

Cuisinart®

SMART POWER HAND MIXER WITH STORAGE CASE HM-50J

スマートパワーハンドミキサー(収納ケース付)
形名：HM-50J

- 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-50J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

- 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)
-  めれた手で、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

 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)

03

安全上のご注意

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、本体を落としたり、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)

 煙が出ている、変な臭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)

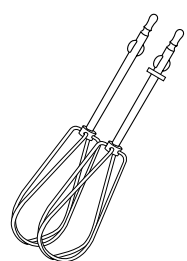
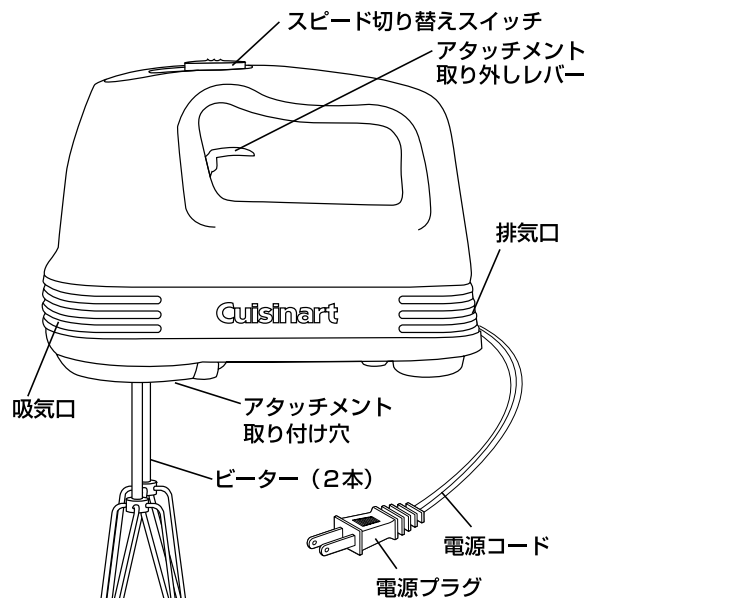
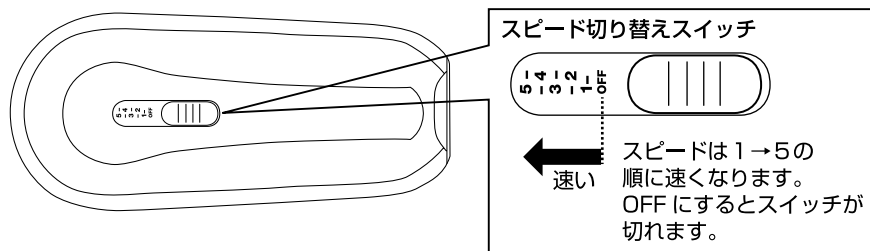
04

安全上のご注意

各部のなまえ

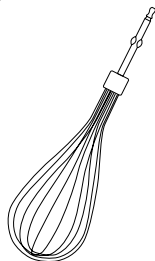
05

各部のなまえ



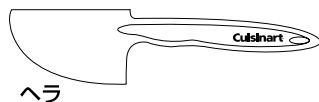
ビーター (2本)

- 混ぜる・混ぜ合わせる
- 卵白・生クリーム以外の泡立て

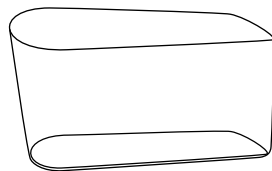


バルーンウィスク

- 卵白、生クリームの泡立て
- ※バルーンウィスクは2つのアタッチメント取付穴のどちらに取り付けても使用できます。



ヘラ



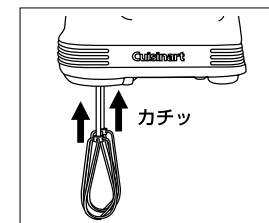
収納ケース

- アタッチメント、電源コードを収納することができます。

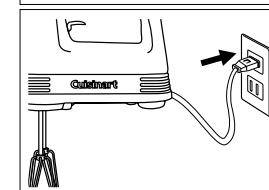
使い方

⚠ 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切り、電源プラグをコンセントから抜く。

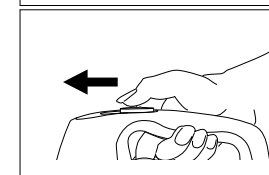
1. 使用するアタッチメントをカチッとまで差し込む。ビーターはツバ有りと無しで取付位置が決まっています。7ページをご参照の上、正しく取付けてください。



