

# Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

家庭用

Smart Power Hand Mixer Plus  
スマートパワーハンドミキサープラス  
HM-060SJ

## 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 スマートパワーハンドミキサープラス HM-060SJ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
故障を防ぐために.....	3
各部のなまえ.....	4
使い方.....	5～9
レシピ.....	10～19
お手入れ.....	20
故障かなと思ったら.....	21
保証とアフターサービス.....	22
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。



**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た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。

**回転中のアタッチメントに、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。

# 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。

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。

● 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。



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。



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。

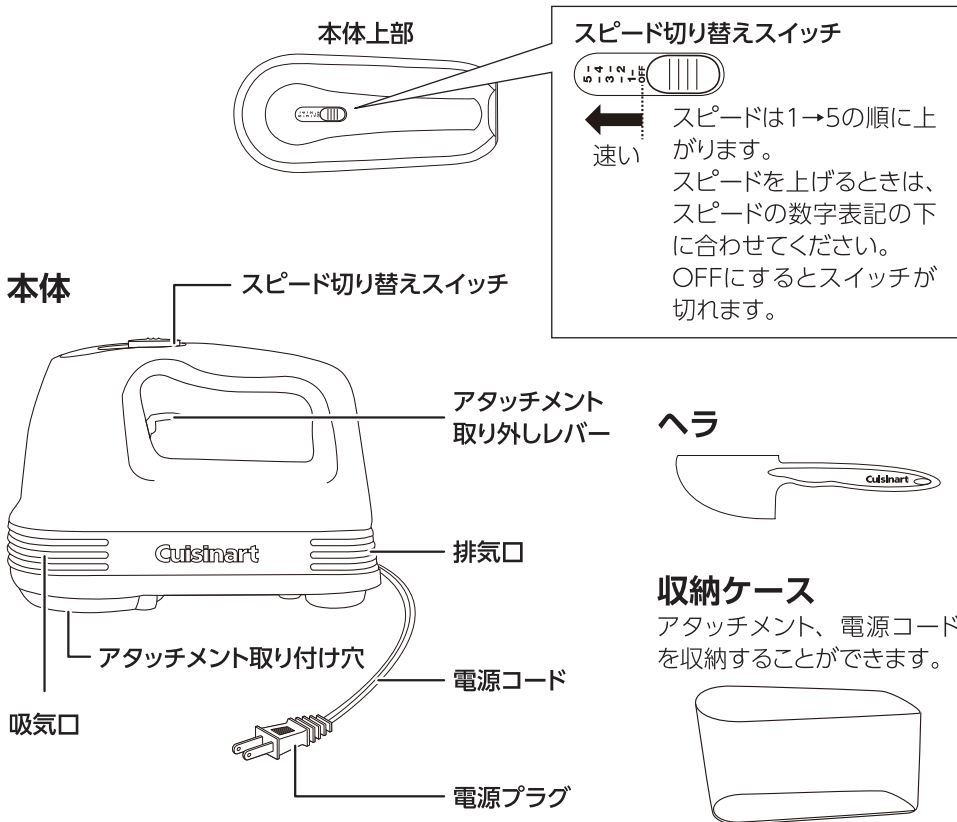
ガラス製（耐熱性・強化性のものを含む）、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しない。

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、アタッチメントにからんだ材料を取り除いてください。
- 最低速度（スピード1）使用時は、5分を超えて連続運転しないでください。
- 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（30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、10分程度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。

