

8 hokua

リブロン 圧力鍋

アルミキャスト《 casting 》製皮膜加工製品

PS
C 安全基準適合製品

安全保険加入製品

2.8L
4.5L
5.5L

保存版

◎ご使用前に必ずお読みいただき、必ず保管してください。

取扱説明書

安全はまず知ることから ……1

圧力鍋の構造 ……3

使い方の基本

火にかけるまで ……5

火にかけてから ……6

安全にお使い

いただくために ……7

圧力鍋の上手な使い方 ……8

異常の際の見分け方と

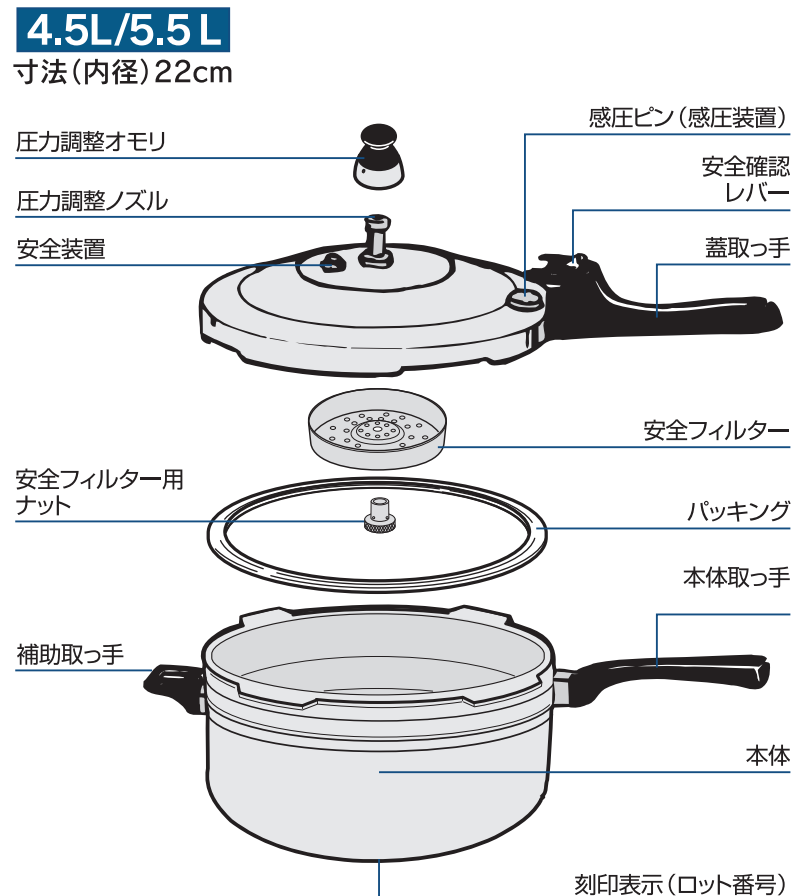
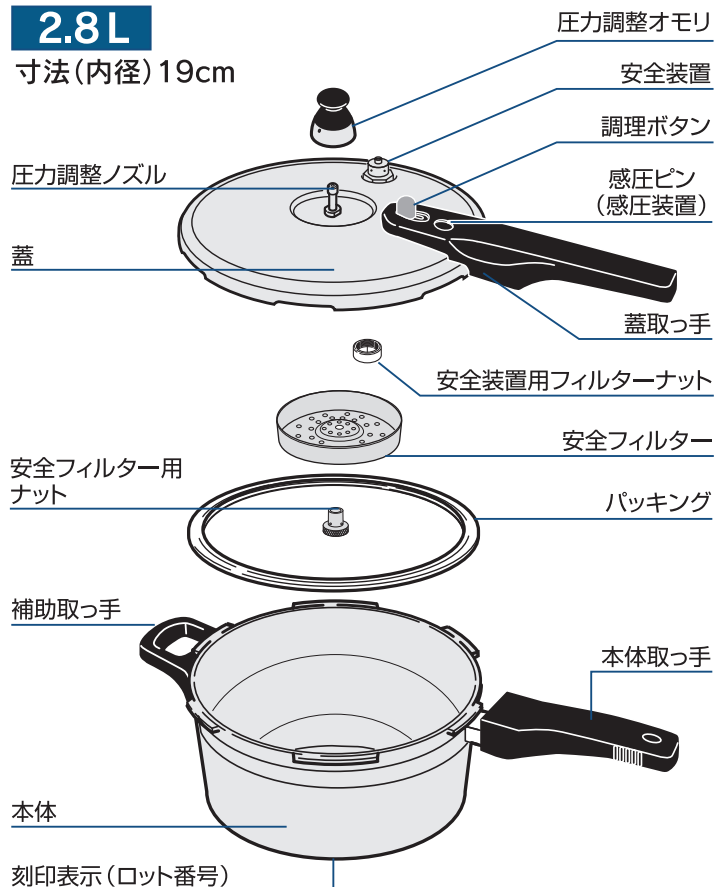
処置方法 ……9

圧力鍋の部品一覧 ……10

保証とアフターサービス ……11

安全はまず知ることから

圧力鍋は、加熱されると内部が極めて高温・高圧になる調理器具です。使用中の内部温度は120℃（普通の鍋では98℃前後）、圧力は大気圧にプラス1気圧（絶対圧力2気圧）になりますから、下記の注意事項をお守りにならないと火傷などの傷害を負うことがあり危険です。ご使用になる際はこの取扱説明書を必ずお読みいただき、必ず保管してください。



