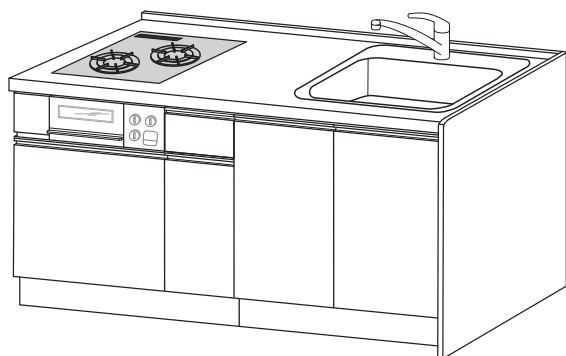
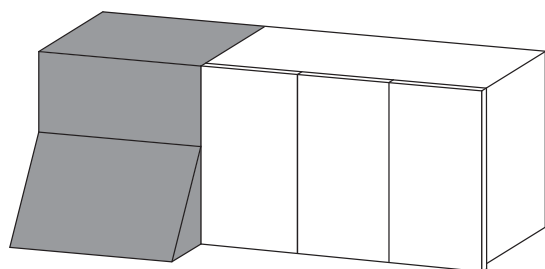




# システムキッチン 取扱説明書 保証書付



SYSTEM KITCHEN

# MX

このたびは、システムキッチン MX シリーズをご購入  
いただきまして誠にありがとうございます。

この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用  
いただくために、注意事項やお手入れ方法についてま  
とめたものです。

ご使用前に必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、  
ご活用ください。

■保証書は「お引渡し日・販売店名」などの記入を確  
かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

■転居される場所は、新しく入居される方が製品を  
安全にお使いいただくために、この取扱説明書を  
新しく入居される方、または取り次ぎされる方  
にお渡しください。

各アイテムのなまえ	2
もくじ	3
ご利用の前に	4
安全上の注意	6
キッチンの使い方	11
調理アイテムの使い方	13
収納アイテムの使い方	
- キャビネット -	17
- 吊戸棚 -	20
その他の部材	21
こんなときは	22
保証書	23



※左のコードは、下記の番号を意味しています。  
商品に関する情報にはアクセスできません。

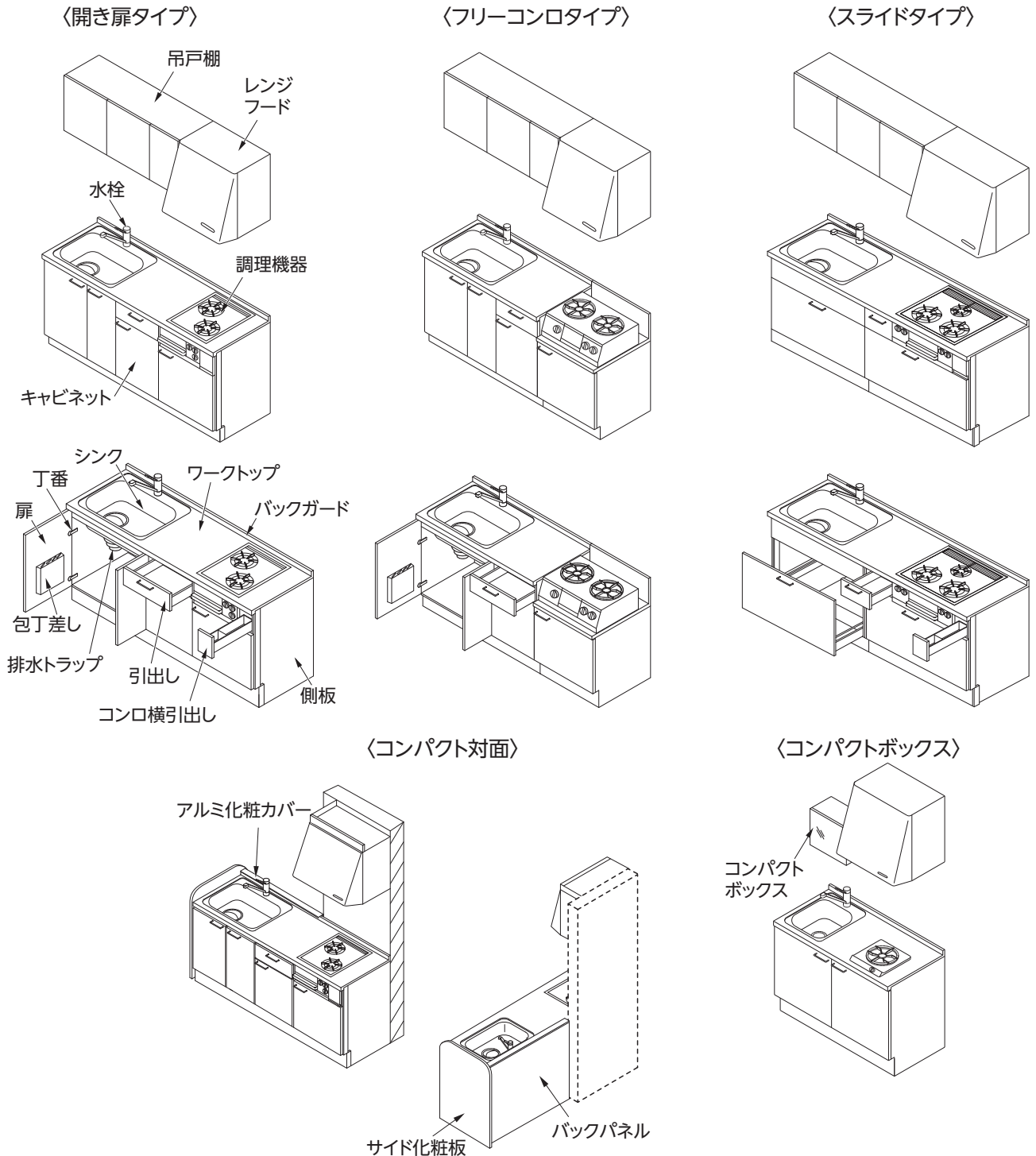
W102977000

2210C-24-01

# 各アイテムのなまえ

下図は、キッチンセットの参考図です。商品・種類によって左右勝手・扉・シンクなどが異なります。

## ● キッチンセットの参考図



## ● 建築基準法に基づくホルムアルデヒドの発散区分表示

シンク下のキャビネットのラベルに記載しているF ☆印は、ホルムアルデヒドの拡散速度を等級区分したものです。F ☆☆☆☆は拡散量が最も少ない等級です。

**MEMO** 放散量は0ではありません。そのため、キャビネット庫内や台所の換気をおすすめします。

## ● 本書について

- キッチンには様々な形状のものがあるため、お客様がご利用の商品と異なる場合があります。
- 本書では、使用上支障のない範囲で略図を使用しています。
- シンクやキャビネットなどのアイテムごとに構成しています。各アイテムに関するページには、「使用上の注意」「お手入れのしかた」などの情報を記載しています。
- 「Q&A」にはお客様からよくあるお問い合わせをまとめています。疑問点、不明点がある場合にご覧ください。
- 調理機器、レンジフード、水栓などの関連機器商品について詳しい内容は、各機器に付属の説明書をご覧ください。

