



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..... - 4 -

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTION DE L'APPAREIL..... - 7 -

- INTRODUCTION - 7 -
- PRÉSENTATION - 7 -
- ÉLÉMENTS FOURNIS - 8 -
- - 8 -
- DIMENSIONS..... - 8 -

UTILISATION NORMALE..... - 9 -

- EXPÉRIENCE CONSOMMATEUR - 9 -
- GESTION DES BIBS..... - 10 -
- CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS - 10 -
- INSTALLATION D'UN NOUVEAU BIB..... - 12 -

OPTIONS DISPONIBLES AVEC LOOP360..... - 14 -

- ACTIVITÉS DE DISTRIBUTION - 14 -
- CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS - 15 -
- PARAMÈTRES UTILISATEUR LOOP360..... - 16 -
- REMPLACER UN PRODUIT..... - 17 -
- MODIFIER LES DOSES..... - 26 -
- MODIFIER LES RECETTES DES BOISSONS - 27 -
- MODIFIER LES LOGOS PRODUITS..... - 28 -

MAINTENANCE ET NETTOYAGE..... - 29 -

- NETTOYAGE DES ÉLÉMENTS..... - 29 -
- NETTOYAGE DE LA BUSE..... - 29 -
- NETTOYAGE DE LA LIGNE DE SIROP..... - 30 -

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.



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.



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.



AVERTISSEMENT

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



AVERTISSEMENT

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



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.



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.



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.



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".

Cet équipement doit être pose sur une surface plane.

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTION DE L'APPAREIL



INTRODUCTION

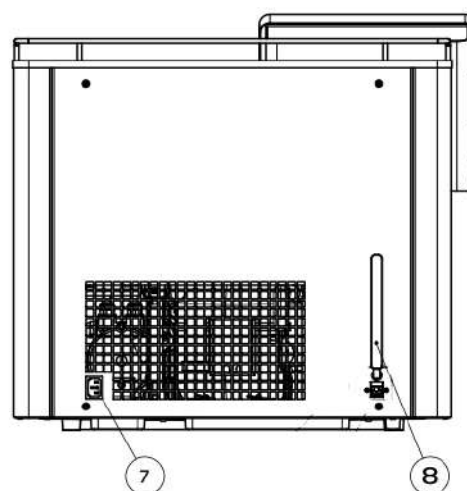
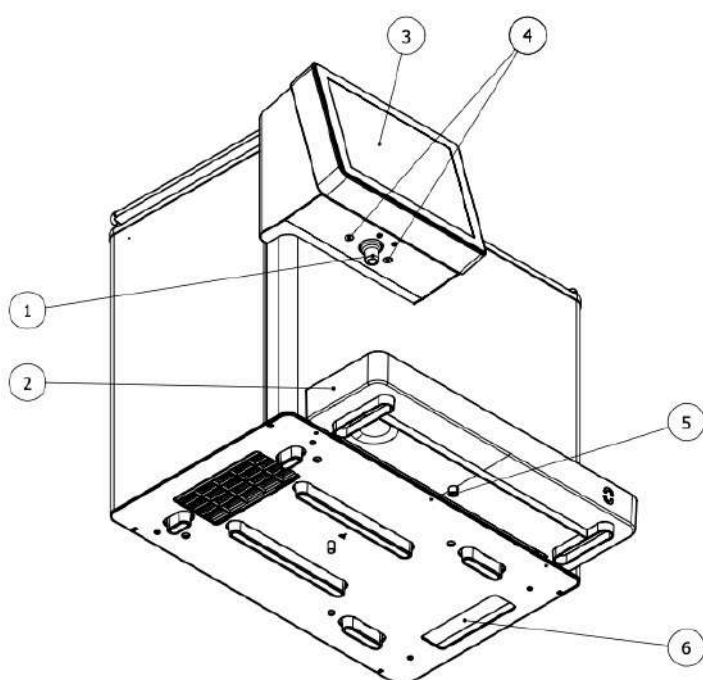
Cet équipement est un distributeur de postmix à poser sur comptoir pour distribuer des boissons réfrigérées et gazeuses. L'équipement est autonome et contient un système de réfrigération pour refroidir le produit, un système de carbonatation pour gazéifier l'eau du réseau et des pompes à sirop pour tirer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

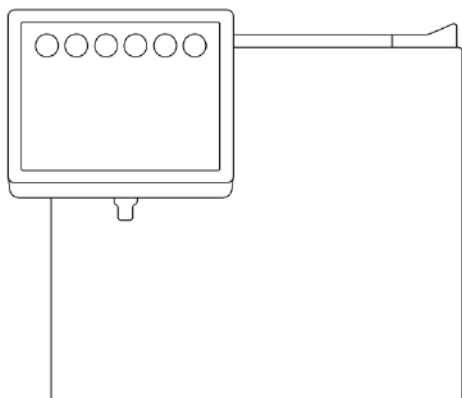


- 1) Buse postmix
- 2) Bac de récupération
- 3) Écran 12'1"
- 4) Vis de réglage du débit d'eau

- 5) Écoulement (Option)
- 6) Accès aux tuyaux
- 7) Alimentation électrique
- 8) Antenne 3G



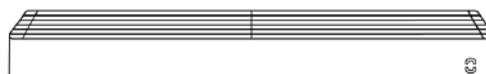
ÉLÉMENTS FOURNIS



Neo



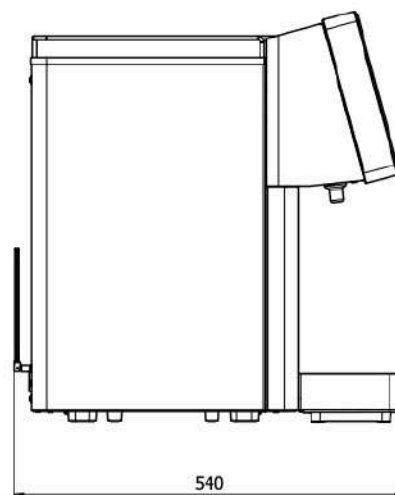
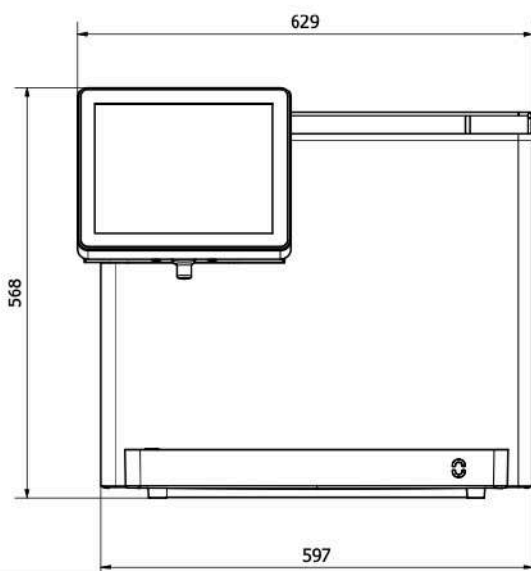
Cable d'alimentation Neo



