



Russell
Hobbs

At the heart of your home

ラッセルホブス ベリーレッド ミニチョッパー

14246JP-RD



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、安全なところに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。また、包装は使用する前に取り払ってください。ただし、製品が正常に作動するのを確認するまで、梱包・包装類は捨てないでください。

目次

安全上のご注意	4~6
各部の名称	7
お手入れの仕方	8~9
ご使用方法	
「きざむませる」の手順	10
「泡立てる」の手順	12
ご使用の注意	14
仕様	14
運転時間の目安	15
調理例	16
「故障かな?」と思ったら	17
アフターサービス	18

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。
- お読みになった後は、お使いになられる方がいつも見られる場所に必ず保管してください。

表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる内容を以下の2つに区分し、説明しています。

警 告








取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重症※1等を負う可能性が想定される内容

注 意

取り扱いを誤った場合、使用者が障害※2を負う可能性および物的損害※3のみの発生が想定される内容

- ※1 重症とは、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 障害とは、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。

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

	○の記号はしてはいけない「禁止」を示します。
	一般的な禁止
	水濡れ禁止
	分解禁止
	●の記号は、必ずしていただく「強制」を示します。
	必ず行う
	差し込みプラグを抜く



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



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。感電や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、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、破損したり、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、加工した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。

カッターブレードが完全に止まるまで、モーター本体やフタを取り外さないでください。けがをする恐れがあります。

カッターブレードを装着した状態で、中の食材をかき混ぜないでください。けがや故障の原因となります。

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。

交流100V以外では使用しないでください。



カッターブレードの取扱いは、刃の部分には触れず、プラスチック部分をつかんで扱ってください。けがをする恐れがあります。



モーター本体を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。作動中は、食材がモーター本体に触れないようにしてください。ショート感電の恐れがあります。



モーター本体の取り外しやお手入れの際、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となります。

本体が故障、または傷ついた場合は、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。



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。埃がたまると付着した部分から発火して火災の原因となります。

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。



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。

安全上のご注意



注 意

取り扱いを誤った場合、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



連続して1分間以上の運転をしないでください。故障の原因となります。1分間連続運転したら3分間以上休ませてください。

運転中にモーターが熱くなった場合は、運転を停止して3分間以上休ませてください。そのまま使い続けると故障の原因となります。

ガラスボウルに材料を入れない状態で運転をしないでください。故障の原因となります。

ミニチョッパーを調理以外の用途で使用しないでください。故障の原因となります。

熱湯や60℃以上の熱い食材を入れないでください。ガラスボウルが割れたり、プラスチック部分に変形する恐れがあります。

洗浄のときは食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。ガラスボウルが割れたり、プラスチック部分に変形する恐れがあります。

このミニチョッパーはブレンダー、ミキサー、ミル、グラインダーといった、全ての下ごしらえ調理器具の代わりとなるものではありません。食材をこねたり、挽いたり、すり潰したりする使い方はしないでください。故障の原因となります。

付属品以外のものを使用しないでください。故障の原因となります。

鶏肉や魚の皮等はカッターブレードに絡まる場合があるので、取り除いてご使用ください。故障の原因となります。



大きな塊の食材は入れないでください。すじ肉等の硬い食材や、硬いままの乾燥食品（ドライフルーツ、干し椎茸、昆布、するめ、大豆等）も直接入れないでください。冷凍した食材（冷凍肉等）は解凍してから入れてください。また、粘りのあるもの（炊いたお米、山芋、長芋、納豆等）も入れないでください。これらを使うと故障の原因となります。

