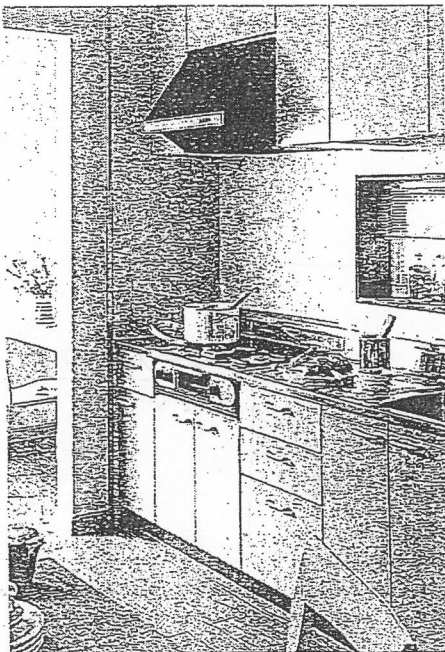


R

# サンウェイブ キッチンセット 取扱説明書

このたびはキッチンセットをお買いあげいただき、ありがとうございます。お使いになる前に、この取扱説明書をお読みいただき、安全にご使用くださいますようお願いいたします。

この取扱説明書は加熱機器や電気製品などの専用の取扱説明書と一緒に、いつでも使える場所に大切に保管してください。



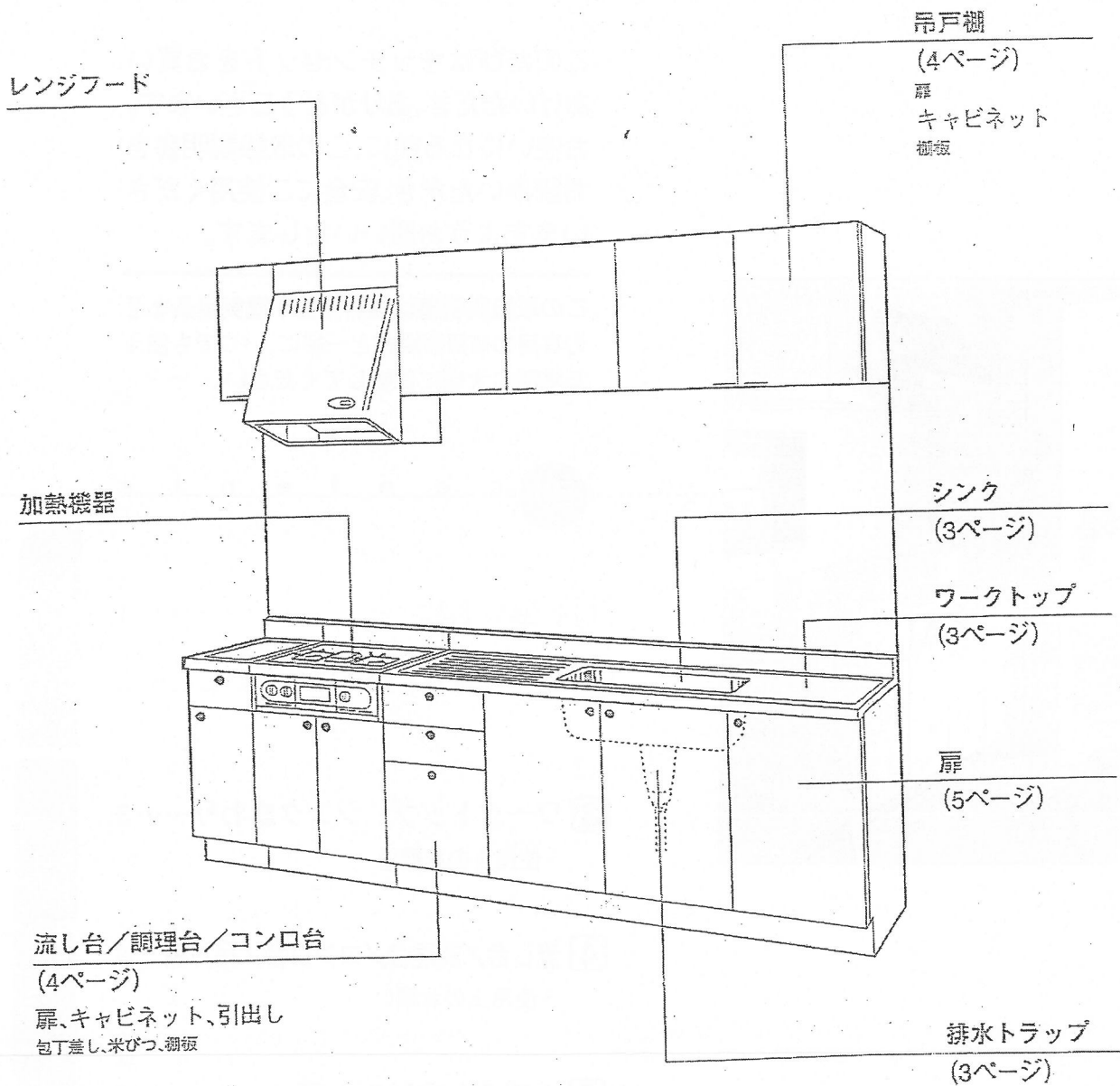
## 目次 contents

- ① 各部の名称 ..... 1
- ② 特に注意していただきたいこと... 2
- ③ ワークトップ、シンクまわり..... 3
  - ・使用上のお願い
- ④ 流し台/調理台/コンロ台/吊戸棚...4
  - ・使用上のお願い
- ⑤ お手入れ方法とお願い.....6
- ⑥ アフターサービス.....7
  - ・点検、修理の申し込み方法
  - ・お客さまメモ
  - ・保証とサービス部品
  - ・お問い合わせ

安全  
使用  
方法  
の手  
順

# 1

## キッチンセット 各部の名称



◎図はキッチンセットのレイアウト例です

加熱機器、レンジフード、水栓、米びつなどについては専用の取扱説明書をご利用ください。この説明書は  
 用上支障のない範囲で略図や写真を使用して説明しています。お客さまの商品と一部異なる場合もあります  
 ので、ご不明の点はお買いあげいただいた販売店か、もよりのサンウエーブ工業株式会社のサービスセン  
 ター、支社、支店、営業所にご相談ください。

# 2

## 特に注意していただきたいこと

この安全上の注意をお読みの上、正しくお使いください。

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をまとめて記載しています。安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



### 注意

この表示を実行しない場合、傷害を負う可能性と物的損害の発生が想定される内容を示しています。