Bac de récupération



DIMENSIONS



UTILISATION NORMALE



EXPÉRIENCE CONSOMMATEUR

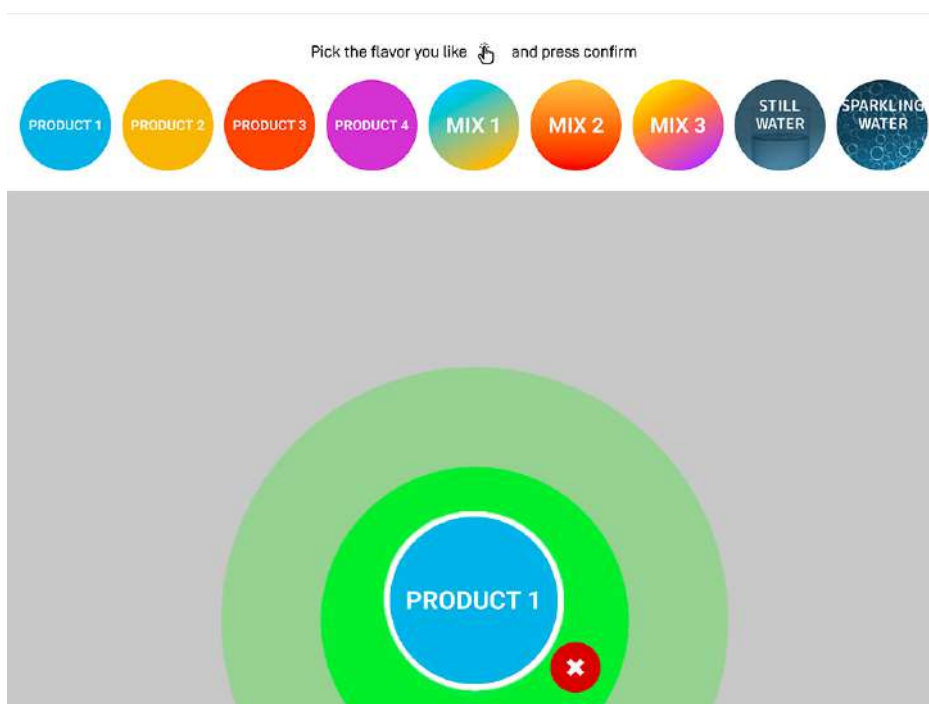
a. Pour choisir une boisson, le client clique sur le logo.



b. Il sélectionne la taille de la boisson.



c. Il peut arrêter la distribution avant qu'elle ne se termine en cliquant sur la croix.



GESTION DES BIBS

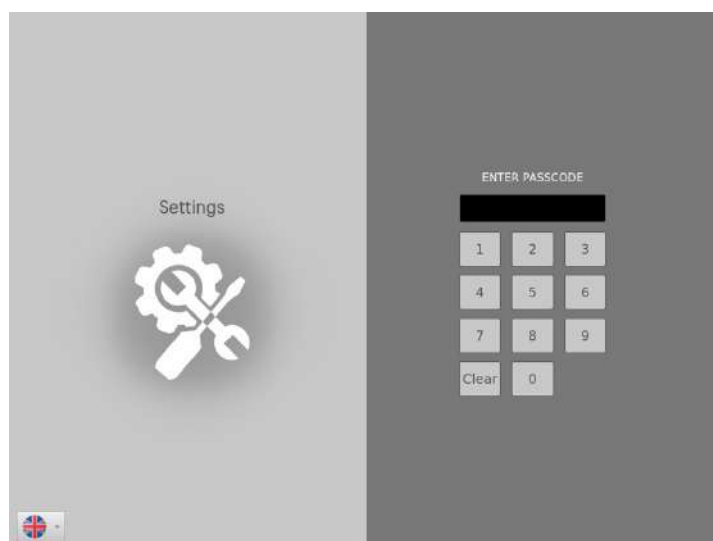
CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS

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".



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 **“Utilisation normale – Gestion des BIBs – Connaître le niveau des BIBs” p.10.**

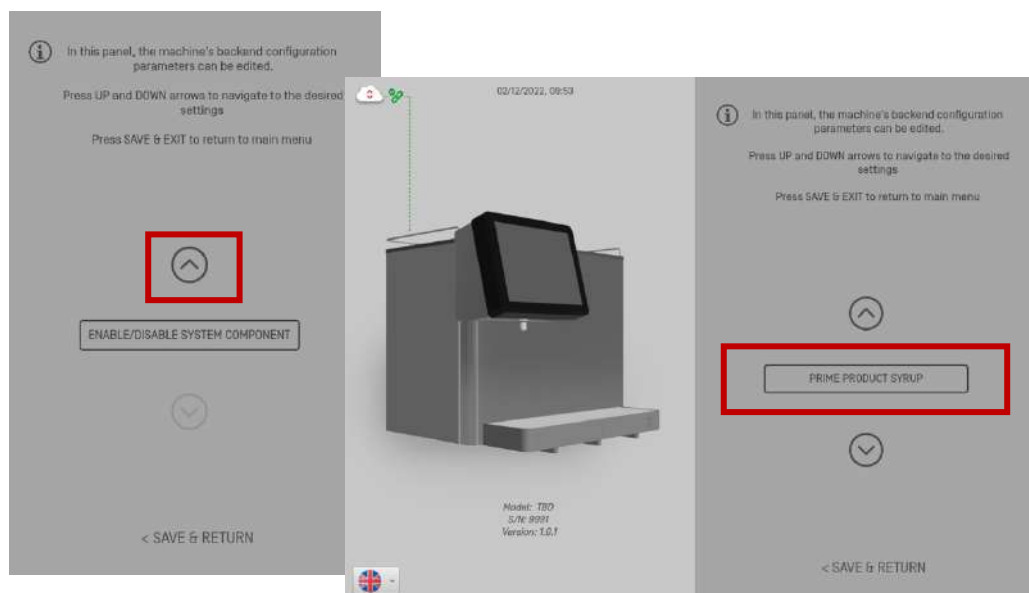
- d. Accédez au menu "Conteneurs" et sélectionnez la ligne de produits concernée. Cliquez sur le bouton "Réappro." et terminez en cliquant sur le bouton "Quitter".



e. Accédez à l'onglet "back. Config".



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



g. Appuyez sur le logo du produit que vous venez juste de remplacer, maintenez-le enfoncé et relâchez-le dès que le sirop commence à s'écouler de la buse de distribution.

