



## 〈取扱説明書〉

## お施主様用

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。**

# フレームキッチン

株式会社ウッドワン フリーダイヤル  
 お客様相談室 0120-641-265  
 (キッチン専用フリーダイヤル)

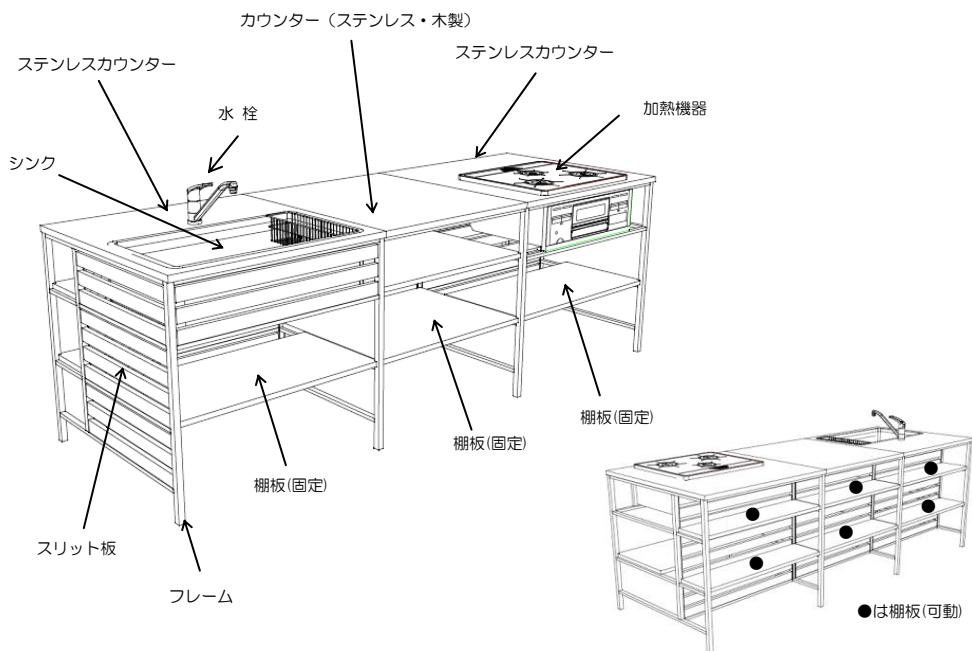
受付時間 【平日・土日祝】9時～18時 ※年末年始・夏期休暇を除く  
 ●土日・祝日のは受付のみ。対応は翌営業日以降となります。  
 ●電話または訪問にて状況をおうかがいした後、改めて修理訪問させていただく場合がございます。  
 ●ご不明な点は、お気軽にご相談ください。

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。



- 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に重要な事項です。
- 保証書（裏表紙）は必ずお引渡し日・販売店名などの記入を必ずお確かめください。
- この取扱説明書はいつでもご覧になれる場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。

## ■ 各部のなまえ



## 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、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	<p>調理器の上や回りには燃える物を絶対に置かないでください。 火災のおそれがあります。</p> <p><b>調理器の使用中は機器から離れないでください。また、就寝・外出をしないでください。</b> 火災のおそれがあります。また、思わぬ事故や故障の原因となることがあります。調理器から離れるときは必ずスイッチを「切」にしてください。</p> <p><b>調理機器を汚れたままにしないでください。</b> こぼれた調理物が燃えるおそれがあります。</p> <p><b>調理機器スイッチの前には物を置いたりしないでください。</b> スイッチに当たり、火災の原因となります。</p>	 必ず行う	<p>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。</p> <p><b>機器類のお手入れや電球交換の場合は必ず電源を切ってから行ってください。</b> 切らないと、感電やけがをするおそれがあります。</p> <p><b>電源プラグは、がたつきのないよう根元まで確実に差し込んでください。</b> ほこりや汚れが付着したり、接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。</p> <p><b>長時間使用しない場合は電源コンセントを抜くか、専用のブレーカーを切ってください。</b> 感電や火災の原因となるおそれがあります。</p>
 水ぬれ禁止	<p><b>スイッチ・コンセント部には水を掛けないでください。</b> 感電や漏電、ショートによる火災のおそれがあります。</p>		<p><b>電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持って引き抜いてください。</b> コードを引っ張るとプラグやコードが傷んで、感電や火災のおそれがあります。</p>
 ぬれ手禁止	<p><b>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。</b> 感電するおそれがあります。</p>		<p><b>消費電力が表示電力を超えないようにしてください。</b> 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。</p>
 禁 止	<p><b>キッチン本体に暖房器具などの熱源を近づけないでください。</b> 火災の原因となります。</p>	 必ず行う	<p><b>水栓は必ず水を先にして、湯温を確かめてから使用してください。</b> 熱湯でやけどをするおそれがあります。</p>
 分解禁止	<p><b>分解や改造をしないでください。</b> 破損・けがの原因になります。</p>		
 水ぬれ禁止	<p><b>キッチン本体には水をかけないでください。</b> 水をかけると、感電・ショート・故障・腐食の原因となります。</p>		
 禁 止	<p><b>フレームや棚板に乗ったり、無理な荷重を加えないで下さい。</b> 変形・破損・落下の原因になり、けがをするおそれがあります。</p>		



