

Cuisinart®

SMART POWER HAND MIXER WITH STORAGE CASE HM-050SJ

スマートパワーハンドミキサー(収納ケース付)
形名：HM-050SJ

- 家庭用
 - 保証書付き
- 【レシピ付き】



Contents

もくじ

01-04

安全上のご注意

05

各部のなまえ

06-07

使い方

08-14

レシピ

15-16

故障かな?と思ったら
お手入れのしかた

17-18

保証とアフターサービス

裏表紙

仕様
保証書

このたびはクイジナート スマートパワーハンドミキサー(収納ケース付) HM-050SJをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元においてご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

安全上のご注意 必ずお守りください

01

安全上のご注意

- ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
- 人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告	死亡や重傷を負うおそれがある内容です。
 注意	軽傷を負うことや、物的損害が発生するおそれのある内容です。

物的損害 * とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「強制」内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。



警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。
(発火や異常動作によるけがの原因)
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。
(ショート・感電の原因)



ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。
(感電の原因)



子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
(感電・けがの原因)



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ゆるいときは使用しない。
(感電・ショート・発火の原因)



電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしない。

(傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因)

●コード・プラグの修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。



コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流 100V 以外での使用はしない。
(タコ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因)



回転中のアタッチメントに手を近づけない。
(けがの原因)



アタッチメントの取り付け、取り外しやお手入れの際には、
スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。
(けがの原因)



電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。
(プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因)
●プラグを抜き、乾いた布でふく。



電源プラグは根元まで確実に差し込む。
(差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因)
●傷んだプラグ・ゆるんだコンセントは使わない。



運転を停止してから、電源プラグを抜き差しする。
(けがの原因)

注意

03

安全上のご注意



付属している、または別売されている専用の部品以外は使用しない。
(故障の原因)



屋外で使用しない。
(故障の原因)



業務用途で使用しない。
(故障の原因)



調理用途以外に使用しない。
(故障の原因)



使用中、吸気口および排気口をふさがない。
(故障の原因)



固い食材、粘りの強い食材には使わない。
(故障の原因)
パン生地、ピザ生地などの生地作りには使用できません。



定格時間 (30 分) 以上は運転しない。
(故障の原因)

注意



使用時以外は、絶対に電源プラグをコンセントから抜いておく。
(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)



電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。
(感電やショートによる発火の原因)



万一、本体を落したり、本体を破損した場合は、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。
●再度使用する前に、販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



使用中に煙が出ている、においがするなどの異常状態の場合はスイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。
●再度使用する前に、販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。
(そのまま使用すると火災・感電の原因)



回転が遅くなったら、一旦スイッチを切り、アタッチメントのからんだ食材を取り除く。
(故障の原因)



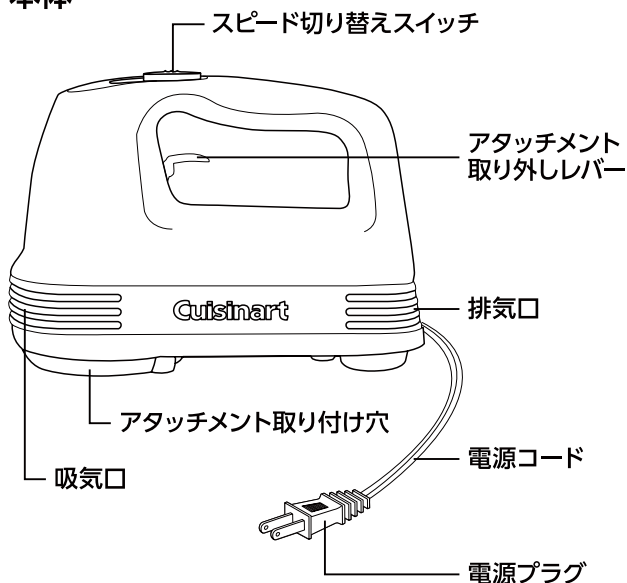
本体が熱くなったり、においや煙のようなものが出た場合、10分以上休ませる。
(故障の原因)

各部のなまえ

05

各部のなまえ

本体



スピード切り替えスイッチ



スピードは1→5の順に上がります。
スピードを上げるときは、スピードの数字表記の下に合わせてください。
OFFにするとスイッチが切れます。

収納ケース

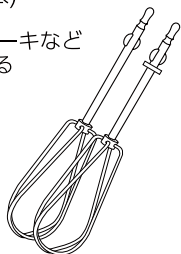
アタッチメント、電源コードを収納することができます。



アタッチメント

ビーター (2本)

