

bamix

バーミックス・スライシー取扱説明書

SliceSy[®]



CHERRY
TERRACE

バーミックス総輸入発売元 (株) チェリーテラス

〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町29-9 ヒルサイドテラスD25

tel. 03-3780-6808 fax. 03-3770-5268

www.cherryterrace.co.jp www.e-gohan.com

©本書掲載の本文、写真、イラスト等の無断複写、複製転載を禁じます。

9101013010 200904

ごあいさつ

このたびは、バーミックス・スライシーをお求めいただきどうもありがとうございました。
バーミックスがM250にパワーアップしたこと、バーミックス・スライシーを導入したことにより、ハンディ・フードプロセッサーであるバーミックスは、さらに据置型フードプロセッサーの機能を併存できるようになりました。
この取扱説明書をお読みの上、ますますの便利さをご活用いただけると何よりです。
では、(これまでのバーミックスの機能に対し)バーミックス・スライシーによって改善された点をご紹介します。

1. 野菜のみじん切りが、よりきれいな仕上がりに
※ スーパーグラインダーでは刻むと水分が出やすかった玉ねぎも、きれいなみじん切り状態に仕上がります。
2. 挽肉が、よりきれいな仕上がりに
3. 魚介類のすり身が、よりきれいな仕上がりに
4. タルト生地、スコーン生地作りなどが可能に
5. ディスクセットの使用により、野菜の細切りやスライスが可能に
※ スーパーグラインダーよりも、より多くの量を一度に刻んだりつぶしたりできるのもメリットです。

こうした利点によって皆様のお料理レパートリーが広がることを、ことに毎日の食事やおやつを活発に作られるご家庭のお役に立てることを心より願っております。
末筆ながら、バーミックス・スライシーのチョッピングナイフは鋭い刃物ですので、安全には充分にご注意くださいますようお願い申し上げます。

株式会社チェリーテラス
井手櫻子



※バーミックス・スライシーは、バーミックスM200でも使用できます。ただし、バーミックスM250に対してパワーが少し落ちるので、所要時間や調理のできあがり状態に多少相違が生じる場合もあることをご了承ください。

※この取扱説明書は、ご覧になられた後も大切に保管し、必要に応じて読み返してください。

目次

安全、快適にスライシーをお使いいただくためにも、必ずご使用前にこの「バーミックス・スライシー取扱説明書」をお読みください。

安全上のご注意 1

基本知識

- ・ 構造と名称 4
- ・ 使用方法 5
- ・ 洗いかた 7

操作方法

- ・ 野菜を刻む(にんじんのみじん切り、玉ねぎのみじん切り) 8
- ・ 肉を挽く(牛挽肉、豚挽肉、鶏挽肉) 9
- ・ 魚介類のすり身を作る(あじやいわしのつみれ、えびやいかのすり身) 10
- ・ タルト生地を作る 11
- ・ フルーツシャーベットを作る 12

別売品のご案内 13

Q&A 15

仕様 16

安全上のご注意 — 必ずお守りください —

「安全上のご注意」に記載した注意事項は、お使いになる人や、他の人への危害や損害を未然に防止するためのものです。

表示内容を無視して誤った使いかたをした場合に生じる危険や損害の程度を、「警告」、「注意」に区分、説明しています。安全に関する重要な注意事項ですので、どちらも必ず守ってください。

●表示について

 警告	死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
 注意	傷害を負う可能性または物的損害のみの発生が想定される内容です。

●絵表示について

	この記号は、注意(危険、警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中などに具体的な注意内容が描かれています。
	この記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中などに具体的な禁止内容が描かれています。
	この記号は、行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中などに具体的な強制/指示内容が描かれています。

 警告	
	チョッピングナイフの刃に手で触れない。 鋭利な刃物なので、ケガの原因になります。
	子供の手が触れる場所に置いたり、子供に使用させない。 ケガの原因になります。

	カバーの投入口に、指をさし込まない。 ケガの原因になります。
	チョッピングナイフを洗剤の入った洗いおけなど、内部がよく見えない液体の中に浸けておかない。気付かずに触れると、ケガの原因になります。
	チョッピングナイフを洗った後は、自然乾燥させる。 布巾などで拭くと、ケガの原因になります。
	使用後、チョッピングナイフの刃が欠けている場合は、調理した食材を食べない。誤って食べると、ケガの原因になります。
	チョッピングナイフを使用しないときは、必ず保護カバーをつける。 保護カバーをつけずに置いておくと、ケガの原因になります。