## 警告



禁 止

ガス機器用キャビネット内部にはガス栓が設置されています。

ガス機器用キャビネットを使用する場合には、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き出しや収納物を引き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とともにご利用のガス会社までご連絡ください。



## 注意



禁 止

グリル扉を開けたままグリルを使用しないでください。

カウンターを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをするおそれがあります。



接觸禁止

調理器の使用中・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。

混合水栓の出湯時や止水直後は、金属部に触れないでください。

やけどをするおそれがあります。



必ず行う

台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他の薬品類、それぞれの容器などに表示されている注意事項を必ず守ってください。

使いかたを誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチン本体や機器が傷み、水もれ事故や、故障の原因となることがあります。

カウンターの角部に衝突などしないように注意してください。

小さなお子様の場合頭をぶつけつけがをするおそれがあります。

混合水栓を使用するときは、必ず水を先に出てください。

お湯を先に出すと、水栓および熱湯でやけどをすることがあります。

特に小さいお子様のいるご家庭ではご注意ください。

お手入れの際は、必ず厚手の手袋をしてください。

鋼板の切り口や角だけがをするおそれがあります。



禁 止

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浄剤・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。

シンナー・ベンジン・アセトンや薬品類などは使用しないでください。

変色や劣化のおそれがあります。

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。

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。

排水器具や排水パイプに、殺虫剤を吹きかけないでください。

排水パイプが変形したり、水もれの原因になることがあります。

排水セット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。

排水セットに当たると、本体下の防臭キャップが抜け、蒸気によりキャビネット床板の腐れ、悪臭の原因となります。

## 使い方 ワークトップ

## 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。

## ⚠ 使用上の注意

 禁 止	<p><b>ぬれた鉄製の包丁・鍋などを長期間放置しないでください。</b> 鉄のサビがステンレスに付着します。</p> <p><b>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。</b> サビの原因になります。</p> <p><b>酸性やアルカリ性の洗剤は、使用しないでください。</b> サビの原因になります。</p> <p><b>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。</b> 塩分はステンレスをさびさせることができます。</p> <p><b>陶器の鍋など重いものを引きずらないでください。</b> キズの原因になります。</p> <p><b>熱い鍋を直接ワークトップに置かないでください。</b> 表面の波打ちの原因になります。</p> <p><b>調理中、又は調理直後の熱いフライパンや鍋などのコンロトップからはみ出した使い方はしないでください。</b> 表面の波打ちの原因になります。</p> <p><b>シンク内には冷たい水を貯めないでください。</b> シンク裏に結露が発生し、キャビネット内を漏らす原因になります。</p> <p><b>衝撃を与えないでください。</b> 包丁や鋭利なものを当たり、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。</p> <p><b>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。</b> 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。</p>	 必ず行う	<p><b>油、煮こぼれ、調味料などの汚れは、洗い流してください。</b> サビの原因になります。</p> <p><b>塩素系漂白剤を使用後はすぐに十分に水洗いしてください。</b> サビの原因になります。</p> <p><b>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。</b> 放置するともらいサビの原因になります。</p> <p><b>水道の蛇口をきちんとしめてください。</b> 水道水の塩素分により、ステンレスの皮膜をこわします。</p> <p><b>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。</b> 取りにくいときは、ナイロンたわしで磨いてください。(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。</p> <p>※「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まい、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ての水滴を放置しておくと、白いあととして残ります。</p>
--	---	---	---

