

取り扱い説明書



ナスセットキッチン(BL認定製品) BL11型・BL12型

●ご使用前に、必ずこの「取り扱い説明書」をお読みの上、正しくお使いください。

も く じ

1.安全上のご注意	P 1
2.各部のなまえ	P 3
3.使用方法とご注意	P 4
4.お手入れ方法	P 6
5.こんな時には	P 7
6.アフターサービスについて	P 8

1.安全上のご注意 (必ずお守りください。)

- ここに示した注意事項は、守らないと人身事故や家財の損害に結びつくものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- お読みになった後は、必要な時にいつでも読めるように施工説明書といっしょに大切に保管してください。
- 表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で説明しています。



警告

この表示欄は「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

この表示欄は「傷害または財産への損害が発生する可能性が想定される」内容です。

- お守りいただきたい内容の種類を、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。



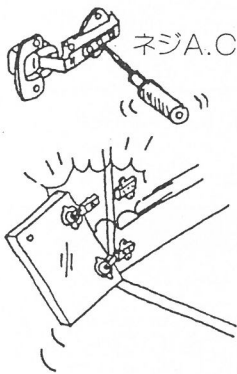
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 注意

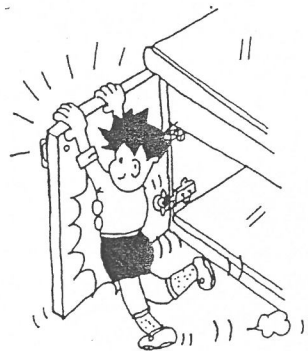
- 扉が傾いたり、ガタついている時は蝶番のネジA.Cをしめなおしてください。



扉が落ちてケガをする恐れがあります。



- 扉や取手、引出しにぶら下がったり乗ったりしないでください。又、扉を大きく開けすぎないでください。



扉や取手、引出しが、はずれてケガをする恐れがあります。



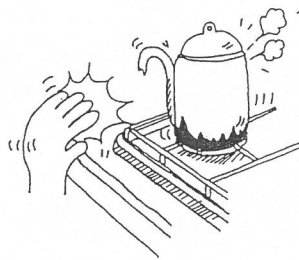
- 熱湯や、てんぷら油を直接排水口に流さないでください。



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。



- 加熱機器の使用時、使用直後は、加熱機器周辺に手をふれないでください。



加熱機器周辺の表面の温度が高くなっているため、ヤケドの恐れがあります。



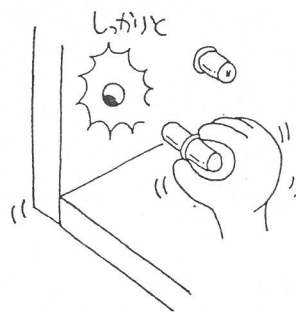
- 固形または粉末の塩素系洗剤・漂白剤は、使ったり、近づけたりしないでください。



水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレス等の金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。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。



- 棚板の位置を替える時は、棚板をはずし、棚ダボをお好みの位置に移動してください。棚ダボは、隙間のないように根元までしっかり差し込んでください。



棚ダボがはずれて、食器などが落下して、ケガをする恐れがあります。



⚠ 注意

- 棚板やキャビネット(吊戸棚)に、最大積載荷重以上のものを載せたり、重たいものを1か所に集中して載せたりしないでください。
(棚板の1枚あたりの最大積載荷重は20kg以下)。
(吊戸棚の最大積載荷重は棚板3段、底板1段の4段の製品では80kg以下となります。)

- 組み込まれる機器・水栓金具などについては、それぞれの取り扱い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。

