

TOTO KITCHEN

システムキッチン

キュージアシリーズ

取扱説明書 保証書付



日本マニュアルコンテスト2008
操作マニュアル第1部門
実行委員特別賞「奨励賞」受賞作品



キッチンからはじまるすてきな毎日

CUISIA

キュージア

理想のキッチンライフを楽しむ

収納術

より清潔に、より長くお使いいただくための

お手入れ術

キッチンまわりの疑問を解消

こんなときは

もくじ

理想のキッチンライフを楽しむ

収納術

より清潔に、より長くお使いいただくための

お手入れ術

キッチンまわりの疑問を解消

こんなときは



- ◆ このたびは、キュージアをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ◆ 保証書に、取付店・販売店名、お引渡し日などが記入されていることを必ずお確かめください。
- ◆ この取扱説明書は大切に保管し、必要なときにお読みください。



キッチンからはじまるすてきな毎日

CUISIA
キュージア

はじめまして、キュージアです

キッチンからはじまるすてきな毎日	4
キュージアの各部となまえ	6

お使いの前に必ずお読みください

安全上のご注意(必ずお守りください)	8
使用上のご注意	11

理想のキッチンライフを楽しむ

収納術

ライフスタイルに合わせた適材適所	14
たっぷり収納しても安心です(重量規定)	16

知っておきたいシンク・カウンター・キャビネットの使い方

シンク・カウンターをお使いの前に	18
引き出しを外すとき	20
引き出しサイドパネルを外すとき	23

より清潔に、より長くお使いいただくための

お手入れ術

お手入れのコツ	24
シンクのお手入れ	26
カウンターのお手入れ	28
水栓金具のお手入れ	30
パネル・キャビネットのお手入れ	31
コンロのお手入れ	32
フードのお手入れ	34
食器洗い乾燥機のお手入れ	36
排水口のお手入れ	36

いざというときの調整・交換

扉と扉のすき間が気になるとき	38
安心ロックのはたらきと調整	42
照明を交換するとき	44
水漏れ点検のすすめ	46

キッチンまわりの疑問を解消

こんなときは

キッチンQ&A	47
別売品のご案内	50
部品の交換・買い替えのご案内	52
アフターサービスのご案内	53
保証書	55

はじめに

収納術

使いかた

お手入れ術

調整・交換

こんなときは

キッチンからはじまるすてきな毎日

すてきな毎日は、キッチンから。だからこそ、キュイジアは「美しさ」と「ゆとり」にこだわりました。



水平ラインをそろえて、すっきりと

キッチンは、住まう人を引き立てる大切な空間。
インテリアと空間に溶け込む「主張しない美しさ」を追求しました。

引き出しが閉まるときの衝撃を和らげる サイレントシステム

頻繁に使用する引き出しだから、品質と機能にこだわりました。
閉まるときの衝撃を抑え、静かにゆっくりと閉まるサイレントシステムは、
キッチンワークにゆとりを与えます。



引き出しの中にも引き出しが いろいろなサイズの道具もすっきり収納

あれこれと増えてしまうキッチングッズもすっきり収納。
見た目はシンプルなのに驚くほどの収納力を実感してください。

奥まで引き出せるフルスライドレールだから 出し入れ簡単

引き出しの奥まで見えるから、「探す」「出す」「片付ける」が驚くほどスムーズに。
奥にしまいこんだ食器やなべも、簡単に取り出せます。





シンクの真下から小物が取り出せます

スペースを無駄なく活用し、シンクの下に薄型引き出しを装備しました。よく使うこまごまとした物の収納に便利です。

簡単なお手入れで美しさを持続

- ステンレスシンクの表面には傷がつきにくく、汚れにくい特殊コーティング（ラクピカコート）を施しました。水あかやヌメリが付きにくく、お手入れも簡単。ステンレスの美しさを保てます。
- クリスタルシンク・プレーンフレックスシンクはカウンターとシンクに段差がなく、お掃除はひとふき。擦り傷も磨いて落とせるからいつまでも美しさを保てます。



清潔な排水設計でお手入れラクラク

浅型網かごはごみをためさせず、継ぎ目のない排水口はごみを詰まらせません。オールステンレスの排水設計は水あかやヌメリが付きにくく、衛生的です。

シンクに当たる水の音を和らげるサイレント設計

音は、大切な生活の一部。気になる「雑音」はなるべく抑えたいもの。シンクに当たる水の音を和らげるサイレント設計だから、キッチンワーク中でも会話を楽しめます。



キューイジアの各部となまえ

本書は、システムキッチン キューイジア全体を説明しています。

関連機器(水栓金具・調理機器・フード・食器洗い乾燥機)について、詳しくは専用の取扱説明書をご覧ください。

フード

- ◆使いかた
別途専用の取扱説明書をご覧ください。
- ◆お手入れ 34ページ

フード用キャビネット

(しまえるクリーンフードの場合のみ)

ウォールキャビネット

食器洗い乾燥機

- ◆使いかた
別途専用の取扱説明書をご覧ください。
- ◆お手入れ 36ページ

キッチンパネル

- ◆お手入れ 31ページ

調理機器

- ◆使いかた
別途専用の取扱説明書をご覧ください。
- ◆お手入れ 32ページ

コンロ用小引き出し

- ◆使いかた 22ページ
- ◆重量規定^{※1} 16ページ

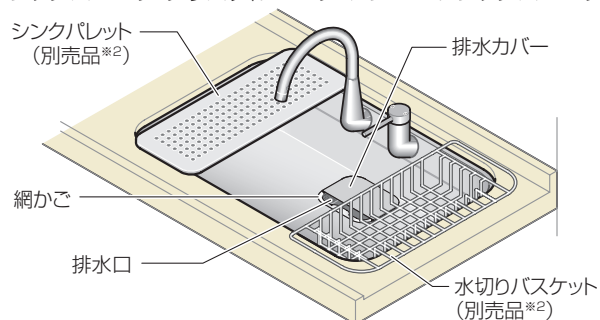
けこみ

フロアキャビネット

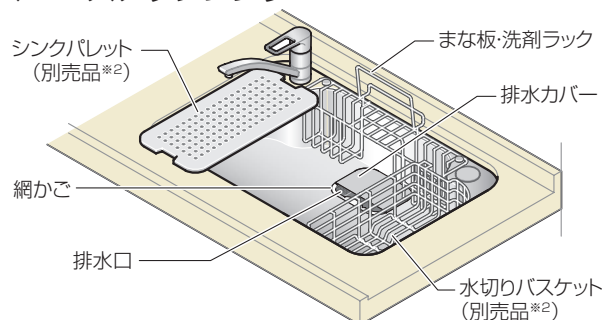
※1 重量規定とは、収納してよい重さの制限です。変形・破損のないよう安全にお使いいただくために設定しています。

シンクまわり

フレックスシンク・クリスタルシンク・プレーンフレックスシンク



スペースアップシンク



スペースアップシンク用のまな板・洗剤ラックの使いかたは、19ページをご覧ください。

※2 別売品のご案内については、50～51ページをご覧ください。

ウォールキャビネット／扉

- ◆お手入れ 31ページ
- ◆重量規定※¹ 16ページ

カウンター

- ◆使いかた 18ページ
- ◆お手入れ 28ページ
- ◆重量規定※¹ 16ページ

水栓金具

- ◆使いかた
別途専用の取扱説明書を
ご覧ください。
- ◆お手入れ 30ページ

シンク

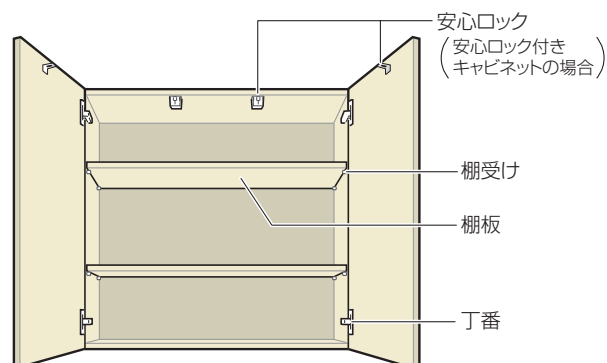
- ◆使いかた 18ページ
- ◆お手入れ 26ページ

エンドパネル

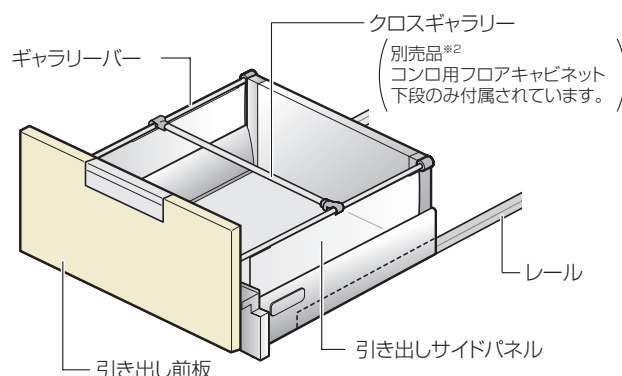
引き出し／内引き出し

- ◆使いかた 20ページ
- ◆お手入れ 31ページ
- ◆重量規定※¹ 16ページ

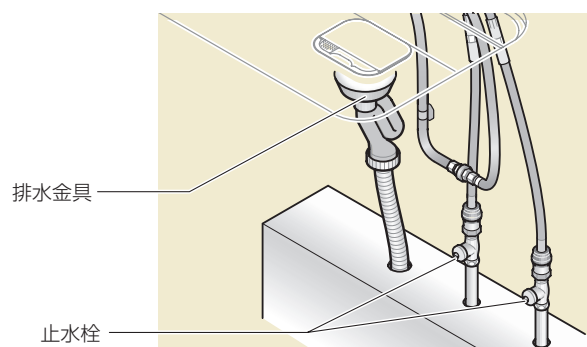
ウォールキャビネット内部(開き扉の場合)



引き出し内部



シンク用フロアキャビネット奥側



ホルムアルデヒドについて

TOTOでは、お客様が安心してお使いいただけるようにホルムアルデヒド放散量の少ない材料を採用しています。より快適にお使いいただけるように、下記の点についてご配慮をお願いします。

新築や改築後、間もない場合は十分にキャビネット内を換気してください。ホルムアルデヒドは高温になると放散する性質があるので、室温を高くして換気をしたり、キャビネット内側を水ぶきすると効果的です。

普段から通気や換気を心がけましょう。特に、気温の高い夏や長時間密閉状態にしていたあとなどは、十分に換気を行ってください。

建築基準法に基づくホルムアルデヒド発散区分に関する表示 「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

商品名	システムキッチン「キューアジア」	
製造企業名	TOTO 株式会社	
ホルムアルデヒド発散区分	F☆☆☆☆	
製造番号	本体検査証に表示	
ホルムアルデヒド発散区分 (材料詳細)	パーティクルボード	F☆☆☆☆
	MDF	F☆☆☆☆
	合板	F☆☆☆☆
	接着剤	F☆☆☆☆
問い合わせ先	0120-03-1010 (お客様相談室)	

※F☆☆☆☆は、ホルムアルデヒドの放散量が最も少ない上位規格です。

安全上のご注意(必ずお守りください)

ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この取扱説明書ではシステムキッチンを安全に正しくお使いいただき、使用者やほかの人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、次のような表示をしています。



警告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および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、してはいけない「禁止」内容です。



この記号は、必ず実行していただく「強制」内容です。

組み込まれる機器・水栓金具・キャビネットなどについては、それぞれ専用の取扱説明書および製品本体に表示されている事項をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

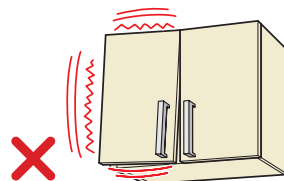


警告



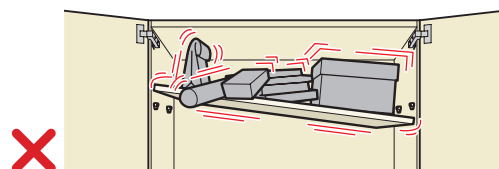
扉が傾く、がたつく場合は調整・固定をする

脱落により、破損・けがの原因になります。
詳しくは 40 ～ 41 ページをご覧ください。



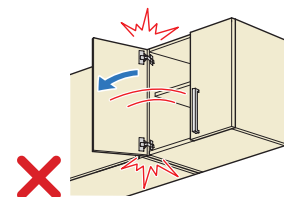
棚受けは確実に奥まで差し込む

脱落により、破損・けがの原因になります。



扉を大きく開けすぎない

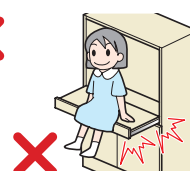
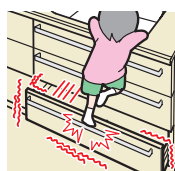
脱落により、破損・けがの原因になります。



引き出し・棚・スライド棚に乗るなど、無理な荷重を加えない

扉・取っ手にぶら下からない

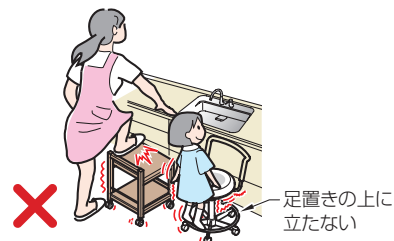
カウンターの上に乗ったり、足をかけたりしない
破損の原因となり、けがをするおそれがあります。



ワゴンやキャスター付きいすを踏み台にしたり、上に立ったりしない

キャスター付きいすの足置きの上に立たない

転倒・転落してけがをするおそれがあります。



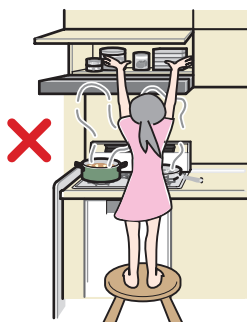


警告



しまえるクリーンフード
用キャビネットの扉は、
調理機器の使用中には
開けない

衣服へ燃え移り、重大な人身
事故となるおそれがあります。
湯気により、やけどをするお
それがあります。



コンセントに水をかけない

水ぬれ禁止



ぬれた手でコンセントに触らない

ぬれ手禁止

感電の原因になります。



消費電力が表示電力を超えないようにする

火災の原因になります。家電機器は、それぞれの設置基準を守ること。

※コンセント付きの商品は、それぞれ専用の取扱説明書をご確認ください。



各製品に定められている重量規定を守る

落下・破損により、けがの原因となります。

詳しくは 16 ページをご覧ください。



分解や改造をしない

分解禁止

破損・けがの原因になります。



蛍光灯を交換する前に必ず電源を切る

感電の原因になります。

詳しくは 44 ページをご覧ください。



注意

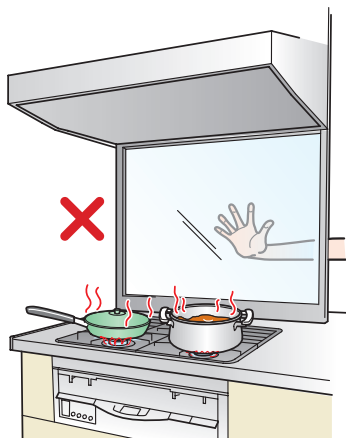


調理機器の使用、使用後すぐにガラスやアルミ部分に手を触れない

熱くなりますので、やけどのおそれがあります。

ガラスが熱いうちに汚れをふいたり、水をかけたりしない

ガラスが破損し、思わぬ事故になるおそれがあります。



ガラス製・セラミック製の扉やパネルに硬い物をぶつけたり、無理な力を加えたりしない

破損して、けがをするおそれがあります。



ガラス製の扉



セラミック製の扉



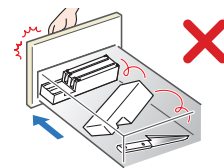
注意



包丁差しは 3 段以上重ねない

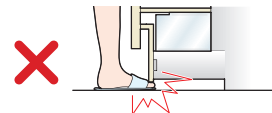
引き出しを激しく開閉しない

引き出し開閉時に包丁差しが倒れて、けがをするおそれがあります。



引き出しを開閉する際には、足などを挟まないよう注意する

けがの原因になります。



I 型コーナー用オープンの引き出し使用時、手を挟まないよう注意する

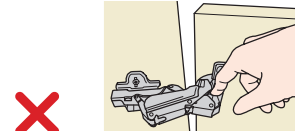
けがの原因になります。



丁番周辺をさわらない

扉の開閉時に指をはさみ、けがをするおそれがあります。

特に小さなお子様は、保護者の方が触れさせないように注意してください。

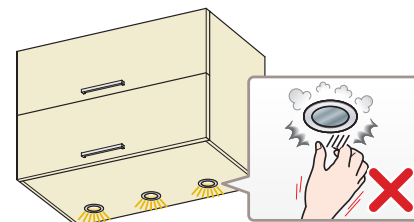


接触禁止

ウォールキャビネットに組み込まれているハロゲンランプとカバーに

は、点灯中だけでなく消灯後 30 分以内は触れない

高温のためやけどをするおそれがあります。



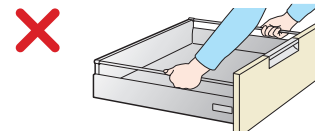
ハロゲンランプの取り付けは、素手で行わない

手の脂が付くと、ランプの破損・短寿命の原因になります。



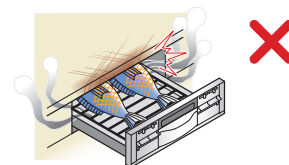
引き出しの取り扱い時、ギャラリバー部分を持たない

ギャラリバーが外れて引き出しが落下し、けがをするおそれがあります。



グリル扉を開けたままグリルを使用しない

カウンターを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをするおそれがあります。



カウンターの角部に衝突などしないように注意する

小さなお子様の場合頭をぶつけてけがをするおそれがあります。



スライド棚には熱いなべ・包丁などを乗せない

開閉したときに、棚に置いていた物が落下し、やけど・けがをするおそれがあります。



熱湯や天ぷら油を直接排水口に流さない

排水管のつまりや変形・破損による水漏れの原因になります。



月 1 回は点検を行う

水漏れして家財を濡らすなど、財産損害発生のおそれがあります。

詳しくは 46 ページをご覧ください。

使用上のご注意

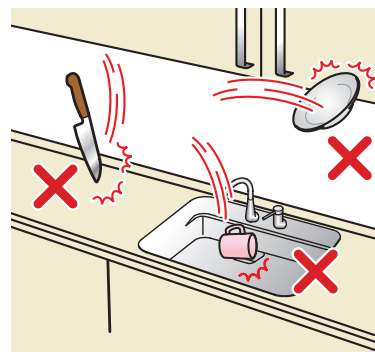
キュイジアをより長く美しくお使いいただくために、気を付けていただくご注意ください。

硬い物をぶついたり、こすったりしない

硬い物やとがった物（包丁・砂・貝殻など）をぶついたり、こすったりしない
カウンター・シンクをまな板代わりに使わない

傷や変形の原因になります。

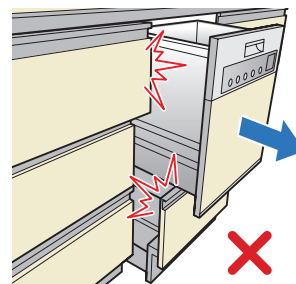
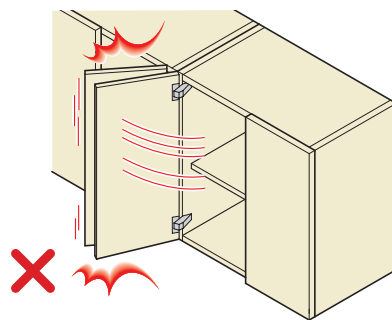
特にシンクのまわりや角に包丁など鋭利なものをぶつけると、欠けの原因になります。



