

セクショナルキッチン 取扱説明書

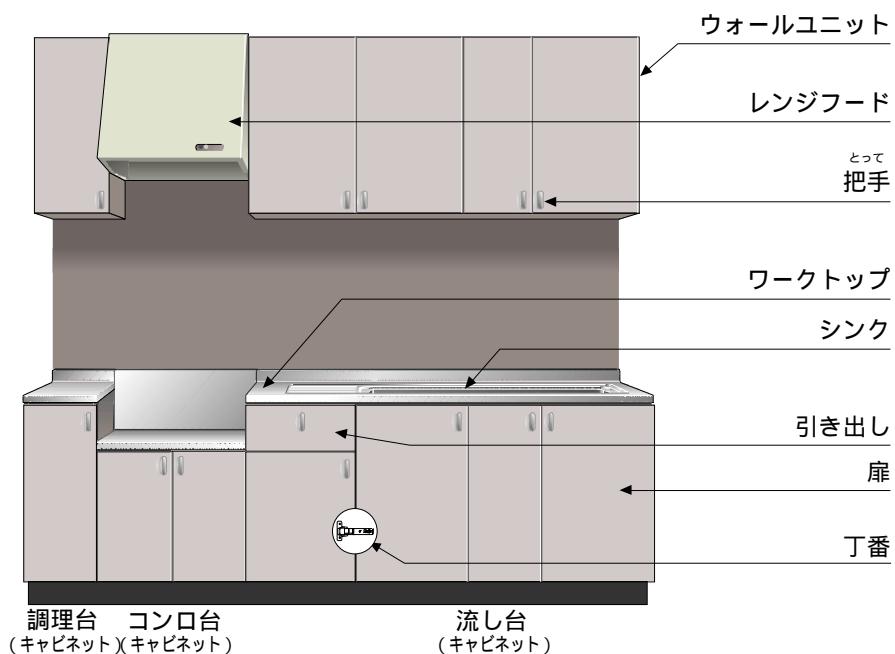
このたびは、お買い上げいただき
ありがとうございました。

この取扱説明書をよくお読みになって、
正しく又末永くお使いください。

取扱説明書は、いつでも見られる場所に
必ず保管し、必要な時にお読みください。

もくじ 取扱説明

安全上のご注意	-----	1 ~ 2
ワークトップ	-----	3
排水口	-----	4
扉 / キャビネット	-----	5
扉(丁番)の調整 / 重さのめやす	-----	6
アフターサービスについて	-----	裏表紙



安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、

守らないと人身事故や、家財の損害に結びつくものです。

安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる
危害や損害の程度を、次の表示で説明しています。

⚠ 警告	この表示の欄は「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は「傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

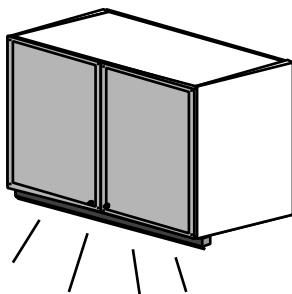
	この図記号は、してはいけない「禁止」内容です。
	この図記号は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警告

