

キッチンテーブル 取扱説明書

HIROMA



- この取扱説明書は、商品を安全に長い間ご使用いただくために、注意事項やお手入れ方法についてまとめたものです。
ご使用前に必ずお読みいただき、以後も手近に保管し、ご活用ください。

- 本書では、使用上支障のない範囲で略図を使用しています。

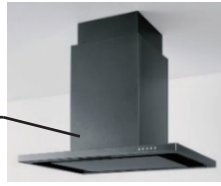
※本書の対象商品は、商品のうち、「ダイニングテーブル・チェア・調理機器・食器洗い乾燥機・水栓・レンジフード」を除く商品です。
なお、本書の対象外製品の取扱説明（・保証事項）については、各社が発行する取扱説明書（・保証書）をご参照ください。

1. ご利用の前に	2
2. 安全上の注意	5
3. キッチンテーブル全体の使い方	9
4. 調理アイテムの使い方	10
5. 収納アイテムの使い方	16
6. その他アイテムの使い方	18

1. ご利用の前に

1.1. 各アイテムのなまえ

レンジフード
(※本書の対象外商品です。)



ダイニングテーブル
(※本書の対象外商品です。)

キッチンテーブル

IH クッキングヒーター
(※本書の対象外商品です。)

水栓
(※本書の対象外商品です。)

ワークトップ

カッティング
ボード (まな板)



チェア
(※本書の対象外商品です。)

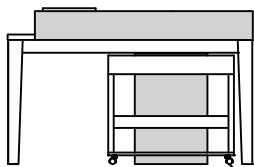
ワゴン収納

食器洗い乾燥機
専用キャビネット

配管キャビネット

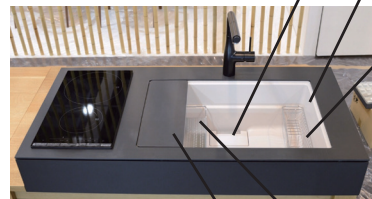


〈ワゴン収納〉



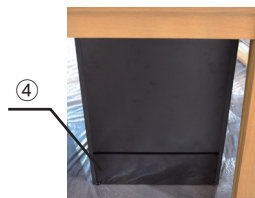
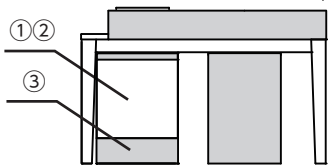
- ①包丁差し
- ②キャスター

〈ワークトップ〉



- ①排水トラップ
- ②マルチプレート
- ③ボトルラック
- ④トッププレート
- ⑤シンク

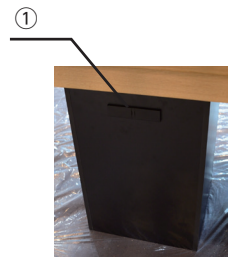
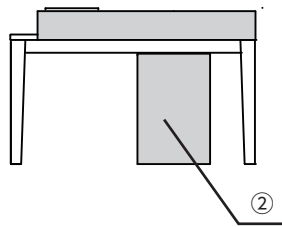
〈食器洗い乾燥機専用キャビネット〉



(後ろ側)

- ①食器洗い乾燥機 (※本書の対象外商品です。)
- ②扉面材
- ③けこみ板
- ④点検口フタ

〈配管キャビネット〉



(後ろ側)

- ①コンセント
- ②前板

※このイラストはイメージです。
実際の商品と異なる場合がございます。

1.2. お手入れスケジュール

● お手入れスケジュールのすすめ

- 毎日使うキッチンは、こまめなお手入れが欠かせません。次のスケジュールを参考に、お客様の生活に合わせたお手入れ計画を立ててください。
- 調理機器、レンジフード、水栓などの関連機器商品について詳しい内容は、別冊の専用取扱説明書をご覧ください。

お手入れスケジュール例

期 間	お手入れ内容
毎日	<ul style="list-style-type: none">• ワークトップ：水滴などの軽い汚れを拭き取る。• 排水口：浅型カゴにたまったゴミを捨てる。• ワゴン収納：水滴や油汚れを拭き取る。• 調理機器のトッププレート：煮こぼれや水滴などの軽い汚れを拭き取る。• テーブルなどの木部：柔らかい布で水滴などの軽い汚れを拭き取る。
週一度 または 汚れてきたら	<ul style="list-style-type: none">• シンク：メラミンフォームやスポンジに中性洗剤をつけて洗う。• 水栓：水滴などの軽い汚れを拭き取る。• テーブルなどの木部：ぬるま湯で薄めた中性洗剤に布を浸し硬くしぼってから拭き取る。その後洗剤分を拭き取り乾拭きする。
月一度	<ul style="list-style-type: none">• 排水口：洗い桶 1～2 杯（5～10ℓ）の水を勢いよく流す。• レンジフード：フィルターなどを中性洗剤をつけたスポンジで洗う。
半年～年一度	<ul style="list-style-type: none">• レンジフード：ファンを取り外して洗う。 ファンを取り外さないものもあるので、詳しい内容は専用取扱説明書をご覧ください。

