

VISO ONE Handbuch

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

"Eine Maschine sollte sich immer auf den Menschen einstellen und nicht umgekehrt. Effiziente Bedienerfreundlichkeit, einfache und übersichtliche Auswahl sowie kürzeste Einschulzeiten für die Mitarbeiter/-innen sind ein absolutes Muss. Seit über 25 Jahren befasst sich unser Team mit Schanktechnik. Dieses Know-how und die langjährige Erfahrung beeinflussten die Entwicklung der neuen VISO Serie maßgeblich. Funktionalität, die jeden Wunsch des Gastes erfüllt, und die volle Kontrolle sind unerlässlich."

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit dem Schanksystem sowie den Hygiene- und Reinigungsrichtlinien vertraut zu machen.

Mit der VISO ONE wird aus Ihrer bestehenden Zapfanlage ein effizientes System, das die Ausschankmenge kontrolliert - designed for extra profit.

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

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude an Ihrem VISO ONE Schanksystem.

Ihr GRUBER SCHANKSYSTEME Team

1. KUNDENDIENST

IHR DRAHT ZU UNS

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

SERVICEHOTLINE	+43 664 4340826	
FERNWARTUNGSDIENST	Montag bis Freitag	08:00 bis 17:00
BEREITSCHAFTSDIENST	Montag bis Freitag Samstag & Sonntag	17:00 bis 20:00 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

UNSERE ANSCHRIFT



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-ST@pqg.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.

2. INHALTSVERZEICHNIS

1.	KUNDENDIENST	1
	Ihr Draht zu uns	1
	Servicehotline	1
	Internet	1
	Unsere Anschrift	1
	Fernwartung	2
2.	INHALTSVERZEICHNIS	3
3.	RECHTLICHE ANGABEN	6
	Bestimmungsgemässe Verwendung	6
	Urheberrechte	6
	Haftung	7
4.	ALLGEMEINE ANGABEN	8
	Hinweise für den Betreiber und das Bedienpersonal	8
	Standort- und Umgebungsbedingungen	8
	Typenschild	8
5.	TECHNISCHE ANGABEN	9
	Elektrischer Anschluss	9
	Weitere Angaben	9
	Netzgerät10	C
6.	TRANSPORT, LAGERUNG UND MONTAGE12	1
	Transport und Lagerung1	1
	Montage1	1
7.	SICHERHEIT UND UNFALLSCHUTZ	2
	Hinweise zu Gefahren und Restgefahren12	2
	Sicherheitshinweise elektrischer Anschluss14	4
	Schutzeinrichtungen und Unfallschutz14	4
8.	ALLGEMEINE FUNKTIONSWEISE	5
	Übersicht	5
	Beschreibung10	5
	Optische Kreditanzeige	7
9.	SCHLÜSSELEINSTELLUNGEN	8
	Kellnerschlüssel - Ausschanksystem ohne Absperrventile1	8
	Kellnerschlüssel - Ausschanksystem mit Absperrventile	8

	CHEF-Schlüssel	19
	Reinigungsschlüssel - Ausschanksystem ohne Absperrventile	19
	Reinigungsschlüssel - Ausschanksystem mit Absperrventile	19
10.	DISPLAYANZEIGEN	20
	Farbschema	20
	Inaktiver Display	20
	Kellneranzeige	20
	Meldungen	21
11.	ZAPFMODUS	22
	Kreditmengen	22
	Überschankmengen	23
	Unterschankmengen	23
12.	CHEF MENÜS	25
	CHEF Hauptmenü öffnen/beenden	25
	CHEF Hauptmenüs	26
	Übersicht	26
	Kredite löschen	27
	Reinigung	28
	CHEF Sondermenüs	29
	Übersicht	29
	Schlüsselcodes	30
	VSpirit Ausgiesser	32
	Gruber Ringsystem Ausgiesser	33
	Clic Verschlusskappen	35
	Systemeinstellungen	37
	ONE Literzählung	39
	Meldungen aktiv/inaktiv	40
	Anzeige (normal) ändern	41
	CHEF Techniker-Menüs	42
	Übersicht	42
	Dauerzapfer	42
13.	REINIGUNG	44
	Reinigungsdokumente	44
	Auflistung der Reinigungstätigkeiten und Intervalle	45
	Verantwortung	48

Wichtige Informationen	49
Reinigungsuntensilien	51
Reinigungshilfsmittel	51
Reinigungs- und Desinfektionsmittel	53
Reihenfolge der Reinigung und Desinfektion	53
Grundreinigung	54
Sanitation	55
Intervalle für die Sanitation	55
EG Verordnung 852/2004	57
Reinigungsfachfirma	58
Durchführung der Sanitation	58
Tägliche Reinigung	83
Tägliche Reinigung VOR dem Betrieb	83
Tägliche Reinigung NACH dem Betrieb	92
Tägliche Reinigung WÄHREND dem Betrieb	94
Wöchentliche Reinigung	99
Reinigung alle 2 Wochen	
Monatliche Reinigung	102
Halbjährliche Reinigung	103
Jährliche Reinigung	104
INDEX	105
VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN	

14. 15.

3. RECHTLICHE ANGABEN

Die vorliegenden Bedienungsanleitungen wurde anhand relevanter EG-Verordnungen (EG 852/2004), Normen (DIN 6650) und Vorschriften durch den Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME, erstellt und wird 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 das Schanksystemes 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.

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.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

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

Die Steuerung dient der Erfassung ausgeschenkter Getränke.

URHEBERRECHTE

Alle relevanten Rechte bezüglich dem konstruktiven Aufbau der VISO ONE mit allen Baugruppen, einschließlich der verwendeten Getränketechnik, der Steuerung, des verwendeten Zubehörs und der vorliegenden Bedienungsanleitung, verbleiben beim Hersteller Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME.

Alle spezifischen Eigenschaften der VISO ONE, einschließlich der Bedienungsanleitung, sind geistiges Eigentum von Privatquelle Gruber, GRUBER SCHANKSYSTEME. Das Kopierrecht an der Bedienungsanleitung verbleibt ebenfalls bei GRUBER SCHANKSYSTEME. Sie darf 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

Das VISO ONE Schanksystem ist einzig und allein für die bestimmungsgemäße Verwendung It. Seite 6 hergestellt. Nur dafür sind auch die Schutzeinrichtungen ausgelegt.

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

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

- o die elektrischen Anschlussdaten beim Betreiber außerhalb der vorgegebenen Werte sind.
- o die Umgebungsbedingungen lt. Seite 8 beim Betreiber nicht eingehalten werden.
- o das VISO ONE Schanksystem ohne bzw. mit unwirksam gemachten Schutzeinrichtungen betrieben wird.
- o die vorliegende Bedienungsanleitung vom Bedienpersonal nicht gelesen bzw. verstanden wurde.
- die VISO ONE Schanktechnik nicht in den angegebenen Intervallen durch den Betreiber instandgehalten, gewartet und gereinigt wird.
- o durch Unbefugte Reparaturen bzw. Fehlerbeseitigungen Schäden o.Ä. entstehen.
- Getränke an die VISO ONE Schanktechnik angeschlossen werden, die nicht expliziert f
 ür das Zapfen mit einer Schankanlagen konzipiert wurden. z.B. Sirupe aus PET Flaschen, selbstgebrannte Schn
 äpse, etc. Diese Sirupe und Schn
 äpse k
 önnen kristallisieren und dadurch die Leitungen und die Technik irreparabel besch
 ädigen.

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

Technische Änderungen sind vorbehalten.

4. ALLGEMEINE ANGABEN

HINWEISE FÜR DEN BETREIBER UND DAS BEDIENPERSONAL

Die vorliegende Bedienungsanleitung informiert den Betreiber und das Bedienpersonal über technische Daten, Bauteile, Schutzeinrichtungen, Transport, Aufstellung, Aufbau, Wirkungsweise, Betrieb, Instandhaltung, Service und Wartungen.

Die Bedienungsanleitung dient ausschließlich qualifiziertem Bedienpersonal, die die VISO ONE 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 vorliegende Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

STANDORT- UND UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

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

- trocken und staubfrei sind.
- o frei von brennbaren oder explosiven festen Stoffen, Gasen, Flüssigkeiten o.Ä. sind.
- o frei von gesundheitsschädigenden festen Stoffen, Gasen, Flüssigkeiten o.Ä. sind.
- eine Aufstellung mit dem Schutzgrad IP 100 des Netzanschlusses/Netzgerätes ermöglichen.
- frei von direkter Einwirkung von spritzenden und tropfenden Flüssigkeiten auf frei zugängliche Oberflächen und Bedienelemente sind.
- o 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.
- das verwendete Wasser Trinkwasserqualität besitzen muss, dies gilt ebenso für die Gläserbrause der Tropftasse.

TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild befinden sich die Angaben zum Hersteller, Typenbezeichnung, Baujahr, Serien- und Projektnummer zur gelieferten VISO ONE.

5. TECHNISCHE ANGABEN

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Leistungen je VISO ONE (ZRIO Rechner)	280 W	
Manuelle GRUBER Schanksäulen	150 VA	
Trafo für VISO Spirit/VSpirit mit ZRIO Ringsystem	100 VA 9 W	(ca. 17 VA)
Switchboy (Bierumschaltgerät) Palettenumschaltung	50 VA 150 VA	

Beispiele Anschlusswerte Karbonatoren/Kühler:

Walla Karbonator	250	865W
	500	1165W
	1000	1165W
	1500	1745W
Cornelius CR-7 Nass	kühler	460W
Cornelius Triton	100	272W
	150	380W
	350	659W
	700	767W
	2500	1163W
Dürr Kompressor	ölfrei KK15	540W

WEITERE ANGABEN

Nennspannung: 230 V+N+PE, 50 Hz Sicherung/Leitungsschutz beim Betreiber: max. 16 A Anschluss an eine genormte Steckdose mit Schutzleiteranschluss mit Schutzgrad IP 100.

NETZGERÄT

NETZTEIL



LED ANZEIGE DES NETZGERÄTES

grün Status: ok gelb Status: Alarm rot Status: Fehler

Stromaufnahme >90% (>9A) Überlast, Übertemperatur, Kurzschluss



Abb. 2 Netzteil

NORMALES EIN- UND AUSSCHALTEN

Schalten Sie Ihre VISO ONE im Normalbetrieb NIE aus. Schalten Sie auch bei Betriebsurlaub, Saisonende oder an Ruhetage Ihre VISO ONE nicht aus. Die Anlage verbraucht im "Stand-by-Modus" sehr wenig Strom.

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

- Schalten Sie den Tischverteiler und somit alle Komponenten Ihrer VISO ONE aus.
- Schalten Sie die VISO ONE erst nach min. 10 Sekunden wieder ein.

6. 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 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.
 Lagerung darf nicht in korrosionsfördernder Umgebung erfolgen.

Für jeden weiteren Transport bzw. für jede weitere Lagerungen 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 wurden.

Achtung!

- Nur so ist eine fehlerfreie Inbetriebnahme und Funktion der VISO ONE gewährleistet!
- Der Aufstellort muss den Angaben der Umgebungsbedingungen (*siehe* Seite 8) entsprechen.

7. SICHERHEIT UND UNFALLSCHUTZ

Die VISO ONE ist entsprechend der relevanten EG-Richtlinien bzw. dem Stand der Technik (DIN 6650-6 Norm) sicher gebaut.

Alle Schutzeinrichtungen sind als Schutz vor Gefahren bei ausschließlich bestimmungsgemäßer Verwendung entwickelt und gebaut worden.

Alle Hinweise und Anweisungen zielen darauf ab, Bedienpersonal und Sachwerte des Betreibers vor Gefahren und Schäden zu schützen.

- weist auf Gefährdungen hin, die durch Nichtbefolgen der Hinweise und Anweisungen GEFAHR! zu schweren irreversiblen Verletzungen bis hin zum Tod des Bedienpersonals sowie zu erheblichen Sachschäden führen können!
- ACHTUNG!

weist auf Restgefahren und technische Sachverhalte hin, die bei Handlungen durch den Betreiber unbedingt zu beachten sind!

HINWEIS!

weist auf Anleitungen, Anweisungen, Handlungen, Hinweise, Daten und Informationen hin, die beim Betreiber durch das Bedienpersonal berücksichtigt bzw. befolgt werden müssen!

HINWEISE ZU GEFAHREN UND RESTGEFAHREN

Es sind nur die für den sicheren Betrieb relevanten Gefahren sowie deren Schutzeinrichtungen beschrieben.

GEFAHREN!	ACHTUNG!	HINWEIS!
A Gefahr durch Unterbrechung, Wiederkehr oder sonstiger Änderung der Elektro-Ener- gieversorgung.	Bei Auslösen der Schmelzsicherungen oder des Leitungsschutzschalter ist die Ursache zu beseitigen und wieder einzuschalten.	Bei Energiewiederkehr ist die Anlage be- triebsbereit.
Energieausfall bewirkt Abschalten aller elektri- schen Getränkeventile.		Schmelzsicherungen durfen nur gegen denselben Typ ausgetauscht werden.
B Gefahr durch Bruch von elektrischen Lei- tungen.	Ein-Aus-Schalter betätigen bewirkt Ab- schaltung der Energieversorgung.	Bei Austausch nur selbe Leitungstypen ver- wenden.
	Restgefahr (Siehe A und C)	Knick-, Reib- und Scherstellen beim Verle- gen der Kabel vermeiden.
C Gefahren durch elektrische Energie an spannungsführenden elektrischen Leitern, insbesondere bei Arbeiten an elektrischen Betriebsmitteln.	Beibehalten alle Sicherheitseinrichtungen. Bei Arbeiten an spannungsführenden Bau- teilen ist es notwendig den Netzstecker zu	Arbeiten an elektrischen Betriebsmitteln dürfen nur von besonders qualifizierten Personen mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden.
Bei direkter- oder indirekter Berührung ist im Fehlerfall ein elektrischer Schlag möglich.	ziehen. Der Netzanschluss ist ordnungsgemäß aus- zuführen, dies unterliegt der Verantwor- tung des Betreibers.	Sicherungen dürfen nur gegen denselben Typ ausgetauscht werden.
D Gefahr durch Bruch von elastischen Schläu- chen.	CO ₂ und N ₂ CO ₂ Flasche zudrehen. Fässer und Container abschließen und Flüs- sigkeiten ablassen.	Auswahl der Schläuche entsprechend der zu erwartenden/vorhandenen Belastung nach TRSK. Bei Austausch nur denselben Schlauchtyp verwenden.
		Knick-, Reib- und Scherstellen beim Verle- gen der Schläuche vermeiden.
 E Gefahren durch Druckluftenergie an allen Pneumatikbauteilen. Bei Arbeiten unter Druck sind Gefahren an den beweglichen Teilen der Ventilzvlinder möglich. 	Es ist besondere Vorsicht beim Arbeiten im Notbetrieb geboten.	Arbeiten an den Pneumatikbauteilen dür- fen nur von dafür besonders qualifiziertem und geschultem Bedienpersonal durchge- führt werden.
z.B. Quetschen, Einziehen, usw. Besondere Gefahr bei der Handhilfsbetätigung		Durchführung von Arbeiten nur im drucklo- sen Zustand. Netzschalter abschalten. Druck an den Pneumatikventilen ablassen.
im Notbetrieb.		
Nur bei nicht bestimmungsgemäßer Verwen- dung.	sehen und einhalten! Halten Sie stets ge- eignete Löschmittel für Brände an elektri- sche Anlagen bereit!	Gase dürfen nicht in der Umgebung der Maschine verwendet oder gelagert wer- den.
	Der Brandschutz liegt in der Verantwor- tung des Betreibers!	
G Gefahren durch Spülmittel/Laugen.	Nach jeder Leitungsreinigung muss kon- trolliert werden, dass sich keine Reini-	Laugenreste können zu schweren Verät- zungen führen.
Gefahr durch Verätzung.	gungsmittelreste mehr in den Leitungen befinden.	
H Gefahr durch N ₂ CO ₂ oder CO ₂	Bei Gasverlust Leck orten und sofort repa- rieren.	Stellen Sie die Kohlensäureflasche senk- recht an die Arbeitsposition und sichern Sie disce gegen Umfallen
sammlung in geschlossenen Räumen zur Ersti-	Für gute Durchlüftung sorgen.	ulese gegen Omrallen.
ckungsgefahr führen.		Schützen Sie die Gasflasche vor Erwärmung wie z.B. Sonneneinstrahlung.

