

4 お手入れ方法とお願い

シンクトップとシンクのお手入れ方法

- シンクトップ、シンクのお手入れは、布またはスポンジに中性洗剤をつけて汚れを落としてください。
- 残った洗剤を固く絞った布で拭き取ってください。
- ひどい汚れや落ちにくい汚れは台所用クリームクレンザーをつけて磨いてください。



- 排水トラップのゴミカゴやフタ(防臭器)はこまめにお湯か中性洗剤で洗ってください。

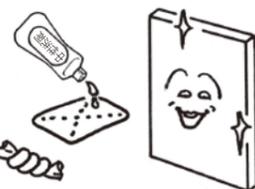


木製扉、キャビネットのお手入れ方法

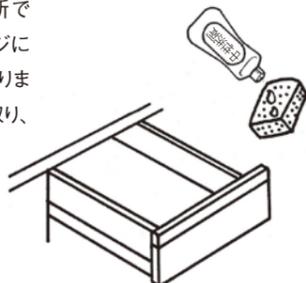
- 扉がキャビネットに水がかかった場合は、すぐに柔らかい布で拭いてください。表面をいためたり、ふくれたりすることがあります。

- キャビネットの汚れは布かスポンジに中性洗剤をつけてふきとります。洗剤は水を含んだ布で洗剤を拭き取り、乾いた布でからぶきしてください。隅にたまったゴミはブラシで取除いてください。油・調味料・食品の汚れを放置しているとサビやカビの原因になりますので早めにお手入れしてください。

- 通常のお手入れは柔らかい布でからぶきしてください。布またはスポンジに薄めた中性洗剤をつけて汚れを落としてください。次に水を含んだ布で洗剤を拭き取り、乾いた布でからぶきしてください。塗装仕上げ扉は水ぶきのままにしないで必ず乾いた布でふきあげてください。光沢がなくなったり表面をいためることがあります。



- 引出しは汚れが溜まりやすい所です。ときどき取外して布やスポンジに中性洗剤をつけて汚れをふきとります。洗剤は水を含んだ布で拭き取り、乾いた布でからぶきしてください。



お手入れ上のお願い

- **シンクトップ、シンクへの金属タワシ、漂白剤、硫酸、塩酸の使用禁止**

金属タワシ、ナイロンタワシ・粒子の荒いクレンザー類、また漂白剤や硫酸、塩酸などの酸類をシンクトップやシンクのお手入れに使用しないでください。トップ表面が傷つくおそれがあります。

- **ヌメリ取り剤の使用禁止**

市販のゴミカゴに使用するヌメリ取り剤は、塩素ガスが発生し、シンクや周辺のステンレスを錆びさせる場合がありますので使用しないでください。

- **キャビネットへの硫酸・塩酸の使用禁止**

硫酸、塩酸、アトセン、シンナー、ペイント除去液の直接使用禁止

ワンド製品 取扱い説明書

1 特に注意していただきたいこと

下記、安全上の注意をお読みの上、正しくお使いください。

- ここに示した注意事項は、お客様や第三者への危害、財産への損害を未然に防止する為のものです。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。

- 取扱説明書は、お読みになった後、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。

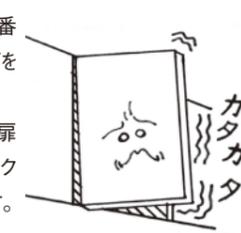
⚠ 注意 この表示を実行しない場合、傷害を負う可能性や、物質損害の発生が想定される内容を示しています。

⊘ この記号は禁止の行為を示す内容です。

! この記号は必ず実行していただきたい内容です。

⚠ 注意

- ! 扉が傾いたり、ガタついている時は、丁番のネジをしめなおす。扉が落ちて、ケガをするおそれがあります。また、耐振ラッチ付吊り戸棚の場合、扉がキャビネットに対して傾いているとロック機構が正しく作動しない場合があります。※丁番の調整方法:3ページ参照



