

GUIDE D'INSTALLATION NEO



Cher client(e)

Veillez lire attentivement le guide utilisateur et le manuel d'installation avant d'utiliser cet appareil.

Conservez le guide utilisateur et le manuel d'installation en lieu sûr et avec l'appareil.

Examinez l'équipement immédiatement après sa livraison pour vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Contactez votre revendeur et/ou votre transporteur si nécessaire. Les dommages résultant d'un traitement ou d'une utilisation inappropriée ne sont pas couverts par la garantie.

Les appareils fabriqués ou fournis par Drinkotec sont conformes à la législation et aux normes en vigueur dans l'UE et correspondent à l'état actuel de la technique. La sécurité d'utilisation ne peut être assurée qu'en suivant les instructions de ce guide.

Toute reproduction, quelle qu'elle soit, est interdite sans l'autorisation écrite préalable de Drinkotec.

Drinkotec conçoit généralement ses produits pour une durée de vie de 5 à 10 ans, en fonction du type d'équipement.

Ce document a été préparé avec le plus grand soin. Cependant, Drinkotec Sarl. n'assume aucune responsabilité en cas d'erreurs ou d'omissions. Il en va de même pour tout dommage résultant de l'utilisation des informations contenues dans ce manuel.

COPYRIGHT

Copyright ©2022 Drinkotec, Inc. Tous droits réservés. La copie ou la reproduction de tout ou partie du contenu de ce manuel sans l'autorisation expresse de Drinkotec est strictement interdite.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	- 5 -
DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTION DE L'APPAREIL	- 8 -
• INTRODUCTION	- 8 -
• PRÉSENTATION	- 8 -
• ÉLÉMENTS FOURNIS	- 9 -
• DIMENSIONS	- 9 -
INSTALLATION & MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL	- 10 -
• PRÉREQUIS TECHNIQUES	- 10 -
CONDITIONS GÉNÉRALES	- 10 -
EXIGENCE DE L'APPAREIL	- 10 -
AUTRES CONDITIONS	- 11 -
OUTILS UTILES POUR L'INSTALLATION	- 11 -
KITS D'INSTALLATION (OPTIONNEL)	- 12 -
• INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE	- 12 -
• PROGRAMMEZ NEO SUR LOOP 360	- 16 -
CRÉATION D'UN HORECA	- 17 -
CRÉATION DES CATÉGORIES	- 19 -
CRÉATION DE L'INVENTAIRE	- 20 -
PRODUITS	- 23 -
ASSIGNER L'APPAREIL À L'HORECA	- 27 -
CONFIGURATION DES PARAMÈTRES TECHNIQUES	- 31 -
ATTRIBUTION DU CONTRAT À UNE ENTREPRISE	- 33 -
• PREMIÈRE MISE EN SERVICE	- 38 -
ACCÉDEZ AU MENU DE CONFIGURATION.....	- 38 -
LES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE	- 39 -
DÉMARRAGE DE LA POMPE À SIROP	- 41 -
PARAMÈTRES DU RATIO DES BRIX	- 43 -
CONFIGURATION DE LA CARBONATATION PRODUIT	- 47 -
CONFIGURER LE POST WASH	- 48 -
CALIBRATION	- 49 -
• VÉRIFICATION FINALE	- 50 -
MISE À JOUR DES RÉGLAGES	- 51 -

-
- **MODIFIER L'INGRÉDIENT D'UN SIROP**..... - 51 -
 - **METTRE À JOUR LES PRODUITS**..... - 52 -
 - **METTRE À JOUR LA RECETTE D'UNE BOISSON** - 52 -
 - **METTRE À JOUR LE LOGO D'UN PRODUIT** - 52 -
 - **METTRE À JOUR LES DOSES**..... - 53 -
 - - 53 -
 - **METTRE À JOUR LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL**..... - 54 -

GESTION DES BIBS..... - 55 -

- **CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS**..... - 55 -
- DEPUIS LOOP360 - 55 -
- SUR LA NEO - 55 -
- **INSTALLATION D'UN NOUVEAU BIB** - 56 -

MAINTENANCE ET NETTOYAGE..... - 57 -

- **NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS** - 57 -
- **NETTOYAGE DE LA BUSE** - 57 -
- **NETTOYAGE DE LA LIGNE DE SIROP** - 58 -

AVERTISSEMENTS

AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sous surveillance ou à condition qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.

AVERTISSEMENT

Il n'y a pas de pièces réparables par l'utilisateur final. Tout défaut ou problème concernant l'équipement ne doit être corrigé que par un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT

Bien que le plus grand soin soit apporté à la fabrication, des dommages peuvent être causés à la métallerie pendant le transport, l'installation et l'utilisation générale. Il peut en résulter des bords tranchants ou pointus. Évitez tout contact avec les bords métalliques ou tout autre danger potentiel.

AVERTISSEMENT

Avant de soulever ou de déplacer cet équipement, il est recommandé que toutes les personnes chargées de ces tâches reçoivent une formation appropriée en matière de sécurité. Toutes les personnes qui soulèvent ou déplacent cet équipement doivent porter l'équipement de protection individuelle approprié. Pour éviter les blessures, le transport de l'appareil sur de longues distances doit être effectué à l'aide d'un dispositif d'aide mécanique. En l'absence d'aide mécanique, Drinkotec recommande un levage par deux personnes. L'appareil doit toujours être transporté en position verticale, jamais sur le côté ou par le dessus.

AVERTISSEMENT

Il est dangereux de soulever ou d'essayer de déplacer l'appareil pendant le nettoyage ou à tout autre moment lorsque l'appareil fonctionne.

AVERTISSEMENT

N'utilisez l'équipement que pour l'usage auquel il est destiné, tel qu'il est décrit dans le manuel d'installation. Il n'y a pas d'autres utilisations recommandées pour cet appareil. Une utilisation non conforme de l'appareil annulera votre garantie.

AVERTISSEMENT

Drinkotec a effectué un contrôle complet de la qualité et du fonctionnement de chaque unité. Néanmoins, des fuites sur les conduites d'eau pendant le fonctionnement ne peuvent

pas être totalement exclues. Inspectez régulièrement l'équipement pour détecter les signes de fuite.

C AVERTISSEMENT

Des précautions doivent être prises lors de la manipulation de cet équipement afin d'éviter d'endommager les tubes de réfrigération ou d'augmenter le risque de fuite.

C AVERTISSEMENT

Les pièces doivent être remplacées par des pièces similaires et l'entretien doit être effectué par du personnel de service autorisé par l'usine, afin de minimiser le risque d'inflammation possible dû à des pièces non conformes ou à un entretien inadéquat.

C AVERTISSEMENT

Veillez à ce que toutes les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées.

C AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

C AVERTISSEMENT

La température d'évaporation dans le circuit de réfrigération peut descendre jusqu'à -10°C . Si l'on ne prend pas de mesures préventives, cela peut être une source potentielle de blessures.

C AVERTISSEMENT

Le compresseur, le condenseur, les tubes de réfrigération à haute pression et les moteurs deviennent chauds pendant le fonctionnement. Il convient d'éviter tout contact avec ces pièces pendant le fonctionnement.

C AVERTISSEMENT

Le carbonateur fait partie intégrante de l'unité et il convient de noter que le processus de carbonatation implique l'utilisation de gaz à haute pression et potentiellement nocifs. Il convient donc d'être prudent lors de l'utilisation de l'équipement.

Cet équipement doit être pose sur une surface plane.

C AVERTISSEMENT



Cet équipement est chargé avec du réfrigérant R290 (propane). Seuls des techniciens qualifiés, titulaires d'un certificat de manipulation valide pour le fluide 40 (propane), peuvent intervenir sur le système de réfrigération de cet équipement. Veuillez lire les informations ci-dessous avant toute intervention.

Réfrigération R290 (Care 40, Propane)

Remarque : seuls les techniciens formés à la manipulation et à l'utilisation en toute sécurité des réfrigérants à base d'hydrocarbures peuvent intervenir sur ce système.

- Travaillez sur ce système dans un endroit aéré ou à l'extérieur.
- Utilisez un détecteur de fuites sur place pour indiquer s'il y a des hydrocarbures dans l'air autour du système (placez-le à un niveau bas car les HC sont plus lourds que l'air).
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de sources d'inflammation (flammes ou composants électriques produisant des étincelles) à moins de 3 mètres de votre zone de travail.
- Si vous remplacez des composants, utilisez des pièces de rechange identiques.
- Lors du brasage, veillez à ce que tous les hydrocarbures soient éliminés du système. Utilisez du propane de qualité frigorifique (R290 ou Care 40).

AVERTISSEMENT

Ne mettez pas l'appareil au rebut sans avoir au préalable retiré tout le réfrigérant R290. Cette opération ne peut être effectuée que par un ingénieur qualifié pour manipuler des réfrigérants à base d'hydrocarbures.

AVERTISSEMENT

Tous les appareils sont équipés d'une fiche standard européenne conforme à la norme iec83:1985, d'une fiche britannique ou d'une fiche spécifique à un pays. Avant de commencer le nettoyage, isolez l'appareil en procédant comme suit :

1. Éteignez la prise dans laquelle la fiche est installée.
2. Retirer la fiche de la prise.

Il convient de vérifier que toutes les installations sont conformes aux réglementations électriques locales et aux codes nationaux avant de mettre l'appareil en marche.

Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par Drinkotec, notre agent de service ou un ingénieur électricien qualifié. La connexion du câble d'alimentation est de type "y".

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTION DE L'APPAREIL

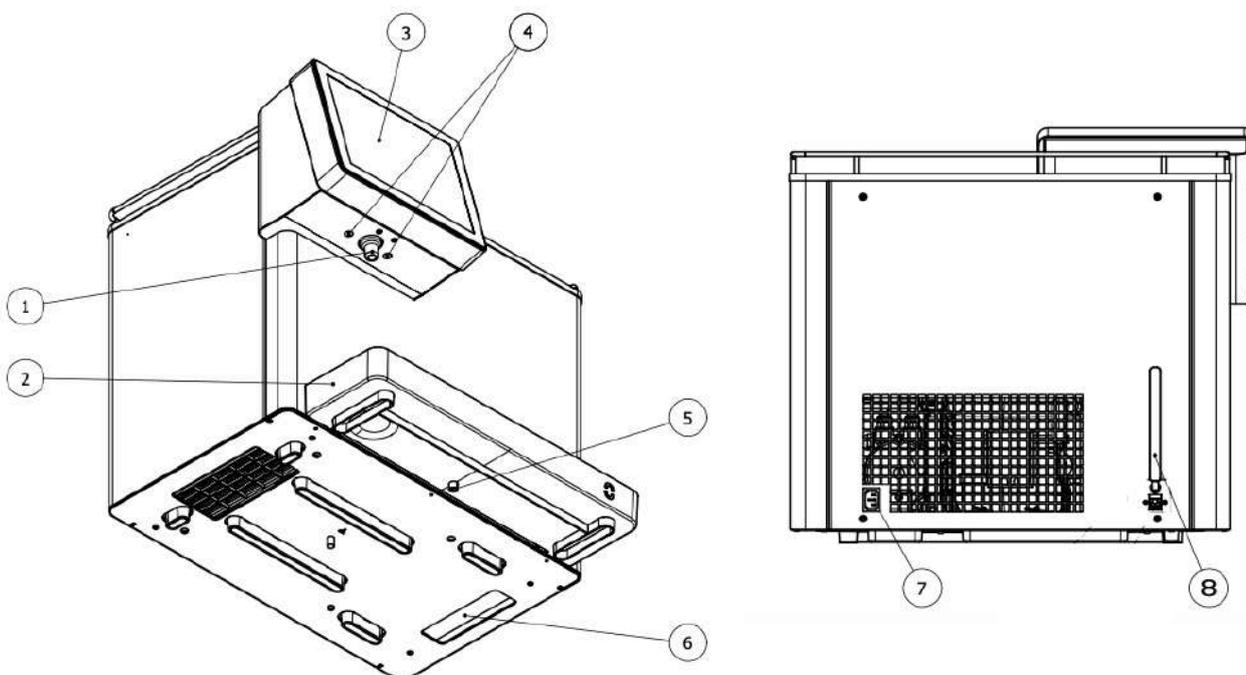
INTRODUCTION

Cet équipement est un distributeur de postmix à poser sur comptoir pour distribuer des boissons réfrigérées et gazeuses. L'équipement est autonome et contient un système de réfrigération pour refroidir le produit, un système de carbonatation pour gazéifier l'eau du réseau et des pompes à sirop pour tirer le sirop des bag-in-box.

Le système est conçu pour fonctionner avec des ratios de sirop compris entre 4:1 et 10:1, mais il est réglé pour utiliser du sirop post-mélange de rapport 5:1.

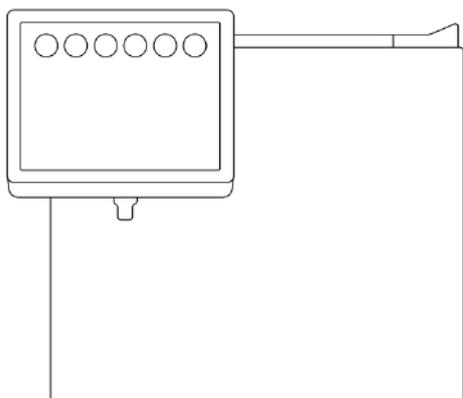
Cet équipement est conçu pour être installé sur un comptoir en libre-service ou manipulé par un serveur derrière le bar.

PRÉSENTATION



- 1) Buse postmix
- 2) Bac de récupération
- 3) Écran 12'1"
- 4) Vis de réglage du débit d'eau
- 5) Écoulement (Option)
- 6) Accès aux tuyaux
- 7) Alimentation électrique
- 8) Antenne 4G

ÉLÉMENTS FOURNIS



Neo

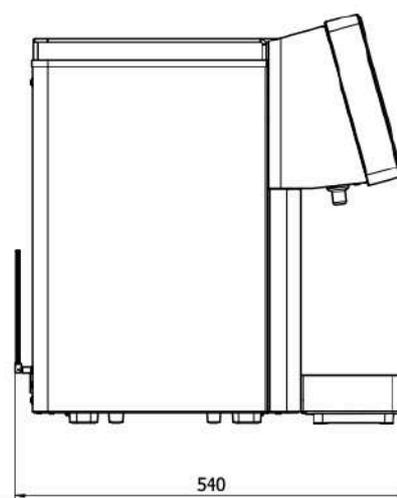
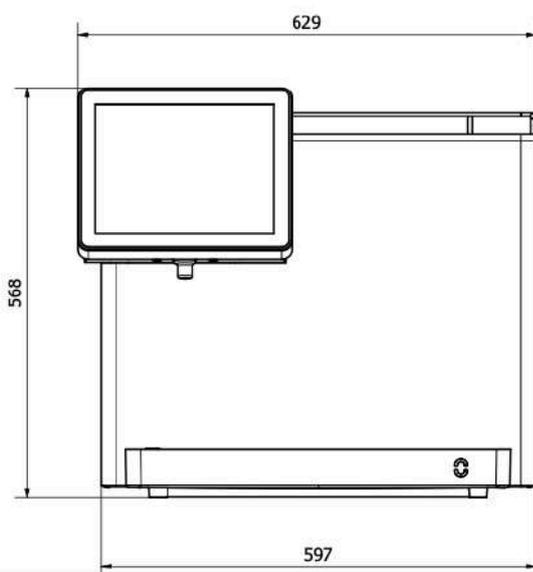


Cable d'alimentation Neo



Bac de récupération

DIMENSIONS



INSTALLATION & MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

PRÉREQUIS TECHNIQUES

CONDITIONS GÉNÉRALES

- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des boissons alcoolisées, des jus de fruits ou des boissons à base de lait.
- Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement humide.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil à l'extérieur.
- N'installez pas l'appareil dans un endroit où un tuyau d'eau ou de vapeur pourrait être utilisé à proximité ou sur l'appareil.

Tout débordement doit être immédiatement essuyé.

L'appareil ne doit pas être installé dans de petits espaces clos ou à côté d'équipements qui génèrent de la chaleur ou dans lesquels la circulation d'air frais est restreinte. L'appareil doit toujours être installé dans un endroit bien ventilé.

Gardez l'appareil à l'abri de la chaleur et du froid excessifs. Les températures ambiantes minimales et maximales sont les suivantes

- Minimum : 12°C
- Maximum : 32°C

L'utilisation abusive ou l'utilisation de l'équipement à d'autres fins que celles indiquées ci-dessus annule toute garantie et peut constituer un danger pour vous-même et pour les autres.

EXIGENCE DE L'APPAREIL

La pression de l'eau du réseau doit être MIN 1.4 bar \ MAX 3.5 bar.

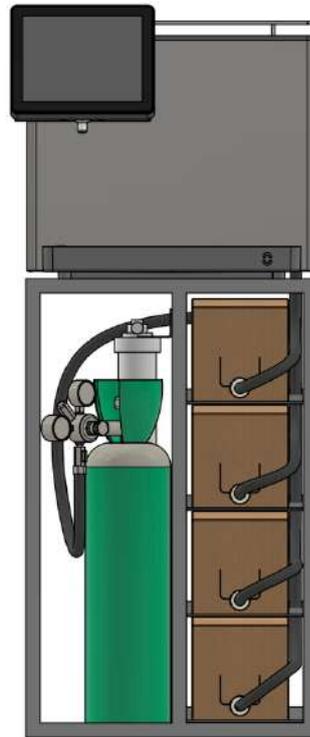
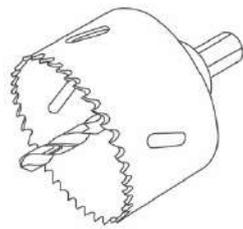
La pression de Co2 doit être MIN 4.5 bar \ MAX 5.5 bar.

L'alimentation électrique doit être compatible avec les paramètres suivants :

- Tension : 220-240 V
- Courant : 3.5A
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 660 W
- Calibre et type de fusible : 10A 20mm HRC

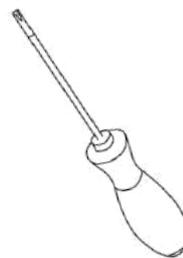
AUTRES CONDITIONS

Les sirops bag-in-box DOIVENT se trouver à moins de 2 mètres de l'unité et situés au niveau ou en dessous de l'unité.

