



# 高压水流のクワトロシャワー除菌洗浄と 耐久性に優れたステンレスウォールで清潔に。



## キレイに洗い上げて除菌<sup>※1</sup>もできる[クワトロシャワー除菌<sup>※1</sup>洗浄]

4力所ノズルの高压水流で汚れを弾き飛ばす

上段、中段、下段(2個)の4つのノズルから噴射される高压水流。  
下段のWノズルは360°回転しながら勢いよく噴射。強力な水流で  
洗い・すすぎをすることで、洗浄全4コースにおいて除菌<sup>※1</sup>できます。

※1: 試験機関名/(一財)日本食品分析センター、試験方法/寒天平板培養法、除菌方法/高温洗浄水噴射による、除菌の対象/庫内食器類、試験結果/菌の減少率99%以上、試験番号/23004315001-0101号、除菌効果は食器の種類・形状・セットのしかた・汚れの程度により異なる場合があります。「乾燥のみ」コースでは除菌できません。

高温の洗い・すすぎでガソコな脂汚れもキレイに

手では触れられない高温の水流で、脂汚れもすっきり洗い上げることができます。

食洗機なら脂汚れを溶かす高温で洗える

手洗いの 水温	豚や牛の脂が溶ける 温度帯	食洗機の 水温
約20~35℃	約40~50℃	約50~75℃

水温や乾燥方式に応じて色が変わる表示部のサークル



★洗浄結果写真は当社実験によるものです。汚れの種類・汚れ具合などによっては、汚れが落ちない場合があります。



## ヒーターで温めてしっかり乾かす[温風乾燥]

ヒーターの温風で食器を乾燥させます。「乾燥のみ」コースを選んで、手洗いした食器を乾かしたいときにもお使いいただけます。



2つのオプションモード搭載

乾燥運転中に点灯<sup>※2</sup>  
[UVライト]

洗浄した食器をUV-C波長の紫外線  
ライトで仕上げます。

※2: UVライトは洗浄コースの乾燥運転中に  
5分間点灯します。乾燥のみコースでは点灯  
しません。UVライト点灯中は、庫内灯(紫色)  
も同時に点灯します。\*UVライトは外に漏  
れない安全設計です。実際には見えません。



運転後に自然乾燥を促す  
[自動ドアオープン]

運転後にドアが自動で開き、庫内  
の蒸気を逃がします。送風乾燥や  
乾燥なしの場合でも、庫内の結露  
を抑え、食器の自然乾燥を促します。

\*ドアは写真的程度(約5cm)まで開きます。  
自動では全開になりません。



## 汚れにくく、耐久性に優れた [ステンレスウォール]

ステンレス素材の壁面は、プラスチックに比べると汚れやキズが  
つきにくいので、清潔を保ちやすく、  
お手入れがしやすい仕様です。

ステンレス素材は、プロの厨房  
機器に幅広く使われています。



〈イメージ〉

たっぷり入って、使いやすい。  
食器に合わせて使い分けもできる。



約5人分<sup>\*1</sup>の食器

40  
点が入る

・大皿5・中皿6・小皿14・茶わん5・汁わん5・コップ5+・小物:はし・スプーン・ナイフなど



## 食器の大きさや形に合わせてかごの形を変えられる [2段かご&スタンドガイド]

★食器については、食洗機に非対応のものもありますので、P6をご確認ください。

下段かごのスタンドガイドは、入れたい食器に合わせて、幅を変えられて便利です。



大物や調理器具も!  
こんな物も洗える  
上段かごと、下段かごのはし立て・  
小物入れは取り外し可能。食器に  
合わせてカスタマイズできます。



## 暮らしに合わせたコース選びで、期待以上の仕上がりを [4つの洗浄コースと1つの乾燥コース]\*

洗浄全4コースで  
除菌※2できる

### 標準コース

食後すぐに洗うときに



洗い	すすぎ(4回)	乾燥(温風・送風)
約49分	約44分	約75分

運転時間の目安\* 約170分(乾燥なしの場合約125分)  
・乾燥なし設定では食器を30分間冷ましてから運転終了します。

### おいそぎコース

軽い汚れや、つけおきの後に



洗い	すすぎ(3回)
約19分	約24分

運転時間の目安\* 約45分(乾燥運転は行いません)

