

Bedienungsanleitung

Control Master M 700 / 3100

V. 1.65t / 1.65V

Index Control- Master

1.	Bestückung und Versiegelung der Flaschen
2.	Ausschank
2.b	Ausschank von Cocktails
3.	Reinigung und Pflege
4.	Abrechnung
5.	Voreinstellungen
5.1	Gesamtumsatz
5.2	Umsatz Preisgr.
5.3	Umsatz Cocktails
5.4	Mengenauswertung
5.5	Umsätze drucken
5.6	Umsatz löschen
5.7	Datum eingeben
5.8	Uhrzeit eingeben
5.9	Portionierzeiten
5.10	Portionierpause
5.11	Sollkorrektur
5.12	Kreditsystem
5.13	Serielle Schnittstelle
5.14	Listen drucken
5.15	Währung wählen
5.16	Bondruckerwahl
5.17	Preisumschaltung
5.18	Artikel eingeben
5.19	Schankbetrieb
5.20	Umsatz ansehen
5.21	Autom. Bondruck
5.22	Kellner eingeben

Index Programmierung über PC

B.	Bedienung der PC-Mini Software
B.1	Installation der PC-Mini Software
B.2	Datensätze verwalten
B.3	Stammdaten
B.3.1	Artikelliste
B.3.2	Serviervorschlagsliste
B.3.3	Cocktailbestandteile
B.3.4	Cocktailliste
B.3.5	Portionierzeiten
B.3.6	Sonderpreisumschaltung
B.4	Kommunikation
B.4.1	Schnittstelle einstellen
B.4.2	Download zum Gerät
B.4.3	Daten Lesen
B.4.4	Kellnerumsatz löschen
B.4.5	Preisumschaltung
B.4.6	Datum/Uhrzeit senden
B.4.7	Ausgabestellen freigeben Ausgabestellen löschen
B.5	Umsatz
B.6	Information
B.7	Exit
	Belegung der RS232-Bondruckerleitung
	Anbindung des TBT Kreditsystems
	Varilec

1. Bestückung und Versiegelung der Flaschen

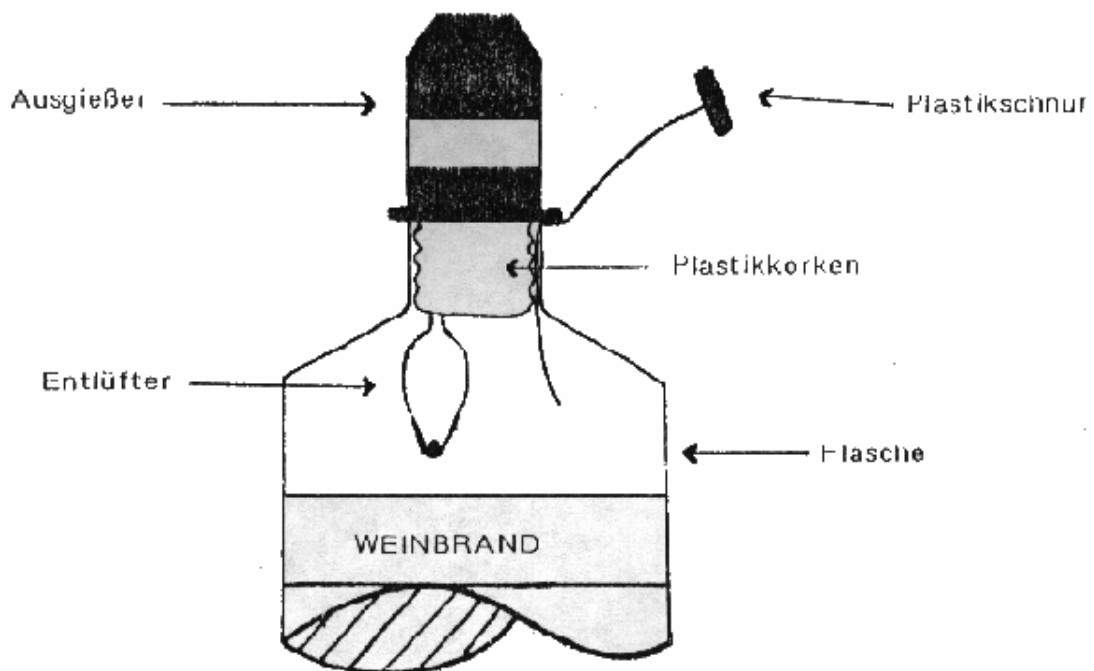
Beim Control Master Mini 700 gibt es 7, beim Control Master Mini 3100, 31 unterschiedliche Ausgießer.

Sollten Sie mehr Spirituosensorten haben, als ihr System sortenspezifisch erfassen kann, dann können Sie immer noch ihren Gesamtumsatz kontrollieren, indem sie Preisgruppen bilden.

Das bedeutet jede Spirituose mit dem gleichen Preis, der gleichen Ausgabemenge und einer ähnlichen Viskosität erhält einen Spezialausgießer mit der gleichen Kodierung.

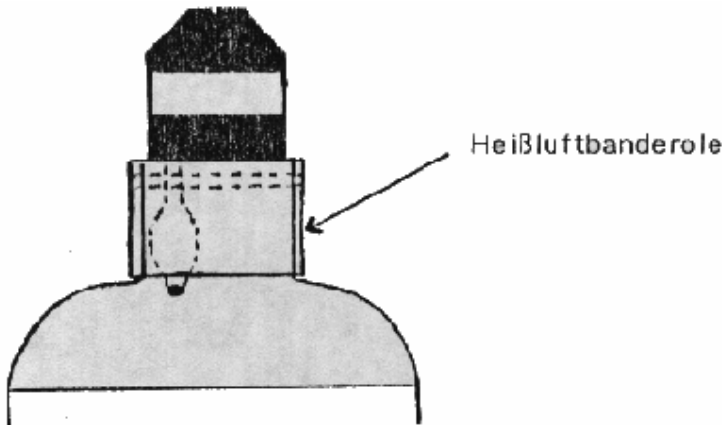
Tragen sie ihre Spirituosen in die beiliegende Bestückungsliste ein.

Die Ausgießer werden zusammen mit einer Kunststoffschnur in die Flasche eingesteckt.