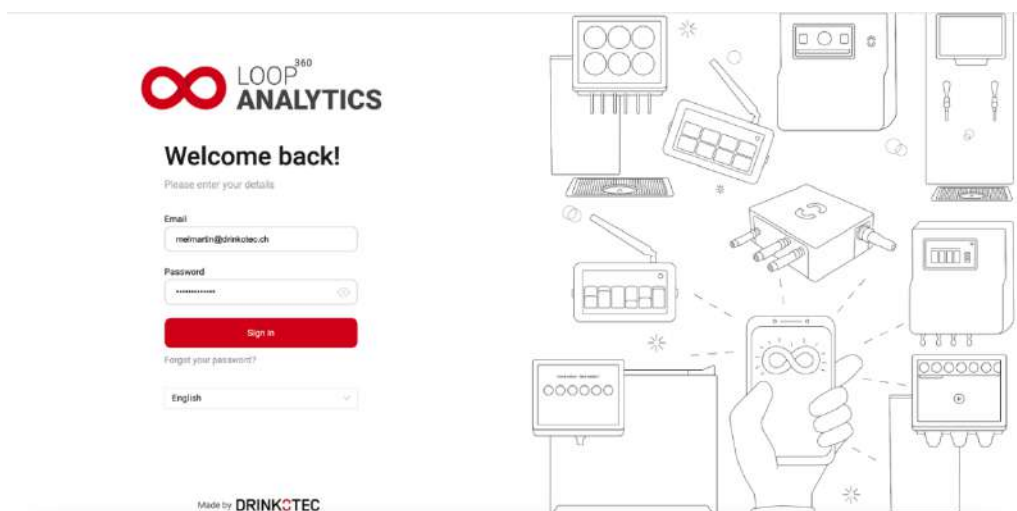


OPTIONS DISPONIBLES AVEC LOOP360

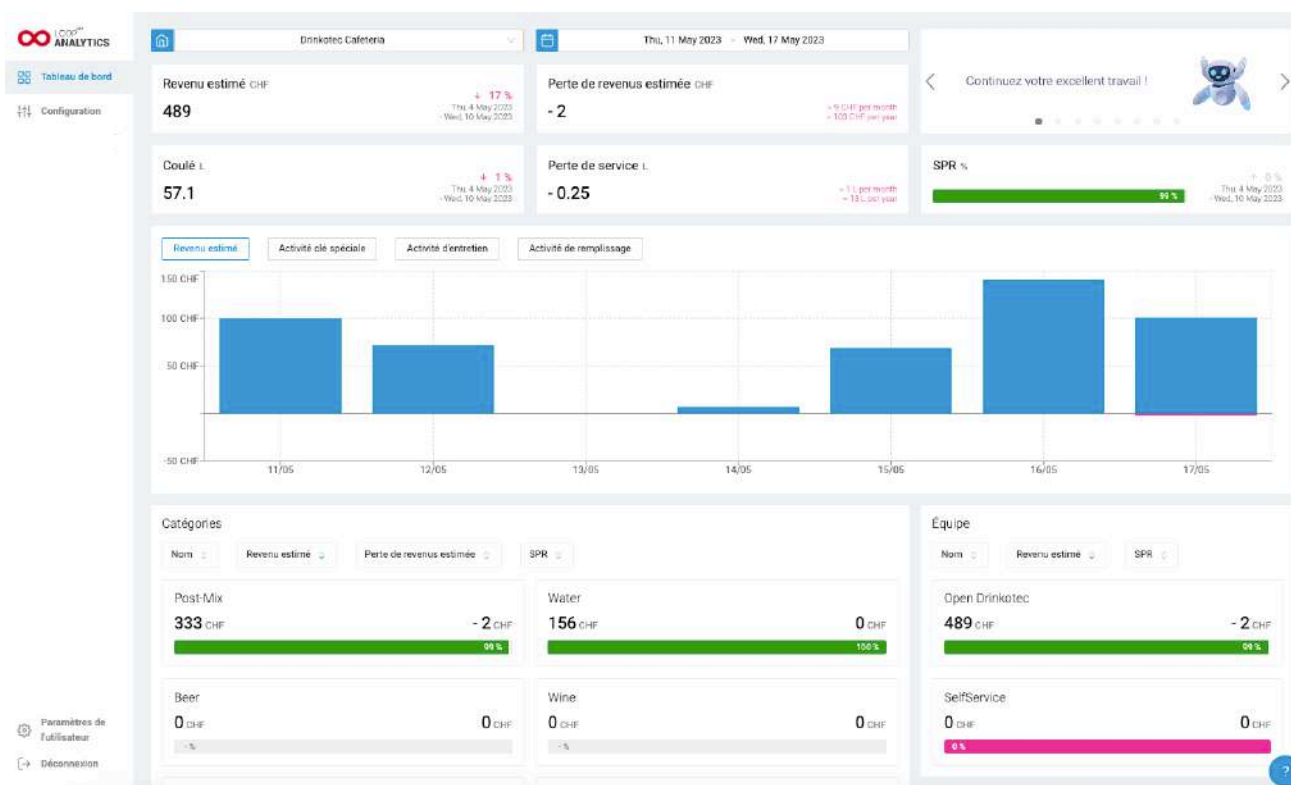


ACTIVITÉS DE DISTRIBUTION

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



- b. Accédez au menu "Tableau de bord". Vous pouvez filtrer par date, par zone. Vous verrez toutes les informations de distribution.





CONNAÎTRE LE NIVEAU DES BIBS

a. Accédez à l'onglet "Configuration" et vous verrez directement le niveau des bibs.

The screenshot displays the 'Configuration' page of the LOOP360 interface. On the left, a sidebar contains 'Tableau de bord' and 'Configuration' (selected). The main area is divided into several sections:

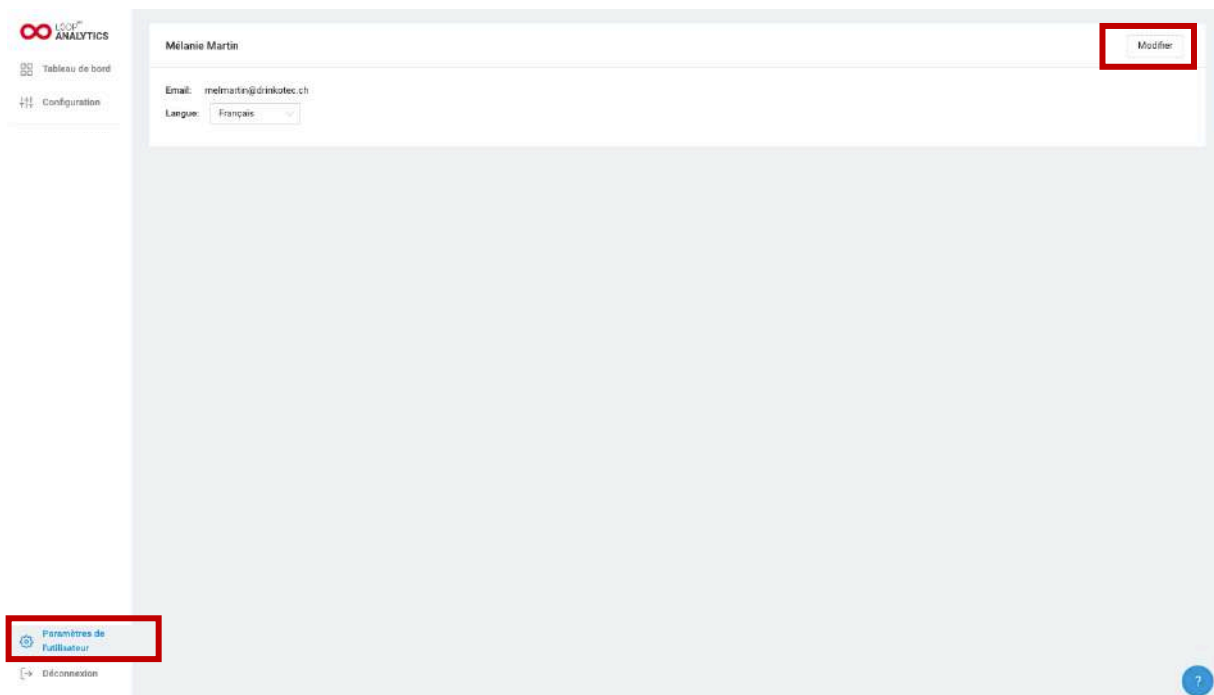
- System Settings:** Includes 'Autorisation de coulage' (Désactivé), 'Type de distribution' (Appuyer pour couler / Ouser), 'Système de réfrigération' (Désactivé / Activé), 'Système de carbonation' (Désactivé / Activé), 'Vannes' (Désactivé / Activé), and 'Lavage du sirup après coulage' (Désactivé / Activé).
- Sensors:** Four cards for 'Capteur de température 1' (Compresseur), 'Capteur de température 2' (Banc de glace), 'Capteur de pression 1' (Aligot 2 HP), and 'Alimentation'.
- Lines (Lignes):** Five cards for 'Ligne 1' (Coca), 'Ligne 2' (Limo Lemon), 'Ligne 3' (Limo Ginger), 'Ligne 4' (Ice Tea), and 'Ligne 5' (Eau plate). Each card shows inventory levels, maintenance schedules, and volume warnings.
- Drinks (Boissons):** Six cards for 'Coca', 'Limo Ginger', 'Ice Tea', 'Limo Lemon', 'Sparkling Water', and 'Still Water'. Each card shows 'Doses' (e.g., 2 CHF, 3 CHF, 4 CHF) and corresponding icons.

At the bottom left, there are links for 'Paramètres de l'utilisateur' and 'Déconnexion'. A blue question mark icon is visible in the bottom right corner of the interface.



PARAMÈTRES UTILISATEUR LOOP360

a. Allez dans le menu "Paramètres de l'utilisateur" et cliquez sur le bouton "Modifier".



b. Vous pouvez mettre à jour votre nom et votre mot de passe. Terminez en cliquant sur le bouton "Soumettre".

