

B L 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。

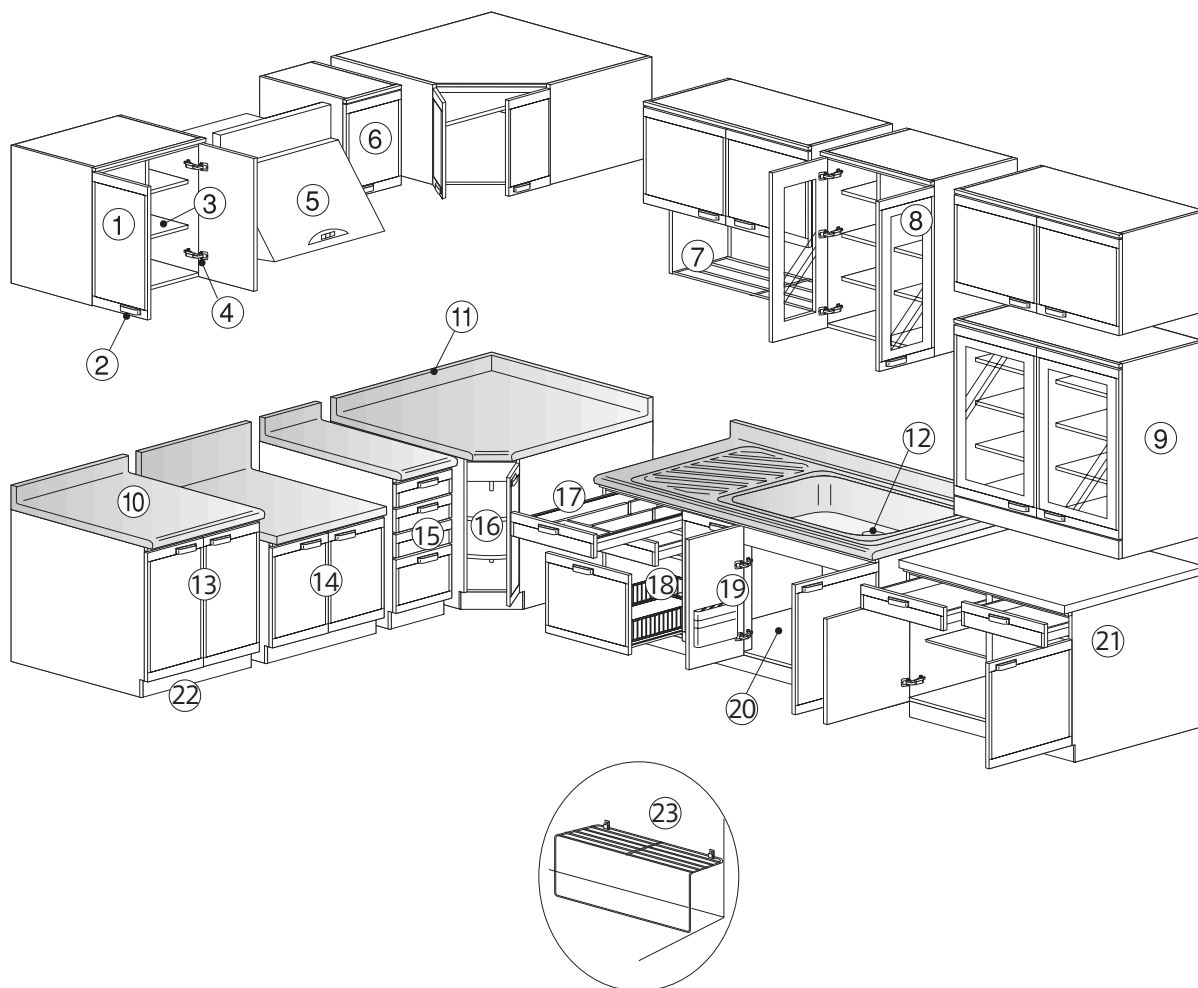
もくじ

各部の名称	1
安全上のご注意	2～3
扉	4
ワークトップ	5～6
排水口	7
扉（丁番）の調整	8
キャビネット	9
耐荷重／	10
ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて／	裏表紙
ホルムアルデヒド発散区分／	
VOC放散性能	