この記号は禁止の行為であることを告げるものです。

取扱説明書は、お読みになった後、お使いになる方が、いつでも見られる場所に必ず保管してください。

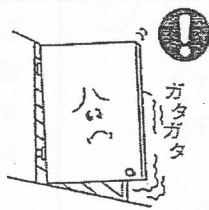


この記号は必ず実行していただきたいことを告げるものです。

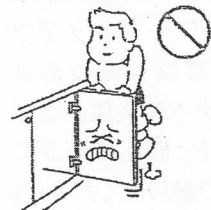
### 注意

扉が傾いたり、ガタついている時は、蝶番のネジ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。

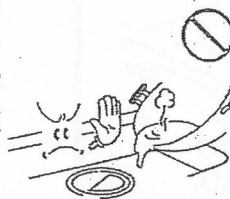
※蝶番の調整方法:5ページ参照



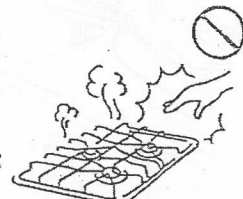
扉や、取手にぶら下がったり、扉を大きく開けすぎないでください。扉や、取手がはずれて、ケガする恐れがあります。



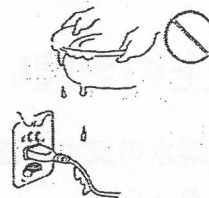
熱湯や、てんぷら油を直接排水口に流さないでください。排水部品が変形したり、排水パイプに穴があいて、水もれの原因になります。



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温度が高くなっているので、ヤケドをする恐れがあります。



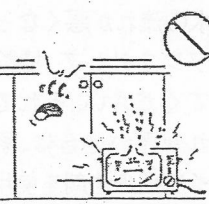
コンセントに水をかけないでください。漏電やショートしたり火災の恐れがあります。



キャビネットやテーブル・カウンターなどの角に頭をぶつけないようご注意ください。思いがけないケガをする恐れがあります。



扉を閉めたキャビネット内で、電気製品を使わないでください。電気製品が故障したり、火災の恐れがあります。



### お願い

キッチン本体以外の機器等には専用の取扱説明書があります。必ずお読みください。お手入れに使用する洗剤、薬剤は取扱説明書や容器等の注意事項、禁止事項を必ずお読みください。



