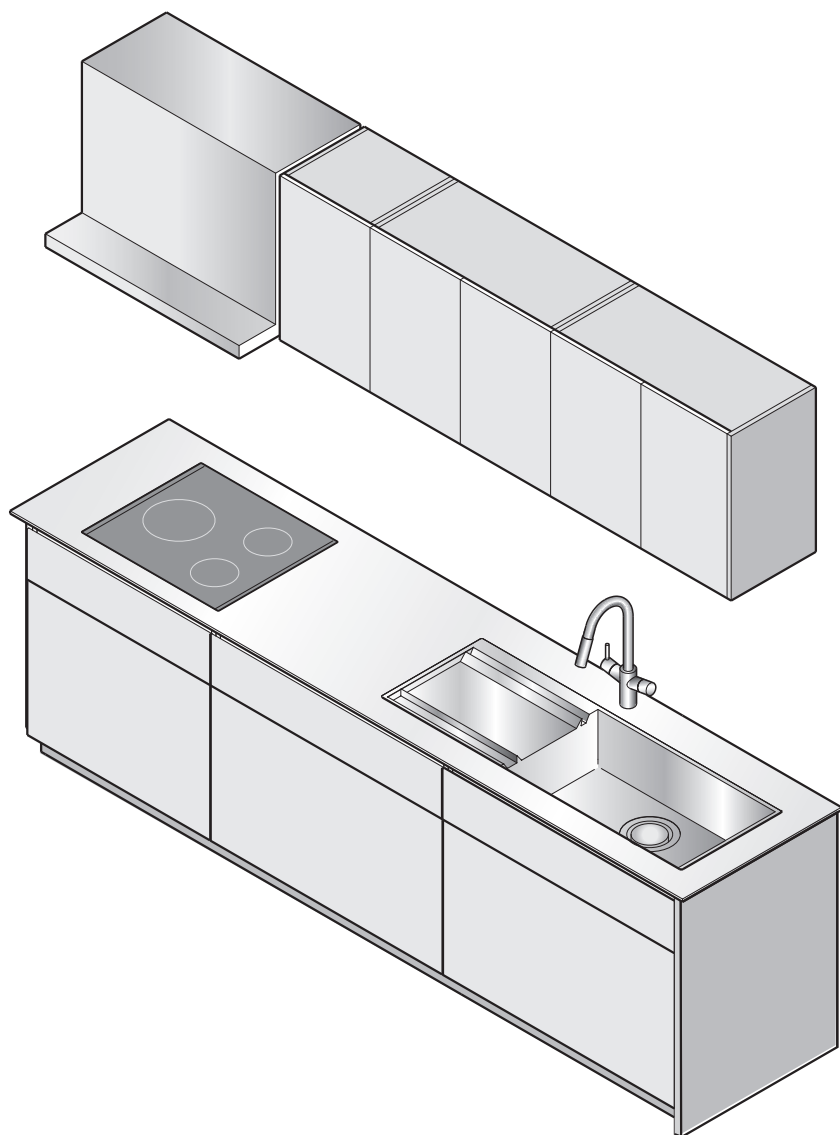


INTENZA

システムキッチン

取扱説明書



目次

安全に関するご注意.....	1
各部の名称	3
最大積載荷重について	5
カウンター	7
キレイにお使いいただくために	7
お手入れのしかた	8
シンク	9
キレイにお使いいただくために	9
お手入れのしかた	10
排水口	11
毎日のお手入れ	11
月に1回のお手入れ	11
排水の流れが悪くなったら	11
使いかた・お手入れ全般	12
スチール製引出しの調整方法・	
脱着方法	13
扉の調整方法・脱着方法	14
棚板の調整方法	15
耐震ラッチ	15
アフターサービスご連絡先	16

このたびは当社製品をお買い求めいただき誠にありがとうございます。
ご使用前に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。
お読みになった後もすぐに取り出せる場所に大切に保管してください。

取扱説明書に書かれている注意事項は、必ず守ってください。
不適切な使用により事故が生じた場合、当社は責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。
※転居される場合、つぎに入居される方にこの説明書をお渡しください。

安全に関するご注意 ※必ずお守りください

ここに示した注意事項は、守らないと人身事故や家財の損害に結び付くものです。
安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

■表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分し説明します。

 警告	この表示を見逃して、誤った取り扱いをすると、「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容を示しています。
 注意	この表示を見逃して、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「物的損害のみの発生が想定される」内容を示しています。

■お守りいただく内容の種類を、次の表示で区分し説明します。

	この表示は、してはいけない「 禁止 」行為であることを示します。
	この表示は、必ず実行していただく「 強制 」の内容であることを示します。

警告



絶対に改造・分解・修理をしない。

火災、感電、ケガの原因になります。（修理のご相談はお買い求めの販売店へ）



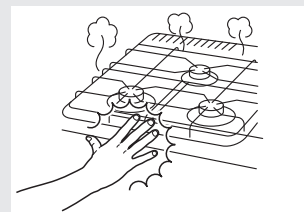
コンセントに水をかけない。

漏電による故障や火災の恐れがあります。



熱機器の使用または使用直後は加熱機器周辺に手をふれない。

表面温度が高くなっているのでやけどをする恐れがあります。



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。

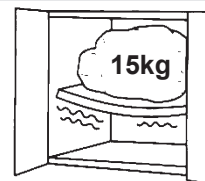
お願い

キッチン本体以外の機器等には専用の取扱説明書がありますので、ご使用前に必ずお読みください。
お手人れに洗剤やその他薬品を使用する場合は、その製品付属の取扱説明書や容器などに記載された注意事項、禁止事項等をよくお読みください。

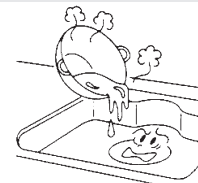
⚠ 注意



棚板に合計15kg以上のものをのせないようにしてください。
棚板がはずれて、ケガをする恐れがあります。



熱湯やてんぷら油を直接排水口に流さないでください。
排水装置の変形や、排水パイプの破損など、水漏れの原因になります。



扉や取っ手にぶらさがったり、扉を大きく開けすぎないでください。
扉や取っ手の破損や、ケガをする恐れがあります。



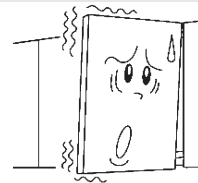
ぬれた鉄製品などを放置しないでください。
サビの原因になります。



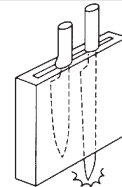
はねだしカウンター上部に10kg以上の重量物を置かないでください。
ひびが入ったり、破損する恐れがあります。



扉が傾いたりガタついている場合は、蝶番のネジを締めなおしてください。
扉がはずれてケガをする恐れがあります。



包丁差しに包丁を収めるときは、刃先から入れ、中に収まったか確認してください。出すときも、まっすぐに引き出してください。
包丁差しより下に刃先が出る場合は、十分にお気をつけください。
ケガをする恐れがあります。