SICHERHEITSHINWEISE ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Ein Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen! Ein unerlaubter Eingriff in die Elektrik ist deshalb strengstens untersagt.

Die VISO ONE wird mit einem angeschlossenen Schutzkontaktstecker ausgeliefert und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Sollte keine entsprechende Schutzkontaktsteckdose vorhanden sein, so darf der Anschluss nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften zu beachten sind.

Alle Arbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn:

- die elektrische Anlage spannungslos geschaltet und gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten gesichert ist.
- die Spannungsfreiheit überprüft wurde.
- sichergestellt ist, dass auch zusätzliche, für den Betrieb dieser Steuerung vorgesehene Überwachungs- und Schutzeinrichtungen fachgerecht installiert sind.

Beim Anschließen muss darauf geachtet werden, dass die geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden.

Die VISO ONE darf nur mit korrekt ausgeführtem Schutzleiter betrieben werden.

SCHUTZEINRICHTUNGEN UND UNFALLSCHUTZ

Achtung!

Verwenden Sie die VISO ONE nur bestimmungsgemäß.

Achtung bei der Durchführung von Instandhaltung wie z.B. der Reinigung.

Betrieb und Bedienung der Maschine dürfen ausschließlich laut der vorliegenden Bedienungsanleitung erfolgen.

Bitte kontaktieren Sie bei Fehlern, Störungen oder sonstigen Unklarheiten unsere Servicehotline. *Siehe* Seite 1.

8. ALLGEMEINE FUNKTIONSWEISE

ÜBERSICHT

Die VISO ONE kann entweder ohne oder mit Absperrventilen in ein bestehendes Ausschanksystem integriert werden.



Abb. 3 VISO ONE Übersicht

BESCHREIBUNG

Die VISO ONE kann die Ausschankmengen eines bestehenden Ausschanksystems genau erfassen und kontrollieren. Je nach Kundenwunsch und Anforderung können dazu Durchlaufzähler oder zusätzlich Absperrventile nachgerüstet werden.

Mit Absperrventilen kann nur mit Kellnerschlüssel gezapft werden. Überschankmengen werden pro Kellner genau erfasst. Ist kein Absperrventil eingebaut kann auch ohne Kellnerschlüssel gezapft werden, diese Überschankmengen werden alle auf einen fixen Kellner gespeichert und können nicht den einzelnen Kellnern zugeordnet werden.

Die VISO ONE im Verbund mit einem Kassensystem verwaltet die schon am Kassensystem bonierten Ausschankmengen für jeden Kellner genau. Wird mehr als die bonierte Menge gezapft, wird dieser Überschank extra gezählt und ausgewiesen.

Bonierte Kassenkredite werden automatisch an die VISO ONE geschickt, diese rechnet die Getränke in Liter um und summiert sie je Kellner auf. Der Kellner sieht nach dem Anstecken seines Schlüssels am VISO ONE Display die Literanzeigen der einzelnen Getränke grün dargestellt. Überschankmengen werden violett dargestellt und können durch neu bonierte Kassenkredite ausgeglichen werden.

Am Tagesende werden die Über- und Unterschankmengen pro Kellner dargestellt oder gleich automatisch ans Kassensystem übermittelt.

Gesamtkredite 15 Kellner Gesamtkredite: 7	 (1) (2) (3) 	Gesamtkredite # 15 Vorzapf: 5 Kellner Gesamtkredite: 6	
2 Bier 0,1	· (4) (5) (6)	5 Weizen 0,1	
5 Weizen 0,1	(7) (8) (9)	1 Citro 0,1	(7) (8) (9)
		2 Bier 0,1	
	$(,)(0)(\mathbf{+})$	3 Soda 0,1	(,)(0)(+)
	(-) (Tisch		(Tisch
$ \langle (\cdot, \cdot, \cdot) \rangle $		$\langle (\cdot, \cdot, \cdot) \rangle$	
GRUBER SCHANK SYSTEME		GRUBER SCHANK SYSTEME	

Abb. 4 Kreditmengen

Abb. 5 Überschankmengen

OPTISCHE KREDITANZEIGE

Auf Wunsch kann zusätzlich eine optische Anzeige direkt am Zapfhahn eingebaut werden. Diese leuchtet, solange für diesen Zapfhahn ein Kredit vorhanden ist.



Abb. 6 Optische Kreditanzeige

9. SCHLÜSSELEINSTELLUNGEN

KELLNERSCHLÜSSEL - AUSSCHANKSYSTEM OHNE ABSPERRVENTILE

FIXER KELLNER

Bei Ausschanksystemen ohne Absperrventilwird bei der VISO ONE immer ein fixer Kellner eingestellt, da auch ohne angesteckten Kellnerschlüssel gezapft werden kann. Diese Überschankmengen werden auf den fixen Kellner gebucht.

Bei angemeldeten Kellnerschlüsseln werden die Über- und Unterschankmengen natürlich pro Kellner genau erfasst.

SCHANKBURSCHE (OPTIONAL)

Wird der fixe Kellner zusätzlich als Schankbursche eingestellt, können ohne eingesteckten Kellnerschlüssel Kassenkredite des Schankburschen und der ihm zugeordneten Kellner abgearbeitet werden.

Zusätzliche optionale Einstellung – Kellnerauswahl für Kredite

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

KELLNERSCHLÜSSEL - AUSSCHANKSYSTEM MIT ABSPERRVENTILE

KELLNERSCHLÜSSEL

Durch die in das System integrierten Absperrventile ist es nur möglich Getränke zu zapfen, wenn der Kellner sich mit seinem Kellnerschlüssel an der VISO ONE anmeldet. Erst wenn ein Kellnerschlüssel an der VISO ONE erkannt wird schalten die Absperrventile auf und es kann gezapft werden. So werden die Über- bzw. Unterschankmengen pro Kellner genau erfasst.

SCHANKBURSCHE (OPTIONAL)

Optional kann zusätzlich ein Schankbursche eingestellt werden. Dieser kann seine eigenen Kassenkredite und die, der ihm zugeordneten Kellner, abarbeiten.

Hängt durchaus der Schankburschen-Schlüssel an der VISO ONE werden alle Über- und Unterschankmengen nur auf den Schankburschen - und nicht auf die einzelnen Kellner - gebucht. Eine genaue Kellnerzuordnung der Über- bzw. Unterschankmengen ist so nicht möglich.

CHEF-SCHLÜSSEL

Mit dem CHEF-Schlüssel lässt sich ganz normal wie mit den Kellnerschlüsseln zapfen.

Zusätzlich kann der CHEF-Schlüssel über das CHEF-Hauptmenü folgende Einstellungen vornehmen:

Alle Kredite löschen. Schlüssel anlegen, umschreiben und löschen. VSpirit Ausgießer anlegen und umschreiben. Gruber Ringsystem Ausgießer anlegen, umschreiben und löschen. Clic Verschlusskappen öffnen, anlegen, umschrieben und löschen. Meldungen aktiv und inaktiv setzen. Datum/Uhrzeit setzen. IP Adresse des Schankrechners ansehen. LIBRA Wiegeladen eichen. Dauerzapfer Menge einstellen. Siehe CHEF Menüs Seite 27. Siehe CHEF Menüs Seite 30. Siehe CHEF Menüs Seite 32. Siehe CHEF Menüs Seite 33. Siehe CHEF Menüs Seite 35. Siehe CHEF Menüs Seite 37. Siehe CHEF Menüs Seite 37. Siehe CHEF Menüs Seite 38. Siehe CHEF Menüs Seite 38.

REINIGUNGSSCHLÜSSEL - AUSSCHANKSYSTEM OHNE ABSPERRVENTILE

Für Reinigungsarbeiten muss ein eigener Schlüssel angelegt werden.

Am Kassensystem müssen die Getränkeportionen, die mit dem Reinigungsschlüssel gezapft werden, separat abgespeichert werden, da der Schlüssel bei der Leitungsreinigung entsprechend viele Portionen erzeugt.

Lassen Sie die Reinigungsarbeiten am besten von einer Fachfirma in festen Intervallen durchführen.

REINIGUNGSSCHLÜSSEL - AUSSCHANKSYSTEM MIT ABSPERRVENTILE

Für Reinigungsarbeiten gibt es einen eigenen Schlüssel.

Mithilfe des Reinigungsschlüssels kann das Menü Reinigung geöffnet werden. Im Reinigungsmenü lassen sich die Ventile dauerhaft für die Reinigung öffnen. Siehe CHEF Hauptmenü - Reinigung Seite 28.

Lassen Sie die Reinigungsarbeiten am besten von einer Fachfirma in festen Intervallen durchführen.

10. DISPLAYANZEIGEN

FARBSCHEMA

Grün	Kreditmengen
Violett	Überschankmengen
Rot	Meldungen, Warnungen, Fehler
Grau	Anzeigen, gesperrte Produkte

KELLNERANZEIGE

INAKTIVER DISPLAY

(• (2 3 (1 (3 • 15 Kellner 2 Gesamtkredite: 7 VISO ONE Bier A 4 (5 6 (5 6 6 0,501 Weizen 7 9 (7 (8) 9 (8) 6 0 (E (\cdot) G Tisch • Tisch $\langle \cdot \rangle$. סנוע GRUBER GRUBER SCHANK SYSTEME SYSTEME

Abb. 7 Inaktiver Displays

Ohne dass ein Kellnerschlüssel in der VISO ONE hängt ist das Display inaktiv.

Gilt nur für die VISO ONE mit Absperrventile. Bei der VISO ONE ohne Absperrventile ist immer ein fixer Kellner eingelesen.

Abb. 8 Aktiver Display: Kellneranzeige

Steckt ein Schlüssel im Kellnerschloss oder ist ein fixer Kellner eingelesen erscheint links oben am Display die entsprechende Kellnernummer.

Siehe Abb. 8: Kellner 15.

Inhaltsverzeichnis

MELDUNGEN



Abb. 9 Briefsymbol

Meldungseingänge werden an der VISO ONE als roter Brief angezeigt.

Mit der linken Umschalttaste wird der Brief geöffnet und die Meldung angezeigt.

Abb. 10 Meldungsanzeige

Am inaktiven Display wird automatisch die geöffnete Meldung angezeigt.

× Meldungen nicht einfach ignorieren!

Entweder die Ursache der Meldung beheben oder die dafür zuständige Person informieren.

11. ZAPFMODUS

KREDITMENGEN

Die Kassenkredite werden an der VISO ONE als Literanzeige aufsummiert angezeigt.

BEISPIEL

Hier gibt es an der VISO ONE folgende Kreditmengen:

1 x Bier 0,2	\rightarrow	0,20l Bier
1 x Weizen 0,5	\rightarrow	0,50l Weizen
2 x Weißwein 1/8	\rightarrow	0,25l Weißwein



Abb. 11 Kreditmengen

ÜBERSCHANKMENGEN

Überschankmengen werden violett am VISO ONE Display angezeigt. Sie können durch neu bonierte Kassenkredite ausgeglichen werden.

Überschankmengen werden bei jedem gezapften Getränk erfasst. Ist die Überschankmenge größer als 0,1l des erfassten Getränkes, wird das violett am Display ausgegeben.

Überschankmengen werden pro Getränk und Kellner gespeichert und können bei Tagesabschluss dargestellt oder gleich automatisch ans Kassensystem übermittelt werden.

BEISPIEL

Der Kellner 15 zapft sechs Bier 0,2l und schenkt dabei jedes Mal 20ml zu viel aus.

Die Überschankmengen werden zusammengezählt. Es erscheint als Überschankmenge ein 0,1l Bier am Display. Die zusätzlichen 20ml werden im Hintergrund gespeichert. Wenn die Überschankmenge erneut über 0,1l Bier liegt wird am Display 0,20l Bier angezeigt.



Abb. 12 Überschank

UNTERSCHANKMENGEN

Wird eine Kreditmenge nicht vollständig gezapft so spricht man von einer Unterschankmenge.

Am VISO ONE Display wird eine Kreditmenge erst dann abgezogen, wenn sie vollständig bezogen wurde, ist das nicht der Fall bleibt die Kreditmenge weiterhin am Display stehen. Im Hintergrund wird die tatsächlich gezapfte Menge pro Getränk und Kellner gespeichert.

BEISPIEL

Der Kellner 15 hat drei Bier 0,2 am Kassensystem boniert, auf der VISO ONE erscheinen 0,60l Bier am Display. Der Kellner zapft die drei Bier 0,2 und schenkt dabei jedes Mal um 20ml zu wenig aus. Durch die zu geringe Ausschankmenge bleiben ihm jedes Mal 0,10l Bier zu viel am VISO ONE Display stehen.



12. CHEF MENÜS



CHEF HAUPTMENÜ ÖFFNEN/BEENDEN

Abb. 14 CHEF Hauptmenü öffnen

Abb. 15 CHEF Hauptmenü beenden

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

Im CHEF Hauptmenü die *Ende* Taste drücken, um zurück in den Zapfmodus zu wechseln.

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

CHEF HAUPTMENÜS

ÜBERSICHT

Alle grau hinterlegten Menüpunkte werden bei der VISO ONE nicht benötigt oder unterstützt.

