

スズランキッチン 取扱説明書

〈システムキッチン〉〈コンパクトキッチン〉

もくじ

1. キッチン各部の名称	2
2. 安全上のご注意	3
3. 特にご注意いただきたいこと	4
4. ワークトップ、シンクまわり	5
使用上のご注意／ご使用方法／お手入れの仕方	
5. フロアーユニット、ウォールユニット	7
使用上のご注意／ご使用方法／お手入れの仕方	
6. 流し台、調理台、コンロ台、吊戸棚	8
使用上のご注意／ご使用方法／お手入れの仕方	
7. ウォールユニット、ワークユニット	11
使用上のご注意	
8. 故障・修理	11
9. 保証書	12

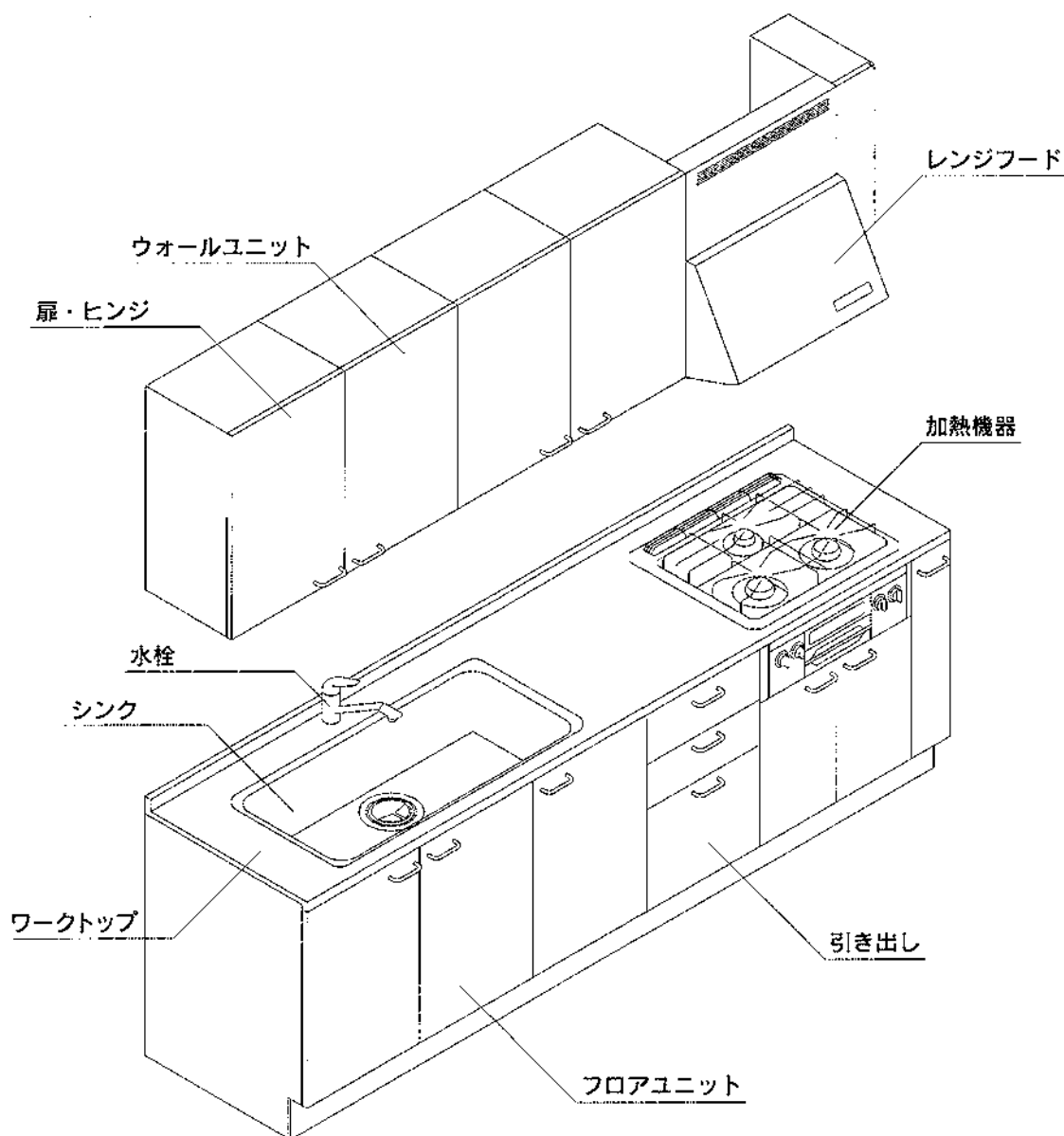
このたびはスズランキッチンをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みになり、正しく安全にご使用ください。
この取扱説明書は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

