

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。
この資料並びにコンテンツは、著作権等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および使用することができます。
2. お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示および使用条件と一緒に付す必要があります。
3. お客様はこの資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社および当社の関係会社は、お客様に対してこの資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権およびその他の知的財産権をライセンスするものではありません。並びに資料およびコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料、並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書と同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

フルーツビネガーメーカー EH-4686/EH-DF86 取扱説明書

家庭用



保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙についています。
必ず記入をお受けください。

LaX1703D

感動をデザインします

TWINBIRD

つながる
お得なコンテンツ
製品登録・facebook



製品登録でサポートがスムーズに

もくじ

1	安全上のご注意	1-2
2	各部の名称とはたらき	3
3	使いかたとお手入れ方法	4-5
4	基本のレシピ	6-7
	別売品／こんなときは／仕様	8

アフターサービス／保証書

- このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- この取扱説明書は必ず保管し、必要なおときにお読みください。
- この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

EH-4686
EH-DF86

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

注意 「傷害を負うまたは物的損害が発生することが想定される」内容です。

は、してはいけない「禁止」の内容です。

は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



絶対に分解したり、修理・改造したりしない
発火・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。



本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

電源について



濡れた手で電源プラグを抜き差ししない
感電やけがの原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
ショート・感電の恐れがあります。



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない
傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、束ねたり、重いものをのせたり、挟み込んだりしないください。傷んだまま使用すると、火災・感電の原因になります。



子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
けがをする恐れがあります。



電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る
火災の原因になります。



定格15A以上/交流100Vのコンセントを単独で使ってください。
火災・感電の原因になります。



電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電やショート・発火・発煙の恐れがあります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電の原因になります。



果実酒を作るときは20度以上の蒸留酒を使用してください。

＜果実の酒づくりと酒税法＞

ご家庭で果実の酒を作るとは、酒税法で以下のように制限されていますのでご注意ください。

1. 消費者が自ら消費するために作るものでなければなりません。作った酒類を販売することはできません。
2. アルコール度数が20度以上の、酒税が課税済みのお酒を使用しなければなりません。
3. ぶどう、やまぶどうは原料にはできません。
4. 米、麦、あわ、とうもろこし、こうりゃん、きび、ひえ、でんぶんを使用することはできません。

注意



本製品の取扱説明書や別冊のレシピブックに掲載されている用途以外には使用しない
食品の保管などに使用すると腐敗の原因になります。



材料を入れずに通電させない
故障の原因になります。



落としたり、強い衝撃を与えない
感電・故障・破損によるけがの原因になります。



本体にガラスボトルをセットしたまま持ち運ばない
落とすなどして破損・けがをする恐れがあります。



不安定な場所で使用しない
落下や転倒して思わぬけがをすることがあります。



水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
故障・変形の原因になります。



高温になる場所に置かない
直射日光のあたる場所に置かない
故障や調理物が出来ない原因になります。



温度の高いまたは低い場所で使用しない
誤作動や調理がうまくできない原因になります。この製品は、5℃～35℃の温度範囲で使用するように設計してあります。



壁際でお使いのときは、壁面から10cm以上離して使う
高温のため、材質などによっては傷めることがあります。



本体底面の水抜き穴に異物を差し込まない
故障の原因になります。



ガラスボトルの割れ防止のため、次のことを守って使用する

- 直火をあてない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。(みがき粉・金属たわしなどで手入れはしない)
- ガラスボトルは丁寧に扱う。
- 割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を止め、交換する。
- 破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがあるので注意する。
- 万が一ガラスが破損した場合は、取り除くときに手を切らないよう注意する。



ガラスボトル・ガラスボトルふたを電子レンジで加熱しない
ガラスボトル・ガラスボトルふたが変形したり、割れる原因になります。



使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

使用上のお願い

物的損害のみの発生が想定される内容。



調理中に本体カバーを外さない
うまく調理物ができない恐れがあります。

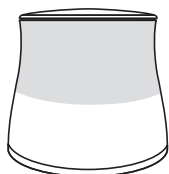


運転中に電源プラグを抜かない
うまく調理ができない恐れがあります。誤って電源プラグを抜いてしまったときは、材料に異常がないことを確認し、電源プラグをコンセントに差し込み、START/CANCELボタンを押して、再度調理を開始してください。

