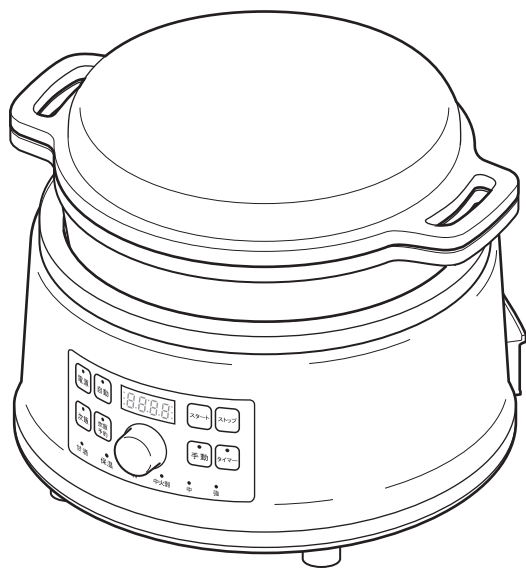


ハルクック AGP-2401

取扱説明書【保証書付】

ご使用前に本書を必ずお読みください。

※ ご使用前に付属品・部品などが揃っているかご確認をお願いいたします。本製品は、厳重な品質管理と検査をして出荷しておりますが、万一欠損、欠落等ございましたらご購入後 1 か月以内に、お買い上げの販売店または裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」までお問い合わせ頂けますようお願いいたします。速やかに無償で送付させていただきます。



もくじ

安全上のご注意	1～4
使用上のお願い	5～6
各部のなまえ	7～8
ご使用前の準備	8
使いかた	9～17
（手動モードの使いかた	9～12）
炊飯モードの使いかた	13～14
自動モードの使いかた	15～16
保温について	16
調理後、フタが開かなくなった場合	17
お手入れのしかた	17～18
故障かな？と思ったら	19～20
仕様	21
別売品について	21
アフターサービスについて	22

このたびは、ハルクックをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
正しくご使用いただくために、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。お読みになられたあとも、大切に保管してください。

安全上のご注意

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



警告

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}の発生が想定されること」を示します。

- *1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
- *3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



禁止

⊘は、禁止（してはいけないこと）を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。

具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。

具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



分解禁止

分解・修理・改造はしない

感電・火災・けが・故障の原因になります。修理はお買い上げの販売店または裏表紙に記載のアルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。



指示

電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う

交流100V以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと、火災・感電の原因になります。



指示

電源プラグは清潔にする 刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る

ショート・火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグ・器具用プラグを抜き差ししない

感電・けがの原因になります。



指示

電源プラグ・器具用プラグはコンセントの奥までしっかり確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



水濡れ禁止

本体や電源コードを水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。



指示

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると、火災・感電・けがの恐れがあります。



禁止

取扱説明書に記載した用途以外には使用しない



指示

電源プラグ・器具用プラグを乳幼児が誤ってなめないようにする

感電・けがの原因になります。



禁止

電源コードは、通気口や高温部に近づけない





火災・感電の恐れがあります。

(警告つづき)



<p> 電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりしない 電源コードが破損し、感電・火災の原因になります。</p>	<p> 次のような場所では使用しない</p> <ul style="list-style-type: none">・火気の近く・直射日光の当たる所・可燃物の近く(カーテンなど)・壁や家具の近く・熱に弱い敷物、燃えやすい物の上(たたみ、カーペット、テーブルクロス、新聞紙など)・不安定な場所(不安定なテーブルやワゴン、コンロのゴトクの上など)・水のかかりやすい場所・傾いている場所やすべりやすい場所(油汚れやホコリの多いテーブルなど) <p>火災・感電・故障・変色の恐れがあります。</p>
<p> 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</p>	<p> カーテンなど可燃物の近くで使用しない 火災の原因になります。</p>
<p> 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない 感電・やけど・けがの原因になります。</p>	<p> 手動モードで使用中は、本体から離れない 調理物が発火したり、吹きこぼれたりすることがあります。必ず加熱具合を見ながら調理してください。</p>
<p> 揚げ物料理はしない 火災・けがの恐れがあります。</p>	<p> 電源プラグ・器具用プラグの先端・器具用プラグ差し口に金属片や鉛筆の芯などの導電性異物を接触させない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。</p>
<p> すき間に金属物(ピンや針金など)などの異物を入れない 感電や、異常動作してけがの原因になります。</p>	<p> 熱板に衝撃を与えない 万一ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと、過熱・異常動作・感電の原因になります。 このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。</p>
<p> 熱板に触れない やけど・感電の原因になります。 接触禁止</p>	<p> お手入れは、鍋・本体が手で触れるくらいの温度になってから行う 高温部に触れ、やけどの原因になります。また、鍋の劣化の原因になります。</p>
<p> 熱板の上に物を置かない 火災・故障の原因になります。</p>	
<p> 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない ショート・絶縁不良・発火・感電の原因になります。</p>	
<p> 鍋と本体の間に、燃えやすいものを挟まない 火災・破損の恐れがあります。</p>	

安全上のご注意

(警告つづき)

 <p>鍋に適正容量以上の水・材料を入れない やけど・感電・火災の原因になります。</p>	 <p>本体・鍋に強い衝撃をあたえない、落下させたり、かたい物にあてない 変形・故障の原因になります。</p>
 <p>重曹(炭酸)や多量の油など急激に熱反応して発泡するものは調理しない 火災・故障の原因になります。</p>	 <p>取扱説明書に記載した用途以外には使用しない</p>

⚠注意

 <p>使用中や使用後しばらくは高温部に触れない (特に乳幼児には触れさせないように注意する) やけどの原因になります。</p>	 <p>突沸(噴き出し)現象に注意する 牛乳や豆乳などの膜を張る調理物や、味噌汁などの沈殿しやすい調理物は、温める際、内容物が突然噴き出すことがありますので、以下のことに注意してください。 ・加熱前にお玉などでよくかき混ぜる ・お玉などでかき混ぜながら煮立てる ・一気に煮立てない</p>
 <p>指示 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを器具用プラグ差込口から取り外す けがややけど、絶縁劣化による感電や漏電・火災の原因になります。 また、誤って手や物が電源ボタンや鍋検知センサーに触れると、電源が入ることがあります。</p>	 <p>指示 フタをして、水やだし汁を加熱するときは、ふきこぼれに十分気をつける やけど・故障・火災の原因となります。</p>
 <p>指示 使用後は必ずお手入れをする 調理くずや油分が残ったまま調理すると、発火・発煙の恐れがあります。 また、鍋の底面が油などで汚れたまま使用しないでください。</p>	 <p>プラグを抜く 電源プラグ・器具用プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、先端の電源プラグ・器具用プラグを持って引き抜く 感電やショートして、火災の原因になります。</p>
 <p>指示 本体のお手入れは必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う 感電・やけどの原因になります。</p>	 <p>禁止 屋外で使用しない 感電・故障の恐れがあります。</p>
	 <p>禁止 業務用として使用しない 火災・故障の恐れがあります。</p>

