

TAIJI株式会社

为了享受美味清酒
必须进行

1周1次的

机器清洗

TS - 1

清洗工具

·接酒容器·烧水壶
水桶·牙刷·软布

清洗要点

- 为了提供美味热酒，必须定期清洗。清洗次数标准为1个星期至少1次。
- 盖子，过滤器等零部件也一定要用热水冲洗。
- 热酒槽的水请于1个月左右更换1次。更换时请一定确认本体完全冷却、将水位表管向前边倒下。请注意，此时热水会喷出来。



1.

拿出一升酒瓶，取下承瓶架、过滤器、瓶盖，用热水洗干净。



2.

按采酒的方法抽出机器内部的酒（抽出来的酒可用来煮菜）。抽完酒请将采酒管嘴拉到前边。



3.

从机器取下酒壶台，用热水洗干净。



4.

在烧水壶里准备好70℃左右的水，倒入承瓶架内。倒水前请再次确认管嘴已拉到前面。
(小心烫伤!!)



5.

按采酒的方法推推管嘴冲水（3L以上）。等水全部出完、将管嘴拉到前边、关闭电源。



6.

将牙刷用水润湿，洗掉管嘴前端附近传感器电极上的污垢。（管嘴的污垢会导致机器的错误操作）



7.

机器机身请使用湿软布配合中性洗涤剂清洁。本机因部分使用了树脂材料，请勿使用辛那水（香蕉水）等挥发性或碱性洗涤剂。



* 洗净后最初抽出的酒里会含有少量水、请用来煮菜。