

# Vitantonio®

## FOOD PROCESSOR

ビタントニオ フードプロセッサー

### VCR-30

## 取扱説明書

家庭用

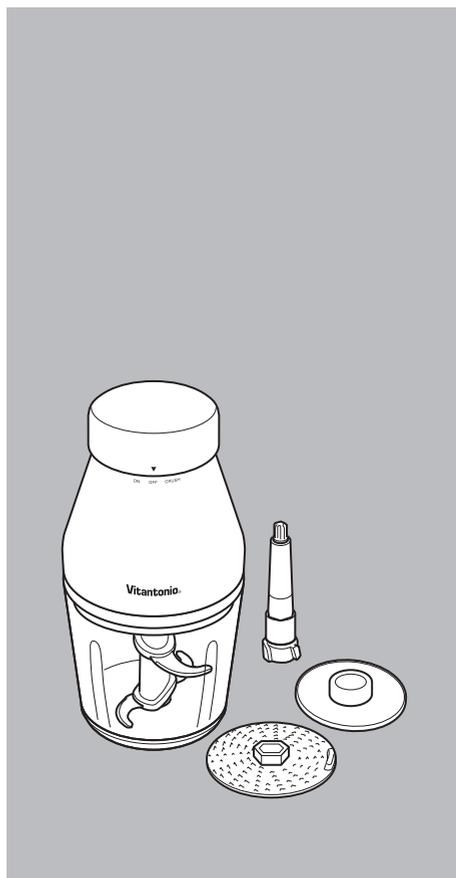
保証書付き

### 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 フードプロセッサ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
各部のなまえと機能について	3・4
使い方（ブレード）	5・6
使い方（おろし／泡立てアタッチメント）	7・8
禁止食材／別売部品	9
調理の目安	10
お手入れ	11
故障かな	12
保証とアフターサービス	13
無料修理規定／仕様	14
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>	
<p><b>絶対に自分で分解、修理、改造をしない。</b> 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><b>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。</b> 感電・ショートによる発火・火災の原因</p>
<p><b>本体を水につけたり、水をかけたりしない。</b> ショート・感電の原因</p>	<p><b>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。</b> 発熱による火災の原因</p>
<p><b>本体の水洗いは絶対にしない。</b> ショート・感電の原因</p>	<p><b>屋外では使用しない。</b> 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。</p>
<p><b>火気の近くでは使用しない。</b> 故障・火災の原因</p>	<p><b>刃は鋭利なため直接触れない。</b> けがの原因</p>
<p><b>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。</b> 感電・けがの原因</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>濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない。</b> ショート・感電の原因</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></p>
<p><b>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。</b> 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</p>	<p>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。)</p>

