

GRUBER – Schanksysteme

VMPS 8 , VMPS 10 , VMPS 12 , VMPS 14, EYE - Systeme



1. Inhaltsverzeichnis

1. <u>Inhaltsverzeichnis</u>	2
2. <u>Einführung</u>	3
3. <u>Wichtige Hinweise zum Betrieb</u>	3
3.1. Regeln der Reinigung zur Getränketechnik	3
3.2. Regeln der äußerlichen Reinigung (Gehäuse)	4
3.3. Aus- und Einschalten Ihrer Anlage	4
4. <u>Bedienelemente und Anzeigen (Kellner)</u>	5
4.1. Eingabedisplay und Zehnertastatur	5
4.2. Einweisen Ihres Personals	5
4.3. Bedienung durch Ihr Personal	5
5. <u>Bedienhinweise der VMPS (Chef)</u>	6
5.1. Umgang und Funktionen im Chefmenü - Abrechnen	6
5.2. Umgang und Funktionen im Chefmenü – Ändern	7
5.3. Chefmenü – Portionen	10
6. <u>Bedienhinweise Gruber V-Spirit (Spirituosengerät)</u>	10
6.1. Montieren eines Ausgiesserkopfes	10
6.2. Anlegen einer Spirituosen-Ausgiessernummer	10
6.3. Ändern einer Ausgiesser-Portion	11
6.4. Reinigung	11
6.5. Wahltasten des Gruber V-Spirit	11
6.6. Ungeeignete Getränke zum portionieren mit Gruber-V-Spirit	11
7. <u>Bedienhinweise TRC – Artmüller (TresenCheck)</u>	12
7.1. Störung	12
7.2. Stückgut im TRC	12
8. <u>Bedienhinweise für den Kühlraum</u>	13
8.1. Solldruck für die verschiedenen Getränke	13
9. <u>Service</u>	14
9.1. Ihr Draht zu uns	14
9.2. Anschrift	14
9.3. So erreichen Sie uns im Internet	14
9.4. Kniff und Tricks	14
10. <u>Persönliche Notizen</u>	15



2. Einführung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

die vorliegende Betriebsanleitung soll Ihnen helfen, die umfangreichen Funktionen Ihrer neuen GRUBER-Computer-Schankanlage optimal zu nutzen, Fehlbedienungen zu vermeiden und Sie sicherer im Umgang mit dieser Anlage werden zu lassen.

Für spezielle Fragen oder Hilfe stehen wir Ihnen gerne an unseren Servicetelefon zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude an Ihrem GRUBER-Schanksystem.



3. Wichtige Hinweise zum Betrieb

3.1. Regeln der Reinigung (Getränkessystem)

Reinigen Sie Ihre Auslauffüllen täglich nach Betriebschluss mit den entsprechenden Reinigungs-Zubehör (Reinigungspumpe / Bürsten / Tuch) und sauberem warmen Wasser innen und außen. Die Postmixausläufe und Postmix-Düsen täglich nach Betriebschluss demontieren, reinigen und über Nacht in Sodawasser einlegen.

Reinigen Sie Ihre Bier- und AfG-Leitungen mindestens **alle 2 Wochen** (besser 1 x pro Woche) und Ihre Postmix-Sirup-Leitungen **alle 3 Monate**. Zur Reinigung kann ein automatisches Reinigungssystem (Euromaster / Quadis / o. ä.) verwendet werden, oder sie beauftragen dafür einen Getränkeschankanlagenreiniger.

- Beachten Sie hierbei die Anweisungen in Ihrem Schankbuch.

Wichtig: Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung der Getränkeschankanlage sind unbedingt auch Wartungsarbeiten erforderlich. Im Umfang sind diese erheblich von der Art der installierten Getränketechnik abhängig.

- Sprechen Sie mit Ihrem Schankanlagenservice oder uns darüber.

