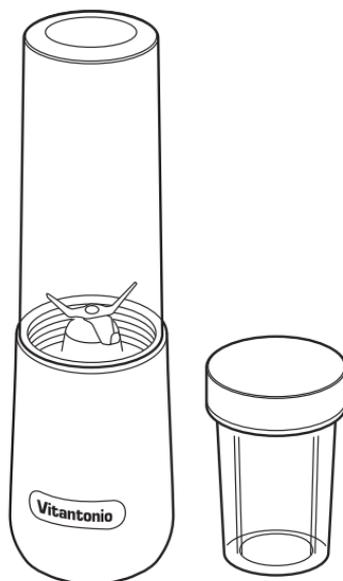


取扱説明書

家庭用

保証書付き



Vitantonio Mini Bottle Blender

ビタントニオ
ミニボトルブレンダー

VBL-6

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 ミニボトルブレンダーをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。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)	16
お手入れ	17・18
故障かな	19
仕様/別売部品について	20
保証とアフターサービス	21
無料修理規定	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	
	<p>■絶対に自分で分解、修理、改造をしない。</p> <p>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。)</p>
	<p>■本体を水につけたり、水をかけたりしない。</p> <p>ショート・感電の原因</p>
	<p>■本体の水洗いは絶対にしない。</p> <p>ショート・感電の原因</p>
	<p>■火気の近くでは使用しない。</p> <p>故障・火災の原因</p>
	<p>■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。</p> <p>感電・けがの原因</p>
	<p>■濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。</p> <p>ショート・感電の原因</p>
	<p>■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、挟み込んだりしない。</p> <p>感電・ショートによる発火・火災の原因</p>

必ずお守りください。

安全上のご注意


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、定期的に取る。</p>	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>■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。 (異常・故障例) ●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 (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。)

必ずお守りください。

安全上のご注意

●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2cm以下のものを使用し、30gまでとしてください。)
完全に冷凍された果物・野菜・冷凍食品	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。
大きい食材	2cm以下にしてください。
固い食材	漢方薬類、かつお節の塊はご使用できません。固い野菜などは煮るなどしてやわらかくしてからお使いください。
粘り気の強いもの	パン、うどん等の生地作りにはご使用できません。
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	野菜のみじん切り、すりおろし、乾燥させた果物類、介護食作り、離乳食作り、ペットフードにはご使用できません。

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。

⚠ 注意

モーターに負荷がかかり過ぎると保護装置が働き一時停止します。
停止した後は、以下の手順を厳守して取り扱ってください。

- 1 運転を止め、電源プラグをコンセントから抜く。
- 2 本体を30分以上自然冷却する。

各部のなまえ

※ご使用前に各部品を洗ってください。
(お手入れ P.17・18 を参照)

ミルカップ

プラスチック製ミルカップ

ボトル

プラスチック製ボトル

ブレード

刃のついたアタッチメントを指します。

※ブレンダー・ミル兼用

刃

⚠ 注意

刃は鋭利なため直接手を触れない。
(けがの原因)

本体

電源コード

電源プラグ

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はご注意ください。

各部のなまえ

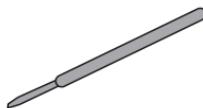
キャップ



保存・持ち運びの際にご使用ください。

※ブレンダー・ミル兼用

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.17・18 を参照)

ブレード用パッキン (グレー)



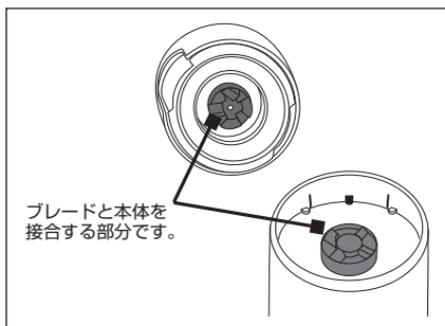
キャップ用パッキン (ブラック)



