

Q
26

食器のセット前にしておくことは？

A

下洗いは必要ありませんが、前処理をおすすめします。

大きな残さいは取り除いてからセットしてください。残さいフィルターのお手入れがラクになります。魚の骨や皮、つまようじなどは残さいフィルターやヒーター部分に引っかかりやすく、ニオイや焦げの原因となります。

また、七味・ごま・ふりかけなどの細かく軽い汚れは、残さいフィルターに溜まらずに、水流で浮遊しやすいので、あらかじめつけおきの水にくぐらせて洗い流してください。

また、残さいフィルターのセットを忘れないようにご注意ください。



Q
27

なぜ、箸は下向き、スプーン・フォークは上向きにセットするのですか？

A

重さと形状に合わせて、きれいに洗い上げるための工夫です。

箸は軽いので、上向きにセットすると噴射の水流によって小物入れの中で動いてしまい、汚れが落ちません。箸の先を下にすることで、固定されてきれいに洗い上がります。一方、重さのあるスプーンやフォーク等は汚れた部分を下にセットすると、重なってしまい、汚れに水流が当たりません。上向きにセットすると、適当にばらけるため、水流が当たり汚れが取れます。



Q
28

お碗などが人数分セットできないのですが？

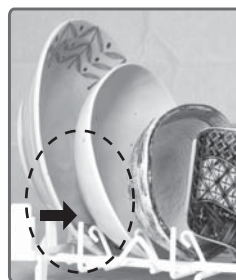
A

標準食器を基準に、人数分のセットができるようにカゴは設計されています。

ピンを1つ飛ばしで、隙間をあけてセットしていませんか？

ピンは連続してセットしても、ノズルからの噴射がまんべんなく当たるように設計されています。

間隔をあげずに連続してピンにセットしてください。



■近接しているように見えてカゴの下から見れば食器の間に隙間があることがわかります。

Q
29

セットの際に注意すべきことは？

A

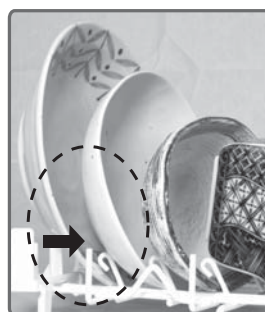
洗浄の基本として、汚れに噴射が当たるように注意してセットしてください。

ご注意

重ならないように。

食器どうしが接触していると、洗い上がりが悪くなりますので、無理なセットをしないでください。(図A)

食器カゴは、ピンに沿って食器などをセットすると自然とすき間が空き、下からの洗浄水の噴射が当たるように設計されています。(図B)



(図A)

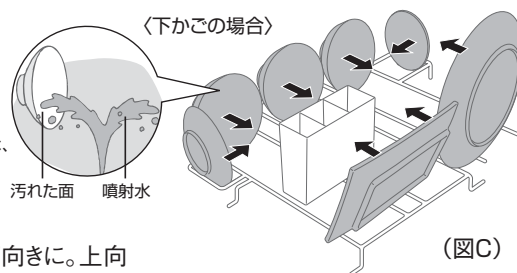


(図B)

汚れた面を内向きに。

庫内底面の中央にある洗浄ノズルからの噴射が当たるよう、汚れた面を内向きに入れてください。(図C)

完全に水平に伏せてしまうと上の部分は洗えません。大皿のピンの中心側に立ててセットすれば、フライパンやまな板の裏面を洗うことができます。



(図C)

●比較的に汚れたものは、下カゴに入れましょう。

下向きに。

茶碗や鉢類はななめ下向きに。コップや湯のみはカップ棚に下向きに。上向きにしたり庫内の底に完全に伏せてしまったりすると、汚れが落ちないうえに、食器の内部や糸底に水がたまってしまいます。

底にくぼみのある食器は少し傾けて置きます。(図D)



(図D)

上棚の下に大きな鍋やボールを置かないで。

上棚のグラスや食器に噴射が当たらず、洗い上がりが悪くなります。

大きなボウルや鉢などは、最後に上からかぶせるように。

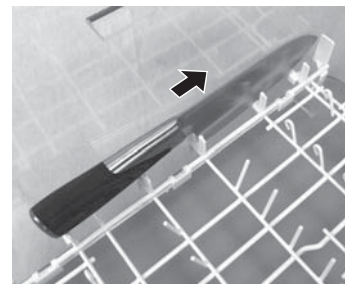
先にこれらを入れて、上から食器などを入れると、噴射のお湯が上の食器に当たらなくなります。

包丁は刃先を下向きに、包丁セット部に。

包丁入れが点いている機種の場合は、刃を下向きにして包丁入れにセットしてください。

(刃の厚み5 mm以下、材質ステンレス製のもの)

