



ALNOシステムキッチン取扱説明書

及び 保証書

株式会社 レックトレーディング

□東京本社 〒160-0023 東京都新宿区西新宿4丁目32番6号 パークグレース新宿1F
ショールーム TEL 03(5350)4471(代表) FAX 03(5350)4480

□藤岡工場 〒375-0011 群馬県藤岡市岡之郷78番1号
TEL 0274(42)5515(代表) FAX 0274(42)4743

はじめに

この度は、「ALNO システムキッチン」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

お客様の確かな判断により選ばれた この素晴らしいキッチンでより一層お料理が楽しいものとなるでしょう。

すべての「ALNOシステムキッチン」は、最も厳しい検査基準ドイツの工業規格(D.I.N)の基準を超える数々のテストを繰り返し、高い品質を誇っております。

又 ハイグレードな材質、加工技術、アクセサリ類の充実等の面でも、「ALNOシステムキッチン」ならではの特徴をご理解いただけることと思えます。

本書は、「ALNOシステムキッチン」をお使いいただく上での注意事項を記載しております。

「ALNOシステムキッチン」の優れた性能を活かし、より安全にご利用いただく為にも、必ずお読みください。

正しい使い方、お手入れ方法が お客様のキッチンの価値を維持します。使用上やお手入れの際、不具合やご不明なことがありましたら、繰り返しお読みいただけますように大切に保管してください。

※ドイツ D . I . N . (Deuche Industrie Normen)ドイツ工業規格

お使いいただく前に

1. はじめて「アルノシステムキッチン」をお使いいただく方に、この取り扱い説明書は、キッチンのユニットに関する説明書です。
各種クッカー、冷蔵庫等の機器に関しましては、各機器メーカーの取扱い説明書をご参照ください。

危険 下記の事項は、必ず守ってください。

- ①ワークトップ(天板)の上に腰かけたり、乗ったりしないで下さい。
- ②つり戸棚やドアにぶら下がったり、過度の負担をかけないで下さい。
- ③お子様が、ユニット内に入らないようご注意ください。
- ④化学薬品、熱した油等がユニットにつかないようご注意ください。
(万一ついてしまった場合速やかに拭き取り、よく空拭きしてください。)
- ⑤ユニット内部に、水をこぼした時は、速やかに拭き取りよく乾かしてください。

2. 設置時及び移動時のご注意

「アルノシステムキッチン」の施工は、株式会社レックアトレーディング(以下当社という)及び当社の代理店、施工認定業者に、お問い合わせください。
それ以外の業者に施工を依頼した場合の不具合、事故等については、当社では責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。

当社及び当社の代理店では、「アルノシステムキッチン」に関する増改築やお引越し時のご相談も随時、受け付けておりますので、お気軽にお問い合わせください。

※キッチン設置時、あるいは他の家具類の設置、移動の際に強くぶついたりしないようご注意ください。

2. お手入れの仕方

●ワークトップのお手入れ

・天然石のワークトップ

自然の物ですので、もともと写真や見本・場所や加減により多少の色味が違う部分もありますので、あらかじめご了承ください。

通常、布で乾拭きするだけで、汚れが落ちるうちに掃除をしてください。

(醤油、ソース等の液体の汚れがつくと染みこんでしまう恐れがあります。)

汚れが落ちにくい部分は、水洗いするか、よく絞った湿布で拭き、十分に乾くまで、空拭きしてください。

・更に汚れがひどい場合は中性洗剤で、水洗いし、充分乾くまで、空拭きして下さい。

・注意 つや出しと表面の保護の為、ワックスをかける方法もありますが、専用剤を正しく使わないとかえって汚くなり恐れがありますので、必ずご購入業者や石材専門店にお問い合わせください。

