

Panasonic®

取扱説明書(総合編)

システムキッチン

シリーズ品番：JUG

L-CLASS KITCHEN



このたびは、パナソニック システムキッチンをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
ご使用前に「安全上のご注意」(7~9ページ)を必ずお読みください。
保証書は「お引き渡し日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- お引き渡し時(使い始め)に正常に動作しない場合は「こんなときは…」の項目をご確認いただき、
なお異常がある場合は、お買い上げの販売店または「お客様相談窓口」にお問い合わせください。
- 転居される場合は、新しく入居される方が製品を安全にお使いいただくために、
この取扱説明書を新しく入居される方、または取り次ぎされる方にお渡しください。

保証書付き

RF475KAA



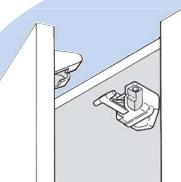
上手に使ってキッチンライフを楽しみましょう

本書の活用方法



- システムキッチンの取扱説明書は本書(総合編)と、それぞれ製品別の取扱説明書で構成されています。
4~6ページの「各部の名前」をご覧いただき、本書、製品別の取扱説明書で調べたい内容をお探し下さい。
- 本書の「使いかた・お手入れ」は、アイテムごとに見ていただけるよう編集しています。
- お客様からよくあるお問い合わせをピックアップしました(下)
疑問解決をご活用ください。

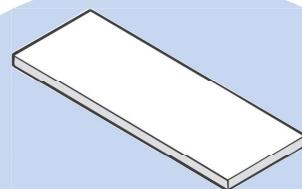
扉が開かない



耐震ロックが働いている可能性があります。

耐震ロックの解除方法は
16ページ

棚板を追加購入したい



販売店・代理店へ
ご連絡ください。

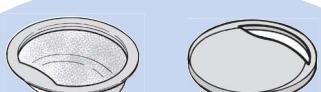
扉ががたつく



ヒンジ固定ねじが
ゆるんでいる可能性
があります。

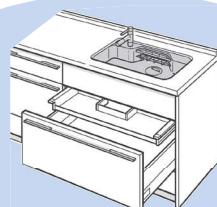
がたつき修正方法は
40ページ

交換部品・消耗品などを購入したい



網かご・排水プレートなど
購入方法は
44ページ

ユニットや引出しの 最大積載量は?



14ページ

お手入れやメンテナンスについては、
WEBのお客様サポートでも
ご覧いただけます。

【お客様サポート】

https://sumai.panasonic.jp/support/faq/kitchen_q.html

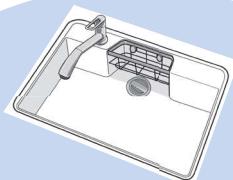
【パナソニック お客様サポート キッチン】

動画を見る



※2020年1月現在

シンクのお手入れ方法は？



シンクの種類によって
お手入れ方法が異なります。

28ページ

排水口のお手入れ方法は？



35ページ

キッチンの品番表示位置は？

お問い合わせの際、あらかじめ
品番をご確認ください。

45ページ

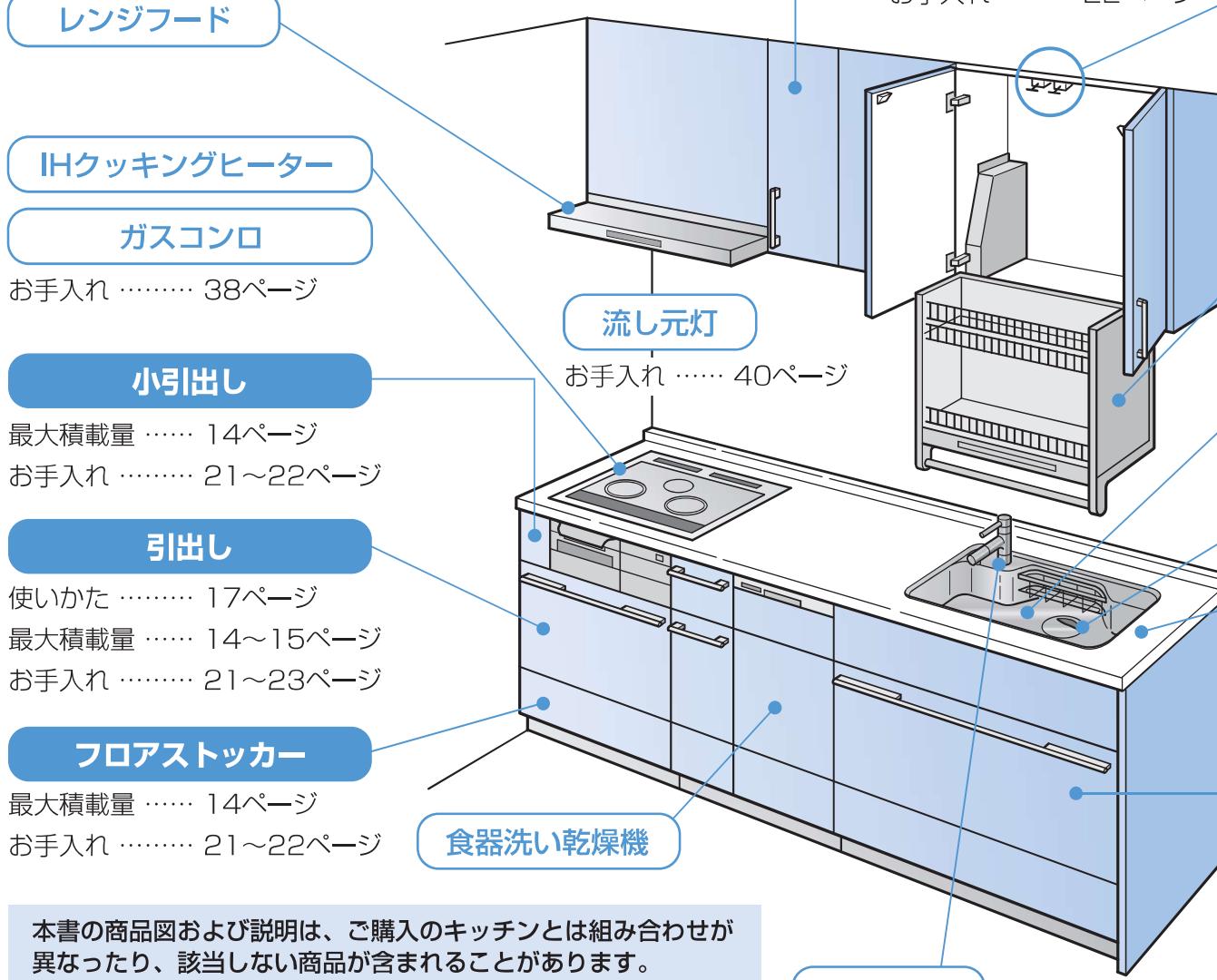
もくじ

各部の名前・特長	4
安全上のご注意	7
収納のコツ	10
お手入れカレンダー	12
使いかた・お手入れ	
● 収納アイテム	
ユニット	14
ソフトダウン	25
電動昇降	26
● 調理アイテム	
シンク	27
シンク付属品・別売品	31
排水口	35
カウンター	36
加熱機器	38
● オプション	
米びつ	39
流し元灯	40
こんなときは…	40
交換部品・消耗品など	44
保証書	46
保証と アフターサービス	
裏表紙	

各部の名前・特長 キッチン

各部の名前・特長

- : この説明書に記載
□: 使いかたはそれぞれの説明書に記載

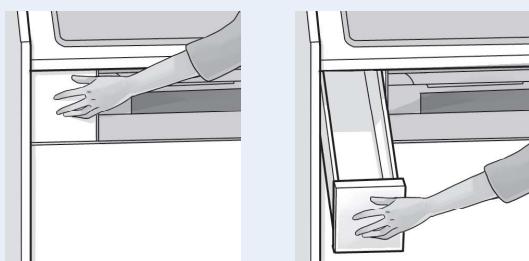


本書の商品図および説明は、ご購入のキッチンとは組み合わせが異なったり、該当しない商品が含まれることがあります。

プラン変更や後付けできる別売品の追加は、お買い上げの販売店まで、ご相談ください。

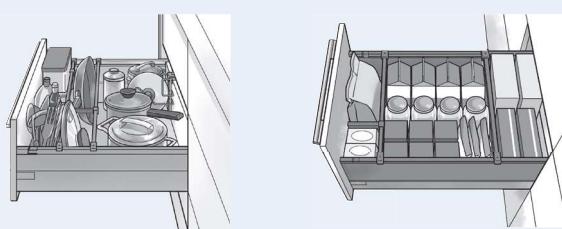
■ 小引出し

- ワンタッチで開閉。(扉材タイプの場合)
- 調味料の保存に最適。



■ フロアユニット

- 大容量の収納スペース。
- 機能性を重視した多目的ボックスを搭載。(シンク下・コンロ下)
- 内箱奥まで引き出せるフルスライドレール。
- 閉まるときの衝撃を和らげるソフトクロージング機能。



品番表示位置については、45ページをご覧ください。

耐震ロック

使いかた 16ページ

ソフトダウン

最大積載量 14ページ 最大積載量 14ページ
使いかた 25ページ 使いかた 26ページ

電動昇降

使いかた 27ページ
お手入れ 28~30ページ

排水口

お手入れ 35ページ

カウンター

お手入れ 36~37ページ

■ 建築基準法に基づくホルムアルデヒドの発散区分表示

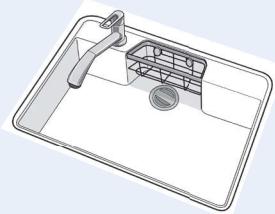
シンク下ユニットのラベルに表記しているF☆印は、ホルムアルデヒドの拡散速度を等級区分したもので。F☆☆☆☆は拡散量が最も少ない等級です。

※放散量は0ではありません。そのため、ユニット庫内や台所の換気をおすすめします。

■ シンク

(スキマレス・PaPaPa・ムーブラック・ラクするー・スクエア)

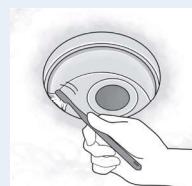
- シンクとカウンターを一体で接続。
汚れがたまるすき間がない。
- 水の音を和らげる静音仕様。
(ステンレス製シンクのみ)



■ 排水口

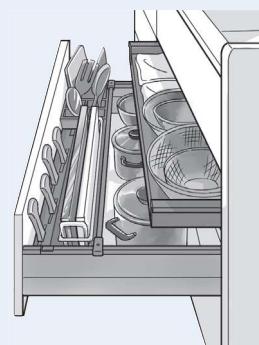
(スキマレス・PaPaPa・ムーブラック・ラクするー・スクエア)

- 継ぎ目のない構造。
- 汚れがたまりにくく、ぬれりがつきにくい。



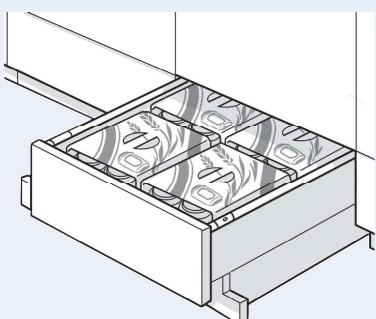
■ シンクロパレット

- 立体構造で収納量アップ。
- 色々なサイズの道具もすっきり収納。



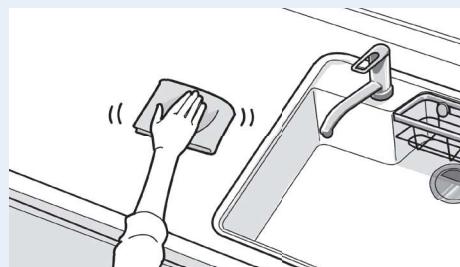
■ フロアストッカー

- 500ml缶も収納可能。
- 大容量の収納スペース。



■ カウンター

- 自然な質感と高級感のある人造大理石カウンター。
- シャープな輝きと清潔感のあるステンレスカウンター。



各部の名前

カップボード

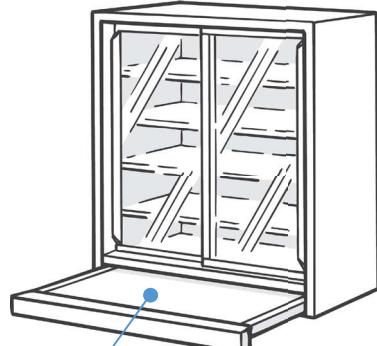
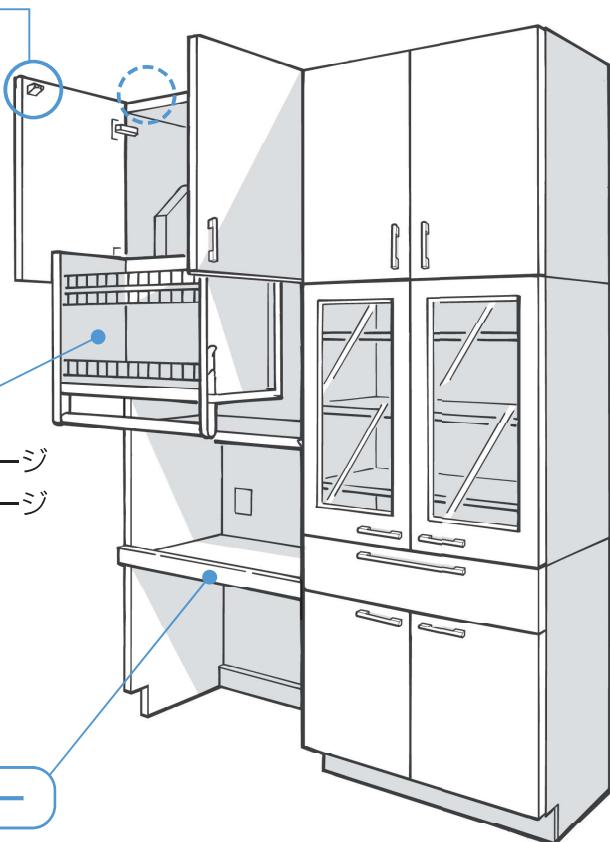
●：この説明書に記載

○：使いかたはそれぞれの説明書に記載

各部の名前・特長

耐震ロック

使いかた …… 16ページ



● アルミフレーム引き戸
便利カウンター

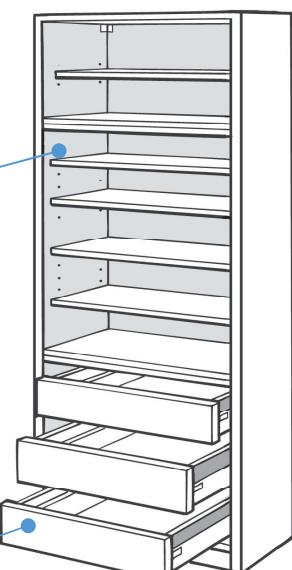
最大積載量 …… 15ページ

ウォールユニット

ミドルユニット

最大積載量 …… 15ページ

お手入れ …… 22ページ



内引出し・アミカゴ

最大積載量 …… 15ページ

お手入れ …… 21～22ページ

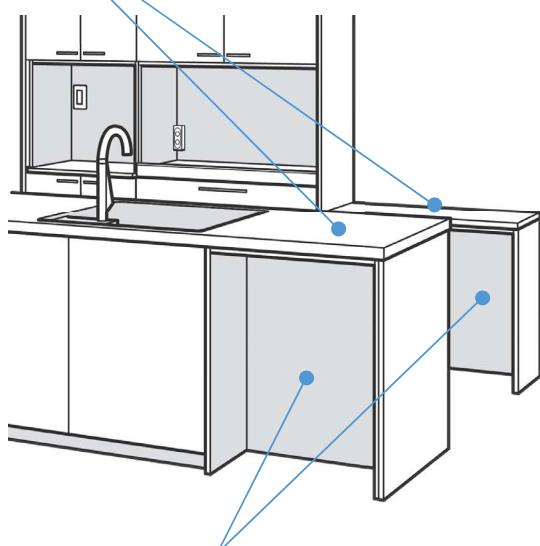
本書の商品図および説明は、ご購入のキッチンとは組み合わせが異なったり、該当しない商品が含まれることがあります。

プラン変更や後付けできる別売品の追加は、お買い上げの販売店まで、ご相談ください。

キッチン・カップボード

カウンター

お手入れ …… 36～37ページ



オープンボックス

お手入れ …… 21～22ページ

安全上のご注意

キッチン・カップボード

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。



「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。



「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。



してはいけない内容です。



実行しなければならない内容です。



気をつけていただく内容です。



カウンター・オープンボックス



●絶対に改造・分解・修理をしない

火災、感電、けがの原因になります。
(修理のご相談はお買い求めの販売店へ)



●電源コンセントの表示容量を超えない

たこ足配線などで表示容量(W)を超えると、発熱により火災の原因になることがあります。

●カセットコンロなど火を使う機器を使わない

火災の原因になります。



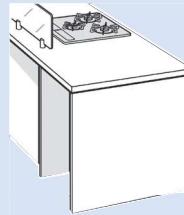
●各家電製品の指定する空間寸法を設けて使用する

火災の原因になります。



●燃えるものを、加熱機器のまわりに置かない、近づけない、飛ばさない
(調理器具、紙類、文房具、玩具など)

●加熱機器のまわりのカウンター・オープンボックスは子供・乳幼児だけで使わせない
火災、やけどのおそれがあります。



ソフトダウン



●操作するときは、ハンドル以外に手を触れない

指をはさむおそれがあります。

扉・取っ手



●ぶら下がらない

●大きく開けすぎない

●丁番(ヒンジ)を扉開閉時にさわらない
丁番(ヒンジ)に指がはさまり、けがをするおそれがあります。お子様が近くにいる場合、特にご注意ください。



●扉が傾いたり、がたついているときは、丁番(ヒンジ)のねじを締め直す(41ページ)
扉が外れて、けがをするおそれがあります。

スライドカウンター



●出し入れはゆっくりと行う

やけどをするおそれがあります。

必ず守る

●家電製品を使用するときは、必ず引き出してください(ただし炊飯器・ジャー・ポットの保温時は除く)

庫内に蒸気がこもり、水滴の発生原因になります。

カウンター・オープンボックス



●カウンターの上に乗らない
強い衝撃を与えない

●乳幼児用テーブル取付式座席などは使用しない
けがをするおそれがあります。



●キッチン周辺で使用する家電製品などはそれぞれ取扱説明書をよく読む
使い方を誤ると思わぬ事故や故障の原因になることがあります。

棚板



●底板・棚板の積載量は、10kg以下

●位置調整時には、棚板を棚受けにきっちりとはめる

棚板が外れて、けがをするおそれがあります。

引出し



●ぶら下がらない

けがをするおそれがあります。

⚠ 警告



分解禁止

●絶対に改造・分解・修理をしない

火災、感電、けがの原因になります。
(修理のご相談はお買い求めの販売店へ)