- 洗剤・殺虫剤・その他薬品類は、それぞれの注意表示にしたがって正しくお使いください。

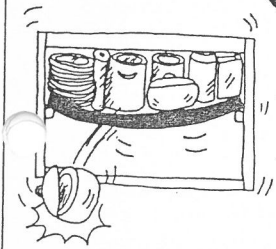


使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、故障の原因になることがあります。

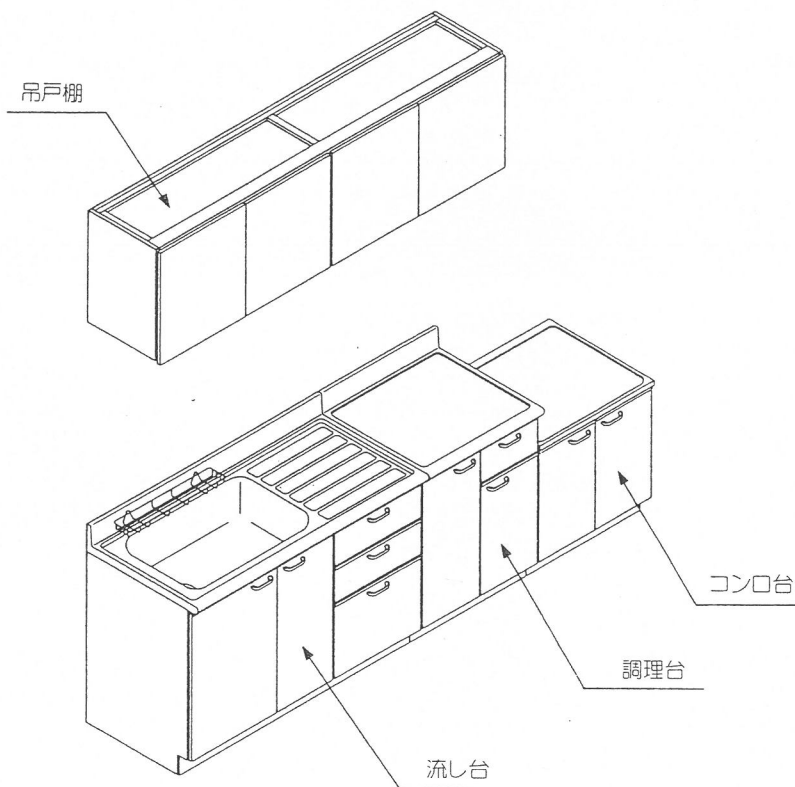


棚板に載っているものが落ちて、ケガをする恐れや、棚板や吊戸棚本体が変形する恐れがあります。

- ◎ カレー皿(直径20cm).....約0.4kg
- ◎ 皿(直径19cm).....約0.4kg
- ◎ どんぶり(直径18cm).....約0.5kg
- ◎ フライパン(直径27cm).....約1.0kg



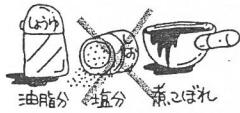
2. 各部のなまえ



3. 使用方法とご注意

1. ワークトップ

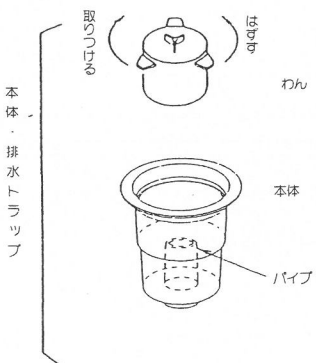
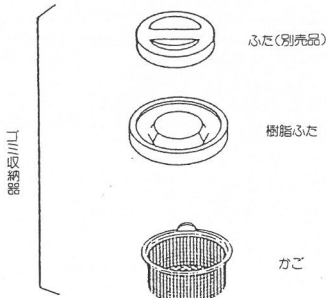
1 ステンレストップ・シンク



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。

- ❗ 油、煮こぼれ、調味料などの汚れは、洗い流してください。(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。)
- ⊘ ぬれた鉄製の包丁や空カンを放置しないでください。(鉄のサビがステンレスに付着し、もらいさびの原因となります。)
- ⊘ ステンレスの上で、なべや皿を引きずらないでください。(表面のスリキズの原因となります。)
- ⊘ 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期間使用しないでください。(サビの原因になります。)

