

Vitantonio®

YOGURT MAKER

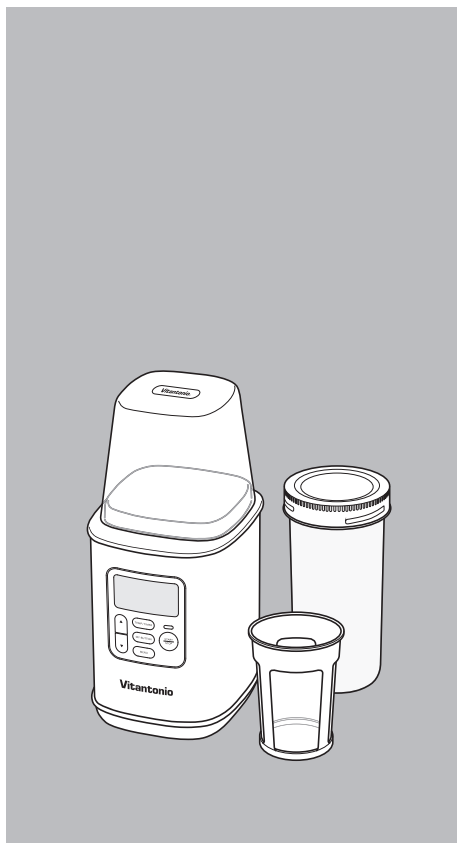
ビタントニオ ヨーグルトメーカー

VYG-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
設置場所について／消毒をする	4
使い方	5～15
お手入れ	16
付属の容器以外を使用する場合	17
うまくできないとき	18
故障かな	19
保証とアフターサービス	20
無料修理規定	21
別売部品／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 ヨーグルト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

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。 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。 ショート・感電の原因</p> <p>本体の水洗いは絶対にしない。 ショート・感電の原因</p> <p>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</p> <p>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</p>
	<p>火気の近くでは使用しない。 故障・火災の原因</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。 感電・ショートによる発火・火災の原因</p> <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。 感電・ショートによる発火・火災の原因</p> <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 以外で使用しない。 発熱による火災の原因</p>

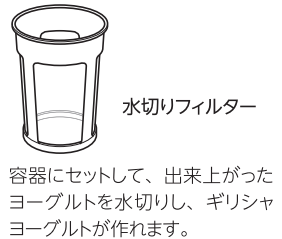
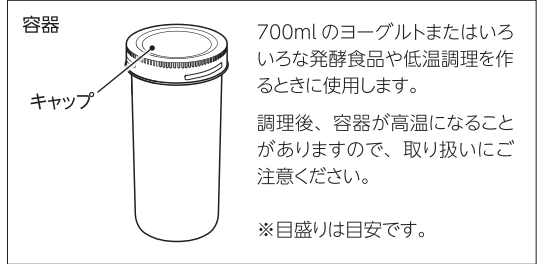
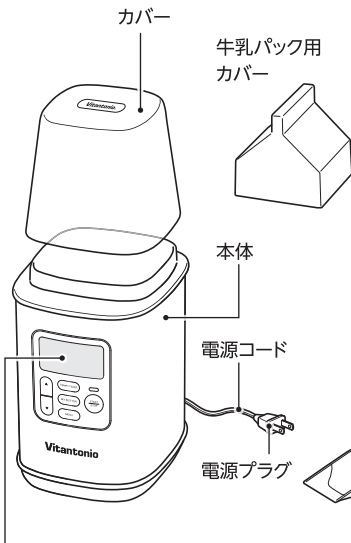
安全上のご注意

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>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)</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。 (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>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</p>	
<p>電源プラグのほこり・汚れなどは、定期的に取り除く。 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>一般家庭用以外で使用しない。 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>熱に弱い敷物の上では使用しない。 火災の原因</p>	
<p>壁や家具の近くでは使用しない。 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>屋外では使用しない。(屋内専用) 故障の原因</p>
<p>から運転は絶対しない。 破損・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>付属している専用部品以外は使用しない。(容器を除く) 故障の原因</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>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>

