

smartSCHANK Schanksystem

Bediener- und Manager-Handbuch





Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für smartSCHANK entschieden haben.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, um sich mit unserem System vertraut zu machen und smartSCHANK bestimmungsgemäß, sicher und vorteilhaft zu benutzen.

Bei Fragen steht Ihnen gerne unser technischer Support zur Verfügung.

Ihr DIRMEIER Team

2. SUPPORT

So erreichen Sie uns!

Bei Fragen, für Hilfestellungen oder auch für auftretende Probleme, stehen wir gerne für Sie zur Verfügung.

Support: 0 94 33 – 20 44 98 - 64
support@dirmeier.de

Montag - Donnerstag: 8.00 - 12.00 Uhr
13.00 - 16.30 Uhr

Freitag: 8.00 - 14.00 Uhr

Service-Hotline: 0151 - 15 13 44 12
(Die Service-Hotline ist erst nach Geschäftsende, am Wochenende, an Feiertagen und im Betriebsurlaub erreichbar.)

Ebenso können Sie uns natürlich jederzeit auch im Internet besuchen. Dort erfahren Sie mehr über unsere Produktpalette, anstehende Messetermine, unsere Partner, Referenzen und vieles mehr. Besuchen Sie uns auf www.dirmeier.de und www.smartschank.com.

Sie benötigen Reinigungs- und Servicematerial? Kein Problem!

Bestellungen können Sie telefonisch unter der Festnetz-Nummer [+49 9433 204498-63](tel:+49943320449863) oder per Mail an bestellungen@dirmeier.de tätigen.

Fernwartung für Änderungen und Betreuung

Für einen reibungslosen Ablauf einer Fernwartung können Sie auf unserer Homepage www.dirmeier.de unser Support Modul (Teamviewer) kostenfrei downloaden.



DIRMEIER Systems GmbH
Siemensstraße 2
92507 Nabburg

Telefon: 0 94 33 – 20 59 4 – 82
Telefax: 0 94 33 – 20 59 4 – 84
E-Mail: info@dirmeier-systems.de

3. INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT.....	1
2.	SUPPORT.....	2
3.	INHALTSVERZEICHNIS.....	3
4.	RECHTLICHE ANGABEN.....	6
5.	WICHTIGE HINWEISE ZUM BETRIEB.....	8
	<i>Reinigungs- und Wartungshinweise.....</i>	8
	<i>Ein- und Ausschalten der Anlage.....</i>	11
6.	AUFBAU DER DISPLAYS.....	12
	<i>Debit-Modus.....</i>	12
	<i>Kredit-Modus.....</i>	15
	<i>Vorzapf-Schankkellner im Kredit-Modus.....</i>	18
7.	MANAGERMENÜ.....	20
	<i>Grundlagen.....</i>	20
	<i>Zähler justieren.....</i>	22
	<i>Getränkeportionen ändern.....</i>	24
	<i>Waage neu justieren.....</i>	26
	<i>Waagen deaktivieren.....</i>	30
	<i>Waagen-Tür deaktivieren.....</i>	31
	<i>Waagen - Maximalbestand.....</i>	32
	<i>Waagen - Auffüllbericht.....</i>	33
	<i>Waagen - Bestandsübersicht.....</i>	34
	<i>Schlüssel (neu) zuordnen.....</i>	36
	<i>Ausgießer (neu) zuordnen.....</i>	38

	<i>Kredite löschen</i>	40
	<i>Zählerdeaktivieren</i>	42
	<i>Ventile testen</i>	44
8.	NOTBETRIEB	46
9 .	SCHLÜSSEL UND BERECHTIGUNGEN	48
10.	ZAPFPOOLE	52
	<i>Grundlagen</i>	52
	<i>Zapfvorgang mit Sperrventil</i>	54
	<i>Zapfvorgang ohne Sperrventil</i>	55
11.	MÖGLICHE DISPLAYMELDUNGEN	56
	<i>Mögliche Warnungen</i>	56
	<i>Mögliche Systemmeldungen</i>	58
00.	NOTIZEN	60

4. RECHTLICHE ANGABEN

Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Bitte benutzen Sie das Schanksystem gemäß dieser Gebrauchsanleitung, denn nur dann ist eine betriebssichere Bedienung gewährleistet. Bitte beachten Sie folgende Sicherheitshinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

- Das Schanksystem darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden. Jegliche Änderungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen, sind deshalb strengstens untersagt. Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort dem technischen Support der Firma DIRMEIER zu melden.
- Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden. (Verletzungsgefahr!)
- Sorgen Sie dafür, dass nur eingewiesene Personen am Schanksystem arbeiten. Stellen Sie sicher, dass keine unbefugten Personen am Schanksystem Änderungen der Einstellungen vornehmen oder in das System eingreifen können.
- Beachten Sie, dass nur vom Hersteller DIRMEIER Original-/ Ersatz- und Zubehörteile, die von DIRMEIER geprüft und freigegeben sind, eingesetzt werden dürfen. Für Schäden, die durch die Verwendung von NICHT-Originalteilen und Zubehör oder durch unsachgemäße Handhabung entstehen, ist jegliche Haftung der Firma DIRMEIER Schanktechnik GmbH & Co KG und DIRMEIER Systems GmbH ausgeschlossen.

Sicherheitshinweise zu Strom

Die gesamte Elektronik ist in „Klein-Schutzspannung“ konzipiert und ausgeführt und über Transformatoren oder Netzteile an das Stromnetz angeschlossen. Vor dem erstmaligen Anschluss des Netzteils an das Stromnetz, bitte sicherstellen, dass die örtliche Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.

WARNUNG: Das Netzteil ist nicht wasserdicht.

Schützen Sie das Gerät vor Flüssigkeiten, um die Gefahr von Brand und Verletzungen zu vermeiden. Fassen Sie das Netzteil immer am Stecker an und nicht am Kabel selbst. Fassen Sie das Kabel ebenfalls nicht mit nassen Händen an, da dies einen Kurzschluss oder einen elektrischen Schlag verursachen kann.

Das Schanksystem darf nur an eine geerdete Schutzsteckdose angeschlossen werden, welche jederzeit leicht erreichbar sein muss. Andernfalls darf der Anschluss nur von autorisiertem Personal mit entsprechenden Original-Ersatzteilen durchgeführt werden, wobei die am Aufstellungsort gültigen Vorschriften (in Europa gelten die EN-Normen) zu beachten sind. Prüfen Sie das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf mögliche Beschädigungen.

Der Austausch von elektrischen Original-Ersatzteilen muss von Fachpersonal nach BVVA3 und VDE0701 durchgeführt werden.

Sicherheitshinweise zu CO₂

Beachten Sie, dass die CO₂-Flaschen senkrecht stehen und gegen Umfallen gesichert sind. Beachten Sie, dass die Gasflaschen vor Erwärmung, wie zum Beispiel Sonneneinstrahlung, geschützt sind. Bitte verwenden Sie nur für Lebensmittel zugelassene Kohlensäure!

Sorgen Sie für geeignete Belüftung der Aufstellräume und Gaswarngeräte, da austretendes CO₂ zu erheblicher Erstickungsgefahr oder gar zum Tod führen kann.

Beachten Sie bitte die ASI 6.80/6.82 der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Bei den DIRMEIER Schankanlagen handelt es sich um elektronische Ausschanksysteme, deren einzige Aufgabe das Ausschanken und Kontrollieren von Getränken darstellt. Die gewünschten Getränke werden mittels einer Computersteuerung, die per Tasten- oder Displaydruck am Bedienfeld ausgeführt wird, am jeweiligen Zapfhahn bzw. bei der jeweiligen Getränkeeinheit portioniert ausgeschenkt. Des Weiteren werden ebenfalls über die Computersteuerung verschiedenste Artikel erfasst, boniert und abgerechnet.

Anforderungen an den Aufstellort

Beachten Sie die gültigen Vorschriften für Aufstellräume und elektrischen Anschlüsse der einzelnen Länder, sowie die Unfallverhütungsvorschriften.

Urheberrechte

Der Hersteller DIRMEIER Systems GmbH besitzt alle relevanten Rechte bezüglich des konstruktiven Aufbaus der Schankanlage, inkl. der gesamten eingebauten Getränketechnik, sowie aller anderen verwendeten Baugruppen und Steuerungen.

Das smartSCHANK Bediener- und Manager-Handbuch, sowie alle spezifischen Eigenschaften des elektronischen Schanksystems sind geistiges Eigentum der Herstellerfirma DIRMEIER. Das Kopierrecht des smartSCHANK-Handbuchs verbleibt ebenfalls bei DIRMEIER. Das smartSCHANK-Handbuch darf weder veröffentlicht, noch auszugsweise oder auch vollständig vervielfältigt oder für Wettbewerbszwecke verwendet werden. Ebenfalls ist es untersagt den Inhalt durch den Betreiber an betriebsfremde Personen mitzuteilen oder weiterzugeben.

Haftung

Das durch die Firma DIRMEIER hergestellte elektronische Ausschanksystem ist einzig und allein für die bestimmungsgemäße Verwendung (siehe oben) hergestellt worden, da die Schutzeinrichtungen auch nur hierfür ausgelegt sind. Eine NICHT bestimmungsgemäße Bedienung der Anlage kann Leben und Gesundheit des Betreibers und dessen Personal gefährden.

Die Firma DIRMEIER schließt jegliche Haftung für Schäden aus, welche durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Schanksystems verursacht werden.

5. WICHTIGE HINWEISE ZUM BETRIEB

Regeln der Reinigung (Getränkessystem)

Reinigen Sie Ihre Auslauffüllen täglich mit entsprechendem Reinigungszubehör (Reinigungspumpe, Bürsten, Tuch) und sauberem warmen Wasser von innen und außen. Abnehmbare Ausläufe und Düsen müssen täglich nach Betriebsschluss demontiert, gereinigt und über Nacht in Sodawasser eingelegt werden.

Nach DIN 6650-6 soll sich die regelmäßige Reinigung der Schankanlage (Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) an folgenden Intervallen orientieren:

Getränk	Intervall
Fruchtsaft, Fruchtnektar, Fruchtsaftgetränke	täglich
Stilles Wasser, alkoholfreies Bier	1 - 7 Tage
Bier (außer alkoholfreies Bier)	alle 7 Tage
Wein, kohlenstoffhaltiges, alkoholfreies Erfrischungsgetränk, kohlenstoffhaltiges Wasser	7 - 14 Tage
Getränkegrundstoff (Postmix), Spirituosen	30 - 90 Tage

Bezugsquelle für DIN-Normen: Beuth Verlag GmbH, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin, <http://www.beuth.de>

Reinigen Sie Ihre Bier- und Premix-Leitungen angelehnt an die obenstehende Tabelle nach DIN 6650-6. Zur Reinigung kann ein Reinigungssystem der Firma DIRMEIER verwendet werden, oder sie beauftragen dafür einen Getränkeschankanlagenreiniger.



