

Cuisinart®

家庭用

コードレス充電式ハンドミキサー
RHM-100J

取扱説明書



※ イラストはイメージです

保証書付

- このたびはクイジナート コードレス充電式ハンドミキサー RHM-100Jをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。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、いつもお手元においてご使用ください。
- この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 本取扱説明書の記載内容は、改良のため予告なく変更する場合があります。
- 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.

もくじ

安全上のご注意	1 ~ 4
故障を防ぐために	4
各部のなまえ	5
充電の仕方	6
使い方	7 ~ 8
レシピ	9 ~ 12
お手入れ	13
充電池の取り外し方	14 ~ 16
故障かなと思ったら	17
部品購入について	17
保証とアフターサービス	18
仕様	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

- ご使用になる前にこの「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、安全に関する重大な内容を記載していますので、必ず守ってください。
- 表示と意味は次のようにになっています。

⚠ 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡
または重傷などを負う可能性が想定
される内容を示します。

⚠ 注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害
を負ったり、物的損害^{*}の発生が想定
される内容を示します。

本文中の絵表示の意味

図の中や近傍に具体的な指示／禁止内容
が表記されています。



△は、注意（警告を含む）を示し
ます。



○は、してはいけない「禁止」の
内容です。



●は、必ず実行していただく「強制」
の内容です。

* 物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかる拡大損害を示します。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火したり、異常作動をしてけがをする恐れがあります。



ぬれた手で、電源アダプターの抜き差しはしない。
感電の恐れがあります。



充電コード・電源アダプターを破損するようなことはしない。

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

傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。

充電コードや電源アダプターが傷んだり、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・火災の原因になります。

交流100-240Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。

火気や熱源、加熱したものの表面に充電コードを近づけない。

感電・ショート・火災の原因になります。



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。

⚠ 警告



電源アダプターのほこりなどは定期的に取る。

アダプターにほこりなどがたまるると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

- アダプターを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源アダプター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になります。

- 傷んだアダプター・緩んだコンセントは使わないでください。

電池から液体が出た場合、直ちに使用を中止する。

万が一口にふくんだり、目に入った場合は流水でよくすすぎ、すぐにお近くの病院に受診してください。けがの原因になります。



本体を水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。



子どもなど取り扱いに不慣れな方だけに使わせたり、乳幼児の手の届くところで使ったり、置いたりしない。

感電・けがの原因になります。

回転中のビーターに、指・ヘラ・スプーン・はしなどで触らない。けがの原因になります。

当社が推奨または販売していない部品を使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 警告



本製品は充電式電池を内蔵しています。火中に投じたり、熱のこもる場所や高温な場所で充電・使用・放置しない。

発火・破裂の原因になります。



充電残量が空の状態で長期間放置し、充電できなくなった場合(過放電状態)は、使用しない。この状態で充電をすると、発熱・発火・故障の原因になります。



取り外した電池は以下の点に注意する。

- 乳幼児のそばに放置しない
思わぬ事故の原因になります。
- ペットのそばに放置しない
噛む等によって電池が破損し、発熱、破裂、発火の原因になります。
- 液もれしたら火気から遠ざける
電池が液もれしたり、異臭がするときは、直ちに火気から遠ざけてください。もれた電解液に引火し、破裂、発火する原因になります。
- ショート(短絡)させない
電池をネックレスやヘアピン、コイン、鍵などの金属製品と一緒に持ち運んだり保管しないでください。発熱、破裂、発火の原因になります。
- 釘を刺したり、踏みつけたりしない
電池に釘を刺したり、ハンマーで叩いたり、踏みつけたりしないでください。発熱、破裂、発火の原因になります。
- 充電したり、直接電源コンセントやシガレットライターに接続しない
感電したり、液もれ、発熱、破裂、発火する原因になります。
- 分解、改造はしない
破裂、発火の原因になります。
- 火中に投入したり、電子レンジなどに入れない
加熱すると、液もれ、破裂、発火の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意



