BRAUN

ブラウン
マルチクイック

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
各部の名前	4
ご使用時間について	4
使う前にお読みください	5
ブレンダーの使いかた	6
お手入れ	7
レシピ	8
故障かな？	10
仕様	10
保証とアフターサービス	11
保証書	裏表紙

Type 4179
www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 100

はじめに

- このたびはブラウンマルチクイック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。
- 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。
- 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。ご使用の前に、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。

ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上、カッター部に鋭利な刃物を使用しています。
スイッチを入れると刃が高速回転します。予期せぬ事故を防ぐため、禁止、指示事項を順守し、お取り扱いには十分ご注意ください。

⚠警告

指示

- **定格 15A・交流 100V のコンセントで使用する**
  （火災の原因）
- **お手入れや、詰まった食材を取り除く際、刃の近くに触れるときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体からブレンダーシャフトを取りはずしてから行う**
  （けがの原因）
- **異常・故障時には、直ちに使用を中止する**
  （火災・感電・けがの原因）
  直ちにスイッチを切り、電源プラグを抜いて、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。

禁止

- **子どもだけで使わせたり、子どもの手の届くところに置いたりしない**
  （けがの原因）

⚠警告

禁止

- **電源プラグや電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**
  （火災・感電の原因）
  破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、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。
- **電源プラグや電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、はさみ込んだり、加工したりしない**
  （火災・感電の原因）
- **改造しない　また修理技術者以外は、分解・修理をしない**
  （火災・感電・けがの原因）
  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。
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない**
  （火災・感電の原因）
- **ぬれた手で電源プラグをコンセントから抜き差ししない**
  （感電の原因）
- **刃は鋭利なので、絶対に手で触れない**
  （けがの原因）
- **刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、刃を容器の外に出したりしない**
  （けがの原因）

⚠注意

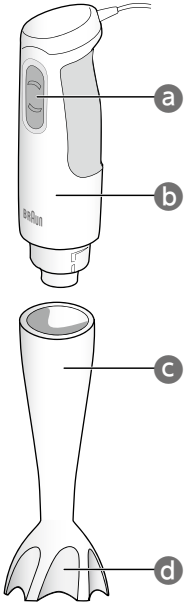
指示

- **使用の前にブレンダーに破損や異常がないか確認する**
  （けがの原因）
- **電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く**
  （感電・火災の原因）
- **製品を使用しないときは電源プラグをコンセントから抜く**
  （火災・感電・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）
- **調理以外に使用しない**
  （火災・感電・けがの原因）
- **電源プラグに金属、ホコリ、水滴などを付着させない**
  （火災・感電の原因）
  電源プラグは定期的に掃除してください。
- **規定の連続使用可能時間（定格時間）以上使用しない**
  （火災・感電・けがの原因）

各部の名前



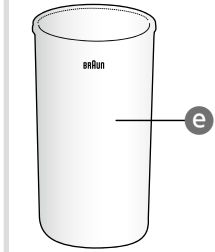
ⓐ**スイッチ**
押している間スイッチが入ります。

ⓑ**本体**

ⓒ**ブレンダーシャフト**

ⓓ**カッター部**

ⓔ**専用計量カップ**
(600cc)



【付属品】

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いるので、非常に短時間で食材を加工できます。

連続使用可能(定格)時間は45秒です。45秒を超える連続運転はモーターが過熱し、故障などの原因になります。本体が熱くなっている場合は、スイッチを切り、冷めてからご使用ください。
また、続けて運転するときは、3分以上間隔をあけてください。

使う前にお読みください

- 輸送用カバーをすべて取り除いてください。
- 必ずご使用前に「お手入れ（7 ページ）」を参照して各部を洗ってください。
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、特にブレンダーや専用計量カップの衛生面に注意してください。（健康を害する原因）
- 業務用として使わないでください。（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。
- ガラス製（耐熱性・強化性のものを含む）、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。
（容器が破損し、けがの原因）

調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

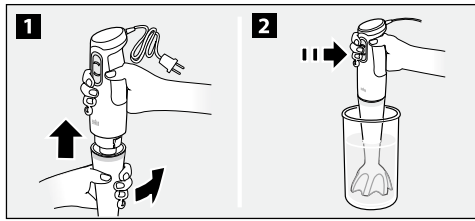
- 肉、魚、パン生地、ご飯、じねんじょ、つくねいもなど粘り気の強い食材
- コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、固形のチョコレートなどのかたい食材

食材の下準備

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

ブレンダーの使いかた

ミックスジュース、シェイク、ディップ、ソース、スープ、マヨネーズ、離乳食などに



1ブレンダーシャフトを本体に取り付ける

・ブレンダーシャフトを本体に差し込み、しっかりとロックするまで反時計回りに回してください。

2専用計量カップに食材を入れ、カッター部を入れる

・専用計量カップ以外の容器もお使いいただけます。(5 ページ)