SUZURAN KITCHEN
スズランキッチン

1. キッチン各部の名称

この取扱説明書では、使用上支障のない範囲で略図を使用して説明しています。
そのため、実際の商品とは一部異なる場合もあります。ご不明な点は、お買い上げいただいた販売店か、当社(裏表紙に記載)までお問い合わせください。

キッチンのレイアウト例



2. 安全上のご注意

<<安全にお使いいただくために、必ずお守りください>>

■ご使用前に、この「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。

■注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告

取り扱いを誤った場合に、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

注意

取り扱いを誤った場合に、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが想定される内容を示しています。

警告

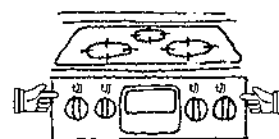
●電源コンセントの表示容量を超える電気器具は絶対に使わないでください。

発熱によって、火災の原因になることがあります。



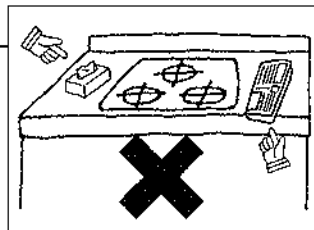
●調理機器の使用後やお出かけの際は、必ずスイッチ等が切られていることを確認してください。

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。



●調理機器の上や周囲に、可燃物を絶対に置かないでください。

スイッチの切り忘れなどで着火し、火災の原因になることがあります。

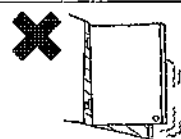


3. 特にご注意いただきたいこと

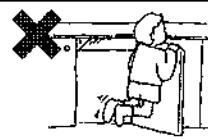
＜＜安全にお使いいただくために、必ずお守りください＞＞

⚠ 注 意

- 扉が傾いたり、ガタついているときは、蝶番の木ネジを締め直してください。扉が落ちてケガをする恐れがあります。蝶番の直し方は7ページをご覧ください。扉がガタつくと、蝶番の寿命が著しく縮まります。



- 扉や取っ手にぶらさがったり、扉を大きく開けすぎないでください。扉や取っ手がはずれて、ケガをする恐れがあります。



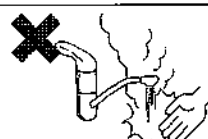
- 熱湯や天ぷら油を直接排水口に流さないでください。排水金具の変形や水漏れの原因になり、ヤケドの恐れもあります。



- 調理器の使用後、使用直後は調理器周辺に手を触れないでください。調理器周辺の温度が高くなっているため、ヤケドの恐れがあります。



- 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。水栓および熱湯でヤケドをする恐れがあります。特に小さなお子さまにご注意ください。

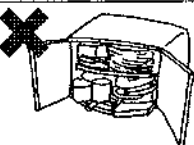


- キャビネットや棚板の最大積載荷重を守ってください。また、一ヶ所に集中しないように平均して載せてください。棚板が破損し、ケガをする恐れがあります。重いものや倒れやすいものは、下に置くように心がけてください。

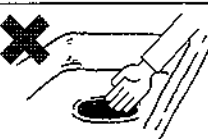
棚板 1枚につき15kg以下

引き出し(スチール製)15kg以下

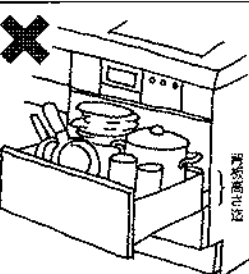
引き出し(樹脂一体成形)5kg以下



- ステンレスの小口(切り口)は危険ですので、絶対に触らないでください。指等を切る恐れがあります。作業上触れる可能性がある場合は必ず厚手の手袋を着用し、十分注意して作業を行ってください。



