

TOTO

システムキッチン ミツテ

mitte

総合取扱説明書 保証書付



このたびは、TOTOシステムキッチンをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
本書はTOTOシステムキッチンの総合取扱説明書です。
ご購入いただいたプラン以外の内容も含まれておりますので、あらかじめご了承ください。

- ◆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。
- ◆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。
- ◆保証書に販売店名、お引き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。

スイスイ取り出し、スイスイ収納
収納術・使いかた

▶ P.10

きれいのコツはササッとひとふき

お手入れ

▶ P.16

疑問をすっきり解消

こんなときは

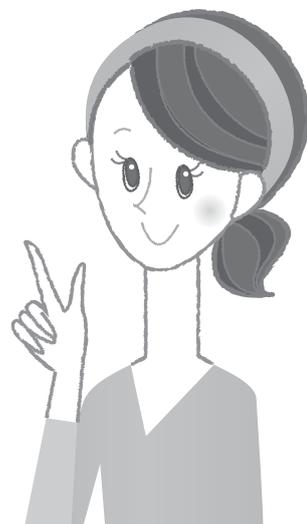
▶ P.31

まずはコチラを！

快適な毎日のための

contents

お役立ちコンテンツ

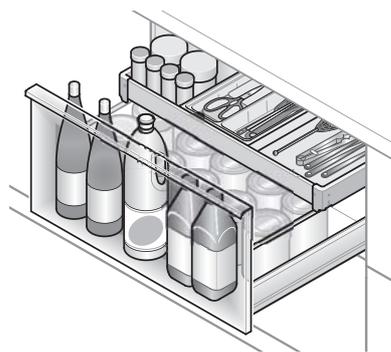


一般的なお手入れやメンテナンスについては、「WEBお客様サポート」でもご覧いただけます。

 <http://jp.toto.com/support/>

 **12** ページ

適材適所の整理収納で
家事の効率アップ



 **16** ページ

お手入れの前に知っておきたい
汚れの種類と処置





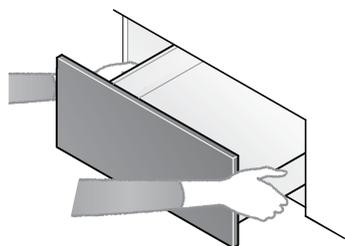
25ページ

照明の種類とお求め先



26ページ

扉同士のすき間が
気になるとき



31ページ

キッチンをお使いのお客様から
実際に寄せられたご質問



もくじ



はじめに

各部のなまえ	4
安全上のご注意	6
使用上のご注意	8



収納術・使いかた

重量規定	10
収納術	12
使いかた	14



お手入れ

お手入れのコツ	16
日ごろのお手入れ	18
頑固な汚れ さらにひどい汚れ・傷	20



交換・調整

照明	25
キャビネット	26
定期的な点検	30



こんなときは

キッチンQ&A	31
別売品のご案内	34
部品の交換・買い換えのご案内	36
アフターサービスのご案内	37
保証書	39



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整

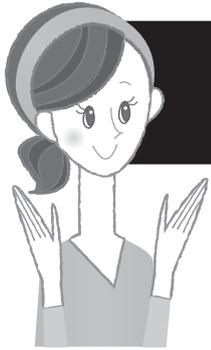


こんなときは



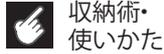
はじめに

各部のなまえ



参照ページをめくって、
さらに役立つ情報を

マークの説明



収納術・
使いかた



お手入れ



交換・調整



P23

レンジフード



P14



P19-21

カウンター

バックガードプレート
(調理機器の熱によるカウンター
への影響を防ぎます)