セット
明細

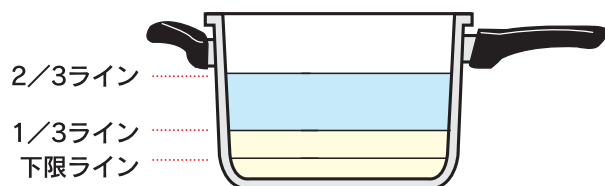
圧力鍋
黒オモリ／赤オモリ各1個
目皿
掃除棒

取扱説明書
保証書
料理本

※パッキングはご使用頻度により異なりますが定期的に交換をしてください。(目安として2年くらい)

■調理量の安全ガイドライン

一般的な調理物は、水も含めて鍋の2/3以下。
豆類、乾燥物は、1/3以下でご使用ください。



- 2/3ライン(上限ライン)・・・ 一般的な調理物でも、越えてはいけ
ないラインです。
1/3ライン・・・・・・ 豆類や乾燥物などの水も含めての上限ラ
インです。
下限ライン・・・・・・ 水量の最低ラインです。

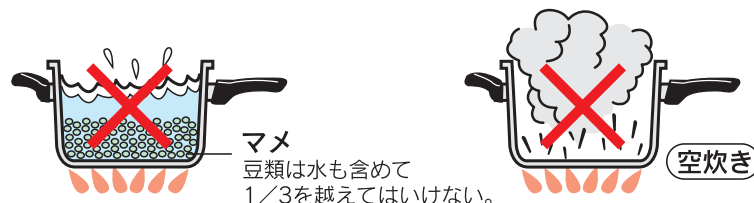
調理するものによって、最大調理量は異なります。煮物など、ごく一般的な調理については、水も含めて鍋の2/3ライン(上限ライン)以下。栗など皮がでたり、やや量の増えるものは水も含めて1/2以下。**豆類や乾燥物のように著しく量の増えるものは水も含めて1/3以下とし**、さらに浮いた豆の皮や浮遊物が最も危険ですので、**目詰まりを防ぐため落とし蓋をしてください**。豆類、麺類を多量に入れて調理した場合、豆の皮や麺などがノズル穴に入り込み、圧力調整ができなくなる可能性があります。また、豆類の煮汁の再使用は避けてください。なお、極端に量の少ないときや調理中に火を消し忘れたりしますと、過剰加熱となり、さらに空炊き状態になりますとパッキングや部品が損傷したり、表面加工をいためますのでご注意ください。

※豆類を煮る場合には一晩くらい水に漬けておきます。

豆類は煮炊きすることによって2～3倍に増えます。水に漬けないで水洗いするだけでいきなり炊きますと思わぬほど膨張します。この浸水方法は大豆に限らず、黒豆、いんげん豆、小豆、えんどう豆などの豆類に行う一般的な方法です。

※落とし蓋には、金属や木製のものをご使用ください。

目詰まりするおそれがありますので、紙の落とし蓋は使用しないでください。目皿を裏返しにすると落とし蓋代わりになります。



黒オモリは高温、赤オモリは低温。

通常の料理は、ほとんどの場合、黒オモリを使用しますが、料理によっては低温の方がよいものがあります。オモリは、料理内容によって使い分けてください。



黒オモリ

- 沸騰時の温度／120℃
(ゲージ圧0.1MPa:1.0kg/cm²)
- 主な用途／一般料理



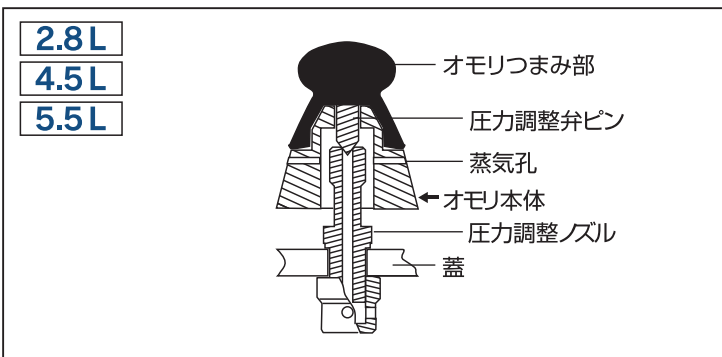
赤オモリ

- 沸騰時の温度／109℃
(ゲージ圧0.04MPa:0.4kg/cm²)
- 主な用途／白米専用

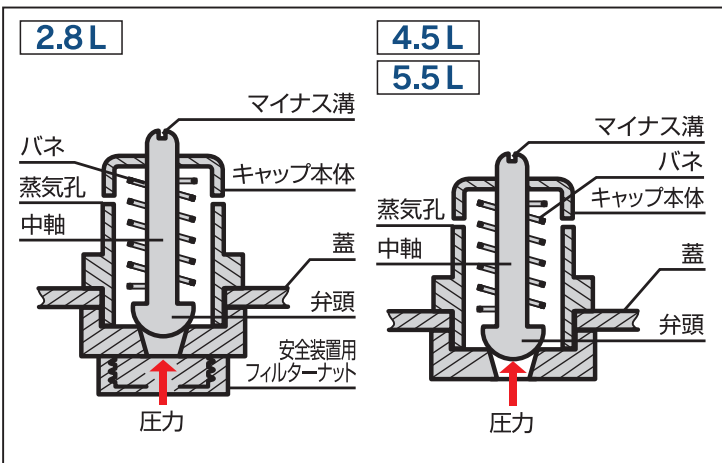
ごはんを炊くときでも黒オモリは使用できますが、温度が高いため、ごはんに粘りが出ます。粘りを好まない方は、赤オモリをご使用ください。

