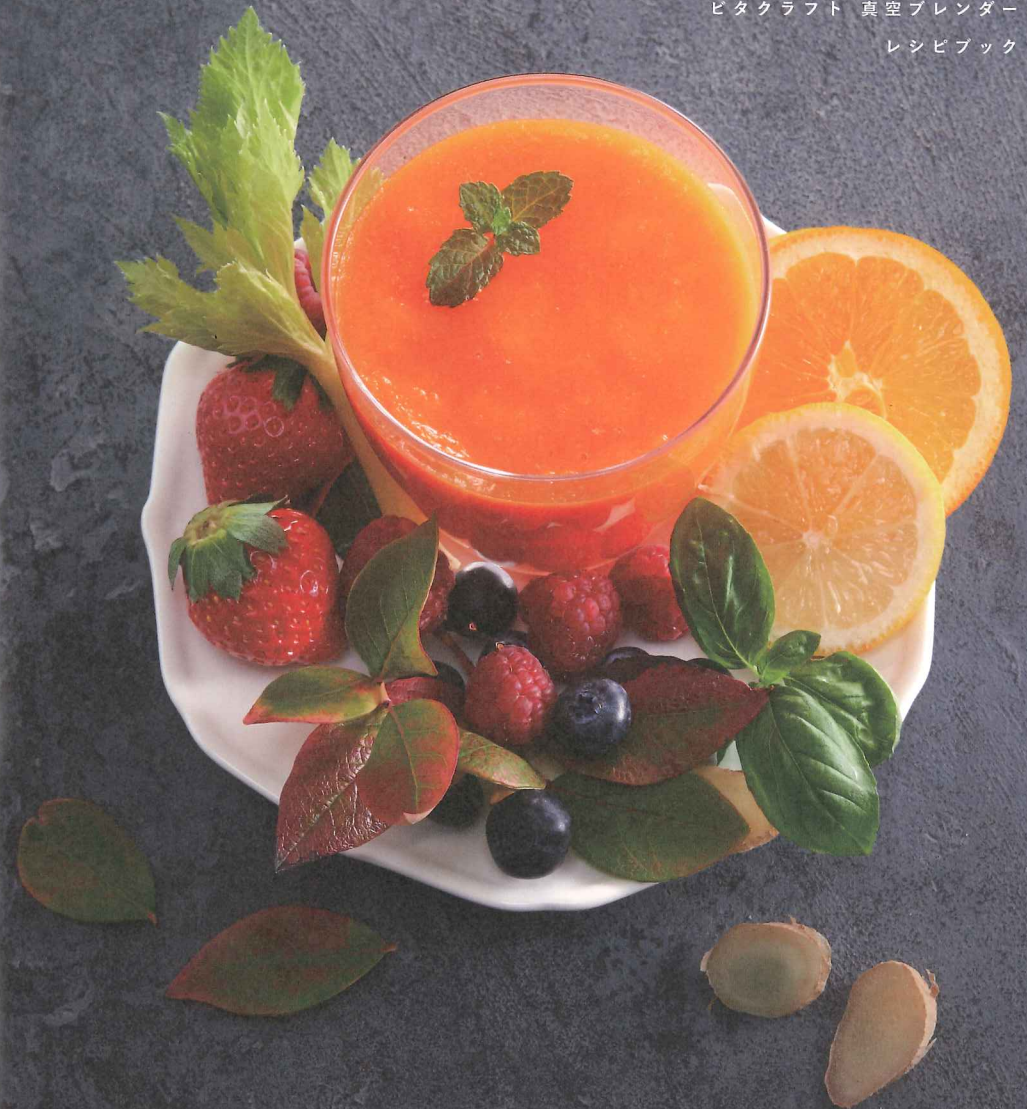


# Vacuum Blender

Recipe Book

ビタクラフト 真空ブレンダー  
レシピブック



Vita Craft®

# Introduction

健康のためにはじめたスムージー生活だから  
より良いものを無理なく、効率よく、美味しく摂りたい。

真空状態でブレンドすることで栄養の損失を最小限に抑え  
フレッシュな状態をキープする真空ブレンダー。  
これまでのミキサーやジューサーでは味わえない  
濃厚で口当たりの良い仕上がりを楽しめます。

一日に必要な野菜を毎日の食事で摂るのは大変。  
でも、忙しくてなかなかお料理を作る時間がない。

野菜の栄養を知りつくしたビタクラフトがおすすめする  
スムージー&スープレシピ。  
無水調理と組み合わせで無理なく続けられる  
カラダにやさしいブレンダーライフをお届けします。



基本のスムージーの作り方 ————— 06  
・小松菜+りんご+パイナップル

## 体をきれいに保つレシピ

Cleanse & Refresh

美肌のために ————— 08  
・パイナップル+黄パプリカ ・にんじん+オレンジ+レモン

肩こり・冷え性改善に ————— 09  
・もも+生姜+豆乳

体重コントロールに ————— 10  
・ゴールドキウイ+キャベツ ・りんご+生姜

便秘の改善に ————— 11  
・トマト+ミックスベリー+ヨーグルトドリンク

## 体を健康に導くレシピ

Wellness & Health

むくみ改善に ————— 12  
・メロン+セロリ+ヨーグルトドリンク

血糖値が気になる方に ————— 13  
・キウイ+小松菜+りんご

血液をサラサラに ————— 14  
・マンゴー+黄パプリカ

貧血の予防に ————— 15  
・ほうれん草+ブルーベリー+牛乳

血圧が気になる方に ————— 15  
・バナナ+レーズン+アーモンドミルク

## 体の調子を整えるレシピ

Health Maintenance

目の疲れに ————— 16  
・ブルーベリー+ミニトマト+赤パプリカ

疲労回復に ————— 17  
・パイナップル+バナナ+青じそ ・トマト+オレンジ+レモン

頭をシャキッとさせたい時に ————— 18  
・オレンジ+レモン+パイナップル  
・バナナ+いちご+ミックスベリー+ヨーグルト

食べ過ぎ・飲み過ぎに ————— 19  
・グレープフルーツ+パイナップル

眠れない夜に ————— 19  
・バナナ+牛乳+きなこ+生姜

## スープのレシピ

Anytime Soup

ブロッコリーのポタージュ ————— 21

かぼちゃとにんじんのポタージュ ————— 22

じゃがいもとたまねぎのスープ ————— 23

アボカドのスープ ————— 23

- 計量に用いた小さじ1は5mL、大きじ1は15mLです。
- 真空状態に滅菌作用はありません。冷蔵庫で保管のうえ、できるだけ早くお召し上がりください。
- 本書に掲載されているスムージー・スープの色や盛り付け分量は実際と異なる場合があります。
- レシピは野菜や果物に含まれる栄養価をもとに作成していますが、不調の改善や病気の治癒を保証するものではありません。

\\ 美味しさのヒミツは「真空<sup>\*</sup>」の力 //

真空ブレンドだから

## 風味豊かでフレッシュ

空気が混入しないので、りんごのような変色しやすい食材も劣化が少なく、のどごしなめらかに。

左:真空ブレンド 右:通常ブレンド



変色が少ない  
ブレンド直後の鮮度をキープ



分離が少ない  
ムラがないので飲みやすい



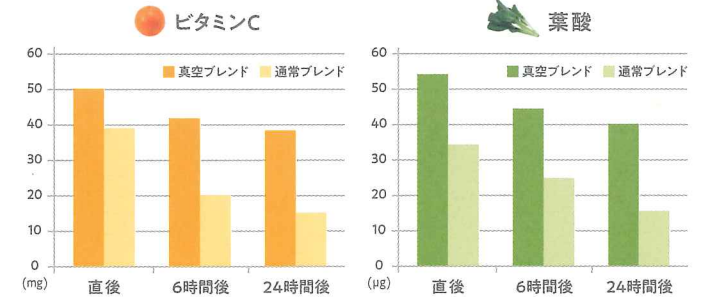
泡立ちが少ない  
口当たりが良くなめらか

真空ブレンドだから

## 栄養の損失が少ない

ビタミンCや葉酸、ポリフェノールなどの栄養素を空気による酸化から防ぎます。

時間経過による栄養残存量グラフ



ビタミンC: オレンジ100g中のアスコルビン酸(還元型ビタミンC)残存量  
葉酸: 小松菜100g(+水)中の葉酸残存量  
【試験依頼先】(一財)日本食品分析センター

※真空とは、大気圧より低い圧力の状態のことを意味します。

How to make a smoothie

# 基本のスムージーの作り方

小松菜 + りんご + パイナップル



初めての方も飲みやすい、おすすめの組み合わせです。

葉野菜などに含まれる鉄は貧血予防の効果があり、

ビタミンCと一緒に摂取することで体内への吸収率がアップします。

小松菜をほうれん草やレタスなど、他の葉野菜に変えてもおいしいです。



材料(2人分)

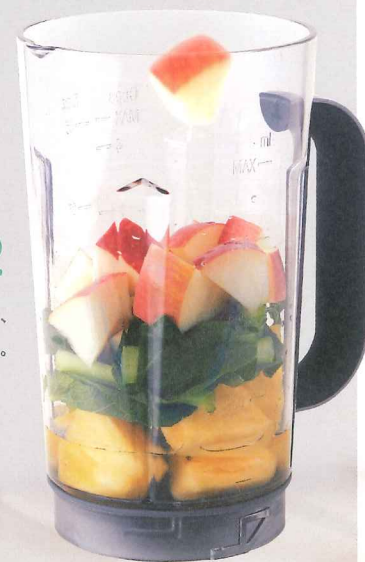
- 小松菜…3枚(30g)
- りんご…1/2個
- パイナップル…100g
- 水…100mL

◎材料は、種や皮などを除いた可食部の重量です。◎でき上がり分量は300~400mLで、2人分が目安です。◎水分の少ない食材やかたい食材を使用する場合は、必ず液体と一緒に入れてください。◎フードプロセッサーとして使用しないでください。◎水を使用する場合は、家庭用の製氷皿で作った3cm角以下の大きさのものを使用してください。◎かたい食材や水で空回りをおこした場合は、PUSHボタンを押して運転を中止し、中身をかき混ぜ、材料が多い場合は量を減らしてやり直してください。◎詳しい使い方、注意事項、禁止食材については取扱説明書をご覧ください。



## STEP 1

小松菜、りんごをよく洗う。小松菜は根元を切り落とし幅3~4cmに切り、りんごは皮のままよく洗って芯を取り、2~3cm角に切る。パイナップルは皮と芯を除き、2~3cm角に切る。



## STEP 2

水、パイナップル、小松菜、りんごの順に入れ、真空容器と真空防音カバーをセットする。

## STEP 3

電源を入れ、[AUTO] (自動) ボタンを押す。



[AUTO] ボタン1つで、おまかせ真空ブレンド



真空にする  
【最長1分】



短時間ブレンド  
【約30秒】



高速回転ブレンド  
【約1分】



グラスやタンブラーに注いで  
早めにお召し上がりください。

|| Cleanse & Refresh ||

美肌のために

抗酸化作用の高いβ-カロテンや、  
様々なビタミンを併せ持つ食材がお肌の若々しさを保ちます。



パイナップル + 黄パプリカ

材料(2人分)

- パイナップル…200g  
皮と芯を除き、2~3cm角に切る。
- 黄パプリカ…1/3個(40g)  
へたと種を取り除き、2~3cm角に切る。
- 水…100mL
- レモン汁…小さじ1/2
- はちみつ…小さじ1

作り方

水、レモン汁、パプリカ、パイナップル、はちみつ  
の順に入れ、**AUTO**を押す。

にんじん + オレンジ + レモン

材料(2人分)

- にんじん…1/4本(50g)  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- オレンジ…大1個  
外皮と種を取り除き、4~6等分に切る。
- レモン…1/2個  
外皮と種を取り除き、2~3等分に切る。
- 水…80mL

