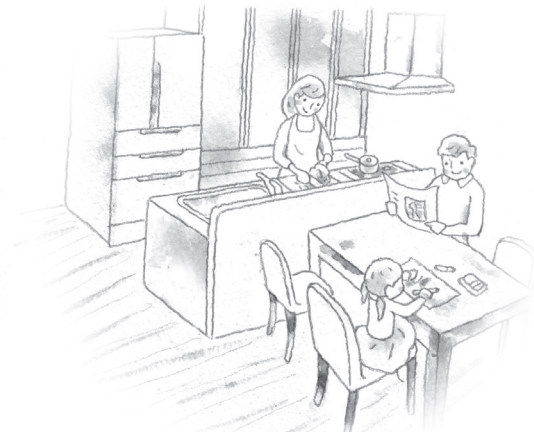


〈取扱説明書〉

この書類にはお施主様への大切なご連絡事項が記載されています。
必ずお施主様にお渡しください。

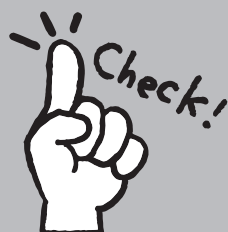
システムキッチン



このたびはウッドワンの商品をお買い求めいただき、誠にありがとうございました。
ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください）	2	排水口まわり	24
各部のなまえ	5	木製扉・木製カウンター	25
使い方		キャビネット・扉・引出し	26
収納量の目安	6	引出しの取り外しと取り付け	27
キャビネット	9	引出し扉の調整方法	28
シンク下収納	11	小引出し(ソフトクローズ)の脱着・調整	29
包丁差し	12	国内製深型食洗機・海外製食洗機のケコミ扉の脱着	29
シンク下インナー引出し	14	フル面材タイプの食洗機扉の脱着	30
シンク下オープンパネル	15	開き扉の取り外しと取り付け・調整方法	31
棚板	16	ウォールキャビネットのオープンロック機構について	32
ワークトップ・シンク	17	ガラスパーテーション（オプション）	33
カップボード用カウンター	21	家電収納庫	34
お手入れ		アフターサービスについて	36
ワークトップ・シンク	22	保証書	38



キッチン設備機器の一部商品については、
右記 URL にて**取扱説明・お手入れ動画**を
ご覧いただけます。

※動画のない設備機器については、製品付属の取扱説明書（書面）をご活用
ください。



お悩みやお手入れ方法を

LINE で簡単
お問い合わせ！



STEP1

LINEアプリがインストールされたスマートフォンなどの携帯端末から、
「友だち追加」ボタンをクリックするか、左記の「QRコード」を読み取ってください。

STEP1

【友だちを追加】画面では、「追加」をタップしてください。友だち追加が完了しましたら、
トーク画面にて、お問い合わせしてください。

- この取扱説明書は、システムキッチンをいつまでも美しく、快適にご使用いただくために、正しいお手入れのしかたと、お取り扱い方法を説明したものです。また、書かれている注意事項は安全にお使い頂く上で重要な事項です。
- 保証書(裏表紙)は必ずお引渡し日・販売店名などの記入をお確かめください。
- この取扱説明書はいつでもご覧になれる所に保管してください。
- この取扱説明書の他にお取り付けのオプション機器についても各々の取扱説明書をあわせてお読みください。
- 転居される場合は、今後も製品を安全にご使用いただくため、この取扱説明書を新しく入居される方、または取り次ぎをされる方にお渡しください。

安全上のご注意 (必ずお守り下さい)

安全に正しくお使いいただくために

製品を安全に正しくお使いいただき、お客様や他の人々への危害・財産への損害を未然に防止するために、次のような区分・表示をしています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容をよく理解して正しくお使いください。



警告

この表示の欄は「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

この表示の欄は「障害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

- お守りいただく内容の種類を、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。



警告



禁止

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でください。

発熱により、火災の原因になります。

調理機器の上や周りには、燃えるものを置かないでください。

可燃物に着火し、火災の原因となります。

ガス機器用キャビネット内部にはガス栓が設置いるため、使用する場合には、ガス栓やガス配管部に収納物を接触させないでください。また収納物が引っかかっている場合には、決して無理にキャビネット引出しや収納物を引出さないようにしてください。

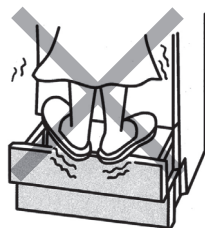
ガス栓や配管部が破損し、火災のおそれがあります。

収納物が破損するおそれがあります。

※機器の使用に際してガスの臭気を感じた場合には、すぐに機器の使用を停止し、ガスの元栓を閉め、窓開けによる換気をするるとともにご利用のガス会社までご連絡ください。

引出しの上には絶対乗らないでください。

転倒、けが、破損の原因となります。



分解禁止

分解や改造をしないでください。

破損・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

スイッチ・コンセント部には水を掛けないでください。

感電や漏電、ショートによる火災のおそれがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、スイッチやコンセントに触らないでください。

感電するおそれがあります。



必ず行う

消費電力が表示電力を超えないようにしてください。

火災の原因になります。家電機器は、それぞれの設置基準を守ってください。

※コンセント付きの商品は、それぞれ専用の取扱説明書をご確認ください。

各製品に定められている重量規定を守ってください。

落下・破損により、けがの原因となります。

(収納量の目安: P7~8参照)

組込まれる機器・器具などについては、それぞれの取扱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。



注意



接触禁止

調理機器の使用・使用直後は、調理器本体や周辺部に手をふれないでください。

調理機器周辺の表面温度が高くなっているので、やけどのおそれがあります。



禁止

キャビネット内で、熱を発する機器や蒸気の発生する機器を使わないでください。

過熱し、火災のおそれや、蒸気によって腐食、破損の原因となることがあります。

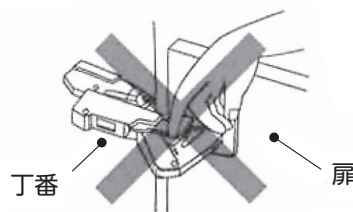
扉や、取手、引出し、タオル掛け（オプション）にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。

扉や、取手、引出し、タオル掛け（オプション）がはずれて、けがをするおそれがあります。



禁止

丁番や扉の隙間には、絶対に手や指を入れないでください。



手や指を挟んでけがをするおそれがあります。

引出しの取り扱い時、ギャラリーパイプ部分を持たないでください。

ギャラリーパイプが外れて引出しが落下し、けがをするおそれがあります。



注意



禁止

熱湯や、てんぷら油を直接排水口に流さないでください。

排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、水もれの原因になります。
熱湯の場合、冷ましてから流せない時は、水道水を出しながら流してください。

排水部品に衝撃を与えないでください。

変形・破損・水もれの原因となります。
排水部品に当たると、本体下の防臭キャップが抜け、蒸気によりキャビネット地板の腐れ、悪臭の原因となります。

ガラス部に硬い物をぶつけたり、無理な力を加えてたりしないでください。

破損して、けがをするおそれがあります。

酸性・アルカリ性の洗剤や「ヌメリ取り剤」等の固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は使用しないでください。

水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化を招き、水もれの原因となります。
保管の場所や方法に十分注意してください。
その他の洗剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。



必ず行う

扉が傾いたり、がたついているときは丁番のねじを締めなおしてください。

(扉の調整方法：P28～P32参照)
扉が落ちて、けがをするおそれがあります。

扉の開閉は、必ず取手を持って行ってください。

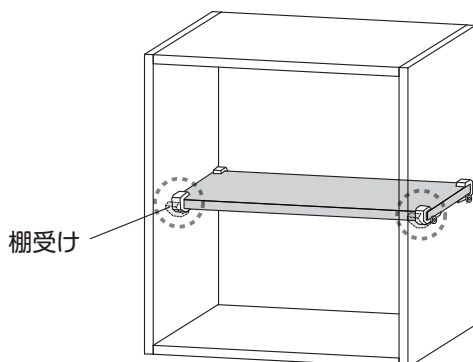
指を挟むなどしてけがをするおそれがあります。

ガラス扉の開閉には、十分注意してください。

※強化ガラスは外力が加わっていない状態で、不意に破損することがあります。
破損した場合、破片によりけがをするおそれがあります。

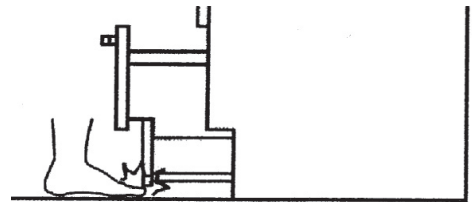
棚板は、すき間のないように棚受けの奥まで差し込んでください。

棚板が落下して、けがをするおそれがあります。



必ず行う

アンダーストッカーを引出す際は、足を挟まないように注意してください。



足の指を挟んで、けがをするおそれがあります。

シンク下の収納物を取り出すときは、包丁の刃に気をつけてください。

包丁の刃や刃先でけがをするおそれがあります。
包丁は刃の部分が包丁差しの中にすべて納まる長さのものを使用してください。(P12 参照)

包丁差しの固定ねじがゆるんでガタツキが発生したときは、ねじをしめなおすか、販売店にご連絡ください。

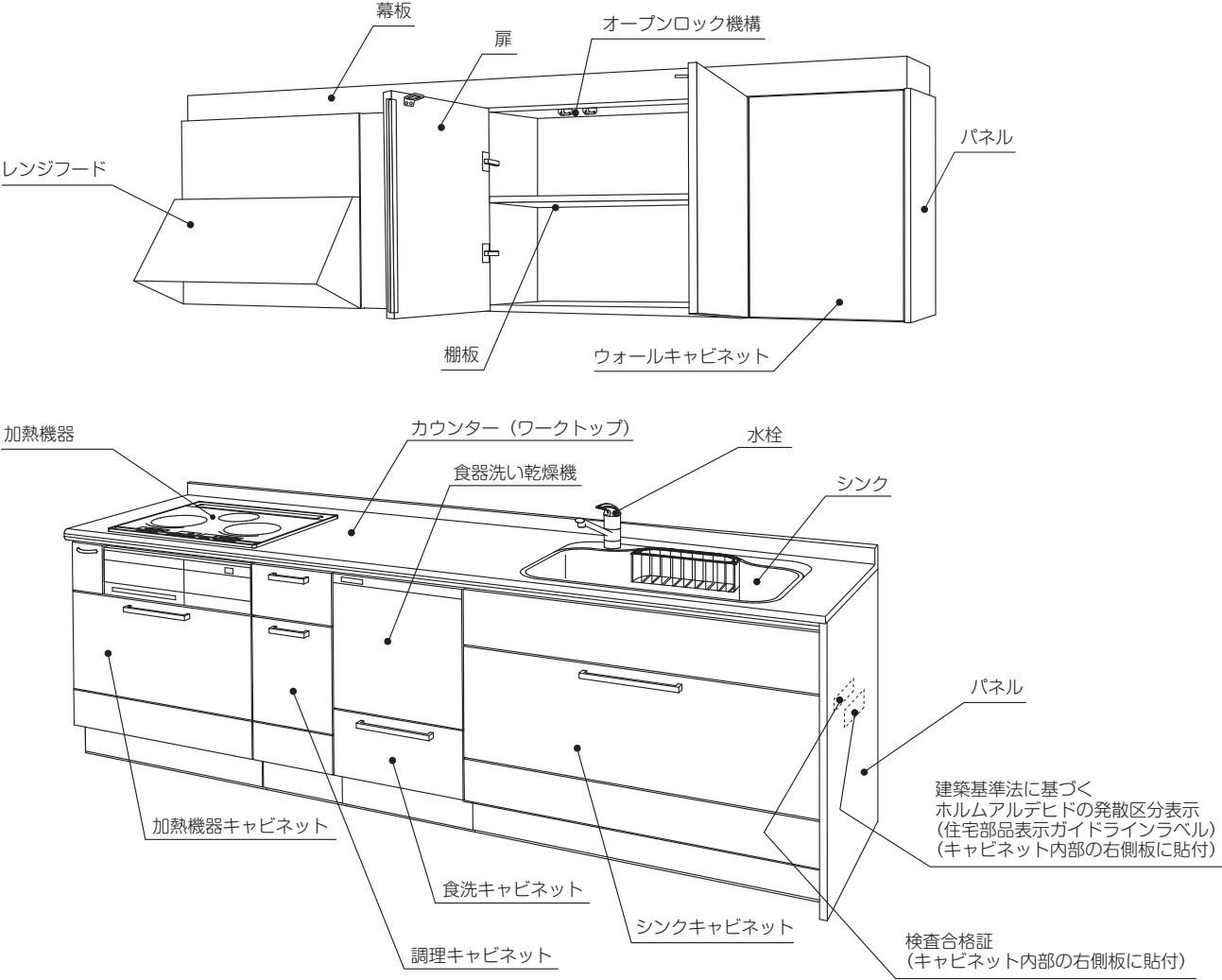
包丁差しがはずれて、けがをするおそれがあります。

お手入れの際は、必ず厚手の手袋をしてください。

鋼板の切り口や角でけがをするおそれがあります。



各部の名前



表示例 検査合格証

	検査合格証
	システムキッチン
品番	HRMRHBA5-JNA-WH
品名	N4 シンク乾燥機付 WH
ロットNo.	No.1170105 検印
邸No.	邸No. 1409000001
	株式会社ベルキッチン

※修理を依頼する時は検査合格証をご確認のうえご連絡ください。
(P38参照)

【ホルムアルデヒドについて】

ホルムアルデヒド放散量が最も少ない材料（※F☆☆☆☆）を使用しておりますが、放散量は0ではありません。
そのため、ユニット庫内や台所の換気をおすすめいたします。
※F☆☆☆☆は、ホルムアルデヒドの放散量が最も少ない上位規格です。

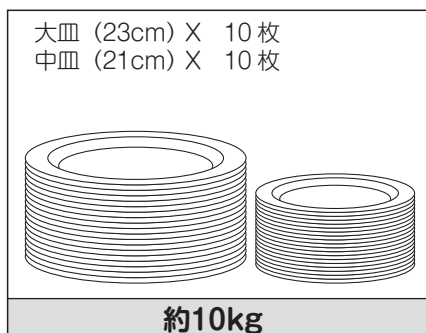
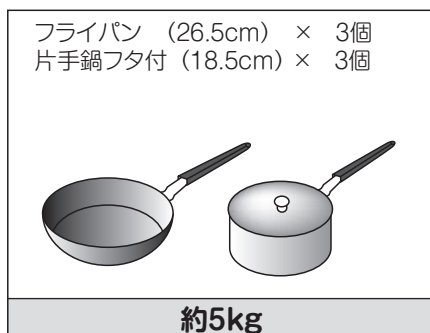
使い方 収納量の目安



使用上の注意

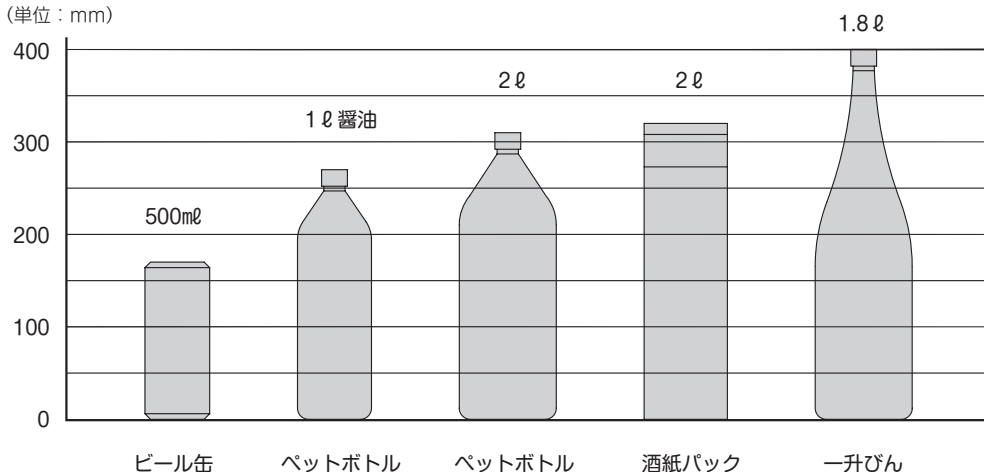
- 耐荷重を守ってください。
- 割れやすい物や鋭利な物を不安定な状態で置かないでください。
落下・転倒破損によりけがの原因となります。
- 重い物は分散させて収納してください。
重い物を底板や棚板の中央に置くと反りの原因になります。
引出しの場合は、手前側に片寄って置くと閉まりにくくなるおそれがあります。

【重さの目安】



【収納高さの目安】

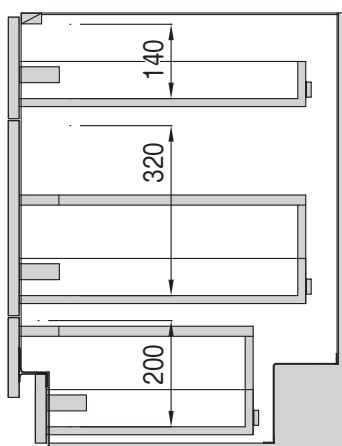
(単位: mm)