湿気の多い場所での長期間の使用により光沢が落ちる場合や石類により表面が劣化する場合があります。

・メラミンのワークトップ

中性洗剤を柔らかい濡れた布に少量つけて拭いた後、水拭きをして洗剤を落とし、空拭きをしてください。

※メラミンは、耐水性はもとより 硬度、耐熱性(180°)にも優れていますが、次の点にご注意してご使用ください。

・ワークトップの上で、直接ナイフや包丁を使用しないで下さい。

・加熱された鍋などを直接置くことは、避けてください。

・電気鍋、トースター等を置いて調理する場合、必ず鍋敷をご使用ください。

・ステンレスのワークトップ

・水分が残っていると光沢がなくなったり、水滴の染みになることがありますので水分は早めに拭き取ってください。

・サビの原因になる金属性のもの(缶詰、鉄製のタワシ等)を放置しておきますと赤サビ状の色が落ちなくなることがありますので、ご注意ください。

・人工大理石(コーリアン)のワークトップ

・日常のお手入れは、中性洗剤や ガラスクリーナーをつけ、柔らかい布で拭き取り、乾いた布で拭き取り、乾いた布で拭いてください。

・更にひどい汚れは、クレンザーをつけ、ナイロンスポンジで弧を描くように磨き、柔らかい濡れた布でクレンザーを落とし、乾いた布で拭いてください。

・染みついた汚れ、小さな傷、タバコの焼き焦げ等は、メーカーの指示のサンドペーパーで軽く弧を描くように磨き、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で拭いてください。

※注意※

・いずれのワークトップも、包丁等鋭利なもので、深く傷をつけたり、電気製品等の熱が、長時間ワークトップに伝わらないようにご注意ください。

・メラミン及び人工大理石のワークトップに、木製エッジが回っているタイプの木製エッジ部分については、木製の扉材と同様にお取り扱いください。

木製エッジは、日光や照明により若干の変色及び通常の作業上、自然に磨耗することがありますが、これらの若干の変色及び磨耗については、保証の限りではありません。

●シンクのお手入れ

・樹脂系のシンク

- ・耐熱温度180℃です。

耐熱温度以上の熱湯や油は、流さないで下さい。

火からおろしたばかりの鍋等を直接シンクに、置かないでください。

- ・材料の性質上、細かい傷が付きませんが、固いタワシや、粉末クレンザーを使用すると更に傷が増えますので、ご注意下さい。
- ・水道水の質により、カルキ成分が白い粉末になって付着し落ちにくくなる場合がありますので、できるだけ早いうちに汚れを落とすようにしてください。
- ・日常のお手入れは、柔らかいスポンジを使い、中性洗剤、クリームクレンザー等で、軽く洗ってください。

・人造大理石シンク

- ・基本的に人造大理石のワークトップと同様にお取扱ください。
- ・継ぎ目の部分を鋭利なものでこすったりすると、水漏れの原因となる場合がありますので、おやめください。

・ステンレスシンク

- ・使用後の食器や食べかすなどを入れたまま放置しておくと、塩分や油分がステンレスに付着して汚れや錆の原因となる場合がありますので、おやめください。
- ・鉄製の食器や、たわしなどを 入れたままにしておくと赤錆状に変色することが、ありますので、そのような時は ステンレスタワシに、ステンレス用クレンザーをつけて擦りおとしてください。

・ホーローシンク

- ・中性洗剤とスポンジで洗ってください。
- 鋭利な物等で大きく傷つけますと、その部分から錆びる原因となります。ご注意ください。

●扉材のお手入れ

鏡面、木製、ラッカー塗装仕上げ扉材

- ・通常は、乾いた柔らかい布で空拭きしてください。
- ・汚れのひどいときは、薄めた中性洗剤を布に含ませ汚れをおとした後、水を含ませた布で洗剤をおとし、乾いた柔らかい布で水分を拭き取ってください。
- ・木目に逆らわずに拭いて下さい。

※ 注意 必要な場合以外は、水分の使用は避けてください。

漂白剤及びシンナー等の溶剤類の使用は、避けてください。

日光や照明により、長時間に若干の変色をすることがありますが、これらの変色については保証の限りではありません。

メラミン化粧材仕上げの扉材

- ・中性洗剤を柔らかい濡れた布に少量含ませて、汚れをおとした後、水を含ませた布で洗剤をおとし、乾いた柔らかい布で水分を拭き取ってください。

※注意※

いずれの扉材も炊飯器、コーヒーメーカー、電気ポット等、長時間同じ場所に蒸気があたり続けると、水分を含みサイズがくったり、変色する場合がありますので ご注意ください。
特に 天然無垢材の場合は木製製品ですので、ご注意ください。

●その他のお手入れ

・本体内部

中性洗剤を柔らかい濡れた布に少量つけて拭いた後、水拭きして洗剤を落とし、よく空拭きしてください。

・プラスチック部分

・水拭き、又は住宅用洗剤を入れたぬるま湯で洗い、自然乾燥してください。
ユニット内部の部分は、十分に乾燥してからユニットに戻してください。

・配水管

専用の粉末洗剤をふりかけ数分間おいてから熱湯を流し入れ、洗剤分を溶かすようにして汚れを落としてください。

・照明器具

明るさの低下を防ぐ為、ランプは水や住居用洗剤を含ませた布で汚れを拭きとって下さい。(口金部分など電気の通る部分は絶対に濡らさないでください)