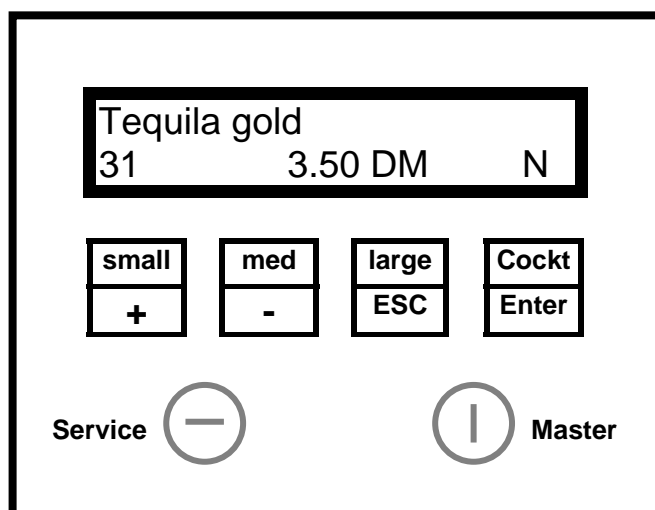
Beim Eindrücken des Ausgießers wird die Kunststoffschnur herausgezogen. Somit kann die Luft aus der Flasche entweichen, und es ist ein einwandfreier Ausfluß gewährleistet.

Nun wird jeder Ausgießer auf der Flasche mit einer Banderole gesichert. Die Heißluftbänderole wird über den Ausgießer geschoben und mittels Heißluftfön zum Schrumpfen gebracht. **Es ist besonders darauf zu achten, daß die Bänderole nicht über das kleine Entlüftungsloch im Fuß des Ausgießers geschweißt wird.** Jetzt kann der Ausgießer nur entfernt werden, wenn die Bänderole beschädigt wird. Ein Ausschänken ist nur noch über den Aktivatorring möglich.



2.a Ausschank

Um ausschänken zu können, müssen sie zunächst das Service – Schloß, mit dem entsprechen Schlüssel in die waagerechte Position stellen. Wählen Sie durch Drücken der Small, Medium oder Large –Tasten die gewünschte Portionsgröße aus. Führen sie nun die gewünschte Flasche durch den Aktivatorring . Auf dem Display werden die Preisgruppe und der Name der Spirituose angezeigt, sowie der zugehörige Preis der gewählten Portionsgröße. Unten rechts im Display wird angezeigt auf welchem Preisniveau gearbeitet wird. N steht für Normalpreis und S für Sonderpreis.

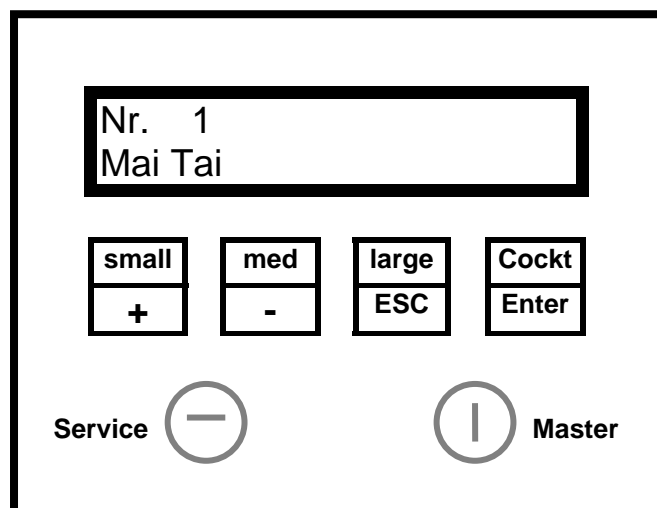


Der Ring ist über ein Spiralkabel an der Theke befestigt, welches ausreichend Bewegungsfreiheit garantiert. Vor der ersten Portionierung nach dem Schwenken der Flasche wird eine Pause von einer Sekunde eingehalten.

Beim Ausschänken muß die Flasche senkrecht gehalten werden. Solange die Flasche gekippt bleibt wird nacheinander portioniert. Die Pause zwischen den Portionierungen ist einstellbar (s. **Portionierpause eingeben**)

2.b Ausschank von Cocktails

Betätigen Sie die Cocktail –Taste, wird der erste Cocktail aus der bis zu 50 Cocktails umfassenden Cocktailliste angezeigt. Sie können nun mit der + und der – Taste einen Cocktail wählen. Wird der gewünschte Cocktail angezeigt, drücken Sie die Enter Taste.



Wählen sie nun ebenfalls mit der + oder – Taste die gewünschte Anzahl der Cocktails aus, die sie in einem Durchgang mixen wollen, die maximale Anzahl hierzu ist 5. Bestätigen Sie die gewünschte Anzahl mit Enter. Nun werden sie nacheinander aufgefordert die programmierte Rezeptur abzuarbeiten. Zuerst werden die mit Ausgießern bestückten Flaschen nach dem Artikelnamen angefordert und dann eventuell eingegebenen Serviervorschläge und zwar in der Reihenfolge, in der sie programmiert wurden. Serviervorschläge, die zur Kenntnis genommen wurden, müssen mit der Enter Taste bestätigt werden, um zum nächsten Punkt zu gelangen.

Sie können den Ausschank des Cocktails jederzeit durch drücken der ESC – Taste abbrechen. Wurde allerdings die erste Ingredienz bereits ausgeschänkt, wird der Cocktail mit seinem vollen Preis verbucht. In diesem Zusammenhang zählen Serviervorschläge nicht als Ingredizienzen.

3. Reinigung und Pflege

Der regelmäßigen Reinigung der Ausgießer kommt für den reibungslosen Betriebsablauf eine große Bedeutung zu.

Grundsätzlich sollten alle Ausgießer, bevor sie wieder zur neuen Bestückung eingesetzt werden, unter Einsatz des jedem Gerät beigelegten Reinigungsadapters unter laufendem Wasser gründlich durchgespült werden.

Ist dies für längere Zeit unterblieben, ist es empfehlenswert, die Ausgießer über Nacht in einer speziell angesetzten Lösung (s.u. **Gebrauchshinweis für Reinigungskonzentrat**) einzuweichen und am folgenden Tag dann mit dem Reinigungsadapter durchzuspülen.

Kommt es trotz regelmäßiger Reinigung während des Betriebes zu Verklebungen der Ausgießer (meist bei stark zuckerhaltigen Getränken, die selten zum Ausschank kommen), sollte der Ausgießer unter heißem Wasser, oder besser noch mit heißem Wasserdampf, der an eventuell vorhandenen Kaffeemaschinen ausgegeben wird, gereinigt werden. Hierzu ist es nicht notwendig, den versiegelten Ausgießer von der Flasche zu entfernen, da von außen keine Flüssigkeit in den Ausgießer eindringen kann.

Eine schnelle und im täglichen Gebrauch sehr einfache Lösung des Verklebungsproblems ist auch der Einsatz des "Pourer Öffners" (siehe Beiblatt).

