



HARTUNG
NAHRUNGSMITTEL

Handbuch Getränkedispenser »Sonoblu«



Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	1
2. Sicherheitshinweise	2
3. Technische Daten	3
4. Anlieferung	5
4.1. Lieferumfang	5
4.2. Weitere Komponenten	5
5. Einzelteile und Inbetriebnahme	6
5.1. Geräteaufbau	6
5.2. Installation	7
5.3. CO ₂ -Versorgung	7
6. Hinweise für den täglichen Gebrauch	8
6.1. Ein- und ausschalten	8
6.2. Getränkeausschank	8
6.3. Unterbrechung des Getränkeausschanks	8
6.4. Innenraum des Gerätes	9
6.5. Allgemeine Einstellungen	9
6.5.1. Produktinformationen lesen	9
6.5.2. Einstellungen ändern	10
6.5.3. Service	11
7. Hygienehinweise	12
8. Reinigung und Kontrolle	13
8.1. Allgemeines	13
8.2. Tägliche Sichtkontrolle	13
8.3. Reinigung	14
9. Service	16
9.1. Technischer Kundenservice	16
9.2. Elektrische Betriebsprüfung	16
9.3. Dokumente	16
10. Kontaktdaten	17

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

1. Einleitung

In diesem Handbuch finden Sie die Gebrauchs- und Reinigungsanweisungen für das Getränkesystem »Sonoblu«. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch, machen sich mit allen Bedienelementen vertraut und bewahren das Handbuch für die weitere Nutzung auf.

Das **Gerät ist Eigentum von Hartung Nahrungsmittel** und wird den Kunden als Mietgerät zur Verfügung gestellt. Mit dem »Sonoblu« erhalten Sie ein zertifiziertes Gerät, welches sich vor allem durch den integrierten Trinkwasseranschluss, das intuitive Touchdisplay, eine große Benutzerfreundlichkeit, einen geringen Energieverbrauch sowie einem nahezu geräuschlosen Betrieb auszeichnet. Das Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konzipiert und gebaut. Es ist betriebssicher, wenn es unter Berücksichtigung dieses Handbuches und der enthaltenen Gebrauchs- und Reinigungsanweisung genutzt wird.



Getränkedispenser »Sonoblu«

Mit dem Direktanschluss an die Trinkwasserleitung ist der Getränkedispenser »Sonoblu« ausschließlich für den Ausschank von Wasser (mit und ohne CO₂) sowie aus den Produkten der Hartung Nahrungsmittel GmbH & Co. KG gefertigten Getränke vorgesehen. Jegliche anderweitige Nutzung oder die Verwendung anderer Getränke ist untersagt, da es als **nicht bestimmungsgemäße Nutzung** gilt und nicht durch das Gerät in Verkehr gebracht werden darf.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass jegliche Änderungen am Gerät untersagt sind. Für Schäden, die durch unsachgemäße oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen, ist jegliche Haftung der Hartung Nahrungsmittel GmbH ausgeschlossen.

Für die Einhaltung nationaler oder regionaler Zusatzvereinbarungen ist der Betreiber/Mieter verantwortlich.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

2. Sicherheitshinweise

Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebes ist das Gerät nur nach den Angaben dieses Handbuches zu benutzen. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden führen.

Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden. Der Betreiber/Mieter ist verpflichtet, das Gerät mindestens einmal täglich auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel zu prüfen und alle Teile zu reinigen, die mit dem Getränk und der Luft in Berührung kommen (z.B. Ausgabetülle, Mischkopf und Tropfschale).

Hartung Nahrungsmittel übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind. Mitarbeiter/innen dürfen das Gerät nur nach entsprechender Unterweisung bedienen. Es dürfen ausschließlich autorisierte Personen am Gerät arbeiten.

Reparaturen und Eingriffe am Gerät dürfen nur vom Hersteller oder dem technischen Kundendienst von Hartung Nahrungsmittel ausgeführt werden. Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort zu melden und der Betrieb des Gerätes ist unverzüglich einzustellen.

