

システムキッチン -SERIES

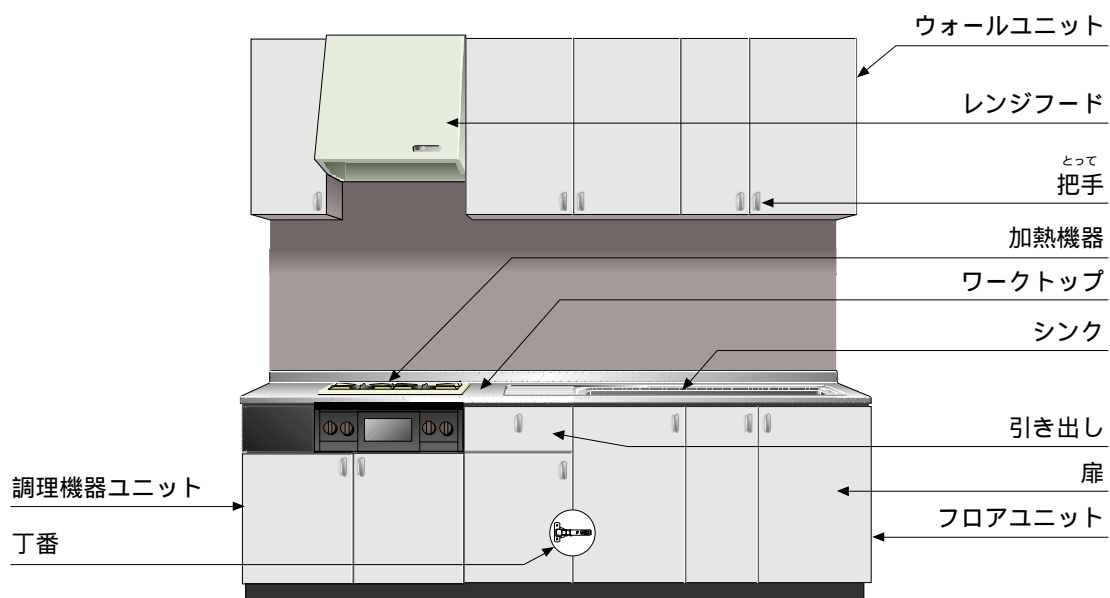
取扱説明書

**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	3～4
	排水口/扉	5～6
	ユニット/扉(丁番)の調整	7～8
	重さのめやす/メモ	9～10
	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、次の表示で説明しています。

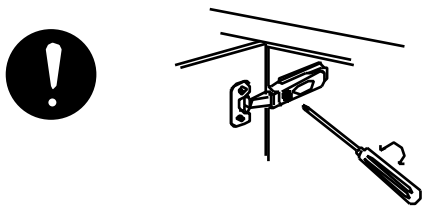
 注意	この表示の欄は「障害を負う危険が想定される場合及び物的損害のみの発生が想定される」内容です。
---	--

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。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず行う「強制」内容です。

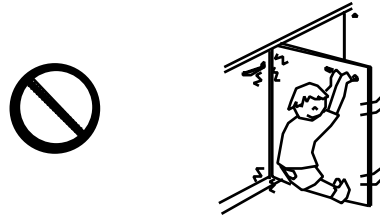
⚠ 注意 (キッチン本体使用上の注意)

扉が傾いたり、ガタついてる時は、丁番のネジを締め直してください。



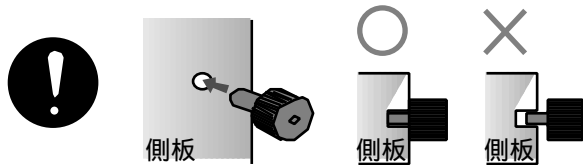
扉が落ちて、けがをする恐れがあります。

とって
扉や把手、引き出しにぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。



とって
扉や把手がはずれて、けが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、けがをする恐れがあります。

天ぷら油や熱湯を、直接排水口に流さないでください。



排水器具などが変形し、水もれの原因になることがあります。

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。



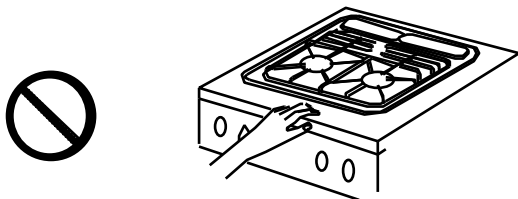
使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になることがあります。

棚板、引き出し、その他パーツ類は、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、けがをする恐れがあります。