Beachten Sie, dass kein Reinigungssystem außer der MaxCleaner der Firma DIRMEIER die mechanische Reinigung komplett ersetzt. Führen Sie mindestens 2x jährlich eine manuelle Grundreinigung durch.

Beachten Sie hierbei die Anweisungen in Ihrem Schankbuch.

Wir weisen Sie ausdrücklich darauf hin, bei jeder Laugenreinigung Ihres Schanksystems eine ausreichende persönliche Schutzausrüstung zu tragen und das Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels zu beachten! Ebenfalls weisen wir ausdrücklich daraufhin, die Laugenfreiheit gemäß Herstellerangaben des Reinigungsmittels zu prüfen, bevor das Schanksystem wieder für den Zapfbetrieb freigegeben wird. Die Firma DIRMEIER kann keine Haftung für Schäden übernehmen, die durch Nichteinhaltung dieser Weisungen verursacht werden!

Rechtliche Informationen

Änderungen im Getränkeschankanlagenrecht

Die Getränkeschankanlagenverordnung wurde am 30. Juni 2005 außer Kraft gesetzt. Ursprünglich geplante alternative gesetzliche Regelungen gibt es nicht. Dann gelten somit für den Bereich der Hygiene die allgemeinen lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Die Berufsgenossenschaft für Nahrungsmittel und Gaststätten erklärt hierzu:

Bis zum 31. Dezember 2002 waren der Bau, die Errichtung und der Betrieb von Getränkeschankanlagen in der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV) und den zu dieser Verordnung erlassenen Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) geregelt. Diese Vorschriften und Regeln für Getränkeschankanlagen legten Anforderungen an die Sicherheit und Hygiene bei Schankanlagen fest.

Die sinnvolle Zusammenfassung der Vorschriften für Getränkeschankanlagen in einer Verordnung wurde am 1. Januar 2003 aufgegeben. Ab diesem Datum wurden die sicherheitstechnischen Anforderungen in der Getränkeschankanlagenverordnung außer Kraft gesetzt, um sie fortan in der Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV) zu regeln. Die hygienischen Anforderungen verblieben in der Getränkeschankanlagenverordnung, jedoch zeitlich begrenzt bis zum 30. Juni 2005. Ab diesem Zeitpunkt tritt die Verordnung nun endgültig außer Kraft.

Wo wird nun die Hygiene bei Getränkeschankanlagen geregelt?

Da es ab dem 30. Juni 2005 keine Spezialvorschrift für Getränkeschankanlagen mehr gibt, ist die allgemein verbindliche Lebensmittelhygieneverordnung anzuwenden. Diese Verordnung war zwar auch bisher schon zu beachten, nur enthält sie wenig Konkretes über Getränkeschankanlagen.

Da rechtzeitig zu erkennen war, dass die SchankV ersatzlos wegfallen wird, hat der Normenausschuss »Getränkeschankanlagen« zwischenzeitlich mehrere Normen erarbeitet, die nun konkrete Aussagen über die Hygiene bei Getränkeschankanlagen machen. Normen sind zwar nicht verbindlich wie Vorschriften, beschreiben jedoch den derzeitigen Stand der Technik. Normen haben gegenüber einer Verordnung den Vorteil, dass sie schneller und flexibler dem jeweiligen Stand der Technik angepasst und auf den technischen Fortschritt eingestellt werden können.

Was sollte der Betreiber einer Getränkeschankanlage beachten, wenn es um die Hygiene seiner Getränkeschankanlage geht?

Die verbindliche Vorschrift des § 11 der Getränkeschankanlagenverordnung gibt es ab dem 30. Juni 2005 nicht mehr. Danach mussten Getränkeschankanlagen nach Bedarf, mindestens jedoch die Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen alle zwei Wochen gereinigt werden. Es liegt nun in der alleinigen Verantwortung des Betreibers, in welchen Fristen er seine Schankanlage reinigt. Er hat sich dabei jedoch am Stand der Technik zu orientieren, wenn er seiner Verantwortung gerecht werden will, d. h. an den Orientierungswerten für Reinigungsintervalle in der DIN 6650-6.

Dort ist festgelegt, dass die regelmäßige Reinigung der Getränkeschankanlage (u. a. Zapfkopf, Getränkeleitungen, Zapfarmatur) sich an folgenden Intervallen orientieren soll:

Muss der Behörde die Inbetriebnahme der Getränkeschankanlage angezeigt werden und ist die Getränkeschankanlage weiterhin alle zwei Jahre durch den Sachkundigen auf Hygiene zu prüfen?

Nein! Weder eine Anzeige an die zuständige Behörde noch eine hygienische Überprüfung der Schankanlage durch den Sachkundigen ist erforderlich. Den Sachkundigen für Getränkeschankanlagen gibt es rechtlich gesehen nicht mehr, da die Rechtsgrundlage für den Sachkundigen entfallen ist.

Grundsätzlich gilt, der Betreiber ist sowohl für die Sicherheit als auch für die Hygiene seiner Anlage alleine verantwortlich.

Reinigungssystem „MaxCleaner“ von DIRMEIER

Beachten Sie hierbei die jeweilig beiliegende BEDIENUNGSANLEITUNG des Reinigungssystems.

Bei dem Reinigungssystem „MaxCleaner“ handelt es sich um ein Reinigungssystem mit CO₂-Druckstoßreinigung, welches eine verbesserte Reinigungsleistung erzielt.

Wartung des Schanksystems

Wichtig: Zusätzlich zur regelmäßigen Reinigung der smartSCHANK-Getränkeschankanlage sind unbedingt auch Wartungsarbeiten erforderlich. Im Umfang sind diese erheblich von der Art der installierten Getränketechnik abhängig. Wir beraten Sie gerne!

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

Beachten Sie hierbei die gesetzlichen Regelungen, die jeweiligen Systemvorgaben, sowie die wiederkehrenden Prüfungen, welche gesetzlich vorgegeben sind (in der Regel alle 2 Jahre).

Die Elektronik der smartSCHANK-Anlage ist grundsätzlich wartungsfrei, dennoch empfehlen wir Ihnen eine jährliche Überprüfung auf unsachgemäße äußere Einwirkungen, um einen langjährigen und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

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

Regeln der äußerlichen Reinigung (Gehäuse)

Reinigen Sie die elektronische Getränkeschankanlage niemals mit viel Wasser oder mit scharfen Reinigungsmitteln! Die Oberflächen dürfen lediglich mit einem leicht feuchten und weichem Tuch gereinigt werden.



Zusätzlich weisen wir ausdrücklich darauf hin, dass Edelstahl-Oberflächen ausschließlich mit dafür geeigneten Pflegemitteln behandelt werden dürfen. Polierte und speziell behandelte Oberflächen dürfen grundsätzlich nur mit wenig und warmen Wasser gereinigt werden.

NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE PFLEGEMITTEL VERWENDEN!

WICHTIG: Die Firma DIRMEIER als Hersteller kann keine Haftung für Schäden durch ungeeignete Stoffe übernehmen!

Ein- und Ausschalten der Schankanlage

Schalten Sie das Schanksystem im Normalbetrieb niemals aus. Sollten es jedoch besondere Umstände erfordern, so beachten Sie bitte folgendes:

- Anlage ausschalten / vom Strom trennen - warten Sie mindestens 10 Sekunden im ausgeschalteten Zustand – Anlage wieder einschalten
- Schalten Sie auch bei Betriebsurlaub oder bei Ruhetagen die Anlage nicht aus. (Das Schanksystem geht automatisch in den Standby-Modus)
- Das Schanksystem kann über den Hauptschalter im Schankkopf oder durch Ziehen des Netzwerksteckers ausgeschaltet werden.
- Schäden an elektronischen Bauteilen, welche durch längeres Abschalten der Stromversorgung verursacht wurden, sind grundsätzlich von Garantie und Haftung ausgeschlossen.
- Ziehen Sie bei elektrischen Fragen DRINGEND unseren technischen Support zur Rate. *(Kontaktdaten des technischen Support können Sie auf Seite 2 dieses Handbuches entnehmen)*

6. AUFBAU DER ZAPFDISPLAYS

Die Firma DIRMEIER setzt seit Jahren bei den Zapfdisplays ihrer smartSCHANK-Anlagen auf Touchscreen. Bitte beachten Sie, dass diese Displays ausschließlich mit einem weichen Tuch und warmen Seifenwasser gereinigt werden dürfen, um Kratzer zu vermeiden.

6.1 Verschiedene Zapf-Modi

6.1.1 Debit-Modus

Im Debit-Modus ist es möglich, dass Getränke, welche vorher nicht an der Kasse boniert wurden, an der smartSCHANK-Anlage gezapft bzw. entnommen werden können. Die Kasse holt in diesem Modus die Daten, der bezogenen Produkte, automatisch vom Schanksystem ab und rechnet diese selbstständig ab.

Debit-Zapfvorgang:



In der Regel ist es üblich, dass alle Getränke an den Zapfdisplays direkt boniert und automatisch von der Kasse abgeholt werden können. Die ausgeschenkten Getränke werden somit automatisch an der Schankanlage direkt auf den richtigen Tisch gebucht und an der Kasse abgerechnet.

Die Eingabe der Tischnummer ist ausschließlich für DEBIT-Umsätze zur Kasse von Bedeutung und steht deshalb auch nur für diese zur Verfügung. Im reinen Kreditbetrieb oder für Sonderbenutzer ist die Tischeingabe nicht möglich.

Verschiedene Darstellungsmöglichkeiten im Debit-Modus:

1-spaltige Darstellung:



In der oben dargestellten Abbildung sehen Sie die 1-spaltige Darstellung im Debit-Modus. Bei dieser Ansicht können vier Produkte pro Seite dargestellt werden.

Die orange dargestellten Produkte sind aktiv und können gezapft werden. Die grau gefärbten Produkte sind gerade inaktiv, das bedeutet, dass die Getränke im Moment nicht entnommen bzw. gezapft werden können.

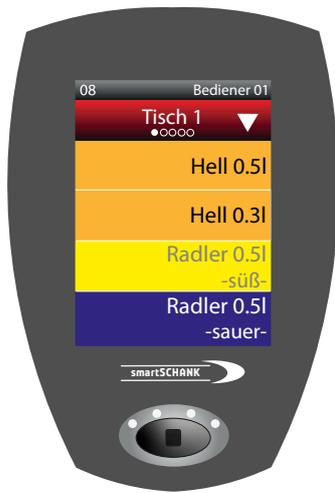
2-spaltige Darstellung:



In der oben dargestellten Abbildung sehen Sie die 2-spaltige Darstellung im Debit-Modus. In dieser Ansicht können acht Produkte pro Seite dargestellt werden.