- コンロ下引出には、背板の高さ以上に物を入れないで下さい。ガス元栓や電源に接触して、火災や事故の原因となります。



- キッチンに組み込まれている電気製品、調理機器、レンジフード、その他機器については、それぞれの商品に添付されている取扱説明書および本体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。

- 台所で使われる洗剤、殺虫剤、防腐剤、その他薬品類は、それぞれの容器等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類が傷み、水漏れ事故や故障の原因になる恐れがあります。

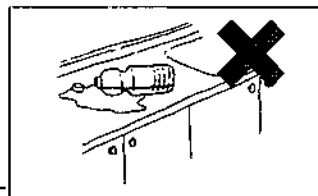
ワークトップ、シンクまわり

ワークトップ、シンク（ステンレス・人造大理石）

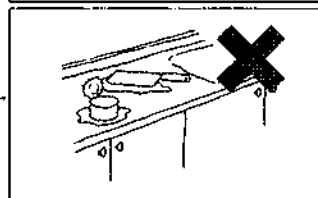
使用上のご注意

■ステンレスは「絶対にさびない金属」ではなく、「さびにくい金属」です。汚れやさびの原因を与えないよう、いつもきれいにするように心がけてください。

- 塩分（醤油、塩、調味料等）、油脂分、酸（硫酸、塩酸系剤）、漂白剤、硫黄分（温泉水）などは腐食の大きな原因となります。中性洗剤で洗い落とし、布などで水気をふき取ってください。



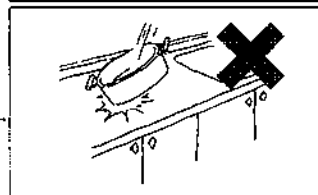
- 包丁、缶、ピンなどを濡れた状態で放置しますと、数時間で赤サビ（もらいサビ）が発生します。濡れた鉄製品を長時間放置しないでください。



- 特に新築、改修後は水道管内の鉄粉、鉄分が多いため、よく洗い流してください。

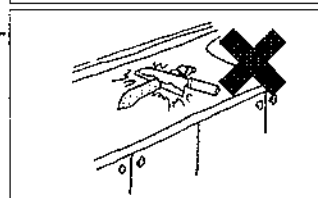
- 鍋などをひきずらないでください。破損や傷の原因となります。

- 鍋などの硬い物や重い物を落とすなど、衝撃を与えないでください。表面が傷ついたり、人造大理石が割れる原因になります。

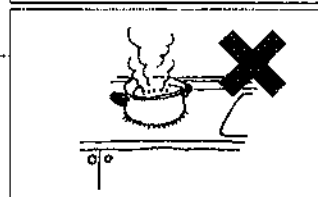


- 包丁やナイフなどの刃物をワークトップの上で直接使用しないでください。傷などの原因となります。

- 水切りプレートには高温の油や熱湯をかけないでください。変形や変質の原因となります。



- 人造大理石トップには熱い鍋等を置かないでください。必ず鍋敷きを使用してください。変色したりリッザがなくなることがあります。

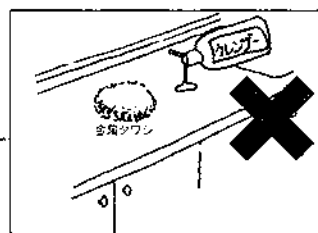


お手入れの仕方

- 汚れの落ちにくい場合やサビが付着したときは、スポンジタワシまたは布にクリームクレンザーか歯磨きを付けて、根気よくこすり落とし、水洗い後、乾いた布などで水気をふき取ってください。

- 金属タワシ、ナイロンタワシ、粉クレンザーは傷が付きますので、使用しないでください。

- 人造大理石のお手入れにシンナーやアセトンなどは絶対使用しないでください。変色・変質の原因となります。

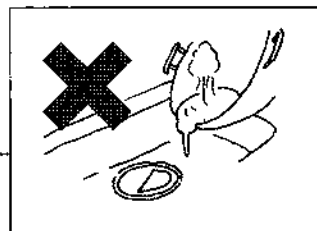


ワークトップ、シンクまわり

ゴミ収納器付排水トラップ

使用上のご注意

- ゴムふたは、キャビネットの底板や引き出し底板の上に長時間放置しないでください。底板表面が変色する原因となります。
- 熱湯や天ぷら油を直接排水口に流さないでください。排水器具の変形や、排水パイプに穴が開いて水漏れの原因となります。
- 排水トラップの構造は下水からの悪臭を防ぐようになっていますが、ゴミをため過ぎると悪臭のもとになります。また、水の流れも悪くなりますのでゴミはこまめに捨てるようにしてください。



