



FONTAINE EASY

GUIDE PRATIQUE

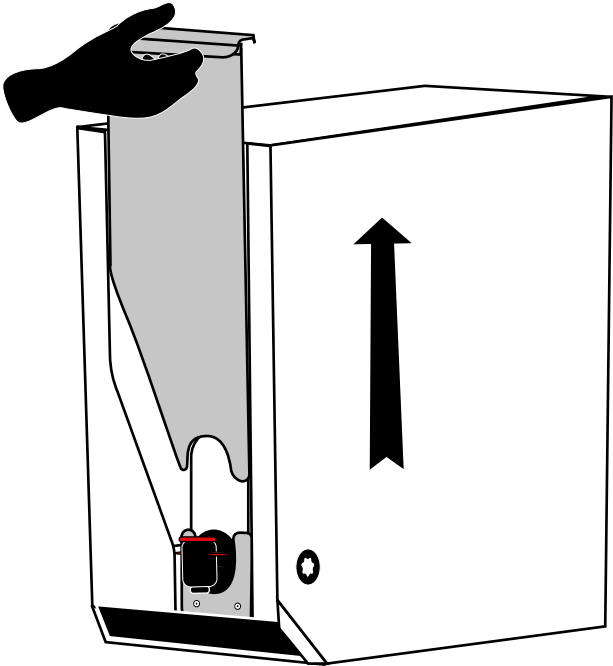


**Jean
Bouteille**

CHANGER UN BIB

1

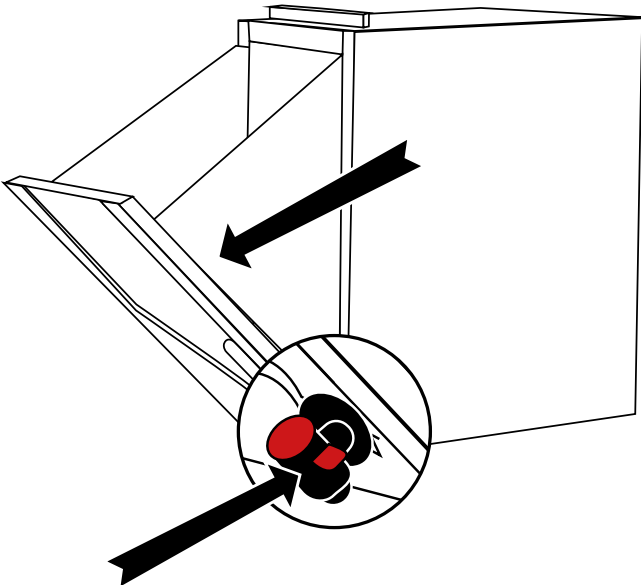
Retirer la façade en inox



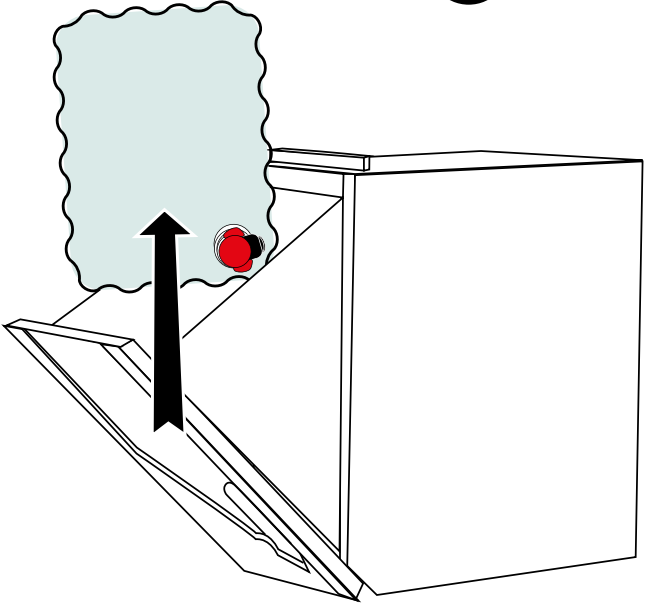
2

Ouvrir la porte, pousser le robinet VITOP vers l'intérieur & retirer la poche vide