In der Nähe des Gerätes sollten keine brennbaren Stoffe lagern. Darüber hinaus darf das Gerät ausschließlich mit dem Kaltgeräteanschlusskabel an den Strom angeschlossen werden.

Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen (z.B. Sicherungen, Sicherheitsventile, Schutz-einrichtungen usw.) demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden. Es besteht Verletzungs- und Lebensgefahr!



Defekte Geräte nicht entsorgen! Der Service erfolgt über Hartung Nahrungsmittel. Bitte informieren Sie Ihre/n Fachberater/in oder Mitarbeiter in der Verwaltung.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

3. Technische Daten

Aufstellort und Abgabeleistung

Netzspannung	230 V (± 10 %)
Frequenz	50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	ca. 150 Watt
Anschlusswert	1,2A Verbrauch ca. 50 w/h
Kühlleistung	ca. 30 Liter/Stunde
Max. Ausgabeleistung	ca. 1 Liter/Minute (ca. 60 Liter/Stunde, abhängig vom Hauswasserdruck)

Für die Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung werden ca. 10 cm Abstand von allen Seiten erforderlich. Wärmequellen in der Nähe, wie z.B. Geschirrspüler, sind auszuschließen. Der bereitgestellte Netzanschluss (230 V) darf **nicht** über einen »Nachtschalter« abschaltbar sein.

Es sollte ein separater, abschließbarer Unterschrank zur Installation des Wasserfilters und der CO₂-Vorratsflasche vorhanden sein.

Abmessungen und Gewicht

Abmessungen H x B x T	ca. 50 cm x 30 cm x 59 cm
Gewicht	ca. 27 kg

Allgemeine Daten

Umgebungstemperatur	15°C bis 32°C
Ausgabetemperatur	ca. 8°C
Kältemittel	Umweltfreundliches R290 (FCKW- und FKW-frei)
Wählbare Getränkevarianten	6 (Zwei Sorten Fruchtsaftgetränke sowie Wasser, jeweils still und sprudelnd (mit CO ₂))

Voraussetzungen

Erforderlicher Wasseranschluss	Kaltwasseranschluss 3/8 Zoll (Eckventil) in Nähe des Aufstellortes
Notwendiger Wasserdruck	3,0 bis 3,5 Bar
Erforderliche Wasserhärte	Möglichst ≥8 °dH

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

Weiteres

- Die Anforderungen an Reinigung und Desinfektion sowie zur Beurteilung von Ergebnissen aus mikrobiologischen Untersuchungen ergeben sich aus dem Zuständigkeitsbereich der DIN 6650-6 / 6650-8.
- Bei den ausgegebenen Getränken handelt es sich um Lebensmittel, nicht um Trinkwasser im Sinne der Trinkwasserverordnung.
- Die jährliche elektrische Prüfung ortsveränderlicher Geräte wird vom Betreiber/Mieter (Kunden) veranlasst.
- Vom Eigentümer wird regelmäßig eine Grundhygienisierung des Wasserpfades (Wartung und Filtertausch) durchgeführt.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

4. Anlieferung

Das Gerät wird in einem stabilen Umkarton angeliefert. Der Karton sollte direkt nach der Anlieferung auf äußere Schäden kontrolliert werden. Sofern Beschädigungen erkennbar sind, sind diese zu dokumentieren und Hartung Nahrungsmittel unverzüglich zu informieren. Dazu stehen Ihnen der/die Fachberater/in im Außendienst, der technische Kundenservice sowie Mitarbeiter/innen in der Verwaltung zur Verfügung (siehe dazu die Kontaktdaten auf Seite 17). Das Gerät darf zu keiner Zeit hingelegt, gekippt oder gestürzt werden.



Umkarton vorsichtig öffnen! Bitte bewahren Sie das Gerät bis zum Aufstellungstermin komplett verpackt an einem trockenen und sauberen Ort auf. Keine Verpackungsteile oder innenliegendes Zubehör entfernen.