# 安全上のご注意

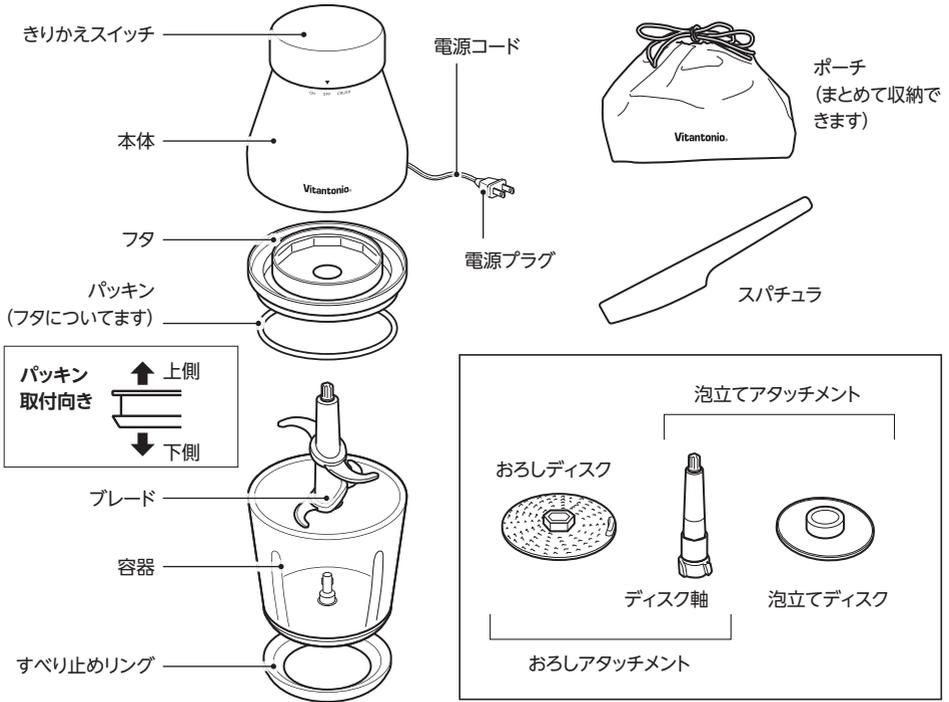
必ずお守りください。

 <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>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。</b> 感電・火災・けがの原因</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>容器を電子レンジやオーブンに入れない。</b> やけど・けが・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>容器に食材を入れて保存しない。</b> 部品の劣化や故障の原因</p>
	<p><b>長時間の運転はしない。</b> 故障の原因 ( P.4 記載の「使用できる時間」に従ってご使用ください。 )</p>		<p><b>市販の氷やドライアイスの粉碎はしない。</b> 破損・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>粘り気の強い食材などの禁止食材に使用しない</b> 破損・故障の原因</p>
	<p><b>付属している専用部品以外は使用しない。</b> 故障の原因</p>		<p><b>ブレードやアタッチメントが完全に止まるまでは本体やフタを取り外さない。</b> けが故障の原因</p>
	<p><b>熱い食材を入れて運転しない。</b> 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><b>MAX 表示を超える液体を入れない。</b> 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>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>
	<p><b>不用意にきりかえスイッチを押さない。</b> けがの原因</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>調理以外には使用しない。</b> 故障の原因</p>		<p><b>ご使用後は必ずお手入れをする。</b> P.11 参照</p>
<p><b>運転中に本体を取り外さない。</b> けが・故障の原因</p>			

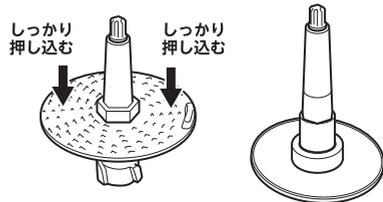
# 各部のなまえと機能について

※ご使用前に各部品を洗ってください。(お手入れ P.11 参照)



## おろし／泡立てアタッチメントの組み立て方

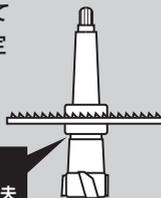
■ おろし／泡立てディスクの穴とディスク軸の形状を合わせ、しっかりと奥まで差し込みます



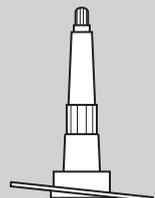
## アドバイス

- ディスク軸にすき間が開いていてもおろしディスクが固定されていれば、調理性能に支障はありません。

すき間が開いていても固定されていれば大丈夫



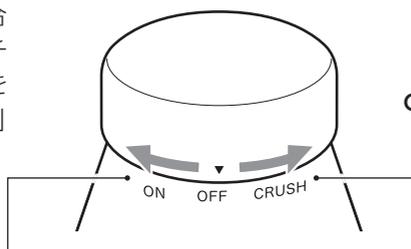
- 泡立てディスクを取り付けると円盤が斜めになりますが、効率よく泡立つように予め斜めに設計されています。