2 各部の名称とはたらき

セット内容

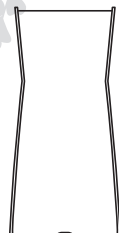
最初にご確認ください。



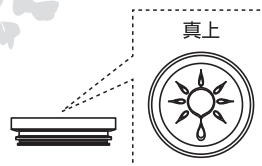
本体カバー …1



本 体 …1

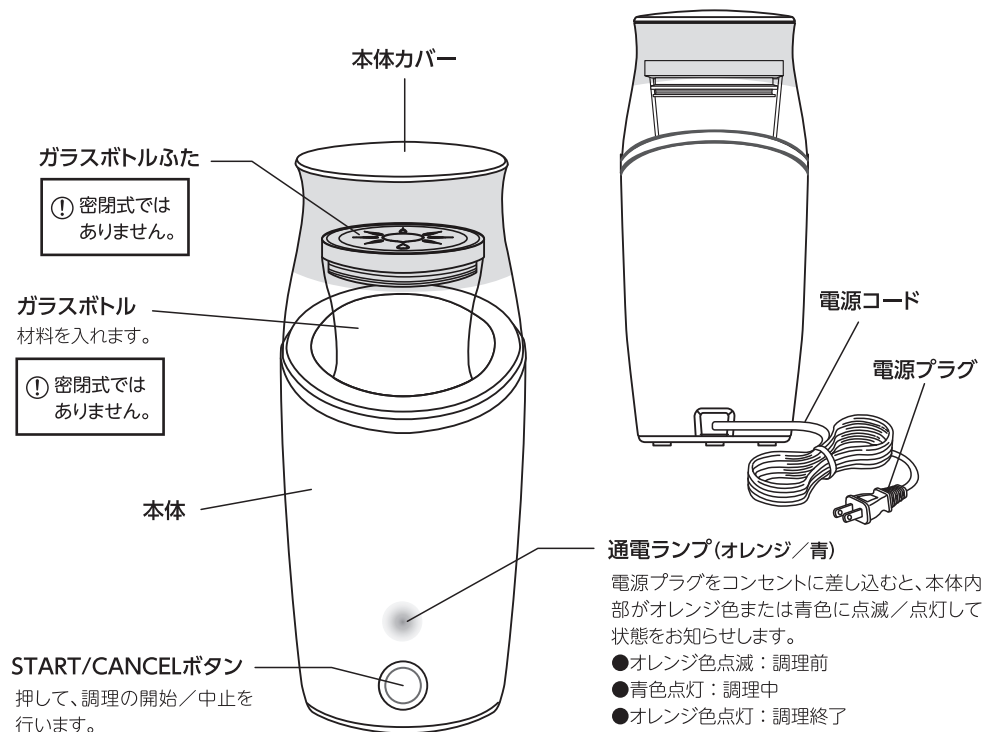


ガラスボトル …1



ガラスボトルふた …1

- ・レシピブック(別冊) …1
- ・取扱説明書(本紙) …1



こんなときは P.8 ➡

お願い

- ・ガラスボトルを持つときは、両手で持ってください。ガラスボトルふたの部分を持つと、ガラスボトルが抜け落ちます。
- ・本体・本体カバーは強くこすらないでください。本体・本体カバーが傷ついたり文字が消えてしまう場合があります。
- ・ガラスボトルの内面を金属のスプーンなどで強くたたいたり、こすったりしないでください。破損の原因になります。

