

取り扱い説明書

ナスステンレス株式会社
東京都千代田区東神田2-10-14
電話 (03) 5835-1771 (大代表)

ナスコンポシステムキッチン CKN型

- ご使用前に、必ずこの「取り扱い説明書」をお読みの上、正しくお使いください。

も く じ

| | |
|-----------------|----------|
| 1. 安全上のご注意 |P1 |
| 2. 各部のなまえ |P4 |
| 3. 使用方法とご注意 |P4 |
| 4. お手入れ方法 |P8 |
| 5. こんな時には |P10 |
| 6. アフターサービスについて |P11 |

1.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、必ずお守りください。
- お読みになった後は、必要な時にいつでも読めるように施工説明書といっしょに大切に保管してください。
- 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。



警告

この表示欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



注意

この表示欄は「傷害または財産への損害が発生する可能性が想定される」内容です。

- お守りいただきたい内容の種類を、次の絵表示で区分し説明しています。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。



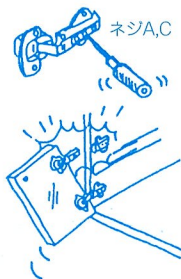
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 注意

- 扉が傾いたり、ガタついている時は蝶番のネジ（調整方法は10,11ページ参照）をし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。



- 扉や取手、引出しにぶら下がったり乗ったりしないでください。又、扉を大きく開けすぎないでください。



扉や取手、引出しが、はずれてケガをする恐れがあります。



- 熱湯や、天ぷら油を直接排水口に流さないでください。



排水装置が変形したり、排水パイプに穴があいて、水もれの原因になります。



- 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。

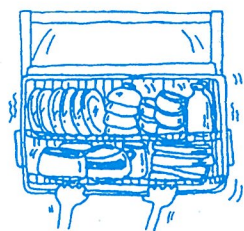


加熱機器周辺の表面の温度が高くなっているため、ヤケドの恐れがあります。



- パワーラック式中吊戸棚に最大積載荷重以上のものを載せたり、壊れやすいものや不安定なものを載せないでください。又は、急激な出し入れはしないでください。

（昇降棚の最大積載荷重は下記の通りです。）

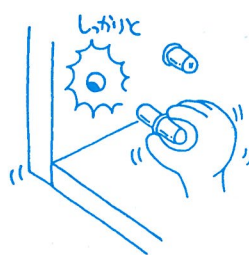


昇降棚に載っているものが落ちて、ケガをする恐れや、昇降棚の故障の原因になります。

最大積載荷重
間口90cm 12kg
間口75cm 12kg



- 棚板の位置を替える時は、棚板をはずし、棚ダボをお好みの位置に移動してください。棚ダボは、隙間のないように根元までしっかり差し込んでください。



棚ダボがはずれて、食器などが落下してケガをする恐れがあります。



⚠ 注意

- 棚板やキャビネット（吊戸棚）に、最大積載荷重以上のものを載せたり、重たいものを1か所に集中して載せたりしないでください。
（棚板1枚あたりの最大積載荷重は20kgです。）
（棚板3段、底板1段、計4段の製品の場合、吊戸棚全体の最大積載荷重は80kgです。）



棚板に載っているものが落ちて、ケガをする恐れや、棚板や吊戸棚本体が変形する恐れがあります。

- ◎カレー皿（直径20cm）……約0.4kg
- ◎皿（直径19cm）……約0.4kg
- ◎どんぶり（直径18cm）……約0.5kg
- ◎フライパン（直径27cm）……約1.0kg

