

1. HERSTELLER, PRODUKT UND ALLGEMEINES

HERSTELLER

Privatquelle Gruber GmbH & Co KG
Unternehmensbereich Gruber Schanksysteme
Innsbrucker Str. 38
6230 Brixlegg
Österreich
Tel. +43 5337 62628
Fax. +43 5337 65010
E-Mail: info@schanksysteme.com



PRODUKT/ERZEUGNIS

Computerschankanlage VISO

Modelle: VISO S4, VISO S6, VISO S8, VISO S10, VISO S12, VISO S14, VISO Biersäulen und VISO Spirituosengeräte

HINWEISE FÜR DEN VERWENDER

ZWECK DES DOKUMENTES

Diese hier vorliegende Betriebsanleitung

- beschreibt den Betrieb, die Funktionsweise, die Bedienung, die Reinigung, die Inspektion, die Wartung und die Reparatur des Schanksystems **und**
- gibt wichtige Hinweise für einen sicherheitsgerechten Umgang mit dem Produkt.

	Bitte lesen Sie dieses Dokument vor der Nutzung aufmerksam durch und beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Dokument bis zur Entsorgung gut auf, es enthält auch Hinweise zur Reinigung, Inspektion, Wartung und Reparatur.
---	--

AN WEN RICHTET SICH DIESES DOKUMENT (ZIELGRUPPE)

Dieses Dokument richtet sich an den Betreiber und den / die Bediener dieses Schanksystems. Als Bediener gilt auch die für die Reinigung, die Inspektion, die Wartung und die Reparatur verantwortliche Person.

Der Inhalt dieses Dokuments muss den Bedienern zugänglich gemacht, verstanden und umgesetzt werden.

SICHERHEITSHINWEISE ZU DIESER BETRIEBSANLEITUNG

Sicherheitshinweise sind durch ein Piktogramm und ein Signalwort gekennzeichnet:

Symbol	Bedeutung
 Gefahr	Unmittelbar drohendes Risiko für das Leben und die Gesundheit von Personen (schwere Verletzungen oder Tod)
 Warnung	Möglicherweise drohendes Risiko für das Leben und die Gesundheit von Personen (schwere Verletzungen oder Tod)
 Vorsicht	Möglicherweise gefährliche Situation (leichte Verletzungen oder Sachschäden)
 Wichtig	Verpflichtung zu einem besonderen Verhalten oder einer Tätigkeit für den sicherheitsgerechten Umgang
 Hinweis	Anwendungstipps und besonders nützliche Information und Hinweise
 BA lesen!	Betriebsanleitung lesen!

INHALTSVERZEICHNIS

1.	HERSTELLER, PRODUKT UND ALLGEMEINES	1
	Hersteller	1
	Produkt/Erzeugnis.....	1
	Hinweise für den Verwender	1
	Zweck des Dokumentes	1
	An wen richtet sich dieses Dokument (Zielgruppe).....	1
	Sicherheitshinweise zu dieser Betriebsanleitung	2
	Mitgeltende Dokumente.....	Fehler! Textmarke nicht definiert.
	Inhaltsverzeichnis.....	3
2.	KUNDENDIENST.....	7
	Ihr Draht zu uns.....	7
	Servicehotline	7
	Internet	7
	Fernwartung	7
3.	RECHTLICHE ANGABEN	8
	Urheberrechte	8
	Haftung	8
4.	GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE.....	9
	Schutzmaßnahmen und Sicherheitshinweise.....	9
	Grenzen der Schankanlage.....	9
	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
	Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung.....	9
	Umbauten oder Veränderungen.....	11
	Ersatz- und Verschleißteile.....	11
	Voraussetzungen zur Bedienung des Schanksystems	11
	Risiken im Umgang mit dem Schanksystem	11
	Restrisiken.....	12
	Allgemeine Angaben	14
	Hinweise für den Betreiber und das Bedienpersonal.....	14
	Luftschallemission.....	15
	Umgebungsbedingungen	15
	Standort- und Umgebungsbedingungen	15
	Verhalten im Fehlerfalle.....	15

	Kennzeichnung des Schanksystems	16
	Sicherheitshinweise (Piktogramme).....	16
	Warnhinweise am Schanksystems	16
	Warnhinweise (informativ)	16
	Typenschild mit CE-Kennzeichnung.....	17
5.	TRANSPORT, LAGERUNG UND MONTAGE.....	18
	Transport und Lagerung	18
	Montage.....	18
6.	TECHNISCHE ANGABEN	19
	Netzgerät	19
	Normales Ein- und Ausschalten.....	22
	Ein-/Ausschalter am VISO Displaymodul	23
7.	SCHANKANLAGEN NOTBETRIEB	24
8.	SCHLÜSSELEINSTELLUNGEN	25
	Debit-Kellnerschlüssel	25
	Kredit-Kellnerschlüssel	25
	Schankburschenschlüssel	25
	Frühstücksschlüssel.....	26
	Reinigungsschlüssel.....	26
	CHEF-Schlüssel	26
9.	KELLNEREMULATION.....	27
	Kellneremulation starten	27
	Kellneremulation beenden	27
10.	CHEF ZAPFMODUS	28
11.	CHEF HAUPTMENÜS.....	29
	CHEF Hauptmenüs Übersicht	29
	Getränkeportion ändern	30
	Getränk zur Bearbeitung auswählen	30
	Gesamtmenge	31
	Einzelkomponenten	32
	Kredite löschen	33
	Reste löschen	33
12.	CHEF SONDERMENÜS	34
	CHEF Sondermenüs Übersicht.....	34
	Schlüsselcodes	35

Schlüssel einlesen	35
Schlüssel löschen	35
Schlüssel umschreiben	35
Gruber Ringsystem Ausgiesser	37
Gruber Ringsystem Ausgiesser einlesen.....	37
Gruber Ringsystem Ausgiesser löschen.....	38
Gruber Ringsystem Ausgiesser umschreiben	38
Gruber Ringsystem Ausgiesserportionen anpassen	38
Clic Verschlusskappen	39
Clic Verschlusskappen öffnen	39
Clic Verschlusskappen einlesen.....	39
Clic Verschlusskappen löschen.....	40
Clic Verschlusskappen umschreiben	40
Libra Wiegeladen Einstellungen	41
Nullstellung	41
Flaschengewicht einwiegen	42
VSpirit Ausgiesser.....	43
VSpirit Ausgiesser umschreiben	43
VSpirit Ausgiesserportionen anpassen	44
Systemeinstellungen	45
Systemeinstellungen Übersicht.....	45
Datum / Uhrzeit setzen	45
IP-Adr. 172.20.10.1	45
Programmierdisplay.....	46
ONE Literzählung.....	51
Meldungen aktiv/inaktiv	51
Anzeige (normal) ändern.....	52
13. CHEF TECHNIKER-MENÜS.....	53
CHEF Techniker-Menüs Übersicht.....	53
Referenzmenge	53
Ventil eichen	54
Dauerzapfer	55
14. BETREUUNG DER SCHANKSYSTEM-KOMPONENTEN.....	56
Libra Wiegeladen	56
Libra Wiegeladen - Auffüllen.....	56

VSpirit Ausgiesser plombieren	57
Aufbau des Ausgiessers.....	57
VSpirit Ausgiesser Einstellungen	57
Gruber Ringsystem Ausgiesser plombieren.....	58
Verwendung des Ventilsitz Pressring	58
Gruber Ringsystem Ausgiesser Einstellungen	58
15. REINIGUNG, INSPEKTION, WARTUNG UND REPARATUR.....	59
Reinigung	59
Inspektion, Wartung und Reparatur.....	60
16. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	61
17. INDEX	63
18. VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN	65

2. KUNDENDIENST

IHR DRAHT ZU UNS

Bei Fragen oder für Hilfestellungen stehen wir Ihnen gerne an unserem Servicetelefon zur Verfügung.

SERVICEHOTLINE	+43 664 43 40 826	
FERNWARTUNGSDIENST	Montag bis Freitag	08:00 bis 17:00
BEREITSCHAFTSDIENST	Montag bis Freitag	17:00 bis 20:00
	Samstag & Sonntag	09:00 bis 20:00

INTERNET

Besuchen Sie uns im Internet. Dort erfahren Sie mehr über unsere Produktpalette, anstehende Messetermine, aktuelle Projekte, unsere Partner, unsere Referenzen und noch vieles mehr.

www.schanksysteme.com

FERNWARTUNG

Wenn ein Fernwartungszugang per Internet oder Modem von uns eingerichtet wurde, können wir Sie im Servicefall schnell und effizient unterstützen.

Abhängig von der jeweiligen Konfiguration des Fernwartungszugriffes, benötigen wir von Ihnen gegebenenfalls eine Verbindungsnummer bzw. einen Freigabecode.

3. RECHTLICHE ANGABEN

Die vorliegende Bedienungsanleitung wurde anhand relevanter EG-Verordnungen (EG 852/2004), Normen (DIN 6650) und Vorschriften durch den Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME, erstellt und wurde mit der Inbetriebnahme der Schankanlage dem Betreiber übergeben.

§ Seit 1.1.2006 gilt im Bereich Hygiene die **EG-Verordnung über Lebensmittelhygiene (EG) 852/2004**.

Es ist festgelegt, dass die Reinigung und Desinfektion des Schanksystems so häufig erfolgen muss, dass kein Kontaminationsrisiko besteht.

Der Betreiber ist zur Einhaltung des Eigenkontrollsystems nach HACCP Grundsätzen verpflichtet. Der Betreiber muss sich, um seiner Verantwortung gerecht zu werden, am Stand der Technik orientieren, d.h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle der DIN 6650-6.

Der Betreiber ist für hygienische Sauberkeit und die Einhaltung regelmäßiger Reinigungen und Wartungen verantwortlich. Beachten Sie die Reinigungsmappe für weitere Informationen.

In einer CE-Dokumentation sind die Nachweise über die Einhaltung der in der vorliegenden Konformitätserklärung aufgeführten Richtlinien, Normen und Vorschriften enthalten und können auf Bedarf bei GRUBER SCHANKSYSTEME eingesehen werden.

URHEBERRECHTE

Alle relevanten Rechte bezüglich des konstruktiven Aufbaus der Schankanlage mit allen Baugruppen, einschließlich der verwendeten Getränketechnik, der Steuerung, des verwendeten Zubehörs und der vorliegenden Bedienungsanleitungen, verbleiben beim Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME.

Alle spezifischen Eigenschaften des Schanksystems, einschließlich der Bedienungsanleitungen, sind geistiges Eigentum von Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME. Das Kopierrecht an den Bedienungsanleitungen verbleibt ebenfalls bei GRUBER SCHANKSYSTEME. Sie dürfen weder vollständig noch auszugsweise vervielfältigt, veröffentlicht oder sonst zu Wettbewerbszwecken verwendet werden. Der Inhalt darf auch nicht durch den Betreiber betriebsfremden Personen mitgeteilt oder zugänglich gemacht werden.

HAFTUNG



Wichtig

Die Schankanlage ist einzig und allein für die bestimmungsgemäße Verwendung hergestellt (siehe Abschnitt Grundlegende Sicherheitshinweise).
Nur dafür sind auch die Schutzeinrichtungen ausgelegt.

4. GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE

SCHUTZMAßNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Für die Bedienung dieses Produkts sind keine speziellen Schutzmaßnahmen erforderlich, allerdings müssen die Sicherheitshinweise und Restrisiken, sowie die bestimmungsgemäße Verwendung und die vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung berücksichtigt werden.

Der Bediener muss diese Anleitung vollständig lesen und verstehen (siehe unter anderem Abschnitt Restrisiken und Abschnitt Verpflichtung des Bedieners) und die an den Bediener gerichteten Anforderungen erfüllen und sich mit den, von dem Produkt ausgehenden, Restrisiken vertraut machen.

GRENZEN DER SCHANKANLAGE

Die Grenzen der Schankanlage beziehen sich einerseits auf deren Abmessungen bzw. Gewichte, den Aufstellungsort und andererseits auf die Funktion (siehe Abschnitt Transport, Lagerung und Montage).

Die Schankanlage muss so aufgestellt werden, dass genügend Freiraum für die Bedienung, die Reinigung, die Inspektion, die Wartung und die Reparatur durch die entsprechenden Personen gegeben ist.

Die Lagerung, die Kühlung und der Ausschank der Getränke mit Überdruck entsprechend der Schank-V ist nicht Teil der Schankanlage und der Betreiber ist dafür verantwortlich.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Die Schankanlage, entsprechend dem Typenschild, ist einzig und allein dafür hergestellt Getränke, die für den Ausschank über ein Schanksystem konzipiert wurden, mit Überdruck auszuschenken.

Dabei werden mit Hilfe einer Computersteuerung, die per Tastendruck am Bedienfeld ausgewählten Getränke automatisch am jeweiligen Zapfhahn portioniert ausgeschenkt.

Die Steuerung dient weiter der Erfassung, Abrechnung und Bonierung von Artikeln.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehören auch:

- das Beachten aller Hinweise dieser Betriebsanleitung,
- das Einhalten der Reinigungs-, Inspektions-, Wartungs- und Reparaturarbeiten,
- das ausschließliche Verwenden von Originalteilen,
- das Verwenden der Anlage nur im ordnungsgemäßen Zustand

VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Jede andere als die bestimmungsgemäße Verwendung ist NICHT bestimmungsgemäß und kann Leben und Gesundheit des Bedienpersonals, sowie Sachwerte des Bedieners/Betreibers gefährden. Der Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME erklärt hiermit, von jeder Haftung von Schäden, die durch die nicht bestimmungsgemäße Verwendung verursacht werden, ausgeschlossen zu sein.