シンプルな機能と安全性がここに生きています

■圧力調整装置の構造

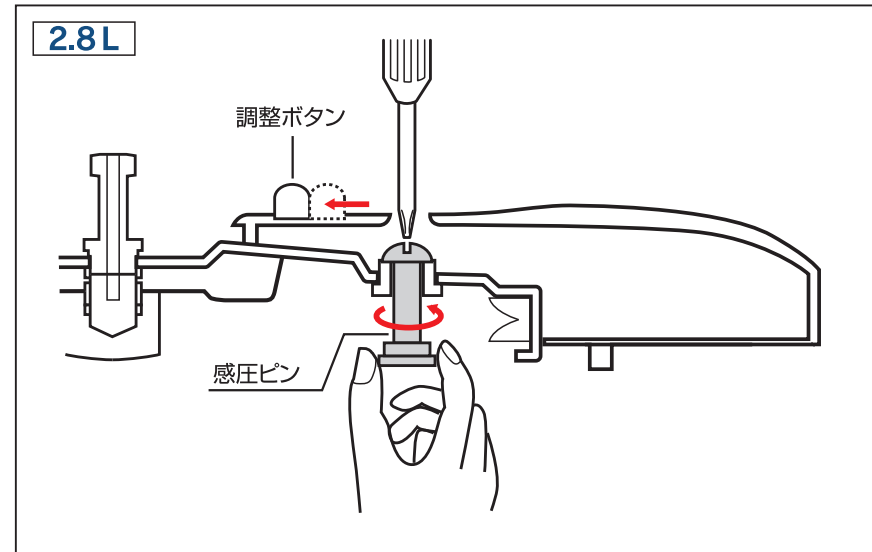


■安全装置の構造



使用中にいつまでも蒸気もれる場合は、中軸の上部にある溝をマイナスドライバーで左右に数回廻してみてください。(中軸は自由に動かしても構いません。)内部に異物が入り固着していることがありますので、安全装置用フィルターナット(2.8L)または安全フィルター(4.5L・5.5L)を外し、時々弁頭を指で押しながら、水で充分洗ってください。

■感圧装置の構造



■調理ボタン

調理ボタンをオモリの方向(鍋の中心方向)にスライドさせ、取っ手の▲印ONと調理ボタンの▲印を合わせることで、鍋に圧力がかかるようになります。調理物を入れた鍋に蓋をセットし、鍋を火にかけて調理を始める前に操作してください。安全のため、調理ボタンを正しく操作しないと圧力がかからないようになっています。なお、調理が終って感圧ピンが下がったのを確認して蓋を開けますと、調理ボタンは自動的に戻ります。

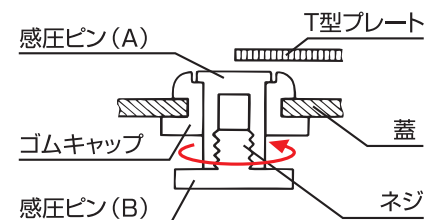
■感圧装置

圧力がかかると感圧装置(感圧ピン)が作動し、鍋の中に圧力がかかっていることを知らせます。圧力がかかると感圧ピンが上がり、感圧ピン穴から感圧ピンの頭が見えます。圧力がなくなると感圧ピンが下がります。感圧ピンが上がると、蓋と本体がロックされ、圧力がかかっている間は蓋を開けることができません。蓋を開ける場合は、必ず感圧ピンが下がっていることを確認してください。感圧ピンが上がっている間は圧力がかかっていますから、絶対に感圧ピンを押さえたり、無理に下げないでください。
※感圧ピンのネジがゆるんでいないことを確かめてください。ゆるんでいる場合は、調理ボタンをONの位置まで押しながらマイナス溝にマイナスドライバーを押しあて、手で締め付けてください。パッキングもご使用ごとにはずして洗ってください。

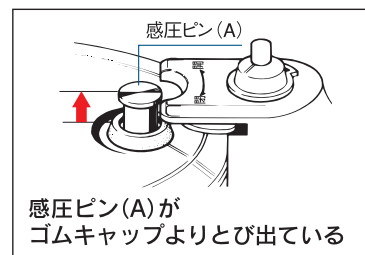
4.5L 5.5L



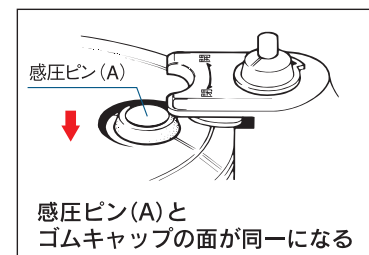
構造図



圧力がある状態



圧力がない状態



■安全確認レバー

安全確認レバーは、あくまで開閉時の安全性を確認する機構ですから、加圧中の操作や、取扱手順とは異なる操作を行わないでください。特にお子様の手が届く場所に加圧状態のまま置かないでください。

■感圧装置

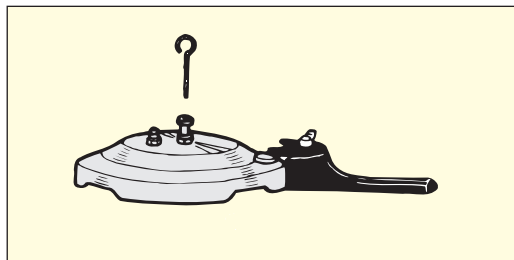
圧力がかかると感圧装置(感圧ピン)が作動し、鍋の中に圧力がかかっていることを知らせます。圧力がかかると感圧ピンが上がります。圧力がなくなると感圧ピンが下がります。感圧ピンが上がると、蓋と本体がロックされ、圧力がかかっている間は蓋を開けることができません。蓋を開ける場合は、必ず感圧ピンが下がっていることを確認してください。感圧ピンが上がっている間は圧力がかかっていますから、絶対に感圧ピンを押さえたり、無理に下げないでください。また、異物が固着しないようにきれいにしてください。

