

BRAUN

ブラウン マルチクイック
プロフェッショナル
MR 5550 MCA

使用説明書／保証書付

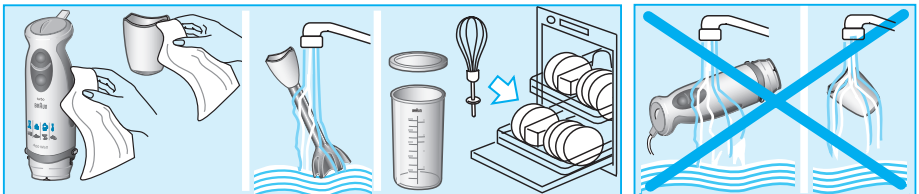
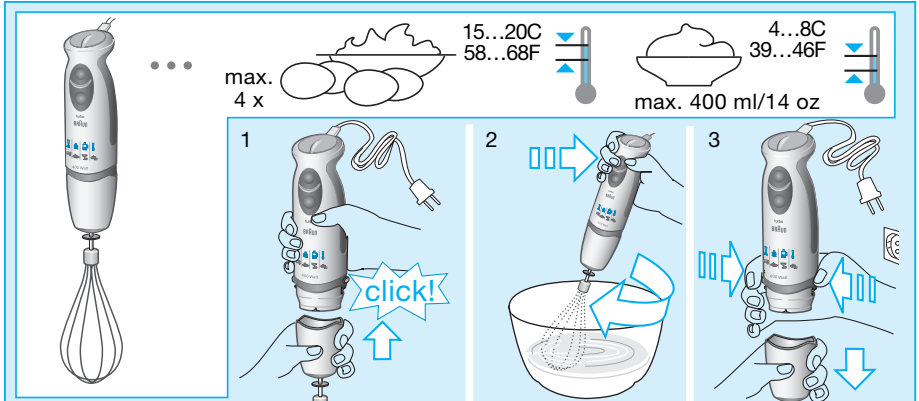
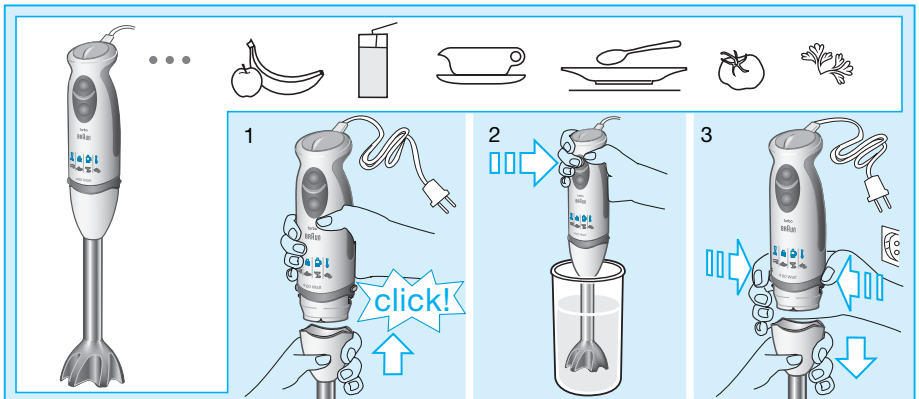
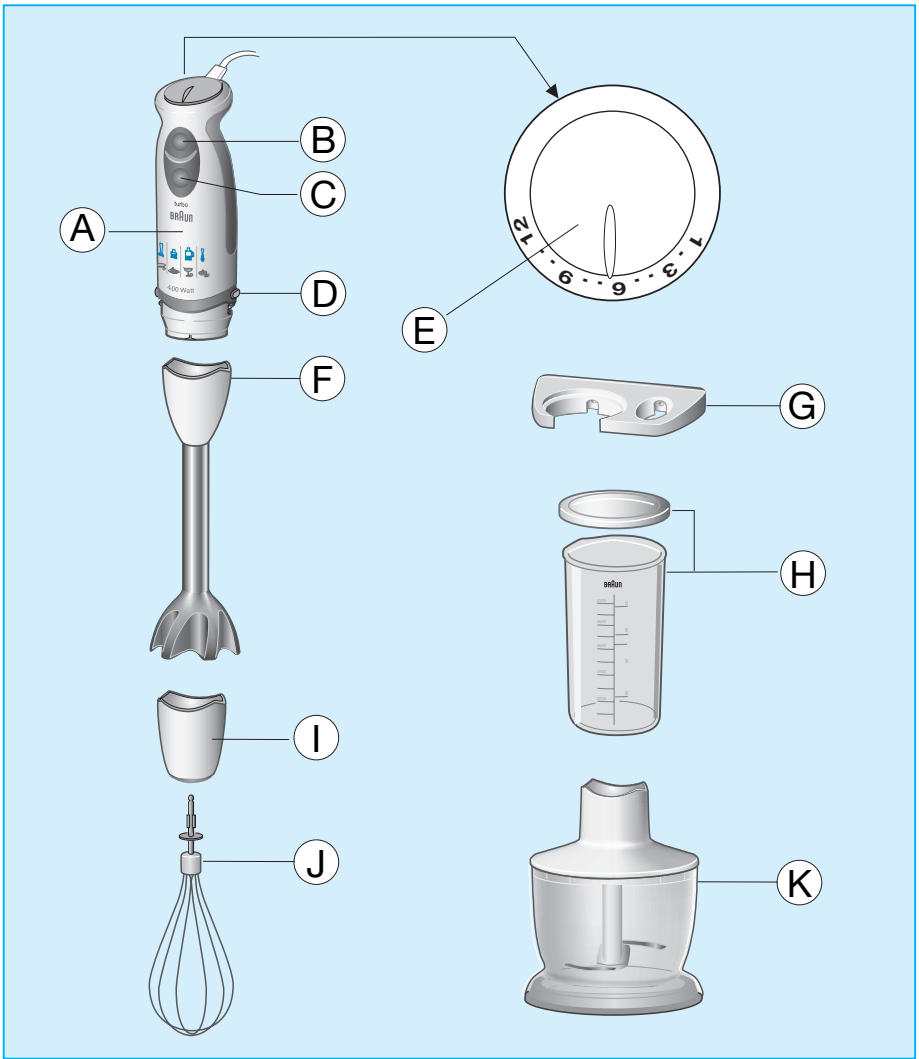