3 使いかたとお手入れ方法

長くご使用いただくために、正しい使いかたをしましょう。

準備をする

1. ガラスボトルとガラスボトルふたを煮沸消毒する。

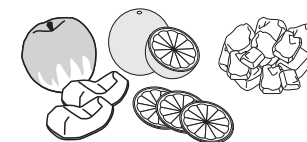
お願い

ガラスボトルとガラスボトルふたは、**使用時には毎回必ず煮沸消毒をしてください。**

お手入れ方法 P.5 ➡

- うまく調理ができません。
- 付着した雑菌によって、調理物が腐敗したり、出来上がりが悪くなる恐れがあります。

2. 調理物の材料を準備する。



基本のレシピ P.6~ ➡

使いかた

1. ガラスボトルに材料を入れ、ガラスボトルふたをしっかりと閉める。

① フルーツなど



② 氷砂糖



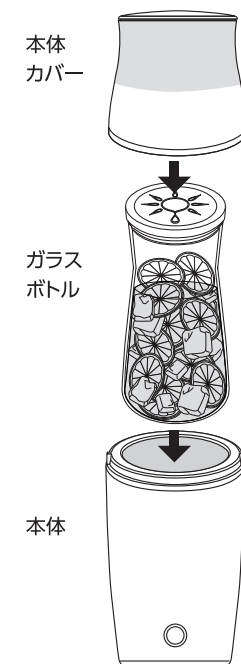
・大きな氷砂糖を使うときは、1cm程度に細かくしてください。

③ お酢

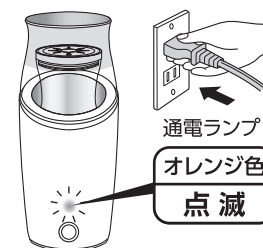


押し込んで回して、しっかりと閉める

2. ガラスボトルを本体にセットし、本体カバーをセットする。

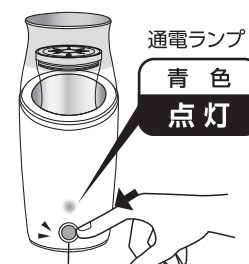


3. 電源プラグをコンセントに差し込む。



⚠注意 本体にガラスボトルをセットしたまま、持ち運ばないでください。落とすなどして破損・けがをする恐れがあります。

4. 調理開始。START/CANCELボタンを押す。



START/CANCELボタン

基本のレシピ P.6~ ➡

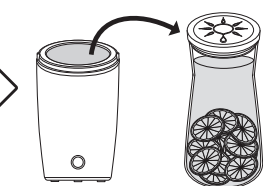
5. 調理終了。

調理開始から24時間経過後に自動で運転停止します。

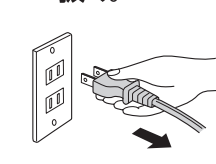
・コンセントから電源プラグを抜くまで
通電ランプはオレンジ色に点灯しています。



ガラスボトルを取り出す。
調理後は冷蔵庫で保管し、1ヶ月を目安に飲みきってください。



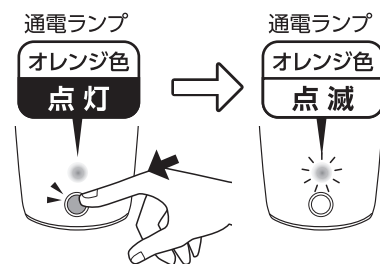
6. 電源プラグをコンセントから抜く。



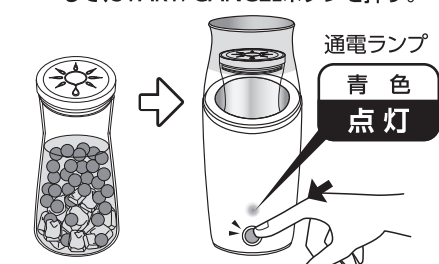
お願い
・ガラスボトルを持つときは、両手で持ってください。ガラスボトルふたの部分を持つと、ガラスボトルが抜け落ちます。
・本体内側（ボトル収納部）・ガラスボトルが熱くなっています。ご注意ください。