MEMO 洗剤の使い方によっては手荒れの原因になります。ゴム手袋をはめるなど、気をつけてご利用ください。

気づいたらすぐに

次のような場合、気づいたときにすぐに対処するようにしてください。

- シンクの水あかの付着があった場合、すぐに対処してください。
参照 ワークトップ P.10～P.12
- 水の出が悪くなった場合、水栓のストレーナー（ろ過用の金具）をチェックしてください。
参照 水栓について詳しい内容は別冊の専用取扱説明書をご覧ください。
- 汚れを見つけたら、すぐに拭き取ってください。そのまま放置すると、汚れが取れにくくなります。
- 床にこぼれた水はこまめに拭くようにしてください。

1. ご利用の前に

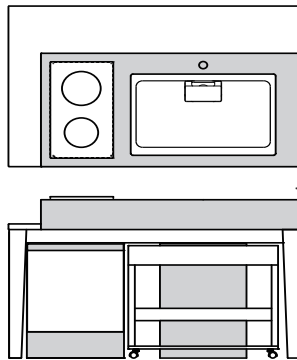
1.3. 定期的な点検

定期的な点検のすすめ

商品は長期間ご利用いただくことで、経年劣化してきます。安全にお使いいただくために、定期的に水漏れ点検と安全点検を行ってください。水漏れ点検は月一度、安全点検は年一度が目安です。

下記の場合は速やかに、クリナップカスタマーセンターへご連絡ください。

- 水漏れがあった場合。元栓や止水栓を締めてから、速やかにご連絡ください。
- 使用時に、部品が破損・脱落したり、ゆるんだりしている場合。そのまま放置していると思わぬ事故の恐れがあります。
- 下記項目について点検の結果、不備があった場合。



点検箇所	点検の種類	点検方法	症状	想定される被害
ワークトップ・シンク	水漏れ点検	ワークトップ、シンクに穴開きやひび割れがないか確認してください。	穴開きやひび割れ	水漏れによる家財等の破損、破損部接触によるケガ
排水器具	水漏れ点検	配管キャビネットの前板を外して、水漏れがないか確認してください。	排水接続部のゆるみ、破損	水漏れによる家財等の破損
水栓金具	水漏れ点検	水栓金具を操作して、本体やレバーにガタつきがないか確認してください。	本体やレバーのガタつき	水漏れによる家財等の破損
	安全点検	レバーを操作して温度調節が適正にできるか確認してください。	温度調節ができない	熱湯によるやけど
	安全点検	水栓金具本体やシャワーヘッド、レバーなどのめっき部にはがれがないか確認してください。	めっき部のはがれ	はがれためっき部によるケガ
	水漏れ点検	配管キャビネットの前板を外して、水漏れがないか確認してください。	配管、接続部、シャワーホースの水漏れ	水漏れによる家財等の破損
ワゴン収納	安全点検	ワゴンが変形していないか、ガタつきがないか確認してください。	変形やガタつき	転倒によるケガおよび家財等の破損
包丁差し	安全点検	包丁差しにガタつきがないか確認してください。	ガタつき	包丁差しおよび包丁自体の落下によるケガ
レンジフード	安全点検	レンジフードの幕板、整流板、フィルターなどにガタつきがないか確認してください。	幕板、整流板、フィルターのガタつき	落下によるケガおよび家財等の破損
食器洗い乾燥機	水漏れ点検	食器洗い乾燥機周りに水漏れがないか確認してください。	水漏れ	水漏れによる家財等の破損

参照 アフターサービスのご用命 裏表紙

2. 安全上の注意

2.1. 安全上の注意

- ここに示した注意事項は、守らないと人身事故や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、必ず守ってください。
- お読みになった後は、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。
- 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

この表示の欄は、「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡や重症を負う恐れがある内容」が記載されています。



注意

この表示の欄は、「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害を負う、または物的損害が生じる恐れがある内容」が記載されています。



禁止

この行為は禁止されています。



注意

この行為は、注意が必要です。



必ず実行

この行為を必ず実行してください。



ぬれ手禁止

製品をぬれた手で扱うと感電する恐れがあります。



接触禁止

特定の条件で特定の場所に触れると、傷害が起こる可能性があります。



警告



発火注意

電源コンセントの表示容量（ワット）を超える電気器具を使わない。

発熱により、火災の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手でコンセントや電気製品を触らない。コンセントや電気製品に水をかけない。

