

BRUSHED STAINLESS SERIES

# Cuisinart®

Smart Stick Hand Blender

スマートスティックハンドブレンダー  
CSB-77J Series

## 取扱説明書



## 保証書付

このたびはクイジナート スマートスティックハンドブレンダー CSB-77J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、いつも手元に置いてご使用ください。

この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

※写真はCSB-77JBSTRのものです。



## もくじ

安全上のご注意	2~4
お願い	5
各部のなまえ	6
セットのしかた	7~10
材料の目安と下ごしらえ	11~12
レシピ	
マヨネーズ	13
タルタルソース	14
ごまドレッシング	14
鯛のカルパッチョ	15
ディップ 4種	16
ストロベリーシェイク	17
キウイの豆乳シェイク	18
ほうれん草とリンゴのジュース	18
ハンバーグ&マッシュポテト	19
いわしのつみれ	20
パンプキンスープ	21
ピシソワーズ	22
にんじんのクリームソース	22
ショートケーキ	23
かんたんチーズケーキ	24
お手入れ	25~26
故障かな?	27
仕様	28
保証とアフターサービス	29
無料修理規定	30
保証書	31

## 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、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。

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。

### 本文中の絵表示の意味



感電注意 回転注意

△は、注意(警告を含む)を示します。



一般的な禁止 分解禁止 接触禁止 ぬれ手禁止 水ぬれ禁止

⊘は、してはいけない「禁止」の内容です。



プラグを抜く

●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

\*お読みになられた後は、お使いになられる方がいつも見られる所に必ず保管してください。

# 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、異常動作をしてけがの原因)  
●修理は販売店にご相談ください。
-  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)
-  子供など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わない。  
(感電・けがの原因)
-  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)  
●コード・プラグの修理は販売店にご相談ください。
-  回転中のブレンダー軸の刃に、指・スプーン・はしなどで触らない。  
(けがの原因)
-  ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。  
(感電の原因)
-  刃物の取扱いは注意する。  
ブレンダー軸の刃、チョッパーブレードの刃は鋭利です。
-  電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る。  
(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)  
●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)  
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## 注意

-  コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。  
(たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因)
-  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。  
(感電やショートして発火の原因)
-  スイッチを「切」にして、電源プラグを抜き差しする。  
(けがの原因)  
●スイッチ部に触れないで電源プラグの抜き差しをする。
-  使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。  
(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)
-  部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、電源プラグを抜く。  
(けがの原因)
-  60℃以上の熱い材料を調理しない。  
(吹きこぼれによるやけどの原因)
-  不安定な場所に置かない。  
(けがの原因)
-  容器調理カップは電子レンジで使わない。  
(変形・破損の原因)
-  本体とアタッチメントはカチッとロックするまで差し込み、しっかりと取り付ける。  
(けがや、変形・破損の原因)
-  連続して3分以上使用しない。  
本製品の定格は3分です。  
(3分以上の連続使用は、モーターの加熱による故障の原因)  
●一度スイッチを切り、本体が冷えてからご使用ください。

# お願い

## ●ブレンダー

氷や冷凍フルーツ、生肉の粉碎などには使用しないでください。  
故障の原因になります。

## ●チョッパー

氷、冷凍フルーツ、乾燥昆布、乾燥大豆、チーズなど固い材料の粉碎には使用しないでください。クラッシュアイス、粉チーズなどはできません。  
故障の原因になります。

## ●ウィスク

バルーンウィスクは卵、生クリームのお泡立て専用です。重たい生地のかき混ぜには使用しないでください。また、粉を加えてのかき混ぜや、クリームチーズ、バターのかき混ぜなどには使用しないでください。  
故障の原因になります。