(注意つづき)

 <p>缶詰やびん詰などを直接加熱しない 破裂したり高温になり、やけど・けがの恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>空焚きをしたり、加熱しすぎたり、長時間予熱しない やけどや、鍋の破損、本体の故障の原因になります。</p>
 <p>使用中、金属製のへらなどを鍋に置かない やけどの恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上、アルミシートや電気カーペットの上では使用しない やけど・故障・けが・火災の原因になります。</p>
 <p>フタを開けるときはミトンなどを使用し、蒸気に気をつける また、フタを開けるときは顔を近づけない やけどの恐れがあります。</p> <p>接触禁止</p>	 <p>専用の電源コード以外を使用したり、電源コードを他の機器に転用したりしない ショート・漏電による発火・感電・やけどの原因になります。</p>
 <p>本体底部の通気口をふさがない 火災・故障の恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>鍋は熱板にしっかり載せて使用する 鍋が浮いていると、鍋検知機能が正しく作動せず、加熱しないことがあります。</p> <p>指示</p>
 <p>熱板に無理な力をかけない 火災・故障の恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>本体に鍋を載せたまま持ち運ばない 内容物がこぼれて、やけどやけが、本体の故障の原因になります。 また、鍋が熱いとやけどの原因になります。</p>
 <p>熱板の上に、鍋以外の物を置かない 火災・故障の恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>鍋の中に内容物があるときは持ち運ばない 落下してやけど、けが、故障の原因になります。</p>
 <p>専用の鍋以外は使用しない 故障する恐れがあります。</p> <p>禁止</p>	 <p>熱板や鍋の底が濡れた状態で加熱しない 鍋の底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。</p>
 <p>壁や家具の近くで使わない 蒸気や熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p>使用中は、水受けシーリングを取り付ける 本体と鍋のすき間に水分が入ると、故障の原因になります。</p> <p>指示</p>
 <p>熱板の上で直接調理しない 発火・異常動作の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p>連続調理をしない、鍋と本体を十分に冷ましてから使用する うまく調理ができなかったり、異常動作の原因になります。</p>

使用上のお願い

- ※ 使用中や使用後しばらくは、本体側面や底部、フタ、鍋が高温になります。取り扱いには十分ご注意ください。
- ※ 次に記載されている内容を必ず守って、正しくご使用ください。

■ 初めて使用するとき、次のことを必ず行う。

本製品を箱から取り出し、梱包材・緩衝材を必ず取り除いてください。
本体や鍋、フタの破損、へこみ、ひび割れなどの不具合がないことを確認ください。
火災・故障の原因となります。
「ご使用前の準備」(P.8 参照)、「お手入れのしかた」(P.17～18 参照)をよくお読みの上、
鍋やフタを洗ってください。

■ 本製品は(株)HAL ムスイの「無水鍋[®]」とのコラボレーション商品です。

「無水鍋[®]」単体でもお使いいただけます。(直火/ラジエントヒーター/ハロゲンヒーター/オーブンなど)
鍋単体で使用するときは、鍋に付属の取扱説明書をよくお読みください。
ハルッククで使用するとき、鍋単体で使用するときでの注意事項は異なります。
また、(株)HAL ムスイから発売されているすべての鍋がハルッククで使えるわけではありません。
付属以外の(株)HAL ムスイの鍋を転用しないでください。

■ 使用前に本体底部のゴム足にホコリが付着していないか確認する。 ホコリが付着している場合はきれいにふきとる。

ゴム足にホコリが付着していると、本体がすべりやすくなり、やけどや故障の原因となります。

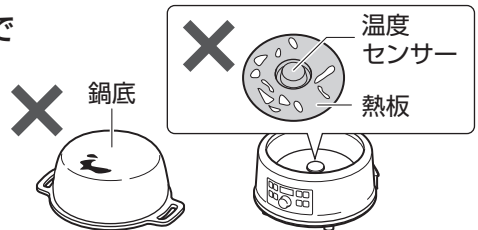
■ 衝撃を与えない。

落としたり、物にぶつけると、故障の原因となります。
また、鍋を変形させると、熱板から熱が伝わりにくくなり、鍋の温度が十分に上がらなくなることがあります。

■ 使用中は、窓を開けるか、換気扇を回す。

■ 熱板や鍋の底が濡れた状態や、異物をつけた状態で加熱しない。

鍋の底から湯気が吹き出し、やけどの恐れがあります。



■ 連続調理はしない。

鍋と本体を人肌程度の温度になるまで冷ましてから使用してください。

■ 鍋の中に内容物があるときは持ち運ばない。

落下してやけど、けが、故障の原因になります。

■ 使用中は、水受けシーリングを取り付ける。

本体と鍋のすき間に水分が入ると、故障の原因になります。(P.9 参照)

■ 手動モード「強」でフタをして調理するときは、吹きこぼれやすいので注意する。

■ 揚げ物調理はしない。

火災・けがの恐れがあります。

■ 調理後、フタをあけるときの、湯気でやけどしないようにあける方向に注意する。

フタの内面を外側に向けてあけ、蒸気が自身に直接かからないようにしてください。



無水鍋[®] に関して

- **金属製の調理用具をお使いの際は、内面をキズつけないように注意する。**

鍋が傷つき、腐食の原因となります。
- **腐食防止のため、調理物や水などを入れたままにしない。**
- **鍋が熱いうちに、水などを入れて急冷しない。**

急激な温度変化により、劣化の原因となります。
- **熱いままの鍋やフタを、ビニールやテールクロスなどの上に置かない。**

変形したり、跡形が付く原因となります。
- **鍋やフタを洗剤でお手入れするときは、台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）を使い、十分に洗い流す。**

洗剤が残っていると、劣化・変色の原因となります。
- **調理中、調理後は鍋やフタ、取っ手が高温になるので、ミトンなどを使用する。**
- **絶対に空だきをしない。**

空だきをしますと、アルミが損傷（腐食、穴アキ）したり、取っ手の損傷、鍋の変形や溶解などによるやけどや火災の原因になります。

なお、予熱をする場合は、フタをしないで中火で1分程度にしてください。長時間の予熱は空だきになります。
- **食器洗い機の使用は避ける。**

食器洗い機に多いアルカリ性洗剤は表面をキズつけ、変色・腐食の原因になります。
- **金属製の調理器具のため、電子レンジでは使用しない。**
- **鍋単体をオーブンで使用する際は、280℃までとする。**