各部の名称

- | | | | | |
|-----------------------|-----------------|-----------------|----------------|-------------|
| ① 扉
_{とって} | ⑥ 吊戸棚 | ⑪ バックガード | ⑬ コーナー回転棚 | ⑲ カウンターユニット |
| ② 把手 | ⑦ 水切り棚 | ⑫ 排水口 | ⑭ インナートレイ | ⑳ ケコミ板 |
| ③ 棚板 | ⑧ ロング吊戸棚 (ガラス扉) | ⑬ 調理台 (キャビネット) | ⑮ スライディングトレイ | ㉑ アミ棚 |
| ④ 丁番 | ⑨ コンソールユニット | ⑭ コンロ台 (キャビネット) | ⑯ 包丁差し | |
| ⑤ レンジフード | ⑩ ワークトップ | ⑮ 引出し | ⑰ 流し台 (キャビネット) | |





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、家財の損害に結び付くものです。

安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

■表示内容を見逃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、次の表示で区分し、説明しています。

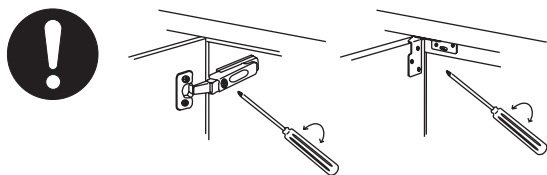
 警告	この表示の欄は「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度」をいう。
 注意	この表示の欄は「取扱いを誤った場合、使用者が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される危害・損害の程度」をいう。

■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。

	このような図記号は、製品の取扱いにおいて、その行為を禁止する図記号です。
	この図記号は、製品の取扱いにおいて、指示に基づく行為を強制する図記号です。

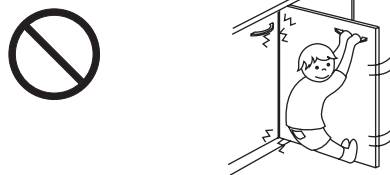
⚠ 注意

扉が傾いたり、ガタついている時は、丁番のネジを締めなおしてください。



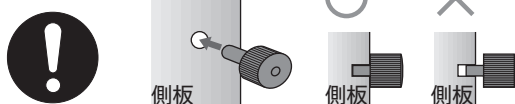
扉が落ちて、ケガをする恐れがあります。

扉や把手^{とって}、引出しにぶら下がらないでください。



扉や把手が外れて、ケガをする恐れがあります。

棚受け（ダボ）は確実に奥まで差し込んでください。



棚板が落下して、ケガ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。



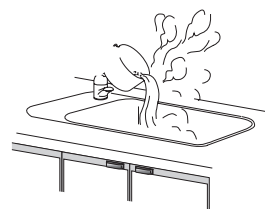
扉が外れて、ケガをする恐れがあります。

組込まれる機器・水栓金具等については、それぞれの取扱説明書およ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。

天ぷら油や熱湯を、直接排水口に流さないでください。



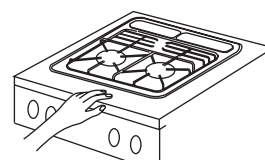
排水器具等が変形し、水漏れの原因になることがあります。

固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。



水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。保管の場所や方法に十分注意してください。その他の洗浄剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。

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。

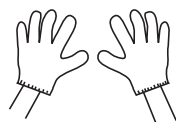


放射する熱などで熱くなり、やけどの恐れがあります。

金属部のお手入れの際は、必ず手袋を着用してください。

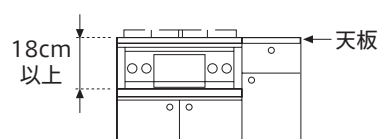
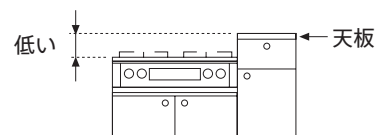