※パッキンは予めブレード、キャップに装着されています。

※ブレード用パッキンとキャップ用パッキンはサイズが異なる為、お手入れの際にはご注意ください。

カップリング



知っておいていただきたいこと

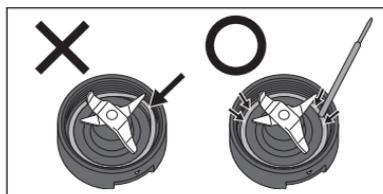
本製品のブレードのカップリング(接合部分)はゴム製です。ご使用中に摩耗し、カップリングのまわりに黒い粉が付着することがありますが異常ではありません。また、正しくセットされていない状態での使用や過負荷状態での長期間のご使用により、カップリングの摩耗が進行し、カップリング同士が滑り、ゴムが削れて黒煙のように飛散することがあります。(発火による煙ではございません。)このような場合は、販売店または、当社「サービスセンター」にご相談ください。

使い方 (ブレンダー)

■お使いになる前に

ブレードのバックシンは、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)



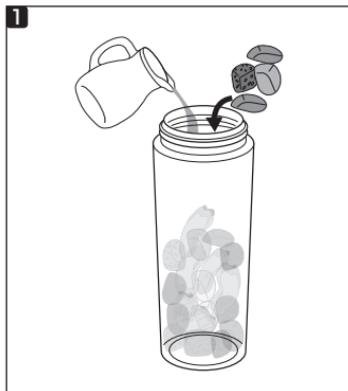
■基本手順

1 レシピに合わせて、食材を準備する。

- 入れる順番
- ① 角氷 (必要な場合)
 - ② 水分の少ないかたい食材
(りんご・にんじん・バナナ等)
 - ③ 葉物野菜
 - ④ 水分の多いやわらかい食材
(柑橘類等)
 - ⑤ 液体 (食材がつかる程度)
※食材は全て 2cm 以下の大きさに切る。

⚠ 注意

■必ず食材がつかる程度の十分な液体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。



2 ボトルに食材を入れ、ブレードを取り付ける。

⚠ 注意

- バックシンの付け忘れ、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。



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 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。

5 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

6 ボトルを押さえて運転(かくはん)する。

■パルス運転：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1分以内

■運転中は本体を持ち上げない。

(故障の原因)

※必ずゴム脚の吸盤を台に吸着させた状態でご使用ください。

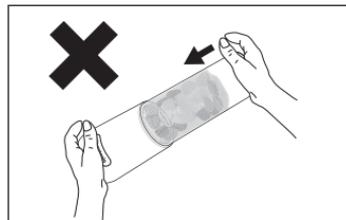
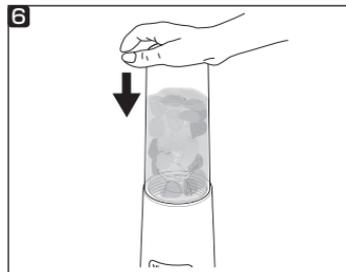
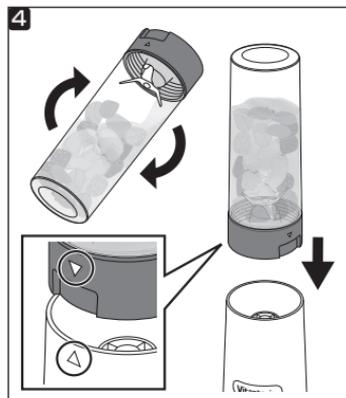
■回転中にボトルを本体から外したり再度本体にセットしたりしない。

(部品の破損や故障の原因)

※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。

※刃がから回りしている時は、ボトルを軽く振るなどして、食材を下へ落としてください。

7 運転(かくはん)を止める。ボトルを押さえている手をはなす。



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。

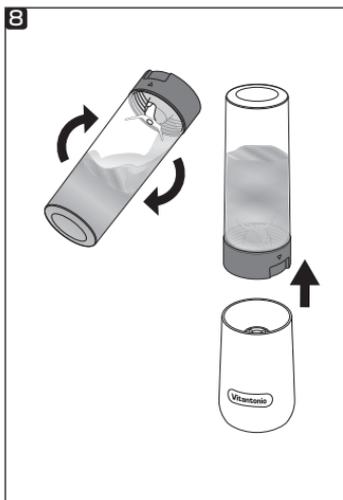
■刃は鋭利なため、直接手で触れない。

(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)

