

アフターサービス

1. 保証について

下記保証書をご提示ください。故障した場合記載内容により無料修理いたします。

保証書		
品番	製品本体に貼ってあるシールをご確認ください。	<p>正常なご使用状態で故障した場合、お買い上げ日から2年間無料で修理または部品送付をいたします。但し離島及び離島に準ずる遠隔地への出張修理の場合は、出張に要する実費を申し受けます。保証は、日本国内において有効です。</p> <p>保証期間内でも以下の場合には有料修理となります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●取扱説明書および注意ラベルによらずご使用になり、故障及び損傷した場合。 ●弊社以外での取付・設置時の不注意または過失による故障及び損傷。 ●弊社以外での取付・設置時において、組立設置説明書通りに取付を行わなかった場合による故障及び損傷。 ●引渡し後の設置場所の移動、落下などによる故障や損傷。 ●不当な修理や改造による故障及び損傷。 ●火災・天災・地震、その他の不可抗力による故障や損傷。 ●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よる故障や損傷。 ●本来の目的以外の用途や一般家庭用以外に使用した場合の故障や損傷。 ●消耗部品(パッキン、照明電球等)の劣化に伴う故障及び損傷。 ●凍結による故障及び損傷。 ●汚れやメッキ部品の錆、カビ等、通常のお手入れ不足による不具合。 ●ゴミ等の異物流入及び水あかの固着に起因する不具合。 ●井戸水・温泉水などの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供給したことによる不具合。 ●商品を傷める薬品(塩素系洗剤、強酸・強アルカリ等)の使用により発生した損傷。 ●建築工事後、入居までの間に管理などの不備により生じた損傷。 ●仕上げやキズ等で、お引渡し時にお申し出がなかったもの。 ●保証書にご購入者様の情報、お買い上げ年月日など必要事項の記入がない場合、あるいは字句が書きかえられたもの。 ●保証書の提出が無い場合。 ●加熱機器や食洗機、水栓金具、レンジフード等個々の機器に保証書のあものは、各機器の保証書に従ってください。 <p>※本書は、再発行いたしませんので大切に保管ください。</p>
保証期間	対象:キッチン・洗面台・手洗い台・収納 期間:お買い上げ日から 2年	
お買い上げ日	年 月 日	
お客様	お名前	
	ご住所	
工事店	電話 ()	
	店名	
	電話 ()	

※お客様でご記入をお願いいたします。(サービスを依頼される際にお役に立ちます)

2. 廃棄処分について

廃棄の処分の際は必ず専門業者に依頼してください。

システムキッチンのホルムアルデヒド発散区分

1										
2	ホルムアルデヒド発散区分	内装仕上げ、下地部分共にF☆☆☆☆								
3	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								
4	製造番号及び年月日	キャビネット本体に貼付の検査証によりご確認ください。								
5	ホルムアルデヒド発散材料区分詳細	<table border="0"> <tr> <td>パーティクルボード</td> <td>F☆☆☆☆</td> </tr> <tr> <td>MDF</td> <td>F☆☆☆☆</td> </tr> <tr> <td>合板</td> <td>F☆☆☆☆</td> </tr> <tr> <td>接着剤</td> <td>F☆☆☆☆</td> </tr> </table>	パーティクルボード	F☆☆☆☆	MDF	F☆☆☆☆	合板	F☆☆☆☆	接着剤	F☆☆☆☆
パーティクルボード	F☆☆☆☆									
MDF	F☆☆☆☆									
合板	F☆☆☆☆									
接着剤	F☆☆☆☆									

s-Face 取扱説明書

安全上のご注意について

- 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お守りください。
- 設置完了後に試運転及び各部の点検を行い、異常のないことを確認してください。
- 表示内容を無視して誤った取付・設置をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表で区分し、説明しています。



注意



禁止



実行

以上の記号の記述を必ずお読みになり、記載事項をお守りください。



改造しないでください。(思わぬ事故の原因になることがあります。)



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。)



扉やハンドルにぶら下がったり、大きく開けすぎたりしないでください。(破損やケガをする恐れがあります。)



鍋や鉄板を使うときは、ワークトップにはみださないでください。(ワークトップが加熱し、火災の恐れがあります。)



扉が傾いたり、がたついた時は蝶番のネジを締め直してください。(破損やケガをする恐れがあります。)



扉開閉時に蝶番にさわらないでください。(蝶番に指を挟んで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。)



ワークトップ・洗面器・手洗い器に重いものや固いものを落させないでください。傷をつけたり破損するおそれがあります。



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。)



調理機器の使用後やお出掛けの時は、スイッチが「切」になっていることを確かめてください。(周囲の可燃物に着荷し、火災の原因になることがあります。)



調理機器の上や周りに燃えるものを絶対に置かないでください。(スイッチの切り忘れなどにより着火し、火災の原因になることがあります。)



加熱機器の使用時、使用後に機器周辺には直接手を触れないでください。(やけどをする恐れがあります。)



混合水栓のご使用の際、必ず水から出してください。(やけどをする恐れがあります。)



オープントースターなど、キャビネット内部で電気製品のご使用はおやめください。(製品の故障や火災の原因になります。)