調理器の使用時、使用後は、調理器周辺に手を触れないでください。



表面温度が高くなっており、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。

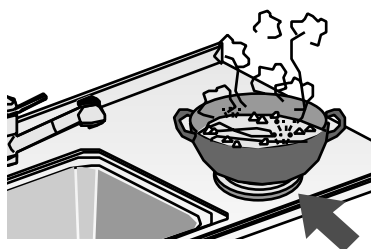
ご使用に際して

陶磁器等の摩擦に、
ご注意ください。



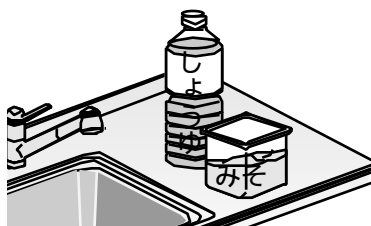
陶磁器等の摩擦により、
ステンレスに傷がつくこ
とがあります。

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。



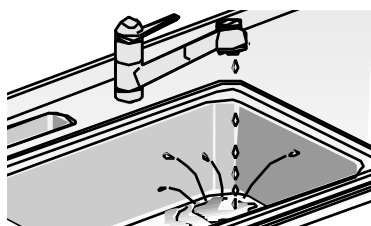
沸騰したヤカン、熱い油の入った
鍋を置く際は、ステンレス保護の
ため鍋敷きをご利用ください。

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。



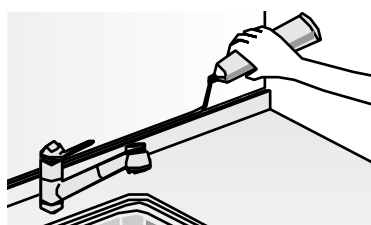
梅干し・漬け物などの塩分や弱ア
ルカリの漂白剤で、ステンレスの
光沢が無くなることあります。

水道水は水漏れのないよう
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...



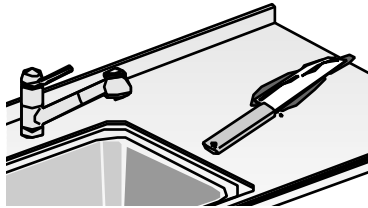
シーリング部分をカッター等で削
り取り市販の防カビ入シリコンシ
ーリング剤でシールしてください。

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。



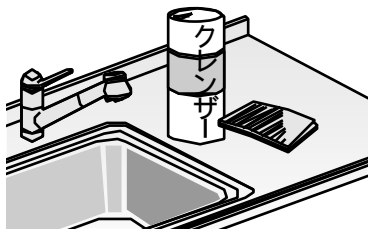
変質する場合があります。

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。



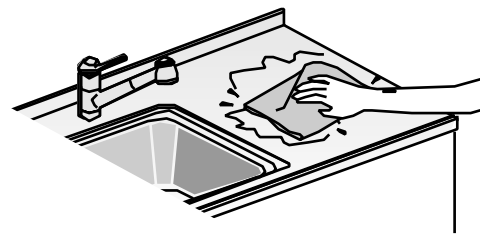
ステンレスに小さな傷がつくことがあります。

お手入れ方法

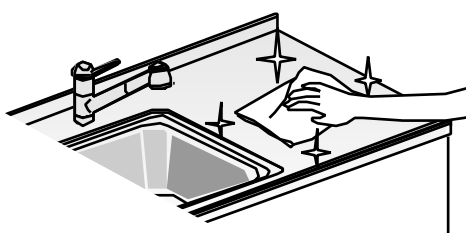
- ① スポンジに、中性洗剤か粒子の細かい台所用クレンザー（液体）を付けて汚れを落とします。



