



Russell
Hobbs

At the heart of your home

ラッセルホブス ミニブレンダー 7810JP / 7811JP



取扱説明書 保証書

本製品は家庭用です。業務用としては使用しないでください。

- この取扱説明書の裏表紙に保証書がついていますので、販売店とお買い上げ日のご記入を必ずお受けください。
- 必ずこの取扱説明書をお読みのうえ、正しくご使用ください。

はじめに

この度はラッセルホブス製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。ラッセルホブス製品は、ヨーロッパを始め、世界各国で高い評価をいただいているイギリスの家庭用電気製品ブランドです。本製品は、ラッセルホブスから日本向けに特別に開発されたものです。ご使用になられる前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、商品使用にお役立てください。

この取扱説明書は、ご使用前によくお読みになって、保管しておいてください。この製品を他人に譲渡する時は、取扱説明書も一緒に譲渡してください。包装は製品が正常に作動するのを確認してから廃棄してください。




目次

安全上のご注意	3~4
ミニブレンダー 各部の名称とはたらき	5
ミニブレンダーのご使用方法	6~7
ミニブレンダーをより便利にお使いいただくために センターキャップの使用方法	8
バルススイッチの使用方法	8
カッターブレードが空回りしてしまう場合には	8
グラインダー 各部の名称とはたらき	9
グラインダーのご使用方法	10~11
分解・お手入れ・組み立て方法	
ミニブレンダーの分解とお手入れ方法	12
ミニブレンダーの組み立て方	12
グラインダーの分解とお手入れ方法	13
グラインダーの組み立て方	13
ボトルから保護リングが外せない場合	14
モーター本体のお手入れ方法	14
ミニブレンダーでつくるレシピ	15
グラインダーでつくるレシピ	16
仕様	17
故障かな?と思ったら	18
アフターサービス	
保証について	19
部品のご購入について	19
修理を依頼される場合	19

安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を正しくお使いいただき、人体への危害や損害を未然に防止するためのものですので、必ずお守りください。

図記号の意味

-  この記号は「危険・警告・注意」を示します。
-  この記号はしてはいけない「禁止」を示します。
-  このような記号は、必ずしていただく「強制」を示します。



警 告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症等を負う可能性が想定される内容



子どもだけで使わせたり幼児の手の届くところで使わないでください。感電、けがをする恐れがあります。

火気の近くや不安定な台の上では使用しないでください。運転中に転倒した場合、火災や故障する恐れがあります。

電源コードを製品本体に巻きつけた状態で使用したり、傷付けたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。

また、重い物を載せたり、挟み込んだりしないでください。電源コードが破損し、感電するおそれがあります。

安全スイッチを細い棒などで触らないでください。感電やケガをする恐れがあります。

交流100V以外では使用しないでください。



使用時以外には必ずスイッチを切って電源プラグを抜いてください。誤作動によるけがや火傷、絶縁劣化による感電や火災の原因になります。

電源プラグを抜く時は、電源コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして、発火する恐れがあります。

電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの歯の差し込みがゆるい状態のときは使用しないでください。感電、ショート、火災の原因となります。

電源プラグに埃が付着している場合は、よく拭き取ってください。埃がたまと付着した部分から発火して火災の原因となります。



製品を水につけたり、風呂場や流し台など水がかかる恐れのある場所の近くでは使わないでください。また野外では使用しないでください。ショート・感電の恐れがあります。



本体が故障したり、作動の際に異音がしたり、または傷ついた場合には、ご使用をお止めください。そのまま使用し続けると災害となる恐れがあります。

安全上のご注意



警 告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症を負う可能性が想定される内容



濡れた手でモーターを触らないでください。感電する恐れがあります。



改造はしないでください。修理技術者以外の分解や修理はしないでください。火災、感電、けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または弊社にご相談ください。



注 意

取り扱いを誤った場合、使用者が障害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容



作動中に本体を動かさないでください。けがをする恐れがあります。

カッターブレードに直接触れないでください。けがをする恐れがあります。

電源プラグが入っている状態で、手やスプーン、はしなど、調理材料以外のものをボトルに入れないでください。けがをする恐れがあります。

定格時間を超えての連続運転はしないでください。モーターが過熱して故障する場合があります。2分間連続運転したら2分間以上休ませてください。負荷が大きい場合は連続使用は1分以内を目安にしてください。

