

# Vitantonio®

## FERMENTATION MAKER

ビタントニオ 発酵メーカー

VFM-10

### 取扱説明書

家庭用

保証書付き

#### ご使用前に必ずお読みください。

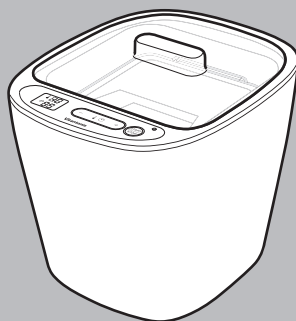
このたびはビタントニオ 発酵メーカーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。

FOR USE IN JAPAN ONLY



#### もくじ

安全上のご注意	1・2
各部のなまえ	3
ご使用前に（設置場所／消毒について）	4
使い方	5～8
レシピ	9～12
付属の容器以外を使用する場合	13
ヨーグルトがうまくできないとき	14
お手入れ	15
故障かな	15
保証とアフターサービス	16
無料修理規定	17
別売部品／仕様	18
保証書	裏表紙

# 安全上のご注意

必ずお守りください。




- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。
- 誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して、説明しています。




 <b>警告</b>	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	 <b>注意</b>	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。
---	---------------------	---	-------------------------------




- 物的損害\*とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。
- お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。		実行しなければならない「強制」内容です。
---	------------------	---	----------------------

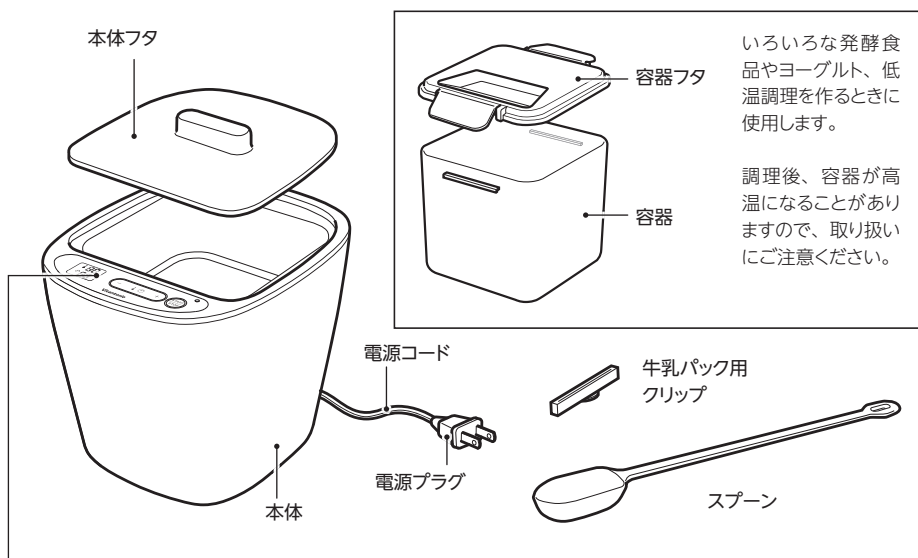
※お読みになられた後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

 <b>警告</b>			
	絶対に自分で分解、修理、改造をしない。 火災・感電・発火・けがの原因 (修理は販売店または当社サービスセンターにご相談ください。)		濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。 ショート・感電の原因
	本体を水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電の原因		火気の近くでは使用しない。 故障・火災の原因
	水のかかるおそれのある場所で使用しない。 ショート・感電の原因		電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。 傷ついたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。 感電・ショートによる発火・火災の原因
	本体の水洗いは絶対にしない。 ショート・感電の原因		電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。 感電・ショートによる発火・火災の原因
	小さなお子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しない。 感電・けがの原因		コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外で使用しない。 発熱による火災の原因

