Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE®

家庭用

Slim & Light Multi Hand Blender
スリム&ライト マルチハンドブレンダー
HB-500WJ/HB-500BKJ

取扱説明書

※ 写真はイメージです

保証書付

- このたびはクイジナート スリム&ライト マルチハンドブレンダー HB-500WJ/HB-500BKJ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 ～ 3
使用上のご注意 …… 3
各部のなまえ …… 4
お使いになる前に …… 5
禁止食材 …… 6
ブレンダーの使い方 …… 7 ～ 8
ビーターの使い方 …… 9 ～ 10
チョッパーの使い方 …… 11 ～ 13
部品購入について …… 14
お手入れ …… 15 ～ 16
故障かなと思ったら …… 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、ペットにかかわ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おそれがあります。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の恐れがあります。

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。

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・火災の原因になります。

交流100Vの電源以外では使用しない。

火災・感電の原因になります。

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・けがのおそれがあります。

当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。

火災・感電・けがの原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

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、火災の原因になります。

- プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

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になります。

- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

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。

刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、刃を容器の外に出したりしない。

また回転中の刃に、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。

調理以外の用途で使用しない。

故障・火災の原因になります。

刃は鋭利なので、絶対に手で触れない。

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

⚠ 注意

使用前にアタッチメントに破損や異常がないか確認する。
けがの原因になります。

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電・火災の原因になります

製品を使用しない場合は、電源プラグ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、電源プラグを抜く。
けがの原因になります。

電源プラグを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない。
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。

専用カップ・チョッパーボールは電子レンジで使わない。
破損や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

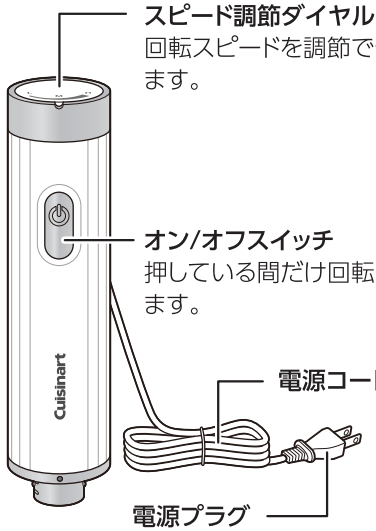
60℃以上の熱い食材を調理しない。
吹きこぼれによるやけどなどの原因になります。

使用上のご注意

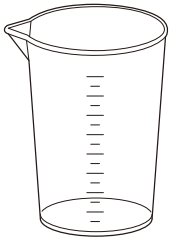
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- 定格時間(3分)を超えて連続運転しないでください。(故障の原因)
- 本体が熱くなった場合、10分程休ませてから使用してください。
- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 使った後は毎回お手入れをしてください。
- ガラス製(耐熱性・強化ガラスを含む)、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。(容器が破損し、けがの原因)
- 本体や各アタッチメントを落とさないでください。(故障の原因)