Loop360 ANALYTICS

Mélanie Martin

Email: meimartin@drinkotec.ch

Langue: Français

Prénom: Mélanie

Nom de famille: Martin

Changer le mot de passe

Mot de passe

Vérifiez le mot de passe

Mot de passe

Soumettre

Tableau de bord

Configuration

Mode Fabricant de Boissons

Mode administrateur

Paramètres de l'utilisateur

Déconnexion



REEMPLACER UN PRODUIT

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

Loop360 ANALYTICS

Mirabeu

Backfill Modifier Exporter

Adresse: Rue Mirabeau, 59800 Lille, France

Fuseau horaire: Europe/Paris

Type d'abonnement: Basic

Date de désactivation: -

Devise: €

Utilisez l'once liquide: Faible

Heures d'ouverture: 8AM - 8AM

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

Créer

Recherche

Cola 10 L
4 Articles d'inventaire restants
Ratio: 1 : 5
Type de mélange d'eau: Eau gazeuse
Default: 10€ / L

Limo Lemon 10 L
0 Articles d'inventaire restants
Ratio: 1 : 5,5
Type de mélange d'eau: Eau gazeuse

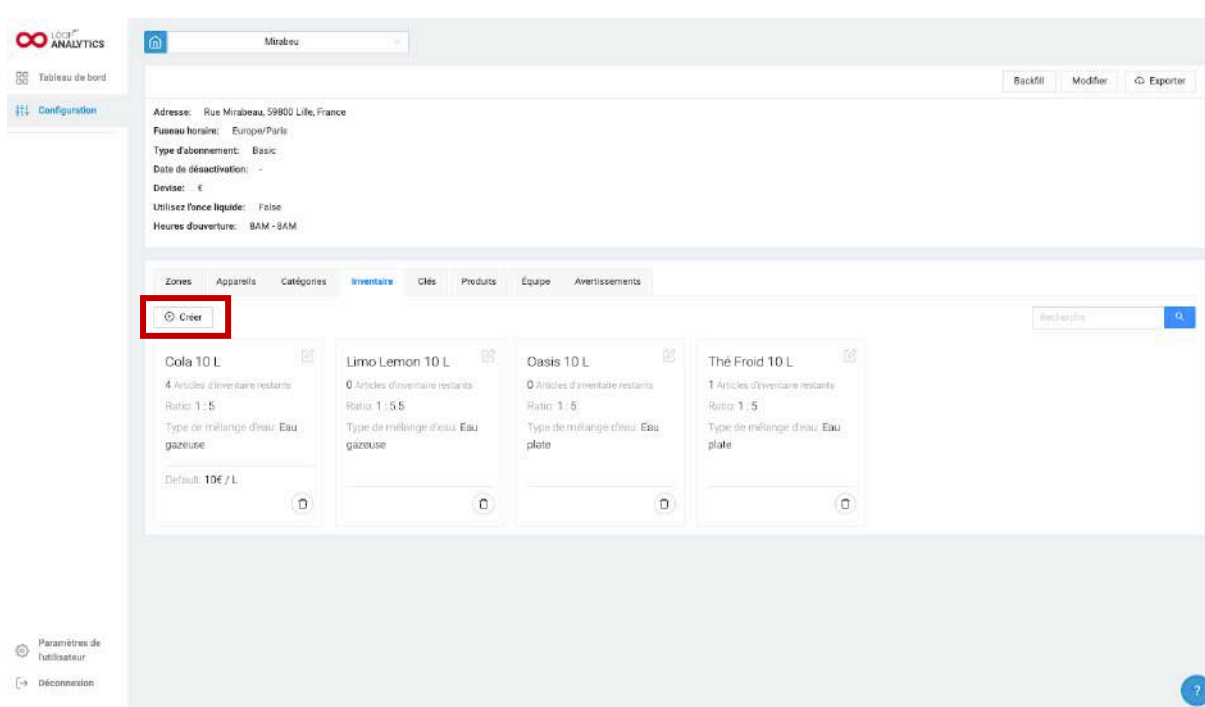
Oasis 10 L
0 Articles d'inventaire restants
Ratio: 1 : 5
Type de mélange d'eau: Eau plate

Thé Froid 10 L
1 Articles d'inventaire restants
Ratio: 1 : 5
Type de mélange d'eau: Eau plate

Paramètres de l'utilisateur

Déconnexion

b. Créez l'article d'inventaire de votre future recette s'il n'existe pas encore.



The screenshot shows the Neo Analytics web interface. At the top, there's a header with the logo and a search bar containing 'Mirabeu'. Below the header, there's a navigation menu with 'Tableau de bord' and 'Configuration'. The main content area displays a list of inventory items: 'Cola 10 L', 'Limo Lemon 10 L', 'Oasis 10 L', and 'Thé Froid 10 L'. Each item card shows the number of remaining articles, the ratio, and the water mix type. A red box highlights the 'Créer' button in the top left corner of the inventory list.

