



ラッセルホブス オーブントースター 7710JP



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	3~5
各部の名称とはたらき	6~7
初めてご使用になる前に	8
お手入れの仕方	9
ご使用方法	10~11
調理と設定の目安	12
オープンを上手に使いこなすコツ	13
オープントースターレシピ	14~15
付属のグリルプレートについて	16
故障かな?と思ったら	16
仕様	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 物的障害とは、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。

 〇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

 濡れ手禁止

 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

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。やけど、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、カーテンなど可燃物のそばでは使用しないでください。運転中に転倒した場合、火災や故障の原因となります。

受皿に油のみを入れて使わないでください。発火して火災の原因となります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを“off”にし、電源プラグを抜き、火が消えるまでドアを開かないでください。火が消える前にドアを開けると空気が入り、炎が大きくなります。また、水はかけないでください。ガラス部分が割れる恐れがあります。

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、感電する恐れがあります。



15Aのコンセントを単独で使用してください。他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火する恐れがあります。



野外や水気、湿気の多い場所(部屋)で使用しないでください。また濡れた表面に本体を置かないでください。ショートや感電の恐れがあります。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電する恐れがあります。



電源プラグ、電源コードが異常発熱している場合は、直ちに使用を止め、お求めの販売店または弊社にご連絡ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。

電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず、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、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。



改造はしないでください。修理技術者以外の方は、分解したり修理しないでください。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



使用中は本体から離れないでください。調理物が発火する恐れがあります。

壁や家具の近くで使用しないでください。本体の熱によって壁面や天井、家具を傷め、変形、変色の原因となります。

必要以上に過熱しないでください。過熱によって調理物が発火する恐れがあります。

油の出るものを受皿なしで加熱しないでください。落ちた油に引火する恐れがあります。

本体の上にものを乗せたり、本体の下のすき間に物を入れたりしないでください。本体やものが変形、変質し、火災の原因となります。

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。



使用中や使用直後しばらくは金属部・ガラス面に触らないでください。やけどする恐れがあります。触る場合は、ミトンやトレイピッカー等を使用して取り出してください。

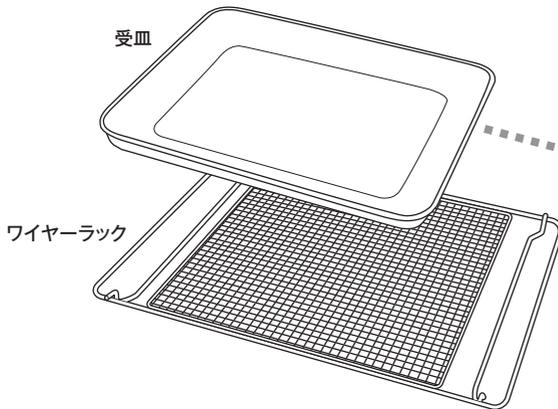
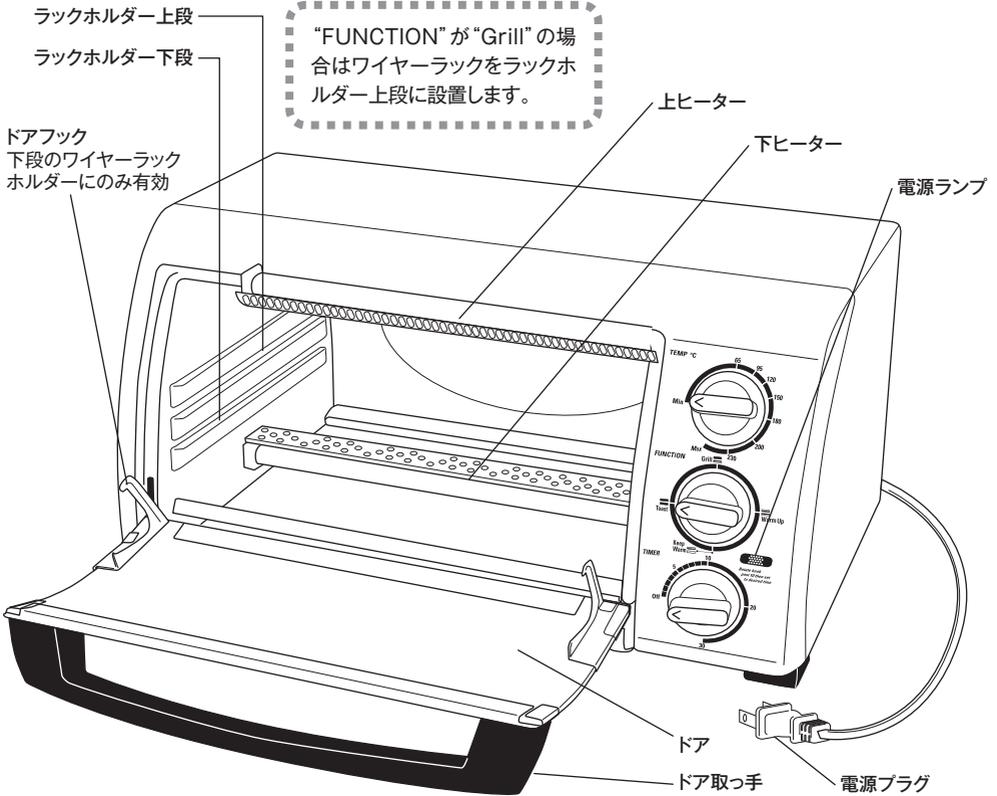