キャビネットやテーブル、カウンターなどの角にご注意ください。
ケガをする恐れがあります。



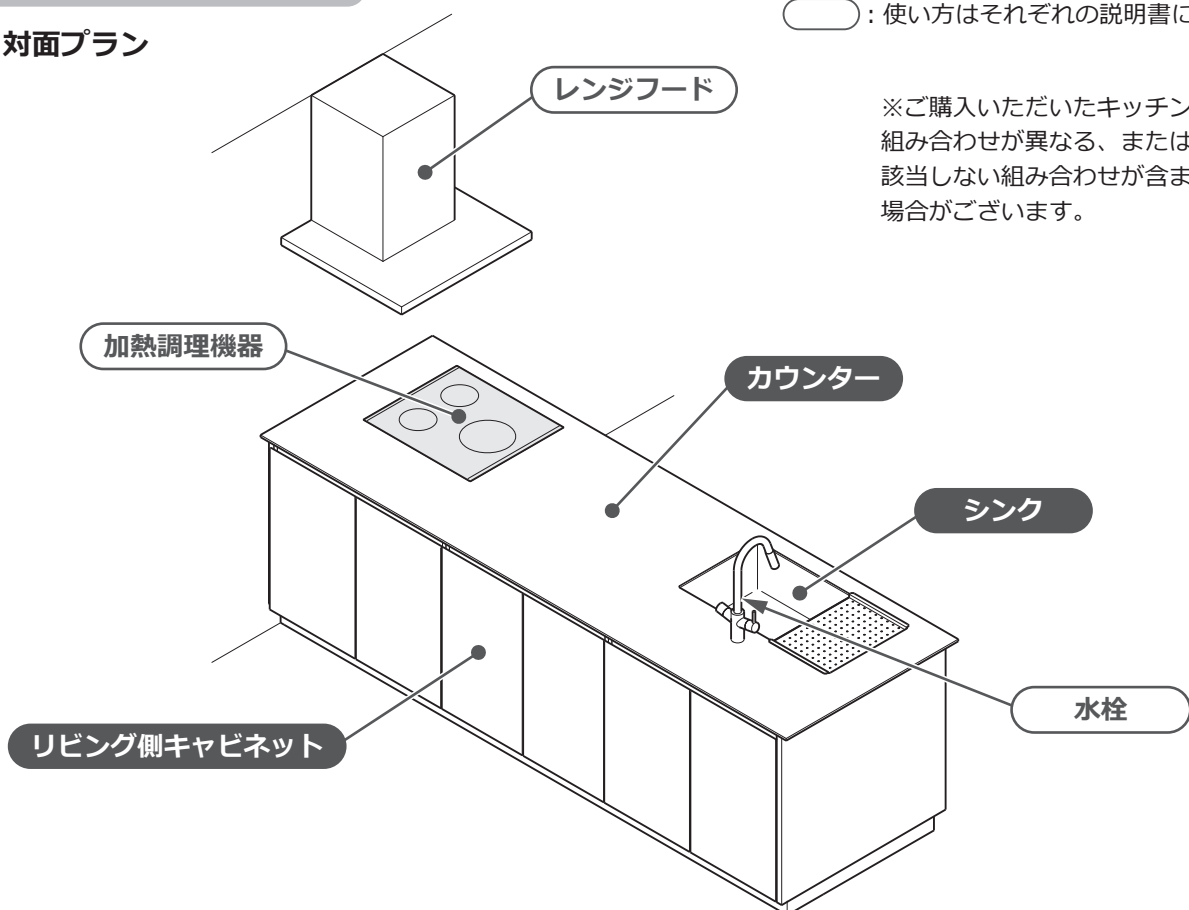
混合水栓を使用するときは必ず水を先に出して、温度を確認してください。
やけどをする恐れがあります。