動作中に本体を移動させないでください。故障やけがの原因となります。

本体の拭き取りにベンジン、シンナー、漂白剤、磨き粉、タワシなどは使わないでください。傷がついたり、変色・変形をおこし、故障の原因となります。

食材はMAX印を超えないようにしてください。容量を超えた状態で使用すると故障の原因となります。

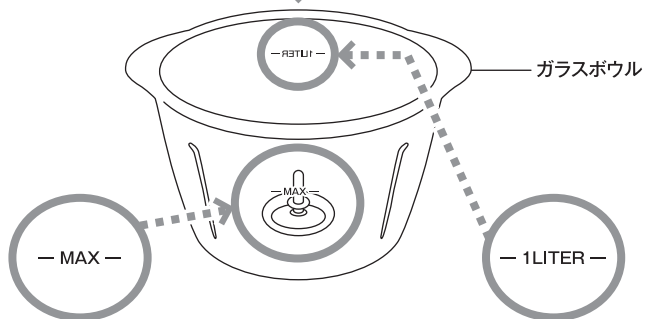
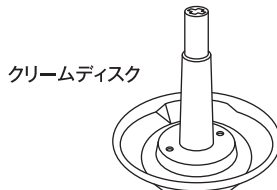
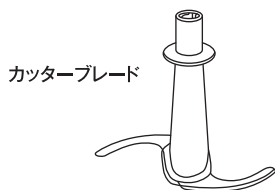
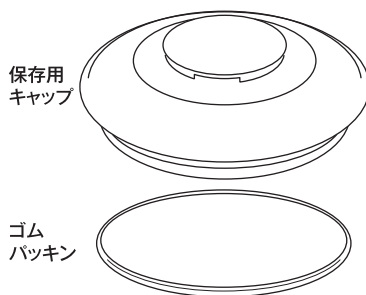
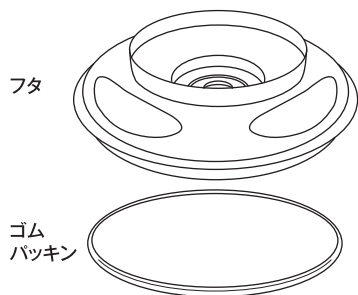
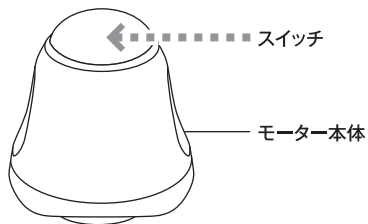
ガラスボウルを電子レンジやオーブンにかけたりしないでください。破損する恐れがあります。

ガラスボウルの中の材料が、ブッシュを繰り返しても動かなくなったら、作動を止めてください。無理に作動させると故障の原因となります。



氷を使用する場合は家庭用冷蔵庫で作った氷を使用してください。市販の氷を使用しますと、故障の原因となります。

各部の名称とはたらき



お手入れの仕方

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、以下の手順で洗浄を必ず行ってください。

洗浄の仕方


モーター本体


- ・水洗いはしないでください。
(モーター本体は防水構造ではありません)



- ・乾いた柔らかい布で拭いてください。
- ・汚れがひどいときは、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布に浸してよく絞って拭き、そのあと乾いた布で拭きとるときれいになります。

⚠️ ご注意

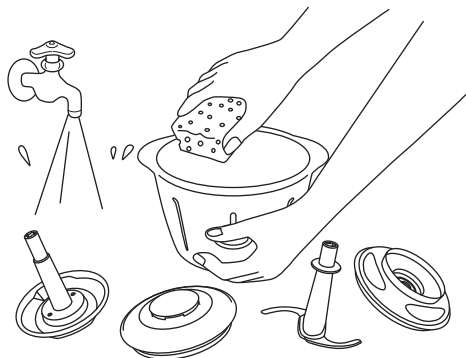
-  洗浄のときは食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。ガラスボウルが割れたり、プラスチック部分が変形する恐れがあります。

-  カッターブレードの取扱いは、刃の部分には触れず、プラスチック部分をつかんで扱ってください。けがをする恐れがあります。

モーター本体以外の付属品

- ・中性洗剤と柔らかいスポンジで洗ってください。
- ・お手入れ後は水気を十分に拭きとって乾燥させてください。

注) カッターブレードは錆びる恐れがありますのでよく乾燥させてください。



カッターブレードの軸の中に材料が入り込んだ場合

ガラスボウルにぬるま湯を入れ、カッターブレードをセットします。ガラスボウルにカッターブレードをセットした状態のままカシャカシャと上下に小刻みに振ってください。



フタと保存用キャップの ゴムパッキンのお手入れ

フタと保存用キャップには、ゴムパッキンが取り付けられています。フタと保存用キャップのお手入れの際にはゴムパッキンを取り外して水洗いしてください。再度取り付ける際には、しっかりと乾かしてから正しく取り付けてください。正しく装着されていないと、作動中に材料が漏れる場合があります。