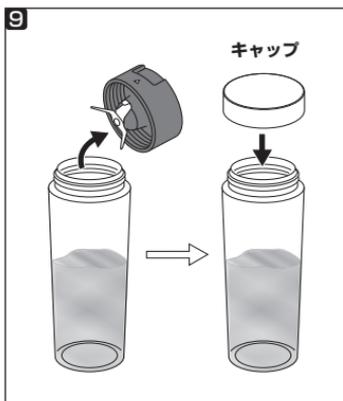
■使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。



- ⑨ 保存・持ち運びの際はキャップをご使用ください。

⚠ 注意

■ブレードを取り外すときにパッキンがゆるむことがあります。再度調理する際は、パッキンがしっかりと溝に取り付けられていることを確認してください。

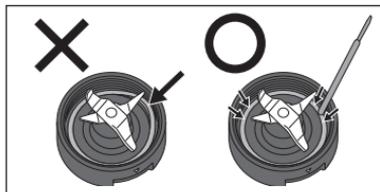


使い方（ミル）

■お使いになる前に

ブレードのバックキンは、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 レシビに合わせて、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、ブレードを取り付ける。

⚠ 注意

■バックキンの付け忘れ、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。

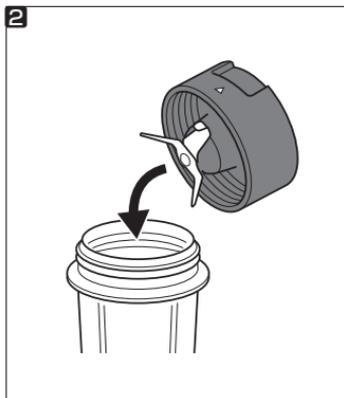
（やけど・破損の原因）

※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。（P.4）

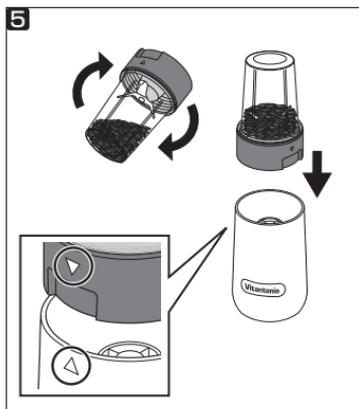
（破損・故障の原因）

※食材が大きすぎると刃が回転しない場合があります。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）

- ④** 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。

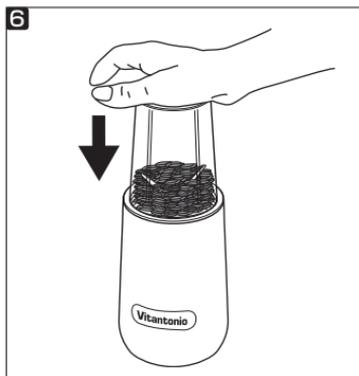


- ⑥** ミルカップを押さえて運転する。
- パルス運転：ミルカップを本体に向かって垂直に約1秒間押す。
 - 連続運転：ボトルを本体に向かって垂直に押し続ける。

