

取扱説明書

上引きフード

形名 | JUR00A・JURT0A (上下可動式)

- このたびは上引きフードをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前に この取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解して下さい。
- お読みになった後は いつも手元においてご使用下さい。

もくじ

安全上のご注意	1
各部の名前	2
準備	3
お手入のしかた	4

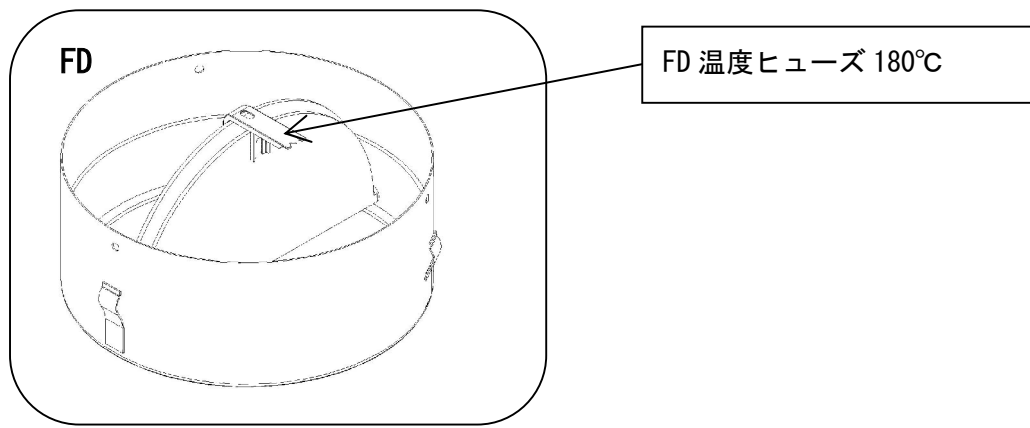
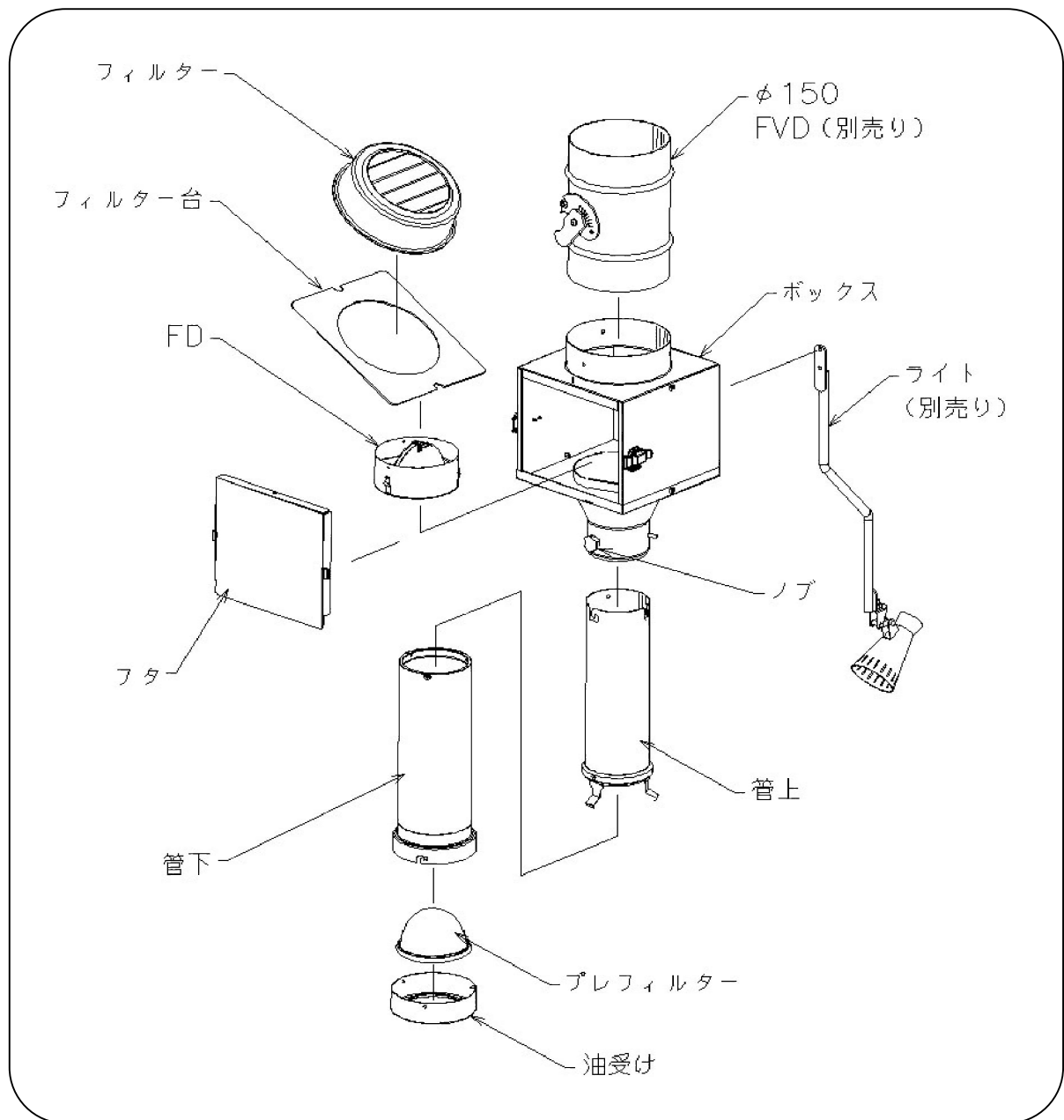
株式会社 中部コーポレーション