Sachwidrige, nicht bestimmungsgemäße Verwendung bzw. unzulässige Betriebsweise liegen auch dann vor, wenn:

- die elektrischen Anschlussdaten beim Betreiber außerhalb der vorgegebenen Werte sind.
- die Umgebungsbedingungen lt. Seite 15 beim Betreiber nicht eingehalten werden.
- die Schankanlage ohne bzw. mit unwirksam gemachten Schutzeinrichtungen betrieben wird.
- die vorliegenden Bedienungsanleitungen vom Bedienpersonal nicht gelesen bzw. verstanden wurden.
- die Schankanlage nicht in den angegebenen Intervallen durch den Betreiber instandgehalten, gewartet und gereinigt wird. Bitte beachten Sie hierzu die Reinigungsmappe.
- durch unbefugte Reparaturen bzw. Fehlerbeseitigungen Schäden o.Ä. entstehen.
- Getränke an das Schanksystem angeschlossen werden, die nicht expliziert für das Zapfen mit einer Schankanlage konzipiert wurden. z.B. Sirupe aus PET Flaschen, selbstgebrannte Schnäpse, etc. Diese Sirupe und Schnäpse können kristallisieren und dadurch die Leitungen irreparabel beschädigen.
- Veränderungen und Umbauten am Produkt durchgeführt werden.

Nicht bestimmungsgemäße Verwendungen sind z. B. unter anderem auch:

- Unzureichende Reinigung, Inspektion und Wartung.
- Überlastungen, Überbeanspruchungen jeder Art.
- Verwenden außerhalb der technischen Spezifikation des Herstellers.
- Jede sonstige nicht durch den Hersteller freigegebene Benutzung.
- Verwendung nicht vom Hersteller freigegebener Materialien.
- Wartung und Reparatur durch nicht entsprechende Fachkräfte.
- Ein anderer als der definierte Einsatz.
- Demontage oder Manipulation von Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Umgehen bzw. außer Kraft setzen von Sicherheitseinrichtungen.
- Einsetzen in einer nicht entsprechenden Umgebung.
- Alle eigenständig durchgeführten Änderungen am Schanksystem ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.
- Änderungen von Einstellungen, die die Sicherheit betreffen.
- Verwendung anderer als den vorgesehenen Ersatzteilen, etc.
- Verwendung in korrosiver oder explosionsfähiger Atmosphäre.
- Betrieb ohne Lesen von Betriebs- und Wartungsanleitung.

Diese genannten Ausschlussgründe der Haftung für Personen- und Sachschäden berühren andere Ausschlussgründe nicht.

Technische Änderungen sind vorbehalten.

 Vorsicht	Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Risiken auftreten!
 Gefahr	Dieses Produkt darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden.

UMBAUTEN ODER VERÄNDERUNGEN

Bei eigenmächtigen Umbauten und Veränderungen an dem Produkt erlischt jegliche Haftung und Gewährleistung durch den Hersteller! Dies gilt auch für das Verändern von Einstellungen.

Nehmen Sie deshalb keine Änderungen oder Ergänzungen an dem Produkt vor, ohne die Rücksprache und schriftliche Zustimmung des Herstellers.

ERSATZ- UND VERSCHLEIßTEILE

Der Einsatz von Ersatz- und Verschleißteilen von Drittherstellern kann zu Risiken führen. Verwenden Sie nur Originalteile oder vom Hersteller freigegebene Teile.

Für Schäden aus der Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Ersatz- und Verschleißteilen oder Hilfsstoffen übernimmt der Hersteller keine Haftung.

VORAUSSETZUNGEN ZUR BEDIENUNG DES SCHANKSYSTEMS

Das Schanksystem darf erst verwendet werden, wenn diese Betriebsanleitung vollständig gelesen und verstanden wurde, sowie die Freigabe zur Verwendung durch den Hersteller erteilt wurde!

Folgende Anforderungen und Bedingungen werden an den Betreiber und das Personal gestellt:

- Kenntnis der Funktion und der Reinigungs- und Hygieneanforderungen.
- Lesen und zur Kenntnisnahme der Betriebsanleitung.
- Veranlassen von erforderlichen Wartungs- und Reparaturarbeiten durch entsprechende Fachkräfte.



Wichtig

Das Schanksystem muss regelmäßig gereinigt und bei Bedarf gewartet und repariert werden, siehe Abschnitt Reinigung, Inspektion, Wartung und Reparatur.

RISIKEN IM UMGANG MIT DEM SCHANKSYSTEM

Bei unsachgemäßer Bedienung des Schanksystems können Risiken und Beeinträchtigungen entstehen:

- für den Bediener bei Bedienung und Reinigung,
- für das Schanksystem selbst,
- an gegebenenfalls anderen Sachwerten.

Grundlage für die sicherheitsgerechte und störungsfreie Bedienung dieses Schanksystems, ist die Kenntnis der Sicherheits- und Bedienungshinweise in dieser Anleitung.



Wichtig

Diese Betriebsanleitung muss für jene Personen, die Reinigung, Inspektion, Wartung und Reparatur durchführen, frei zugänglich sein!

RESTRISIKEN

Das Schanksystem ist nach dem Stand der Technik gebaut und hergestellt, trotzdem kann es im Umgang zu Restrisiken kommen, die nachfolgend aufgelistet sind:

Restrisiken	
Folge/Gefahr	Ursache
Allgemeine Gefahren	• Nicht Lesen bzw. Beachten der vorliegenden Betriebsanleitung! • Nicht Beachten der Anweisungen gemäß Arbeitsschutzbestimmungen! • Bedienung nur durch entsprechend geschultes und unterwiesenes Personal! • Untergrund- bzw. Standortbemessung (Montageuntergrund) am Aufstellungsort sind zu berücksichtigen (siehe Gewicht der Schankanlage). • Wartungs-, Reparaturarbeiten usw. dürfen nur von entsprechenden Fachkräften durchgeführt werden. • Müssen bei Reinigung, Wartungs-, Reparaturarbeiten usw. Schutzeinrichtungen (z.B. Abdeckungen usw.) demontiert werden, so muss danach wieder dafür Sorge getragen werden, dass diese Schutzeinrichtungen wieder ordnungsgemäß montiert werden. • Die Schutzeinrichtungen müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden und gegebenenfalls müssen beschädigte Teile durch Originalersatzteile oder vom Hersteller freigegebene Ersatzteile ausgetauscht werden.
Gefahr bei Transport, Montage und Installation	• Der Transport darf nur mittels der dafür vorgesehenen Mehrwegverpackung oder Ähnlichem erfolgen. • Das Gewicht kann über 50 kg betragen. • Die Montage, Installation und das in Betrieb nehmen erfolgt durch Fachkräfte des Herstellers.
Mechanische Gefahren (Quetschen)	• Abschalten der Energieversorgung bei Wartung, Reparatur usw. und vor Wiedereinschalten sichern!
Mechanische Gefahren (Schneiden, Abschneiden, Abschürfen, ...)	• Innenliegende Teile der Schankanlage können eventuell noch scharfkantig sein, bei Wartung bzw. Reparatur wird empfohlen Schutzhandschuhe zu tragen.
Gefahren durch elektrischen Strom	• Wartungs- und Reparaturarbeiten sind nur von entsprechenden Fachkräften und niemals bei eingeschalteter Stromversorgung durchzuführen. • Die Energieversorgung muss vor Wiedereinschalten gesichert werden! • Die ordnungsgemäße Funktion der elektrischen Schutzmaßnahmen (z.B. Fehlerstromschutzschalter (FI, RCD) der örtlichen elektrischen Anlage) muss in regelmäßigen Zeitabständen, aber mindestens gemäß den Anforderungen der geltenden gesetzlichen Bestimmungen (siehe Elektroschutzverordnung (ESV) i.d.g.F) durch den Betreiber überprüft und die Ergebnisse dokumentiert werden.

Gefahren bei Demontage	• Demontagearbeiten dürfen nur von entsprechenden Fachkräften durchgeführt werden. • Bei den Demontagearbeiten müssen die länderspezifischen Arbeitsschutzbestimmungen eingehalten werden. • Bevor die Schankanlage demontiert wird, muss diese von sämtlichen Energieversorgungsquellen getrennt werden. Gespeicherte Energien (z.B. Teile, die unter Druck stehen usw.) müssen abgebaut werden, damit keine Gefahren mehr bestehen!
Zu beachtende Hinweise	
 Gefahr	• Vor der Verwendung dieses Produkts ist diese Anleitung zu lesen und zu befolgen. • Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung dieses Produkts, dass sich dieses im ordnungsgemäßen Zustand befindet und keine Beschädigungen aufweist! • Auf ordnungsgemäße Montage und Installation unter anderem auch in Bezug auf das Netzteil achten! • Gegebenenfalls die Verordnung über elektromagnetische Felder (VEMF) beachten. • Benutzen Sie das Produkt nicht, falls Teile der elektrischen Energieversorgung beschädigt sind! Wenden Sie sich an den Hersteller. • Vermeiden Sie die Verwendung von Mehrfachsteckdosen. Diese dürfen keinesfalls hintereinander gesteckt werden! • Bei Fehlfunktionen darf das Produkt erst dann wieder in Betrieb genommen werden, nachdem es durch den Hersteller repariert wurde. • Lassen Sie Installations- und Reparaturarbeiten grundsätzlich von autorisierten Fachbetrieben oder vom Hersteller ausführen. Der Hersteller haftet nicht bei Schäden, die durch den Eingriff nicht autorisierter Personen entstehen. • Bevor Sie die Schankanlage zum ersten Mal benutzen, machen Sie sich unbedingt mit dem Abschnitt Grundlegende Sicherheitshinweise vertraut. • Dieses Produkt darf nur zu dem vorhergesehenen Zweck und nur von berechtigtem Personal verwendet werden! • Vor der Verwendung müssen das Produkt bzw. die Teile davon ordnungsgemäß montiert, installiert und auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden. • Die Reinigungs- und Hygienevorschriften sind unbedingt zu beachten. • Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten ist das Produkt von allen Energieversorgungsquellen zu trennen und vor Wiedereinschalten zu sichern. Diese Arbeiten dürfen nur von entsprechenden Fachkräften durchgeführt werden. • Dieses Produkt darf nicht von Kindern und Menschen, die unter körperlichen/geistigen Einschränkungen oder eingeschränkter Wahrnehmung leiden, verwendet werden. • Das Verpackungsmaterial muss nach dem Auspacken ordnungsgemäß entsorgt werden. • Die Getränkelagerung ist nicht Teil des Schanksystems (siehe Grenzen des Schanksystems) und der Betreiber ist für die ordnungsgemäße und gefahrlose Lagerung verantwortlich und muss die damit verbundenen Risiken berücksichtigen z.B. CO₂!
 Wichtig	Wird das Produkt gegebenenfalls nicht mehr gebraucht, muss dieses ordnungsgemäß entsorgt werden (die länderspezifischen Anforderungen sind einzuhalten)!

ALLGEMEINE ANGABEN

HINWEISE FÜR DEN BETREIBER UND DAS BEDIENPERSONAL

Die vorliegende Betriebsanleitung und die zusätzlichen Anleitungen informieren den Betreiber und das Bedienpersonal über technische Daten, Bauteile, Schutzeinrichtungen, Transport, Aufstellung, Aufbau, Wirkungsweise, Betrieb, Instandhaltung, Service und Wartungen.

Die Anleitungen dienen ausschließlich qualifiziertem Bedienpersonal, die die Schankanlage bestimmungsgemäß verwenden. Zum Bedienpersonal gehören Personen, die für Installation, Betrieb, Service, einschließlich Reinigung, Störungsbeseitigung und Transport der Schankanlage zuständig sind, und dementsprechend eingeschult wurden.

Das Bedienpersonal muss in der Lage sein die vorliegenden Anleitungen zu lesen und zu verstehen.

SICHERSTELLUNG DURCH DEN BETREIBER

Der Betreiber muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal:

- Regelmäßig aktenkundig über verbleibende Gefährdungen belehrt wird,
- in den grundlegenden gültigen Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung unterwiesen wurde und damit vertraut ist,
- die Betriebsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und verstanden hat,
- in die Bedienung und Tätigkeiten am Schanksystem eingewiesen wurde,
- mindestens 18 Jahre alt ist (Auszubildende unter 18 Jahren nur unter entsprechender Aufsicht)
- keine Beeinträchtigung der Arbeitsfähigkeit aufweist (z.B. durch Medikamente, Alkohol oder Drogen) und über räumliches und farbliches Sehvermögen verfügt.

VERPFLICHTUNG DES BEDIENERS

Alle Personen, die mit der Bedienung inklusive Reinigung, Wartung und Instandhaltung des Schanksystems beauftragt sind, verpflichten sich, vor Arbeitsbeginn:

- in die Bedienung des Schanksystems eingewiesen worden zu sein,
- diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden zu haben,
- die grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten
- die grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung zu beachten.



Wichtig

Offene Fragen richten Sie bitte an den Hersteller, siehe Abschnitt Hersteller!

LUFTSCHALLEMISSION

Das Schanksystem selbst erzeugt keinen nennenswerten Schallpegel, daher kann ein Schalldruckpegel von kleiner 70 dB(A) angenommen werden.