各部の名称

キッチン

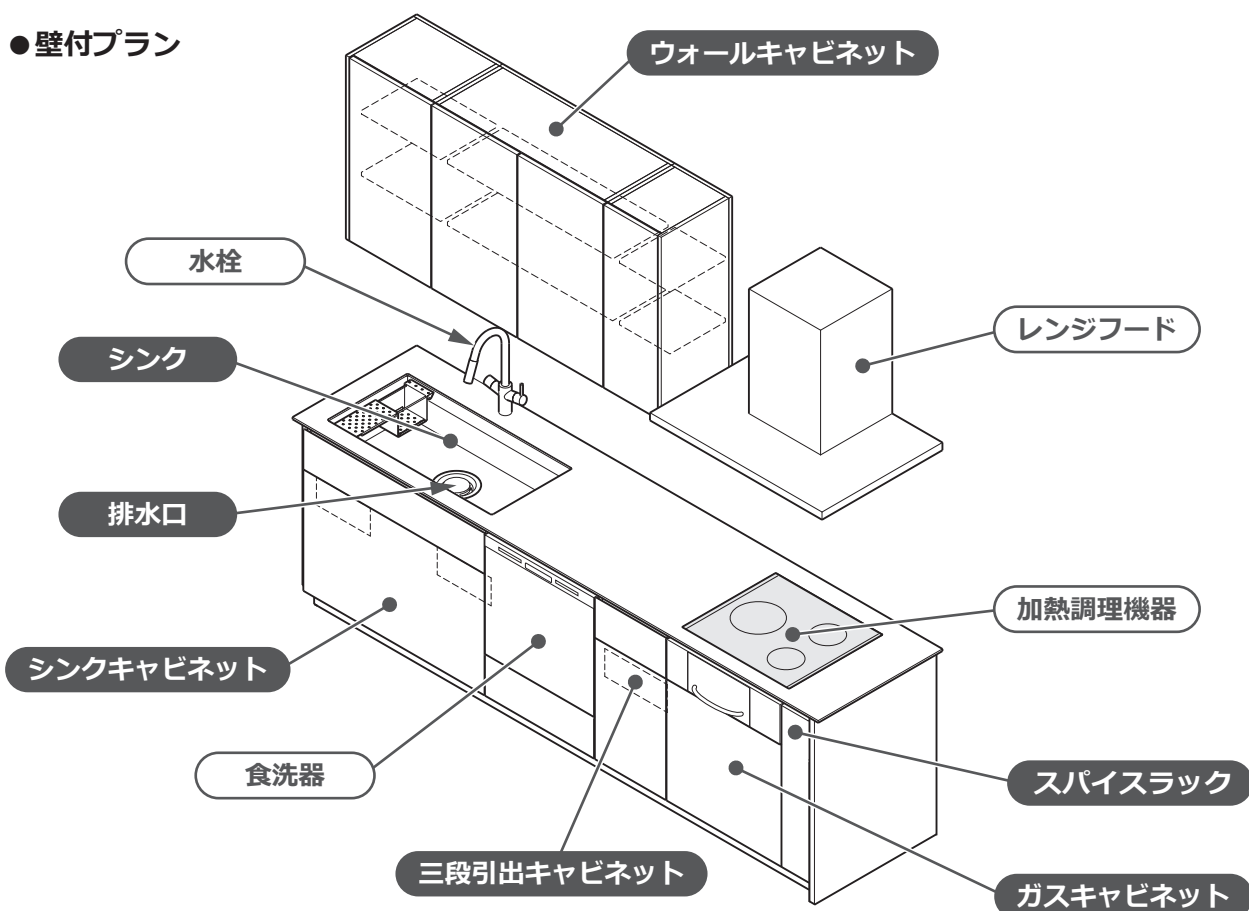
●対面プラン



● : この説明書に記載
○ : 使い方はそれぞれの説明書に記載

※ご購入いただいたキッチンとは組み合わせが異なる、または該当しない組み合わせが含まれる場合がございます。

●壁付プラン

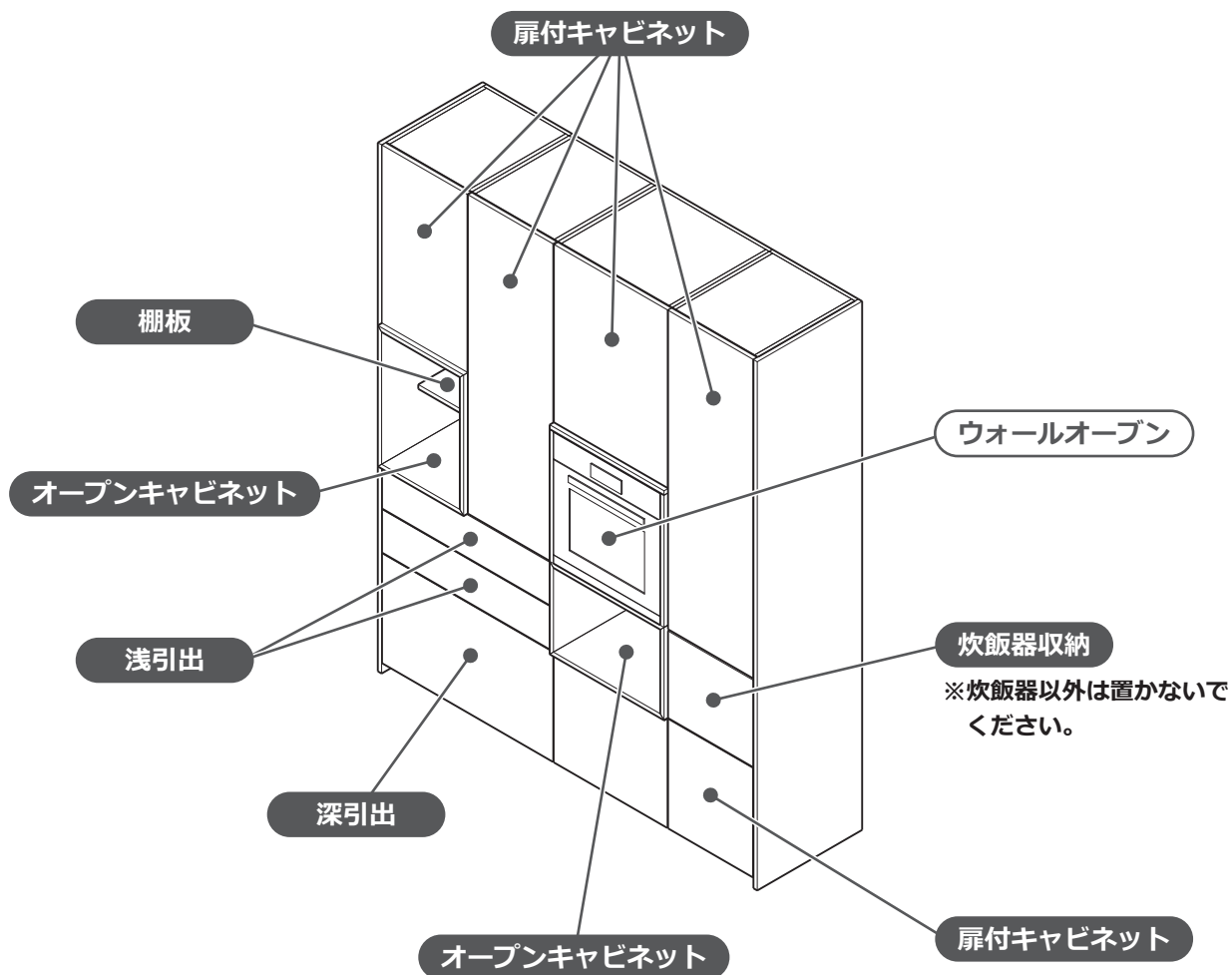


各部の名称

カップボード

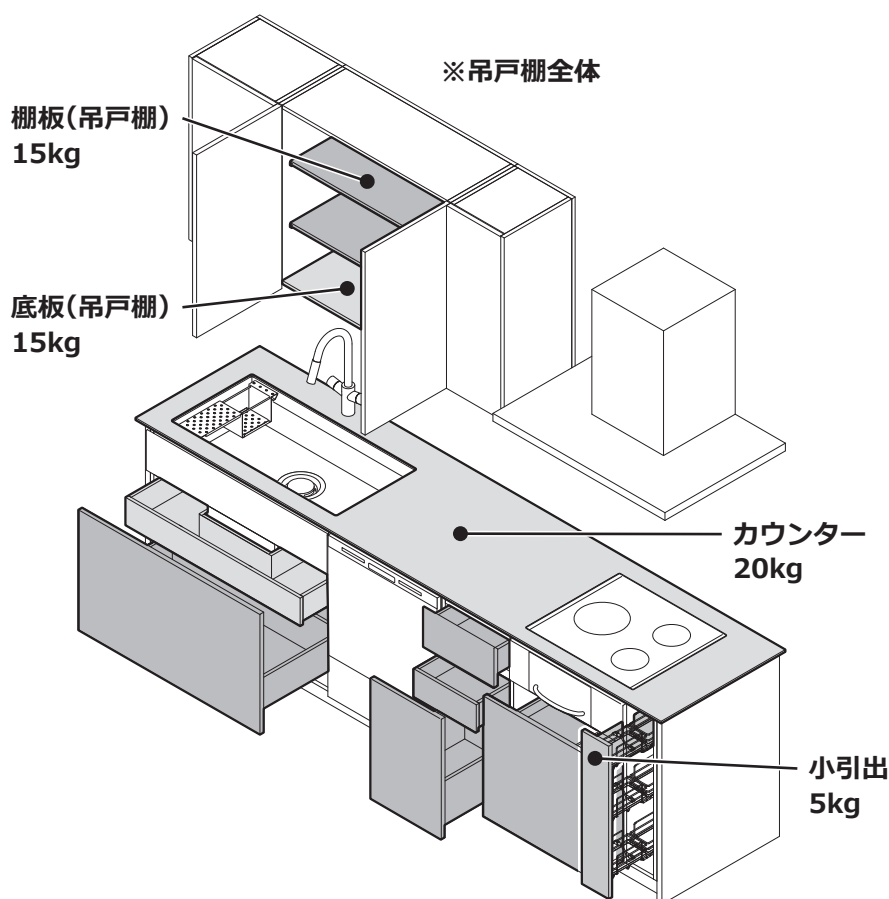
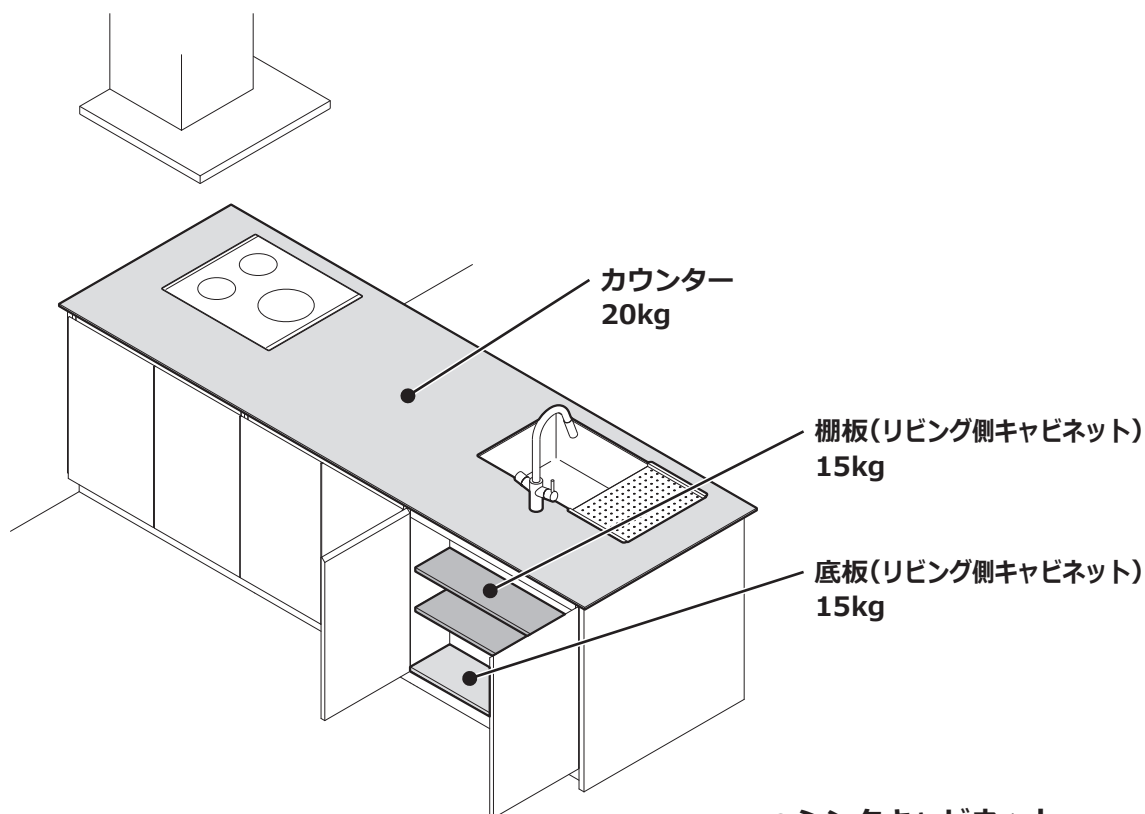
● : この説明書に記載