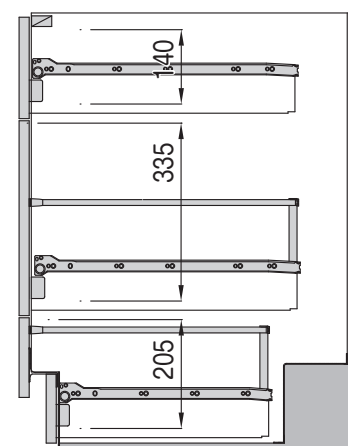
【引出しの有効寸法】

例

調理キャビネット 3段引出し
ベヤリングレール
フルスライドプラン



調理キャビネット 3段引出し
ローラーレール
フルスライドプラン

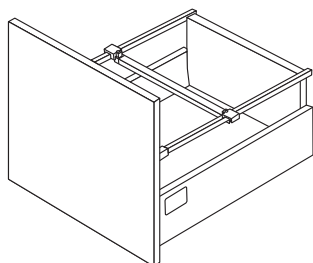


使い方 収納量の目安

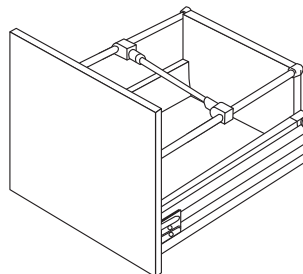
【ベースキャビネット】

〈部品名称〉注) 引出しのレールには2つのタイプがありますので、お使いのレールを確認の上ご覧ください。

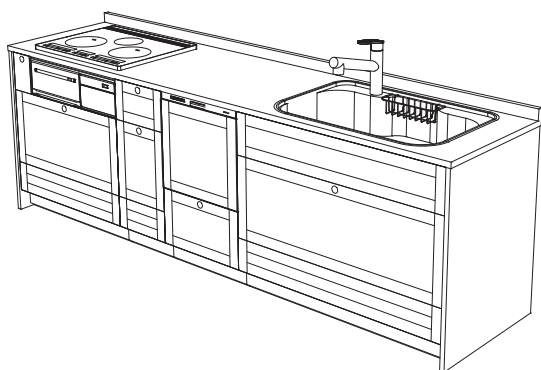
ベアリングレールタイプ
(ソフトクローズ付)



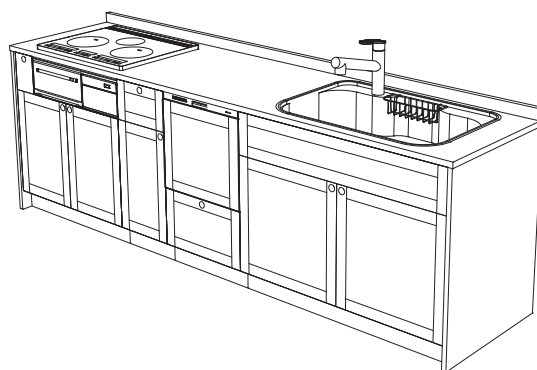
ローラーレールタイプ
(ソフトクローズなし)



■フルスライドプラン



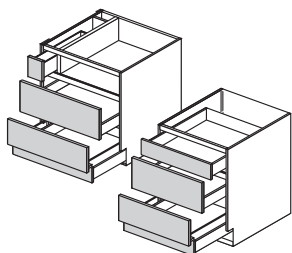
■開き扉プラン



※()内の重量はローラーレールの場合を表します。

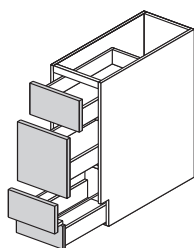
加熱機器キャビネット

耐荷重：小引出し 2kg
上段引出し 20kg (15kg)
中段引出し 15kg (10kg)
下段引出し 15kg (10kg)



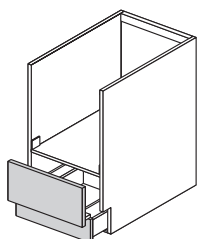
調理キャビネット

耐荷重：上段引出し 20kg (15kg)
中段引出し 15kg (10kg)
下段引出し 15kg (10kg)



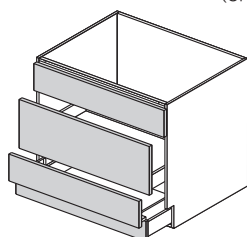
食洗キャビネット

耐荷重：下段引出し 15kg (10kg)



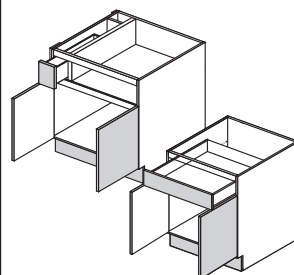
シンクキャビネット

耐荷重：中段引出し 30kg (10kg)
下段引出し 15kg (10kg)
インナー引出し(オプション)
(5kg)



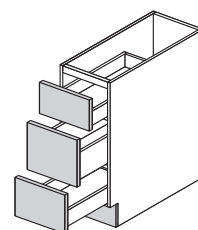
加熱機器キャビネット

耐荷重：小引出し 2kg
上段引出し 20kg
底板 20kg



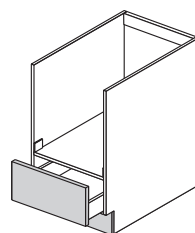
調理キャビネット

耐荷重：上段引出し 20kg
中段引出し 20kg
下段引出し 15kg



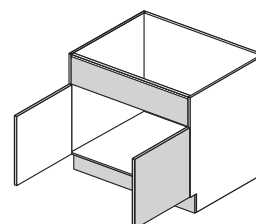
食洗キャビネット

耐荷重：下段引出し 15kg



シンクキャビネット

耐荷重：底板 20kg

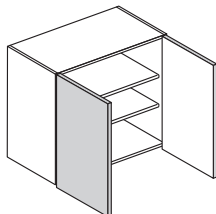


使い方 収納量の目安

【ウォールキャビネット】

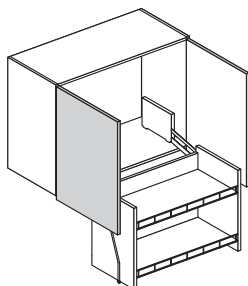
ウォールキャビネット

耐荷重：棚板 10kg
底板 10kg



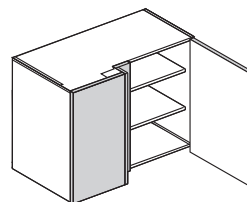
ダウンウォールキャビネット

耐荷重：15kg



コーナーウォールキャビネット

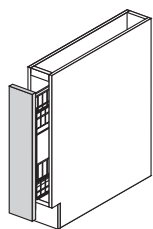
耐荷重：棚板 10kg
底板 10kg



【その他のキャビネット】 ※()内の重量はローラーレールの場合を表します。

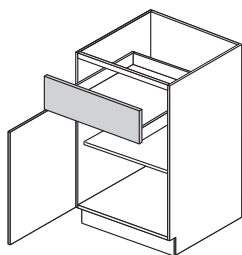
ボトルラックキャビネット

耐荷重：小物収納カゴ 2kg
ボトル収納 5kg



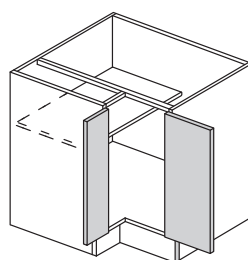
調理キャビネット

耐荷重：上段引出し 20kg
棚板 10kg
底板 20kg



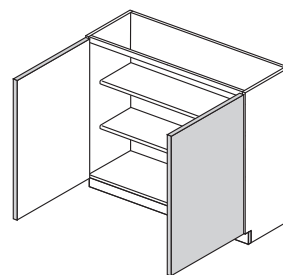
コーナーキャビネット

耐荷重：棚板 10kg
底板 20kg



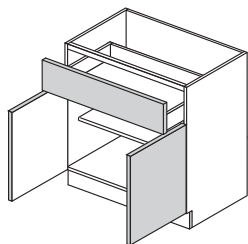
リビング側キャビネット

耐荷重：棚板 10kg
底板 20kg



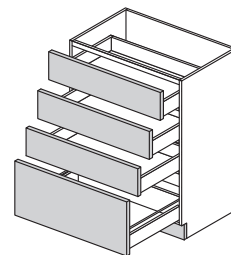
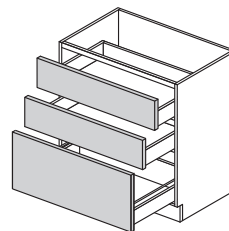
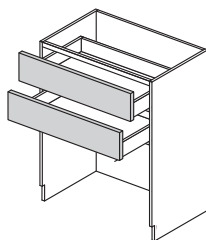
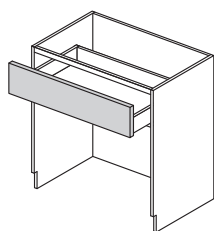
カップボードキャビネット

耐荷重：上段引出し 20kg (15kg)
棚板 10kg
底板 20kg



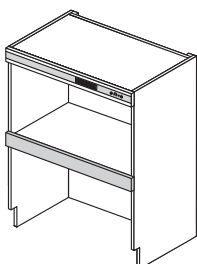
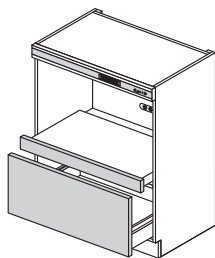
カップボードキャビネット

耐荷重：上段引出し 20kg (15kg)
中段引出し 20kg (15kg)
下段引出し 15kg (10kg)



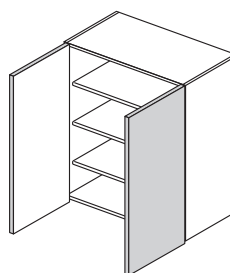
家電収納キャビネット

耐荷重：スライドカウンター 25kg
下段引出し 15kg (10kg)



ミドル・アッパーキャビネット

耐荷重：棚板 10kg
底板 10kg



安全上のご注意（必ずお守りください）

引出しがキャビネットレールに確実に固定されていない状態で引出しを出すと、引出しが外れて下に落ちる危険性があります。事故防止のため、引出しに物を入れない状態で引出しを手前に出し、キャビネットレールに固定されているか確認してください。判断の目安は、引出しを一番手前まで出したとき、その位置でしっかり止まっている状態です。引出しがキャビネットレールにきちんと固定されていない場合は、取り付け方法の手順を確認の上やり直してください。

扉や引出しは軽く開閉できます。あまり強く力を入れずにやさしく開閉してください。



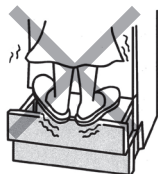
使用上の注意



禁止

引出し・アンダーストッカーに乗らないでください。

引出しを踏み台代わりに使ったり、子供が乗って遊んだりすると落下し、けがをすることがあります。また、レールが破損する原因となります。絶対に乗らないでください。



引出しやトレーに物を入れすぎないでください。

引出しやトレーに物を入れすぎると、水栓の止水栓や排水トラップに物がぶつかり、水もれ、破損の原因となります。

扉や引出し・アンダーストッカーに無理な力をかけないでください。

扉の丁番、引出しのレールが壊れたり、変形します。また、扉や引出しの落下の原因となります。

物がはさまったまま、無理に扉や引出しを閉めないでください。

扉や丁番、引出しやレールが破損する原因となります。（吊戸の場合、扉が落下する原因になります。）

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。

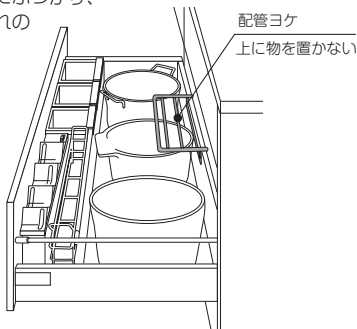
粘着剤で表面がはがれたり、汚れが落ちにくくなるおそれがあります。

扉やパネルに油や水をかけないでください。

表面が変色・変質したり、変形することがあります。

配管ヨケに物を置かないでください。

シンクの排水部品にぶつかり、変形、破損、水もれの原因となります。



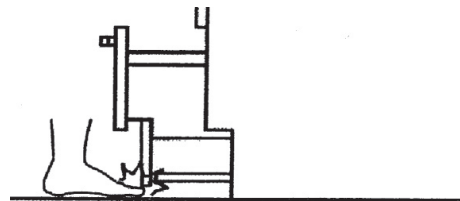
必ず行う

引出しは軽く引いてお使いください。

引出しを強く引くとレールから外れて落下し、けがをすることがあります。引出しは軽く引くだけで出し入れできます。

アンダーストッカーを引出す際は、足を挟まないように注意してください。

足の指を挟んで、けがをすることがあります。



扉や引出しの開閉時には注意してください。

お子様が近くにいる場合、扉や引出しで手や指をはさまないように開閉してください。

引出し・扉・食器洗い乾燥機を開けるときは、隣接する引出しを閉めてから開けてください。

扉と扉がぶつかり、傷や破損の原因となります。

※特に無垢の扉は、自然の風合いを生かしており、表面が柔らかいので取り扱いにご注意ください。

扉・その他部品・部材で一部直角に仕上がっている部分があるので注意してください。

引出しのレール先端は鋭利になっているので注意してください。

開閉・出し入れの際など、けがをすることがあります。

炊飯器・ポットなどの使用時は蒸気に注意してください。

蒸気が直接扉にあたると、扉が膨れ・はく離するおそれがあります。

ガス機器をご使用のお客さまへのお願い

システムキッチンには、ガス機器用キャビネット内部にガス栓が設置されています。
ガス機器用キャビネットをご使用いただく場合には、収納物がガス栓やガス配管部に接触しないようご注意ください。また収納物が引っかかっている場合には、決して無理にキャビネット引出しや収納物を引出さないようお願いいたします。
機器ご使用に際してガスの臭気を感じた場合には、すぐに機器の使用を停止し、ガスの元栓を閉め、窓開けによる換気をするるともにご利用のガス会社までご連絡くださいますようお願いいたします。

使用条件や環境によっては汚れることもあります。下記の点にご注意の上で使用ください。



使用上の注意



禁止

ウォールキャビネット内に不安定なものを置いたり、つめこまないでください。

扉を開けたとき、あるいは地震等の振動で落下し、けがをするおそれがあります。

腐敗や発酵など劣化のおそれのあるものは収納しないでください。

冷蔵庫やガス機器などの横のキャビネットや、対面プランのフード裏面に設置されるキャビネット内温度は、機器から発生する熱によって室温より5℃程度上昇する場合があります。

ぬれたままにしないでください。

扉表面のはがれや染み・膨れの原因となります。
また、天然木の場合、変形や染みなど汚れの原因となります。

ぬれたタオルをかけないでください。

取手にぬれたタオルを掛けると、扉の劣化の原因となります。

キャビネットに蒸気を当てたままにしないでください。

表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因となりますので、こまめに柔らかい布でふき取ってください。
特に扉の下端に残ったしずくはすぐにふき取ってください。