- クッキーやケーキなどの生地を混ぜる



バルーンウィスク (1本)

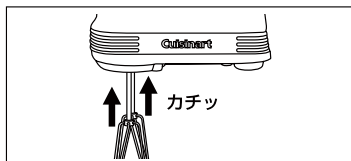
- 卵白、生クリームを泡立てる
- ※バルーンウィスクは2つのアタッチメント取り付け穴のどちらにも取り付け可能です。



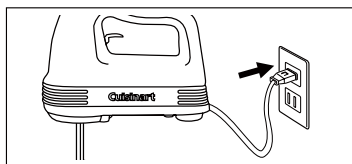
使い方

⚠ 注意 アタッチメントの取り付け、取り外しやお手入れの際にはスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

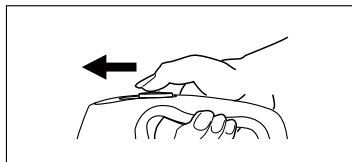
- 1** 使用するアタッチメントを、カチッと音がするまで差し込みます。
ビーターはツバ有りと無しで取り付け位置が決まっています。7ページをご参照の上、正しく取り付けてください。



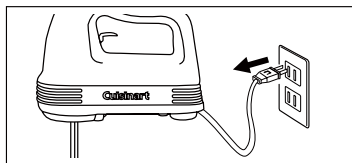
- 2** スイッチがOFFの位置になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントに差し込みます。



- 3** アタッチメントを材料に沈ませ、スイッチをスピード1の方向にゆっくり動かします。
スピードは1→5の順に上がります。



- 4** 使用後は、必ずスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜きます。



ポイント

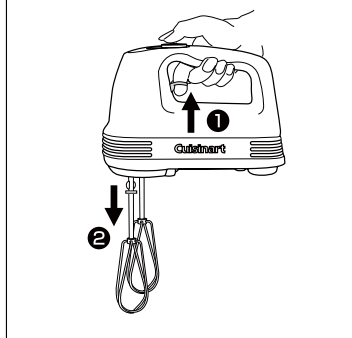
- スピードは1から様子を見ながら上げるようにしてください。最初から高速回転にすると材料が飛び散ります。
- アタッチメントを材料の中に入れてからスイッチを入れてください。回転させながら入れると材料が飛び散ります。
- 材料が飛び散りますので、回転中はアタッチメントをボウルから出さないでください。

⚠ 注意

- 作業中はボウルを片手で支えてください。ボウルが動いて落下などの危険があります。
- 使用中にアタッチメント取り外しレバーを操作しないよう注意してください。回転中にアタッチメントが外れるとけがや故障、破損の原因になります。

アタッチメントの取り外し方

アタッチメント取り外しレバーを上へ引くと外れます。



ご使用上のお願い

- 泡立てをする際に、使用するボウルの底の部分に回転中のビーター／バルーンウィスクを強くあてると、破損の原因になりますのでご注意ください。
- ビーター／バルーンウィスクをご使用の際は、スピード1からスタートし、徐々にスピードを上げて、泡立ててください。
- ビーター／バルーンウィスクをご使用の際は、深めのボウルをご使用ください。
- 材料はビーター／バルーンウィスクの羽根の高さを超えて入れないでください。故障の原因になりますので、ご注意ください。
- バルーンウィスクは卵白と生クリーム of 泡立て専用としてご使用ください。その他の泡立てや、混ぜる際はビーターをご使用ください。
- 使用頻度の高い業務用途では使用しないでください。

07

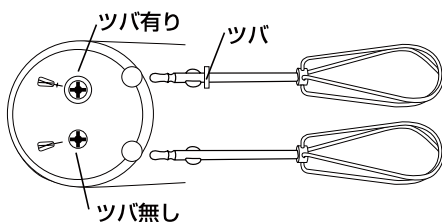
使い方

アタッチメントの取り付け方

●ビーター

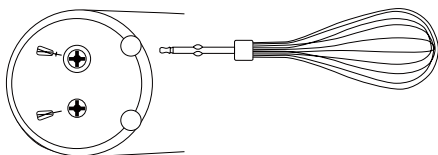
図を参考に、向きを合わせて「カチッ」と音がするまでアタッチメント取り付け穴に差し込んでください。