a

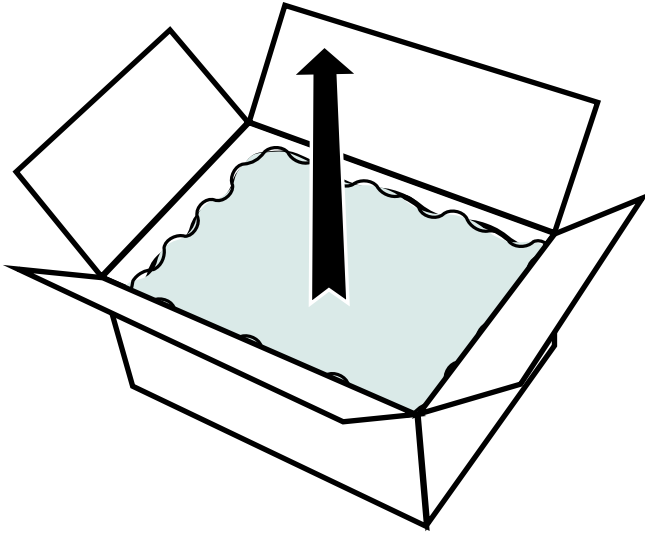


b



3

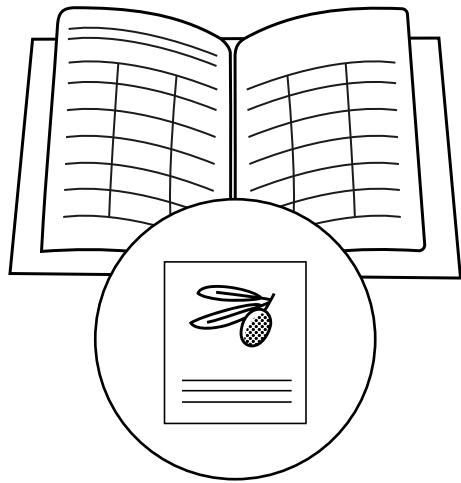
Ouvrir le carton (attention à ne pas percer la poche avec l'utilisation d'un cutter ou de ciseaux) & **sortir la poche**



4

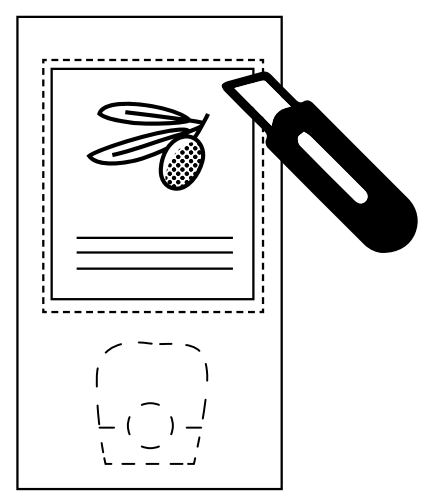
a

Remplir le cahier de traçabilité avec les informations présentes sur l'étiquette du **BIB** (nom de produit, numéro de lot, date et heure d'ouverture, signature)



b

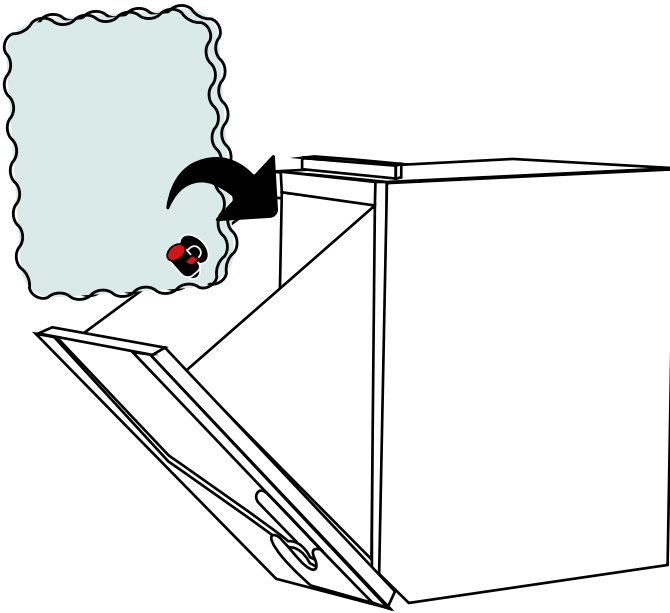
Découper l'étiquette sur le carton du **BIB**