 <b>警告</b>			
	<p><b>電源プラグは根元まで確実に差し込む。</b> 感電・火災の原因</p>		<p><b>本体を落としたり本体を破損した場合、または異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。</b> 発煙・発火・感電のおそれあり (異常・故障例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。</li> <li>●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかつたりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。</li> </ul> <p>(すぐにお買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。)</p>
	<p><b>運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。</b> 感電・火災の原因</p>		
	<p><b>電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取り除く。</b> 湿気などで、絶縁不良になり火災の原因 (定期的に電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。)</p>		

 <b>注意</b>			
	<p><b>運転中に移動させない。</b> けが・故障の原因</p>		<p><b>一般家庭用以外で使用しない。</b> 故障の原因</p>
	<p><b>不安定なところでは使用しない。</b> 転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因</p>		<p><b>屋外では使用しない。(屋内専用)</b> 故障の原因</p>
	<p><b>熱に弱い敷物の上では使用しない。</b> 火災の原因</p>		<p><b>調理以外には使用しない。</b> 故障の原因</p>
	<p><b>壁や家具の近くでは使用しない。</b> 熱で家具や壁を傷め、変色・変形の原因 本体を壁やコーナーから20cm以上離して使用してください。</p>		<p><b>温室、サウナ、浴室、冷蔵庫、長時間直射日光にあたる所で使用しない。</b> 故障の原因</p>
	<p><b>から運転は絶対しない。</b> 破損・故障の原因</p>		<p><b>電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持つ。</b> 感電・ショートによる発火の原因</p>
	<p><b>付属している専用部品以外は使用しない。(容器を除く)</b> 故障の原因</p>		<p><b>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。</b> 感電・火災の原因</p>

# 各部のなまえ



## 操作パネル

### ●表示切替ボタン

温度設定と時間設定の表示を切り替えます。

### ●温度表示

### ●時間表示

03: 30分 04: 40分 05: 50分  
01: 1時間 02: 2時間・・・ 48: 48時間

### ●表示画面

表示切替ボタンで温度(⌄)と時間(⌚)を切り替えます。

### ●スタート/ストップボタン

ボタンを押すと、調理ランプ(赤)が点灯し、調理がスタートします。  
調理中に押すと、調理ランプが消灯し、調理が停止します。

### ●調理ランプ

調理中は赤に点灯

### ●調節ボタン

表示切替ボタンで表示を切り替えた後、温度と時間を設定します。  
+ボタンを長押しすると、表示が早送りされます。

設定温度と外気温の温度差により、操作パネル内部に結露が生じることがあります。

- ・加熱を続けると結露は消えていきます。
- ・品質および安全上問題ございません。

# ご使用前に

## 設置場所について

製品に風が直接当たらない場所に設置してください。  
特に冷暖房器具の風が当たるような環境ではうまく作れない場合があります。

## 使用する部品の消毒について



**注意**

消毒は、ご使用になる前に必ずおこなってください。

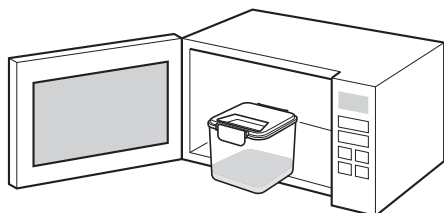
### 電子レンジを使った消毒

- 1 容器を台所用中性洗剤で洗い、よくすすぐ  
※容器のみ、電子レンジを使つての消毒が  
できます。

- 2 容器に水を 100ml 入れ、容器フタをし、電  
子レンジで加熱する

〈時間の目安〉

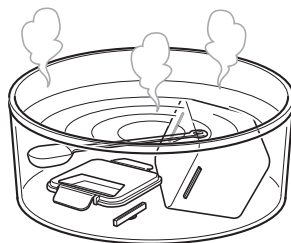
500 ~ 700W……5分



### 熱湯消毒

- 1 使用する部品を台所用中性洗剤で洗い、よ  
くすすぐ

- 2 熱湯をよく洗った容器に入れ、使用する部  
品を 2 ~ 3 分つけ置きする



- 3 加熱終了後、1 ~ 2分そのままにし、部品  
が冷めてから取り出し、中の水を捨てる



**注意**

- 電子レンジでの消毒は5分を超えて加熱しない。
- 電子レンジでの消毒は必ずレンジ機能で行う。  
ヒーター機能（オープン・グリル・トースト・スチーム・オートなど）は使用しない。
- やけどに注意
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしない。
- 沸騰したての鍋に入れない。鍋の熱で変形します。