ご使用方法

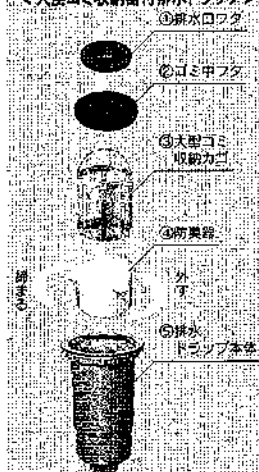
<大型ゴミ収納器付排水トラップ>

- (1) ゴミ処理及び掃除の際は①～④の順番で取り外してください。(④防臭器は「外す(左回り)」に動かすと外れます)
- (2) 使用の際は④～①の順番で取り付けてください。(④防臭器を「締まる(右回り)」に動かすと固定されます)→完全に固定されたことをご確認ください。

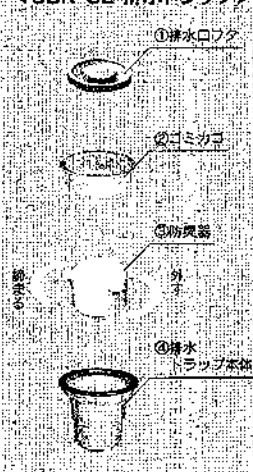
<SBK-C2 排水トラップ>

- (1) ゴミ処理及び掃除の際は①～③の順番で取り外してください。(③防臭器は「外す(左回り)」に動かすと外れます)
- (2) 使用の際は③～①の順番で取り付けてください。(③防臭器を「締まる(右回り)」に動かすと固定されます)→完全に固定されたことをご確認ください。

<大型ゴミ収納器付排水トラップ>

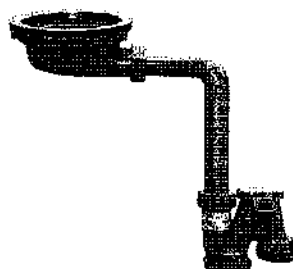


<SBK-C2 排水トラップ>



<KITトラップ>

- (1) ゴミ処理及び掃除の際は①、②を順番に取り外してください。
- (2) 使用の際は②、①の順で取り付けてください。→完全に固定されたことをご確認ください。



お手入れの仕方

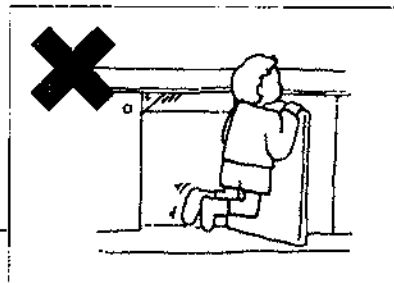
- 排水の流れが悪くなったなら、ワンを取り外して掃除してください。それでも改善されない場合は、排水パイプ用の薬剤を使用してください。薬剤の使用にあたっては、薬剤の使用説明書等をよく読んでお使いください。
- 寒冷地でトラップ内の水が凍ってしまう場合には、ワンを取り外して使用してください。
- 排水トラップ本体、ゴミ収納器、ゴムふたは週に1回以上、中性洗剤で汚れを落としてください。

フロアーユニット・ウォールユニット

扉

使用上のご注意

- 扉や引き出しに乗ったり、ぶら下がったりしないでください。蝶番やレールが破損し、扉や引き出しが落下してケガをする恐れがあります。特にお子さまにご注意ください。
- 扉やキャビネットに水滴が付着したままになっていると、木部の腐食や変形、塗装の変色やはがれなどの原因となります。早めに乾いた布でふき取ってください。



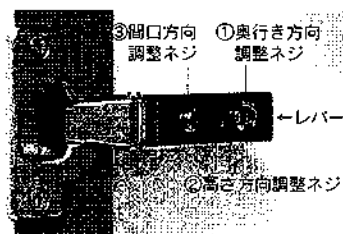
ご使用方法

●扉の調整方法(クリップヒンジの場合)