Conserver l'étiquette pour l'étape 5.b

5

Positionner le nouveau BIB (sans le carton) dans le Easy

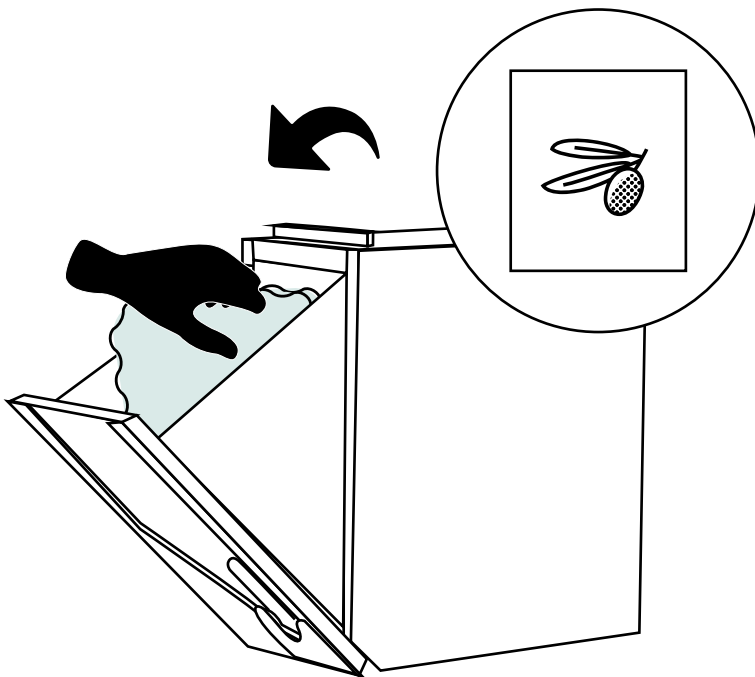


a

Insérer la poche
avec le **VITOP** vers le bas

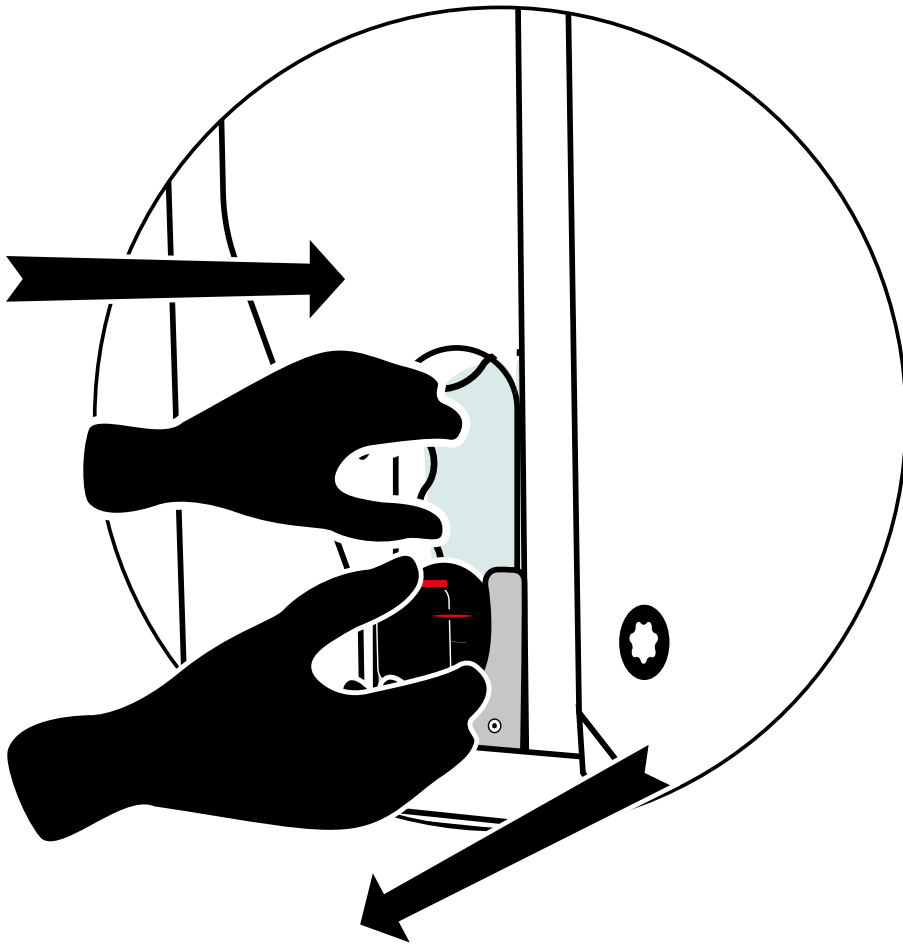


La poche s'insère avec le
vitop en bas, vers le côté
droit du EASY



b

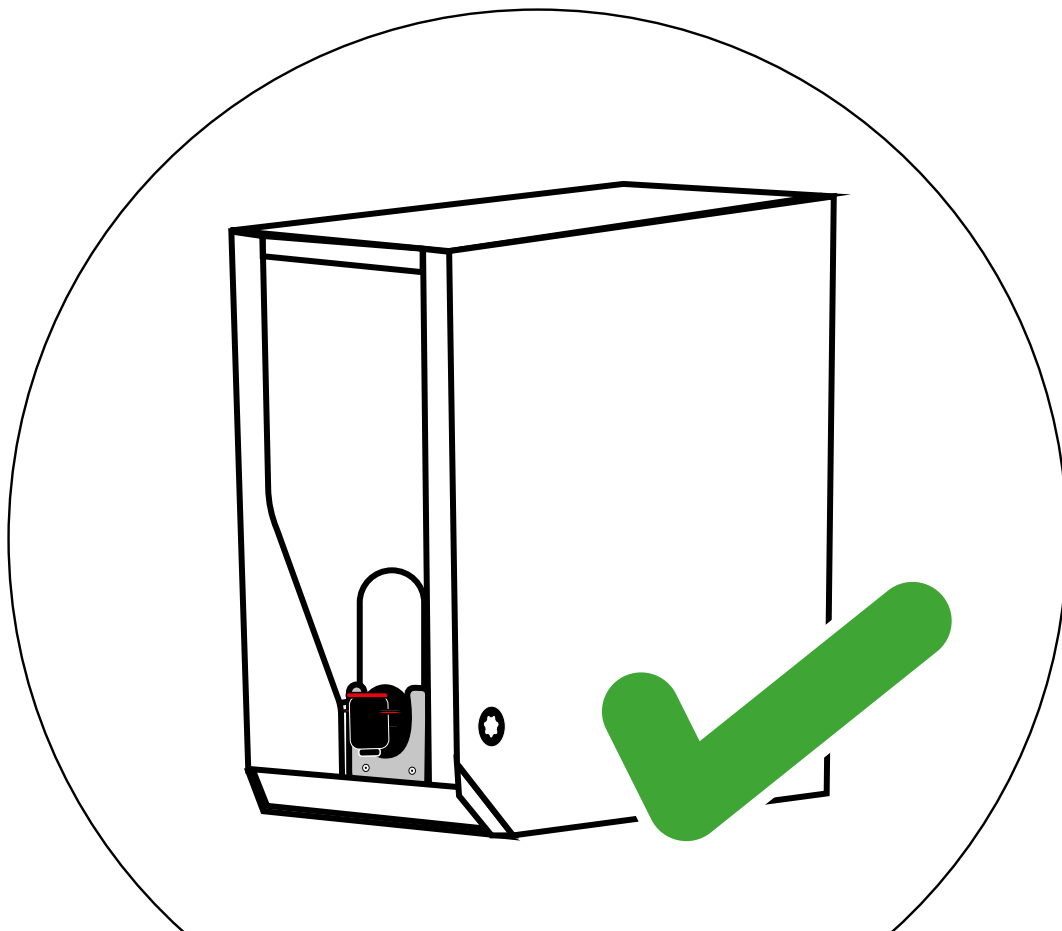
*Appuyer sur la poche pour la
pousser au fond du EASY &
mettre l'étiquette préalablement
découpée à l'intérieur du EASY.*



