



SOFTEISMASCHINE-BENUTZUNGSVERTRAG

Herr/Frau/Firma

_____ nachstehend Kunde genannt -

und die

R.B.Makler GmbH Plettenberg,
Freiligrathstraße 26,
58840 Plettenberg

nachstehend R.B.Makler genannt –

vereinbaren:

Die R.B.Makler GmbH überlässt dem Kunden zum Gebrauch eine Softeismaschine
Modell: **SEMB40N** – Geräte-Nr.: **BKN13SEMB40N21060003** – Gewicht: **150 Kg**

Für die Zeit von _____ bis _____ zur kostenlosen Nutzung.

Die Maschine ist in einem sauberen Zustand abholbereit und ist bei der Rückgabe durch den Kunden auch in diesem wieder zurückzugeben.

Der Kunde verpflichtet sich, die Maschine pfleglich zu behandeln und die Vorgabe der Bedienungsanleitung zu beachten, als auch die Maschine bei der Stelle abzuliefern, an der er Sie erhalten hat.

Die Softeismaschine ist Eigentum der R.B. Makler GmbH.

Wenn durch unsachgemäßes benutzen oder durch den Transport Schäden an die Maschine oder des Kasten kommen trägt der Kunde sämtliche kosten die dadurch entstehen.

.



R.B. Makler GmbH

Die Bestimmungen auf der Anlage zu diesem Vertrag sind ebenfalls Vertragsbestandteil.

Ort:

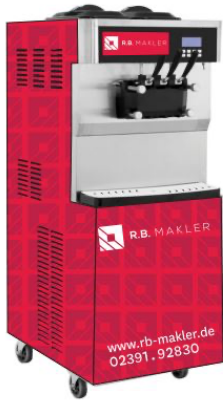
R.B.Makler GmbH

Datum:

Kunde

1. Unterschrift

2. Unterschrift



Anlage und Kasten ohne Mängel/Schäden

Bemerkungen:



_BEDIENUNGSANLEITUNG

A. REINIGUNG

1. Waschen Sie alle Teile, die mit Eiscreme in Kontakt gekommen sind.
2. Waschschritte:
3. Entfernen Sie die Zuführungsschläuche aus dem Trichter falls vorhanden.
4. Drücken Sie die „Waschen“-Taste, um das linke Eis aus den Zylindern zu entfernen, und drücken Sie dann die „P“-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
5. Gießen Sie 6 Liter einer zugelassenen 100-PPM-Desinfektionslösung in die Trichter. **VERWENDEN SIE WARMES WASSER**(das Temperatur nicht über 60 C erlaubt), drücken Sie die Taste „Waschen“ und lassen Sie das Wasser 3 Minuten auslaufen. Drücken Sie dann die „Stop“-Taste, um in den Standby-Modus zu wechseln.
6. Ziel: Abtötung aller Arten von Bakterien, Schimmelpilzen und einer Vielzahl von Viren, die für die menschliche Gesundheit schädlich sind.



B. BEDIENUNG

1. Die Maschine ist während des Transports zwangsläufig Erschütterungen ausgesetzt. Stellen Sie die Maschine am besten 4 Stunden vor Gebrauch an dem Ort hin wo Sie stehen bleibt.
2. Umgebungstemperatur: 10 °C am niedrigsten ; Höchstens 35 °C.
3. Gut belüftete Umgebung.
4. Reinigen Sie den Kondensator regelmäßig.
5. Auf der Rückseite der Eismaschine sollte genügend Platz für eine einfache Installation und einen besseren Kühlkreislauf gelassen werden.
6. **Diese Maschine ist eine Luftkühleinheit, die auf beiden Seiten mindestens 300 mm Platz benötigt**
7. Die Maschine sollte horizontal aufgestellt werden.
8. Alle benötigten Werkzeuge und Behälter müssen sterilisiert und gereinigt werden.
9. Bereiten Sie die Mischung entsprechend dem Anteil der einzelnen Zutaten vor.

10. Ein gutes Verhältnis von Eiscremepulver zu Wasser, gründlich mischen, weiterrühren, bis vollständig aufgelöst ist. Es muss gefiltert werden, wenn Verunreinigungen gefunden werden, da es sonst die Zufuhr blockieren könnte Loch und verursachen Fehlfunktion der Maschine.
11. Die Eismischung muss auf 85 °C erhitzt werden, um eine vollständige Pasteurisierung zu gewährleisten.
12. Das Mindestvolumen der für jedes Mal zubereiteten Eismischung muss dem niedrigen Warnniveau liegen.
13. Die Temperatur der gebrauchsfertigen Eismischung sollte der Umgebungstemperatur entsprechen. Die Vorkühltemperatur sollte etwa 1°C bis 6°C betragen. Das Verhältnis von Eiscremepulver zu Wasser sollte streng nach den Anweisungen des Eiscremepulverherstellers erfolgen. Die Konzentration des Eiscremepulvers darf nicht zu gering sein, um das Maschine zu beschädigen.
14. Der Anteil an Eispulver liegt zwischen 10% - 30%. Dabei reicht der Zuckeranteil von 10% auf 15 %. Andernfalls kann es zu Schäden an der Maschine kommen.



C. HERSTELLUNG

1. Gießen Sie die homogenisierte Eismischung in zwei Trichter, die Mischung muss über dem Loch an der seitlichen unterer Teil der Ernährungssonden. Stellen Sie sicher, dass die Mischung erfolgreich in den Zylinder sickert. Hinweis: Die Mischung sollte in beide Trichter gegeben werden, während die Kühlung beginnt.
2. Drücken Sie die Taste „Waschen“ 3-5 Minuten lang, nachdem die Eiscrememischung hinzugefügt wurde, nehmen sie dann 2-3 Tassen Eiscrememischung an und gießen Sie sie zurück in den Trichter. Dann kann Frost an der Ausgabe vermieden werden.
3. Drücken Sie die „Auto“-Taste, der Motor beginnt zu laufen, dann laufen der Kompressor und der elektrische Lüfter nach 10 Sekunden beginnt die Kühlung.
4. Automatische kontinuierliche Produktion von Speiseeis. Die Kühlung stoppt automatisch, nachdem der Härtewert 2,0-5,0 erreicht hat (Intervallzeit: 10-15 Minuten). Dann können Sie jederzeit gebrauchen. Die Kühlung startet automatisch.

HINWEIS auf Hygiene und Gesundheit – Stichwort Salmonellen

Siehe Blatt

Auf eigene Verantwortung