感電や故障、漏電、ショートによる火災の恐れがあります。



発火注意

調理機器の使用後および外出時には、スイッチを切る。

周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

調理機器の上や周りには、燃えるものを置かない。

周囲の可燃物に着火し、火災の原因になります。



発火注意

調理機器を使っているときは、その場を離れない。

高温になりすぎて、火災の原因になります。



発火注意

ワゴン収納の棚の中で電気コンロ、ガスコンロ、ガス炊飯器などの加熱調理機器を置いて使用しない。

キッチンテーブル天板が加熱され、火災の原因になります。



必ず実行

キッチンテーブルに組み込まれている機器、市販の調理機器などは、商品に付属の取扱説明書および商品本体に表示されている事項を守る。

使い方を誤ると、思わぬ事故や故障の原因になります。

2.1. 安全上の注意

⚠ 注意

キッチンテーブル全体



禁止

キッチンテーブル全体（特に、ワゴン収納やワークトップ、キッチンテーブル天板上）にぶら下がったり、体重をかけたりしない。

破損し、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

床面に油などが飛び散ったらすぐに拭き取る。

足を滑らせ、ケガをする恐れがあります。



禁止

加工や改造をしない。

故障や破損の原因になります。



必ず実行

角部に頭や体をぶつけないように注意する。

特に小さなお子様の場合、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

鍋やフライパンなどの柄に手を引っ掛けないようにする。

鍋やフライパンなどが落下して、ケガややけどをする恐れがあります。

調理機器・組込機器類



接触禁止

調理中や調理直後は、調理機器周辺に手を触れない。

やけどの恐れがあります。



必ず実行

調理機器に水がかかったらすぐに拭き取る。

故障の原因になります。

ワークトップ



禁止

シンクにカッティングボード（まな板）を渡した状態やマルチプレート、トッププレート上で、カボチャなどの硬いものや切りにくいものを切らない。

カッティングボード（まな板）、マルチプレート、トッププレートがシンクから外れて、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

カッティングボード（まな板）をマルチプレートやトッププレートの上に置いてものを切る場合は、十分注意する。

カッティングボード（まな板）、マルチプレート、トッププレートがシンクから外れて、ケガをする恐れがあります。



禁止

てんぷら油や多量の熱湯を、直接排水口に流さない。

排水器具などが変形し、水漏れの原因になることがあります。また、排水管のつまりの原因になります。

水栓



禁止

シャワーホース収納口や、水栓取り付け部に水をかけない。

配管キャビネット内に水が入り、床材などを濡らす恐れがあります。

⚠ 注意

ワゴン収納



ワゴン収納を勢いよく動かさない。

ワゴンが転倒してケガをする恐れがあります。



ワゴン収納周辺にキッチンマットや毛足の長いじゅうたんを敷いて使用しない。

ワゴンに毛がからまり、転倒してケガをする恐れがあります。



必ず実行

ワゴン収納を移動させる場合は、手を挟まないように注意する。

ケガをする恐れがあります。



必ず実行

ワゴン収納を、床下収納庫など床に段差のある部分で移動する場合は、特に、手でしっかり支えながら移動する。

転倒する恐れがあります。



ワゴン収納で遊んだり、寄りかかったりしない。

ワゴンが転倒して、ケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差しはワゴン収納内で、置いたままにする。