4.1. Lieferumfang

Der Lieferumfang umfasst folgende Komponenten:



Sonoblu



Hauptdruckminderer-Set für CO₂
(ein Flaschenhalter, ein Druckminderer und ein unverlierbarer Schlüssel)



Anschlussset Wasserfilter
(eine Filterpatrone und der dazugehörige Anschluss)

4.2. Weitere Komponenten

Bei der Installation werden vom technischen Kundendienst von Hartung Nahrungsmittel zudem das Reinigungsmittel »Pulito«, das Desinfektionsmittel »Alcosan«, das Türenschild, Aufsteller sowie weitere Unterlagen (z.B. das Handbuch) mitgebracht und nach der Installation sowie Einweisung an den Betreiber/Mieter übergeben.



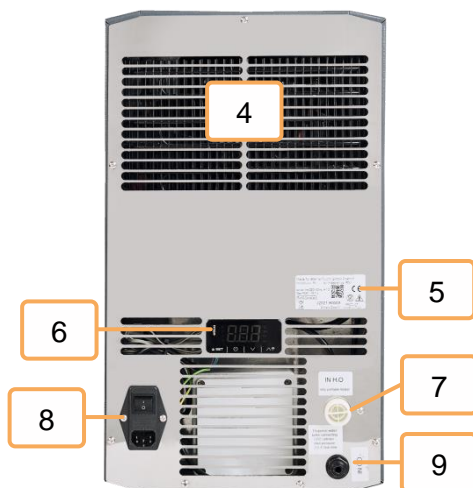
Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

5. Einzelteile und Inbetriebnahme

5.1. Geräteaufbau



- 1 Multifunktions-Touchdisplay
- 2 Ausgabestelle der Getränke (so konzipiert, dass eine retrograde Verkeimung verhindert wird)
- 3 Tropfschale mit Tropfgitter



- 4 Abluftöffnung für die Kühlung
- 5 Typenschild
- 6 Temperaturanzeige geräteinterner Kühlbereich
- 7 Anschluss Trinkwasserleitung
- 8 Elektroanschluss mit Schalter
- 9 Anschluss/Eingang CO₂-Flasche



- 10 Schloss zur Öffnung der Tür
- 11 Ausgabetülle/Mischkopf/Mischschale
- 12 Konzentratpumpen
- 13 Einlegegitter
- 14 Anschluss des Getränkekonzentrates an die Schläuche und Pumpen

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

5.2. Installation

Die Installation und Inbetriebnahme des Sonoblus wird ausschließlich durch den technischen Kundenservice von Hartung Nahrungsmittel durchgeführt. Im Vorfeld sind die Gegebenheiten und die Eignung des Aufstellortes auf Grundlage der von Hartung Nahrungsmittel erstellten »Checkliste zur Aufstellung des Sonoblus« zu prüfen.

Der Installationstermin wird vorab zwischen dem Betreiber/Mieter und dem technischen Kundenservice vereinbart. Am Tag der Installation muss der Aufstellort vom Mieter vorbereitet worden und zugänglich sein. Die benötigten Anschlüsse (Wasser und Strom) sowie die CO₂-Versorgung sind bauseits vom Kunden sicherzustellen. Zudem muss der Zugang zum Gerät immer gewährleistet sein. Hygienevorschriften werden vom technischen Kundendienst selbstverständlich eingehalten.

Wir empfehlen den Betreibern/Mietern bei der Aufstellung einen Haustechniker/-handwerker vor Ort zu haben.

5.3. CO₂-Versorgung

Die CO₂-Versorgung erfolgt über einen externen Druckminderer für alkoholfreie Getränke (Sicherheitsventil, 7 Bar), welcher direkt an die CO₂-Vorratsflasche geschraubt wird. Der Druckminderer reduziert den Flaschenfülldruck von ca. 60 Bar auf den erforderlichen Systemdruck zur Versorgung des Carbonators. Der Systemdruck ist über eine zentrale Stellschraube am Druckminderer zwischen 3,0 Bar und 3,5 Bar einzustellen. Das Drehen im Uhrzeigersinn erhöht den CO₂-Druck.

