

Vitantonio®

MY BOTTLE BLENDER

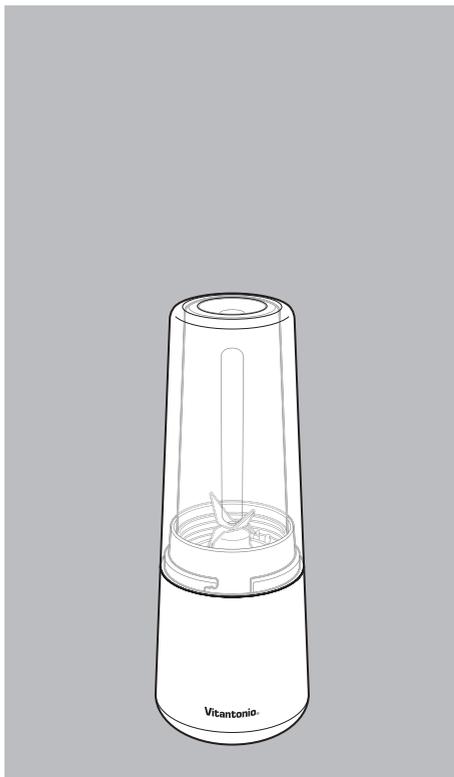
ビタントニオ マイボトルブレンダー

VBL-60

取扱説明書

家庭用

保証書付き



もくじ

安全上のご注意	1・2
各部のなまえ	3・4
禁止食材	5
使い方（ブレンダー）	6～9
使い方（ミル）別売品	10～12
レシピ（ブレンダー）	13～15
レシピ（ミル）	16
お手入れ	17・18
故障かな	19
販売部品・消耗品について	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

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

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。)		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
	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		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
	本体の水洗いは絶対にしない。 ショート・感電の原因		屋外では使用しない。 感電・故障・発火・火災の原因 直射日光の当たる場所や高温になる場所、雨の当たる場所で使用しないでください。
	火気の近くでは使用しない。 故障・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		運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。 感電・火災の原因
	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		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。 発煙・発火・感電のおそれあり(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。 (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。)
	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		

