

# RELICIA



## コンパクト電気圧力鍋

RLC-PC02RF

取扱説明書



SG マーク制度は、家庭用の圧力なべ又は圧力がまの欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

使用に際しては必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、  
読んだ後も必ず保管しておいてください。

※イラストはイメージです。実際の外観と異なる場合がございます。

※巻末に製品保証書が添付されています。大切に保管しておいてください。

※本製品のデザイン、仕様は予告無く変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

このたびは、RELICIA コンパクト電気圧力鍋をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

本製品はコンロを使わず単体で加圧調理が可能な電気式圧力鍋です。1～3人前用の調理に最適なコンパクトサイズで、圧力鍋ならではの美味しく、様々な料理を手軽に楽しむことができます。

ご飯・スープ・お粥・肉類・ケーキの5種類のプリセットモードを搭載し、通常の圧力鍋では面倒だった火力や加圧時間の調節を、LED ディスプレイとデジタルコントロールパネルで簡単に操作することができます。

この取扱説明書をよくお読みになり、ご理解した上でご使用ください。また、「安全上の注意」の内容を必ずお守りください。

本取扱説明書の巻末に製品保証書が添付されていますので、必要事項をご記入の上、大切に保管してください。

## 目 次

1. 安全上のご注意	1
2. ご使用になる前に	
2-1. 内容物の確認	4
2-2. 各部名称	5
2-3. フタの開け方	6
2-4. 各部品のセットの仕方（フタの閉め方）	7
3. 基本的な使い方	9
4. お手入れ	17
5. 故障かな？と思ったら	19
6. 仕様表	20
7. アフターサービスについて	21
製品保証書	巻末

# 1 安全上のご注意

圧力鍋は加熱が始まると内部がきわめて高温・高圧になります。取り扱いを誤ると火傷などの傷害を負う危険があるため、下記の注意事項を厳守してください。

この項目では、人への危害や財産の損害を防ぐための注意事項を説明しています。

本取扱説明書で使用される各マークには下記の意味があります。



**警告**

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険があります。



**注意**

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人的および物的損害が発生する危険があります。

## ■絵表示と絵表示の意味



してはいけない内容です。



実行しなければならない内容です。

## 警告

### ■電源に関する注意



- 本製品は、定められた電源(AC100V 50/60Hz)を用いて使用してください。
- 電源を接続する際は、電源プラグ、接続部に汚れがないこと、濡れていないことを確認してください。電源プラグは正しく確実に差し込んでください。



- 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。
- コンセントタップを使用する場合は、定格を超える使い方をしないでください。
- 電源コードを無理に折り曲げたり、切断・加工を行わないでください。
- 破損した電源コードは使用しないでください。
- 本製品を分解・改造しないでください。
- 本製品が正しく動作しない場合や、本体が破損・変形・異臭を発する・発煙などした場合はただちに使用を中止してください。

※発熱・発火により火災や火傷・感電の原因となります。

## ■使用時の注意



- フタを開けるときは、内部の圧力が下がっていることを確認してください。(赤い圧力ピンが下がっていることを確認してください。)

(調理中は内部が高温・高圧になっています。フタを開けるときに「重み」を感じた時は内部の圧力が下がっていない可能性があります。)



- フタが確実に閉まっているか確認してください。(フタを開けて調理する場合を除く)

※加熱しても圧力ピンが上がらない(ケーキモード除く)、本体が過度に高温になる、変形するなど、異常を感知した場合はただちに電源プラグを抜いて使用を中止し、販売店またはサポートセンターまでご連絡ください。



- 調理中、調理直後のフタ部分には素手で触れないでください。(火傷を負う危険があります。必ず濡れふきんや料理用ミトンなどを使ってください。)

- 調理中は本体やフタ部に顔を近づけないでください。(蒸気が噴出して火傷・失明の原因となります。)



- 本製品に水をかけたり、水中に沈めないでください。本体部分(フタ、内鍋、パッキン部を除く)を水洗いしないでください。



- おお客様の手の届く場所で使用しないでください。  
また、お子様や介護の必要な方だけでのご使用は避けてください。
- 持ち運びの際は、必ず本体取っ手を持って移動してください。フタ取っ手を持って運ぶと、落下するおそれがありますので、おやめください。

## ■調理に関する注意



- ご使用前に、必ずノズル、圧力ビンにつまりがないか、ご確認ください。
- 調理後、毎回各部品の清掃を行ってください。(圧力ビン、おもり、ノズル、ノズルキャップ、パッキンが汚れていたり物が詰まっている状態で調理を行うと、吹き出しの原因になります。お手入れについては⑩ページを参照してください。)