ボトルに材料を入れない状態で運転をしないでください。故障する場合があります。

調理以外の用途で使用しないでください。故障する場合があります。

ボトルには80℃を超えるものを入れないでください。ボトルが破損する場合があります。

フタの取り付けや取り外し、フタを閉めていない状態のときは、作動させないでください。食材が漏れて故障する場合があります。

オイルやマヨネーズといった油分の多いもののドレッシング作りはしないでください。故障の原因となります。

カッター台をボトルから外した状態で、モーター本体に装着しないでください。故障する場合があります。

ボトルを洗浄する際に食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。ガラスが割れる場合があります。

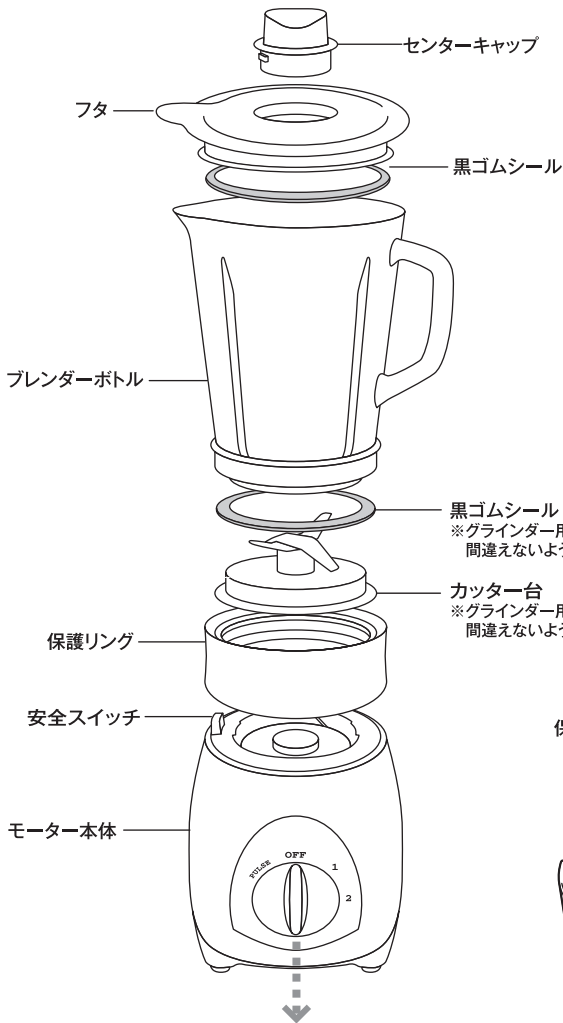


定格容量を守ってください。容量が少なすぎたり、容量を超えた状態で使用すると故障する場合があります。

製品のカッターは消耗品です。劣化したカッターを使い続けると故障の原因となります。回転させて異音がしたり異変を感じたらカッター台を交換してください。新しく購入する場合は販売元にご相談ください。

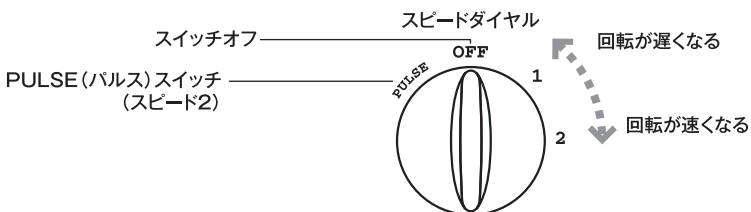
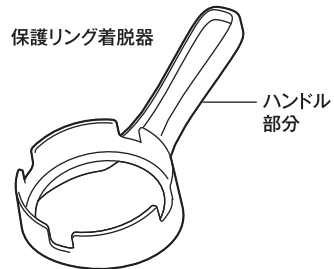
使用後は必ず分解して洗浄してください。分解せずに洗浄すると汚れがたまり不衛生になり、体に害をおよぼす恐れがあります。また、商品の劣化を早め、故障の原因となる場合があります。

ミニブレンダー 各部の名称とはたらき



ブレンダーとは

ブレンダーとは材料の粉碎、攪拌を行う調理器具です。材料を入れて回転させる際に、空回りしたり、大きな負荷がかかりすぎるのを防ぐため、**水や牛乳等の液体を必ず入れる必要があります。**



ミニブレンダーのご使用方法

初めてご使用になる時や長期間使わないで保管してあった場合は、P12の「分解・お手入れ・組み立て方法」を参照して、必ず洗浄を行ってください。

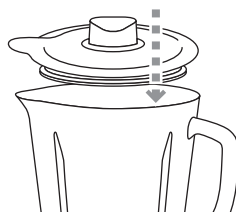
ご使用方法

- 1** ブレンダーボトルに材料を入れる
ブレンダーボトルに入れる材料は、皮やしん、へタを取り、2~3cm角に切ります。材料を入れる順番は液体→柔らかいもの→かたいものの順番で入れてください。

