

## 使用餐具注意事项

家庭中常用餐具均可在洗碗机中洗涤，但洗碗机的洗涤环境（温度，洗碗粉等）对不同材质的餐具有不同影响，建议仔细参考下图提示。

## 建议使用的餐具



陶瓷餐具



玻璃餐具



不锈钢餐具

## 不建议使用的餐具



口小类

不易喷淋进内部、对洗涤效果有影响的物品。



木制品

高温状态下易变形、开裂、褪色等物品，例如：竹、木制的餐具或砧板。



塑料制品

高温状态下易变形、开裂等物品，例如：塑料餐具等。



海绵、纺织品

请勿放入容易使洗涤剂飞溅的轻质物品及洗碗布等。如附着在加热罩上可能导致烟雾，烧焦，异味产生。



贵重金属制品

经多次洗涤后光洁度可能会降低的餐具，例如：金、银、铜等贵金属餐具。



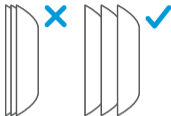
铁制品、铝制品、特氟龙涂层的不粘锅

洗涤后容易生锈或发生化学反应。

# 餐具摆放注意事项



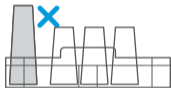
去除餐具上食物残渣



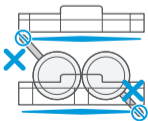
餐具间隔均匀，切勿重叠在一起



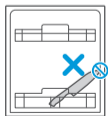
放置餐具时不能口朝上



过高的餐具不能摆放在碗篮角落



餐具不能阻碍喷臂旋转



不要让锋利的器具刮伤门封条

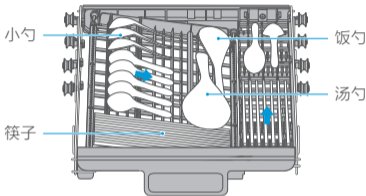
## 餐具摆放注意事项

- 所有餐具建议倾斜摆放，能提高清洗面积和洗涤质量。如果摆放方向错误，清洁效果可能不理想。
- 为了使喷射水柱能够充分清洗污渍面，需将污渍面斜向内侧放置。
- 刀和其它锋利的用具必须装在篮子里，并且尖端朝下或水平放置。
- 放入的餐具不得从碗篮底伸出，以免挡住喷臂。下碗篮餐具限高 24.5 cm，以免挡住上碗篮喷臂。

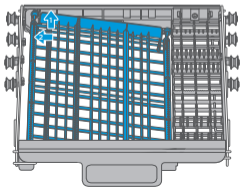
## 碗篮装载示意图

将污渍面按图中 ➡ 朝向摆放

筷勺托盘摆放

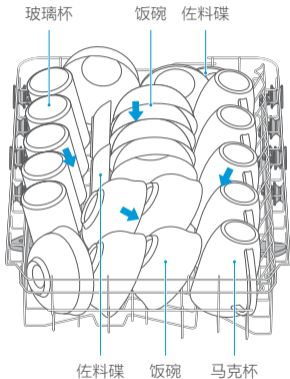


筷勺托盘左边活动部件可以平放



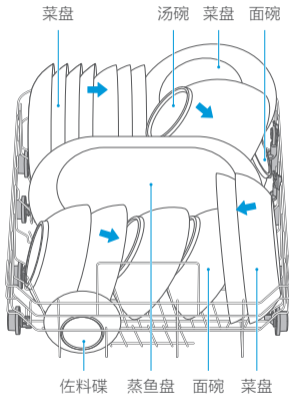
# 碗篮装载示意图

上碗篮摆放



# 碗篮装载示意图

下碗篮摆放



## 碗篮装载示意图

下碗篮两个活动排可根据不同的餐具调节角度