作り方

水、オレンジ、レモン、にんじんの順に入れ、  
**AUTO**を押す。

|| Cleanse & Refresh ||

肩こり・冷え性改善に

ビタミンEと生姜成分のショウガオールが、  
肩こり・冷え性の原因となる血行不良を改善します。

もも + 生姜 + 豆乳



材料(2人分)

- もも…1個  
皮と種を取り除き、2~3cm角に切る。
- 生姜(すりおろし)…小さじ1~2
- 豆乳…150mL
- はちみつ…小さじ1/2

作り方

豆乳、生姜、もも、はちみつの順に入れ、  
**AUTO**を押す。

|| Cleanse & Refresh ||

—— 体重コントロールに ——

ビタミンB<sub>2</sub>が糖質、たんぱく質、脂質の代謝を効率的に行い、  
食物繊維が血糖値の上昇を防いで太りにくい体づくりを助けます。



ゴールドキウイ + キャベツ

りんご + 生姜

材料(2人分)

- ゴールドキウイ…2個  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- キャベツ…2枚(80g)  
2~3cm角に切る。
- 水…100mL
- はちみつ…小さじ1

作り方

水、キャベツ、ゴールドキウイ、はちみつの  
順に入れ、**AUTO**を押す。

材料(2人分)

- りんご…1個  
皮のままよく洗って芯を取り、  
2~3cm角に切る。
- 生姜(すりおろし)…小さじ1~2
- 水…100mL
- レモン汁…大さじ1
- はちみつ…小さじ1/2

作り方

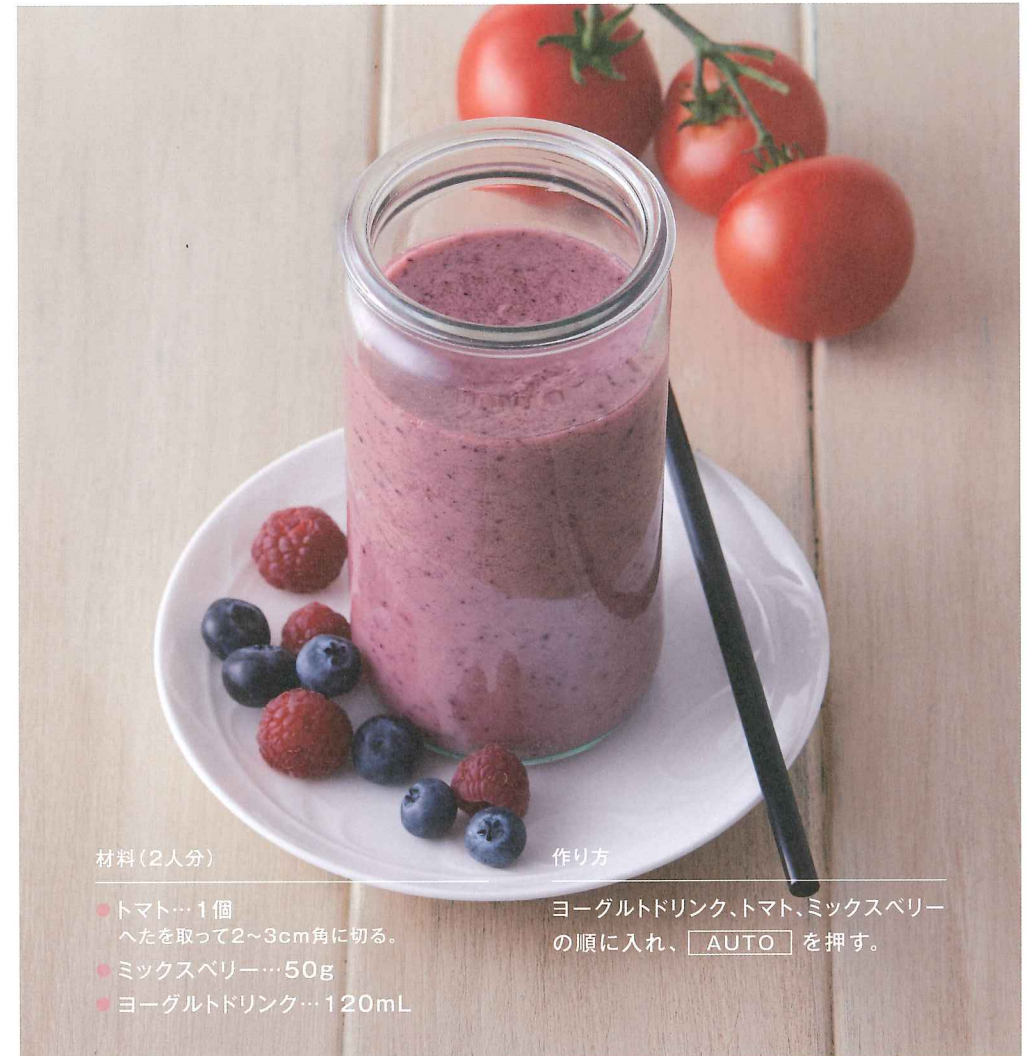
水、レモン汁、生姜、りんご、はちみつの  
順に入れ、**AUTO**を押す。

|| Cleanse & Refresh ||

—— 便秘の改善に ——

食物繊維と乳酸菌の力でおなかの中からスッキリきれいに。  
腸内環境を整えると大腸がんのリスクも低減します。

トマト + ミックスベリー + ヨーグルトドリンク



材料(2人分)

- トマト…1個  
へたを取って2~3cm角に切る。
- ミックスベリー…50g
- ヨーグルトドリンク…120mL

作り方

ヨーグルトドリンク、トマト、ミックスベリー  
の順に入れ、**AUTO**を押す。

Wellness & Health

むくみ改善に

メロン、セロリに含まれるカリウムには利尿作用があり、  
体内のナトリウム濃度を調整してくれます。

メロン + セロリ + ヨーグルトドリンク



材料(2人分)

- メロン(青肉)…1/4玉(250g)  
皮と種を取り除き、2~3cm角に切る。
- セロリ(葉・茎含む)…20g  
葉は幅3~4cm、  
茎は筋を取り2~3cm角に切る。
- ヨーグルトドリンク…100mL

作り方

ヨーグルトドリンク、メロン、セロリの順に  
入れ、**AUTO** を押す。

Wellness & Health

血糖値が気になる方に

豊富な食物繊維が腸内環境を整えるほか、  
血糖値の急激な上昇を防ぎます。

キウイ + 小松菜 + りんご



材料(2人分)

- キウイ…1個  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- 小松菜…2枚(20g)  
よく洗って根元を切り落とし、幅3~4cmに切る。
- りんご…1/2個  
皮のままよく洗って芯を取り、2~3cm角に切る。
- 水…100mL

作り方

水、キウイ、小松菜、りんごの順に入れ、  
**AUTO** を押す。

Wellness & Health

血液をサラサラに

ビタミンEが血管を健康に保ち、血行を促進します。  
ビタミンCと一緒に摂ると効果的です。

マンゴー + 黄パプリカ



材料(2人分)

- マンゴー…1個(200g)  
皮と種を取り除き、2~3cm角に切る。
- 黄パプリカ…1/4個(30g)  
へたと種を取り除き、2~3cm角に切る。
- レモン汁…小さじ1
- 水…100mL

作り方

水、レモン汁、マンゴー、黄パプリカの順に入れ、**AUTO**を押す。

Wellness & Health

貧血の予防に

ほうれん草など野菜に含まれる鉄は、  
ビタミンCと一緒に摂ると吸収率がアップします。

ほうれん草 + プルーン + 牛乳

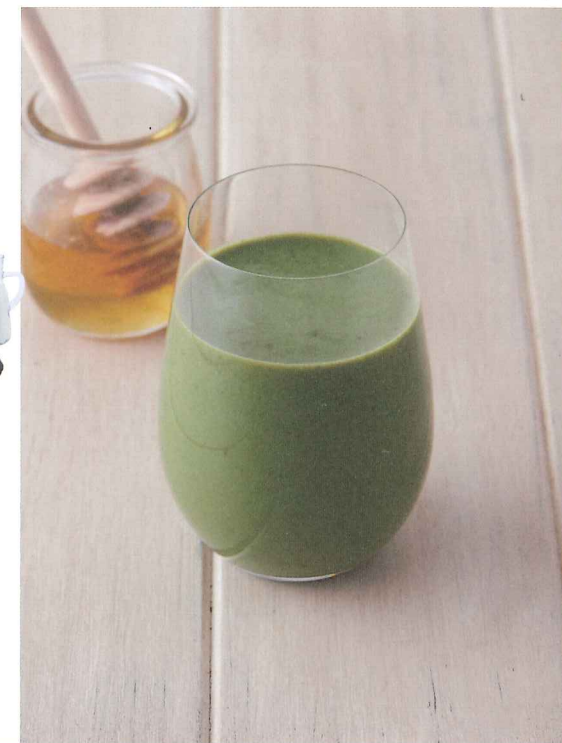


材料(2人分)

- ほうれん草…1株(30g)  
よく洗って根元を切り落とし、幅3~4cmに切る。
- プルーン(種無し)…3個
- 牛乳…200mL
- はちみつ…小さじ1

作り方

牛乳、ほうれん草、プルーン、はちみつの順に入れ、**AUTO**を押す。



Wellness & Health

血圧が気になる方に

カリウムが腎臓から過剰なナトリウムを排出し、  
マグネシウムがその働きをサポートします。

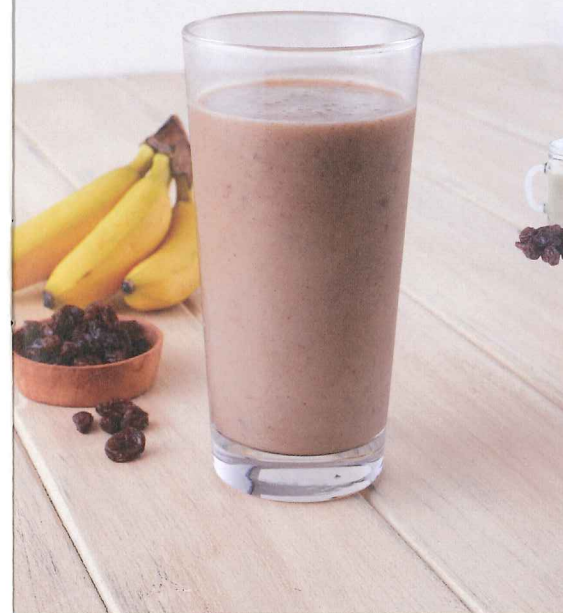
バナナ + レーズン + アーモンドミルク

材料(2人分)

- バナナ…小2本  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- レーズン…30g  
少量のお湯に浸して、ふやかしておく。
- アーモンドミルク…200mL

作り方

アーモンドミルク、バナナ、レーズンの順に入れ、**AUTO**を押す。





Health Maintenance

目の疲れに

アントシアニンが豊富なブルーベリーと、  
ビタミンCを含む食材が目の健康をすこやかに保ちます。

ブルーベリー + ミニトマト + 赤パプリカ



材料(2人分)

- ブルーベリー… 100g
- ミニトマト… 10個  
へたを取る。
- 赤パプリカ… 1/3個(40g)  
へたと種を取り除き、2~3cm角に切る。

作り方

ミニトマト、ブルーベリー、赤パプリカの順に入れ、**AUTO**を押す。

Health Maintenance

疲労回復に

疲れた時にはエネルギー源である糖質を補給して、  
クエン酸で体内の疲労物質の排出を促すのがおすすめです。

パイナップル + バナナ + 青じそ

材料(2人分)