各部のなまえ

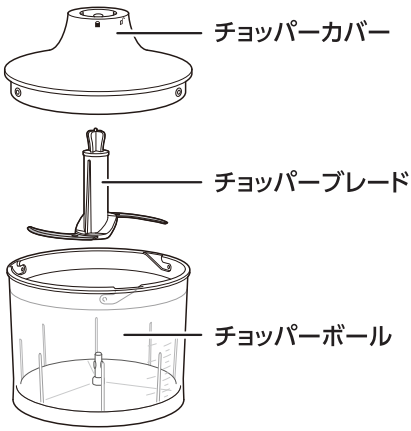
本体



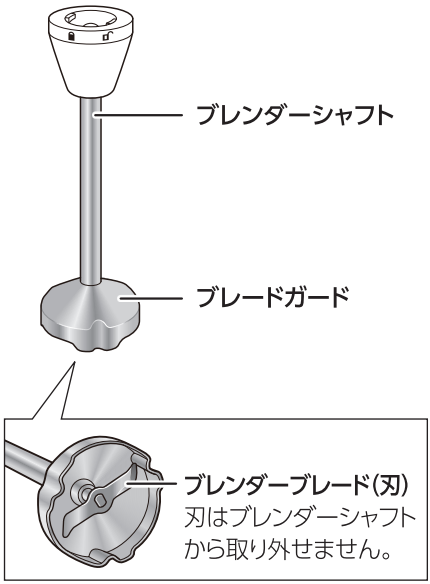
専用カップ



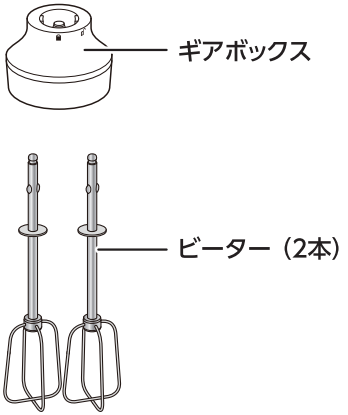
チョッパー



ブレンダー



ビーター

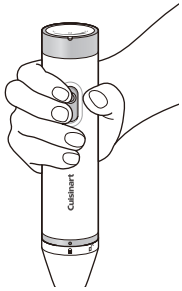


お使いになる前に

オン／オフスイッチの使い方

オン／オフスイッチを押している間だけ、刃が回転します。
オン／オフスイッチを押したり離したりすることで「パルス運転」をすることができます。

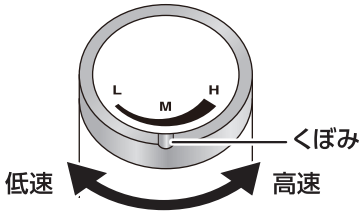
連続運転	スイッチを押し続け、連続で刃を回転させます。
パルス運転	1回1秒くらいで、「押す－離す」を繰り返し、断続的に刃を回転させます。



スピード調節の仕方

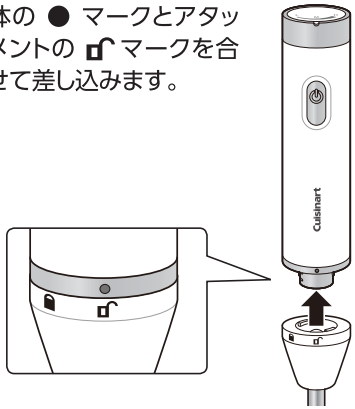
スピード調節ダイヤルのくぼみ部分を目盛りに合わせて回し、回転速度を調節します。

H (High) ・・・・・・・・・高速回転
M (Medium)・・・・・中速回転
L (Low) ・・・・・・・・・低速回転



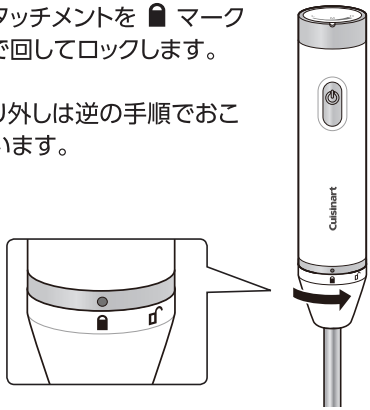
アタッチメントの取り付け / 取り外しについて

① 本体の ● マークとアタッチメントの 🔓 マークを合わせて差し込みます。

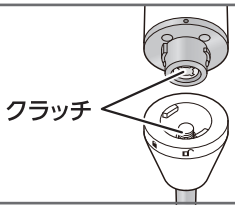


② アタッチメントを 🔒 マークまで回してロックします。

取り外しは逆の手順でおこないます。



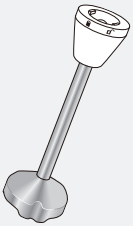
本体とアタッチメントのクラッチ部は樹脂で作られています。
取り付けが不十分な場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、アタッチメントは確実に 🔒 マークに合わせて固定してください。



