

節水

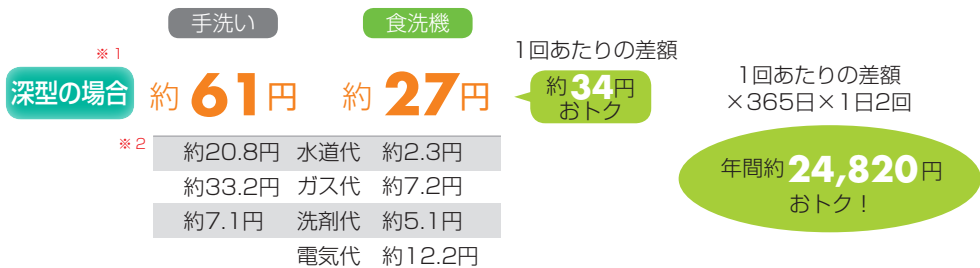
使用水量は手洗いのわずか約1／9！

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

※2 算出基準料金（税込）

電気料金目安単価27円/kWh〈家電公取調べ〉 ガス料金（都市ガス）目安単価166円/m³〈当社調べ〉 水道/下水道料金252円/m³〈日本電機工業会調べ〉【2015年12月現在】

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※3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〉の洗剤約10.6mL使用して洗い、食器1点あたり1.35L、小物1点あたり0.55L、毎分6Lの流し湯ですすいだ場合。

●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600g入り380円（税込：2015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。