電源コンセントの表示容量（ワット）をこえる電気器具を使わないでください。

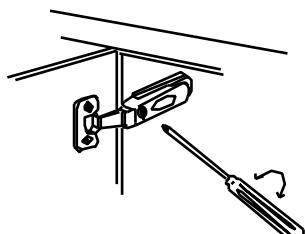


発熱により、火災の原因になることがあります。



⚠ 注意

扉が傾いたり、ガタついている時は、丁番のネジをしめなおしてください。



扉が落ちて、けがをする恐れがあります。



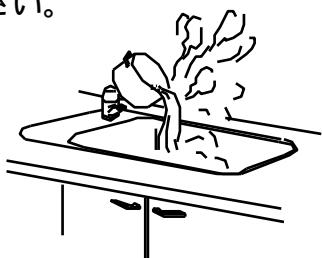
扉を大きく開けすぎないでください。

とって
扉や把手にぶら下がらないでください。

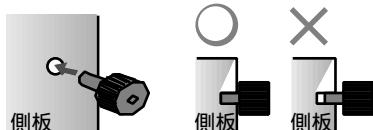


扉がはずれて、けがをする恐れがあります。

天ぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さないでください。



排水器具などが変形し、水もれの原因になることがあります。



棚板が落下して、けがをする恐れがあります。



棚板・引き出し、その他パーツ類には、指定の荷重以上載せないでください。

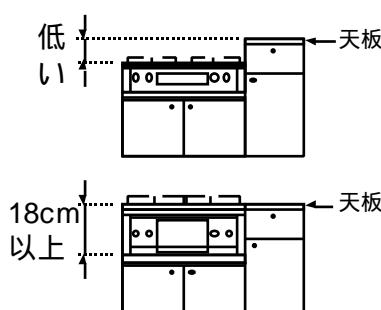
組込まれる機器・水栓金具などについては、それぞれの取扱説明書及び製品本体に表示されている事項をお守りください。



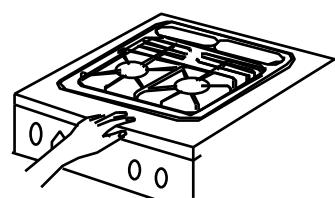
使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になることがあります。

流し台や調理台の天板より低いガステーブル(コンロ)を設置しないでください。

調理機器の使用中や使用直後は、調理機器周辺に手を触れないでください。



ガステーブルの熱により流し台などが過熱し、火災の原因になることがあります。



放射する熱などで熱くなり、やけどの恐れがあります。

ステンレス ワークトップ

ステンレスは以下の注意とお手入れ方法で、
いつまでも快適にご使用になれます。

ご使用に際して

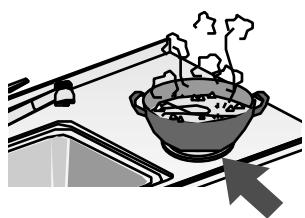
陶磁器等の摩擦に、
ご注意ください。

陶磁器等の摩擦により、
ステンレスに傷がつくこ
とがあります。



熱い鍋等を
直接ワークトップの上に
置かないでください。

沸騰したヤカン、熱い油の入った
鍋を置く際は、ステンレス保護の
ため鍋敷きをご利用ください。



弱アルカリの漂白剤や
梅干し・漬け物・みそ・
しょうゆ等の汚れを
放置しないでください。

梅干し・漬け物などの塩分
や弱アルカリの漂白剤で、
ステンレスの光沢が無くな
ことがあります。



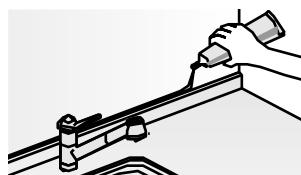
水道水は水漏れの無い
ようご注意ください。

水道水に含まれる塩素により、ス
テンレスの光沢が無くなること
があります。



シーリング部分が切れ
たり、汚れたりしたら....。

シーリング部分をカッター
等で削り取り市販の防カビ
入りシリコンシーリング剤で
シールしてください。



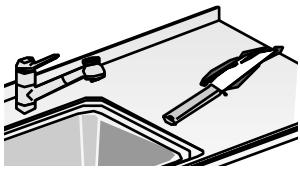
漂白剤・硫酸・塩酸等の
強酸、シンナー・ベンジン
などは使用しないでください。

変質する場合があります。



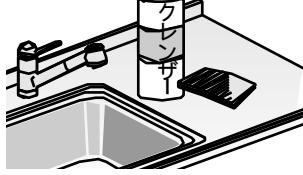
ぬれた包丁、缶詰、ヘア
ピンなど鉄製のものを長
時間放置しないでください。

もらいサビの原因となる事
があります。



粒子の荒いクレンザーや
タワシ・金属タワシ・ナ
イロンタワシは、使わな
いでください。

ステンレスに小さな傷がつく
ことがあります。



お手入れ方法

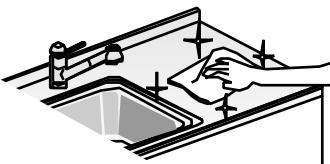
① スポンジに、中性洗剤か
粒子の細かい台所用クレンザー
(液体)をつけて汚れを
落とします。