必ず行う

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。

腐食やかびの原因となります。

キャビネット内では塩素系の薬品・洗剤類の保管に注意してください。

塩素ガスが発生すると、丁番・レールのさびや動作不良の原因になります。

●塩素系の薬品・洗剤類を収納する場合は、キャップを確実に閉めてください。

●キャビネットや容器に付着した場合は、すぐにふき取ってください。

なべ、皿等の収納物は水気をよく拭き取って収納してください。

ぬれたままでは水がたれてキャビネットの表面が侵されたり、カビが生じたりする場合があります。

最大収納量を必ず守ってください。

重いものを入れるとキャビネットや棚板などが変形・破損したり、落下してけがをする原因となります。

床にこぼれた水はすぐにふき取ってください。

キャビネットやエンドパネルが下面から吸水し、膨れ・はがれの原因になります。

床の水ぶきやワックスがけをするとき、キャビネットに水やワックスがかからないようにしてください。

使い方 シンク下収納



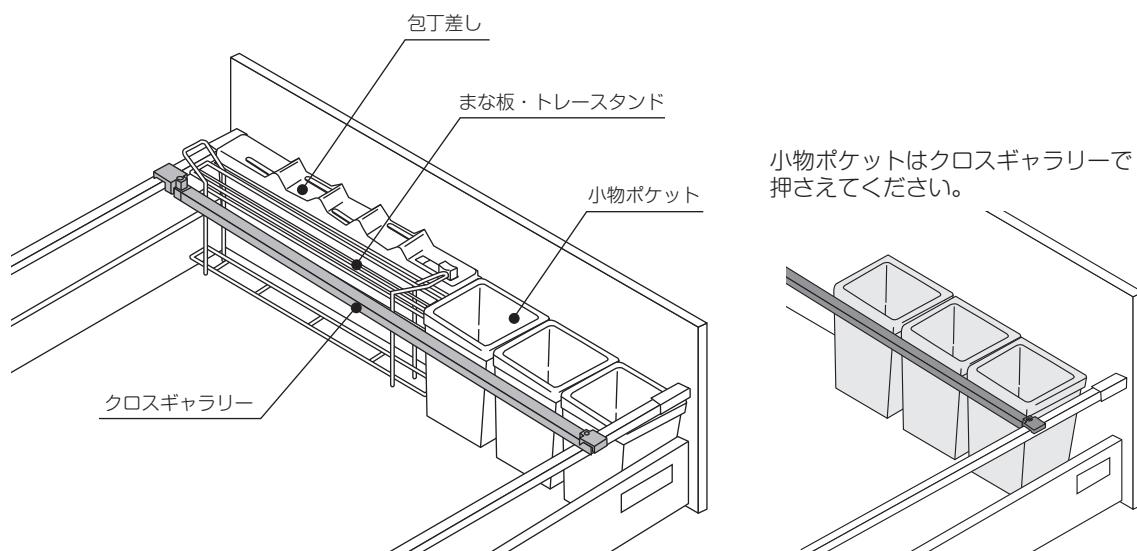
使用上の注意

包丁やまな板、その他を収納する際は収納物の高さにご注意ください。引出しや収納物の破損の原因になります。

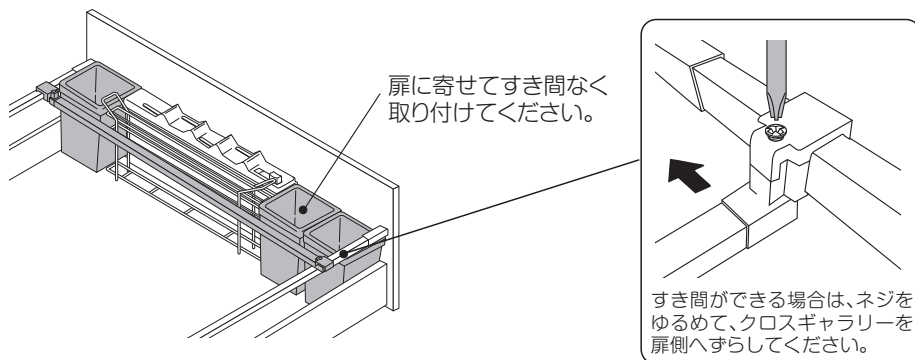
【シンク下】

調理器具や包丁・まな板などを立てて収納。取り外し可能でお手入れも便利です。

※商品品番によって数量や仕様が変わります。



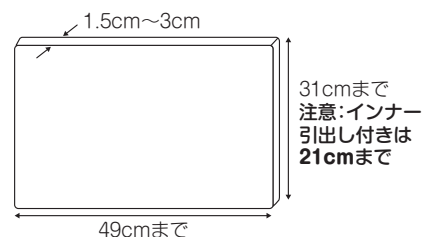
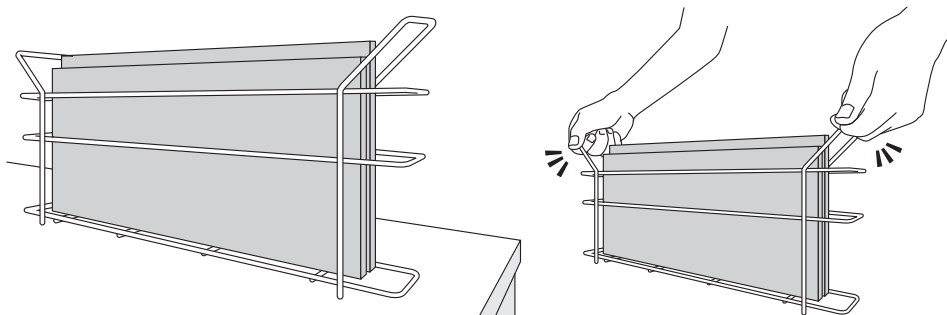
●用途に合わせて、収納パーツの位置を組み換えることができます。



【まな板・トレースタンド】

取り外して卓上のまな板スタンドとしてもお使いいただけます。

●収納できるまな板のサイズ
(各1枚)

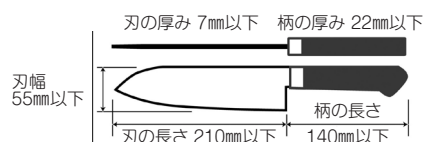


包丁差し (引出し用)

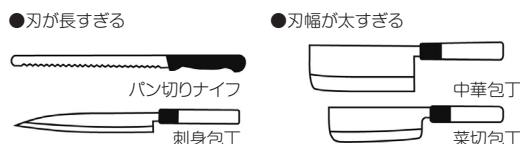
⚠ 使用上の注意

- 刃をきちんと収めてからロックしてください。
柄が上がった状態で入れると、刃が収納部より飛び出し、ロックできない恐れがあります。
- ロック状態で無理に包丁の抜き差しを行わないでください。
破損の原因になります。

収納できる包丁のサイズ



収納できない包丁の例

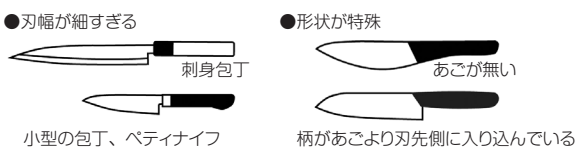


ロックがかかる包丁のサイズ



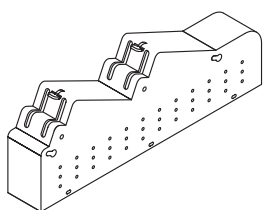
※収納できる包丁の中でも、寸法、形状によってロックがかからないものがあります。

ロックがかからない包丁の例

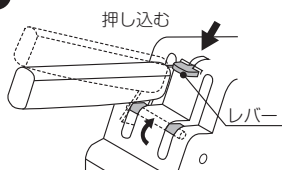


引出しの包丁差しは2タイプがありますので、お使いの包丁差しをご確認の上ご覧ください。

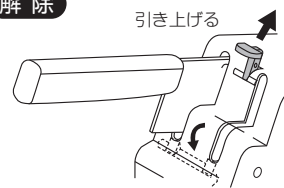
いずれの包丁差しも、使わない時に、包丁が取り出せないロック機能付です。レバーを動かすことで、ロックと解除ができます。



ロック

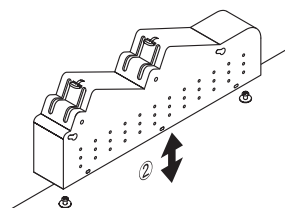
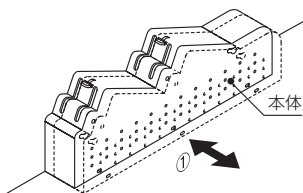


解除



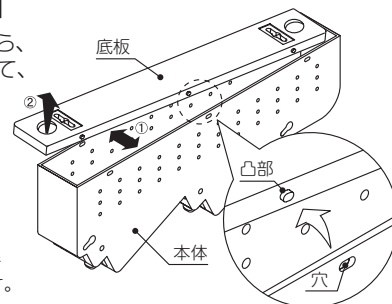
【包丁差しの取り付けと取り外し方法】

- ① 本体を奥側にスライドさせる。
- ② 上に持ち上げ取り外す。

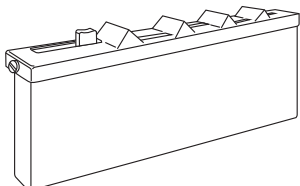


【包丁差しの分解方法】

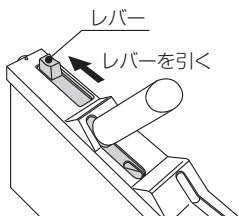
本体を軽く左右に広げながら、底板の丸穴に指を引っ掛けて、底板を取り外します。



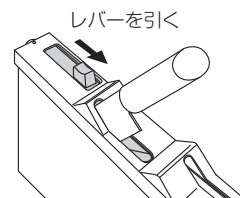
底板の6箇所の凸部を本体の穴から外します。



ロック

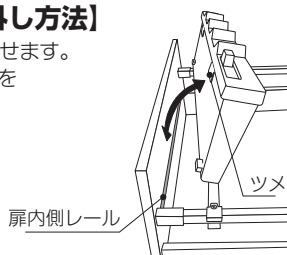


解除



【包丁差しの取り付けと取り外し方法】

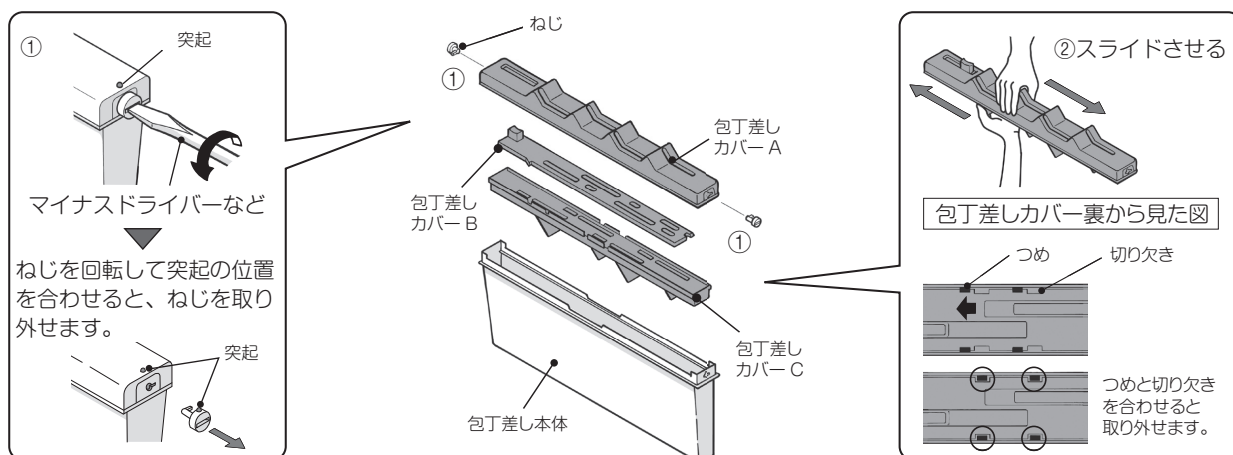
包丁差し本体を上引き上げて取り外せます。取り付けの際は、包丁差し本体のツメをレールに引っ掛けて取り付けます。



使い方 包丁差し

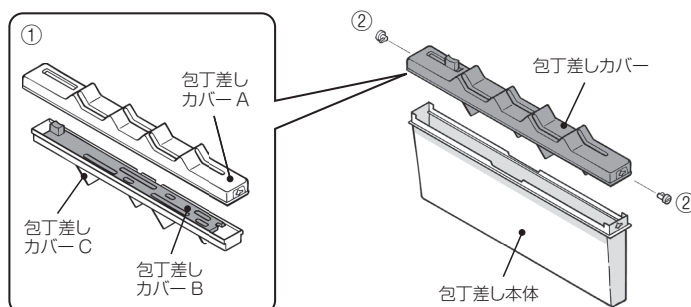
【包丁差しの分解方法】

- ①包丁差しの両端のねじを回し、ねじとカバーの突起位置を合わせてからねじを引き抜き、包丁差しカバーを取り外す。
- ②包丁差しカバーをスライドさせて、カバー A、B、C を取り外す。



【もどし方】

- ①包丁差しカバー B を、カバー C に載せ、上からカバー A を取り付け、スライドさせる。
- ②組み立てたカバーを、包丁差し本体に固定し、ねじを回転して取り付ける。



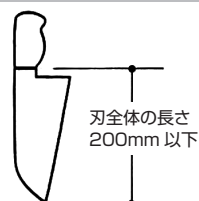
お手入れのしかた

日常のお手入れは、柔らかい布で空拭きをしてください。汚れがひどい場合は、中性洗剤を含ませて拭いてください。その後、空拭きして水気を拭きとってください。

包丁差し（開き扉用）

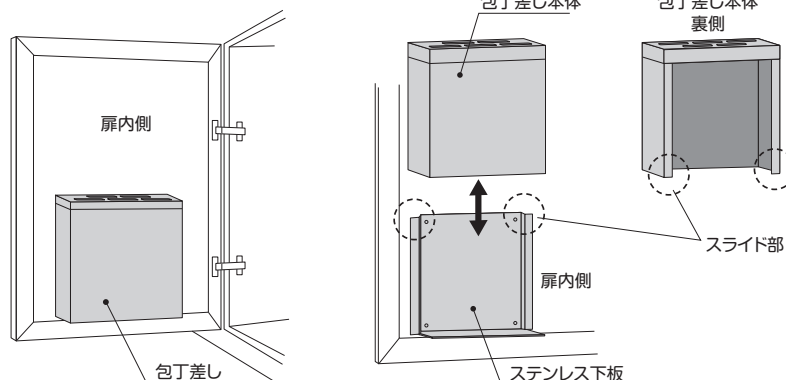
⚠ 使用上の注意

- 包丁の刃の長さに注意
- 包丁の刃全体の長さは 200mm 以下のものを使用してください。
包丁差しから刃が出るとキケンです。
- 柄の長さにも注意してください。
柄が長すぎたり重すぎたりすると安定せず、包丁差しから脱落するおそれがあります。



【包丁差しの取り付けと取り外し方法】

本体を上にもスライドして取り外します。
ステンレス下板に本体を上からスライドして取り付けます。



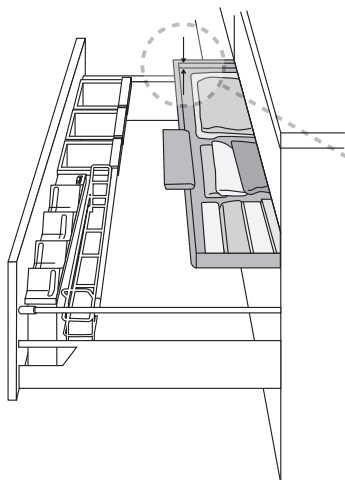
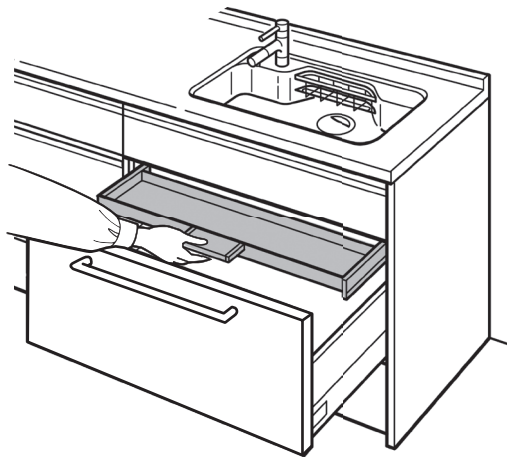
使い方 シンク下インナー引き出し (オプション)

