

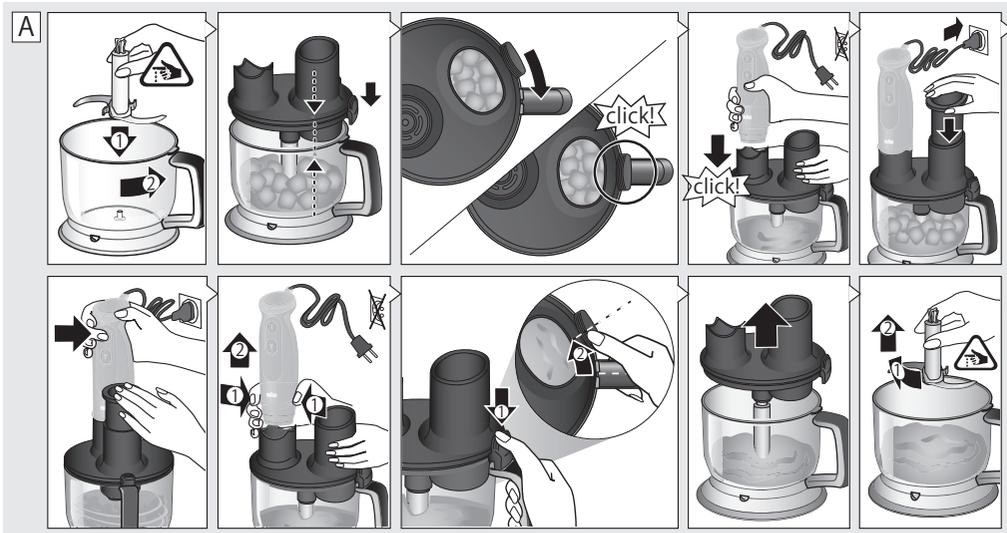
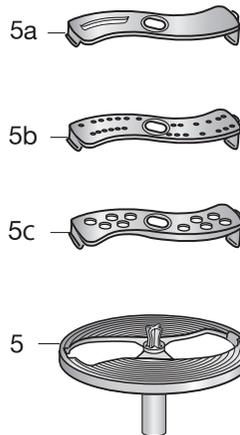
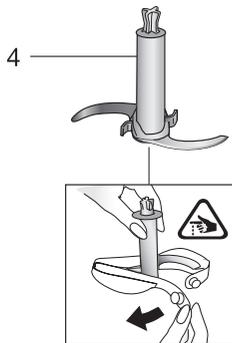
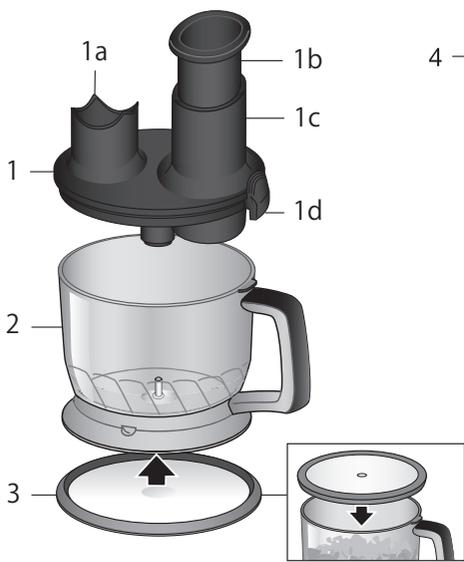
BRAUN

マルチクイック
フードプロセッサー



www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 70
Hand blender
accessory



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 Vario											
		1cm	1cm								
	max.	700 g	500 g	500 g	30 g	30 g	500 g	500 g	500 g	500 g	400 g
	⌚ sec.	15-30	30	10	20	20	15	25	30	20	45-60
				1 - 5		1 - 21	1 - 21	13-21	13-21	9 - 13	
		turbo	turbo		turbo			+5 sec turbo	+5 sec turbo		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。

