

Cuisinart®

SMART STICK HAND BLENDER CSB-80JBS

スマートスティックハンドブレンダー
形名：CSB-80JBS

- 家庭用
- 保証書付き



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
無料保証

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-80JBS をご購入いただき、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.

- で使用する前に「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)
-  **刃物の取扱いは注意する。**
ブレンダーシャフトの刃、メタルブレード、リバーシブルディスクの刃は鋭利です。
(けがの原因)
-  **電源プラグのほこりなどは定期的に取り除く。**
(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℃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)



■ワークボール・調理カップは電子レンジで使わない。
(変形・破損の原因)



■連続動作は各アタッチメントの規定連続使用時間以上行わない。
(モーターの加熱による故障の原因)
●15ページの「材料の目安と下ごしらえ」をご参照ください。



■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)



■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。

フードプロセッサー

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。「切る」「刻む」はメタルブレード。「生地こね」はドゥブレードをご使用ください。

おろし

自然薯、長いも、つくねいもなどの食材のすりおろしには使用しないでください。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。

カバー、ウィスクギアボックス、

水洗いできますが、水につけ込まないでください。

ワークボール、ブレンダーシャフト、メタルブレード、ドゥブレード、プッシャー、リバーシブルディスク、おろしディスク、バルーンウィスク、ディスク軸、調理カップ

水洗いできます。

 注意

メタルブレード、リバーシブルディスクは鋭利です。注意して洗ってください。

04

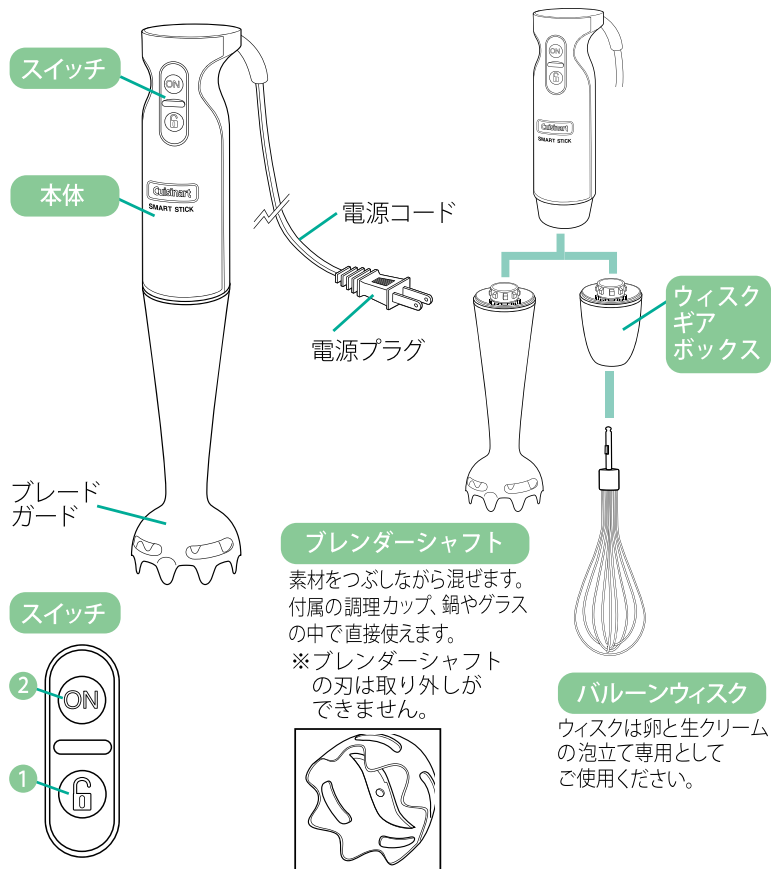
お願い

各部のなまえ

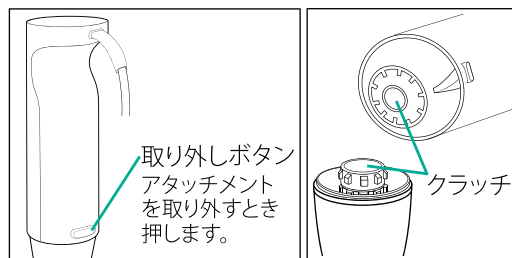
本体にアタッチメントを取り付けるときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いておく。

