

節水

使用水量は手洗いのわずか約1／9！

庫内にためた水を循環させ効率よく洗います。



光熱費の節約

食洗機を使う方が手洗いより経済的！



※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

手洗いと食器洗い乾燥機1回の運転経費の目安

●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450 ml入り270円(税込)〈総務省小売物価統計調査調べ〉の洗剤約10.6 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。〔日本電機工業会基準 2006年2月〕

●食器洗い乾燥機の場合

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。専用洗剤は1箱700 g入り504円(税込:2013年2月現在)〈当社調べ〉を8.0 g使って「標準」コースで運転した場合。

※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22円/kWh ガス料金目安単価145円/m³ 上水道/下水道料金241円/m³
〔日本電機工業会基準 2012年5月〕

さようなら手洗い

Bye Bye!

ご使用前に必ずお読みください。 保存版

こんにちは Hello 食洗機



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、正しく安全にお使いください。

使いかた

▼ここを読んで▼

残さいを捨てる

- ゴマ・七味などは洗い流して
- 魚の骨・つまようじ・輪ゴムなどは取り除く



食器をセットする

P2～5



食器洗い乾燥機
専用洗剤を入れる

- 粉末・液体洗剤は専用洗剤入れに入れる
- タブレットタイプは残さいフィルターの上に入れる



コースを選び、
スタートボタンを押す



運転終了

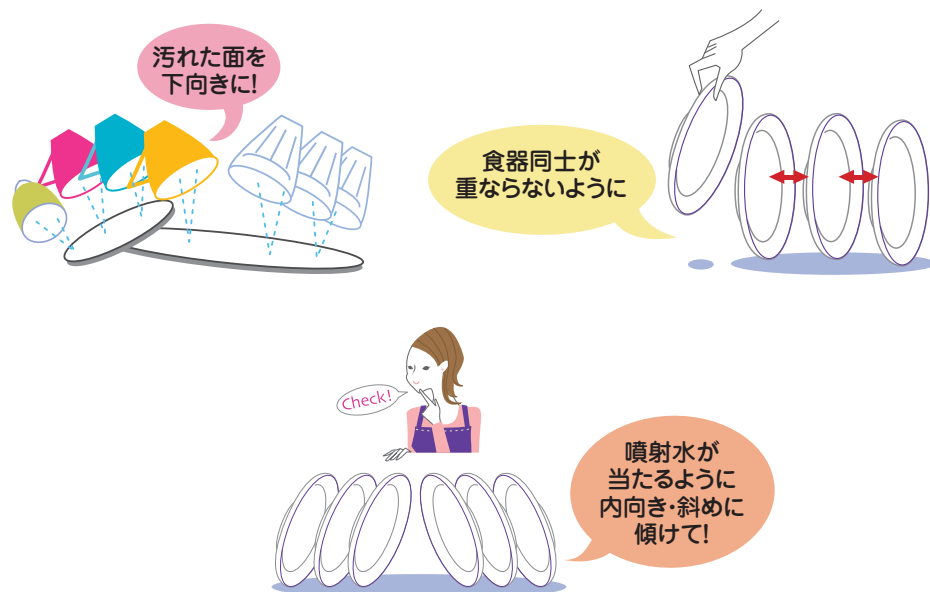
毎回、残さいフィルターを
洗う

P7



Point! 食洗機を使う前に

洗い上がりを良くするために



Point! 汚れを落とす「3つの力」



酵素力

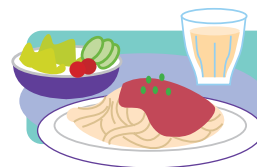
専用洗剤の「酵素」の力で、デンプンやタンパク質の汚れを分解。

高温力

手では洗えない約60℃以上のお湯で洗浄すずぎ。

噴射力

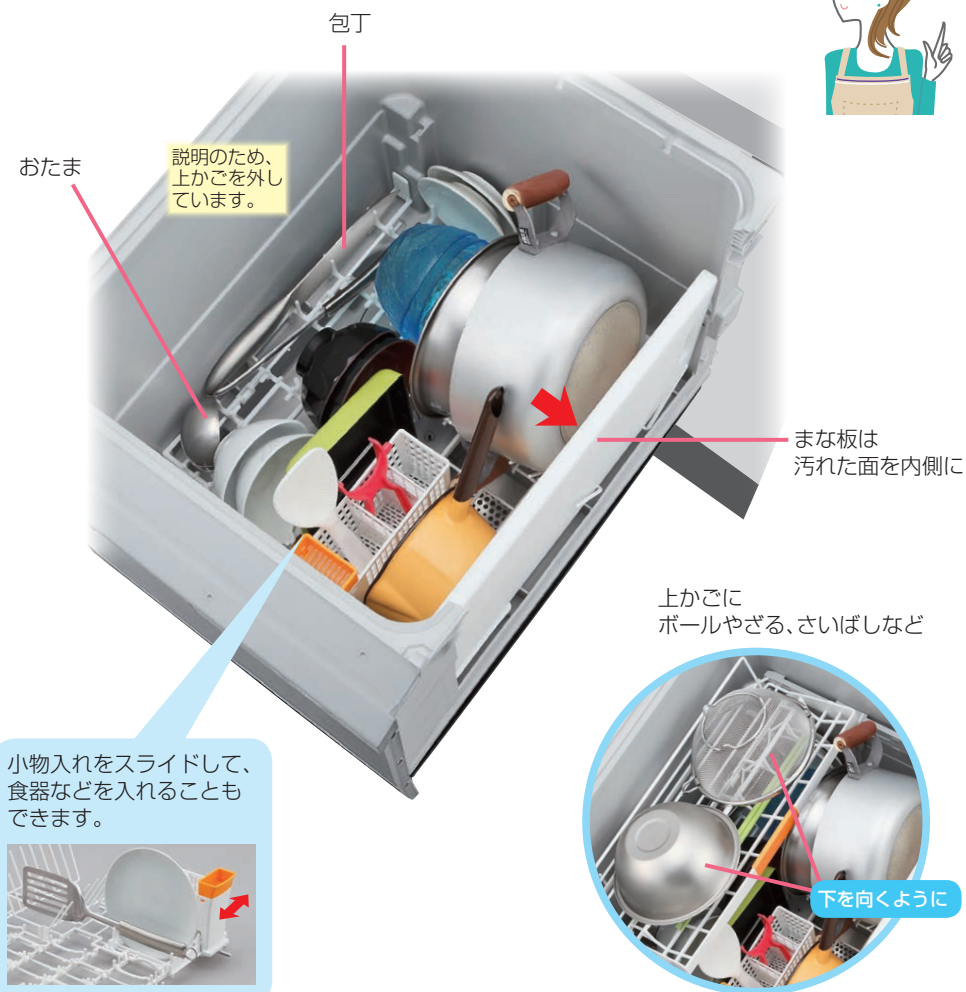
約2 mも吹き上がる強い噴射力



食器や調理器具をセットする

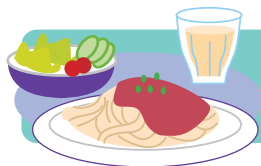
食器と調理器具

食器・調理器具のサイズは取扱説明書をご覧ください。



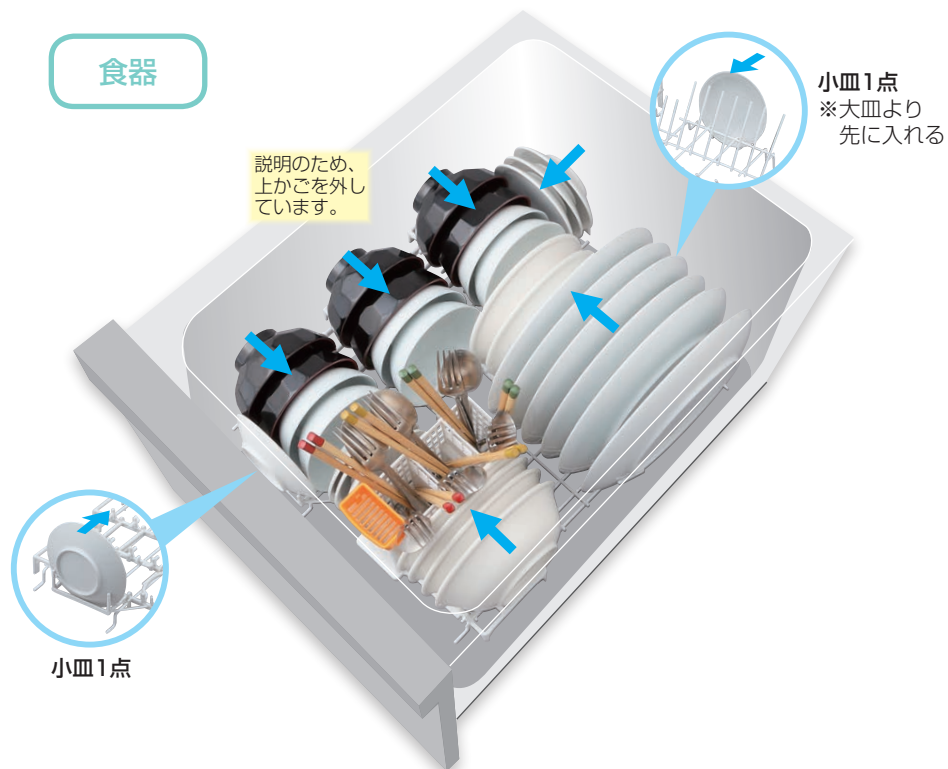
●写真・イラストは説明イメージのため、実際とは異なります。

※深型タイプの写真で説明しています。
食器の大きさなどは、取扱説明書をご覧ください。



食器をセットする

食器



上かごを使いこなせばもっと便利！

●上かごをスライドさせて…



下かごの食器も
スッと出し入れ



大きな調理器具が洗える

●上かごをはね上げると 大きめの調理器具が 入れやすくなります



※この写真は説明のため、タンクをカットして撮影しています。

いろいろなセットのしかた

上かご

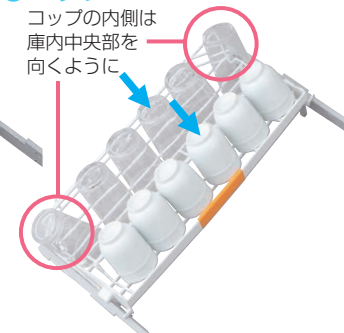
●マグカップ、 小鉢



●長めの小物 (おたま・さいばしなど)