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

Créer - Article d'inventaire

Nom

Ratio

Taille

 L

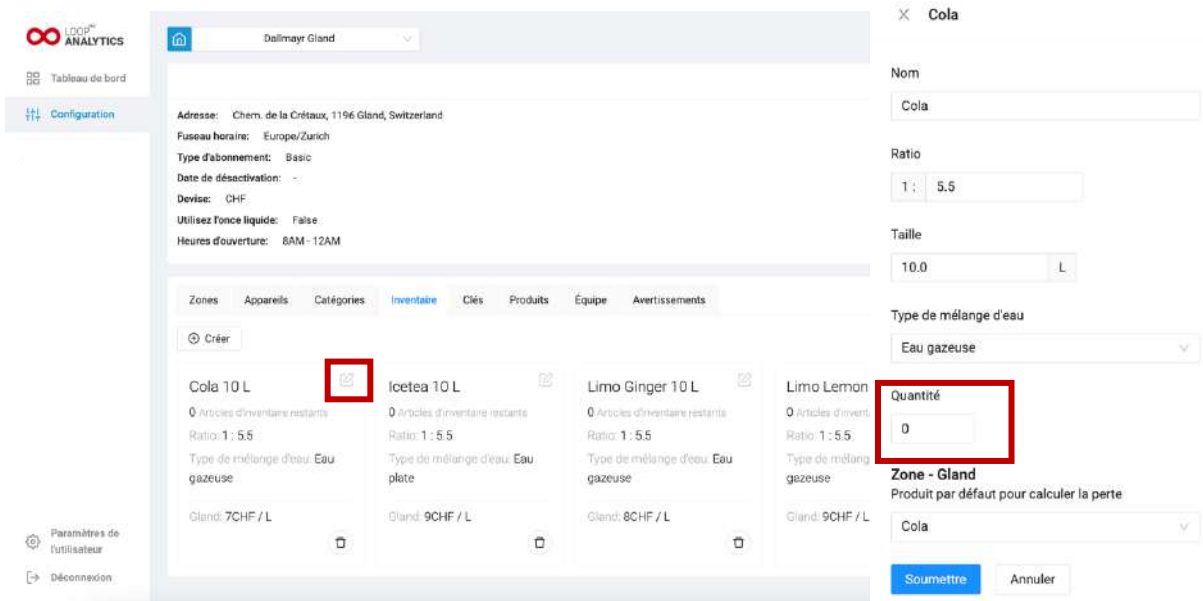
Type de mélange d'eau

Soumettre **Annuler**

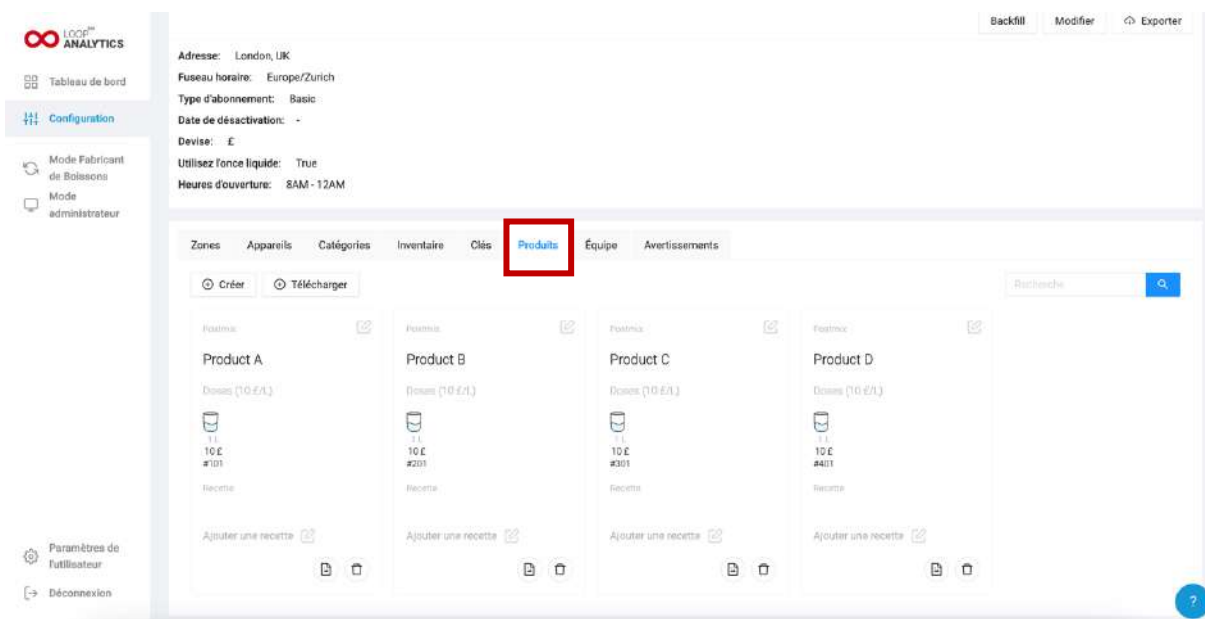


La taille correspond à la taille du bag-in-box. Par exemple : 3, 10, 15, 20 litres. Vérifiez cette information sur le bag-in-box.

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.



e. Accédez à l'onglet "Produits".



f. Modifiez le produit que vous voulez remplacer.

The screenshot shows the LOOP ANALYTICS configuration page. At the top, there are buttons for 'Backfill', 'Modifier', and 'Exporter'. Below this, there are tabs for 'Zones', 'Appareils', 'Catégories', 'Inventaire', 'Clés', 'Produits', 'Équipe', and 'Avertissements'. The 'Produits' tab is active, showing a list of four products: Product A, Product B, Product C, and Product D. Each product card displays 'Postmix', 'Doses (10 £/L)', a price of '10 £', and a recipe icon. A red box highlights the edit icon (a pencil) for Product B. On the left side, there is a sidebar with 'Configuration' selected, and other options like 'Tableau de bord', 'Mode Fabricant', 'Paramètres de l'utilisateur', and 'Déconnexion'.

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

Créer - Produit ✕

Catégorie

Postmix ▼

Marque

Recherche ▼

Nom

Nom

Possède des doses

Prix pour les estimations (£/L)

Prix pour les estimations

Dose 1

PLU

Dose ml

Dose

Prix (£)

Prix ▲▼

+ Ajouter une dose

Soumettre Annuler



Vous devez créer des doses. 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



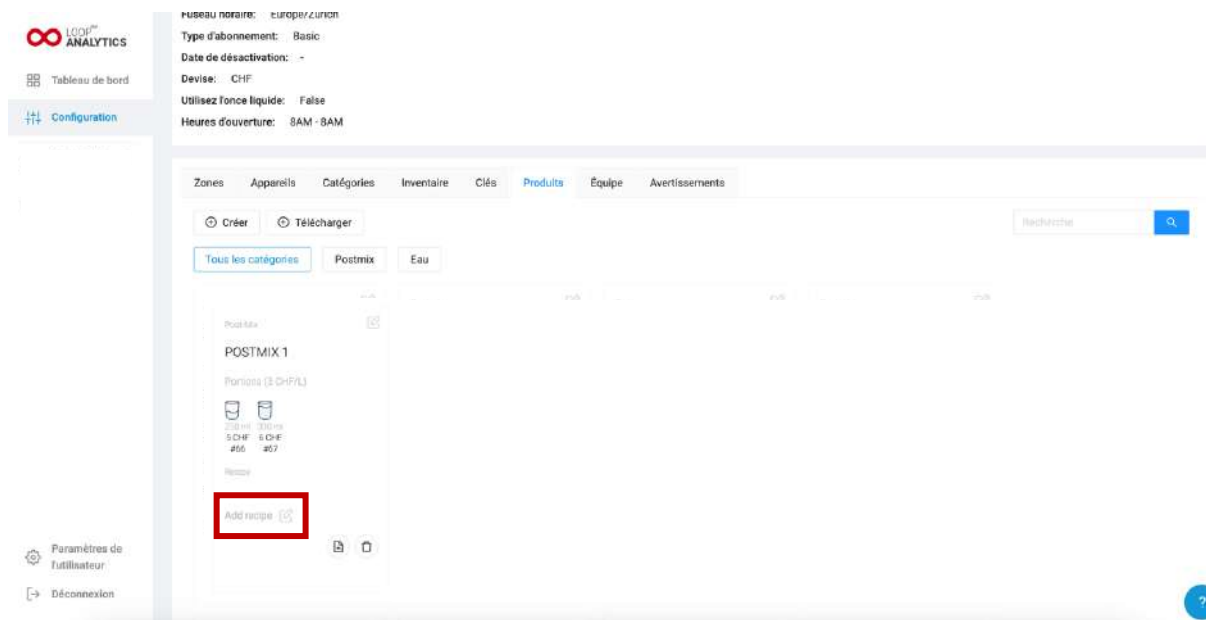
Le prix estimé peut être utilisé de différentes manières.

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.

h. Ajoutez votre recette.



i. 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".



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

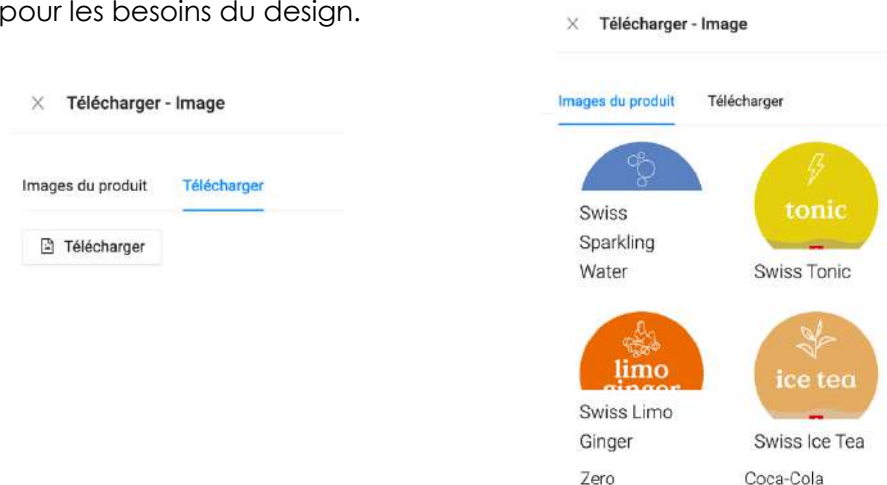
Exemple d'un mix comme Ginger water de Good Good :

Exemple de boisson postmix traditionnelle :

j. 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.

k. 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 pour les besoins du design.