安全上のご注意

- ご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ 正しくお使い下さい。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守って下さい。

- 可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶、ガソリン、ベンジン、接着剤、石油缶など）のものを機器の上やまわりに置いたり、使用したりしないこと。
焦げたり燃えたりして火災の原因になります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところに設置しないでください。
機器の上に落ちたものが燃えて、機器が破損したり、火災の原因になります。
- 機器を設置した後、機器の周辺の改造をしないでください。
設置基準上問題となる場合があります、不完全燃焼や火災の原因になります。
- 絶対に分解したり改造はしないでください。故障の原因になります。
- 地震、火災など緊急時に、不都合が生じたときには、ただちに使用を中止すること。
火災、火傷、一酸化炭素中毒の原因になります。
- 強い風の吹き込むところや屋外に設置しないこと。
- 安定性の良い丈夫で水平なところに設置すること。
不安定で傾いたところに設置すると、機器の落下や異常加熱などによって、ケガや火傷の原因になることがあります。
- 使用中および使用直後は、「フード組」「油受け」「フィルター」や機器本体と、
その周辺が熱くなっているので、触らないこと。火傷の原因になります。
- 使用中および、使用直後は「照明ランプ」それら周辺部は高温になっているので、
触らないこと。火傷の原因になります。
- 「フィルター」は汚れたまま御使用になると、排気が十分に行われません。
- 空調などの横風が上引きフード本体や周辺に、当たらないこと。煙の排気に影響がでます。
- 「フィルター」「フィルター台」「FD」「管上」「管下」「プレフィルター」「油受け」の
洗浄を怠ると、焼き台（調理部）に油汚れが、垂れ落ちる可能性があります。
- 「フィルター」「フィルター台」「FD」「管上」「管下」「プレフィルター」「油受け」は
ステンレス製のため、手を切らない様に取り扱いには十分に注意して下さい。
- 「管下」「管上」を洗浄する際は、アルカリ洗剤は使わず、中性洗剤にて
洗浄してください。（アルカリ洗剤による「食洗機や浸け置き」は不可です。
樹脂部品の劣化につながります。

各部の名前

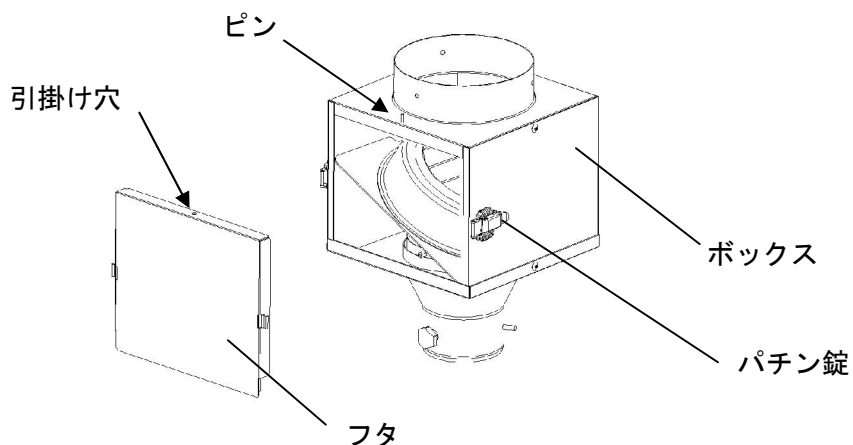


準備

(各部の名前は 2 ページを参照してください。)