- インナー引き出しを閉めてから、引き出しを閉めてください。
引き出しの収納物が傷がつくおそれがあります。

- インナー引き出しにものが当たらないように、
引き出しに収納してください。
引き出しが閉まらなくなります。

- 取っ手部を持って開閉してください。

- 収納物は均等に置いてください。
インナー引き出しの動きが悪くなったり、レールから
脱輪するおそれがあります。



⚠ 注意

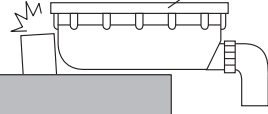


禁止

高さ4.5cm以上のものを置かないでください。
排水金具に接触して、水漏れの原因になります。

排水金具

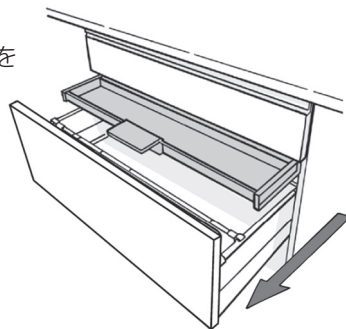
インナー引き出し



インナー引き出しの取り外しと取り付け

【取り外し方法】

- ① 引き出しとインナー引き出しを
いっぱいに出す。



- ② インナー引き出しを
持ち上げながら引き抜く。



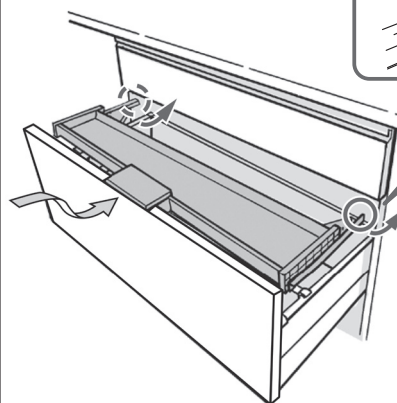
【取り付け方法】

- 引き出しを持ち上げながら
レールにはめる。

内引き出しのローラーを
レールにすべりこませる

ローラー

レール

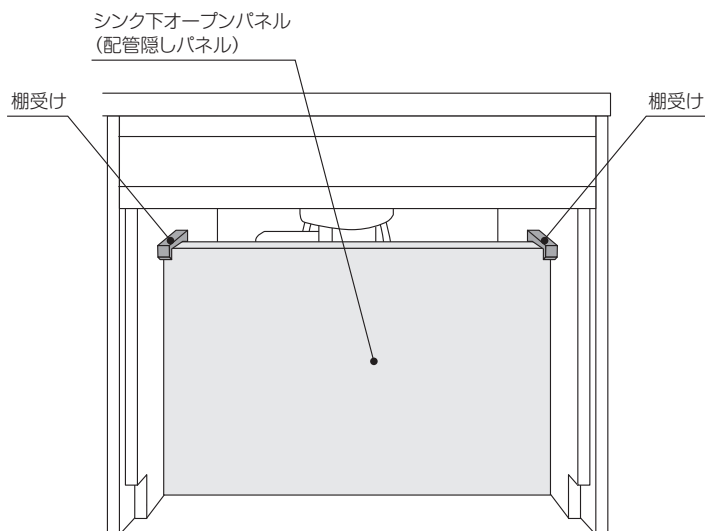


使い方 シンク下オープンパネル（配管隠しパネル）

配管、水漏れ、水受けトレイの確認や浄水器カートリッジの交換の際に、シンク下オープンパネル（配管隠しパネル）の脱着をします。

【取り外し方】

- 棚受けのつめをはね上あげてシンク下オープンパネルを外します。



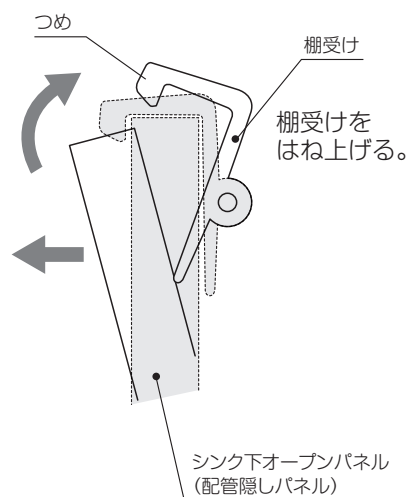
⚠ 注意



必ずおこなう

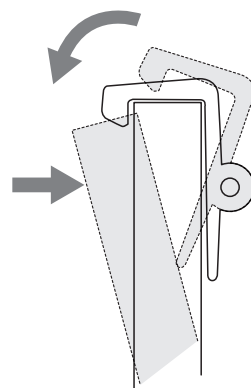
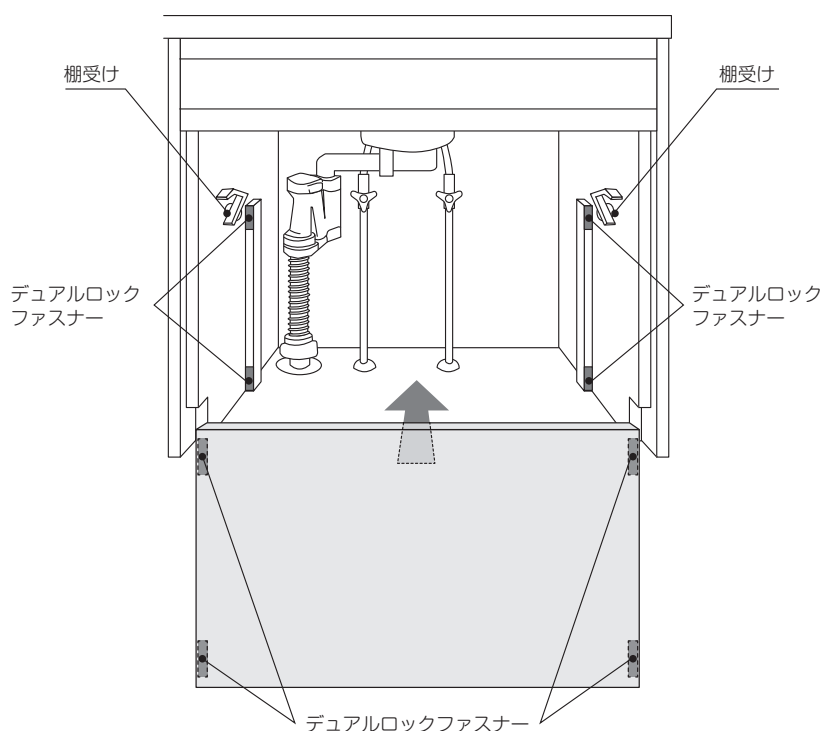
**棚受けは確実に奥まで
差し込んでください。**

棚板が落下して、けがをするおそれがあります。



【取り付け方】

- キャビネット側とパネル側のデュアルロックファスナーをしっかりと押しあてます。
- 棚受けでロックします。



使い方 棚板

⚠ 注意



必ずおこなう

棚受けは確実に奥まで差し込んでください。
棚板が落下して、けがをするおそれがあります。

⚠ 注意



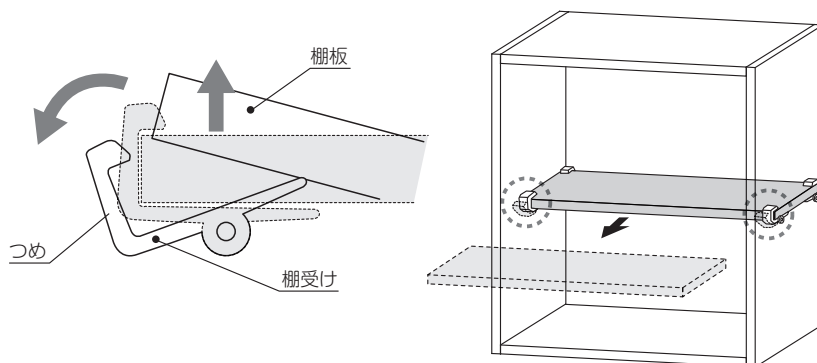
必ずおこなう

棚板は、すき間のないように棚受けの奥まで差し込んでください。
棚板が落下して、けがをするおそれがあります。

棚板を動かす時は、棚板を外し棚受けをお好みの位置に合わせて移動してください。

【取り外し方】

●前側の棚受け(左右2か所)のつめをはね上げて棚板を外します。

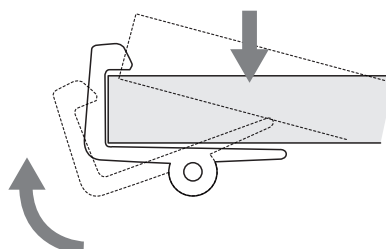
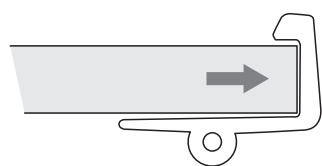
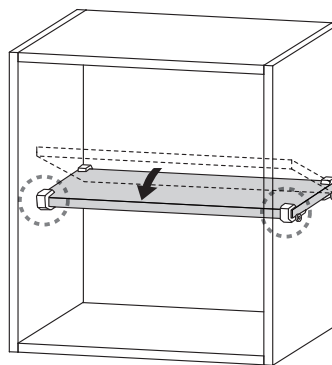
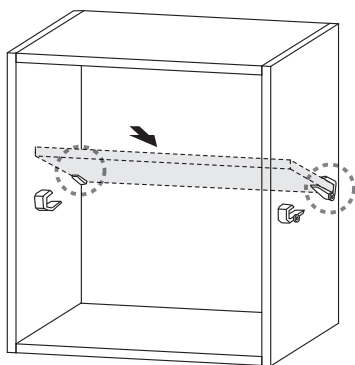


【取り付け方】

- ①棚板を後ろ側の棚受けのつめにかかるようにしっかりはめます。
- ②前側の棚受けのつめがかかるように押し込んで棚板を固定します。

①つめにかかるようにしっかりはめます。

②棚板を押し込みます。



ステンレストップ・ステンレスシンク

ステンレスは、サビにくい性質をもちますが、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で使用ください。



使用上の注意

「塩素系めめり取り剤」について

塩素系のめめり取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。このガスはめめり取りに効果がありますが、ステンレスなど金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりします。



禁止

ぬれた包丁・缶詰・鍋などの鉄製ものを放置しないでください。

鉄製ものは水分があるとサビます。そのサビがもらいサビを引き起こして、サビ及び変色の原因となります。

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時間使用しないでください。

サビの原因になります。

酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。

サビの原因になります。

しょうゆや味噌などの塩分のあるものを放置しないでください。

サビの原因になります。

熱いフライパンや鍋などを直接ワークトップに置かないでください。

表面の波打ちの原因になります。

調理中、又は調理直後の熱いフライパンや鍋などを調理器具からはみ出した使い方はしないでください。

表面の波打ちの原因になります。

火のついたたばこを置かないでください。

変色します。

ワークトップの上で、直接包丁を使わないでください。

キズの原因になります。

金属たわし・クレンザー・金属磨き剤などを使用しないでください。

細かい傷がつくおそれがあります。やわらかい布でお手入れをしてください。

陶器の鍋など重いものを引きずらないでください。

キズの原因になります。

衝撃を与えないでください。

包丁や鋭利なものを当てたり、鍋など重いものを落としたりすると、ひび割れ・傷の原因になります。

ワークトップの上に乗らないでください。

落下、破損によりけがをするおそれがあります。

シンク内には冷たい水を貯めないでください。

シンク裏に結露が発生し、キャビネット内を濡らす原因になります。



必ず行う

油、煮こぼれ、調味料などの汚れは、拭きとってください。

サビや変色の原因になります。

台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・その他の薬品類は、それぞれの容器に表示されている注意事項を必ず確認してください。

使いかたを誤ると、ワークトップ・シンク・排水部品・サポート用品の痛み、変色、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。

水あかや斑点がついたときは布やスポンジなどにクリームクレンザーをつけて磨いてください。

取りにくいときは、柔らかいスポンジにクリームクレンザーを付けて磨いてください。（磨いた部分の光沢が変わることがあります）

磨いた後は水ぶきしてクレンザーを取り、さらに乾いた布でふいてください。

※「水あか」について

水道水にはカルシウムなどの無機質が含まれていますが、これが二酸化炭素や酸素と結びついて白色の固形物になります。この固形物に水がかかると、水に溶けやすい物質は流れていき、水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が蓄積します。これが水あかといわれるもので、シンクや水栓についた水滴を放置しておくと、白いあかとして残ります。

長期間キッチンを使用しないときは、排水トラップの封水が蒸発しないよう、止水プレート（別売り）で塞いでください。

水が蒸発して封水がなくなり、下水から侵入したガスによってステンレスなど金属をさびさせるおそれがあります。封水が蒸発しないよう、排水口を止水プレート（別売）で塞いでください。

※封水とは、下水からの臭いやガス・虫等の侵入を防ぐため、排水トラップには封水という水がたまっています。

止水プレートは「ウッドワン パーツショップ」にてお求めいただけます。
<http://www.woodone-onlineservice.com/product/13>

人工大理石トップ・人工大理石シンク

人工大理石は耐久性のある丈夫な樹脂製の素材ですが、使い方によっては、変色、キズなどの問題が発生することがあります。

美しさをいつまでも保つために下記の点に注意してお使いください。



使用上の注意

「塩素系めもり取り剤」について

塩素系のめもり取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。このガスはめもり取りに効果がありますが、ステンレスなど金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりします。



禁 止

ぬれた包丁・缶詰・鍋などの鉄製ものを放置しないでください。

鉄製のものは水分があるとサビます。そのサビがもらいサビを引き起こして、サビ及び変色の原因となります。

熱いフライパンや鍋などを直接置かないでください。

ひび割れや変色及びふくれの原因になることがあります。

調理中、又は調理直後の熱いフライパンや鍋などを調理器具からはみ出した使い方はしないでください。

ひび割れや変色及びふくれの原因になることがあります。

火のついたたばこを置かないでください。

変色します。

直射日光が当たらないようにしてください。

日やけで人工大理石の表面を変色させることがあります。

ワークトップ・シンク上面に次のような物を付着させたり、流したりしないでください。

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液。変色などの原因になります。

ワークトップの上で、直接包丁を使わないでください。

キズの原因になります。

金属たわしやクレンザーでこすらないでください。

キズの原因になります。やわらかい布でお手入れをしてください。

陶器の鍋など重いものを引きずらないでください。

キズの原因になります。



禁 止

衝撃を与えないでください。

包丁や鋭利なものを当てたり、鍋など重いものを落としたりすると、ひび割れ・傷の原因になります。※特に端部割れ、欠け等の原因になります。

ワークトップの上に乗らないでください。

落下、破損によりけがをするおそれがあります。

シンク内には冷たい水を貯めないでください。

シンク裏に結露が発生し、キャビネット内を濡らす原因になります。

こげとり剤(塩化メチレン系)をつけないでください。

人工大理石の表面を変色させたり溶かしたりします。



必ず行う

色の濃い調味料、食品、コーヒーなどが付着したら、素早く拭き取ってください。

放置するとシミの原因になります。

台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・そのほかの薬品類は、それぞれの容器に表示されている注意事項を必ず確認してください。

使いかたを誤ると、ワークトップ・シンク・排水部品・サポート用品の痛み、変色、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。

エンジニアドストーン

エンジニアドストーンは 93%が天然の水晶なので、表面高度が高く吸水性が低い素材ですが、使い方によっては、変色、キズなどの問題が発生することがあります。

美しさをいつまでも保つために下記の点に注意してお使いください。



使用上の注意

「塩素系ぬめり取り剤」について

塩素系のぬめり取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。このガスはぬめり取りに効果がありますが、ステンレスなど金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりします。



禁止

ぬれた包丁・缶詰・鍋などの鉄製ものを放置しないでください。

鉄製ものは水分があるとサビます。そのサビがもらいサビを引き起こして、サビ及び変色の原因となります。

熱いフライパンや鍋などを直接置かないでください。

ひび割れや変色及びふくれの原因になることがあります。

調理中、又は調理直後の熱いフライパンや鍋などを調理器具からはみ出した使い方はしないでください。

ひび割れや変色及びふくれの原因になることがあります。

火のついたたばこを置かないでください。

変色します。

ワークトップ・シンク上面に次のような物を付着させたり、流したりしないでください。

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液。変色などの原因になります。

ワークトップの上で、直接包丁を使わないでください。

キズの原因になります。

※エンジニアドストーンがとても固いため、包丁に欠けや悪くなります。

ワークトップにビス、くぎ等を打ち込まないでください。

ひび割れやキズの原因になります。



禁止

衝撃を与えないでください。

包丁や鋭利なものを当てたり、鍋など重いものを落としたりすると、ひび割れ・傷の原因になります。※特に端部割れ、欠け等の原因になります。

ワークトップの上に乗らないでください。

落下、破損によりけがをするおそれがあります。

シンク内には冷たい水を貯めないでください。

シンク裏に結露が発生し、キャビネット内を濡らす原因になります。

こげとり剤(塩化メチレン系)をつけないでください。

表面を変色させたり溶かしたりします。



必ず行う

油、煮こぼれ、調味料などの汚れは、拭きとってください。

サビや変色の原因になります。

台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・その他の薬品類は、それぞれの容器に表示されている注意事項を必ず確認してください。

使いかたを誤ると、ワークトップ・シンク・排水部品・サポート用品の痛み、変色、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。

鋳物ホーローシンク

鋳物ホーローシンクは鋳鉄に珐瑯（ほうろう）を施したシンクです。表面は陶器のようになめらかで、エナメル質独特の光沢感があります。また、熱やサビ、腐食に強く、抜群の耐久性を持っています。

美しさをいつまでも保つために下記の点に注意してお使いください。



使用上の注意

「塩素系めめり取り剤」について

塩素系のめめり取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。このガスはめめり取りに効果がありますが、ステンレスなど金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりします。



禁止

ぬれた包丁・缶詰・鍋などの鉄製ものを放置しないでください。

鉄製のものには水分があるとサビます。そのサビがもらいサビを引き起こして、サビ及び変色の原因となります。

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時間使用しないでください。

サビの原因になります。

酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。

サビの原因になります。

しょうゆや味噌などの塩分のあるものを放置しないでください。

サビの原因になります。

陶器の鍋など重いものを引きずらないでください。

キズの原因になります。

次のような物を付着させたり、流したりしないでください。

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤、塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液。変色やさびなどの原因になります。

金属たわし・クレンザー・金属磨き剤などを使用しないでください。

細かい傷がつくおそれがあります。やわらかい布でお手入れをしてください。



禁止

衝撃を与えないでください。

包丁や鋭利なものを当てたり、鍋など重いものを落としたりすると、ひび割れ・傷の原因になります。

シンク内には冷たい水を貯めないでください。

シンク裏に結露が発生し、キャビネット内を濡らす原因になります。



必ず行う

油、煮こぼれ、調味料などの汚れは拭きとってください。

サビや変色の原因になります。

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。

台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・その他の薬品類は、それぞれの容器に表示されている注意事項を必ず確認してください。