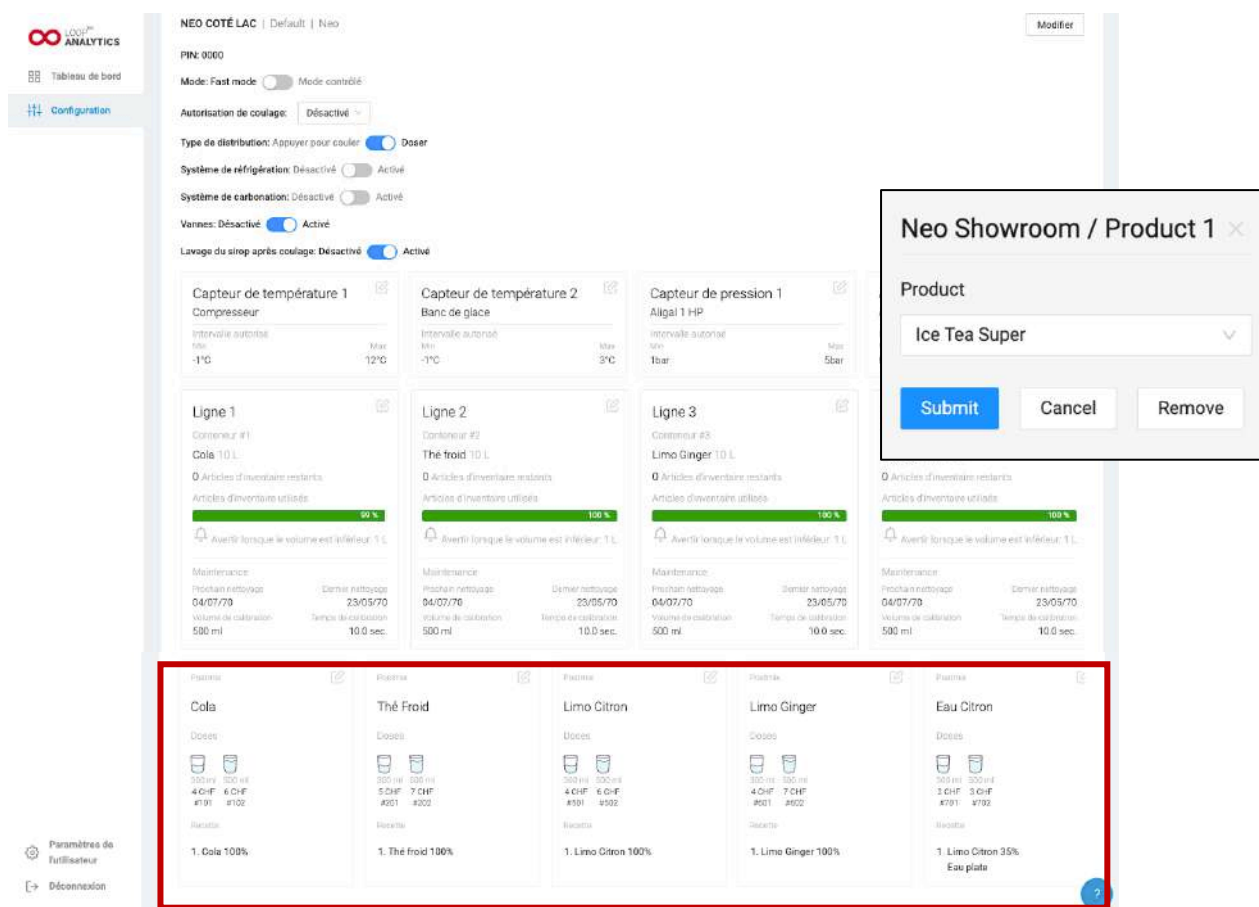


Lorsque vous faites des changements dans Loop360, Neo met à jour les nouveaux paramètres. A chaque fois, la Neo affiche un écran de chargement.

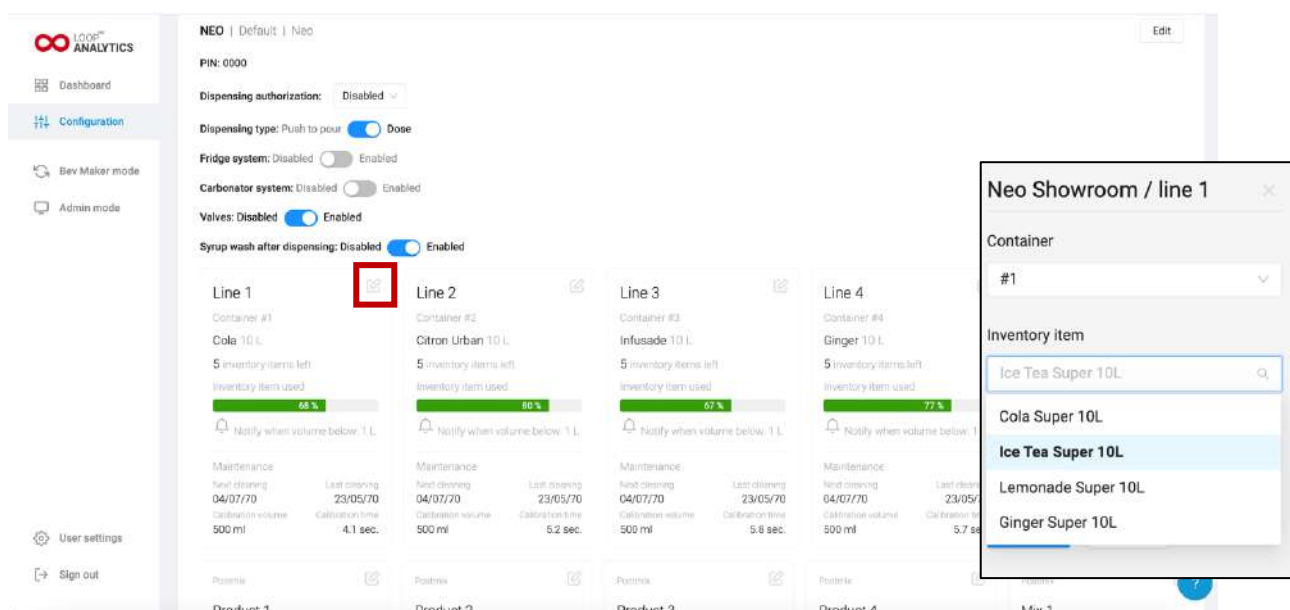


N'oubliez pas de nettoyer votre ligne de sirop avant de passer à un autre arôme.

l. 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.



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



n. Modifiez ou ajoutez chaque produit que vous venez de remplacer en cliquant sur le stylo dans le coin droit, et choisissez dans la liste créée à partir de l'onglet "Produit".

The screenshot displays the configuration page for a Neo machine. The top section includes system settings such as 'Dispensing authorization: Disabled', 'Dispensing type: Push to pour', and 'Fridge system: Disabled'. Below this, five beverage lines are listed, each with a container type (e.g., Cola 10 L, Citron Urban 10 L) and an inventory level (e.g., 66%, 86%, 67%, 77%). The bottom section shows five product cards, each with a recipe (e.g., '1. Cola 100%', '1. Citron Urban 100%') and a 'Product' dropdown menu. A red box highlights the 'Product' dropdown menu in the first product card.



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.

