



さようなら手洗い

使用水量は約1／9^{*1}！

庫内にためた水を循環させ、効率よく洗います。

手洗い 1回あたり 食洗機 1回あたり

深型の場合 約 82.6 L 約 9 L

年間節約量 約 53 t (約 53,728 L)

光熱費もこんなに経済的^{*1}！

手洗い 食洗機

深型の場合 約 60.0 円 約 29.7 円

ガス代	約 33.4 円	約 7.3 円
水道代	約 21.3 円	約 2.4 円
洗剤代	約 5.3 円	約 5.9 円
電気代	—	約 14.1 円

2回/日 × 365日 年間約 22,119 円 おトク！

運転経費の算出基準

●手洗いの場合

食器・小物^{*2}を10 Lのお湯(40℃)でつけ置き洗いをした後、1本315 mL入り160円(税込)〈日本電機工業会調べ〉の洗剤を約11.5 mL使用して洗い、食器1点あたり13.5秒、小物1点あたり5.5秒、毎分6 Lの流し湯ですすいだ場合。

●食洗機の場合

水温を20℃として給湯60℃接続(本体の近くまで60℃のお湯がきている)の場合。食洗機専用洗剤は1箱600 g入り442円(税込:2020年7月現在)〈当社調べ〉を8 g使って「標準」コースで運転した場合。

^{*1} 60℃給湯接続・「標準」コース・約6人分 食器点数44点と小物24点・機種により異なります

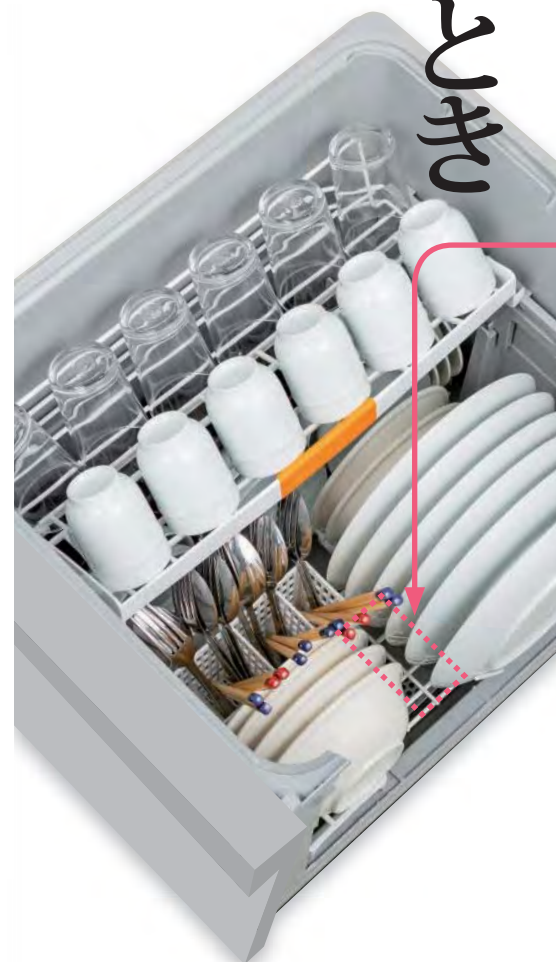
^{*2} 約6人分 食器点数44点と小物24点

●算出基準料金(税込)

電力料金目安単価: 27 円 / kWh、ガス料金目安単価: 178 円 / m³、上水道 / 下水道料金: 258 円 / m³ < 日本電機工業会調べ > 2020 年 7 月現在