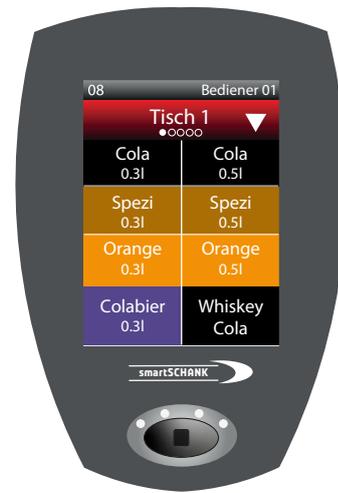
Die orange dargestellten Produkte sind wieder aktiv und können gezapft werden. Ebenfalls können bei dieser Darstellung auch wieder grau gefärbte Produkte angezeigt werden, wenn diese Getränke inaktiv sein sollten.

1-spaltige Darstellung farbig hinterlegt:



Ebenfalls ist es möglich, dass man die Zeilen individuell farbig einfärbt, um die verschiedenen Produkte einfacher zu unterscheiden. Die Farbwahl der einzelnen Produkte kann hier beliebig angepasst werden. Bei dieser Ansicht können vier Produkte pro Seite dargestellt werden.

2-spaltige Darstellung farbig hinterlegt:



Die individuelle Färbung der einzelnen Produkte zur besseren Unterscheidung lässt sich ebenfalls bei der 2-spaltigen Darstellung einstellen.

Die farbig hinterlegte Variante kann im smartSCHANK-System von 4 auf 3 Tasten in der 1-spaltigen Darstellung und von 8 auf 6 Tasten pro Seite konfiguriert werden:

1-spaltige Darstellung farbig hinterlegt mit 3 Tasten pro Seite:



2-spaltige Darstellung farbig hinterlegt mit 6 Tasten pro Seite:



6.1.2 Kredit-Modus

Im Kredit-Modus werden die gewünschten Produkte zuerst an der Kasse vorboniert, bevor diese gezapft bzw. entnommen werden können.

Wird im Kreditmodus ein Getränk an der Kasse boniert, so öffnet sich anschließend am jeweiligen Zapfdisplay eine Zapfmaske, welche den ersten eingegangenen Kredit als **virtuellen Bon** anzeigt.



Wird der erste angezeigte offene Kredit gestartet, so erscheint folgende Zapfmaske:



Sie können bei dieser Zapfmaske mit der Funktion „Pause“ entweder den Getränkeauschank pausieren, dies bedeutet das der Zapfvorgang nur kurz pausiert wird und die Zapfmaske in dieser Zeit offen bleibt, oder mit „X“ stoppen, wobei die geöffnete Maske geschlossen wird und Sie zur Übersicht aller offenen Kredite gelangen. Wird ein Zapfvorgang gestoppt, so wird dieser nicht aus dem System gelöscht, sondern lediglich unterbrochen.

Wird der erste offene Kredit nicht gezapft sondern zurückgestellt, so gelangen Sie zu einer Übersicht aller offenen Kredite:



Bei der dargestellten Übersicht können Sie frei entscheiden, welchen offenen Kredit Sie zuerst zapfen möchten. Wird der gewünschte Kredit ausgewählt, so gelangen Sie wieder zur Zapfmaske und der Zapfvorgang startet.

Möchten Sie während eines Zapfvorgangs den Ausschank pausieren, so können Sie die Pauseoption wählen. Der Vorgang wird dadurch nur vorübergehend gestoppt und kann ohne Weiteres wieder fortgesetzt werden, da die Zapfmaske auf dem Display offen bleibt.

Ebenfalls ist es möglich, dass Sie einen aktiven Zapfvorgang kurzzeitig pausieren, um ein anderes Getränk vorzuziehen. Wählen Sie anstelle der Pause- einfach die X-Taste während eines Zapfvorgangs. Dadurch erscheint für Sie wieder die Übersicht aller offenen Kredite:



Wie in der oben dargestellten Grafik sehen Sie nun wieder die Übersicht der offenen Kredite, wobei nun der pausierte und nicht beendete Kredit mit aufgezeigt wird. In unserem Beispiel sehen Sie, dass der offene Kredit über ein Orangenlimo mit 0,5 l pausiert und zurückgestellt wurde und nun noch eine Restmenge von 0,3 l offen ist. Es besteht nun auch die Möglichkeit zuerst den Kredit über das Spezi 0,5 l zu zapfen und anschließend den pausierten Zapfvorgang fortzusetzen.

Wurde versehentlich eine Bonierung vergessen, kann man diese ganz einfach und schnell nachbonieren, indem Sie mittig auf den grünen „Kredit“-Header drücken. Dadurch öffnet sich die Tischeingabe-Maske, mit Hilfe dieser Sie nun die Tischnummer und anschließend die gewünschte Bonierung durch direktes Zapfen nachtragen können.



1. Grünen Kredit-Header
anwählen



2. Tischnummer eingeben
und anschließend vergessene
Bonierung nachholen

6.1.3 Vorzapf-Schankkellner im Kredit-Modus

Der Vorzapf-Schankkellner besitzt eine Sonderberechtigung, welche diesem erlaubt, Getränke im Kredit-Modus zu zapfen, obwohl diese in der Kasse noch nicht boniert wurden. Die vorgezapften Getränke werden als Minusmenge gelb im Zapfdisplay dargestellt. Durch eintreffende Kredite werden diese ausgeglichen.



Um schnelleres Zapfen im Betrieb zu ermöglichen, kann durch erneutes anwählen einer Minusmenge das Produkt nochmals gezapft werden. Dies ermöglicht dem Schankkellner einen schnellen Zugriff auf bereits vorgezapfte Getränke. Eine erneute Auswahl über die Produkttaste ist nicht nötig.

7. MANAGERMENÜ

Das Managermenü kann über einen Manager- oder Systemadministrator-Kellnerschlüssel entweder auf dem smartSCHANK-Assistenten oder den Zapfdisplays der smartSCHANK-Getränkeschankanlage aufgerufen werden. Nur wenn Sie die Manager- oder Systemadministrator-Berechtigung auf Ihrem Kellnerschlüssel zugewiesen haben, funktioniert das Aufrufen des Menüs.

7.1 Zugriff auf das Managermenü über einen smartSCHANK-Assistenten



*Hier befindet sich
das Kellnerschloss*

1. Stecken Sie den Managerschlüssel in das Kellnerschloss des smartSCHANK-Assistenten.

2. Nun erscheinen Ihnen die Manager-Funktionen auf dem Display. Um in das Managermenü direkt zu gelangen, wählen Sie per Displaydruck die lilafarbene Option „Managermenü“ aus.

Managermenü
Offene Abrechnung
Erstellte Abrechnungen
Auswertungen
Managermenü

3. Sie befinden sich im Managermenü.

ManagerMenu	
?	Hauptdisplay
1/8	Zähler justieren
	Portion ändern
4/8	Wage justieren
Zurück	Schlüssel zuordnen

Abb. 1:
Managermenü Seite 1

ManagerMenu	
?	Hauptdisplay
5/8	Ausgießer zuordnen
	Kredite löschen
8/8	Zähler deaktivieren
Zurück	Ventile testen

Abb. 2:
Managermenü Seite 2

7.2 Zugriff auf das Managermenü über die Zapfdisplays der Schankanlage

1. Stecken Sie den Managerschlüssel in das Kellnerschloss Ihrer Schankanlage. Oben rechts in den Zapfdisplays steht nun „Manager“.



2. Da Sie nun die notwendigen Berechtigungen haben, rufen Sie das Managermenü mithilfe eines Displaydrucks auf das Wort „Menü“ auf.

WICHTIG: Bitte wählen sie das dazugehörige Zapfdisplay zu der Getränkeeinheiten aus, bei welcher Sie Änderungen vornehmen möchten.



3. Nun befinden Sie sich im Managermenü.

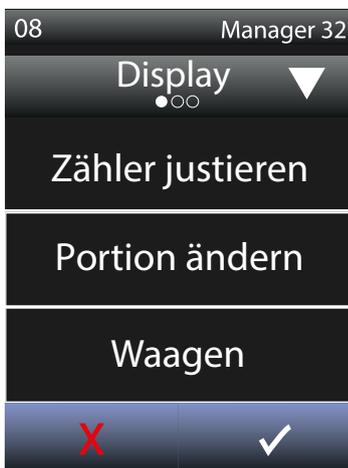


Abb. 1:
Managermenü Seite 1

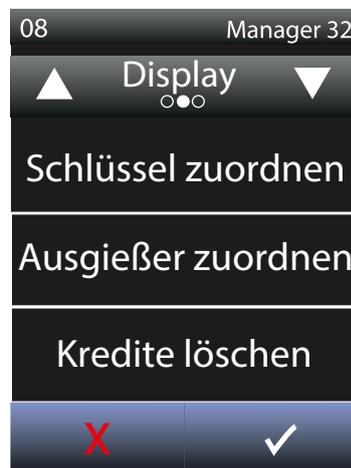


Abb. 2:
Managermenü Seite 2



Abb. 3:
Managermenü Seite 3

Zähler neu justieren

Wenn Sie einen Zähler Ihrer Anlage neu justieren möchten, bedenken Sie bitte, dass alle Getränkesorten, bei welchen der zu justierende Zähler mitwirkt, neu eingestellt werden! Um die Zähler Ihrer Schankanlage zu justieren, bedarf es folgender Schritte:

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Zähler justieren“



2. Bei Postmixgetränken können Sie im folgenden Untermenü wählen, ob Sie den Zähler für das Sodawasser, das Stillwasser oder den Sirup verändern möchten. Premixgetränke verfügen lediglich über einen Zähler. Wählen Sie den gewünschten Zähler, welcher neu justiert werden soll, wieder mit Hilfe eines Displaydrucks aus.



3. Nun befinden Sie sich im jeweiligen Zählermenü. Hier können Sie das Zusammenspiel von Ausschankmenge (ml) und Impulszahl (Imp. /l) neu justieren. Stellen Sie bei Bier, Premix-Getränken und Wasser einen Messbecher mit mindestens 500 ml (bei Sirup und Spirituosen ca. 40 ml) unter den jeweiligen Ausgießer. Bitte beachten Sie, dass Sie die Ausschankmenge gut von dem verwendeten Messbecher ablesen können.

4. Drücken Sie nun die Taste „Ventil öffnen“ solange bis der untergestellte Messbecher bis zur Markierung gefüllt ist. Im rechts stehenden Beispiel wird der Stillwasserzähler neu justiert.