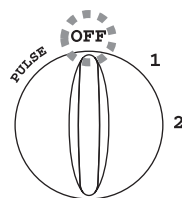


- 2** フタを閉める
フタとセンターキャップをボトルにはめます。スピードダイヤルがOFFになっている状態を確認して、電源プラグをコンセントに差し込みます。

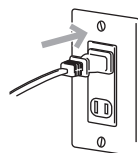
フタと
センターキャップを
はめる



スピードダイヤルが
OFFになっているのを
確認



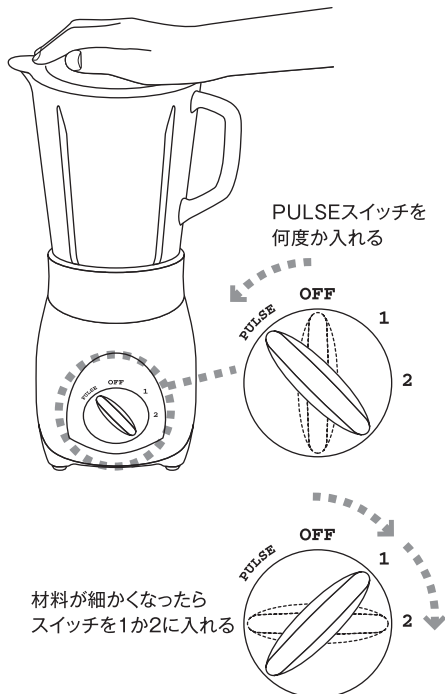
電源プラグを
コンセントに差し込む



- ⚠️
- ・ボトルは耐熱ガラスではありません。急激な温度差を与えないでください。
 - ・ボトルには600ml以上入れないでください。
 - ・2分間連続運転したら2分間以上休ませてください。負荷が大きい場合は連続使用は1分以内を目安にしてください。
 - ・粘り気や弾力性、繊維質の強い食材や冷凍した食材は入れないでください。また、オイルやマヨネーズといった油分の多いもののドレッシング作りや、流動食や離乳食は作らないでください。
 - ・液体を必ず入れてください。
 - ・フタの取り付けや取り外し、フタを閉めていない状態のときは、電源プラグを抜いてください。

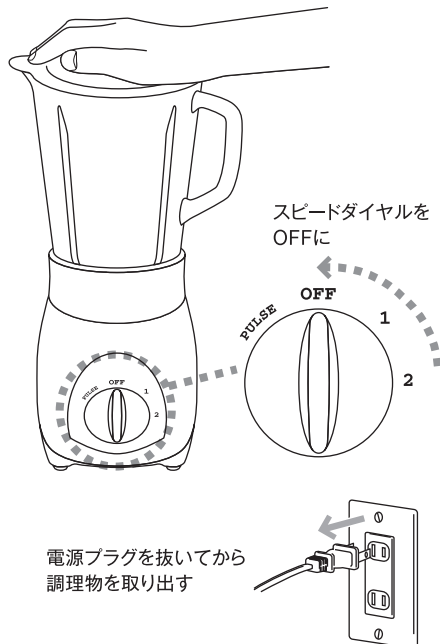
3 回転を作動させる

片手でフタを押さえながらPULSEスイッチを何度か入れます。材料が細かくなったらスイッチを1か2に入れて連続運転させます。



4 電源スイッチを切る

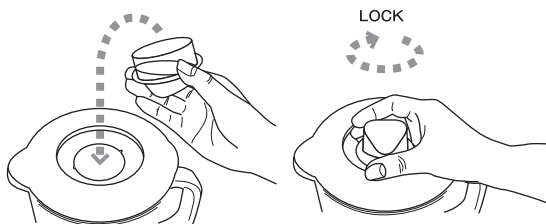
お好みの状態になったらスピードダイヤルをOFFにして電源プラグを抜き、調理物を取り出してください。



ミニブレンダーをより便利にお使いいただくために

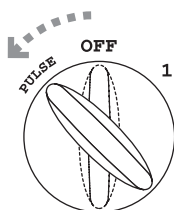
センターキャップの使用方法

センターキャップは、材料と混ざりにくい油や蜂蜜等を、ブレンダーを回転させながら、少量ずつ加えていく場合に使用します。フタに差し込まれているセンターキャップを外し、ブレンダーを回転させながら、その穴から中身を少しずつ注ぎ足してください。注ぎ足し終わったら、キャップをもとの位置に戻して、閉めてください。