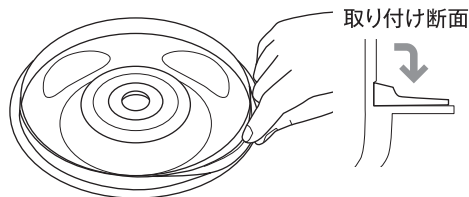
フタと保存用キャップについているゴムパッキンは取り外すことができます。

フタのゴムパッキンの取り付け方

1. パッキンの表面を内側にしてフタに取り付けます。



2. フタに取り付けたら、外側に向かってめくるように折り、表面が水平になって見えるようにします。



⚠️ ご注意



洗浄のときは食器洗浄器や食器乾燥機を使用しないでください。ガラスボウルが割れたり、プラスチック部分が変形する恐れがあります。



カッターブレードの取扱いは、刃の部分には触れず、プラスチック部分をつかんで扱ってください。けがをする恐れがあります。

ご使用方法

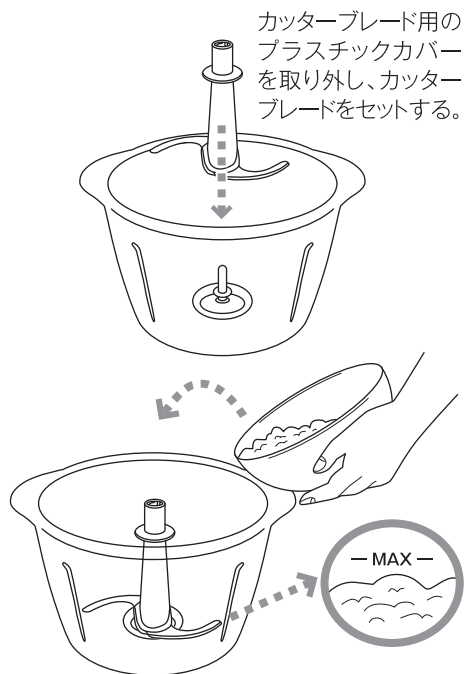
「きざむ」「まぜる」の手順

1 カッターブレードをセットし、 材料を入れる

ガラスボウルの軸にカッターブレードを差し込んでから、材料を入れてください。食材の量はMAX印を超えないようにしてください。

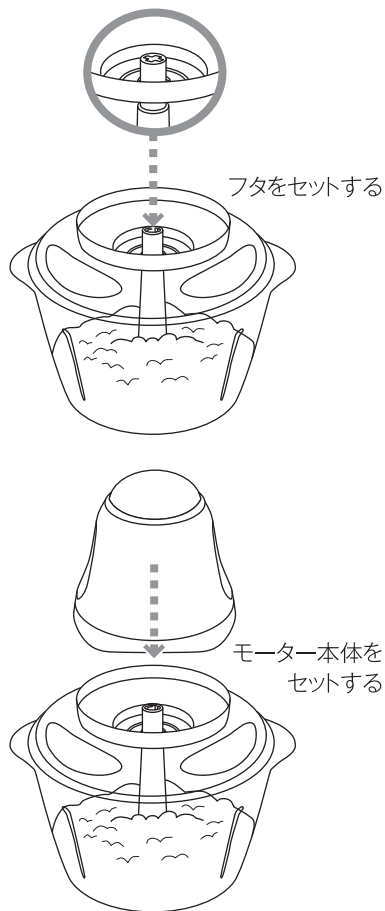
注) カッターブレードを外すときは、刃の部分には触れず、プラスチック部分をつかんで取り出してください。けがをされる恐れがあります。

材料が少量すぎるとカッターブレードが空回りする場合があります。材料はカッターブレードの歯の高さまで入れることをおすすめします。



2 フタとモーター本体をセットする

フタの中央の穴にカッターブレードの軸を通し、モーター本体をその上のにせ、モーターがぐらつかないようにしっかりセットします。

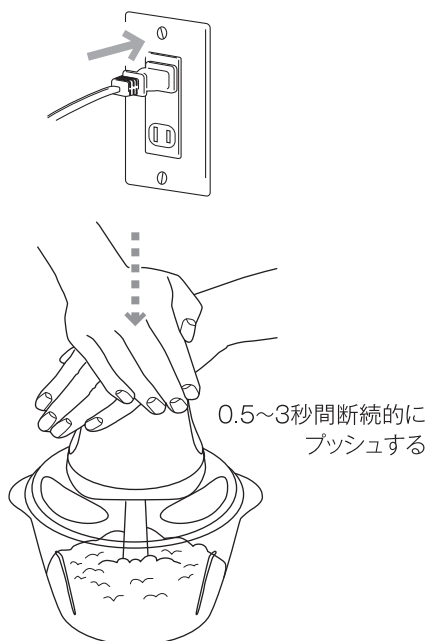


3 電源プラグを差し、 スイッチを入れる

電源プラグをコンセントに差し、モーター本体上部のスイッチをプッシュします。プッシュしている間、カッターブレードが回転し続けます。1回あたりのプッシュ時間を0.5～3秒とし、食材の状態を見ながらこれを数回繰り返してください。