### 念入りコース

食後数時間が経過したときや  
調理器具に



洗い	すすぎ(4回)	乾燥(温風・送風)
約66分	約60分	約75分

運転時間の目安\* 約205分(乾燥なしの場合約160分)  
・乾燥なし設定では食器を30分間冷ましてから運転終了します。

### 低温コース(送風乾燥のみ)

プラスチック食器を洗うときに  
★食器洗い乾燥機で消毒はできません。  
ほ乳瓶など気になる食器は  
お客様ご自身で消毒して下さい。



洗い	すすぎ(4回)	乾燥(送風のみ)
約52分	約44分	約115分

運転時間の目安\* 約213分(乾燥なしの場合約98分)

### 乾燥のみコース(温風乾燥)

手洗いした食器の乾燥に  
自動ドアオープンを併用すると  
仕上がりがよくなります。



時間設定ができる  
60分/120分/180分/240分/300分

\*運転時間の目安は水温約20°Cの場合。各コースの実際の運転時間は給水される水温、流量、水圧などによって前後します。すすぎの最後は、加熱すすぎになります。「標準」は約75°C、「おいそぎ」は約50°C、「念入り」は約75°C、「低温」は約50°C。すすぎの直後は食器が高温になっています。「乾燥なし」の場合、「標準」と「念入り」コースでは食器を冷ます行程が追加されます。※1:食器40点、小物20点(日本電気工業会自主基準による)。※2:試験機関名/(一財)日本食品分析センター、試験方法/寒天平板培養法、除菌方法/高温洗浄水噴射による、除菌の対象/庫内食器類、試験結果/菌の減少率99%以上、試験番号/23004315001-0101号、除菌効果は食器の種類・形状・セットのしかた・汚れの程度により異なる場合があります。「乾燥のみ」コースでは除菌できません。

# かしこく洗えて、清潔に使う。 手洗いよりも節水・節約。



5人分相当の食器<sup>※1</sup>なら、手洗いの約 **1/7<sup>※2</sup>** の水で洗える。

手洗いはすすぎの水が多量に必要ですが、食器洗い乾燥機は少ない水をためて、噴水のように循環して洗浄します。

すすぎ時には水を入れ替え、泡立ちが少なくすすぐので高い節水効果を実現しました。



1日に2回使った場合、1年間で約 **19,100** 円の節約。



※1: 食器40点、小物20点(日本電機工業会自主基準による。) ※2: ADW-L4 [標準コース(温風乾燥時)]: 食器点数40点・小物20点、水温20℃。食器洗い乾燥機用洗剤1箱600g入り475円(税込) (当社調べ)を7g使用。使用水量約10.5L。手洗い: 食器点数40点・小物20点、水温20℃。10Lのお湯(約40℃)でつけ置き洗いした後、1本315mL入り164円(税込)(日本電機工業会調べ)の洗剤を9.6mL使用して洗い、毎分6Lで食器1点あたり13.5秒、小物1点あたり5.5秒ですすいだとき、使用水量は約75L。<日本電機工業会自主基準 標準汚染時>。 ※3: 電力料金目安単価31円/kWh(税込) (家電公取協調べ、2023年7月現在)。水道料金: 137円/m<sup>3</sup>(税込)、下水道使用料125円/m<sup>3</sup>(税込) (日本電機工業会調べ)、ガス料金(都市ガス)目安単価: 222円/m<sup>3</sup>(税込) (当社調べ)

## シンプル操作&フラットデザイン [らくらくタッチパネル]

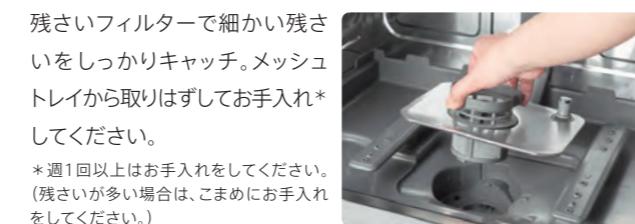
コースやモード選びは、タッチパネルを押すだけ。フラットでお手入れもかんたんです。