- 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。



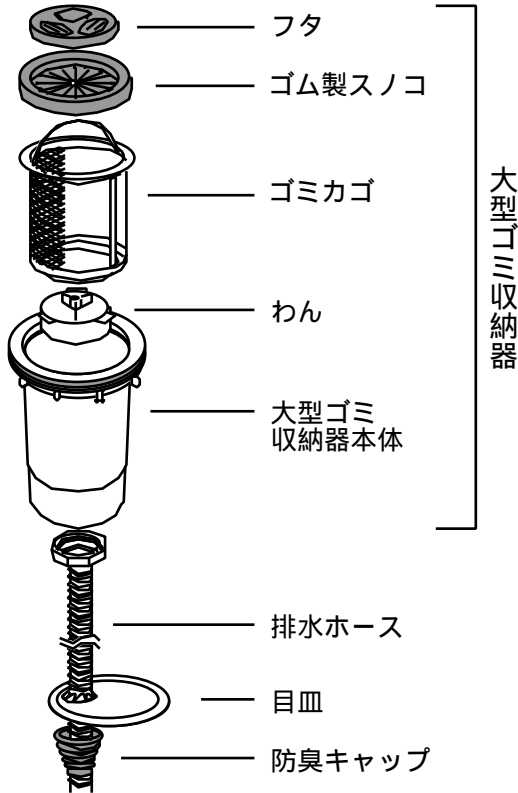
週に一回程度、市販のステンレスクリーナーで磨きますと、より効果的です。

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



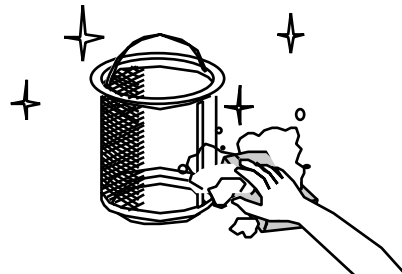
洗剤は注意表示にしたがって正しく
使用してください。また、市販の又
メリ取り剤は絶対に使用しないでく
ださい。

塩素ガスを発生し、サビの原因になります。



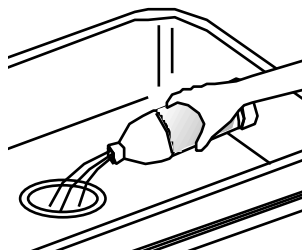
お手入れ方法

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。



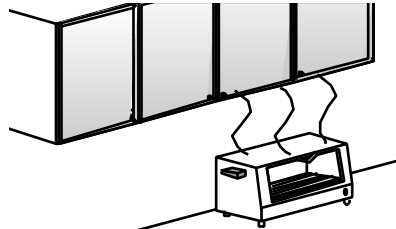
排水ホース内の水あかや油
分は、市販のパイプクリー
ナーを用いて1ヶ月に一度
程度洗い流してください。

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。

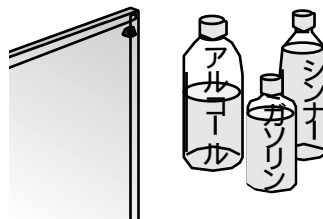
ご使用に際して

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をしてください。

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をしてください。

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。

ユニット

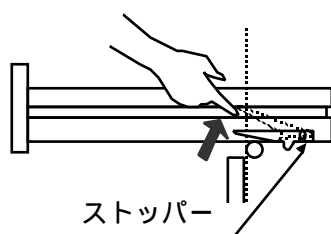
清潔で快適にお使いいただくために
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

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。

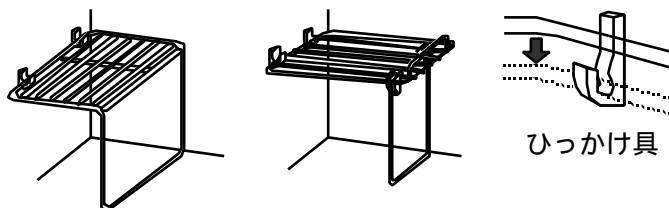
引き出しの取り外し方



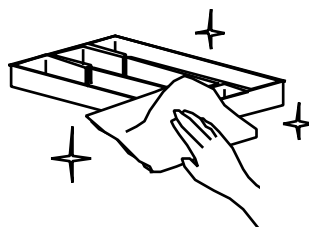
向かって右側奥のストッパーを、指で上に上げると、引き出しが取り外せます。引き出しを入れるときは、そのまま水平に押し入れてください。

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。

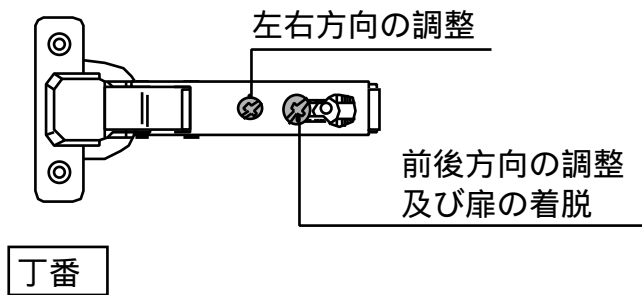
ユニット内部のお手入れ

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。



上下の調節はできません。

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。

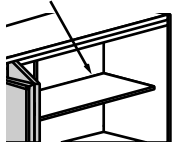
安心して使える

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。

5 kg ... 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。

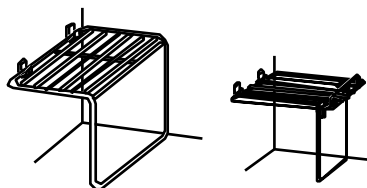
棚板



・間口45cm以下 30 kg

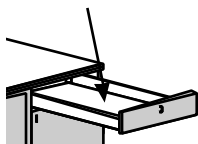
・間口60cm以下 15 kg

・間口90cm以下 10 kg



・アミ棚 5 kg

引き出し



・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
トー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

製品の保証期間はご購入後、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。