

Matériel présent à réception

Liste exhaustive

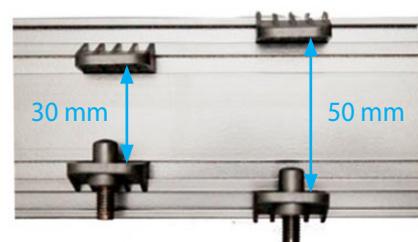
Votre colis doit comporter :

- Une ou plusieurs rampes de doseurs (selon votre commande)
- Des platines préalablement fixées sur la rampe (selon le nombre choisi entre 2, 5 et 10).
- Un nombre d'Embases RAVEN correspondant à la quantité de doseur commandé (selon vos choix).
- 4 pattes de fixation, dont deux filetées pour les rampes de 2, 5 ou 8 pattes de fixation, dont 4 filetées pour les rampes de 10.
- 2, 5 ou 10 cuves correspondantes au choix fait lors de la commande (1,5cl, 2cl, 3cl, 4cl et 5cl).

Fixation de la rampe de doseur

Rampe mécanique

- Selon l'épaisseur de l'étagère, vous pouvez en desserrant les deux vis qui se trouvent sur le côté de la rampe, modifier le positionnement de la patte de fixation selon la rainure choisie.
- Répartissez les pattes de fixation se trouvant au dos de la rampe sur toute la longueur (à gauche, au milieu et à droite).
- Positionnez la rampe sur une étagère en mettant l'étagère entre les pattes de fixations (rampe nue, sans les RAVEN).
- Utilisez une clef BTR 6 pans (4mm) ou clé Allen pour serrer la rampe sur l'étagère (non fournie).



Attention, un serrage excessif pourrait endommager les pattes de fixations.

- Ce mode de fixation peut également être utilisé pour installer votre rampe le long d'un mur. Il vous suffit de mettre un tasseau au préalable d'une dimension de 30mm/30mm minimum.

- Enclenchez les embases RAVEN sur les platines : Insérer les pattes de l'embase dans les trous (fig A), puis exercez une pression vers le bas jusqu'au « Click » (fig B).



Mise en place et changement de bouteilles

Bouteilles classiques 70 cl à 1 litre



Enfoncez la cuve sur le goulot de la bouteille.



Chassez l'air de la cuve en abaissant doucement sans forcer la partie mobile grise qui dépasse à gauche et à droite.



Retournez la bouteille et la cuve et placez cette dernière dans la partie fixe du doseur.



Ramenez légèrement la bouteille vers l'avant jusqu'au « click ».

Servir une dose

Rampe mécanique



- Tenez le verre en dessous de l'orifice de la cuve.
- Derrière la cuve se trouve une pièce mobile noire, coulissante et arrondie, actionnez cette pièce avec la main libre ou le doigt de la main qui tient le verre pour libérer une dose de liquide.
- Tenez cette position jusqu'à ce que la cuve se vide entièrement.
- Relâchez et retirez le verre.

Entretien de la rampe

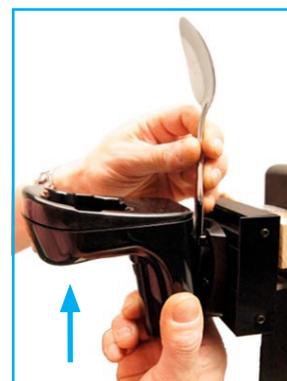
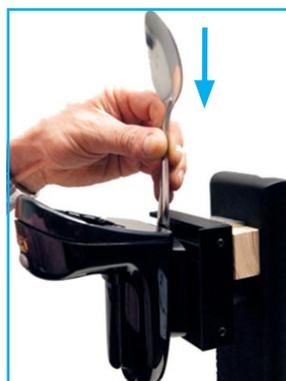
Nettoyage des Cuves et Embases – Conseils d'utilisation

Les produits sucrés (cocktails, Get 27, Martini...) nécessitent un nettoyage régulier des cuves et de l'embase Raven.

Démontage de la cuve :



Démontage de l'embase :



Pour le démontage de la cuve :

- Appuyez fermement sur le bouton gris.
- Après le « Click », orientez la bouteille légèrement en arrière et soulevez-la pour l'extraire avec la cuve.

Pour le démontage de l'embase :

- Munissez-vous d'un bâtonnet en plastique (style coupe-mousse) ou une grosse cuillère que vous glisserez entre l'embase et la platine de fixation.

- Exercez une légère pression vers le bas afin de déverrouiller la languette.

- Soulevez l'embase pour la détacher des crochets de fixation.

Pour un fonctionnement optimal de votre rampe, nous vous conseillons de nettoyer vos cuves sous l'eau chaude :

- Une fois par semaine pour les produits sucrés et anisés.
- Une fois par mois pour les autres produits.

Tout en prenant soin de garder soulevé les languettes grises de la cuve.

Nettoyage cuve :



- Soulevez les deux targettes grises, puis faire couler de l'eau chaude à travers le mécanisme. Relâchez ces languettes et soulevez-les à nouveaux... N'hésitez pas à renouveler plusieurs fois cette opération.

Nettoyage embase :



ou



- Tout en soulevant le mécanisme de l'embase, versez de l'eau chaude à l'aide d'un pichet entre les deux compartiments (**fig 1**).

- Un entretien régulier n'oblige pas le démontage de l'embase. Toutefois si le sucre est bien installé, il sera alors préférable de la démonter (**fig 2**) et de la faire passer sous l'eau chaude (ne pas hésiter à refermer ou ouvrir l'embase plusieurs fois afin de bien décoller le sucre).

Du fait de leur composition, les alcools anisés (comme d'autres produits particulièrement acides) ont tendance à accélérer l'usure des cuves (joints) et à les blanchir. Leur mise en place est déconseillée et, le cas échéant, entraînerons un remplacement plus régulier des cuves (considérées comme du consommables). Les produits particulièrement épais/visqueux sont aussi de nature à entraîner des fuites.

Que faire si l'une de mes cuves fuit ?

1. Vérifier que la taille du goulot soit bien standard/identique aux autres. Dans le cas contraire, la fuite doit effectivement se produire au niveau du goulot plutôt que au bas du doseur par l'orifice. Si d'ordinaire, le goulot se trouve être plus gros, contacter le 0.972.553.969 pour commander des joints (appelés «bouchons») de diamètre plus important.

2. Se reporter au paragraphe précédent et effectuer un nettoyage minutieux de la cuve.

3. Si le problème persiste :

> Durant le premier mois d'utilisation, contacter le 0.972.553.969 pour déterminer l'origine du désagrément.

> Au-delà, cela relève de l'usure du produit, plus ou moins accélérée par la qualité/régularité de l'entretien et le type de produit servis. Veuillez prendre contact avec nos services au 0.972.553.969 pour commander et ainsi renouveler vos cuves. Sachez que la viscosité de certains produits peut également peut aussi gêner la fermeture mécanique du doseur et entraîner des fuites.