取り扱い上のご注意

	分解、修理、改造を行わない。 故障の原因になります。		連続して3分以上使用しない。 故障の原因になります。
	家庭用の調理道具なので、長時間など無理な使用を避ける。 故障の原因になります。		
	カバーは防水構造ではないので、水に浸けたりしない。 故障の原因になります。		
	不安定なところに置いて使用しない。故障の原因になります。		調理以外の用途に使用しない。 故障の原因になります。
	電磁調理器やガスレンジなど、熱を帯びた調理器の近くに置かない。 故障の原因になります。		
	使用後は、すぐきれいに洗浄やお手入れを行う。 汚れを放置すると、故障の原因になります。		

作業中のご注意

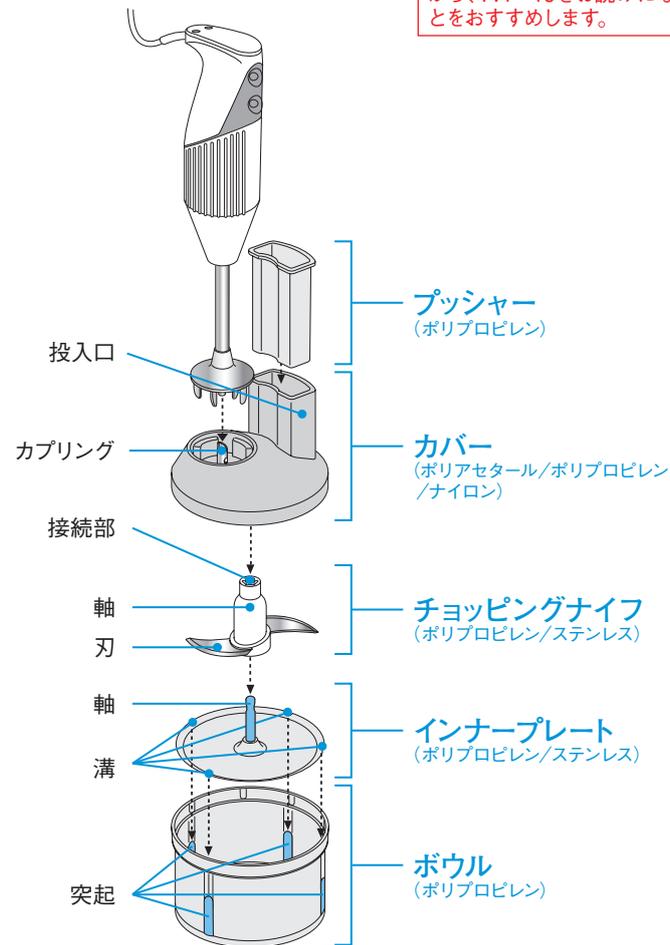
	バーミックス以外の道具と一緒に使わない。 故障の原因になります。
	スライシーを使用するときは、バーミックスをハイスピードで操作する。 故障の原因になります。
	バーミックスをカバーにセットする場合は、バーミックスの回転軸がカプリングに対してまっすぐにはまるようにする。故障の原因になります。
	粘り気強い食材、硬い食材などを入れて回転させた場合、バーミックスの回転音が変わってきたり、異常な振動が発生したら、すぐに作業を中止する。故障の原因になります。
	食材を入れ過ぎたりして負荷が大きくなり、バーミックスの回転音が変わってきた場合は、食材の量を減らして様子を見る。故障の原因になります。
	材料はボウルの1/2以下までしか入れない。 故障の原因になります。
	チョッピングナイフで、硬いスパイス、コーヒー豆、ロックアイスなどを砕かない。故障の原因になります。
	作業後は、カプリングに手を触れない。 熱によりやけどをするおそれがあります。
	ボウルにインナープレートを設定する際は、インナープレートの4ヶ所の溝が、ボウル内側の4ヶ所の突起に合うようにセットする。故障の原因になります。

ブレードディスクとブレードをご使用の際のご注意

	プッシャーの代わりに、箸、スプーン、ナイフなどで投入口から食材を押しさない。故障の原因になります。
	ブレードディスクとブレードを使う場合、プッシャーで投入口の材料を押しすぎない。故障の原因になります。
	ブレードディスクに各種ブレードを取り付けるときは、P.14～15に従って、(カチッと音がするまで)きちんと取り付ける。ケガや故障の原因になります。