- パイナップル… 100g  
皮と芯を除き、2~3cm角に切る。
- バナナ… 1/2本  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- 青じそ… 2枚  
手でちぎる。
- 甘酒… 大さじ3
- 水… 100mL



作り方

水、甘酒、バナナ、青じそ、パイナップルの順に入れ、  
**AUTO**を押す。

トマト + オレンジ + レモン

材料(2人分)

- トマト… 中2個  
へたを取って2~3cm角に切る。
- オレンジ… 1個  
外皮と種を取り除き、4~6等分に切る。
- レモン… 1/2個  
外皮と種を取り除き、4~6等分に切る。
- はちみつ… 小さじ1/2



作り方

オレンジ、レモン、トマト、はちみつの順に入れ、  
**AUTO**を押す。



Health Maintenance

—— 頭をシャキッとさせたい時に ——

脳の唯一の栄養源である糖質と、脳を刺激する酸味成分を合わせて補給するとリフレッシュ効果があります。



オレンジ + レモン + パイナップル

バナナ + いちご + ミックスベリー + ヨーグルト

材料(2人分)

- オレンジ…1個  
外皮と種を取り除き、4~6等分に切る。
- レモン…1/2個  
外皮と種を取り除き、2~3等分に切る。
- パイナップル…100g  
皮と芯を除き、2~3cm角に切る。

作り方

オレンジ、レモン、パイナップルの順に入れ、**AUTO**を押す。

材料(2人分)

- バナナ…1本  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- いちご…10個  
へたを取り、大きいものは半分に切る。
- ミックスベリー…20g
- ヨーグルト…100g

作り方

ヨーグルト、バナナ、いちご、ミックスベリーの順に入れ、**AUTO**を押す。

Health Maintenance

—— 食べ過ぎ・飲み過ぎに ——

パイナップルに含まれる酵素が消化を促進。また、ビタミンC、ビタミンAがアルコールの分解を助け、クエン酸が脂肪燃焼をサポートします。

グレープフルーツ + パイナップル

材料(2人分)

- グレープフルーツ…1/2個  
外皮と種を取り除き、4~6等分に切る。
- パイナップル…100g  
皮と芯を除き、2~3cm角に切る。
- レモン汁…大さじ1
- 水…100mL



作り方

水、レモン汁、グレープフルーツ、パイナップルの順に入れ、**AUTO**を押す。



Health Maintenance

—— 眠れない夜に ——

スムーズな入眠にはバナナ、牛乳、きなこなどに含まれるトリプトファンを摂るのが効果的。就寝の2~3時間前に飲むのがおすすめです。

バナナ + 牛乳 + きなこ + 生姜

材料(2人分)

- バナナ…1本  
皮をむいて2~3cm角に切る。
- 牛乳…200mL
- きなこ…大さじ2
- 生姜(すりおろし)…小さじ1~2
- はちみつ…小さじ1



作り方

牛乳ときなこをよく混ぜ合わせてから入れる。生姜、バナナ、はちみつの順に入れ、**AUTO**を押す。



# Anytime Soup

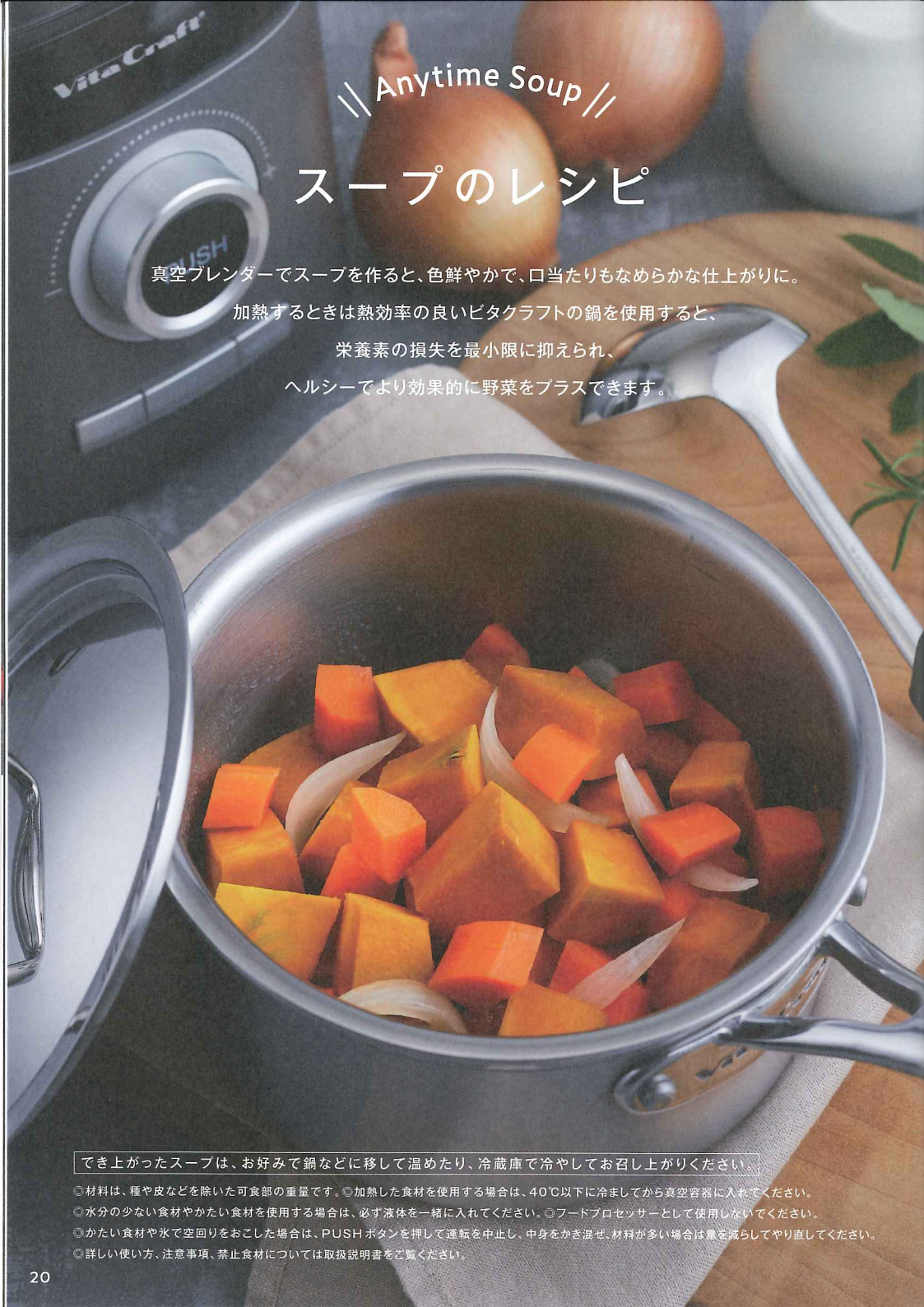
## スープのレシピ

真空ブレンダーでスープを作ると、色鮮やかで、口当たりもなめらかな仕上がりに。

加熱するときは熱効率の良いビタクラフトの鍋を使用すると、

栄養素の損失を最小限に抑えられ、

ヘルシーでより効果的に野菜をプラスできます。



でき上がったスープは、お好みで鍋などに移して温めたり、冷蔵庫で冷やしてお召上がりください。

- ◎材料は、種や皮などを除いた可食部の重量です。◎加熱した食材を使用する場合は、40℃以下に冷ましてから真空容器に入れてください。
- ◎水分の少ない食材やかたい食材を使用する場合は、必ず液体を一緒に入れてください。◎フードプロセッサーとして使用しないでください。
- ◎かたい食材や氷で空回りをおこした場合は、PUSHボタンを押して運転を中止し、中身をかき混ぜ、材料が多い場合は量を減らしてやり直してください。
- ◎詳しい使い方、注意事項、禁止食材については取扱説明書をご覧ください。

# Anytime Soup

## ブロッコリーのポタージュ

栄養価の高いブロッコリーの茎まで、まるごと使ったポタージュ。軽やかなのにクリーミーで、子どもからシニアまでたっぷり食べられます。

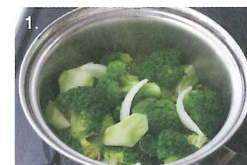


### 材料(2~3人分)

- ブロッコリー…1/2株  
小房に分け、茎も粗めのザク切りにする。
- 玉ねぎ…中1/2個  
スライスする。
- 顆粒コンソメ…小さじ1
- 水…50mL
- 牛乳…300mL
- 粉チーズ…大さじ1/2

### 作り方

1. 鍋に牛乳と粉チーズ以外の材料を入れ、フタをして中火にかける。蒸気が上がったら弱火に落とし5分煮る。
2. 鍋から取り出し40℃以下になるまで粗熱をとったら真空容器に入れ、牛乳と粉チーズを入れ、**AUTO**を押す。



## Anytime Soup

### かぼちゃとにんじんのポタージュ

緑黄色野菜の代表であるにんじんとかぼちゃを組み合わせた、β-カロテンたっぷりのよきばりなポタージュです。かぼちゃだけで作るよりも、すっきりとしたやさしい甘さです。



#### 材料(2~3人分)

- かぼちゃ…1/4個(250g)  
種とわたを取り、皮をむき、3cm角に切る。
- にんじん…1/2本  
皮をむき、2cm角に切る。
- 玉ねぎ…中1/2個  
スライスする。
- 顆粒コンソメ…小さじ1
- 水…50mL
- 牛乳…400mL

#### 作り方

鍋に牛乳以外の材料を入れ、フタをして中火にかける。蒸気が上がったら弱火に落とし5分煮る。鍋から取り出し40℃以下になるまで粗熱をとったら真空容器に入れ、牛乳を加えて **AUTO** を押す。

## Anytime Soup

### じゃがいもとたまねぎのスープ

じゃがいものビタミンCは熱に強く、加熱しても失われにくいので、スープにぴったり。冷やしてピシソワーズにするのもおすすめです。

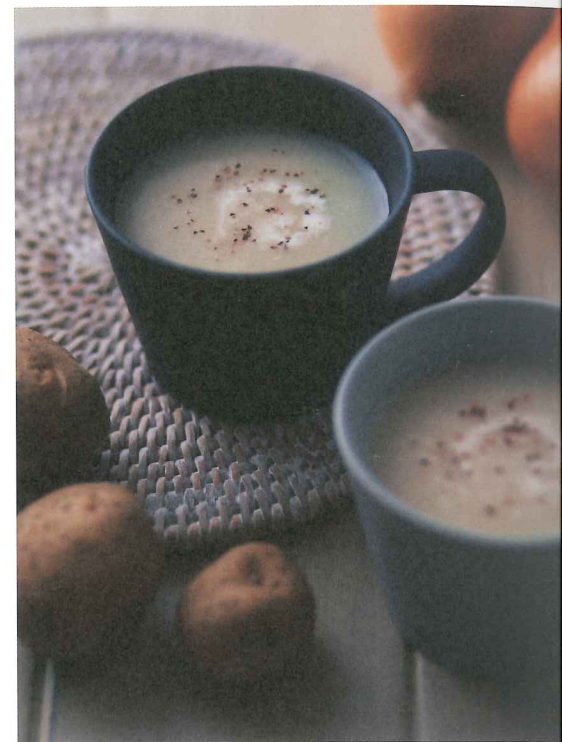
#### 材料(2人分)

- じゃがいも…中1個  
皮をむき、3cm角に切る。
  - 玉ねぎ…中1/2個  
スライスする。
  - 顆粒コンソメ…小さじ1
  - 水…300mL
- [トッピング]

生クリーム…適宜 ブラックペッパー…適宜

#### 作り方

鍋に生クリームとブラックペッパー以外の材料を入れ、フタをして中火にかける。蒸気が上がったら弱火に落とし5分煮る。鍋から取り出し40℃以下になるまで粗熱をとったら真空容器に入れ、**AUTO** を押す。お好みで最後に生クリーム、ブラックペッパーを加える。



