

Q
46

「送風」と通常の乾燥とはどう違うの？

A

「送風」はヒーターを使用せず、最終加熱すぎ終了後、庫内の余熱で乾燥させます。ヒーターを使用する通常の乾燥に比べて、コストは下がりますが、食器などによっては乾ききらずに水滴が残ることもあります。「ドライキープ」を同時に設定していただくことで緩和することができます。

〈NP-45KD9シリーズの場合〉

標準コース(乾燥40分)に比べ、約50分運転時間は長くなりますが、約1.8円(0.07 kWh)節約することができます。また、食器の材質や形状によっては水滴が残ることもあります。特にガラス製やプラスチック製の食器などはやや乾燥しにくいようです。これらの食器が多い場合は、標準コースでヒーターを使った温風乾燥がおすすめです。また、「乾燥のみ」で90分運転した場合、電気代の目安は約5.2円(0.19 kWh)となります。〈1 kWh=27円(税込)で計算〉(※表記金額は総合カタログに準拠)

知っつく! 周辺情報

食器の材質と乾燥の関係

ガラスやプラスチックは乾きにくい？

ヒーターを入れない送風乾燥は、食器などに水滴がのこる場合があります。そもそも乾燥とは、水分が水蒸気となって蒸発すること。つまり、同じ形状であれば、乾燥中の食器の温度がより高い方が、乾燥しやすいというわけです。そして、この温度は食器の材質によって異なってきます。例えば、ガラスや磁器は熱伝導率が非常に高く、熱しやすく冷めやすいのが特徴。すすぎで高温になりますが、送風によってすぐに冷めてしまうわけです。また、ガラスと反対に熱伝導率が非常に低いのがプラスチック。すすぎの時点でも、さほど高温になりません。鍋やおたまの持ち手などに樹脂が使われているのもこのため。一方、陶器は適度な熱伝導率で保温性が高いため、乾燥しやすいというわけです。



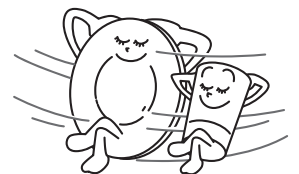
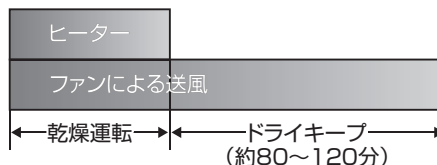
Q
47

「ドライキープ」とはどんな機能？

A

再結露の防止や食器の糸底部の残水、ニオイのこもりを緩和するための機能です。乾燥運転終了後、約80～120分(V9/R9シリーズは約100分)ヒーターを使用せずにファンを回して庫内に送風します。ドライキープを終了する場合は電源を切ってください。

1回あたりの運転経費:約0.3円
(KD9シリーズの場合/室温20℃、税込単価
27円/kWhで算出)
ドライキープなしの設定もできます。
(※表記金額は総合カタログに準拠)



Q
48

手洗いた食器の乾燥だけに使ってもいいの？

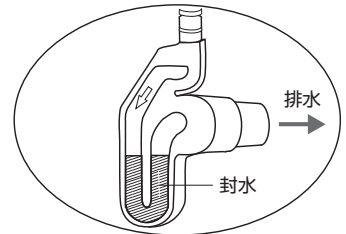
A

もちろんお使いいただけます。しかし「乾燥のみ」で運転される場合、次の2点にご注意ください。

- 1) 「加熱すぎ」後の通常の乾燥の場合は、庫内がすでに高温で食器に余熱があり、その上にヒーターで加熱しますが、「乾燥のみ」の場合は常温からヒーターで庫内を加熱していきます。手洗いた食器類に余熱もありませんので、時間をかけても食器の種類などによっては乾ききらないこともあります。
- 2) 「乾燥のみ」だけを長い期間ご使用になる場合は、月に1～2回程度、洗剤を入れて「スピーディコース(または少量コース)」で運転してください。

