

BRAUN

ブラウン マルチクイック 5 ヴァリオ



取扱説明書

保証書付

ご使用前に必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。
巻末に保証書が添付されておりますので、大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意	2
使う前にお読みください	3
各部の名称	4
スイッチの入れかた	5
スピード調節	5
ブレンダーの使いかた	6
泡立て器の使いかた	7
フードプロセッサの使いかた	8
お手入れ	13
レシピ	14
故障かな？	14
仕様	14
別売品	14
保証とアフターサービス	15
保証書	裏表紙

Type 4191

www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 5075

はじめに

- このたびはブラウン製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品の機能を十分にご理解いただき、より効果的にご使用いただくために、ご使用前に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。また、お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られる所に必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや、不具合が生じたときに、ぜひお役立てください。
- 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。
- 本書に記載の内容は、改善のために予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

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。ご使用前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。



警告

「死亡または重傷を負う可能性
がある内容」を示します。



注意

「軽傷を負う可能性、または物
的損害が発生する可能性があ
る内容」を示します。



必ずしていただく「指示」の内容です。



してはいけない「禁止」の内容です。

ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上、ブレンダー、フードプロセッサー部分に鋭利な刃物を使用しています。スイッチを入ると刃が高速回転します。予期せぬ事故を防ぐため、指示、禁止事項を順守し、お取り扱いには十分ご注意ください。

警告



指示

●電源プラグは、交流 100V のコンセントに根元まで確実に差し込む

(火災、感電の原因)

- ・ゆるんだコンセントは使用しない。
- ・コンセントや配線器具の定格を超えた使いかたをしない。
- ・海外など、異なる電源電圧の地域で使用しない。(日本国内専用)

●電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的に除去する

(火災の原因)

●異常・故障時には直ちに使用を中止する

(火災、感電、やけどの原因)

<異常・故障例>

- ・電源プラグ・コード、本体が異常に熱くなる。
- ・通電しない。
- ・異常な音やにおいがする。
- ・本体やカッターに破損や変形がある。

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンリペアセンターへ点検、修理を依頼してください。



指示

●以下のときはスイッチを切り、カッターなどの回転が止まってから電源プラグを抜く

(感電、けがの原因)

- ・その場を離れるとき。
- ・アタッチメントを取り替えるとき。
- ・ボウルからカッターを取り出すとき。
- ・食材を取り出すとき。
- ・お手入れをするとき。



禁止

●ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

(感電の原因)

●本体や電源プラグ・コードに水をかけない

(火災、感電の原因)

- ・水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない。

誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンリペアセンターへ点検、修理を依頼してください。

警告



禁止

●電源プラグ・コードを破損させない (火災、感電の原因)

- ・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない。
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない。
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない。
- ・火に近づけたり、高温部に近づけたりしない。

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店またはブラウンリペアセンターへ点検・交換を依頼してください。



禁止

●子供、取扱に不慣れな人、介助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない (火災、感電、やけど、けがの原因)

- ・子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視する。

●ブレンダーの刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、ブレンダーシャフト部を容器の外に出したりしない (やけど、けがの原因)

●分解、修理、改造をしない (火災、感電、やけどの原因)



禁止

●刃は鋭利なため、直接手で触れない (けがの原因)

- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取りはずす。

注意



指示

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く (火災、感電の原因)

- ・電源コードを無理に引っ張らない。

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く (火災、感電、けがの原因)



禁止

●不安定な場所や敷物などの上で使わない (けがの原因)



禁止

●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)

●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)

●調理以外に使用しない (火災、感電、けがの原因)

●専用計量カップおよびボウルは電子レンジに入れない (けがの原因)

