CHERRY TERRACE
バーミックス総輸入発売元 (株) チェリーテラス
〒158-0083　東京都世田谷区奥沢 5-36-5
0120-425668
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。

9101013040 201607

bamix

バーミックス・スライシー取扱説明書

SliceSy®

ごあいさつ

バーミックス・スライシーをお求めいただき、ありがとうございます。
バーミックスはハンディ・フードプロセッサーとしての機能だけでなく、スライシーを合わせて
お使いいただくことで、据え置き型フードプロセッサーとしての機能も多く併存させることができます。
スライシーをご使用いただくことにより、手軽に料理のレパートリーが広がり、
毎日の食事やおやつ作りなどにもお役に立てることでしょう。

【スライシーの特徴】

1. 肉類を、早く、大量に、きれいに挽けます。
2. 野菜のみじん切りが、きれいに（水気を出さずに）手早く仕上がります。
3. タルト生地やパイ生地を、簡単に作れます。
4. 「ディスクセット」では、細切りやスライスが可能です。

ご使用前には必ず取扱説明書をお読みいただき、スライシーの用途、使用方法、お手入れ方法など
よくご理解くださいますようお願いいたします。
また、チョッピングナイフは鋭い刃物です。どうぞ安全には充分にご注意ください。

株式会社チェリーテラス

スライシーでお使いになれる機種について

ご使用不可の機種　　**ご使用可能の機種**

×　　○　　△

M100　M133　M250, M300　M200

※M200でご使用の場合はモーターの関係上、所要時間や仕上がりに多少の差異が生じる場合があります。どうぞご了承ください。

※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。

バーミックス・スライシー
らくらくクッキング

スライシーならではの機能を活かして手軽に作れる料理やお菓子のレシピを、掲載した専用レシピブックです。

BOOK

この取扱説明書の中では、説明に関連した料理が「らくらくクッキング」に掲載されている場合、上記のようなマークと共に掲載ページを表記しています。お手持ちの場合は、ぜひご参考になさってください。

安全上のご注意 …… 1

基本知識

- 構造と名称 …… 4
- スライシー基本の使いかた（チョッピングナイフ） …… 5
- ディスクセットの使い方 …… 7
- 洗いかた 1 …… 8
- 洗いかた 2 …… 9

チョッピングナイフの操作方法 …… 10

- 野菜のみじん切り …… 11
- 挽肉作り …… 12
- 魚介類のすり身 …… 13
- タルト生地を作る …… 14

ディスクセットの操作方法 …… 15

- 材料の入れ方と切れ方 …… 16
- 機能一覧 …… 17

Q&A …… 19
ウェブサイトのご案内 …… 20
仕様 …… 20

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。

⚠注意

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。 ロースピードで使用すると、故障の原因になることがあります。
❗	バーミックスをカバーにセットする場合は、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。故障の原因になることがあります。
❗	粘り気が強い食材、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。故障の原因になることがあります。
❗	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。故障の原因になることがあります。
🚫	材料はボウルの１／２以下までしか入れない。 入れすぎると、故障の原因になることがあります。
🚫	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。故障の原因になることがあります。
🚫	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セットする際は、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。故障の原因になることがあります。