Fermer la porte & tirer délicatement sur le VITOP pour le positionner dans l'encoche en inox

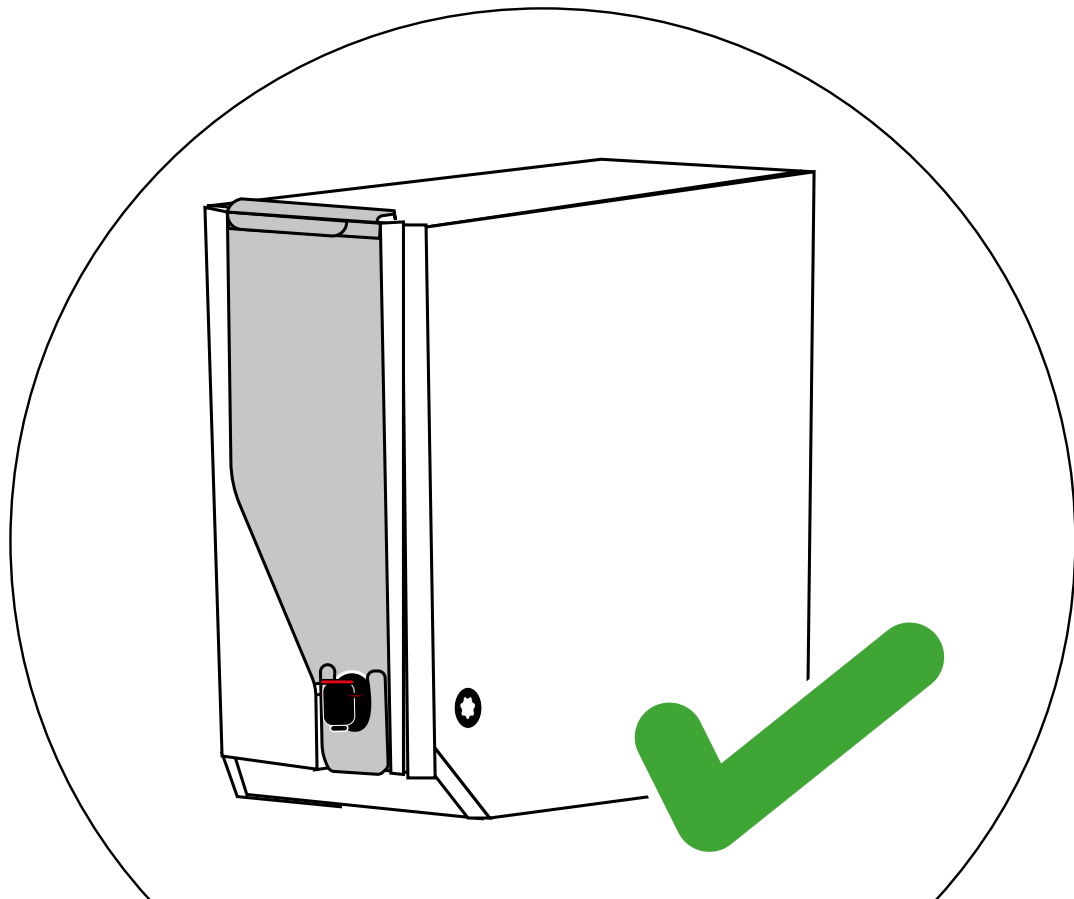
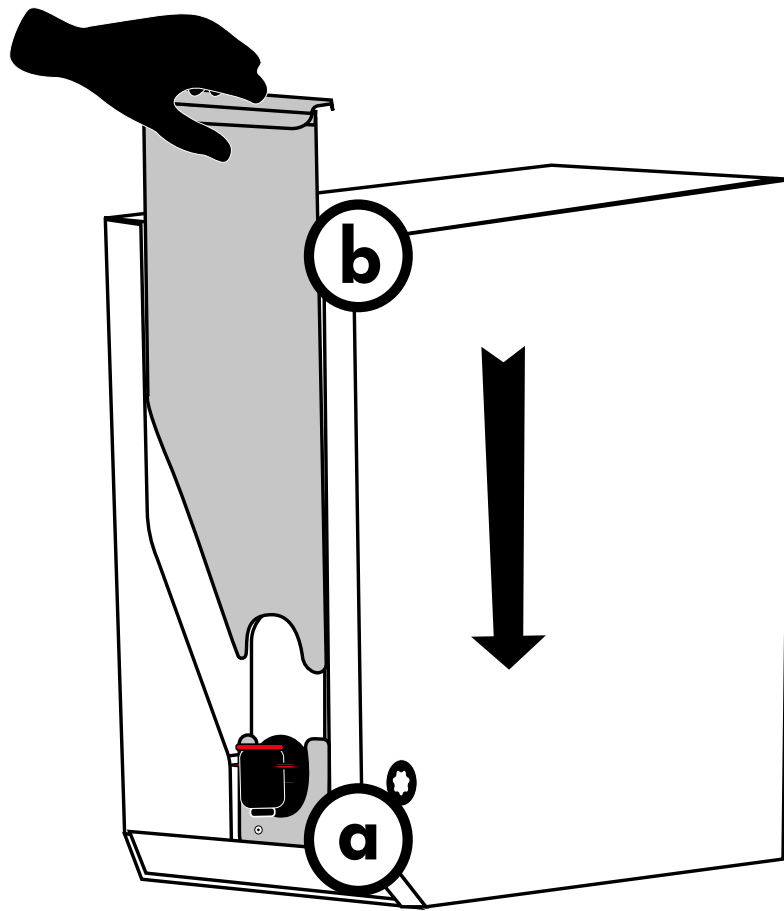
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Si la poche dépasse, poussez-la délicatement à l'intérieur du EASY