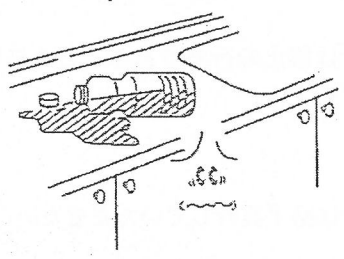
# 3

## ワークトップ、シンクまわり

### 使用上のお願い

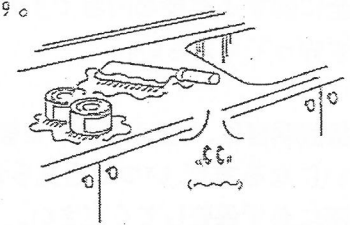
#### ●汚れはすぐ洗い流してください

醤油・食酢・煮こぼれ・調味料などの汚れはすぐに洗い流してください。たまった水はふきとってください。放置すると汚れが落ちにくくなり、ワークトップやシンクの、変色やサビの原因になります。



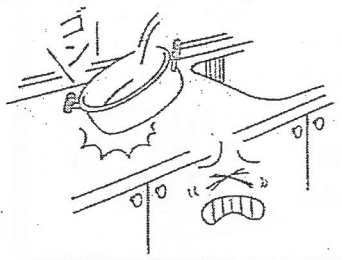
#### ●濡れた鉄製品の放置禁止

濡れた包丁や缶詰は、長時間放置しないでください。ワークトップもシンクも、もらいサビの原因となります。



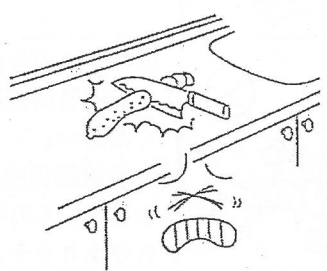
#### ●衝撃を与えないでください

ナベなど硬い物・重い物を落とすと、ワークトップやシンクの表面が傷つきます。また、ナベや大皿などを引きずると、表面に傷つきますので避けてください。



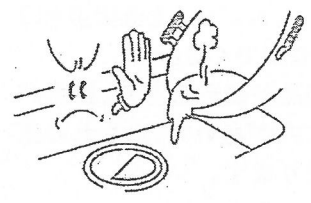
#### ●包丁などを直接使用しないでください

包丁やナイフなどの刃物を、ワークトップに直接あてると表面が傷つきますので避けてください。



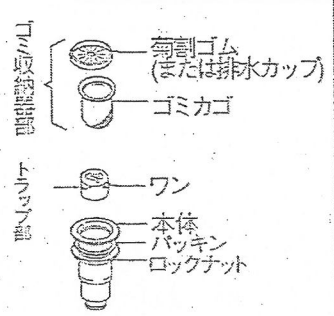
#### ●高温の油や熱湯を流さないこと

煮立った揚げ油などを直接シンクに流すと、パッキンや排水ホースの寿命を縮めます。自然環境を守る意味からも絶対に避けてください。



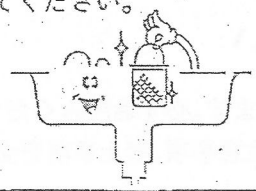
### 排水トラップ使用上のお願い

#### ●構造図です



#### ●ゴミはこまめに捨ててください (臭気の防止)

下水からの悪臭を防ぐ機構になっていますが、ゴミをためすぎると臭気のもとになります。水の流れも悪くなりますので、ゴミはこまめに捨ててください。

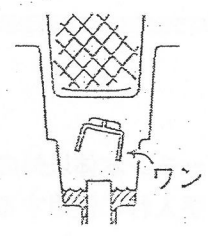


#### ●排水の流れが悪くなったなら

排水の流れが悪くなったならワンを外して、掃除をしてください。それでも流れが悪い場合は、排水パイプ用の洗剤を使用してください。洗剤を使用する際は洗剤専用の説明書をよく読んでからお使いください。

#### ●水が凍った場合

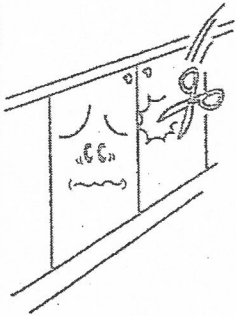
冬期や寒冷地で、トラップ部の中にある水が凍ってしまう場合には、ゴミカゴの下のワンを取りはずしておいてください。