※必ず2本とも取り付けて使用してください。



●バルーンウィスク

アタッチメント取り付け穴のどちらにも取り付け可能です。「カチッ」と音がするまで差し込んでください。



レモンシャーベット

使用アタッチメント

ビーター／バルーンウィスク



材料 (6～8人分)

レモン汁…2個分
砂糖…1カップ
水…500ml
卵白…2個分
砂糖(卵白用)…大さじ1

作り方

- ①鍋に砂糖、水を入れ、火にかけて砂糖を溶かす。
- ②①をボウルに移してレモン汁を加え、あら熱をとってから冷凍庫に入れる。
- ③[メレンゲを作る]別のボウルに卵白と砂糖を入れ、バルーンウィスクのスピード1でほぐしてから、スピード1→5で徐々にスピードを上げて泡立てる。最後にスピード1にしてキメを整え、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ④②が固まりかけてきたら、冷凍庫から取り出してビーターのスピード1でかき混ぜ、③を加えてヘラで泡をつぶさないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑤④を再び冷凍庫に入れ、固まりかけてきたら取り出して、なめらかになるまで、ビーターのスピード1で混ぜる。

バニラアイスクリーム

使用アタッチメント

ビーター



材料 (6～8人分)

牛乳…300ml
生クリーム…200ml
バニラエッセンス…適量
卵黄…6個分
砂糖…100g

作り方

- ①鍋に牛乳、生クリームを入れ、火にかけて沸騰直前で温める。
- ②ボウルに卵黄、砂糖を入れて、ビーターのスピード1→3ですり混ぜる。
- ③②のボウルに①とバニラエッセンスを入れ、ビーターのスピード1で混ぜ合わせる。
- ④③を鍋に戻し入れ、木べらで混ぜながら、とろみがつくまで火にかける。
- ⑤④をボウルに移して氷水にあて、あら熱が取れたら冷凍庫へ入れる。
- ⑥固まりかけてきたら冷凍庫から取り出し、ビーターのスピード1で混ぜ、再び冷凍庫に入れる。
- ⑦なめらかになるまで、⑥をさらに1～2回繰り返す。

ポイント

■深めのボウルを使用する。

抹茶ムース

使用アタッチメント

ビーター／バルーンウィスク



材料 (直径8cmココット 4個分)

卵黄…1個分
卵白…1個分
砂糖…40g
牛乳…130ml
ゼラチン…7g
水(ゼラチン用)…大さじ3
抹茶…15g
生クリーム…120ml
ブランデー…小さじ1

準備

- ゼラチンは分量の水でふやかしておく。
- 卵黄と卵白は別のボウルに分けておく。

作り方

- ①鍋に牛乳を入れ、火にかけて温める。ゼラチン液を入れて溶かし、少量の水(分量外)で溶いた抹茶も加えて溶かす。
- ②ボウルに卵黄、砂糖の半量、ブランデーを入れ、ビーターのスピード1ですり混ぜ、①を少しずつ加え、スピード1でさらに混ぜる。
- ③[ホイップクリームを作る]別のボウルに生クリームを入れ、バルーンウィスクのスピード1→3で徐々にスピードを上げて六分立てにし、②を加えてスピード1で混ぜ合わせる。
- ④[メレンゲを作る]別のボウルに卵白と砂糖の残りを入れて、バルーンウィスクのスピード1→5で徐々にスピードを上げ、ツヤが出てしっかりとしたメレンゲになるまで泡立てる。最後にスピード1にしてキメを整える。
- ⑤③に④を加えてヘラでさっくりと混ぜ合わせ、型に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。

ソフトチョコチップクッキー

使用アタッチメント
ビーター



材料 (25〜30枚分)

バター…150g
砂糖…120g
卵…2個
薄力粉…220g
ベーキングパウダー…小さじ½
チョコチップ…100g

準備

- オーブンは180℃に予熱する。
- バターは室温に戻す。
- 薄力粉はベーキングパウダーを合せてふるっておく。

作り方

- ①ボウルにバターを入れ、ビーターのスピード1→3で徐々にスピードを上げてなめらかになるまで混ぜる。
- ②①に砂糖を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ③②に溶いた卵を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3でさらに混ぜ合わせる。
- ④③にふるった粉類を入れ、ヘラでさっくりと混ぜ、チョコチップを加えてさらに混ぜる。
- ⑤天板にクッキングシートを敷き、生地をスプーンで落として並べ、180℃のオーブンで約13分焼く。