- 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。

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



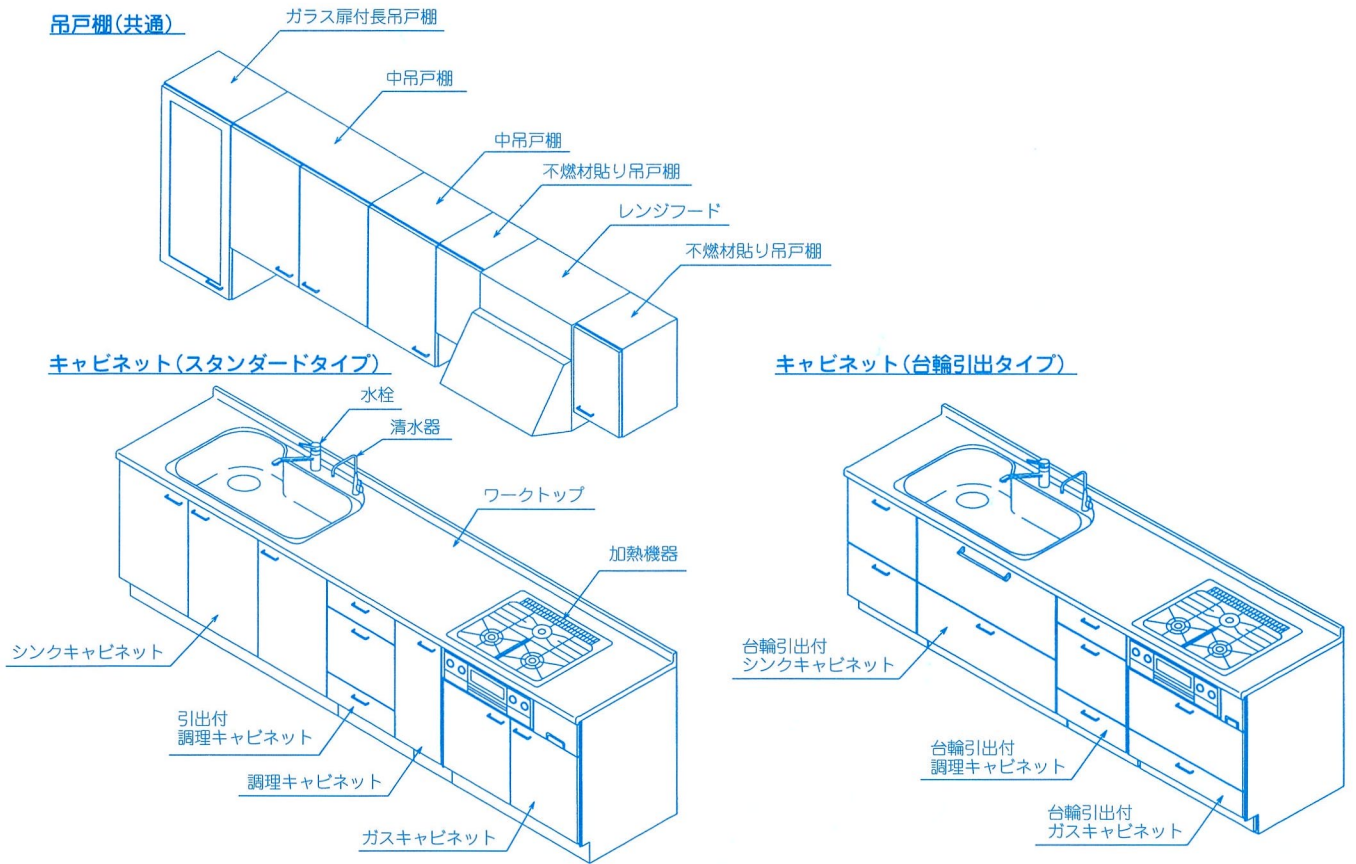
使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になることがあります。

- アルカリイオン整水器を使用した後は、シンク内を水道水で洗い流してください。



アルカリイオン水生成時に同時に生成される酸性水により、シンクがサビる恐れがあります。

2.各部のなまえ



3.使用方法とご注意

1.ワークトップ

■ ステンレストップ・シンク

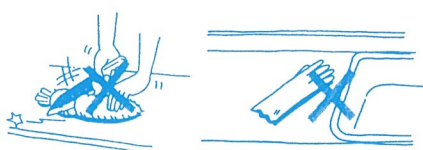
ステンレスは、サビにくい性質をもっておりますが、使用条件や環境によっては汚れることも、サビることもあります。下記の点にご注意の上ご使用ください。