P27

小引き出し



P18-22

調理機器

引き出し前板

ギャラリバー

レール



P24



P26

引き出し



P24

キッチンパネル



P19-22

食器洗い乾燥機

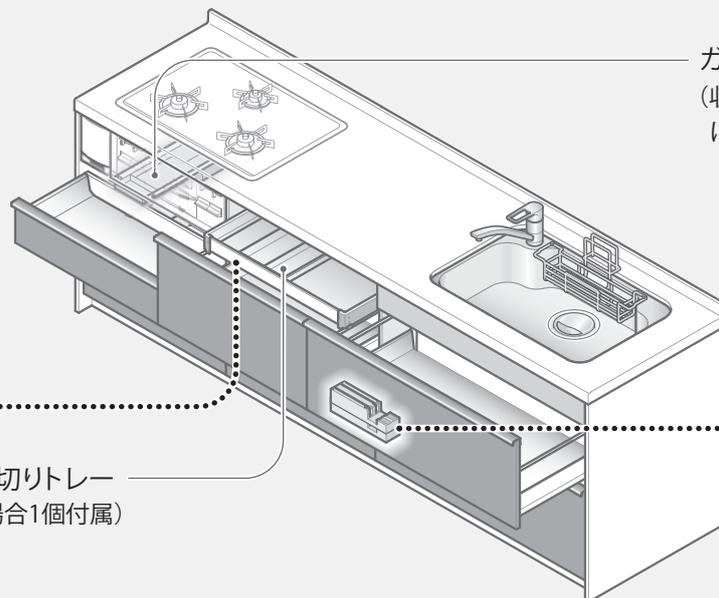
はじめに

収納術・
使いかた

お手入れ

交換・
調整

こんなときは



ガス配管保護カバー
(収納物がガス栓やガス配管
に干渉するのを防ぎます。)



P12

スライドトレイ

スライドトレイ用仕切りトレイ
(※幅450mm以上の場合1個付属)