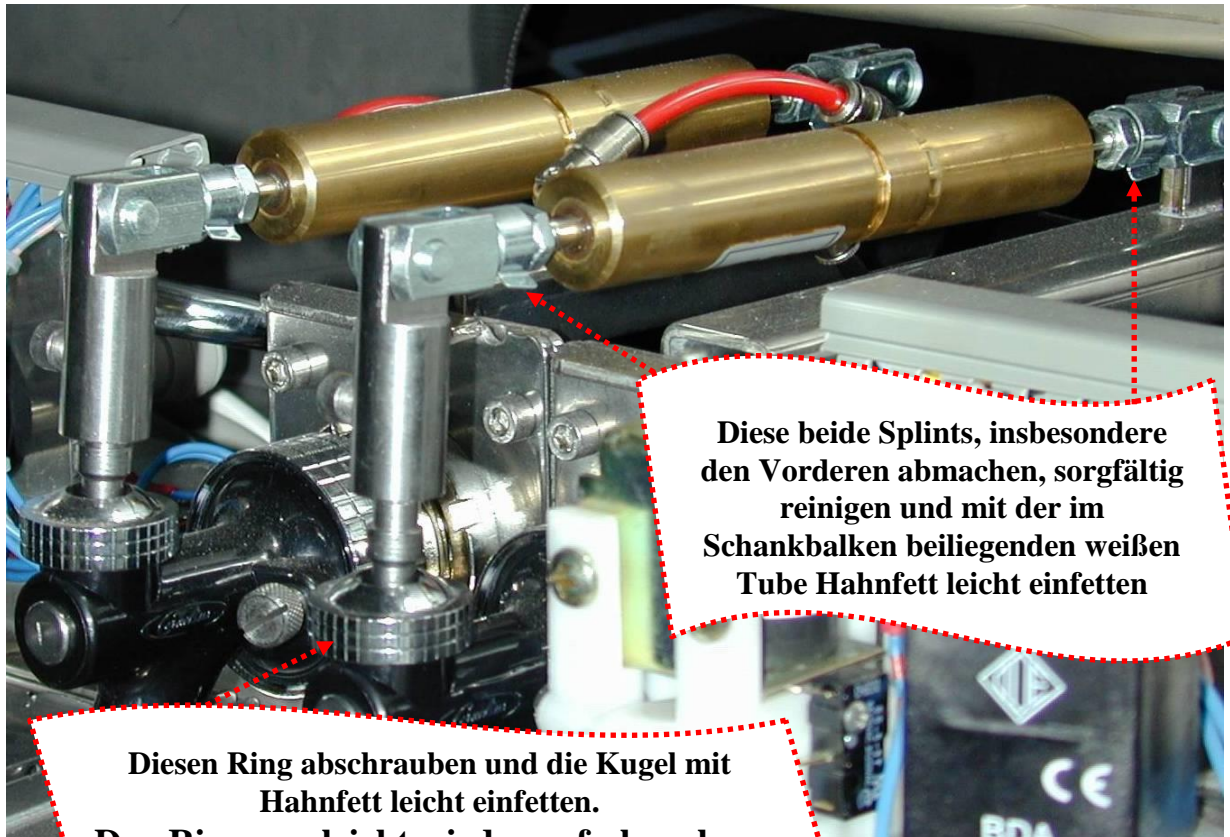
Wir empfehlen in der Regel mindestens 2 x jährlich die installierten Bauteile der Getränkeschankanlage manuell zu reinigen, zu überprüfen und zu warten.

An dieser Stelle möchten wir auch noch auf die vorgeschriebene „Wiederkehrende Prüfung“ verweisen, welche alle 2 Jahre erfolgen muss.

Die Technik der GRUBER-Computerschankanlage dagegen ist „Wartungsfrei“ !

Nur bei regelmäßigen und gewissenhaften Reinigungen aller Getränketechnik-Bauteile der Anlage, garantieren wir Ihnen einen reibungslosen Ablauf und problemlose Handhabung Ihres GRUBER-Schanksystems.

■■■ ► Insbesondere bei pneumatischen Bierhähnen ist darauf zu achten:



3.2. Regeln der äußerlichen Reinigung (Gehäuse)

Reinigen Sie die elektronische Getränkeschankanlage niemals mit viel Wasser und niemals mit scharfen Reinigungsmitteln.

Die Anlage nur mit einem leicht feuchtem Tuch abwischen und trocken nachreiben.

