



**IMPORTANT**






## **Un nettoyage régulier de la machine est nécessaire à son bon fonctionnement**

Une désinfection à l'acide citrique doit être effectuée une fois par mois minimum.

Si ce nettoyage n'est pas réalisé régulièrement, cela pourrait provoquer des problèmes techniques sur votre système, notamment un **dérèglement des volumes servis**.

### OPERATION DE NETTOYAGE

- Remplir une bouteille (75 cl) d'eau chaude dans laquelle vous ajouterez deux cuillères à café d'acide citrique.
- Aller dans le menu Maintenance puis sur Désinfection.
- Utiliser l'icône bouteille  en bas à gauche de l'écran pour retirer la bouteille de vin en place et ensuite insérer la bouteille avec la solution d'acide.
- Appuyer sur l'icône symbolisant un bec en service  au milieu en bas pour faire couler la solution d'acide. Laisser agir la solution environ 5 minutes (vous pouvez nettoyer les autres positions pendant ce temps).
- Rincer avec une autre bouteille remplie uniquement d'eau en répétant les étapes précédentes.
- Terminer l'opération en appuyant sur l'icône « valider »  en bas à droite.
- Vous pouvez alors remettre en place la bouteille de vin entamée en utilisant la fonction Manipulation de bouteille ou bien remettre une bouteille de vin neuve en utilisant la fonction Nouvelle bouteille.

Répéter cette opération sur chacune des positions.

### FIN DU NETTOYAGE