リコッタチーズのスフレパンケーキ

使用アタッチメント

ビーター/バルーンウィスク



材料 (直径10cm×厚さ2cm 6枚分)

卵黄…2個分
卵白…4個分
グラニュー糖…45g
牛乳…大さじ2
薄力粉…55g
ベーキングパウダー…小さじ½
リコッタチーズ…60g
バター…10g
メープルシロップ…適量
〈ホイップクリーム〉
生クリーム…100ml
グラニュー糖…大さじ1

準備

- フライパン (弱火) またはホットプレート (150℃) を予熱しておく。
- 薄力粉はベーキングパウダーを合せてふるっておく。
- 卵黄と卵白は別のボウルに分けておく。

作り方

- ① 卵黄、グラニュー糖、牛乳をボウルに入れ、ビーターのスピード1→2でよく混ぜる。リコッタチーズを加えて混ぜ、さらにふるった粉類を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② [メレンゲを作る] ボウルに卵白を入れて、バルーンウィスクのスピード1→5で徐々にスピードを上げ、ツヤが出てしっかりとしたメレンゲになるまで泡立てる。最後にスピード1にしてキメを整える。
- ③ ①に②のメレンゲをひとつすくい入れてよく混ぜ合わせてから、残りのメレンゲを入れ、混ぜすぎないようにヘラでさっくりと混ぜ合わせる。(メレンゲがつぶれないよう、混ぜ合わせたらすぐに焼く。)
- ④ 予熱したフライパンまたはホットプレートにバターを溶かし、レードルやおたまで生地をすくって落とす。生地は平らに伸ばさず、こんもりと盛る。
- ⑤ ふたをしないで5～6分焼き、裏返したらふたをして、さらに5～6分焼く。
- ⑥ [ホイップクリームを作る] ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて七分立てにする。
- ⑦ 焼きあがったら皿に盛りつけ、⑥のホイップクリーム、メープルシロップを添える。

バナナケーキ

使用アタッチメント
ビーター



材料 (7×8×17cmパウンド型 1台分)

バター…110g
三温糖…80g
卵…2個
薄力粉…150g
ベーキングパウダー…小さじ1
くるみ…50g
バナナ…2本
レモン汁…適量
ラム酒…大さじ1

準備

- オーブンは180℃に予熱する。
- バターは室温に戻す。
- 薄力粉はベーキングパウダーを合せてふるっておく。
- 型にバターを塗り、粉をふっておく。
- バナナはフォークでつぶしてレモン汁をかけておく。
- くるみはローストして粗く刻んでおく。

作り方

- ①ボウルにバターを入れ、ビーターのスピード1→3で徐々にスピードを上げ、なめらかになるまで混ぜる。
- ②①に三温糖を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ③②に溶いた卵を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ④③にふるった粉類を入れ、粉っぽさがなくなるまでヘラで切るように混ぜたら、バナナ、くるみを加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑤型に生地を流し入れ、トントンと2回ほど型を台に落として空気を抜く。
- ⑥180℃のオーブンで約40分焼く。
(竹串を刺して生地が付かなければ焼き上がり)
- ⑦焼き上がったら、ケーキ全体にハケでラム酒を塗る。

チーズケーキ

使用アタッチメント
ビーター



材料 (18cm丸型 1台分)

クリームチーズ…200g
(2cm角に切る)
サワークリーム…100g
砂糖…85g
卵…2個
薄力粉…大さじ1
レモンの皮…1個分(すりおろし)
レモン汁…大さじ2
生クリーム…100mℓ
ビスケット…80g
溶かしバター…40g

準備

- オーブンは170℃に予熱する。
- クリームチーズとサワークリームは室温に戻す。
- 薄力粉はふるっておく。
- 型にクッキングシートを敷く。

作り方

- ①ビスケットを厚手のビニール袋に入れて砕き、溶かしバターを加えて全体がしっとりするよう混ぜる。
- ②クッキングシートを敷いたケーキ型に、①を均一になるよう敷き詰める。
- ③ボウルにクリームチーズとサワークリーム、砂糖を入れ、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。レモンの皮とレモン汁も加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ④③に溶いた卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ⑤④に生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥⑤にふるった薄力粉を入れて混ぜ合わせる。
- ⑦型に流し込み、170℃のオーブンで約50分焼く。
(竹串を刺して生地が付かなければ焼き上がり)
- ⑧あら熱がとれたら冷蔵庫に入れ、一晩寝かせて切り分ける。