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Das Schanksystems ist für den Einsatz in der Gastronomie und Hotellerie bestimmt (siehe auch Abschnitt Bestimmungsgemäße Verwendung).

STANDORT- UND UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Die Aufstellung der Schankanlage, einschließlich aller zugehörigen Bauteile, darf nur in Räumen erfolgen, die:

- trocken und staubfrei sind.
- frei von brennbaren oder explosiven festen Stoffen, Gasen, Flüssigkeiten o.Ä. sind.
- frei von gesundheitsschädigenden festen Stoffen, Gasen, Flüssigkeiten o.Ä. sind.
- eine Aufstellung mit dem Schutzgrad IP 65 des Netzanschlusses/Netzgerätes ermöglichen.
- frei von direkter Einwirkung von spritzenden und tropfenden Flüssigkeiten auf frei zugängliche Oberflächen und Bedienelemente sind.
- den entsprechenden elektrischen Anschluss besitzen.

Es ist zu berücksichtigen, dass

- Lebensmittel ausgeschenkt werden. Die Fässer sind kühl bzw. kalt zu stehen. Sachgemäße Pflege und Hygiene ist unabdingbar. *Siehe* Reinigungsmappe
- das verwendete Wasser Trinkwasserqualität besitzen muss, dies gilt ebenso für die Gläserbrause der Tropfasse.

VERHALTEN IM FEHLERFALLE

Sollten gefährliche Fehler am Schanksystem festgestellt werden, darf das Produkt nicht mehr verwendet werden und gegebenenfalls ist der Hersteller zu kontaktieren (siehe Abschnitt Inspektion, Wartung und Reparatur.)

 Gefahr	Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die die entsprechenden Kenntnisse besitzen und diese Anleitung gelesen und verstanden haben!
---	---

KENNZEICHNUNG DES SCHANKSYSTEMS

SICHERHEITSHINWEISE (PIKTOGRAMME)

Beachten Sie alle das Schanksystem betreffenden Warnungen und Sicherheitshinweise!

WARNHINWEISE AM SCHANKSYSTEM

Nachfolgende Warnhinweise sind am Schanksystem angebracht und müssen auch dauerhaft angebracht bleiben. Der Betreiber muss dafür Sorge tragen, dass diese Warnhinweise immer vorhanden sind!

	Am Typenschild des Schanksystems ist ein Hinweis angebracht, der den Bediener auffordert, diese Betriebsanleitung zu lesen!
	Im Bereich des Netzteils ist dieser Warnhinweis angebracht, der den Betreiber/Bediener über mögliche Gefahren in Bezug auf den elektrischen Strom unterrichtet!

WARNHINWEISE (INFORMATIV)

Nachfolgende Warnhinweise sind informativ und sollten bei bestimmten Situationen berücksichtigt werden!

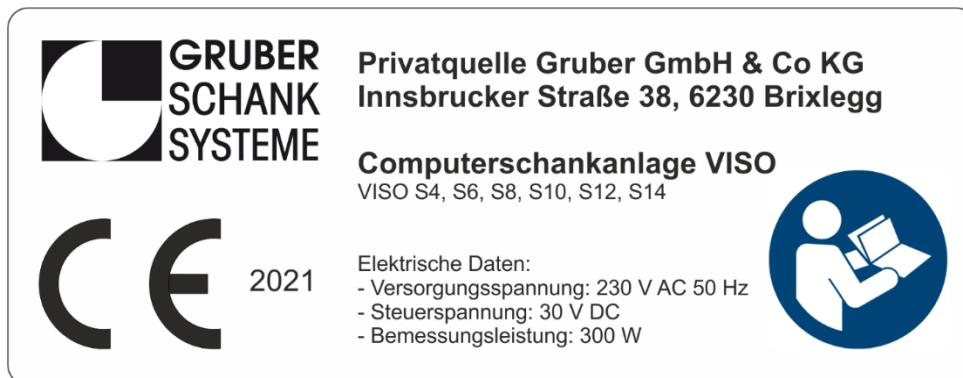
	Vor Wartung oder Reparatur freischalten!	Bei Wartung und Reparatur ist das Schanksystem spannungsfrei zu schalten (z.B. Netzstecker des Netzteils abziehen) und vor Wiedereinschalten zu sichern.
	Schutzhandschuhe tragen	Es wird empfohlen bei bestimmten Tätigkeiten, wie z.B. Wartung, Reparatur, usw. Schutzhandschuhe zu tragen

TYPENSCHILD MIT CE-KENNZEICHNUNG

Auf dem Typenschild befinden sich die Angaben zum Hersteller, Typenbezeichnung, Baujahr und die Seriennummer zur gelieferten Schankanlage.

CE-KENNZEICHNUNG

Die CE-Kennzeichnung kennzeichnet die Konformität mit gültigen EU-Richtlinie(n), die das Produkt betreffen und die eine CE-Kennzeichnung vorschreiben (siehe auch Abschnitt 16 EG-Konformitätserklärung) und ist ebenfalls an der Schankanlage angebracht.



5. TRANSPORT, LAGERUNG UND MONTAGE

TRANSPORT UND LAGERUNG

Die Verpackung ist entsprechend dem Transportmittel, dem Lagerort bzw. wie mit Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME oder wie mit dem Transport Unternehmen vereinbart, gewählt. Die Lieferung erfolgt durch den Hersteller, wenn nichts anderes vereinbart wurde.

Achtung!

- Das Gewicht der Schankanlage beträgt je nach Ausführung von 27 kg (VISO S4) bis 52 kg (VISO S14).
- Das Verpackungsmaterial muss sofort nach dem Auspacken entsorgt werden.
Diese Verantwortung liegt beim Betreiber. Unfall- und Brandgefahr!
- Bei längerem Transport oder längerer Lagerung wasser- und schmutzabweisende Abdeckung verwenden und dauerhaft fixieren!
- Die Umgebungstemperatur soll zwischen -10 ° C und +40 ° C liegen.
- Luftfeuchtigkeit kann zwischen 10 % und 90 % nicht kondensierend liegen.
- Die Lagerung darf nicht in korrosionsfördernder Umgebung erfolgen.

Für jeden weiteren Transport bzw. für jede weitere Lagerung nach der Auslieferung durch den Hersteller, ist der Hersteller nicht mehr verantwortlich!

MONTAGE

Lieferung und Montage erfolgt durch den Hersteller, wenn nichts anderes vereinbart wurde.

Die Aufstellung und Montage nach der Auslieferung an den Betreiber erfolgt durch die Techniker des Herstellers Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME, bzw. durch die Techniker einer Partnerfirma, die vom Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME eigens eingeschult wurde.

Achtung!

- Nur so ist eine fehlerfreie Inbetriebnahme und Funktion der Anlage gewährleistet!
- Der Aufstellort muss den Angaben der Umgebungsbedingungen (*siehe* Seite 14) entsprechen.
- Der Energieanschlusswert muss den Angaben des elektrischen Anschlusses entsprechen.

EINGANG

Frequenz	50 Hz	(47 ~ 63 Hz)
Nenneingangsspannung	230 V AC	(90 ~ 305 V AC)
Stromaufnahme	1,65 A @ 230V	

Kurzschlusssicher, schaltet automatisch nach Beendigung des Kurzschlusses wieder ein.

AUSGANG

Der Schankrechner benötigt 28V DC für die einwandfreie Funktionsweise.

Das Netzteil wurde mithilfe der Einstellpotentiometer auf folgende Werte voreingestellt:



Vo ADJ.

Ausgangsspannung 28 V DC

Io ADJ.

Ausgangsnennstrom 10 A (Volllast)

Ausgangsleistung 321 W



Warnung

Diese voreingestellten Werte dürfen nicht verändert werden!

Anschlusskabel zum Schankrechner

Das Netzteil hat an der 28V DC Sekundärspannungs-Seite eine lösbare 3 polige Steckverbindung zum einfachen, werkzeuglosen Austausch des Netzteils.

Anschlusskabel zum Schankrechner

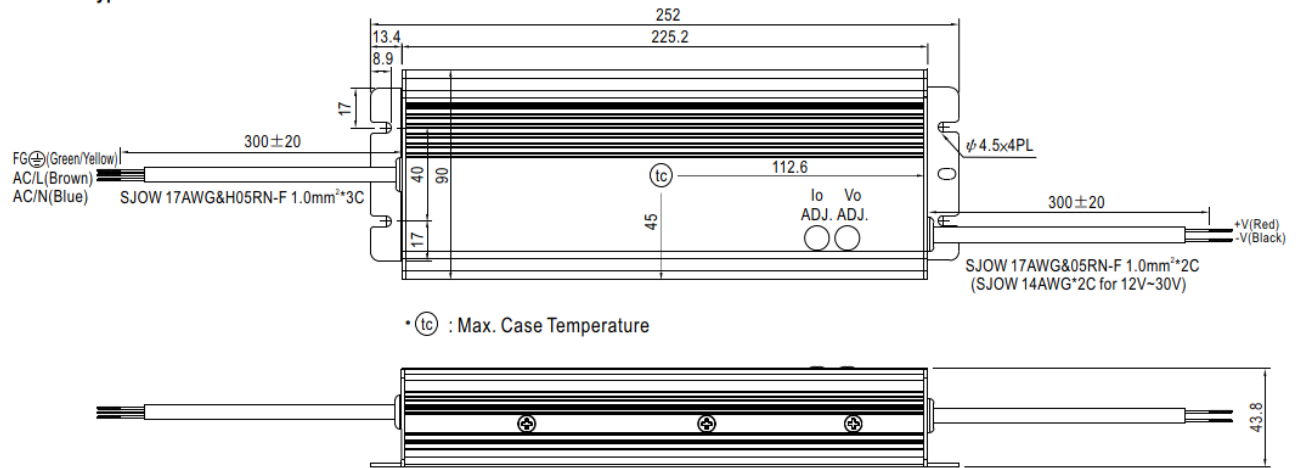
Kabellänge 4 m; LIYY 3 x 1,5²

weis	+28,00 V DC
braun	DC GND
grün	Schutzerde

MECHANISCHE ANGABEN

Länge 252 mm
 Breite 90 mm
 Höhe 43.8 mm

※A-Type



MONTAGEORT DES NETZGERÄTES

Falls es der Platz erlaubt, befindet sich das Netzgerät im Montagefach unterhalb des VISO-Schankkopfes. Das Netzteil besteht aus einem dichten Metallgehäuse mit Montageflansche zum Anschrauben auf einen stabilen Untergrund (Wand oder Platte), es ist hermetisch gekapselt und hat die Schutzart IP 65, es gibt keinen Lüfter.

Das Netzteil wird warm und benötigt einen dementsprechend belüfteten Montageort.

Mögliche Umgebungsbedingung: -40 ~ +80 ° C, 20 ~ 95 % RH

Die Kabel sind so zu verlegen, dass keine Zugkräfte entstehen und somit kein ungewolltes Lösen eines Steckers oder eine Beschädigung an einer Klemmstelle entstehen kann.

 Warnung	Es wird ausdrücklich empfohlen die Schutzkontaktsteckdose (Schuko-Steckdose), an die das Netzteil angesteckt (versorgt) wird, mit einem entsprechenden Zusatzschutz in Form einer Fehlerstrom-Schutteinrichtung (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von maximal 0,03 Ampere (30 mA) vom „Typ A“ oder hochwertiger (z.B. „Typ B“) auszustatten!
--	---

NORMALES EIN- UND AUSSCHALTEN

Schalten Sie Ihr GRUBER-Schanksystem im **Normalbetrieb NIE aus**. Schalten Sie auch bei Betriebsurlaub, Saisonende oder an Ruhetagen Ihr Schanksystem nicht aus. Die Anlage verbraucht im „Stand-by-Modus“ sehr wenig Strom.

Sollten besondere Umstände das Ausschalten erfordern, beachten Sie bitte folgendes.

- **Das Netzteil besitzt einen 230 V Schuko-Stecker. Ziehen Sie den Stecker auf der Steckdose, damit wird die Schankanlage stromlos. Falls ein Tischverteiler mit Netzschalter vorhanden ist, schalten Sie an diesem Schalter die 230 V Spannungsversorgung aus. Damit werden auch alle anderen VISO Komponenten wie Router, zweites Netzteil etc. stromlos.**
- **Schalten Sie die Schankanlage erst nach min. 20 Sekunden wieder an.**

EIN-/AUSSCHALTER AM VISO DISPLAYMODUL

Das Display am linken Rand der Schankanlage besitzt eine Zehnertastatur. Unter der **Tischtaste** befindet sich die **Ein/Aus Taste**. Mit Hilfe dieser Taste kann die Schankanlage neu gestartet (resettet) werden.

- Blaue LED: Schankanlage ist in Betrieb
- Gelbe LED: Schankanlage ist ausgeschalten
- Keine LED: Kein Strom - Netzgerät ist ausgeschalten



Abb. 3 Ein-/Ausschalter - EIN - blaue LED



Abb. 4 Ein-/Ausschalter - AUS - gelbe LED

Achtung!

Das Ausstecken des Netzgerätes führt keinen Reset des Ein/-Ausschalters durch.

Wurde die Schankanlage mit dem Ein-/Ausschalter ausgeschalten muss sie auch mit diesem wieder eingeschalten werden.

7. SCHANKANLAGEN NOTBETRIEB

Im Notfall z.B. bei Stromausfall kann die Schankanlage auch manuell betrieben werden.