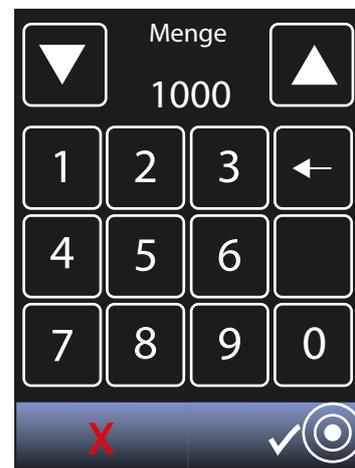
Die Impulszahl wird vom System selbst übernommen.

Verwenden Sie am besten einen Messbecher, da die Füllstriche bei Gläsern unterschiedlich sein können.



5. Anschließend gleichen Sie die tatsächliche Ausschankmenge mit der vom System errechneten Menge ab. Falls hier eine Differenz vorliegt, korrigieren Sie diese, indem Sie die Taste „Menge“ wählen und dort die tatsächliche Ausschankmenge korrigieren und anschließend bestätigen.

In dem rechts stehenden Beispiel liegt eine Differenz von 13 ml vor, welche auf die tatsächliche Ausschankmenge manuell korrigiert werden kann.



8. Zum Abschluss der Justierung speichern Sie die ggf. veränderten Einstellungen. Die neue Justierung des Ventils ist anschließend erfolgreich beendet.



INFO:

Je größer das untergestellte Glas bzw. die Ausschankmenge ist, umso genauer kann die Impulszahl vom System angepasst werden.

Getränkeportionen ändern

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass eine Änderung einer Getränkeportion nur dann erfolgen sollte, wenn tatsächlich eine abweichende Ausgabemenge gewünscht ist. Sollte jedoch die tatsächliche Ausgabemenge von der vorgegebenen Menge abweichen, dann muss dies durch die Justierung des Zählers bzw. der Zähler korrigiert werden. Damit werden automatisch alle vorgegebenen Portionen auf die korrekte Menge eingestellt.

Um einzelne Getränkeportionen Ihrer Schankanlage zu ändern, bedarf es folgender Schritte:

1. Wählen Sie im Managermenü den Reiter „Portion ändern“.



2. Das System zeigt Ihnen nun eine Liste der Getränke, welche auf dem verwendeten Zapfdisplay bzw. dem dazugehörigen Ausgießer gezapft werden können. Hier wählen Sie das Getränk per Displaydruck aus, bei welchem die gewünschte Portionsänderung erfolgen soll.



Mit dem Symbol ▼ können die weiteren Getränkeportionen angezeigt werden.

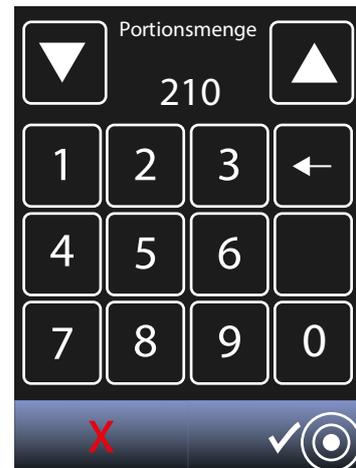
3. Das Portions-Menü erscheint, in welchem Ihnen das System genau anzeigt welche Portionsmenge derzeit gespeichert ist. Falls es einer Änderung bedarf, wählen Sie die Funktion „Portionsmenge ...“ aus.



Der orange markierte Text zeigt Ihnen, welches Produkt ausgewählt ist und zugleich welche Portionsmenge momentan hinterlegt ist.

4. Das Eingabefenster zur Portionsänderung erscheint. Geben Sie hier nun die neue Menge ein und speichern Sie diese mit der ✓-Taste.

Ihre Portionsmenge können Sie über das Zahlen-Tastenfeld problemlos und schnell eingeben. Ebenfalls können Sie mit den ▲▼-Tasten in Milliliter-Schritten den Wert nach oben bzw. unten korrigieren. Mit der ←-Taste können Sie die Eingabe löschen und neu eingeben.



5. Zum Abschluss speichern Sie nun Ihre Änderung mit der ✓-Taste.

Die Portionsmenge wurde nun erfolgreich geändert.



6. Testen Sie die neu eingestellten Getränkeportionen.

Waage justieren (Stückgut und Flaschenware)

Bei der Wiegetechnik von DIRMEIER wird weder in Gramm noch in Kilogramm gerechnet, sondern in der Maßeinheit „Digits“. Hier ist eine Toleranz von +/- 5 Digits zu beachten.

Um eine Waage für Stückgut und Flaschenware (neu) zu justieren, bedarf es folgender Schritte:

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Waagen“.



2. Wählen Sie in dem nun geöffneten Waagen-Menü die Option „Waage justieren“.



3. Wählen Sie die Waage mit dem jeweiligen Produkt aus, welche Sie neu justieren möchten.

Mit dem Symbol ▼ können die restlichen Waagen angezeigt werden.



4. Tara justieren

Stellen Sie sicher, dass die zu justierende Waage bzw. die dazugehörige Lade komplett leer geräumt ist. Sind keine Artikel auf der Waage, so können Sie nun die Option „Tara justieren“ auswählen.

Mit dieser Funktion wird die leere Waage auf Null geeicht.



WICHTIG: Bei der Justierung für den Offenausschank stellen Sie bitte bei der Tara-Justierung leere Flaschen auf die Waage, damit später auch wirklich nur der Inhalt der Flaschen gezählt wird.

5. Warten Sie bis der angezeigte Digit-Wert konstant bleibt. Bleibt dieser konstant, so können Sie diesen Wert mit ✓ speichern und bestätigen.

WICHTIG: Der Digit-Wert darf nicht mehr schwanken, sondern muss konstant bleiben!!

Nehmen Sie hier keine manuellen Veränderungen vor, da sonst Fehlmessungen auftreten können!



6. Brutto justieren

Nun können Sie sehen, dass der justierte Wert der leeren Waage im Menü angezeigt wird (1). Ist dies der Fall, so können Sie jetzt die volle Waage (Brutto) justieren. Wählen Sie die Option „Brutto justieren“ an.

Brutto justieren = Volle Waage justieren

TIPP: Verwenden Sie zuerst nur 1 Flasche, welche Sie nacheinander in alle vier Ecken der Waage stellen und den Digit-Wert überprüfen. Steigt der Wert in allen vier Ecken gleich hoch, so ist sichergestellt dass die Waage nirgends blockiert ist und korrekt funktioniert. Anschließend können Sie die komplette Waage mit Flaschen befüllen und das Gesamt-Brutto mit Stückzahl/Menge justieren.

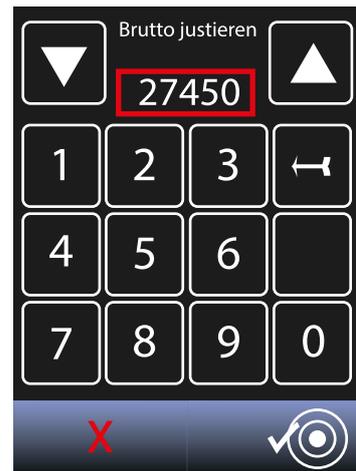
WICHTIG: Desto mehr Flaschen Sie verwenden, umso genauer läuft die Justierung ab.



7. Beladen Sie jetzt die zu justierende Waage mit Flaschen bzw. befüllen Sie die leeren Flaschen bei der Justierung für den Offenausschank mit Wasser. Beachten Sie, dass während des Beladens der Digit-Wert stetig steigen muss, wodurch die korrekte Funktion der Waage kontrolliert werden kann. Warten Sie nun bis der Digit-Wert wieder konstant bleibt. Nur wenn der Wert beim Justieren nicht schwankt, kann ein genaues Abrechnen der Getränke gewährleistet werden.

Bleibt der Digit-Wert konstant, so bestätigen und speichern Sie diesen Wert anschließend wieder mit der ✓-Taste.

Nehmen Sie hier keine manuellen Veränderungen vor, da sonst Fehlmessungen auftreten können!



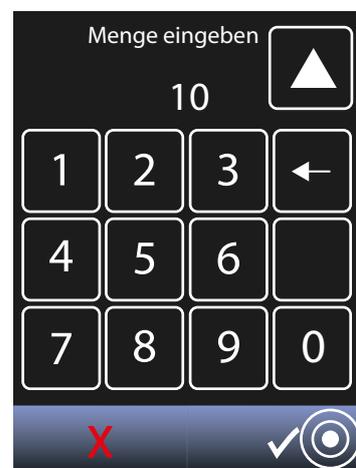
8. Das System zeigt Ihnen, dass der nächste Schritt die Eingabe der Getränkemenge bedarf. Bitte wählen Sie die vorgegebene Taste.



9. Geben Sie die Stückzahl der Getränkeartikel, die sich auf der justierten Waage befinden, im System ein. Anschließend bestätigen und speichern Sie diesen Wert wieder mit der ✓-Taste.

Durch die Mengeneingabe kann das smart-SCHANK-System errechnen, wie viele Digits ein Getränkeartikel besitzt und kann somit die Getränkeabrechnung erfolgreich erledigen.

WICHTIG: Bei Stückgut und Flaschenware wird die Stückzahl der Flaschen eingegeben, beim Offenausschank die Menge in Milliliter.



10. Das System zeigt Ihnen nochmals alle neu justierten Werte. Angefangen vom Wert der leeren **(1)**, bis hin zur vollen **(2)** Waage mit dazugehöriger Stückzahl bzw. Menge der Getränkeartikel, welche sich auf der Waage befinden. Ebenfalls zeigt Ihnen das System die errechneten Digits pro Stück vollautomatisch an **(3)**.



12. Die Justierung ist nun beendet.

Waage deaktivieren

Bei der DIRMEIER-Wiegetechnik können Sie bei Bedarf alle Waagen manuell deaktivieren und wieder aktivieren.

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Waagen“.



2. Wählen Sie in dem geöffneten Waagen-Menü die Option „Waage deaktivieren“.



3. Nun zeigt Ihnen das System eine Auflistung aller Waagen, die im Einsatz sind. Wählen Sie nun die gewünschte Waage, die Sie deaktivieren möchten, aus.



4. Die gewünschte Waage wurde erfolgreich deaktiviert.



Tür deaktivieren

Bei der Wiegetechnik haben Sie die Möglichkeit die Türen der Wiegeläden bzw. des Flaschenschanks zu deaktivieren bzw. langfristig zu verriegeln. Dadurch kann unerwünschter oder unbefugter Zugriff auf bestimmte Wiegeeinheiten unterbunden werden.

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Waagen“.



2. Wählen Sie in dem geöffneten Waagen-Menü die Option „Tür deaktivieren“.



3. Nun zeigt Ihnen das System eine Auflistung aller Türen, die im Einsatz sind. Wählen Sie nun die gewünschte Tür, die Sie deaktivieren möchten, aus.