- ❗ 油、煮こぼれ、調味料などの汚れは、洗い流してください。
(サビの原因になります。)
- ❗ 新築、増改築又は付近で水道工事をした場合、しばらくの間、水道水の中に鉄粉が混入していることがありますので、蛇口にフィルター又はガーゼ等をつけて鉄粉を取り除いてください。
(放置するともらいサビの原因になります。)
- ⊘ ぬれた鉄製の包丁や空缶を放置しないでください。
(鉄のサビがステンレスに付着し、もらいサビの原因となります。)
- ⊘ ステンレスの上で、銅や皿を引きずらないでください。
(表面のスリキズの原因となります。)
- ⊘ 硫黄分を含んだ温泉引湯や、海水など塩分を含んだ水を長期間使用しないでください。
(サビの原因になります。)
- ⊘ 硫酸や塩酸などの酸類は、絶対に使用しないでください。
(サビの原因になります。)
- ⊘ 塩素系漂白剤は、絶対に使用しないでください。
(サビの原因になります。)

2 人造大理石トップ

インテリア性に富んだ人造大理石トップを、いつまでも清潔により美しく保つために、下記の点にご注意の上ご注意ください。



- ❌ 高いところから硬い物や、重い物を落としたり当てたりしないでください。
(表面を痛めます。)



- ❌ 熱い鍋や火のついたタバコなど直接置かないでください。
鍋敷きなどをご利用ください。
(変色したりつやがなくなります。)



- ❗ 直接包丁やナイフを使わないで、必ずまな板をご使用ください。
(表面にキズがつきます。)



- ❌ 塩ビ系物質、ゴム製品を長期間放置したり、ヨードチンキやマニキュアの除光液を落とさないでください。
(表面が黄変します。)



- ❌ 直射日光を長時間あてないでください。
(表面が黄変することがあります。)

3 メラミン樹脂トップ

メラミン樹脂トップをいつまでも美しく保つために、下記の点にご注意の上ご注意ください。



- ❌ 熱い天ぷら鍋や加熱したものを直接乗せないでください。
鍋敷き等をご利用ください。
(変質したり、つやがなくなります。)



- ❌ 加熱機器に鍋や鉄板をかける時は、メラミン樹脂トップの方にはみ出さないでください。
(熱による変形の恐れがあります。)



- ❌ 硬いものを落としたり、重いものをひきずらないでください。
(メラミン樹脂トップを痛めることがあります。)

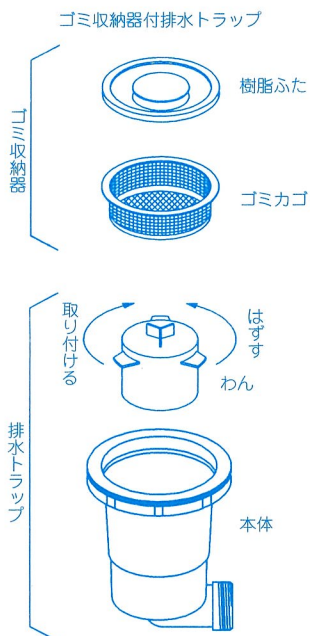
- ❗ 直接包丁やナイフを使わないで、必ずまな板をご使用ください。
(表面にキズがつきます。)



- ❌ 硫酸、塩酸、カセイソーダなどの薬品を使用しないでください。
(変質、黄変する恐れがあります。)

4 ゴミ収納器付排水トラップ

調理クズと水を分離し、下水管の臭気を防止する装置です。
この装置には樹脂を使用しております。



⊘ 天ぷら油等の「熱い油」を流さないでください。又熱湯を流しっぱなしにしないでください。

(この装置の部品や後に続く排水パイプなどを痛めます。)

(1) ゴミ収納器の使い方

- ①調理クズは水といっしょに流し、クズはかごを取り出して捨ててください。
- ②かごは時々、中性洗剤で洗ってください。

! 洗剤は注意表示に従って正しく使ってください。
又、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。)

(2) 排水トラップ

- ①わんと本体のパイプで封水し、臭気を止めます。わんは左図に示す方向に回してはずします。
- ②わんは必ず取付けてお使いください。

! トラップの中が凍ってしまう場合は、わんを取りはずしておいてください。

⊘ 水を溜める時は、水位に注意して絶対にあふれさせないでください。

2. キャビネット

1 キャビネット本体

使用条件や環境によっては汚れることも、サビ（ステンレス等）ることもあります。下記の点にご注意の上ご使用ください。

⊘ 油・調味料・食品の汚れは放置せず、早めにお手入れしてください。

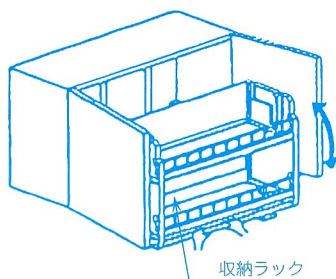
! キャビネット内に、硫酸・塩酸などの酸類や塩素系漂白剤を収納する場合は、蒸発や昇華しないように容器を完全に密閉してください。
(シンクのサビ、亀裂の原因になります。)