6

Positionner la façade en inox dans les encoches en bas de la porte puis en haut de la porte





HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA
PUISSANTE BIO

ORIGINE: ESPAGNE

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives en respectant les plus stricts protocoles. Cette huile d'olive vierge extra 1 est riche et puissante: vous permettra de sublimer vos plats.

Expérience: « Cette huile d'olive vierge extra biologique? » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Huile pour assaisonnement ou cuisson
ou cuisson pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C)

Avant le refroidissement, ne pas verser sur l'huile d'olive vierge extra 1.
Préchauffez le récipient à servir.

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

VINAIGRE DE CIDRE BIO
BIO

ORIGINE: FRANCE

Il est employé fréquemment en guise d'assaisonnement avec une salade fraîche, mais il peut être dégusté de nombreuses manières. Le vinaigre de cidre est réputé pour ses bienfaits naturels.

Expérience: « Ce Vinaigre de Cidre Biologique est puissant! » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Plus infuse les plats de salades et cuisines

5% d'acides:
Sans conservateurs, Présence de sélénium.

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

HUILE DE TOURNESOL
VIERGE BIO

ORIGINE: FRANCE

Cette huile possède un goût subtil et agréable avec une belle odeur. Elle est utilisée à froid ou obtenue uniquement par des procédés mécaniques à partir de graines de tournesol bio. Ces graines sont sélectionnées pour leur qualité et leur faible acidité permettent de fabriquer des huiles végétales saines.

Expérience: « Cette Huile de Tournesol vierge biologique? » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Huile pour assaisonnement ou cuisson
pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C)

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

HUILE DE TOURNESOL
LINOÏEQUE BIO

ORIGINE: FRANCE

Huile issue de première pression et extraite à partir de graines de tournesol bio et uniquement par des procédés mécaniques. Elle possède une très bonne tenue au chaud.

Expérience: « Cette Huile de Tournesol Bio est puissante! » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Huile pour assaisonnement ou cuisson
ou cuisson pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C)

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

SIROP D'ÉRABLE
BIO

ORIGINE: CANADA

Ce sirop d'érable est un ambrosia avec un goût délicat et sucré.

Expérience: « Ce sirop d'érable biologique? » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Idéal pour accompagner salades, pizzas, crêpes, galettes, pancakes de légumes, smoothies et autres desserts.

Produit issu de l'agriculture biologique.
Sans conservateurs, Sans allergènes.

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

HUILE DE SÉSAME
VIERGE BIO

ORIGINE: VIETNAM

Huile de sésame vierge extraite à froid et obtenue uniquement par des procédés mécaniques. Elle est utilisée pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C) ou pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C).

Expérience: « Cette Huile de Sésame vierge biologique? » "Produit issu de l'Agriculture Biologique"

Huile pour assaisonnement ou cuisson
ou cuisson pour la cuisson de produits sensibles (maxi 180°C)

