

# ステンレスフレームキッチン

## 取扱説明書

このたびは、ステンレスフレームキッチンをお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。

キッチンを正しくお使いいただくために、ご使用になる前に本説明書をよく読んで正しくお使いください。

このキッチンは、一般住宅用の製品ですので業務用には使用しないでください。お読みになったあとは必ず大切に保管してください。



保証書付

### もくじ

- 1. 安全上のご注意 ..... 2~3
- 2. 各部のなまえ ..... 4~5
- 3. ワークトップ・カウンター ..... 6~7
- 4. シンクまわり（シンク・排水トラップ） ..... 8~9
- 5. キャビネット（キャビネット・引き出し） ..... 10~13
- 6. オイルガードパネル（フルフラット対面の場合） ..... 14
- 7. こんなときには?! ..... 15
- 8. アフターサービス ..... 16

# 1 安全上のご注意 [必ずお守りください]

■ 表示内容を無視して誤った取り付け・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、説明します。



**警告**

この表示の欄は「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症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「取り扱いを誤った場合、使用者が障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、次の図記号で区分し、説明します。



この図記号は、製品の取り扱いにおいて、その行為を禁止するものです。

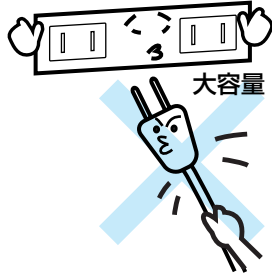


この図記号は、製品の取り扱いにおいて、指示に基づく行為を強制するものです。

## 警告

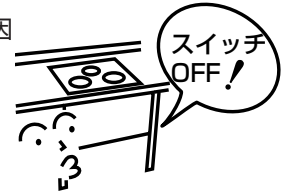
**電源コンセントの表示容量（ワット）をこえる電気器具は使わないでください**

容量をこえて使用すると電源コンセント部が発熱し、火災の恐れがあります。



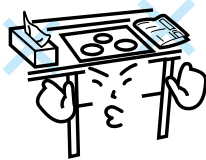
**加熱機器の使用後やお出かけのときは、スイッチが「切」になっていることを確かめる**

周囲の可燃物に着火し、火災の原因になることがあります。



**加熱機器の上や回りには燃える物を絶対に置かない**

スイッチの切り忘れなどにより着火し、火災の原因になることがあります。



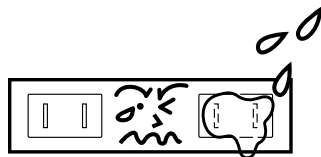
**絶対に分解・修理は行わない**

ケガや故障、事故の原因となります。修理は購入店へご相談ください。



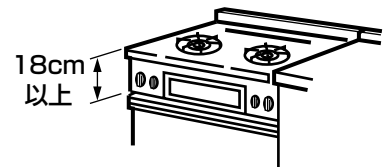
**コンセントをぬらさない**

感電や火災の原因になることがあります。



**(コンパクトゲート セクショナルタイプの場合) 加熱機器の高さは18cm以上のものを選ぶ**

18cm未満の場合、構造上および仕様上、火災の恐れがあります。



## ⚠ 注意

### 固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしない

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を腐食・劣化し漏水の原因になります。保管の場所や方法に充分注意してください。その他の洗剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。



### 混合水栓を使用するときは、必ず水を先に出してください

水栓および熱湯でやけどをする恐れがあります。特に小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。



### 加熱機器の使用時、使用直後は、加熱機器周辺に手をふれないでください

加熱機器周辺の表面温度が高くなっているので、やけどの恐れがあります。



### 台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他の薬品類それぞれの、容器などに表示されている注意事項を必ずご覧ください

使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器が傷み、水漏れ事故や、故障の原因となることがあります。



### 棚板の棚受けダボは、確実にセットしてください

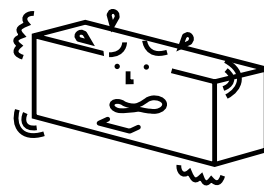
### 棚板には、転がりやすい物や重い物を載せないでください

棚板がたわんだり、落下する恐れがあります。各部材の耐荷重については14ページを参照ください。





### 扉が傾いたり、ガタついているときは、蝶番のビス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。14ページの要領で調整してください。



### キッチンに組み込まれる機器・水栓金具などについては、それぞれの機器に添付されている取扱説明書および本体の注意表示を必ずご覧ください

使い方を誤ると、思わぬ事故や、故障の原因となる恐れがあります。特に長期間不在にする場合は、ガスの元栓の確認などをしっかり行ってください。

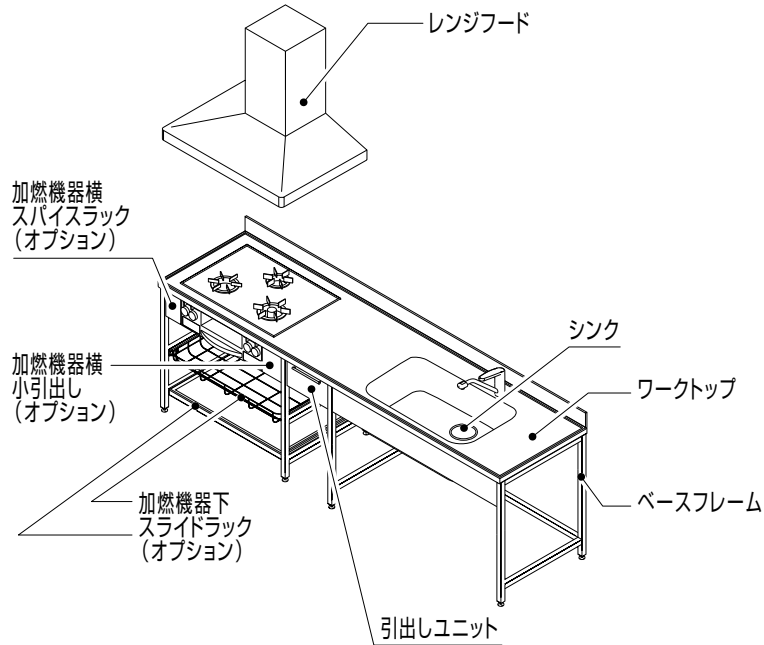
IHクッキングヒーターでは材質や底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。新しく購入するときは、財団法人「製品安全協会」のSGマーク   のある鍋、またはあっせん鍋をおすすめします。