*OUTILS UTILES POUR L'INSTALLATION*

Ø 60mm

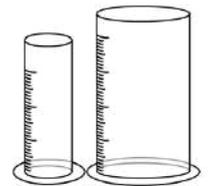
Ø 30 mm (pour écoulement)



Torx20



2.5 mm



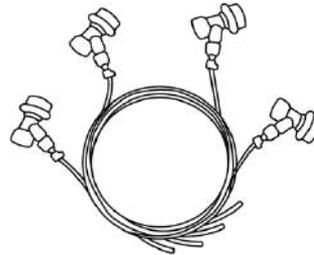
Doseur gradué

KITS D'INSTALLATION (OPTIONNEL)

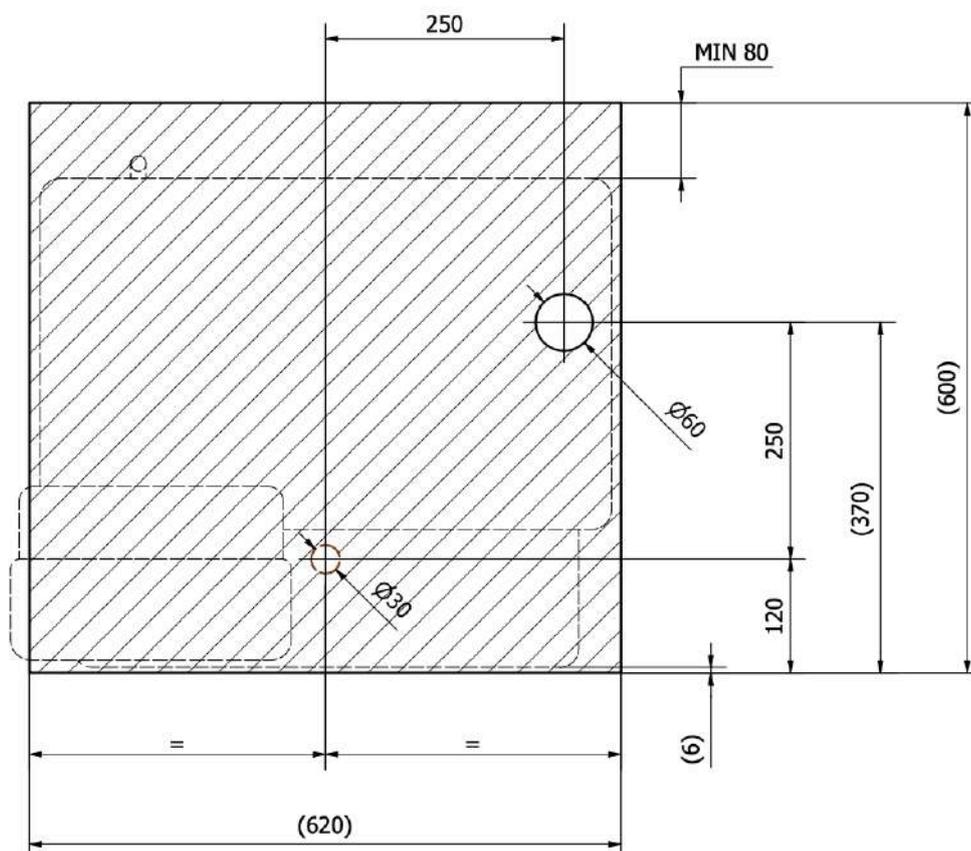


83.54.10 NEO – Kit filtre 4C

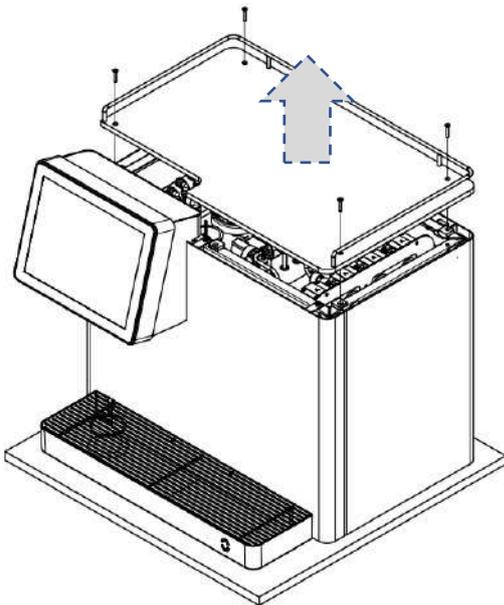
83.54.11 NEO – Kit filtre 7C

83.54.00 NEO – Kit de connexion
pour le sirop, le CO2 et l'eau INSTRUCTIONS DE MISE EN SERVICE

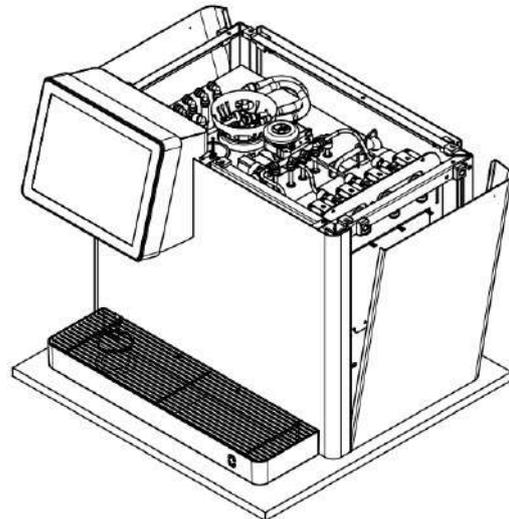
- a. Découper le plan de travail selon l'échelle de découpe ci-dessous :



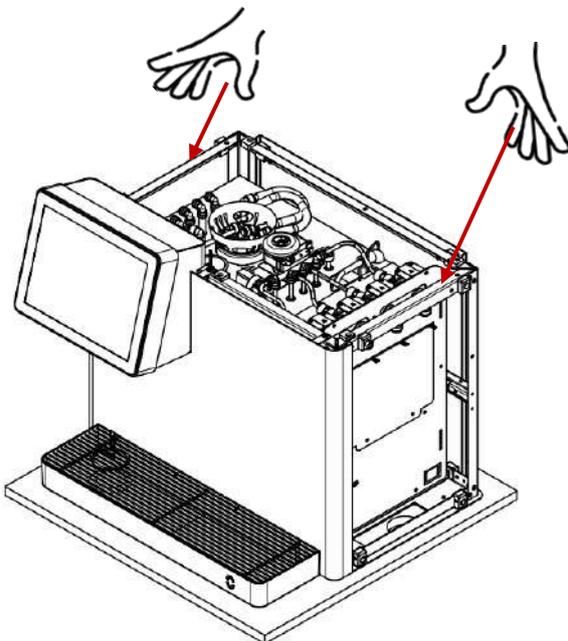
- b. Ouvrez la partie supérieure de la NEO.



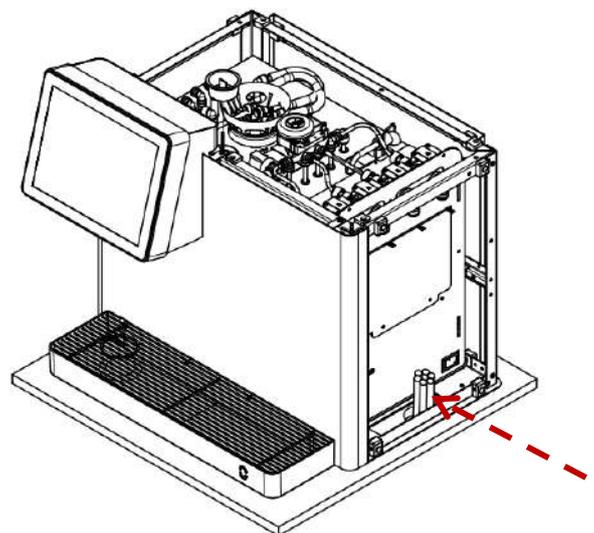
- c. Ouvrez les deux côtés en tirant par le haut



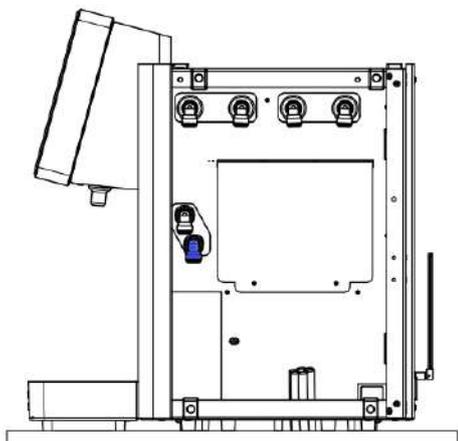
- d. Placez la NEO à son emplacement définitif en saisissant les barres supérieures.



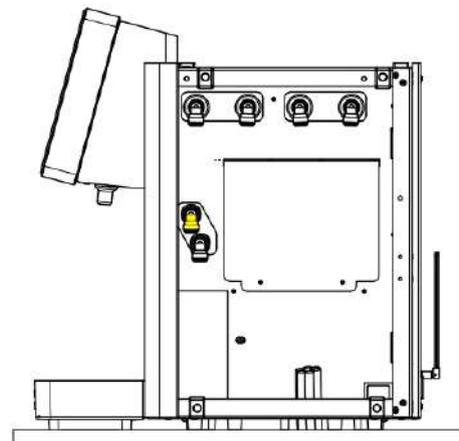
- e. Tirez les 4 tuyaux de sirop, l'arrivée d'eau et l'arrivée de gaz de la cave.



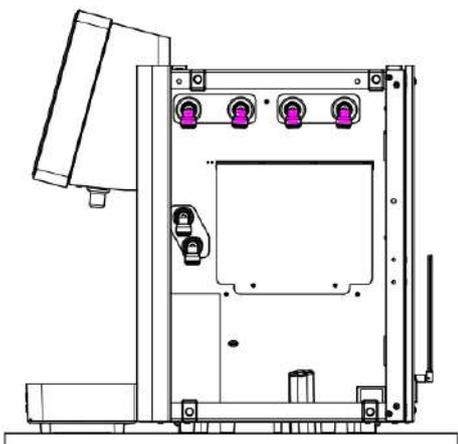
f. Branchez le tuyau d'eau filtrée - 3/8" OD adapté aux connexions John Guest au connecteur John Guest étiqueté "WATER" à l'arrière de l'unité (en bleu).



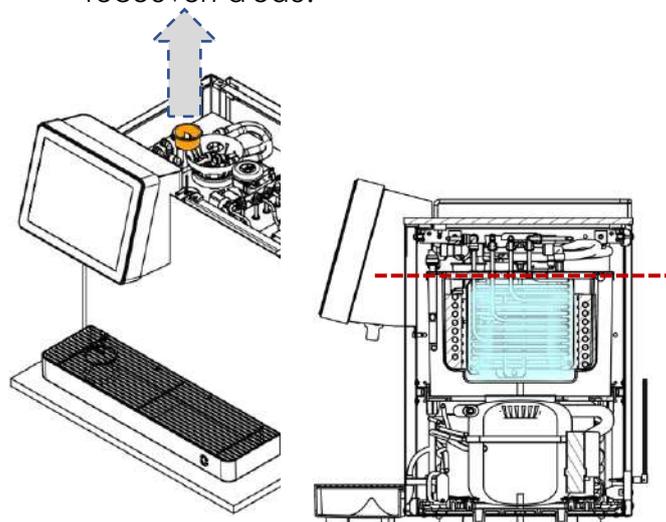
g. Branchez l'alimentation en CO2 sur le connecteur étiqueté Co2 (en jaune).



h. Connectez les conduites de sirop du bag-in-box aux connecteurs étiquetés sirop 1 - sirop 4 (en violet).



i. Retirez le bouchon et, à l'aide d'un entonnoir, remplissez soigneusement la cuve avec de l'eau froide et propre. Arrêtez le remplissage lorsque le dernier python est recouvert d'eau.

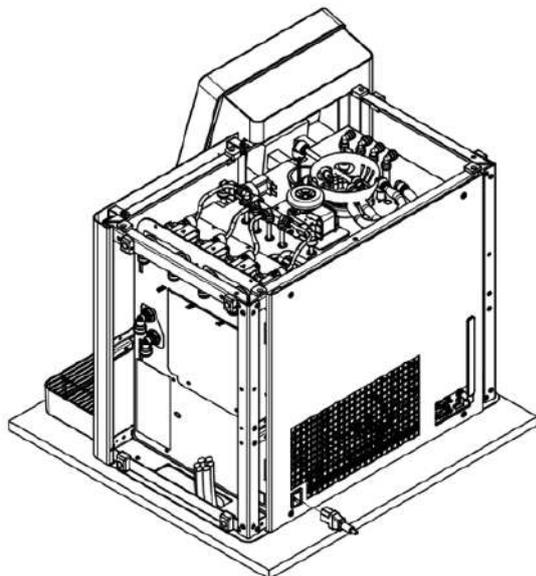


N'allumez pas encore l'alimentation en eau.

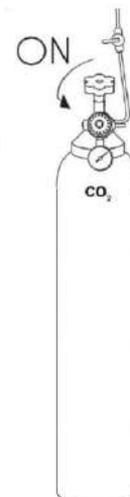
N'allumez pas encore l'alimentation en CO2.

Ne pas encore mettre l'appareil sous tension.

j. Branchez le câble électrique.

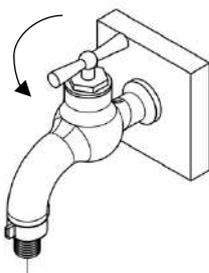


k. Ouvrez l'alimentation en CO2 et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites à l'extérieur et à l'intérieur.

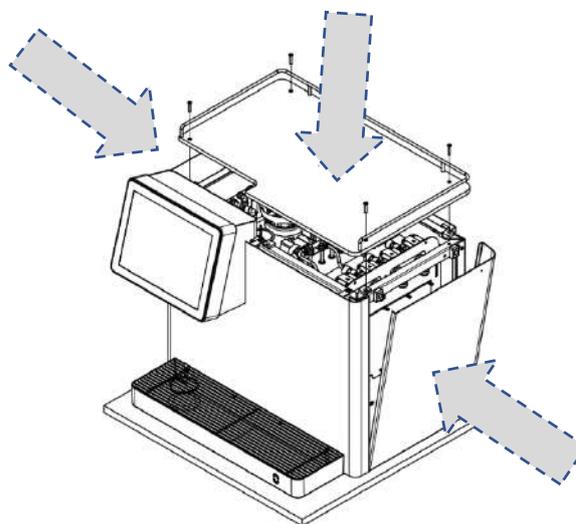


k. Ouvrez le robinet d'arrivée d'eau et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites à l'extérieur et à l'intérieur.

OUVREZ



m. Replacez les côtés et le dessus de la NEO.



Avant de commencer la programmation et les réglages des brics, il faut s'assurer que l'eau du réseau, le CO2 et les bag-in-box sont branchés.

PROGRAMMEZ NEO SUR LOOP 360

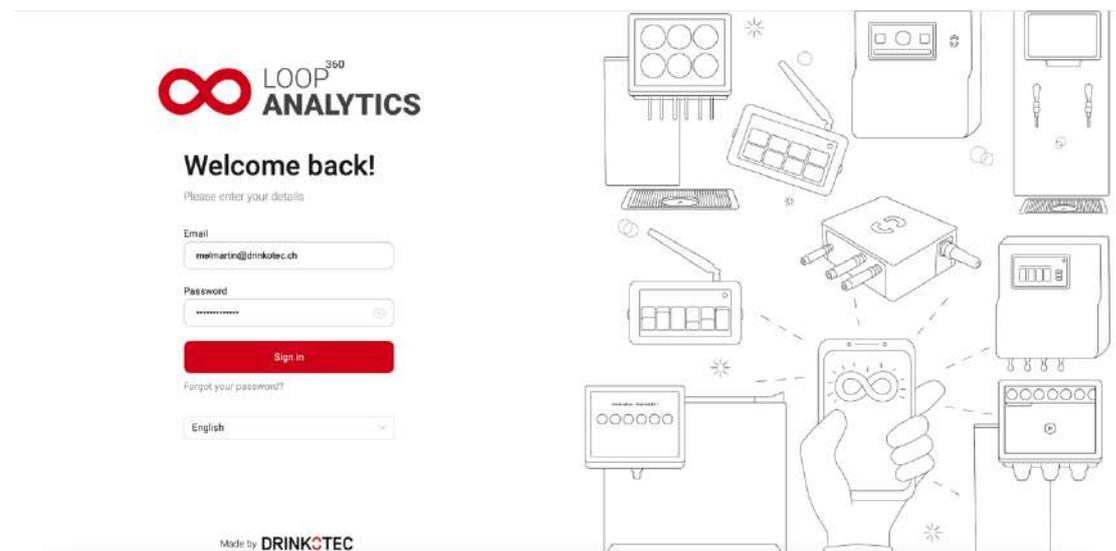
a. Branchez l'appareil sur le secteur, l'écran d'initialisation s'affiche.

L'écran principal s'affiche ensuite.



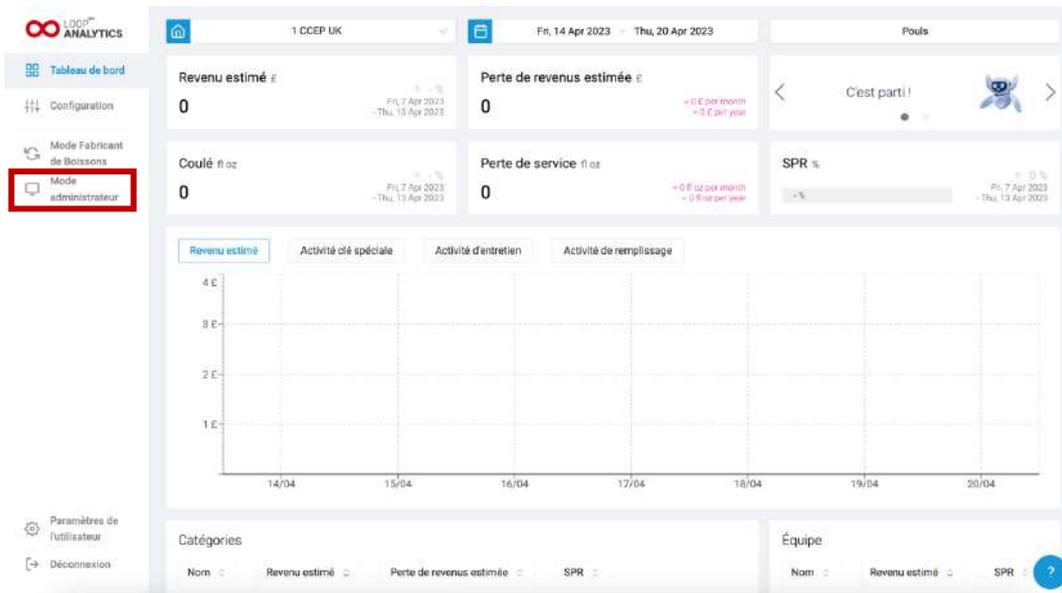
Idéalement, Neo devrait être connecté à l'aide d'un câble Ethernet afin d'assurer une bonne connexion lors de l'installation.

b. Lancez un navigateur web et entrez <https://loop.drinkotec.net/> pour accéder à Loop360, entrez vos informations d'accès et connectez-vous.



CRÉATION D'UN HORECA

a. Accédez au "Mode administrateur".



b. Accédez au menu "HoReCas".

The screenshot shows the LOOP ANALYTICS user management interface. The left sidebar menu has "HoReCas" highlighted with a red box. The main area displays a table of users with columns for "Nom", "Email", and "Langue". The table contains 11 rows of user data. At the top, there are "Supprimer" and "Créer" buttons, and a search bar. At the bottom, there is a pagination bar showing "10 / page".

Nom	Email	Langue
Accounting Manager	jjin@akershusgruppen.no	en
Agathe Kristine	agathek@outlook.com	en
Akrâm MTir	amtir@drinkotec.ch	fr
Alain Batan	a.batan@cauterets-lys.com	fr
Alain Gerst	alain@lechaudronchampery.ch	fr
Alexandre Christen	achristen@drinkotec.ch	fr
Alexandre Dumond	alexandre@dumdup.ch	en
Alina Khurram	alina@hartek.no	en
Arnaud Gervaix	arnaud@urbankombucha.ch	fr
asf qwr	pwdreset@voltron.co	en

La création de l'HoReCa peut se faire de deux manières : en partant de zéro ou à partir d'un modèle.

En partant de zéro

c. Sélectionnez le bouton "Créer" et complétez toutes les informations correctement.