## 使用上のお願ひ

## ●ホーロー扉への衝撃禁止

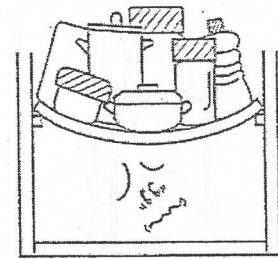
ホーロー扉は、耐衝撃性に優れています。しかし鋭利なもので強い衝撃を加えると、ホーローが剥がれることがあります。特に角への衝撃は、避けてください。



## ●棚板、キャビネットの耐荷重

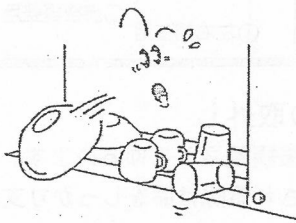
棚板の最大積載荷重は20kgです。吊戸棚の最大積載荷重は60kgです。のせすぎたり、重たい物を一方所に集中させないで平均してのせてください。棚板やキャビネットが変形する恐れがあります。重たいもの、倒れやすいものは下に置いてください。吊戸棚の最大積載荷重は棚板の最大積載荷重とあわせて守ってください。

▽重量の目安		
皿	直径35cm	約1.0kg
皿	直径25cm	約0.5kg
皿	直径16cm	約0.2kg
フライパン	直径25cm	約1.0kg



## ●水切棚

シンクの上に設置した水切棚に、濡れた食器を置くときは、すべて落ちないように気をつけてください。また重たいもの、こわれやすいものは乗せないでください。最大積載荷重は約7.5kgです。



## ●米びつ 専用の取扱説明書必読

米びつのお米は早めに補給してください。とどき中を開けて天日通風するなど、清潔な状態でお使いください。ご使用方法、お手入れは専用の取扱説明書をご覧ください。

## ●包丁差し

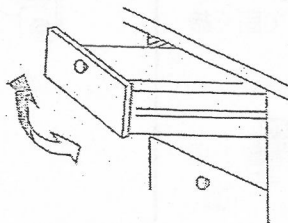
## ⚠注意-落下

包丁差しに包丁を納めるときは、刃先から入れ、中に収まったか確認してください。落とすと指や手足にケガをする恐れがあります。出すときもまっすぐに引出してください。包丁差しより下に刃先が出る場合は、十分気をつけてください。

## 調整方法

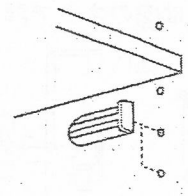
## ●引出しのはずし方

完全に引出し、持ち上げ、そのまま引出して取外します。取付けは取外しの逆の操作をしてください。



## ●棚板の動かし方

棚板は可動式となっております。棚板をはずし、棚受をお好みの位置に移動してください。棚受けは隙間のないよう奥まで差込んでください。

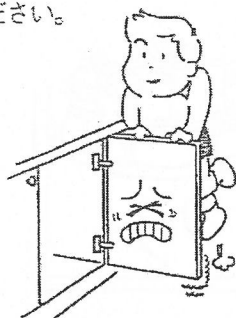


## 扉 使用上のお願い

### ●扉や引出しに乗らないこと

#### ⚠注意

扉や引出しに乗ったり、ぶら下がったりしないでください。蝶番やレールがこわれると扉や引出しが落下してケガをする恐れがあります。特に、お子さまにはご注意ください。



### ●扉はやさしく開閉してください

扉は軽く開閉できます。あまり強い力をいれずに開閉してください。扉は90度以上開きます。隣のキャビネットや壁などに当てないよう気をつけてください。扉や取手に傷がつきます。

### ●扉にテープを貼らないでください

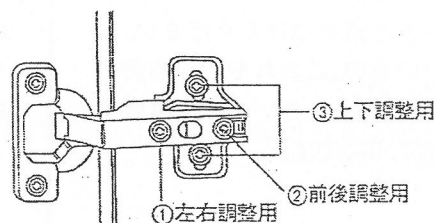
扉にセロテープやガムテープを貼ると、粘着剤で表面が侵されます。また、剥がした後、汚れが残る恐れがありますので貼らないでください。

## 扉 調整方法(スライド蝶番の場合)

### ●蝶番の調整

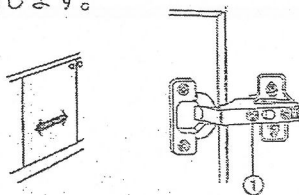
扉は左右や前後のズレがないように取付けています。お客さまに調整していただく必要はありませんが、お使いになっていて扉がガタついたり微調整が必要な時は蝶番の①②③のネジで行ってください。