② 水を含ませた布で洗剤分を洗い流して
ください。



③ 水滴をきれいにふきとってください。
表面の光沢が保てます。



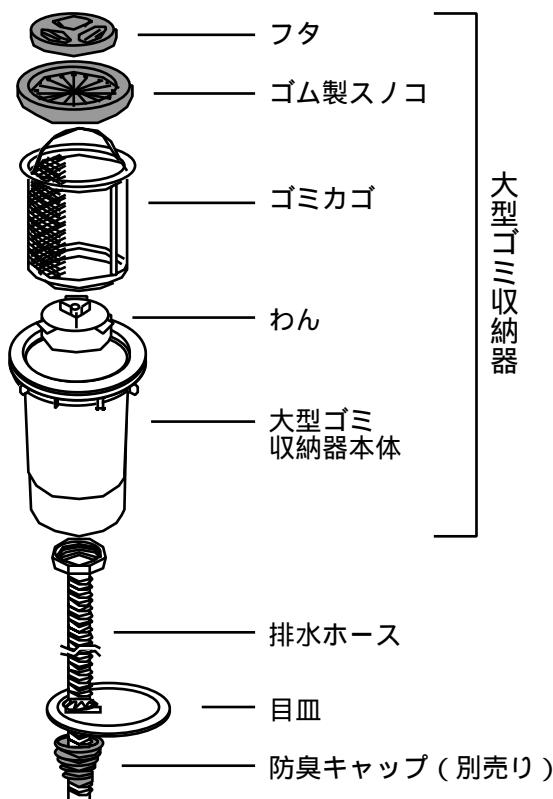
週に一回程度、市販のステンレス
クリーナーで磨きますと、より効果的です。

排水口

清潔で、快適にご使用して頂くために
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

ご使用に際して

排水口付近の名称



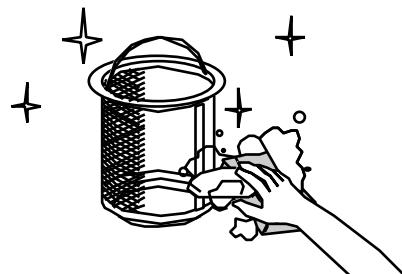
洗剤は注意表示に従って正しく使用してください。また、市販のヌメリ取り剤は絶対に使用しないでください。

塩素ガスを発生し、サビの原因になります。



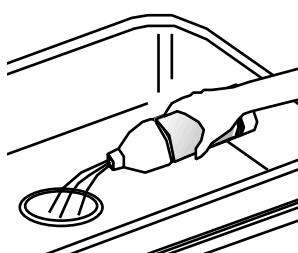
お手入れ方法

ゴミカゴは、常に
清潔を保ってください。



悪臭の原因になりますのでゴミカゴは、こまめにお湯または洗剤できれいに洗ってください。
また、大きなゴミ等は流さないでください。

月に一度、排水ホースの
お手入れをおすすめします。



排水ホース内の水あかや油分は、市販のパイプクリーナーを用いて1ヶ月に一度程度洗い流してください。

扉

いつまでも美しくお使いいただくために、
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

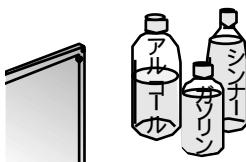
ご使用に際して

高熱のものは、
近づけないでください。



ストーブ・オーブントースター・炊飯器の蒸気の噴き出し口等を近づけると、扉の変形の原因になる場合があります。

ガソリン・シンナー・アルコール・ミガキ粉・研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。



変質、変色する恐れがあります。

お手入れ方法

メラミン系扉

通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。

汚れは中性洗剤をスポンジに付けて落とし、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。

とって
把手



通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。

汚れは中性洗剤をスポンジに付けて落とし、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。

キャビネット

(流し台・調理台・コンロ台)