構造と名称

まずは各部の名称を覚えられてから、P.4～16をお読みになることをおすすめします。



基本知識

チョッピングナイフの使用法

1 インナープレートを保ウルにセットします。インナープレートの4ヶ所の溝がボウルの4ヶ所の突起と合うようにセットしてください。



2 チョッピングナイフを保護カバーからはずします。まず、保護カバーの左右の持ち手に両手の親指をかけ、両手の中指が底面に当たるように持ってください。中指で下からチョッピングナイフを押し上げれば、簡単に保護カバーからはずせます。



ご注意 チョッピングナイフは左右に鋭い刃がついています。手に持つときは、中央の軸を持ち、刃に触れないようにしてください。

3 チョッピングナイフをインナープレートの軸に、垂直に下までさし込みます。



4 材料を入れます。その際、チョッピングナイフ中央の接続部に材料が入らないようご注意ください。材料はボウルの半量以下を目安に入れてください。極端に多すぎたり、少なすぎたりすると、効率よく操作できません。食材ごとの材料の適量についてはP.8～P.12をご参照ください。



5 カバーをはめ、止まるところまで回してセットします。

スライサーの定格時間(連続使用が可能な時間)は3分です。それ以上時間を要する場合や、バーミックス本体が熱くなってきたときは、しばらく休ませてから作業を再開してください。



6 バーミックスをセットします。その際、カバー上部のカプリングのまわりの4ヶ所の溝に、バーミックス/ガードカバーの4本の脚が垂直にはまるよう、バーミックス/回転軸をカプリングにまっすぐにはめ込みます。根元まではまったら、取り付け完了です。



7 バーミックスの高速スイッチを入れます。



8 作業が完了したら、バーミックスのスイッチを切ります。



9 バーミックスをはずします。その際、バーミックスが完全に止まっていることを確認し、バーミックスをまっすぐ引き抜いてください。



10 カバーとチョッピングナイフをはずしてから、インナープレートの軸を持ち上げて、材料を取り出してください。※インナープレートごと材料を取り出せるので、簡単です。

プッシャーをはずせば、投入口から、中の様子を確認したり、調味料などを加えることが可能です。ただし、いずれもバーミックスのスイッチを切っているときのみに行ってください。また、投入口から、指、箸やスプーンなどの道具類をさし込まないようにご注意ください。

洗いかた

毎日のお手入れ方法

スライサーを使い終わったら、すぐきれいに洗いましょう。

- ・カバー以外のすべての部品の洗浄には、食器洗い乾燥機の使用が可能です。
- ・チョッピングナイフをブラシなどで洗った後は、布などで拭かず、自然乾燥させてください。



- ご注意**
- ・洗浄中のチョッピングナイフの取り扱いには十分にご注意ください。
 - ・チョッピングナイフを洗剤の入った洗いおけなど内部がよく見えない液体の中に浸けたままにしないでください。
 - ・各部品とも、漂白剤など塩素系洗剤を使用しないでください。

※野菜などによっては、食材の色がボウルに付着することがあります。対処方法はP.16のQ&Aをご参照ください。

カバーの洗いかたについて

カバーは完全な防水構造ではないので、内部に水が大量に入ると故障の原因となります。汚れに応じて、下記いずれかの方法で洗ってください。

- ・軽い汚れの場合(カバー上面、下面とも)：水で濡らして、固く絞った布巾で拭く。
- ・落ちにくい汚れの場合(カバー下面のみ)：
 - 1 食器用洗剤を含ませたやわらかいスポンジでやさしく洗う。
 - 2 カバー上面カプリング部分に水がかからないよう布巾などで覆い、カバー下面にだけ流水をかけてゆすぐ。
 - 3 乾いた布巾で全体を拭き、水気をとってから乾燥させる。

- ご注意**
- ・食器洗い乾燥機での洗浄、乾燥はできません。
 - ・水に浸けないでください。
 - ・カバー上面(特にカプリング周辺)には水をかけないでください。