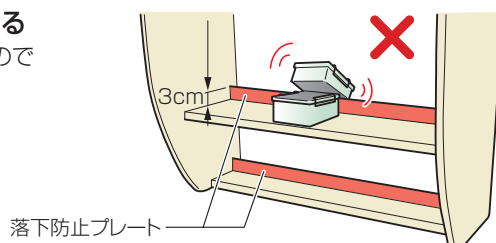
引き出し・扉・食器洗い乾燥機を開けるときは、
隣接する引き出しを閉めてから開ける

扉と扉がぶつかり、傷や破損の原因になります。

※特に天然木の扉は、自然の風合いを生かしており、表面が
柔らかいので取り扱いにご注意ください。



窓用ウォールキャビネットの棚板には、背板がないため収納物に注意する
落下防止プレート（高さ 3 cm）をこえる高さの収納物は、落下の危険がありますので
ご注意ください。



薬品・洗剤類などの取り扱いには十分注意する

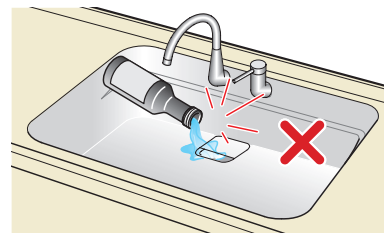
台所で使われる洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・そのほかの薬品類は、それぞれの容器に表示されている注意事
項を必ず確認する

使いかたを誤ると、キッチン本体や機器類が傷み、水漏れ・故障・さびの発生などの原因になることがあります。

シンク・カウンター上面に次のような物を付着させたり、流したりしない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤
塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、
ヘアトニックなどの原液

変色やさびなどの原因になります。



キャビネット内では塩素系の薬品・洗剤類の保管に注意する

塩素ガスが発生すると、丁番・レールのさびや動作不良の原因になります。

- 塩素系の薬品・洗剤類を収納する場合は、キャップを確実に閉めてください。
- キャビネットや容器に付着した場合は、すぐにふき取ってください。

薬品・洗剤・食品類などを放置しない

下記の物を長時間使用および放置しない

塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤
酸性洗剤・固形または粉末の洗浄剤（ヌメリ取り剤）・ボット洗浄剤・酸性の調味料（食酢）・飲料水（レモン果汁濃縮 100%）

変色やコーティング膜のはがれの原因になります。
使用上のご注意をよく読んでお使いいただき、使用後は必ず十分な水で洗い流してください。

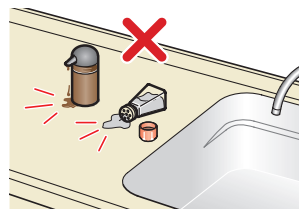
「塩素系ヌメリ取り剤」について

塩素系のヌメリ取り剤は水分に反応して塩素系のガスを発生します。
このガスはヌメリ取りの効果がありますが、ステンレスなどの金属をさびさせたり、ゴムを劣化させたりしますので使用しないでください。



油・煮こぼれなどの汚れを放置しない

放置すると汚れが落ちなくなります。ステンレスの場合はさびの原因になります。



丁番・レールに醤油などの調味料をこぼさない

さびや作動不良の原因となります。

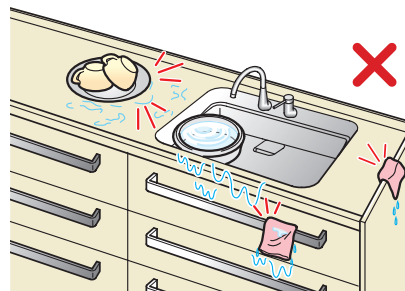
ぬれた状態のまま放置しない

カウンター・シンク・扉・パネルをぬれたままにしない

水あかの付着の原因になります。
ぬれたカウンターの上に食器などを置くと、輪染みの原因になりますのですぐにふき取ってください。また、扉やパネルは水分を吸収し、表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因となります。

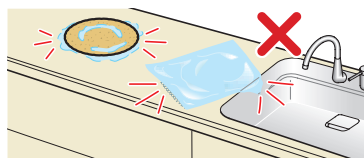
取っ手にぬれたままのタオルをかけない

表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因となります。



カウンターやシンクの上にぬれた物を放置しない

水分が長期に残り、膨れや変色の原因になります。
アルミや金属製品を置いておくと、もらいさび・変色の原因になります。



キャビネットに蒸気を当てたまにしない

表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因となりますので、こまめに柔らかい布でふき取ってください。
特に扉の下端に残ったしずくはすぐにふき取ってください。



床にこぼれた水はすぐにふき取る

キャビネットやエンドパネルが下面から吸水し、膨れ・はがれの原因になります。床の水ぶきやワックスがけをするとき、キャビネットに水やワックスがかからないようにしてください。



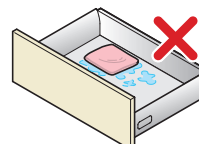
皿を収納する前に、水を切る

キャビネット内部（木製品）のシミ、破損の原因になります。
水切り棚のお手入れをするときは、外して洗浄してください。



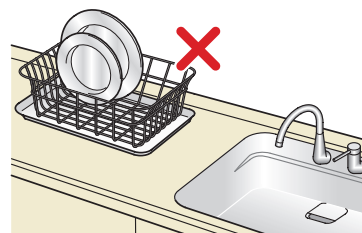
引き出し・キャビネット内にぬれた物を入れない

腐食・カビ・膨れ・はがれの原因になります。



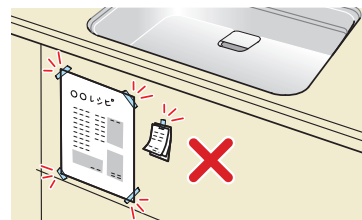
長期間、放置しない

カウンター上面の一定の位置に長期間、物を置いたまま使用しない
変色やもらいさびの原因になります。



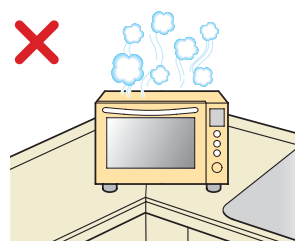
扉・パネル・キッチンパネルに、テープなど粘着性のある物を長時間貼らない
塗料のはがれ・汚れの付着・変色の原因になります。

ワイヤレススイッチユニットなどのリモコンスイッチをご使用の場合は、リモコンスイッチの取扱説明書の内容に従って貼り付けてください。

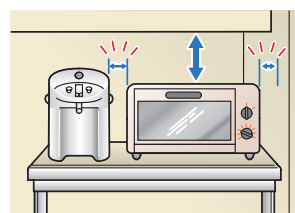


そのほか、以下のような取り扱いに注意する

カウンターの継ぎ目には、熱い物や重い物を長時間放置しない
カウンターの反り・ゆがみ・ひび割れ・表面波打ちの原因になります。



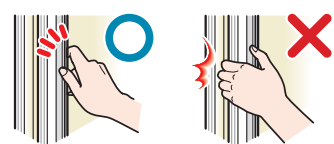
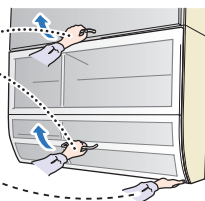
家電機器やストーブなど、熱を発生させる物は、それぞれの取扱説明書に従って、離隔距離を十分に確保する
キャビネットの反り・変形・変色などの原因になります。



扉や引き戸の開閉の際は、必ず取っ手を持って操作する

○ 取っ手を持って操作する

✗ 扉の下面や端を持って操作しない

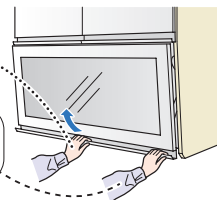


特にリフトアップ扉・折り戸扉・はね上げ式扉の場合は、取っ手の中央を持って操作する

取っ手以外の部分または取っ手の端を持って操作すると、隣接するフード・パネル類・壁面と干渉して破損したり、指を挟むなど、けがをすることがあります。扉のがたつきがひどくなった場合は、使用を中止し、お求めの取扱店・販売店へ連絡してください。

○ 取っ手の中央を持って操作する

✗ 取っ手の端を持って操作しない



扉・パネル・キッチンパネルに、粘着力の強いテープなどを貼らない
吸盤を取り外す場合は、吸盤の端からゆっくりとはがす
はがしたときに表面材がはがれる原因となります。

キャスター付き商品やステップチェアの使用に注意する

床面が木質のフローリングや塩化ビニール樹脂など柔らかい床材の場合、床面にへこみや傷が付くことがありますのでご注意ください。

天ぷら油を直接排水口に流さない

排水管の詰まりや環境汚染の原因となります。

ライフスタイルに合わせた**適材適所**

無駄なく効率的に。キュジアの収納システムを有効にご利用いただくための収納術をご提案します。
あなたのライフスタイルに合わせて、ご活用ください。

フード用キャビネット (しまえるクリーンフードの場合)

買い置きしている常備品のストックスペースとして
※調理中に庫内の温度が上がりますので食品類は入れないでください。



食品類の保存にあたっては、収納される食品に記載の保存方法に合わせてください。(特にコンロ用フロアキャビネットの庫内温度は、調理機器の加熱時間によっては室内の温度以上になる場合があります。)

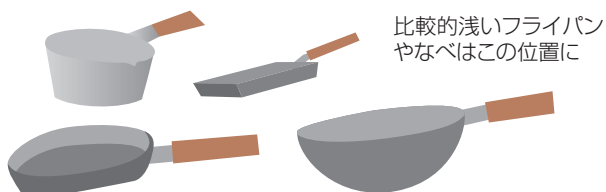
コンロ用フロアキャビネット

コンロ用小引き出し



コンロまわりでよく使う調味料はこちらに

上段



比較的浅いフライパンやなべはこの位置に

下段



高さや重さのあるなべ・大きな調味料は深さのある下段に収納

※下段はカウンターの高さによって、収納できる高さが異なります。

調理スペース用フロアキャビネット

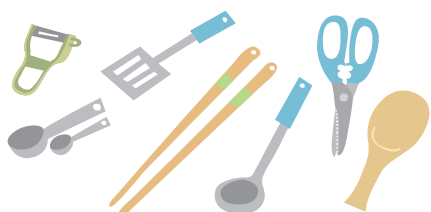
内引き出し



食卓に並ぶカトラリー類の収納スペースとして

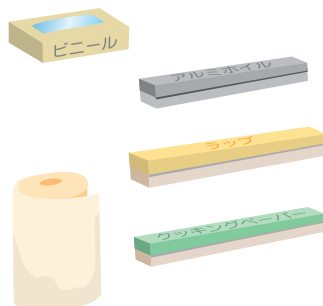
上段

料理に使う調理器具はこちら



中段

普段お使いのアルミホイルやラップ類は、手の届きやすいこの位置に



下段

常温保存が可能な食品類もたっぷり収納



※下段はカウンターの高さによって、収納できる高さが異なります。



◆ 整理整頓する

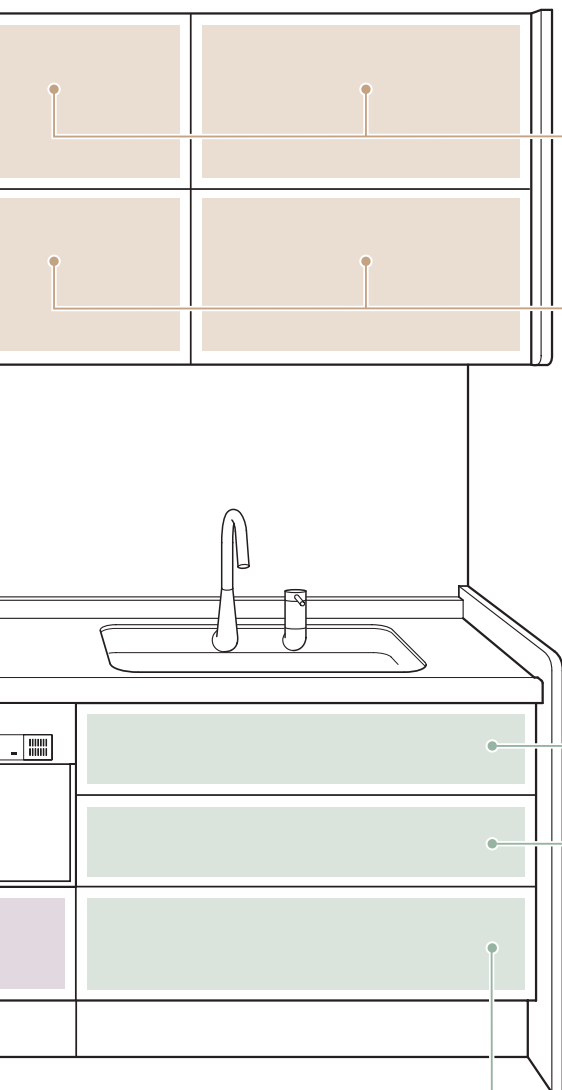
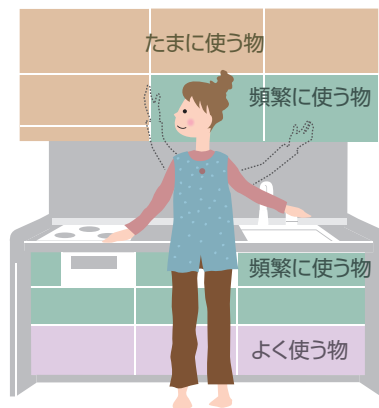
収納物が増えてきたら、本当に使う物かどうかを見直してみましょう。

◆ 作業動線が短くなるように心がける

よく使う物は手の届く場所にまとめておきましょう。

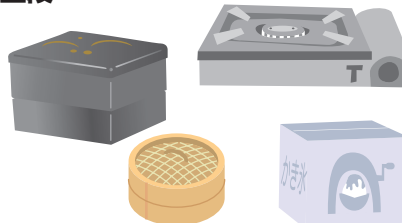
◆ どの場所で使う物が意識して収納する

火まわり・作業スペース・水まわり、それぞれの場所で使う物を収納しておけば、作業はグンとラクになります。

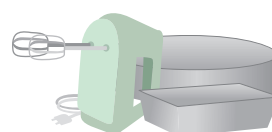


ウォールキャビネット

上段



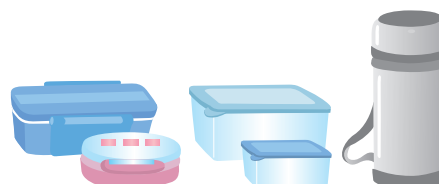
手の届きにくいウォールキャビネットの上段には、季節ものの道具など使用頻度の低いものを収納しましょう



下段



比較的手の届きやすい下段には、タッパーやお弁当箱など使用頻度が高く軽いものを収納すると便利です



シンク用フロアキャビネット

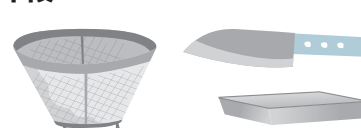
上段



こまごまとした輪ゴムやクリップなどの収納はこちらに



中段



シンクまわりで普段使うボウルやざるはこちらへ



下段



重量のある缶ビール・ミネラルウォーターのストック類や、洗剤などのお手入れ用品もこちらに収納すれば、すっきりきれいに片付きます



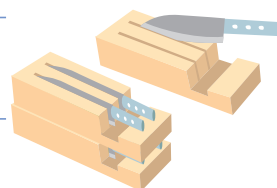
※下段はカウンターの高さによって、収納できる高さが異なります。

包丁差し

包丁差しは、シンクキャビネット以外の引き出しにも収納することができます。

収納本数 4本
(1個につき2本の包丁が収納可能)

刃渡りの長さ
20cmまで



- ニースペースタイプシンクキャビネットの場合、ほかのキャビネットの引き出しに収納します。
- 小さなお子様が包丁差しの包丁を触らないように注意してください。けがの原因や思わぬ事故につながるおそれがあります。

※カウンターの高さや収納物の種類によっては収納できない場合があります。

たっぷり収納しても安心です (重量規定)

キュージアのキャビネットはたっぷり収納が自慢です。
あれこれしまえて、すっきり片付くうれしさを実感してください。

【重さの目安】

フライパン (26.5cm) × 3 個
+ 片手なべ × 3 個
+ なべぶた × 3 個



約 5kg

大皿 (26cm) × 10 枚
+ 中皿 (20cm) × 10 枚



約 10kg

2L のペットボトル × 10 本



約 20kg

調理スペース用フロアキャビネット(上段)

耐荷重: 20kg (内引き出しは 10kg)

調理スペース用フロアキャビネット(中段)

耐荷重: 40kg

(間口 60cm 以下の
場合は 20kg)

コンロ用小引き出し

耐荷重: 7kg

コンロ用フロアキャビネット(上段)

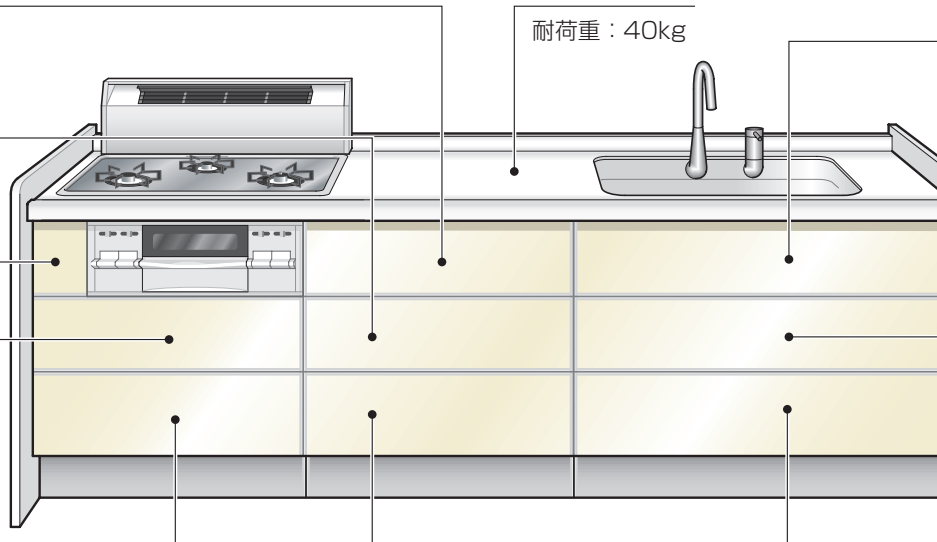
耐荷重: 20kg

コンロ用フロアキャビネット(下段)

耐荷重: 30kg

カウンター

耐荷重: 40kg



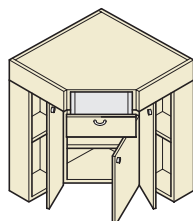
調理スペース用フロアキャビネット(下段)

耐荷重: 30kg

A型コーナー用フロアキャビネット (ニースペースタイプ)

耐荷重:

