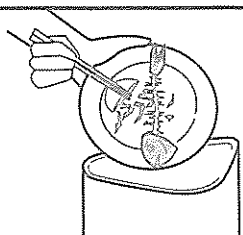


### 運転のステップ

- ★食器、スプーン、フォークなどは重ねない
- ★食器はかごの下にはみ出さないように入れる

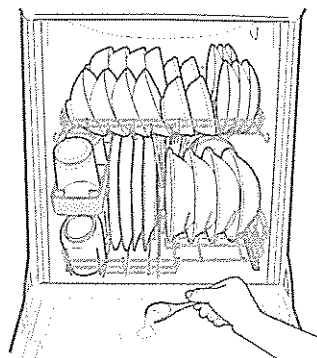
#### 残さいをすてる



- 魚の骨、つまようじなど、かたいものや輪ゴムなどは取り除いてください。(ポンプの故障の原因になります。)
- 残さいが多い場合や、汚れがきつい場合は、あらかじめつけ置き・水洗いをして取り除いてください。

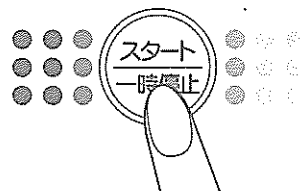
#### 食器をセットし、専用洗剤を入れる

必ず「食器洗い乾燥機専用洗剤」をご使用ください。

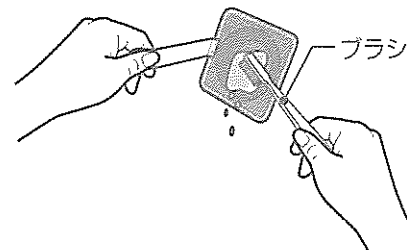


容量「3～4人」6g (付属の計量スプーン山盛り1杯)  
容量「1～2人」3g (付属の計量スプーン7分目)

#### 運転



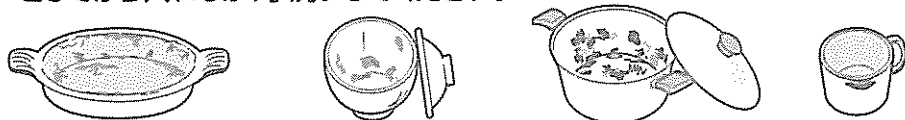
#### 残さいフィルターのとしまつ



食器の取り出し、残さいフィルターのとしまつ、お手入れは運転終了後30分以上経過してから行ってください。(やけどをする恐れがあります。)

### 落ちにくい汚れ

手洗いでも落ちにくい汚れはそのまま入れてもきれいに洗えません。こすり落としてから入れるか、手洗いしてください。



グラタンの焼けつき 茶わんむしのこびりつき なべの焼け焦げ 口紅の汚れ  
もちや片栗粉のくっついたもの 茶しぶやカップなどに付着したしつこい汚れ

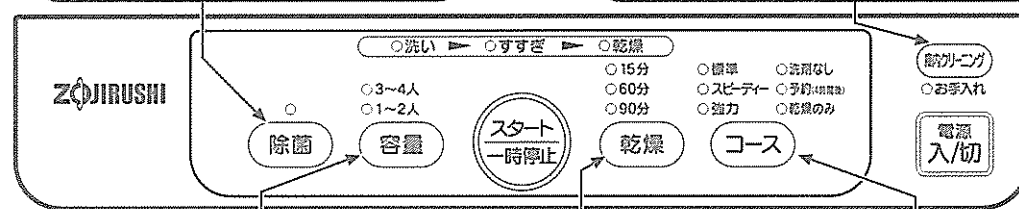
### 入れてはいけないもの

- カットグラス、クリスタルグラス
- 銀製、洋銀製食器など
- 耐熱90℃以下のプラスチック製のもの(耐熱表示のないものも含む)
- 包丁
- 漆塗り食器、重箱、金粉入りの食器や金線・銀線の入っている食器
- びん、徳利などの食器やびひの入った食器
- アルミ製・銅製・鉄製の調理器具や食器

