

Vitantonio®

取扱説明書

家庭用

保証書付き



Vitantonio My Bottle Blender with Mill

ビタントニオ
マイボトルブレンダー ミル付

VBL-500

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 マイボトルブレンダーミル付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	1~4
各部のなまえ	5・6
使い方(ブレンダー)	7~9
使い方(ミル)	10~12
レシピ(ブレンダー)	13~16
レシピ(ミル)	17
お手入れ	18・19
故障かな	20
保証とアフターサービス	21
無料修理規定/仕様	22
保証書	裏表紙

発売元/株式会社ゼリックコーポレーション
輸入元/株式会社三栄コーポレーション

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。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。	 注意	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。

 警告		
	■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。)
	■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
	■本体の水洗いは絶対にしない。	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
	■お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使用させない。乳幼児の手の届く所で使用しない。	感電・けがの原因
	■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
	■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。傷つけたり、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、挟み込みたりしない。	感電・ショートによる発火・火災の原因

安全上のご注意

必ずお守りください。



警告

	<p>■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。</p>	感電・ショートによる発火・火災の原因
	<p>■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。</p>	発熱による火災の原因
	<p>■電源プラグは根元まで確実に差し込む。</p>	感電・火災の原因
	<p>■部品の取り付け・取り外しやお手入れをするときは電源プラグを抜く。</p>	感電・火災・けがの原因
	<p>■運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。</p>	感電・火災の原因
	<p>■電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。</p>	湿気などで、絶縁不良になり火災の原因 (定期的電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。)
	<p>■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。</p> <p>(異常・故障例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●電源コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。本体が変形したり、異常に熱くなる。 	<p>発煙・発火・感電のおそれあり</p> <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>

安全上のご注意

必ずお守りください。

⚠ 注意

⊘	■ 運転中に移動させない。	けが・故障の原因
	■ ボトルに定格容量 (500ml) をこえる食材を入れない。	ふきこぼれ・故障の原因
	■ 熱い食材を入れてかくはんしない。	やけど・破損の原因 (必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください。)
	■ 不安定なところでは使用しない。	転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因
	■ から運転は絶対にしない。	ボトルに食材を入れずから運転を すると破損・故障の原因
	■ ドライアイスやロックアイスの粉砕、水分の少ない固形物だけの粉砕はしない。	破損・故障の原因
	■ 刃は鋭利なため、直接手を触れない。	けがの原因
	■ 付属している専用部品以外は使用しない。	故障の原因
	■ 一般家庭用以外で使用しない。	故障の原因
	■ 調理以外に使用しない。	故障の原因
	■ 長時間の連続運転はしない。	故障の原因 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> 連続運転時間ブレンダー：2分以内 ミル：30秒以内 </div> (繰り返し使用する場合はブレンダーは2分以上、ミルは30分以上休ませ、ブレードが完全に冷めてからご使用ください。)
	■ ボトル・ミルカップを電子レンジやオープンに入れない。	破損・変形の原因
	■ ボトル・ミルカップにブレードを取り付けた状態で食材を入れて保存しない。	部品の劣化や故障の原因
■ 40℃以上の湯、食器洗浄機・食器乾燥機類は使用しない。	部品の変形・破損や故障の原因	
!	■ 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。	感電・ショートによる発火の原因
	■ 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。	感電・火災の原因
	■ 各部品は正しく取り付けて使用する。	故障の原因 (ブレードはボトル、ミルブレードはミルカップ専用です。)

安全上のご注意

必ずお守りください。

●ブレンダー

このブレンダーは水など液体と一緒にジュースやピューレ状にするような、かくはん作業に適していますが、フードプロセッサー・フードカッター・ドライミルの機能はありません。そのため、下記に記載するような食材には使用できません。故障・損傷の原因になりますのでおやめください。

使用禁止食材（例）

ロックアイス	アイスクラッシャーではありませんので、ロックアイスの粉碎はできません。 (角氷は粉碎出来ませんが、氷の破片が残る場合がございます。角氷は約3cm以下のものを使用し、50gまでとしてください。)
完全に冷凍された果物・野菜	冷凍された食材は、半解凍してからご使用ください。
肉・魚類	挽肉作りなどにはご使用できません。
泡立てや生地作り	卵白の泡立て、生クリームホイップ、パン、ケーキ、パイ生地作りなどにはご使用できません。
粘り気の強い食材	ゆでたじゃがいも、長いも、とろいも、流動食作り、水あめ、プロテイン等。
乾物	バルメザンチーズ、乾燥昆布、朝鮮人参、乾燥大豆、穀類、乾物、煮干し、コーヒー豆、アーモンド等

安全上のご注意

4

甘味付けのために蜂蜜などを使用する場合は、食材のかくはんが終わった後に蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんしてください。先に入れるとブレード付近で固まり、故障の原因となります。

●ミル

使用禁止食材（例）

固いもの	漢方薬類、ロックアイス、冷凍食品、かつお節の塊
粘り気の強いもの	パン、うどん等の生地
色素を含むもの	ウコン、クミン・クローブ等のスパイス ※ミルカップに色がついてとれなくなる恐れがあります。
その他	肉、魚類、野菜のみじん切り、すりおろし、乾燥させた果物類