- Anlage aufsperren.
- Deckel hochklappen.
- Ventile mit der Hand betätigen:

Pneumatische Hähne: Der Hahn kann durch das nach vorne Ziehen (Bild 6) geöffnet werden.
Flomatic-Postmixhähne: Plunger der Ventile nach vorne drücken (Bild 7).



Abb. 5 Schankanlage geöffnet

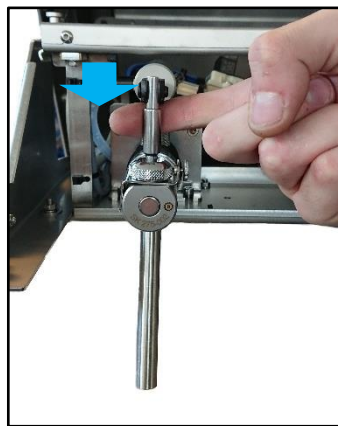


Abb. 6 Notbetrieb - pneumatischer Hahn

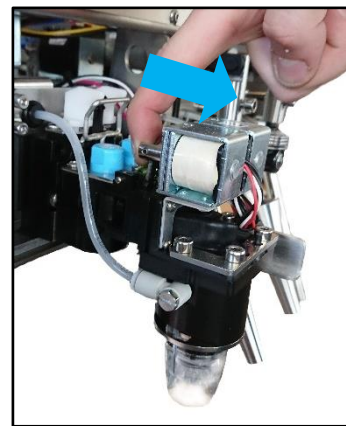


Abb. 7 Notbetrieb - Postmixhahn

Achtung!

Die Zählung und Datenübertragung ist im Notbetrieb nicht aktiv.



Vorsicht

Bei Normalbetrieb muss das Schanksystem geschlossen, zugesperrt und der Schlüssel abgezogen werden!

8. SCHLÜSSELEINSTELLUNGEN

DEBIT-KELLNERSCHLÜSSEL

Produkte können im Debitmodus vorab, ohne Kassenkredit, am Schanksystem gezapft bzw. entnommen werden. Die Daten der bezogenen Produkte werden automatisch an die Kasse zur Abrechnung geschickt. Der Debitmodus und dessen Produkte werden orange am Display dargestellt.

Die Produkte können auch zuerst an der Kasse als Kredit vorboniert werden. Kredite, Boni und Produkte, die ohne Kredit gezapft werden können, werden grün am Display dargestellt. Produkte, die immer ohne Kredit gezapft werden sollen, benötigen eine extra Einstellung. z.B. Schaum Bier

Zusätzliche Einstellung - Tischzwang

Vor dem Zapfen muss eine Tischnummer eingegeben werden.

KREDIT-KELLNERSCHLÜSSEL

Produkte müssen im Kreditmodus zuerst an der Kasse als Kredit vorboniert werden. Diese Produkte werden mit der entsprechenden Mengenangabe grün am Display dargestellt.

Zusätzliche Einstellung - Vorzapfmodus

Es ist erlaubt Getränke zu zapfen, bevor sie an der Kasse als Kredit vorboniert wurden. Die vorgezapften Getränke werden mit Mengenangabe rosa am Display dargestellt.

SCHANKBURSCHENSCHLÜSSEL

Der Schankbursche darf nur seine Kredite und die, der ihm zugeordneten Kellner, abarbeiten.

Zusätzliche optionale Einstellung – Kellnerauswahl für Kredite

Der Schankbursche kann per Tastendruck auswählen, dass nur die Kredite von einem ihm zugeordneten Kellner angezeigt werden.

Zusätzliche optionale Einstellung - Vorzapfmodus

Es ist erlaubt Getränke zu zapfen, bevor sie an der Kasse als Kredit vorboniert wurden. Die vorgezapften Getränke werden mit Mengenangabe rosa am Display dargestellt.

FRÜHSTÜCKSSCHLÜSSEL

Der Frühstücksschlüssel ist ein normaler Kellnerschlüssel mit zeitbegrenzter Gültigkeit.
z.B. von 8:00 bis 11:00 Uhr

Es können je Schlüssel zwei Zeitbegrenzungen festgelegt werden.
z.B. für Früh- und Abendbetrieb

REINIGUNGSSCHLÜSSEL

Für Reinigungsarbeiten gibt es einen eigenen Schlüssel.

Mithilfe des Reinigungsschlüssels kann das Menü Reinigung und das Menü Portionierung geöffnet werden.

Im Reinigungsmenü lassen sich Ventile dauerhaft für die Reinigung öffnen.
Im Portioniermenü können einzelne Getränkeportionen eingestellt werden.
Siehe Technikerhandbuch

CHEF-SCHLÜSSEL

Mit dem CHEF-Schlüssel können verschiedene Einstellungen vorgenommen und Parameter verstellt werden.

Mit dem CHEF-Schlüssel kann zusätzlich auch normal im Debitmodus gezapft werden.

9. KELLNEREMULATION

KELLNEREMULATION STARTEN

Die Kellneremulation kann optional eingestellt werden.

Die Kellneremulation kann nur aus dem Zapfmodus, nicht aus dem CHEF Hauptmenü gestartet werden.

Siehe Seite 27

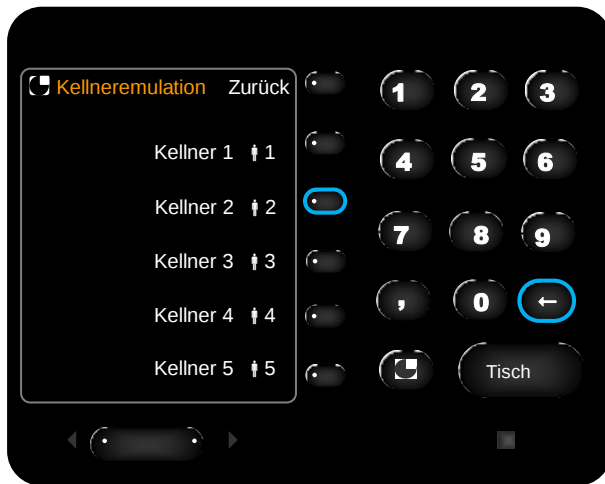


Abb. 8 Kellneremulation starten



Abb. 9 CHEF-Schlüssel emuliert Kellner 2

Die Kellneremulation wird durch Drücken der **Pfeiltaste** auf der Zehnertastatur geöffnet.

Die gewünschte Kellnernummer entweder direkt mithilfe der **Zehnertastatur** eingeben oder mit den **Umschalttasten** unten am Display auf die entsprechende Seite blättern und den gewünschten Kellner per Tastendruck auswählen.

Am Display oben erscheint " 12→ 2 ". Kellnernummer 12, der CHEF-Schlüssel, arbeitet jetzt als Kellner 2.

Alle Buchungen und Kredite beziehen sich nun auf den ausgewählten Kellner.

KELLNEREMULATION BEENDEN

Die Kellneremulation kann auf zwei Arten beendet werden:

- CHEF-Schlüssel abziehen.
- **Grubertaste** drücken, um das Hauptmenü zu öffnen und dann auf die **Kellneremulation = Ein** Taste drücken.

10. CHEF ZAPFMODUS



Abb. 10 CHEF Hauptmenü beenden



Abb. 11 CHEF Hauptmenü öffnen

Mithilfe des CHEF-Schlüssels kann auch normal im Debitmodus gezapft werden.

Wird der CHEF-Schlüssel in das Schloss gesteckt, öffnet sich automatisch das CHEF Hauptmenü, durch Drücken der **Ende** Taste verlässt man das Hauptmenü und gelangt zum Zapfmodus.

Nun kann der CHEF-Schlüssel ganz normal, wie ein Kellnerschlüssel, im Debitmodus arbeiten.

Per Tastendruck auf die **Grubertaste** kann vom Zapfmodus wieder in das CHEF Hauptmenü gewechselt werden.

11. CHEF HAUPTMENÜS

CHEF HAUPTMENÜS ÜBERSICHT

SEITE 1

GETRÄNKEPORTION ÄNDERN	Eine Getränkeportion kann verändert werden.
KREDITE LÖSCHEN	Alle Kredite können gelöscht werden.
RESTE LÖSCHEN	Alle Reste können gelöscht werden.
REINIGUNG	<i>Siehe</i> Reinigungsmappe
SONDERMENÜS	Auflistung der Sondermenüs:

SEITE 1

Schlüsselcode
Gruber Ringsystem
Clic Flaschenkontrolle
Libra Einstellungen
VSpirit Ausgießer

SEITE 2

Systemeinstellung
– Datum / Uhrzeit setzen
– Kellner freigeben/sperren
– Zapfgruppe setzen/sperren
– IP-Adr. 172.20.10.1
– Programmierdisplay
ONE Literzählung
– *Siehe* VISO ONE Bedienungsanleitung
Meldungen aktiv/inaktiv
Anzeige (normal) ändern

SEITE 2

TECHNIKER-MENÜS	Auflistung der Techniker-Menüs:
	Referenzmenge Ventil eichen Dauerzapfer

GETRÄNKEPORTION ÄNDERN

In diesem Menü wird nur die ausgewählte Getränkeportion verändert bzw. deren Einzelkomponenten angepasst. Auf alle anderen Portionen und Zusammensetzungen haben die Änderungen keine Auswirkungen.

GETRÄNK ZUR BEARBEITUNG AUSWÄHLEN

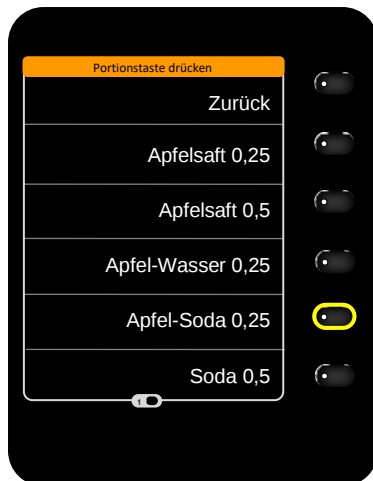


Abb. 12 Display - Getränk auswählen



Abb. 13 Display - Komponenten ändern

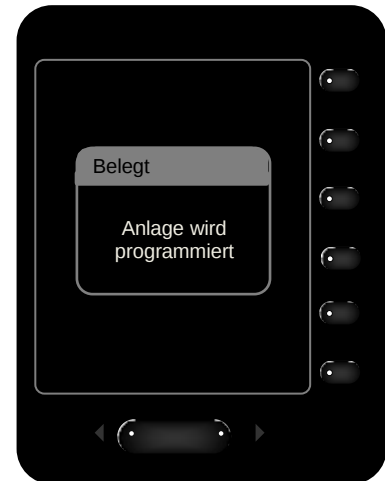


Abb. 14 Meldung
Anlage wird programmiert

Auf jedem Display erscheinen die ihm zugehörigen bzw. dort einprogrammierten Getränke zum Anpassen.

Das Display, auf dem das zu bearbeitende Getränk liegt, geht in das **Portion Menü**.
Siehe Abb. 13

Auf allen anderen Displays erscheint die Meldung "Belegt - Anlage wird programmiert". *Siehe Abb. 14*

Per Tastendruck das Getränk auswählen, das nachgebessert werden soll.

Hier Apfel-Soda 0,25

GESAMTMENGE

Auf die Taste **Gesamtmenge** drücken. Alle Komponenten des ausgewählten Getränkes werden auf einmal verändert. Das Mischverhältnis bleibt gleich. Die Gesamtmenge wird vergrößert bzw. verkleinert.

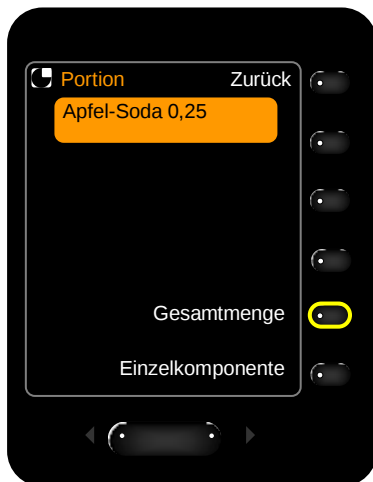


Abb. 15 Gesamtportion ändern



Abb. 16 Gesamtportion vergrößern

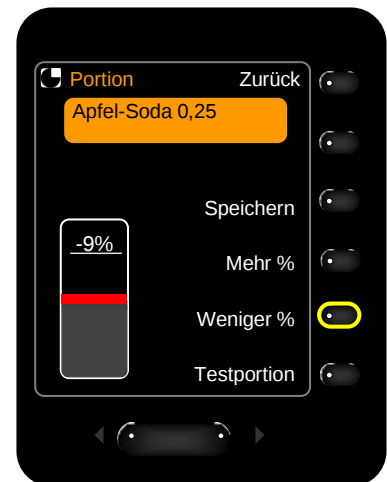


Abb. 17 Gesamtportion verkleinern

Portion vergrößern

Die Taste **Mehr %** so lange drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Der Balken für die Vergrößerung einer Portion wird grün dargestellt. Es ist unter einmal höchstens eine Erhöhung von 50 % möglich.

Portion verkleinern

Die Taste **Weniger %** so lange drücken, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Der Balken für die Verringerung einer Portion wird rot dargestellt. Es ist unter einmal höchstens eine Reduktion von 50 % möglich.

Testportion

Die Taste **Testportion** drücken, um die geänderte Portion zu überprüfen. Stimmt die Portion nicht kann über die Tasten **Mehr %** und **Weniger %** die Portion noch einmal nachgestellt werden. Es muss keine Testportion gezapft werden, um die Menge zu ändern.

