

COSTA COFFEE

MARLOW 1.2

Instrukcja obsługi



INSTRUKCJA OBSŁUGI MARLOW 1.2

CZĘŚĆ 1 - Przegląd

Zamknięta jednostka

Otwarta jednostka

CZĘŚĆ 2 - Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

Codzienny cykl czyszczenia

Czyszczenie rynienki na lód (codziennie)

Czyszczenie modułu z syropami smakowymi (co 30 dni)

CZĘŚĆ 3 - Uzupelnianie zapasów

Lista zapasów do uzupełnienia

Moduł z syropami smakowymi

Uzupełnianie torebek z syropami smakowymi

Uzupełnianie wkładów aromatyzujących

Uzupełnianie drukarek paragonów (jeśli dotyczy)

CZĘŚĆ 4 - Zarządzanie zapasami

Procedura przyjęcia towaru

Przechowywanie produktów Costa Coffee

Nasze produkty

Poziomy zapasów

Wymagania dotyczące mleka

CZĘŚĆ 5 - Rozwiązywanie problemów

Instrukcja odłączania (zasilanie i woda)

Alarmy

Biuro obsługi

Reklamacje klientów

CZĘŚĆ 6 - Dane dotyczące sprzedaży

Zbieranie danych

CZĘŚĆ 7 - BHP

Przypomnienie o bezpieczeństwie i higienie pracy

Poradnik bezpieczeństwa

Dostępność

CZĘŚĆ 8 - Szkolenia

Rejestr szkoleń

CZĘŚĆ 9 - MSDS (karty charakterystyki) i COSHH (kontrola substancji niebezpiecznych dla zdrowia)

Karty charakterystyki

- Tabletki do czyszczenia przewodów z kawą
- Tabletki do czyszczenia przewodów z mlekiem

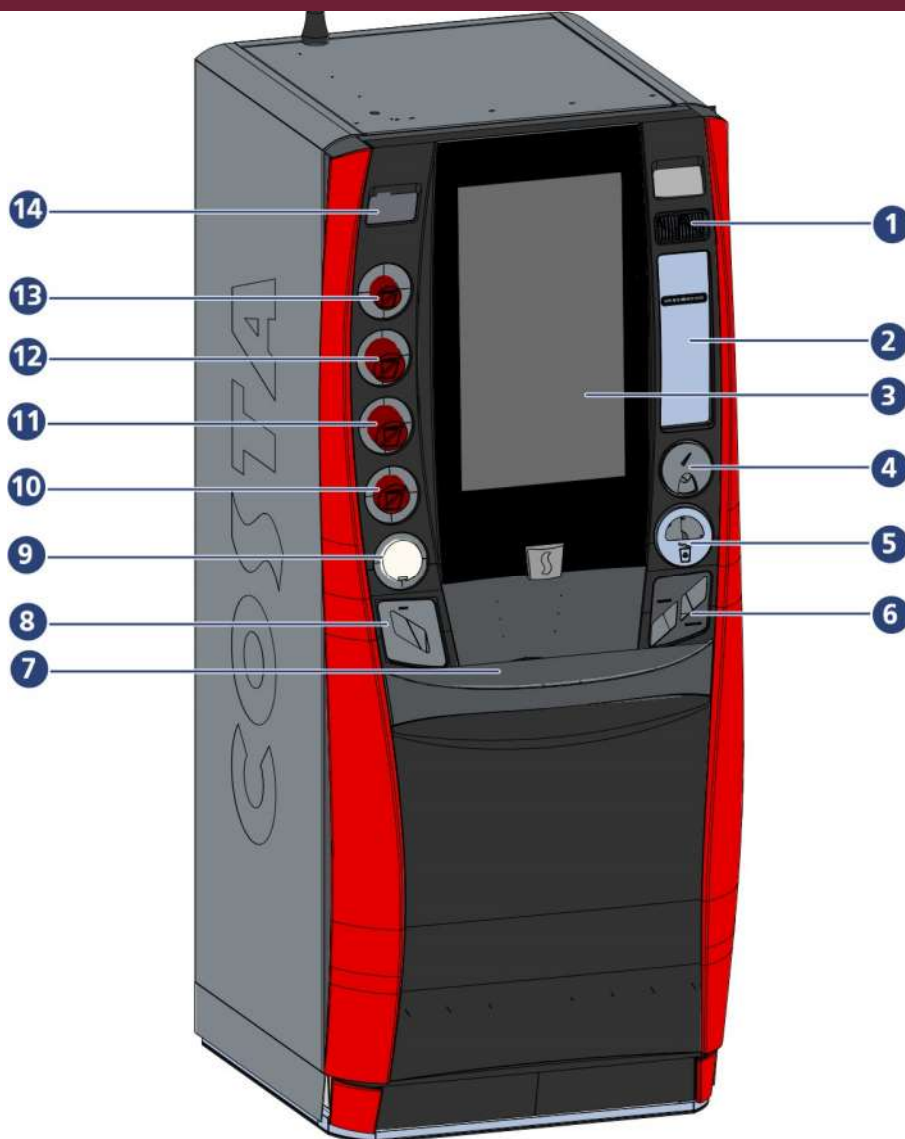
CZĘŚĆ 1

Wprowadzenie

Jednostka zamknięta

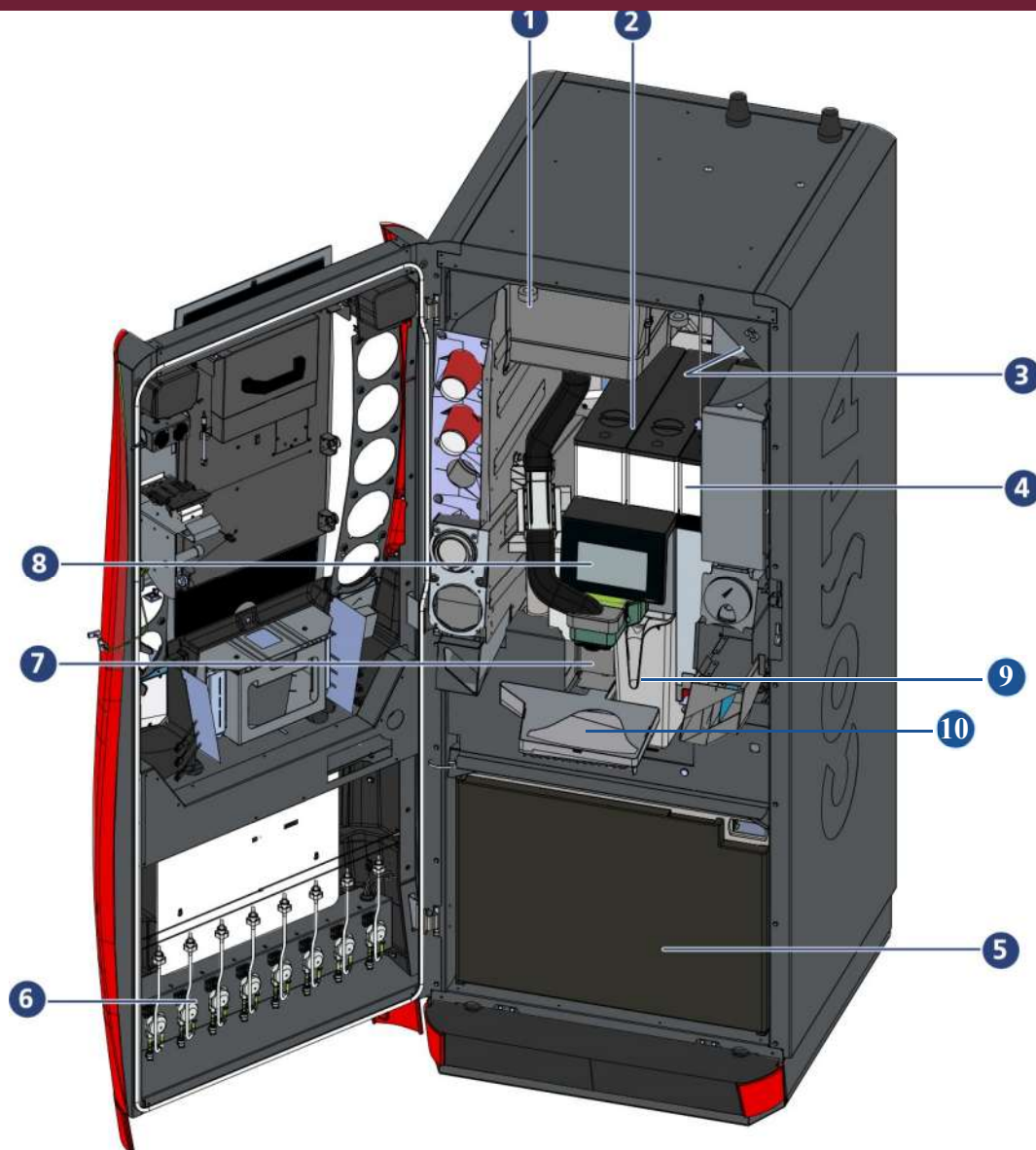
Jednostka otwarta





SPIS CZĘŚCI

1. Moduł aromatyzujący
2. System płatności
3. Ekran główny
4. Dozownik mieszadeł / słomek
5. Osłona kosza na śmieci (również osłona zamka drzwi głównych)
6. Dozownik czekolady w proszku (saszetki) / Płatność ADA
7. Obszar serwisowy
8. Dozownik cukru (saszetki) / Panel ADA
9. Pokrywki do napojów zimnych
10. Pokrywki do napojów gorących
11. Kubki do napojów zimnych
12. Duże kubki
13. Zwykłe kubki
14. Głośniki



SPIS CZĘŚCI

1. Pojemnik na lód
2. Pojemnik na ziarna kawy
3. Włącznik główny
4. Pojemnik na czekoladę
5. Chłodziarka
6. Moduł z syropami smakowymi
7. Przyciski czyszczące
8. Ekran B&W4C
9. Pojemnik na fusy
10. Tacka ociekowa

CZĘŚĆ 2

Czyszczenie

Czyszczenie urządzenia

Codzienny cykl czyszczenia

Czyszczenie rynienki na lód (codziennie)

Czyszczenie modułu z syropami smakowymi (co 30 dni)



Za każdym razem, gdy wykonywane są czynności przy jednostce Costa, należy wziąć pod uwagę następujące zalecenia:

ZADBAJ O BEZPIECZEŃSTWO

Do każdego zadania zawsze podchodź z myślą o bezpieczeństwie.

POMYŚL

Czy do bezpiecznego wykonania zadania konieczne jest przeprowadzenie oceny ryzyka?

OBSERWUJ

Przyjrzyj się zadaniu i miejscu, w którym trzeba je zrealizować.

PRZYSTĄP DO DZIAŁANIA

Po zastosowaniu wszystkich środków bezpieczeństwa wykonaj zadanie.

- Przy obchodzeniu się z gorącymi płynami zawsze zachowuj ostrożność.
- Zawsze myj ręce przed i po uzupełnianiu zapasów i czyszczeniu urządzenia.
- Podczas czyszczenia środkami chemicznymi zawsze używaj sprzętu ochrony osobistej - rękawic i gogli.
- Podczas wykonywania zadań związanych z czyszczeniem urządzenia nigdy pozostawiaj go bez nadzoru.

Więcej informacji na temat zachowania bezpieczeństwa znajduje się w Części 7 - BHP

Wszelkie usterki i problemy należy bezzwłocznie zgłaszać do biura obsługi Costa

WSKAZÓWKA ŚRODOWISKOWA

Staramy się zmniejszać nasz wpływ na środowisko. Użytkując ekspres Costa Coffee warto zastanowić się nad możliwościami ograniczenia i recyklingu odpadów oraz odprowadzania zabrudzonej wody właściwymi drogami.

ELEMENTY POTRZEBNE DO CZYSZCZENIA

						
SPRZĘT OCHRONY OSOBISTEJ	BEZPIECZNY DLA ŻYWNOSCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	RĘCZNIK PAPIEROWY	ZBIORNIK NA MLEKO	TABLETKI DO CZYSZCZENIA PRZEWODÓW Z KAWĄ I MLEKIEM	SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA POJEMNIKA NA LÓD	POJEMNIK DO CZYSZCZENIA
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA	OD COSTA COFFEE	OD COSTA COFFEE	OD COSTA COFFEE	OD COSTA COFFEE

Wymagany sprzęt ochrony osobistej:

Rękawice ochronne

Okulary ochronne

Podczas realizacji codziennego cyklu czyszczenia należy mieć na sobie rękawice i okulary ochronne. Uwaga: pracownicy nie mogą dzielić się sprzętem ochrony osobistej. Obowiązkiem pracodawcy jest zapewnić odpowiednie zapasy.

*Sposoby bezpiecznego obchodzenia się z chemikaliami opisano w kartach charakterystyki.

„Codzienny cykl czyszczenia”

Realizacja codziennego cyklu czyszczenia urządzenia

Prosimy postępować zgodnie z poniższą instrukcją krok po kroku, aby wyczyścić urządzenie we wskazanym czasie. Czyszczenie należy zakończyć w ciągu 45 minut, aby uniknąć przestoju w pracy.

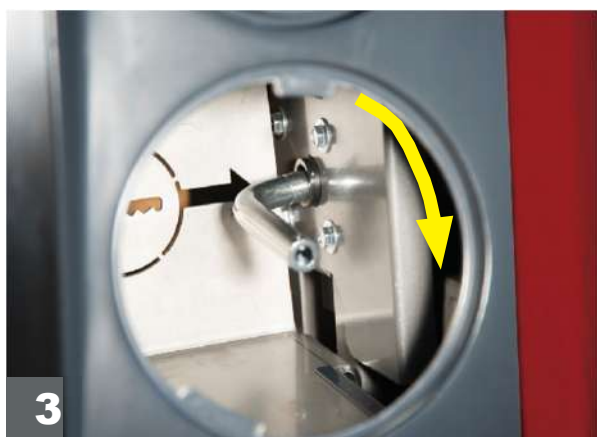
Otwieranie przednich drzwi:



Przekręć osłonę pojemnika na zużyte kubki w lewo i zdejmij ją.



Po zdjęciu osłony uzyskasz dostęp do zamka drzwi.



Przekręć zamek drzwi w dół za pomocą dołączonego klucza (gniazdo kwadratowe).



Po otwarciu drzwi należy wsuń pokrywkę i kubki do środka w taki sposób, aby ich nie przytrzasnąć.

Wykonaj poniższe kroki, aby ustalić kiedy i które moduły trzeba będzie wyczyścić.

Powiadomienie o czyszczeniu:



Opcja A: Przez menu użytkownika

Wykonaj cykl czyszczenia tak szybko, jak to możliwe

Symbol ten pojawi się po 24 godzinach od wydania pierwszego napoju mlecznego lub po 48 godzinach od wydania pierwszego napoju kawowego po ostatnim cyklu czyszczenia. Symbol ten oznacza, że urządzenie jest teraz w trakcie cyklu czyszczenia, który musi dobiec końca.

Na wewnętrznym ekranie urządzenia pojawi się trójkąt, gdy urządzenie znajdzie się w okienku cyklu czyszczenia (wyznaczony czas czyszczenia)

- Stuknij w symbol czyszczenia
- Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie wewnętrznym.

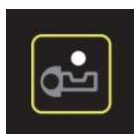


Wskazówka na wyświetlaczu urządzenia

Bezwzględnie wykonaj cykl czyszczenia.

Symbol ten pojawi się po 26 godzinach od wydania pierwszego napoju mlecznego lub po 50 godzinach od wydania pierwszego napoju kawowego po ostatnim cyklu czyszczenia. Symbol ten oznacza, że przekroczono czas pomiędzy cyklami i należy bezzwłocznie wykonać procedurę czyszczenia.

Urządzenie nie będzie wydawać napojów do czasu przeprowadzenia cyklu czyszczenia.



Opcja B: Przez menu użytkownika (możliwe w każdej chwili)

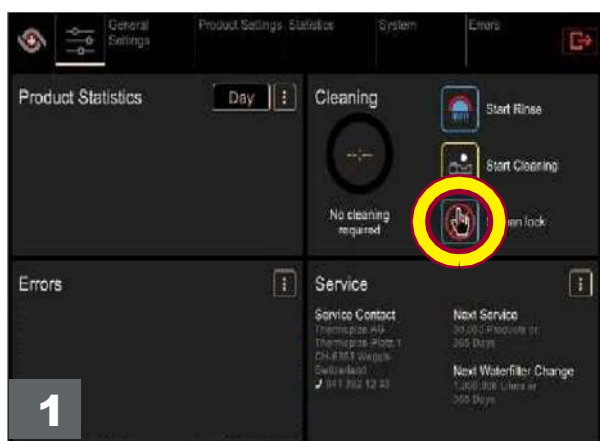
Opcja ta pozwala operatorowi na ręczne uruchomienie czyszczenia w dowolnym momencie.

- Wybierz menu użytkownika.
- Wybierz opcję „Rozpocznij czyszczenie” (oznaczona „1” na obrazku). Rozpoczyna się czyszczenie. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Następuje proces czyszczenia.

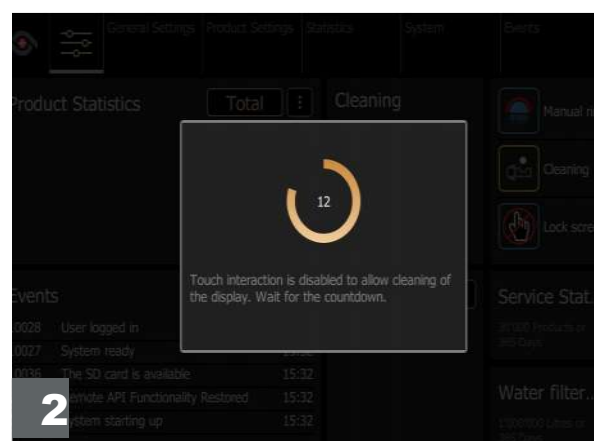


Czyszczenie ekranu B&W4C

POTRZEBNE ELEMENTY	
	
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOŚCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	REZNIK PAPIEROWY
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA



Aby wyczyścić ekran urządzenia wewnętrznego, wybierz symbol „Blokada ekranu”.



Ekran zostanie teraz zablokowany na 15 sekund, co pozwoli na jego wyczyszczenie bez przypadkowego wyboru różnych opcji.

Rozpyl bezpieczny dla żywności, niepowodujący korozji spray antybakteryjny na ręcznik papierowy i wytrzyj do czysta. Po 15 sekundach ekran odblokowuje się i wyświetla menu główne.

Przypomnienie

Ekran to element wykorzystywany w ciągu dnia bardzo intensywnie, dotykany przez wiele osób. Należy go zawsze wyczyścić przed i po użyciu.

Czyszczenie rynienki na lód (codziennie)

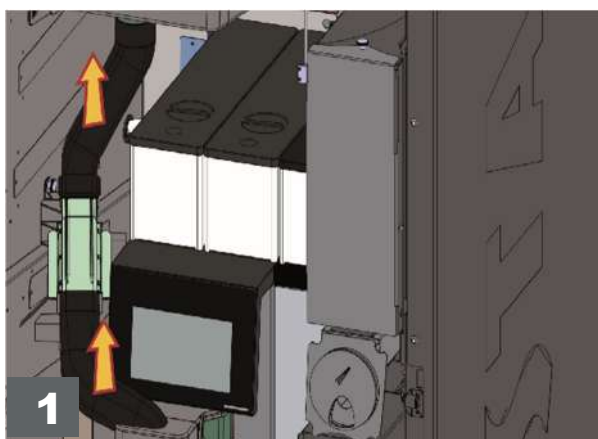
Szczotka do pojemnika na lód - czyszczenie i przechowywanie



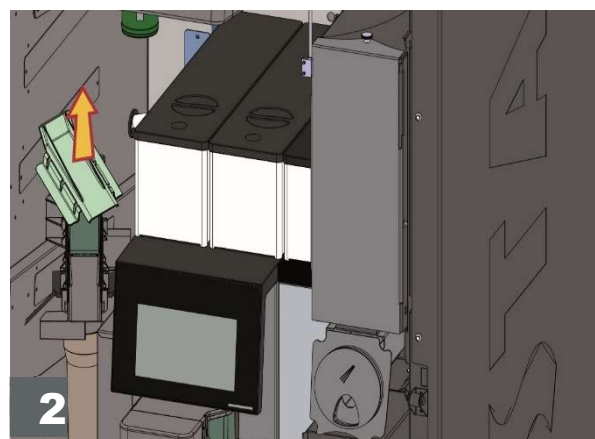
Szczotka do czyszczenia pojemnika na lód

Przed i po użyciu szczotkę należy dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem i spryskać bezpiecznym dla żywności, nie powodującym korozji sprayem antybakteryjnym.