# 各部のなまえと機能について

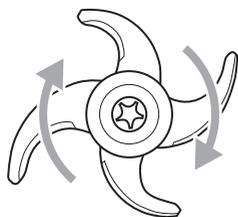
## きりかえスイッチについて

お好みの調理内容に合わせ、きりかえスイッチを左右に回転させ、▼を「ON」または「CRUSH」に合わせてください。



OFF : 停止

ON : 通常モード

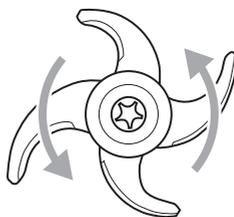


ブレードが時計回りに回転します。食材を刻んだり、混ぜる場合に使用します。

- ミンチ／肉
- パースト／パテ
- すり身／魚
- 刻む／野菜
- 混ぜる／スムージー、ドレッシング
- 潰す／すりごま、離乳食

※おろし／泡立てアタッチメントも、通常モードで使用します。

CRUSH : クラッシュモード



ブレードが反時計回りに回転します。氷や乾物など固い食材を砕く場合に使用します。

- クラッシュアイス／氷
- 砕く／乾物
- 練る／アイスデザート

## アドバイス

- 容器壁面に食材が貼り付いた時は、クラッシュモードでパルスを数回行うと、貼り付いた食材を落とすことができます。



注意

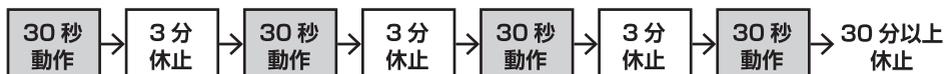
### ●通常モードで固い食材を調理しないでください。

刃こぼれや切れ味が鈍くなる原因となりますので、クラッシュモードで調理してください。(P.9 参照)

## 使用できる時間

動作時間は **30 秒以内**とし、使用後は 3 分以上あけてください。

さらに繰り返し使用する場合は、4 回使用したら 30 分以上休めるようにしてください。



※おろし／泡立てアタッチメント使用時は、負荷が少ないため定格時間（30 秒）を超えてご使用いただけます。

# 使い方 (ブレード)

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。

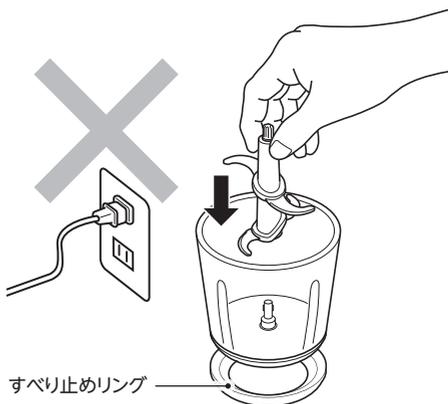
## 1 ブレードを取り付けます

- 電源プラグが抜かれている事を確認し、容器にすべり止めリングを取り付け、図のようにブレードを持ちながら、容器に取り付けます。



注意

- 思わぬ事故を防ぐため、必ず電源プラグが抜かれていることを確認してから取り付けてください。
- ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。



## アドバイス

- 固く絞ったふきんの上で使用すると、滑りにくくなります。



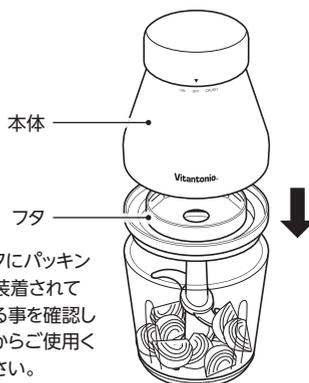
## 2 食材を入れます

- 2cm 大に切った食材や液体、氷を入れます。



注意

- MAX 表示を超える液体を入れないでください。
- 食材の入れすぎに注意してください。



## 3 フタと本体を取り付けます

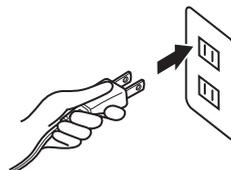
- 容器にフタを取り付け、本体をセットします。



注意

- フタは容器にしっかり取り付けられている事を確認してください。

## 4 電源プラグをコンセントに差し込みます



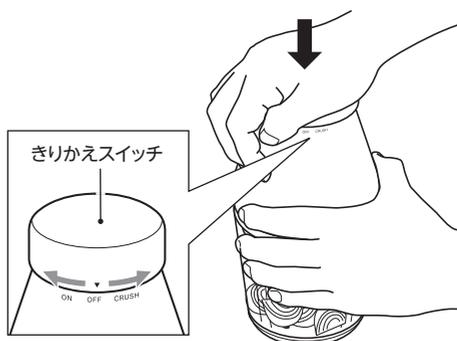
# 使い方 (ブレード)