- 材料(水含む)を入れすぎないでください。(内鍋の2/3を超えないようにしてください。豆類や麺類など、調理時に体積が増すものは1/3を目安にしてください。故障・吹き出しの危険があります。)

max  $\frac{2}{3}$  ——— 材料上限  
—  $\frac{1}{2}$   
—  $\frac{1}{3}$  ——— 豆類上限

- 多量の油、加熱によって発泡するもの(重曹など)を内鍋に入れないでください。内部の圧力、温度が異常に高まり、故障・爆発の危険があります。
- 加圧調理の際には、最低50ml(1/4カップ)の水を入れてご使用ください。使用する水分量が少ない場合、圧力ビンが上がらない恐れがあります。
- 調理以外の目的に使用しないでください。

## ⚠ 注意

- 空焚きや過剰な加熱をしないでください。
- 別の調理鍋などを入れて使わないでください。
- 市販のコンセントタイマーなどを使わないでください。
- ガスコンロや電気コンロなど、他の熱源にかけて使用しないでください。
- ノズルキャップ、おもりは必ず装着して使用してください。
- カレーやシチューなどを調理する場合は、ルーを入れた後に加圧調理しないでください。(具材を加圧調理した後、ルーを溶かしてからフタを開けて調理してください。⑮ページ参照)
- 壁の近く、熱に弱い敷物の上などで使用しないでください。壁紙などの変色・変質の原因となります。
- 使用しない時は電源プラグをコンセントから外してください。