続けて使用する場合

1. START/CANCELボタンを押す。



2. 材料を入れたガラスボトルを本体にセットして、START/CANCELボタンを押す。



お手入れ方法

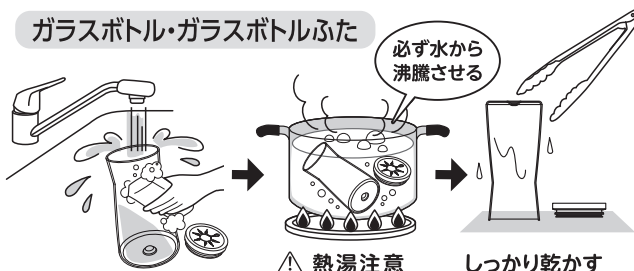
△ 警告
お手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。

本体・本体カバー



本体内部が十分冷めてから、固く絞った濡れふきんでふき、自然乾燥させます。
強くこすらないでください。キズつく恐れがあります。

ガラスボトル・ガラスボトルふた



- ① 台所用中性洗剤と柔らかめのスポンジで洗い、よくすすぎます。
- ② ガラスボトルが浸る程度の大きめのなべに水と、ガラスボトル、ガラスボトルふたを入れ、煮沸消毒をしてください。
〈煮沸消毒〉沸騰状態で5分以上加熱する。
- ③ トングなどで取り出し、自然乾燥させます。

△ 注意
● 本体の丸洗いは絶対にしないでください。変形、故障の原因になります。
● みがき粉、金属たわしなどでお手入れしないでください。思わぬときに破損する原因になります。
● ガラスボトル、ガラスボトルふたを煮沸消毒する時は、熱湯を扱いますので気をつけてください。必ず水から沸騰させてください。熱湯に直接入れると、変形や破損の原因になる恐れがあります。
● 電子レンジで加熱はしないでください。破損の原因になります。
● 食器洗い乾燥機には対応していません。 ● 洗ったあとは、よく乾かしてください。

4 基本のレシピ

● ビネガーレシピ 炭酸で割ってサワードリンクに。冬はお湯で割ってホットドリンクにしてお楽しみください。

レモンビネガー	・レモン……………正味200g ・氷砂糖……………200g ・穀物酢……………200ml	①レモンは厚めに皮をむき、5mm幅の輪切りにする(※)。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、穀物酢を注ぎ、本体にセットする。 ※レモンを皮ごと使用したい場合は塩でよくこすり洗い、流水ですすいでから、沸騰したお湯に入れて30秒ほど茹でて冷ました後、輪切りにします。
ブルーベリービネガー	・ブルーベリー……………200g ・氷砂糖……………200g ・穀物酢……………200ml	①ブルーベリーは水でよく洗い、水気をとる。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、穀物酢を注ぎ、本体にセットする。
プチトマトビネガー	・プチトマト……………200g ・氷砂糖……………200g ・穀物酢……………200ml	①プチトマトはヘタを取り、水でよく洗い、水気をとる。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、穀物酢を注ぎ、本体にセットする。
梅ビネガー	・梅(約8〜10個)……………250g ・氷砂糖……………200g ・穀物酢……………250ml	①梅を水でよく洗い、爪楊枝などでヘタを取り除き、水気をとる。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、穀物酢を注ぎ、本体にセットする。

● 食べるビネガーレシピ

ガリ生姜	・生姜……………正味250g ・氷砂糖……………150g ・塩……………小さじ1 ・米酢……………150ml	①生姜は皮をむいて薄くスライスする。 ②①を沸騰したお湯で30秒ほど茹で、ザルにあげ、水気をしっかり切る。 ③ガラスボトルに②、氷砂糖、塩、米酢を入れて本体にセットする。
------	---	---