## 5 運転を開始します

- お好みの調理内容に合わせ、きりかえスイッチを左右に回転させ▼を「ON」または「CRUSH」に合わせます。
- 容器を押さえながら、手のひらでスイッチを押して調理を開始します。

## アドバイス

- はじめにパルスを数回行うと、食材を粉碎しやすくなります。  
パルス：スイッチを約 1 秒間押す。  
連続運転：スイッチを押し続ける。

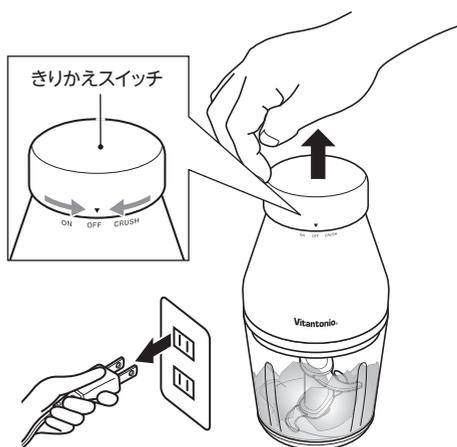


## 6 できあがったら運転を停止します

- できあがったら、きりかえスイッチから手を離します。
- きりかえスイッチを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜きます

## 注意

- ブレードの回転が完全に止まるまでは絶対に本体を外さないでください。

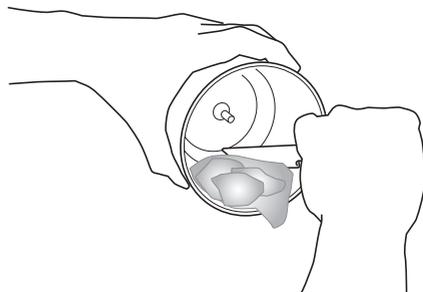


## 7 調理物を取り出します

- 本体、フタ、ブレードを取り外し、調理物を取り出します。

## 注意

- 思わぬ事故を防ぐため、必ず電源プラグが抜かれていることを確認してから取り外してください。
- 繰り返し使用する場合は、合計使用時間 30 秒に対して 3 分以上休ませてからご使用ください。(P.4 参照)
- ブレードの刃は鋭利なため、直接手を触れないでください。



# 使い方（おろし／泡立てアタッチメント）

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。

## 1 おろし／泡立てアタッチメントを取り付けます

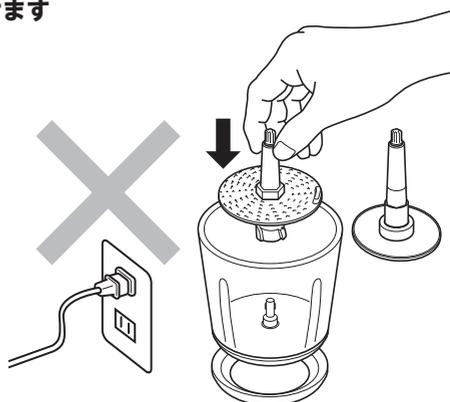
- 電源プラグが抜かれている事を確認し、容器にすべり止めリングを取り付け、おろしアタッチメント／泡立てアタッチメントを組み立て容器に取り付けます。