各部のなまえ



操作パネル

●表示画面

「MENU 選択ボタン」で AUTO MENU とマニュアルを切り替え「表示切替ボタン」で温度 (TEMP) と時間 (TIMER) を切り替えます。

●調節ボタン

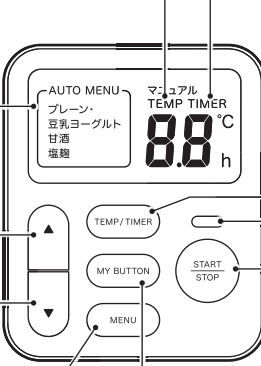
表示切替ボタンで表示を切り替えた後、温度と時間を設定します。

▲▼ボタンを長押しすると、表示が早送りされます。

●MENU 選択ボタン

ボタンを押すと、プレーン・豆乳ヨーグルト → 甘酒 → 塩麴 → マニュアル と、設定が切り替わります。

●温度表示



●マイボタン

よく使う温度と時間の設定を1つ登録できます。ボタンを押すと、登録した設定が表示されます。

●時間表示

●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。

●調理ランプ

- ・調理中は緑に点灯
- ・スヌーズ機能中は緑が点滅

●スタート / ストップボタン

ボタンを押すと、調理ランプ (緑) が点灯し、調理がスタートします。調理中やスヌーズ機能中に押すと、調理ランプが消灯し、調理やスヌーズ機能が停止します。

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。

設置場所について / 消毒をする

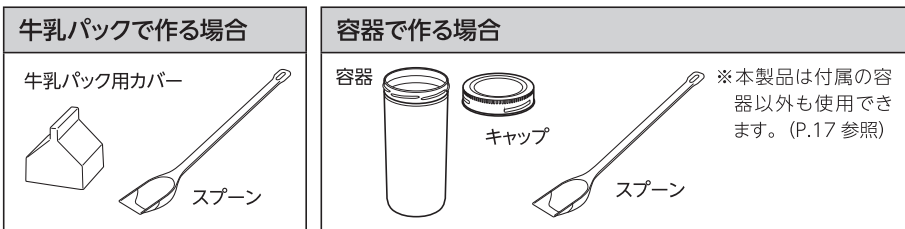
設置場所について

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。

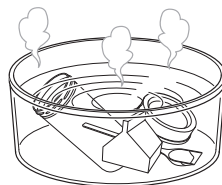
消毒は、ご使用のたびに必ずおこなってください。

ご使用になる前に使用する部品を熱湯消毒をしてください。

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



注意

- やけどに注意
- 鍋などに入れての煮沸消毒はしない。
- 電子レンジに入れての加熱はしない。
- 沸騰したての鍋に入れない。鍋の熱で変形します。

3 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ご注意ください。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

AUTO MENU には「プレーン・豆乳ヨーグルト」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。(40℃・7時間)

ヨーグルトは発酵とともに酸味が増しますので、お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調理してください。

1 材料を用意する

● 牛乳 (豆乳でも作れます)

- 1000ml または 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
原材料名	生乳 100%
乳脂肪	3.0% 以上のもの
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。

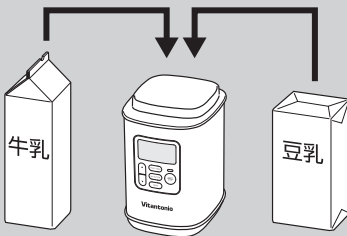


注意

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。

👉 アドバイス

- 「豆乳」を使用する場合は、「牛乳」と同じ方法で作る事ができます。
- 「牛乳パック」でも「豆乳パック」でもどちらもパックのままヨーグルトが作れます。



使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

● ヨーグルト種菌 (市販のヨーグルトを種菌として使用します)

プレーンヨーグルト

市販の「プレーンヨーグルト」(無糖・無添加)

豆乳ヨーグルト

市販の「豆乳ヨーグルト」(無糖・無添加)

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「AUTO MENU」では作れません。

※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

粉末種菌の説明書にしたがって「マニュアルモード」をご使用ください。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

お好みで **牛乳パック** と **容器** どちらでも使用できます。

※本製品は付属の容器以外も使用
できます。(P.17 参照)