<b>1. ご利用の前に</b>	
1.1. お手入れスケジュール . . . . .	4
1.2. 定期的な点検 . . . . .	5
<b>2. 安全上の注意</b>	
2.1. 安全上の注意 . . . . .	6
2.2. 重量に関する規定 . . . . .	10
<b>3. キッチンの使い方</b>	
3.1. キッチン全体 . . . . .	11
<b>4. 調理アイテムの使い方</b>	
4.1. ワークトップ・シンク . . . . .	13
4.2. 排水口周り . . . . .	15
<b>5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット</b>	
5.1. 包丁差し . . . . .	17
5.2. キャビネット (引出し) . . . . .	18
5.3. 開き扉・棚板 . . . . .	19
<b>6. 収納アイテムの使い方ー吊戸棚</b>	
6.1. コンパクトボックス . . . . .	20
<b>7. その他の部材</b>	
7.1. キッチンボード . . . . .	21
<b>8. こんなときは</b>	
8.1. Q & A . . . . .	22
保証書 . . . . .	23

## ● お手入れスケジュールのすすめ

毎日使うキッチンには、こまめなお手入れが欠かせません。次のスケジュールを参考に、お客様の生活に合わせたお手入れ計画を立ててください。

### 年間お手入れスケジュール例

期 間	お手入れ内容
毎日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク・ワークトップ：水滴などの軽い汚れを拭き取る。</li> <li>・排水口：浅型カゴまたはゴミカゴにたまったゴミを捨てる。</li> <li>・引出し前板・開き扉・側板：水滴や油汚れを拭き取る。</li> <li>・調理機器のトッププレート：煮こぼれや水滴などの軽い汚れを拭き取る。</li> <li>・調理機器のグリル：使用后、油汚れを中性洗剤をつけたスポンジで洗う。</li> <li>・レンジフード：手の届く範囲の汚れを拭き取る。</li> </ul>
週一度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・シンク・ワークトップ：メラミンフォームやスポンジに中性洗剤をつけて洗う。</li> <li>・水栓金具：水滴などの軽い汚れを拭き取る。</li> <li>・ガスコンロのゴトク：こびりつき汚れを洗う。</li> <li>・引出し前板・開き扉・取っ手：汚れを中性洗剤で拭き取った後、乾拭き。</li> <li>・キッチンボード：油はねなどの汚れを中性洗剤をつけたスポンジで洗う。</li> </ul>
月一度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水口：防臭器を取り出して、中までしっかり洗う。(間口36cmのシンク以外)</li> <li>・レンジフード：フィルターなどを中性洗剤をつけたスポンジで洗う。</li> </ul>
半年～年一度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・レンジフード：ファンを取り外して洗う。 ファンを取り外さないものもあるので、詳しい内容は付属の説明書をご覧ください。</li> </ul>

**MEMO** 洗剤の使い方によっては手荒れの原因になります。ゴム手袋をはめるなど、気をつけてご利用ください。

### 気づいたらすぐに

次のような場合、気づいたときにすぐに対処するようにしてください。

- ・シンクやワークトップの水あかの付着やもらいサビがあった場合、すぐに対処してください。

**参照** 4.1. ワークトップ・シンク P.13～P.14、 8.1. Q&A P.22

- ・ガスコンロのバーナーキャップに目詰まりがある場合、すぐに対処してください。
- ・水の出が悪くなった場合、水栓のストレーナー（ろ過用の金具）をチェックしてください。

**参照** ガスコンロ、水栓金具について詳しい内容は各機器に付属の説明書をご覧ください。

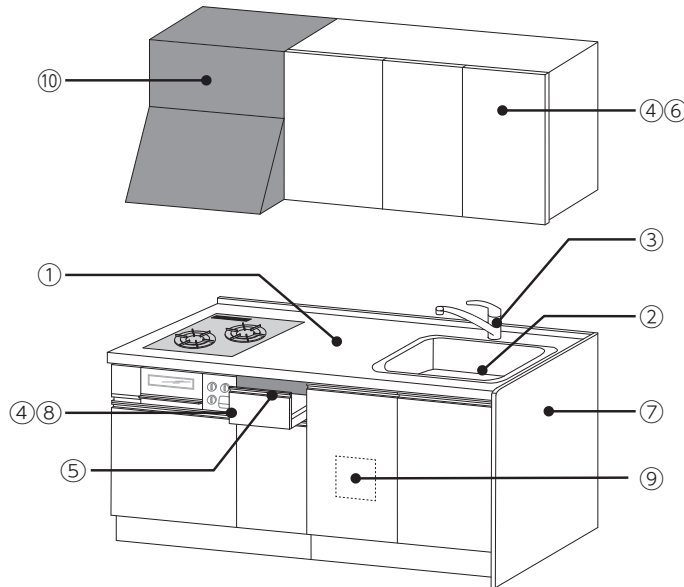
- ・汚れを見つけたら、すぐに拭き取ってください。そのまま放置すると、汚れが取りにくくなります。
- ・床にこぼれた水はこまめに拭くようにしてください。

# 1. ご利用の前に

## 1.2. 定期的な点検

### ● 定期的な点検のすすめ

商品は長期間ご利用いただくことで、経年劣化してきます。安全にお使いいただくために、定期的に水漏れ点検と安全点検を行ってください。水漏れ点検は月一度、安全点検は年一度が目安です。



点検箇所	点検の種類	点検方法	症状	想定される被害
①ワークトップ・シンク	水漏れ点検	ワークトップ、シンクに穴開きやひび割れがないか確認してください。	穴開きやひび割れ	水漏れによる家財等の破損、破損部接触によるケガ
②排水器具	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	排水接続部のゆるみ、破損	水漏れによる家財等の破損
③水栓金具	水漏れ点検	水栓金具を操作して、本体やレバーにガタつきがないか確認してください。	本体やレバーのガタつき	水漏れによる家財等の破損
	安全点検	レバーを操作して温度調節が適正にできるか確認してください。	温度調節ができない	熱湯によるやけど
	安全点検	水栓金具本体やシャワーヘッド、レバーなどのめっき部にはがれがないか確認してください。	めっき部のはがれ	はがれためっき部によるケガ
④扉	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	キャビネット内の配管、接続部、シャワーホースの水漏れ	水漏れによる家財等の破損
	安全点検	扉を開閉して、変形やガタつき、異音がないか確認してください。	変形やガタつき、異音	落下によるケガおよび家財等の破損
⑤取っ手	安全点検	扉の表裏面にひび割れやのはがれがないか確認してください。	ひび割れや表面のはがれ	破損部接触によるケガ
	安全点検	取っ手のめっき部にはがれがないか確認してください。	めっき部のはがれ	はがれためっき部によるケガ
⑥吊戸棚	安全点検	吊戸棚が正常に取り付けられているか、ガタつきがないか確認してください。	本体の変形、ガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
	安全点検	棚板が正常に取り付けられているか、ガタつきがないか確認してください。	棚板の変形、ガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
⑦キャビネット	水漏れ点検	キャビネットの扉・引出しを開ける、または引出しを外して、水漏れがないか確認してください。	キャビネット内で水が漏れている	水漏れによる家財等の破損
⑧引出し	安全点検	引出しに変形していないか、ガタつきがないか確認してください。	変形やガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
⑨包丁差し	安全点検	包丁差しにガタつきがないか確認してください。	ガタつき	包丁差しおよび包丁自体の落下によるケガ
⑩レンジフード	安全点検	レンジフードの幕板、整流板、フィルターなどにガタつきがないか確認してください。	幕板、整流板、フィルターのガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損