※包丁入れのついていない機種の場合は、包丁の刃で食器カゴの樹脂被膜を傷つけないように注意してセットください。(図E)



(図E)

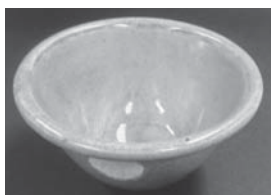
取扱説明書「食器や調理器具のセット」の項をご参照ください。

Q
30

ピンにうまくセットできない食器はどうすればいいのですか？

A 日常、ご家庭で使用される食器類には和・洋・中と多彩な種類があり、その中でも厚みのあるものや形状によって、うまくセットができないものもあります。以下の例を参考に、別の場所にセットしてください。

厚みのある碗や鉢類(厚さ7~8mm前後)

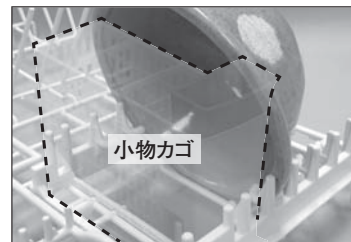


●見るからに肉厚



●フチに「返し」も…

下カゴのピンにはうまくかかりません。また、セットできたとしても噴射で転倒してしまい、洗浄できないこともあります。



小物カゴ

小物入れの右横にセットするか、上カゴに伏せてセットしてください。

グラタン皿や鉢類など、フチに返しがある食器



●肉厚のグラタン皿



●フチに「返し」が…

返しの大きさによっては下カゴのピンにはうまくかかりません。



大皿用のピンにセットしてください。

口の開きが大きい鉢類



●浅めのラーメン鉢



●口が大きくフチが鋭角

フチが鋭角のため、ピンでしっかりとホールドできない場合があります。



大皿用のピンにセットしてください。

フチが鋭角になっている鉢類や皿類

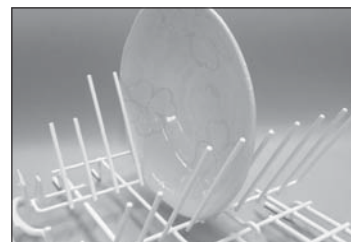


●開きの大きい薄手の鉢



●横から見るとフチが鋭角

フチが鋭角のため、ピンでしっかりとホールドできない場合があります。



大皿用のピンにセットしてください。

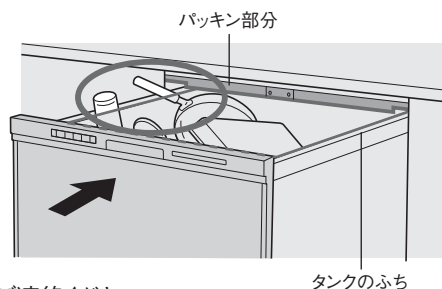
Q
31-1

セットの不備が原因で起こるトラブルとは？

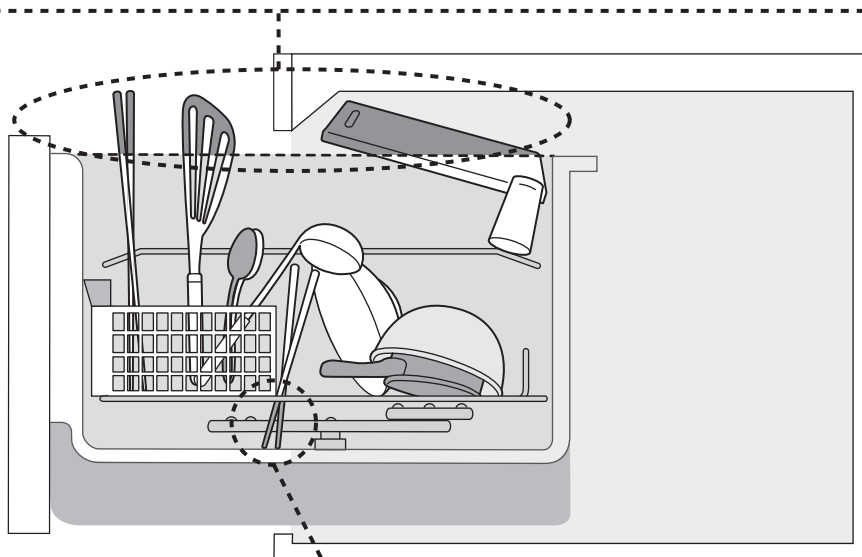
A タンクの上から出るような無理なセットをしないでください。
ドアが引き出せなくなったり、本体・食器類の破損の原因になります。

上棚や食器類の上にまな板をセットしないでください。
食器などがタンクのふちからはみ出したり、本体上部の樹脂部分に
当たる状態で、絶対にドアを押し込まないでください。

