

## セクショナルキッチン

### 取扱説明書

このたびは、お買いあげいただき  
ありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みになって、  
正しく又末永くお使いください。

■取扱説明書は、いつでも見られる場所に  
必ず保管し、必要な時にお読みください。

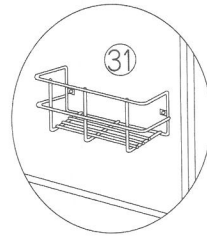
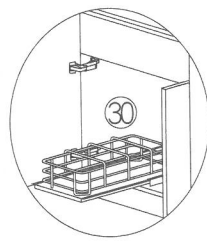
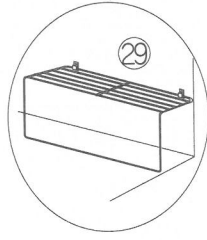
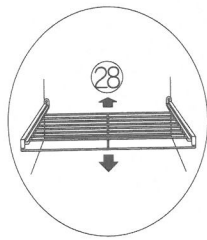
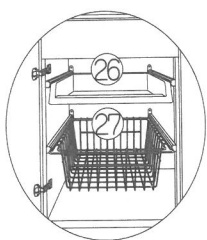
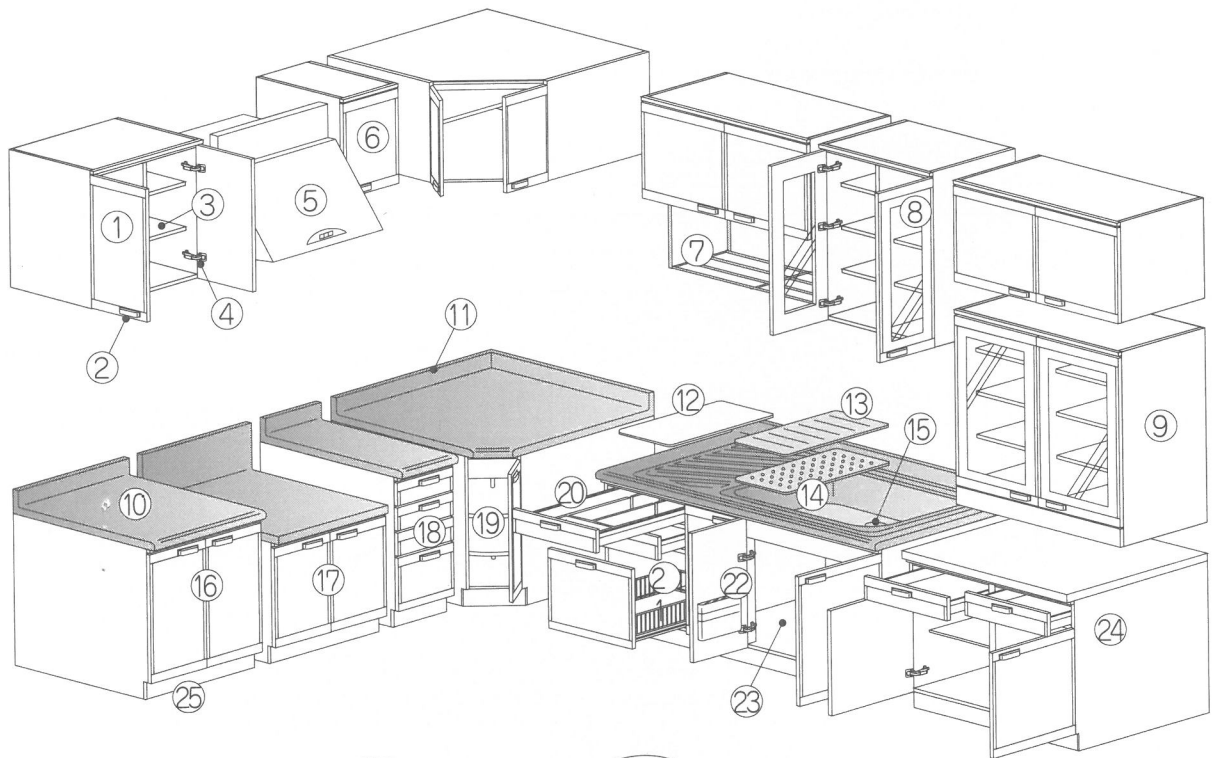
#### もくじ