包丁差しごと取り出して使用すると、包丁の落下につながり、思わぬケガをする恐れがあります。



必ず実行

包丁差込口に、確実に包丁を差し込む。

ワゴン収納を引き出したときに包丁が外れ、ケガをする恐れがあります。



包丁を無理に引っ張らない。

勢いよく包丁が抜け、ケガをする恐れがあります。



包丁を差したまま包丁差しや引出しのお手入れを行わない。

包丁の刃に触れ、ケガをする恐れがあります。お手入れは包丁を取り出してから行ってください。

配管キャビネット



配管キャビネットの前で遊んだり、寄りかかったりしない。

配管キャビネットの前板が倒れて、ケガをする恐れがあります。



配管キャビネットの前板に掃除機を強く当てない。

配管キャビネットの前板が倒れて、ケガをする恐れがあります。

2.1. 安全上の注意

⚠ 注意

その他部材

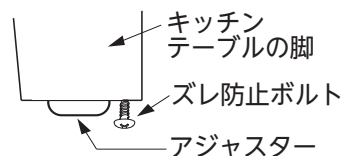
●ズレ防止ボルト



必ず実行

キッチンテーブルの脚に付いているズレ防止ボルトは、外さずに使用する。

キッチンテーブル全体が転倒し、ケガをする恐れがあります。



●コンセント



必ず実行

時々電源プラグを抜いて拭き取り、ほこりがたまらないようにする。

ほこりがたまると発火の恐れがあります。特に湿気が多い場所のコンセントに注意してください。



注意

コンセント使用時、配線コードの取り回しに注意する。配線コードがたるむ場合は、コードクリップで固定する。

転倒、ケガをする恐れがあります。

洗剤



必ず実行

キッチンテーブルで使われる洗剤・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事項を守る。

使い方を誤ると、人体に悪影響を及ぼしたり、キッチンテーブルや機器類が傷み、水漏れ事故や故障の原因になります。



禁止

キッチンテーブルには、固形または粉末の塩素系洗浄剤（ヌメリ取り剤など）を使用したり、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・劣化およびサビを発生させ、水漏れにつながる恐れがあります。



禁止

キッチンテーブルでは成分表示のない洗剤類、キッチンテーブル以外の用途である洗剤類は使用しない。

キッチン本体が傷み、水漏れ事故や故障の原因になります。

2.2. 重量に関する規定

⚠ 注意



必ず実行

収納量は、下表の耐荷重以下として、収納物を均等に載せる。

特に、ワゴン収納の場合、下記の限度以上に収納したり、上段に重いものを載せてかたよったりすると、転倒する恐れがあります。

部位		耐荷重
ワゴン収納	1 段目	5 kg
	2 段目	15 kg
	3 段目	10 kg

MEMO 20 kg = 直径 26 cm の大皿 25 枚以内が目安です。

3. キッチンテーブル全体の使い方

3.1. キッチンテーブル全体の使い方

● 使用上の注意

● ステンレス部品 (マルチプレート、ボトルラックなど)



禁止

ぬれた包丁・塩・しょうゆ、または鉄製のタワシやステンレス以外の金属 (缶詰など) を放置しない。

もらいサビを引き起こし、腐食して穴が開く恐れがあります。



禁止

ステンレス部品には、塩素系の洗剤は使用しない。

サビの原因になります。

● 天然木部品 (キッチンテーブル、ワゴン収納など)