禁止食材

下記の食材は、本体やアタッチメントの故障、専用カップ等の破損の原因になります。

<table>
<tr><th>禁止材料</th><th>禁止の理由</th><th>ブレンダー</th><th>チョッパー</th><th>ビーター</th></tr>
<tr><td>コーヒー豆</td><td rowspan="9">固い</td><td rowspan="11">×</td><td rowspan="5">×</td><td rowspan="11">×</td></tr>
<tr><td>棒だら</td></tr>
<tr><td>乾燥したパン</td></tr>
<tr><td>するめ</td></tr>
<tr><td>干ししいたけ</td></tr>
<tr><td>固い乾物類
(乾燥大豆・だし昆布)</td><td rowspan="3">×</td></tr>
<tr><td>冷凍した食品・氷</td></tr>
<tr><td>生のじゃがいも・さつまいも・
かぼちゃ</td><td>○</td></tr>
<tr><td>ターメリック（ウコン）</td><td rowspan="4">×</td></tr>
<tr><td>パン生地・パスタ生地</td><td rowspan="3">粘り気が強い</td></tr>
<tr><td>納豆</td></tr>
<tr><td>じねんじょ・つくねいも・
いちょういも</td></tr>
</table>



ブレンダーの使い方

スムージーやジュース、シェイク、スープ、ソース、マヨネーズ、離乳食などにご活用いただけます。

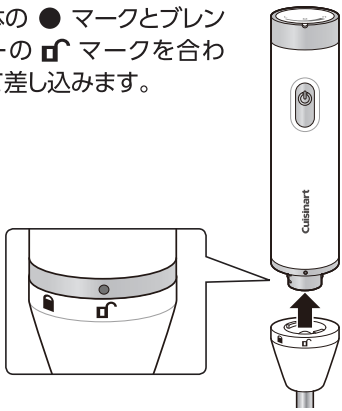
お願い
- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材や粘り気の強い食材には使用しないでください。（故障の原因）
- 加熱調理中の鍋の中では使わないでください。（やけどの原因）
- 刃を回転させたまま、専用カップや鍋に出し入れしないでください。（けが・やけどのおそれ）

食材の下準備
- 食材は2 ～ 3cm角程度に切る。（固い食材の場合は1cm角程度に切る）
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材（60℃以上）は、あら熱がとれるまで冷ます。

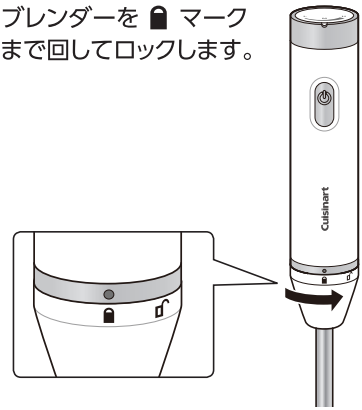
1 専用カップなどの容器に下準備した食材を入れます。

2 本体にブレンダーを取り付けます。

① 本体の ● マークとブレンダーの 🔓 マークを合わせて差し込みます。



② ブレンダーを 🔒 マークまで回してロックします。



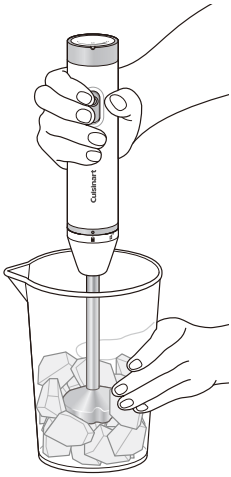
⚠ 注意

ブレンダーを本体に取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

3 **電源プラグをコンセントに差し込みます。**

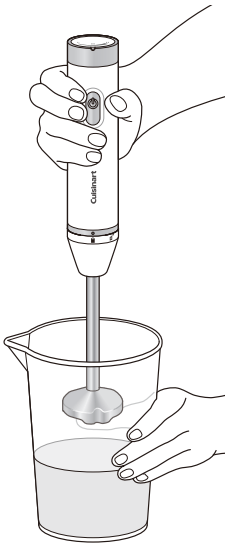
4 **ブレンダーを食材に押し当て、オン／オフスイッチを押します。**

- ブレンダーは容器に対してまっすぐに入れてください。
- 容器が持ち上がらないようにしっかりと支えてください。
- 運転中に刃を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- スピード調節ダイヤルを動かすことで回転スピードを調節できます（5ページ参照）。



5 **調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。**

- 液面からブレンダーを上げる場合は、必ず回転を止めてください。（調理物が飛び散る恐れ）



6 **回転が止まったら、ブレンダーを容器から出します。**

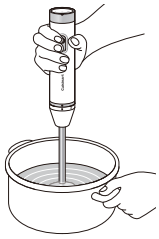
使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、ブレンダーを本体から取り外してお手入れします。