アールグレイのシフォンケーキ

使用アタッチメント

ビーター／バルーンウィスク



材料 (17cmシフォン型 1台分)

卵黄…3個分
卵白…4個分
グラニュー糖…65g
薄力粉…70g
サラダ油…55g
アールグレイ紅茶液…60ml
(2倍の濃さで入れたもの)
アールグレイ茶葉…5g
(細かなもの)
〈ホイップクリーム〉
生クリーム…100ml
グラニュー糖…大さじ1

準備

- オーブンは170℃に予熱する。
- 薄力粉はふるっておく。
- 紅茶はひと肌に冷ましておく。
- 卵黄と卵白は別のボウルに分けておく。

作り方

- ①ボウルに卵黄とグラニュー糖の半量を入れ、ビーターのスピード1でよく混ぜ合わせたら、サラダ油を少しずつ入れて混ぜ、さらにアールグレイ紅茶液を加えて混ぜ合わせる。ふるった薄力粉、アールグレイ茶葉も加え、よく混ぜる。
- ②[メレンゲを作る] ボウルに卵白を入れて、バルーンウィスクのスピード1でほぐしてから、スピード1→5で徐々にスピードを上げて泡立てる。途中①の砂糖の残りを数回に分けて入れ、ツヤが出てしっかりとしたメレンゲになるまで泡立てる。最後にスピード1にしてキメを整える。
- ③①に②のメレンゲをひとつすくい入れてよく混ぜ合わせてから残りのメレンゲを入れ、混ぜすぎないようにヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ④型に生地を流し入れ、表面をならし、トントンと2回ほど型を台に落として空気を抜く。
- ⑤170℃のオーブンで約30分焼く
- ⑥焼き上がったら、すぐに型ごと逆さにして冷ます (円筒部分に空き瓶などを差し込むと逆さに立てやすい)。完全に冷めてから型から外す。
- ⑦[ホイップクリームを作る] ボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れ、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて七分立てにする。
- ⑧皿に盛り付け、ホイップクリームを添える。

ショートケーキ

使用アタッチメント

ビーター/バルーンウィスク



材料 (18cm丸型 1台分)

卵…3個
 砂糖…80g
 薄力粉…80g
 牛乳…小さじ2
 溶かしバター…15g
 バニラエッセンス…適量
 いちご…20~25個
〈シロップ〉
 水…60ml
 砂糖…30g
 キルシュ…大さじ1
〈ホイップクリーム〉
 生クリーム…400ml
 砂糖…40g

準備

- オーブンは170℃に予熱する。
- 薄力粉はふるっておく。
- 溶かしバターと牛乳は合わせておく。
- 型にバターを塗り、粉をふっておく。
- いちごは洗ってへたを取り、半分は縦4等分に切り、残りを飾り用にとっておく。

作り方

- ①ボウルに卵、砂糖を入れてビーターのスピード1→5で徐々にスピードを上げて泡立て、もったりしてきたらスピード1にしてキメを整える。
- ②①にふるった薄力粉を加えて、ヘラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③②に合わせておいた牛乳と溶かしバター、バニラエッセンスを加え、ヘラで早く混ぜ合わせる。
- ④型に生地を流し入れ、トントンと2回ほど型を台に落として空気を抜く。170℃のオーブンで約25分焼き、焼き上がったならケーキクーラーにのせて冷ます。
- ⑤[シロップを作る] 小鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて煮溶かし、冷めたらキルシュを加える。
- ⑥[ホイップクリームを作る] ボウルに生クリームと砂糖を入れ、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて、八分立てにする。
- ⑦④のスポンジを2枚に切り分け、切り口にシロップとホイップクリームを塗る。4等分したいちごを並べて、上からもホイップクリームを塗る。
- ⑧もう1枚のスポンジの切り口にもシロップを塗り、⑦にのせて、表面にもシロップを塗る。
- ⑨表面全体に残りのホイップクリームを塗り、飾り用のいちごを飾る。

故障かな?と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社修理センター（18ページ参照）にご相談ください。
お客様で自身で修理されたり、手を加えたりすることは絶対にしないでください。