## Anytime Soup

### アボカドのスープ

サラダやディップでおなじみのアボカドは、豆乳仕立てのスープにすると、ふんわりと柔らかい口当たりで濃厚なおいしさ。食欲のない時の栄養補給にもおすすめです。

#### 材料(2~3人分)

- アボカド…1個  
半分に切って種を取り、スプーンで中身を取り出す。
  - 豆乳…500mL
- [トッピング]
- 岩塩…少々 ブラックペッパー…少量  
オリーブオイル…少量

#### 作り方

豆乳、アボカドの順に入れ、**AUTO** を押す。器に注ぎ、岩塩、ブラックペッパー、オリーブオイルをトッピングする。

**VitaCraft®**

発売元

**ビタクラフトジャパン** 株式会社

〒650-0036 神戸市中央区播磨町49番地 神戸旧居留地平和ビル  
TEL.078-334-6691 (土日祝除く 10:00~12:00、13:00~16:00)  
[www.vitacraft.co.jp](http://www.vitacraft.co.jp)

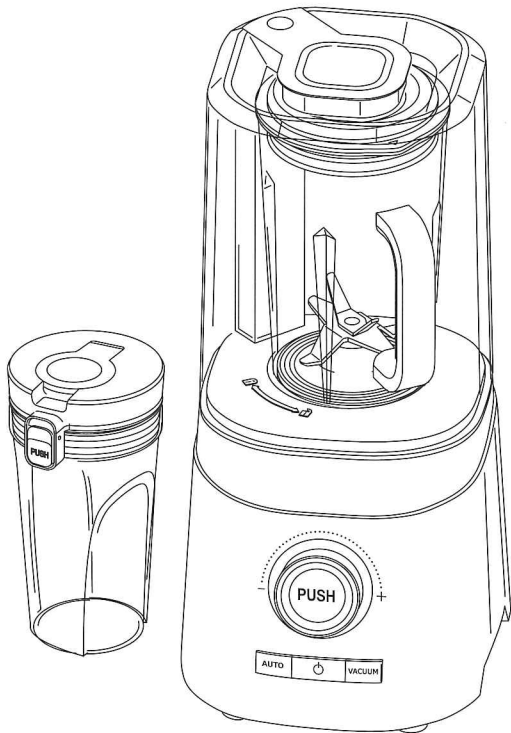
# Vita Craft®

ビタクラフト

## 真空ブレンダー 型番 VC-Q1

家庭用

取扱説明書 保証書付



### もくじ

ページ

安全上のご注意	1
主な機能	2
各部の名称	3
真空容器の組み立て方	4
操作部	4
食材について	5
禁止食材	5
食材の下ごしらえ	5
食材の入れ方	6
食材の分量について	6
使い方	7
AUTO(自動)	7
マニュアル(手動)	11
タンブラーで真空保存する	13
お手入れ方法	15
故障かなと思ったら	17
モーター保護装置について	18
仕様	18
保証とアフターサービス	18
保証書	裏表紙

製品を正しく安全にご使用いただくために、この取扱説明書を必ずお読みください。

このたびは「真空ブレンダー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

取扱説明書および本体表示ラベルには、人身事故や物的損害を未然に防ぎ本製品を安全にご使用いただくために重要な内容を記載しています。

この説明書はお使いになる方がいつでも見ることができるよう大切に保管してください。

- ・本書裏表紙の「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。
- ・この製品は一般家庭向けです。業務用として、使用しないでください。
- ・本製品は日本国内用です。電源電圧や周波数の異なる海外では使用できません。

# 安全上のご注意

●ここに示した注意事項は、表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し説明しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

<b>警告</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。	<b>禁止</b>	禁止行為であることを告げるもので、具体的な内容を説明しています。
<b>注意</b>	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。	<b>強制</b>	行為を強制したり指示をするもので、具体的な内容を説明しています。

<b>警告</b>			
<b>禁止</b>	修理技術者以外は、絶対に分解・修理はしない。感電・火災の原因となります。お問い合わせ窓口にご連絡ください。	<b>禁止</b>	ぬれた手で電源プラグの抜き差しや操作をしない。感電・けがの原因となります。
	製品を改造したり、部品を変更して使用しない。感電・火災・故障の原因となります。		本体や電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない。感電・故障の原因となります。
	交流100V以外では使用しない。火災・感電・故障の原因となります。		爆発物・揮発性引火物のある場所で使用しない。爆発・火災の原因となります。
	電源コードや電源プラグを傷つける行為をしない。無理に曲げる・引っ張る・ねじる・挟み込む・重いものを上にのせる・加工するなどの行為をしない。電源コードが破損し火災・感電の原因となります。		本体内部にピンやクリップなどの異物を入れない。感電や事故の原因となります。
	電源コードをたばねて使用しない。火災の原因となります。		製品に荷重をかけたり、たおして使用しない。感電・火災・故障の原因となります。
<b>強制</b>	電源コードや電源プラグが傷んだ場合は使用しない。発火・感電の原因となります。	<b>プラグを抜く</b>	真空容器内部にスプーン・はし・串などの調理材料以外を入れて運転しない。故障やけがの原因となります。
	定期的な電源プラグのほこりは取り除く。火災・感電の原因となります。ほこりはかわいた布などで拭き取りください。		子供や取り扱いがわからない方、補助を必要とする方だけで使用しない。感電・けがの原因となります。
	電源プラグは根元まで確実に差し込む。ショートによる発火・感電の原因となります。		子供の手が届くところに保管しない。事故の原因となります。
<b>強制</b>	電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず電源プラグをもって抜く。コードが断線・ショートして火災・感電の原因となります。	<b>プラグを抜く</b>	部品の取り付け・取り外し、お手入れ、その場から離れる、保管など使用しない時は、電源を切り必ず電源プラグをコンセントから抜く。絶縁劣化などで感電や漏電・火災の原因となります。
			異常・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。異常が発生したまま使用を続けると発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因となります。

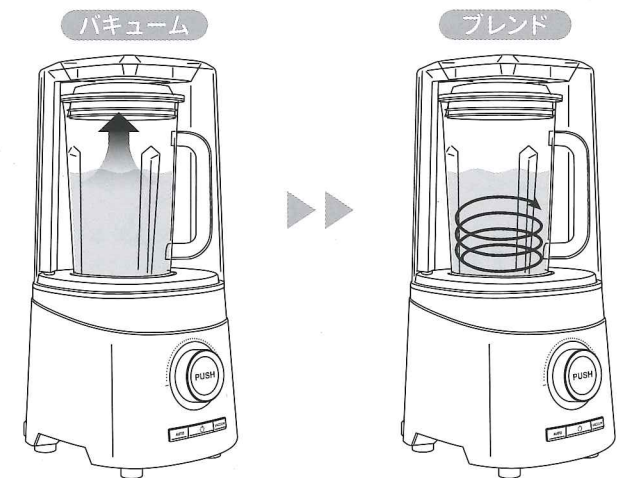
<b>注意</b>			
<b>強制</b>	電源プラグをコンセントから抜くときは必ず運転が停止していることを確認する。感電・けがの原因となります。	<b>禁止</b>	用途以外の目的に使用をしない。故障の原因となります。
	丈夫で安定した水平な場所で使用する。騒音・振動・ガタつきの原因となります。		運転中は本体から離れない。事故の原因となります。
<b>禁止</b>	水のかかる場所や火気の近くで使用しない。感電・火災・故障の原因となります。	<b>禁止</b>	運転中に製品を移動しない。けが・故障の原因となります。
	直射日光が当たる場所で保管したり、使用したりしない。故障の原因となります。		2分以上連続運転をしない。故障の原因となります。
	40℃以上の食材を使用しない。故障の原因となります。		ブレード(刃)に直接手を触れない。けがの原因となります。ブレード台の取り付け・取り外しや、お手入れの際は注意してください。
	容量の最大を超えて食材を入れない。故障の原因となります。		容器・タンブラーを冷凍庫に保存しない。電子レンジやオーブンで使用しない。故障の原因となります。

<b>注意</b>			
<b>強制</b>	使用に必要な部品は必ず確実に取り付ける。騒音・振動・ガタつきの原因となります。	<b>禁止</b>	ぬれてはいけない場所に置いて使用しない。ポンプ内の結露によって本体の下がぬれる場合がありますので注意してください。
	空運転しない。故障の原因となります。		フードプロセッサとして使用しない。容器の破損・故障の原因となります。
<b>禁止</b>	真空防音カバーを持って移動しない。移動をする場合は、本体をお持ちください。	<b>禁止</b>	安全装置を無理に押しついたりしない。故障・けがの原因となります。
	操作部を食材・液体などでぬらさない。故障の原因となります。		真空バルブは取り外さない。真空を保つために重要な部品です。
	故障の原因となる洗剤を使用しない。シンナー・ベンジン・アルコール・研磨剤・塩素系漂白剤・酸性洗剤・アルカリ性洗剤・スプレー式洗剤		金属たわし・かためのスポンジ・メラミンスポンジ・たわしやかたいブラシなどで洗わない。バルブやパッキン・プラスチック部品などを傷め気密性が悪くなり真空にすることができなくなります。

## 主な機能

### 真空ブレンド

容器内を真空状態にしてからブレンドすることで、酸化による栄養素の損失を防ぎます。変色や分離が少なく、口当たりのよいスムージーに仕上がります。



#### ◎AUTO(自動)モード

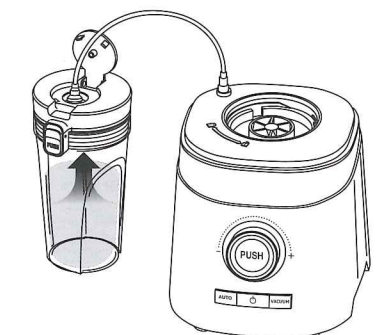
AUTOボタンひとつで、バキューム(真空化)からブレンドまですべて自動で行います。

