

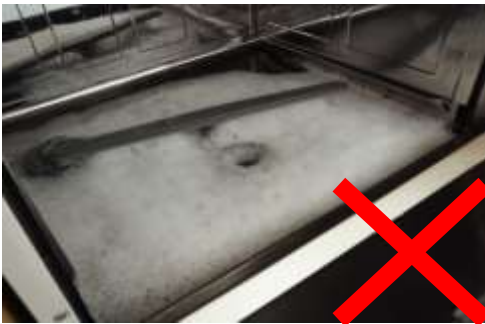


How to use a dishwasher

洗碗机的使用方法

1 *Don't put chopsticks in the silverware rack.* 不能把筷子防在刀叉塑料筐里。

- The chopsticks will fall off from the silverware rack and stuck in the water tube.
第一次用洗碗机洗筷子，筷子就从洗碗机自带的一个塑料筐的洞里掉下了，然后碰到洗碗机加热的管子，等洗完后，筷子都焦了。
- Try to use some wrap like the one for tangerines and put it on the bottom of the silverware rack.
美国的洗碗机的塑料筐很稀疏，筷子会掉下去。在筐底下垫一层塑料网格，就是买橘子上面包着的那种，比较密，筷子就很少掉下去了



2 *Don't use regular dish soap in a dishwasher.* 避免“山洪”。不能使用一般的餐具洗洁精。要使用洗碗机专用的清洁剂。

请使用专为洗碗机设计的清洁剂。洗手液会制造大量泡沫，只要一点儿，就能在洗碗机里堆出一座泡沫山，而且会外溢。这些泡沫很难处理，就算你想彻底清洗地板，我们也不推荐这种方法。好的洗碗机清洁剂能轻松去除黏黏的食物，如米饭和浓汁，还能防止食物被沾染到其他器具。这就意味着玻璃杯上没有油膜，金属锅和银器也不会变色。Prestige Prop. 最爱用的清洁剂是 Cascade Complete powder 或 Cascade Complete Packs.



3 Scrape off any excess food from dishes before putting them into the dishwasher. 不能把有食物残渣的餐具放入洗碗机。

- Don't put bowls with rice in the dishwasher. 将餐具上的食物残渣掉到, 方可放入洗碗机, 不能把有米饭的碗和锅放入洗碗机。
- If the food has hardened, you may need to soak the dish in warm water for a while first. 如果食物变硬, 在温水里用洗涤剂泡十分钟。
- Check to make sure the dishes are dishwasher safe. 最好检查一下餐具是否能用洗碗机洗涤。



4 *Place glassware in the top rack. Stack plates in the bottom of the dishwasher. Place pots, pans, and bakeware around the other dishes, but do not block the water* 把较重的盘子和锅放底栏, 杯子和碗之类轻的东西放上栏。

- 洗碗机的旋转手臂会从下往上冲洗, 所以切记碗和杯子要口朝下。
- 不要重叠放餐具, 餐具的高度超过洗碗机的旋转手臂也不能放。



5 *Place dish detergent designed for dishwasher use in the soap dispenser.* 使用洗碗机时，需要添加专用的洗涤剂 and 清洁剂，请见右下。

- Put Cascade Complete powder or Cascade Complete Packs in the main box. 将 Cascade Complete powder 或 Cascade Complete Packs 的洗涤粉或洗涤块放入门上的洗涤剂储存盒，盖的时候发出“啪”的一声就好了。一次洗涤只需要在主要洗涤块储存盒里放一个洗涤块。
- Add rinse agent to prevent water spots if your dishwasher has that functionality. 如果你的洗碗机有祛除污渍功能，可以放入右边专用的盒子里。



6 *Choose the regular circle to start the dishwasher.* 启动洗碗程序。

- 洗碗机的功能可能多得让人眼花 -----快速清洗，长时清洗，消毒等等。一般来说选择普通洗涤就足够了。如果要节省能源，可以跳过烘干的选项。洗完后把洗碗机的门打开，自然风干。



7 *Use a cleaning product formulated to clean a dishwasher on a monthly basis.*

定期清理洗碗机

- These cleaning products are designed to remove mineral build-up from your machine and will be most effective for those with hard water. 选用洗碗机清理剂每个月清理。

Tips

- Better not put in the non-sticky pans or painted ceramic bowls. 慎洗铁锅，不粘锅或印花陶瓷。
- No woodenware. 经过惨痛教训才知道木制用品，如勺子，筷子和切菜板等，在洗碗机里挺不过几次，就会膨胀，裂口和分叉。
- No ironware. 洗碗机也会让钢制或铁质的锅生锈；锋利的刀口如果碰撞其他金属会变钝；塑料手柄也容易生裂。所以，锅还是手洗的好。