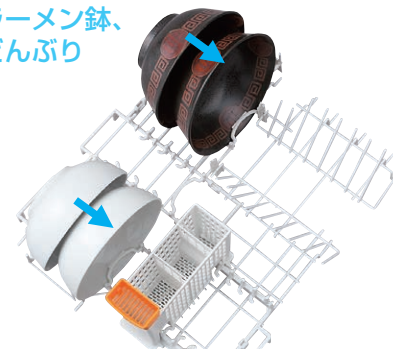


●コップ コップの内側は 庫内中央部を 向くように

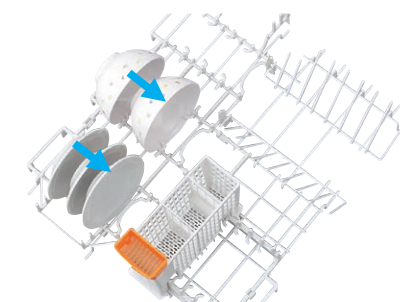


下かご

●ラーメン鉢、 どんぶり



●小皿と鉢を一緒に

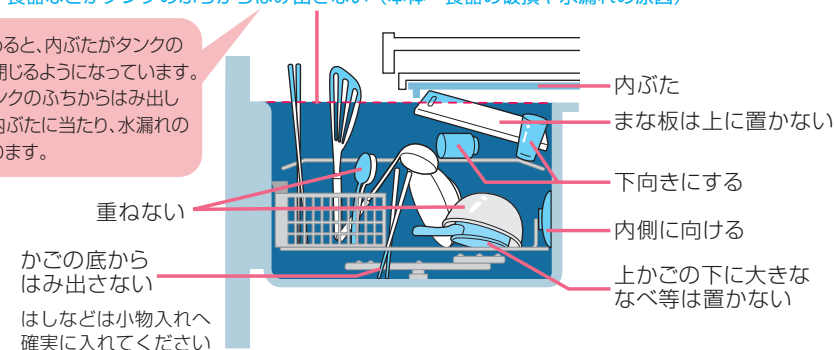


Check!

ドアを閉める前に、ここをチェック！

食器などが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）

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きます。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。



※イラストは横から見た透視イメージです。

NG！ 食洗機にも苦手があります

1 必ず、食器洗い乾燥機専用洗剤をお使いください。 台所用液体洗剤・重曹は少量でも使えません

台所用液体洗剤を使うと、泡が多量に発生し食器が洗えなくなります。

▶発生した泡を消すため、自動的に給水・排水を繰り返して水の使用量が増えます。

また、洗剤量によっては、水漏れ・故障の原因になります。

重曹を使うと、重曹が固まり、動作不良を起こします。(故障の原因)



2 これだけはやめてください！ 食洗機では洗えないものがあります

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

⚠ 注意

❌ 飛ばされやすい軽いものを入れない
(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

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



・耐熱90℃以下のプラスチックのもの

・クリスタルグラス・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・ひび割れ模様の食器・
漆塗り食器など

3 手洗いでも落としにくい汚れは そのまま入れてもきれいに洗えません

なべの焼け付き、グラタンの焦げ付きや、ひどい
油の固まり、茶碗蒸しなどのこびり付きなどは、
一度洗い落としてから入れてください。



口紅の成分、茶渋は蓄積度
合いにより、落ちない場合
があります。



ドアを開けて、 水やお湯を入れないでください。

水漏れや異常報知の原因になります。

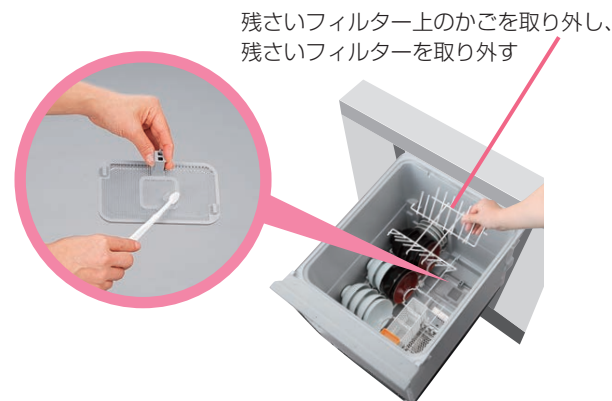


必ず冷めて
から…

食洗機のお手入れの基本

●使った後は毎回残さいフィルターを外してお掃除

※残さいフィルターを外したとき、底部に水が
残っていますが、異常ではありません。



残さいフィルター上のかごを取り外し、
残さいフィルターを取り外す

●月に一度は庫内や 本体表面をふき掃除