#### ◎マニュアル(手動)モード

バキューム(真空化)を行った後、5段階変速のスピードダイヤルやPUSHボタンで、お好みに合わせてブレンドできます。

### 真空保存(タンブラー)

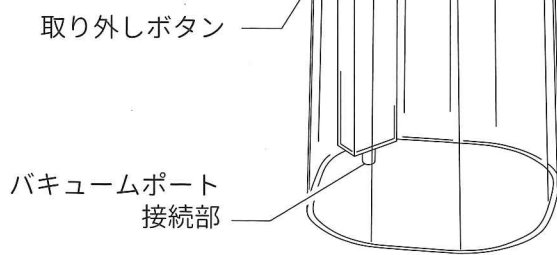
でき上がったスムージーを、付属の真空タンブラーで真空保存することができます。



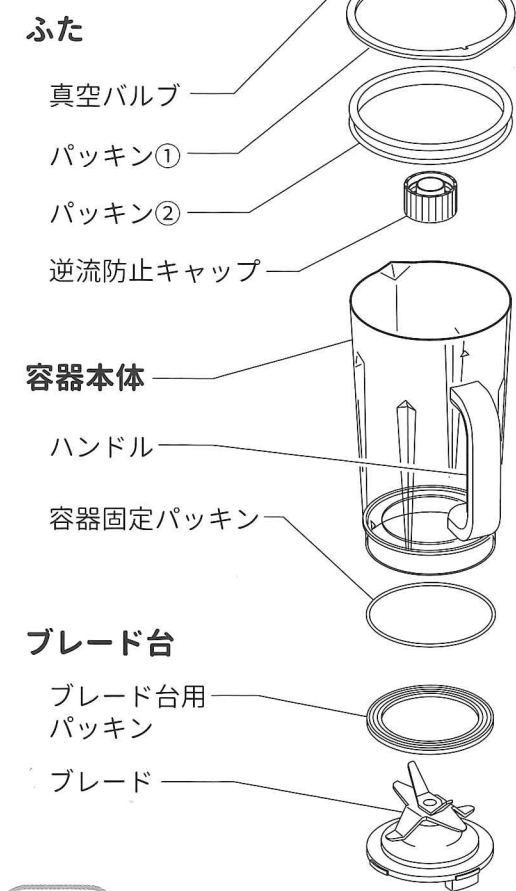
※真空とは、大気圧より低い圧力の状態のことを意味します。

# 各部の名称

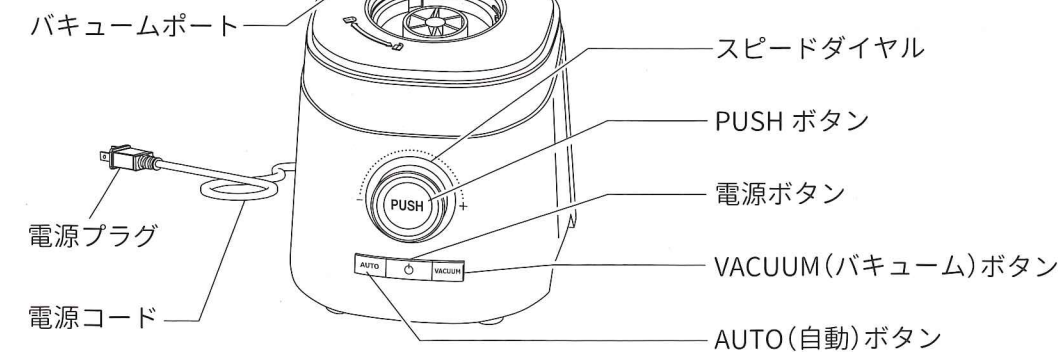
## 真空防音カバー



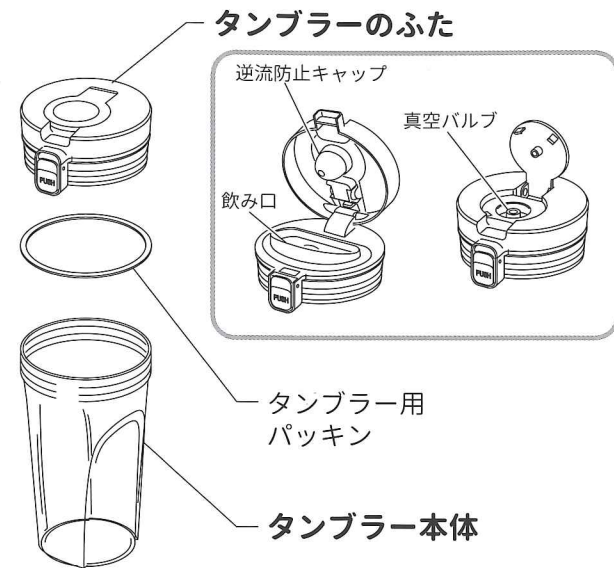
## 真空容器



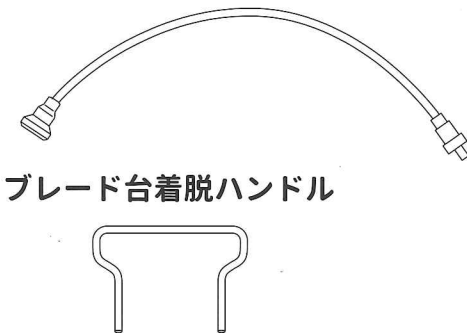
## 本体



## 真空タンブラー



## 真空タンブラー用バキュームチューブ



取扱説明書(本書) 保証書付

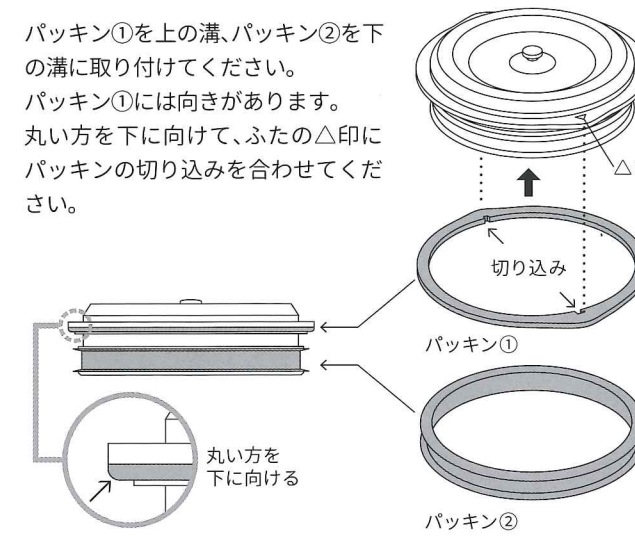
レシピブック

# 真空容器の組み立て方

取り付けが不十分だと調理物が漏れて故障やけがの原因となります。洗った後は、各部品をよく乾かし水気を取り除き、パッキン類は必ず取り付けてください。

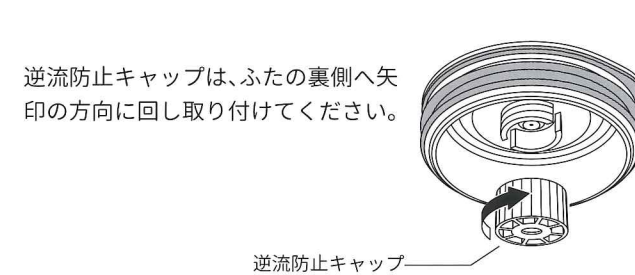
## ふた

パッキン①を上側の溝、パッキン②を下側の溝に取り付けてください。パッキン①には向きがあります。丸い方を下に向けて、ふたの△印にパッキンの切り込みを合わせてください。



⚠️ 真空バルブは外さない

ふたの△印にパッキン①の切り込みを合わせる



## 操作部



## ブレード台

ブレード台にパッキンを必ず取り付けてください。



⚠️ 刃に触れないよう注意する

容器本体を逆さに向けてブレード台を入れ、ブレード台の4か所のツメが真空容器のL字部分の奥にぴったり合うまで付属のハンドルを使って時計回りに回して、きつくしめてください。

## 容器固定パッキン

容器本体の外側の溝に容器固定パッキンを伸ばしながら取り付けてください。



電源ボタン	本製品を使用開始・終了するとき、休止状態から復帰するときを押します。
AUTO(自動)ボタン	自動で容器内を真空にし、ブレンドした後停止します。
バキューム VACUUM ボタン	真空容器内や真空タンブラー内の空気を吸い出し真空にします。
スピードダイヤル	マニュアル(手動)でブレンドします。時計回りに回すと加速して、反時計回りに回すと減速します。
PUSH ボタン	ボタンを押している間のみ、ブレンドします。動作時に押すと途中停止します。



# 食材について

## 禁止食材

下記のような食材を使用しないでください。

- 極端にかたいもの
  - ・乾燥食材(生大豆など)
  - ・氷砂糖
  - ・コーヒー豆
  - ・ドライフルーツ
- 40℃以上の食材
  - ・肉や魚類
  - ・もち
  - ・炭酸飲料系
  - ・アルコール
- 大量の油
  - ・小麦粉などの粉類
  - ・重曹などの膨張するもの
  - ・粘り気の強いもの
  - ・食品以外のもの
- 3cm角以上の氷
- 3cm角以上の冷凍食材
- かたい種 など

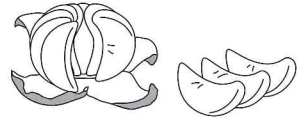
⚠ ブレードの回転をさえぎるもの、蒸気がでるもの、膨張するものは使用しないでください。吹きこぼれや故障の原因となります。

⚠ フードプロセッサーやミルのように材料を細かく刻む、パン生地やハンバーグのタネなどをこねる、ペーストを作る、アイスクリームを作るなどの調理には使用できません。

## 食材の下ごしらえ

### ◎かんきつ類

外皮をむき、小房にわけ、種を取る。



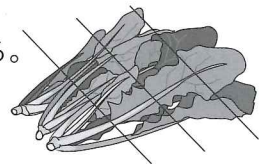
### ◎かたい食材

(にんじんなどの根菜類) 2~3cm角に切る。



### ◎葉物野菜

3~4cm幅に切る。



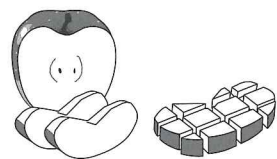
### ◎粉末

(きなこ・ココア・粉糖など) 完全に溶かす。



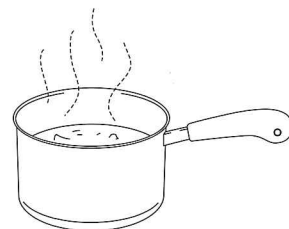
### ◎水分の少ない食材

(りんご・バナナ・アボカド・パプリカなど) 2~3cm角に切る。



### ◎温かい食材

40℃以下に冷ます。



⚠ 種や芯などかたい部分は取り除いてください。

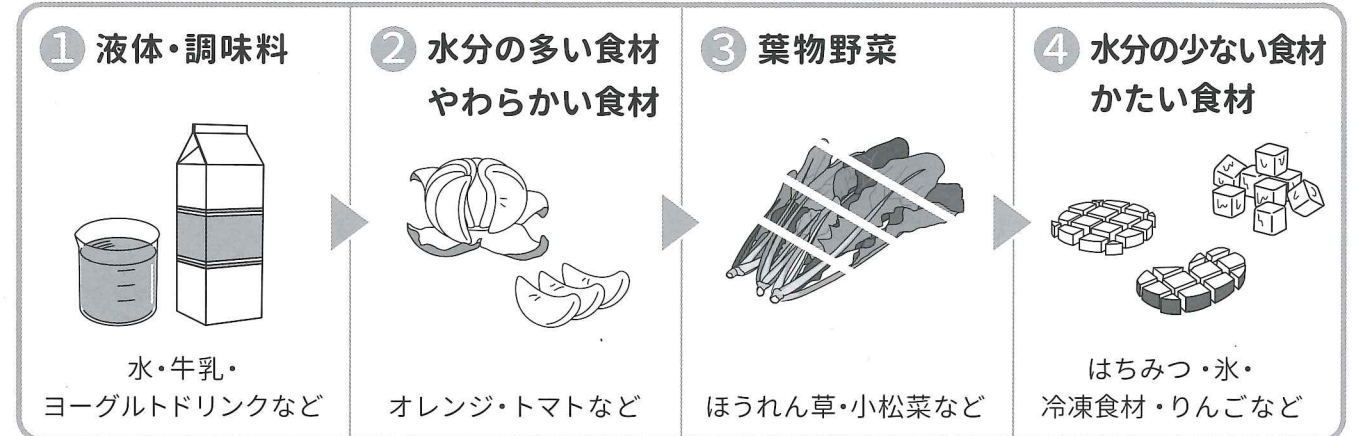
### 氷について

3cm角以下の家庭用製氷皿で凍らせたものを、必ず倍量の液体と一緒に入れてください(合わせて500mL以上)。



## 食材の入れ方

食材を入れる順番 ※①~④の順に入れる



⚠ 必ず液体や水分の多い食材(オレンジやトマトなど)と一緒に入れてください。水分が少ないと空回りして故障の原因になります。

⚠ かたい食材は後から入れてください。葉物野菜は無理に押し込まないでください。食材が容器やブレードに引っかかり、止まる場合があります。

## 食材の分量について

### 最大: 1,000mL

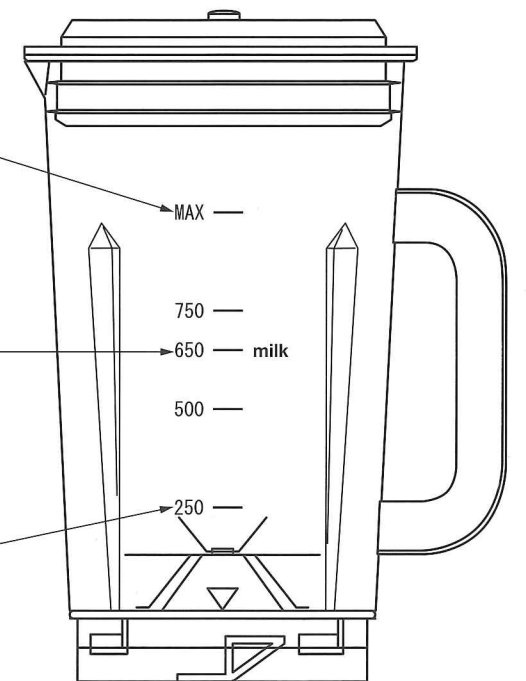
この量を超えて食材を入れしないでください。

### 豆乳・牛乳・乳飲料・粉末を溶かした液体: 650mL

この量を超えると容器内を真空にするとき泡立ちやすいので故障の原因になります。

### 最少: 250mL

この量以下でブレンドしないでください。



真空容器

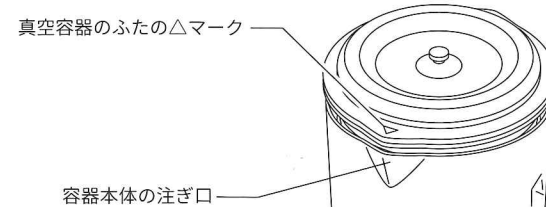
## AUTO(自動)