これ以上の温度でご使用になれますと、鍋が変形するおそれがありますのでご注意ください。
- **酢・重曹などの強酸性又は強アルカリ性のものの使用は避ける。**

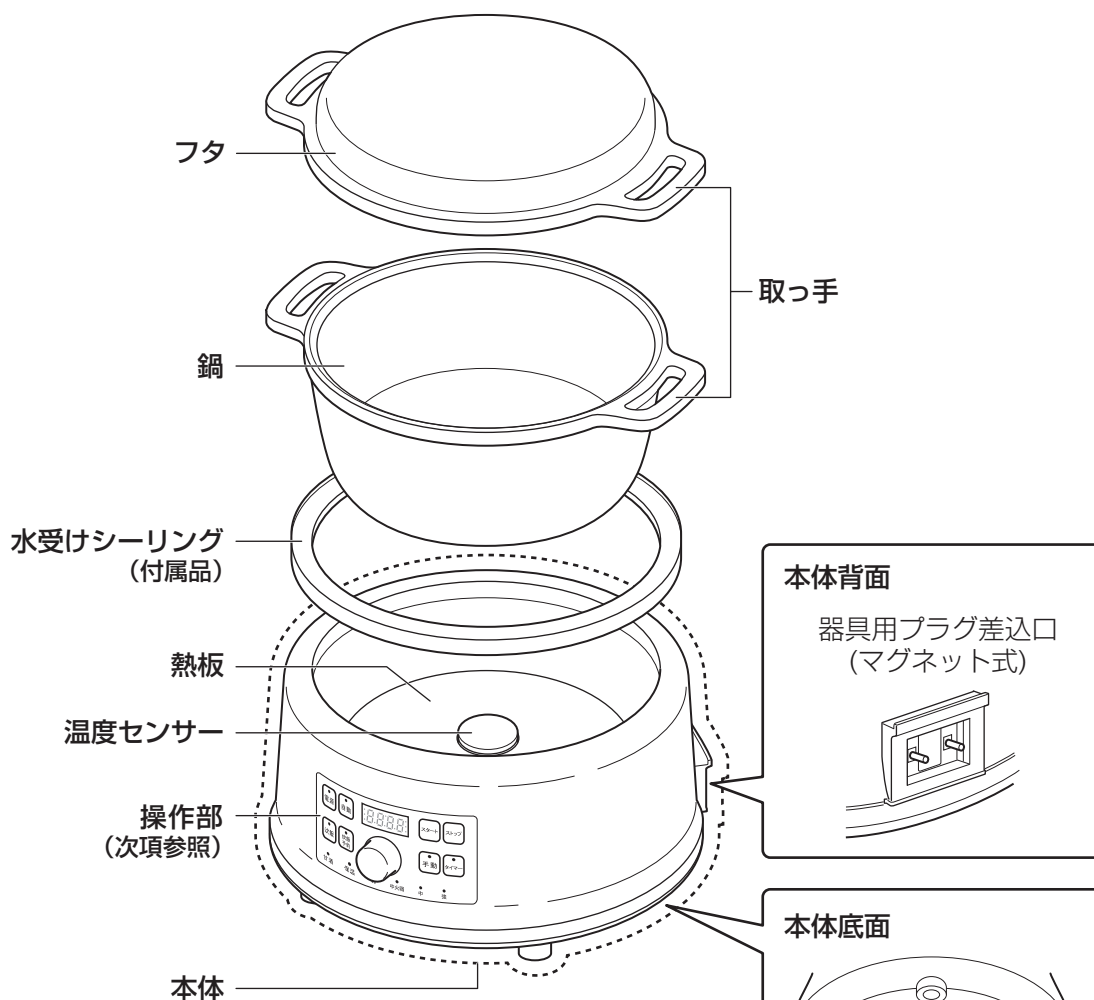
使用された場合は、変色や腐食の原因になりますので、調理後速やかに中性洗剤で洗ってください。
- **お手入れにはアルカリ性洗剤（漂白剤や食器洗い機用洗剤など）を使用しない。**

腐食や変色の原因となります。

スポンジあるいはナイロンたわしに中性洗剤をつけてよく洗ってください。洗った後は、腐食防止のために十分に水気を切ってください。
- **焦げ付いた場合、金属製の鋭利で固いものでこすらない。**

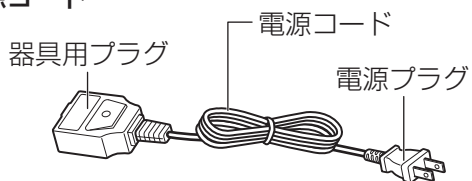
表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に十分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。クレンザーや金属タワシで落とすこともできますが、そのままにしておくともすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
- **ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、これは調理の際の加熱によりアルミニウムと水が反応を起こしたものにミネラル分などが付着することにより生じるものです。人体には無害であり、そのままご使用になられてもさしつかえありません。気になる場合は、水の中にりんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸し、その後金属タワシなどで磨いてください。**
- **ご使用中に内面に白いブツブツができる場合があります。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。水質によるものですから、人体には無害です。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。**

各部のなまえ



付属品

●電源コード

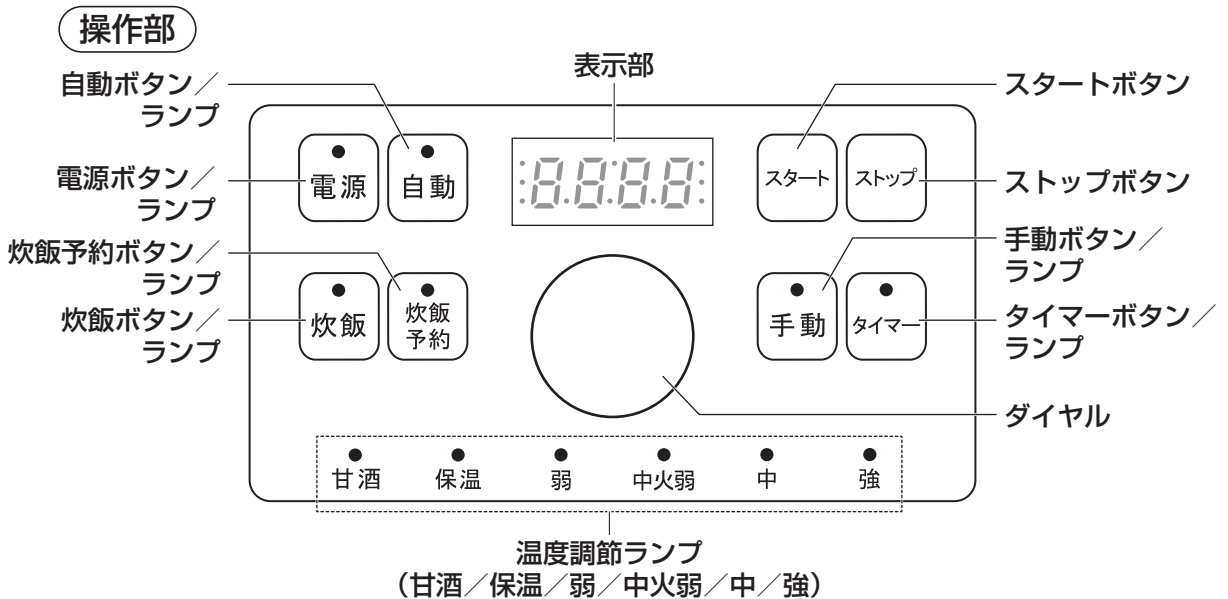


●水受けシーリング (各部のなまえ参照)