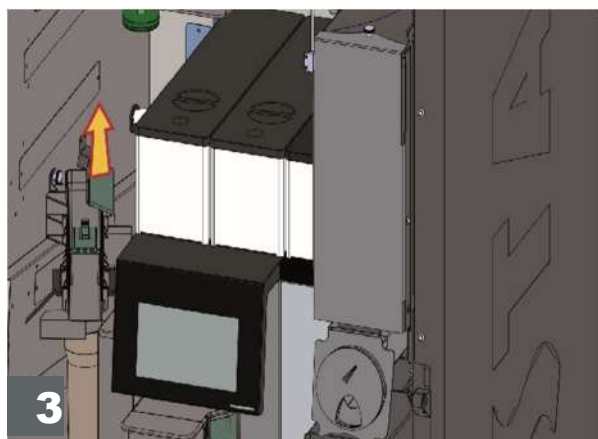
Szczotkę należy przechowywać w higienicznym, bezpiecznym dla żywności środowisku, w stanie gotowym do użycia.



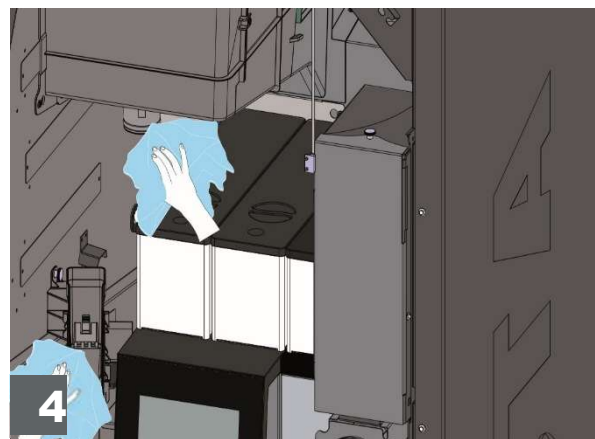
Zdezynfekuj szczotkę bezpiecznym dla żywności, nie powodującym korozji sprayem antybakteryjnym. Wyjmij obie silikonowe rurki i wyczyść je za pomocą szczotki do czyszczenia rynienki na lód oraz bezpiecznego dla żywności, nie powodującego korozji sprayu antybakteryjnego.



Zdejmij osłonę kierunkową i wyczyść bezpiecznym dla żywności, nie powodującym korozji sprayem antybakteryjnym.



Za klapką kierunkową dla lodu znajduje się klips. Odciągnij go od klapki, aby ją zwolnić i wyciągnąć. Wyczyść klapkę sterowania kierunkiem przemieszczania się lodu za pomocą bezpiecznego dla żywności, nie powodującego korozji sprayu antybakteryjnego i szczotki do czyszczenia rynienki na lód. Osusz ręcznikiem papierowym.



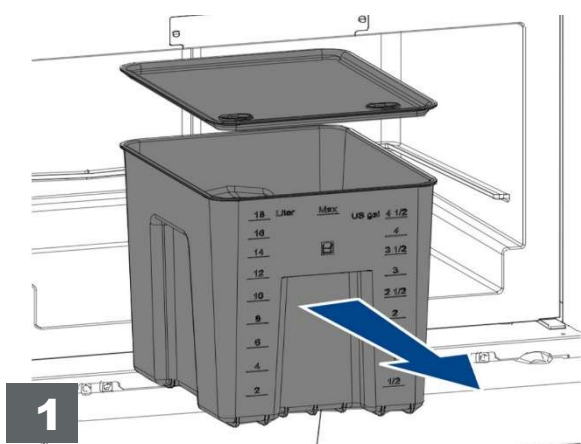
Wylot rynienki na lód (niewyjmowany) wyczyść szczotką. Podstawę regulatora kierunku wyczyść za pomocą ręcznika papierowego.

PRZYPOMNIENIE

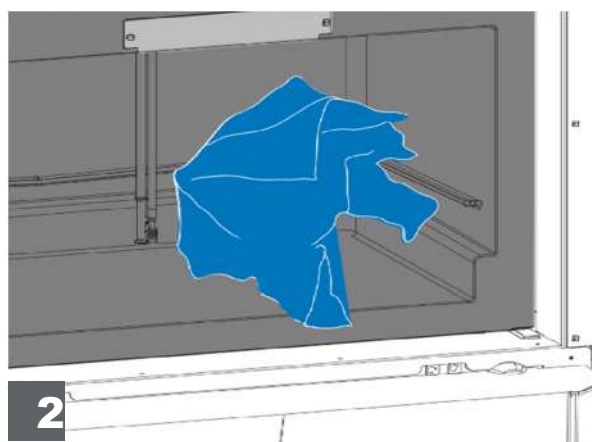
Po dokładnym oczyszczeniu wszystkie komponenty umieść z powrotem w urządzeniu we właściwej pozycji. Zachowaj ostrożność obchodząc się z małymi częściami.

Czyszczenie chłodziarki i zbiornika na mleko

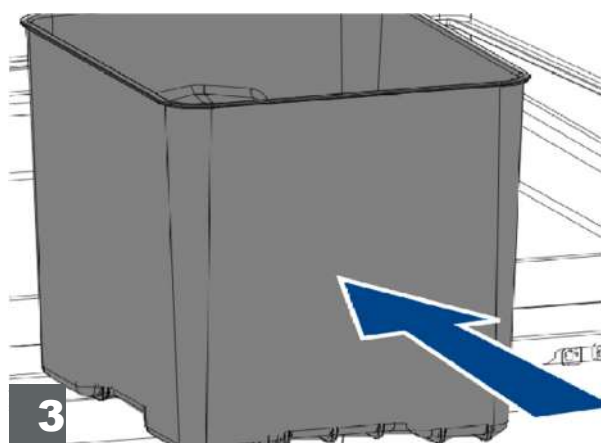
WYMAGANE ELEMENTY		
		
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOŚCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	REZNIK PAPIEROWY	POJEMNIK DO CZYSZCZENIA
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA	OD COSTA COFFEE



1
Wyjmij zbiornik na mleko z chłodziarki.
Wylej mleko pozostałe w zbiorniku i odłóż go
na bok, gotowy do wyczyszczenia.



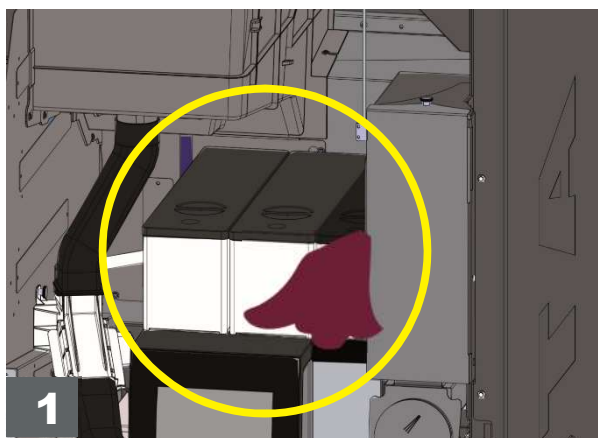
2
Po wyjęciu zbiornika z mlekiem, wyczyść
wszystkie powierzchnie chłodziarki, używając
bezpiecznego dla żywności,
niepowodującego korozji sprayu
antybakteryjnego i ręczników papierowych,
aby usunąć nagromadzone lub rozlane
mleko. Dokładnie wyczyść przewód na mleko
za pomocą bezpiecznego dla żywności,
niepowodującego korozji sprayu
antybakteryjnego i wytrzyj do sucha
ręcznikiem papierowym.



3
Szary pojemnik na środki czyszczące
umieść w chłodziarce i włóż do niego
przewód na mleko.

Czyszczenie urządzenia

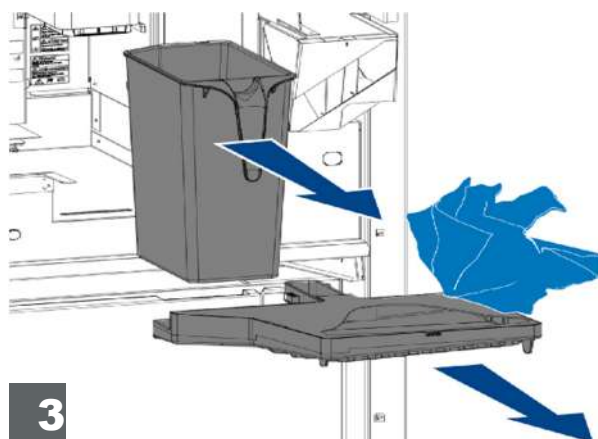
POTRZEBNE ELEMENTY	
	
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOSCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	RĘCZNIK PAPIEROWY
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA



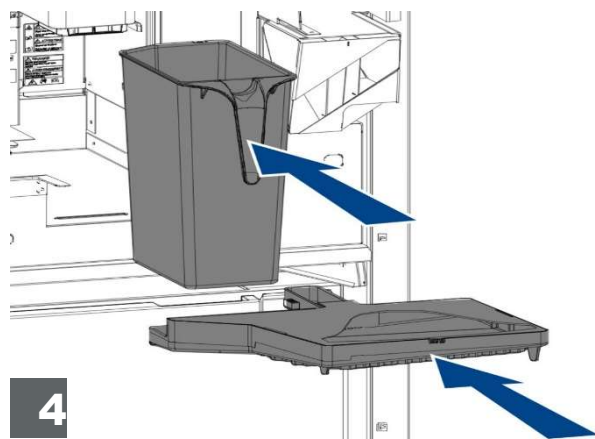
1
Upewnij się, że wszystkie obszary wokół rynek są dokładnie oczyszczone za pomocą bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego i ręcznika papierowego.



2
Rozpyl bezpieczny dla żywności, niepowodujący korozji spray antybakteryjny na ręcznik papierowy i dokładnie wyczyść głowicę dozownika, aby usunąć wszelkie osady.




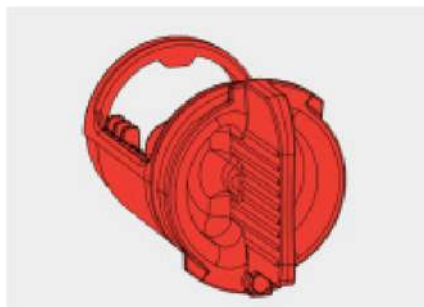
3
1. Wyjmij tackę ociekową i wyczyść ją, używając bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego i ręcznika papierowego. Wyjmij pojemnik na fusy i opróżnij go. Wyczyść przy użyciu bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego i ręcznika papierowego.



4
Umieść pojemnik na fusy i tackę ociekową z powrotem w urządzeniu.

Wkładanie tabletek do czyszczenia

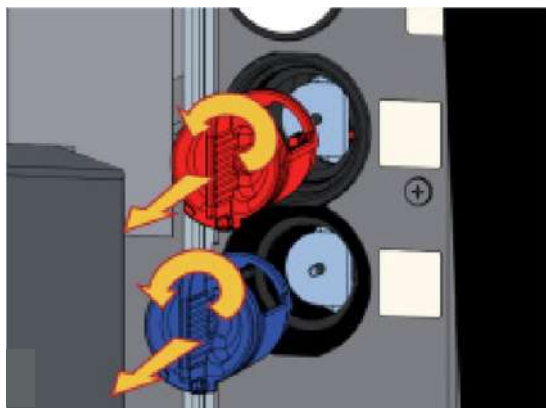
POTRZEBNE ELEMENTY	
	
SPRZĘT OCHRONY OSOBISTEJ	TABLETKI DO CZYSZCZENIA A PRZEWODÓW Z KAWĄ I MLEKIEM
OD UŻYTKOWNIKA	OD COSTA COFFEE



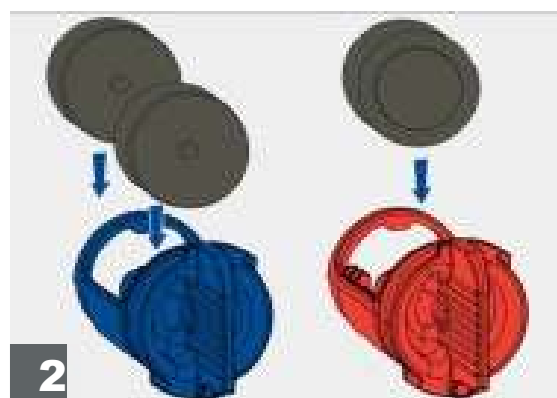
Klucz do czyszczenia przewodów z kawą (czerwony)
Czerwony klucz służy do czyszczenia przewodów z kawą.



Klucz do czyszczenia przewodów z mlekiem (niebieski)
Niebieski klucz służy do czyszczenia przewodów z mlekiem.



Obróć klucz do czyszczenia o 90° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie wyjmij go.



Włóż 2 tabletki do czyszczenia przewodów z mlekiem i/lub 1 tabletkę do czyszczenia przewodów z kawą do odpowiedniego klucza, zgodnie z wymaganiami wyświetlanymi na ekranie.

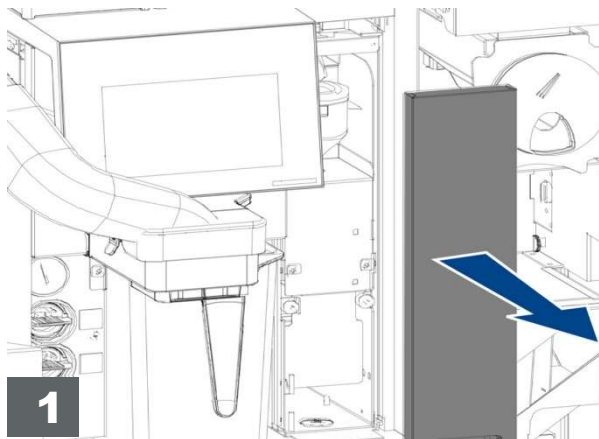


Włóż klucz do czyszczenia i obróć go o 90° w prawo. Rozpocznij czyszczenie, postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

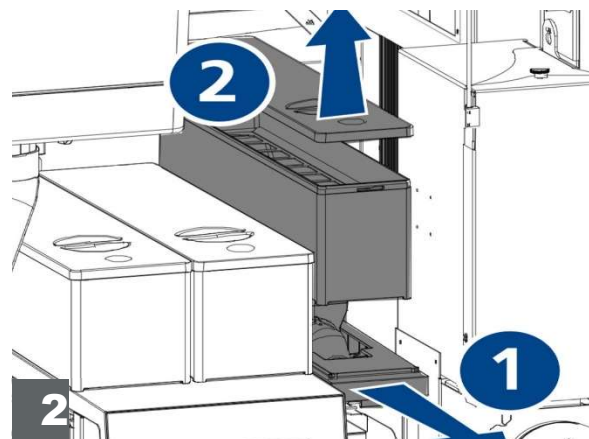
Czyszczenie modułu z czekoladą

POTRZEBNE ELEMENTY

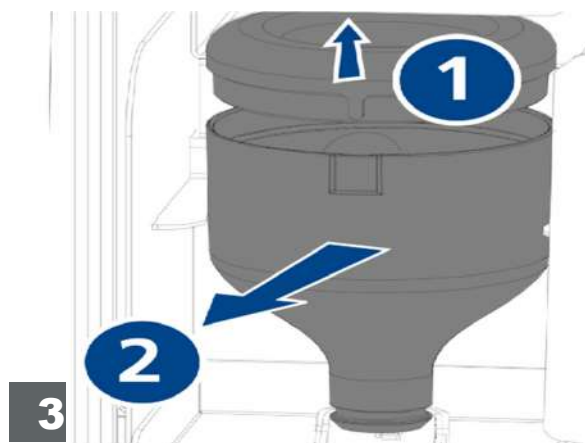
	
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOSCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	REZNIK PAPIEROWY
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA



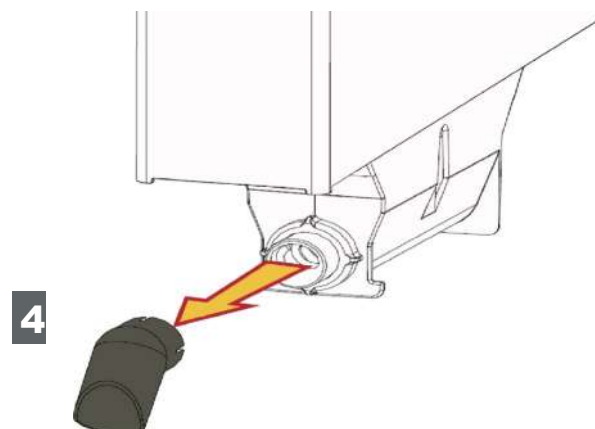
1 Pociągnij pokrywę modułu czekolady i wyjmij ją.



2 Pociągnij moduł czekolady do przodu, aby uwolnić pojemnik z czekoladą. Wyjmij pojemnik z czekoladą i w razie potrzeby uzupełnij go.



3 Zdejmij pokrywkę z mieszadła do czekolady i wyjmij mieszadło.



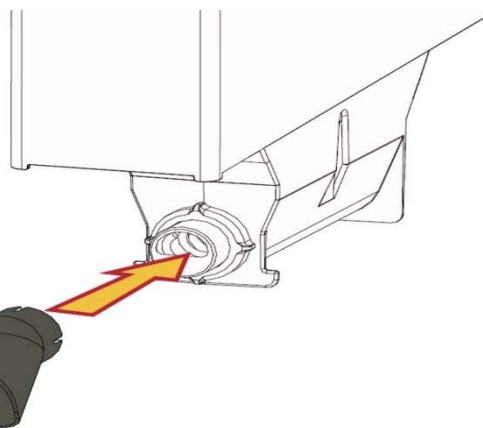
4 Wyjmij rynienkę na czekoladę ze zbiornika.

Czyszczenie urządzenia (Codzienny cykl czyszczenia)



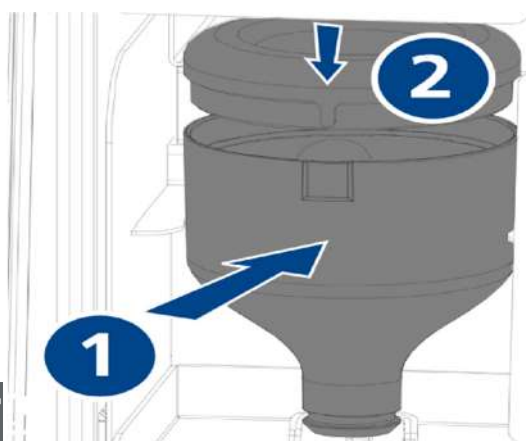
5

Wyczyść pokrywę mieszadła do czekolady, rynnękę i mieszadło suchym ręcznikiem papierowym.



