

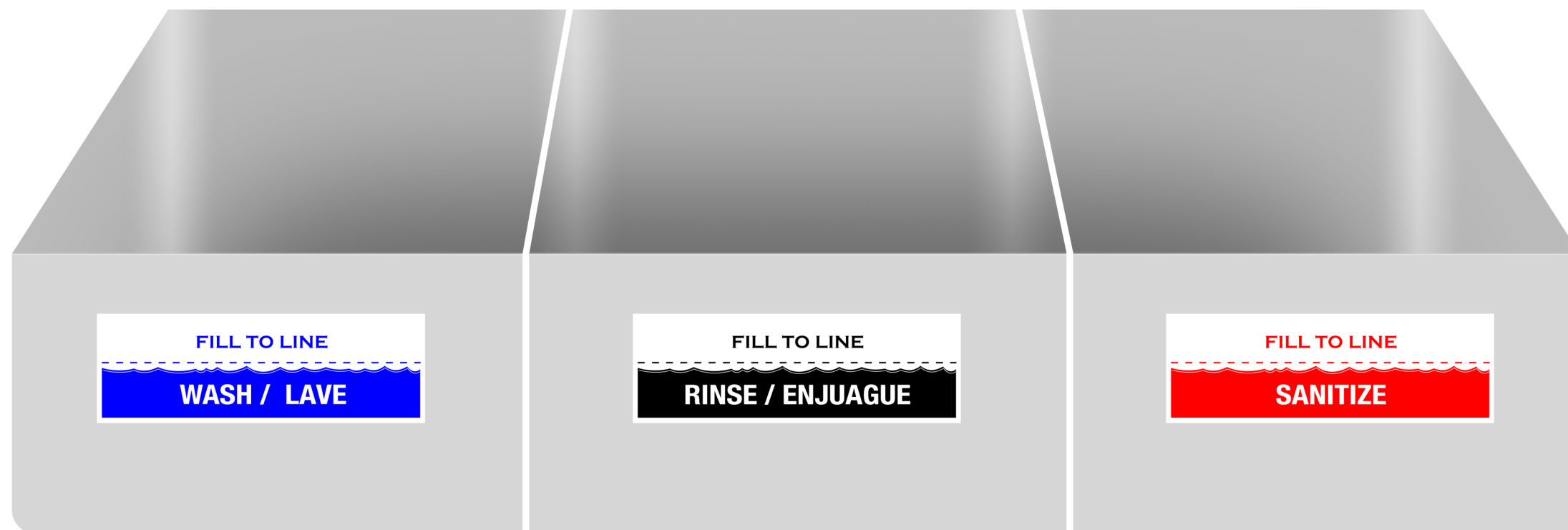
## PRZYGOTOWANIE

- Umyj i splucz wszystkie części zlewu świeżą wodą przed użyciem.
- Dodaj świeżą wodę i preparat dezynfekujący do części #1 przeznaczonej do mycia.
- Dodaj świeżą wodę do części #2 przeznaczonej do splukiwania.
- Dodaj świeżą wodę oraz roztwór do dezynfekcji do części #3 przeznaczonej do dezynfekcji.\*
- Upewnij się, że roztwór posiada odpowiedni ppp przy pomocy pasków testujących (200 - 400 ppm).\*

\* Skontaktuj się z miejscowym zakładem higieny aby dowiedzieć się jakie jest wymagane stężenie preparatu dezynfekującego i czas kontaktu z nim.

## Mycie i Dezynfekcja W

# Zlewie Trzyczęściowym



### Część Do Mycia

- 1 Zeskrobaj i splucz naczynia, garnki oraz przybory kuchenne przed myciem.
- 2 Namocz naczynia, garnki i przybory kuchenne.
- 3 Wyszoruj przy pomocy syntetycznej ścierki lub szczotki.
- 4 Sprawdź, czy wszystko zostało umyte i, o ile zachodzi taka potrzeba, umyj ponownie.
- 5 Zmień wodę do mycia ilekroć zachodzi taka potrzeba.

### Część Do Splukiwania

- 1 Zanurz umyte naczynia, garnki i przybory kuchenne aby usunąć resztki płynu do mycia.
- 2 Sprawdź, czy wszystko zostało splukane i, o ile zachodzi taka potrzeba, splucz ponownie.
- 3 Potrząśnij delikatnie, aby usunąć nadmierne ilości wody.
- 4 Zmień wodę do płukania ilekroć zachodzi taka potrzeba.

### Część Do Dezynfekcji

- 1 Zanurz naczynia, garnki i przybory kuchenne w dezynfekującym roztworze na co najmniej 1-2 minuty.
- 2 Wyjmij naczynia, garnki i przybory kuchenne z dezynfekującego roztworu i umieść je na suszarce do naczyń.
- 3 Pozostaw do wysuszenia przed ponownym użyciem.
- 4 Regularnie sprawdzaj roztwór dezynfekujący aby zapewnić prawidłowe stężenie (200- 400 ppm).\*
- 5 Zmień roztwór do dezynfekcji ilekroć zachodzi taka potrzeba.