Utilisée pour:
- Salades
- Riz
- Soupes
- Fritures
- Desserts

€ / 50 cl € / 75 cl € / 1 L

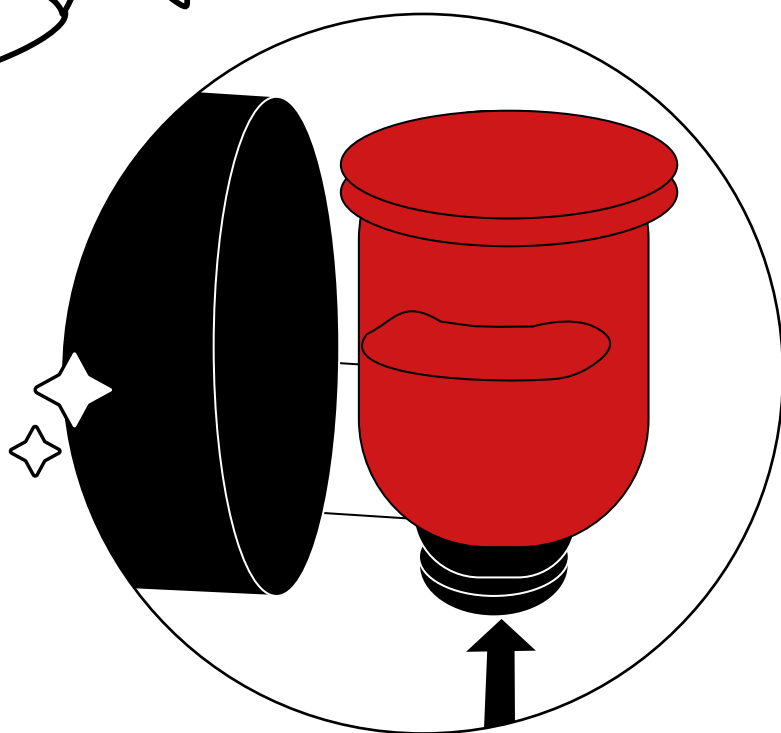
À COLLER SUR VOTRE BOUTEILLE!

ENTRETIEN EASY

Pour l'utilisation des produits d'entretien, se référer aux consignes présentes sur l'étiquette du flacon (notamment port de gant recommandé)

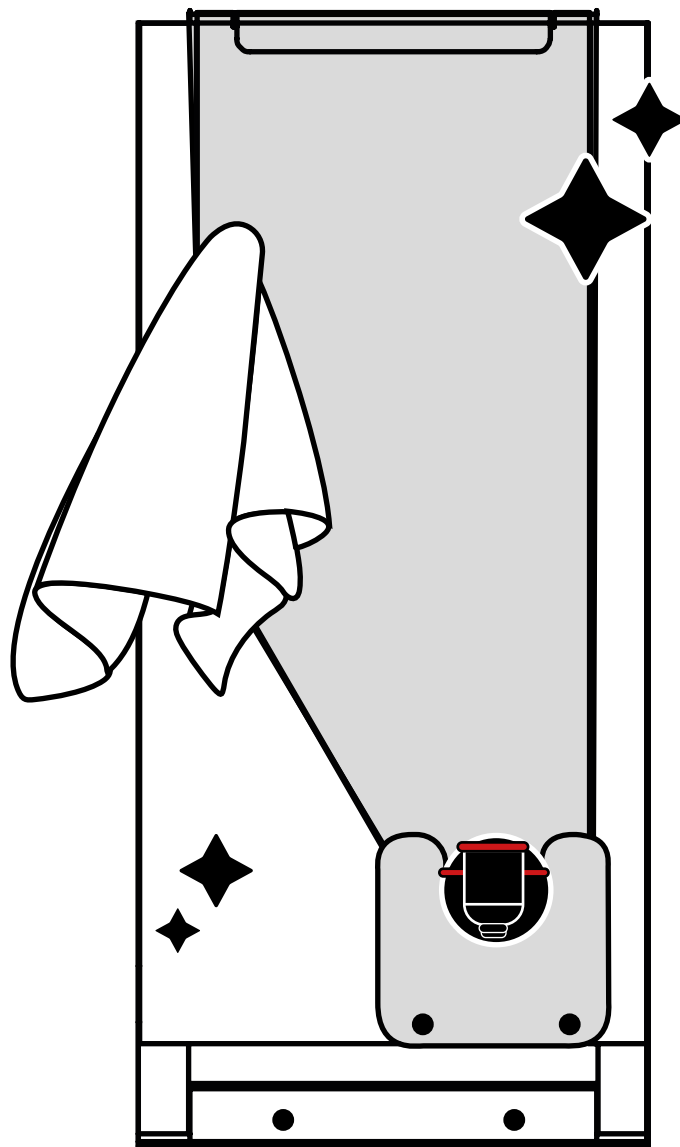
TOUS LES JOURS

➔ Nettoyer le robinet VITOP avec un chiffon propre & un produit désinfectant contact alimentaire