安全上のご注意

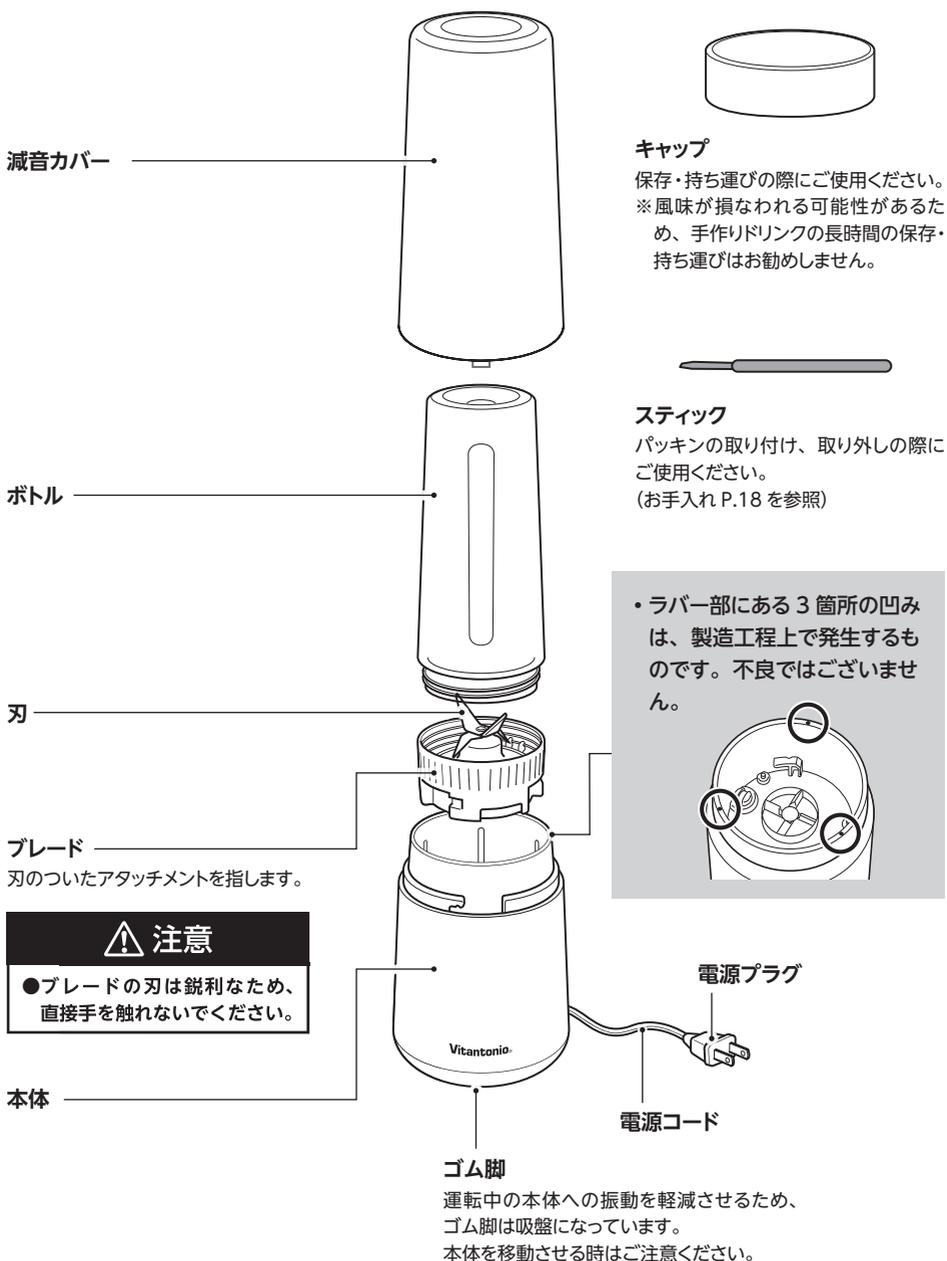
必ずお守りください。

 警告	
 <p>電源プラグは根元まで確実に差し込む。 感電・火災の原因</p> <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。 感電・火災・けがの原因</p>	 <p>電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取り取る。 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>

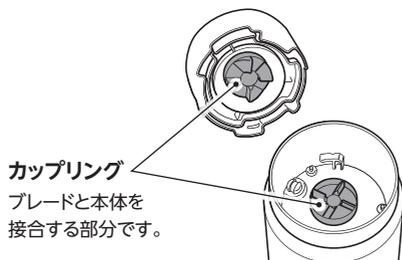
 注意	
 <p>運転中に移動させない。 けが・故障の原因</p> <p>不安定なところでは使用しない。 転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因</p> <p>長時間の運転はしない。 故障の原因 (連続運転時間／ブレンダー：40 秒以内 ミル：30 秒以内 (繰り返し使用する場合はブレンダーは 2 分以上、ミルは 30 分以上休ませてからご使用ください。))</p> <p>から運転は絶対しない。 破損・故障の原因</p> <p>付属している専用部品以外は使用しない。 故障の原因</p> <p>熱い食材を入れて運転しない。 やけど・破損の原因 (必ず食材を常温に冷ましてからご使用ください。)</p> <p>ボトル・ミルクカップを電子レンジやオーブンに入れない。 やけど・けが・故障の原因</p> <p>ボトル・ミルク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</p>	 <p>一般家庭用以外で使用しない。 故障の原因</p> <p>調理以外には使用しない。 故障の原因</p> <p>ドライアイスやロックアイスの粉碎、水分の少ない固形物だけの粉碎はしない。 破損・故障の原因</p> <p>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</p> <p>刃は鋭利なため直接触れない。 けがの原因</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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クカップ専用です。)</p> <p>ご使用後は必ずお手入れをする。 P.17 ~ 18 参照</p>

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 参照)



各部のなまえ

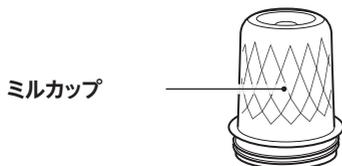


カップリング
ブレードと本体を
接合する部分です。

知っておいていただきたいこと

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。使い方 P.6 ~ 12 を参照し、正しくお使いください。

ミルセット (別売品)



ミルカップ



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。



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。

刃 (ミル用)



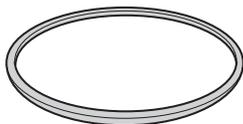
注意

- 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) 刃こぼれや切れ味が鈍くなる原因となります。

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 (グレー)

キャップ・ミル用アタッチメント用パッキン (ブラック)



※ブレード・ミルブレード用パッキンとキャップ・ミル用アタッチメント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。

禁止食材

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。 (冷蔵庫で作った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。 冷蔵庫で作った氷は約 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	パルメザンチーズ、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