包丁差し



P14



はじめに



収納術・使いかた



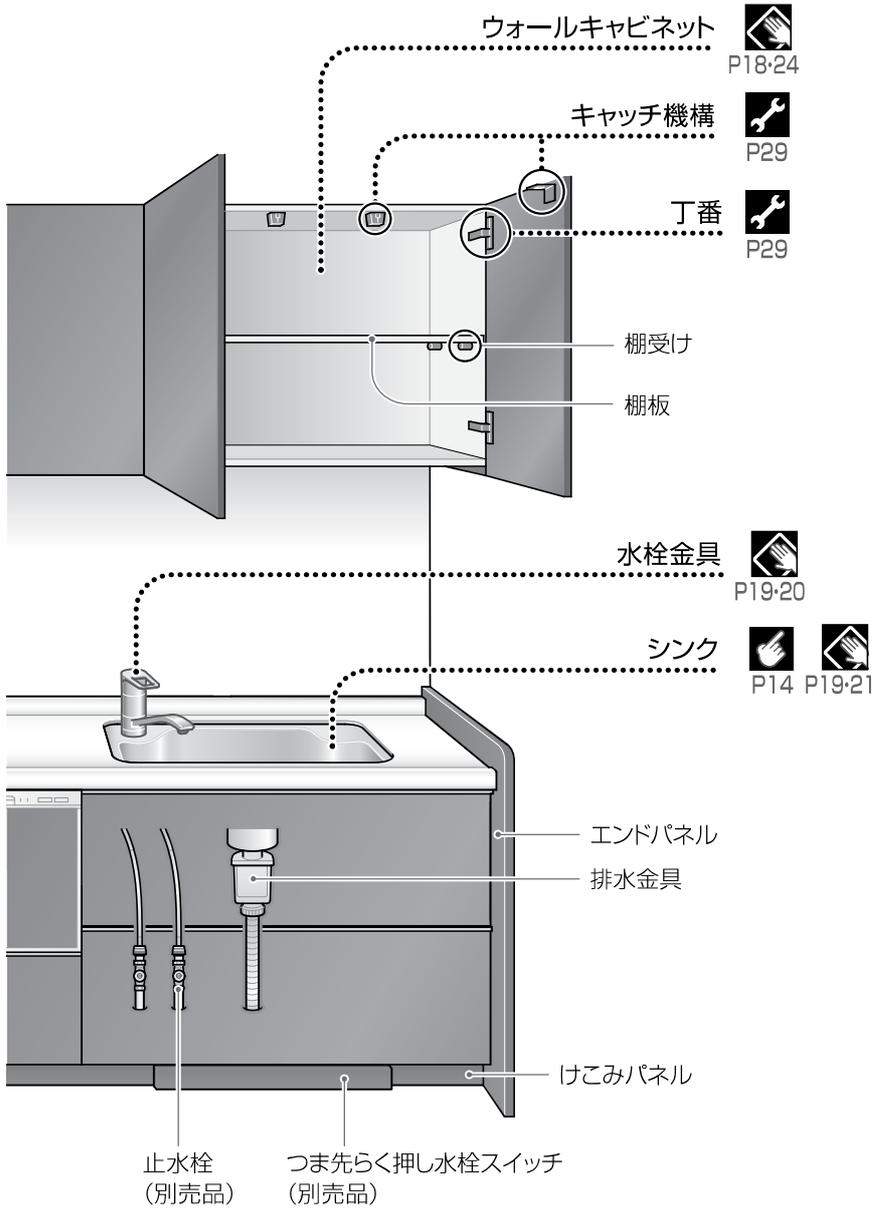
お手入れ



交換・調整

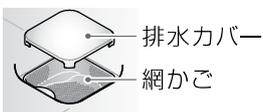
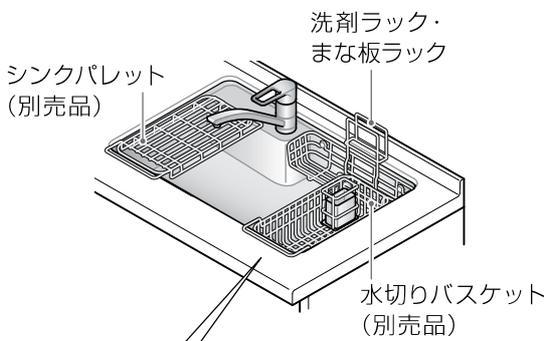


こんなときは



※ご購入いただいた商品によって、
レイアウトや部材タイプ・付属品が異なります。
※別売品のご案内は、P34-35をご覧ください。

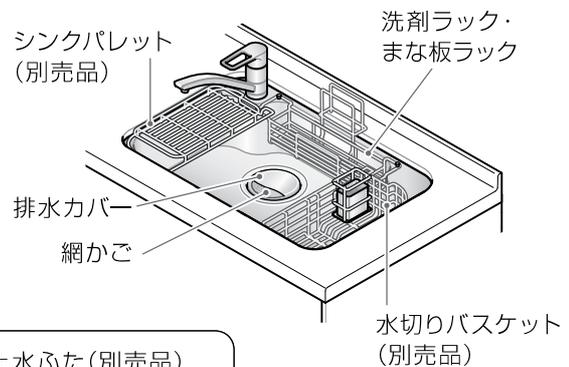
すべり台シンク



止水ふた (別売品)



スマイルクリーンシンク スペースアップシンク



止水ふた (別売品)





はじめに

安全上のご注意

ご使用の前に、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。



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。「必ず守る」を示しています。



警告

この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、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。

けが・やけど・事故を防ぐために

お使いのときやお手入れのときは



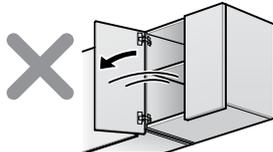
禁止

- 引き出しやスライド棚に乗らない
カウンターに乗らない、足をかけない
扉・取っ手・パネルにぶら下がらない
破損の原因/けがのおそれ



- キャスター付き商品の上に立たない
転落・転倒/けがのおそれ

- 扉を大きく開けすぎない
扉の脱落/けがのおそれ



必ず実行

- 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、各取扱説明書・本体に表示されている事項を守る
思わぬ事故・故障の原因