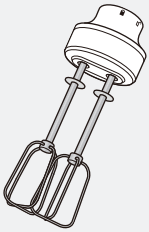
（15・16ページ参照）

ポイント

ブレンダーは、金属やプラスチック製のボウル・鍋などの中に直接入れてご使用いただけます。

- 60℃以上の熱い材料の中には入れないでください。
- ガラス製の容器（耐熱性・強化ガラスを含む）や陶器、磁器製などの割れやすい容器、銅、チョッパーボールなどでは使用できません。





ビーターの使い方

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるのに
ご活用いただけます。

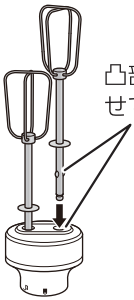
お願い
- お米とぎには使用しないでください。
- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。（故障の原因）
- ビーターや専用カップ、容器は完全に乾いた状態でご使用ください。

調理の目安（専用カップを使用する場合）

材料	下準備	1回の最大量	回転速度	運転時間の目安	使い方のポイント
卵白		4個分	低速～高速	1分30秒以内	始めは低速で、徐々に高速へ切り替える
生クリーム（植物性）	脂肪分30%以上	300ml			
生クリーム（動物性）					

1 専用カップまたはボウルの中に食材を入れます。

※ 付属の専用カップのご使用をお勧めします。ボウルを使用する際は、深めのものをご使用ください

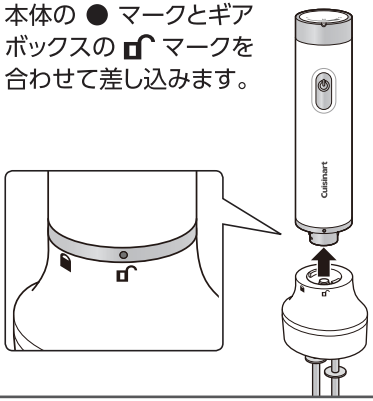


2 ビーターをギアボックスに取り付けます。

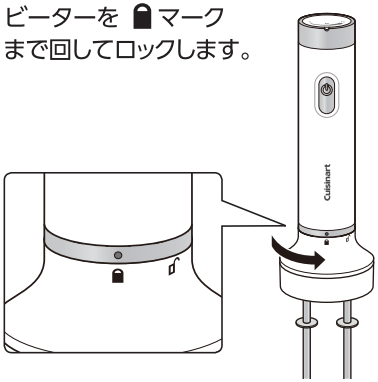
ビーター接続部に差し込みます。カチッと音がするまで確実に奥まで差し込んでください。

3 本体にビーターを取り付けます。

① 本体の ● マークとギアボックスの 🔓 マークを合わせて差し込みます。



② ビーターを 🔒 マークまで回してロックします。

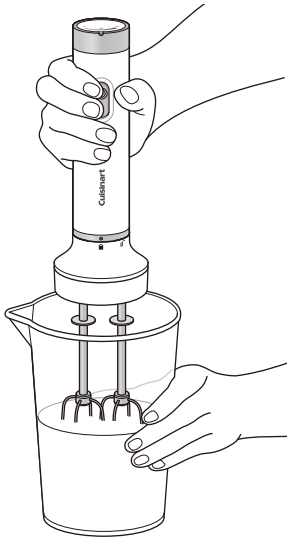


⚠ **注意** 本体にビーターを取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

4 **電源プラグをコンセントに差し込みます。**

5 **専用カップやボウルに入れた材料に、ビーターの先端をつけた状態で、オン／オフスイッチを押します。**

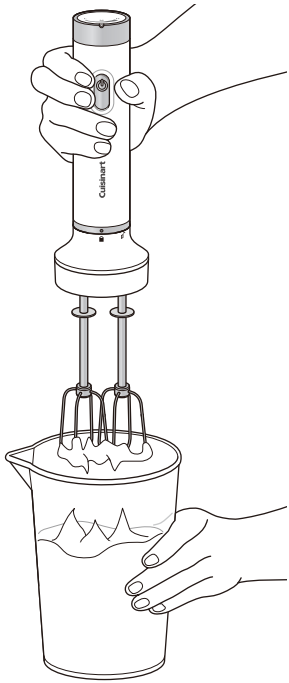
スピードは、スピード調節ダイヤルを回して調節してください。(5ページ参照)