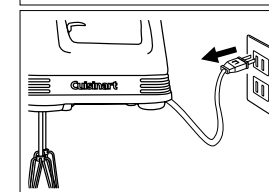
2. スイッチがOFFの位置になっている事を確認してから電源プラグをコンセントに差し込む。



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す。(スピードは1→5の順に速くなる。)

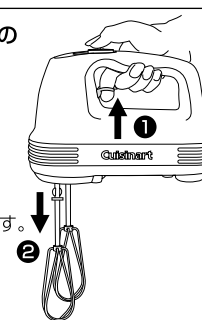


4. 使用後は、必ずスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いておく。



アタッチメントの取り外し方

アタッチメントの取り外しレバーを上引くと外れます。



⚠ 注意

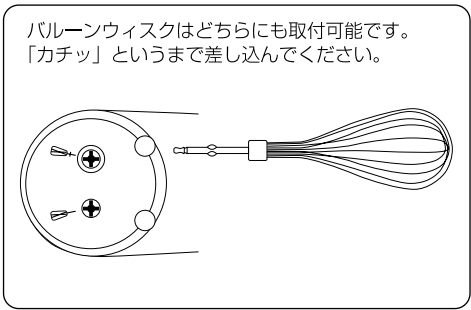
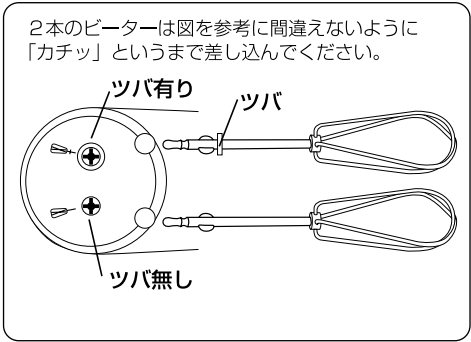
- アタッチメントが食材の中に入れてからスイッチを入れてください。回転させながら入れると材料が飛び散ります。
- スピードは1から様子を見ながら上げるようにしてください。最初から高速回転にすると食材が飛び散ります。
- ボールに片手を添えて作業を進めてください。ボールが動いて落下などの危険があります。
- 使用中にアタッチメント取り外しレバーを操作しないよう注意してください。回転中にアタッチメントが外れるとけがや故障、破損の原因となります。

06

使い方

バルーンウィスク・ビーターご使用上のお願い

- 1.バルーンウィスクは卵白と生クリームの泡立て専用としてご使用ください。
その他の泡立てはビーターをご使用ください。
- 2.泡立てする際にご使用するボールの底部分に回転中のバルーンウィスク・
ビーターをあてますと、破損原因となりますのでご注意ください。
- 3.バルーンウィスク・ビーターご使用の際はスピード1からスタートして
いただき、徐々にスピードを速くして、泡立てるようにしてください。
- 4.使用頻度の高い業務用途でのご使用はおやめください。



ポテトクリームコロッケ

材料（4人分）

じゃがいも	中4個
玉ねぎ	1個
ツナ缶	小1個
生クリーム	100ml
塩	小さじ1
胡椒	少々
薄力粉	適宜
溶き卵	適宜
パン粉	適宜
揚げ油	適宜

作り方

- 1 玉ねぎはみじん切りにして、
炒めておく。
- 2 じゃがいもはゆでる。
- 3 じゃがいもが熱いうちにボール
に移し、じゃがいもをつぶして
から生クリームを加えて
スピード1でマッシュにする。
- 4 3に1、ツナを加えて
スピード1で混ぜ合わせ、
塩、胡椒で味を調える。
- 5 粗熱が取れたら、8等分して
小判型にし、薄力粉、溶き卵、
パン粉の順にくぐらせ、
170～180℃の揚げ油で
揚げる。