● 果実酒レシピ

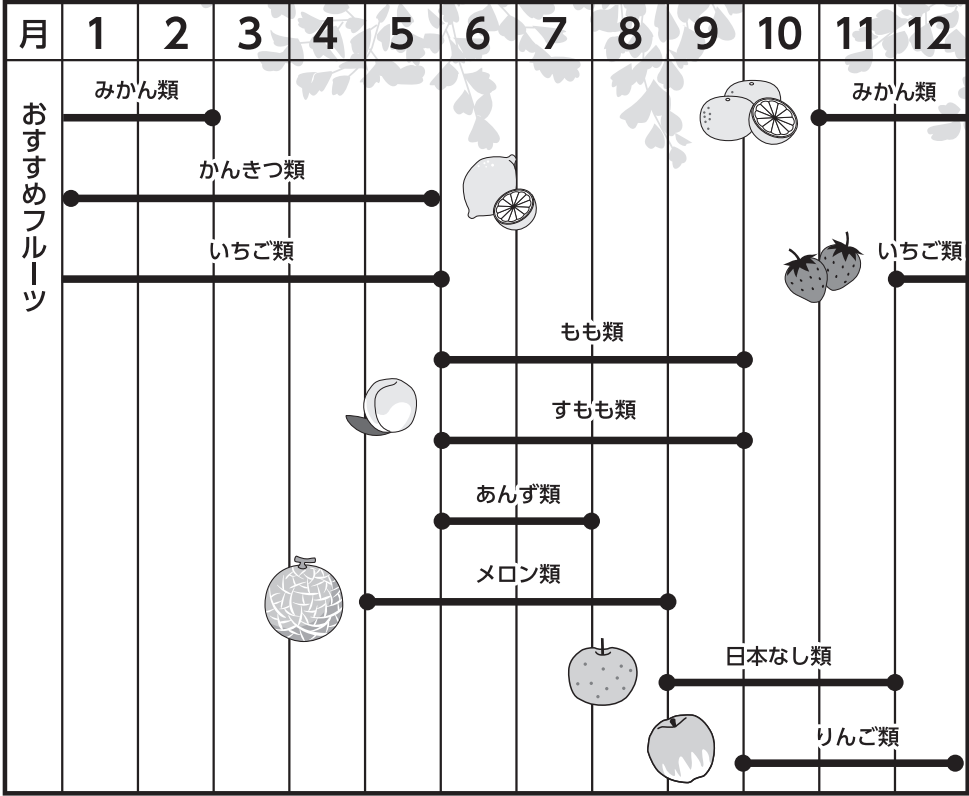
レモン酒	・レモン……………正味200g ・氷砂糖……………150g ・ホワイトリカー……………200ml	①レモンは厚めに皮をむき、5mm幅の輪切りにする(※)。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎ、本体にセットする。 ※レモンを皮ごと使用したい場合は塩でよくこすり洗い、流水ですすいでから、沸騰したお湯に入れて30秒ほど茹でて冷ました後、輪切りにします。
ブルーベリー酒	・ブルーベリー……………200g ・氷砂糖……………150g ・ホワイトリカー……………200ml	①ブルーベリーは水でよく洗い、水気をとる。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎ、本体にセットする。
プチトマト酒	・プチトマト……………200g ・氷砂糖……………150g ・ホワイトリカー……………200ml	①プチトマトはヘタを取り、水でよく洗い、水気をとる。 ②ガラスボトルに①と氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎ、本体にセットする。

「基本のレシピ」以外にも、いろいろなフルーツや野菜で調理をお楽しみください。

① 果実の酒づくりの際は、酒税法で制限されている内容を守ってください。

<果実の酒づくりと酒税法> P.1〜➡

旬のフルーツカレンダー



このカレンダーは、東京都中央卸売市場の過去5年間の統計情報をもとにしています。そのため、東京以外の地域では若干のずれが生じることがあります。また、天候などの影響により流通量は変化しますので、あくまでも参考程度にお考えください。
参考:東京都中央卸売市場(市場統計情報:平成23～27年)

フルーツの取り出しタイミング

実がやわらかいフルーツや野菜などは、崩れて濁る原因になりますので、お好みのタイミングで取り出してください。

冷凍フルーツの使用

冷凍フルーツでも調理できますが、色が濃く出たり濁ることがあります。

調理後の保存方法

- 調理後は冷蔵庫で保管し、1ヶ月を目安に飲みきってください。
- 常温で長期保存する場合は、煮沸消毒した密閉容器に入れ替えてください。
- 長期保存する場合は、フルーツが液体に完全に浸るように分量を調整してください。

