

BRAUN

ブラウン マルチクイック
プロフェッショナル
MR 5550 M FP



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。

マルチクイック プロフェッショナル

Multiquick professional

はじめに

- ブラウンマルチクイックプロフェSSIONALをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本品の機能を十分にご理解いただき、より効果的にご利用いただくために、この取扱説明書をご使用前によくお読みのうえ、正しくお使いください。また、お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところ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、不具合が生じた際に、ぜひお役立てください。
- 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。
- 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」をよくお読みのうえ、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、必ずお守りください。

■ 表示について

-  **警告**：人が死亡または重傷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、製品の特定期所に触れることによって傷害が起こる可能性を示すマークです。
	 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。図中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く）が描かれています。
	 記号は、特定の条件においてケガをする可能性を示すマークです。

⚠ 警告

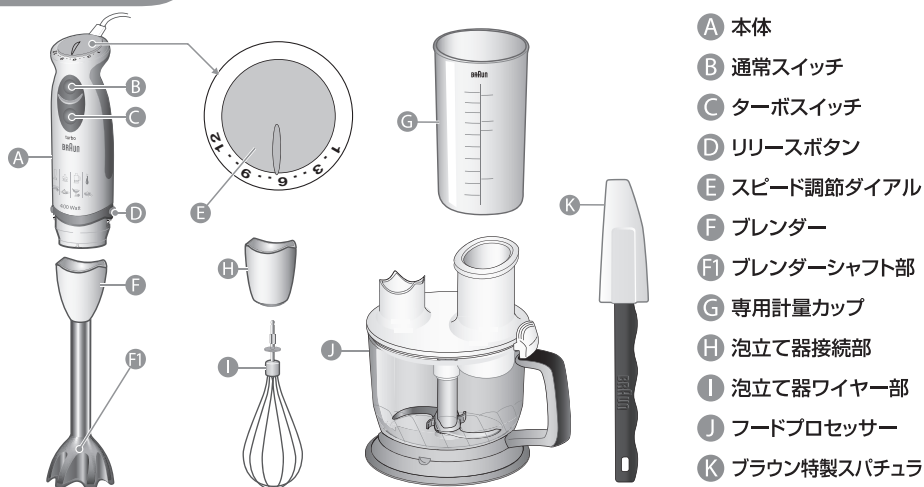
ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上、フードプロセッサー、ブレンダー部に鋭利な刃物を使用し、スイッチをいれると刃が回転します。予期せぬ事故をふせぐため、お取り扱いには十分にご注意ください。

	●回転中の刃に手を近づけない。 けがの原因になります。 ●刃物は鋭利なので、直接手を触れない。 けがの原因になります。
	●刃の近くに触れる際、またアタッチメントの取り付け、取り外しの際には、必ず電源コードを抜く。 けがの原因になります。 ●刃に食材が詰まった場合には、まず電源コードを抜いてから、直接手を触れずにスプーンなど適当な硬さの器具を用い、取り除く。 電源・スイッチを入れたまま詰まった食材を取り除くと、急に刃が回転を再開するおそれがあります。 ●お手入れの際は、必ず本体とブレンダーシャフトをはずして行う。 けがの原因になります。
	●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使用・保管しない。 やけど・感電・けがをするおそれがあります。 ●改造はしない。また、当社認可の修理技術者以外の人、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ブラウンリペアセンターにご相談ください。 ●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。
	●本体および接続部を水につけたり、水をかけたりしない。電源プラグ使用の際は、必ず電極部の水を完全に拭き取る。 ショート・感電・発煙・発火・漏電火災のおそれがあります。
	●濡れた手で電源プラグをコンセントから抜き差ししない。 感電のおそれがあります。

⚠ 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、加工したりしない。 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。 ●規定連続使用時間(定格時間)以上使用しない。 モーターが過熱し故障の原因となります。(4ページ ご使用時間について 参照) ●専用計量カップおよびフードプロセッサーは電子レンジに入れない。 ●食品を調理する目的以外の用途には使用しない。 ケガや故障の原因になります。
	●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