## ●調理以外に使用しないでください。

故障の原因になります。

## ご使用になる前に

ご使用になる前に次のように製品をふいてからご使用ください。

### 本体



乾いた柔らかな布でふきます。

#### ⚠ 注意

水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

### ふた、ブレンダー軸、ウィスク接続部：

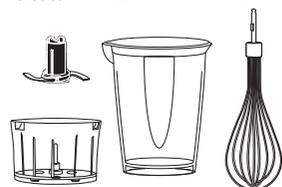


水洗いできますが、水につけ込まないでください。

#### ⚠ 注意

ブレンダー軸の刃は鋭利です。  
注意して洗ってください。

### 容器、チョッパーブレード、調理カップ、バルーンウィスク



水洗いできます。

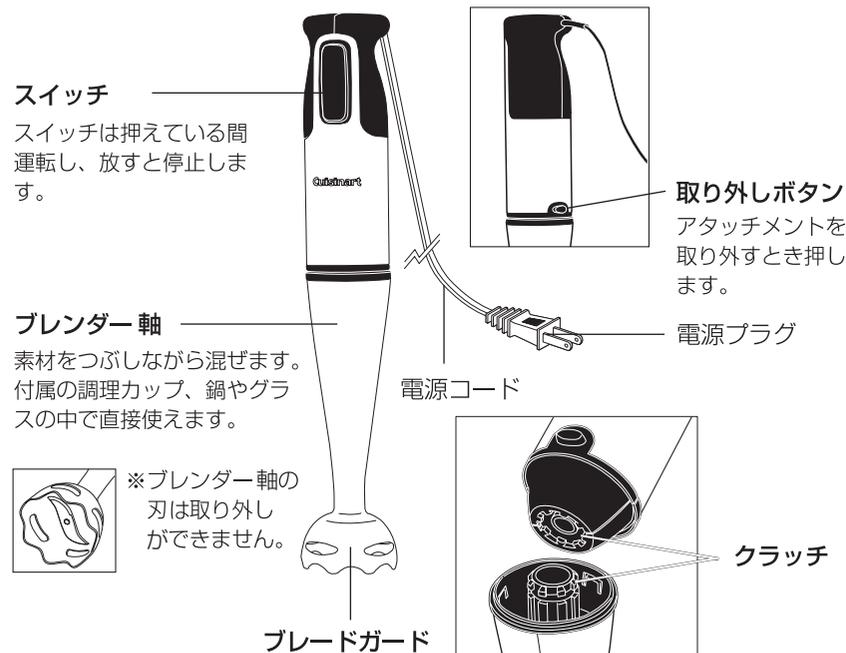
#### ⚠ 注意

チョッパーブレードは鋭利です。  
注意して洗ってください。

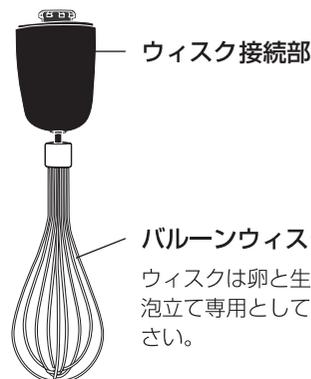
# 各部のなまえ

本体にアタッチメントを取り付けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく。

## スマートスティックブレンダー 本体

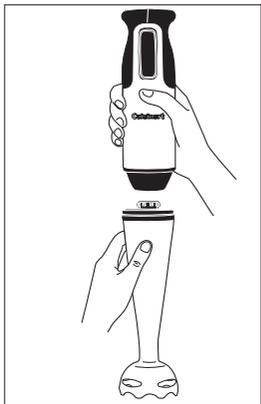


※本体とアタッチメントのクラッチ部は樹脂で作られています。取り付けが不十分の場合、クラッチ部が損傷する原因になりますので、クラッチ部がカチッとしっかりはまったことを確認してからご使用ください。

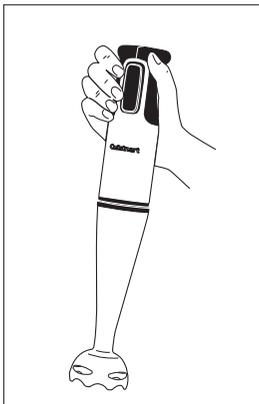


# セットのしかた

## ブレンダー



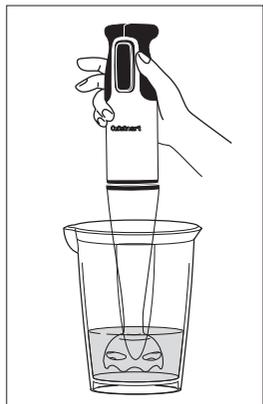
電源プラグはコンセントから外しておきます。本体をブレンダー軸にカチッとロックするまで差し込みます。



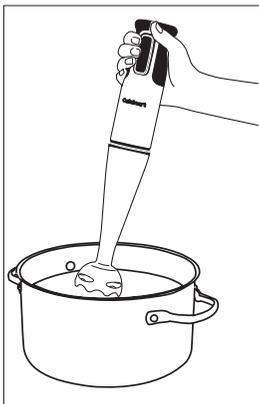
電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。



容器の中の材料にブレンダーを押し当て、スイッチを押えます。



作業後はスイッチから必ず指を放し、回転が止まったことを確かめてから上に持ち上げます。



ブレンダーは鍋やボールの中でも直接使用できます。

### ⚠ 注意

- ブレンダーの回転中に持ち上げると、材料が飛び散ります。
- 熱い食材を調理するときは、飛び散りなどによるやけどに注意してください。
- 加熱調理中の鍋の中では使用しないでください。一旦火から下ろし、冷ましてから作業してください。