注意

直射日光の当たるところや、冷暖房器具の吹き出し風の当たるところ、冷暖房器具の近くは避ける。

変色、変形、反り、ひび割れの原因となります。



禁止

熱いものは直接置かない。

輪染みの原因となります。必ず鍋敷きや厚手のランチョンマットなどを敷いてください。輪染みがついてしまった場合、再塗装処理が必要です。



禁止

水をかけたまま放置しない。

表面のふくれの原因になります。必ずすぐに拭き取ってください。



禁止

濡れたものは直接置かない。

変色やはがれ、ふくれなどの恐れがあります。



必ず実行

油汚れが付いた場合、中性洗剤をお湯で薄めて拭き取り、乾拭きする。

油染みの原因となります。



注意

ワックスや化学ぞうきん、消しゴムなどの使用は避ける。

ツヤが上がったり、くもりが出たりします。



必ず実行

ふだんのお手入れは、柔らかい布で乾拭きをする。

乾拭き (水分をしっかりと切った布でも可) で水分が木部に残らないように拭いてください。



注意

底がザラついた陶器などの取り扱いには注意する。

傷の原因となります。

● その他



禁止

ストーブ・暖房器具などを近づけない。

反りや変形の恐れがあります。

4. 調理アイテムの使い方

4.1. ワークトップ

● 使用上の注意

● 樹脂部品（ワークトップ、シンク、プラスチック製品など）



禁止

樹脂部品に洗浄力の強い洗剤成分、または油成分などを付着したまま放置しない。

しみ・変色、ひびや破損の原因になります。必ずすぐに拭き取ってください。



禁止

樹脂部品に油脂類、シンナー、酸性の洗剤、塩素系やアルカリ性の洗剤などは使用しない。

ひびや破損の原因になります。



禁止

硫酸・塩酸などの強酸、「酸性」の表示のある洗浄剤、シンナー、ベンジンなどの有機溶剤は使用しない。

変質・変色・サビの原因になります。



禁止

強い衝撃を与えない。ワークトップに乗らない。

破損の原因になります。



禁止

ワークトップの上に熱い油鍋、沸騰したやかんなど、熱いものを直接置かない。

変色・変形・割れ・ふくれなどの恐れがあります。置く場合は鍋敷き（厚さ1cm以上）などを使用してください。



禁止

ワークトップの上に水滴や汚れを残したままにしない。

水あかや汚れが落としにくくなります。こまめに拭くようにしてください。



禁止

粒子の粗いクレンザー類（研磨材20%より粗いもの）や金属タワシなどで、表面をこすらない。

傷がつく恐れや、表面のつやが変わる恐れがあります。



禁止

硬く鋭利なもの・砂・貝殻などを押し付けたり落としたりしない。

傷がつく恐れがあり、汚れが取りづらくなります。



禁止

塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤を原液や高温で使用したり、長時間放置しない。

サビや変色の原因になります。また、上記洗剤はなるべく使用を控えてください。



禁止

還元水素水生成器・食器洗い乾燥機など、ゴム脚・樹脂脚がついているものやゴム製品を長期間設置しない。

接地面が変色してくることがあります。直接ワークトップに触れないよう、置き台などで工夫してください。



必ず実行

色の濃い食品（キムチ、カレー、紅茶、コーヒーなど）や汚れや色の濃いふきん類の染料、またはアルカリ性洗剤・洗浄剤が付着した場合は、すぐに洗う。

長時間放置すると落としにくくなります。

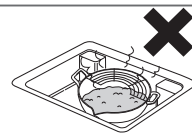
●シンク



禁止

熱湯を長時間流したり、頻繁に流さない。また、熱い油鍋をシンクの中に直接置かない。

変色・変形の恐れがあります。熱湯を流す場合は、水栓から水を流しながら行ってください。



●オプション部品 (カッティングボード (まな板)、マルチプレート、ボトルラック、トッププレート)



禁止

シンクに載せたカッティングボード (まな板)、マルチプレート、トッププレートの上に直接吐水しない。

本体、床に浸水する恐れがあります。



注意

カッティングボード (まな板) をマルチプレート、トッププレートの上に置いてものを切る場合、十分注意して行う。

マルチプレート、トッププレートがシンクから外れて、ケガをする恐れがあります。



注意

マルチプレートの端部には、十分注意して取り扱う。

手や指などにケガをする恐れがあります。



注意

底がザラついた陶器などの取り扱いには注意する。

傷の原因となります。



必ず実行

必ず正しい向きで取り付け、シンクの上・中段差に引っ掛かっていることを確認してから使用する。

カッティングボード (まな板)、マルチプレートやトッププレートが落下し、破損やケガの恐れがあります。



禁止

トッププレートに熱湯を長時間流したり、頻繁に流さない。

変色・変形の恐れがあります。



注意

カッティングボード (まな板)、トッププレートは両手で持ち運び、落とさないように注意する。

ケガをする恐れがあります。

4. 調理アイテムの使い方

4.1. ワークトップ

● お手入れのしかた

ワークトップのお手入れ

通常のお手入れ

- 水を含んだ布または中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤を拭き取ってください。最後に乾いた布で乾拭きをしてください。

落ちにくい汚れのお手入れ

- 中性洗剤をつけたメラミンフォーム（推奨品：レック株式会社 激落ちくん）または粒子の細かい（研磨材 20%以下）クレンザー類（液体クレンザーなど）を使用してください。仕上げは、通常の汚れの場合と同様に行います。

- 注意**
- 汚れを長時間放置すると、こびりついて落としにくくなるため、こまめにお手入れしてください。
 - 研磨粒子入りの洗浄具（不織布タワシなど）やサンドペーパーは使用しないでください。つやがなくなり、白くもる恐れがあります。

参照 お手入れスケジュール P.3

シンクのお手入れ

通常のお手入れ

- 水を含んだ布または中性洗剤をつけたスポンジで汚れを落としてください。洗剤を使った後は、水を含んだ布で洗剤を拭き取ってください。最後に乾いた布で乾拭きをしてください。

落ちにくい汚れのお手入れ

- 中性洗剤をつけたメラミンフォーム（推奨品：レック株式会社 激落ちくん）または粒子の細かい（研磨材 20%以下）クレンザー類（液体クレンザーなど）で円を描くように磨いてください。それでも落ちない場合は、研磨粒子入りの洗浄具（推奨品：住友スリーエム株式会社 スコッチ・ブライト 抗菌ウレタンスポンジタワシのナイロン不織布側（緑色側））、または 400 番くらいのサンドペーパーで円を描くように磨いてください。仕上げは、通常の汚れの場合と同様に行います。

- 注意**
- 汚れを長時間放置すると、こびりついて落としにくくなるため、こまめにお手入れしてください。

参照 お手入れスケジュール P.3

シンクに傷がついたとき

- 傷がついた場合は、上記の落ちにくい汚れの場合と同様に磨いてください。
- 傷が取り切れない場合は、240 番くらいのサンドペーパーで磨いた後に、400 番くらいのサンドペーパーで円を描くように磨いてください。仕上げは、通常の汚れの場合と同様に行ってください。