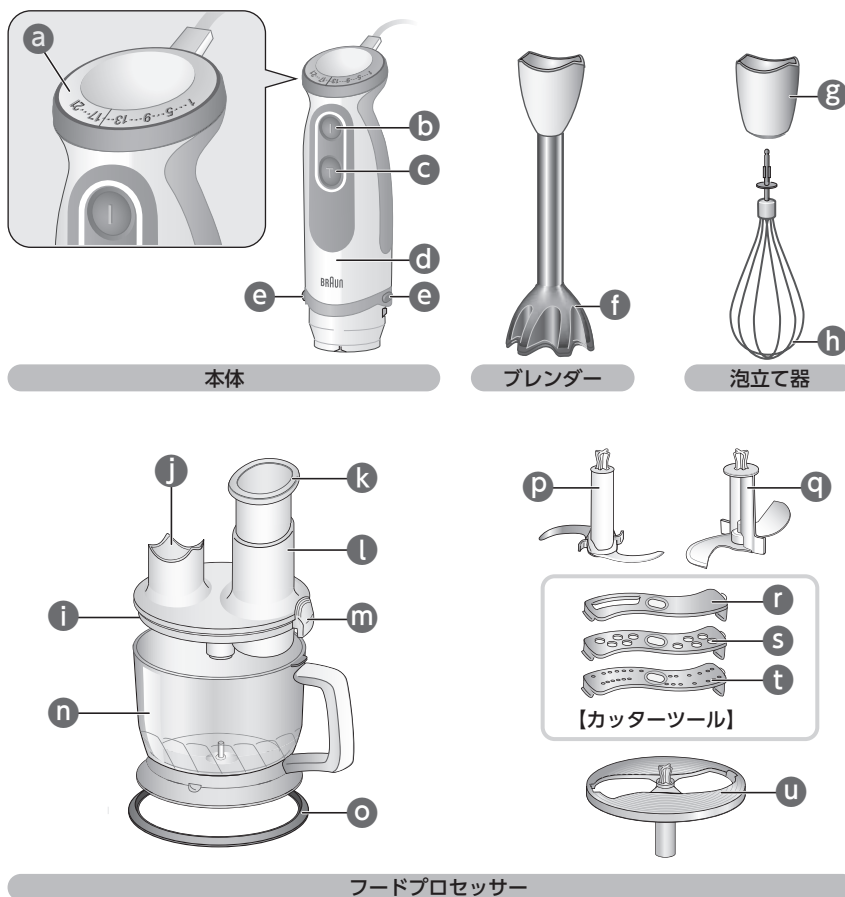
使う前にお読みください

- ・業務用として使わないでください。(故障の原因)
- ・乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、各アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- ・定格時間（14 ページ）を超えて連続運転をしないでください。また、続けて運転するときは 3 分（こねべらは 10 分）以上間隔をあけてください。(故障の原因)
- ・カラ運転をしないでください。(故障の原因)
- ・使った後は毎回お手入れしてください。(13 ページ)
- ・ガラス製（耐熱性・強化製のものを含む）、陶器・磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。(けがの原因)
- ・本体やアタッチメントを IH ヒータの上や、直射日光の強い場所、高温の場所に放置しないでください。(故障の原因)

各部の名称

保護シートは、すべて取り除いてください。

ご使用前に、「お手入れ」（13 ページ）を参照して、各部を洗ってください。



- ① a スピード調節ダイヤル
- ② b 通常スイッチ
- ③ c ターボスイッチ
- ④ d 本体（モーター部分）
- ⑤ e リリースボタン
- ⑥ f ブレンダーシャフト部
- ⑦ g 泡立て器接続部
- ⑧ h 泡立て器ワイヤー部
- ⑨ i ふた
- ⑩ j 本体接続部
- ⑪ k プッシャー
- ⑫ l 食材投入口
- ⑬ m ふた留め具
- ⑭ n ボウル
- ⑮ o すべり止めリング
- ⑯ p カッター