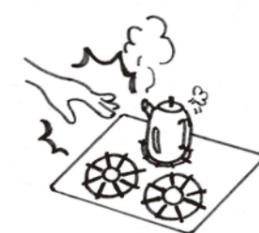
- ⊘ 扉や、取手にぶら下がったり、扉を強く開けすぎない。扉や取手がはずれて、ケガをするおそれがあります。破損原因にもなります。



- ⊘ 熱湯や、てんぷら油を直接排水口に流さない。排水部分に変形したり、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。加熱機器周辺の表面温度が高くなっているので、ヤケドをするおそれがあります。



- ! キャビネットやカウンターなどの角に頭をぶつけないよう注意する。



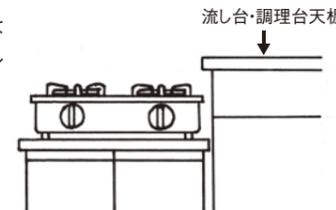
- ⊘ 扉を閉めたキャビネット内で、電気製品を使わない。電気製品が故障したり、火災のおそれがあります。



- ! 扉に水がかかったらすみやかにふきとる。長時間濡れたままにするとふくれたり、はがれるおそれがあります。



- ⊘ 流し台や調理台の天板より低いガステーブル(コンロ)を使用しない。

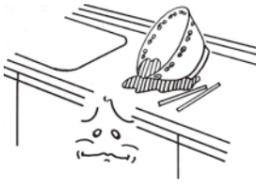


2 シンクトップ、シンクまわり

使用上のお願い

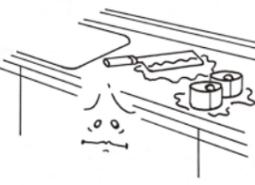
❗ 汚れはすぐに洗い流す

醤油・食酢・煮こぼれ・調味料などの汚れはすぐに洗い流してください。たまった水はふきとってください。放置すると汚れが落ちにくくなり、シンクトップやシンクの、変色やサビの原因となります。



⊘ 濡れた鉄製品を放置しない。

濡れた包丁や缶詰等は、長時間放置しないでください。シンクトップやシンクの、もらいサビの原因となります。



⊘ 金属などで直接衝撃を与えない

包丁などの刃物、ナベなどの硬くて重い物を落とすと、シンクトップやシンクの表面が傷つきます。また、ナベや大皿などを引きずると、表面に傷がつきます。



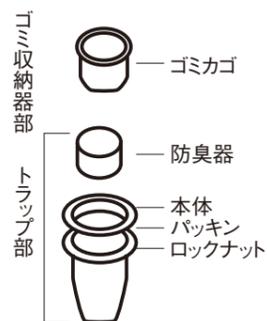
⊘ 油や熱湯を流さない

熱湯などの熱いものを直接シンクに流すと、パッキンや排水ホースの寿命を縮め、水もれの原因となります。



排水トラップのお願い

● 構造図(大)



● ゴミはこまめに捨てる

下水からの悪臭を防ぐ作りになっていますが、ゴミをためすぎるとそれが腐り悪臭のもとになります。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。



● 排水の流れが悪くなった

排水の流れが悪くなったなら防臭器を外して、掃除をしてください。それでも流れが悪い場合は、排水パイプ用の洗剤を使用してください。洗剤を使用する際は洗剤専用の説明書をよく読んでからお使いください。



● 水が凍った場合

冬季や寒冷地で、トラップ部の中にある水が凍ってしまう場合には、ゴミカゴの下の防臭器を取りはずしておいてください。

3 流し台 / 調理台 / コンロ台 / 吊戸棚

扉 使用上のお願い

⚠ 扉や引出しに乗らない

扉や引出しに乗ったり、ぶら下がったりしないでください。丁番やレールがこわれると扉や引出しが落下してケガをするおそれがあります。特に、お子さまにはご注意ください。



● 扉はやさしく開閉する

扉は軽く開閉できます。あまり強い力をいれずに開閉してください。扉は90度以上開きます。隣のキャビネットや壁などに当たらないよう気をつけてください。扉や取手に傷がつきます。