2 パワーラック式中吊戸棚

収納ラックを引出すことで吊戸棚の高いところにあるものを簡単に取り出せます。

(収納ラックの出し入れ方法)

昇降ハンドルを両手でしっかり握って収納ラックを出し入れしてください。



⊘ 最大積載荷重は製品毎に異なります。各製品に表示してある積載荷重以上載せないでください。

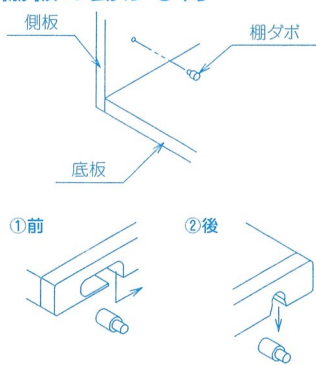
(故障の原因やケガをする恐れがあります。)

⊘ ビンなどの不安定なもの、包丁などの危険なもの、ぬれたものなどは収納しないでください。

(故障の原因や落下によるケガの恐れがあります。)

※ご使用に関しては、パワーラック式中吊戸棚本体に付属の取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

3 棚板の動かし方



棚板を動かす時は棚板をはずし、棚ダボをお好みの位置に合わせて移動してください。樹脂製棚板の場合は下記要領にて設置してください。(樹脂製棚板は前と後ろが決まっていますので、切込みの形を見て確認してください。)

- ①棚板の前側は図のように矢印方向に移動します。
- ②棚板の後側は図のように矢印方向に手ごたえがあるまで押し込みます。

! 棚ダボは側板と隙間のないように、奥までしっかりと差し込んでください。

(棚ダボを奥まで差し込まないと、棚板がはずれて物が落下してケガをする恐れがあります。)

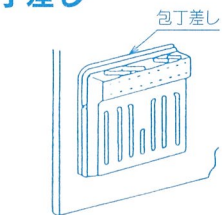
4 扉

! 扉は隣のキャビネットや壁などに当たらないように気をつけて、開閉してください。

(扉や取手にキズがつきます。)

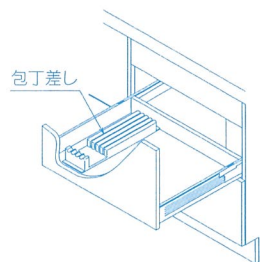
! 扉にセロテープやガムテープ・シール等を貼らないでください。
(粘着剤で表面がおかされる恐れがあります。)

5 包丁差し



ご家庭で使用される包丁を4本まで収納することができます。刃渡り20cmまでカバーします。きちんと刃先から入れ、中に収まったか確認してください。

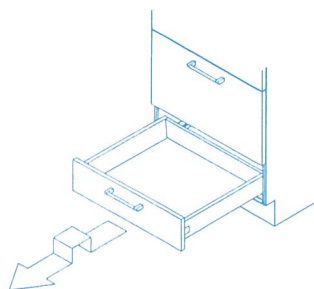
! 包丁差しより下に刃先が出る場合は、十分注意してください。
(体にふれてケガをする恐れがあります。)



ご家庭で使用される包丁を4本まで収納することができます。刃渡り25cmまでカバーします。包丁差し裏面に貼ってある両面テープで引出し内部に固定して使用します。

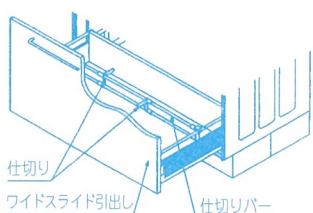
! 包丁を収納する時に、包丁差しにしっかりと収まったか確認してください。
(包丁の刃を傷つける恐れがあります。)