禁止

●電源コンセントの表示容量を超えない

たこ足配線などで表示容量(W)を超えると、発熱により火災の原因になることがあります。

●加熱機器周辺に燃えるものを置かない

火災のおそれがあります。

●使用中、使用直後は加熱機器の周辺に手を触れない

やけどのおそれがあります。

●排気口の上に物を絶対に置かない

異常過熱し、火災の原因になります。



●コンロ下の引出しへの収納は、ガス栓・配管に注意する

ガス栓・配管が破損し、ガス漏れのおそれがあります。物が、ガス栓・配管とぶつかりたり、引っ掛けたりしないよう、高さに注意してください。



必ず守る

●組み込まれる機器・水栓などは、それぞれの取扱説明書および製品本体に表示されている事項を守る

使いかたを誤ると、思わぬ事故や故障の原因になることがあります。

- ガスコンロ ●IHクッキングヒーター
- レンジフード ●食器洗い乾燥機
- 照明 ●水栓 ●浄水器
- 還元水素水生成器 ●生ごみ処理機
- 電動昇降 収納/水切/食器乾燥機
- 蒸気処理機能付家電収納

ウォールユニット



必ず守る

●底板・棚板への積載量は、10kg以下

●位置調整時には、棚板を棚受けにきっちりとはめる(16ページ)

棚が外れて、けがをするおそれがあります。

ソフトダウン



禁止

●操作するときは、ハンドル以外に手を触れない

指をはさむおそれがあります。

カウンター



禁止

●上に乗らない

カウンターが割れ、けがをするおそれがあります。

フロアユニット



禁止

●扉や取っ手、引出しにぶら下がらない

●引出しに乗らない

●物を入れすぎない

排水トラップや止水栓の物がぶつかり、水漏れの原因になります。
引出しからのはみ出しに注意してください。



必ず守る

●最大積載量を守る(14・15ページ)

部品が破損・落下し、けがをするおそれがあります。

●フロアストッカーを開閉するとき、手や足の指をはさまないように注意する

けがをするおそれがあります。

⚠ 注意

扉・取っ手



禁止

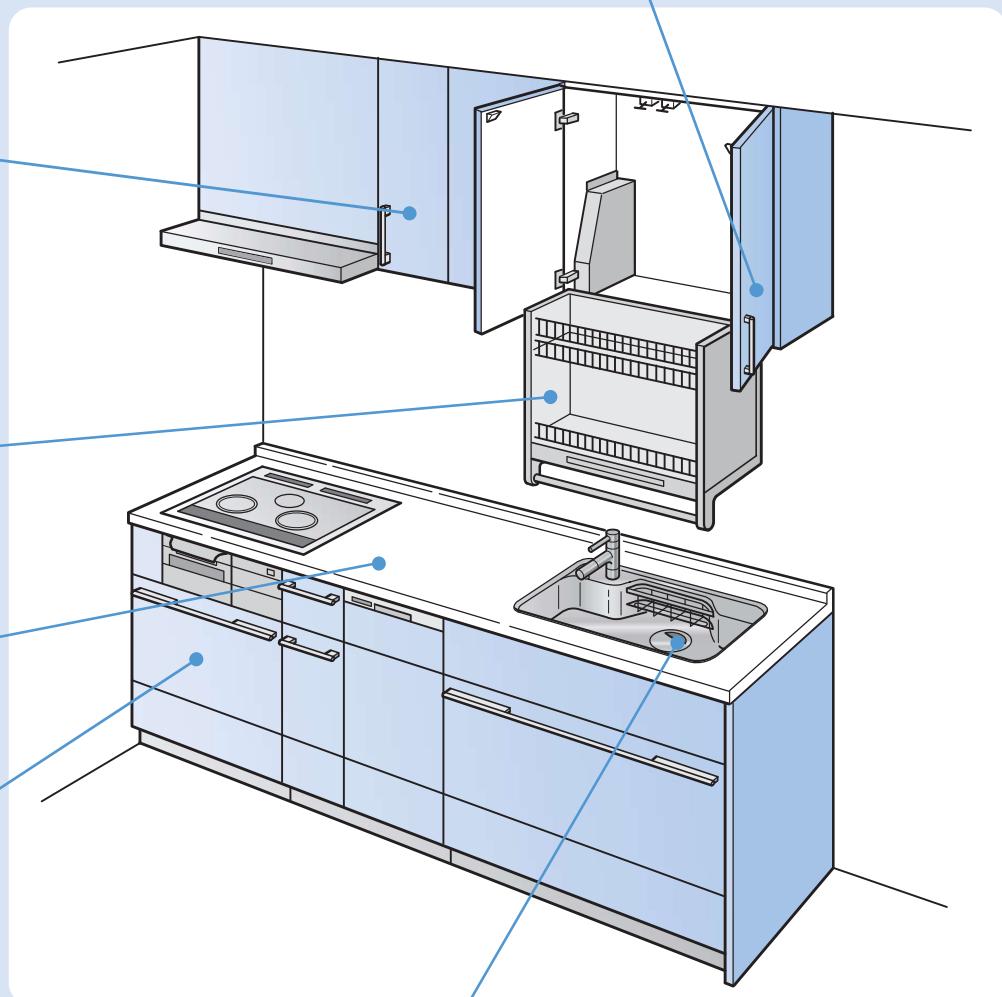
- 扉や取っ手にぶら下がらない
- 扉を大きく開けすぎない
- 丁番(ヒンジ)を扉開閉時にさわらない

丁番(ヒンジ)に指がはさまり、けがをするおそれがあります。お子様が近くにいる場合、特にご注意ください。



必ず守る

- 扉が傾いたり、がたついているときは、丁番(ヒンジ)のねじを締め直す(40ページ)
扉が外れて、けがをするおそれがあります。
- 開き扉の開き勝手を間違えたり、開かない扉(化粧幕板)を引っ張らないよう注意する
指先をすべらせ、けがをするおそれがあります。



給水・排水まわり



禁止

- 天ぷら油や多量の熱湯を直接排水口に流さない
シンクや排水器具などが変形、破損し、水漏れの原因になるおそれがあります。
- 固形または粉末の塩素系洗浄剤・漂白剤・ぬれり取り剤は使ったり近づけたりしない

水や湿気に反応して発生するガスが、ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化の原因となり、水漏れのおそれがあります。他の洗浄剤・漂白剤は使用上の注意をよく読んでお使いください。また保管の際には、確実にフタを閉めたうえで、保管場所や方法に十分注意してください。



必ず守る

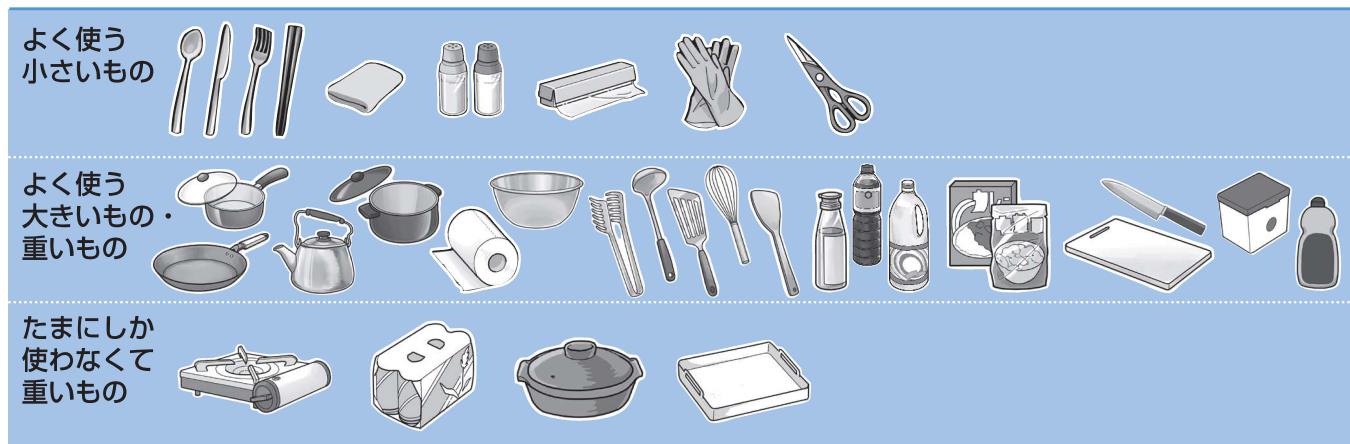
- 配管周り(水栓金具と水道管の接合部など)の水漏れや、がたつきがないかを定期的(年2回)に点検する

給水管・給湯管に物が当たったりすると、接合部がゆるんで、水漏れの原因になるおそれがあります。また、劣化磨耗などで部品が破損し、やけど・けがをするおそれがあります。

収納のコツ

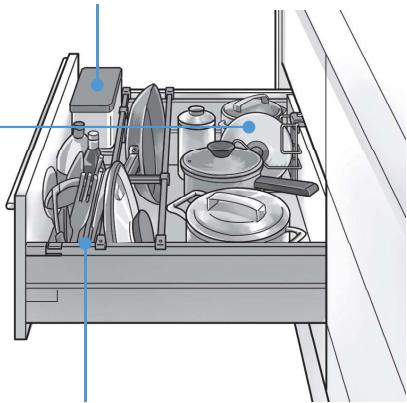
スペースを有効活用し、作業がスムーズになる収納方法をご提案します。

収納のコツ

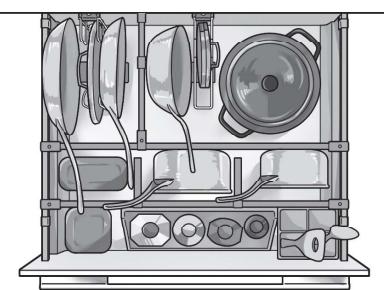


コンロ下ユニット

手前によく使うものを入れると、
引出しを少し開けるだけで取り出せます。



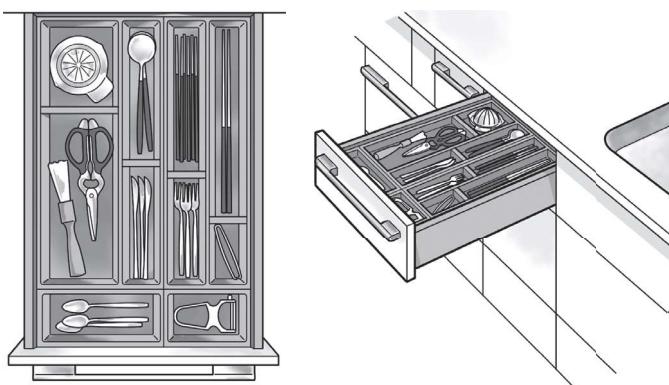
- 多目的ボックスには調理器具や調味料を立てて収納すると便利です。
- スライド鍋ふたホルダーにはよく使う鍋ふたやフライパンを立てて収納できます。



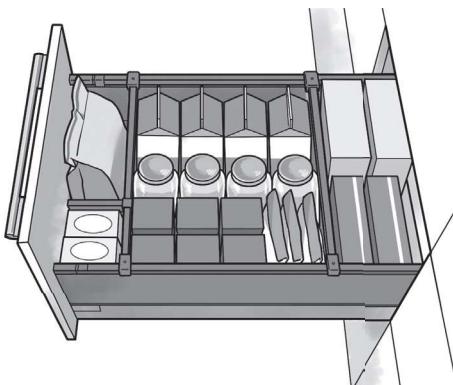
仕切りバー や 支えバー で収納物に合わせ、
仕切って収納できます。

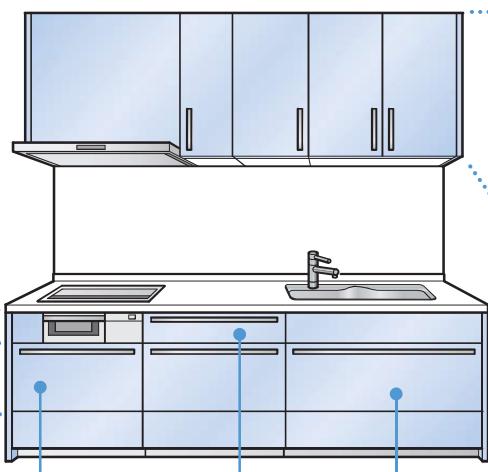
引出しユニット

●トレイは、収納物に合わせて仕切り位置を
変えることができます。



立てて収納すると取り出しやすく、
収納量も増えます。



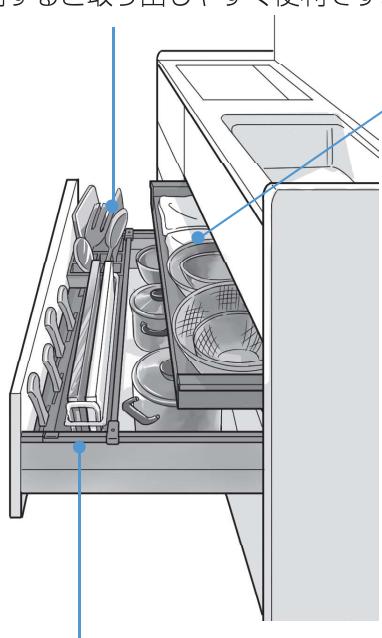


軽いもの・たまに使うもの・買い置きしている常備品



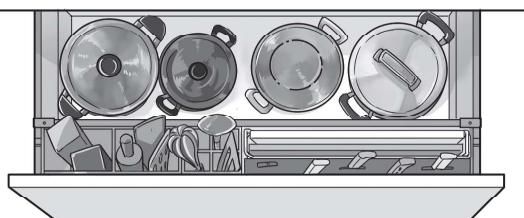
シンク下ユニット

●ヘラなどの調理器具は手前に立てて収納すると取り出しやすく便利です。

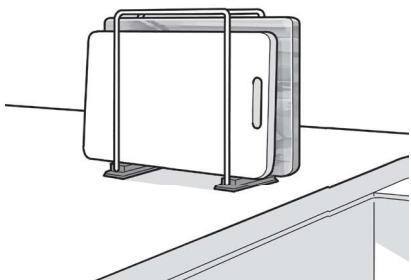


手前に包丁、まな板、調理器具を収納できます。

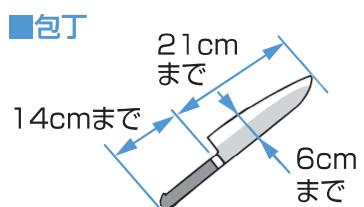
普段よく使うボウルやざるを重ねて収納、ごみ袋やふきんなどの小物もすっきり片付きます。



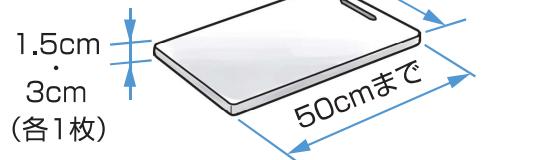
まな板が乾燥するまで、取り外してカウンターに置くことができます。



収納できるサイズ



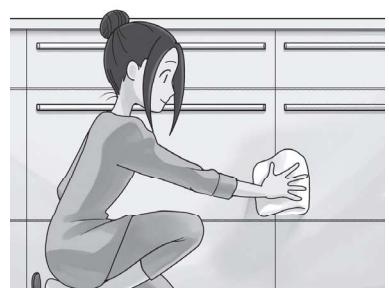
■まな板



お手入れカレンダー

		毎日	週1度	月1度
シンク	ステンレス タイプ	ぬらしたスポンジでさっと洗い、シンク内、排水口内を十分水洗いする。 (水あかなどが気になる場合は、キッチンペーパーなどでからぶきしてください。)	台所用洗剤(中性)でふき取る。	台所用洗剤(中性)でふき、落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジで。
	ステンレス タイプ (ささっと仕様)			台所用洗剤(中性)でふき、落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジで軽くこする。
	PaPaPaシンク ムーブラックタイプ スクエアタイプ		台所用洗剤(中性)でふき、落ちにくい汚れはメラミンスポンジで。	台所用洗剤(中性)でふき、落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジで。
	ラクする一シンク ラウンドアクセシンク			
排水口		網かごを外してごみを取り除く。	ぬめりを落とし、洗剤を薄めたぬるま湯を流し、水を流す。	パイプ洗浄剤で排水管の汚れを取る。
カウンター	人造大理石	水ぶきのあと、からぶきする。	台所用洗剤(中性)でふき取る。	台所用洗剤(中性)でふき、落ちにくい汚れは水を含ませたメラミンスポンジで。
	上記以外			
	ステンレス			
水栓金具		水ぶきする。		細部の汚れは歯ブラシでこすり落とす。
加熱機器	ガスコンロ	使用後、トッププレートは汚れをふき取り、ごとく・汁受け皿は洗剤で洗う。	取り外せる部分は、つけ置き洗い。バーナーキャップは竹ぐしなどで掃除。	取り外せない部分は湿布法で汚れを取る。
	グリル			
	IHクッキングヒーター	使用後、すぐに汚れをふき取る。		こびりついた汚れをアルミホイルでこすり落とす。
レンジフード		<ul style="list-style-type: none"> ●レンジフード 汚れたら、台所用洗剤(中性)でふき取る。 ●さっとれるフード 汚れたら、整流板の油汚れを水ぶきでふき取る。 		
ユニット		水などの飛び散りは、すぐふき取る。		<ul style="list-style-type: none"> ●ユニット扉・取っ手 取っ手は割り箸に布を巻いてふく。 ●内部 収納物を出し、汚れをふき取る。 ●ガラス戸棚 ガラスクリーナーでくもりを除去。 ●食器棚のレール 割り箸に布を巻いてレールの溝をふく。
電化製品		<ul style="list-style-type: none"> ●食器洗い乾燥機 残さいフィルターのごみを取り除く。 ●食器乾燥機 使用後、水受け皿の水を捨てる。 ●オーブンレンジ 使用後、回転皿を外し庫内の汚れをふく。 		<ul style="list-style-type: none"> ●食器洗い乾燥機 専用洗剤で空運転。 ●食器乾燥機 吸気フィルターを洗浄し、庫内をふき掃除。 ●オーブンレンジ 洗剤でふき取る。

3か月・半年～1年	頑固な汚れ	詳しくは	掃除3大項目
	クリームクレンザーでこすり落とす。 落ちにくい場合はステンレスクリーナーで。		
	水を含ませたメラミンスポンジで 軽くこする。コーティングがはがれた 場合はリコートキットで補修。	28～30 ページ	汚れたら、すぐにふく。 早め早めの手当てが大切。 汚れにはいつも目を光らせておき、 ついたらすぐに取りましょう。 「後でふこう」と思っているうちに、 だんだん頑固でやっかいな汚れに変 身します。 とくに、油汚れや水あかは時間がたつ とこびりついて、落ちにくくなります。
	クリームクレンザーでこすり落とす。 落ちにくい場合は研磨剤入り不織布で。		
	クリームクレンザーでこすり落とす。	35ページ	
	薄めた漂白剤でふく。		
	クリームクレンザーでこすり落とす。 落ちにくい場合は研磨剤入り不織布で。	36、37 ページ	効率よくお掃除するため 汚れやすい場所を知ること。 汚れやすい場所は使う状況や調理ス タイルによって異なりますが、コンロ 周辺とそのまわりの壁やレンジフード は油汚れでベタベタします。 また、ステンレス製のシンクやカウ ンターは、水あかや食べ物かすで 汚れやすく、排水口の生ごみ受けは すぐにぬめります。
●浄水器 浄水カートリッジの交換		専用の取扱 説明書へ	
		38ページ	
	焼き網や受け皿の焦げつきは、つけ置き洗い。 ガラス扉の油汚れは湿布法で落とす。	38ページ	
		38ページ	
半年に 1回	●取り外せる部分 台所用洗剤(中性)で洗う。 ●取り外せない部分 台所用洗剤(中性)でふき取る。取れない場合は 湿布法で油汚れを浮き上がらせ、ふき取る。	専用の取扱 説明書へ	お掃除上手になるには キッチンの整理・整頓を。 使わない物は処分し、ユニットの中や カウンターの上をすっきりと整理する と、お掃除は驚くほどスムーズに運び ます。 しかも、ユニットに収納している物も ひと目でわかるため、出し入れしや すくなり、風通しもよいのでかびの 予防にもなります。
1年に 1回	●取り外せる部分 台所用洗剤(中性)で洗う。 ●取り外せない部分 台所用洗剤(中性)でふき取る。取れない場合は 湿布法で油汚れを浮き上がらせ、ふき取る。		
	底板についたさびを、水を含ませた メラミンスポンジで落とす。	22ページ	
		専用の取扱 説明書へ	詳しくはそれぞれの お手入れページを 参照してください。