○ : 使い方はそれぞれの説明書に記載



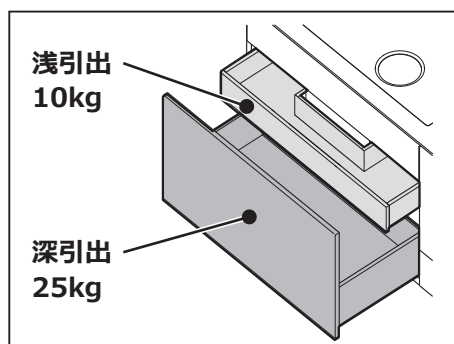
最大積載荷重について

キッチン

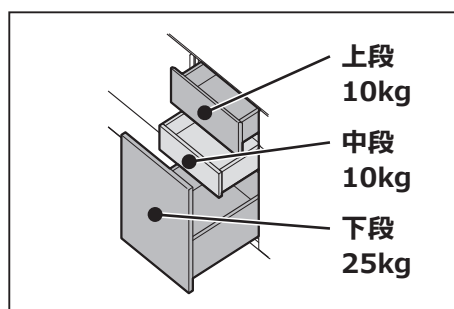


※吊戸棚全体の最大積載荷重は 60kg です。
棚板が増える場合は、全体で 60kg を超えない様にしてください。

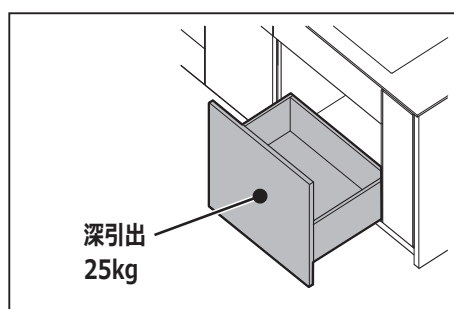
●シンクキャビネット



●三段引出キャビネット

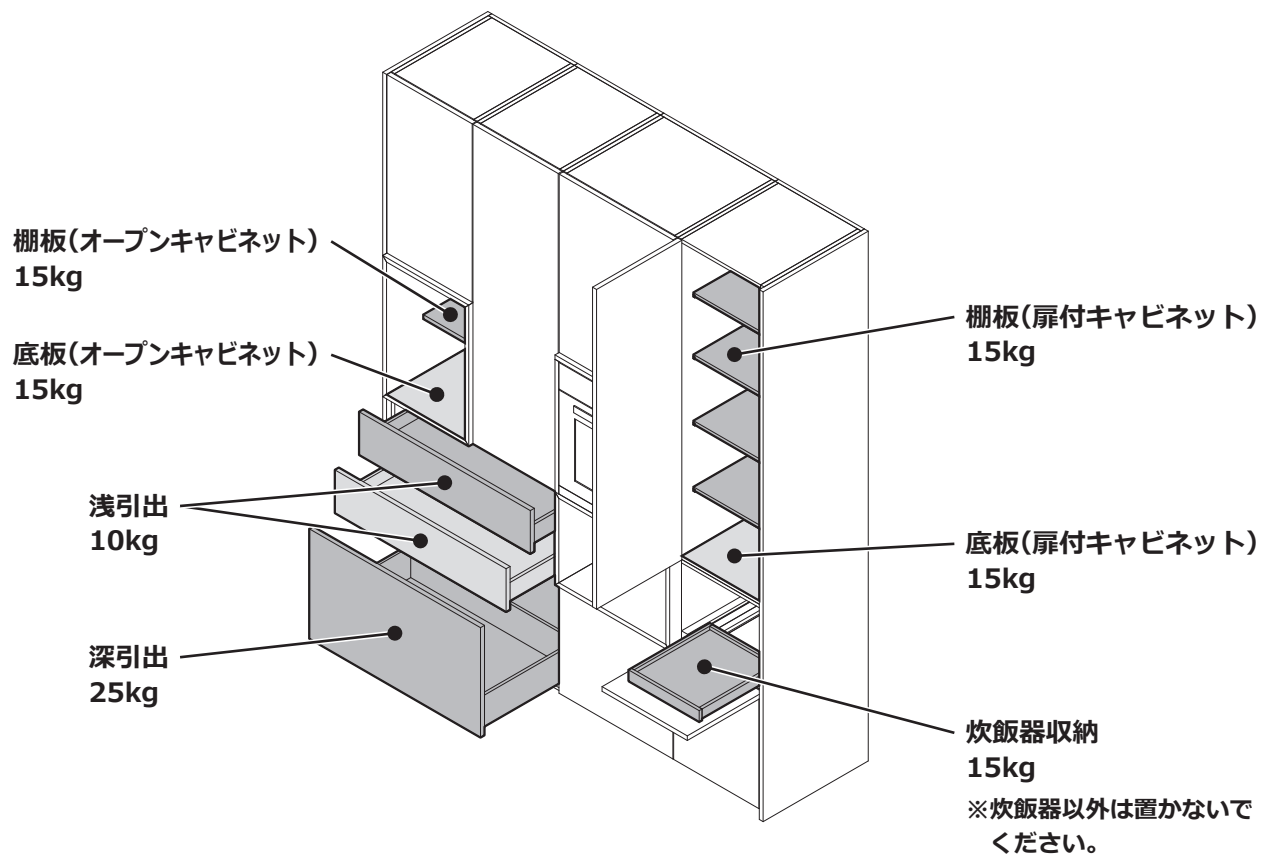


●ガスキャビネット



最大積載荷重について

カップボード



カウンター

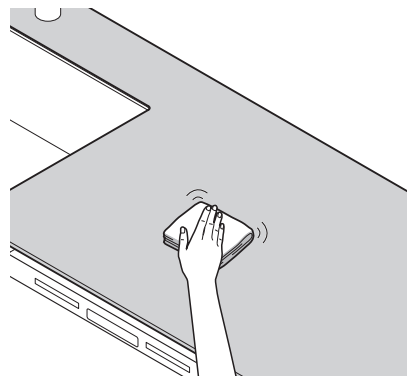
キレイにお使いいただくために

汚れたらすぐにふきましよう

汚れがついたら、すぐにふきんで水ぶきしましょう。
汚れをを放置しておくと、サビや変色の原因となります。

●人工大理石について（クォーツストーンを除く）

人工大理石カウンターは使用上において、まな板、食器の引きずりなどで傷が発生する恐れがあります。そのため、多少の傷が付いても目立ちにくく、手直しを容易にすること、およびカウンター取り付け時における現場ジョイント部の仕上げレベルに合わせるなどから、工場出荷段階で表面研磨処理によるつや消し仕上げを実施しております。このため、特に窓からの光が当たったときなどカウンター表面に表面研磨処理の跡（すじ状の跡など）が見えます。



⚠ 注意



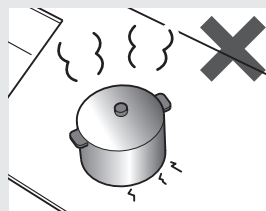
金属たわし・金属磨き剤などを使用しない。

細かい傷がつく恐れがあります。
※濃色系のカウンターは、傷がより目立ちやすくなります。



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。必ず鍋敷きなどをご使用ください。



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

保管の際には、確実に容器の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。



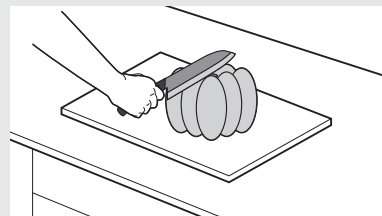
強い衝撃を与えない。

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。



カウンターの上で、力のかかる調理作業をする場合は、ぬれぶきを敷いたり、すべりにくいまな板や調理器具をご使用ください。

まな板の上で固いものを切ったり、スライサーやおろし器など力のかかる作業をするとカウンターの上で調理器具がすべる恐れがあります。



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。ついたらそのまま放置すると表面が変色したり、荒れる恐れがあります。



