

1	RAYURES ET COUPURES SUR LES VERRES ....2	13	CORROSION DE L'ACIER INOXYDABLE PAR TENSION ET FISSURES PROVOQUEES PAR LE TREMPAGE..... 6
2	CHANGEMENTS SUR LES VERRES : PETITS TROUS ET PETITES TACHES .....2	14	« DELUSTRAGE » DE L'ACIER INOXYDABLE .... 7
3	OPACITES IRREVERSIBLES ET DEPOTS IRIDESCENTS SUR LES VERRES .....2	15	OMBRES IRIDESCENTES SUR L'ACIER INOXYDABLE ..... 7
4	DEFAUTS CACHES DES VERRES.....3	16	DELUSTRAGE DE L'ARGENT..... 7
5	OPACITES SYMETRIQUES SUR LES VERRES ...3	17	L'ARGENT DANS LE LAVE-VAISSELLE ..... 8
6	DEPOTS IRIDESCENTS SUR LES VERRES .....4	18	NETTOYAGE DE L'ARGENT DELUSTRE..... 8
7	OXYDE SUR LES PIECES EN ACIER INOXYDABLE (COUVERCLES ET CARCASSES) .....4	19	RESIDUS..... 9
8	DECOLORATION DES PIECES EN ACIER INOXYDABLE (COUVERCLES ET CARCASSES) .....4	20	DEPOTS MATS SUR LES ASSIETTES ..... 9
9	CORROSION CRATERIFORME DE L'ACIER INOXYDABLE.....5	21	TACHES DE THE..... 9
10	OXYDE EXTERNE OU OXYDE FIN SUR L'ACIER INOXYDABLE.....5	22	RESTES D'ÉPINARDS ..... 10
11	CORROSION CRATERIFORME DE L'ACIER INOXYDABLE.....6	23	RESTES GRAISSEUX ..... 10
12	CORROSION DE L'ACIER INOXYDABLE PAR CONTACT OU PAR FISSURES.....6	24	FAIBLE ECLAT..... 10
		25	RESTES DE SEL ..... 10
		26	ACCUMULATION DE CALCAIRE..... 11

## 1 RAYURES ET COUPURES SUR LES VERRES

Les rayures peuvent apparaître de façon isolée ou disséminée sur toute la surface du verre ; même si elles peuvent également apparaître de manière concentrée sur un même emplacement, au point de former une tâche blanche ou un anneau. Les rayures appelées « marques de mouvement » sont celles qui sont normalement invisibles à première vue. Avec un microscope, toutefois, on peut voir des fractures superposées formant un type d'écaillés tout au long de la rayure. Les rayures provoquent la diminution de la surface du verre sous l'effet d'une action mécanique.



Par conséquent, presque aucun verre utilisé quotidiennement n'est exempt de rayures. Lorsqu'on utilise le lave-vaisselle, les rayures et les marques qui apparaissent sont principalement dues au fait que, lorsqu'ils sont disposés sur le panier de lavage, les verres se cognent les uns les autres ou contre un autre objet dur.

Ce qui provoque souvent des abrasions de type circulaire, car les verres tournent sur eux-mêmes pendant leur lavage.

Toute rayure va s'intensifier sous l'action du lavage dans un lave-vaisselle. Au début, elles ne sont pas visibles à l'œil nu, mais après un certain nombre de lavages, elles sont de plus en plus visibles. Et voici pourquoi :

L'eau et les détergents pénètrent dans les rayures et fines fissures. Ce qui entraîne un détachement de certaines particules du verre. Ce processus est principalement dû au changement de température car tout lave-vaisselle a un premier un cycle de lavage à l'eau chaude suivi par un deuxième cycle de lavage à l'eau froide.

## 2 CHANGEMENTS SUR LES VERRES : PETITS TROUS ET PETITES TACHES

À la différence des rayures et des marques de mouvement qui apparaissent de façon isolée, dans le cas des changements dus à des éraflures, des petits trous ou des petites taches, il s'agit d'une accumulation de petites marques similaires aux rayures, d'une infinité de petits points aciculaires et de lacérations sur la surface du verre, qui ressemblent à de petites taches. Généralement, ces irrégularités se présentent en même temps. Une personne avertie les reconnaît fréquemment, même sur les verres non lavés. Ces marques apparaissent après seulement quelques cycles de lavage, et dans la plupart des cas, même après le premier lavage. On comprend que dans ce cas également, il s'agit d'une détérioration de la surface du verre, mais qui s'est produit pendant le processus de fabrication voire lors de son transfert jusqu'au consommateur. Cette détérioration s'aggravera rapidement du fait des conditions de lavage du lave-vaisselle.