## 2. 安全上の注意

### 2.1. 安全上の注意

- 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。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に必ず保管してください。
- 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、「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡や重症を負う恐れがある内容」が記載されています。



### 注意

この表示の欄は、「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う、または物的損害が生じる恐れがある内容」が記載されています。



禁止

この行為は禁止されています。



注意

この行為は、注意が必要です。



必ず実行

この行為を必ず実行してください。



接触禁止

特定の条件で特定の場所に触れると、傷害が起こる可能性があります。



発火注意

特定の条件で発火の恐れがあります。



ぬれ手禁止

製品をぬれた手で扱うと感電する恐れがあります。



分解禁止

火災やケガをする恐れがあります。



### 警告



分解禁止

**絶対に改造・分解・修理をしない。**

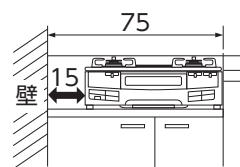
火災、感電、ケガの原因になります。修理のご相談はお買い求めの販売店にご連絡ください。



必ず実行

**フリーコンロタイプ・間口 75cmのコンロ台の場合は、調理機器を壁から 15cm以上離して設置する。**

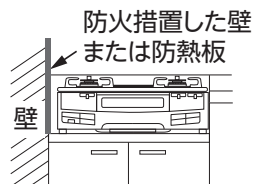
離していない場合は、熱で表面が変色したり、火災の原因になります。



必ず実行

**フリーコンロタイプ・間口 60cmのコンロ台の場合は、横壁面が防火上の措置が施されていないときは必ず別売りの防熱板を設置する。**

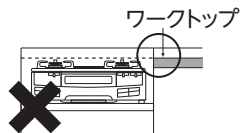
火災の恐れがあります。



発火注意

**フリーコンロタイプは、ワークトップより低い調理機器を設置しない。**

調理機器の熱により、キャビネットなどが加熱され、火災の原因になることがあります。



発火注意

**電源コンセントの表示容量（ワット）を超える電気器具を使わない。**

発熱により、火災の原因になります。



ぬれ手禁止

**ぬれた手で電気製品を触らない。コンセントや電気製品に水をかけない。**

感電や故障、漏電、ショートによる火災の恐れがあります。





発火注意

**調理機器の使用後および外出時には、スイッチを切る。**

周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

**調理機器の上や周りには、燃えるものを置かない。**

周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

**調理機器の排気口の上にもものを絶対置かない。**

異常加熱し、火災の原因になります。



発火注意

**調理機器を使っているときは、その場を離れない。**

高温になりすぎて、火災の原因になります。



発火注意

**キャビネット内に電気コンロ、ガスコンロ、ガス炊飯器などの加熱機器を置いて使用しない。**

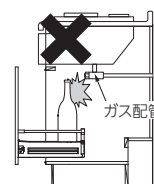
キャビネットが加熱され、火災の原因になります。



発火注意

**コンロ下の引出しにもものを収納する場合には、ガス配管に接触しないように収納する。**

収納物の破損やガス漏れ、火災の原因になります。



必ず実行

**キッチンに組み込まれている機器、市販の調理機器などは、商品に付属の説明書および商品本体に表示されている事項を守る。**

使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になります。

## 注意

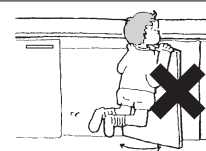
### キッチン全体



禁止

**取っ手、扉、引出し、棚などにぶら下がったり、体重をかけたたりしない。**

破損し、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

**引出しの取り外し、取り付け、調整などをする場合や、キャビネット内のお手入れをする場合は、引出しレールや部品などに十分注意して行う。**

手や指などにケガをする恐れがあります。



必ず実行

**床面に油などが飛び散ったらすぐに拭き取る。**

足を滑らせて転び、ケガをする恐れがあります（特にコンパクト対面のダイニング側に注意してください）。

### 調理機器・組込機器類



接触禁止

**調理中や調理直後は、調理機器周辺に手を触れない。**

やけどの恐れがあります。



# 2.1. 安全上の注意

## ⚠ 注意

### シンク



禁止

シンクにまな板を渡した状態で、カボチャなどの硬いものや切りにくいものを切らない。

まな板がシンクから外れて、ケガをする恐れがあります。ワークトップ上で作業をしてください。



禁止

てんぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さない。

排水器具などが変形し、水漏れの原因になります。また、てんぷら油などは、排水管のつまりの原因になります。

### 水栓



必ず実行

混合水栓を使用する場合は、必ず水を先に出す。

湯を先に出すと、水栓および熱湯で、やけどをする恐れがあります。特に、お子様ご注意ください。

### キャビネット

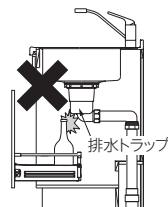
#### ●シンクキャビネット



必ず実行

シンク下の引出しに収納する場合は、排水器具と接触しないように、収納物の高さに注意する。

高さ 29cm以上のものを収納すると排水器具と接触して排水器具が破損する恐れがあります。



禁止

包丁差しを固定しているねじは外さない。

包丁の落下につながり、思わぬケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差しの固定ねじがゆるんでガタつきが発生したときは、ねじを締め直す。

