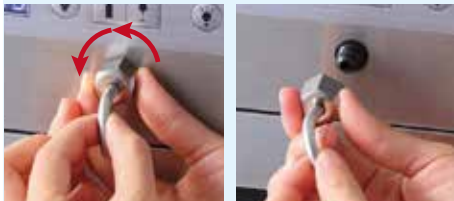


毎日のお手入れ

① 注ぎ口（ノズル）

注ぎ口にはワインの酒石や澱、日本酒の糖分が詰まることがありますので、毎日清掃してください。



注ノズル付け根のナットを反時計回りに回すと外すことができます。ぬるま湯にしばらくつけてから、ワイヤーブラシや布で清掃してください。※ナットの中にゴムパッキンが付いているのでなくさないようご注意ください。

② 天板／水切りすのこ

Sakeサーバー1800
ワイン・酒サーバー4本用

天板／水切りすのこは簡単に取り外しできます。



すのこはぬるま湯で定期的に洗浄してください。天板部分は少し湿った布でふき取ってください。

③ ドリップトレイ

ワイン・酒サーバー4本用
ワイン・酒サーバー6本用

ドリップトレイは手前にまっすぐ引くと簡単に取り外すことができます。



ワイン等が付着したまま時間が経つと、においや汚れの原因となりますので定期的に洗浄してください。

定期的なお手入れ

故障や消費電力の無駄を防ぐために定期的に清掃を行ってください。清掃は必ずサーバーの電源を切ってから行なってください。

① ホースの洗浄（赤ワインの交換・ボトルの変更・日本酒の糖分が詰まる時には洗浄してください）

無味無臭の洗浄剤を温水に溶かしてホース洗浄しますと、赤ワインの色移りが解消されます。
匂いのある洗浄剤はご使用にならないでください。



温水を入れたボトルをストッパーに差し込みセットします。



抽出ボタンを押し、温水を流して洗浄します。



ホース先端のフィルターは回すと取り外すことができます。ホース先端のフィルターにオリがついている場合は、温水で洗ってください。

② 電源コンセントを外す

ボトルも全て外して保管してください。

③ 排水トレーのチェック

Sakeサーバー1800
ワイン・酒サーバー4本用

左下にある排水トレーの水たまりや汚れを定期的に確認してください。

④ サーバーの内側面・外側面

サーバーからボトルを出し、内側面・外側面を布でふき取ってください。あるいは、少量の中性洗剤を混ぜたぬるま湯に浸した布を、固く絞って拭いてください。

⑤ サーバーの背面（放熱板）

サーバーを故障なく長期間ご使用いただくために、ブラシや掃除機で放熱板についた埃を定期的に取り除いてください。埃の少ない室内で使用されている場合は1年に1～2度で充分です。

⑥ 電源プラグ・コードの安全点検をする

- ◎電源コードに亀裂やすり傷がありますか？
- ◎電源を外すときに異常な発熱はありませんか？
- ◎電源プラグにゴミやほこりが付着していませんか？

⑦ 電源コンセントを入れる

清掃終了後は、電源プラグをコンセントにしっかりさし込んでください。電源を入れて庫内温度が設定温度になってから、ボトルをセットしてください。

ステンレスを劣化させる原因となりますので下記のものは使用しないでください。

化学薬品、ガソリン、アルコール、漂白剤、殺菌剤、油、酸、研磨剤、腐食剤

◎化学ぞうきんをご使用の場合は、その注意書きにしたがってください。

◎本体や庫内に水をかけないでください。

◎濡れた手で電源を触ったり抜き差ししないでください。