※保証期間、内容についても各機器についての保証書をご確認ください。

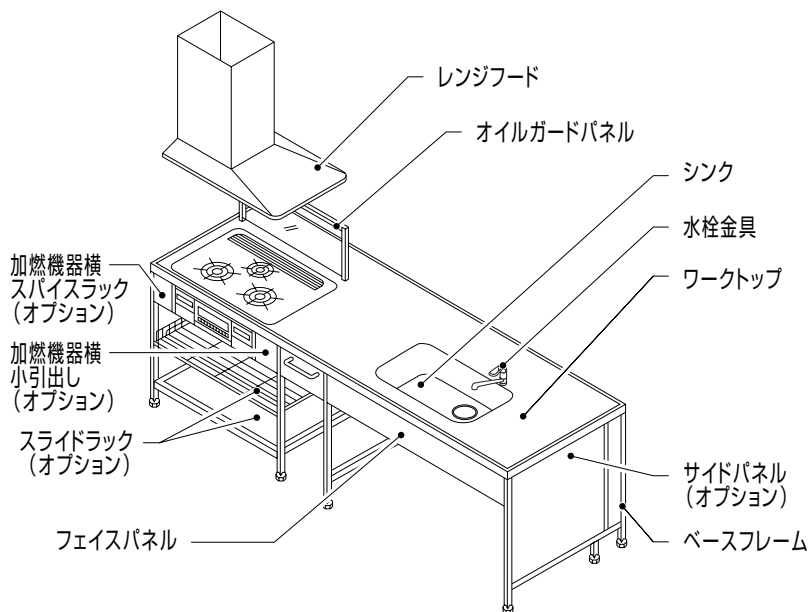
## キッチン

## I型

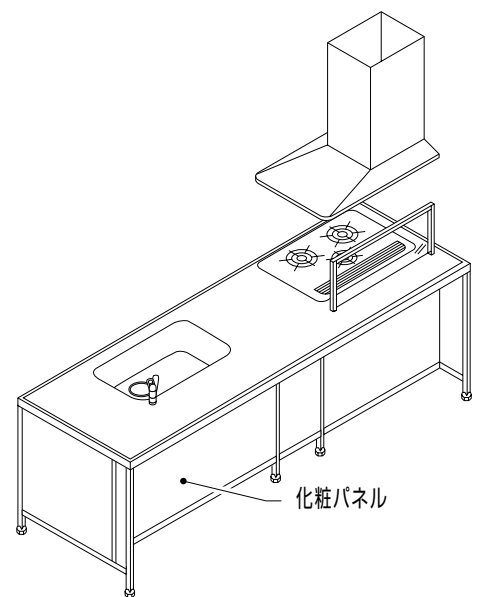


## 対面型

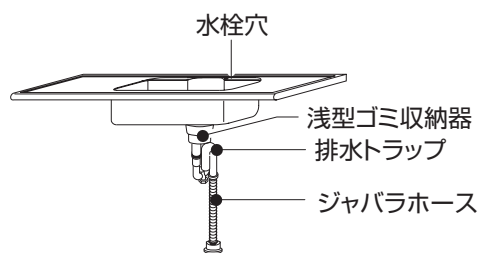
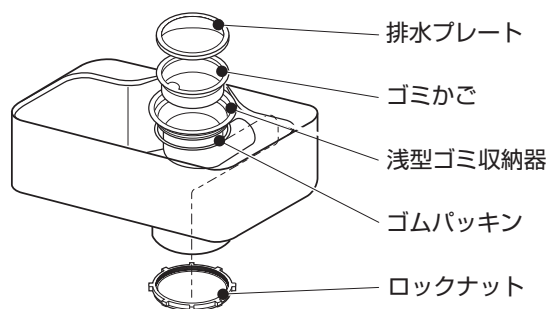
## (キッチン側)



## (ダイニング側)

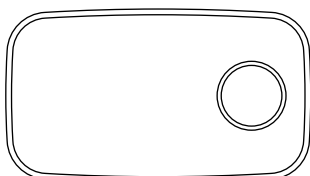


## シンク分解図



## シンク形状

Jシンク



# 3 ワークトップ・カウンター

## 使用上の注意

### ⚠ 注意

#### 固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしない

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を腐食・劣化し漏水の原因になります。誤って使用したときは、すぐに水洗いをし、よく拭き取った後、乾拭きしてください。