「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

カウンターの上に乗らないでください。  
特に調理機器・コーナー部・食器洗い乾燥機の周辺には乗らないでください。  
カウンターが割れ、けがをするおそれがあります。

# 使い方 フレームと棚板

## ガス機器をご使用のお客様へのお願い

ガス機器の下にガス栓が設置されています。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、決して無理に収納物を引き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と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。

## 耐荷重表

### ● キッチン側の棚板 10kg

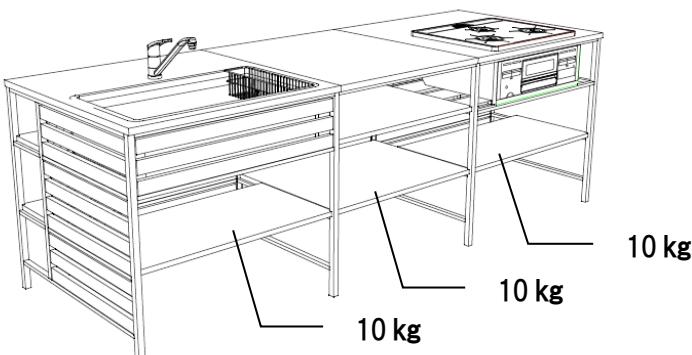


- ◆耐荷重を守ってください。
- ◆割れやすい物や鋭利な物を不安定な状態に置かないでください。  
落下・転倒破損によりけがの原因となります。

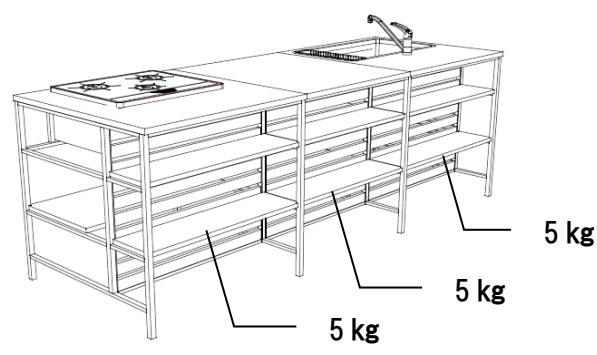
### ● リビング側の棚板 5kg



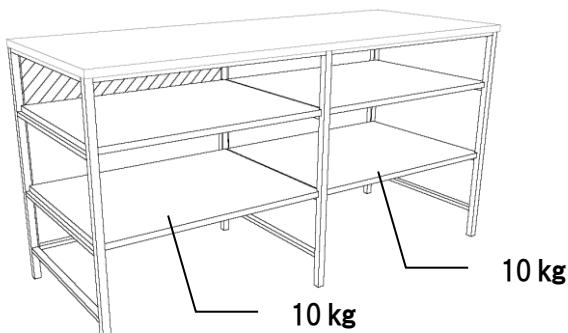
- ◆収納物は分散して収納してください。  
重い物を底板や棚板の中央に置くと反りの原因になります。  
引き出しの場合は、手前側に片寄って置くと閉まりにくくなるおそれがあります。



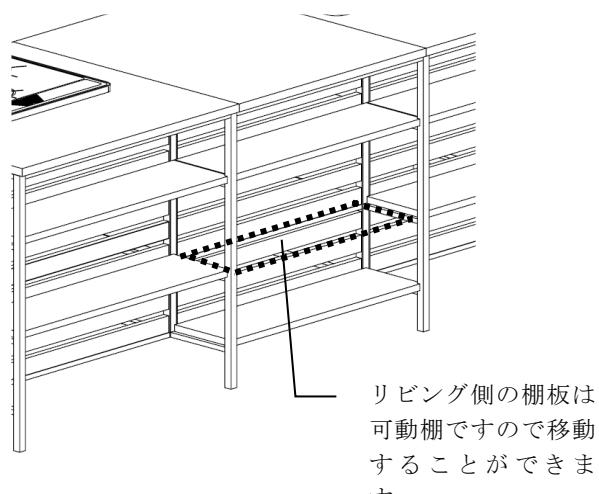
キッチン側



リビング側



ユカオキ



リビング側の棚板は可動棚ですので移動することができます。

## ⚠ 使用上の注意

フレームに傷がついて表面の塗装がはがれたまま放置すると、さびや腐食の原因になります。  
塗膜がはがれたら、市販の鉄部用塗料を塗ってください。



禁 止

棚板に不安定なものを置いたり、つめこまないでください。

地震等の振動で落下し、けがをするおそれがあります。

フレームや棚板に乗らないでください。

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、けがをするおそれがあります。

ぬれたままにしないでください。

表面のはがれや染み、膨れの原因となります。

棚板を無理に動かさないでください。

落下してけがをするおそれがあります。



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、さびやはがれ、染みの原因になります。

- 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。
- フレームや棚板、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フレームや棚板の表面が侵されたり、カビ、サビが生じたりする場合があります。