SEITE 1

GETRÄNKEPORTION ÄNDERN

KREDITE LÖSCHEN	Alle Kredite können gelöscht werden.
RESTE LÖSCHEN	
REINIGUNG	Ventile können für die Reinigung dauerhaft geöffnet werden. (Nur bei der VISO ONE mit Absperrventilen!)
SONDERMENÜS	Auflistung der Sondermenüs:
	Schlüsselcode V-Spirit bzw. Gruber Ringsystem Ausgießer Clic Flaschenkontrolle Libra Einstellungen Systemeinstellung – Datum / Uhrzeit setzen – Kellner freigeben/sperren – Zapfgruppe setzen/sperren – IP-Adr. 172.20.10.1 – Programmierdisplay ONE Literzählung Meldungen aktiv/inaktiv Anzeige (normal) ändern

SEITE 2

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

KREDITE LÖSCHEN



Abb. 16 CHEF Hauptmenüs - 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!

REINIGUNG

Das Reinigungsmenü kann nur bei der VISO ONE mit Absperrventilen verwendet werden!



Entweder mit dem CHEF-Schlüssel oder dem Reinigungsschlüssel das Reinigungsmenü öffnen.

Abb. 17 CHEF Hauptmenüs - Reinigung: Ventil öffnen

Abb. 18 CHEF Hauptmenüs - Reinigung: geöffnetes Ventil

Das Ventil der Getränkeleitung per Tastendruck öffnen. Das geöffnete Ventil wird blau dargestellt.

Es können mehrere Ventile gleichzeitig geöffnet werden.

- Das Ventil schließt automatisch nach 300 Sekunden. Siehe Abb. 18: Countdown.
- () Um Ventile vor Ablauf des Countdowns zu schließen, die Auswahltaste neben dem Ventil nochmals drücken.

Während der Reinigung kann der Reinigungsschlüssel abgezogen werden ohne dass der Reinigungsvorgang unterbrochen wird. So kann auch bei einer zweiten VISO ONE der Reinigungsvorgang gestartet werden.

Am Ende der Reinigung das Reinigungsmenü mit "ENDE" verlassen.

Für alle weiteren Informationen zur Reinigung *siehe* 13 - Reinigung Seite 44.

CHEF SONDERMENÜS

Das CHEF Sondermenü hat zwei Seiten, zwischen denen sich mit den Umschalttasten umblättern lässt.

ÜBERSICHT

Alle grau hinterlegten Menüpunkte werden bei der VISO ONE nicht benötigt oder unterstützt.

SEITE 1

SCHLÜSSELCODES	Schlüssel können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.
VSPIRIT AUSGIESSER* GRUBER RINGSYSTEM*	VSpirit Ausgießer können nur umgeschrieben werden. Gruber Ringausgießer können eingelesen, umgeschrieben und gelöscht werden.
CLIC FLASCHENKONTROLLE*	Clic Flaschenverschlüsse können eingelesen, umgeschrieben und ge- löscht werden.
LIBRA EINSTELLUNG	

SEITE 2

SYSTEMEINSTELLUNGEN	Datum / Uhrzeit setzen	Datum/Uhrzeit kann gesetzt werden.			
	Kellner freigeben/sperren				
	Zapfgruppe setzen/sperren				
	IP-Adr. 172.20.10.1	Anzeige der IP Adresse des Rechners.			
	Programmierdisplay	Einstieg in das Programmiermenü. (VMPS Menü)			
ONE LITERZÄHLUNG	Hier kann die Referenzmenge eingestellt werden.				
MELDUNG AKTIV/INAKTIV	Anstehende Meldungen können inaktiv bzw. aktiv gesetzt werden.				
ANZIEGE (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.

SCHLÜSSEL EINLESEN



Abb. 19 Addimat Schlüssel



Abb. 20 CHEF Sondermenüs - Schlüssel einlesen

SCHLÜSSEL LÖSCHEN



Abb. 21 CHEF Sondermenüs - Schlüssel löschen

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 geschrieben.

Es kann auch mehrere Schlüssel mit der gleichen Nummer geben!

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 geschrieben.

VSPIRIT AUSGIESSER

- Ist ein VISO Spirituosengerät angeschlossen erscheint im Menü nur der Punkt "VSpirit Ausgießer". Der Menüpunkt "Gruber Ringsystem" ist nicht vorhanden.
- Das VSpirit-Menü erscheint nur in weiß auf dem Display des VISO Spirituosengerätes. Ausgießer können nur an diesem Display bearbeitet werden.

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

VSPIRIT AUSGIESSER UMSCHREIBEN

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

VSpirit Zurück • • √Spirit Zurück Ausgießer anlegen Ausgießer anlegen gewünschten Ausgießer gewünschten Ausgießer anstecken und anstecken und Nummer eingeben! Nummer eingeben! Ausgießer: (Marille) 1 (• 2 (Marille) C / Speichern < (· < (• VIJO. GRUBER GRUBER SYSTEME SYSTEME

Abb. 23 CHEF Sondermenüs - Neuer VSpirit Ausgießer

Abb. 24 CHEF Sondermenüs - VSpirit Ausgießer umschreiben

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.

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 geschrieben.

Es kann auch mehrere Ausgießer mit der gleichen Nummer geben.

Abb. 22 VSpirit Ausgießer

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER

- Ist ein Gruber Ringsystem angeschlossen erscheint im Menü nur der Punkt "Gruber Ringsystem". Der Menüpunkt "VSpirit Ausgießer" ist nicht vorhanden.
- 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 CHEF Sondermenüs - Gruber Ringausgießer 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 geschrieben.

Es kann auch mehrere Ausgießer mit der gleichen Nummer geben!

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER LÖSCHEN

	Ringsystem	Zurück	•	(1)	(2)	(3)
	Ausgießer anlegen		\mathbf{O}		5	6
	gewünschten Ausgießer anstecken und Nummer eingeben!		•	(- ((J)	9
			•			
/	Ausgießer:	<u>2</u>	•	(,		
		Löschen	\odot		Tis	ich 🕽
	GRUBER SCHANK SYSTEME			, — O.		

Abb. 27 CHEF Sondermenüs - Gruber Ringausgießer 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 geschrieben.
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 mit 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 CHEF Sondermenüs - Clic Verschlusskappe einlesen

Die Verschluss-Nummer über die Zehnertastatur 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 geschrieben.

Es kann auch mehrere Verschlusskappen mit der gleichen Nummer geben!

CLIC VERSCHLUSSKAPPEN LÖSCHEN



Abb. 30 CHEF Sondermenüs - 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 geschrieben.

SYSTEMEINSTELLUNGEN

SYSTEMEINSTELLUNGEN ÜBERSICHT

Datum / Uhrzeit setzen	Datum/Uhrzeit kann gesetzt werden.
Kellner freigeben/sperren	
Zapfgruppe setzen/sperren	
IP-Adr. 172.20.10.1	Anzeige der IP Adresse des Rechners.
Programmierdisplay	Einstieg in das Programmiermenü. (VMPS Menü)

DATUM / UHRZEIT SETZEN



Abb. 31 CHEF Sondermenüs - 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 damit die Änderungen übernommen werden.

IP-ADR. 172.20.10.1

Anzeige der IP Adresse des Rechners. Hier IP-Adresse 172.20.10.1 (Standard-IP-Adresse).

PROGRAMMIERDISPLAY

Das Programmierdisplay ist das VMPS Menü. Es wird *hier* nur der relevante Menüpunkt LIBRA beschrieben.

Bitte greifen Sie ausschließlich auf diesen Menüpunkt zu.
 Andernfalls könnten Sie grundlegende Parameter der Anlage verstellen.

LIBRA WIEGELADEN EICHEN

Ändern - 5 x weiter - Wiegeladen



Abb. 32 CHEF Sondermenüs - Programmierdisplay/VMPS Menü

In diesem Menü kann eine leere Lade auf null gestellt werden und ein neues Flaschengewicht eingewogen werden. Für weitere Einstellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice. *Siehe* Seite 1.

Einzelsensor A= 1 C= 1: Fl.Wein

Oben am Display erscheint die Zuordnung der Sensoren des Getränkes "A= 1" und "C= 1" sowie der Produktname. *Hier:* Fl. Wein

Haben Sie mehrere Wiegezellen mit demselben Produkt geben Sie bitte Acht, dass sie die richtige Lade auswählen und ändern. Mit den Tasten *Auf* und *Ab* lässt sich zwischen den einzelnen Wiegezellen umblättern.

Neu einwiegen

Gesamtgewicht:3000.00 Einzelgew.:1500.0

- Räumen Sie die Wiegelade leer.
- Drücken Sie auf Nullstellung.
- Räumen Sie die Lade wieder ein.
- Drücken Sie auf *Stückzahl*.
- Geben Sie die Stückzahl der wieder eingeräumten Flaschen über die Tastatur ein.
- Bestätigen Sie die Eingabe mit der OKAY Taste.

ONE LITERZÄHLUNG

Hier wird die Referenzmenge für den Dauerzapfer eingestellt. Dazu wird der Dauerzapfer geöffnet und ein Messbecher (mit z.B. 100ml) gefüllt. Anschließend wird die gezapfte Menge (z.B.: 100ml) am VISO ONE Display eingegeben.



Abb. 33 ONE Literzählung

Abb. 34 ONE Literzählung ml Eingabe

MELDUNGEN AKTIV/INAKTIV

Optional können Meldungen am VISO ONE Display ausgegeben werden. Diese Meldungen werden mit einem kleinen Briefsymbol unten am Display angezeigt. *Siehe* Seite 20.

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 einen Glühweinportion zu zapfen, oder wenn mit dem CHEF-Schlüssel die Meldung wieder aktiv gesetzt wird.



Abb. 37 CHEF Sondermenüs Meldung inaktiv

ANZEIGE (NORMAL) ÄNDERN

Die Displaydarstellung kann wie folgt verändert werden:



Abb. 38 Display - Anzeige (normal)

Abb. 39 Display - Hintergr.(schwarz)

Hintergr.(weiß) schwarze Schrift weißer Hintergrund



Abb. 40 Display - Hintergr.(weiß)

CHEF TECHNIKER-MENÜS

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

ÜBERSICHT

DAUERZAPFER	Die Kreditmenge einer Getränkeleitung wird eingestellt.
VENTIL EICHEN	Wird bei der VISO ONE nicht benötigt oder unterstützt.
REFERENZMENGE	Wird bei der VISO ONE nicht benötigt oder unterstützt.

DAUERZAPFER

Mithilfe des Menüs Dauerzapfer wird die Kreditmenge einer Getränkeleitung eingestellt.



Abb. 41 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer auswählen

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

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

Abb. 42 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer Portion bestätigen

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



Abb. 43 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer Impulsanzeige

Es folgt die Anzeige der gezapften Impulse.

Diese mit der Taste *ok* bestätigen.

Nun wurde die Kreditmenge der entsprechenden Getränkeleitung eingestellt.

Hier Bier 0,1 für die Bierleitung.

13. REINIGUNG

REINIGUNGSDOKUMENTE

DOWNLOADS

Sie finden die **Reinigungsdokumente** für **den Betreiber** als PDF zum Downloaden auf unserer Homepage.

www.schanksysteme.com/downloads

Im Reinigungsdokument für den Betreiber sind folgende Dokumente enthalten:

- Serviceadressenliste
 Aufzeichnung aller wichtigen Kontaktdaten.
- Aufgabenverteilung der Angestellten
 Übersicht, welcher Angestellte welche Aufgabenbereiche betreut.
- Unterweisung des Personals
 Aufzeichnung, dass der Angestellte klar über seinen Aufgabenbereich informiert wurde.
- Reinigungsaufzeichnungen des Personals
 Dient zur Überprüfung des Reinigungserfolgs in Ihrem Betrieb.

EMPFEHLUNG

Wir empfehlen folgende Regelwerke der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe:

Errichtung und Betrieb von Getränkeschankanlagen	DGUV Regeln 110-007
Sicherer Betrieb von Getränkeschankanlagen	ASI 6.80
Hygienischer Betrieb von Getränkeschankanlagen	ASI 6.84

Hinweise zum sicheren und hygienegerechten Betrieb einer Getränkeschankanlage

www.bgn.de

AUFLISTUNG DER REINIGUNGSTÄTIGKEITEN UND INTERVALLE

SANITATION* - einen Tag dafür fixieren					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
Leitungsreinigung	Fachfirma	✓	\checkmark		
Kellertechnik Zubehör:	Fachfirma			1	
Zähler · Stopper	Gruber	✓	✓	· ·	
Umschalter · etc.	Schanksysteme				
Zanfhähna	Fachfirma				
zapinanne	Bürste	v	v		
Zapfköpfe	Fachfirma				
	Bürste	\checkmark	v		

* In Österreich ist das Durchführen der Sanitation <u>nach Bedarf</u>, spätestens aber alle 2 Wochen, vorgeschrieben. In Deutschland muss das Durchführen der Sanitation <u>nach der DIN 6650-6</u> erfolgen. Siehe Seite 56.

TÄGLICH · VOR DEM BETRIEB					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
Auslauftüllen	Reinigungsspritze Putztuch Bürste	1			
Sirupverteiler		 ✓ Mit Trinkwasser durchspülen 			
Abtropftasse	Putztuch	\checkmark			
Theke	Putztuch	\checkmark			
Getränke aus der Leitung				 ✓ Trübung ✓ Geschmack ✓ Geruch ✓ Temperatur ✓ Kohlensäure 	

TÄGLICH · NACH DEM BETRIEB				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Auslauftülle	Reinigungsspritze Bürste	~	~	
Sirupverteiler		\checkmark	\checkmark	✓ O-Ring
Abtropftasse Abtropftassenwanne	Putztuch	~	~	
Theke	Putztuch	✓	✓	
Schankkopf Satelliten · Biersäulen	Putztuch	✓① Trocken reinigen		
VISO Spirituosengeräte	Putztuch	 ✓ Tropftasse durchspülen. ① Trocken reinigen 		
Spirituosenpistole Gruber Ringsystem Clic Öffner	Putztuch	✓ (Î) Trocken reinigen		

TÄGLICH · WÄHREND DEM BETRIEB					
Generell gilt, dass der komp	ette Thekenbereich wä	ihrend dem Betrieb saube	er zu halten ist.		
Besonderes Augenmerk gilt	dabei den Theken und	der Abtropftasse.			
Getränkereste sind umgeher	nd zu entfernen.				
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
Zapfköpfe	Bürsto	✓			
Anschlusskupplungen	Buiste	 Bei Fasswechsel 	•		
AuginBor	Bürste	✓			
Ausgleiser	Reinigungsmittel	 Bei Flaschen- 	\checkmark		
	Reinigungsadapter	wechsel			
Borsonal			✓ Handdesinfekti-		
FEISUIIdi			onsmittel		

WÖCHENTLICH - einen Tag dafür fixieren					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	Putztuch Spülmaschine	~			
Kühlhaus				 ✓ Temperatur ✓ Geruch 	

ALLE 2 WOCHEN - einen Tag dafür fixieren						
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle		
Kühlhaus		~	~	 ✓ optisch ✓ Anzeigen ✓ Temperatur ✓ Geruch ✓ Bodenablauf ✓ Druckregler 		

MONATLICH - einen Tag dafür fixieren					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
				✓ optisch	
Karbonator				✓ Wasserbad	
				✓ Eisbank	
				✓ sauber	
Gläser				✓ gepflegt	
				✓ Zustand	

HALBJÄHRLICH - einen Tag dafür fixieren					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
Wasserfilter tauschen (wenn vorhanden)	selbständig externe Fachfirma Gruber Schanksysteme				

JÄHRLICH - einen Tag dafür fixieren					
Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	
Umlaufkühler Wasser tauschen (wenn vorhanden)	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme	~			
Karbonator Eisbank abtauen Wasser tauschen	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme				

() Auf die genaue Reinigung der Komponenten und die genaue Handhabung wird in den folgenden Kapiteln eingegangen.

