



# ノーリツ システムキッチン 取扱説明書

(保証書付)

このたびはノーリツシステムキッチンをお買い求めいただきまして、  
まことにありがとうございます。

- 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。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになって正しくご使用ください。
- 保証書(裏表紙)は必ずお引き渡し日・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は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。

## ～家族の健康・安全を～

ノーリツのシステムキッチンは深刻な問題となっている室内の空気汚染～シックハウス症候群の原因となるホルムアルデヒドの放出量が最も低いレベルのF☆☆☆☆等級の材料を使用しております。

商 品 名	システムキッチン ベステ・NBシリーズ
製 造 会 社 名	株式会社ノーリツ
ホルムアルデヒド発散区分	内装仕上げ部分および下地部分ともに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。
お 問 い 合 わ せ 先	株式会社ノーリツコンタクトセンター：0120-911-026 (電話料金無料)



# もくじ

はじめに

## はじめに

■必ずお守りください(安全上の注意) .....	3
■各部のなまえ .....	6
フットスペースタイプ .....	6
スライドタイプ .....	6
開き扉タイプ .....	7
フラット対面タイプ .....	7

使い方

## 使い方

■ワークトップ .....	8
人工大理石ワークトップ .....	8
ステンレスワークトップ .....	8
■シンク .....	9
シンク .....	9
水切りプレート・まな板(オプション) .....	10
洗剤ラック .....	10
排水口 .....	11
■キッチン用壁パネル .....	11
■キャビネットと収納部材 .....	12
らくボケ .....	13
包丁差し .....	16
家電収納キャビネット .....	18
昇降式アッパーキャビネット .....	18
フラット対面用部材 .....	19
仕切りバー .....	19
棚板 .....	20
その他の収納部材 .....	21
重さの目安 .....	22
収納部材・サポート品の収納量の目安 .....	22
■水栓 .....	専用取扱説明書
■コンロ .....	専用取扱説明書
■レンジフード .....	専用取扱説明書
■その他の機器類 .....	専用取扱説明書

お手入れ

## お手入れ

■お手入れ基礎知識 .....	24
■お掃除用具・洗剤の種類一覧 .....	25
キッチン掃除に便利な道具 .....	25
洗剤の種類 .....	25
■ワークトップ・カウンター .....	26
人工大理石ワークトップ .....	26
ステンレスワークトップ .....	27
メラミンカウンター .....	27
オイルガード .....	27
システムバックガード .....	27
■シンク .....	28
アクリッドシンク(人工大理石シンク) .....	28
ステンレスシンク .....	29
排水口 .....	30
水切りプレート・まな板・洗剤ラック .....	31
■キッチン用壁パネル .....	31
■水栓 .....	32
水栓本体 .....	32
吐水口(シャワー水栓・混合水栓) .....	33
浄水器等カートリッジ交換 .....	33
■キャビネット .....	34
キャビネット&取手 .....	34
内部 .....	35
らくボケ .....	36
■コンロ .....	37
ガスコンロ .....	37
IHコンロ .....	38
グリル .....	38
操作部 .....	39
■レンジフード .....	40
フィルター・ファン .....	40
フード本体 .....	41
■照明 .....	41
■その他の機器類 .....	42
食器洗い乾燥機 .....	42
食器乾燥庫(パワーコンテナ) .....	42
オープンレンジ .....	43
昇降式アッパーキャビネット .....	43

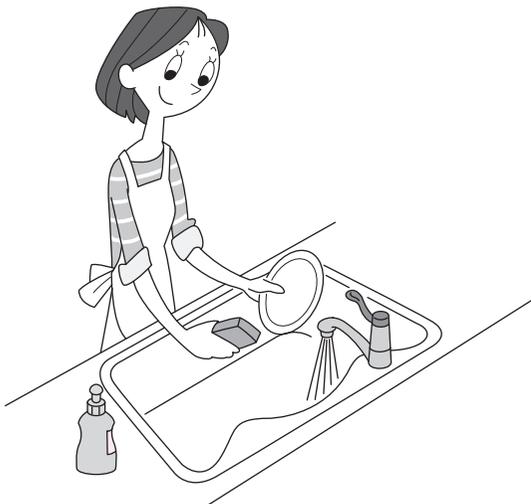
調整

## 調整

■引き出し .....	44
引き出しの外し方 .....	44
引き出し前板調整 .....	44
ソフトクローズ付き引き出し .....	46
■開き扉 .....	47
開き扉(共通) .....	47
プッシュオープン付き扉 .....	48
扉ロック付きアッパーキャビネット .....	48
■取手 .....	48

アフターサービス

アフターサービスについて .....	49
保証書 .....	裏表紙



# 必ずお守りください(安全上の注意)

## 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。

### ■危害・損害の程度による内容の区分



## 警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。



## 注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷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。

## お願い

安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。



## 警告

### 扉・キャビネットの注意



●キャビネットの改造はしない。  
強度が落ちてキャビネットが落下・転倒してけがをするおそれがあります。



●扉を大きく開けすぎない。  
扉が外れて、けがをするおそれがあります。



●扉や取手、ワークアシストバーにぶら下らない。  
扉や取手、ワークアシストバーが破損・落下し、けがをするおそれがあります。



●引き出しの上に乗らない。  
引き出しが外れて、けがをするおそれがあります。



●ガラス扉に硬い物をぶつけない。  
ガラスが割れて、けがをするおそれがあります。



●扉の開閉は取手を持っておこなう。  
指を挟むなどして、けがをするおそれがあります。



●扉が傾いたり、がたついているときは、蝶番のねじを締めなおす。  
扉が落下して、けがをするおそれがあります。



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



●小さなお子様ที่包丁差しの包丁を触らないように注意する。  
けがの原因となったり、思わぬ事故につながるおそれがあります。



●包丁差しの固定ねじが緩んでがたつきが発生したときは、ねじを締めなおすか販売店に連絡する。  
包丁差しが外れて、けがをするおそれがあります。



●収納棚は収納重量を守る。  
収納物が落下して、けがをするおそれがあります。



## 警告

### 電源の注意



禁止

- ぬれた手で、スイッチやコンセントに触らない。

感電や火災の原因になります。



禁止

- 破損した電源プラグを使用しない。

火災の原因になります。



必ずおこなう

- 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む。

ほこりや汚れが付着した場合や、接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



必ずおこなう

- 長期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る。

感電や火災の原因になります。



必ずおこなう

- 電源プラグを抜くときは、プラグ本体を持って引き抜く。

コードを引っ張るとプラグやコードが傷んで、感電や火災の原因になります。

### ガラスパーテーションの注意



禁止

- ガラスにつかまったり、ぶら下がったり、物をぶついたりしない。

破損し、けがをするおそれがあります。



禁止

- 調理機器の使用や使用後すぐにガラスやアルミに手を触れない。

ガラスやアルミが熱くなるので、やけどをするおそれがあります。



禁止

- ガラスが熱いうちに汚れを拭いたり、水をかけない。

ガラスが破損し、思わぬ事故になるおそれがあります。



禁止

- ガラスに硬い物をぶついたり、強い力を加えたりしない。

ガラスが割れて、けがをするおそれがあります。

### ワークトップの注意



禁止

- ワークトップの上に乗ったり、足を掛けたりしない。

事故や破損の原因になります。



### やけどに注意



必ずおこなう

- 水栓は水を先に出して、湯温を確かめてから使用する。

熱湯でやけどをするおそれがあります。

### 照明の注意



禁止

- 使用中、使用直後は照明に触らない。

やけどをするおそれがあります。



禁止

- 照明器具に直接水やお湯・洗剤をかけない。

感電や火災の原因になります。



必ずおこなう

- 照明の交換は電源を切ってからおこなう。

感電やけがをするおそれがあります。

### オプション・機器の注意



禁止

- 機器を分解・改造しない。

思わぬ事故や、故障の原因になります。

※万一、故障と思われたときは、必ず点検修理を依頼してください。



禁止

- 調理機器の使用や使用直後は調理機器周辺に触らない。

調理機器周辺の表面温度が高くなっているため、やけどをするおそれがあります。



必ずおこなう

- 水栓やその他の機器については、それぞれの商品に付属の取扱書、および本体の注意表示に従い使用する。

誤った使い方をすると思わぬ事故や、故障の原因になります。

### お手入れ時の注意



必ずおこなう

- 台所で使用する洗剤・殺虫剤・防腐剤・その他薬品類は、それぞれの容器などに表示されている注意事項をよく読み、正しく使用する。

使い方を誤ると、人体に悪影響をおよぼしたり、キッチン本体や機器が傷み、水漏れ・故障・さびの原因になったりします。

# ⚠ 注意

## 扉・キャビネットおよび キッチン壁パネルについて



●**収納時、配管部に無理な力を掛けない。**  
水漏れの原因になります。

禁止



●**扉やキャビネットに水がかかったら、  
すぐに拭き取る。**

必ずおこなう

柔らかい乾いた布ですぐ拭き取ってください。  
繰り返し放置すると、扉やキャビネット  
が変形するおそれがあります。

## 電源プラグについて



禁止

●**電源コンセントの表示容量を超える電  
気器具は使わない。**

たこ足配線などで表示容量を超えると、発  
熱により火災の原因になります。



必ずおこなう

●**電源プラグのほこりは定期的に取り除く。**  
ほこりと湿気で絶縁不良となり、火災の原  
因になります。

## 照明について



禁止

●**点灯中、照明器具に紙や布など、燃え  
やすい物を近づけない。**

火災の原因になります。



必ずおこなう

●**電球は指定のワット数と形状の物を  
使う。**

ワット数や形状が大きいと火災の原因にな  
ります。

## オプション・機器について



必ずおこなう

●**機器の使用後は、電源スイッチを確実  
に切る。**

火災の原因になります。

## お手入れについて



禁止

●**ぬめり防止剤などの固形または粉末の  
塩素系洗剤・漂白剤を使ったり、近  
づけたりしない。**

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・劣化の原  
因になります。

その他の洗剤や漂白剤は使用上の注意を  
よく読んでお使いください。

## 排水について



禁止

●**熱湯や熱い油を直接シンク内または排  
水口に流さない。**

排水管が変形したり、穴が開いたりして、  
水漏れの原因になります。

# お願い

## 温泉水・井戸水・地下水について



禁止

●**温泉水・井戸水・地下水を使用しない。**

水質によっては機器や配管を腐食させる原因になります。

# 各部のなまえ

タイプの違い、オプションの有無によって写真と異なる場合がありますのでご了承ください。  
(※印の付いた部材は専用の取扱説明書をご覧ください。)