使用後はお手入れをしてください。調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。

くず受けは必ず取り付けて使用してください。テーブルを焦がしたり火災の原因になります。

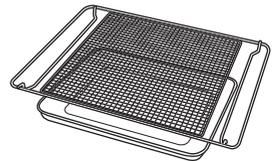
付属品の取り付け・取り外しやお手入れの際、また使用時以外には必ず電源を切って、電源プラグを抜いてください。誤作動によるけがや感電の原因になります。

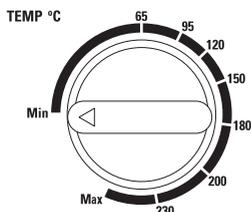
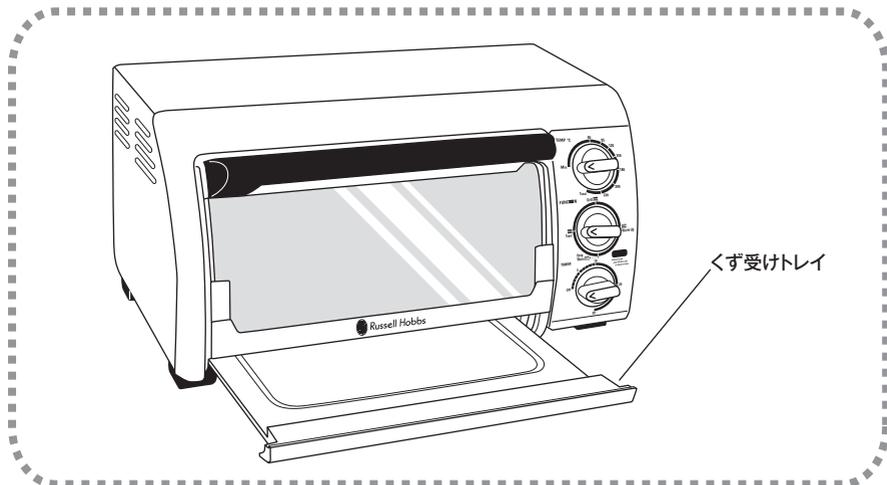
各部の名称とはたらき



受皿

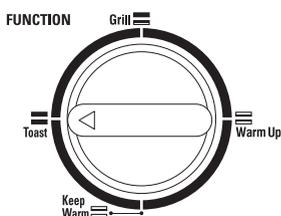
受皿はワイヤーラックの下面に付属させることができます。肉の油分を落としながら焼きたい場合に便利です。





“TEMP” 温度調整ダイヤル

“65°C” から設定できます。“Max” に設定すると最高温度に保たれます。調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度を一定に保ちます。



“FUNCTION” ヒーター切り替えダイヤル

≡ Toast
(1200W)

上下のヒーターがフルで加熱します。トーストやピザ、クッキー等、両面をしっかり焼きたいときに使います。

≡ Grill
(925W)

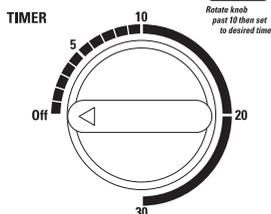
上ヒーターがフルで加熱、下ヒーターが半加熱の状態になります。この設定のときはワイヤーラックを上段のラックホルダーに設置します。肉や魚を香ばしく焼き上げたり、焦げ目をつけながら焼き上げたいときに使います。