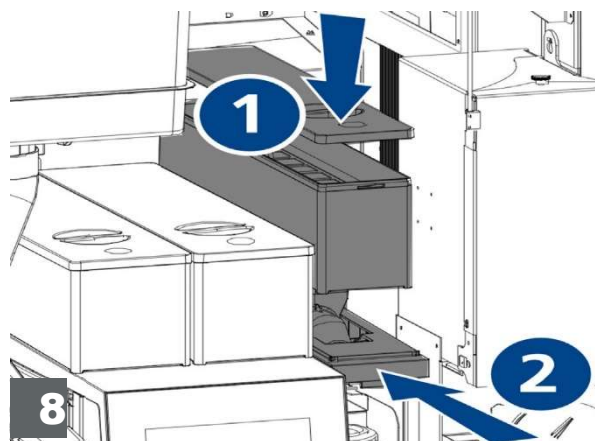
6

Założ rynnękę czekolady na pojemnik.



7

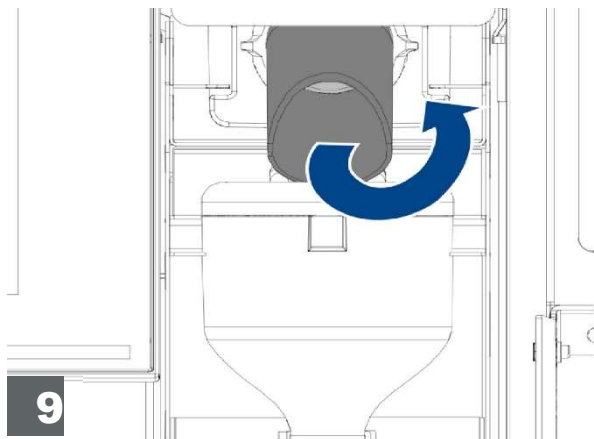
Umieść mieszadło do czekolady w urządzeniu i załóż pokrywę mieszadła.



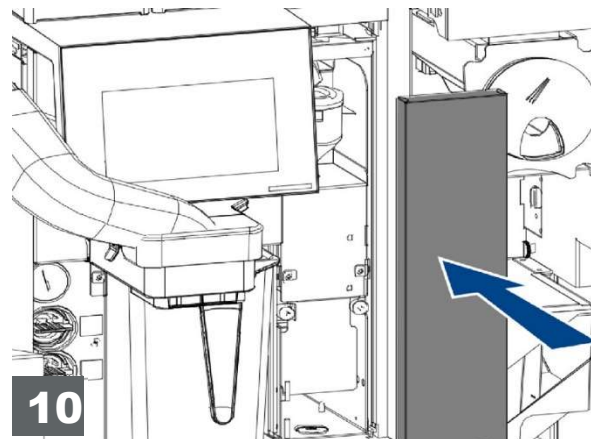
8

Włóż zbiornik z czekoladą do urządzenia. Wepchnij moduł czekolady z powrotem do urządzenia, aby go zabezpieczyć.

Czyszczenie urządzenia (Codzienny cykl czyszczenia)



Obróć rynienkę czekolady do góry (zapobiega to wpadaniu czekolady w proszku do mieszadła podczas czyszczenia).






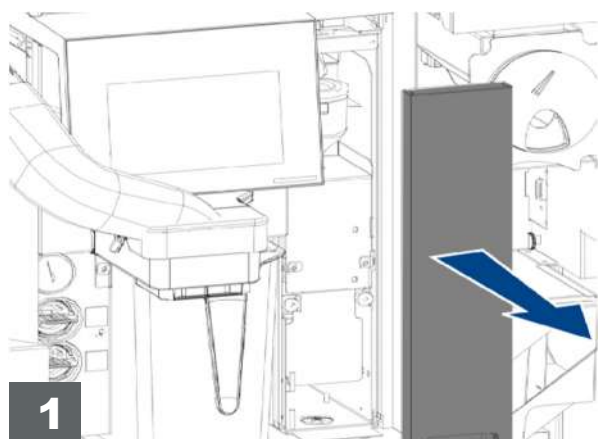
Założ pokrywę modułu czekolady. (Proces czyszczenia w toku)

Trwa teraz cykl czyszczenia.

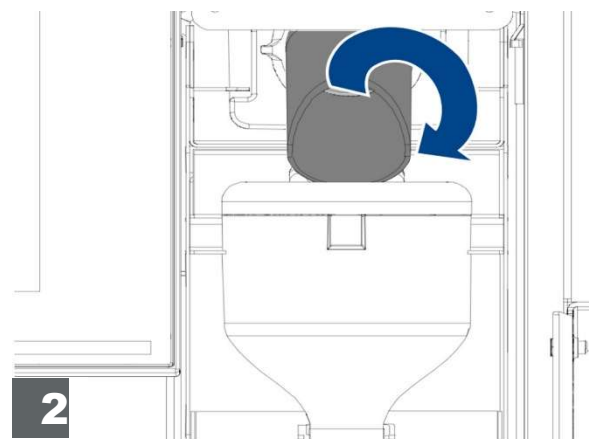
Wykorzystaj ten czas na uzupełnienie zapasów urządzenia, dokładne wyczyszczenie zbiornika na mleko i upewnij się, że wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie są czyste.

Po czyszczeniu

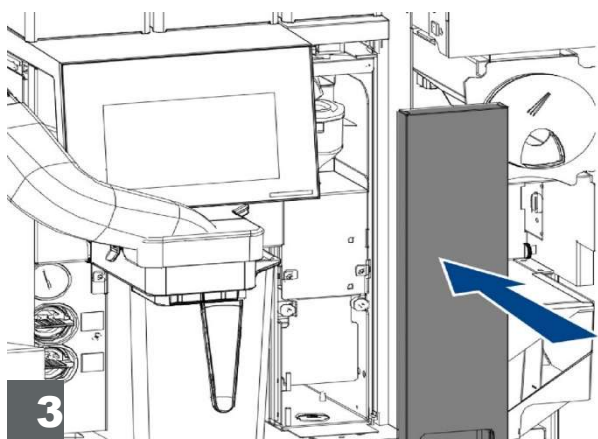
POTRZEBNE ELEMENTY		
		
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOSCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	RECZNIK PAPIEROWY	ZBIORNIK NA MLEKO
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA	OD COSTA COFFEE



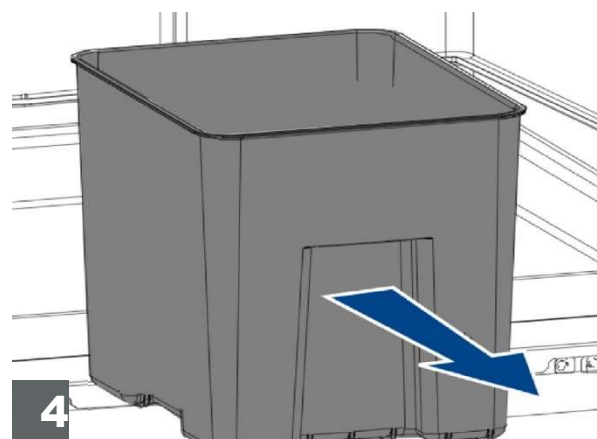
Po czyszczeniu automatycznym:
Pociągnij pokrywę modułu czekolady,
aby ją zdjąć.



Obróć rynienkę czekolady w dół.

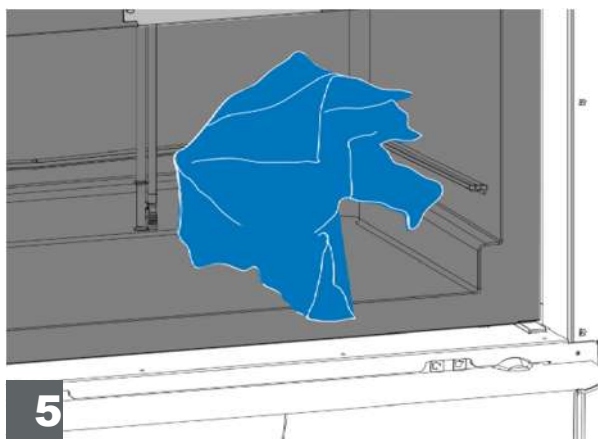


Założ pokrywę modułu czekolady.
(Proces czyszczenia dobiegł końca)

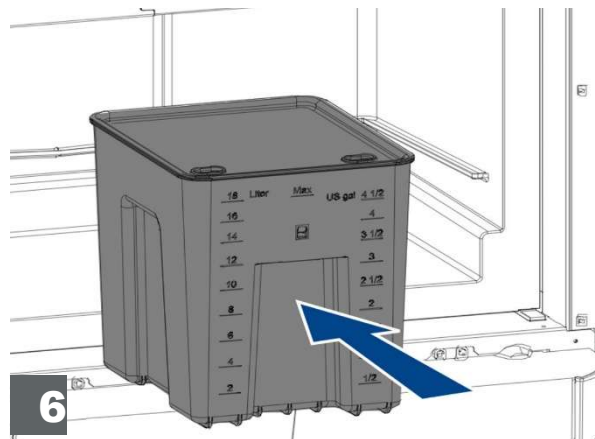


Wyjmij pojemnik do czyszczenia z chłodziarki,
opróżnij jego zawartość, wypłucz ciepłą wodą
z mydłem i osusz.

Czyszczenie urządzenia (Codzienny cykl czyszczenia)



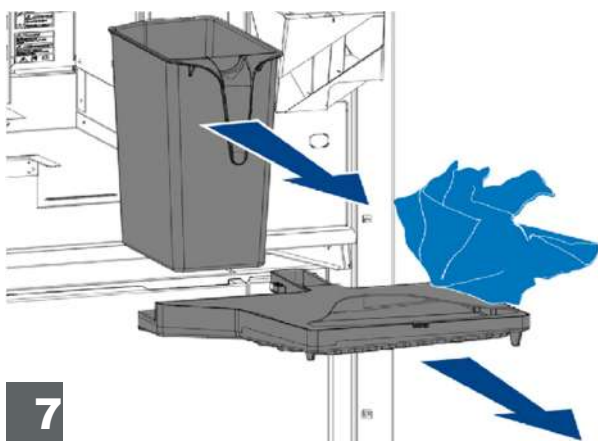
Upewnij się, że wszystkie powierzchnie chłodziarki i przewodów z mlekiem są oczyszczone.



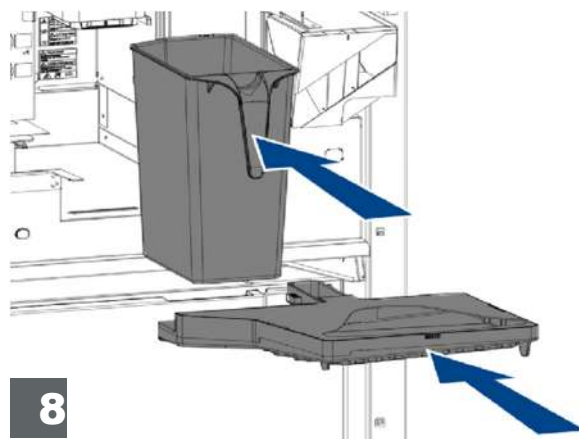
Wstaw zbiornik na mleko do chłodziarki i uzupełnij go świeżym mlekiem. Upewnij się, że przewód z mlekiem jest ułożony prosto, nie ma zagięć ani załamania.

WAŻNY KROK

Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że mleko jest schłodzone do temperatury 4°C - w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać.



Wyjmij i opróżnij tackę ociekową i pojemnik na fusy. Wyczyść przy użyciu bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego i osusz ręcznikiem papierowym.



Umieść pojemnik na fusy i tackę ociekową z powrotem w urządzeniu.

Cykl czyszczenia został zakończony.

Teraz nadszedł czas na wypełnienie Dziennika realizacji codziennych zadań.
Należy go wypełniać codziennie.

POTRZEBNE ELEMENTY

		
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOSCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI ANTYBAKTERYJNY SPRAY	RĘCZNIK PAPIEROWY	POJEMNIK DO CZYSZCZENIA MODUŁU Z SYROPAMI
OD UŻYTKOWNIKA	OD UŻYTKOWNIKA	OD COSTA COFFEE

Czyszczenie modułu z syropami smakowymi (co 30 dni)

Moduł z syropami smakowymi należy czyścić co 30 dni. Na przednim ekranie pojawi się alarm „Wymagane czyszczenie modułu z syropami smakowymi”, informujący o konieczności przeprowadzenia czyszczenia. Po pojawieniu się tego alarmu urządzenie nie będzie mogło korzystać z modułu syropów do momentu przeprowadzenia czyszczenia.



1

Napełnij pojemniki do czyszczenia ciepłą wodą i antybakteryjnym, bezpiecznym dla żywności, niepowodującym korozji sprayem, kierując się wskazówkami producenta co do proporcji. Umieść pojemniki pod modułem z syropami smakowymi.



2

Odkręć rurki od torebek z syropami i odłóż torebki na bok, aby ponownie je podłączyć po zakończeniu czyszczenia.

Uwaga: jeśli urządzenie ma być wyłączone na dłuższy okres, syropy należy wyrzucić, chyba że można je bezpiecznie ponownie zamknąć i przechowywać.



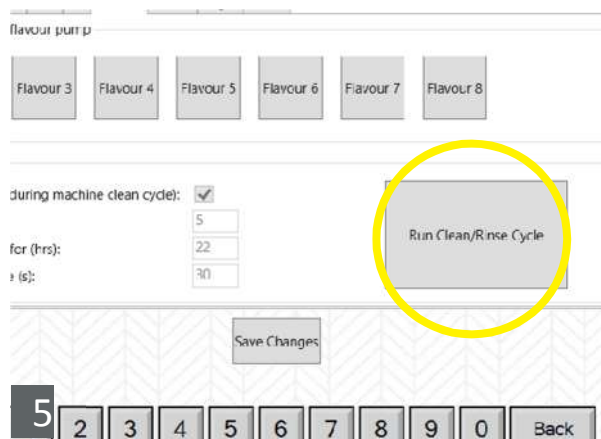
3

Umieść wszystkie rurki w pojemnikach do czyszczenia wypełnionych wodą z bezpiecznym dla żywności sprayem niepowodującym korozji. Upewnij się, że łączniki torebek z syropami są całkowicie zanurzone w roztworze.



4

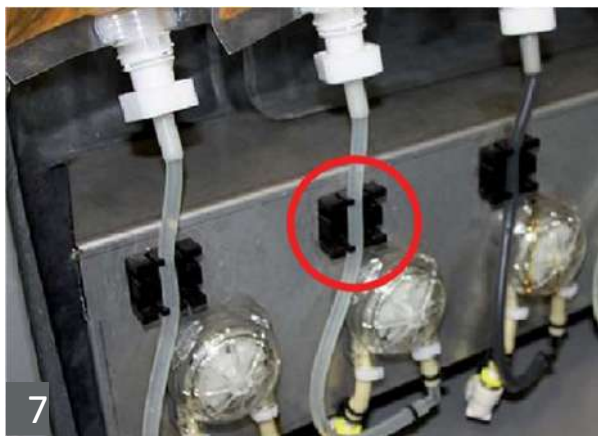
Na głównym ekranie dotykowym, przy otwartych drzwiach, wprowadź hasło 1912 i wciśnij OK.



Wybierz zakładkę „VMC”, a następnie zakładkę „Smak”. Wybierz opcję „Uruchom cykl czyszczenia/płukania”. Rozpocznie to automatyczny cykl czyszczenia modułu z syropami smakowymi. Po zakończeniu cyklu czyszczenia powtórz proces.



Po zakończeniu drugiego cyklu czyszczenia dokładnie wyczyść pojemniki czyszczące i napełnij je czystą, ciepłą wodą. Umieść je z powrotem pod pompami modułu z syropami smakowymi i ponownie uruchom automatyczny cykl czyszczenia. Pozwoli to spłukać wszelkie ślady bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji spray z modułu z syropami smakowymi.



Po zakończeniu trzeciego i ostatniego automatycznego cyklu czyszczenia, ponownie podłącz torebki z syropami a rurki umieść z powrotem w czarnych zaciskach. Usuń rozlany syrop.

Wybierz zakładkę „VMC”, a następnie zakładkę „Smak”. Wybierz „Uruchom cykl czyszczenia/płukania”, aby napełnić moduł syropami. Czyszczenie modułu z syropami smakowymi dobiegło końca.

CZĘŚĆ 3

Uzupełnianie zapasów

Lista zapasów do uzupełnienia

Moduł z syropami smakowymi

Uzupełnianie torebek z syropami smakowymi

Uzupełnianie wkładów aromatyzujących

Uzupełnianie drukarek paragonów (jeśli dotyczy)



Lista zapasów do uzupełnienia



Duże kubki



Zwykłe kubki



Kubki do napojów zimnych



Pokrywki do napojów gorących



Pokrywki do napojów zimnych



Mleko półtłuste lub inne
zatwierdzone przez Costa



Ziarna kawy



Gorąca czekolada w proszku



Mieszadefka



Słomki



Saszetki cukrowe



Czekolada w proszku



Syropy

Rolka do drukarki
paragonów
(jeśli dotyczy)



Wkłady
aromatyzujące

*Powyższe pozycje będą
wymagały regularnego
uzupełniania

Torebki z syropami ponumerowano od lewej do prawej 1-8.

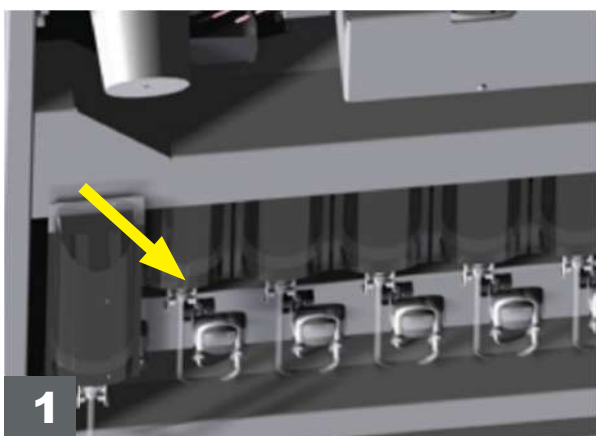


UMIEJSCOWIENIE TOREBEK Z SYROPAMI

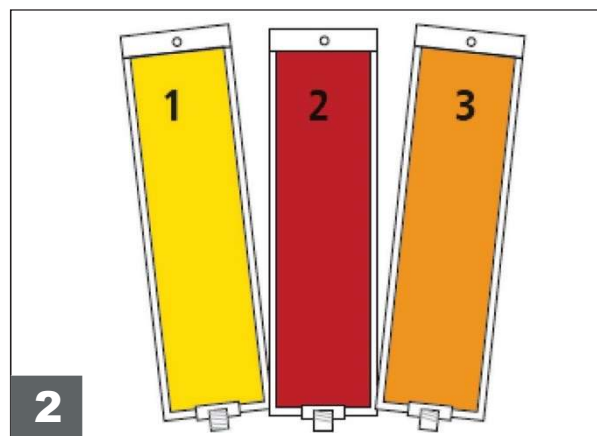
1. Karmel
2. Orzech laskowy
3. Mandarynka i chai
4. Wanilia
5. Truskawka z limonką
6. Smak promowany
7. Piernik
8. Cukier

Kontrola i uzupełnianie torebek z syropami smakowymi

Wykonaj poniższe czynności w celu sprawdzenia i uzupełnienia torebek z syropami smakowymi.



1 Ustal, które torebki z syropami są puste. Ostrożnie wyjmij rurkę z czarnego zacisku i zdejmij torebkę z haczyka.



2 Przygotuj torebki z syropami przy urządzeniu.



3 Trzymaj torebkę z nakrętką skierowaną ku górze.



4 Odkręć nakrętkę, aby odłączyć złączkę uważając na skapujący syrop, po czym wyrzucić torebkę zgodnie z lokalnymi zasadami ochrony środowiska.

Kontrola i uzupełnianie torebek z syropami smakowymi



5

Weź nową torebkę z syropem. Umieść złącze w torebce z syropem i przymocuj je.