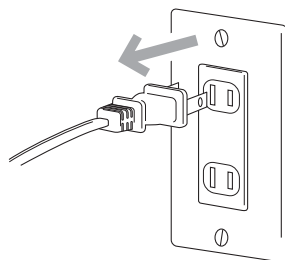
注) 連続して1分以上の運転をしないでください。1分間連続運転したら3分間以上休ませてください。

回転 작동させると、ガラスボウルの内側に材料がくっつき、みじん切りの大きさがバラバラになる場合は、ゴムベラ等で中央に寄せるように落としてから、再度スイッチを入れてください。

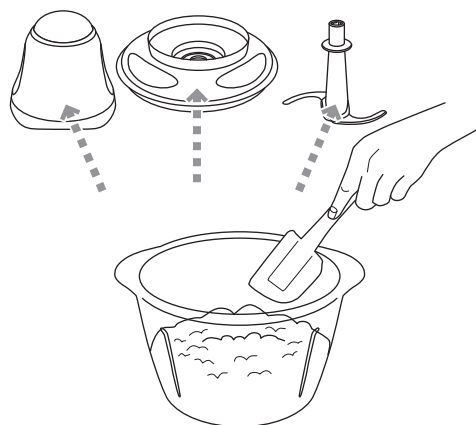


4 電源を切り、材料を取り出す

モーター本体のスイッチを切り、カッターブレードの回転が止まったら、電源プラグを抜き、モーター本体とフタを外します。カッターブレードを外してから、材料をゴムベラ等で取り出します。



カッターブレードの回転が止まったら
電源プラグを抜く。



モーター本体、フタ、カッターブレードを
外してから中身を取り出す

ご使用方法

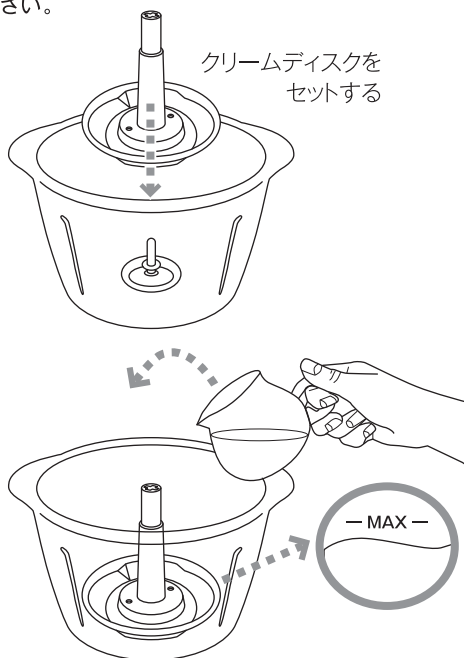
「泡立てる」の手順

泡立てる場合は、付属のクリームディスクを装着し、「きざむ」「まぜる」の方法と同じ手順で作ります。

1 クリームディスクをセットし、 材料を入れる

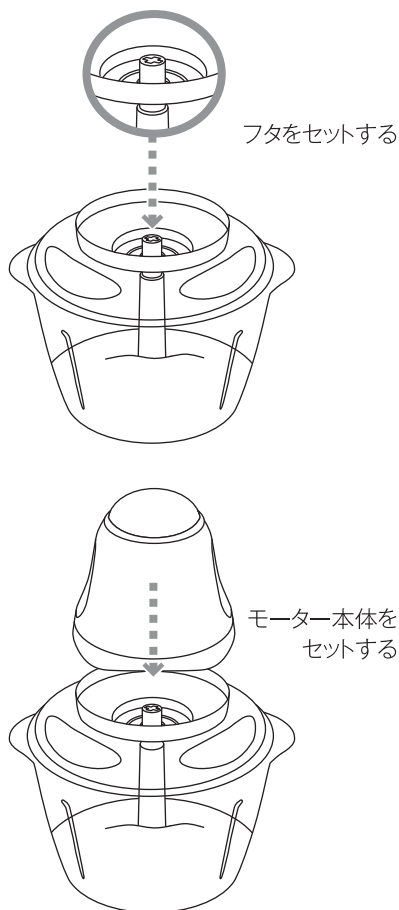
ガラスポウルの軸にクリームディスクを差し込んで、材料を入れてください。材料の量はMAX印を超えないようにしてください。