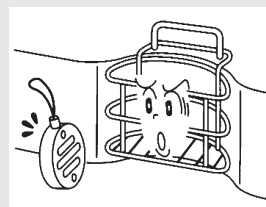
塩分の強いもの・油・煮こぼれを放置しない。

放置するとサビや変色の原因となります。



市販のごみかご用ヌメリ取り剤を使用しない。

市販のごみかご用ヌメリ取り剤は、塩素を発生させます。シンクや周辺のステンレスのサビの原因となります。



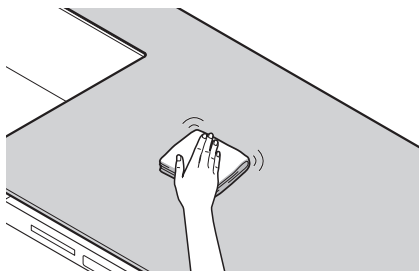
カウンター

お手入れのしかた

※共 通

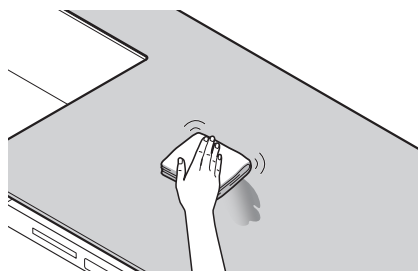
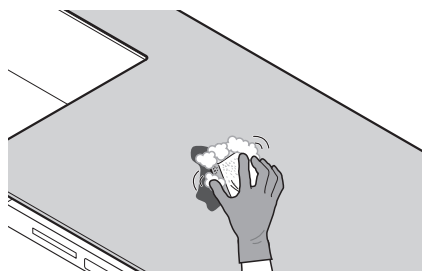
●日常のお手入れ

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

人工大理石・クォーツストーン

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）を付けてこすり取る。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を完全にふき取ってください。

※磨いた部分の光沢が変わることがあります。

天然石（御影石）

中性洗剤を布に含ませて汚れを拭き取ってください。

その後、水を含ませた布で残った中性洗剤を必ず取り除いてください。最後に乾いた布で乾拭きをしてください。

<注意>中性洗剤を使用する場合は、必ず目立たない所で試してからご使用ください。布は石を傷付けない様に、柔らかい素材の物をご使用ください。

セラミックタイル

キッチン用中性洗剤を濡したやわらかい布かナイロンスポンジで拭き取ってください。

※クレンザーなど、研磨剤を含むクリーニング剤を使用しないでください。

ステンレス

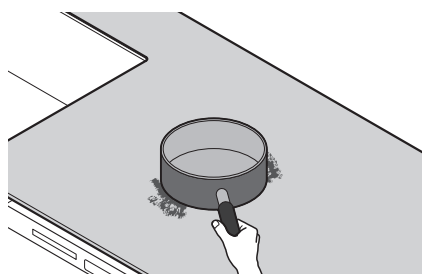
水あか・もらいサビが付いたときはスポンジやメラミンスポンジにクリームクレンザー（粒子細）を付け、ヘアライン仕上げの場合は、ヘアラインの目の方向に合わせて拭き作業をおこなってください。

磨いた後は水ぶきしてクレンザー等を完全にふき取り、からぶきしてください。

落ちにくい汚れはステンレスクリーナーで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

メラミンスポンジでこする。※磨いた部分の光沢が変わることがあります。



シンク

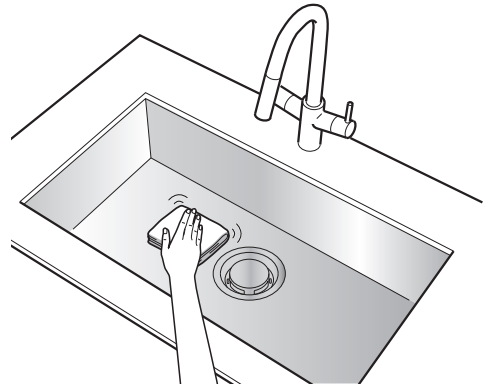
キレイにお使いいただくために

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。

①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。

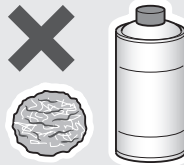


⚠ 注意



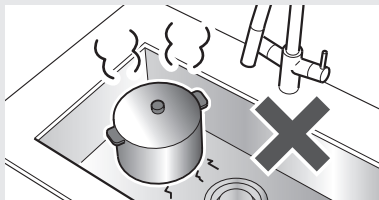
金属たわし・金属磨き剤などを使用しない。

細かい傷がつく
恐れがあります。



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。



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

保管の際には、確実に容器の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、破損の恐れがあります。



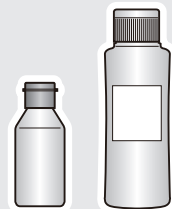
塩分の強いもの・油・煮こぼれを放置しない。

放置するとサビや変色の原因となります。



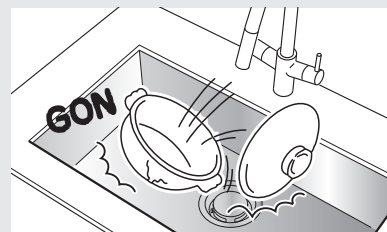
下記のものがついたらすぐにふき取る。

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、荒れる恐れがあります。



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。



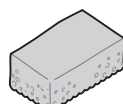
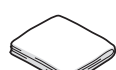
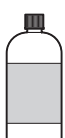
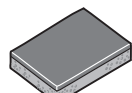
②ステンレス製以外のシンクについて

- ・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、角が欠ける恐れがあります。
- ・ドライアイスを放置すると割れの原因となる恐れがあります。風通しのよい場所で自然に消滅させてください。

シンク

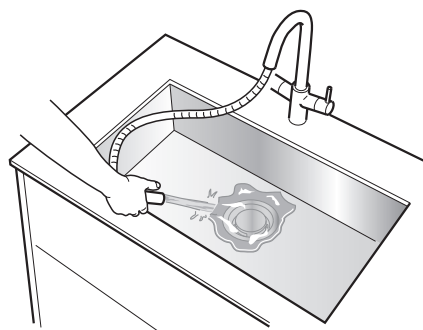
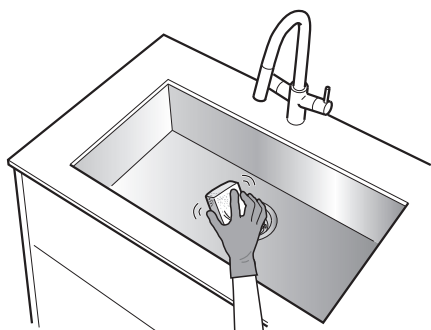
お手入れのしかた

※ステンレスタイプ

使える 洗剤・道具 	 台所用洗剤 (中性)	 やわらかい 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 ※取扱いに注意が 必要な洗剤・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 スポンジ  金属たわし

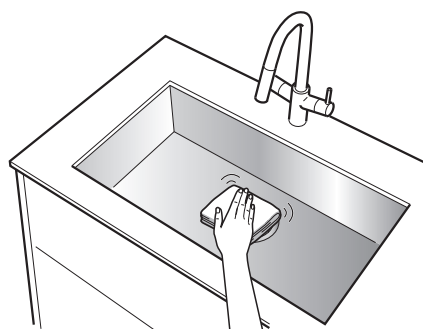
●日常のお手入れ

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。)



●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。
排水部の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。



●汚れが取れにくいときや水あか・もらいサビが付いたとき

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)

排水口 (ディスポーザータイプは除く)

毎日のお手入れ

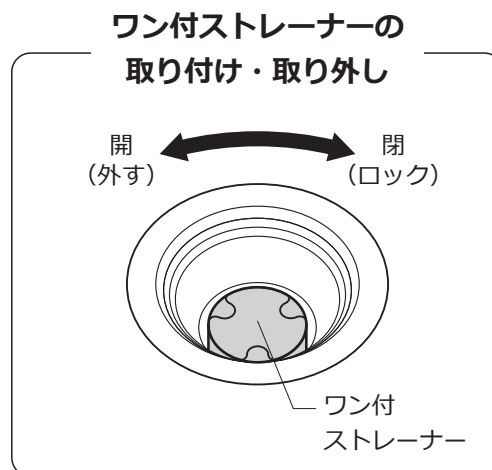
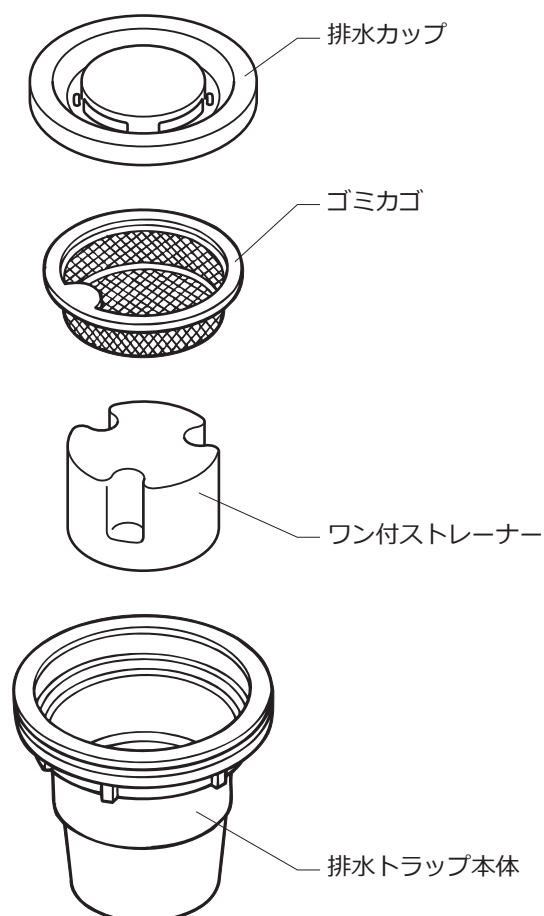
- ①排水カップ・ゴミカゴをお湯または台所用中性洗剤で洗います。
- ②洗い終わったら水で流してください。
- ③各部品を元に戻します。