部品・部材で一部直角に仕上がっていいる部分があるので注意してください。

定期的にフレームや棚板を固定しているねじを見てゆるみがないか確認してください。

ねじがゆるんだまま使用されると、脱落につながるおそれがありますので、増し締めしてください。

## ■ お手入れ

		○ 使用できます				× 使用できません	
		洗剤		道具	お手入れ方法	洗剤	道具
		日常のお手入れ	汚れがひどい時				
ワークトップ シンク	ステンレス	台所用中性洗剤 重曹 ※1 食酢 ※2	中性洗剤 ステンレスクリーナー クリームクレンザー 弱アルカリ性洗剤 塩素系漂白剤 ※3	柔らかい布 柔らかいスポンジ メラミンスポンジ (濡らしたもの) 使い古しの歯ブラシ 研磨材入りスポンジ	水で濡らした柔らかい布やスポンジに洗剤をつけて、汚れを拭いてください。しつこい汚れは、柔らかい布にステンレスクリーナーやクリームクレンザーをつけて表面を拭いてください。強くこすったり、1ヶ所を集中してこすると、ツヤが変わることがあります。	酸性洗剤 アルカリ性洗剤 シンナー ベンジン アセトン アルコール (消毒用エタノールを除く) 粉末クレンザー	金タワシ
ワークトップ	人大クオーツ	台所用中性洗剤 重曹 ※1 食酢 ※2	中性洗剤 クリームクレンザー 弱アルカリ性洗剤 塩素系漂白剤 ※3	柔らかい布 柔らかいスポンジ メラミンスポンジ (濡らしたもの) 使い古しの歯ブラシ 研磨材入りスポンジ	水で濡らした柔らかい布やスポンジに洗剤をつけて、汚れを拭いてください。しつこい汚れは、柔らかい布にクリームクレンザーをつけて表面を拭いてください。強くこすったり、1ヶ所を集中してこすると、ツヤが変わることがあります。	酸性洗剤 アルカリ性洗剤 ベンジン アセトン アルコール (消毒用エタノールを除く) 粉末クレンザー	金タワシ
木製板	無垢板	台所用中性洗剤	弱アルカリ性洗剤 中性洗剤	柔らかい布	柔らかい布で軽く乾拭きしてください。しつこい汚れは水で濡らした柔らかい布に洗剤をつけて、軽く表面を拭いてください。強く擦ると塗料が剥がれたり、傷がつくことがあります。	酸性洗剤 アルカリ性洗剤 塩素系漂白剤 シンナー ベンジン アセトン アルコール 粉末クレンザー	研磨材入りスポンジ 金タワシ メラミンスポンジ
フレーム	鉄	台所用中性洗剤	中性洗剤 クリームクレンザー 弱アルカリ性洗剤	柔らかい布 柔らかいスポンジ メラミンスポンジ (濡らしたもの) 使い古しの歯ブラシ	水で濡らした柔らかい布やスポンジに洗剤をつけて、汚れを拭いてください。しつこい汚れは、柔らかい布にクリームクレンザーをつけて表面を拭いてください。強くこすったり、1ヶ所を集中してこすると、ツヤが変わることがあります。	酸性洗剤 アルカリ性洗剤 塩素系漂白剤 シンナー ベンジン アセトン アルコール (消毒用エタノールを除く) 粉末クレンザー	研磨材入りスポンジ 金タワシ