※3 約6人分 食器点数44点と小物24点

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

▼ここを読んでください▼

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

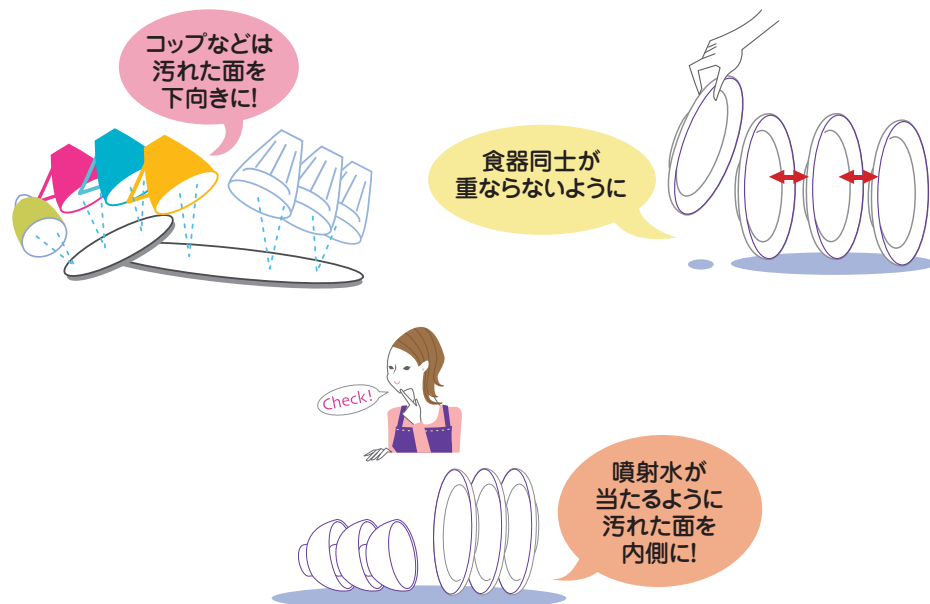
毎回、残さいフィルターを
洗う

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

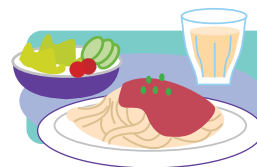
専用洗剤の「酵素」の力で、デンプンやタンパク質の汚れを分解。

高温力

手では洗えない60℃以上のお湯で洗うので、油污れもスッキリ。

噴射力

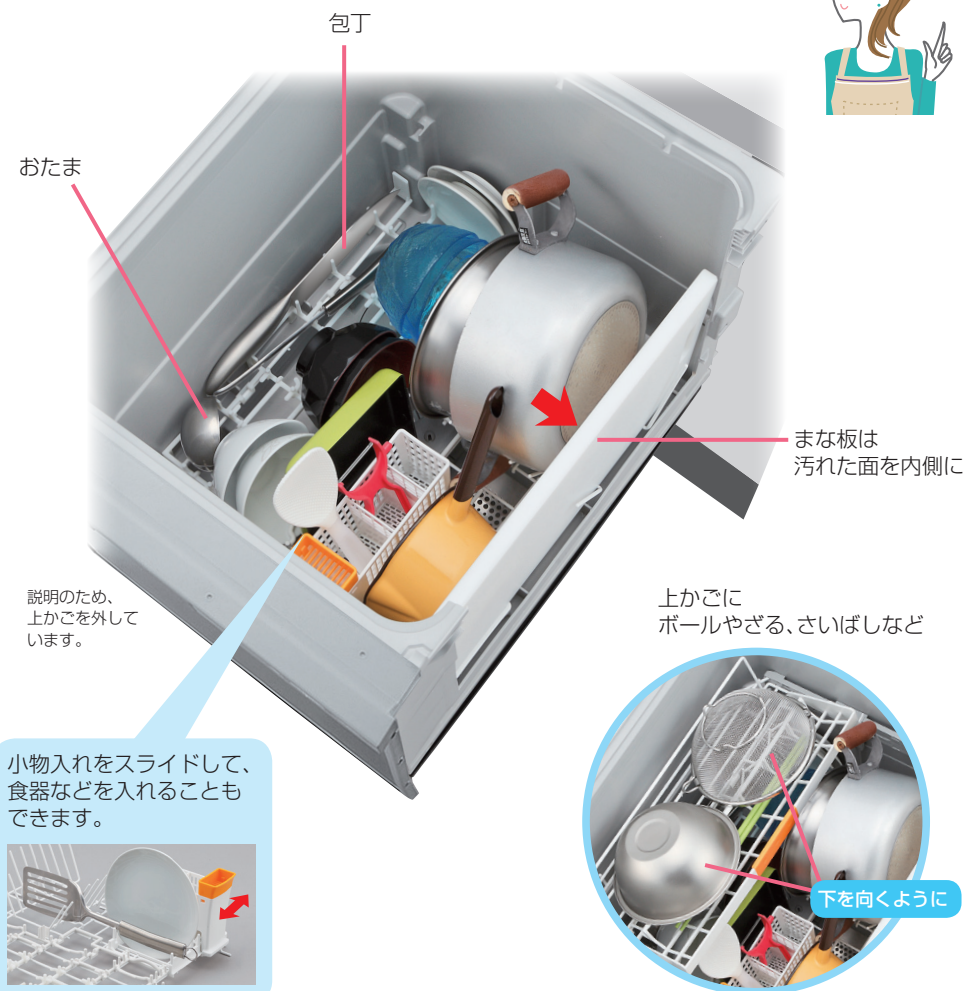
約2 mまで飛び噴射力で汚れをしっかり洗う。



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。



小物入れをスライドして、食器などを入れることもできます。

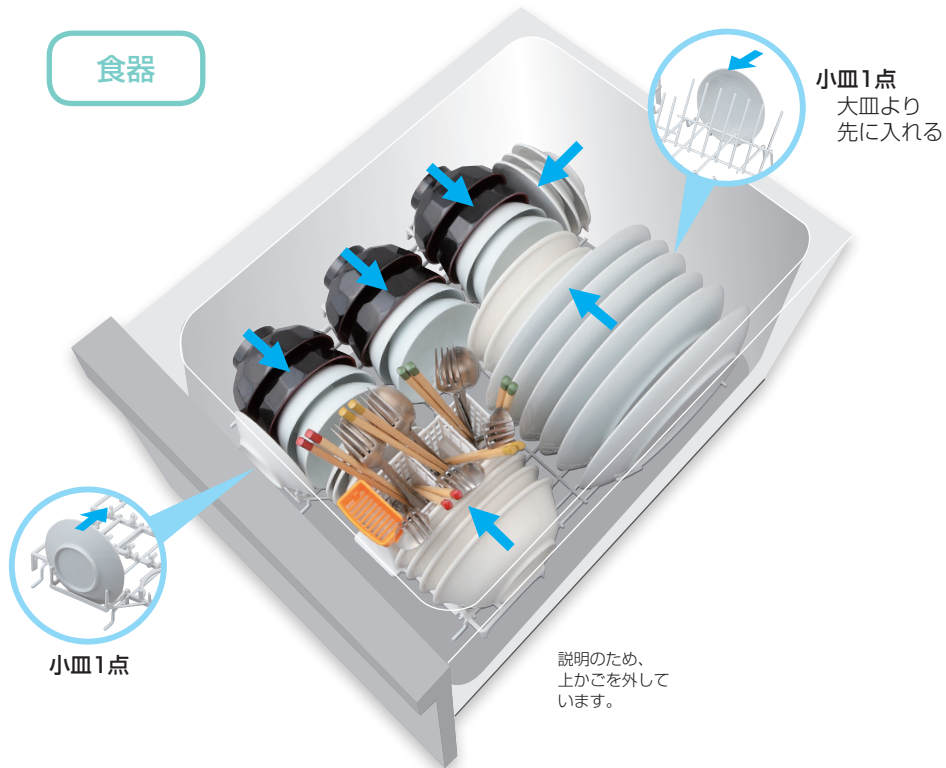


●写真・イラストは説明イメージのため、実際とは異なります。
深型タイプの写真で説明しています。食器の大きさなどは、取扱説明書をご覧ください。



食器をセットする

食器



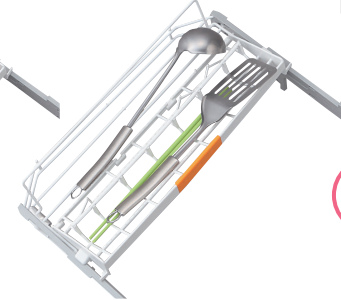
いろいろなセットのしかた

上かご

