

# Podio X1

Manuel de l'opérateur



V1.6

**COSTA**  
COFFEE  
PROFESSIONAL



PODIO



# Codes QR des actifs de l'opérateur

---

Scannez les codes QR pour y accéder :



- Tous les actifs de l'opérateur
- Guide d'installation
- Guide de réapprovisionnement
- Guide de la santé et de la sécurité
- MSDS & COSHH
- Journal quotidien de conformité
- Guide des alarmes
- POS et vidéos sur la préparation des boissons
- Vidéo de présentation de la machine
- Vidéo sur le nettoyage quotidien
- Vidéo d'installation
- Vidéo sur le détartrage
- Vidéo sur le changement de filtre

# Table des matières

---

## **1. Vue d'ensemble de la machine / 2**

1.1 Navigation de la machine / 3

## **2. Instructions de sécurité / 4-7**

## **3. Fonctionnement / 8**

3.1 Mise en marche de la machine / 9

3.2 Économies d'énergie / 10

3.3 Cycle de rinçage / 10-11

3.4 Réglage de la hauteur de la tasse / 11

3.5 Indications générales de fonctionnement / 12-14

## **4. Distribuer une boisson / 15**

4.1 Aperçu de l'offre de boissons / 16

4.1 Utilisation correctement des boutons / 17

4.2 Distribution de café / 18-19

4.3 Distribution de chocolat chaud / 19

## **5. Nettoyage / 20**

5.1.1 Éléments nécessaires au nettoyage / 21

5.2.1 Nettoyage de la tête de distribution / 22

5.2.2 Nettoyage des zones amovibles / 23-24

5.2.3 Nettoyage des surfaces extérieures / 25

26-29 5.3.1 Installation du filtre adoucisseur et activation/désactivation du logiciel de contrôle du filtre /

5.3.2 Première utilisation ou après une longue période de non-utilisation / 29-32

5.4 Détartrage / 33-37

5.5 Informations sur les capsules, l'eau et l'isolation / 38

## **6. Guides pratiques / 39**

6.1 Centre de contact Costa / 40

6.2 Traitement des plaintes / 40

6.3 Dépannage / 41

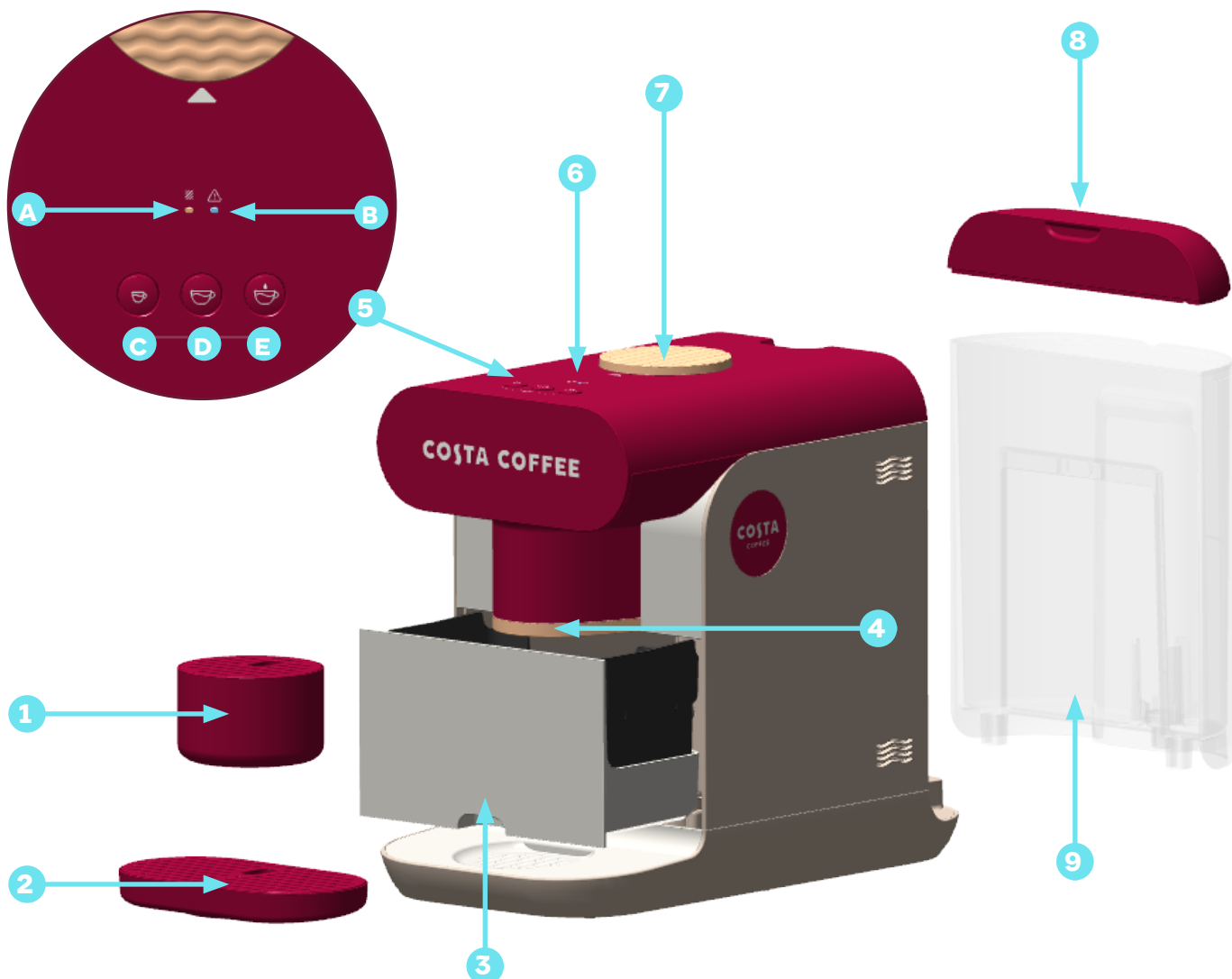
## **7. Formation / 42-46**

1.

**Vue d'ensemble de  
la machine**

# 1. Vue d'ensemble de la machine

## 1.1 Navigation de la machine



### Glossaire des pièces :

- 1 Support de tasses à expresso et plateau d'égouttage
- 2 Plateau d'égouttage pour tasses hautes\*
- 3 Bac à capsules
- 4 Tête de distribution (non amovible)
- 5 Boutons de sélection des boissons :
  - C Petit expresso/Grand expresso
  - D Petit américain
  - E Grand Americano/\*\*Caffe Crema/  
Chocolat chaud
- 6 Indicateurs d'état
  - A Indicateur « Bac à capsules usagées plein »
  - B Indicateur « Multifonction »
- 7 Zone d'insertion de la capsule et capot
- 8 Couvercle du réservoir d'eau
- 9 Réservoir d'eau - la capacité est de 2 litres

\*Le plateau d'égouttage pour tasses hautes peut être utilisé à la place du support pour tasses à expresso, selon les préférences. \*\* Sous réserve de disponibilité sur le marché.

2.

## **Consignes de sécurité**

## 2. Consignes de sécurité



**Lisez attentivement les instructions suivantes !**

**Vous éviterez ainsi les risques d'accident et d'endommagement de la machine.**

- Cette machine est conçue pour être utilisée dans des applications domestiques et similaires, telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; dans les hôtels, les fermes de vacances, les motels, les chambres d'hôtes et autres lieux de type résidentiel.
- N'utilisez que les capsules spéciales Costa Coffee.
- Toute utilisation non conforme à ces instructions peut être dangereuse et annule la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation incorrecte de la machine.
- Après le déballage, vérifiez le bon état de la machine. En cas de dommage, ou au premier signe de défectuosité (odeurs ou bruits inhabituels), ou pour tout problème survenant à l'intérieur de la machine, ne l'utilisez pas. Contactez le Centre de contact Costa Coffee.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, etc.) constituent des dangers potentiels et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- N'utilisez la machine que si le cordon d'alimentation est intact. Pour remplacer un cordon endommagé, contactez le Centre de contact Costa Coffee. Risque d'électrocution.
- Stockez et utilisez la machine uniquement à l'intérieur. Assurez-vous que les éléments électriques, les prises et les câbles sont secs. N'immergez jamais la machine. Protégez la machine des éclaboussures et des gouttes. La combinaison de l'eau et de l'électricité crée un risque d'électrocution.
- Ne branchez la machine que sur des prises de courant homologuées. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située sous la machine.
- La surface sur laquelle la machine est installée doit être plane, solide, stable et résistante à la chaleur ; elle ne doit pas présenter une inclinaison supérieure à 2°.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés mentales, physiques ou sensorielles sont affaiblies ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes, à moins qu'elles ne soient soigneusement surveillées et instruites par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec la machine !
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation à proximité de surfaces chaudes, d'arêtes ou d'objets tranchants.
- Ne mettez jamais vos mains à l'intérieur du compartiment de la capsule. Risque de blessure.
- Il est conseillé de fermer complètement le couvercle en le faisant glisser vers les boutons avant chaque distribution.
- Ne démontez jamais les pièces de la machine, à l'exception de celles indiquées pour le nettoyage quotidien.
- N'insérez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer des chocs électriques ! Toute opération non décrite dans le présent manuel d'instructions ne peut être effectuée que par Costa Coffee. Saisissez la fiche sans tirer sur le cordon pour la débrancher.
- Détartrez la machine régulièrement, conformément aux instructions. Dans le cas contraire, la machine pourrait être endommagée.

## 2. Consignes de sécurité

---

- Nettoyez la machine soigneusement et régulièrement. Le dépôt créé en cas d'absence de nettoyage peut être nocif pour la santé. Débranchez la machine et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Débranchez la machine en cas d'inutilisation prolongée (vacances, etc.).

### 2.1 Instructions pour l'utilisation et l'élimination



La machine est fabriquée avec des matériaux de haute qualité qui peuvent être réutilisés ou recyclés. Déposez la machine dans un centre de collecte des déchets approprié. Exigences pour l'élimination correcte de la machine conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Exigences pour l'élimination correcte de la machine conformément à la directive 2012/19/UE du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

À la fin de sa durée de vie, la machine ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Elle peut être déposée dans un centre de recyclage approprié mis en place par les autorités locales ou renvoyée à un revendeur qui offre ce service. L'élimination séparée d'un appareil électrique permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux utilisés dans sa construction afin de réaliser d'importantes économies en termes d'énergie et de ressources. Le symbole de la poubelle barrée sur la machine souligne l'obligation d'éliminer les appareils électriques séparément. L'élimination incorrecte de la machine par l'utilisateur entraînera l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur. L'emballage est fabriqué à partir de matériaux recyclables.