ハロゲンランプは、直接素手で触らずに、必ずティッシュや軍手をした上で触ってください。又、水拭きはしないで下さい。

・プラスチックのシェードは 住宅用洗剤を入れたぬるま湯で洗い、自然乾燥してください。

乾いた布で拭くとかえって静電気を発生させホコリがつきやすくなります。

・レンジフード

危険)※ レンジフードのお手入れの際は、必ず換気扇の電源を切ってから行ってください。

・換気扇の作動中にお子様が 内部に触ったり、手を入れたりしないよう にご注意願います。

・タール状のべっとりした油汚れ(オイルグリス)がついてしまったら、分解して住居用洗剤を入れてお湯でつけ置き洗いをする。

・換気扇本体や深型フードの内部の汚れを軽減する為に取付けられているのがグリスフィルターです。掃除のしやすい一枚板のものや、使い捨てのものもあり、日常のお手入れは、このグリスフィルターとフードの下端に住居用洗剤をつけた布で拭いてください。

・内部の汚れは、汚れているところにティシュペーパーを貼りつけ、そこにスプレー式の洗剤を吹きつけ、20～30分後にティシュペーパーごと拭き取ってください。

・最近では、換気扇の汚れごとはがせるパック剤も市販されているので、必要に応じてご利用ください。

尚、レンジフードのお手入れの際は、フロント材と同じ材料(無垢材・塗装・メラミン等の場合)の部分に化学薬品等や強力な住居用洗剤がつかないようにご注意ください。

3. 重量制限等について

引き出し

・浅引き出し(耐重 25kg)と深引き出し(耐重 60kg)があります。

・引き出し内部は、角部分に丸みをつけているため、お掃除がしやすくなっています。

材質:フレームは強化アルミ塗装仕上げ

底板は木製

ダイナミックベアリングレール使用(ストッパー付でレールからはずれません)

・可動する部分は10万回の耐久テストを行っております。

ウオールユニット

・ウオールユニットは全体で最大荷重70kgですが、ユニット全体の重さも含まれますので、お皿等の耐重はおおよそ25kgです。

(目安として 中皿でおおよそ250～300g、ミート皿で400g前後です)

材質:パーティクルボード(16～19mm)にメラミン加工

コーナーユニット(回転棚板)

・各回転棚の最大荷重は25kgです。

材質:プラスチック製

水拭き、取り外して水洗いができます。その他のお手入れのプラスチック製品を参照してください。

4. 機器について

各食器洗機・調理機器等の機器につきましては、機器メーカーの保証書及び取り扱い説明書に準じます。ご参照ください。

5. 「トラブルと思ったら」 ご注意とお願い

「アルノシステムキッチン」は高水準の耐久テストを繰り返し、世界中の多くの皆様方に信頼を得ているメーカーです。

しかしながら、使用頻度、耐用年数、使用方法の誤り等によりごくまれに、何らかのトラブルを起こす場合がございます。トラブルと思ったら、必ずお買い求めになった当社の代理店、販売店、あるいは、当社までご連絡ください。

本書中 危険 注意と記載されている事柄は絶対にしないで下さい。

又、本書中で禁止している事柄を行ったことにより、発生したトラブルについては、責任を負いかねますので、ご了承ください。

6. 保証について (キッチンキャビネットのみ)

※保証期間

基本的に保証期間お引渡し後 **1年間**です。

但し、お客様のご都合で部品や修理を依頼される場合、あるいは下記の保証範囲に記載された事項の場合は、保証の限りではありませんので、ご了承ください。

※保証範囲

本書の1から3までのご使用方法に記載してない方法で、ご使用いただいた場合のトラブルは、保証の範囲から除外させていただきます。その場合の部品交換や修理につきましては、**有償**となりますので、あらかじめご了承ください。

不可抗力(天災、地震)火災、天変地異によるトラブル、破損の場合は、この保証範囲から除外させていただきます。

この取扱説明書及び保証書は、下記にご記入の上、大切に保管してください。

お客様様	お名前	
	ご住所	見本
	電話番号	
ご購入日		
保証期間	ご購入日より 1年間 (キッチンキャビネットのみ)	