牛乳

牛乳パックで作る場合

2 牛乳パックの注ぎ口を両側全部開く

※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。

注意 牛乳パックの内側に直接触れない。

3 ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる

種菌の量は P.6 を参照ください。

付属スプーン 1 杯=約 27ml

4 牛乳パック用カバーをかぶせ、本体にセットし、カバーをする

容器

容器で作る場合

2 熱湯消毒をした容器に牛乳を注ぎ入れる

注意 牛乳パックの内側に直接触れない。

3 ヨーグルト種菌を付属のスプーンで計って入れ、念入りに底の方までよくかきまぜる

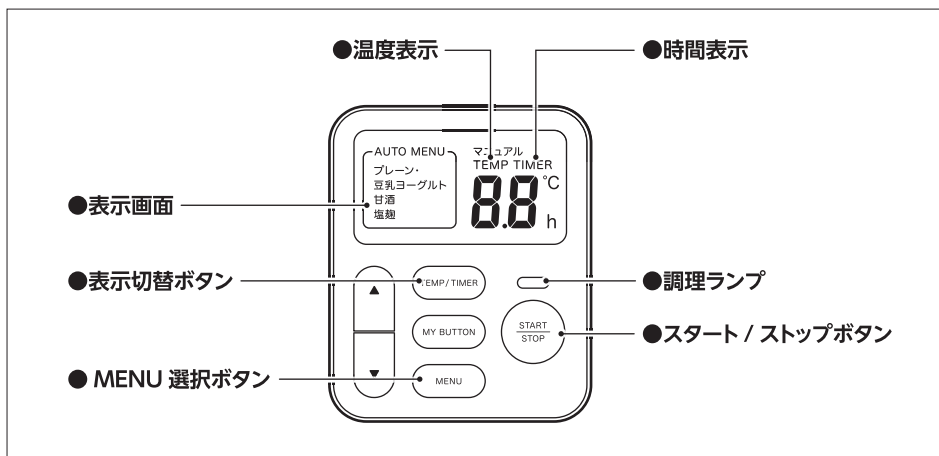
種菌の量は P.6 を参照ください。

付属スプーン 1 杯=約 27ml

4 容器にキャップをはめ、本体にセットし、カバーをする

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

5 電源プラグをコンセントにしっかりと差し込む



6 AUTO MENU から好みのヨーグルトを選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「プレーン・豆乳ヨーグルト」を表示します。

AUTO MENU
プレーン・
豆乳ヨーグルト

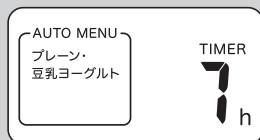
アドバイス

「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。

温度



時間



使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

7 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ (緑) が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。

ご注意

- 発酵中は、中をかきまぜたり、本体に振動を与えないようご注意ください。
調理がうまくできない場合があります。

⚠ 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ことはできません。
- 「スタート / ストップボタン」は一時中断では無く、調理を手動で終了するボタンです。
調理を一時中断する場合は、残り時間を確認してから中断し、再スタートの際に再度
「マニュアルモード」で <温度・時間> を設定してください。

- 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、
調理ランプが点滅し、スヌーズ機能に入ります。

<スヌーズ機能>

- 5 分後に音でお知らせし、調理ランプが消灯します。

※スヌーズ機能は 1 度だけお知らせします。

<スヌーズ機能の解除方法>

- 調理が完了した後、スヌーズ機能が働く前に「スタート / ストップボタン」を押すと音でお知らせし調理ランプが消灯しスヌーズ機能が解除されます。



- 続けて調理する場合は、「スタート / ストップボタン」を押すと前回設定した <温度・時間> で調理を開始します。

※コンセントを抜くとリセットされ、初期設定
(温度: 40°C 時間: 7h) になります。

使い方 (AUTO MENU / ヨーグルトを作る)

③ 本体から牛乳パックまたは容器を取り出し

早めに冷蔵庫に入れて冷やす

(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。)

ご注意

- ・ 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。)

ギリシャヨーグルトを作るとき

① 容器に水切りフィルターをセットします

② 冷蔵庫で冷やしたヨーグルトを水切りフィルターに入れます

- ・ 約 400g 入ります。

③ 容器ごと冷蔵庫に入れて水分を落とします

- ・ 目安時間：6～8時間
- ・ 水切り時間によって食感が変わります。お好みで時間を調整してください。

アドバイス

- 水切りフィルターの下に落ちた水分は、乳清（ホエイ）というヨーグルトの成分です。栄養豊富で、アレンジを加えて食べていただくこともできます。
- 作りたての温かいヨーグルトでは、うまく作れない場合があるので、冷蔵庫で冷やしてから水切りを行ってください。

使い方 (AUTO MENU / 甘酒を作る)

AUTO MENUには「甘酒」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。(温度:60℃/時間:8h)
お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調理してください。

1 材料を用意する

- やわらかめに炊いたご飯/約 200g (米 1/2 合分)
※ ご飯はあたたかいものを使用してください。
- 米麴 / 100g (乾燥米麴・生米麴とも、使用できます。)
- 水 / 乾燥米麴の場合 100ml (~ 150ml) 生米麴の場合 70ml (~ 110ml)

2 熱湯消毒をした容器に材料を入れ、本体にセットする

- ① 容器にご飯と水を入れ、よくかき混ぜる。
- ② 一粒ずつほぐした米麴を少しずつ入れ、さらに全体をよくかき混ぜる。
うまく混ざらない場合は、水の量を調節してください。
- ③ キャップを閉め、容器を本体に入れる。

