

Cuisinart®

スマートスティックハンドブレンダー
形名：CSB-77J2BS/CSB-77J2BSW

- 家庭用
- 保証書付き



SMART STICK
HAND BLENDER
CSB-77J2BS Series

Contents

もくじ

01-04

安全上のご注意

05

各部のなまえ

06-12

使い方

13-24

レシピ

25-27

お手入れ
故障かな

28-30

保証とアフターサービス
無償修理規定

裏表紙

仕様
保証書

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-77J2BS Series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、いつも手元に置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.
※写真はCSB-77J2BSのものです。

安全上のご注意

必ずお守りください

01

安全上のご注意

- 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・改造を行わない。
(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)



- 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、または修理ご相談窓口までご相談ください。



- 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)



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
(感電の原因)



- 刃物の取り扱いは注意する。
ブレンダーの軸の刃、チョッパー刃の刃は鋭利です。
(けがの原因)



- 電源プラグのほこりなどは定期的に取る。
(電源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。

⚠ 注意

03

安全上のご注意



- 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)



- 60°C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)



- 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。



- 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。



- 本体とアタッチメントは力ちつ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)



- 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)

禁止食材

ブレンダー

氷や冷凍フルーツ、生肉の粉碎、生地こね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

氷や冷凍フルーツ、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。
また、生地こねなどもできません。故障の原因になります。

バルーンウィスク

バルーンウィスクは卵、生クリームの泡立て専用です。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、クリーニングブラシ



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。

● スタンド（別売り部品）



各部のなまえ

05

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

スイッチ

②
ON
①
スイッチ①を先に押し
ながらスイッチ②を
押すとロック解除に
なり、運転します。
※どちらか一方の
スイッチを押す
だけでは運転
しない設計と
なっています。

ブレンダー軸

素材をつぶしながら混ぜます。
付属の調理カップ、鍋やグラス
の中で直接使えます。

※ブレンダー軸の刃は
取り外しができません。



ブレード
ガード

ふた

クラッチ

Cuisinart

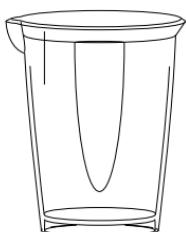
ウイスク
接続部

容器

チョッパーブレード

調理カップ

バルーンウイスク



ウイスクは卵と
生クリームの
泡立て専用
としてご使用
ください。



※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、
クラッチ部が力^チとしっかり
はまつたことを確認してから
ご使用ください。

クリーニングブラシ



スタンド(別売り部品)



使い方

ブレンダー



1

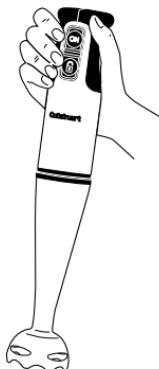
電源プラグは
コンセントから
抜いておきます。

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。



2

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。



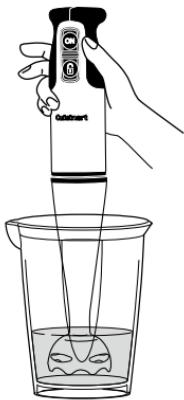
3

容器の中の材料に
ブレンダーを押し
当て、スイッチの
■(ロック解除)を
先に押しながら、
ONを押します。



4

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



5

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

- ブレンダーを回転中
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(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。

ブレンダーの禁止食材

氷や冷凍フルーツ、生肉や乾物
の粉碎、生地こねには
使用しないでください。

06

使い方—ブレンダー軸のセットの仕方

使い方

バルーンウィスク

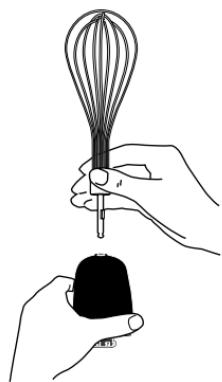


07

使い方—バルーンウィスクのセットの仕方

1

バルーンウィスクをウィスク接続部に差し込みます。



2

電源プラグはコンセントから抜いておきます。

本体とウィスク接続部が**力チツ**とロックするまで差し込みます。



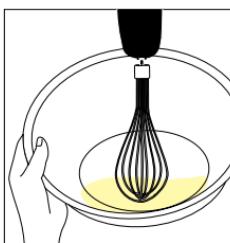
3

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。



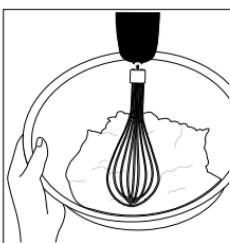
4

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、スイッチの**G**(ロック解除)を先に押しながら、ONを押します。