本製品について

本製品は、運転開始後、約 40 秒で自動的に停止します。

各部のなまえ

※ご使用前に各部品をご認の上、洗ってください。
(お手入れP.18、19を参照)

ボトル

プラスチック製ボトル

刃

⚠ 注意

刃は鋭利なため直接手を触れない。
(けがの原因)

ブレード

刃のついたアタッチメントを指します。

本体

ゴム脚

運転中の本体への振動を軽減させるため、ゴム脚は吸盤になっています。本体を移動させる時にご注意ください。

⚠ 注意

各部品は正しく取り付けてご使用ください。
(故障の原因)

※ブレードはボトル、ミルブレードはミルカップ専用です。刃の形状が違うのでご注意ください。

ミルカップ

刃 (ミル用)

ミルブレード

刃 (ミル用) のついたアタッチメントを指します。

⚠ 注意

ブレードとミルブレードは刃の形状が異なります。取り付ける際には間違えないようご注意ください。(故障の原因)

電源プラグ

電源コード

各部のなまえ

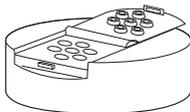
キャップ



保存・持ち運びの際にご使用ください。

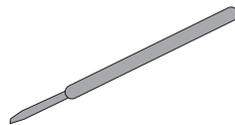
※風味が損なわれる可能性があるため、手作りドリンクの長時間の保存・持ち運びはお勧めしません。

ミル用アタッチメント



調理したドライレシピをそのままふりかける際にご使用ください。

スティック



パッキンの取り付け、取り外しの際にご使用ください。
(お手入れ P.19 を参照)

ブレード・ミルブレード用パッキン (グレー)

ミル用アタッチメント / キャップ用パッキン (ブラック)

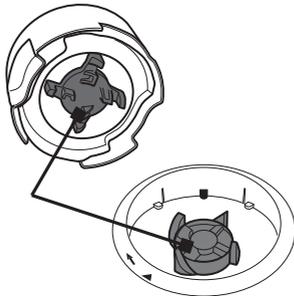
パッキンは予め各部品に装着されています。



※ブレード・ミルブレード用パッキンとドリンク・ミル用アタッチメント / キャップ用パッキンはサイズが異なる為、お取り付けの際にはご注意ください。

カップリング

ブレードと本体を接合する部分です。



知っておいていただきたいこと

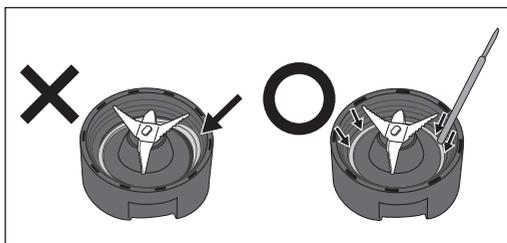
本製品のブレード / ミルブレードのカップリング (接合部分) はプラスチック製です。ブレードの回転中にボトルを持ち上げると、カップリングが破損するおそれがあります。破損部分は鋭利になるため危険です。使い方 P. 7 ~ 12 を参照し、正しくお使いください。

使い方 (ブレンダー)

■お使いになる前に

ブレードのパッキンは、付属のスティックを使用し、隙間や緩みが無いようしっかりと溝に取り付けてください。

(部品の破損や故障の原因)



■基本手順

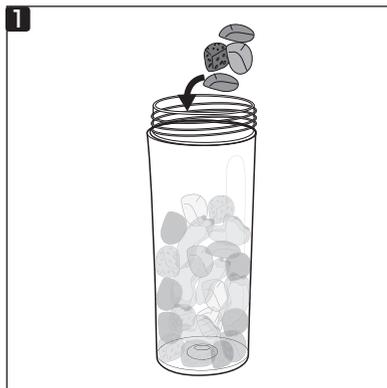
1 レシピに合わせて、食材を準備する。

※必ず固いものから入れてください。

食材を入れる順番

- ① 液体
- ② 角氷 (必要な場合)
- ③ 水分の少ないかたい食材
(りんご・にんじん・バナナ等)
- ④ 葉物野菜
- ⑤ 水分の多いやわらかい食材
(柑橘類等)

※食材は全て 2cm 以下の大きさに切る。

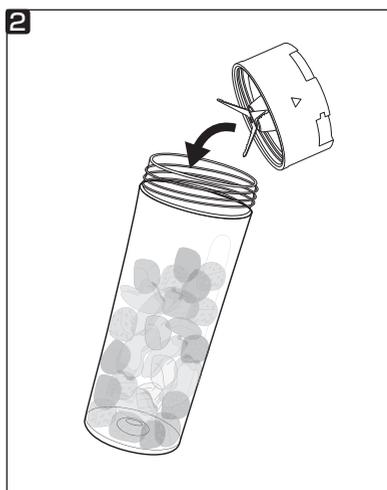


2 ボトルに食材を入れ、ブレードを取り付ける。

⚠ 注意

- パッキンの付け忘れ、装着時のねじれ・よごれ等に注意する。
- から運転をしない。
(破損・故障の原因)
- 熱い食材を入れない。
(やけど・破損の原因)
※必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください。
- ボトルに定格容量をこえる食材を入れない。
(ふきこぼれ・故障の原因)
- 禁止食材を入れない。
(破損・故障の原因)