- 重量規定を守る

落下・破損/けがのおそれ



ガタついたり故障したときは



禁止

- そのまま使いつづけない

水漏れ・火災・漏電の原因/けがのおそれ



分解禁止

- 分解や改造・修理をしない

水漏れ・火災・漏電の原因/破損・けがのおそれ

→修理は、修理受付センター
またはお求めの販売店へご連絡ください。



禁止

- 扉や取っ手に傾きやガタつきがある場合はそのまま使用しない
部品の破損や脱落/けがのおそれ



必ず実行

- 棚受けは確実に奥まで差し込む
収納物や棚板の落下/けがのおそれ

火災・感電を防ぐために



ぬれ手禁止

- スイッチやコンセント部分に水をかけたり、ぬれた手で抜き差ししない
感電のおそれ



必ず実行

- 照明を交換する前は必ず電源を切る
感電のおそれ



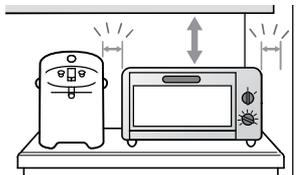
- 消費電力は表示電力を守って使用する

火災の原因

※コンセント付きの商品は、
各取扱説明書をご確認ください。

- 家電製品は、各取扱説明書に従い設置基準を守る

火災・キャビネットの反り・変形・変色の原因



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは

⚠ 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が想定される内容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。

けが・やけど・事故を防ぐために

お使いのときやお手入れのときは



禁止

■調理機器の使用時、使用後すぐに調理機器周辺のガラスや金属部分などに手を触れない
やけどのおそれ



■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
ガラスの破損/けがのおそれ



■スライド棚には熱いなべ・包丁などをのせない
開閉時の落下/けがやけどのおそれ



■調理機器のグリル扉を開けたままグリルを使用しない
カウンター裏面部の焦げ・機器上部の加熱/やけどのおそれ



■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、部品の変形・破損/水漏れ・環境汚染の原因
→熱湯は水を流しながら捨てる

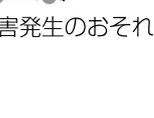


■固形タイプの塩素系めり取り剤を使用しない
金属やゴムが腐食・劣化し、水漏れの原因



必ず実行

■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、けがのおそれ



■月1回は点検を行う
水漏れして家財をぬらす/財産損害発生のおそれ

定期的な点検 P 30

■引き出しの着脱、調整などを行う場合やキャビネット内のお手入れをする場合は、厚手の手袋を着用する
手や指などをけがするおそれ



収納するときは



禁止

■ガラス製の扉やパネルに硬い物をぶついたり、無理な力を加えたりしない
破損/けがのおそれ



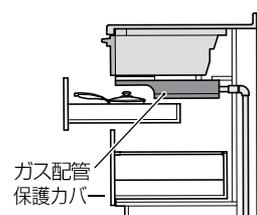
■丁番周辺をさわらない
指挟み/けがのおそれ
特に小さなお子様は、保護者の方が触れさせないよう注意してください。



■引き出しの取り扱い時、ギャラリバーを持たない
ギャラリバーが外れ、引き出しの落下/けがのおそれ



■ガス配管保護カバーは絶対に取り外さない
ガス漏れのおそれ



必ず実行

■調理機器下の引き出しに収納する際、ガス栓やガス管に接触しないよう、収納物の高さに注意する

■扉や引き戸の開閉は、必ず取っ手もしくは所定の位置を持って操作する
操作時の指挟み/けがのおそれ

地震のときは



必ず実行

■キャビネットから離れる
地震後、扉を開けるときは注意する
収納物の落下・破損/けがのおそれ

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。

普段から通気や換気を心がけましょう。

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びきすると効果的です。

下記の場合、特に注意して換気をしてください。

- (1) 新築や改築後、間もない場合
- (2) 気温の高い夏や長時間密閉状態にしていた場合

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

商品名	システムキッチン	
製造企業名	TOTO株式会社	
ホルムアルデヒド発散区分	F☆☆☆☆	
表示ルール	「住宅部品表示ガイドライン」 キッチン・バス工業会表示指針による	
製造番号	本体内部に貼り付けの検査証に表示	
ホルムアルデヒド 発散材料区分詳細	PB	F☆☆☆☆
	MDF	F☆☆☆☆
	合板	F☆☆☆☆
	接着剤	F☆☆☆☆