すぐ使うとき



ご使用前に、取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、お使いください。

1 食べ残しを捨てる



2 食器を入れる

タブレットタイプの洗剤をお使いの場合は食器を入れる前に洗剤を入れる

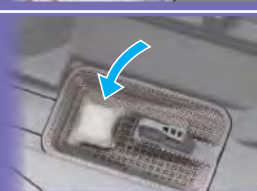


3 食洗機専用洗剤を入れる

●粉末や液体洗剤は食器と食器の間に
入れる



●タブレットタイプの洗剤は
残さいフィルターの
上に入れる



4 洗う

必要に応じてコースを選び

一時停止/スタート 押す

↓
ブザーが鳴ったら終了

5 残さいフィルターを洗う

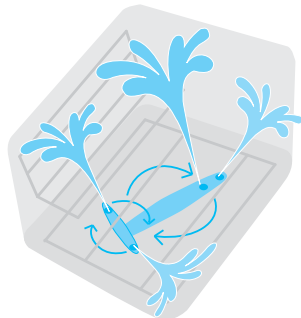


写真・イラストはイメージのため、実際とは異なります。

食器を入れる

入れ方のコツ

食洗機は、回転するノズルからの噴射水で汚れを落とします。



噴射水がよく当たるように
汚れた面を内側に向ける



● コップは下向きに。

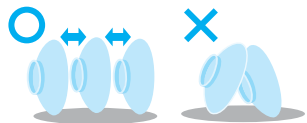
底にくぼみがある食器は
少し傾ける

● 水の残りが少なくなります。



重ならないように

● 洗い上がりが悪くなったり、
食器の触れ合う音がしたりします。



食器の入れ方のポイントは、
web動画でもご覧いただけます。



上かご

コップ・小鉢

下かご

大皿

包丁

刃を下にし、左端に。

茶わん・

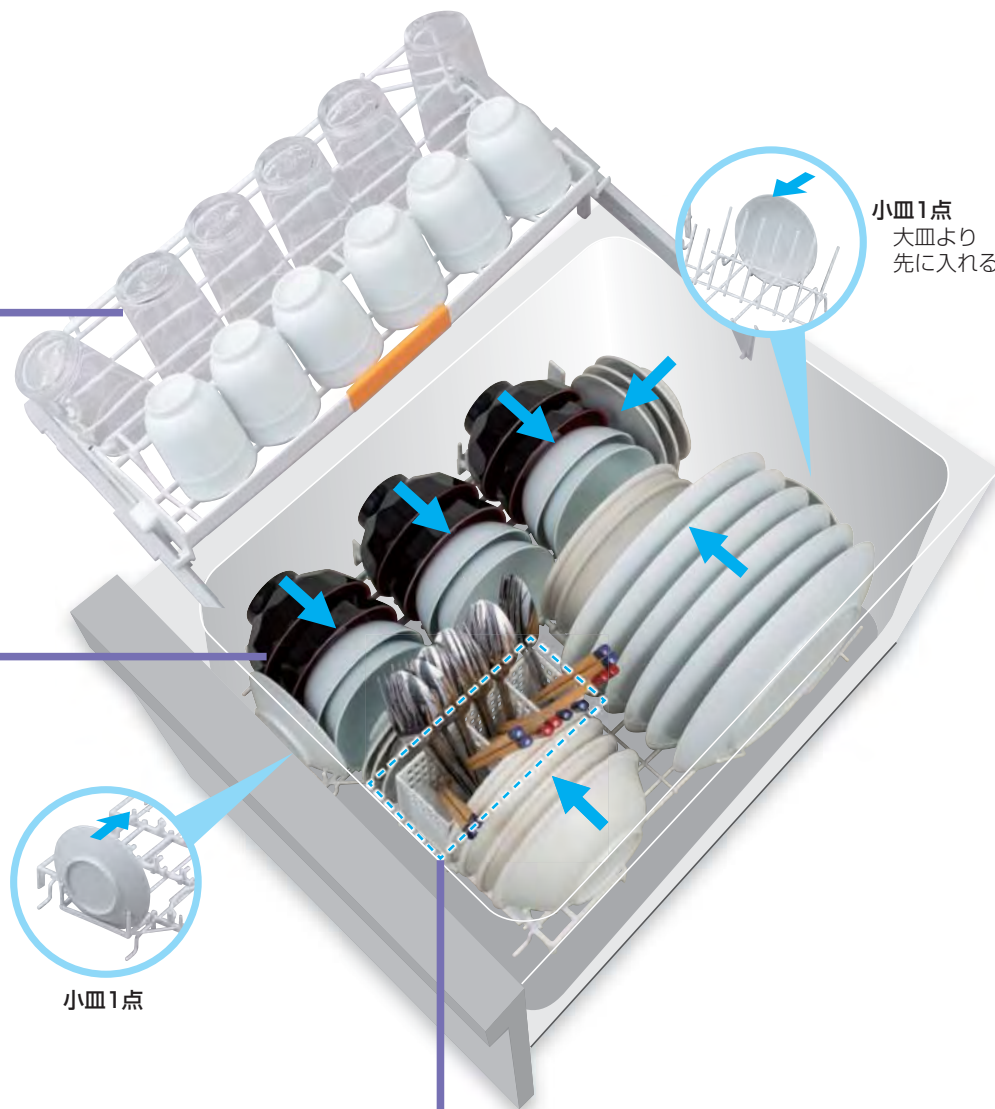
汁わん・

どんぶり鉢

長めのさいばし・
おたまなど

まな板

汚れている面を
内側にし、右端に。



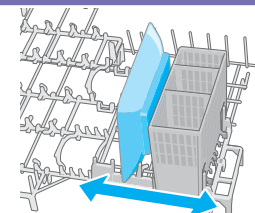
小皿1点
大皿より
先に入れる

小皿1点

小物入れ

おはし・スプーン・しゃもじ・
さいばし・おたまなど

■ 小物入れをスライドすると…
小物入れの左側にも食器をセットできます。



上かごを使いこなす

上かごをスライドすると…



● 下かごのものが取り出しやすくなります。



● 大きめの調理器具などが出し入れしやすくなります。

上かごをはね上げると…



● 大きめの調理器具などが入れやすくなります。

いろいろな食器や調理器具がセットできる

上かご

● マグカップ、小鉢

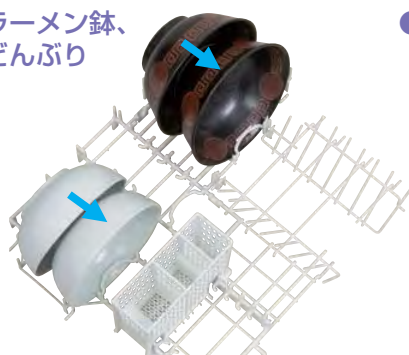


● 長めの小物
(おたま・さいばしなど)

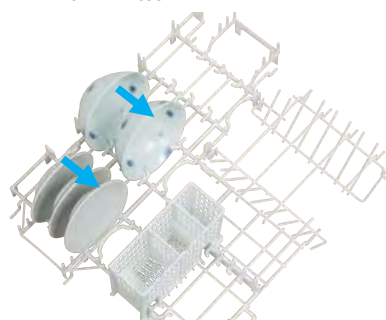


下かご

● ラーメン鉢、どんぶり

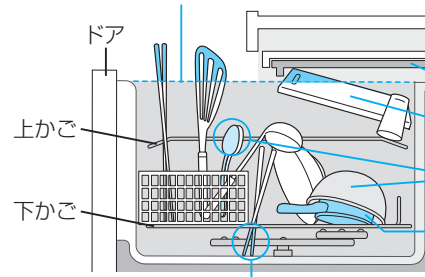


● 小皿と鉢と一緒に



ドアを閉める前に確認を

タンクのふちからはみ出さない
(本体・食器の破損や水漏れの原因)