自動で容器内を真空にし、ブレンドした後、停止します。

### 1 食材を入れ、真空容器のふたを閉める

真空容器が正しく組み立てられていることを確認してください。

真空容器のふたは、△マークを容器本体の注ぎ口に合わせてセットしてください。



真空バルブを指で持ち上げ真空容器内の空気を抜きながら、ふたを押して容器のすき間がないように取り付けてください。



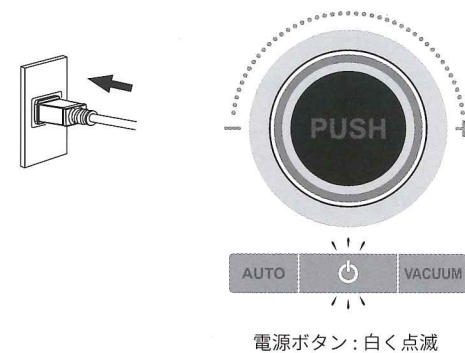
#### ⚠️ ご注意

- ・逆流防止キャップ・真空バルブは、よく乾かし水分で濡らさないよう注意してください。
- ・食材の量は、必ず最大容量以下にしてください。(食材によって分量が違います。6ページの分量を参照)
- ・食材は本体にセットする前に真空容器に入れ、ふたをしてください。本体が濡れると故障の原因となります。

### 2 電源プラグをコンセントに差し込む

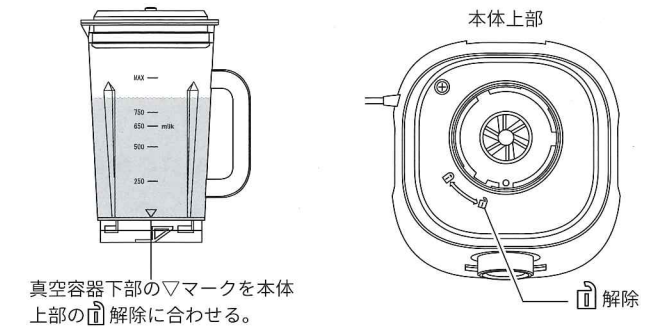
電源ボタンが白く点滅し「ピー」という音が鳴ります。

※操作をせず2分が経過すると消灯します。



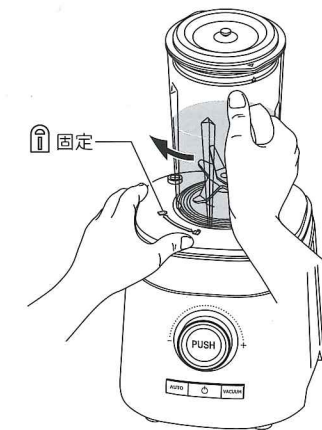
### 3 真空容器を本体にセットする

真空容器下部の▽マークを、本体の解除マークに合わせるように差し込んでください。



本体を押さえながら、真空容器下部の▽マークを、本体の固定マークの方へ時計回りにしっかり回して固定してください。

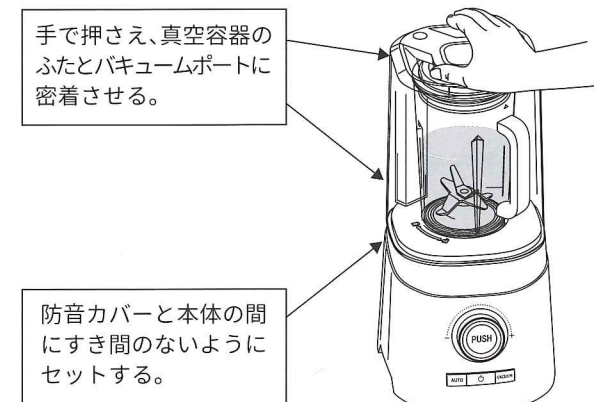
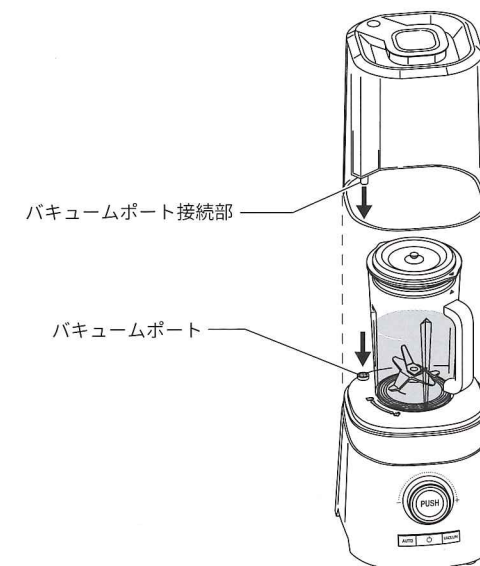
正しくセットされると「ピー」という音が鳴ります。



### 4 真空防音カバーをセットする

真空防音カバーのバキュームポート接続口を、本体のバキュームポートの位置に合わせてください。

バキュームポートと真空容器のふたにしっかり接続するよう、真空防音カバー上部を手で押さえ、本体とすき間なく密着させてセットしてください。正しくセットされると「ピー」という音が鳴ります。

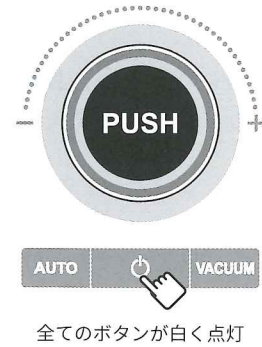


## 5 電源ボタンを押す

電源ボタンを押し、正しくセットされていると全てのボタンが白く点灯します。

### ⚠️ ご注意

- ・正しくセットできていない場合はAUTO機能を使用することができません。
- ・操作部の全てのボタンが、白く点灯しない場合は、7・8ページの手順2～4を再度確認してください。



全てのボタンが白く点灯

## 6 AUTOボタンを押す

AUTOボタンが白く点滅します。

Step1: 最初に容器内を真空にします(最長1分)

Step2: 短時間のブレンド(約30秒)

Step3: 高速回転でブレンド(約1分)

終了すると、「ピー」という音が3回鳴り自動停止します。

### ⚠️ ご注意

- ・運転中は、真空防音カバーの取り外しボタンは押さないでください。

運転中にPUSHボタンを押すと「ピー」という音が3回鳴り途中停止します。

- ・真空にする途中で食材に含まれている空気が泡になって上がり、逆流防止キャップに届きそうになったら停止させてください。真空容器のふたに食材が付着した場合は、お手入れをして最初からやり直してください。
- ・空回りなどが発生して途中で止めた場合は、必要に応じて食材を入れ直し、残りの調理をマニュアル(手動)で行ってください。

お手入れ方法 15・16 ページ参照 ▶

### 連続使用について

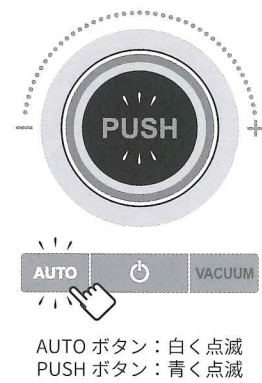
連続使用の際は5分休ませてください。5回以上連続使用の際は30分以上休ませてください。

異常加熱を感知するとPUSHボタンが赤色に点滅し、強制停止します。

18ページ「モーター保護装置について」をお読みいただき、本体を休ませてください。

### ⚠️ ご注意

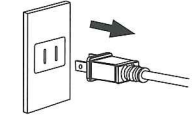
- ・途中で停止させた後、真空容器のふたに食材が付着したまま運転すると故障の原因となります。



AUTO ボタン：白く点滅  
PUSH ボタン：青く点滅

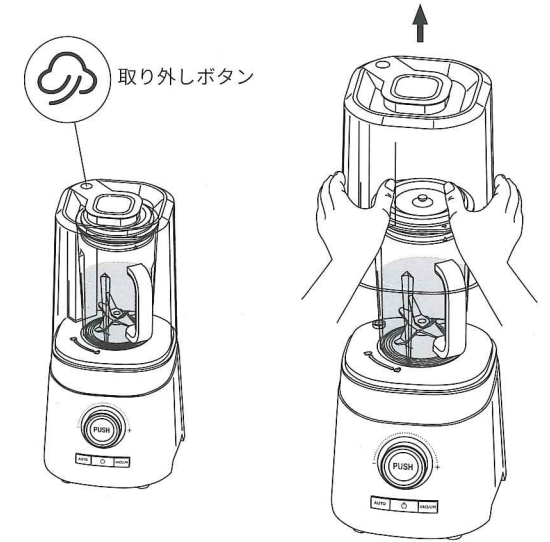
## 7 コンセントから電源プラグを抜く

ブレードの回転が完全に停止したことを確認してください。

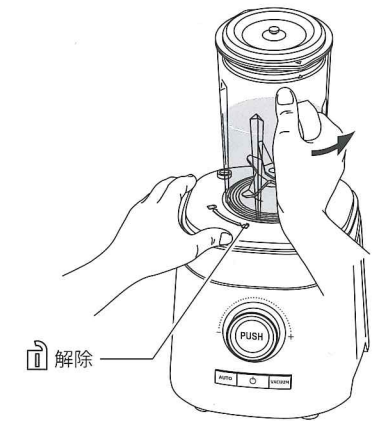


## 8 真空防音カバー・真空容器を取り外す

運転終了後は、②取り外しボタンを押して、真空防音カバーを取り外してください。



本体を押さえながら、真空容器下部の▽マークを本体の解除マークのほうへ反時計回りに回して取り外してください。



## 9 真空容器のふたを開ける

真空になると、ふたが開けにくくなります。

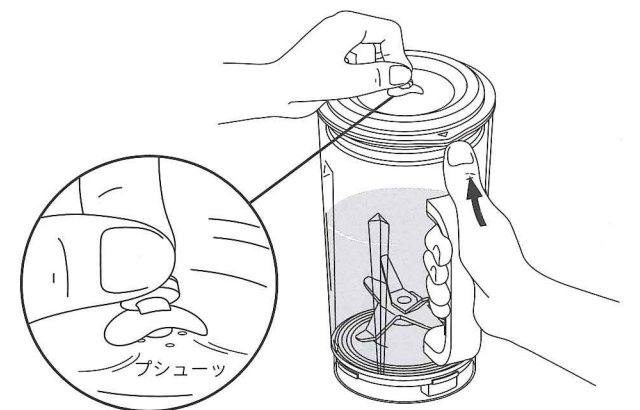
真空バルブを指で持ち上げ空気を入れながら、ハンドルを持つ手の親指で押し上げるようにふたを開けてください。

