

1 残さいを捨て 食器を入れる



あらかじめつけ置き・水洗いして
取り除くもの

- 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
- 魚の皮など（異臭の原因）
- 油の固まりなどのひどい汚れ
（再付着の原因）



専用洗剤入れ

2 食器洗い乾燥機専用の 洗剤を入れる



必ず「専用洗剤入れ」に入れる

標準量目安

約5g

- 油污れの多い場合（サラダオイル含む）
→ 標準量の約2倍

3 コース スタート 一時停止 コースを選び、 を押す



（ブザーが鳴ったら終了）

- 標準（食後すぐのときに）
- 強力（数時間後や油污れに）
- スピーディ（軽い汚れをスピーディに）
- ゆとり（電気代の節約に*）
- 低温ソフト（熱に弱い食器に）
- 乾燥のみ（手洗いた食器の乾燥に）
- 80℃すすぎ

（80℃のお湯ですすぎたいときに）
※各コースと組み合わせで使います。

（取扱説明書P.17）

4 庫内が冷えてから 残さいフィルターを そうじする



残さいフィルターの下に水が残りますが、排水ポンプの構造上、残るものであり、異常ではありません。

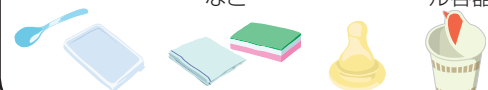
- 庫内のお手入れ
（取扱説明書P.18）



⚠ 注意

- ❌ 洗淨水で飛ばされやすい軽いものや、ふきんなどは入れない
（ヒーターカバーに落ちると・発煙・焦げ・変形・においの原因）

- プラスチックのスプーン・ふた
- ふきん・スポンジなど
- 哺乳瓶の乳首
- 発泡スチロール容器



※この他にも洗えないものがあります。
（取扱説明書P.10）

落ちない汚れ

- 手洗いでも落としにくい汚れは、洗えません。
→ 汚れ部分をスポンジ等でこすり落とすと洗えます。



グラタンの焦げ付き

なべの焦げ付き

茶わん蒸しのこびり付き

*消費電力量：「標準」コース約0.78kWh、
「ゆとり」コース約0.63kWh
（社）日本電機工業会・自主基準「食器洗い乾燥機
の性能測定方法（2008年3月5日改正）」による。
・洗いの最高温度：約45℃（標準コース約52℃）
・乾燥：送風乾燥（余熱を利用し、ヒーターに通電
しないで乾燥）
・時間：標準コースの約2倍

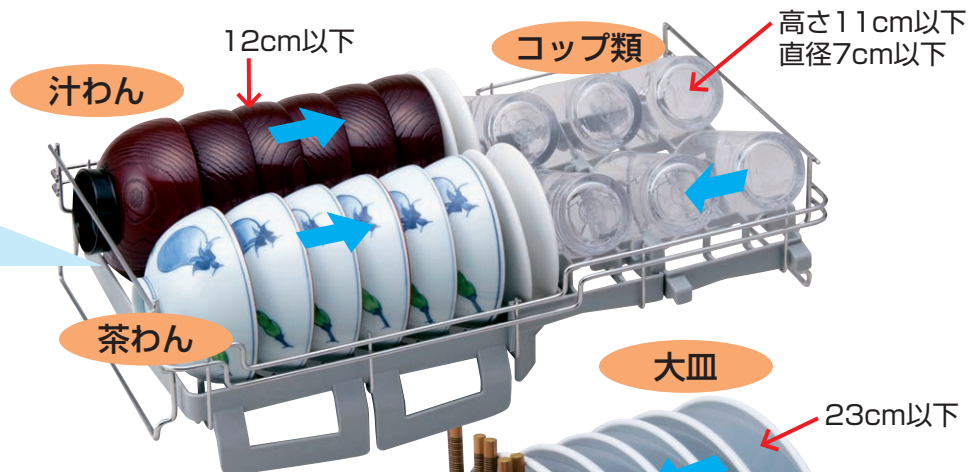
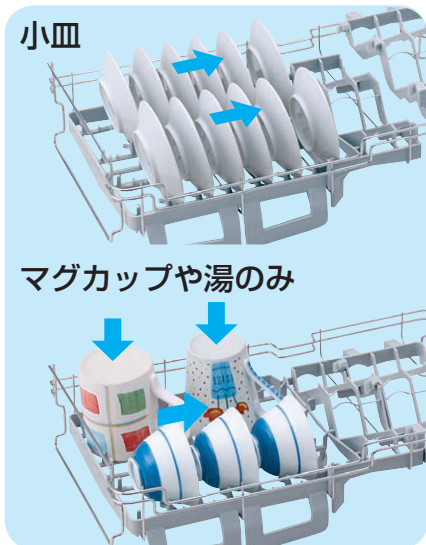
●写真は説明イメージのため、実際とは異なります。

