

# Cuisinart®

家庭用

スマートパワー 3スピード ハンドミキサー  
HM-030WJ

## 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 スマートパワー 3スピード ハンドミキサー HM-030WJ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
故障を防ぐために	3
各部のなまえ	4
使い方	5～6
レシピ	7～10
お手入れ	11
故障かなと思ったら	12
部品購入について	12
保証とアフターサービス	14
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。



注意（警告を含む）を示します。



してはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行しなければならない「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恐れがあります。



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。



電源コードや電源プラグを破損するようにはしない。

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以外では使用はしない。

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電源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。



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、乾いた布で拭いてください。

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。

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。



子どもを含む補助が必要な方および取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、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・ヘア・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**

## 注意



使用前にヒ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。

コンセントから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。

煙が出ているなど明らかに異常がある場合は、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜く。

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。



使用時以外は、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。



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。

梱包材を子どもや乳幼児の手の届く場所に置かない。

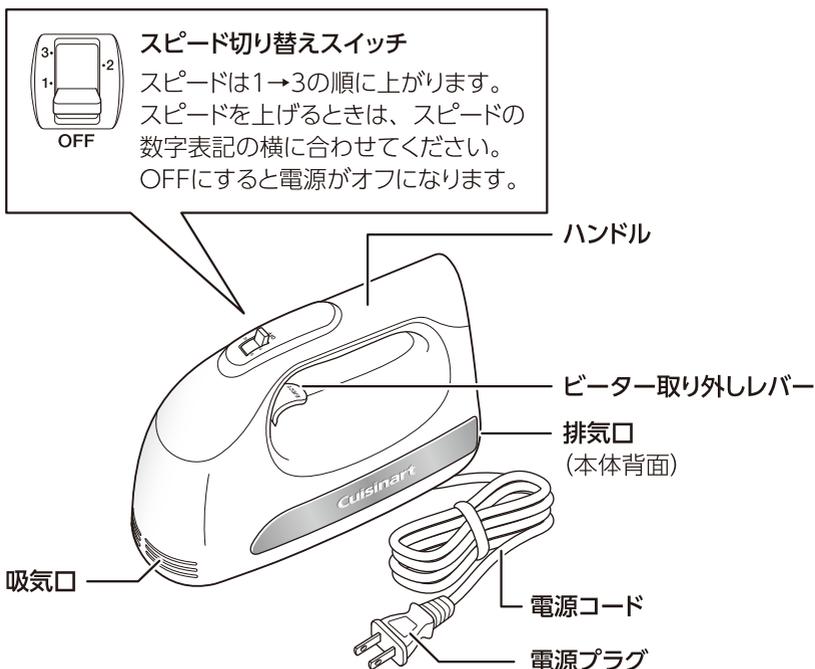
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして窒息や誤飲する恐れがあります。

## 故障を防ぐために

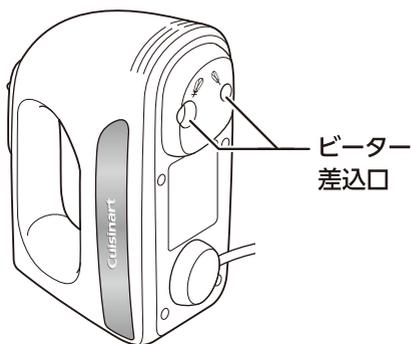
- 調理以外の用途で使用しないでください。
- 回転が遅くなったら、いったんスイッチを切り、ヒーターにからんだ材料を取り除いてください。
- 使用中、吸気口および排気口をふさがないでください。
- 固い材料、粘り気の強い材料には使わないでください。
- 定格時間（10分）を超えて連続運転しないでください。
- 本体が著しく熱くなったりした場合、本体が冷めるまで休ませてから使用してください。
- 空運転をしないでください。
- 本体を落とさないでください。
- 業務用途で使用しないでください。

# 各部のなまえ

## ■ 本体

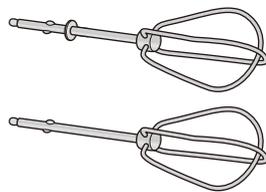


## 本体底面



## 付属品

- ビーター(左右各1本)