使いかたを誤ると、ワークトップ・シンク・排水部品・サポート用品の痛み、変色、サビの原因になります。

■ホーローが剥がれて錆が発生した場合

市販のサビ取り剤でサビを取り除いた後に、洗浄し乾いた布で水分を十分に取ってください。

ホーローが欠けた部分は鋳物がむき出しの状態になっていますので、水分が付着したままですとサビが生じる場合がございます。ご使用の保管の際には必ず水気を拭き取って下さい。

使い方 カップボード用カウンター

故障・事故をおこさないために、守ってください。

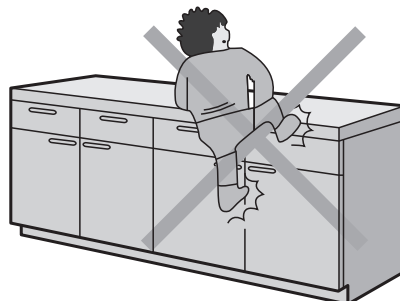


使用上の注意



禁止

カップボード用カウンターの上に乗ったり、上から体重をかけたりしないでください。破損・転倒し、けがをするおそれがあります。



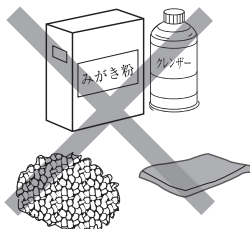
お願い



禁止

みがき粉、粉末のクレンザーなどは使用しないでください。また、金属タワシ、ナイロンタワシ、スチールウールなどで表面をこすらないようにしてください。

キズがつく原因になります。



長期間汚れたまま放置しないでください。

変色、シミの原因となります。

シンナー、ベンジンおよび薬品などは使用しないでください。

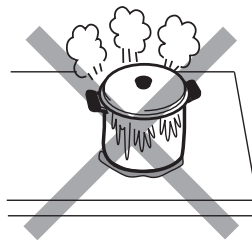
変色、変質する原因になります。



禁止

カップボード用カウンターの上にフライパンや鍋などの熱いものを直接置かないでください。

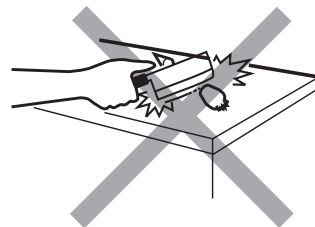
変色、変質、ハガレの原因になります。



カウンターの上で直接包丁やカッターなど鋭利なものを使用しないでください。

また、皿や陶器など裏面の粗いものをカウンター上で滑らせることは避けてください。

キズがつきます。



お手入れ ワークトップ・シンク

		お手入れ方法	洗剤の種類						
			日常のお手入れ		しつこい汚れに				
			台所用洗剤 (中性・ 弱アルカリ性・ 弱酸性)	重曹 (水に溶かす)	アルカリ性・ 酸性 洗剤	漂白剤 (塩素系・ 酸素系)	消毒用 アルコール	有機溶剤 (シンナー ベンジン アセトン等)	ステンレス クリーナー
ワーク トップ	ステンレス	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、ステンレスクリーナーやクリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	○	×	△	○	×	○
	人工大理石 (グループ1～3) エンジニアドストーン	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、クリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	○	×	△	△	×	×
	人工大理石 (グループ4)	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、クリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	△	×	△	△	×	×
	タイル目地・ タイル	①濡らしたスポンジや歯ブラシに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、クリームクレンザーを使って表面を拭く。 ③タイルの目地が黒ずんできたときは、漂白剤入りの洗剤をつけて、しばらくしてから水洗いをする。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	○	×	○	○	×	×
	人大クォーツ	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、クリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	○	×	△	△	シンナー △ ベンジン × アセトン ×	×
	メラミン	①布巾やスポンジで軽く水拭きする。 ②しつこい汚れには、洗剤を使って表面を拭く。 ※強く擦ると傷がつくことがあります。 ※お手入れ後は洗剤や水分が残らないようしっかり拭き取ってください。	○	○	×	△	○	シンナー △ ベンジン × アセトン ×	×
	木製	①柔らかい布で乾拭きする。 ②しつこい汚れには、洗剤を使って表面を拭く。 ※強く擦ると塗膜が剥がれたり、傷がつくことがあります。	○	○	×	×	○	×	×
シンク	ステンレス	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、ステンレスクリーナーやクリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。	○	○	×	△	○	×	○
	人工大理石	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れには、クリームクレンザーを使って表面を拭く。 ※強くこすったり、1ヶ所を集中して擦ると、ツヤが変わることがあります。	○	○	×	△	△	×	×
	鋳物ホーロー	①濡らした布巾やスポンジに洗剤をつけて拭く。 ②しつこい汚れは、台所用漂白剤を使って除去し、水で洗い流す。	○	○	×	○	○	×	○

△: 各洗剤の使用説明に従い、目立たないところで試してから使う。直接吹き付けない。
▲: 強く擦らない

		道具の種類				注意点	うっかり事例
クリーム クレンザー	粉末 クレンザー	柔らかい 布・ スポンジ・ 歯ブラシ	メラミン スポンジ (水を含ま せて使用)	研磨剤入り スポンジ	金タワシ		
▲	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●ヘアピンなどの鉄製品を放置しますともらい錆が発生しますので、放置しないでください。 ●塩素系と酸性系の洗剤を並べて置かないでください。ご使用時に混ざると塩素ガスが発生してワークトップが錆び、体にも危険です。 ●熱い鍋や、やかん等は直接ワークトップに置かず鍋敷きを利用してください。熱いものを直置きすると表面が膨れ上がるおそれがあります。 	
▲	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●熱い鍋や、やかん等は直接ワークトップに置かず鍋敷きを利用してください。熱いものを直置きすると表面のツヤが変わったり、変形・変色・クラック等の原因となります。 ●金属たわしや研磨剤入りクレンザーなどはワークトップ表面を傷つけるおそれがありますので、使用しないでください。 ●色の濃い調味料や食品、コーヒーなどが付着したら素早く拭き取って下さい。放置するとシミの原因になります。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「市販の水切り棚のゴム脚の跡が残ってしまった！」 ゴム脚の小物や家電を置きっぱなしにすると、ゴムに触れた部分が変色（主にシミ）することがあるのでこまめにチェックしましょう。
▲	×	○	▲	×	×		
○	×	○	○	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●熱い鍋や、やかん等は直接ワークトップに置かず鍋敷きを利用してください。熱いものを直置きすると表面のツヤが変わったり、変形・変色・クラック等の原因となります。 ●金属たわしや研磨剤入りクレンザーなどはワークトップ表面を傷つけるおそれがありますので、使用しないでください。 <p>※タイルカウンターの実際のお手入れ性能は、ご使用いただいたタイルと目地材の種類によって異なります。詳しくはタイルの販売店、貼付け作業を実施された工務店などへお問合せください。</p>	
▲	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●クリームクレンザーを使用すると、表面のツヤが無くなり白っぽく見えることがあります。 ●メラミンスポンジを使用すると、表面のツヤが無くなり白っぽく見えることがあります。メラミンスポンジは必ず水を含ませて使ってください。 ●お手入れ後に表面が白っぽくなったら、保護剤を塗ると目立たなくなります。 ●油性マジックはシンナーで落とせますが、シンナーを使用する際は必ず目立たないところで試してから使用し、すぐに拭き取ってください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●スポンジで強く擦ったら白っぽくなった！ 製品出荷時の表面保護剤が薄くなったためです。保護剤を塗布すると、元に戻ります。 ●フライパンや土鍋を引きずったら白い跡が残った！ 柔らかい布で水拭きすると白い跡が目立たなくなります。保護剤を塗布すると、より目立たなくなります。
×	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●酸性、アルカリ性洗剤などで拭くと、変色や変質の原因となりますので絶対に使用しないでください。ヨードチンキ、毛染め剤、養毛剤等の薬液がかかったまま放置しておきますと表面が変色することがありますので、すぐに洗い流してください。 	
×	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●水がかかった部分はこまめに拭き取ってください。 ●硬いものなどを落として塗膜が剥がれたら、市販の防水塗料で速やかに補修をしてください。 	
▲	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●塩素ガスがシンク内に滞留するとシンクが錆び、腐食が激しい場合には穴が開くことがあります。塩素ガスを発生させる恐れのある「塩素系ぬめり取り剤」は使用できません。「消毒剤」（浄化槽設置の場合）使用の場合は、シンク内に塩素ガスが逆流しないように封水を保つことが必要です。 	
▲	×	○	▲	×	×	<ul style="list-style-type: none"> ●人大シンクに着いた鍋の擦れた跡（メタルマーク）は、メラミンスポンジで擦って落とします。研磨剤入りスポンジで強く擦ると傷がついたりツヤが変わったりするので注意してください。 ●茶渋がメラミンスポンジで擦っても取れない場合は、塩素系漂白剤を使います。ただし漂白剤は希釈して使い、使用後は十分洗い流してください。漂白剤が長時間、または原液でシンク内に付着すると、変色する可能性があります。 	
○	×	○	▲	○	×	<ul style="list-style-type: none"> ●もらい錆、メタルマークはメラミンスポンジに水をつけ、軽く擦り落としてください。 	<ul style="list-style-type: none"> ●「硬いものを落としてホーローが欠けてしまった！」 このような場合は、市販のホーローの補修剤で速やかに補修してください。

使用後はすぐに拭き取り、十分に水洗いする。

日常のお手入れ

ゴミ収納カゴ付き排水トラップの役割は、調理クズを一時的にためることと、トラップ内部に水を溜める構造により、排水管からの嫌なニオイや虫をシャットアウトすることです。

- ゴミ収納カゴにたまったゴミはこまめに捨ててください。
半日以上ためたり、夏場、暖房の効いた部屋では注意してください。
- 排水プレート、ゴミ収納カゴ、排水口は中性洗剤で汚れを落として、いつも清潔に保ってください。

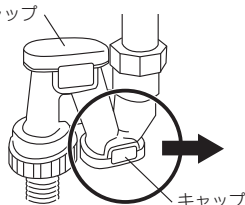
詰まり出したら

- 排水管のよこれの場合は、ゴミ収納カゴを取り外してから、市販のパイプ洗浄剤を使用してください。
パイプ洗浄剤のご使用については、製品に記載された使用方法に従いご使用ください。洗浄後は十分に水洗いしてください。
- 排水トラップにつまったゴミの場合は、下記の方法でお掃除をしてください。

排水トラップの掃除方法

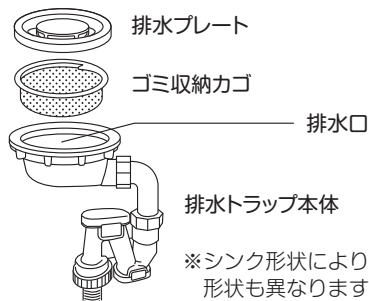
排水トラップには水がたまっていますので、バケツなどで受けながら、キャップを外して、中をブラシなどで掃除してください。

高圧洗浄用キャップ
には触らない



- キャップの取り外し
コインなどを差し込んで外してください。
- キャップの取り付け
水平になるように取り付けてください。

【ゴミ収納カゴ付き排水トラップ】



【止水プレートについて】(オプション)

販売サイト:「ウッドワン パーツショップ」
<http://www.woodone-onlineservice.com/>

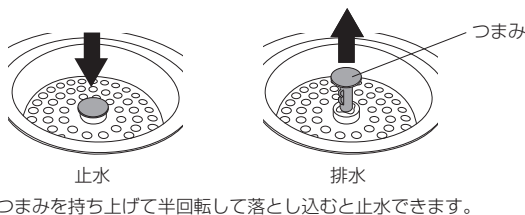
止水プレートは完全水密ではありませんので、ためた水が少しずつ減っていくことがあります。水を出しっぱなしで、その場を離れてしまうと、シンクより水があふれますのでご注意ください。

〈シンクに水をためて使用する場合〉

- ・ 水深は50mm以上にご覧ください。
水压を利用して止水しておりますので、水深が浅いと水もれするおそれがあります。
- ・ 水温は60℃以下にご覧ください。
水温が高すぎると、シンク・止水プレートなどが変形する原因となります。
- ・ 市販の水切り袋は外してください。
止水プレートが正しくセットされず、水がもれるおそれがあります。

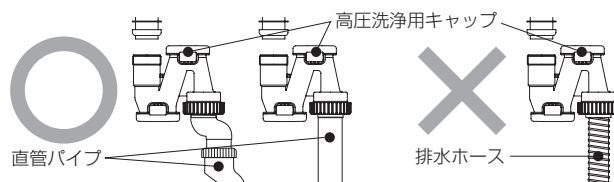
【鋳物ホーローシンクの止水について】

KOHLER 社製のシンクの排水金具は下記方法で止水ができます。



【高圧洗浄について】

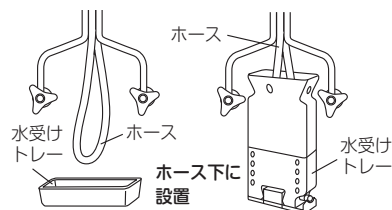
洗浄業者による高圧洗浄をする場合は、高い圧力をかけないように打ち合わせしてください。排水器具などが変形したり、排水パイプに穴があいて、水もれの原因になります。排水ホースで接続されている場合は、高圧洗浄できません。直管パイプで接続されている場合のみ、高圧洗浄ができます。



【水受けトレイについて】

水受けトレイは、水栓のホースをつたってきた水を受けるための容器です。

- 水がたまっていないか定期的に確認して、たまっていた場合は水を捨ててください。
長期間放置すると水受けトレイから、水があふれるおそれがあります。



使用上の注意



禁止

塩素系のぬめり取り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ガスが発生します。このガスはぬめり取りの効果はありますが、ステンレスなどの金属をさびさせたり、ゴムなどのパッキンを劣化させたりします。

熱湯や、てんぷら油を直接排水口に流さないでください。

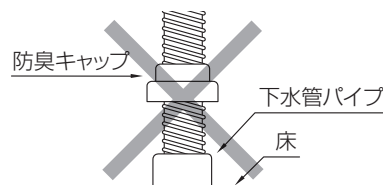
排水器具が変形したり、排水パイプに穴があいて、水もれの原因になります。熱湯の場合、冷ましてから流せない時は、水道水を流しながら流してください。



禁止

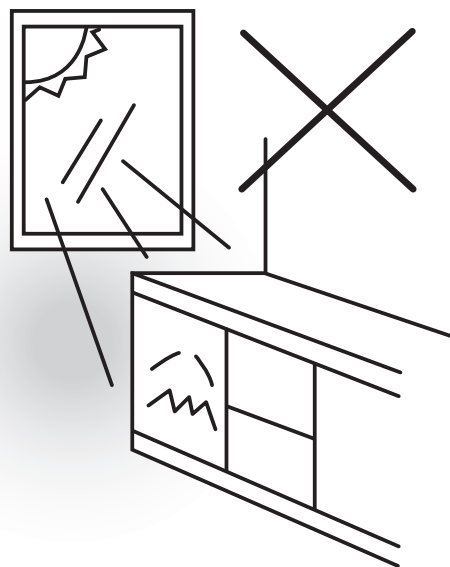
防臭キャップは取り外さないでください。

防臭キャップを取り外してしまうと、害虫の侵入や、悪臭の原因になります。



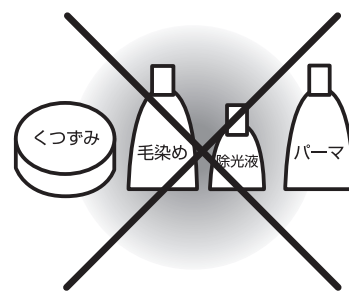
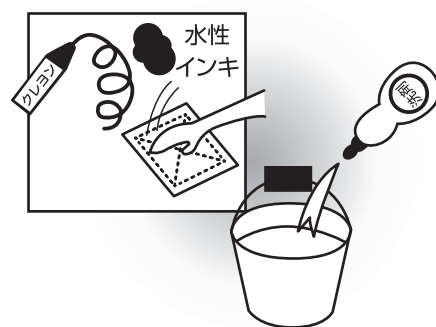
ご使用方法について

- 木製（無垢）は直射日光が当たると日焼けして色が変わります。また日光の当たらない箇所との色差が生じます。日差しが強いところではカーテンやブラインドなどで、直射日光が当たらないようにご注意ください。また、水滴が付いた場合は柔らかい布で拭き取ってください。繰り返し放置すると、膨らみや反りの原因になります。