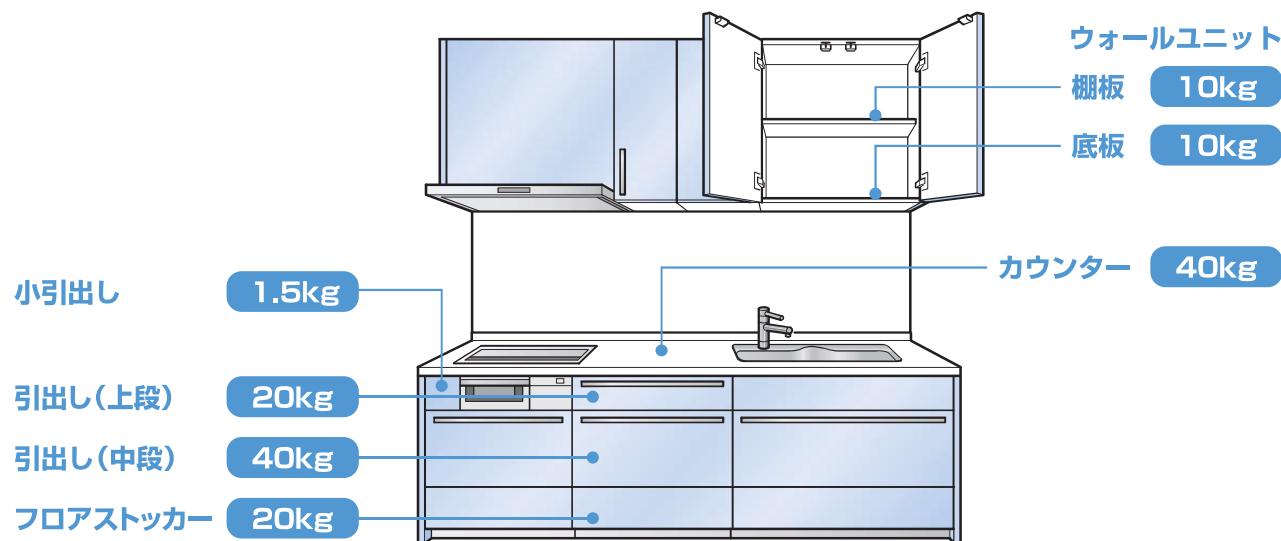
使いかた・お手入れ

● 収納アイテム

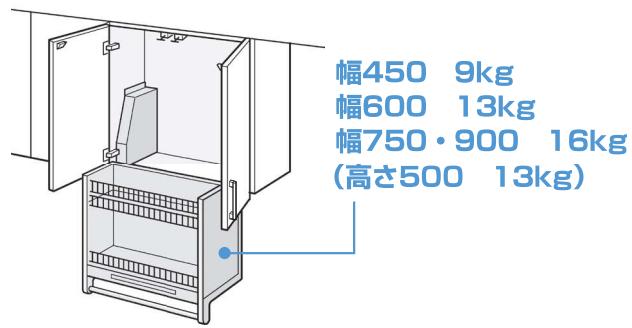
ユニット

最大積載量について

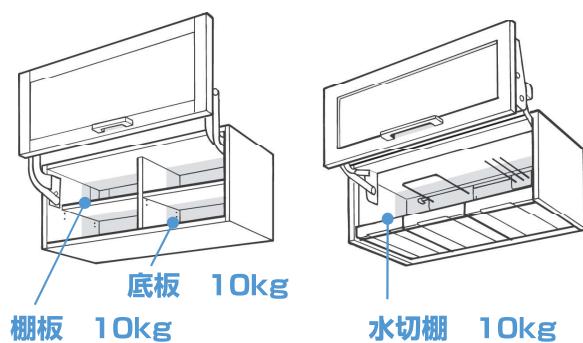
キッチン



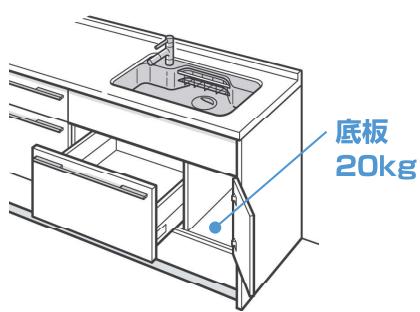
ソフトダウン



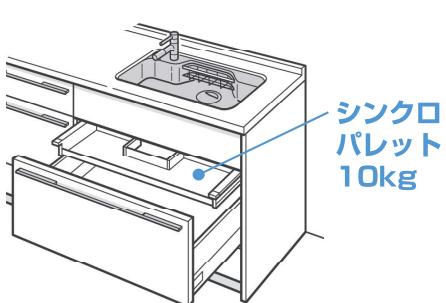
フラップアップ



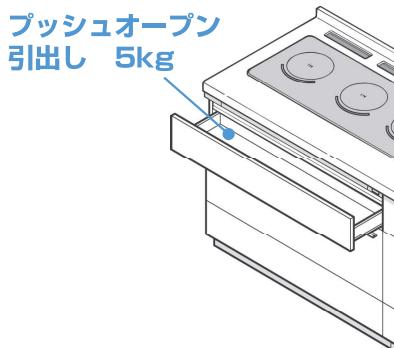
シンク下用スライド 開き戸タイプ



シンク下用スライド



トリプルワイド機器下

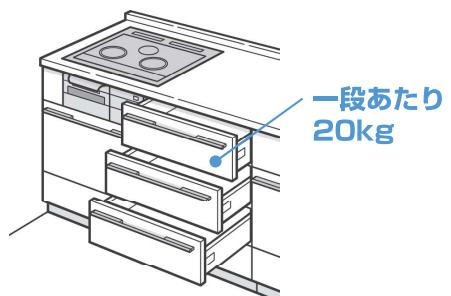


下表を参考に、物を入れすぎないようにご注意ください。

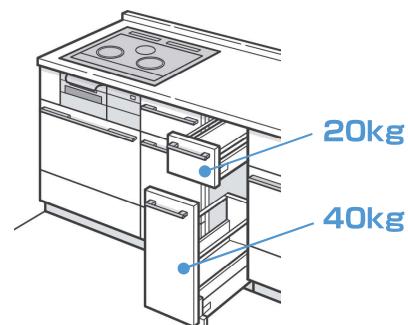
種類 (サイズ) <重さ/1個>	カップ (直径8cm) <約300g>	中皿 (直径15cm) <約240g>	中鉢 (直径14cm) <約360g>	大皿 (直径30cm) <約1kg>
目安/1段	30個まで	40枚まで	25個まで	10枚まで

収納物は片寄りなく載せてください。

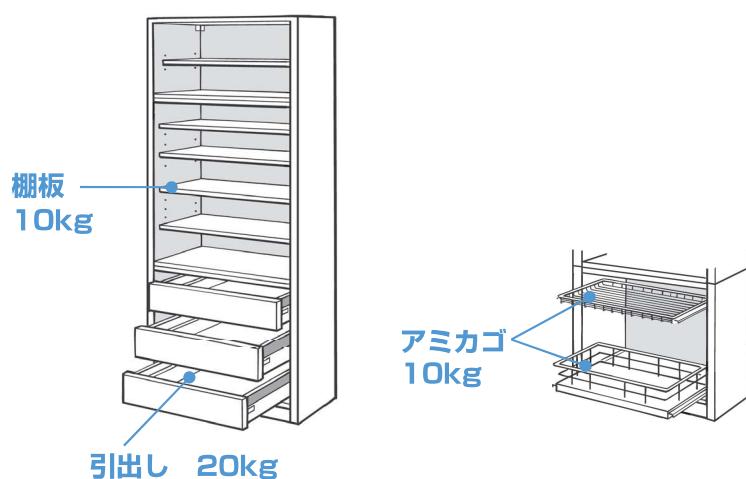
3段引出し



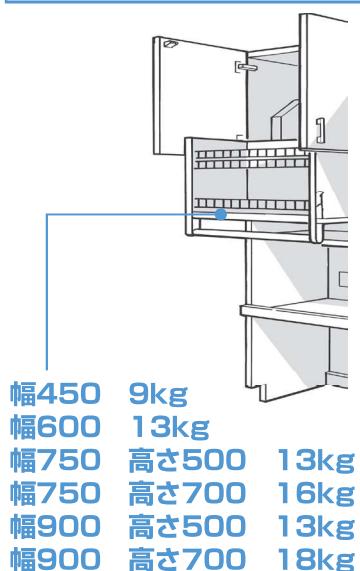
スパイスピトルラック



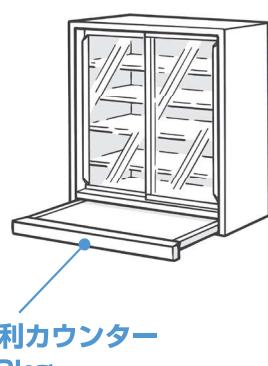
カップボード



ソフトダウン



アルミフレーム引き戸



● 収納アイテム

ユニット

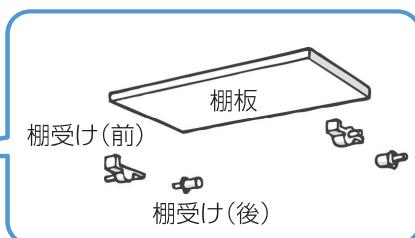
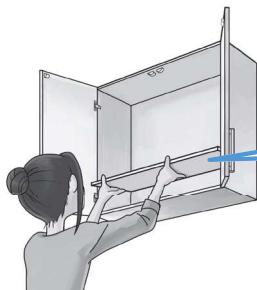
■ ウォールユニット

棚板

棚板は、お好きな高さに移動させることができます。

棚板を外し、棚受けを移動させてください。

棚受けには前後があります。



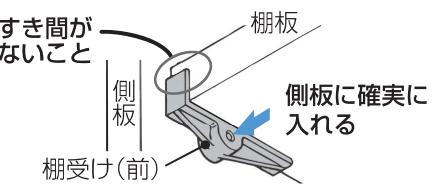
注意



位置調整時には、棚板を棚受けに
きっちりとはめる
棚板が外れて、けがをするおそれがあります。

棚受けの取り付け

棚受け(前)



棚受け(後)



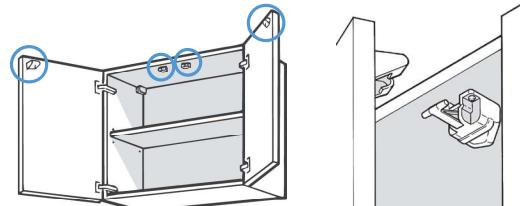
ユニット

耐震ロック

地震発生時、扉が開かないように「耐震ロック」が働きます。

地震の強さ、揺れかたや地質・建物の構造・階数・取付状態・ユニットの使われかたにより、耐震ロックが働かないことがあります。

耐震ロックは振動で作動します。扉は静かに開閉してください。



耐震ロックが働いた場合の解除のしかた

1 扉に物が挟まっていないか確認する。

2 「カチッ」と音がするまで、取っ手または扉の上部を強く押す。

3 収納物が崩れ落ちないように注意して開ける。

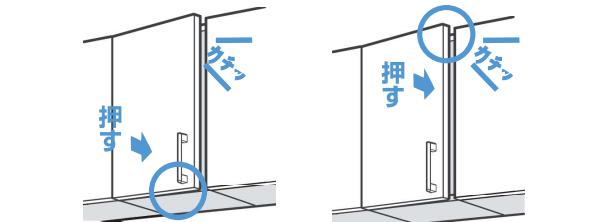
※解除されない場合は、扉の下にタオルを当て、持ち上げるようにして扉の上部を押し込んでください。

●地震で躯体(壁や床など)にゆがみが生じている場合は、正常に解除できないおそれがあります。

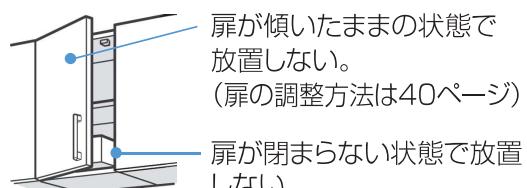
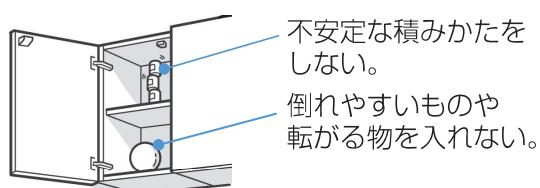
●一度解除しても、また開かなくなる場合は、ユニットが傾いている可能性があります。

設置店へ連絡してユニットの水平・垂直を出してください。

●耐震ロックが破損していないか確認してください。
破損により、耐震ロックが働かないことがあります。



● 正しく機能させるために



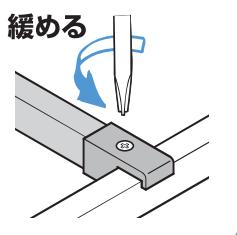
■フロアユニット

クロスギャラリー・スライド鍋ふたホルダー・仕切りバー・支えバー・サイドパネル

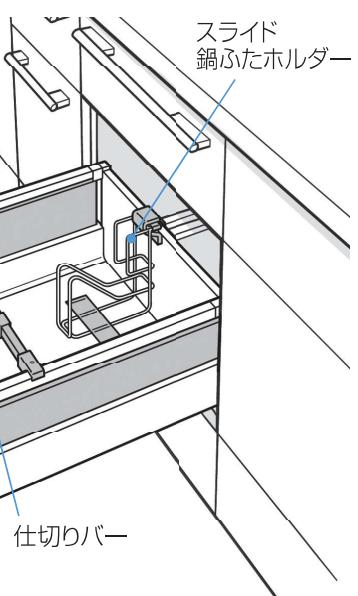
●引出しの高さにより設置できない場合があります。追加のご購入時には、事前に現物で確認をお願いします。

クロスギャラリー

移動や取り外すときは
固定用ねじを緩めてから
動かす。



支えバー
背の低い鍋や
収納物を支えます。

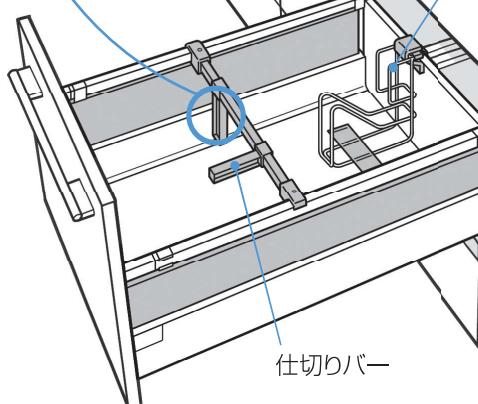
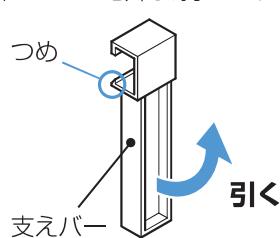


仕切りバー・支えバー

取り外すときはつめを
ひろげて持ち上げる。



取り外すときはバーを斜め上に
引いてつめを外し、持ち上げる。

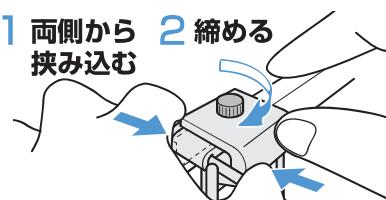


スライド鍋ふたホルダー

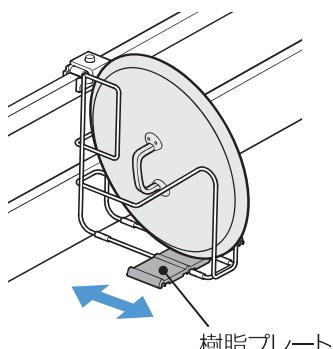
取り外すときは固定用ねじを
緩めてから動かす。



取り付けるときは 1 取付個所に
挟み込んで 2 固定用ねじを締める。

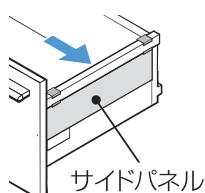


樹脂プレートで鍋を受ける。

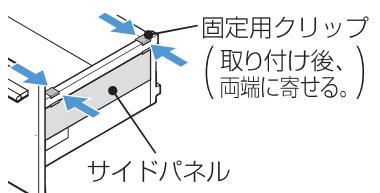


サイドパネル

取り外すときは
サイドパネルを
内側から押す。



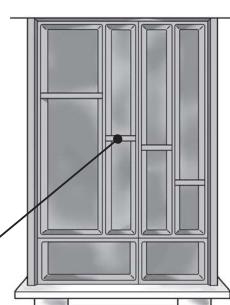
取り付けるときはサイドパネルと
固定クリップを両側から押して
はめ込む。



引出しトレイ

可動仕切りはまっすぐ奥まで
差し込む。

※引出しを急激に開閉すると、
仕切りが動くことが
あります。



● 収納アイテム

ユニット

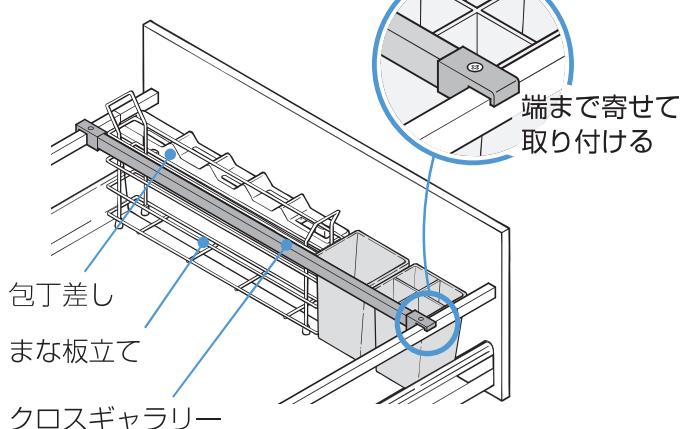
■ カトラリー収納

まな板たて・ボトルトレイ・多目的ボックス

- 調理器具や包丁・まな板などを立てて収納。
- 取り外し可能でお手入れも便利です。

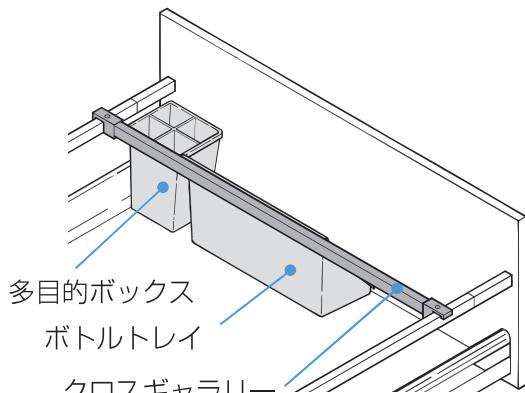
シンク下

クロスギャラリーと扉の間に置く。



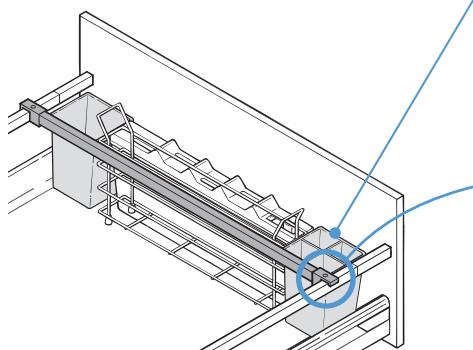
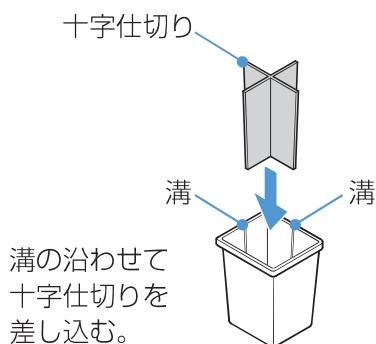
コンロ下