熱湯消毒した後は、布巾などでふかずにそのままご使用する

雑菌が繁殖するとヨーグルトがうまくできない場合があります。  
牛乳パックや容器の内側に直接触れないようにご注意ください。

# 使い方

## ⚠ 注意

- 付属の容器以外で調理する場合は、必ず耐熱性のあるふたの閉められる容器をご使用ください。
- ジッパー付き保存袋は耐熱性のあるものを使用し、容器に入れて調理してください。
- 本体に直接食材や熱湯を入れないでください。
- 熱湯を使用する調理は、やけどにご注意ください。
- 調理には、新鮮な食材をご使用ください。
- 低温調理で加熱が足りないと感じたら、加熱温度を上げたり、調理時間を長くしてください。

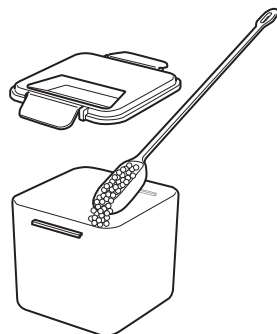
## ⚠ 注意

### 低温調理を控えたほうが好ましい方

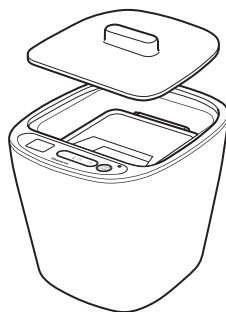
妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。

該当される場合は、低温調理をお控えください。

#### 1 容器にレシピの材料を入れ容器フタをする



#### 2 容器を本体にセットし、本体フタをする



# 使い方

## 500ml 牛乳パックで作る場合

- 500ml 入りのパック牛乳（未開封で新鮮なもの）
- 以下の表示がある牛乳をお使いください。

種類別名称	牛乳	乳脂肪	3.0% 以上のもの
原材料名	生乳 100%	無脂肪固形分	8.0% 以上のもの

※「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。



**注意**

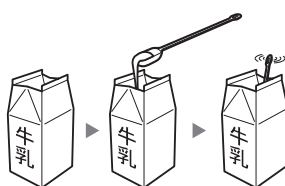
牛乳は常温（目安:15～25℃）に戻しておく。  
牛乳が冷たいとヨーグルトがうまく作れません。

### ご注意

- ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳に直接触れないよう注意してください。
- よくかきまぜないと、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- 種菌は使い回すと弱っていくため、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- 市販のヨーグルトの中には種菌として使用できない商品もございますのでご注意ください。

### 1 注ぎ口を両側全部開き、ヨーグルト種菌を付属のスポーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる

- ※ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、牛乳があふれる場合は、量を少し減らしてください。
- ※付属スポーン 1 杯=約 25ml