Speichern

Die **Speichern** Taste drücken, um die geänderte Portion zu speichern. Die Meldung "Impulse gespeichert" wird am Display ausgegeben. Die Portionsänderung wird nur durch das Speichern wirksam.

Menü beenden

Entweder die **Zurück** Taste drücken oder den Schlüssel abziehen. Wird das Menü beendet ohne vorherige Speicherung, erscheint die Sicherheitsabfrage "Geänderte Portion speichern?".

EINZELKOMPONENTEN

Auf die Taste Einzelkomponente drücken.



Abb. 18 Einzelkomponenten ändern

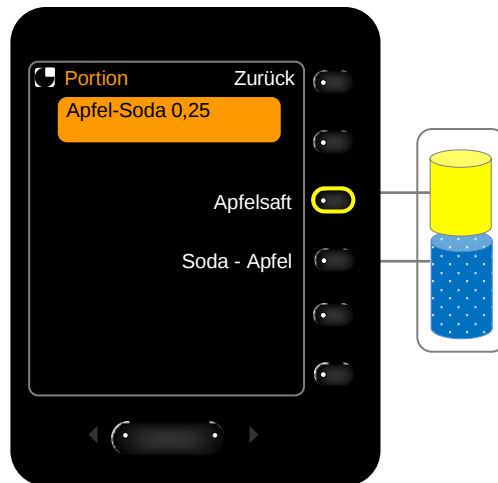


Abb. 19 Einzelkomponente auswählen

Jede Komponente des Getränkes kann vergrößert bzw. verkleinert werden. Das Mischverhältnis ändert sich.

Besteht ein Getränk aus nur einer Komponente, wechselt man automatisch in das *Portion Menü*. Es erscheinen die einzelnen Komponenten, aus denen sich das Getränk zusammensetzt, zur Auswahl.

Apfel-Soda 0,25 besteht aus zwei Komponenten: Apfelsaft und Soda. Hier soll z.B. nur die Apfelsaft-Portion angepasst werden. Alle weiteren Einstellungen folgen demselben Prinzip wie bei der Gesamtmenge.

KREDITE LÖSCHEN



Abb. 20 Kredite löschen

Alle noch nicht abgeholten Kredite aller Kellner werden mit diesem Menü gelöscht.

Im Hauptmenü die **Kredite löschen** Taste drücken. Noch einmal die **Kredite löschen** Taste drücken. Diese Struktur ist so aufgebaut, damit durch einen versehentlichen Tastendruck nicht alle Kredite gelöscht werden.

Es erscheint die Kredite gelöscht Meldung am Display. Es wurden alle offenen Kredite gelöscht.

Achtung!

Die Löschung kann nicht zurückgesetzt werden!

RESTE LÖSCHEN



Abb. 21 Reste löschen

Alle offenen Restportionen aller Kellner werden mit diesem Menü gelöscht.

Im Hauptmenü die **Reste löschen** Taste drücken. Noch einmal die **Reste löschen** Taste drücken. Diese Struktur ist so aufgebaut, damit durch einen versehentlichen Tastendruck nicht alle Restportionen gelöscht werden.

Es erscheint die Reste gelöscht Meldung am Display. Es wurden alle Restportionen gelöscht.

Achtung!

Die Löschung kann nicht zurückgesetzt werden!

12. CHEF SONDERMENÜS

Im Hauptmenü per Tastendruck die **Sondermenüs** öffnen.

Das Sondermenü hat zwei Seiten. Mit den **Umschalttasten** lässt sich zwischen den Seiten umschalten.

CHEF SONDERMENÜS ÜBERSICHT

SEITE 1

SCHLÜSSELCODES	Schlüssel können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.
GRUBER RINGSYSTEM*	Gruber Ringausgießer können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.
CLIC FLASCHENKONTROLLE*	Clic Flaschenverschlüsse können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.
LIBRA EINSTELLUNG	Die Nullstellung einzelner Wiegeladen kann neu gesetzt werden. Flaschengewichte können neu eingewogen werden.
VSPIRIT AUSGIESSER*	VSpirit Ausgießer können nur umgeschrieben werden.

SEITE 2

SYSTEMEINSTELLUNGEN	Datum / Uhrzeit setzen	Wird nur für ZRIO E1000 32x32 und 16x16 Rechner unterstützt.
	Kellner freigeben/sperren	in Entwicklung
	Zapfgruppe setzen/sperren	in Entwicklung
	IP-Adr. 172.20.10.1	Anzeige der IP-Adresse des Rechners.
	Programmierdisplay	Einstieg in das Programmiermenü. (VMPS Menü)
ONE LITERZÄHLUNG		
MELDUNG AKTIV/INAKTIV	Anstehende Meldungen können inaktiv bzw. aktiv gesetzt werden.	
ANZEIGE (NORMAL) ÄNDERN	Displaydarstellung kann geändert werden.	

- * Diese Sondermenüs können nur direkt auf dem Display, das dem Gerät zugeordnet ist, ausgewählt werden. z.B. VISO Spirituosengerät, VISO Satellit beim Gruber Ringsystem/Clic Öffner
Der Menüpunkt erscheint nur dort in weiß.
Auf allen anderen Displays ist dieses Menü inaktiv.
Der Menüpunkt erscheint in grau.

SCHLÜSSELCODES

Schlüssel können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.

Im Schlüsselcode Menü den CHEF-Schlüssel abziehen und den zu bearbeitenden Schlüssel in das Schloss geben.



Abb. 22 Addimat Schlüssel

SCHLÜSSEL EINLESEN

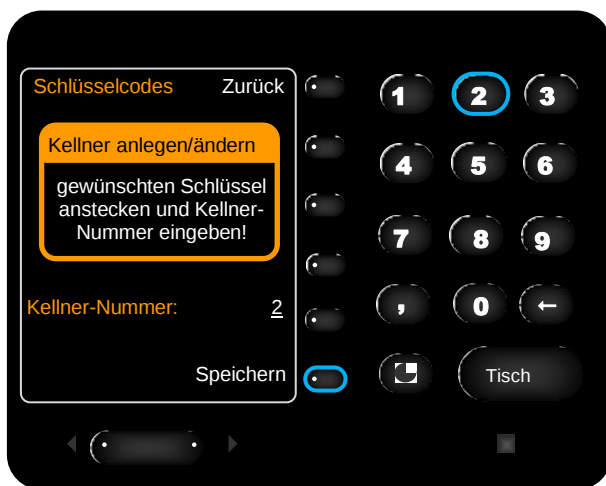


Abb. 23 Schlüssel einlesen

Die Kellner-Nummer über die **Zehnertastatur** eingeben. Die Kellner-Nummer wird weiß angezeigt. *Hier* die Nummer 2.

Die **Speichern** Taste drücken. Die Kellner-Nummer wird grün angezeigt.

Der Schlüssel wurde mit der Nummer 2 beschrieben.

Es kann auch mehrere Schlüssel mit der gleichen Nummer geben!

SCHLÜSSEL LÖSCHEN

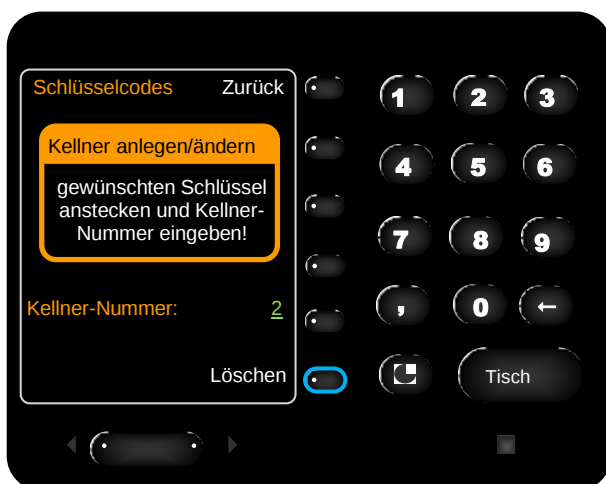


Abb. 24 Schlüssel löschen

Einen eingelesenen Kellnerschlüssel in das Schloss geben. Die Kellner-Nummer wird grün angezeigt. *Hier* die Nummer 2.

Die **Löschen** Taste drücken. Statt der Kellner-Nummer wird ein leeres Eingabefeld angezeigt.

Der Schlüssel wurde gelöscht.

SCHLÜSSEL UMSCHREIBEN

Einen eingelesenen Kellnerschlüssel in das Schloss geben.
Die Kellner-Nummer wird grün angezeigt.

Die neue Kellner-Nummer über die **Zehnertastatur** eingeben.
Die Kellner-Nummer wird weiß angezeigt.

Die **Speichern** Taste drücken.
Die Kellner-Nummer wird grün angezeigt.

Der Schlüssel wurde mit der neuen Nummer beschrieben.

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER

- ① Das Gruber Ringsystem-Menü erscheint nur in weiß auf dem zugeordneten Display. Ausgießer können nur an diesem Display bearbeitet werden.

Gruber Ringsystem Ausgießer können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.

Den zu bearbeitenden Ausgießer in den Ringöffner des Gruber Ringsystems geben.

Achtung!

Halten Sie dabei die Flasche aufrecht, um nicht versehentlich zu portionieren!



Abb. 25 Gruber Ringsystem

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER EINLESEN



Abb. 26 Gruber Ringsystem Ausgießer einlesen

Die Ausgießer-Nummer über die **Zehnertastatur** eingeben. Die Ausgießer-Nummer wird weiß angezeigt. *Hier* die Nummer 2.

Die **Speichern** Taste drücken.

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.

Der Ausgießer wurde mit der Nummer beschrieben.

Es kann auch mehrere Ausgießer mit der gleichen Nummer geben!

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER LÖSCHEN



Abb. 27 Gruber Ringsystem Ausgießer löschen

Einen eingelesenen Ausgießer in den Ringöffner des Gruber Ringsystems geben.

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.

Hier die Nummer 2.

Die **Löschen** Taste drücken.

Statt der Ausgießer-Nummer wird ein leeres Eingabefeld angezeigt.

Der Ausgießer wurde gelöscht.

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER UMSCHREIBEN

Einen eingelesenen Ausgießer in den Ringöffner des Gruber Ringsystems geben.

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.

Die neue Ausgießer-Nummer über die **Zehnertastatur** eingeben.

Die Ausgießer-Nummer wird weiß angezeigt.

Die **Speichern** Taste drücken.

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.

Der Ausgießer wurde mit der neuen Nummer beschrieben.

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSERPORTIONEN ANPASSEN

Den zu bearbeitenden Ausgießer in den Ringöffner des Gruber Ringsystems geben.

Die **Sondermenüs** verlassen und das Menü **Getränkeportion ändern** öffnen. Dort erscheinen die Portionen für den ausgewählten Ausgießer. Diese können über % Eingaben vergrößert bzw. verkleinert werden.

Siehe Seite 30

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN

- ❗ Das Clic Flaschenkontrolle Menü erscheint nur in weiß auf dem zugeordneten Display. Clic Verschlusskappen können nur von diesem Display aus bearbeitet werden.

Clic Verschlusskappen können eingelesen, umgeschrieben, gelöscht und geöffnet werden.

Die zu bearbeitende Flaschenverschlusskappe in den Clic Flaschenöffner halten.



Abb. 28 Clic Verschlusskappen-Öffner

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN ÖFFNEN

Sobald man das Clic-Flaschenkontroll-Menü geöffnet hat und eine geschriebene Verschlusskappe in den Clic Flaschenöffner hält, schaltet die Spule automatisch auf und zu und öffnet die Verschlusskappe.

So können Verschlusskappen, die bereits verbucht wurden, sich aber nicht öffnen ließen, geöffnet werden.

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN EINLESEN



Abb. 29 Clic Verschlusskappe einlesen

Die Verschluss-Nummer über die **Zehnergastatur** eingeben. Die Verschluss-Nummer wird weiß angezeigt. *Hier die Nummer 2.*

Die **Speichern** Taste drücken. Die Verschluss-Nummer wird grün angezeigt.

Die Verschlusskappe wurde mit der Nummer beschrieben.

Es kann auch mehrere Verschlusskappen mit der gleichen Nummer geben!

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN LÖSCHEN



Abb. 30 Clic Verschlusskappe löschen

Eine eingelesene Verschlusskappe in den Öffner geben. Die Verschluss-Nummer wird grün angezeigt. *Hier* die Nummer 2.

Die **Löschen** Taste drücken.
Statt der Verschluss-Nummer wird ein leeres Eingabefeld angezeigt.

Die Verschlusskappe wurde gelöscht.

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN UMSCHREIBEN

Eine eingelesene Verschlusskappe in den Öffner geben.
Die Verschluss-Nummer wird grün angezeigt.

Die neue Verschluss-Nummer über die **Zehnertastatur** eingeben.
Die Verschluss-Nummer wird weiß angezeigt.

Die **Speichern** Taste drücken.
Die Verschluss-Nummer wird grün angezeigt.

Der Verschluss wurde mit der neuen Nummer beschrieben.

LIBRA WIEGELADEN EINSTELLUNGEN

Im Libra Einstellungs-Menü kann die Nullstellung einzelner Wiegeladen neu gesetzt und einzelne Flaschengewichte neu eingewogen werden.

NULLSTELLUNG

Es kann die Nullstellung jeder einzelnen Wiegelade korrigiert werden.
Diese Einstellung hat keinen Einfluss auf das gespeicherte Einzelgewicht der Getränkeflaschen.