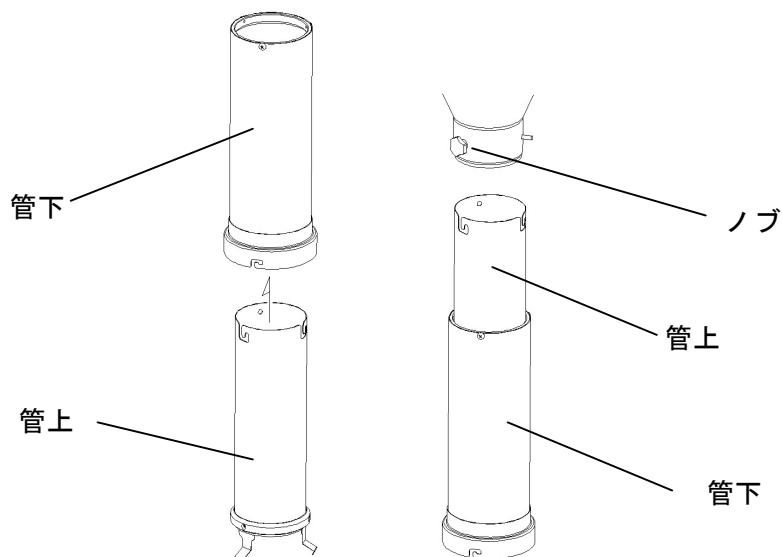
各用品のセット

1. 「FD」「フィルター台」「フィルター」を「ボックス」に入れて下さい。
2. 「フタ」を「ボックス」にセットして下さい。
 - ・「フタ」の「引掛け穴」を「ボックス」の「ピン」に引掛けて、「パチン錠」にてフタを締めてください。



3. 「管上」を下図の様に「管下」に通してから「ボックス」にセットして下さい。

・「管上」を固定する「ノブ」は、しっかりと締め付けてください。
(注意) セットがしっかりされていないと脱落の原因になります。



4. 「油受け」に「プレフィルター」を入れ、「管下」に回転させるようにセットして下さい。

(注意) セットがしっかりされていないと脱落の原因になります。

—以上で準備終了です。—

お手入のしかた

1. フィルター、フィルター台 (ステンレス製)

- ・ 一週間に一度以上は専用洗剤「オーブクリーナーFF/D9」(3~5倍希釈) またはアルカリ系の洗剤等に 2時間以上、浸けおきしてきれいな水等ですすいだ後、十分に乾かして使用して下さい。

(注意) 灰や油脂汚れがひどくなると、排気ファンの能力を大幅に低下させます。

(注意) 汚れが溜まってくると、焼き台(調理部)に油汚れが、垂れ落ちる可能性があります。

2. プレフィルター、油受け (ステンレス製)

- ・ 毎日、油脂汚れを洗浄して下さい。

(注意) 汚れが溜まってくると、焼き台(調理部)に油汚れが、垂れ落ちる可能性があります。

3. 管下、管上 (ステンレス、樹脂製)

- ・ 三日に一度を目安に、油脂汚れを洗浄して下さい。
- ・ アルカリ洗剤は使わず、中性洗剤にて洗浄してください。
(アルカリ洗剤による「食洗機や浸け置き」は不可です。
樹脂部品の劣化につながります。)

(注意) 汚れが溜まってくると、焼き台(調理部)に油汚れが、垂れ落ちる可能性があります。

(注意) 「管下」「管上」は「ボックス」から取り外してそれぞれ分解できます。

4. FD、FD 温度ヒューズ (ステンレス、銅製)

- ・ 一週間に一度以上は 取り外して、洗剤にて油汚れを取り除いてください。

(注意) 汚れがひどいと、作動不良の原因となります。

「FD 温度ヒューズ」は一年を目安に交換してください。

5. ボックス (鉄製)

- ・ 一週間に一度以上は、底に溜まった油脂汚れを取り除いてください。

(注意) 汚れが溜まってくると、焼き台(調理部)に油汚れが、垂れ落ちる可能性があります。

株式会社 中部コーポレーション

本社 〒511-0944
三重県桑名市芳ヶ崎堂ヶ峰 1533-1

札幌営業所 Tel. 011-753-8511

中部営業所 Tel. 0594-32-1130

東京営業所 Tel. 03-5833-9968

広島営業所 Tel. 082-263-2022

大阪営業所 Tel. 06-6788-2251

福岡営業所 Tel. 092-474-1312