※1 重曹はアルカリ性です。製品に記載されている使用方法に従ってください。

※2 食酢は酸性です。塩素系のものと混ざると塩素ガスを発生するおそれがありますので、気をつけてご使用ください。

※3 使用後はすぐに十分に水洗いてください。

お手入れの際に洗剤などをご使用いただいた後は、柔らかい布で水拭きし洗剤を完全に拭き取ってください。  
最後に水分が残らないように乾いた布で拭いてください。



### お手入れの注意

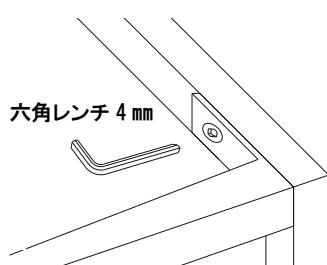
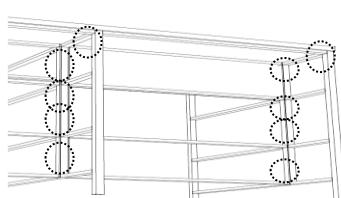
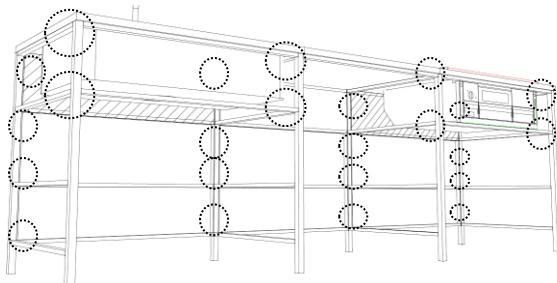


禁 止

シンナー、ベンジン、アセトン、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。



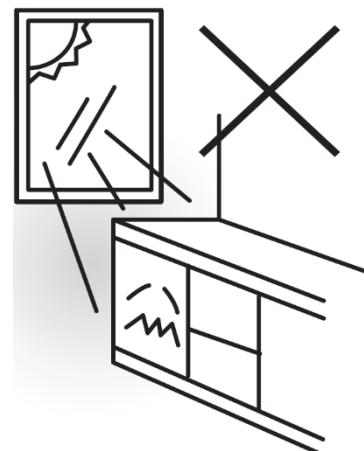
●定期的にフレームや棚板を固定しているねじを見てゆるみがないか確認してください。



# 木製板のご使用方法とお手入れ

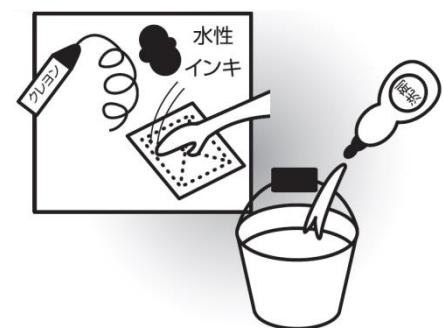
## ご使用方法について

- 木製板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。日差しの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・酸性の溶剤等は使用しないでください。
- 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あります。
- 長くお使い頂くために、水分が垂れたらこまめに拭き取ってください。硬いものや尖ったものが落下すると塗膜が割れことがあります。
- 補修キット  
水廻り用木製カウンターの塗膜が割れてしまったときの簡易補修に使用します。  
塗膜の割れた部分を埋める事ができれば、水分の侵入を防ぎ、変色や腐れを予防できます。



補修キット  
ウッドワン パーツショップで  
ご購入できます

## 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。  
木製板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。  
この様な木の特有の性質を、ご理解くださいますようお願いいたします。

# ■ ゴミ収納力ゴ付き排水トラップの取り扱い

- ゴミ収納器付き排水トラップの役割は、調理クズの収納処理と排水管から異臭をシャットアウトすることです。
- 排水口ふたを取り外し、水を流しながら調理クズをゴミ収納力ゴに流しこむことができます。
- ゴミ処理及びお掃除の際は①～②の順序で取り外すことができます。
- 収納されたゴミは半日以上溜めますと悪臭が発生する原因となりますので、こまめに捨ててください。  
(特に夏場や暖房の効いた部屋では注意してください。)
- ゴミ収納力ゴはお湯または洗剤で洗い、いつも清潔に保っておいてください。  
※一度に多量の水を流すと、ゴミ収納力ゴの残菜がシンク内に出てくる場合があります。
- ※ゴミ収納力ゴは、塩素系洗浄剤で洗わないでください。(ステンレスの腐食の原因となります。)
- ゴミはよく水切りを行ってから捨ててください。
- 排水トラップの本体、ゴミ収納力ゴ、排水口ふたなどは週1回以上台所用中性洗剤を使用して汚れを落としてください。
- 月1回は市販のパイプ洗浄剤で洗浄してください。長時間汚れを放置すると、悪臭・水もれの原因となります。  
(ゴミ収納力ゴは取り外して使用してください。)  
※パイプ洗浄剤のご使用に際しては、製品に記載されている使用方法をよくお読みください。  
※洗浄後は十分水洗いをしてください。  
※磨き粉・シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。(傷や変色・変形のおそれがあります。)
- 熱湯を流しっぱなしにすると変形して水漏れをおこしたり、使用できなくなることがあります。ご注意ください。