## 3 OPACITES IRREVERSIBLES ET DEPOTS IRIDESCENTS SUR LES VERRES

En règle générale, le lave-vaisselle n'affecte pas un verre si celui-ci est résistant aux lavages en lave-vaisselle. L'exception à cette règle sont les verres à motifs dorés ou chromatiques, ainsi que les verres plus anciens ou ceux qui ont une valeur particulière. La plupart du temps, les verres de ces caractéristiques ne sont pas aptes pour le lavage en lave-vaisselle. Ils peuvent subir des modifications de leur

surface sous l'effet du lavage en machine. On constate l'apparition d'opacités irréversibles ou de dépôts iridescents. Il s'agit de changements sur la surface du verre qui sont irréparables. Lorsque ce genre de phénomène se produit, on peut vérifier s'il s'agit d'un phénomène dû à la corrosion ou à l'accumulation de calcaire en utilisant un chiffon humide et du détergent spécial lave-vaisselle. Si on ne peut pas éliminer ces opacités, il faut chercher la cause de la sensibilité chimique du verre en question dans son processus de fabrication. S'il s'agit d'une accumulation de calcaire, les opacités peuvent être éliminées manuellement au moyen d'un chiffon humide ou en les soumettant à un nouveau cycle du lave-vaisselle en utilisant un détergent adapté.

#### 4 DEFANTS CACHES DES VERRES

Il s'agit de tous les défauts, tels que les opacités et les dépôts iridescents, qui peuvent apparaître au terme de fréquents lavages. Le processus de fabrication joue ici un rôle décisif. Par exemple, pour ce qui est des fissures dues au processus de refroidissement. Ce sont des tensions auxquelles le verre est soumis lorsqu'après avoir pris forme, il n'a pas encore subi le long processus de refroidissement qui définit sa forme. Ces défauts de « congélation » du verre n'apparaissent que lorsque celui-ci est utilisé au quotidien. Ils se manifestent lorsqu'un verre, qui au début paraît totalement intact, se brise soudainement, par exemple, sur le bord, ou lorsqu'une assiette en verre



se fissure en son centre ou quand la base épaisse d'un verre se brise en mille morceaux.

#### 5 OPACITES SYMETRIQUES SUR LES VERRES

Le verre soufflé, lors de sa fabrication, a une couche qui se raye au moyen d'un diamant et qui est retirée ultérieurement. Le bord qui en résulte doit être arrondi. Pour ce faire, on peut le faire fondre au moyen d'une flamme de gaz chaud ou d'un processus dit de « ponçage ». Le bord est donc arrondi au moyen d'un papier de verre et il est adouci par un agent de polissage. Cette opération, tout comme les dispositifs utilisés, sont essentiels pour le comportement que ce verre aura plus tard, au moment de son lavage en lave-vaisselle. Ainsi, des opacités symétriques peuvent apparaître sous les bords, dans le cas de verres qui ont été arrondis par un procédé de fonte. Le processus de polissage ne provoque, quant à lui, aucun dessin en forme d'anneau. Seulement dans les cas les plus rares on peut constater ce phénomène sur des verres encore non utilisés. Les opacités symétriques, en revanche, sont des dommages qui peuvent fréquemment se manifester sur des verres du fait d'une utilisation permanente du lave-vaisselle. Également, une anse ayant été soumise à un traitement thermique insuffisant peut donner lieu à l'apparition d'une opacité symétrique.