Hinweis:

Campari und anishaltige Getränke wie Pernod greifen den Kunststoff der am Ausgießer befindlichen Entlüftungsventile an. Nach längerem Gebrauch wird dadurch die kleine im Entlüfterventil befindliche Kugel freigesetzt. Diese Entlüfterventile können als Ersatzteil gesondert bezogen werden. Es ist empfehlenswert darauf zu achten, daß, um nicht alle Entlüfter zu beschädigen, möglichst immer dieselben Ausgießer für Campari und Pernod eingesetzt werden.

Gebrauchshinweis für Reinigungskonzentrat

Das Reinigungskonzentrat (SK 117.01) wird eingesetzt, um die Ausgießer des Control-Master-Systems nach der mechanischen Reinigung mit Wasser unter Einsatz des Reinigungsadapters von Keimrückständen zu befreien.

Man setzt in einem Eimer oder in einer Schüssel eine Reinigungslösung an. In ca. 3 Liter Wasser wird eine Flasche Reinigungslösung gegeben. In diese Lösung werden die bereits mit Wasser vorgereinigten Ausgießer für ca. 30 Minuten eingelegt. Danach werden die Ausgießer nochmals mit klarem, möglichst warmem Wasser unter Einsatz des mitgelieferten Reinigungsadapters durchgespült und wieder auf die Flaschen aufgesetzt. Die Reinigungslösung kann mehrfach verwendet werden und ist, je nach Menge der Ausgießer, nach ca. sechs bis zehn Tagen zu erneuern.

4. Abrechnung

Im Ruhezustand wird auf dem Display permanent der laufende Gesamtumsatz angezeigt.

Wird das Service Schloß in die waagerechte Position gestellt, ist es möglich das Umsatzmenü zu erreichen. Hierzu müssen die + und – Taste **gleichzeitig** gedrückt werden.

Sie können dann mit der + oder der – Taste auswählen ob sie Preisgruppenumsätze, Cocktailumsätze ansehen, oder den Gesamtumsatz detailliert drucken lassen wollen. Bestätigen Sie den gewünschten Punkt mit der Enter Taste.

Sollte in der Zeit während der Umsatz aufgelaufen ist eine Preisumschaltung stattgefunden haben werden die einzelnen Positionen doppelt aufgeführt.

Neben den zum normalen Preis verkauften Positionen steht ein N, neben denen zum Sonderpreis verkauften ein S.

Den Umsatz wieder auf Null stellen kann man nur mit dem Master Schlüssel.

Stellen Sie das Master Schloß in die waagerechte Position und drücken die + und die – Tasten gleichzeitig.

Blättern sie mit der – Taste durch das Menü. Nach dreimaligem Drücken sind Sie am Punkt „Umsatz löschen“ angelangt. Drücken sie nun Enter, es erscheint eine Sicherheitsabfrage drücken sie nochmals Enter und der Umsatz steht wieder bei 0,00.

5. Voreinstellungen

Die meisten Voreinstellungen werden von unseren Servicetechnikern vor Ort vorgenommen. Sollten Sie dennoch Änderungen an Ihrer Konfiguration vornehmen wollen, dann können Sie das auf zwei Arten tun.

1. Direkt über die 4 Bedientasten am Gerät.
2. Über die mitgelieferte PC Mini Software, die in einer extra Bedienungsanleitung gesondert erläutert wird.

Hier wollen wir also die Programmierung direkt am Gerät behandeln.

Das Einstellmenu erreicht man wie folgt :

Stellen Sie das Master Schloss in die waagerechte Position und drücken Sie die + und die – Taste gleichzeitig. Nun können Sie mit der + oder der – Taste durch die einzelnen Menüpunkte blättern. Sind sie an dem gewünschten Menüpunkt angelangt –drücken Sie die Enter Taste.

Die einzelnen Menüpunkte werden nun der Reihe nach aufgelistet und erklärt.

5.1 Gesamtumsatz

Sie können hier den laufenden Gesamtumsatz ablesen. Dieser Menüpunkt ist nur mit dem Chefschlüssel zu erreichen.

5.2 Umsatz Preisgrp.

Sie können mit der + oder – Taste durch die einzelnen Preisgruppen blättern. Jede Preisgruppe wird mit groß, mittel und klein angezeigt. Ist während der Umsatz aufgelaufen ist eine Preisumschaltung erfolgt, dann wird der Umsatz nicht (wie beim Drucken) getrennt sondern aufaddiert angezeigt.

5.3 Umsatz Cocktails

Sie können mit der + oder – Taste Durch die einzelnen Cocktail Nummern blättern . Der aufaddierte Preis jeder Cocktailnummer wird angezeigt.

5.4 Mengenauswertung

Wählen sie diesen Menüpunkt um die Ausschankmengen in ml für die einzelnen Preisgruppen auszudrucken.

5.5 Umsätze drucken

Ist ein Drucker an das Gerät angeschlossen, werden die aufgelaufenen Umsätze werden detailliert ausgedruckt.

5.6 Umsatz löschen

Aller bis dahin angefallener Umsatz wird auf 0,0 zurückgesetzt.

5.7 Datum eingeben

Stellen Sie mit (+ / -) zunächst den Tag, dann den Monat und dann das Jahr ein. Mit ENTER kommen sie zum nächsten Punkt. Mit ESC verlassen Sie den Menüpunkt.

5.8 Uhrzeit eingeben

Stellen Sie mit (+ / -) zunächst die Stunde und dann die Minute ein. Um zum jeweils nächsten zu gelangen, muß mit ENTER bestätigt werden. Mit ESC verlassen sie den Menüpunkt.

Nachdem die Uhr mit ENTER gestellt worden ist, beginnen deren Sekunden automatisch bei Null.

5.9 Portionierzeiten

Hier werden die Öffnungszeiten der einzelnen Preisgruppen eingestellt, daraus resultiert die jeweils ausgeschänkte Portion der einzelnen Getränke. Die Portionierzeiten werden von unseren Servicetechnikern voreingestellt. Sollten sie eine Portionsgröße verändern wollen, so können Sie das hier tun, indem Sie die Zeit so lange verändern bis die ausgeschänkte Portion Ihren Vorstellungen entspricht. Beachten Sie, das die Viskosität mancher Spirituosen sich erheblich von Wasser unterscheidet, es ist also nicht ratsam diese Einstellung mit Wasser vorzunehmen. Sie können Die Portionsgrößen auch mittels einer prozentualen Eingabe verändern siehe Punkt **5.9**

Sollkorrektur

Wählen sie zunächst mit + oder – die gewünschte Preisgruppe aus, bestätigen Sie diese dann mit Enter. Wählen sie dann die einzustellende Portionsgröße aus (klein, mittel oder groß). Drücken Sie wieder Enter und stellen Sie die gewünschte Zeit mit der + Taste ein. Die – Taste rückt den Eingabecursor eine Stelle weiter nach rechts. Wenn die 4 stellige Zeiteinstellung mit der – Taste durchgedrückt ist, werden Sie wieder zur Preisgruppenauswahl zurück befördert.