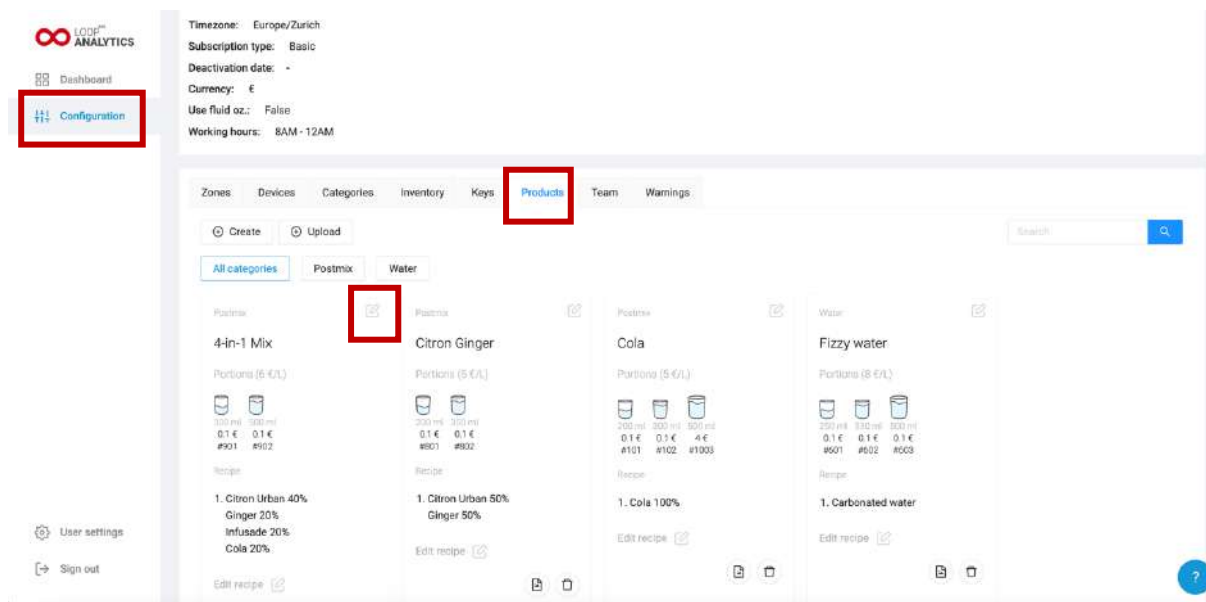


Si les logos ne sont pas visibles sur la machine, il suffit de revenir à l'onglet "Produit" et de recharger les logos.

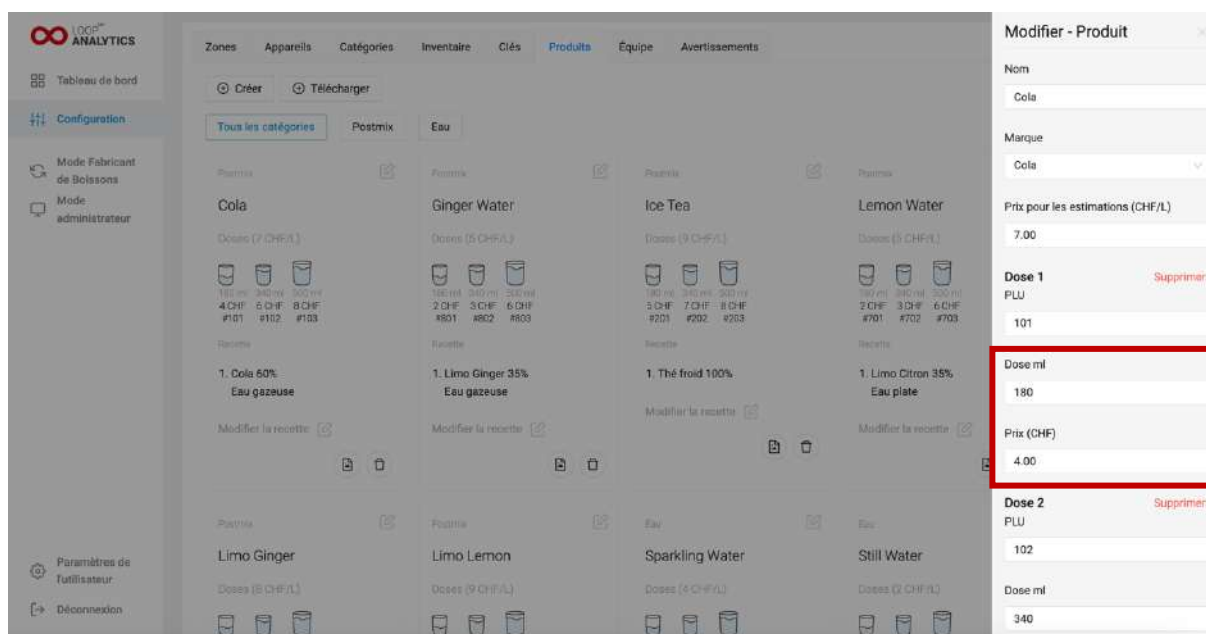


MODIFIER LES DOSES

a. Accédez à "Configuration" dans le menu puis allez dans l'onglet "Produit" et modifiez le produit que vous souhaitez en cliquant sur le stylo dans le coin droit.



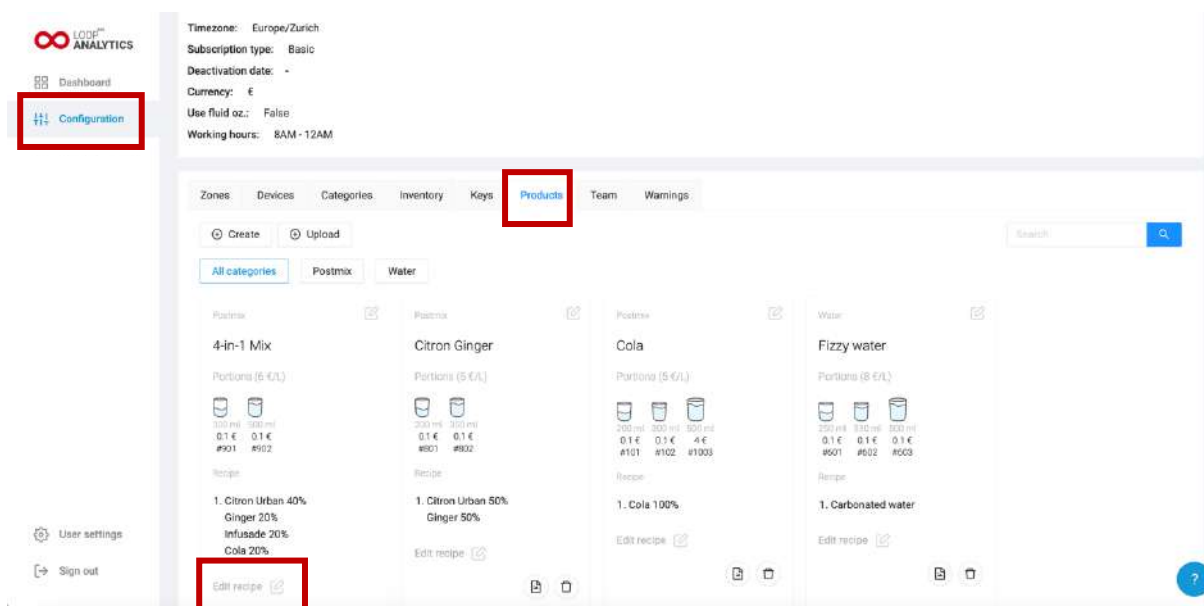
b. Vous pouvez mettre à jour la dose souhaitée ainsi que le prix. Terminez la mise à jour en cliquant sur le bouton "Soumettre".





MODIFIER LES RECETTES DES BOISSONS

a. Accédez à "Configuration" dans le menu puis allez dans l'onglet "Produit" et éditez le produit que vous souhaitez en cliquant sur le stylo à côté de "Modifier la recette"



b. Mettez à jour les ingrédients que vous souhaitez à partir de la liste des articles d'inventaire et créez la recette que vous souhaitez en ajoutant d'autres articles d'inventaire et leurs pourcentages. Cliquez ensuite sur le bouton "Soumettre".

The screenshot shows the 'Ice Tea - Recipe' form. It has a title bar with a close button. Below the title, it says 'Step 1'. There is a section for 'Inventory item' with a dropdown menu showing 'Thé froid 10L'. Below that is a 'Percentage' section with a text input field containing '100' and a percentage symbol. There are two buttons: '+ Add item' and '+ Add step'. At the bottom, there are two buttons: 'Submit' and 'Cancel'.