### お願い

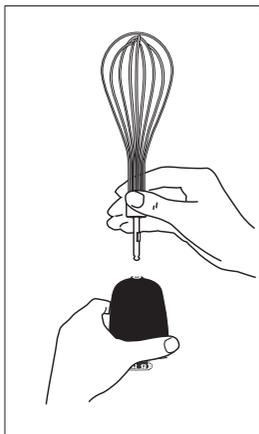
過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。

### ブレンダーの禁止食材

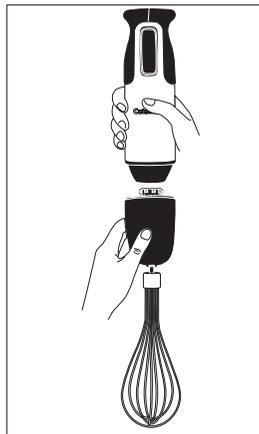
氷や冷凍フルーツ、生肉の粉碎には使用しないでください。

# セットのしかた

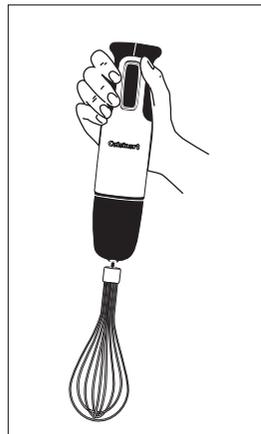
## バルーンウィスク



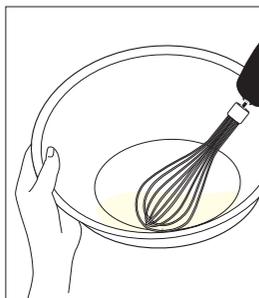
バルーンウィスクをウィスク 接続部に差し込みます。



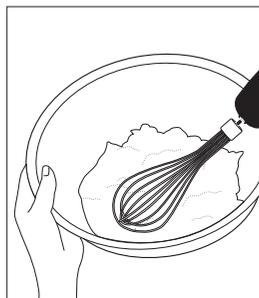
電源プラグはコンセントから外しておきます。本体とウィスク接続部がカチッとロックするまで差し込みます。



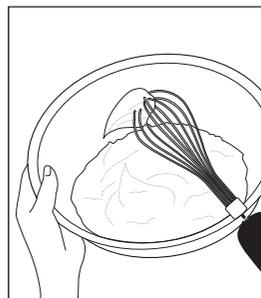
電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。