⚠ 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

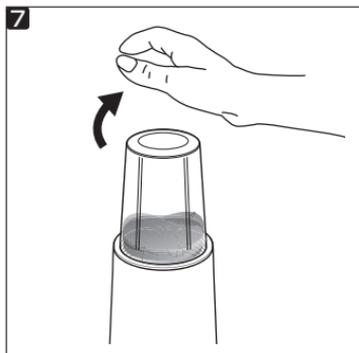
※はじめにパルスを数回行うことで、食材を粉砕しやすくなります。



- 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、ブレードを取り外す。

⚠ 注意

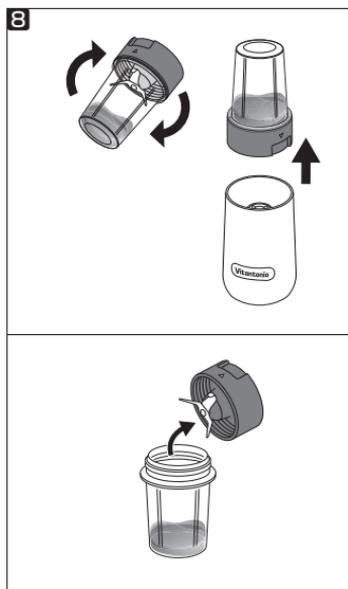
■刃の回転が完全に止まってからミルカップを本体から外す。

（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。

■使用直後のブレードは熱いため、直接触れない。

■ミルの繰り返しは2回までとし、繰り返し使用する場合は30分以上休ませ、ブレードの刃が完全に冷めてからご使用ください。



- 9 保存する場合はキャップをご使用ください。



レシぴ（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。

ボトルをご使用ください。

⚠ 注意

■繰り返し使用する場合は、1分以上休ませてからご使用ください。

ミルの繰り返し使用は2回までとし、その後はブレードの刃が完全に冷めてから（目安：30分以上）ご使用ください。

■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、潤いのある肌作りに役立ちます。

材料	作り方
バナナ 小 1本 (70g)	① バナナ、ピーマン、パセリはそれぞれ1.5cm程度の大きさに切る。 ② 全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンダーする。
ピーマン 1/2個 (15g)	
パセリ 1株 (7g)	
豆乳 130ml	

■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 小 1/2個 (40g)	① アボカドは1.5cm程度のイチョウ切り、チンゲン菜は1.5cm長さに切り、キウイフルーツは5mm程度の薄いイチョウ切りに。 ② キウイフルーツ以外の全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンダーした後、キウイフルーツを加えて1秒程度ずつ10回ほどブレンダーする。
チンゲン菜 2枚 (30g)	
キウイフルーツ 1/2個 (30g)	
水 150ml	
蜂蜜 大さじ1	

■グレープフルーツ・オレンジ・レモンのスムージー

柑橘フルーツはどれもビタミンCの宝庫。また、独特の苦みや香り成分であるテルペンは、がんの予防に効果的と言われています。

材料	作り方
グレープフルーツ 1/2個 (90g)	① グレープフルーツ、オレンジ、レモンはそれぞれ1.5cm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、1分ほどブレンダーする。
オレンジ 1/2個 (60g)	
レモン 1/8個 (10g)	
氷 30g	

レシピ (ブレンダー)

■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 120g セロリ 20g 生姜 1g 水 100ml ※好みに蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてOK。	1 メロンは1.5cm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、40秒ほどブレンドする。

■紫キャベツ・バイナップルのスムージー

バ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
バイナップル 100g 紫キャベツ 20g 水 100ml ※好みに蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてOK。	1 バイナップルは1.5cm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、40秒ほどブレンドする。

■バナナ・抹茶ラテ・スムージー

抹茶のカテキンは強力な抗酸化作用力がある。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 中1/2本(40g) ベリーーフ 7g 豆乳 100ml 抹茶パウダー 小さじ1/2 水 50ml 蜂蜜 小さじ2	1 バナナは1.5cm程度の長さに切る。 2 全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンドする。

■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質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 50g 梅干 1/2個 木綿豆腐 30g 豆乳 150ml	1 梅干は種をはずし、果肉の部分だけを使う。豆腐は1.5cm程度の角切りに。 2 全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンドする。

■マンゴー・アボカド・レモンスムージー

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 1/2個(90g) アボカド 1/4個(20g) レモン 1/8個(10g) 水 170ml ※好みに蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてOK。	1 マンゴーとアボカドはそれぞれ皮をむき、種をはずして1.5cm程度の大きさに切る。レモンは厚皮をむき、1cm厚さのイチョウ切りに。 2 全ての材料をボトルに入れ、40秒ほどブレンドする。