※真空には滅菌作用はありません。調理物はできるだけ早くお召し上がりください。使用後は、すぐお手入れをしてください。

お手入れ方法 15・16 ページ参照 ▶

真空保存する場合は、付属のタンブラーをご使用ください。

タンブラーで真空保存する 13・14 ページ参照 ▶



真空バルブとふたの間のすき間から空気を入れるように

## マニュアル(手動)

お好みで速度や時間を調節しながらブレンドします。

### 1 食材を入れ、真空容器を本体にセットする

7～9ページの手順1～5を行ってください。

7～9ページ参照 ▶

### 2 真空にする場合はVACUUMボタンを押す

真空せずにブレンドする場合は3へ

VACUUMボタンが白く点滅します。

真空になると「ピー」という音が3回鳴り自動停止します。

※真空が完了しなくても1分が経過すると自動停止します。

#### ⚠️ ご注意

- ・運転中は、真空防音カバーの取り外しボタンは押さないでください。

運転中にPUSHボタンを押すと「ピー」という音が3回鳴り途中停止します。

- ・真空にする途中で食材に含まれている空気が泡になって上がり、逆流防止キャップに届きそうになったら停止させてください。真空容器のふたに食材が付着した場合は、お手入れをして最初からやり直してください。

#### ⚠️ ご注意

- ・途中で停止させた後、真空容器のふたに食材が付着したまま運転すると故障の原因となります。

お手入れ方法 15・16 ページ参照 ▶



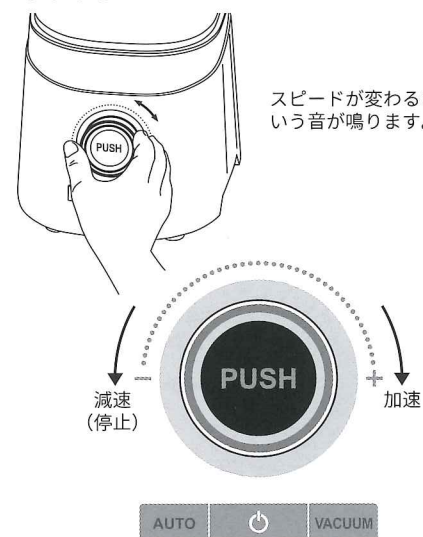
### 3 スピードダイヤルを回す、またはPUSHボタンを押す

#### スピードダイヤルを回す方法

速度を調節しながらブレンドします。

時計回りに回すと加速して、反時計回りに回すと減速します。

PUSHボタンを押すか、停止の位置まで回すと停止します。



スピードが変わるごとに「ピー」という音が鳴ります。

電源ボタン: 白く点灯 PUSH ボタン: 青く点滅→点灯  
※加速につれて点滅がはやくなり最高速度で点灯になります。

- ・2分を経過すると、「ピー」という音が3回鳴り自動停止します。
- ・空回りしてブレンドできない場合は、食材を入れ直してください。

#### ⚠️ ご注意

- ・真空機能を使用する場合は、ブレンド前に真空にしてください。

#### 連続使用について

連続使用の際は、5分休ませてください。5回以上連続使用の際は30分以上休ませてください。

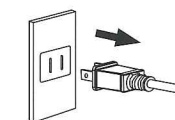
異常加熱を感知するとPUSHボタンが赤色に点滅し、強制停止します。

18ページ「モーター保護装置について」をお読みいただき、本体を休ませてください。

モーター保護装置について 18 ページ参照 ▶

### 4 コンセントから電源プラグを抜く

ブレードの回転が完全に停止したことを確認してください。



### 5 真空防音カバー・真空容器を取り外し、真空容器のふたを開ける

10ページの手順8・9をおこなってください。

10ページ参照 ▶

## タンブラーで真空保存する

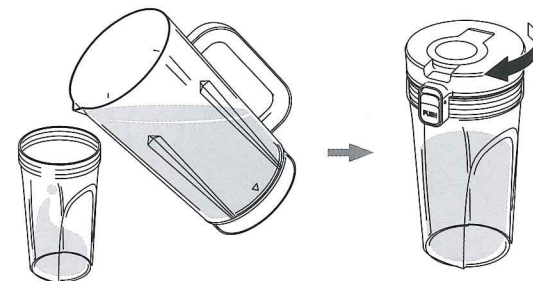
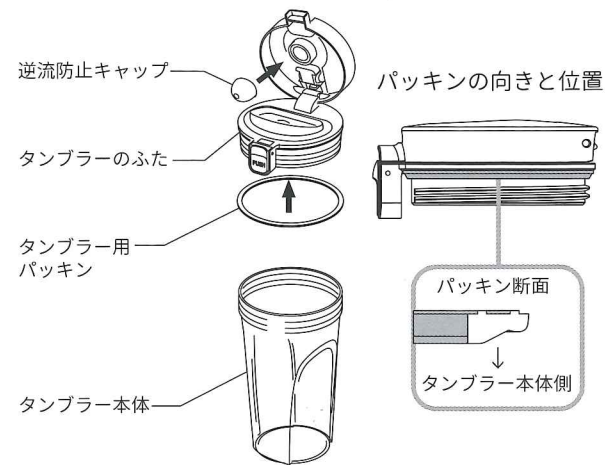
真空タンブラー内の空気を吸い出し真空にします。

### 1 調理物を入れてふたを閉める

タンブラーを図のように組み立ててください。  
真空ブレンドしたスムージーなどを、泡立たないようにゆっくり移し入れ、ふたを時計回りに回し閉めてください。

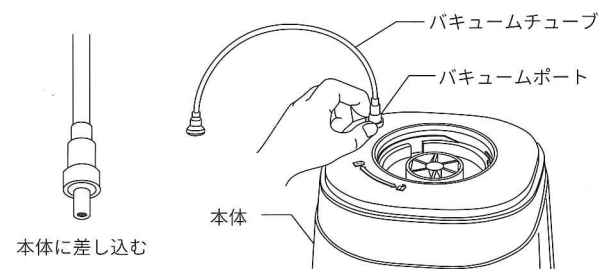
#### ⚠️ ご注意

- 最大量(450mL)を超えて入れないでください。
- 真空ブレンドしたもの以外を真空保存しないでください。
- 逆流防止キャップや真空バルブは、よく乾かし水分でぬらさないようご注意ください。
- タンブラーのふたは、必ず確実に組み立ててセットしてください。故障の原因となります。



### 2 本体にバキュームチューブをつなぐ

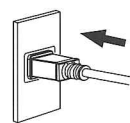
本体のバキュームポートに、真空タンブラー用バキュームチューブの先端に突起のある方を取り付けてください。



### 3 電源プラグをコンセントに差し込む

電源ボタンが白く点滅し「ピー」という音が鳴ります。

※操作をせず2分が経過すると消灯します。



### 4 電源ボタンを押す

電源ボタン・VACUUMボタンが白く点灯します。



電源ボタン・VACUUMボタンが白く点灯

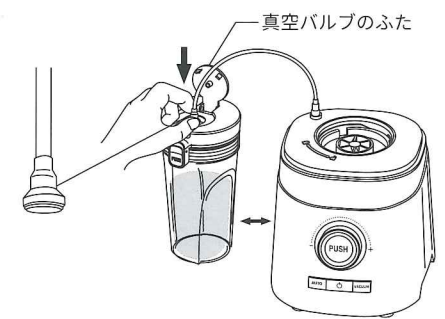
### 5 タンブラーをつないで VACUUM(バキューム)ボタンを押す

真空バルブのふたを開け、バキュームチューブとタンブラーをつないで外れないように手で押さえてください。

VACUUMボタンを押すと白く点滅します。真空になると、「ピー」という音が3回鳴り、自動停止します。真空の際に逆流防止キャップに泡が届きそうになったら、すぐにバキュームチューブを外し、PUSHボタンを押して停止してください。

#### ⚠️ ご注意

- タンブラーを振ったり倒したりしないでください。逆流防止キャップ・真空バルブに調理物が付着すると調理物が漏れたり故障の原因となります。
- バキュームチューブをはさんだり、つぶしたりしないでください。

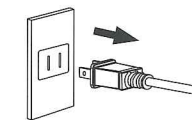


バキュームチューブが届く場所に真空タンブラーを置き、ふたを開けて真空バルブにつなぐ



電源ボタン：白く点灯 VACUUMボタン：白く点滅

### 6 コンセントから電源プラグを抜く



### 7 タンブラーを取り外す

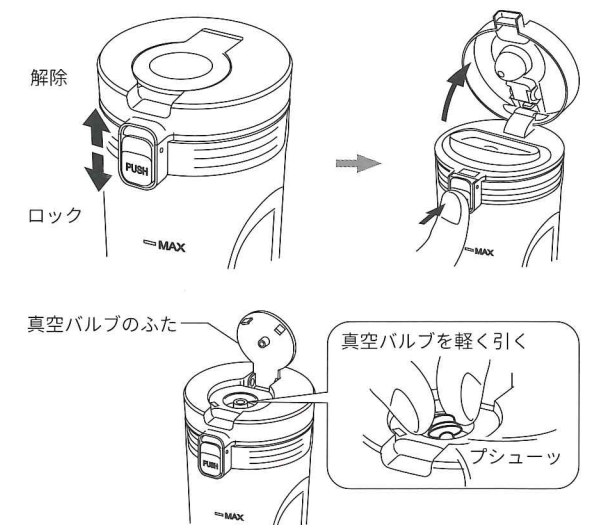
バキュームチューブを取り外し、真空バルブのふたを閉じてください。



### 8 タンブラーの飲み口のロックと開けかた

ふたのPUSHボタンを下にスライドすると飲み口の開閉をロックします。飲み口を開けるときは、ロックを解除してからPUSHボタンを押してください。飲み口が開かないときは、真空バルブを軽く引き空気を入れて、真空バルブのふたを閉じてください。

真空には滅菌作用はありません。  
真空保存する場合は、必ず冷蔵庫で保管のうえ、できるだけ早くお召し上がりください。



# お手入れ方法

## 真空容器・真空タンブラー

使用後は必ずお手入れをしてください。

お手入れの際には、必ず電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れ前に予備洗浄すると、真空容器内に残った食材を浮かし、お手入れがしやすくなります。

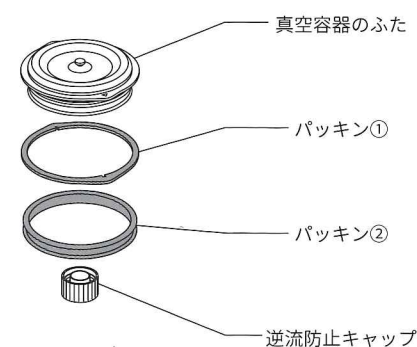
### 予備洗浄の手順

1. 真空容器に500mL程度の水または40℃以下のぬるま湯を入れふたを閉め、本体にセットし、真空防音カバーをセットしてください。
2. 電源プラグをコンセントに差し込み、電源を入れてください。
3. スピードダイヤルで、10～15秒程度運転してください。
4. 回転が完全に止まっていることを確認してから、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。
5. 真空防音カバーを取り外し、真空容器を本体から取り外し、排水してください。