Der reduzierte Druck wird über einen Schlauch in das Gerät geführt (siehe Kapitel 5.1 Geräteaufbau, Punkt 9), wodurch ein externer Aufstellort der CO₂-Vorratsflasche ermöglicht wird. Der Tausch der CO₂-Vorratsflasche erfolgt ausschließlich durch dafür autorisierte Personen.



**Das Gerät nie längere Zeit ohne CO₂-Druck betreiben!
Die CO₂-Vorratsflaschen immer senkrecht hinstellen und gegen Umfallen sichern. Hitze und direkte Hitzeeinstrahlung sind zu vermeiden. Von Heizkörpern ist ein Mindestabstand von 0,5 m einzuhalten.**



Die Lieferung der CO₂-Vorratsflasche erfolgt über einen externen Anbieter und ist vom Betreiber/Mieter zu stellen. Ist kein Zulieferer bekannt, kann Hartung Nahrungsmittel eine Empfehlung aussprechen.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

6. Hinweise für den täglichen Gebrauch

6.1. Ein- und ausschalten

Der Schalter zum Ein- und Ausschalten des Sonoblus befindet sich auf der Rückseite des Gerätes (siehe Kapitel 5.1 Geräteaufbau, Punkt 8).

6.2. Getränkeausschank

Je Getränkevariante können zwei voreingestellte Mengen (»Becher« und »Kanne/Karaffe«) ausgegeben werden. Die Menge »Bechergröße« ist bei der Ausgabe die Standardeinstellung und kann über das intuitive Touchdisplay gewählt werden. Einfach die gewünschte Getränkevariante auswählen und der Sonoblu gibt die voreingestellte Menge des Getränkes aus.

Die Auswahl der Menge »Kanne/Karaffe« erfolgt verdeckt. Dadurch wird sichergestellt, dass ausschließlich eingewiesene Personen diese Menge ausgeben können. Durch Drücken am oberen rechten Displayrand erscheint ein Kannensymbol, welches anzeigt, dass bei dem nächsten Ausschank die voreingestellte Menge für Kannen/Karaffen ausgegeben wird. Im Anschluss kann das gewünschte Getränk ausgewählt werden und die einmalige Ausgabe der Kannen-/ Karaffenmenge erfolgt. Sobald die Ausgabe abgeschlossen ist, wechselt der Sonoblu automatisch auf die Standardmenge »Bechergröße« zurück. Wenn der obere Displayrand zur Ausgabe einer Karaffenmenge gedrückt wird, das Symbol erscheint und anschließend kein Getränk ausgewählt wird, verschwindet das Symbol nach ein paar Sekunden automatisch und stellt somit wieder auf die Standardausgabe »Bechergröße« um.



Ansicht Standardausgabe »Becher«



Ansicht Getränkeausgabe »Kanne/Karaffe«

6.3. Unterbrechung des Getränkeausschanks

Der Getränkeausschank kann durch zwei Vorgehensweisen unter- bzw. abgebrochen werden.

Variante 1: Durch Antippen des Displays wird die Ausgabe unterbrochen. Der Sonoblu fragt an dieser Stelle ab, ob die Ausgabe fortgesetzt oder wirklich abgebrochen werden soll. Die Auswahl kann entsprechend mit ✘ (nein, Ausgabe nicht abbrechen) oder ✔ (ja, Ausgabe abbrechen) bestätigt werden.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

Variante 2: Wird während des Ausgabevorgangs das **x** gedrückt, das im Display angezeigt wird, wird die Getränkeausgabe sofort abgebrochen. Es besteht keine Wahlmöglichkeit, ob die Ausgabe fortgesetzt werden soll oder nicht.