お手入れ方法について

- ほこりや小さな汚れは、きれいな柔らかい布で軽く乾拭きしてください。
- コーヒー、しょう油、カレー粉、油、ヨウ素を含むうがい薬、漂白剤などが付着した場合はすぐに拭き取った後、中性洗剤を薄めたものに柔らかい布を浸して固く絞ってから汚れを拭き取り、その後乾いた布で仕上げ拭きをしてください。そのまま放置するとシミになって取れなくなるおそれがあります。
- クレヨン、水性インキなどが付着した場合は、中性洗剤を薄めたものに柔らかい布を浸して固く絞ってから汚れを拭き取り、その後乾いた布で仕上げ拭きをしてください。落ちにくい汚れの場合は、アルコールを含ませた布で軽くふきとってください。
- シンナー・ベンジン等の溶剤や研磨剤、アルカリ性※酸性の洗剤等は使用しないでください。※弱アルカリ性は除く
- 靴墨や毛染め剤、除光液、化粧品、薬品などが付着しないよう注意してください。拭き取ってもシミが残ったり、塗装面が変化する事が有ります。
- 硬いものや尖ったものが落下すると塗膜が割れることがあります。塗膜がキズついたら、市販塗料で補修してください。



使用上の注意

常時水がかかる部分や、水がかかったまま長時間放置すると、塗膜が変化することがありますので、こまめに拭き取ってください。
また、汚れを長時間放置すると取れにくくなりますので、こまめに拭き取る事をお勧めします。

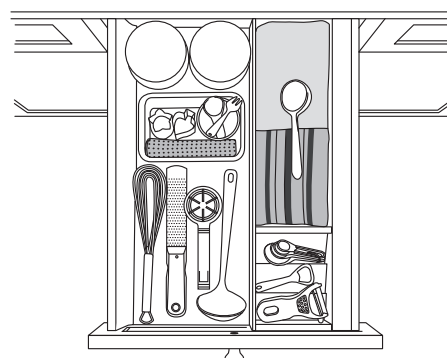
木製（無垢）部は一枚一枚木目や色調が異なりますので、多少の色のばらつきが生じることがあります。また、お使いいただいている間に日光などの紫外線によって徐々に色が変わることがあります。この様な無垢扉特有の性質を、ご理解くださいますようお願いいたします。

お手入れ 扉・キャビネット

- 扉に無理な力が加わらないよう、力が加わる反対面に片手を添えてお手入れしてください。特に、ガラス扉のお手入れは、十分注意してください。
- 取手がガタついたときは、扉裏の取手ビスを締め直してください。
- 取手は手垢その他の汚れが付きやすいので、時々中性洗剤で軽く拭きとってください。
- 扉の丁番は時々ホコリや汚れを取ってミシン油を差してください。開閉がなめらかな状態で使用していただけます。
- (SAキッチンの場合)
扉表面の特殊樹脂シートやメラミン化粧板は耐汚染性能に優れていますが、水に濡れたまま長期間放置すると、木口部分の隙間から扉に水がしみこんで膨らみの原因となりますので、必ず水を拭き取ってください。
また、調味料や食品などの汚れを長期間放置すると汚れが取れにくくなりますので、こまめに拭き取ることをおすすめします。
- キャビネットは木製のため水洗いをすると傷みの原因になります。部分的な汚れは中性洗剤をつけて拭きとってください。ただし水分の残るような拭き方は避けてください。

お手入れ 引出し

- 引出しの汚れは中性洗剤をつけて拭き取ってください。その後、空拭きして水気を拭き取ってください。
底板のステンレスは錆びにくい金属ですが、塩素系洗剤や塩分の高い調味料が付着したまま放置するとサビの原因となります。
- 樹脂製引出しトレイやカトラリー仕切りは、スプーン・フォークなど直接口にするカトラリーを収納するところですから、毎日乾拭きするように心がけましょう。クレンザー・アルコール・ベンジン・シンナーなどは絶対に使用しないでください。
- ノンスリップマットは取り外して水洗いできます。
部分的な汚れは中性洗剤をつけて拭き取ってください。
その後、乾拭きして水気を拭き取ってください。



⚠ 注意



禁止

シンナー・ベンジンおよび薬品類などは使用しないでください。

変色・変質する原因になります。



引出しの取り外しと取り付け



安全上のご注意（必ずお守りください）

必ず両手で引出しを持って取り外すこと。ギャラリーパイプは持たないこと。
落下してけがをするおそれがあります。

確実に引出しが固定されているかを確認すること。

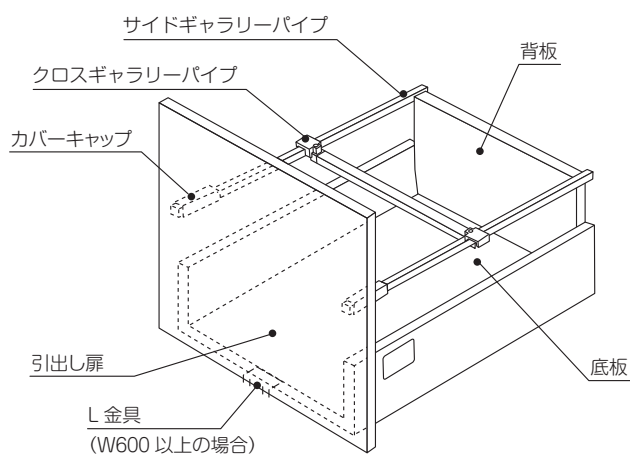
レールから外れて落下するおそれがありますので、必ず開閉を数回（一番手前まで引出し、最後まで押し込む）実施して、確実に固定されていることを確認してください。

引出しの取り付けと取り外し

〈部品名称〉 注）引出しのレールには2つのタイプがありますので、お使いのレールを確認の上ご覧ください。

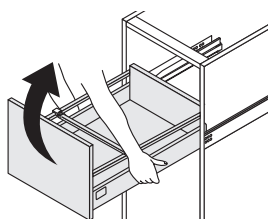
【ベアリングレールタイプ】

※小引出しについては P29 をご覧ください。



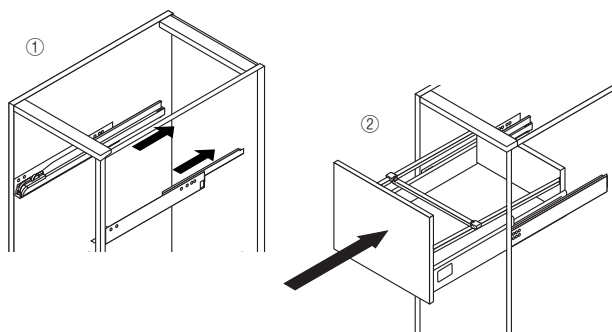
●取り外し方

- ①引出しを手前に出します
- ②引出しを上を持ち上げて引き抜きます。



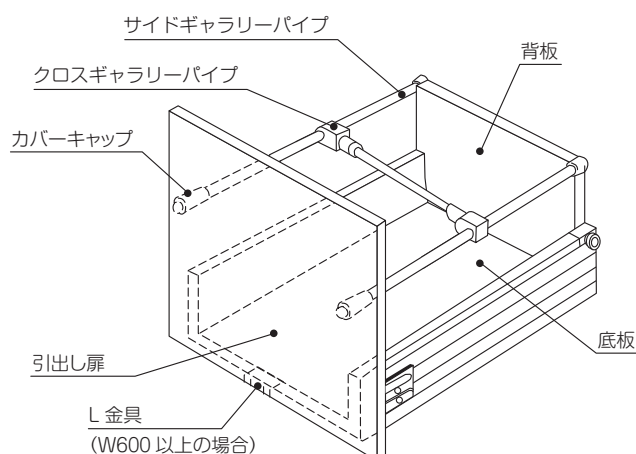
●取り付け方

- ①左右のレールをキャビネット内におさめます。
- ②引出しをレールの上に乗せて押し込みます。
「カチャ」と音がしたことを確認します。



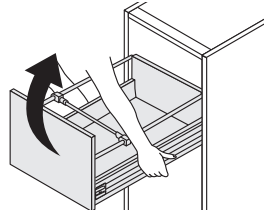
【ローラーレールタイプ】

※小引出しも同様となります。



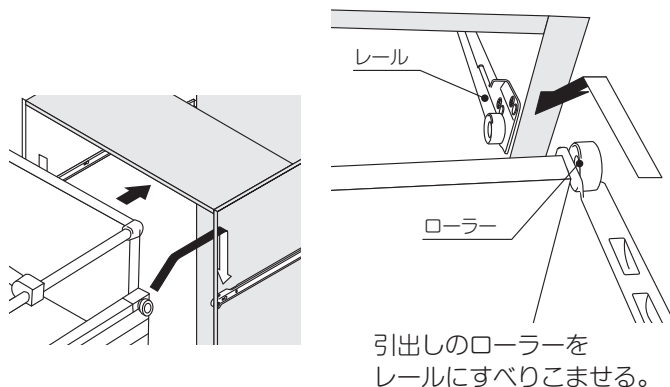
●取り外し方

- ①引出しをいっぱいまで手前に出します。
- ②ストッパーが働いているので手前を持ち上げながらさらに引出します。



●取り付け方

- ①引出しのレールを側板のレールにのせます。
- ②ストッパーに注意しながらはめ込みます。



引出し扉の調整方法

警告



必ずおこなう

取り付けたら、傾き・ガタつき・ゆるみがないことを必ず確認してください。

使用中に落下してけがをするおそれがあります。

注意



必ずおこなう

調整はハンドドライバーを使用してください。

電動工具を使用すると破損するおそれがあります。

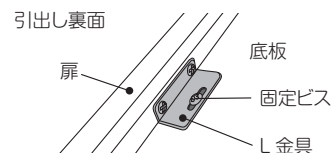
調整時のご注意

【キャビネット間口 600mm 以上の場合】

引出し底板の裏に L 金具がついていますので、固定ビスをはずしてから行ってください。

L 金具：扉の反り防止用

重要：取り付け後（調整後）は必ず固定ビスを取り付け直してください。



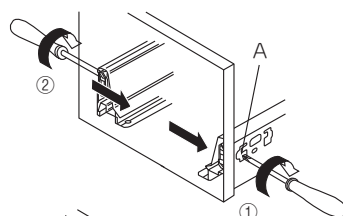
扉の調整【ベアリングレールタイプ】

※小引出しについては P29 をご覧ください。

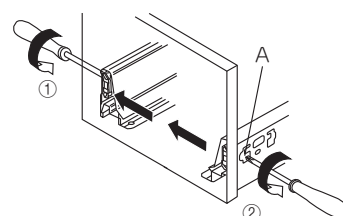
●左右の調整方法

ビス A を ⊕ ドライバーで調整します。
(左右調整 ±1 mm)

右へ 1mm (調整範囲)



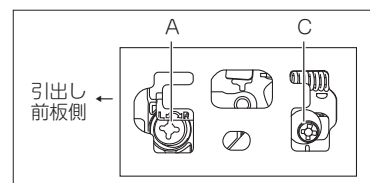
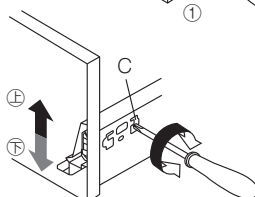
左へ 1mm (調整範囲)



●上下の調整方法

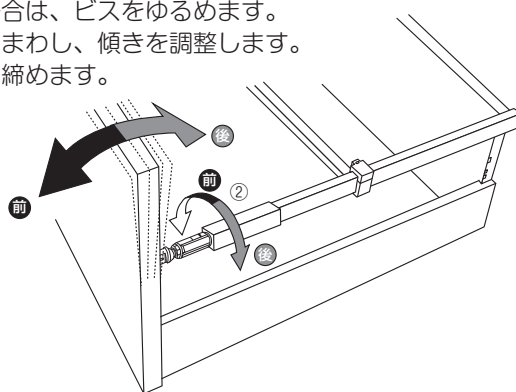
ビス C を ⊕ ドライバーで調整します。
(上下調整 ±2mm)

上下調整
±2mm

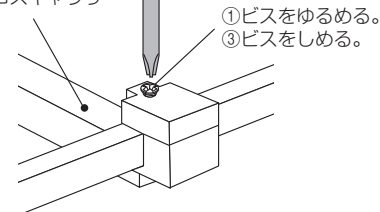


●角度の調整方法

- ①クロスギャラリー付きの場合は、ビスをゆるめます。
- ②サイドギャラリーパイプをまわし、傾きを調整します。
- ③クロスギャラリーのビスを締めます。



クロスギャラリー



扉の調整【ローラーレールタイプ】

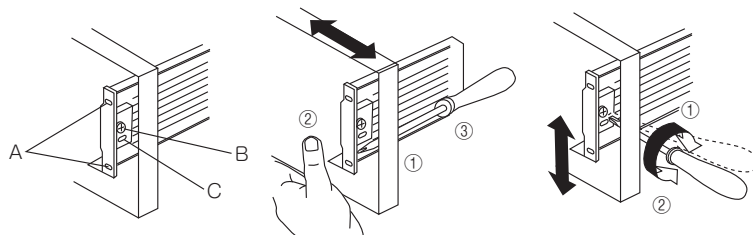
※小引出しも同様となります。

●左右の調整方法

ビス A とビス B を ⊕ ドライバーでゆるめ、前板の左右の位置を調整し、再びビス A とビス B を締めます。

●上下の調整方法

ビス B を ⊕ ドライバーでゆるめカム C をまわして上下の位置を調整し、再びビス B を締めます。



小引出し(ソフトクローズ付き)の脱着・調整

警告



必ずおこなう

取り付けたら、傾き・ガタつき・ゆるみがないことを必ず確認してください。

使用中に落下してけがをするおそれがあります。

注意



必ずおこなう

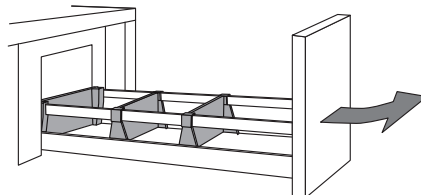
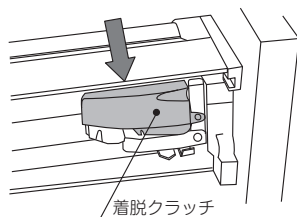
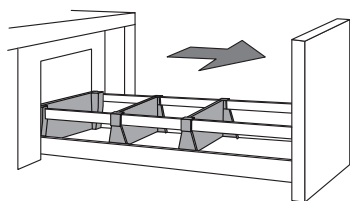
調整はハンドドライバーを使用してください。

電動工具を使用すると破損するおそれがあります。

●取り外し方

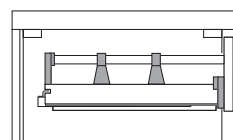
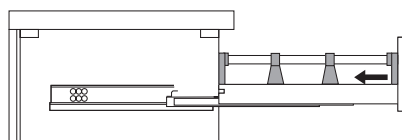
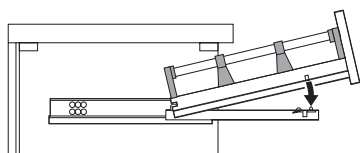
・引出しを手前に引出します。

・引出し裏の手前についている『着脱クラッチ(オレンジ色)』を同時に押しながら、引出しを引っ張り出します。



●取り付け方

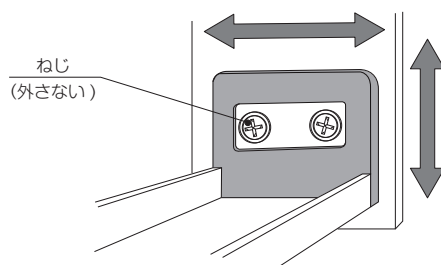
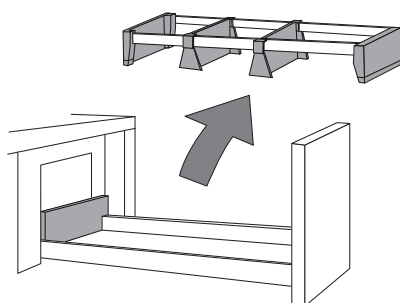
・レールの上に引出しを乗せてから、引出しを閉めるとレールに固定されます。
レールに引出しが傾きなく納まっていることを確認します。



●扉の調整

・仕切りを取り外します。

・調整後に仕切り板を取り付けます。



扉裏のねじ 2箇所をゆるめます。(外さない)他の扉との取り合いを見ながら調整します。(上下3ミリ・左右2ミリ調整できます。)