- ⑰ q こねベラ
- ⑱ r スライサー
- ⑲ s せん切りツール（太め）
- ⑳ t せん切りツール（細め）
- ㉑ u ツールホルダー

付属品

専用計量カップ、
専用スパチュラ

スイッチの入れかた



①電源プラグをコンセントに差し込む

②通常スイッチ①、またはターボスイッチ②を押す

- 安全のため、通常スイッチまたはターボスイッチを押している間だけ作動します。

通常スイッチとターボスイッチについて

本製品には、刃の回転スピードが異なる「通常スイッチ①」と「ターボスイッチ②」の2種類のスイッチがあります。

■通常スイッチ①（通常回転）

- ・刃の回転スピードを調節しながら運転するときに使います。（下記参照）

■ターボスイッチ②（高速回転）

- ・瞬間的に回転数を上げたいときなどに使います。

スピード調節



※運転中に親指や人差し指でダイヤルを調節できます

通常スイッチ①を押したときの刃の回転スピードを調節できます。

刃の回転スピードは、スピード調節ダイヤル（目盛 1 ～ 21）を回して調節します。

ダイヤルの数値を上げると回転スピードが速くなり、数値を下げると回転スピードが遅くなります。

お使いになるレシピや食材に合わせて回転スピードを調節してください。

- ・スピード調節ダイヤルで、ターボスイッチ②の回転スピードを調節することはできません。
- ・スピード調節ダイヤルを最速に調節しても、ターボスイッチ②の方が高速回転で動作します。回転スピードを最速にしたい場合は、ターボスイッチ②をお使いください。

スピード調節の目安

ブレンダー	1 ～ 21 + ②（ターボ）
泡立て器	5 ～ 13
フードプロセッサー	1 ～ 21 + ②（ターボ）

ブレンダーの使いかた

スムージー、ポタージュ、ディップ、ソース、マヨネーズ、離乳食などに

- ブレンダーシャフト部は耐熱素材なので、食材を加熱した鍋に直接入れて手早く調理できます。



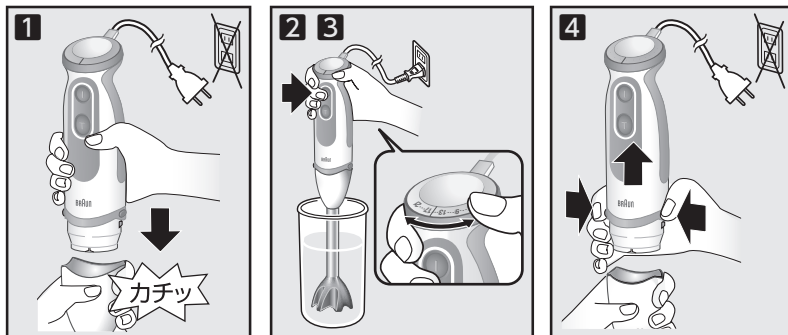
ブレンダーを使う前に

■ 調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- ・肉、魚、パン生地、ご飯、やまといもなど粘り気の強い食材
- ・コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、固形のチョコレートなどのかたい食材
- ※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（14 ページ）

■ 食材の下準備

- ・1 ～ 2cm 角程度に切る。
- ・野菜・果物は、中に固い種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。
- ・凍った食材は半解凍する。
- ・火にかけた食材（80℃以上）は、あら熱が取れるまで冷ます。



1 本体をブレンダーにカチッとロックするまで差し込む

- ・ブレンダーをひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

2 専用計量カップに食材を入れ、ブレンダーシャフト部を入れる

- ・専用計量カップ以外の容器もお使いいただけます。
- ・ガラス製の食器や陶器など、ご使用の容器によっては表面に傷が付くおそれがあります。容器の取扱説明書をご確認ください。
- ・鍋に直接ブレンダーシャフト部を入れる場合は、必ず鍋を火からおろし、あら熱を取ってください。

3 電源プラグをコンセントに差し込み、通常スイッチ①、またはターボスイッチ②を入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」（5 ページ）を参照してください。
- ・通常スイッチ①を入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」（5 ページ）を参照してください。
- ・液体を混ぜるときは、食材の飛び散りを防ぐためにブレンダーシャフト部を液面から出さないでください。
- ・かたい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



- ・食材が刃に詰まったときは、ブラシなどで取り除く（けがの原因）
- ・刃に直接触れない（けがの原因）
- ・60 秒（定格時間）を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上間隔をあける（故障の原因）

4 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながらブレンダーを取りはずす

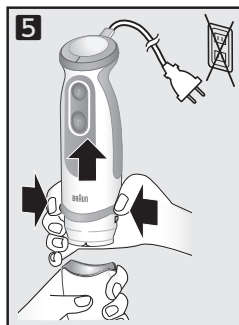
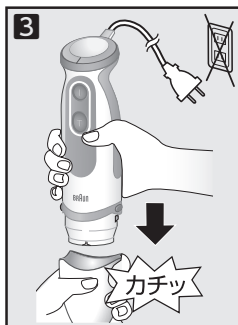
※ハンドブレンダーでつくるマヨネーズのレシピをご紹介します。（14 ページ）