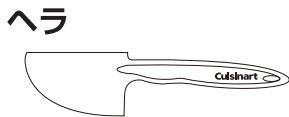
# 各部のなまえ



**スピード切り替えスイッチ**

← 速い

スピードは1→5の順に上がります。  
スピードを上げるときは、スピードの数字表記の下に合わせてください。  
OFFにするとスイッチが切れます。

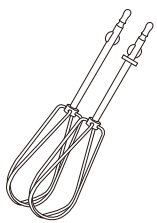


**収納ケース**

アタッチメント、電源コードを収納することができます。

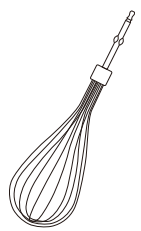
## アタッチメント

**ビーター (2本)**



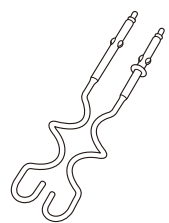
●クッキーやケーキなどの生地を混ぜる

**バルーンウィスク (1本)**



●卵白、生クリームを泡立てる  
※バルーンウィスクは2つのアタッチメント取り付け穴のどちらにも取り付け可能です。

**ニーダー (2本)**



●パンやピザなどの生地をこねる

# 使い方



## 注意

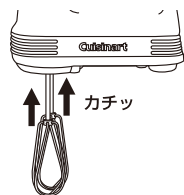
アタッチメントの取り付け、取り外しやお手入れの際にはスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

1

使用するアタッチメントをカチッと音がするまで差し込みます。

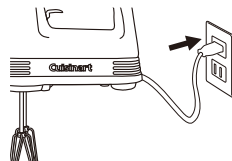
ビーター／ニーダーはツバ有り無しで取り付け位置が決まっています。

6、7ページをご参照の上、正しく取り付けてください。



2

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

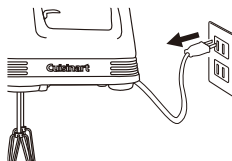
アタッチメントを材料に沈ませ、スイッチをスピード1 の方向にゆっくり動かします。

スピードは1→5の順に上がります。



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きます。

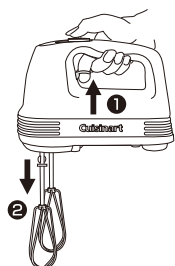


## ポイント

- 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。
- アタッチメント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、回転中はアタッチメントをボウルから出さないでください。

## アタッチメントの取り外し方

アタッチメント取り外しレバーを上へ引くと外れます。



## 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。
- 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、破損の原因になります。

## ビーター／バルーンウィスク

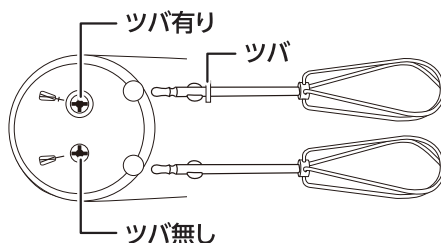
- 泡立てをする際に、使用するボウルの底の部分に回転中のビーター／バルーンウィスクを強くあてると、破損の原因になりますのでご注意ください。
- ビーター／バルーンウィスクをご使用の際は、スピード1からスタートし、徐々にスピードを上げて、泡立ててください。
- ビーター／バルーンウィスクをご使用の際は、深めのボウルをご使用ください。
- 材料はビーター／バルーンウィスクの羽根の高さを超えて入れないでください。故障の原因になりますので、ご注意ください。
- バルーンウィスクは卵白と生クリームの泡立て専用としてご使用ください。その他の泡立てや、混ぜる際はビーターをご使用ください。(パンの生地こねを除く。)
- 使用頻度の高い業務用途では使用しないでください。

### アタッチメントの取り付け方

#### ● ビーター

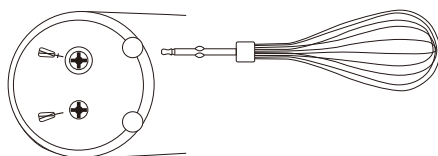
図を参考に向きを合わせて「カチッ」と音がするまでアタッチメント取り付け穴に差し込んでください。