※食材が大きすぎると刃が回転しない事があります。その場合は食材を小さく切って再度運転してください。



⚠ 注意

必ず十分な量の液体 (100ml 以上) を入れて運転してください。少なすぎると故障の原因となります。

使い方 (ブレンダー)

3 本体を平らな台の上に置き、ゴム脚の吸盤をしっかりと吸着させる。

4 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

5 ボトルを逆さにし、▲の位置に合わせて本体にセットする。

※ボトルにブレードをしっかりと取り付けないと、ボトルを逆にした際に食材(液体)が漏れる可能性がありますのでご注意ください。

6 ボトルを押さえて運転(かくはん)する。

■パルス機能：ボトルを本体に向かって垂直に約1秒間押す。

■連続運転：ボトルを本体に向かって垂直に押し、矢印の方向に回してロックする。運転開始後、約40秒で自動停止します。

⚠ 注意

■長時間の連続運転をしない。

(故障の原因) 連続運転は2分以内

※はじめにパルスを数回行い、食材を粉碎することでかくはんしやすくなります。

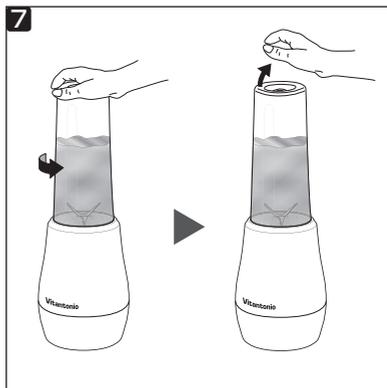
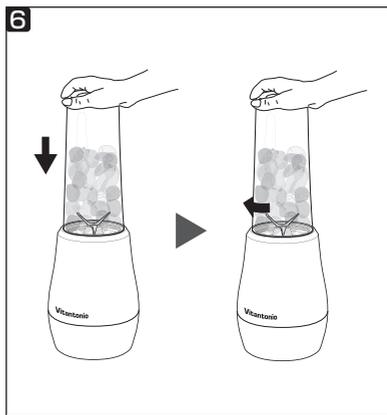
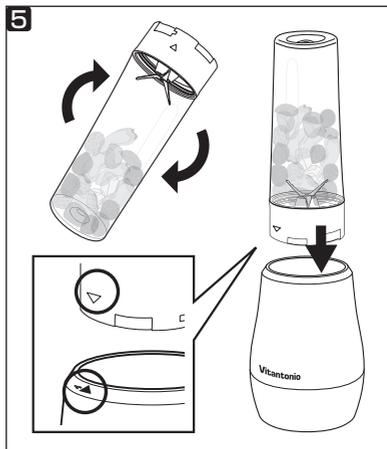
※パルスの勢いで食材がボトルの上部に上がった場合は、一度運転を止めてボトルを本体から外し逆さにして、食材を混ぜてから、再度本体にセットして運転してください。

7 運転(かくはん)を止める。ボトルを矢印の方向に回してロックを解除し、ボトルを押さえている手をはなす。

⚠ 注意

■回転中にボトルを本体から外したり再度本体にセットしたりしない。

(部品の破損や故障の原因)



使い方（ブレンダー）

- 8 ボトルを逆さにしてから、ボトルからブレードを取り外す。

⚠ 注意

■刃の回転が完全に止まってからボトルを本体から外す。

（故障の原因）

※刃は、運転を止めた後も惰性で回転するので、完全に停止を確認してからボトルを外してください。

■刃は鋭利なため、直接手で触れない。

（けがの原因）

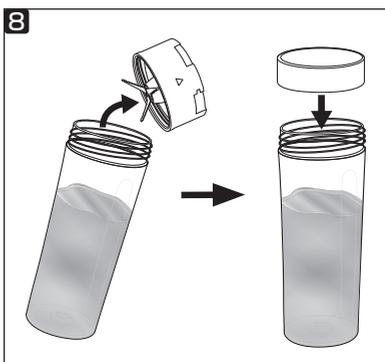
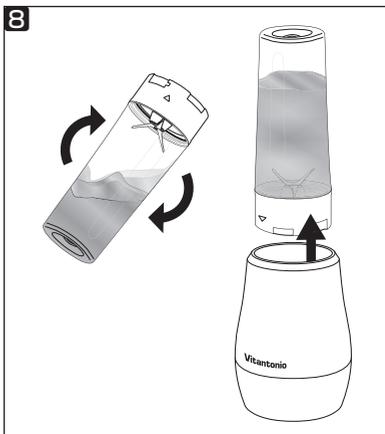
■取り外したブレードは容易に手に触れるところに置かない。

（けがの原因）

■使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。

（感電・火災の原因）

●保存・持ち運びの際はキャップをご使用ください。

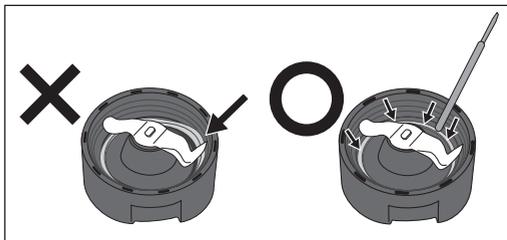


使い方 (ミル)

■お使いになる前に

ミルブレードのパッキンは、付属のスティックを使用し、隙間や緩みが無いようしっかりと溝に取り付けてください。

(部品の破損や故障の原因)