泡立て器の使いかた

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるときに

泡立て器を使う前に

- ・ 粘り気の強い食材には使わないでください。ワイヤー部分が破損するおそれがあります。



1 容器に食材を用意する

- ・ 大きめのボウルなどをお使いください。

2 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部に差し込む

3 本体を泡立て器接続部にカチッとロックするまで差し込む

- ・ 泡立て器接続部をひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

4 電源プラグをコンセントに差し込み、食材の中に泡立て器を入れて通常スイッチ①を入れる

- ・ スwitchの入れかたは、「スイッチの入れかた」(5 ページ) を参照してください。
- ・ 下記に示す「生クリームを泡立てるとき」、「卵白を泡立てるとき」を参考に回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」(5 ページ) を参照してください。
- ・ 泡立て器を少し傾け、時計回りに動かしてください。



- ・ 120 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上間隔をあける (故障の原因)

5 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら泡立て器接続部を取りはずす

6 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部から引き抜く

生クリームを泡立てるとき

- ・ 一度に泡立てる量は 400mL まで。
- ・ 脂肪分 30% 以上のものを冷蔵庫でよく冷やす。
- ・ 低めの速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。

卵白を泡立てるとき

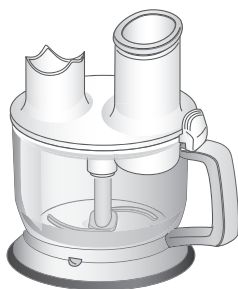
- ・ 一度に泡立てる量は卵 4 個分まで。
- ・ 中程度の速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。

フードプロセッサの使いかた

みじん切り、スライス、せん切り、混ぜる、こねる

みじん切り

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉などに



みじん切りをする前に

■ 調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- ・ コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材
- ※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（14 ページ）

■ 食材の下準備

- ・ 肉、チーズ、大きな野菜などは、下表を目安に下準備する。
- ・ 肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。
- ・ ハーブの茎、ナッツ類の殻、にんにくの皮は取り除く。
- ・ 調理済みの食材は、あら熱を取ってから入れる。
- ・ 凍った食材は半解凍する。
- ・ ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

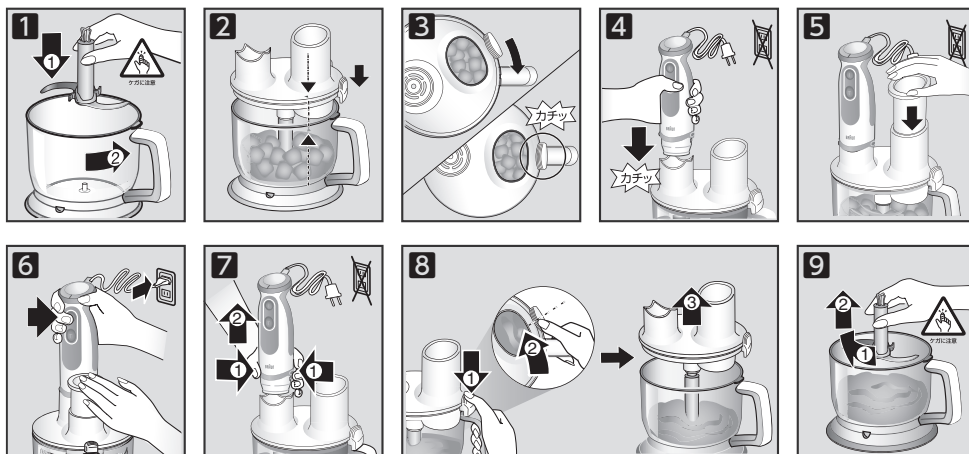
■ 調理の目安

食 材						
下準備	1cm 角に切る	1cm 角に切る	1 個を 4 等分にする	水気をとる	1 片ずつに分ける	1 本を 4 等分にする
最大量	700g	500g	500g	30g	30 片	500g
運転時間※	15 ～ 30 秒	30 秒	10 秒	20 秒	20 秒	15 秒
スイッチ/ スピード調節 ダイヤル(目盛)	Ⓘ / -	Ⓘ / -	Ⓘ / 1-5	Ⓘ / -	Ⓘ / 1-21	Ⓘ / 1-21