## 2 ご使用になる前に

### 2-1. 内容物の確認

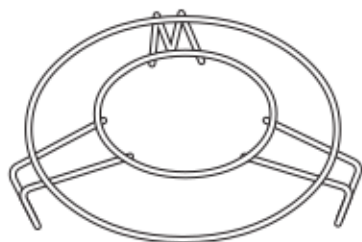
パッケージには本体のほかに、各付属品が同梱されています。

本体や付属品を箱から取り出す際には、破損しないよう十分ご注意ください。

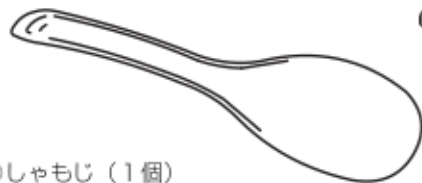


○本体（1個）

※次ページを参照し、本体内部に内鍋、パッキン、ノズルキャップ、おもりが付属しているか確認してください。



○スタンド（蒸し用）（1個）



○しゃもじ（1個）



○電源コード（1個）

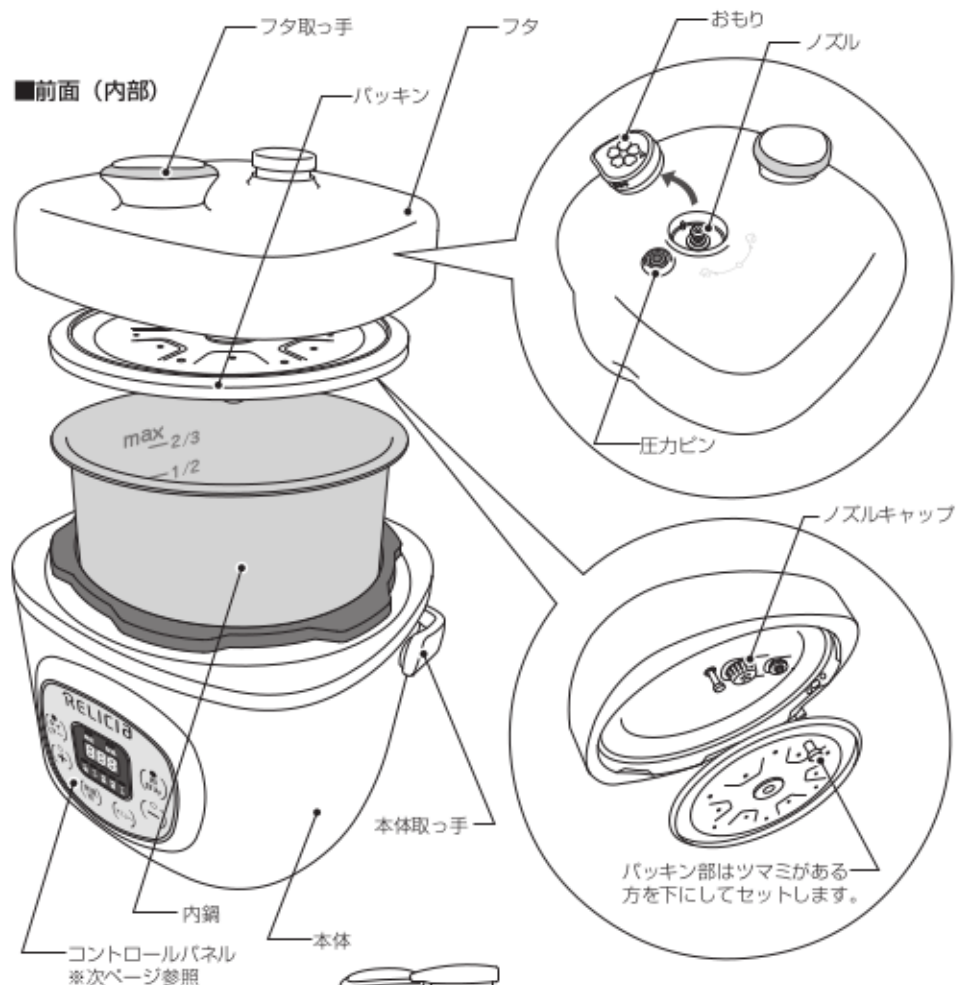
○製品保証書付き取扱説明書（本書）

※スタンド（蒸し用）と電源コードは本体内鍋の中に入っています。フタを開けてご確認ください。

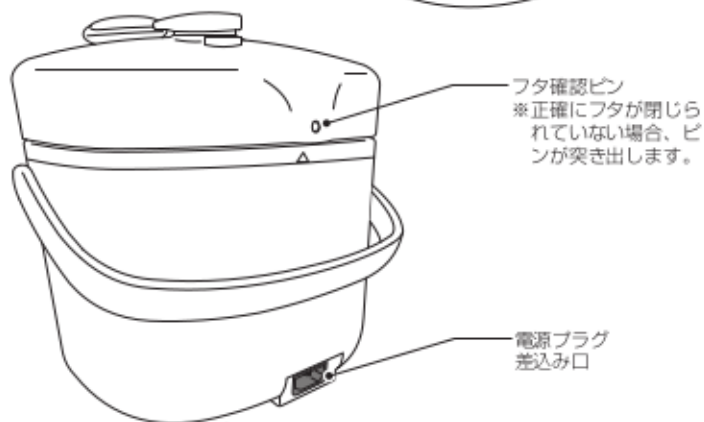
※はじめから破損していたり付属品が不足している場合には、ご購入店までお問い合わせください。

## 2-2. 各部名称

### ■前面 (内部)



### ■背面



## ■コントロールパネル



各ボタン

<b>タイマー</b>	オンタイマーを設定します
<b>好み</b>	加圧時間を好みで設定します
<b>メニュー</b>	プリセットモード <sup>※</sup> で調理します
<b>保温/切</b>	スタンバイモード時に押すと保温モードになります。その他の時に押すとスタンバイモードになります。
<b>+ -</b>	加圧時間、オンタイマー時間を設定します

※ご飯/スープ/お粥/肉類/ケーキの5つの調理モードで、それぞれ温度と圧力、加圧時間があらかじめ設定されています。(⑩ページ参照)

**LED ディスプレイ**：加圧調理の残り時間等を表示します。

**保圧ランプ**：内部の圧力が一定に達し、加圧調理が始まった時に点灯します。

**保温ランプ**：保温モード時に点灯します。

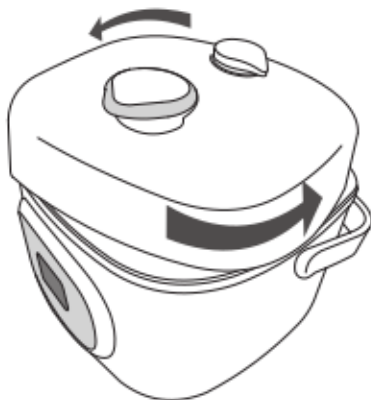
**各プリセットモードランプ**：各モードで動作中に点灯します。

## 2-3. フタの開け方

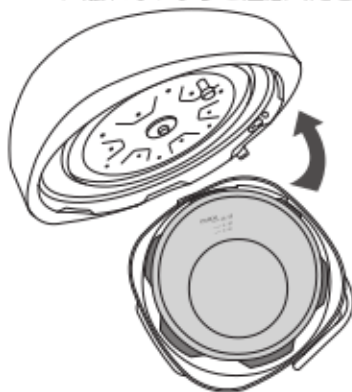
加圧調理後は必ず、濡れふきんや料理用ミトンなどを用い、素手でフタに触れないでください。また、蒸気を抜いてからフタを開けてください。(⑩ページ参照)

※やむを得ず調理中にフタを開ける場合は⑭ページを参照

- 1** フタ取っ手を持ち、フタを反時計回りの方向に回します。



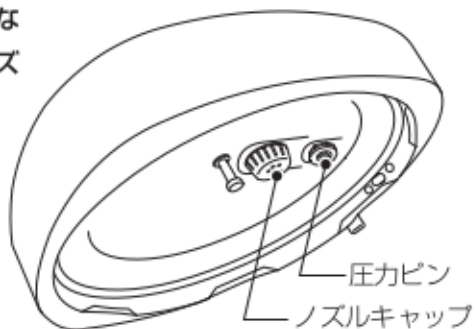
- 2** フタを持ち上げます。  
※調理後フタを開けるときは、蒸気に触れないようご注意ください。