国内製深型食洗機・海外製食洗機のケコミ扉の脱着

掃除や点検の際に、食洗機足元のケコミ板を取り外すことができます。

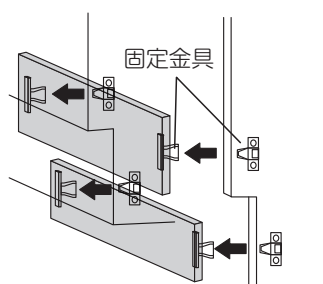
●取り外し方

はずしたい前板の両端を持ち、まっすぐ力を入れて引き抜きます。

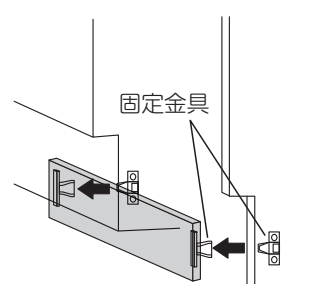
●取り付け方

はずした扉側の金具と、キャビネット側の金具をあわせて、正面から押し込みます。

【国内製深型食洗機】



【海外製食洗機】



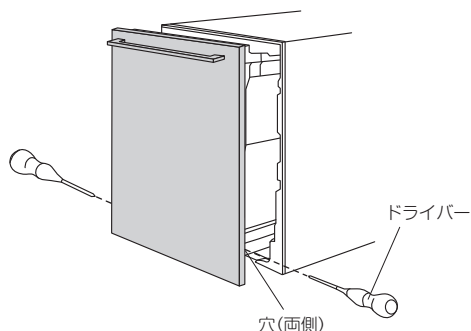
※片手で無理に脱着しようとすると、金具が破損する可能性があります。

フル面材タイプの食洗機の扉の脱着

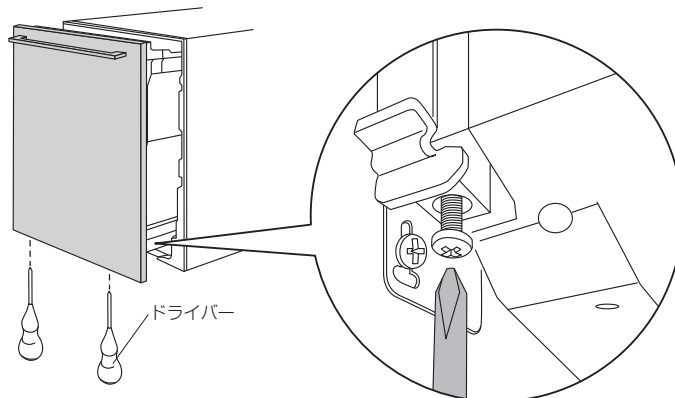
フル面材タイプの食洗機で取手が緩んできた場合には、以下の手順に沿って扉を外し、増し締めをおこなってください。（該当機種：パナソニック製 NP-45KD8AAWO）

●取り外し方

- ①ドアを少し引出し、扉面材の側面下方にある左右のネジを＋ドライバーで緩める。
※ネジは取り外さないでください。

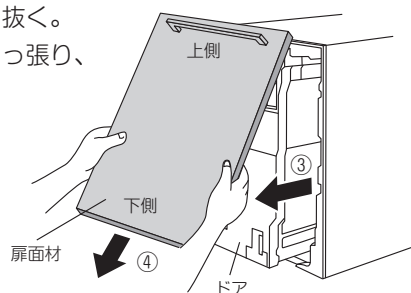


- ②扉面材の下面の両端にあるネジを緩める。



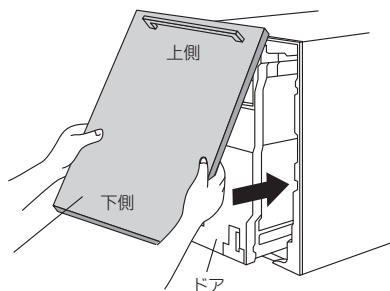
- ③扉面材の下側を手前に引き抜く。

- ④扉面材をを手前斜め下に引っ張り、上半分を引き抜く。

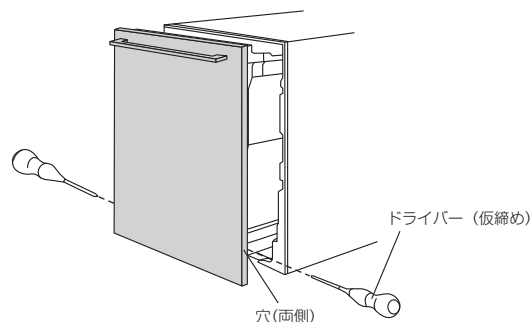


●取り付け方

- ①扉面材裏面の取り付け金具をドアの穴位置に合わせ、上側、下側の順でドアにはめこむ

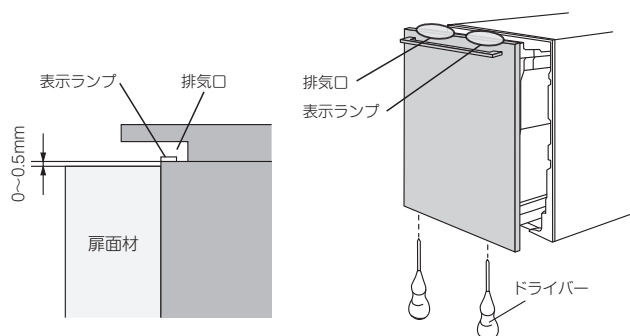


- ②ドアを少し引出し、扉面材を押し上げた状態で左右の穴から＋ドライバーで軽く締める。



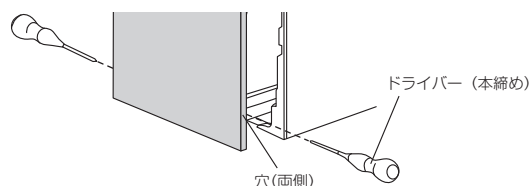
- ③扉面材の上面と隣接する扉上面の高さを合わせる。

※扉面材の下面の両端にある「高さ調整ネジ」を締めながら、取り付けた面材の位置を調整してください。
※表示ランプと排気口が隠れないように扉面材の位置を下方(0～0.5mm)に合わせてください。



- ④調整が終わったら、扉面材の左右のネジを本締めする。（しっかりと、きつく締め付ける。）

※適正締め付けトルク：1.0～1.5 N・m
規定トルク外で締め付けると、面材取り付け位置が下がることがあります。



- ⑤面材が確実に固定され、外れないことを確認する。

開き扉の取り外しと取り付け・調整方法

警告



取り付けたら、傾き・ガタつき・ゆるみがないことを必ず確認してください。

必ずおこなう

使用中に落下してけがをするおそれがあります。

注意



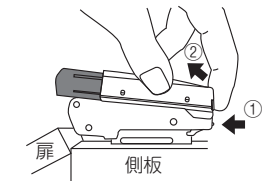
調整はハンドドライバーを使用してください。

必ずおこなう

電動工具を使用すると破損するおそれがあります。

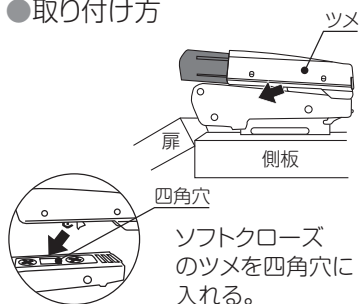
ソフトクローズの取り付けと取り外し

●取り外し方

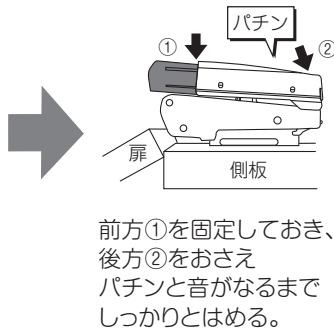


ななめ手前方向に引き上げます。

●取り付け方



ソフトクローズのツメを四角穴に入れる。



前方①を固定しておき、後方②をおさえパチンと音になるまでしっかりとめ。

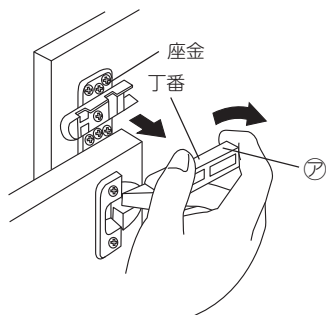
注意

無理な脱着は、部品破損原因になります。

開き扉の取り外しと取り付け

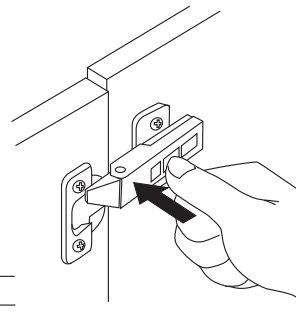
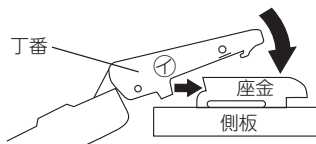
●取り外し方

扉をしっかり持ち、丁番の後方のレバー⑦をつまんで外す。



●取り付け方

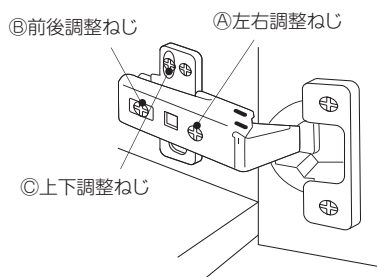
- ①①を座金に差し込む。
- ②丁番を座金に合わせて、後ろ側を押し付ける。
('カチッ'と音がします。)



開き扉(丁番)の調整

扉が傾いたり、がたついているときは、丁番で調整してください。

※イラストは右扉の場合です。左扉の場合は丁番が上下逆さになります。



お手入れの注意



定期的に点検してください。

必ずおこなう

長期間使用すると、丁番のねじが緩んで扉が外れることがあります。定期的に点検してください。

調整後は必ず締めつけ固定してください。

③④のねじを締めたままにすると、扉が外れることがあります。

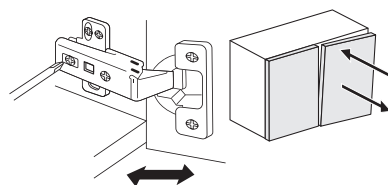


禁止

③④以外のねじには絶対に触らないでください。

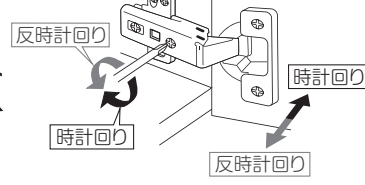
扉の前後調整

扉を取り付けた後⑥をゆるめて前後調整し、締めなおします。



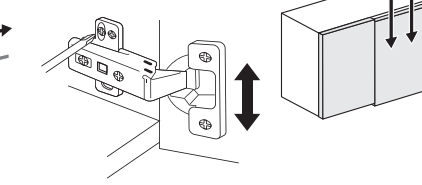
扉の左右調整

⑥の固定ねじを締めたまま④をまわして、左右調整をします。



扉の上下調整

③をゆるめて扉ごと上下調整をしたあと、締めなおします。



ウォールキャビネットのオープンロック機構について

⚠ 注意



禁止

不安定な積みかたをしたり、転がりやすいものを入れたりしないでください。

- × 不安定な積み重ね
- × 缶詰の横置きなど

収納物が転がり落ちたり、地震発生時にオープンロック機構が動かず、けがの原因となります。

扉が完全に閉まらない状態で放置しないでください。

- × 収納物が扉に当たっている
- × 物が扉に挟まっている

地震発生時にオープンロック機構が動かず、けがの原因となります。



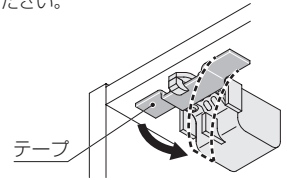
必ずおこなう

万一の地震に備えて、扉の位置を正しく保ってください。

扉にずれがあると、オープンロック機構が正常に動かず、けがの原因となります。

※扉にずれがある場合は、調整してください。

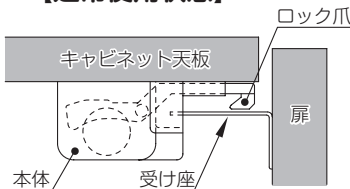
搬送中の破損防止対策として、ロック爪をテープで固定しています。
組立・設置完了後、テープをはがしてください。



■特徴

地震などの揺れを感知すると、内部のボールの動きによりロック爪が下がった状態を維持しているため、扉が開かないようにロック状態となります。揺れがおさまると、ロック爪が上がりロックが解除されます。

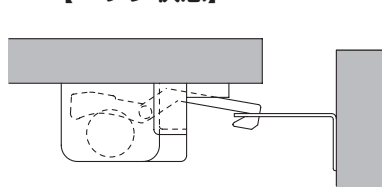
【通常使用状態】



揺れ感知



【ロック状態】



⚠ 注意

※ご使用のオープンロック機構は、使用環境、または状況（建物の構造・階数、吊り戸棚の収納状態、振動の大きさ・性質など）により、性能を十分発揮できない場合があります。

※収納物の破損（損害）等やオープンロック機構の動作については、賠償の対象にはなりませんのでご了承ください。

オープンロック機構が働いた場合の解除時の注意点と解除方法

● 注意点

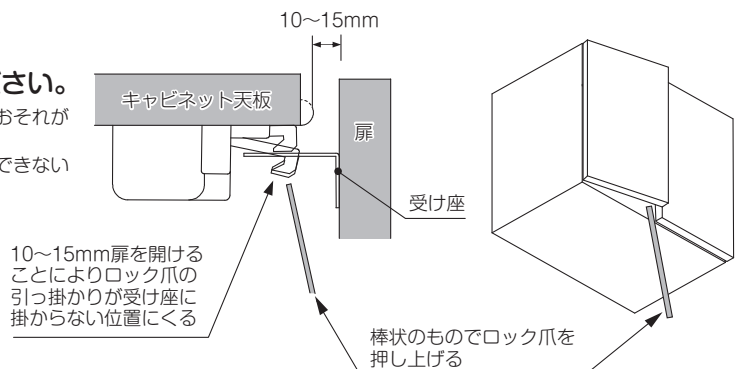
1. 扉に物が挟まっていないか確認してください。
2. 収納物が崩れ落ちないように注意して開けてください。

- 地震が発生した場合、キャビネット内の収納物が不安定になっているおそれがありますので、ご注意ください。
- 地震で躯体（壁や床など）にゆがみが生じている場合は、正常に解除できないおそれがあります。

● 解除方法(右図参照)

オープンロック機構が自動で解除しない場合、次のような原因が考えられます。

- キャビネットの傾きによりオープンロック機構のロック爪が受け座に引っ掛かり扉が開きません。

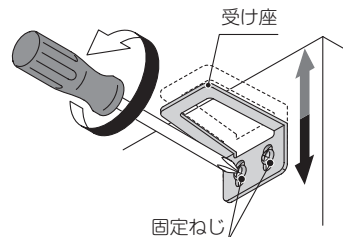
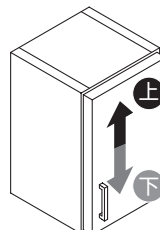


調整方法

〈扉を上下に調整した場合〉

オープンロック機構の受け座の位置を調整してください。

- ① 固定ねじをゆるめる
- ② 受け座を上下にスライドさせて調整する
受け座本体調整代(上: 3.5mm 下: 3.5mm)
- ③ 固定ねじを締める



扉を下に調整した場合
受け座を上スライド

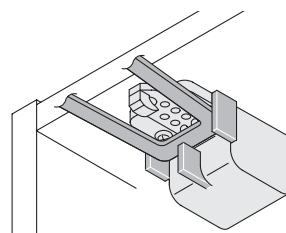
扉を上調整した場合
受け座を下スライド

〈調整後の確認〉

重 要

扉が完全に閉まるか必ず確認してください。

- オープンロック機構の調整完了後、扉が完全に閉まるか確認してください。扉が完全に閉まれば調整は完了です。
- 扉が閉まらない場合や異音が出る場合は再度、扉および受け座を調整して扉が完全に閉まるようにしてください。



ガラスパーテーション（オプション）

やけどに注意



注意



禁止

調理中は、ガラスパーテーションに手を触れないでください。

温度が高くなっているので、やけどをするおそれがあります。

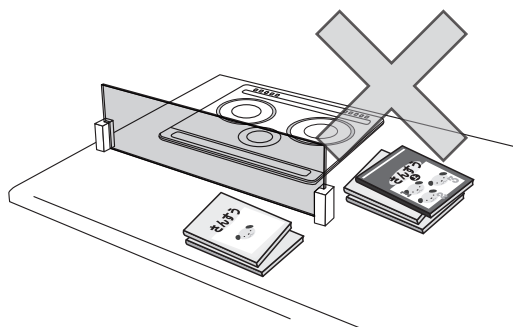
お願い



禁止

コンロ使用時にガラスパーテーションの
まわりに可燃物を置かないでください。

引火するおそれがあります。



禁止

ガラスパーテーションを無理に押したり
引っ張ったりしないでください。







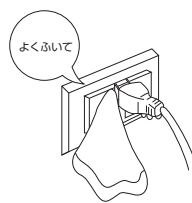
ガラスパネルが割れるおそれがあります。

お手入れのしかた







- 水を浸した布を固く絞り、ふいてください。
- 落しにくい汚れは、布に薄めた中性洗剤をしみ込ませて落とし、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でふいてください。