注) クリームやメレンゲをホイップする場合は、モーター本体以外の付属品は油分をしっかりと除去し、十分に乾燥させた状態でお使いください。



2 フタとモーター本体をセットする

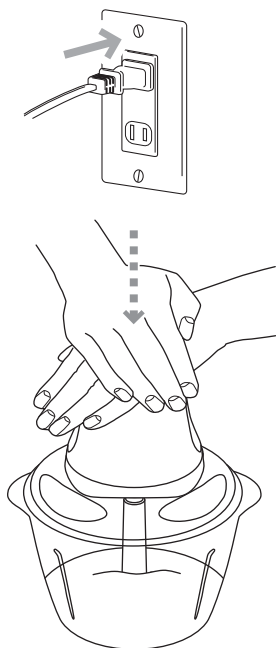
フタの中央の穴にクリームディスクの軸を通し、モーター本体をその上にのせ、モーター本体がぐらつかないようにしっかりセットします。



3 電源プラグを差し、 スイッチを入れる

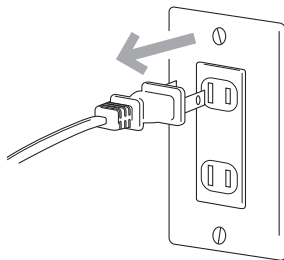
電源プラグをコンセントに差し、モーター本体上部のスイッチをプッシュします。プッシュしている間、クリームディスクが回転し続けます。

注) 連続して1分以上の運転をしないでください。1分間連続運転したら3分以上休ませてください。

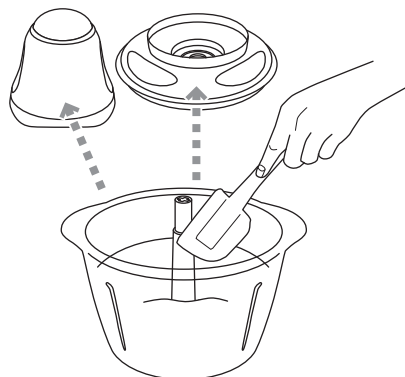


4 電源を切り、材料を取り出す

モーター本体のスイッチを切り、クリームディスクの回転が止まったら、電源プラグを抜き、モーター本体とフタを外します。クリームディスクを付けたまま、材料をゴムベラ等で取り出します。



カッターブレードの回転が止まったら電源プラグを抜く。



モーター本体、フタを外し、クリームディスクを付けたまま、中身を取り出す。

ご使用の注意

大きな塊の食材や、硬い食材は入れないでください。また、納豆や山芋系全般等の粘り気の強いものも入れないでください。故障の原因となります。

禁止食材の例

・粘りの強い食材

(例: 納豆・山芋系全般等)

食材がカッターブレードに絡みつき、故障の原因となります。

・硬い食材

(例: コーヒー豆・乾燥大豆)

硬い食材を均一に挽くことはできません。また、カッターブレードやモーター本体の故障の原因となります。

・大きな固まりの食材

食材は2~3cmの大きさに切ってから使用してください。大きのまま使用すると、カッターブレードが空回りする場合があります、故障の原因となります。



ご注意



熱湯や60℃以上の熱い食材を入れないでください。ガラスボウルが割れたりする恐れがあります。

食材はMAX印を超えないようにしてください。容量を超えた状態で使用すると故障の原因となります。

仕様

モデルNo	14246JP-RD
電源	100V 50/60Hz
消費電力	250W
材質	ABS樹脂、 ガラス、 ステンレス、 ポリプロピレン
サイズ	W18.5×D16×H23cm
本体重量	1.6kg
コードの長さ	1.7m
定格時間	1分
最大内容量	500ml
ガラスボウル耐熱温度	60℃
付属品	保存用キャップ、 クリームディスク
生産国	中国

運転時間の目安

材料の下ごしらえ

カッターブレード使用(きざむ・まぜる用)

素 材	容量の目安	下ごしらえのポイント	運 転 時 間 の 目 安
肉	200g	骨、皮、筋を取り除き、2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
魚	200g	うろこ、頭、わた、骨、尾びれを取り除き、2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
たまねぎ	1個	2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
にんじん	1本	2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
キャベツ	1/4個	芯を取り除き2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
パン粉	6枚切1枚	耳を取り除き6～8つにちぎってから使う。	0.5～3秒間回転を2～4回ブッシュ。
たくあん	200g	2～3cm角に切ってから使う。	0.5～3秒間回転を4～6回ブッシュ。
ピーナッツ	200g	薄皮をむいてから使う。	0.5～3秒間回転を20～30回ブッシュ。 (粗挽き、細挽きの挽き加減は状態を見ながら回転させる)
くるみ	400g		0.5～3秒間回転を2～4回ブッシュ。 (粗挽き、細挽きの挽き加減は状態を見ながら回転させる)

