

Q 37

洗剤が溶け残っているのだけれど？

A

いくつかの原因が考えられます。

原因 1 投入された洗剤が、塊になっていませんか？

粉末の洗剤は湿気を吸いやすいため、保存状態が悪いとすぐに湿気で塊になってしまい、溶け残りの原因となります。

塊になっていても性能に影響はありません。細かく砕いてから投入してください。また、洗剤の容器は確実に密閉して保存してください。

原因 2 底にくぼみのある食器や、大物調理器具の天面に洗剤がかかっていませんか？

洗浄ノズルの噴射はすべて下から上へ、汚れを吹き飛ばす構造になっています。伏せて置いたフライパンなどの天面に洗剤があると、噴射が届かないためその部分の洗剤がそのまま溶け残った可能性があります。

粉末・液体洗剤は、必ず、小物カゴ周辺の食器と食器の間に入れてください。



Q 38

お箸やスプーンがきれいに洗えていないのだけれど？

A

セットの方向が誤っていたためだと考えられます。

お箸は軽いため、上向きにセットされると噴射の力で、小物カゴの中で動いてしまい汚れを落とすことができません。箸の先を下に向けることによって、カゴに固定されてキレイに洗うことができます。重さのあるスプーンやフォーク等は汚れた部分を下にしてセットすると重なってしまう、汚れに噴射が当たりません。

お箸は必ず先を下向きに、スプーンやフォークは上向きにセットしてください。



Q
39

洗い上がりが悪いのだけれど？

A

洗浄ノズルの回転が妨げられると、洗浄性能が著しく低下します。セットしたものが飛ばされたり、下カゴからはみ出たりしていませんか？

噴射で飛ばされる恐れのある軽くて小さいもの（プラスチックスプーンや哺乳瓶の乳首など）はセットしないでください。また菜箸などの長いものは、小物カゴの中に確実にセットされていることを確認してからドアを閉めてください。

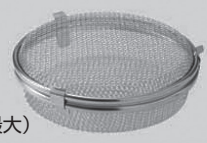


■9 Plusシリーズ、K9/M9シリーズの場合、シリコンカップなど、小さくて軽いものは「ちょこっとホルダー」にセットしてください。
また別売品の「専用小物カゴ」をお使いいただくと、小物類をまとめて洗うのに便利です。

食器洗い乾燥機専用小物カゴ

N-KK1（営業扱い） オープン価格

・フタの向きによって内寸高さを
変えられます。
・幅17.2×奥行17×高さ25 cm(最大)



Q
40

汚れカスが食器に付着しているのだけれど？

A

残さいフィルターに残っていた残さいが再付着したためと考えられます。

残さいフィルターに残さいが残ったまま運転されると、洗いやすすぎで残さいが庫内を循環して、食器に再付着してしまいます。
お使いになる前に、必ず残さいフィルターを毎回お掃除してください。

Q
41

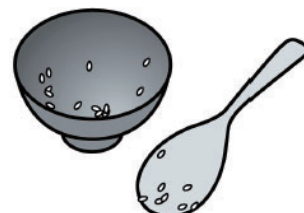
ごはん粒が食器に残っているのだけれど？

A

セットされてから運転されるまでに、時間があいていたのではないかと考えられます。

お茶碗やしゃもじにこびりついたままのごはん粒は、時間の経過によって乾燥してしまい、固くなってしまうと、洗いきれない場合があります。

こびりつきのあるお茶碗やしゃもじは、しばらくの間洗い桶などでつけ置きして、ふやかしてからセットしてください。



Q 42

焦げ付きが落ちていないのだけれど？

A

「焦げ付き汚れ」が一番苦手とするもので、食洗機でも落とすことはできません。

焦がしてしまったフライパンや、食器のまま加熱したり料理などで起こる「焦げ付き」は、汚れから水分が完全になくなって、「炭化」したものです。食洗機は洗浄液を汚れに中に入り込むように噴射し、汚れを浮かせてはがし取る仕組みです。「炭」の状態になった汚れの中には、洗剤液が入り込むことができません。

焦げ付き汚れは、あらかじめこすり落としてからセットするか、手洗いしてください。



■加熱によって汚れが「炭化」。



■ナイロンたわしなどで、こすり落としてからセット。

Q 43

油汚れが残っているのだけれど？

A

セット前の下処理が不十分だったか、専用洗剤の量が少なかったことが原因として考えられます。

肉料理や中華料理など、油汚れの食器や調理器具が多いときに、下処理をせずに運転した場合に、油汚れが残る可能性があります。

セットの前に新聞紙やスクレーパー（ヘラ）などで余分な油をできるだけふき取ってからセットし、標準量の約2倍の洗剤を投入して、運転していただくことをお勧めします。



■カワイイかたちのヘラも市販されています。

Q 44

庫内に白い粉が付着して残るのだけれど？

A

水に含まれているミネラル分が凝固したためと考えられます。

タンクのふちは、よく絞った柔らかい布でキレイに拭き取ってください。庫内が白くなった場合、別売の「庫内クリーナー（N-P300/150）」を使用して、庫内全体を洗浄してください。使用方法はパッケージをご覧ください。

庫内が水アカで汚れている時にご使用ください。

庫内クリーナー

N-P300(150 g×2袋)

希望小売価格1,100円(税込)

(税抜1,000円)

(サービスパーツ扱い)



N-P150(150 g×1袋)

希望小売価格660円(税込)

(税抜600円)

(サービスパーツ扱い)



