

Guide d'Installation et Gestion des Stocks : MyPizzaDoor Pro

Checklist Pré-Installation

- Vérifier la stabilité du support de montage (mur porteur ou structure renforcée).
- S'assurer de la disponibilité d'une prise électrique aux normes (230V).
- Vérifier la connectivité Wi-Fi ou Ethernet stable à l'emplacement choisi.
- Disposer des outils nécessaires : perceuse, niveau à bulle, tournevis dynamométrique.
- Vérifier l'intégrité du colis et la présence de tous les composants (câbles, fixations, manuel).

Étapes de Configuration Système

- Allumer l'unité et connecter l'appareil au réseau local via l'interface admin.
- Mettre à jour le firmware vers la dernière version disponible via le cloud.
- Configurer les paramètres de sécurité (changement du mot de passe par défaut).
- Calibrer les capteurs de poids et de température pour une précision optimale.
- Synchroniser l'appareil avec votre compte MyPizzaDoor Pro Cloud.

Gestion des Stocks et Inventaire

- Enregistrer chaque référence produit avec son code SKU unique.
- Définir les seuils d'alerte automatique pour chaque ingrédient critique.
- Effectuer un inventaire physique initial avant la première mise en service.
- Utiliser le scanner intégré pour les entrées et sorties quotidiennes.
- Générer un rapport hebdomadaire pour analyser les écarts de stock.

Maintenance et Bonnes Pratiques

- Nettoyer les capteurs de stock chaque semaine avec un chiffon sec non abrasif.
- Vérifier les logs d'erreurs sur le tableau de bord chaque matin.
- Effectuer une sauvegarde des données de configuration sur support externe mensuellement.
- Contacter le support technique en cas de dérive des mesures de stock supérieure à 2%.