PULSE (パルス) スイッチの使用方法

ダイヤルを手動でPULSEスイッチに合わせている間だけMAXスピードで回転し、材料を砕く加減を細かく調整することができます。手を離すとOFFになります。

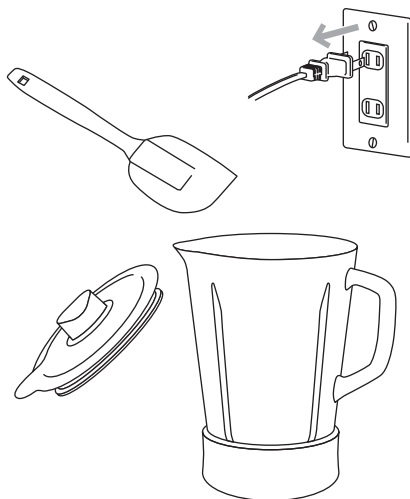


2 ダイヤルをPULSEの方に繰り返しひねって使う

カッターブレードが

空回りしてしまう場合には

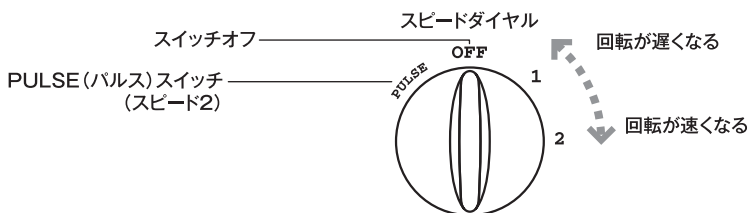
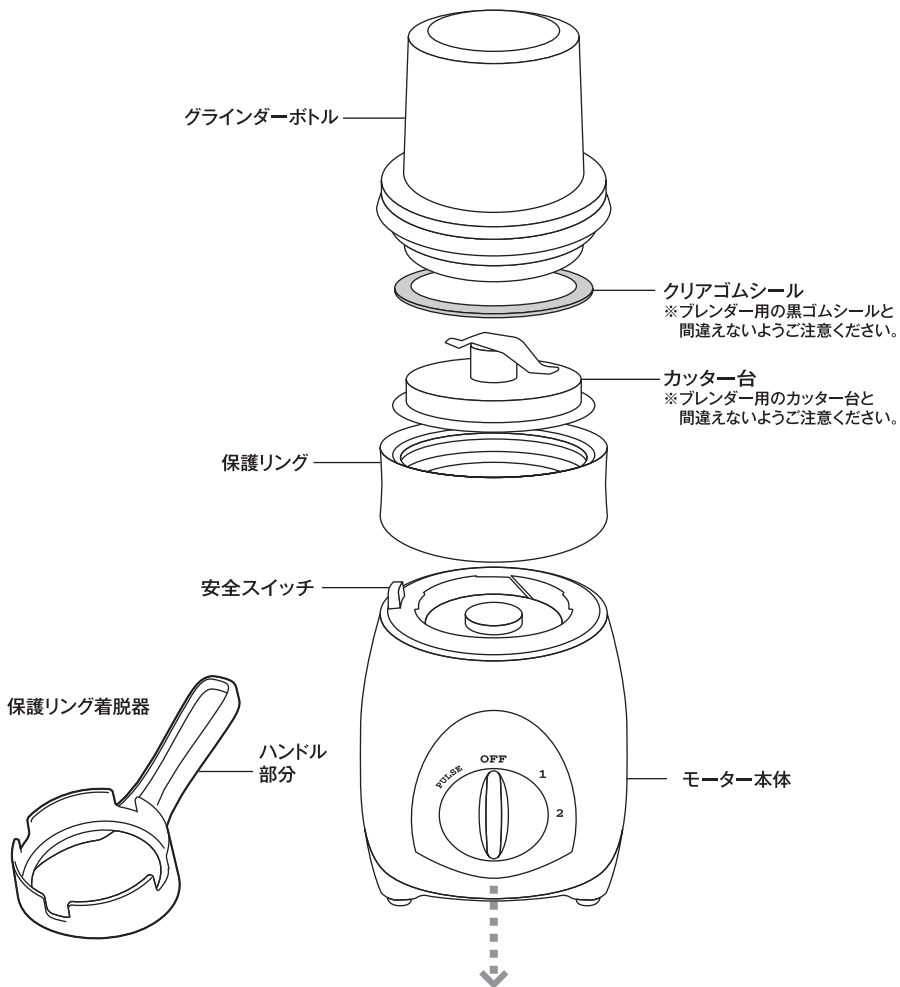
操作中に、カッターブレードが空回りしてしまう場合は、回転を止めて電源プラグを抜き、フタを開け、ゴムペラなどを使って材料をカッターブレードに寄せて、再度回転させてください。これを何度か繰り返しながら、粉碎・攪拌してください。



- ⚠ センターキャップから調味料を注ぎ足す場合、総容量が600mlを超えないようご注意ください。
- ・ボトルの中の材料をスプーンやゴムペラ等を使用して混ぜるときは、電源プラグを抜いた状態で行ってください。

グラインダー 各部の名称とはたらき

7811JPにグラインダーは付属していません。



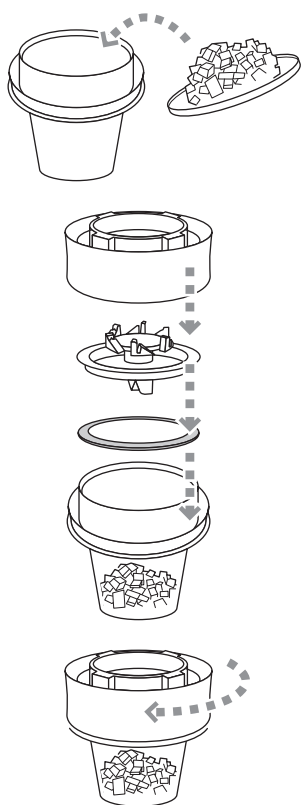
グラインダーのご使用方法

7811JPにグラインダーは付属していません。(別途購入できます。)