食 材					
下準備	-	-	1 個を 8 等分にする	2cm 角に割る	ミミを取って 4cm 程度にちぎる
最大量	500g	500g	500g	400g	200g
運転時間※	25 秒	30 秒	20 秒	45 ～ 60 秒	60 秒
スイッチ/ スピード調節 ダイヤル(目盛)	Ⓘ / 13-21 → 25 秒後 Ⓘ 5 秒	Ⓘ / 13-21 → 30 秒後 Ⓘ 5 秒	Ⓘ / 8-13	Ⓘ / -	Ⓘ / -

※様子を見ながらパルス（断続）運転してください。

パルス（断続）運転するときは、スイッチを断続的に押します。途中でふたを開けて専用スパチュラなどで食材を混ぜると、より均一な仕上がりになります。



刃に触れないよう注意して、輸送用カバーを取りはずしてください。

1 カッターをボウル中央のピン部分に差し込み、奥までしっかりと回しながら押し込む



刃に直接触れない (けがの原因)

2 ボウルに食材を入れ、ふたを載せる

3 ふたをロックされるまで時計回りに回す

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

・ 本体をひねったり、引っ張ったりして、本体接続部から外れないことを確認してください。

5 プッシャーを食材投入口に差し込む

6 電源プラグをコンセントに差し込み、通常スイッチ①、またはターボスイッチ⑦を入れる

- ・ スwitchの入れかたは、「スイッチの入れかた」(5 ページ) を参照してください。
- ・ 通常スイッチ①を入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」(5 ページ) を参照してください。
- ・ 片手でボウルを支えてください。
- ・ かたい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



・ 120 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上間隔をあける (故障の原因)

7 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

・ カッターの回転が止まっていることを確認してください。

8 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

9 カッターを取りはずし、食材を取り出す

・ カッターがはずしにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。



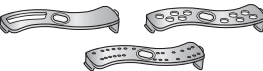
・ 食材を取り出すときは、必ずカッターを取りはずす (けがの原因)
・ 刃に直接触れない (けがの原因)

フードプロセッサーの使いかた(つづき)

スライス・せん切り

野菜のスライスやせん切りに

食材	じゃがいも		にんじん		大根	
使用する カッターツール						
下準備	スライス	せん切り	スライス	せん切り	スライス	せん切り
						
投入方法	切り口を下に 	切り口を下に 	横に入れる 	横に入れる 	縦に入れる 	横に入れる 
スピード調節 ダイヤル (目盛)	13-21		9-13		9-13	

食材	きゅうり		玉ねぎ	きゃべつ
使用する カッターツール				
下準備	スライス	せん切り	スライス	スライス
投入方法				
スピード調節 ダイヤル (目盛)	1-9		13-17	