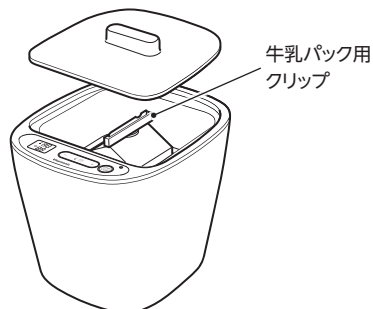
種菌の量は P.10 を参照ください。



**注意**

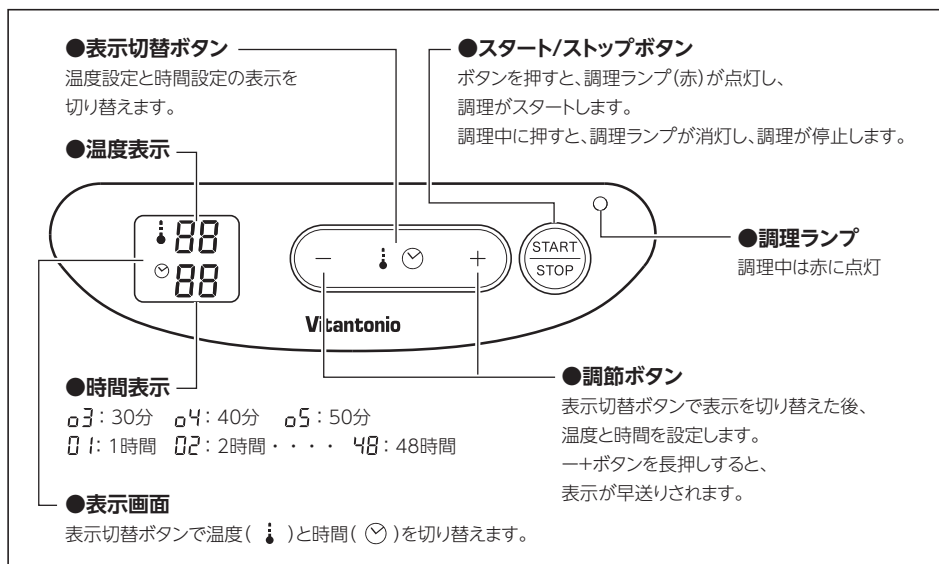
牛乳パックの内側に直接触れない。

### 2 牛乳パック用クリップをかぶせ、本体にセットし、本体用フタをする



# 使い方

## 3 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む



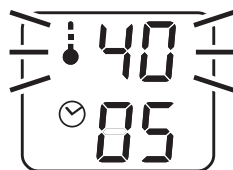
## 4 調理温度を設定する

「表示切替ボタン」を押し、温度を点滅させます。

(約5秒間点滅)

点滅している間に、「調節ボタン」の「+」「-」を押し、温度を設定します。

●設定温度範囲: 25 ~ 65℃ ●初期設定: 40℃



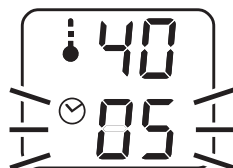
## 5 調理時間を設定する (時間はカウントダウンで表示されます。)

「表示切替ボタン」を押し、時間を点滅させます。

(約5秒間点滅)

点滅している間に、「調節ボタン」の「+」「-」を押し、時間を設定します。

●設定時間範囲: 30分 ~ 48時間 ●初期設定: 5時間



### 調理時間の表示について

〈分〉表示 30分 | 03 40分 | 04 50分 | 05

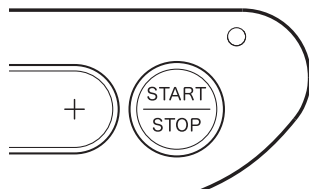
〈時間〉表示 1時間 | 01 2時間 | 02 10時間 | 10 48時間 | 48



# 使い方

## 6 調理を開始する

「START/STOP ボタン」を押すと調理ランプ（赤）が点灯し、調理がスタートします。調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせします。



### ⚠ 注意

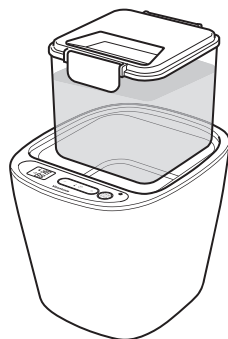
- 本体内側は設定温度より高温になるためご注意ください。
- 設定温度によっては、本体側面が高温になることもあるのでご注意ください。