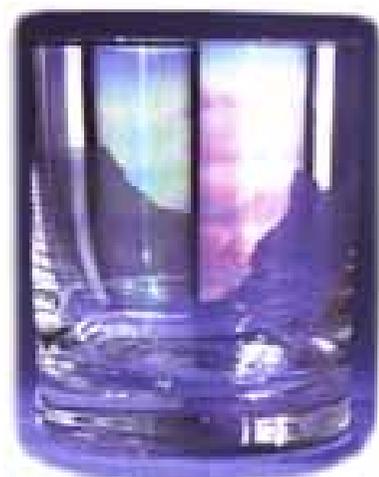


## 6 DEPOTS IRIDESCENTS SUR LES VERRES

Dans la plupart des cas, il s'agit d'un reflet nacré. Même s'il est aussi possible qu'il soit de ton marron, vert ou bleu. Et les verres restent parfaitement transparents. Cependant, ils donnent souvent la sensation d'être plus foncés. Ces changements se produisent du fait des fines couches créées, progressivement, par l'utilisation permanente du lave-vaisselle. Il s'agit en fait de couches riches en silicates. Pour le moment, on ignore s'il s'agit du silicate présent dans la pâte de verre, dans le détergent ou des deux à la fois.

Les années d'expérience nous montrent que les dépôts iridescents apparaissent seulement dans les cas d'utilisation de détergent alcalins présentant une forte concentration de silicates.

Car si l'on emploie un produit fortement ou faiblement alcalin sans silicates, ces dépôts iridescents n'apparaissent pas. Les verres à forte teneur en plomb, en chaux sodée et en potasse qui ont été lavés pour la énième fois avec des détergents sans silicates et faiblement alcalins ne montrent aucun signe d'abrasion, et ce même au terme de lavages au lave-vaisselle quotidiens.



## 7 OXYDE SUR LES PIECES EN ACIER INOXYDABLE (COUVERCLES ET CARCASSES)

L'acier inoxydable chromé 4016 ne doit pas être nettoyé avec :

- ▶ des acides non oxydant
- ▶ des solutions et leurs sels
- ▶ des produits contenant des chlorures
- ▶ de l'eau salée

ni entrer en contact avec eux.

D'autres raisons possibles expliquant l'apparition d'oxyde sur de l'acier inoxydable traité au chrome 4016 sont par exemple l'utilisation de chiffons de type « lavettes » généralement vendus dans les supermarchés.

Ces lavettes sont teintées et l'acier inoxydable peut commencer à s'oxyder sous l'action des **sels résiduels** qu'elles contiennent.

## 8 DECOLORATION DES PIECES EN ACIER INOXYDABLE (COUVERCLES ET CARCASSES)

L'emploi de :

- ▶ Moutarde
- ▶ Oignon
- ▶ Choucroute
- ▶ Rhubarbe

peut donner lieu à une décoloration localisée..

## 9 CORROSION CRATERIFORME DE L'ACIER INOXYDABLE

Le type de corrosion qui se manifeste le plus fréquemment est la corrosion cratériforme, également connue sous le nom de corrosion « par piqûre », parce que comme l'indique son nom, elle affecte le produit en le détruisant progressivement. Cela concerne tout particulièrement les lames des couteaux. Dans le cas de l'acier d'alliage supérieur, la corrosion cratériforme apparaît du fait d'une mauvaise finition du produit.

Elle commence à se manifester sous forme de petits trous invisibles à l'œil nu. Au fil du temps, ce sont des grandes surfaces de plusieurs cm<sup>2</sup> qui sont détruites. Les parties affectées par ce type de corrosion sont creusées, prennent une couleur grise foncé ou noire et développent une structure granuleuse.

La cause de cette corrosion, il faut toujours la chercher dans l'altération ou la destruction de la couche protectrice, c'est-à-dire de la surface en acier inoxydable « inactive ». Elle apparaît principalement à cause de l'acide présent dans les restes de légumes, fruits, jus de fruits et produits laitiers collés sur la surface du récipient en acier inoxydable. Toutefois, l'acide n'est pas le seul en cause dans la détérioration de l'acier inoxydable. Le plus grand danger, surtout, provient du sel commun. Il est presque toujours présent dans l'eau et les restes alimentaires. C'est pourquoi il est important qu'une fois avoir rempli le réservoir de sel, il n'y ait aucun reste alimentaire dans la base ou dans toute autre partie du lave-vaisselle pendant quelques temps. Au contraire, l'utilisation de produits alcalins, tels que les détergents ou leurs solutions alcalines, ne provoque pas de corrosion cratériforme sur la surface en acier inoxydable.