●取扱説明書 (本書：保証書付)

●レシピブック

●自動モード早見表シール (本体側面のお好みの場所に貼り付けるなどしてお使いください。)



操作部について

本製品の操作ボタンはタッチセンサー式を採用しているため、軽く触れるだけで操作できます。操作の際は、必ず指の腹でタッチしてください。指先などでタッチすると反応しない場合があります。

ご使用前の準備

初めて使用するとき

1 鍋およびフタをよく洗います。

フタも含めた鍋全体を、研磨の方向に沿って中性洗剤をつけたスポンジで洗います。鍋の内面は特に念入りに洗ってください。

2 鍋およびフタに米のとぎ汁を入れ、約 10 分沸騰させます。

鍋に米のとぎ汁か野菜くずを入れ 10 分ほど沸騰させると、酸化被膜が作られてアルミ鍋特有の黒変化が起これにくくなります。

※ 鍋が変色した場合は、クレンザーをつけた金属タワシでこすり落としてください。

※ フタは、ハルック本機では加熱できません。ご家庭にあるガスコンロやラジエントヒーター等を使い、とぎ汁を沸かしてください。

使いかた

■手動モードの使いかた

1 鍋に水受けシーリングを セットします。

水受けシーリングの溝が深い方を上にして、鍋の下からはかせるようにして取り付けます。

ご注意

- 吹きこぼれた際に本体への水分の浸入を防ぐため、水受けシーリングを必ずセットしてください。

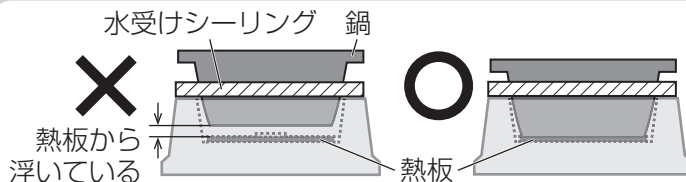
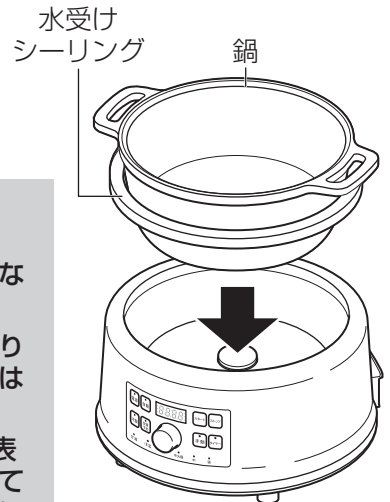


2 鍋を本体にセットします。

鍋の取っ手をしっかりと持ち、本体にゆっくり水平にセットしてください。

ご注意

- 鍋と熱板の間に異物がないことを確認してください。
- 鍋をセットするとき、水受けシーリングが本体からずれないように注意してください。
- 鍋が本体や水受けシーリングからずれていたり、しっかりセットされていない場合、鍋検知機能（下項目参照）がはたらき、操作を受け付けません。
- 水受けシーリングの位置が低すぎると鍋検知機能（E2 表示）がはたらきます。鍋が水受けシーリングにより浮いている可能性があるため、しっかりと熱板に設置するように水受けシーリングの位置を調整してください。



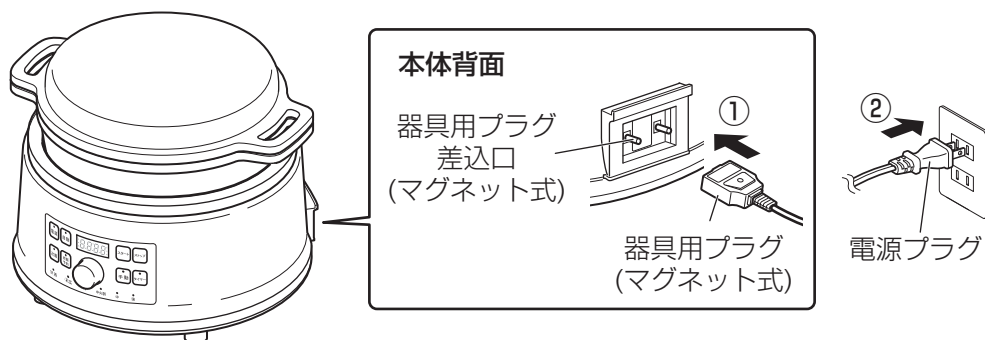
鍋検知機能

本体に鍋が載っていない、または正しくセットされていない場合、鍋検知機能がはたらき、操作を受け付けません。


鍋検知機能がはたらいているときは表示部に「E2」と表示され、全てのランプが点滅します。鍋を正しくセットすると「ピー」と音が鳴り、直前の動作を再開します。

3 器具用プラグを器具用プラグ差込口に取り付け、電源プラグをコンセントに差し込みます。

「ピッ」と音が鳴って表示部とランプが全点灯したあと電源ランプ以外が消灯して待機状態になります。



4 を押して電源を入れます。

- 「ピッ」と音が鳴って表示部に「-----」が表示されます。
- 1分間操作がなければ、「ピッ」と音が鳴り待機状態に戻ります。再び操作するには  に触れてください。

5 を押し、ダイヤルを回して温度を設定します。

- ダイヤルを時計回りに回すと温度が「甘酒」→「保温」→「弱」→「中火弱」→「中」→「強」の順番で切り替わります。温度を低くしたいときはダイヤルを反時計回りに回してください。
- 手動ランプ、温度調節ランプが点滅します。
- 調理したい物によって、温度を調節してください。



(例) 「弱」を選んだ場合

使いかた

調理タイマーを設定する場合



を押して、調理時間を設定します。

- を押すと「ピッ」と音が鳴り、手動、タイマー、温度調節ランプと表示部が点滅します。ダイヤルを時計方向に回すと時間が増え、反時計方向に回すと減ります。1時間までは1分単位、1時間～12時間は30分単位で調理時間の設定ができます。