## フットスペースタイプ



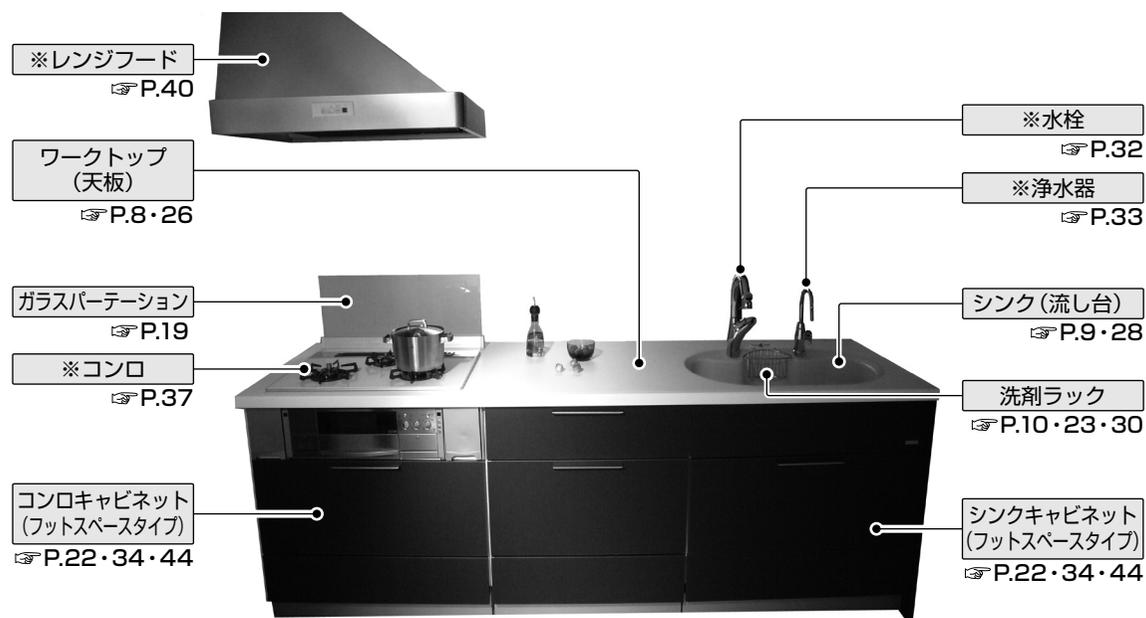
## スライドタイプ



## 開き扉タイプ



## フラット対面タイプ



## 人工大理石ワークトップ

### ⚠ 使用上の注意



禁止

- ワークトップの上に熱い鍋やたばこなどを直接置かない。

表面が割れたり、変色するおそれがあります。



禁止

- ワークトップに重い物や硬い物を落としたり、当てたりするなどの強い衝撃を与えない。

事故や破損の原因になります。



禁止

- ワークトップの上で直接包丁を使わない。

表面に傷が付きます。



禁止

- アセトン、シンナー、ペイント除去剤などの溶剤をかけない。

表面が変色するおそれがあります。



## ステンレスワークトップ

### ⚠ 使用上の注意



禁止

- ぬれた缶詰、包丁などを放置しない。

もらいさびの原因になります。



禁止

- ワークトップの上に熱い鍋やたばこなどを直接置かない。

表面が変色するおそれがあります。



必ずおこなう

- 化学薬品、しょう油、酢、その他の調味料などの汚れが付いたときはすみやかに洗い流す。

変質・変色・さびの原因になります。

## シンク

### アクリード

#### ●オーバルシンク



### 使用上の注意



禁止

●シンクに重い物や硬い物を落としたり、当てたりするなどの強い衝撃を与えない。シンクが割れるおそれがあります。



禁止

●シンクに熱い鍋を直接置いたり、熱湯を直接流したりしない。シンクが変色するおそれがあります。

### ステンレス

#### ●Tシンク



#### ●Uシンク



### 使用上の注意



禁止

●シンク内にぬれた缶詰、包丁などを放置しない。もらいさびの原因になります。



必ずおこなう

●シンク内に化学薬品、しょう油、酢、その他の調味料などの汚れが付いたときはすみやかに洗い流す。変質・変色・さびの原因になります。

## 水切りプレート・まな板 (オプション)

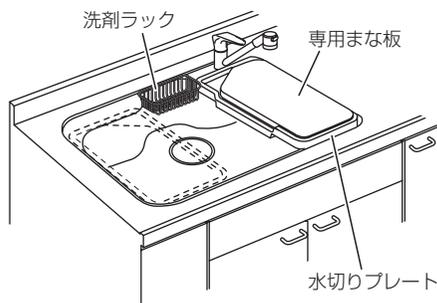
### Tシンク・Uシンク

水切りプレート (樹脂製) は、食器や食材などの水切りスペースとして使用できます。

専用まな板は、水切りプレートの上に設置してください。

#### ●Tシンクの場合

水切りプレート・まな板は、左右どちらの位置にもセットすることができます。



### ⚠ 使用上の注意



●水切りプレート・まな板には、熱湯をかけない。  
熱による変形でセットしにくくなり、落下してけがをするおそれがあります。



●水切りプレート・まな板には、重い物を載せたり、無理な力を掛けたりしない。  
変形して、落下しけがをするおそれがあります。  
[収納部材・サポート品の収納量の目安](P.22参照)



●まな板を食器洗い乾燥機に入れない。  
まな板の耐熱温度は70℃です。熱で変形するおそれがあります。



●水切りプレート・まな板を使用するときは脱落防止のため、洗剤ラックを使用する。  
必ずおこなう



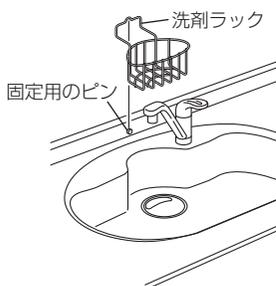
●水切りプレートは完全にシンクの縁にはめ込み、ずれ落ちないことを確認してから使用する。  
水切りプレートが浮き上がっていると落下し、けがをするおそれがあります。

## 洗剤ラック

### アクリード

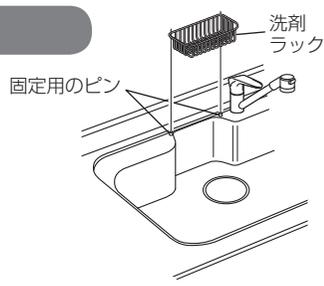
#### ●オーバルシンク

※フラット対面は洗剤ラックの形状が異なるため、ピンの固定位置が変わります。



### ステンレス

#### ●T・Uシンク



### ⚠ 使用上の注意



●洗剤・スポンジ以外の物を入れない。  
洗剤ラックがピンから浮き上がり、落下し、シンクを傷つけるおそれがあります。



●洗剤ラックには、重い物を載せたり、無理な力を掛けたりしない。  
洗剤ラックがピンから外れたり、変形・破損したりするおそれがあります。  
[収納部材・サポート品の収納量の目安](P.22参照)

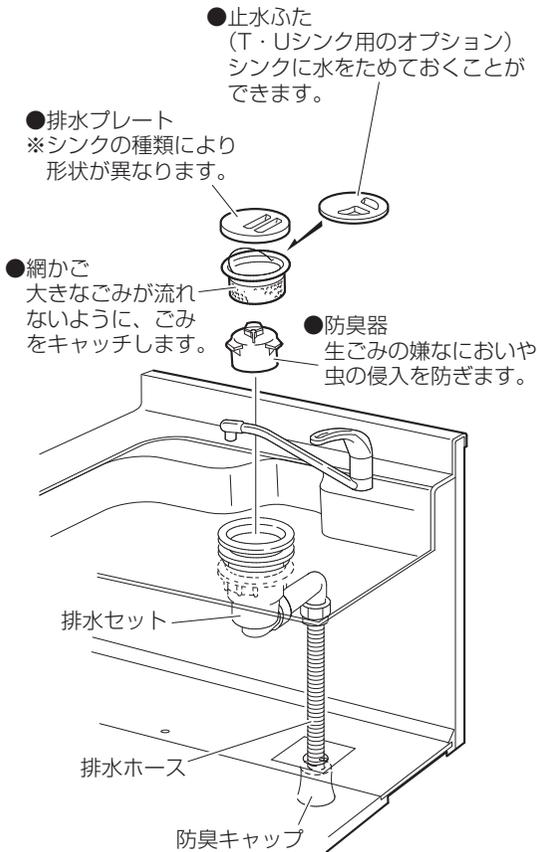


●洗剤ラック固定用のピンは、回したり、引っ張ったりしない。  
ピンが緩み、水漏れの原因になります。



●金属たわしや金属ブラシを洗剤ラックに入れない。  
もらいさびで腐食し、破損するおそれがあります。

# 排水口



## 使用上の注意

-  ● 熱湯や熱い油を直接シンク内に流さない。  
排水口が変形したり、排水ホースが傷んで、水漏れの原因になります。
-  ● おかゆなど粘度のある食材や調理して残った油類を流さない。  
トラップや配水管の詰まりの原因になります。
-  ● 収納物の出し入れやお手入れのとき、排水口に当てたり、排水ホースを動かしたりしない。  
接続部が緩んで、水漏れの原因になります。
-  ● 網かごや排水口にゴミを放置しない。  
表面が変色するおそれがあります。
-  ● 薬品類を使用した後は排水口に薬品が残らないように水で洗い流す。  
必ずおこなう 排水口は一定の水をためて防臭する構造になっているので、薬品をためておくと、水漏れや故障の原因になります。

使い方

シンク／キッチン用壁パネル

## 使い方

# キッチン用壁パネル

## 使用上の注意

-  ● 市販のハンガーやフックなどを取り付けない。  
禁止 取り付けねじが効かず、落下しけがをするおそれがあります。
-  ● 接着剤や粘着テープを使用したり、シールなどを貼ったりしない。  
禁止 表面が変色・変質・はく離するおそれがあります。
-  ● 表面に直接炎を当てない。  
禁止 表面が変色したり、ふくれたりするおそれがあります。
-  ● うがい薬などの薬液が付着したらすぐに拭き取る。  
必ずおこなう 表面が変色するおそれがあります。

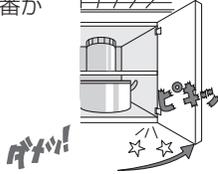


## 使用上の注意



禁止

- 扉を大きく無理に開けない。  
扉が破損したり、蝶番が  
変形したりします。



禁止

- ぬれた布をキャビネットの扉や  
取手などに掛けない。  
変形や変色のおそれがあり  
ます。



禁止

- 扉や取手、引き出し、ワークアシストバー  
に乗ったり、ぶら下がったりしない。  
扉の蝶番、引き出しのレール、取手やワー  
クアシストバーが破損したり、落下して、け  
がをしったりするおそれがあります。



禁止

- ガラスの棚板に鋭利な物をぶつけない。  
ガラスが割れるおそれがあります。



禁止

- 鋭利な物をそのまま収納しない。  
収納部材の表面を傷つけるおそれがあります。



禁止

- ぬれた手で扉や取手に触らない。  
変形・変色の原因になります。



禁止

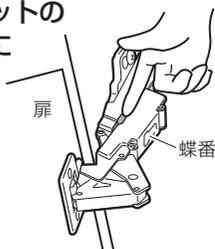
- 引き出しには耐荷重より重い物を収納  
しない。  
破損や引き出しのたわみ、床を傷つける原因  
になります。  
「収納部材・サポート品の収納量の目安」  
(P.22参照)



禁止

- コーナーキャビネットの  
扉開閉時に、蝶番に  
触らない。

蝶番に指を挟んで  
けがをするおそれ  
があります。  
特にお子さまには  
ご注意ください。



必ずおこなう

- キャビネットに収納する物は荷重が  
1ヶ所に集中しないよう収納する。  
キャビネットや棚板がたわむおそれがあります。



必ずおこなう

- 棚受けは根元まで確実に差し込み、棚  
板が確実に固定されていることを確認  
する。  
棚板や収納物が落下して、けがや思わぬ事故  
の原因になります。



必ずおこなう

- キャビネットに収納する物は、不安定  
な置き方をせず、整理して置く。  
また、重い物はなるべく下段に置くよ  
うにする。  
荷崩れしたり、棚板がたわむおそれがあります。



必ずおこなう

- 重い物はなるべく引き出し内の後方へ  
収納する。  
破損や引き出しのたわみ、床を傷つける原因  
になります。  
「収納部材・サポート品の収納量の目安」  
(P.22参照)



必ずおこなう

- キャビネットにポットや炊飯器などの  
蒸気が直接当たらないように注意する。  
キャビネットの変形や変色の原因になります。



必ずおこなう

- 扉やキャビネットに水がかかったら、  
柔らかい乾いた布で  
すぐに拭きとる。  
扉やキャビネットの変形・  
変色の原因になります。



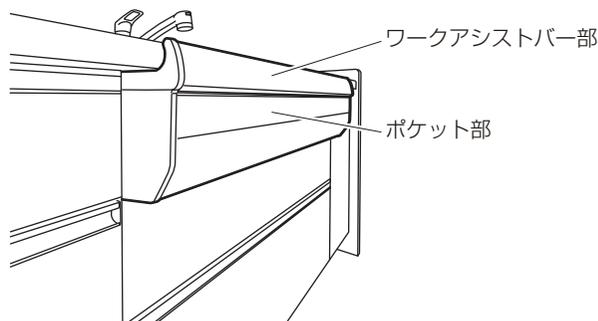
必ずおこなう

- 引き出しおよび扉の開閉は、  
静かにおこなう。  
引き出しが抜けたり、  
収納物が転倒したりする  
おそれがあります。



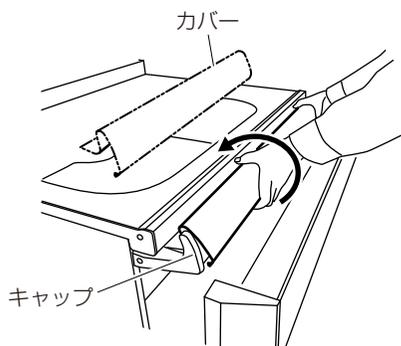
## らくポケ

- 調理作業が『らく』なワークアシストバー部と調理道具の出し入れが『らく』なポケット部を備えています。



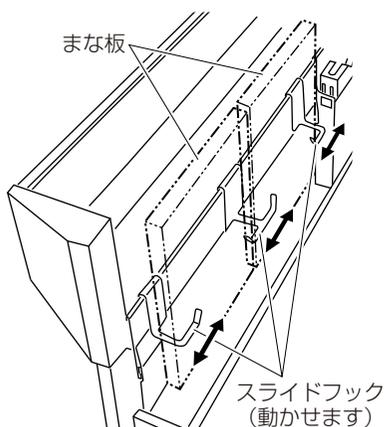
### ワークアシストバー部

- ワークアシストバーにもたれながら作業することで足と腹部に体重が分散されるため、キッチンでの立ち仕事による足への負担が軽減されます。ワークアシストバーのカバーは上に持ち上げるようにして取り外せますので、お手入れもできます。  
※カバーを取り付けるときは両サイドのキャップに沿わせて確実にはめ込んでください。



### ポケット部

- ポケット部には細かい調理道具などを収納できます。(重さ2kgまで)  
ポケット内側に付いているスライドフックはまな板などを立てて収納することができ、大きさに合わせて、フックの位置を動かすことができます。
- 長さ290mm×巾360mm×厚さ25mmまでのまな板を収納することができます。



### 使用上の注意



禁止

- ポケット上部を持って引き出しの開け閉めをしない。

手を挟んでけがをしたり、キャビネットが破損したりするおそれがあります。引き出しの開け閉めはポケット部下の手掛かりを持っておこなってください。



必ずおこなう

- 包丁やまな板は水気をしっかり取ってから収納する。

キャビネットが変色・変形するおそれがあります。

## らくポケ

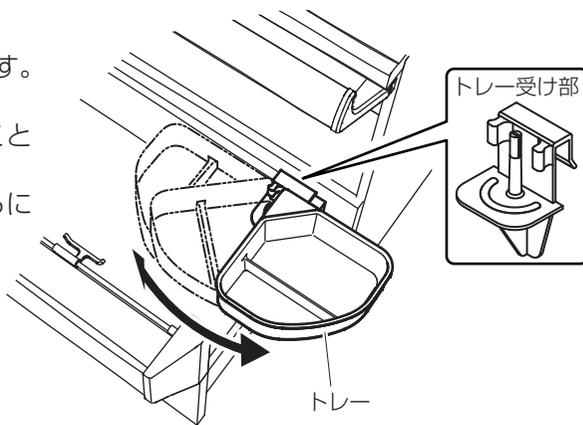
### 回転トレー

- よく使う小物などを収納しておくことができます。  
(重さ500gまで)