月に1回のお手入れ

- ①排水カップ・ゴミカゴ・ワン付ストレーナーを取り外し、お湯または台所用中性洗剤で洗います。
- ②排水トラップ本体をお湯または台所用中性洗剤で洗います。
- ③洗い終わったら水で流してください。
- ④各部品を元に戻します。
- ⑤最後に少量の水を流してワン付ストレーナーに水をためます。

排水の流れが悪くなったら

- ①ワン付ストレーナーを取り外して排水トラップ本体にたまったものを取り除きます。
- ②ワン付ストレーナー・排水トラップ本体を洗います。
- ③各部品を元に戻します。
- ④最後に少量の水を流してワン付ストレーナーに水をためます。



使いかた・お手入れ全般 (キャビネット・扉・引出しなど)

全般の項目

- 家電製品は指定する空間寸法を設けて使用する
火災やキャビネットの変形の原因になります。
- ウォールキャビネットが上に設置されているカウンターの上で、蒸気を発生するものを使用しない
製品が早くいたむおそれがあります。
- 食洗機から出る蒸気によって扉や引出しが結露する場合も同様に、水分をふきとる
製品を傷めカビなどが発生するおそれがあります。
- 扉やキャビネット・キッチンパネル等に硬いもの、鋭利なものを当てたり落としたりしない
キズやカケ等が発生するおそれがあります。
- 樹脂部品に洗剤や油分を付着したまま放置しない
しみ・変形や破損の原因になります。必ず拭き取ってください。
- シンナー・ベンジンなどの溶剤、強酸性・強アルカリ性・塩素系の洗剤、漂白剤は使用しない
製品を傷めるおそれがあります。
- 下記のものがついたらすぐに拭き取る
 - 酸性・アルカリ性・塩素系の洗剤や溶液 ●酸性の調味料（食酢） ●柑橘系飲料水劣化・変色し、製品を傷めるおそれがあります。
- 下記のものをキャビネット内に保管しない
 - 固形または粉末状の洗浄剤・ぬめりとり剤・漂白剤水や湿気に反応して発生するガスが、金属やゴムの腐食・劣化・サビの原因になります。
保管場所や方法に十分注意してください。
- 金属タワシなど硬質のものは使用しない
光沢を損ねたり表面を傷めるおそれがあります。

お手入れの仕方

いつまでも美しく快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。
なお、安全にお手入れいただくために、ゴム手袋の着用をお勧めします。

キャビネット・扉・引出し

日常のお手入れ（毎日）

固くしぼったやわらかい布で、水滴や汚れをふき取る。

汚れた場合（週1度）

- ①うすめた中性洗剤（台所用）をつけた布またはスポンジで 汚れを取る。
- ②水ぶきして洗剤を残さずふき取る。
- ③最後に乾いた布で水分をふき取る。

キャビネット・扉・引出し（木製）

プラスチック製部品

日常のお手入れ（毎日）

水などが飛び散った場合はすぐにふき取る。

汚れた場合（週1度）

- ①うすめた中性洗剤（台所用）をつけた布またはスポンジで汚れを取る。
- ②水ぶきして洗剤を残さずふき取る。
- ③最後に乾いた布で水分をふき取る。

コーキング（目地材）

日常のお手入れ（毎日）

台所用中性洗剤をスポンジにつけて汚れを拭き取る。

※汚れを放置するとカビが発生し、取れなくなることがあります。

落ちにくい汚れの場合（月1度）

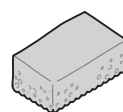
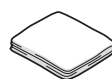
- ①スポンジや布を巻いた歯ブラシなどに弱アルカリ性洗剤を含ませ黒ずみに塗りつける。
 - ②5～10分放置した後、水ぶきする。
 - ③最後に乾いた布で水分をふき取る。
- ※ステンレス部の腐食のおそれがある為 カビ取り剤は使用しないでください。

使用してよいもの

・やわらかい布・スポンジ・中性洗剤



タオル・ふきん
キッチンペーパーなど



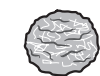
やわらかい
スポンジ



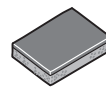
台所用洗剤
(中性)

使用すると損傷を与えるもの

・タクシ・金属タワシ・クレンザー・研磨入りナイロンタワシ・磨き粉
・シンナー・ベンジン・強酸性の溶剤・強酸性・強アルカリ性
・塩素系の洗剤、漂白剤 カビ取り剤



金属たわし



研磨剤入
スポンジ



シンナー
ベンジン

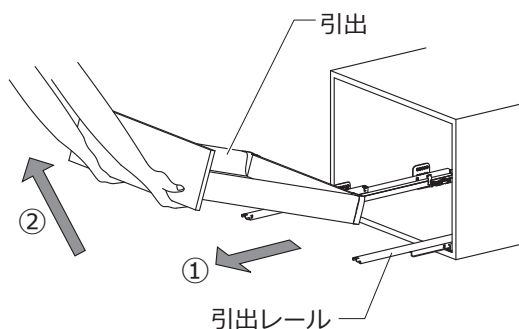


酸性・アルカリ性・
塩素系洗浄剤・漂白剤

スチール製引出の調整方法・脱着方法

引出の取り外し方法

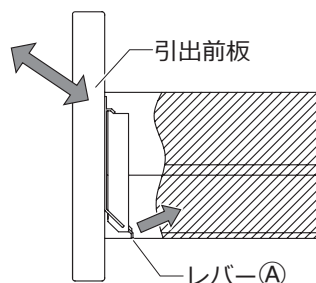
- ①引出を完全に引き出してください。
- ②引出の手前を斜めに持ち上げると引出レールから引出が外れます。



引出前板の調整方法

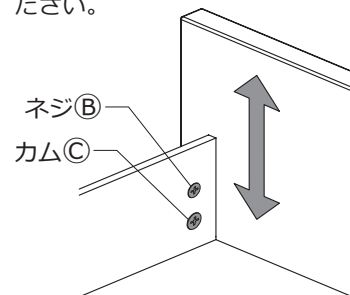
●左右の調整

引出本体両側部裏側にある④のレバーを奥に押し込み、引出前板を軽く持ち上げ、適宜左右に動かすように調整してください。（調整幅 $\pm 1.5\text{mm}$ ）