6.4. Innenraum des Gerätes

Auf der rechten Seite des Sonoblus befindet sich ein Schloss, welches mit dem dazugehörigen Schlüssel geöffnet und geschlossen werden kann. Ist das Schloss geöffnet, besteht Zugriff auf den Geräteinnenraum. Dies ist zum Beispiel bei notwendig, um die tägliche Kontrolle durchzuführen oder wenn Konzentratpackungen gewechselt werden müssen.

Der Schlüssel wird nur an unterwiesene Mitarbeiter/innen ausgegeben und darf **nicht unbeaufsichtigt am Gerät hängen** gelassen werden. Er ist an einem geeigneten Ort aufzubewahren und vor Fremdzugriff zu schützen.



Seitenansicht

6.5. Allgemeine Einstellungen

Durch Drücken des Menüpunktes »Produktinformation« über den Ausgabeoptionen erscheint das Hauptmenü mit folgenden Funktionen:

- Produktinformation lesen
- Einstellungen ändern
- Service

Die Funktionen »Produktinformation lesen« und »Einstellungen« sind von den Kunden bedienbar. Der Punkt »Service« wird ausschließlich von dem technischen Kundenservice von Hartung Nahrungsmittel verwendet.



Übersicht Hauptmenü

6.5.1. Produktinformationen lesen

Hier sind die gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationen der Produkte einsehbar. Nach Auswählen des jeweiligen Produktes (Saft 1+19 (rot) oder Saft 1+19 (gelb)) werden die jeweils hinterlegten Informationen angezeigt.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

6.5.2. Einstellungen ändern

Die Einstellungen können durch Eingabe des Pins (1234) geöffnet und geändert werden. Im Untermenü können »Pumpenleistung«, »Mengen«, »Spülen« und »Saft ein/aus« (auf Seite 2) ausgewählt werden. Durch Drücken des **Dreieckpfeiles** (im oberen roten Balken) ist es möglich, in den Menüseiten zu blättern. Die Anzahl der Seiten wird durch **Punkte** im Menübalken angezeigt.



Übersicht Einstellungen

In den Einstellungen kann zum Beispiel die **Pumpenleistung** verändert werden. Die Grundeinstellung »0%« entspricht den Bestimmungen der Produktdeklaration. Abweichend von der Grundeinstellung kann die Zugabe des Fruchtsaftkonzentrates prozentual geändert werden. Bei Änderung der Einstellung kann es zu (geringen) Abweichungen der Deklaration kommen (z.B. hinsichtlich des Fruchtgehaltes oder der Nährwerte des abgegebenen Getränkes). Jede Veränderung liegt in der Verantwortung des Betreibers/Mieters.



Übersicht Pumpenleistung



Prozentuale Einstellmöglichkeiten

Die Änderung der Pumpenleistung wird mit zwei Bestätigungen gespeichert: Zahl bei der prozentualen Einstellung eingeben, mit dem Haken (✓) unten rechts bestätigen und in der Übersicht der Pumpenleistung, die sich anschließend wieder öffnet, noch einmal die Haken-Taste (✓) drücken. Daraufhin werden die Einstellungen vom System übernommen.

Zudem könnten in den Einstellungen die **Ausgabemengen** der Getränke für Becher oder Karaffen erhöht bzw. verringert werden. Die Grundeinstellung »100%« bedeutet für die Menge »klein« eine Ausgabe von ungefähr 0,2 Liter und für die Menge »Kanne/Karaffe« ca. 0,5 Liter.

Durch Auswahl von »Becher« oder »Kanne« können die jeweiligen Werte eingegeben werden. Anschließend mit dem Haken (✓) bestätigen und es erscheint wieder die Übersicht der Mengeneinstellung. Auch hier muss die getätigte Einstellung ein weiteres Mal mit dem Haken (✓) bestätigt werden, anschließend speichert der Sonoblu die eingestellten Mengen.