各部の名称



- A 本体
- B 通常スイッチ
- C ターボスイッチ
- D リリースボタン
- E スピード調節ダイヤル
- F ブレンダー
- Fi ブレンダーシャフト部
- G 専用計量カップ
- H 泡立て器接続部
- I 泡立て器ワイヤー部
- J フードプロセッサー
- K ブラウン特製スパチュラ

スピード調節

回転スピードはスピード調節ダイヤル **E** 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 **C** 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 **C** を使うことで、スピード調節ダイヤル **E** 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。

設定範囲のめやす

ブレンダー	1～Turbo
フードプロセッサー	P6の図a、P8の図b
泡立て器	3～9

※スピード設定については、6ページ下段の表をご覧ください。

ご使用時間について

ブラウンのマルチクイックシリーズは、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。

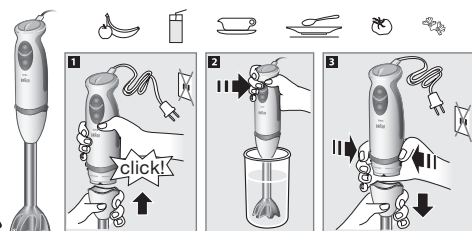
規定の時間以上に連続して使用(スイッチを押し続ける)されると、モーターが過熱し、故障等の原因になります。以下規定連続使用時間(定格時間)を超えて連続作動させないようお願いいたします。

規定連続使用時間 (定格時間)				
機種	パワー	ブレンダー	フードプロセッサー	泡立て器
MR 5550 M FP	400W	60秒	60秒	120秒

- 連続してお使いになりたい場合は、定格時間内で一旦止め、最低3分以上間隔をあけて、本体が常温にもどつたのを確認してから改めてスイッチを押してください。また、定格時間内であっても、本体に負荷がかかり過熱していれば常温に戻るまで冷ましてからお使いください。
- 食材の量が多い場合、モーターに負荷がかかる食品(氷、ナッツなど固い食材・パンや麺類など粘度の高い食材等)の場合は、何回かに分けてご利用ください。
- 製品には“こねる”機能はついておりません。無理にお使いにならないでください。

ブレンダーの使い方

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、離乳食、介護食を作るのに最適です。また、メタル部分は耐熱素材で、食材を加熱したあとの鍋の中でも使用できますので、ポタージュ等も鍋のまま作れます。



- 1 本体 **A** をブレンダー **F** にカチッとロックするまで差し込みます。

※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

- 2 電源コードを差し込み、容器の中の材料にブレンダーシャフト部 **F** 先端の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 **B** またはターボスイッチ **C** を押します。

- 3 ご使用後はリリースボタン **D** を押してブレンダー **F** を本体 **A** から外してください。

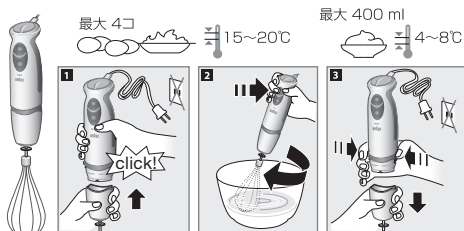
※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

ブレンダー **F** は専用計量カップ **G** 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、食材が飛び散らないよう注意しながらご使用ください。

泡立て器の使い方

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

※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

- 2 電源コードを差し込み、容器の中に泡立て器ワイヤー部 **I** を深く入れ、通常スイッチ **B** を押します。

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

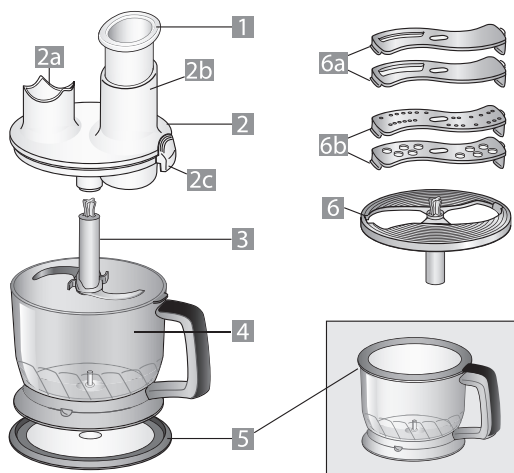
※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