6

Zawieś nową torebkę z syropem na haczyku bezpośrednio nad pompą. Sprawdź połączenie pod kątem szczelności.



7

Ostrożnie umieść rurkę torebki z syropem w czarnym zacisku.



8

Wyczyść dokładnie rurki z syropem używając bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego i ręcznika papierowego.



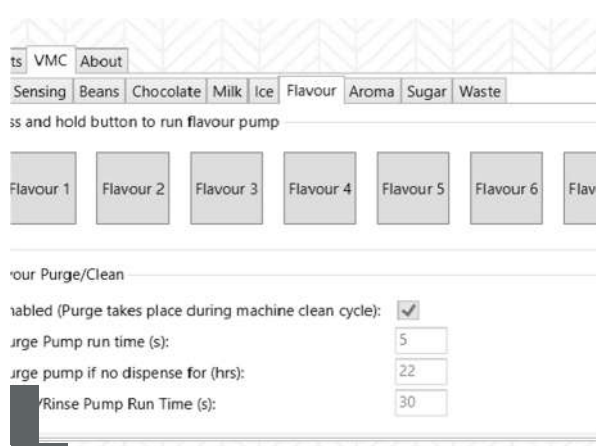
9 Na głównym ekranie dotykowym, przy otwartych drzwiach, wprowadź hasło 1912 i wciśnij ok.



10 Wybierz z menu zakładkę „VMC”.



Wybierz zakładkę „Smak”.



Naciśnij i przytrzymaj przycisk smaku przy każdej wymienionej torebce, aż zniknie komunikat alarmowy „brak syropu”.



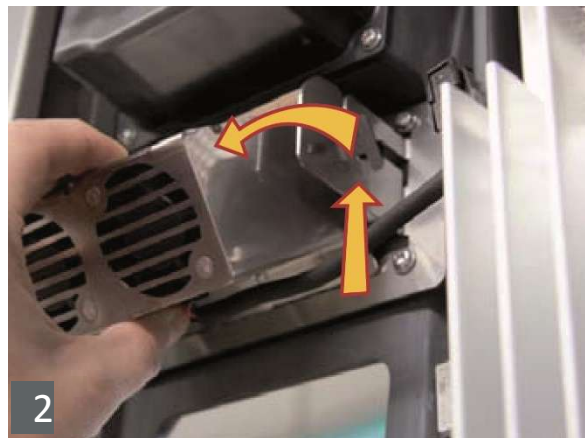
Nie zmieniaj kolejności ułożenia torebek wewnątrz urządzenia, ponieważ może to spowodować wydawanie nieprawidłowych napojów.



Ostrożnie wyczyść moduł z syropami smakowymi, ponieważ krople syropu na pompach i czarnych klipsach mogą powodować nieprawidłowe działanie.



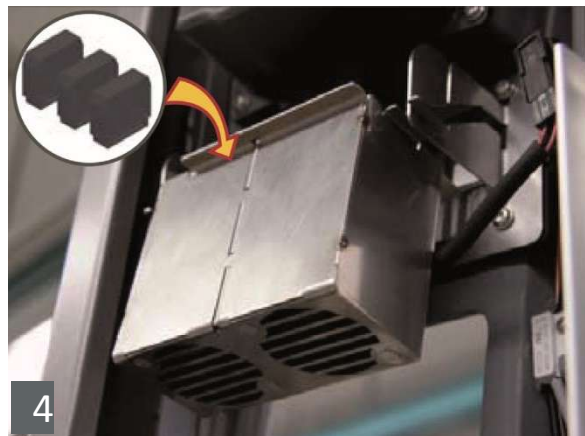
Moduł aromatyzujący znajduje się w wewnętrznym górnym lewym rogu drzwi głównych.



Otwórz moduł aromatyzujący. Popchnij w górę i pociągnij.



Odwróć moduł do góry dnem tak, aby wypadły wkłady.



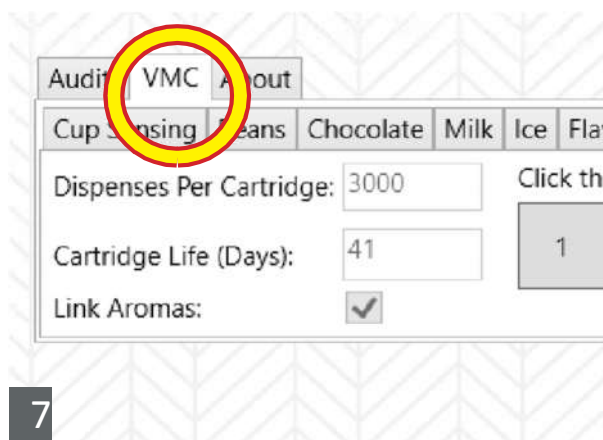
Wymień wkłady aromatyzujące zgodnie z wymaganiami. Kłapka wkładu powinna być skierowana do przodu, aby ułatwić wymianę w przyszłości.



Umieść moduł aromatyzujący na swoim miejscu.



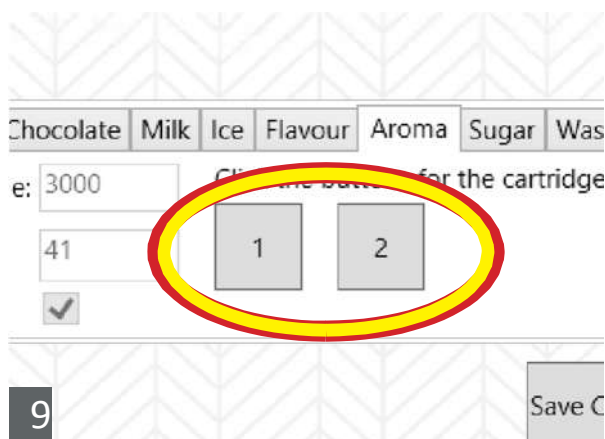
Na głównym ekranie dotykowym, przy otwartych drzwiach, wprowadź hasło 1912 i wciśnij OK.



7 Wybierz z menu zakładkę „VMC”.



8 Wybierz z menu zakładkę „Aromat”.



9 Wybierz „1” i „Zapisz zmiany”. Wybierz „2” i „Zapisz zmiany”, aby zakończyć uzupełnianie.

Gdy rolka papieru zacznie się kończyć, na paragonach zaczną pojawiać się **CZERWONE** smugi - oznacza to, że papier jest na wyczerpaniu.

Aby załadować papier do drukarki paragonów, należy wykonać następujące czynności:

Otwórz drzwi:



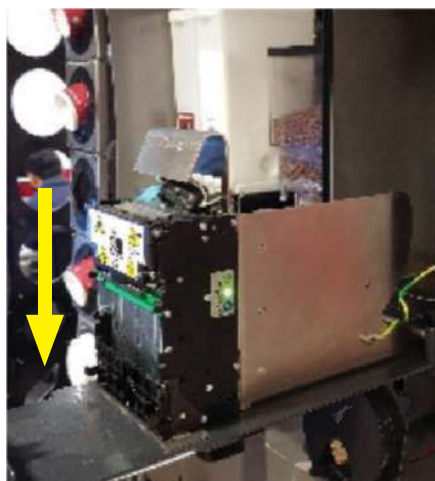
1

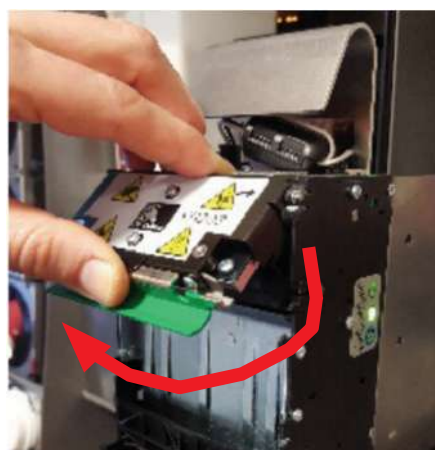
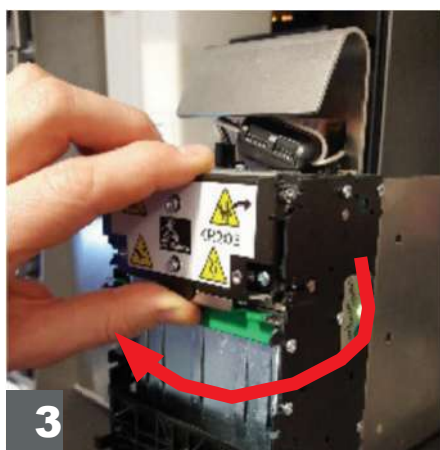
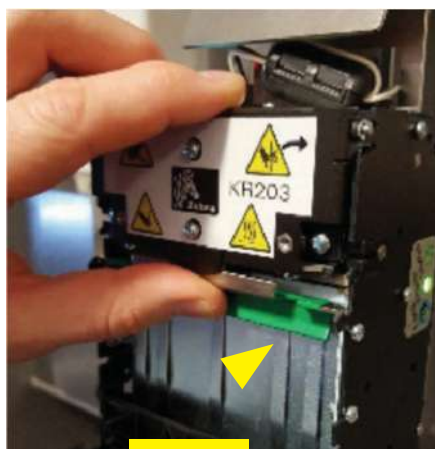
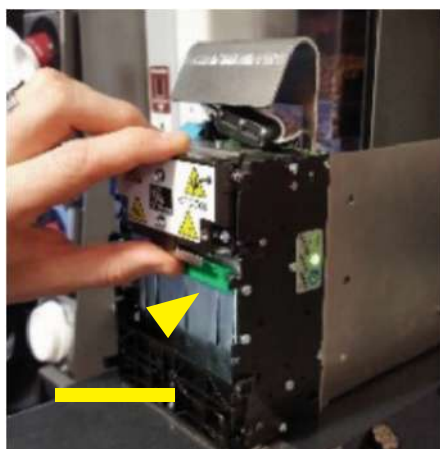
Odkręć śrubę skrzydełkową na górze drukarki.



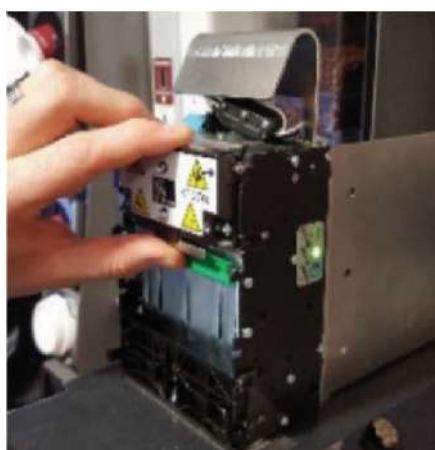
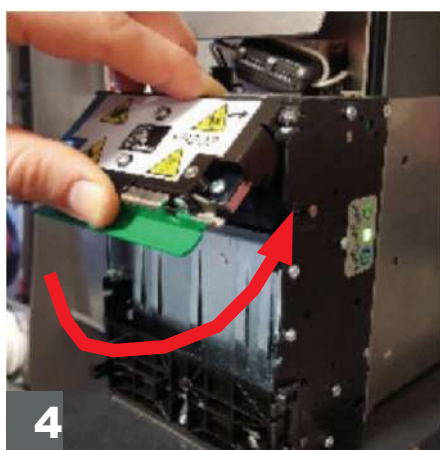
2

Otwórz przednią część drukarki paragonów.

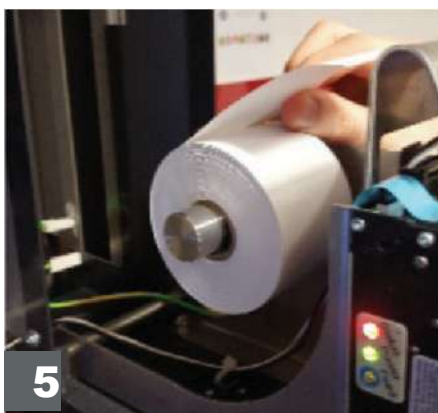




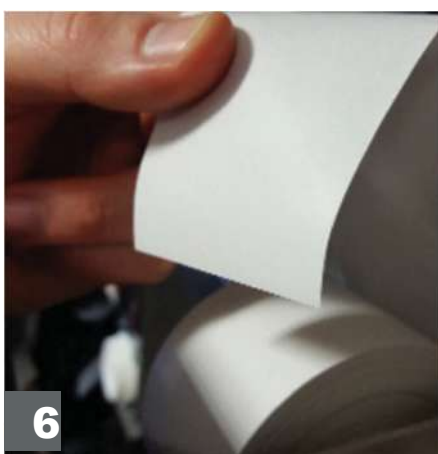
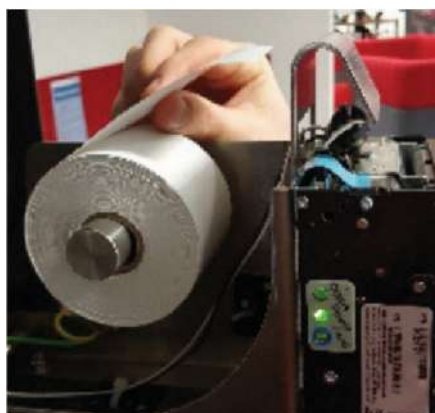
Podnieś głowicę drukującą, przesuwając zielony pasek do tyłu drukarki i podnieś głowicę wysuwając ją na zewnątrz.



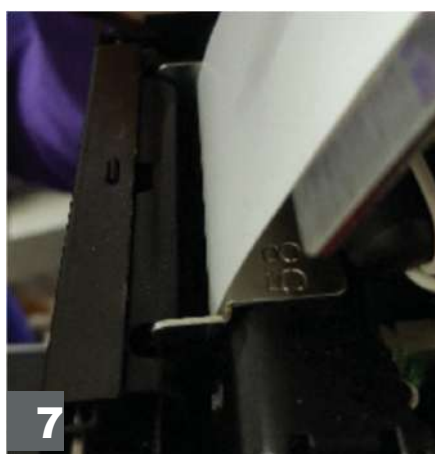
Zamknij głowicę drukującą. Upewnij się, że głowica drukująca jest wpięta po obu stronach drukarki, aby zapobiec jej awarii. Usuń resztki papieru i wyrzuć je.



Załaduj nową rolkę papieru w sposób przedstawiony powyżej, upewniając się, że papier jest podawany od tyłu urządzenia do drukarki.



Upewnij się, że koniec wstęgi papieru jest przycięty prostopadle pod kątem 90 stopni.



Podaj papier do głowicy drukującej. Następnie drukarka automatycznie poda papier, odetnie i wyda pusty paragon.



Ustaw drukarkę paragonów w pozycji pionowej i dokręć śrubę skrzydełkową.



CZĘŚĆ 4

Zarządzanie zapasami

Procedura przyjęcia towaru

Przechowywanie produktów

Costa Coffee

Nasze produkty

Poziomy zapasów

Wymagania dotyczące mleka



Każdy pracownik odpowiada za to, aby wszystkie składniki Costa Coffee były przechowywane w magazynie w idealnym stanie.

- Wszystkie produkty spożywcze, takie jak kawa w ziarnach czy gorąca czekolada, mają na każdym opakowaniu datę przydatności do spożycia. Wszystkie daty typu „Termin przydatności do spożycia”, „Najlepiej spożyć przed” nie mogą być przekroczone w momencie przyjęcia towaru.
- W przypadku produktów spożywczych, takich jak saszetki z cukrem czy czekolada w proszku, które nie mają daty przydatności do spożycia na każdym opakowaniu, prosimy o zachowanie oryginalnego opakowania zbiorczego zawierającego taką informację.
- Po przybyciu towar można przyjąć tylko wtedy, gdy wszystkie opakowania są w dobrym stanie, suche i czyste.
- Opakowania wykazujące oznaki uszkodzenia należy odrzucić.

Przechowywanie produktów Costa Coffee

- Wszystkie produkty Costa Coffee należy przechowywać w wyznaczonym miejscu w magazynie. Musi być to chłodne i suche miejsce.
- Wszystkie pudełka należy przechowywać nad poziomem posadzki, a ciężkie pudła w łatwo dostępnych miejscach.
- Wszystkie produkty przechowuj w ich oryginalnych pudełkach. Ułatwi to uporządkowane przechowywanie produktów i lokalizowanie numerów referencyjnych, gdyby były potrzebne.
- W ekspresie Costa Coffee nie należy przechowywać żadnych zapasów.
- Idealne warunki przechowywania ziaren Costa Coffee to przedział 11°C (52°F) do 30°C (86°F) przy maksymalnej wilgotności 60%.

OPIS	PRODUKTY
CZEKOLADA W PROSZKU	10 x 1 kg worków
ZIARNA KAWY	10 x 1 kg worków
MIESZADEŁKA	5000 szt. w 1 pudełku
KUBKI	Duży - 1 x 720 kubków Zwykły - 1 x 600 kubków Do zimnych napojów - 1 x 600 kubków
POKRYWKI/SŁOMKI/KOSZE	1 x 1000 - pokrywki 1 x 1000 - pokrywki do napojów zimnych 1 x 1500 - słomki pakowane 1 x 100 - pojemniki na odpady (kubki 950 ml)
SŁODZIK	1 x 4000 saszetek
CUKIER	1 x 3000 brązowych saszetek
CZEKOLADA W PROSZKU	1 x 2000 saszetek
TABLETKI DO CZYSZCZENIA	Tabletki do czyszczenia przewodów z kawą - 31 sztuk w tubie Tabletki do czyszczenia przewodów z mlekiem - 62 sztuki w tubie
TOREBKI Z SYROPAMI SMAKOWYMI	Wanilia - 4 x 770 ml w pudełku Karmel - 4 x 770 ml w pudełku Wszystkie pozostałe smaki - 2 x 770ml w pudełku
BEZPIECZNY DLA ŻYWNOŚCI NIEPOWODUJĄCY KOROZJI SPRAY ANTYBAKTERYJNY I RĘCZNIKI PAPIEROWE	Dostarczane przez Partnera. Należy stosować w codziennej pracy podczas czyszczenia maszyny.

Poniższa tabela pokazuje, na jak długo wystarczą najważniejsze produkty.

POZYCJA	KUBKI SPRZEDAWANE NA DZIEŃ						
	20	30	40	50	60	80	100
1 x pudełko kawy (40 kubków w torbie)	3 tyg.	2 tyg.	1,5 tyg.	1 tydz.	1 tydz.	0,5 tyg.	0,5 tyg.
1 x kubki zwykłe (36 kubków na rękaw)	6 tyg.	4 tyg.	3 tyg.	2,5 tyg.	2 tyg.	1,5 tyg.	1 tydz.
1 x kubki duże (30 kubków na rękaw)	7 tyg.	5 tyg.	3,5 tyg.	3 tyg.	2,5 tyg.	2 tyg.	1,5 tyg.
1 x pudełko z pokrywkami (125 pokrywek na rękaw)	9 tyg.	6 tyg.	4,5 tyg.	3,5 tyg.	3 tyg.	2 tyg.	1,5 tyg.

Jeśli obawiasz się o poziom zapasów, skontaktuj się z obsługą magazynową, aby uzyskać pomoc.



Zapasy muszą być dobrze zorganizowane, umieszczone w zamkniętym, suchym miejscu w temperaturze otoczenia. Produktów nigdy nie wolno przechowywać na posadzce.

Zawsze trzeba mieć wystarczający zapas mleka. Musi to być świeże, częściowo odtłuszczone mleko lub jego odpowiednik zatwierdzony przez Costa Coffee. Za pomocą poniższej tabeli można obliczyć zapotrzebowanie odnosząc wymaganą ilość mleka do prognozowanej dziennej sprzedaży.

Nie zapomnij wziąć pod uwagę czasu realizacji zamówienia. Być może trzeba będzie przygotować zapas na 3-4 dni użytkowania za jednym razem.

Pamiętaj: zbiornik mieści 18 litrów mleka.