※F☆☆☆☆は、ホルムアルデヒドの最も放散量が少ない上位規格です。



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは



はじめに

使用上のご注意

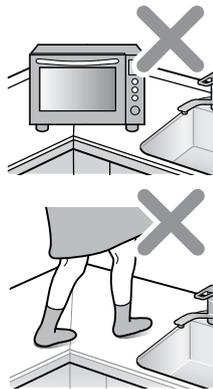


より長く美しくお使いいただくためのご注意です。

破損・けがを防ぐために

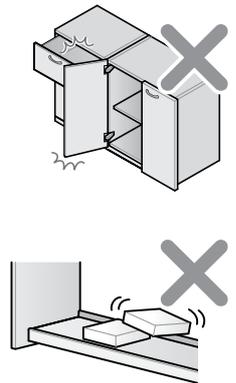
カウンター・シンクをお使いのときは

- 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
- まな板代わりに使わない
傷や変形の原因
- シンクのまわりや角に包丁など鋭利な物をぶつけない
ひびや欠けの原因
- 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
- カウンターの継ぎ目には、
人が乗ったり
上から強い衝撃を与えない
反り・ゆがみ・継ぎ目のひび割れ・
表面波打ちの原因



収納するときは

- 引き出し・扉・食器洗い
乾燥機を開けるときは、
隣接する扉を閉めてから
開ける
扉と扉の接触／傷や破損
の原因
- 収納物が落下しない
ように注意する
落下／傷や破損の原因
- ステンレスシートは両手で取り扱う
部材の破損や落下／けがのおそれ



美しく保つために

お使いのときやお手入れのときは

- テープ・吸盤を貼らない
扉やパネル・カウンターなどの表面
材のはがれ・汚れの付着・変色の原因
- 水栓金具どうしをぶつける・
シャワーヘッドを落とすなど、
水栓金具に強い衝撃を与えない
傷や変形の原因
- キャスト付き商品の使用に注意する
軟らかい床材(木質のフローリング・塩化ビニール樹脂など)
の場合、床面のへこみ・傷付きに注意
- 同じ場所に長期間、物を置いたまま
使用しない
変色やもらいさびの原因
- 丁番・レールに醤油などの調味料を
こぼさない
塩分を含んだ物はさびや作動不良の原因
- カウンター・シンクをぬれたままにしたり、
ぬれた物を放置しない
水あかの付着・膨れ・変形の原因
→すぐにふき取ってください。
- ぬれたカウンターに食器・金属製品を
放置しない
輪染み・もらいさび・変色の原因



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは

美しく保つために(つづき)

お使いのときやお手入れのときは

■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の下面から吸水し、膨れ・はがれの原因

→床の水ぶきやワックスがけ時、キャビネットやエンドパネルにかからないようにする。

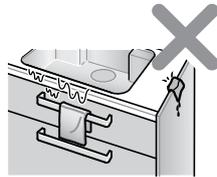
■油・煮こぼれなどの汚れを放置しない

汚れが落ちない
ステンレスの場合、さびの原因

■扉・取っ手・パネルをぬれたままにしたり、ぬれたタオルをかけない

表面のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因

→すぐにふき取ってください。



■直射日光にさらさない

変色・変形の原因

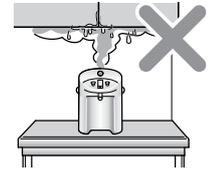
→カーテンなどで遮ってください。

収納をお使いのときは

■キャビネットに蒸気を当てたままにしない

キャビネットや扉のはがれ・膨れ・シミ・変形の原因

→こまめにふき取ってください。



■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

■水切り棚に食器などを収納する際は、水を切る

キャビネット内部(木製品)のシミ・膨れ・破損の原因

→水切り棚は外してお手入れしてください。

薬品・洗剤類について

■洗剤・殺虫剤・防腐剤・漂白剤・そのほかの薬品類は、各容器に表示されている液性・注意事項を必ず確認する

キッチン本体や機器類の劣化・水漏れ・故障・変色・さびなどの原因

■キャビネット内での塩素系の薬品・洗剤類の保管に注意する

塩素ガスの発生／丁番・レールのさび・動作不良の原因

→収納する場合、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、すぐにふき取ってください。

■下記の物をシンク・カウンター・扉に付着させたり、流したりしない

強酸・強アルカリ性の洗剤や薬品類、シンナー・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、ヘアトニックなどの原液、ドライアイス

変色・さび・割れなどの原因

ドライアイスは短時間でも割れの原因

■下記の物を長時間、付着させない

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・コンタクトレンズの保存液・ポット洗浄剤・酸性の調味料(食酢)・柑橘系飲料水・洗剤