The screenshot shows the 'Créer' (Create) form in the Local Analytics user management interface. The form is titled 'Créer' and contains several input fields and dropdown menus. The 'Nom' field is empty. The 'Type d'abonnement' dropdown is set to 'Basic'. The 'Date de désactivation' field has a 'Select date' button. The 'Adresse' field is empty. The 'Fuseau horaire' dropdown is set to 'Europe/Zurich'. The 'Devise' field is empty. The 'Utilisez l'once liquide' toggle is turned off. The 'Heure d'ouverture' dropdown is set to '8 AM'. The 'Heure de fermeture' dropdown is set to '12 AM'. A blue 'Soumettre' (Submit) button is at the bottom right.

Nom	Email
Accounting Manager	jin@akershusgruppen.no
Agathe Kristine	agathek@outlook.com
Akrám MTir	amtir@drinkotec.ch
Alain Batan	a.batan@cauterets-lys.com
Alain Gerst	alain@lechaudronchampery.ch
Alexandre Christen	achristen@drinkotec.ch
Alexandre Dumond	alexandre@dumdup.ch
Alina Khurram	alina@hartek.no
Arnaud Gervaix	arnaud@urbankombucha.ch
asf qwr	pwdreset@voltran.co

À partir d'un modèle

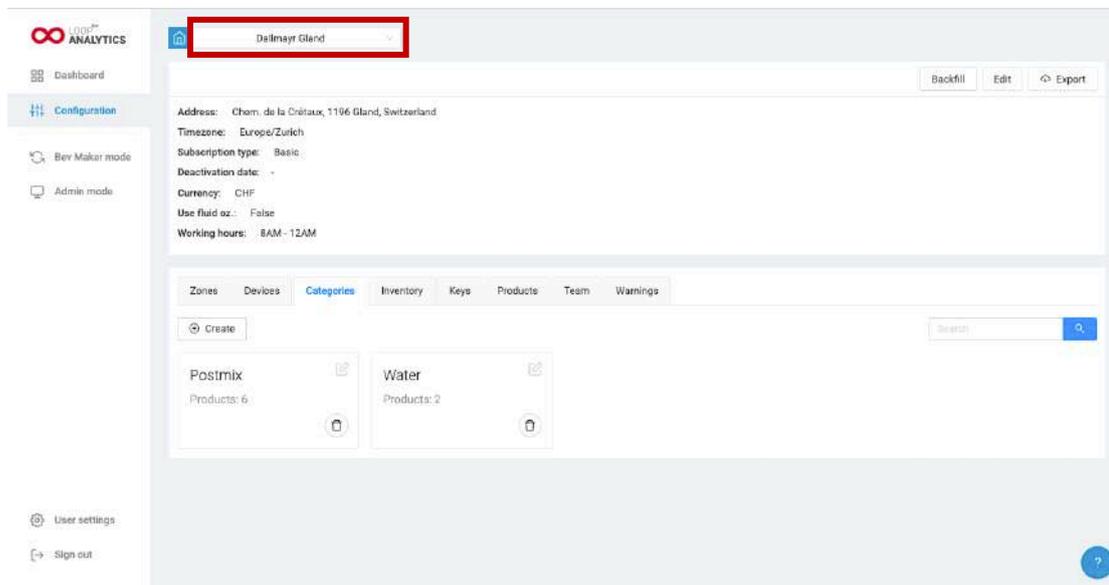
c. Importez le fichier json depuis votre ordinateur.

The screenshot shows the user management interface with a table of users. The 'Créer' button is highlighted with a red box. The table has columns for 'Nom', 'Email', and 'Langue'. The 'Langue' column is empty for all users.

Nom	Email	Langue
Accounting Manager	jin@akershusgruppen.no	en
Agathe Kristine	agathek@outlook.com	en
Akrám MTir	amtir@drinkotec.ch	fr
Alain Batan	a.batan@cauterets-lys.com	fr
Alain Gerst	alain@lechaudronchampery.ch	fr
Alexandre Christen	achristen@drinkotec.ch	fr
Alexandre Dumond	alexandre@dumdup.ch	en
Alina Khurram	alina@hartek.no	en
Arnaud Gervaix	arnaud@urbankombucha.ch	fr
asf qwr	pwdreset@voltran.co	en

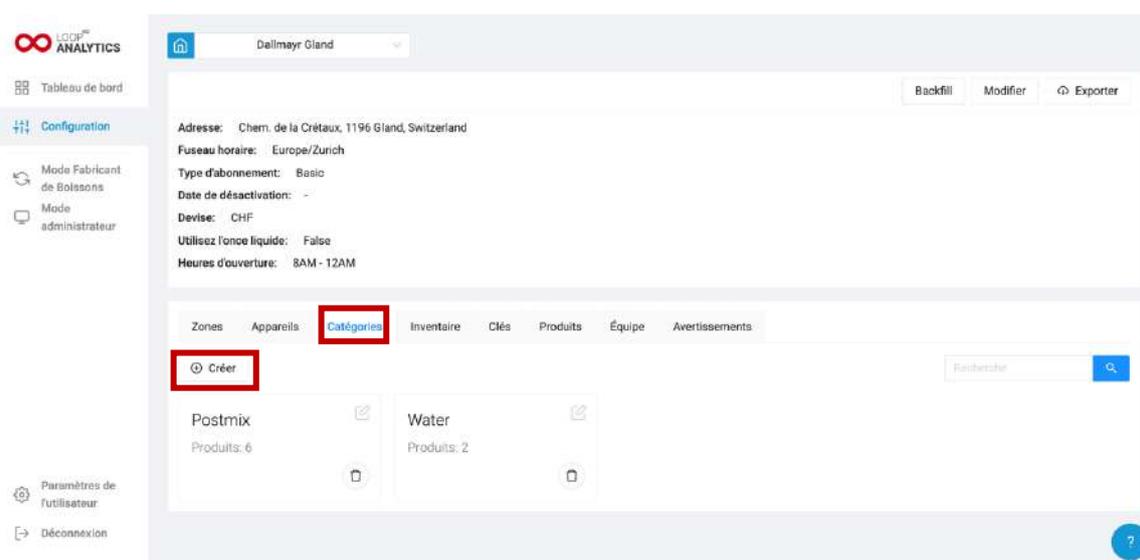
d. Sélectionnez l'HoReCa que vous venez de créer. Vous accédez directement au menu "Configuration".

Si vous avez utilisé la méthode d'importation, n'oubliez pas d'éditer et de mettre à jour les données de l'HoReCa. Les étapes suivantes seront déjà réalisées. Vérifiez que toutes les informations sont correctes.



CRÉATION DES CATÉGORIES

a. Accédez à l'onglet "Catégories" et créez deux catégories : Postmix et Eau.



b. Remplissez toutes les informations nécessaires et cliquez sur le bouton "Soumettre".

✕ Créer - Catégorie

Nom

Basé sur l'unité

Soumettre Annuler



Les catégories de produits distribués sur NEO ne sont pas basées sur l'unité. Veillez à ne pas cocher cette option.

CRÉATION DE L'INVENTAIRE

a. Accédez à "Configuration" dans le menu puis à l'onglet "Inventaire".

LOOP ANALYTICS

Tableau de bord

Configuration

Mode Fabricant de Boissons

Mode administrateur

Paramètres de l'utilisateur

Déconnexion

Dallmayr Gland

Backfill Modifier Exporter

Adresse: Chem. de la Crétaux, 1196 Gland, Switzerland

Fuseau horaire: Europe/Zurich

Type d'abonnement: Basic

Date de désactivation: -

Devise: CHF

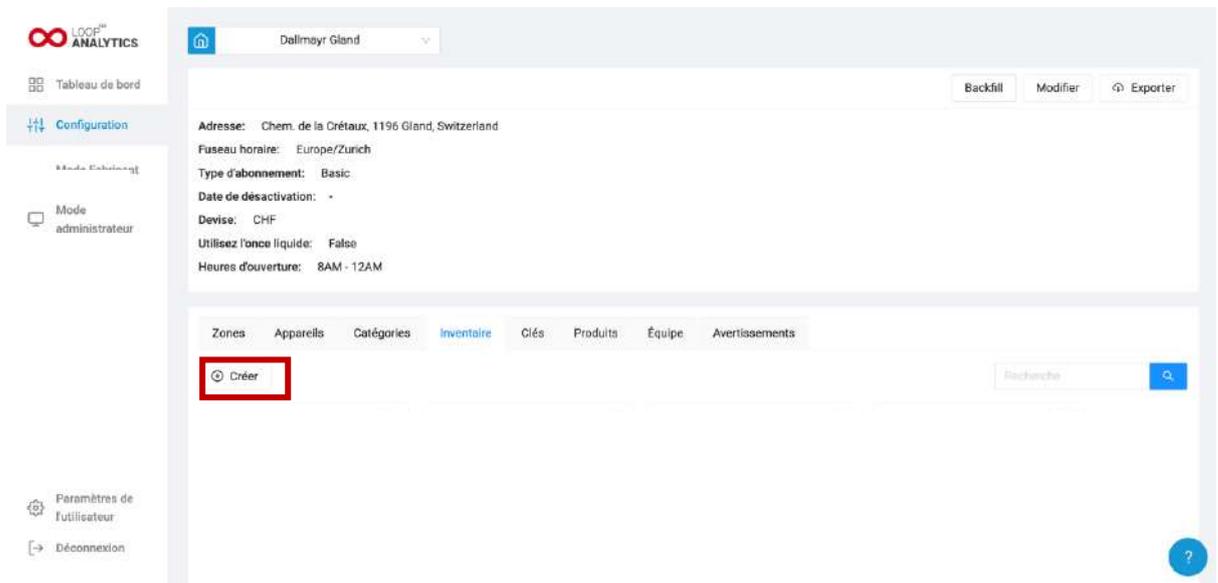
Utilisez l'once liquide: Falso

Heures d'ouverture: 8AM - 12AM

Zones Appareils Catégories **Inventaire** Clés Produits Équipe Avertissements

Créer Recherche

b. Commencez à créer votre premier article d'inventaire.



The screenshot shows the LOGIP ANALYTICS web interface. On the left is a navigation menu with options like 'Tableau de bord', 'Configuration', 'Mode administrateur', 'Paramètres de l'utilisateur', and 'Déconnexion'. The main area displays details for a location named 'Dallmayr Gland', including address, time zone, subscription type, currency, and opening hours. Below this, there are tabs for 'Zones', 'Appareils', 'Catégories', 'Inventaire', 'Clés', 'Produits', 'Équipe', and 'Avertissements'. The 'Inventaire' tab is active, and a red box highlights the 'Créer' button. There are also 'Backfill', 'Modifier', and 'Exporter' buttons at the top right of the main area.

c. Remplissez toutes les informations nécessaires et cliquez sur le bouton "Soumettre".



The screenshot shows a form titled 'Créer - Article d'inventaire'. It contains the following fields:

- Nom:** A text input field with the placeholder 'Nom'.
- Ratio:** A text input field with the value '1 : 0.0'.
- Taille:** A text input field with the value '0.0' and a dropdown menu currently set to 'L'.
- Type de mélange d'eau:** A dropdown menu currently set to 'Pas de mélange'.

At the bottom of the form are two buttons: 'Soumettre' (blue) and 'Annuler' (white).



La taille correspond à la taille du bag-in-box. Par exemple : 3, 10, 15, 20 litres. Vérifiez cette information sur le bag-in-box.

d. Une fois qu'un article d'inventaire est créé, vous pouvez mettre à jour la quantité en cliquant sur le stylo dans le coin droit.

The screenshot displays the configuration interface for a Daimayr Gland machine. The main panel shows the 'Inventaire' (Inventory) tab with a list of items. A 'Cola 10 L' item is highlighted, and a red box highlights the edit icon (a pencil) in the top right corner of the item's card. To the right, a detailed view of the 'Cola' item is shown, with a red box highlighting the 'Quantité' (Quantity) field, which currently contains the value '0'. The interface includes a sidebar with navigation options like 'Tableau de bord', 'Configuration', and 'Mode Fabricant de Boissons', and a top navigation bar with tabs for 'Zones', 'Appareils', 'Catégories', 'Inventaire', 'Clés', 'Produits', 'Équipe', and 'Avertissements'.

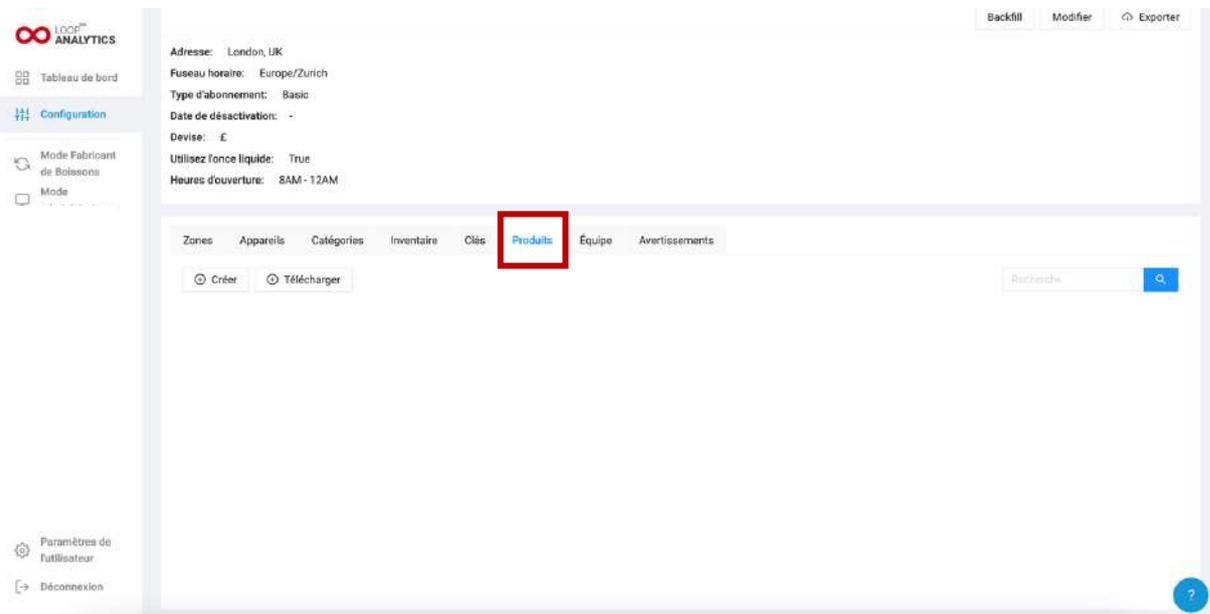
e. Créez les trois autres éléments d'inventaire.



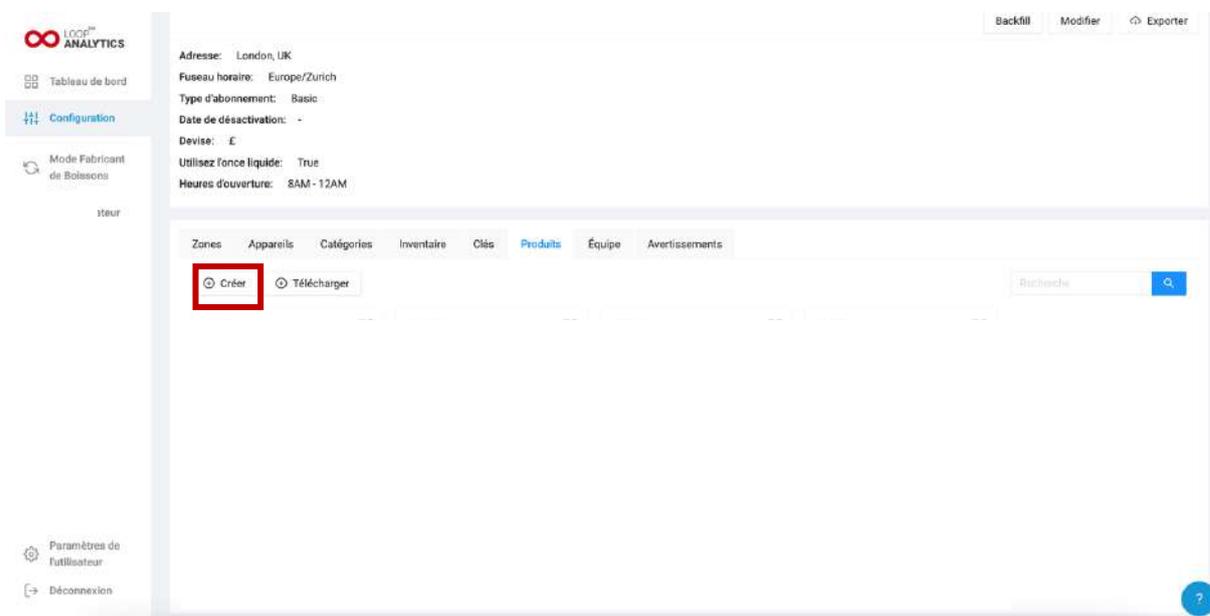
Seuls les 4 postmix doivent être créés. L'eau plate et l'eau gazeuse sont présentes par défaut.

PRODUITS

a. Accédez à l'onglet "Produits".



b. Créez le produit que vous souhaitez distribuer. Si vous voulez servir de l'eau plate et de l'eau gazeuse, vous devez également créer les produits.



Si vous voulez servir de l'eau plate et de l'eau gazeuse, vous devez également créer les produits.

c. Remplissez toutes les informations nécessaires et cliquez sur le bouton "Soumettre".

The image shows two parts of a web form. The left part is titled 'Créer - Produit' and contains the following fields: 'Catégorie' (dropdown menu with 'Postmix' selected), 'Marque' (dropdown menu with 'Recherche' selected), 'Nom' (text input field with 'Nom' as a placeholder), and a 'Possède des doses' toggle switch which is turned on. The right part is titled 'Prix pour les estimations (£/L)' and contains: a 'Prix pour les estimations' text input field, a 'Dose 1' section with a 'PLU' text input field, a 'Dose ml' section with a 'Dose' text input field, a 'Prix (£)' section with a 'Prix' text input field and up/down arrows, a '+ Ajouter une dose' button, and finally 'Soumettre' and 'Annuler' buttons at the bottom.



Vous devez créer des doses. Assurez-vous que l'option « Possède des doses » est bien cochée. Si vous n'avez qu'une seule dose, choisissez la taille de votre verre standard. Vous pouvez créer jusqu'à 3 doses.



Les PLU doivent être différents pour chaque produit. Si vous n'avez pas de système PLU, vous pouvez commencer par 100 et ainsi de suite. Par exemple :

Produit 1 avec 3 doses : PLU 101, PLU 102, PLU 103

Produit 2 avec 3 doses : PLU 201, PLU 202, PLU 203



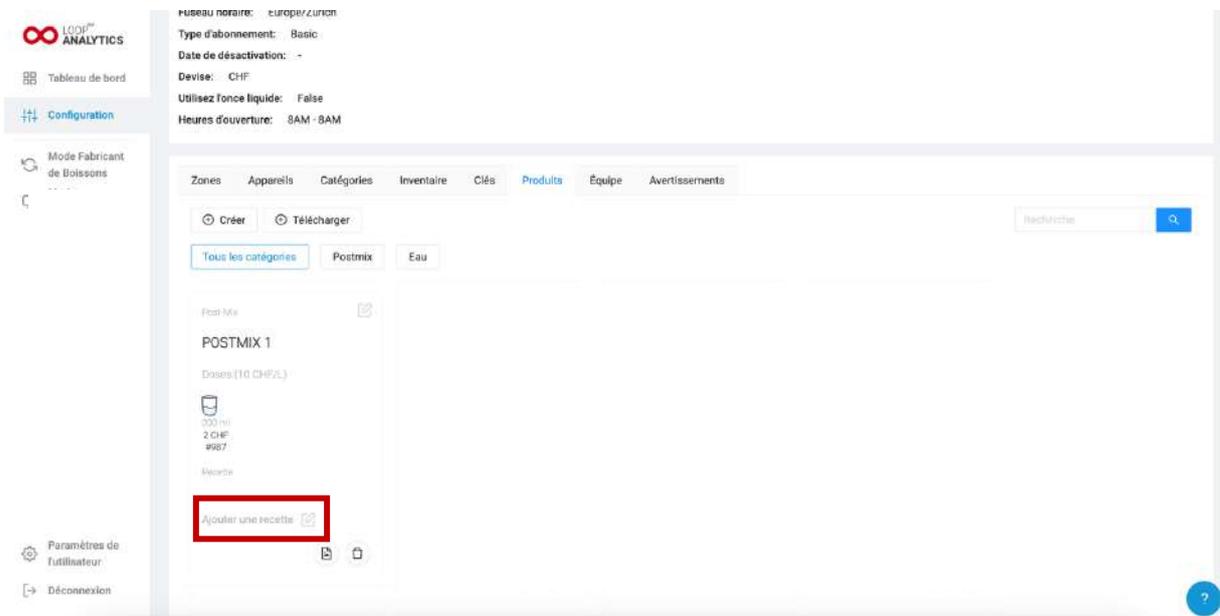
Le prix estimé peut être utilisé de différentes manières.