①排水口ふた



②ゴミ収納力ゴ

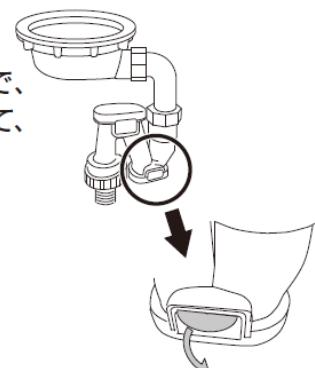


排水トラップ本体

排水トラップにゴミがたまると、スムーズに排水されなかったり、いやなにおいがすることがあります。  
その場合は排水トラップの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。



## ●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。



## 使用上の注意



排水器具や排水パイプに、殺虫剤を吹きかけないでください。

排水パイプが変形したり、水漏れの原因になることがあります。



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。

## 「塩素系のぬめり取り剤」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。

## 止水プレート使用時のお願い(オプション)

〈シンクに水をためて使用する場合〉

- ・水深は50mm以上にしてください。  
水圧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°C以下にしてください。  
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。

# ■ アフターサービスについて

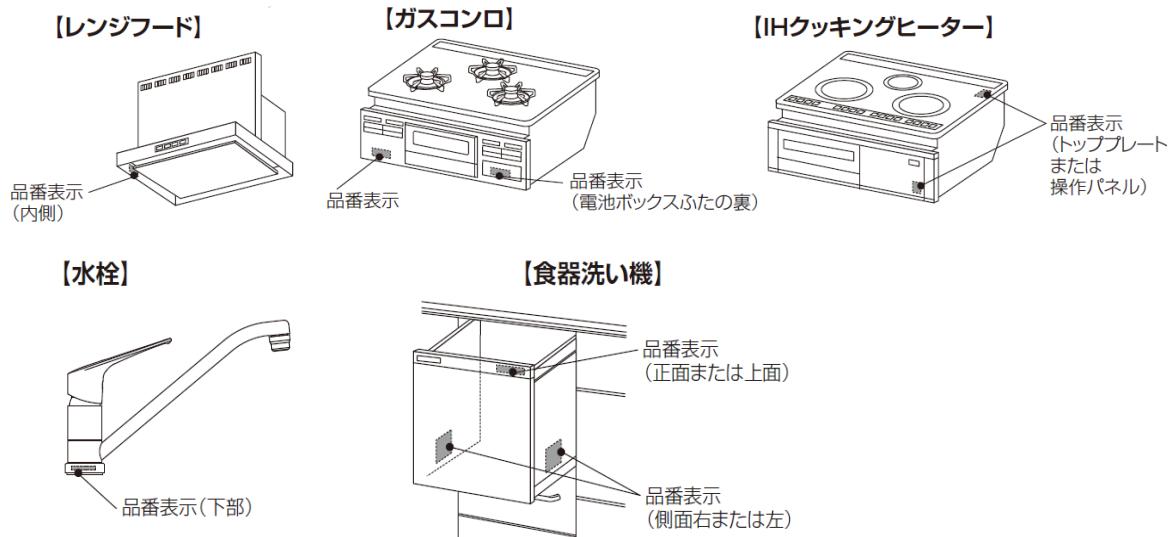
## サービスを依頼されるときは

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。

- ・ご住所・お名前
- ・電話番号
- ・道順（付近の目印など）
- ・品番（設備機器場合はメーカー名と型番）
- ・現象：できるだけ詳しく
- ・訪問ご希望日

**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。



## 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](#)  <http://www.woodone.co.jp/>

消耗品・交換部品・  
後付パーツの  
ご購入は

### ■ パーツショップ

ホームページ <http://www.woodone-onlineservice.com/>

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・祝日のは受付のみ。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

## フレームキッチン

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	様 TEL	
* 販売店	住 所		
	店 名	TEL	
印			

※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ご使用状態で、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・バッキン等）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）
  - 瑕疵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

株式会社 **ウッドワン** フリーダイヤル  
お客様相談室 **0120-641-265**  
(キッチン専用フリーダイヤル)

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1809-36

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。

### 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。