ボールに卵白と砂糖を入れ、ウィスクの先端が卵白の中に浸ってから、スイッチをONにします。



ボールを少し傾けて作業すると、卵白がボールの中で動きやすくなり、早く泡立ちます。



白くてきめ細かなピンとかたい角がたてば、メレンゲのでき上がり。

### ⚠ 注意

- 回転中はウィスクを持ち上げないでください。材料が飛び散ります。

### バルーンウィスク禁止食材

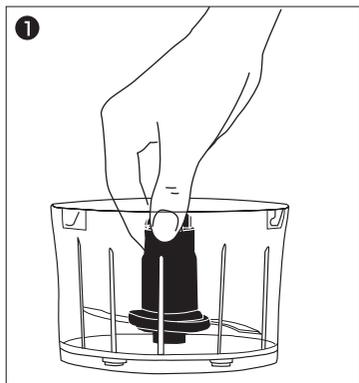
重たい生地(パン生地など) クリームチーズ・バター その他粘りのある食材。

### お願い

過負荷や長時間の連続使用は、故障の原因になります。定格時間を守り、卵、生クリームの泡立て以外には使用しないでください。

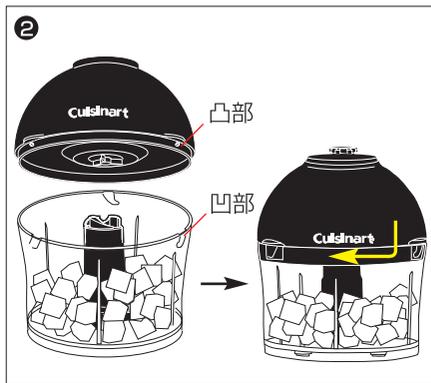
# セットのしかた

## チョッパー



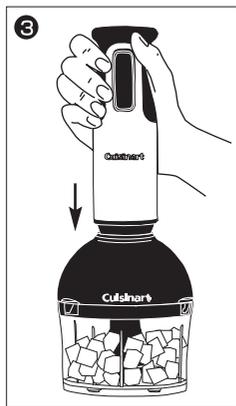
① 容器にチョッパーブレードを取り付け、食材を入れます。

**⚠ 注意**  
チョッパーブレードは鋭利です。軸の上部を持つようにしてください。

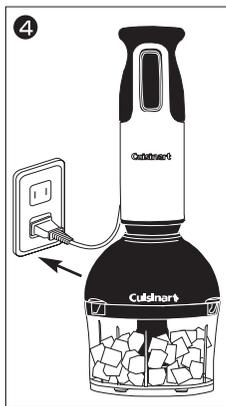


② ふたの3カ所の凸部と容器の凹部を合わせて上からかぶせ、左にスライドさせて固定します。

**⚠ 注意**  
ふたと容器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。



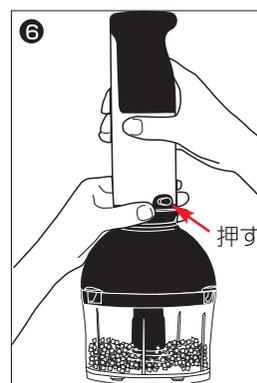
③ 本体をふたに真っ直ぐに下ろし、カチッとロックするまで差し込みます。



④ 電源プラグをコンセントに差し込みます。



⑤ グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。スイッチをONにして食材をくだきます。スイッチを押したり放したりして断続運転(PULSE)させると、野菜をみじん切りするとき効果があります。

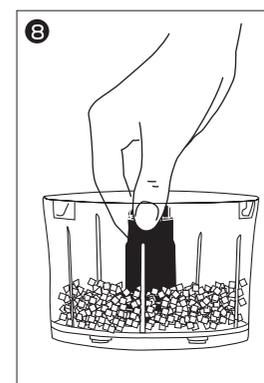


⑥ 仕上がったら、取り外しボタンを押して本体を外します。

**⚠ 注意**  
本体は、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。



⑦ ふたを右にスライドさせて外します。



⑧ チョッパーブレードを外し、食材を取り出します。

**⚠ 注意**  
チョッパーブレードをつけたままのボールの中に手を入れないでください。

## 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、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。  
※肉をミンチにするときは、あらかじめ骨、皮、筋を取り除いてください。  
※魚をミンチにするときは、大きな骨、頭を取り除いてください。  
※熱い食材は入れないでください。

※ふたは水に浸さないでください。(流水のすすぎ洗いはできません。)  
※汚れは台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を、柔らかなスポンジにつけて洗った後、洗剤分を洗い流し、乾いた布で水分をふき取ります。

※本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。

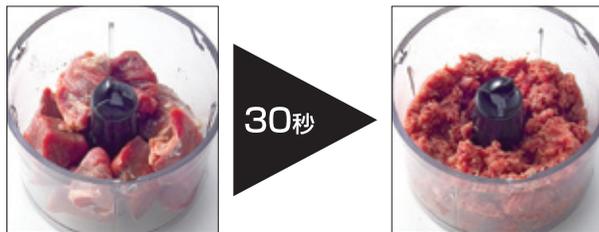
## チョッパーの禁止食材

冷凍フルーツや氷、乾燥大豆や穀物、乾物類や乾燥昆布、コーヒー豆などの粉碎には使用しないでください。

## 材料の目安と下ごしらえ チョッパー

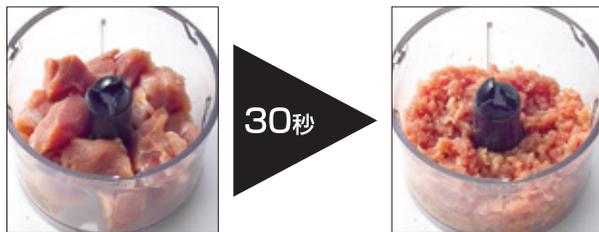
食材によって1回に処理できる量と時間が異なります。玉ねぎのような水分の出やすい食材は、スイッチを押えたり放したりして、断続運転(PULSE)させると、効果があります。