5.10 Portionierpause

Hier bestimmen Sie die Pausenlänge zwischen den Portionierungen. Dieser Wert kann im Bereich von 0 bis 10 Sekunden liegen. Wobei 0 bedeutet, dass erst dann eine weitere Portion erfolgt wenn die Flasche erneut gekippt oder gestaucht wird. Außerdem ist hier die Zeit vor der Portionierung in Millisekunden einzustellen. Da, um korrekt auszuschänken die Flasche in die senkrechte gebracht werden muß, kann es der Genauigkeit der Portionierung zuträglich sein diesen Wert nicht zu kurz zu wählen.

Wählen Sie mit (+ / -) die Länge der Portionierpause in Sekunden oder die Verzögerung vor der ersten Portion aus. Stellen sie im jeweiligen Untermenü die gewünschte Zeit mit + / - ein. Der Programmpunkt kann durch ENTER und ESC verlassen werden. Mit ENTER wird die eingegebene Zeit übernommen, durch Drücken von ESC wird der neu eingestellte Wert verworfen.

5.11 Sollkorrektur

Setzen Sie eine Flasche des Getränkes ein, dessen Ausschankmenge korrigiert werden soll. Es erscheint ein Menü mit den Punkten "Sollkorrektur" und "Probeentnahme". Wählen Sie mit (+ / -) Gewünschtes aus (der kleine Unterstrich am Anfang der Zeile zeigt auf den gewählten Punkt), und bestätigen Sie mit ENTER, oder verlassen Sie bei korrekter Menge den Menüpunkt mit ESC.

Wählen Sie mit (+ / -) die einzustellende Portionsgröße und bestätigen diese mit ENTER.

Bei "Sollkorrektur" kann mit (+ / -) die Größe der Korrektur gewählt werden (von 20 bis -20 %). Bestätigen Sie mit ENTER. Diese Änderung der Ausschankmenge bezieht sich auf die Preisgruppe, deren Ausgießer sich im Aktivatorring befindet.

Bei "Probeentnahme" wird Ihnen die aktuelle Preisgruppe angezeigt. Wählen Sie wieder die gewünschte Portionsgröße (klein, mittel, groß) Stellen Sie ein Glas unter den Ausgießer, betätigen Sie ENTER, und die entsprechende Portion wird ausgeschänkt.

Dieser Vorgang von Korrektur und Kontrolle kann beliebig oft wiederholt werden.

5.12 Kreditsystem

Achtung: Ist das Kreditsystem aktiv, kann am Control-Master nicht mehr entnommen werden. Es sei denn, das Gerät ist mit einer entsprechend programmierten Computerkasse im Verbund. Dann ist jeder Kellner berechtigt ausschließlich das Getränk zu entnehmen, welches er vorher boniert hat.

Nach ENTER wählen Sie mit (+ / -) aktiv oder inaktiv.

Bestätigen Sie den neu eingestellten Wert mit ENTER, um ihn zu speichern und den Menüpunkt zu verlassen.

Wird der Menüpunkt mit ESC verlassen, so bleibt der ursprüngliche Wert erhalten.

5.13 Ser. Schnittst.

Wenn Sie den Control-Master mit einem PC verbinden wollen, muß die serielle Schnittstelle an beiden Geräten gleich eingestellt sein.

Die Standard Parameter für die Verbindung zur PC-Mini Software sind:

Baudrate:	19200
Parität:	even
Stopbits:	2

Die Serielle Schnittstelle kann nur benutzt und konfiguriert werden, wenn unter Punkt 5.14 kein Bondrucker ausgewählt ist.

5.14 Listen drucken

Nach dem Anwählen dieses Punktes kann man mit (+ / -) zwischen Artikelliste, Cocktailliste, Portionierzeiten, Serviervorschläge und Bestandteilliste ausgewählt werden. Mit ENTER wird der Ausdruck auf dem Bon- bzw. Berichtdrucker gestartet. Die Listen enthalten folgende Informationen:

- **Artikelliste:** laufende Nummer, Artikelname, Preise der Stufen 1 und 2 für normal, kleine und große Portion.
- **Cocktailliste:** laufende Nummer, Name, Artikelnummer, Preisstufe 1 und 2 Anzahl der Zutaten. Zusätzlich werden jeweils alle Bestandteile aufgeführt.
- **Portionierzeiten:** Preisgruppe, Name und Ausschankzeit für normale, kleine und große Portion.
- **Serviervorschläge:** Nummer und Bezeichnung.
- **Bestandteilliste:** Nummer, Bezeichnung und Preisgruppe.

Hinweise:

- Artikel werden nur dann gedruckt, wenn ihre Artikelnummer nicht Null ist.
- Cocktails werden nur dann gedruckt, wenn ihr jeweiliger Preis 1 nicht Null ist.

Am unteren Ende jeder Liste ist die aktuelle Programmversion ihres Gerätes abzulesen.

5.15 Währung wählen

Mit diesem Menüpunkt kann die Währungseinheit festgelegt werden, die auf der Anzeige des Control-Master und dem Bon- bzw. Berichtdrucker ausgegeben wird.

Folgende Währungen stehen zur Auswahl:

- **Deutsche Mark (DM),**
- **Dänische Kronen (DK),**
- **Österreichische Schillinge (ÖS),**
- **US. Dollar (\$),**
- **Holländische Gulden (hfl),**
- **Französische Franc (FF),**
- **Kenianische Schillinge (KSh),**
- **Italienische Lira (Lit),**
- **Spanische Peseten (pts)**
- **Euro (€)**

Wählen Sie mit (+ / -) die Währung aus und bestätigen diese wieder mit ENTER.

Wird der Menüpunkt mit ESC verlassen, so bleibt der ursprüngliche Wert erhalten.

5.16 Bondruckerwahl

Der Control-Master unterstützt bei der Druckausgabe folgende Bondrucker:

- STAR SP300,
- EPSON TM-T80,
- EPSON TM-300.
- kein Bondrucker

Diese Angabe ist nötig, um den jeweils angeschlossenen Bondrucker korrekt anzusteuern.

Ein entsprechender Drucker kann mit (+ / -) gewählt werden. Zusätzlich kann mit der vierten Wahlmöglichkeit ("kein Drucker") ein Drucker abgemeldet werden.

Bestätigen Sie den neu eingestellten Wert mit ENTER um ihn zu speichern und den Menüpunkt zu verlassen.

Wird der Menüpunkt mit ESC verlassen, so bleibt der ursprüngliche Wert erhalten.

5.17 Preisumschaltung

Alle Preisgruppen und Cocktails können mit 2 Preisstufen angelegt werden. Beim Umschalten der Preisebene werden die kompletten Preise der jeweils anderen Preisstufe übernommen. Es ist also wichtig, daß bei allen Artikeln und Cocktails auch tatsächlich Preise auf beiden Stufen eingegeben sind.