2 ゴミ収納器付排水トラップ



- ⊘ 硫酸や塩酸などの酸類は、絶対に使用しないでください。(サビの原因になります。)
 - ⊘ 塩素系漂白剤は、絶対に使用しないでください。(サビの原因になります。)
- 調理クズと水を分離し、下水管の臭気を防止する装置です。この装置には樹脂を使用しております。
- ⊘ 天ぷら油等の「熱い油」を流さないでください。又熱湯を流しっぱなしにしないでください。(この装置の部品や後に続く排水パイプなどを痛めます。)

(1) ゴミ収納器の使い方

- ① 調理クズは水と一緒流し、クズはかごを取り出して捨ててください。
- ② かごは時々、中性洗剤で洗ってください。

- ❗ 洗剤は注意表示に従って正しく使ってください。又、ヌメリ取り剤は絶対に使用しないでください。(塩素ガスを発生し、サビの原因になります。)

③ ふたは水槽に水を溜める時に使用します。

(2) 排水トラップ

- ① わんと本体のパイプで封水し、臭気を止めます。わんは、左図に示す方向に回してはずします。
- ② わんは必ず取付けてお使いください。

- ⚠️ トラップの中が凍ってしまう場合は、わんを取りはずしておいてください。

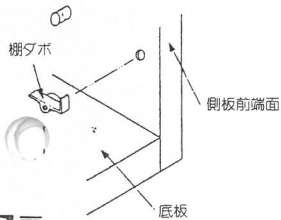
2. キャビネット

1. キャビネット本体

使用条件や環境によっては汚れることも、サビ(ステンレス等)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。

- ⊘ 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。
- ❗ キャビネット内に、硫酸・塩酸などの酸類や塩素系漂白剤を収納する場合は、蒸発や昇華しないように容器を完全に密閉してください。
(シンクのサビ、亀裂の原因になります。)

2. 棚板の動かし方



棚板を動かす時は、棚板をはずし棚ダボをお好みの位置に合わせて移動してください。棚ダボは、隙間のないように奥までしっかりと差し込んでください。

- ❗ 棚ダボを奥まで差し込まないと、棚板がはずれて物が落下しケガをする恐れがあります。

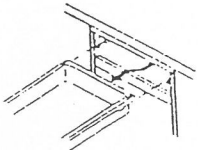
3. 扉

扉は軽く開閉できます。あまり強い力をいれずにやさしく開閉してください。

- ⚠ 扉は隣りのキャビネットや壁などに当たらないように気をつけて、開閉してください。
(扉や取手に傷がつきます。)

- ⊘ 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。
(粘着剤で表面をおかされる恐れがあります。)

4. 引出しのはずし方



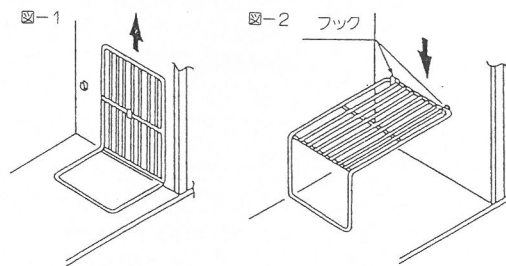
はずし方

引出しをストッパーにあたるまで引き、手前を持ちあげ引き出してください。

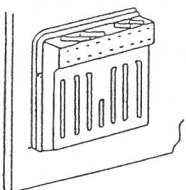
- ⚠ 引き出す時は、中の収納物を全て出してください。

5. 定棚

固定棚は、図-1のように取り付けられていますので、上に持ち上げて取り外し、図-2のように2個のフックにしっかりと取り付けご使用ください。



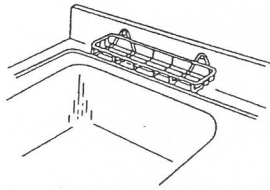
6. 包丁差し



ご家庭で使用される包丁を4本まで収納することができます。刃渡り20cmまでカバーできます。きちんと刃先から入れ、中に収まったか確認してください。

- ❗ 落とすと手足にケガをする恐れがあります。又、お子様が包丁を持ち出さないよう十分注意してください。包丁差しより下に刃先が出る場合は、十分注意してください。

7 バックガード棚



ご自由にお使いください。
取りはずしができますので時々洗ってください。

4. お手入れ方法

1. ワークトップ

■ ステンレストップ・シンク

○ シンナー、トイレ・タイル用洗剤、排水パイプ用洗剤、硫酸、塩酸などは使用しないでください。
(変質、変色することがあります。)