初めてご使用になる時や長期間使わないで保管してあった場合は、P12の「分解・お手入れ・組み立て方法」を参照して、必ず洗浄を行ってください。

ご使用方法

- 1 グラインダーボトルに材料を入れる
グラインダーボトルに材料を入れて、クリアゴムシール、カッター台、保護リングを正しく取り付けます。



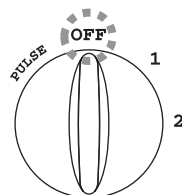
- 2 グラインダーボトルを
モーター台に取り付ける

グラインダーボトルをモーター本体にセットし、スピードダイヤルがOFFになっている状態を確認して、電源プラグをコンセントに差し込みます。

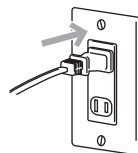
グラインダーボトルを
モーター本体にセットする



スピードダイヤルが
OFFになっているのを
確認



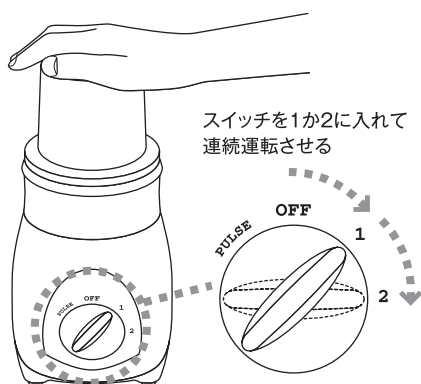
電源プラグを
コンセントに差し込む



- ⚠️ ・ボトルには80℃以上の食材を入れないでください。
- ・ボトルにはMAX印以上の食材を入れないでください。
- ・2分間連続運転したら2分間以上休ませてください。負荷が大きい場合は連続使用は1分以内を目安にしてください。
- ・グラインダーはドライ専用です。水分を含むものは入れないでください。
- ・大きい材料は1～2cmにカットして入れてください。

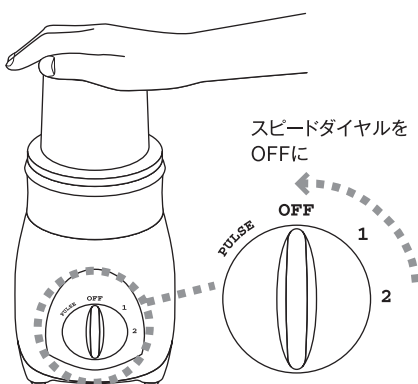
3 回転を作動させる

片手でガラスボトルを押さえ、スイッチを1か2に入れて連続運転させます。

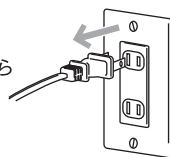


4 電源スイッチを切る

お好みの状態になったらスピードダイヤルをOFFにして電源プラグを抜き、調理物を取り出してください。



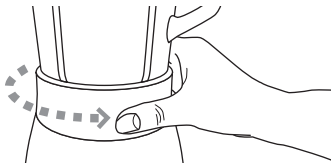
電源プラグを抜いてから調理物を取り出す



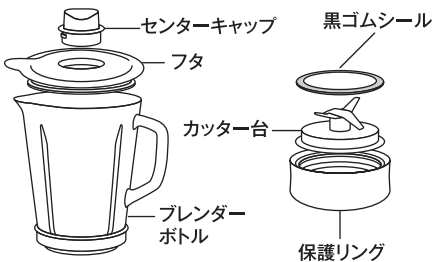
分解・お手入れ・組み立て方法

ミニブレンダーの分解と お手入れ方法

- ① ブレンダーボトルをモーター本体に装着した状態で、黒い保護リング部分を掴み、反時計方向に回して、モーター本体から外します。



- ② ボトルからフタやセンターキャップ、保護リング、カッター台、黒ゴムシールを外します。



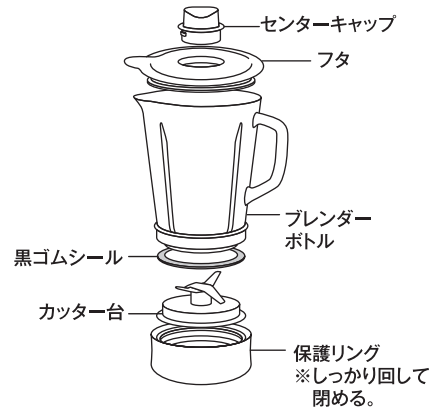
- ③ 分解できたら、それらを水洗いしてください。洗浄後は、自然乾燥させるか清潔な布で水気を拭き取ってください。