# 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にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

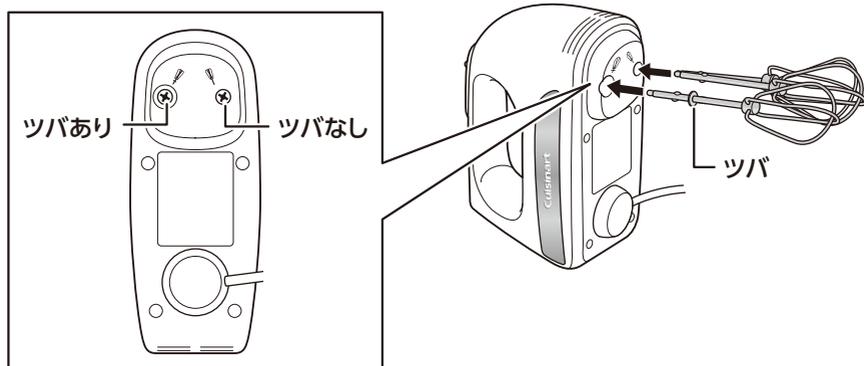
- 泡立てをする際に、使用するボウルの底の部分に回転中のビーターを強くあてると、破損の原因になりますのでご注意ください。
- ご使用の際は、スピード1からスタートし、徐々にスピードを上げて、泡立ててください。
- ご使用の際は、深めのボウルをご使用ください。
- 材料はビーターの羽根の高さを超えて入れないでください。故障の原因になりますので、ご注意ください。
- 使用頻度の高い業務用途では使用しないでください。

## 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。

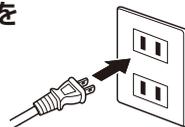
※ 必ず2本とも取り付けて使用してください。



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** ビーターをボウルの中に入れ、材料に沈ませます。

**4** スピード切り替え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→3の順に上がります。

スピード1 (低速)	・ 調理のスタート ・ 仕上げのキメを整える
スピード2 (中速)	・ 混ぜる ・ クリーム状にする
スピード3 (高速)	・ 泡立てる

**!** 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。

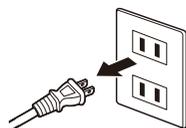
**お願い**

- 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。

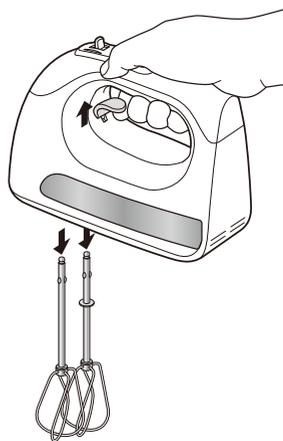
**5** 調理が終わったら、電源をオフにして、本体を持ち上げます。

スピード切り替えスイッチをOFFの位置にしてから、ビーターを材料の中から出してください。

**6** 電源プラグをコンセントから抜きます。



**7** ビーター取り外しレバーを引いて、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  
ブレンダー …… 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 鍋に牛乳を入れて火にかけて温めたらゼラチン液を入れて溶かし、少量の水 (材料外) で溶いた抹茶を加えてよく混ぜる。
- ② ボウルに卵黄、砂糖 (半量)、ブレンダーを入れてスピード1ですり混ぜたら、①を少しずつ加えながらさらにスピード1で混ぜる。
- ③ 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6分立てにしたら、②を加えてスピード1で混ぜ合わせる。
- ④ 別のボウルに卵白と砂糖 (半量) を入れ、スピード1から徐々にスピードを上げ、ツヤのあるしっかりとしたメレンゲになるまで泡立てたら、最後にスピード1に戻してキメを整える。
- ⑤ ③に④を加えてヘラでさっくりと混ぜ、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  
溶き卵…………… 2個分  
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いにかけておく。

