



# さようなら手洗い

使用水量は約1／9<sup>\*1</sup>！

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回あたり	約 88 L	約 9 L
年間節約量		約 57 t (約 57,670 L)

光熱費もこんなに経済的<sup>\*1</sup>！

	手洗い	食洗機
1回あたり	約 62.3円	約 28.0円
ガス代	約 33.4円	約 6.9円
水道代	約 23.0円	約 2.4円
洗剤代	約 5.9円	約 5.7円
電気代	—	約 13.0円

2回/日  
× 365日  
年間約 25,039円  
おトク！

## 運転経費の算出基準

### ●手洗いの場合

食器・小物<sup>\*2</sup>を10 Lのお湯(40℃)でつけ置き洗いをした後、1本315 mL入り164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422円(税込:2021年7月現在)〈当社調べ〉を8 g使って汚れレベル[L2]で運転した場合。

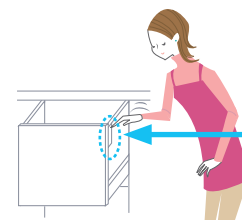
※1 60℃給湯接続・「標準」コース・約6人分 食器点数48点と小物24点・機種により異なります

※2 約6人分 食器点数48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(2014年4月改定)〈家電公取協調べ〉、ガス料金目安単価: 167円/m<sup>3</sup>、  
上水道/下水道料金: 262円/m<sup>3</sup>〈日本電機工業会調べ〉2021年7月現在

# すぐ使うとき



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「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、お使いください。

液体洗剤自動投入を使うとき

## 1 食洗機専用液体洗剤を洗剤タンクに入れる



ここまで！

## 2 食べ残しを捨てる



## 3 食器を入れる



## 4 洗う



ブザーが鳴ったら洗浄や乾燥運転まで終了  
続いて「ナノイー X」送風運転がスタート

## 5 残さいフィルターを洗う



# 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。

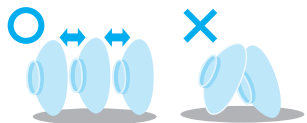
底にくぼみがある食器は  
少し傾ける

●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

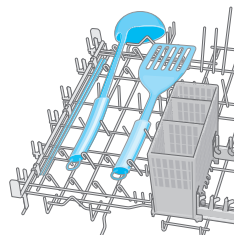
刃を下にし、左端に。

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。



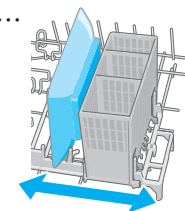
小皿1点  
大皿より  
先に入れる

## 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。



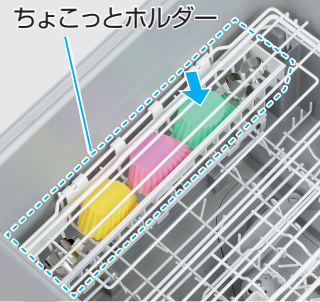


# 洗い終わったら

詳しくは、取扱説明書をご参照ください。

上かごを動かして、いろいろセットできます。

## シリコンカップなど



## 弁当箱など



## コップやグラタン皿など

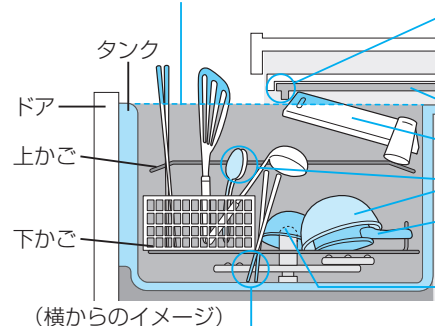


## フライパンなど



## ドアを閉める前に確認を

食器は、タンクのふちからはみ出さない



ドアを閉めるとき食器が内ぶたに当たる場合は、無理に閉めずに食器をセットし直してください。無理に閉めると内ぶたが浮いてすき間ができ、運転中に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、大きななべなどをふせて置かない(上かごのものが洗えません)  
センターノズルに当てたり、ふさいだりしない

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。

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。

お手入れのポイントは、webでもご覧いただけます。



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

## 2 残さいフィルターのお手入れ

### 使うたびに、取り外して水洗いする

●取り外すと、底部に水が残っていますが、異常ではありません。

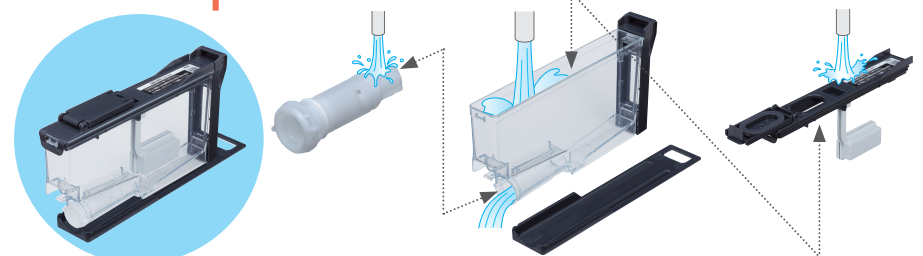
お願い

●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)



## 3 洗剤タンク・トレイ・洗剤投入経路をお手入れ

### 1 約 40 °C のお湯で洗う



3か月ごと

洗剤の種類を  
変えるとき

1か月以上使わ  
なかったとき

### 2 お手入れモード1で運転する



説明用の表示のため、実際の表示と異なります。

# 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。

### ■液体洗剤自動投入で洗う場合

食洗機専用液体洗剤をお使いください。

食洗機専用液体洗剤でも  
使えない洗剤があります。

最新情報を確認できます▶



台所用洗剤・重曹は、少量でも使えません。



●大量の泡が発生し、泡を消すために運転時間が長くなり、使用水量が増えます。  
また、洗剤によっては水漏れや故障の原因となります。

●つけ置きなどで付いた台所用洗剤は、しっかりとすすいでください。



●重曹の成分がかたまり、故障の原因となります。

## ⚠ 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。