各部の名称	1
安全上のご注意	2~3
扉	4
ワークトップ	5~6
排水口	7
扉（丁番）の調整	8
キャビネット	9~10
耐荷重	裏表紙



# 各部の名称

- |          |                 |           |           |               |              |           |           |           |           |
|----------|-----------------|-----------|-----------|---------------|--------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ① 扉      | ⑥ 吊戸棚           | ⑪ バックガード  | ⑬ 調理プレート  | ⑮ 排水口         | ⑲ コーナー回転棚    | ⑳ インナートレイ | ㉕ ケコミ板    | ⑳ トレイ     | ㉖ トレイ     |
| ② 把手     | ⑦ 水切り棚          | ⑫ まな板     | ⑭ 水切りプレート | ⑯ 排水口         | ㉑ スライディングトレイ | ㉒ 包丁差し    | ㉗ アミカゴ    | ㉗ アミカゴ    | ㉗ アミカゴ    |
| ③ 棚板     | ⑧ ロング吊戸棚(ガラスびら) | ⑬ 調理プレート  | ⑱ 引き出し    | ㉓ 流し台(キャビネット) | ㉔ カウンターユニット  | ㉘ スライドアミ棚 | ㉘ スライドアミ棚 | ㉘ スライドアミ棚 | ㉘ スライドアミ棚 |
| ④ 丁番     | ⑨ コンソールユニット     | ⑭ 水切りプレート | ㉙ コーナー回転棚 | ㉚ カウンターユニット   | ㉙ アミ棚        | ㉙ アミ棚     | ㉙ アミ棚     | ㉙ アミ棚     | ㉙ アミ棚     |
| ⑤ レンジフード | ⑩ ワークトップ        | ⑮ 排水口     | ㉚ インナートレイ | ㉚ ケコミ板        | ㉚ ピン立て       | ㉚ ドアポケット  | ㉚ ドアポケット  | ㉚ ドアポケット  | ㉚ ドアポケット  |



# 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、家財の損害に結び付くものです。

安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

- 表示内容を見逃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、次の表示で区分し、説明しています。

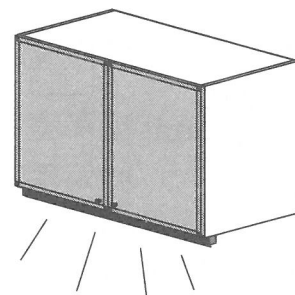
 <b>警告</b>	この表示の欄は「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
 <b>注意</b>	この表示の欄は「傷害を負う危険が想定される場合および物的損害のみの発生が想定される」内容です。

- 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。

	このような図記号は、してはいけない「禁止」内容です。
	この図記号は、必ず実行していただく「強制」内容です。

## 警告

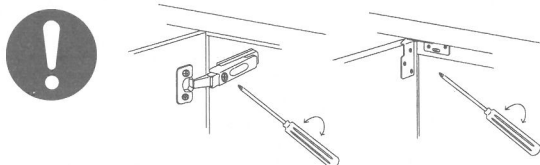
電源コンセントの表示容量（ワット）をこえる電気器具を使わないでください。



※発熱により、火災の原因になることがあります。

**⚠ 注意**

扉が傾いたり、ガタついてる時は、丁番のネジをしめなおしてください。



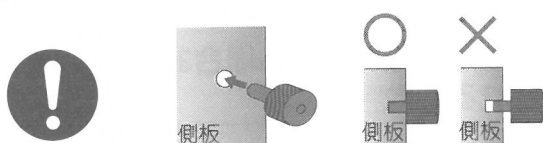
※扉が落ちて、けがをする恐れがあります。

とって  
扉や把手、引き出しにぶら下がらないでください。



とって  
※扉や把手がはずれて、けがをする恐れがあります。

棚受け（ダボ）は確実に奥まで差し込んでください。



※棚板が落下して、けがをする恐れがあります。

扉を大きく開けすぎないでください。



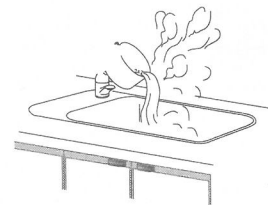
※扉がはずれて、けがをする恐れがあります。

組込まれる機器・水栓金具などについては、それぞれの取扱説明書及び製品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。

