

洗碗机使用时注意事项有哪些

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677811780122255.html>

范文网，为你加油喝彩！

洗碗机时代的到来，让我们的双手解放了，洗碗机为餐厅工作人员减轻了劳动强度，提高了工作效率，增进清洁卫生。那么大家知道使用洗碗机需要注意什么吗？洗碗机使用时注意事项有哪些？接下来请大家来<https://www.882682.com/>学习一下吧。

洗碗机使用时注意事项有哪些？小编总结如下：

- 1、洗一年级语文教学论文碗机的安装应靠近水龙头及下水道的平台上，接好进水管和排水管，并远离炉灶等热源。放好后调整脚螺丝的相对高度，使整机符合水平的要求。
- 2、放置餐具时，首先将要洗涤的餐具面上的骨头、菜渣等清理干净后，才能放入碗篮内。排放要正确，不能乱放或重叠，以免影响洗净度。
- 3、使用洗碗机，切勿使用高于70℃的热水，以免塑料、橡胶件变形或损坏。
- 4、洗碗机运行期间，切勿堵塞排气口，同时勿强行移动或冲击洗碗机，以免发生故障。
- 5、洗涤完毕，要及时清洁过滤器积存的污物，干净后放回原位。
- 6、洗碗机机内必须保持清洁，防止产生异味。清洁时，其控制开关等勿被水淋湿，保证绝缘性能，以免漏电。
- 7、长时间不使用前，应清洁机内污物，擦干水份包装好，存放于通风干燥的地方。
- 8、不要使用普通的洗洁精，泡沫会溢出洗碗机。不要在洗碗机内放置过多的碗碟。
- 9、不要把木头、铸铁、烤陕西国防职业技术学院瓷、水晶或手绘的如何拍烟花碗碟放入洗碗机。

10、不要把塑料制品放在底层架子上，特别是当您使用烘干功能时。加热装置会使某些塑料熔化。

11、不要事先清洗碗碟，因为洗碗机会依赖于黏着在脏碗碟上的食物来维持洗碗机内适当的酸碱平衡。但是大块的脏东西还是应该事先扔进垃圾桶。

以上就是洗碗机使用
注意事项，大家一定要记牢哦。如果各位还想
了解饭店厨房常见设备有哪些
，就请继续关注关注我们下期的饭店安全知识吧，小编很高兴为大家服务。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发