6 引出し

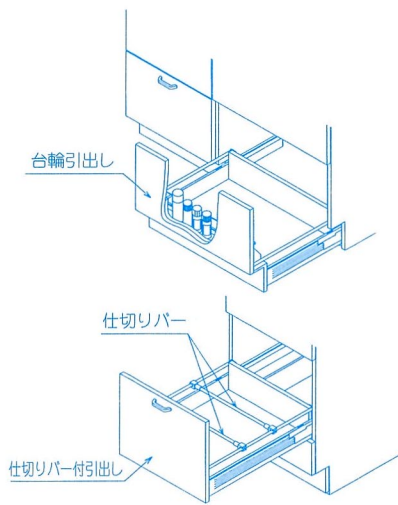


上段・中段・下段の引出しをはずす時は、引出しを止まるまで引き出して、少し手前を持ち上げて取り出してください。

! 引出しを取りはずす時は、収納物を全て出してください。
(収納物が落下してケガをする恐れがあります。)



間口いっぱい引き出せるワイドな引出しです。鍋やフライパン等火周りで使う調理用具を十分に収納できます。引出し内部の仕切りバーおよび仕切りは、使いやすい位置に動かすことができます。



台輪引出し(全開できる引出しで奥の物が簡単に取り出し出来ます。)
キャビネット下段の引出し内部には、小物を置くことが出来る棚がついて
います。調味料やレードル等を置くことが出来ます。

仕切りバー付(調理キャビネット)
中段引出し内部の仕切りバーは使いやすい位置に動かすことが出来
ます。

- ❗ 引出しを開け閉めする時はゆっくりと行なってください。
(収納物が倒れたり、キズがつく恐れがあります。)
- ❗ 台輪引出しを開けるときは、足元に注意して行ってください。
(台輪引出しが足にあたり、ケガをする恐れがあります。)
- ⊘ 取っ手や引出し本体に乗ったりしないでください。
(故障の原因や、ケガをする恐れがあります。)
- ⊘ 最大積載荷重は15kgです。絶対に最大積載荷重以上載せないでくだ
さい。
(台輪引出し本体が床にこする恐れがあります。また、故障の原因や、
ケガをする恐れがあります。)

4.お手入れ方法

1.ワークトップ

- ⊘ シンナー、トイレ・タイル用洗浄剤、排水パイプ用洗浄剤、硫酸、塩
酸などは使用しないでください。
(変質、変色することがあります。)

■ ステンレストップ・シンク

- 日常のお手入れ
 - ・ 台所用中性洗剤をスポンジにつけ、研磨目にそって汚れを落とす
てください。
 - ・ 洗剤を洗い流し、乾いた布でしっかりと水気を拭き取ってくだ
さい。
- くもり、黒ずみが出た時
 - ・ クリームクレンザーをスポンジにつけ、研磨目にそって汚れを落
してください。
 - ・ クリームクレンザーを洗い流し、乾いた布でしっかりと水気を拭
き取ってください。
- サビが出た時
 - ・ 早い時期にサビを除去すれば、もとの状態にもどります。放置す
るとサビがひどくなります。
 - ・ クリームクレンザーをスポンジにつけ、研磨目にそってサビをこ
すり落としてください。サビを洗い流し、乾いた布でしっかりと水
気を拭き取ってください。表面がエンボス(凹凸)仕上げやスポンジ
のとどかない凹み部分はハブラシを使います。

○サビが落ちない時やスリキズを落として一様な研磨面にしたい時（表面がエンボス仕上げの場合は行えません）

- ・スコッチブライトあるいは、ナイロンタワシにクレンザーをつけ、研磨目にそって磨きます。磨いた後はサビとクレンザーを洗い流し、乾いた布でしっかりと水気を拭き取ってください。
- ・研磨した部分がもとの研磨面と異なってしまう場合があります。全面を軽く磨くと同じような研磨面となります。
- ・サビは完全に落としてください。少しでも残すと、すぐにまたサビが出ます。

★ステンレスのサビについて

- ・ステンレスがサビにくいのは、表面に不動態皮膜と呼ばれる、非常に薄い皮膜がサビを防ぐ働きをするからです。この皮膜はステンレスを家庭で研磨した場合でも自然に作られます。
- ・ステンレスをサビさせないためには、不動態皮膜をこわしたり、皮膜の再生を妨げるような状態にしないことが重要です。
- ・要するに皮膜をこわす塩素や酸を使わないこと、皮膜の再生を妨げる鉄分やよごれを放置しないでこまめに清掃することです。