※沸騰点近くなると感圧装置から蒸気・水泡が出ますが、これは通常の現象ですので安心してご使用ください。

※感圧ピンのネジがゆるんでいないことを確かめてください。ゆるんでいる場合は、蓋を裏返して左手で感圧ピン(A)を持ちながら、右手で感圧ピン(B)を締め付けてください。

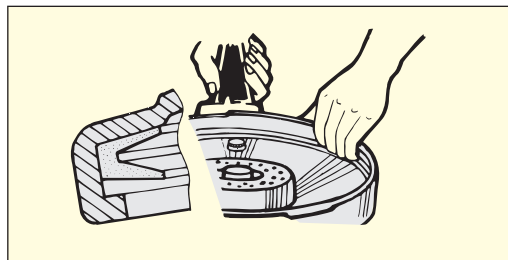
使い方の基本を完全にマスターしてください。

火にかけるまで



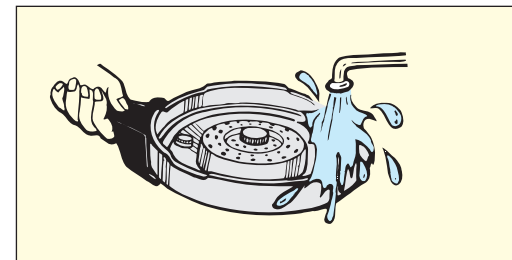
① 圧力調整装置・感圧装置の点検

圧力調整ノズルの穴に、目詰まりがないか確かめましょう。目で見ると息を通すかします。もし目詰まりがありましたら、掃除棒でノズル穴を掃除してください。また、感圧ピンが汚れていないか、ネジがゆるんでいないか、スムーズに上下するか確認してください。(P3、P4参照)



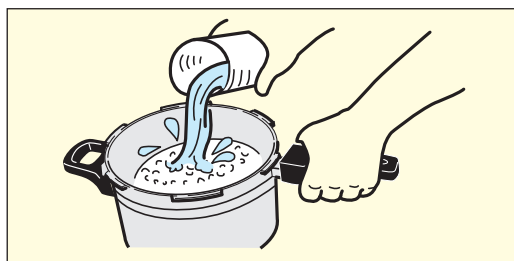
② パッキングの点検

安全フィルターをもと通りに装着したら、次はパッキングに亀裂や欠けがないことを確認し、正常に取付け溝に入れてください。パッキングは装着の際にはさんだり、ねじったりすると亀裂が生じる場合がありますので、ご注意ください。