クロスギャラリーと扉の間に置く。



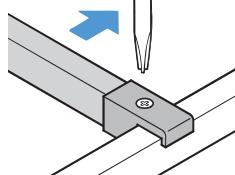
※商品品番によって数量が変わります。

- 用途に合わせて、収納パーツを組み換えることができます。



扉に寄せてすき間なく取り付けてください。

すき間ができる場合は、ねじを緩めて、クロスギャラリーを扉側へずらしてください。

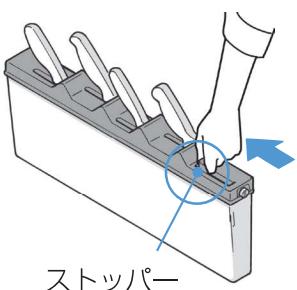


包丁差し (引出しタイプ)

ロック機能があり、小さいお子様がいても安心。使いやすい方向に変えられます。

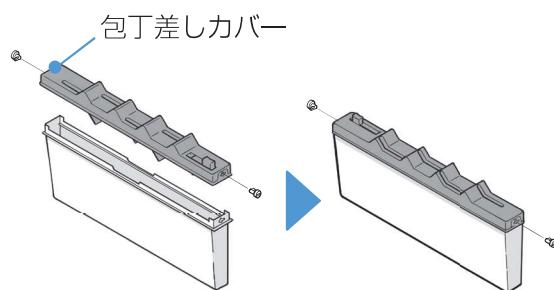
ロックをかける

ストッパーをスライドさせて、ロックをかける。

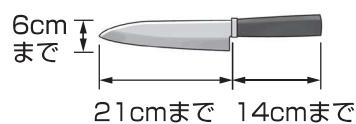


包丁差しの方向を変える

包丁差しカバーを取り外し、方向を変える。
(取り外しかたは24ページ)



収納できる包丁のサイズ



※収納できる包丁の中でも、寸法、形状によってロックがかからないものがあります。
(次ページをご参照ください。)

※商品品番によって、付属される包丁差しの仕様が異なります。

■収納パーツの標準個数

●コンロ下スライドユニット

ユニットタイプ (単位:mm)		配管 スペース	仕切りバー	支えバー	スライド鍋 ふたホルダー	ボトルトレイ	クロス仕切り付 多目的ボックス	スパイス ボックス
幅1050	扉一体型	あり	1	3	2	1	1	1
	分割タイプ	なし	2	3	2	1	1	1
幅900	あり	1	3	2	1	1	0	0
	なし	2	3	2	1	1	0	0
幅750	あり	1	3	2	1	1	0	0
	なし	2	3	2	1	1	0	0
幅600	あり	0	2	1	1	1	0	0
	なし	1	2	1	1	1	0	0

※ガスコンロの場合、スライド鍋ふたホルダーはガスコックと逆側に設置してください。(トリプルワイドガスは除く)

※必ずクロスギャラリー・ギャラリーパイプまたは引出しの後ろ板に掛けて使用してください。

●シンク下スライドユニット

ユニットタイプ (単位:mm)		シンクロ パレット	まな板 スタンド	ロック付 包丁差し	クロス仕切り付 多目的ボックス	多目的フリー ボックス	多目的 ボックス
幅1050	1	1	1	1	1	0	0
	2段引出し付/開き戸付	0	1	1	1	0	0
幅900	1	1	1	1	0	1	1
	2段引出し付/開き戸付	0	1	1	0	0	0
幅750	1	1	1	1	0	0	0

●2段引出しきっぷり付

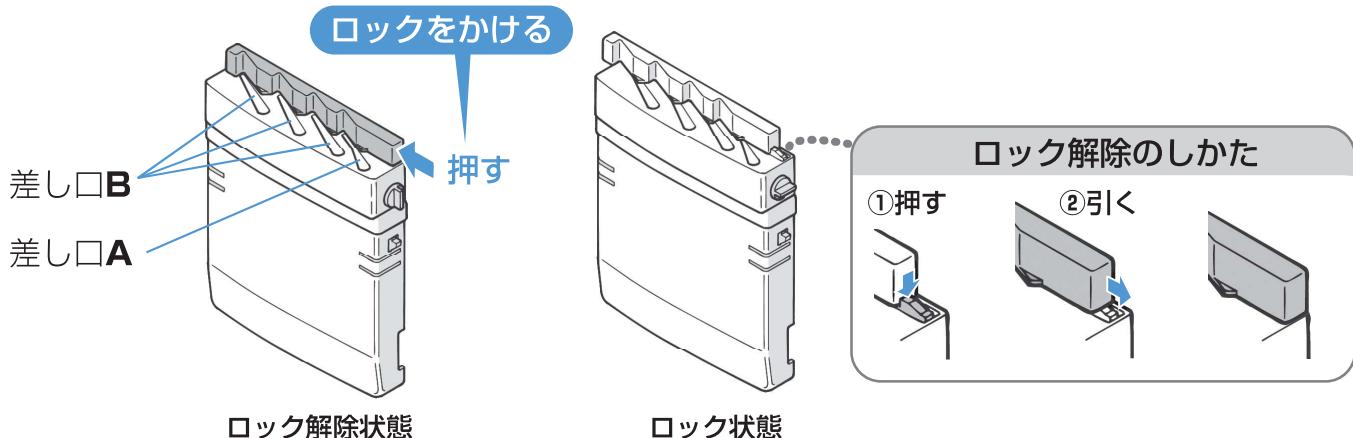
ユニットタイプ (単位:mm)	仕切りバー	クロス ギャラリー	引出しトレイ
幅450以上	2	1	1
幅300	1	1	1
幅350			

● 収納アイテム

ユニット

包丁差し（開き扉タイプ）

使わない時に、包丁が取り出せないロック機能付きです。



ユ
ニ
ッ
ト

収納できる包丁のサイズ

● 刃の厚み

差し口A…9mm以下
差し口B…4mm以下

● 刃の幅

5.5cmまで
● 刃の長さ
23cmまで
● 柄の太さ
幅…2.6cmまで
厚み…1.5cmまで

※収納できる包丁の中でも、寸法、形状によってロックがかからないものがあります。



収納できない包丁の例

● 刃が長すぎる



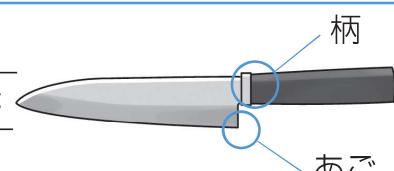
● 刃が太すぎる



ロックがかかる包丁のサイズ

差し口A…3.8cm以上
差し口B…4.2cm以上

● 刃の幅



ロックがかかるない包丁の例(引出しタイプ・開き扉タイプ共通)

● 刃の幅が短い

ペティナイフ



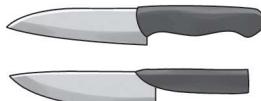
小型の包丁



● 柄の幅が、刃の幅以上に大きい

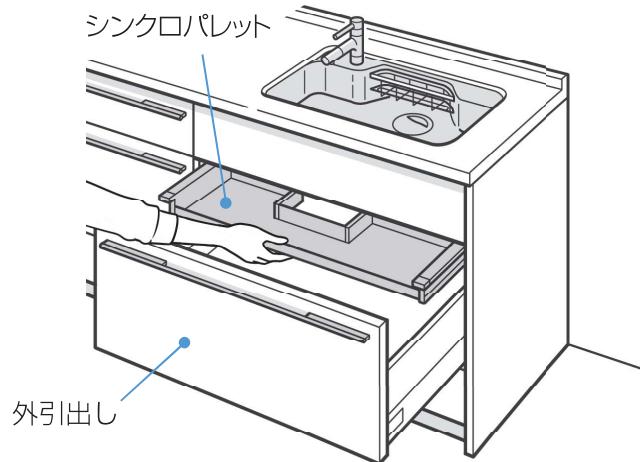


● 柄があごの位置より刃先側に入り込んでいる



■フロアユニット シンクロパレット

- シンクロパレットは外引出しに連動して動きます。
- シンクロパレットにものが当たらないように、引出しに収納してください。
引出しが閉まらなくなります。
- 収納物は均等に置いてください。
シンクロパレットの動きが悪くなるおそれがあります。



ご使用上のお願い

物がはさまったまま、無理に扉を閉めない
丁番(ヒンジ)などが破損する原因となります。

収納物は片寄りなく入れる

片寄って入れると、ユニットの変形や破損の原因となります。

小引出しの収納物は片寄りなく入れる

片寄って入れると、小引出しが傾く原因となります。

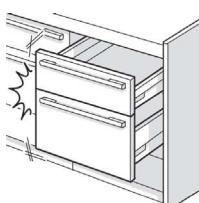
扉や引出し・フロアストッカーに 無理な力をかけない

レールが破損する原因となります。



引出しあは一段ずつ開閉する

上下同時に引出しや食器洗い乾燥機を開閉すると、上下間の扉がこすれる場合があります。



腐敗や発酵など劣化のおそれのあるものは収納しない

冷蔵庫やガスコンロなどの横のユニットや、対面プランのフード裏面に設置されるユニット内温度は、機器から発生する熱によって室温より5°C程度上昇する場合があります。

扉の開閉時にはご注意を

お子様が近くにいる場合、扉やスライド、丁番(ヒンジ)に手や指をはさまないように扉を開閉してください。

炊飯器・ポットなどの 使用時は蒸気に注意する

蒸気が直接扉にあたると、扉が膨れはく離するおそれがあります。



汚れたままにしない

油・調味料など食品の汚れは、腐食やかびの原因となります。



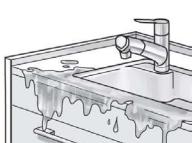
シールやテープ類を 貼らない

表面がはがれたり、汚れが落ちにくくなるおそれがあります。



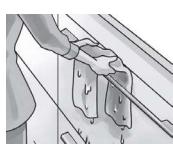
ぬれたままにしない

扉表面や端面のはがれ、染み・膨れの原因となります。また、天然木の場合、変形や染みなど汚れの原因となります。



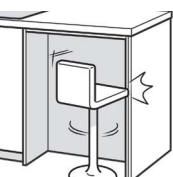
ぬれたタオルをかけない

取っ手にぬれたタオルをかけると、扉の劣化の原因となります。



テーブル脚やユニットに 椅子を当てないよう 注意する

表面や端部の傷の原因になります。

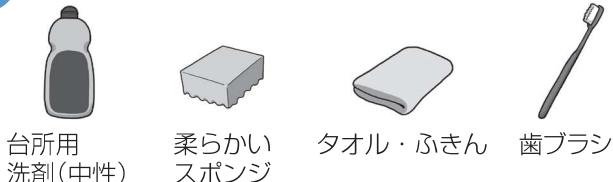


● 収納アイテム

ユニット

お手入れのしかた

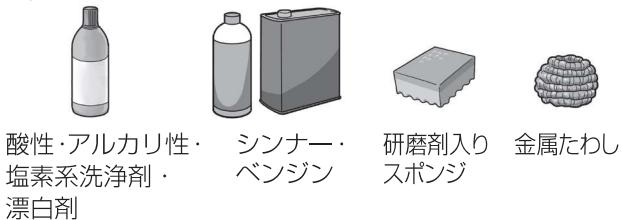
○ 使える洗剤・道具



台所用
洗剤(中性)
柔らかい
スponジ

タオル・ふきん
歯ブラシ

✗ 使えない洗剤・道具



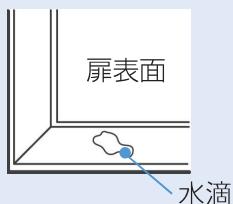
酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・
漂白剤
シンナー・
ベンジン
研磨剤入り
スponジ
金属たわし

■ 扉・取っ手・ユニット内部・引出し

日常のお手入れ

ユニット

固く絞ったふきんで水ぶきし、仕上げにからぶきする。アルミフレームガラス扉などを水ぶきする場合、固く絞ったふきんを使用しないと、すき間から水が染み込み、表面から水滴が見えることがあります。



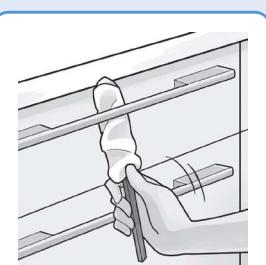
汚れているとき

● 扉

- 1 台所用洗剤(中性)を含ませたふきんでふく。
- 2 水ぶきし、仕上げにからぶきする。

● 取っ手

- 1 細かい部分は割り箸に布を巻き、その先に台所用洗剤(中性)を含ませてこする。
- 2 水ぶきし、仕上げにからぶきする。



● ユニット内部

- 1 調味料や油が垂れて底板にこびりついた場合、まず中の収納物を全部新聞紙の上などに出て、歯ブラシなどで隅々のごみを取り出す。

- 2 台所用洗剤(中性)を含ませたふきんでふく。頑固な汚れはクリームクレンザーをつけたスポンジで軽く磨く。



- 3 水ぶきし、仕上げにからぶきする。
※収納物を戻すとき、瓶などの底をきちんとふいておきましょう。

お手入れのポイント

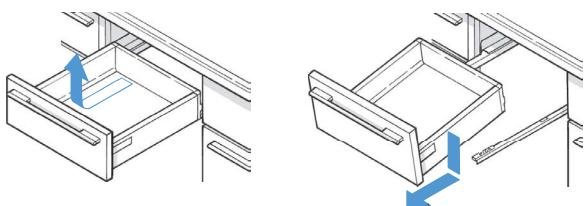
- お手入れした後は、ユニット内部を空の状態にしたまま、扉を開けて風を通します。湿気やすい場所なので、お手入れ日以外でも時々扉を開けましょう。

- ユニット内部に物がぎっしり収納されていると普段の出し入れも、お手入れも大変。収納量は70%~80%程度に抑えましょう。

■引出しを取り外す

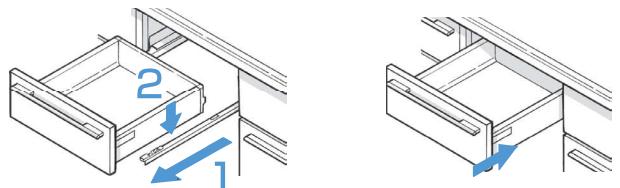
取り外し

- 1 いっぱいまで引き出し、持ち上げる。
- 2 いったんそのまま降ろし、引き抜く。



取り付け

- 1 レールをいっぱいまで引き出す。
- 2 引出しを適当な位置にのせる。
- 3 そのまま奥まで押し込む。

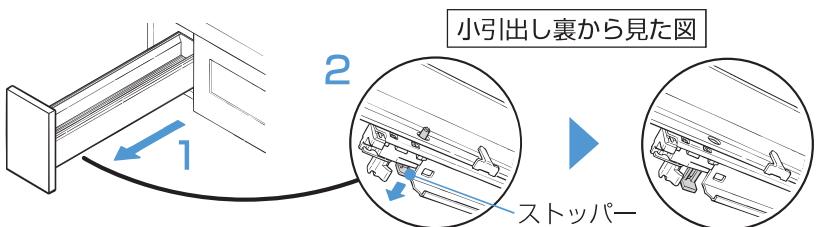


※引出しを入れた後は、2・3回開閉して、必ず確実に取り付けられていることを確認してください。

■小引出し(扉材タイプ)を取り外す

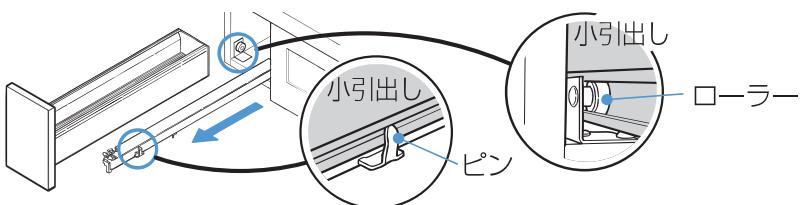
取り外し

- 1 小引出しをいっぱいに引き出す。
- 2 スtopper(ストッパー)を引っ張って解除する。
- 3 小引出しを持ち上げてレールから取り外す。

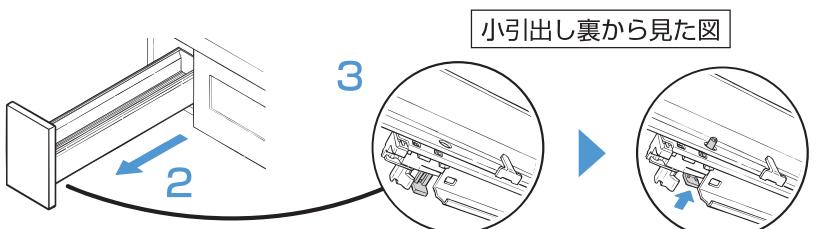


取り付け

- 1 レールを引き出し、小引出しをレールに乗せる。ピンとローラーを小引出しにあわせる。



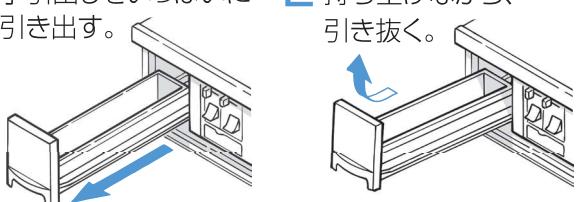
- 2 小引出しを一度閉め、再び引き出す。
- 3 スtopper(ストッパー)を押して固定する。