## 2-4. 各用品のセットの仕方（フタの閉め方）

ご使用前に必ずノズル、圧力ピンに詰まりがないか、ご確認ください。加圧調理後は必ず、毎回各部を洗浄してください（洗浄の仕方はお手入れの項目⑦ページを参照してください）。お手入れ後は下記の手順および⑤ページを参照し、各部を正しくセットしてください。

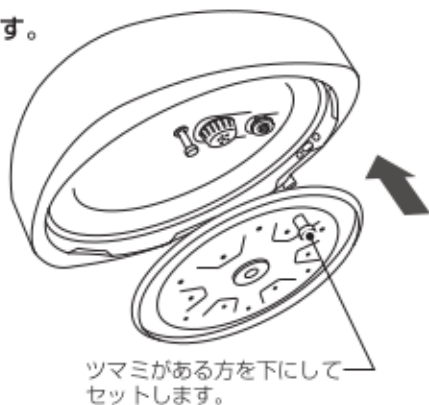
- 1** ノズル、圧力ピンに詰まりがないか確認し、フタの内側にノズルキャップをセットします。



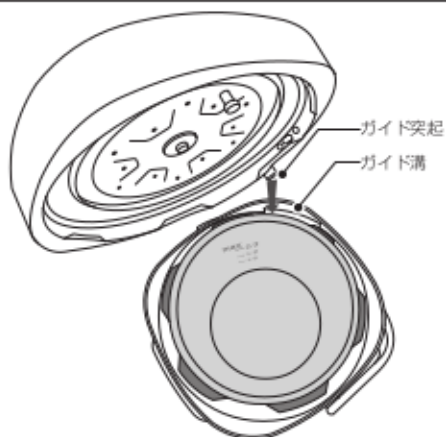
- 2** パッキンを金属板にセットします。



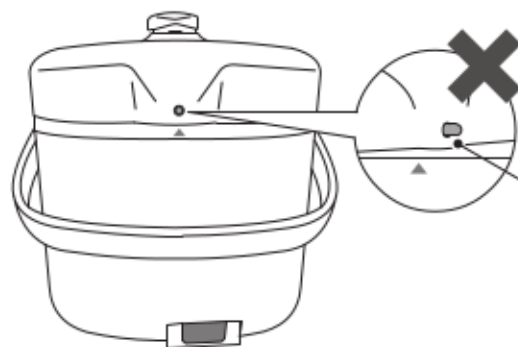
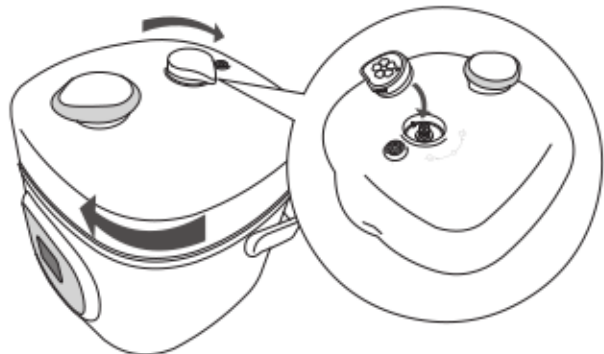
- 3** フタにパッキン部をセットします。