3.3. Aus- und Einschalten Ihrer Anlage

Schalten Sie Ihr GRUBER-Schanksystem **NIE** aus. Sollten besondere Umstände das Ausschalten erfordern, so beachten Sie:

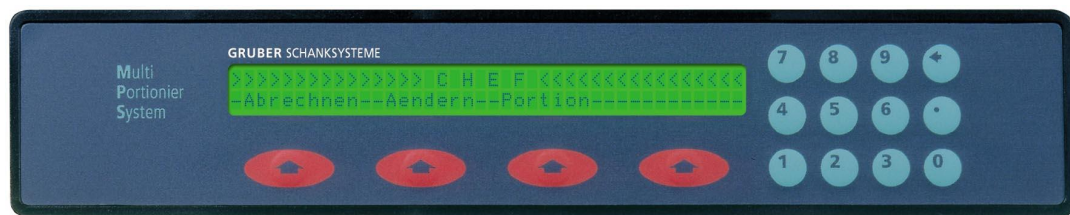
- Lassen Sie die Anlage mindestens **10 Sekunden** ausgeschaltet, schalten Sie erst dann wieder die Anlage ein.
- Schalten Sie auch bei Betriebsurlaub oder bei Ruhetagen die Anlage nicht aus.

4. Bedienelemente und Anzeigen

4.1. Eingabedisplay und Zehnertastatur

Dieses Display zeigt alle für den Benutzer (z.B. Chef, Kellner, Schank,...) der GRUBER-Computer-Schankanlage wichtigen Informationen an. Dort werden Kellner, Getränke, Umsätze etc. angezeigt. Die jeweiligen Funktionen der vier unterhalb liegenden roten Tasten wird direkt oberhalb auf dem Display beschrieben.

Die Eingabe der Tisch-, Artikel- oder PLU-Nummern, sowie der kompletten Zahleneingabe, erfolgt über die Zehnertastatur rechts neben dem Display. Diese besteht aus den Zahlen 0-9, der Korrekturtaste und der Punktaste.



4.2. Einweisen Ihres Personals

TIP: Halten Sie eine Einweisung für Ihr Personal. Erläutern Sie Ihrem Personal alle notwendigen Bedienelemente, welche Ihrem Einsatzgebiet entsprechen.

4.3. Bedienung durch Ihr Personal (Kellner)

4.3.1 Kellner mit Tischeingabezwang

Nach dem Einstecken des Kellnerschlüssels muss die gewünschte Tischnummer eingegeben werden, und mit der **OKAY**-Taste bestätigt werden. Erst jetzt steht das normale Bedienungsmenü zur Verfügung.

4.3.2 Kellner ohne Tischeingabezwang

Nach dem Einstecken des Kellnerschlüssels erscheinen im Display die Menüpunkte: **Anschauen – Eingabe:** und **Tisch** (bei Bonierfunktion zusätzlich **PLU** und **Mal**)

Unter dem Menüpunkt **Anschauen** hat der Kellner die folgenden Möglichkeiten:

- **Umsatz anschauen** seine auf dieser Anlage getätigten Umsätze anzusehen
- **Bonus anschauen** seine Kredite als Liste mit PLU-Nummer anzusehen
- **Bonus-Anzeige** seine Kredite automatisch in Form einer „Endloswalze“ anzuzeigen

Jede freie Eingabe über die Zahlentastatur kann nun einem Menüpunkt zugewiesen werden.

Eine Tischeingabe erfolgt mit Eingabe einer Zahl und drücken der **Tisch**-Taste. Der eingegebene Tisch wird sofort angezeigt. Alle jetzt gezapften Getränke werden automatisch auf diesem Tisch gebucht. Der Tisch kann jetzt „fliegend“ (ohne Schlüssel abziehen) gewechselt werden.

Getränkebezüge ohne Tisch werden je nach Kasse auf dem Kellner-Sondertisch gebucht.

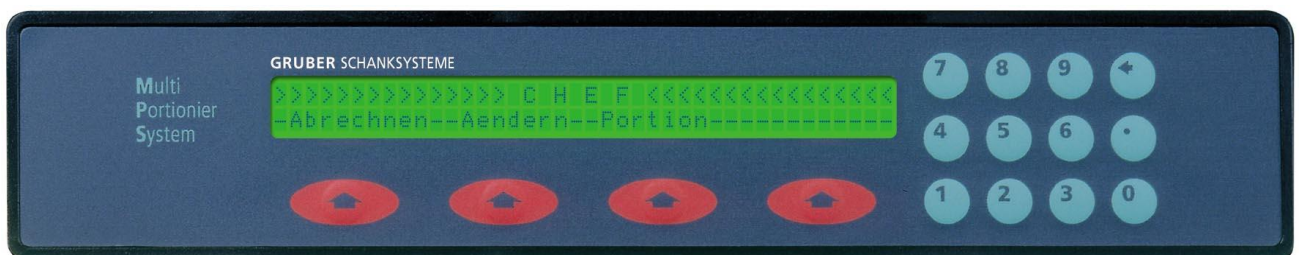
5. Chef-Bedienhinweise der VMPS (GRUBER-Schanksystem)