### 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に少しず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に溶き卵を少しず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にふるいにかけて粉類を入れ、ヘラでさっくりと混ぜたらチョコチップを加えてさらにさっくりと混ぜる。
- ⑤ 天板にオーブンシートを敷き、生地をスプーンで落とし並べ、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合わせてふるいにかけておく。
- 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たらリコッタチーズを加えて混ぜ、ふるいにかけて粉類を入れてさらによく混ぜる。
- ② 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、ツヤのあるしっかりとしたメレンゲになるまで泡立てたら、最後にスピード1に戻してキメを整える。
- ③ ①に②のメレンゲをひとつくい入れて混ぜ合わせたら、残りのメレンゲを加えて混ぜすぎないように注意しながらヘラで全体をさっくりと混ぜる。（メレンゲがつぶれないように混ぜ合わせたらすぐに焼く。）
- ④ フライパンまたはホットプレートにバターを溶かし、おたまで生地を平らにのばさないように注意しながらこんもりと落とす。
- ⑤ ④を5～6分焼いて裏返したら蓋をしてさらに5～6分焼く。
- ⑥ ボウルに生クリームと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7分立てにする。
- ⑦ ⑤をお皿に盛りつけ、⑥のホイップクリームと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
溶き卵	2個分
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

- オープンは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いにかけておく。
- 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
溶き卵	2個分
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

- オープンは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。
- 薄力粉はふるいにかけておく。
- 型にオープンシートを敷く。

### 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に三温糖を少しずつ加えながら、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に溶き卵を少しずつ加えながら、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にふるいにかけて粉類を入れ、粉っぽさがなくなるまでヘラで切るように混ぜたら、バナナとくるみを加えてさらに混ぜる。
- ⑤ 型に生地を流し入れたら、トントンと型を台に落とし空気を抜く。
- 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 焼き上がったらケーキ全体にラム酒を塗る。

### 作り方

- ① ビスケットを厚手のビニール袋に入れて麺棒で砕き、溶かしバターを加えて全体をなじませる。
- ② オープンシートを敷いたケーキ型に①を広げ入れ、指で押しつけながら平らに敷き詰める。
- ③ ボウルにクリームチーズ、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たら、レモンの皮とレモン汁を加えなめらかになるまで混ぜ合わせる。
- ④ ③に溶き卵を少しず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にふるいにかけて薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- ⑦ 型に生地を流し入れ、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 粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて一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

- オープンは170℃に予熱する。
- 薄力粉はふるいにかけておく。
- 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、残りを飾り用にとっておく。

### 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、もったりしてきたらスピード1にしてキメを整える。
- ② ①にふるいにかけて薄力粉を加えて、ヘ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、溶かしバター、バニラエッセンスを加え、ヘ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 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 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ピード切り替えスイッチを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。



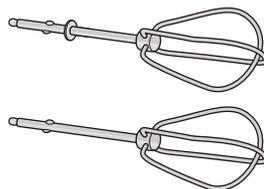
## 注意

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。



## 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。

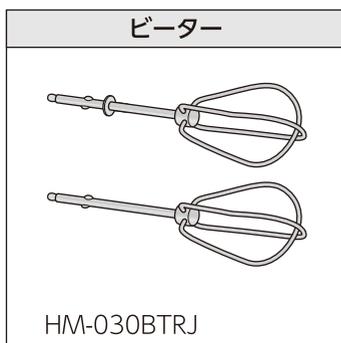


# 故障かなと思ったら

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（14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。
	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。
スピード切り替えスイッチをスピード1～3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。
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。5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。

## 部品購入について



# MEMO

# 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。よくお読みのとおり保管してください。

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。

修理を依頼される時

## ●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	スマートパワー 3スピード ハンドミキサー
品番	HM-030WJ
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

### 故障・修理などのご相談窓口

#### 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・保証などの製品に関するご相談窓口

#### 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。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 3スピード ハンドミキサー

品番：HM-030WJ

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	180W
定格時間	10分
回転数（約） <sup>※1</sup>	200～920回/分
外形寸法（約） <sup>※2</sup>	幅85×奥行210×高さ305（mm）
質量（約） <sup>※2</sup>	1.0kg
電源コードの長さ（約）	1.6m（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-HM030WJ-01-2103