■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 60g オレンジ 1/4個(30g) 赤パプリカ 1/4個(30g) 水 70ml 蜂蜜 小さじ2	1 パプリカはヘタと種を取り除き、1.5cm幅の細切りにする。オレンジは厚皮をむき1cm程度のイチョウ切りにする。 2 全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンドする。

レシピ (ブレンダー)

ミニ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！

ミニボトルブレンダーでヘルシーソース作り。

■アボカドチョコレートクリーム (仕上が：200ml)

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 小 1/2個 (40g) 蜂蜜 大さじ3 ココアパウダー 大さじ3 水 100ml	1 アボカドは皮をむき、種をはずして1.5cm程度のイチョウ切りにする。 2 水、アボカド、蜂蜜、ココアパウダーの順にボトルに入れ、30秒ほどブレンドする。

■根菜とリンゴのドレッシング (仕上が：250ml)

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 60g 人参 20g リンゴ 40g 酢 大さじ1 練り胡麻 小さじ2 醤油 小さじ2 蜂蜜 小さじ2 塩 少々 水 100ml	1 大根と人参、リンゴはそれぞれ1cm程度のイチョウ切りに。 2 全ての材料をボトルに入れ、30秒ほどブレンドする。

■ベストソース (仕上が：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 全ての材料をボトルに入れ、40秒ほどブレンドする。

レシピ (ブレンダー / ミル)

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)

米国テンブル大学卒。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、日本と米国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спект)
 「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.yukiitoh.com>

【ドライメニュー】

ミルクップをご使用ください。

⚠ 注意

■繰り返し使用する場合は、1分以上休ませてからご使用ください。
 ミルの繰り返し使用は2回までとし、その後はブレードの刃が完全に冷めてから(目安:30分以上)ご使用ください。

●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。	10g	約10秒	汁物、煮物のだしに。
かつおぶし	※必ず削ってあるものを使用する。	3g	約10秒	ふりかけに。
干し椎茸	2cm角に切り、フライパンで煎る。	6g	約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。	4g	約10秒	一味唐辛子
いりごま	————	15g	パルス5回	すりごま
コーヒー豆	————	20g	約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	約10秒	お好みの挽き加減に調整して下さい。

レシピ (ブレンダー / ミル)

お手入れ

お手入れするときは

- 電源プラグを抜き、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（中性）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。



注意

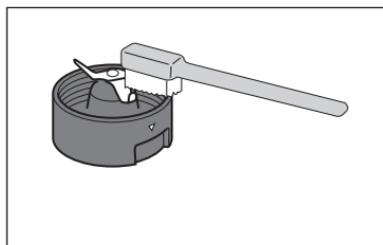
■本体を水につけたり、水をかけたりして洗わないでください。

（ショート・感電の原因）



●ブレード

パッキンを取り外した後、柄のついたブラシに中性洗剤をつけて洗います。よくすすいだから、十分に乾かします。（パッキンの取り外し方は P.18 参照）

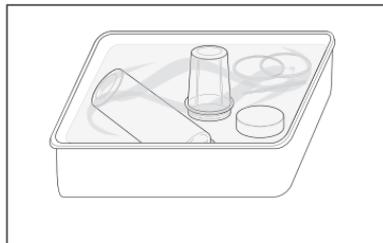


●ボトル／ミルクカップ／キャップ／スティック／パッキン

中性洗剤を入れたためま湯に浸してからスポンジを使って洗います。

よくすすいだから乾かしておきます。

※ボトルは細長いいため、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、キャップにはパッキンがついています。