≡ Warm Up
(600W)

上下のヒーターが半加熱の状態になります。冷えたものを温めるのに使います。

≡ Keep Warm
(325W)

上のヒーターが半加熱の状態に、下のヒーターはオフになります。保温するときに使います。温度設定を65~90°Cでお使いください。



“TIMER” タイマーダイヤル

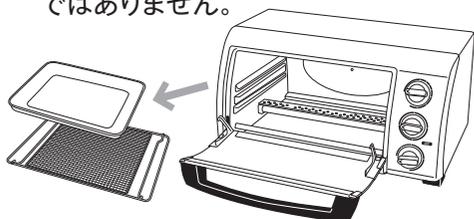
タイマーダイヤルは30分間まで設定できます。ダイヤルを回すと電源が入り、電源ランプが点灯します。ダイヤルが“Off”の位置に戻ると「チーン」と音が鳴り、電源ランプと庫内灯が消えます。

初めてご使用になる前に

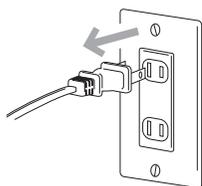
空焼きをする

ご購入後、初めてご使用になる場合は、最初に空焼きをします。

- ① 受皿、ワイヤーラックをはずし、庫内に食材を何も入れない状態で、“Toast”、“180℃”、“15分”の設定で空焼きしてください。このとき煙や臭いが出る場合がありますが故障ではありません。



- ② 電源が切れたら、電源プラグをコンセントから抜きます。



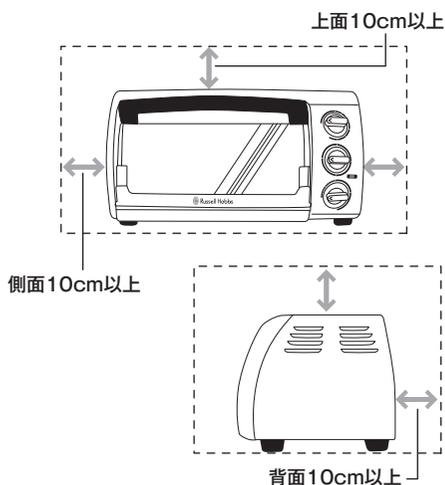
- ③ しばらくそのまま放置して本体、庫内を冷まします。

くず受けトレイ、ワイヤーラック、受皿を洗う
ご購入後、初めてご使用になる場合は、取り外したくず受けトレイ、ワイヤーラック、受皿を取り外して洗ってください。台所用食器洗剤を入れたぬるま湯で洗い、乾いた布巾で水分をよく拭き取ってから取り付けてください。



設置場所について

設置場所は、上面、側面、背面突起から10cm以上の空間を保ってください。



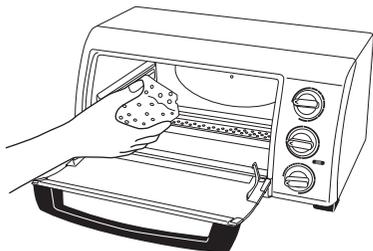
お手入れの仕方

- ⚠** お手入れの前に必ずP4~5の「安全上のご注意」をよくお読みください。
付属品の取り付け・取り外しやお手入れの際、また使用時以外には必ず電源を切って、電源プラグを抜いてください。誤作動によるけがや感電の原因になります。

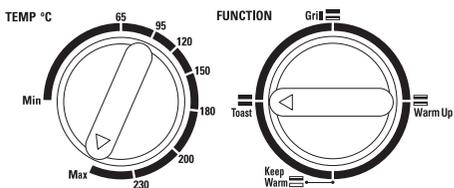
庫内

汚れや異物はかたく絞ったふきんで拭いてください。油汚れがひどい場合は以下の方法でお手入れしてください。

- ①** 湿らせたスポンジで拭き取る。



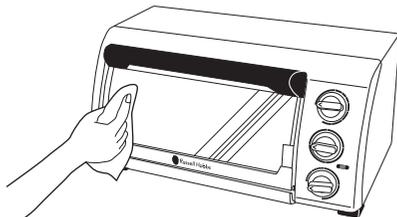
- ②** ダイヤルを“Max”、“Toast”に設定にして1分ほど空焼きをする。