使用前にビーターに破損や異常がないか確認する。

けがの原因になります。

電源アダプターを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源アダプターを持って引き抜く。

感電・火災の原因になります。

煙が出ているなど明らかに異常がある場合は、電源をオフにする。充電している場合は、電源アダプターをコンセントから抜く。

火災・感電の原因になります。

● 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。



持ち運ぶ際は、本体のスイッチに触れない。

誤動作してけがの原因になります。



電池を充電しない場合は、電源アダプターをコンセントから抜く。

火災・感電・けがの原因になります。

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは、電源アダプターを抜く。

けがの原因になります。



不安定な場所に置かない。

けがの原因になります。

規定の連続使用時間（定格時間）以上使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

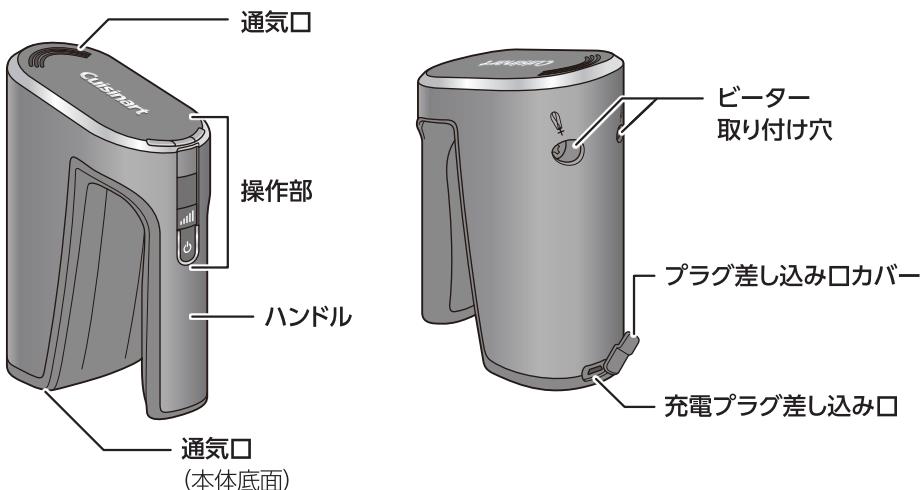
ガラス製（耐熱性・強化性のものを含む）、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しない。容器が破損し、けがの原因になります。

故障を防ぐために

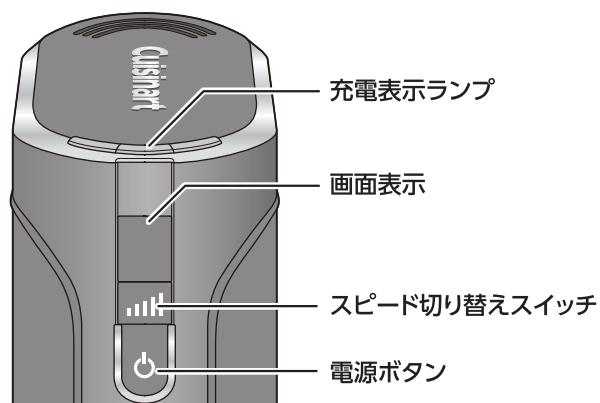
- 調理以外の用途で使用しないでください。
- 回転が遅くなったら、いったんスイッチを切り、ビーターにからんだ材料を取り除いてください。
- 使用中、通気口をふさがないでください。
- 固い材料、粘り気の強い材料には使わないでください。
- 定格時間（10分）を超えて連続運転しないでください。
- 本体が著しく熱くなったりした場合、本体が冷めるまで休ませてから使用してください。
- 空運転をしないでください。
- 本体を落とさないでください。
- 業務用途で使用しないでください。
- 充電コードを差したまま収納したり、持ち運びしないでください。本製品やコード接続部の破損の原因になります。
- 充電コードを本体に接続する際は、プラグの向きを確認し、正しい向きで接続してください。誤った向きで接続すると、故障の原因になります。

各部のなまえ

■ 本体

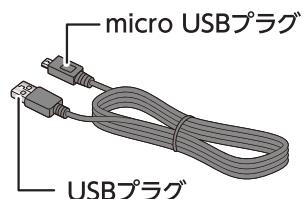
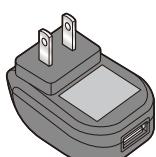
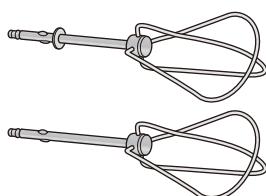