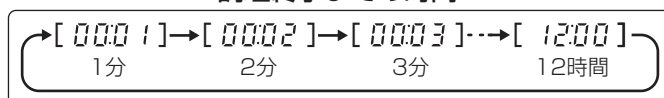
タイマー設定可能時間

1分～1時間	1分単位
1～12時間	30分単位

- タイマーを設定した場合、調理時間が終了すると「ピッ」と5回鳴り、待機状態に戻ります。

※ 調理開始時間を設定する予約タイマーではありません。

調理終了までの時間



6



を押します。

- 「ピッ」と音が鳴り調理が始まります。手動/温度調節ランプが点灯し、表示部に「[]」が表示されます。

- を押した後も、ダイヤルで温度の切り替えができます。

※ 初めて使用する場合、煙や臭いが出ることがありますが故障ではありません。



調理中はLED表示がクルクル回ります。(タイマーを設定した場合は残りの調理時間と交互に表示します。)

⚠️ 注意



- 加熱後は非常に高温になるため、フタや鍋、取っ手などに触れるときは必ずミトンなどを使用する
- 空焚きをしたり、加熱しすぎたり、長時間予熱しない

ご注意

- 調理のしかたに応じて、フタをしてください。また、調理物の焼け具合や煮え具合を見ながら調理してください。
- 油がはねるときは、温度を低くし、様子を見てください。
油を多く使う料理は油や食材が飛び散り、やけどの恐れがあります。
- 保温するときには、温度設定を「保温」に合わせてください。
調理物が乾燥し、風味を損なう原因となりますので、保温状態のまま長時間放置しないでください。
- 手動モード「強」でフタをして調理するときは、吹きこぼれやすいのでご注意ください。

切り忘れ防止機能

調理タイマーを設定していない場合、60分間操作がないときは安全装置がはたらき、電源が自動でオフになります。60分以上調理したいときは調理タイマーを設定してください。

調理の目安

調理物の仕上がりは、調理物の大きさ・室温などによって異なります。
お好みの仕上がりになるように、温度を調節してください。

⚠️ 注意



液体(水・だし汁など)を加熱するときは吹きこぼれに注意する
沸騰して調理物が飛び散り、やけど・けがの恐れがあります。

温度設定	温度調節ランプ						目安温度
甘酒	☀️ 甘酒	● 保温	● 弱	● 中火弱	● 中	● 強	60℃
保温	● 甘酒	☀️ 保温	● 弱	● 中火弱	● 中	● 強	75℃
弱	● 甘酒	● 保温	☀️ 弱	● 中火弱	● 中	● 強	85℃
中火弱	● 甘酒	● 保温	● 弱	☀️ 中火弱	● 中	● 強	90℃
中	● 甘酒	● 保温	● 弱	● 中火弱	☀️ 中	● 強	95℃
強	● 甘酒	● 保温	● 弱	● 中火弱	● 中	☀️ 強	180℃～

※ 調理例は、付属の「ハルック レシピブック」をご確認ください。
※ 温度は鍋の表面温度の目安です。

調理を中止するとき

ストップ

を押します。

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「-----」が表示され、しばらくすると「-----」が消灯し、待機状態に戻ります。

ご注意

- 使用中や使用後しばらくは高温部に素手などで触れないでください。必ずミトンなどを使用してください。
やけどの原因になります。
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを器具用プラグ差込口から取り外してください。
けが・やけど・絶縁劣化による感電や漏電火災の恐れがあります。
- 鍋があたたかいうちに柔らかい紙や布で汚れをふきとる場合は、菜箸などを使用してください。
- フタが開かなくなったときは再加熱してください。
(P.17「調理後、フタが開かなくなった場合」参照)

❗ 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 必ず電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。
- ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。(P.17～18「お手入れのしかた」参照)

使いかた

■炊飯モードの使いかた

準備 P9、10の1～3の手順に従って鍋と本体を正しくセットします。

●詳しい料理の作りかたは、付属のレシピブックをご覧ください。

1 を押して電源を入れます。

「ピッ」と音が鳴って電源ランプが点灯し、表示部に「- - - -」が表示されます。

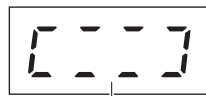
2 を押します。

「ピッ」と音が鳴り、炊飯ランプと表示部の「[]」が点滅表示になります。

3 を押します。

●「ピッ」と音が鳴り炊飯が始まります。炊飯ランプが点灯し、表示部に「[]」が表示されます。

●必ずフタをして調理してください。



調理中はLED表示がグルグル回ります。

調理を中止するとき

を押します。

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「- - - -」が表示され、しばらくすると「- - - -」が消灯し、待機状態に戻ります。

4 調理が終了すると「ピッ」と5回鳴り、待機状態になります。

※自動で保温状態にはなりません。

❗ 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

●必ず電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。

●ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。(P.17～18「お手入れのしかた」参照)

炊飯予約の使いかた

※炊飯予約はお好みに設定した時間に炊飯を開始する機能です。調理時間を設定するものではありません。

※白米・玄米以外の調理や、具材の入った炊き込みご飯などで炊飯予約を使用しないでください。食材が腐敗する可能性があります。

※自動モードでの予約設定はできません。炊飯モードのみ、タイマー予約を設定することができます。

1 を押して電源を入れます。

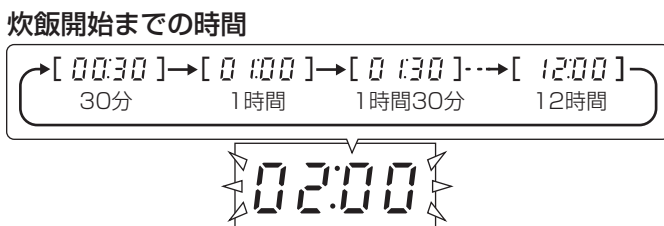
「ピッ」と音が鳴って電源ランプが点灯し、表示部に「- - - -」が表示されます。

2 **炊飯予約** を押します。

「ピッ」と音が鳴って炊飯、炊飯予約ランプと表示部の「02:00」が点滅します。

3 **ダイヤルを回して、炊飯開始までの時間を設定します。**

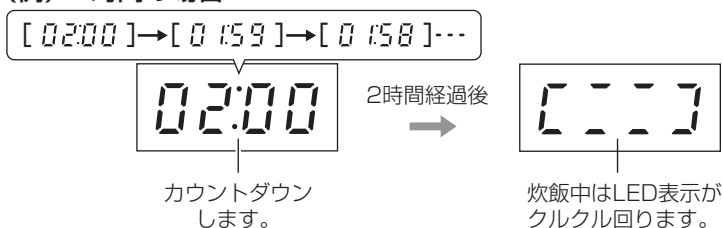
- 30 分刻みで 30 分～ 12 時間後まで設定できます。
- 設定時間の初期値は 2 時間です。
- ダイヤルを時計方向に回すと時間が増え、反時計方向に回すと減ります。