#### ぬれた鉄製品を放置しない

ぬれた包丁や缶詰、鉄製の鍋などを長時間放置すると、サビが付着（もらいサビ）します。



#### 汚れや塩分はすぐ洗い流す

放置すると汚れが落ちにくくなり、サビや変色の原因になります。醤油・食酢・調味料・煮こぼれなどの汚れはすぐに洗い流し、乾拭きをしてください。



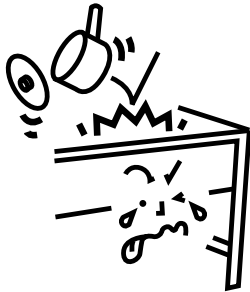
#### 熱い鍋などを直接置かない

沸騰したヤカンや熱したフライパンを直接置かないでください。ヒビ割れ、変色、フクレの原因となります。特に人工大理石の場合はご注意ください。



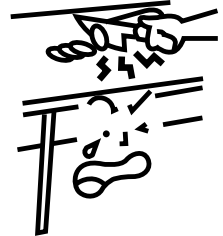
#### 衝撃を与えない

鋭利な物や、鍋などの重い物を落とすと、へこみやキズになります。



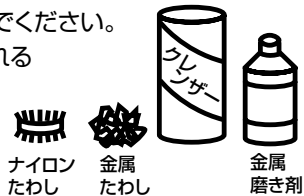
#### 包丁などを直接使用しない

包丁やナイフなどの刃物を、直接当てると表面が傷つきます。必ずまな板をご使用ください。



#### 金属たわしや粒子の粗いクレンザー、金属磨き剤などを使用しない

金属たわし、ナイロンたわし、粒子の粗いクレンザーなどを使用しないでください。キズが付き、光沢がそこなわれる恐れがあります。



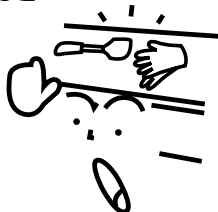
#### 鍋などを引きずらない

鍋や大皿などを引きずると、表面が傷つきますので避けてください。



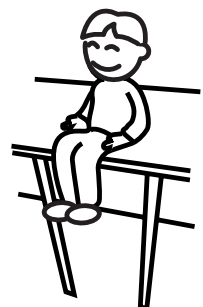
#### 塩ビ系ゴム製品を放置しない

輪ゴム、ゴムベラなどを長時間放置すると変色の恐れがあります。特に人工大理石の場合はご注意ください。



#### 上に乗らない

事故や破損の原因になります。



## お手入れ方法

### 調味料や油などをこぼしたら…

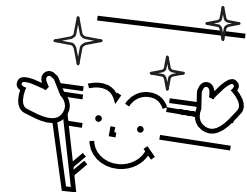
すぐに拭き取ってください。その際、強くこすらないでください。

### 1日の終わりには…

水洗いをし、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。

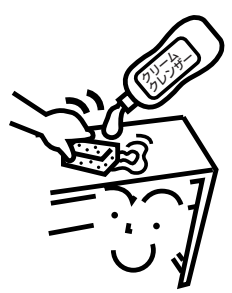
### 週に1度は…

台所用洗剤をスポンジに付けて汚れを落としてください。  
水拭きでしっかり洗剤を取り除いた後、乾拭きをしてください。  
水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



### くもりが出たら…

スポンジにクリームクレンザーを付けて拭きます。  
水拭きでしっかり洗剤を取り除いた後、乾拭きをしてください。  
水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



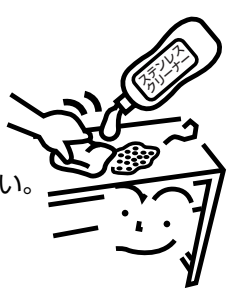
### 汚れが目立つ…

スポンジに台所用洗剤をつけて、汚れを拭き取ってください。  
落ちにくい場合はクリームクレンザーを使い、円を描くようにやさしく拭き、その後、水拭きし、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。



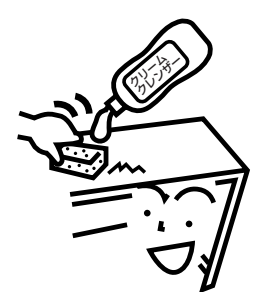
### サビが出た!!

市販のメラミンフォームもしくはクリームクレンザーなどで、ていねいに、サビを落としてください。  
サビを拭き取ったら、水で洗い流し、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。  
水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



### キズが付いた!!

小さな擦り傷はクリームクレンザーで磨いてください。



## お手入れ上の注意

### ⚠️ 注意

#### 塩素系洗剤、漂白剤、酸類などを使わない

塩素系洗剤、漂白剤、酸類などを絶対使用しないでください。  
サビの原因となります。  
また、人工大理石にはアセトン、シンナーなどの溶剤も絶対に使用しないでください。  
変色・変質する恐れがあります。



#### 金属たわしや粒子の粗いクレンザー、金属磨き剤などを使用しない

金属たわし、ナイロンたわし、粒子の粗いクレンザーなどを使用しないでください。  
キズが付き、光沢がそこなわれる恐れがあります。



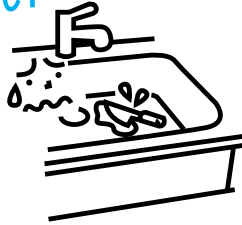
# 4 シンクまわり(シンク・排水トラップ・配管カバー)