■小引出し(シルバー扉タイプ)を取り外す

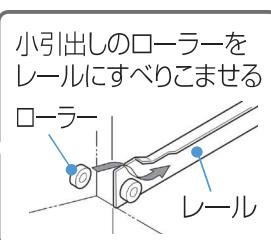
取り外し

- 1 小引出しをいっぱいに引き出す。
- 2 持ち上げながら、引き抜く。



取り付け

- 1 扉を持ち上げながら、レールにはめる。
- 2 小引出しのローラーをレールにすべりこませる。



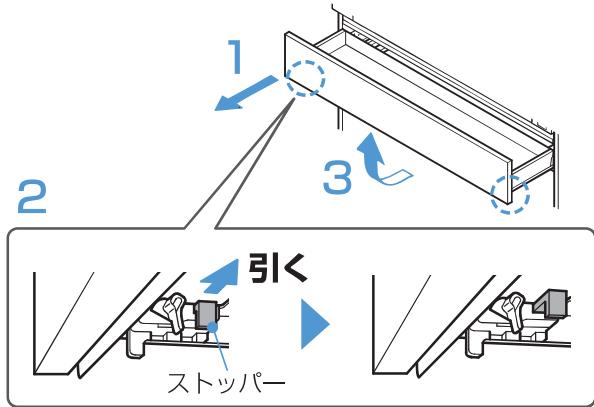
● 収納アイテム

ユニット

■マルチワイドIH・トリプルワイド用機器下プッシュオープン引出しを取り外す

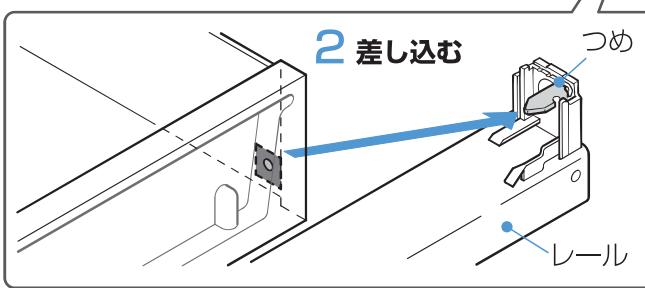
取り外し

- 1 引出しをいっぱいに引き出す。
- 2 ストップバーを引っ張って解除する。
- 3 引出しを持ち上げてレールから取り外す。



取り付け

- 1 レールを引き出す。
- 2 左右のレール奥のつめを引出しの穴に差し込み、引出しを取り付ける。
- 3 ストップバーを押して固定する。(取り外しの逆手順)

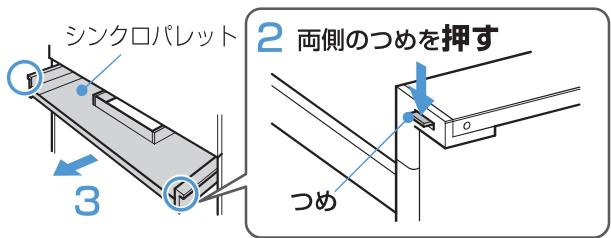


ユニット

■シンクロパレットを取り外す

取り外し

- 1 外引出しを取り外す。
- 2 シンクロパレットの左右のつめを押しながら手前に引っ張り、シンクロパレットをレールから外す。
- 3 シンクロパレットを完全に取り外す。
※片側ずつ行ってください。

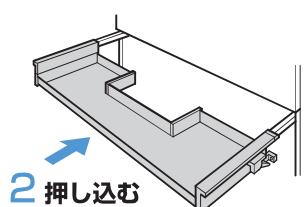


取り付け

- 1 下図のように左右のレバーを上げた状態で手を添え、シンクロパレットをレールにのせる。

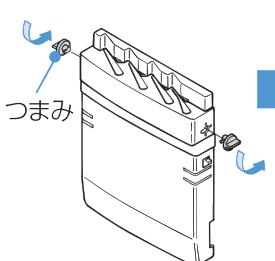


- 2 「カチッ」と大きな音がするまで押し込む。
- 3 外引出しを取り付ける。
※外引出しの開閉に連動してシンクロパレットが動くか確認してください。

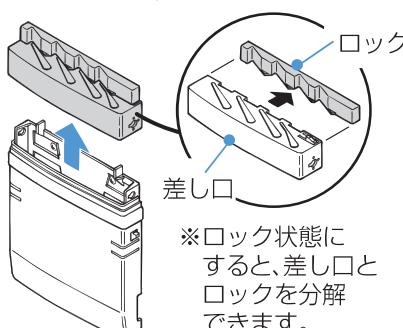


■包丁差し(開き扉タイプ用)を取り外す

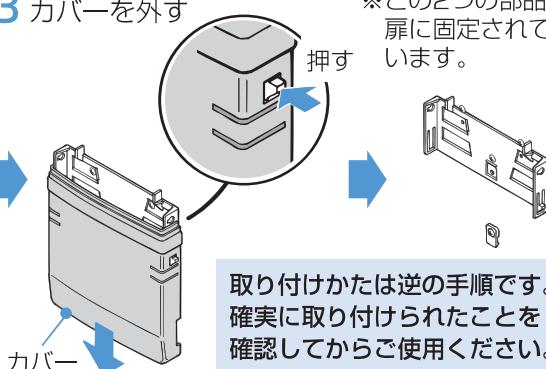
- 1 つまみを回して外す



- 2 差し口を外す



- 3 カバーを外す

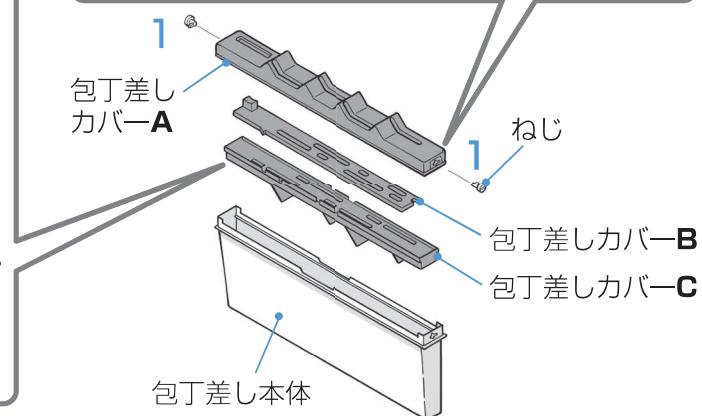
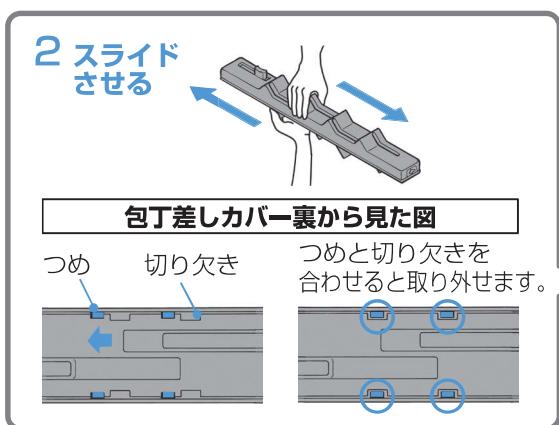


■包丁差しを取り外す

取り外し

- 1 包丁差しの両端のねじを回し、ねじとカバーの突起位置を合わせてからねじを引き抜き、包丁差しカバーを取り外す。

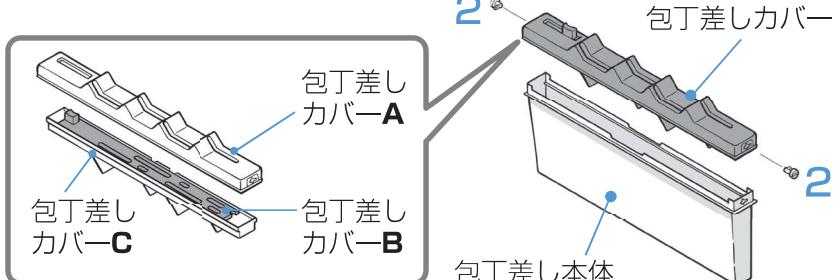
- 2 包丁差しカバーをスライドさせて、カバーA、B、Cを取り外す。



取り付け

- 1 包丁差しカバーBをカバーCに載せ、上からカバーAを取り付け、スライドさせる。

- 2 組み立てたカバーを、包丁差し本体に固定し、ねじを取り付ける。



ソフトダウン

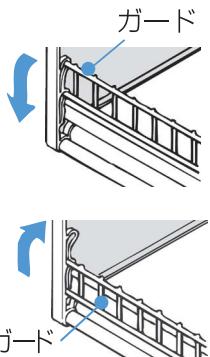
■収納かごを出し入れする

- 扉を開く。
- ハンドルを持ち、ゆっくり、まっすぐ上下に昇降する。



■収納物を出し入れする

- ガードを下ろす。
- 収納物を出し入れする。
収納物は収納かごの高さ以内に納めてください。
- ガードをかける。
収納物の落下防止のため、必ずガードをかけてください。

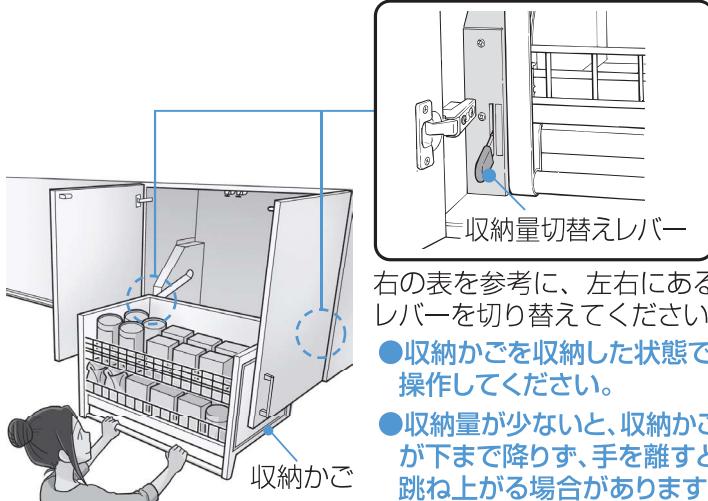


*ソフトダウンの取り扱いについて、次ページもご参照ください。

ソフトダウン

ソフトダウン

■収納かごの上げ下げを楽にする

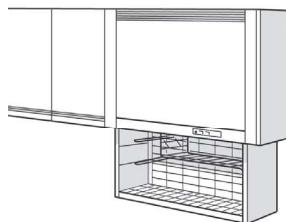


目安収納量 (幅600の場合)	収納量切替えレバーの位置	
	左	右
少ない時 (0~5kg)		
中 (5~9kg)		
多い時 (9~13kg)		

※どちらか一方を「少」にする。

電動昇降

●詳しくは別冊「電動昇降乾燥機」「電動昇降水切」「電動昇降収納」の取扱説明書をご覧ください。



●電動昇降乾燥機



棚が上がる
(手を離すと止まる)

棚が下がる
(もう一度押すと止まる。)

- 電動昇降水切
- 電動昇降収納

■収納する

1 止／下降ボタンを押し、収納棚を降ろす。

2 収納物を収納する。

標準的な収納例

収納棚が傾かないよう、均等に収納してください。(収納棚が傾くとスムーズに昇降しません)
()内は収納できる大きさ

電動昇降乾燥機

●お玉など 5点

●ふきん 1点
(サイズ40cm×32cm) 2点

●まな板 1点
(45cm×25cm×厚み4cm)
(下限停止位置を調整した場合はさらに4cm収納できる高さが低くなります)

●大皿(約28cm) 5点

●湯飲み 5点

●コーヒーカップ 5点

●茶わん(約13cm) 5点

※わん類は、形状・材質により
底面に水がたまり、乾燥しない
場合があります。

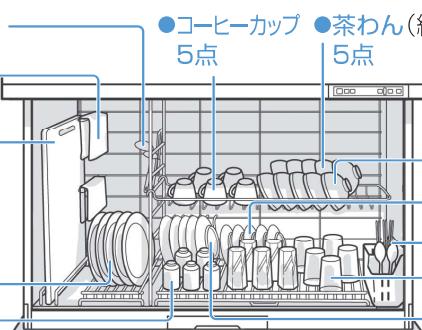
●汁わん 5点

●小皿(約12cm) 5点

●はし・スプーンなど 各5点

●コップ 10点

●中皿(約18cm) 5点



電動昇降水切

※製品高さ70cmの場合
()内は収納できる大きさ

●中皿 (約18cm) 10点

●ふきん 2点

●まな板 1点
(45cm×25cm×厚み4cm)
(下限停止位置を調整した場合はさらに4cm収納できる高さが低くなります)

●お玉など 5点

●コップ 5点

●ボール 2点

●ふた 1点

●湯飲み 5点

●小鉢 5点

●コーヒーカップ 5点

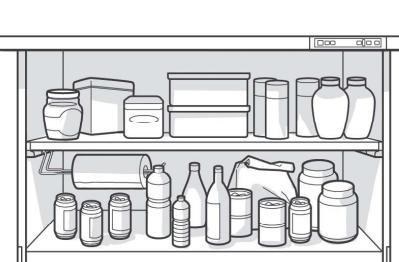
●ざる 1点

●はし・スプーンなど 各5点

●両手鍋 (22cm) 1点

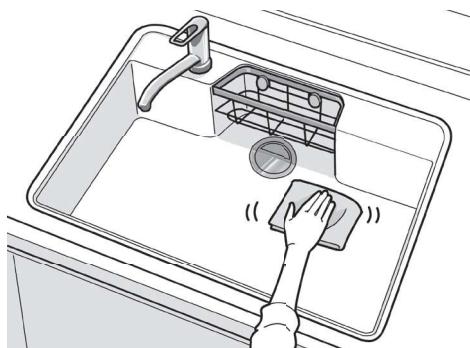
※鍋の取っ手が昇降棚の外にはみ出さないようにしてください。

電動昇降収納



シンク

キレイにお使いいただくために



水滴を残さない

水洗いした後、キッチンペーパーなどでからぶきする。水滴が残っていると水あかの原因となります。

●ステンレス製シンクについて

食器の糸底(磁器セラミック)や根菜類に付着している細かい砂(石英粒)などは極めて硬度の高い無機物質のため、キッチン作業中にシンクの表面をこすったり引っ掻いたりすると傷が付きますが、すぐにその表面に酸化皮膜を形成し強くさびにくい性質を維持します。特に使い始めは傷や水あかが目立ちやすくなりますが、使い込むうちに傷が重なりあい目立ちにくくなります。

ご使用上のお願い

金属たわし・金属磨き剤などを 使用しない

細かい傷がつくおそれがあります。



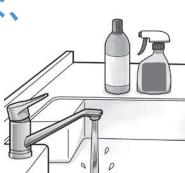
調理直後のフライパンや 油鍋などを直接置かない

直接置くと、ひび割れ・変色・
変形の原因となります。
鍋が冷めてから置いてください。



漂白剤を使用したとき、酸性・アルカリ性・ 塩素系の洗剤が付着したときは、 水で十分に洗い流す

保管の際には、確実にフタを閉めてください。ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。



熱湯を流す場合は、水と一緒に流す

排水ジャバラホースの耐熱温度は80℃です。
シンクや排水器具の変形、破損のおそれがあります。

〈シンクに水をためて使用する場合〉

●別売品の止水プレートをご用意ください。



止水プレート
(丸型)



止水プレート
(四角型)

※シンク種類ごとの専用品となります。

塩分の強いもの・油・ 煮こぼれを放置しない

放置するとさびや変色の原因となります。



衝撃を与えない

包丁や鋭利なものを当てたり、鍋など重いものを落としたりすると、ひび割れ・傷の原因になります。



ステンレス製以外のシンクについて

- 排水プレートを外して使用したり、排水プレートがない部分に包丁などを落とすと、角が欠けるおそれがあります。
- ドライアイスを放置すると割れの原因となるおそれがあります。風通しのよい場所で自然に消滅させてください。

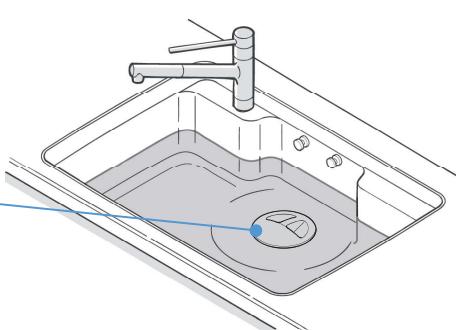
下記の物がついたらすぐにふき取る

うがい薬(ヨード系)・シンナー・マニキュアの除光液・こげとり剤(塩化メチレン系)など。

ついたまま放置すると表面が変色したり、荒れるおそれがあります。



うがい薬 除光液



シンク

●調理アイテム

シンク

使える洗剤・道具

ステンレスタイプ（ささっと仕様）は30ページをご覧ください。

○ 使える洗剤・道具



台所用
洗剤（中性）



柔らかい
スポンジ



タオル・ふきん・
キッチンペーパーなど

✗ 使えない洗剤・道具



酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・漂白剤



シンナー・
ベンジン



研磨剤入り
スポンジ



金属たわし

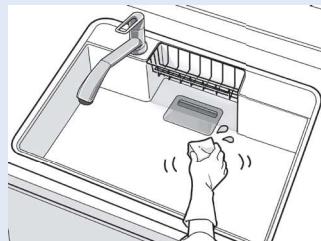
ステンレスタイプ

ステンレスタイプ（ささっと仕様）

■日常のお手入れ

ぬらしたスポンジでさっと洗い、シンク内、排水口内を十分水洗いする。

※水あかなどが気になる場合は、キッチンペーパーなどでからぶきしてください。



シンク

■汚れが取れにくいとき

スポンジまたはメラミンスポンジにクリームクレンザー（粒子細）をつけて一定方向にこすり取る。頑固な汚れは、ステンレスクリーナーでふき取る。

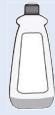
●こすり取った後は、十分に水ぶきしてクリームクレンザーやステンレスクリーナーを完全にふき取ってください。

●水あか、もらいさびが付いたときも同様のお手入れをしてください。

※こすり取った部分は細かい傷が付いたり、光沢が変わります。



メラミン
スポンジ



クリームクレンザー
(粒子細)

ぬらしたメラミンスポンジで洗い、からぶきする。

ご注意

強く押し付けてこすると、コーティングがはがれるのでご注意ください。

コーティングがはがれた場合

リコートキットで補修することができます。
修理ご相談窓口へご用命ください。

※コーティング面を補修するもので、傷は直りません。

※リコートした部分は、元のコーティングよりも性能が早く低下します



メラミン
スポンジ



お手入れのしかたを動画で見る



https://sumai.panasonic.jp/support/faq/kitchen_q.html

PaPaPaシンク・ムーブラックタイプ・スクエアタイプ

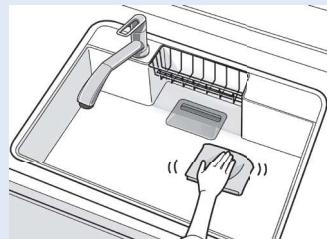
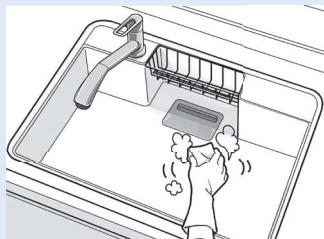
ラクするーシンク

■汚れているとき

台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで汚れを取り、よく水洗いする。仕上げにからぶきする。

ステンレスタイプの場合

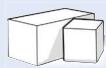
継ぎ目が汚れたときは、歯ブラシで軽くこすってください。



メラミンスポンジまたはメラミンスポンジに
クリームクレンザー(粒子細)をつけて、こすり取る。
頑固な汚れは、研磨剤入り不織布でこすり取る。

- こすり取った後は、十分に水ぶきしてクリームクレンザーや研磨粉を完全にふき取ってください。
 - 傷が付いたときやアルミ鍋などがこすれて跡が残ったときも同様のお手入れをしてください。