- 4** 内鍋をセットした本体に、ガイドを目印にしてフタを合わせます。



- 5** フタを時計回りの方向に回して閉めます。おもりをセットします。



フタがきちんと閉まっているかご確認ください。

フタ後部の確認ピンが突き出している時は、フタが正しく装着されていません。

また、ピンが突き出していなくてもフタが完全に閉じていない場合があります。フタを閉じるときは、時計回りに最後までしっかりと閉め切ってください。

### 3 基本的な使い方

調理の手順や材料の分量については、レシピ集を参考にしてください。

#### 1 内鍋に材料を入れます。

フタを開け（⑥ページ参照）、内鍋を取り出して材料を入れます。

※材料は水を含めて、内鍋の **2/3を超えないよう**にご注意ください。豆類など、調理後に膨張するものは **1/3を超えないよう**にご注意ください。



**max**  
— 2/3 — 材料上限  
— 1/2  
— 1/3 — 豆類上限

加圧調理の際には、最低 50ml（1/4 カップ）の水を入れてご使用ください。使用する水分量が少ない場合、圧力ピンが上がらない恐れがあります。



#### 入れてはいけないもの

- 多量の油
- 食品以外のもの
- 加熱すると発泡するもの（重曹など）
- 粘性の高いもの（カレーやシチューのルーなど）

#### 2 内鍋を本体にセットし、フタを閉めます。 おもりを正しい方向にセットします。

⑦ページを参照し、パッキン、ノズルキャップ、おもりが正しくセットされているか確認してください。

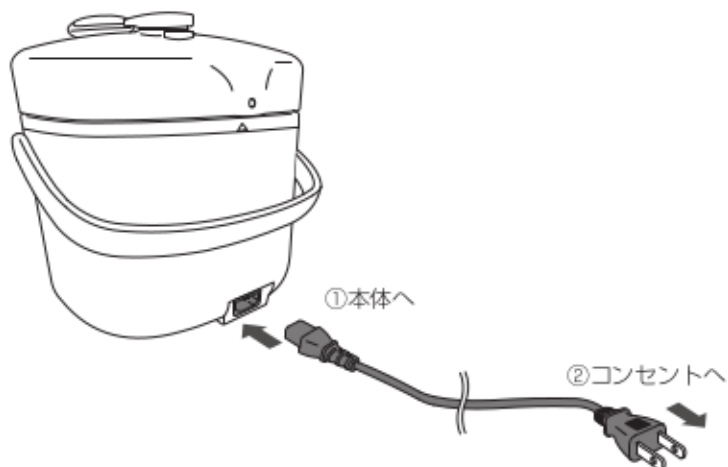
おもりの矢印の位置は図のように合わせてください。



### 3 電源を接続します。

本体→コンセントの順に電源コードのプラグを正しく接続してください。

※接続の際、端子部に水がついていないか、また使用中に水に濡れる可能性がないか十分ご確認ください。



### 4 調理モードを選択します。

電源を接続すると、本製品はスタンバイモードになります。この状態ではまだ加熱は行われていません。

本製品にはあらかじめ、「ご飯」「スープ」「お粥」「肉類」「ケーキ」の5つの調理モードがプリセットされています。それ以外に最大60分まで加圧時間を設定できる「お好み」モードがあります。

プリセットモードを選択するには

**メニュー** ボタンを押します。

お好みモードを選択するには **お好み** ボタンを押します。

各モードの詳細については次ページを参照してください。



各プリセットモードランプ

プリセットモードを選択するにはこのボタンを押します

加圧時間を自由に設定（最大60分）するにはこのボタンを押します

## ■プリセットモードについて

スタンバイモードの状態では **メニュー** ボタンを1回押すと、ディスプレイに「P10」と表示され「ご飯」の上のランプが点灯します。この状態で「ご飯」のプリセットモードが選択されています。続けて **メニュー** ボタンを押すごとに、「スープ」「お粥」「肉類」「ケーキ」の各モードに切り替わります。

**メニュー** ボタンを押してから他のボタンを押さずに数秒経過すると加熱が始まります。他のモードを選択したい場合は **保温/切** ボタンを押してスタンバイモードに戻ってから再度やり直してください。



「P10」の表示は、加圧時間（下記参照）が10分であることを示しています。各モードの加圧調理時間、および温度と圧力の設定は下記の通りです。

モード	動作時圧力	動作時温度	加圧時間初期値	加圧時間調整範囲
ご飯	33～55kPa	120～145℃	10分	8～12分
スープ	33～55kPa	116～145℃	20分	18～25分
お粥	33～55kPa	116～145℃	20分	18～25分
肉類	33～55kPa	116～145℃	12分	9～15分
ケーキ	—	135℃	30分	—
お好み*	33～55kPa	—	—	1～60分
保温*	—	80℃	—	30分～9時間59分

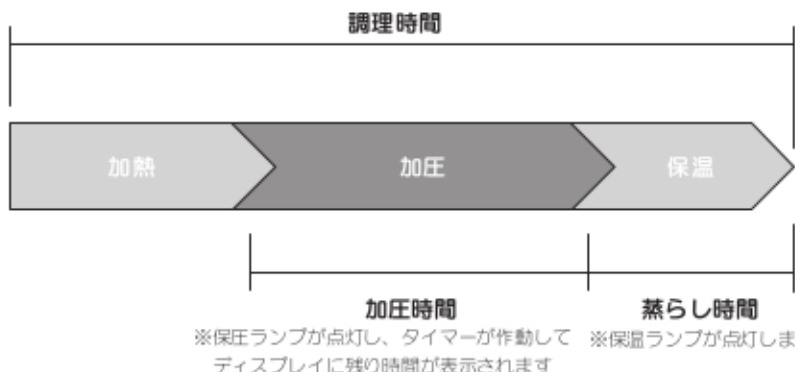
※お好みモードについては次ページ参照。

※保温モードについては⑯ページ参照。

## ■加圧時間について

加圧時間とは、内鍋の圧力および温度が一定値に達した時点からの時間です。調理開始からの時間ではありませんのでご注意ください。

加圧時間を調整するには **+** **-** ボタンを押します。ただし、プリセットモードを選択した場合、前ページ表の加圧時間調整範囲を超えて設定することはできません。また、加圧状態になってから加圧時間を変更することはできません。(加熱中は変更可能です。)



## ■お好みモードについて

スタンバイモードの状態では **お好み** ボタンを押すと、ディスプレイに「P05」と表示されます。加圧時間を1～60分の間で設定できるお好みモードが選択されます。