クリームディスク使用(泡立て用)

素 材	容量の目安	使 い 方	運 転 時 間 の 目 安
生クリーム (植物性、砂糖無し、九分立て)	250ml	生クリームは予めよく冷やしておく。	17～20秒間連続回転 (砂糖を多く入れるほど、早く出来上がる)
メレンゲ	卵2個分の卵白	製品から油分をしっかりと除去し、十分に乾燥させた状態で使用する。	20～30秒間連続回転 (塩を入れると早く出来上がる)

調理例

ハンバーグのたね

牛肉(2~3角に切る)	…300g
玉ねぎ(2~3角に切る)	…50g(約1/4個)
食パン(5~8つに切る)	…30g(6枚切サイズ1枚・みみは取る)
卵	…1個
塩・こしょう・ナツメグ	…少々

- ① カッターブレードをセットし、玉ねぎ、牛肉、卵、食パン、調味料の順番にガラスボウルに入れていく。(重いもの、または大きいものから順番に入れていく。)
- ② 1~3秒間回転のプッシュを状態を見ながら繰り返す。

バジルソース

バジル	…50g	① バジルを水洗いして水気を拭き取り、葉だけを手でちぎる。
オリーブオイル	…100cc	② カッターブレードをセットし、材料全てを入れて、0.5~3秒間回転のプッシュを状態を見ながら繰り返す。
松の実	…50g	※粉チーズを加える場合は、食事のときに食べる分だけふりかける。
ニンニク	…小1片	
塩・コショウ	…少々	

ピーナッツバタークリーム

落花生	…170g	① バターは室温に戻して柔らかい状態にしておく。ピーナッツは殻と薄皮を取り除く。
バター	…40g	② ピーナッツをガラスボウルに入れてセットし、1~3秒間回転のプッシュをピーナッツがしっとりするまで繰り返す。
蜂蜜	…小さじ1	③ バターを加え、均一に混ぜるまで回転のプッシュを繰り返す。
砂糖	…小さじ1	④ バターが均一に混ざったら、砂糖と蜂蜜を加え、均一に混ぜるまで回転のプッシュを繰り返す。

※クリーミーに仕上げたい場合は、②のピーナッツをすり鉢に入れてすりつぶす。油分が出てねっとりしたら、それを裏ごししてミニチョッパーに戻し、③の工程に進む。

⚠️ ご注意



ミニチョッパーはブレンダー、ミキサー、ミル、グラインダーといった、全ての下ごしらえ調理器具の代わりとなるものではありません。食材をこねたり、挽いたり、すり潰したりする使い方はしないでください。故障の原因となります。

大きな塊の食材や、硬い食材は入れないでください。また、納豆や山芋系全般等の粘り気の強いものも入れないでください。故障の原因となります。

液体の食材はMAX印を超えないようにしてください。容量を超えた状態で使用すると故障の原因となります。

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
・電源プラグが抜けていませんか？ ・カッターブレード、フタ、モーター本体が正しくセットされていますか？
・スイッチを入れても回転しない
・材料が大きすぎたり、材料の量を多く入れすぎていませんか？
・振動が大きい ・使用中に運転が止まる
・材料が大きすぎたり、硬い材料を入れたり、禁止材料を入れていませんか？
・カッターなどの回転が遅くモーター本体部分からうなり音が聞こえる
・材料がカッターブレードに巻き付いたりしていませんか？ ・材料が大きすぎたり、硬い材料を入れたり、禁止材料を入れていませんか？
・モーター本体が熱くなる
・1分以上、連続運転していませんか？
・クリームディスクでホイップクリームが作れない
・製品に油分が付いていませんか？ ・製品は十分に乾燥していますか？ ・生クリームの場合は、十分に冷やしてから使っていますか？

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。
- ・保証期間はご購入日から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、販売店または弊社までご相談ください。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、または弊社まで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。修理はご購入の販売店、または弊社までご相談ください。

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、ご購入の販売店、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。

Russell Hobbs 保証書

お客様 お名前	見 本	型番	14246JP-RD
お客様 電話番号		保証期間	1年 お買い上げ日 年 月 日
お客様 ご住所		ご販売店名・住所・電話番号	

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5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