※ 必ず2本とも取り付けて使用してください。



#### ● バルーンウィスク

アタッチメント取り付け穴のどちらにも取り付け可能です。「カチッ」と音がするまで差し込んでください。



# 使い方 (続き)

## ニーダー

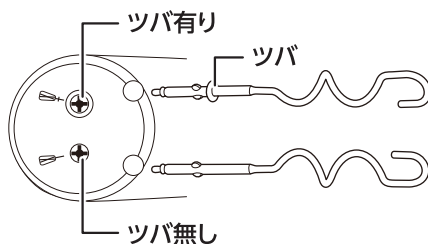
- 生地をこねる際は、必ずスピードを1にし、最低速度の定格時間（5分）を守り、ご使用ください。  
スピード1以上で使用すると、故障の原因になりますので、ご注意ください。
- 生地をこねた後は、ニーダーを本体から外してから、生地から引き抜いてください。（ニーダーの取り外し方は9ページをご参照ください）  
無理に引き抜くと、故障の原因になりますので、ご注意ください。
- 材料は最大量を超えて入れないでください。（材料の最大量は、8ページのポイントをご参照ください）  
故障の原因になりますので、ご注意ください。
- 使用頻度の高い業務用途では使用しないでください。

## アタッチメントの取り付け方

### ● ニーダー

図を参考に向きを合わせて「カチッ」と音がするまでアタッチメント取り付け穴に差し込んでください。

※ 必ず2本とも取り付け使用してください。





# 使い方（パンの生地をこねる）

## ポイント

- 計量はデジタル測りで正確に：  
生地作りはとてデリケートです。材料を正確に量らないと、生地が膨らまなかったり、焼き色が付きにくくなったりします。
- ドライイーストは水に溶いてから：  
規定の水分量の一部を使い、あらかじめ溶いておきましょう。短時間でこね上げるため、生地になじみやすくします。
- 水分量は粉量に対して64%を目安に：  
粉量に対して64%を超えると生地がニーダーにからまったり、モーター停止の原因になる場合があります。

粉200gの場合（最小量）	全水分量 128g
粉250gの場合	全水分量 160g
粉300gの場合（最大量）	全水分量 192g

水分には下記も含まれます。

●牛乳 ●卵 ●ヨーグルトなどの液体

※ 季節、材料の油脂量により、入る水分量が変わります。生地の様子を見ながら加減してください。

- 最大粉量は300gまで：  
最大粉量を超えると、ニーダーに負荷がかかり故障の原因になりますので、ご注意ください。

## 基本手順

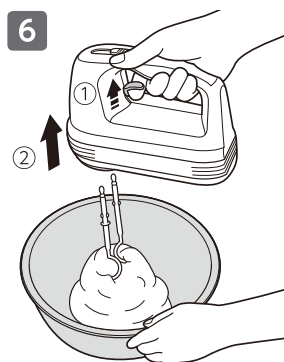
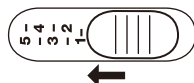
- ① 材料を計量する
- ② 材料をボウルに入れる
- ③ ハンドミキサーにニーダーを取り付けてこねる
- ④ 生地をボウルから取り出して、手でこねてまとめる  
※ ナッツ、ドライフルーツ、チョコチップなどを使うレシピの場合ここで混ぜる。
- ⑤ 一次発酵させる（約30分～60分）
- ⑥ 分割・ベンチタイム（約10分～20分）
- ⑦ 二次発酵させる（約30分～60分）
- ⑧ 焼成する  
※ 発酵の具合はパンの種類や状況により変わりますので、時間と温度を調整してください。  
※ あくまで基本のパン作りの手順です。詳しい手順は各レシピをご参照ください。

# 使い方（パンの生地をこねる）（続き）

## ニーダーを使ってパンの生地をこねる

- 1 深めのボウルに材料を入れ、水分を加えます。
- 2 スピード1で約30秒混ぜ合わせます。  
スイッチの先端を数字表記[1]に合わせてください。
- 3 スイッチをOFFにしてから、ハンドミキサーを置き、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地混ぜ合わせます。
- 4 ニーダーを生地の中心に押し当て、再びスピードを1にし、約2分30秒生地を混ぜ合わせます。
- 5 スイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜きます。
- 6 ニーダーを本体から取り外してから生地から抜きます。  
① アタッチメント取り外しレバーを引きながら、  
② 本体を上を持ち上げます。
- 7 ボウルから生地を取り出し、パンマットの上にのせ、手でなじませるように約1分こね、生地をまるめて仕上げます。  
手に生地がつかなくなり、滑らかな状態が仕上がりの目安です。
- 8 生地が乾燥しないようにぬれ布巾などをかけ、発酵させます。