※こすり取った部分の光沢が変わることがあります。



メラミン
スポンジ



クリームクレンザー
(粒子細)



研磨剤入り
不織布
(#320相当)

メラミンスポンジまたはメラミンスポンジにクリームクリンザー(粒子細)を付けて、こすり取る。

- こすり取った後は、十分に水ぶきしてクリームクレンザーを完全にふき取ってください。
 - アルミ鍋などがこすれて跡が残ったときも同様のお手入れをしてください。

※こすり取った部分の光沢が変わることがあります。



メラミン
スponジ



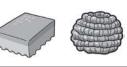
クリームクレンザー
(粒子細)

●調理アイテム シンク

■使用できる洗剤の種類

○ … 使用できます △ … 注意事項を守りご使用ください ✗ … 使用できません

※当社で確認した事例を参考として紹介したもので、特定の洗剤メーカー・商品を推奨するものではありません。
各洗剤・洗浄用品の取扱説明をよくお読みのうえ、適切なものをご使用ください。

●洗剤名／○洗浄用品	シンク				カウンター			ご使用時の注意事項
	ステンレス タイプ	ステンレス タイプ (ささっと仕様)	ムーブラック・ スクエア タイプ	ラクするー・ ラウンド アクセス	人造大理石 グラリオ・ フリオ・ クォーツ	左記 以外	ステンレス	
●台所用洗剤 (中性・弱酸性) 	○	○	○	○	○	○	○	○
●リビング用洗浄剤	○	○	○	○	○	○	○	○
●酢・重曹	○	○	○	○	○	○	○	○
●漂白剤 	△	△	△	△	△	△	△	✗
●台所用強力洗剤 (レンジ・フード用)	△	△	△	△	△	△	△	✗
●クレンザー・ クリームクレンザー 	○	✗	○	○	✗	○	○	✗
●酸性・ アルカリ性・ 塩素系の洗浄剤 	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
●ステンレス クリーナー 	○	✗	✗	✗	✗	✗	○	✗
○ウレタンスponジ・ ネットスponジ・ アクリルスponジ 	○	○	○	○	○	○	○	○
○研磨剤入りスponジ・ 金属たわし 	✗	✗	○ (スponジのみ可)	✗	✗	○ (スponジのみ可)	✗	✗
○研磨剤入り不織布 	✗	✗	○ (#320相当)	✗	✗	○ (#320相当)	✗	✗
○水を含ませた メラミン スponジ 	○	△	○	○	○	○	○	○

●調理アイテム

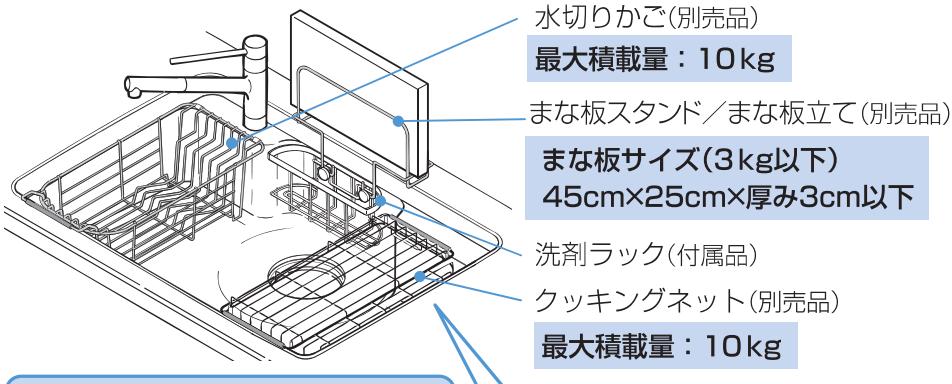
シンク付属品・別売品



スリムセンサー水栓・トリプルセンサー水栓をご使用されている場合、吐水口の向きによりシンク用付属品・別売品にセンサーが反応することがあります。

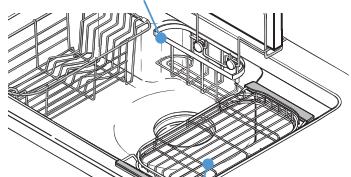
付属品・別売品にチューブが取り付けられている場合は、取り外さないでください。
取り外して使用すると滑りやすく、脱落や、シンクに傷が付く原因になります。

スキマレスシンク ステンレスタイプ・ステンレスタイプ スラくるネット付



スラくるネット付専用付属品

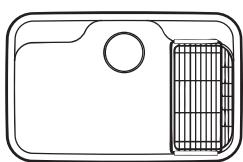
洗剤ラック(専用)



スラくるネット
最大積載量：10kg

クッキングネット(別売品)

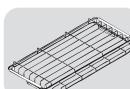
図のように、必ずシンクの端に設置し、安定する位置で使用してください。



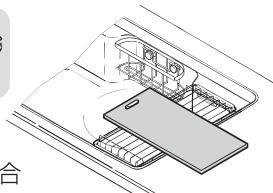
※上から見た図

●ひっくり返すことで両面を使用できます。用途に合わせてご使用ください。

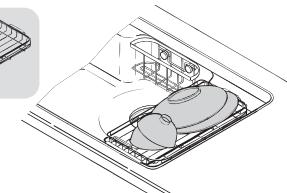
調理補助として使用する場合



※まな板を
置いた場合

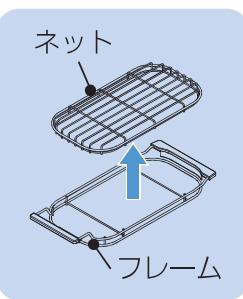


水切りとして使用する場合

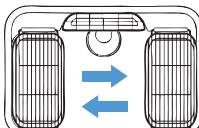


スラくるネット(スラくるネット付専用付属品)

フレームとネットの
2ピース構造です。



●スライドさせて使用できます。



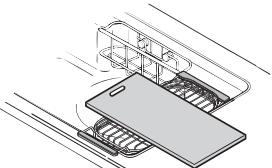
※上から見た図

●ネットはひっくり返すことで両面を使用できます。用途に合わせてご使用ください。

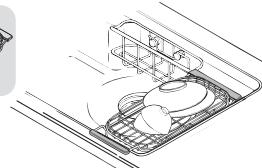
調理補助として使用する場合



※まな板を
置いた場合

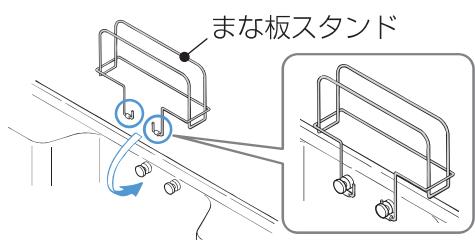


水切りとして使用する場合



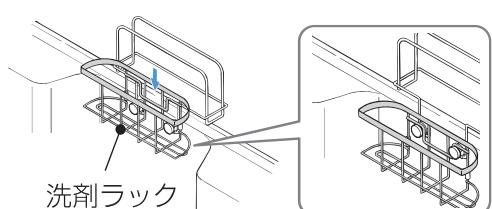
■まな板スタンド(スキマレスシンク ステンレスタイプ共通)(別売品)

1 まな板スタンドを仮置きする。



2 洗剤ラックを差し込み、まな板スタンドを固定する。

3 まな板の水を切って横向きに置く。



●調理アイテム

シンク付属品・別売品

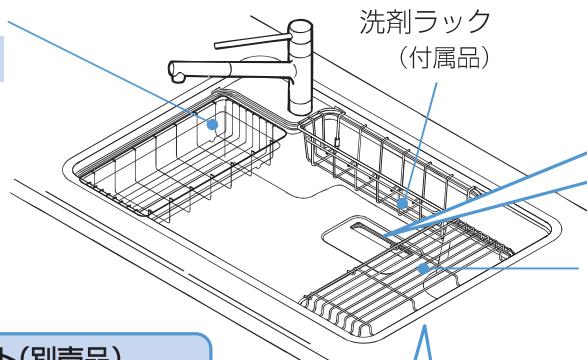
付属品・別売品にチューブが取り付けられている場合は、取り外さないでください。

取り外して使用すると滑りやすく、脱落や、シンクに傷が付く原因になります。

スキマレスシンク ムーブラックタイプ・ラクするーシンク

水切りかご(別売品)

最大積載量：10kg



●止水プレートは、親指を支点にして持ち上げると、取り外しやすくなります。

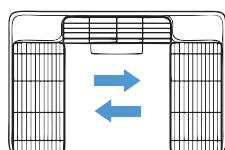
止水プレート
(別売品)

スラくるネット(別売品)

最大積載量：10kg

スラくるネット(別売品)

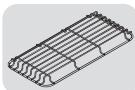
●スライドさせて使用できます。



※上から見た図

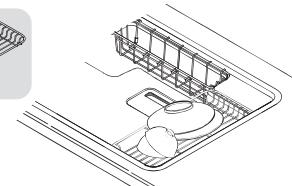
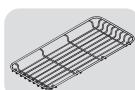
●ひっくり返すことで両面を使用できます。用途に合わせてご使用ください。

調理補助として使用する場合



※まな板を
置いた場合

水切りとして使用する場合



ダストラック（ラクするーシンク専用 別売品）

●ひっくり返すことで両面を使用できます。用途に合わせてご使用ください。

ダストラックとして使用する場合



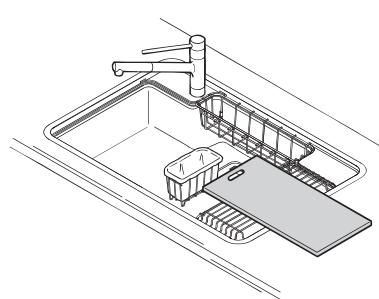
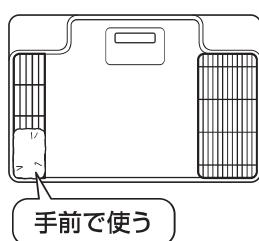
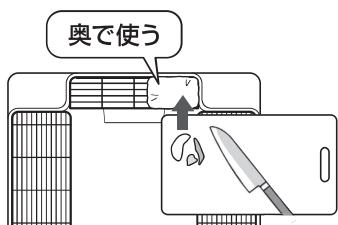
ごみ袋を取り付けて、ご使用ください。
(推奨サイズ: 28cm×25cm)

●洗剤ラックにはめ込んで使用できます。

まな板の生ごみをそのまま捨てることができます。

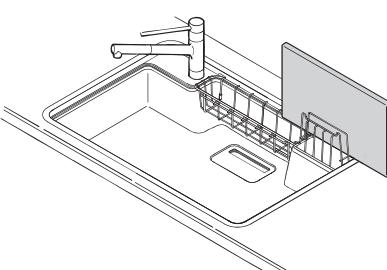
●生ごみの汚れが気になる場合には

シンクに置いて使用することもできます。



周囲に汚れや雑菌が付着するおそれがありますので、
使用後は生ごみを放置せずに、こまめに捨て、洗浄することをおすすめします。

まな板立てとして使用する場合

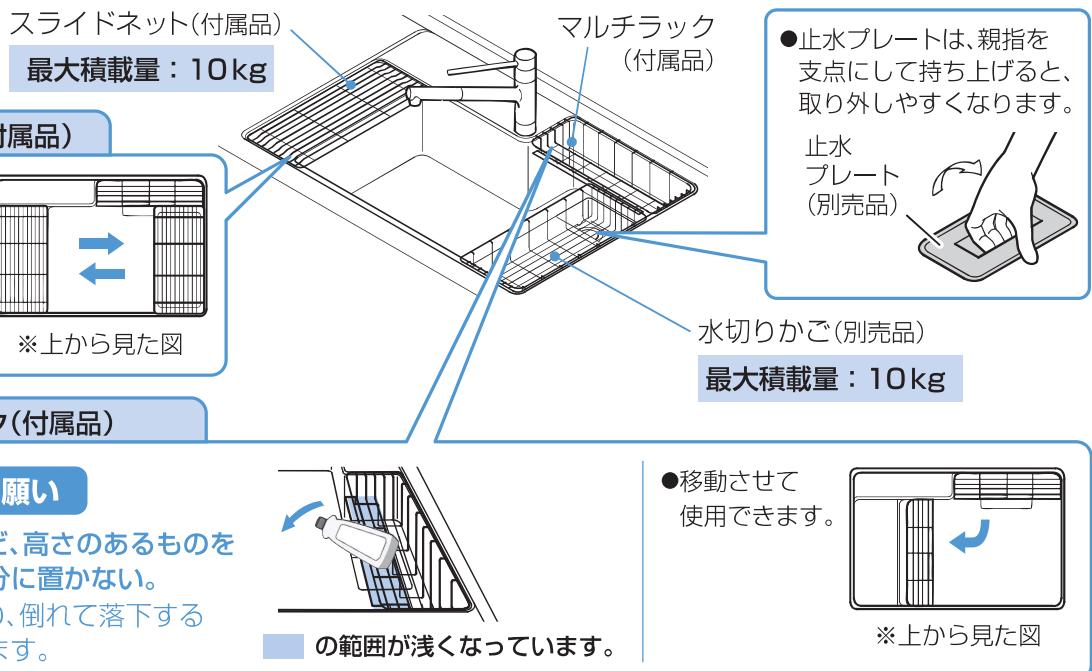


●ひっくり返すとまな板立てとして使用できます。

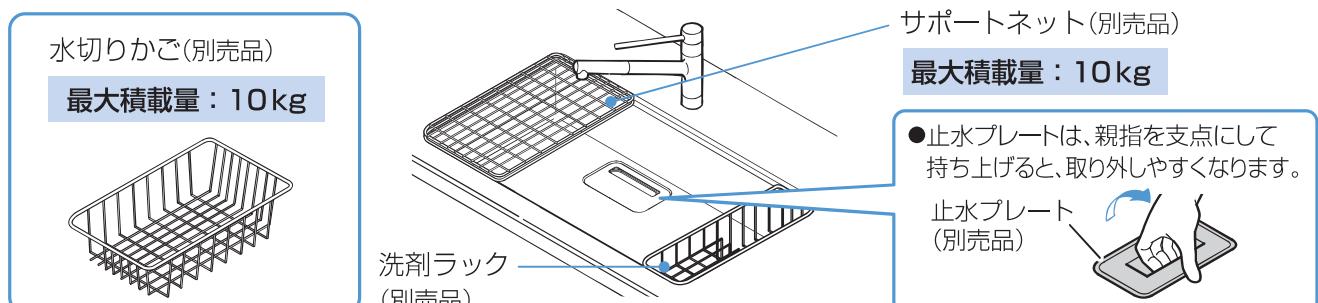
※まな板の厚さは20mm以下としてください。

ダストラックとして使用された後は、
必ず洗浄（除菌）してください。

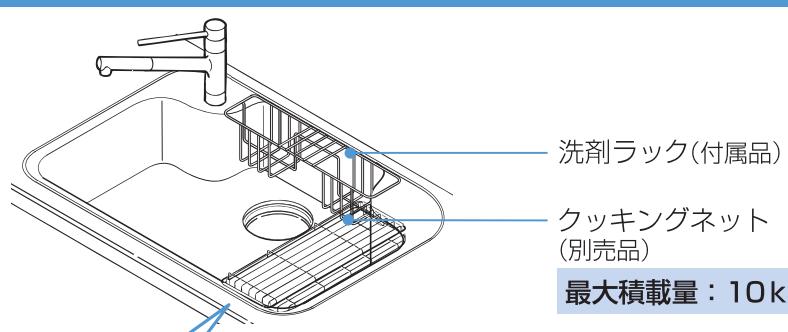
PaPaPaシンク



スキマレスシンク スクエアタイプ

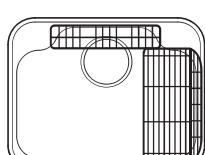


D600ステンレスシンク



クッキングネット(別売品)

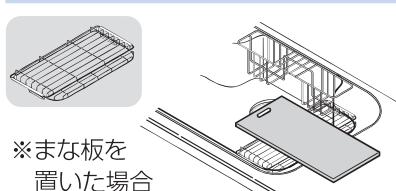
図のように、必ず洗剤ラックをセットした状態でシンクの端に設置し、安定する位置で使用してください。



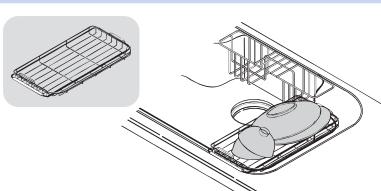
※上から見た図

●ひっくり返すことで両面を使用できます。用途に合わせてご使用ください。

調理補助として使用する場合



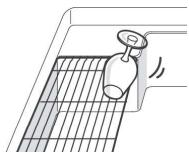
水切りとして使用する場合



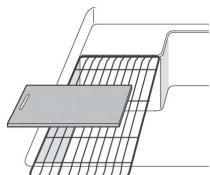
ご使用上のお願い

■クッキング・スラくる・スライド・サポートネット

- 高さのあるものや、重心が上にあるものを置くときはバランスに注意する。



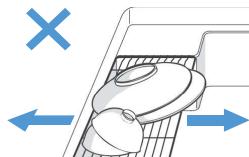
- まな板などを置く場合は安定する位置に置く。



- 片寄った荷重をかけない、手をかけたり、重いものを載せない。

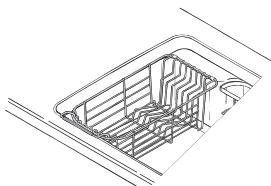


- 重いものを置いたままスライドしない。



■水切りかご

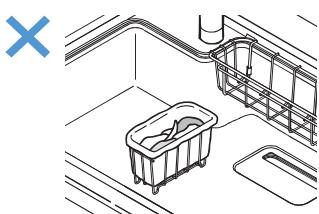
- 必ずシンクの端に設置する。
※スライドさせて使用できません。



■ダストラック(ラクするシンク)

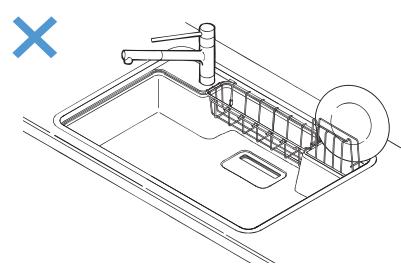
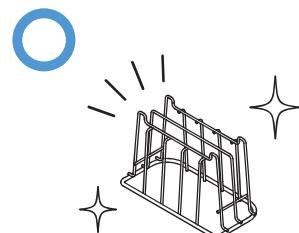
ダストラックとして使用する場合