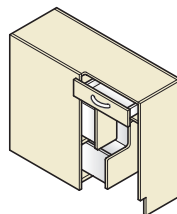
- ・両サイドの棚板 3kg
- ・中央の棚板 10kg



I型コーナー用フロアキャビネット

耐荷重:

- ・引き出し 各 20kg



家電収納用フロアキャビネット

両面タイプ

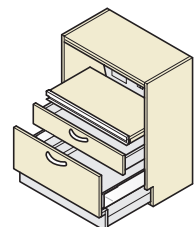
耐荷重:

- ・スライド棚 20kg
- ・引き出し 40kg

片面タイプ

耐荷重:

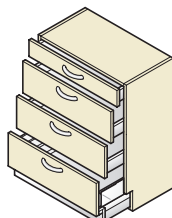
- ・スライド棚 24kg
- ・上引き出し 20kg
- ・クロゼット部 30kg



フロアキャビネット(奥行き40cmタイプ)

耐荷重:

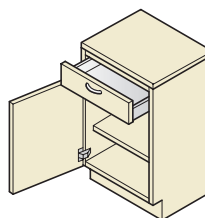
- ・内引き出し 10kg
- ・引き出し 各 20kg
- ・クロゼット部 30kg



フロアキャビネット(奥行き60cmタイプ)

耐荷重:

- ・内引き出し 10kg
- ・引き出し 各 20kg
- ・棚板・底板 20kg





- ◆ 耐荷重を守る
 - ◆ 鋭利な物や割れやすい物を不安定な状態で収納しない
- 落下・破損により、けがの原因となります。

注意



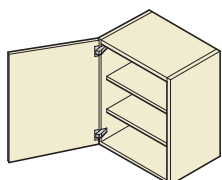
使用上のご注意

- ◆ 重い物は分散して収納する

極端に重い物を棚板や底板の中央に置くと反りの原因となります。
引き出しの場合は、手前側に片寄って置くと閉まりにくくなるおそれがあります。

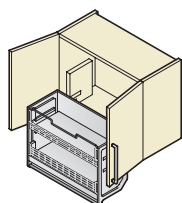
ウォールキャビネット

耐荷重:
・棚板・底板 1 枚当たり 20kg
・キャビネット全体で 60kg



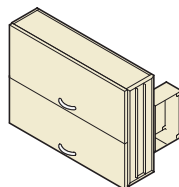
昇降式ミドルウォール

耐荷重: 13kg



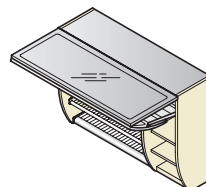
フード用キャビネット

耐荷重:
・棚板 1 枚当たり 10kg
・キャビネット全体で 20kg



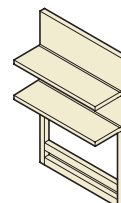
シェイプアップウォール

耐荷重:
・可動棚 10kg
・水切棚 10kg



クリアパーティション

耐荷重:
・棚板 1 枚当たり 10kg



シンク用フロアキャビネット(上段)

耐荷重: 10kg

シンク用フロアキャビネット(中段)

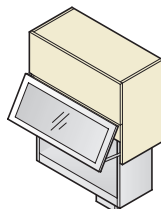
耐荷重: 30kg
(幅 30cm または 45cm)
の引き出しは 20kg

シンク用フロアキャビネット(下段)

耐荷重: 20kg

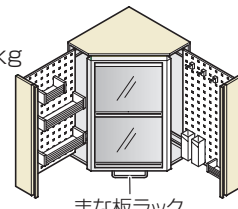
電動昇降式ミドルウォール

耐荷重: 25kg



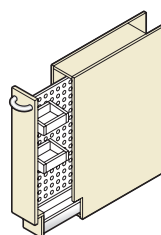
コーナーウィングキャビネット

耐荷重:
・中央収納部 棚板・底板 1 枚当たり 5kg
・左右引き出し部 6.5kg
・まな板ラック 2.5kg
・キャビネット全体で 25kg



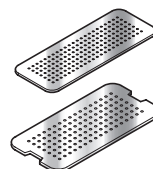
スパイス・ハンガーラック(W=15cm)

耐荷重: 6.5kg



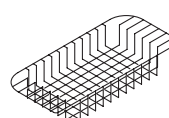
シンクパレット (フレックスシンク・ クリスタルシンク・ スペースアップシンク用)

耐荷重: 10kg



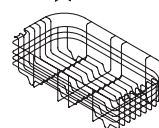
水切りバスケット フレックスシンク・ クリスタルシンク用

耐荷重: 4kg



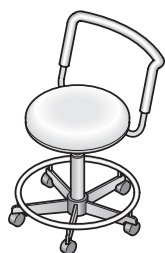
スペースアップシンク用

耐荷重: 10kg



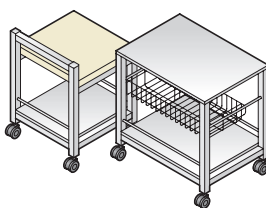
スツール

耐荷重: 100kg



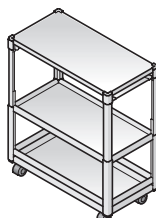
ワゴン

耐荷重:
・棚・網かご 10kg
・スツールワゴンの座面 80kg
・テーブルの天板 10kg



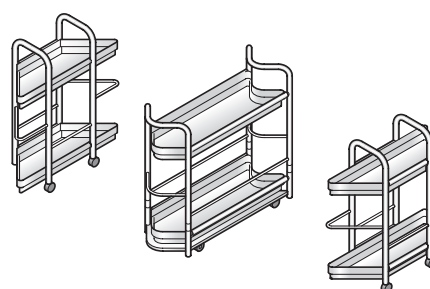
昇降式テーブルワゴン

耐荷重:
・天板・棚板・底板 10kg
・ワゴン全体 30kg



L型コーナー用ワゴン

耐荷重:
・ワゴン(大)のトレイ 各 10kg
・ワゴン(小)のトレイ 各 6kg



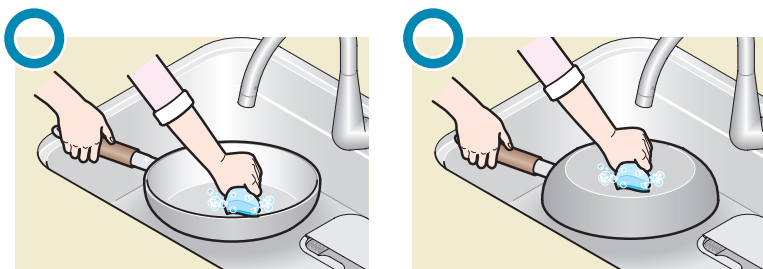
シンク・カウンターをお使いの前に

日ごろのちょっとした心がけや習慣が、キッチンの美しさを長持ちさせます。

洗い物をするときのポイント

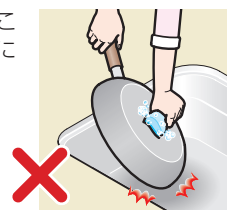
フライパンを洗うときは平置きで

シンクと接する面が広くなり、加重が分散されるので傷が付きにくくなります。



シンク表面に傷が付いてしまう例

フライパンの先を置いて強くこすって洗うと、シンクの表面に傷が付くおそれがあります。

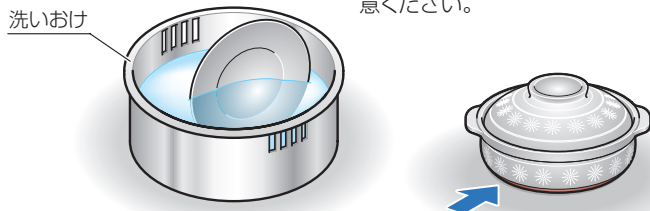


傷を付けずに洗い物 シンクにやさしい洗いおけ

底が凸凹している物、またはとがった物を洗うときは、洗いおけを使って、シンク表面に直接触れないように心がけましょう。シンクの美しい状態が長持ちします。

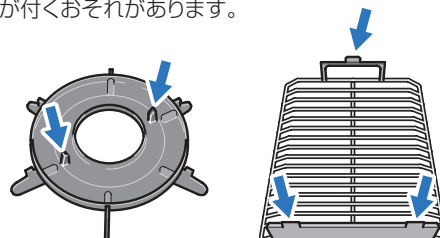
底が凸凹している物の例

土鍋の底などは凸凹しておりシンクに傷が付きやすいので引きずらないようご注意ください。



先がとがった物の例

ガスコンロのゴトク・グリルの焼き網・フードのフィルター突起物にご注意ください。シンクの表面に傷が付くおそれがあります。

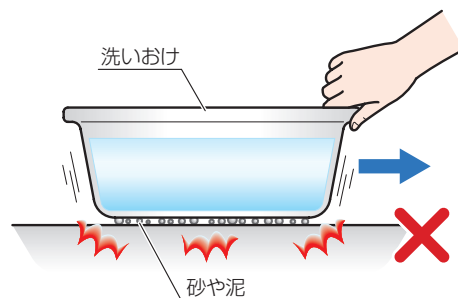


油断大敵! 意外と多いシンクまわりの砂や泥にも気を付けて

野菜や貝などを洗ったあとは、シンク内に砂や泥が残っています。

そのまま洗いおけやなべなどを引きずると、傷が付いたりコーティング膜のはがれの原因になります。

「シンクの中をサッとひと洗い」。これだけで、シンクを傷から守ります。



上記のポイントは、カウンターをお使いのときにも効果的です。

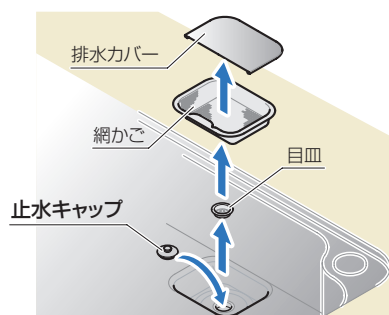
その他のポイント

シンクに水をためるときは、止水キャップを忘れずに

排水カバーと網かごを外すと目皿があります。

目皿を外して、止水キャップをセットしてください。

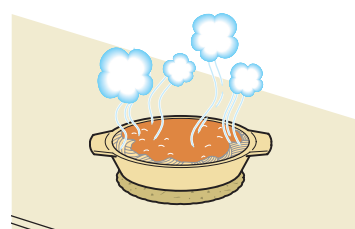
※網かごのごみが浮くのを防ぐため、水をためる前に捨ててください。



カウンターに熱い物を置くときは、なべ敷きを用意してください

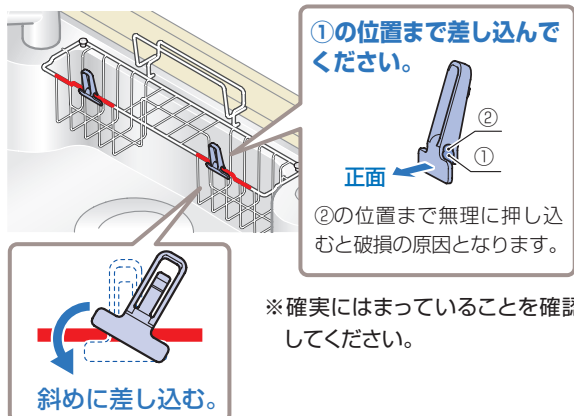
より長くカウンターの風合いを保持するために、必ずなべ敷きをお使いください。

100℃程度でも繰り返し同じ所に置き続けると変色やふくれの原因となります。



エコピンの使いかた(スペースアップシンク用)

下図の位置(赤く塗りつぶされている範囲)に取り付けてください。下図以外の位置には取り付けられません。

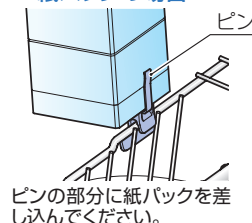


ペットボトル・紙パックを洗ったあとの水切りに便利なスタンドになります。ペットボトル・紙パック以外のものを差し込まないでください。中を水で十分にすすいでから使用してください。

ペットボトルの場合



紙パックの場合

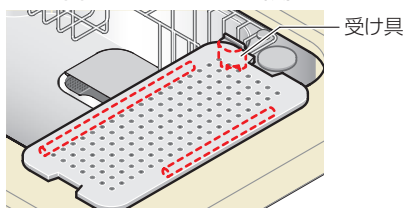


以下のものは取り付けられません。

- 口の大きいペットボトル
傾きが大きくなり水切りができない可能性があります。
- ビン・カン
転倒するおそれがあります。

シンクパレットの使いかた(スペースアップシンク用) ※オプション

付属の受け具を洗剤かごの角にしっかりとめこみ、受け具の上とカウンター面にシンクパレットを設置してください。

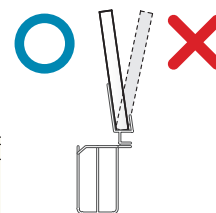
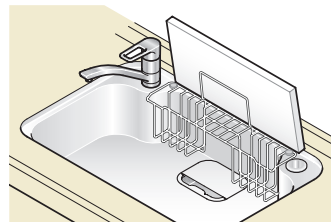


シンクパレットをまな板の代わりにしない

変形・事故につながるおそれがあります。

まな板の置きかた(スペースアップシンク用)

まな板は、まな板受けの手前側にもたれかけるように置いてください。後ろに傾けるとまな板が落下する場合があります。



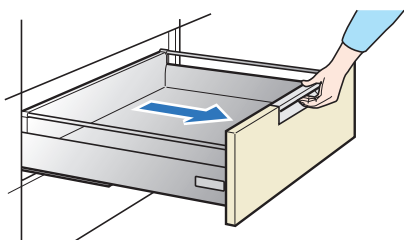
引き出しを外すとき

引き出しの奥に物が落ちたときやお手入れのとき、引き出しをキッチン本体から取り外すことができます。

引き出し

取り外し

- 1 引き出しを完全に引き出す。



- 2 引き出し底板の両側にある樹脂部分(グレー)を両手で強く内側に押し込みながら、引き出しを持ち上げる。



ワンポイント
アドバイス

- ◆ 引き出しを持ち上げるときに、レールは持たない
レールごとつかむと引き出しは取り外せません。



⚠ 注意

- ❌ ギャラリーバー部分を持たない
ギャラリーバーが外れ、引き出しが落下し、けがをするおそれがあります。

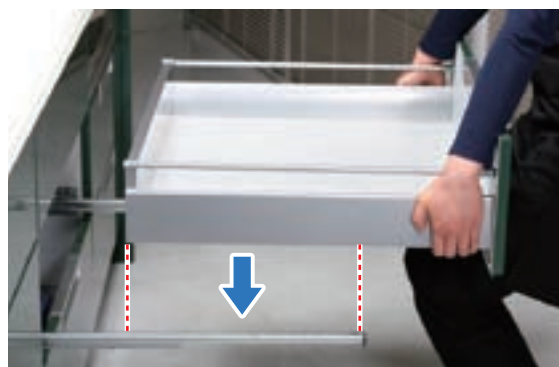


使用上のご注意

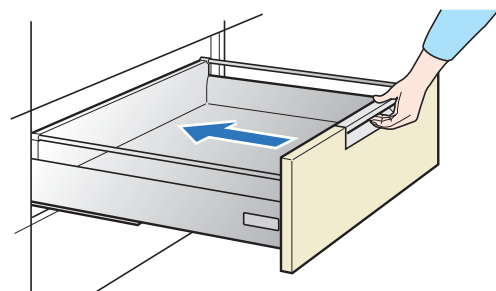
- ◆ 引き出しが大きいときは2人で行う
引き出しの幅が広いときなど1人では困難なときがあります。

取り付け

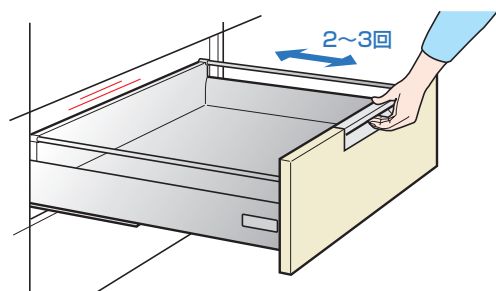
- 1 キャビネットのレールを完全に引き出し、レールの中央あたりに引き出しを乗せる。



- 2 そのまま奥へ「カチカチッ」と2回音がするまで押し込む。



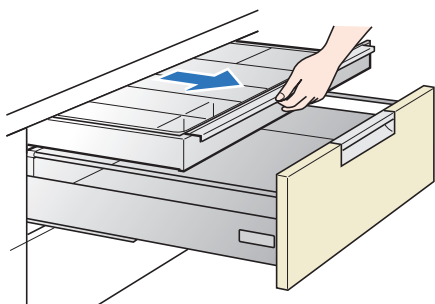
- 3 取り付けたあとは、必ず2～3回開閉して、確実に取り付けられていることを確認する。
取り付けたあとの確認を怠ると、使用中に引き出しが外れてけがをするおそれがあります。



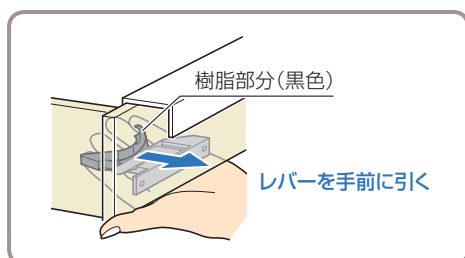
内引き出し

取り外し

- 1 内引き出しを完全に引き出す。



- 2 内引き出し底板の両側にある樹脂部分(黒色)のレバーを両手で手前に引きながら、引き出しを持ち上げる。



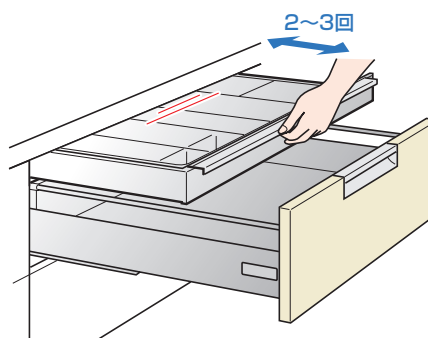
取り付け

- 1 キャビネットのレールを完全に引き出し、内引き出しをレールに乗せる。



- 2 そのまま奥まで押し込む。

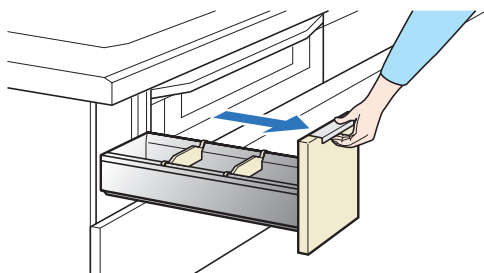
- 3 取り付けたあとは、必ず2～3回開閉して、確実に取り付けられていることを確認する。
取り付けあとの確認を怠ると、使用中に引き出しが外れてけがをするおそれがあります。