スピード1の場合



# レシピ

## 抹茶ムース

使用アタッチメント  
ビーター/バルーンウィスク



### 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、ブランデーを入れ、ビーターのスピード1ですり混ぜ、①を少しずつ加え、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、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[メレンゲを作る]別のボウルに卵白と砂糖の残りを入れて、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、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。
- ⑤③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

使用アタッチメント  
ビーター



### 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を合せてふるっておく。

### 作り方

- ①ボウルにバターを入れ、ビーターのスピード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。
- ②①に砂糖を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ③②に溶いた卵を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3でさらに混ぜ合わせる。
- ④③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

使用アタッチメント

ビーター/バルーンウィスク



## 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…大さじ2  
薄力粉…55g  
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℃) を予熱しておく。
- 薄力粉はベーキングパウダーを合せてふるっておく。
- 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、ビーターのスピード1→2でよく混ぜる。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、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、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。
- ③①に②のメレンゲをひとつすくい入れてよく混ぜ合わせるから、残りのメレンゲを入れ、混ぜすぎないように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ふたをしなくて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、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて七分立てにする。
- ⑦焼きあがったら皿に盛りつけ、⑥のホイップクリーム、メープルシロップを添える。

## バナナケーキ

使用アタッチメント  
ビーター



### 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を合せてふるっておく。
- 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。

### 作り方

- ①ボウルにバターを入れ、ビーターのスピード1→3で徐々にスピードを上げ、なめらかになるまで混ぜる。
- ②①に三温糖を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ③②に溶いた卵を少しずつ加えながら、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。
- ④③にふるった粉類を入れ、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、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。
- ⑥180℃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、ケーキ全体にハケでラム酒を塗る。

## チーズケーキ

使用アタッチメント  
ビーター



### 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て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、ビーターのスピード1→3で混ぜ合わせる。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。
- ④③に溶いた卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
- ⑤④に生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- ⑥⑤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、一晩寝かせて切り分ける。

# アールグレイのシフォンケーキ

使用アタッチメント

ビーター/バルーンウィスク



## 材料 (17cmシフォン型 1台分)

卵黄…3個分  
卵白…4個分  
グラニュー糖…65g  
薄力粉…70g  
サラダ油…55g  
アールグレイ紅茶液…60mℓ  
(2倍の濃さで入れたもの)  
アールグレイ茶葉…5g  
(細かなもの)  
〈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

- オーブンは170℃に予熱する。
- 薄力粉はふるっておく。
- 紅茶はひと肌冷ましておく。
- 卵黄と卵白は別のボウルに分けておく。

## 作り方

- ①ボウルに卵黄とグラニュー糖の半量を入れ、ビーターのスピード1でよく混ぜ合わせたら、サラダ油を少しずつ入れて混ぜ、さらにアールグレイ紅茶液を加えて混ぜ合わせる。ふるった薄力粉、アールグレイ茶葉も加え、よく混ぜる。
- ②[メレンゲを作る] ボウルに卵白を入れて、バルーンウィスクのスピード1でほぐしてから、スピード1→5で徐々にスピードを上げて泡立てる。途中①の砂糖の残りを数回に分けて入れ、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。
- ③①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、混ぜすぎないようにヘラですっくりと混ぜ合わせる。
- ④型に生地を流し入れ、表面をならし、トントンと2回ほど型を台に落として空気を抜く。
- ⑤170℃のオーブンで約30分焼く
- ⑥焼き上がったなら、すぐに型ごと逆さにして冷ます(円筒部分に空き瓶などを差し込むと逆さに立てやすい)。完全に冷めてから型から外す。
- ⑦[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、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて七分立てにする。
- ⑧皿に盛り付け、ホイップクリームを添える。

# ショートケーキ

使用アタッチメント  
ビーター/バルーンウィスク



## 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。
- いちごは洗ってへたを取り、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1にしてキメを整える。
- ②①に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。
- ③②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、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、冷めたらキルシュを加える。
- 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、バルーンウィスクのスピード1→2で徐々にスピードを上げて八分立てにする。
- ⑦④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。