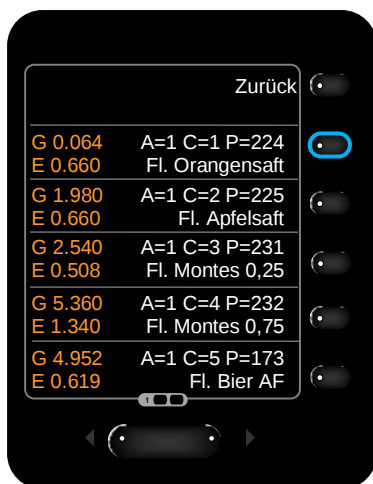


Abb. 31 Libra Nullstellung –
Lade auswählen

Die Wiegelade, für die die Nullstellung neu gesetzt werden soll, ausräumen.

Die entsprechende Wiegelade im Libra Einstellungs-Menü auswählen.

Hier Fl. Orangensaft.

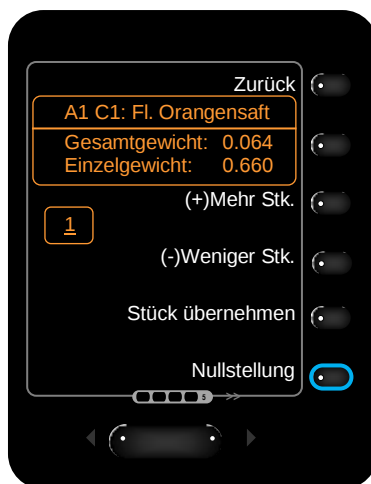


Abb. 32 Libra Nullstellung -
bestätigen

Gesamtgewicht vorher: 0.064

Auf die Taste **Nullstellung** drücken.



Abb. 33 Libra Nullstellung -
eingestellt

Gesamtgewicht nachher:
0.000

Das Gesamtgewicht ändert seinen Wert auf 0.000.

FLASCHENGEWICHT EINWIEGEN

Es kann das Flaschengewicht jeder einzelnen Wiegelade korrigiert werden.
Diese Einstellung hat keinen Einfluss auf die Nullstellung der Wiegelade.



Abb. 34 Libra Flaschen einwiegen -
Lade auswählen



Abb. 35 Libra Flaschen einwiegen -
Stück eingeben

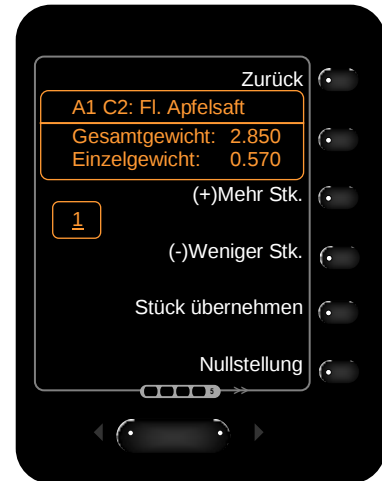


Abb. 36 Libra Flaschen einwiegen -
Neues Einzelgewicht

Die Wiegelade, bei der das Flaschengewicht eingewogen werden soll, auswählen.
Hier Fl. Apfelsaft.

Um ein möglichst genaues Ergebnis zu bekommen, empfiehlt es sich mehrere Flaschen zum Einwiegen in die Wiegelade zu stellen.
Hier 5 Flaschen Apfelsaft á 570g (Gesamtgewicht 2.850kg)

Einzelgewicht vorher: 0.660

Die Stückzahl der Flaschen in der Wiegelade mit den Tasten **(+)Mehr-Stk.** und **(-)Weniger Stk.** eingeben.
Hier 5 Flaschen Apfelsaft.

Anschließend die Eingabe per Tastendruck auf **Stück übernehmen** bestätigen.

Einzelgewicht nachher: 0.570

Das Einzelgewicht hat seinen Wert verändert.

VSPiRiT AUSGIESSER

- ❗ Das VSpirt-Menü erscheint nur in weiß auf dem Display des VISO Spirituosenengerätes. Ausgießer können nur an diesem Display bearbeitet werden.



Abb. 37 VSpirt Ausgießer

VSpirt Ausgießer können nur umgeschrieben werden.
Neue Ausgießer haben immer die Nummer 1.

Den zu bearbeitenden Ausgießer in die VISO Spirituosenensystem-Portionieröffnung geben.

VSPiRiT AUSGIESSER UMSCHREIBEN



Abb. 38 Ausgießer einlesen

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.
Darunter steht die Bezeichnung des Ausgießers.
Hier Marille.

Die neue Ausgießer-Nummer über die Zehnertastatur eingeben. Die Ausgießer-Nummer wird weiß angezeigt. *Hier Nummer 2.*

Darunter wird weiterhin die Bezeichnung der alten Ausgießer-Nummer ausgegeben.
Hier Marille.



Abb. 39 Ausgießer umschreiben

Die **Speichern** Taste drücken.
Neben Speichern rotiert ein Balken bis der Ausgießer fertig umgeschrieben ist.

Die Ausgießer-Nummer wird grün angezeigt.
Darunter wird dann die Bezeichnung des neuen Ausgießers angezeigt. *z.B. Obstler*

Der Ausgießer wurde mit der neuen Nummer beschrieben.

Es kann auch mehrere Ausgießer mit der gleichen Nummer geben.

VSPRIT AUSGIESSERPORTIONEN ANPASSEN

Den zu bearbeitenden Ausgießer in die VISO Spirituosensystem-Portionieröffnung geben.

Die Sondermenüs verlassen und das Menü Getränkeportion ändern öffnen.

Dort erscheinen die Portionen für den ausgewählten Ausgießer.

Diese können über % Eingaben vergrößert bzw. verkleinert werden.

Siehe Seite 30

SYSTEMEINSTELLUNGEN

SYSTEMEINSTELLUNGEN ÜBERSICHT

Datum / Uhrzeit setzen	Wird nur für ZRIO E1000 32x32 und 16x16 Rechner unterstützt.
Kellner freigeben/sperren	in Entwicklung
Zapfgruppe setzen/sperren	in Entwicklung
IP-Adr. 172.20.10.1	Anzeige der IP-Adresse des Rechners.
Programmierdisplay	Einstieg in das Programmiermenü. (VMPS Menü)

DATUM / UHRZEIT SETZEN

Eingabe des Datums und der Uhrzeit wird nur für ZRIO E1000 32x32 und 16x16 Rechner unterstützt.



Abb. 40 Datum / Uhrzeit setzen

Der gelb unterstrichene Wert kann mithilfe der (+) bzw. der (-) Taste verändert werden.

Mit den Umschalttasten unten am Display kann die Auswahl zwischen Tag, Monat, Jahr, Stunde und Minute geändert werden. Der Wert, der gerade bearbeitet werden kann, wird gelb unterstrichen dargestellt.

Die Speichern Taste drücken, um die Änderungen zu speichern.

IP-ADR. 172.20.10.1

Anzeige der IP-Adresse des Rechners.
Hier IP-Adresse 172.20.10.1.

PROGRAMMIERDISPLAY

Das Programmierdisplay ist das VMPS Menü.
Es werden *hier* nur relevante Menüpunkte beschrieben.

- ✗ Bitte greifen Sie ausschließlich auf diese Menüpunkte zu.
Andernfalls könnten Sie grundlegende Parameter der Anlage verstellen.**

ÜBERSICHT DER MENÜPUNKTE

Menü	Unterpunkt	Beschreibung
ABRECHNEN	Abrechnen	Einzelne und alle Kellnerumsätze abrechnen/drucken.
ÄNDERN	Getränk	PLU Nummer wird angezeigt: Name, PLU, Zapfgruppen
	Kellner	Kellner ändern: Name, freigeben (Zeitlimit, Sperren, TNR Zwang)
	Datum	Datum und Uhrzeit einstellen/anpassen.
	Zapfsperre	Alle Tasten während der Reinigung sperren.
MENÜ 13	Tischeingabe	Tischeingabe ein/ausschalten.
MENÜ 14	Bonieren	Bonieren ein/ausschalten.

PROGRAMMIERDISPLAY ÖFFNEN UND BEDIENEN

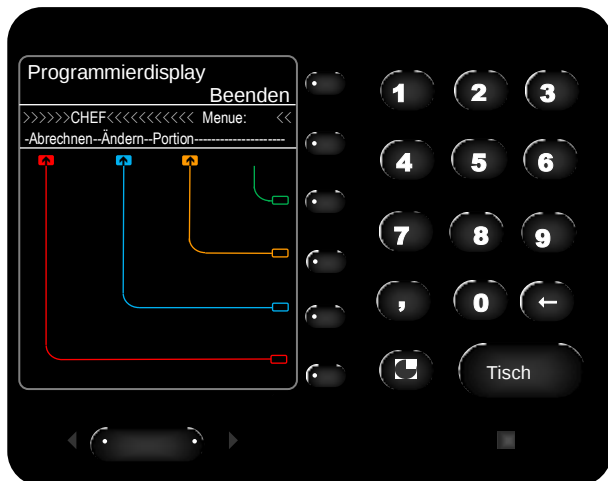


Abb. 41 Programmierdisplay

Das Programmierdisplay kann auf zwei verschiedene Art und Weisen geöffnet werden.

Entweder aus dem inaktiven Modus (ohne Schlüssel im Schloss) die **Grubertaste** und innerhalb von 2 Sekunden die **Pfeiltaste** drücken, oder über die **Sondermenüs** unter Systemeinstellungen.

Zum Aktivieren des Menüs den CHEF-Schlüssel in das Schloss geben.

PROGRAMMIERDISPLAY - ABRECHNEN

```
>>>>>CHEF<<<<<<<< Menu: <<
Abrechnen-Ändern-Portion-----
```

Per Tastendruck auf **Abrechnen** das Untermenü öffnen.

OHNE BONDRUCKER

Warten Sie, bis das GRUBER-Schanksystem die Abrechnung vorbereitet hat. Wählen Sie den Kellner mithilfe der Tasten **Weiter** und **Zurück**. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **Ja**. Es erscheinen die Gesamtmenge der Getränkeportionen sowie die Auswahlmöglichkeiten **Anschauen** und **Löschen** am Display.

- **Anschauen**
Drücken Sie **Anschauen** und die einzelnen Umsatzabrechnungen werden angezeigt. Mit **Weiter** bzw. **Zurück** können weitere Portionen angesehen werden.
- **Löschen**
Drücken Sie **Löschen** und betätigen Sie mit **Ja**, um die Umsatzabrechnungen zu löschen. Mit **Ende** wird das Löschen abgebrochen.

MIT BONDRUCKER

Ist ein Bondrucker angeschlossen, so erscheint im Abrechnen-Menü die Auswahl **Kellner einzeln** oder **Alle Kellner ausdrucken**.

KELLNER EINZELN AUSDRUCKEN

Warten Sie, bis das GRUBER-Schanksystem die Abrechnung vorbereitet hat. Wählen Sie den Kellner mithilfe der Tasten **Weiter** und **Zurück**. Bestätigen Sie die Auswahl mit der Taste **Ja**. Es erscheinen die Gesamtmenge der Getränkeportionen sowie die Auswahlmöglichkeiten **Anschauen** und **Löschen** am Display.

- **Anschauen**
Drücken Sie **Anschauen** und die einzelnen Umsatzabrechnungen werden angezeigt. Mit **Weiter** bzw. **Zurück** können weitere Portionen angesehen werden.
- **Löschen**
Drücken Sie **Löschen** und betätigen Sie mit **Ja** um die Umsatzabrechnungen zu löschen. Mit **Ende** wird das Löschen abgebrochen.
- **Ausdruck**
Drücken Sie **Ausdruck**, um die Umsatzabrechnung auszudrucken. Es erscheint die Meldung *Kellnerabrechnung wird gedruckt* am Display. Nach dem Ausdruck wird gefragt, ob der Umsatz des Kellners wirklich gelöscht werden soll, mit **Ja** den Umsatz löschen mit **Nein** den Vorgang abrechnen.

ALLE KELLNER AUSDRUCKEN

Warten Sie, bis das GRUBER-Schanksystem die Abrechnung vorbereitet hat. Es erscheint die Meldung *Kellnerabrechnung wird gedruckt* am Display. Nach dem Ausdruck wird gefragt, ob der Umsatz des Kellners wirklich gelöscht werden soll, mit **Ja** den Umsatz löschen mit **Nein** den Vorgang abrechnen.

PROGRAMMIERDISPLAY - ÄNDERN

```
>>>>>CHEF<<<<<<<< Menue: <<
- Abrechnen- -Ändern- -Portion- - - - - -
```

Per Tastendruck auf **Ändern** können weitere Untermenüs geöffnet werden.

Wichtig!

Beachten Sie, dass alle Änderungen mit dem angeschlossenen Kassensystem abgestimmt werden müssen. PLU-Nummern und Kellnernummern müssen ident sein.

```
>>>>>>>>>AENDERN<<<<<<<<<<
- Getränke - Kellner - - weiter - - - ENDE -
```

Ebene	Name	Beschreibung
x	Getränk	PLU Nummer wird angezeigt: Name PLU, Zapfgruppe, Anzahl
x	Kellner	Kellner ändern: Name, freigeben (Zeitlimit, Sperren, TNR Zwang)
1 x weiter	Datum	Datum und Uhrzeit einstellen/anpassen.
7 x weiter	Zapfsperre	Alle Tasten können während der Reinigung gesperrt werden.