## 使用上の注意

### ⚠ 注意

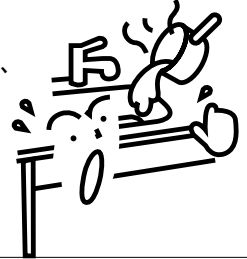
#### ぬれた鉄製品を放置しない

ぬれた包丁や缶詰などをシンクに放置しないでください。サビが移る(もらいサビ)恐れがあります。



#### 熱い物を流さない

高温のお湯などを直接シンクに流すと、ゴム・プラスチック部分の変形・破損、水漏れの原因となります。水と一緒に流して下さい。



#### 汚れや塩分はすぐ洗い流す

放置すると汚れが落ちにくくなりサビや変色の原因になります。醤油・食酢・調味料・煮こぼれなどの汚れや塩分の強い物はすぐに洗い流してください。



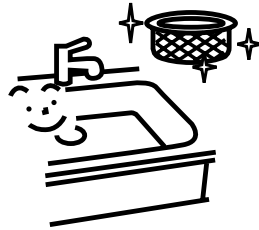
#### 油類は流さない

環境保護のため油類は流さないでください。パイプ内壁に付着して、パイプが詰まり漏水や、水がこぼれる恐れがあります。



#### ゴミはこまめに捨てる

ゴミをためすぎると臭気のもとになります。水の流れも悪くなりますので、ゴミはこまめに捨ててください。



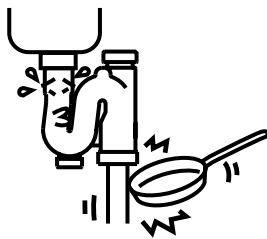
#### 結露に注意する

大量の水や冷凍食品を直接置き、長時間放置しないでください。結露する恐れがあります。



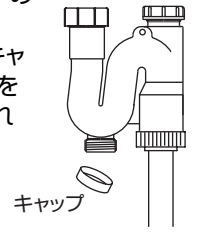
#### 排水セットに衝撃を与えない

変形・破損、水漏れの原因となります。



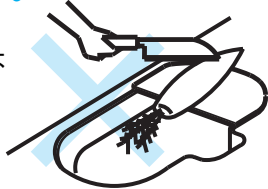
#### あけたキャップは確実に締める

排水の流れが悪い場合には、排水トラップ下のキャップを外し、掃除してください。また、キャップを元に戻すときには、必ず、キャップの中に黒色のパッキンが付いているのを確認してから確実に締めてください。水漏れし、拡大損害の恐れがあります。



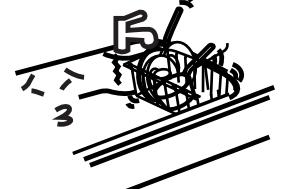
#### 不安定な場所で使用しない

まな板は、不安定な場所での使用や、シンクでの渡し掛け使用はやめてください。ケガや破損の原因になります。



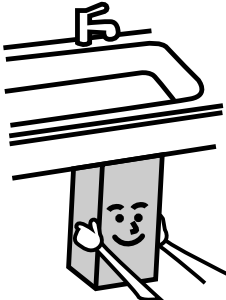
#### 転倒に注意する

水切りかごなどのシンクまわりオプションは、載せすぎたり、1カ所に集中させないで平均して載せてください。バランスがくずれて、ケガをする恐れがあります。



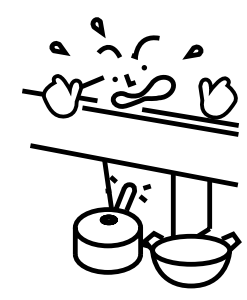
#### 配管カバーをひきずらない

配管カバー着脱の際には床をひきずらないように動かしてください。キズの原因になります。



#### 配管カバーに衝撃を与えない

変形・破損・水漏れの原因となります。



シンクまわり  
排水トラップ  
配管カバー



# お手入れ方法

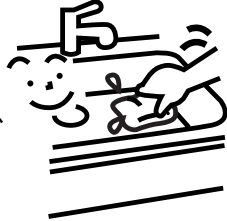
## シンク

### 1日の終わりには…

水拭きをした後、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。

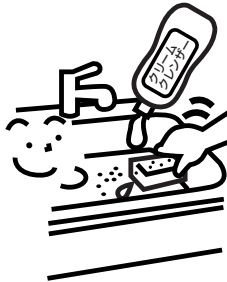
### ちょっとした汚れは…

スポンジに台所用洗剤を付け、洗ってください。その後、水で洗い流し、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



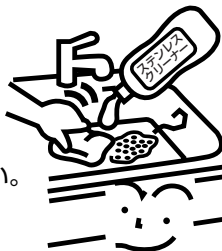
### ザラつきが気になる…

水を少し含ませたスポンジにクリームクレンザーを付け、汚れを落としてください。水で洗い流し、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



### サビが出た!!

市販のメラミンフォームもしくはクリームクレンザーなどで、ていねいに、サビを落としてください。サビを拭き取ったら、水で洗い流し、よく拭き取った後、乾拭きをしてください。水気を残すとサビや水あかが発生する恐れがあります。



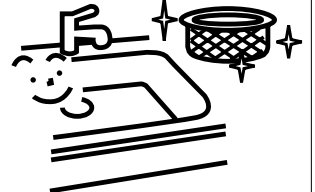
## 排水トラップ

### 1日の終わりには…

ゴミかごにたまったゴミをきれいに処理してください。また、ゴミかごのまわりのゴミも除去してください。

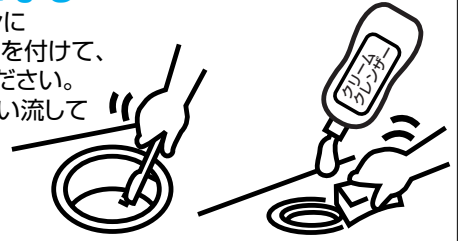
### ちょっとした汚れは…

スポンジに台所用洗剤を付けて汚れを落としてください。特に油を使う料理をした日は汚れやすいので念入りに行ってください。



### ヌメリが気になる…

スポンジや歯ブラシにクリームクレンザーを付けて、ヌメリを落としてください。その後、水でよく洗い流してください。



### 排水の流れが悪い…

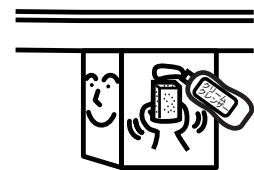
市販のパイプクリーナーを使用してください。その際はパイプクリーナーの使用法をよく読んでから使用してください。



## 配管カバー

### キズがついた!!

小さなスリキズはクリームクレンザーで磨いてください。ヘアライン仕上げのステンレスは、目の方向に対し垂直の方向のキズは目立ちますので、お手入れ・汚れ落としのときは、ヘアラインの目の方向に拭いてください。