清潔で快適にお使いいただくために
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

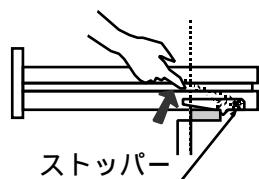
ご使用に際して

シンク下の収納物を取り出
すときは、包丁の刃に気を
付けてください。

包丁の刃や刃先でけがをする
恐れがあります。

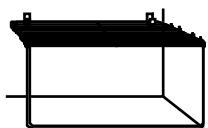
引き出しの取り外し方

向かって右側奥のストッパーを、
指で上に上げると、引き出しが取
り外せます。引き出しを入れる時
は、そのまま水平に押し入れて
ください。

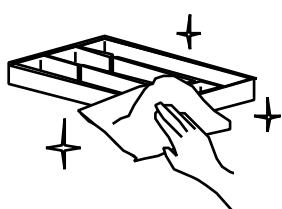


お手入れ方法

インナートレイ・引き出し・
アミ棚等は、取り外して
お掃除できます。



アミ棚は、ひっかけ具からアミ棚をはずして、
お手入れしてください。



インナートレイは、別売品です。

キャビネット内部の お手入れ方法

通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。
汚れは中性洗剤をスポンジに付けて落とし、水を含んだ布で
洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。

扉（丁番）の調整

ご使用に際して

扉に段違いが生じたら丁番の調整を行ってください。



お手入れ方法

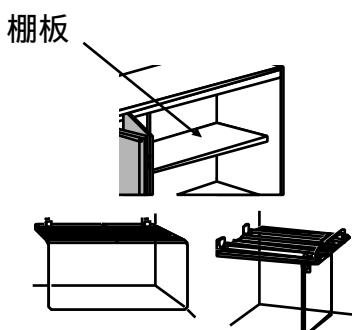
丁番は、時々汚れやホコリを取り除いてください。

丁番は、ミシン油を時々注入していただければ、開閉がいつまでもなめらかです。

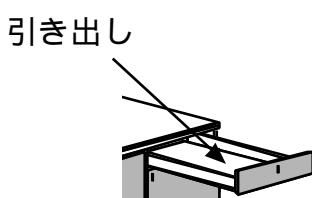
安心して使える 重さのめやす (耐荷重)

収納品の重さのめやすを表示しました。
以下の重量を守って安全にお使いください。

5kg ... 直径20cmのお皿15枚程度を目安にしてください。
各々の耐荷重は、均等に物を乗せた場合の耐荷重です。



・間口45cm以下	30 kg
・間口60cm以下	15 kg
・間口90cm以下	10 kg
・アミ棚	5 kg



・間口45cm以下	10 kg	(木製)

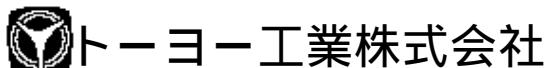
アフターサービスについて

この取扱説明書をよくお読みの上、再度点検していただき異常のあるとき、又はお気づきの点がございましたら、工事店・販売店、又は下記のトヨーキッチンお客様相談室にお問い合わせください。

ご連絡して頂きたい内容

ご氏名 ご住所 電話番号 お買い上げ日 異常の内容 品番

製品の保証期間はお買い上げ後、取扱説明書にしたがって正常な使用状態において1年間です。



〒501-32 岐阜県関市下有知6315-1
電話 0575(22)1234(代)



P9WP-TR78
7.9