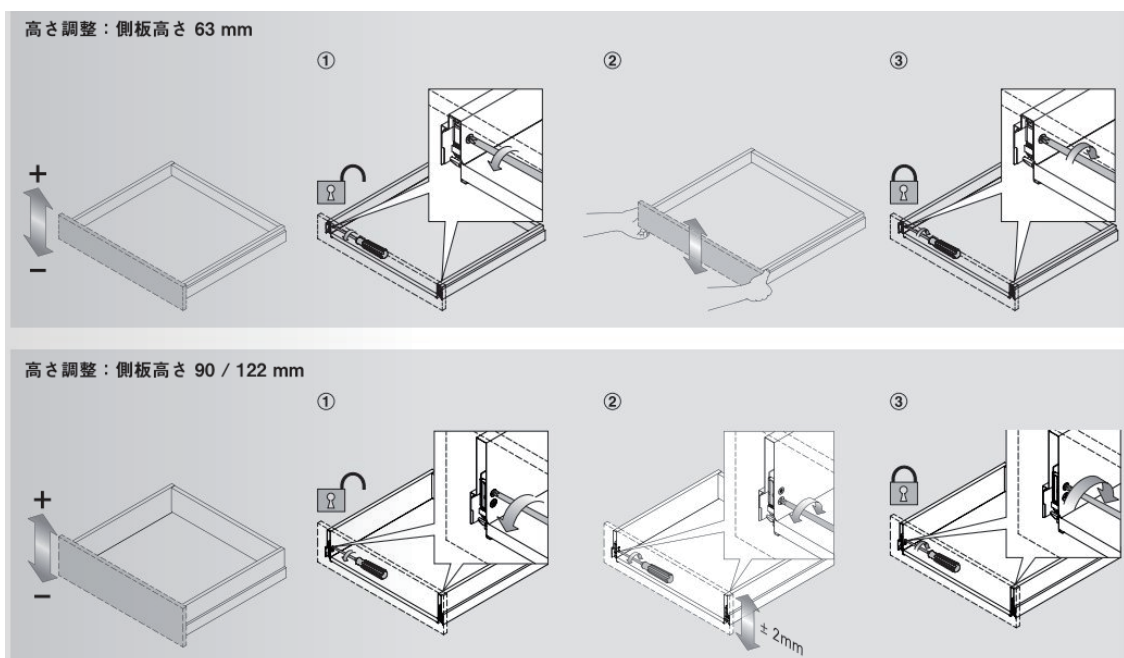


●上下の調整

引出本体両側部内側にあるネジ⑤を軽くゆるめ、引出前板をカム⑥で好みの高さに調整してください。（調整幅 $\pm 2\text{mm}$ ）調整後、ネジ⑤を再度締めてください。

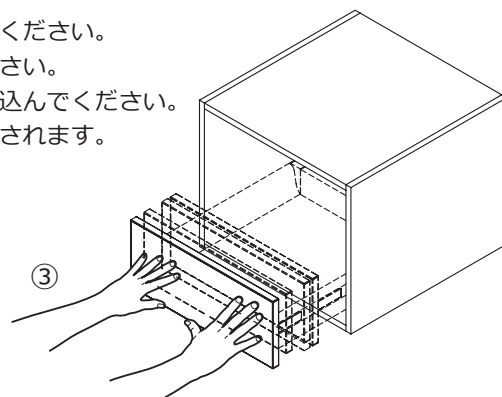
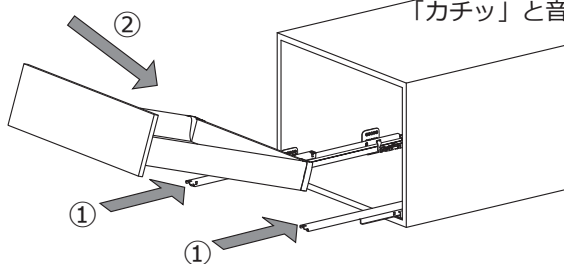


調整方法（上下の場合）



引出の取り付け方法

- ①レールを奥まで押し込んでください。
- ②引出をレールにのせてください。
- ③引出を奥までゆっくり押し込んでください。「カチッ」と音がしてロックされます。



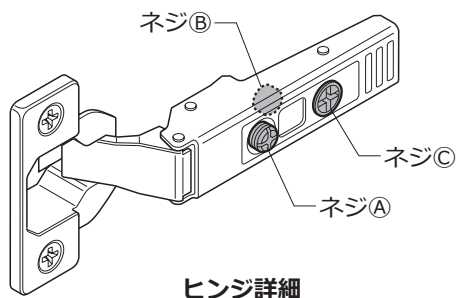
⚠ 注意

引出の取り外し、取り付けをするときは、引出の手前側を持ち、手の位置に注意する。思いがけないケガをする恐れがあります。

取り付け後、数回出し入れを繰り返して、引出が簡単に外れないか確認してください。引出が正しく取り付けられていないと、引出が落下しケガをする恐れがあります。

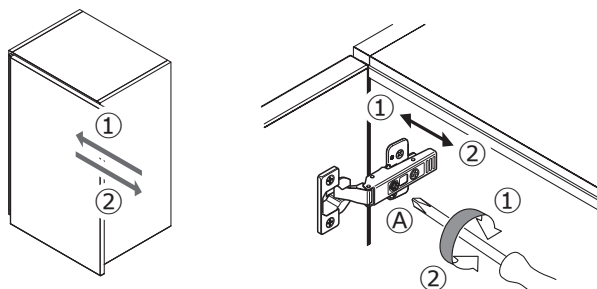
扉の調整方法・脱着方法

扉の傾き調整



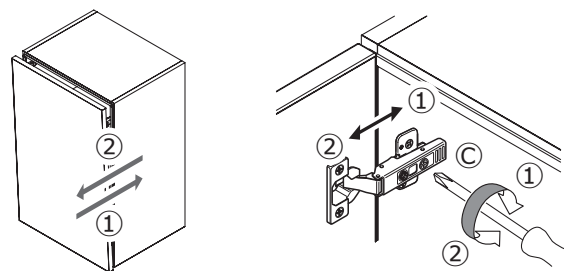
●左右の傾き調整

ヒンジのネジAを時計方向に回すと、扉はヒンジ側とは逆の方向に移動します。
ネジAを時計と逆方向に回すと、扉はヒンジ側の方向に移動します。



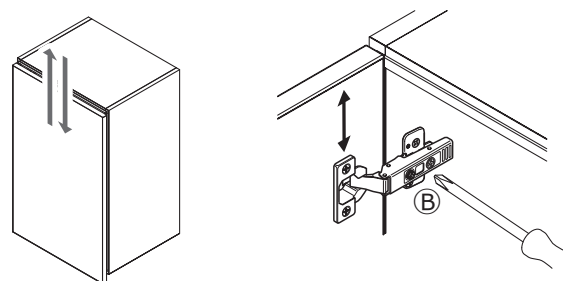
●前後の調整

ヒンジのネジCを時計方向に回すと、扉は奥に引込みます。
ネジCを時計と逆方向に回すと、手前に出てくる動作をします。



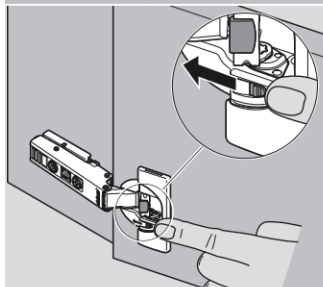
●上下の調整

すべてのヒンジのネジBをゆるめます。
この際、扉は自重で上下可動範囲の一番下まで下がってきますので、念のため扉の下端を手で支えながら作業してください。
次に扉を持ち上げ、上下可動範囲の中央で扉を押さえ、最上部のヒンジのネジBを固定し様子を見ます。扉を閉めて他の扉との上下関係を確認し、必要に応じて再度調整してください。
調整した後、他のヒンジのネジBもすべて固定します。

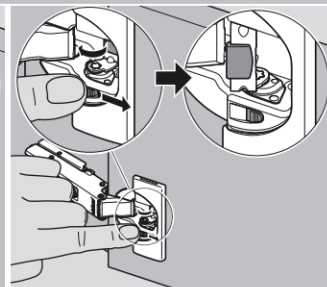
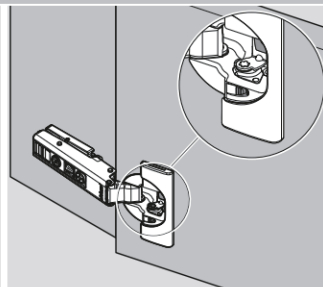
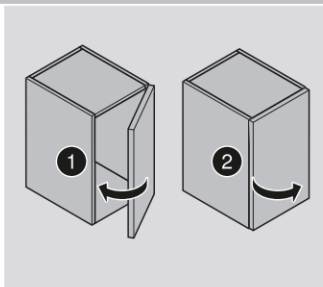


クリップトップブルモーション - ヒンジ▶▶取付、取外し方法

ブルモーション (小さい/軽い扉用にブルモーションの解除スイッチ)