## お手入れ上の注意

### ⚠ 注意

#### ヌメリ取り剤などを使わない

市販のヌメリ取り剤は、塩素ガスを発生させ、シンクや周辺のステンレスが錆びる恐れがありますので使用しないでください。



ヌメリ取り剤

#### 金属たわしや粒子の粗いクレンザー、金属磨き剤などを使用しない

金属たわし、ナイロンたわし、粒子の粗いクレンザー類を、使用しないでください。表面が傷つき、光沢がそこなわれる恐れがあります。



ナイロンたわし

金属たわし

金属磨き剤

#### 塩素系洗剤、漂白剤、酸類などを使わない

塩素系洗剤、漂白剤、酸類などを絶対使用しないでください。サビの原因となります。



金属たわし

ナイロンたわし

クレンザー

# 5 キャビネット (キャビネット・引き出し・スライドラック)

## 使用上の注意

### ⚠ 注意

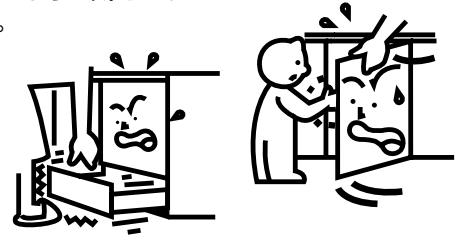
#### 扉や引き出し・スライドラックに乗らない

扉や引き出し・スライドラックに乗ったり、ぶら下がったりしないでください。蝶番やレールがこわれると落下してケガをする恐れがあります。特に、お子様にはご注意ください。



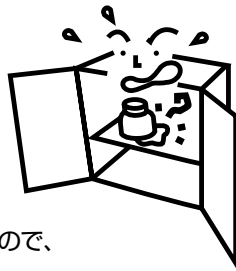
#### 引き出しや扉・スライドラックの開閉に注意

扉・蝶番や引き出し・スライドラックで、手足や指を挟まないように気をつけて開閉してください。ケガをする恐れがあります。



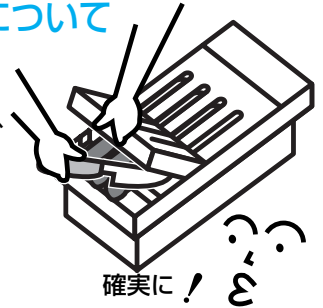
#### 汚れたままにしない

油・調味料など食品の汚れは、サビや腐食、カビの原因となりますので早めに拭き取ってください。



#### 包丁差しトレイの使用について

包丁差しトレイは、シンク前の引き出しに設置されています。包丁差しトレイの差し込み溝の中に、包丁の刃を確実に納めてください。お子様がさわらないようにご注意ください。ケガをする恐れがあります。



#### ぬれたままにしない

木部が水を含み傷んだり、レールや蝶番が錆びる恐れがありますので、しっかり拭き取ってください。



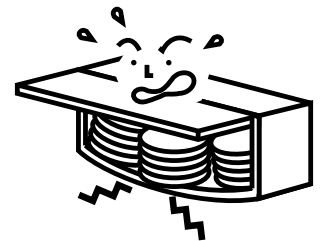
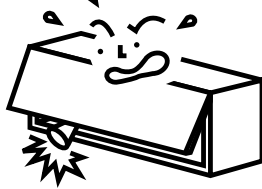
#### 重い物を載せない

変形や破損の原因となります。載せすぎたり、1カ所に集中させないで平均して載せてください。破損してケガの恐れがあります。各部材の耐荷重については12ページを参照ください。



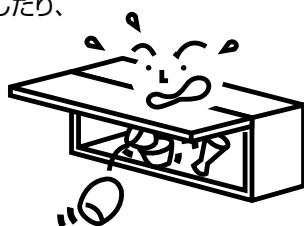
#### 扉が完全に閉まらないような収納はしない

収納物が落下しケガをする恐れがあります。



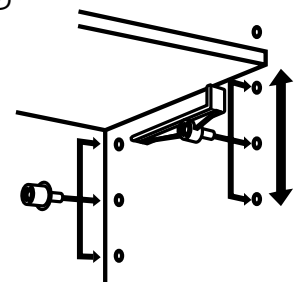
#### 転がりやすい物を入れたり、不安定な積み方をしない

収納物が転がり落ちてケガをしたり、破損の原因となります。



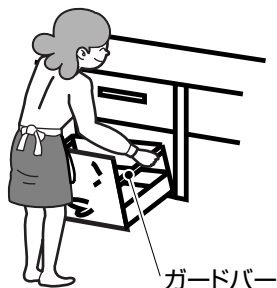
#### 棚受けダボはしっかり差し込む

棚板は可動式です。棚板を外し、棚受けダボをお好みの位置に移動してください。棚受けダボはすき間のないように奥まで差し込んでください。



### ガードバーを持って引き出しを外さない

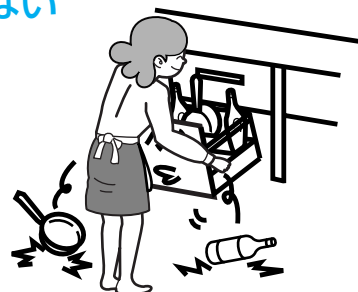
ガードバーが破損したり、外れて引き出しが落下しケガをする恐れがあります。



ガードバー

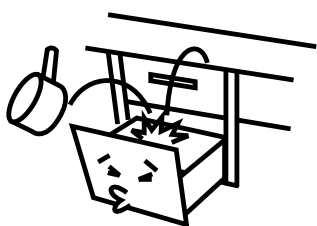
### 収納物が入ったまま引き出しを外さない

収納物が落下してケガをする恐れがあります。



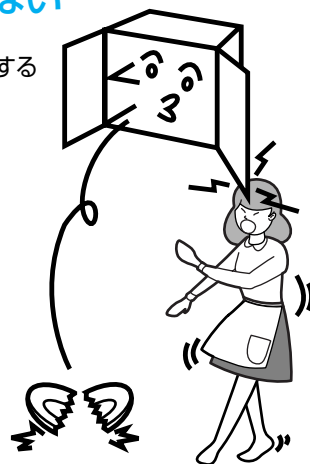
### キャビネットにかたい物を落とさない、ぶつけない

キズがついたり、破損したりする恐れがあります。



### 扉を開けたままにしない

頭をぶつけてケガをしたり、収納物が落下して、破損やケガをする恐れがあります。

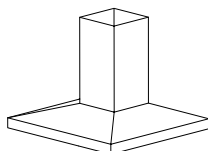


## 使用上の注意

### ⚠ 注意

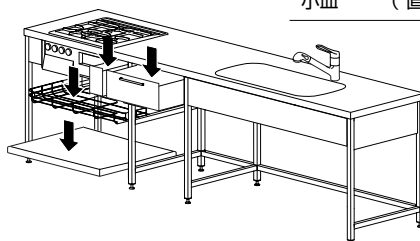
#### 重量規定を守る

- ・引き出し  
フルオープンレールタイプ…………… 耐荷重は20kgです。
- ・小引き出し…………… 耐荷重は2kgです。
- ・ステンレス棚…………… 耐荷重は20kgです。