3 AUTO MENU から甘酒を選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「甘酒」を表示します。



アドバイス

「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。



4 調理を開始する

- 「スタート/ストップボタン」を押すと調理ランプ (緑) 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、調理ランプが点滅しスヌーズ機能に入ります。

5 本体から容器を取り出し

冷蔵庫に入れて保管する

アドバイス

市販のものには、砂糖が入っていることが多く、手作りの甘酒は麴の自然の甘さのみですので、市販のように甘くはなりません。甘酒完成後、お好みで甘みを付けてください。

使い方 (AUTO MENU / 塩麴を作る)

AUTO MENU には「塩麴」を作るための「温度」と「時間」が設定されています。

(温度：60℃ / 時間：6h)

お好みで発酵時間を調整したい場合は、マニュアルモードを使って調理してください。

1 材料を用意する

- 米麴 / 200g (乾燥米麴・生米麴とも、使用できます。)
- 水 / 乾燥米麴の場合 250 ~ 300ml 生米麴の場合 180 ~ 220ml
- 塩 / 60g

2 熱湯消毒をした容器に材料を入れ、本体にセットする

- ① 容器に一粒ずつほぐした米麴、塩、水を入れ、よくかき混ぜる。
※ 水は麴が浸かるくらい入れます。
- ② キャップを閉め、容器を本体に入れる。

3 AUTO MENU から塩麴を選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「塩麴」を表示します。



アドバイス

「表示切替ボタン」を押すと、温度と時間が確認できます。



4 調理を開始する

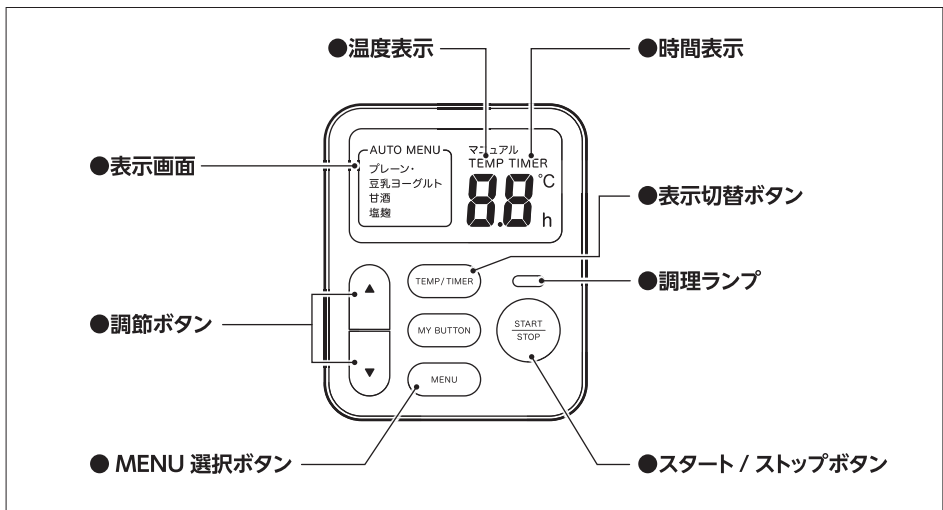
- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ (緑) が点灯し、調理がスタートします。
- 調理が完了すると、調理が停止したことを音でお知らせし、調理ランプが点滅しスノーズ機能に入ります。

5 本体から容器を取り出し

冷蔵庫に入れて保管する

使い方（マニュアル）

「温度」と「時間」が設定できるので、お好みの発酵食品作りや低温調理の時にお使いください。



⚠ 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しないでください。
- 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した。

該当される場合は、低温調理をお控えください。

使い方（マニュアル）

1 マニュアル選択する

- 「MENU 選択ボタン」を何度か押し「マニュアル」を表示します。

マニュアル
TEMP
40 °C

2 温度を設定する

- 「表示切替ボタン」で温度 (TEMP) を表示し、「調節ボタン」(▲ / ▼) で温度を設定します。
- 25 ~ 70°Cの範囲で設定できます。
(1°C 刻み)

マニュアル
TEMP
65 °C

3 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」で時間 (TIMER) を表示し、「調節ボタン」(▲ / ▼) で時間を設定します。
- 0.5 ~ 99 時間の範囲で設定できます。
(1 時間以降は 1 時間刻み)

