

# TAIJI

## 週に一度の 本体洗浄

マスター  
Kam Meister  
TSK-11

### 洗浄の目安は 最低 1 週間に一度

フタ及びフィルターなどの備品も必ずお湯で洗浄しましょう。

#### 洗浄作業を行なう前に 酒燗器内部のお酒の抜き方

- ① 電源を『切』にし、残酒コックを開きます。  
(約 130ml お燗前の酒)  
※このお酒は冷蔵庫に入れ保存し、翌日の営業の際にご使用ください
- ② 電源を『入』にし、再度コックを開きます。約 50ml (お燗された酒)  
※このお酒は料理用にご使用ください



1

ノズルを手前に引いた状態で電源スイッチを『OFF』にし、本体から一升ビンを抜いてください。



2

残酒抜き口に酒受け容器をセットし、残酒コックを『開』の方向に回してください。加熱前のお酒が出ます。(130ml)



3

酒受け容器を別の容器に変え、電源スイッチを『ON』にすると一度加熱されたお酒が出てきます。お酒は料理酒などにお使いください。(約50ml)



4

ビン受け・フィルター・キャップ・銚子台をお湯で洗浄してください。



5

残酒コックを『閉』に回し、ヒータースイッチを『切』にしてください。ビン受けカバーの中に約70度のお湯をいっぱいに入れてください。  
(溢れないように注意してください)

この作業は 2 回行って下さい



6

大きめの容器をノズルの下に入れ、ノズルを押し込み洗浄してください。  
完了するとブザーが鳴ります。



7

ノズルを手前に引き、残酒コックを『開』に回して残ったお湯を抜いてください。



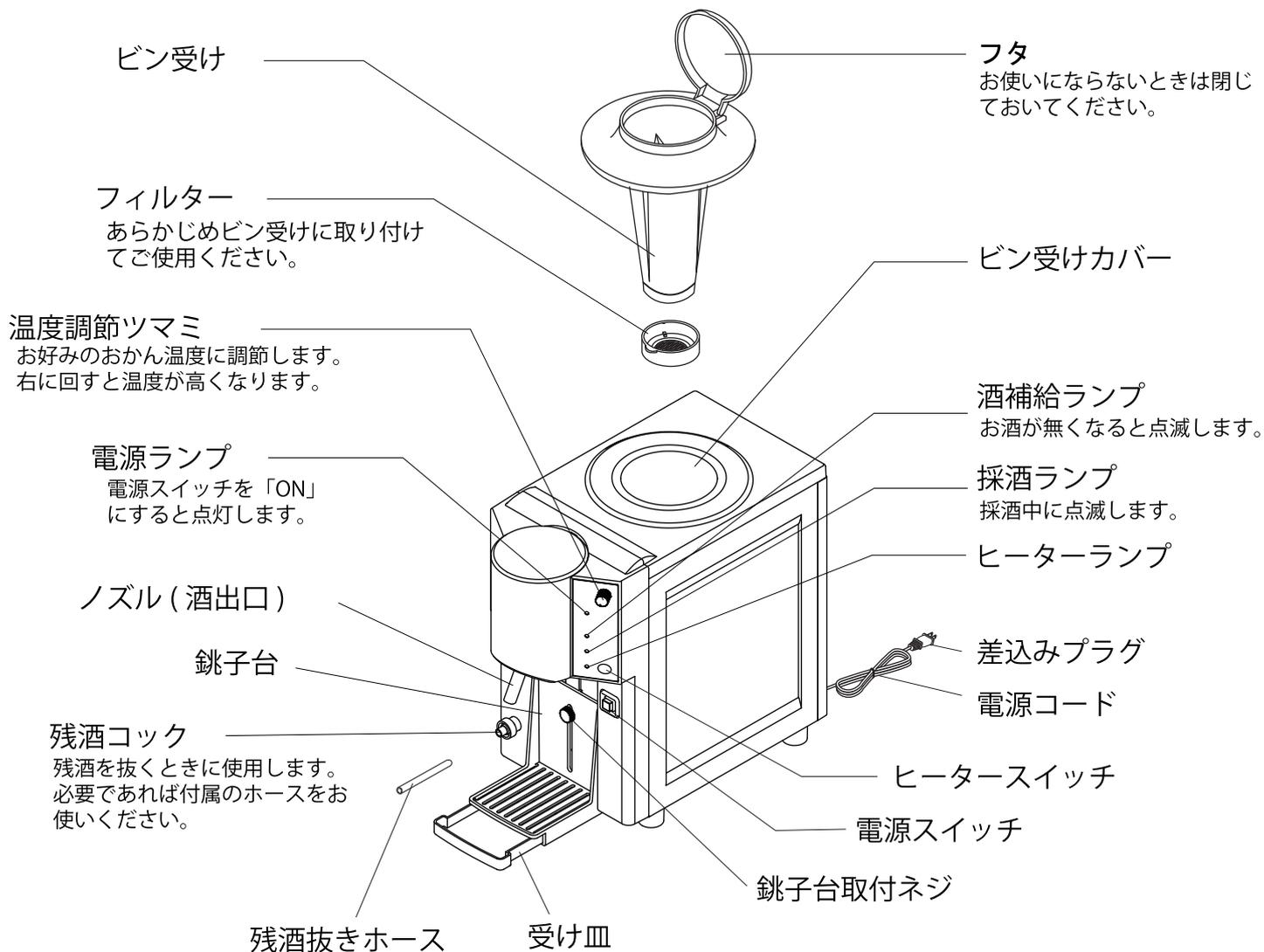
8

完了です

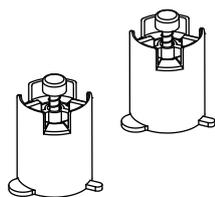
残酒コックを『閉』に回し、電源スイッチを『OFF』にして、ビン受け・銚子台を本体にセットしてください。

※洗浄後の最初のお酒には、多少の水が混じる事があります。  
おちょこ 1 杯分を採酒し料理酒などにお使いください。

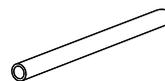
# TSK-11 各部の名称



## 付属品



キャッパー (2コ)



残酒抜きホース (1コ)