牛肉  
200g  
筋を取り除き、  
2cmの角切り。



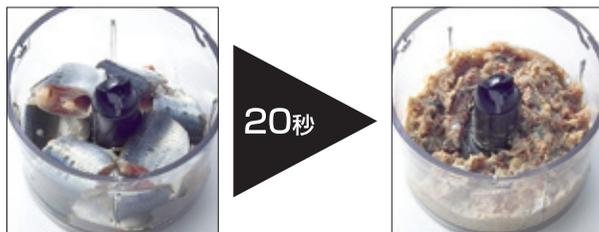
30秒

豚肉  
200g  
筋を取り除き、  
2cmの角切り。



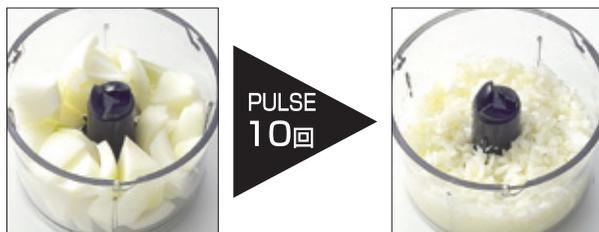
30秒

いわし  
中4尾(200g)  
頭・骨を取り除き、  
2cm幅に切る。



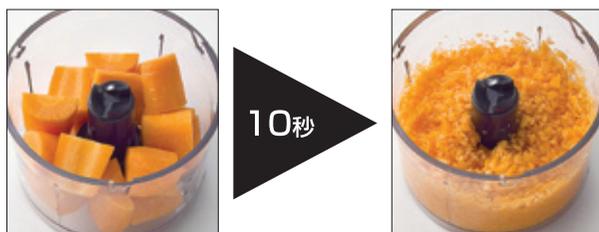
20秒

玉ねぎ  
150g  
2cm大に切る。



PULSE  
10回

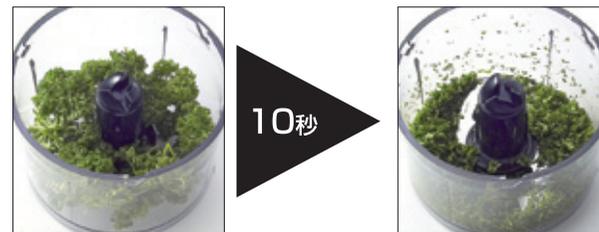
にんじん  
200g  
2cm大に切る。



10秒

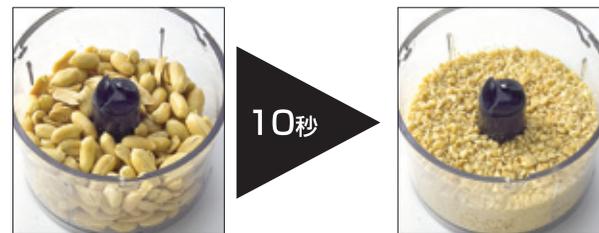
## 材料の目安と下ごしらえ チョッパー

パセリ  
10g  
房取りしたもの。



10秒

ピーナッツ  
200g



10秒

食パン  
6枚切りを16等分



10秒

## 材料の目安と下ごしらえ バルーンウィスク

卵白  
3個分  
卵は冷蔵庫から  
取り出して室温  
に戻しておく。



120秒

生クリーム  
200ml

動物性、植物性の違いや、脂肪分の含有量によってもでき上がり時間が異なります。均一に仕上がるように、ウィスクをボールの隅々まで回しながら全体をかくはんしてください。

