

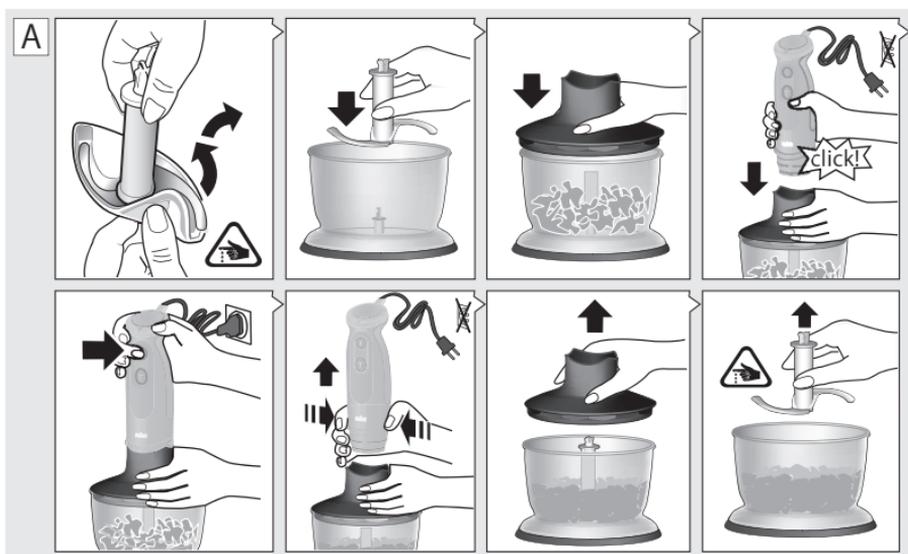
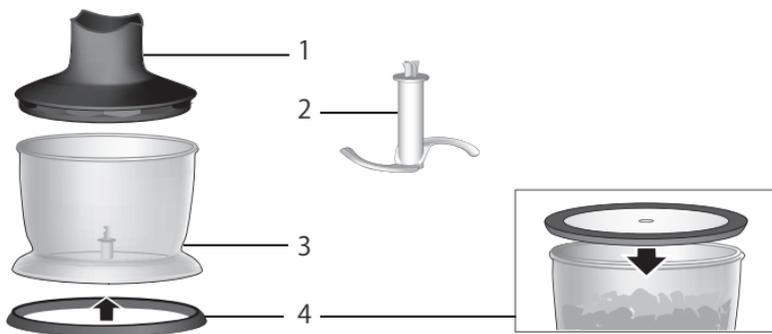
BRAUN

マルチクイック
チョッパー



www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 30
Hand blender
accessory



食材の下準備と最大量・調理の目安

*ポウルに付属している目安時間は海外製品向けです。目安時間は下記を参照してください。

| max. | 300 g | 200 g | 200 g | 30 g | 20 | 200 g | 300 g | 350 g |
|------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------------|--------------|
| sec. | 15-30 | 30 | 10 | 20 | 20 | 15 | 25 | 30 |
| | | | 1 - 5 | | 1 - 21 | 1 - 21 | 13 - 21 | 13 - 21 |
| | turbo | turbo | | turbo | | | +5 sec turbo | +5 sec turbo |

食材の下準備と最大量・調理の目安

※ボウルに付属している目安時間は海外製品向けです。目安時間は下記を参照してください。

Multiquick 5

| | | | | | | | | |
|------|------|------|-----|------|----|------|------|------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| max. | 300g | 200g | 20g | 200g | 20 | 200g | 300g | 350g |