「P05」の表示は、加圧時間（上図参照）が5分に設定されていることを意味します。

**お好み** ボタンを押すごとに5分ずつ加圧時間がプラスされます。1分単位で加圧時間を調整するには、**+** **-** ボタンを押します。

お好みモードでは、加圧状態（保圧ランプが点灯）になってからでも加圧時間を調整することができます。

※連続して長時間加圧調理しないでください。



## 5

## 加熱が始まり、内部の圧力と温度が一定に達すると、加圧状態になります。

加熱がはじまると、ディスプレイ左端の数字が回転表示されます。

内鍋内の温度が上昇すると、徐々に圧力ピンから蒸気が噴き出していきます。圧力が一定に達すると圧力ピンが上がります。その後、内部の圧力が既定の圧力になると、保圧ランプが点灯します。この状態からタイマーが作動し、ディスプレイには加圧残り時間が表示されます。

※内部の圧力が高くなるにつれて、本体とフタの間が徐々に広がってきますが故障ではありません。

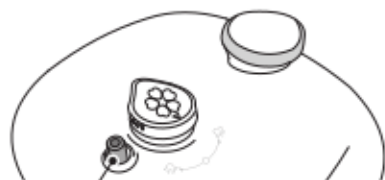
※ケーキモードでは圧力ピンは上がりません。

※加熱中や加圧中に材料が吹きこぼれた場合はただちに電源コードを抜き、圧力と温度が下がってからフタを開けて処理してください。(圧力の下げ方は次ページ参照)

※内部の圧力が既定の限度を超えるとおもりが持ち上がり、自動的に内部の圧力を逃がします。



加熱が始まるとこの数字が回転表示を始めます



圧力が一定に達すると圧力ピンが上がります



保圧ランプが点灯するとタイマーが作動します

残り時間が表示されます

## 6 圧力ピンが下がったらフタを開けます。



調理が終わっても本体には高圧になっています。圧力が少しでも残った状態でフタを開けると、フタが飛んだり、内容物が吹き出して非常に危険です。

加圧が終わると自動的に保温モードになります。炊飯など蒸らしが必要な場合は、蒸気を抜いた後にそのまま調理を続けてください。

やむを得ず調理の途中でフタを開ける場合、必ず（保温／切）ボタンを押し、スタンバイモードにしてから、下記の操作をして、圧力ピンが下がるのを確認してからあけてください。

フタを開ける前に、おもりを右図のように排気位置に合わせて蒸気を抜きます。圧力ピンが下がってからフタを開けてください。

**圧力ピンが下がらないうちはフタを開けないでください。**

※フタを少し回して停めたとき、フタの透き間から蒸気が出てこないことを確認してから、フタを開けてください。

この時、フタの動きが重く感じられる場合には、内部に圧力が残っていて危険ですので、差し込みプラグを抜くなどして、しばらく放置し、フタの動きが重くなくなってから、開けてください。

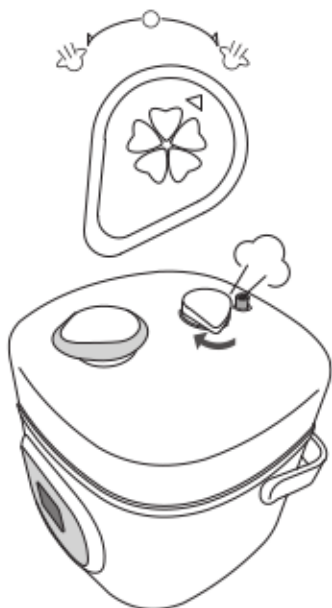
※高温の蒸気が出てきますので、素手でおもりに触れないでください。濡れふきんや料理用ミトンを使ってください。

※お粥やスープなど、水分の多い料理の場合はおもりから蒸気を抜かず、フタ全体に冷たい水で絞った濡れふきん等をかぶせて温度と圧力を下げます。

フタを開ける時は内部の蒸気に注意してください。濡れふきんや料理用ミトンを使い、素手でフタに触れないようご注意ください。（フタの開け方は⑥ページ参照）



圧力ピンが下がっていても、内部の圧力が下がりがきいていないこともありますので、フタをあけるときには十分ご注意ください。



## 7 電源コードを抜き、各部品を洗浄します。

調理が終わったらすみやかに電源コードを抜き、各部品を洗浄してください。  
(洗浄の注意点はお手入れの項目⑦ページを参照してください。)



### ■保温モードについて

加圧が終わると保温ランプが点灯し、自動的に保温モードになります。ディスプレイには「80℃」と表示されます。

保温モード時、内鍋内は80℃に保持されます。保温モードは8時間で自動的に解除されスタンバイモードになります。手動で解除するには **保温/切** ボタンを押します。