天ぷら油や熱湯を、直接排水口に流さないでください。



※排水器具などが変形し、水もれの原因になることがあります。

調理機器の使用や使用直後は、調理機器周辺に手を触れないでください。



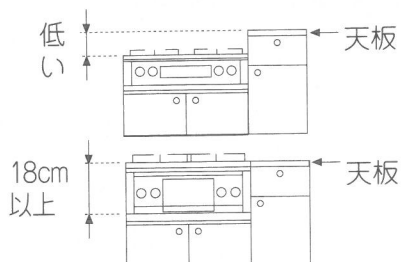
※放射する熱などで熱くなりやけどの恐れがあります。

棚板、引き出し、その他パーツ類には、指定の荷重以上載せないでください。



※載せているものが落ち、けがをする恐れがあります。

流し台や調理台の天板より低いガステーブル（コンロ）を設置しないでください。



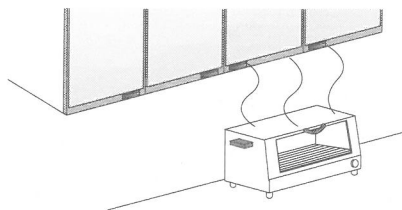
※ガステーブルの熱により流し台などが過熱し、火災の原因になることがあります。

# 扉

いつまでも美しくお使いいただくために、  
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

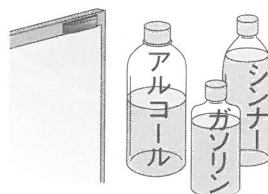
## ご使用に際して

■高熱のものは、  
近づけないでください。



ストーブ・オーブントースター・炊飯器の蒸気の噴き出し口等を近づけると、扉の変形の原因になる場合があります。

■ガソリン・シンナー・アルコール・ミガキ粉・研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。



変質、変色する恐れがあります。

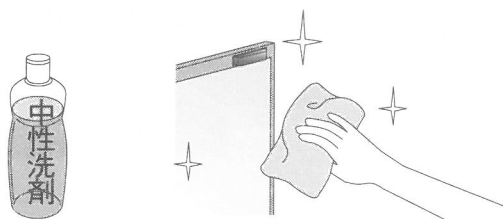
## お手入れ方法

### ■木製扉

エラート	(KE)
ピアオーカー	(PA)
ピアオーカーBタイプ	(PB)
ピアパスキーアミ	(AP)
ピアチャイムMタイプ	(PM)
ピアレミー	(PE)
BL	

●通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。

※汚れは、中性洗剤をやわらかい布にしみこませて拭き、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。



### ■ホーロー扉

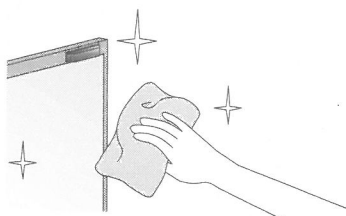
ピアホーローセレクト	(HS)
ピアグリーンホーロー	(HG)
ピアホーローEタイプ	(HE)

●通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。

※汚れは、中性洗剤をやわらかい布にしみこませて拭き、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。

とって

### ■把手



●通常のお手入れは、柔らかい布でから拭きしてください。

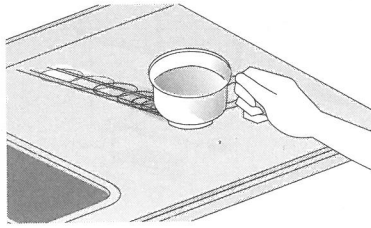
※汚れは、中性洗剤をやわらかい布にしみこませて拭き、水を含んだ布で洗剤をふき取った後、乾いた布でから拭きしてください。