Contactez les autorités compétentes pour obtenir des informations sur les réglementations locales.

## 2. Consignes de sécurité



**Chaque fois que vous faites quoi que ce soit avec votre machine Costa, pensez toujours :**

### **SÉCURITÉ**

Chaque tâche doit toujours être abordée sous l'angle de la sécurité.

### **PENSEZ**

Dois-je procéder à une évaluation des risques spécifiques au site pour effectuer la tâche en toute sécurité ?

### **OBSERVEZ**

Examinez la tâche et la zone dans laquelle elle sera exécutée.

### **EXÉCUTEZ**

Une fois que toutes les mesures de sécurité sont en place pour garantir des opérations sans risque, exécutez la tâche.

**Lors du nettoyage de la machine, respectez toujours les points suivants :**

- Toutes les activités de nettoyage des machines doivent être effectuées dans un environnement sûr sur le plan alimentaire, avec un évier suffisamment grand pour permettre de laver efficacement toutes les pièces amovibles.
- Le nettoyage des parties amovibles dans des espaces non sûrs sur le plan alimentaire, comme les lavabos des toilettes, présente d'énormes risques de contamination par des bactéries et d'autres micro-organismes. Ces derniers finissent par contaminer les conduites de lait/d'eau et produire des boissons dangereuses.
- Lavez-vous toujours les mains avant et après toute opération de réapprovisionnement et de nettoyage.
- Utilisez toujours une serviette en papier jetable propre et fraîche après avoir nettoyé chaque partie de la machine. Jetez les serviettes immédiatement après usage.
- S'ils ne sont pas utilisés, tous les récipients doivent être nettoyés et désinfectés avant stockage. Ils doivent être conservés dans des conditions garantissant la sécurité alimentaire.
- Utilisez toujours votre équipement de protection individuelle (EPI) – gants et lunettes de protection – lors d'un nettoyage chimique.
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsque vous effectuez des tâches de nettoyage.
- Ne posez jamais des pièces de la machine (par exemple, plateau d'égouttage), des ingrédients alimentaires ou des consommables (par exemple, des tasses, des agitateurs) directement sur le sol.
- Soyez toujours prudent lorsque vous manipulez des liquides chauds.

**Signalez immédiatement toute anomalie ou préoccupation au Centre de contact Costa Coffee**



### **CONSEIL ENVIRONNEMENTAL :**

Nous nous engageons à réduire notre impact sur l'environnement. Lorsque vous utilisez votre machine Costa Coffee, réfléchissez à la manière dont vous pouvez réduire et recycler vos déchets et veillez à ce que vos eaux usées soient placées dans les bonnes canalisations.

3.  
**Fonctionnement**

## 3. Fonctionnement

### 3.1 Mise en marche de la machine

1



Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche non gazeuse.

2



Insérez la fiche dans la prise de courant ; la machine s'allume.

3



Les boutons **C-D-E** clignotent en même temps : la machine chauffe. Lorsque les boutons s'allument en continu, la machine effectue un cycle de rinçage en distribuant de l'eau. Après le rinçage, la machine est prête à l'emploi.



Pour la première installation, scannez le code QR pour obtenir le Guide d'installation.

## 3. Fonctionnement

### 3.2 Économies d'énergie

La machine réduit automatiquement la consommation après 60 minutes d'inutilisation. Les boutons **C-D-E** et les indicateurs sont éteints.

Pour rétablir les conditions normales de fonctionnement, appuyez sur n'importe quel bouton ou insérez une capsule. La machine commence à chauffer.

Lorsque les boutons **C-D-E** s'allument en continu, la machine est prête à être utilisée.

### 3.3 Cycle de rinçage

**Info :** Des traces de la boisson qui vient d'être distribuée peuvent subsister dans le circuit de la machine. Pour garantir le goût réel de la boisson, il est conseillé d'effectuer un cycle de rinçage lors de la distribution d'une boisson autre que du café.

Après la distribution d'une boisson autre que du café, les touches **C-E** clignotent pour indiquer que la machine a besoin d'un cycle de rinçage. Si le cycle de rinçage n'est pas effectué dans les 20 secondes qui suivent la distribution de la boisson, il sera effectué automatiquement par la machine 5 minutes après le premier avertissement, par conséquent, veuillez toujours laisser le bac d'égouttage sous le distributeur.

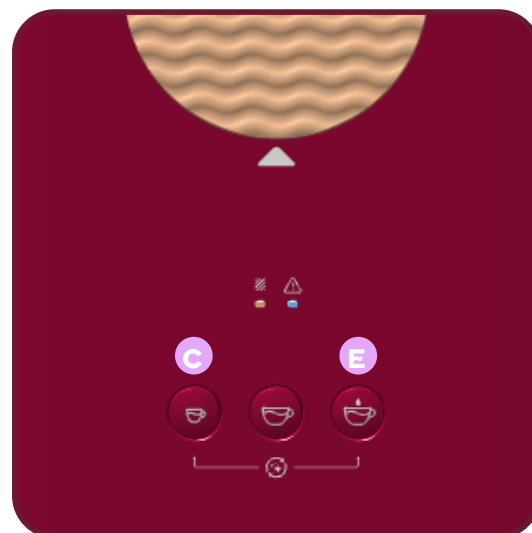
**Info :** Cette alerte reste active pendant environ 20 secondes et le cycle de rinçage peut être activé comme décrit. Après cette période, si aucune opération n'est effectuée, la machine revient en mode prête à l'emploi.

1



Placez le plateau d'égouttage ou un récipient de taille appropriée sous la tête de distribution.

2



Appuyez sur une seule des touches **C-E**. La machine effectue un cycle de rinçage en distribuant de l'eau, attendez que la machine ait fini de distribuer de l'eau.

## 3. Fonctionnement

### 3.3 Cycle de rinçage (suite)



Après le rinçage, la machine est prête à l'emploi.



Videz le récipient utilisé pour recueillir l'eau distribuée par la machine.

### 3.4 Réglage de la hauteur de la tasse

i

**Info :** La machine peut être réglée pour les grandes tasses ou les tasses à espresso.



Pour les grandes boissons, utilisez le plateau d'égouttage pour tasses hautes.



Pour un meilleur résultat lors de l'utilisation de tasses à espresso, insérer le support pour tasses à espresso et le plateau d'égouttage.

## 3. Fonctionnement

### 3.5 Indications générales de fonctionnement

#### Signal de rinçage :

Les boutons **C-E** clignotent en même temps.

#### Signal de détartrage :

Lorsque l'indicateur **B** clignote en **jaune**, il est conseillé d'effectuer le cycle de détartrage.

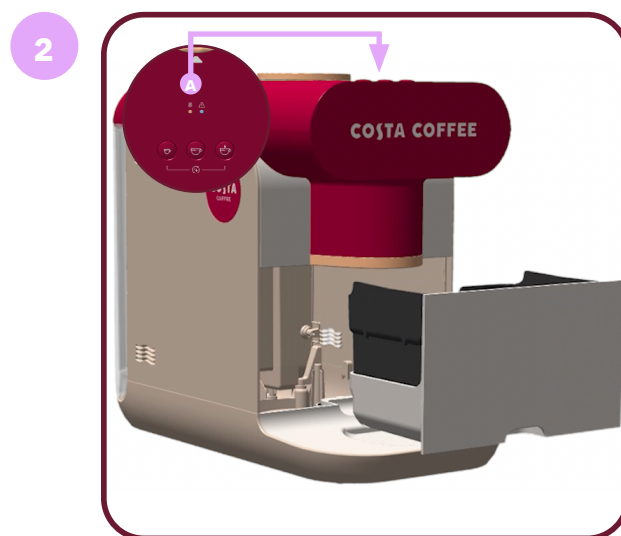
#### Chauffage de la machine :

Les boutons **C-D-E** clignotent en même temps.

#### Signal pour vider le bac à capsules usagées :



Lorsque l'indicateur **A** clignote en **rouge**, la machine signale à l'utilisateur qu'il doit vider le bac à capsules usagées ; dans ce cas, la machine permet toujours de distribuer des boissons.



Lorsque l'indicateur **A** s'allume en **rouge fixe**, la machine est bloquée et l'utilisateur doit vider le bac à capsules usagées.

i

**Info :** Le bac à capsules usagées peut être vidé même lorsque la machine est en mode « économie d'énergie » ; dans ce cas, la machine remet à zéro le compteur de capsules du bac, mais aucun voyant n'est activé.

#### Lorsque de l'eau s'écoule pendant le fonctionnement :

Lorsque l'indicateur **B** clignote en **rouge** et que 3 bips retentissent suivis d'un seul bip intermittent, le réservoir d'eau est vide.

- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche non gazeuse.

i

**Info :** Ne pas insérer de capsule dans la machine avant la fin du cycle de remplissage.

### 3. Fonctionnement

Appuyez sur l'un des boutons **C-D-E**. Attendez que la machine ait terminé le cycle de remplissage de l'eau. Lorsque les boutons **C-D-E** s'allument en continu, la machine est prête à être utilisée.

#### Si une capsule non conforme est insérée :

- Si une capsule déjà utilisée ou non compatible est insérée, la machine rejette automatiquement cette capsule et se prépare à une nouvelle utilisation.

#### Si une capsule reste bloquée à l'intérieur de la machine :

- La machine a essayé d'insérer la capsule dans le groupe à 3 reprises mais a échoué et l'intervention de l'opérateur est nécessaire.

**Attention** : opérez avec un maximum de précautions **N'introduisez JAMAIS** vos doigts pour retirer la capsule ; utilisez une cuillère à café en métal pour opérer avec un maximum de sécurité. Pour éviter d'endommager la machine, n'utilisez pas d'objets pointus ou de couteaux.

1



Éteignez la machine en la débranchant.

2



Videz le bac à capsules usagées.

## 3. Fonctionnement



Vérifiez que la capsule n'est pas coincée dans le groupe. Insérez une cuillère à café en métal dans le groupe pour retirer la capsule. Retirez la cuillère à café en métal.



Ne branchez la machine pour la mettre en marche qu'après avoir retiré la cuillère à café en métal. Attendez que la machine soit prête à l'emploi.

i

**Info :** Si ce dysfonctionnement se répète souvent, contactez le Centre de contact Costa Coffee.

!