6 **調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。**

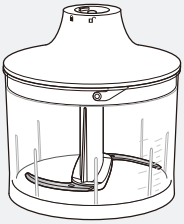
- 回転中にビーターの先端を液面より上に持ち上げないでください。食材が飛び散ります。
- ビーターを横にすると食材が飛び散ることがあります。ビーターは立てて使用してください。
- 運転中はビーターが左右に細かくゆれながら回転しますが、故障ではありません。

7 **回転が止まったら、ビーターを容器から出します。**



使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、ビーターを本体から取り外してお手入れします。

(15・16ページ参照)



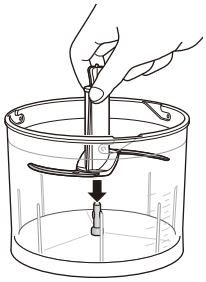
チョッパーの使い方

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉などに
ご活用いただけます。

お願い
- 過負荷や長時間（3分以上）の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。（故障の原因）
- チョッパーボールやチョッパーブレードは完全に乾いた状態でご使用ください。
- 1回に作る最大量を必ず守ってください。量が多いときは何回かに分けてください。
- チョッパーカバーとチョッパーボールはしっかり固定してください。

食材の下準備
- 食材は2～3cm角程度に切る。（固い食材の場合は1cm角程度に切る）
- 食材の中に固い種子がある場合は、取り除き、必要に応じて皮をむく。
- 肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- 凍った食材は、半解凍または解凍する。
- 火にかけた食材（60℃以上）は、あら熱が取れるまで冷ます。

材料	下準備	1回の最大量	回転速度	運転時間の目安	使い方のポイント
肉 (牛肉･豚肉･ささみなど)	筋を取り2cm角に切る	250g	高速	10～20秒	パルス運転を3～5回した後、連続運転
魚 (いわし･さんまなど)	頭、骨を取り除き2cm幅に切る			5～10秒	
いか・海老	殻、皮、わたなどを取り除く			10～20秒	
玉ねぎ	2cm角に切る	300g		パルス運転 5～10回	
にんじん	2cm角に切る	250g		10秒	パルス運転を3～5回した後、連続運転
ハーブ類	茎を取る	30g		10秒	
ナッツ類 (ピーナッツ、アーモンド、くるみなど)	殻を取る	250g		10秒	パルス運転を3～5回した後、連続運転
食パン（6枚切り）		1.5枚		10秒	1枚を16等分に切る
パルメザンチーズ	1cm角に切る	100g		20～30秒	室温に戻し、パルス運転を3～5回した後、連続運転



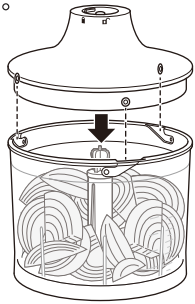
1 **チョッパーボールにチョッパーブレードを取り付けます。**

● チョッパーブレードは鋭利ですので、軸の上部を持つようにしてください。

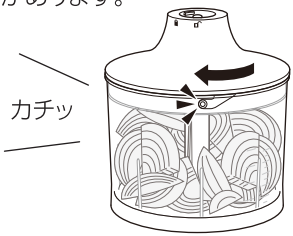
2 **チョッパーボールに食材を入れます。**

3 **チョッパーボールにチョッパーカバーを取り付けます。**

① チョッパーカバーの3箇所の凸部とチョッパーボールの凹部を合わせて上からかぶせます。

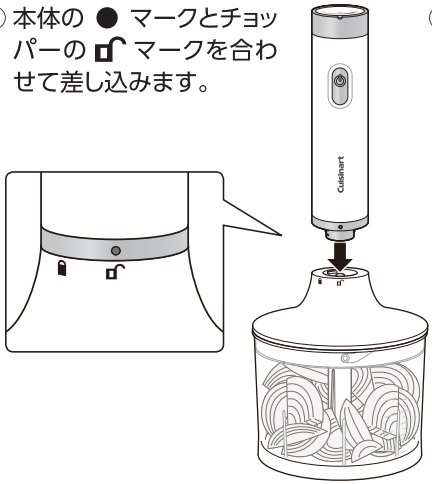


② カチッと音がするまでチョッパーカバーを時計回りに回して固定します。
チョッパーカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。
破損の恐れがあります。