# ワークトップ

ステンレスは以下の注意とお手入れ方法で、快適にご使用ください。

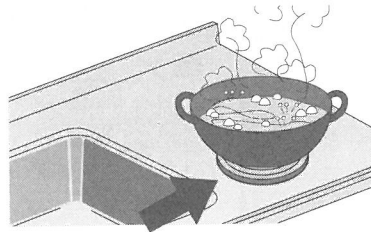
## ご使用に際して

- 陶磁器等の摩擦にご注意ください。



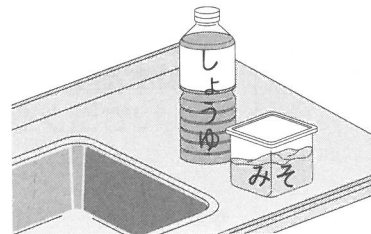
陶磁器等の摩擦により、ステンレスに傷がつくことがあります。

- 熱い鍋等を直接ワークトップの上に置かないでください。



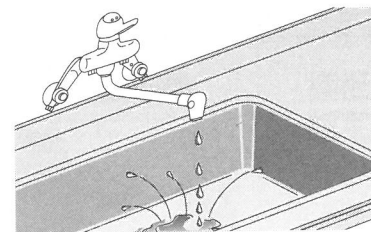
沸騰したヤカン、熱い油の入った鍋を置く際は、ステンレス保護のため鍋敷きをご利用ください。

- 弱アルカリの漂白剤や梅干し・漬け物・みそ・しょうゆ等の汚れを放置しないでください。



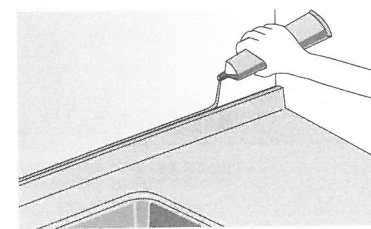
梅干し・漬け物などの塩分や弱アルカリの漂白剤で、ステンレスの光沢が無くなる場合があります。

- 水道水は水漏れの無いようご注意ください。



水道水に含まれる塩素により、ステンレスの光沢が無くなる場合があります。

- シーリング部分が切れたり、汚れたりしたら…



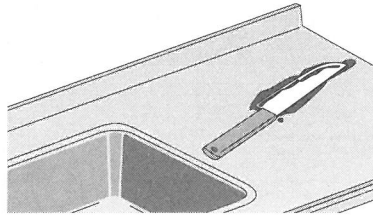
シーリング部分をカッター等で削り取り、市販の防カビ用シリコンシーリング剤をシールしてください。

- 漂白剤・硫酸・塩酸等の強酸、シンナー・ベンジンなどは使用しないでください。



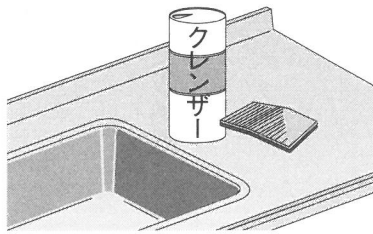
変質する場合があります。

■ぬれた包丁、缶詰、ヘアピンなど鉄製のものを長時間放置しないでください。



もらいサビの原因となることがあります。

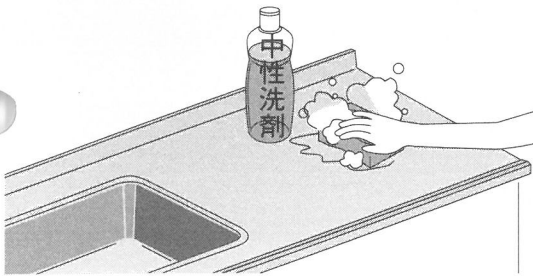
■粒子の粗いクレンザーやタワシ・金属タワシ・ナイロンタワシは、使わないでください。



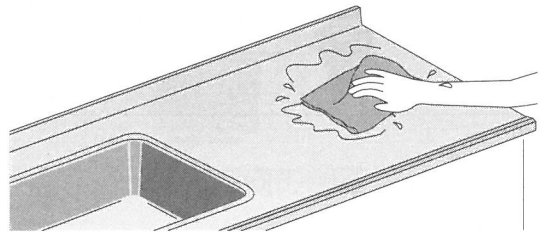
ステンレスに小さな傷がつくことがあります。

## お手入れ方法

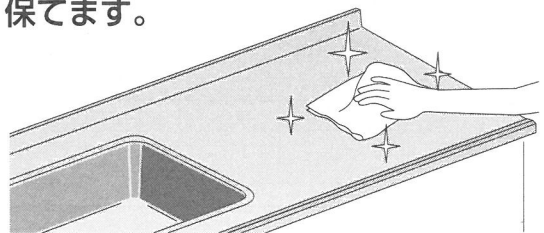
① スポンジに中性洗剤か粒子の細かい台所用クレンザー（液体）をつけて汚れを落とします。



