

## **Bedieneungsanleitung/Belehrung für die Benutzung von Slusheis-Maschinen (Vertragsbestandteil)**

Seiten: 2

Stand: 19.09.2020

Verteilung: zum Lieferschein – gleichzeitig Vertragsbestandteil

**Diese Bedienungsanweisung unbedingt vor Benutzung der Slusheis-Maschine lesen, Belehrung muss unterzeichnet werden! Diese Bedienungsanleitung ist zwanghaft zu beachten und gleichzeitig vertraglicher Bestandteil für die Anmietung unserer Maschinen.**

### **Das Wichtigste zuerst:**

Sie haben mit der Anmietung dieser Slusheis-Maschine ein erstklassiges und qualitativ hochwertiges Produkt erworben. Diese Maschine verfügt über internationale Zertifikate und ist eine Profi-Gastronomie Maschine!

### **GEBRAUCHSANWEISUNG / BELEHRUNG**

1. **ACHTUNG** das Gerät nur stehend transportieren. Niemals liegend. Die Maschine wiegt ca. 45 kg und ist äußerst unhandlich. Tragen Sie das Gerät immer von hinten – niemals an den vorderen Behältern oder Hebeln. Es wird empfohlen die Maschine mit zwei Personen zu händeln.
2. Das Auseinanderbauen/Zerlegen von Bauteilen der Maschine ist verboten!
3. Aufstellung nur auf standfesten Tisch o.ä. und überdachten Platz wählen. Halten Sie den Mindestabstand von 50 cm zu anderen Geräten und Wänden ein. Niemals direkter Sonnenstrahlung oder Hitze aussetzen!
4. Das Gerät darf nur an geerdeten Steckdosen 230 V angeschlossen werden. Hauptschalter einschalten.
5. Vor der Befüllung der Behälter prüfen Sie das Einrasten dieser im unteren Bereich an der Kühlmaschine. Der feste Sitz aller Bauteile ist nochmals zu prüfen. Ggf. können Sie durch eine Befüllung mit Wasser (ca. 5 Liter – auf jeden Fall über das Rührwerk befüllen) einen Dichtigkeits- u. Funktionstest durchführen. Pures Wasser darf nur für einen zeitlich begrenzten Testlauf verwendet werden! Das Wasser anschließend und zeitnah einfach über den Zapfhahn wieder auslaufen lassen. Sollte z.B. eine Undichtigkeit beim Testlauf bestehen, kontrollieren Sie den richtigen Sitz der Behälter und Deckel.
6. Das Verwenden von Säften mit Fruchtfleisch und purem Wasser ist verboten. **ACHTUNG** Rührwerkbeschädigung!
7. Vor Inbetriebnahme muss der Behälter bis über die Förderschnecken (Mindestmaß) befüllt sein. Der Betrieb „Stellung II Frieren“ ist nur zu diesem Mindestmaß erlaubt. „Frieren“ unter dem Mindestmaß führt zum Brechen der Förderschnecke!
8. Befüllen Sie den Behälter vor der Inbetriebnahme **NICHT** sofort komplett, sondern nur wie unter Punkt 7 beschrieben. Ansonsten dauert der Herstellungsprozess zu lange.
9. Bei einer Füllmenge von ca. 5 l dauert es ca. 60 Minuten bis das Slush-Eis eine gute Konsistenz erreicht hat. Jetzt füllen Sie entsprechend ihres Rezeptes Flüssigkeiten oder Slusheiskonzentrat (mindestens einen Liter) auf. Abhängig von der Füllmenge dauert es nun nicht mehr lange bis das Slusheis servierfertig ist (Faustformel pro zugefüllten Liter ca. 10 – 15 Minuten). Um möglichst viel Eis zu produzieren, können Sie ständig kleinere Mengen ca. 1 Liter nachfüllen.
10. Wenn Sie mit Konzentrat arbeiten möchten, beachten Sie unbedingt die auf der Beilage ausgewiesenen Mischungsverhältnisse. Wir empfehlen für den bestmöglichen Geschmack das Verwenden von Fruchtsäften.

11. Legen Sie vor Inbetriebnahme jeweils die Deckel korrekt (Stromkontakt) auf. Bei fehlerhaftem Sitz dreht sich die Förderschnecke nicht bzw. das Gerät kühlt nicht.
12. ACHTUNG wenn Sie die Behälter nicht mehr nachfüllen (Ende der Veranstaltung in Sicht) und die Kühlzylinder / Förderschnecke nicht mehr mit Slush belegt sind, stellen Sie die Kühlung unbedingt auf „Stufe I Kühlen (Cold)“
13. Nach Beendigung zapfen Sie bitte beide Behälter komplett leer. Trennen Sie die Maschine vom Stromkreislauf. Wischen Sie vorsichtig z.B. mit Zewa grobes Slusheis aus den Behältern. Füllen Sie die Behälter mit klarem Wasser auf und zapfen Sie dieses über den Hahn wieder ab. Diesen Vorgang wiederholen Sie bitte mindestens einmal, so dass die Behälter mindestens zweimal durchgespült werden. Wischen Sie das Gehäuse sowie die Auffangschalen sauber. Das Gerät darf innerhalb der Baugruppen nicht zerlegt werden!
14. Nutzen Sie keine Reinigungsmittel.
15. Reinigung und Desinfektion erfolgt ausschließlich über uns.
16. Bei Unklarheiten oder Defekten rufen Sie uns umgehend an.
17. In der Auftragsbestätigung erhalten Sie eine zusätzliche bildliche Kurzanleitung als PDF-Datei die weiterer Vertragsbestandteil ist.

#### **Wenn ein Schaden entstanden ist**

Sollte die Slusheis-Maschine während der Mietzeit beschädigt worden sein, oder ein Defekt auftreten, trennen Sie den Stromanschluss und beenden Sie die Eisherstellung. Notieren und dokumentieren Sie möglichst genau den entstandenen Schaden, Ort und teilen uns diesen mit (Fotos wären hilfreich) umgehend mit. Schäden sind umgehend telefonisch zu melden. Regressansprüche (Verdienstausfall o.ä.) an die Fa. Bierbank-Kiel bei Schäden oder Defekten an der Maschine können nicht gestellt werden.

#### **Der Kunde erklärt mit seiner Unterschrift**

Slusheis-Maschine inkl. Einweisung erhalten. Diese Belehrung sowie die Benutzungsregeln/Merkblatt habe ich gelesen und akzeptiere diese. Die Fa. Bierbank-Kiel übernimmt keine Haftung für körperliche oder finanzielle Schäden durch unsachgemäßen Umgang mit der Slusheis-Maschine. Die AGB's Bierbank-Kiel gelten mit der Unterschrift als gelesen und akzeptiert.

*Mit der Übernahme (Unterschrift auf dem Mietvertrag sowie dem Merkblatt) der Maschine übernimmt der Mieter die vollständige Haftung und Verantwortung, ggf. mit seinem Privatvermögen oder Haftpflichtversicherung, für die u.a. Artikel und Schäden an Personen.*

---

**Ort , Datum**

---

**Unterschrift Mieter**