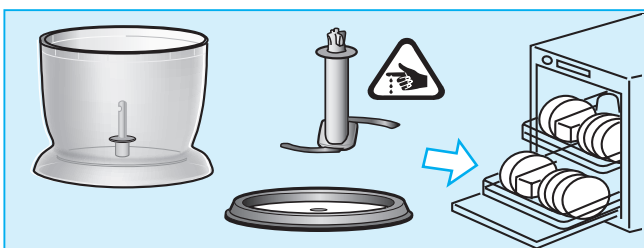
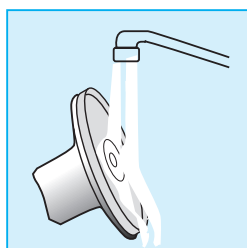
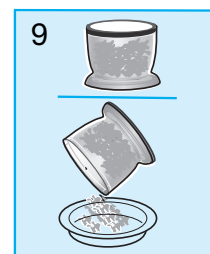
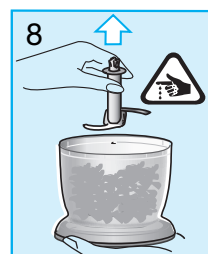
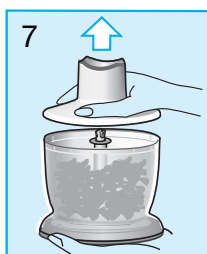
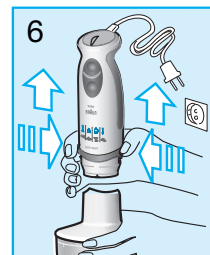
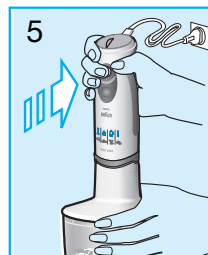
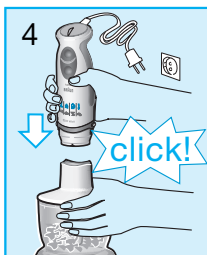
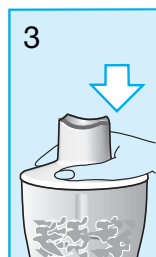
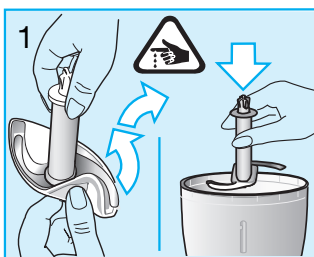
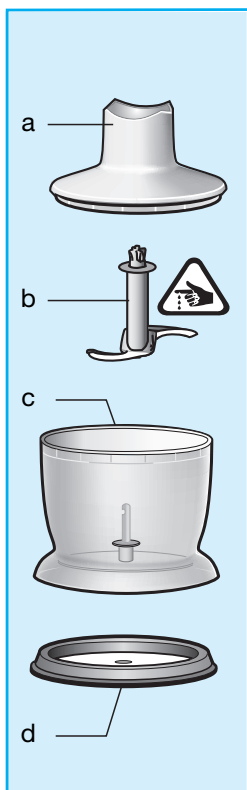
マルチクイック プロフェッショナル