■基本手順

1 レシピに合わせて、食材を準備する。

※全ての食材は 2cm 角以下に切る。



2 ミルカップに食材を入れ、ミルブレードを取り付ける。

⚠ 注意

■パッキンの付け忘れ、装着時のねじれ・よごれ等に注意する。

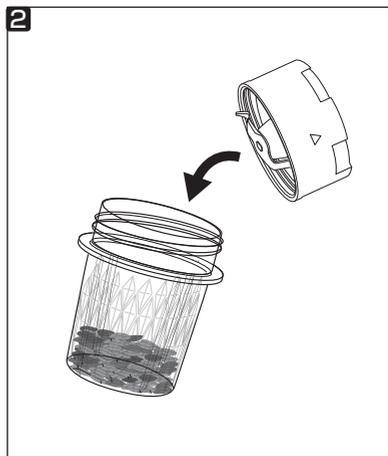
■から運転をしない。
(破損・故障の原因)

■熱い食材を入れない。
(やけど・破損の原因)

※必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください。

■禁止食材を入れない。
(破損・故障の原因)

※食材が大きすぎると刃が回転しない事があります。その場合は食材を小さく切って再度運転してください。



使い方 (ミル)

3 本体を平らな台の上に置き、ゴム脚の吸盤をしっかりと吸着させる。

4 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

5 ミルカップを逆さにし、▲の位置に合わせて本体にセットする。

※ミルカップにブレードをしっかりと取り付けないと、ミルカップを逆さにした際に食材(液体)が漏れる可能性がありますのでご注意ください。



6 ミルカップを押さえて運転する。

■パルス機能：ミルカップを本体に向かって垂直に約1秒間押す。

■連続運転：ボトルを本体に向かって垂直に押し続ける。



注意

■長時間の連続運転をしない。

(故障の原因) 連続運転は 30 秒以内

※はじめにパルスを数回行うことで、食材を粉砕しやすくなります。



※ミルは矢印の方向に回してもロックすることができません。

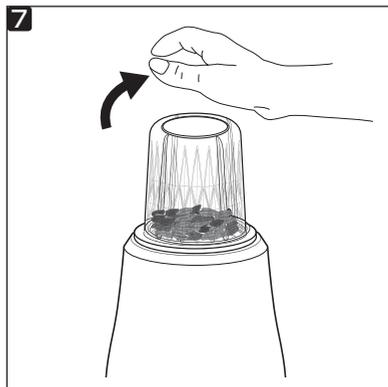
7 運転 (かくはん) を止める。ミルカップを押さえている手をはなす。



注意

■回転中にミルカップを本体から外したり再度本体にセットしたりしない。

(部品の破損や故障の原因)



使い方 (ミル)

- ⑧ ミルカップを逆さにしてから、ミルブレードを取り外す。

⚠ 注意

■ 刃の回転が完全に止まってからミルカップを本体から外す。

(故障の原因)

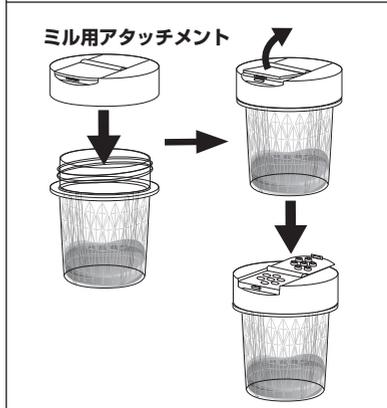
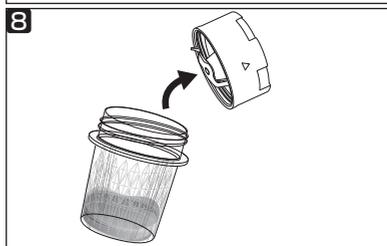
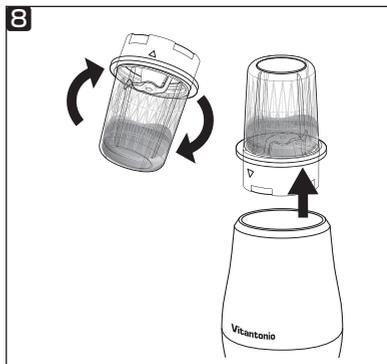
※ 刃は、運転を止めた後も惰性で回転するので、完全に停止を確認してからミルカップを外してください。

■ 使用直後のミルブレードは熱いため、直接触れない。

■ 繰り返し使用する場合は 30 分以上休ませ、ミルブレードの刃が完全に冷めてからご使用ください。

● 粉碎した調理物をそのまま振りかける場合はミル用アタッチメントをご使用ください。

● ドレッシング等、液体物を保存する場合はキャップをご使用ください。



レシピ (ブレンダー)

体内浄化で体の中からキレイに!

滞りがちな毎日に。体の中からキレイになる、デトックススムージー。

■メロン・セロリ・生姜のスムージー

メロンに豊富に含まれるカリウムの利尿効果で老廃物の排泄をサポート。そして、セロリが持つ、たっぷりの難消化性の食物繊維で便通を促進。ダブルのデトックス効果でスッキリ!