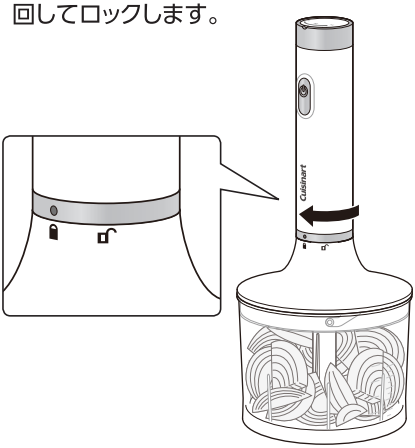


4 **チョッパーに本体を取り付けます。**

① 本体の ● マークとチョッパーの 🔓 マークを合わせて差し込みます。



② 本体を 🔒 マークまで回してロックします。



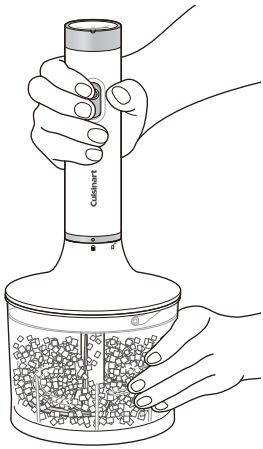
⚠ **注意** 本体にチョッパーを取り付けるときは、電源プラグをコンセントから抜いた状態でおこなってください。

チョッパーの使い方（続き）

5 **電源プラグをコンセントに差し込みます。**

6 **オン／オフスイッチを押して回転させます。**

野菜をみじん切りするときは、パルス運転をすると、刻み具合が調節できるので効果的です。
スピードは、スピード調節ダイヤルを回して調節してください。（5ページ参照）



7 **調理が終わったら、オン／オフスイッチから指を離して、回転を止めます。**

8 **電源プラグをコンセントから抜きます。**

9 **チョッパーボールから本体、チョッパーカバー、チョッパーブレードの順番で外します。**

⚠ 注意

- 本体は、電源プラグをコンセントから抜き、回転が完全に止まったことを確かめてから外してください。
- チョッパーブレードを付けたままのボールの中に手を入れないでください。
- チョッパーブレードの刃に直接触れないでください。

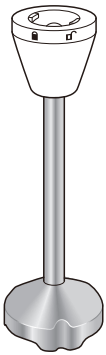
使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、お手入れします。

（15・16ページ参照）

部品購入について

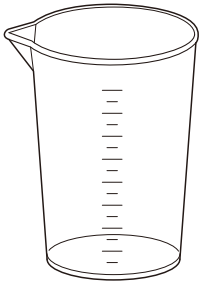
ブレンダー

品番： HB-500WJBS（ホワイト）
HB-500BKJBS（ブラック）



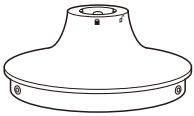
専用カップ

品番：HB-500JC

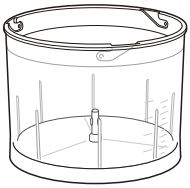


チョッパー

チョッパーカバー
品番： HB-500WJCC（ホワイト）
HB-500BKJCC（ブラック）



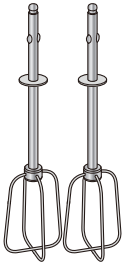
チョッパーボール
品番：HB-500JCB



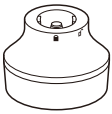
チョッパーブレード
品番： HB-500WJCB（ホワイト）
HB-500BKJCB（ブラック）

ビーター

ビーター（2本）
品番： HB-500JDB



ギアボックス
品番： HB-500WJDB（ホワイト）
HB-500BKJDB（ブラック）



※ 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。（18ページ参照）

お手入れ

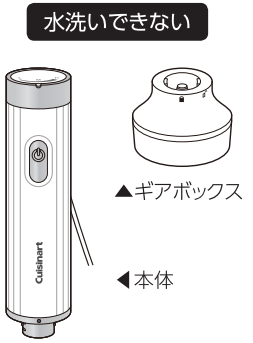
お願い **故障・劣化・変形の原因になります。**

- 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わないでください。
- 熱湯は使用しないでください。