ビルトイン食洗機の排水経路にはトラップを内蔵しており、そこに水をたくわえ配管からの臭気を封じる構造(封水)となっています。従って「乾燥のみ」ばかりを使い続けたり、長期間使用しない場合、トラップ内の水が蒸発して封水が破れることとなり、それが臭気の原因になります。また、長期間「乾燥のみ」でご使用になると庫内も汚れてきます。庫内の洗浄と封水の補充のために、月に1～2回程度、洗剤を入れて「スピーディコース(または少量コース)」で運転してください。

《食洗機内のトラップ》



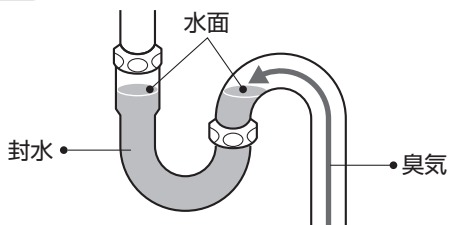
知っつく! 周辺情報

トラップとは?

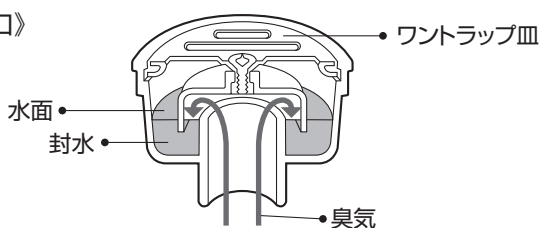
臭気止めのために工夫された排水管の構造のこと。水を使うところにはたいていトラップがあります。

トラップの働き

《例:洗面台》



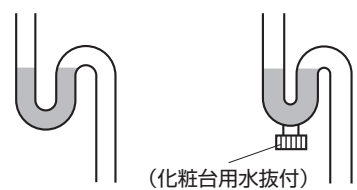
《例:床排水口》



曲がりやわんの部分に水をためて、臭気のほか、虫などの侵入を防ぎます。

トラップのさまざまな形

《S型》



《P型》



トラップにはさまざまな形があります。図は洗面器トラップの例。普段何気なく目にしてきた排水管ですが、実はこのS字の形には理由があったのです。

Q
49

「乾燥なし」で運転したときの注意点は？

A 「加熱すぎ」の工程で運転が終了し、庫内は高温状態になっています。運転終了後約30分は、庫内の食器やヒーターカバーなどには触れないでください。

加熱すぎが終わった直後に、食器を取り出したり、ドアを開けたままにして、庫内の蒸気を逃がして、乾燥させる方法を取られているケースもあるようですが、食器などが大変高温なのはもちろん、高温かつ多量の蒸気が出るため、やけどの恐れがあります。



ご注意

すぎ運転終了時点で、庫内が温かくない場合はヒーターの故障や破損が考えられます。サービスセンターに点検修理を依頼してください。

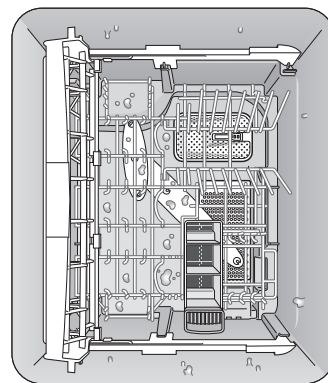
Q
50

運転終了後、食器が少し濡れているのですが？

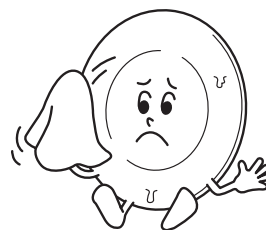
A 食器の材質や気候条件などによって発生する現象です。運転が終わっても食器をそのままにしておくと、庫内温度の低下とともに、庫内に残っていた水蒸気が食器類に再結露してしまうからです。「最大乾燥時間+ドライキープ」さらに「乾燥効果を高める設定」を併用することで緩和することができます。(Q53参照)