注意 粘度の高い食品には使わないでください。過度の負担により、ワイヤー部が破損するおそれがあります。

泡立て器をお使いいただくコツ

- ・専用計量カップ **G** 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では一度に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)。
- ・卵白の泡立てでは一度に卵4個分までとしてください。

フードプロセッサーの使い方



- 1 プッシャー
- 2 ふた
- 2a 本体接続部
- 2b 食材投入口
- 2c ふた留め具
- 3 カッター
- 4 ボール
- 5 すべり止め底(ふた兼用)
- 6 ツールホルダー
- 6a スライサー(薄め、厚め)
- 6b 千切りツール(細め、太め)

みじん切り

フードプロセッサーは肉、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。またぎざみチョコレートやパン粉も作れます。固い食品をみじん切りにする際には、ターボスイッチ **C** をご使用ください。

フードプロセッサーをご使用いただく前に

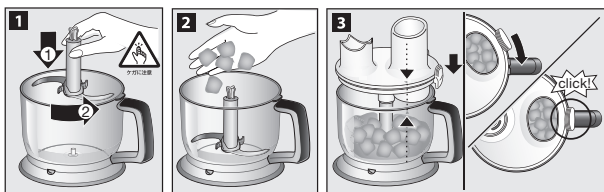
- ・肉、チーズ、玉ねぎ、にんにく、にんじんは小さくカットしておいてください。
- ・ハーブの茎やナッツ類の殻はあらかじめ取り除いておいてください。
- ・肉や魚の骨、筋はあらかじめ取り除いておいてください。
- ・調理済み材料は、2〜3分冷やして、あら熱を取ってから入れてください。

食材ごと(分量)の調理時間、使用モード(通常またはターボ)および、スピード調節ダイヤルの目安(表示はあくまでも目安です)

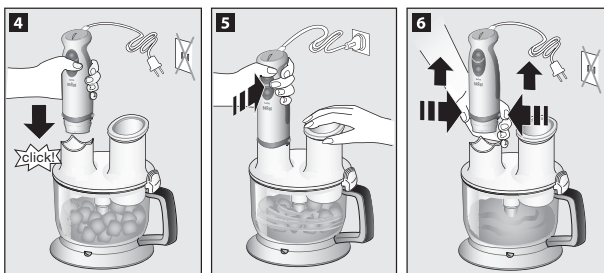
a											
max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g	200 g
sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60	60
			1 - 4		1 - 12	1 - 12	6 - 12	6 - 12	5 - 8		
	turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		turbo	turbo

- 1** カッター**3**から、プラスチックのカバーを取り除いてください。(プラスチックのカバーは出荷時に付いています。)カッターをボール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。ボールは常にすべり止め底**5**の上に置くようにしてください。(音と振動を防ぎます。)

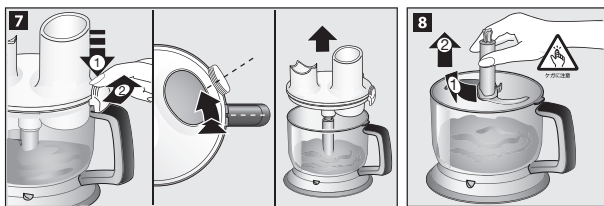
※カッターの刃は非常に鋭いので、手を切らないよう充分にご注意ください。カッターを持つ際には常に上部のプラスチック部分を持つようにしてください。



- 2** ボールの中に食品を入れます。



- 3** ふた留め具**2c**がボール**4**のハンドル部分の上に来るようにふた**2**をします。ふたを時計回りにカチッというまで少し回してロックします。ふたにはプッシャー**1**を差し込んでください。



- 4** 本体**A**を本体接続部**2a**にカチッとロックするまで差し込みます。この際プッシャー**1**を差し込んでいることをご確認ください。

※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

- 5** 電源コードを差し込み、通常スイッチ**B**またはターボスイッチ**C**を押して、フードプロセッサーを作動させます。作業中は片手で本体を持ち、もう一方の手でボールを押さえてください。