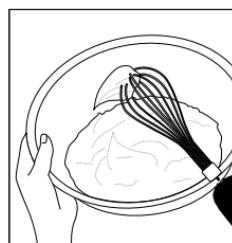
5

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。



6

白くきめ細かなピンとかたい角がたてば、メレンゲの出来上がり。



※回転中に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。

※ウィスクを横にすると材料が飛び散る事があります。ウィスクをたてて使用してください。

※運転中はウィスク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。

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、卵、生クリームの泡立て以外には使用しないでください。

バルーンウィスクの禁止食材

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。



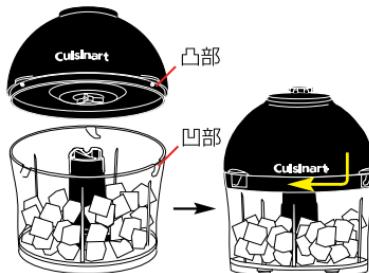
1

容器にチョッパー
ブレードを取り付け、
食材を入れます。



2

ふたの3ヵ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

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。

⚠ 注意

ふたと容器がしっかりと固定されて
いることを確かめてください。
破損の恐れがあります。

3

電源プラグはコン
セントから抜いて
おきます。

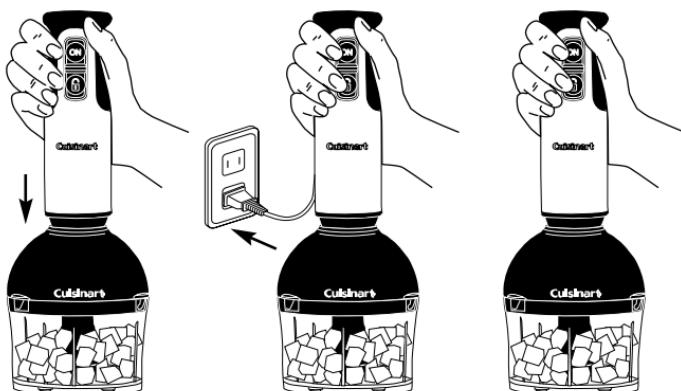
本体をふたに
真っ直ぐ下ろし、
カチッとロックする
まで差し込みます。

4

電源プラグを
コンセントに
差し込みます。
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。

5

スイッチの▣(ロック解除)を
先に押しながら、ON を押し
食材をくださいます。
断続運転させると、野菜を
みじん切りするときに効果
があります。
断続運転は、スイッチの
▣(ロック解除)を押し
ながら断続的に ON を
押す動作をして行います。



使い方

チョッパー



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。

7

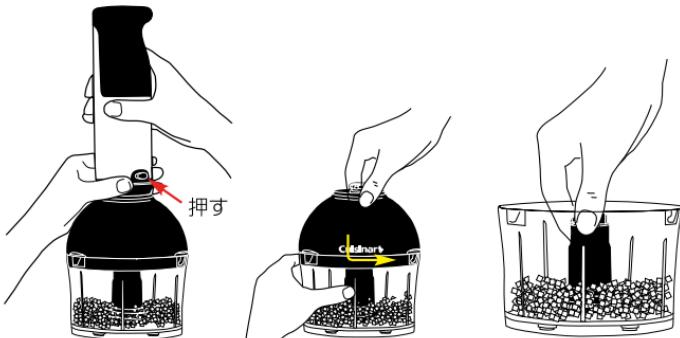
ふたを右にスライドさせて外します。

8

チョッパープレードを取り出します。

09

使い方—チョッパーのセットの仕方



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。



注意

チョッパープ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。

お願ひ

※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、あらかあじめ骨、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す。)

