

# ご使用ガイド

## 運転のステップ

## 食器洗い乾燥機

●詳しくは取扱説明書をご覧ください



食器にこびり付いた残さいは、食器をセットする前につけ置き・水洗いすると、汚れ落ちが良くなります。

### 残さいを捨てる

- 固いもの（ポンプの故障の原因）  
つまようじ・魚の骨・輪ゴムなど
- 細かい残さい（再付着の原因）  
七味・ゴマ・ふりかけ
- 魚の皮（異臭の原因）



### 食器をセットし、食器洗い乾燥機専用洗剤を入れる

台所用液体洗剤は少量でも使わないで！

標準量…約6g

- 少量コース……………約3g
- 油污れの多い場合…………約9g  
(サラダオイル含む)

### コースを選んで運転スタート



ドアを確実に閉めてください！

### 終了ブザーが鳴ったら終了



汚れに応じて、洗剤量を増やしてください。



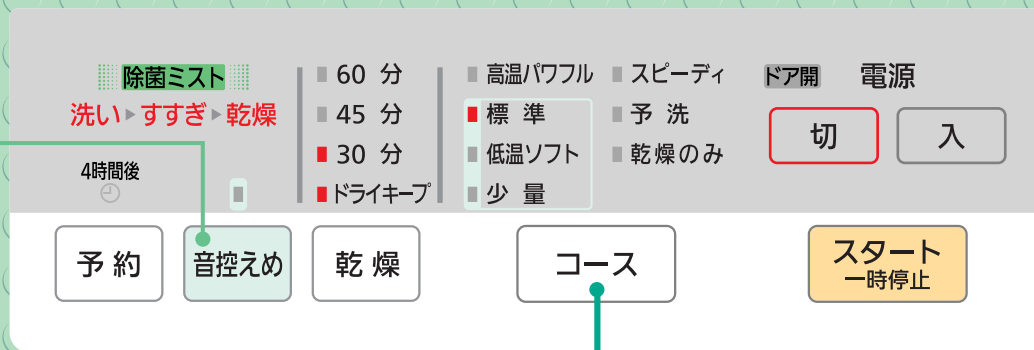
運転終了後、30分以上おいて庫内が冷えてから

### 残さいフィルターのそうじ

残さいフィルターの底部に水が残りますが、異常ではありません

### 洗い・すすぎ中の運転音が気になるとき

- 「標準」「低温ソフト」「少量」コースのみ



スタート後のコース変更は電源を入れ直してください。

**標準** 食後すぐ洗うとき

**高温パワフル** ・調理器具など  
・食後数時間たったとき

**低温ソフト** 耐熱温度60℃以上のプラスチック食器を一般の食器と一緒に洗うとき

**少量** 食器点数24点以下のとき

**スピーディ** つけ置き・水洗いしたとき

**予洗** あとでまとめて洗うとき  
(汚れが乾燥しないように軽く洗う)

**乾燥のみ** 手洗した食器の乾燥や食器のあたために

## 食器のセット例



汚れた面を矢印方向に！

●食器・スプーン等は重ねない→洗えない

(食器の大きさ・形状によってはセット例の通り入らないものもあります。)

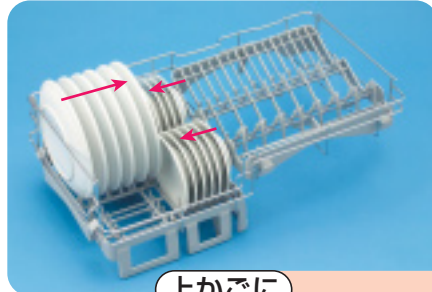
●かごの下にはみ出さない→回転ノズルに当たる



下かごに

小皿(1点)と吸物わん・茶わん(各6点)を入れる

1



上かごに

小皿(12点)・中皿(6点)を入れる

4

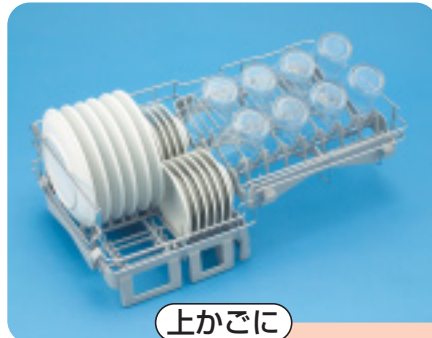


下かごに

小物を入れる(はし・スプーン等)  
中皿(2点)と大皿(6点)を入れる  
●はしは汚れた方を下向きに  
●スプーン等は汚れた方を上向きに

2

中皿(2点)



上かごに

コップ(8点)を入れる  
●噴射水が当たりやすいように、手前に傾けて置く

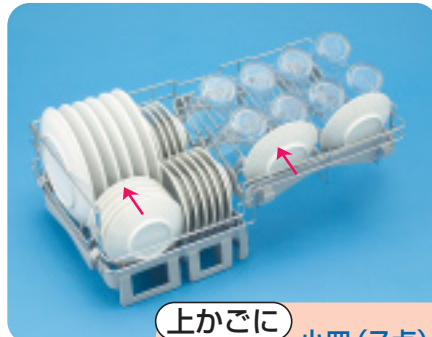
5



下かごに

小皿(6点)を入れる

3



上かごに

小皿(7点)を入れる

6

## 調理器具のセット例



上かごに

フライパン(直径26cm以下)・ざる

下かごに

ボール(小)、ボール(大)、バット・片手なべ(2つ)

小物入れに

フライ返し・しゃもじ

かごの手前に

さいばし・おたま



まな板

汚れた面を内側に!  
(外側にすると洗えません。)

## 食器+調理器具のセット例



上かごに

湯のみ・コップ(各3点)、中皿・小皿(各3点)、きゅうすのふた・おたま・かす揚げ

下かごに

茶わん・吸物わん(各3点)

小物入れに

しゃもじ・はし

かごの手前に

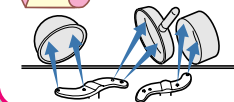
さいばし・すりこぎ

調理器具

きゅうす・片手なべ・すり鉢・バット



汚れた面は内側に！

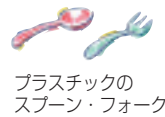


噴射水が当たるように斜めに傾けて入れてください。

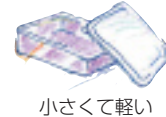


食洗機のニガテ ●詳しくは取扱説明書をご覧ください。(P.10)

洗ってはいけないもの



プラスチックの  
スプーン・フォーク



小さくて軽い  
密閉容器



アルミ・銅・鉄製のなべ  
(弱アルカリ性洗剤の使用時)



グラタンの  
焦げ付き



茶わん蒸しの  
こびり付き

ほ乳瓶の乳首

●耐熱温度90℃以下のプラスチック(耐熱表示のないものも含む)  
※耐熱温度60℃以上のものは、「低温ソフト」コースで洗えます。



なべの焼け付きや  
焦げ付き