- 生ごみを放置しない。
使用後は洗浄してください。



まな板立てとして使用する場合

- 洗浄(除菌)してから使用する。 ●不安定になるものをラックに立てない。



■止水プレート

※シンク種類ごとの専用品となります。

シンク排水口の上に置き、なじませるようにはめ込んでください。
水の溜め始めは止水できない場合がありますので、止水プレートを
手で押さえてください。

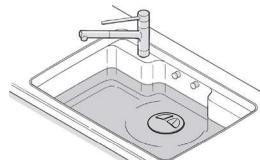


- 水深は5cm以上にする。
水深が浅いと止水できません。

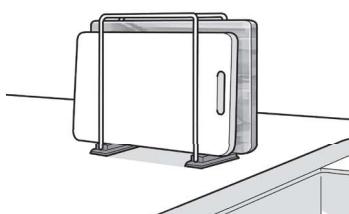
- 市販の水切り専用袋は外して使用する。
止水プレートが浮き、止水できません。

- 水温は80°C以下にする。

- 排水の途中で再度止水プレートを取り付けない。
止水プレートが外せなくなるおそれがあります。

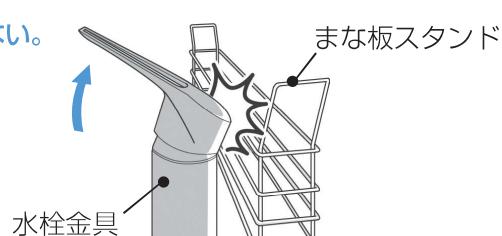


■まな板スタンド(シンク下ユニット付属品)



- 水栓金具の後ろ側に置かない。

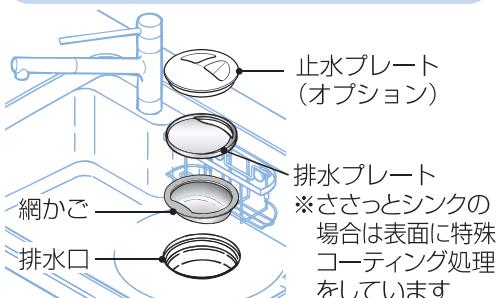
水栓に干渉するおそれがあります。



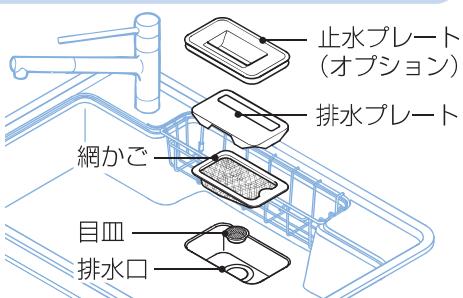
排水口

キレイにお使いいただくために

ステンレスシンク(図は代表例)

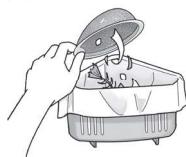


PaPaPa・ムーブラック・スクエア・
ラクするー(図は代表例)



ごみはこまめに 捨てましょう

お料理のたびにごみを捨てましょう。ごみをためたままにしておくと、かび・ぬめりの発生や排水の流れが悪くなる原因となります。



お手入れのしかた

○ 使える洗剤・道具



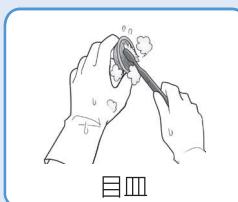
台所用
洗剤(中性)
柔らかい
スポンジ

✗ 使えない洗剤・道具



汚れているとき

- 1 台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで排水プレート、網かごを洗う。(目皿が付いている場合は、目皿も洗ってください。)
※網目は、歯ブラシで磨くと汚れが落ちます。

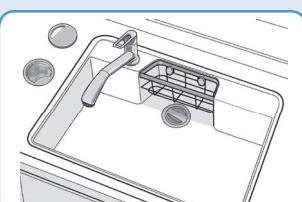


- 2 排水口の内側を歯ブラシで磨き、ぬめりを落とす。
3 水で洗剤を洗い流す。

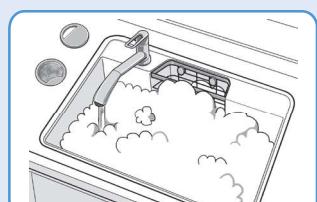


週1回程度は 詰まりの予防のため、以下の手入れをしてください。

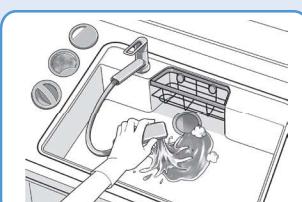
- 1 排水プレートや網かごを取り外す。



- 2 洗剤を薄めたぬるま湯をシンク(洗いおけや大鍋)にため、一気に流す。



- 3 洗剤が残らないようにシンクを水洗いする。



月1回程度は 市販のパイプ洗浄剤で洗浄してください。 長時間汚れを放置すると、悪臭・水漏れの原因となります。

※網かごは取り外して使用してください。
※洗浄後は十分水洗いをしてください。



こんなときは…

排水口が詰まった・水もれが起こった・悪臭がする

43ページ

●調理アイテム

カウンター

キレイにお使いいただくために



ご使用上のお願い

金属たわし・金属磨き剤などを使用しない

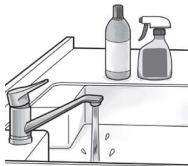
細かい傷がつくおそれがあります。

※濃色系のカウンターは、傷がより目立ちやすくなります。



漂白剤を使用したとき、酸性・アルカリ性・塩素系の洗剤が付着したときは、十分に水ぶきして完全にふき取る

保管の際には、確実にフタを閉めてください。ステンレスなどの金属やゴムの腐食・劣化の原因になります。



下記のものがついたらすぐにふき取る

うがい薬(ヨード系)・シンナー・マニキュアの除光液・こげとり剤(塩化メチレン系)など。ついたまま放置すると表面が変色したり、荒れるおそれがあります。



塩分の強いもの・油・煮こぼれを放置しない

放置するとさびや変色の原因となります。



お手入れのしかた

■ステンレスカウンター

日常のお手入れ



固く絞ったふきんで水ぶきする。

汚れているとき



台所用洗剤(中性)またはステンレスクリーナーを含ませたスポンジでふく。仕上げに水ぶきする。



研磨剤入りスポンジ X 金属たわし

もらいさびが付いたとき

スポンジやメラミンスポンジにクリームクレンザー(粒子細)をつけ、研磨目に沿って磨く。

磨いた後は、水ぶきしてクリームクレンザーを完全にふき取り、からぶきする。

落ちにくい汚れは、ステンレスクリーナーでふき取る。

※磨いた部分は細かい傷がついたり、光沢が変わります。

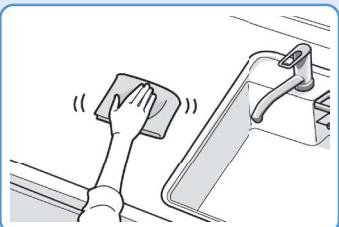


クリームクレンザー
(粒子細)

■人造大理石カウンター

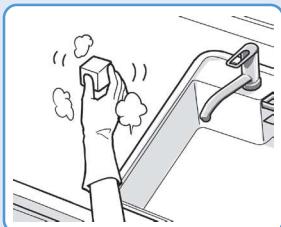
●共通

日常のお手入れ

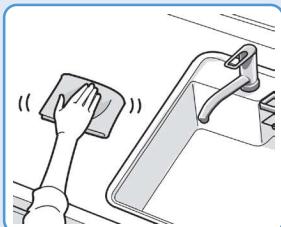


固く絞ったふきんで水ぶきする。

汚れているとき



台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで汚れを取り、水ぶきする。



汚れが取れにくいときや傷が付いたとき、またアルミ鍋がこすれて跡が残ったとき



●グラリオ・フリオ・クオーツ

アルコール除菌剤を吹き付け、乾いた布でふき取る。
水を含ませたメラミンスポンジでこすり取る。
薄めた漂白剤をたらし、歯ブラシでこすり取る。
※こすった部分の光沢が変わることがあります。
こすり取った後は、十分に水ぶきして漂白剤を完全にふき取ってください。



アルコール
除菌スプレー



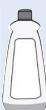
メラミン
スポンジ

●グラリオ・フリオ・クオーツ 以外

水を含ませたメラミンスポンジまたはメラミンスポンジにクリームクレンザー(粒子細)をつけてこすり取る。
頑固な汚れは、研磨剤入り不織布でこすり取る。
※こすった部分の光沢が変わることがあります。
こすり取った後は、十分に水ぶきして、クリームクレンザーや漂白剤を完全にふき取ってください。



クリームクレンザー
(粒子細)



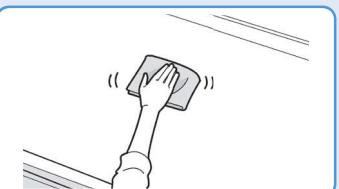
メラミン
スポンジ



研磨剤入り不織布
(#320相当)

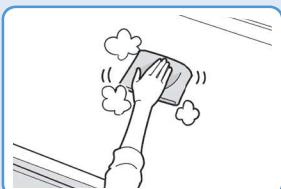
■メラミンカウンター

日常のお手入れ



ふきんまたはスポンジで水ぶきする。

汚れているとき



薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたふきんでふき、仕上げに水ぶきする。水ぶき後、乾いた布でふき取る。



汚れが取れにくいとき

メラミンスポンジに水をつけて擦り、乾いた布でふき取る。



メラミン
スポンジ

こんなときは・・・

- 傷や変色しているときは
- 深い傷がついてたら

42ページ

●欠け、ひび割れしたら

カウンターの欠け・ひび割れは補修できます。
修理ご相談窓口へご用命ください。

●調理アイテム

加熱機器

キレイにお使いいただくために



汚れが温かいうちに水ぶき

冷えてしまうと、汚れが取れにくくなります。

お手入れのしかた

詳しくは加熱機器の取扱説明書をご覧ください。

○ 使える洗剤・道具



台所用
洗剤(中性)



柔らかい
スポンジ



タオル・
ふきん



キッチンペーパー



歯ブラシ

✗ 使えない洗剤・道具



酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・
漂白剤



研磨剤入り
スポンジ



金属たわし

■ガスコンロ

日常のお手入れ

●トッププレート

薄めた台所用洗剤(中性)を含ませたふきんでふく。

●バーナーキャップ・ごとく

取り外して、スポンジと台所用洗剤(中性)で丸洗いする。

※お手入れ後は、水分をしっかりふき取ってください。

汚れているとき

●取り外せる部分

ごみ袋に35~40度のお湯をはり、その中に洗剤を溶かしてつける。汚れが浮いたらスポンジなどで落とし、水分をふき取る。

●取り外せない部分・・・「湿布法」

台所用洗剤(中性)を含ませたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付け、しばらく置いて水ぶきする。

■グリル

日常のお手入れ

台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで洗う。

汚れているとき

●焼き網・受け皿

お湯にしばらくつけて汚れをふやかせ、台所用洗剤(中性)を含ませたスポンジで汚れを落とす。

●ガラス扉

台所用洗剤(中性)を含ませたキッチンペーパーを扉に貼り付け、しばらく置いて洗い流す。(湿布法)

■IHクッキングヒーター

日常のお手入れ

固く絞ったふきんで水ぶきする。

汚れているとき

1 クリームクレンザー(粒子細)を適量たらし、アルミホイルを丸めてこする。



クリーム
クレンザー
(粒子細)

2 水ぶきし、仕上げにからぶきする。

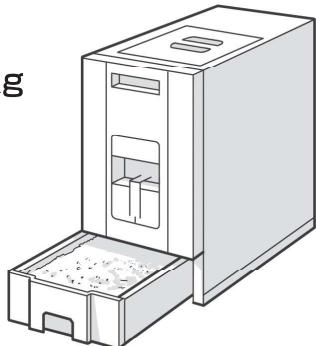
●オプション

米びつ

■米びつ

JUG33KR1

収納量 約12kg



計量のしかた 1回の計量は5合(750g)まで

■5合(750g)を計量する場合

1合レバーのみで5回の計量とせず、他のレバーで計量するか、他のレバーとの組み合わせで計量してください。

■5合(750g)以上必要な場合

数回に分けて計量してください。
(受け皿からあふれる場合があります。)

お米の計量公差について

- JISに基づく規格で設計しています。

計量の誤差は、±5%まで許容値としていますので、ご了承ください。

例：150gを計った場合、±7.5gの公差です。

お米と最適な水の量は、お使いの炊飯器に合わせて決めてください。

- この米びつは計量法に基づくものではありません。目安としてお使いください。

ご使用上のお願い

いつも清潔にしておく

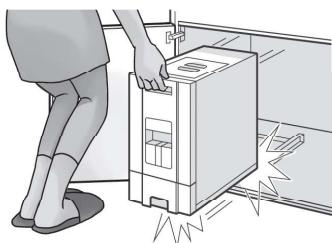
内部にお米を入れたまま長期保存をすると、
かびや害虫発生の原因となります。
害虫が発生した場合は、米びつ内部を空にして、
天日で乾かし、通風を行ってください。

白米以外は入れない

麦などと白米を混合して入れると、計量不良・
回転式升が破損する原因となります。

無理な力を加えない

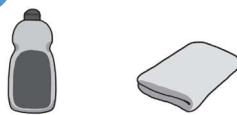
強く引き出したり、引き出した状態で上を押さえたり
しないでください。
変形・破損・ひび割れの
原因となります。



お手入れのしかた



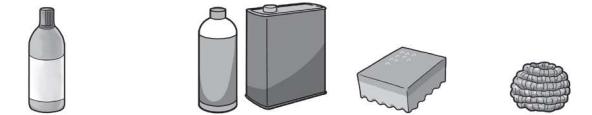
使える洗剤・道具



台所用
洗剤(中性)



使えない洗剤・道具



酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・漂白剤
シンナー・
ベンジン
研磨剤入り
スponジ
金属たわし

日常のお手入れ

ふきんでからぶきする。

※水洗いをすると、金属部分がさびるおそれが
あります。

汚れているとき

ふきんを約10倍に薄めた台所用洗剤(中性)に浸し、
固く絞ってふき取る。
水ぶきし、仕上げにからぶきする。

1~2か月に1回

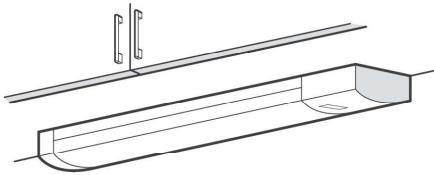
内部を清潔に保つために…

内部を空にして天日で乾かし、通風を行ってください。

米
び
つ

●オプション

流し元灯



お手入れのしかた

お手入れ、蛍光灯の交換は、必ず電源を切って熱が冷めてから行ってください。

○ 使える洗剤・道具



台所用
洗剤(中性)



タオル・ふきん

✗ 使えない洗剤・道具



酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・漂白剤



シンナー・ベンジン



研磨剤入り
スponジ



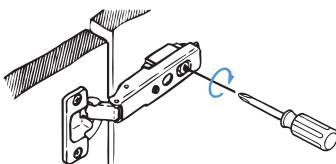
金属たわし

こんなときは…

ユニット

●扉ががたつく…

丁番（ヒンジ）固定ねじを④ドライバーで締める。



●扉が閉まらない・ 揃わない…

丁番（ヒンジ）のねじで
調整する。

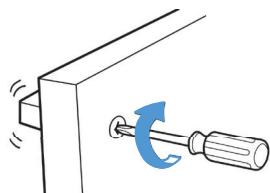
扉の状態	調整のしかた
左右に傾いた	<p>Ⓐ を回すと扉が矢印の方向に動く。</p>
扉が前に傾いた	<p>Ⓑ をゆるめて扉を前後に移動させ、しっかりと締める。</p>
カム式の場合	<p>Ⓑ を回すと扉が前後方向に動く。 3本ライン</p>
扉が下がってきた	<p>Ⓒ をゆるめて扉を上下に移動させ、しっかりと締める。</p>
カム式の場合	<p>Ⓒ を回すと扉が矢印の方向に動く。</p>

扉の調整後は、必ず扉を2~3回開閉し、扉が確実に固定されていることを確認してください。

こんなときは…

●取っ手ががたつく…

プラスドライバーで、扉裏面にあるねじを固く締め付ける。



●引出しの前板が揃わない…

収納物を片寄りなく入れているか確認してください。
それでも前板が揃わない場合は、調整をしてください。



調整のしかた

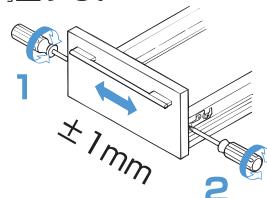
調整はカバーを外してから行ってください。



調整後は、必ずカバーをしてください。

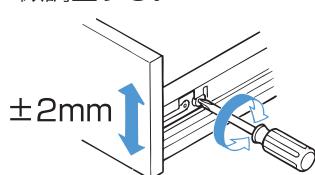
左右調整

図のねじを回して、左右に微調整する。



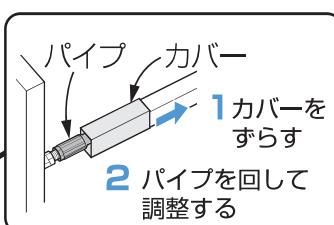
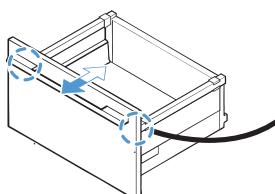
上下調整

図のねじを回して、上下に微調整する。



●引出しの前板が傾いてきた…

ガイドパイプを回して、傾きを微調整する。

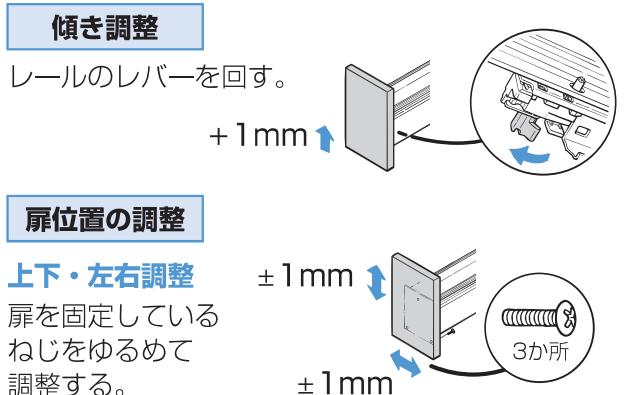


こんなときは・・・

ユニット

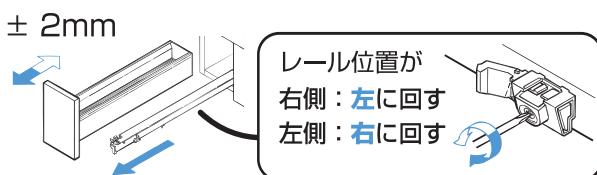
●小引出しの前板が揃わない…

■扉材タイプの場合

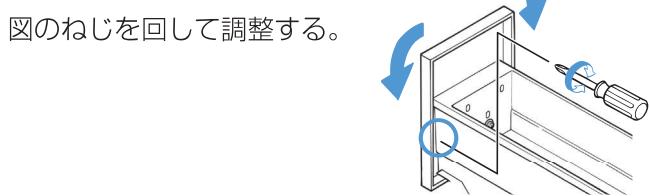


小引出しが閉まりにくい場合や出しにくい場合は、前後調整をしてください。

- ① 小引出しを外す。(23ページ)
- ② レールのねじを回して調整する。



■シルバー扉タイプの場合



人造大理石カウンター・シンク (PaPaPa・ムーブラック・スクエア)