### ⚠ 注意

- 思わぬ事故を防ぐため、必ず電源プラグが抜かれていることを確認してから取り付けてください。

### 👉 アドバイス

- 固く絞ったふきんの上で使用すると、滑りにくくなります。



## 2 食材を入れます

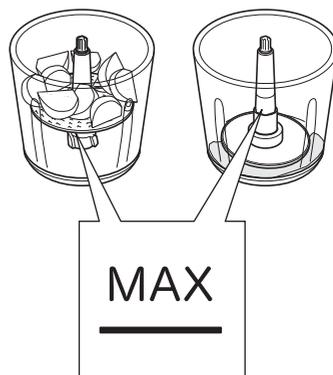
- 2cm 大に切った食材や生クリーム、卵白を入れます。

### ⚠ 注意

- MAX 表示を超える液体を入れないでください。
- 食材の入れすぎに注意してください。

### 👉 アドバイス

- おろしアタッチメントは、最大1回・100gを目安に調理することをおすすめします。

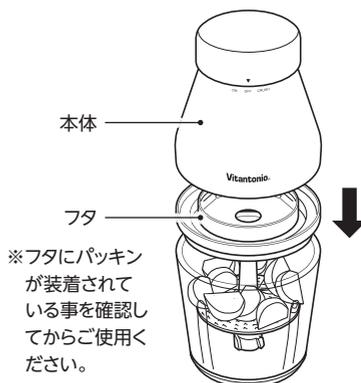


## 3 フタと本体を取り付けます

- 容器にフタを取り付け、本体をセットします。

### ⚠ 注意

- フタは容器にしっかり取り付けられている事を確認してください。

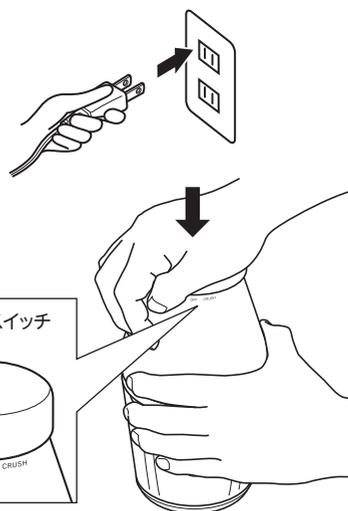


# 使い方 (おろし／泡立てアタッチメント)

## 4 電源プラグをコンセントに差し込みます

## 5 運転を開始します

- きりかえスイッチを回転させ▼を「ON」に合わせます。
- 容器を押さえながら、手のひらでスイッチを押して調理を開始します。

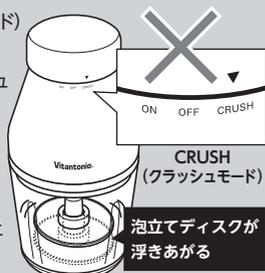


### おろし／泡立てアタッチメントを使用する際の注意

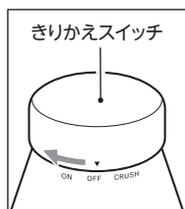
必ずON (通常モード) でご使用ください。CRUSH (クラッシュモード) では調理できない場合があります。