スタンバイモード時から保温モードにするには **保温/切** ボタンを押します。



### ■フタを開けての調理について

本製品はフタを外した状態でも加熱調理することができます。カレーやシチューの調理はルーを溶かす前の手順までを加圧(フタを閉めた状態)で行い、ルーを溶かしてからは、フタを開けて加熱調理してください。

フタを開けての調理での各モードの設定温度は、保温モード75℃、ケーキモード135℃、その他のモードで145℃です。

**フタを開けた状態での動作例(ご飯モードの場合)：**温度が145℃に達した後加熱を一時停止→135℃で再加熱→2回繰り返し後、保圧状態に入り、カウントダウン開始。

## ■メモリー機能について

本製品は停電などで通電が遮断されても、それまでの動作を記憶し、通電が再開された後に引き続き調理を行う機能があります。(メモリーは電源遮断後一定時間(約6時間)保持されます。)

通電再開後、調理をキャンセルする場合は **保温/切** ボタンを押してください。

また、停電後に調理を再開させたくない場合は、電源コードを抜いてください。

## ■オンタイマーについて

調理開始時間を予約しておくことができます。

① **メニュー** ボタンを押してプリセットモードを選択するか、 **お好み** ボタンを押してお好みモードを選択します。

② **+** **-** ボタンで加圧時間を調整します。

③ **タイマー** ボタンを押します。

ディスプレイに「030」と表示されます。この状態で30分後に調理開始になります。(一番左側の桁は時を、右側二桁は分を表します)

**タイマー** ボタンを押すとごとに30分ずつタイマー時間がプラスされます。

**+** **-** ボタンを押すと1分ずつの調整ができます。

タイマーの設定範囲は30分～9時間59分です。



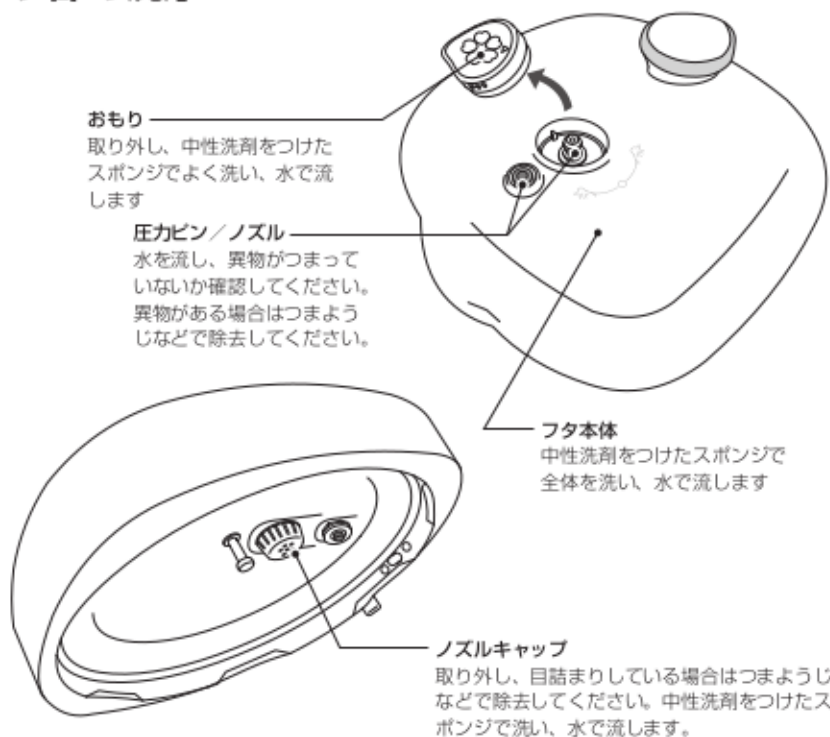
④タイマー設定後、そのままボタン操作を行わないと自動的にタイマーが作動します。ディスプレイには調理開始までの残り時間が表示されます。

※夏季等、室温が高い時の長時間タイマー予約はしないでください。においや腐敗の原因になります。

## 4 お手入れ

使用後は必ず毎回、各部のお手入れを行ってください。お手入れの際は電源を抜き、本体が冷めてから行ってください。**本体部分は水洗いしないでください。**

### フタ部の洗浄



### パッキン部の洗浄



樹脂部を金属板から取り外し、中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。  
樹脂部を傷つけないようご注意ください。

## 本体／内鍋の洗浄



### 本体

本体は水洗いしないでください。  
外側／内側の汚れとも、固くしぼったふきんで拭き取ります。  
内側についた汚れで、水拭きだけでは取れない汚れは薄めた中性洗剤を含ませたふきんで拭き取った後、水拭きします。

### 内鍋

中性洗剤をつけたスポンジで洗い、水で流します。コーティングを傷つけるため、金属たわしやクレンザーなどは使わないでください。  
本体にセットする際は、外側に水滴がついていないか確認してください。