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

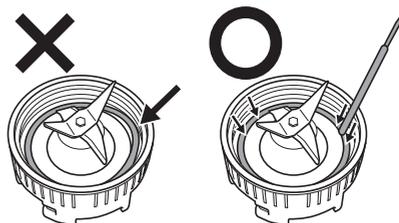
使い方 (ブレンダー)

清潔で乾いた水平な場所に設置してください。濡れた場所や滑りやすい場所で使用しないでください。

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冷蔵庫で作った氷 (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。

※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。



⚠ 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)
- 必ず十分な量の液体 (100ml 以上) を入れて運転する。(故障の原因)

👉 アドバイス

- ・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 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む。

本製品は

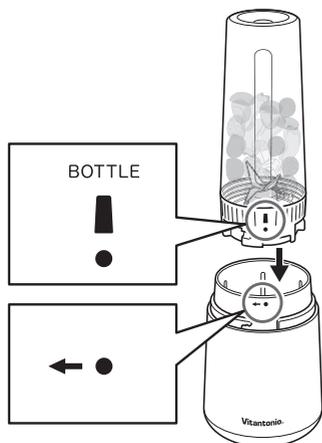
A：減音カバーを使用せずボトルのみで運転

B：減音カバーを使用して運転（運転時の音を抑えたい時）

の2つの使い方ができます。

A：減音カバーなしで使用する場合

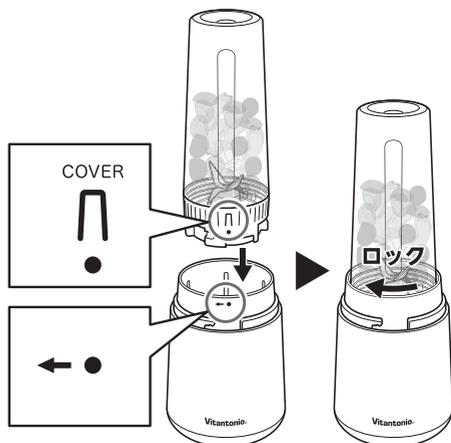
5 ボトルを逆さにし、ブレードの **!** マークを本体の **← ●** の位置に合わせてセットする。



B：減音カバーを使用する場合

5 ① ボトルを逆さにし、ブレードの **!** マークを本体の **← ●** の位置に合わせてセットする。

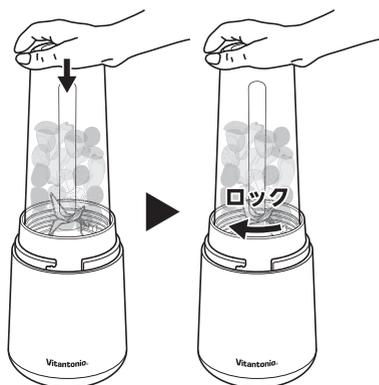
② 矢印の方向に回してロックする。



使い方 (ブレンダー)

⑥ ボトルを押さえて運転 (かくはん) する。

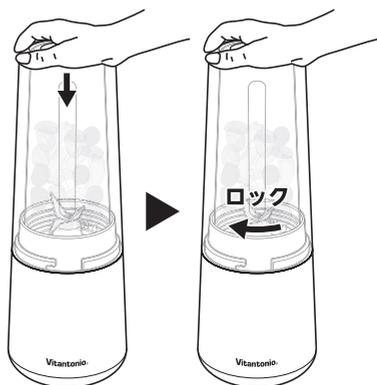
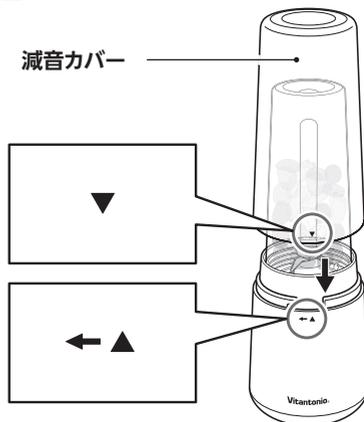
連続運転する場合は、ボトルを本体に向かって垂直に押し、矢印の方向に回してロックする。



⑥ ① 減音カバーの ▼マークを本体の ←▲ の位置に合わせてセットする。

② 減音カバーを押さえて運転 (かくはん) する。

連続運転する場合は、減音カバー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。



⚠ 注意

●長時間の連続運転をしない。(故障の原因) 連続運転は 40 秒以内

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。

※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。

使い方 (ブレンダー)