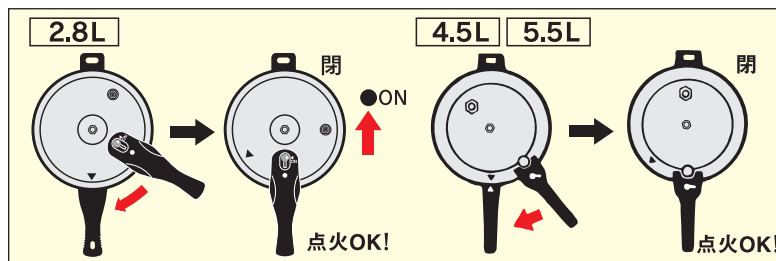
③ パッキングを水でぬらします

パッキングと本体との接触面を水で濡らしておきますと、蓋の操作がなめらかになり、気密性も良くなります。



④ 材料を入れて水加減

点検は終わりました。さあ材料を入れて水加減をしてください。炊き量、加熱時間、水加減につきましては別冊の料理ブックを参考にしてください。



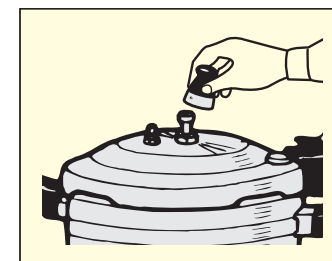
⑤ 蓋を閉めます

2.8L

本体と蓋の▲印をまず合わせ、取っ手が正しく重なるまで、時計まわりに廻してください。次に、調理ボタンをONにします。

4.5L 5.5L

本体と蓋の▲印をまず合わせます。次に安全確認レバーを指で押しながら、取っ手が正しく重なるまで、時計まわりに廻してください。



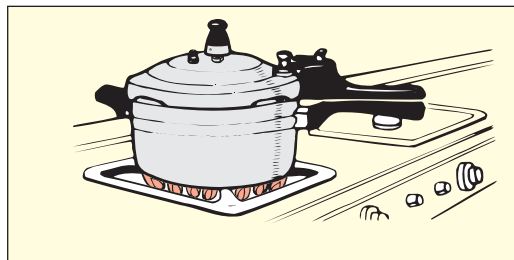
⑥ オモリをつけます

ノズルの先端にオモリの中心部を合わせ、カチッと音がするまで押し込んでください。軽くまわしてノズルの穴にはまっていることを確認してください。

これで火にかける準備ができました

使い方の基本を完全にマスターしてください。

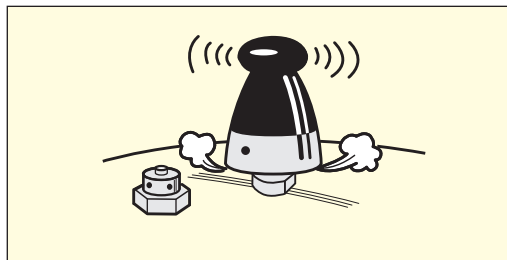
火にかけてから



⑦ 準備時間はオモリが動くまで

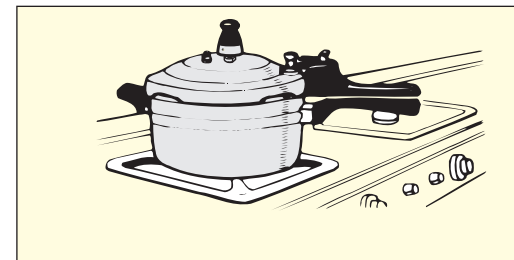
鍋をガスコンロの中央に置いて、強火で点火し圧力を上げます。オモリの動き始める時間は調理量によって違います。沸騰点近くなると、感圧装置、オモリ、安全装置、蓋の合わせ目から蒸気や水泡がでますが、これはごく普通の現象ですから問題ありません。また、沸騰点以上になると圧力がかかり始め感圧ピンが上がります。

調理が終わっても、鍋の内部は高圧になっています。蓋を開くとき、少しでも重く感じられたときは、内部に圧力が残っていますので、無理に開けると蓋が飛んだり、内容物が吹き出たりして非常に危険です。下記のような手順で圧力を完全に取り除いてください。取っ手を持つ際は、鍋つかみ等をご使用の上、やけどに注意してお持ちください。



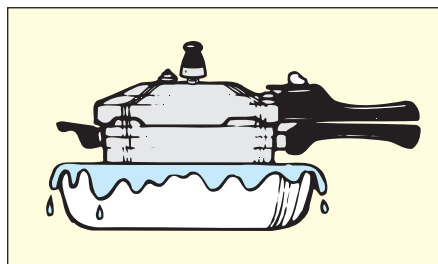
⑧ 加熱時間はオモリがゆれている間

オモリが動き始めたら火を消すか、もしくはユラユラ動く程度に火力を弱めてください。ここから調理する加熱時間です。なお、調理中にノズル穴から多量に吹きこぼれるようでしたら、調理物の量が多すぎます。直ちに火を消し、充分冷やした上で調理物の量を減らしてください。



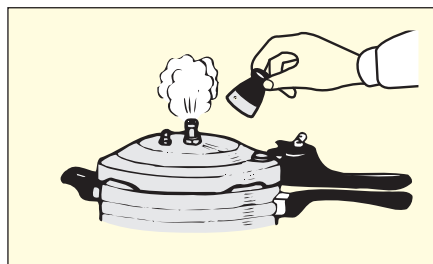
⑨ 蒸らし時間は火を消してから

加熱時間が終わりましたら火を消して、そのままにしておきます。100℃以上の高温で引きつづき調理をします。これが蒸らし時間です。この時間をマスターすることが圧力鍋を上手に使うコツです。



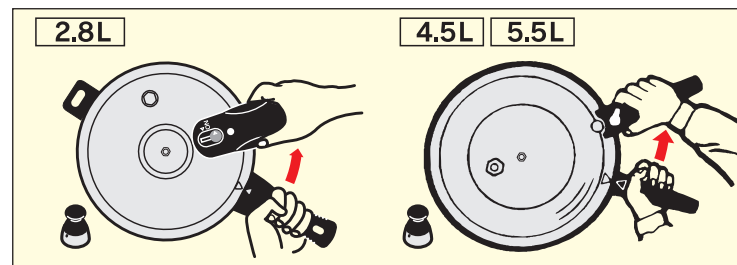
⑩ すぐ蓋を開ける場合は1分間水で冷やしてください:減圧

火を消して、すぐ蓋を開けようとするときは、オモリをつけたまま、1分間水で冷やしてください。なお、蒸らし時間を10分以上おいたときは、必ずしも水で冷やす必要はありません。**急冷の際は、蓋の上から水をかけず、図のように水につけて冷やしてください。**



⑪ 蒸気を抜いてオモリを取ります

水で冷やすなどした後、オモリを傾けて残った蒸気を抜き、オモリを取ります。オモリは蓋を逆さにしても落ちないよう設計されていますから、やや力を入れて持ち上げてください。



⑫ 蓋を開けます

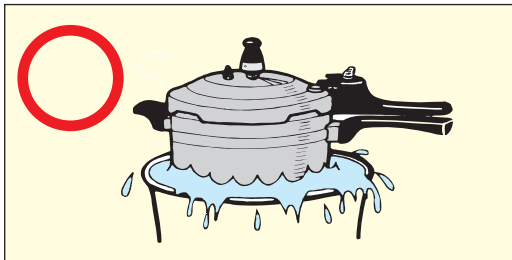
2.8L

感圧ピンが下がっていることを確かめてから、静かに蓋取っ手を右方向へ少し廻し、一旦止めて蓋の隙間から蒸気が出ないことを確認してからX印の合ったところで蓋を開けます。