### 操作パネル

※ 除菌キー 80℃の高温ですすぎたいときに

扉内クリーニングキー 扉内を洗浄したいときに



容量キー 容量を選択するときに

乾燥キー 乾燥時間を選択するときに

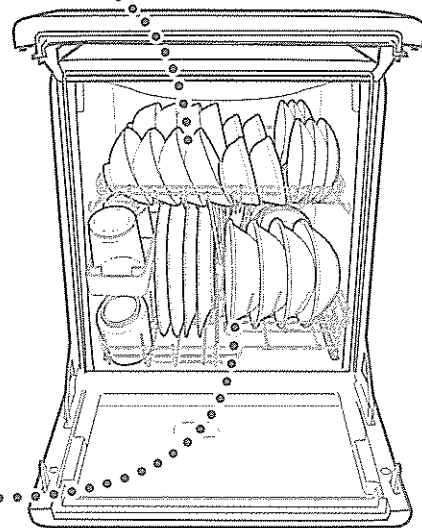
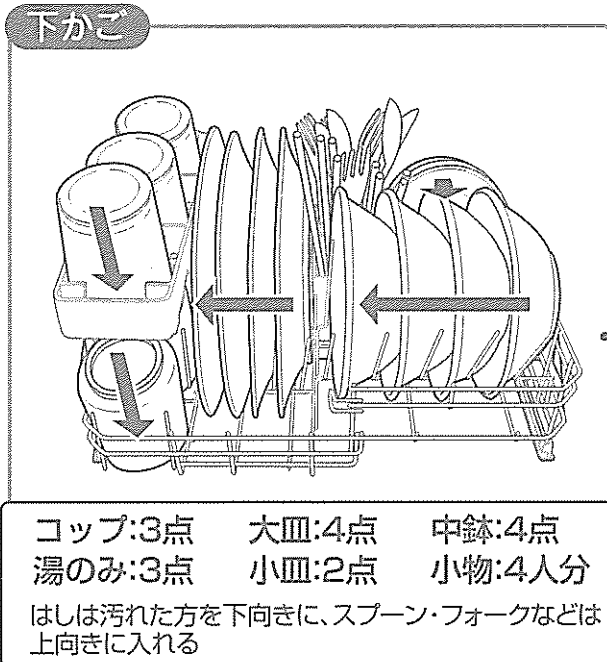
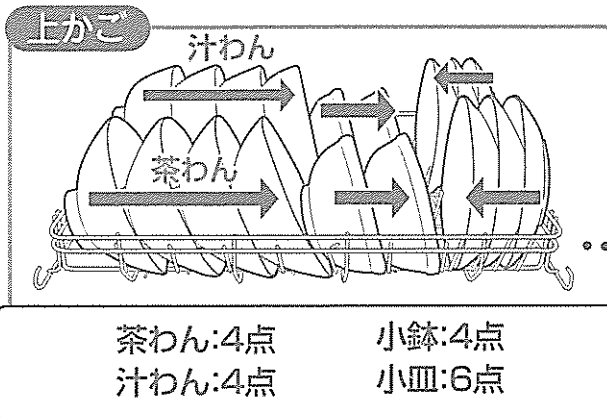
コースキー コースを選択するときに

### コース

- 標準** 食後すぐに洗いたいときに
- スピーディー** あらかじめつけ置きしたり、水洗いした食器をすばやく洗いたいときに
- 強力** 油污の多い食器や調理器具を洗いたいときに
- 洗剤なし** 軽い汚れのときに (固まってこびりついたご飯汚れや、卵汚れが少ないときに)
- 予約(4時間後)** 食後の団らん時間をさけて洗いたいときに
- 乾燥のみ** 手洗いした食器を乾燥するときや食器をあたためたいときに

## 標準食器の入れ方

食器の汚れた面を矢印方向に向けて入れてください。



## 悪い入れ方

正しくセットされていないと、ドアが開かなくなったり、本体・食器類の破損や変形、洗い上がりが悪いなどの原因になります。