■ 操作部



付属品

- ビーター(左右各1本)
- 電源アダプター
- 充電コード



充電の仕方

はじめて使用するときは、1～2時間充電してください。

- この製品の充電時間は通常約2時間です。(環境により充電完了時間は異なります)
- はじめてお使いのときや、半年以上使われていなかったときは、充電開始後の数分間、充電表示ランプが点滅しないことがあります。そのまま充電すると点滅し始めます。
- 本製品はご使用のたびに充電をしても充電池の寿命には影響ありません。
- 充電中は本体が多少あたたかになりますが、異常ではありません。
- 使用期間の経過による充電池の劣化に伴い、充電後の使用時間は減少する場合があります。
- 充電中は動作しません。充電ケーブルを取り外してからご使用ください。



注意

充電コード・電源アダプターは、必ず付属のものをご使用ください。
発火・感電の原因になります。

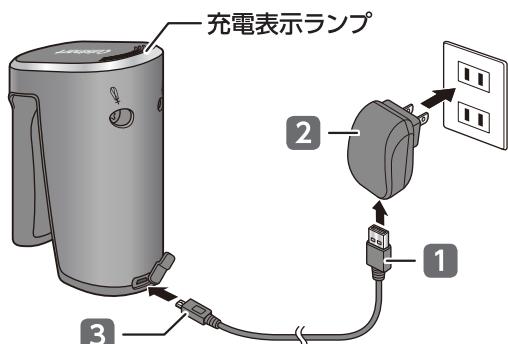
1 充電コードの USB プラグを、電源アダプターに差し込みます。

2 電源アダプターをコンセントに差し込みます。

3 充電コードの micro USB プラグを本体に差し込みます。

本体のプラグ差し込み口カバーをずらし、充電コードのmicro USBプラグを差し込んでください。

プラグは正しい向きで接続してください。



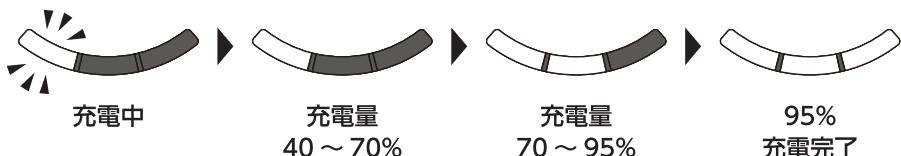
- 充電残量により充電表示ランプが点灯または点滅し、充電が開始されます。
- 充電表示ランプが3つとも青色に点灯したら、充電完了です。

1つ点滅

1つ点灯

2つ点灯

3つ点灯



- 充電残量はランプの数で確認できます。ランプが1つになったら再充電してください。

使い方

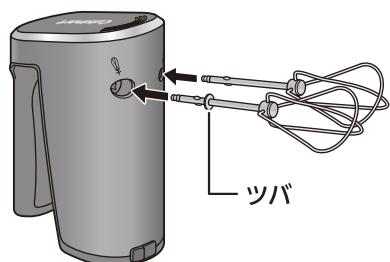
！ 注意 ビーターの取り付け、取り外しやお手入れの際には電源をオフ（画面に何も表示されていない状態）にしてください。

- 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。
- 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。
- 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。
- 使用頻度の高い業務用途では使用しないでください。