② 水を含ませた布で洗剤分を洗い流してください。



③ 水滴をきれいに拭き取ってください。表面の光沢が保てます。



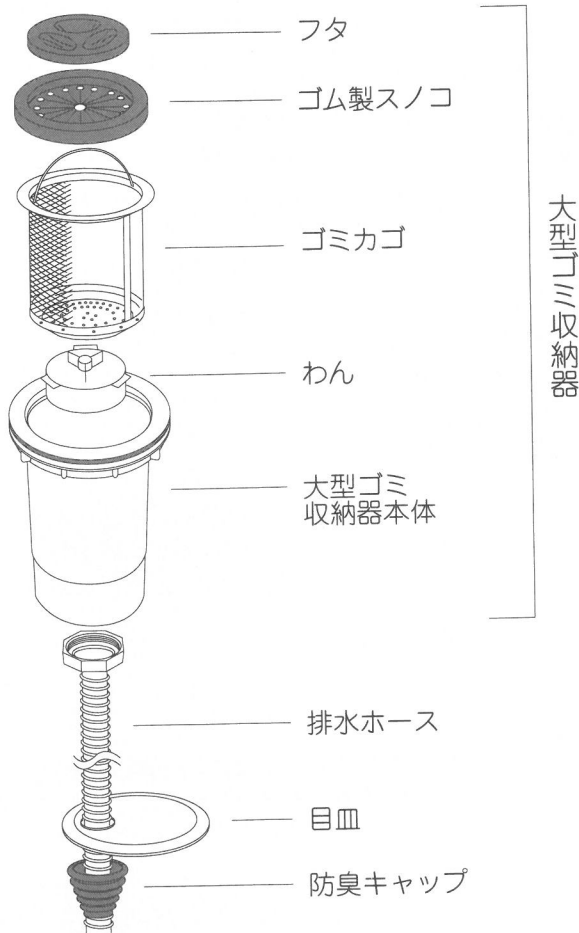
※週に一回程度、市販のステンレスクリーナーで磨きますと、より効果的です。

# 排水口

清潔で、快適にご使用して頂くために  
以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

## ご使用に際して

### ■排水口付近の名称



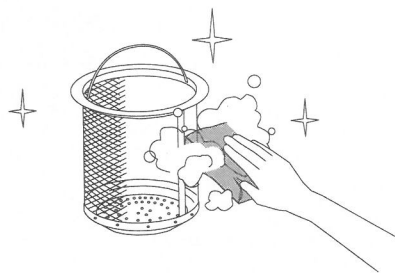
■洗剤は注意表示にしたがって正しく  
使用してください。また、市販のヌ  
メリ取り剤は絶対使用しないでくだ  
さい。

塩素ガスを発生し、サビの原因になります。



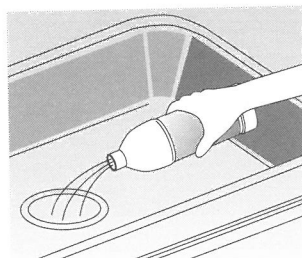
## お手入れ方法

■ゴミカゴは、常に清潔を  
保ってください。



悪臭の原因になりますのでゴミ  
カゴは、こまめにお湯または洗  
剤できれいに洗ってください。  
また、大きなゴミ等は流さない  
でください。

■月に一度、排水ホースの  
お手入れをおすすめします。



排水ホース内の水あかや油分は、  
市販のパイプクリーナーを用い  
て1ヶ月に一度程度洗い流して  
ください。



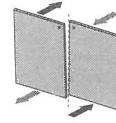
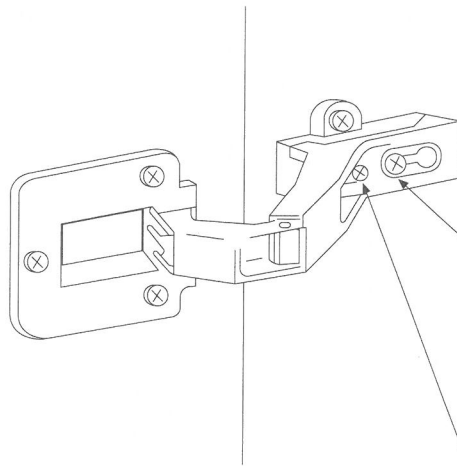
# 扉（丁番）の調整