Übersicht Mengeneinstellung

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

Darüber hinaus lassen sich unter diesem Menüpunkt die einzelnen Ventile und Pumpen zum **Spülen bzw. Reinigen** ansteuern (siehe Kapitel **Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden. Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**).

Zuletzt kann in den Einstellungen auch ausgewählt werden, ob der **Ausschank der Fruchtsaftgetränke** erfolgt oder nicht. Das ist zum Beispiel relevant, wenn die Ausgabe der Fruchtsaftgetränke in bestimmten Situationen (bspw. über Nacht) nicht möglich sein soll. Dazu mit Hilfe des Dreieckpfeils auf die zweite Menüseite blättern und das Feld antippen. Das Feld ändert die Bezeichnung entsprechend auf »Saft ein« oder »Saft aus«.

6.5.3. Service

Änderungen und Einstellungen im Unterpunkt »Service« werden ausschließlich von dem technischen Kundenservice von Hartung Nahrungsmittel durchgeführt, zum Beispiel bei Serviceterminen wie der jährlichen Hygienisierung/dem jährlichen Filterwechsel.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

7. Hygienehinweise

Zur Erzielung einer beständigen und hohen hygienischen Qualität ist es eine Grundvoraussetzung, dass die Räumlichkeiten und Anlagen so konzipiert und angelegt sind, dass einer Verkeimung vorgebeugt wird und die Reinigung sowohl leicht als auch effektiv durchgeführt werden kann.

Bei der Reinigung oder Service am Gerät müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden. Der/die durchführende Mitarbeiter/in muss saubere Arbeitskleidung tragen oder einen sauberen Kittel überziehen.

Es muss gewährleistet sein, dass der Dispenser nicht mit mikrobiologisch gefährlichen Substanzen in Berührung kommt oder mikrobiologisch gefährliche Substanzen in das Gerät gelangen können.



Bei Hygienefehlern der Betreiber/Mieter übernimmt Hartung Nahrungsmittel keine Gewährleistung.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

8. Reinigung und Kontrolle

8.1. Allgemeines

Die zu reinigenden Teile sind die **Ausgabetülle**, die **innenliegenden Schläuche**, die **Tropfschale**, das **Tropfgitter** und der **Mischkopf**. Diese Teile können einfach ohne Werkzeug entfernt und gereinigt werden. Weiterführend ist das Gerät so konzipiert, dass es nur glatte Oberflächen gibt, die eine Verkeimung erschweren und die Reinigung erleichtern.

Die Reinigungsabläufe bestehen aus einer täglichen Sichtkontrolle und einer kompletten Reinigung, welche alle vier Tage durchgeführt wird.



Bei der täglichen Kontrolle oder der Reinigung sind immer Handschuhe zu tragen. Der Bereich rund um das Gerät muss abgesichert werden, damit während des Reinigungsprozesses keine unbefugte Person Zugang zum Gerät hat.

8.2. Tägliche Sichtkontrolle

Durch die im Display vorgegebene Kontrollfunktion, welche bei dem Getränkesystem einprogrammiert ist, muss der Sonoblu alle 24 Stunden geöffnet werden, um das Gerät innen zu reinigen und die eingelegten Produkte zu prüfen (z.B. Anbruchdatum oder Füllstand der enthaltenen Konzentratpackungen). Das Einlegegitter wird zudem bei Bedarf gereinigt.

Nach der Reinigung und Prüfung wird der Sonoblu wieder geschlossen und im Display erscheint die Abfrage über den durchgeführten Hygienecheck. Dieser muss folgendermaßen bestätigt werden: Auf das Feld »Saft 1+19 (rot)« drücken und das Zurücksetzen der Zeit mit dem Haken (✓) unten links bestätigen. Diesen Schritt mit dem Feld »Saft 1+19 (gelb)« wiederholen und im Anschluss beide Sorten erneut mit Haken (✓) bestätigen, damit der Sonoblu das Zurücksetzen der Zeit übernimmt und die Ausgabeoptionen angezeigt werden.