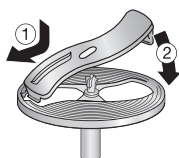
※食材投入口に入る大きさに切ってください (幅 2cm、長さ 6cm 程度)。

※食材投入口がうまるように並べてください (詰めすぎない程度)。

カッターツールの取り付け／取り外し

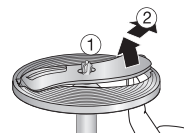
取り付け方

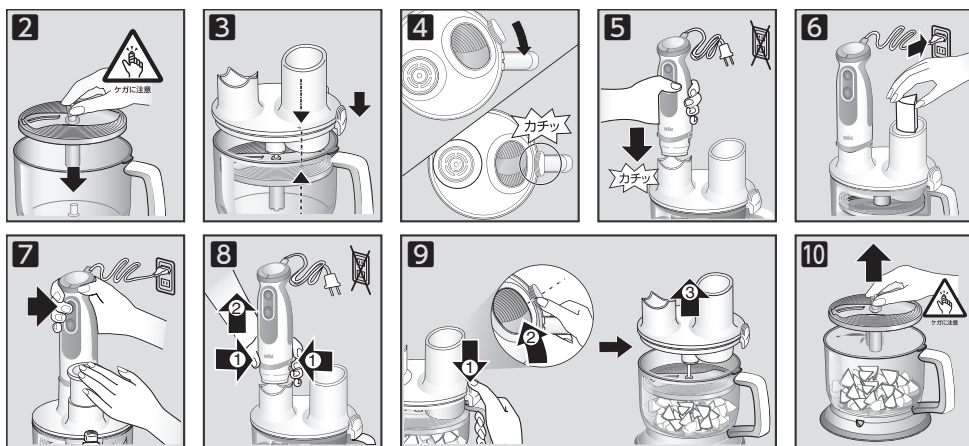
ツールホルダーにカチッと音がするまで押し込む。



取り外し方

ツールホルダーの底面からカッターツールの片側を押し上げる。





1 カッターツールをツールホルダーにカチッと音がするまで押し込む

- ・カッターツールの取り付けかたは、「カッターツールの取り付け／取り外し」(10 ページ) を参照してください。



刃に直接触れない (けがの原因)

2 ツールホルダーをボウル中央のピン部分に差し込む

- ・奥までしっかりと回しながら押し込んでください。

3 ボウルにふたを載せる

4 ふたをロックされるまで時計回りに回す

5 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

6 食材を食材投入口に入れ、電源プラグをコンセントに差し込む

- ・食材投入口に手を入れないでください。

7 通常スイッチ①を入れながら、プッシャーで食材を押し下げる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(5 ページ) を参照してください。
- ・回転スピードの調節は、「スピード調節」(5 ページ) を参照してください。
- ・ツールホルダーの上に食材が残る場合があります。



・120 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上間隔をあける (故障の原因)

8 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

- ・回転が止まっていることを確認してください。

9 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

10 ツールホルダーを取りはずして食材を取り出し、ツールホルダーからカッターツールを取りはずす

- ・カッターツールの取り外しかたは、「カッターツールの取り付け／取り外し」(10 ページ) を参照してください。



刃に直接触れない (けがの原因)

フードプロセッサの使いかた(つづき)

生地を混ぜる

パンケーキ生地やケーキ生地など、軽めの生地を混ぜるときに（**カッター**を使います）

パンケーキ生地

材料

牛乳	375mL
小麦粉	250 g
卵	2 個

※粉類は 250g 以上入れないでください。

9 ページ「みじん切り」の手順で生地を混ぜる

- ・手順 **2** で材料を記載された順に入れてください。
- ・ターボスイッチ **⑦** で、生地が滑らかになるまで運転してください。

生地をこねる

パン生地やパストリー生地をこねるときに（**こねベラ**を使います）

ピザ生地

材料

小麦粉	250g
塩	小さじ 1/2
ドライイースト	小さじ 1/2
オリーブオイル	大さじ 5
水（ぬるま湯）	150mL

パストリー生地

材料

小麦粉	250g
バター	170g
（よく冷やしたものを 3cm 角程度に刻む）	
砂糖	80g
バニラシュガー	1 袋（約 7g）
卵（S サイズ）	1 個
塩	ひとつまみ