ミニブレンダーの 組み立て方

- ① 各パーツを下図の順番に重ねて組み立て、保護リングをしっかりと回して閉めます。

※グラインダー用のカッター台とゴムシールを間違えないようご注意ください。



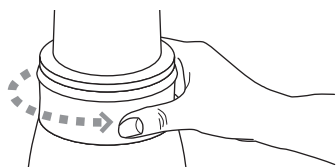
- ② 組み立てたブレンダーボトルをモーター本体に装着し、矢印の方向に回します。カチッとロックされる手ごたえを感じるまで回してください。ロックされていないと安全装置が働き、作動しません。



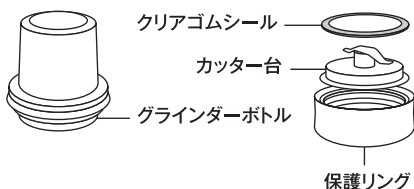
グラインダーの分解と お手入れ方法

7811JPにグラインダーは付属していません。

- ①グラインダーボトルをモーター本体に装着した状態で、黒い保護リング部分を掴み、反時計方向に回して、モーター本体から外します。



- ②ボトル底に装着されている黒い保護リングを回して、保護リング、カッター台、クリアゴムシールを外します。



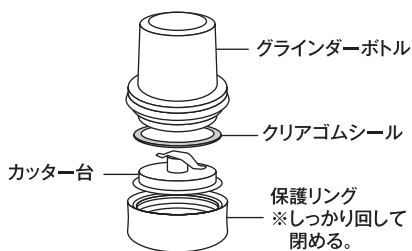
- ③分解できたら、それらを水洗いしてください。洗浄後は、自然乾燥させるか清潔な布で水気を拭き取ってください。



グラインダーの 組み立て方

7811JPにグラインダーは付属していません。

- ①各パーツを下図の順番に重ねて組み立て、保護リングをしっかり回して閉めます。
※ブレンダー用のカッター台とゴムシールに間違えないようご注意ください。



- ②組み立てたグラインダーボトルをモーター本体に装着し、矢印の方向に回します。カチッとロックされる手ごたえを感じるまで回してください。ロックされていないと安全装置が働き、作動しません。



分解・お手入れ・組み立て方法

ボトルから保護リングが外せない場合

ミニブレンダーやグラインダーの保護リングが固く締まって外せない場合は、以下の方法で保護リングを外してください。

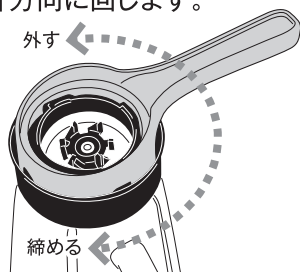
1 保護リング着脱器を差し込む

下図のイラストを参照して、保護リング着脱器の凹部分と、保護リング底の4箇所突起穴を合わせて差し込みます。



2 保護リング着脱器を回して外す

ブレンダーボトルと、保護リング着脱器それぞれをしっかり握って、反時計方向に回します。



モーター本体のお手入れ方法

外装部を湿らせた柔らかい布で拭いてください。



- ⚠ 使用後は必ず分解して洗浄してください。
- ・ボトルを洗浄する際に食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。
- ・本体の拭き取りにアルコール、ベンジン、シンナー、磨き粉、タワシなどは使用しないでください。

ミニブレンダーでつくるレシピ

グレープフルーツとセロリの黄色ジュース (2人分/300ml)

材料 グレープフルーツ …… 1/2個(120g)
パイナップル …… 1/16個(50g)
セロリ …… 1/6本(15g)
パプリカ(黄) …… 1/8個(15g)
ハチミツ …… 小さじ1
水 …… 150ml

- ① グレープフルーツは皮と薄皮をむいて果肉だけにする。パイナップルは皮を取り除き一口大に切る。セロリは3cmのざく切り、パプリカは種を取りざく切りにする。
- ② ブレンダーに材料を全て入れ、パルス*で10回、その後お好みのブレンド状態になるまで連続回転させる。

トマトの赤色ソーダ (2人分/300ml)

材料 トマト …… 1個(160g)
パプリカ(赤) …… 1/2個(50g)
A シュガーシロップ …… 大さじ2
A リンゴ酢 …… 大さじ1
水 …… 50ml
炭酸水 …… 200ml

- ① トマトはヘタを取り、パプリカは種を取り、共にざく切りにする。
- ② ブレンダーに①とAを入れ、パルス*で10回、その後お好みのブレンド状態になるまで連続回転させる。
- ③ ②をグラスに注ぎ、仕上げに炭酸水をゆっくり注ぎ入れる。

バナナとにんじんの豆乳ジュース (2人分/320ml)