Il peut s'agir du prix de revient ou du prix de vente par litre.

Si les boissons sont gratuites, le client pourra voir le coût mensuel de sa consommation dans le tableau de bord.

Si les boissons sont payantes, le client aura une idée globale de ses ventes.

d. Ajoutez votre recette.



e. Choisissez vos ingrédients dans la liste des articles de l'inventaire et créez la recette que vous souhaitez en ajoutant d'autres articles de l'inventaire et leurs pourcentages. Cliquez ensuite sur le bouton "Soumettre".

POSTMIX 1 - Recette ✕

Étape 1

Article d'inventaire

Sélectionnez un article d'inventaire ▼

Pourcentage

1 %

+ Ajouter un article

+ Ajouter une étape

Soumettre Annuler



Vous devez atteindre un pourcentage de 100 % en ajoutant tous les éléments de votre recette.

Exemple d'un mix comme Ginger water de Good Good:

Eau Citron - Recette ✕

Étape 1

Article d'inventaire

Limo Citron 10L ▼

Pourcentage

35 %

Article d'inventaire

Eau plate ▼

Pourcentage

65 %

Exemple de boisson postmix traditionnelle :

Cola - Recette ✕

Étape 1

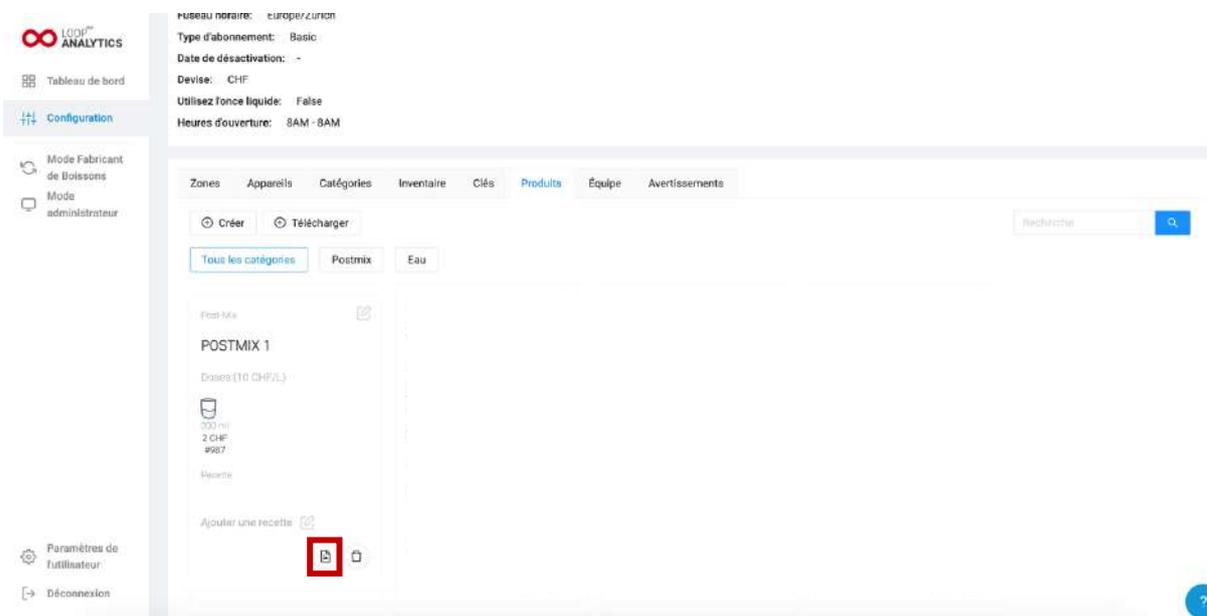
Article d'inventaire

Cola 10L ▼

Pourcentage

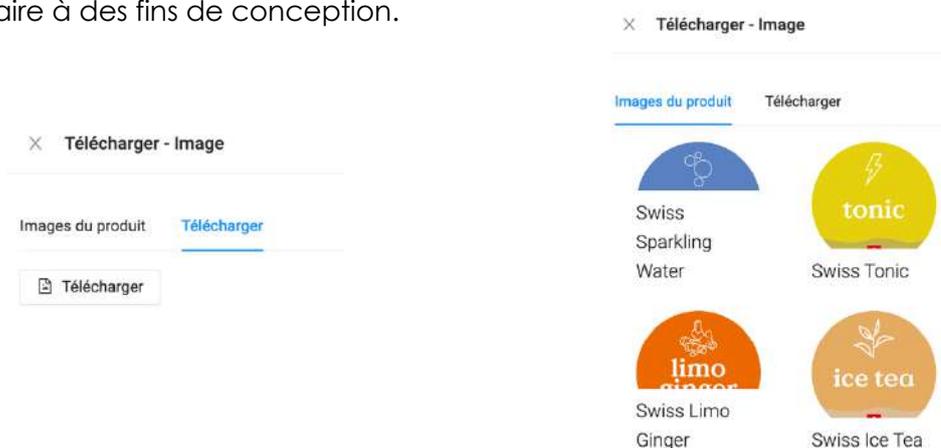
100 %

f. La dernière étape consiste à ajouter le logo que vous souhaitez afficher à l'écran en cliquant comme indiqué ci-dessous dans le carré rouge.



g. Vous pouvez télécharger un nouveau logo ou choisir un logo disponible dans notre bibliothèque.

L'image doit avoir une taille de 250x250 pixels. Nous recommandons l'utilisation d'un logo circulaire à des fins de conception.



h. Répétez l'opération pour tous les produits et recettes que vous souhaitez distribuer.



Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 boissons à distribuer.

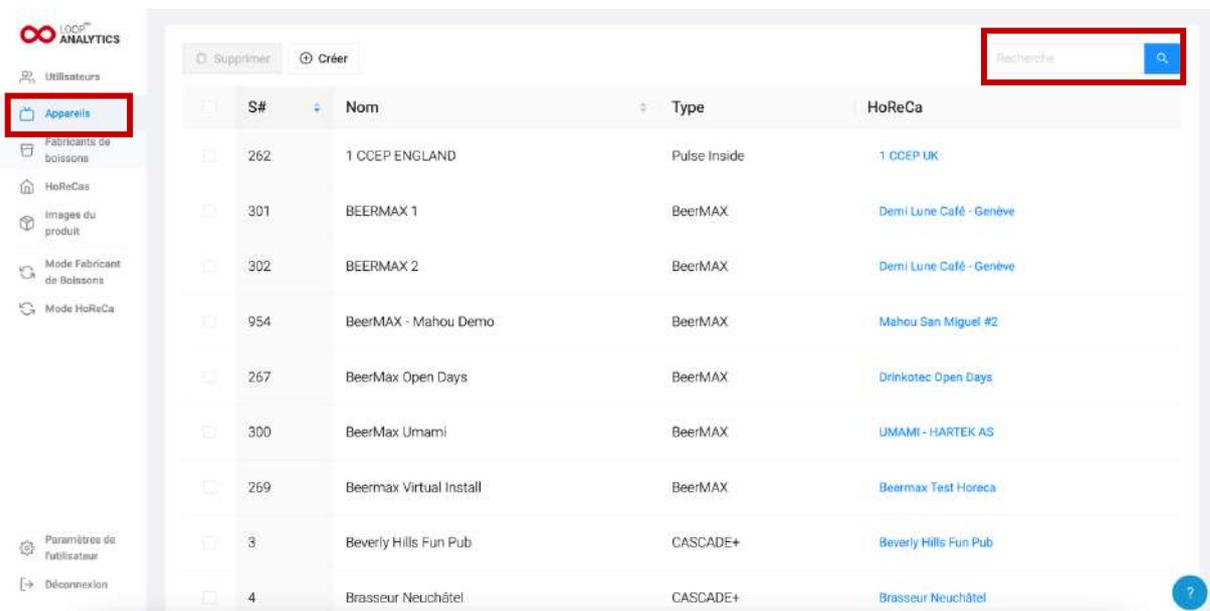


Lorsque vous faites des changements dans Loop360, Neo met à jour les nouveaux paramètres. A chaque fois, la Neo affiche un écran de chargement.

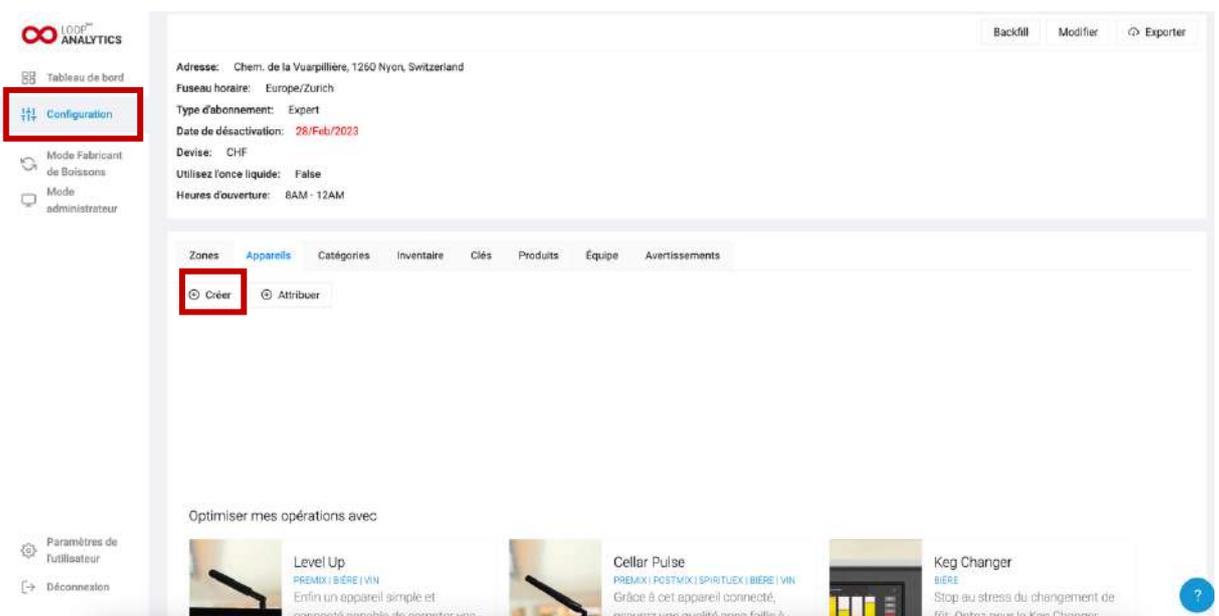
ASSIGNER L'APPAREIL À L'HORECA

a. Accédez au "Mode administrateur" et au menu "Appareils". Vérifiez si l'appareil existe en recherchant son identifiant dans la barre de recherche.

Si l'appareil existe déjà, supprimez son attribution existante afin qu'il soit disponible pour votre HoReCa.



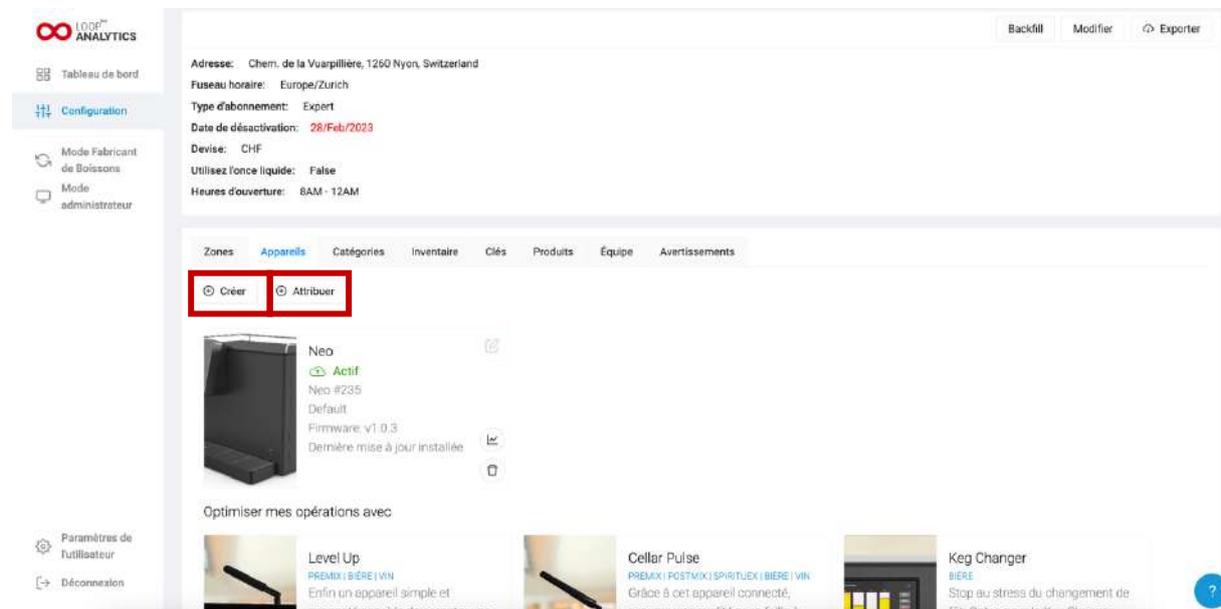
b. Retournez à "Configuration" et à l'onglet "Appareils".



c. Vous aurez deux choix si l'appareil existe déjà dans Loop (vérifié au point a) :

Créer : si l'appareil n'existe pas

Assigner : si l'appareil est déjà créé dans Loop



Option Créer

Indiquez le numéro de série et le nom.

Veillez à ce que les autres paramètres soient similaires à ceux indiqués ci-dessous.

Créer - Appareil

Número de série

Nom

Dispose d'une connexion POS

Dispose d'une vérification santé

Connecté à l'IoT Core

Version configuration à distance

Type

Option Assigner

Choisissez votre appareil dans la liste.

N'hésitez pas à le renommer si nécessaire.

Attribuer - Appareils

Appareil

- (#278) Manhattan Cairo
- (#307) Centre Espoir
- (#2) CA (#307) Centre Espoir



Nous vous recommandons de nommer ou de renommer votre appareil comme suit : NEO + NOM DU CLIENT FINAL

ASSOCIER L'INVENTAIRE ET LES PRODUITS À L'APPAREIL

a. Mettez à jour de la ligne 1 à la ligne 4 avec les articles d'inventaire créés précédemment en cliquant sur le stylo. Vous pouvez mettre à jour si nécessaire la notification d'alerte de volume.

Vous pouvez également mettre à jour l'ingrédient dans la liste " Article d'inventaire ". Cette liste est créée dans l'onglet "Inventaire".

The screenshot displays the configuration interface for the Neo Coté Lac device. The main panel shows various settings such as Mode (Fast mode / Mode contrôlé), Autorisation de coulage (Désactivé), Type de distribution (Appuyer pour couler / Doser), and Système de réfrigération (Désactivé / Actif). Below these are sensor configurations for temperature and pressure.

The inventory management section, highlighted with a red box, shows four lines (Ligne 1 to Ligne 4) with their respective containers and inventory levels. Each line has a progress bar indicating the percentage of inventory used (e.g., 99% for Ligne 1, 100% for Lignes 2-4). A red box also highlights the 'Modifier' button for the 'Compresseur' sensor.

A modal window titled 'Neo Coté Lac / ligne 1' is open, showing the configuration for Line 1. It includes a dropdown for the container (set to #1), a dropdown for the inventory article (set to Cola 10L), and a field for the alert volume (set to 1.0 L). The 'Soumettre' button is highlighted in blue.

b. Modifiez ou ajoutez chaque produit que vous souhaitez distribuer en cliquant sur le stylo dans le coin droit, et choisissez dans la liste créée à partir de l'onglet "Produit". Vous pouvez ajouter jusqu'à 10 boissons.

The screenshot displays the NEO configuration interface. At the top, it shows the device name 'NEO COTÉ LAC | Default | Neo' and a 'Modifier' button. Below this, there are several toggle switches for settings like 'Mode: Fast mode', 'Autorisation de coulage', 'Type de distribution', 'Système de réfrigération', 'Système de carbonation', 'Vannes', and 'Lavage du sirop après coulage'. The middle section contains four cards for sensors: 'Capteur de température 1', 'Capteur de température 2', 'Capteur de pression 1', and 'Alimentation'. Below these are four cards for beverage lines (Ligne 1 to Ligne 4), each showing inventory status and maintenance schedules. At the bottom, a red-bordered box highlights a row of five product cards: 'Cola', 'Thé Froid', 'Limo Citron', 'Limo Ginger', and 'Eau Citron'. Each product card displays its name, doses, and recipes.



L'ordre des produits sera le même sur l'écran de la machine.



Selon la taille de votre écran, vous pouvez faire défiler chaque ligne pour voir le reste des produits.



Vérifiez les doses et les recettes pour chaque produit. Si une erreur apparaît, retournez à l'onglet "Produit", modifiez le produit en question et cliquez sur le bouton "Soumettre". Retournez à l'onglet "Appareil" et sélectionnez à nouveau votre produit. Une mise à jour devrait être visible.



Si les logos ne sont pas visibles sur la machine, il suffit de revenir à l'onglet "Produit" et de recharger les logos comme indiqué à la p.26.

CONFIGURATION DES PARAMÈTRES TECHNIQUES

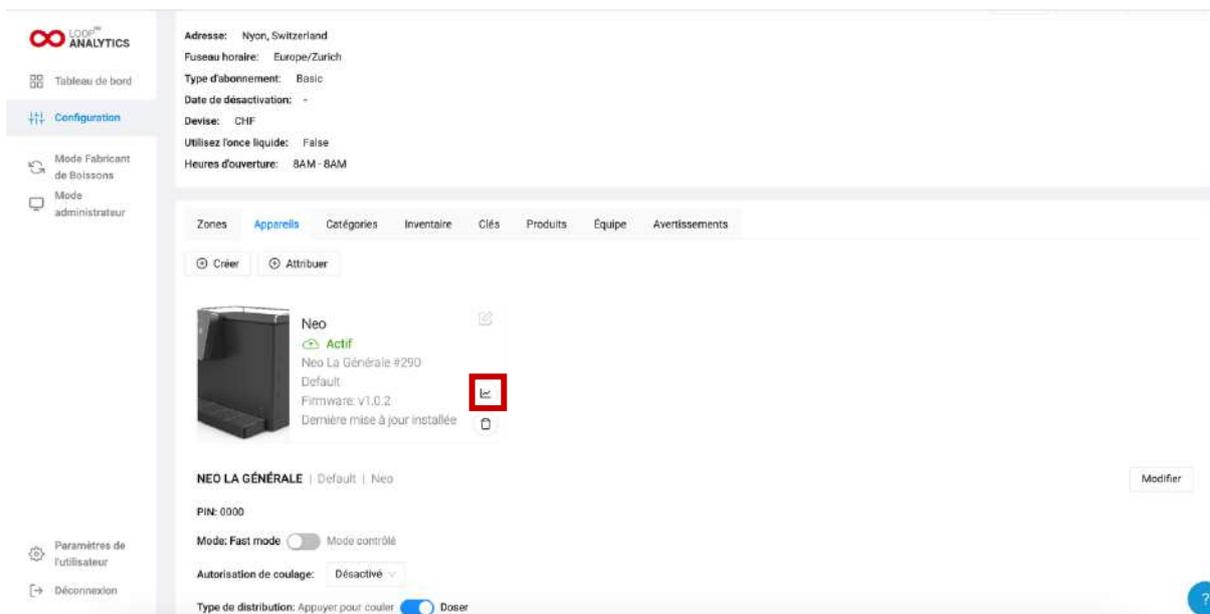
a. Toujours dans l'onglet "Appareils", vérifiez les différents capteurs ainsi que les valeurs minimales et maximales des alertes en cliquant sur le stylo dans le coin droit.