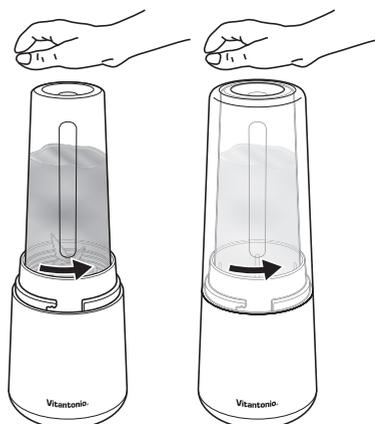
7 運転 (かくはん) を止める。

ボトルや減音カバー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)

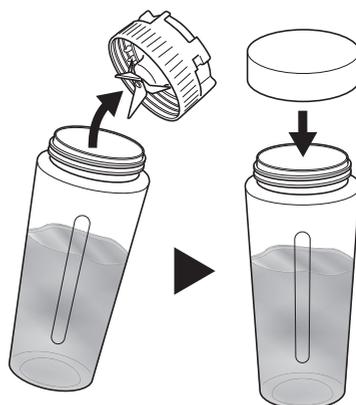


8 図6の逆の手順でボトルを取り外し、ボトルを逆さにしてから、ブレードを取り外す。



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)



アドバイス

- ・ 保存・持ち運びの際はキャップをご使用ください。



注意

- 使用中に異常を感じたら、電源プラグをコンセントから抜き、運転を止めてからボトルを取り外してください。

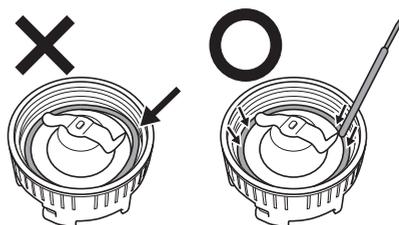
使い方（ミル）別売品

清潔で乾いた水平な場所に設置してください。濡れた場所や滑りやすい場所で使用しないでください。

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、隙間や緩みがな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。

※ミルカップにブレードをしっかり取り付けないと、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。



⚠ 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）

👉 アドバイス

- ・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) 別売品

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。

減音カバーなしで使用する場合

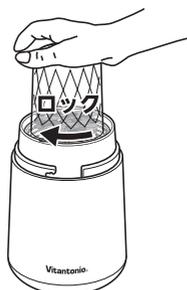
CUP

5 ミルカップを逆さにし、ミルブレードの **!** マークを本体の **← ●** の位置に合わせてセットする。

6 ミルカップを押さえて運転 (かくはん) する。

連続運転する場合は、ミルカップ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。

詳細は P.7 ~ 8 の手順を参照ください。



減音カバーを使用する場合

COVER

5 ① ミルカップを逆さにし、ミルブレードの **!** マークを本体の **← ●** の位置に合わせてセットする。

② 矢印の方向に回してロックする。

6 ① 減音カバーの **▼** マークを本体の **← ▲** の位置に合わせてセットする。

② 減音カバーを押さえて運転 (かくはん) する。

連続運転する場合は、減音カバー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。

減音カバー

詳細は P.7 ~ 8 の手順を参照ください。



⚠ 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

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。

※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。

使い方 (ミル) 別売品

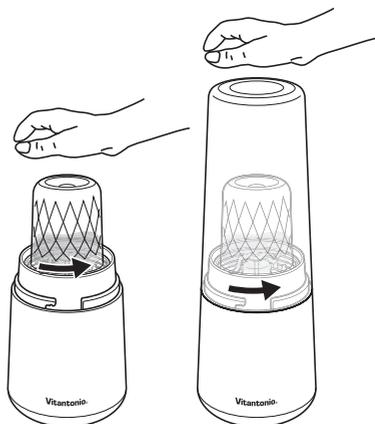
7 運転 (かくはん) を止める。

ミルカップや減音カバーを図のよう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)

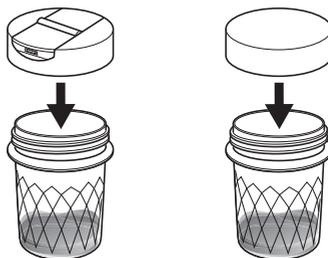


8 ⑧の逆の手順でミルカップを取り外し、ミルカップを逆さにしてから、ミルブレードを取り外す。



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ボトルを外してください。
- 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。
- 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)



アドバイス

- 粉砕した調理物をそのままふ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。



注意

- 使用中に異常を感じたら、電源プラグをコンセントから抜き、運転を止めてからミルを取り外してください。

レシピ (ブレンダー)