2 人造大理石トップ

○日常のお手入れ

- ・スポンジ又は布に中性洗剤をつけて軽くこすって拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

○汚れの落ちにくい場合

- ・台所用のクリームクレンザーで汚れを落としてください。この時、金属製タワシは使用しないでください。

○表面に傷がついた時

- ・細かいサンドペーパー（400番程度）で修復してください。傷が深い時は、粗いサンドペーパー（240番程度）で磨いた後、細かいサンドペーパー（400番程度）で磨き、更にナイロンタワシで軽く弧を描くように磨いてください。光沢が均一でなくなった時は、スポンジに台所用のクリームクレンザーをつけて全体に磨いてください。

3 メラミン樹脂トップ

○日常のお手入れ

- ・スポンジまたは布につけて拭き、その後、乾いた布で拭いてください。

○汚れの落ちにくい場合

- ・スポンジまたは布に中性洗剤をつけて軽くこすって拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

2.キャビネット本体

1 キャビネット・扉

キャビネットや扉の汚れは中性洗剤を布につけ拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

2 スライド蝶番

扉の蝶番は、時々ミシン油を注入すると開閉が滑らかになります。

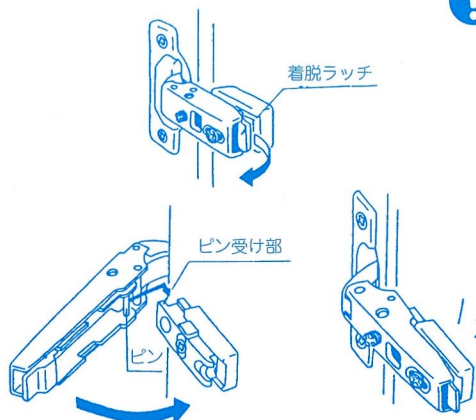
3 引出し

汚れは中性洗剤を布につけ拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

5.こんな時には・・・？

- 1 排水時間がかかる。**……………(1)ゴミ収納器のかごが詰まっていないか確かめてください。
 (2)トラップを取外して、詰まっている物を取り除いてください。
- 2 吐水量が少ない。**……………(1)止水栓の水量調節弁が締め過ぎているか、ドライバー等で調整してください。
 (2)給水・給湯の圧力を再確認してください。
- 3 扉を取外したい。**……………お客様に直接扉を取外していただく必要はありませんが、やむをえぬ事情などで外される場合、下記の要領で十分注意して行ってください。

! 扉を取外す時は必ず扉を保持して行ってください。
 扉が落下してケガをする恐れがあります。



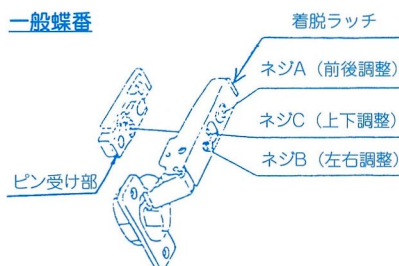
(1) 扉の取外し方法

- ①蝶番の後部にある着脱ラッチを押し上げると簡単に外れます。
- ②取外しの際、必ず扉を保持して行い、扉やキャビネットを傷つけないように外してください。

(2) 扉の取付け方法

- ①蝶番（本体）内側にあるピンと座側のピン受け部に確実に噛み合わせ、蝶番後部をカチッと音がするまで押し、固定してください。
- ②ピンとピン受け部がしっかり噛み合っていないと、扉が脱落しますので気をつけてください。

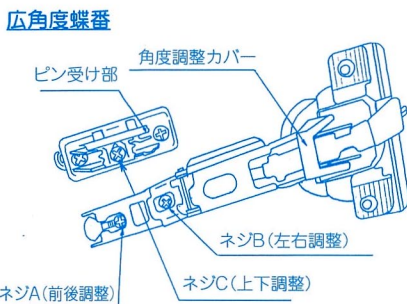
- 4 扉が揃っていない。**……………扉は左右、前後のズレがないように取付けています。お客様に直接調整していただく必要はありませんが、使用中扉のガタツキや微調整が必要な場合、下記の要領で十分注意して行ってください。