VERANTWORTUNG

VERANTWORTUNG

Die Verantwortung für die Reinigung und Instandhaltung trägt ausnahmslos der Betreiber.

Der Betreiber (Lebensmittelunternehmer) muss laut der europäischen Verordnung der Lebensmittelhygiene (EG 852/2004) ein Eigenkontrollsystem nach HACCP Grundsätzen einführen.

Für anfallende Wartungen und Service sowie deren Terminabwicklung ist der Betreiber verantwortlich. Hierbei sind die Vorgaben für den Service und die Reinigung laut den Herstellern zu beachten.

- Gaswarngerät · Belüftungsanlage
- Kühlgeräte · Karbonatoren · Umlaufkühler · Verdampfer
- Sicherheitseinrichtungen

KONTROLLE ÜBER DEN REINIGUNGSERFOLG

Der Betreiber hat stets Kontrollen über den Reinigungserfolg zu führen.

AUFZEICHNUNG

Es müssen unbedingt Aufzeichnungen über die durchgeführten Sanitationen geführt werden, auch wenn die Sanitation selbstständig durchgeführt wird.

Wir empfehlen auch Aufzeichnungen der Reinigungsarbeiten des Personals zu führen. Dokument als Download vorhanden.

PERSONALEINWEISUNG

Das Personal ist über die Reinigungsrichtlinien und ihren persönlichen Aufgabenbereich durch den Betreiber zu unterweisen. Schaffen Sie klare Zuständigkeitsbereiche und halten Sie diese schriftlich fest. Dokument als Download vorhanden.

Das Personal ist unbedingt auf das Gefahrenpotential durch CO₂ zu unterrichten. Diese Unterweisung ist schriftlich festzuhalten und jährlich zu wiederholen. Dokument als Download vorhanden.

WICHTIGE INFORMATIONEN

WASSERANSCHLUSS

Das Trinkwasser für Postmix-Anlagen muss stets in einwandfreien Zustand sein.

GEMEINDE

Bei Versorgungsproblemen oder Hochwasser müssen Postmix-Anlagen umgehend abgeschaltet werden. Die Freigabe des Trinkwassers erfolgt später durch die Gemeinde.

Bevor eine Postmix-Anlage wieder in Betrieb gehen kann, müssen die betroffenen Leitungen gereinigt werden.

HAUSBRUNNEN

Wird eine Postmix-Anlage aus einem Hausbrunnen versorgt, muss EINMAL JÄHRLICH eine Trinkwasseruntersuchung vorgenommen werden.

KÜHLHAUS

- Lagern Sie im Kühlhaus ausschließlich Getränke.
 Obstkisten, Kartoffelsäcke und andere Lebensmittel haben dort nichts verloren.
- Lagern Sie das Leergut nicht im Kühlhaus.
- Halten Sie f
 ür jeden Bieranschlagtyp einen sauberen Zapfkopf bereit.
 Das ist gesetzlich vorgeschrieben!

• First in - First out.

Lagern Sie Fässer und Getränkebehälter so, dass früher eingelagerte Fässer und Behälter zuerst geleert werden. Angezapfte Fässer müssen gekühlt gelagert und innerhalb einer Woche leer getrunken werden. Wählen Sie die Fass- und Behältergrößer immer so, dass dies gegeben ist.

ZAPFGASE

Zapfgase gelten rechtlich als Lebensmittelzusatzstoffe.

Zapfgase sind ausschließlich Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N) und die Mischung aus den beiden Gasen (N₂CO₂), Schankmix genannt.

X Druckluft darf nie als Schankgas verwendet werden.

REINIGUNGSMITTEL

Reinigungsmittel dürfen nicht in Getränkeflaschen aufbewahrt werden. Reinigungsmittel sind ausnahmslos mit gültigen **Gefahrensymbolen** gekennzeichnet und getrennt von Lebensmitteln aufzubewahren.

THEKENBEREICH

Der gesamte Thekenbereich, inklusive der Regalböden und Schubladen, ist stets sauber zu halten.

Unbefugte haben keinen Zutritt zum Thekenbereich. Tiere, auch der Hund des Hausherren, haben im Thekenbereich nichts verloren!

bürste

REINIGUNGSUNTENSILIEN

REINIGUNGSHILFSMITTEL

REINIGUNGSBÜRSTE

- Der Griff der Reinigungsbürsten darf nicht aus Holz gefertigt sein.
- Die Borsten der Reinigungsbürsten dürfen nicht abstehen.
 Ausgefranste Bürsten umgehend gegen neue Bürsten austauschen.
- Reinigungsbürsten nach dem Gebrauch reinigen und gut abtrocken.
- × Werden nasse oder noch feuchte Bürsten weggelegt, fördert das dem Wachstum von Schimmel und Bakterien!

REINIGUNGSSPPRITZE

- Überprüfen Sie die Reinigungsspritze vor jedem Gebrauch auf ihre Sauberkeit.
- Desinfizieren und trocknen Sie die Reinigungsspritze nach jedem Gebrauch von innen und außen.
- Die Reinigungsspritze muss in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden.
- × Eine verunreinigter Reinigungsspritze infiziert die Zapfhähne mit Bakterien!

PUTZTÜCHER

- Für jeden Bereich (Theke, Küche, Boden, ...) muss ein separates Reinigungstuch verwendet werden.
- Alle Reinigungstücher müssen täglich erneuert werden.





10 20 30 40 66 8 maxim

Abb. 45 Reinigungsspritze

REINIGUNGSKUGEL

Das Reinigen mit Reinigungskugel ist nicht bei jedem Schanksystem möglich. Das Schanksystem muss speziell so aufgebaut sein, dass es für die Reinigung mit Reinigungskugeln ausgelegt ist.

Informieren Sie sich VOR der Reinigung, ob bei Ihrem Schanksystem das Reinigen mit Reinigungskugel möglich ist.

- x Verwenden Sie niemals Reinigungskugeln, wenn Ihr Schanksystem nicht dafür ausgelegt ist. Es kann zu gravierenden Schäden am Schanksystem kommen.
- Verwenden Sie je Leitungsquerschnitt die passende Reinigungskugel.
 Der Reinigungskugel muss größer als der Leitungsquerschnitt sein, da sonst kein Reinigungseffekt eintritt.

ca. 13-15 mm	10 mm² Leitung
ca. 9-10 mm	6,7 mm ² Leitung
ca. 4,5- 5 mm	4 mm ² Leitung

Zählen Sie zu Beginn der Reinigung die Reinigungskugeln.
 Kontrollieren Sie nach der Reinigung, dass Sie wieder dieselbe Anzahl an Reinigungskugel haben, so können Sie sicherstellen, dass sich keine Reinigungskugel mehr im Schanksystem befindet.





Abb. 47 Reinigungskugeln

0

REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel im Getränketechnikbereich muss folgendes beachtet werden:

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen für den speziellen Einsatz im Lebensmittelbereich geeignet sein. Sie dürfen nicht gesundheitsbedenklich sein oder den Geschmack von Getränken verändern.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen die Schankanlagenteile keines Falls chemisch angreifen.
- Die Wirkung des Reinigungs- bzw. des Desinfektionsmittels muss sichergestellt sein.
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen richtig angewandt werden. Beachten Sie Mischverhältnisse und Einwirkzeiten.
- Nach der Anwendung mit Reinigungs- und Desinfektionsmittel müssen alle gereinigten bzw. desinfizierten Komponenten ordentlich mit Trinkwasser nachgespült werden. Reste von Reinigungs- und Desinfektionsmittel können den Geschmack und die Qualität von Getränken verändern und äußerst gesundheitsgefährdend sein.
- (i) Erkundigen Sie sich bei einer Fachfirma über geeignetes Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die verschiedenen Anwendungsbereiche in Ihrem Betrieb.

REIHENFOLGE DER REINIGUNG UND DESINFEKTION

Falls nicht anders auf den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln vermerkt, sind folgende Reihenfolgen einzuhalten:

Reinigen Reinigen und Desinfiz		Reinigen und Desinfizieren	
1)	Mit Reinigungsmittel bearbeiten.	1)	Mit Reinigungsmittel bearbeiten.
2)	Spülen*.	2)	Spülen*.
3)	Abtrocknen.	3)	Abtrocknen.
		4)	Desinfizieren.
		5)	Spülen*.
		6)	Abtrocknen.

* Mit mindestens 65°C warmen Trinkwasser spülen bis keine Reinigungs- bzw. Desinfektionsmittelreste mehr vorhanden sind.

GRUNDREINIGUNG

Vor UND nach Betriebspausen, die länger als 1 Woche dauern (z.B. Urlaub, Saison), muss eine komplette Grundreinigung durchgeführt werden.

Die Grundreinigung umfasst folgende Punkte:

Was	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle	Siehe
Auslauftüllen	✓	✓		Seite 83
Sirupverteiler	✓	✓	\checkmark	Seite 84 & 92
Zapfhähne	✓	✓		Seite 61
Getränke aus der Leitung			\checkmark	Seite 86
Kellertechnik Zubehör				
Zähler · Stopper	\checkmark	\checkmark	•	Seite 61
Umschalter · etc.				
Schankkopf	1			Soito 02
Satelliten · Biersäulen	•			Selle 55
Spritzbleche der	1			Spite 61
Schankanlage	•			Selle 01
VISO Spirituosengeräte	\checkmark			Seite 93
VISO Spirituosengerät -	1			Soito 00
Getränkeschlitten	•			Selle 55
Spirituosenpistole	1			
Gruber Ringsystem	·			Seite 94
Clic Öffner				
Abtropftasse	1	1		Saita 85 & 02
Abtropftassenwanne	•	-		Selle 65 & 55
Theke	✓	✓		Seite 85
Gläser			✓	Seite 102
Kühlhaus	✓	✓	✓	Seite 100
Sanitation	1			Saita 58
Leitungsreinigung	•			Selle So
Zapfköpfe	\checkmark	 ✓ 		Spite 91
Anschlusskupplungen		•		JEILE 34
Karbonator			\checkmark	Seite 102

SANITATION

INTERVALLE FÜR DIE SANITATION

INTERVALLE FESTLEGEN

Die Intervalle für die Sanitation sind je nach Beschaffenheit und Größe des Schanksystemes, der Länge der Leitungen und der Betriebstätigkeit nach Bedarf zu wählen.

Mindestens (!) müssen aber die unter Intervalle nach dem HACCP Konzept angeführten Intervalle eingehalten werden.

Es wird empfohlen die Sanitation nach den Reinigungsintervallen der DIN 6650-6 durchzuführen.

ZUSÄTZLICHE INTERVALLE

Zu den normalen Intervallen muss in folgenden Fällen zusätzlich eine Sanitation durchgeführt werden:

• Vor und nach der Saison

Veranlassen Sie nach der Saison eine Sanitation und lassen Sie Ihre Leitungen optimal bis zur nächsten Saison unter CO₂ stehen. Veranlassen Sie vor der Saison ebenfalls eine Sanitation.

• Vor und nach Betriebsurlauben

Veranlassen Sie vor dem Urlaub eine Sanitation und lassen Sie Ihre Leitungen optimal bis zum Ende des Urlaubes unter CO₂ stehen. Veranlassen Sie nach dem Urlaub ebenfalls eine Sanitation.

- Bei Getränkewechsel
- o Bei Geruchsbildung, Geschmacksabweichungen, Trübung (sonst klarer) Getränke
- o Bei Schleimbildung an den Zapfvorrichtungen, Zapfköpfen bzw. den Fassanschlüssen
- Bei geringerem Getränkeverbrauch

INTERVALLE NACH DEM HACCP KONZEPT

ÖSTERREICH

Die Intervalle richten sich nach dem HACCP Konzept.

Jedenfalls gelten längstens (!) folgende Intervalle

Frische Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	4 Wochen
Bier	8 Wochen
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	8 Wochen
Grundstoff (Getränkesirup) (POM) Spirituosen	8 Wochen
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	8 Wochen

Bei nicht gekühlter Fasslagerung sind folgende Intervalle einzuhalten

Frische Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	4 Wochen
Bier	6 Wochen
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	6 Wochen
Grundstoff (Getränkesirup) (POM) Spirituosen	6 Wochen
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	6 Wochen

Es wird empfohlen die Sanitation nach den Reinigungsintervallen der DIN 6650-6 durchzuführen.

DEUTSCHLAND

Reinigungs- und Desinfektionsintervalle nach DIN 6650-6

Frische Fruchtsäfte, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränke	täglich
Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier	alle 7 Tage
Weine, weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	7 - 14 Tage
Grundstoff (Getränkesirup) (POM) Spirituosen	30 - 90 Tage
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	90 - 180 Tage

EG VERORDNUNG 852/2004

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

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

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

Danach soll die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage in folgenden Intervallen erfolgen.

ORIENTIERUNGSWERTE FÜR REINIGUNGSINTERVALLE nach DIN 6650-6		
Getränk	Intervall	
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke, Milch	täglich	
Alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage	
Bier	alle 7 Tage	
Wein; weinhaltiges Heißgetränk (z.B. Glühwein) Kohlensäurehaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk (PEM)	7 - 14 Tage	
Grundstoff (Getränkesirup) (POM) Spirituosen	30 - 90 Tage	
Wasser Sodawasser (Tafelwasser)	90 bis 180 Tage	

REINIGUNGSFACHFIRMA

Zur Bestimmung eines geeigneten Intervalls für die Sanitation an Ihrem Schanksystem ziehen Sie am besten eine Reinigungsfachfirma für Schankanlagenreinigung zu Rate. Legen Sie zusammen mit ihr einen fixen Tag oder ein fixes Intervall fest.

Wir empfehlen Ihnen die Sanitation ausschließlich von einer Reinigungsfachfirma durchführen zu lassen!

Wichtig!

- () Zeichnen Sie jede Sanitation durch die Reinigungsfirma auf.
- (i) Informieren Sie sich nach jeder Sanitation über den Reinigungserfolg, den gesamten Zustand des Schanksystemes und ggf. über anstehenden Wartungen oder Reparaturen.