05

各部のなまえ



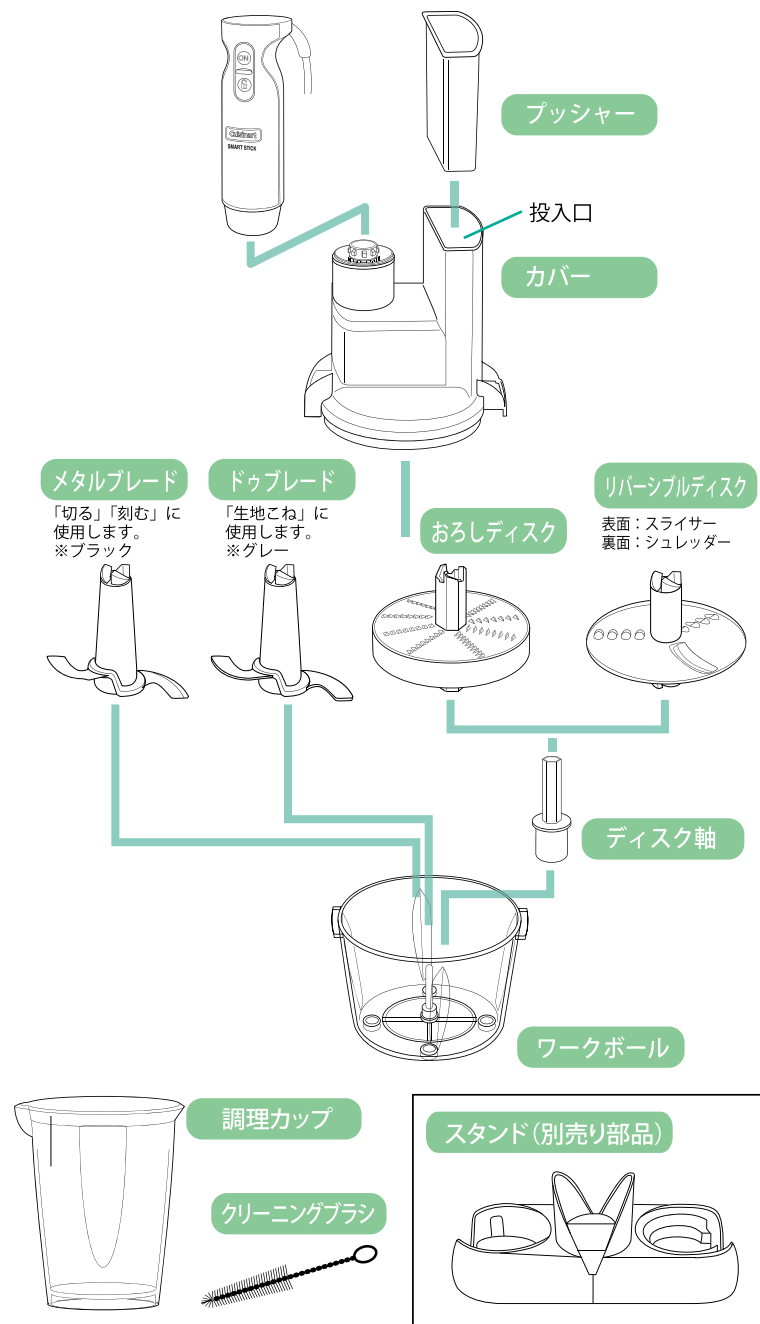
スイッチ①を先に押しながらスイッチ②を押すとロック解除になり、運転します。
※どちらか一方のスイッチを押すだけでは運転しない設計となっています。



※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。

06

各部のなまえ



使い方 ブレンダー



使い方 バルーンウィスク



07

使い方 ブレンダーシャフトのセットの仕方

- 1 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体をブレンダーシャフト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、回転が止まっ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。

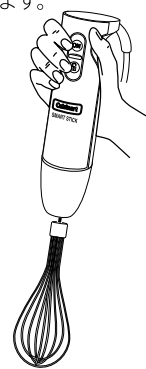
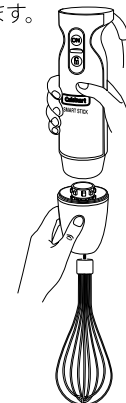
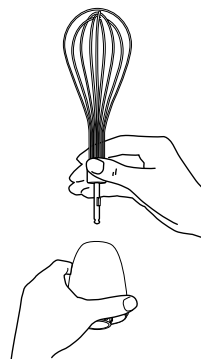
● お願い

過負荷や規定連続使用時間(15ページ参照)以上の連続使用は、故障の原因になります。規定連続使用時間を守り、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。

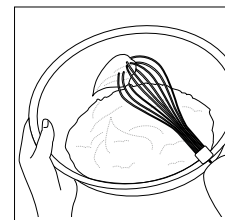
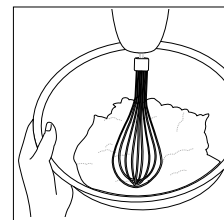
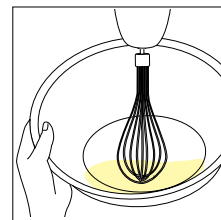
● ブレンダーの禁止食材

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。

- 1 バルーンウィスクをウィスクギアボックスに差し込みます。
- 2 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体とウィスクギアボックスがカチッ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 深めの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Ⓖ(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