1. 扉の取り外し、取り付け方法(図)

レバーに指をかけ手前に引きおこすとはずれます。取り外す際は扉が落下しないようしっかり持ってはずしてください。取付ける際は手前からかけて、レバー部分を座金に押し込んでください。完全に取付けられると「カチッ」と音がします。

クリップヒンジ



2. 扉の建付け調整方法(図)

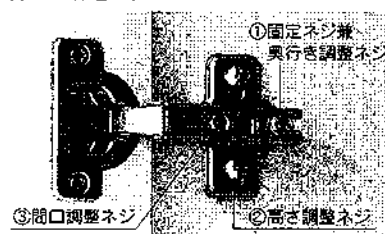
- a. 奥行き方向の扉の浮きがある場合は奥行き方向調整ネジ①をゆるめてスライドさせ、しっかりネジを締め付けてください(出た分だけ対角線の角が引っ込みます)。
 - b. 上下方向のズレが大きい場合は高さ方向調整ネジ②を上下の蝶番(扉1枚分)とも、ゆるめてスライドさせてください。
終わりましたらしっかりネジを締め付けてください。
最後に開口方向調整ネジ③にて微調整をしてください。
3. 調整後も木材の伸縮等で建付けのズレが生じますので、その都度、調整してください。

●扉の調整方法(モジュールヒンジの場合)

1. 扉の取り外し、取り付け方法(図)

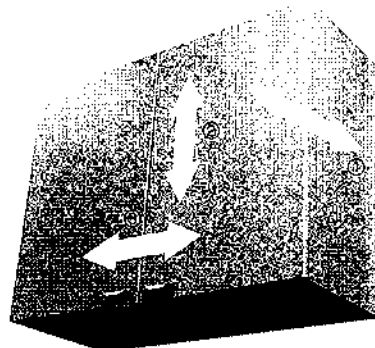
固定ネジ兼奥行き調整ネジ①を緩めてください。取り外す際は扉が落下しないよう、しっかり持ってはずしてください。

モジュールヒンジ



2. 扉の建付け調整方法(図)

- a. 奥行き方向の扉の浮きがある場合は奥行き方向調整ネジ①をゆるめてスライドさせ、しっかりネジを締め付けてください(出た分だけ対角線の角が引っ込みます)。
 - b. 上下方向のズレが大きい場合は高さ方向調整ネジ②を上下の蝶番(扉1枚分)とも、ゆるめてスライドさせてください。
終わりましたらしっかりネジを締め付けてください。
最後に開口方向調整ネジ③にて微調整をしてください。
3. 調整後も木材の伸縮等で建付けのズレが生じますので、その都度、調整してください。



流し台、調理台、コンロ台、吊戸棚

お手入れの仕方

- 汚れは、中性洗剤をふくませ布またはスポンジでふき取り、水ぶきで洗剤をとり、乾いた布でふき上げてください。シンナーなどの溶剤は使用しないでください。変色、変質の原因となります。

引き出し

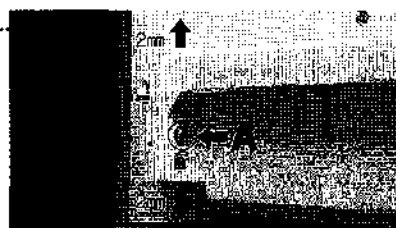
使用上のご注意

- 引き出しをはずすときは、収納物を出してからはずしてください。
予想以上に重く、落下してケガをする恐れがあります。
- 引き出しを開けた状態で、手前側に無理な力をかけないでください。
引き出しが破損する原因となります。
- 引き出しには絶対乗らないでください。
落下しケガをする危険があります。

ご使用方法

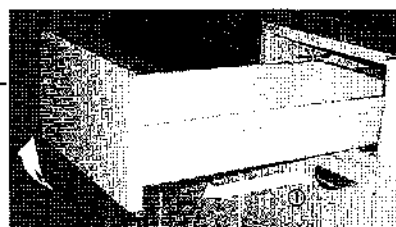
●引き出し扉の調整方法(樹脂製一体引出)