出来栄えについて

食材によっては、変色が激しかったり、にくずれる場合があります。
気になる場合は、食材を取り除いてからご使用ください。

① 本製品に付属のガラスボトルとガラスボトルふたは密閉容器ではありません。

別売品について

別売品のお求めは「お客様サービス係」までご相談ください。

形状			
名称	ガラスボトル(ふた付)	ガラスボトル	ガラスボトルふた
部品番号	EH-AF128	812044	422575
数/価格	1セット/2,000円(税抜)	1個/1,600円(税抜)	1個/700円(税抜)

●消費税法の改正により消費税を含まない価格を表示しています。お支払額は消費税を含んだ金額となります。(小数点以下は四捨五入となります)
オンラインでも別売品のご注文を承っております。 <http://www.twinbird.jp/c/support.php>

こんなときは

こんなときは？	調べるところ	処 置
うまく出来ない	新鮮な具材を使用しましたか？	新鮮な具材を使用してください
	ガラスボトル・ガラスボトルふたは煮沸消毒をしましたか？	ガラスボトル・ガラスボトルふたは煮沸消毒をしてください
	通電中に本体カバーを外していませんか？	通電中に本体カバーを外さないでください
	温度が高くなる場所(ストーブの近くなど)や直射日光のあたる場所で使用していませんか？	温度が高くなる場所(ストーブの近くなど)や直射日光のあたる場所で使用しないでください
	温度の高いまたは低い場所で使用していませんか？	この製品は5℃～35℃の温度範囲で使用するように設計してあります。温度の高いまたは低い場所で使用しないでください
調理が開始されない START/CANCELボタンを押しても通電ランプが青色点灯にならない	電源プラグはコンセントに差し込まれていませんか？	電源プラグをコンセントに差し込んでください
調理中24時間経過していないのに通電ランプがオレンジ色点灯になった	調理中に電源プラグがコンセントから抜けたりしませんでしたか？ 調理中に停電しませんでしたか？	材料に異常がないことを確認し、START/CANCELボタンを押して、再度調理開始してください。
通電ランプが青色とオレンジ色に交互に点滅している	エラー表示です	電源プラグをコンセントから抜いて、再度コンセントに差し込み直してください。それでも復帰しない場合は故障の恐れがあります。「お客様サービス係」にご相談ください。

仕様

使 用 電 源	AC100V 50/60Hz	ガラスボトル	品名/耐熱ガラス製器具 使用区分/フルーツビネガー用 耐熱温度差/120℃
定格消費電力	15W		
ガラスボトル容量(約)	700ml	定 格 時 間	24時間(調理終了)
電源コード(約)	1.0m		
製品寸法(約)	幅130×奥行130×高さ305mm	調 理 温 度 (約)	50℃
製品質量(約)	0.6kg(ガラスボトル、ガラスボトルふた含む) 0.9kg(ガラスボトル、ガラスボトルふた含む)		
		付 属 品	ガラスボトル…1 ガラスボトルふた…1 レシピブック…1

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

★長年ご使用のフルーツビネガーメーカーの点検を！			
愛情点検 	ご使用の際このようなことはありませんか。 ●調理物がもれる。 ●電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いていたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。 ●本体が変形している。異常に熱い。こげくさい臭いがする。 ●その他の異常・故障がある。	▶	ご使用中 故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

●お客様サービス係

(フリーダイヤル)
☎0120-337-455
FAX(0256)93-1077
お電話承り時間：
平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
〒959-0292
新潟県燕市吉田西太田2084-2

■アフターサービス

1.保証書

- 表表紙に添付しています。
- 保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から1年間です。
なお、保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、なお異常があるときには電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- 保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理させていただきます。お買い上げの販売店または「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このフルーツビネガーメーカーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年です。
- 性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについて
ご不明の場合

お買い上げの販売店または「お客様サービス係」までお問い合わせください。
<修理料金のしくみ>
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

<修理部品について>
修理部品は、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル)0120-337-455
FAX (0256) 93-1077
お電話承り時間：
平日(月曜～金曜)午前9時～午後5時
〒959-0292
新潟県燕市吉田西太田2084-2

⚠ 警告

お客様ご自身の修理は大変危険です。絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。