MEMO 汚れや傷のお手入れをした箇所と、その周辺に光沢の違いが見られる場合は、液体クレンザーと水を含んだスポンジで、さらに全体を磨いてください。

- さらに深い傷や欠けが発生した場合は、お買い求めの販売店、またはクリナップカスタマーセンターまでご連絡ください。傷・欠けの状況によっては、修理ができない場合もあります。

参照 アフターサービスのご用命 裏表紙

4. 調理アイテムの使い方

4.2. 排水口周り

● 使用上の注意



必ず実行

排水カゴは必ず取り付けて使用する。

排水管に調理クズなどが流れ込み、排水管のつまりの原因になります。



必ず実行

排水カゴにためたゴミは、こまめに捨てる。

半日以上ためると、悪臭が発生する原因になります。

MEMO

水切りネットを使用した場合、ゴミがつまりやすくなる場合がありますので、よりこまめにゴミを捨ててください。



必ず実行

排水カゴのお手入れは、必ず排水口本体から取り外して行う。

設置した状態で強い力を与えると、変形したり、傷がつく恐れがあります。



禁止

成分にケイ酸塩（オルトケイ酸ナトリウムと成分表示している洗剤）を含んだ洗剤は使用しない。

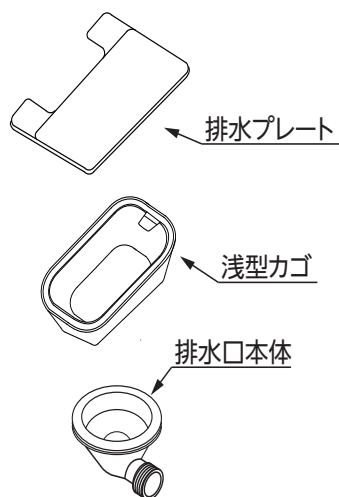
万一、誤って使用した場合は、シンクや排水口本体に残らないよう水できれいに洗い流してください。

● 使い方

排水トラップの使い方

排水トラップは、下図のような構成になっています。

排水トラップの役割は、封水することにより、排水管からの悪臭を防止し、防虫することです。



4. 調理アイテムの使い方

4.2. 排水口周り

● お手入れのしかた

部品ごとのお手入れ方法

- 排水口周りの、各部品のお手入れは下記の表を参考に行ってください。

部品名	お手入れの目安	方法
①排水プレート	週 1 回以上	中性洗剤を使用する
②浅型カゴ		
③排水口本体	・月 1 回程度 ・臭いやつまりを感じたらその都度	中性洗剤をスポンジや洗浄ブラシなどにつけてこすり落とす

集合住宅などにおける集中洗浄（高圧洗浄）時の留意点

排水管洗浄業者による排水管の集中洗浄（高圧洗浄）をする場合は、下記点に注意し、洗浄業者と打ち合わせしてください。

- 排水口・排水トラップに高い水圧をかけないようにしてください。排水器具などが変形し、水漏れの原因になります。
- 集中洗浄（高圧洗浄）機についているホースは樹脂製を推奨します。

4. 調理アイテムの使い方

4.3. 水栓・調理機器

● 使用上の注意

● 水栓



禁止

調理機器に水をかけない。

故障の原因となります。



禁止

シャワーホース収納口や水栓取り付け部に水をかけない。

配管キャビネット内に水が入り、床材などを濡らす恐れがあります。



必ず実行

シンク内で吐水する。

キッチンテーブル全体や床材などを濡らす恐れがあり、破損の原因となります。

● 調理機器



禁止

調理機器の上にものを置いたり、ものを切ったりしない。

故障や火災の原因となります。



必ず実行

水を使用する場合は、調理機器側へ浸水しないように注意する。

調理機器が濡れて、故障の原因となります。

5. 収納アイテムの使い方

5.1. ワゴン収納

● 使用上の注意



必ず実行

ワゴン収納をキッチンテーブルの下に収納するときは、ゆっくりと押し入れる。

勢いよく入れると、キッチンテーブルの脚やキャビネットに当たって傷がついたり、扉や前板が破損したり、前板が倒れてケガをする恐れがあります。また、収納物が転倒する場合があります。