- ・粉類は 250g 以上入れないでください。
- ・溶けてやわらかくなったバターを使わないでください。

1 こねベラをボウル中央のピン部分に差し込む

2 ボウルに小麦粉を入れ、液体（水や牛乳など）以外の食材を入れる

3 ボウルにふたを載せ、ロックされるまで時計回りに回す

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

5 プッシャーを食材投入口に差し込む

6 電源プラグをコンセントに差し込み、スピード調節ダイヤルの目盛を「21」に合わせる

7 通常スイッチ **①** を入れる

- ・スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- ・片手でボウルを支えてください。



- ・60 秒を超えて連続運転しない
- ・60 秒間運転した後は、10 分以上休ませてから再開する

8 プッシャーを取りはずし、運転しながら食材投入口から液体（水や牛乳など）を少しずつ入れる

- ・生地がボール状にまとまったら、運転を終了してください。こねすぎると、生地がゆるくなります。

9 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

- ・回転が止まっていることを確認してください。

10 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

11 こねベラを取りはずし、食材を取り出す

お手入れ

お手入れするときの注意点

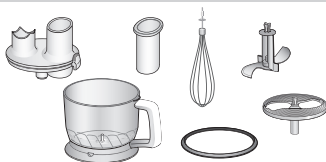
- 刃は非常に鋭いため、手や指を切らないようにご注意ください。
- 食材によってはプラスチック部に着色することがありますが、使用上の問題はありません。植物油を含ませた布で拭くと、着色が軽減する場合があります。
- アタッチメントを食器洗い機で洗うときは、上部の棚に置き、70℃以上のコースは使用しないでください。(破損の原因)

ふたと専用スパチュラ以外は食器洗い機でも洗えます。

※水温が70℃以上では洗えません。食器洗い機の取扱説明書をご確認ください。

- ・ふた
- ・プッシャー
- ・泡立て器ワイヤー部
- ・こねペラ
- ・ボウル
- ・すべり止めリング
- ・ツールホルダー
- ・専用計量カップ
- ・専用スパチュラ

水洗いでできます



・ふたは浸け置きしないでください

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗う
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

・ブレンダー

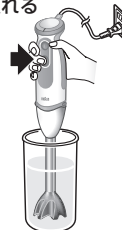
水洗いでできます



刃に直接触れない
(けがの原因)

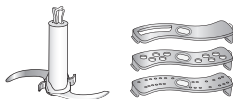
よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらく浸けてから洗ってください。

1. 専用計量カップに、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる
2. 1 にブレンダーシャフト部を入れ、電源プラグをコンセントに差し込む
3. ターボスイッチ⑦を10～20秒間押す
 - よごれが落ちない場合は、本体から取りはずした後、ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗ってください。
4. 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、流水ですすいだ後、自然乾燥させる



- ・カッター
- ・スライサー
- ・せん切りツール(太め)(細め)

水洗いでできます



カッターやスライサー、せん切りツール(太め)(細め)の刃に直接触れない
(けがの原因)

ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすいだ後、自然乾燥させる

- ・本体
- ・泡立て器接続部

水洗いでできません



固く絞ったぬれ布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水に浸けない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

レシピ

手作りマヨネーズ		(アタッチメント：ブレンダー)
材料 全卵…………… 1 個 酢(またはレモン汁) … 小さじ 2 塩* …………… 小さじ 1/4 サラダ油…………… 1 カップ *塩の量は好みで調整してください。	作り方 1. 専用計量カップに、卵、酢、塩、サラダ油の順にすべての材料を入れる (卵黄をこわさないようにそっと入れます。こわれると乳化しにくくなる原因になります) 2. 卵黄をつぶさないようにカッター部を専用計量カップに入れる 3. カッター部を底に押し付けるようにしながら、ターボスイッチ T を入れる ・乳化するまでブレンダーは動かさないでください。 4. 表面が乳化してきたら、ターボスイッチ T を押したままざっくりと全体を混ぜ合わせる	

故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合は、ブラウンリペアセンター（15 ページ）にご連絡ください。

症状	考えられる原因	対処のしかた
本体が熱くなる	定格時間を超えて運転している	- 連続使用は、定格時間以内にする（下記参照） - 繰り返し使う場合は、3 分（こねペラは 10 分）以上間隔をあけてから使う
カッターが回らない	カッターが正しく取り付けられていない	正しく取り付け
空回りする 振動が大きい 使用中に回転が止まる 回転が遅く、 いつもより音が大きい	食材を入れすぎている	量を減らす
	食材が大きすぎる	小さく切りなおす
	調理・加工できない食材が入っている	調理・加工できない食材を取り除く（6、8 ページ）
	食材が引っかかっている	引っかかっている食材を取り除く