Multiquick professional

ご使用前に必ずお読みください。

Type 4191





				
		max. 300 g	+/- 15-30 sec	turbo
		200 g	30 sec	turbo
		200 g	10 sec	1 - 4
		30 g	20 sec	turbo
		20 	20 sec	1 - 7
		200 g	15 sec	1 - 7
		300 g	25 sec	8 - 12
		350 g	30 sec	8 - 12

● 本品の機能を十分に発揮させて効果的にご利用いただくために、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。
● 本製品は一般家庭用の製品であり、業務用ではありません。

■お使いになる前に

本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上、販売店からお受取りください。

安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」に区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

●表示について

	警告 人が死亡または重症を負う可能性が想定される内容。
	注意 人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

●絵表示の例

	⚠ 記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。
	⊘ 記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。
	● 記号は行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

 警告	
	● 改造はしない。また、修理技術者以外の人とは、分解したり修理しない。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。
	● 本体および接続部を水につけたり、本体および接続部に水をかけたりしない。ショート、感電の恐れがあります。
	● 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	● カッターは鋭利なので直接手を触れない。けがの原因となります。

 注意	
	● 電源プラグを抜くときは、電源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することがあります。
	● スイッチが切れていることを確かめてから、電源プラグを抜き差しする。けがの原因となります。
	● 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは、使用しない。感電・ショート・発火の原因になります。
	● 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
	● 交流100V以外では使用しない。火災・感電の原因となります。

	● 運転中は移動させない。けがの原因となります。
	● 1分以上連続動作させない。モーターが過熱し故障の原因となります。
	● 専用計量カップおよびチョッパーボールは電子レンジに入れない。
	● 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。けがや火傷、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

■各部名称

(2ページ1段目の図をご覧ください)

- Ⓐ 本体
- Ⓑ 通常スイッチ
- Ⓒ ターボスイッチ
- Ⓓ リリースボタン
- Ⓔ スピード調節ダイヤル
- Ⓕ ブレンダー
- Ⓖ 壁掛けホルダー
- Ⓖ 専用計量カップ(フタ付)
- ① 泡立て器接続部
- ② 泡立て器ワイヤー部
- Ⓚ チョッパー

■スピード調節

(2ページ1段目の図をご覧ください)

回転スピードはスピード調節ダイヤルⒺで調節することができます。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Ⓒを作動させてください。瞬間的に回転スピードを上げたい時にも、ターボスイッチを使うことで、スピード調節ダイヤルを操作することなく回転スピードを上げることができます。

※スピード設定については、3ページ下段の図をご覧ください。

設定範囲のめやす ブレンダー 1～Turbo
 チョッパー 1～Turbo
 泡立て器 3～9

■ブレンダーの使い方

(2ページ2段目の図をご覧ください)

ブレンダーは、ミックスジュースやシェイクだけでなく、ディップ、ソース、マヨネーズ、また、離乳食を作るのに最適です。

1. 本体ⒶをブレンダーⒺにカチッとロックするまで差し込みます。
 ※必ずスイッチをオフにした状態で差し込んでください。
2. 容器の中の材料にカッターを押し当て、底に固定させたことを確認してから通常スイッチⒷまたはターボスイッチⒸを押します。
3. ご使用後はリリースボタンⒹを押してブレンダーを本体から外してください。
 ※必ずスイッチをオフにした状態で取り外しをしてください。

ブレンダーは専用計量カップの中でも、他の容器でもお使いいただけます。加熱調理中のお鍋の中では直接使用せず、必ず一旦火からおろすか、火を止めてからご使用ください。

■泡立て器の使い方

(2ページ3段目の図をご覧ください)