## 10 OXYDE EXTERNE OU OXYDE FIN SUR L'ACIER INOXYDABLE

Dans ce cas, il s'agit de particules d'oxyde provenant de sources externes qui ont adhéré à la surface du récipient en acier inoxydable. Cela se produit tout particulièrement lorsque les anses ou les manches des poêles et des casseroles sont tenus par des vis qui ne sont pas, elles, en acier inoxydable.

Les parties dans lesquelles la vis est insérée dans la casserole ou la poêle et les parties dont la finition n'est plus visible sont particulièrement dangereuses. Ce sont ces parties où le vernis recouvrant les pièces se détache et cesse de remplir sa fonction de couche protectrice, s'oxydant par conséquent sous l'effet de l'utilisation quotidienne.

Les casseroles et les poêles recouvertes d'une couche en acier, sur lesquelles la couche d'acier se détache par endroits, peuvent s'oxyder précisément à ces endroits, sachant que cet oxyde s'étendra par la suite. Les sources les plus communes de ce type d'oxyde sont également les plateaux de chargement du lave-vaisselle qui ont perdu une partie de leur recouvrement plastique, ce qui fait que les baguettes métalliques se trouvant sous ce recouvrement se sont oxydées. Dans des cas isolés, l'oxyde peut aussi apparaître à cause de l'eau du robinet. Une autre possibilité est qu'il apparaisse sous l'action du détergent sur des parties en acier oxydables, par exemple, les lames des vieux couteaux.



## 11 CORROSION CRATERIFORME DE L'ACIER INOXYDABLE

Au sujet de la corrosion cratériforme, il faut parler généralement de l'oxyde, et tout particulièrement des lames des couteaux. Parfois ce ne sont que de petites taches d'oxyde ou des anneaux (d'environ 1 mm). Ce qui n'est pas perceptible à première vue dans ces cas, mais qui est visible avec une loupe, ce sont des petits points noirs au centre de cet anneau d'oxyde. Il s'agit alors de la première phase d'une corrosion cratériforme.



## 12 CORROSION DE L'ACIER INOXYDABLE PAR CONTACT OU PAR FISSURES

Il s'agit de la corrosion qui se manifeste dans les « entailles », par exemple dans le cas des fissures qui peuvent se présenter sur un produit, même si c'est particulièrement le cas des fissures qui se présentent lorsque deux produits entrent en « contact ». L'exemple classique pour ce type de cas lorsqu'on utilise le lave-vaisselle, c'est la fissure qui se produit sur un couteau dont la lame en acier inoxydable frotte contre le manche d'un autre couteau de ces mêmes caractéristiques. Les matériaux pouvant arriver à entrer en contact sont, d'une part, les lames en acier d'alliage inférieur et, d'autre part, des manches de couteaux en métal blanc ou en maillechort, un alliage de cuivre, nickel et zinc recouvert d'une couche d'argent 90/100 ou des manches d'un alliage supérieur



d'acier contenant du chrome et du nickel 18/10. Les divers matériaux ont des propriétés électrochimiques différentes, ce qui fait qu'ils peuvent construire ensemble un élément galvanisé. Lorsque cette réaction électrochimique se produit, l'agression est subie par le métal le moins noble se trouvant au point de contact. Ici aussi, les ions chlorure ont un effet particulièrement négatif. La corrosion par contact est souvent entraînée par une lacération de la couche inactive ou de la pellicule d'oxyde. Les premiers signes de ce type de corrosion sont des colorations foncées et des taches d'oxyde aux points de contact.

## 13 CORROSION DE L'ACIER INOXYDABLE PAR TENSION ET FISSURES PROVOQUEES PAR LE TREMPAGE

La corrosion intergranulaire et la corrosion par déformation se réduisent à une erreur lors du processus de manipulation de l'acier. Dans la grande majorité des cas, ces erreurs ont des répercussions sur la structure cristalline du produit. Dans le cas d'un alliage en acier résistant avec une structure en austénite, il se forme des zones avec une structure en ferrite ou en martensite avec une résistance inférieure à la corrosion. Dans ce cas, la corrosion par tension est exclusivement due à l'action du sel commun.