- ドアが引き出せなくなります。
- 本体・食器類の破損・変形の原因となります。
- 蒸気漏れや水漏れの原因になります。



※ドアが引き出せなくなったときは、無理に開けようとしてしないで販売店にご連絡ください。



A 小さいものや軽いものは水圧で飛ばされる恐れがありますので、注意してください。洗い上がりが悪くなるほか、ヒーターに接触すると危険です。

小さいものや軽いものは食器カゴの小物入れに確実にセットしてください。樹脂の保存容器など小物入れに入らないものは、セットした上からザルをかぶせるなどしてください。

- 水圧で横向き、上向きになると汚れがきれいに落ちません。
- 水圧で飛ばされた際に、他の食器を傷つける場合があります。
- 落下してヒーターに接触すると、焼け・焦げやニオイ・発煙、故障の原因となります。

A カゴの底から下にはみ出さないように注意してください。ノズルの回転を妨げる原因となり、洗浄が充分に行えません。

箸などは、カゴの下からはみ出さないようにしてください。噴射で飛ばされないよう小物入れに確実にセットしてください。

- ノズルの回転を止めてしまい、噴射が決まった場所にしか当たらず正しい洗浄が行えません。また、残った汚れや洗剤がそのまま乾燥されてこびりついてしまいます。
- 噴射でヒーターに当たり、焼け・焦げなどの原因となります。

Q
31-2

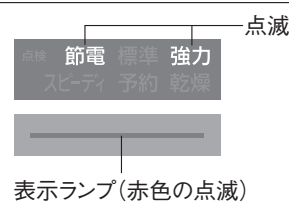
セットの不備が原因で起こるトラブルとは？

☆万が一、タンクから出るような無理なセットをした場合…。

センサーが異常を検知し、「ピピッ」と鳴って、ランプが点滅し、運転が停止している。
(大きな食器が上部の中ふたに当り、中ふたが完全に閉まらず水漏れしている場合が考えられます。)

NP-45KD8A/KS8W/KS8W NP-45MD8/MS8シリーズ	表示ランプが「赤色点滅」+「節電」と「強力」が点滅
NP-45MC6T	
NP-45VD7S/VS7S NP-45RD7/RS7シリーズ	「節電」と「強力」が点滅
NP-P60V1シリーズ	「パワフル」と「スピーディ」が点滅

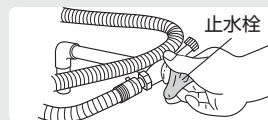
【K7/M7シリーズの場合】



解決方法

止水栓か家屋の水道の元栓を閉めてください。

水漏れの恐れがあるため、至急設置された販売店にご連絡ください。
※止水栓は、収納キャビネットの奥または下部にあります。



ブレーカーは切らないでください。

※水漏れ時はポンプを稼働し、強制的に排水します。

製品テストは、セットできるサイズ範囲内の食器や調理器具を標準点数を
セットし、使用する水の重さを加えた場合を想定して行っています。
人が乗るなど過度の重量をかけないようにご注意ください。



ご注意

万が一、ヒーター部に樹脂製の食器等が落下して溶けた場合は、メンテナンスの必要があります。サービスセンターに依頼してください。(有償)

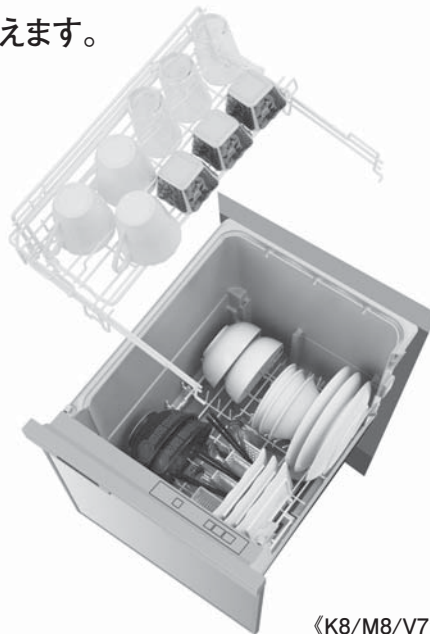
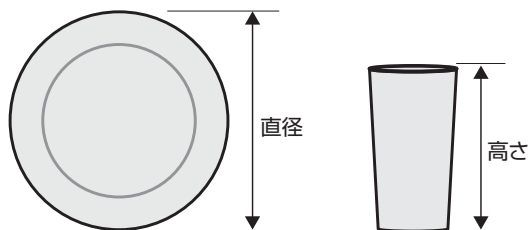
Q
32