ZU BEACHTEN:

Die Tür öffnet sich automatisch, wenn ein Kellnerschlüssel mit entsprechender Berechtigung in das Kellnerschloss eingeführt wird oder ein offener Kredit eintrifft.



4. Die gewünschte Tür wurde erfolgreich deaktiviert bzw. verriegelt.

ZU BEACHTEN:

Erst wenn diese Einstellung im Managermenü wieder rückgängig gemacht wurde, kann diese Lade wieder normal geöffnet und verwendet werden!

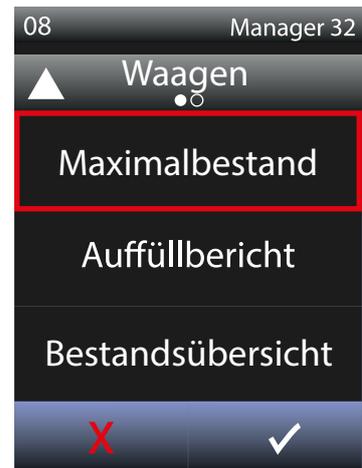


Waagen - Maximalbestand, Auffüllbericht, Bestandsübersicht

Maximalbestand

Der Maximalbestand gibt den maximalen Stückzahlwert eines Getränkeartikels an, welcher auf die dafür vorgesehene Wiegelade passt.

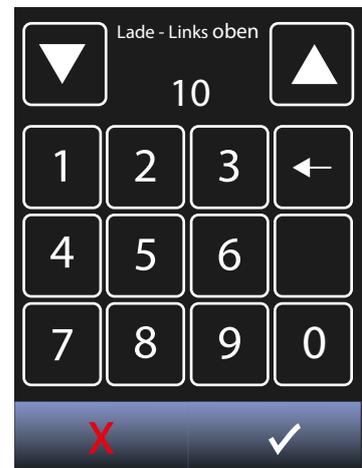
1. Öffnen Sie den Reiter „Waagen“ im Managermenü und scrollen mit Hilfe des Dreiecksymbols zum Ende des Waagenmenü's und wählen anschließend die Option „Maximalbestand“.



2. Geben Sie die maximale Anzahl der Flaschen an, die in die jeweilige Waagenlade passen. Diese Angabe ist für den Auffüllbericht und den Bestandsbericht wichtig um einen Bezug herzustellen.

Bitte beachten:

Die maximale Flaschenanzahl ist immer von den jeweiligen Produkten abhängig und muss bei Produktänderungen stets neu angepasst werden!



3. Speichern Sie Ihre Eingabe.

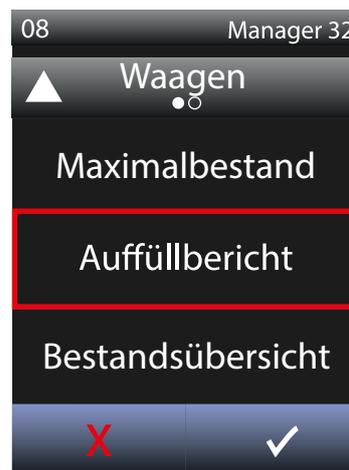


4. Der Maximalbestand wurde erfolgreich gespeichert.

Auffüllbericht

Mit Hilfe des Auffüllberichts können Sie jederzeit einsehen, welche Getränkeartikel Sie in Ihren Wiegeladen oder Ihrem Flaschenschrank auffüllen können. Der Auffüllbericht erfolgt über einen voreingestellten Drucker und/oder Sie erhalten diesen bequem per Mail.

1. Öffnen Sie den Reiter „Waagen“ im Managermenü und scrollen mit Hilfe des Dreiecksymbols zum Ende des Waagenmenü's und wählen dort anschließend die Option „Auffüllbericht“.



2. Mit der  -Taste können Sie nun einen Auffüllbericht an einen optional voreingestellten Drucker ausdrucken. Ebenfalls schickt das smart-SCHANK-System den Auffüllbericht per Mail an alle voreingestellten Empfänger.



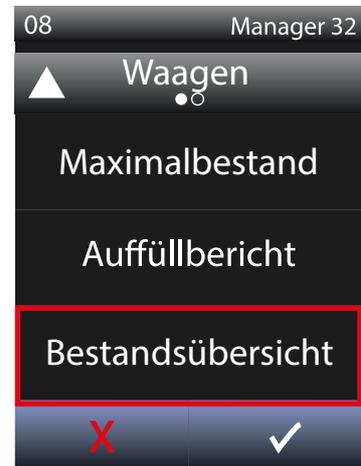
3. Der Auffüllbericht wurde erfolgreich gedruckt / per Mail versendet.



Bestandsübersicht

Mit Hilfe der Bestandsübersicht können Sie jederzeit einsehen, welche Getränkeartikel Sie derzeit in Ihrem Wiegeladen und/oder Ihrem Flaschenschrank befinden, wodurch lästiges Inventurzählen endgültig entfällt. Die Bestandsübersicht erfolgt über einen voreingestellten Drucker und/oder Sie erhalten diesen bequem per Mail.

1. Öffnen Sie den Reiter „Waagen“ im Managermenü und scrollen mit Hilfe des Dreieckssymbols zum Ende des Waagenmenüs und wählen anschließend die Option „Bestandsübersicht“.



2. Mit der ✓ -Taste können Sie nun eine Bestandsübersichtaneinoptionalvoreingestellten Drucker / Bondrucker ausdrucken. Ebenfalls schickt das smartSCHANK-System die Bestandsübersicht per Mail an alle voreingestellten Empfänger.



3. Die Bestandsübersicht wurde erfolgreich gedruckt / per Mail versendet.



Schlüssel zuordnen

Um einen Kellnerschlüssel neu zu- oder umzuordnen bzw. die Zuordnung zu überprüfen, verwenden Sie bitte eines der zwei äußersten Zapfdisplays des Schanksystems. Nachfolgend bedarf es folgender Schritte:

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie nun den Reiter „Schlüssel zuordnen“.



2. Entfernen Sie den Managerschlüssel und stecken stattdessen, wie es das smartSCHANK-System nun auch vorgibt, den zu programmierenden Schlüssel in das Kellnerschloss.



3. Befindet sich der zu programmierende Kellnerschlüssel im Kellnerschloss, zeigt Ihnen das smartSCHANK-System den Schlüssel-Code an.

Weisen Sie als erstes die jeweilige Nummer und anschließend die dazugehörige Benutzergruppe zu. Handelt es sich um eine neue Nummer, so schlägt Ihnen das System als Standard die Benutzergruppe „Bediener“ vor. Die Gruppe kann auf Wunsch noch geändert werden.

Bestätigen Sie bitte anschließend mit der Taste ✓ die Eingabe.



4. Ziehen Sie jetzt den neu zugeordneten Kellnerschlüssel aus dem Kellnerschloss.

5. Um zu überprüfen, ob die Zuordnung korrekt abgelaufen ist, stecken sie nun nochmals den neu zugeordneten Kellnerschlüssel in das Kellnerschloss. Ist die Zuordnung des Schlüssel korrekt abgelaufen, so sehen Sie nun rechts oben die neu zugeordnete Berechtigungsgruppe.



6. Ihr Schlüssel wurde erfolgreich am Schanksystem zugeordnet.

TIPP:

Um mehrere Schlüssel nacheinander zu prüfen bei Schritt Nummer 3 keine Taste drücken, sondern ausschließlich nacheinander Schlüssel anstecken und die Zuordnung überprüfen.

WICHTIG:

Bitte beachten Sie, dass die zugeordneten Kellnerschlüssel an Ihrem Kassensystem separat angelegt werden müssen! Prüfen Sie anhand einer Testbuchung, ob alle Daten korrekt von der Kasse übertragen bzw. abgeholt werden! Die Fa. DIRMEIER übernimmt keine Gewährleistung für fehlerhaft programmierte Schlüssel!

Ausgießer zuordnen

Um einen Ausgießer neu zuzuordnen oder umzuordnen, bedarf es folgender Schritte:

BITTE BEACHTEN:

Bitte verwechseln Sie nicht die Weinausgießer (blaue Ausgießer) mit den Schnapsausgießern (schwarze Ausgießer). Beide unterscheiden sich in der Durchlaufgeschwindigkeit!

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie nun den Reiter „Ausgießer zuordnen“.



2. Folgen Sie der Anweisung und stecken Sie den Ausgießer, welchen Sie neu zuordnen möchten, in den Aktivatorring des Ringsystems.



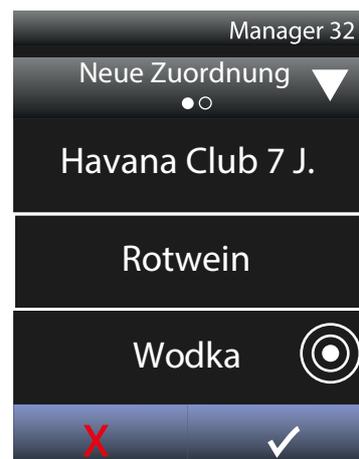
3. Nun zeigt Ihnen das smartSCHANK-System den hinterlegten Code und die aktuelle Zuordnung des Ausgießers an.

Bedarf es bei der Zuordnung des Ausgießers Änderungen, so wählen Sie die Option „Neue Zuordnung“.



4. In der angezeigten Liste können Sie Ihre neue Zuordnung für den gewünschten Ausgießer per Displaydruck neu wählen.

Die Auswahlliste ist alphabetisch sortiert.



5. Das System zeigt Ihnen nochmals Ihre vorgenommenen Änderungen an. Bitte prüfen Sie diese und bestätigen und speichern Sie anschließend die neue Zuordnung mit ✓.



6. Die neue Zuordnung des Ausgießers wurde erfolgreich durchgeführt.

Kredite löschen

Es wurde ein Kredit zuviel an Ihrer Schankanlage erzeugt? Mit den folgenden Schritten können Sie Kredite, welche zuviel oder falsch erzeugt wurden, ganz einfach löschen:

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Kredite löschen“.



2. Das System zeigt Ihnen nun eine Liste mit allen momentan offenstehenden Krediten an.

Im rechts dargestellten Beispiel stehen zwei Cola long als Kredite im Augenblick offen (1).