1 ビーター 2 本をカチッと音がするまで本体に差し込みます。

ビーターは左右で取り付け位置が決まっています。

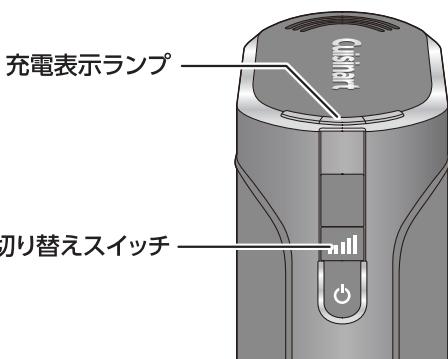
※ 必ず2本とも取り付けて使用してください。



ツバがある方を、本体に向かって左側の大きい方の取り付け穴に差し込みます。

2 スピード切り替えスイッチを押して充電残量を確認します。

充電表示ランプが点滅する場合は、充電してからご使用ください。

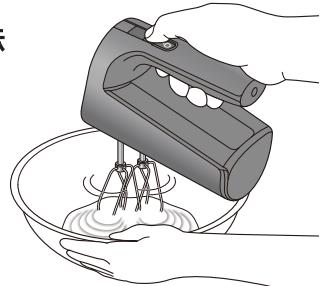


3 ビーターを材料に沈めます。

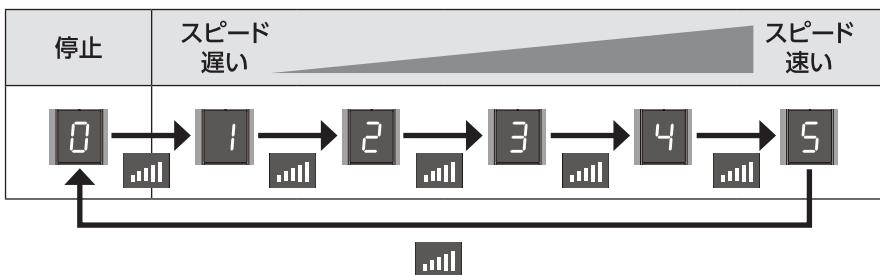
4 電源ボタンを長押しし、画面表示に「0」と表示されたら、スピード切り替えスイッチを押して、運転を開始します。

△ 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。



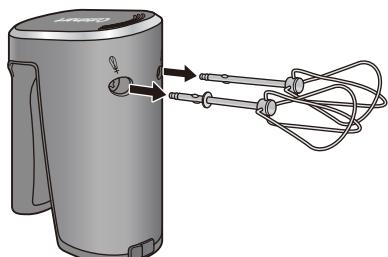
スピード切り替えスイッチを押すたびにスピードが上がります。
「スピード5」の状態でスピード切り替えスイッチを押すと停止します。



お願い

- 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。
- ビーター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、回転中はビーターをボウルから出さないでください。

5 使用後は、電源ボタンを押して運転を止め、ビーターを取り外します。



レシピ

抹茶ムース

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
プランデー	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、プランデーを入れ、スピード1で混ぜ、①を少しづつ加えスピード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、スピード1から徐々にスピードを上げて6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、スピード1から徐々にスピードを上げ、ツヤが出てしっかりと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。
- ⑤ ③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

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と合わせてふるっておく。

作り方

- ① ボウルにバターを入れ、スピード1から徐々にスピードを上げてなめらかになるまで混ぜる。
- ② ①に少しづつ砂糖を加えながら、スピード1から徐々にスピードを上げて混ぜ合わせる。
- ③ ②に溶いた卵を少しづつ加えながら、スピード1から徐々にスピードを上げてさらに混ぜ合わせる。
- ④ ③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

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	55g
薄力粉	7g
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℃）を予熱する。
- 薄力粉はベーキングパウダーと一緒にふるっておく。
- 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、スピード1から徐々にスピードを上げてよく混ぜる。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、スピード1から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、スピード1から徐々にスピードを上げて7分立てにする。
- ⑦ 焼き上がったら皿に盛り付け、⑥のホイップクリーム、メープルシロップを添える。

レシピ (続き)

バナナケーキ

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と合わせてふるっておく。
- 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。

チーズケーキ

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 ボウルにバターを入れ、スピード1から徐々にスピードを上げてなめらかになるまで混ぜる。
- ② ①に三温糖を少しづつ加えながら、スピード1から徐々にスピードを上げて混ぜ合わせる。
- ③ ②に溶いた卵を少しづつ加えながら、スピード1から徐々にスピードを上げて混ぜ合わせる。
- ④ ③にふるった粉類を入れ、粉っぽさがなくなるまでへら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。
- ⑥ 180℃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 烹き上がったら、ケーキ全体にハケでラム酒を塗る。

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、スピード1から徐々にスピードを上げて混ぜ合わせる。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。
- ④ ③に溶いた卵を少しづつ加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ ④に生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤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、ひと晩寝かせて切り分ける。

ショートケーキ

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。
- いちごは洗ってヘタを取り、半分は縦4等分に切り、残りを飾り用にとておく。

作り方

- ① ボウルに卵、砂糖を入れて、スピード1から徐々にスピードを上げて泡立て、もつたりとしてきたらスピード1にしてキメを整える。
- ② ①にふるった薄力粉を加えて、へラでさっくりと混ぜ合わせる。
- ③ ②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、へラで手早く混ぜ合わせる。
- 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шу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、スピード1から徐々にスピードを上げて8分立てにする。
- ⑦ ④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等分に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。