トレーを回転させて取り出しやすい位置で使うことができます。

トレー受け部を取り外すと、トレーを左右どちらにも取り付けることができます。

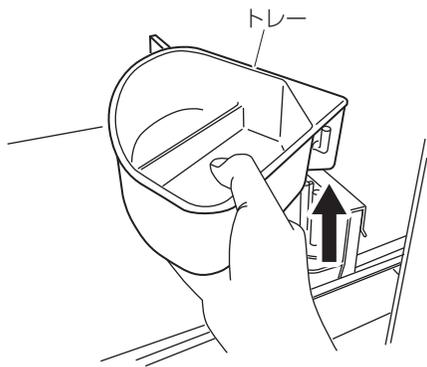
※引き出しを閉めるときは、回転トレーを元の位置に戻してください。



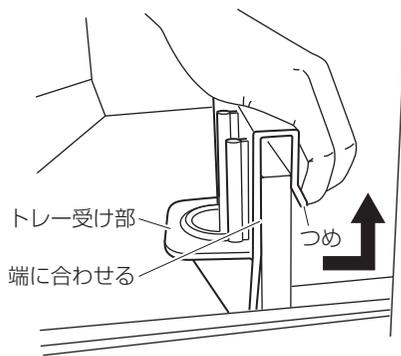
### ●トレー受け部の取り外し方

下記の手順でおこなってください。

- 1 トレーを持ち上げるようにして外します。



- 2 トレー受け部後ろのつめを手掛かりに、持ち上げるようにして外します。



※取り付けは逆の手順でおこない、キャビネットの端に合わせてしっかりとめ込んでください。



### 使用上の注意



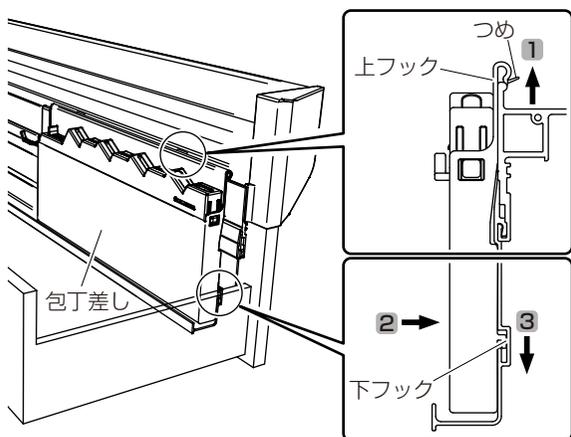
禁止

- スライドフックや回転トレー、包丁差しは食器洗い乾燥機に入れない。  
変形して使用できなくなるおそれがあります。

## 専用包丁差し

- 使い勝手によって、包丁差しを左右どちらかへ移動させることができます。差し込み部を取り外して、包丁の差す向きを変えることができます。

### ●包丁差しの取り外し方・取り付け方



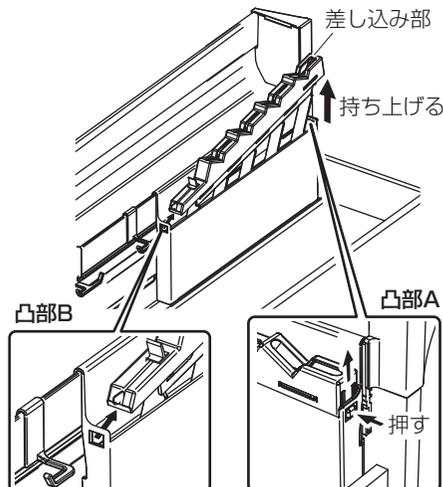
#### 取り外し方

- 1 包丁差しのつめを持ち上げるようにして取り外します。

#### 取り付け方

- 2 下フックを溝に差し込みます。
- 3 上下フックを下方へ確実に押し込みます。

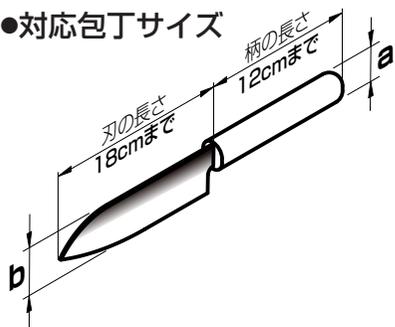
### ●差し込み部の入れ替え方



- 1 凸部Aを押しながら、差し込み部を持ち上げるようにして凸部Bを取り外します。

- 2 差し込み部を左右逆に入れ替えます。

### ●対応包丁サイズ



### 使用上の注意



禁止

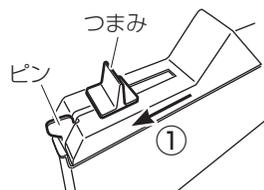
- チャイルドロックが掛かった状態で無理に包丁を取り出さない。無理に包丁を取り出そうとすると包丁差しが破損するおそれがあります。

### ●チャイルドロックについて

小さなお子様がむやみに包丁を取り出せないように、差し込み部のレバーで、包丁差しにロックを掛けておくことができます。

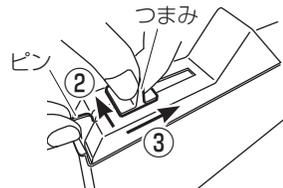
※チャイルドロック対応包丁サイズ a : 3cm以下 b : 4.5cm以上

#### ロックの掛け方



包丁差しのつまみを①の方向へ移動させるとロックが掛かります。

#### ロック解除のしかた



ピンを②の方向へ押しながら、つまみを③の方向へ止まるまで移動させます。

## 包丁差し

### 引き出し用包丁差し

- 付属の仕切りにはラップなどを収納することができます。
- 包丁差しは取り外してお手入れすることができます。  
差し込み部を取り外して、包丁の差す向きを変えることができます。

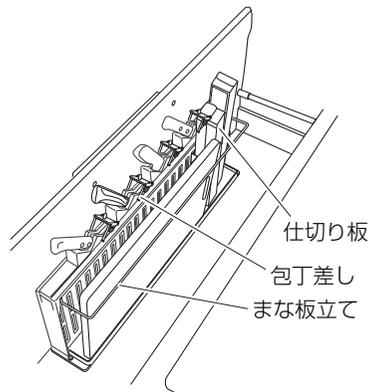


### 使用上の注意



- 包丁やまな板は水気をしっかり取ってから収納する。

必ずおこなう キャビネットが変色・変形するおそれがあります。

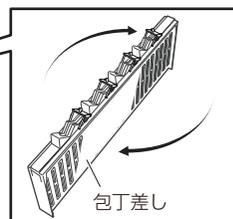


### ●包丁差しの取り外し方

- 1 仕切り板を取り外します。
- 2 まな板立てを取り外します。
- 3 化粧ビス(2か所)を左に回して取り外します。
- 4 包丁差しを取付金具(2か所)から取り外します。

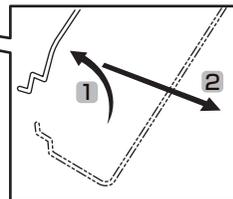
※取り付けは逆の手順でおこないます。

### ●差し込み部の入れ替え方



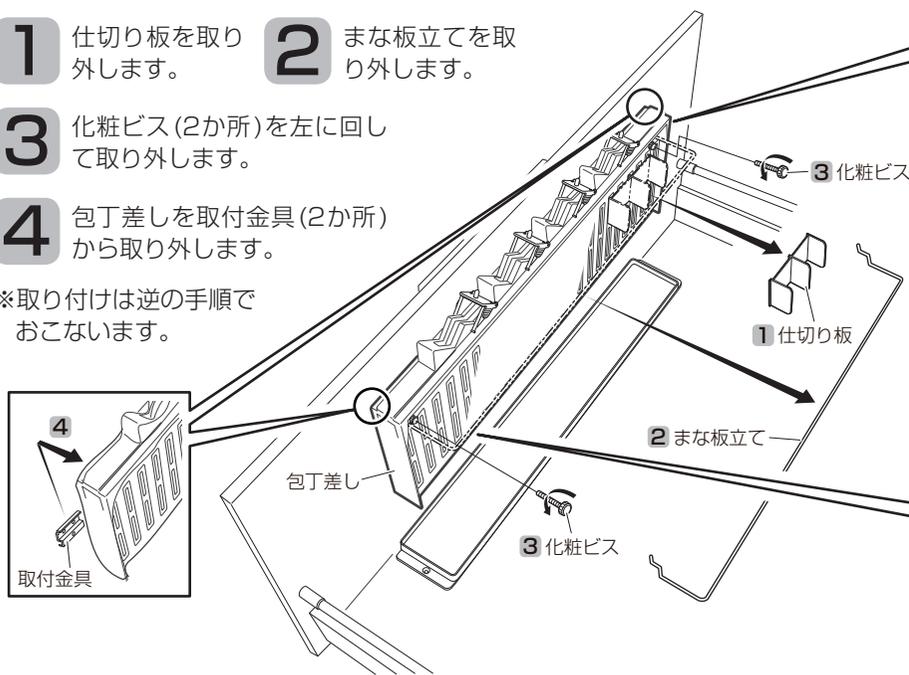
包丁差しを取り外し、回転させると、差し込み部が左右逆に入れ替わります。

### ●まな板立ての外し方

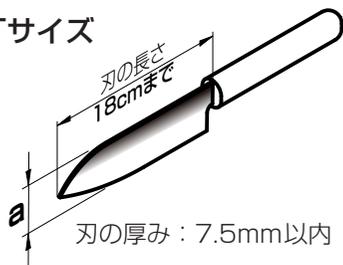


- 1 まな板立てを上を起こします。
- 2 まな板立てを引き出します。

※取り付けは逆の手順でおこないます。



●対応包丁サイズ

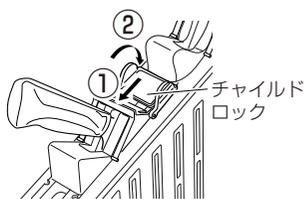


●チャイルドロックについて

小さなお子様が無言に包丁を取り出せないように、包丁差しにロックを掛けておくことができます。

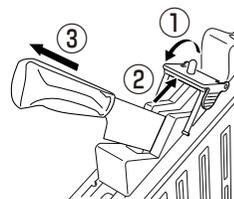
※チャイルドロック対応包丁サイズ a: 4.5cm以上

ロックの掛け方



チャイルドロックを①の方向へスライドさせ、②の方向へカチッとするまで倒すとロックが掛かります。

ロック解除のしかた



解除は逆の手順でおこない、③の方向へ包丁を取り出します。



使用上の注意



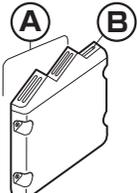
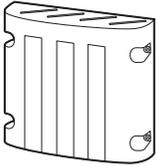
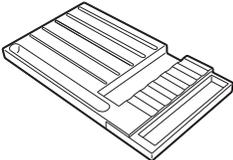
●チャイルドロックが掛かった状態で無理に包丁を取り出さない。  
 禁止 無理に包丁を取り出そうとすると包丁差しが破損するおそれがあります。



●包丁差しは食器洗い乾燥機に入れない。  
 禁止 変形して使用できなくなるおそれがあります。

その他の包丁差しの対応サイズ

※「らくポケ」専用の包丁差しはP.15を参照してください。

	フットスペースタイプ	開き扉タイプ	オプション品
刃の厚み(最大箇所)	7.5mm	7mm	7.5mm
刃の長さ	Ⓐ18cmまで Ⓑ15cmまで	18cmまで	20cmまで
柄の長さ	Ⓐ Ⓑ 共に12cmまで	—	—
			



使用上の注意



●包丁差しは取り外さない。  
 包丁差しは一度外すと取り付けねじ部が弱くなり、落下し、けがをするおそれがあります。  
 (引き出し用とらくポケ専用包丁差しは取り外しができます。)



●次の場合、包丁差しは使用しない。  
 ※お子様が触れて、けがをするおそれがある場合  
 ※がたついた柄や、納まりの悪い包丁の場合  
 ※対応サイズ以上の包丁の場合  
 扉の開閉時、包丁を取り出した際に落下し、けがをするおそれがあります。

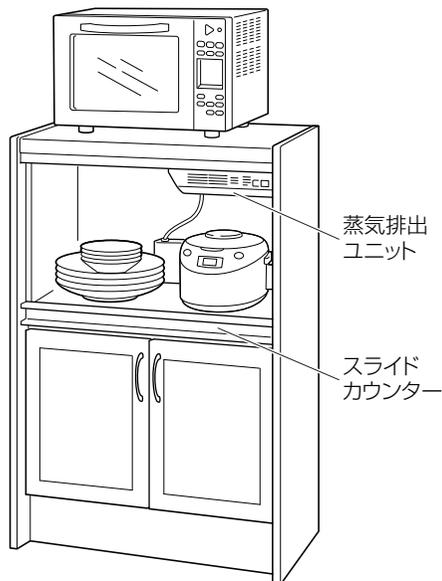
## 家電収納キャビネット

- 電子レンジや炊飯器などを効率よく収納できます。  
スライドカウンターは手前に引き出して使用できます。

※蒸気排出ユニットと一緒に使用する際は、蒸気排出ユニット専用の取扱説明書をご覧ください。

使い方

キャビネットと収納部材



イラストは参考例です。  
家電製品は付いておりません。

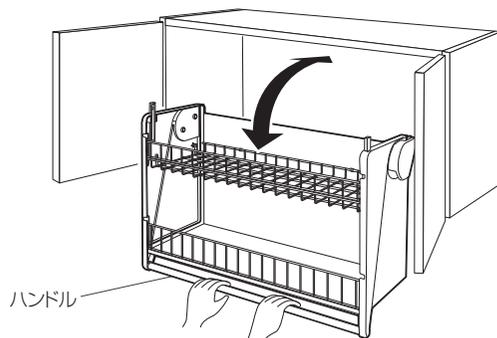
### 使用上の注意

- 
**●引き出したカウンターに寄りかかったり、ぶらさがったりしない。**  
禁止 キャビネットが倒れて、けがをするおそれがあります。
- 
**●蒸気排出ユニット付きの場合、必ず電源スイッチを入れ、ファンを稼働させて調理機器を使用する。**  
必ずおこなう 蒸気排出ユニット無しの場合、必ずカウンターを引き出して、調理機器を使用する。  
熱や蒸気がこもり、キャビネットの変形や割れの原因になります。
- 
**●キャビネット内に水滴が付いたときは、すぐに拭き取る。**  
必ずおこなう 変色や変形のおそれがあります。
- 
**●スライドカウンターの出し入れの際は、前面の手掛かりを持って動かす。**  
必ずおこなう 指を挟んで、けがをするおそれがあります。