泡立て器は生クリームや卵白の泡立てなどにご利用ください。

1. 泡立て器ワイヤー部①を泡立て器接続部①に差し込み、本体④を泡立て器ワイヤー部①が差し込まれた泡立て器接続部①にカチッとロックするまで差し込みます。

※必ずスイッチをオフにした状態で差し込んでください。

2. 容器の中に泡立て器ワイヤー部①を深く入れ、通常スイッチ⑥を押します。

3. ご使用後はまずリリースボタン⑦を押して接続部①を本体④から外した後、泡立て器ワイヤー部①を接続部①から引き抜いてください。

※必ずスイッチをオフにした状態で取り外しをしてください。

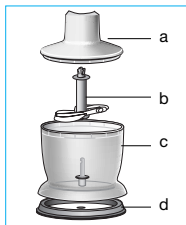
■泡立て器をお使いいただくコツ

- ・専用計量カップ④を使用せず、大きめのボールをご利用ください。
- ・スタート時は低速度に設定してください。
- ・泡立て器を少し傾けて持ち、時計回りに動かしてください。
- ・生クリームの泡立ては一度に400mLまでとし、冷えたクリームをご使用ください(脂肪分30%以上、4～8℃程度をお勧めします)。
- ・卵白の泡立ては一度に卵4個分までとしてください。

■チョッパーの使い方

(3ページ1段目の図をご覧ください)

- (a) チョッパー接続部
(減速ギア内蔵)
- (b) カッター
- (c) チョッパーボール
- (d) すべり止めの底
(フタ兼用)



チョッパーは肉、チーズ、玉ねぎ、ハーブ、にんにく、にんじん、ナッツ類などのみじん切りに最適です。

固い食品をみじん切りにする際には、ターボスイッチ③をご使用ください。

ご注意！

極端に固い食品(氷、コーヒー豆、ハードチーズなど)にはご使用になれません。カッター、チョッパー接続部、チョッパーボールが垂直になるよう組み立ててください。傾きがあるとカッターによってチョッパー接続部、チョッパーボールが破損、損傷する恐れがあります。

■チョッパーをご使用いただく前に

- ・肉、チーズ、玉ねぎ、にんにく、にんじんは小さくカットしておいてください(3ページ3段目の表をご参照ください。)
- ・ハーブの茎やナッツ類の殻はあらかじめ取り除いておいてください。
- ・肉や魚の骨、筋はあらかじめ取り除いておいてください。
- ・調理済みの材料は、2～3分冷やして、あら熱を取ってから入れてください。

1. カッター(b)からプラスチックのカバーを取り除いてください。

カッター(b)の刃は非常に鋭いので、手を切らないよう充分にご注意ください。カッター(b)を持つ際には常に上のプラスチック部分を持つようにしてください。

カッター(b)をチョッパーボール(c)中央のピンの部分にセットし、カチッとロックされるまで押し込みます。チョッパーボール(c)は常にすべり止めの底(d)の上に置くようにしてください。

2. チョッパーボール(c)の中に食品を入れます。

3. チョッパーボール(c)の上にチョッパー接続部をセットします。

4. マルチクイック本体④をカチッとロックするまでチョッパー接続部(a)に差し込みます。

※必ずスイッチをオフにした状態で差し込んでください。

5. 通常スイッチ⑥またはターボスイッチ③を押して、チョッパーを作動させます。

作動中は片手で本体を持ち、もう一方の手でチョッパーボール(c)を押さえてください。

6. ご使用後はリリースボタン⑦を押して本体④をチョッパー接続部(a)から外してください。

※必ずスイッチをオフにした状態で取り外しをしてください。

7. その後、チョッパーボール(c)からチョッパー接続部(a)を取り外します。
8. カッター(b)のプラスチック部分を持ち、取り外します。

9. チョッパーボール(c)より食品を取り出します(下記注意書きをご参照ください)。

すべり止めの底(d)はチョッパーボール(c)のフタとしてもご使用いただけます。

ご注意！

フタは刃が完全に止まったことを確認してから外してください。カッターを差し込んだままチョッパーボールの中に手を入れないでください。

■お手入れ方法

(2ページ4段目と3ページ2段目の図をご覧ください)

使用後は、本体④、泡立て器接続部①は湿らせた布で拭いてください。その他の部品は水洗いできます。ただし、チョッパー接続部(a)は流水で水抜きできますが、水に浸さないでください。

本体④、ブレンダー⑤、泡立て器接続部①、チョッパー接続部(a)以外の全ての部品は、食器洗い機を利用することができますが、特に塩分の多い食品に使用した場合はカッター(b)はすぐに水で洗い流してください。食器洗い機を利用する際には、洗剤を使いすぎないよう、またヒーター部分に近づけないようご注意ください。にんじんなどの色がブレンダーのプラスチック部分に付くことがあります。その場合は、洗う前に植物性のオイルなどで拭き取ってください。