DURCHFÜHRUNG DER SANITATION

Folgende Punkte müssen im Rahmen der Sanitation durchgeführt werden.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Leitungsreinigung	Fachfirma	\checkmark	\checkmark	
Kellertechnik Zubehör:	Fachfirma			1
Zähler · Stopper	Gruber Schank-	✓	✓	v
Umschalter · etc.	systeme			
Zanfhähna	Fachfirma			
zapinanne	Bürste	v	v	
Zanfleänfa	Fachfirma			
сарткорте	Bürste	v	v	

LEITUNGSREINIGUNG

✓ Reinigen

ALLGEMEIN

Bei der Leitungsreinigung werden die Schläuche des Schanksystemes mit einem speziell dafür hergestellten Reinigungsmittel behandelt. Anschließend müssen die Leitungen so lange mit Leitungswasser gespült werden bis sich in den Leitungen keine Reinigungsmittelreste mehr befinden.

Stellen Sie sicher, dass während der Dauer des Reinigungsvorganges die Schankanlage gesperrt ist.

Achtung!

Reinigungsmittel sind ätzend.

REINIGUNGSMENÜ · VISO ONE

Das Reinigungsmenü kann nur bei der VISO ONE mit Absperrventilen verwendet werden!

Bei der VISO ONE mit Absperrventile können die Absperrventile für die Reinigung über das Reinigungsmenü dauerhaft geöffnet werden. *Siehe* Seite 28.

Bei der VISO ONE ohne Absperrventile müssen die Zapfhähne für die Reinigung einfach nur geöffnet werden.

SANITATIONSVERLAUF

LEITUNGEN MIT WASSER SPÜLEN

Den Reinigungscontainer mit sauberem Trinkwasser füllen und statt den Getränkecontainern anschließen. Die Leitung solange spülen, bis nur mehr reines Wasser aus dem Zapfhahn fließt.

REINIGUNGSCONTAINER VORBEREITEN

() Der Durchlaufkühler bzw. die Umlaufkühlung muss während des Reinigungsvorganges ausgeschaltet werden.

In einem sauberen Reinigungscontainer das alkalische Reinigungsmittel in Lösung bringen. Die Angaben des Reinigungsmittelherstellers sind genauestens zu beachten!

Achtung!

Das angegebene Mischverhältnis ist genau einzuhalten.

Falsch dosierte Reinigungslaugen könnten die Verschlauchung und die Getränketechnik verätzen und irreparabel zerstören.

Verschüttete Reinigungsmittelreste sind unverzüglich zu entfernen!

LEITUNGEN MIT REINIGUNGSLÖSUNG SPÜLEN

- Den Reinigungscontainer mit der Reinigungslösung statt dem Container mit sauberem Wasser anschließen.
- Das Absperrventil und/oder den Zapfhahn solange geöffnet lassen, bis die Reinigungslösung aus dem Zapfhahn fließt.

Je nach Leitungslänge kann das unterschiedlich lang dauern.

- Das Absperrventil und/oder den Zapfhahn schließen.
- Die Reinigungslösung so lange wie vom Hersteller angegeben einwirken lassen.
- Kontrolle der Verschmutzung der Leitungen.
- Ist die Leitung noch verschmutzt, muss noch einmal der Reinigungscontainer mit Reinigungslösung angeschlossen werden. Die Reinigungslösung, wenn nicht anders angegeben, 3 Minuten lang einwirken lassen. Vorgang solange wiederholen bis die Leitung frei von Verschmutzung ist.
 - () Manche Reinigungsmittel arbeiten mit Farb- Indikatoren, diese zeigen noch verschmutzte Leitungen farblich an.
- Die gereinigte Leitung mit Leitungswasser solange nachspülen, bis die Neutralität des Wassers wiedergegeben ist. Verwenden Sie dazu einen pH Teststreifen. Der pH-Wert muss kleiner 8,5 sein.

Achtung!

Es ist wichtig, dass die Neutralität des Wassers wiedergegeben ist. Reste von Reinigungsmittel können zu schweren Verätzungen führen.

KELLERTECHNIK ZUBEHÖR

✓	Reinigen
✓	Desinfizieren
✓	Kontrolle

Bei Verschleiß, Beschädigungen, Mängel oder Ähnlichem sind die betroffenen Komponenten unverzüglich zu reparieren bzw. auszutauschen.

ZÄHLER

Für die Reinigung müssen die Zähler und Stopper aus der Kellertechnik ausgebaut und anschließend zerlegt werden.

Um die Zähler und Stopper ausbauen zu können, müssen die Leitungen drucklos gemacht werden:

- Fass/Getränkecontainer abschließen.
- Die entsprechenden Absperrventile und/oder Zapfhähne öffnen, um die Leitungen zu entleeren.
- Anschließend können die Zähler und Stopper zur Reinigung ausgebaut werden.

FFC ZÄHLER



Abb. 48 FFC 40 Zähler

Der FFC 40 Zähler wird durch Drehen des Oberteils in Pfeilrichtung OPEN geöffnet.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen. Die rot-orange Dichtung nachfetten.

Achtung!

Beim Zusammenbauen das Flügelrad wieder richtig einsetzen!

SPIRITUOSENZÄHLER



Abb. 49 Spirituosenzähler

Der Spirituosenzähler wird durch lösen der drei Befestigungsschrauben geöffnet.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen. Die rot-orange Dichtung nachfetten.

Achtung!

Beim Zusammenbauen das Flügelrad wieder richtig einsetzen!

FLOWMAX ULTRASCHALLZÄHLER



Abb. 50 Flowmax Ultraschallzähler

Impulswertigkeit 2ml/Imp. = 500 Imp./1L

RUBER CHANK YSTEME	
	500
	1
	1

Der Flowmax Ultraschallzähler kann chemisch und/oder mechanisch mit einer Schwammkugel gereinigt werden. Er kann während der Reinigung in der Leitung verbleiben, die Anschlüsse müssen nicht gelöst werden.

GRUBER INDUKTIVER DURCHFLUSSMESSER, 1000 IMPULSE



Impulswertigkeit 1ml/Imp. = 1000 Imp./1L

Abb. 51 Gruber Induktiver Durchflussmesser (1000 Impulse)

Der Induktive Durchflussmesser kann chemisch und/oder mechanisch mit einer 10mm Schwammkugel gereinigt werden. Er kann während der Reinigung in der Leitung verbleiben, die Anschlüsse müssen nicht gelöst werden.

Der Induktive Durchflussmesser hat einen durchgehenden 8mm Querschnitt ohne Einbauten.

STOPPER

CORNELIUS STOPPER



Abb. 52 Cornelius Stopper

Die schwarze Kunststoffmutter nach rechts drehen, um den Cornelius Stopper zu öffnen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen. Die schwarze Dichtung nachfetten.

(i) Die Stopper der Bierumschaltgeräte nicht vergessen.

FEX STOPPER



Das Schauglas des Stoppers nach rechts drehen, um den FEX Stopper zu öffnen.

Die Einzelteile gründlich reinigen, desinfizieren und mit klarem Wasser durchspülen. Die Dichtung nachfetten.

(i) Die Stopper der Bierumschaltgeräte nicht vergessen.

KEG STOP



Abb. 54 KEG Stop

Alle getränkeführenden Leitungen des KEG STOP haben durchgehend 10 mm Leitungsdurchmesser. Es gibt keine Engstellen und keine Erweiterungen, wo sich Ablagerungen absetzen können. So ist eine effiziente chemisch und/oder mechanische Reinigung mit einer Schwammkugel möglich.

Sobald der Ultraschall-Schaumsensor (Leersensor) anspricht, wir der Bierhahn der Schankanlage automatisch geschlossen.

Optional kann eine Wasserspülung zur Spülung des Ventilsitzes und der Abflussleitung eingebaut werden.

UMSCHALTER

SWITCHBOY MIT CORNELIUS STOPPERN

BEDIENUNG

Neues Fass anschließen

- o Ist ein Fass leer schaltet der Switchboy automatisch auf das zweite, volle Fass der zweiten Linie um.
- Das leere Fass gegen ein volles Fass tauschen.
- Den Entlüftungshahn solange öffnen bis das Schauglas mit Bier gefüllt ist.
- Falls der Schwimmer nicht selbstständig nach oben geht, den Verriegelungshebel öffnen und den Schwimmer mit dem Plunger fest nach oben drücken.
- Für den Normalbetrieb den Entlüftungshahn schließen und den Plunger nach unten ziehen und mit dem roten Verriegelungshebel fixieren.

REINIGUNG

Aktivierung des Reinigungsmodus

Das Reinigungsmittel an beiden Linien anschließen und den Reinigungsmodus durch Drücken der Taste 2 und Taste 3 starten. Der Switchboy schaltet nun immer wieder automatisch zwischen den beiden Linien um.

Beenden des Reinigungsmodus

Nach dem Reinigen der Leitungen diese gründlich mit Wasser spülen und den Reinigungsmodus mit dem Ein-Aus-Schalter beenden. Danach die Getränkefässer anschließen und entlüften bis die Schaugläser gefüllt sind.



Abb. 55 Switchboy mit Cornelius Stopper (elektrische Ventile)

SWITCHBOY MIT FEX STOPPERN

BEDIENUNG

Neues Fass anschließen

- o Ist ein Fass leer schaltet der Switchboy automatisch auf das zweite, volle Fass der zweiten Linie um.
- Das leere Fass gegen ein volles Fass tauschen.
- o Das Entlüftungsventil solange betätigen bis das Schauglas mit Bier gefüllt ist.
- Den Hebel des Stoppers nach oben in den roten Bereich drehen, damit der Schwimmer nach oben geht.
- \circ Für den Normalbetrieb den Hebel wieder nach unten in den grünen Bereich drehen.

REINIGUNG

Aktivierung des Reinigungsmodus

Das Reinigungsmittel an beiden Linien anschließen und den Reinigungsmodus durch Drücken der Taste 2 und Taste 3 starten. Der Switchboy schaltet nun immer wieder automatisch zwischen den beiden Linien um.

Beenden des Reinigungsmodus

Nach dem Reinigen der Leitungen diese gründlich mit Wasser spülen und den Reinigungsmodus mit dem Ein-Aus-Schalter beenden. Danach die Getränkefässer anschließen und entlüften bis die Schaugläser gefüllt sind.



Abb. 56 Switchboy mit FEX Stopper

KEG ROBOT

		KEG R der hygienische Artiv Bereit Bereit ENTLÜFTEN DEUES FASS	
	0	AKTIV	Aus diesem Fass wird gezapft.
	•	LEER	Fass ist leer.
	•	ENTLÜFTEN	Leitung vom Fass wird automatisch entlüftet. (Wasserspülung nach jedem Entlüften)
	0	BEREIT	Volles, entlüftetes Fass im Wartezustand.
	Q	Quittieren (Neues Fass)	Automatische Entlüftung (Neues Fass) Linien wechseln; Entlüftungsventil reinigen;
	М	Reinigungsmodus	Reinigungsmodus starten/beenden & zwischen den Reinigungsmodi umschalten
Fiss Bior our	0	Reinigung	Reinigungsmodus ist aktiv. (Blinkt bei Wasserspülung.)
Schank-		Störungs-LED blinkt langsam	Automatisches Entlüften 10-mal erfolglos.
Abb. 57 KEG Robot		Störungs-LED blinkt schnell	Kugelhahn nicht geschalten; Kugelhahnstellung falsch.

BEDIENUNG

Neues Fass anschließen

- Auf der Linie mit dem leeren Fass leuchtet die LEER-LED auf.
- Nach Anschluss eines neuen Fasses wird nach Betätigung der Taste Q das Fass automatisch entlüftet. Die ENTLÜFTUNGS-LED leuchtet auf.
- Nach erfolgter Entlüftung geht die Linie auf BEREIT und wartet.
- Wird das aktive Fass leer, so schaltet diese Linie von AKTIV auf LEER um und die zweite, wartende Linie schaltet von BEREIT auf AKTIV um.

Vorwahl der Aktiven Linie

Die Taste Q 3 Sekunden drücken und die Linie wechselt von BEREIT auf AKTIV.

REINIGUNG

Der KEG Robot kann mit allen handelsüblichen Schankanlagen-Reinigungsmitteln ganz normal wie eine manuelle Schankanlage von einer geschulten Person gereinigt werden. Nach dem Laugenschritt, das Spülwasser an jedem Zapfhahn auf Neutralität prüfen.

Aktivierung des Reinigungsmodus

Die Taste M länger als 3 Sekunden gedrückt halten.

Bei einem Master/Slave-Verbund wird bei allen Geräten der Reinigungsmodus aktiviert, wenn an einem beliebigen Gerät der Gruppe die Taste *M* gedrückt wird.

Wechsel zwischen paralleler und serieller Reinigung

Die Taste M kurz (ca. 0,5 Sekunden) gedrückt halten, um zwischen den beiden Reinigungs-Betriebsarten hin- und herzuwechseln.



Linien zugleich, parallel reinigen

Beide Linien werden parallel mit Reinigungsmittel gespeist, wechseln aber abwechselnd nach 25 Sekunden die Stellung des Kugelhahnes von der Stellung "Zapf" (AKTIV) auf "Bypass", sodass immer nur 1 Linie durchströmt wird.

Auf der Folientastatur kreisen die LEDs der Linie, die gerade offen ist.





Linien hintereinander, seriell reinigen

Das Reinigungsmittel wird am Eingang von Linie 1 eingespeist, der Ausgang von Linie 1 wird mit dem Eingang der Linie 2 verbunden usw. Der Ausgang der letzten Linie geht wieder in die Reinigungsanlage. Alle Kugelhähne sind offen, in Stellung "Zapf" (AKTIV).

Auf der Folientastatur beschreiben die LEDs einen großen Kreis um beide Linien.
Schaum-Entlüftung reinigen

Wird im Reinigungsmodus die Taste gedrückt, so wird für die jeweilige Linie das Entlüftungsventil solange geöffnet, bis die Taste Q wieder losgelassen wird.

Es können beide Tasten Q gleichzeitig gedrückt werden.

Beenden des Reinigungsmodus

Die Taste M länger als 3 Sekunden gedrückt halten.

Dann aktiviert das Gerät die Wasserspülung, dabei blinkt die Reinigungs-LED. Danach geht das Gerät in den LEER-Zustand, dabei blinken die LEER-LEDs als Hinweis, dass LEER auf eine Reinigung erfolgt ist. Anschließend die Getränkefässer anschließen und die Linien mit der Taste Q wieder normal starten.

Master/Slave-Verbund

Bei einem Master/Slave-Verbund wird bei allen Geräten der Reinigungsmodus beendet, wenn an einem beliebigen Gerät der Gruppe die Taste *M* länger als 3 Sekunden gedrückt wird.

Dann aktiviert der Master in der Gruppe die Wasserspülung, dabei blinkt bei ihm die Reinigungs-LED. Danach gehen alle Geräte in den LEER-Zustand (LEER-LEDs blinken). Anschließend die Getränkefässer anschließen und die Linien mit der Q Taste wieder normal starten.

ZAPFKÖPFE · ANSCHLUSSKUPPLUNGEN



ZAPFKOPF



Den Zapfkopf wie abgebildet auseinanderbauen und mit passenden Bürsten reinigen, desinfizieren und gut mit Wasser durchspülen.

Erst nach dem Reinigungsvorgang einen neuen Container bzw. ein neues Fass anschlagen.