チーズスフレ

材料（170ccのスフレ型4個分）

バター	30g
小麦粉	30g
牛乳	200ml
好みのチーズ	80g
卵黄	2個分
卵白	2個分
塩	適宜
胡椒	少々

準備

スフレ型にバター（分量外）を
塗り、冷蔵庫で冷やしておく。
チーズはおろすか、5mm角
くらいに切っておく。

作り方

- 1 鍋にバターを入れ、火にかけて溶かし、
小麦粉を加えて木べらで混ぜながら
火を通す。
- 2 温めた牛乳を少しずつ加えていって
木べらで混ぜながらとろみがつく
まで火にかける。
- 3 塩、胡椒で味を調べて、ボールに移す。
- 4 熱いうちに卵黄、チーズを加えて、
ビーターのスピード1で混ぜ合わせる。
（角きりのチーズを使う場合は6の
段階でまぜる）
- 5 別のボールに卵白、塩ひとつまみを
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て泡
立て、最後はスピード1まで落として
きめを整えて、しっかりとした
メレンゲを作る。
- 6 4に5のメレンゲを加えてヘラで
泡をつぶさないようにさっくりと
混ぜ合わせる。
- 7 スフレ型に8分目まで入れて 170℃
のオーブンで 12～13 分焼く。

シーザーサラダ



材料（4人分）

レタス	1/2個
トマト	1個
ピーマン	1個
プロセスチーズ	50g
ガーリックトースト	適宜
パルメザンチーズ	適宜

<ドレッシング>

アンチョビ	3枚
にんにく	1/2片
卵黄	2個分
塩	小さじ 1/2
胡椒	少々
酢	大さじ 2
サラダ油	大さじ 2

作り方

- 1 レタス、ガーリックトーストは一口大にちぎり、ピーマンは薄切り、トマト、プロセスチーズは1cm角に切り、器に盛っておく。
- 2 ドレッシングを作る
アンチョビ、にんにくはみじん切りにする。ボールにアンチョビ、にんにく、卵黄、塩、胡椒、酢を入れてスピード1で混ぜる。
サラダ油を少しずつ加えていってさらにスピード1で混ぜる。
- 3 1に2を回しかけ、おろしたパルメザンチーズをふりかける。

マヨネーズ



材料

卵黄	1個分
塩	小さじ 1
砂糖	小さじ 1
マスタード	小さじ 1/2
胡椒	少々
酢	大さじ 1/2
サラダ油	200ml

作り方

- 1 ボールに卵黄、塩、砂糖、マスタード、胡椒、酢を入れ、スピード1→3で徐々にスピードを上げて混ぜ合わせ、サラダ油を少しずつ加えていく。
- 2 乳化してとろみがついてきたら、多めにサラダ油を加えていき、クリーム状になるまでスピード1で混ぜる。

中華風蒸しカステラ



材料（直径4cmのアルミケース8個分）

卵	2個
砂糖	90g
牛乳	70ml
薄力粉	100g
溶かしバター	20g
重曹	小さじ 1/4
A ベーキングパウダー	小さじ 2
水	小さじ 2

作り方

- 1 ボールに卵と砂糖を入れ、スピード1で混ぜ合わせ、牛乳を加えてさらに混ぜる。
- 2 1に薄力粉を加えて、さらにスピード1で混ぜ合わせ、ボールに濡れ布巾をかけて30～40分休ませる。
- 3 2の生地に溶かしたバターとAを合わせたものを加えてスピード1で混ぜ合わせ、型に流す。
- 4 蒸気がよく上がった蒸し器に3を入れ、強火で13分蒸す。