Sie können mit + oder- auswählen ob die Preisumschaltung automatisch oder manuell durchgeführt werden soll.

Wählen Sie **manuell** mit Enter aus, dann können sie mit der + oder – Taste zwischen Preisstufe 1 oder 2 wählen. Drücken sie nochmals Enter und die gewählte Preisstufe ist aktiv.

k

Wählen Sie **automatisch** mit Enter aus, können sie zunächst die Anfangszeit und dann die Endzeit der Preisumschaltung mit +/- und Enter einstellen.

5.18 Artikel eingeben

Dieser Menüpunkt umfaßt 5 Unterpunkte zwischen denen Sie mit + oder – wählen können. **Es ist ratsam erst alle Preisgruppenartikel komplett einzugeben, bevor die Cocktails programmiert werden.**

1.Preisgruppen

Preisgruppen sind alle ihre Getränke die mit einem Ausgiesser versiegelt werden. Sie können die Ausgiesser sortenspezifisch den Preisgruppen zuordnen oder Preisgruppen bilden, unter denen mehrere Getränke zusammengefaßt sind.

Wählen Sie mit + oder – die Preisgruppe aus, die Sie einstellen möchten. Nachdem sie diese mit Enter bestätigt haben, können Sie einen Artikelnamen eingeben. Mit + oder – können Sie die Buchstaben wählen und jeweils mit Enter bestätigen.

Nachdem Sie die möglichen Buchstabenstellen mit Enter durchgedrückt haben, können Sie die gewünschten Preise für normal, klein und große Portion einstellen. Hierzu wählen Sie mit der + Taste die Ziffern von 0-9 und bestätigen diese mit der – Taste. Ist ein Preis richtig eingestellt, drücken Sie die Enter Taste.

Wenn alle Preise eingestellt sind, können sie mit + oder – die Portionsgrößen in ml einstellen, in der die jeweiligen Portionen(klein, mittel,groß) der Preisgruppe ausgeschänkt werden soll. Diese Größe dient dazu einen Referenzwert zu schaffen der bei der Dosierung eines Cocktails wichtig ist. Ausserdem wird mit Hilfe dieser Werte eine „Mengenauswertung“ ermöglicht. **(5.4 Mengenauswertung)**

Die hier eingestellten Mengen sind nicht automatisch die tatsächlichen Ausschankmengen! Diese werden in Punkt 5.7 Portionierzeiten ermittelt.

Nun können Sie wählen ob bei Aktivierung des Sonderpreises (5.16) die doppelte Portionsgröße ausgegeben werden soll. Wählen sie mit + / - zwischen ja und nein und bestätigen sie mit Enter. (diesr Funktion steht im Netzwerk derzeit nicht zur Verfügung)
Mit ESC verlassen sie den Menüpunkt.

2.Serviervorschläge

Serviervorschläge sind Komponenten der Cocktails, die nicht über den Control-Master ausgeschänkt werden. Es sind also reine Textinformationen für denjenigen, der später die Cocktails mixen soll.

Wählen Sie mit + oder- die gewünschte Nummer des Serviervorschlags. Und geben sie dann den gewünschten Text ein, indem sie mit + oder – die Buchstaben wählen und diese dann mit Enter bestätigen.

3. Bestandteile

Da es möglich ist mehrere Artikel unter einer Preisgruppe zusammenzufassen, muß für eine Cocktailrezeptur die im Display erscheinen soll eine eindeutige Bezeichnung geschaffen werden. Unter dem Punkt Bestandteile werden den Preisgruppen Artikelnamen zugeordnet, hierbei können ein und der selben Preisgruppe mehrere Artikelnamen zugeordnet werden.

Diese Bestandteile werden dann später dem Cocktail zugefügt. Beim Ausschänken des Cocktails wird der korrekte Artikelname angefordert und nicht etwa die Preisgruppe.

Wählen sie die gewünschte Bestandteilnummer mit + oder – drücken Sie Enter und wählen genau so die zugehörige Preisgruppe.

Geben Sie nun den entsprechenden Artikelnamen ein, indem Sie mit + oder – die Buchstaben auswählen und mit Enter bestätigen.

Mit ESC verlassen Sie den Menüpunkt.

4. Cocktails

Wählen Sie mit + oder – die gewünschte Cocktail-Nummer. Bestätigen Sie diese mit Enter. Geben sie nun den Cocktail-Namen ein, indem sie mit + oder – die Buchstaben auswählen und jeweils mit Enter bestätigen.

Sind alle Buchstabenstellen mit Enter durchgedrückt, können Sie die Preise eingeben indem sie mit der + Taste die Ziffern von 0-9 wählen und mit der – Taste eine Stelle weiterschalten. Mit der Enter Taste schalten Sie auf die nächste Preisebene, bei der Sie gleich verfahren.

Drücken Sie dann nochmals Enter um dann die Anzahl der Zutaten festlegen zu können. **Serviervorschläge sind auch Zutaten und müssen bei der Anzahl berücksichtigt werden.**

Wählen Sie nun die Preisgruppe der gewünschten Zutat aus. Preisgruppe 0 steht für einen Serviervorschlag.

Wählen Sie also Preisgruppe 0 wird als nächstes die Auswahl der Serviervorschläge vorgenommen, die Sie mit + oder – treffen können.

Wählen Sie eine der Preisgruppen zwischen 1-31, müssen sie zunächst mit + oder- einstellen wieviel ml des Getränkes in den Cocktail sollen.

Danach werden Sie aufgefordert die Nummer des Bestandteiles einzugeben, dessen Name das Getränk in der angezeigten Rezeptur eindeutig identifizieren soll.

Verfahren Sie so weiter bis alle Komponenten des Cocktails eingegeben sind und bestätigen Sie mit Enter.

Mit ESC können Sie die Programmierung abbrechen.

5. Daten löschen

Alle Daten werden gelöscht.. (zum Glück gibt es eine Sicherheitsabfrage, drücken Sie ESC)

5.19 Schankbetrieb

Wird dieser Menüpunkt auf "inaktiv" geschaltet, kann an dem Gerät nicht mehr entnommen werden. Dies wird durch die Meldung "Gerät inaktiv!" angezeigt.

Nach ENTER wählen Sie mit (+ / -) aktiv oder inaktiv.

Bestätigen Sie den neu eingestellten Wert mit ENTER um ihn zu speichern und den Menüpunkt zu verlassen.

Wird der Menüpunkt mit ESC verlassen, so bleibt der ursprüngliche Wert erhalten.