洗える食器の点数と最大寸法は？

A

各機種、以下の寸法範囲内の食器が洗えます。

●ガラス類の寸法は、上棚で洗浄できる寸法です。



《K8/M8/V7シリーズ》

■各機種の洗える食器の最大寸法

	タイプ	機種名	グラス(高さ)	お皿(直径)
FULLオープン	ディープ (約6人分/44点)	NP-45KD8A/KD8W	14.5 cm	27 cm以下：6枚 (30 cmなら3枚)
		NP-45MD8シリーズ		
		NP-45VD7S		
		NP-45MC6T		
		NP-45RD7シリーズ	15 cm	
	ミドル (約5人分/40点)	NP-45KS8W	11 cm	24 cm以下：5枚 ^{※1}
		NP-45MS8シリーズ		
		NP-45VS7S		24 cm ^{※2}
		NP-45RS7シリーズ		24 cm ^{※3}
	ワイド	NP-P60V1シリーズ	12 cm	24 cm ^{※3}

※1 奥側に小皿を入れない場合は25 cmまで ※2 27 cm以下なら3枚まで

※3 27 cm以下なら4枚まで

■各機種の洗える食器点数の目安

《新基準》

	タイプ	機種名	容量	大皿	中鉢	小皿	茶碗	汁椀	コップ	湯呑み	合計
FULLオープン	ディープ (約6人分/44点)	NP-45KD8A/KD8W	約6人分	6	6	8	6	6	6	6	44点
		NP-45MD8シリーズ									
		NP-45VD7S									
		NP-45RD7シリーズ									
		NP-45MC6T									
ミドル (約5人分/40点)	NP-45KS8W	約5人分	5	5	8	5	5	6	6	40点	
	NP-45MS8シリーズ										
	NP-45VS7S										
	NP-45RS7シリーズ										

《従来基準》

	タイプ	機種名	容量	大皿	中皿	小皿	茶碗	汁椀	コップ	湯呑み	合計
	ワイド	NP-P60V1シリーズ	約7人分	7	8	9	7	7	7	5	50点

Q
33


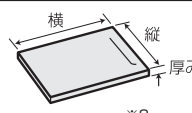
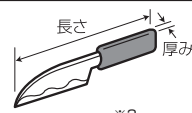
洗える調理器具の最大寸法と材質は？

A

以下の範囲内の寸法・材質のものが洗えます。

※調理器具の大きさは目安です。

ここに記載している調理器具でも、食器の大きさ、セットの仕方によっては、入らないことがあります。

タイプ	機種名	 片手鍋※1	 まな板※2	 包丁※3
ディープ (約6人分/44点)	NP-45KD8A/KD8W	径φ15 cm※4 × 深さ8 cm	縦22 cm以下× 横41 cm以下× 厚み1.5 cm以下	刃の厚さ5 mm以下
	NP-45MD8シリーズ			
	NP-45VD7S			
	NP-45RD7シリーズ			
NP-45MC6T				
ミドル (約5人分/40点)	NP-45KS8W			
	NP-45MS8シリーズ			
	NP-45VS7S			
NP-45RS7シリーズ				
ワイド	NP-P60V1シリーズ		縦22 cm以下×横43 cm以下×厚み1.5 cm以下	

※1)鉄・銅・アルミ製を除く ※2)耐熱温度80℃以上のプラスチック製 ※3)ステンレス製

※4)下カゴに入れる場合

知っトク! 周辺情報

家庭用調理器具の一般的な規格サイズ

いずれも、さまざまな種類・大きさのものが売られていますが、家庭で使われている標準的なものを挙げてみました。

■鍋 編

※国内外数社の鍋のサイズを参考にしています。

種類	サイズ(直径)	用途など
片手鍋(ミルクパン)	12 cm・14 cm	ミルクを温めたり、ゆで卵やタレ作りなどに適したかなり小さなサイズの鍋
片手鍋(ソースパン)	14 cm(1~2人用)・16 cm(2~3人用)・18 cm(3~4人用)	みそ汁やゆで物、煮物など用途が広く、何かと重宝な鍋
両手鍋(ソースポット)	18 cm(2~4人用)・20 cm(3~5人用)・22 cm(4~6人用)・24 cm(5~7人用)	おでん、カレー、シチューなどの煮物にも便利

■フライパン編

※国内外数社の鍋のサイズを参考にしています。

種類	サイズ(直径)	用途など
目玉焼き用フライパン	14 cm 16 cm	目玉焼きやお弁当のおかずなどに
フライパン	18 cm 20 cm 22 cm 24 cm 26 cm 28 cm	22 cm~26 cmのものが一般的

■まな板編

種類	サイズ(長さ×幅×厚さ)
特大	25 cm×44 cm×1.5 cm
大	23 cm×41 cm×1.5 cm
小	21 cm×37 cm×1.5 cm

※住友ベークライト(株)のプラスチックまな板角形一般用のサイズ。メーカーによって若干の違いがあります。