抹茶のムース



材料（4人分）

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

準備

ゼラチンは分量の水でふやかしておく。

作り方

- 1 鍋に牛乳を入れ火にかけて温め、ゼラチン液を入れて溶かし、少量の水で溶いた抹茶も加えて溶かす。
- 2 ボールに卵黄と砂糖の半量を入れビーターのスピード1ですり混ぜ、1を少しずつ加えてさらにスピード1で混ぜる。
- 3 別のボー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 別のボールに卵白と残りの砂糖を入れ、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泡立て、最後はスピード1まで落としてきめを整えて、しっかりとしたメレンゲを作る。
- 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て固める。

フルーツババロア



材料（ゼリー型6個分）

牛乳	200ml
砂糖	60g
ゼラチン	10g
水	40ml
卵黄	2個分
生クリーム	100ml
キルシュ酒	小さじ2
季節のフルーツ	適宜

準備

ゼラチンは分量の水でふやかしておく。

作り方

- 鍋に牛乳、砂糖を入れて火にかけ、煮立ったら止め、ゼラチン液を加えて溶かす。
- ボールに卵黄を入れ、ビーターのスピード1でほぐし、①を少しずつ加えていって混ぜ合わせる。
- ②に氷水をあて、軽いとろみをつける。冷やしすぎると固まってしまうので注意する。
- 別のボールに生クリームとキルシュ酒を入れ、バルーンウィスクのスピード1で七分立てにし、③に加えてヘラで混ぜ合わせる。
- ④に1cm角に切ったフルーツを加え、型に流して、冷蔵庫で冷やして固める。

レモンシャーベット



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	大さじ1

作り方

- 鍋に砂糖、水を入れて火にかけ、砂糖を溶かす。
- ①をボールに移してレモン汁を加え、粗熱を取り、冷凍庫へ入れる。
- 別のボールに卵白と砂糖を入れ、バルーンウィスクのスピード1で卵をほぐし、スピード1→5に徐々に上げて泡立て、最後はスピード1まで落としてきめを整えて、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ②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、ヘラで泡をつぶさないようにさっくりと混ぜ合わせる。
- 冷凍庫で凍らせ、ふたたび固まりかけてきたら取り出してビーターのスピード1でかき混ぜ、なめらかなシャーベットを作る。

バニラアイスクリーム



材料（6～8人分）

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

※深めのボールを使う。

作り方

- 鍋に牛乳、生クリームを入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。
- ボールに卵黄、砂糖を入れてスピード1→2で混ぜる。
- ②に①、バニラエッセンスを加えてスピード1で混ぜる。
- ③を鍋に戻し、木べらでかき混ぜながら、とろみがつくまで火にかける。
- ボールに移して氷水にあてて、粗熱が取れたら冷凍庫へ入れる。
- 固まりかけてきたら冷凍庫から取り出し、スピード1でかき混ぜ再び冷凍庫で凍らせる。
- かき混ぜては冷やす作業を、同様にあと1～2回繰り返して、なめらかなアイスクリームを作る。

スフレチーズケーキ



材料（18cmの丸形1台分）

クリームチーズ	200g
バター	30g
砂糖	40g
卵黄	2個分
生クリーム	100ml
レモン汁	大さじ1
卵白	2個分
砂糖	40g
薄力粉	20g

準備

バター、クリームチーズは室温に戻しておく。

作り方

- ボールに室温に戻したバター、クリームチーズを入れ、ビーターのスピード1でなめらかになるまで混ぜ、砂糖を少しずつ加えてよくすり混ぜる。
- ①に卵黄、生クリーム、レモン汁を加えてさらにビーターのスピード1で混ぜ合わせる。
- 別のボールに卵白を入れ、途中砂糖を加えながら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て泡立て、最後はスピード1まで落としてきめを整えて、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ②に薄力粉と③のメレンゲを加えてヘラで泡をつぶさないようにさっくりと混ぜる。
- 生地を型に流し入れ、お湯をはった天板にのせ、160℃のオーブンで45～50分焼く。