- ③** “TIMER”が“OFF”になったら電源コードを抜き、冷め切る前に再度湿らせたスポンジで拭き取る。

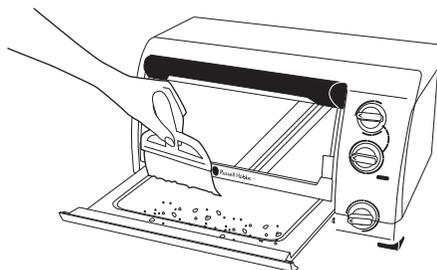
本体外側・ドア

かたく絞った濡れ布巾で拭いてください。



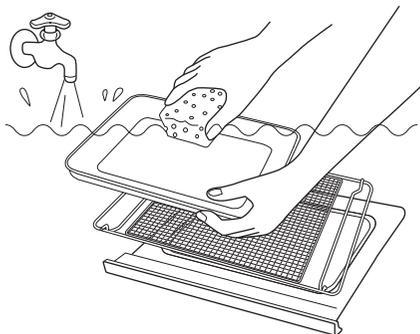
くず受けトレイ

くず受けトレイは、お使いの度に引き出して、食材のカスを取りはらってください。



ワイヤーラック、受皿

ワイヤーラック、受皿は、台所用食器洗剤を入れたぬるま湯で洗い、乾いた布巾で水分を拭き取ってから取り付けてください。

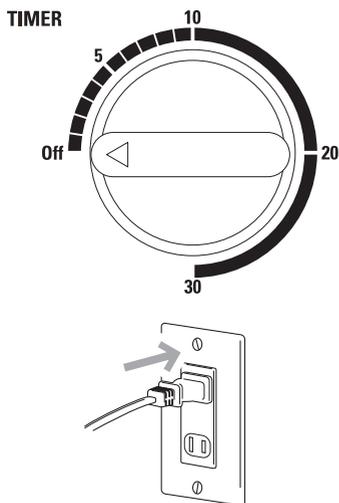


ご使用方法

⚠ ご使用の前に必ずP3~5の「安全上のご注意」をよくお読みください。

1 電源プラグをコンセントに差し込む
タイマースイッチが“off”の位置になっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込みます。

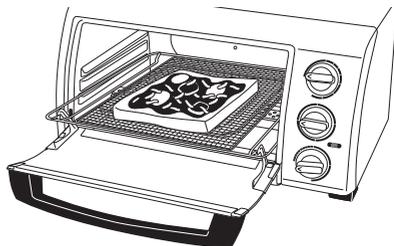
⚠ 15Aのコンセントを単独で使用してください。他の器具と併用した分岐コンセントは異常発熱して発火する恐れがあります。



2 食材を入れる

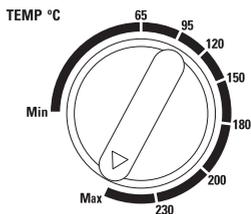
ワイヤーラックの上に食材を載せ、ドアを閉めます。

※ワイヤーラックの上段、下段の位置はP12の「調理と設定の目安」参考にしてください。



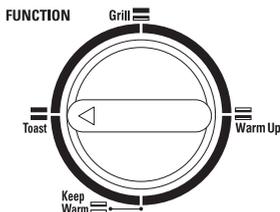
3 温度を設定する

“TEMP”のダイヤルをセットします。設定の目安はP12の「調理と設定の目安」を参考にして切り替えてください。



4 ファンクションを設定する

“FUNCTION”のダイヤルをセットします。設定の目安はP12の「調理と設定の目安」を参考にして切り替えてください。



5 タイマーを設定する

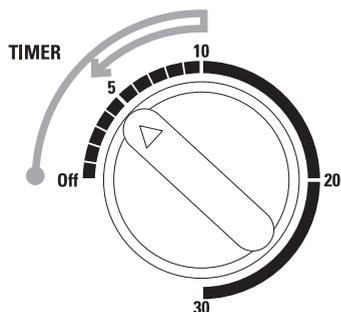
タイマーを回してスイッチを入れます。タイマーの設定が10分未満の場合は、時間の誤差を防ぐためにタイマーのダイヤルを一度“10”以上に回してから戻します。設定の目安はP12の「調理と設定の目安」を参考にして設定してください。