据え付け時に正しく調整された扉・丁番が、傾いたりガタついている時は、微調整する事ができます。

## ご使用に際して

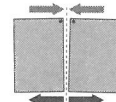
### スライド丁番

エラート (KE)  
ピアホーローセレクト (HS)



#### 前後方向の調整

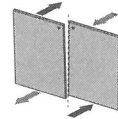
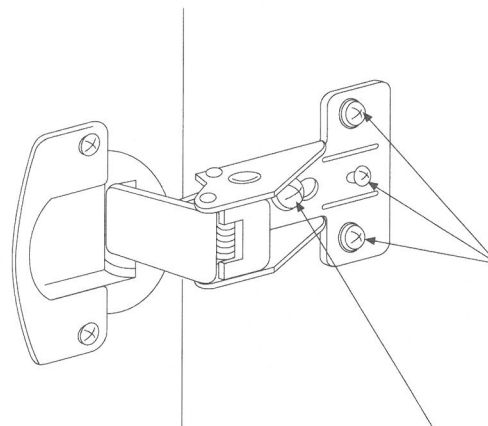
このネジをゆるめ、  
丁番を移動させます。



#### 左右方向の調整

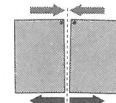
扉の段違いは、このネジで調整して  
ください。

ピアパスキーアミ (AP)