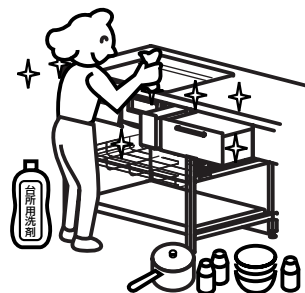
#### ▼重量のめやす

ざるセット(大・中・小)	……………	約0.7kg
ボウルセット(大・中・小)	……………	約0.8kg
両手鍋(中)	……………	約1.5kg
両手鍋(大)	……………	約2.0kg
寸胴鍋	……………	約3.5kg
フライパン(直径25cm)	………	約1.0kg
大皿(直径35cm)	………	約1.0kg
中皿(直径25cm)	………	約0.5kg
小皿(直径16cm)	………	約0.2kg



## お手入れ方法

- 中の物を取り出して、掃除機かほうきを使って隅々までゴミを取ります。
  - 薄めて作った台所用洗剤液を布に含ませ、固く絞り、軽く拭き取ってください。  
その後、水拭きで洗剤分が残らないようにしっかり拭き取り、最後に乾拭きをしてください。
- ※油・調味料・食品の汚れを放置していると、サビや腐食、カビの原因になりますので早めに拭き取ってください。

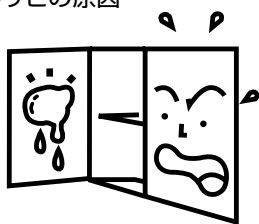


## お手入れ上の注意

### ⚠ 注意

#### ぬれたままにしない

湿気がこもるとカビや臭気の原因となります。  
また、引き出しレールや蝶番などのサビの原因にもなります。  
水拭きした後は必ず乾拭きし、  
乾くまで扉は開けておきましょう。



#### 使用してはいけないもの

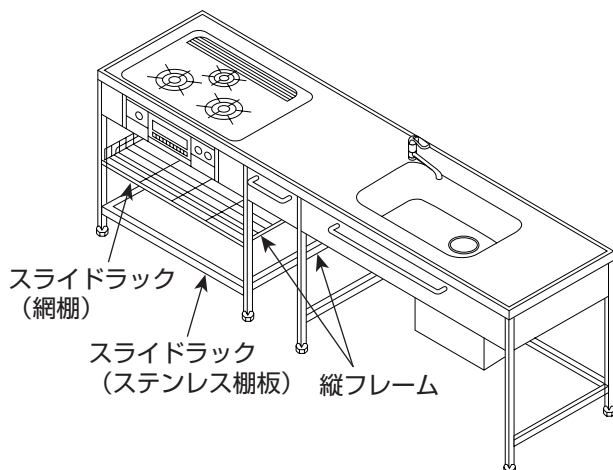
- アセトン、シンナーなどの溶剤
- 研磨剤の入った洗剤などは  
表面を傷めます。



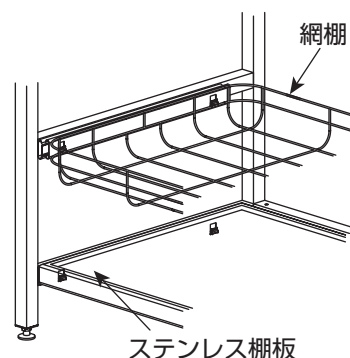
## スライドラック (オプション) の取り付け・取り外し方

### スライドラック (網棚とステンレス棚板) の取り付け

- 縦フレームに付いているレールのフックにかけて、固定します。



- 網棚は、2段目のワイヤーをフックにかけて、固定します。
- ステンレス棚板は、裏板の切り欠きにはフックを入れて固定します。

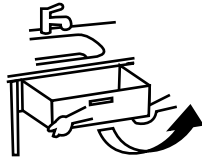


# 引き出しの調整方法

## 引き出し

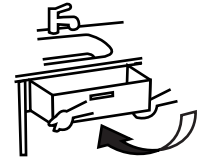
### 外し方

引き出しをストッパーに当たるまで引き、持ち上げるように引き上げてください。



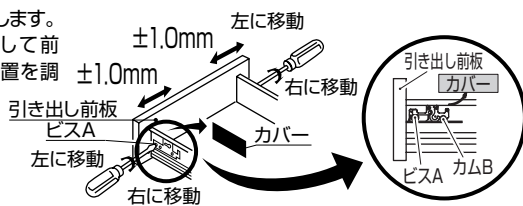
### 取り付け方

レールの上に引き出しを正しく載せ、(カチャッという音がします) 入れてください。



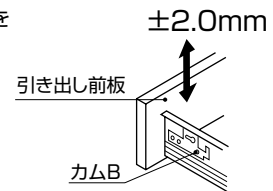
### 目地が揃っていない…(左右調整)

- ①カバーを外します。
- ②ビスAを回して前板の左右位置を調整します。



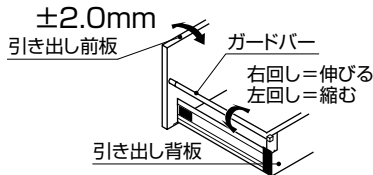
### 上下が揃っていない…(上下調整)