食器／調理器具を入れる

汚れた面は→方向に向ける
(向きが違うと、洗い上がりが悪くなります)

噴射水がよく当たるように汚れた面は斜め内側に傾けて置く

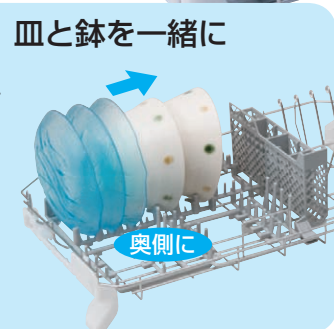
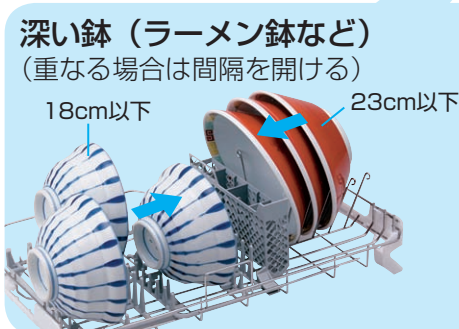
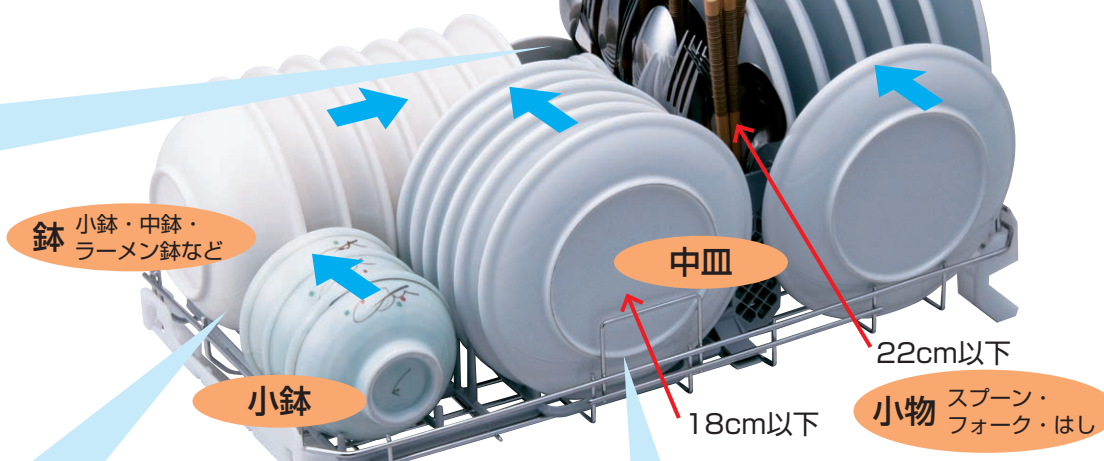
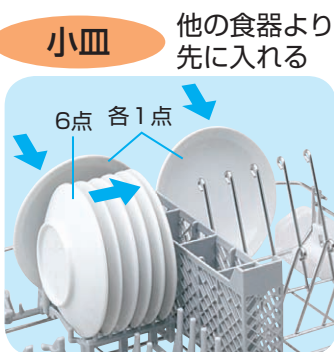
上かべ



調理器具



下かべ



●詳しくは取扱説明書をご覧ください。