鍋に直接カッター部を入れる場合は、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、スイッチを入れる

・カッター部を食材に押しあて、スイッチを押してください。

・カッター部を液面から出すときは、必ずスイッチを切り、刃の回転が止まってから本体を持ち上げてください。

4終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体からブレンダーシャフトを取りはずす

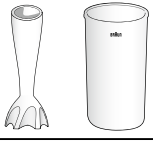
・ブレンダーシャフトを時計回りに回してはずします。

お手入れ

お手入れするときの注意点

- カッター部の刃は非常に鋭いため、触れ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。

ブレンダーシャフト、専用計量カップ　水洗いできます

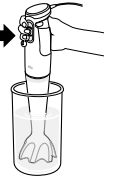


⚠注意

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つけてから洗ってください。
- 塩分の多い食品に使用した場合は、すぐに水洗いしてください。

1. **専用計量カップなどに、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる**
2. **1 にカッター部を入れ、10 秒～ 20 秒間スイッチを入れる**
3. **電源プラグを抜き、本体からブレンダーシャフトをはずす**
   - よごれが落ちない場合は、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. **流水ですすいだ後、自然乾燥させる**



食器洗い機でも洗えます。
※水温が 80℃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。

本体　水洗いできません

水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

レシピ

マルチクイック MQ100 を使って、素早く簡単にできます。

手作りマヨネーズ

材料（約 200mL 分）

全卵…… 1 個　塩* ……小さじ 1/4
酢（またはレモン汁）… 小さじ 2　サラダ油…… 1 カップ
*塩の量はお好みで調整してください。

作りかた

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、スイッチを入れる
   ・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、スイッチを押したままざっくりと全体を混ぜ合わせる

栄養たっぷりかぼちゃのポタージュ

材料（4 人分）

かぼちゃ* ……1/4 個（400g）　ブイヨン…… 3 カップ
玉ねぎ……1/2 個（100g）　牛乳…… 1 カップ
バター…… 大さじ 2　塩・こしょう……各少々
小麦粉…… 大さじ 2　クルトン……適量
*皮が気になる場合は、取り除いてください。

作りかた

1. 玉ねぎはみじん切り、かぼちゃは種を取り薄切りにする
2. 深めの鍋に、バター、玉ねぎ、かぼちゃを入れ、弱火でしんなりするまで炒める（焦がさないようにじっくりと）
3. 小麦粉を振り入れたらさらに炒め、ブイヨンを加えて煮込む
4. かぼちゃがやわらかくなったら、一旦火からおろしてあら熱を取る
5. カッター部を鍋の中に入れ、4. を滑らかになるまでつぶし、牛乳を加えてさらに混ぜる
6. 再び弱火にかけてあたため、塩・こしょうで味を調えたら器に注ぎ、クルトンを散らす

3種の手作りドレッシング

材料（約 200 ～ 400mL 分）

フレンチドレッシング

酢……1/4 カップ　こしょう……少々
サラダ油……3/4 カップ　練りからし……小さじ 1
塩……小さじ 2/3

中華風ドレッシング

酢……1/4 カップ　ごま油……大さじ 3
サラダ油……3/4 カップ　しょうゆ* ……3/4 カップ

和風梅ドレッシング

酢……1/4 カップ　しょうゆ* ……3/4 カップ
梅干し（種は取り除く）……4 個　サラダ油……1/3 カップ
砂糖……大さじ 1/2

*しょうゆの量はお好みで調整してください。

作りかた

専用計量カップにすべての材料を入れ、ブレンダーで乳化するまで混ぜ合わせる

簡単ヘルシーシェイク

材料（2 人分）

いちごシェイク

いちご……10 粒　砂糖* ……大さじ 2
牛乳……1 カップ

キウイシェイク

キウイ……2 個　砂糖* ……大さじ 2
牛乳……1 カップ

バナナシェイク

バナナ……1 本　砂糖* ……大さじ 2
牛乳……1 カップ

*砂糖の量はお好みで調整してください。

作りかた

果物類は、皮や種、ヘタなどを取り除き、適当な大きさに切ってその他の材料とともに専用計量カップ（または大きめのコップ）に入れ、ブレンダーで約 5 ～ 6 秒（粒々がなくなるまで）混ぜ合わせる

- 氷や凍った食材は砕けません。

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（11 ページ参照）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	連続使用可能時間を超えて運転している	・連続使用は、連続使用可能時間以内にする（4 ページ） ・連続使用可能時間を超えて、繰り返し使う場合は、3 分以上間隔をあけてから使う
カッターが回らない	アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける
空回りする	材料を入れすぎている	量を減らす
振動が大きい	材料が大きすぎる	小さく切りなおす
使用中に回転が止まる	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（5 ページ）
回転が遅く、いつもより音が大きい	材料が引っかかっている	引っかかっている材料を取り除く

仕様

型式番号	MQ100		
定格電圧	100V	モーター回転数	11,200 回 / 分
定格周波数	50/60Hz	連続使用可能時間（定格時間）	45 秒
定格消費電力	300W	耐熱温度	85℃
寸法（約）	ブレンダー使用時：幅 75 ×奥行き 75 ×高さ 340（mm）		
質量（約）	ブレンダー使用時：565g		
付属品	専用計量カップ		

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、ときどき始動しない。
- 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。
- 本体が変形していたり、こげくさい臭いがする。
- 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。

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お確かめになり、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。
・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り扱い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**

受付時間　9：30 ～ 17：00（祝日を除く月～金）

ホームページからもご相談いただけます。**www.braunhousehold.com/ja-JP/**