包丁差しが外れてケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差込口に、確実に包丁を差し込む。

扉を開いたときに包丁が外れ、ケガをする恐れがあります。



禁止

包丁を無理に引っ張らない。

勢いよく包丁が抜け、ケガをする恐れがあります。



禁止

包丁を差したまま包丁差しや引出しのお手入れを行わない。

包丁の刃に触れ、ケガをする恐れがあります。お手入れは包丁を取り出してから行ってください。



必ず実行

ロック付包丁差しの前面カバーロック部は必ずロック状態で使用する。

前面カバーが外れて包丁がむき出しになる恐れがあります。



あける



しめる

〈ロック状態〉



あける



しめる

〈解除状態〉





ロック付包丁差しの前面カバーロック部のつまみや溝  
につめを引っ掛けて回さない。

つめがはがれたり、ケガをする恐れがあります。



### ●開き扉、引出し



必ず実行

開き扉が傾いたり、ガタついているときは、丁番のねじを締め直す。

扉が落ちて、ケガをする恐れがあります。

**参照** 5.3. 開き扉・棚板 P.19



開き扉開閉時は、丁番には触れない。

丁番に指をはさむ恐れがあります。特にお子様にはご注意ください。



扉の開閉時は、ワークトップや扉の上部に手をかけない。

ワークトップと扉の間に指をはさむ恐れがあります。



扉を大きく開けすぎない。

丁番が破損したり、扉が外れて、ケガをする恐れがあります。

### ●棚板



必ず実行

棚受けダボは確実に奥まで差し込む。

棚板が落下して、ケガをする恐れがあります。

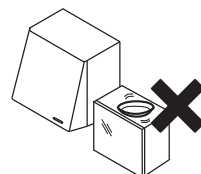
## 吊戸棚

### ●コンパクトボックス



コンパクトボックス天板の上にものを置かない。

ものが落下して、ケガをする恐れがあります。



鏡扉は、勢いよく開閉しない。また、引っ張ったりぶら下がっ  
たりするなど、無理な開閉はしない。

鏡が割れ、ケガをする恐れがあります。



鏡扉にフライパンなどを当てない。

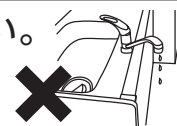
鏡が割れ、ケガをする恐れがあります。

## コンパクト対面



水栓の吐水パイプを過度に回し、シンク以外で吐水しない。

キッチンや床をぬらす恐れがあります。



アルミ化粧カバーの上にものを置かない。

奥行きが浅いので、ものが落下し、ケガをする恐れがあります。



## 2. 安全上の注意

### 2.1. 安全上の注意

#### ⚠ 注意



必ず実行

ダイニング側のバックパネルや床面に水などが飛び散ったときには、すぐに拭き取る。

変色、はがれ、ふくれなどの恐れや、床面の場合足を滑らせて転んでケガをする恐れがあります。

#### 洗剤



必ず実行

台所で使われる洗剤・洗浄具・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器などに表示されている事項を守る。

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類が傷み、水漏れ事故や故障の原因になることがあります。



禁止

固形または粉末の塩素系の洗浄剤(ヌメリ取り剤など)を使用したり、近づけたりしない。

水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化およびサビを発生させ、水漏れにつながる場合があります。



禁止

台所では成分表示のない洗剤類、台所以外の用途である洗剤類は使用しない。

キッチン本体が傷み、水漏れ事故や故障の原因になることがあります。

### 2.2. 重量に関する規定

#### ⚠ 注意



必ず実行

キッチンの引出し、吊戸棚や各キャビネットへの収納は、下表の耐荷重以下として、収納物を均等に載せる。

重量が限度を上回ったりかたよったりすると、棚板や引出しの破損につながったり、載せているものが落ち、ケガをする恐れがあります。

部位		耐荷重
棚板一枚		10kg
底板一枚		10kg
開き扉タイプ引出し		5kg
スライドタイプ引出し		12kg
コンロ横引出し		2kg
コンパクトボックス	棚板	5kg
	底板	10kg

**MEMO** 10kg = 直径 26cm の大皿 12 枚以内が目安です。

# 3. キッチンの使い方

## 3.1. キッチン全体

### ● 使用上の注意

#### ● ステンレス部品 (ステンレスワークトップ、シンクなど)



ぬれた包丁・塩・醤油、または鉄製のタワシやステンレス以外の金属 (缶詰など) を放置しない。

もらいサビを引き起こし、腐食して穴が開く恐れがあります。



ステンレス部品には、塩素系の洗剤は使用しない。

サビの原因になります。

#### ● 樹脂部品 (人工大理石ワークトップ、プラスチック製品など)



樹脂部品に洗淨力の強い洗剤成分、または油煙などの油成分を付着したまま放置しない。

しみ・変色、ひびや破損の原因になります。必ず拭き取ってください。



樹脂部品に油脂類、シンナー、酸性の洗剤、塩素系やアルカリ性の洗剤などは使用しない。

ひびや破損の原因になります。

#### ● 開き扉・引出し前板・化粧板・棚板・取っ手・キャビネット



家具用ワックス、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤、カビ取り剤などを使用しない。

変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれる原因になります。



水をかけたまま放置しない。

表面のふくれの原因になります。必ずすぐに拭き取ってください。



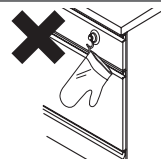
サイド化粧板にぬれたふきんなどを掛けたままにしない。

表面のふくれやはがれの原因になります。



開き扉・引出し前板やボードなどにテープや吸盤などを長期間取り付けたままにしない。

変色やはがれ、ふくれなどの恐れがあります。



開き扉・引出し前板・サイド化粧板・キッチンボードなどをメラミンフォームや金属タワシ、研磨粒子入り洗淨具などでお手入れしない。

変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれる原因になります。

#### ● キャビネット



キャビネット内に調味料、洗剤などを保管する場合は、必ず密閉し、液垂れしないようにする。

しみ・変色の原因になります。

# 3.1. キッチン全体



注意

室内の温度や調理機器の使用時間・方法などによってコンロキャビネットおよび、隣接するキャビネットの庫内温度が上昇するので、収納物の保存には留意する。

温度変化によって劣化しやすい調味料や食材の保存や、長期保存は避けてください。保存にあたっては、調味料や食材に記載の保存方法に従ってください。



禁止

ストーブ・暖房器具などを近づけない。

キャビネットや扉などの反りや変形の恐れがあります。



禁止

引出しは、端部を持って開閉しない。

扉がガタつき、引き出しにくい場合があります。



禁止

隣合う引出しを同時に開閉しない。

引出しがぶつかる場合があります、表面の傷や欠けの原因になります。



注意

ワークトップ上に炊飯器を置いて使う場合、吊戸棚・コンパクトボックス・照明器具に直接蒸気がかからないように留意する。

結露により水滴がつき、キャビネットの塗装がはがれたり、ふくらんだりする恐れがあります。水滴がついた場合は、乾いた布で拭き取ってください。



禁止

調理機器のグリル扉を開けたまま、グリルを使わない。

機器上部の変色やワークトップの焦げや破損、隣接する部材の変形などの恐れがあります。



## ● お手入れのしかた

### キャビネット・ステンレス部品・樹脂部品・扉・引出し・棚板・取っ手

#### 通常のお手入れ

- ・綿などの柔らかい布で乾拭きしてください。

#### 汚れた場合のお手入れ

- ・汚れは、薄めた中性洗剤をスポンジなどに含ませて落とし、水を含んだ布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で乾拭きしてください。

#### 注意

開き扉・引出し前板や化粧板・ボードなどはメラミンフォーム（例：レック株式会社 激落ちくん）や金属タワシ、研磨粒子入り洗浄具などでお手入れしないでください。変色・つやや光沢がなくなったり、塗装がはがれる原因になります。

#### 関連機器

各機器に付属の説明書をお読みください。

## 4.1. ワークトップ・シンク

### ● 使用上の注意

#### ● ワークトップ・シンク共通



硫酸、塩酸などの強酸、シンナー、ベンジンなどの有機溶剤は使用しない。塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤を原液や高温で使用したり、長時間放置しない。