家電収納庫

警告

 接触禁止	使用中や使用直後は、高温部(蒸気回収口・排気口およびその周辺)に触らないでください。 やけどのおそれがあります。	 禁止	ガス炊飯器等の電気以外で調理する器具を使用しないでください。 火災のおそれがあります。
 水ぬれ禁止	電気部品や操作パネル、排気口に水をつけたり、水を掛けたりしないでください。 ショート・感電のおそれがあります。		圧力なべは使用しないでください。 蒸気・熱がこもり、故障・事故の原因になります。
 火気厳禁	火のついたローソク、蚊取り線香、タバコなどの火気や、揮発性の引火物を近づけないでください。 変形や火災のおそれがあります。		収納庫の中で、使用時に高温になるものは使用しないでください。 火災のおそれがあります。 ・電気コンロ(熱源の露出したもの) ・オーブントースター、トースター ・魚焼き器 ・ホットプレート ・電子レンジ、オープンレンジ ・卓上型電磁(IH)調理器 など
 禁止	ふきんを掛けるなどして、排気口をふさがないでください。 蒸気が本体にこもり、故障・漏電・火災の原因になります。 電源コンセントの表示容量(ワット)を越える電気器具を使わないでください。 発熱により、火災の原因になることがあります。 [各々1480Wまで] または [2口合計1480Wまで] たこ足配線をしないでください。 分岐ブレーカーが働き、蒸気排出ユニット及び電気器具を正常に使用できなくなります。	 必ず行う	炊飯器・電気ポットなどの電源プラグの刃および刃の取り付け面に、ほこりが付着している場合は、乾いた布などでよくふいてください。 火災の原因になることがあります。 各家電製品の指定する空間寸法を設けて使用してください。 守らないと、加熱により火災の原因となることがあります。 

注意

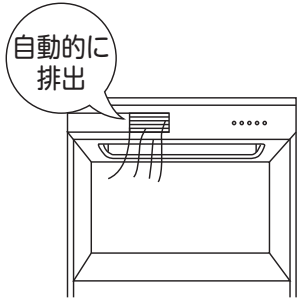
 禁止	スライドカウンターに最大積載量以上のものを載せないでください。 (最大積載量は約25kgです。) けが・破損のおそれがあります。	 禁止	コードは長く引出さないでください。 レールやスライド台にはさみ込み、コードをきずつけ、火災の原因になります。
 必ず行う	お子様をスライドカウンターの上に乘せたり、まわりで遊ばせないでください。 ・スライドカウンターが破損し、けがをするおそれがあります。 ・収納物が落下し、やけど・けがをするおそれがあります。 吹き出し口に棒などを入れないでください。 内部のファンに触れて、けがの原因になります。 排気口や蒸気回収口付近には、近づかないでください。 蒸気・温風により、やけどのおそれがあります。 操作部を鋭利なもので操作しないでください。 スイッチ、パネル部が破損するおそれがあります。 排気口の正面に、ガスコンロなどを設置しないでください。 排気口から出てくる蒸気や風によって炎が立ち消えるおそれがあります。 ※設置場所の変更ができないときは次ページをご参照ください。	 必ず行う	スライドカウンターはゆっくりと出し入れしてください。 勢いよく引出すと、ポットなどが倒れてやけどをするおそれがあります。 長時間ご使用にならないときは、分電盤のブレーカーを切ってください。 絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になることがあります。  長い間使用しないときは、万一の通電による事故を防ぐために、炊飯器・電気ポットなどの電源プラグを抜いてください。  炊飯や湯沸し中は、必ず排気ファンの運転を行ってください。 蒸気がこもり、収納庫をいためる原因になります。 蒸気排出ユニットの故障の原因にもなります。 また、蒸気があふれて、収納されている電気器具などの故障の原因になります。

家電収納庫

〈蒸気排出ユニットについて〉

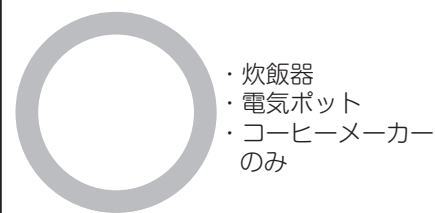
蒸気排出ユニットに付属の取扱説明書も併せてご覧ください。

- 炊飯器や電気ポットなどの運転（電流）を感知し、自動的に排気ファンを運転し、蒸気を庫外に排出します。
- 手動運転も可能です。

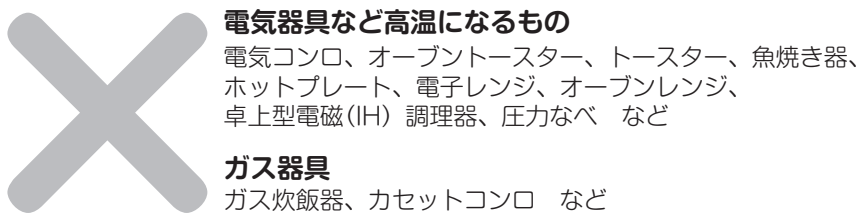


炊飯器・電気ポットなどの設置のしかた

収納して使用できる電気器具

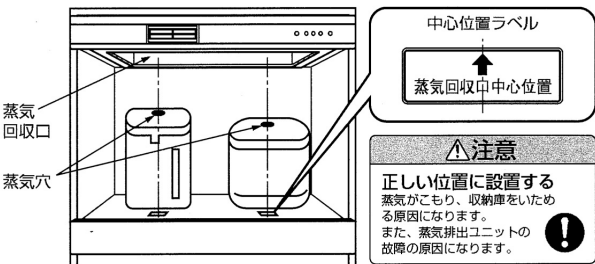


収納して使用できない器具

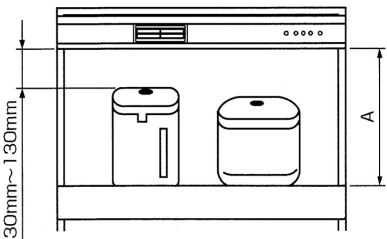


電気器具の設置

蒸気を正常に収納庫外へ排出するために、お使いの電気器具の蒸気穴の位置をスライドカウンターに貼り付けられている「中心位置ラベル」の↑印に合わせてお使いください。



電気器具の大きさの目安

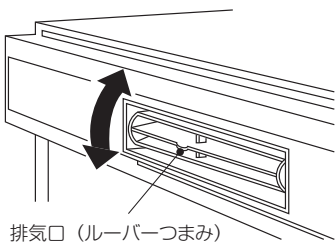


	炊飯器	電気ポット	コーヒーメーカー
電気器具の容量の目安	0.5ℓ(3合)~1.8ℓ(1升)	2.0ℓ~3.0ℓ	———
電気器具の高さの目安	(A寸法)~(30mm~130mm)		

- 蒸気排出ユニットと電気器具との距離が、上記30mm~130mmを超える場合は、蒸気が回収口から漏れ、庫内が結露することがあります。
- 使用時の環境条件、電気器具の機種によっては、上記範囲内であっても庫内に結露が生じることがあります。
- 結露が生じた時は、布などでふき取ってください。
- 電気器具の設置等の規制については、お使いの器具の取扱説明書をご覧ください。

■ガスコンロが立ち消えしてしまうとき

- 対面型システムキッチン等で、本製品設置場所がガスコンロの正面になってしまう場合、排気口から出る風の影響でコンロの火が消えてしまうことがあります。本製品のルーバーを上向き、または下向きにしコンロに風が当たらないようにしてください。



アフターサービスについて

サービスを依頼されるときは

この取扱説明書をご確認のうえ、なお異常があるときはお買い上げの販売店・工務店または表紙に記載のお客様相談室へご連絡ください。

●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。

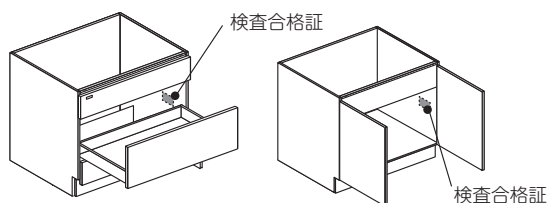
- ・ お名前
- ・ ご住所
- ・ 電話番号
- ・ お買い上げ日または引き渡し日
- ・ 品番（設備機器の場合はメーカー名と型番）
- ・ 邸No.（キャビネット内の検査合格証に印字）
- ・ 現象：できるだけ詳しく
- ・ 訪問ご希望日

	検査合格証 システムキッチン
品番	HRMRHBA5-JNA-WH
品名	N4 シンクキャビネット ヒヤキ WH
ロットNo.	No.1170105 検印
邸No.	邸No. 1409000001
	株式会社ベルキッチン

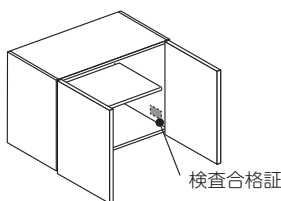
品番表示位置

修理・交換の際は、あらかじめ品番をご確認のうえお問い合わせください。
よりスムーズなご案内が可能となります。

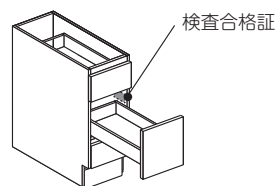
【シンクキャビネット】



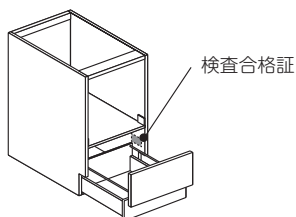
【ウォールキャビネット】



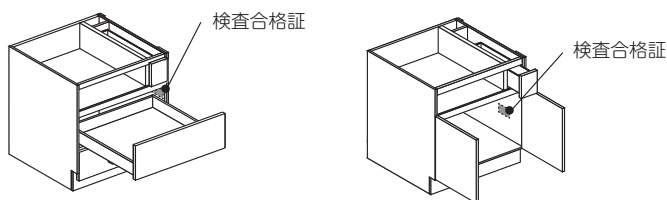
【調理キャビネット】



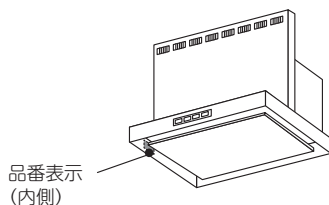
【食洗キャビネット】



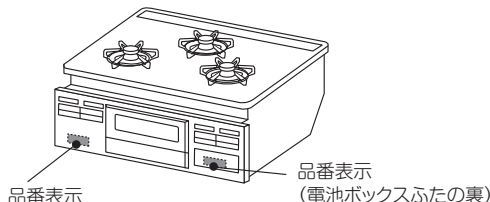
【加熱機器キャビネット】



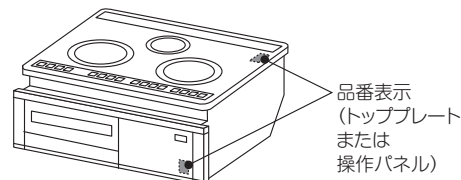
【レンジフード】



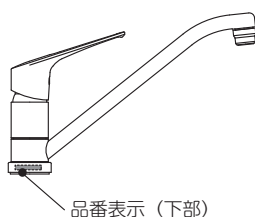
【ガスコンロ】



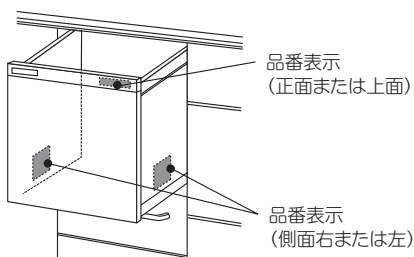
【IH クッキングヒーター】



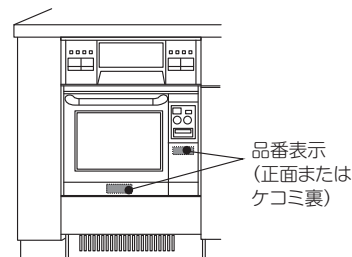
【水栓】



【食器洗い機】



【オープンレンジ】



アフターサービスについて

保証・修理について

取扱説明書の最終ページに保証書が付いています。

必ず「販売店名・お引渡し日等」が記入されているのを確認してください。

保証書の内容をよくお読みになったあとは、大切に保管しておいてください。

無料修理期間経過後の故障修理については、修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。

商品の情報はホームページでご確認ください。

ウッドワン

検索

<http://www.woodone.co.jp/>

消耗品・交換部品・後付パーツのご購入は

その他 別売品の御案内

ウッドワンパーツショップでお買い求め頂けます。(https://www.woodone-onlineservice.com/)

ウッドワン お施主様用サイト▶▶▶▶

パーツショップ



商品改良のため、仕様・外観は予告なしに変更することがありますので、ご了承ください。



お悩みやお手入れ方法を

LINE で簡単
お問い合わせ！



STEP1

LINEアプリがインストールされたスマートフォンなどの携帯端末から、「友だち追加」ボタンをクリックするか、左記の「QRコード」を読み取ってください。

STEP1

【友だちを追加】画面では、「追加」をタップしてください。友だち追加が完了しましたら、トーク画面にて、お問い合わせしてください。

電話からのご利用は…

株式会社 **ウッドワン** フリーダイヤル

お客様相談室

(キッチン専用フリーダイヤル)

0120-641-265

受付時間【平日・土日祝】9時～18時 ※年末年始・夏期休暇を除く

- 土日・祝日は受付のみ。対応は翌営業日以降となります。
- 電話または訪問にて状況をおうかがいした後、改めて修理訪問させていただく場合がございます。
- ご不明な点は、お気軽にご相談ください。

保証書

システムキッチン

WOOD ONE

フリーダイヤル

郵便No.シールを貼り付けてください。



シリーズ / 品番	
保証期間	2年間
※ お引渡し日	
年 月 日	
※ お客様	ご住所
	お名前
※ 販売店	住所
	店名
TEL	

※印欄は必ず記入の有無をご確認ください。もし、記入のない場合には直接お買上の販売店にお申し出ください。本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書による正常な使用状態で、保証期間中に故障した場合には、お買上の販売店に修理をご依頼のうえ、本書をご提示ください。無料修理をさせていただきます。
- 保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、お買上の販売店にご相談ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理とさせていただきます。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷
 - お買上後の取付場所の移動（移設）およびそれに伴う落下等による故障および損傷
 - お客様ご自身による施工または移動、分解、改造などに起因する故障および損傷
 - 火災・地震・水害・落雷などの天災地変、公害・異常電圧・異常水圧、および塩害・凍結・結露・かび・温泉地域の腐食性空気、その他の異常な外部環境による故障および損傷
 - 地方条例に基づく飲料水以外の水を使用した場合
 - お客様が適切な維持管理（掃除・定期点検等）を行わなかった場合の水漏れ、膨れ、汚れ、さび、給水管及び排水管の詰まり等
 - 一般家庭用以外（例えば業務用）に使用された場合の故障および損傷
 - 車両・船舶などに備品として使用した場合に生ずる故障および損傷
 - 取付設置説明書等に指示する方法以外の工事や取付が原因で生じた故障および損傷
 - キッチン設置後に発生した不具合で、お引き渡し時に申し出がなかったもの
 - 建築躯体（柱・壁・床）の変形（強度不足・ゆがみ）など、製品以外の不具合で生じた故障および損傷
 - 部品、製品の経年劣化または使用に伴う摩耗などにより生じる故障および損傷
 - 消耗部品（電球類・パッキン等）の劣化に伴う故障および損傷
 - 犬・猫・鳥・鼠などの小動物、昆虫などの行為に起因する故障および損傷
 - 当社の手配によらない業者の輸送、加工、組立て、施工、管理、メンテナンスなどの不備による故障及び損傷（例えば、ハウスクリーニング業者が台所用中性洗剤以外のクリーニング剤使用によるシンク、天板、扉などの変色や腐食、浄化槽洗浄剤から発生するガスによるシンクや金属部品の腐食など）
 - 商品の欠陥によらない自然の摩耗、さび、かび、変質、変色
 - 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及び事故
 - 保証期間満了後に申し出があったもの、または保証該当事項の発生後に速やかに申し出がなかったもの
 - システムキッチン本体にかかわるシーリング処理
 - 展示品を転売された場合
 - 本書のご提示の無い場合、本書の必要事項に記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - その他、上記免責事項に準ずるとみなされるもの及び保証対象商品の品質不良に起因しないもの
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
- 離島およびこれに準じる遠隔地への出張修理をおこなった場合は、出張に要した費用を申し受けます。
- 水栓金具など、関連機器商品については、添付されている各々の保証書記載内容によります。

お客様へ

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などについて、ご不明の場合はお買上げの販売店またはお近くの弊社営業所にお問合せください。

修理内容	年 月 日	修 理 内 容	担 当 者

販売元 株式会社 **ウッドワン**
〒738-8502 広島県廿日市市木材港南 1-1

製造元 株式会社 **ベルキッチン**
〒509-6363 岐阜県瑞浪市陶町大川809-36

株式会社 **ウッドワン** フリーダイヤル
お客様相談室
(キッチン専用フリーダイヤル)

0120-641-265

受付時間【平日・土日祝】9時～18時 ※年末年始・夏期休暇を除く

- 土日・祝日の受付のみ。対応は翌営業日以降となります。
- 電話または訪問にて状況をおうかがいた後、改めて修理訪問させていただく場合がございます。
- ご不明な点は、お気軽にご相談ください。

個人情報のお取り扱いについて

株式会社ウッドワンは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。