(横からのイメージ)

かごの底からはみ出さない(ノズルが回転せず、洗えません)
→ はしなどは、小物入れに確実に入れる。

ドアを閉めると、内ぶたがタンクのふちまで閉じるようになっています。食器がタンクのふちからはみ出していると内ぶたに当たり、水漏れの原因となります。

内ぶた

まな板は上に置かない

重ねない(洗えません)

上かごの下には、大きなべなどをふせて置かない
(上かごのものが洗えません)

洗い終わったら

運転終了後30分以上経過してから、食器の取り出しやお手入れを行ってください。

(ヒーターカバーなどでのやけどを避けるため)

1 食器の取り出し

一つずつ取り出す

● まとめて取り出すと、食器どうしが当たって割れ・かけの原因に。

2 残さいフィルターのお手入れ

使うたびに、外して水洗いする

● 外すと、底部に水が残っていますが、異常ではありません。



① かごを取り外す

② 残さいフィルターを取り外して水洗いする

お願い

● 庫内に水やお湯を直接入れないでください。
(水漏れや異常報知の原因)



お手入れのポイントは、web動画でもご覧いただけます。



お使いになる前に

必ず、 食洗機専用洗剤を お使いください。

粉末タイプ、ジェルタイプ、
タブレットタイプも
お使いいただけます。



台所用液体洗剤・重曹は、少量でも使えません。



- 大量の泡が発生するため正常に
運転できず、水の使用量も増え
ます。
(洗剤量によっては、水漏れ・
故障の原因にも)



- 重曹が固まり、
故障の原因に
なります。

⚠ 注意



強化ガラス製のものを入れない
(粉々になって飛び散り、けがのおそれ)



飛ばされやすい軽いものを入れない
(ヒーターカバーの上に落ちると、発煙・焦げ・変形・においの原因)

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



事前にこすり洗いが必要なもの

■なべの焼け付きや焦げ付き
(なべの外側も確認する)

■グラタンの焦げ付き

■茶わん蒸しのこびり付き

➡きれいに落ちないため、
スポンジ等でこすり洗いしてから
入れてください。

●次のものも、汚れが落ちない
場合があります。

- こびり付いた茶渋
- 口紅 (種類によって)
- プラスチック製品に付いた、食物の色素※など

●食物の色素※が多い場合

庫内やかごに色素が付着することがあるため、あらかじめ水洗いすることをおすすめ
します。洗剤を多めに入れて、繰り返し使用すると色素の付着が軽減されます。

※トマトケチャップ、ミートソース、カレーなど



洗えないもの

■耐熱 90℃未満のプラスチック製品

- 耐熱温度 60℃以上のものは、「低温」コースで洗えます。

■クリсталグラスや

銀製・金箔入りの食器、
アルミ製・銅製のなべ、
鉄製の包丁やフライパン
など

■強化ガラス製・ひび割れ
模様・漆塗りの食器など

●取扱説明書も、ご確認ください。