60~  
120秒



## マヨネーズ

### 材料

全卵	1個
酢	大さじ1
塩	小さじ1/4
サラダ油	200ml

※お好みで胡椒、マスタードなどを適宜加えても良い。

**1** 調理カップに全卵、酢、塩、サラダ油の順に入れる。

※卵黄がつぶれると乳化しなくなるので、つぶさないように入れてください。



**2** 卵黄を包み込むようにブレンダーを入れ、カップの底に固定する。



**3** 底に押しつけるように固定しながらスイッチを押える。  
※ブレンダーは上下に動かさないでください。



**4** 下から徐々に乳化しはじめ、表面まで乳化してきたら、スイッチを入れたままざっくりと全体を混ぜ合わせる。  
※液面からブレンダーが出ると、食材が飛び散るのでご注意ください。



## タルタルソース

### 材料

玉ねぎ	1/2個
ピクルス	1本
ゆで卵	1個
パプリカ	1/8個
パセリ	3房
マヨネーズ	100ml
レモン汁	小さじ1
塩	少々
胡椒	少々

**1** 玉ねぎ、ピクルス、ゆで卵、パプリカ、パセリは一口大に切って、容器に入れ、みじん切りにする。



**2** 調理カップにマヨネーズと**1**、レモン汁、塩、胡椒を入れ、ブレンダーで混ぜる。



## ごまドレッシング

### 材料

煎りごま(白)	30g
酢	大さじ3
ごま油	大さじ3
サラダ油	大さじ3
ラー油	少々
塩	小さじ1
胡椒	少々
砂糖	小さじ1

**1** 調理カップに全てを入れ、ブレンダーで滑らかになるまで、つぶし混ぜる。



## 鯛のカルパッチョ

### 材料

鯛刺し身	150g
ベビーリーフ	30g
ラディッシュ	3個
レタス	20g

### バジルドレッシング

バジル	5枚
オリーブオイル	大さじ3
ワインビネガー	大さじ1
レモン汁	小さじ1
塩・胡椒	少々

**1** 鯛は7mmくらいの厚さにスライスし、皿に放射状に並べる。

**2** バジルドレッシングの材料を容器に入れ、滑らかなソースにする。



**3** 別のボールにベビーリーフ、スライスしたラディッシュ、一口大にちぎったレタスを入れ、**2**のドレッシングをかけ、軽くあえる。

**4** **1**の皿の中央に**3**をこんもりと盛る。



## ディップ 4種



それぞれにディップの材料を容器に入れ、滑らかなペーストにする。

### アボカドのディップ

材料	アボカド	1個
	玉ねぎ	20g
	レモン汁	大さじ1
	オリーブオイル	小さじ1
	塩・胡椒	少々

- アボカドは皮と種を取り除き、2cm角に切る。  
玉ねぎは一口大に切る。

### たらこのディップ

材料	たらこ	1腹
	玉ねぎ	30g
	クリームチーズ	80g
	生クリーム	大さじ2
	レモン汁	小さじ1
	塩・胡椒	少々

- たらこはスプーンでしごいて中身を取り出す。  
玉ねぎは一口大に切る。  
クリームチーズは室温に戻しておく。

### スモークサーモンのディップ

材料	スモークサーモン	40g
	玉ねぎ	30g
	クリームチーズ	80g
	生クリーム	大さじ2
	レモン汁	小さじ1
	ケイパー	3粒

- スモークサーモン、玉ねぎは一口大に切る。

### ガーリックツナディップ

材料	ツナ缶	50g
	おろしにんにく	小さじ1
	マヨネーズ	大さじ2
	サワークリーム	50g
	レモン汁	大さじ1
	塩・胡椒	少々



## ストロベリーシェイク



### 材料

いちご	10粒
牛乳	200ml
砂糖	大さじ1

調理カップにヘタを取ったいちご、牛乳、砂糖を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。

※バニラアイスクリームを加えるとリッチな味わいになります。

### ⚠ 注意

氷や冷凍したフルーツを使用しないでください。ブレンダー軸の刃の損傷や故障の原因になります。



## キウイの豆乳シェイク

### 材料

キウイ	1個
バナナ	1本
はちみつ	小さじ1
豆乳	200ml

キウイ、バナナは皮をむき、一口大に切っておく。

調理カップに全ての材料を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。



## ほうれん草とりんごのジュース

### 材料

ほうれん草	1株
りんご	1個
ヨーグルト	50g
水	100ml
はちみつ	小さじ1

ほうれん草は3cm幅に、りんごは一口大に切っておく。

調理カップに全ての材料を入れ、ブレンダーで滑らかになるまでつぶし混ぜる。



## ハンバーグ& マッシュポテト(2人分)

### 材料

玉ねぎ	1/8個
食パン	1/8枚
牛肉(2.5cm角切り)	100g
豚肉(2.5cm角切り)	100g
卵	少々
牛乳	大さじ1
塩・胡椒	少々
ナツメグ	少々

### 【ソースの材料】

ケチャップ	大さじ3
ソース	大さじ3
砂糖	小さじ1
水	少々
ブランデー	少々

### 【マッシュポテトの材料】

じゃがいも	1個
生クリーム	大さじ1
バター	小さじ1
塩・胡椒	少々
ブロッコリー	適宜
クレソン	適宜

**1** 玉ねぎは2cm角に切っておく。  
食パンは3cmにちぎっておく。

**2** 容器にチョッパー  
ブレードをセットし、  
Aの食材を全て入れ、  
ミンチ状にする。



**3** **2**を2等分して小判形に丸め、サラダ油(分量外)を熱したフライパンで両面を焼く。

**4** ハンバーグを取り出したフライパンに  
ソースの材料を加え、一煮立ちさせる。

**5** ジャがいもは皮をむき、4つ切りにして  
ゆでる。  
調理カップにじゃがいも、生クリーム、  
バター、塩・胡椒を入れ、ブレンダーで  
つぶして滑らかにする。



**6** 皿にハンバーグ、マッシュポテト、ゆでたブロッコリー、クレソンを盛り付ける。

## いわしのつみれ汁 (4人分)

### 材料

汁	
だし汁	800ml
塩	小さじ1
醤油	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1

にんじん	40g
いわし	中2尾分
長ねぎ	2cm
生姜	一片
みそ	大さじ1
塩	小さじ1/2
三つ葉	適宜
長ねぎ(白髪ねぎ)	5cm

**1** にんじんは皮をむき、千切りにする

**2** 鍋にだし汁と**1**を入れ、塩、醤油、酒、  
みりんを加え、一煮立ちさせる。

**3** いわしは3枚におろし、ぶつ切りにする。

**4** 容器にチョッパー  
ブレードをセットし、  
**3**、長ねぎ、生姜、  
みそ、塩を入れ、  
ミンチ状にする。



**5** **4**を8等分し、スプーンで丸め、**2**へ落  
としていく。

**6** つみれが浮き上がってきたら火を止め、  
三つ葉を加える。  
お椀に盛り付け、最後に白髪ネギをあし  
らう。



## パンプキンスープ (4人分)

### 材料

かぼちゃ	1/4個(300g)
玉ねぎ	1/2個
バター	20g
牛乳	400ml
砂糖	小さじ1
固形スープの素	1個
生クリーム	100ml
塩	小さじ1/2
胡椒	少々
パセリ(みじん切り)	少々
クルトン	適宜