変質・変色・サビの原因になります。



粒子の粗いクレンザー類（研磨材 20% より粗いもの）や金属タワシなどで、表面をこすらない。ワークトップをまな板代わりに使用しない。

傷がつく恐れがあります。



直接包丁を使わない。

傷がつく恐れがあります。まな板などを使用してください。



鍋や食器を引きずらない。

傷がつく恐れがあります。



強い衝撃を与えない。ワークトップに乗らない。

破損の原因になります。



ワークトップやシンクの上に熱い油鍋、沸騰したやかんなど、熱いものを直接置かない。

変色・変形・割れ・ふくれ（ステンレスワークトップの場合、裏面接着剤のはがれが原因）などの恐れがあります。置く場合は鍋敷き（厚さ 1cm以上）などを使用してください。



シンクに熱湯を長時間流したり、頻繁に流さない。

変色の恐れがあります。熱湯を流す場合は水栓から水を流しながら行ってください。



水滴や汚れを残したままにしない。

水あかや汚れが落としにくくなります。こまめに拭くようにしてください。

#### ● 人工大理石ワークトップ



食器洗い乾燥機など、ゴム脚・樹脂脚がついているものやゴム製品を長期間設置しない。

設置面が変色してくることがあります。直接ワークトップに触れないよう、置き台などで工夫してください。



必ず実行

色の濃い食品（キムチ、カレー、紅茶、コーヒーなど）や色の濃いふきん類の染料、汚れ、またはアルカリ性洗剤・洗浄剤が付着した場合は、すぐに洗う。

長時間放置すると落としにくくなります。



## ● お手入れのしかた

### ステンレスワークトップ、ステンレスシンクのお手入れ

#### 通常のお手入れ

- 水を含んだ布または中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤が残らないようにきれいに拭き取ってください。最後に乾いた布で乾拭きをしてください。

#### 注意

- 汚れを長時間放置すると、こびりついて落としにくくなります。こまめにお手入れしてください。
- ワークトップを部分的にお手入れすると、拭き取った部分に変色したように見える場合がありますが、変色ではありません。ワークトップ全体をお手入れするようにしてください。

#### 落ちにくい汚れのお手入れ

- 中性洗剤をつけたメラミンフォーム（推奨品：レック株式会社 激落ちくん）、または粒子の細かいクレンザー（推奨品：ユニリーバジャパン株式会社ジフなど）を使用してください。仕上げは、通常のお手入れと同様に行ってください。



メラミンフォーム

#### クレンザー類について

- 粒子の粗いクレンザー類（研磨材 20%より粗いもの）は使用しないでください。傷がつく恐れがあります。



研磨粒子入り洗淨具

### 人工大理石ワークトップのお手入れ

#### 通常のお手入れ

- 水を含んだ布または中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤を拭き取ってください。最後に乾いた布で乾拭きをしてください。

#### 注意

- 汚れを長時間放置すると、こびりついて落としにくくなります。こまめにお手入れしてください。

#### 落ちにくい汚れのお手入れ

- 中性洗剤をつけたメラミンフォーム（推奨品：レック株式会社 激落ちくん）または粒子の細かいクレンザー（液体クレンザーなど）で円を描くように磨いてください。それでも落ちない場合は、研磨粒子入りの洗淨具（推奨品：住友スリーエム株式会社 スコッチ・ブライツ 抗菌ウレタンスポンジたわしのナイロン不織布側（緑色側）、または 400 番くらいのサンドペーパーで円を描くように磨いてください。仕上げは、通常のお手入れと同様に行ってください。



メラミンフォーム



研磨粒子入り洗淨具

### 人工大理石に傷がついたとき

- 傷がついた場合は、上記の落ちにくい汚れの場合と同様に磨いてください。
- 傷が取り切れない場合は、240 番くらいのサンドペーパーで磨いた後に、400 番くらいのサンドペーパーで円を描くように磨いてください。仕上げは、通常のお手入れと同様に行ってください。

#### MEMO

- 汚れや傷のお手入れをした箇所と、その周辺に光沢の違いが見られる場合は、液体クレンザーと水を含んだスポンジで、さらに全体を磨いてください。



## 4. 調理アイテムの使い方

### 4.2. 排水口周り

#### ● 使用上の注意



必ず実行

**浅型カゴ、ゴミカゴは必ず取り付けて使用する。**

排水管に調理クズなどが流れ込み、排水管のつまりの原因になります。



必ず実行

**浅型カゴ、ゴミカゴにためたゴミは、こまめに捨てる。**

半日以上ためると、悪臭が発生する原因になります。



必ず実行

**浅型カゴ、ゴミカゴのお手入れは、必ず排水トラップ本体から取り外して行う。**

設置した状態で強い力を与えると、変形したり・傷がつく恐れがあります。



禁止

**防臭器は、通常使用時に取り外さない。**

排水管からの悪臭が発生します。排水トラップ本体のお手入れと高圧洗浄を行う際に取り外します。



禁止

**洗剤をステンレス部分に長時間放置しない。**

変色の恐れがあります。



禁止

**成分にケイ酸塩（オルトケイ酸ナトリウムと成分表示している洗剤）を含んだ洗剤は使用しない。**

万一、誤って使用した場合は、シンクや排水トラップ本体に残らないよう水できれいに洗い流してください。

## 4. 調理アイテムの使い方

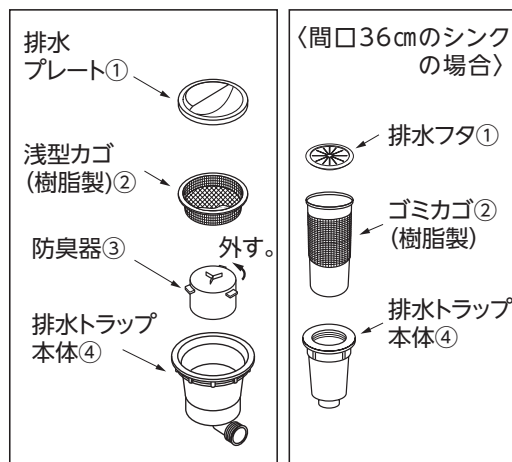
### 4.2. 排水口周り

#### ● 使い方

##### 排水トラップの使い方

- 排水トラップは、右図の構成になっています。
- 排水トラップの役割は、封水することにより、排水管からの悪臭を防止し、防虫することです。

- MEMO**
- ゴミ処理およびお掃除の際は、排水プレート①～防臭器③の順序で取り外してください。防臭器③は、反時計回りに回すと簡単に取り外すことができます。
  - 間口 36cmのシンクの場合は、排水フタ①～ゴミカゴ②の順序で取り外してください。
  - 長期間使用しないときは、封水が蒸発しないよう、止水フタなどでフタをしてください。



#### ● お手入れのしかた

##### 部品ごとのお手入れ方法

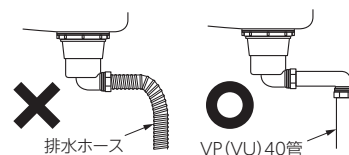
- 汚れは、中性洗剤（またはせっけん液）をスポンジまたは水を含んだ布につけて、強めに拭いてください。汚れが落ちたら、洗剤を水できれいに洗い流してください。
- 汚れがたまったまま放置しないでください。悪臭の原因になります。
- 排水プレート①または排水フタ①、浅型カゴ②またはゴミカゴ②は、週に1回以上中性洗剤を使用して汚れを落としてください。
- 防臭器③、排水トラップ本体④のお手入れは月に1回を目安に行い、臭いやつまりを感じたら、そのつど行ってください。防臭器③、排水トラップ本体④に汚れが残ったまま防臭器③を取り付けると、配管から臭気がシンク側へ漏れて悪臭の原因になります。