なお、庫内底部や側面の湿潤は正常な工程を経たものであり故障や異常ではありません。

70℃以上の高温で洗浄・加熱すぎをし、高出力のヒーターで乾燥させていたフロントオープンに比べ、現行の機種はより省エネ、ECOを考慮して、それぞれの性能を維持したまま、洗浄・すぎ・乾燥の運転温度を低下させています。そのため、食器の材質や気候(気温が低く湿度が高い場合)の条件などによって、一旦乾いた食器類に、庫内に残った水蒸気が再結露し、少し濡れた状態になったり乾燥のムラが起ることがあります。気温が低く、湿度が高い日などは「乾燥効果を高める設定」をしてから運転してください。さらに「乾燥」の設定で「ドライキープ」を選んでいただくと、運転終了後すぐに食器を取り出さない場合でも、再結露の防止やニオイのこもりを緩和することができます。



〈庫内底部などに水滴は残ります〉



Q
51

食器全体に乾き具合が悪いのですが？

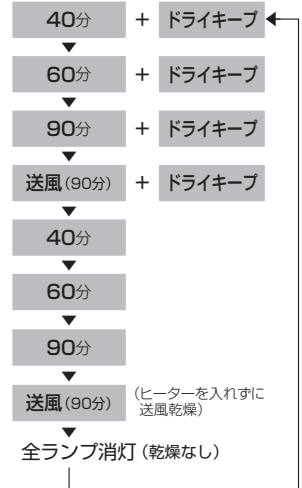


A

食洗機の異常や故障が原因で発生するものではありません。

洗浄性能を下げずに省エネ性能を追求するため、ヒーターの発熱量を抑えて運転しています。そのため、食器の材質や室温が低いなどの条件によって、いったん乾燥した食器類に、庫内の水蒸気が結露してこのような現象が起こります。

運転コース選択後、乾燥ボタンで乾燥時間を最大に設定するか、「乾燥効果を高める設定 (Q53参照)」をすることで緩和することができます。また、食器をすぐに取り出さない場合は、「ドライキープ」も同時に設定しておくことをおすすめします。



乾燥ボタンを1回押すごとに乾燥時間と種類が遷移します。(45K9/M9シリーズの場合)

Q
52

食器の糸底に少し水が残ってしまうのですが？

A 「洗浄」から「乾燥」まで連続して運転するため、セットの仕方や形状によって糸底に水が溜まり、残ることがあります。

糸底に水が溜まらないように、できるだけ斜めにセットしてください。
「ドライキープ」や「乾燥効果を高める設定」を設定いただくと、緩和することができます。
(設定方法はQ53参照)

強制的に乾燥しても、カゴの上段は構造上、特に水滴が残ることがあります。

食器を取り出す前に糸底の水だけフキンで拭くと、他の食器をぬらすことなく取り出せます。

ちなみに、食器乾燥器の場合は手洗いしてからセットするため、糸底の残水はほとんどありません。



知っトク! 周辺情報

糸底ってなぜあるの?…日本の食器文化の特徴

糸を使って切り離すから「糸底」

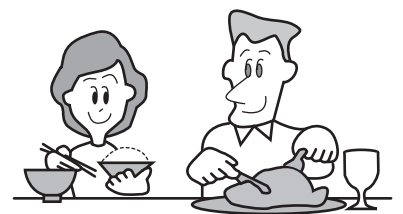
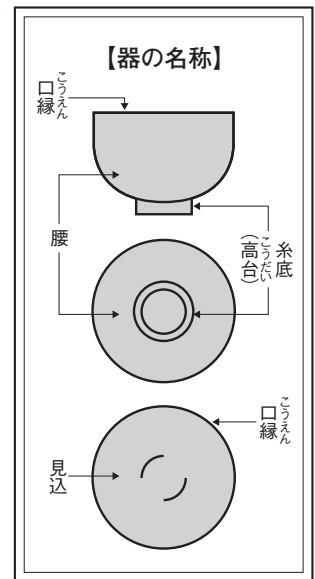
日本ではもともと、器をつくる時、ろくろに土のかたまりを置いて、そこから一つひとつ成型する方法を取ってきました。形ができると器部分を取上げるのに「糸」を使って切り離します。そこで、器の底の部分^{こうだい}を糸底・糸尻と言います。また高台^{こうだい}とも呼ばれます。糸底は焼き上げる際に下の台などにやきものが接触するのを避ける役割もあります。そのため釉薬がかけられておらず、そのままだとザラザラしています。たいていは滑らかに処理してありますが、気になる場合は紙ヤスリで少し削っておきましょう。