ショートケーキ



材料（18cmの丸形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	少々
いちご	20～25個
シロップ	
〔水〕	60ml
〔砂糖〕	30g
〔キルシュ酒〕	大さじ1
ホイップクリーム	
〔生クリーム〕	400cc
〔砂糖〕	40g

準備

薄力粉はふるっておく。
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、半分を飾り用にとっておき、残りを縦に4等分しておく。

作り方

- 1 ボールに卵、砂糖を入れてスピード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を1に落としてきめを整える。
- 2 バニラエッセンス、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。
- 3 溶かしバターと牛乳を加え、ヘラで手早く混ぜ合わせる。
- 4 型に流して170℃のオーブンで約25分焼く。焼き上がったたらクーラーにのせて冷ます。
- 5 シロップを作る
鍋に水と砂糖を入れ、火にかけて煮溶かし、冷めたらキルシュ酒を加える。
- 6 ホイップクリームを作る
ボールに生クリームと砂糖を入れ、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 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 もう一枚のスポンジの切り口にもシロップを塗り、7にかぶせて、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。

バナナケーキ



材料（7×8×17cmのパウンド型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
ラム酒	大さじ1
くるみ	50g
バナナ	2本
レモン汁	少々

準備

型にバターを塗り、粉をふるっておく。バターは室温に戻しておく。
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。バナナはフォークでつぶしてレモン汁をふっておく。くるみはローストして刻んでおく。

作り方

- 1 ボールにバターを入れ、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。
- 2 三温糖を少しずつ加えながら、スピード1→3で混ぜ合わせる。
- 3 卵を少しずつ加えながら、スピード1→3で混ぜ合わせる。
- 4 バナナ、くるみ、ふるっておいた粉類を加えて、ヘラで切るように混ぜ合わせる。
- 5 型に流し入れ、180℃のオーブンで約40分焼く。
※竹串をさし、生地がついてこなければ焼き上がり。
- 6 5が焼き終わったらラム酒を塗る。

コーヒーシフォンケーキ



材料（18cmのシフォン型1台分）

卵	5個
砂糖	120g
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
コーヒー液	
〔インスタントコーヒー〕	大さじ4
〔熱湯〕	大さじ4
サラダ油	大さじ2
コーヒーシロップ	
〔水〕	50ml
〔インスタントコーヒー〕	大さじ1/2
〔砂糖〕	35g
〔ブランデー〕	大さじ1/2
ホイップクリーム	
〔生クリーム〕	400ml
〔砂糖〕	40g

準備

薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
インスタントコーヒーは熱湯で溶いておく。（コーヒー液）

作り方

- 1 ボールに卵と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を1に落としてきめを整える。
- 2 コーヒー液を加えて、ビーターのスピード1で混ぜる。
- 3 ふるっおいた粉を加えて、ヘラでさっくりと混ぜ、サラダ油を加えてヘラで混ぜ合わせる。
- 4 型に流して170℃のオーブンで約35分焼く。焼き上がったたら逆さまにして冷ます。
- 5 コーヒーシロップを作る
鍋に水、インスタントコーヒー、砂糖を入れて火にかけて煮溶かし、冷めたらブランデーを加える。
- 6 ホイップクリームを作る
ボールに生クリームと砂糖を入れ、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 4にシロップを塗り、ホイップクリームを塗って仕上げる。

チョコチップクッキー



材料（約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1/2
チョコチップ	40g
アーモンド	40g

準備

バターは室温に戻しておく。
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
アーモンドはローストして刻んでおく。

作り方

- 1 ボールにバターを入れ、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。
- 2 砂糖を少しずつ加えながら、スピード1→3で混ぜ合わせる。
- 3 卵を少しずつ加えながら、さらにスピード1→3で混ぜ合わせる。
- 4 ふるっおいた粉類、チョコチップ、アーモンドを加えてヘラでさっくりと混ぜる。
- 5 天板に生地をスプーンで落としていき、180℃のオーブンで約13分焼く。