	1cm	1cm								

Multiquick 5

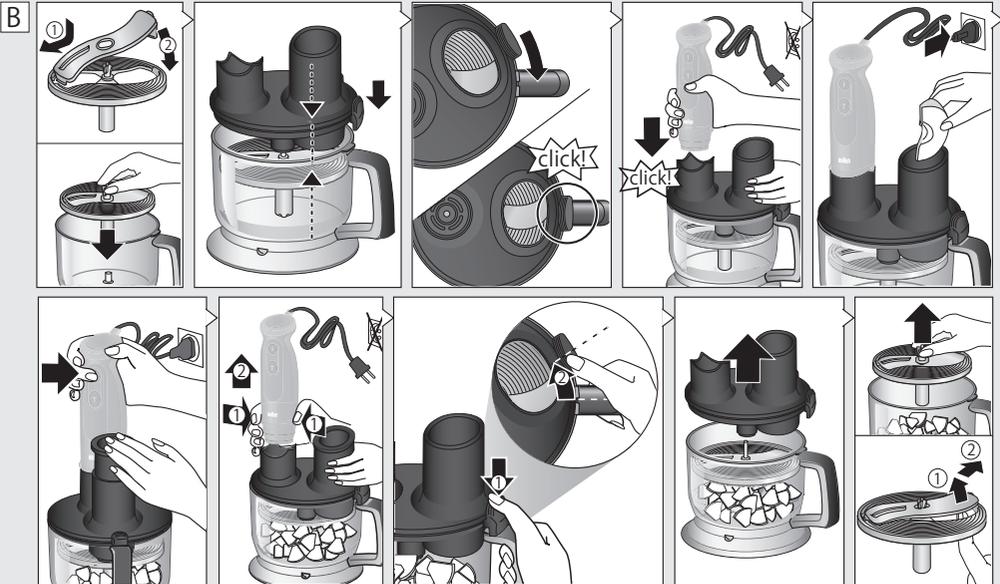
speed	⏸									
max.	600 g	300 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	200 g	500 g	500 g
⌚ sec.	45-60	60-80	20-30	20-25	15-20	15-25	30-50 40-60	80-95	15-20	10-15

Multiquick 7

speed	▬▬▬▬									
max.	700 g	500 g	30 g	30	500 g	500 g	500 g	400 g	500 g	500 g
⌚ sec.	15-30	30-60	20	20	15	25	30-60	45-60	20	10

Multiquick cordless

max.	300 g	✕	30 g	30	500 g	500 g	500 g	✕	300 g	300 g
⌚ sec.	15	✕	20	5	10	10	25	✕	10x1	5x1



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 Vario

6a 6c		1 - 9	1 - 9	13 - 17	9 - 13	13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	
6b		1 - 9	1 - 9			13 - 21	9 - 13	9 - 13	13 - 21	turbo

	5b	5a	5b	5c	5c			5a	

Multiquick 5

speed					
-------	--	--	--	--	--

Multiquick 7

speed			
-------	--	--	--

C

MQ70フードプロセッサー 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。

フードプロセッサー対応機種

- 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 マルチクイックをフードプロセッサーに接続すると以下の調理ができます。

- ・みじん切り、混ぜる
- ・スライス／せん切り

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、ボウルの中に手を入れない(けがの原因)
- 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)

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
- ※マルチクイック コードレスはチーズとチョコレートを調理できません。
- 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(2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。
- ※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、スイッチを入れる
 - ・ 片手で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ます。
 - ・ 途中でふたを開けて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。
- 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握って、回しながら上に引いてください。
 - ・ すべり止め底はボウルを密閉するためのふたとしても利用できます。

各部の名称 (2ページ)

1. ふた
 - a 本体接続部
 - b プッシャー
 - c 食材投入口
 - d ふた留め具
 2. ボウル
 3. すべり止め底(ふた兼用)
 4. カッター
 5. ツールホルダー
 - a スライサー
 - b せん切りツール(細め)
 - c せん切りツール(太め)
- カッターツール
- ※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。

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)

みじん切りの手順で生地を混ぜる

・手順②で、下記の材料を記載された順に入れてください。

パンケーキ生地	
材料	
牛乳	375mL
小麦粉	250g
卵	2個

※粉類は250g以上入れないでください。

・最大スピードで、生地が滑らかになるまで運転してください。

スライス／せん切り (3ページ B)

野菜のスライスやせん切りに(ツールホルダーとカッターツールを使います)

スライス／せん切りをする前に

- ・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)
 - ・食材投入口がうるまるように並べてください。(詰めすぎない程度)
 - ・調理の目安はお使いのマルチクイックに合った表(4ページ)をご覧ください。
- ※マルチクイック コードレスはチーズとチョコレートを調理できません。

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



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。

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み、スイッチを入れる

⑦プッシャーで食材を押し下げる

・食材投入口に手を入れないでください。

・ツールホルダーの上に食材が残る場合があります。

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
・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ます。

お手入れ (4ページ C)

お手入れするときの注意点

- カッターやカッターツールの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。

・ふた ・ツールホルダー
・プッシャー ・すべり止め底
・ボウル

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

・ふたはつけ置きしないでください
・ふたは食器洗い機で洗わないでください

・カッター ・せん切りツール(細め)
・スライサー ・せん切りツール(太め)

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)

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: フードプロセッサー

製品番号: MQ70

容量: 1.5L

定格時間: MQ5 1分

(バルメザンを調理する場合は80秒
チョコレート調理する場合は95秒)

MQ5 ヴァリオ 1分

MQ7 1分

MQ コードレス 1分

材質：ふた／ポリプロピレン
プッシャー／ポリプロピレン
ボウル／AS樹脂
カッター／ステンレス
 ポリアセタール
ツールホルダー／ポリアセタール
カッターツール／ステンレス
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)

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。