RÉGULIÈREMENT

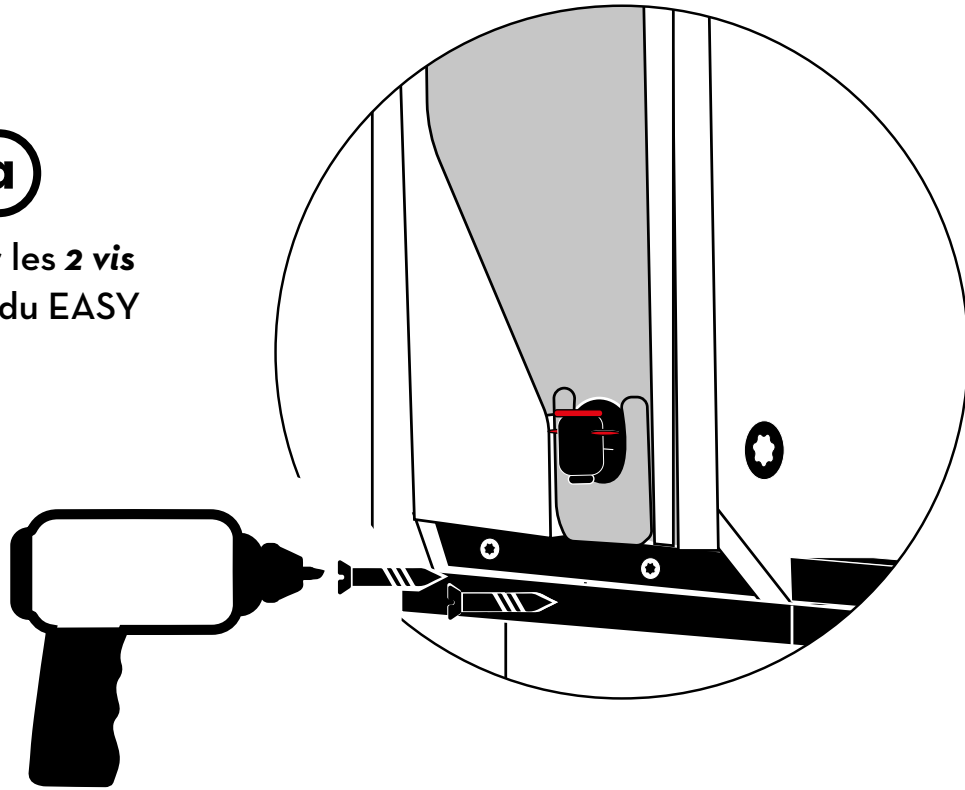
 *Nettoyer régulièrement le EASY avec un chiffon propre & un produit dégraissant contact alimentaire*