4.5L 5.5L

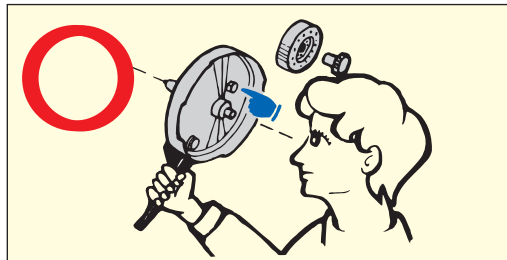
感圧ピンが下がっていることを確かめて安全確認レバーを指で押しながら、静かに蓋取っ手を右方向へ少し廻し、一旦止めて蓋の隙間から蒸気が出ないことを確認してからX印の合ったところで蓋を開けます。

注意 安全にお使いいただくために



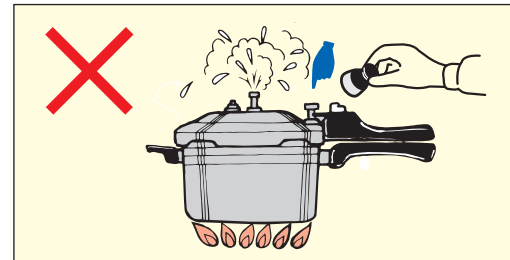
火を消した直後に蓋を開けるときは、オモリをつけたまま、1分間水で冷やしてから。

蒸らし時間を10分以上おいて蓋を開けるときは、オモリを傾け、蒸気を完全に抜いてからオモリを取ります。また、火を消した直後に蓋を開けるときは、オモリをつけたまま1分間水で冷やした後、オモリを取ります。感圧ピンが下がったら、安全確認レバーを押しながら(4.5L、5.5L)、静かに蓋取っ手を右方向へ少し廻し、一旦止めて蓋の隙間から蒸気が出ないことを確認してから蓋を開けてください。



ご使用前に必ずノズルと安全装置の点検をしてください。繰り返してご使用の際もその都度点検してください。

蓋の裏側にあるフィルターナットをはずします(安全フィルターもはずします)。ノズル穴は、すかしてみても貫通していればOKです。ノズルに目詰まりを生じていますと正常に作動しなかったり、さらに異常過圧となり内容物が吹き出したりして危険です。万一、目詰まりがありましたら、備え付けの掃除棒で取り除いてください。安全装置は(2.8Lはフィルターナットをはずして)中軸の弁頭を指で押し、中へ動けばOKです。動きが悪い場合は、弁頭を指で押しながら水で洗ってください。パッキングもご使用ごとにはずして洗ってください。(P3参照)



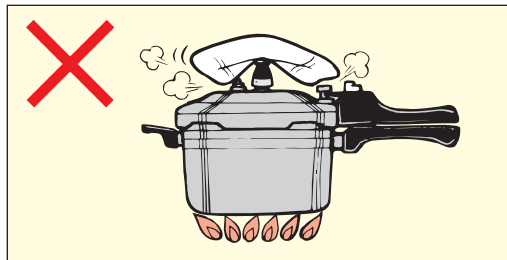
加圧状態では、大きなショックを加えたり、急にオモリを取らないでください。

鍋が加圧された状態にあるときは、大きなショックを加えたり、急にオモリを取ったり、無理に蓋を開けようとししないでください。蒸気が吹き出たり、内容物が吹きこぼれたりして非常に危険です。くれぐれもご注意ください。



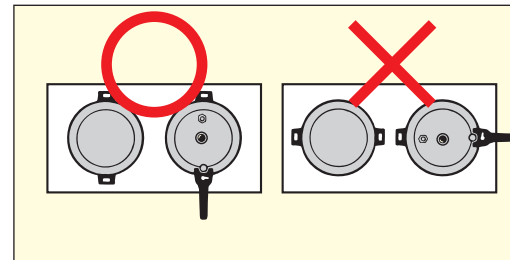
重そう、化学薬品、多量の油、酒などは、鍋に入れないでください。

重そうなど、急激に熱反応して発泡するものや、**天ぷらや揚げ物など多量の油を使う料理は危険です。調理には使用しないでください。**ただし、味付けに使われる程度の油や酒は差し支えありません。なお、うどん、カレー、シチューのルーなど粘性が強く、糊状になるものを調理しますと、圧力調整装置のノズル穴に入り込み、圧力調整ができなくなる可能性がありますので、調理する場合には、圧力鍋の蓋をせずにサイズに合う普通の蓋をご利用ください。



オモリは大切に・・・

オモリは厳密な実験に基づいて設計されています。オモリにふきんをのせたり、押さえたりしてはいけません。また、一度蒸気を抜き蓋を開けた後、再び蓋を閉めオモリをのせないでください。残っている熱で再び圧力がかかることがあります。オモリは圧力を決める重要な部品ですから、傷などつけないよう大切に取扱いしてください。オモリつまみ部がゆるんでいたら締め直してお使いください。



2口以上のガスコンロをお使いの場合は・・・

ご使用時には鍋をガスコンロの中央に置いて、**炎が鍋の底面より大きくならないように火力を調整してください。**また、2口以上のガスコンロをお使いの場合は、隣接するガスコンロの炎が取っ手に当たらないよう、取っ手の向きにご注意ください。

圧力鍋の上手な使い方

■お使いいただく前に

- 初めてご使用になる前に、本体や部品にぐらつきやひび割れなどの不具合がないことをご確認ください。
- 初めてご使用になるときは、内部をよく洗ってください。
- 本体に、模様が見えることがあります。これは手作りする製法上、溶けたアルミニウム合金が固まる際に粗い結晶粒子ができて生じるものです。性能、品質には問題ありませんのでそのままご使用ください。
- 品質には万全を期しておりますが、万一不具合があった場合には、ご使用前にお買い求めの販売店、または北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。

