



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。



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	食洗機
1回あたり 約88L	約9L
年間節約量 約57t (約57,670L)	

光熱費もこんなに経済的^{※1}!

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^{※2}を10Lのお湯(40℃)でつけ置き洗いをした後、1本315mL入り164円(税込)〈日本電機工業会調べ〉の洗剤を約11.5mL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℃のお湯が走っている)の場合。
食洗機専用洗剤は1箱600g入り422円(税込:2021年7月現在)〈当社調べ〉を8g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/m³、
上水道/下水道料金:262円/m³〈日本電機工業会調べ〉2021年7月現在

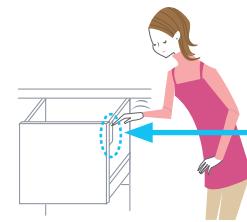
すぐ使うとき



写真・イラストはイメージのため、実際とは異なります。

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



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



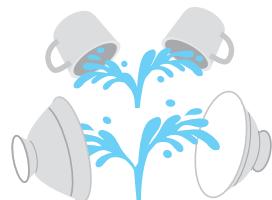
食器を入れる

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



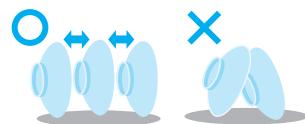
●カップは下向きに。
底にくぼみがある食器は少し傾ける

●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。



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

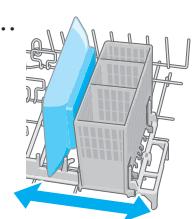
まな板

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。

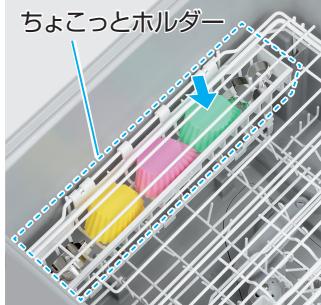


洗い終わったら

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



カップやグラタン皿など

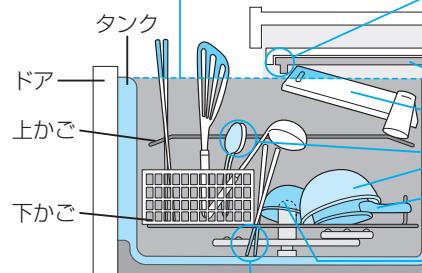


フライパンなど



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。



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。

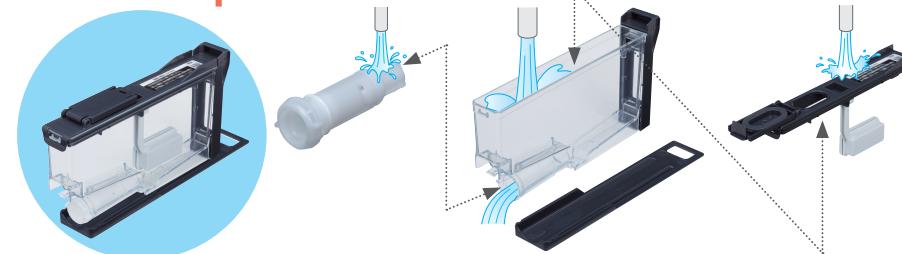


お願い

- 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
なかつたとき

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。