Für alle weiteren Einstellungen und Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.
Siehe Seite 1

PROGRAMMIERDISPLAY - ÄNDERN - GETRÄNK

Das **Ändern-Getränk** Menü soll nur als Anzeige für folgende Punkte verwendet werden:

- PLU-Nummer
- Name der PLU-Nummer
- Ansicht der Zapfgruppen

Das **Ändern-Getränk** Menü fordert Sie mit der Anzeige *Auswahl durch Antippen der Getränketaste* auf, das Getränk über die **Zapftaste** auszuwählen.

PLU-NUMMER UND NAME DER PLU-NUMMER

```
PLU-Nummer : 110, Weizen 0,3
-- Preis - - - Name - - - weiter - - - ENDE -
```

Die PLU-Nummer und der Name der PLU Nummer erscheinen direkt nach der Auswahl der Getränketaste in der ersten Zeile der Anzeige.

ZAPFGRUPPEN

1 x **weiter** drücken dann erscheint Zapfgruppe als Auswahlmöglichkeit.

Mithilfe der **Auf** und **Ab** Tasten lässt sich zwischen den 8 Zapfgruppen hin- und herschalten.

Zapfgruppen	
Zapfgruppe 1	Normale Zapfberechtigung (automatisch gesetzt)
Zapfgruppe 2	Schankbursch zugeordnet
Zapfgruppe 3	Freie individuelle Zuordnung
Zapfgruppe 4	Nicht in Kreditseite springen
Zapfgruppe 5	Reinigungsberechtigung
Zapfgruppe 6	Personalgetränkeberechtigung
Zapfgruppe 7	Freischaltung für Zapfen ohne Schlüssel
Zapfgruppe 8	Freischaltung für Zapfen ohne Tischnummer /ohne Kredit

PROGRAMMIERDISPLAY - ÄNDERN - KELLNER

Im **Ändern-Kellner** Menü dürfen nur folgende Unterpunkte verwendet werden:

- Sperren
- Zeitlimit
- TNR Zwang

SPERREN

Auf **Sperren** klicken, um den Kellner zu sperren. Erst wenn er hier wieder freigegeben wird, kann er wieder zapfen.

ZEITLIMIT

Zwei Zeitlimits können eingestellt bzw. angesehen werden.

```
Kellner 2 Zeit-1 von 00:00 bis 00:00
<- - links  rechts ->- - OKAY - - - ENDE
```

Über die **Tastatur** lässt sich die Zeit eingeben. Mit den Tasten **links** und **rechts** springt man in der Eingabe weiter. Unter **Zeitlimit anschauen** lässt sich das eingestellte Zeitfenster noch einmal überprüfen.

TNR-ZWANG - TISCHNUMMERN-ZWANG

Je nach Einstellung ist der Tischzwang ein- oder ausgeschaltet. Der Tischzwang lässt sich nur bei einem Kellner einstellen, der im Debitmodus arbeitet.

PROGRAMMIERDISPLAY - ÄNDERN - DATUM

Ändern - weiter - Datum

Hier lässt sich das Datum und die Uhrzeit umstellen.

Über die **Tastatur** lässt sich das Datum bzw. die Uhrzeit eingeben. Mit den Tasten **links** und **rechts** springt man in der Eingabe weiter. Eingabe mit der **OKAY** Taste bestätigen.

PROGRAMMIERDISPLAY - ÄNDERN - ZAPFSPERRE

Ändern - 7 x weiter Zapfsperre

```
Normaler Zapfbetrieb  
----- Ändern --- ENDE -
```

Hier kann über die Taste **Ändern** die Zapfsperre aktiviert werden.

Die Zapfsperre kann während der Reinigung aktiviert werden. So kann unbeabsichtigtes Portionieren während des Reinigungsvorganges verhindert werden.

PROGRAMMIERDISPLAY - MENÜ 13

Über das Menü 13 lässt sich die Tischeingabe ein- und ausschalten.

```
VMPS arbeitet mit Guest/Tischcheck  
Auf----- Ab----- OKAY --- ENDE -
```

Auf der **Zehnertastatur** die **13** eingeben und die Eingabe mit der **OKAY** Taste bestätigen. Mit den Tasten **Auf** und **Ab** lässt sich zwischen den Einstellungen hin und herschalten. Die Auswahl mit der **OKAY** Taste bestätigen.

PROGRAMMIERDISPLAY - MENÜ 14

Über das Menü 14 lässt sich das Bonieren ein- und ausschalten.

```
Bonieren ist ausgeschaltet  
einschalten - ENDE -
```

Auf der **Zehnertastatur** die **14** eingeben und die Eingabe mit der **OKAY** Taste bestätigen. Auf die Taste **einschalten** bzw. **ausschalten** drücken, um das Bonieren zu aktivieren bzw. zu deaktivieren. Mit der **ENDE** Taste das Menü verlassen.

ONE LITERZÄHLUNG

Siehe VISO One Bedienungsanleitung.

MELDUNGEN AKTIV/INAKTIV

Im Menü Meldungen aktiv/inaktiv können anstehende Meldungen aktiv bzw. inaktiv gesetzt werden.

Im Sommer wird z.B. kein Glühwein angeschlossen. Es steht eine Meldung des Leersensors an. Diese kann mithilfe des CHEF-Schlüssels inaktiv gesetzt werden. Die Meldung wird erst wieder aktiv, wenn versucht wird eine Glühweinportion zu zapfen, oder wenn mit dem CHEF-Schlüssel die Meldung wieder aktiv gesetzt wird.



Abb. 42 Meldungsansicht

Zum Bearbeiten der Meldung die **Auswahltaste** neben der Meldung drücken.
Siehe Abb. 42



Abb. 43 Meldung inaktiv setzen

Auf die **Inaktiv setzen** Taste drücken, um die Meldung inaktiv zu machen.
Siehe Abb. 43



Abb. 44 Inaktive Meldung

Die inaktive Meldung erscheint in grau am Display.

Per **Tastendruck** auf die Meldung kann sie wieder aktiv gesetzt werden.
Siehe Abb. 44

ANZEIGE (NORMAL) ÄNDERN

Die Displaydarstellung optional kann wie folgt verändert werden:

Anzeige normal
orange/grüne Schrift
schwarzer Hintergrund

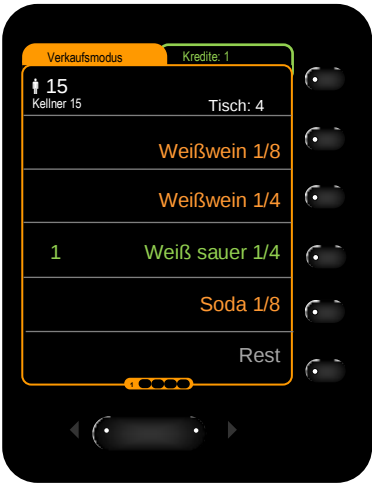


Abb. 45 Display - Anzeige (normal)

Hintergr.(schwarz)
weiße Schrift
schwarzer Hintergrund



Abb. 46 Display - Hintergr.(schwarz)

Hintergr.(weiß)
schwarze Schrift
weißer Hintergrund



Abb. 47 Display - Hintergr.(weiß)

13. CHEF TECHNIKER-MENÜS

Die CHEF-Techniker-Menüs sind nur mit den Gruber-Technikerschlüsseln (Kellner 255) zugänglich.

Im Hauptmenü per Tastendruck die Sondermenüs öffnen.

CHEF TECHNIKER-MENÜS ÜBERSICHT

REFERENZMENGE	Ein komplettes Ventil wird eingestellt.
VENTIL EICHEN	Ein komplettes Ventil wird nachgestellt.
DAUERZAPFER	Die Kreditmenge einer Getränkeleitung wird eingestellt.

REFERENZMENGE

Mithilfe des Menüs Referenzmenge wird ein komplettes Ventil, mit allen zugehörigen Getränkeportionen, eingestellt.



Abb. 48 Referenzmenge Ventil auswählen

Im Referenzmengen Menü das gewünschte **Ventil** auswählen.
Siehe Abb. 48 :Cola-Ventil



Abb. 49 Referenzmenge Portion starten

Ein geeichtes Glas unter den Auslauf halten und die **Start** Taste so lange gedrückt halten, bis die Portion gezapft wurde.
Siehe Abb. 49



Abb. 50 Referenzmenge ml zuordnen - 1

Wurde die Portion gezapft erscheint die **ml eingeben** Taste zur Auswahl. Diese drücken, um die Portionsmenge den gezapften Impulsen zuzuordnen.
Siehe Abb. 50



Abb. 51 Referenzmenge ml zuordnen - 2

Dazu die ml der gezapften Portion entweder über die Zehnertastatur eingeben oder über die Mehr ml bzw. die Weniger ml Tasten eingeben.

Die Eingabe mit der Speichern Taste bestätigen.
Siehe Abb. 51

Das komplette Cola-Ventil mit allen zugehörigen Portionen wurde eingestellt.

VENTIL EICHEN

Mithilfe des Menüs Ventil eichen wird ein komplettes Ventil, mit allen zugehörigen Getränkeportionen, durch % Eingaben nachgestellt.

Zuerst eine aussagekräftige Portion zapfen und anhand dieser den Soll- mit dem Istwert vergleichen.



Abb. 52 Ventil eichen Ventil auswählen

Im Ventil eichen Menü das gewünschte Ventil auswählen.
Siehe Abb. 52: Cola-Ventil

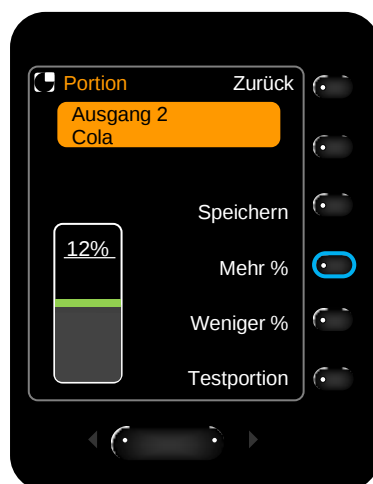


Abb. 53 Ventil eichen Portion einstellen

Über die Mehr % und die Weniger % Tasten werden alle Portionen des Ventils vergrößert bzw. verringert.

Diese Eingaben funktionieren gleich wie beim Einstellen einer Portion. Siehe Seite 31



Abb. 54 Ventil eichen speichern

Die Eingabe mit der Speichern Taste bestätigen.
Siehe Abb. 54

Das komplette Cola-Ventil mit allen zugehörigen Portionen wurde eingestellt.

DAUERZAPFER

Mithilfe des Menüs Dauerzapfer wird die Kreditmenge einer Getränkeleitung eingestellt.



Abb. 55 Dauerzapfer auswählen

Mit den Tasten **Auf** und **Ab** die Getränkeleitung auswählen, für die die Kreditmenge eingestellt werden soll.

Hier soll die Kreditmenge der Bierleitung eingestellt werden:
Bier 0,1



Abb. 56 Dauerzapfer Portion bestätigen

Anschließend die Kreditmenge des Getränkes zapfen und die Menge mit der Taste **Fertig** bestätigen.



Abb. 57 Dauerzapfer Impulsanzeige

Es folgt die Anzeige der gezapften Impulse.

Die Eingabe mit der Taste **ok** bestätigen.

Nun wurde die Kreditmenge der entsprechenden Getränkeleitung eingestellt. *Hier* Bier 0,1 für die Bierleitung.

14. BETREUUNG DER SCHANKSYSTEM-KOMPONENTEN

LIBRA WIEGELADEN

LIBRA WIEGELADEN - AUFFÜLLEN

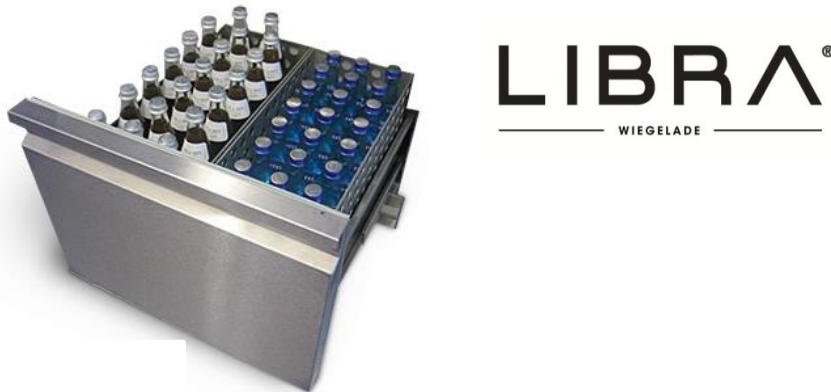


Abb. 58 LIBRA Wiegeladen

Mit einem Schlüssel, mit entsprechenden Berechtigungen, die Wiegeladen bzw. die Wiegekühlschränke öffnen, um sie wieder befüllen zu können.

First in - First out

Räumen Sie die neuen Flaschen von hinten nach vorne.

Tauschen Sie die leeren Flaschen des Offenausschanks gegen volle Flaschen aus.

Das Schanksystem erkennt den Zugang automatisch.
Es muss keine weitere Einstellung vorgenommen werden.

Beladungsschlüssel

Es gibt die Möglichkeit eines separaten Beladungsschlüssels. Ist so ein Schlüssel vorhanden muss unbedingt dieser zum Befüllen der Lade verwendet werden.