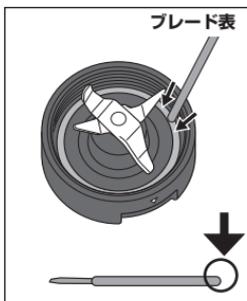
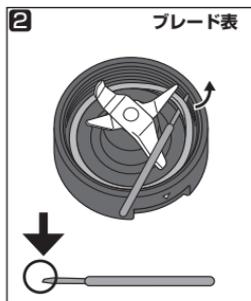
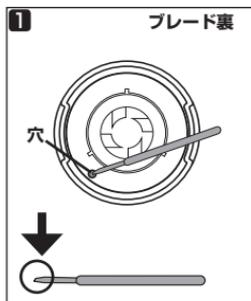
ご使用後は、その都度以下の方法でパッキンを取り外して洗う事をお勧めします。

●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。



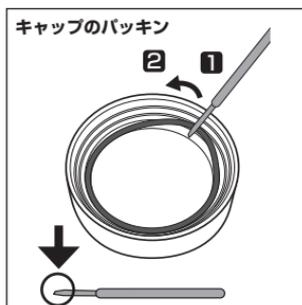
⚠ 注意

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)

●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
ボトルを押しても 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。
ブレードが 回転しない。	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。	ご使用のたび、ボトルにブレードをしか かりと取り付けてください。 ※ボトルにブレードを完全に取 り付けないと、刃が回転しない設計 になっています。
刃が空回りする。	ボトルの壁面に材料が張り付いていま せんか。	ボトル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。
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。		
回転が止まるまたは、遅 くなる。	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
↓	ボトルが本体に正しくセットされていま せんか。	正しくセットし直してください。
↓	ブレードとボトルの間に材料がはさ まっていますか。	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。
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。		
保護装置が働いて回転が 止まった。	材料を入れすぎではありませんか。	材料を減らしてください。
↓	荷重がかかりすぎていませんか。	粘り気の強いもの・水分の少ないもの・ かたいものなど、禁止材料はブレードの 破損やモーター故障の原因になりますの でおやめください。
↓	材料が大きすぎて、ブレードをロック していませんか。	ロックしている材料を取り除いてく 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。
	材料を入れすぎではありませんか。	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。	ブレードにパッキンをしっかりと取 り付けてください。
白い煙が出たり、にお いがする。	初期の使用。 長時間の使用。 過負荷での使用。	白い煙が出てにおいを感じるものが 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。
ブレードの裏側に黒い 汚れが付着する。	黒い汚れは運転中に押し出された水 分とブレード軸の潤滑油です。	汚れが目立つ場合は、乾いた布などで 拭き取ってください。

仕様／別売部品について

仕 様

品番 VBL-6 品名 ビタントニオ ミニボトルブレンダー

電 源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	100W (ブレンダー使用時) / 120W (ミル使用時)
定格時間	60秒 (ブレンダー使用時) / 30秒 (ミル使用時)
重 量	約 520g ※本体にブレード・ボトル取付時
ボトル容量	280ml (ボトル) / 80ml (ミルカップ)
外形寸法	約 75mm (幅) × 約 75mm (奥行) × 約 265mm (高さ) ※本体にブレード・ボトル取付時
コードの長さ	約 0.8m (有効長)
原 産 国	中国
付属品	ミルカップ 1 個、キャップ 1 個、スティック 1 本

販売部品について

販売部品は販売店でお買い求めいただけます。
 本体以外は保証期間内であっても有料となります。

販売部品					
					
品番	PVBL-6-BL	PVBL-6-BT-MK	PVBL-6-MC	PVBL-5-GB	PVBL-5-GL
品名	ブレード	ミニボトルセット	ミルカップ	ブレード用パッキン	キャップ用パッキン
価格	¥990 (税込)	¥1,320 (税込)	¥660 (税込)	¥550 (税込)	¥550 (税込)

※表記のない部品に付きましては、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・改良の為に予告なく変更する場合がございます。

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な部品です。

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

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を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) ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
 - (リ) 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.

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 ミニボトルブレンダーの点検を！

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、しななかったりする。
- 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

BA-VBL6-04-2103-WE