メロン・セロリ・生姜のスムージー

材料	作り方
メロン / 200g セロリ / 30g 生姜 / 2g 水 / 150ml	<ol style="list-style-type: none">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かはんする。 <p>※メロンがあまり甘くない場合は、好みで蜂蜜などの甘味料を大さじ 1 程度いれて味の調整を。</p>

バナナ・ラテ・スムージー

材料	作り方
バナナ / 1/2 本 (50g) 豆乳 / 150ml 水 / 100ml インスタントコーヒー / 大さじ 1 蜂蜜 / 大さじ 1	<ol style="list-style-type: none">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かはんする。4 蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かかはんする。

リンゴ・オクラのスムージー

材料	作り方
リンゴ / 1/2 個 (120g) オクラ / 2 本 (20g) 酢 / 大さじ 1 蜂蜜 / 大さじ 1 水 / 150ml	<ol style="list-style-type: none">1 リンゴは 1cm 程度のイチヨウ切りに、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。

プラム・ブドウのスムージー

材料	作り方
プラム / 1 個 (120g) 種なしブドウ / 80g 水 / 150ml	<ol style="list-style-type: none">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。

ブルーベリー・梅干し・豆腐のスムージー

材料	作り方
ブルーベリー / 80g 梅干し / 1/2 個 木綿豆腐 / 50g 豆乳 / 200ml	<ol style="list-style-type: none">1 梅干しは種を除き、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。

バナナ・ピーマン・パセリのスムージー

材料	作り方
バナナ / 1 本 (100g) ピーマン / 1/2 (17g) パセリ / 1 株 (10g) 豆乳 / 200ml	<ol style="list-style-type: none">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かはんする。

レシピ (ブレンダー)

マンゴー・アボカド・レモンのスムージー

材料	作り方
マンゴー／小1 (135g) アボカド／1/4 (35g) レモン／1/4個 (20g) 水／250ml	<p>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。</p> <p>2全ての材料をボトルに入れかくはんする。</p> <p>※好みで蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてもOK。</p>

ラズベリー・オレンジ・赤パプリカのスムージー

材料	作り方
ラズベリー／100g オレンジ／1/2 (50g) 赤パプリカ／1/6個 (30g) 水／100ml 蜂蜜／大さじ1	<p>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。</p> <p>2蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。</p> <p>3蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。</p>

紫キャベツ・パイナップルのスムージー

材料	作り方
パイナップル／150g 紫キャベツ／30g 水／150ml	<p>1パイナップルは2cm角切り、紫キャベツは千切りにする。</p> <p>2全ての材料をボトルに入れかくはんする。</p> <p>※好みで蜂蜜など甘味料を大さじ1程度入れてもOK。</p>

イチゴ・クコの実のスムージー

材料	作り方
イチゴ／おおよそ大4個 (160g) クコの実／大さじ1/2 豆乳／200ml 蜂蜜／大さじ1	<p>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</p> <p>2蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。</p> <p>3蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。</p>

アボカド・チンゲン菜・キウイフルーツのスムージー

材料	作り方
アボカド／1/2 (63g) チンゲン菜／2 (40g) キウイフルーツ／1個 (52g) 水／250ml 蜂蜜／大さじ2	<p>1アボカドは2cm程度のイチョウ切り、チンゲン菜は2cmの長さに切り、キウイフルーツは5mm程度の薄いイチョウ切りに。</p> <p>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。</p> <p>3蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。</p>

バナナ・抹茶ラテ・スムージー

材料	作り方
バナナ／1/2本 (50g) ペビーリーフ／12g 豆乳／150ml 抹茶パウダー／小さじ1/2 水／100ml 蜂蜜／大さじ1	<p>1バナナは2cm程度の長さに切る。</p> <p>2蜂蜜以外の全ての材料をボトルに入れかくはんする。</p> <p>3蜂蜜を加えて、なじませるために数秒かくはんする。</p>

レシピ° (ブレンダー)

アボカドチョコレートクリーム (仕上がりに: 250ml)

材料	作り方
アボカド / 1/2 個 (70g) 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 (仕上がりに: 350ml)

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 程度のイチョウ切りに。 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 (仕上がりに: 200ml)

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 (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
コーヒー豆		20g	15 秒	お好みの挽き加減に調整してください。
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ください。
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

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、フレンザー漂白剤、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