PRZEWIDYWANA DZIENNA SPRZEDAŻ NAPOJÓW (CPD)	ILOŚĆ LITRÓW MLEKA POTRZEBNYCH NA DZIEŃ
10	3
20	6
30	8
40	11
50	13
60	16
70	19
75	20
80	21
90	24
100	26
110	30
120	32
140	37
150	39
160	42

CZĘŚĆ 5

Obsługa

Instrukcja odłączania (zasilanie i woda)

Alarmy

Biuro obsługi

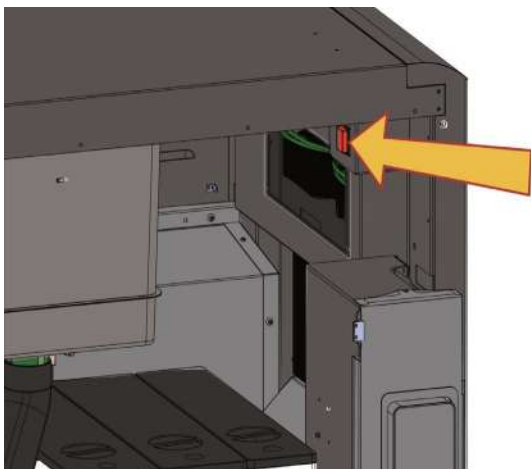
Reklamacje klientów



Ekspres Costa Coffee powinien być przez cały czas włączony. Jeżeli przedstawiciel Costa Coffee przekáže inne zalecenia, należy się do nich zastosować i wyłączyć maszynę lub odłączyć dopływ wody.

ODŁĄCZANIE ZASILANIA

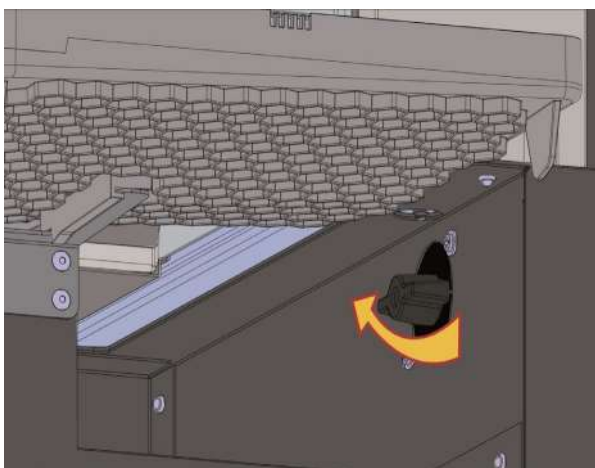
Jeśli zachodzi potrzeba wyłączenia zasilania całego urządzenia Costa Coffee, wykonaj następujące czynności:



Wyłącz urządzenie za pomocą głównego włącznika (prawy górny róg za drzwiami).

ODŁĄCZANIE WODY

Jeśli zachodzi potrzeba odłączenia dopływu wody do całego urządzenia Costa Coffee, wykonaj następujące czynności:



Wymij pojemnik na fusy, aby uzyskać dostęp do głównego zaworu wody na prawej ścianie. Zamknij główny zawór wody (obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do pozycji pionowej)

Ikony alarmów na ekranie głównym dostarczają ważnych informacji o stanie urządzenia i wskazują, że wymagane jest podjęcie działań.














Ikony alarmów będą wyświetlały się w prawym dolnym rogu przedniego ekranu.
















Aby wyświetlić opis ikony alarmu, naciśnij i przytrzymaj lewy dolny róg przedniego ekranu. Opis będzie przewijał się w górnej części ekranu.






Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Pusty wkład aromatyzujący 1 pusty	AROMA1_EMPTY	Nie	Wkład aromatyzujący w lewym gnieździe jest pusty.	Co 90 dni (lub 9000 wydań) należy uzupełnić wkłady z aromatem. Uzupełnij wkłady i potwierdź uzupełnienie na urządzeniu w menu operatora 1912.
	Pusty wkład aromatyzujący 2 pusty	AROMA2_EMPTY	Nie	Wkład aromatyzujący w prawym gnieździe jest pusty.	
	Brak lewego pojemnika na ziarna / nie jest zablokowany	LEFT_BEANS_CONTAINER_MISSING	Tak	W maszynie brakuje lewego pojemnika na ziarna lub nie znajduje się on w prawidłowej pozycji.	Jeśli w urządzeniu nie ma pojemnika na kawę, należy go zamontować. Upewnij się, że zbiornik jest całkowicie wsunięty we właściwą pozycję. Upewnij się, że zasuwa pojemnika jest otwarta, aby umożliwić przesypanie ziaren do młynka. Lewy pojemnik na ziarna jest przeznaczony na podstawową mieszankę kawy.
	Niski poziom ziaren w lewym zbiorniku	BEANS_LEFT_LOW	Nie	Czujnik lewego zbiornika na ziarna wykrył niski poziom ziaren. Jest to ostrzeżenie mówiące o konieczności uzupełnienia ziaren, aby zapobiec utracie obrotu.	Wsyp ziarna kawy do lewego zbiornika. Lewy pojemnik na ziarna jest przeznaczony na podstawową mieszankę kawy. Upewnij się, że czujnik zbiornika na ziarna jest całkowicie przykryty.
	Lewy zbiornik na ziarna jest pusty	BEANS_LEFT_EMPTY	Tak	Czujnik lewego zbiornika ziaren został odstępiony i przekroczono poziom ostrzegawczy „Niski poziom ziaren w lewym zbiorniku”. Urządzenie nie może wydawać napojów, a klienci zobaczą na ekranie napis „Nieczynny”.	Upewnij się, że czujnik zbiornika na ziarna jest całkowicie przykryty.
	Niski poziom ziaren w prawym zbiorniku	BEANS_RIGHT_LOW	Nie	Czujnik prawego zbiornika wykrył niski poziom ziaren. Jest to ostrzeżenie mówiące o konieczności uzupełnienia ziaren, aby zapobiec utracie obrotu.	Wsyp ziarna kawy do prawego zbiornika. Prawy pojemnik na ziarna jest przeznaczony na dodatkową/alternatywną mieszankę kawy.
	Prawy zbiornik na ziarna jest pusty	BEANS_RIGHT_EMPTY	Tak	Czujnik prawego zbiornika ziaren został odstępiony i przekroczono poziom ostrzegawczy „Niski poziom ziaren w prawym zbiorniku”. Urządzenie nie może wydawać napojów, a klienci zobaczą na ekranie napis „Nieczynny”.	Upewnij się, że czujnik zbiornika na ziarna jest całkowicie przykryty.




Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Komora zaparzania jest pusta - sprawdź zbiorniki na ziarna	BREW_CHAMBER_EMPTY	Tak	Pojemnik na ziarna jest zamontowany nieprawidłowo lub zasuwą pojemnika jest zamknięta.	Upewnij się, że zbiornik jest całkowicie wsunięty we właściwą pozycję. Operatorzy nie powinni wyciągać pojemników na kawę, chyba że poprosi ich o to Przedstawiciel Costa. Zasuwą zbiornika musi być całkowicie otwarta, aby ziarna mogły dotrzeć do młynka.
	Brak prawego pojemnika na ziarna / nie jest zablokowany	RIGHT_BEANS_CONTAINER_MISSING	Tak	W maszynie brakuje prawego pojemnika na ziarna lub nie znajduje się on w prawidłowej pozycji.	Jeśli w urządzeniu nie ma pojemnika na kawę, należy go zamontować. Upewnij się, że zbiornik jest całkowicie wsunięty we właściwą pozycję. Upewnij się, że zasuwą pojemnika jest otwarta, aby umożliwić przesypanie ziaren do młynka. Prawy pojemnik na ziarna jest przeznaczony na dodatkową/alternatywną mieszankę kawy.
	Niski poziom czekolady	CHOCOLATE_LOW	Nie	Czujnik zbiornika na czekoladę wykrył niski poziom czekolady w proszku. Jest to ostrzeżenie wskazujące na konieczność uzupełnienia czekolady w proszku. Po opróżnieniu zbiornika z czekoladą w proszku wszystkie napoje czekoladowe będą wyświetlane na ekranie jako niedostępne, a klienci nie będą mogli ich kupić.	Napełnij zbiornik czekoladą w proszku. Upewnij się, że czujnik zbiornika na czekoladę w proszku jest całkowicie przykryty.
	Brak czekolady	CHOCOLATE_EMP	Nie	Czujnik zbiornika na czekoladę w proszku został odsłonięty i przekroczono poziom ostrzegawczy „Niski poziom czekolady w proszku”. Wszystkie napoje czekoladowe będą teraz wyświetlane na ekranie jako niedostępne, a klienci nie będą mogli ich kupić.	
	Otwarta osłona modułu z czekoladą	POWDER_DOOR_OPEN	Nie	Zdjęto pokrywę modułu z czekoladą w proszku lub znajduje się ona w nieprawidłowym położeniu. Ten alarm wyłącza wszystkie napoje czekoladowe.	Upewnij się, że prawidłowo zamontowano pokrywę modułu z czekoladą w proszku.





Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Wymagane czyszczenie	CLEAN_REQUIRED	Tak	<p>Wymagane jest czyszczenie maszyny.</p> <p>Urządzenie będzie alarmować o konieczności czyszczenia co 24 godziny. Do czasu zakończenia czyszczenia urządzenie będzie niedostępne dla klientów.</p>	<p>Wyczyść maszynę.</p> <p>W przypadku powtarzających się alarmów „Wymagane czyszczenie”, czas/strefa czasowa może być ustawiona nieprawidłowo. Sprawdź, czy data i godzina w menu Operatora 1912 i na wewnętrznym ekranie ekspresu do kawy są zgodne. Jeśli nie są, wezwij Serwisanta, aby rozwiązał problem. Jeśli są zgodne, a problem nadal występuje, wezwij Serwisanta, aby go rozwiązał.</p>
	Czyszczenie w toku	CLEAN_IN_PROG	Tak	<p>Trwa czyszczenie maszyny.</p> <p>Urządzenie potrzebuje 30 minut na przeprowadzenie cyklu czyszczenia.</p>	<p>Przeprowadź pełny cykl czyszczenia.</p> <p>Czas czyszczenia nie powinien przekraczać 45 minut, aby zapobiec przestojom w pracy.</p>
	Uruchom przepłukiwanie zimną wodą	START_COLD_WATER_FLUSH	Tak	<p>Podgrzewacz nie został napełniony wystarczającą ilością gorącej wody do uruchomienia urządzenia.</p>	<p>Naciśnij „Płukanie podgrzewacza”. Płukanie przy rozruchu jest potrzebne, aby zapewnić wypełnienie podgrzewacza wystarczającą ilością wody, która pozwoli uruchomić urządzenie.</p>
	Brak kasety z monetami	COIN_CASSETTE_REMOVED	Tak	<p>Wyjęto kasetę z monetami lub nieprawidłowo umieszczono ją w automacie wrzutowym.</p>	<p>Umieść kasetę z monetami z powrotem w automacie wrzutowym i sprawdź, czy zatrzasnęła się na swoim miejscu.</p>
	Zakleszczona moneta	COIN_JAMMED	Nie	<p>W obrębie automatu wrzutowego lub zspów monet zakleszczyła się moneta.</p>	<p>Sprawdź, czy w zspach nie ma zakleszczonych monet i naciśnij żółtą dźwignię wrzutnika na automacie wrzutowym, aby uwolnić monety, które mogły utknąć w jego przewężeniu.</p>
	Dźwignia wrzutnika	ESCROW_STUCK_OPEN	Nie	<p>Wciśnięto żółtą dźwignię wrzutnika, co spowodowało otwarcie zasuw wrzutnika monet.</p>	<p>Przesuń zasuwę wrzutnika monet do pozycji zamkniętej. Znajduje się on tuż pod żółtą dźwignią wrzutnika. Upewnij się, że żadne monety ani zanieczyszczenia nie blokują zasuw.</p>

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Niski poziom papieru paragonowego	RECEIPT_PAPER_LOW	Nie	Ilość papieru w drukarce jest niska lub skończył się on całkowicie.	Uzupełnij drukarkę paragonów nową rolką papieru. Upewnij się, że jest prawidłowo zamontowana.
	Wymagana wymiana mleka	MILK_CLEAN_REQUIRED	Tak	Mleko znajdujące się w urządzeniu miało temperaturę wyższą od wymaganej przez lokalne przepisy przez przynajmniej 30 minut, co czyni je niebezpiecznym dla konsumentów.	Usuń całe mleko z maszyny. Przeprowadź pełny cykl czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia wlej świeże mleko do zbiornika.
	Podwyższona temperatura mleka	MILK_OVERTEMP	Tak	Mleko znajdujące się w urządzeniu miało temperaturę wyższą od wymaganej przez lokalne przepisy przez przynajmniej 30 minut, co czyni je niebezpiecznym dla konsumentów.	
	Niski poziom mleka	MILK_LOW	Nie	Czujnik zbiornika mleka wykrył niski poziom mleka. Jest to ostrzeżenie mówiące o konieczności uzupełnienia mleka, aby zapobiec utracie obrotu.	Wlej mleko do zbiornika. Przed użyciem mleko musi schłodzić się do temperatury 4°C. Aby uniknąć usterek technicznych, upewnij się, że firma Costa zatwierdziła stosowany rodzaj mleka.
	Brak mleka	OUT_OF_MILK	Tak	Czujnik zbiornika mleka został odsłonięty i przekroczono poziom ostrzegawczy „Niski poziom mleka”. Urządzenie nie może wydawać napojów, a klienci zobaczą na ekranie napis „Nieczysty”.	Zawsze umieszczać wpisy dotyczące mleka w Dzienniku realizacji codziennych zadań.
	Zbyt wysoka temperatura mleka	MILK_OVERTEMP_BW4C	Tak	Mleko w zbiorniku mleka ma temperaturę wyższą od wymaganej. Przewód z mlekiem nie znajduje się w prawidłowej pozycji w zbiorniku mleka, tzn. nie jest w nim zanurzony.	Przed użyciem mleko musi schłodzić się do temperatury 4°C. Urządzenie nie może wydawać napojów, jeśli mleko nie ma wymaganej temperatury. Jeśli mleko ma zbyt wysoką temperaturę i jego wykorzystanie nie jest bezpieczne, wykonaj cykl czyszczenia i wymień mleko na świeże, schłodzone. Upewnij się, że przewód z mlekiem jest zanurzony w mleku, nie ma żadnych zagięć ani załamań, aby był w stanie z powodzeniem odczytać temperaturę mleka.

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Brak monet do wydawania reszty	NO_CHANGE_AVAILABLE	Nie	Automat wrzutowy nie ma monet do wydawania reszty. Automat wrzutowy musi dysponować wystarczającą ilością środków, aby być w stanie wydać klientowi resztę za każdy napój, bez względu na używany nominął.	Napełnij automat wrzutowy. Zastosuj odpowiednią procedurę, aby skasować alarm.
	Wrzutnik jest pełny lub nie zamontowano go na miejscu	COINBOX_	Tak	Wrzutnik jest albo przepełniony albo nie zamontowano go na miejscu.	Opróżnij wrzutnik i zamontuj ponownie. Upewnij się, że wrzutnik jest całkowicie wsunięty we właściwą pozycję.
	Brak układarki banknotów	NOTE_STACKER_MISSING	Nie	Brak układarki banknotów w akceptorze.	Zamontuj układarkę w akceptorze. Upewnij się, że układarka jest całkowicie wsunięta we właściwą pozycję.
	Zakleszczony banknot	NOTE_JAMMED	Nie	W akceptorze znajduje się zakleszczony banknot.	Poszukaj zakleszczonego banknotu w akceptorze i usuń go. Wymij układarkę i poszukaj zakleszczonych banknotów z tyłu akceptora lub układarki.
	Układarka banknotów jest pełna	NOTE_STACKER_FULL	Nie	Układarka banknotów jest pełna.	Wymij układarkę banknotów i opróżnij ją. Przeprowadź proces uzgadniania.
	Wysoki poziom fusów	GRNDS_BIN_HIGH	Nie	Pojemnik na fusy jest bliski zapętnienia. Pojemnik na fusy osiągnie pełną pojemność po maksymalnie 117 napojach kawowych.	Wymij pojemnik na fusy i opróżnij go. Pamiętaj, aby wytrzeć pojemnik z mokrych fusów ręcznikiem papierowym. Po włożeniu pojemnika na fusy, urządzenie ustawi licznik wydawanych napojów i założy, że pojemnik jest pusty. Z tego względu ważne jest, aby po każdym wyjęciu pojemnika całkowicie go opróżnić, aby uniknąć przepiętnienia fusami i ewentualnych usterek technicznych z tym związanych.
	Pojemnik na fusy jest pełny	GRNDS_BIN_FULL	Tak	Pojemnik na fusy jest pełny. Pojemnik na fusy osiągnie pełną pojemność po maksymalnie 117 napojach kawowych.	Wymij pojemnik na fusy i opróżnij go. Pamiętaj, aby wytrzeć pojemnik z mokrych fusów ręcznikiem papierowym. Po włożeniu pojemnika na fusy, urządzenie ustawi licznik wydawanych napojów i założy, że pojemnik jest pusty. Z tego względu ważne jest, aby po każdym wyjęciu pojemnika całkowicie go opróżnić, aby uniknąć przepiętnienia fusami i ewentualnych usterek technicznych z tym związanych.

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Brak pojemnika na fusy	GRNDS_BIN_OUT	Tak	Pojemnik na fusy wyjęto z urządzenia lub włożono go w nieprawidłowy sposób.	Włóż pojemnik na fusy do urządzenia. Upewnij się, że pojemnik jest całkowicie wsunięty we właściwą pozycję.
	Otwarta pokrywa serwisowa / brak tacki ociekowej	SERVICE_COVER_OPEN	Tak	Z urządzenia wyjęto tackę ociekową lub pozostawiono otwartą wewnętrzną pokrywę serwisową.	Jeśli pokrywa serwisowa pozostała otwarta, Przedstawiciel lub Serwisant Costa będzie musiał ją zamknąć i zablokować specjalnym kluczem. Jeżeli brakuje tacki ociekowej, włóż ją na miejsce. Wepchnij ją w prawidłowe położenie.
	Brak syropu cukrowego	SUGAR_EMPTY	Nie	Syrop cukrowy skończył się, lub rurka z syropem jest nieprawidłowo przymocowana do czarnego klipsa.	Jeżeli syrop skończył się wymień torebkę na nową. Upewnij się, że syrop przepływa przez rurkę uruchamiając pompę z poziomu Operatora 1912 i sprawdzając, czy syrop wypłyne z głowicy dozującej. Upewnij się, że rurka z syropem jest prawidłowo przymocowana w górnej i dolnej części czarnego klipsa.
	Brak syropu 1 Brak syropu 2 Brak syropu 3 Brak syropu 4 Brak syropu 5 Brak syropu 6 Brak syropu 7	SYRUP1_EMPTY SYRUP1_EMPTY SYRUP2_EMPTY SYRUP3_EMPTY SYRUP4_EMPTY SYRUP5_EMPTY SYRUP6_EMPTY SYRUP7_EMPTY	Nie	Syrop skończył się, lub rurka z syropem jest nieprawidłowo przymocowana do czarnego klipsa.	Jeżeli syrop skończył się wymień torebkę na nową. Upewnij się, że syrop przepływa przez rurkę uruchamiając pompę z poziomu Operatora 1912 i sprawdzając, czy syrop wypłyne z głowicy dozującej. Upewnij się, że rurka z syropem jest prawidłowo przymocowana w górnej i dolnej części czarnego klipsa.
	Wymagane czyszczenie modułu z syropami	SYRUP_CLEANING_REQUIRED	Nie	Wymagane jest comiesięczne czyszczenie modułu z syropami. Do czasu wykonania czyszczenia, wszystkie syropy smakowe będą wyświetlane na ekranie jako niedostępne, a klienci nie będą mogli kupić smakowych napojów.	Przeprowadź pełen cykl czyszczenia modułu z syropami smakowymi. Instrukcje dotyczące czyszczenia modułu z syropami znajdziesz w części Czyszczenie niniejszej instrukcji (Część 2). Czas czyszczenia nie powinien przekraczać 30 minut, aby zapobiec przestojom w pracy.