5. Chefmenü (nur mit Chefschlüssel)

Mit dem Chefschlüssel haben Sie Zugriff zur Chefebene über Ihr GRUBER-Schanksystem.

Der Servicebereich kann nur über eine spezielle Login-Prozedur erreicht werden, wird hier aber nicht weiter beschrieben.

Folgende Menüpunkte stehen **nur Ihnen als Chef** zur Verfügung:



Die Menüpunkte **ABRECHNEN**, **AENDERN** und **PORTION** wählen Sie durch die unterhalb liegenden roten Tasten aus.

5.1 Chef-Menü: Abrechnen

Unter diesem Menüpunkt haben Sie die Möglichkeit unabhängig von Ihrem angeschlossenen Kassensystem die Umsätze mit Menge und Artikel Ihrer Mitarbeiter und Ihnen selbst zu kontrollieren oder abzurechnen.

⇒ ist ein Abrechnungsdrucker angeschlossen, können diese Umsätze auch auf dem Drucker ausgegeben werden.

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ABRECHNEN** im Eingabedisplay.

Warten Sie bis das GRUBER-Schanksystem die Abrechnung vorbereitet hat.

Wählen Sie nun den gewünschten Kellner an und bestätigen diesen mit **JA**.

- Um die Umsatzabrechnung anzuschauen drücken Sie **ANSCHAUEN** und dann mit weiter um die weiteren Portionen zu sehen.
- Um die Umsatzabrechnung zu löschen drücken Sie **LÖSCHEN** und bestätigen dies mit **JA**, um die Umsätze des Kellners wirklich zu löschen.
- Um die Umsatzabrechnung auszudrucken drücken Sie **Ausdruck**, um danach die Abrechnung zu löschen bestätigen Sie die Abfrage mit **JA**, mit **ENDE** bleibt die Abrechnung des Kellners erhalten.

2x auf **ENDE** um ins Ausgangsmenü zurückzukehren.

5.2 Chef-Menü: ÄNDERN

Wichtig: Beachten Sie, dass alle Änderungen mit einem angeschlossenen Kassensystem abgestimmt werden. Alle PLU-Nummern (Getränke) und Kellner müssen identisch sein !

ÄNDERN - GETRÄNK:

Der absolut wichtigste Abgleich sind die PLU-Nummern der Getränke und Artikel.

- ⇒ aus diesem Grund haben Sie mit dem Chefschlüssel eine einfache und sichere Möglichkeit, die zugeordneten PLU-Nummern zu kontrollieren.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** und dann **GETRÄNK** im Eingabedisplay.

Jetzt werden Sie aufgefordert durch Antippen einer Zapftaste ein Getränk auszuwählen.

- sofort wird die zugeordnete PLU-Nummer und der Getränkenamen angezeigt.
- Möchten Sie mehrere oder alle Zapftasten überprüfen und mit Ihrem Kassensystem vergleichen, brauchen Sie nur alle Zapftasten der Reihe nach anzutippen.

Durch Antippen der gewünschten Getränketaste gelangen Sie automatisch zu dem Artikel. Haben Sie eine Zapftaste ausgewählt, können Sie den Namen und den Preis des Artikels ändern, welche im Schankbalken angezeigt werden.

Weiterhin können Sie aber auch die PLU-Nummern-Zuordnung der Zapftaste ändern. Tippen Sie hierzu auf **PLU**, wählen mit **Auf / Ab** die neue PLU-Nummer aus und bestätigen diese mit der **OKAY**-Taste. (Die PLU-Nummer muss im System vorhanden sein)

- ⇒ Tipp: kontrollieren Sie nachher noch einmal die korrekte Eingabe und Zuordnung!

ÄNDERN - KELLNER:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** und dann **KELLNER** im Eingabedisplay.