材料	作り方
メロン 250g セロリ 40g 生姜 3g 水 180ml	1 メロンは 2cm 角切り、セロリは 1.5cm の長さ、生姜は薄切りにする。 2 全ての材料をボトルに入れかくはんする。 <small>※メロンがあまり甘くない場合は、好みて蜂蜜などの甘味料を大さじ 1 程度いれて味の調整を。</small>

疲れを解消、
毎日フレッシュな私に
疲れていたらもったいない!
元気をチャージしてくれる
スムージー。

■バナナ・ラテ・スムージー

カフェインには交感神経を刺激し疲労をリセットする働きがあります。慢性的な肉体疲労の改善には不向きですが、速効性があるので、こそぞ! というときの疲労回復&エネルギーチャージにおすすめ。

材料	作り方
バナナ 小 1 本 (80g) 豆乳 180ml 水 100ml インスタントコーヒー 大さじ 2 蜂蜜 大さじ 2	1 インスタントコーヒーは同量の水で溶かしておく。 2 バナナは 2cm 程度の長さに切る。 3 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。 4 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。

免疫力アップで負けない体に

休んでいられないときに。免疫力を高めるスムージー。

■バナナ・抹茶ラテ・スムージー

抹茶のカテキンには強力な抗酸化力が。同じく抹茶に含まれるビタミン C やビタミン A、ビタミン E とのコンビネーションで免疫力アップ、アンチエイジングが期待できます。

材料	作り方
バナナ 小 1 本 (80g) ペビーリーフ 15g 豆乳 180ml 抹茶パウダー 小さじ 1 水 130ml 蜂蜜 大さじ 2	1 バナナは 2cm 程度の長さに切る。 2 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。 3 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。

レシピ (ブレンダー)

■リンゴ・オクラのスムージー

リンゴは強力な解毒作用をもつD-グルカレイトを含みます。また、リンゴとオクラはどちらも食物繊維が豊富で整腸作用があるので、腸からスッキリと体をキレイにします。

材料		作り方
リンゴ	小1個 (180g)	1 リンゴは1cm程度のイチョウ切りに、オクラはヘタを取り2cm程度に切る。 2 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかかはんする。 3 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かかはんする。
オクラ	3本 (30g)	
酢	大さじ2	
蜂蜜	大さじ2	
水	180ml	

■紫キャベツ・パイナップルのスムージー

パイナップルはタンパク質分解酵素のプロメラインを含み、肉、魚、卵など、重めの食事が多い方におすすめ。消化促進効果を狙うなら食前に摂るのがコツ。食後のもたれを軽減します。

材料		作り方
パイナップル	200g	1 パイナップルは2cm角切り、紫キャベツは千切りにする。 2 全ての材料をボトルに入れかかはんする。 ※好みて蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてもOK。
紫キャベツ	40g	
水	200ml	

■プラム・ブドウのスムージー

プラムとブドウに含まれるクエン酸で疲労回復を助けながら、ブドウのブドウ糖がエネルギーを補うので、疲れをとってやる気をキープさせたいときに。

材料		作り方
プラム	1個 (150g)	1 プラムは半分にとって種を除いてから1cmの厚さの半月切りにする。ブドウは皮ごと食べられるものならそのまま使用するが、皮をむいてもOK。 2 全ての材料をボトルに入れかかはんする。
種なしブドウ	100g	
水	200ml	

■ブルーベリー・梅干し・豆腐のスムージー

ブルーベリーのアントシアニンとグアシニンには眼精疲労を改善する作用があり、梅干のクエン酸は疲労物資を体外へ排出します。豆腐と豆乳でタンパク質を補えば、同時にエネルギー補給も。

材料		作り方
ブルーベリー	100g	1 梅干は種を除き、果肉の部分だけを使う。豆腐は1.5cm程度の角切りにする。 2 全ての材料をボトルに入れかかはんする。
梅干	1個	
木綿豆腐	80g	
豆乳	250ml	

■マンゴー・アボカド・レモンのスムージー

マンゴーに豊富に含まれるカロテン、アボカドのビタミンEは皮膚と粘膜を丈夫にし、風邪などのウィルスの侵入をガードします。

材料		作り方
マンゴー	1個 (170g)	1 マンゴーとアボカドはそれぞれ皮をむき、種を除いて2cm程度の大きさに切る。レモンは厚皮をむき、1cmの厚さのイチョウ切りにする。 2 全ての材料をボトルに入れかかはんする。 ※好みて蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてもOK。
アボカド	1/2個 (60g)	
レモン	1/2個 (30g)	
水	300ml	

■ラズベリー・オレンジ・赤パプリカのスムージー

ラズベリーとオレンジ、赤パプリカはどれもビタミンCがたっぷり。免疫力を高めるので風邪対策にぴったり。

材料		作り方
ラズベリー	120g	1 赤パプリカはヘタと種を除き、2cm幅の細切りにする。オレンジは厚皮をむき2cmの厚さのイチョウ切りにする。 2 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかかはんする。 3 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かかはんする。
オレンジ	1個 (100g)	
赤パプリカ	1/4個 (45g)	
水	120ml	
蜂蜜	大さじ2	

レシピ (ブレンダー)

透明、うるおい美肌に

忙しい毎日に。フルーツと野菜の力で
美肌をかなえるスムージー。

■バナナ・ピーマン・パセリのスムージー

ピーマンとパセリはどちらもビタミンを豊富に含み、美白効果が期待できます。さらに、パセリのカロテン、ピーマンのビタミンEは肌や粘膜を丈夫にするため、うるおいのある肌作りに役立ちます。