- 1 かぼちゃは皮と種を取り除き、薄切りにする。玉ねぎは容器に入れ、みじん切りにする。



- 2 深めの鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように弱火でしんなりするまで炒める。

- 3 牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。ブレンダーで滑らかにするまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。



- 4 再び、弱火にかけて温め、塩、胡椒で味を調える。器に盛り、パセリとクルトンを散らす。



## ビシソワーズ (4人分)

### 材料

じゃがいも	2個(300g)
玉ねぎ	1/2個
セロリ	5cm
バター	20g
水	200ml
牛乳	200ml
砂糖	小さじ1
固形スープの素	1個
生クリーム	100ml
塩	小さじ1
胡椒	少々
あさつき	少々

- 1 じゃがいもは皮をむき、薄切りにする。玉ねぎ、セロリは容器に入れ、みじん切りにする。

- 2 深めの鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように、弱火でしんなりするまで炒める。

- 3 水、牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。

- 3 ブレンダーで滑らかになるまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。塩、胡椒で味を調え、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

- 4 器に盛り、小口切りのあさつきを散らす。



## にんじんの クリームスープ (4人分)

### 材料

玉ねぎ	1/2個
セロリ	5cm
にんじん	2本(300g)
バター	20g
水	200ml
牛乳	200ml
砂糖	小さじ1
固形スープの素	1個
生クリーム	100ml
塩	小さじ1
胡椒	少々
パセリ(みじん切り)	少々

- 1 玉ねぎとセロリは容器に入れ、みじん切りにする。にんじんは皮をむき、一口大の乱切りにし、容器に入れ、みじん切りにする。

- 2 深の鍋にバターを溶かし、1を入れ、焦がさないように弱火でしんなりするまで炒める。

- 3 水、牛乳、砂糖、スープの素を加え、野菜がやわらかくなるまで煮て火から下ろす。

- 3 ブレンダーで滑らかになるまでかくはんし、最後に生クリームを加え、ブレンダーでさっと混ぜ合わせる。

- 4 再び、弱火にかけて温め、塩、胡椒で味を調える。器に盛り、パセリを散らす。



## ショートケーキ (直径18cmケーキ型1台分)

材料	
卵	2個
砂糖	90g
薄力粉	60g
バター	10g
牛乳	大さじ1
バニラエッセンス	少々
生クリーム	200ml
砂糖	20g
バニラエッセンス	少々
いちご	1パック

- 1 大きめのボールに卵と砂糖を入れ、ウィスクでもったりするまでしっかり泡立てる。
- 2 ①にふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。
- 3 湯せんにかけて溶かしたバターに牛乳とバニラエッセンスを加える。
- 4 ②に③を加え、ボールの底から混ぜるようにして、全体を切り混ぜる。
- 5 バターを塗った型に生地を流し込み、160℃に温めておいたオーブンで約30分焼く。(竹串で刺して生地がついてこなければ焼き上がり。) 焼き上がったら、型から外し、粗熱を取る。
- 6 深めのボールに生クリームと砂糖を入れ、ウィスクでピンと角が立つまで泡立てる。
- 7 粗熱の取れたスポンジ生地を3枚にスライスする。スライスしたいちごと⑥を交互に重ね、上面はお好みにデコレーションする。



## かんたん チーズケーキ (直径18cmケーキ型1台分)

グラハムクラッカー	80g
バター	40g
クリームチーズ	250g
砂糖	60g
卵	1個
レモン汁	30ml
小麦粉	30g
生クリーム	100ml
砂糖	大さじ1
粉糖	適宜

※クリームチーズは常温に戻しておく。

- 1 容器にチョッパーブレードをセットし、グラハムクラッカーを2~3cmに割って入れる。室温に戻したバターを入れ、ONにして細かくする。
- 2 型に①のそぼろ状の生地を敷き、ラップをかけて上から押える。
- 3 容器にチョッパーブレードをセットし、クリームチーズ、砂糖、卵、レモン汁、小麦粉を入れ、ONにして混ぜ合わせる。
- 4 ②の型に③を流し込み、表面を平らにならす。160℃に温めたオーブンに入れ、40~45分焼く。(竹串で刺して生地がついてこなければ焼き上がり。) 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- 5 生クリームと砂糖をボールに入れ、7分立てにする。
- 6 チーズケーキの表面に茶こしを使い粉糖をふりかける。ケーキを切り分け、⑤を添える。