Ändern Sie hier die individuellen Kellnereinstellungen, wie Name des Kellners, Freigabe des Kellners, Tischzwang, Zeitlimits sowie die Preisgruppe des Kellners.

Bestätigen Sie dies jeweils mit der **OKAY**-Taste.

ÄNDERN - DATUM

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN**, **WEITER** und dann **DATUM** im Eingabedisplay.

Hier ändern Sie Datum und Uhrzeit in der Schankanlage.

Bestätigen Sie dies mit der **OKAY**-Taste.

ÄNDERN - NOTBETRIEB:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **WEITER** und dann **NOTBETRIEB** im Eingabedisplay.

⇒ im Notbetrieb sind alle Sicherheitsfunktionen außer Betrieb und das Getränk fließt so lange Sie die Zapftaste gedrückt halten.

Testen Sie hier mit dieser Funktion den Durchfluss des Getränks. Bitte beachten: Das Getränk läuft nur so lange die Taste gedrückt wird. Sie können sogar den Chef-Schlüssel rausziehen ohne den Notbetrieb zu beenden.

⇒ sollte auch im Notbetrieb kein Getränk laufen, überprüfen Sie bitte Ihre Kohlensäure, Getränkefass oder Zapfkopf sowie Schaumstopper und andere Bauteile.

Erst durch Betätigung der **ENDE**-Taste beenden Sie diesen Modus.

ÄNDERN - SPIRITOUSEN:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **WEITER** , **WEITER** und dann **SPIRITOUSEN** im Eingabedisplay.

Hier können Spirituosenausgiesserköpfe Ihres V-SPIRIT-Gerätes neu zuweisen oder ändern. siehe 6.2. Anlegen einer Spirituosenausgiessernummer.

Wichtig: Sie können nur Getränkesorten (Ausgiessernummern) zuweisen, welche im System hinterlegt sind.

Eine Neuprogrammierung ist nur im Service-Bereich möglich, sprechen Sie hierzu mit Ihrem zuständigen Techniker.

ÄNDERN - COCKTAILS:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **WEITER** , **WEITER** und dann **COCKTAILS** im Eingabedisplay.

Hier können Sie von angelegten Cocktails die Komponenten und Ihre Mengen verändern, oder auch neue Cocktails anlegen. Bestätigen Sie dies mit der **OKAY**-Taste.

Voraussetzung: die PLU-Nummer ist im System vorhanden, und auch die Ausgiessernummern sind bereits vorhanden.

ÄNDERN - ZAPFGRUPPE

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **3x WEITER** und dann **Zapfgruppe** im Eingabedisplay.

Hier haben Sie die Möglichkeit die Zapfberechtigung (Personalgetränk, o. ä.) jeder einzelnen Taste zuzuweisen.

Nach Auswahl der Zapftaste (Name und Nummer werden angezeigt) tippen Sie auf **Zapfgruppe**, mit der **AUF- / AB** – Taste können die 8 Zapfgruppen angewählt, und mit **Ändern** die Berechtigung entweder Ein- oder Ausgeschaltet werden.

1x auf **ENDE** um eine neue Zapftaste auszuwählen.

2x auf **ENDE** um ins Ausgangsmenü zurückzukehren.

⇒ welche Zapfgruppen für welche Berechtigung verwendet wurde, erfragen Sie bei Ihrem zuständigen Techniker.

Standardmäßige Einstellung:

Zapfgruppe 1:	=	normale Zapfberechtigung (automatisch gesetzt)
Zapfgruppe 2-4:	=	freie individuelle Zuordnung
Zapfgruppe 5:	=	Reinigungsberechtigung
Zapfgruppe 6:	=	Personalgetränkerechtigung
Zapfgruppe 7:	=	Freischaltung für Zapfen ohne Schlüssel
Zapfgruppe 8:	=	Freischaltung für Zapfen ohne Tischnummer /ohne Kredit

⇒ Für eine korrekte Funktion ist auch eine übergeordnete Zuordnung bei den Kellner im Service-Bereich erforderlich!

ÄNDERN - ZÄHLER:

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **3x WEITER** und dann **ZÄHLER** im Eingabedisplay.