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Proces czyszczenia modułu z syropami w toku	SYRUP_CLEANING_IN_PROGRESS	Tak	Comiesięczne czyszczenie modułu z syropami jest w toku. W tym czasie urządzenie będzie niedostępne dla klientów.	Przeprowadź pełen cykl czyszczenia modułu z syropami smakowymi. Instrukcje dotyczące czyszczenia modułu z syropami znajdziesz w części Czyszczenie niniejszej instrukcji (Część 2). Czas czyszczenia nie powinien przekraczać 30 minut, aby zapobiec przestojom w pracy.
	Tuba na monety zablokowana	TUBE_JAMMED	Nie	W jednej z tub na monety w automacie wrzutowym jest zakleszczona moneta.	Wyjmij kasetę na monety i opróżnij ją, upewniając się, że usunięto wszystkie zakleszczone monety. Napełnij tuby ponownie zgodnie z prawidłową procedurą.
	Kubek pozostawiony w obszarze wydawania	CUP_LEFT	Tak	W obszarze dozowania pozostawiono kubek, co uniemożliwia przepłukanie urządzenia. Aby maszyna mogła bezpiecznie pracować, musi mieć możliwość regularnego płukania.	Wyjmij kubek z obszaru wydawania. Jeśli komunikat „Kubek pozostawiony w obszarze wydawania” wyświetla się również po usunięciu kubka, należy wezwać Serwisanta.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Niska sprzedaż	LOW_SALES	Nie	Alarm ten wyświetli się, jeśli urządzenie nie wyda żadnego napoju z w ciągu 60 minut.	Alarm zniknie po wydaniu kolejnego napoju.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Drzwi główne otwarte	MAIN_DOOR_OPEN	Tak	Drzwi maszyny zostały otwarte, co uniemożliwiło urządzeniu wydawanie napojów. Uwaga: Alarm ten wyświetli się, gdy drzwi będą otwarte przez 45 minut.	Wykonaj wszystkie czynności, które wymagają otwartych drzwi urządzenia. Zamknij i zabezpiecz drzwi urządzenia, aby wznowić wydawanie. Uwaga: Dłuższe otwarcie drzwi wpłynie negatywnie na wytwarzanie lodu.

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
	Przeprowadź czyszczenie	CLEAN_DUE	Tylko zdarzenie	Alarm „Przeprowadź czyszczenie” pojawi się 2 godziny przed alarmem „Wymagane czyszczenie”. Jest to ostrzeżenie operatorów, że mają 2 godziny na dokończenie czyszczenia, zanim urządzenie przestanie wydawać klientom napoje.	Przeprowadź pełny cykl czyszczenia. Czas czyszczenia nie powinien przekraczać 45 minut, aby zapobiec przestojom w pracy.
		FILE_DOWNLOAD_IN_PROGRESS	Tylko zdarzenie	Trwa pobieranie plików.	Brak wymaganych działań. Alarm zniknie, gdy urządzenie pobierze plik.
	Wymagane czyszczenie modułu wytwarzania lodu	ICE_CLEAN_REQUIRED	Tylko zdarzenie	Wymagana zapobiegawcza konserwacja modułu wytwarzania lodu.	Serwisant musi przeprowadzić pełne czyszczenie modułu wytwarzania lodu.
	Awaria czytnika kart	CASHLESS_FAIL	Tylko zdarzenie	Czytnik kart jest uszkodzony, nie jest podłączony do zasilania lub odłączono go od VMC.	Sprawdź połączenia z czytnikiem kart, upewnij się, że jest podłączony do zasilania i usuń potencjalne usterki.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Wydanie nieudane	VEND_FAILED	Tylko zdarzenie	Wydawanie napoju zakończyło się niepowodzeniem.	Sprawdź, którego rodzaju napoju dotyczy zdarzenie. Sprawdź poziom mleka, upewnij się, że położenie przewodu z mlekiem jest prawidłowe i sprawdź poziom ziaren.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Realizowanie transakcji przy użyciu karty	TRANSACTION_IN_PROGRESS	Tylko zdarzenie	VMC oczekuje na zakończenie transakcji przez urządzenie płatnicze.	Brak wymaganych działań.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Zwrot na kartę	REFUNDING_CARD	Tylko zdarzenie	VMC oczekuje, aż urządzenie płatnicze dokona zwrotu po nieudanej transakcji sprzedaży.	Brak wymaganych działań.

Ikona alarmu	Nazwa alarmu	Nazwa zdarzenia	Utracony obrót	Przyczyna alarmu	Rozwiązanie
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Wydawanie niemożliwe	TRADING_DISABLED	Tylko zdarzenie	Przedstawiciel lub Serwisant Costa zawiesił możliwość wydawania napojów przez urządzenie.	Będzie podany powód, dla którego zawieszono pracę urządzenia. Po rozwiązaniu problemu Przedstawiciel lub Serwisant Costa przywróci możliwość wydawania napojów przez urządzenie.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Cykl uśpienia	SLEEP_CYCLE	Tylko zdarzenie	Maszyna do lodu weszła w cykl uśpienia.	Alarm zniknie podczas kolejnego wydania napoju z lodem.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Niski poziom lodu	LOW_ICE_BIN	Tylko zdarzenie	Czujnik modułu wytwarzania lodu wykrył niski poziom lodu w zbiorniku na lód.	Pozwól, aby urządzenie wytworzyło więcej lodu.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Produkcja lodu	MAKING_ICE	Tylko zdarzenie	Moduł aktywnie wytwarza lód.	Urządzenie będzie kontynuować wytwarzanie lodu. Alarm wyłączy się, gdy pojemnik na lód będzie pełny.
Brak ikony Nazwa alarmu będzie wyświetlana w górnej części przedniego ekranu.	Opóźnienie czasowe	TIME_DELAY	Tylko zdarzenie	Maszyna do lodu jest w stanie oczekiwania i nie wytwarza lodu. Wchodzi w tryb opóźnienia po napełnieniu zbiornika.	Brak wymaganych działań.

W przypadku jakichkolwiek problemów z ekspresem Costa, prosimy o kontakt z biurem obsługi Costa.

PRZED WYKONANIEM TELEFONU PRZYGOTUJ:

- numer urządzenia - umieszczony na naklejce na wewnętrznej stronie drzwi urządzenia;
- szczegóły dotyczące zapytania lub usterki;
- numer lokalizacji - umieszczony na naklejce po wewnętrznej stronie drzwi urządzenia.

Im więcej informacji przekazesz osobie z biura obsługi, tym łatwiej będzie pomóc - konsultant może poprosić o udanie się do urządzenia w celu wykonania kilku podstawowych czynności związanych z rozwiązywaniem problemów.



Informacje zwrotne od naszych klientów są bardzo ważne. Chcemy usłyszeć wszystko, co mają do powiedzenia – czy to o jakości napoju, ceny, opakowania, czy też kwestii ogólnych, którymi chcieliby się podzielić.

- Słuchaj klientów – bądź uprzejmy i wyrozumiały.
- Zanim omówisz ich obawy, uzyskaj od nich kilka podstawowych informacji.

POTRZEBNE BĘDĄ:

- ich imię i nazwisko;
 - nazwa produktu, który zakupili;
 - lokalizacja, w której zakupili produkt (czyli nazwa Twojej lokalizacji);
 - szczegóły dotyczące ich reklamacji.
-
- Nigdy nie spieraj się z klientem – nawet jeśli uważasz, że reklamacja jest nieuzasadniona.
 - Zawsze oferuj klientowi zwrot pieniędzy lub wymianę produktu.
 - Podaj klientowi numer telefonu biura obsługi Costa. Wyjaśnij, że mogą porozmawiać bezpośrednio z konsultantami Costa Coffee. Zapewnij ich, że przekażesz ich dane.
 - Gdy klient opuści lokalizację, skontaktuj się z biurem obsługi Costa. Przekaż dane i informacje dotyczące klienta. Dane zostaną natychmiast przekazane do członka zespołu Costa Coffee w celu sprawdzenia.

CZĘŚĆ 6

Dane dotyczące sprzedaży

Gromadzenie danych



1. Otwórz główne drzwi, na ekranie pojawi się klawiatura.
2. Wpisz swoje hasło 1912 i naciśnij OK.
3. Przejdź do zakładki „Audyty”.
4. W zakładce „Audyty” znajdują się trzy zakładki - „Bieżący” , „Okresowy” i „Sprzedaż VMC”

AUDYT BIEŻĄCY

Selection	Process	Audit Value	Amount	Drink Code	Vend
Selection 1	0	Total Sales	491	AMFB-MCT-H-0000-C-MLO1	15
Selection 2	129	Total Cash Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 3	75	Total Card Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 4	87	Total Token Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 5	79	Total Free Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 6	721	Total Sales Value	41 617.77	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 7	34	Total Sales Value At 70% VAT	41 617.77	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 8	40	Total Cash Sales Value	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 9	14	Total Card Sales Value	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 10	3	Total Token Sales Value	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 11	3	Total Free Sales Value	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 12	0	Total Value To Tubes	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 13	0	Total Value To Cashbox	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 14	10	Total Charge Given	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 15	0	Total Charge Lost	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 16	4	Total Value Manually Dispensed	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 17	1	Total Value Manually Added	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 18	3	Total Value Manually Added	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 19	5	Total Value Manually Added	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 20	5	Total Value Manually Added	22.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1

Zakładka „Bieżący” pokazuje wszystkie wydania od momentu utworzenia urządzenia. Liczb tych nie można zresetować ani zmienić.

SPRZEDAŻ VMC

Product	Count	Vend
AMFB-MCT-H-0000-C-MLO1	15	
AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	0	
AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	0	
AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	2	
CAPP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
CAPP-MCT-H-1000-C-MLO1	10	
CHUC-L00-H-0000-C-MLO1	2	
CHUC-M00-H-1000-C-MLO1	23	
CLAT-L00-H-0000-C-MLO1	0	
CLAT-M00-H-1000-C-MLO1	0	
COFF-SCT-H-0000-C-MLO1	0	
ESP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	11	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	1	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	0	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	2	
FRAP-MCT-H-1000-C-MLO1	1	

Zakładka „Sprzedaż VMC” to bieżący audyt wszystkich wydań z urządzenia. Liczb tych nie można zresetować ani zmienić.

AUDYT OKRESOWY

Selection	Process	Audit Value	Amount	Drink Code	Vend
Selection 1	0	Total Sales	65	AMFB-MCT-H-0000-C-MLO1	5
Selection 2	12	Total Cash Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 3	0	Total Card Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 4	7	Total Token Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 5	2	Total Free Sales	0	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 6	3	Total Sales Value	4159.96	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 7	0	Total Sales Value At 70% VAT	4159.96	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 8	4	Total Cash Sales Value	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 9	5	Total Card Sales Value	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 10	0	Total Token Sales Value	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 11	0	Total Free Sales Value	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 12	0	Total Value To Tubes	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 13	0	Total Value To Cashbox	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 14	0	Total Charge Given	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 15	0	Total Charge Lost	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 16	1	Total Value Manually Dispensed	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 17	0	Total Value Manually Added	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 18	1	Total Value Manually Added	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 19	0	Total Value Manually Added	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1
Selection 20	0	Total Value Manually Added	40.00	AMFB-MCT-H-10AR-C-MLO1	1

Zakładka „Okresowy” pokazuje wszystkie wydania według napoju. Ekran ten pokazuje również pole „Audyty pieniężny”, jeśli urządzenie używa modułu płatniczego. Liczby te można wyzerować, naciskając przycisk „Reset”. W ten sposób liczby zostaną wyzerowane.

CZĘŚĆ 7

Bezpieczeństwo i higiena pracy

Przypomnienie o bezpieczeństwie i higienie pracy

Przewodnik bezpieczeństwa

Dostępność

**Wszelkie usterki
i problemy należy
bezwzględnie zgłaszać
do biura obsługi Costa**



Jest kilka rzeczy, na które należy uważać podczas czyszczenia urządzenia i uzupełniania zapasów. W ten sposób chronisz siebie, współpracowników i klientów przed niebezpieczeństwem.

ZADBAJ O BEZPIECZEŃSTWO

Do każdego zadania zawsze podchodź z myślą o bezpieczeństwie.

POMYŚL

Czy do bezpiecznego wykonania zadania konieczne jest przeprowadzenie oceny ryzyka?

OBSERWUJ

Przyjrzyj się zadaniu i miejscu, w którym trzeba je zrealizować.

PRZYSTĄP DO DZIAŁANIA

Po zastosowaniu wszystkich środków bezpieczeństwa wykonaj zadanie.



Pełne informacje na temat kart charakterystyki znajdują się w Części 9 niniejszej instrukcji obsługi.

DZIAŁANIE	ŚRODKI KONTROLI	DALSZE ZALECANE DZIAŁANIE(-A) PARTNERA
Szkolenia i informacje	Tylko pracownicy, którzy zostali przeszkoleni przez Przedstawiciela Costa Coffee lub wyznaczonego Mistrza Costa Coffee powinni obsługiwać i czyścić urządzenie.	W razie potrzeby należy umówić się na szkolenie przypominając z Przedstawicielem Costa Coffee. Może to obejmować szkolenia dla nowych członków personelu i/lub szkolenia przypominające dla członków personelu, którzy potrzebują ponownego przeszkolenia po incydencie.
Czyszczenie urządzenia	Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego czyszczenia. W razie potrzeby odseparuj teren wokół urządzenia na czas czyszczenia, aby uniemożliwić dostęp osobom nieupoważnionym.	Należy przeprowadzić ocenę ryzyka dla danej lokalizacji, ograniczając dostęp do urządzenia w trakcie czyszczenia.
	Do czyszczenia urządzenia należy używać wyłącznie środków chemicznych dozwolonych przez Costa Coffee. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać żadnych innych środków chemicznych (z wyjątkiem dostarczonego przez partnera bezpiecznego dla żywności, niepowodującego korozji sprayu antybakteryjnego), ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie. Dozwolone środki chemiczne opracowano tak, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności, działanie urządzenia i integralność napojów.	Przeprowadzenie kontroli substancji niebezpiecznych dla zdrowia (COSHH) we własnym przedsiębiorstwie, z wykorzystaniem informacji zawartych w karcie charakterystyki dostarczonej wraz z maszyną. Kopię karty charakterystyki oraz kontroli substancji niebezpiecznych dla zdrowia należy zawsze przechowywać w pobliżu urządzenia. Aby uzyskać więcej informacji na temat bezpieczeństwa chemicznego należy odnieść się do wewnętrznego podręcznika BHP.
	Dostępne wytyczne w sprawie kontroli substancji niebezpiecznych dla zdrowia i pracowników przeszkolonych w zakresie prawidłowego stosowania środków chemicznych i technik czyszczenia przez Przedstawiciela Costa Coffee po zainstalowaniu urządzenia. Tylko pracownicy, którzy zostali przeszkoleni przez Przedstawiciela Costa Coffee lub wyznaczonego Mistrza Costa Coffee powinni obsługiwać i czyścić urządzenie.	
	Sprzęt ochrony osobistej (okulary i rękawice ochronne) należy nosić w trakcie używania środków chemicznych do czyszczenia urządzenia.	
	Jeśli do wyczyszczenia górnych części urządzenia konieczne jest użycie drabiny, należy zapoznać się z wewnętrzną oceną ryzyka dotyczącą pracy na wysokości.	Zapoznaj się z wewnętrzną oceną ryzyka dotyczącą pracy na wysokości.
	Do ogólnego czyszczenia powierzchni urządzenia należy używać bezpiecznego dla żywności, nie powodującego korozji sprayu antybakteryjnego. Środka czyszczącego nie należy rozpylać być bezpośrednio na dysze urządzenia, ponieważ wpłynie to na jakość wydawanych napojów. Więcej informacji na temat skutecznego czyszczenia urządzenia można znaleźć w części dotyczącej czyszczenia w niniejszej instrukcji.	
Poślizgnięcia, potknięcia i upadki	Pracownicy przeszkoleni w zakresie identyfikacji rozlanych cieczy i stosowania oznakowania zagrożenia. Rozlane płyny należy bezzwłocznie usuwać.	Odnieść się do wewnętrznej oceny ryzyka w zakresie poślizgnięć, potknięć i upadków.
Zarządzanie energią elektryczną	Jeśli Costa Coffee poprosi o włączenie lub wyłączenie urządzenia - upewnij się, że masz suche dłonie. Tylko inżynierowie z Costa Coffee lub wyznaczony przedstawiciel serwisowy mogą podejmować prace przy urządzeniu. Pod żadnym pozorem pracownicy ani inni wykonawcy nie powinni przeprowadzać prac konserwacyjnych na jakiegokolwiek części urządzenia.	Upewnij się, że wszyscy pracownicy wiedzą, jak zgłaszać usterki lub obawy, natychmiast dzwoniąc do Biura obsługi Costa.
Podnoszenie i przenoszenie	Wszyscy pracownicy otrzymują instrukcje od Przedstawiciela Costa Coffee w momencie instalacji urządzenia. Szkolenie obejmuje napełnianie zbiornika na ziarnia kawy (torebki z ziarnami kawy ważą ok. 1 kg), torebek z czekoladą w proszku (ok. 1 kg na torebkę), torebek z syropami smakowymi (ok. 1 kg na torebkę) oraz zbiornika na mleko (pełny zbiornik waży ok.18 kg).	Należy przeprowadzić wewnętrzną ocenę ryzyka dla danej lokalizacji, aby zapewnić kontrolę nad ryzykiem związanym z podnoszeniem i przenoszeniem, i ograniczyć ryzyko urazów. W szczególności należy uwzględnić podnoszenie i przenoszenie kartonów z mlekiem czy zbiornika na mleko.
	Urządzenie montują przeszkoleni pracownicy na stałej pozycji. Nigdy nie próbuj przestawiać maszyny.	
	Należy pamiętać, że jeśli zbiornik zawiera tylko nieco więcej mleka niż ilość minimalna, może być niestabilny przy wyjmowaniu, w związku z przemieszczaniem się w nim mleka. Po napełnieniu zbiornik na mleko waży ok. 18 kg.	