- 6** ご使用後はリリースボタン**D**を押して本体**A**を本体接続部**2a**から外してください。プッシャー**1**も外してください。

※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

- 7** ふた留め具**2c**を押してふたを時計回りと反対方向に回して取り外します。

- 8** カッター**3**のプラスチック部分を持ち、押し回しながら取り外します。カッターを取り外したあと、ボールから食品を取り出します。

薄力粉を使った生地をまぜる

カッターを使って、250gまで、ホットケーキミックスやケーキ用の粉を混ぜることができます。

その場合、ボールの中にまず液体(水、牛乳など)を入れ、次に粉を入れ、最後に卵を入れます。ターボスイッチを押し、滑らかになるまで混ぜます。

スライス・千切り

スライサーは、きゅうり、ズッキーニ、玉ねぎ、マッシュルーム、りんご、にんじん、ラディッシュ、じゃがいも、キャベツなどの薄切りができます。

千切りツールは、りんご、にんじん、じゃがいも、ごぼう、キャベツ、固めのチーズなどの千切りができます。

食材ごと(分量)のツール別、スピード調節ダイヤルの目安(表示はあくまでも目安です)

									
b									
 スライサー	1 - 6	1 - 6	8 - 9	5 - 8	8 - 12	6 - 8	5 - 8	8 - 12	
 千切りツール	1 - 6	1 - 6			8 - 12	6 - 8	5 - 8	8 - 12	

1 スライサー**6a**、または千切りツール**6b**をツールホルダー**6**にとりつけます。ツールの両端にある留め具の短い方を先に差し込み、反対側をカチッというまで押さえます。ツールホルダーをボールの中央のピンの部分に、カチッと音がするまで差し込みます。

2 ふた留め具**2c**がボール**4**のハンドル部分の上に来るようにふたをします。ふたを時計回りにカチッというまで少し回しロックします。

3 本体**A**を本体接続部**2a**にカチッと音がするまで差し込みます。スピード調節ダイヤルを上の方の各材料にあわせて調節します。
※電源コードをつながず、スイッチをオフにした状態で差し込んでください。

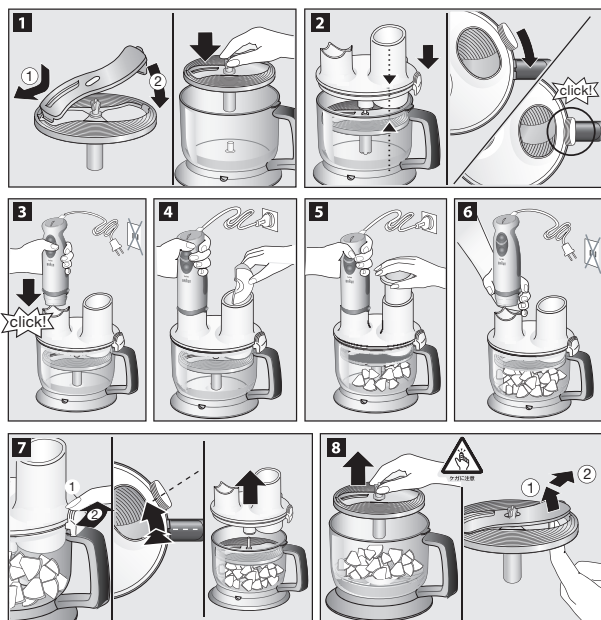
4 材料を食材投入口**2b**に入れます。材料を入れた上にプッシャー**1**を置いてください。

5 電源コードを差し込み、通常スイッチ**B**かターボスイッチ**C**を押してスライサーを 작동させます。作業中は片手で本体を持ち、もう一方の手でボールを押さえてください。

6 使用後は、リリースボタン**D**を押して、本体**A**を本体接続部**2a**から取り外します。
※必ずスイッチをオフにして、電源コードを抜いてから取り外しをしてください。

7 ふた留め具**2c**を押してふたを時計回りと反対方向に回して取り外します。

8 ツールホルダー**6**のつまみを持って、下に押しながら引き上げます。ツールホルダー**6**を取り外して、食品をボールから取り出します。



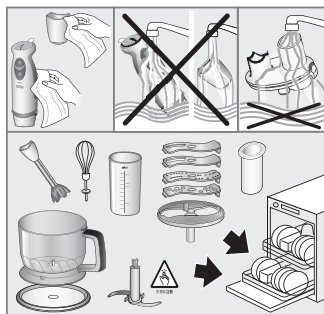
お手入れ方法

警告

お手入れの際は、必ず電源コードを抜いてから行う。
けがの原因になります。またショート・感電のおそれがあります。

使用後は、本体 **A**、泡立て器接続部 **H** 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、フードプロセッサーの本体接続部 **2a** は流水で水洗いできますが、水に浸さないでください。