手袋着用



鋼板の切り口や角で、手を切る恐れがあります。

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。



棚板、引出し、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。



載せているものが落ち、ケガをする恐れがあります。

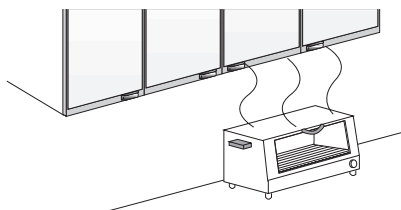
ガステーブルの熱により流し台などが過熱し、火災の原因になることがあります。

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。

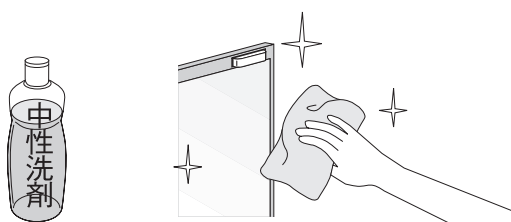
- ガソリン・シンナー・アルコール・
ミガキ粉・研磨剤の入った洗剤は使
用しないでください。



変質、変色する恐れがあります。

お手入れ方法

■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、中性洗剤を柔らかい布にしみこませて拭き、
水を含んだ布で洗剤を拭き取った後、乾いた布でから
拭きしてください。

■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。

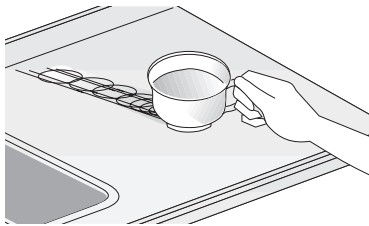
※汚れは、中性洗剤を柔らかい布にしみこませて拭き、
水を含んだ布で洗剤を拭き取った後、乾いた布でから
拭きしてください。

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。

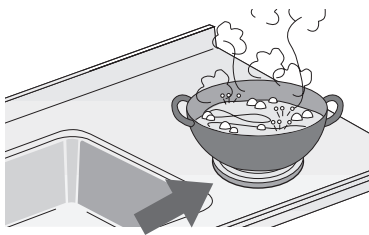
ご使用に際して

- 陶磁器等の摩擦にご注意ください。



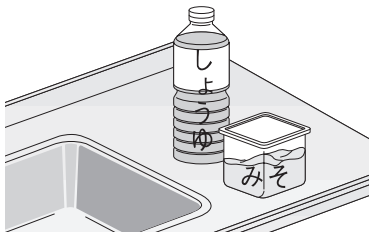
陶磁器等の摩擦により、ステンレスに傷が付くことがあります。

- 熱いやカンや鍋等を直接ワークトップの上に置かないでください。



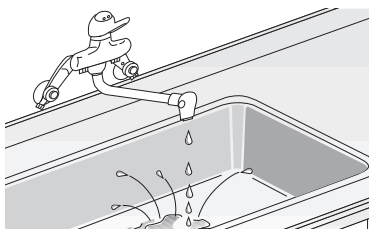
沸騰したヤカン、熱い油の入った鍋を置く際は、ステンレス保護のため鍋敷きを使用してください。

- 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。



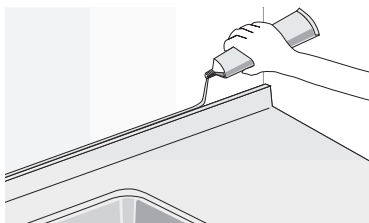
梅干し・漬け物などの塩分や弱アルカリの漂白剤で、ステンレスの光沢が無くなる場合があります。

- 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場合があります。

- シーリング部分が切れたり、汚れたりしたら…



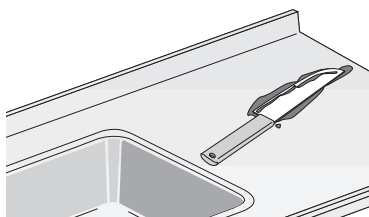
シーリング部分をカッター等で削り取り、市販の防カビ用シリコンシーリング剤でシールしてください。

- 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。



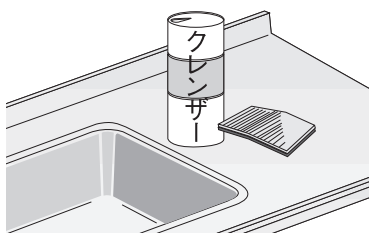
変質する場合があります。

■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ことがあります。

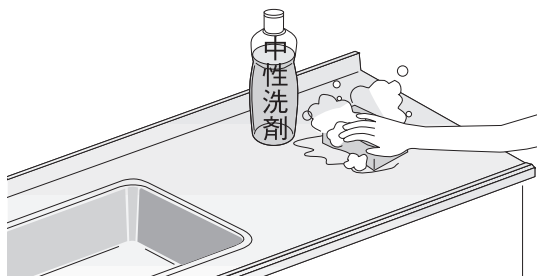
■粒子の粗いクレンザーやタワシ・金属タワシ・ナイロントワシは、使用しないでください。