##### 集合住宅などにおける集中洗浄（高圧洗浄）時の留意点

排水管洗浄業者による排水管の集中洗浄（高圧洗浄）をする場合は、下記の点に注意し、洗浄する業者と打ち合わせしてください。

- 排水トラップ本体に高い水圧をかけないように洗浄してください。排水器具などが変形し、水漏れの原因になることがあります。
- 集中洗浄（高圧洗浄）機についているホースは樹脂製を推奨します。
- 高圧洗浄を行う場合は、排水プレート①、浅型カゴ（樹脂製）②、防臭器③を、間口 36cmのシンクの場合は、排水フタ①、ゴミカゴ（樹脂製）②を取り外してください。防臭器③は反時計回りに回せば取り外せます。洗浄後は、防臭器③を時計回りに回して取り付けてください。

**注意** 排水ホースで接続されている場合は、高圧洗浄はできません。VP管で直管配管している場合のみ高圧洗浄が可能です。



# 5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット

## 5.1. 包丁差し

### 使用上の注意



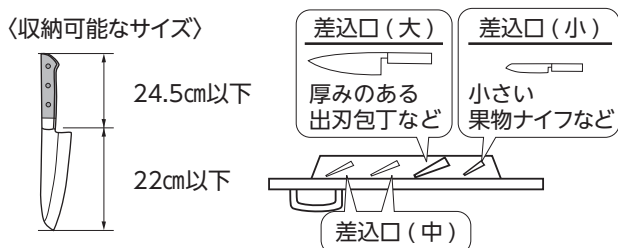
**包丁は水気をよく拭き取ってから収納する。**  
ぬれたまま収納すると、扉や引出しに変形・腐食する恐れがあります。



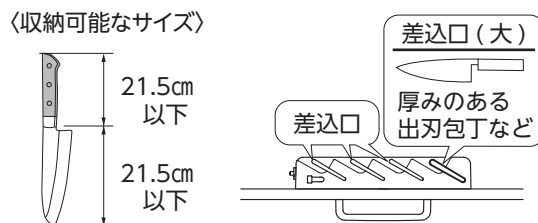
**確実に包丁を差し込む。**  
扉を引き出したときに包丁がガタつき、思わぬケガをする恐れがあります。

### 収納できる包丁の本数・大きさ

●開き扉用包丁差し（ロックなし）の場合。



●ロック付包丁差しの場合。



**注意** 包丁の形状によっては、上記の寸法を満たしていても収納できない場合があります。

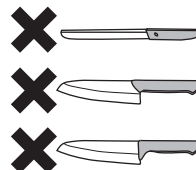
### ロック付包丁差しの使い方

●ロックの掛け方

包丁差しのロックつまみを押しながら内側へスライドさせると、包丁が抜けないようにロックされます。

**注意**

- 刃と柄の部分に段差の少ないものや柄の形状によっては、ロックが掛からず、引出しを引いた際に包丁が飛び出す恐れがあります。
- ロックを掛けるときは“カチッ”というまでロック方向にずらしてください。しっかりとロックが掛からず包丁が抜ける恐れがあります。



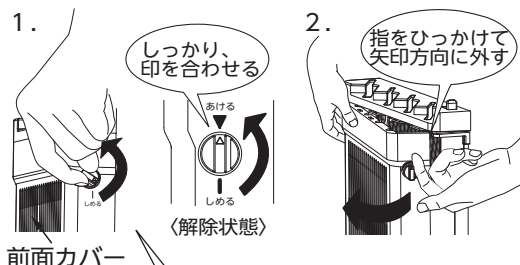
●前面カバーの脱着

**取り外し方**

- 前面カバーロック部のつまみ「△」が前面カバー側面の「↑」から「▼」に合うよう、反時計回りにつまみを180度回す。  
このとき印をぴったり合わせないと前面カバーが外れないようになっています。
- 前面カバーロック部のつまみに右図のように指を引っ掛け、前面カバーを本体から取り外す。

**取り付け方**

取り外した時と逆の手順で取り付ける。



つまみが回しにくい場合は、つまみ横の溝を利用してコインなどでも回すことができます。

**注意**

- 包丁差しの前面カバーを取り外す前に、包丁はすべて外してください。ケガをする恐れがあります。
- 本体受けを固定しているねじは外さないでください。包丁の落下につながる恐れがあります。
- ロック部は180度以上回せないようになっています。無理に回そうとするとロック部が破損する恐れがあります。
- つまみ横の溝は、コインを利用して回すためのものです。つまみを引っ掛けて使用しないでください。ケガをする恐れがあります。
- 使用時は必ずつまみ部の「△」を「↑」に合わせてください。
- 開き扉用包丁差し（ロックなし）は取り外すことができません。

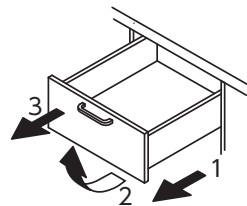
# 5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット

## 5.2. キャビネット (引出し)

### 引出しの脱着のしかた

**注意** 引出しを外すときは、収納物を出してから外してください。予想以上に重い場合があります。

- (1)引出しをストップするところまで引き出し、持ち上げながら引くと外れます。
- (2)引出しを取り付けるときは、(1)と逆の手順で取り付けてください。

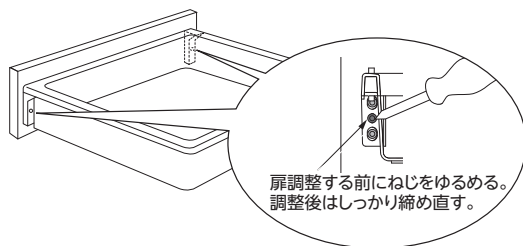


### 前板の調整のしかた

**注意** ねじのゆるめすぎには気をつけてください。引出し前板が落下して、ケガをする恐れがあります。

#### 開き扉タイプの引出しの場合

- (1)引出し外側の引出し前板を固定しているねじを、  
⊕ドライバーでゆるめ、引出し前板を調整してください。
- (2)調整後、(1)でゆるめたねじを締め直してください。



#### スライドタイプの引出しの場合

間口が60cm以上の引出しには前板裏面と引出し底板に前板調整部品がついています。ねじをゆるめてから下記の手順で調整を行い、調整後は必ずねじを締め直してください。

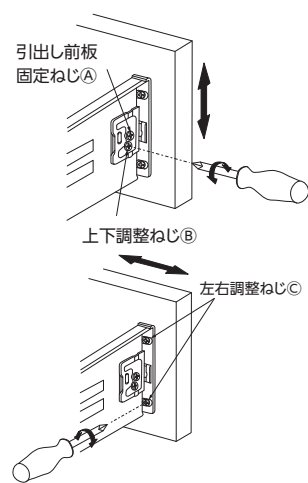
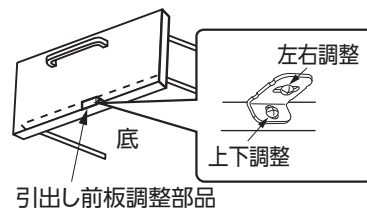
##### ●上下調整

