

## ANWENDUNGSHINWEISE: Reinigung und Desinfektion von nicht porösen Oberflächen

### WIRKSAMKEIT UND SICHERHEIT



Maximale  
Verwendungstemper-  
tur von ozonisiertem  
Wasser: 35°C



(1) Den Behälter füllen und beschriften:  
- 2 Stunden MAX im offenen Behälter  
- 5 Stunden MAX im geschlossenen Behälter



Sprühen auf  
Lebensmittel  
vermeiden

| Bedingungen für die Anwendung bei der Reinigung und Desinfektion: |   | Oberflächen MIT Lebensmittelkontakt | Oberflächen OHNE Lebensmittelkontakt |
|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Reinigung   | <b>Schritt 1:</b><br>Füllen Sie das ozonisierte Wasser in die mit "O3" gekennzeichneten Sprüheräte und/oder Eimer.  |                                     |                                      |
|   | <b>Schritt 2:</b><br>Entfernen Sie größere organische Verunreinigungen manuell oder, falls erforderlich, mechanisch.  |                                     |                                      |
|   | <b>Schritt 3:</b><br>Sprühen oder tränken Sie die Oberfläche mit reichlich ozonisiertem Wasser.<br>Aus einem Abstand von ≤ 20 cm direkt auf die Oberfläche sprühen.   |                                     |                                      |
|   | <b>Schritt 4:</b><br>Je nach Grad der Verschmutzung einwirken lassen.   |                                     |                                      |
|   | <b>Schritt 5:</b><br>Mit einem Scheuerschwamm/Papier die Oberfläche reiben/schrubben bis organische Rückstände und Schmutz entfernt sind.<br>Mit Papier/Trockenmopp trocknen.                                   |                                     |                                      |
| Desinfektion  | <b>Schritt 6:</b><br>Sprühen oder tränken Sie die Oberfläche erneut mit reichlich ozonisiertem Wasser. Die empfohlenen Einwirkzeiten stehen im Einklang mit den Normen UNE 13697 und UNE 14476 <sup>(2)</sup> . |                                     |                                      |
|   | <b>Schritt 7:</b><br>Trocknen Sie die Oberfläche mit einem /Papiertuch/Trockentuch ab.  |                                     |                                      |

#### Oberflächen MIT Lebensmittelkontakt

Arbeits-tische, Besteck, Küchengeräte, Küchen-  
utensilien, Schneidemaschine, Fleischwolf, Maschinen  
im Allgemeinen, Bügeleisen, Backofen, Grills,  
Kühlschrank, Vitrinen, Stühle, Kaffeemaschine,  
Bierzapfanlage, Oberflächen im Allgemeinen.

#### Oberflächen OHNE Lebensmittelkontakt

Fußböden (Parkett, Steinplatten, PVC, usw), Wände,  
Fenster, Mülleimer, Toiletten, Fliesen, Regale, Spiegel.

Um ozonisiertes Wasser für die Anwendung auf Oberflächen und/oder Geräten zu erhalten, ist es wichtig zu wissen, dass das Gerät etwa 6 Liter pro Minute mit einem statischen Wasserdruck von 2,5 bis 3,5 Bar erzeugt, **so dass einige Sekunden ausreichen, um die erforderliche Menge zu erzeugen.**

Unter normalen Einsatzbedingungen sind keine besonderen Schutzmaßnahmen erforderlich, sofern unsere Empfehlung für eine ausreichende Belüftung (Zwangs- oder natürliche Belüftung) des Raumes und die empfohlenen Produktionszeiten eingehalten werden.

Es ist ratsam, die mit dem Gerät mitgelieferte Auslaufdusche zu verwenden und sie immer in den Füllbehälter einzutauchen.

- IMMER AUF DIE ZU BEHANDELNDE, NICHT PORÖSE OBERFLÄCHE AUFTRAGEN (NICHT AUF EIN TUCH).
- NICHT AUF LEBENSMITTEL AUFTRAGEN.
- DA OZON EINE INSTABILE SUBSTANZ IST, SOLLTEN SIE IM ZWEIFELSFALL DEN VERDAMPFER ERNEUT BEFÜLLEN, WENN SIE NICHT SICHER SIND, WIE VIEL ZEIT SEIT SEINER ERZEUGUNG VERGANGEN IST.

<sup>(1)</sup> Die Zeiten basieren auf den folgenden Studien:

- Test der bakteriziden und fungiziden Aktivität Nr. 500872-501060, durchgeführt vom ACONSA-Labor am 17.02.2021 - Wirksamkeit des Ozons nach 2 Stunden in einem offenen Behälter.
- Test der bakteriziden Aktivität Nr. 506896, durchgeführt vom ACONSA-Labor am 30.07.2021 - Wirksamkeit des Ozons nach 5 Stunden Produktion im geschlossenen Behälter.

<sup>(2)</sup> Das Gerät garantiert eine vollständige Desinfektion von: Bakterien nach EN 13697 (*geprüfte Kontaktzeit: 5 min*) und Pilze nach EN 13697 (*geprüfte Kontaktzeit: 15 min*).