### ご注意

- ・調理中に設定を変更すると経過時間にかかわらず、新しくスタートする事になります。

## 7 調理完了

「ピー」音が3回鳴り、調理が停止します。



## 8 本体から容器（または牛乳パック）を取り出す

### ご注意

- ・できあがった物はあたたかい状態のため、いたみやすい場合は冷蔵庫に入れてください。

### ヨーグルトをつくる場合のご注意

- ・できあがったヨーグルトはあたたかい状態のため、冷蔵庫で冷やして食べやすくします。
  - ・冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増しますので、早めにお召し上がりください。
  - ・冷凍庫には入れないでください。解凍しても、もとの状態には戻りません。
- 
- ・連続でヨーグルトをつくる際、発酵温度を高温から低温に変更する場合は、本体が室温に戻ってからご使用ください。（本体温度が下がりきらないと、うまく発酵できないことがあります。）

# レシピ

## 塩レモン

発酵温度 60℃ 目安時間 24 時間

材料 ・国産レモン 2 個 ・塩 (レモンの 20%)

- 作り方
- (1) レモンの表面の汚れを落とし、塩 (分量外) ですり洗いをする。
  - (2) レモンの端を切り落とし、厚さ 5mm 程度にスライスする。
  - (3) 消毒した容器にレモンと塩を交互に入れ、最後に塩でふたをする。
  - (4) 容器フタを閉め、容器を本体に入れる。
  - (5) 本体フタをかぶせ、温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
  - (6) レモンの水分が出てきたらできあがり。冷蔵庫で保管してください。

## サワークリーム

発酵温度 40℃ 目安時間 8 時間

材料 ・動物性生クリーム 400ml ・プレーンヨーグルト 50g

- 作り方
- (1) 消毒した容器に生クリーム 400ml を注ぎ入れる。
  - (2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。
  - (3) 容器フタをはめ、本体にセットし、本体カバーをする。
  - (4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
  - (5) 発酵後、容器を取り出し冷蔵庫に入れて、一晩程度冷やし固める。

## 発酵バター (約 140g)

発酵温度 40℃ 目安時間 8 時間

材料 ・動物性生クリーム 400ml ・プレーンヨーグルト 50g

- 作り方
- (1) サワークリームを作る (上のレシピ参照)。
  - (2) サワークリームをボウルにあけ、固形分 (バター) と水分 (バターミルク) に分離するまでハンドミキサーなどで攪拌する。
  - (3) キッチンペーパーを敷いた水切りざるに入れ、水分を切ったら完成。
- ※お好みでレーズンを加えたり、塩やハーブで味付けをしても楽しめます。  
※残ったバターミルクも、パンケーキやお菓子作りに使えます。

# レシピ

## プレーンヨーグルト ※豆乳でも作れます。

発酵温度 40℃

目安時間 5時間（市販のプレーンヨーグルトを種菌として使用した場合）  
※粉末種菌を使用する場合は7～12時間必要です。  
詳しくは、種菌の説明書にしがってください。

材料 ・牛乳 450ml ・プレーンヨーグルト 45ml、または粉末種菌

作り方  
(1) 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く。  
(2) ヨーグルト種菌をスプーンで入れ、よくかき混ぜる。  
※ヨーグルト種菌を入れて注ぎ口を閉じる際、  
牛乳があふれる場合は、量を少し減らしてください。  
(3) 注ぎ口を牛乳パック用クリップではさみ、本体にセットし本体フタをする。  
(4) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

### 種菌の量（目安）

牛乳・豆乳	種菌
900ml	90ml
600ml	60ml
450ml	45ml

※牛乳・豆乳と種菌の比率は「10：1」を目安にしてください。  
(あふれてしまう場合は調整してください。)

### ご注意

- ・ヨーグルト作りに汚れや雑菌は禁物です。手をよく洗い、牛乳に直接触れないよう注意してください。
- ・よくかきまぜないと、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- ・種菌は使い回すと弱っていくため、ヨーグルトがうまくできない場合があります。
- ・市販のヨーグルトの中には種菌として使用できない商品もございますのでご注意ください。