過負荷や規定連続使用時間(15ページ参照)以上の連続使用は、故障の原因になります。規定連続使用時間を守り、禁止食材や粘りの強い食材には使用しないでください。

● バルーンウィスクの禁止食材

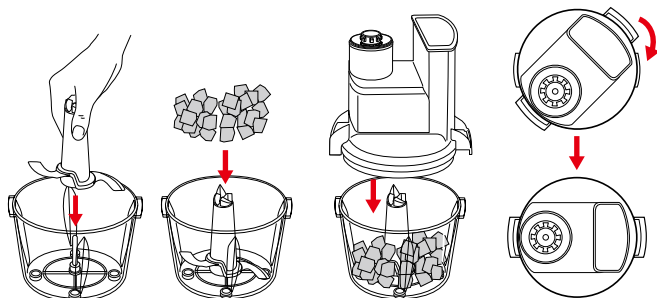
重たい生地(パン生地など) クリームチーズ・バターその他粘りのある食材。

08

使い方 バルーンウィスクのセットの仕方



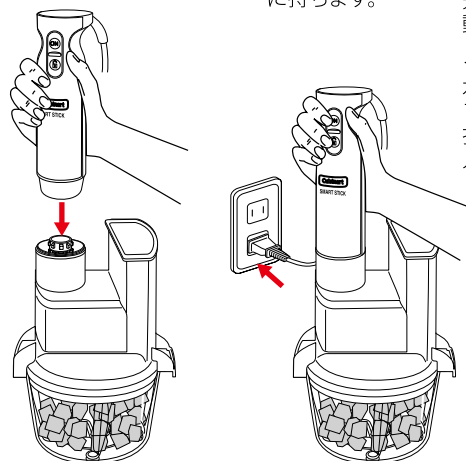
- 1 ワークボールにメタルブレード（ドゥブレード）を取り付けて食材を入れます。
- 2 カバーの詰めを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。



⚠ 注意
メタル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。

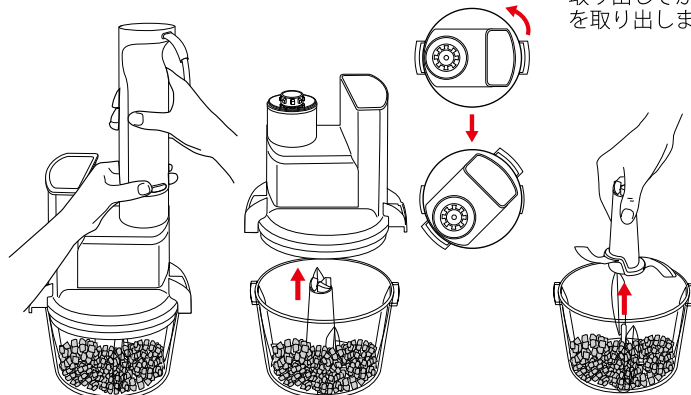
⚠ 注意
ワークボールとカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損の恐れがあります。

- 3 電源プラグはコンセントから抜いておきます。本体をカバーに真っ直ぐ下ろし、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witchのⓁ(ロック解除)を先に押しながら、ONを押して食材をくだきます。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、スイッチから指を放したあと、再度Ⓛを先に押しながらONを押す動作を繰り返して行います。



<生地こね>
水分は連続運転のままプッシャーを外した投入口から少しずつ入れてください。

- 6 仕上がったら、取り出しボタンを押して本体を外します。
- 7 カバーを左にスライドさせて外します。
- 8 ワークボールからメタルブレード（ドゥブレード）を取り出してから食材を取り出します。



⚠ 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。

⚠ 注意
メタルブレードをつけたままワークボールの中に手を入れないでください。

- お願い**
- ※過負荷や規定連続使用時間の連続使用時間は、故障の原因になります。規定連続使用時間を守り、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。
 - ※カバー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。
 - ※「切る」[刻む]はメタルブレード、「生地こね」はドゥブレードをご使用ください。

● メタルブレードの禁止食材
冷凍フルーツや氷、乾燥大豆、穀物、乾物類や乾燥昆布、コーヒード豆などの粉碎には使用しないでください。

- 生地こねのコツ**
- 粉の最大量は150g
※湿度や粉の種類で仕上がりが変わります。分量や水分量で調整してください。
 - 水分量は粉に対して51～53%を目安に。
 - 粉ふるい
お菓子づくりや生地作りにかかせない粉ふるいも断続運転を2～3回おこなえば完了。



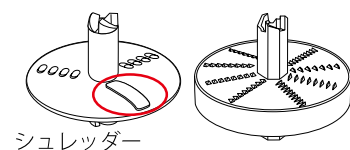
1

ワークボールにディスク軸、リバーシブルディスク（おろしディスク）を付けてます。

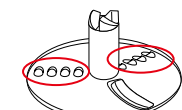
ご使用の用途に応じてリバーシブルディスクの表裏を確認し取り付けてください。（ご使用が上になります。）

