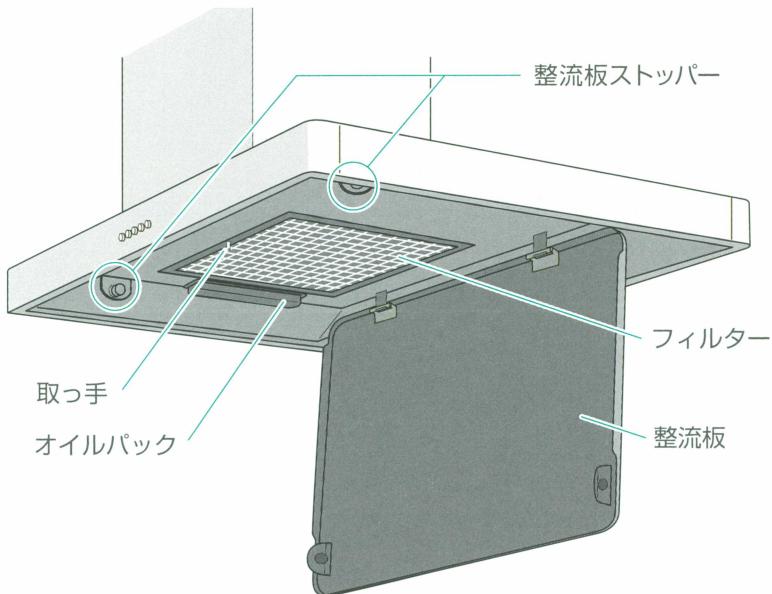


1 システムキッチン

DVD Disc. 1
キッチン

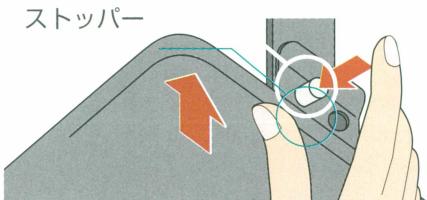
Q 換気扇フィルター(オープンキッチン)のお手入れは?

A フィルターは、1ヶ月に1度程度を目安にお手入れをしましょう。
早めにお掃除いただきますと汚れも簡単に落とせます。



■ 整流板の外し方

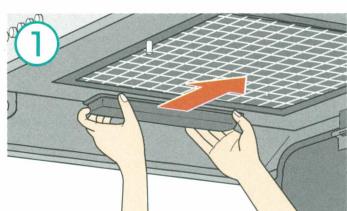
① 整流板を両手で支え、少し押し上げながら両端のストッパーを押して、下へゆっくり降ろします(左図の状態)。



② 整流板の吊り元を持ち上げ、本体の吊り金具から外します。

※ 整流板を元に戻す際は、吊り金具とストッパーで整流板が確実に固定されているかをご確認ください。

■ フィルターの清掃手順



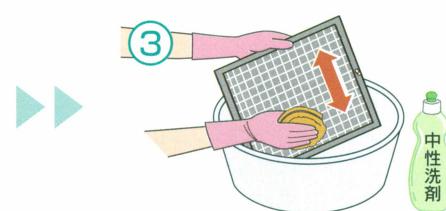
オイルパックを外す

油をこぼさないよう、オイルパックを水平に保ちながら手前に引いて外してください。



フィルターを外す

フィルターの取っ手を持ち、矢印方向へ押し込みながら、やや下側に引き出します。



フィルターを清掃

中性洗剤を溶かしたぬるま湯に浸し、フィルターの目にそって樹脂製たわし等で洗ってください。

■ 本体、整流板、オイルパックの清掃

汚れたらその都度お手入れしてください。中性洗剤溶液に浸した布で汚れを拭き取ったあと、洗剤が残らないよう、水拭きしてください。(目安として1ヶ月に一度)

△ 注意

- ・塗装の変質、変色、はがれ防止のため、金属たわし・アルカリ性洗剤・クレンザー・シンナー・ベンジンは使わないでください。フィルターは機能上丈夫な性質ではありませんので、変形させないようにご注意ください。
- ・フィルターの洗浄後は、水気が無くなるまで乾燥させてください。
- ・市販の不織布製フィルターを使用すると、金属製フィルターを覆うため、吸い込みが悪くなり、モーターの故障の原因となりますので、使用はご遠慮ください。
- ・取り外した部品は、塗装劣化の原因になりますので、食器洗い乾燥機など、高温のお湯で洗わないでください。