The screenshot displays the NEO configuration interface. On the left, there is a sidebar with navigation options: 'Tableau de bord', 'Configuration', 'Mode Fabricant de Bolssons', and 'Mode administrateur'. The main area shows various system settings, including 'Autorisation de coulage', 'Type de distribution', 'Système de réfrigération', 'Système de carbonation', 'Vannes', and 'Lavage du sirop après coulage'. Below these are four sensor configuration cards: 'Capteur de température 1' (Compresseur), 'Capteur de température 2' (Banc de glace), 'Capteur de pression 1' (Aligal 2 HP), and 'Alimentation' (Alimentation). A red box highlights the first two temperature sensors. A modal window titled 'Neo / Capteur de température 1' is open, showing the 'Type' as 'Compresseur', 'Min' as 10, and 'Max' as 50. The modal also has 'Soumettre' and 'Annuler' buttons.

Pour NEO, vous devez avoir les valeurs suivantes :

<p>Capteur de température 1</p> <p>Compresseur</p> <p>Intervalle autorisé</p> <p>Min 10°C Max 50°C</p>	<p>Capteur de température 2</p> <p>Banc de glace</p> <p>Intervalle autorisé</p> <p>Min -1°C Max 3°C</p>
<p>Capteur de pression 1</p> <p>Aligal 2 HP</p> <p>Intervalle autorisé</p> <p>Min 3.5bar Max 5bar</p>	<p>Alimentation</p> <p>Alimentation</p> <p>Intervalle autorisé</p> <p>Min 80W Max 1200W</p>

b. Une fois les paramètres mis à jour, accédez aux données des capteurs en cliquant sur la case ci-dessous.



The screenshot displays the configuration page for a Neo device in the LOOP ANALYTICS system. The interface includes a left sidebar with navigation options: 'Tableau de bord', 'Configuration', 'Mode Fabricant de Bolssons', and 'Mode administrateur'. The main content area shows device details for 'Neo La Générale #290', which is currently 'Actif'. A red box highlights the 'IC' icon, which is used to access sensor data. Below the device card, there are settings for 'NEO LA GÉNÉRALE | Default | Neo', including PIN: 0000, 'Mode: Fast mode' (disabled), 'Autorisation de coulage: Désactivé', and 'Type de distribution: Appuyer pour couler' (set to 'Doser'). A 'Modifier' button is located on the right side of the device card.

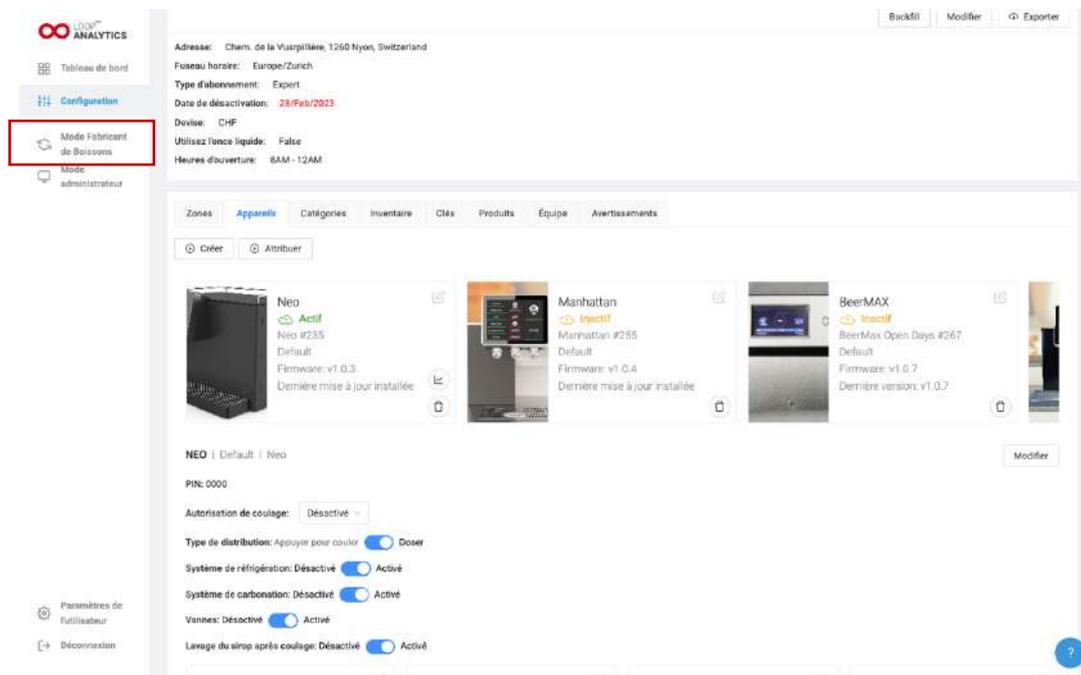
c. Faites défiler la page jusqu'en bas pour voir les données sur les trois graphiques.

Le graphique de température doit contenir 2 courbes, le graphique de pression doit contenir une courbe et le graphique de puissance doit contenir une courbe.

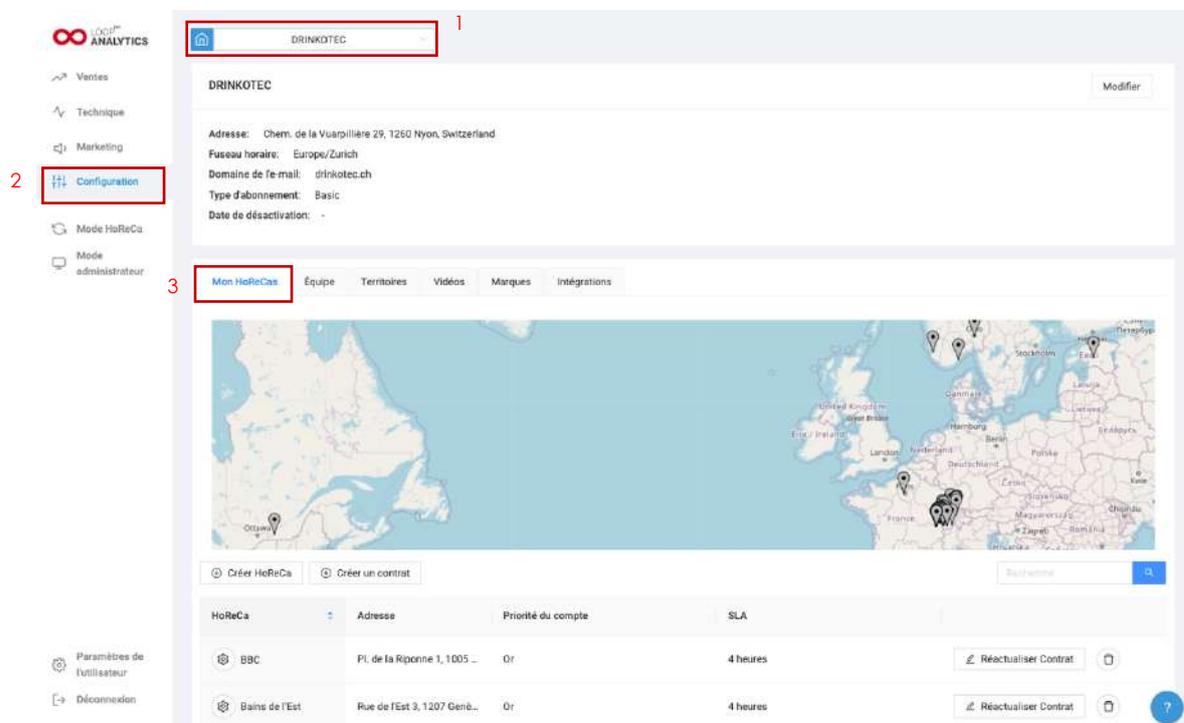


ATTRIBUTION DU CONTRAT À UNE ENTREPRISE

a. Accédez à "Mode fabricant de boissons" dans le menu.

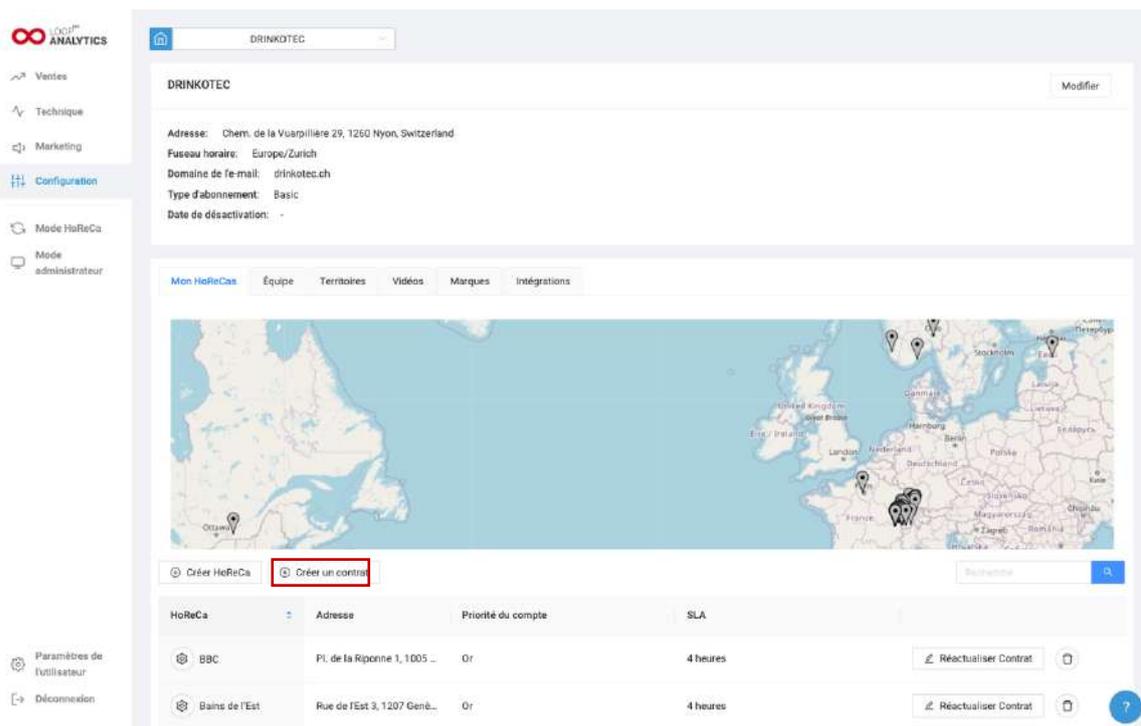


b. Sélectionnez votre entreprise dans la liste. Allez dans le menu "Configuration" et assurez-vous que vous êtes dans l'onglet "Mon HoReCa".



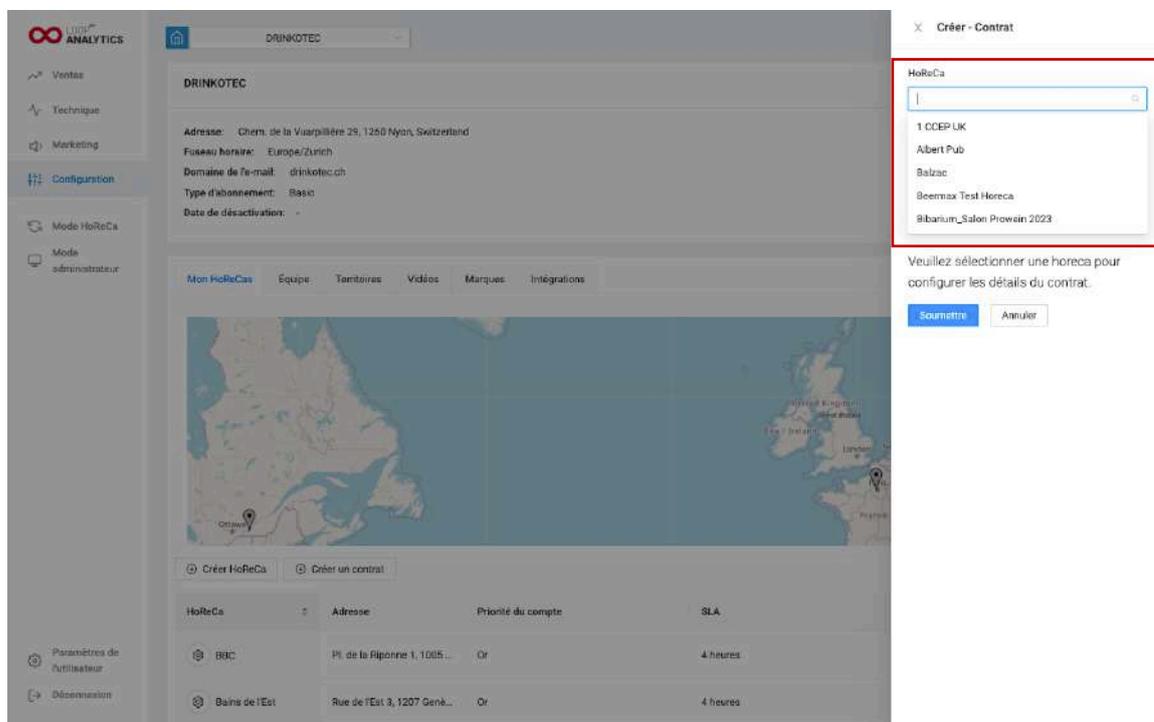
Dans le cas d'une installation HORECA en Suisse romande, choisissez la société "DRINKOTEC".

c. Cliquez sur "Créer un contrat".



The screenshot shows the DRINKOTEC configuration interface. The left sidebar contains navigation options: Ventes, Technique, Marketing, Configuration (selected), Mode HoReCa, and Mode administrateur. The main content area displays the company details for DRINKOTEC, including the address (Chem. de la Vuarpillière 29, 1250 Nyon, Switzerland), time zone (Europe/Zurich), domain (drinkotec.ch), and subscription type (Basic). Below this, there are tabs for 'Mon HoReCa', 'Équipe', 'Territoires', 'Vidéos', 'Marques', and 'Intégrations'. A map of Europe is shown with several location pins. At the bottom of the map area, there are two buttons: 'Créer HoReCa' and 'Créer un contrat', with the latter being highlighted by a red box. Below the map is a table with columns for 'HoReCa', 'Adresse', 'Priorité du compte', and 'SLA'. The table contains two entries: 'BBC' and 'Bains de l'Est', both with a priority of 'Or' and a 4-hour SLA. To the right of each entry is a 'Réactualiser Contrat' button.

d. Rechercher l'HoReCa créé dans la liste.

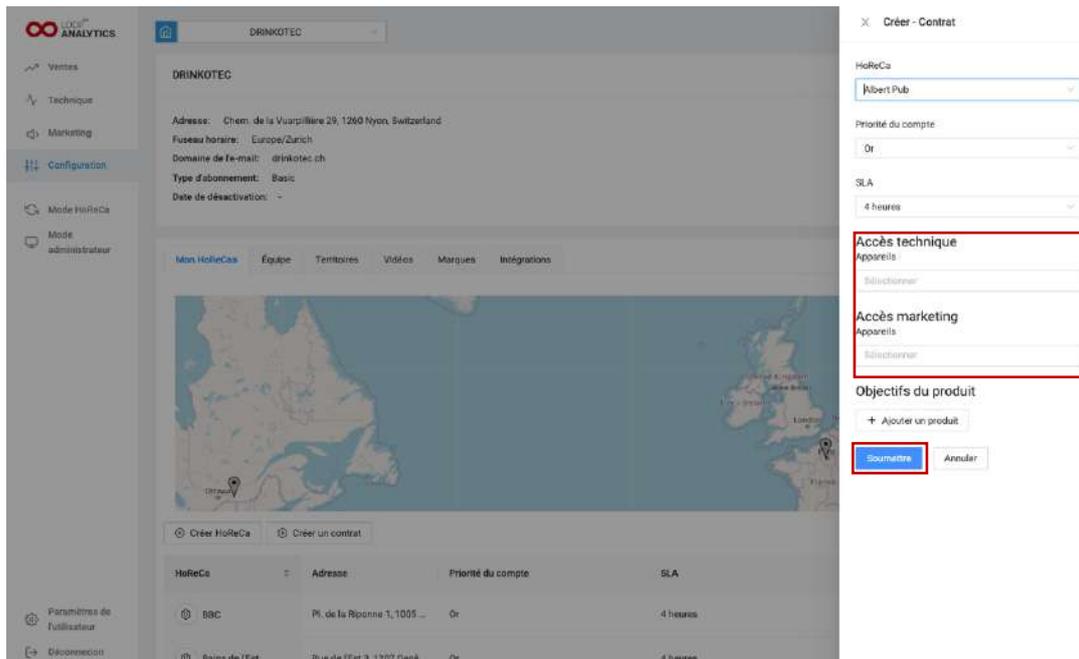


The screenshot shows the same DRINKOTEC configuration page as in the previous image, but with a search modal open. The modal is titled 'Créer - Contrat' and contains a search input field for 'HoReCa'. Below the input field, a list of HoReCa entries is displayed: '1 OCEP LUK', 'Albert Pub', 'Balzac', 'Beemax Test Horeca', and 'Bibarium_Salon Prowein 2023'. The 'HoReCa' column in the table below the modal is highlighted in red. Below the list, there is a message: 'Veuillez sélectionner une horeca pour configurer les détails du contrat.' and two buttons: 'Soumettre' and 'Annuler'.

