



さようなら手洗い



使用水量は約1/9！

庫内にためた水を循環させ、効率よく洗います。

	手洗い	食洗機
*1 深型の場合	1回あたり 約 83L	1回あたり 約 9L
年間節約量		約54t (約54,000 L)

光熱費もこんなに経済的！

	手洗い	食洗機
*1 深型の場合	約 61円	約 28円
ガス代	約 33.2円	約 7.2円
水道代	約 20.8円	約 2.3円
洗剤代	約 7.1円	約 5.1円
電気代	—	約 13.0円

2回/日
× 365日 年間約 24,090 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10Lのお湯(40℃)でつけ置き洗いをした後、1本315mL入り213円(税込)〈総務省小売物価統計調査調べ〉の洗剤を約10.6mL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6L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℃のお湯がさしている)の場合。
専用洗剤は1箱600g入り380円(税込:2017年12月現在)〈当社調べ〉を8.0g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:166円/m³、上水道/下水道料金:252円/m³
<日本電機工業会調べ> 2017年12月現在

すぐ使うとき



1 食べ残しを捨てる



2 食器を入れる



3 専用洗剤を入れる



4 洗う

必要に応じてコースを選び

スタート
一時停止
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。



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

食器を入れる

入れ方のコツ

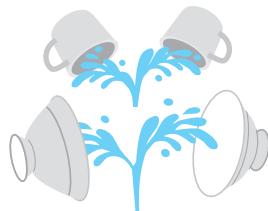
食洗機は、回転するノズルからの噴射水で汚れを落とします。



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。



噴射水がよく当たるように
汚れた面を内側に向ける



●カップは下向きに。

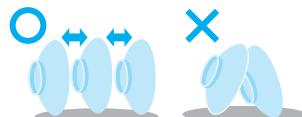
底にくぼみがある食器は
少し傾ける

●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。