※予熱が必要な場合はP12の「調理と設定の目安」参考に予熱を行ってください。

※調理中は温度調整のため、サーモランプが点いたり消えたりします。

※タイマーはゼンマイ式ですので、誤差が生じる場合があります。

⚠ 必要以上に過熱しないでください。過熱によって調理物が発火する恐れがあります。油の出るものを受皿なしで加熱しないでください。落ちた油に引火する恐れがあります。



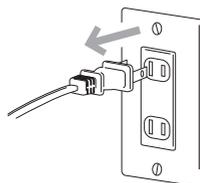
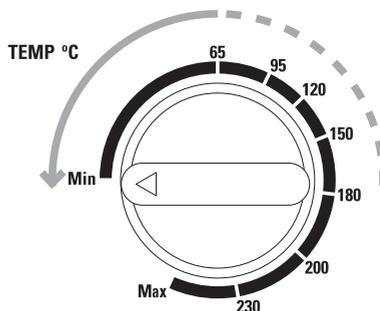
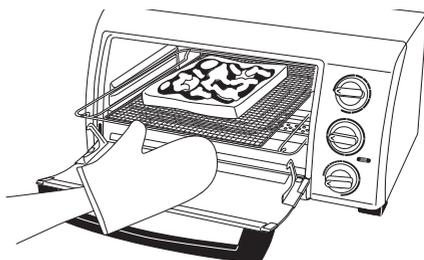
タイマーの設定が10分未満の場合は、時間の誤差を防ぐためにタイマーのダイヤルを一度“10”以上に回してから戻してください。

6 調理物を取り出す

タイマーが「チーン」となったら調理物を取り出します。タイマーが切れると電源ランプと庫内灯が消えます。

ご使用後は温度ダイヤルを“Min”に戻し、タイマーが“off”であることを確認して、電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 使用中や使用直後しばらくは金属部・ガラス面に触らないでください。やけどする恐れがあります。使用直後、食材を取り出す際に金属部に触る場合は、ミトンやトレイピッカー等を使用して取り出してください。



調理と設定の目安

調理例	量	FUNCTION ワイヤーラック位置	TEMP	予熱※	TIMER	お料理メモ
トースト	6枚切厚 1~2枚	Toast	MAX	なし	3~4分	
	6枚切厚 3~4枚	Toast	MAX	なし	6~8分	
ガーリック トースト	バゲット1/2	Toast	MAX	なし	6~8分	2~3cmにスライスしたものを、何もつけずに3分焼いた後、ガーリックバターをつけてさらに焼く。
クッキー	200g	Toast	200℃	5~6分	23~25分	
スイートポテト	さつまいも150g (2~3本分)	Grill ワイヤーラック上段	MAX	なし	5~7分	焼目をしっかりつけたいなら、TIMERを約30秒延長する。
ロールケーキ	1本	Toast	200℃	なし	約20分	詳細は「オーブントースターレシビ」のP14をご覧ください。
ピザ	2枚	Toast	MAX	なし	約13分	詳細は「オーブントースターレシビ」のP15をご覧ください。
グラタン	2皿	Grill ワイヤーラック上段	MAX	5~6分	7~9分	焼目をしっかりつけたいなら、TIMERを1~2分延長する。
焼きおにぎり	4個	Grill ワイヤーラック上段	MAX	なし	5~7分	油を引かずに網で焼く。下は焼目がつきにくいので途中で一度裏返す。
切り餅	4切	Toast	MAX	なし	5~7分	焼目をしっかりつけたいなら、TIMERを2~3分延長する。
やきとり	5串	Grill ワイヤーラック上段	MAX	5~6分	21~23分	ワイヤーラック下に受皿を取り付ける。10分焼いたら一度ひっくり返す
骨付き鶏もも肉	1本	Grill ワイヤーラック上段	MAX	5~6分	22~24分	ワイヤーラック下に受皿を取り付ける。10分焼いたら一度ひっくり返す
鮭のホイル焼き	2包	Toast	MAX	5~6分	17~19分	冷蔵保存したものなら、TIMERを3~4分延長する。
フライの 温めなおし	コロッケ2個	Warm Up	MAX	5~6分	6~8分	冷蔵保存したものなら、TIMERを3~4分延長する。
焼き茄子	茄子4本	Grill ワイヤーラック上段	MAX	なし	28~30分	15分焼いたら一度ひっくり返す。