3. Nun gibt es zwei Möglichkeiten:

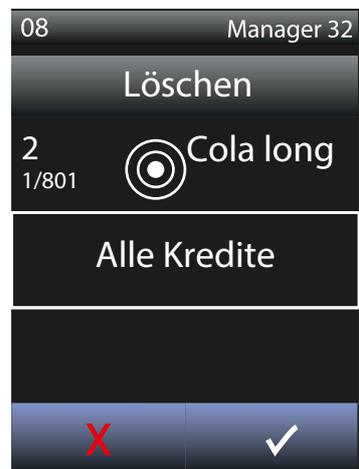
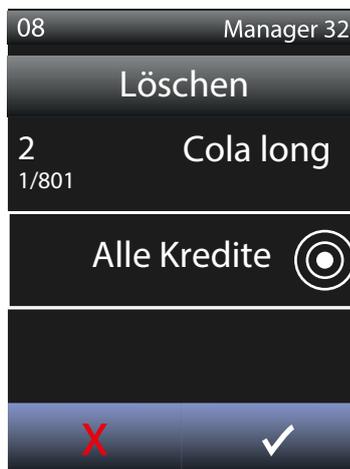
Alle Kredite im GESAMTEN System löschen:

oder

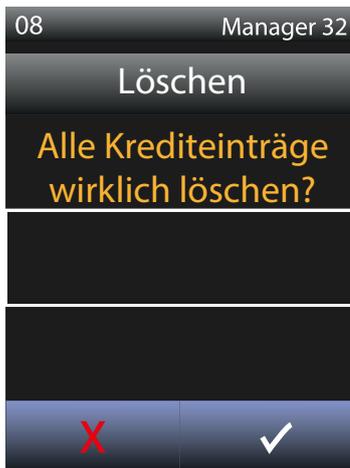
Nur einen einzelnen Kredit löschen:

Wenn Sie alle Kredite im **GESAMTEN System** löschen möchten, dann wählen Sie die Option „Alle Kredite“.

Wenn Sie nur einen Kredit löschen möchten, wählen Sie den genannten Kredit per Displaydruck an, um in dessen Untermenü zu gelangen.



Anschließend bestätigen Sie nochmals, dass Sie wirklich **alle** Kredite löschen möchten.



Alle offenen Kredite im **kompletten System** wurden gelöscht!!!

Anschließend bestätigen Sie nochmals, dass Sie **einen** offenen Kredit wirklich löschen möchten.



Nun wurde von den zwei offenen Krediten nur einer gelöscht. Der zweite offene Kredit steht im System noch offen.



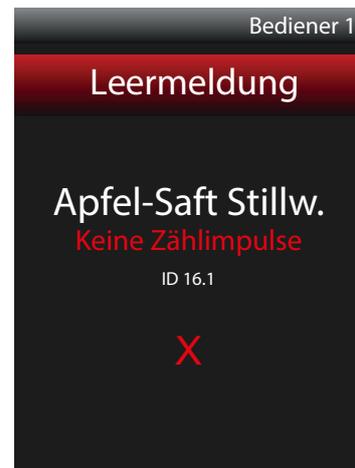
4. Die gewünschten Kredite wurden erfolgreich gelöscht.

Zähler deaktivieren

Wenn ein Getränk in ausreichender Geschwindigkeit läuft und dennoch die Leermeldung „Keine Zählimpulse“ erscheint, dann liegt vermutlich eine Verschmutzung oder ein Defekt des Zählers vor. Ist dies der Fall muss Fachpersonal hinzugezogen werden. Um den Schankbetrieb bis zum Eintreffen der Techniker nicht zu beeinträchtigen, können Sie den defekten Zähler deaktivieren. Hier bedarf es folgender Schritte:

1. Das Zapfdisplay zeigt die Meldung „Keine Zählimpulse“ an.

Aus der Leermeldung können Sie entnehmen, um welchen Zähler es sich handelt (z.Bsp. ID 16.1).



2. Öffnen Sie das Managermenü und wählen Sie den Reiter „Zähler deaktivieren“.



3. Wählen Sie in der angezeigten Liste den Zähler, den Sie deaktivieren möchten, per Displaydruck aus.

Wird der Zähler deaktiviert, so wird von Volumenportionierung auf Zeitportionierung automatisch umgestellt.



4. Der gewünschte Zähler ist nun deaktiviert, was Sie auch auf dem Zapfdisplay ablesen können.



6. Nach der Deaktivierung des Zählers muss die Getränkeportion getestet werden und bei Bedarf die „Zähler-Justierung“ für die Zeitsteuerung des Ventils durchgeführt werden.

7. Bitte rufen Sie unseren technischen Support an (+49 9433 204498-64) oder schreiben Sie eine Mail an support@dirmeier.de.

BITTE BEACHTEN:

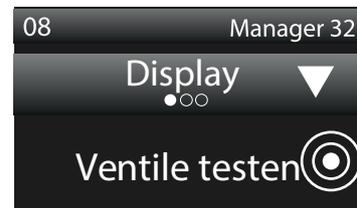
Bei dieser Zähler-Deaktivierung handelt es sich lediglich um eine Übergangslösung, da hierdurch Portionsschwankungen und Portionsänderungen auftreten können.

Bitte kontaktieren Sie umgehend unseren technischen Support!

Ventile testen

Mit der Funktion „Ventile testen“, kann wie der Name bereits sagt, ein einzelnes Ventil getestet werden. Zusätzlich wird ebenfalls die Zuordnung des Zählers oder der Zeitsteuerung angezeigt. Diese Funktion ist nützlich, um die korrekte Funktion eines Ventils, sowie des zugeordneten Zählers auf einfache und schnelle Weise zu prüfen.

1. In dem geöffneten Managermenü wählen Sie den Reiter „Ventile testen“.



2. Das System zeigt eine Auflistung der zu den jeweiligen Zapfdisplays gehörenden Ventile an. Wählen Sie hier per Displaydruck das Ventil aus, dass Sie testen möchten.



3. Jetzt befinden Sie sich im Untermenü des ausgewählten Ventils. Mit dem Öffnen des Ventils und dem Starten des Getränks wird der aktuelle Zählerwert und die Zählernummer angezeigt.

Um nun das ausgewählte Ventil zu testen, wählen Sie die Funktion „..... testen“ und halten diese gedrückt. Während Sie diese Funktion ausführen, muss ein Zeitwert in dem Feld „Aktueller Wert“ erscheinen, welcher stetig nach oben zählt. Ist dies der Fall so können Sie sicher sein, dass das ausgewählte Ventil richtig funktioniert. Ist dies nicht der Fall so kontaktieren Sie bitte umgehend unseren technischen Support.



Das Ventil öffnet so lange wie die Option „Ventil öffnen“ gedrückt wird.

6. Öffnet das getestete Ventil nicht, dann rufen Sie bitte unseren technischen Support an (+49 9433 204498-64) oder schreiben Sie eine Mail an support@dirmeier.de.

8. NOTBETRIEB

Das smartSCHANK-System erfüllt durch seine einzigartige Einzel-Modulbauweise die höchsten Anforderungen an Betriebssicherheit und Notbetrieb. Sollte die Funktion des Gesamtsystems aus irgendwelchen Gründen gestört sein, so besitzen alle Einzelkomponenten mit Verriegelungs- oder Absperrventilen eine unabhängige Notbetriebsfunktion.

Behinderungen des Gesamtsystems können durch Spannungsausfälle, Leitungsunterbrechungen, Kassenstörungen oder sonstiger Netzwerk- oder Systemstörungen verursacht werden.

Um im Falle einer extern verursachten Störung den Bezug von wichtigen Getränken sicherzustellen, können alle einzelnen Komponenten mit Verriegelungs- oder Absperrfunktion durch einen Schalter für den Notbetrieb aktiviert werden.

Das Freigeben der Absperrventile für Zapfhähne ermöglicht in einem solchen Notfall das ungehinderte Zapfen aller Getränke. Tür- und Schubladen-Verriegelungen können ebenfalls dauerhaft aktiviert werden, um Zugriff auf die Getränke in den Schubladen zu erhalten.

In einem Notfall kann somit innerhalb weniger Sekunden durch die Aktivierung des Notschalters die Versorgung Ihrer Gäste mit den wichtigsten Getränken sichergestellt werden. Hierbei sorgt die intelligente und leistungsgeregelte Ventilsteuerung des smartSCHANK-Systems dafür, dass die aktivierten Ventile auch bei längerfristig aktiviertem Notbetrieb keinen Schaden erleiden. Es gibt keine Zeitbegrenzung für die Nutzung des Notbetriebs.

Sicherheit und Nachvollziehbarkeit für den Notbetrieb

Um auszuschließen, dass der Notbetrieb nicht unberechtigt aktiviert ist, sollte die Aktivierung mit einem gesicherten Schalter erfolgen. In der Praxis werden Notbetriebsschalter deshalb im abgesperrten Schankkopf integriert oder mit einem Schlüsselschalter ausgeführt.

Im Weiteren wird ein aktivierter Notbetrieb im gesamten System (auf allen Displays) deutlich mit einem rotem Balken inklusive dem Text „Notbetrieb“ angezeigt. Eine unabsichtliche Nutzung wird damit vermieden. Darüber hinaus wird jede Nutzung des Notbetriebs im Aktionsjournal des Schanksystems eingetragen und aufgezeichnet, so dass eine Nutzung auch nach sehr langer Zeit noch sekundengenau nachgeprüft und kontrolliert werden kann.

Soweit Komponenten noch Verbindung und Funktion zur Master-Steuerung besitzen, werden auch im Notbetrieb alle Daten erfasst und gespeichert. Auch dies ist ein besonderes Feature des smartSCHANK-Systems, um Nachvollziehbarkeit und Sicherheit zu optimieren.

9. SCHLÜSSEL UND BERECHTIGUNGEN

Die Kellnerschlüssel dienen zur schnellen, einfachen und sicheren Benutzeridentifikation Ihres Personals an jedem Kassen- und Schanksystem. Die magnetischen Schlüssel rasten von selbst ein und initiieren die Übertragung der Identifikationsnummer. Jeder Schlüssel verfügt über eine einzigartige ID-Seriennummer, die nicht manipulierbar ist und somit eine genaue Zuweisung des Personals garantiert. Unbefugte Zugriffe durch andere Schlüssel sind ausgeschlossen, ein reibungsloser Ablauf der Prozesskette ist bei Ihnen jederzeit gewährleistet. Die Kellnerschlüssel und deren Berechtigungen hängen vom verwendeten Betriebsmodus ab.



Addimat



Dallas

Die beiden obenstehenden Fotos zeigen die am häufigsten verwendeten Arten von Kellnerschlüsseln. Natürlich können auch alle sonstig am Markt verfügbaren Schlüsselssysteme angeschlossen werden. Individuelle Besonderheiten sind dabei zu beachten und bei Bedarf bei unseren technischen Support zu erfragen

Arten der Berechtigungen

Zur einfacheren und sicheren Berechtigungsdefinition werden alle einzelnen Benutzer zu einer Benutzergruppe zugeordnet, über welche die Berechtigungen gesteuert sind. Aufwendige Einzeleinstellungen entfallen damit.