リバーシブル
ディスク

おろし
ディスク



シュレッダー



スライサー



注意

リバーシブルディスクの刃は鋭利です。軸の上部を持つようにしてください。



注意

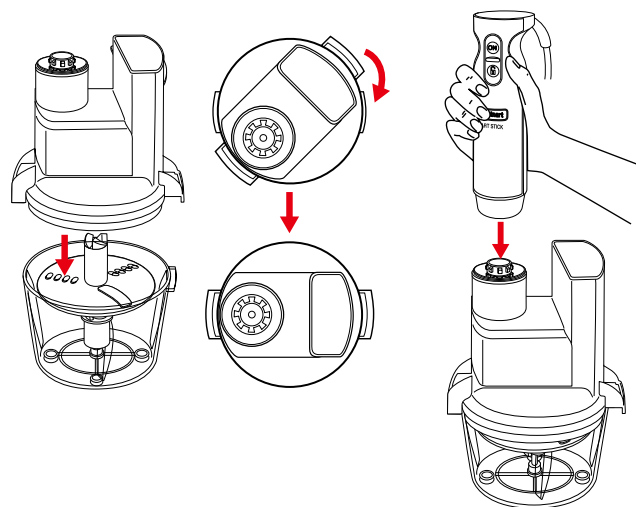
ワークボールとカバーがしっかり固定されていることを確かめてください。破損の恐れがあります。

2

カバーの詰めを左手前7時の位置にしてワークボールにのせます。時計回りに「カチッ」と音がするまで回します。

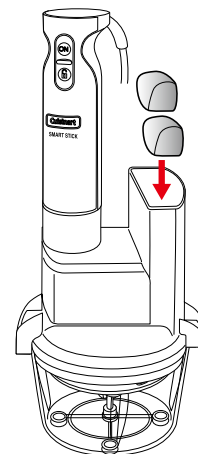
3

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。



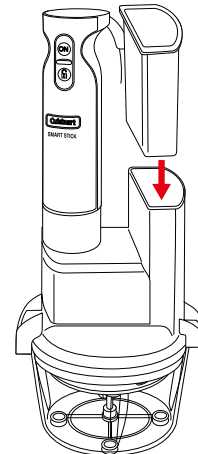
4

投入口から材料を入れます。



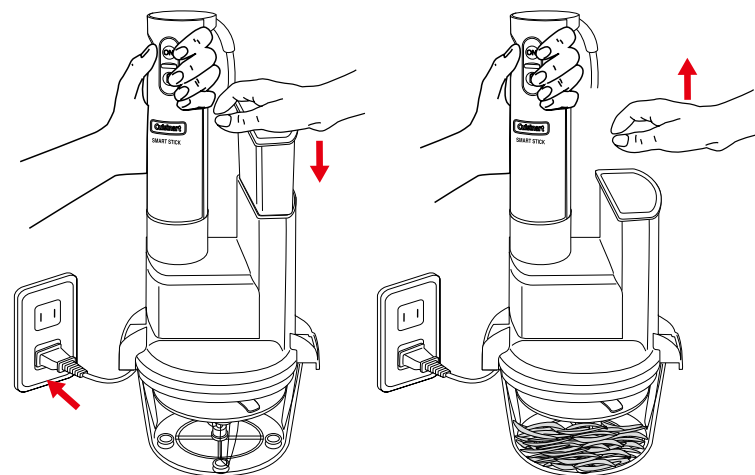
5

投入口にプッシャーを差し込みます。



6

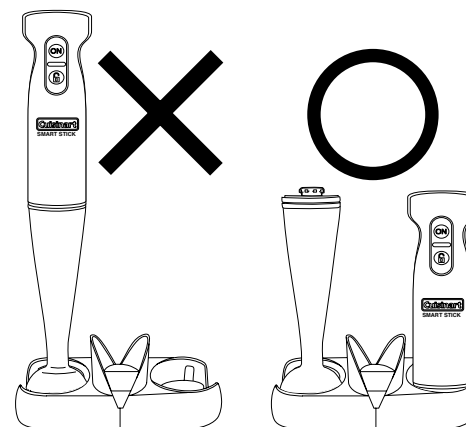
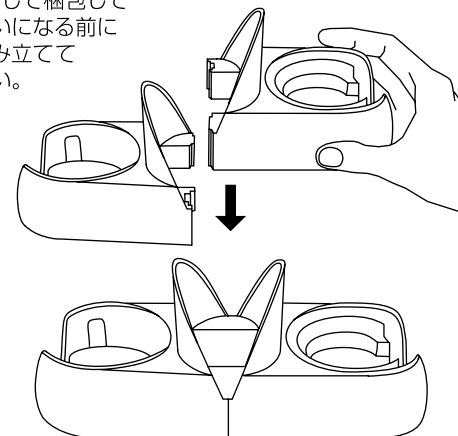
電源プラグをコンセントに差し込みます。グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に指が当たるように持ちます。スイッチの🔒（ロック解除）を先に押し、プッシャーを押し込みながら運転する。プッシャーが下まで下りたら、プッシャーから手を離し、スイッチから指を離して運転を停止する。