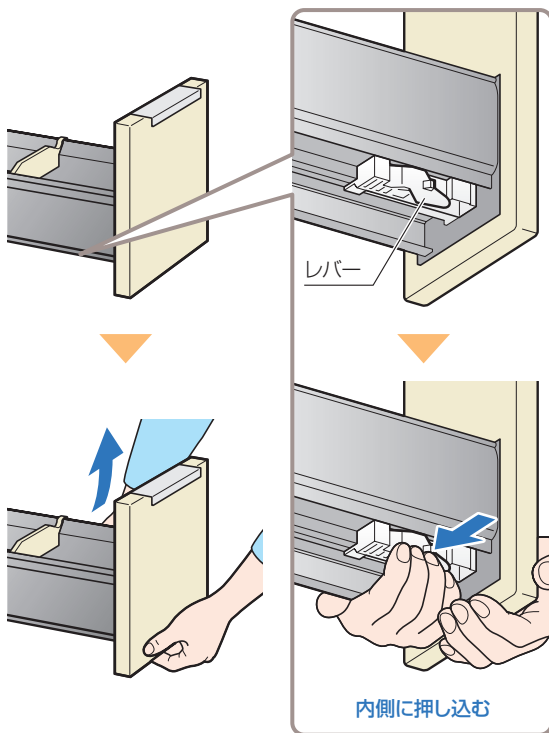
コンロ用小引き出し

取り外し

- 1 小引き出しを完全に引き出す。



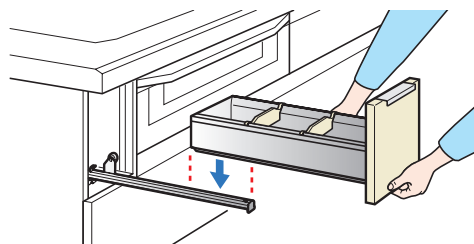
- 2 小引き出し底板の左側にある樹脂部分(白色)のレバーを内側に押し込みながら、引き出しの手前側を軽く持ち上げる。



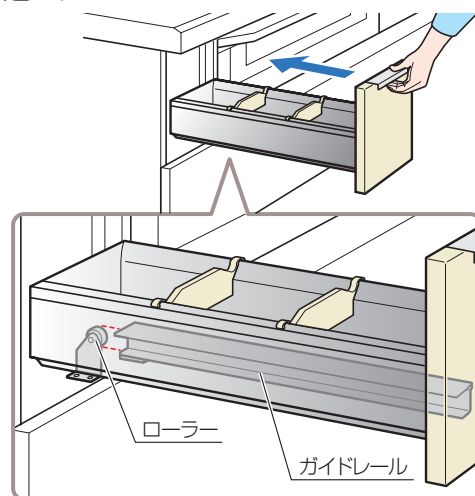
- 3 1cmほど持ち上げたまま、まっすぐ引き抜いて取り外す。

取り付け

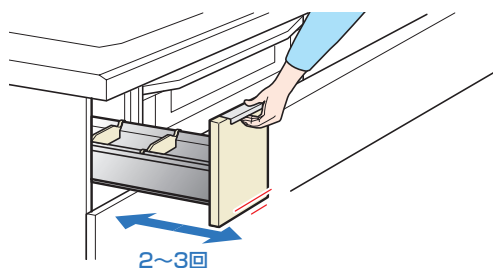
- 1 キャビネットのレールを完全に引き出し、レールの中央あたりに小引き出しの左側を乗せる。



- 2 小引き出しの底にあるガイドレール(コの字)の中にキャビネットに付いているローラーを通して、奥へ「カチカチッ」と2回音がするまで押し込む。



- 3 取り付けたあとは、必ず2～3回開閉して、確実に取り付けられていることを確認する。
取り付けたあとの確認を怠ると、使用中に引き出しが外れてけがをするおそれがあります。小引き出しがスムーズに動くか、ぐらつきがないかを確認してください。

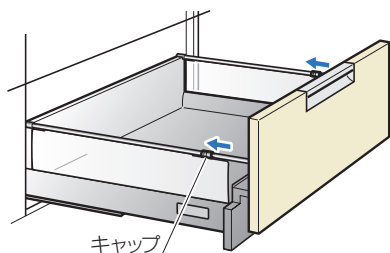


引き出しサイドパネルを外すとき

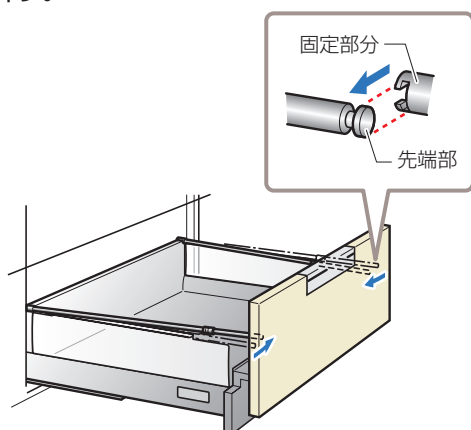
引き出しサイドパネルは、収納物が外に落ちないように付いています。
お手入れや交換するとき、キッチン本体から取り外すことができます。

取り外し

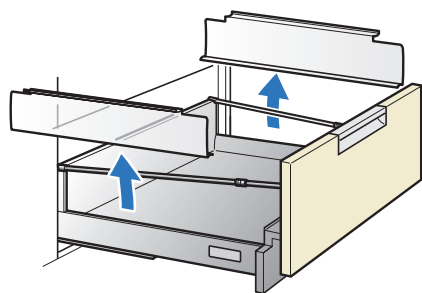
- 1 ギャラリーバーの先端にあるキャップをスライドさせる。



- 2 ギャラリーバーの先端部を内側に押し、固定部分から外す。



- 3 引き出しサイドパネルを取り外す。

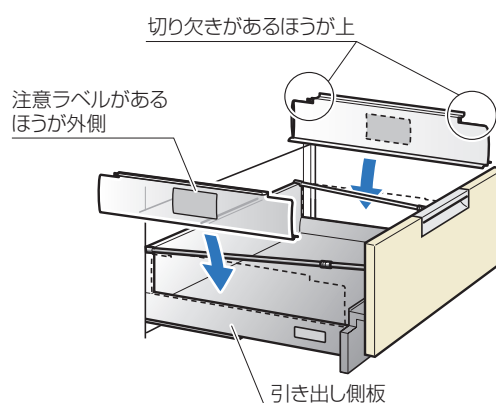


- 4 ギャラリーバーとキャップを元に戻し、先端部を固定する。

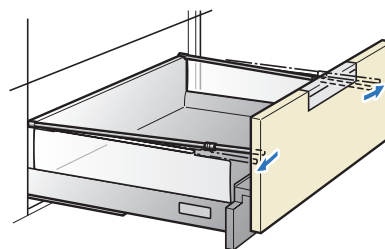
取り付け

- 1 ギャラリーバーを固定部分から外す。
(「取り外し」の手順1および2をご覧ください。)

- 2 引き出しの側板に引き出しサイドパネルを乗せる。



- 3 ギャラリーバーを引き出しサイドパネル上面の溝に沿って戻し、先端部を固定する。

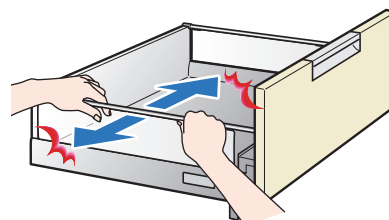


- 4 キャップを元の位置にスライドさせる。



引き出しサイドパネルを無理に押し込めない

指を挟んだり、破損したりしてけがをするおそれがあります。引き出しサイドパネルの取り付け・取り外しは、必ずギャラリーバーを外してから行ってください。



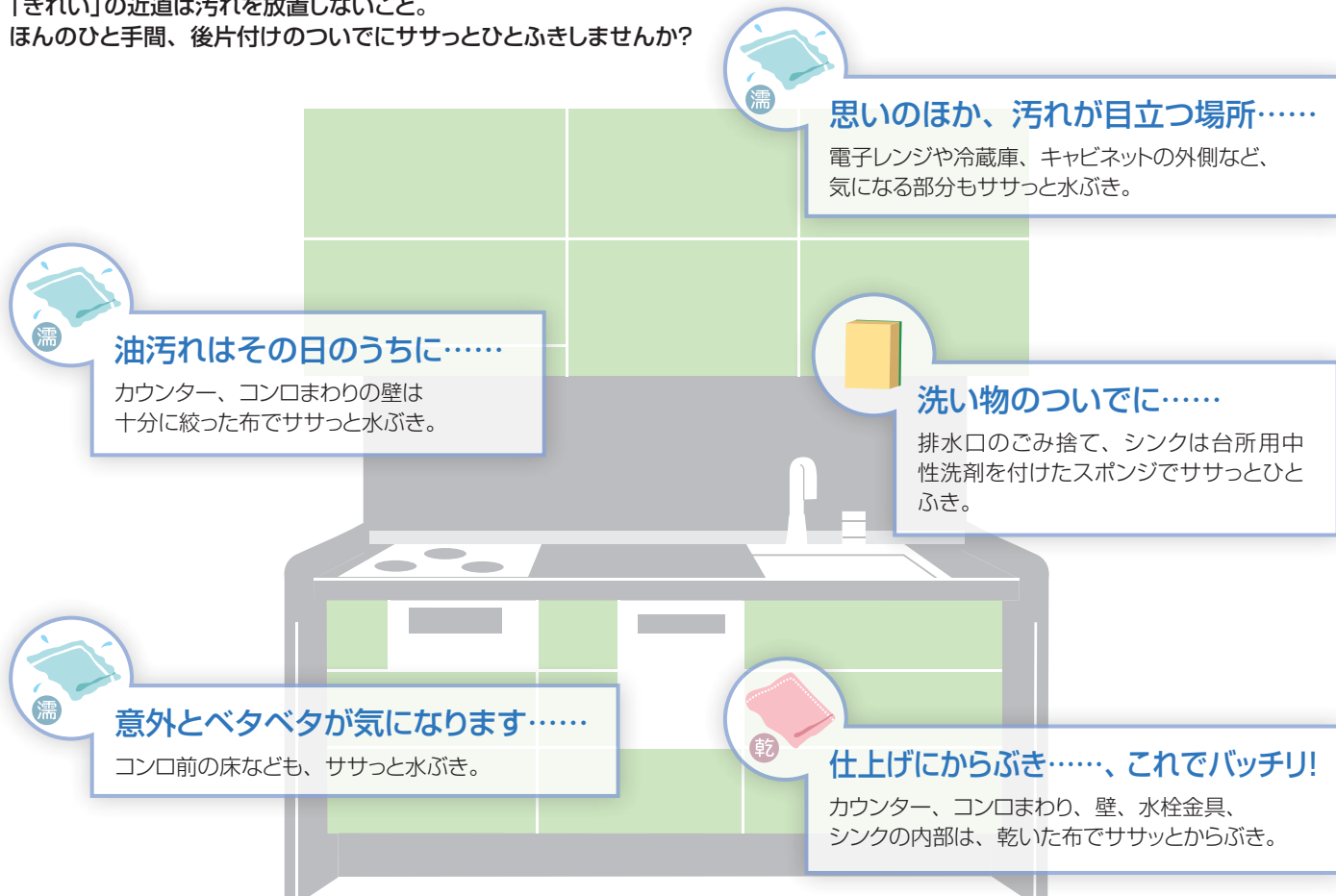
お手入れのコツ

きれいのコツは、「ササっとひとふき」

キッチンワークのたびにさまざまな汚れが発生します。そのままにしておいたらあとが大変。

「きれい」の近道は汚れを放置しないこと。

ほんのひと手間、後片付けのついでにササっとひとふきませんか？

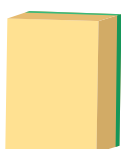
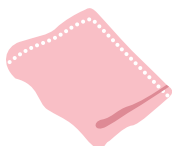


おそうじ道具と洗剤

日ごろのお手入れ

柔らかい布

スポンジ(柔らかい面)



台所用中性洗剤



汚れが目立ったときのお手入れ

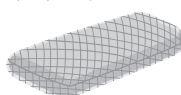
スポンジ(硬い面)



布を巻き付けた
割り箸



ネットスポンジ



キッチンペーパー
ゴム手袋
軍手
新聞紙



竹串



歯ブラシ



木べら



クリームクレンザー
エタノール
油汚れ用弱アルカリ性洗剤



おそうじの前に、「汚れ」を知る

キッチンにはさまざまな種類の汚れがあります。

どんな汚れも付いたばかりなら水ぶきか台所用中性洗剤でほとんど落ちますが、こびり付いたしつこい汚れは、汚れの種類や度合いによっておそうじの方法が異なります。

誤った方法でおそうじすると、塗料がはげたり傷が付いたりします。おそうじの前に、まず汚れの性質をチェックしましょう。

軽い油汚れ

料理をするときに飛び散った油や油煙の汚れ。

付いてすぐなら水ぶきで落とせます。

水あか・湯あか

水の中の汚れが付着した汚れ。

水道水に含まれる炭酸カルシウム・シリカがしだいに蓄積したもので、放置するとやっかいな汚れになります。



黒ずみ・カビ

シリコン材に付く黒ずみの汚れ。

カウンターと壁などの境目に使われるシリコンの黒ずみは、カビなどの微生物が原因です。カビの栄養分である汚れや水分をこまめにふき取って予防しましょう。



焦げ付き

熱によって酸化した汚れ。

コンロに吹きこぼれた煮汁や油などが、熱によって焦げ付いたものです。へらでこそぎ落としましょう。



食品汚れ

食べ物の汁やこぼれた調味料などの汚れ。

付いてすぐなら水ぶきで簡単に落とせますが、そのままにしておくと器具が変色したり変質したりします。

ヌメリ

細菌・カビなどの微生物が繁殖してかたまりになった汚れ。

こまめに汚れを落として、栄養源を絶ちましょう。



油のこびり付き

厚いゴム状に樹脂化した汚れ。

フードなどに付いた厚いゴム状の汚れは、付着した油が長時間空気に触れて酸化し樹脂化したものです。洗剤などを使う前に、へらでこそぎ落としましょう。



もらいさび

さびがステンレスに付着した汚れ。

ぬれた缶などに発生したさびが、ステンレスやプラスチックに付着したものです。ぬれた物の置き忘れに注意してください。



キッチンのにおい対策

十分に換気する。

窓を開けたり、フードを運転させたりして、においのもととなる粒子を室外に追い出します。

調理したらすぐにおそうじする。

汚れ同様、においの粒子も熱いうちならすぐに取り除くことができます。

食器洗いのついでに排水口の中を磨いたり、魚を焼いたら焼き網・受け皿をサッとお湯で洗い流したり、調理とおそうじをセットにする習慣をつければ、においが残らずお手入れもラクです。

生ごみにはエタノール。

生ごみには、消毒用エタノール(薬局で購入できます)を直接スプレーすると効果的です。

重曹を活用する。

重曹は脱臭剤としても優秀。紙袋が小さな器に入れて冷蔵庫に置いたり、排水口のまわりに振りかけたりしておくと、においを吸収してくれます。

シンクのお手入れ

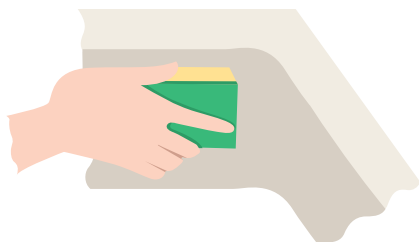
後片付けのついでに、布やスポンジでシンクもふいておきましょう。
そのままにしておくと汚れや水あかが固着し、おそうじに手間がかかります。

クリスタルシンク・ プレーンフレックスシンク

風合いを維持するためにも、こまめなお手入れが
美しさの秘訣です。



日ごろのお手入れ



1日1回、**スポンジの柔らかい面**で水洗いするか、**台所用中性洗剤**をスポンジに含ませて洗い、その後よく水洗いする。

頑固な汚れ



スポンジの硬い面(ナイロンたわし)に**台所用中性洗剤**を含ませて磨き、その後よく水洗いする。
※磨いた部分の光沢が、ほかと多少異なることがあります。

排水カバーのお手入れ

汚れてきた?変色してきた?と感じたら、シンクと同様
のお手入れで、きれいにすることができます。

※裏面のステンレス板は磨かないでください。傷がつきます。



使用上のご注意

◆ シンクに次の物を付着させたり、流したりしない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤
塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液
変色やさびなどの原因になります。

◆ 次の物を長時間、使ったり、放置したりしない

塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤
酸性洗剤・固形または粉末の洗浄剤(ヌメリ取り剤)・ボット洗浄剤・酸性の調味料(食酢)・飲料水(レモン果汁濃縮100%)
変色の原因になります。
使用上のご注意をよく読んでお使いいただき、使用後は必ず十分な水で洗い流してください。

ステンレスシンク

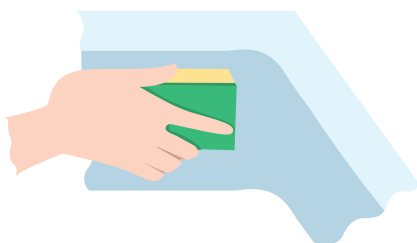
キュージアのステンレスシンクは、ラクピカコートで表面をコーティングしています。
従来のステンレスに比べ汚れや水あかが付きにくく、お手入れしやすくなっています。



日ごろのお手入れ

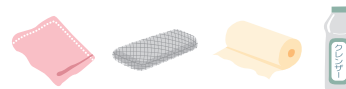


柔らかい面



1日1回、**スポンジの柔らかい面**で水洗いするか、**台所用中性洗剤**をスポンジに含ませて洗い、その後よく水洗いする。

頑固な汚れ



汚れや水あかが固着すると、水洗いでは落ちないときがあります。

おすすめの洗剤とスポンジ例



アルミネットスポンジまたは**キッチンペーパー**に**クリームクレンザー**の原液を付けてこすり洗う。



ワンポイント
アドバイス

◆ 重曹+お酢も OK !

