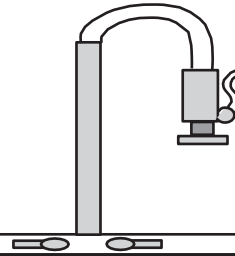


# 手动清洗



**肮脏的排水板**  
预清洁：  
冲洗，刮擦或浸泡。

肥皂水，最低  
**110° F**（除非洗涤剂标签指示有其他温度）。  
当泡沫消失时，或当水脏或油腻时，或者水不再是正确的温度时，请更换。

浸入清水中，在水龙头流水冲洗，或用清水喷淋。

按照标签指示的水温，化学剂浓度以及浸泡时间（家用漂白剂**50 ppm**，**30秒**）或至少**171° F**的热水中，浸入批准的化学消毒剂中。

**清洁排水板**  
风干。潮湿时不要用毛巾擦干或堆垛。

第一个隔间  
清洗

第二个隔间  
冲洗

第三个隔间  
消毒

**提示：**  
三室洗涤槽在不经常洗洁餐具时不一定需要设立。每次使用前清洁并消毒水槽。海绵是不允许使用的。必须使用温度计监测清洗和消毒水温。必须使用测试条监测化学消毒剂浓度。不要将化学洗洁剂储存在三室水槽上方。