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。

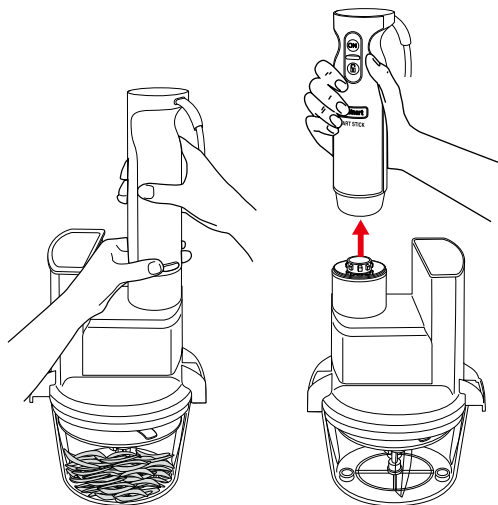


⚠ 注意

- 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。

7

仕上がったら、電源プラグをコンセントから抜き、取り外しボタンを押して本体を外します。

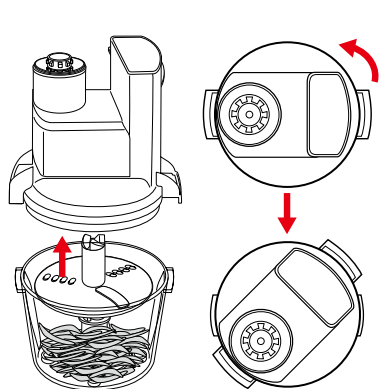


13

使い方ーリバーシブルディスク・おろしディスクのセットの仕方

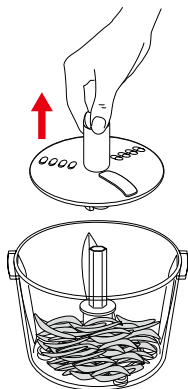
8

カバーを右にスライドさせて外します。



9

ワークボールからリバーシブルディスク（おろしディスク）を取り出してから食材を取り出します。



14

使い方ースタンドのセットの仕方

チョッパ 食材によって1回に処理出来る量と時間が異なります。
玉ねぎのような水分が出やすい食材は、断続運転させると効果があります。

食 材	準 備	分 量	運転時間
牛肉	筋を取り除き、2cmの角切り。	250g	断続運転 20 回、連続運転 10 秒
いわし	頭・腹・骨を取り除き 2cm 幅に切る。	中 5 尾 (250g)	断続運転 10 回、連続運転 15 秒
玉ねぎ	2cm 大に切る。	250g	断続運転 15 回
パセリ	房取りする。	10g	連続運転 10 秒
食パン	1 枚を 16 等分にする。	1 枚 (6 枚切り)	連続運転 30 秒

食材料が多い場合やうまく加工が出来ない場合は、量を減らし何回かに分けてご使用ください。

15

ウィスク

食 材	準 備	分 量	運転時間
卵白	冷蔵庫から取り出し、室温に戻しておく。	3 個分	連続運転 120 秒
生クリーム	深めのボールに氷水をあてる。	200ml	連続運転 40 ～ 60 秒 (動物性)

* 生クリームは動物性、植物性の違いや脂肪分の含有量によって出来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。

●ご使用時間について

当製品はパワフルモーターを搭載しておりますので、非常に短時間で食材を加工することが可能です。既定の時間以上に連続して使用されますと、故障等の原因になります。以下の規定連続使用時間を超えて連続作動させないようにお願い致します。

規定連続使用時間						
機 種	パワー	ブレンダー	フードプロセッサー			ウィスク
			刻み	生地こね	スライス / おろし	
CSB80JBS	400W	1 分	1 分	1 分	1 分	5 分

- 規定連続使用時間内であっても、本体に負荷がかかり過熱している場合は本体が常温に戻るまで冷ましてからお使いください。
- 生地こねは湿度や粉の種類等で規定連続使用時間内、規定最大量内であっても、本体に負荷がかかる場合があります。その際は分量や水分量で調節してください。

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
※お好みで胡麻、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、表面まで乳化してきたら、運転させながら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

【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①とマヨネーズ、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 1/2
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。



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1/2
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。クリームチーズは室温に戻しておく。

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1/4
マヨネーズ……………大さじ2
サワークリーム……………50g
レモン汁……………小さじ1/2
塩・胡椒……………少々



ストロベリーシェイク



【材料】

いちご……………7粒
牛乳……………100ml
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。ブレンダーシャフトの刃の損傷や故障の原因になります。