禁止

ワゴン収納にもものを入れすぎない。

収納物の重量や高さによっては、ワゴン収納が動きにくくなったり、収納物がキッチンテーブルとぶつかったりする恐れがあります。

参照 重量に関する規定 P.8



禁止

ものを積み重ねての収納や、ワゴン収納内よりも外側にはみ出しての収納はしない。

ワゴン収納内部やキッチンテーブルを傷つけたり、収納物との接触によってケガをしたりする恐れがあります。



必ず実行

ワゴン収納をキッチンテーブルの下に閉まっているときや、移動してもものを出し入れするときは、必ずキャスターのロックを掛ける。



必ず実行

ワゴン収納を動かすときは、必ずキャスターのロックが掛かっていないことを確認する。

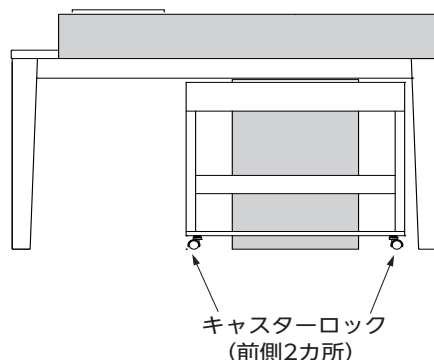
キャスターのロックが掛かった状態で無理に動かそうとするとワゴン収納が倒れたり、キャスターが破損する恐れがあります。

● 使い方

キャスターロックの使い方

前側のキャスター 2カ所にロックがついています。

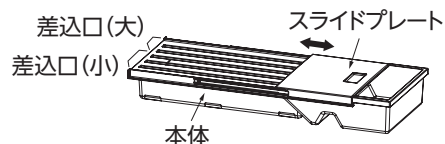
ワゴン収納をキッチンテーブルの下に閉まっているときや、移動してもものを出し入れするときは、必ずキャスターのロックを掛けてください。



5. 収納アイテムの使い方

5.2. 包丁差し

ワゴン収納には、包丁差しをオプションで取り付けられます。



使用上の注意



包丁や調理道具などは水気をよく拭き取って収納する。

必ず実行

ぬれたまま収納すると、ワゴン収納が変形・腐食する恐れがあります。

使い方

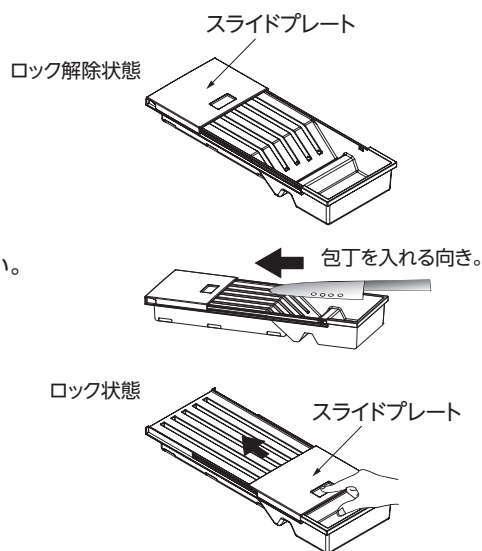
ロック付包丁差しの使い方

1. スライドプレートがロック解除状態であることを確認する。
2. 右図の方向から包丁を差し込む。

MEMO ・ロック付包丁差しには、包丁が5本収納できます。
 ・出刃包丁などの刃の厚みがある包丁は、
 差込口(大) の出刃包丁用差込溝に収納してください。

3. 包丁をロックする場合、スライドプレートを包丁の柄の方向へスライドさせるとロックする。

MEMO ・包丁のロックを解除する場合は、スライドプレートを押しながら、包丁の刃先方向へスライドすると解除します。



注意 包丁の種類によっては、収納できない包丁やロック機構が使えない包丁があります。

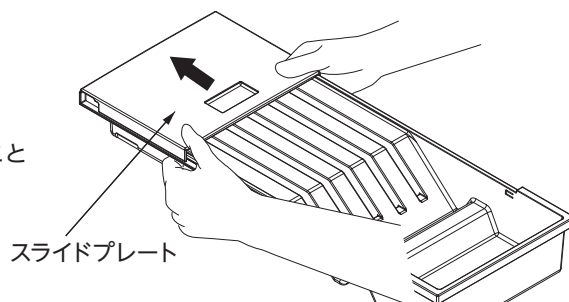
スライドプレートの脱着

取り外し方

両手でスライドプレートの手前付近を下に押しながら、奥へゆっくりとスライドさせる。

MEMO お手入れはスライドプレートを取り外して行うことをお勧めします。

両手で左右の手前付近を下に押しながら、奥へゆっくりとスライドさせる。



収納できる包丁の本数・大きさ

収納本数	収納本数	刃の長さ	刃の厚み	刃の幅
差込口(大)	2本	250mm以下	8mm以下	55mm以下
差込口(小)	3本	250mm以下	5mm以下	55mm以下