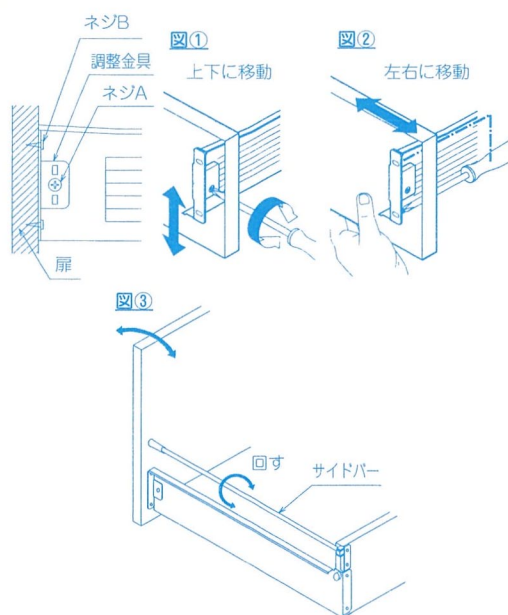
(1) 蝶番の調整方法

- ①扉を前後に調整：ネジAをゆるめて調整してください。
- ②扉を左右に調整：ネジBを回して調整してください。
- ③扉を上下に調整：ネジCをゆるめて調整してください。

! ネジA・ネジCは、調整後、必ずネジを締め直してください。
 また、上記A・B・C以外のネジは絶対触らないでください。
 ネジがゆるむと、扉が落下してケガをする恐れがあります。



! 広角度蝶番についている樹脂カバーは絶対にはずさないでください。
 樹脂カバーは角度調整のための部品です。樹脂カバーをはずしたまま扉を開くと、隣接するガス機器のツマミに引手が当り、ガス機器が誤動作する恐れがあります。
 (樹脂カバー付きの広角度蝶番は隅調理キャビネット隅吊戸棚に使用されています。)

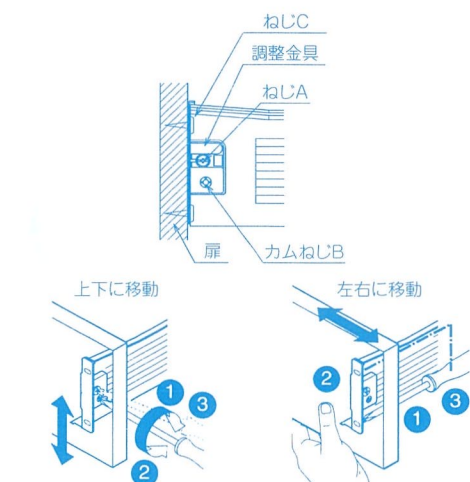


(2) 上段と中段引出し扉の調整方法

- ①扉を上下に調整する場合 (図①)
左右側板の調整金具ネジAをゆるめ、扉の上下方向の位置を合せてから、ネジを締めます。
- ②扉を左右に調整する場合 (図②)
左右側板の調整金具と扉を取付けているネジBをゆるめ、扉の左右方向の位置を合せてから、ネジを締めます。
- ③扉の前後の傾きを調整する場合 (図③)
左右のサイドバーをまわすことで、傾きを調整します。

(3) 下段引出し扉の調整方法

- ①扉を上下に調整する場合、①調整金具のねじAをゆるめます。②扉を上にした場合はカムねじBを右に回します。扉を下にした場合はカムねじBを左に回します。③位置が決まったら、ねじAを締めます。
- ②扉を左右に調整する場合、①調整金具と扉を取付けているねじCを緩めます。②扉を左右に動かして調整してください。③位置が決まったら、ねじCを締めます。



5 水漏れがする。……………給・排水器具の各締め付け部にゆるみがないか確かめてください。

6.アフターサービスについて

ご使用中に故障やご不審な点がございましたら、お求めの販売店、工事店または最寄りのナスステンレス(株)支店、営業所にお問い合わせください。

その際、キャビネット内部の左側上部に下図のような検査証が貼り付けてありますので、機種名とロット番号をお知らせ下さい。

| |
|--|
| 検 査 証 |
| 機 種 名 |
| _____ |
| ロ ッ ト 番 号 |
| _____ |
| ナスステンレス株式会社 |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; display: inline-block;">検査印</div> |

MEMO