Et en même temps, c'est l'exemple le plus cité de l'interaction avec lavage en machine. Les fissures par tension, ainsi que celles qui ont pour cause le trempage, apparaissent particulièrement sur la zone dentée des lames des couteaux et sur le dos de la lame, dans le sens de coupe. Les produits de nettoyage alcalins agissent généralement dans ces cas, réduisant la corrosion.



## 14 « DELUSTRAGE » DE L'ACIER INOXYDABLE

Les casseroles en acier inoxydable sont celles qui se voient affectées par ce cas de corrosion. Quand on cuisine certains aliments (chou-fleur, céleri, chou-rave, champignons, patates, pâtes, poisson ou chou pommé), la surface de l'acier change de couleur, pouvant se délustrer et adopter des tonalités marron, bleues ou nacrées. Ce « délustrage » subtile et compact apparaît sur le revêtement qui a adhéré sur l'acier et se doit à une réaction des ions hydroxydes (ions HO) avec les minéraux, tels que les composés de magnésium, la silice et le phosphore. Physiologiquement, ils sont complètement inoffensifs.

## 15 OMBRES IRIDESCENTES SUR L'ACIER INOXYDABLE

Les casseroles en acier inoxydable brillent de toutes les couleurs de l'arc en ciel. Une fine couche, par exemple de restes alimentaires, rompt la lumière incidente. Ces phénomènes chromatiques peuvent également s'observer de temps en temps à l'intérieur ou sur les côtés intérieurs de la porte du lave-vaisselle. Ils ont la même origine que les dépôts iridescents des casseroles en acier inoxydable. Remède : Nettoyer les casseroles en acier inoxydable avec du détergent pour lave-vaisselle. Une autre raison est la qualité du matériau de la cuve du lave-vaisselle ou du récipient en acier inoxydable. Dans certaines conditions, les impuretés de l'alliage en acier inoxydable peuvent provoquer un délustrage, par exemple à partir du titane. Dans ce cas il peut également être utile de procéder au nettoyage au moyen d'un détergent pour lave-vaisselle.



## 16 DELUSTRAGE DE L'ARGENT

Il est bien connu que l'argent aussi se délustrer s'il n'est pas utilisé. Ce n'est qu'une question de temps pour qu'apparaissent des taches foncées, marrons, bleues ou grises foncées ou qu'il se décolore, ce que l'on appelle communément le « délustrage ».

La raison, il faut la chercher dans la sensibilité spéciale qu'a la surface de l'argent au contact de gaz sulfuriques, comme ceux qui sont produits dans l'air ambiant. Pour décolorer l'argent, il suffit des restes de sulfure d'hydrogène présents dans l'air à des taux si peu élevés qu'on ne peut même pas les détecter par le biais de l'odorat. Ainsi, à température ambiante il se produit une réaction entre le sulfure d'hydrogène et l'argent, qui provoque la création de sulfure d'argent, ce qui entraîne les changements de couleurs mentionnés précédemment.

De la même façon, l'argent se décolore en entrant en contact avec les restes alimentaires, qui contiennent des substances sulfureuses, comme par exemple le jaune d'œuf, la mayonnaise, la moutarde, les oignons, les légumes secs, le poisson et tout particulièrement le poisson mariné ou en saumure. C'est la raison pour laquelle on ne devrait pas utiliser, par exemple, des cuillères en argent pour manger un œuf à la coque. L'argent 800, du fait de son taux élevé de cuivre (200/1000), passe d'un ton doré à un ton bronze. C'est ce qui le rend inapproprié pour le lavage en machine. Toutefois, si après il se galvanise, il se comporte de la même façon que l'argent 90 ou 100.

À cause de la réaction de grande sensibilité décrite plus haut entre l'argent et les composés sulfureux, il est impossible d'éviter ce noircissement. En outre, les produits de nettoyage spécialement conçus pour l'argent, contenant des substances pour le protéger ne peuvent, en tout cas, que retarder légèrement l'apparition du



---

noircissement. Étant donné que cette couche protectrice est toujours très fine, la protection peut avoir un effet limité dans le temps.