■安全にお使いいただくために

- 調理中、調理後は取っ手が熱くなっている場合がありますので、ご注意ください。
- ガスコンロにのせる時、のせ方や五徳の形状によっては転倒することがありますので、安定した状態でご使用ください。
- ストーブの上では絶対に使用しないでください。**ストーブの上でご使用になりますと、熱湯の入った本体の転倒、異常過熱などによるやけどの危険があります。
- 金属製の調理器具ですので、電子レンジでは使用しないでください。
- 取っ手が損傷する原因となりますので、オープンで使用しないでください。
- ご使用中にネジ止めされた取っ手がゆるむことがあります。そのままご使用になりますと取っ手がぐらついて脱落し、やけどなどの事故の危険があります。取っ手がゆるんだら締め直してご使用ください。
- 取っ手や取っ手取り付け部がひび割れ、変形など損傷したままでご使用にならないでください。また、ご自分で修理・改造してご使用にならないでください。**脱落によるやけどなどの事故の危険があります。

■長くお使いいただくために

- 絶対に空炊きをしないでください。**空炊きをしますと、アルマイトが損傷(色落ち、穴アキ、腐食)したり、取っ手の損傷、本体の変形や溶解等によるやけどや火災の原因になります。
- 金属製の鋭利な調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないようにご注意ください。キズつけますと、腐食の原因になります。
- 腐食防止のため、長時間(めやすとしては一昼夜以上)にわたり調理物を入れたままにしないでください。酸味や塩分の多い料理の場合、早めに洗うようにしてください。
- 酸性またはアルカリ性のもののご使用はなるべく避けてください。使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。

■ご使用後のお手入れについて

- パッキングは取りはずしや取り付けが簡単にできます。ご使用ごとに取りはずして中性洗剤できれいに洗ってください。
- 汚れは鍋が熱いうちに水を加えスポンジ等でお洗いください。ナイフ等の鋭利な器具や、金属たわし、アルカリ性洗剤(漂白剤や食器洗い機用洗剤など)、クレンザーを使用しないでください。表面を傷つけ、腐食の原因となります。よく乾燥させてからお仕舞いください。
- 食器洗い機での洗浄はしないでください。ご使用になる洗剤(食器洗い機用洗剤、その他のアルカリ性洗剤)によっては腐食や変色の原因になります。



汚れを落とすには、柔らかいスポンジに中性洗剤をつけてよく洗ってください。ノズルの穴は目詰まりしないように、常に掃除しておいてください。



洗った後は、充分乾燥させてください。ぬれたままにしておきますと、水酸化アルミの白い粉(人体には無害です)を生じることがあります。※しばらくお使いにならないときは、湿気のない場所に保管してください。圧力調整オモリは紛失しないよう、また、お子様の手の届かない場所に保管しましょう。

■その他ご注意いただきたい点について

- ご使用中に内面が黒くなることがありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸すると落とすことができます。
- ご使用中に内面に白いブツブツができることがあります。これは水道水中の塩素分、ミネラル分、あるいはアルカリイオン製水器の水がアルミニウムと反応してできたものです。腐食のはじまりですが、人体には無害です。そのままご使用になられてもさしつかえありません。無理して取るようなことをしないで、米のとき汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。腐食が進行しにくくなります。

■目皿の使い方

- 豆類、トウモロコシ、栗のように皮や泡のでるものを煮炊きする場合には、目皿を裏返し落とし蓋として使用します。また、芋類を蒸したり、冷やご飯を温め直すときに使用します。蒸し料理にご使用の際は、少なくとも300ccの水をお入れください。