「ぬめり取り剤」について

水分に反応してガスが発生します。このガスは、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。

劣化・変色・コーティング膜のはがれの原因

→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。



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは



収納術・使いかた

重量規定

安心してたっぷり収納していただくための重量規定です。

※下記以外の商品については個別の取扱説明書をご覧ください。



警告



必ず実行

重量規定を守る

落下・破損／けがのおそれ



注意



禁止

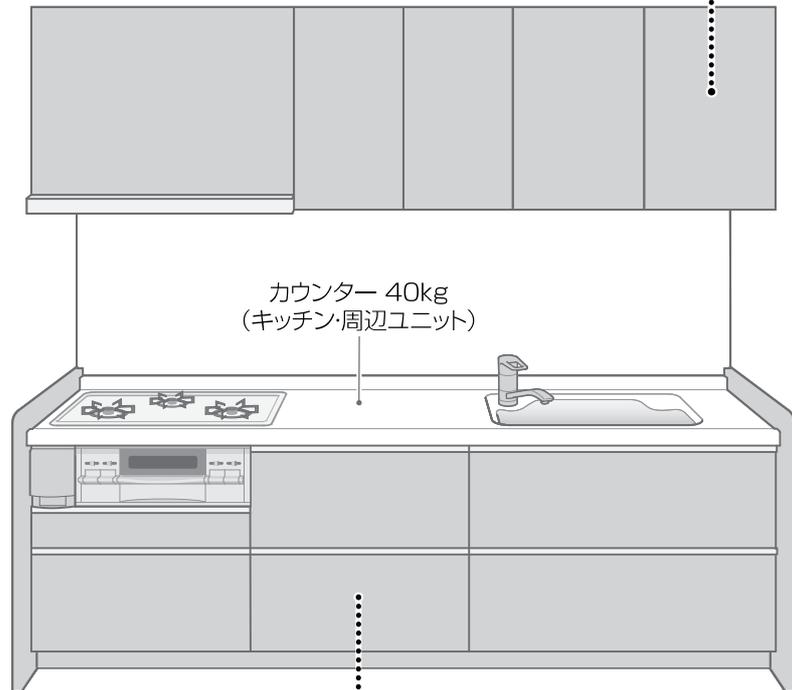
鋭利な物や割れやすい物を不安定な状態で収納しない

落下・破損／けがのおそれ

使用上のご注意

重い物は分散して収納してください

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



フロアキャビネット

収納術(P12・13)を参照ください。



収納できる重量を守りましょう!

はじめに

収納術・使いかた

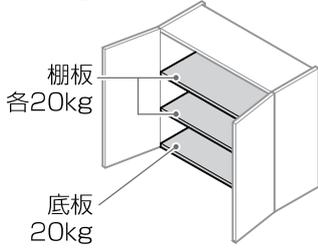
お手入れ

交換・調整

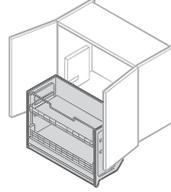
こんなときは

ウォールキャビネット

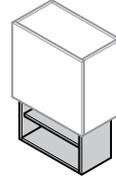
■ウォールキャビネット全般
最大60kg



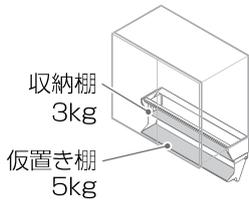
■昇降ユニット
最大13kg



■電動昇降式ミドルウォール
最大25kg

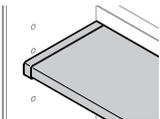


■アイレベルラック

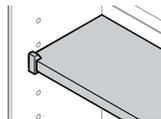


棚板全般

■可動棚板(樹脂製)
各20kg



■可動棚板(木製)
各10kg

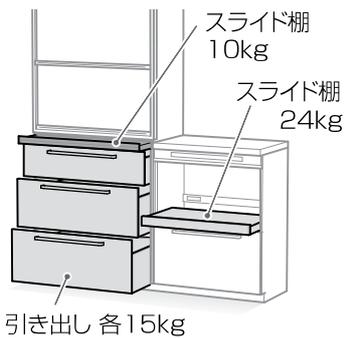


■固定棚板(木製)