・粉末種菌を使用する場合は粉末種菌の説明書にしがって  
温度と時間を設定してください。

※粉末種菌ごとに「温度」と「時間」がことなるため

※プレーンヨーグルト／7～12時間

## パン生地（2次発酵まで）

発酵温度 30℃      目安時間 50分（1次発酵）／60分（2次発酵）

材料  
・強力粉 125g    ・グラニュー糖 5g    ・塩 2g  
・ドライイースト 2g    ・水 80g

- (1) ボウルに強力粉、グラニュー糖、塩を入れヘラでよく混ぜる。
- (2) 水とドライイーストを加え粉気がなくなるまで混ぜる。
- (3) 粉気がなくなったらひとまとまりにし、ボウルの縁を使って混ぜムラがなくなるまで捏ねる。
- (4) 生地がなめらかになったら捏ねあがり。
- (5) 表面をピンと張りながら丸める。

### 【1次発酵】

- 作り方
- (6) 生地を容器に入れ、容器フタをして本体に入れる。
  - (7) 本体フタをかぶせ、30℃・50分を設定し、スタートボタンを押す。
  - (8) 1次発酵が終わったら、板に強力粉（分量外）をふり生地を乗せ、湿らせたキッチンペーパーを被せ15分ほど室温で休ませる。

### 【2次発酵】

- (9) 生地を容器に戻し、容器フタをして本体に本体に入れる。
- (10) 本体フタをかぶせ、30℃・60分を設定し、スタートボタンを押す。
- (11) 生地が1.5倍～2倍くらいに膨らんだら生地を容器から取り出し、2次発酵の終了。

----- 発酵メーカーでの工程は以上です -----

- (12) 180℃で予熱したオーブンで約12分焼く。

# レシピ (低温調理)



## 低温調理を控えたほうが好ましい方

妊婦の方、お子様、ご高齢の方、抵抗力が弱くなっている方（体調がすぐれない方）などは、低温調理を控えたほうが好ましいと言われています。該当される場合は、低温調理をお控えください。

## 煮豚

発酵温度 64℃ 目安時間 4 時間

材料

- ・塊豚もも肉 350g [調味液]
- ・五香粉（ウーシャンフェン） 小さじ 1/2
- ・生姜スライス 3、4切れ
- ・漬したんにく 小1欠片
- ・醤油 大さじ2
- ・米酢 大さじ1
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 大さじ1 ※お好みでうずらの卵

作り方

- (1) 塊豚もも肉に塩少々（分量外）をすり込み、タコ糸で縛る。
- (2) 調味液の材料を鍋に入れて 2 分ほど煮立て、粗熱を取っておく。
- (3) ジッパー付き保存袋に豚もも肉と調味液を入れ、空気を抜くようにぴっちり閉じる。
- (4) 容器に肉を袋ごと入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
- (5) 容器に容器フタをはめ、本体にセットし、本体フタをする。
- (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。
- (7) 煮卵：スープのみ小鍋に移して煮立て、茹でて皮をむいたうずらの卵を入れて 1 分ほど絡めるようにしたら火を止め、スープに漬け込んで味を含ませる。

※五香粉とは、中国独特の5種類のミックススパイス。

## チキンロール

発酵温度 64℃ 目安時間 3 時間

材料

- ・鶏もも肉 1 枚（300g 前後）
- ・オリーブオイル 大さじ1 < A >
- ・すりおろしんにく 1 欠片分
- ・エルブドプロバンス あれば小さじ 1/2
- ・塩 4g（小さじ1弱）
- ・砂糖 2g（小さじ1弱）