1. 引き出しをはずしてください。(引き出しの外し方参照)
2. **A**のネジを軽く左に回してゆるめます(左右共)。ネジをはずしてしまわないよう注意してください。
3. 前板を上下に調整します(調整量 $\pm 2\text{mm}$)。
4. 位置が決まったら**A**のネジを右に回し、締めつけます。



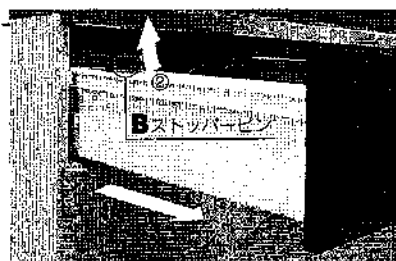
●引き出しのはずし方(樹脂製一体引出)

- ①. 引き出しを止まるところまで引き出します。
- ②. 引き出しを上を持ち上げながら引いてください。



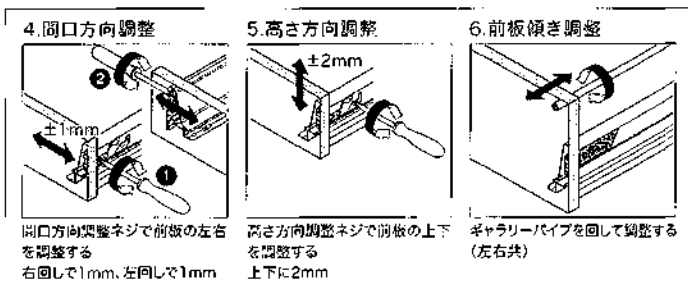
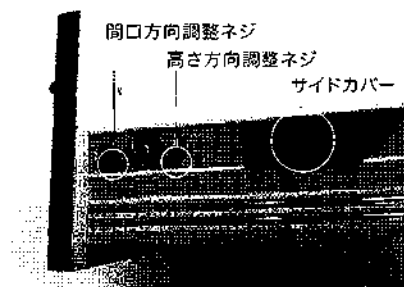
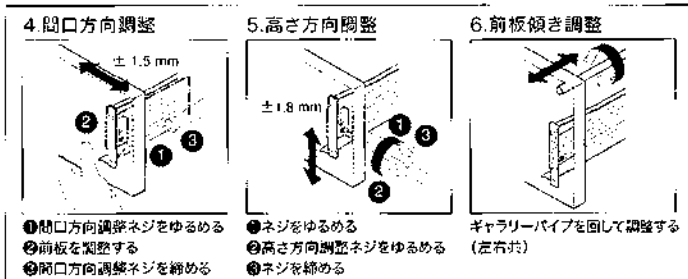
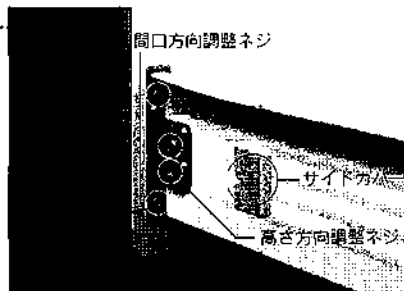
●引き出しのはずし方(調味料ラック)

- ①. 引き出しを止まるところまで引き出します。
- ②. **B**のストッパーピンを上を持ち上げながら引き出しを抜きます。



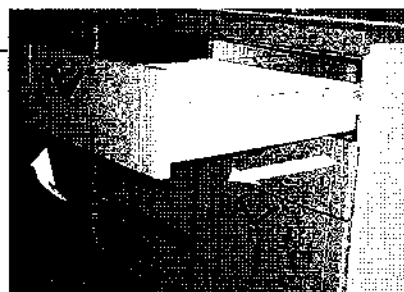
●引き出し扉の調整方法(スチール製引出) -----

- 1.引き出しをはずしてください。(引き出しの外し方参照)
- 2.底板裏に、タワミL金属のビスをゆるめる
- 3.サイドカバーをひき、はずしてください。
- 4.間口方向調整。
- 5.高さ方向調整。※ネジをはずしてしまわないよう注意してください。
- 6.傾き調整。(ギャラリーパイプ仕様扉のみ)