**Important :** Une fois par mois, il est essentiel de débrancher la machine et de la rebrancher pour recevoir les mises à jour logicielles importantes.

4.

**Distribuer une  
boisson**

## 4. Distribuer une boisson

### 4.1 Aperçu de l'offre de boissons

#### Espresso

Idéal pour ceux qui apprécient le caractère audacieux et direct de l'expresso. Mocha Italia est une expérience pour les sens. Il est riche et intense, avec une sensation en bouche corsée et un profil aromatique complexe. Vous y trouverez des notes de noisette et de chocolat noir.

#### Espresso Lungo

Lungo est une version allongée de l'expresso, réalisée avec la même extraction, mais avec l'ajout d'eau. Découvrez un profil de goût plus large, plus doux et légèrement plus amer que celui de l'expresso traditionnel.

#### Americano

Un café simple pour ceux qui apprécient l'intensité de l'expresso sans en avoir la saveur prononcée. Douce et élégante, l'eau chaude rehausse les arômes naturels de l'expresso, offrant une tasse au profil aromatique riche et équilibré, au goût onctueux et harmonieux.

#### Chocolat chaud

Podio, l'une de nos spécialités, va au-delà du café. Une gourmandise décadente pour tous les amateurs de chocolat. Fabriqué avec le meilleur cacao, ce chocolat chaud est épais, velouté et riche en saveurs.



## 4. Distribuer une boisson

---

### 4.2 Utilisation correcte des boutons

- Pour une distribution correcte des boissons, la machine utilise un système entièrement automatique qui allume le bouton le plus approprié.
- Le bouton s'allume après l'insertion de la capsule.
- Après l'insertion de la capsule, d'autres boutons peuvent s'allumer ; cela signifie que l'un des deux boutons allumés peut être utilisé indépendamment pour ce produit spécifique.

i

**Info :** Si la capsule n'a pas été correctement détectée, elle sera rejetée dans le bac à capsules.

i

**Info :** Des traces de la boisson qui vient d'être distribuée peuvent rester dans le circuit de la machine ; pour garantir le goût parfait de la nouvelle boisson, il est conseillé d'effectuer un cycle de rinçage lors de la distribution d'une boisson autre que du café.

## 4. Distribuer une boisson

### 4.3 Distribution de café

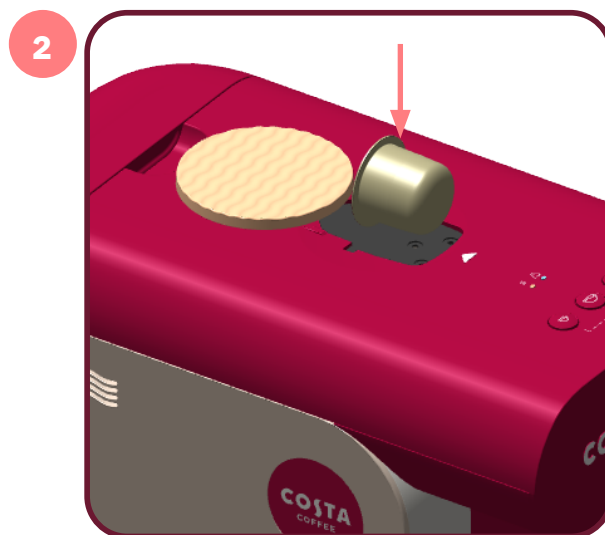


**Veillez noter que seules les capsules COSTA PODIO fonctionnent dans les machines Costa Podio.**

**N'essayez pas d'utiliser d'autres capsules, car cela pourrait endommager la machine.**



Faites glisser le couvercle vers le réservoir d'eau pour accéder au compartiment des capsules.



Insérez la capsule en la pressant doucement à l'intérieur.



Fermez complètement le couvercle en le faisant glisser vers les boutons. La machine reconnaît la capsule et allume le bouton correspondant.



Placez la tasse ou le gobelet à emporter sous la tête de distribution. Appuyez sur le bouton allumé. La touche enfoncée clignote.

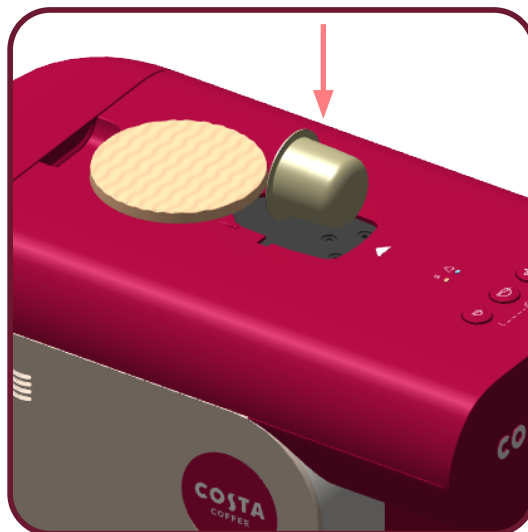
## 4. Distribuer une boisson

### 4.3 Distribution du café (suite)

5

La distribution s'arrête lorsque la quantité programmée est atteinte et un signal sonore retentit.

6



Pendant la distribution, il est possible de distribuer un autre café en insérant la capsule et en la pressant légèrement à l'intérieur.

7



Après la distribution, la machine éjecte la capsule usagée dans le bac à capsules usagées.

### 4.4 Distribution de chocolat chaud



Après la distribution d'un chocolat chaud, les touches **C-E** de la machine clignotent pendant **10 secondes** pour indiquer qu'un rinçage est nécessaire, appuyez sur **C-E** pour terminer le rinçage. Si vous n'appuyez pas sur cette touche dans les **10 secondes**, la machine effectuera automatiquement un rinçage dans un délai d'environ **5 minutes**.



5.

**Nettoyage**

# 5.1 Matériel de nettoyage

## 5.1.1 Éléments nécessaires au nettoyage :



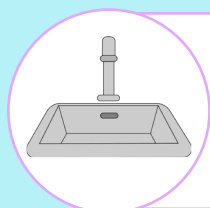
### Équipement de protection individuelle (EPI)

- Lors du cycle de nettoyage, il faut porter des gants et des lunettes de protection.
- Les EPI ne doivent pas être partagés entre collègues et il incombe à l'employeur de les fournir en quantité suffisante.
- Se référer aux fiches de données de sécurité pour une manipulation sûre des produits chimiques.



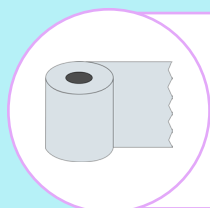
### Désinfectant approuvé par Costa

- Doit être dilué conformément aux instructions du fabricant
- Veillez à ce que le temps de contact indiqué par le fabricant soit respecté.



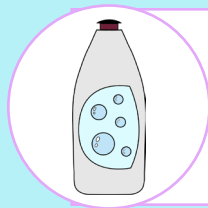
### Évier dédié

- Dans un environnement sûr sur le plan alimentaire
- Suffisamment grand pour nettoyer le réservoir d'eau à la main avec de l'eau chaude et potable

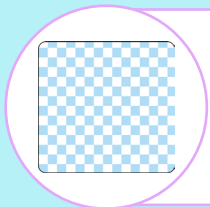


### Serviettes en papier jetables

- Utilisez toujours une nouvelle serviette en papier propre pour chaque étape de nettoyage.



### Liquide vaisselle



### Chiffons de nettoyage jetables

| Fonctionnement                                | Fréquence                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------|
| Nettoyage de la machine                       | Quotidiennement               |
| Rinçage du circuit                            | Lorsque la machine le signale |
| Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau | Tous les 2 mois               |
| Détartrage                                    | Lorsque la machine le signale |

**Le nettoyage de la machine présente un risque de contamination croisée. Il est donc important de suivre toutes les instructions de nettoyage avec soin et attention.**

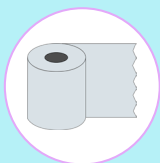
### N'oubliez jamais de :

- Vous laver régulièrement les mains, y compris avant de manipuler tout stock et avant d'entrer en contact avec l'un des services de la machine.
- Utiliser une serviette en papier jetable propre et fraîche après avoir nettoyé chaque partie de la machine.
- Jeter l'essuie-tout jetable immédiatement après usage.
- N'utilisez PAS de lave-vaisselle pour nettoyer les éléments de la machine, car cela pourrait entraîner une contamination.

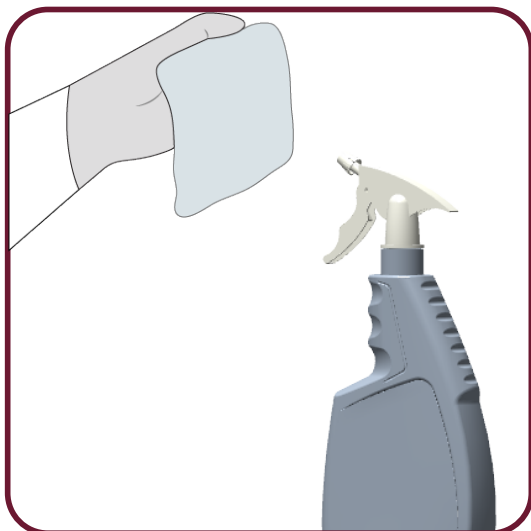
## 5.2 Tâches de nettoyage quotidiennes

### 5.2.1 Nettoyage de la tête de distribution :

Articles nécessaires au nettoyage :



1



Vaporisez l'essuie-tout jetable à l'aide d'un désinfectant approuvé.

2

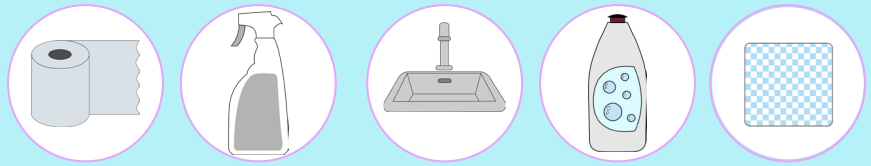


Essayez la tête de distribution pour éliminer toute accumulation. Jetez l'essuie-tout.