Beide Säfte nacheinander antippen, zurücksetzen und bestätigen.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

Nach dem Bestätigen des Hygienechecks ist der Sonoblu auch von außen mit dem von Hartung Nahrungsmittel empfohlenen Desinfektionsmittel »Alcosan« einzusprühen. Das »Alcosan« kann bei Hartung Nahrungsmittel erworben werden und ist für den Verwendungszweck geprüft und freigegeben. Es ist mit dem verwendeten Material des Gerätes verträglich und greift dieses nicht an. Werden bei der Desinfektion andere Mittel verwendet, sind eine hygienische Unbedenklichkeit und die Materialverträglichkeit nicht sichergestellt. Die Verantwortung für mögliche Schäden liegt beim Betreiber/Mieter.

8.3. Reinigung

Die regelmäßige Reinigung wird alle vier Tage mit dem dafür vorgesehenen Reinigungsmittel »Pulito« durchgeführt. Das Reinigungsmittel »Pulito« ist für den Verwendungszweck geprüft und freigegeben. Werden bei der Reinigung andere Mittel verwendet, erlischt die hygienische Betriebserlaubnis, da die hygienische Sicherheit sowie die Materialverträglichkeit nicht sichergestellt werden kann. »Pulito« kann bei Hartung Nahrungsmittel erworben werden.

Bei der Reinigung wird wie folgt vorgegangen:

1. Die Tür des Sonoblus öffnen, die Schläuche von den Konzentratpackungen abkoppeln, die Packungen und das Einlegegitter herausnehmen. Nun ein Gefäß mit ca. 100ml des unverdünnten Reinigungsmittels »Pulito« in den Sonoblu stellen und die Schläuche inkl. der Verschlussdeckel in das Gefäß hängen, sodass diese im Reinigungsmittel hängen.
2. Die Tür des Sonoblus wieder schließen und ein weiteres Gefäß unter den Auslauf stellen. Im Display das Hauptmenü aufrufen und dort »Einstellungen ändern« auswählen. Danach erfolgt die PIN-Abfrage (Eingabe 1234) und anschließend auf »Spülen« drücken.
3. Jetzt werden nacheinander das Feld »Saft 1+19« auf der ersten Seite sowie »Saft 1+19« auf der zweiten Seite ausgewählt.

Die Zeit der laufenden Spülung wird jeweils unten rechts im ausgewählten Feld angezeigt. Nach fünf bis sechs Sekunden kann das Spülen mit dem Haken (✓) unterbrochen werden, da diese Zeit bereits ausreicht, um die Schläuche mit »Pulito« zu füllen.



Spülen »Saft 1+19«, Seite 1



Spülen »Saft 1+19«, Seite 2

Während die nächsten Schritte durchgeführt werden, bleibt das Reinigungsmittel aufgrund der Lippendichtungen in den Schläuchen und kann somit optimal einwirken.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

4. Anschließend wird der Sonoblu erneut geöffnet, um das Gerät innen zu reinigen. Zudem werden die Lippendichtungen inkl. der Schläuche aus dem Decken gezogen und dieser abgenommen. Die Ausgabetülle wird ausgehängen, indem sie einfach leicht nach oben gezogen wird.
5. Die Ausgabetülle sowie deren Deckel unter fließend warmem Wasser und mithilfe einer Abwaschbürste gründlich reinigen.



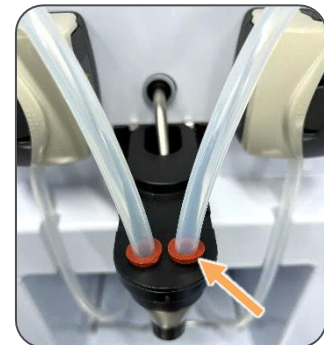
Eingehängte Ausgabetülle

Mit leichtem Kippen aushängbar



Die Abwaschbürste nur für diesen Zweck nutzen! Keine Bürste verwenden, die für normale Küchenarbeiten oder weitere Tätigkeiten genutzt wird!