作り方

- (1) < A > を混ぜ合わせ、鶏もも肉の両面にすり込んで2つ折りにし、ラップでぴっちり巻き、冷蔵庫で一晩以上寝かせる。
- (2) 鶏もも肉をロール状に巻き、タコ糸で縛る。
- (3) ジッパー付き保存袋に肉、オリーブオイルを入れて、空気を抜くようにぴっちり閉じる。
- (4) 容器に肉を袋ごと入れて（閉じ口は上にする）、熱湯を袋がしっかりお湯に浸かるまで入れる。（火傷に注意）
- (5) 容器に容器フタをはめ、本体にセットし、本体フタをする。
- (6) 温度と時間を設定し、スタートボタンを押す。

※エルブドプロバンスとは、フランスのミックスハーブ。  
肉から出たソースは冷やすとゼリー状に固まり美味しいので、捨てるに活用するのがおすすめ。

# 付属の容器以外を使用する場合

本製品は付属の容器以外も使用できます。

下記の注意事項と実際に使用する容器の取扱上の注意をよくお読みの上、正しくご使用ください。

## ご注意

### • 使用できる容器サイズ

角形容器：横幅 105mm × 奥行 105mm × 高さ 130mm（フタを閉めた状態）

円形容器：直径 120mm × 高さ 130mm（フタを閉めた状態）までの容器

### • ガラス容器を使用の際

○必ず常温の水から煮沸してください。

○熱湯を直接かけると割れることがあります。

※ガラスの特性上、急激な温度変化で割れる場合があります。

### • 樹脂容器を使用する際

耐熱温度 120℃以上の容器であれば、付属品以外の容器でご使用になれます。製品本体におさまり、きちんとカバーがセット出来るサイズで、ふたが閉められる容器をご使用ください。ご使用前には必ず容器に適した消毒方法で消毒してください。

### • ジッパー付き保存袋を使う際

ふたが閉められる容器の中に入れてご使用ください。保存袋を直接本体に入れて使用する事は出来ません。

### • 発酵による注意点

発酵により容器内の空気が膨張し、容器が変形・破損する恐れがあります。食材は入れすぎず、容器の8割程度までを目安としてください。

### • 1日1回ふたを開け、空気を抜いてください。


# ヨーグルトがうまくできないとき

ヨーグルトがうまくできなかつたり、状態がおかしければ、食べずに捨ててください。

こんなとき	原因	対処の仕方
うまく固まらない	発酵温度は正しく設定されていますか。	つくるヨーグルトや種菌によって発酵温度や時間がちがいます。目安は、P.5をご参照ください。
	発酵時間は正しいですか。	
	牛乳は新鮮な開封したてのものを使用していますか。	材料は新鮮なものをご使用ください。
	種菌は新鮮なものを使用していますか。	種菌を使い回すとヨーグルトがうまくできません。
	部品は説明書通りに消毒しましたか。	消毒方法は、P.4をご参照ください。
	発酵中に中をかきまぜたり振動を与えたりしていませんか。	うまく固まらない原因となりますので、発酵中にかきまぜないでください。
	正しい牛乳を使用していますか。	「低温殺菌牛乳」、「加工乳」、「乳飲料」、「成分調整牛乳」、「低脂肪牛乳」、「無脂肪牛乳」の表示があるものはヨーグルトがうまく固まりません。
ヨーグルトから水分が出る	発酵時間が長くありませんか。 (水分は、乳清というヨーグルトの成分です。栄養豊富で、食べていただくこともできます。)	発酵時間を短くしてください。
酸味が強い、弱い	発酵時間が長すぎたり、短すぎたりしませんか。(発酵時間が長いと酸味が強くなり、短いと弱くなります。また、ヨーグルトの種類によっても酸味は異なります。)	酸味が強い場合は発酵時間を1～2時間短くし、弱い場合は1～2時間さらに発酵してください。

# お手入れ

●電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れする。

<b>本体</b>	本体の汚れが気になるときは、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を柔らかい布に含ませ、固く絞ってふき取ってください。 <div data-bbox="316 336 807 411" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>注意</b> 本体の水洗いは絶対にしない。 (ショート・感電の原因)</div>
<b>本体フタ、容器、容器フタ、牛乳パック用クリップ、スプーン</b>	台所用中性洗剤を含ませた柔らかいスポンジで洗います。よく水ですすいであらった後、十分に乾かします。 ※食器洗い機・食器乾燥器・食器洗い乾燥器はご使用になれません。