5.20 Umsatz ansehen

Mit diesem Menüpunkt läßt sich die Anzeige des Umsatzes im Display steuern. Ist die Funktion auf inaktiv gestellt, wird in der unteren Zeile des Displays der Firmenname statt des Umsatzes angezeigt. In Diesem Fall kann man mit dem Service-Schlüssel auch nicht in die anderen Umsatz Menüs gelangen.

5.21 Autom Bondruck

Wenn ein Bondrucker mit dem Control Master verbunden ist, kann in diesem Menüpunkt der automatische Bondruck auf „aktiv“ geschaltet werden.

Wird der automatische Bondruck also aktiviert, dann wird für jedes mit dem Control Master ausgeschänkte Getränk ein einzelner Bon gedruckt. (Ticketdruck)

5.22 Kellner eingeben

Wenn sie in diesen Menüpunkt den Wert „0“ eingeben wird durch den Control Master die Schlüsselnummer eines angeschlossenen Kellnerschlusses erkannt.

Ist der Wert ein anderer als „0“ wird dieser als „fester“ Kellner geführt, alle entnahmen werden dann auf diesen Kellnercode gebucht.

B. Bedienung der PC-Mini Software

Alle Einstellungen am Control-Master lassen sich auch über eine komfortable PC- Software vornehmen. Außerdem können Sie mit der Software ihre Umsätze auslesen und auf dem PC speichern und weiterverarbeiten. Viele Auswertungen und Einstellungen sind auf einem PC-Monitor wesentlich übersichtlicher dargestellt als auf dem zweizeiligen Display des Control-Master.

Das PC-Mini Programm muß dazu nicht permanent mit dem Control-Master verbunden sein. Sie können den Control-Master bei Bedarf einfach über das als Sonderzubehör zu betellende serielle Verbindungskabel mit Ihrem PC verbinden und beliebig Daten austauschen.

Natürlich können Sie auch mehrere Control-Master und unterschiedliche Datensätze bearbeiten.

B 1. Installation der PC-Mini Software

Die PC-Mini Software läuft unter den Betriebssystemen Win 95, Win 98 und Win Me.

Um die PC Mini Software zu installieren muß sie einfach auf auf die PC Festplatte kopiert werden. Legen Sie dazu die Diskette mit der Aufschrift PC-Mini in ihr Diskettenlaufwerk.

Öffnen Sie den Windows-Explorer und klicken Sie auf das Symbol ihres Diskettenlaufwerks.

Klicken Sie den Ordner mit dem Namen PC-Mini an und ziehen Sie diesen auf das Symbol, das ihre Festplatte darstellt.

Um das Programm zu starten öffnen Sie den PC-Mini Ordner und doppelklicken sie dann auf das Symbol neben dem PC-Mini steht.

Um die PC-Mini Software bequem von ihrem Desktop aus starten zu können, ziehen Sie das PC-Mini Symbol einfach auf das Symbol Desktop.

B.2. Datensätze verwalten

Wenn Sie die PC-Mini Software das erste Mal starten, wird automatisch ein (noch leerer) Datensatz erstellt. Die Meldung „Datensatz erfolgreich geladen“ wird angezeigt.

Wenn Sie mit nur **einem Control-Master** arbeiten, brauchen Sie weiter Nichts zu tun als, nachdem Sie Daten verändert haben, diese zu speichern. Speichern Sie den aktuellen Datensatz einfach indem Sie auf das äußerste linke Symbol „Datensatz speichern“ klicken. Beim nächsten Start der PC-Mini Software wird der Datensatz, an dem Sie zuletzt gearbeitet haben, automatisch wieder geladen.

Haben Sie **mehrere Control Master** oder möchten Sie unterschiedliche Datensätze bearbeiten, so können Sie mit dem dritten Symbol von links die **Projektverwaltung** aufrufen. Hier könne Sie zusätzlich zum automatisch erstellten Datensatz mehrere Datensätze erstellen und verwalten.

B.3 Stammdaten

Hier können Sie alle Einstellungen an der Konfiguration ihres Control Masters vornehmen.

Außerdem können Sie Artikel und Cocktails anlegen und verändern.

B.3.1 Artikelliste

Alle Getränkesorten, die sie mit Ausgießern bestücken, sind die Artikel des Control-Masters. Führen Sie mehr Sorten als Sie unterschiedliche Ausgießer Codierungen haben, müssen Sie mehrere Sorten unter einer Preisgruppe zusammenfassen.

Beim Editieren der Artikelliste wählen Sie zunächst eine Preisgruppe aus. Geben Sie dann den gewünschten Artikelnamen ein den die Flaschen, die mit dieser Ausgiessercodierung versehen werden, tragen sollen. Dieser Artikelname wird im Control-Master Display angezeigt, wenn ein entsprechend codierter Ausgießer in den Aktivatorring gesteckt wird.

Geben Sie nun die gewünschten Preise für die Portionen klein, mittel und groß, sowie für Preisstufe 1 und 2 ein. Preisgruppe 2 ist der Sonderpreis der auch automatisch zu einer bestimmten Uhrzeit aktiviert werden kann (S. **B 3.6**) Durch markieren der Chackbox „Doppelt“ Wird die Portionsgröße verdoppelt wenn der Sonderpreis aktiv ist.

Geben Sie abschließend die Ausschankgröße in milliliter für die einzelnen Portionsgrößen an (klein, mittel, groß)

Die hier eingestellten Mengen sind nicht automatisch die tatsächlichen Ausschankmengen! Die Tatsächliche Ausschankmenge hängt von der Einstellung der Portionierzeiten ab.

B.3.2 Serviervorschlagsliste

Serviervorschläge sind Textinformationen, die als Bestandteil einer Cocktailrezeptur verwendet werden können.

Tragen Sie die gewünschten Serviervorschläge in die Tabelle ein.

B.3.3 Cocktailbestandteile

Da es möglich ist mehrere Artikel unter einer Preisgruppe zusammenzufassen, muß für eine Cocktailrezeptur, die im Display erscheinen soll, eine eindeutige Bezeichnung geschaffen werden. Unter dem Punkt Bestandteile werden den Preisgruppen Artikelnamen zugeordnet, hierbei können der gleichen Preisgruppe mehrere Artikelnamen zugeordnet werden. Diese Bestandteile werden dann später dem Cocktail zugefügt. Beim Ausschänken des Cocktails wird der korrekte Artikelname im Display des Control-Masters angefordert und nicht etwa die Preisgruppe.

Ordnen Sie den Preisgruppen die gewünschten Artikelnamen zu.

B.3.4 Cocktailliste

Hier können Sie die gewünschten Cocktails aus den gewünschten Komponenten zusammensetzen.

Geben Sie den Namen des Cocktails ein und den gewünschten Preis für Preisstufe 1 und 2.