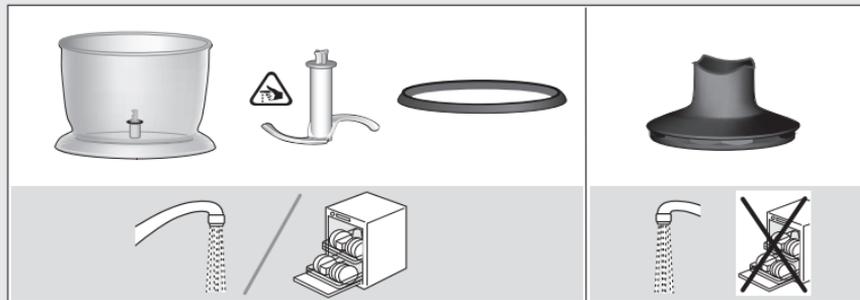
Multiquick 7

| | | | | | | | | |
|-------------|----|----|------|------|------|-------|------|-------|
| speed | | | | | | | | |
| sec./pulse* | 10 | 15 | 6x1* | 6x1* | 5x1* | 12x1* | 8x1* | 12x1* |
| speed | | | | | | | | |
| sec. | 10 | 15 | 5 | 5 | 5 | 10 | 5 | 10 |

Multiquick cordless

| | | | | | | | | |
|-------------|-------|------|-----|-------|-------|------|------|------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| max. | 200g | 150g | 20g | 200g | 20 | 200g | 200g | 200g |
| sec./pulse* | 15-30 | 30 | 20 | 10x1* | 10x1* | 5 | 25 | 30 |

B



MQ30 チョッパー

取扱説明書

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。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、内容に欠品・破損などの不備がありましたら、お買い上げの販売店にご相談ください。

チョッパー対応機種

- マルチクイック5 (type 4165)
- マルチクイック5 ヴァリオ (type 4191)
- マルチクイック7 (type 4199)
- マルチクイック コードレス (type 4130)

お使いのブラウン マルチクイックをチョッパーに接続すると以下の調理ができます。

みじん切り

安全上のご注意

- 刃は鋭利なので、絶対に手で触れない(けがの原因)
- 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)
- お手入れやアタッチメントの取り替えをするときは、スイッチを切り、電源プラグを抜き、カッターなどの回転が止まってから行う(感電・けがの原因)
- カッターを差し込んだまま、チョッパーボウルの中に手を入れない(けがの原因)
- チョッパーボウルは電子レンジに入れない(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)

使用上のご注意

- 業務用として使用しないでください(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)

各部の名称 (2ページ)

1. ふた(本体接続部)
2. カッター
3. チョッパーボウル
4. すべり止め底(ふた兼用)

※ご使用前に「お手入れ」をお読みの上、各部を洗ってください。

みじん切り (2ページ A)

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、ナッツの粉碎などに

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

●食材の下準備

- ・ 食材の下準備や、調理の目安はお使いのマルチクイックに合った表(3ページ)を参照して準備する。
- ・ 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。

※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。

※チョッパーボウルにすべり止め底が取り付けられていることを確認する。

- ①カッターをチョッパー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チョッパーボウルに食材を入れる
- ③チョッパーボウルにふたを取り付ける

- ④ 本体をふたの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 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる
 - ・片手でチョッパーボウルを支えてください。
 - ・仕上がりは様子を見ながらパルス(断続)運転をして調整してください。
 - ・パルス(断続)運転をするときは、スイッチを断続的に押しします。
- ⑥ 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。
- ⑦ ふたをチョッパーボウルからはずす
- ⑧ 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。
 - ・すべり止め底はチョッパーボウルを密閉するためのふたとしても利用できます。

ふた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。

仕様

品名：チョッパー
 型式番号：MQ30
 容量：500mL
 定格時間：MQ5・・・2分
 MQ5 ヴァリオ・・・2分
 MQ7・・・2分
 MQ コードレス・・・90秒

材質：ふた／ポリプロピレン
 チョッパーボウル／AS樹脂
 カッター／ステンレス
 ポリアセタール
 すべり止め底／ポリプロピレン
 TPE

アフターサービス

▶ 製品全般についてのお問い合わせ・ご相談は
ブルー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)

お手入れ (3ページ B)

お手入れするときの注意点

- カッターは非常に鋭いため、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ぬ。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。

| | |
|----------|--------|
| ふた | すべり止め底 |
| チョッパーボウル | |

- 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

カッター

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

 刃に直接触れない (けがの原因)

デロンギ・ジャパン株式会社

※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。