## 材料 (8個分)

強力粉…200g  
砂糖…20g  
塩…3g  
水…128g  
ドライイースト…3g  
バター…15g

## 準備

- オーブンは180℃に予熱する。
- バターは室温に戻しておく。
- ドライイーストは、水(分量のうち30g)を人肌に温め、溶しておく。
- 強力粉はふるっておく。

## 作り方

- ①すべての材料を深めのボウルに入れる。
- ②ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- ③ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で2分30秒程こねる。
- ④生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をして生地をのせ、約1分手でこねてひとまとまりにする。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、30℃で約40分、2倍に膨らむまで一次発酵をする。
- ⑤[ガス抜きをする]一次発酵が完了したらパンマットに生地をのせ、生地の中心から外側に向かって手の平で優しく押しつぶす。(2度3度繰り返さず、一度で終わらせる)
- ⑥⑤の生地を8等分し、軽く丸めて閉じ口を下にして、乾燥しないようぬれ布巾をかけ、10分程休ませる。
- ⑦⑥の生地を丸く成形し直して閉じ口を下にし、生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、35℃で40～50分、2倍に膨らむまで二次発酵をする。
- ⑧生地の表面に強力粉(分量外)を茶こしでふる。
- ⑨180℃のオーブンで13分～15分焼く。

※季節や材料の油脂量により、生地に入る水分量が変わります。生地の様子を見て加減してください。

※成型やガス抜きの際、必要に応じて軽く打ち粉をしてください。





## パンドノア(くるみパン)

### 材料 (長さ15cm楕円形 2個分)

強力粉…250g  
きび砂糖…15g  
塩…3g  
水…90g  
牛乳…70g  
ドライイースト…3g  
バター…20g  
くるみ…80g

### 準備

- オーブンは220℃に予熱する。
- バターは室温に戻しておく。
- ドライイーストは、水(分量のうち30g)を人肌に温め、溶しておく。
- 強力粉はふるっておく。
- くるみはローストして粗く刻んでおく。

### 作り方

- ①ふるった強力粉、きび砂糖、塩、水、牛乳、ドライイーストを溶いたもの、バターを深めのボウルに入れる。
- ②ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- ③ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で2分30秒程こねる。
- ④生地をボウルから取り出してパンマットに軽く打ち粉をし、生地をのせてくるみを入れ、約1分手でこねてひとまとまりにする。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、30℃で約60分、2倍に膨らむまで一次発酵をする。
- ⑤発酵が完了したらガス抜きをして(ガス抜きの仕方はP15⑤を参照)、生地を2等分し、軽く丸めて閉じ口を下にし、乾燥しないようぬれ布巾をかけ、10分程休ませる。
- ⑥⑤の生地を楕円形に成形する。閉じ口を下にし、生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、35℃で50～60分、2倍に膨らむまで二次発酵をする。
- ⑦生地の表面に強力粉(分量外)を茶こしでふり、クープ(切り込み)を3本入れる。
- ⑧220℃のオーブンで20分～25分焼く。

※季節や材料の油脂量により、生地に入る水分量が変わります。  
生地の様子を見て加減してください。

※成型やガス抜きの際、必要に応じて軽く打ち粉をしてください。

# ちぎりパン

使用アタッチメント  
ニーダー



## 材料 (20×20cmスクエア型 1個分)

強力粉…280g  
砂糖…20g  
塩…3g  
水…180g  
ドライイースト…3g  
バター…23g  
溶き卵(仕上げ用)…適量

## 準備

- オーブンは200℃に予熱する。
- バターは室温に戻しておく。
- ドライイーストは、水(分量のうち30g)を人肌に温め、溶しておく。
- 強力粉はふるっておく。