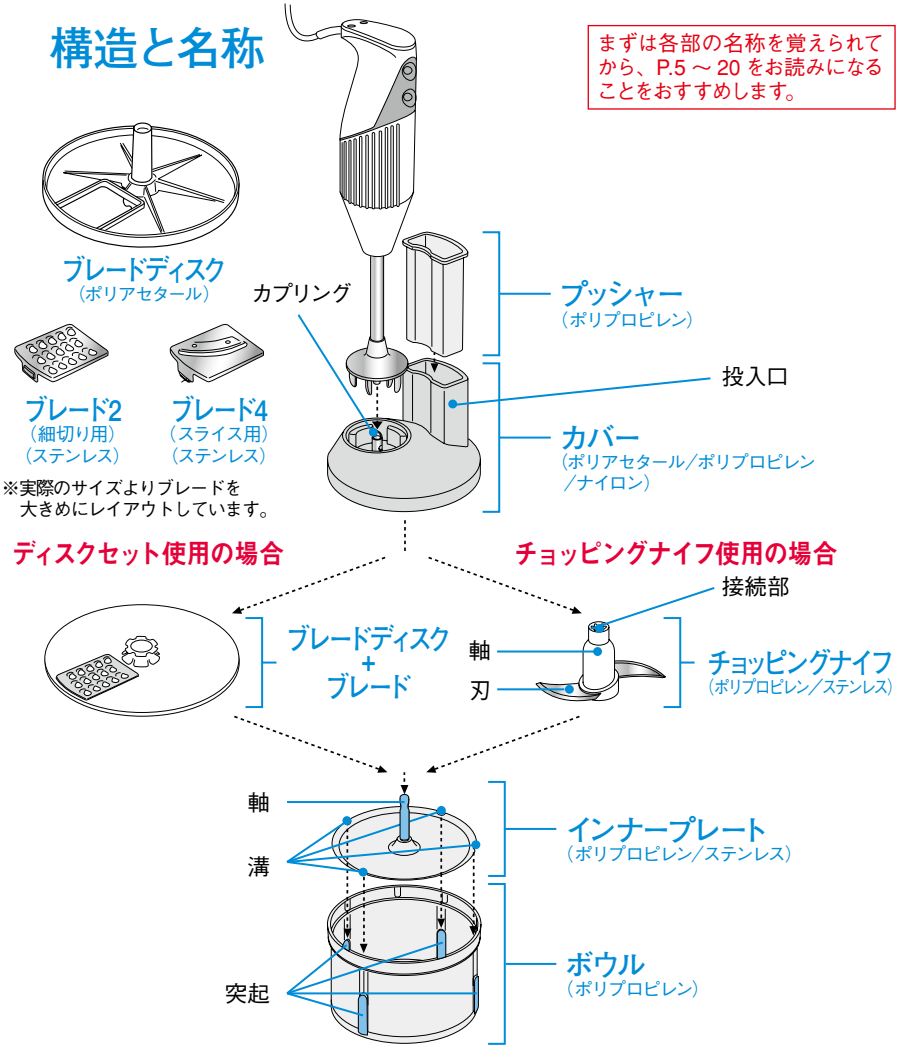
ブレードディスクとブレードをご使用の際のご注意

🚫	プッシャーの替わりに、箸、スプーン、ナイフなどで投入口から食材を押さない。故障の原因になることがあります。
🚫	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。故障の原因になることがあります。
❗	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.7 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ることがあります。

※ 他の方へスライシーを譲られる場合は、この取扱説明書も一緒にお渡しください。

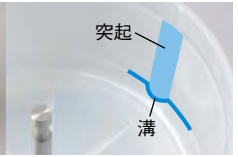
構造と名称

まずは各部の名称を覚えられてから、P.5 ～ 20 をお読みになることをおすすめします。



スライシー基本の使いかた（チョッピングナイフ）

1 **インナープレートをボ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.10 ～ P.14 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。**

スライシーの定格時間（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。**

ご注意 作業中は、バーミックスを垂直に上から軽く押さえるようにしてください。バーミックス接続部が斜めになると、スライシー/ カプリング部分が傷む恐れがあります。

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に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、材料を取り出します。**インナープレートの軸を持ち上げれば、インナープレートごと材料を取り出せます。

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、菜箸やスプーンなどの道具類をさし込まないようご注意ください。

ディスクセットの使いかた

※ブレード1〜5共通の使用法です

1 ブレードディスクにブレードをセットします。

※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、バーミックスを取り付けます。

3 プッシャーをはずし、この投入口から野菜を入れます。野菜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、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。どの部品も、すぐに洗ってください。

洗いかた 1

スライシ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。

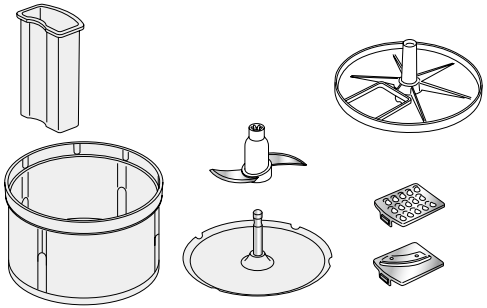
・チョッピングナイフをブラシなどで洗った後は、布などで拭かず、自然乾燥させてください。

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。

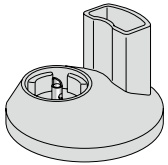
※野菜などによっては、食材の色がボウルやインナープレートなどに付着することがあります。対処方法は P.20 の Q&A をご参照ください。

水洗いできるもの

(食器洗い乾燥機可能部分)