## 昇降式アッパーキャビネット

- 高い所への収納が楽にできます。

※昇降式アッパーキャビネットの詳しい使い方は、専用の取扱説明書をご覧ください。



## フラット対面用部材

### コンロ前ガラスパーテーション

- コンロ部分の目隠しや油などの飛び散りを防ぎます。安全性を確保し、換気扇の吸気効率を高めます。



### 使用上の注意



- ガラス板に鋭利な物をぶつけない。衝撃でガラスが割れるおそれがあります。

禁止

### スリムラック

- 新聞や雑誌などを収納することができます。

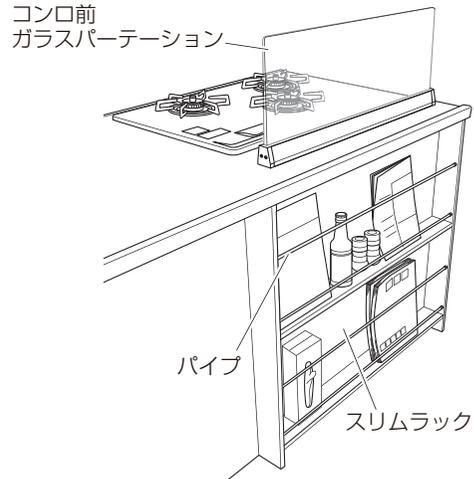


### 使用上の注意



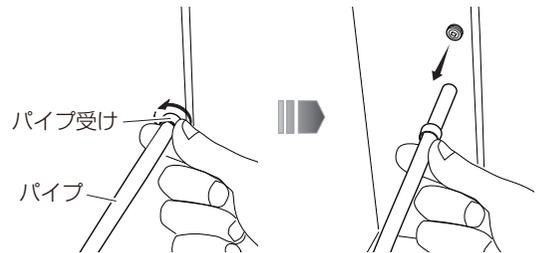
- スリムラックのパイプは引っ張ったり、無理に力を加えたりしない。変形したり、破損したりするおそれがあります。

禁止



### ●パイプの取り外し方

パイプ両端にあるパイプ受けを左に回してパイプを取り外すことができます。

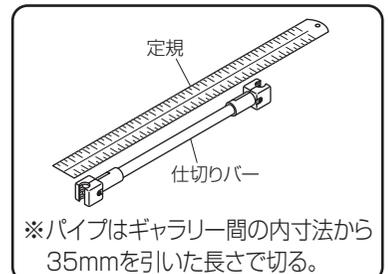
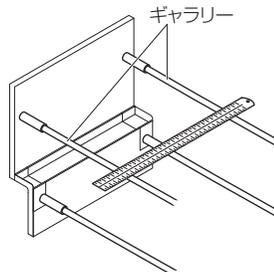
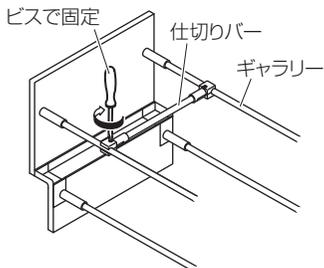


## 仕切りバー

### 取付方法

- 同梱の仕切りバーを取り付けます。ビスを緩めてギャラリーに取り付けたあと、ビスを固定してください。

※仕切りバーは長さ450用、900用(オプション品)もあります。必要に応じてパイプを切って使用してください。



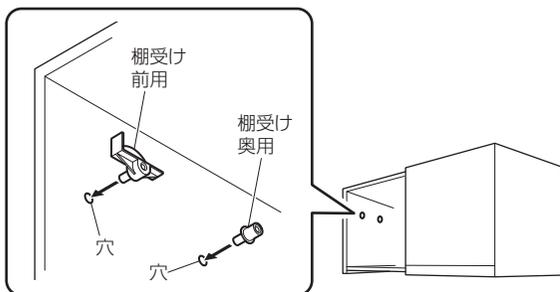
## 棚板

### 棚板の高さを変えたいときは？

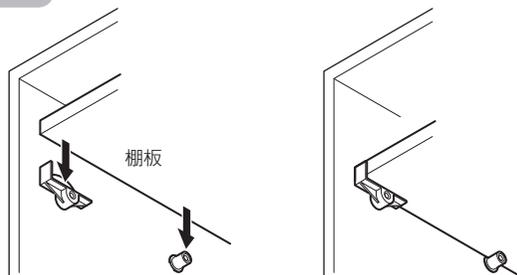
以下の手順で棚受けの位置を変えてください。

#### 木製の棚板の場合

**1** キャビネットの穴に棚受けを差し込みます。

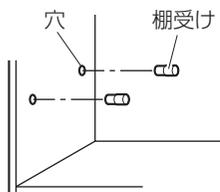


**2** 棚受けに棚板を載せてセットします。

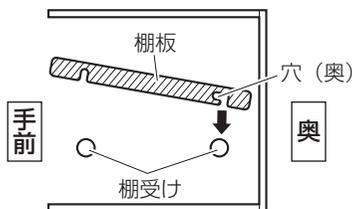


#### 樹脂製の棚板の場合

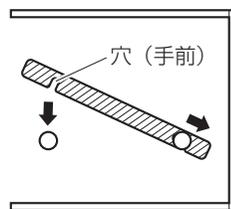
**1** キャビネットの穴に棚受けを差し込みます。



**2** 棚受けに棚板の奥側の穴からセットします。



**3** 棚板を奥へ押しながら手前側をセットします。

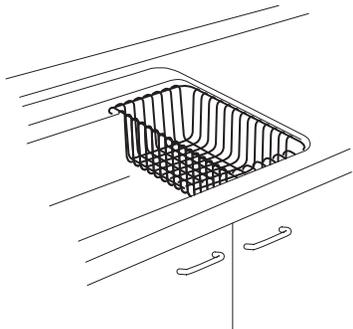


※奥側の棚受けを棚板の穴に確実に引っ掛けてください。

## その他の収納部材

### 水切りカゴ

- シンク内で使用する水切り用のラックです。よく使用する食器の一時置きにもなります。

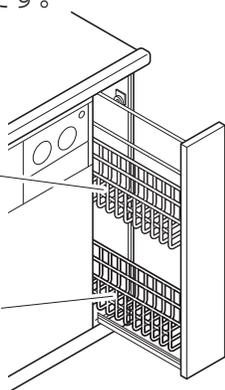


### スライドラック

- ベースキャビネットに設置する、扉と一体型のスライド式ラックです。

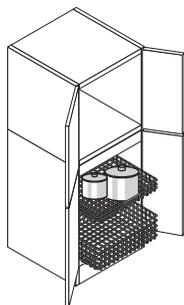
上の段にはスパイスなどの小さな調味料が収納できます。

下の段には瓶やペットボトルタイプの調味料を収納できます。

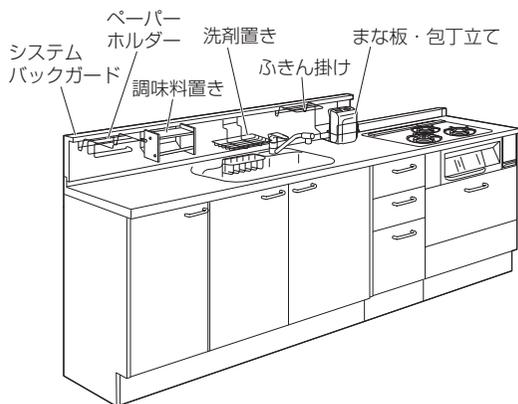


### スライドバスケット

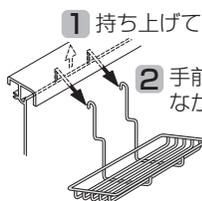
- ベースキャビネットに設置するスライド式の網かごです。ポウルやざるなどの調理道具を収納しておくことができます。



### システムバックガード用ラック



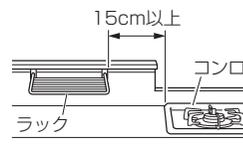
### ●ラック類の取り付け方・取り外し方



※取り付けは逆の手順でおこなってください。  
※イラストは洗剤置きの場合です。

### ⚠ 使用上の注意

- 化学薬品、しょう油、酢、その他の調味料などの汚れが付いたときはすみやかに洗い流す。  
必ずおこなう 表面の光沢が失われることがあります。
- それぞれのラックはコンロから15cm以上離して使用する。  
必ずおこなう ラックや収納物が熱くなり、火災の原因になります。



# キャビネットと収納部材

## 重さの目安

●フライパン×3個

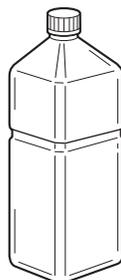


●片手なべ×3個



計 約5kg

●2ℓペットボトル  
×10本



計 約20kg

●大皿



●小皿



●中鉢



●湯呑



●グラス



●茶碗



●吸物碗



●はし



●スプーン



●フォーク

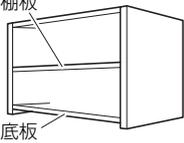
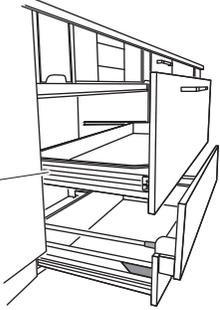
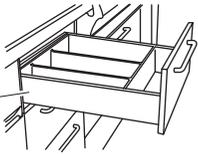
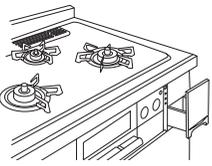


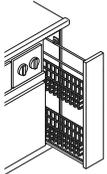
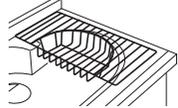
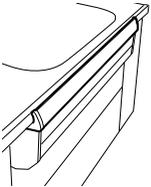
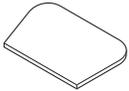
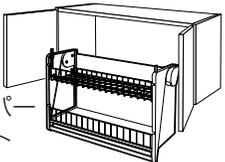
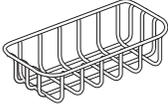
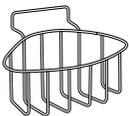
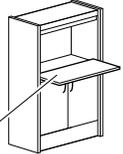
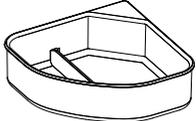
各5セット

計 約10kg

※大きさや材質によって重さが異なりますので、あくまでも目安としてください。

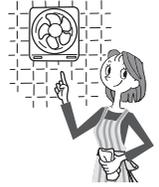
## 収納部材・サポート品の収納量の目安

収納部材・サポート品	重さの限度	収納部材・サポート品	重さの限度
棚板・底板 	1段あたり 10kg	引き出し(スチール製側板) 	<W750以上> 1段あたり10kg
引き出し (木製側板) 	1段あたり 8kg		<W750未満> 1段あたり15kg (らくボケの引き出しは ポケット部を含めて8kg)
コンロ横 小引き出し 	1kg		フットスペースの最下段のみ <W750以上> 1段あたり15kg  <W750未満> 1段あたり20kg

収納部材・サポート品	重さの限度	収納部材・サポート品	重さの限度
スライドラック 	1段あたり 2kg	水切りカゴ T・Uシンク用   アクリード オーバルシンク用 	2kg
スライド バスケット 	1段あたり 2kg		
ワーク アシストバー部 	60kg	水切りプレート・まな板       ※まな板は水切りプレートと セットで使用します。	15kg
システムバックガード用ラック (P.21のイラスト参照)	1kg / 個		
昇降式アッパー キャビネット 	12kg	洗剤ラック T・Uシンク用   アクリード オーバルシンク用 	1kg
家電収納 キャビネットの スライドカウンター  スライドカウンター	20kg		
回転トレー 	500g	水切り棚 	5kg

## POINT 1 その日の汚れはその日のうちに！

- キッチンの床や壁は、一番活躍する場所だけに、最も汚れが付きやすいところ。時間とともに落ちにくくなる油汚れも、ついたその日なら、サッとひと拭きするだけで簡単に落とせます。毎日が無理でも、週に1度はお湯で拭くよう心がけましょう。また、油汚れは予防も大切。お料理するときは必ず換気扇を回し、油の粒子をできるだけ外に出してしまうのがポイントです。



## POINT 2 洗剤を上手にセレクト！

- どれだけゴシゴシ磨いても、汚れの性質と洗剤が合っていないければ効果も激減。汚れの種類に応じて洗剤を上手に選びましょう。洗剤の容器に記載されている注意書きを守ってください。