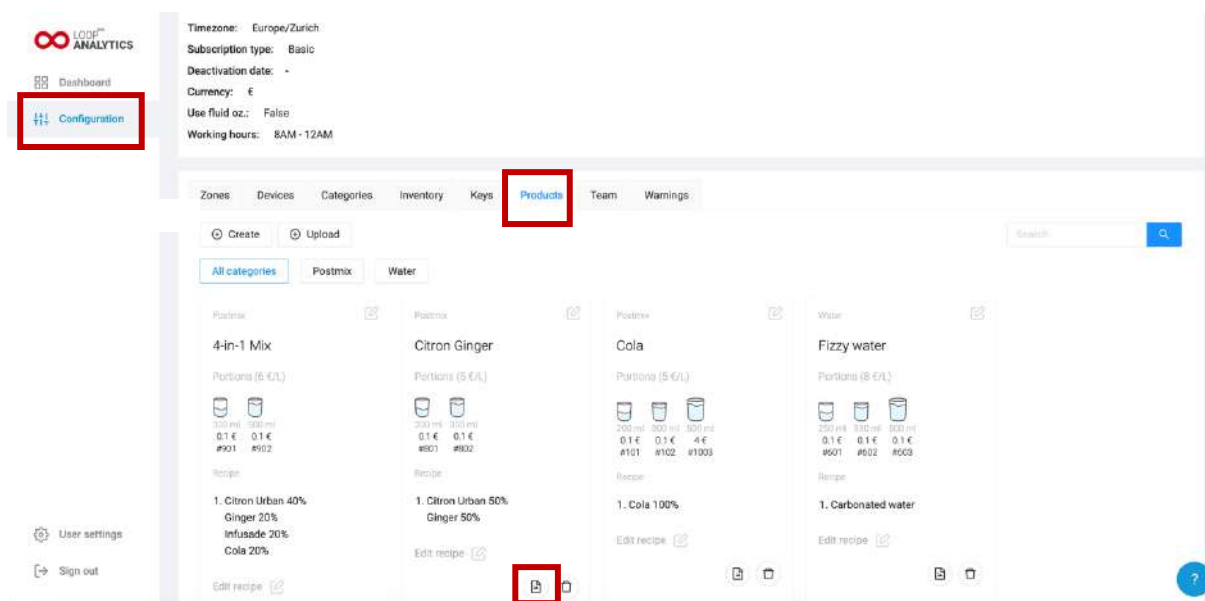


Vous devez atteindre un pourcentage de 100 % en ajoutant tous les éléments de votre recette.



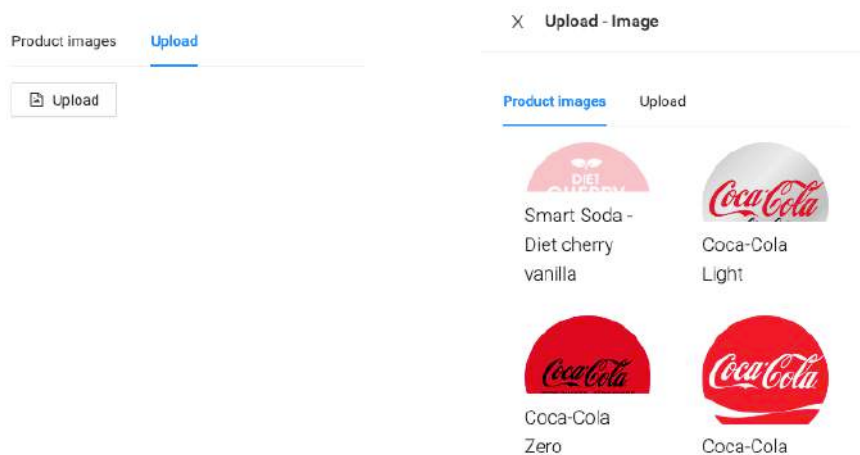
MODIFIER LES LOGOS PRODUITS

a. Accédez à "Configuration" dans le menu puis allez dans l'onglet "Produit" et modifiez le logo que vous souhaitez mettre à jour sur l'écran en cliquant comme indiqué ci-dessous dans le carré rouge.



b. 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 pour les besoins du design.



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.

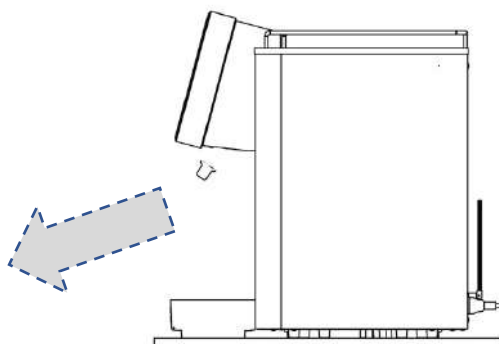
Lorsque vous nettoyez l'extérieur de votre appareil, éteignez-le d'abord et débranchez la prise d'alimentation. Utilisez ensuite un chiffon humide, doux et non pelucheux pour nettoyer l'extérieur. Évitez de faire pénétrer de l'humidité dans les ouvertures. Ne vaporisez pas de liquide directement sur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

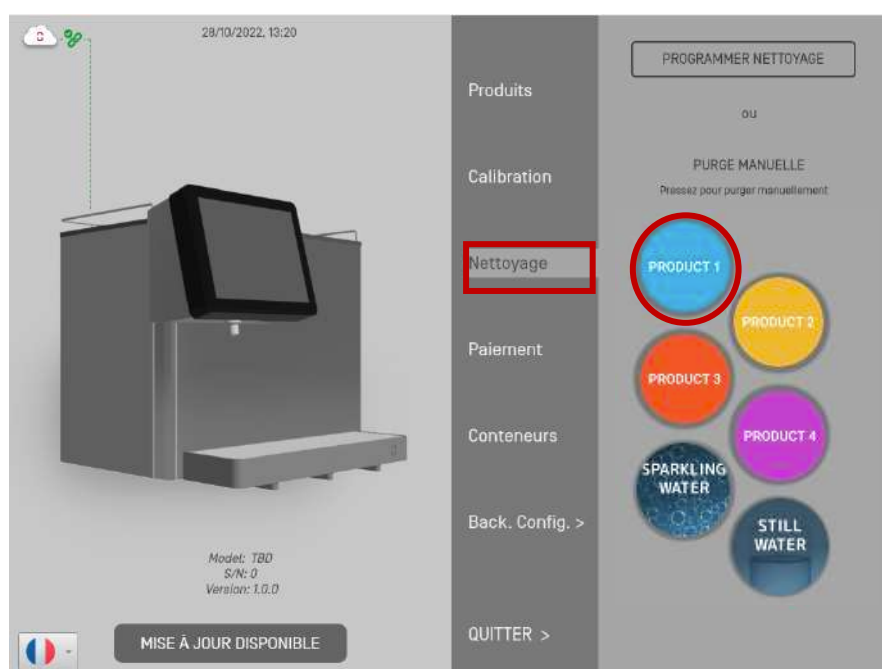
Il est recommandé de nettoyer la buse quotidiennement. Vous pouvez l'enlever en la tirant vers vous. Une fois retirée, vous pouvez la nettoyer en la passant sous l'eau chaude.





NETTOYAGE DE LA LIGNE DE SIROP

- a. Accédez au menu de configuration. Veuillez-vous référer à **“Utilisation normale – Gestion des BIBs – Connaître le niveau des BIBs” p.10.**
- b. Assurez-vous de raccorder votre désinfectant à la ligne de sirop n° 1.
- c. 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.



- d. 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.
- e. Raccordez votre sirop.
- f. Répétez les étapes ci-dessus pour toutes les lignes de produits.