※1・2のネジをゆるめすぎると扉がはずれることがありますのでご注意ください。



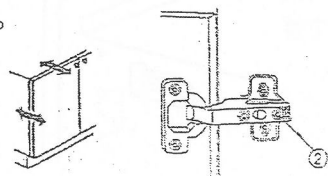
### ●左右調整したいとき

①のネジを左にまわすと蝶番側に移動し、右にまわすと蝶番と反対側に移動します。



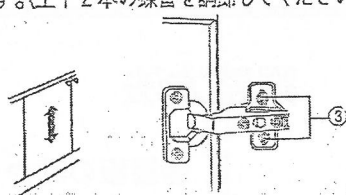
### ●前後調整したいとき

前後の傾きは②のネジで調整できます。



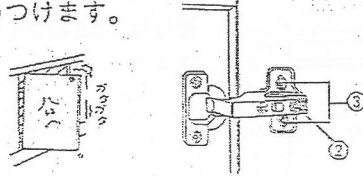
### ●上下調整したいとき

上下に扉が片寄っている場合は③のネジをゆるめて座金の位置を調整します。(上下2本の蝶番を調節してください)



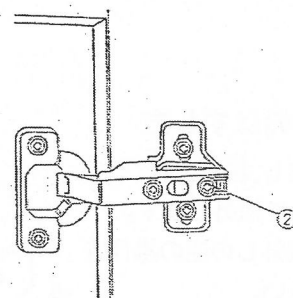
### ●扉にガタツキが発生した場合

②・③のネジを右側に回して固く締めつけます。



### ●扉の取外し

②の前後調整ネジをゆるめます。取り外される際は扉をしっかり支えながら行き、扉やキャビネットを傷つけないよう気をつけてください。

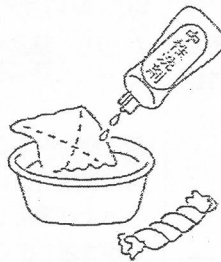


# お手入れ方法とお願い

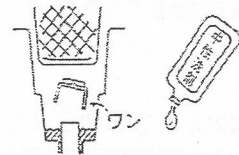
## ワークトップとシンクのお手入れ方法

ワークトップ、シンクのお手入れは、布または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。

- 残った洗剤を固く絞った布でふきとってください。
- ひどい汚れや落ちにくい汚れは台所用クリームクレンザー(ジフ等)をつけて磨いてください。



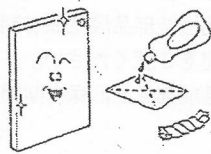
排水トラップのゴミカゴやフタ・菊割ゴム・ワンはこまめにお湯か中性洗剤で洗ってください。



## 木製扉、キャビネットのお手入れ方法

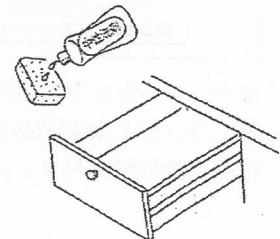
通常のお手入れは柔らかい布でからぶきしてください。

布またはスポンジに薄めた中性洗剤をつけて汚れを落としてください。次に水を含んだ布で洗剤をふきとり、乾いた布でからぶきしてください。塗装仕上げ扉はみずぶきのままにしないで必ず乾いた布でふきあげてください。光沢がなくなったり表面を痛めることがあります。



キャビネットの汚れは布かスポンジに中性洗剤をつけてふきとります。洗剤は水を含んだ布でふきとり、乾いた布でからぶきしてください。

隅にたまったゴミはブラシで取除いてください。油・調味料・食品の汚れを放置しているとサビやカビの原因になりますので早めにお手入れしてください。

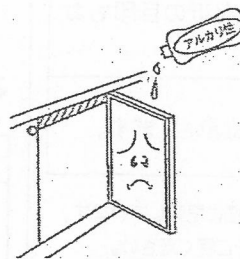


引出しは汚れが溜まりやすい所です。ときどき取外して布やスポンジに中性洗剤をつけて汚れをふきとります。洗剤は水を含んだ布でふきとり、乾いた布でからぶきしてください。

## ホーロー扉、キャビネットのお手入れ方法

キャビネット内部と前扉の汚れは、水または温水を浸した布でふき取ってください。取れにくい場合は、台所用洗剤でふいたあとからぶきしてください。

扉、引出しのまわりのパッキンと取手は、アルカリ性洗剤に弱いので、水または温水でふいてください。蝶番は、ときどきホコリや汚れを取り、ミシン油を注入すれば開閉がなめらかになります。