Hier kann man bei einem eventuellen Defekt eines Durchlaufzählers auf Zeit aktiv umstellen, um weiterzapfen zu können. (Es können sich bei Zeitportionierung leichte Portionsschwankungen ergeben, diese haben keinen Einfluss auf die Kellnerabrechnung)

Bestätigen Sie die Meldung mit der **OKAY**-Taste.

Wählen Sie den gewünschten Ausgang mit der **AUF-** / **AB** – Taste an, und schalten mit der **Ändern** – Taste den Durchlaufzähler aus.

Die Anzeige „Zlr. xx aktiv“ ändert sich auf „Zeit aktiv“

⇒ Tipp: Bitte vergessen Sie nicht, dass Sie nach dem Austausch des Zählers diesen wieder zurückstellen.

ÄNDERN - FLIESSMENGE

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **4x WEITER** und dann **Fliessmenge** im Eingabedisplay.

Über diesen Menüpunkt können Sie alle Portionen für einen Ausgang mit einem einzigen Arbeitsgang verändern.

Bestätigen Sie die Meldung mit der **OKAY**-Taste.

Wählen Sie den gewünschten Ausgang mit der **AUF-** / **AB** – Taste an, und tippen dann auf **Ändern**, um zu der Portionsänderung zu gelangen. Sie stehen auf „vergrößern“, und können mit der **weniger** – Taste auf „verkleinern“ umschalten. Geben Sie nun die gewünschte Änderungsmenge in Prozent ein und bestätigen dies mit der **OKAY**-Taste.

⇒ Tipp: verwenden Sie immer diese Funktion, wenn z. B. durch Reinigung oder Austausch die Fließgeschwindigkeit des Getränkes verändert wurde.

ÄNDERN - SPEISEN

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **ÄNDERN** , **4x WEITER** und dann **SPEISEN** im Eingabedisplay.

Hier können Sie Bonierspeiseartikel ändern, welche Sie am Schanksystem bonieren möchten.

Bestätigen Sie die Änderungen immer mit der **OKAY**-Taste.

⇒ Eine Neuanlage kann nur über den Service-Bereich oder direkt über die Kasse erfolgen.



Ändern der Menge einer einzelnen Getränkeportion (Zapftaste) im

5.3 Chef-Menü: ÄNDERN - Portionen

Stecken Sie den Chefschlüssel ein. Wählen Sie **PORTION** im Eingabedisplay. Drücken Sie nun die gewünschte Zapftaste auf Ihrem GRUBER-Schanksystem, von der die Menge geändert werden soll.

Das zu ändernde Getränk wird im Display angezeigt, Sie stehen auf „vergrößern“, und können mit der **weniger** – Taste auf „verkleinern“ umschalten. Geben Sie nun die gewünschte Änderungsmenge in Prozent ein und bestätigen dies mit der **OKAY**-Taste.

- Hinweis: besteht das ausgewählte Getränk aus mehreren Komponenten, erscheint zuvor noch die Abfrage „Gesamtportion ändern“, bestätigen Sie diese mit **ÄNDERN**.
- Möchten Sie nur eine bestimmte Komponente eines Getränkes verändern, (z. B. mehr Sodawasser bei der Apfelsaftschorle) wählen Sie mit der **Auf- / Ab** – Taste vorher diese aus, und gelangen danach in das Änderungs Menü.
 - ⇒ Tipp: Sind Sie nicht zu kleinlich bei der Eingabe, eine Änderung von 1% ist meist nicht zu erkennen.
 - ⇒ Pro Änderung werden max. 50% akzeptiert.

Testen Sie den geänderten Artikel und wiederholen den Vorgang bei Bedarf.

6. Bedienungshinweise des GRUBER V-Spirits (Spiritousengerät)

6.1. Montieren eines Ausgiesserkopfes

Entfernen Sie bitte rund um den Flaschenhals alle Korke, Alu oder Papier um Ihnen die Dichtheit der Ausgiesser zu garantieren.

Stecken Sie einen Ausgiesser auf die Flasche und drehen den unteren Ring mit Gefühl zu. Positionieren Sie die beiden Öffnungen übereinander und sichern diesen mit unseren Ihnen mitgelieferten rosa Spezialkabelbindern. Diese sind in diesem Farbton nirgends zu erwerben und garantiert Ihnen die Kontrolle über Ihre Spirituosen.