材料 バナナ …… 1本(80g)
にんじん …… 1/6本(30g)
レモン汁 …… 少々
ハチミツ …… 小さじ1/2
調整豆乳 …… 200ml

- ① バナナは皮をむいて2等分にし、にんじんは皮付きのまま2cm角に切る。
- ② ブレンダーに材料を全て入れ、パルス*で15回、その後お好みのブレンド状態になるまで連続回転させる。

梨のオリーブオイルジュース (2人分/300ml)

材料 洋梨 …… 1個(150g)
和梨 …… 1/2個(150g)
ヨーグルト(無糖) …… 80g
牛乳 …… 100ml
オリゴ糖 …… 大さじ1/2
オリーブオイル …… 小さじ1

- ① 梨は芯を取り、皮をむいて一口大に切る。
- ② ブレンダーに材料を全て入れ、パルス*で10回、その後お好みのブレンド状態になるまで連続回転させる。

れんこんのハニーミルク (2人分/300ml)

材料 れんこん …… 1/3節(80g)
レモン汁 …… 小さじ1
ハチミツ …… 大さじ2
牛乳 …… 200ml

- ① れんこんは皮をむいて、ざく切りにする。
- ② ブレンダーに材料を全て入れ、パルス*で15回、その後お好みのブレンド状態になるまで連続回転させる。

※パルスの使用方法はP8の「パルススイッチの使用法」をご参照ください。

グラインダーでつくるレシピ

7811JPにグラインダーは付属していません。

きな粉

材料…………… 煎り大豆
量…………… 30g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約10～12秒

下準備・メモ

大豆を予めフライパンや電子レンジで乾煎りして粗熱を取る。

コーヒー豆

材料…………… コーヒー豆
量…………… 20g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約10～15秒

下準備・メモ

お好みの挽き加減により作動時間を調整する。

椎茸粉末だし

材料…………… スライス干し椎茸
量…………… 4g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約18～25秒

下準備・メモ

スライスして乾燥されているものを使う。大きいものは長さ1～2cmに折る。丸ごと乾燥してあるものは使わない。

煮干の粉末だし

材料…………… 煮干
量…………… 20g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約25～30秒

下準備・メモ

頭と腹わたを取り除き、フライパンや電子レンジで乾煎りして十分冷ましてから、2～3等分に折って使う。

ごま

材料…………… 煎りごま
量…………… 20g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約8～10秒

下準備・メモ

煎りごまを使う。

わかめ

材料…………… 乾燥わかめ
量…………… 5g
スピード…………… 2
作動時間…………… 約15～20秒

下準備・メモ


乾燥わかめを約1cmの大きさに切って使う。

ふりかけ

材料…………… 焼き海苔、桜海老、煮干、煎りごま
量…………… それぞれをお好みの分量で入れる。
スピード…………… 2
作動時間…………… 約1分～1分30秒

下準備・メモ

まず最初に、焼き海苔を1～2cmの大きさに切って、約15～20秒間挽き、その後他の材料を足して更に挽く。お好みの挽き加減により作動時間を調整する。

 材料は1～2cmの大きさにして使用してください。グラインダーはドライ専用です。水分を含むものは使用しないでください。

調理できないもの

- ・非常にかたいもの
かつお節、かたい漢方薬類など
- ・生野菜、肉、魚など
- ・食品以外のもの

仕 様

モデル No	7810JP / 7811JP
電 源	100V 50/60Hz
消 費 電 力	250W
材 質	ステンレス、ガラス、ポリプロピレン
サ イ ズ	W15×D14×H32.5cm
本 体 重 量	2kg
定 格 容 量	800ml(使用時最大容量600ml)
定 格 時 間	2分
コードの長さ	1.3m
付 属 品	保護リング着脱器、グラインダー(7810JPのみ)※
生 産 国	中国