Bediener

Die Bediener sind die am häufigsten eingesetzten Benutzer, sie stellen den Service-Kellner dar. In Abhängigkeit der Systemeinstellungen arbeitet dieser im Kredit- und im Debit-Modus. Zuvor an der Kasse bonierte Getränke können von ihm selbst direkt bezogen werden. Der dabei erscheinende „virtuelle Bon“, erleichtert den Ablauf beim Zapfen der Getränke. Die deutlich erscheinende Kreditliste für sonstige Getränke vermeidet Fehler nahezu vollständig.

Optional ist es möglich, dass Getränke mit und ohne Tischpflicht direkt bezogen werden können. Die dadurch erzeugten Bonierungen können von der Kasse abgeholt und automatisch gebucht werden.

Kredit-Schankkellner

Der Kredit-Schankkellner darf in der Regel Kredite von allen Bedienern abarbeiten, sofern nicht über die Teamzuordnung Einschränkungen definiert sind. Die individuellen Kredit-Autostart-Funktionen und der „virtuelle Bon“, für das Zapfen der Getränke mit Angabe der Stückzahl, der Kellnernummer sowie optional der Tischnummer, erleichtern und beschleunigen hierbei das Zubereiten der Getränke erheblich.

Ein weiteres Feature stellen die konfigurierbaren „Freigetränke“, wie z.B. Bierschaum dar, welche auch ohne Kredit gezapft werden können und vollautomatisch genaustens im System gebucht werden. Für Tischeingabe und Umsatzbuchungen ist ein Kredit-Schankkellner hingegen nicht berechtigt.

Debit-Schankkellner

Der Debit-Schankkellner besitzt die Rechte und Funktionen des Kredit-Schankkellners. Zusätzlich hat er jedoch die Berechtigung, selbst Umsatzbuchungen durch Debit-Zapfvorgänge (Bonierungen) zu tätigen, identisch wie der Bediener.

Vorzapf-Schankkellner

Der Vorzapf-Schankkellner stellt eine weitere Variante der Schankkellner dar. Dieser darf alle berechtigten Getränke bereits vor der Bonierung durch Kellner, somit noch ohne Kredit, an der Schankanlage entnehmen. Zugleich ist er dazu berechtigt, alle offenen Kredite aller Bediener abzuarbeiten, identisch wie andere Schankkellner.

Getränke, welche noch ohne Kredit vorgezapft wurden, werden im System als negativer Kredit (Minuskredit) erfasst und mit den entsprechenden Minusmengen im Display angezeigt. Die Darstellung in den Displays garantiert hierfür stets die perfekte Kontrolle über noch fehlende und nachzuholende Buchungen.

Diese negativen Kredite werden mit den nachträglich eingehenden Bonierungen der Kellner ausgeglichen. Zu viel gezapfte Getränke sind im System erfasst und sind auf den Abrechnungen detailliert aufgeführt.

Manager

Manager besitzen grundsätzlich und unabhängig von Systemeinstellungen eine Debit-Berechtigung, sie dürfen somit stets alle Getränke an der Schankanlage entnehmen.

Darüber hinaus besitzt der Manager die Berechtigung, die freigegebenen Systemeinstellungen über das Mangermenü am Schanksystem vorzunehmen bzw. abzuändern.

Systemadministrator

Der Systemadministrator hat über das Mangermenü hinaus die Berechtigung mittels Systemmenü am smartSCHANK-Assistenten, alle grundlegenden Konfigurationen des smartSCHANK-Systems zu konfigurieren und abzuändern.

Wir weisen ausdrücklich daraufhin, dass diese Berechtigung nahezu ausschließlich für Installations- und Servicezwecke zu verwenden ist!

Personalschlüssel

Der Personalschlüssel dient Ihren Mitarbeitern dazu, Getränke für sich zu entnehmen. Welche Getränke bei dieser Berechtigung mit einbezogen werden, kann individuell konfiguriert werden.

Jeder einzelne Personalschlüssel wird im System einzeln abgerechnet.

Frühstückskellner

Der Frühstückskellner darf ausschließlich freigegebene Frühstücksgetränke beziehen. Welche Getränke bei dieser Berechtigung mit einbezogen werden, kann individuell konfiguriert werden.

Jeder einzelne Frühstückskellner wird im System immer separat abgerechnet.

Auffüllschlüssel

Der Auffüllschlüssel dient Ihnen dazu, die Verriegelungen der Schubladen bzw. der Türen zu öffnen, um Stückgut oder Offenausschank-Produkte auf den Wiegeladen wieder aufzufüllen.

Anderweitig besteht für diese Benutzergruppe keine Berechtigung.

Zusätzlich kann der Auffüllschlüssel an jedem Display für Waagen sowohl den Auffüllbericht, wie auch den aktuellen Bestandsbericht aufrufen, um die Überwachung und Befüllung der Wiegeladen deutlich zu erleichtern und zu beschleunigen.

Reinigung

Für Reinigungsarbeiten können eigene Schlüssel mit entsprechender Berechtigung angelegt werden. Nur mit Hilfe dieses Schlüssels gelangen Sie in das Reinigungsmenü des smartSCHANK-Systems und besitzen die Berechtigung alle Ventile für Reinigungszwecke zu öffnen. Ebenfalls ist es auch möglich, dass über diesen Schlüssel Zähler und Ventile (bei Bedarf) neu justiert werden können.

Jede Reinigung wird vollautomatisch mit Beginn und Ende sowie den entsprechenden Durchlaufmengen dokumentiert und gespeichert. Für die Reinigung wird eine separate Abrechnung erstellt. Dies erledigt das System eigenständig und vollautomatisch.

Optionen in Absprache mit unserem Support

Es ist möglich verschiedene Berechtigungen und Rollen zu einem Team zusammen zu fassen. Dies ermöglicht Ihrem Personal Besuchergruppen schnell und problemlos abzuarbeiten, ohne dass jegliche Hektik verursacht wird. So kann das erste Team, welches aus einem Vorzapf-Schankkellner und sechs Bedienern besteht, sich um die Feier im großen Saal kümmern, während sich das zweite Team, welches aus einem Kredit-Schankkellner und drei Bedienern besteht, sich dem regulären Alltagsgeschäft widmen.

Ihnen ist es auch möglich, eine zeitliche Begrenzung von Benutzergruppen festzulegen. Beispielsweise können Sie den Frühstücksschlüssel auf die Zeit von 05.00 Uhr bis 10:00 Uhr eingrenzen.

10. ZAPFPOOLE

Der Zapfpool funktioniert ähnlich wie ein Bankkonto. Auf der linken Seite des Hauptmoduls werden die bonierten, jedoch noch nicht gezapften Getränke in grüner Farbe als Plusmenge angezeigt. Auf der rechten Seite befinden sich dagegen die bereits gezapften, aber noch nicht bonierten Getränke in roter Farbe als Minusmenge.

Die Zapfpoole richten sich nach Ihrem verwendetem Modi (Debit- oder Kreditmodus). Gerne berät Sie hierfür unser technischer Support!

	Kredite (2)	Pool (4)	Tasten (4)
		Helles	5,00l
Bonierte Getränkmenge, die noch nicht gezapft wurde.	4,00l	Weizen	1,00l
	3,00l	Limo	
		Spezi	
Getränkemenge Total	1,00l	Total	

*Gezapfte Getränkmenge,
die noch nicht boniert wurde.*

Grundlegende Begriffe zum Thema „Zapfpoole“

Kreditverfallzeit

Wird ein offener Kredit nicht entnommen, so wird dieser nach der Kreditverfallzeit „ungenutzt“ vom Display entfernt und ist somit nicht mehr zapfbar. Die Kreditverfallzeit beschreibt die Zeitspanne, die vergeht, bis der ungenutzte Kredit in das Journal verschoben wird.

Minus Kreditlöschzeit

Wird ein Getränk unberechtigt gezapft und auch nicht von einem eingehenden Kredit ausgeglichen, so wird dieser Zapfvorgang nach einer bestimmten Zeitspanne aus dem aktiven System entfernt und als „unberechtigt“ in das Journal geschoben. Die Zeitspanne wird als Minus Kreditlöschzeit bezeichnet.

Verrechnungszeit

Die Verrechnungszeit bezeichnet die Zeitspanne, die vergeht, bis ein eingehender Kredit mit einem Minuskredit ausgeglichen wird.

Beispiel: In unserem Pool weißt das Weißbier eine Minusmenge von 1,2 Litern auf, das bedeutet, dass diese 1,2 Liter gezapft aber noch nicht boniert wurden. Anschließend boniert eine Bedienung 3 Weißbier (0,5 Liter). Der eingehende Kredit dieser drei Biere wird nicht sofort mit dem Minus ausgeglichen, sondern erst nach einer zuvor eingestellten Zeitspanne.

Abrechnungseinheit/Debitumwandlung

Optional kann für jeden Zapfpool eine „Abrechnungseinheit mit PLU-Nummer“ festgelegt und konfiguriert werden. Wurde ein Getränk unberechtigt gezapft, und innerhalb der erlaubten Zeit auch nicht von einem eingehenden Kredit ausgeglichen, so wird nach der ebenfalls frei konfigurierbaren Zeit für die Debit-Umwandlung die unberechtigte Zapfmenge vollautomatisch in Getränkebuchungen mit PLU-Nummer umgewandelt. Das Schanksystem führt ein vollständiges Journal über die gezapften und in Buchungen gewandelte Mengen.

Toleranz-Werte

Die erlaubten und individuell bestimmbaren Toleranzwerte werden in drei Gruppen gegliedert:

- Mindest-Toleranzmenge
- Erlaubte Toleranzmenge in %
- Maximale Toleranzmenge

Das Zusammenspiel dieser drei Richtwerte erklären wir anhand des unten stehenden Beispiels. Unsere Beispiels-Werte lauten:

Mindest-Toleranzmenge 30 ml | Erlaubte Toleranz 3% | Maximale Toleranzmenge 200 ml

Buchungsmenge	Erlaubte Toleranz in %	Erlaubte tatsächliche Toleranz	Maximal erlaubte Zapfmenge	Grund
0,5 Liter	15 ml <small>(3% der Buchungsmenge)</small>	30 ml	0,53 Liter	Wegen der Mindest-Toleranzmenge
5 Liter	150 ml <small>(3% der Buchungsmenge)</small>	150 ml	5,15 Liter	
30 Liter	900 ml <small>(3% der Buchungsmenge)</small>	200 ml	30,2 Liter	Wegen der Maximalen-Toleranzmenge

An der Kasse wird eine Buchungsmenge von 0,5 Liter erfasst. Bei einer erlaubten Toleranz von 3 Prozent würde die Toleranz somit 15 Milliliter betragen, das bedeutet, dass rein rechnerisch 515 Milliliter gezapft werden dürften. Da jedoch eine Mindest-Toleranzmenge von 30 Milliliter im System voreingestellt wurde, dürfen nicht 515 sondern 530 Milliliter gezapft werden. Im nächsten Beispiel wird eine Buchungsmenge von 5 Litern erfasst. Die erlaubte Toleranz würde somit 150 ml betragen. Da die Mindest-Toleranzmenge nicht unterschritten und die Maximale-Toleranzmenge nicht überschritten wird, darf hier eine Menge von 5,15 Liter gezapft werden. Bei unserem letzten Beispiel wird eine Buchungsmenge von 30 Litern erfasst, somit würde die erlaubte Toleranz bei 900 Milliliter liegen. Da jedoch unser Maximaler-Toleranzwert bei 200 Milliliter festgesetzt wurde, darf eine tatsächliche Menge von 30,2 Liter gezapft werden.