※汚れはぬるま湯に台所用中性洗剤を入れ、柔らかなスポンジにつけて

洗った後、洗剤を洗い流し、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。

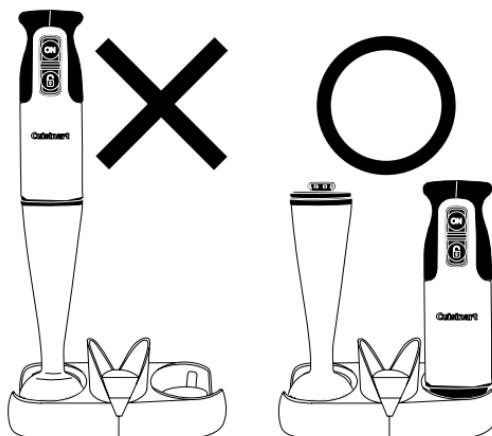
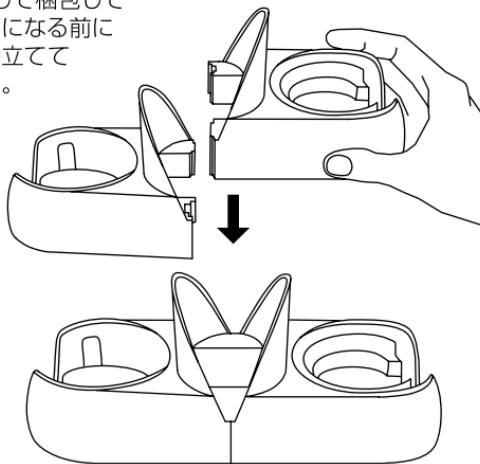
チョッパーの禁止食材

冷凍フルーツや氷、生地こね、乾燥大豆、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。



スタンドのセットの仕方

スタンドは、分割して梱包してあるので、お使いになる前に右図のように組み立ててからお使い下さい。



⚠ 注意

- スタンドは水平な場所でご使用ください。
- スタンドの表示に従って、ブレンダーと本体を分けて、スタンドにセットしてください。本体にブレンダー軸を取り付けたまま、スタンドにセットすると、転倒の恐れがあります。
故障やけがの原因になります。

使い方

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、断続運転させると、効果があります。

11

使い方—材料の目安と下ごしらえ

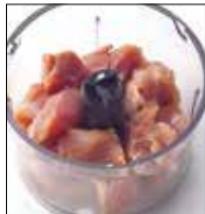
牛肉
150g
筋を取り除き、
2cmの角切り。



15-20秒



豚肉
150g
筋を取り除き、
2cmの角切り。



15-20秒



いわし
3~4尾(150g)
頭・骨を取り除き
2cm幅に切る。



20秒



玉ねぎ
120g
2cm大に切る。



5-10秒



にんじん
150g
2cm大に切る。



10秒



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
20等分



10秒



バレンタイン



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

60~
120秒

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、
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。

レシピ

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
※好みで胡麻、マスタード
などを適宜加えても良い。

【作り方】

- 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運転する。
※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、表面まで乳化してから運転させながらざっくりと全体を混ぜ合わせ。※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。



13

レシピ一覧



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

【作り方】

- 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

【作り方】

- 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。



14

レシピ一覧
タルタルソース・ごまドレッシング

鯛のカルパッチョ

【材料】

鯛刺身	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

【作り方】

- 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 別のボウルにベビーリーフ、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。

15

レシピ 鯛のカルパッチョ



ディップ4種



【作り方】

- 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。

スマートサーモンのディップ

【材料】

スマートサーモン	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

- スマートサーモン、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



レシピ

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

【作り方】

- 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。

17

レシピ－ストロベリーシェイク



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

【作り方】

- 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

【作り方】

- 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。



18

レシピ—キウイの豆乳シェイク・ほうれん草とりんごのジュース

レシピ

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
A 溶き卵	1/2個
牛乳	大さじ1
塩・胡椒	少々
ナツメグ	少々

【ソース】

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】

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

【作り方】

① 玉ねぎは2cm角に切っておく。
食パンは3m角にちぎっておく。

② 容器にチョッパー
ブレードをセット
し、Aの食材を
2回に分けて入れ、
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 ジャガイもは皮を
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

【作り方】

- 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、最後に白髪ねぎを
あしらう。

20

レシピーいわしのつみれ汁



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
固体スープの素	1個
生クリーム	100ml
塩	小さじ1/2個
胡椒	少々
パセリ(みじん切り)	少々
クルトン	適宜

【作り方】

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

【作り方】

- 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。
- 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。
- 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。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、胡椒で味を調整、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- 器に盛り、小口切りのあさつきを散らす。



にんじんクリームスープ(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

【作り方】

- 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、2回に分けて容器に入れ、みじん切りにする。
- 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。
- 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。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。
- 再び、弱火にかけて温め、塩、胡椒で味を調整する。
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