VSPIRIT AUSGIESSER PLOMBIEREN

AUFBAU DES AUSGIESSERS

Einzelteile

Bezeichnung der einzelnen Teile Schraubring (1) Klammerring (2) Dichtringhalter (3) Dichtring (4)	
---	---

Optional Klammerring einbauen

Der Klammerring wird nur bei kleinen Flaschenhälsen eingesetzt. Er ist absichtlich durchtrennt.	
Richtig eingesetzter Klammerring.	

Flasche verplomben

Der Schraubring ist noch locker angeschraubt.	
Von einer neuen Flasche den Schraubverschluss und die Banderole restlos entfernen. Den Ausgießer über den Flaschenhals drücken und den Schraubring gut festziehen. Den Schraubring und den Ausgießer mit dem rosa Kabelbinder verplomben. Gegebenenfalls kann eine Hygienekappe auf dem Ausgießer platziert werden.	

VSPIRIT AUSGIESSER EINSTELLUNGEN

Für die Einstellungen des Vspirit Ausgießers *siehe* Seite 43.

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER PLOMBIEREN

Eine neue Flasche wie folgt mit dem Gruber Ringsystem Ausgießer bestücken.

Von einer neuen Flasche den Schraubverschluss und die Banderole restlos entfernen.

			
Den Ausgießer in die geöffnete Flasche drücken.	Die Heißluftbänderole darüber geben.	Die Bänderole mit dem Heißluftföhn anwärmen, so dass sie sich um den Flaschenhals legt.	Fertig.

VERWENDUNG DES VENTILSITZ PRESSRINGES

Optional kann der Ventil Sitz Pressring verwendet werden. Mit ihm lassen sich Ausgießer leichter in die Flasche drücken und es wird sichergestellt, dass beim Aufstöpseln nichts verschüttet wird.

Den Ausgießer in den Pressring geben und so in die Flasche drücken.

Der Pressring kann auch beim Fixieren der Bänderole mithilfe des Heißluftföhns verwendet werden. So kann eine Spirituose, die sich durch die Hitze des Heißluftföhns ausgedehnt hat, nicht austreten.



Abb. 59 Pressring

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER EINSTELLUNGEN

Für die Einstellungen des Gruber Ringsystem Ausgießers *siehe* Seite 37.

15. REINIGUNG, INSPEKTION, WARTUNG UND REPARATUR

Trotz der soliden und kompakten Bauweise des Schanksystems, muss dieses regelmäßig gereinigt und gegebenenfalls inspiziert, gewartet, instandgesetzt (repariert) werden.

REINIGUNG

Das Produkt muss regelmäßig gereinigt und die entsprechenden Hygieneanforderungen eingehalten werden!

Siehe Reinigungsmappe.

 Gefahr	Einhalten der Hygieneanforderungen! Siehe Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29.4.2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene. Die Reinigung und Desinfektion des Schanksystems muss so häufig erfolgen, dass kein Kontaminationsrisiko besteht!
 Wichtig	Beschädigung von Oberflächen durch Reinigungsmittel berücksichtigen!
 Gefahr	Bei der Verwendung von Reinigungsmitteln müssen unbedingt die Hinweise der Hersteller dieser Stoffe bzw. Substanzen berücksichtigt werden und gegebenenfalls eine entsprechende persönliche Schutzausrüstung „PSA“ (z.B. Schutzhandschuhe, usw.) verwendet werden!

INSPEKTION, WARTUNG UND REPARATUR

Inspektion und Wartung des Schanksystems sind regelmäßig von entsprechenden Personen durchzuführen.

Dabei sind die folgenden Punkte zu kontrollieren:

- Beschädigung oder Verschleiß von Bauteilen, wie z.B.
 - Getränkeleitungen und Ventile
 - Elektrische Leitungen und Verkabelung
 - Bedienelemente usw.
- Verschmutzung von Bauteilen usw.

 Hinweis	Bei Fragen bitte den Hersteller kontaktieren!
--	---

Falls Instandhaltungen oder Reparaturen durchzuführen sind, dürfen diese nur durch den Hersteller oder dafür befugte Fachbetriebe durchgeführt werden.

 Gefahr	Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten dürfen nur von Personen durchgeführt werden, die die entsprechenden Kenntnisse besitzen und diese Anleitung gelesen und verstanden haben!
 Gefahr	Bei diesen Tätigkeiten muss das Schanksystem von allen Energieversorgungsquellen getrennt und vor Wiedereinschalten gesichert werden!
 Wichtig	Bei Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Hersteller!

16. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

EG/EU-Konformitätserklärung

Der Hersteller: **Privatquelle Gruber GmbH & Co KG**
Innsbrucker Straße 38,
6230 Brixlegg

erklärt hiermit alleinverantwortlich, dass folgendes Produkt:

Produktname:	Computerschankanlage VISO
Produktbezeichnung:	VISO S4, VISO S6, VISO S8, VISO S10, VISO S12, VISO S14
Serien-Nummer:	
Baujahr:	2021

allen einschlägigen Bestimmungen folgender Richtlinien entspricht:

- Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen (Maschinenrichtlinie)
 - gemäß Anhang I Abschnitt 1.5.1 der Maschinenrichtlinie sind die Schutzziele der Richtlinie 2014/35/EU betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen (Niederspannungsrichtlinie) ebenfalls abgedeckt
- Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit (Elektromagnetische Verträglichkeitsrichtlinie)
- Richtlinie 2011/65/EU über die Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

Insbesondere wurden folgende harmonisierte Normen o. technische Spezifikationen angewandt:

- EN ISO 12100:2010 Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung
- EN 60204-1:2019:2010 Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstungen von Maschinen, Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- EN 61000-6-2:2019 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-2: Fachgrundnormen - Störfestigkeit für Industriebereiche
- EN 61000-6-3:2007 + A1:2011 Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-3: Fachgrundnormen - Störaussendung für Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinbetriebe
- EN IEC 63000:2018 Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe

Name des Dokumentationsbevollmächtigten:	Unterzeichner der Erklärung
Adresse des Dokumentationsbevollmächtigten:	Adresse des Herstellers

Brixlegg,

Ort, Datum

Geschäftsführer, Dipl.-Ing. Günther Gruber

Bezeichnung, Name

Hinweise: Bei Verwendung außerhalb der definierten Grenzen der Maschine oder werden Umbauten/Veränderungen vorgenommen, die nicht mit dem Hersteller abgestimmt bzw. freigegeben wurden, erlischt die Gültigkeit dieser Erklärung!

17. INDEX

A

Abrechnen - Menü · 47
Allgemeine Angaben · 14
An wen richtet sich dieses Dokument (Zielgruppe) · 1
Ändern - Menü · 48
Anzeige normal · 52
Anzeige schwarz · 52
Anzeige weiß · 52

B

Bestimmungsgemäße Verwendung · 9
Blaue LED · 23

C

CE-Kennzeichnung · 17
CHEF Hauptmenü · 29
CHEF-Schlüssel · 26, 28
Clic Flaschenkontrolle · 39

D

Datum - Ändern - Menu · 50
Datum setzen · 45
Dauerzapfer · 55
Debitmodus · 25

E

Ein-/Ausschalter am VISO Displaymodul · 23
Einzelkomponenten verändern · 32
Ersatz- und Verschleißteile · 11
Externe Geräte · 56

F

Fernwartung · 7
Frühstücksschlüssel · 26

G

Gelbe LED · 23
Gesamtmenge verändern · 31
Getränk - Ändern - Menü · 48

Getränkeportion ändern · 30
Grenzen der Schankanlage · 9
Gruber Ringsystem Ausgiesser · 37, 58
Grundlegende Sicherheitshinweise · 9

H

Haftung · 8
Hersteller · 1
Hersteller, Produkt und Allgemeines · 1
Hintergrund schwarz · 52
Hintergrund weiß · 52
Hinweise für den Betreiber und das Bedienpersonal · 14
Hinweise für den Verwender · 1

I

Inspektion, Wartung und Reparatur · 60
Internet · 7
IP-Adresse · 45

K

Keine LED · 23
Kellner - Ändern - Menü · 49
Kellneremulation · 27
Kennzeichnung des Schanksystems · 16
Klammerring · 57
Konformitätserklärung · 61
Kredite löschen · 33
Kreditmodus · 25
Kundendienst · 7

L

Libra Wiegeladen · 56
Luftschallemission · 15

M

Manueller Betrieb · 24
Meldungen · 51
Menü 13 · 50
Menü 14 · 50
Mitgeltende Dokumente · 2
Montage · 18

N

Netzgerät · 19
Notbetrieb · 24

P

Produkt/Erzeugnis · 1
Programmierdisplay · 46

R

Rechtliche Angaben · 8
Referenzmenge · 53
Reinigung · 51, 59
Reinigung, Inspektion, Wartung, und Reparatur · 59
Reinigungsschlüssel · 26
Reste löschen · 33
Restrisiken · 12
Risiken im Umgang mit dem Schanksystem · 11

S

Schankbursche · 25
Schlüsselcodes · 35
Schlüsseleinstellungen · 25
Schutzmaßnahmen und Sicherheitshinweise · 9
Sicherheitshinweise · 2
Sicherheitshinweise (Piktogramme) · 16
Sicherstellung durch den Betreiber · 14
Sondermenüs · 34
Standort- und Umgebungsbedingungen · 15
Systemeinstellungen · 45

T

Techniker-Menüs · 53
Technische Daten · 19
Testportion · 31
Tischzwang · 25
Transport und Lagerung · 18
Transport, Lagerung und Montage · 18
Typenschild mit CE-Kennzeichnung · 17

U

Uhrzeit setzen · 45
Umbauten oder Veränderungen · 11
Umgebungsbedingungen · 15
Urheberrechte · 8

V

Ventil eichen · 54
Ventilsitz Pressring · 58
Verhalten im Fehlerfalle · 15
Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung · 9
Verpflichtung des Bedieners · 14
Voraussetzungen zur Bedienung · 11
VSpirit Ausgiesser · 43, 57

W

Warnhinweise (informativ) · 16
Warnhinweise am Schanksystem · 16

Z

Zapfsperre - Ändern - Menü · 50
Zweck des Dokumentes · 1

18. VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

Abb. 1 Stecker Ausgang 28 VDC	19
Abb. 2 Netzteil, gesamt	19
Abb. 3 Ein-/Ausschalter - EIN - blaue LED.....	23
Abb. 4 Ein-/Ausschalter - AUS - gelbe LED.....	23
Abb. 5 Schankanlage geöffnet.....	24
Abb. 6 Notbetrieb - pneumatischer Hahn.....	24
Abb. 7 Notbetrieb - Postmixhahn	24
Abb. 8 Kellneremulation starten.....	27
Abb. 9 CHEF-Schlüssel emuliert Kellner 2	27
Abb. 10 CHEF Hauptmenü beenden.....	28
Abb. 11 CHEF Hauptmenü öffnen.....	28
Abb. 12 Display - Getränk auswählen.....	30
Abb. 13 Display - Komponenten ändern.....	30
Abb. 14 Meldung Anlage wird programmiert	30
Abb. 15 Gesamtportion ändern	31
Abb. 16 Gesamtportion vergrößern.....	31
Abb. 17 Gesamtportion verkleinern.....	31
Abb. 18 Einzelkomponente ändern.....	32
Abb. 19 Einzelkomponente auswählen.....	32
Abb. 20 Kredite löschen	33
Abb. 21 Reste löschen.....	33
Abb. 22 Addimat Schlüssel.....	35
Abb. 23 Schlüssel einlesen	35
Abb. 24 Schlüssel löschen	35
Abb. 25 Gruber Ringsystem	37
Abb. 26 Gruber Ringsystem Ausgießer einlesen.....	37
Abb. 27 Gruber Ringsystem Ausgießer löschen.....	38
Abb. 28 Clic Verschlusskappen-Öffner.....	39
Abb. 29 Clic Verschlusskappe einlesen	39
Abb. 30 Clic Verschlusskappe löschen	40
Abb. 31 Libra Nullstellung – Lade auswählen.....	41
Abb. 32 Libra Nullstellung - bestätigen	41
Abb. 33 Libra Nullstellung - eingestellt.....	41
Abb. 34 Libra Flaschen einwiegen - Lade auswählen	42
Abb. 35 Libra Falschen einwiegen - Stück eingeben.....	42
Abb. 36 Libra Flaschen einwiegen - Neues Einzelgewicht	42
Abb. 37 VSpirit Ausgießer	43
Abb. 38 Ausgießer einlesen.....	43
Abb. 39 Ausgießer umschreiben	43
Abb. 40 Datum / Uhrzeit setzen	45
Abb. 41 Programmierdisplay.....	46
Abb. 42 Meldungsansicht	51
Abb. 43 Meldung inaktiv setzen	51
Abb. 44 Inaktive Meldung.....	51
Abb. 45 Display - Anzeige (normal)	52
Abb. 46 Display - Hintergr.(schwarz).....	52
Abb. 47 Display - Hintergr.(weiß)	52
Abb. 48 Referenzmenge Ventil auswählen	53
Abb. 49 Referenzmenge Portion starten	53
Abb. 50 Referenzmenge ml zuordnen - 1.....	53
Abb. 51 Referenzmenge ml zuordnen - 2.....	54
Abb. 52 Ventil eichen Ventil auswählen	54
Abb. 53 Ventil eichen Portion einstellen	54
Abb. 54 Ventil eichen speichern.....	54
Abb. 55 Dauerzapfer auswählen	55
Abb. 56 Dauerzapfer Portion bestätigen.....	55
Abb. 57 Dauerzapfer Impulsanzeige.....	55
Abb. 58 LIBRA Wiegeladen	56
Abb. 59 Pressring.....	58