() Halten Sie immer einen sauberen Zapfkopf für den Fasswechsel während dem Betrieb bereit.

NC CONTAINERKUPPLUNG

Die NC Containerkupplungen mit einer Bürste bzw. einem Putztuch reinigen, desinfizieren und gut mit Wasser durchspülen.



Abb. 61 NC Containerkupplung

NEUES FASS ANSCHLAGEN



Abb. 62 Fass Abdeckkappe entfernen

Die Schutzkappe des neuen Fasses entfernen.

Achtung!

Es dürfen keine Kunststoffsplitter von der Schutzkappe in das Fass fallen.



Abb. 63 Fass Zapfkopf montieren

Der Zapfkopf mit der angeschlossenen Bier- und Gasleitungen muss bis zum Anschlag über das Fitting geschoben werden.

Achtung!

Es muss bei jedem Fasswechsel der Zapfkopf mit einem (täglich frischem) Tuch und einem passenden Desinfektionsmittel gereinigt werden.



Abb. 64 Fass anschlagen

Anschließend den Hebel des Zapfkopfes fest nach unten drücken.

Die Schutzkappe auf das leere Fass geben.

ZAPFHÄHNE

ZAPFHÄHNE ÖFFNEN/ZERLEGEN

POSTMIX FLOMATIC-HAHN ÖFFNEN

Die zwei weißen Absperrhähne des Flomatic-Hahnes nach außen drehen.



Abb. 65 Flomatic-Hahn - Absperrventile geschlossen



Abb. 66 Flomatic-Hahn Absperrventil geöffnet

Die Metallspange nach oben ziehen.

Nun kann der Vorderteil des Flomatic-Hahnes nach vorne weggezogen werden.



Abb. 67 Flomatic-Hahn - Spange nach oben ziehen

geöffnet



Abb. 68 Flomatic-Hahn - Spange geöffnet



Abb. 69 Flomatic-Sockel mit geöffneter Spange

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen. Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

VA HAHN ZERLEGEN

PNEUMATISCHEN VA HAHN ZERLEGEN



Abb. 70 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 1

Abb. 71 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 2

Abb. 72 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 3

Abb. 73 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 4

Zuerst den Federklappbolzen des Pneumatikzylinders öffnen und nach links rausziehen. Nun kann der Zylinder nach hinten weggeklappt werden. Siehe Abb. 70.

Dann rechts vorne am Hahn die Rändelschraube lockern, die Befestigungsmutter der VA Hülse abschrauben und die VA Hülse entnehmen. Siehe Abb. 71.

Anschließend den Hahn mit dem Bierhahnschlüssel öffnen. Siehe Abb. 72.

Nun kann der Stößel aus dem Vorderteil des Hahnes herausgezogen werden. Siehe Abb. 74.

Anschließend die Mutter des Einstellhebels lösen und den Einstellhebel inkl. Mutter herausziehen. Nun kann der Kompensator des Hahnes entnommen werden kann. Siehe Abb. 73.

Pneumatischer VA Hahn – zerlegt



Abb. 74 Zerlegter pneumatischer VA Hahn - Einzelteile

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen. Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

MANUELLEN VA HAHN ZERLEGEN

Vorne am Hahn die Befestigungsmutter inkl. Hahngriff abschrauben.

Anschließend den Hahn mit dem Bierhahnschlüssel öffnen.

Nun kann der Stößel aus dem Vorderteil des Hahnes herausgezogen werden.

Anschließend die Mutter des Einstellhebels lösen und den Einstellhebel inkl. Mutter herausziehen. Nun kann der Kompensator des Hahnes entnommen werden kann.



Abb. 75 Zerlegter manueller VA Hahn - Einzelteile

Die Komponenten mit Bürsten ordentlich durchputzen.

Alle Einzelteile gründlich reinigen und desinfizieren. Anschließend alles gut mit Wasser durchspülen. Die Dichtungen nachfetten und beim Zusammenbauen des Hahnes wieder richtig einsetzen.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT UND BRIX

Ggf. muss die Fleißgeschwindigkeit und/oder der Brixwert nach der Reinigung eingestellt bzw. nachgebessert werden.

FLIESSGESCHWINDIGKEITEN

FLIESSGESCHWINDIGKEIT PNEUMATISCHER HAHN



Die Fließgeschwindigkeit des pneumatischen Hahnes kann mit Hilfe des Hebels, hinten am Hahn, eingestellt werden.

Abb. 76 Fließgeschwindigkeit pneumatischer Hahn

FLIESSGESCHWINDIGKEIT ELEKTRISCHER HAHN



Abb. 77 Fließgeschwindigkeit elektrischer Hahn

Um die Fleißgeschwindigkeit des elektrischen Hahnes zu verstellen, muss zuerst die Rändelschraube gelockert werden.

Nun kann die Fließgeschwindigkeit über den Einstellhebel eingestellt werden.

Danach die Rändelschraube wieder anziehen, um die veränderte Fließgeschwindigkeit zu fixieren.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT POSTMIXHAHN



Abb. 79 Fließgeschwindigkeit - Flomatic-Postmixhahn

Durchflussminderer Postmixhahn

Geschwindigkeit erhöhen: rechts drehen Geschwindigkeit verringern: links drehen Siehe Abb. 79.

Die Postmixhahn Zusatzventile werden auf dieselbe Art und Weise eingestellt.

<u>Nadelventil</u>

Geschwindigkeit erhöhen: Geschwindigkeit verringern: Siehe Abb. 78. links drehen rechts drehen

Das Nadelventil wird bei zähflüssigen Getränken wie Orangensaft oder Multivitaminsaft statt dem normalen Durchflussminderer eingebaut.

Süßigkeit einstellen

Die Süßigkeit eines Getränkes, der Brixwert, wird immer über den rechten Durchflussminderer eingestellt. *Siehe* Seite 80.

FLIESSGESCHWINDIGKEIT GRUBER MINIVENTIL



Unten am Gruber Miniventil befindet sich die Einstellschraube zum Einstellen der Durchflussgeschwindigkeit.

BRIX-WERT

Der Brixwert wird mithilfe eines Refraktometers eingestellt.





Abb. 82 Refraktometer Anzeige

Anwendung

- Ein paar Tropfen des gemischten Getränkes auf das Schauglas tropfen.
- Die Glasklappe auf das Schauglas drücken.
- Auf der Skala den Brixwert ablesen.
- Den ermittelten Brixwert mit den Sollwerten der Tabellen vergleichen.

BRIX-WERTE AUFLISTUNG

Produktbezeichnung	Verdünnungsverhältnis	Brix
	Sirup: Wasser/Soda	%
SQ Energy	1:6,5	11,5
SQ Cola	1:5,8	10,2
SQ Orangenlimonade	1:6,5	9,2
SQ Zitronenlimonade	1:6,5	9,2
SQ Almrausch	1:7,1	9,3
SQ Cola Mix	1:6,5	9,2
SQ Apfelsaft	1:5,9	11,2
SQ Johannisbeer-Nektar	1:5,9	11,0
SQ Orangennektar	1:5,9	11,2
SQ Multivitamin	1:6,5	10,2
SQ Schiwasser	1:6,5	9,3
SQ Eistee	1:7,1	7,9
Pepsi Cola	1:5	11,1
Pepsi Light	1:5	0
Mirinda	1:5	10,0
Apfelschorle	1:5	6,4
Seven Up	1:5	10,8
Schwip Schwap	1:5	10,3
Thüringer Waldq. Vita Cola		9
Thüringer Waldq. Zitronenlimonade		7,5
Sinalco Cola	1:5,5	10,6
Sinalco Cola Light	1:5,5	0,3
Sinalco Orangenlimonade	1:5,1	9,7
Sinalco Zitronenlimonade	1:5,5	9,3
Coca Cola	1:5,5	10,9
Coca Cola Light	1:5,5	0
Coca Cola Light Lemon	1:5,4	0
Coca Cola Vanille	1:5,4	11,4
Cherry Coke	1:5,5	10,7
Fanta Orange	1:4,4	10,5
Fanta Citrell Lemon	1:4,4	7,3
Fanta Citrell Blood Orange	1:4,4	7,3
Fanta Citrell Passionsfruit & Blood Orange	1:4,4	6,8
Sprite	1:4,4	10,5
Mezzo Mix	1:4,4	10,9

Produktbezeichnung	Verdünnungsverhältnis	Brix
	Sirup: Wasser/Soda	%
SQ Energy	1:6,5	11,5
Kinley Tonic Water	1:4,4	9,5
Kinley Bitter Lemon	1:4,4	12,6
Minute Maid Apfel (80%)	1:6,4	12,0
Minute Maid Orangennektar (70%)	1:5,4	11,9
Minute Maid Multifrucht	1:6	11,8
Nestea Lemon	1:5,5	8,2
Lift Apfelschorle	1:4,4	6,2
Barq's Root Beer	1:5,5	12,2
Hi-C Flash'in Fruit Punch	1:5,0	1105

() Falls sich ein Getränk nicht in der Liste befindet kontaktieren Sie bitte Ihren Getränkelieferant für weitere Angaben.

TÄGLICHE REINIGUNG

TÄGLICHE REINIGUNG VOR DEM BETRIEB

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Auslauftüllen	Reinigungsspritze Putztuch Bürste	\checkmark		
Sirupverteiler		 ✓ Mit Trinkwasser durchspülen 		
Abtropftasse	Putztuch	✓		
Theke	Putztuch	✓		
Getränke aus der Leitung				 ✓ Trübung ✓ Geschmack ✓ Geruch ✓ Temperatur ✓ Kohlensäure

AUSLAUFTÜLLEN

FIXE AUSLAUFTÜLLEN

Bierhähne, Premixhähne, etc. haben fix montierte Auslauftüllen.



Außenseite

Mit einer Bürste bzw. einem Putztuch.

Innenseite Mit einer Bürste. Mit der Reinigungsspritze.

REINIGUNG MIT DER SPRITZE

Die Spritze in die Auslauftülle halten und das Reinigungsmittel in die Tülle drücken. Mit Trinkwasser solange nachspülen bis sichergestellt ist, dass sich keine Reinigungsmittelreste mehr im Auslauf befinden.

Bei pneumatischen Hähnen entweicht das Reinigungsmittel über die Hahnentlüftung oben am Hahn. Halten Sie ein Glas darunter, um das Reinigungsmittel aufzufangen.

Siehe Abb. 83 und Abb. 84.

Abb. 83 Bier pneumatisch -Reinigung mit Reinigungsspritze



Abb. 84 Premix Hahn - Reinigung mit Reinigungsspritze

Bei allen anderen Hähnen entweicht das Reinigungsmittel wieder durch den Auslauf. *Siehe* Abb. 85.



Abb. 85 Auslaufrohr (Zusatz) -Reinigung mit Reinigungsspritze

ABNEHMBARE AUSLAUFTÜLLEN

Postmixhähne haben abnehmbare Auslauftüllen.

Zum Abmontieren der Auslauftülle diese nach links drehen und nach unten ziehen.

✓ Reinigen

Außenseite

Mit einer Bürste bzw. einem Putztuch.

Innenseite Mit einer Bürste.

Mit Trinkwasser nachspülen.



Abb. 86 Postmixtülle abmontieren

SIRUPVERTEILER



Den Sirupverteiler mit Trinkwasser durchspülen und zurück in den Hahn stecken.

Anschließend auch die Postmixauslauftülle wieder befestigen.



Abb. 87 Sirupverteiler einsetzen

ABTROPFTASSE UND THEKE

✓ Reinigen

Alle Reinigungstücher gegen neue austauschen.

GETRÄNKE AUS DER LEITUNG ÜBERPRÜFEN

Der Gast darf niemals ein über Nacht abgestandenes Bier bekommen.

Mindestens die ersten zwei gezapften Biere müssen verworfen werden, bis das erste Bier nach kontrollierter Verkostung serviert werden kann.

Alle Schankgetränke sind auf folgende Kriterien zu überprüfen. Abweichungen müssen unverzüglich dem Betreiber gemeldet bzw. entsprechenden Gegenmaßnahmen getroffen werden.

TRÜBUNG, GERUCH, GESCHMACK



Bei Abweichung bzw. Auffälligkeit kontaktieren Sie bitte die Reinigungsfirma oder den Getränkelieferanten.

TEMPERATURABWEICHUNG

✓ Kontrolle ✓ Temperatur

Weicht die Temperatur der Getränke ab so ist das Kühlhaus auf folgendes zu kontrollieren.

KARBONATOR	Stand des Wasserbades bzw. Zustand der Eisbank Generelle Funktion
UMLAUFKÜHLER	Generelle Funktion
UMLAUFKÜHLUNG	Beschädigung o.Ä.

Stellen Sie ein fehlerhaftes Verhalten fest, das Sie nicht selbstständig lösen können, oder können Sie die Ursache nicht lokalisieren, kontaktieren Sie bitte unsere Servicehotline.
Siehe Seite 1.

ABWEICHUNG DER KOHLENSÄURE

Der **Betreiber** ist dafür verantwortlich, dass in dem Raum indem die Gasflaschen stehen entweder eine ausreichende Belüftung des Raumes gegeben ist, oder ein Gaswarngerät installiert wurde. Weiter muss das Personal auf die Gefahr durch austretendes Gas unterwiesen worden sein und mit den ihnen vorliegenden Gegebenheiten vertraut gemacht worden sein.



Bei Abweichung der Kohlensäure in Getränken, sind die Gasflaschen von einer dafür eingeschulten und befähigten Person zu überprüfen.

RAUM MIT AUSREICHENDER BELÜFTUNG

Achtung!

Vorsicht beim Betreten des Raumes. Es tritt möglicherweise Gas aus! Lassen Sie auf jeden Fall die Türe geöffnet.

GASWARNGERÄT

Das Gaswarngerät besteht aus einer Sensoreinheit und einer Warneinheit. Die Sensoreinheit muss nach einer bestimmten Betriebsdauer getauscht werden. *Hier* Firma KUNDO - Austausch nach 5 Jahren.

Löst die Warneinheit des Gaswarngerätes **ALARM** aus ist folgendes zu tun:

Der betroffene Bereich darf keinen Falls betreten werden. **ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!** Sperren Sie den Zugang zu dem bet:offenen Bereich sofort ab um Dritte zu schützen.

Informieren Sie die Feuerwehr: Tel (A): 122 Tel (D): 112



Abb. 88 Lagerung der CO₂ Flaschen



Abb. 89 Gaswarngerät Sensoreinheit



Abb. 90 Gaswarngerät Warneinheit

MELDUNG AM SCHANKSYSTEM

Je nach Ausführung des Schanksystemes kann eine Meldeeinheit eingebaut sein, die eine leere Gasflasche über einen Meldeeingang direkt an den Displaymodulen der Schankanlage anzeigt. Ist ein solcher Meldeeingang ausgeführt kontrollieren Sie am Schanksystem, ob Sie eine Meldung erhalten haben.



Abb. 91 Meldung - Briefsymbol

Meldungseingänge werden an der VISO ONE als roter Brief angezeigt.