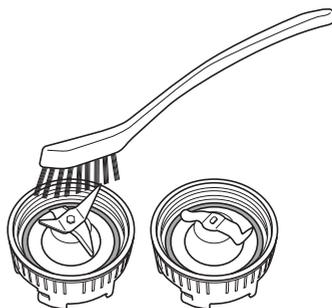
本体の汚れは、湿った布でふき取ります。
汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、乾いた布でふき取ります。

※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ありますので、ご注意ください。



ブレード / ミルブレード

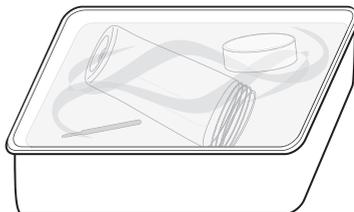
柄のついたブラシに台所用中性洗剤をつけて洗います。よくすすいでから、十分に乾かします。
(パッキンの取り外し方は P.18 参照)



ボトル / 減音カバー / ミルカップ / キャップ / ミル用アタッチメント / 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。



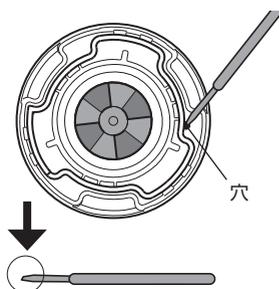
お手入れ

ブレード、ミルブレード、キャップ、ミル用アタッチメント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

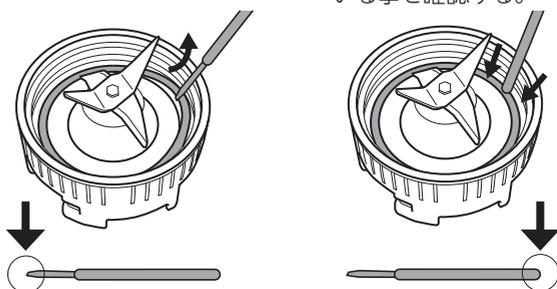
取り外し

- 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)

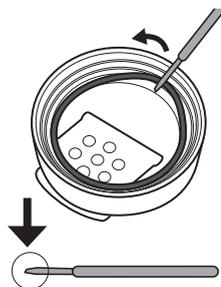
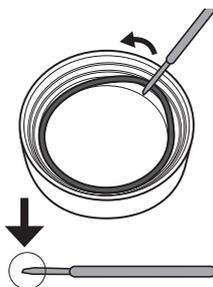
キャップ / ミル用アタッチメントのパッキン

取り外し

- 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。

キャップのパッキン

ミル用アタッチメントのパッキン



⚠ 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すか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	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 * が動いた。	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碎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ことがあります。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。

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

モーターに負荷ががかり過ぎると、モーターの過熱防止のために一時停止します。

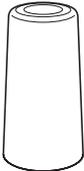
モーターの熱が冷めるまでしばらく動きません。（故障ではありません。）

熱が冷めた後は、再び、使用可能になります。

販売部品・消耗品について

販売部品		
	 <p>※色はアイボリーのみ</p>	 <p>※色はアイボリーのみ</p>
品名	ボトル (アイボリー)	ミルクセット (アイボリー)
品番	PVBL-60-BT-I	PVBL-60-ML-I
価格	¥1,650 (税込)	¥2,200 (税込)

販売部品・消耗品は販売店で
お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。

消耗部品			
	 <p>※パッキン付き</p>	 <p>※パッキン付き</p>	
品名	ブレード	ミルクブレード	減音カバー
品番	PVBL-60-BL	PVBL-60-MB	PVBL-60-CV
価格	¥1,100 (税込)	¥1,100 (税込)	¥1,100 (税込)
	 <p>グレー</p>	 <p>ブラック</p>	
品名	ブレード・ミルクブレード用パッキン	キャップ・ミリアタッチメント用パッキン	
品番	PVBL-30-GB	PVBL-30-GL	
価格	¥550 (税込)	¥550 (税込)	

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。

*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

無料修理規定／仕様

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. ご転店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.

仕様

品番 VBL-60

品名 ビタントニオ マイボトルブレンダー

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	160W（ブレンダー使用時）、140W（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1.0kg ※本体にブレード、ボトル、減音カバー取り付け時
ボトル容量	400ml（ボトル）
外形寸法	約110mm（幅）×110mm（奥行）×305mm（高さ）※減音カバー取り付け時
コードの長さ	約1.0m（有効長）
原産国	中国
付属品	キャップ1個、スティック1本

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

BA-VBL60-03-2201-WE