## 夜間運転したいときに [予約機能]

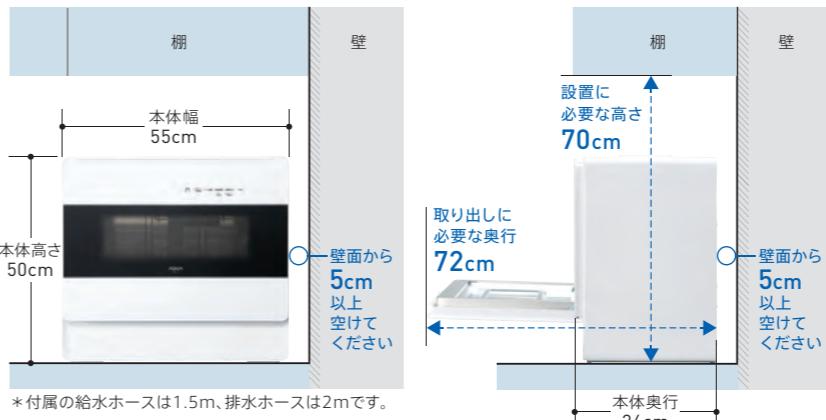
1時間から最大6時間後に運転を開始します。割安な深夜電力\*を利用するときにおすすめです。 \*別途、電力会社との契約が必要です。

## こまめにお手入れ、庫内を清潔に [残さいフィルター\*]



※4: キッチンの形状によっては、イメージ通り設置できない場合もあります。

## 事前に設置スペース・取り付け方をご確認ください



AQUA Point  
面倒な給水作業が不要【分岐水栓※5接続】  
大がかりな工事は不要。分岐水栓を取り付けるだけ!  
買い替えの方は今お使いの分岐水栓が使えます。

※5: 分岐水栓・給湯接続については、販売店または施工業者にお問い合わせください。



※6: 給湯接続の注意事項については裏表紙を必ずご確認ください。

## 食器洗い乾燥機をお使いいただくにあたり

### 洗う前に

- 食器に食べかすがある場合は、取り除いてからカゴにセットしてください。
- なべの焦げ付きやこびり付いた汚れは、こすり落としてからカゴにセットしてください。



### 食洗機には洗えない食器もあります

- 強化ガラス製のものは入れないでください。
- 飛ばされやすい軽いもの、小さいものは入れないでください。  
プラスチックのスプーンやふた、発泡スチロール容器、ふきん、スポンジ、は乳瓶の吸い口など。
- 高温に弱いものは洗わないでください。  
耐熱90℃以下のプラスチック食器、耐熱表示のないプラスチック食器(耐熱60℃以上のプラスチック食器は、低温コースで洗えます)。
- アルカリ洗剤に弱いものは変色の恐れがあります。  
銀製、洋銀製食器など、アルミ製、銅製のなべや食器、木(竹、とう)製食器、漆塗り食器、重箱、金箔入りの食器、上絵付けの食器、クリスタルグラス

- 割れやすいものは入れないでください。  
傷の付いたガラス食器、ひびの入った食器、ひび割れ模様の食器、木製の柄の付いたなべ類
- フッ素加工を施したもので、表面に傷やはがれがあるものは入れないでください。

- その他  
鉄製のフライパンなどさびるおそれがあるもの、びんやとっくり、専用洗剤に記載があるもの

\*底面には水が残ります。  
\*ここに記載のない食器については販売店や製造メーカーにお問合せください。

### 「食器洗い乾燥機専用洗剤」を必ずご使用ください

- 台所用洗剤や重曹はご使用にならないでください。  
\*手洗い用の台所用洗剤は使用できません。少量でも洗い物に付着していると故障の原因となることがあります。