## 5.2 Tâches de nettoyage quotidiennes

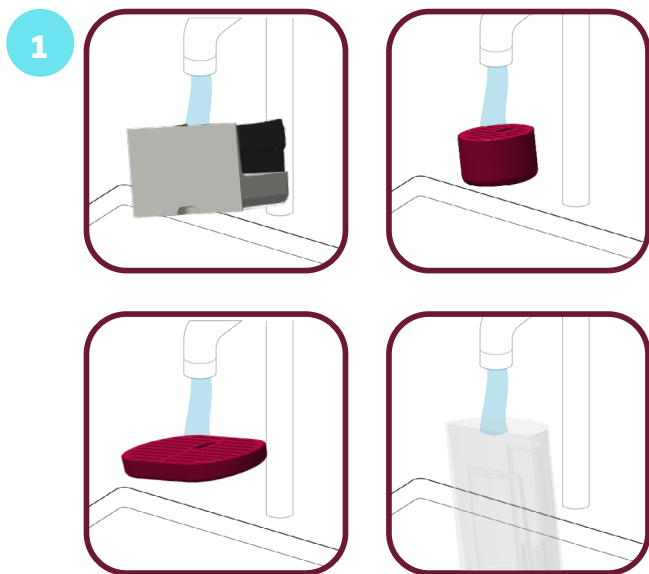
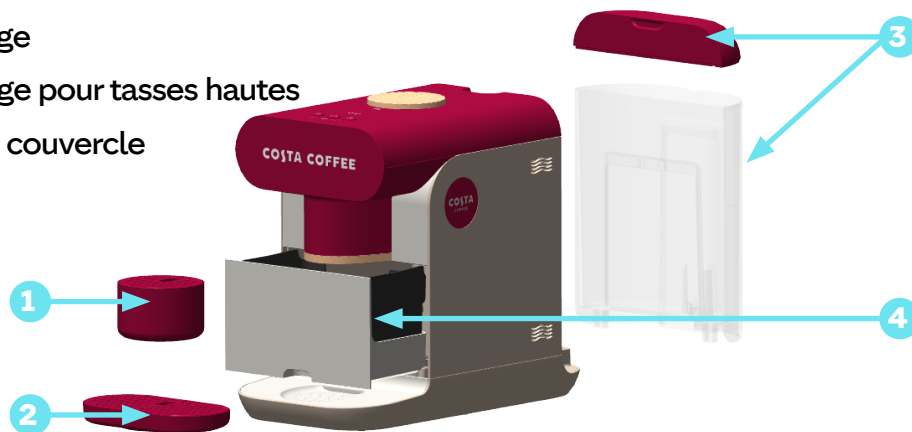
### 5.2.2 Nettoyage des zones amovibles :

Articles nécessaires au nettoyage :

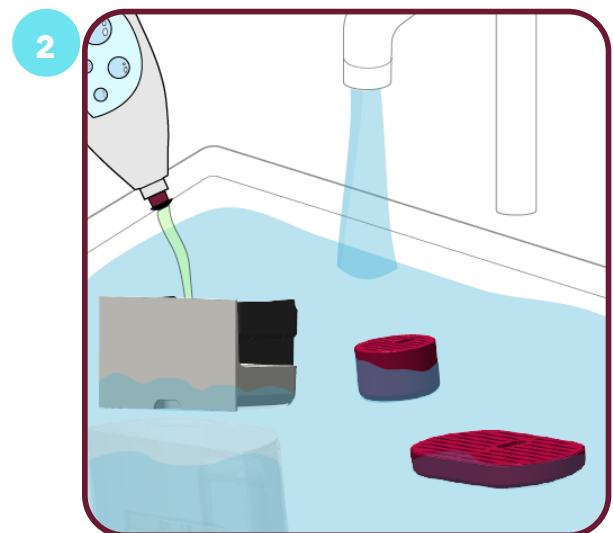


La tâche de nettoyage ci-dessous doit être la même pour les zones suivantes de la machine (étiquetées) :

- 1 Support de tasses à espresso et
- 2 plateau d'égouttage
- 3 Plateau d'égouttage pour tasses hautes
- 4 Réservoir d'eau et couvercle  
Bac à capsules



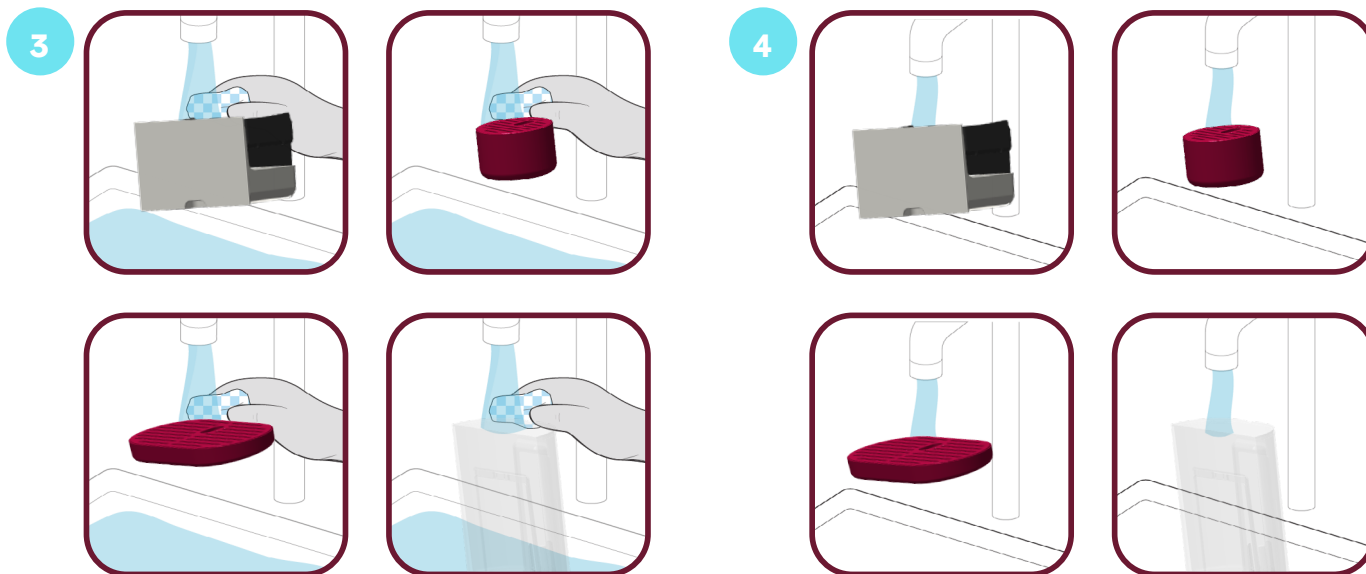
Rincez le support de tasse, le réservoir d'eau et le bac à capsules usagées dans de l'eau potable chaude pour éliminer les accumulations.



Remplissez l'évier avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, dilué conformément aux instructions du fabricant. Placez le support de tasse, le réservoir d'eau et le bac à capsules usagées dans l'eau savonneuse.

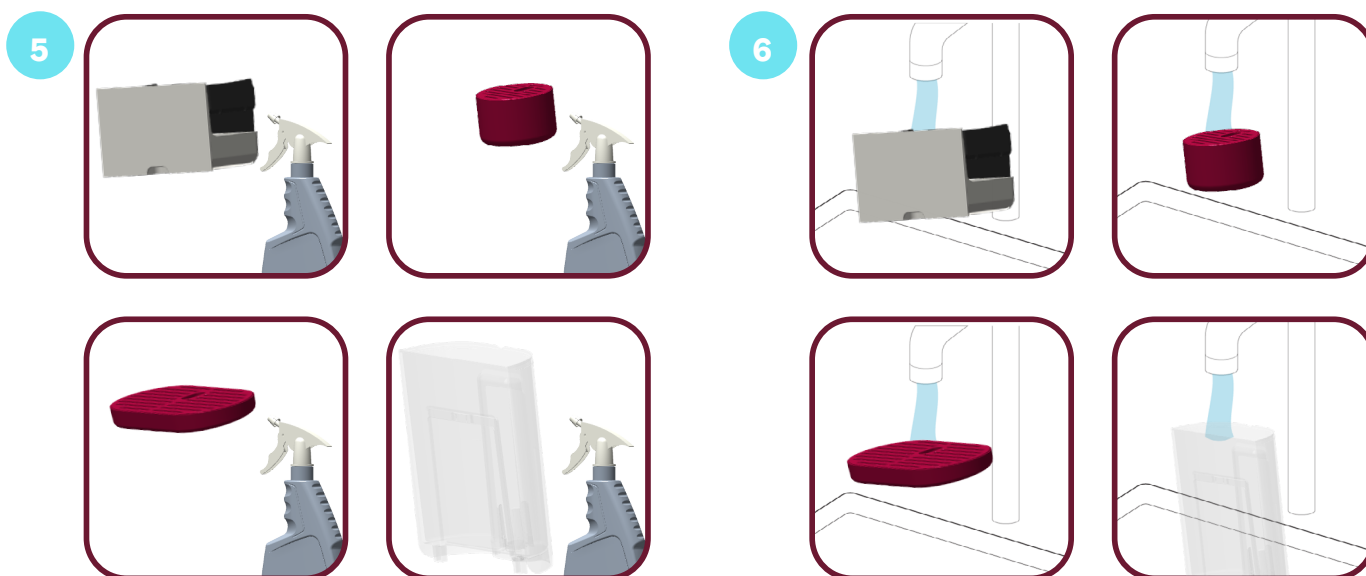
## 5.2 Tâches de nettoyage quotidiennes

### 5.2.2 Nettoyage des zones amovibles (suite) :



À l'aide d'un nouveau chiffon de nettoyage, nettoyez soigneusement le support de tasse, le réservoir d'eau et le bac à capsules usagées dans l'eau savonneuse. Lorsque tous les éléments ont été nettoyés, jetez le chiffon de nettoyage.

Rincez pour éliminer toute mousse excessive.



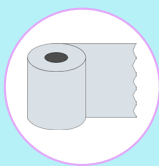
Désinfectez le support de tasse, le réservoir d'eau et le bac à capsules usagées avec un désinfectant approuvé par Costa et laissez-les dans un environnement sans danger pour les aliments pendant la durée de contact indiquée dans les directives du fabricant.

Rincez le désinfectant et remplacez le support de tasse, le réservoir d'eau et le bac à capsules usagées dans la machine (humide).