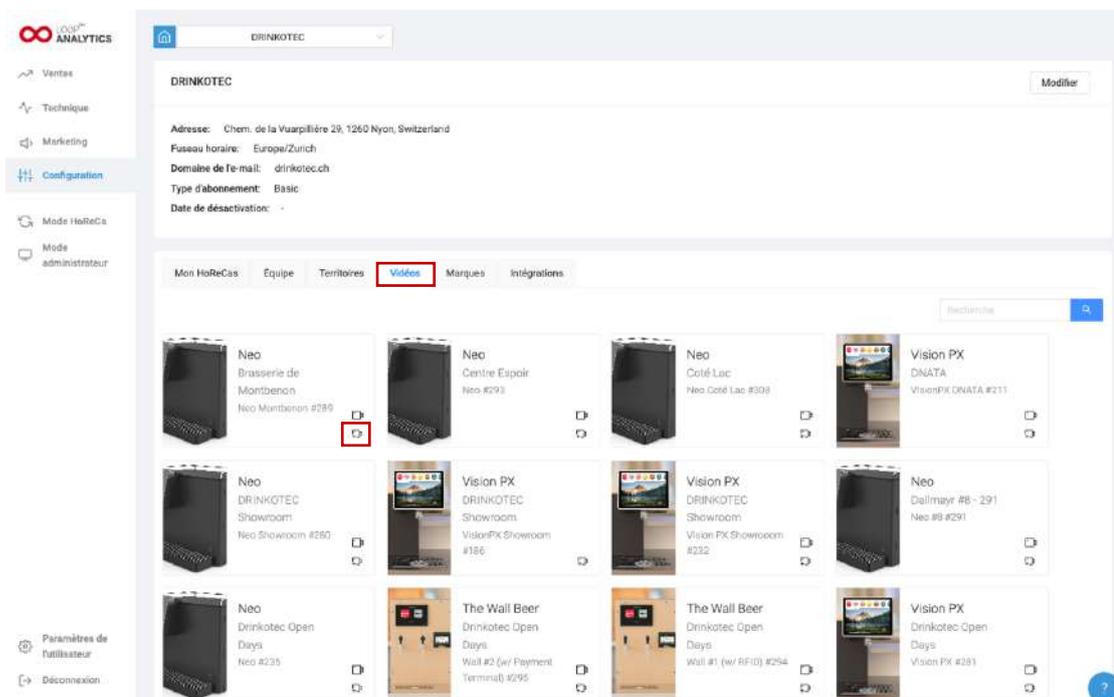


Si votre HORECA ne figure pas dans la liste, cela signifie qu'il est déjà lié à une autre entreprise.

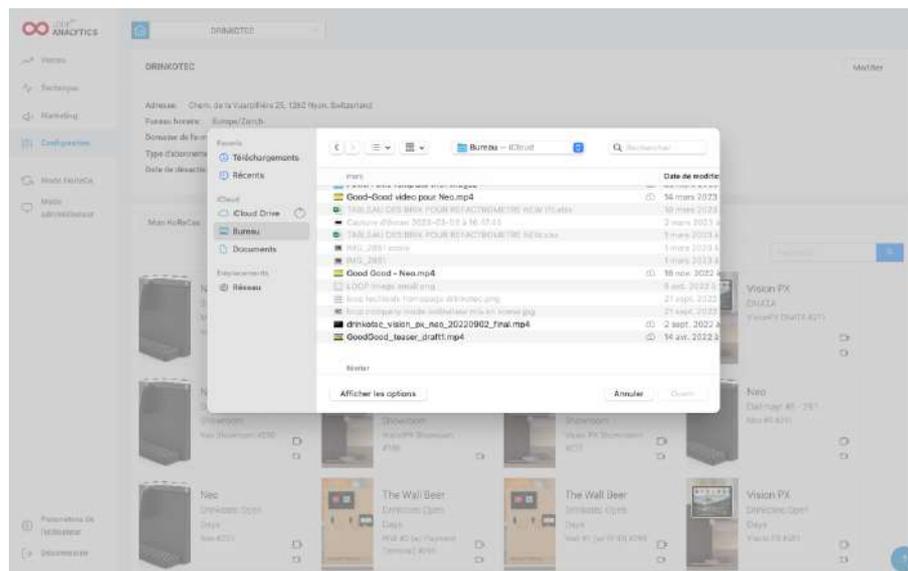
e. Ajoutez l'appareil concerné dans les accès technique et marketing, puis cliquez sur "Soumettre".



f. Allez dans l'onglet "Vidéos", localisez l'appareil dans la liste. Cliquez sur l'icône de la caméra avec le "+". Vous pouvez également vérifier quelle vidéo est en cours de diffusion en cliquant sur l'icône de la caméra.



g. Sélectionnez la vidéo que vous souhaitez ajouter directement depuis votre ordinateur.



Pour les techniciens de Drinkotec, un sous-dossier "NEO" dans le dossier "Technical Service Training" contient la vidéo par défaut.

Si le client souhaite changer la vidéo au moment de l'installation, veuillez contacter le département marketing.

h. Un message de confirmation apparaîtra en haut de l'écran, comme illustré ci-dessous.



Si vous obtenez un message d'erreur, vérifiez les suggestions suivantes :

- La résolution vidéo ne doit pas dépasser 1920x1080 pixels. La résolution idéale est de 1280x720 pixels.
- La vidéo ne doit pas dépasser 25 Mo.
- Elle doit être au format mp4.

Si tout est correct, essayez à nouveau de télécharger la vidéo. Si l'erreur persiste, veuillez contacter l'équipe Plateforme de Drinkotec.

PREMIÈRE MISE EN SERVICE

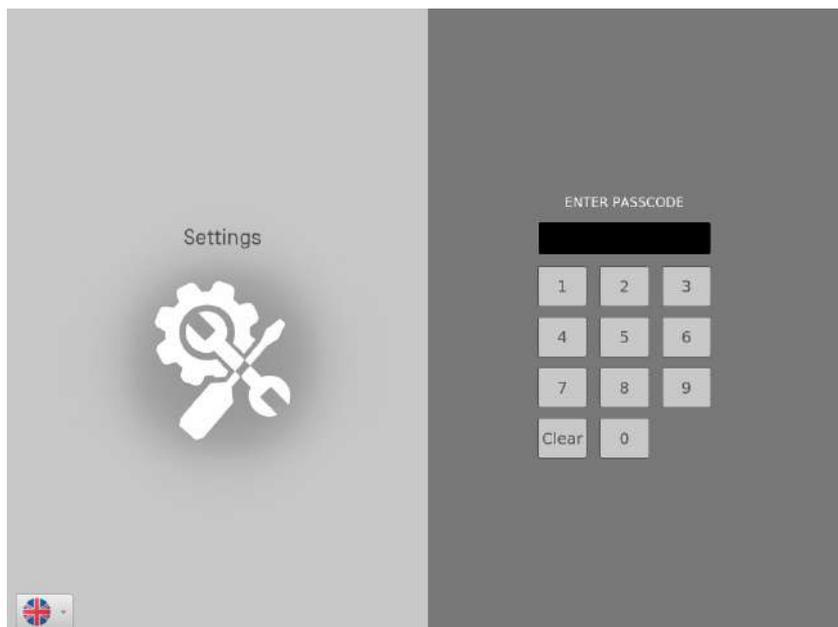
ACCÉDEZ AU MENU DE CONFIGURATION

a. Accédez au mode de configuration en faisant glisser un doigt vers la gauche à partir de la droite de l'écran.



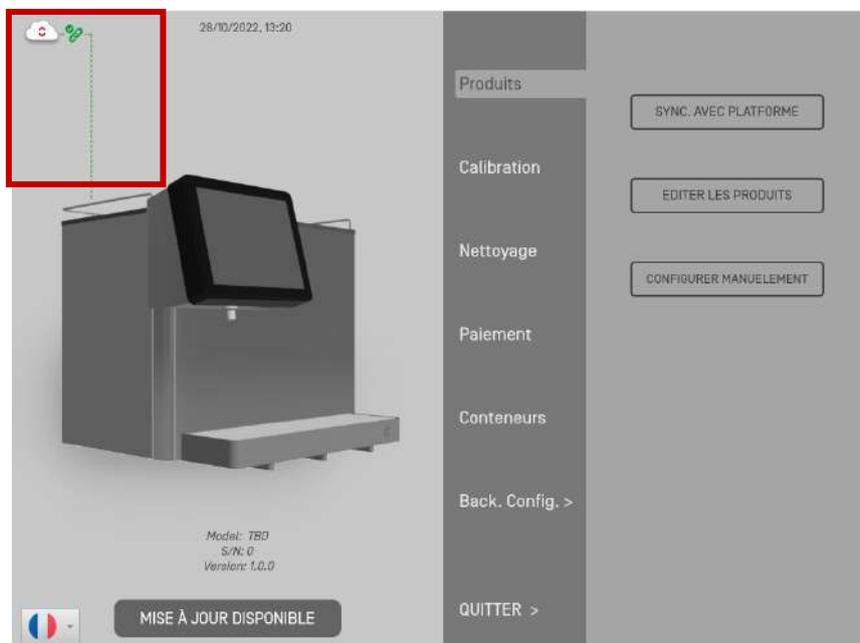
Il est important de commencer à glisser au début de l'écran et non sur le côté noir ou au milieu de l'écran.

b. Entrez le mot de passe par défaut "0000".



LES ÉLÉMENTS DE DÉMARRAGE

a. Vérifiez la connexion au cloud. La liaison entre le cloud et la machine doit être verte. Cela peut prendre quelques minutes à partir du moment où la machine a été allumée.



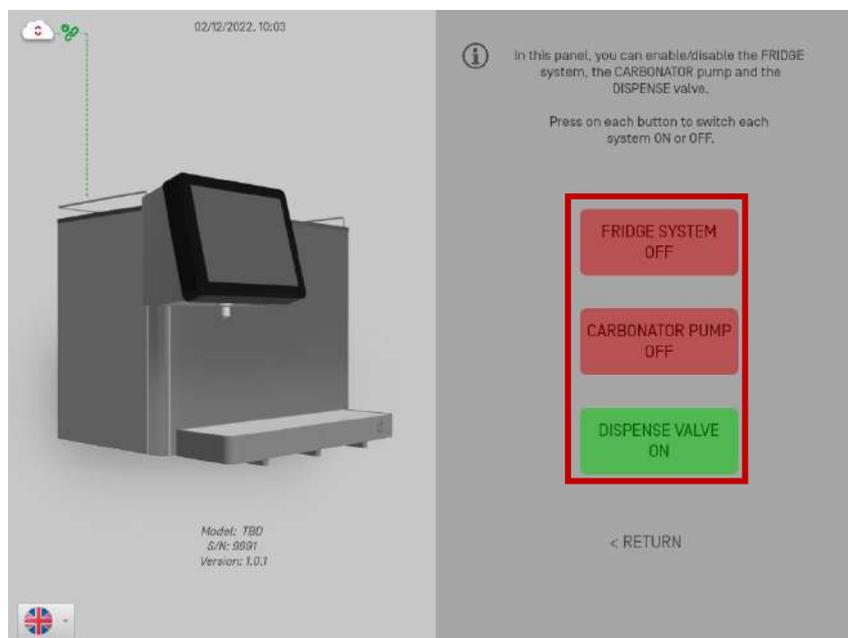
b. Accédez à l'onglet "back. Config".



c. Accédez à " Enable/Disable system component" à l'aide des flèches.

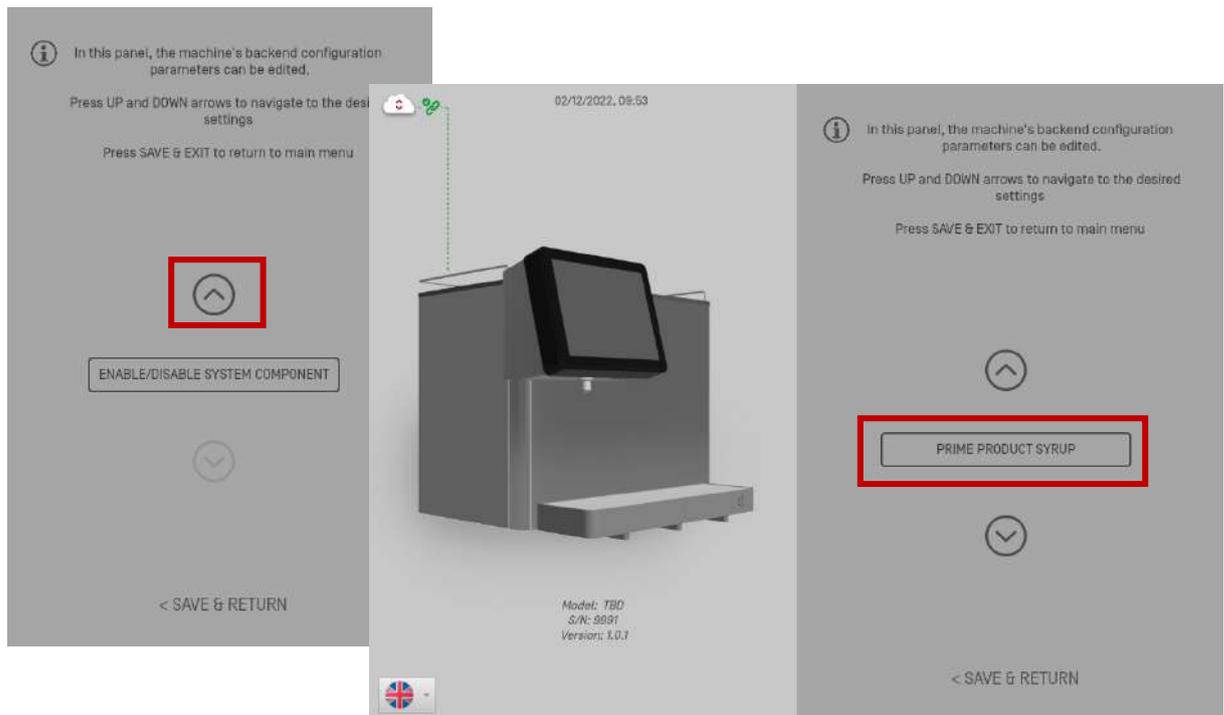


d. Appuyez sur chaque bouton pour mettre en marche les trois systèmes : Fridge (Froid), Carbonator pump (Carbonateur), Dispense valve (Distribution). Les trois boutons doivent être verts. Ensuite, revenez en arrière en cliquant sur le bouton "Return".

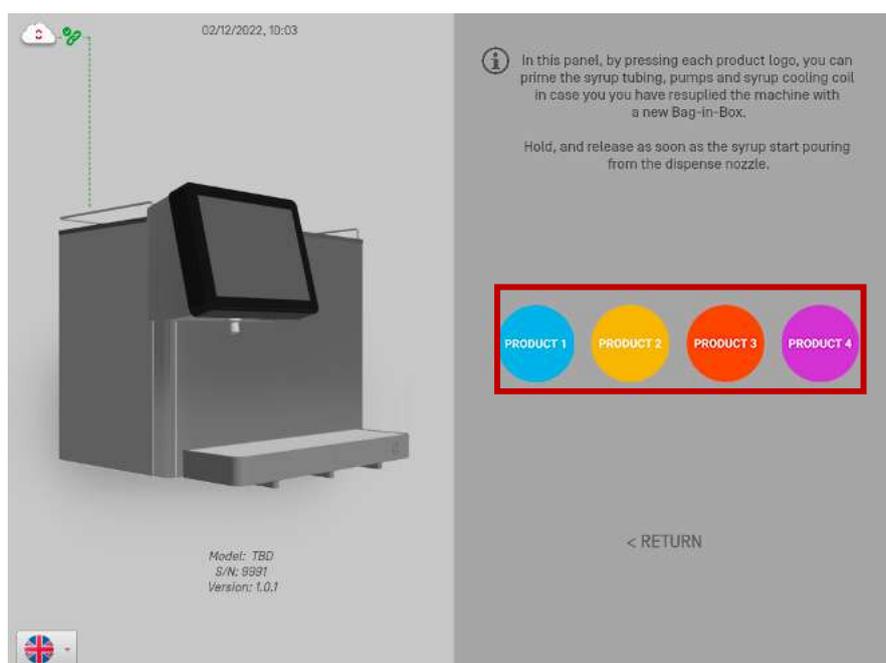


DÉMARRAGE DE LA POMPE À SIROP

- a. Appuyez sur la flèche "haut" pour accéder au "Prime Product Syrup".



- b. Appuyez sur le logo de chaque produit, maintenez-le enfoncé et relâchez-le dès que le sirop commence à s'écouler de la buse de distribution. Répétez l'opération pour chaque produit.



c. Cliquez sur le bouton "return", puis sur le bouton "Save & return". Accédez au menu "Nettoyage" et appuyez sur les boutons « Eau gazeuse » et « Eau plate » l'une après l'autre jusqu'à ce que l'eau coule.



L'emplacement de l'eau plate et l'eau gazeuse est toujours le même comme indiqué encadré ci-dessus.

PARAMÈTRES DU RATIO DES BRUX

La fonction de ce menu est d'ajuster le débit pour assurer un ratio des brux correct.



Le refroidisseur doit être allumé depuis au moins 30 minutes pour effectuer les étapes de calibration et de calcul de la valeur des Brux.

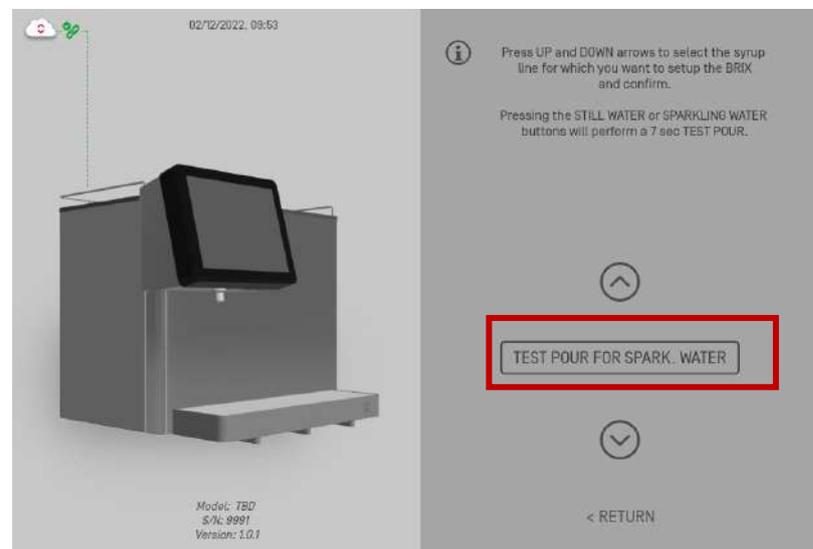


Le débit d'eau gazeuse doit être réglé en premier, suivi du débit d'eau plate et enfin du débit de sirop.

a. Appuyez sur la flèche "haut" pour accéder à "Set up product brux".

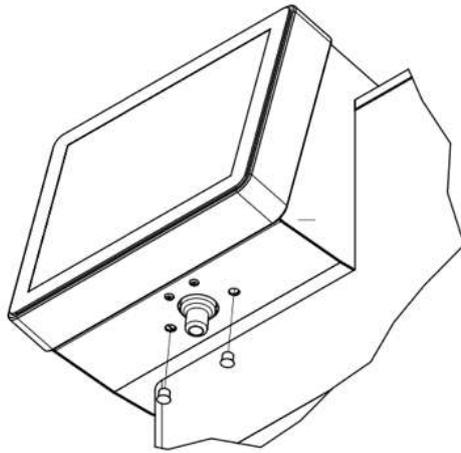


b. Appuyez sur la flèche "haut" pour accéder à "Test pour for spark. Water" et cliquez sur le bouton. L'appareil distribue de l'eau gazeuse pendant 7 secondes. Assurez-vous de placer un récipient sous la buse de distribution.



c. Mesurez le volume distribué. **Vous devez obtenir 220 ml.** Ajustez le débit de la vanne de distribution.

d. Pour accéder aux régulateurs de débit, il faut d'abord retirer les couvercles en plastique situés près de la buse afin d'accéder à la vis.



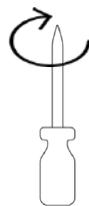
Vue de l'avant de l'unité :

Régulateur gauche - Eau plate

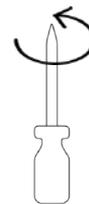
Régulateur droit - Eau gazeuse

e. Grâce à un tournevis de 2,5", réglez le débit. Et vérifiez à nouveau le volume débité.