洗剤の代わりに、ぬらしたスポンジに重曹を付けて磨き、お酢をたらしたぬるま湯でふいてもきれいになります。

研磨して汚れを落とすため、頻繁な使用は控えてください。
※磨いた部分の光沢が、ほかと多少異なることがあります。



使用上のご注意

- ◆ **金属たわし・研磨材入り洗淨具・粒子の粗いクレンザーは使わない**
表面に傷が付くことがあります。また、金属たわしの鉄分が付着すると、もらいさびの原因にもなります。
- ◆ **シンクに次の物を付着させたり、流したりしない**
強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤
塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液
変色やさびなどの原因になります。
- ◆ **次の物を長時間、使ったり、放置したりしない**
塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤
酸性洗剤・固形または粉末の洗淨剤(ヌメリ取り剤)・ボット洗淨剤・酸性の調味料(食酢)・飲料水(レモン果汁濃縮100%)
変色やコーティング膜のはがれの原因になります。
使用上のご注意をよく読んでお使いいただき、使用後は必ず十分な水で洗い流してください。

カウンターのお手入れ

調味料や食品がこぼれたときはもちろん、日ごろからふきそうじを心がけましょう。

クリスタルカウンター・人工大理石カウンター（つや消しタイプ）

日ごろのお手入れ



1日1回、**スポンジの柔らかい面**で水洗いするか、**台所用中性洗剤**をスポンジに含ませて洗い、その後よく水洗いする。

頑固な汚れ



スポンジの硬い面（ナイロンたわし）に**台所用中性洗剤**を含ませて磨き、その後よく水洗いする。
※磨いた部分の光沢が、ほかと多少異なることがあります。

人工大理石カウンター（鏡面タイプ）

日ごろのお手入れ



1日1回、**スポンジの柔らかい面**で水洗いするか、**台所用中性洗剤**をスポンジに含ませて洗い、その後よく水洗いする。

頑固な汚れ



柔らかい布にアルコール（エタノール）を付けてふき取る。
粗目のスポンジ（ナイロンたわしなど）は使わないでください。表面に傷が付きます。

カウンターやシンクにお茶をこぼしたら

うっかりこぼしたお茶をそのまま放置すると、茶シブが浸透してしまい、汚れが取れなくなります。

お茶をこぼしたらすぐにふき取りましょう。

また、ふきん・トレイ・ビニールシートなど、ぬれたまま放置するのもよくありません。

人工大理石でも、表面に水分を残したままにすると徐々に吸水してしまい、長時間放置すると表面がふくれたり変色することもあります。

より長く美しくお使いいただくために、使い終わったら「サッとひとふき」。ほんの少し気にかけてみてください。

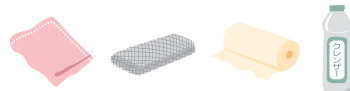
ステンレスカウンター

日ごろのお手入れ

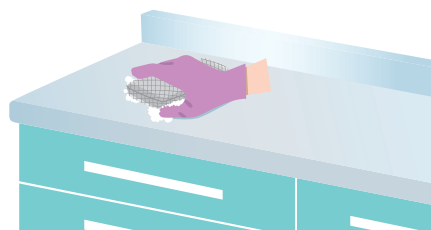


絞った布で水ぶきし、仕上げにからぶきする。

頑固な汚れ



汚れや水あかが固着すると、水洗いでは落ちないときがあります。



アルミネットスポンジまたはキッチンペーパーに
クリームクレンザーの原液を付けてこすり洗う。



ワンポイント
アドバイス

◆ 重曹+お酢も OK !

洗剤の代わりに、ぬらしたスポンジに重曹を付けて磨き、お酢をたらしたぬるま湯でふいてもきれいになります。

研磨して汚れを落とすため、頻繁な使用は控えてください。

※磨いた部分の光沢が、ほかと多少異なることがあります。



使用上のご注意

◆ 金属たわし・ナイロンたわし・粒子の粗いクレンザーは使わない

表面に傷が付くことがあります。また、金属たわしの鉄分が付着すると、もらいさびの原因にもなります。

◆ 磨くときは筋目に逆らわない

表面に筋状のヘアライン(磨き方向)があるときは、筋目に沿って平行に、均等な力でこすります。目に逆らったり、部分的に強くこすったりすると、汚れも落ちにくく輝きを失うことがあります。

◆ カウンターに次の物を付着させたり、流したりしない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、ベンジンなどの有機溶剤
塗料、マニキュア、除光液、インク、毛染剤、うがい薬、ヨードチンキ、漂白剤、ヘアトニックなどの原液
変色やさびなどの原因になります。

◆ 次の物を長時間、使ったり、放置したりしない

塩素系やアルカリ性の洗剤・漂白剤
酸性洗剤・固形または粉末の洗浄剤(ヌメリ取り剤)・ボット洗浄剤・酸性の調味料(食酢)・飲料水(レモン果汁濃縮100%)
変色の原因になります。
使用上のご注意をよく読んでお使いいただき、使用後は必ず十分な水で洗い流してください。

カウンターがさびている？

カウンターやシンクに付くほとんどのさびは、素材自体の腐食ではなく、缶詰・包丁など金属製品の放置によるもらいさびです。お湯をかけて温めておくと落としやすくなります。ただし、ステンレスカウンターは全くさびないわけではなく、塩素を苦手としています。漂白剤など塩素を含む洗剤を使ったら、しっかりと洗い流すと共に乾燥させ、空気に触れさせてあげましょう。

ステンレスは空気に触れていると、酸素と化学変化を起こして表面に薄い皮膜ができるため、通常はさびを発生させません。また、この皮膜は少しくらい傷が付いても自己修復する性質があります。しかし、長期間水の付着した状態ならびに塩素が残ってしまった場合は、修復が追いつかず、皮膜が浸食され、さびの原因となることがあります。



水栓金具のお手入れ

キッチンをいつでも美しく見せるコツは、水栓金具をピカピカにしておくこと。
視覚的効果の高い、イメージアップのポイントです。

日ごろのお手入れ

食器を洗うついでに、からぶきする。
水分を残すと水あかの原因になります。



頑固な汚れ

適量に薄めた**台所用中性洗剤**を含ませた布で汚れを
ふき取ったあと水洗いし、からぶきする。

水栓金具の表面に付着した水あかなどの汚れ落としには、水栓
金具に傷を付けずに汚れを効果的に除去できる「きらりあ蛇口
まわりのクリーナー」のご使用をおすすめします。

きらりあ蛇口まわりのクリーナー

品番：ENL600

希望小売価格：¥1,155（税込）

容量：200ml

液性：弱アルカリ性

お求めの際は、水まわりのコンビニ「水
彩ショップ」またはTOTOパーツセンター
にお問い合わせください（裏表紙参照）。

※仕様・品番は変更する場合があります。



◆ 次の物は使わない

- 変質・変色・傷の原因になります。
- ・きらりあ蛇口まわりのクリーナー以外のアルカリ性洗剤、塩素系漂白剤、酸性洗剤
- ・シンナー・ベンジンなどの溶剤
- ・クレンザー・磨き粉など粗い粒子を含んだ洗剤
- ・ナイロンたわし、たわし、ブラシなど

きらりあ蛇口まわりのクリーナーの使いかた

- ① キャップを付けたまま、**きらりあ蛇口まわりのクリーナー**をよく振り、付属のお手入れクロスに適量付けて、
力をいれずに磨く。
- ② 洗剤が残らないようによく水洗いし、からぶきする。



水の出が悪いときは

水栓金具の先端に付いている水はね防止キャップの中には、水道水の中に含まれる不純物を取り除くための網が入っています。
この網にごみが詰まると、水の出が悪くなります。

- ① キャップを左に回して外す。
水栓金具の種類によっては、外しかたが異なることがあります。
詳しくは水栓金具の取扱説明書をご覧ください。
- ② キャップの中に入っている網を**歯ブラシ**でこすり、ごみを取り除く。



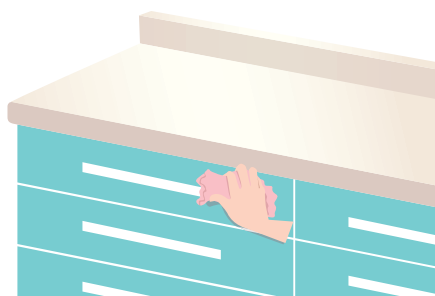
パネル・キャビネットのお手入れ

パネルやキャビネットの汚れの主な原因は、ほこりと油です。
油飛びや油煙をこまめにふき取れば、ほこりも付きにくくなります。

キッチンパネル・キャビネット・扉・エンドパネル

日ごろのお手入れ

硬く絞った布で水ぶきし、仕上げにからぶきする。



汚れが目立ってきたら

適量に薄めた**台所用中性洗剤**を含ませた**布**または**スポンジの柔らかい面**で汚れをふき取ったあと、水ぶきし、からぶきする。



使用上のご注意

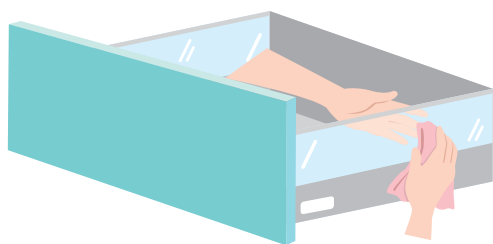
◆ 次の物は使わない

塗膜のはがれ・変質・変色・傷の原因になります。
・酸性洗剤、塩素系漂白剤、弱アルカリ性洗剤
・シンナー・ベンジンなどの溶剤
・クレンザー・磨き粉など粗い粒子を含んだ洗剤
・ナイロンたわし、たわし、ブラシ、ナイフなど

引き出しサイドパネル

日ごろのお手入れ

硬く絞った布で水ぶきし、仕上げにからぶきする。



汚れが目立ってきたら

適量に薄めた**台所用中性洗剤**を含ませた**布**または**スポンジの柔らかい面**で汚れをふき取ったあと、水ぶきし、からぶきする。

引き出しサイドパネルを取り外すと、お手入れしやすくなります。
(23ページをご覧ください。)



使用上のご注意

◆ 引き出しサイドパネルに付着した油を放置しない

サラダ油・ごま油などの付着を放置すると、ひび割れ・破損の原因になります。洗剤で洗い落としてください。

◆ 洗剤はしっかりとふき取る

洗剤が残ると、ひび割れ・破損の原因になります。

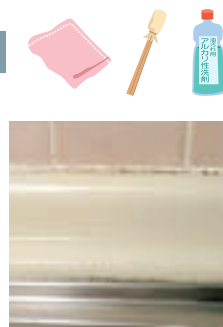
コーキングの黒ずみ

シンクとカウンター、カウンターと壁の継ぎ目には、水の浸入を防ぐためにシリコンコーキングが施されています。この部分の黒ずみはカビが原因です。

① **布を巻き付けた割り箸に、弱アルカリ性洗剤**を含ませて、黒ずんだ部分に塗り付ける。

歯ブラシやたわしは使わないでください。コーキングを傷め、水漏れの原因となります。

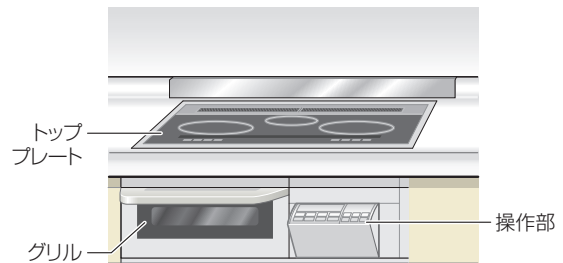
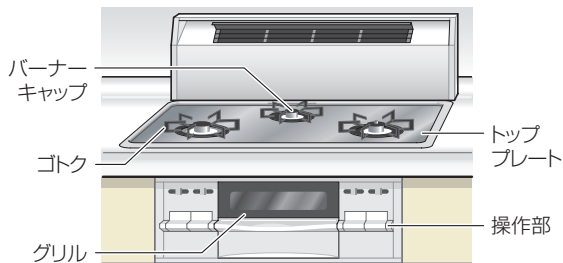
② しばらく置いたあと、よく水ぶきし、からぶきする。



コンロのお手入れ

吹きこぼれなどをそのままにしておくと、焦げ付いて、汚れが落ちにくくなります。

製品により仕様が異なりますので、おそうじの前に必ずコンロの取扱説明書をご覧ください。



日ごろのお手入れ



トッププレート

硬く絞った布で水ぶきし、さび防止にからぶきで仕上げる。



魚焼きグリル

1 お湯をかけながら、台所用中性洗剤を付けたスポンジの柔らかい面で洗う。



2 洗剤を流し、しっかりと水気をふき取る。



◆ 調理後、焼き網と受け皿を水につけておく
洗うときに汚れが落ちやすくなります。

頑固な汚れ



ゴトク・汁受け皿・バーナーキャップ

1 止水キャップで栓をして、35～40℃のお湯をためる。



◆ シンクにポリ袋を敷いてからお湯をためる

油污れが不必要に広がらず、お手入れ後の後片付けが簡単です。

2 お湯に台所用中性洗剤を溶かし、ゴトク・汁受け皿を5～10分ほどつけておく。

3 汚れがゆるんだら、スポンジの柔らかい面または歯ブラシにクリームクレンザーを付けて、力を入れずに磨く。

汚れがひどいときは、木べらで汚れをこそぎ落とし、油污れ用弱アルカリ性洗剤を使うか、2～3回繰り返して磨いてください。

4 お湯で洗剤を流し、しっかりと水気をふき取る。

バーナーキャップの穴は竹串を差し込んでそうじする。

汚れを放っておくと目詰まりを起こして、熱効率が低下したり、不完全燃焼を起こしたりするため危険です。



使用上のご注意

◆ 焼き網や受け皿をクリームクレンザーや硬いスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機で洗ったりしない
・フッ素コーティングのはがれの原因になります。
・焼き網や受け皿は交換できます。(52ページをご覧ください。)



取り外せない部分のお手入れ

頑固な汚れ



柔らかい面

- 1 水で薄めた**台所用中性洗剤**に**キッチンペーパー**を浸して、取り外せない部分の表面に貼り付ける。
- 2 **10分**ほど置いて、油汚れが浮き出たら、ふき取る。
- 3 **スポンジの柔らかい面**に**クリームクレンザー**を付けて、力を入れずに磨く。
汚れがひどいときは、油汚れ用弱アルカリ性洗剤を使うか、2～3回繰り返して磨いてください。
- 4 お湯でぬらして**絞った布**で洗剤をふき取り、仕上げにからぶきする。
周囲の扉なども水分が残らないようにしっかりと水気をふき取ってください。



トッププレートのお手入れ(結晶化ガラスの場合)

結晶化ガラスは耐熱性が高いガラスです。
汚れがひどい場合には、下記の手順でお手入れしてください。

- ① **丸めたアルミホイル**に**クリームクレンザー**を適量塗り、汚れをこすり取る。
- ② **絞った布**または**スポンジの柔らかい面**で水ぶきし、仕上げにからぶきする。



柔らかい面

ガスコンロ



IH クッキングヒーター



フードのお手入れ

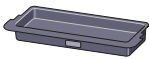
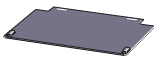
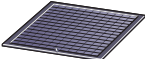
汚れがひどくなる前に、おそうじをしましょう。

製品により取り外せる部分が異なりますので、おそうじの前に必ずフードの取扱説明書をご覧ください。

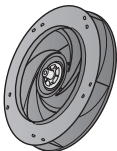


確認するポイントとおそうじ回数の目安

おそうじ回数は目安です。使用状況によってお手入れの頻度は異なります。

	 オイルパック	 整流板	 ファン	 フード	 フィルター
確認ポイント	あふれそうになっていないか	ベタベタしてほこりが付いていないか	吸い込みが弱くなっていないか	ベタベタしていないか	目詰まりをおこしていないか
しまえるクリーンフード 	月 1 回	月 1 回	※1	月 1 回	
スーパークリーンフード  スーパークリーン サイドフード  スーパークリーン センターフード  エアカーテンフード 	月 1 回	月 1 回	※2	月 1 回	
ハイデザインフード 		月 1 回	※2	月 1 回	月 1 回
シロッコファンフード 		月 1 回	※2	月 1 回	月 1 回
換気扇付きフード 			※2	月 1 回	月 1 回

※ 1 しまえるクリーンフードのファンは、新羽根（インデューサーターボファン）を採用しています。目詰まりが発生しないので、お手入れの必要はありません。



インデューサーターボファン

※ 2 お手入れするタイミングは、ファンの汚れ具合によって判断してください。詳しくは、35 ページの「ファンの汚れ具合の確認」をご覧ください。

ファンの汚れ具合の確認

1年に1回はファンの汚れ具合を確認し、ほこりがたまってきたら、お手入れすることをおすすめします。



問題ありません



まだ大丈夫です



お手入れしてください

※換気扇付きフードのファンも上記同様に汚れ具合によって判断し、お手入れしてください。

ほこりが羽根のすき間にたまっている状態

お手入れ方法

オイルパック・ファン・フィルター

台所用中性洗剤を溶かしたぬるま湯につけてスポンジの柔らかい面で洗ったあと、洗剤が残らないように水洗いし、からぶきする。



ワンポイント
アドバイス

- ◆ 油汚れがひどいときは、10～15分ほどぬるま湯につけておく
台所用中性洗剤を溶かしたぬるま湯につけておくと、汚れが柔らかくなって落としやすくなります。



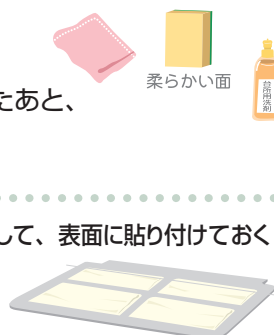
整流板・フード内部

水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布またはスポンジの柔らかい面で汚れをふき取ったあと、水ぶきし、からぶきする。



ワンポイント
アドバイス

- ◆ 大きいものや取り外せない部分は、水で薄めた台所用中性洗剤にキッチンペーパーを浸して、表面に貼り付けておく
油が浮いて汚れが落としやすくなります。
- ◆ 油汚れを放置しない
油汚れは長期間、放置すると厚いゴム状に樹脂化してしまい、洗剤だけで簡単に落とすことができなくなります。
こまめなお手入れをおすすめします。



お手入れの際、お手入れスイッチ・お手入れモードのあるフードは、必ず設定をする

お手入れ中に機器が作動して、思わぬ事故につながるおそれがあります。
(お手入れモード設定中は危険防止のため、ほかのスイッチを押しても作動しくくなります。)



使用上のご注意

- ◆ 次の物は使わない
塗膜のはがれ・変色の原因になります。
・中性洗剤以外の洗剤
・シンナー・ベンジンなどの溶剤
・クレンザー・磨き粉など粗い粒子を含んだ洗剤
・灯油
- ◆ 直接スプレーしない
モーターなどに洗剤が入り故障の原因となります。

食器洗い乾燥機のお手入れ

食器洗い乾燥機の性能を保つためにも、日ごろからお手入れを心がけましょう。

製品により仕様が異なりますので、おそうじの前に必ず食器洗い乾燥機の取扱説明書をご覧ください。

日ごろのお手入れ

ごみ受けフィルターにたまったごみを捨て、水洗いする。



汚れとにおいが 気になってきたら



- 1 庫内を空にして、食器洗い乾燥機用洗剤を入れ標準運転する。
- 2 洗浄後、かごとノズルを外して水洗いする。
- 3 外側は、**台所用中性洗剤**を薄めた水につけて**硬く絞った布**で水ぶきし、仕上げにからぶきする。



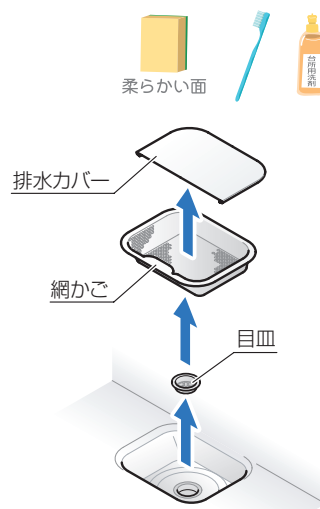
排水口のお手入れ

ごみをそのままにしておくと、いやなにおいやヌメリの原因になります。こまめにごみを捨て、お手入れしましょう。

排水口・網かご

日ごろのお手入れ

- 1 排水カバー・網かご・目皿を取り外す。
網かごにたまったごみを捨ててください。
- 2 台所用中性洗剤を付けたスポンジの**柔らかい面**で、排水口のまわりを洗う。
- 3 歯ブラシで排水口の内側、網かごの網目をこすり洗う。
- 4 仕上げにぬるま湯をかけて洗い流す。