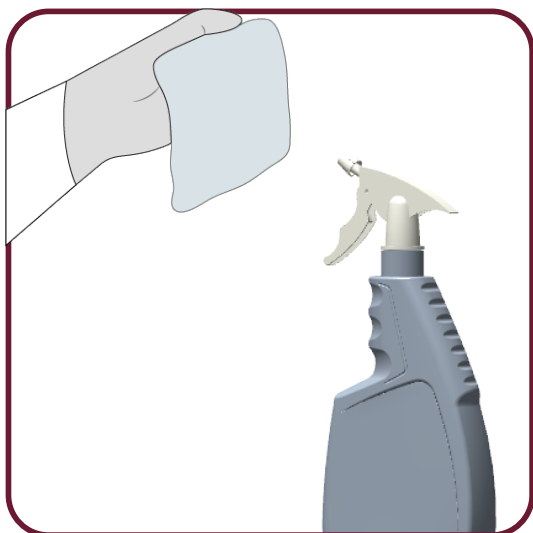
## 5.2 Tâches de nettoyage quotidiennes

### 5.2.3 Nettoyage des surfaces extérieures :

Articles nécessaires au nettoyage :



1



Vaporisez l'essuie-tout jetable à l'aide d'un désinfectant approuvé.

2



Essuyez les surfaces extérieures pour éliminer toute accumulation. Jetez l'essuie-tout.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

### 5.3.1 Installation du filtre adoucisseur et activation/désactivation du logiciel de contrôle du filtre

i

**Info :** Le remplacement doit avoir lieu dans tous les cas dans les 2 mois suivant l'installation du filtre dans la machine. Cela permet de garantir le bon fonctionnement de la machine et d'éviter une accumulation excessive de calcaire.

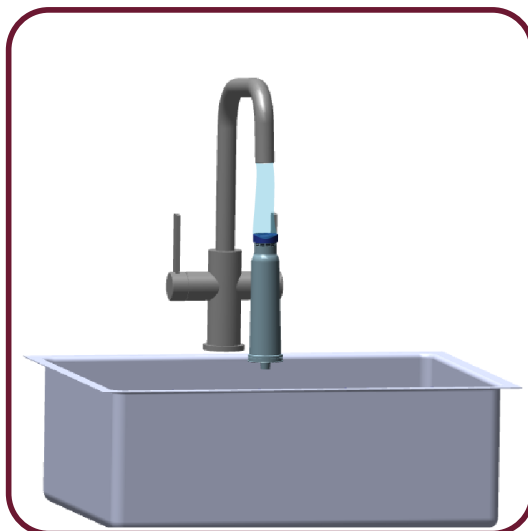
**Attention !** Lisez les précautions contenues dans l'emballage du filtre de l'adoucisseur d'eau.

1



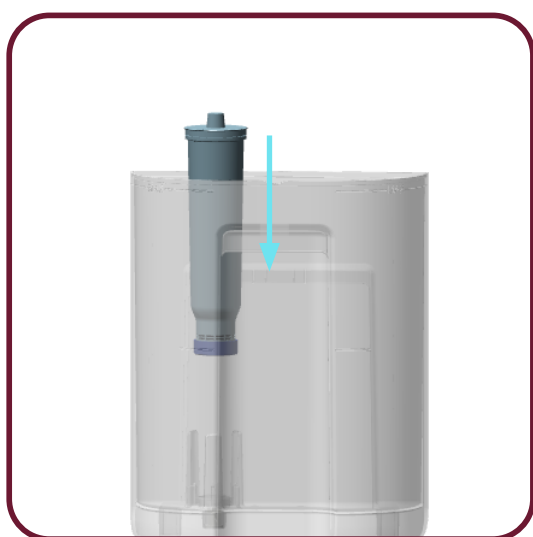
Assurez-vous que la machine est éteinte et débranchée.

2



Retirez la cartouche de son emballage, vérifiez que le joint en caoutchouc expose les trous d'entrée d'eau et maintenez le filtre sous l'eau courante pendant 60 secondes (en mouillant le joint).

3



Placez le filtre dans le réservoir d'eau, en vous assurant qu'il est bien fixé.

4



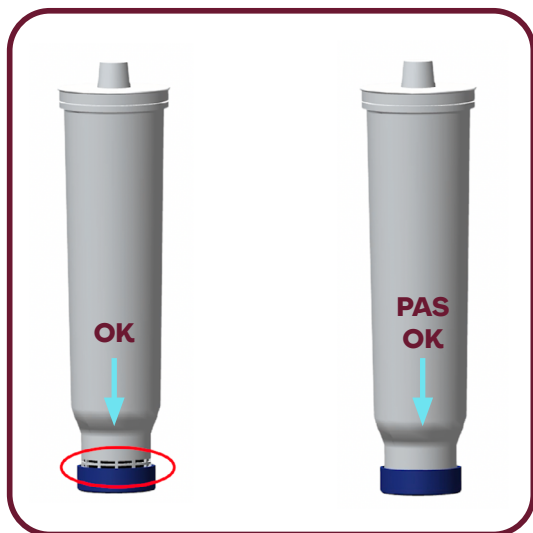
Remplissez le réservoir d'eau potable froide.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

### 5.3.1 Installation du filtre adoucisseur et activation/désactivation du logiciel de contrôle du filtre (suite)



**Attention !** Assurez-vous que les informations ci-dessous sont correctes avant de poursuivre :



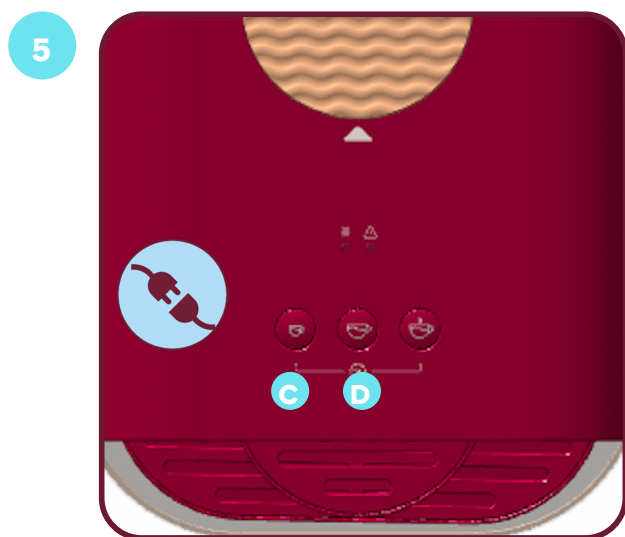
Veillez à ce que le joint du filtre à eau soit tiré vers le bas de manière à ce que l'entrée du filtre soit visible.



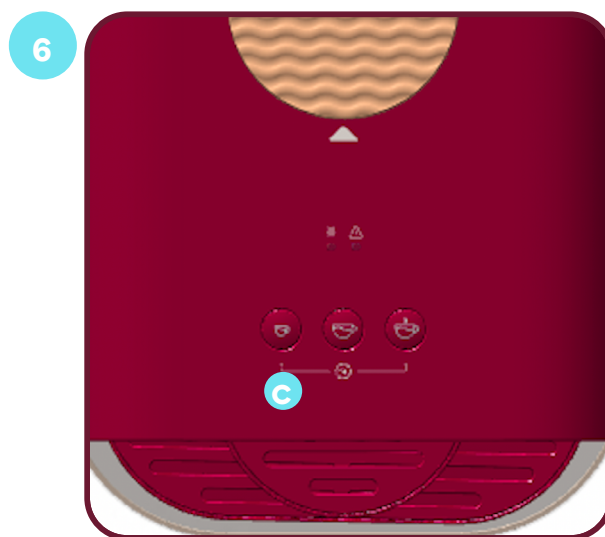
Lorsqu'il est placé dans le réservoir d'eau, assurez-vous que l'entrée du filtre est visible.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

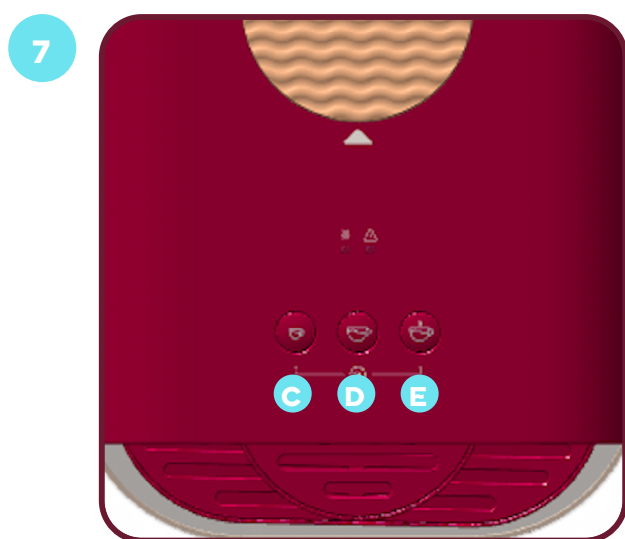
### 5.3.1 Installation du filtre adoucisseur et activation/désactivation du logiciel de contrôle du filtre (suite)



En maintenant les boutons **C-D** enfoncés, branchez la machine pour la mettre en marche ; attendez d'entendre un bip.



Relâchez les boutons **C-D**. Si tous les boutons sont allumés, le logiciel est actif. Si ce n'est pas le cas, maintenez le bouton **C enfoncé pendant 3 secondes** pour l'activer.



Les boutons **C, D et E** s'allument en continu pour indiquer que le filtre a été activé.



Placez un récipient de 500 ml sous la tête de distribution. Appuyez sur le bouton **D** et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. La machine distribue maintenant environ 500 ml d'eau.

i

**Info :** Cette fonction ne doit être activée que si le filtre est installé ; dans tous les autres cas, elle doit être désactivée, car la machine peut subir un dysfonctionnement non couvert par la garantie.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

### 5.3.1 Installation du filtre adoucisseur et activation/désactivation du logiciel de contrôle du filtre (suite)

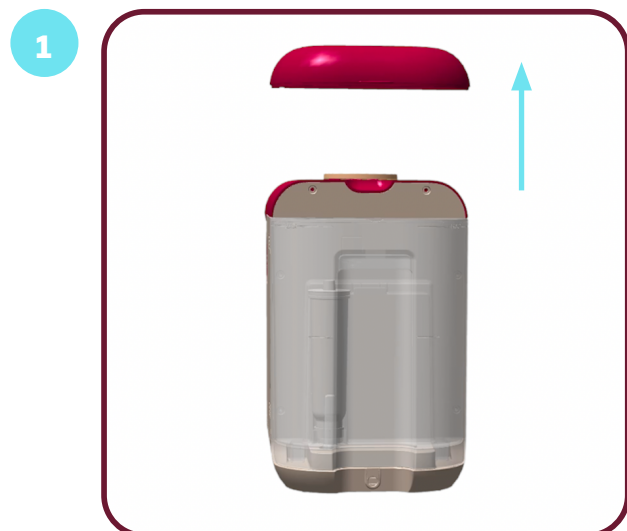


En n'appuyant sur aucun bouton, éteignez la machine en la débranchant pour mémoriser le réglage. Ensuite, rallumez la machine en la branchant.