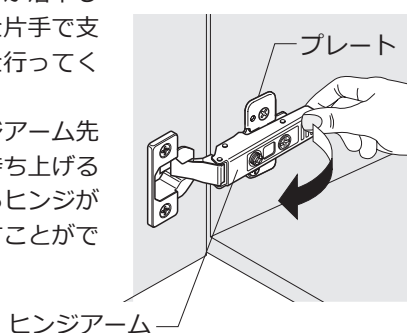
ブルモーションの解除



ブルモーションの有効化

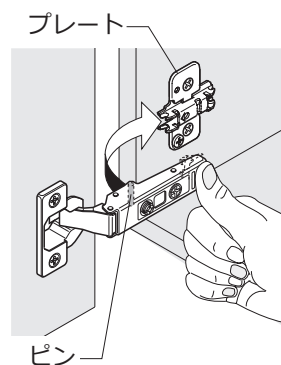
扉の取り外し

扉を外す際、扉が落下しないように扉を片手で支えながら作業を行ってください。
クリップヒンジアーム先端のフックを持ち上げるとプレートからヒンジが外れ、扉を外すことができます。



扉の取り付け

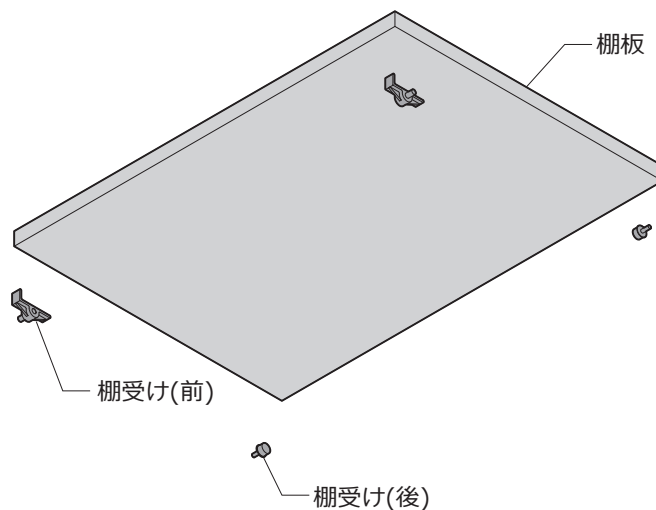
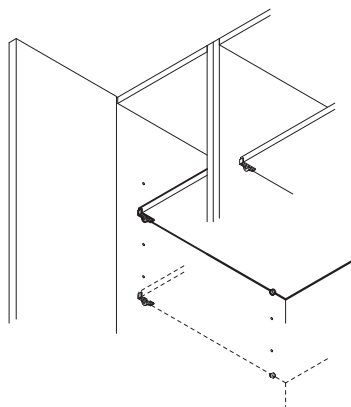
- ①クリップヒンジアームの手前側のピンをプレートに引っ掛けてください。
- ②アームの奥側を「カチッ」と音がするまで押し込んでください。



棚板の調整方法

棚板の調整

棚板はお好きな高さに調整することができます。
棚板を外し、棚受けを移動させてください。
棚受けには左右前後があります。

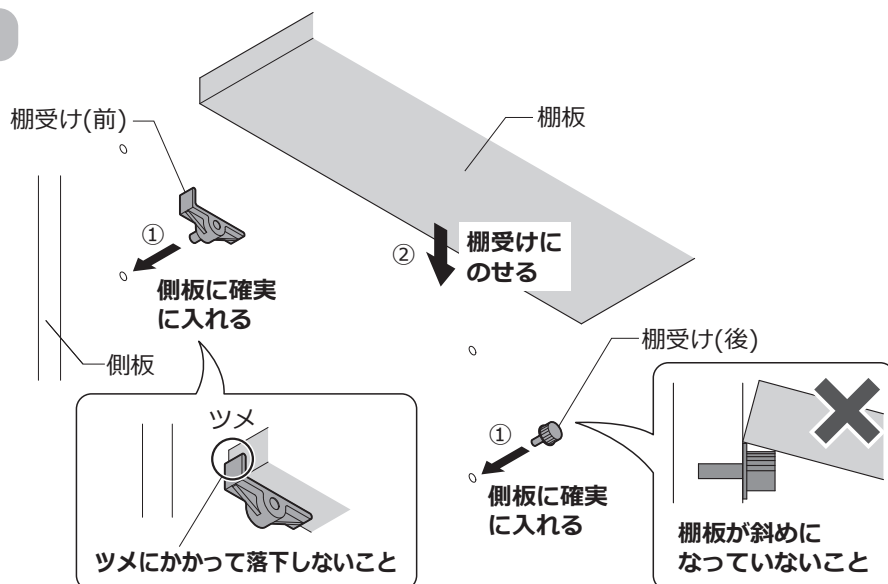


棚板の取り付け

- ①棚受け(前)、棚受け(後)を左右の側板に確実に取り付けてください。
- ②棚受けに棚板をのせてください。

⚠ 注意

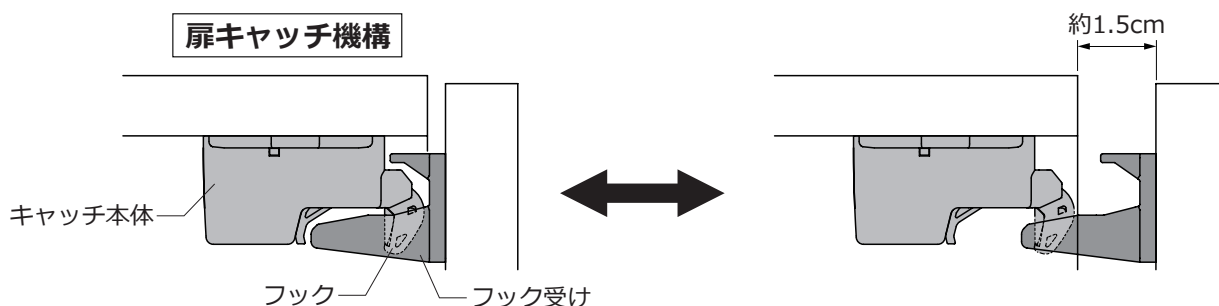
位置調整時には、棚板を棚受けにきちんとはめてください。
棚板が外れて、ケガをする恐れがあります。



耐震ラッチ

扉キャッチ機構は、地震が発生した際にキャッチ本体が揺れを感知するとフックが下がった状態で固定され、キャビネット内部の収納物が落下するのを防止します。

- ・通常の使用（扉の開閉）においては扉キャッチ機構は作動せずロックはかかりません。
- ・ロックした場合は、扉を一旦閉め、揺れがおさまってから開いてください。揺れがおさまるとロックは解除されます。
- ・扉の開閉は、力を入れず優しく行ってください。
- ・扉キャッチ機構は、建物の構造や階数によって、性能を十分に発揮しない場合があります。



全般の項目

ホルムアルデヒド対策も万全です。

近年話題になってる「シックハウス症候群」の主な原因は、住戸内の木質建材や接着剤の防腐剤として使用されるホルマリンが気化したホルムアルデヒドです。
この問題に対応して、JIS（日本工業規格）が定める表示区分の中で最高品質グレードのF☆☆☆☆（大臣認定済み）の素材を使用。
収納家具としての機能性に加え、健康面にも充分配慮しております。

ホルムアルデヒド発散建築材料	等級区分
MDF	F☆☆☆☆
パーティクルボード	F☆☆☆☆
合板	F☆☆☆☆
集成材	F☆☆☆☆
接着剤	F☆☆☆☆

アフターサービスご連絡先

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、再度ご確認ください。もし異常があるとき、またお気づきの点がございましたら、お客様ダイヤルにお電話でお問い合わせください。

お客様ダイヤル 0120-663-102（お客様専用）

受付：月曜～金曜日 9時～17時
（年末年始・土・日・祝祭日を除く）

品名	
ご氏名	
ご住所	
お電話番号	
入居日	
マンション名	
異常の内容	



HP内お問合せ先

販売・製造元：株式会社インフィル



INTENZA

〒101-0051 東京都千代田区神田神保町二丁目36番1号 住友不動産千代田ファーストウイング 4F

※本書の一部あるいは全部を、無断複写・複製・転載・翻訳・デジタルデータ化することは、固く禁じております。

INTENZA