材料		作り方
バナナ	大 1 本 (120g)	1 バナナ、ピーマン、パセリはそれぞれ 2cm 程度の大きさに切る。 2 全ての材料をボトルに入れかくはんする。
ピーマン	1 個 (20g)	
パセリ	1 株 (10g)	
豆乳	250ml	

■アボカド・チンゲン菜・キウイフルーツのスムージー

キウイフルーツの酸味のもとにはビタミンC。紫外線の多い時期には積極的に取り入れたい果物のひとつです。また、アボカドのビタミンEとチンゲン菜のビタミンAは肌荒れ改善に効果的。

材料		作り方
アボカド	1/2 個 (60g)	1 アボカドは 2cm 程度のイチョウ切り、チンゲン菜は 2cm の長さで切り、キウイフルーツは 5mm 程度の薄いイチョウ切りに。 2 キウイフルーツ、蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れ、かくはんした後、キウイフルーツを加えて 1 秒程度ずつ 10 回ほどかくはんする。 3 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。
チンゲン菜	3 枚 (60g)	
キウイフルーツ	1 個 (60g)	
水	300ml	
蜂蜜	大さじ 3	

■イチゴ・クコの実のスムージー

ビタミンCが豊富なイチゴとスーパーフードと呼ばれているクコの実をドッキングさせて美味しいスムージーに。クコの実は薬膳でも老化防止、強壮、美肌の目的で使われています。

材料		作り方
イチゴ	おおよそ 5 個 (200g)	1 イチゴは 4 等分にカットする。クコの実はひたひたの水に 10 分ほど浸水させる 2 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。 3 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。
クコの実	大さじ 1	
豆乳	250ml	
蜂蜜	大さじ 2	

レシピ (ブレンダー)

マイボトルブレンダーでお料理上手！

スムージーだけじゃない！

マイボトルブレンダーでヘルシーソース&スープ作り。

■アボカドチョコレートクリーム (仕上がり：250ml)

アボカドのビタミンEは肌を丈夫にし、免疫力を高めるため、老化防止のビタミンとも言われています。ココアパウダーに含まれるポリフェノールには体を錆びつかせない抗酸化作用が。

材料	作り方
アボカド 1/2個 (60g) 蜂蜜 大さじ4 ココアパウダー 大さじ4 水 150ml	① アボカドは皮をむき、種を除いて2cm程度のイチヨウ切りにする。 ② アボカド、ココアパウダー、水の順にボトルに入れてかくはんする。 ③ 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。

■根菜とリンゴのドレッシング (仕上がり：350ml)

大根には炭水化物分解酵素であるジアスターゼが豊富に含まれており、ご飯や麺、パンなど主食の消化をサポート。このドレッシングをかけたサラダと一緒に食べると、胃腸の負担をやわらげます。

材料	作り方
大根 90g 人参 30g リンゴ 1/4個 (60g) 酢 大さじ2 練り胡麻 大さじ1 醤油 大さじ1 蜂蜜 大さじ1 塩 少々 水 150ml	① 大根と人参、リンゴはそれぞれ1cm程度のイチヨウ切りに。 ② 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。 ③ 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。

■ペストソース (仕上がり：200ml)

バジルのβ-カロテンが免疫力と抗酸化力をアップして、いつまでも若々しい体を保つのに役立ちます。殺菌作用も強いので、風邪や気管支炎、口内炎などのウィルス性の疾患予防にも。

材料	作り方
フレッシュバジル 40g 松の実 大さじ2 (20g) オリーブ油 200ml ニンニク (すりおろし) 小さじ1/3 味噌 大さじ1/2 自然塩 小さじ1/4 蜂蜜 大さじ1	① フレッシュバジルは2cmの長さに切る。 ② 蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。 ③ 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。

レシピ監修者プロフィール

いとう ゆき 先生

(日本リビングフード協会代表 ベジタリアン料理研究家)

米國テンプル大学卒。卒業後は東南アジアに暮らす。海外生活を通じて世界のベジタリアン料理と思想に触れる。帰国後、大手百貨店に勤務するが、昇進と同時に体調を崩し、入院。この時に独学で自然食や漢方など代替療法を学び、それを取り入れて体質改善に成功。のちに調理師免許を取得して、さらに国内外でマクロビオティックやリビングフードなど自然食を専門に勉強する。2004年に自身の病気を食事で克服した経験を基に「日本リビングフード協会」を、そして2014年に「日本スーパーフード協会」を設立。現在はNYに拠点を置き、日本と米國を行き来しながらリビングフードを中心とした健康的な食生活とライフスタイルの普及活動に努める。実例豊富なわかりやすいセミナーに定評あり。日本リビングフード協会代表。修士(家政学)。

< 著書 >

「スムージーの食材便利帳」(東京書店)
 「ベジタブル & フルーツスムージー」(アスペクト)
 「ローフードのドレッシング&サラダ」(地球丸) 他多数

協会ホームページ
<http://www.livingfood.jp>
 いとうゆきホームページ
<http://www.yukitech.com>

レシピ (ミル)