異常の際の見分け方と処置方法

◆異常だと感じた場合は、直ちに火を止めて必ず水で1分間冷やした後、次の処理を行ってください。

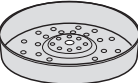
現 象	原 因	処 置 方 法
■感圧ピンが上がり、適正時間を過ぎてもオモリが一向に動かない。	■コンロの火が消えている。 ■水がない。 ■熱カロリー不足(弱火使用など) ■ノズルの穴が、詰まっている。 (1)内容物がノズル穴をふさいでいる。 (2)オモリのつまみ部がゆるんでいる。 (3)オモりにふきんなどがのせてある。	●コンロに火をつける。水を入れる。 ●火力を強め(強火)、しばらく待つ。 ●危険ですので、すぐに火を止めてそのまま15分以上放置し、念のため1分間水で冷やした後、静かにオモリを取って、左記のどの事項かを確認してください。 (1)の場合 フィルターナット、安全フィルターを取り外し、きれいに掃除する。 (2)の場合 オモリつまみ部を手でしっかり締める。 (3)の場合 ふきんなどを取り除く。
■感圧ピンが、適正時間を過ぎても一向に上がらないとき。	■感圧ピンの装着が不十分である。 ■感圧ピンに異物が固着している。	●感圧ピンを正しく装着してください。 ●感圧ピンのまわりを水でよく洗ってください。
■蓋を開けようとしたが開けられない。	■鍋の内部に圧力が残っている。 ■鍋内部に圧力が残っていないのに感圧ピンが下がらない。 ■鍋本体、蓋の落下などによる変形。	●感圧ピンは下がっていますか。まだ上がってれば、もう少し待つか水で冷やしましょう。 ●調理物のカスが異物が、感圧ピンにからんだものと考えられます。感圧ピンを指で押し下げてください。そのあとの水洗いもお忘れなく。 ●当社までお問い合わせください。
■ノズル穴から内容物が吹き出る。	■調理量が多すぎる。 ■まだ、圧力がかかっているのに、急にオモリをはずした。	○すぐに火を止めて、水で冷やすが十分に放置したあと、内容物を適量に減らしてください。 ●再びオモリをのせるか、そのまましばらく待つ。 ※鍋に圧力が残っているときオモリを取ると、内圧と外圧が急激に変化し、内容物が吹き出るおそれがありますので避けてください。
■鍋本体と蓋の合わせ目から、蒸気もれる。	■蓋の閉め方が適正でない。 ■パッキングを正しくはめ込んでいない。 ■パッキングの損傷が激しい。 ■鍋本体・蓋の落下などによる変形。 ■調理ボタンが損傷している。(2.8L) ■安全確認レバーが損傷している。(4.5L・5.5L) ■パッキングに料理カスなどが付いている。	●蓋を確実にセットしてください。 ●パッキングを正常にはめ込んでください。 ●新しいパッキングとお取り替えください。 ●当社までお問い合わせください。 ●当社までお問い合わせください。 ●当社までお問い合わせください。 ●パッキングの汚れを洗い流してください。
■安全装置が作動した。	■ノズル穴が詰まっている。 ■調理量が多すぎる。 ■調理してはいけないものを調理した。 ■安全装置の弁頭にごみが付着している。	●上記●印の処置を行ってください。 ●上記○印の処置を行ってください。 ●上記●印の処置を行ってください。 ●安全装置中軸のマイナス溝にドライバーなどを入れて、数回廻し、ゴミを取り除いてください。
■調理ボタンが動かない。 2.8L	■蓋の閉め方が適正でない。 ■鍋に異物が入っている。 ■調理ボタンの部品が損傷している。	●蓋を確実にセットしてください。 ●鍋の異物を取り除いてください。 ●当社までお問い合わせください。
■安全確認レバーが作動しない。 4.5L 5.5L	■蓋の閉め方が適正でない。 ■鍋に異物が入っている。 ■安全確認レバーの部品が損傷している。	●蓋を確実にセットしてください。 ●鍋の異物を取り除いてください。 ●当社までお問い合わせください。

※当社へのお問い合わせは、P11(保証とアフターサービス)を参照してください。

圧力鍋の部品一覧

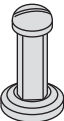
部 品

部品の発注いただく場合は、本体底面に刻印されているロット番号をご確認の上お申し込みください。(有償)部品は必ず指定のものをご使用ください。事故の原因になりますので他社部品等は絶対に使用しないでください。

圧力調整オモリ	パッキング	安全フィルター	フィルターナット
 黒オモリ 赤オモリ	パッキングは使用頻度により異なりますが定期的に交換してください。(目安として2年くらい)  2.8L用 4.5L・5.5L用		 2.8L用 4.5L・5.5L用
安全装置用 フィルターナット	目皿	取扱説明書	料理本
 2.8L	 2.8L用 4.5L・5.5L用		

修 理

以下の部品に不具合が生じた場合は、部品のほかに修理が必要になります。(有料修理)その際はお買い求めの販売店または北陸アルミニウム株式会社までご連絡ください。

	本体取っ手	蓋取っ手	補助取っ手	感圧ピン
2.8L				
4.5L 5.5L				

◆この圧力鍋の補修用部品を製造打ち切り後最低10年間保有しています。

SGマーク、PSC(特定製品)マーク 適合製品です。



安全基準適合製品
国の検査基準に適合し安全性を認められたしるしです。
Product Safety — 製品安全
Consumer — 消費者、消費生活



家庭用の圧力なべの
安全保険加入製品

SGマーク制度は、調理器具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。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。保険について詳しくお知りになりたい方は、下記までお問い合わせください。

(財)製品安全協会

〒110-0012
東京都台東区竜泉2-20-2
ミサワホームズ三ノ輪2階
TEL.03-5808-3300

保証とアフターサービス

リブロン圧力鍋は、ひとつひとつが厳しい検査と品質管理のもとにつくられています。アフターサービスにも万全を期していますが、保証期間中の修理などご不明の場合は、お買い求めの販売店、もしくは北陸アルミニウム株式会社までお問い合わせください。

■アフターサービス

- 1.この商品には保証書を別途添付しております。保証書は販売店でお渡し致しますから、所定事項の記入及び記載内容をご確認いただき、大切に保管してください。
- 2.保証書の記載内容により、北陸アルミニウム株式会社が修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- 3.保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店もしくは北陸アルミニウム株式会社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理いたします。
- 4.北陸アルミニウム株式会社は、この圧力鍋の補修用性能部品を製造打ち切り後最低10年間保有しています。
- 5.なお、保証期間中の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、お買い上げの販売店もしくは北陸アルミニウム株式会社にお問い合わせください。

■サービスを依頼されるときは

アフターサービスのご連絡は、製品の品名・型式および故障の状態をお買い求めの販売店、もしくは北陸アルミニウム株式会社までお申し出ください。

■部品の発注には必ずロット番号を

ご希望の部品を正確にお届けするために部品を発注される場合は、必ずロット番号をお知らせください。ロット番号は圧力鍋本体裏面に刻印で記載してあります。

家庭用圧力なべ
使用最高圧力 0.1MPa
(1kgf/cm²)
北陸アルミニウム株式会社
容量 4.5L
1032820



8 hokua

北陸アルミニウム株式会社

〒933-0393 富山県高岡市笹川2265

お客様相談室 TEL0766-31-3501

[受付時間] 午前9:00～午後5:00

月曜～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)