Mit der linken Umschalttaste wird der Brief geöffnet und die Meldung angezeigt.

Meldungen	Zurück	•	(1)	2	3
		((4)	(5	6
		•	(7)	(;;)	9
		()	()		(+)
Kohlensäure i	st leer!	•			sch
GRUBER SCHANK SYSTEME			0.		
OTOTEME					

Abb. 92 Meldungsanzeige

Am inaktiven Display wird automatisch die geöffnete Meldung angezeigt.

× Meldungen nicht einfach ignorieren!

Entweder die Ursache der Meldung beheben oder die dafür zuständige Person informieren.

FERNMELDEEINRICHTUNG

Je nach Ausführung des Schanksystemes kann optional eine Fernanzeigebox verbaut sein. Diese kann direkt vor dem Kühlhaus oder an einem zentralen Kontrollpunkt montiert sein.

An der Fernanzeigebox lässt sich schnell der Zustand der Gasflaschen über die LED Anzeigen überprüfen, zusätzlich kann auch ein akustischer Alarmton ausgegeben werden.



Abb. 93 Fernanzeigebox

KONTROLLE DER GASFLASCHEN

Von einer speziell dafür eingeschulten und befähigten Person ist folgendes in der nachstehenden Reihenfolge zu kontrollieren.

- Austreten von Gas
- **Druck am Hauptdruckregler** Direkt an der Gasflasche.
- Druck an den Zwischendruckreglern
- Sonstige Beschädigungen
 Kleine Risse, Knicke, Abschürfungen, etc.
- Kontrolle des Kohlensäuregehaltes in den Getränken

Achtung!

Der Raum darf nur bei ausreichender Belüftung betreten werden. Schlägt das Gaswarngerät Alarm darf der Raum keinesfalls betreten werden. Rufen Sie unverzüglich die Feuerwehr. *Siehe* Seite 87

Stellen Sie ein fehlerhaftes Verhalten fest, das Sie nicht selbstständig lösen können, oder können Sie die Ursache nicht lokalisieren, kontaktieren Sie bitte unsere Servicehotline. Siehe Seite 1.

HAUPTDRUCKREGLER

Kontrollieren Sie zuerst den Zustand des Sicherheitsventiles (3) auf eine unbeschädigte Plombe. Danach den Druck am Vordruckmanometer (4). Ist der Druck im roten Bereich ist die Gasflasche leer und muss getauscht werden.



Abb. 94 Gasflasche

Gasflasche tauschen

- 1) Das Druckgasflaschenventil (7) und den Absperrhahn (6) zudrehen.
- 2) Den Hauptdruckregler mit geeignetem Werkzeug von der leeren Gasflasche abschrauben.
- 3) Die leere Gasflasche aus der Gasflaschenhalterung nehmen, die neue Flasche einsetzen und sofort in der Halterung sicher befestigen.
- 4) Ggf. die Plastikkappe der neuen Flasche entfernen.
- 5) Den Hauptdruckregler auf die neue Gasflasche schrauben.
- 6) Das Druckgasflaschenventil (7) öffnen und auf Dichtheit (Zischen) kontrollieren.
- 7) Den Absperrhahn (6) wieder öffnen.

ZWISCHENDRUCKREGLER





Abb. 96 Zwischendruckregler

Abb. 95 Kühlhaus

Kontrollieren Sie den angezeigten Druck der Manometer der Zwischendruckregler. *Siehe* Abb. 95.

Der Soll-Wert des jeweiligen Druckreglers ist am Manometerglas markiert.

Falls der Ist-Wert weit vom Soll-Wert abweicht, kontrollieren Sie die Zwischendruckregler auf mögliche Beschädigungen bzw. auf ein Leck.

Achtung!

Wenn Sie den Druck an den Zwischendruckreglern umstellen, verstellen Sie damit ggf. auch die zugeordneten Portionsgrößen der Getränke.

TÄGLICHE REINIGUNG NACH DEM BETRIEB

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Auslauftülle	Reinigungsspritze Bürste	~	~	
Sirupverteiler		✓	\checkmark	✓ O-Ring
Abtropftasse Abtropftassenwanne	Putztuch	~	~	
Theke	Putztuch	✓	\checkmark	
Schankkopf Satelliten · Biersäulen	Putztuch	✓① Trocken reinigen		
VISO Spirituosengeräte	Putztuch	 ✓ Tropftasse durchspülen. ① Trocken reinigen 		
Spirituosenpistole Gruber Ringsystem Clic Öffner	Putztuch	✓① Trocken reinigen		

AUSLAUFTÜLLEN

✓ Reinigen✓ Desinfizieren

Außenseite

Mit einer Bürste und einem Putztuch.

Innenseite

Mit einer Bürste. Mit der Reinigungsspritze bei fix montierten Auslauftüllen. Siehe Seite 83.

SIRUPVERTEILER





Abb. 97 Sirupverteiler abmontieren

ABTROPFTASSE · ABTROPFTASSENWANNE · THEKE

Die Abtropftassenwanne ist die Wanne, in der die Tropftasse liegt.

Verfügt die Abtropftasse über eine Gläserdusche und einen Ablauf, so müssen diese abgeschlossen werden bevor die Abtropftasse aus der Abtropftassenwanne gehoben werden kann.



Den Ablauf der Abtropftassenwanne mit Hilfe einer Bürste reinigen.

SCHANKKOPF · SATELLITEN · BIERSÄULEN



- (i) Trocken reinigen!
- Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, scharfe Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen verwenden.
- Die Displays haben eine kratzfeste Beschichtung, sie sollten aber dennoch mit Vorsicht behandelt werden.



Abb. 98 Satellit und Biersäule

VISO SPIRITUOSENGERÄT



Das gesamte Gerät samt Tropftasse gründlich reinigen.

- () Trocken reinigen!
- () Keine Scheuermittel, Lösungsmittel, scharfe Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen verwenden.
- () Das Display hat eine kratzfeste Beschichtung, es sollte aber dennoch mit Vorsicht behandelt werden.



Abb. 99 VISO Spirituosengerät

SPIRITUOSENPISTOLE · GRUBER RINGSYSTEM · CLIC ÖFFNER

- ✓ Reinigen
 - Trocken reinigen!



Abb. 100 Pistole

Abb. 101 Ringsystem Abb. 102 Clic Öffner

TÄGLICHE REINIGUNG WÄHREND DEM BETRIEB

Generell gilt, dass der komplette Thekenbereich während dem Betrieb sauber zu halten ist. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Theken und der Abtropftasse. Getränkereste sind umgehend zu entfernen.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Zapfköpfe	Dürata	\checkmark	.(
Anschlusskupplungen	Burste	 Bei Fasswechsel 	v	
AuginBor	Bürste	\checkmark		
Ausgleiser	Reinigungsmittel	 Bei Flaschen- 	\checkmark	
	Reinigungsadapter	wechsel		
Dersonal			✓ Handdesinfekti-	
Personal			onsmittel	

ZAPFKÖPFE · ANSCHLUSSKUPPLUNGEN

Beim Wechsel auf ein neues Fass oder Getränkecontainer.



Siehe Seite 67.

AUSGIESSER

Beim Wechsel auf eine neue Flasche.



Den Ausgießer zerlegen und mit passenden Bürsten reinigen. Bei starker Verschmutzung über Nacht einweichen.

VSPIRIT AUSGIESSER

ZERLEGEN UND REINIGEN

- Dazu den Schraubring (1) entfernen und den Dichtringhalter (3) samt Dichtring (4) und Klammerring
 (2) aus dem Ventil nehmen. *Siehe* erstes Bild unten rechts.
 Das Entlüftungsrohr mit leichter Drehbewegung entfernen.
- Die Einzelteile vorsichtig mit passenden Bürsten reinigen.
 Anschließend die Teile mit fließenden heißem Wasser sauber ausspülen.
- Alle Einzelteile desinfizieren, durchspülen und abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN UND PLOMBIEREN

Bezeichnung der einzelnen Teile Schraubring (1) Klammerring (2) Dichtringhalter (3) Dichtring (4)	
Das Entlüftungsrohr mit leichter Drehbewegung in das Ventil einsetzen.	F
Richtig eingesetztes Entlüftungsrohr.	
Dichtringhalter und Dichtring richtig ineinander stecken.	CHIN
Beachten Sie, dass der Dichtring in der konischen Nut des Dichtringhalters zum Sitzen kommt.	A A A A A A A A A A A A A A A A A A A

Dichtring mit Dichtringhalter so in das Ventil einsetzen, dass der Dichtringhalter nach oben hin sichtbar ist. Am oberen Rand sind nun 6 flache Einkerbungen spürbar.	
Ventil mit richtig eingesetztem Dichtringhalter und Dichtring.	
Den Klammerring nur bei kleinen Flaschenhälsen einsetzen. Er ist absichtlich durchtrennt.	ALC AND A
Richtig eingesetzter Klammerring.	
Schraubring aufsetzen und leicht anziehen.	New York
Ausgießer ist fertig zum Aufsetzen auf die Flasche. 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 anziehen. Den Schraubring und den Ausgießer mit dem rosa Kabelbinder verplomben. Gegebenenfalls kann eine Hygienekappe auf dem Ausgießer platziert werden.	

GRUBER RINGSYSTEM AUSGIESSER

() Verklebt ein Ausgießer während dem Betrieb können Sie die Flasche mit dem Ausgießer unter heißes, fließendes Wasser halten.

AUSEINANDER BAUEN UND REINIGEN

Öffnen Sie den Zipper der Banderole und ziehen Sie den Ausgießer aus der leeren Flasche.

Das Entlüftungsrohr mit leichten Drehbewegungen entfernen

Den Reinigungsadapter an einen Wasserhahn mit Warmwasser anschließen.



Abb. 103 Ringausgießer öffnen



- Den Ausgießer in den Reinigungsadapter stecken und durchspülen. *Siehe* Abb. 104.
- Das Reinigungskonzentrat Aktiv A von Purus in einem Eimer in ca. 3 Liter Wasser auflösen.
 Es kann auch je nach Bedarf eine kleinere Menge angemischt werden.
 Beachten Sie unbedingt das Mischverhältnis.
- Den Ausgießer und das Entlüftungsrohr für ca. 30 Minuten in die Reinigungslösung einlegen.
 Die Reinigungslösung kann mehrfach verwendet werden und ist je nach Menge der gereinigten Ausgießer nach ca. 6-10 Tagen zu erneuern.
- Den Ausgießer nach der Reinigung wieder mit dem Reinigungsadapter mit warmem Wasser ausspülen. Das Entlüftungsrohr mit warmem Wasser durchspülen.
- Den Ausgießer und das Entlüftungsrohr desinfizieren, mit Wasser spülen und abtrocknen.

ZUSAMMENBAUEN UND PLOMBIEREN

Das Entlüftungsrohr mit leichter Drehbewegung in den Ausgießer einsetzen.

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



VERWENDUNG DES VENTILSITZ PRESSRING

Optional kann der Ventilsitz 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 Banderole mithilfe des Heißluftföhns verwendet werden. So kann eine Spirituose, die sich durch die Hitze des Heißluftföhns ausgedehnt hat, nicht austreten.



PERSONALHYGIENE

✓ Desinfizieren

✓ Handdesinfektionsmittel

Das Personal ist dazu angehalten Handdesinfektionsmittel zu verwenden. Weiter müssen dem Personal Einweghandtücher zur Verfügung stehen.

WÖCHENTLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die wöchentliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
VISO Spirituosengerät - Getränkeschlitten	Putztuch Spülmaschine	\checkmark		
Kühlhaus				 ✓ Temperatur ✓ Geruch

VISO SPIRITUOSENGERÄT - GETRÄNKESCHLITTEN

✓ Reinigen

Greifen Sie seitlich in die Gehäusekerben und ziehen Sie den Schlitten nach vorne, um diesen zu entfernen. Der Schlitten ist mit vier Schnappern befestigt.

Der Getränkeschlitten kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



Abb. 106 VISO Spirituosensystem Getränkeschlitten

KÜHLHAUS

Kontrolle

✓ Temperatur

Kontrolle der Temperatur im Kühlhaus. Die Soll-Temperatur beträgt 5°C bis 8°C. Die Temperatur muss stets konstant sein.

✓ Geruch

Die Quelle der Geruchsbildung suchen und Gegenmaßnahmen ergreifen. Veranlassen Sie gegebenenfalls eine Reinigung.

REINIGUNG ALLE 2 WOCHEN

Fixieren Sie einen Tag für die Reinigung alle 2 Wochen, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

	Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
	Kühlhaus		✓	V	 ✓ optisch ✓ Anzeigen ✓ Temperatur ✓ Geruch ✓ Bodenablauf ✓ Druckregler
√ √	Reinigen Desinfizieren		Der gesamte Getr und die Decke inb ziert werden.	änkelagerraum, de begriffen, müssen g	r Boden, die Wände ereinigt und desinfi-
√	Kontrolle 🗸 🗸	optisch	Kontrolle des Get che Beschädigung	rränkeraums auf Sa gen bzw. Reparatura	uberkeit und mögli- arbeiten.
	√ ↓	Anzeigen	Überprüfung der Geräte. Im Falle e züglich Gegenmaß	Anzeigen, Manom iner Wartung oder Snahmen zu treffen	neter und sonstigen Störung sind unver- I.
	√ 1	「emperatur	Kontrolle der Tem Die Soll-Temperat Die Temperatur m	nperatur im Kühlhau tur beträgt 5°C bis 8 nuss stets konstant	us. 3°C. sein.
	√ (Geruch	Die Quelle der Gonnahmen ergreifen	eruchsbildung such 1.	ien und Gegenmaß-
	√ E	3 oden ablauf	Der Bodenablauf Gase und Schädlin tränkeraum eindr	soll stets mit Wasse nge aus der Kanalisa ingen können.	er gefüllt sein, damit tion nicht in den Ge-

Kontrolle

✓ Druckregler

 \checkmark

ZWISCHENDRUCKREGLER



Abb. 107 Zwischendruckregler

KONTROLLE DER FUNKTION

Überprüfen Sie die Zwischendruckregler auf mögliche Beschädigungen, sowie deren Dichtheit mithilfe eines Lecksuchsprays.

KONTROLLE DES MANOMETERS

Der Soll-Wert der Zwischendruckregler ist am Manometerglas markiert. Der Wert soll nicht weit vom Ist-Wert abweichen.

 Kontrollieren Sie den Gasflaschendruck am Hauptdruckregler falls der Ist-Wert am Zwischendruckregler weit vom Soll-Wert abweicht. Siehe Seite 90.

ABSPERRHÄHNE KONTROLLIEREN

Kontrollieren Sie ob die Absperrhähne der Zwischendruckregler geöffnet sind. *Siehe* Abb. 107.

 Im geöffneten Zustand schaut der Hebel des Hahnes in die Richtung des Abganges.