本体 **A**、泡立て器接続部 **H**、フードプロセッサーの本体接続部 **2a** 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(*ブレンダーは食器洗い機を利用できます)。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 **F** 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

ブラウン マルチクイックでクッキングライフを楽しんでいただくために、添付の「ブラウン マルチクイック レシピブック」または、ブラウン ホームページをご覧ください。▶ www.braunhousehold.com/ja-JP/

製品仕様と規格

	本体		ブレンダー	フードプロセッサー	泡立て器
定格	AC 100V, 400W 50/60Hz			本体とセットにて使用	
モーター回転数 [ダイヤル] (毎分)	—	スピード1 スピード12 ターボ	5,400±1,000回 9,200±1,000回 11,400±800回	675±125回 1,000±125回 1,425±125回	410±80回 715±80回 910±80回
規定連続使用時間 (定格時間)	—		60秒	60秒	120秒
寸法 (cm)	20.0 (L) × 5.7 (D) コードの長さ: 145		21.0 (L) × 7.3 (D)	24.0 (L) × 23.0 (D)	27.7 (L) × 6.7 (D)
質量	835g		116g	785g	93g
耐熱温度	85℃		100℃※	85℃	85℃

※ブレンダー メタルシャフト部分の耐熱温度です。食品が熱い状態でのご使用には充分にご注意ください。特に加熱中の鍋の中でご使用になる際は、必ず一旦火をとめか火からおろして、危険のない温度になるまで待ってご使用ください。また、ブレンダーのスイッチがオンになったまま食品への出し入れはしないでください。身体や衣服に熱い食品が飛び散ることのないようご注意ください。

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。
- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 本体及び部品の変形、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。
- 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、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

家電製品全般の安全使用について (財)家電製品協会ホームページへ <http://www.aeha.or.jp>

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。

製品を廃棄するとき

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。

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、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を製品の製造終了後、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。

ブラウン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)

プライバシーについて

お客様から収集した個人情報は、お客様からのお問い合わせやご依頼への対応およびそれらに付随する業務の実施のために使われます。お客様の個人情報は、ご本人の同意を得ずに外部機関に対してそれらの情報の交換・売買・共有を行うことはありません。ただし、前述の業務を代行者に委託するために、弊社は業務代行へ業務遂行に必要な最小限の個人情報を開示する場合があります。業務代行者は、開示された個人情報を、弊社から委託した内容を超えて使用することを禁じられており、また情報を適切に取り扱います。なお、弊社プライバシーポリシー詳細はこちらでご覧いただけます。<http://www.delonghi.co.jp> (PC専用)

無料修理規定

- ① 取扱説明書、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、無料修理をさせていただきます。
- ② 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、ご提示の上、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げ販売店にお申しつけください。なお、有料・無料にかかわらず、修理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。
- ③ 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 1. 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
 2. 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
 3. 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
 4. 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
 5. 保証書の提示がない場合
 6. 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
 7. アタッチメントの磨耗や損傷
 8. 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
- ④ 保証書は日本国内においてのみ有効です。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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、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。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、ブラウンリペアセンターまたはお買い上げ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「保証とアフターサービス」の頁をご覧ください。

保証書

持込修理

本書は、無料修理規定の内容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の記載内容は、保証内容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利用させていただきます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	
型番	MR 5550 M FP	
保証内容	対象部分	期間(お買い上げ日より)
	本体	1年
お買い上げ日	年 月 日	
お客様ご芳名		
ご住所	〒	
販売店・住所・電話番号		

(販売店及びお買い上げ日の記入なきものは無効です。)

デロンギ・ジャパン株式会社

※この取扱説明書に記載されている連絡先の名称、電話番号、所在地、営業時間は変更することがありますのでご了承ください。