キウイの豆乳ジュース



【材料】

キウイ……………1/2 個
バナナ……………1/2 本
はちみつ……………小さじ1
豆乳……………150ml

【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。

トマト & オレンジジュース



【材料】

ミニトマト……………2 個 (30 g)
オレンジ……………1/2 個
パイナップル……………55 g
水……………50 cc

【下準備】

- ミニトマトは半分切っておく。オレンジは皮をむき 2 cm角に切る。パイナップルは皮をむき 1 cm角に切る。

【作り方】

- 調理カップにパイナップル、ミニトマト、オレンジの順に入れ、ブレンダーでなめらかになるまでつぶし混ぜる。



ハンバーグ (2人分)

【材料】

玉ねぎ……………1/8個
食パン……………1/8枚
牛肉 (2.5cm角切り) ……120g
豚肉 (2.5cm角切り) ……80g
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

【付け合わせ】

ニンジンのグラッセ ……適宜
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 ワークボールにメタル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焼く。
- 4 ハンバーグを取り出したフライパンにBを加え、ひと煮立ちさせる。
- 5 ハンバーグを器に盛ってソースをかけ、付け合わせの野菜をそえる。



いわしのつみれ汁 (4人分)

【材料】

【汁】

だし汁……………800ml
醤油……………大さじ1と1/2
酒……………大さじ1
みりん……………大さじ1
塩……………少々

にんじん……………40g

いわし…中2尾分
(頭と腹、骨を取り
除き2cm幅に切る)
長ネギ……………2cm
生姜……………一片
みそ……………大さじ1
塩……………小さじ1/2

三つ葉……………適宜
長ネギ (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Aとにんじんを入れ、ひと煮立ちさせる。
- 3 いわしは3枚におろし、2cm幅に切る。
- 4 ワークボールにメタルブレードをセットし、Bを入れすり身状にする。
- 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……………450g
玉ねぎ……………3/4 個
バター……………30g
塩……………小さじ1
水……………200ml
固形スープの素…1と1/2 個
牛乳……………300ml
生クリーム……………150ml
塩……………少々
胡椒……………少々
イタリアンパセリ……………適量
クルトン……………適量

【作り方】

- 1 かぼちゃは皮と種を取り除き、スライサーで薄切りにする。玉ねぎはワークボールに入れ、みじん切りにする。
- 2 深めの鍋にバターを溶かし、1と塩を入れ、焦さないように弱火でしんなりするまで炒める。
- 3 水、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し、牛乳を加え、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、イタリアン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……………350g
玉ねぎ……………1/2 個
セロリ……………7cm
バター……………30g
水……………300ml
固形スープの素…1と1/2 個
牛乳……………300ml
生クリーム……………150ml
塩……………小さじ1と1/2
胡椒……………少々
あさつき……………少々

【作り方】

- 1 じゃがいもは皮をむき、スライサーで薄切りにする。玉ねぎ、セロリはワークボールに入れ、みじん切りにする。
- 2 深めの鍋にバターを溶かし、1と塩を入れ、焦さないように弱火でしんなりするまで炒める。
- 3 水、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し、牛乳を加え、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、粗熱がと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。



テーブルロール (6 個分)

【材料】

強力粉	120g
薄力粉	30g
砂糖	18g
塩	2g
イースト	3g
ぬるま湯 (30度くらい)	15g
バター	15g
卵	12g
(残りの卵はつやだし用の為にとっておく)	
水	50g

つやだし用溶き卵 ……適量

【下準備】

- イーストはぬるま湯 15g で溶いておく。
- 溶き卵と水は良く混ぜ合わせておく。
- オープンを 180℃ に予熱しておく。

【作り方】



- 1 ワークボールにダブルレードを取り付け、材料 A を入れカバーをする。ON を 4～5 回押し粉ふるいをする。
- 2 ① に材料 B とバターを入れ、ふたをし ON を 4～5 回押す。次にプッシャーをはずし、ON を押しながら、投入口から少しずつ C を加え 20～30 秒程まとまるまでこねる。
- 3 生地を取り出して上下に返してさらに ON で 20 秒程度こねる。
- 4 生地を取り出し、丸めなおし乾燥しないように固く絞った濡れ布巾をかけて 1 次発酵させる。(約 60 分)
- 5 指に強力粉をつけて生地に差し込み、指の跡がしっかり残っていれば発酵完了。
- 6 パンマットの上に ⑤ の生地を取り出し、6 分割にする。切り口が中に入るように丸め直し、パンマットの上に縦じ口を下にして置き、乾燥しないようにパンマットを上からかぶせて約 10 分休ませる。
- 7 ⑥ の生地を手でつぶし空気を抜き丸めなおす。縦じ口を下にしオープンシートをひいたオープン皿の上に間隔をあけて並べ固く絞った濡れ布巾をかけて 40℃ で約 30 分 2 次発酵させる。
- 8 生地が成形直後よりも 1.5～2 倍ほど大きくなったら 2 次発酵が完了。
- 9 発酵が終わったら、はさみで、2カ所切れ込みを入れ、残りの卵に水を少し足したつやだし用溶き卵をパンの表面に塗る。
- 10 180°で約10分～12分オープンで焼く。