### Level 1 ついてすぐの汚れ → 中性の台所用洗剤

台所用洗剤とは食器用洗剤のこと。中性なので、素材を傷めることなく汚れ落としに使えます。

### Level 2 こびりついた汚れ → 中性のつけ置きタイプの洗剤

換気扇の羽根にこびりついたベタベタ汚れも、つけ置き洗剤液につけ込むだけで、楽に汚れを落とせます。つけている間に他のことができ、除菌・消臭効果もあります。

### Level 3 ガンコな油汚れ → アルカリ性のクリーナー

変質した油汚れや頑固な手あかを分解。使用時は、必ず手袋を着用し、水拭きをお忘れなく！



## POINT 3 汚れる前にシャットアウト！

- 汚れやすいとわかっているにもかかわらず、なかなかお手入れが行き届かないのがレンジフード。回りの床や壁も、すぐに汚れてしまいます。お掃除の手間を省くためにも、汚れはあらかじめシャットアウトしてしまいましょう。

### レンジフード

- いつもフィルターを美しく。フードやダクトの中など、取り外せない部分の汚れを防ぐので、お掃除がグンと楽になります。羽根にコート剤やワックスを塗っておくのもGood。髪の毛のリンスなどでも代用できます。

### 壁

- 食べ物や油が飛び散りやすい壁面は、こまめにお手入れを。

### 床

- 揚げ物などをする場合には、2～3枚重ねの新聞紙を床に敷いておくと安心。

## POINT 4 安全チェックは大丈夫？ お手入れの際は、安全チェックを忘れずに。

### Check 1 コンロの元栓は締めましたか？

コンロのお手入れを始める前には、必ずガス元栓を締めましょう。  
※IHコンロは、必ず電源をOFFにしましょう。

### Check 2 洗剤の種類は確認しましたか？

洗剤の中には、混ぜると有毒ガスが発生したり、効果が減少するものも、洗剤の説明書をよく読んで、正しく使いましょう。

**塩素系漂白剤 + 酸性洗剤 = 塩素ガスが発生して危険**

**アルカリ性洗剤 + 酸性洗剤 = 中和作用で効果が激減**

### Check 3 手袋はつけましたか？

洗剤による手荒れを防ぐためにも、お掃除の際には手袋を使いましょう。細かいところや見えにくいところをお手入れする場合も安全です。



一緒に使っちゃダメ！

## キッチン掃除に便利な道具

### ●柔らかいスポンジ

ステンレスや人工大理石などの材質に。柔らかいウレタン製のものを使います。



### ●ぞうきん / タオル

水滴の拭き取りや汚れ取りなど。



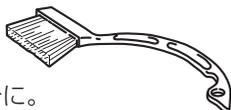
### ●軍手 / ゴム手袋

軍手は手にはめてぞうきん代わりに。ゴム手袋は肌の弱い方の手荒れ防止に。



### ●レールブラシ

窓の細かい部分のほこり取りやすき間など狭い部分に。



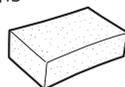
### ●歯ブラシ

使い古した歯ブラシは狭い部分に。



### ●メラミンフォーム

洗剤を使わずに水だけで汚れをこすり落とします。※プラスチックは、細かい傷がつく場合がありますので、目立たないところで試してからご使用ください。



### ●竹串

バーナーの目詰まり解消に。



### ●割り箸

汚れをこすり落としたり、布を巻き付けて細かい部分に。



### ●キッチンペーパー

汚れの上に置いて、上から洗剤を吹きかけ、湿布の要領で使います。



### ●スプレー容器

軽い汚れを落とすとき、食用酢や洗剤を薄めて入れておきます。



## 洗剤の種類

- 洗剤は材質への影響を考え、洗浄力の弱いタイプから段階的に使うのがコツ。材質によっては使えないものもあります。

台所用洗剤 (中性)	クレンザー (弱アルカリ性)	レンジフード ガスレンジ用洗剤 (弱アルカリ性)	住宅用洗剤 (弱アルカリ性)
ついですぐの水・油・調味料、食品かすなどによる汚れを落とします。	調理機器の焦げつきや油のこびりつきをこすり落とせます。クリーム状と粉末状の2種類あり、ステンレスなどのお手入れには粒子の細かいクリーム状が適しています。	レンジやレンジフードまわりの頑固な油汚れに素早く浸透し、汚れを分解して落とします。	壁や床などの一般的な汚れを落とします。
			



### お手入れの注意



- 酸性表示の洗剤・シンナー・ベンジン・灯油を使用しない。  
変質・変色・さびの原因になります。

禁止

ワークトップの材質にはステンレスや人工大理石などがあります。どちらのワークトップも、汚れたらすぐに拭き取る、ワークトップの上に余計な物は置かないように心がけましょう。

## 人工大理石ワークトップ

### 毎日

- 汚れがいたら、すぐに柔らかい布で水拭きをして、乾いた布でから拭きをしてください。

### 月1回

- 台所用中性洗剤を浸した布で拭いてください。食品によっては(例：紅茶・コーヒー・カレーなど) 汚れがつきやすいものもありますので、こまめに拭き取るようにしてください。  
※汚れがひどい場合は、スポンジに台所用クレンザーをつけるかナイロンタワシで円を描くように磨いてください。



### お手入れの注意



禁止

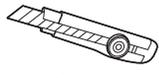
- アセトン・シンナー・ペイント除去剤などの溶剤を直接かけない。表面が変色するおそれがあります。

### 補修

#### ●用意するもの



サンドペーパー



カッターナイフ



マスキングテープ



コーキング剤

### 表面に傷がいたら

1

耐水サンドペーパー240番で傷が消えるまで磨きます。

2

耐水サンドペーパー400番で磨きます。(ワークトップの色がストーンブラックの場合は、最後に耐水サンドペーパー600番で磨いてください。)  
※サンドペーパーの目が粗いと白っぽくなります。

3

台所用クレンザーとスポンジでカウンター全面を磨き、水拭きしてください。

### コーキング部が汚れてきたら

1

コーキング部をカッターナイフなどできれいに削り取ります。

2

マスキングテープをし、市販の防かび用シリコンコーキング剤でコーキングしてください。



### カウンターが欠けたり、傷がいたら

- カウンターの欠けや傷は程度により補修できます。お求めの販売店または裏表紙に記載の弊社窓口へご相談ください。



### お手入れの注意



禁止

- カウンターが欠けていたり、傷・ひび割れがあるままで使用しない。使用を続けると、すき間から水漏れが発生し、床のくされなどのおそれがあります。

## ステンレスワークトップ

### 毎日

- 汚れがついたら、すぐに柔らかい布で水拭きをして、乾いた布でから拭きをしてください。

### 月1回

- スポンジに台所用中性洗剤をつけて汚れを落としてください。  
汚れがひどい場合は、クリームタイプのクレンザーをご使用ください。  
※磨いた部分は光沢が変わります。

### さびが発生したら

- スポンジにクリームタイプのクレンザーを含ませて磨いてください。  
※磨いた部分は光沢が変わります。

## メラミンカウンター

### 毎日

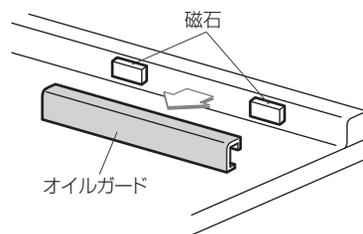
- 汚れがついたら、すぐに柔らかい布で水拭きをして、乾いた布でから拭きをしてください。

### 月1回

- 台所用中性洗剤を浸した布で拭いてください。食品によっては(例: 紅茶・コーヒー・カレーなど)汚れがつきやすいものもありますので、こまめに拭き取るようにしてください。

## オイルガード

- スポンジに、中性洗剤を付けて汚れを落としてください。  
汚れがひどい場合は、台所用クレンザーをご使用ください。  
※磁石で固定されていますので手前に引けば簡単に外れます。  
取り付けの際は、磁石にしっかりと固定し、がたつきのないことを確認してください。



## システムバックガード

- 薄めた中性洗剤を付けた柔らかい布で汚れを落とし、固く絞った布で洗剤を拭き取ったあと、乾いた布で拭きあげてください。



### お手入れの注意



禁止

- 粉末状の粒子の粗いクレンザー・金属タワシ・ナイロンタワシは使用しない。

ステンレスの保護皮膜が取れて、表面に傷がついたり、さびが生じたりします。



禁止

- ぬめり防止剤などの固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤を使ったり、近づけたりしない。

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・劣化の原因になります。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。



### お手入れの注意



禁止

- アセトン・シンナー・ペイント除去剤などの溶剤を直接かけない。

表面が変色するおそれがあります。

シンクは水あか汚れのつきやすい場所です。水仕事のたびに水滴を拭き取っておくだけで、水あか・かびの防止になります。ステンレスは傷に弱いので、タワシなどは避け、柔らかいスポンジで磨きます。

## アクリードシンク(人工大理石シンク)

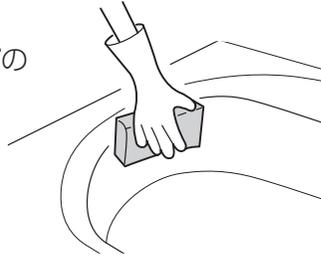
### 毎日

●水滴を残さないようにします。

- 1 夕食のあと、食器洗いが済んだら、スポンジに台所用中性洗剤を含ませて手早く洗います。
- 2 水で洗剤をきれいに流し、ふきんなどで水滴を残さないように拭き取ります。

### 週1回

●汚れが染み込んだときは、スポンジにクリームタイプのクレンザーを含ませて磨いてください。



### お手入れの注意



禁止

●塩素系漂白剤の原液を流したり、薄めた液をためて食器などを長時間つけ置きしたりしない。

シンク本体の劣化や退色の原因になります。



禁止

●アセトン・シンナー・ペイント除去剤などの溶剤を直接かけない。

表面が変色するおそれがあります。



必ずおこなう

●汚れがひどい場合は、スポンジに台所用クレンザーをつけるかナイロントワシで円を描くように磨く。

### 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しまい、水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が蓄積します。これが水あかと言われるもので、シンクや水栓についた水滴を放置しておくと、白いあととして残ります。

### 補修

#### 表面に傷がいたら

- 1 耐水サンドペーパー240番で傷が消えるまで磨きます。
- 2 耐水サンドペーパー400番で磨きます。
- 3 台所用クレンザーとスポンジでシンク全面を磨き、水拭きしてください。

# ステンレスシンク

## 毎日

- 水滴を残さないようにします。

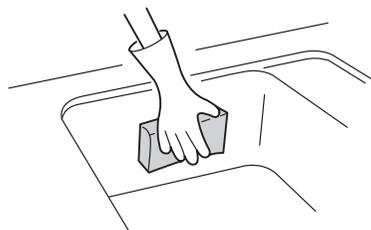
- 1 夕食のあと、食器洗いが済んだら、スポンジに台所用中性洗剤を含ませて手早く洗います。
- 2 水で洗剤をきれいに流し、ふきんなどで水滴を残さないように拭き取ります。

## 週1回

- 水あか汚れを落とします。

白いモヤモヤした水あか汚れは、スポンジにクリームタイプのクレンザーを含ませて磨いてください。

※磨いた部分は光沢が変わります。



## ⚠️ お手入れの注意



- ぬめり防止剤などの固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤を使ったり、近づけたりしない。  
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・劣化の原因になります。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。



- 粉末状の粒子の粗いクレンザー・金属タワシ・ナイロンタワシは使用しない。  
ステンレスの保護皮膜が取れて、表面に傷がついたり、さびが生じたりします。



必ずおこなう

- 表面に微量のステンレス粉(摩耗粉)が黒い汚れとして付着した場合は、台所用中性洗剤・クリームタイプのクレンザーでお手入れをする。  
ステンレスのスプーンやナイフを食器にこすりつけると黒いすじが入るのと同じで、ステンレス材料の一般的な現象です。

## 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しまい、水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が蓄積します。これが水あかと言われるもので、シンクや水栓についた水滴を放置しておくと、白いあととして残ります。

## さびが発生したら

- スポンジにクリームタイプのクレンザーを含ませて磨いてください。  
※磨いた部分は光沢が変わります。

ごみ受けや排水管の汚れは、いやな臭いや詰まりの原因にもなります。放っておくと流れが悪くなるので、定期的にお掃除をしてください。

## 排水口

### 毎日

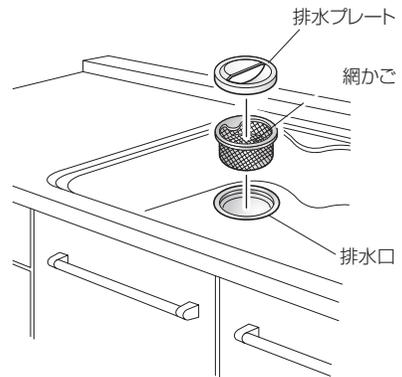
- 網かごにごみをためないようにします。

- 1 排水口は黒ずみや汚れがたまりやすいので、網かごを外してごみを処理し、穴の回りのごみも取り除いてください。
- 2 スポンジに台所用中性洗剤をつけて網かごを洗います。油料理のあとは特に汚れやすいので、お手入れを念入りにしてください。

### 週1回

- ぬめりを落とします。

- 1 スポンジに台所用中性洗剤を含ませて、排水プレート・網かご・封水筒のごみを取り除いてから洗い、ぬめりを落としてください。網目部分はクリームタイプのクレンジャーをつけて歯ブラシで磨き、水で洗剤を洗い流します。
- 2 排水口の内側も歯ブラシなどを使って磨き、ぬめりを落としてください。
- 3 封水を保つため必ず排水口にたっぷり水を流してください。