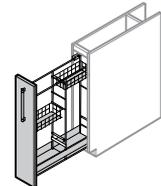
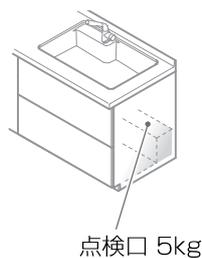
周辺ユニット

■奥行き415mm
(カウンター奥行き450mm)



その他フロアキャビネット

■調味料・一升びんラック
合計12kg



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは

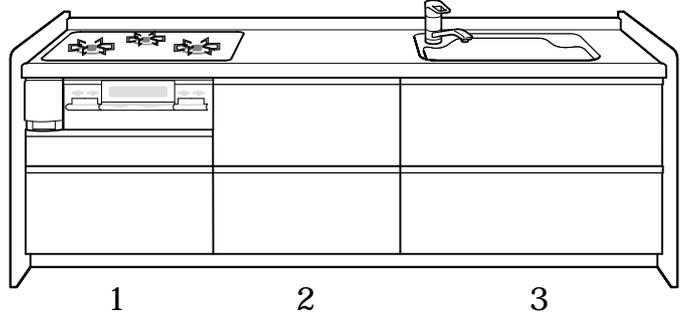


収納術・使いかた

収納術

適材適所の整理収納で、家事の効率アップ!

※ご購入いただいた商品・シリーズによって
レイアウトや部材タイプ・付属品が異なります。



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ

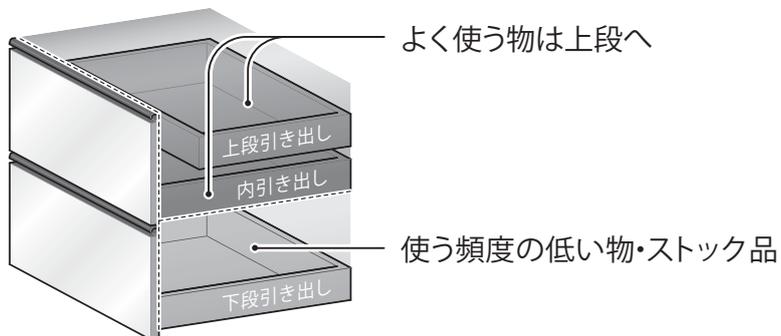


交換・調整



こんなときは

<p>1</p>	<p>スパイス・調味料など 重量規定:2kg</p>	
	<p>フライパン・片手なべなど 重量規定:20kg</p>	
	<p>両手なべ・ミルクパン・グリル パンなど 重量規定:20kg</p>	
<p>2</p>	<p>菜ばし・お玉・フライ返し・ 調味料・スパイス・ はさみなど 重量規定:5kg</p>	
	<p>油・缶詰・レトルト・保存食品・ パスタ・酒など 重量規定:13kg</p>	
	<p>ライスボックス・乾物など 重量規定:20kg</p>	
<p>3</p>	<p>包丁・ラップ・ボウル・ザル・ バット・計量カップ・保存容器・ ふきんなど 重量規定:15kg</p>	
	<p>深なベクトル・土なべ・カセット コンロ・せいろ・ハンドミキサー・ キッチンペーパー・洗剤など 重量規定:15kg</p>	