使用上のご注意

- ◆ 網かごは激しくたたくなど、手荒く扱わない
破損や変形の原因になります。



排水管

汚れとにおいが気になってきたら

市販の**排水管専用の洗剤**を使ってお手入れする。
容器に表示されている使用方法をよく読んで、お手入れしてください。



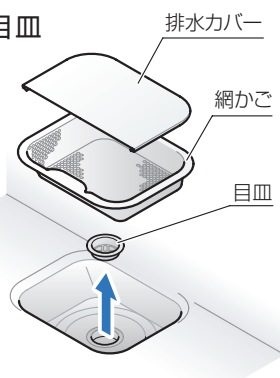
- ◆ 洗剤使用後は水できれいに洗い流す
排水管専用の洗剤はアルカリ性のものが多く、洗剤が残ると、シンクや排水金具のさびの原因になります。



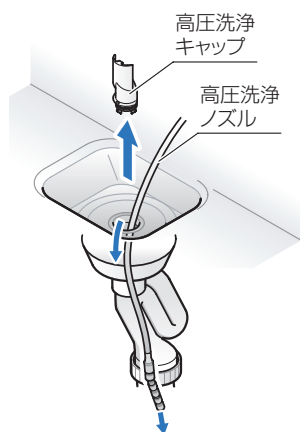
高圧洗浄を依頼するときは

高圧洗浄とは、マンションなどで行う排管洗浄業者による排水管の集中洗浄のことです。
依頼するときは、排管洗浄業者に下記の手順をお知らせください。

- 1 排水カバー・網かご・目皿を取り外す。

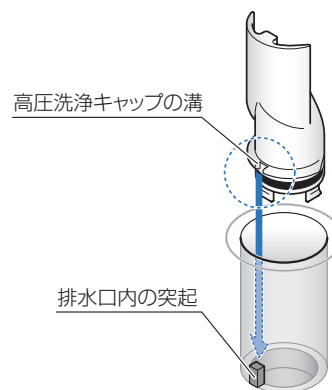


- 2 高圧洗浄キャップのつめに指を引っかけて上に引き抜いて取り外す。



- 3 高圧洗浄ノズルを挿入し洗浄する。

- 4 排水口内の突起と高圧洗浄キャップの溝を合わせながら、高圧洗浄キャップを押し込む。
突起とキャップの溝が合っていないと、キャップが完全に押しこめず目皿が正しい位置に取り付けられません。



注意

- ! 高圧洗浄を行う場合は食器洗い乾燥機の排水管を外す
排水管の水が庫内へ逆流し、水漏れをすることがあります。
● 排水管の取り外しは、必ず排管洗浄業者に依頼してください。



- ◆ 洗浄時以外は高圧洗浄キャップを外さない
高圧洗浄キャップを外したままにしたり、確実にセットしていなかったりすると、害虫や悪臭が発生するおそれがあります。

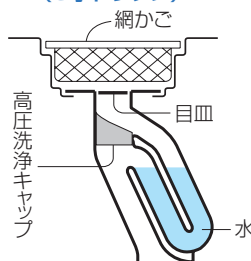
排水管のトラップって？

トラップとは、排水管の一部に水をため(封水)、下水の悪臭や虫の侵入を防ぐ役割をするものです。
キッチン用にはS字トラップとおわんトラップ(ベルトトラップ)があり、キュージアではS字トラップを採用しています。

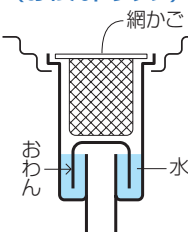
S字トラップの特徴

- ・「おわん」がないため、お手入れがしやすい
- ・コンパクトなため、シンク下の収納が有効に使える

キュージアの排水口 (S字トラップ)



従来の排水口 (おわんトラップ)



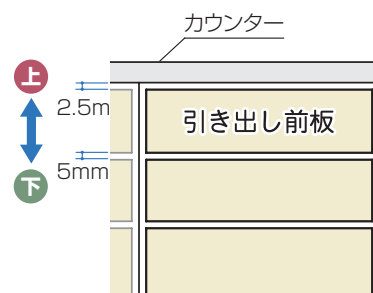
扉と扉のすき間が気になるとき

キュージアをいつまでも美しくお使いいただくために、扉の微調整を行うことができます。
扉のすき間が気になるときは、下記の手順をお試しください。

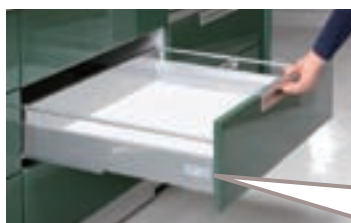
引き出し前板

上下のすき間調整

引き出し前板の上下のすき間は、ダイヤル操作で調整することができます。
すき間が気になるときに調整してください。



- 1** 引き出し側面のグレーのキャップを外す。
安心ロック付きの引き出しの場合は、キャップの外しかたが異なります。下記の「キャップの外しかた(安心ロック付きの引き出しの場合)」をご覧ください。

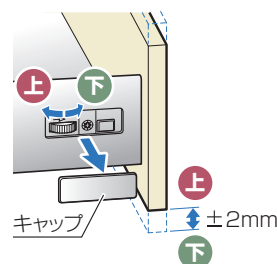


- 2** 両端のダイヤルで、前板の上下を調整する。
上下 $\pm 2\text{mm}$ で調整できます。ダイヤルを手前に回すと前板が下がります。
奥に回すと上がります。



使用上のご注意

- ダイヤルの手前にある青いボタンは、押さない
扉の交換など、メンテナンスのときに使用するボタンです。



キャップの外しかた(安心ロック付きの引き出しの場合)

安心ロック付きの引き出しの場合は、下記の手順で引き出し側面のキャップを取り外します。

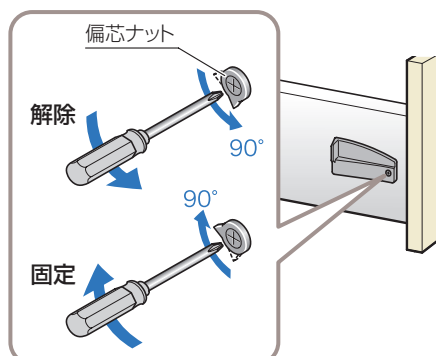
取り外しかた

キャップの先端にある偏芯ナットをドライバーで[解除]の刻印の方向に90度回転させ、キャップを取り外す。

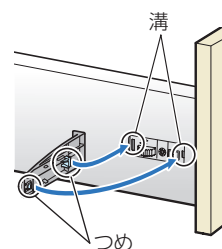
取り付けかた

- ① つめ2カ所を溝に差し込み、ドライバーで偏芯ナットを[固定]の刻印の方向に90度回転させて、取り付ける。
- ② 取り付けたあとは、必ず2～3回開閉して、キャップがぶつからないことを確認する。

偏芯ナットの固定と解除



キャップのはめ込み



※上図は引き出しの左側を例にしています。右側の場合は回転させる方向が逆になりますので、ご注意ください。

引き出し前板(つづき)

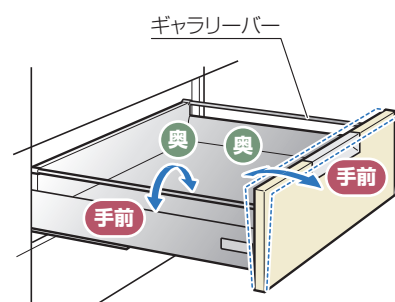
前後の角度調整

引き出し前板の角度のズレは、ギャラリバーを回して調整することができます。

※ギャラリバーが付いていない引き出しの前板は調整できません。

ギャラリバーを回して調整する。

ギャラリバーの時計回しで、前板が奥に傾きます。反時計回しで手前に傾きます。



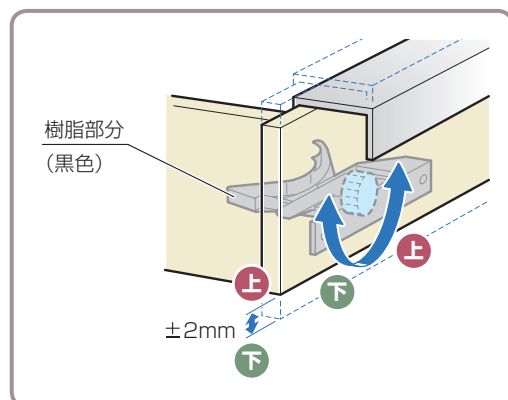
内引き出し

上下のすき間調整

内引き出しのすき間は、簡単なダイヤル操作で調整することができます。

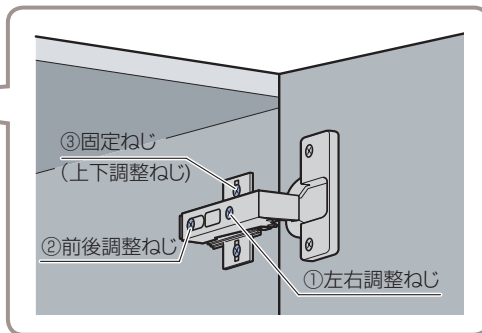
内引き出し底板に付いている樹脂部分(黒色)のダイヤルを回して調整する。

上下±2mmで調整できます。



※左図は内引き出しの左側を例にしています。右側の場合はダイヤルを回す方向が逆になりますので、ご注意ください。

開き扉

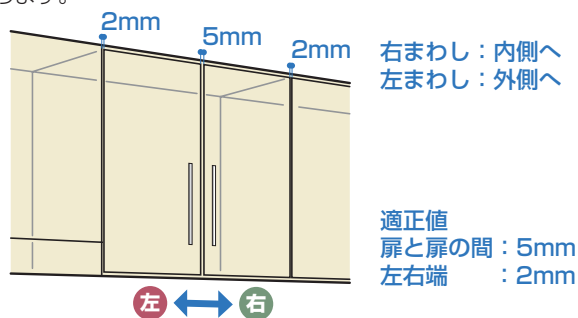


※開き扉の開閉限界角度は約 105°、コーナーキャビネットの扉は約 165°です。

左右のすき間調整

①の左右調整ねじを回す。

左右のすき間が適正値になるように、調整してください。
ねじを締めすぎないようにしてください。丁番の破損の原因となります。



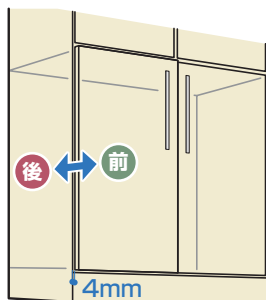
前後のすき間調整

②の前後調整ねじを回す。

前後のすき間が適正値になるように、調整してください。
ねじを締めすぎないようにしてください。丁番の破損の原因となります。

右まわし：前へ
左まわし：後へ

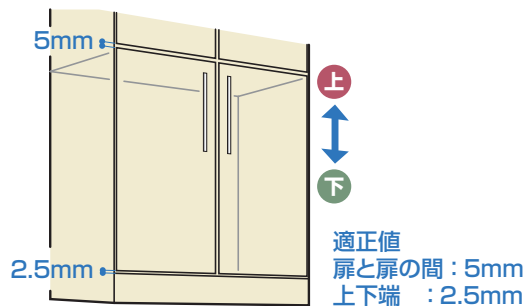
適正値
扉とキャビネットの間
：4mm



上下のすき間調整

1 ③の固定ねじ(上下調整ねじ)をゆるめる。
扉が上下に動かせるようになります。

2 両手で支えながら、扉を動かす。
上下のすき間が適性値になるように、調整してください。



3 扉を支えながら、③の固定ねじを締める。



扉の取っ手や丁番に傾きやがたつきがある場合は、ゆるんでいるねじを締める

部材の破損や脱落により、けがをするおそれがあります。

すき間を調整したあとは(安心ロック付きの開き扉の場合)

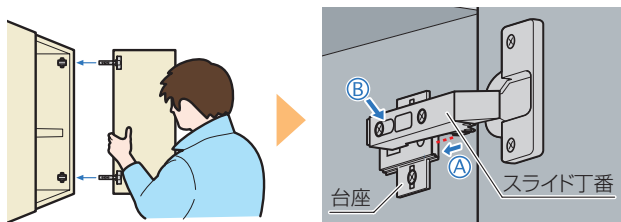
安心ロック付きの開き扉の場合は、すき間を調整したあとに、必ず43ページの「調整後の確認(安心ロック付きの開き扉の場合)」を行ってください。

スライド丁番が外れたとき

扉の調整などで、不意に丁番が外れたときの対処方法です。

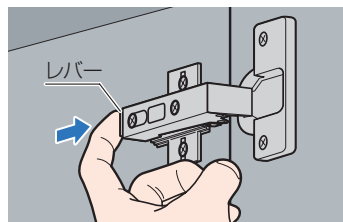
取り付けかた

台座にスライド丁番を矢印①の向きに引っ掛け、スライド丁番の先端部を矢印②の向きに押す。

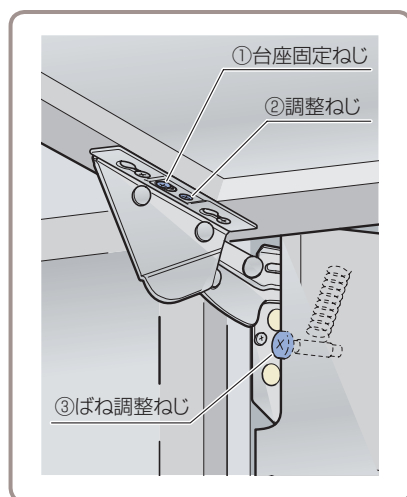


取り外しかた

スライド丁番のレバーを押しながら、扉を手前に引く。



スタイリッシュウォール



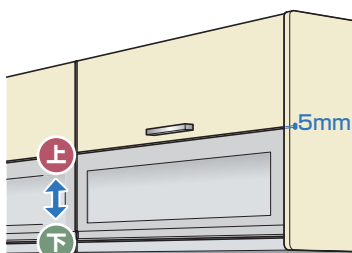
台座固定ねじ・調整ねじ以外のねじには触らない
①の台座固定ねじ・②③の調整ねじ以外のねじには触らないでください。
部材の破損や脱落により、けがをするおそれがあります。

⚠ 注意

上下のすき間調整

- ①の台座固定ねじをゆるめる。
- ②の調整ねじを回す。
上下のすき間が適正値になるように、調整してください。

適正値
扉と扉の間：5mm

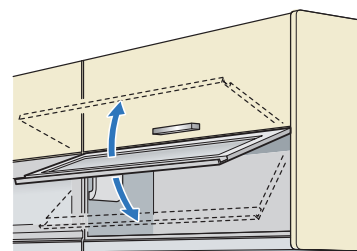


- ①の台座固定ねじを締める。

扉が開く角度の調整

お好みの位置で扉が止まらないときは、ばねの強さを調整することができます。

- ③のばね調整ねじを回して、お好みの位置に調整する。
ばねがゆるく、扉が下がりすぎるときは、右に回します。
ばねが強く、扉が上がりすぎるときは、左に回します。



安心ロックのはたらきと調整

安心ロック付きキャビネットをお使いの場合

安心ロックは、地震が発生したときに、扉や引き出しが開いたり飛び出したりしないように自動的にロックする装置です。

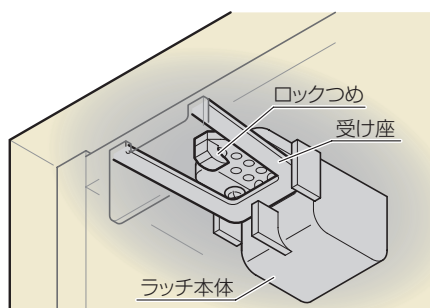


安心ロックのはたらき

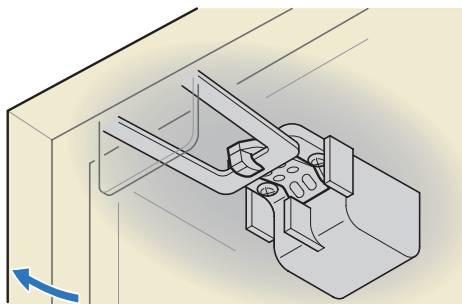
開き扉

地震の揺れを感知すると、キャビネット天板にあるラッチ本体のロックつめが下がり、扉裏面の受け座にロックつめが引っかかり、扉が開こうとするのを防ぎます。

通常



地震が発生したとき



3~4cm

収納物が動いて扉が開いても、ロックつめが固定され、3~4cmで止まります。

ロックの解除

地震などの揺れが止まると、自動的にロックは解除されます。

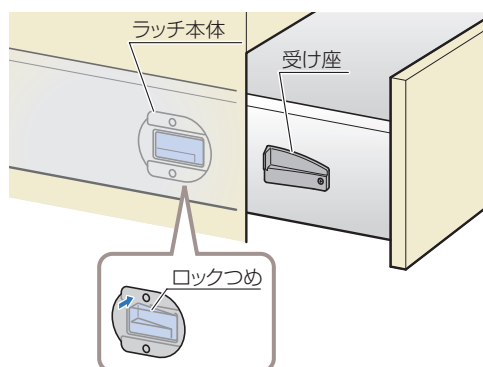


地震のあと、扉を開けるときは注意する

収納物が落下・破損して、けがをするおそれがあります。

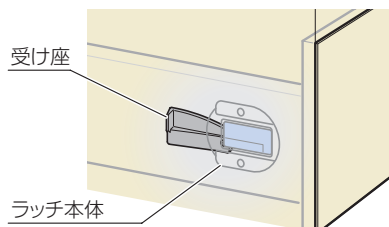
引き出し

地震の揺れを感知すると、キャビネット側面にあるラッチ本体のロックつめが開き、引き出し側面の受け座にロックつめが引っかかり、引き出しが飛び出すのを防ぎます。

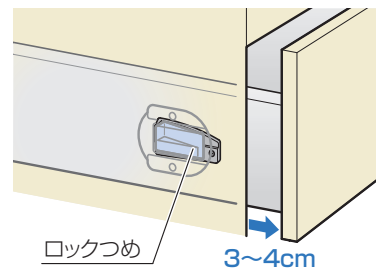


揺れを感知すると、ロックつめが開きます。

通常



地震が発生したとき



3~4cm

ロックつめが固定され、引き出しが3~4cm開いて止まります。

ロックの解除

地震などの揺れが止まると、自動的にロックは解除されます。

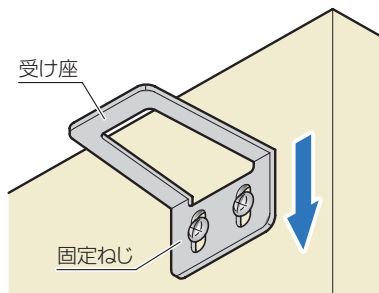
安心ロックがはたらかない(安心ロック付きの開き扉の場合)

地震が起きても震度4以下で弱いときは、安心ロック付きの開き扉がロックしないことがあります。
また、揺れ方・地質・建物の構造などにも左右されますが、故障ではありません。

受け座の調整(安心ロック付きの開き扉の場合)

安心ロックの受け座の位置が高すぎるために、扉を開くたびに安心ロックがかかってしまうことがあります。
受け座の位置を下げて固定し直してください。

- 1 固定ねじをゆるめる。
2本ともゆるめてください。
- 2 受け座を2mmほど下げる。
- 3 固定ねじを締める。
- 4 開き扉が違和感なく閉まることを確認する。
下記の「調整後の確認(安心ロック付きの開き扉の場合)」をご覧ください。