### 月1回

- 排水口にたまった汚れには、油汚れ用粉末洗剤(弱アルカリ性)を使います。夜、寝る前に排水口に振り入れ、お湯を注いで朝まで置いておくと、悪臭が消えてすっきりします。
- 排水が流れにくくなった場合は、トラップ内部の詰まりが考えられます。その場合は以下の手順で掃除してください。(オーバルシンクのみ)

- 1 シンクの引き出しをすべて外します。(P.44参照)
- 2 ドレンキャップ下に受け皿を置き、ドレンキャップを外し、詰まりを取り除きます。
- 3 清掃後はキャップが水平になるように確実に取り付け、排水して水漏れがないことを確認してください。
- 4 引き出しを取り付けます。

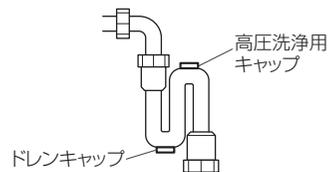


### お手入れの注意



禁止

- 高圧洗浄用キャップに触らない。水漏れや、故障の原因になります。



- 排水口が詰まり出したら、パイプ洗浄剤を使います。動物性油脂を流したりすると、排水管の壁面に脂が付着し汚れがたまりやすくなります。市販のパイプ洗浄剤で排水管にたまった汚れを取り除いてください。



### お手入れの注意



禁止

- 塩素系のぬめり取り剤は使用しない。市販の塩素系のぬめり取り剤は、塩素ガスを発生させてシンクや周辺のステンレスがさびたり穴があいたり、ゴムが腐食・劣化する原因になります。

## 水切りプレート・まな板・洗剤ラック

- スポンジに台所用中性洗剤を付けて洗ったあと、すすぎ洗いをして清潔に保ってください。

お手入れ

# キッチン用壁パネル

週1回

- 台所用中性洗剤を使って、上から下に拭き下ろします。スプレー式洗剤の場合は、目に洗浄液が入らないように、目線より下でスプレーをしてください。
- 汚れが取れたら、洗剤分が残らないように拭き取り、固く絞った布で全体を拭いてください。



### お手入れの注意



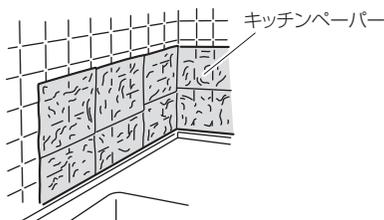
禁止

- 中性洗剤以外の洗剤やシンナーなどの溶剤・漂白剤などを使わない。表面が傷つき、変色するおそれがあります。

月1回

**1** キッチンペーパーに台所用中性洗剤を含ませて、壁に貼りつけて少しの間置いておきます。そのあとに、ペーパーと一緒に汚れをはがして取ります。

**2** 新しいペーパーで壁についた洗剤分を取り除いてから、水拭きをし、から拭きをして仕上げます。



タイル壁の目地が汚れているときは…

- タイル目地は、歯ブラシにクレンザーをつけて汚れをこすり落としてください。落ちにくい汚れのときは、油性のホワイトペンを汚れの上から塗って汚れを隠すようにすると、近づいて見ないとわからない程度にごまかすことができます。

水栓は製品により形状が異なります。

代表的な水栓で説明していますので、お手入れ方法は水栓に付属の取扱説明書をご覧ください。

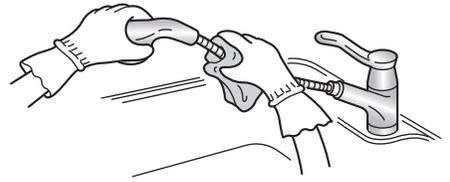
## 水栓本体

### 毎日

- 使ったあとは、から拭きをして水気や水滴を取ります。

### 月1回

- 1 軽い汚れの場合、水またはぬるま湯に浸した布をよく絞って、汚れを拭き取ってください。ひどい汚れの場合は、適量に薄めた台所用中性洗剤を含ませた布で汚れを拭き取ったあと、水洗いし、から拭きしてください。



- 2 スポンジに台所用中性洗剤をつけてシャワーを包むようにして洗ってください。細かい所やジョイント部は歯ブラシなどで磨いてください。シャワーホースに水をかけると、ホースをつたわって水がキャビネット内部に漏れてしまいます。その場合は漏れた水分をきちんと拭き取ってください。



### お手入れの注意



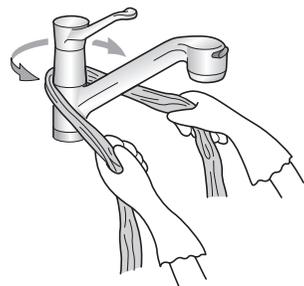
禁止

- メッキにクレンザーは使用しない。

水栓の金属部分はメッキです。ナイロンタワシや粉末状のクレンザーなどの粒子の粗い洗剤をつけて洗うと、傷がついたり変質・メッキがはがれてけがをしたりするおそれがあります。

### 手の届きにくいところにはストッキングが便利

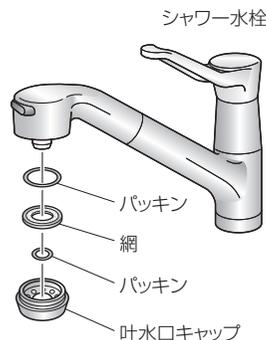
- 水栓やレバーハンドルの付け根や裏などの掃除しにくい部分は、ストッキングを切ったものを引っかけて、左右交互に手前に引っ張りながら磨くと楽にお掃除できます。



## 吐水口(シャワー水栓・混合水栓)

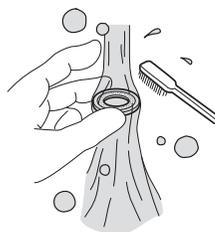
### 月1回

- 1 吐水口キャップを回して外します。  
※外れないときは布を巻き、傷をつけないようにして、工具を使用して外してください。



- 2 吐水口キャップや網に詰まったごみや汚れを、歯ブラシなどで取り除きます。

- 3 吐水口キャップを取り付けます。



### お手入れの注意



- 分解するときは、部品を紛失しないように注意する。

必ずおこなう

## 浄水器等カートリッジ交換

- 交換方法は専用の取扱説明書をご覧ください。

### 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しまい、水に溶けにくい炭酸カルシウムとケイ酸が蓄積します。これが水あかと言われるもので、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。

コンロやシンク下などのキャビネットは、どうしてもお手入れがおろそかになってしまいます。普段から出し入れしやすい収納にしておく、お掃除のときにぐんと楽になります。

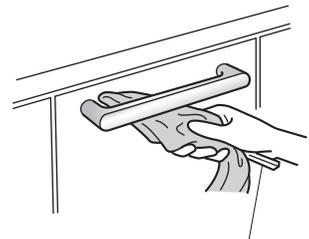
## キャビネット&取手

### 毎日

- キャビネットの扉や取手は、手あかや飛び散った水滴・油などでいつの間にか少しずつ汚れてしまいます。後片付けが終わったら、固く絞った布で水拭きし、から拭きをしてください。

### 月1回

- 薄めた台所用中性洗剤をつけた柔らかい布で汚れを落とし、固く絞った布で洗剤を拭き取った後、乾いた布で拭きあげてください。隅にたまったごみはブラシなどで取り除いてください。  
※アルミフレームの扉は、シンナー等の溶剤で拭くと白化しますので、必ず台所用中性洗剤または水で拭いてください。
- トレーは台所用中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で十分にすすいでください。
- 取手の細かい部分の汚れは、割り箸に布を巻いて、先の方に台所用中性洗剤を含ませてこすり落としてください。そのあとで水拭きをして、から拭きをします。漂白剤を使うと色落ちの原因になりますので、使用しないでください。



割り箸に布を巻く



### お手入れの注意



禁止

- たわしやクレンザーは使用しない。

キャビネットや扉の表面を傷つけるおそれがあります。



必ずおこなう

- 扉や引き出しを拭くときは、片手で押さえながら拭く。

蝶番や引き出しのレールが破損するおそれがあります。



禁止

- シンナーなどの溶剤や漂白剤などのお手入れはしない。

キャビネットや扉の変色や劣化のおそれがあります。

# 内部

## 月1回

- 1 調味料や油類などが底板にこびりついてしまったときは、中の収納物をすべて新聞紙などの上に出してから、内部のごみを歯ブラシなどを使って取り出します。
- 2 固く絞った布に薄めた台所用中性洗剤を含ませて、汚れをよく拭き取ります。落ちにくい汚れはスポンジにクリームクレンザーを含ませて軽く磨いてください。
- 3 水拭きをして洗剤分を残さずに拭き取り、から拭きをします。
- 4 ビンなどの収納物の底をきれいに拭き取ってから、キャビネット内部に戻します。



### お手入れの注意



禁止

- ぬれた布をキャビネットやパネルに放置しない。  
キャビネットやパネルが変形するおそれがあります。



必ずおこなう

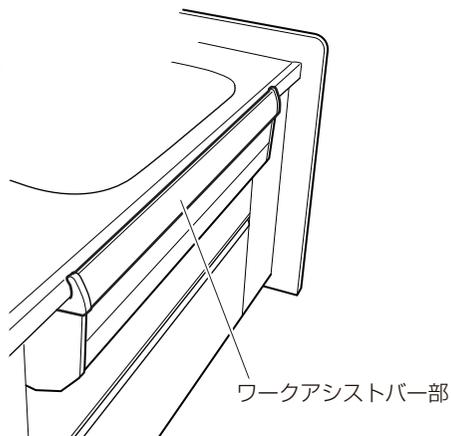
- 扉、キャビネットに水がかかったら、柔らかい乾いた布ですぐに拭き取る。  
長年にわたり繰り返し放置すると、扉、キャビネットの変形・変色の原因になります。

### 半年に1度はラック類のお手入れを

- ラック類を取り外して水洗いをします。十分に乾かしたあと、取り付けをしてください。フレームなどにしょう油など塩分を含むものが付着した場合は、固く絞った布に薄めた台所用中性洗剤を含ませて拭き取ってください。

## らくポケ

- 薄めた台所用中性洗剤をつけた柔らかい布で汚れを落とし、固く絞った布で洗剤を拭き取ったあと、乾いた布で拭きあげてください。



## お手入れの注意



禁止

- ワークアシストバー部に重い物を乗せたり、無理な力を掛けたりしない。  
破損などの原因になります。  
※ワークアシストバーの耐荷重は60kgが目安です。



禁止

- ぬれた布をワークアシストバー部に放置しない。  
ワークアシストバーが変色するおそれがあります。

コンロ周辺の油はね・煮こぼれ・焦げつきなどの汚れは、汚れが温かいうちならお湯拭きでほとんど落とすことができます。調理後すぐのお手入れを心がけましょう。  
詳しくは専用の取扱説明書をご覧ください。

## ガスコンロ

### 毎日

#### ●トッププレート

使ったあとすぐに固く絞った布で拭き取ります。

トッププレート面や給・排気パネルの下の油汚れは、スポンジにお湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませて、やさしく拭き取ってください。そのあと水拭きをして、から拭きで仕上げます。

#### ●ゴトク・受け皿

ゴトク・受け皿は取り外して、台所用中性洗剤で洗います。洗ったあとは水分をしっかりと拭き取ってください。  
※タワシ・クレンザー・シンナー・ベンジンは絶対に使用しないでください。



ゴトク

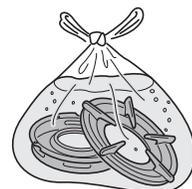


受け皿

### 週1回

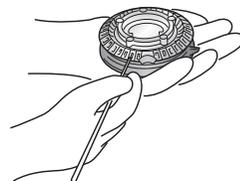
#### ●ゴトク・受け皿

ゴトクや受け皿にこびりついた汚れは、つけ置き洗いをしてください。ゴミ袋やポリ袋に35～40℃のお湯を入れ、その中に換気扇・ガスレンジ用つけ置き洗剤を加え、汚れが浮き上がってくるまで浸します。汚れが浮いてきたら、スポンジや歯ブラシでこすり落として、水で洗い流します。洗い流したあとは、水分を十分に拭き取ってください。



#### ●バーナー

バーナーが目詰まりを起こすと、熱効率を低下させたり、不完全燃焼を起こすおそれがあります。ワイヤーブラシや竹ぐしなどを使って、バーナーの穴や溝を掃除してください。



### 月1回

#### ●トッププレート

こびりついた汚れは、食品用ラップフィルムをまるめたものにクリームクレンザーを適量つけたものでこすり落とします。そのあと水拭き、から拭きをして水分を取り除きます。  
※表面が結晶化ガラスなので、傷の心配はありません。

## IHコンロ

## 毎日

## ●トッププレート

使ったあとすぐに固く絞った布で拭き取ります。トッププレート面や給・排気パネルの下の油污れは、スポンジにお湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませて、やさしく拭き取ってください。そのあと水拭きをして、から拭きで仕上げます。

## 月1回

## ●トッププレート

こびりついた汚れは、食品用ラップフィルムをまるめたものにクリームクレンザーを適量つけてこすり落とします。そのあと水拭き、から拭きをして水分を取り除きます。

※表面が結晶化ガラスなので、傷の心配はありません。

## グリル

## 毎日

●使ったあとは温かいうちに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をよく拭き取ります。

## 焼き網に魚がくっつかないようにするには…

●魚を焼く前にあらかじめ焼き網を熱しておき、サラダ油を塗っておくと魚が付きにくくなります。

## 月1回

## ●焼き網

焼き網が焦げついてしまったときは、お湯にしばらく浸しておきます。焦げが浮き上がってきたら、スポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗い落としてください。