6.2. Ändern einer Spirituosenausgiessernummer

Stecken Sie den CHEF-Schlüssel in das Kellnerschloss.

Wählen Sie **ÄNDERN** im Display. **WEITER** bis **SPIRITUOSEN**.

Legen Sie nun den zu ändernden Ausgiesserkopf in das Gruber-V-Spirit.

Die aktuelle Nummer mit dem Namen der Spirituosenart wird im Display angezeigt.

- ⇒ Tipp: auf diese Weise können Sie schnell und einfach Ihre Ausgiesser kontrollieren. Stecken Sie hierfür einfach der Reihe nach alle Flaschen in das V-Spirit-Gerät.

Ändern der Zuweisung:

Nachdem die aktuelle Nummer angezeigt wird können Sie eine neue Ausgiessernummer eingeben und bestätigen diese mit der Okay – Taste.

Warten bis **AUSGIESSERNUMMER GESCHRIEBEN** im Display erscheint.

1x auf **ENDE** um die Programmierung zu kontrollieren falls fehlerhaft wiederholen.

2x auf **ENDE** um ins Ausgangsmenü zurückzukehren.

⇒ Hinweis: Bitte die Ausgiessernummer nicht mit der PLU-Nummer Ihres Getränkes verwechseln. Je Ausgiesserkopf können bis zu 5 verschiedene PLU-Nummern im Service-Bereich zugeordnet werden.

6.3. Ändern einer Ausgiesser-Portion

Stecken Sie den CHEF-Schlüssel in das Kellnerschloss.

Wählen Sie **PORTION** im Display.

Legen Sie nun den zu ändernden Ausgiesserkopf in das Gruber-V-Spirit und drücken die zu ändernde Portionstaste am Gruber-V-Spirit. Verändern Sie nun prozentual die Menge. (siehe Änderung – Portion)

1x auf **ENDE** um ins Ausgangsmenü zurückzukehren.

6.4. Reinigung – V-Spirit-Ausgiesser

Reinigen Sie das Gruber-V-Spirit regelmäßig.

Legen Sie die Ausgiesserköpfe zum Reinigen nur in warmes Wasser mit max. 50°C, und lassen diese mehrere Stunden einwirken. Das Belüftungsventil können Sie zum reinigen abziehen. Beide Kugeln müssen sich locker bewegen.

⇒ Auf gar keinen Fall in den Geschirrspüler geben oder mit aggressiven Reinigungsmitteln in Verbindung bringen.

6.5. Wahltasten des Gruber V-Spirit

Legen Sie den gewünschten Ausgiesserkopf in den Gruber-V-Spirit.

Drücken Sie nun die **Wahltaste** am Gruber-V-Spirit. Nun stehen die programmierten Wahlgetränke im Display. Stellen Sie ein Glas ins Gruber-V-Spirit. Wählen Sie ein Wahlgetränk, z.B. Jack-Cola am Display. Das Gruber-V-Spirit-Gerät gibt die eingegebene Menge Jack Daniels aus, zusätzlich haben Sie an der Schankanlage die dazugehörige Portion Cola zum kompletten Jack-Cola als Bonus freigeschaltet.

6.6. Ungeeignete Getränke zum portionieren mit Gruber-V-Spirit

Kohlensäurehaltige Getränke z.B. Lambrusco und extrem dickflüssige Getränke z.B. Eierlikör

7. Bedienhinweise TRC - Artmüller (TresenCheck)

Um einen störungsfreien Betrieb zu garantieren müssen die kompletten Schubladen mindestens 2x im Jahr leer- und vollgeecht werden.

Lesen Sie hierzu die Anleitung im TRC-Benutzer-Handbuch

7.1. Störungen / Behebung:

- **Schubladen lassen sich nicht öffnen**

Kontrollieren Sie bitte ALLE Schübe ob diese richtig geschlossen wurden, warten Sie dann mindestens 3 Sekunden und versuchen Sie die gewünschte Lade zu öffnen.

- **Anzeige am „grünen TRC-Pultgerät“ blinkt und Schubladen lassen sich nicht öffnen**

Stecken Sie den CHEF-Kellnerschlüssel in das Kellnerschloss und öffnen Sie die Schublade welche sich öffnen lässt. Drücken Sie nun die **LÖSCHEN** – Taste am TRC-Pultgerät und schließen die Lade. Die Störung ist hiermit beseitigt. Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Techniker.