DZIAŁANIE	ŚRODKI KONTROLI	DALSZE ZALECANE DZIAŁANIE(-A) PARTNERA
Zapobieganie skaleczeniom i otarciom	Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu pojemnika na odpady z urządzenia. Zaleca się nie ścisnąć rękami pojemnika na odpady w worku, aby ograniczyć ryzyko skaleczeń i otarć, które mogą być spowodowane przez potłuczone szkło lub inne przedmioty, które klienci wrzucili do kosza.	Zapoznaj się z wewnętrzną oceną ryzyka dotyczącą bezpiecznego usuwania odpadów.
	Do otwierania torebek i pudełek należy używać nożyczek. Nie zaleca się używania noży do otwierania torebek lub pudełek, aby zmniejszyć ryzyko skaleczenia.	Odnieś się do wewnętrznej oceny ryzyka.
Zapobieganie oparzeniom	Tylko pracownicy, którzy zostali przeszkoleni przez Przedstawiciela Costa Coffee lub wyznaczonego Mistrza Costa Coffee powinni obsługiwać i czyścić urządzenie.	Odnieś się do wewnętrznej oceny ryzyka.
	Urządzenie co jakiś czas automatycznie przeprowadza płukanie przewodu z mlekiem. W tym czasie na ekranie urządzenia pojawia się wyraźny komunikat informujący o niedostępności urządzenia i wytwarzaniu pary.	
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	Aby ograniczyć ryzyko zanieczyszczenia pojemnika na ziarna, pojemnika na czekoladę i zbiornika na mleko, muszą być one przykryte pokrywkami. W urządzeniu nie należy przechowywać zapasów. Ziarna kawy przechowywane w urządzeniu mogą wyschnąć, co wpłynie na jakość produkowanych napojów.	Wszyscy pracownicy powinni otrzymać od swojego pracodawcy podstawowe instrukcje dotyczące higieny żywności.
	Sprawdź daty przydatności do spożycia wszystkich produktów, zanim użyjesz ich do napełnienia urządzenia. Jeśli upłynął termin przydatności do spożycia lub termin „najlepiej spożyć przed”, NIE UŻYWAJ tego produktu i natychmiast go zutylizuj.	Upewnij się, że bezpieczny dla żywności niepowodujący korozji antybakteryjny spray spełnia obowiązujące normy oraz, że przestrzegasz czasu kontaktu.
	Do ogólnego czyszczenia powierzchni urządzenia należy używać bezpiecznego dla żywności, nie powodującego korozji sprayu antybakteryjnego. Środka czyszczącego nie należy rozpylać być bezpośrednio na dysze urządzenia, ponieważ wpłynie to na jakość wydawanych napojów. Więcej informacji na temat skutecznego czyszczenia urządzenia można znaleźć w części dotyczącej czyszczenia w niniejszej instrukcji. NIE czyść ani nie uzupełniaj zapasów w urządzeniu, jeśli w ciągu ostatnich 48 godzin wystąpiła u Ciebie choroba lub biegunka.	
	Przed uzupełnieniem zapasów lub wyczyszczeniem jakiegokolwiek części urządzenia niezbędne jest umycie i zdezynfekowanie rąk. Należy zawsze dbać o higienę osobistą.	
	Zaleca się rutynowe monitorowanie temperatury chłodziarki używanej do przechowywania zapasowego mleka, aby zapewnić utrzymanie właściwej temperatury.	

Costa Coffee niezwykle poważnie podchodzi do potrzeb i równego traktowania wszystkich klientów i zobowiązała się zapewnić dostępność swoich obiektów i usług wszystkim osobom.

Konstrukcja naszego urządzenia jest zgodna z rygorystycznymi wymogami, aby zapewnić bezpieczne wydawanie gorących napojów.

Niestety – oznacza to, że ekspres Costa Coffee może nie być łatwo dostępny dla osób poruszających się na wózkach inwalidzkich. W związku z tym niektórzy klienci chcący cieszyć się kawą Costa mogą potrzebować pomocy i wsparcia.

- Jesteś zobowiązany pomóc osobie z niepełnosprawnością w sposób odpowiedni i wrażliwy. Należy ocenić potrzeby każdego klienta, np. jeśli jest z osobą towarzyszącą lub opiekunem, może nie potrzebować pomocy.
- Jeśli widzisz klienta, który Twoim zdaniem może potrzebować pomocy, przedstaw mu się i grzecznie zapytaj, czy możesz mu pomóc.
- Jeśli klient życzy sobie Twojej pomocy, przeprowadź go przez proces sprzedaży i płatności za napój.

CZĘŚĆ 8

Szkolenie

Zapis szkolenia



Zapis szkolenia



Zapoznałem/am się ze wszystkimi częściami Instrukcji obsługi Costa Coffee. Odbyłem/am szkolenie przeprowadzone przez przedstawiciela Costa Coffee lub Mistrza Costa w zakresie:

- Napojów
- Czyszczenia
- Uzupelniania zapasów
- Zarządzania zapasami
- Rozwiązywania problemów
- Danych dotyczących sprzedaży
- Bezpieczeństwa i higieny pracy
- Kart charakterystyki substancji niebezpiecznych (COSHH) i informacji o alergenach

Zarówno menadżer, jak i osoba podpisująca niniejszy protokół szkolenia zapewniają, że przeczytali i zrozumieli treść instrukcji obsługi Costa Coffee oraz odbyli szkolenie przeprowadzone przez przedstawiciela Costa Coffee lub Mistrza Costa.

IMIĘ I NAZWISKO	PODPIS	STANOWISKO	DATA SZKOLENIA	IMIĘ I NAZWISKO TRENERA	PODPIS TRENERA	DATA ZAKOŃCZENIA SZKOLENIA

CZĘŚĆ 9

MSDS i COSHH

Karty charakterystyki

- Tabletki do czyszczenia przewodów z kawą
- Tabletki do czyszczenia przewodów z mlekiem



SEKCJA 1: Identyfikacja substancji/ mieszaniny oraz firmy/ przedsiębiorstwa

1.1 Identyfikator produktu:

· **Nazwa handlowa:** Thermo Coffee Tabs

· **Numer wyrobu:**128540

· **1.2 Wskazane wykorzystanie substancji lub mieszanki, oraz wykorzystanie niezalecane:**
brak istotnych informacji.

· **Zastosowanie substancji/mieszaniny** Środek czyszczący/ detergent

1.3 Dane dostawcy karty charakterystyki substancji niebezpiecznej:

· **Producent/Dostawca:**

Schulz & Sohn GmbH

Chemie-Erzeugnisse

Hoeherweg 327

D-40231 Duesseldorf info@schulzchemie.com

Dystrybucja:

Thermoplan AG

Thermoplan-Platz 1 CH-

6353 Weggis

Tel.: +41 41 3921200 thermoplan@thermoplan.ch

· **Więcej informacji można uzyskać od:** Departament Bezpieczeństwa Produktów

· **1.4 Numer telefonu alarmowego:**

Telefon alarmowy w sprawach

toksykologicznych (24 godziny): Tel.: +49

(0)30 19240

Porady w języku angielskim i niemieckim.

SEKCJA 2: Identyfikacja zagrożeń

2.1 Klasyfikacja substancji lub mieszaniny:

· **Klasyfikacja zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1272/2008:**

Eye Dam. 1 H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

2.2 Elementy oznakowania:

· **Oznakowanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1272/2008:**

Produkt jest sklasyfikowany i oznakowany zgodnie z rozporządzeniem CLP.

· **Piktogramy określające rodzaj zagrożenia**



GHS05

· **Słowo ostrzegawcze** Niebezpieczeństwo

· **Elementy oznakowania określające zagrożenie:**

nadwęglan sodu kwas winowy

· **Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia:**

H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 1)

· Zwroty wskazujące środki ostrożności

P280 Stosować odzież ochronną / ochronę oczu.

P305+P351+P338 W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeśli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.

P313 Zasięgnąć porady/zgłosić się pod opiekę lekarza.

· 2.3 Inne zagrożenia:

· Wyniki oceny PBT oraz vPvB:

· PBT: nie dotyczy.

· vPvB: nie dotyczy.

SEKCJA 3: Skład/informacja o składnikach

· 3.2 Charakterystyka chemiczna: Mieszaniny

· Opis: mieszanina niżej wymienionych substancji z bezpiecznymi domieszkami.

· Składniki niebezpieczne:		
CAS: 497-19-8 EINECS: 207-838-8 Nr rej.: 2119485498-19	węglan sodu Eye Irrit. 2, H319	15-<30%
CAS: 15630-89-4 EINECS: 239-707-6 Nr rej.: 2119457268-30	nadwęglan sodu Ox. Sol. 2, H272; Eye Dam. 1, H318; Acute Tox. 4, H332	15-<30%
CAS: 87-69-4 EINECS: 201-766-0	kwasy winowe Eye Dam. 1, H318	15-<30%
· Rozporządzenie (WE) nr 648/2004 w sprawie detergentów / Oznakowanie zawartości:		
środki wybielające na bazie tlenu, fosforany		∅15 - <30%

Dodatkowe informacje: Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia podano w sekcji 16.

SEKCJA 4: Środki pierwszej pomocy

· 4.1 Opis środków pierwszej pomocy:

· Po kontakcie z drogami oddechowymi:

Zapewnić świeże powietrze i skontaktować się z lekarzem.

w przypadku utraty przytomności ułożyć pacjenta stabilnie w pozycji bocznej do transportu. · Po kontakcie ze skórą: natychmiast umyć wodą z mydłem i dokładnie spłukać.

· Po kontakcie z oczami: płukać otwarte oko przez kilka minut pod bieżącą wodą. Następnie skonsultować się z lekarzem.

· Po połknięciu: wypłukać usta, a następnie wypić dużą ilość wody.

· 4.2 Najważniejsze ostre i opóźnione objawy oraz skutki narażenia

brak istotnych informacji.

· 4.3 Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególnego postępowania z poszkodowanym:

brak istotnych informacji.

SEKCJA 5: Postępowanie w przypadku pożaru

· 5.1 Środki gaśnicze:

· Odpowiednie środki gaśnicze:

CO₂, proszek lub zraszanie wodą. Większe pożary zwalczać strumieniem wody lub pianą odporną na działanie alkoholu. Stosować metody gaszenia pożaru odpowiednie do warunków otoczenia.

· 5.2 Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną: brak istotnych informacji.

· 5.3 Informacje dla straży pożarnej:

· Wyposażenie ochronne: nosić urządzenie ochrony dróg oddechowych z niezależnym obiegiem powietrza.

SEKCJA 6: Postępowanie w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska

- **6.1 Indywidualne środki ostrożności, wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych:** niewymagane.
- **6.2 Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska:** nie dopuścić do przedostania się do kanalizacji lub wód gruntowych/powierzchniowych
- **6.3 Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia:** zapewnić odpowiednią wentylację.

(Kont. str. 3)

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 2)

· **6.4 Odniesienia do innych sekcji:**

Informacje na temat bezpiecznego postępowania znajdują się w sekcji 7.
Informacje na temat środków ochrony indywidualnej znajdują się w sekcji 8.
Informacje na temat utylizacji znajdują się w sekcji 13.

SEKCJA 7: Postępowanie z substancjami i mieszaninami oraz ich magazynowanie

- **7.1 Środki ostrożności dotyczące bezpiecznego postępowania:** przy prawidłowym użytkowaniu nie są konieczne żadne specjalne środki ostrożności.
- **Informacje o ochronie przeciwpożarowej i przeciwybuchowej:** chronić przed wysokimi temperaturami.
- **7.2 Warunki bezpiecznego magazynowania, w tym informacje dotyczące wszelkich wzajemnych niezgodności**
- **Przechowywanie:**
- **Wymagania dotyczące pomieszczeń magazynowych i zbiorników:** przechowywać tylko w oryginalnych pojemnikach.
- **Informacje o przechowywaniu w jednym wspólnym magazynie:** niewymagane.
- **Dalsze informacje na temat warunków przechowywania:**
Przechowywać pojemnik szczelnie zamknięty.
Chronić przed ciepłem i bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- **Klasa składowania:** 11
- **7.3 Szczególne zastosowanie(-a) końcowe:** brak istotnych informacji.

SEKCJA 8: Kontrola narażenia/ środki ochrony indywidualnej

- **Dodatkowe informacje o projektowaniu urządzeń technicznych:** brak dalszych informacji; patrz punkt 7.
- **8.1 Parametry dotyczące kontroli:**
- **Składniki z wartościami granicznymi, które wymagają monitorowania w miejscu pracy:**
Produkt nie zawiera żadnych istotnych ilości materiałów o wartościach krytycznych, które wymagają monitorowania w miejscu pracy.
- **Dodatkowe informacje:** jako podstawę wykorzystano listy obowiązujące w trakcie sporządzania.
- **8.2 Kontrola narażenia:**
- **Środki ochrony indywidualnej:**
- **Ogólne środki ochronne i higieniczne:**
Trzymać z dala od produktów spożywczych, napojów i pasz. Natychmiast zdjąć całą zabrudzoną i skażoną odzież.
Myć ręce przed każdą przerwą i na koniec pracy.
Unikać kontaktu ze skórą.
Unikać kontaktu z oczami i ze skórą.
- **Ochrona dróg oddechowych:**
W przypadku krótkotrwałego narażenia lub niskiego poziomu zanieczyszczenia stosować urządzenie filtrujące do oddychania. W przypadku intensywnego lub dłuższego narażenia stosować urządzenie ochrony dróg oddechowych z niezależnym obiegiem powietrza.
- **Ochrona dłoni:** rękawice ochronne!



Materiał, z którego wykonano rękawice musi być nieprzepuszczalny i odporny na działanie produktu/ substancji/ preparatu.
Wybór materiału na rękawice z uwzględnieniem czasu penetracji, rozproszenia i rozkładu

· **Materiał, z którego wykonano rękawice:**

Zalecenie:

uvex u-chem 3000 (DIN EN 374) Materiał: guma nitrylowa, NBR Grubość materiału: 0,5 mm

Wartość przenikania: > 480 min (poziom 6) Zalecenie:

uvex u-fit strong N2000 (DIN EN 374) Materiał: guma nitrylowa, NBR Grubość materiału: 0,2 mm

(Kont. str. 4)

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 3)

Wartość przenikania: > 480 m w (Poziom 6)

· **Czas penetracji materiału rękawicy:**

Określone czasy penetracji zgodnie z EN 374 część III nie są realizowane w warunkach praktycznych. Dlatego zaleca się maksymalny czas zużycia, który odpowiada 50% czasu penetracji.

· **Ochrona oczu:** szczelne okulary!



SEKCJA 9: Właściwości fizyczne i chemiczne

· 9.1 Informacje na temat podstawowych właściwości fizycznych i chemicznych Informacje ogólne: Wygląd:	
· Postać:	ciało stałe
· Kolor:	czerwony
· Zapach:	charakterystyczny
· Próg zapachu:	nie oznaczono
· wartość pH (10 g/l) przy 20 °C:	10.2
· Zmiana stanu:	
· Temperatura topnienia/krzepnięcia:	nie oznaczono.
· Początkowa temperatura wrzenia i zakres temperatury wrzenia:	nie oznaczono.
· Temperatura zapłonu:	nie dotyczy.
· Palność (ciało stałe, gaz):	nie oznaczono.
· Temperatura rozkładu:	nie oznaczono.
· Temperatura samozapłonu:	produkt nie ulega samozapłonowi.
· Właściwości wybuchowe:	produkt nie stwarza zagrożenia wybuchem.
· Granice wybuchowości:	
· Dolna:	nie oznaczono.
· Górna:	nie oznaczono.
· Prężność par:	nie dotyczy.
· Gęstość:	
· Gęstość względna:	nie oznaczono.
· Gęstość par:	nie dotyczy.
· Szybkość parowania:	nie dotyczy.
· Rozpuszczalność w wodzie/ mieszalność z wodą:	Rozpuszczalny.
· Współczynnik podziału: n-oktanol/woda - log:	nie oznaczono.
· Lepkość:	
· Dynamiczna:	nie dotyczy.
· Kinematyczna:	nie dotyczy.
· Zawartość rozpuszczalnika: Rozpuszczalniki organiczne:	0,0%
· Zawartość ciał stałych:	100,0%
· 9.2 Pozostałe informacje:	brak istotnych informacji.

(Kont. str. 5)

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 4)

SEKCJA 10: Stabilność i reaktywność

- **10.1 Reaktywność** : brak istotnych informacji.
- **10.2 Stabilność chemiczna**:
- **Rozkład termiczny / warunki, których należy unikać**: nie ulega rozkładowi, jeśli jest stosowany zgodnie z zaleceniami.
- **10.3 Możliwość występowania niebezpiecznych reakcji**: brak znanych niebezpiecznych reakcji.
- **10.4 Warunki, których należy unikać**: brak istotnych informacji.
- **10.5 Materiały niezgodne**: brak istotnych informacji.
- **10.6 Niebezpieczne produkty rozkładu**: nie są znane niebezpieczne produkty rozkładu.

SEKCJA 11: Informacje dotyczące skutków toksykologicznych

- **11.1 Informacje dotyczące skutków toksykologicznych**:
- **Toksyczność ostra** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.

· Wartości LD/LC50 istotne dla klasyfikacji:		
15630- 89- 4 nadwęglan sodu		
Doustnie	LD50	1034 mg/kg (szczur)
Przez skórę	LD50	2001 mg/kg (królik)
Wdychanie	LC50/4	2,275 mg/L (szczur)

- **Działanie żrące/drażniące na skórę** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy**
Powoduje poważne uszkodzenie oczu
- **Działanie uczulające na drogi oddechowe lub skórę** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie CMR (rakotwórczość, mutagenność i toksyczność dla komórek rozrodczych)**:
- **Działanie mutagenne na komórki rozrodcze** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Rakotwórczość** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Toksyczność dla komórek rozrodczych** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie toksyczne na narządy docelowe, jednorazowe narażenie** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie toksyczne na narządy docelowe, powtarzalne narażenie** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Zagrożenie przy aspiracji** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.

SEKCJA 12: Informacje ekologiczne

- **12.1 Toksyczność**
- **Toksyczność dla organizmów wodnych**: brak istotnych informacji.
- **12.2 Trwałość i zdolność rozkładu**: brak istotnych informacji.
- **12.3 Wykazujący zdolność do bioakumulacji**: brak istotnych informacji.
- **12.4 Mobilność w glebie**: brak istotnych informacji.
- **Dodatkowe informacje ekologiczne**:
- **Uwagi ogólne**:
Klasa zagrożenia dla wody 1 (przepisy niemieckie) (samoocena): w ograniczonym stopniu szkodliwy dla wody
Nie dopuścić do przedostania się nierozcieńzonego produktu lub jego dużych ilości do wód gruntowych, cieków wodnych lub kanalizacji.
- **12.5 Wyniki oceny PBT oraz vPvB**:
- **PBT**: nie dotyczy.
- **vPvB**: nie dotyczy.
- **12.6 Inne efekty negatywne**: brak istotnych informacji.

(Kont. str. 6)

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 5)

SEKCJA 13: Postępowanie z odpadami

13.1 Metody unieszkodliwiania odpadów:

Zalecenie:

Nie wolno usuwać razem z odpadami z gospodarstwa domowego. Nie dopuścić do przedostania się produktu do kanalizacji.

Nieoczyszczone opakowanie:

Zalecenie: utylizacja musi odbywać się zgodnie z przepisami prawa.

Zalecane środki myjące: woda, w razie potrzeby razem z środkami myjącymi.

SEKCJA 14: Informacje dotyczące transportu

· 14.1 Numer UN - ADR, ADN, IMDG, IATA	Brak
· 14.2 Prawidłowa nazwa przewozowa UN - ADR, ADN, IMDG, IATA	Brak
· 14.3 Klasa(-y) zagrożenia w transporcie - ADR, ADN, IMDG, IATA · Klasa	Brak
· 14.4 Grupa opakowaniowa - ADR, IMDG, IATA	Brak
· 14.5 Zagrożenia dla środowiska:	Nie dotyczy.
· 14.6 Specjalne środki ostrożności dla użytkownika	Nie dotyczy
· 14.7 Transport luzem zgodnie z załącznikiem II do konwencji Marpol i kodeksu IBC	Nie dotyczy.
· Modelowe rozporządzenie ONZ:	Brak

SEKCJA 15: Informacje dotyczące przepisów prawnych

15.1 Przepisy dotyczące bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska odnoszące się do substancji lub mieszaniny:

Dyrektywa 2012/18/UE

Nazwane substancje niebezpieczne - ZAŁĄCZNIK I Żaden ze składników nie jest wymieniony.

15.2 Ocena bezpieczeństwa chemicznego: Nie przeprowadzono oceny bezpieczeństwa chemicznego.

SEKCJA 16: Inne informacje

Informacje te oparte są na naszej obecnej wiedzy. Nie stanowi to jednak gwarancji żadnych szczególnych cech produktu i nie ustanawia prawnie wiążącego stosunku umownego.

Odpowiednie zwroty:

H272 Może intensyfikować pożar; utleniacz.

H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

H319 Działa drażniąco na oczy. H332 Działa szkodliwie w następstwie wdychania.