Wählen Sie die einzelnen Komponenten aus der Liste aus. Ein Cocktail kann insgesamt aus 10 Komponenten bestehen, wobei auch die Serviervorschläge als Komponente zählen. **Serviervorschläge stehen auf den Plätzen 1-100, die Preisgruppenartikel von 101 – 131**

B.3.5 Portionierzeiten

Hier werden die Öffnungszeiten der einzelnen Preisgruppen eingestellt, daraus resultiert die jeweils ausgeschänkte Portion der einzelnen Getränke. Die Portionierzeiten werden von unseren Servicetechnikern voreingestellt. Sollten sie eine Portionsgröße verändern wollen, so können Sie das hier tun, indem Sie die Zeit so lange verändern bis die ausgeschänkte Portion Ihren Vorstellungen entspricht. Beachten Sie, dass die Viskosität mancher Spirituosen sich erheblich von Wasser unterscheidet, es ist also nicht ratsam diese Einstellung mit Wasser vorzunehmen.

B.3.6 Sonderpreisumschaltung

Alle Preisgruppen und Cocktails können mit 2 Preisstufen angelegt werden. Beim Umschalten der Preisebene werden die kompletten Preise der jeweils anderen Preisstufe übernommen. Es ist also wichtig, daß bei allen Artikeln und Cocktails auch tatsächlich Preise auf beiden Stufen eingegeben sind.

Sie können auswählen, ob die Preisumschaltung automatisch oder manuell durchgeführt werden soll.

Wählen Sie **manuell** aus, dann können sie zwischen Preisstufe 1 oder 2 wählen. Die Umschaltung erfolgt dann beim nächsten Datenaustausch mit ihrem Control-Master

Wählen Sie **automatisch** aus und sie können zunächst die Anfangszeit und dann die Endzeit der Preisumschaltung einstellen. Auch diese Anfangs- und Endzeit wird natürlich erst beim nächsten Datentransfer mit dem Control-Master aktiv.

B.4. Kommunikation

Hier können Sie nach Belieben Daten zwischen PC und Control-Master austauschen.

B.4.1 Schnittstelle einstellen

Hier können Sie den seriellen Port auswählen, über den der PC mit dem Control-Master kommunizieren soll. Außerdem können Sie die Parameter der Schnittstelle einstellen. Normalerweise sind diese Parameter korrekt voreingestellt und müssen nicht mehr verändert werden.

Das PC-Mini Programm erkennt automatisch beim Start des Computers welche Ports verfügbar sind. Normalerweise sollte das Com 1 sein. Sollten Sie diesen Port anderweitig benutzen, wählen Sie einfach einen anderen möglichen Port.

Sollte es trotz am PC richtig eingestellter Schnittstelle zu keiner Kommunikation mit dem Control-Master kommen, überprüfen Sie, ob auch am Control Master selbst die richtige Schnittstelle und die richtigen Parameter eingestellt sind. Siehe **5.11 Ser. Schnittstelle**

B.4.2 Download zum Gerät

Sie können sämtliche in den Stammdaten vorgenommenen Einstellungen komplett oder einzeln zum Control-Master senden.

Wenn sie also nur in einem Punkt Änderungen vorgenommen haben ist es wesentlich schneller nur diesen zu senden und nicht den Komplettdownload.

B.4.3 Daten Lesen

Wenn die Portionierzeiten am Control-Master einmal richtig eingestellt sind, empfiehlt es sich auf jeden Fall diese auszulesen, und so als Backup auf dem Computer zu sichern.

Wenn sie mehrere Control Master mit dem selben Warensortiment betreiben, können Sie so die Portionierzeiten des ersten Gerätes für andere übernehmen.

B.4.4 Kellnerumsatz löschen

Sind PC und Control Master miteinander verbunden, können Sie hier den Umsatz am Control Master zurück auf Null setzen.

B.4.5 Preisumschaltung

Sind PC und Control Master miteinander verbunden, können Sie vom PC aus sofort die Preisstufe wechseln.

B.4.6 Datum/ Uhrzeit senden

Sind PC und Control Master miteinander verbunden, können Sie Datum und Uhrzeit des PCs an den Control Master senden.

B.4.7 Ausgabestellen freigeben **Ausgabestellen sperren**

Sind PC und Control Master miteinander verbunden, können Sie nach Betriebsende die Ausgabestellen sperren, um zu verhindern, daß sich unbefugte Personen Getränke entnehmen. Allerdings reicht es auch zu diesem Zweck einfach aus, die beiden Schlösser am Control Master in die senkrechte Position zu stellen und die Schlüssel abzuziehen.

B.5 Umsatz

Sind PC und Control Master miteinander verbunden, können Sie mit **Umsätze lesen** sämtliche Umsätze vom Control-Master auf den PC übertragen. Ist die Übertragung vollständig, werden Sie gefragt unter welchem Buchungsdatum der Umsatz gespeichert werden soll. Ist unter diesem Datum schon Umsatz vorhanden (wenn Sie z.B. schon vorher am selben Tag eine Abrechnung gemacht haben) werden Sie gefragt, ob die vorhandenen Umsätze überschrieben werden sollen.

Abschließend haben Sie die Möglichkeit die Umsätze am Control Master wieder auf Null zu setzen.

Unter **Umsätze ansehen** können Sie die aufgelaufenen Umsätze sortiert nach Tag, Monat, Jahr, oder einem Zeitraum von ... bis ansehen.

Umsätze verwalten und löschen. Die Umsätze werden auf ihrer Festplatte in einem Unterverzeichnis des PC-Mini Programms gespeichert.

C:\pcminiv100\daten\umsatz

An den Dateinamen können Sie erkennen, um welches Datum es sich bei dem jeweiligem Umsatz handelt – z.B. handelt es sich bei der Datei **01022849.ums** um den Umsatz vom 28.02.2001 also JJ.MM.TT

B.6 Information

Hier finden Sie unsere Servicrufnummer und Adresse, sowie die **Programmversion** ihrer PC-Mini Software.

B.7 Exit

Mit dem Punkt „Exit“ können sie das Programm verlassen. Geänderte Daten sollten gespeichert werden.

Belegung der RS 232-Bondruckerleitung

(Leitung LiYCY 7 x 0.14 mm, 3,5m)

CM Mini
9pol. SUB-D-Buchse

Bondrucker
25pol. SUB-D-Stecker

Pin 2	<- grün ->	Pin 2
Pin 3	<- gelb ->	Pin 3
Pin 5	<- braun->	Pin 7
Pin 7	<- blau ->	Pin 5 & 6
Pin 8	<- grau ->	Pin 20

Anbindung des TBT Kreditsystems

Achtung! Ist das TBT Protokoll auf „aktiv“ gestellt funktioniert die Kommunikation mit der PC-Mini Software nicht mehr.