本体・ギアボックス

湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。
汚れがひどい場合は、うすめた台所用洗剤を少量含ませて拭いてください。

- 水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

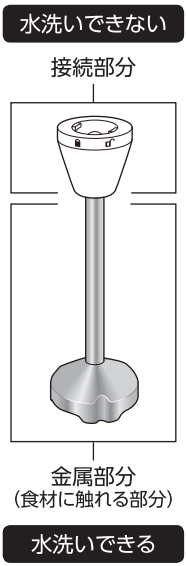


ブレンダー

接続部分は湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。
金属部分（食材に触れる部分）は、下記手順でお手入れしてください。

① 専用カップにぬるま湯を400mℓ入れ、台所用洗剤を1 ～ 2滴入れます。
② 電源プラグをコンセントに差し込みます。
③ ブレンダーの先端を専用カップの底に当て、オン／オフスイッチを押し、低速で連続運転させます。このとき、本体に水がかからないように注意してください。
④ オン／オフスイッチから指を離し、ブレンダーを専用カップから出します。
⑤ 電源プラグをコンセントから抜きます。
⑥ ブレンダーを本体から外し、金属部分を流水で洗い流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。ブレンダーブレードには直接触れないようご注意ください。

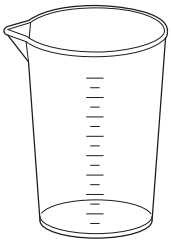
- ブレンダーブレードは鋭利なので注意してください。食材のカスが残っている場合は、柄のついたブラシ等を使って取り除いてください。
- 接続部分を水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
- 水につけ置きしないでください。
- 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。



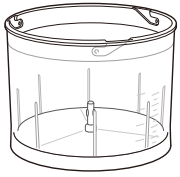
専用カップ・チョッパーブレード・チョッパーボール・ビーター

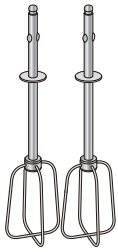
水洗い、または食器洗浄乾燥機をお使いいただけます。
チョッパーブレードは、軸の上部を持ってチョッパーボールから外してください。
柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、
流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。
● チョッパーブレードは鋭利なので注意してください。

水洗いできる


▲専用カップ

▲チョッパーブレード

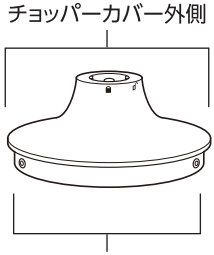

▲チョッパーボール


▲ビーター

チョッパーカバー

チョッパーカバーの外側は、湿らせた柔らかい布で汚れを拭き取ります。
チョッパーカバーの内側（食材に触れる部分）は、柔らかなスポンジに台所用洗剤をうすめた水を含ませて洗い、流水で洗剤を流した後、乾いた布で水分を拭き取ります。
● チョッパーカバーの外側を水洗いすると内部に水が入り、故障の原因になります。
● 水につけ置きしないでください。
● 食器洗浄乾燥機は使用しないでください。

水洗いできない



水洗いできる

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
ブレンダー・チョッパー	回転が遅い	ブレードに食材がからまっている。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※ 必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなってください。
		食材が大きい、または多すぎる。	食材を減らすか、食材を小さく切ってください。
		食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。(6ページ参照)
	本体が熱い	食材の粘り気が強い、または、食材が固い。	粘り気が強い食材や固い食材には使用できません。(6ページ参照) 定格時間内でも粘り気の強い食材に使用すると、モーターが熱くなる場合があります。 その場合は、長時間の使用を避け、電源プラグをコンセントから抜き、休ませてください。
		定格時間を超えて使用している。	定格時間（3分）を超えて使用しないでください。
	においがする	長時間使用している。	においや煙のようなものを感じることがあります。これは、モーターのコイル巻線の補強材（ワニス）がモーター自体の発熱により蒸発したためで故障ではありません。
		負荷がかかりすぎている。	
チョッパー	音が異常に大きい	チョッパーカバーが正しく取り付けられていない。	チョッパーカバーを取り付け直してください。(12ページ参照)
	ブレードが空回りする		
ビーター	回転が遅い	食材の粘り気が強い。	負荷がかかると、回転が遅くなります。 粘り気の強い食材には使用しないでください。
	時間が長くかかる	食材が多すぎる。	「ビーターの使い方」の「調理の目安」に記載している最大量をご参照ください。(9ページ参照)