#### 前後方向の調整

このネジをゆるめて前後調整し、  
締め直してください。



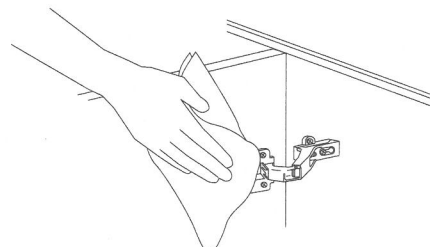
#### 左右方向の調整

このネジを操作してください。  
3ミリまで調整できます。

## お手入れ方法

■丁番は、時々汚れやほこりを取り除いてください。

※丁番は、ミシン油を時々注入していただければ、開閉がいつまでもなめらかです。

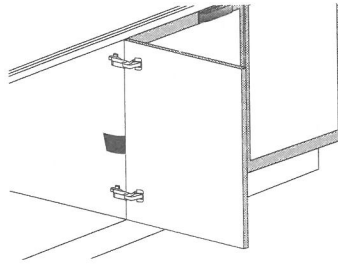


# キャビネット

いつまでも美しくお使いいただくために、以下の注意とお手入れ方法をお守りください。

## ご使用に際して

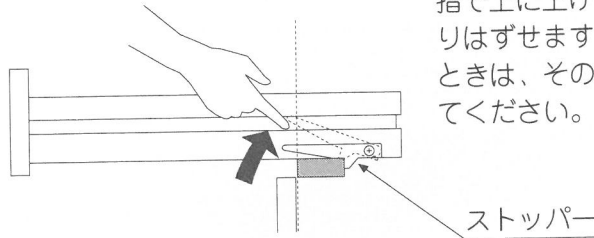
■扉の開閉はていねいに行ってください。



包丁差しや、ドアポケットの中の収納品が落ちたりする事があります。

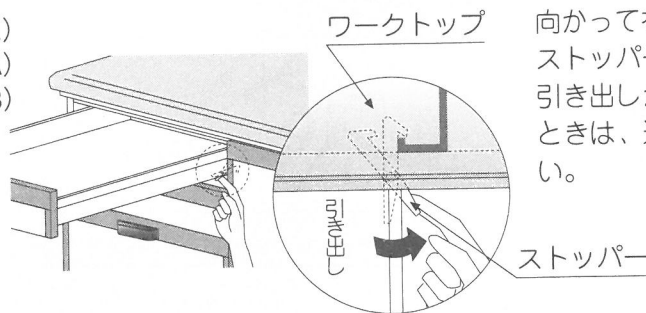
## ■引き出しの取り外し方

エラート (KE・カウンターユニット)  
 ピアスキーアミ (AP)  
 ピアチャイムMタイプ (PM)  
 ピアレミー (PE)  
 BL



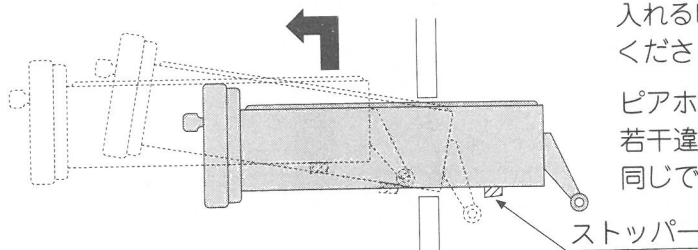
向かって右側奥のストッパーを、指で上に上げると、引き出しが取りはずせます。引き出しを入れるときは、そのまま水平に押し入れてください。

エラート (KE)  
 ピアオーカー (PA)  
 ピアオーカーBタイプ (PB)



向かって右側の裏面に付いているストッパーを指で右にずらすと、引き出しが取り外せます。入れるときは、逆の手順で行ってください。

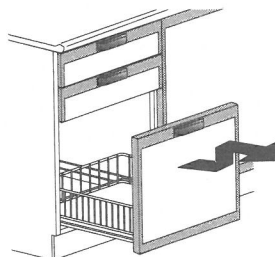
ピアホーローセレクト (HS)  
 ピアグリーンホーロー (HG)  
 ピアホーローEタイプ (HE)



引き出しの奥の裏面にストッパーが付いていますので、上に持ち上げた後ひきだすと取り外せます。入れる時は、逆の手順で行ってください。

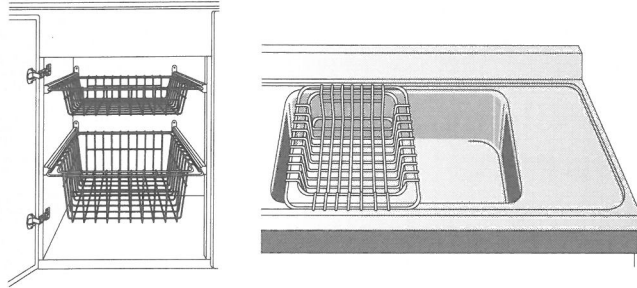
ピアホーローEタイプは形状が若干違いますが、取り出し方は、同じです。

## ■スライディングトレイ



引き出しを15cmほどひきだして、手前を数センチ持ち上げてひきだします。その後、スライディングトレイを両手で持ち上げれば、取り外せます。

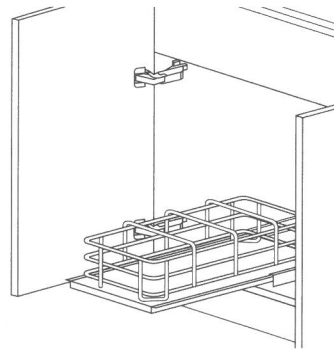
## ■アミカゴ



本体にセットして、ご使用していただく他、シンク内にセットして水切りカゴとしてもご利用いただけます。

エラート	(KE)	} のみ
ピアオーカー	(PA)	
ピアオーカーBタイプ	(PB)	
ピアホーローセレクト	(HS)	
ピアグリーンホーロー	(HG)	