■ドライメニュー

- 水分のある材料はフライパンや電子レンジで水分を飛ばして冷ます。
- 全ての材料は 2cm 角以下の大きさに切る。

食材	準備	適量	運転時間	メモ
煮干し	頭と腹を取り除き、煎ったものを 2cm 幅にちぎる。	15g	10 秒	汁物、煮物のだしに。
乾燥昆布	2cm 角に切り、フライパンで煎る。	10g	15 秒	だし汁や雑炊に。
かつおぶし	※必ず削ってあるものを使用する。	5g	10 秒	ふりかけに。
干し椎茸	2cm 角に切り、フライパンで煎る。	8g	10 秒	天ぷらや和え物の衣に。
鷹の爪	種を取り除き、1cm 幅に切る。	5g	20 秒	一味唐辛子
いりごま	————	20g	パルス 5 回	すりごま
コーヒード	————	20g	15 秒	お好みの挽き加減に調整して下さい。
ブラックペッパー (ホール)	————	5g	10 秒	お好みの挽き加減に調整して下さい。
桜エビ	フライパンで煎る。	10g	10 秒	ふりかけに。

■ウェットメニュー

レシピ名 / 材料	作り方
マヨネーズ 卵黄 1 個 酢 大さじ 1 塩・こしょう 少々 砂糖 小さじ 1/2 オリーブオイル 大さじ 3(45ml)	①オリーブオイル以外の材料をミルカップに入れて、約 10 秒 かくはんする。 ②オリーブオイルを加えてさらに約 10 秒かくはんする。 ※マヨネーズを作る前に、ミルカップやミルブレードの 水分・油分をよくふきとってください。
フレンチドレッシング オリーブオイル 50ml 酢 30ml レモン汁 30ml 塩・こしょう 少々 はちみつ 5g	全ての材料をミルカップへ入れて、約 10 秒かくはんする。

⚠ 注意

- 連続して運転する時間は 30 秒以内とし、繰り返し使用する場合は 30 分以上 休ませミルブレードの刃が完全に冷めてからご使用ください。

お手入れするときは

- 電源プラグを抜き、ブレード / ミルブレードの取り扱いに注意する。
- 本体の水洗いは絶対にしない。
- 台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使う。
※シンナー類、クレンザー漂白剤、ナイロンたわし、化学ぞうきん等は使用しない。
(変色・破損・故障の原因)
- 40℃以上の湯、食器洗浄機・食器乾燥機類は使用しない。
(部品の変形・破損の原因)

●本体

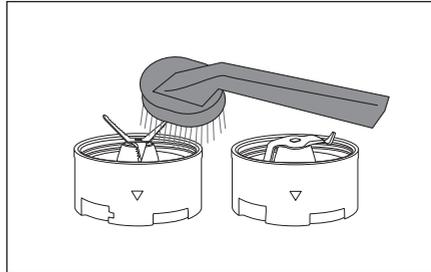
本体の汚れは、湿った布でふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、乾いた布でふきます。

※人造大理石のテーブルなどの上に長時間置いておくと、ゴム脚の跡が残る可能性がございますので、ご注意ください。



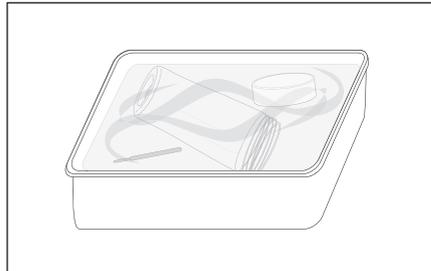
●ブレード / ミルブレード

柄のついたブラシに台所用中性洗剤をつけて洗います。よくすすいでから、十分に乾かします。(パッキンの取り外し方は P.19 参照)



●ボトル / ミルカップ / ミル用アタッチメント / キャップ / スティック / パッキン

台所用中性洗剤を入れたぬるま湯に浸してからスポンジを使って洗います。よくすすいでから乾かしておきます。
※ボトルは細長いため、柄のついたスポンジで洗うことをお勧めします。



お手入れ

ブレード、ミルブレード、ミル用アタッチメント、キャップにはパッキンがついています。ご使用後は、その都度下記の方法でパッキンを取り外して洗う事をお勧めします。

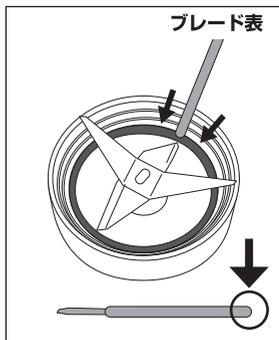
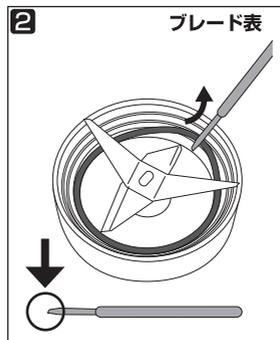
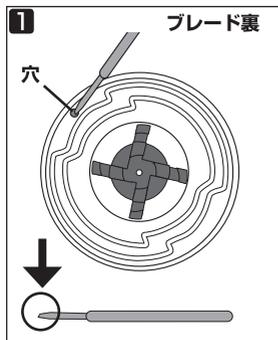
●ブレード / ミルブレードのパッキン