※予熱は“FUNCTION”を“Toast”、“TEMP”を“Max”設定で行い、オープンに調理物を入れてからダイヤル設定を行ってください。

・調理時間や予熱時間は材料の温度、質、量などによって異なります。また、室温の変化によっても異なります。目安参考に出来上り具合を見ながら設定を調節してください。

・連続使用の場合は初回より短い時間で焼きあがります。

・ドアを開ける回数が多いと焼き時間が余計にかかります。

・油が出るものは必ず受皿を使ってください。

オーブンを上手に使いこなすコツ

オーブンのクセを把握する

電気オーブンは、同じ製品でも個体差が現れやすい機種です。また室温、調理量の違いによっても差が生じます。オーブンのクセを把握して上手に使いこなしましょう。

- ・レシピ通りに時間と温度を設定しても、上手く焼き上がらない場合は、時間の方を基準にして温度を調整してください。
- ・焼き目にムラがある場合は、焼いている途中で食材の方向を変えたり、ひっくり返したりしてください。(ドアを開ける回数が多いと焼き時間が余計にかかります。)

アルミホイルを上手に使うコツ

- ・表面が焦げやすいものや厚いものを焼くときには、調理の途中で焼き色がついたらアルミ箔をかぶせて焼いてください。(アルミ箔がヒーターに触れないようにしてください。)

受皿を上手に使うコツ

- ・汁や油が出るもの、形がくずれやすいものを調理する場合には、受皿を使用してください。
- ・受皿に調理物を乗せる場合は、調理物を均一に配置してください。
- ・本製品はワイヤーラック下に受皿を取り付けることができます。お肉を焼くときに余分な油分を落としながら焼くことができます。またこうすることによって、ワイヤーラックの隅にパンや野菜を置いて、お肉や魚と一緒に焼くことができます。

保温機能を上手に使うコツ

保温機能は65～90℃に設定して使います。調理したものをそのまま保温状態にする場合に使いますが、他にも以下のような使い方ができます。

- ・固いバターや蜂蜜等をやわらかくする。
- ・湿ったナッツや海苔、固まった塩等を乾燥する。
- ・お皿や鍋等を温める。

市販の冷凍・冷蔵食品を上手に焼くコツ

- ・必ずオーブントースター用を使ってください。
- ・食材の表面についた霜は取り除いておくと、焼きムラなく調理できます。
- ・パッケージに記載されている作り方に準じてご使用ください。(食品包装に記載してある設定と差異が生じる場合は温度を調整してください。)
- ・冷凍のフライなどを温めるとき、表面が焦げる場合はアルミホイルをかぶせてご使用ください。

予熱のコツ

予熱はオーブン庫内を設定温度より下げないようにするため、“FUNCTION”を“Toast”、“TEMP”を“Max”設定で行い、オーブンに調理物を入れてから設定温度にダイヤルを合わせます。

- ・**鳥の丸焼きや分厚い肉料理の場合**
予熱したオーブンに入れてから“FUNCTION”、“TEMP”を設定してじっくり焼くと、表面が香ばしく中がジューシーに仕上がります。
- ・**生地を冷やしてから焼くパイ、型に入れたタルト、ココットを一度に数個焼く場合**
冷蔵した食材や型を入れると庫内の温度が下がるので、予め予熱したオーブンに入れてから、調理温度に設定して焼きます。
- ・**陶器製のグラタン皿を使ったグラタンを焼く場合**
予熱したオーブンにグラタンを入れてから、調理温度に設定して焼きます。
- ・**金属製の調理皿や鍋を直接入れて調理する場合**
予熱しているオーブンの中に器や鍋を入れて温めます。温まった器や鍋に食材を入れて、再びオーブンに戻し、設定温度にダイヤルを合わせます。
- ・**温めなおしの場合**
ワイヤーラックが冷たいままパンやフライの温めなおしをすると、水っぽくなる場合があるので、あらかじめ予熱でワイヤーラックを温めておいてください。

オーブントースターレシピ

キャロットロールケーキ

【材 料】

にんじん	1/4本 (50g)
薄力粉	60g
卵	3個
砂糖	80g
無塩バター	25g
バニラオイル	少々
生クリーム	140ml
グラニュー糖	20g
りんごジャム	大きじ3