Q 45

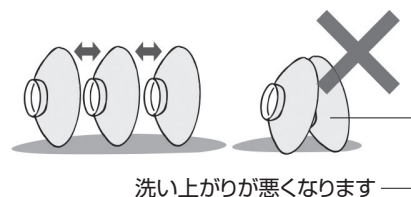
汚れが落ちていないのだけれど？

A いくつかの原因が考えられます。

原因 1 ほかの食器類はきれいに洗えているのに、一部の食器だけが洗えていない
(運転終了後、食器が転倒していた場合)、という場合。

ドアを閉める時や、洗浄時の噴射によって、庫内の食器の一部が転倒して重なったため、本来は当たるはずの噴射が当たらずに、きれいにならなかったためと考えられます。

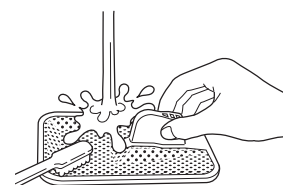
食器類のセット時は、確実にピンにかかっていることを確かめた上で、衝撃を与えないように、静かにドアを閉めてください。



原因 2 食器類の一部に、残さいなどの細かい汚れが付着していた場合。

残さいフィルターに汚れが溜まって、最終すすぎの行程で再付着したと考えられます。

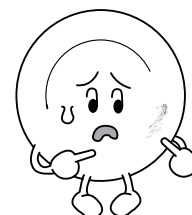
残さいフィルターは毎回お掃除して、細かい残さいを取り除いていただくようお願いします。



■残さいフィルターは
毎回お掃除

原因 3 汚れの原因が「メタルマーク」の場合。

「メタルマーク」は金属の細かい粒子が、食器などの表面の微細な凹凸の間に入り込んで強固に付着しているため、食洗機でもキレイに洗い落とすことができません。(「知っとく！周辺情報」〈次ページ〉を参照。)



知っつく! 周辺情報

「メタルマーク」の発生原因と対処方法

「メタルマーク」とは、ナイフやフォーク、スプーン、鍋や調理器具などの金属類が、食器などの表面にこすられることで、食器表面に黒い筋状の汚れが付着することです。この汚れは金属の細かい粒子で、食器などの表面の微細な凹凸の間に入り込んで強固に付着しているため、食洗機でもキレイに洗い落とすことができません。

【発生原因】

ふだんの食事でも金属類が削られ、粒子が微細な凹凸に入り込む

陶磁器製、メラミン樹脂製の食器表面は、なめらかに見えても実は微細な凹凸があり、また金属類よりも素材が硬いため、スプーンやナイフなどの摩擦によって金属類を削りとり、削りカスが凹凸の間に入り込んで取れにくくなります。

食器の糸底が黒くなるのも「メタルマーク」

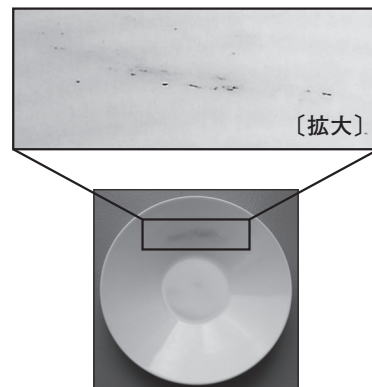
釉薬がかかっていない食器の糸底が黒くなるのも、ステンレスの台やアルミ製のお盆などにこすれて起こるメタルマークの一種です。食器の素地の種類、釉薬の有無・種類・厚みなどによって、発生の度合いは異なります。

コーティングされていない金属製食器カゴが原因になることも

食洗機内に金属製のカゴがある場合、食器が噴射によってカゴにこすれて発生することもあります。(パナソニック製のビルトイン食洗機の食器カゴは、樹脂で金属をコーティングしていますので、メタルマークを発生することはありません。)

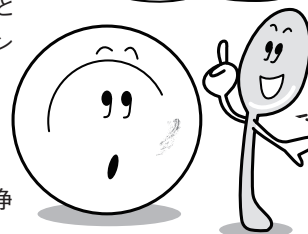
【対処方法】

台所用中性洗剤やアルカリ性洗剤(塩素系漂白剤、酸素系漂白剤、油污れ用洗剤など)では落とせません。以下のいずれかの方法をお試しください。



■メタルマークが付着した食器

■発生のメカニズム例■



食器表面が金属より硬いと、スプーンなどが削られて、微細な凹凸面に入り込む。

物理的対処 ～食器表面からこすり落とす～

◆メラミンフォームのスポンジ

硬質のメラミン樹脂を発泡させた細かな網の目構造で、金属の汚れをかきとります。

◆クリームクレンザー

研磨剤の細かい粒子が金属の汚れを取り除きます。食器を傷つけないよう、柔らかい布やラップに少しつけてこすり落とします。スチールのタワシや硬いスポンジなどは、傷を付ける恐れがありますので避けてください。

科学的対処 ～酸化させ溶かして落とす～

◆酸性洗剤(業務用 メタルマーク除去剤)

塩酸を主成分とする洗剤で、金属の汚れを酸化させ溶かします。業務用の「メタルマーク除去剤」として販売されています。塩素系洗剤と混ぜない、炊事用手袋を着用するなど、取扱いには注意が必要です。

〈ご注意〉

- 対処方法は一例のご紹介であり、メタルマークを必ず除去できるというものではありません。付着度合いなどによっては、落とせない場合もあります。
- メタルマーク以外の部分に影響や支障がないことを、必ず確かめてください。