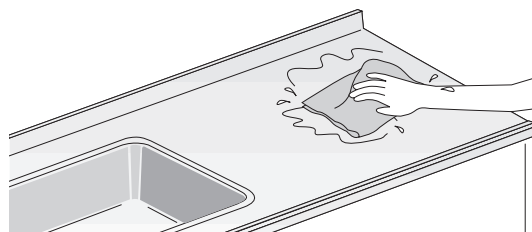
ステンレスに小さな傷が付くことがあります。

お手入れ方法

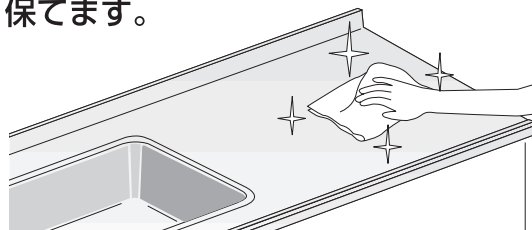
- ① スポンジに中性洗剤か粒子の細かい台所用クレンザー（液体）をつけて汚れを落とします。



- ② 水を含ませた布で洗剤分を洗い流してください。



- ③ 水滴をきれいに拭き取ってください。表面の光沢が保てます。



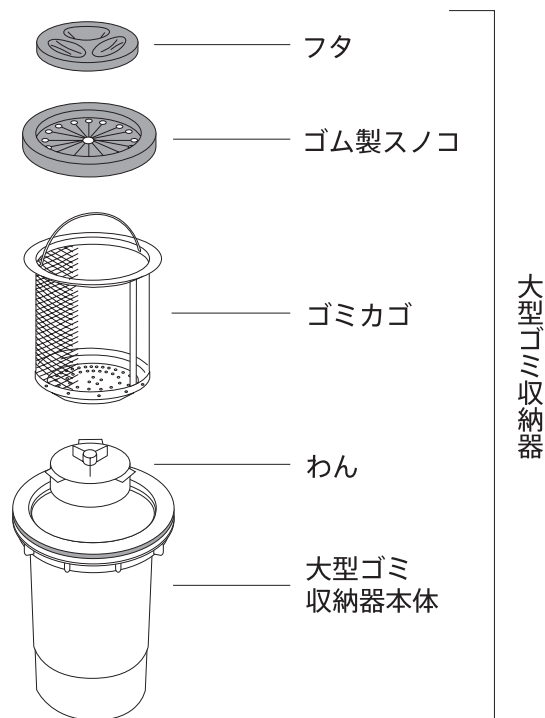
週に一回程度、市販のステンレスクリーナーで磨きますと、より効果的です。

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。

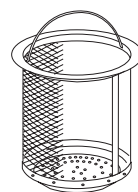
ご使用に際して

■排水口付近の名称



⚠ 注意

固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤（ヌメリ取り剤など）は、使ったり、近づけたりしないでください。

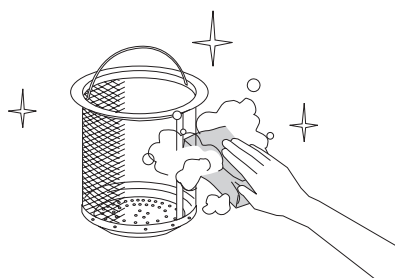


ヌメリ取り剤

水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。保管の場所や方法に十分注意してください。その他の洗浄剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。