4 **スタート** を押します。

- 「ピッ」と鳴り、炊飯、炊飯予約ランプが点灯し、表示部に炊飯開始までの時間がカウントダウン表示されます。(分単位でカウントダウン表示します。)
- 炊飯開始時間になると、自動的に炊飯が始まります。

(例) 2時間の場合



調理を中止するとき

ストップ を押します。

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「----」が表示され、しばらくすると「----」が消灯し、待機状態に戻ります。

5 **調理が終了すると「ピッ」と5回鳴り、待機状態になります。**

※ 自動で保温状態にはなりません。

! **使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。**

- 必ず電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。
- ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。(P.17～18「お手入れのしかた」参照)

使いかた

■自動モードの使いかた

準備 P9、10の1～3の手順に従って鍋と本体を正しくセットします。

●詳しい料理の作りかたは、付属のレシピブックをご覧ください。

1 を押して電源を入れます。

「ピッ」と音が鳴って電源ランプが点灯し、表示部に「- - - -」が表示されます。

2 を押します。

「ピッ」と音が鳴り、自動ランプと表示部の「！」が点滅します。

3 ダイヤルを回して、コース番号を選択します。

番号	コース名	コースについて	調理時間目安*
1	煮物料理	大きな食材をしっかり煮込むときに。	1 時間
2	肉料理	厚みのあるお肉をじっくり煮込みたいときに。	1 時間 30 分
3	クイック魚料理	魚の切り身やえび、貝などを調理するときに。	20 ～ 25 分
4	低温無水ゆで(弱)	葉もの野菜を無水でゆでるときに。	6 分
5	低温無水ゆで(中)	ブロッコリーなどを無水でゆでるときに。	10 ～ 15 分
6	低温無水ゆで(強)	人参などの根菜を無水でじっくりゆでるときに。	1 時間 30 分
7	豆料理	大豆や黒豆などを煮たいときに。	5 時間
8	発酵料理	60℃をキープ。発酵料理をつくるときに。 ※必ず、鍋とフタを消毒してから調理します。	8 時間

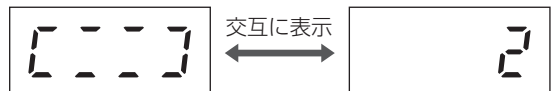
*時間はあくまで目安です。室温や食材の量により異なります。

4 を押します。

- 「ピッ」と鳴り調理が始まります。自動ランプが点灯し、表示部に「[]」とコース番号が交互に表示されます。
- 必ずフタをして調理してください。

調理中はLED表示がクルクル回ります
(コース番号と交互に表示します。)

(例) コース2の場合



調理を中止するとき

を押します。

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「- - - -」が表示され、しばらくすると「- - - -」が消灯し、待機状態に戻ります。

5 調理が終了すると「ピッ」と5回鳴り、待機状態になります。

※自動で保温状態にはなりません。

! 使用後は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

- 必ず電源プラグを持って、コンセントから抜いてください。
- ご使用のたびに必ずお手入れをしてください。(P.17～18「お手入れのしかた」参照)

■保温について

各モード調理後の自動保温機能はありません。

無水鍋[®]は蓄熱性に優れているため、保温による無駄な電力をカットするためです。


保温したいときは、下記の手順に従って手動モードで「保温」を選択してください。

※長時間の保温は、食材によっては変色やにおいの原因になるのでお控えください。

※米飯類を長時間保温すると、ごはんがぱさついたり、かたくなることがあります。

※調理終了後に食材を入れたまま長時間放置すると、鍋の腐食・食材の腐敗やにおいの原因になります。

1 を押して電源を入れます。

- 「ピッ」と音が鳴って表示部に「----」が表示されます。
- 1分間操作がなければ、「ピッ」と音が鳴り待機状態に戻ります。
再び操作するには  に触れてください。

2 を押し、ダイヤルを回して「保温」を選択します。

3 を押して、保温を開始します。

- ピッと音が鳴り、保温ランプと表示部の「[]」が点滅します。
- 調理タイマーを設定しないと、60分間操作がないときは安全装置がはたらき、電源が自動でオフになります。60分以上保温したいときは調理タイマーを設定してください。(P.11「調理タイマーを設定する場合」参照)

保温を中止するとき

を押します。

「ピッ」と音が鳴り、表示部に「----」が表示され、しばらくすると「----」が消灯し、待機状態に戻ります。

使いかた

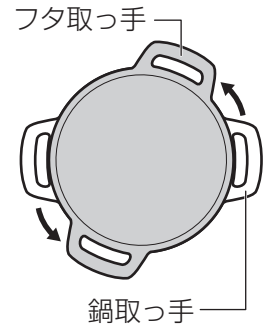
■調理後、フタが開かなくなった場合

フタをして調理した後、加熱を停止してそのままにしておくとフタが開かなくなることがあります。これは、フタと鍋のかみ合わせ部分に水蒸気による水の膜が作られ、その状態で鍋が冷えると鍋の中が真空状態になり、フタがくっついてしまう現象です。

フタを開けるには、鍋を再び加熱^{*}してください。フタと鍋のかみ合わせ部分から蒸気が出たらすぐに開けてください。

フタと鍋の取っ手を右図のようにずらすと取りやすくなります。

^{*}手動モード「強」がおすすめです。



■調理後、フタをあけるときの、湯気でやけどしないようにあける方向に注意する。

フタの内面を外側に向けてあけ、蒸気が自身に直接かからないようにしてください。



お手入れのしかた

⚠注意



必ず電源プラグをコンセントから抜いて、鍋・本体が手で触れるくらいの温度になってから行う

- 調理後は必ず毎回お手入れを行ってください。
- 本体の水洗いは絶対にしないでください。
- シンナーやベンジン、(株) HAL ムスイの推奨するみがき粉以外は使用しないでください。変色・サビ・キズの原因になります。
- 食器洗浄機や食器乾燥機は使用しないでください。腐食や変色、故障の原因になります。