## 作り方

- ①ふるった強力粉、砂糖、塩、水、ドライイーストを溶いたもの、バターを深めのボウルに入れる。
- ②ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- ③ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で2分30秒程こねる。
- ④生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をして生地をのせ、約1分手でこねてひとまとまりにする。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、30℃で約40分、2倍に膨らむまで一次発酵をする。
- ⑤発酵が完了したらガス抜きをして(ガス抜きの仕方はP15⑤を参照)、生地を9等分し、軽く丸めて閉じ口を下にし、乾燥しないようぬれ布巾をかけ、10分程休ませる。
- ⑥⑤の生地を丸く成形し直し、閉じ口を下にして型に並べる。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、35℃で40～50分、2倍に膨らむまで二次発酵をする。
- ⑦生地の表面に溶き卵を塗り、200℃のオーブンで13分～15分焼く。

※季節や材料の油脂量により、生地に入る水分量が変わります。生地の様子を見て加減してください。

※成型やガス抜きの際、必要に応じて軽く打ち粉をしてください。



## フォカッチャ

### 材料 (20×20cm四角形 1枚分)

強力粉…200g  
薄力粉…50g  
砂糖…15g  
塩…3g  
水…145g  
ドライイースト…3g  
オリーブオイル…15g  
岩塩…適量  
オリーブオイル(仕上げ用)…適量

### 準備

- オーブンは200℃に予熱する。
- ドライイーストは、水(分量のうち30g)を人肌に温め、溶いておく。
- 強力粉と薄力粉は合わせてふるっておく。

### 作り方

- ①合わせてふるった強力粉と薄力粉、砂糖、塩、水、ドライイーストを溶いたもの、オリーブオイルを深めのボウルに入れる。
- ②ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- ③ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で2分30秒程こねる。
- ④生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をして生地をのせ、約1分手でこねてひとまとまりにする。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、30℃で約40分、2倍に膨らむまで一次発酵をする。
- ⑤発酵が完了したらガス抜きをして(ガス抜きの仕方はP15⑤を参照)、軽く丸めて閉じ口を下にし、乾燥しないようぬれ布巾をかけ、10分程休ませる。
- ⑥⑤の生地をめん棒で伸ばし、20×20cmくらいの四角形に成形する。クッキングシートの上のにのせ、生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、35℃で40～50分、2倍に膨らむまで二次発酵をする。
- ⑦生地の表面を指で押して20～30ヶ所くぼみを作り、オリーブオイルと岩塩をふる。
- ⑧200℃のオーブンで13～15分焼く。

※季節や材料の油脂量により、生地に入る水分量が変わります。生地の様子を見て加減してください。

※成型やガス抜きの際、必要に応じて軽く打ち粉をしてください。

# シナモンレーズンロール

使用アタッチメント  
ニーダー



## 材料 (8個分)

強力粉…200g  
薄力粉…50g  
砂糖…25g  
塩…3g  
卵液 (卵1個+水)…130g  
ドライイースト…3g  
水 (ドライイースト用)…30g  
バター…20g  
レーズン…80g  
ラム酒…大さじ1  
〈シナモンシュガー〉  
グラニュー糖…20g  
シナモンパウダー…小さじ1  
〈アイシング〉  
粉糖…40g  
水…小さじ1と½

## 準備

- オーブンは180℃に予熱する。
- バターは室温に戻す。
- 卵は室温に戻す。
- 卵と水は合わせて130gになるよう計量し、混ぜ合わせて卵液を作っておく。
- ドライイーストは、ドライイースト用の水 (30g) を人肌に温め、溶いておく。
- 強力粉と薄力粉は合わせてふるっておく。
- レーズンはラム酒をふりかけておく。
- シナモンシュガーは、グラニュー糖とシナモンパウダーを合わせておく。
- アイシングは、粉糖と水を混ぜ合わせておく。