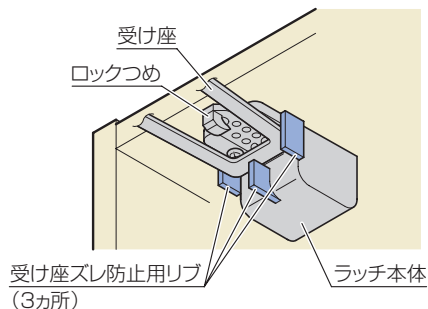
調整後の確認(安心ロック付きの開き扉の場合)

開き扉のすき間調整(40ページ)または受け座の調整(上記)をしたあとは、扉が違和感なく閉まるかどうかを確認してください。

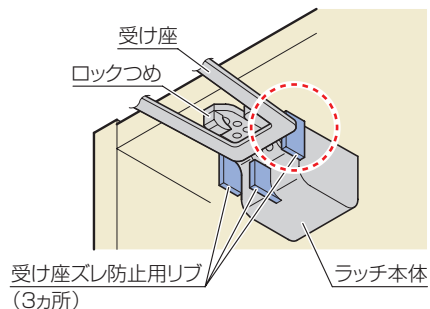
開き扉を2～3回開閉し、違和感なく閉まることを確認する。

開き扉が閉まらない場合は、受け座がラッチ本体の受け座ズレ防止用リブに接触しているためです。
再度、開き扉・受け座の位置を調整してください。

○ 受け座が正しく入っている



✗ 受け座が正しく入っていない



照明を交換するとき

照明の種類を確認し、手順に従って交換してください。



照明交換の際は必ず電源を切ってから行う



ぬれた手でやらない
感電の原因となります。



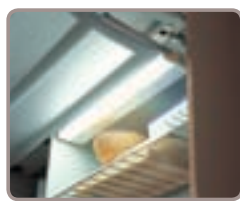
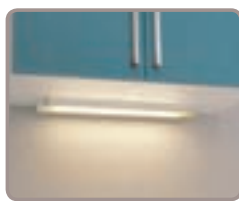
照明の交換は、ランプが熱くないことを確認したうえで行う
やけどのおそれがあります。

蛍光灯

1 電源を切る。

2 カバーを取り外す。

照明の種類によって、取り外し方が異なります。



スリムライト・シェイプアップウォール・スタイリッシュ電動昇降用照明の場合は、カバー前面の凹凸部を持って引き下げ、カバーを開けます。



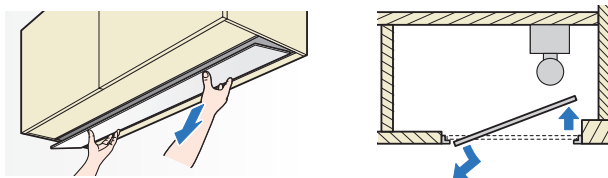
※カバーを落下させないようにご注意ください。



電動昇降ウォール照明の場合は、カバーの右隅に付いているねじが「カチッカチツ」と空回りするまで回し、カバーを下に引きはがします。

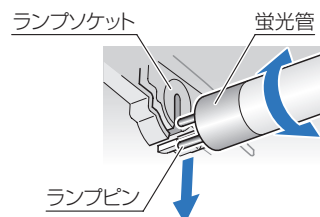


照明付きウォールキャビネットの場合は、カバーを両手で押し上げ、枠から取り外します。



3 蛍光管を外す。

蛍光管を90度回転させ、ランプソケットの溝からランプピンを取り外します。
照明付きウォールキャビネットのときは、グローランプも一緒に交換してください。



4 新しい蛍光管を取り付ける。

蛍光管のランプピンをソケットの奥まで差し込み、90度回転させて取り付けます。
正しく取り付けしていないと点灯しない可能性があります。

ハロゲンランプ

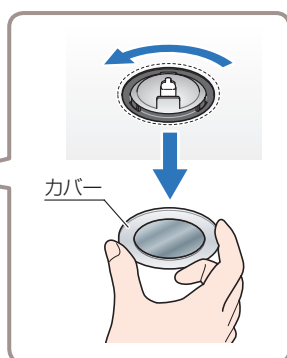
1 電源を切る。



消灯後30分以内は、カバーおよびハロゲンランプに触れない
高温のため、やけどをするおそれがあります。

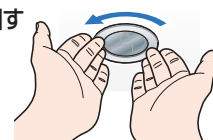
⚠ 注意

2 左(反時計回り)に回し、カバーを外す。

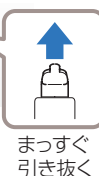


ワンポイント
アドバイス

◆ 両手の指の腹を使って回す
カバーが簡単に外れます。



3 手袋を着用し、ハロゲンランプを取り外し、新しいハロゲンランプと交換する。



ハロゲンランプは素手で触らない
手の脂が付くとランプのガラス表面に影響を及ぼし、ランプの破損・短寿命の原因になります。
万一、素手で触ってしまった場合は、手袋を着用したうえで、ハロゲンランプの表面を柔らかい布で丁寧にふいてください。

LEDライト

LEDライトを交換するときは、TOTOメンテナンス(株)修理受付センターにご連絡ください。
特殊なライトのため、電気店や家電量販店では取り扱っていません。



照明の種類とお求め先

商品	照明の種類	型番	お求め先
スリムライト シェイプアップウォール用照明 スタイリッシュ電動昇降式ミドルウォール用照明	蛍光管	FHF24SEN	電気店、家電量販店または TOTO パーツセンター (TOTO 手配品番:KHZWN86002J001)
電動昇降式ミドルウォール用照明	蛍光管	FL20SS/18	電気店または家電量販店
照明付きミドルウォールキャビネット	蛍光管+グローランプ	蛍光管:FL20SS/18 グローランプ:FG-1E	電気店または家電量販店
スタイリッシュウォール用照明 A型コーナー用ウォール用照明	ハロゲンランプ	J12V10W-AXS メーカー:三菱オスラム社	電気店、家電量販店または TOTO パーツセンター (TOTO 手配品番:KHZWN86088)

※一部の店舗では対象の型番を取り扱っていない場合があります。その際はTOTO パーツセンターにてお求めください。

水漏れ点検のすすめ

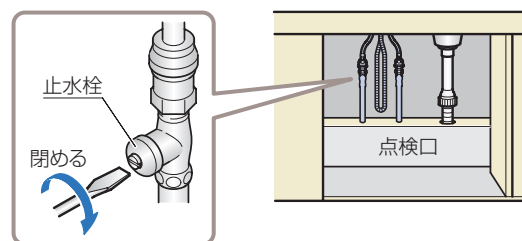
より安全に、より長くお使いいただくため、配管まわりに水漏れがないか、月に一度は点検してください。

水漏れを点検する

- 1 シンク下の引き出しを取り外す。
取り外しかたは、20ページの「引き出しを外すとき」をご覧ください。
- 2 配管まわりに水漏れがないか確認する。
水栓金具・排水金具・キャビネットの内部・点検口の内部など十分に確かめます。
片オープンシンクキャビネットの場合は、点検口の開け方が特殊です。下記の「点検口の開け方(片オープンシンクキャビネットの場合)」をご覧ください。
問題がなければ、引き出しを取り付けてください。取り付け方は、20ページの「引き出しを外すとき」をご覧ください。

水漏れしている場合は

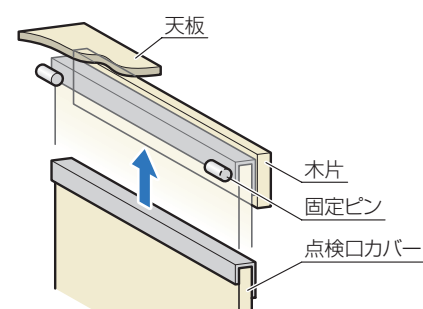
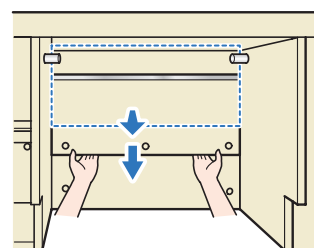
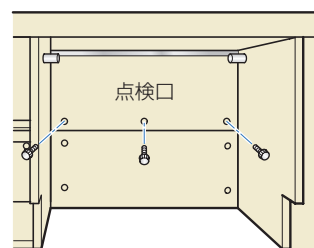
- 1 止水栓または元栓を閉める。
止水栓は、マイナスドライバーで「閉める」方向に回して、止めてください。
- 2 取扱店またはTOTOメンテナンス(株)修理受付センターに修理を依頼する。



TOTOメンテナンス(株)修理受付センター
TEL: **0120-1010-05**

点検口の開けかた(片オープンシンクキャビネットの場合)

- ① 化粧ねじを回して、取り外す。
3本とも取り外してください。
- ② 点検口カバーを手前に引き下ろして、取り外す。
点検口の内部が水漏れしていないか十分に確かめます。
- ③ 問題がなければ、点検口カバーと化粧ねじを取り付ける。
点検口カバーは、固定ピンと木片の間を通して、天板に当たるまで差し込んでください。



キッチンQ&A

キュージアをお使いのお客様から実際に寄せられたご質問にお答えします。
「原因は?」「どうしたらいい?」などの疑問を解消するときにご活用ください。

ガスコンロ

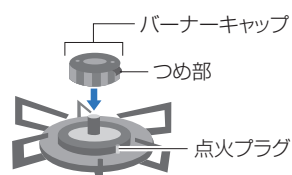
Q 点火しにくくなりました。(点火できなくなりました。)

A 電池交換サインや電池確認ランプが点滅・点灯していませんか?

電池が消耗している可能性があります。電池(単一電池2個)を交換してください。

A バーナーキャップが浮いていたり、斜めになっていたりしませんか?

バーナーキャップのつまめ部が、点火プラグの真上にくるようにセットし直してください。



A バーナーキャップ・点検プラグ・センサーが汚れていたり、ぬれていたりしませんか?

お手入れをして乾かしてください。

※ 電池交換やお手入れについて、詳しくはガスコンロの取扱説明書をご覧ください。
問題が解決しないときは、TOTOメンテナンス(株)修理受付センターまでご連絡ください。

Q グリルの焼き網に魚がくっついてうまく取れません。

A 点火する前に、サラダ油や酢を焼き網に塗っておいてください。

魚が焼き網にくっ付きにくくなります。魚の風味を損なうこともありません。

A 魚を焼き網に乗せる前に、2分ほど予熱してください。

魚が焼き網や受け皿にくっ付きにくくなります。せっかくの素材を損なわないようにしましょう。

ただし、予熱をしないほうがよい場合があります。

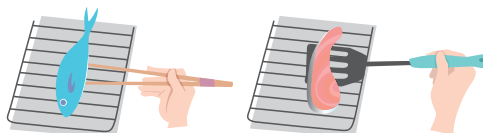
・タレ焼きや照り焼き(表面が焦げやすいため)

・切り身ボタンなどオートグリル機能を使うとき(仕上がりに影響するため)

A 魚と焼き網の間に、横から箸を入れ、一旦はがしてから取り出してください。

尾や頭部を持って取ろうとすると崩れやすくなります。

特にカマス・太刀魚・切り身の魚は崩れやすいですが、フライ返しを使うときれいに取り出せます。

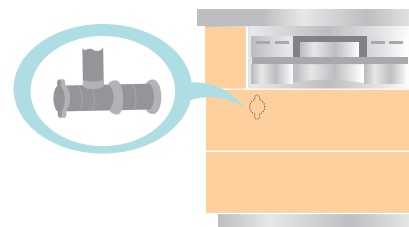


※ 使用後は、しっかり汚れを落としてください。そのままにしておくと焼き網・受け皿に汚れが固着し、焦げ付きや塗膜はがれの原因になります。
お手入れについては、本書の32ページおよびガスコンロの取扱説明書をご覧ください。

Q ガス栓が見あたりません。

A コンロ用フロアキャビネットの中にあります。

ただし、お使いのキッチンによって、ガス栓の位置や形状は多少異なることがあります。



IHコンロ

Q 点火してもすぐに火が消えてしまいます。

A なべの形状・材質をお確かめください。

底面が反っていたり、材質が不適合だったりすると、十分に熱が伝わらず正しく作動しません。
詳しくはIHコンロの取扱説明書をご覧ください。

Q 電磁波による身体への影響を気にしています。

A IHコンロから発生する電磁波は微弱なものですので、身体に影響はありません。

IHコンロの電磁波は弱く、太陽光・静電気など自然界に存在しているものと同じ程度です。
ほかの電化製品とも同等ですので、安心してお使いください。

※ WHO（世界保健機構）によると、電磁波による発ガン性レベルはコーヒーや漬物と同等といわれています。
※ 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とご相談のうえお使いください。

フード

Q フードが汚れるので、市販のフィルターカバーやフィルターを取り付けてもよいですか。

A 取り付けないでください。

取り付けると、フード自体は汚れにくくなりますが、吸い込み能力が低下します。
まわりの壁や天井を汚したり、お部屋ににおいが残ったりする原因となります。
また、材質によっては火災の原因となる可能性もありますので使用しないでください。
本機の付属品・専用品のみお使いください。

Q オイルパックに油がたまりません。（ノンフィルターフードの場合）

A 調理内容・油の種類・使用頻度によって、油がたまる早さは異なります。

油料理が多いご家庭で約1カ月、通常のご家庭で3カ月～6カ月が目安です。
油料理が少ないご家庭では、さらにたまりにくい場合があります。

A 調理中は、フードの「強」運転をおすすめします。

油煙をできるだけ多くキャッチしましょう。

A 調理後もしばらくはフードを運転させてください。自動停止機能をおすすめします。

ノンフィルターフードは、ファンの遠心力と風力で油を集めます。遠心力によりフードの内壁に飛ばされた油は、その重みと風力で内壁をつたって落ちていき、オイルパックに集められます。しかし、調理後すぐに運転を停止すると油が止まってしまう、たまりにくくなります。
3分間運転した後に自動で停止する機能をご活用いただくと便利です。

※ お湯を沸かすときや、ゆで物をしているときに「強」運転にすると、水分と一緒に油が落ちやすくなります。

Q オイルパックに油ではなく水がたまります。（ノンフィルターフードの場合）

A 油だけでなく水分も、ファンの遠心力と風力でオイルパックに集まる仕組みになっています。

なお、次のような場合は水がたまりやすくなります。

- ・ 水蒸気が長い時間出るとき（煮物）
- ・ 水蒸気が大量に出るとき（ゆで物）
- ・ フード内が冷えて、結露しやすいとき（冬季）

※ IHコンロの場合は、炎の熱がないためフードが温まりにくいいため、結露しやすく水がたまる場合があります。

フード (つづき)

Q 何を押しても「ピピッ」と鳴って作動しません。

A 換気運転がロックされています。

お手入れ時の事故やお子様による誤作動を防止するための機能です。
本体の[3分後切]スイッチまたは[切]スイッチを、「ピー」となるまで約3秒間押し続けると、ロックは解除できます。

食器洗い乾燥機

Q 残菜フィルターの下に水がたまっています。

A 水がたまる仕組みになっていますので、異常ではありません。

ただし、フィルターからあふれるほど水がたまっていたら、排水不良の可能性がありま
す。再度運転してみて、水の量が変わらない場合は、TOTOメンテナンス(株)修理受付センターまでご連絡ください。

Q 乾燥機能だけ使っても問題ないですか。

A 時々では食器洗い機能もお使いください。

食器を入れず洗剤のみの空運転でも結構です。長期に渡り乾燥機能だけを使っていると、下水のにおいや虫の侵入を防ぐトラ
ップの水が蒸発し、悪臭の原因になります。また、食器から垂れた水が庫内の底にたまり衛生的にもよくありません。空運転でも
庫内洗浄になりますし、トラップの水を循環・補充することになります。

Q ビルトイン(キッチン組み込み)型の食器洗い乾燥機の後付けを考えています。

A 現在お使いのキャビネットを、食器洗い乾燥機用のキャビネットに入れ換える必要があります。

お使いのキッチンによって選べるキャビネットが異なりますので、キッチンを設置された業者様にご相談ください。
また、電源の確保に電気工事が、止水栓の新設に水道工事が必要です。

※ 現在お使いの扉と同色で製作できず、近似色または反対色からの選択となる場合があります。

キャビネット

Q 排水口から「ゴボゴボ」音がします。

A 流れる水の量が多いと、空気を巻き込んで音がすることがありますが、異常ではありません。

ただし、水を止めて少ししてから「ゴボッ、ガボッ」と音がしたり、排水が極端に遅かったりする場合は、建物の配管が正しく設置
されていない可能性があります。配管工事を行われた業者様にご連絡ください。

Q キャビネットに虫が入ってきます。

A キッチンを清潔にしておいてください。

たとえば、ゴキブリは1mmのすき間にでも侵入できるといわれています。
虫が好む環境(暗部・湿気・食べ物)をなるべくなくしましょう。

- ・ 開封した食品はしっかりと封をしてからタッパーに入れる
- ・ 洗った食器は水気を十分にふき取ってから収納する
- ・ 床やカウンターの上に食品カスを残さない
- ・ 時々、扉を開放して換気する

別売品のご案内

キューイジアをもっと使いやすくするために、さまざまなアイテムをご用意しています。
お求めの際は、TOTO パーツセンターまでお問い合わせください。

シンクまわりをすっきり有効に使いたい

フレックスシンク・クリスタルシンク・プレーンフレックスシンク用



水切りバスケット
(フレックスシンク用)
KHOH02A
¥5,500 (税込¥5,775)
幅 215×奥行き 551×
高さ 100mm

(クリスタルシンク・
プレーンフレックスシンク用)
KHOH02M
¥5,500 (税込¥5,775)
幅 210×奥行き 541×
高さ 100mm



洗剤・小物ラック
(フレックスシンク用)
KHOH01A
¥4,000 (税込¥4,200)
幅 103×奥行き 551×
高さ 100mm

(クリスタルシンク・
プレーンフレックスシンク用)
KHOH01M
¥4,000 (税込¥4,200)
幅 113×奥行き 541×
高さ 100mm



※シンクパレット上で作業
する場合は、必ずシン
クパレットの長辺がカウ
ンターに乗った状態で
行ってください。耐荷
重は10Kgです。

シンクパレット
(フレックスシンク用)
KHOH03A
¥5,500 (税込¥5,775)
幅 210×奥行き 530mm

(クリスタルシンク・
プレーンフレックスシンク用)
KHOH03M
¥5,500 (税込¥5,775)
幅 200×奥行き 536mm

スペースアップシンク用



水切りバスケット
KHOH02S
¥5,000 (税込¥5,250)
幅 220×奥行き 409×
高さ 123mm



シンクパレット
(ステンレスカウンター用)
KHOH03SS

(人工大理石カウンター用)
KHOH03SE

(クリスタルカウンター用)
KHOH04SC
¥5,500 (税込¥5,775)
幅 210×奥行き 430mm



※必ず片側2辺(長辺+短辺)をカウ
ンターに乗せ、コーナーを受け具に
乗せた状態で使用してください。
耐荷重は10kgです。

※コンパクトフレックスシンクの場合、水栓金具に干渉するおそれがありますので、水切りバスケットとシンクパレットの使用はおすすめしません。
※コンパクトタイプのシンクの場合、作業スペースが狭くなりますので、水切りバスケットとシンクパレットの併用はおすすめしません。

