

# 生ごみ処理機の上手な使い方



- 処理をされる前に水切りを行ってください。生ごみの種類がかたよった場合、正常な商品であっても、下記のような未処理状態が起こる可能性があります。  
→故障ではありません
- そのまま継続して下記対処方法を行っていただくと、正常な処理状態になります。

かたよった種類の生ごみ  
(写真①②③)を処理すると処理状態は、それぞれに異なります。

その上から家庭の混合生ごみ(いろいろな種類の混ざった生ごみ)を継続して追加・処理しますと、

乾燥状態も粉砕度も徐々に良くなります。

生ごみの種類	可能性のある未処理状態	対処方法	仕上がり
<b>① 麺類・ご飯・果物類(でんぷん類・糖類)が多い場合</b> 	(ダンゴ状に固まる、こびりつくまたはジャム状になる) 	(その上に家庭の混合生ごみを追加) 	(固まりは徐々に小さくなる) 
<b>② 魚・天ぷらなど(油が多いもの)が多い場合</b> 	(乾燥しない、油が残り液状) 	(その上に家庭の混合生ごみを追加) 	(通常の乾燥状態になる) 
<b>③ みかんの皮・キャベツの芯などの場合</b> 	(みかんの皮などは細かにならない) 	(その上に家庭の混合生ごみを追加) 	(細かくなる) 

ごみ巻きつき防止!

さらに上手な使い方

細長い繊維質の多い野菜(ネギなど)は、かくはん羽根に巻きつき場合がありますので、できるだけ短くして(5 cm以下を推奨)処理してください。



裏面もご覧ください

# 必ずお守りください

## 次のようなものは絶対に投入しないでください



スプレー缶および缶類・電池類・石油類・花火・アルコール・酒類・アルコール分を含むもの(酒かす・アルコール漬けの果実・薬草など)・多量のかんきつ類(みかん・オレンジなど)の皮などは入れない(火災・引火・爆発の原因)



缶類(スプレー缶など)



電池類



石油類



花火



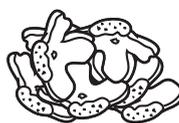
アルコールおよびアルコール分を含むもの(酒かすなど)



酒類(果実酒・薬用酒など)



アルコール(焼酎・ホワイトリカーなど)漬けをした果実・薬草などの薬材料



多量のかんきつ類(みかん・オレンジなど)の皮

・引火性のある成分(リモン)が含まれています。  
・投入されるかんきつ類の量は、処理容器の半分以下の量を上限の目安にしてください。

### 生ごみの一部で硬いもの

処理容器の傷つき・穴あき・割れの原因



牛・豚・鶏などの骨



多量の卵の殻



硬い貝殻や多量のアサリ・しじみなど

### 生ごみ以外のもの

処理容器の傷つき・穴あき・割れ、かくはん羽根の回転不良やにおいの原因



ガラス・陶磁器・金属類



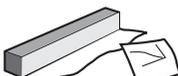
木竹製品



輪ゴム



スチロールトレイ



ポリ袋・ラップなどのシート類



多量の紙類



動物のふん

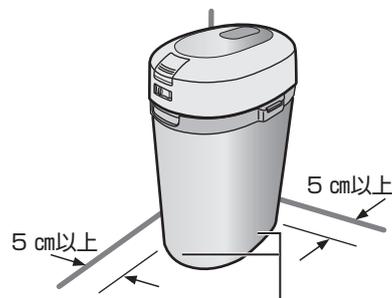
## ご使用上のお願い

- 本体は、壁などから必ず5 cm以上離してください。
- 周囲は、必ず前面を含む2方向以上を開放してください。

箱・トレイの中に入れたり、周囲を囲ったり、袋・カバーなどで覆ったりすると、過熱による故障の原因になります。



箱・トレイ 袋・カバー



前面および左右どちらかの側面は開放

- 少量のコーヒーかすやお茶の葉などは、他のごみと一緒に処理をしてください。(少量のコーヒーかすやお茶だけでは、乾燥しても最長約15時間運転する場合があります)

## 故障ではありません

- **入** を押すと、かくはん羽根は約2秒間回転したあと、約30分間停止します。効率よく乾燥するために、かくはん羽根は間欠回転します。