野菜を刻む

粗いみじん切りからごく細かいみじん切りまで、仕上がりは時間のかけかたしだい。短時間できれいに仕上がります。

にんじんのみじん切り

＜材料の切りかた＞ 2cm角くらいに切る ＜1回の分量＞ 200～250g(約小2本分)
が適量 ＜できあがり＞ 約20～30秒でみじん切りに



粗いみじん切り



細かいみじん切り

玉ねぎのみじん切り

＜材料の切りかた＞ 2cm角くらいに切る ＜1回の分量＞ 200～250g(約小2個分)
が適量 ＜できあがり＞ 約10秒でみじん切りに



みじん切り



細かいみじん切り

みじん切りのバリエーション

キャベツ、れんこん、しいたけ、ピーマンなども、同じ要領でみじん切りにできます。



肉を挽く かたまり肉や薄切り肉から、好みの状態の挽肉が作れます。

牛挽肉・豚挽肉

〈材料の切りかた〉 かたまり肉は約2cm角に切る。薄切り肉は約4～5cm幅に切る

〈1回の分量〉 200～250gが適量

〈できあがり〉 約1～2分で粗挽きから細挽き状態の挽肉に



肉の切りかた



牛挽肉

鶏挽肉

〈材料の切りかた〉 皮を取り除き、約2cm角に切る

〈1回の分量〉 200～250g(鶏もも肉約1枚分)が適量

〈できあがり〉 約1～2分で粗挽きから細挽き状態の挽肉に

POINT 鶏肉の皮は必ずあらかじめ取り除いてください。筋は残りますので、気になる場合はあらかじめ取り除いてください。



肉の切りかた



鶏挽肉

魚介類のすり身を作る 魚やえび、いかなどで、好みの状態のすり身が作れます。

あじやいわしのつみれ

〈材料の切りかた〉 三枚におろし、3cm幅くらいに切る

〈1回の分量〉 200～250gが適量 〈できあがり〉 約30秒～1分ですり身に

POINT 皮と小骨は残りますので、あらかじめ取り除いてください。



あじのつみれの材料



あじのすり身

えびやいかのすり身

〈材料の切りかた〉 3cm幅くらいに切る 〈1回の分量〉 200～250gが適量

〈できあがり〉 約30秒～1分ですり身に(いかはもう少し時間がかかる場合があります)

POINT いかの皮はあらかじめ取り除いてください。げそは均一に碎きにくいので、気になるときはあらかじめ取り除いてください。紋ごういかなど肉厚のものの方が、すり身にするのにはむいています。



えびのすり身



いかのすり身

タルト生地を作る

タルト、パイ、クッキー、スコーンなど、さまざまなケーキ生地作りに活躍します。

- 1 粉類を入れ、数秒まわしてふるう。1cm角に切ったバターを加える
- 2 粉とバターをさらさらの状態に切り混ぜる
- 3 卵黄と水を加え、生地がまとまるまで回す

POINT 生地がひとまとまりになったらすぐに止め、こねすぎないようにご注意ください。



粉をふるう(1)



バターを加える(1)



生地がまとまるまでこねる(3)

<タルトの基本材料(直径20cmのタルト型1台分)>

薄力粉125g、砂糖30～50g、無塩バター75g、卵黄1個分、水小さじ1。
この生地を薄くのばし、好みの形に切って焼けば(180度のオーブンで約15分)クッキーになります。材料や配合が異なりますが、パイ生地やスコーン生地なども同様に作れます。

フルーツシャーベットを作る

季節の果物で、手軽になめらかなシャーベットが楽しめます。

- 1 冷凍した果物(2cm角くらいに切って、冷凍したもの)とシロップをボウルに入れる
- 2 全体がなめらかなシャーベット状になるまで碎き混ぜる

POINT チョッピングナイフでロックアイスを砕くことはできません。



いちごのシャーベットの材料



いちごのシャーベットのできあがり

<フルーツシャーベットの基本材料>

冷凍フルーツ200g、シロップ大さじ4(グラニュー糖100gに水1/2カップを合わせて加熱し冷ましたもの。または市販のオリゴ糖シロップなど)

スライシー(チョッピングナイフ)では、こんなこともできます!