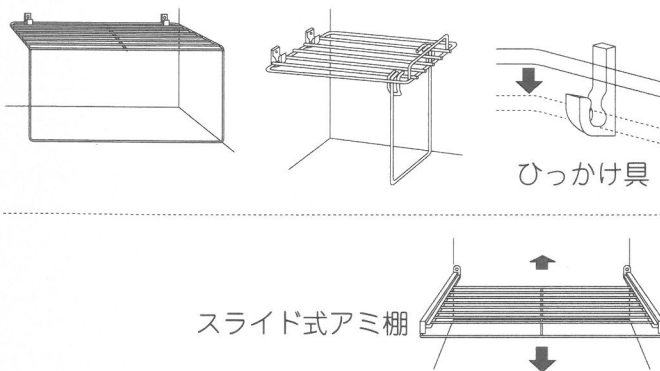
## ●ビン立て



ビン立てを取り外す時は、まず手前にいっぱいまでひきだし、次に手前を数センチ持ち上げてひきだし、両手で持ち上げればはずれます。

## お手入れ方法

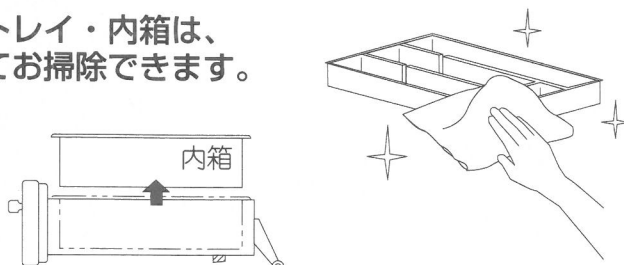
### ■アミ棚



アミ棚は、ひっかけ具からアミ棚をはずして、お手入れしてください。

スライド式アミ棚も、取り外してお手入れできます。

### ■インナートレイ・内箱は、取り外してお掃除できます。



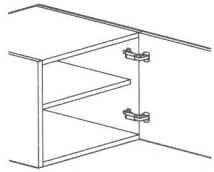
インナートレイ・ピアグリーンホーロー(HG)の引き出しの内箱(樹脂製)は、左図の様に上に持ち上げてはずし、丸洗いができます。

安心して使える  
重さのめやす  
(耐荷重)

収納品の重さのめやすを表示しました。  
以下の重量を守って安全にお使いください。

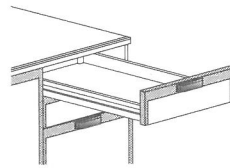
※5kg…直径20cmのお皿15枚程度を目安にしてください。  
※各々の耐荷重は、均等に物を乗せた場合の耐荷重です。

■棚板



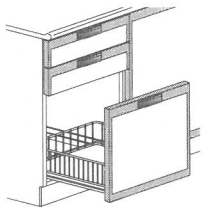
- ・間口45cm以下 **30kg**  
※重いモノを収納するのに適しています。
- ・間口60cm以下 **15kg**
- ・間口90cm以下 **10kg**  
※大きくて軽いモノを収納するのに適しています。

■引き出し



- ピアホーローセレクト (HS)
- ピアグリーンホーロー (HG)
- ピアホーローEタイプ (HE)
- 間口30cm・45cm・60cm共一律 **5kg**
- 上記以外のシリーズ  
間口30cm・45cm・60cm共一律 **10kg**

■スライディングトレイ



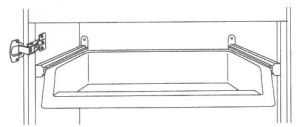
10kg

■コーナー回転棚



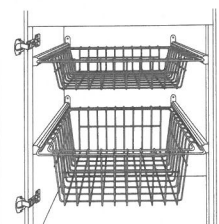
(1段につき)  
10kg

■トレイ



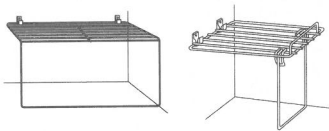
3kg

■アミカゴ



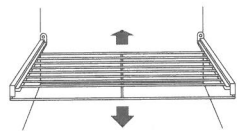
3kg

■アミ棚



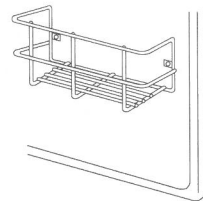
5kg

■スライドアミ棚



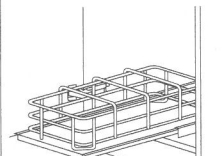
10kg

■ドアポケット



5kg

■ビン立て



10kg

アフターサービスについて

- この取扱説明書をよくお読みの上、再度点検していただき異常のあるとき、  
又はお気づきの点がございましたら、工事店・販売店、又は  
下記のトーヨーキッチンお客様相談室にお問い合わせ下さい。

ご連絡して頂きたい内容

- ご氏名 ●ご住所 ●電話番号 ●お買い上げ日 ●異常の内容 ●品番

- 製品の保証期間はご購入後、取扱説明書にしたがって  
正常な使用状態において1年間です。



トーヨー工業株式会社

〒501-32 岐阜県関市下有知6315-1  
電話 0575 (22) 1234 (代)

Design Quality Function

TOYO KITCHEN

☑ トーヨー工業株式会社 ④

お客様相談室 ☎ 0120-104078

〒107 東京都港区南青山5-11-14

P9WP-TR20

7.10