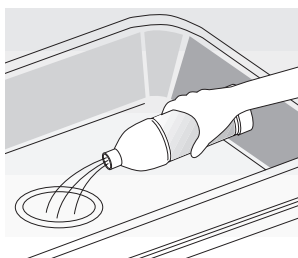
お手入れ方法

■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。

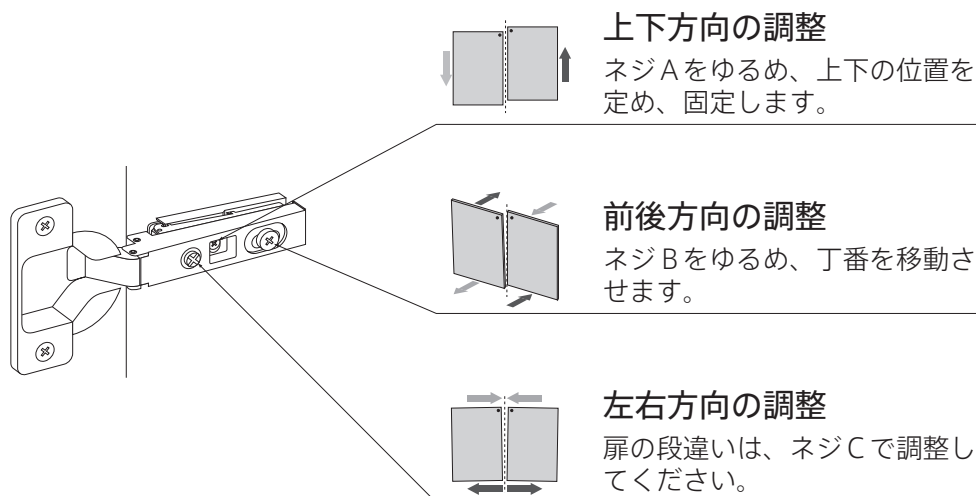


排水ホース内の水あかや油分は、市販のパイプクリーナーを用いて1ヶ月に一度程度洗い流してください。

扉（丁番）の調整

取付・設置時に正しく調整された扉が、傾いたりガタついている時は、微調整することができます。

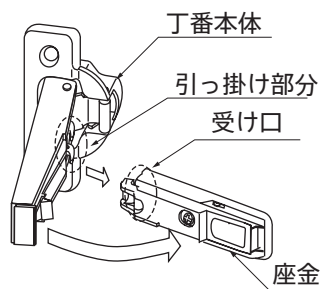
ご使用に際して



丁番の取付け、取り外し

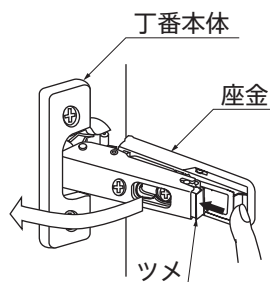
●取付け

- ・ 丁番本体の引っ掛け部分を座金の受け口に差し込んで取付けます。



●取り外し

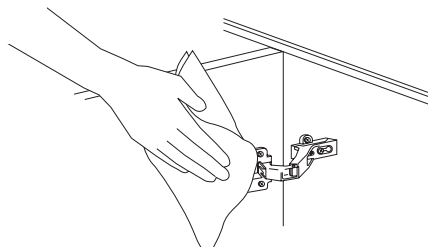
- ・ ツメを押して座金から丁番本体を取り外します。



お手入れ方法

■丁番は、時々汚れやほこり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。

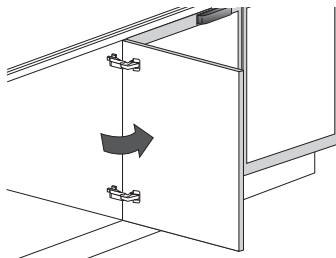


キャビネット

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

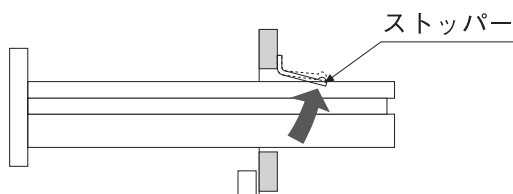
ご使用に際して

- 扉の開閉はていねいに行ってください。

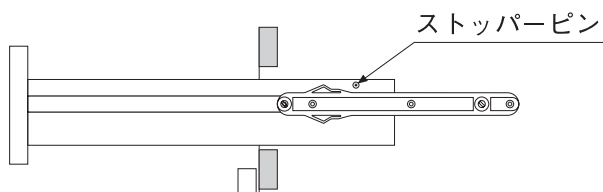


包丁差しや、ドアポケットの中の
収納品が落ちたりすることがあり
ます。

■引出しの取り外し方

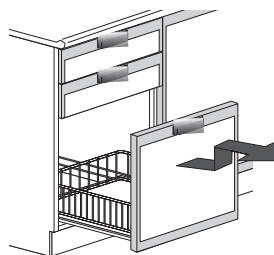


ストッパーを、指で上に上げなが
ら引出すと、引出しを取り外せま
す。引出しを入れるときは、その
まま水平に押し入れてください。



引出しをいっぱいまで引出した後、
両手で引出しを持って、引き抜く
と取り外せます。引出しを入れる
ときは、押し入れてください。

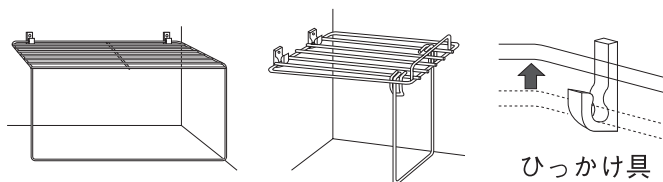
■スライディングトレイ



引出しを15cmほど引出して、手前
を数センチ持ち上げて引出します。
その後、スライディングトレイを
両手で持ち上げれば、取り外せま
す。

お手入れ方法

■アミ棚

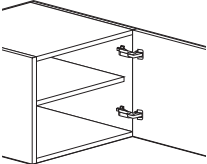
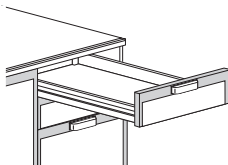
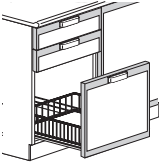
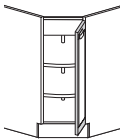
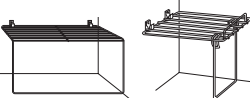


アミ棚は、ひっかけ具からアミ棚
を外して、お手入れしてください。

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、均等に物を載せた場合の耐荷重です。