- (1)引出し両側面にある引出し前板固定ねじⒶを、⊕ドライバーでゆるめてください。
- (2)上下調整ねじⒷで引出し前板の位置を調整してください。
- (3)引出し前板固定ねじⒶを締め直してください。

##### ●左右調整

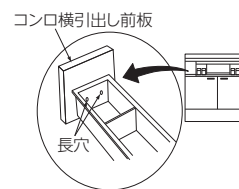
- (1)引出し両側部にある計4本の左右調整ねじⒸを、⊕ドライバーでゆるめてください。
- (2)引出し前板の位置を調整してください。
- (3)4本の左右調整ねじⒸを締め直してください。

- ・扉の左右両端とキャビネットの外側との間隔が1mm以上になるよう左右調整してください。
- ・扉面とキャビネットが平行になるように調整してください。



#### コンロ横引出しの場合

コンロ横引出し前板を固定しているねじは長穴になっていて、前板の上下調整をすることができます。ねじをゆるめて調整してください。その後、必ずねじを締め直してください。



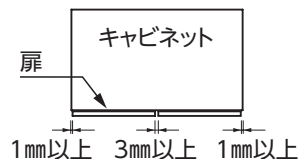
# 5. 収納アイテムの使い方ーキャビネット

## 5.3. 開き扉・棚板

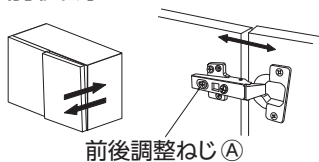
### ● 使い方

#### 開き扉の調整のしかた

- 調整前に丁番、座のゆるみがないことを確認してください。ゆるみがある場合は、丁番と座を取り付けているねじをしっかりと締め付けてください。
- 扉の左右両端とキャビネットの外側との間隔が1mm以上になるよう左右調整してください。また、左右両開き（観音開き）扉の場合は、扉と扉のすき間が3mm以上になるようにしてください。
- 扉面とキャビネットが平行になるように調整してください。

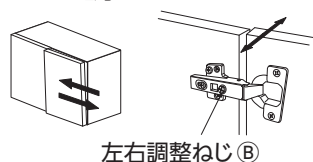


#### ● 前後調整



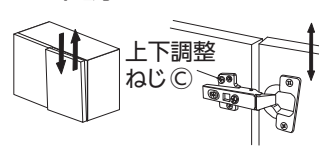
ねじAを左に回すと扉が前に、右に回すと扉が後に動きます。

#### ● 左右調整



ねじBを右に回すと扉が外側に、左に回すと扉が内側に動きます。

#### ● 上下調整



ねじCをゆるめて扉を上下に調整した後、調整ねじCを締め直します。

#### 丁番のお手入れ

- 丁番はときどき汚れやほこりを取り除いてください。
- 潤滑油などをときどき注油していただくと、開閉がなめらかになります。

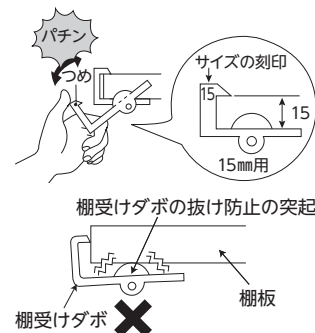
#### 棚板の脱着

##### 取り付け方

- 前側の左右の棚受けダボのつめ部分を、棚板を押さえながら、“パチン”と音がして外れるまで、手前へ強く引く。
- 棚板を前へ引いて取り外す。

##### 取り外し方

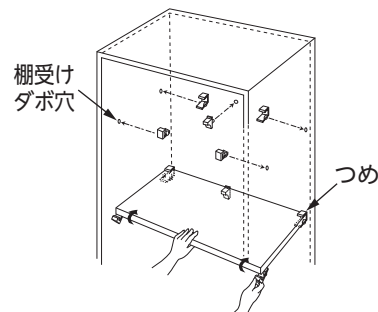
- 図のように、棚受けダボを棚受けダボ穴に根元まで差し込む。  
幅の大きい棚板は、キャビネット背板の中央部分にも棚受けダボがあります。



##### 注意

- 差し込みが浅いと、棚板が棚受けダボの抜け防止の突起部分に当たり、棚受けダボが破損する恐れがあります。
- 棚板をセットするときは、棚受けダボにある「抜け防止の突起」を変形させないでください。棚板のガタつきの原因になります。

- 後ろ側の棚受けダボのつめに、棚板をしっかりとめ込む。
- 棚板を押さえながら、前側の棚受けダボを下から強く押し上げる。  
つめが棚板にはめ込まれ、“パチン”という音がするまで押し上げてください。
- 棚板にガタつきがないか、確認する。  
ガタつきがある場合は、取り付け直してください。



#### 扉開放防止部品の使い方

- 扉開閉防止部品は、地震などのゆれにより、ロック機構が動き、扉が開かなくなります。使用環境、または状況など（建物の構造・階数、吊戸棚の収納状態、振動の大きさ・性質）により、性能を十分に発揮できない場合がありますので、ご注意ください。なお、収納物の破損などの損害については、補償の対象になりません。
- 地震が終わり、揺れが止まると、自動的にロックが解除されます。ただし、収納物が扉を押した状態でロックされたままになっている場合は、収納物が破損しないように扉を奥へ静かに閉めてください。
- 扉を開ける際は収納物が出てくることもありますので、ご注意ください。



## 6.1. コンパクトボックス

洗顔、整髪、コンタクトレンズの装着などができるように鏡扉になっています。

### ● 使用上の注意



禁止

ぬれたものを収納しない。

扉やキャビネットのふくれの原因になります。



必ず実行

コンタクトレンズ用品、化粧品、クレンジングフォームなどがついたら、スポンジか柔らかい布に中性洗剤を含ませて拭き取る。

扉やキャビネットの変色・変質の恐れがあります。



禁止

鏡扉を開けたまま、洗顔などをしない。

頭などをぶつけてケガをする恐れがあります。



禁止

研磨材入りの洗剤・研磨粒子入りの洗浄具（不織布など）やタワシは使用しない。

擦り傷、引っかき傷がつく恐れがあります。



禁止

強酸性、強アルカリ性の液（トイレ洗浄剤・カビ取り剤など）、アンモニア系、シンナー、ベンジンなどの揮発系物質は使用しない。

鏡の表面、鏡の銀が腐食、変色、変質する恐れがあります。

#### 鏡のお手入れ

汚れは、綿などの柔らかい布にガラスクリーナーを含ませて落とし、水を含んだ柔らかい布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で乾拭きしてください。