【作り方】

- ① 大きめのボールに卵と砂糖を入れ、湯せんしながらウィスキーでもつたりするまでしっかりと泡立てる。
- 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 バターを塗った形に生地を流し込み、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。) 焼きあがったら、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、ウィスキー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、上面は好みにデコレーションする。



23

レシピー ショートケーキ



かんたんチーズケーキ(直径18cmケーキ型1台分)

【材料】

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。

【作り方】

- ① 容器にチョッパープレードをセットし、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、運転して細かくする。
- 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 容器にチョッパープレードをセットし、クリームチーズ、砂糖、卵、レモン汁、小麦粉を入れ、運転して混ぜ合わせる。
- 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。
(竹串を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ウルに入れ、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。

24

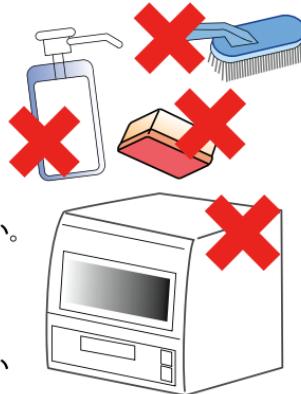
レシピーかんたんチーズケーキ



故障・劣化の原因となります

⚠ 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、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。
キズ、変形、腐食の原因になります。
- ブレンダー軸、チョッパー刃の刃は鋭利です。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。
- 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。



● 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。



● ブレンダー軸

- 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に含ませてふき取り、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。
- ※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。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。



※ブレンダー軸の刃に注意してください。



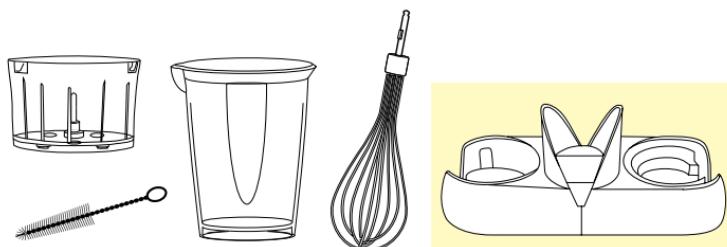
● ふた、ウィスク接続部

- 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、クリーニングブラシ ● スタンド（別売り部品）

- 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、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	直しかた
回転が遅い	刃に食材が絡まっている。	柄のついたブラシ等で食材を取り除いてください。 ※必ず電源プラグを抜いてから行ってください。
	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。
	粘り気の強い材料に使用。	粘り気の強い食材や、固い食材には使用しないでください。(P.4参照)
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。長時間の使用を避け、スイッチを切り、冷えた場所で休ませてください。
においがする。	長時間の使用。 過負荷の使用。	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剤(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。

27

故障かな

チョッパー

こんなとき	原因	直しかた
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	直しかた
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(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、禁止食材や、粘りの強い食材には使用しないようご注意ください。

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
- 使い方・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 ※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下さい。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。

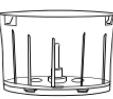
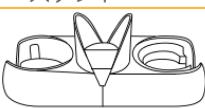
●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有償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-77J2BS／CSB-77J2BSW
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	できるだけ具体的に

●追加部品購入

ブレンダー軸	ふた	容器	チョッパーブレード	ウィスク接続部
				
CSB77BS(黒) CSB77BSW(白)	CSB77CL(黒) CSB77CLW(白)	CSB77WBG	CSB77CBL(黒) CSB77CBLW(白)	CSB77WGB(黒) CSB77WGBW(白)
バレンツィスク	調理カップ	クリーニングブラシ	●別売り部品購入	
			スタンド 	

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・祝祭日・年末年始などの長期連休をのぞく)

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。

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。

オフィシャルサイト

<http://www.cuisinart.jp/>

29

保証とアフターサービス

30

無償修理規定

memo

仕様

品名：スマートスティックハンドブレンダー 形名：CSB-77J2BS/CSB-77J2BSW

電源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	100W		
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 × 奥行き × 高さ	幅 × 奥行き × 高さ	幅 × 奥行き × 高さ
	約 64×64×356mm	約128×128×310mm	約 58×56×420mm
本体取り付け時質量	約 770g	約 880g	約 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(有効長)		

●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。
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。

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！

愛情点検



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じる。
- 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。

故障や事故防止のため、
メインスイッチを「OFF」
にして、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-CSB77J2BS-03-1606