## 17 L'ARGENT DANS LE LAVE-VAISSELLE

Les conditions du lavage en lave-vaisselle sont généralement plus défavorables que celles du lavage à la main. La corrosion de l'argent peut se voir aggravée par les situations suivantes :

**Restes alimentaires** : Parfois les restes alimentaires sulfureux mentionnés précédemment peuvent affecter la surface de l'argent avant que la vaisselle en argent n'ait été lavée dans le lave-vaisselle, car généralement le lavage à la main se fait juste après le repas, alors que le lavage machine se fait seulement lorsque la machine est pleine.

**Température de lavage** : Il faut dire aussi que, pendant le cycle du lavage machine, le détergent entre en contact avec l'argent pendant plus longtemps et à des températures plus élevées (entre 50 et 65 °C) que pendant le lavage à la main. Les hautes températures du cycle de lavage font que la sensibilité de réaction de l'argent soit plus importante. Les hautes températures du lavage en machine favorisent, par conséquent, les processus chimiques conduisant au délustrage.

**Durée du lavage** : Le processus de lavage intensif du lave-vaisselle fait que la surface de l'argent deviennent totalement dégraissée et par conséquent plus sensible aux influences externes.

**Oxydants au cours du nettoyage** : Les oxydants présents dans les blanchissants oxygénés ou de chlore actif interviennent dans ce processus. Si l'on en croit les remarques précédentes, les agents nettoyants contenant de l'oxygène actif entraînent un effet de délustrage plus fort que ceux contenant du chlore actif.

**Alcalinité (valeur de pH) du détergent** : Les études physiques et chimiques menées ont démontré que plus le détergent est alcalin, plus le risque de délustrage de l'argent est réduit, du fait de la présence de restes alimentaires dans le détergent, comme par exemple des restes de moutarde.

Lorsqu'on lave la vaisselle à la main, le séchage qui succède le lavage sert également de polissage qui, bien entendu, n'est pas effectué suite au lavage dans le lave-vaisselle. Il faut éviter à tout prix que l'agent nettoyant entre en contact direct avec la vaisselle en argent. S'il n'est pas immédiatement rincé, l'agent nettoyant reste un certain temps sur la surface, adhérant à elle, et causant sur les endroits concernés l'apparition de taches bleutées, voire noires, qui sont très difficiles à enlever, et qui, dans la plupart des cas, ne peuvent l'être qu'à la main.

## 18 NETTOYAGE DE L'ARGENT DELUSTRE

Il existe guère de différence entre le délustrage subi par la vaisselle en argent lorsqu'on la range dans un tiroir ou celui qu'elle subit par l'utilisation quotidienne, c'est-à-dire que s'il s'agit d'une pellicule causée par l'oxyde d'argent, le sulfure d'argent, le chlorure d'argent ou l'argent métallique. Pour polir ce délustrage, il faut réaliser un polissage manuel en utilisant un produit de nettoyage doux spécialement conçu pour l'argent. Généralement, on garantit également que la patine des pièces en argent décorées se maintienne intacte.

Pour prendre soin de l'argent et éliminer le délustrage, on peut utiliser des agents nettoyants liquides ou sous forme de pâte, des lingettes nettoyantes, du savon ou encore du coton spécial argent. Il ne faut sous aucun prétexte utiliser des agents nettoyants en poudre ou des produits de nettoyage similaires contenant des ingrédients à grand pouvoir abrasif.

## 19 RESIDUS

Les résidus (souvent de texture sableuse) sur les verres, les tasses ou tout autre corps creux : Les restes alimentaires existants ne partent pas pendant le lavage, car ils restent hors du champ d'action du désinfectant. Soyez particulièrement attentifs à la disposition de la vaisselle, positionnez-la correctement. Ne placez pas des verres longs et étroits sur les côtés des plateaux. L'eau doit pouvoir arriver à toutes les pièces sans obstacles, les bras d'aspersion doivent pouvoir bouger librement. Ou alors : Vous avez constaté l'apparition de restes alimentaires qui avant n'étaient pas sur ces surfaces. Vérifiez si le filtre est sale et nettoyez-le le cas échéant. Ou alors : Seulement une faible quantité de détergent a été utilisée. Vérifiez les tableaux de dosage du paquet.