●引き出しのはずし方(スチール製引出) -----

- ①.引き出しを止まるところまで引き出します。
- ②.引き出しを上を持ち上げながら引いてください。

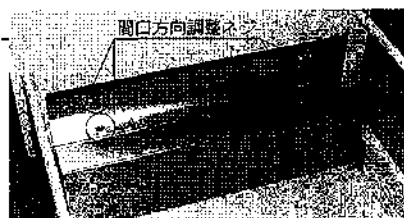


●引き出しの調整方法(台輪引出) -----

高さ方向、傾き方向の調整はスチール製引出と同じです。

①.間口方向調整

- 1.間口方向調整ネジをゆるめます(4カ所)
- 2.扉を調整しネジを締めます。



●引き出しのはずし方(台輪引出)

スチール製引出と同じです。

お手入れの仕方

- 引き出しはゴミなどがたまりやすい場所なので、ときどき取り外して掃除してください。布やスポンジに中性洗剤をつけて汚れをふき取り、水ぶきで洗剤を取った後、乾いた布でからぶきしてください。

流し台、調理台、コンロ台、吊戸棚

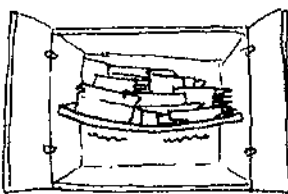
キャビネット

使用上のご注意

- 棚板の最大積載重量約15kgです。吊戸棚の最大積載重量約60kgです。
吊戸棚の最大積載重量は棚板の最大積載重量とあわせて守ってください。
また、一ヶ所に集中しないように平均して載せてください。棚板が破損し、
ケガをする恐れがあります。重いものや倒れやすいものは、下に置くように
心がけてください。
- 棚板 1枚につき15kg以下
引き出し(スチール製) 15kg以下
引き出し(樹脂一体成形) 5kg以下
- キャビネット内は湿気が多く、カビや変色の原因となりますので、ときどき
手入れをし、換気をしてください。

▼重量の目安

皿	直径35cm	約1.0kg
皿	直径25cm	約0.5kg
皿	直径16cm	約0.2kg
フライパン	直径25cm	約1.0kg



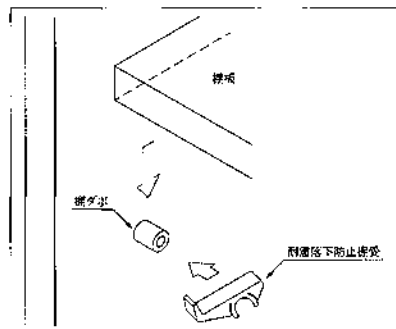
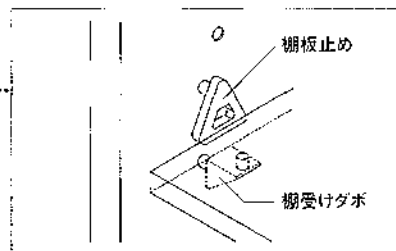
棚板

使用上のご注意

- キャビネットの取付穴に棚受ダボを根元迄しっかり入れてください。棚板をしっかりと棚受ダボに載せてください。
収納物や棚板が落下する危険があります。

ご使用方法

- 棚板の取付方法(棚板止め併用棚受ダボ)
- ①棚受ダボを取付穴にしっかり入れてください。
- ②棚板を載せて棚受ダボのピンが棚受裏側の固定穴にしっかり入っているのを確認してください。
- ③棚板止めを取付穴にしっかり入れてください。(棚板のはね上げ防止のため)
- 棚板の取りはずし方法(棚板止め併用棚受ダボ)
取付方法と逆の手順で取りはずしてください。



本製品のホルムアルデヒド発散区分

表示内容		製造番号又は年月日	キャビネット本体に貼付の検査証によりご確認ください。
商品名	キッチンセット		
製造企業名	株式会社 山口	ホルムアルデヒド発散区分分明記	P B F☆☆☆☆
ホルムアルデヒド発散区分	内装仕上部分及び下地部分ともF☆☆☆☆		M D F F☆☆☆☆ 含 板 F☆☆☆☆ 接着剤 F☆☆☆☆
表示ルール	「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。	本表示に拠るお問い合わせ先	H P http://www.higuchinet.co.jp TEL 011-811-2156

