

康宝高温消毒柜使用须知

亲爱的用户：

欢迎你使用康宝消毒碗柜，康宝消毒柜是全球第一台电子消毒碗柜制造者，消毒柜国标制定单位，消毒柜行业标志性品牌！康宝消毒柜主要分以下四种配置：中温保洁柜；高温消毒柜（125 度以上高温消毒）；中高温消毒柜（；毛巾保洁柜。

根据多年的销售经验，根据客户的使用习惯，归纳总结出在使用过程中的应该注意事项：

一、首次使用必须按照说明书要求配置电源线路以及电压，严格按照说明书的使用须知来使用，并注意安全使用规范；首次使用前请检查消毒柜内部是否有异物，应该全部清理干净，用湿毛巾将内部腔壁和层架擦拭干净，再插电开机；无食具空载消毒半小时以上关机或者自动停机，等柜内冷却后敞开柜门排除异味，冷却后方可放入餐具正常使用。

二、高温消毒柜，**加热过程中严谨开门，要等消毒灯灭 20 分钟后才能开门取用餐具，因为消毒灯灭后 20 分钟左右，消毒柜仍然在有效的消毒计时过程中。**消毒柜的整个消毒过程是柜内平均温度达到 120 度以后才开始计时，持续 15 分钟以上，只有这样才能有效杀死乙肝、禽流感、H7N9 等顽固细菌。其次这时餐具也会烫伤身体；再次加热过程中，带磁性的门封条是热的软的，未冷却长时间开门会导致变性，多次操作后，门封条易掉落，最后导致门体变形，影响后期使用。

三、高温消毒柜只能存放陶瓷和不锈钢等耐高温不低于 180 度的餐具，不能存放木制品，塑料制品，玻璃制品，密胺制品、毛巾等易燃易氧化的产品，**如果因物品放置不当，出现任务安全隐患，保险公司和厂家将不负任何责任。**也不能放置太多餐具，这样高温到达不了的区域，就达不到消毒的目的。如果长时间超过消毒柜的负荷，柜体也会变形。

四、消毒柜是在高温高压的环境下工作的，故**消毒柜在使用过程中，不能将大量的水带入柜体里面**，因为消毒柜要靠自身的温度把水蒸发掉，才开始算消毒时间，长期进入的水太多，蒸汽水排放不彻底，内部线路就容易受潮、短路，导致机器不能正常工作。在消毒前，请将餐具上的水尽量晾干或滴干，这样既可以减小餐具被消毒柜自身高温氧化的几率，也会大大减小餐具结垢的可能性和消毒柜层架生锈的几率，延长餐具和消毒柜使用寿命。这样也会减少

消毒柜每次工作的时间，既能省电，也能更好保养设备。

五、常识：根据国家标准(GB17988-2004)规定：

消毒星级“标志”的使用，用消毒级数表示消毒结果：一星级消毒柜用“*”表示；二星级用“**”表示；一星级、二星级消毒柜消毒共同效果：

(1) 对自然菌的杀灭率应大于 99.9%； (2) 对大肠杆菌杀灭率应不小于 99.9%； (3) 对金黄色葡萄球菌杀灭率应不小于 99.9%。二星级消毒柜除达到以上指标外，还应做到： A、能杀灭脊髓灰质炎病毒。 B、带臭氧消毒的消毒柜必须配备“臭氧”泄漏保护装置。

臭氧浓度：一星级消毒为 20mg/m³ (消毒时间≥30min)

二星级为 40mg/m³ (消毒时间≥60min) 其泄漏量为≤ 0.2mg/m³；

电热消毒柜消毒温度：一星级>100℃；二星级>120℃；消毒时间≥15min。

根据相关标准来说，如果要达到相应的消毒等级，保证足够的细菌清除率，一般情况，消毒时间至少要大于 15 分钟以上才能够保证不错的效果。

一星级消毒标准：能杀死大肠杆菌等具有代表性的菌种。臭氧消毒时，消毒柜内臭氧浓度应大于等于每立方米 20 毫克，消毒时间应大于等于 30 分钟；高温消毒时，消毒柜内消毒温度应大于等于 100 摄氏度，消毒时间应大于等于 15 分钟。

二星级消毒标准：除能消灭大肠杆菌外，消毒对象还有“脊髓灰质炎病毒”等具有代表性的菌种。臭氧消毒时，消毒柜内臭氧浓度应大于等于每立方米 40 毫克，消毒时间应大于等于 60 分钟；高温消毒时，消毒柜内消毒温度应大于等于 120 摄氏度，消毒时间应大于等于 15 分钟。

六、如果用户长期不使用消毒柜，请将柜内餐具取出，空载消毒一次，排除柜内湿气，停机后方可关闭电源离开。如果长时间不使用，室内门窗最好不要关闭严实，因为厨房是一个特别潮湿的地方，长时间无空气流通，不锈钢制品也容易生锈。

七、如果消毒柜不能正常工作，请勿自行维修，请联系专业维修人员上门维修。**康宝消毒柜全国免费服务电话：4007000818，四川售后咨询电话：13678196170, 028-84555448.**

广东康宝电器股份有限公司

四川朗之源科技有限公司

四川康之裕教育设备有限公司（宣）