(1) 日常のお手入れ

- 台所用中性洗剤をスポンジにつけ、研磨目にそって汚れを落としてください。
- 洗剤を洗い流し、乾いた布でしっかりと水気をふき取ってください。

(2) くもり、黒ずみが出た時。

- クリームクレンザーをスポンジにつけ、研磨目にそって汚れを落としてください。
- クリームクレンザーを洗い流し、乾いた布でしっかりと水気をふき取ってください。

(3) サビが出た時。

- 早い時期にサビを除去すれば、もとの表面状態にもどります。放置するとサビがひどくなります。
- クリームクレンザーをスポンジにつけ、研磨目にそってサビをこすり落としてください。サビを洗い流し、乾いた布でしっかりと水気を拭き取ってください。表面がエンボス(凹凸)仕上げやスポンジのとどかない凹み部分は歯ブラシを使います。

(4) サビが落ちない時やスリキズを落として一様な研磨面にしたい時。(表面がエンボス仕上げの天板の場合は行えません。)

- スコッチブライトあるいは、ナイロンタワシにクレンザーをつけ、研磨目にそって磨きます。磨いた後はサビとクレンザーを洗い流し、乾いた布でしっかりと水気を拭き取ってください。
- 研磨した部分がもとの研磨面と異なってしまう場合があります。全面を軽く磨くことで同じような研磨面となります。
- サビは完全に落としてください。少しでも残すと、すぐにまたサビが出ます。

(5) ステンレスのサビについて

- ステンレスがサビにくいのは、表面に不動態皮膜と呼ばれる、非常に薄い皮膜が、サビを防ぐ働きをするからです。この皮膜はステンレスを家庭で研磨した場合でも自然に作られます。
- ステンレスをサビさせないためには、不動態皮膜をこわしたり、皮膜の再生を妨げるような状態にしないことが重要です。
- 要するに皮膜をこわす塩素や酸を使わないこと、皮膜の再生を妨げる鉄分やよごれを放置しないでこまめに清掃することです。