### ●長時間使用しない場合は

電源プラグをコンセントから抜き、各部を洗浄して十分に乾燥させてからセットし、本体にビニール袋等を掛けて箱に入れて保管してください。

保管の際には、高温になる場所や湿気、埃の多い場所を避けてください。

### ●故障の場合は



バックイン、圧力ピン、フタ、ノズルキャップ等各部品が変形・破損していた場合はそのまま使用せず、部品を交換してください。

修理の必要が生じた場合や、紛失などによる部品交換の必要が生じた場合には、本書巻末にある製品保証書に必要事項を記入し、サポートセンターまでご連絡ください。

保証期間が過ぎている場合や、保証規定によらない故障、部品紛失の場合はお客様のご希望により有償修理となります。

### ●廃棄する場合は

本製品を廃棄する場合は、お住まいの自治体の定める方法に従って廃棄してください。

## 5 故障かな?と思ったら

状 態	処 置
フタが閉まらない	○パッキンの金属板が上下逆にセットされているとフタが閉まりません。(⑦ページ参照)
フタの隙間から吹きこぼれる	○内容物の量が多すぎる可能性があります。材料は水を含めて内鍋2/3以下に収まるようにしてください。(豆類など、膨張するものは1/3以下にしてください。) ○パッキンが正しく装着されているか確認してください。(⑦ページ参照) ○パッキンが破損していないか確認してください。破損している場合は交換が必要です。サポートセンターへご連絡ください。 ○フタがきちんと閉まっているか確認してください。 ○圧力ビン、ノズル、ノズルキャップ、おもりが汚れていると正常に動作しません。洗浄してください。(⑩ページ参照)
生煮えになる／調理がうまくいかない	○炊き込みご飯を作る場合は、具材は混ぜずにお米の上のせてください。 ○内鍋の周囲や本体内に異物がないか確認してください。 ○水の量を確認してください(水が多すぎると煮込み料理等に時間がかかる場合があります。) ○水が少なすぎると、圧力ビンが上がらない恐れがありますので、最低50ml(1/4カップ)の水を入れてご使用ください。
ケーキが焼けない	○ケーキを作る場合は、必ずケーキモードで行ってください。
タイマーが動かない	○加熱の開始から一定の温度／圧力になるまではタイマーが作動しません。 ○圧力ビンから蒸気が10分以上噴き出す場合は、各部品が正しくセットされているか、汚れていないか確認してください。(⑦、⑯ページ参照)
エラーメッセージが出る	○E1／E2 内部回路の不具合です E3 内部の温度が規格値を超えました E4 内部の圧力が規格値を超えました E1、E2、E4のエラーメッセージが出た場合は使用を中止し、ご購入先、もしくはサポートセンターへご連絡ください。 E3のエラーメッセージが出た場合は <b>保温／切</b> ボタンを押し、約5分経過後に再度設定した動作を試して下さい。正常に動作しない場合は使用を中止し、ご購入先、もしくはサポートセンターへご連絡ください。

うまく動作しないときは、まず上記の項目をチェックしてください。

該当する項目がない場合、または対策を試しても直らない場合は、販売店にご相談ください。

## 6 仕様表

電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	600W
外形寸法	26×22×22cm
重 量	2.6kg
最大容量	2L
最高圧力	55kPa
最高温度	145℃
生産国	中国
同梱品	本体、しゃもじ、スタンド(蒸し用)、電源ケーブル、取扱説明書

輸入・販売元 株式会社 TOHO  
〒110-0016 東京都台東区台東 2丁目19番10号

## 7 アフターサービスについて

### ①保証書

この取扱説明書には保証書がついています。保証書はお買上げの販売店で「販売店名・お買上げ日」等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。保証期間はお買上げ日より1年間です。

### ②初期不良について

本体や付属品がはじめから破損、または不足している場合は、購入日と購入店を証明できる書類をご用意のうえ、14日以内に販売店または下記サポートセンターまでご連絡ください。14日を過ぎたの交換依頼には応じられませんのでご了承ください。

### ③修理を依頼される時

※保証期間中は製品に保証書を添えてお買上げ販売店へご持参ください。保証規定の記載内容により、無料修理致します。

※保証期間経過後の修理は、修理すれば使用できる製品については有料で修理を承ります。

※保証期間内外に関わらず、当社に直接お送り頂く際の送料は、お客様負担とさせていただきます。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明な場合は、お買上げの販売店、または下記サポートセンターにお問い合わせください。

### お願い

一度ご使用になった製品は、返品をお受けすることができませんのであらかじめご了承下さい。

ただし、あきらかに不備、不良と認められた製品につきましては、代替品と交換する準備がございます。その他の責は一切、お受けすることができませんのであらかじめご了承下さい。

お取扱い方法についてのご相談およびアフターサービスのご案内

サポートセンター  
電話番号 **03-6803-0191**

受付時間：10：00～12：00、13：00～17：00

（土、日、祝祭日および当社規定休業日を除く）