※おろしアタッチメントは、構造上調理できません。

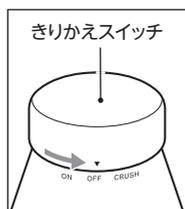
※泡立てアタッチメントは、泡立てディスクが浮きあがる場合があります。



泡立てディスクが浮きあがる



きりかえスイッチ



きりかえスイッチ

## 6 できあがったら運転を停止します

- できあがったら、きりかえスイッチから手を離します。
- きりかえスイッチを「OFF」にして電源プラグをコンセントから抜きます



注意

- アタッチメントの回転が完全に止まるまでは絶対に本体を外さないでください。

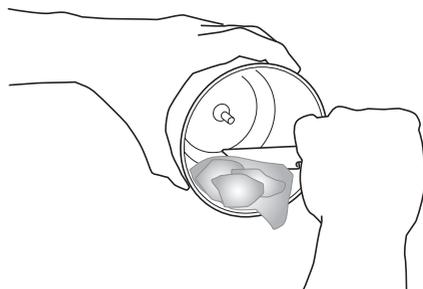
## 7 調理物を取り出します

- 本体、フタ、アタッチメントを取り外し、調理物を取り出します。



注意

- 思わぬ事故を防ぐため、必ず電源プラグが抜かれていることを確認してから取り外してください。



# 禁止食材／別売部品

## 禁止食材（例）

以下に記載する食材・用途には使用できません。（故障の原因）

### ブレード

硬い食材 （ ）内はクラッシュモード なら使用できます	市販の氷、乾燥大豆、乾燥昆布、コーヒー豆、硬いチーズ、 （冷蔵庫で作った氷）、（冷凍フルーツ）、（煮干しなどの乾物）など
生地こね	パン、ケーキ、パイ生地作りなど
粘りの強い食材	ゆでたじゃがいも、納豆、はちみつ、水あめなど

### おろしアタッチメント

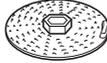
硬い食材・柔らかい食材	チーズ、トマトなど
粘りの強い食材	自然薯、やまいもなど

### ● 知っておいていただきたいこと

このフードプロセッサーは、肉のひき肉や野菜のみじん切りに適しますが、ブレンダー、ミキサー、ミル、グラインダーなどすべての下ごしらえ調理器具の代わりとなるものではありません。食材をこねるような使い方はしないでください。（故障の原因）

## 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	フタ（パッキン付き）	ブレード	スパチュラ	ポーチ
品番	PVCR-30-LD	PVCR-30-BL	PVCR-30-SP	PVCR-30-PC
価格	¥770（税込）	¥1,650（税込）	¥330（税込）	¥1,650（税込）
				
品名	ディスク軸	おろしディスク	泡立てディスク	容器
品番	PVCR-30-SF	PVCR-30-GR	PVCR-30-WH	PVCR-30-GB
価格	¥660（税込）	¥660（税込）	¥660（税込）	¥1,650（税込）
				
品名	すべり止めリング アイボリー	すべり止めリング レッド	すべり止めリング ブラック	
品番	PVCR-30-AR-I	PVCR-30-AR-R	PVCR-30-AR-K	
価格	¥330（税込）	¥330（税込）	¥330（税込）	

# 調理の目安

	用途	材料	量	調理時間	回転方向	備考
ブ レ ード	ひき肉	肉	200g	10 秒	通常モード	筋を取り除き 2cm 大に切る
	すり身	魚	200g	30 秒	通常モード	頭・骨を取り除き 2cm 大に切る ※容器壁面に食材が貼り付いた時は、クラッシュモードでパルスを数回行うと、貼り付いた食材を落とすことができます。
	みじん切り	にんじん	200g	5～10 秒	通常モード	2cm 大に切る
	スムージー	バナナ オレンジ ホウレンソウ 水	バナナ / 60g オレンジ / 150g ホウレンソウ / 20g 水 / 80ml	30 秒	通常モード	2cm 大に切る
	ペースト	ピーナッツ	200g + サラダ油 40g	30 秒	通常モード	こまかい粒が残ります。
	パン粉	食パン	6 枚切パン1枚	10 秒	通常モード	
	すりごま	ごま	100g	30 秒	通常モード	※容器壁面に食材が貼り付いた時は、クラッシュモードでパルスを数回行うと、貼り付いた食材を落とすことができます。
	ふりかけ	煮干し	60g	20 秒	クラッシュモード	仕上げに 通常モード使用でこまかく できます。
	アイスクラッシュ	冷蔵庫で作った氷	200g	10 回パルス+ 20 秒	クラッシュモード	
	ジェラート	冷凍フルーツ	200g + 生クリーム適量	30 秒	クラッシュモード	仕上げに 通常モード使用でなめらかに できます。
お ろ し	おろし	大根	100g	30 秒	通常モード	2cm 大に切る
	とろろ	長いも	100g	30 秒	通常モード	2cm 大に切る
泡 立 て	ホイップ	生クリーム	200ml	30～45 秒 しつかりめ 1 分	通常モード	
	バター	生クリーム	200ml	2 分	通常モード	
	メレンゲ	卵白	2 個	1 分	通常モード	