お願い 過負荷がかかったり、長時間（3分以上）使用すると使用できなくなる恐れがあります。
定格時間を守り、禁止食材には使用しないでください。

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	
品名	スリム & ライト マルチハンドブレンダー
品番	HB-500WJ/HB500BKJ
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

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

修理ご相談窓口

コンエアージャパン 修理センター

フリーダイヤル **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

フリーコール **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)

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。

無償修理規定

1　取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った正常なご使用状態で保証期間内に故障した場合には、無償修理をさせていただきます。
(イ)無償修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に製品と本書をご持参ご提示いただきお申し付けください。
(ロ)お買い上げの販売店に製品をご持参できない場合は当社カスタマーサービス係にご相談ください。当社に無償修理を依頼される場合、送料はお客様のご負担となります。
2　ご転居等により商品を本保証書に記入のお買い上げ販売店へご持参いただけない場合は、当社カスタマーサービス係にご相談ください。
3　贈答品等の理由で本保証書に記入のお買上げ販売店で無償修理をお受けになれない場合は、当社カスタマーサービス係へご相談ください。
4　保証期間内でも次の場合には有償修理とさせていただきます。
(イ)ご使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ)お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷。
(ニ)一般家庭以外(例えば、業務用の使用、車両や船舶への搭載)に使用した場合の故障及び損傷。
(ホ)保証書のご提示がない場合。
(ヘ)お買上げ年月日、お客様名、販売店名等記入が必要と定めた事項の記入がない場合、あるいは字句が書き替えられた場合。
(ト)取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
(チ)ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
(リ)消耗部品は無償修理の適用除外となります。
5　本書は日本国内においてのみ有効です。
6　本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
7　当社カスタマーサービス係に関しましては取扱説明書「保証とアフターサービス」のページをご参照ください。

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報(お名前、ご住所電話番号)は保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間及び条件により無償修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店又は当社カスタマーサービス係にお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書「保証とアフターサービス」のページをご参照ください。
※This warranty is valid only in Japan.
※For use only in Japan.

仕様

品名：スリム&ライト マルチハンドブレンダー
形名：HB-500WJ/HB-500BKJ

アタッチメント	ブレンダー使用時	ビーター使用時	チョッパー使用時
電源	AC100V　50/60Hz		
消費電力	200W		
定格時間	3分		
回転数(約)※	16,000回／分	1,550回／分	3,750回／分
外形寸法(約) 幅×奥行×高さ	57 × 57× 360（mm）	73 × 60× 380（mm）	130 × 130 × 320（mm）
質量(約)	540g	600g	780g
コードの長さ(約)	1.2m（有効長）		

※ 回転速度「高速」（スピード調節ダイヤル「H」位置）で無負荷時。

- 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ブレンダーの点検を!

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-HB500J-02-1804

Cuisinart®
SAVOR THE GOOD LIFE®

持込修理

スリム&ライト マルチハンドブレンダー　保証書

形名：HB-500WJ/HB-500BKJ

お客様	★ご住所	電話（　　）　－
	★お名前	様
保証期間	本体のみ **1年間**	★お買上げ日　平成　　年　　月　　日
★販売店	住所・店名	

本書は、お買い上げ日から左記保証期間中に故障が発生した場合に、本書裏面「無償修理規定」記載内容で無償修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の目的は本書裏面に記載しております。詳細は本書裏面「無償修理規定」をご参照ください。

★印欄に記入のない場合は有効となりません。必ず記入の有無をご確認ください。

ご販売店様へ
★欄は必ず記入してお渡しください。

コンエアージャパン合同会社
〒107-0062
東京都港区南青山1丁目15-41