仕様

型式番号		付属品	
MQ5075		専用計量カップ、専用スパチュラ	

アタッチメント	定格				回転数(約)*	容量	外形寸法(約) 幅x奥行x高さ(本体含む)	質量(約) (本体含む)	耐熱温度	
	電圧	周波数	消費電力	時間						
ブレンダー使用時	100V	50/60Hz	400W	60 秒	13,600回/分	-	70 x 70 x 405 (mm)	810g	100℃	
泡立て器使用時				120 秒	1,040回/分	-	60 x 60 x 415 (mm)	720g	85℃	
フードプロセッサー 使用時				120 秒	800回/分	1,500mL	230 x 175 x 385 (mm)	1,470g		
(こねペラ使用時)				60 秒	730回/分					

* 回転速度ターボ（高速回転）無負荷時

別売品

以下のアタッチメントは、お近くのブラウン製品取扱店でご購入いただけます。

■ビッグチョッパー（1250mL）

氷も砕けて大容量対応

■チョッパー（500mL）

ひき肉や野菜のみじん切りも
カンタン

■ハーブチョッパー（350mL）

ハーブやにんにくなど
少量のみじん切りに便利

保証とアフターサービス

1) 保証書について

- ・保証書はこの取扱説明書の巻末に付いておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」が記入されていることを確かめになり、保証内容をよくお読みになった後、大切に保管してください。
- ・メーカーの保証期間はお買い上げ日から1年間です。(ただし本体、モーター部分以外は保証対象外です)

2) 修理のご依頼について

ご使用中に異常または故障が生じた場合はすぐに使用を中止し、ブラウンリペアセンターまたは、お買い上げの販売店に点検修理をご依頼ください。

- ・保証期間中は… お買い上げの販売店に保証書を提示のうえ、お申し付けください。
- ・保証期間が過ぎているときは… 修理によって機能が維持できる場合はお客様の希望により有料にて修理させていただきます。

3) 補修用性能部品の保有期間について

本製品の補修用性能部品の製造終了後、6年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4) アフターサービスについて

- ・ご不明な点やご相談は、お買い上げの販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へお問い合わせください。
- ・付属品は販売店経由でご購入いただけます。お近くのブラウン製品取扱店におたずねください。

5) 製品の廃棄について

お住まいの地方自治体の定める方法に従って廃棄してください。

ブラウンハウスホールド製品サービス窓口について

▶修理のお問い合わせ・ご相談は

ブラウンリペアセンター 049-281-2033

〒350-0269 埼玉県坂戸市にっさい花みず木 5-7-3

受付時間

9:30 ~ 12:30

13:30 ~ 17:30

(祝日を除く月～金)

▶製品全般についてのお問い合わせ・ご相談は

ブラウンハウスホールドお客様相談室 0120-998-879

ホームページからもご相談いただけます。

www.braunhousehold.com/ja-JP/

受付時間

9:30 ~ 17:00

(祝日を除く月～金)



愛情点検

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか。

- スイッチを入れても、ときどき始動しないことがある。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 本体および部品の変形、破損。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- こげくさい。
- その他の異常・故障がある。
- 運転中に異常な音、振動がする。

ご使用中

使用を中止し、故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずブラウンリペアセンターまたはお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書

ご販売店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持 込 修 理

製品名：ブラウンマルチクイック5 ヴァリオハンドブレンダー		型式番号：MQ 5075	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： — —	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	印 _____		
※お買い上げ日： 年 月 日		保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体 (モーター部分)

保証規定

- 取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
- 保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と保証書をご持参、ご提示のうえ、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げの販売店にお申し付けください。なお、有料・無料にかかわらず、修理や検査のために対象製品を直接当社にお送りいただく場合、その送料はお客様負担となります。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障ならびに損傷
 - お買い上げ後の移動、輸送、落下などによる故障ならびに損傷
 - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧、指定外の使用電源（電圧や周波数）などによる故障ならびに損傷
 - 一般家庭以外（業務用などでの長時間利用など）に使用された場合の故障ならびに損傷
 - 保証書の提示がない場合
 - 保証書にお買い上げの年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合または販売店から発行される同等の証明書のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 付属品の摩耗や損傷
 - 当社の認可していない人あるいは店舗で修理を行った場合
- 本保証規定は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
- 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

■ 修理メモ

※ この保証書は、保証書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、保証を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理について不明の場合は、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理・補修用性能部品の保有期間について詳しくは 15 ページ「保証とアフターサービス」をご覧ください。