お手入れのしかた

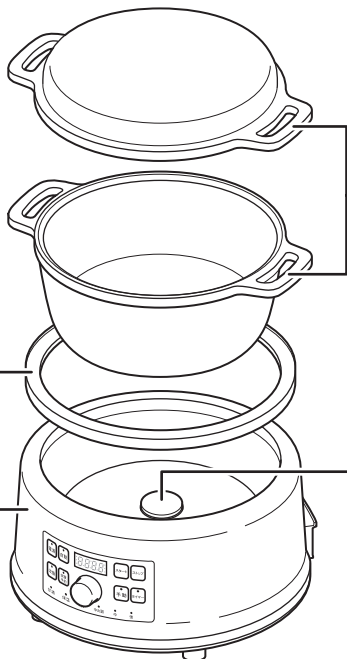
水受けシーリング

中性洗剤とスポンジで洗い、水をふきとります。

※ 消耗品のため、ゆるくなったり劣化してきたときは、新しいものと交換してください。

本体

固く絞ったふきんでふきます。



フタ／鍋

中性洗剤とスポンジで洗い、水をふきとります。



アルカリ性洗剤を使用しない

変色・腐食の原因になります。

※ 詳しいお手入れのしかたは下記「鍋とフタのお手入れについて」参照

熱板／温度センサー

異物などがこびりついたときは、中性洗剤を含ませたやわらかい布でふき、その後固く絞った布でふきます。

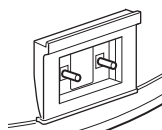
※ 濡れた状態で使用しないでください。故障の原因になります。

器具用プラグ 差込口／ 電源ケーブル

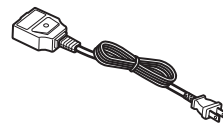
乾いた布や綿棒でふきます。

※ 汚れていると、接触不良で電源が入らなかったり、発熱したりする可能性があります。

器具用プラグ差込口



電源ケーブル



鍋とフタのお手入れについて

- 焦げ付いた場合、金属製の鋭利で固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に十分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。クレンザーや金属タワシで落とすこともできますが、そのままにしておくともすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて 10～15 分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。
- 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、水の中りにんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸し、その後金属タワシなどで磨いてください。
- 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。水質によるものですので、人体には無害です。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて 10～15 分ほど煮沸してください。

鍋とフタのお手入れ動画

動画で見る詳しいお手入れのしかたはこちらよりご覧ください。

- ・ 掲載サイトの閲覧は無料ですが、通信料金はおお客様のご負担となります。
(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります。)
- ・ お使いのスマートフォンなどにより、正しく表示されない場合があります。



故障かな？と思ったら

こんなときは？	確認してください！！
操作部のボタンを押しても動かない	<ul style="list-style-type: none"> ・ ボタンを指の腹でタッチしていますか？ → 操作ボタンはタッチセンサー式を採用しているため、指先でタッチすると反応しない場合があります。操作の際は指の腹でタッチしてください。 ・ 電源プラグや器具用プラグが抜けていませんか？ → 電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。 → 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口にしっかり奥まで差し込んでください。(P.10 参照) ・ 待機状態になっていませんか？ → 電源ボタンを押してください。 ・ 鍋が正しくセットされていますか？ → 鍋が正しくセットされているか確認してください。 → 表示部に「E2」と表示されている場合、鍋検知機能がはたらいています。鍋や水受けシーリングを正しくセットし、「E2」表示が消えたことを確認してください。(P.9 参照) → 鍋と、熱板の間に異物がないか確認してください。
鍋の温度が上がらない／うまく調理ができない	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源プラグや器具用プラグが抜けていませんか？ → 電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。 → 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口にしっかり奥まで差し込んでください。(P.10 参照) ・ タコ足配線をしていませんか？ → 定格 15A 以上のコンセントを単独で使用してください。 ・ 鍋が正しくセットされていますか？ → 鍋が正しくセットされているか確認してください。 → 表示部に「E2」と表示されている場合、鍋検知機能がはたらいています。 鍋や水受けシーリングを正しくセットし、「E2」表示が消えたことを確認してください。(P.9 参照) → 鍋と、熱板の間に異物がないか確認してください。 ・ 手動モードの温度設定を低い温度に合わせていませんか？ → ダイヤルを回して、調理したい温度に合わせてください。また、沸騰させたいときは「強」に設定してください。 ・ 鍋の裏面や熱板に、異物が付着していませんか？ → 本製品を十分冷ましてから、異物を取り除いてください。(P.18 参照) ・ 連続調理をしていませんか？ → 鍋と本体を十分に冷ましてから使用してください。うまく調理ができなかったり、異常動作の原因になります。 ・ フタをしていますか？ → フタなしでは鍋の中の温度が上がらず、うまく調理できません。フタをしてください。
自動モード／炊飯モードでうまく調理ができない	<ul style="list-style-type: none"> ・ フタをしていますか？ → フタなしでは鍋の中の温度が上がらず、うまく調理できません。フタをしてください。 ・ レシピ通りの分量で調理していますか？ → レシピの指示に従って分量を変更してください。
調理物がひどくこげる	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鍋の外側、底面、熱板に異物がついていませんか？ → お手入れしてください。(P.18 参照) ・ 温度を上げすぎていませんか？ → 焼け具合や煮え具合に合わせて、温度を調節してください。
使用中にランプが消える	<ul style="list-style-type: none"> ・ 電源プラグや器具用プラグが奥までしっかり差し込まれていますか？差し込みがゆるいと正常に動作しません。 → 電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。 → 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口にしっかり奥まで差し込んでください。(P.10 参照)
鍋にすり傷が付いた	鍋の着脱時にすり傷が付くことがありますが、使用上の品質に支障はありません。
使用中に「カチッ」とキシミ音がする	熱による本体内部の熱膨張によるものです。故障ではありません。

故障かな？と思ったら

こんなときは？	確認してください！！
調理中、電源が切れる	<ul style="list-style-type: none"> ・電源プラグや器具用プラグが奥までしっかり差し込まれていますか？差し込みがゆるいと正常に動作しません。 → 電源プラグをコンセントにしっかり差し込んでください。 → 器具用プラグを本体の器具用プラグ差込口にしっかり奥まで差し込んでください。(P.10 参照) ・手動モードで操作をしない状態で60分経過していませんか？ → 調理タイマーを設定していない場合、60分間操作がないときは切り忘れ防止機能がはたらき、電源が自動でオフになります。
煙や臭いが出る	<ul style="list-style-type: none"> 使い始めのうちは、煙や臭いが出ることがありますが、ご使用とともに少なくなります。 ・梱包材・緩衝材を取り除かず使っていませんか？ → ご使用前に必ず取り除いてください。火災・故障の原因となります。 ・調理物または調理後の焦げ付きなどを放置していませんか？ → 使用後は調理物・焦げ付きを取り除き、本製品が冷めてから必ずお手入れしてください。(P.18 参照)
鍋やフタに色むらがあったり、黒く変色している	<p>ご使用中に内面が黒くなる場合がありますが、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、水の中りにんごの皮や輪切りにしたレモンを入れ煮沸し、その後金属タワシなどで磨いてください。(P.18 参照)</p>
鍋の内面に白いブツブツがある	<p>ご使用中に内面に白いブツブツができる場合があります。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。水質によるもので人体には無害です。スポンジと中性洗剤で洗い流した後、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸してください。(P.18 参照)</p>
鍋が焦げ付いた	<p>焦げ付いた場合、金属製の鋭利で固いものでこすらないでください。表面をキズつけ、腐食の原因となります。水やお湯に十分浸して柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。クレンザーや金属タワシで落とすこともできますが、そのままにしておくともすぐ黒変化しますので、米のとぎ汁を入れて10～15分ほど煮沸します。そうすると、黒変化が起こりにくくなります。(P.18 参照)</p>
鍋のフタが開かない	<p>フタをして調理した後、そのままにしておくともフタが開かなくなることがあります。これは、フタと鍋のかみ合わせ部分に水蒸気による水の膜が作られ、その状態で鍋が冷えると鍋の中が真空状態になり、フタがくっついてしまう現象です。フタと鍋のかみ合わせ部分から蒸気が出たらすぐに開けてください。</p> <p>→ フタが開かなくなったときは再加熱してください。(P.17 参照)</p>
電源コードが熱い	<p>異常に熱くなる場合は、ご使用中を中止し、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または裏表紙に記載のアルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」にご連絡ください。</p>
表示部に「E2」と表示されている	<p>鍋やプレートが載っていない、または正しくセットされていない可能性があります。</p> <p>→ 鍋や水受けシーリングが正しくセットされているか確認してください。(P.9 参照)</p> <p>→ 鍋と、熱板の間に異物がないか確認してください。</p>
調理中に吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ・基本的に吹きこぼれることを想定した商品であり、異常ではありません。ただし、水受けシーリングからあふれる程吹きこぼれる場合は、分量が多すぎる可能性があります。 → 分量を減らしてください。 ・手動モード「強」のときにフタをしていませんか？ → 温度を下げるかフタをせずに調理してください。
米飯類を調理すると鍋底にこびりつく	<p>無水鍋[®]は永くご愛用いただけるよう、あえて表面にコーティング等は施しておりません。そのため、底部にある程度の米粒がこびりつくことは避けられません。蒸らし時間を長めにとると少し軽減することがあります。また、こびりついたときは水やお湯に十分浸してこびりつきを柔らかくした後で、中性洗剤を含ませたスポンジで丁寧にお取りください。</p>