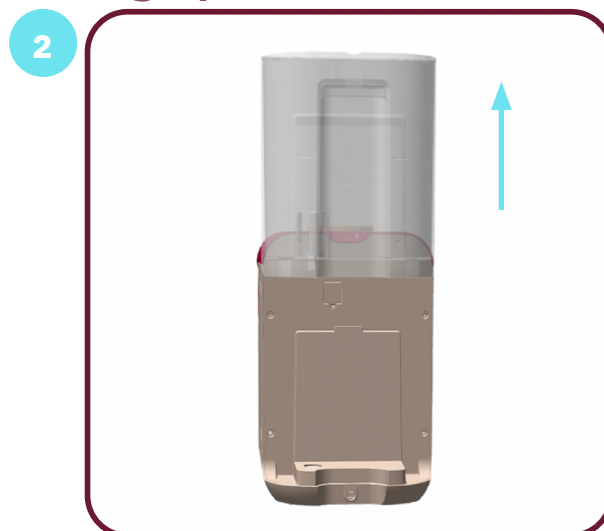
i

**Info :** Cette fonction ne doit être activée que si le filtre est installé ; dans tous les autres cas, elle doit être désactivée, car la machine peut subir un dysfonctionnement non couvert par la garantie.

### 5.3.2 Première utilisation ou utilisation après une longue période de non-utilisation



Retirez le couvercle du réservoir d'eau.



Retirez le réservoir de la machine.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

### 5.3.2 Première utilisation ou utilisation après une longue période de non-utilisation (suite)

3



Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche non gazeuse. Ne dépassez jamais le niveau maximum indiqué dans le réservoir.

i



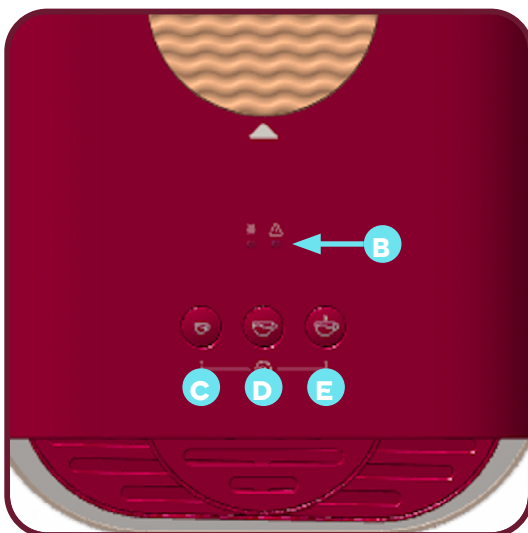
**Info :** Il est possible de faire l'appoint avec une petite quantité d'eau sans démonter le réservoir. Retirez le couvercle supérieur.

4



Insérez la fiche dans la prise de courant ; la machine s'allume.

5



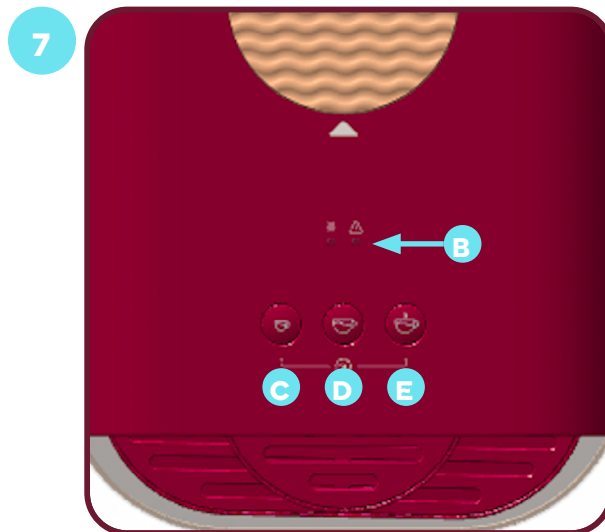
Les boutons **C-D-E** clignotent rapidement ; l'indicateur **B** clignote alternativement en **ROUGE**.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

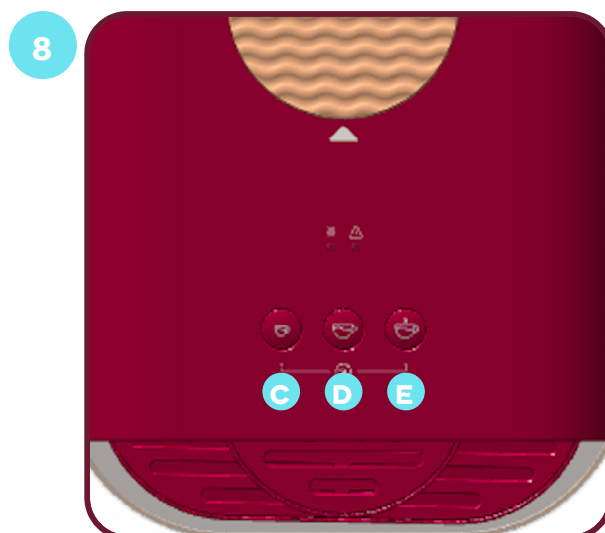
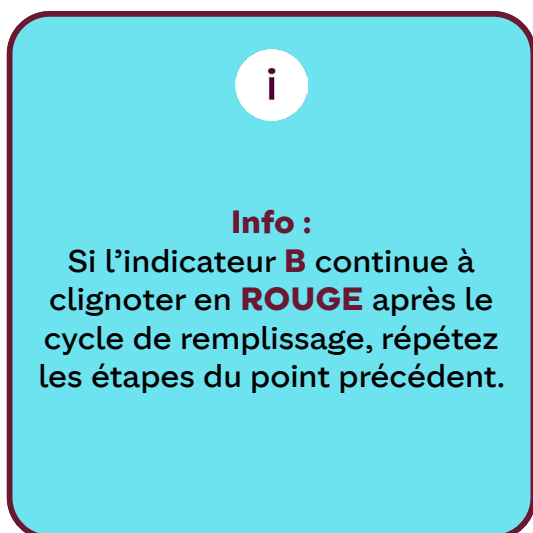
### 5.3.2 Première utilisation ou utilisation après une longue période de non-utilisation (suite)



Placez un grand récipient (d'au moins 500 ml) sous la tête de distribution.



Appuyez sur l'un des boutons **C-D-E** et attendez que la machine ait terminé le cycle de remplissage de l'eau. L'indicateur **B** s'éteint.



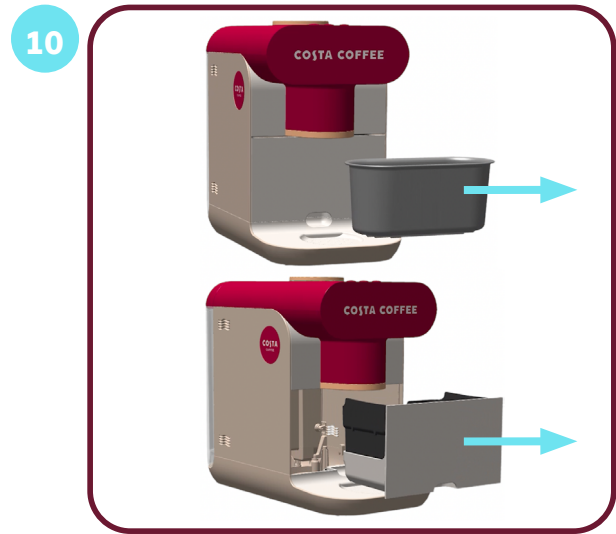
Les boutons **C-D-E** clignotent lentement en même temps ; la machine chauffe.

## 5.3 Remplacement du filtre de l'adoucisseur d'eau

### 5.3.2 Première utilisation ou utilisation après une longue période de non-utilisation (suite)



Lorsque les touches **C-D-E** s'allument en continu, la machine effectue un cycle de rinçage et distribue de l'eau à partir de la tête de distribution.



Après le cycle de rinçage, retirez le récipient de sous la tête de distribution et éliminez l'eau. Retirez et videz le bac à capsules.



**Info :** Votre machine est prête ! Pour s'assurer que tout fonctionne bien, il est conseillé de distribuer un espresso en guise de vérification rapide. Détendez-vous et profitez-en !

## 5.4 Détartrage

---

**Signal de détartrage** : lorsque l'indicateur **B** clignote en **JAUNE**, un cycle de détartrage doit être effectué, comme illustré ci-dessous.



**Info** : La machine est dotée d'un programme avancé qui vérifie la quantité d'eau utilisée pour distribuer les boissons. Cette mesure fournit à l'utilisateur des indications sur le moment où la machine a besoin d'un cycle de détartrage.

**Veillez à utiliser le détartrant homologué, conçu pour respecter les caractéristiques techniques des machines, dans le respect de la sécurité des consommateurs.**

**La solution de détartrage doit être éliminée conformément aux instructions du fabricant et/ou aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.**



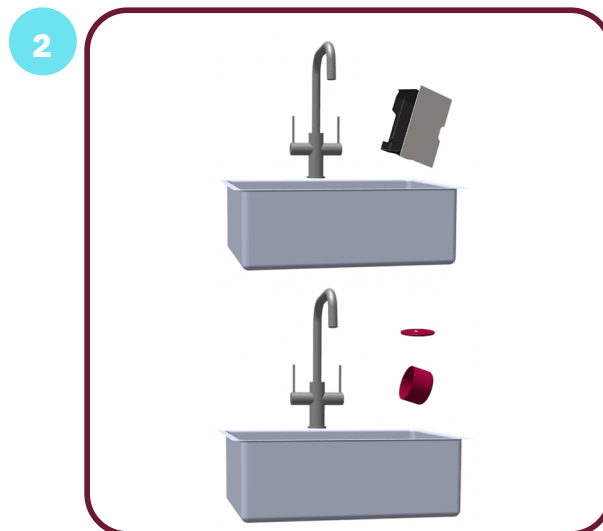
- Lisez **attentivement** le mode d'emploi figurant sur l'emballage du détartrant.
- Évitez tout contact avec les yeux, la peau et les surfaces de la machine.
- N'  teignez pas la machine et n'insérez pas de capsules pendant le détartrage.
- Une personne doit être présente lors de l'opération.