## 20 DEPOTS MATS SUR LES ASSIETTES

Au sujet des dépôts de cet aspect, il peut s'agir de dépôts épais (*voir illustration*) constitués de restes de patates, pâtes et de sauces. Il est aussi possible qu'apparaissent des restes de blanc d'œuf dénaturisé (*voir illustration*). Pour éliminer les dépôts de ce type, mieux vaut choisir un programme de lavage à 65°C et une dose de détergent de 30 ml.



Dépôts épais teintés  
avec une solution à base d'iode



Cuillère avec et  
sans restes d'œuf

## 21 TACHES DE THE

Le thé noir préparé avec de l'eau dure et reposant dans les tasses forme une patine restant à la surface intérieure des tasses en question.

Cette patine (*voir illustration*) peut seulement être éliminée lorsqu'il existe un équilibre dans l'interaction de tous les ingrédients de l'agent nettoyant. Cela s'applique à tous les détergents Somat. La meilleure façon d'éliminer cette patine persistante c'est d'utiliser un programme de lavage à 65°C et une dose de détergent de 30 ml, pour que le blanchisseur puisse agir le plus efficacement possible.



## 22 RESTES D'ÉPINARDS

Lorsqu'on lave de la vaisselle présentant des restes d'épinards, il n'est pas rare que, après le lavage, on remarque des restes d'épinards sur d'autres ustensiles ou pièces (voir illustration). Cela s'explique par le fait que l'eau de rinçage qui est pompée distribue les restes d'épinards dans l'ensemble du lave-vaisselle. Les épinards ont la propriété de bien adhérer aux surfaces. Dans ces cas, il suffit de prélever à la main.



## 23 RESTES GRAISSEUX

Les restes grassex s'accumulent dans la passoire et dans le lave-vaisselle seulement lorsqu'on lave fréquemment de la vaisselle présentant des quantités considérables de restes grassex avec un programme de lavage dont la température est inférieure à 50°C, et probablement sans l'avoir prélavée. Remède : Laver la vaisselle en utilisant un programme à une température de 65° ou avec le programme offrant la température la plus élevée et 30 ml de détergent, ou encore avec l'agent nettoyant du lave-vaisselle. Laver au moins une fois par semaine avec un programme de 65°C. Dans des cas extrêmes, ces restes grassex peuvent aller jusqu'à provoquer l'obstruction de l'arrivée d'eau, ce qui donnerait lieu à une coûteuse réparation du lave-vaisselle.

## 24 FAIBLE ECLAT

Les rayures, les gouttes d'eau et les taches de calcaire apparaissent souvent sur les verres et les couverts lorsqu'on n'utilise pas régulièrement de liquide de rinçage ou encore qu'on n'en met pas suffisamment. Il faut donc remplir régulièrement le réceptacle prévu pour le liquide de rinçage ou augmenter la dose.

Les verres présentant des taches et des rayures/restes de sel = résultats d'un manque de produit de rinçage.

## 25 RESTES DE SEL

Les dépôts blancs sur la vaisselle ont un goût salé. Il s'agit du sel de la chambre de régénération. Ou cela signifie que le couvercle du dépôt de sel n'était pas bien refermé, et par conséquent la saumure a débordé à l'intérieur du lave-vaisselle. Dans ce cas, fermez bien le couvercle. Ou alors : Le couvercle a une petite fissure par laquelle la saumure déborde dans l'espace du lave-vaisselle. Dans ce cas, le couvercle défectueux doit être remplacé par un couvercle neuf.



---

## 26 ACCUMULATION DE CALCAIRE

L'eau est trop dure et/ou vous avez utilisé une trop faible quantité de détergent. Contrôlez l'état du dépôt de sel et remplissez-le régulièrement avec du sel spécial Somat. Doser le détergent en suivant les instructions de dosage. Ou alors : Utilisez l'adoucisseur d'eau en le dosant en fonction d'un degré plus élevé de dureté de l'eau.

Remède immédiat : Mettre le lave-vaisselle vide en marche sur un programme de lavage avec produit nettoyant pour lave-vaisselle. Ainsi, les dépôts de calcaire seront éliminés.