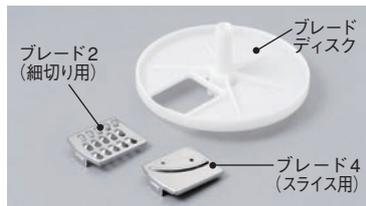
- ・ ナッツ類を砕く
- ・ バターケーキやチーズケーキの生地を混ぜる
- ・ アイスクリームを混ぜるなど

別売品のご案内

バーミックス・スライサーと組み合わせて使うことで、さらに便利に多用途に活用できる別売品をご紹介します。

ディスクセット

ディスクセットは、ブレードディスクとブレード2種(細切り用、スライス用)のセットです。



ディスクセットの使いかた

- 1 ブレードディスクにブレードをセットします(写真は細切り用のブレード2)。

※ブレードは、直線の側がブレードディスクの中央に、円弧になった側が、ブレードディスクのふちの方にはまるようにできています。

※ブレードは、両端にツメがついています。まず直線の側を中央にはめて、上からふきんをかぶせて、円弧の側を押してはめ込み、カチッと音がしたら完了です。

ご注意 ブレードの上部には鋭い刃がついていますので、刃の部分に触れないように気をつけてください。



- 2 ボウルにインナープレートセットし、(軸を下に向けて)ブレードディスクをはめ込みます。この上にカバーをはめ、止まるところまで回してセットし、バーミックスを取り付けます。



- 3 プッシャーをはずし、この投入口から材料を入れます。材料はあらかじめ投入口に通るサイズに切っておいてください。

- 4 バーミックスのスイッチを入れます(高速)。プッシャーで野菜を軽く押して、プッシャーが下まで降りたら完了です。

ご注意 プッシャーで押せるのはカバーの投入口の中だけです。カバーの底面とプレートディスクのすき間に残った野菜は、カットされずにかけらとして残ります。

- 5 使用後はブレードディスクの裏側にふきんをかぶせ、親指でブレードの円弧側を押してはずします。いずれも、ボウルやインナープレート同様、すぐに洗ってください。

★ 上記の使用法は、ブレード2、ブレード4共通です。

使用例(にんじん)



その他の別売品(3種類のブレード)

ごく細かい細切り用(ブレード1)、粗い細切り用(ブレード3)、厚いスライス用(ブレード5)と3種のブレードもそれぞれ別売しています。いずれも、ブレードディスクにセットして、ブレード2、ブレード4 同様に使えます。

使用例(にんじん)



Q&A

調理に関するQ&A

Q 加熱した野菜をチョッピングナイフでつぶしたり混ぜたりすることはできる？

A 可能です。ただし、煮た野菜をつぶしてポタージュスープにするなど野菜以外に水分が加わっている場合は、ミンサーをご使用ください(バーミックス取扱説明書P.17、18参照)。チョッピングナイフを使用すると、熱いスープがカバーからこぼれ散るおそれがあります。

Q チョッピングナイフで野菜をすりおろして、大根おろしやとろろを作ることができます？

A ごく細かなみじんにはできますが、すりおろすことはできません。ミンサーをご使用ください(バーミックス取扱説明書P.16参照)。

その他のQ&A

Q カバー上部のカプリング周辺に黒いものがついていることがある。これはなに？

A スライシーはカプリングにバーミックスの回転軸をさし込んで使用しますが、その際、摩擦により黒い摩擦粉が生じることがあります。カプリングの穴の中を綿棒などでよく掃除してお使いください。

※この摩擦粉は、包丁や鍋、ナイフ、フォークなどからも発生するもので、人体に有害ではありませんのでご安心ください。

Q 誤ってカバーを水に浸けてしまい、内部に水が入ってしまった。どうすればいい？

A 隙間から水が出るときは、よく振って内部の水を出します。さらに、ポリ袋に入れた上でお菓子や乾物などに入っている乾燥剤をたくさん加え、袋の口を締めて乾燥させてください。

Q スライシーの部品に食材の色が付いてしまった。

A 有害ではありませんが、レモンジュースや酢または植物油をたらしした布で拭きとってください(にんじんには、植物油が有効です)。

Q 食器洗い乾燥機、食器洗い機で洗っても大丈夫？

A カバー以外は大丈夫です。

バーミックス・スライシー 仕様

材 質	プ ッ シ ャ ー：ポリプロピレン
	カ バ ー：ポリアセタール/ポリプロピレン/ナイロン
	チョッピングナイフ：ポリプロピレン/ステンレス
	インナープレート：ポリプロピレン/ステンレス
	ボ ウ ル：ポリプロピレン
	カ プ リ ン グ：ステンレス
容 量	ボウルの容量：1100ml(適正容量550ml)
保証期間	保 証 期 間：1年