6. Beide Lippendichtungen mit dem Desinfektionsmittel »Alcosan« einsprühen und mit einem sauberen Einmaltuch abwischen.
7. Die Ausgabetülle und den Deckel wieder zusammenbauen (Deckel einklicken). Die **Lippendichtungen** unter leichten Drehbewegungen in den Deckel führen und die Ausgabetülle im Anschluss wieder in der Vorrichtung im Innenraum einsetzen.
8. Die Schläuche inkl. der Verschlussdeckel aus dem Gefäß mit dem Reinigungsmittel nehmen. Das Gefäß gründlich mit Wasser ausspülen, anschließend mit 100ml Wasser füllen und wieder in den Sonoblu stellen.
9. Die Schläuche inkl. der Verschlussdeckel in das Gefäß mit dem Wasser hängen und den Spülvorgang (siehe Punkt 2. und 3. des Reinigungsvorgangs) wiederholen.
10. Zuletzt das Gefäß mit dem restlichen Wasser entnehmen.
11. Konzentratpackungen anschließen, die Tür schließen und die Restlaufzeit bei beiden »Säften 1+19« (rot und gelb) zurücksetzen, damit der Sonoblu wieder einsatzbereit ist.



Zusammengesetzte Ausgabetülle inklusive Schläuche und Lippendichtungen

Die Teile werden mindestens alle vier Tage gereinigt und sind nach dem Spül- und Reinigungsvorgang sofort wieder einsetzbar.



Für einen lückenlosen Nachweis der Reinigung und der hygienischen Sicherheit empfiehlt Hartung Nahrungsmittel eine entsprechende **Dokumentation**, bei der alle Reinigungsvorgänge aufgeführt und mit Datum sowie Unterschrift bestätigt werden.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

9. Service

9.1. Technischer Kundenservice

Das Gerät wird in einem technisch einwandfreien Zustand ausgeliefert. Sollten wider Erwarten Störungen auftreten, muss der technische Kundenservice oder Ihr/e Fachberater/in von Hartung Nahrungsmittel unverzüglich informiert werden. Dieser wird sich schnellstmöglich um das Anliegen kümmern.

9.2. Elektrische Betriebsprüfung

Die Durchführung der elektrischen Prüfung ortsveränderlicher Elektrogeräte liegt in der Verantwortung des Betreibers/Mieters.

9.3. Dokumente

Hartung Nahrungsmittel hat verschiedene Formulare/Nachweise vorbereitet, zum Beispiel zur nachweislichen Unterweisung an dem Sonoblu oder einen Reinigungsnachweis. Spezifikationen und Produktinformationen zu dem Reinigungsmittel »Pulito« sowie dem Desinfektionsmittel »Alcosan« sind ebenfalls bei Hartung Nahrungsmittel erhältlich.

Wenden Sie sich zur Anforderung von Unterlagen bitte an Ihre/n Fachberater/in von Hartung Nahrungsmittel oder die Verwaltung.

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23

10. Kontaktdaten

Sie benötigen weitere Informationen oder haben Fragen? Wir sind für Sie da!

Ihr/e Fachberater/in steht Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite. Selbstverständlich können Sie sich mit Ihrem Anliegen jederzeit auch gerne an die Verwaltung wenden.

Auftragsbearbeitung

T 05346 92012-10

E bestellung@hnm.biz

Gerätetechnik

T 05346 92012-20

E technik@hnm.biz

Information & Kommunikation

T 05346 92012-30

E info@hnm.biz

Hartung Nahrungsmittel GmbH & Co. KG

Am Mühlenwege 3

38704 Liebenburg

Speicherort 3_2_10_Dokumente	Version: 2.0	Erstellt durch / am: DK / 22.04.20
Letzte Änderung durch / am: BS / 22.11.23	Geprüft durch / am: FW / 22.11.23	Freigabe durch / am: FW / 22.11.23