# お手入れ

## ⚠ 注意

- 本体は水洗いできません。水につけたり、水をかけたりしないでください。故障や損傷、感電の恐れがあります。
- シンナー、ベンジン、みがき粉、漂白剤、クレンザーや金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないでください。損傷、変色の原因となります。
- ブレンダー軸、チョッパーブレードの刃は鋭利です。注意して洗ってください。
- 食器洗い機、食器乾燥機の使用はできません。損傷、変色の原因となります。
- ふた、ブレンダー軸、ウィスク接続部は水洗いできますが、水につけ込まないでください。

## ブレンダー

- ブレンダー軸を本体から外します。
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、次に水を流しながら、洗剤を洗い流します。
- 乾いた布巾で水分をしっかりとふき取ります。
- ブレードガードの中に食材のカスがまだ残っているときは、柄のついたブラシできれいに取り除き、再度水洗いします。
- ブレンダー軸は水の中につけ込まないでください。



ブレンダー軸の刃に注意してください。

## 本体

- 本体の汚れは湿らせた布でふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を少量含ませた布で汚れをふき取り、さらに乾いた布できれいにふいておきます。



※油分の多い調理に使用した後は、次のようにお手入れすることもできます。

- ① 調理カップにぬるま湯を入れ、台所用中性洗剤を2~3滴入れます。
- ② ブレンダーの先端を調理カップの底にあて、電源プラグをコンセントに差し込みます。ONにして連続運転で液の中で洗います。  
※本体に水がかからないように注意してください。

- ③ 本体を外し、ブレンダーに付いている洗剤を洗い流し、乾いた布で水分をふき取ります。



# お手入れ

## ふた、ウィスク接続部



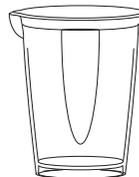
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。
- 外側は乾いた柔らかな布で拭きます。
- ふた、ウィスク接続部は水の中につけ込まないでください。



## 容器、調理カップ、バルーンウィスク



- 水洗いできます。
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。



## チョッパーブレード



- 水洗いできます。
- 軸の上部を持って、ブラシに台所用中性洗剤を含ませて洗い、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。

チョッパーブレードの刃に注意してください。

# 故障かな？

## ブレンダー・チョッパー

こんなとき	原因	対処のしかた
回転が遅い	刃に食材が絡まっている。	刃に絡まっている食材を取り除いてください。
	食材が大きすぎる。食材が多すぎる。	食材を減らしたり、食材を小さく切り直してください。
	粘り気の強い食材に使用。	粘り気の強い食材や、固い食材への使用はおやめください。
本体が熱い	粘り気の強い材料に使用。定格時間を超えた使用。	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。長時間の使用をさけ、スイッチを切り、冷えた場所で休ませてください。

## チョッパー

こんなとき	原因	対処のしかた
音が異常に大きい 刃がから回りする	ふたの取り付けが不完全。	ふたをしっかりと取り付け直してください。

## ウィスク

こんなとき	原因	対処のしかた
回転が遅い	粘り気の強い食材に使用。	過負荷により、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。このウィスクは卵、生クリームの泡立て専用です。
時間が長くかかる	食材が多すぎる。	生クリームで200ml、卵白で3個分までが定格時間内でできる分量です。

## お願い

過負荷がかかったり、長時間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、禁止食材や、粘りの強い食材には使用しないようにご注意ください。

# 仕様

電源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	120W		
定格時間	3分		
本体取り付け時寸法	ブレンダー	チョッパー	ウィスク
	幅X奥行きX高さ 約 56X56X352mm	幅X奥行きX高さ 約 128X128X310mm	幅X奥行きX高さ 約 58X56X420mm
本体取り付け時質量	800g	900g	660g
回転数	約10,000回/分	約1,600回/分	約800回/分
コードの長さ	約1.5m		

## 愛情点検

長年ご使用のスマートスティックハンドブレンダーの点検を！



### こんな症状はありませんか？

- 電源プラグや本体が異常に熱くなる。
- 本体に触ると時々電気を感ずる。
- こげくさい臭いがする。
- コードを折り曲げると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり異常に熱い。
- その他の異常がある。

### 使用中止



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

# 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、「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**

※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、このスマートスティックハンドブレンダ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	スマートスティックハンドブレンダー
品番	CSB-77J 色:
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	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

 **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:9:00~12:00 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、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。