Moins de débit



Plus de débit



f. Répétez le processus pour l'eau plate en appuyant sur la flèche "haut" pour accéder à "Test pour for still. Water". Water". **Vous devez obtenir 220 ml.**



g. Appuyez sur la flèche "vers le bas" pour accéder à l'option "Set up brix for syrup #1"



h. Avec un gobelet gradué / brix cup. Cliquez sur "Test pour". L'appareil distribuera du sirop pendant 7 secondes.



Exemple de paramètres et de volumes pour les produits Good Good (le % Flowrate sur la NEO peuvent variées sur chaque machine.)

Produits	Taux pour le sirop	Taux de sucre (brix optique)	Volume requis (ml)
Cola	56 %		48
Cola Zero			44
Limo Lemon	42%	6.8	44
Limo Ginger	50%	9.2	44
The froid	40%	4.5	44

Si vous ne disposez pas d'une brix cup pour appliquer le ratio, vous pouvez calculer la quantité en millilitres nécessaire pour respecter le ratio. Le calcul est le suivant : quantité d'eau x ratio



Par exemple, pour NEO, le calcul est le suivant :

$$220 / \text{ratio}$$

Si votre ratio est de 1:5, le calcul est le suivant : $220/5 = 44$

→ Vous aurez besoin de 44 ml de sirop lorsque vous ajusterez le brix.

i. Appuyer sur les boutons (-) et (+) pour augmenter ou diminuer le débit de la pompe à sirop. Répétez l'opération jusqu'à ce que le volume correct soit délivré.



Effectuez le "Test pour" deux fois pour vous assurer que le volume est exact.

N'hésitez pas à faire couler de l'eau entre chaque brix pour bien nettoyer la buse.

j. Appuyez sur le bouton "Return" pour revenir à l'écran précédent. Appuyer sur la flèche "haut" pour accéder à "Set up brix for syrup #2" afin de sélectionner le deuxième arôme et de régler le débit.

Une fois que le débit de l'arôme 2 a été réglé, réglez les arômes 3 et 4.

Appuyez deux fois sur le bouton "Return" pour revenir au menu principal.

CONFIGURATION DE LA CARBONATATION PRODUIT

a. Accédez à "Setup product carbonation" en utilisant les flèches.

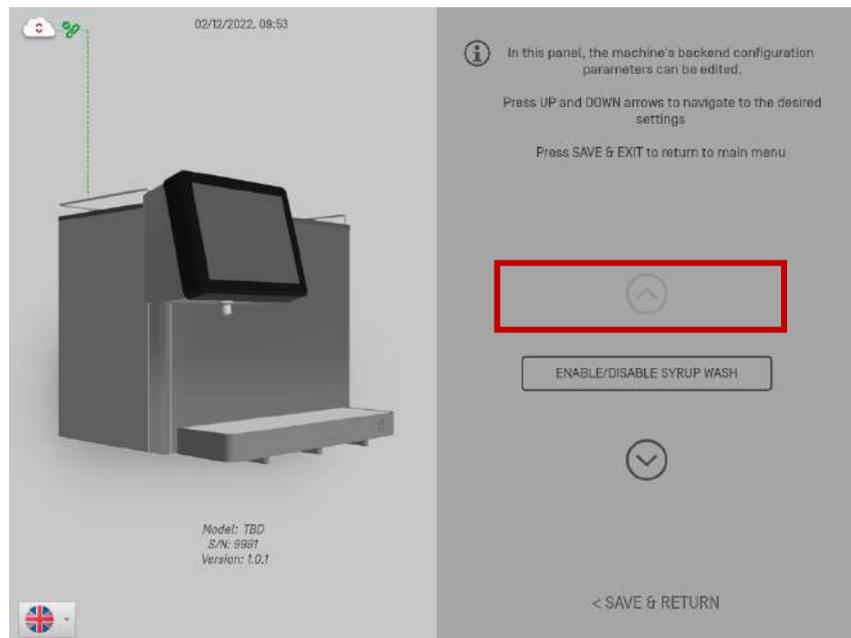


b. Choisissez quel produit est plat ou gazeux en cliquant sur le bouton de votre choix. Le bouton sélectionné devient vert. Retournez ensuite au menu précédent en cliquant sur le bouton "Return".



CONFIGURATION DU NETTOYAGE AUTOMATIQUE

a. Accédez à "Enable/Disable syrup wash" à l'aide des flèches.



Ce menu vous permet d'activer ou de désactiver le rinçage de 25 millisecondes après la distribution. Lors d'une distribution normale, il doit être réglé sur ON pour permettre à la buse d'être brièvement rincée. Cela permet d'éviter les arômes croisés et les colorations entre les arômes.

b. Vous pouvez modifier le réglage en cliquant sur le bouton comme illustré par le carré rouge.



CALIBRATION

Pour commencer, vous aurez besoin d'un récipient gradué de 500 ml.

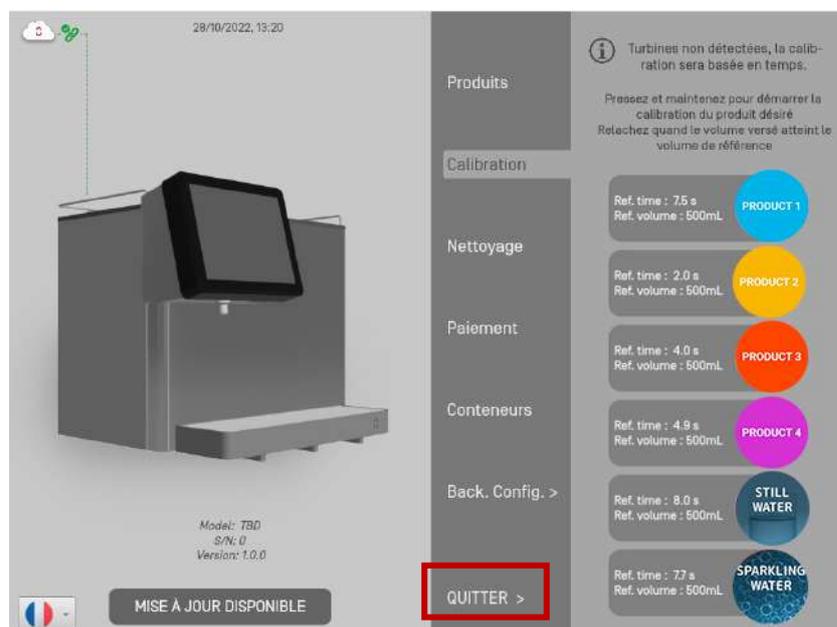
- a. Appuyez sur le logo du produit 1 et maintenez-le enfoncé pour lancer la calibration. Versez exactement 1/2 litre (500ml) et relâchez lorsque vous atteignez le volume de référence.



Si vous avez fait une erreur, recommencez le processus. Une fois que vous appuyez sur le logo du produit, le processus de calibration recommence.

- b. Répétez le même processus pour les trois autres produits et les eaux.

- c. Une fois que tous les produits sont calibrés, vous pouvez appuyer sur le bouton "Quitter".



VÉRIFICATION FINALE

L'installation est maintenant terminée.

Faites un essai en versant chaque boisson une par une pour vous assurer que tout va bien.

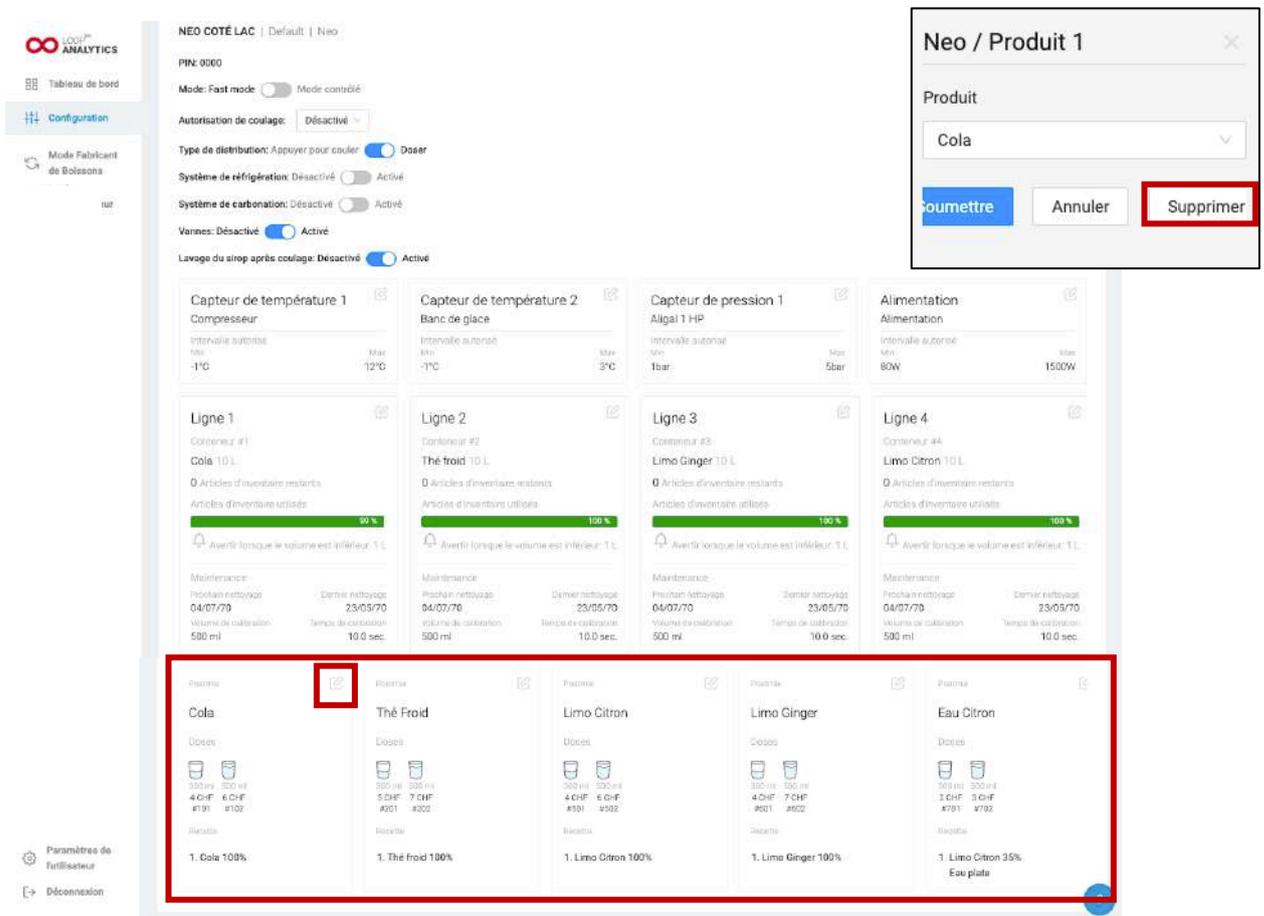
Si les boissons pétillantes ne sont pas distribuées, retournez à "Configuration de la carbonatation produit" p. 47 et cliquez sur chaque bouton "Sparkling". Revenez ensuite à l'écran principal et essayez à nouveau de verser les boissons.

MISE À JOUR DES RÉGLAGES

MODIFIER L'INGRÉDIENT D'UN SIROP

a. Accédez à Loop360. Veuillez-vous référer à "**Installation & Mise en service de l'appareil - programmez Neo sur loop360 - Inventaire**" p.20 pour créer votre nouvel article d'inventaire.

b. Allez dans l'onglet "appareils" et supprimez chaque produit sur l'appareil qui utilise l'ingrédient supprimé en cliquant sur le stylo dans le coin droit.



The screenshot displays the Loop360 Neo configuration interface. The main screen shows various system settings and four beverage lines (Ligne 1 to Ligne 4). A modal window titled "Neo / Produit 1" is open, showing a dropdown menu with "Cola" selected and a red box around the "Supprimer" button. The bottom section of the screen shows a list of products: Cola, Thé Froid, Limo Citron, Limo Ginger, and Eau Citron. A red box highlights the edit icon (pencil) for the "Cola" product.

c. Toujours dans l'onglet " appareils ", modifiez l'article d'inventaire que vous souhaitez changer en cliquant sur le stylo dans le coin droit et sélectionnez celui que vous venez de créer.



N'oubliez pas de nettoyer votre ligne de sirop avant de passer à un autre arôme.

Suivez maintenant les étapes suivantes.

METTRE À JOUR LES PRODUITS

a. Accédez à Loop360. Veuillez-vous référer à **"Installation & Mise en service de l'appareil - programmez Neo sur loop360 – produits" p.23**. Suivez les étapes pour ajouter votre nouveau produit.

b. Accédez au menu de configuration. Veuillez-vous référer à **"Installation & Mise en service de l'appareil - programmez Neo sur loop360 – Associer l'inventaire et les produits à l'appareil" p.29**. Suivez les étapes pour associer votre nouvelle boisson à votre appareil.

METTRE À JOUR LA RECETTE D'UNE BOISSON

Accédez à Loop360. Veuillez-vous référer à **"Installation & Mise en service de l'appareil - programmez Neo sur loop360 – produits" p.25**. Suivez les étapes à partir de la lettre d.

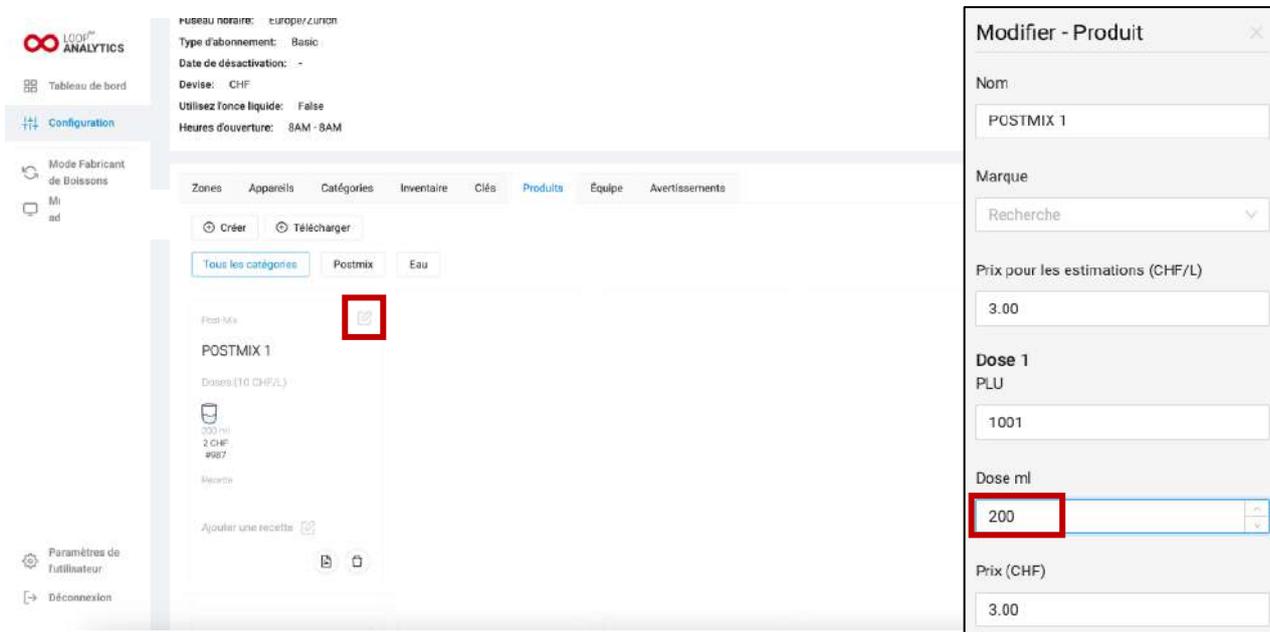
METTRE À JOUR LE LOGO D'UN PRODUIT

Accédez à Loop360. Veuillez-vous référer à **"Installation & Mise en service de l'appareil - programmez Neo sur loop360 – produits" p.26**. Suivez les étapes à partir de la lettre f.

METTRE À JOUR LES DOSES

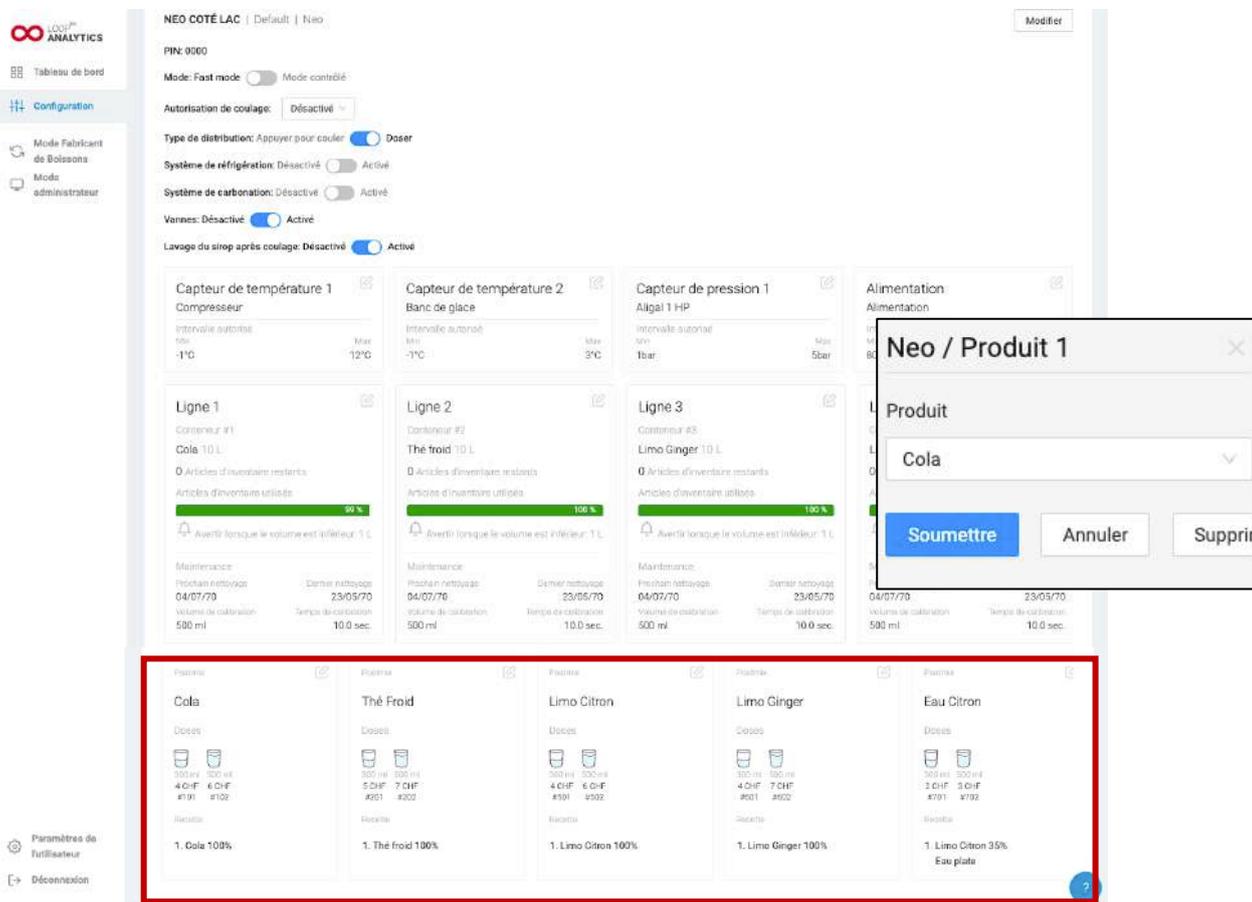
a. Accédez à Loop360. Allez dans l'onglet "Produits" du menu "Configuration".

b. Mettez à jour la partie que vous souhaitez et cliquez sur le bouton "Soumettre".