#### 注意

- ・ガラスクリーナーを使う場合は、あらかじめ目立たないところで変質、変色しないことを確認してください。
- ・鏡に洗剤（ガラスクリーナーを含む）、洗浄剤を直接ふりかけないでください。鏡裏面に侵食し、鏡の銀が腐食、変色変質する恐れがあります。



## 7.1. キッチンボード

### ● 使用上の注意



テープ類や吸盤を取り付けない。

はがすときに、表面シートがはがれる恐れがあります。



強い衝撃を与えない。また、硬いもの・鋭利なものを当てない。

傷などの損傷が生じる恐れがあります。



粒子の粗いクレンザー類や金属タワシなどで、表面をこすらない。

傷がつく恐れがあります。



家庭用ワックス、漂白剤、硫酸・塩酸などの強酸、シンナー・ベンジンなどの有機溶剤を使用しない。

変色の原因や塗装がはがれる原因になる場合があります。

#### キッチンボードのお手入れ

- 通常のお手入れは、綿などの柔らかい布で乾拭きしてください。
- 汚れは、薄めた中性洗剤をスポンジなどに含ませて落とし、水を含んだ柔らかい布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で乾拭きしてください。
- ボード間の目地は、ゴミや油がつきやすいので、こまめに汚れを拭き取ってください。

## 8. こんなときは

### 8.1. Q&A

#### Q 排水の流れが悪いです。

A. 次の点をご確認ください。

- ・シンクの浅型カゴまたはゴミカゴにゴミがたまっていませんか？
- ・シンクの排水口周りが汚れていませんか？お手入れについては以下のページを参照してください。

**参照** 部品ごとのお手入れ方法 P.16

- ・排水管が汚れていませんか？集合住宅などで行う排水管洗浄については以下のページを参照してください。

**参照** 集合住宅などにおける集中洗浄（高圧洗浄）時の留意点 P.16

#### Q 排水口が臭います。

A. 防臭器が汚れていませんか？お手入れについては以下のページを参照してください。

**参照** 部品ごとのお手入れ方法 P.16

#### Q 排水口から「ゴボゴボ」音がします。

A. 流れる水の量が多いと、空気を巻き込んで音がすることがあります。異常ではありません。

#### Q 開き扉がガタつきます。

A. 取っ手、または丁番や座を取り付けているねじがゆるんでいませんか？ねじがゆるんでいる場合は、⊕ドライバーで締め直してください。

#### Q 引出しがきちんと閉まりません。

A. 隣接するキャビネットの引出し前板が当たっている場合は、引出し前板を調整してください。

**参照** 前板の調整のしかた P.18

#### Q 害虫（ゴキブリ）が入ってきます。

A. ゴキブリは小さなすき間でも侵入できます。虫が好む環境（暗部、湿気、食べ物）をなるべくなくしましょう。

- ・食器などの後片付けは水滴を拭き取ってから収納する。
- ・開封した食品は樹脂容器等に入れる。
- ・ときどき扉を開放して換気する。

#### Q ステンレスにもらいサビしてしまったらどうしたらいいですか？

- A. ①サビた部分に小さく折りたたんだキッチンペーパーを載せて、その上からレモン汁を十分に含ませます。
- ②レモン汁が蒸発しないように、ラップフィルムをかけて放置します。軽いサビなら1日程度で除去できます。

#### Q ステンレスに落ちにくい汚れ（水あかなど）がついてしまったらどうしたらいいですか？

A. お手入れについては以下のページを参照してください。

**参照** ステンレスワークトップ、ステンレスシンクのお手入れ P.14

#### Q コンロやレンジフード、水栓金具などのお手入れ方法が知りたいです。

A. 機器関連商品については、それぞれ付属の説明書をご覧ください。

## システムキッチン保証書

*お客様	お名前	様	*お引き渡し日	年	月	日
	ご住所		シリーズ・品番	MXシリーズ		
	電話番号		保証期間	(お引き渡し日から) 本体2年間 但し 電気・ガス機器など器具 1年間		
*販売店	取扱販売店名・住所・電話番号		ご販売店様へ 上記*印欄は必ず記入してお渡してください。			

## 無料修理規定

本書はお引き渡し日から本書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
  - 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店にお申しつけください。
  - お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にできない場合には、当社修理相談窓口にご相談ください。
  - この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し本書をご提示ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店または当社修理相談窓口にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
  - 使用上の故意・過失または不当な修理や改造による故障および損傷
  - 消耗部品（照明の管球、グローランプ、パッキン等）の取替えや修理、ストレーナーのごみ詰まり等による故障及び損傷
  - お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷
  - 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）などによる故障および損傷
  - 車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障および損傷
  - 仕上げの傷などで、お引き渡し時に申し出がなかったもの
  - 瑕疵によらない自然の磨耗、さび、かび、変質、変色、その他類似の事由による場合
  - 維持管理の不備による水漏れ、膨れ、汚れ、さび、給水管、排水管の詰まり等の不具合
  - 第三者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合
  - 犬・猫・鳥・鼠などの小動物や虫などの行為に起因する故障および損傷
  - 取付設置説明書に記載された方法以外の設置内容に起因する損傷や故障
  - 建築躯体の変形など対象商品本体以外の不具合に起因する故障および損傷
  - 異常電圧や指定外の燃料・電源（電圧・周波数）の使用および異常水質による故障および損傷
  - 契約時、実用化されていた技術では予防することが不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合
  - 保証期間経過後に申し出があったもの、または保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかったもの
  - 一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障および損傷
  - 本書のご提示がない場合
  - 保証書にお引き渡し年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合（領収書などで左記内容がわかる場合はその限りではありません）、あるいは字句を書き替えられた場合
  - 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費
- 無料修理により取り外された部品・製品は、弊社の所有になります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 当社修理相談窓口は次頁をご参照ください。

## 修理メモ

\*お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただきます。場合がございましたらご了承ください。

\*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。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対する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についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社修理相談窓口にお問い合わせください。

パナソニックAWエンジニアリング株式会社

〒140-0002 東京都品川区東品川4丁目10番27号 TEL(代表)03-5783-7053

## ● 廃棄処分のしかた

この商品を廃棄処分する場合は、必ず公的な許可を受けている処理業者にご依頼ください。

## ● 商品のお問い合わせ・修理のご相談

保証期間中は、調理機器、レンジフード、水栓などの関連商品についても保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。保証期間を過ぎているときは、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

### ■補修用性能部品の保有期間：7年

当社は、本製品の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後7年保有しています。

### ■お電話の前に、商品に表示の品番をご確認ください。

※キャビネットの品番は、キャビネット内に貼付してある検査済証に表示しています。

《キャビネット貼付シール》

パナソニック住宅設備株式会社 品番  件名No. ロットNo. 検査員
--

《お客様メモ》アフターサービスのご連絡に便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
	☎		

## アフターサービスのご用命

アフターサービスのご依頼はパナソニック AW エンジニアリング株式会社にて承ります。

 **0120-263-026**

●受付時間／月曜～金曜（祝日除く）9：00～17：00

※お客様の個人情報の取り扱いについては、弊社ホームページに公表しております。