■レシピ

●マヨネーズ(ブレンダーを使って)

材料: サラダ油 200~250mL
全卵 1個
酢(またはレモン汁) 小さじ2
塩・こしょう 少々

作り方

1. 専用計量カップに全ての材料を卵・酢・塩、こしょう・油の順に入れます(その際、卵黄をこわさないことがポイントです。こわれてしまうと乳化しにくくなります)。
2. 次にブレンダーを卵黄をつぶさないようにそっと入れ、カップの底にしっかりと固定します。
3. 底にしっかりと押さえつけるようにしながら、ターボスイッチ◎を押します(ブレンダーは絶対に動かさないでください)。
4. 表面まで乳化してきたら、スイッチは押したままざっくり全体を混ぜ合わせます。

●アイスクリーム(チョッパーを使って)

材料: ラズベリー 100g(冷凍)
粉砂糖 10g
生クリーム 80g

作り方

1. チョッパーボールに全ての材料を入れます。ターボスイッチ◎を押し約30秒間作動させます。すぐに盛り付けてお召し上がりください。

長年ご使用の電気製品の点検をぜひ!

	ご使用の際このようなことはありませんか?
	●スイッチを入れても、時々始動しないことがある。 ●専用コードやプラグが異常に熱い。 ●本体及び部品の変形、破損。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●本体が変形していたり、コゲくさい臭いがする。 ●その他の異常・故障がある。
	お願い
このような症状のときは、使用を中止し、故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、必ず販売店にご相談ください。	

◆商品の仕様・外観・価格は予告なしに変更することがあります。

保証書とアフターサービス

1. 保証書について

- 保証書はこの使用説明書の巻末についておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」が記入されていることをお確かめになり、保証内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日から1年間です。(但し、アタッチメント等の消耗部品は保証対象外です。)

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直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店に点検修理をご依頼ください。
- 保障期間中は…お買い上げの販売店に保証書を提示の上、お申しつけください。
- 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を製造後、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お客様相談室へお問い合わせください。

ブラウン製品サービス窓口について

製品全般についてのお問い合わせ等のご相談は…ブラウンお客様相談室

0120-13-6343
受付時間 9:00-12:30/13:30-17:30
(祝祭日を除く月～金)
ホームページからもご相談いただけます。
<http://www.braun.co.jp>

修理等については…ブラウンリペアセンター

〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1
東京流通センター物流ビルB棟 E3-4
03-5753-8802

受付時間 9:30-12:30/13:30-17:30
(祝祭日を除く月～金)

※ご注意: 電話番号、受付時間が変更になることがあります。

無料修理規定

1. 使用説明書、本体添付ラベル等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、無償修理をさせていただきます。
2. 保証期間内に故障して無償修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参、ご提示の上、お買い上げ販売店にお申しつけください。また、持ち込み修理の対象商品を直接ブラウンお客様相談室やブラウンリペアセンターに送付した場合の送料等はお客様負担となります。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店またはブラウンお客様相談室にご相談ください。
4. ご贈答等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、ブラウンお客様相談室にご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤り及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、落下等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）等による故障ならびに損傷
 - 一般家庭以外（業務用等での長時間利用等）に使用された場合の故障ならびに損傷
 - 本書の提示がない場合
 - 本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、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 消耗部品の磨耗や損傷
 - 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
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本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。
8. This product has a 1-year limited warranty (excluding attachments). This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

- ※ この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従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）、及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、お買い上げの販売店またはブラウンお客様相談室、ブラウンリペアセンター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「保証書とアフターサービス」の項をご覧ください。

フード ミキサー 保証書

持込修理

本書は、本書記載内容(裏面記載)で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間中に故障が発生した場合は本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。お客様にご記入いただいた保証書は、保証期間内のサービス活動及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。

品名	ブラウン マルチクイック プロフェッショナル MR 5550 M CA	
保証期間	対象部分	期間(お買い上げ日より)
	本体	1カ年
お買い上げ日	年 月 日	
お客様ご芳名		
ご住所	〒	
販売店・住所		

(販売店及びお買い上げ日の記入なきものは無効です)

プロクター・アンド・ギャンブル・ジャパン株式会社

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中1-17

BRAUN

MR 5550 M CA

4-196-365/00/II-07
Japan