こんなとき	原 因	対処のしかた
使用中、煙が出る。	本体に異常が発生している。	使用を中止し、販売店または当社修理センターまでご相談ください。
モーターが動いたり止まったりする。	電源コードや電源プラグが傷んでいる。	使用を中止し、販売店または当社修理センターまでご相談ください。
スイッチを入れても（スピード1-5の位置にスライドさせても）電源が入らない。	電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
ピーターが本体に取り付けられない。	ピーターを差し込む穴が間違っている。	2本のピーターは形状が違います。7ページを参照の上、お間違えのないよう「カチッ」と音がするまで本体に差し込んでください。
	ピーターを「カチッ」と音がするまで差し込んでいない。	
ピーター同士が当たる。	ピーターが変形している。	使用を中止し、販売店または当社修理センターまでご相談ください。

お手入れのしかた

⚠ 注意 お手入れの際にはスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

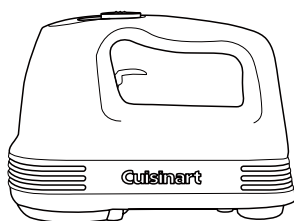
お願い

- 使用後はすぐに洗ってください。お手入れを怠ったり、材料が付いたままにしておくと故障や不具合の原因になります。
- シンナー、ベンジン、磨き粉や金属タワシ、化学ぞうきんなどは使用しないでください。損傷や変色の原因になります。

本体

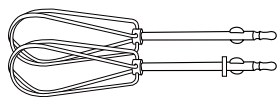
本体の汚れは湿った布で拭き取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤をうすめた水を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いてください。

⚠ 注意 ● 本体の丸洗いはできません。
水をかけたり、水につけたりしないでください。

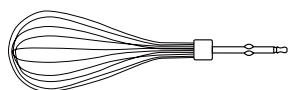


アタッチメント、収納ケース

台所用洗剤をうすめた水で洗い、すすいでよく乾かしておきます。
食器洗浄乾燥機でも洗えます。
食器洗浄乾燥機で収納ケースを洗うときは下向きにかぶせて入れてください。



〈ビーター〉



〈バルーンウィスク〉



〈収納ケース〉

保証とアフターサービス 必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は当社「修理センター」へ
- 使い方・部品・ご購入などのお問い合わせは、当社「カスタマーサービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと保管してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体1年間** ※付属品の保証はございません

補修用性能部品の保有期間

当社では本製品の補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年間保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

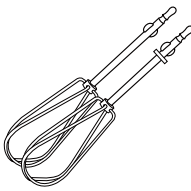
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接当社修理センター、当社カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。確認のため、修理内容を事前に当社修理センターまでご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スマートパワーハンドミキサー
品番	HM-050SJ
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

●別売り部品購入

バルーンウィスク	ビーター	収納ケース
		
HSM-70WSKJ	CHM-BTRJ	HM-SCJ

※部品のお取り寄せは、お買い求めの販売店または当社カスタマーサービス係へお問い合わせください(P18参照)

コンエアージャパン合同会社 お客様ご相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン カスタマーサービス係

 **0120-191-270**

受付時間: 9:00~12:00 13:00~17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

 **0120-137-240**

受付時間: 9:30~18:00

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕 様

品名:スマートパワーハンドミキサー
品番:HM-050SJ

電 源	AC100V 50/60Hz
消費電力	160W(スピード5)
定格時間	30分
回転数(約)※1	650～1,350回/分
最低速度時仕様	全負荷電流 0.8A
	最大運転時間 5分
外形寸法(約)※2	幅 95mm × 奥行 210mm × 高さ 295mm
質量(約)※2	1.1kg
電源コードの長さ(約)	約1.5m(有効長)
付属品	ビーター×2 バルーンウィスク×1 収納ケース×1

- ※1 無負荷時
- ※2 ビーター装着時
- 製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります
 - 製品の色は印刷物と比較して実際の色と少し異なる場合があります
 - イラストは簡略化して表現してあるため製品と多少異なります

愛情点検

長年ご使用のスマートパワーハンドミキサーの点検を！

こんな症状はありませんか？

- ご使用中、コード・電源プラグが異常に熱くなる。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 通電中に異常な音がする。
- その他の異常・故障がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

IB-HM050SJ-03-2504