※7811JPにグラインダーは付属していません。

「故障かな?」と思ったら

以下のことをお確かめになり、それでも症状が改善しない場合には、お買い上げの販売店、もしくは弊社までご連絡ください。

電源スイッチを入れても動かない	<ul style="list-style-type: none"> ・電源プラグがコンセントにしっかり入っていますか? ・ボトルがモーターに正しく装着されていますか? (p12参照)
使用中に止まる	<ul style="list-style-type: none"> ・ボトルがモーターに正しく装着されていますか?
調理物が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ・ボトルのフタがゆるんでいませんか? ・カッター台やフタにゴムシールを装着していますか? (p5参照) ・保護リングの装着がゆるくありませんか?
作動させると異音がる	<ul style="list-style-type: none"> ・材料を多く入れすぎたり、材料が大きすぎたり、禁止材料を入れていませんか?※4 ・長期間、同じカッター台を使い続けていませんか?*
モーター台が熱くなる	<ul style="list-style-type: none"> ・定格時間を超えて、連続運転していませんか?※3
振動が大きい	<ul style="list-style-type: none"> ・ボトルが正しく取り付けられていますか? ・カッター台にゴムシールが装着されていますか?
カッターが回らない	<ul style="list-style-type: none"> ・カッター台を正しくセットしていますか? ・材料を多く入れすぎたり、材料が大きすぎたり、禁止材料を入れていませんか?※4
カッターが空回りする	<ul style="list-style-type: none"> ・材料を多く入れすぎたり、材料が大きすぎたり、禁止材料を入れていませんか?※4 ・ミニブレンダー使用の場合は水分を入れていますか?※2
焦げたにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ・定格時間を超えて、連続運転していませんか?※3 ・長期間、同じカッター台を使い続けていませんか?※1 ・ミニブレンダー使用の場合は水分を入れていますか?
回転させると煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ・定格時間を超えて、連続運転していませんか?※3 ・長期間、同じカッター台を使い続けていませんか?※1 ・ミニブレンダー使用の場合は水分を入れていますか?

※1カッターは消耗品です。使用頻度が毎日なら、一年に一度はカッター台を交換してください。部品のお取り寄せはP19の「部品のご購入について」をご参照ください。

※2上記内容について問題がない場合には、P8の「カッターブレードが空回りしてしまう場合には」をご参照ください。

※3 定格時間は2分です。

※4 ミニブレンダーには、粘り気や弾力性、繊維質の強い食材は入れないでください。グラインダーには非常に硬いものや、水分を含むものは入れないでください。

アフターサービス

保証について

- ・この取扱説明書の内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- ・この取扱説明書には、保証書がついています。保証書は販売店にて販売店名、お買い上げ日の記入をお確かめの上、販売店からお受け取りください。
- ・保証期間はお買い上げ日から1年間です。無料保証規定の内容により、無料修理、またはお取り替えいたします。（保証期間でも有料修理となる場合がありますので、無料保証規定をよくお読みください。）
- ・保証期間後の修理は、販売店または弊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、ご要望により有料修理いたします。

部品のご購入について

本製品は本体以外は消耗品です。付属品や部品、消耗品のご購入については、お買い上げの販売店、または弊社にお問い合わせください。

製品の付属品・部品のお取り寄せは、株式会社大石アンドアソシエイツの公式オンラインショップ「O&A SHOP」でもお買い求めいただけます。

<https://www.oanda-shop.com/>

修理を依頼される場合

- ・故障かな?と思ったらご使用をやめて、無料保証規定並びに保証書の内容をよくお読みいただき、お買い上げの販売店または弊社にご連絡の上、修理をお申し付けください。
- ・修理をお申し付けの際は、商品名と故障の状態を詳しくお知らせください。

△ ご自分で分解・修理は絶対しないでください。火災、感電、けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または弊社にご相談ください。

弊社修理受付

お取り扱い、お手入れについてのご不明な点や、修理のお問い合わせは、お買い上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

株式会社 大石アンドアソシエイツ
フリーダイヤル
0120-520-227

フリーダイヤルがつかない場合
☎ 03-5333-4447

受付時間 / 9:30~18:30
(土・日・祝日および弊社休業日を除く)

〒151-0053
東京都渋谷区代々木3-28-6-8F

お客様の個人情報は、弊社製品のご相談への対応や修理などに利用させていただき、ご相談内容の記録を残すことがあります。なお、修理やその確認業務を弊社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、弊社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

無料保証規定

取扱説明書の注意事項に従った使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理またはお取り替えいたします。無料修理をご依頼になる場合は、お買い上げの販売店または弊社に、商品と保証書をご提示いただき、お申し付けください。

1. 保証期間内でも以下の場合には有料修理となります。

- (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下や強い衝撃を与えたことによる、故障および損傷。
- (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災、異常電圧、指定以外の電圧・周波数での使用などによる故障および損傷。
- (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合の移動中での故障および損傷。
- (ホ) 本書の提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句が書き換えられている場合。

(ト) 一般家庭用以外(たとえば業務用等)にご使用の場合の故障及び損傷。

(チ) 消耗部品の交換。

(リ) ご使用によって生じる汚れ。

- 2. 保証は日本国内においてのみ有効です。
- 3. 保証書は再発行はいたしませんので、紛失しないように、大切に保管してください。
- 4. 保証期間は1年間です。保証期間以降の修理をご希望される場合は有料修理となります。また、保証期間以降は、補修部品が生産されていない場合など、修理できない場合もありますので、あらかじめご了承ください。
- 5. 部品保有保証期間は、製造停止後6年間です。
- 6. 本製品は家庭用に設計されておりますので、業務用でのご使用の場合は保証の対象外となります。

This warranty is valid only in Japan.

英国 Russell Hobbs 日本総販売代理店
株式会社 大石アンドアソシエイツ

〒151-0053 東京都渋谷区代々木3-28-6-8F TEL03(5333)4447 FAX03(5333)4446