「糸底」があるから手に取りやすい

日本では、欧米と違って食器を手にとって食事をする習慣があります。この時、糸底があると指をかけられて安定しますし、食器の熱が手に伝わるのも防いでくれます。洋食器にも糸底はありますが、日本の食器、特に湯呑みや椀類は糸底が深めに作られています。しかし、それゆえに手あかがつきやすく、形状的にも手洗いしにくいのが糸底。食洗機なら黒ずみがちな糸底もスッキリきれいに洗い上げます。

日本人は器好き!?

手で持つ和食器は、洋食器に比べて軽くて小ぶり。手になじむ形、重さ、質感にこだわって作られています。また、同じデザインの定型化されたサイズのをシリーズで揃える洋食器と違って、形も多種多様で凝ったものも多くあり、料理によって使い分けられています。さらに、夫婦茶碗のように、男女でサイズの異なるものがあったり、家族それぞれに各自のものが決められている銘々器があるのも極めて日本的。つまり、それだけ器への愛着が深い点が日本の食器文化の特徴なのです。当社の食洗機は発売以来、日本の食器習慣、和食器の特徴を研究。使いやすい食器カゴの形状と優れた洗浄性能を追求しています。



Q
53

「乾燥効果を高める」ための設定変更方法は？

A

NP-45K9/M9/V9/R9、60M8シリーズは、出荷時ドライキープ設定されています。乾燥工程終了後、約80～120分（V9/R9は約100分）ヒーターを使用せずに送風と停止を繰り返します。

NP-45K9/M9/60M8シリーズは、コース選択後「乾燥」ボタンで乾燥時間の変更と、ドライキープの設定が可能です。乾燥90分+ドライキープをお選びいただくと、乾燥効果は高まります。

さらに、下表の設定方法で乾燥時間を約90分（V9/R9は約60分）延長したり、最終加熱すすぎの温度を上げることができます。

NP-45K9/M9シリーズ
乾燥時間の延長設定方法

電源切/入 を押し、コース で「乾燥」を選択する。

乾燥 を5秒以上押し続ける。

「ピピッ」と鳴り、以下のランプが点灯。

点灯

40 60 90 乾燥 設定 低温 標準 強力 コース スタート一時停止 電源切/入
送風ドライキープ スピード 予約 乾燥

〈表示例はM9シリーズの場合〉

コース を押して「ドライキープ」と「乾燥」を点灯させる。

スタート一時停止 を押す。(ピーが6回鳴って設定完了。)

- 乾燥時間を約90分延長します。(全コース対応)
- 加熱すすぎ温度を上げます。(スピーディコース以外対応)
(NP-45K9シリーズを除く)
- ※NP-45KD9Aは、設定変更内容・設定方法・表示ランプ等が異なります。

NP-45V9/R9シリーズ
乾燥時間の延長設定方法

一時停止/スタート を押しながら、
電源切/入 を3秒以上押し続ける。

「ピピッ」と鳴り、「設定」のランプが点灯。

点灯

低温 少量 標準 強力 予約 乾燥 コース 一時停止/スタート 電源切/入
設定

コース を押して「標準」を点灯させる。

一時停止/スタート を押して「設定」を点灯させ、コース を押す。

一時停止/スタート を押す。(ピーが6回鳴って設定完了。)

- 乾燥時間を約60分延長し、加熱すすぎ温度を上げます。
(全コース対応)