**N'utilisez pas de vinaigre : il pourrait endommager la machine !**

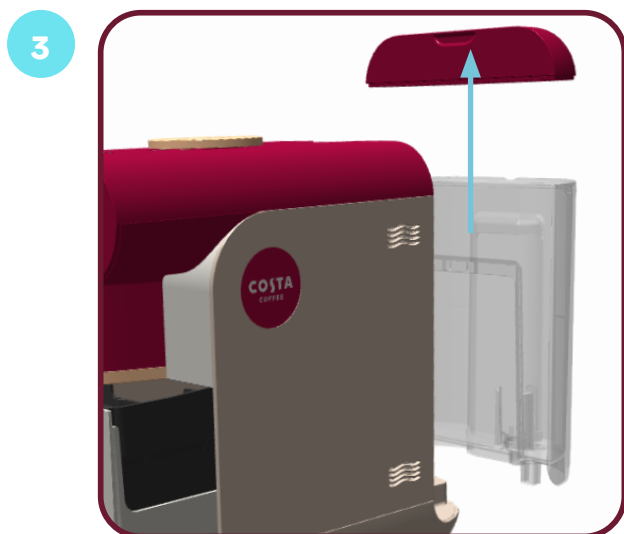
## 5.4 Détartrage



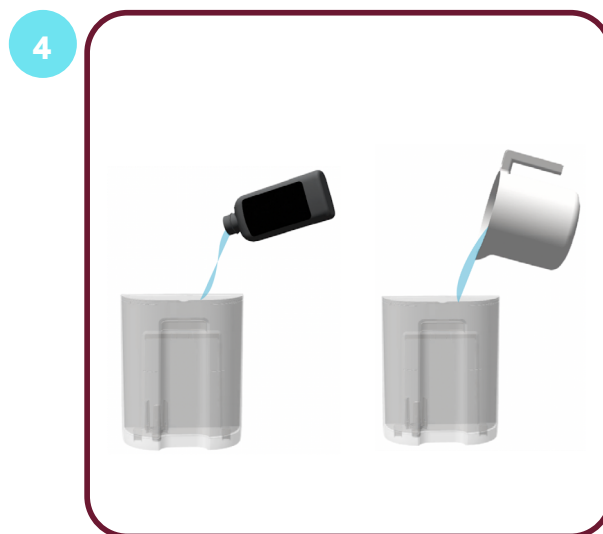
Mettez la machine hors tension en la débranchant.



Vider et rincer le bac à capsules usagées et le plateau d'égouttage correspondant.



Retirez et videz le réservoir d'eau. **Le cas échéant, retirez le filtre de l'adoucisseur d'eau installé dans le réservoir avant d'ajouter la solution de détartrage.**



Versez une bouteille de détartrant Caffitaly System et environ 700 ml d'eau dans le réservoir d'eau.

## 5.4 Détartrage (suite)



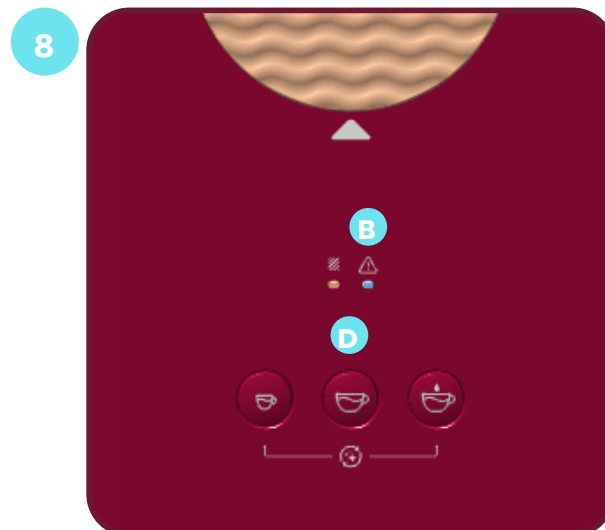
Retirez le plateau d'égouttage.



Placez un récipient (au moins 500 ml) sous la tête de distribution.

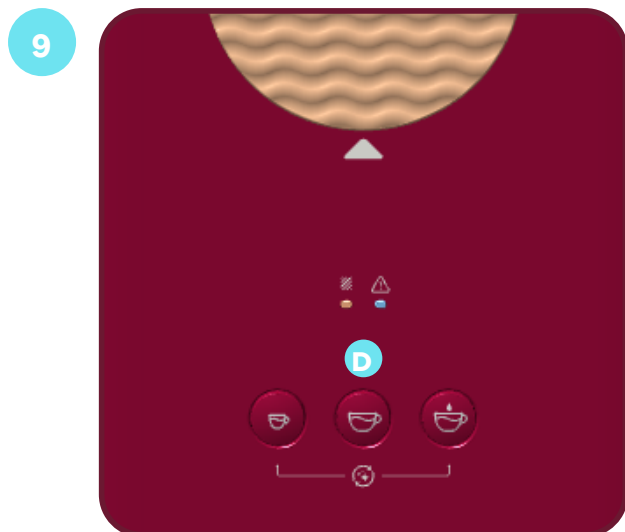


Débranchez la machine, puis rebranchez-la tout en maintenant les boutons D et E enfoncés.

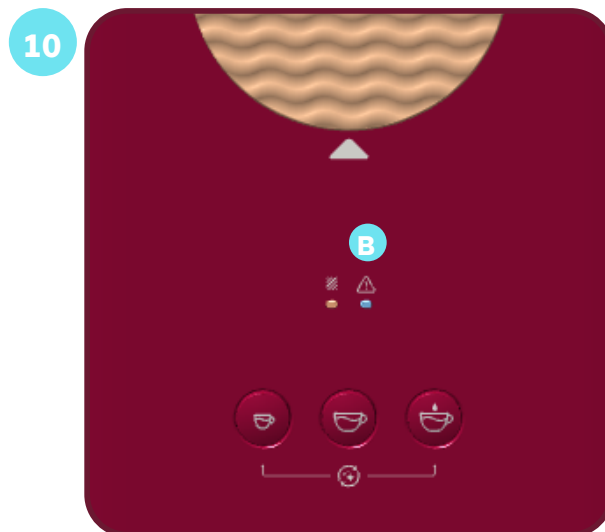


Le bouton **D** est allumé, tandis que l'indicateur **B** clignote alternativement en **JAUNE** et **ROUGE**.

## 5.4 Détartrage (suite)



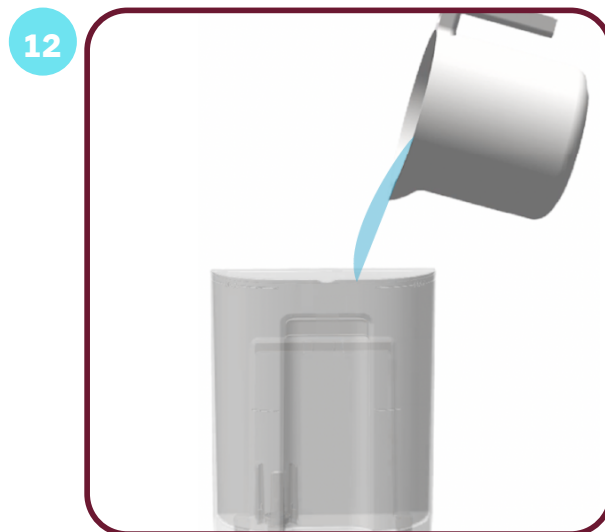
Appuyez sur le bouton **D** pour lancer le cycle de détartrage.



La machine distribue la solution de détartrage à intervalles réguliers (5 fois avec une pause de 4 minutes entre chaque, pour une durée d'env. 25 minutes). Pendant cette phase, lorsque les boutons ne doivent pas être actionnés, l'indicateur **B** clignote alternativement en **JAUNE** et **ROUGE**.



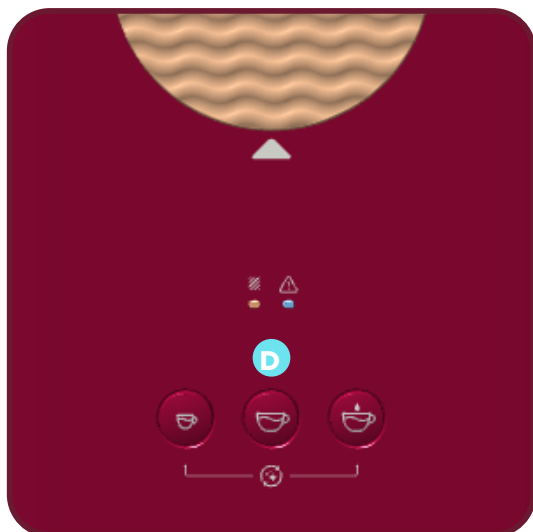
Si le réservoir d'eau se remplit, videz-le. Lorsque la première phase est terminée, la machine émet un signal sonore et le bouton **D** s'allume. Retirez et videz le réservoir d'eau.



Rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

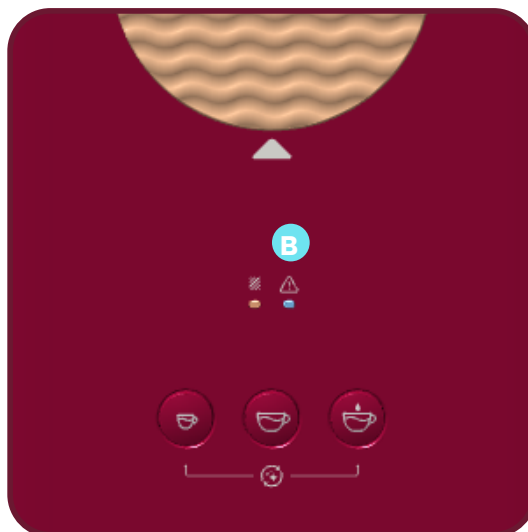
## 5.4 Détartrage (suite)

13



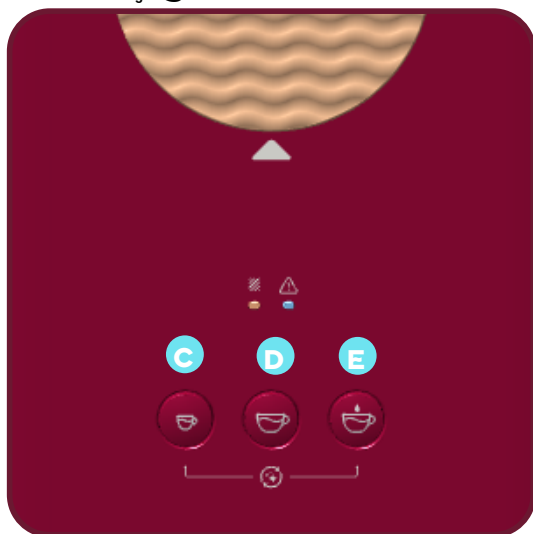
Vider et rincer le bac à capsules usagées et le conteneur servant à recueillir le liquide de la tête de distribution, puis remettez-les en place. Appuyez sur la touche **D** pour lancer le cycle de rinçage.