引出しは汚れがたまりやすい所ですから、ときどき取出して台所用中性洗剤でふき、良く乾燥させてください。

## お手入れ上のお願い

金属タワシ、漂白剤、硫酸、塩酸の使用禁止

金属タワシ、ナイロンタワシ・粒子の荒いクレンザー類、また漂白剤や硫酸、塩酸などの酸類をワークトップやシンクのお手入れに使用しないでください。トップ画が傷つく恐れがあります。

ヌメリ取り剤の使用禁止

市販のゴミカゴに使用するヌメリ取り剤は、塩素ガスが発生し、シンクや周辺のステンレスを錆びさせる場合がありますので使用しないでください。

使用禁止

木製キッチン

硫酸、塩酸、アセトン、シンナー、ペイント除去液の直接使用禁止

ホーローキッチン

硫酸、塩酸の直接使用禁止

# アフターサービスについて

ご不審な点や故障のおきた際には、お買いあげいただいた販売店か、もよりのサンウエーブ工業株式会社のサービスセンター、支社、支店、営業所にご連絡ください。

## 1 点検・修理の申し込み方法

使用上、不具合がある場合は、本書をご覧ください。  
点検をしても直らない場合や、記載している以外の不具合がある場合は、ご自分で修理しないで、お買いあげいただいた販売店か、もよりのサンウエーブ工業株式会社のサービスセンター、支社、支店、営業所に点検・修理を依頼してください。

1 お申し込みの際は次のことをお知らせください。

1. 品名	キッチンセット
2. 品番	品番と製造番号もあわせてお知らせください。 (扉裏面に貼付している「検査証」に記載されています) <例> <div data-bbox="204 954 632 1088" data-label="Image"> </div> ※キッチンセット本体以外の電気製品などについては、専用取扱説明書と製品本体に品名表示があります。
3. 状態	不具合の状態をできるだけ詳しくお知らせください。
4. 道順	ご自宅の住所、電話番号、付近の目印もお願いします。
5. 日時	訪問ご希望日と時間をお願いします。

サンウエーブ工業株式会社のサービスセンターは下欄に記載しています。また、支社、支店、営業所は別紙の当社事業所一覧表をご覧ください。

## 2 保証について

当製品はお引き渡しの日から1年間無料修理いたします。  
BL製品は2年間無料修理いたします。

(但し、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理の場合は、出張に要する実費は有料となります。)

保証期間中でも次の場合は有料修理といたします。

- 取扱説明書および注意ラベルによらないでのご使用になり、故障および損傷した場合。
- 引き渡し後の設置場所の移動、落下などによる故障および損傷。
- 不当な修理や改造による故障および損傷。
- 火災、天災、地震、その他の不可抗力による故障および損傷。
- 建築躯体の強度不足、ゆがみ、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。
- 電気製品などの個々の機器に保証書のあるものは、各機器の保証書に従ってください。

## 3 サービス部品(補修用性能部品)について

●部品の交換についてはお買いあげいただいた販売店か、もよりのサンウエーブ工業株式会社のサービスセンター、支社、支店、営業所にご相談ください。

- \* 電気製品などの補修用性能部品最低保有期間については、それぞれの専用取扱説明書をご覧ください。
- \* BL認定品の補修用性能部品最低保有期間は、生産中止後10年間です。

## 4 廃棄処分について

廃棄処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

## お客さまメモ

後日のため記入しておいてください。  
サービスを依頼されるときお役に立ちます。

ご購入年月日	年 月 日
購入店名	電話 (      -      )

### ■アフターサービスのお問い合わせ...

- お近くのサービスセンターまでお願いします。
- 札幌サービスセンター TEL 011-856-6619
  - 東北サービスセンター ☎ 0120-432-189
  - 東京サービスセンター TEL 03-5352-1401
  - 名古屋サービスセンター TEL 052-261-4105
  - 大阪サービスセンター TEL 06-251-7231
  - 中国サービスセンター TEL 082-245-2195
  - 九州サービスセンター TEL 092-472-3057

### ■商品についてのお問い合わせ...

お近くのショールームまたは下記  
“お客さまダイヤル”までお願いします。  
お客さまダイヤル ☎ 0120-190521

### ●ご相談受付時間

AM9:00~12:00/PM1:00~5:00  
(定休日/土・日・祭日)



生活こころを、カタチにします。

**sunwave**

サンウエーブ工業株式会社  
〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-2-1  
(小田急サザンタワー)  
TEL.03(5371)4311(大代表)