包丁をもっと収納したい



包丁差し
KHOC03
¥5,500 (税込¥5,775)
※2段まで積み重ねられます。

タオルを掛けたい



タオルハンガー
(Jタイプ扉専用品)
KHON022H
¥3,000 (税込¥3,150)
幅 220×奥行き 67×
高さ 40mm

さらにきれいにキャビネットを保ちたい



ステンレスシート

キャビネット幅 (mm)	シンク中段用・シンク下段キッチンロゼット用		シンク開き扉用	
	品番	価格	品番	価格
幅300用	KHOB3034S	¥4,000 (税込¥4,200)	—	—
幅450用	KHOB4534S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB4544S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅600用	—	—	KHOB6044S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅900用	KHOB9034S	¥4,000 (税込¥4,200)	—	—
幅1050用	KHOB0534S	¥4,000 (税込¥4,200)	—	—

キャビネット幅 (mm)	コンロ下段キッチンロゼット用		コンロ中段用	
	品番	価格	品番	価格
幅600用	KHOB6039S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB6046S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅750用 (スパーサー付き)	KHOB7339S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB7346S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅750用	KHOB7539S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB7546S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅900用 (スパーサー付き)	KHOB8839S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB8846S	¥4,000 (税込¥4,200)
幅900用	KHOB9039S	¥4,000 (税込¥4,200)	KHOB9046S	¥4,000 (税込¥4,200)

お米を引き出しに収納したい



ライスボックス
KHOC032R
¥4,000 (税込¥4,200)
幅320×奥行370×
高さ181mm
容量10.3kg

引き出しに仕切りを付けたい



クロスギャラリー
(横使い用)

キャビネット幅 (mm)	品番	価格
幅300用	KHOC030G	¥900 (税込 ¥945)
幅450用	KHOC045G	¥900 (税込 ¥945)
幅600用	KHOC060G	¥900 (税込 ¥945)
幅750用 (スパーサー付き)	KHOC073G	¥1,100 (税込¥1,155)
幅750用	KHOC075G	¥1,100 (税込¥1,155)
幅900用 (スパーサー付き)	KHOC088G	¥1,100 (税込¥1,155)
幅900用	KHOC090G	¥1,200 (税込¥1,260)
幅1050用	KHOC105G	¥1,200 (税込¥1,260)

クロスギャラリー
(コンロ・縦使い用)

KHOC036G ¥900 (税込¥945)

収納物の高さが合わないときは



ボトルトレイ
KHOC024B
¥9,800 (税込¥10,290)
幅238×奥行317×
高さ113mm



ディバイダー (2個入り)

中段引き出し用 (小)
KHOC02S ¥1,700 (税込¥1,785)
下段引き出し用 (大)
KHOC02L ¥1,900 (税込¥1,995)

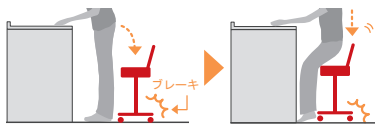


座ってラクに作業したい



スツール
KHOW047S
¥63,500 (税込¥66,675)
幅540×奥行540×
高さ610 ~ 775mm
座面高さ480 ~ 645mm
※オートブレーキ機能が付いて
います。

ブレーキ付きで立ち座りも安心。
TOTOオリジナルスツール
荷重がかかっていないときはブレーキがかかるので、いすが
動きにくく立ち座りも安心です。座るとブレーキが解除され、
ラクに移動ができます。



調理の補助台が欲しい



昇降式テーブルワゴン

KHOW075T ¥88,000 (税込¥92,400)
幅703×奥行360×高さ580mm
1段昇降: H700 2段昇降: H810



テーブルワゴン

KHOW056T ¥74,000 (税込¥77,700)
幅532×奥行362×高さ543mm



ステップチェア

KHOW043S
¥22,000 (税込¥23,100)
幅430×奥行572×
高さ700mm (使用時)
幅430×奥行140×
高さ800mm (折りたたみ時)

ステップチェアの使いかた
調理の下ごしらえや時間のかかる作業がラクな
姿勢でできます。背もたれ部分にちょっと寄りか
かることもできます。ウォールキャビネットからの出
し入れなどにも便利です。

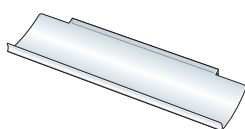
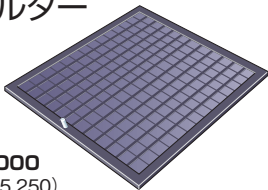
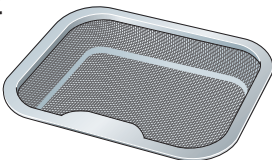
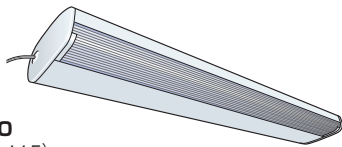


部品の交換・買い替えのご案内

使っているうちに劣化しやすい部品がキッチンにはあります。また、長い年数がたつと、どうしてもキッチン機器そのものも劣化します。部品の交換や機器の買い替えについては、それぞれ下記の取り扱い先までご相談ください。

部品の交換

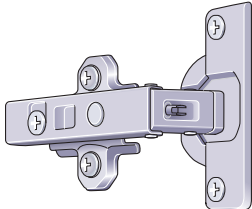
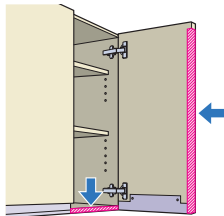
パーツセンターにご相談いただける交換部品

グリル焼き網  ¥2,000 ~ ¥3,000 (税込¥2,100 ~ ¥3,150)	グリル受け皿  ¥1,000 ~ ¥5,000 (税込¥1,050 ~ ¥5,250)	ゴトク  1個 ¥1,000 ~ ¥2,000 (税込¥1,050 ~ ¥2,100)	引き出しサイドパネル  1枚 ¥1,500 (税込¥1,575)
フードフィルター  ¥3,000 ~ ¥5,000 (税込¥3,150 ~ ¥5,250)	網かご  ¥3,000 (税込¥3,150)	照明のランプ  ¥1,100 (税込¥1,115)	

※ 表示している価格は目安です。お使いの機種によって価格が異なりますので、詳細はTOTO パーツセンターまでお問い合わせください。
 上記以外にも、交換部品のお取り扱いがあります。

TOTOメンテナンス(株) TOTOパーツセンター TEL: **0120-8282-55**

キッチンを設置された業者様または修理受付センターにご相談いただける交換部品

丁番 	パッキン 
--	---

技術を要しますので、交換作業も依頼されることをおすすめします。

TOTOメンテナンス(株)修理受付センター TEL: **0120-1010-05**

※ 交換にかかる費用はお客様の負担となります。
 ※ 部品の供給期間については、53ページの「アフターサービスのご案内」をご覧ください。

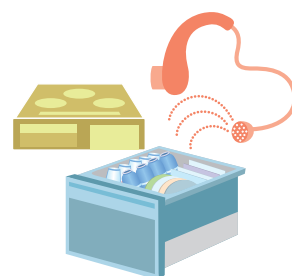
機器の買い替え

キッチンを設置された業者様またはお近くのTOTOリモデルクラブ店にご相談ください

※ 交換にかかる費用はお客様の負担となります。

リモデルをお考えなら TOTO リモデルクラブ店へ

リモデルとは、修理から増改築まで、お客様の「困った」を「良かった」に変えるリフォームです。TOTO リモデルクラブは、TOTO が自信を持ってご案内する日本最大のリフォーム会社ネットワークです。全国 3,600 店以上、お近くの業者様をご紹介します。



TOTOリモデルクラブ店 <http://www.toto.co.jp/rc-search/index.htm>

アフターサービスのご案内

修理依頼について

故障や修理が必要な場合や、ご不明な点がある場合は、取付店・販売店またはTOTOメンテナンス(株)修理受付センター（本取扱説明書裏面参照）にご相談ください。その際、次の事をご連絡ください。

- 1 品番
- 2 お引渡し日
- 3 故障の内容(できるだけ詳しく)
- 4 ご住所・ご氏名・電話番号
- 5 訪問ご希望日

なお、各機器の品番の添付位置は54ページでご紹介しています。

お客様の個人情報の取扱い

お客様からお預かりした個人情報は、関連法令および社内諸規定に基づき慎重かつ適切に取り扱います。
詳細はTOTOホームページをご覧ください。

保証書(この取扱説明書の巻末が保証書になっています)

- この製品は保証書の内容に従って保証されています。
お引渡し日・取扱店・販売店名が記入・押印してあることをご確認ください。
また、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 保証期間は保証書をご確認ください。

補修用性能部品の供給期間

- この商品の補修用性能部品(機能維持に不可欠な部品で、使用期間中に取り替えの必要が発生する可能性の大きいもの)の供給期間は製造中止後10年です。
※水栓金具・調理機器・フード・食器洗い乾燥機などの機器類は除きます。(専用の取扱説明書のある商品は、商品に付属の取扱説明書をご確認ください)
※扉・引き出しの面材については、製造中止後2年の供給期間としております。供給期間経過後は、新シリーズの扉にて共有させていただきますのでご了承ください。
※商品のモデルチェンジ等により、予告なく商品を製造中止とする場合がありますので、あらかじめご了承ください。

部品の交換について

- 無料修理により取り外された部品・製品は、TOTO(株)の所有となります。

保証について

- 保証期間中は保証書の規定に従って、修理をさせていただきます。保証期間内でも有料になることがありますので、保証書の内容をよくご確認ください。
例えば、「取扱説明書、組立・設置説明書、貼付けラベルなどの注意書きに従っていない場合の不具合など」は有料になります。
- 保証期間を過ぎている場合は、修理すれば使用できる商品についてはご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ<TOTOメンテナンス(株)修理受付センターにご依頼の場合>

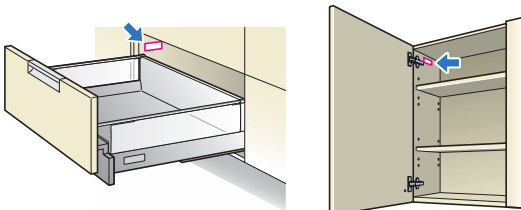
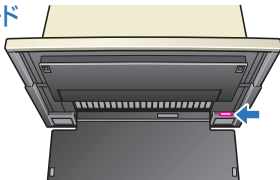
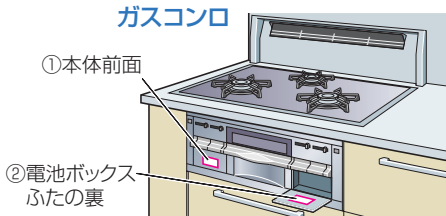
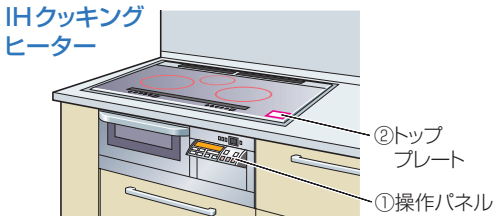
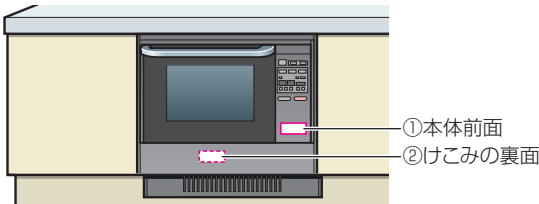
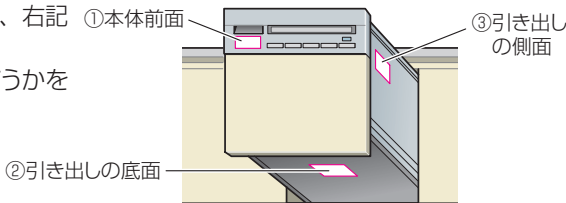
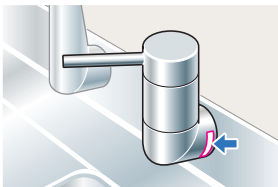
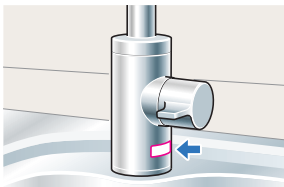
修理料金は **技術料** + **部品代** + **訪問料** で構成されています。

- 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
- 修理に使用した部品代です。
- 診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

※機器類など専用の保証書があるものについては、料金体系が異なります。

品番表示位置

修理・交換に際しては、あらかじめ品番をご確認のうえお問い合わせください。
よりスムーズなご案内が可能となります。

機器	表示位置
キャビネット	キャビネット内の左側板に表示しています。引き出しまたは開き扉を開けて確認してください。 
レンジフード	フード本体側または天面に表示しています。 スーパークリーンフード  しまえるクリーンフード  ※そのほかのフードは、フード庫内周囲にラベル表示されています。
調理機器 コンロ	調理機器の品番は、ほとんどの場合、下記のいずれかの位置に表示しています。図中の数字の順番に品番表示があるかどうかを確認してください。 ガスコンロ  IHクッキングヒーター 
オープン 電気オープンレンジ	
食器洗い乾燥機 (スライドオープンタイプ)	食器洗い乾燥機の品番は、ほとんどの場合、右記 ①本体前面のいずれかの位置に表示しています。図中の数字の順番に品番表示があるかどうかを確認してください。 
水栓金具	フレックスシンク用水栓  スペースアップシンク用水栓 

保証書

本書は、本書記載の修理規定に則り無料修理を行うことをお約束するものです。
お引渡し日から下記期間中、故障が発生した場合は本書をご提示のうえ、取付店・販売店または TOTO メンテナンス（株）修理受付センター（TEL ☎:0120-1010-05 FAX ☎:0120-1010-02）に修理をご依頼ください。
尚、機器類や水栓金具などについては、専用の保証書がありますので別途提示ください。
また、お客様が独自に取り付けられた他社製機器の修理につきましてはお受けいたしかねます。

お客様	おなまえ		品名	キュージア 【KH□□・・・】 ただし、機器類や水栓金具など専用の保証書のあるものは除きます。 （専用の保証書のある製品は、製品に添付された保証書の規定に準じます。 各保証書の規定内容をご確認ください。）
	おところ ㊦			
販売・付店	㊦	Tel		
お引渡し日	年	月	日	保証期間
				お引渡し日から5カ年

★お客様へ この保証書をお受け取りになるときに、お引渡し年月日、取付店・販売店が記入、押印してあることを確認してください。
この保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

＜無料修理規定＞

- 取扱説明書、本体貼り付けラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、表記の期間無料修理いたします。
 - 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、取付店・販売店にご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
 - ご転居の場合は事前に取付店・販売店にご相談ください。
 - ご贈答品などで本保証書に記入してある取付店・販売店に修理がご依頼できない場合には、お客様相談室または TOTO メンテナンス（株）修理受付センターにご相談ください。
 - 保証期間内でも次の場合には、有料修理になります。
 - イ 使用上の不注意、過失による不具合および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - ロ お引渡し後の移設などに起因する故障および損傷。
 - ハ 火災・地震・水害・落雷・凍結・そのほかの天災地変、公害やガス害（硫化水素ガス）、塩害、異常電圧による故障および損傷。害虫や小動物による故障および損傷。
 - ニ 指定以外の電源（電圧・周波数）の使用および異常水質による故障および損傷。
 - ホ 一般家庭以外（例えば業務用や車輻・船舶などへの搭載）に使用された場合の故障および損傷。
 - ヘ 砂やごみかみによる不具合およびパッキン・コーキングなど消耗品の損傷。
 - ト 電球など、消耗部品の交換。
 - チ 本書の提示がない場合。
 - リ 本書にお客様名、取付店・販売店、お引渡し日の記入・扱者印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - ヌ 他社製機器に起因する故障および損傷。
 - ル 経年変化または使用に伴う磨耗、さび、カビ、変質、変色そのほか類似の事由による場合。
 - ヲ 傷などの外観の不具合で、引渡し時に申し出のなかったもの。
 - ヅ 建築躯体の変形など対象商品本体以外の不具合に起因する故障および損傷。
 - カ 適切な使用、維持管理がなされなかったことに起因する故障および損傷。
- 例えは ●塩素系の洗剤、漂白剤、ヌメリ取り剤ならびに温泉水、地下水などの使用によるシンク・カウンターのさびや腐食
 ●扉丁番の固定ねじがゆるんだままで使用された際の扉の外れ ●給水管・排水管の詰まり ●キャビネット、扉、カウンターシンクなどの汚れ
- 第3者による管理上、メンテナンス上などの不備に起因する不具合。
 - 例えは ●ハウスクリーニング業者が指定の洗浄剤以外のクリーニング剤を使用してシンク、カウンター扉などに変色や腐食が生じた場合、また、禁止されている方法で洗浄剤などを噴霧あるいは塗布した事によって機器の作動不良が発生した場合
 ●浄化槽の洗浄剤から発生するガスによるシンクや金属部品の腐食
 - お買い上げ時に実用化されていた技術では予防する事が不可能な現象またはこれが原因で生じた事故による場合。
 - 保証期間経過後に申し出のあったもの、または保証該当事項の発生後、すみやかに申し出のなかったもの。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
 - 無料修理により取り外された部品・製品は、TOTO（株）の所有となります。
 - 取付作業時の不注意・過失によるお問い合わせは取付店・販売店にご連絡ください。

＜サービス記録＞

年月日	サービス内容	担当者

※ この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、当社お客様相談室またはTOTOメンテナンス（株）修理受付センターにお問い合わせください。

TOTO株式会社

〒802-8601 北九州市小倉北区中島2丁目1番1号 お客様相談室 TEL0120-03-1010

修理を依頼する前に「キッチンQ&A」(47ページ)をご確認ください

修理・取り扱いのご相談は まずお求めの取付店・販売店へ

取付店・販売店

〒

電話

—

転居や贈答品などでお求めの取付店・販売店へご相談できない場合は、商品名・品番をご確認のうえ、下記TOTO窓口までお問い合わせください。

お客様専用窓口



商品のお問い合わせは

TOTO(株)お客様相談室へ

TEL ☎ 0120-03-1010

FAX ☎ 0120-09-1010

受付時間：平日 9:00～18:00 土・日・祝日 10:00～18:00
(夏期休暇・年末年始を除く)

※携帯電話・PHSからのご利用は……093-951-2526(有料)へ



修理のご用命は

TOTOメンテナンス(株)修理受付センターへ

TEL ☎ 0120-1010-05

FAX ☎ 0120-1010-02

受付：年中無休

受付時間：関東・甲信越地区 8:00～20:00

受付時間：上記以外の地区 9:00～20:00

訪問修理：年中無休(一部地域を除く)

営業時間：9:00～18:00



交換部品・別売品の
ご購入は

TOTOメンテナンス(株)TOTOパーツセンターへ

TEL ☎ 0120-8282-55

FAX ☎ 0120-8272-99

受付時間：平日 9:00～18:00 土・日・祝日 10:00～18:00
(夏期休暇・年末年始を除く)

※携帯電話・PHSからのご利用は……093-952-8682(有料)へ

お客様からお預かりした個人情報は、関連法令および社内諸規定に基づき慎重かつ適切に取り扱います。
詳細はTOTOホームページをご覧ください。

TOTO株式会社

TOTOホームページ <http://www.toto.co.jp/>