ミックスピザ (直径 23cm2 枚分)

【材料】

強力粉	75g
薄力粉	75g
砂糖	大さじ 1/2
塩	小さじ 1/4
インスタント	
ドライイースト	3g
ぬるま湯	15g
オリーブオイル	大さじ 1
水	65g

【トッピング】

玉ねぎ (中)	1/8 個
ピーマン	1 個
マッシュルーム	2 個
ベーコン(スライス)	1 枚
ピザソース	50g
ピザ用チーズ	60g

【下準備】

- インスタントドライイーストは分量のぬるま湯で溶いておく。
- オープン皿にオープンシートを敷いておく。
- オープンを 220℃ に予熱しておく。

【作り方】



- 1 ワークボールにダブルレードをセットし、材料 A を入れてカバーをする。ON を 4～5 回押し粉ふるいをする。
- 2 ① に材料 B とオリーブオイルを入れる。ON で 4～5 回混ぜ合わせる。
- 3 プッシャーをはずし、ON を押しながら、投入口から水を少しずつ加え、しっかりとまとまるまで約 30 秒ほどこねる。
- 4 カバーを開け生地の上下を返してさらに ON で、20 秒こねる。
- 5 生地を取り出して丸め直し固く絞った、濡れ布巾をかけて 1 次発酵させる。(約 30 分)
- 6 指に強力粉をつけて生地に差し込み、指の跡がしっかり残っていれば発酵完了。
- 7 パンマットの上に ⑥ の生地を取り出し、2 分割し、丸め直したら麺棒で直径 23 cm くらいの円形に伸ばす。
- 8 オープン皿の上に ⑦ をのせフォークで刺して空気抜きをし、トマトソースを塗る。
- 9 トッピングの食材を散らして、最後にチーズを散らし 220℃ に余熱したオープンで約 10 分焼く。



フルーツタルト (タルト型 16 cm 1 台分)

【材料】

【タルト生地】

薄力粉100g
砂糖15g
塩ひとつまみ

バター40g
卵1/2 個

【カスタード】

牛乳200g
バニラのさや1/3 本
卵黄2 個
グラニュー糖55g
薄力粉20g
コアントロー少々
バター5g

ナパージュ適量

フルーツ飾り
(ぶどう・いちじく・
オレンジ・マンゴー・等)適量

ミント適量

【下準備】

- バターを 1 cm 角にし、直前まで冷蔵庫に入れ冷やしておく。
- オープンを 200℃ に予熱しておく。



【作り方】



< タルト生地を作る >

- 1 ワークボールにダブルレードをセットし、Aを入れて ON を 2〜3 回押し粉ふるいをする。
- 2 カバーをあけ、①の中にバターをいれ ON にし、混ぜ合わせる。
- 3 プッシャーをはずし、ON にしながらほぐした卵をゆっくりと加える。粉っぽさが残るぐらいさっくりと混ぜたら、ひとまとめにしてラップに包み、2 時間程度冷蔵庫で休ませる。
- 4 ラップをひいてタルト生地をのせ、ラップを上からかけてめん棒で伸ばす。厚さ 3 mm のタルト型よりひと回り大きい円にする。型の上に伸ばした生地を敷き込み、型の上からめん棒を転がして余分な生地を落とす。フォークで底面と側面の生地に穴をあける。
- 5 オープンで約 15〜20 分空焼きする。焼き上がったケーキクーラーにのせて冷ます。冷めたら型からはずす。

< カスタードクリームを作る >

- 6 ボウルに卵黄、グラニュー糖を入れてよく混ぜ、薄力粉を加えて軽く混ぜ合わせる。
- 7 鍋に牛乳を入れ、バニラビーンズを縦にさき、ナイフで種をこそげとって加える。さやも加えて鍋を火にかける。沸騰する直前まで温まったら、⑥に少しずつ加えながら手早く泡立て器で混ぜ、こし器などでこす。
- 8 ⑦を鍋に戻し入れて再び火にかけ、全体をたえずかき混ぜながらクリーム状になるまで火を通す。最後にバターとコアントローを加え、全体が均一になるように混ぜ合わせる。
- 9 クリームをバットに薄く広げ、表面にラップを密着させる。氷水の入ったバットに重ねて熱がとれたら冷蔵庫で保存する。

< 仕上げ >

- 10 フルーツはお好みの大きさに切っておく。タルトの上にカスタードクリームを絞り、フルーツを並べる。フルーツの表面に刷毛でナパージュを塗り、ミントを飾る。

レアチーズケーキ (パウンド型 18.3X9X6.2 cm 1 台分)

【材料】

【レアチーズ】

クリームチーズ150g
砂糖60g
ヨーグルト120g
レモン汁大さじ 1 と 1/2
粉ゼラチン9g
水45g
生クリーム150g

【土台】

ビスケット35g
バター20g

【飾り】

ミント適量
ブルーベリー適量

【下準備】

- クリームチーズは常温にもどしておく。
- ゼラチンは溶かしておく。
- ビスケットは割っておく。
- バターは溶かしておく。
- 生クリームは 6 分立てにしておく。