※ナイロンネットのかぶったスポンジを使用すると、フッ素コートがはがれるおそれがあるので使用しないでください。

## ●受け皿

スポンジに台所用中性洗剤を含ませて洗ってください。落ちにくい汚れは洗剤液にしばらく浸してから洗ってください。そのあと、水洗いをしてから水気を拭き取ってください。

## ●ガラス扉

扉についた油污れは、キッチンペーパーに台所用中性洗剤を含ませたものを貼りつけて、しばらく置いたあとに汚れを洗い流します。



## お手入れの注意



- 使用直後すぐに手を触れない。  
やけどをするおそれがあります。

禁止

## 操作部

### 毎日

- 操作部は乾いた柔らかい布で、汚れをやさしく拭き取ってください。  
※煮汁や油が付着したまま放置すると、割れるおそれがありますので、その都度拭き取ってください。

### 月1回

- 軽い汚れは、布に台所用中性洗剤をつけてこすり洗いをします。こびりついた汚れは、ゴム手袋の上に軍手をはめ、指先に台所用中性洗剤をつけてこすります。汚れを落としたあとは、水拭き、から拭きで仕上げます。

### 焦げつき汚れを簡単に落とすには…

- トッププレートなどの広い面積の汚れには、液体タイプの専用クリーナーを塗り、しばらく置いてから汚れを拭き取ってください。



### お手入れの注意



禁止

- タワシ・磨き粉・スポンジのナイロン面・シンナー・ベンジンは使わない。



- お手入れをする前に、必ず電源をOFFにする。

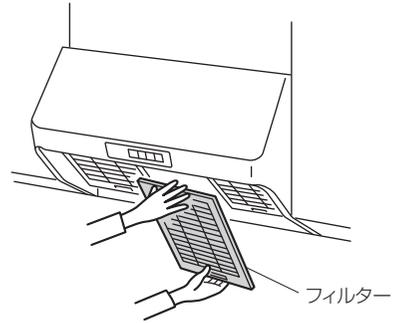
必ずおこなう

レンジフードの汚れは、長時間放置するとほこりに油汚れがつき、その上にまたほこりが、という具合に汚れが幾層にも重なっていきます。こうなると汚れも落ちにくくなり、モーターにも負担がかかり、換気機能も低下してしまいます。普段からのお手入れを心がけましょう。詳しくは専用の取扱説明書をご覧ください。

## フィルター・ファン

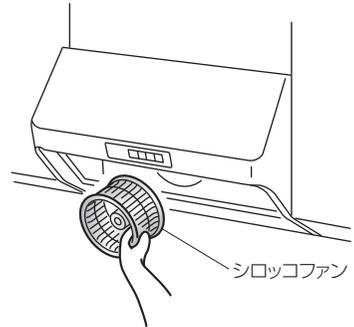
### 月1回

**1** 油煙の汚れは見た目よりも汚れているので、フィルターやシロッコファン（またはプロペラ）など、取り外せる部品は取り外して、汚れをチェックします。  
※取り外し方については専用の取扱説明書をご覧ください。



フィルター

**2** フィルターや、ファン全体にぬるま湯をかけて汚れをゆるませてから、スポンジに台所用中性洗剤を含ませて拭き取ります。



シロッコファン

**3** 落ちにくい汚れがある場合は、歯ブラシなどにクリームクレンザーをつけて、汚れをこすり落としてください。



### お手入れの注意



禁止

●市販の使いすてフィルターは使用しない。

脱落してけがをしたり、機器の故障・火災になるおそれがあります。

### 半年～年1回

- 35～40℃のお湯に台所用中性洗剤を溶かし、その中に取り外した部品を20～30分程つけ置きします。汚れが浮き上がってきたら、こびりついた汚れを木べらなどで落とします。
- スポンジに台所用中性洗剤を含ませて、円を描くようあまり力を入れずに磨きます。磨きにくい部分は、歯ブラシにクリームクレンザーをつけてこすり落とします。歯ブラシの先についた油汚れは、ペーパーなどでまめに取り除いてください。
- 最後は柔らかいスポンジに台所用中性洗剤を含ませて、残った汚れを泡立てながらからめて取り除きます。そのあとに、水拭きをし、から拭きをして仕上げます。

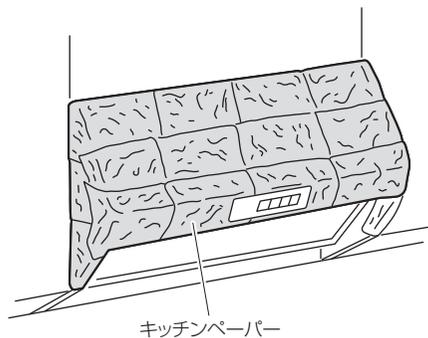
## フード本体

### 月1回

- ぬるま湯で軽く絞った布で拭いて、汚れを浮き上がらせます。しばらく置いたあと、布にぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませ、固く絞ってから汚れを拭き取り、水拭き、から拭きをして仕上げます。

### 半年～年1回

- 1 キッチンペーパーにぬるま湯で薄めた換気扇用洗剤（弱アルカリ性）を浸して、フード本体に貼り付けます。
- 2 15～30分程すると、湿布したところに油污れが浮き出てくるので、ペーパーごと拭き取ります。
- 3 スポンジにぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませて、残った汚れを取り除きます。そのあと水拭きをし、から拭きをして仕上げます。



## お手入れ 照明

### 月1回

- 1 感電しないように、必ず電源スイッチを切ってから照明のカバーを外します。
- 2 柔らかい布または、スポンジに市販の台所用中性洗剤をつけて、カバーの汚れを拭き取ります。
- 3 水で十分に洗い流し、から拭きして水分を取り除いてください。
- 4 電球を外し、固く絞った布で汚れを拭き取ります。

### ⚠️ お手入れの注意

- 照明・電球の交換などは、必ず電源を切ってからおこなう。

必ずおこなう 感電やけがをするおそれがあります。

- 電球の交換は充分冷ました状態でおこなう。

必ずおこなう 過熱して火災になるおそれがあります。

- 正しく、確実に締め付ける。

必ずおこなう 漏電事故を起こしたり、ソケット部が錆びて電球の取り替えができなくなることがあります。



高温注意

- 電球の交換は充分冷ました状態でおこなう。

消灯直後は電球の温度が高くやけどをするおそれがあります。



高温注意

- 素手やぬれた手での交換作業は危険。

感電のおそれがあります。

食べ物に直接触れることの多い電化製品は、外側・内側ともにお掃除が必要です。普段からこまめにお手入れをして、いつも清潔にしておくよう心がけましょう。詳しくは専用の取扱説明書をご覧ください。

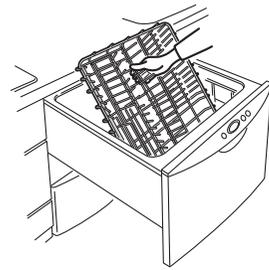
## 食器洗い乾燥機

### 毎日

- 使ったあとは網かごにたまったごみを取り除いて、網かごの掃除をしてください。

### 月1回

- 1 庫内をからにした状態で、食器洗い乾燥機専用洗剤を入れて標準運転をおこないます。
- 2 洗浄後にかごを外し、かご・庫内を水洗いします。
- 3 外側は布に薄めた台所用中性洗剤を含ませて拭き取ります。そのあと水拭きをし、から拭きをして仕上げます。



## 食器乾燥庫(パワーコンテナ)

### 毎日

- 使用時は必ず乾燥ONにして、使ったあとは水受け皿にたまった水を毎回捨ててください。

### 月1回

- 1 給気フィルターを取り外して、ほこりをはらいます。特に汚れがひどい場合は、水洗いした後、かげ干ししてから取り付けてください。
- 2 水で固く絞った布で、庫内を拭き取ってください。

## オーブンレンジ

### 毎日

- 使用後、庫内がまだ温かいうちに回転皿を外して、ぬるま湯で固く絞った布で、庫内を拭き取ります。

### 月1回

- 1 回転皿を外し、布にぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を含ませて、固く絞ってから庫内を拭き取ります。
- 2 落ちにくい汚れは、水がしたたる程度に軽く絞った布をレンジ機能で1分ほど加熱し、その湿気で汚れをふやかせます。そのあと、布に台所用中性洗剤を含ませて、汚れを拭き取ります。
- 3 外側も布に台所用中性洗剤を含ませて、固く絞ってから拭き取ります。
- 4 最後に庫内と外側の水拭きをして、から拭きをします。

### 電子レンジのいやな臭いを取るには…

- コーヒーや日本茶の出しがらをスプーン3杯分程の量を乾燥させて、小皿に入れてラップをかけずに約30秒加熱します。
- 1個分のみかんの皮を小皿に入れて、ラップをかけずに30秒加熱すると、さわやかな柑橘系の香りがして臭いを消してくれます。

## 昇降式アッパーキャビネット

### 週1回

#### ●昇降かご部分

薄めた台所用中性洗剤をつけた柔らかい布で汚れを落とし、固く絞った布で洗剤を拭き取ったあと、乾いた布で拭きあげてください。

#### ●キャビネット部分

キャビネットの項(P.34)を参照してください。



### お手入れの注意



禁止

- タワシ・クレンザーおよびシンナーやベンジンなどの溶剤は使用しない。  
表面に傷をつけたり、溶けたりする原因になります。

## 引き出しの外し方

## フットスペースタイプ引き出し

以下の手順で引き出しを取り外してください。

- 1 引き出しを止まるまで引き出す。
- 2 引き出しを上を持ち上げるようにして引く。

※取り付けはレールを手前に引っ張り出し、引き出しをレールの上に載せて押し込みます。

## スライドタイプ・開き扉タイプ引き出し

以下の手順で引き出しを取り外してください。

- 1 引き出しを止まるまで引き出す。
- 2 引き出しを上を持ち上げるようにして引く。

※取り付けるときは、逆の手順でおこないます。



## 調整上の注意



●両手で引き出しを持って取り外す。  
引き出しが抜け落ち、けがをするおそれがあります。

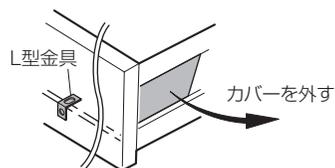
必ずおこなう

## 引き出し前板調整

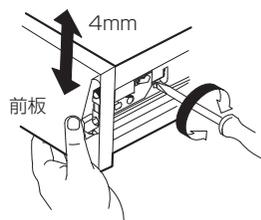
## フットスペースタイプ引き出し

以下の手順で調整をおこなってください。

- 1 引き出し横のカバーを取り外す。
- 2 L型の金具を取り外す。  
(間口600mm以上の引き出しは、扉と引き出し下面部をL型の金具で固定しています。)



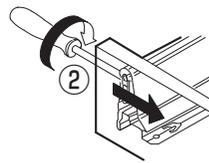
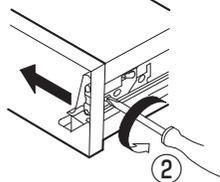
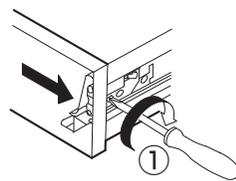
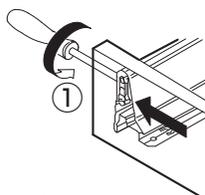
- 3 上下調整ねじで、前板の上下の傾きを調整する。



- 4 左右調整ねじで、前板の左右のずれを調整する。

左に1 mm調整

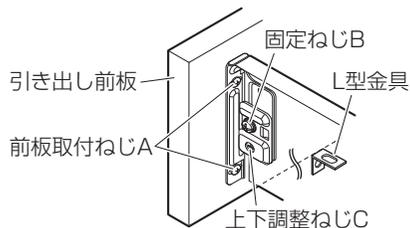
右に1 mm調整



- 5 調整が終わったら、取り外した引き出し横のカバーおよびL型の金具を取り付ける。

## フットスペースタイプ・スライドタイプ引き出し

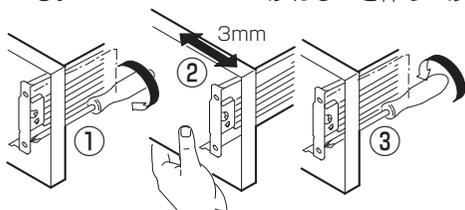
以下の手順で調整をおこなってください。



**1** L型の金具を取り外す。  
(間口600mm以上の引き出しは、扉と引き出し下面部をL型の金具で固定しています。)

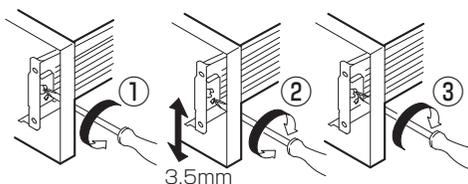
**2** 前板取り付けねじAを緩める。

**3** 前板の左右のずれを調整したあと、前板取り付けねじAを締めつける。



**4** 固定ねじBを緩める。

**5** 上下調整ねじCで前板の上下のずれを調整したあと、固定ねじBを締めつける。



**6** 調整が終わったら、L型の金具を取り付ける。

### 調整上の注意



禁止

●前板取り付けねじAを締めつけすぎない。  
ねじが効かなくなるおそれがあります。  
※ねじが効かなくなった場合は、ねじ穴を木片などで埋めてから取り付けてください。