14



La machine distribue de l'eau pour le rinçage (environ 500 ml). Pendant cette phase, l'indicateur **B** clignote alternativement en **JAUNE** et en **ROUGE**.

15



  la fin du cycle de rinçage, un signal sonore retentit et les touches **C-D-E** clignotent en même temps : la machine est en train de chauffer. Lorsque les boutons **C-D-E** s'allument en continu, la machine est prête à être utilisée.

16



Videz et rincez soigneusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche non gazeuse.

i

**Info :** Lorsque le cycle de rinçage est terminé et que le réservoir est rincé, il est possible de réinsérer le filtre de l'adoucisseur dans le réservoir d'eau avant de le remplir.

## 5.5 Informations sur les capsules, l'eau et l'isolation

### Capsules :



**Veillez remarquer que seules les capsules COSTA PODIO fonctionnent dans les machines Costa Podio. N'essayez pas d'utiliser d'autres capsules, car cela pourrait endommager la machine.**



### Instructions d'isolation :



**La machine Costa Coffee doit rester allumée en permanence. Toutefois, si vous y êtes invité, vous pouvez éteindre la machine en la débranchant de la prise murale.**

### Capacité du réservoir d'eau et filtre :



**La capacité du réservoir d'eau est de 2 litres. S'il est activé, le filtre indique qu'il doit être remplacé tous les 50 litres environ. Veuillez suivre la procédure de remplacement du filtre à la page 26.**

6.  
**Guides pratiques**

## 6.1 Centre de contact Costa

---

**Pour tout problème lié à votre machine Costa Coffee, veuillez contacter le Centre de contact Costa.**

**Avant d'appeler, assurez-vous d'avoir :**

- Scanné le code QR et suivi les instructions
- Noté les détails de la demande ou de la panne
- et le numéro du site

**Plus vous communiquez d'informations au Centre de contact Costa, plus il sera facile de vous aider. Il se peut qu'il vous demande de retourner à la machine pour effectuer quelques tâches de dépannage de base.**

## 6.2 Traitement des plaintes

**Le retour d'information de nos clients est essentiel. Nous souhaitons entendre tout ce que vous avez à dire à notre sujet, qu'il s'agisse de la qualité des boissons, du prix, de l'emballage ou d'un commentaire d'ordre général.**










Écoutez le client, soyez poli et compréhensif. Avant de discuter de ses préoccupations, posez-lui quelques questions de base :

**Vous aurez besoin d'avoir les informations suivantes :**

- son nom complet
- le produit qu'il a acheté
- Lieu d'achat (nom de votre site)
- Détails de la plainte
- Ne discutez jamais avec le client, même si vous pensez que sa plainte n'est pas raisonnable.
- Proposez toujours au client un remboursement ou une boisson de remplacement.
- Donnez au client le numéro de téléphone du Centre de contact Costa. Expliquez-lui qu'il peut s'adresser directement à l'équipe de Costa Coffee. Assurez-lui que vous transmettez ses coordonnées.
- Une fois que le client a quitté le site, contactez le Centre de contact Costa et transmettez leur les coordonnées et informations du client. Ces informations seront immédiatement relayées à un membre de l'équipe de Costa Coffee pour examen.

## 6.3 Dépannage

| Problème                                                                                                                                                               | Cause possible                                                                                                                  | Résolution                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucun café ne sort. Le voyant B clignote en ROUGE.                                                                                                                     | Le réservoir d'eau est vide.                                                                                                    | Remplissez le réservoir d'eau douce. Appuyez sur n'importe quel bouton pour remplir le circuit. Lorsque les boutons sont allumés en continu, la machine est prête à être utilisée. |
| Le café n'est pas assez chaud.                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tasses à espresso froides.</li> <li>Accumulation de calcaire dans la machine.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Préchauffez la tasse à espresso (si vous disposez d'un chauffe-eau).</li> <li>Effectuez un détartrage.</li> </ul>                           |
| L'indicateur B est allumé en permanence en ROUGE.                                                                                                                      | Problèmes de chauffe.                                                                                                           | Éteignez la machine, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez le Centre de contact Costa Coffee.                                                                       |
| Le voyant A est allumé mais le bac à capsules usagées est vide.                                                                                                        | Le bac à capsules usagées a été vidé lorsque la machine était débranchée.                                                       | Videz le bac à capsules usagées uniquement lorsque la machine est branchée. Retirez le bac à capsules usagées et videz le ; lorsqu'il est remis en place, l'indicateur s'éteint.   |
| Lorsque vous appuyez sur une touche pour distribuer du café, la machine semble démarrer mais s'arrête sans distribuer de café, ou n'en délivre qu'une petite quantité. | Quantités programmées incorrectes                                                                                               | Contactez le Centre de contact Costa Coffee.                                                                                                                                       |

|                                                                                     |                                                                                                   |                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Environ 7,8 kg</b>                                                                             | <b>Voir la plaque signalétique sur le dessous de la machine.</b>                                       |
|  | <b>2 litres</b>                                                                                   | <b>Max. 19 bar</b>                                                                                     |
|  | <b>Température ambiante<br/>10 °C ÷ 40 °C</b>                                                     |  <b>&lt; 70dB A</b> |
|  | <b>14 capsules pour l'alerte<br/>16 capsules pour bloquer l'alarme</b>                            |                                                                                                        |
|  |  <b>210 mm</b> |  <b>340 mm</b>      |
|                                                                                     |                                                                                                   |  <b>390 mm</b>    |



7.

**Formation**

# Dossier de formation



J'ai lu et compris toutes les sections du manuel de l'opérateur de Costa Coffee. J'ai reçu une formation de la part d'un représentant de Costa Coffee ou d'un champion Costa sur les points suivants :

- Boissons
- Nettoyage
- Réapprovisionnement
- Gestion des stocks
- Dépannage
- Santé et sécurité
- Fiches de données de sécurité (COSHH) et informations sur les allergènes

Il incombe au responsable du site et à la personne qui signe ce dossier de formation de s'assurer qu'ils ont lu et compris le manuel de l'opérateur de Costa Coffee et qu'ils ont reçu une formation d'un représentant de Costa Coffee ou d'un champion de Costa Coffee.

| NOM | SIGNATURE | TITRE | DATE DE LA FORMATION | NOM DU FORMATEUR | SIGNATURE DU FORMATEUR | DATE DE DÉPART |
|-----|-----------|-------|----------------------|------------------|------------------------|----------------|
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |



# Dossier de formation



J'ai lu et compris toutes les sections du manuel de l'opérateur de Costa Coffee. J'ai reçu une formation de la part d'un représentant de Costa Coffee ou d'un champion Costa sur les points suivants :

- Boissons
- Nettoyage
- Réapprovisionnement
- Gestion des stocks
- Dépannage
- Santé et sécurité
- Fiches de données de sécurité (COSHH) et informations sur les allergènes

Il incombe au responsable du site et à la personne qui signe ce dossier de formation de s'assurer qu'ils ont lu et compris le manuel de l'opérateur de Costa Coffee et qu'ils ont reçu une formation d'un représentant de Costa Coffee ou d'un champion de Costa Coffee.

| NOM | SIGNATURE | TITRE | DATE DE LA FORMATION | NOM DU FORMATEUR | SIGNATURE DU FORMATEUR | DATE DE DÉPART |
|-----|-----------|-------|----------------------|------------------|------------------------|----------------|
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |
|     |           |       |                      |                  |                        |                |



# Contrôle des versions

| Version | Date       | Auteur             | Modifications                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.6     | 20.06.25   | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Reformatage complet du manuel de l'opérateur pour inclure des images 3D de la machine pour toutes les étapes du processus.</li><li>• Séparation du Guide d'installation, de la section Réapprovisionnement, Santé et sécurité, FDS et COSHH.</li><li>• Contrôle de l'intégralité du manuel d'utilisation.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 1.5     | 16.12.2024 | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Remplacement de la p14 par les mêmes indications que X2 et X3 afin de clarifier les instructions relatives à la mesure de la dureté de l'eau.</li><li>• Modification du texte P26-27 pour inclure « cuillère à café en métal » au lieu d'un agitateur en bois comme confirmé par P. Rodak.</li><li>• P25 étape 3, remplacement de l'image par une « cuillère à café en métal » au lieu d'un agitateur en bois.</li><li>• P33 7.1.1, suppression de « Fourni par le site » pour couvrir les marchés dans lesquels des articles peuvent être fournis ou non.</li><li>• P51 10.3 - ajout d'une phrase indiquant qu'il faut préchauffer les tasses si un chauffe-eau est disponible.</li></ul> |
| 1.4     | 18.10.2024 | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ajout d'un nouveau plateau d'égouttage plat en option pour les grandes tasses p.4.</li><li>• Ajout de conseils supplémentaires sur les filtres à eau p.17.</li><li>• Mise à jour de la page 26 pour indiquer qu'il faut utiliser un agitateur en bois pour retirer la capsule coincée.</li><li>• Suppression des pages MSDS &amp; COSHH demandées.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.3     | 25.03.2024 | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Page de contenu modifiée.</li><li>• Modification de la section relative à l'élimination des déchets.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 1.2     | 24.01.2024 | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Modification pour supprimer « fournisseur de services ».</li><li>• Presses à boutons modifiées pour l'installation des filtres.</li><li>• Ajout d'une note sur le rinçage après la distribution de chocolat chaud.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1.1     | 28.11.2023 | Sabeena Cleo Bahar | <ul style="list-style-type: none"><li>• Changements ajoutés par Caffitaly concernant les pressions sur les boutons et les informations supplémentaires</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 1.0     | 25.03.2023 | Sabeena Cleo Bahar | Première version du manuel de l'opérateur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Si vous avez besoin d'aide avec votre machine à café, contactez-nous :

# Centre de contact Costa Coffee



**COSTA**  
COFFEE  
PROFESSIONAL



PODIO