カムBを回して前板の上下の位置を調整します。



### しっかり閉まらない…(前後調整)

ガードバーを回して傾きを調整します。



### ⚠ 注意

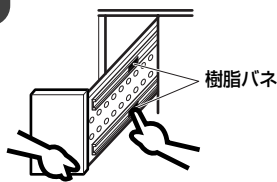


フロアラック部にパーティションバーがついている場合は、パーティションバーのビスを緩めてから、ガードバーを回してください。それを怠ると、パーティションバーが破損します。

## 小引き出し

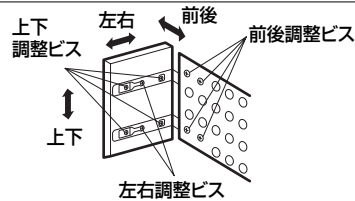
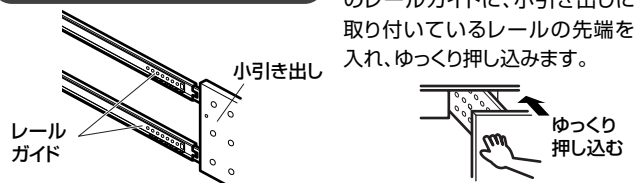
### 外し方

小引き出しをストッパーにあたるまで引き、黒い樹脂パネを押してストッパーを解除してください。その後、小引き出しを抜き出してください。



### 取り付け方

ベースフレームに付いているレールのレールガイドに、小引き出しに取り付けているレールの先端を入れ、ゆっくり押し込みます。

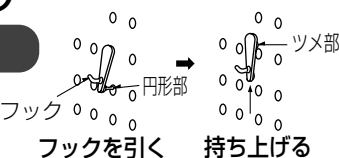


調整したい方向の調整ビスを緩め、任意の位置に前板を調整し、ビスを締めなおします。

### ■小引き出し用小物フック

#### 外し方

- ①フック部をつまんで引きます。
- ②持ち上げて、取り外します。



#### 取り付け方

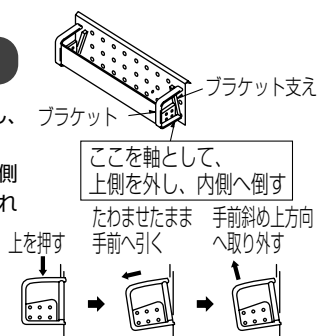
穴にツメ部を入れてフックを下げ、円形部を穴に押し入れます。



### ■調味料入れ

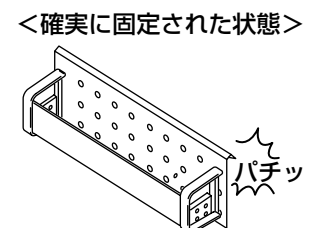
#### 外し方

- ①ブラケット支えの上部を内側へ倒し、外します。
- ②左右ブラケットを上から押して、内側にたわませ、手前上方へ引くと外れます。



#### 取り付け方

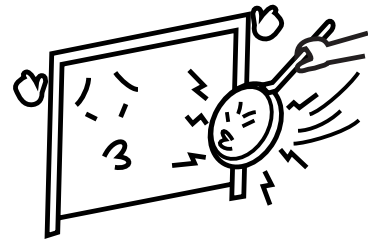
- ①取り外し方の逆で行います。まず、ブラケット支え上部が外れていることを確認してください。
- ②ブラケットの下から先にパネルの穴に引っ掛け、ブラケットを上から押してたわませながら、上のツメを穴に入れます。
- ③ブラケット支えを垂直に戻し、“パチッ”と音がしてブラケット上部にはめ込まれたことを確認してください。



## 使用上の注意

## 衝撃を与えない

割れてケガをする恐れがあります。



## お手入れ方法

## ちょっとした汚れは…

柔らかい布で乾拭きしてください。

## 汚れが気になる…

固く絞った布で拭いた後、乾拭きします。

## しつこい汚れは…

薄めて作った台所用洗剤液を布に含ませ、固く絞り、軽く拭き取ってください。その後、水拭きで洗剤分が残らないようにしっかり拭き取り、乾拭きをしてください。



## お手入れ上の注意

## ⚠ 注意

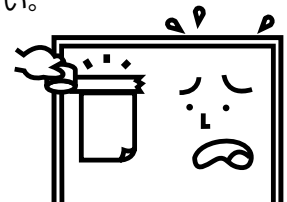
## 金属たわしや粒子の粗いクレンザー、金属磨き剤などを使用しない

金属たわし、ナイロンたわし、粒子の粗いクレンザー類を使用しないでください。キズが付き、光沢がそこなわれる恐れがあります。



## 燃える物やテープ類を貼らない

燃える恐れがあります。また、はがした後、汚れが残る恐れがありますので貼らないでください。



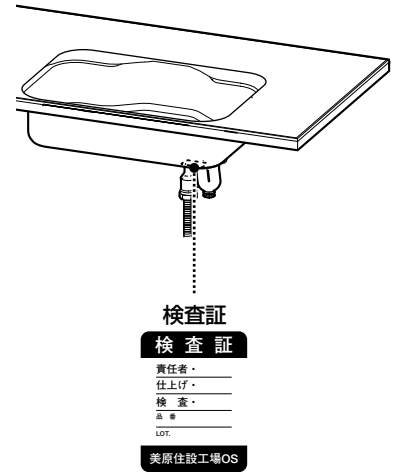
# 7 こんなときには?!