Dział wydający kartę charakterystyki: Dział bezpieczeństwa produktu

Kontakt: Pan Saurbier

Skróty i akronimy

ADR: Accord européen sur le transport de marchandises dangereuses par Route (Umowa europejska dotycząca międzynarodowego przewozu drogowego towarów niebezpiecznych)

IMDG: Międzynarodowy Morski Kodeks Towarów Niebezpiecznych

IATA: Zrzeszenie Międzynarodowego Transportu Lotniczego

(Kont. str. 7)

Nazwa handlowa: Thermo Coffee Tabs

(Kont. str. 6)

GHS: Globalnie Zharmonizowany System Klasyfikacji i Oznakowania Chemikaliów EINECS: Europejski Wykaz Istniejących Substancji o Znaczeniu Komercyjnym ELINCS: Europejski Wykaz Notyfikowanych Substancji Chemicznych
CAS: Chemical Abstracts Service (oddział American Chemical Society)
LC50: Stężenie śmiertelne, 50 procent
LD50: Dawka śmiertelna, 50 procent
PBT: Trwały, wykazujący zdolność do bioakumulacji i toksyczny
vPvB: bardzo trwały i wykazujący bardzo dużą zdolność do bioakumulacji
Ox. Sol. 2: Substancja stała utleniająca - kategoria 2
Acute Tox. 4: Toksyczność ostra - Kategoria 4
Eye Dam. 1: Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy - Kategoria 1
Eye Irrit. 2: Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy - Kategoria 2

SEKCJA 1: Identyfikacja substancji/ mieszaniny oraz firmy/ przedsiębiorstwa

· **1.1 Identyfikator produktu:**

· **Nazwa handlowa:** Thermo Milk Tabs

· **Numer wyrobu:** EP1000056ThCH

· **1.2 Wskazane wykorzystanie substancji lub mieszanki, oraz wykorzystanie niezalecane:**
brak istotnych informacji.

· **Zastosowanie substancji/mieszanki** Środek czyszczący/ detergent

· **1.3 Dane dostawcy karty charakterystyki substancji niebezpiecznej:**

· **Producent/Dostawca:**

Schulz & Sohn GmbH
Chemie-Erzeugnisse
Hoherweg 327
D-40231 Duesseldorf info@schulzchemie.com

Dystrybucja:

Thermoplan AG
Thermoplan-Platz 1 CH-
6353 Weggis
Tel.: +41 41 3921200 thermoplan@thermoplan.ch

· **Więcej informacji można uzyskać od:** Departament Bezpieczeństwa Produktów

· **1.4 Numer telefonu alarmowego:** Telefon
alarmowy w sprawach toksykologicznych
(24 godziny): Tel.: +44 (0) 845 4647

SEKCJA 2: Identyfikacja zagrożeń

· **2.1 Klasyfikacja substancji lub mieszaniny:**

· **Klasyfikacja zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1272/2008:**

Skin Irrit. 2 H315 Działa drażniąco na skórę
Eye Dam. 1 H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

· **2.2 Elementy oznakowania:**

· **Oznakowanie zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1272/2008:**

Produkt jest sklasyfikowany i oznakowany zgodnie z rozporządzeniem CLP.

· Piktogramy określające rodzaj zagrożenia



GHS05

· **Słowo ostrzegawcze** Niebezpieczeństwo

· **Elementy oznakowania określające zagrożenie:**

laurylosiarczan sodu metakrzemian disodu

· **Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia**

H315 Działa drażniąco na skórę

H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.

· **Zwroty wskazujące środki ostrożności:**

P262 Nie wprowadzać do oczu, na skórę lub na odzież.

P280 Stosować odzież ochronną / ochronę oczu.

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

(Kont. str. 1)

P302+P352 W PRZYPADKU KONTAKTU ZE SKÓRĄ: Umyć dużą ilością wody.

P305+P351+P338 W PRZYPADKU DOSTANIA SIĘ DO OCZU: Ostrożnie płukać wodą przez kilka minut. Wyjąć soczewki kontaktowe, jeśli są i można je łatwo usunąć. Nadal płukać.

· **2.3 Inne zagrożenia:**



· **Wyniki oceny PBT oraz vPvB:**

· **PBT:** nie dotyczy.

SEKCJA 3: Skład/informacja o składnikach

· **3.2 Charakterystyka chemiczna: Mieszaniny**

· **Opis:** mieszanina niżej wymienionych substancji z bezpiecznymi domieszkami.

· Składniki niebezpieczne:		
CAS: 151-21-3 EINECS: 205-788-1	laurylosiarczan sodu Eye Dam. 1, H318; Acute Tox. 4, H302; Skin Irrit. 2, H315; Aquatic Chronic 3, H412 	1-<5%
CAS: 6834-92-0 EINECS: 229-912-9 Nr rej.: 2119449811-37	metakrzemian disodu Met. Corr.1, H290; Skin Corr. 1B, H314; Acute Tox. 4, H302; STOT SE 3, H335 	<1%
Dodatkowe informacje:	Zwroty wskazujące rodzaj zagrożenia podano w sekcji 16.	
SEKCJA 4: Środki pierwszej pomocy		
· 4.1 Opis środków pierwszej pomocy		
· Informacje ogólne: ochrona osobista osoby udzielającej pierwszej pomocy.		

· **Po kontakcie z drogami oddechowymi:** zapewnić świeże powietrze; skonsultować się z lekarzem w przypadku dolegliwości.

· **Po kontakcie ze skórą:**

natychmiast umyć wodą z mydłem i dokładnie spłukać. Jeśli podrażnienie skóry utrzymuje się, należy skonsultować się z lekarzem.

· **Po kontakcie z oczami:** płukać otwarte oko przez kilka minut pod bieżącą wodą.

· **Po połknięciu:**

wypłukać usta, a następnie wypić dużą ilość wody. Jeśli objawy nie ustępują, należy skonsultować się z lekarzem.

· **4.2 Najważniejsze ostre i opóźnione objawy oraz skutki narażenia**

brak istotnych informacji.

· **4.3 Wskazania dotyczące wszelkiej natychmiastowej pomocy lekarskiej i szczególnego postępowania z poszkodowanym:**

brak istotnych informacji.

SEKCJA 5: Postępowanie w przypadku pożaru

· **5.1 Środki gaśnicze:**

· **Odpowiednie środki gaśnicze:**

Stosować metody gaszenia pożaru odpowiednie do warunków otoczenia.

CO₂, proszek lub zraszanie wodą. Większe pożary zwalczać rozpylonym strumieniem wody lub pianą odporną na działanie alkoholu.

· **5.2 Szczególne zagrożenia związane z substancją lub mieszaniną:** brak dalszych istotnych danych.

· **5.3 Wskazówki dla straży pożarnej:**

· **Sprzęt ochronny:** nie są wymagane specjalne środki.

SEKCJA 6: Środki ostrożności w przypadku niezamierzonego uwolnienia do środowiska

· **6.1 Indywidualne środki ostrożności, wyposażenie ochronne i procedury w sytuacjach awaryjnych:** unikać tworzenia się pyłu.

· **6.2 Środki ostrożności w zakresie ochrony środowiska:** nie dopuścić do przedostania się do kanalizacji/wód powierzchniowych

lub gruntowych.

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

· **6.3 Metody i materiały zapobiegające rozprzestrzenianiu się skażenia i służące do usuwania skażenia:** zebrać mechanicznie.

6.4 Odniesienia do innych sekcji:

(Kont. str. 3)

Informacje na temat bezpiecznego postępowania znajdują się w sekcji 7.

Informacje na temat środków ochrony indywidualnej znajdują się w sekcji 8.

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

(Kont. str. 2)

Informacje na temat utylizacji znajdują się w sekcji 13.

SEKCJA 7: Postępowanie z substancjami i mieszaninami oraz ich magazynowanie

- **7.1 Środki ostrożności dotyczące bezpiecznej obsługi:** przechowywać pojemniki szczelnie zamknięte.
 - **Informacje o ochronie przeciwpożarowej i przeciwybuchowej:** brak wymaganych specjalnych środków.

 - **7.2 Warunki bezpiecznego magazynowania, w tym informacje dotyczące wszelkich wzajemnych niezgodności**
 - **Przechowywanie:**
 - **Wymagania dla magazynów i pojemników:** brak szczególnych wymagań.
 - **Informacje o przechowywaniu w jednym wspólnym magazynie:** niewymagane.
 - **Dalsze informacje na temat warunków przechowywania:** brak.
 - **Klasa składowania:** 13
 - **7.3 Szczególne zastosowanie(-a) końcowe:** brak istotnych informacji.
-

SEKCJA 8: Kontrola narażenia/ środki ochrony indywidualnej

- **Dodatkowe informacje o projektowaniu urządzeń technicznych:** brak dalszych informacji; patrz punkt 7.

- **8.1 Parametry dotyczące kontroli:**
- **Składniki z wartościami granicznymi, które wymagają monitorowania w miejscu pracy:**
Produkt nie zawiera żadnych istotnych ilości materiałów o wartościach krytycznych, które wymagają monitorowania w miejscu pracy.
- **Dodatkowe informacje:** jako podstawę wykorzystano listy obowiązujące w trakcie sporządzania.

- **8.2 Kontrola narażenia:**
- **Środki ochrony indywidualnej:**
- **Ogólne środki ochronne higieniczne:** myć ręce przed każdą przerwą i na koniec pracy.
- **Ochrona dróg oddechowych:**
nie jest konieczne, jeśli pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
W przypadku krótkotrwałego narażenia lub niskiego poziomu zanieczyszczenia stosować urządzenie filtrujące do oddychania. W przypadku intensywnego lub dłuższego narażenia stosować urządzenie ochrony dróg oddechowych z niezależnym obiegiem powietrza.
- **Ochrona dłoni:** rękawice ochronne!



Materiał, z którego wykonano rękawice musi być nieprzepuszczalny i odporny na działanie produktu/ substancji/ preparatu. Wybór materiału na rękawice z uwzględnieniem czasu penetracji, rozproszenia i rozkładu

- **Materiał, z którego wykonano rękawice:**
- **Zalecenie:**
uvex u-chem 3000 (DIN EN 374) Materiał: guma nitylowa, NBR Grubość materiału: 0,5 mm
Wartość przenikania: > 480 min (poziom 6) Zalecenie:
uvex u-fit strong N2000 (DIN EN 374) Materiał: kauczuk nitylowy, NBR
Grubość materiału: 0,2 mm
Wartość przenikania: > 480 min (poziom 6) Rekomendacja firmy KCL:
wyrób: 395 combi-latex, materiał: naturalny lateks, grubość: 1.0 mm wyrób: 720 camapren, materiał: chloropren, grubość: 0.65 mm wyrób: 730 catril velours, materiał: nityl, grubość: 0.40 mm wyrób: 706 lapren, materiał: naturalny lateks - polichloropren - lateks, grubość: 0,6 mm

(Kont. str. 4)

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

(Kont. str. 3)

· **Czas penetracji materiału, z którego wykonano rękawice:**

Określone czasy penetracji zgodnie z EN 374 część III nie są realizowane w warunkach praktycznych. Dlatego zaleca się maksymalny czas zużycia, który odpowiada 50% czasu penetracji.

· **Ochrona oczu:** nie jest wymagana.

SEKCJA 9: Właściwości fizyczne i chemiczne

· 9.1 Informacje na temat podstawowych właściwości fizycznych i chemicznych:	
· Wygląd: Postać:	tabletki
· Kolor:	biały
· Zapach:	bez zapachu
· Próg zapachu:	nie oznaczono.
· wartość pH (100 g/l) przy 20 °C:	11.4
· Zmiana stanu:	
Temperatura topnienia/krzepnięcia:	nie oznaczono.
Początkowa temperatura wrzenia i zakres temperatury wrzenia:	nie oznaczono.
· Temperatura zapłonu:	nie dotyczy.
· Palność (ciało stałe, gaz):	nie oznaczono.
· Temperatura rozkładu:	nie oznaczono.
· Temperatura samozapłonu:	produkt nie ulega samozapłonowi.
· Właściwości wybuchowe:	produkt nie stwarza zagrożenia wybuchem.
· Granice wybuchowości:	
Dolna:	nie oznaczono.
Górna:	nie oznaczono.
· Prężność par:	nie dotyczy.
· Gęstość:	
Gęstość względna:	nie oznaczono.
Gęstość par:	nie dotyczy.
Szybkość parowania:	nie dotyczy.
· Rozpuszczalność w wodzie/ mieszalność z wodą:	rozpuszczalna.
· Współczynnik podziału: n-oktanol/woda - log:	nie oznaczono.
· Lepkość:	
Dynamiczna:	nie dotyczy.
Kinematyczna:	nie dotyczy.
· Zawartość rozpuszczalnika:	
Rozpuszczalniki organiczne:	0,0%
LZO (WE):	0,00%
Zawartość ciał stałych:	95,3%
· 9.2 Pozostałe informacje:	brak istotnych informacji.

SEKCJA 10: Stabilność i reaktywność

· **10.1 Reaktywność:** nie określono

(Kont. str. 5)

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

(Kont. str. 4)

- **10.2 Stabilność chemiczna:**
- **Rozkład termiczny / warunki, których należy unikać:** nie ulega rozkładowi, jeśli jest stosowany zgodnie ze specyfikacją
- **10.3 Możliwość występowania niebezpiecznych reakcji:** brak znanych niebezpiecznych reakcji.
- **10.4 Warunki, których należy unikać:** brak istotnych informacji.
- **10.5 Materiały niezgodne:** brak istotnych informacji.
- **10.6 Niebezpieczne produkty rozkładu:** nie są znane niebezpieczne produkty rozkładu.

SEKCJA 11: Informacje dotyczące skutków toksykologicznych

- **11.1 Informacje dotyczące skutków toksykologicznych:**
- **Toksyczność ostra** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Główne działanie drażniące:**
- **Działanie żrące/drażniące na skórę** Powoduje podrażnienie skóry.
- **Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy** Powoduje poważne uszkodzenie oczu.
- **Działanie uczulające na drogi oddechowe lub skórę** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie CMR (rakotwórczość, mutagenność i toksyczność dla komórek rozrodczych):**
- **Działanie mutagenne na komórki rozrodcze** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Rakotwórczość** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Toksyczność dla komórek rozrodczych** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie toksyczne na narządy docelowe, jednorazowe narażenie** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Działanie toksyczne na narządy docelowe, powtarzalne narażenie** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.
- **Zagrożenie przy aspiracji** W oparciu o dostępne dane nie spełniono kryteriów klasyfikacji.

SEKCJA 12: Informacje ekologiczne

- **12.1 Toksyczność**
- **Toksyczność dla organizmów wodnych:** brak istotnych informacji.
- **12.2 Trwałość i zdolność do rozkładu:**
Środki powierzchniowo czynne zawarte w produkcie są zgodne z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa ekologicznego detergentów i ulegają biodegradacji.
- **12.3 Wykazujący zdolność do bioakumulacji:** brak istotnych informacji.
- **12.4 Mobilność w glebie:** brak istotnych informacji.
- **Dodatkowe informacje ekologiczne:**
- **Uwagi ogólne:**
Klasa zagrożenia dla wody 1 (przepisy niemieckie) (samoocena): w ograniczonym stopniu szkodliwy dla wody
Nie dopuścić do przedostania się nierozcieńczonego produktu lub jego dużych ilości do wód gruntowych, cieków wodnych lub kanalizacji.
- **12.5 Wyniki oceny PBT oraz vPvB:**
- **PBT:** nie dotyczy.
- **vPvB:** nie dotyczy.
- **12.6 Inne efekty negatywne:** brak istotnych informacji.

SEKCJA 13: Postępowanie z odpadami

- **13.1 Metody unieszkodliwiania odpadów:**
- **Zalecenie:**
Nie wolno usuwać razem z odpadami z gospodarstwa domowego. Nie dopuścić do przedostania się produktu do kanalizacji.
- **Nieoczyszczone opakowanie:**
- **Zalecenie:** utylizacja musi odbywać się zgodnie z przepisami prawa.
- **Zalecane środki myjące:** woda, w razie potrzeby razem z środkami myjącymi.

(Kont. str. 6)

Nazwa handlowa: Thermo Milk Tabs

(Kont. str. 5)

SEKCJA 14: Informacje dotyczące transportu

· 14.1 Numer UN · ADR, ADN, IMDG, IATA	Brak
· 14.2 Prawidłowa nazwa przewozowa UN · ADR, ADN, IMDG, IATA	Brak
· 14.3 Klasa(-y) zagrożenia w transporcie · ADR, ADN, IMDG, IATA · Klasa	Brak
· 14.4 Grupa opakowaniowa · ADR, IMDG, IATA	Brak
· 14.5 Zagrożenia dla środowiska: · Substancja powodująca zanieczyszczenie środowiska morskiego:	Nie
· 14.6 Specjalne środki ostrożności dla użytkownika	Nie dotyczy
· 14.7 Transport luzem zgodnie z załącznikiem II do konwencji Marpol i kodeksu IBC	Nie dotyczy.
· Modelowe rozporządzenie ONZ:	Brak

SEKCJA 15: Informacje dotyczące przepisów prawnych

· 15.2 Ocena bezpieczeństwa chemicznego: nie przeprowadzono oceny bezpieczeństwa chemicznego.

SEKCJA 16: Inne informacje

Informacje te oparte są na naszej obecnej wiedzy. Nie stanowi to jednak gwarancji żadnych szczególnych cech produktu i nie ustanawia prawnie wiążącego stosunku umownego.

· Odpowiednie zwroty:

- H290 Może powodować korozję metali.
- H302 Działa szkodliwie po połknięciu.
- H314 Powoduje poważne oparzenia skóry oraz uszkodzenia oczu
- H315 Działa drażniąco na skórę
- H318 Powoduje poważne uszkodzenie oczu.
- H335 Może powodować podrażnienie dróg oddechowych
- H412 Działa szkodliwie na organizmy wodne, powodując długotrwałe skutki.

· **Dział wydający kartę charakterystyki:** Dział bezpieczeństwa produktu

· **Kontakt:** Pan Saurbier

· Skróty i akronimy

- ADR: Accord européen sur le transport de marchandises dangereuses par Route (Umowa europejska dotycząca międzynarodowego przewozu drogowego towarów niebezpiecznych)
- IMDG: Międzynarodowy Morski Kodeks Towarów Niebezpiecznych
- IATA: Zrzeszenie Międzynarodowego Transportu Lotniczego
- GHS: Globalnie Zharmonizowany System Klasyfikacji i Oznakowania Chemikaliów EINECS: Europejski Wykaz Istniejących Substancji o Znaczeniu Komercyjnym ELINCS: Europejski Wykaz Notyfikowanych Substancji Chemicznych
- CAS: Chemical Abstracts Service (oddział American Chemical Society)
- LZO: Lotne związki organiczne (USA, UE)
- PBT: Trwały, wykazujący zdolność do bioakumulacji i toksyczny
- vPvB: bardzo trwały i wykazujący bardzo dużą zdolność do bioakumulacji Met. Corr.1: Substancja powodująca korozję metali - Kategoria 1
- Acute Tox. 4: Toksyczność ostra - Kategoria 4
- Skin Corr. 1B: Działanie żrące/drażniące na skórę - Kategoria 1B
- Skin Irrit. 2: Działanie żrące/drażniące na skórę - Kategoria 2
- Eye Dam. 1: Poważne uszkodzenie oczu/działanie drażniące na oczy - Kategoria 1
- STOT SE 3: Działanie toksyczne na narządy docelowe (narażenie jednorazowe) - Kategoria 3
- Aquatic Chronic 3: Niebezpieczne dla środowiska wodnego - długotrwałe zagrożenie dla środowiska wodnego - Kategoria 3

· **Dane, które w porównaniu z poprzednią wersją zostały zmienione.**

Jeśli potrzebujesz pomocy w obsłudze
swojego urządzenia, skontaktuj się z

biurem obsługi Costa Coffee