はじめに



収納術・使いかた



お手入れ



交換・調整



こんなときは



かがまずラクラク取り出し



フライパンも
かがまずラクラク
取り出しできます。

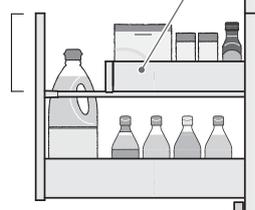


背の高い物は手前に収納



いつも使う物がすぐ手元に
スライドトレー

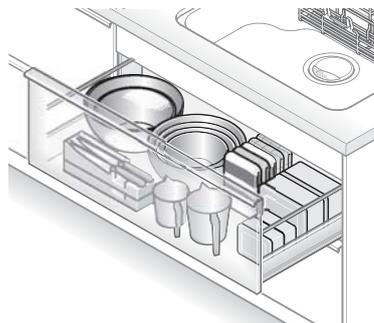
頻繁に
使う物は
上段へ



背の高い物は
手前に収納



よく使う物は上段へ



使用頻度の高い物が
上段へ納められるので
取り出すときも
楽な姿勢でスムーズ。



収納術・使いかた

使いかた

日ごろの、ちょっとした心がけや習慣が大切です。

はじめに



シンク・カウンター

熱い物を置くとき

なべ敷きを使いましょう

100℃程度でも繰り返し同じ所に置き続けると変色や膨れの原因になります。



フライパンを洗うとき

平置きで洗いましょう



先を置かない

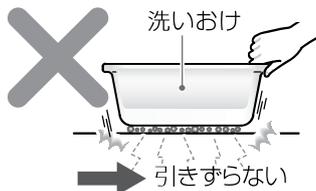


収納術・使いかた

食品を洗ったあと

シンクの中をサッとひと洗いしましょう

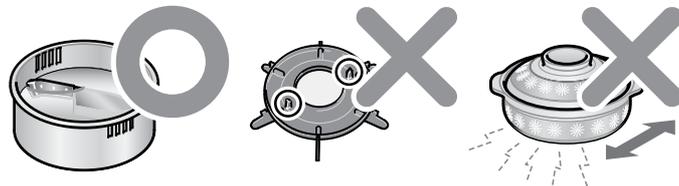
野菜や貝を洗ったあとの砂や泥がある状態で洗いおけなどを引きずると、傷が付いたりコーティング膜のはがれの原因になります。



洗い物をするとき

洗いおけなどを使いましょう

凸凹やとがった物を洗うときは、洗いおけなどを使って、シンク表面に直接触れないように心がけましょう。



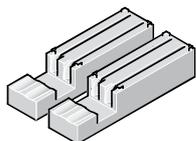
お手入れ

包丁差し

(キャビネットの種類によって、包丁差しの種類が異なります。)

使用上のご注意

下記寸法内でも特殊な包丁(和包丁など)は収納できない場合があります
水気を切って収納してください
さびや引き出しの膨れの原因になります。



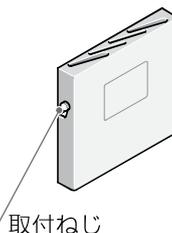
- ・カウンターの上に置いて使うこともできます。
- ・2段まで重ねることができます。

収納本数	4本(各2本)
刃渡り	200mmまで

使用上のご注意

包丁の先端が底にあたってそのまま使用しないでください

包丁と包丁差しの破損の原因になります。



収納本数	4本
刃渡り	210mmまで



こんなときは

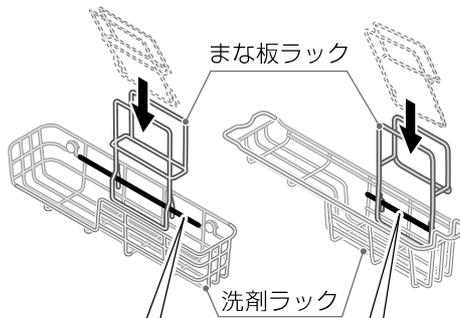


まな板ラック

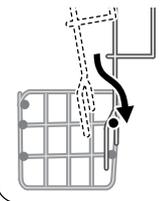
取り付け(取り外しは逆手順)

①シンクから洗剤ラックを取り外した状態で、まな板ラックを差し込む

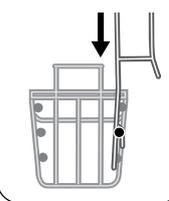
■すべり台シンク



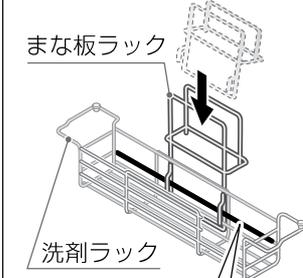
上から2段目のバーに前から差し込む



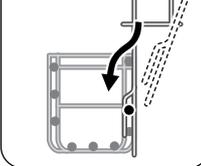
上から3段目のバーに上から差し込む



■スマイルクリーンシンク
スペースアップシンク



上から2段目のバーに後ろから差し込む



②手前に傾けて収納する(横置き)

後ろに傾けたり、縦置きにすると転倒・落下の原因になります。