● 扉にテープを貼らない

扉にセロテープやガムテープを貼ると、粘着剤で表面が侵されます。また、剥がした後、汚れが残るおそれがありますので貼らないでください。

使用上のお願い

❗ 最大積載重量

吊戸棚の最大積載重量は20kgです。棚板やキャビネットが変形するおそれがありますのでせすぎたり一ヶ所に集中してのせないでください。

重量は吊戸棚の最大積載量とあわせて守ってください。棚板1枚の最大積載量は10kg

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



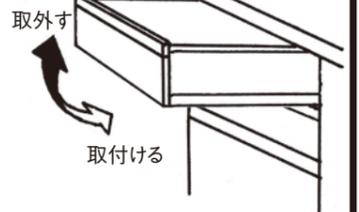
● ガスキャビネット

加熱機器によっては、機器の放熱のためキャビネット内部の温度が上昇してしまふことがあります。温度の影響を受けやすいものは収納しないようにしてください。



● 引出しのはずし方

完全に引出し、持ち上げ、そのまま引出して取り外します。取付けは取り外しの逆の操作をしてください。



● 包丁差し



包丁差しの中に収まったことを確認する

包丁差しに包丁を収めるときは、刃先から入れ、中に収まったか確認してください。落とすと指や手足にケガをするおそれがあります。出すときもまっすぐ引出してください。

大きなものを収納しない

包丁差しに収める包丁は、大きすぎると包丁差しから出てしまい指や手足にケガをするおそれがあります。

扉 調整方法(スライド丁番の場合)

● ワンタッチスライド丁番の調整方法



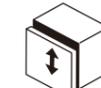
A 前後調整

前後調整ネジ Aをゆるめて前後調整した後、締め直してください。



B 左右調整

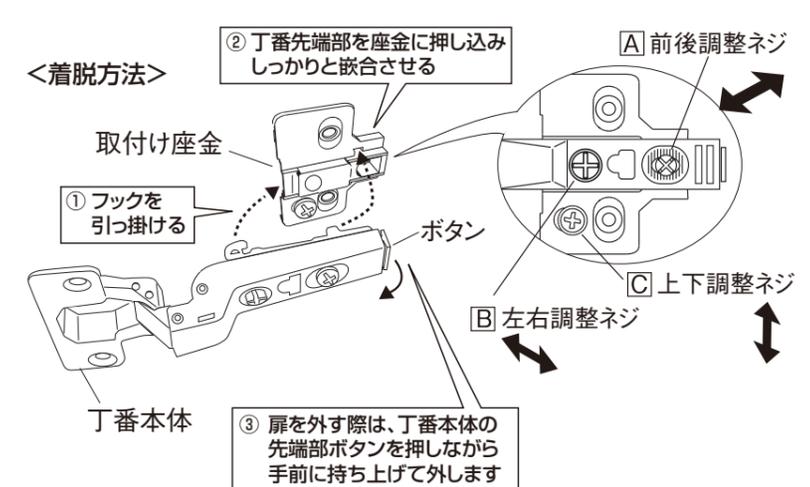
左右調整ネジ Bを回して左右調整してください。



C 上下調整

上下調整ネジ Cを回して上下調整してください。

<着脱方法>



扉を吊る際は右図①②の順に丁番本体を取付座金にしっかりと押し込み嵌合させてください。しっかり嵌合されていないと、扉が外れることがあり危険です。

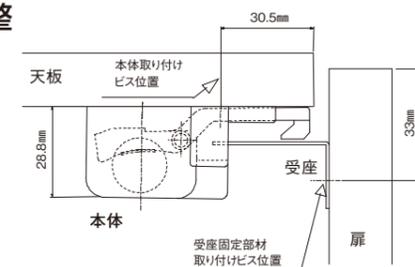
● 耐振ラッチ(ロック機構)付き吊り戸棚の扉調整

耐振ラッチ調整範囲

ラッチが正常に作動しているか右図の範囲内で扉を調整してください。



本機構は地震を感知しロックする事を期待する製品であり、地震の規模、震動特性、取付状況、使用状況によっては動作しない場合があり、動作保証を行っている製品ではありません。



耐振ラッチ付き吊り戸棚 使用上の注意

- 収納物を入れ過ぎないでください。
- ラッチをむやみに外さないでください。(扉側・本体側)