カバーの洗い方についてはP.9の「洗い方2」をご参照ください。



洗いかた 2

カバーの洗いかたについて

図 1

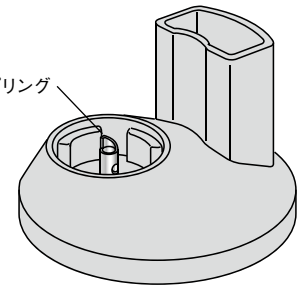
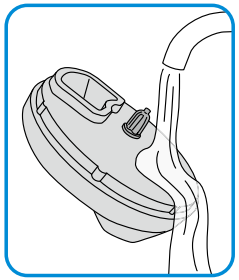


図 2



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（図1参照）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（図２参照）。
  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。

チョッピングナイフの操作方法

チョッピングナイフの操作方法をご説明しましょう。
使い方が簡単な上、多機能に活用でき、とても便利です。

スライシー

＋

チョッピングナイフ

チョッピングナイフは使用状況に応じて切れ味が落ちます。お買い替え用の単品販売もあります。詳しくはチェリーテラスまたは各店頭にお問い合わせください。

BOOK　これは、スライシー料理本「バーミックス・スライシー　らくらくクッキング」のマークです。関連するレシピ掲載ページを併記していますので、ぜひご参考にしてください。

野菜のみじん切り

粗いみじん切りから細かいみじん切りまで、仕上がりは時間のかけかたで調整が可能です。

■材料の切り方:2cm角くらいに切る　■1回分の適量:100～300g（ボウルの半量以下）

にんじんのみじん切り【所要時間】約3秒～30秒でみじん切りに

粗いみじん切り

細かいみじん切り

BOOK P.33
ミートソース
スパゲッティ

玉ねぎのみじん切り【所要時間】約3秒～10秒でみじん切りに

みじん切り

細かいみじん切り

BOOK P.6
玉ねぎ
ドレッシング
グリーンサラダ

みじん切りのバリエーション

※キャベツなど葉物の場合、ボウルの半量よりも多めの 200 ～ 250gでも入れられます。
計量してご確認ください。

キャベツ

れんこん

しいたけ

ピーマン

挽肉作り

かたまり肉や薄切り肉が、自家製挽肉に。手軽に、好みの部位から作れるのが特長です。粗挽きから細挽きまで、仕上がりは時間のかけかたで調節可能です。

■材料の切り方:かたまり肉は約2cm角に、薄切り肉は約4～5cm幅に切る
■1回分の適量:200～300g

※肉の種類や部位によって仕上がりに多少の差異が生じる場合があります。

牛挽肉・豚挽肉【所要時間】約20秒～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

BOOK P.15
自家製
ハンバーガーと
ポテトチップス

鶏挽肉【所要時間】約20秒～2分で粗挽きから細挽き状態の挽肉に

POINT 鶏肉の皮は必ず取り除いてください。
また、筋は残りますので、あらかじめ取り除いてください。

※ M300でご使用の場合は鶏肉の皮も挽くことが可能です。
2cm 角に肉、皮を切っておくことがポイントです。ただし、チョッピングナイフの切れ味によっては、皮や筋が残る場合もあります。

肉の切りかた

鶏挽肉

BOOK P.25
つくね鍋

魚介類のすり身

魚やえび、いかなどで、好みの状態のすり身を作れます。粗挽きから細挽きまで、仕上がりは時間のかけかたで調整が可能です。

■材料の切り方:3cm幅くらいに切る　■1回分の分量:200～300g

あじやいわしのつみれ【所要時間】約15秒～1分ですり身に

POINT　3枚におろしてから、3cm幅に切ってください。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。

※肉に対して魚はつぶれやすいため、あらかじめ魚をつぶしてから調味料を加えると、すり身がゆるくなりすぎることがあります。始めから魚に調味料や長ねぎなどほかの材料も加えて一緒につぶし混ぜた方が、つぶれすぎず、食感のよいつみれを楽しめます。

あじのつみれの材料

あじのすり身

BOOK P.31 いわしのつみれ汁

えびやいかのすり身　【所要時間】約10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。げそは均一に挽きにくいので、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ほうが、すり身にするのには向いています。

えびのすり身

BOOK P.27 れんこん入りえびの揚げワンタン

いかのすり身

BOOK P.30 いかのさつま揚げ入り汁麺

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を作るときに、粉をふるったり、粉とバターをさらさらに切り混ぜるなど、手間のかかる作業を短時間でラクにこなします。

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)

BOOK P.41 フルーツタルト

＜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（よく冷えたもの）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。