## 作り方

- ①合わせてふるった強力粉と薄力粉、砂糖、塩、卵液、ドライイーストを溶いたもの、バターを深めのボウルに入れる。
- ②ニーダーのスピード1で約30秒こねる。
- ③ハンドミキサーをいったん止め、ボウルの周りに付いた粉をカードで生地に混ぜ合わせ、再びニーダーのスピード1で2分30秒程こねる。
- ④生地をボウルから取り出し、パンマットに軽く打ち粉をしてのせ、約1分手でこねてひとまとまりにする。生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、30℃で約40分、2倍に膨らむまで一次発酵をする。
- ⑤発酵が完了したら、生地のガス抜きをして (ガス抜きの仕方はP15⑤を参照)、軽く丸めて閉じ口を下にし、乾燥しないようぬれ布巾をかけ、10分程休ませる。
- ⑥⑤の生地をめん棒で伸ばし、20×25cmくらいの長方形に成形する。生地の表面全体にシナモンシュガーをふりかけ、レーズンをちりばめたら、長辺が横になるよう、手前からくるくると巻く。巻き終わりをしっかりと閉じてから8等分に切り、渦巻きの断面が上になるようアルミや紙のカップにのせる。
- ⑦生地が乾燥しないように固く絞ったぬれ布巾をかけて、35℃で約40～50分、2倍に膨らむまで二次発酵をする。
- ⑧180℃のオーブンで約15分焼く。
- ⑨焼き上がったたらあら熱を取り、アイシングをかける。

※季節や材料の油脂量により、生地に入る水分量が変わります。生地の様子を見て加減してください。

※成型やガス抜きの際、必要に応じて軽く打ち粉をしてください。

# お手入れ



## 注意

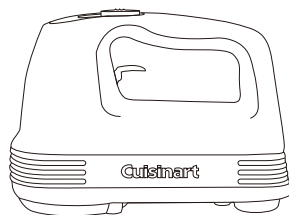
お手入れの際にはスイッチをOFFにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

## 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。

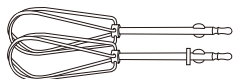


## 注意

- 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。

## アタッチメント、ヘラ、収納ケース

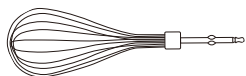
台所用洗剤をうすめた水で洗い、すすいでよく乾かしておきます。  
食器洗浄乾燥機でも洗えます。  
食器洗浄乾燥機で収納ケースを洗うときは下向きにかぶせて入れてください。



<ビーター>



<ヘラ>



<バルーンウィスク>



<収納ケース>



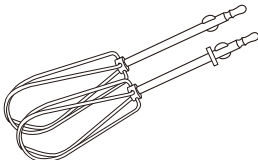
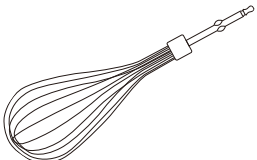
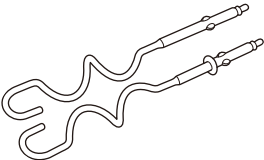
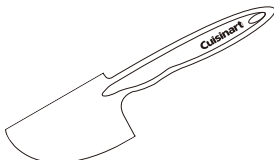
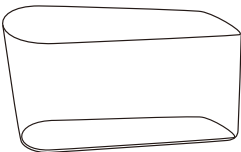
<ニーダー>

# 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（22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。
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／ニーダーが本体に取り付けられない。	ビーター／ニーダーを差し込む穴が間違っている。	2本のビーター／ニーダ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」と音がするまで本体に差し込んでください。
	ビーター／ニーダーを「カチッ」と音がするまで差し込んでいない。	
ビーター／ニーダー同士が当たる。	ビーター／ニーダーが変形している。	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。

## 別売り部品購入

ビーター	バルーンウィスク	ニーダー
 CHM-BTRJ	 HSM-70WSKJ	 HM-060SJDH
ヘラ	収納ケース	
 HM-SSPJ	 HM-SCJ	

# 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	スマートパワーハンドミキサープラス
品番	HM-060SJ
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



**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：スマートパワーハンドミキサープラス

品番：HM-060SJ

電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	160W（スピード5）
定格時間	30分 ※最低速度（スピード1）時は5分
回転数（約）※1	650～1,350回/分
外形寸法（約）※2	幅95×奥行210×高さ295（mm）
質量（約）※2	1.1kg
電源コードの長さ（約）	1.5m（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

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-HM060SJ-01-1708