こんなとき	原因	対処のしかた
煙が出たり、変なにおいがする。	本体に異常が発生しています。	使用を中止し、販売店または修理で相談窓口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ませんか？	使用を中止し、販売店または修理で相談窓口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。	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか？	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ないですか？ ピーターを「カチッ」というまで差し込んでいますか？	2 本のピーターは形状が違います。 6、7 ページをご参照の上、お間違えのないよう「カチッ」というまで本体に差し込んでください。
ピーターどうしが当たる。	ピーターが変形していませんか？	使用を中止し、販売店または修理で相談窓口までご相談ください。

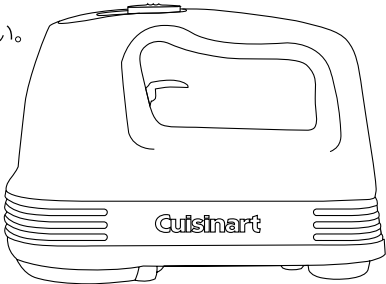
過重負荷使用の場合

“におい”や“煙りのようなもの”を感じることがあります。これはモーターコイル巻線の絶縁ワニスがモーター自体の発熱により蒸発するため故障ではありません。

- スイッチを必ず切り、電源プラグをコンセントから抜く。
- 使用後はすぐに洗うことを心掛けてください。手入れを怠ったり、食材を入れたままにしておくと故障や不具合の原因になります。

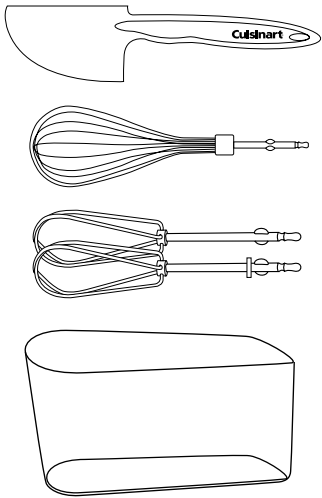
本体

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、台所用中性洗剤を含ませた布で拭き取った後、乾いた布で拭いておきます。



アタッチメント、ヘラ、収納ケース

台所用中性洗剤とぬるま湯で洗い、すすいでよく乾かしておきます。
食器洗い機でも洗えます。
食器洗い機で収納ケースを洗う時は下向きに伏せていれてください。



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。
- 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。
損傷や変色の原因となります。

保証とアフターサービス

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、「修理ご相談窓口」へ
- 使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」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取りください。
よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から **本体 1年間**

補修用性能部品の保有期間

当社は、このスマートパワーハンドミキサーの補修用性能部品(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

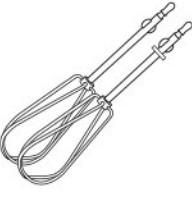
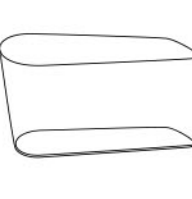
保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理ご相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料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-50J
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	ヘラ	収納ケース
			
HSM-70WSKJ	CHM-BTRJ	HM-SSPJ	HM-SCJ

保証とアフターサービス

コンエアージャパン お客様相談窓口のご案内

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、商品名・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合同会社 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・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)
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。
〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-41

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・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社
インターネットサイト上にご案内いたします。)
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。

公式サイト: <http://www.cuisinart.jp>

仕 様

品名：スマートパワーハンドミキサー 形名：HM-50J

電源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	160W(スピード5)
回転数(無負荷時)	約650～1,350回/分
定格時間	連続30分
最低速度時仕様	全負荷電流 0.8A
	最大運転時間 5分
電源コード	約1.5m(有効長)
外形寸法	約94×207×149mm
質量	約1.05kg(本体のみ)
付属品	ビーター×2 バルーンウィスク×1 ヘラ×1 収納ケース×1

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

愛情点検



ご使用の際こんな
症状はありませんか

長年ご使用のスマートパワーハンドミキサーの点検を!

- 電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 電源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



電源プラグをコンセントから
抜き、お買い上げの販売店、または
修理ご相談窓口まで点検・修理
をご相談ください。

BA-HM50J-Q1-1307