お手入れ

⚠ 注意 お手入れの際にはスイッチをOFFにし、ビーターを取り外してください。

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。

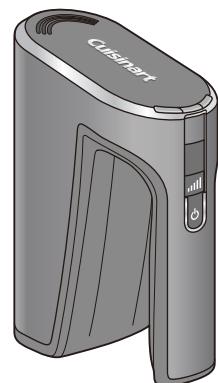
本体

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。

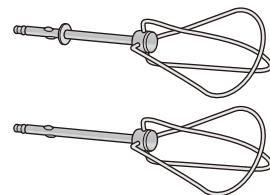
⚠ 注意

- 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。



ビーター

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。



充電池の取り外し方

この製品はリチウムイオン電池を使用しています。リチウムイオン電池はリサイクル可能な貴重な資源です。ご使用済みの製品の廃棄に際しては、下記の手順で電池を取り出し、各自治体の処理方法に従い、リサイクルにご協力ください。



⚠ 注意

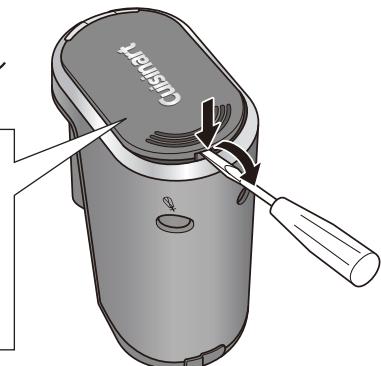
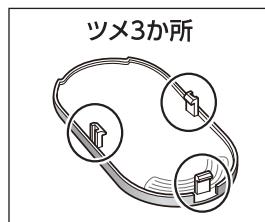
- 本製品を廃棄するとき以外は、絶対に本体を分解しないでください。
- 分解した本体および部品は、絶対に再使用しないでください。
- 必ず手順に従って分解してください。
- 作業を行う際は目・手・指など、けがをしないよう十分に注意してください。

用意するもの

- プラスドライバー
- マイナスドライバー
- ピンセット
- はさみ 等

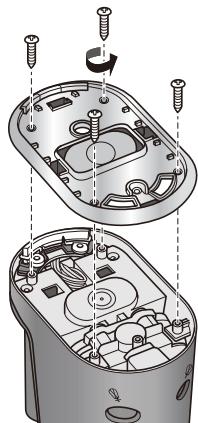
1 本体上部のふたを取り外します。

- ① ふた上面と本体とのすきまにマイナスドライバーを差し込み、ツメを外します。



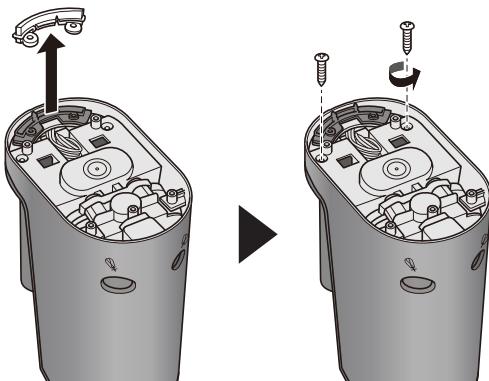
- ② 他2か所のツメも同様に外し、ふたを取り外します。

2 本体内部のネジ4か所をプラスドライバーで外し、銀色の部品を取り外します。



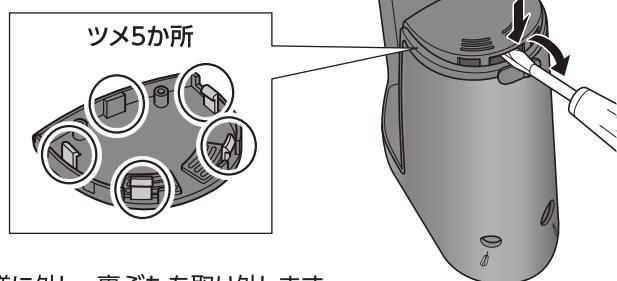
充電池の取り外し方 (続き)