ディスクセットの操作方法

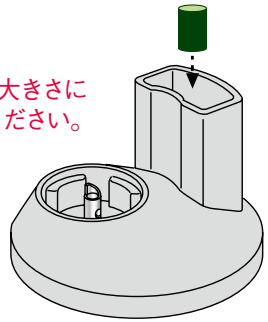
ディスクセットには、細切り用、スライス用
の２枚のブレード付き。
スライシーと組み合わせて使うことで、
さらに便利さが広がります。

スライシー

＋

※実際のサイズよりブレードを
大きめにレイアウトしています

材料の入れ方と切れ方



※投入口に入る大きさに
カットをしてください。

スライシー・ディスクセットでは、材料の入れ方で
仕上がりの状態を変化させることができます。

入れ方	ブレード２	ブレード４	別売品 ブレード１	別売品 ブレード３	別売品 ブレード５
縦方向	太さ2～3mm 長さ約2cmの細切り	厚さ約1mmのスライス	太さ1～1.5mm 長さ約2cmの ごく細かい細切り	太さ4～5mm 長さ約2cmの 太めの細切り	厚さ約3mmのスライス
横方向	太さ2～3mm 長さ約4cmの細切り	厚さ約1mmのスライス	太さ1～1.5mm 長さ約4cmの ごく細かい細切り	太さ4～5mm 長さ約4cmの 太め細切り	厚さ約3mmのスライス

ディスクセット機能一覧

BOOK これは、スライシー料理本「バーミックス・スライシー　らくらくクッキング」のマークです。
関連するレシピ掲載ページを併記していますので、ぜひご参考にしてください。

付属ブレード（ブレード２／ブレード４）

	機　能	用途性	できあがりの太さ/厚さの目安
ブレード２	細切り	にんじん、じゃがいも、れんこんなど	太さ約2〜3mm ごく簡単に、きれいな細切りに。

【主な活用例】
- 野菜の千切りでサラダを作るときに。 BOOK P.7　にんじんサラダ
- じゃがいもの千切りを使ってパンケーキを作るときに（ロスティ） BOOK P.13　じゃがいものパンケーキ
- なますのように、大量の大根、にんじんを千切りにするときに

ブレード４	スライス	にんじん、じゃがいも、きゅうりなど	厚さ約１mm ごく簡単に、きれいなスライスに。

【主な活用例】
- きゅうりなどスライスした野菜のサラダや酢の物に
- じゃがいもをスライスして、自家製ポテトチップスに BOOK P.15

別売ブレード（ブレード１／ブレード３／ブレード５）

	機　能	用途性	できあがりの太さ/厚さの目安
ブレード１	細かい細切り	にんじん、じゃがいも	太さ約１〜1.5mm ごく簡単に、包丁では切り揃えにくいほどの細かい細切りに

【主な活用例】
- 細く切った野菜の食感を楽しむサラダに
- 細切りのじゃがいもとりんごを使ったパンケーキに BOOK P.51　じゃがいもとりんごのパンケーキ
- 細切り野菜の食感を楽しむスープ、スープジュリエンヌに

ブレード３	太めの細切り	にんじん、じゃがいも	太さ約4〜5mm ごく簡単に、太めの細切りに

【主な活用例】
- にんじんなど太めの細切りにした野菜の炒め物に
- じゃがいもをフライドポテトに

ブレード５	厚めのスライス	にんじん、じゃがいも	厚さ約3mm ごく簡単に、厚めのスライスに

【主な活用例】
- グラタンを作るときに　ポテトグラタン ドフィノワ風 BOOK P.13
- 炒めものを作るときに

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 可能ですが注意が必要です。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。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はできる？

A ごく細かなみじんにすることはできますが、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。

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 まずはカプリングが一番下に来るようカバーを逆さにして水を出して下さい。（水はカプリングの周囲の隙間から出ます） その後新聞紙や古布などでカバー全体を包み、ビニール袋に入れて出来るだけ早く修理にお出し下さい。

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
	ブレードディスク：ポリアセタール
	ブレード2・4：ステンレス
	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

チェリーテラスのホームページ
www.cherryterrace.co.jp

バーミックスに関する情報満載です。故障や修理、お手入れ方法などさまざまな質疑応答を掲載した「バーミックスQ&A」もぜひご覧ください。

食とレシピのサイト
www.e-gohan.com

「おいしく、楽しく、健康に」をモットーに、レシピや連載コラムを掲載中の食の情報サイト。

YouTube でバーミックス基本デモンストレーションがご覧になれます。

動画共有サイトYouTube に、バーミックス料理教室のスタッフが実演するデモンストレーションと料理を紹介するビデオをアップしています。「e-gohan バーミックス 料理教室」で検索なさって、ご覧ください！