# 故障かな

こんなとき	原因	対処の仕方
<b>表示画面に何も表示されない等</b>	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていませんか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
<b>本体側面部分が熱い</b>	温度調整ヒーターの動作のためで異常ではありません。	本体を壁から 20cm 以上離して使用してください。 長時間触れないようにしてください。
<b>操作パネル内部に結露が生じる。</b>	設定温度と外気温の温度差により発生する場合があります。	加熱を続けると結露は消えていきます。 品質および安全上問題ございません。

対処後まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターへ点検・修理をご相談ください。



# 保証とアフターサービス

## 1. 保証書について

お買上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買上げの販売店からお受け取りください。内容をよくお読みの上、大切に保管してください。

## 2. 保証期間：お買上げ日より1年間です。

お買い求めになってから1年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。保証書に記載のない場合は、レシートなどご購入期日を証明するものをご提示ください。

## 3. 修理をご依頼されるとき

\*保証期間中は、商品と保証書を販売店にご持参ください。  
\*保証期間が過ぎているときは、販売店にご相談ください。  
修理すれば使用できる製品については、お客様のご要望により有料修理いたします。

## 4. 補修用性能部品の保有期間

この商品の補修用性能部品の最低保有年数期間は、製造打ち切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を持続するために必要部品です。

## 5. その他、ご不明な点がある場合のお問い合わせ

ご転居やご贈答品などで販売店のサービスが受けられない場合や、ご不明な点がある場合は、下記のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

### お客様ご相談窓口

#### 株式会社三栄コーポレーション サービスセンター

フリーダイヤル

 0120-779-702

受付時間 月～金 午前9時～午後5時  
(土・日・祝日・年末年始などの長期連休をのぞく)

#### ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社三栄コーポレーションは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

\*ピタントニオ / ホームページ  
Q & A もご参照ください。

[www.vitantonio.jp](http://www.vitantonio.jp)

# 無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2. 無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。
3. ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社サービスセンターへご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社サービスセンターへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び損傷。
  - (ロ) お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 本書の提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
  - (ト) 取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
  - (チ) 消耗部品は無料修理の適用除外となります。

6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本書は再発行致しませんので大切に保管してください。



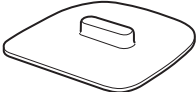
## 修理メモ

- ※ お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報（お名前、ご住所、電話番号）は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ※ この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社サービスセンターにお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
- ※ This warranty is valid only in Japan.

# 別売部品／仕様

## 別売部品

別売部品は販売店でお買い求めいただけます。

			
品名	容器セット	スプーン	本体フタ
品番	PVFM-10-CS	PVFM-10-SP	PFM-10-LD
価格	¥1,650 (税込)	¥550 (税込)	¥880 (税込)

## 仕様

品番 VFM-10

品名 ビタントニオ 発酵メーカー

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	30W
重量	約 670g (本体、フタのみ)
外形寸法	約 175mm (幅) × 約 220mm (奥行) × 200mm (高さ)
コードの長さ	約 1.0m (有効長)
原産国	中国
付属品	容器 2 個、スプーン 1 個、牛乳パック用クリップ 1 個

輸入発売元／株式会社三栄コーポレーション  
〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

#### 愛情点検



#### 長年ご使用のビタントニオ 発酵メーカーの点検を!

こんな症状はありませんか

- 電源プラグをコンセントに差し込んでも動かない。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかつたりする。
- その他の異常がある。

使用中

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

ビタントニオの製品情報はホームページからご覧いただけます。

[www.vitantonio.jp](http://www.vitantonio.jp)

BA-VFM10-02-2312-WE