- 3 透明なプラスチックパーツと
ネジ 2 本を取り外します。



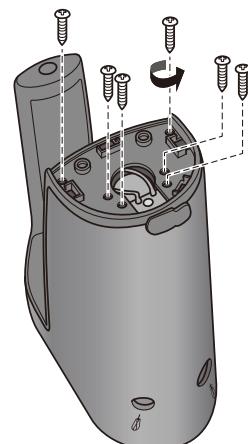
- 4 本体を逆さまにして置き、裏ぶたを取り外します。

① 裏ぶたと本体とのすきまにマイナスドライバーを
差し込み、ツメを外します。



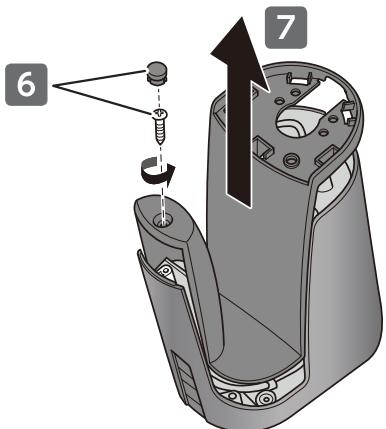
② 他4か所のツメも同様に外し、裏ぶたを取り外します。

- 5 ネジ 6 か所を取り外します。



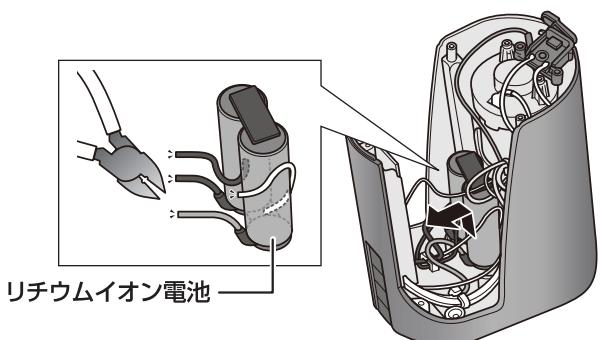
6 ハンドル下のキャップを取り外し、その下にあるネジを取り外します。

7 カバーを取り外します。



8 リチウムイオン電池を取り外します。

電池を本体から引き出し、電池につながっている配線を1本ずつ切断して電池を取り外します。

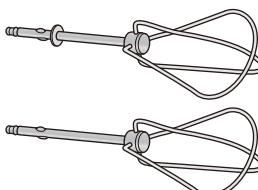
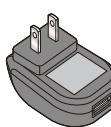


故障かなと思ったら

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。お客様ご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	対処方法
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たりする。	負荷がかかりすぎているか本体に異常が発生している。	電源をオフにして本体が冷めるまで休ませてください。解消されない場合は使用を中止し、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電源が入らない。	電池残量が少ない。	充電してください。
ビーターが本体に取り付けられない。	ビーターを差し込む穴が間違っている。	2本のビ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。
	ビーターを「カチッ」と音がするまで差し込んでいない。	
ビーター同士が当たる。	ビ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。
運転が止まり、充電表示ランプが点滅している。	長時間使用している。	電源をオフにして本体が冷めるまで休ませてください。
	負荷がかかりすぎている	
充電表示ランプが高速で点滅している	電池残量が少ない	充電してください。

部品購入について

ビーター	電源アダプター・充電コード
 RHM-BTRJ	 RH-DJC

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い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

品名 コードレス充電式ハンドミキサー

品番 RHM-100J

お買い上げ日 年 月 日

故障の原因 できるだけ具体的に

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

製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

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。

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：9:00～17:30

(土・日・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

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。

仕様

品名：コードレス充電式ハンドミキサー

形名：RHM-100J

電源	AC100-240V 50/60Hz
出力	DC 5V 2A
電池種類	リチウムイオン電池
充電／稼動時間(約)	2 時間充電（満充電）で 30 分稼動
定格時間	10 分
回転数（約） ^{※1}	500～950 回／分
外形寸法（約） ^{※2}	幅 85 × 奥行 195 × 高さ 270 (mm)
質量（約） ^{※2}	900g
充電コードの長さ（約）	1.8 m (有効長)

※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。
- 製品の色は印刷物に比較して実際の色と少し異なる場合があります。
- イラストは簡略して表現してあるため実際の製品と多少異なります。

愛情点検



長年ご使用の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つたりする。
- 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-RHM100J-01-2007