Pour faciliter le nettoyage du EASY & du rayon, retirer le EASY de son socle

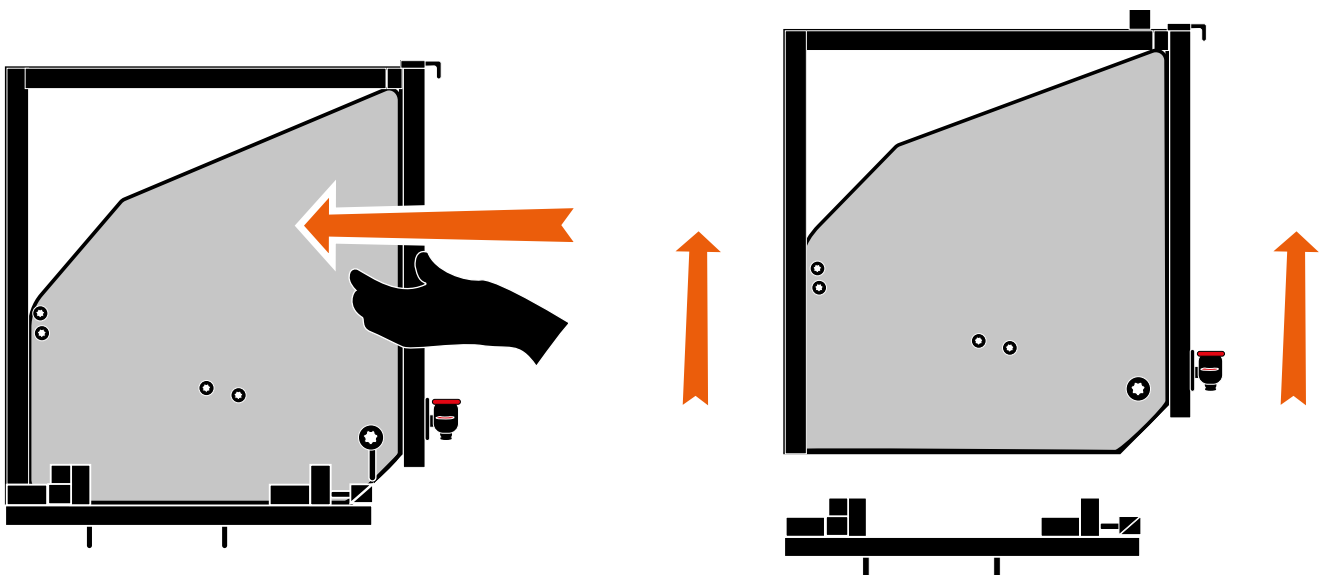
a

Dévisser les 2 vis
à l'avant du EASY



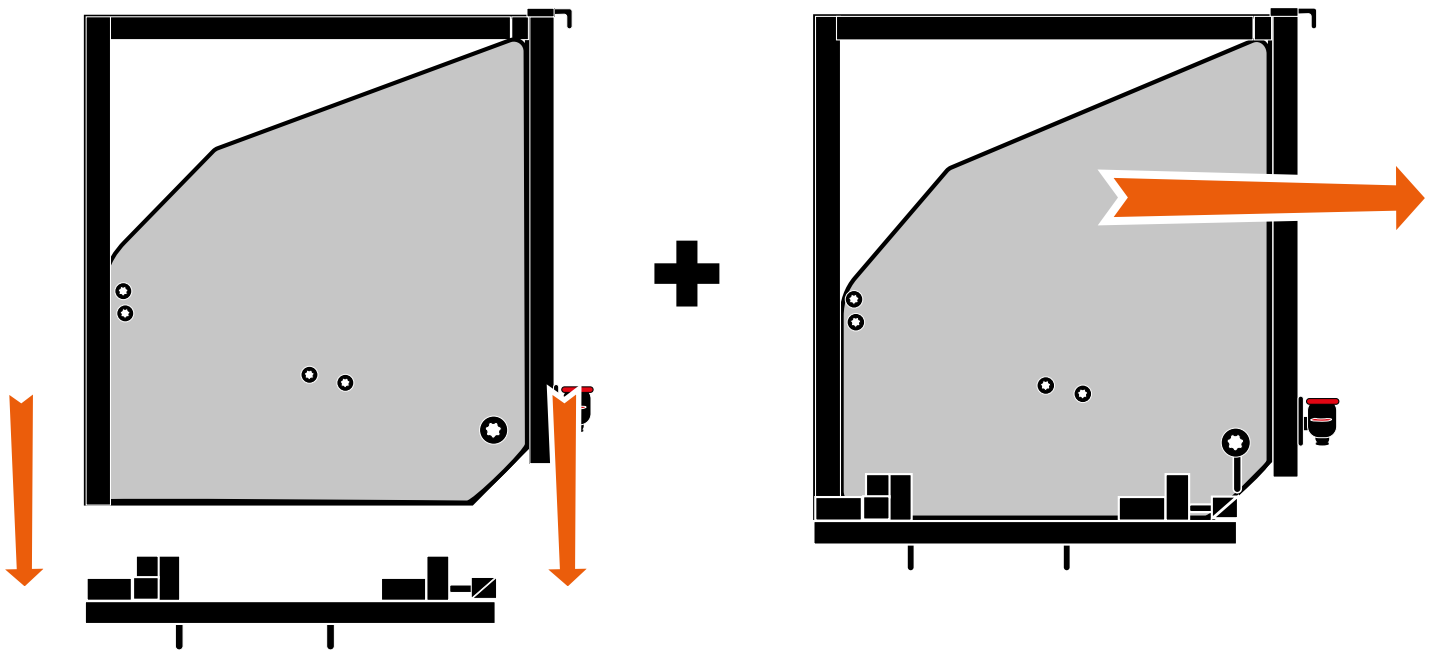
b

Pousser le EASY vers le fond & le soulever

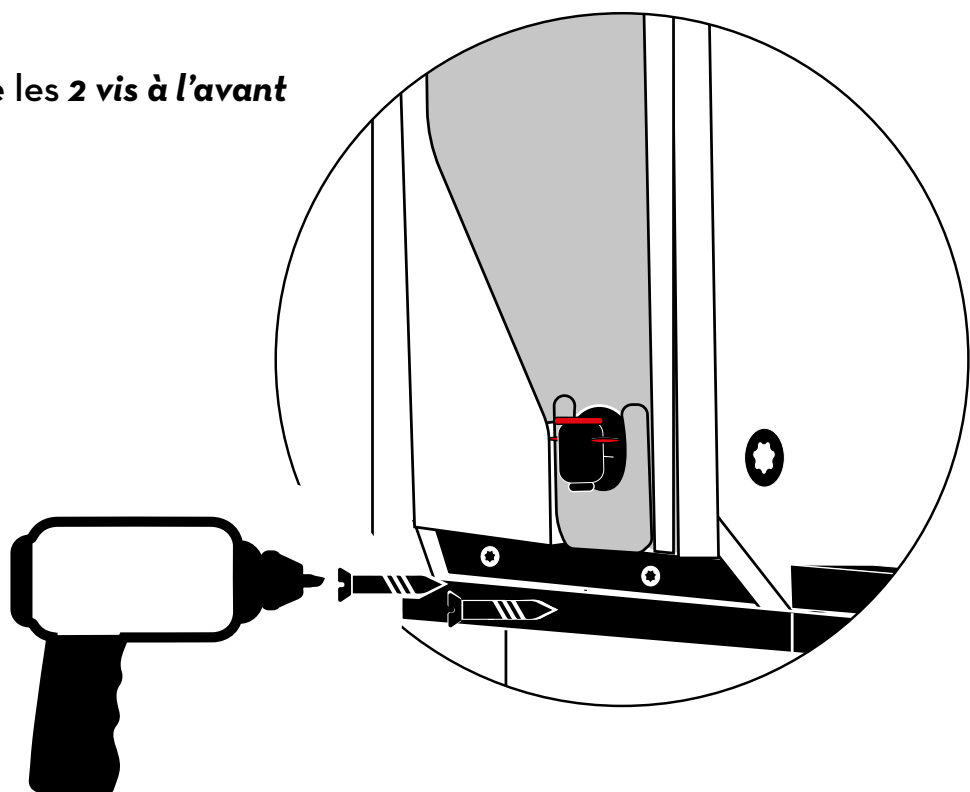


Une fois le nettoyage terminé, **faire les étapes dans l'autre sens**
pour repositionner le EASY

- a** Positionner le EASY dans le socle & le tirer au maximum vers l'avant



- b** Remettre les 2 vis à l'avant





Jean Bouteille

SAV : 09 86 21 95 05
sav@jeanbouteille.fr

www.jeanbouteille.fr