棚板に規定重量以上の物を入れないでください。製品の歪み・破損・落下の原因となります。耐荷重については下記の重量をお守りください。

棚板(底板)1枚につき 8kgまで
キャビネットひとつにつき最大45kgまで

お手入れ方法

ステンレス部(ステンレスカウンター・ステンレス扉)

布またはスポンジに台所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ってください。普段からかたづけが済んだら、乾いた布で水滴をきれいにふきとってください。水滴が乾燥すると、水アカが残ります。中性洗剤では除去できません。ひどい汚れや落ちにくい汚れは台所用液体クレンザー（ジフ等）をつけて磨いてください。

- 金属たわしや粒子の粗い粉末クレンザー類を使用しないでください。(キズがつく恐れがあります。)
- 熱したフライパン・なべ・火のついた煙草などの熱いものをワークトップに直接置かないでください。(変色・変形の原因となります。)
- 鍋など硬く重いものをワークトップに落としたり、引きずったりしないでください。(キズ、割れ、へこみがつく恐れがあります。)
- 包丁やナイフなどの刃物を、直接ワークトップ上で使用しないでください。(キズがつく恐れがあります。)
- 酸性やアルカリ性の薬品をかけたり流したりしないでください。ステンレスをいためる原因になります。(漂白剤、塩酸、硝酸、タイル洗浄剤、排水ぬめり取りなど)
- 濡れたままの包丁・缶詰などの金属製品を長時間のせたままにしないでください。(サビが移る「もらいサビ」が出る可能性があります。)

● 油・煮こぼれ・調味料の汚れはすぐに水拭きしてください。そのままにするとサビ・変色の原因になります。

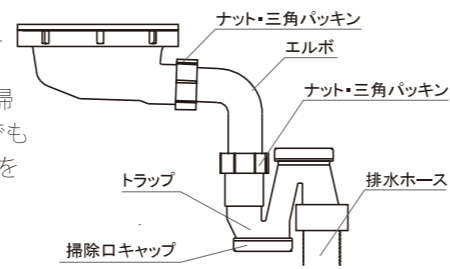
陶器(洗面器・手洗い器)

布またはスポンジにバスルーム用などの中性洗剤をつけて汚れを落とし、水で洗い流してください。まめに水気をふきとり、乾いた状態にしておくことで水アカがつくのを防ぎます。

- 洗面器・手洗い器に重いものや固いものを落下させないでください。傷をつけたり破損するおそれがあります。
- 陶器の洗面器・手洗い器には熱湯を注がないでください。ひび割れが発生することがあります。
- 洗面器・手洗い器に油やシンナーなどの溶剤を流さないでください。破損および漏水のおそれがあります。
- 金属たわしやクレンザー・磨き粉など粒子の粗い洗剤・酸性や塩素系の洗剤・ベンジン・油などは表面を傷めますので使用しないでください。
- ヘアピンなどの金属製品を長時間のせたままにしないでください。(サビが移る「もらいサビ」が出る可能性があります。)

キッチン排水トラップ

ゴミカゴやフタ、排水口本体は、こまめにお湯か中性洗剤で洗ってください。シンクの排水が詰まったり、流れにくくなったときは、トラップの掃除口キャップを外して掃除してください。その場合、バケツなどを掃除口の下において作業をしてください。それでも流れが悪い場合は、排水パイプ用の薬剤をご使用ください。ご使用の際は薬剤の説明書をよく読んでからご使用ください。



- 炊事中はゴミカゴを外さないでください。排水パイプがつまり、シンクから水があふれる原因となります。
- 酸性やアルカリ性の薬品をかけたり流したりしないでください。ワークトップをいためる原因になります。(漂白剤、塩酸、硝酸、タイル洗浄剤、排水ぬめり取りなど)

● ゴミはこまめに捨ててください。(悪臭の発生や水詰まりの恐れがあります。)

キャビネットのお手入れ方法

汚れている場合は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、乾いた布で空拭きしてください。隅にたまったゴミはブラシで取り除いてください。油・調味料・食品・化粧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。

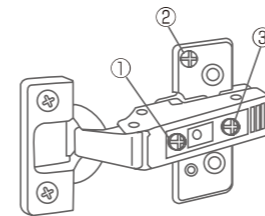
- 扉やキャビネットが汚れた場合は、乾いた布で拭き取ってください。
- 扉やキャビネットに水などが付着した場合は乾いた布などで速やかに拭き取ってください。(キャビネットや扉をいためる恐れがあります)

● 扉やキャビネットに付着した油汚れ等を取り除く際は、強くこすらないでください。(キズがついたり、光沢が変化する恐れがあります)

調整方法

蝶番の調整

扉の微調整が必要な場合は、蝶番のネジを回すことによって調整可能です。(調整可能なネジは①②③のみです。その他のネジは絶対に緩めないでください。)



- ◎扉左右調整の場合…①のネジを回す。
- ◎上下調整の場合…②のネジを回す。
- ◎前後調整の場合…③のネジを回す。

棚板の位置変更

棚板の4隅に棚ダボのツメが引っ掛かっていますので、手前2箇所(左右)のツメを手前に引き、棚板を取り外します。棚ダボを移動したい位置のダボ穴に奥まで差し込み、外すときの逆の要領で棚板をはめ込みます。