Protokoll

Es wird das RS 232-Protokoll GIO 1.00 benutzt. Der Mini sendet logische Produktnummern und reagiert auf Freigaben mit Produktnummern (Befehl „BF“). Befehle mit Kanalnummern („CF“) werden ignoriert. Es wird das „neue“ Protokoll (2.00) mit Datensatznummerierung benutzt, Übertragungen ohne Numerierung werden nicht verstanden.

Das Gerät benötigt eine installierte Kellnerschloßkarte oder es kann im Menü ein fester Kellner eingestellt werden.

Der Menüpunkt TBT-Verbund dient zum An- bzw. Abschalten der Schnittstelle. Ist der Verbund inaktiv, wird das eigene Protokoll benutzt (zum Download von Daten). Die Geräteadresse und die Einstellung der Schnittstelle gelten für beide Protokolle

Im Menüpunkt zum Eingeben von Artikeldaten und Cocktails sind zusätzlich Artikelnummern (PLU) einzugeben. Für Preisgruppenartikel hat jede Portionsgröße eine eigene PLU. Aus diesem Grunde musste das eigene Protokoll zum Download von Daten modifiziert werden. **Es kann also kein normales PC-Mini Programm verwendet werden, sondern nur das mitgelieferte PC-Mini-TBT.**

Wird das Kreditsystem aktiviert, müssen vor der Entnahme unaufgefordert die Freigaben vom TBT-Master gesendet werden. Der Mini sendet in diesem Fall die Entnahmen nicht zum Master zurück. Es können für 31 Preisgruppen in 3 Größen und für 50 Cocktails Freigaben für Kellner 1-64 getrennt gespeichert werden. Die maximale Zahl von Portionen ist jeweils 255.

Nachdem das Kreditsystem aktiv geschaltet wird, kann noch ein „Kreditkellner“ eingegeben werden. Steht dieser auf 0 bleibt alles beim Alten: es kann nur der Kellner entnehmen, für den ein Kredit vorliegt.

Wird ein Kreditkellner eingegeben, können sowohl der Kellner, für den der Kredit vorliegt, als auch der Kreditkellner ausschenken. Hierbei ist zu beachten: wenn der Kreditkellner keine eigene Freigabe hat, werden alle möglichen Freigaben von den anderen Kellnern berücksichtigt. Es wird dabei jeweils mit der niedrigsten Kellnernummer begonnen, bis die gewünschte Anzahl der Portionen erreicht ist (oder kein Kredit mehr).

Konkretes Beispiel:

Kellner 1 und 2 haben jeweils Kredit für 1* PG1. Der Kreditkellner entnimmt schon einmal die Preisgruppe 1 (kein eigener Kredit). Wenn jetzt Kellner 1 selbst entnehmen will, geht das nicht. Es können jetzt nur noch Kellner 2 und der Kreditkellner etwas entnehmen.

Ist das Kreditsystem abgeschaltet, kann normal dosiert werden. In diesem Fall werden die Entnahmen für den Master zur Abfrage bereitgestellt. Es können bis zu 100 Entnahmen gepuffert werden. Erfolgt nicht rechtzeitig eine

Abfrage durch den Master, gehen die ältesten Daten verloren.

Über die Folientastatur (nicht im Lieferumfang des Control Master enthalten) kann eine Tischnummer eingegeben werden. Die Taste „Pfeil“ dient als Tischtaste und leitet die Tischeingabe ein. „Stop“ dient als Abbruch und „CR“ als Bestätigung. Es sind Tischnummern von 1 bis 999 möglich. Nach Eingabe der dritten Ziffer wird die Eingabe automatisch beendet. Der eingegebene Tisch wird mit an den Master gesendet.

Gibt man keinen Tisch ein, sendet der Mini „0“ . Eine Tischnummer bleibt gültig bis eine Entnahme stattgefunden hat, oder ein Ausgießer eingesetzt und wieder entnommen wurde.

Der gewählte Tisch wird im Display angezeigt, solange kein Ausgießer eingesetzt wird.

Es gibt einen Menüpunkt „Tischzwang“. Ist dieser aktiv, muß vor dem Ausschank eine Tischnummer eingegeben werden. In diesem Fall wird die Pfeil-Taste nicht benötigt, sondern die Nummerneingabe kann sofort starten.

Varilec Version 1.65 V

Die Unterschiede zur normalen Version sind hier kurz erläutert:

Das Kreditsystem wurde erweitert und arbeitet nach Kellnernummern (1..64). Zusätzlich kann ein Kreditkellner eingegeben werden, der dann für alle entnehmen kann (siehe TBT). Hat dieser Kreditkellner selbst keinen Kredit, dann wird von anderen Kellnern der Kredit auf ihn umgebucht. Dieser Kreditkellner arbeitet ohne Schlüssel! Das heisst, Zapfen ohne Kellnerstift ist erlaubt, bis der Kredit am Gerät aufgebraucht ist.

Es gibt auch Kredit für Cocktails. Dazu muß beim Senden der Kreditfreigabe als Portionsgrösse „0“ gesendet werden.

Eine Besonderheit ist beim Arbeiten mit Kreditkellner zu beachten: hat der Kreditkellner nicht genügend Kredit für die geforderte Cocktailanzahl, wird wieder entsprechend von anderen Kellnern umgebucht, bis der Kredit reicht. Bei Cocktails ist es jedoch möglich, den Ausschank ohne Belastung abzurechnen. In diesem Fall bleibt dann der Kredit auf dem Kreditkellner. Außerdem wird die Belastung sofort bei Start des Cocktails abgezogen, damit nicht zwischendurch ein Storno erfolgen kann. Wird dann der Cocktail abgebrochen, wird die Freigabe wieder restauriert.

Entnahmen, die auf Kredit gemacht wurden, werden nicht in den Übertragungspuffer für die Abfrage der aktuellen Entnahme (Befehl 2) eingetragen. In der zyklischen Abfrage werden also nur noch Entnahmen gesendet, die auf Debit gelaufen sind. In den Umsatzspeicher gehen aber alle Entnahmen ein (beim Abfragen aller Umsätze sind also auch Kreditumsätze enthalten).

Beim Löschen der Umsätze werden eventuell noch vorhandene Freigaben ebenfalls gelöscht. Das betrifft auch den Löschbefehl über die serielle Schnittstelle.

Im Menüpunkt **5.12 Kreditsystem** kann neben „aktiv“ und „inaktiv“ ein dritter Modus „Kredit/Debit“ gewählt werden. In diesem Fall kann ohne Einschränkung dosiert werden. Falls Kreditfreigaben vorlagen, werden diese abgearbeitet sonst wird normal im Debitmodus entnommen.

Der Kreditkellner kann trotzdem nur Freigaben bearbeiten und nicht im Debitmodus entnehmen.