ガスや水道の元栓が閉まっていると、設備機器の故障と間違えることがあります。修理を依頼される前に以下のことをお調べください。

このようなとき	よくある例	ここをお調べください
お湯の出が悪い	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 止水栓が締められている。</li> <li>● 吐水口に水あかがたまっている。</li> <li>● 水圧が低い。</li> </ul> ※不明な名称については水栓金具の説明書をご覧ください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 止水栓を全開にしてください。</li> <li>● 吐水口を掃除してください。</li> <li>● 止水栓で調整してください。</li> </ul>
水漏れがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 止水栓の締め付け不足。</li> <li>● 止水栓のパッキン不良。</li> <li>● 水栓金具の取り付けナットの緩み。</li> <li>● ゴミ収納器の締め付け不良。</li> </ul> ※不明な名称については水栓金具の説明書をご覧ください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 十分に締めてください。</li> <li>● パッキンを交換してください。</li> <li>● 取り付けナットを締めてください。</li> <li>● 十分に締めてください。</li> </ul>
下水の臭いがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 排水トラップの封水不良。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 排水トラップ部を点検してください。</li> </ul>
ガスが点火しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電池の消耗。</li> <li>● 元栓が閉まっている。</li> <li>● 点火プラグが汚れている。</li> </ul> ※不明な名称についてはガス機器の説明書をご覧ください。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電池を交換してください。</li> <li>● 元栓を開けてください。</li> <li>● 点火プラグを掃除してください。</li> </ul>
IHが作動しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● キーを押してもヒーターが入らない。</li> <li>● ヒーターが点滅後、消灯する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源を入れてください。</li> <li>● 鍋をヒーターの中央に置いてください。</li> </ul>
蛍光灯が暗くなった	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯の寿命が切れかかっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯を交換してください。</li> </ul>
蛍光灯が点滅し始めた	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯の寿命が切れかかっている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯を交換してください。</li> </ul>
蛍光灯が点灯しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯の寿命が切れている。</li> <li>● 蛍光灯がソケットにしっかり入っていない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蛍光灯を交換してください。</li> <li>● 蛍光灯をソケットにしっかり入れてください。</li> </ul>
扉がガタつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蝶番のビスが緩んでいる。</li> <li>● 蝶番のビスが空回りをする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ビスを締めなおしてください。強く締めすぎないようにしてください。</li> <li>● ビス穴へマッチ棒やつま楊枝を接着剤と共に埋め、再度ビスを締めてください。</li> </ul>
扉がギーギーと鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 潤滑油不足。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蝶番の軸へミシン油を差してください。差し過ぎると他のトラブルとなりますのでご注意ください。</li> </ul>
扉が下がる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ビスが緩んでいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 蝶番マウントの上下調整ビスで再調整し、ビスを締めなおしてください。強く締めすぎないようにしてください。</li> </ul>

## 8 アフターサービス

- 異常が発生した場合の使用はやめてください。「こんなときには?!」を見て、もう一度ご確認ください。それでも不都合な場合は被害拡大しないよう、水栓金具・食器洗い乾燥機の場合は止水栓、ガス機器の場合は元栓、電気機器の場合は電源をOFFにしてからアフターサービスを依頼してください。
- アフターサービスを依頼される場合や、不明な点のご相談は、右図のラベルを確認のうえ、まず、販売会社・管理会社もしくはお求めの工務店・販売店へお問い合わせください。



※シンク底面に貼り付け

ご連絡していただきたい内容	
品名	ステンレスフレームキッチン
型名	
販売店様名	
引き渡し日	年 月 日
故障の状況	
ご住所	
お名前	
電話番号	
訪問希望日	

※おことわり

- 製品の仕様や掲載内容は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。
- 扉など天然の材料を使用しているものについては、同色・同柄の同一部材を供給することができませんので、その節にはご容赦願います。
- 保証内容、期間については、裏表紙に記載されている保証書をご確認ください。









# 保証書

## 保証書

品名

品番

★お客様のお名前

様

★ご住所 〒

★電話番号 ( )

—

保証期間

取り扱い販売店名、住所、電話番号

※引き渡し日 年 月 日から

2年間

(ただし、組み込み機器は別途添付されている保証書によります。)

★印、※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

### 記

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

引き渡し日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、無料修理いたしますので、お取り扱いの施工店または販売店に修理をご依頼ください。また修理に際して本書をご提示ください。

1.保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- ①本来の使用目的以外の用途に使用された場合の不具合
- ②車両・船舶、業務用、病院や施設など、一般住宅以外に使用した場合の不具合
- ③弊社が定める取付説明書等に基づかない取り付け、専門業者以外による移動・分解などに起因する不具合
- ④使用上の故意・過失または不当な修理や改造による不具合
- ⑤お客様または第三者の不適切な使用または維持管理に起因する不具合
- ⑥建築躯体の変形、入居後における増改築や改修等に起因する不具合
- ⑦経年変化または使用に伴う磨耗、変質、変色、反りなどの不具合
- ⑧消耗部品の取り替えや修理
- ⑨海岸付近、温泉地などの地域における腐食性の空気環境に起因する不具合
- ⑩漏水、結露等による長時間高湿度状態で放置の場合などの室内環境や自然現象に起因する不具合
- ⑪犬、猫、鳥、鼠などの小動物や昆虫などの行為に起因する不具合
- ⑫納入後、1年以上経過した場合の虫害
- ⑬火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・洪水・津波などの天変地異または破壊行為による不具合
- ⑭電気供給トラブル、指定外の電気を使用したことに起因する不具合
- ⑮製造時に実用化されていた技術では予測不可能な現象、またはこれが原因で生じた不具合
- ⑯取り付け完了時に申し出がなかったキズなどの不具合
- ⑰その他、当該不具合の発生が弊社の責によらない場合

2.離島または離島に準じる遠隔地への出張修理を行なった場合には、出張に要する実費を申し受けます。

3.ご転居の場合には事前にお買上げの販売店にご相談ください。

4.本書は日本国内においてのみ有効です。

Effective only in Japan

5.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

6.キッチンに組み込まれる設備機器などについては、それぞれに添付されている保証書の内容をご確認ください。

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げいただいた販売店にお問い合わせください。