2. キャビネット本体

1 キャビネット・扉

キャビネットや扉の汚れは中性洗剤を布につけて拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

2 スライド蝶番

扉の蝶番は、時々ミシン油を注入すると開閉が滑らかになります。

3 引出し

汚れは中性洗剤を布につけて拭き、水拭き後、乾いた布で拭きあげてください。

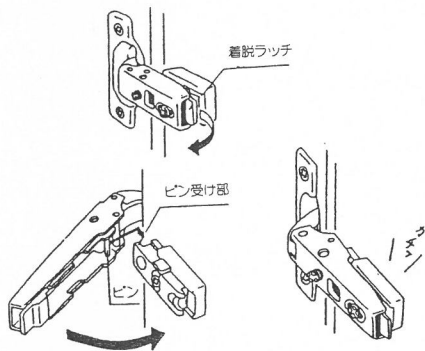
5. こんな時には……？

1 排水時間がかかる。………(1)ゴミ収納器のかが詰まっていないか確かめてください。

(2)トラップを取外して、詰まっている物を取り除いてください。

2 扉を取外したい。………お客様に直接扉を取外していただく必要はありませんが、やむをえぬ事情などで外される場合、下記の要領で十分注意して行ってください。

! 必ず扉を保持して行ってください。扉が落下してケガをする恐れがあります。



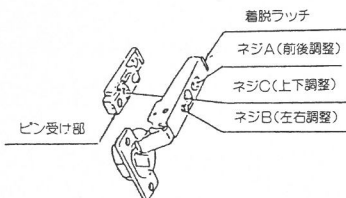
(1) 扉の取外し方法

- ①蝶番の後部にある着脱ラッチを押し上げると簡単に外れます。
- ②取外しの際、必ず扉を保持して行き、扉やキャビネットを傷つけないように外してください。

(2) 扉の取付け方法

- ①蝶番(本体)内側にあるピンと座側のピン受け部に確実に噛み合わせ、蝶番後部をカチッと音がするまで押し、固定してください。
- ②ピンとピン受け部がしっかりと噛み合っていないと、扉が脱落しますので気をつけてください。

3 が揃っていない。………扉は左右、前後のスレがないように取付けています。お客様に直接調整していただく必要はありませんが、使用中扉のガタツキや微調整が必要な場合、下記の要領で十分注意して行ってください。



蝶番の調整方法

- ①扉を前後に調整する場合、ネジAをゆるめて調整してください。調整後、必ずネジを締め直してください。
- ②扉を左右に調整する場合、ネジBを回して調整してください。
- ③扉を上下に調整する場合、ネジCをゆるめて調整してください。調整後、必ずネジを締め直してください。

! ネジA及びネジCは、扉とキャビネット本体を固定する重要なネジです。扉のガタツキのないようにしっかり固定してください。


! 上記以外のネジは、絶対に触らないでください。ゆるめるとネジの保持力がなくなり、扉が落下してケガをする恐れがあります。

4 水漏れがする。………給・排水器具の各締め付け部にゆるみがないか確かめてください。

6. アフターサービスについて

ご使用中に故障やご不審な点がありましたら、保証書に記載の取付店または弊社窓口にお問い合わせください。

その際、キャビネット内部の左側上部に下図のような検査証が貼り付けてありますので、機種名とロット番号をお知らせください。

検 査 証	
機 種 名	
ロ ッ ト 番 号	
NASナスラック 株式会社	

NASナスラック株式会社
東京都品川区南品川 2-3-6
電話 (03) 3740-3200(大代表)

取り扱い説明書 補足のご案内


6. アフターサービスについて

- (1) ご使用中に故障やご不審な点がございましたら、お求めの販売店・工事店または最寄りの弊社支店・CSセンターにお問い合わせ願います。
その際は、キャビネット内部側面に下図のような検査証が貼り付けてありますので、機種名とロット番号をお知らせ願います。

検 査 証
機 種 名

ロ ッ ト 番 号

NASナスラック株式会社



- (2) 取り扱い説明書、本体ラベルまたはその他の注意書きに基づく適正なご使用状態で、保証期間内に不具合が発生した場合には、保証書に記載の保証規定に基づき無料修理致します。(パッキン類(樹脂製及びゴム製)及び可動部品等の消耗品は除きます。)

水栓、レンジフード、加熱調理機器、食器洗い乾燥機などの組込機器に関する保証期間、保証条件などは、各々の保証に関する書面に従います。

- (3) 保証期間経過後の修理及び交換等は、有料と致します。
この際の費用と致しましては、部品価格及び送料をご請求させていただきます。
(部品交換等に弊社での交換作業が必要な場合は、その時の交通費及び作業費用もご請求させていただきます。)
- (4) 消耗部品(パッキン類や蝶番及び引出し等の可動部品)は、必要に応じて交換願います。
(取り扱い説明書の「5. こんな時は…?」の各部の確認や調整を行っても、隙間やガタツキ等が直らない場合は交換時期です。)
- (5) 補修用性能部品(消耗部品やアクセサリ一部品等の交換部品)の最低保有期間は、製造打ち切り後10年です。お求めの販売店・工事店または最寄りの弊社支店・CSセンターにお問い合わせ願います。
また、各部品の名称につきましては、取り扱い説明書内の「3. 使用方法とご注意」をご参照願います。
- (6) お問い合わせ先
弊社支店及びCSセンターへの連絡先は、同封の事業所一覧をご覧ください。