上かご

カップ・小鉢

下かご

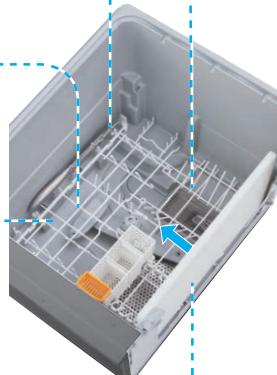
大皿

包丁

刃を下にし、左端に。

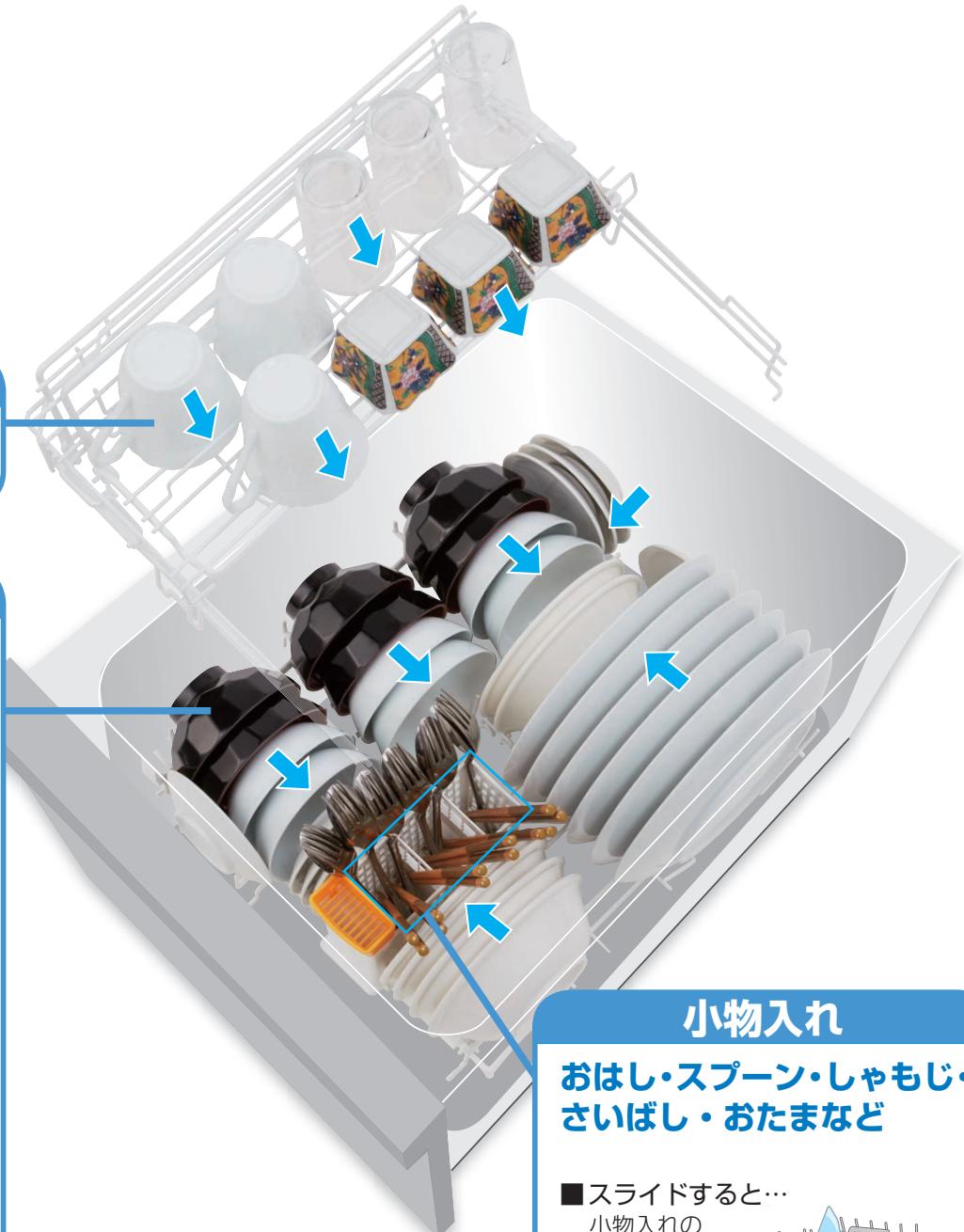
茶わん・汁わん・ どんぶり鉢

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。

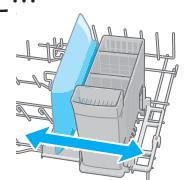


小物入れ

おはし・スプーン・しゃもじ・ さいばし・おたまなど

■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。

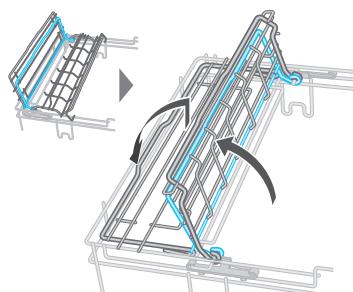
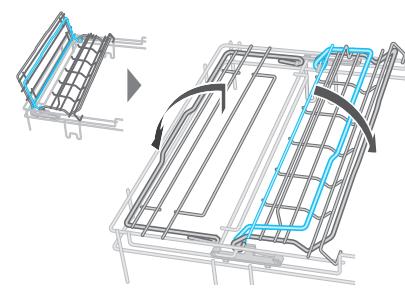
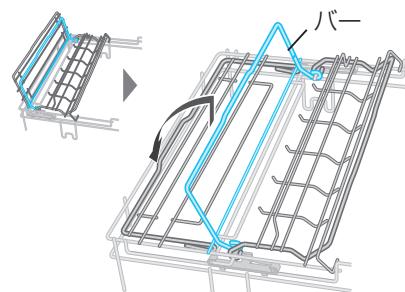


洗い終わったら

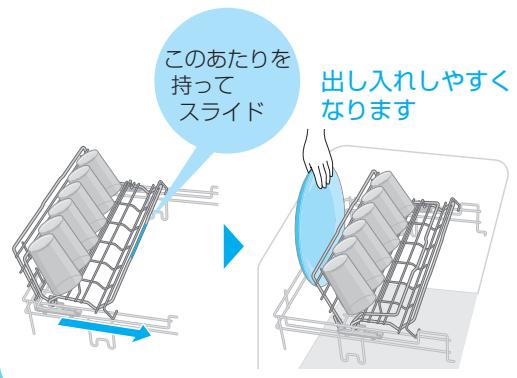
上かごを動かして、いろいろな食器や調理器具がセットできます。



バー
噴射による
裏返りを
防ぎます。



下かごのものを出し入れするときは

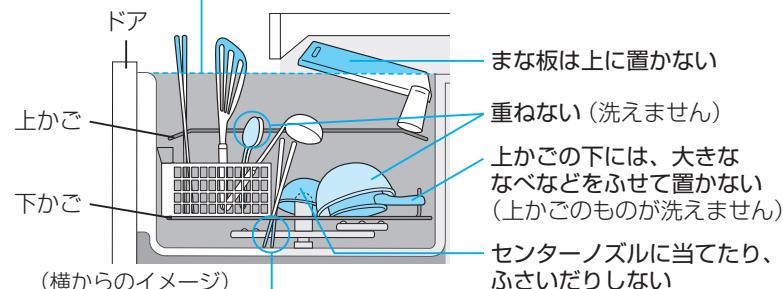


このあたりを
持って
スライド

出し入れしやす
くなります

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）



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）
→はしななどは、小物入れに確実に入れる。

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残さいフィルターの
上のかごを外す

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、食器洗い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うまく運転できず、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 °C未満の
プラスチック製品

■クリスタルグラスや
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。