※おろし／泡立てアタッチメント使用時は、負荷が少ないため定格時間（30 秒）を超えてご使用いただけます。



**注意**

●モーターに負荷がかかりす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スイッチから手を離し、電源プラグをコンセントから抜く。
- ②本体を 30 分以上冷ましてください。

# お手入れ

## ⚠ 注意

- **お手入れの前に必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。**
- **本体の水洗いは絶対にしない。(ショート・感電・故障の原因)**
- **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)
- **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、湿った布で拭き取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭きます。
ブレード	ブレードの刃や軸は、柄の付いたブラシなどに中性洗剤をつけて洗い、十分に真水ですすぎ、よく乾かします。 調理後の材料をつけたままにしておくと、腐食やサビの原因になります。調理後はその都度取り外してよく洗い、十分に乾燥させてください。
容器、 おろしディスク、 泡立てディスク、 ディスク軸、フタ、 スパチュラ、 すべり止めリング、 パッキン	台所用中性洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。
ポーチ	素材の特性上、洗濯すると縮みやゆがみが発生する場合がありますので、ご注意ください。 <div data-bbox="311 963 1009 1289" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p><b>【ご使用上の注意】</b></p><ul style="list-style-type: none"><li>• Vitantonio のフードプロセッサ専用ポーチです。他の用途には使用しないでください。</li><li>• 使用後はよく洗浄し、完全に乾燥させてから収納してください。</li><li>• このポーチは中に入れたフードプロセッサ本体やパーツ類を衝撃による破損等から保護するものではありません。</li><li>• 素材の特性上、水濡れや摩擦により、色落ち、色移りすることがありますのでご注意ください。</li><li>• 直射日光やライトによる日焼けで、変色する可能性がありますのでご注意ください。</li><li>• フードプロセッサを入れた状態で紐だけを持って、持ち上げたり、吊り下げたりしないでください。生地の変形、落下の原因になります。</li></ul></div>

# 故障かな

## ブレード

こんなとき	原因	対処の仕方
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ない。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	本体とフタと容器がしっかり取り付けられていない。	本体、フタ、容器をしっかりと取り付けてください。
	ブレードがしっかり取り付けられていない。	ブレード下に食材が入り込んでいないか確認し、ブレードをしっかりと取り付けてください。
	材料が多すぎる、または、大きすぎる。	量を減らしてください。小さく切り直してください。(P.10 参照)
回転が遅い ↓ 運転を止めて、電源プラグをコンセントから抜いてください。	刃に食材がからまっている。	スパチュラ・はし等で食材を取り除いてください。
	粘り気の強い材料に使用した。	粘り気の強い食材には使用しないでください。(P.9 参照)
	材料が多すぎる、または、大きすぎる。	量を減らしてください。小さく切り直してください。(P.10 参照)
本体が熱い	粘り気の強い材料に使用した。 長時間使用した。	定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。長時間の使用を避け、本体を冷ましてください。
においがする	長時間の使用。 過負荷の使用。	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。

## おろしディスク / 泡立てディスク

こんなとき	原因	対処の仕方
回転が遅い	粘り気の強い材料に使用した。	粘り気の強い食材やには使用しないでください。(P.9 参照)
時間が長くなる	材料が多すぎる、または、大きすぎる。	量を減らしてください。小さく切り直してください。(P.10 参照)

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。



**注意**

- モーターに負荷がかかりす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スイッチから手を離し、電源プラグをコンセントから抜く。
- ②本体を 30 分以上冷ましてください。

# 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](http://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 VCR-30

品名 ビタントニオ フードプロセッサ

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	200W
定格時間	30 秒
重量	約 1.4kg（ブレード、すべり止めリング含む）
外形寸法	約 119mm（幅）× 119mm（奥行）× 233mm（高さ）
コードの長さ	約 1.0m（有効長）
原産国	中国
付属品	おろしディスク、泡立てディスク、ディスク軸、スパチュラ、ポーチ

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 フードプロセッサーの点検を!

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-VCR30-02-2108-WE