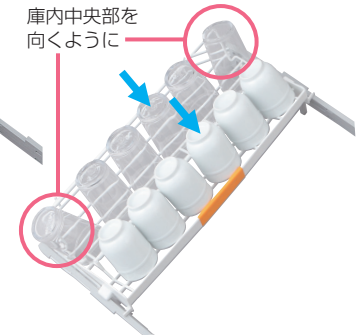
- マグカップ、
小鉢



- 長めの小物
(おたま・さいばしなど)

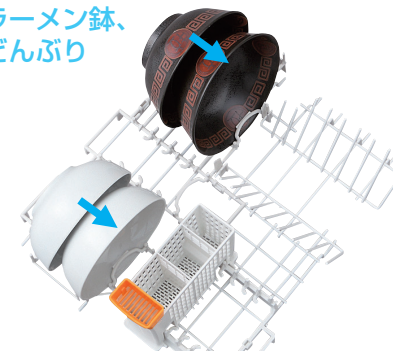


- コップ
庫内中央部を
向くように

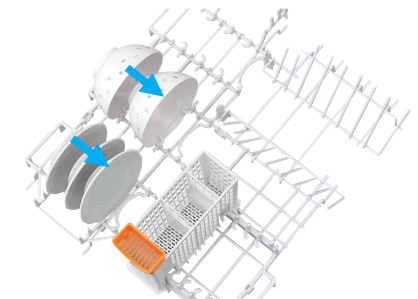


下かご

- ラーメン鉢、
どんぶり



- 小皿と鉢を一緒に



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…



上かごに食器をセットしたまま
下かごの食器もスッと出し入れ
できる

● 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。

- 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



大きな調理器具が洗える

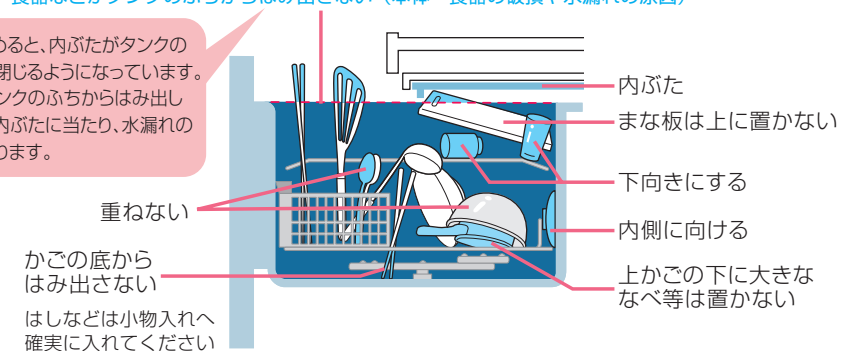


Check!

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、茶渋は汚れの
程度により、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。

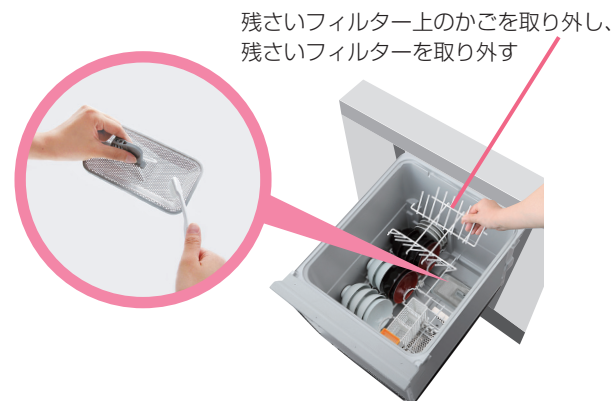


必ず冷めて
から…

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。



●月に一度は庫内や 本体表面をふき掃除