マニュアル
TIMER
10 h

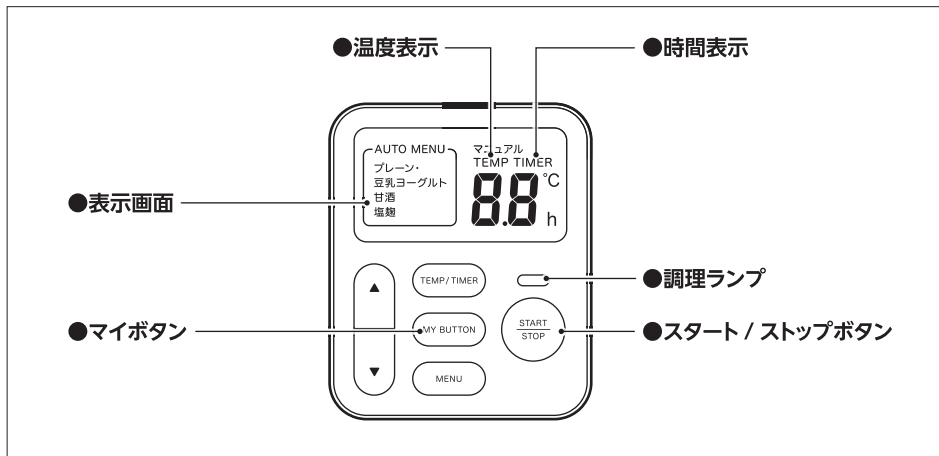
4 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ (緑) 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、調理ランプが点滅しスヌーズ機能に入ります。

使い方（マイボタン）

マイボタンは、温度と時間の設定を1つ登録できます。

コンセントを抜いてもリセットされずに記憶されたままなので、よく使う設定を記憶させて便利にお使いいただけます。



マイボタンの登録

1 マニュアルを選択し、温度と時間を設定する

2 マイボタンを長押しする

「ピッ」と音が鳴ると登録完了です。

マイボタンで調理する

1 マイボタンを押す



登録した設定が表示されます。

2 調理を開始する

- 「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプ（緑）が点灯し、調理がスタートします。
- 調理中に止めたい時や設定を変更したい時は、「スタート / ストップボタン」を押すと調理ランプが消灯し、調理が停止します。
- 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、調理ランプが点滅しスヌーズ機能に入ります。

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。

本体	<p>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。</p> <div data-bbox="303 354 788 428"><p> 注意 本体の水洗いは絶対にしない。 (ショート・感電の原因)</p></div>	
カバー、容器、容器キャップ、牛乳パック用カバー、スプーン	<p>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、十分に乾かします。</p> <p>※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。</p>	
水切りフィルター	<p>容器にセットし、容器に台所用中性洗剤と水を入れ軽く振って、洗います。よく水ですすいであら、十分に乾かします。</p> <p>※はげしく振ると水が漏れる場合があります。</p> <p>※熱湯消毒できます。</p> <p>※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。</p>	

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

横幅 85mm × 奥行 85mm × 高さ 235mm（フタを閉めた状態）までの容器

• ビタントニオヨーグルトメーカー（品番：VYG-10）の付属容器

設定温度を 60℃以上でご使用の際は必ず液体を 300ml 以上入れてください。熱で容器が変形する可能性があります。

• 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。

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、発酵中は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。

故障かな

こんなとき	原因	対処の仕方
表示画面に何も表示されない等	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。
本体ステンレス部分が熱い	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。
調理ランプが赤く点滅している。	適切な容器を使用せず、製品本体に熱湯等を直接入れていませんか。	電源プラグを抜き、製品を常温まで冷ましてください。P.17を参照し、適切な容器をご使用ください。
操作パネル内部に結露が生じる。	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時

*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は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

販売部品

別売部品は販売店でお買い求めいただけます。

		 ※ PVYG-60-PJ 専用です。	
品名	容器	水切りフィルター	スプーン
品番	PVYG-60-PJ-W	PVYG-60-FT-W	PVYG-60-SP-W
価格	¥880 (税込)	¥770 (税込)	¥990 (税込)
			
品名	牛乳パック用カバー	カバー	
品番	PVYG-30-MC	PVYG-30-CV	
価格	¥550 (税込)	¥770 (税込)	

仕様

品番 VYG-60

品名 ビタントニオ ヨーグルトメーカー

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	30W
重量	約 810g (本体、カバーのみ)
外形寸法	約 125mm (幅) ×約 145mm (奥行) ×約 280mm (高さ)
コードの長さ	約 1.4m (有効長)
原産国	中国
付属品	容器 1 個、スプーン 1 個、牛乳パック用カバー 1 個、水切りフィルター 1 個