HAUPTDRUCKREGLER



Abb. 108 Hauptdruckregler

KONTROLLE DER FUNKTION

Überprüfen Sie die Hauptdruckregler auf mögliche Beschädigungen, sowie deren Dichtheit mithilfe eines Lecksuchsprays.

KONTROLLE DER MANOMETER

1) Kontrolle des Manometers am Abgang.

2) Kontrolle des Manometers für den Gasflaschendruck.

Hier wird der Gasflaschendruck angezeigt. Ist die Gasflasche leer muss sie austauscht werden. *Siehe* Seite 90.

ABSPERRHAHN KONTROLLIEREN

Kontrollieren Sie ob der Absperrhahn des Hauptdruckreglers geöffnet ist. *Siehe* Abb. 108.

() Im geöffneten Zustand schaut der Hebel des Hahnes in die Richtung des Abganges.

MONATLICHE REINIGUNG

Fixieren sie einen Tag für die monatliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
				✓ optisch
Karbonator				✓ Wasserbad
				✓ Eisbank
				✓ sauber
Gläser				✓ gepflegt
				✓ Zustand

KARBONATOR

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

✓ Kontrolle
 ✓ optisch
 ✓ Wasserbad
 ✓ Eisbank
 ✓ Eisbank
 ✓ Uberprüfen Sie den Karbonator auf seine Funktion.
 Weiter ist sicherzustellen, dass das Wasserbad über genügend
 ✓ Wasser verfügt, bzw. die Eisbank vorhanden ist.

GLÄSER

✓ Kontrolle

Kontrolle der Gläser auf Sauberkeit, Pflege, und den allgemeinen Zustand. Abgeschlagene, abgenützte Gläser müssen ausgetauscht werden.

HALBJÄHRLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die halbjährliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

() Es ist abhängig von der Wasserqualität ob ein **Wasserfilter** eingebaut wurde.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Wasserfilter tauschen (wenn vorhanden)	selbständig externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

Um den Wasserfilter tauschen zu können, muss die Leitung drucklos gemacht werden.

- Den Wasserzulauf abdrehen.
- Das Wasser aus der Leitung ablassen.
- Die Leitungen sind drucklos.

WASSERFILTER TAUSCHEN

Den Filter nach links drehen und nach unten wegziehen.

Die Abdeckkappe des neuen Filters entfernen.

Den neuen Filter von unten mit Druck in die Wasserfilterstation drücken und nach rechts drehen.

Den alten Filter gesondert entsorgen.



Abb. 109 Wasserfilterstation mit Filter

JÄHRLICHE REINIGUNG

Fixieren Sie einen Tag für die jährliche Reinigung, um das vorgegebene Reinigungsintervall stets pünktlich einzuhalten.

Wir empfehlen diese Arbeiten von einer Fachfirma durchführen zu lassen!

(i) Führen Sie Aufzeichnung über die zusätzlichen Arbeiten.

Was	Womit	Reinigen	Desinfizieren	Kontrolle
Umlaufkühler Wasser tauschen (wenn vorhanden)	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme	4		
Karbonator Eisbank abtauen Wasser tauschen	externe Fachfirma Gruber Schanksysteme			

UMLAUFKÜHLER WASSER TAUSCHEN

Falls ein Umlaufkühler vorhanden ist, so ist das Wasser der Begleitkühlung auszutauschen.

KARBONATOR

Je nach Bauform des Karbonators ist die Eisbank abzutauen oder das Wasser des Wasserbades zu tauschen.

14. INDEX

Α

Abtropftasse · 85, 93 Abtropftassenwanne · 93 Allgemeine Angaben · 8 Anschrift · 1 Anzeige normal · 41 Anzeige schwarz · 41 Anzeige weiß · 41 Aufzeichnung · 48 Ausgießer · 95 Auslauftüllen · 83, 92

В

Beschreibung · 16 Bestimmungsgemäße Verwendung · 6 Biersäulen · 93 Brix · 80

С

CHEF Hauptmenü · 26 CHEF Schlüssel · 19 Clic Flaschenkontrolle · 35 Clic Öffner · 94 Cornelius Stopper · 64

D

Datum · 37 Dauerzapfer · 42 Desinfektionsmittel · 53 DIN 6650-6 · 57 Durchflussminderer · 79

Ε

EG Verordnung · 57 Elektrischer Anschluss · 9, 14

F

Farbschema · 20 Fass anschlagen · 73 Fernmeldeeinrichtung · 88 Fernwartung · 2 FFC Zähler · 61 Fliessgeschwindigkeit · 78 Flomatic Hahn · 74 Flowmax Zähler · 62 Funktionsweise · 15

G

Gasflasche tauschen · 90 Gaswarngerät · 87 Gefahren · 12, 13 Geruch · 86 Geschmack · 86 Getränkelieferant · 82 Gläser · 102 Gruber Induktiver Durchflussmesser · 63 Gruber Ringsystem · 94 Gruber Ringsystem Ausgießer · 33 Grundreinigung · 54

Н

HACCP Konzept · 56 Haftung · 7 Halbjährliche Reinigung · 103 Hauptdruckregler · 90, 101 Hausbrunnen · 49 Hintergrund schwarz · 41 Hintergrund weiß · 41

I

Inaktiver Display · 20 Induktiver Durchflussmesser · 63 Informationen · 49 Internet · 1 IP Adresse · 37

J

Jährliche Reinigung · 104

Κ

Karbonator · 102, 104 KEG Robot · 69 KEG Stop · 66 Kellertechnik · 61 Kellneranzeige · 20 Kellnerschlüssel · 18 Kohlensäure · 87 Kreditanzeige · 17 Kredite löschen · 27 Kreditmengen · 22 Kühlhaus · 99 Kundendienst · 1 Kupplungen · 72, 94

L

Lagerung · 11, 49 Leitungsreinigung · 58 Libra Wiegeladen · 38 Literzählung · 39

Μ

Manueller VA Hahn · 77 Meldungen · 21, 40 Monatliche Reinigung · 102 Montage · 11

Ν

Nadelventil · 79 NC Containerkupplung · 72 Netzgerät · 10

0

ONE Literzählung · 39 Optische Kreditanzeige · 17

Ρ

Personaleinweisung · 48 Personalhygiene · 98 Pneumatischer VA Hahn · 75 Programmierdisplay · 38 Putztücher · 51

R

Rechtliche Angaben · 6 Refraktometers · 80 Reinigung · 44 Reinigung - Alle 2 Wochen · 100 Reinigungsadapter · 97 Reinigungsbürste · 51 Reinigungscontainer · 59 Reinigungsdokumente · 44 Reinigungserfolge · 48 Reinigungsfachfirma · 58 Reinigungsintervalle · 45, 55 Reinigungskugel · 52 Reinigungsmenü · 28, 59 Reinigungsmittel · 50, 53 Reinigungsschlüssel · 19 Reinigungsspritze · 51 Reinigungstätigkeiten · 45 Reinigungsuntensilien · 51 Restgefahren · 12 Ringsystem Ausgießer · 33

S

Sanitation · 55 Sanitationsverlauf · 59 Satelliten · 93 Schankkopf · 93 Schlüsselcodes · 30 Schlüsseleinstellungen · 18 Schutzeinrichtungen · 14 Servicehotline · 1 Sicherheit · 12 Sirupverteiler · 85, 92 Sondermenüs · 29 Spirituosenpistole · 94 Spirituosenzähler · 62 Standortbedingungen · 8 Stopper · 64 Süssigkeit · 79 Switchboy · 67 Systemeinstellungen · 37, 39

T

Tägliche Reinigung · 83 Techniker Menüs · 42 Temperaturabweichung · 86 Theke · 50, 85, 93 Transport · 11 Trübung · 86 Typenschild · 8

U

Überschankmengen · 23 Uhrzeit · 37 Ultraschallzähler · 62 Umgebungsbedingungen · 8 Umlaufkühler · 104 Umschalter · 67 Unfallschutz · 12, 14 Unterschankmengen · 24 Urheberrechte · 6

V

VA Hahn · 75
Ventilsitz Pressring · 98 Verantwortung · 48 Verordnung · 48 VISO Spirituosengerät · 93 VSpirit Ausgiesser · 32

W

Wasseranschluss · 49 Wasserfilter · 103

Ζ

Zähler · 61 Zapfgase · 50 Zapfhähne · 74 Zapfkopf · 72, 94 Zapfmodus · 22 Zwischendruckregler · 91, 101

15. VERZEICHNIS DER ABBILDUNGEN

Abb.	1 Netzteil mit LED Anzeige	. 10
Abb.	2 Netzteil	. 10
Abb.	3 VISO ONE Ubersicht	. 15
Abb.	4 Kreditmengen	. 16
Abb.	5 Uberschankmengen	. 16
Abb.	6 Optische Kreditanzeige	. 1/
ADD.	/ Indxtiver Displays	. 20
ADD.	8 Aktiver Display: Kelineranzeige	. 20
ADD.	9 Briefsymbol	. 21
ADD.	10 Weldungsanzeige	. 21
ADD.	11 Nreattmengen	. ZZ 22
ADD.	12 Oberschartwange	. 25 21
ADD.	15 Onterschulmknienge	. 24
ADD.	14 CHEF Hauntmend Djinetri.	. 25
Δhh	16 CHEF Hauntmennis - Kredite läschen	. 25
Δhh	17 CHEF Hauntmeniis - Reiniauan: Ventil öffnen	28
Abb.	18 CHEF Hauntmeniis - Reinigung: vertik Ojiner	. 20
Abb.	19 Addimat Schlissel	. 20
Abb.	20 CHEF Sondermenüs - Schlüssel einlesen	. 30
Abb.	21 CHEF Sondermenüs - Schlüssel löschen	. 30
Abb.	22 VSpirit Ausaießer	. 32
Abb.	23 CHEF Sondermenüs - Neuer VSpirit Ausaießer	. 32
Abb.	24 CHEF Sondermenüs - VSpirit Ausgießer umschreiben	. 32
Abb.	25 Gruber Ringsystem	. 33
Abb.	26 CHEF Sondermenüs - Gruber Ringausgießer einlesen	. 33
Abb.	27 CHEF Sondermenüs - Gruber Ringausgießer löschen	. 34
Abb.	28 Clic Verschlusskappen mit Öffner	. 35
Abb.	29 CHEF Sondermenüs - Clic Verschlusskappe einlesen	. 35
Abb.	30 CHEF Sondermenüs - Clic Verschlusskappe löschen	. 36
Abb.	31 CHEF Sondermenüs - Datum/Uhrzeit setzen	. 37
Abb.	32 CHEF Sondermenüs - Programmierdisplay/VMPS Menü	. 38
Abb.	33 ONE Literzählung	. 39
Abb.	34 ONE Literzählung ml Eingabe	. 39
Abb.	35 CHEF Sondermenüs - Meldungsansicht	. 40
Abb.	36 CHEF Sondermenüs - Meldung inaktiv setzen	. 40
Abb.	37 CHEF Sondermenüs Meldung inaktiv	. 40
Abb.	38 Display - Anzeige (normal)	. 41
Abb.	39 Display - Hintergr.(schwarz)	. 41
Abb.	40 Display - Hintergr.(weiß)	. 41
Abb.	41 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer auswählen	. 42
Abb.	42 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer Portion bestätigen	. 42
Abb.	43 CHEF Technikermenüs - Dauerzapfer Impulsanzeige	. 43
Abb.	44 Reinigungsburste	. 51
Abb.	45 Reinigungsspritze	. 51
Abb.	46 Putztucher	. 51
Abb.	4/ Keinigungskugein	. 52
ADD.	48 FFC 4U Zanier	. 61
ADD.	49 Spirituosenzanier 20 Stania – Utania di Stata	. 62
ADD.	SU Flowmax Ultraschalizanier	. 62
ADD.	51 Gruber lina utiver Durchjussmesser (1000 impulse)	. 63
ADD.	52 COrrents Stopper	. 04
ADD.	55 FEA Stopper	. 05
ADD.	54 KEG Stop mit Cornelius Stepper (alektricele Ventile)	. 00
ADD.	55 Switchboy mit CEP Stonger	. 07
Δhh	50 Switchboy Init I EX Stopper	. 00 60
Δhh	57 KEG Robot - Reinigung ngrallel	. U9 70
Δhh	50 KEG Robot - Reinigung puruner	. 70
Δhh	60 Zanfkonf zerleat	. 70
Abb.	61 NC Containerkunnluna	., z 72
Ahh	62 Fass Abdeckkanne entfernen	. 72
Ahh	63 Fass Zapfkopf montieren	. 73
Abb	64 Fass anschlagen	, 73
Ahh	65 Flomatic-Hahn - Absperrventile geschlossen	. 74
		. /

Version 6.1 / 07.12.2020

Abb. 66 Flomatic-Hahn Absperrventil geöffnet	
Abb. 67 Flomatic-Hahn - Spange nach oben ziehen	
Abb. 68 Flomatic-Hahn - Spange geöffnet	
Abb. 69 Flomatic-Sockel mit geöffneter Spange	
Abb. 70 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 1	
Abb. 71 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 2	
Abb. 72 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 3	
Abb. 73 Pneumatischen VA Hahn zerlegen - 4	75
Abb. 74 Zerlegter pneumatischer VA Hahn - Einzelteile	
Abb. 75 Zerlegter manueller VA Hahn - Einzelteile	77
Abb. 76 Fließgeschwindigkeit - pneumatischer Hahn	
Abb. 77 Fließgeschwindigkeit - elektrischer Hahn	
Abb. 78 Nadelventil	
Abb. 79 Fließgeschwindigkeit - Flomatic-Postmixhahn	
Abb. 80 Miniventil - Einstellschraube	80
Abb. 81 Refraktometer	80
Abb. 82 Refraktometer Anzeige	80
Abb. 83 Bier pneumatisch - Reinigung mit Reinigungsspritze	
Abb. 84 Premix Hahn - Reinigung mit Reinigungsspritze	
Abb. 85 Auslaufrohr (Zusatz) - Reinigung mit Reinigungsspritze	
Abb. 86 Postmixtülle	
Abb. 87 Sirupverteiler	85
Abb. 88 Lagerung der CO ₂ Flaschen	
Abb. 89 Gaswarngerät	
Abb. 90 Gaswarngerät	
Abb. 91 Meldung - Briefsymbol	88
Abb. 92 Meldungsanzeige	88
Abb. 93 Fernanzeigebox	88
Abb. 94 Gasflasche	
Abb. 95 Kühlhaus	
Abb. 96 Zwischendruckregler	
Abb. 97 Sirupverteiler	
Abb. 98 Satellit und Biersäule	
Abb. 99 VISO Spirituosengerät	
Abb. 100 Pistole	
Abb. 101 Ringsystem	
Abb. 102 Clic Öffner	
Abb. 103 Ringausgießer	
Abb. 104 Reinigungsadapter	
Abb. 105 Pressring	
Abb. 106 VISO Spirituosensystem Getränkeschlitten	
Abb. 107 Zwischendruckregler	101
Abb. 108 Hauptdruckregler	101
Abb. 109 Wasserfilterstation	103