【作り方】



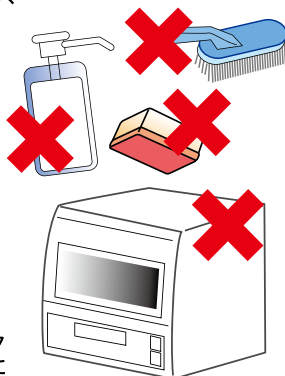
- 1 ワークボールにメタルブレードをセットし、ビスケットを砕いていれ、ON を 2〜3 回押し ON でさらに細かくする。
- 2 カバーを外し、バターを入れ、全体にしっかりとるまで ON で混ぜる。
- 3 型に 2 を入れ、均一な厚さになるように敷き詰める。
- 4 容器にメタルブレードをセットし、クリームチーズ、砂糖を入れて ON を 2〜3 回し、ON でなめらかになるまで回す。
- 5 カバーをはずしヨーグルト、レモン汁、溶かしたゼラチンを加えさらになめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 6 6 分立てにした生クリームを⑤に加え、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
- 7 ③の型に均等に流し入れ、冷蔵庫で 2 時間以上冷やし固める。
- 8 ブルーベリー、ミントを飾る。



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。
- ブレンダーシャフト、メタルブレード、リバーシブルディスクの刃は鋭利です。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。
- カバー、ブレンダーシャフト、ウィスクギアボックス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。



● ブレンダーシャフト

- ブレンダーシャフト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。
- ブレンダーシャフトは水の中につけ込まないでください。



※ブレンダーシャフトの刃は注意してください。

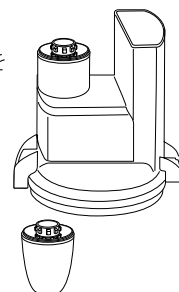
※油分の多い調理に使用した後は、次のようにお手入れすることもできます。

- 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。



● カバー、ウィスクギアボックス

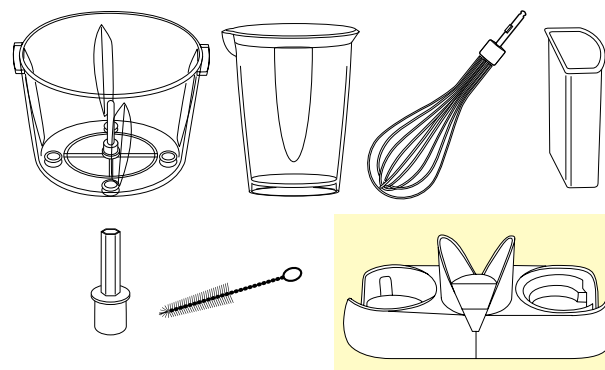
- 柔らかなスポンジに台所用中性洗剤を薄めた水を含ませてふき取り、水で洗い流した後、乾いた柔らかな布で拭きます。
- 外側は乾いた柔らかな布で拭きます。
- カバー、ウィスクギアボックスは水の中につけ込まないでください。



● ワークボール、調理用カップ、バルーンウィスク、プッシャー、ディスク軸、クリーニングブラシ

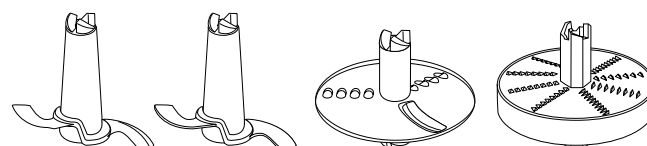
● スタンド (別売り部品)

- 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。



● メタルブレード、ドゥブレード、リバーシブルディスク、おろしディスク

- 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。
- メタルブレード、リバーシブルディスクの刃に注意してください。



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。 規定連続使用時間を超えた使用。	規定連続使用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。

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、生クリームのは泡立て専用です。
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個分までが規定連続使用時間できる分量です。

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。規定連続使用時間を守り、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。

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-80JBS
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

ブレンダーシャフト	カバー	ワークボール	メタルブレード	ドゥブルレード
おろしディスク	リバーシブルディスク	ウィスクギアボックス	ディスク軸	プッシャー

●別売り部品購入

パレンウィスク	調理カップ	クリーニングブラシ	スタンド

無料修理規程

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-80JBS

電源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	400W		
定格時間	30 秒（定格消費電力での使用時） ※実際の使用時とは異なります。調理の目安は 15 ページをご参照ください。		
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 60x67x388mm	約 139x153x370mm	約 67x67x440mm
本体取り付け時質量	約 870g	約 1190g	約 770g
回転数	約 12,500 回 / 分	約 1,750 回 / 分	約 850 回 / 分
コードの長さ	約 1.5m		

●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。

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-CSB80JBS-01-1312