お手入れの仕方

- 汚れは、中性洗剤をふくませ布またはスポンジでふき取り、水ぶきで洗剤をとり、乾いた布でふき上げてください。
シンナーなどの溶剤は使用しないでください。変色、変質の原因となります。
- キャビネット底板ステンレス貼りタイプは、ワークトップなどと同様のお手入れ方法を守ってください。

ウォールユニット、ワークユニット

包丁差し

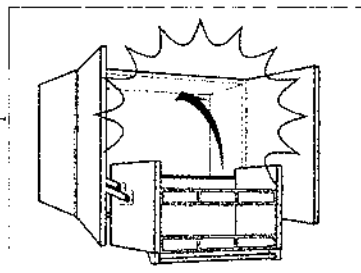
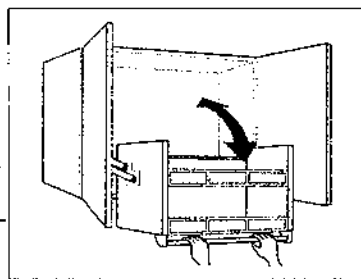
使用上のご注意

- 包丁差しに包丁を納めるときは、しっかりと中に収まったかどうか、よく確認してください。刃先から入れ、出すときもまっすぐに引き出してください。包丁を落とすと、ケガをする恐れがあります。
- 刃の長い包丁は、包丁差しより下に刃先が出る場合がありますので、十分注意してください。
- システムキッチンRCPタイプは包丁トレーが同梱してあります。説明書にしたがって設置してください。

昇降式ラック付吊戸棚(オプション)

使用上のご注意

- ラックを引き出す場合、持ち手の中央付近をつかんでください。ガイドバーを持って引き出すと、ガイドバーがはずれたり曲がったりする恐れがあります。
- ラックをキャビネット内に入れるときは、持ち手を手のひらで押してください。底を持つと、指をはさむ恐れがあります。
- ラックが降りてくる範囲には、背の高い物や突起物を置かないでください。ラックとぶつかり、破損する恐れがあります。
- ラックを引き出すときは、静かに引き出してください。勢いよく引き出すと、収納物が落下したり、機構部分が破損する恐れがあります。



故障・修理

ワークトップ・シンクまわり

- 傷がついた
ステンレストップや人造大理石、扉などに付いた傷や変色には、修理できるものもあります。早めにお買いあげいただいた販売店が当社までご相談ください。
- 水が流れにくくなった
排水の流れが悪くなったときは、排水トラップ内のワンをはずして掃除してください。
→6ページをご参照ください。
- 水栓レバーが重くなった
長期間使用していると、水垢などによってグリースが消耗し、レバーの操作が重くなることがあります。お買いあげいただいた販売店が当社まで点検・修理の依頼をしてください。

ウォールユニット、ワークユニット

- 扉がガタつく
ヒンジがゆるんでいることがあります。ゆるんでいたら締め直してください。
→7ページをご参照ください。
- 扉がはずれた
スライドヒンジですので、簡単に取り付けられます。
→7ページをご参照ください。
- 取っ手がゆるんだ
プラスドライバーでネジを締め直してください。

保証書

システムキッチン・コンパクトキッチン

本書は、お客様の正常なご使用状態において万一故障した場合に、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。

- 1.保証期間 お渡し日から……………1年間
- 2.お買いあげの日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- 3.離島及び、離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 4.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - イ.使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷
 - ロ.お買い上げ後の取り付け場所の移動、落下等による故障及び損傷
 - ハ.火災、地震、水害、落雷、その他天災地変による故障及び損傷
 - ニ.天井、壁、床の水平及び矩で(かねて:直角)の狂いに伴う扉の建て付けのズレ
 - ホ.ステンレスワークトップのもらいサビによる腐食
- 5.電気製品等、保証書があるものは各保証書に従ってください。
- 6.本書は日本国内においてのみ有効です。



株式会社

樋口

〒003-0803 札幌市白石区菊水3条4丁目2 樋口ビル2F
TEL (011) 811-2156 (代) FAX (011) 831-4165
E-mail eigyou-suzuran@higuchinet.co.jp

品 名	品 番	
お客様	お芳名	様 Tel ()
	ご住所	
販売店	店名	Tel ()
	住所	
お買い上げ日	平成	年 月 日