注意 包丁の形状によっては、上記の寸法を満たしていても、収納できない場合があります。

6. その他アイテムの使い方

6.1. 配管キャビネット

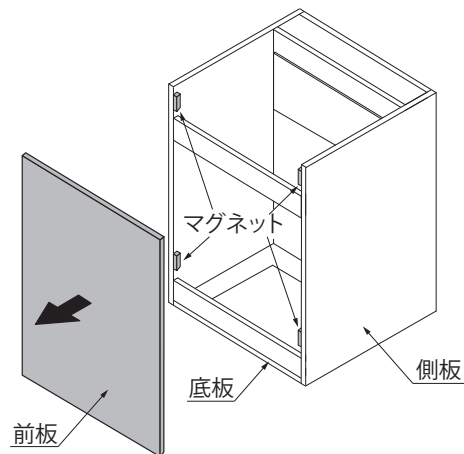
● 使い方

配管キャビネットについて

配管キャビネット内に止水栓があります。

前板の脱着について

1. ワゴン収納を移動してください。
2. 右図のように前板を手前に引っ張り、取り外してください。
3. 取り付けるときは配管キャビネットの側板、底板に合わせて取り付けてください。



注意

- マグネットにしっかりついていないと、前板が倒れる恐れがあります。
"カチッ"となるまで取り付けてください。
- 取り付けるとき、また、取り外すときは前板上部とシンクに指をはさまないように気をつけてください。

6.2. 食器洗い乾燥機専用キャビネット

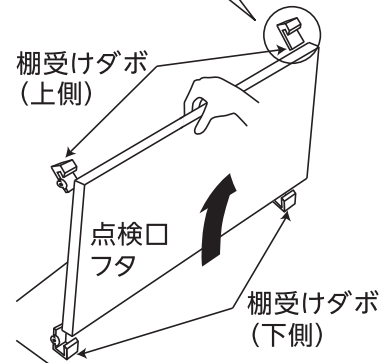
● 使い方

食器洗い乾燥機専用キャビネットについて

食器洗い乾燥機専用キャビネット内に止水栓があります。

点検口フタの脱着について

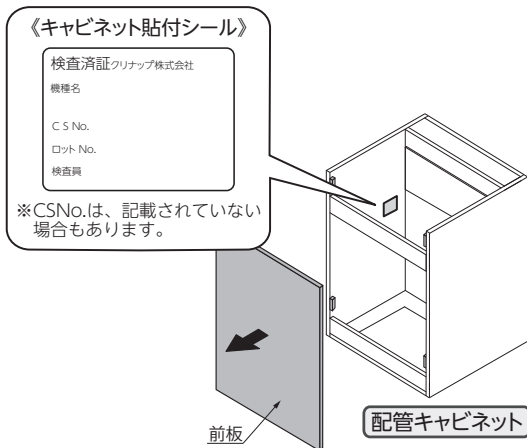
1. 食器洗い乾燥機専用キャビネット後ろ側の左右の側板についている上側の棚受けダボのつまめ部分を、“パチン”と音がして外れるまで強く押し上げてください。
2. 右図のように点検口フタを下側の棚受けダボから手前へ引いて、取り外してください。
3. 取り付けるときは上記と逆の手順で取り付けてください。



修理の依頼について

この取扱説明書をよくお読みの上、再度点検して異常のあるときは、工事店・販売店、または下記のクリナップカスタマーセンターまでご依頼ください。

また連絡する際は、配管キャビネット前板を開け、キャビネット内側をご確認いただき、貼付してある検査済証の機種名・CSNo.・ロットNo.もあわせてお知らせください。



《お客様メモ》アフターサービスのご連絡に便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
	☎		

廃棄処分のしかた

この商品を廃棄処分する場合は、必ず公的な許可を受けている処理業者にご依頼ください。

アフターサービスのご用命

ご使用にあたってご不明な点や、お気づきの点がございましたら、お買い求めの販売店または下記クリナップカスタマーセンターまでお問い合わせください。

●アフターサービスのご用命

☎0120-126-174

通話料
無料

クリナップカスタマーセンター

ご依頼の際は、以下の内容をお知らせください。

- 検査済証の機種名・CSNo.・ロットNo.
- 症状
- ご購入年月日
- お名前・ご住所・お電話番号

受付時間:

平日 9:00~17:00

*諸般の事情により営業時間が変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

お電話は、内容の確認と商品機能やサービスの質の向上などを目的として、記録・録音させていただくことがあります。あらかじめご了承ください。なお、個人情報保護方針は<http://cleanup.jp/>に公表しております。

クリナップ株式会社

〒116-8587 東京都荒川区西日暮里 6-22-22