Zapfpause: Erfolgt für die Dauer der festgelegten Zapfpause kein Zapfvorgang, wird im System eine Art „Clearing“ mit verschiedenen Funktionen durchgeführt, was ein ganz besonders Leistungsmerkmal des smartSCHANK-Systems darstellt. Zum einen wird dadurch ein Aufsammeln von Restmengen verhindert und das Zapfverhalten seiner (Schank-) Kellner kann besser beurteilt werden.

Restmengenlöschzeit: Restmengen von angefangenen Getränken, dessen Zapfvorgang unterbrochen wurde, werden nach dieser konfigurierbaren Zeit aus dem System entfernt und zur Dokumentation in das Journal verschoben.

Unterschanklöschzeit: Sehr kleine Restmengen von Getränken, welche bereits zu mehr als 90% fertig gezapft wurden, werden im smartSCHANK-System speziell verwaltet und können durch eine kürzere Löschzeit deutlich schneller aus dem aktiven System entfernt und dokumentiert werden.

Beide Löschzeiten für Restmengen und Unterschank ermöglichen die individuelle Fertigstellung der Getränke auch mit Zapfunterbrechungen und Nachzapfen, verhindern aber auch das Aufsammeln von Restmengen durch bewusst nicht vollständig befüllte Gläser. Der Abrechnungssicherheit wird damit ein wesentlicher Beitrag geleistet.

10.1 Zapfvorgang ohne Sperrventile

Wir empfehlen das Getränk ERST zu bonieren und dann aus der Schankanlage zu entnehmen, da das System für bonierte Getränke eine Toleranz gewährt. Wird das Getränk erst entnommen und nachboniert wird keine Toleranz „gutgeschrieben“.

Sind keine Sperrventile verbaut, so kann immer gezapft werden!

Funktion

In der Regel ist ein Schankkellner als Default (fix) im System konfiguriert, welcher alle Kredite von allen Kellnern abzapfen darf. Meist der Kreditschankkellner 63. Eintreffende Kredite werden am System vollautomatisch „virtuell“ freigeschaltet, Kredite werden mit Getränkebezeichnung und Menge in der Poolübersicht dargestellt. Beim Entnehmen der Getränke wird der aktive Zapfvorgang angezeigt und ständig mitgeführt. Nach Beendigung des Zapfvorgangs werden die Mengen auf Restmenge, Toleranzen, sowie Über- und Unterschank geprüft und entsprechend der Konfigurationsvorgaben bewertet und gespeichert. Ist der Bezug im Toleranzbereich, sieht man am Hauptmodul weder einen roten noch grünen Balken. Die Toleranz wird ins Journal geschrieben und der Vorgang ist abgeschlossen.

Zeigt der smartSCHANK-Assistent noch ein grüner Balken, so ist eine Restmenge vorhanden, welche noch entnommen werden kann. Wird die Restmenge nicht entnommen, so wird diese vom System automatisch vom Display entfernt und als „ungenutzte Restmenge“ in das Journal eingetragen.

Beim Betrieb „ohne Sperrventile“ ist ein Arbeiten mit Kellnerschlüssel zwar möglich, jedoch nicht empfehlenswert!



Beispiel: Ein Bediener spart sich über Restmengen 1,0 Liter Bier im System auf. Daraus könnte dieser nun 2 Bier à 0,5 Liter zapfen und an den Kunden, ohne zu bonieren, ausgeben. Da dies die Abrechnung verfälschen würde, wurde die Restmengenlöschzeit ins Leben gerufen.

Wurden mehr Getränke gezapft, als boniert wurden, so zeigt das Display des smartSCHANK-Assistenten einen roten Balken in der Poolübersicht. Um die Minusmenge auszugleichen, gibt es verschiedene Möglichkeiten:

Nachbonieren: Der eintreffende Kredit wird nach Ablauf der Verrechnungszeit mit dem Minus ausgeglichen! Jedoch ohne Toleranz!

Debitumwandlung: Die Menge wird in eine feste Abrechnungseinheit umgewandelt und von der Kasse abgeholt

Minuskreditlöschzeit: Der Vorgang wird ins Journal verschoben als „unberechtigter Zapfvorgang“.

Wird ein Kredit von der Kasse geschickt aber nicht gezapft, so bleibt dieser bis zum Erreichen der Kreditlöschzeit verfügbar und wird anschließend ins Journal als „Ungenutzter Kredit“ eingetragen und vom System entfernt.

10.2 Zapfvorgang mit Sperrventile

Es kann nicht immer gezapft werden (Nur über Bonierung oder Tastendruck).

Funktion

In der Regel ist entweder ein Schankkellner als Default (fix) im System konfiguriert, welcher alle Kredite von allen Kellnern seines Teams abzapfen darf, oder jeder angemeldete Bediener holt sich „seinen“ Kredit durch Stecken des Kellnerschlüssels. Eintreffende Kredite werden am System vollautomatisch freigeschaltet und am zuständigen Display als „virtueller Bon“ dargestellt. Beim Entnehmen der Getränke wird der aktive Zapfvorgang angezeigt und ständig mitgeführt. Nach Beendigung des Zapfvorgangs werden die Mengen auf Restmenge, Toleranzen, sowie Über- und Unterschank geprüft und entsprechend der Konfigurationsvorgaben bewertet und gespeichert. Ist der Bezug im Toleranzbereich, sieht man am Hauptmodul weder einen roten noch grünen Balken. Die Toleranz wird ins Journal geschrieben und der Vorgang ist vorbei.

Zeigt der smartSCHANK-Assistent noch ein grüner Balken, so ist eine Restmenge vorhanden, welche noch entnommen werden kann. Wird die Restmenge nicht entnommen, so wird diese vom System automatisch vom Display entfernt und als „ungenutzte Restmenge“ in das Journal verschoben.

Für den Zapfpool können 3 Varianten eingestellt werden:

Gesamtmenge: Im Modus „Gesamtmenge“ bleibt das Ventil vollautomatisch solange geöffnet, bis alle verfügbaren Kredite gezapft wurden. Es ist keine Unterbrechung des Zapfvorgangs gegeben, wodurch sich das Zapfverhalten identisch zu manuellen Zapfanlagen zeigt. Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass der Zapfer über die Kreditliste stets aktuell darüber informiert ist, welche und wie viele Getränke noch zu zapfen sind und welches Getränk sich aktuell in Bearbeitung befindet. Getätigte Bonierungen können so nicht vergessen werden, was zur Verbesserung des Betriebsablaufes beiträgt.

Auf Wunsch kann der Kredit-Autostart auch deaktiviert werden, die jeweiligen Buchungen können dann mit einem einzigen Tastendruck zum Zapfen aktiviert werden.

Einzelmenge: Das Getränkeventil schließt nach jeder Portion automatisch für einen kurzen Moment, um den Zapfer die Information über die Fertigstellung der Portion zu geben. Nach der einstellbaren „Portionierpause“ wird das Ventil vollautomatisch für die nächste Portion geöffnet. Die Auswahl der nächsten Portion erfolgt automatisch nach Reihenfolge, jedoch kann jederzeit durch den Benutzer eine bestimmte Portion ausgewählt und vorgezogen werden.

Diese Dauerfunktion ermöglicht eine vollautomatisch gesteuerte Portionierung ohne Tastendruck, was bedeutet dass die Hände für die Gläser frei bleiben, und den Ablauf beschleunigt.

Anmerkung:

Diese Dauerfunktionen können in Abhängigkeit der Erlaubnis auch für den Debit-Betrieb genutzt werden, was einen extrem schnellen Bezug von Zapfgetränken ermöglicht.

11. Displaymeldungen

In diesem Abschnitt werden mögliche Warnungen und Systemmeldungen mit entsprechenden Lösungswegen, welche Sie zur Problembeseitigung führen, erläutert.

Es gibt zwei Kategorien von möglichen Displaymeldungen:

■ Warnungen (Gelb)

■ Systemfehler (Rot)



■ Mögliche Warnungen

1. Kassendaten/ Debitfehler
Diese Warnung erscheint, wenn die Kasse die Daten des Schanksystems nicht abholt. Prüfen Sie die Kabelverbindung der Kasse anhand des Datenmonitors/LED's. Gegebenenfalls Kassentechniker informieren.
2. Leermelder aktiv
Diese Warnung zeigt Ihnen, dass Ihr Getränkefass leer und dadurch der Leermelder aktiv ist. Bitte wechseln Sie das Fass und entlüften die Leitungen.
3. Meldung „Weizen letztes Fass!“
Am automatischen Fassumschalter wurde das letzte Fass angezapft. Bitte schließen Sie in der nächsten Zapfpause neue Fässer an.
4. CO² Flasche leer
Diese Meldung zeigt Ihnen, dass Ihre CO²-Gasflasche leer ist. Bitte wechseln Sie unverzüglich die Gasflasche, da ansonsten Zapfstörungen auftreten können.
5. Mischgas leer
Diese Meldung zeigt Ihnen, dass Ihre Mischgas-Gasflasche leer ist. Bitte wechseln Sie unverzüglich die Gasflasche, da sonst Zapfstörungen auftreten können.
6. Temperatur Kühlhaus prüfen
Diese Meldung zeigt Ihnen eine Temperaturüberschreitung Ihres Kühlhauses an. Bitte prüfen Sie unverzüglich die Temperatur Ihres Kühlhauses.
7. Unbekannter Kredit am Hauptmodul
An der Kasse wurde dem Schanksystem eine unbekannte PLU-Nummer weitergegeben. Bitte prüfen Sie die unbekannte PLU-Nummer und informieren gegebenenfalls den technischen Support, welcher Ihnen die unbekannte PLU-Nummer in das System einpflegt.

DIRMEIER Systems GmbH
Siemensstraße 2
92507 Nabburg

info@dirmeier-systems.de

www.smartSCHANK.com