必ずおこなう

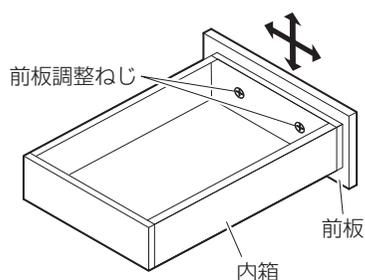
●調整後は固定ねじBを必ず締めつけ、前板を固定する。  
固定ねじBを緩んだままにしておくと、前板が抜け落ちるおそれがあります。

## 木製内箱の引き出し

以下の手順で調整をおこなってください。

**1** 引き出し内側の前板調整ねじ2か所を緩める。

**2** 前板の左右・上下のずれを調整したあと、前板調整ねじを締めつける。



### 調整上の注意



禁止

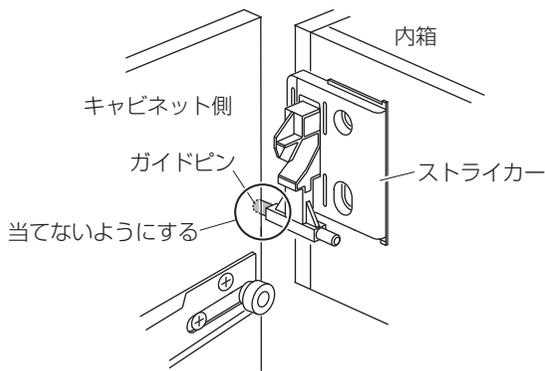
●調整後、ねじを締めつけすぎない。  
ねじが効かなくなるおそれがあります。

## ソフトクローズ付き引き出し

- ソフトクローズは引き出しを閉めるときに衝撃をやわらげる働きをします。

## 引き出しを取り付ける場合

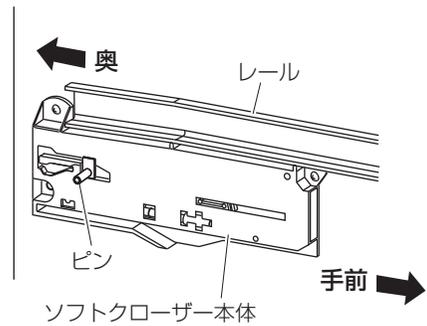
引き出しを取り付けるときは、ガイドピンをキャビネットなどに当てないようにしてください。ガイドピンが折れると、ソフトクローズが働きません。引き出しの取り付け、取り外し方は「引き出しの外し方」(P.44参照)



※ソフトクローズが作動するとき音が出ます。

## 引き出しが最後まで閉まらない場合

ソフトクローザー本体のピン位置を確認してください。ピンが奥にあるときに引き出しを無理に入れると、ストライカーまたは、ピンが壊れるおそれがあります。ピンを手前に戻してから、引き出しを入れてください。

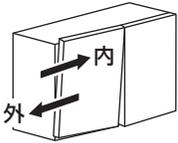


## 開き扉(共通)

## 扉と扉のすき間が気になるときは？

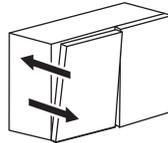
以下の要領で調整してください。

## ●左右調整（扉の目地をそろえる）

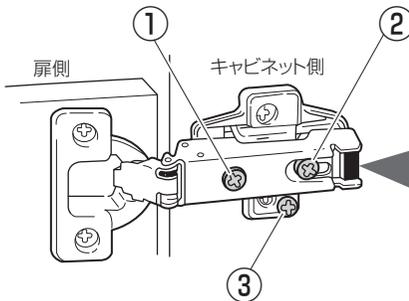


①のねじを右に回すと内方向に、左に回すと外方向に動きます。

## ●前後調整（扉の前後の傾きを直す）



②のねじをゆるめ、扉の前後調整をします。調整後、②のねじを固く締めつけます。



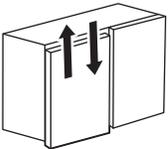
## 安全上の注意



●このレバーには触らない。  
扉が外れるおそれがあります。

禁止

## ●上下調整（扉の上下の片寄りを直す）



③のねじをゆるめ、扉の上下調整をします。調整後、③のねじを固く締めつけます。



## 調整上の注意



禁止

●①②③以外のねじには触らない。  
扉が外れるおそれがあります。



●調整後は②③のねじをしっかりと固定する。

②③のねじを緩めたままにすると、扉が外れることがあります。調整後、必ず締めつけ固定してください。

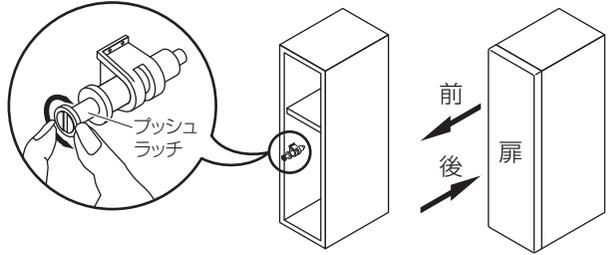
必ずおこなう

## プッシュオープン付き扉

## 押しでも扉が開きづらいときは？

以下の要領でプッシュラッチの調整をおこなってください。

- プッシュラッチを回して、扉の前後調整をする。
- 右に回すと後ろ側に動き、左に回すと前側に動く。



## 扉ロック付きアッパーキャビネット

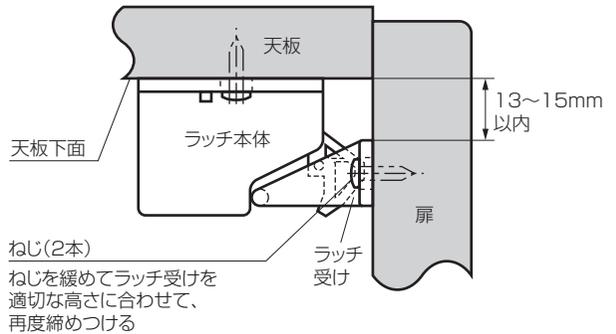
## ●ロック機構のチェック

ロック機構が正常に作動するように、ラッチ受けを右図の通り調整してください。

正しく調整されていないと、ロック機構が作動しなかったり、扉が開けなくなったりすることがあります。(キャビネット天板下面とラッチ受けのすき間が13～15mmの位置で固定する)

## ●ロック解除のしかた

キャビネットが水平状態に戻ると解除されます。ロックが解除されない場合は販売店または、弊社窓口にご相談ください。



※扉ロック機能は、地震を感知し、扉をロックすることで収納物の落下を防ぐことを目的とした機能です。ただし、地震の規模、継続時間、揺れの特性によっては作動しない場合があります、動作保証をするものではありません。また、収納物の保証をするものでもありません。

## ⚠ 調整上の注意



- 扉が傾いたり、がたついているときは、蝶番で調整する。

必ずおこなう 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。扉の傾きを直してください。(P.47参照)



- ロック解除をするときは注意しておこなう。

必ずおこなう 収納物が落下するおそれがあります。

取手がゆるんでがたついてきたら、扉の裏側より、プラスのドライバーでねじを締めつけてください。

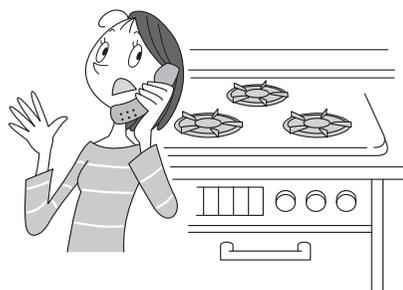


# アフターサービスについて

## サービスを依頼されるときは

- 「お手入れ」・「調整」の項目を見てもう一度ご確認ください。  
また、機器類については各々の取扱説明書に従って点検・ご確認ください。  
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理しないで販売店または裏表紙に記載の弊社窓口へご相談ください。
- 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。

1. 製品名(ベステ・NBシリーズ)
2. 製品番号(キャビネット貼付シールを参照してください)
3. 現象(できるだけ詳しく)
4. お引き渡し日
5. お名前、ご住所、電話番号
6. 訪問ご希望日



## 保証について

- 「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・お引き渡し日など」が記入されていること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。

## 部品・消耗品の販売について

- 消耗品、および一部の交換部品の販売をしています。  
下記WEBサイト、またはお電話にてお問合せください。  
※交換時に専門知識や専用工具、および施工に関する部品などは販売いたしておりません。  
修理としてお申しつけください。

### ■クラブノーリツショップ

 **NORITZ** SHOP  
<http://www.shop-clubnoritz.jp/>

### ■お客さまパーツセンター

フリーダイヤル 0120-026-082  
FAX 078-928-5570  
受付時間 平日・土曜 9:00～17:00  
お支払い 部品代のほかに、送料・代引き手数料がかかります。

# 無料修理保証書

本書は、本書記載の内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。お引き渡し日から下記保証期間内に不具合が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店へ修理をご依頼するか、またはノーリツコンタクトセンターへご連絡ください。

お客様	ご芳名	様	製品名	システムキッチン ベステ・NBシリーズ	
	ご住所		保証対象部分	本体	組込機器
販売店	店名	扱者印	保証期間 (お引き渡し日から)	1年	付属の保証書に 準ずる
	住所		お引き渡し日	平成 年 月 日	
	電話番号				

※本体：キャビネット、扉、ワークトップなどにより組合せ構成された部材

※組込機器：水栓、レンジフード、加熱調理機器、食器洗い乾燥機等

注1) 改修工事の場合、引き渡し日は改修部分の工事完了の日とします。

注2) 分譲住宅(建売住宅)、分譲および賃貸マンションの場合、引き渡し日は建築物が建築主様へ引き渡しされた日とします。

注3) 組込機器の修理・点検は、機器付属の保証書に準じて原則実施いたします。

## 《無料修理規定》

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書にしたがった正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合には、お買い上げの販売店または、弊社窓口が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、ノーリツコンタクトセンターにご連絡のうえ、修理に際して本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理をおこなった場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店または、ノーリツコンタクトセンターにご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理の依頼ができない場合には、ノーリツコンタクトセンターにご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書によらない使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
  - お買い上げ後の専門業者以外による取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
  - 火災、地震、風水害、雷、爆煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電圧、異常電磁波、ねずみ・鳥・くも・昆虫類等の侵入およびその他の天災、地変による故障および損傷。
  - 給水・給湯配管の錆び等異物の流入による故障および損傷。
  - 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
  - 取付設置説明書に指示する方法以外の工事設計または取付設置、工事、分解等が原因で生じた不具合、故障および損傷。
  - 建築躯体の強度不足、歪み、劣化、その他本体製品以外の不具合に起因する故障および損傷。
  - 建築躯体および関連設備工事など、商品本体以外の不具合に起因する商品の不具合。
  - 取付設置完了後、引き渡し日までの間の管理などの不備による不具合および損傷。
  - 当社の手配によらない第三者の輸送上、加工上、取付設置上、施工上、管理上、メンテナンス上などに起因する不具合。
  - 電球、部品に使用されているパッキンなどの消耗品。
  - 異常な設置環境(温度、湿度、照射光など)による不具合および損傷。
  - 業務用(喫茶店、理美容院、飲食店、事務所等)でご使用になった場合。
  - 機器に表示してある以外の使用燃料・使用電源(電圧・周波数)でご使用になった場合。
  - 温泉水・井戸水・地下水や水道法に定められた飲料水の水質基準に適合しない水を給水したことによる不具合。
  - 排水不良等による機器の冠水等に起因する不具合。
  - 本書のご提示がない場合。
  - 本書にお客様名、販売店名、お引き渡し日の記入の無い場合、あるいはお買い上げ店の訂正印なしで字句を書き替えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.  
※保証期間終了後の修理、交換などは有料といたします。

保証責任者 **株式会社ノーリツ** 神戸市中央区江戸町93番地

### ■お客様へ

- この保証書をお受け取りになる時にお引き渡し日、販売店名、扱者印が記入・捺印してあることを確認してください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては、取扱説明書の「アフターサービスについて」の項をご覧ください。
- この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

修理・点検・商品についてのお問い合わせは…

株式会社ノーリツ  
コンタクトセンター

電話料金無料

0120-911-026

携帯電話からのお問い合わせは… 0570-064-910 (通話料がかかります)

コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって番号をお選びください。

### ① 修理の受付・故障に関するお問い合わせ

#### ■修理受付センター

365日24時間修理受付

※修理訪問は日中、地域により休日有り

FAX (東日本) 03-5327-5039

FAX (西日本) 078-928-4831

### ② 点検・所有者情報に関するお問い合わせ

#### ■あんしん点検センター

【受付時間】(平日)9:00~17:30

### ③ 商品に関するお問い合わせ・その他

#### ■お客さま相談センター

【受付時間】※年末年始を除く

〈平日〉 9:00~18:00

〈土曜・日曜・祝日〉 9:00~17:00

FAX 078-921-5656

### 個人情報の取り扱いについて

■ご連絡いただいた個人情報はお問い合わせ対応に必要な範囲で使用し、当社規定により厳格に管理します。なお、個人を特定できない情報に加工し、ノーリツグループのサービス向上や製品開発等に利用させていただきます。■ご連絡いただいた個人情報に誤りがある場合、当社からご連絡できない場合があります。■ご連絡いただいた個人情報(以下の場合を除き、第三者に開示提供致しません。)(1)修理や各種ご案内お問い合わせ対応のために当社関係会社や販売店等へ連絡する場合(2)機密保持契約を締結した外部業者に業務を委託する場合(3)法令等にもとづく場合 ■お客さまご自身の個人情報の開示訂正・利用停止等に関しては、弊社総務部 個人情報担当(TEL078-391-3361 受付時間:平日9:00~17:00)にご連絡願います。

◆この取扱説明書は再生紙を使用しています◆