こんな表示が出たら		
このようなとき	原因	処置のしかた
E1	センサーの不具合が考えられます。	→ コンセントから電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または裏表紙に記載のアルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」にご連絡ください。
E2	鍋やプレートが載っていない、または正しくセットされていない可能性があります。	→ 鍋や水受けシーリングが正しくセットされているか確認してください。(P.9 参照) → 鍋と、熱板の間に異物がないか確認してください。
E5	センサーが異常加熱を検知しました。	→ 本体が冷めるまでしばらく待ってからご使用ください。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	700W
外 形 寸 法	約 280 (幅) × 260 (奥行) × 215 (高さ) mm (鍋セット時)
無 水 鍋 [®] 寸 法	約 200mm
本 体 重 量	約 2.9kg (鍋セット時)
コ ー ド 長	約 1.5m
満 水 容 量	2.4L
生 産 国	中国 (鍋：日本)
安 全 装 置	温度ヒューズ 192℃
付 属 品	無水鍋 [®] 、水受けシーリング、電源コード、取扱説明書 (本書：保証書付) レシピブック、自動モード早見表シール

- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

別売品について

別売品のお求めは、お買い上げの販売店または裏表紙に記載のアルファックス・コイズミ株式会社「お客様サービス窓口・修理受付」にお問い合わせください。

別売品は弊社ホームページ (二次元コード) でもお買い求めいただけます。

- ・ 掲載サイトの閲覧は無料ですが、通信料金はおお客様のご負担となります。
(パケット定額サービスに未加入の場合、高額になる可能性があります。)
- ・ お使いのスマートフォンなどにより、正しく表示されない場合があります。



名 称
電源コード
水受けシーリング
レシピブック

アフターサービスについて

1. 保証書

- ・ 保証書は、本書の裏面に添付されています。（※本書から切り離さないでください。）
- ・ 保証書はお買い上げの販売店で「お買い上げ日」と「販売店」欄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。
- ・ 保証期間はお買い上げ日より1年間です。


2. 修理を依頼されるとき

- ・ **保証期間内**
商品に本書（保証書）を添えて、お買い上げの販売店または裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」にご連絡ください。保証の記載内容により、無料で修理いたします。
- ・ **保証期間が過ぎている**
お買い上げの販売店または裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。修理によって使用できる場合には、お客様のご要望により、有料で修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- ・ 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ・ 「ハルクック」の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

4. 長年愛用された製品の点検（★長年ご使用のハルクックの点検を！）

愛情点検	ご使用の際に、この様な症状がありませんか？	
	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグや電源コードが異常に熱い。●電源コードに深いキズや変形がある。●コゲくさい臭いがする。●その他の異常、故障がある。	<p>一つでも該当する場合には→</p> <p>故障や事故防止のため、電源を切ってプラグをコンセントから抜き、必ず販売店または裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」にご相談ください。</p>

以上、アフターサービスについてのご不明点がございましたら、お買い上げの販売店または裏表紙に記載の「お客様サービス窓口・修理受付」までお問い合わせください。

個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は、当社個人情報保護方針に基づき、適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行いません。

〈利用目的〉

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談／お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のためにアルファックス・コイズミ株式会社および関係会社で上記の個人情報を利用することがあります。

〈業務委託の場合〉

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに、適切な管理／監督をいたします。

【保証・無料修理規定】

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で保証期間内に故障した場合、無料修理致します。
- 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、アルファックス・コイズミ株式会社にお問い合わせください。
- 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改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、落雷、水害、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えた場合。
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料はお客様の負担となります。
- 出張修理は行っておりません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。

修理メモ

※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保証書を発行している者（保証責任者）、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につきましては、お買い上げの販売店、または、アルファックス・コイズミ株式会社にお問い合わせください。

ハルック AGP-2401 保証書

本書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買い上げの日から、下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼してください。

品名／型番	ハルック / AGP-2401		
お買い上げ年月日 *	年	月	日
無料修理 保証期間	対 象 部 分	期 間 (お買い上げ日より)	
	本 体*	1 年	
お 客 様	お 名 前 *		
	様		
	ご 住 所 *		
	TEL	()	
	* 販 売 店		

★印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
※無水鍋[®]、水受けシーリングなど本体以外の付属品は対象外です。

販売店の皆様へお願い

必ず全項目をご記入、ご捺印の上、お客様にお渡しください。

お客様サービス窓口・修理受付

この商品に関するご意見・ご質問については下記へお寄せください。

【お客様サービス窓口】 ☎ **0120-115-224** 〒344-0127 埼玉県春日部市水角1190
電話受付時間：平日9:00～17:00（土・日・祝日・夏期休暇・年末年始を除く）

※修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店または「お客様サービス窓口・修理受付」に事前にご連絡ください。
※弊社への直接の返品はお受けしておりませんので、あらかじめご了承ください。返品につきましては、お買い上げの販売店にご相談ください。

アルファックス・コイズミ株式会社

<https://www.alphax.jp/>