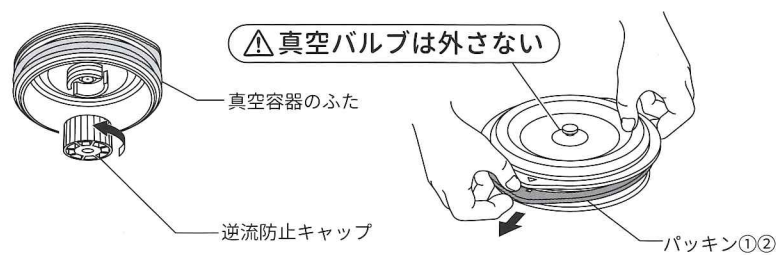
各部品を取り外して、台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使って、水または40℃以下のぬるま湯で洗ってください。

### 真空容器

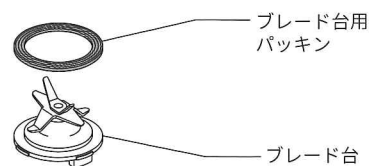
#### 真空容器のふた



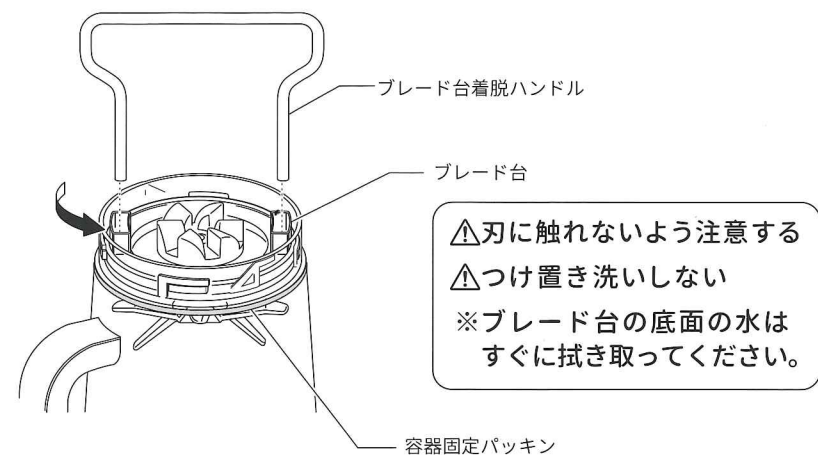
逆流防止キャップは、矢印の方向に回して取り外してください。ふたのパッキンは、引っ張りながら取り外してください。



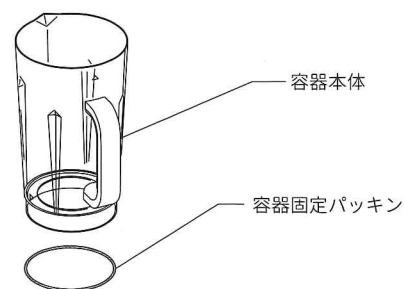
#### ブレード台



容器本体を下に向けてブレード台を取り外してください。ブレード台を付属のハンドルを使って反時計回りに回して、真空容器の溝から4か所の凸部を外し引き抜いてください。

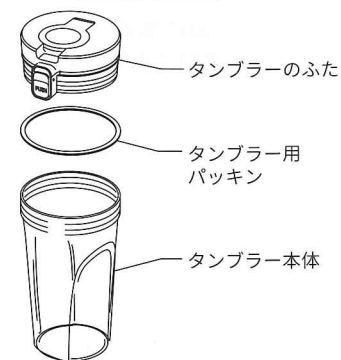


#### 容器固定パッキン



真空容器下の容器固定パッキンは、引っ張りながら取り外してください。

### 真空タンブラー



矢印の方向にタンブラーのふたを回して取り外してください。パッキンをふたからはずし、逆流防止キャップは引き抜いてください。

⚠真空バルブは外さない



### ⚠ご注意

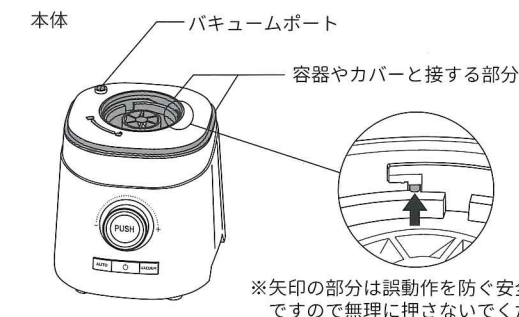
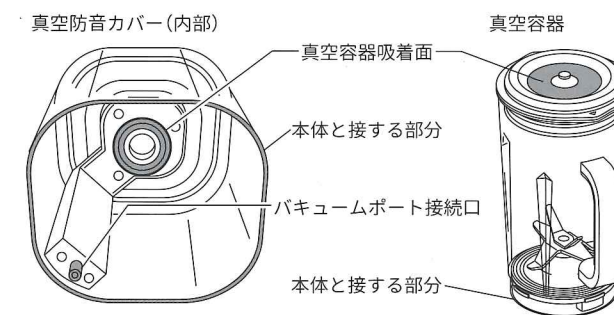
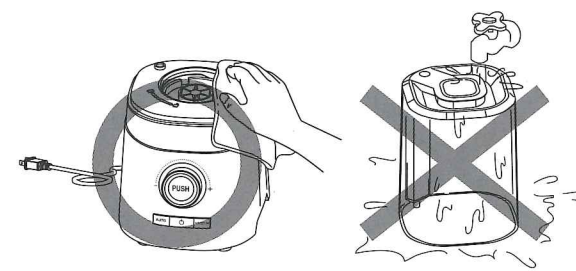
- ・パッキンの取り外しは、鋭利な器具(フォーク・ナイフ)や刃物を使用しないでください。
- ・食器洗い機や食器乾燥機は使用しないでください。
- ・食材の色素が部品に付着して変色することがあります。使用後はできるだけ早めにお手入れをお願いします。(洗って取れなくても、ご使用上問題はありません)

## 本体・真空防音カバー

- ・かたくしぼったフキンで水拭きしてください。
- ・汚れが落ちにくい場合は、薄めた台所用中性洗剤を水拭きしてください。
- ・バキュームポート接続口や、真空容器吸着面など本体・カバー・容器が接する部分に汚れ・水気の拭き残しなどのないようお手入れしてください。

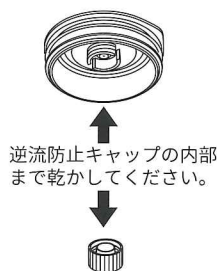
### ⚠ご注意

- ・本体や真空防音カバーは水洗いしないでください。



## お手入れのあとは

- ・お手入れのあと、水分をよく拭き取り、十分に乾燥させてから、各部品を組み立ててください。組み立ての際、各部品に破損がないか確認し、破損した部品は交換してください。
- ・逆流防止キャップは内部までよく乾かしてください。
- ・取り外した部品は、放置せずに元の位置に正しく取り付けてください。紛失・けがや故障の原因となります。
- ・真空容器と真空防音カバーを本体にセットして、直接日光の当たらない通気性の良い場所で保管してください。水分が残っていると、さびやカビが発生する原因となります。
- ・パッキン類やブレードは劣化します。2年を目安に新しい部品へ交換してください。



交換部品のお問い合わせについては 18 ページ参照 ▶ 真空容器の組み立て方については 4 ページ参照 ▶

## 故障かなと思ったら

使用中異常が生じた場合は事故防止のため使用を中止し電源を切ってください。修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、下記の点をもう一度ご確認ください。それでも解決しないときはお問い合わせ窓口にご連絡ください。

こんな時は？	●点検事項 → 対処	参照ページ
電源が入らない	●電源プラグが抜けていませんか？ →電源プラグをコンセントに差し込んでください。	
ボタンを押しても動かない	●スリープ状態(電源ボタンが点滅)になっていませんか？ →操作がされないと約2分でスリープ状態になります。 電源ボタンを1回押してください。	9
AUTO(自動)・PUSHボタン スピードダイヤル を操作しても動かない	●真空容器・真空防音カバーは正しくセットされていますか？ →真空容器や真空防音カバーを正しくセットし、電源ボタンを1回押してから操作してください。	8
運転途中でブレードの回転が止まった	●禁止食材を入れていませんか？ →禁止食材を取り除いてください。  ●食材が大き過ぎませんか？ →食材を小さくカットして入れてください。  ●水分が少なくブレンドしにくい状態になっていませんか？ →水分を増やしてください。	5・6
運転途中で停止しPUSHボタンが赤く点滅した	●連続使用していませんか？ →連続使用をすると、モーター保護装置が働くことがあります。 PUSHボタンが赤く点滅し強制停止したら、電源プラグをコンセントから抜き、30分以上休ませてください。	連続使用については 9 モーター保護装置については 18
真空にならない	●各部品が正しく取り付けられていますか？ →不足部品のないように正しく取り付けてください。  ●各部品に水気が付いていませんか？ →気密性を妨げる原因となります。乾いた布で拭き取ってください。	4  15・16
調理物が漏れる	●パッキン・容器などが劣化・破損していませんか？ →新しいものに交換してください。  ●真空容器にブレード台を確実に取り付けられていますか？ →正しく取り付けてください。	4  6
ふたが開かない	●容器内に空気を入れましたか？ →真空のままでは、ふたが開けにくくなっています。 真空バルブを指で持ち上げ、容器内に空気を入れてください。	10
空回りする・うまく混ざらない	●水分が少なかったり、かたい食材を先に入れていませんか？ →適量の水分を入れ、やわらかい食材から先に入れてください。	6

## モーター保護装置について

異常過熱を感知するとモーター保護装置が働き、運転時間に関係なく強制停止します。強制停止した場合は、「ピー」という音が鳴り続け、PUSHボタンが赤に点滅します。電源プラグをコンセントから抜き30分以上本体を休ませてください。ブレードの回転を妨げる食材や禁止食材などが原因の場合は、それらを取り除いてください。

## 仕様

定格電圧	AC100V	最大回転数	約20,000rpm*
定格周波数	50/60Hz	製品寸法	幅191×奥行210×高さ400mm
定格消費電力	500W	製品重量	約3.9kg
定格時間	2分	電源コード長さ	約1.0m
定格容量	真空容器：最大1,000mL 真空タンブラー：450mL		

\*最大回転数は5速運転(無負荷)時の値です。この製品は業務用ではありません。  
\*商品の仕様は予告なく変更することがあります。

## 保証とアフターサービス

- 保証期間はご購入日より1年です。保証期間中の修理に際しましては、保証書をご提示ください。お問い合わせ窓口にて修理の受付をいたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- 保証期間経過後の修理についてはお問い合わせ窓口にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

## 長期ご使用の製品の点検を

### 愛情点検



ご使用の際このような症状はありませんか？

- ・焦げ臭い”におい”がする。
- ・電源プラグや電源コードや本体が異常に熱い。
- ・運転中にビリビリ電気を感ずる。
- ・コードを動かすと電源が入らないことがある。
- ・その他の異常がある。

ご使用中止

このような症状のときは、故障や事故防止のため、電源を切りコンセントから電源プラグを抜き、必ず下記のお問い合わせ窓口にて点検・修理を依頼してください。

修理・消耗部品のご購入については、こちらへお問い合わせください。

ビタクラフト 真空ブレンダー お問い合わせ窓口 E-mail: vc-support@nihondenko.com  
(土・日・祝祭日を除く 9:00~12:00、13:00~17:00) TEL: 0568-44-2032

修理のお申し込みは、お問い合わせ窓口にご連絡ください。  
日本電興株式会社 〒486-0912 愛知県春日井市高山町2丁目31番5 TEL 0568-34-6688 FAX 0568-34-6611

消耗部品はインターネットからご注文いただけます。  
部品販売URL <https://store.shopping.yahoo.co.jp/nihondenko-jp/vcq1.html>

スマートフォンやタブレット端末の  
バーコードリーダーでQRコードを  
読み取ってください。