- ① 生クリームにグラニュー糖を入れて、9分立てにして冷やしておく。受皿にオープンシートをしく。
- ② にんじんは薄切りにしてから茹で、裏ごししてピューレ状にする。バターはオープンに入れて設定を“80℃”、“Keep Warm”、“6分”で溶かす。
- ③ 卵を割りほぐし、砂糖を加えてよくすり混ぜる。そこにふるった薄力粉、②、バニラオイルを加えてよく混ぜる。
- ④ ③を受皿に流し入れて平らにし、空気を抜く。オーブントースターの設定を“200℃”、“Toast”、“20分”で焼き、冷ましておく。
- ⑤ ④の生地のにんごジャムを塗り、生クリームをのせて巻く。冷蔵庫で2時間以上冷やし固めてから、好みの厚さに切り分ける。

長芋のカナッペ

【材 料】

長いも	1/6本 (5cm)	
A	味噌	大きじ1
	砂糖	小さじ1
	白ごま	少々
B	ツナ(缶詰)	20g
	マヨネーズ	大きじ1
	ブラックペッパー	少々
C	加熱用チーズ	5g
	塩辛	10g
パセリ(みじん切り)	少々	



- ① 長いもは皮をむき、8mm厚さの輪切りにする。A、Bは合わせておく。
- ② 長いもの上に、A、B、Cをそれぞれトッピングし、Bにはパセリのみじん切りをのせる。
- ③ オーブントースターの設定を“Max”、“Toast”、“8分”で焼く。

簡単スクエア米粉ピザ

【材 料】 2枚分

A	米粉	70g
	強力粉	30g
	塩	小さじ1/8
	ベーキングパウダー	小さじ1/4
	オリーブオイル	小さじ2
	ぬるま湯	60~70ml
ピザソース	大さじ3	
加熱用チーズ	30g	



<具>

海老	6尾
パプリカ(赤・黄)	各15g
ピーマン	10g
オリーブ(黒、種無し)	6個

- ① Aを全て混ぜてよくこね、丸くしてラップに包み、常温で寝かせる。受皿にはオープンシートをしく。
- ② 海老は熱湯で茹で、殻をむく。パプリカは小さめの乱切り、ピーマンは種を取り輪切り、オリーブも輪切りにする。
- ③ ①を2等分してそれぞれを薄くのばしてピザソースを塗り、②、加熱用チーズの順にのせる。
- ④ オープントースターの設定を“Max”、“Toast”、“13分”で焼く。

付属のグリルプレートについて



当製品にはグリルプレートが2枚付属されています。使用方法については、グリルプレートの取扱説明書をご確認の上、ご使用ください。

※グリルプレートは保証対象外です。

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。

途中でヒーターが消えたり、ついたりする 途中で「カチカチ」と音がる

加熱中は庫内温度を維持するためにヒーターが消えたり、ついたりします。また、その際には「カチ」という音が鳴ります。故障ではありません。

食材の外側が焦げ、中まで火が通らない

温度設定が高すぎる場合に起こります。温度設定を10~20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。

レシピ通りに時間と温度を設定しても上手く焼き上がらない

レシピ通りに時間と温度を設定しても、上手く焼き上がらない場合は、時間の方を基準にして温度を調整してください。

(詳しくはP13の「オーブンを上手に使いこなすコツ」をご覧ください。)

ヒーターがつかない ヒーターが赤くならない ヒーターが点灯しても庫内が暗い

電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれているか、確認してください。ファンクションの設定によって、明るさが変わります。

仕 様

種 類	オーブントースター
モデルNo.	7710JP
電 源	100v 50/60Hz
消 費 電 力	325~1200W (FUNCTION設定 Toast 1200W、Grill 925W、Warm up 600W、Keep Warm 325W)
材 質	ステンレス、ガラス、ポリアミド
サ イ ズ	W41.0×D29.0×H22.0cm
本 体 重 量	3.5kg
コードの長さ	1.0m
タ イ マ ー	30分
付 属 品	ワイヤーラック、受皿、グリルプレート2枚
生 産 国	中国

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、もしく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当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、もしく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

携帯電話、PHSからのご利用は

☎ 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

お名前 お客様		型番	7710JP	
電話番号 お客様	() —	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6年間です。

6. 本製品は家庭用に設計されており、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