●深い傷・頑固な汚れ・変色などが発生したら…

- 1 目の粗いサンドペーパー(#180)で傷をなくし(#600程度まで)、順次細かいサンドペーパーで仕上げます。



- 2 クリームクレンザー(粒子細)で磨き、水ぶきしてください。



*グラリオ・フリオ・クォーツカウンターやステンレスカウンター・ラクするーシンク・ステンレスシンクには行わないでください。

*磨いた部分の光沢が変わることがあります。

*変色が深いときには、完全に除去できない場合があります。

●欠け、ひび割れしたら…

カウンターの欠け・ひび割れは補修できます。修理ご相談窓口へご用命ください。

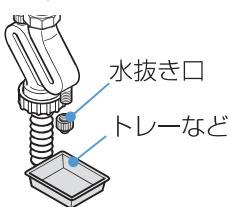
排水口

●排水口がつまつたら…

- 市販のパイプ洗浄剤で洗浄する。

↓ 改善されないとき

- 水抜き口の下にトレーなどで水受けした後、水抜き口を外し、細い棒などで中のごみを取り除く。
- 排水ホースに詰まりがないか確認する。



●水漏れが起こつたら…

次のことを確認する。

- 排水ホースや直管のすれ・ゆるみ
- 排水ホースや接続部の折損
- ごみや切粉のかみ込み
- トラップ固定ナットのゆるみ
- パッキンのすれ・劣化*

↓

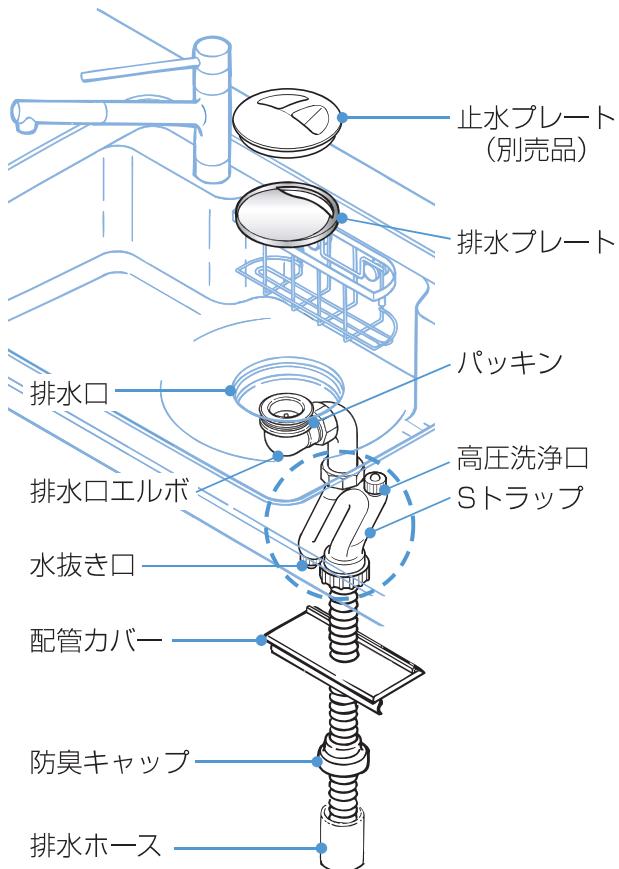
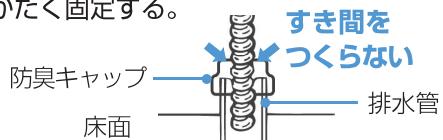
お買い上げの販売店へご連絡ください。
※パッキンは消耗品です。(有償で交換させていただきます。)

●悪臭がしたら…

- 防臭キャップがずれていないか確認する。

↓

防臭キャップを排水管にきっちり押しつけて、
かたく固定する。



- 直管配管の場合は、固定ナットのゆるみや、
パッキンのすれ・劣化*が考えられます。

↓

お買い上げの販売店へご連絡ください。
※パッキンは消耗品です。(有償で交換させていただきます。)

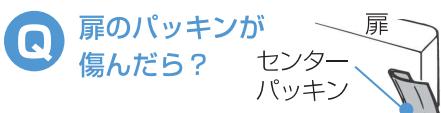
こんなときは・・・

Q&A

●ユニット

Q 害虫(ゴキブリ)を入れない
ようにするには?

A 害虫の出入り口となる穴をふさぎ、ユニット内に
市販のホウ酸ダンゴを入れてください。
また、後片づけの後は水滴をきれいにふき取っておいてください。



A 劣化や使用状態で傷むことがあります。
お買い上げの販売店へご連絡ください。
(有償で交換させていただきます。)

●IHクッキングヒーター

Q 天ぷら鍋用のトッププレートだけ
色が黒くなってきた。どうして?

A 鍋底についた汚れがプレートについたためです。鍋底の
汚れをふき取ってください。
トッププレートのお手入れについては、IHクッキングヒーターの
取扱説明書をご覧ください。

Q 給排気口に異物を落としたの
ですが、そのまま使用しても
大丈夫?

A 异物を取り除くまでグリルは使用しないでください。
お客様が分解して除去するのはおすすめできません。
当社修理ご相談窓口へ修理を依頼してください。

●ガスコンロ

Q 両面焼きグリルに魚がくっつき
にくくなる方法はある?

A 点火後約2分予熱し、温度が上がってから材料を入れて
ください。また、使用前に網に油や食酢をぬってから材料を
置くとくっつきにくくなります。魚の表面にレモンを塗ると
こびりつきもなく、焼き上がった魚の風味も損ないません。
表面の焦げやすいもの(つけ焼き、てり焼き、みそ漬けなど)は
予熱しないでください。

Q 赤い炎や黄色い炎が出て鍋底が
黒くなる。どうして?

A バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしている可能性が
あります。ガスコンロの取扱説明書に従い、バーナーキャップ
の汚れを落としてください。
それでも直らない場合は、当社修理ご相談窓口へ修理を依頼してください。

アフターサービスの依頼について

●異常が発生した場合、使用をやめてください。

被害が拡大しないよう、水栓金具・食器洗い機の場合は給水の元栓、電気器具の場合は電源、ガス機器の場合は元栓をOFFにしてからアフターサービス(裏表紙参照)をご依頼ください。

交換部品・消耗品など

交換部品・消耗品は、お買い上げの販売店にお問合せください。

また、パナソニックの住宅設備・建材製品直販サイト「ハイ・パーツショップ」でもお買い求めいただけます。

この説明書の裏表紙のホームページアドレスをご覧ください。

なお、お取り換えの際に、特別な資格や技能が必要なもの、安全に係わるものは取り扱っておりません。

■交換部品・ 消耗品の例

網かご／排水プレート／排水
プレート(ブラスト処理有)



レンジフード
フィルター



ごとく



浄水カートリッジ



など

こんなときは…

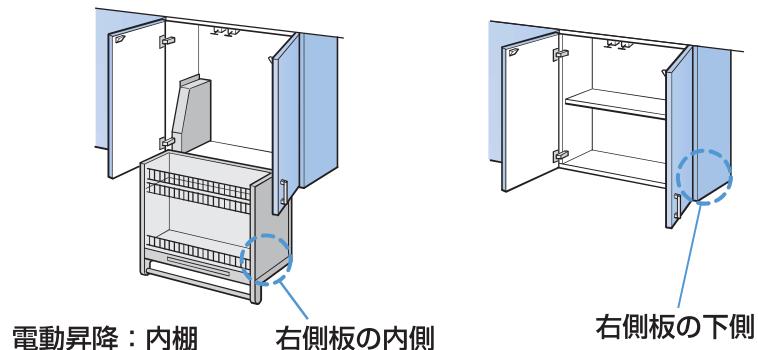
交換部品・消耗品など

交換部品・消耗品など

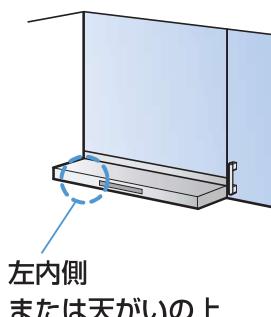
品番表示位置

修理・交換のお問い合わせに際しては、あらかじめ品番を確認のうえお問い合わせいただくと、よりスムーズなご案内が可能となります。

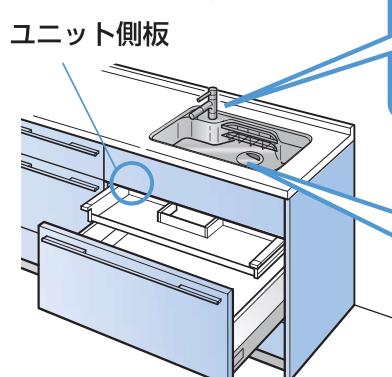
ウォールユニット



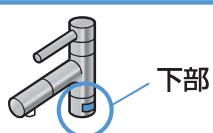
レンジフード



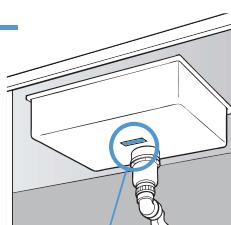
フロアユニット



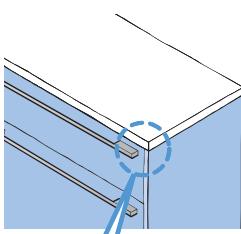
水栓金具



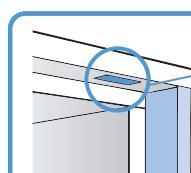
カウンター (右記以外)



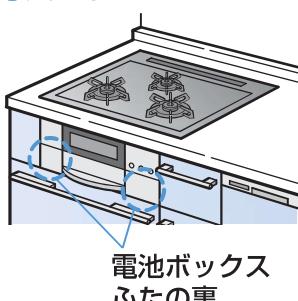
カウンター (シンクのないカウンターの場合)



カウンター裏面 手前裏棧 (左右いずれか)

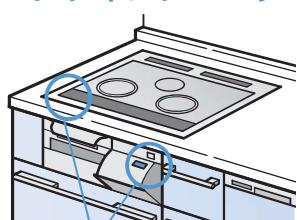


ガスコンロ



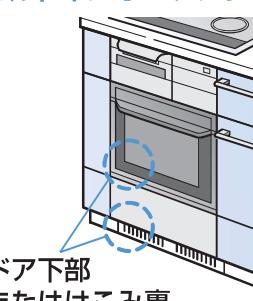
電池ボックス ふたの裏

IHクッキングヒーター



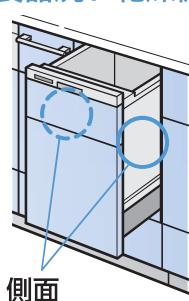
本体操作部 または天面操作部

ビルトインオーブンレンジ



ドア下部 またはけこみ裏

食器洗い乾燥機



側面

本体を見て品番が分からぬ場合は、取扱説明書をご覧ください。

■品番記入表

ご購入時に記入しておくと、問い合わせするときに便利です。

品名	品番	品名	品番
レンジフード			
加熱機器			
水栓			

システムキッチン保証書

*お客様	お名前 ご住所 電話番号	様	*お引き渡し日	年 月 日
*販売店	取扱販売店名・住所・電話番号		お引き渡し日から	保証期間
			保証期間	本体 (注1) 5年間 機器等 (注2)

(注1) 対象商品はシリーズ・品番欄 1項参照
(注2) 対象商品はシリーズ・品番欄 2項参照

シリーズ・品番	● Lクラスキッチンのシステムキッチン本体及び各種の機器等で、品番が「JUG」から始まるもの		
	(1) 本体(流し、調理、収納 等の目的のもの)、水栓金具 (2) 機器(電気、ガス) 等	以下の(イ)から(ル)の商品には、製造元がパナソニックグループ以外の会社製品が含まれる場合があります。 この場合、当該商品の保証書に「パナソニック ハウジングソリューションズ株式会社」の記載があるものは、本書の保証内容の対象になります。尚、「無料修理規定」第4項もあわせてご確認ください。	(イ) IHクッキングヒーター (二) ガスオーブンレンジ (ト) レンジフード (ヌ) 蒸気処理機 (ロ) 電気オーブンレンジ (ホ) 還元水素水生成器 (チ) 流し元灯 (ル) スリム・トリプルセンサー水栓 (ハ) ガスコンロ (ヘ) 食器洗い乾燥機 (リ) 電動昇降収納／水切／乾燥機 等
		ご販売店様へ	上記※印欄は必ず記入してお渡しください。

無料修理規定

本書はお引き渡し日から本書に明示した期間中故障が発生した場合には、無料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、まず、お買い上げの販売店にお申しつけください。
 - (ロ) お買い上げの販売店にご依頼になれない場合には、**卷末のパナソニックお客様相談窓口**にお問い合わせください。
尚、(イ) (ロ) 以外に連絡された場合は、無料修理が受けられない場合があります。
 - (ハ) この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し本書をご提示ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として**有料**にさせていただきます。
 - (イ) 使用上の故意・過失または不当な修理や改造による故障及び損傷
 - (ロ) 消耗部品(照明の管球、グローランプ、パッキン等)の取替えや修理、ストレーナーのごみ詰まり等による故障及び損傷
 - (ハ) お引き渡し後の取付場所の移設、輸送、落下等による故障及び損傷
 - (二) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害(硫化ガス等)等による故障及び損傷
 - (ホ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
 - (ヘ) 仕上げの傷等で、お引き渡し時に申し出がなかったもの
 - (ト) 瑕疵によらない自然の磨耗、さび、かび、変質、変色、その他類似の事由による場合
 - (チ) 維持管理の不備による水漏れ、膨れ、汚れ、さび、給水管、排水管の詰まり等の不具合
 - (リ) 第三者による管理上、メンテナンス上等の不備に起因する不具合
 - (ヌ) 犬・猫・鳥・鼠等の小動物や虫等の行為に起因する故障及び損傷
 - (ル) 取付設置説明書に記載された方法以外の設置内容に起因する損傷や故障
 - (ヲ) 建築躯体の変形等対象商品本体以外の不具合に起因する故障及び損傷
 - (ワ) 異常電圧や指定外の燃料・電源(電圧・周波数)の使用及び異常水質による故障及び損傷
 - (カ) 契約時、実用化されていた技術では予防すること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
 - (ヨ) 保証期間経過後に申し出があったもの、または保証該当事項の発生後、速やかに申し出がなかったもの
 - (タ) 一般家庭用以外(事務所、店舗、病院等業務用)に使用された場合の故障及び損傷
 - (レ) 本書のご提示がない場合
 - (ソ) 保証書にお引き渡し年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合(領収書等で左記内容がわかる場合はその限りではありません)、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (ツ) 離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費
 - (ネ) システムキッチン本体にかかるシーリング処理
 - (ナ) 展示品を転売された場合

4. 下記に示す商品をお買い上げ、お使いの場合、当該の商品については、本書の保証内容は適用されません。
当該商品に定める保証内容をご確認ください。

■本書の保証内容 適用外商品

(イ) 当社製システムキッチンで、「Lクラスキッチン」以外の構成商品である場合。

例：品番の先頭が、「VJ」で始まるもの

(ロ) 他社製商品

(ハ) 「Panasonic」パナソニック ハウジングソリューションズ商品のうち、以下の品番の商品

- ・IHクッキングヒーター 「KZ」から始まる品番
- ・電気オーブンレンジ 「NE」から始まる品番
- ・還元水素水生成器 「TK」から始まる品番
- ・ビルトイン浄水器 「PJ」から始まる品番
- ・食器洗い乾燥機 「NP」から始まる品番
- ・食器洗い乾燥機 「CB」から始まる品番
- ・ディスポーザー 「AD」から始まる品番
- ・生ごみ処理機 「MS」から始まる品番
- ・レンジフード 「FY」から始まる品番
- ・照明器具 「H」から始まる品番
- ・冷蔵庫 「NR」から始まる品番
- ・キッチンシューター 「CK」から始まる品番

5. 無料修理により取り外された部品・製品は、弊社の所有になります。

6. 本書は日本国内においてのみ有効です。

7. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

8. お客様相談窓口は巻末をご参照ください。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※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。

したがってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。

パナソニック ハウジングソリューションズ株式会社 水廻りシステム事業部

〒571-8686 大阪府門真市大字門真1048番地 TEL(代表)06-6909-7676

保証とアフターサービス

よくお読みください

使いかた・お手入れ・
修理などのご相談は

■まず、お買い上げの販売店へお申し付け
ください。

●お買い上げの際に記入されると便利です。

販売店名

電話

お引き渡し日 年 月 日

■保証書 (46・47ページ)

お引き渡し日・販売店名などの記入を確かめ、お買い
上げの販売店からお受け取り、保管してください。

保証期間：お引き渡し日から5年間

■補修用性能部品の保有期間 7年

当社は、本製品の機能を維持するために必要な部
品を、製造打ち切り後7年保有しています。

修理を
依頼されるとき

■まず、使用機器の電気・ガス・水道などの元を
断ち、お買い上げの販売店へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

①品名

②品番 ※品番記載位置は45ページをご覧ください。

③お引き渡し日

④異常の状況 (できるだけ具体的に)

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理を
させていただきます。

●保証期間を過ぎているときは、診断をして修理できる
場合は、ご要望により修理させていただきます。

●修理料金は次の内容で構成されています。

【技術料】診断・修理・調整・点検などの費用です。

【部品代】修理に使用した部品および補助材料代です。

【出張料】お客様のご依頼により技術者を派遣する費用です。

※この商品は日本国内専用品ですので、日本国外で使用しないでください。万一、日本国外で使用された場合は、修理サービスはお受けになれません。

商品の情報はホームページでご確認ください。

パナソニック 住まい

検索

<https://sumai.panasonic.jp/>

■転居などでお困りの場合は、以下のお客様相談窓口にご相談ください。

ご使用の回線 (IP電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

消耗品・交換部品・
後付パーツの
ご用命は

ハイ・パーツショップ 一般のお客様用

<https://sumai.panasonic.jp/parts/>

【受付時間】月～金 / 9:00～18:00 土・日・祝日 / 9:00～17:00

ゴーゴー パーツ
 0120-055-802
※携帯電話からもご利用になります。

※GW休暇・夏季休業・年末年始はお休みまたは受付時間を変更させていただく場合があります。

※ビジネスのお客様はお取引先の販売ルートへお問い合わせください。

●左記番号がご利用いただけない場合は … 06-6906-1224



修理のご用命は

修理ご相談窓口 ※インターネットでのご依頼も可能です。

<https://sumai.panasonic.jp/support/repair/>

【受付時間】月～土 / 9:00～19:00 日・祝日・年末年始 / 9:00～18:00

パナニ イコ
 0120-872-150
※携帯電話からもご利用になります。

●左記番号がご利用いただけない場合は … 06-6906-1090



商品の
お問い合わせは

住宅設備・建材商品ご相談窓口

<https://sumai.panasonic.jp/support/>

【受付時間】365日 / 9:00～18:00

個人のお客様 0120-878-093 ●左記番号がご利用いただけない場合は … 06-6780-5779
法人のお客様 0120-187-150 ●左記番号がご利用いただけない場合は … 06-6904-7270

●FAX …  0120-872-460

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open: 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)



※所在地、電話番号、受付時間などが変更になることがあります。

ご相談窓口における
お客様の個人情報の
お取り扱いについて

パナソニック ハウジングソリューションズ株式会社および関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用さ
せていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いた
だいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・
提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

パナソニック ハウジングソリューションズ株式会社
水廻りシステム事業部

〒571-8686 大阪府門真市大字門真1048番地

© Panasonic Housing Solutions Co.,Ltd. 2022

D0120-3072