<p>■棚板</p>  <p>・間口45cm以下 30 kg ※重いモノを収納するのに適しています。</p> <p>・間口60cm以下 15 kg</p> <p>・間口90cm以下 10 kg ※大きくて軽いモノを収納するのに適しています。</p>		<p>■引出し</p> <p>上記以外のシリーズ</p> <p>間口30cm・45cm・60cm共 一律 10 kg</p> 
<p>■スライディングトレイ</p>  <p>10 kg</p>	<p>■コーナー回転棚</p>  <p>(1段につき) 10 kg</p>	<p>■アミ棚</p>  <p>5 kg</p>

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

■弊社および弊社関係会社（以下「弊社」）は、お客様よりお知らせいただきましたお客様の氏名・住所等の個人情報（以下「個人情報」）を下記の通りお取扱いたします。

1. 弊社は、お客様の個人情報を弊社製品のご相談への対応や修理およびその確認等に利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
なお、修理やその確認業務を弊社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 弊社は、お客様の個人情報を適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

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、取付・設置店、販売店、又は弊社トーヨーキッチンメンテナンス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 ・お電話番号 ・お買い上げ日 ・異常の内容 ・品番

■製品の保証期間及び内容に関しては、別紙保証書によります。

ホルムアルデヒド発散区分
表示ルール

内装仕上部分及び下地部分とも F☆☆☆☆
「住宅部品表示ガイドライン」 キッチンバス工業会 表示指針による

VOC放散性能
表示ルール

4 VOC基準適合（木質建材）
「住宅部品VOC表示ガイドライン」による

※4 VOCとは、トルエン・キシレン・エチルベンゼン・スチレンを示します。

トーヨーキッチンホームページのオンラインショップ「SHOP TOYO KITCHEN」でオプションパーツをご購入いただけます。
詳しくは、store.toyokitchen.co.jpをご覧ください。

トーヨーキッチンスタイルカスタマーサービス <https://www.toyokitchen.co.jp/ja/maintenance/>
トーヨーキッチンスタイルカスタマーサービスでは、保証期間内、経過後のメンテナンスやパーツの販売を承ります。

お問い合わせ先

T E L 050 - 3852 - 2392 〈受付時間 平日9:00~17:00（※土・日・祝日・夏期・年末年始は除く）〉

メール tk@toyo1.toyokitchen.co.jp

F A X 0575 - 23 - 1262

スマートフォンからでも
修理／メンテナンスの
依頼ができます。

アクセスはこちらから →