1 ブレードの裏の穴からスティックを差し込み、パッキンを押し上げる。

2 スティックでパッキンをすくい上げるように取り外す。

■取り付け

スティックでパッキンを上から押しながらはめる。
※しっかりと取り付けられている事を確認する。



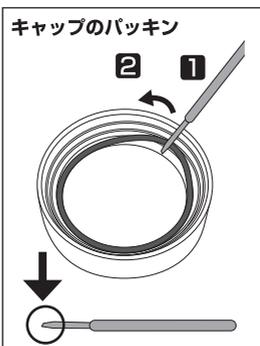
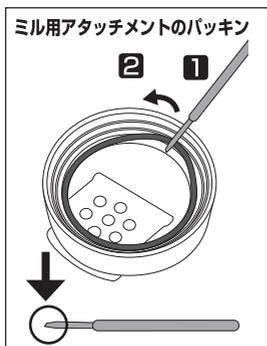
注意

ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れない。(けがの原因)

●ミル用アタッチメント / キャップのパッキン

1 パッキンの内側の隙間にスティックを差し込む。

2 パッキンの縁に沿ってスティックを移動させながら取り上げる。



注意

ご使用前にパッキンが正しく取り付けられていることを確認してからご使用ください。(液もれ、故障の原因)

故障かな

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

こんなとき	原因	対処の仕方
ブレードが回転しない。	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下さい。
	材料が多すぎ（大きすぎ）ませんか。	量を減らしてください。 小さく切り直してください。
	ブレードの取り付けが緩んでいませんか。	ボトル/ミルカップにブレードをしっかり と取り付けてください。 ※完全に取り付けないと、刃が回転しない 設計になっています。
	モーター保護装置*が働いた。	運転を止め、電源プラグをコンセントから 抜いてください。60分以上自然冷却して からご使用ください(使用方法や環境温度 などにより、さらに冷却時間を必要とする 場合もあります)。
ブレードが空回りする。 ↓ 運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いてください。	ボトル/ミルカップの壁面に材料が張り付いていませんか。	ボトル/ミルカップを本体から外して上下に振り、食材を落とします。
	材料が上下に分離していませんか。	ボトル/ミルカップを本体から外して上下に振り、食材を混ぜ合わせてください。
	材料が少なすぎませんか。	材料を増やしてみてください。
	材料が大きすぎませんか。	パルス操作で少し粉砕してから連続運転で試してみてください。
回転が止まるまたは、遅くなる。 ↓ 運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いてください。	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	ボトル/ミルカップが本体に正しくセットされていますか。	正しくセットし直してください。
	ブレードとボトル/ミルカップの間に材料がはさまっていませんか。	材料を取り除いてください。
	ブレードと本体のカップリングがすり減っていませんか。	当社サービスセンターまでお問い合わせください。
材料がもれる。	ブレードの取り付けが緩んでいませんか。	ボトル/ミルカップにブレードをしっかりと取り付けてください。
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らしてください。
	パッキンを付け忘れていませんか。	ブレード/ミルブレードにパッキンをしっかりと取り付けてください。
においがする。	長時間の使用。 過負荷での使用。	においや煙のようなものを感じる場合があります。これはモーターコイル巻線の補強材(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。

故障かな

20

パッキン、ブレード、ミルブレードは消耗品ですので、保証期間内であっても有料となります。

■保護装置*について

モーターに負荷がかかり過ぎると、モーターの過熱防止のために一時停止します。モーターの熱が冷めるまでしばらく動きません。(故障ではありません) 熱が冷めた後は、再び、使用可能になります。

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

株式会社ゼリックコーポレーション 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

株式会社ゼリック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。

* ビタントニオ / ホームページ
Q & A もご参照ください。

www.vitantonio.jp

無料修理規定／仕様

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 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。
 - お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
 - 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。
 - 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。
 - 本書の提示がない場合。
 - 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。
 - 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。
 - ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
 - 消耗部品は無料修理の適用除外となります。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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きます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.

仕 様

品番 VBL-500 品名 ビタントニオ マイボトルブレンダーミル付

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	260W（ブレンダー使用時）、190W（ミル使用時）
定格時間	40秒（ブレンダー使用時）、30秒（ミル使用時）
重量	約 1.1kg ※本体にブレードとボトル取り付け時
ボトル容量	500ml（ボトル）、150ml（ミル）
外形寸法	約 120mm（幅）× 120mm（奥行）× 320mm（高さ）※本体にブレードとボトル取り付け時
コードの長さ	約 1m（有効長）
原産国	中国
付属品	ミルブレード1個、ミルカップ1個、ミル用アタッチメント1個、キャップ1個、スティック1本

販売部品・消耗品について

販売部品・消耗品は販売店で買い求めいただけます。消耗品は保証期間内であっても有料となります。

販売部品			消耗品		
					
品番 PVBL-500BT	PVBL-500ML	PVBL-50-BL	PVBL-500MB	PVBL-30-GB	PVBL-30-GL
品名 500mlボトルセット	ミルセット	ブレード	ミルブレード	ブレードミルブレード用バッキング	キャップミルアタッチメント用バッキング
価格 ¥1,980(税込)	¥2,200(税込)	¥1,100(税込)	¥1,100(税込)	¥550(税込)	¥550(税込)

※表記のない部品につきましては、お問い合わせください。また、部品代には別途送料をいただく場合がございます。
 ※部品のデザイン・色・仕様等は改善 改良の為予告なく変更する場合があります。

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

愛情点検



長年ご使用のビタントニオ マイボトルブレンダーミル付の点検を！

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、しなかったりする。
- その他の異常がある。

使用中止

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

BA-VBL50-04-2103-WE