Beachten Sie das beiliegende grüne Bedienungshandbuch TresenCheck, das Ihnen bei der Endabnahme oder Einweisung ausgehändigt wurde.

7.2. Stückgut im TRC

Achten Sie darauf das Stückgut nicht beim Öffnen und Schließen der Lade lose herumliegt und herumrollt. Das Stückgut könnte zerbrechen.

ACHTUNG:

Befüllen Sie Ihre TRC-Schübe **niemals** mit unterschiedlichen Stückgut.
Nur mit **gleichen** Stückgut und **gleichen** Gewichtes garantieren wir Ihnen einen problemlosen Ablauf.

8. Bedienhinweise für den Kühlraum

8.1. Solldruck der verschiedenen Getränke

Kontrollieren Sie regelmäßig Ihren Druck im Kühlraum. Leere CO² oder Mischgas-Flaschen werden am Display Ihres GRUBER-Schanksystems durch eine Leermeldung angezeigt.

<u>Kohlensäure</u> <u>CO² - AfG</u>	Hauptdruckminderer an der Flasche: mind. 4,5 – 5,5 Bar	
	Biere: 1,5 – 2 Bar	Postmixbehälter: ca. 3,5 Bar
	Premix kaltstehend: ca. 2 - 2,5 Bar	Premix warmstehend: ca. 3,5 – 4 Bar

<u>Mischgas</u>	Hauptdruckminderer an der Flasche: ca. 3 Bar	
	Biere: 2-3 Bar	Premix kaltstehend: 2,5 – 3 Bar
	Weizen: ca. 3 Bar	Weine & Schnäpse: ca. 0,7 - 1,2 Bar

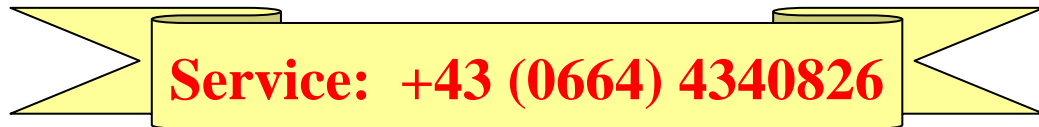
⇒ die angegebenen Werte sind unverbindliche Richtwerte, und können je nach Installation und Getränk abweichen. Erfragen Sie die korrekten Werte Ihrer Schankanlage vom Errichter Ihrer Anlage.

Werden bei Ihnen pneumatische Hähne verwendet, so müssen **mindestens 5 Bar** CO² am Hauptdruck anliegen, welcher für die Pneumatik verwendet wird.

9. Service

9.1 Ihr Draht zu uns

Sollten Sie mit Ihrem GRUBER-Schanksystem wider Erwarten Probleme haben, setzen Sie sich mit unserem Service in Verbindung.



9.2 Unsere Anschrift

Fa.Silberquelle GMBH+.CO.KG Unternehmensbereich Gruber Schanksysteme
Innsbruckerstr. 38, 6230 Brixlegg A
Tel.+43 (05337) 62628-29, Fax.+43 (05337) 62628-35

Mail: info@schanksysteme.com

9.3 So erreichen Sie uns im Internet

Besuchen Sie uns im Internet. Dort erfahren Sie Neuerungen über Ihr System und können sich einen Eindruck über uns machen.

Website: www.schanksysteme.com

9.4 Kniff und Tricks

Sollte wider erwarten eine Störung an Ihrem GRUBER-Schanksystem in Form eines z.B. nicht mehr reagieren auf einen Kellnerschlüssel auftreten:

- Schalten Sie Ihr GRUBER-Schanksystem am Netzteil (**roter Schalter**) aus.
- Warten Sie jetzt **mindestens 10 Sekunden !!**
- Schalten Sie erst jetzt wieder die Anlage ein
- Die Anlage läuft hoch und ist wieder betriebsbereit.

⇒ beim Start des GRUBER-Systems wird automatisch ein Systemcheck durchgeführt und eventuell vorhandene Fehler beseitigt!

Sollte ein Fehler oder Problem öfter auftreten oder mit dieser Aktion nicht behoben worden sein, so kontaktieren Sie bitte unseren Service.

10. Persönliche Notizen

Notieren Sie sich hier Ihre individuellen und persönlichen Notizen.