The screenshot shows the Loop360 configuration interface. On the left, the 'Configuration' menu is open, and the 'Produits' tab is selected. The main area displays a list of products, with 'POSTMIX 1' highlighted. A red box highlights the edit icon (a pencil) next to the product name. On the right, a modal window titled 'Modifier - Produit' is open, showing the details for 'POSTMIX 1'. The 'Dose 1' section is highlighted with a red box, showing a value of '200' ml. The 'Prix (CHF)' is set to '3.00'.

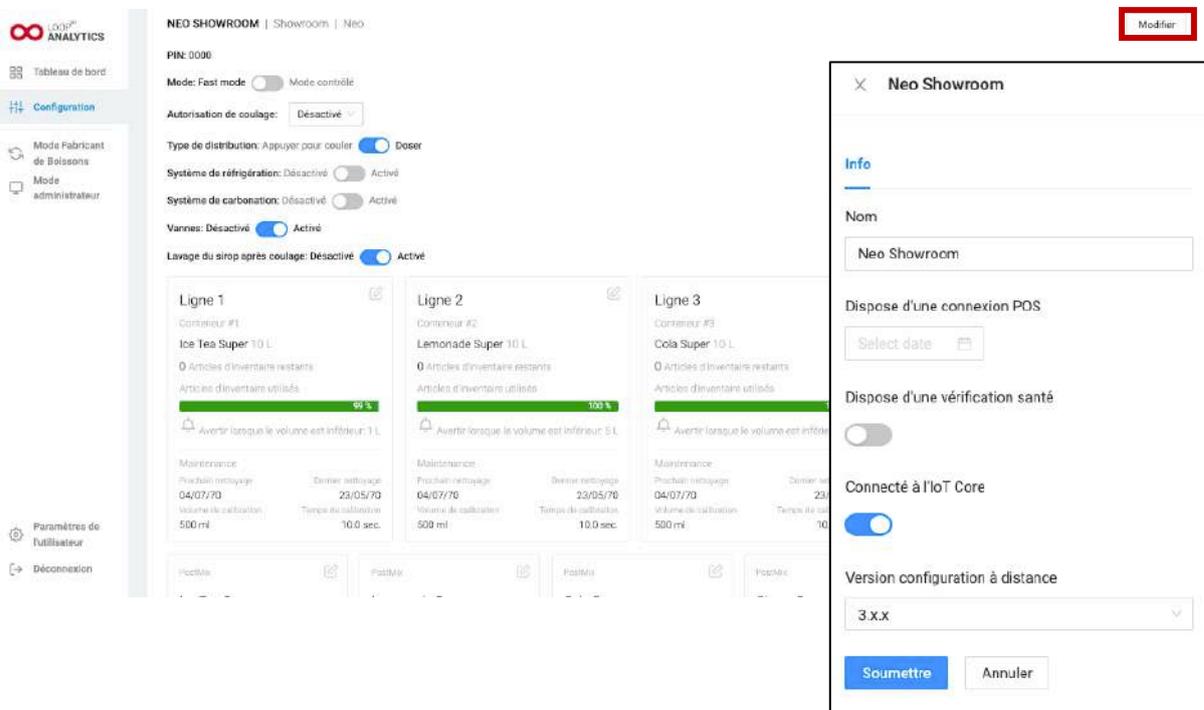
c. Accédez à l'onglet "Appareils", modifiez le produit que vous venez de doser en cliquant sur le stylo dans le coin droit et, sans faire aucun changement, cliquez sur le bouton "Soumettre". Le NEO va charger et vous verrez la mise à jour.



The screenshot shows the Loop360 configuration interface. On the left, the 'Configuration' menu is open, and the 'Appareils' tab is selected. The main area displays a grid of device settings for 'NEO COTÉ LAC'. A red box highlights the bottom row of the grid, which contains five product cards: 'Cola', 'Thé Froid', 'Limo Citron', 'Limo Ginger', and 'Eau Citron'. Each card shows the product name, a list of doses with their respective prices, and a 'Soumettre' button. On the right, a modal window titled 'Neo / Produit 1' is open, showing the details for 'Cola'. The 'Soumettre' button is highlighted with a blue box.

METTRE À JOUR LES PARAMÈTRES DE L'APPAREIL

a. Accédez à Loop360. Accédez au menu " Configuration " et allez dans l'onglet " Appareils ". Sélectionnez votre appareil. Vous pouvez modifier le nom de votre appareil en cliquant sur le bouton " **Modifier** ". Terminez en cliquant sur le bouton " **Soumettre** ".

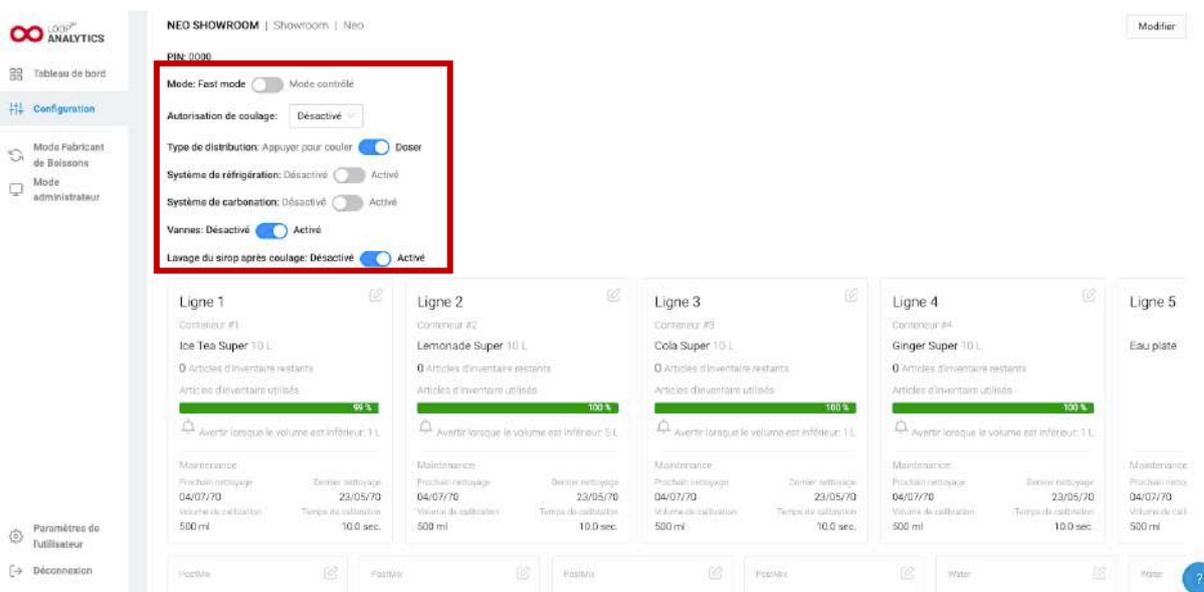


The screenshot displays the Loop360 configuration interface for a 'Neo Showroom'. The main configuration page shows various settings for the device, including PIN (0000), Mode (Fast mode / Mode contrôlé), Autorisation de coulage (Désactivé), Type de distribution (Appuyer pour couler / Doser), Système de réfrigération (Désactivé / Activé), Système de carbonation (Désactivé / Activé), Vannes (Désactivé / Activé), and Lavage du sirop après coulage (Désactivé / Activé). Below these are three beverage lines (Ligne 1, Ligne 2, Ligne 3) with their respective inventory and maintenance status.

A modal window titled 'Neo Showroom' is open, allowing for the modification of the device name. The modal includes the following fields and options:

- Info** (tab)
- Nom**: Input field containing 'Neo Showroom'.
- Dispose d'une connexion POS**: Select date button.
- Dispose d'une vérification santé**: Toggle switch (currently off).
- Connecté à l'IoT Core**: Toggle switch (currently on).
- Version configuration à distance**: Dropdown menu showing '3.x.x'.
- Soumettre** and **Annuler** buttons.

b. Vous pouvez également mettre à jour les paramètres généraux de votre appareil.



The screenshot displays the Loop360 configuration interface for a 'Neo Showroom'. The main configuration page shows various settings for the device, including PIN (0000), Mode (Fast mode / Mode contrôlé), Autorisation de coulage (Désactivé), Type de distribution (Appuyer pour couler / Doser), Système de réfrigération (Désactivé / Activé), Système de carbonation (Désactivé / Activé), Vannes (Désactivé / Activé), and Lavage du sirop après coulage (Désactivé / Activé). Below these are five beverage lines (Ligne 1 to Ligne 5) with their respective inventory and maintenance status.

The general settings section is highlighted with a red box, showing the following options:

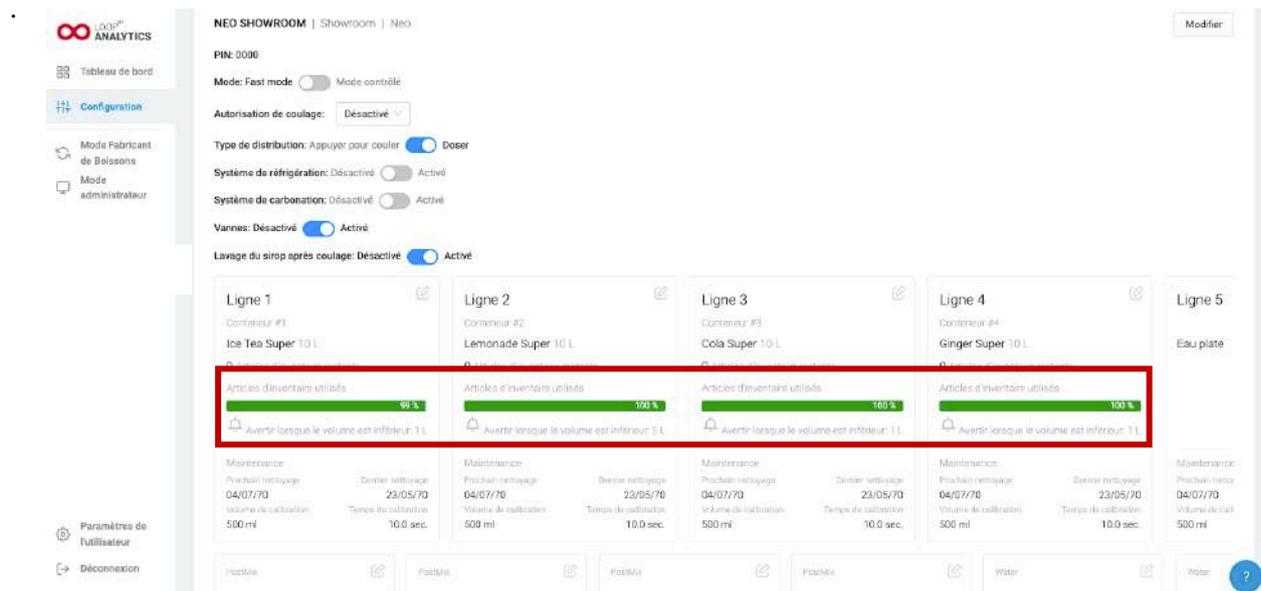
- Mode: Fast mode**: Toggle switch (currently off).
- Autorisation de coulage**: Dropdown menu (currently 'Désactivé').
- Type de distribution: Appuyer pour couler**: Toggle switch (currently 'Doser').
- Système de réfrigération**: Toggle switch (currently 'Désactivé').
- Système de carbonation**: Toggle switch (currently 'Désactivé').
- Vannes**: Toggle switch (currently 'Désactivé').
- Lavage du sirop après coulage**: Toggle switch (currently 'Désactivé').

GESTION DES BIBS

CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS

DEPUIS LOOP360

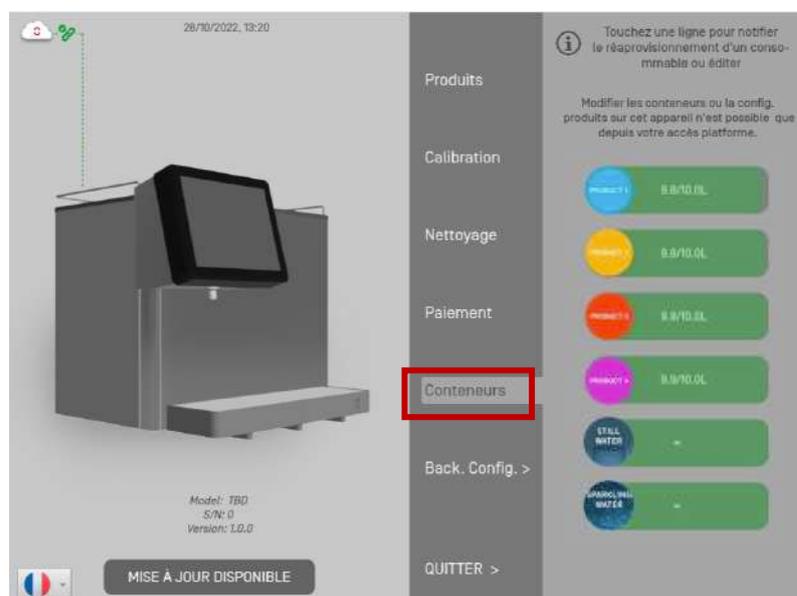
a. Depuis le mode HoReCa, accédez au menu "Configuration" et vous verrez directement le niveau des bibs.



SUR LA NEO

a. Accédez au menu de configuration. Veuillez-vous référer à **"Installation & mise en service de l'appareil - Première mise en service - Accéder au menu de configuration"** p.38.

b. Accédez au menu "Conteneurs" et vous verrez le niveau des bibs.





Cette valeur est calculée sur la base du volume du bib configuré et du volume distribué. Le volume du bib est mis à jour toutes les 5 secondes. La ligne sera verrouillée si le bib est vide, et un nouveau bib pourra être mis en place.

INSTALLATION D'UN NOUVEAU BIB

- a. Lorsqu'un bib est vide, l'icône du produit concerné s'affiche dans un cercle rouge.



- b. Remplacez le bib vide par un nouveau.

c. Accédez au menu de configuration. Veuillez-vous référer à **"Installation & mise en service de l'appareil - Première mise en service - Accéder au menu de configuration p.38.**

- d. Accédez au menu "Conteneurs" et sélectionnez la ligne de produits concernée. Cliquez sur le bouton "Réappro." et terminez en cliquant sur le bouton "Quitter".



MAINTENANCE ET NETTOYAGE

NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS

Les produits Drinkotec sont fabriqués à partir de divers matériaux, et chaque matériau peut avoir des exigences spécifiques en matière de nettoyage. Pour commencer, voici quelques conseils qui s'appliquent à tous les produits :

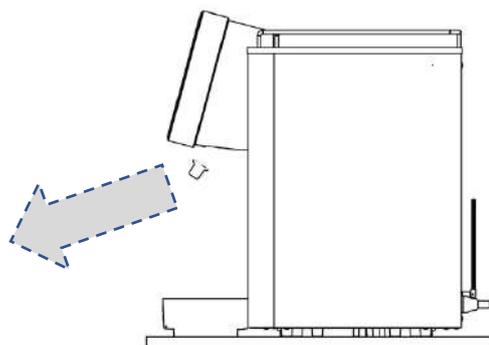
- Utilisez uniquement un chiffon doux et non pelucheux. Évitez les chiffons abrasifs, les serviettes, les serviettes en papier ou autres articles similaires.
- Évitez d'essuyer excessivement l'appareil, ce qui pourrait l'endommager.
- Débranchez toutes les sources d'alimentation externes, appareils et câbles.
- Gardez les produits liquides à distance de l'appareil, sauf indication contraire pour des produits spécifiques.
- Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans les ouvertures.
- Ne pas utiliser d'aérosols, d'agents de blanchiment ou d'abrasifs.
- Ne vaporisez pas de produits de nettoyage directement sur l'appareil.

Lorsque vous nettoyez l'extérieur de votre appareil, éteignez-le d'abord et débranchez la prise d'alimentation. Utilisez ensuite un chiffon humide, doux et non pelucheux pour nettoyer l'extérieur. Évitez de faire pénétrer de l'humidité dans les ouvertures. Ne vaporisez pas de liquide directement sur l'appareil. N'utilisez pas d'aérosols, de solvants, de produits abrasifs ou de nettoyeurs contenant du peroxyde d'hydrogène, qui pourraient endommager la finition.

Pour nettoyer l'écran, commencez par éteindre et débrancher la prise d'alimentation. Humidifiez un chiffon doux et non pelucheux avec de l'eau uniquement, puis utilisez-le pour nettoyer l'écran. Pour nettoyer les taches difficiles à enlever, vous pouvez humidifier le chiffon avec une solution d'alcool isopropylique (IPA) à 70 %.

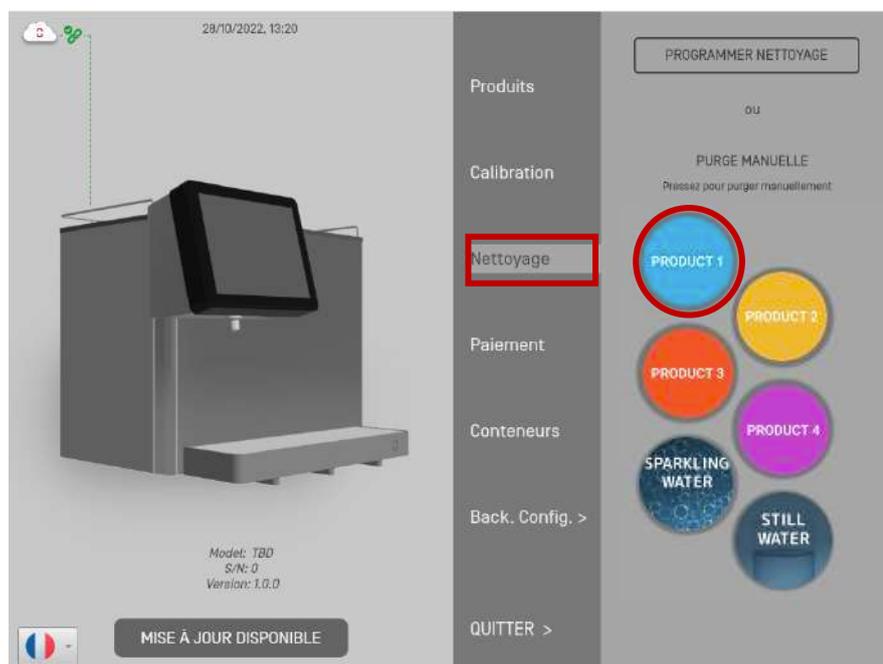
NETTOYAGE DE LA BUSE

Il est recommandé de nettoyer la buse quotidiennement. Vous pouvez l'enlever en la tirant vers vous. Une fois retirée, vous pouvez la nettoyer en la passant sous l'eau chaude.



NETTOYAGE DE LA LIGNE DE SIROP

- Accédez au menu de configuration. Veuillez-vous référer à **“Installation & mise en service de l'appareil - Première mise en service - Accéder au menu de configuration” p.38.**
- Assurez-vous de raccorder votre désinfectant à la ligne de sirop n° 1.
- Accédez au menu "Nettoyage" et appuyez sur le bouton du produit n°1 jusqu'à ce que le désinfectant s'écoule. Poursuivez la purge en suivant les instructions de votre produit désinfectant.



- Remplacez votre solution désinfectante par de l'eau claire sur la ligne de sirop. Procédez au rinçage en répétant l'opération : appuyez sur le bouton du produit n°1 jusqu'à ce que la ligne soit complètement rincée.
- Raccordez votre sirop.
- Répétez les étapes ci-dessus pour toutes les lignes de produits.