

BRAUN

ブラウン マルチクイック 7



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
使う前にお読みください	3
各部の名称	4
パイロットランプ	6
スイッチの入れかた	6
スマートスピードスイッチ	6
ブレンダーの使いかた	7
泡立て器の使いかた	8
スパイスグラインダーの使いかた	9
チョッパーの使いかた	11
フードプロセッサの使いかた	13
レシピ	18
お手入れ	19
故障かな？	21
仕様	21
別売品	21
保証とアフターサービス	22
保証書	23

Type 4199

www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 738

MQ 778

はじめに

- 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。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、不具合が生じたときに、ぜひお役立てください。
- この取扱説明書は巻末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、または物の損害が発生する可能性がある内容」を示します。



指示

必ずしていただく「指示」の内容です。



禁止

してはいけない「禁止」の内容です。

ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上、ブレンダー、フードプロセッサー、チョッパー、スパイスグラインダー部分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、指示、禁止事項を順守し、お取り扱いには十分ご注意ください。

警告



指示

- 電源プラグは、交流 100V のコンセントに根元まで確実に差し込む
(火災、感電の原因)

- ・ゆるんだコンセントは使用しない。
- ・コンセントや配線器具の定格を超えた使いかたをしない。
- ・海外など、異なる電源電圧の地域で使用しない。(日本国内専用)

- 電源プラグやコンセントのほこりなどは定期的に取り除く
(火災の原因)

- 異常・故障時には直ちに使用を中止する
(火災、感電、やけどの原因)

<異常・故障例>

- ・電源プラグ・コード、本体が異常に熱くなる。
- ・通電しなかったりする。
- ・異常な音やにおいがする。
- ・本体やカッターに破損や変形がある。

スイッチを切り、回転が止まってから電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、修理を依頼してください。



指示

- 以下のときはスイッチを切り、カッターなどの回転が止まってから電源プラグを抜く
(感電、けがの原因)

- ・その場を離れるとき。
- ・アタッチメントを取り替えるとき。
- ・食材を取り出すとき。
- ・お手入れをするとき。



禁止

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
(感電の原因)

- 本体や電源プラグ・コードに水をかけない
(火災、感電の原因)

- ・水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない。

誤って水をこぼしてしまった場合は直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、修理を依頼してください。

警告



禁止

●電源プラグ・コードを破損させない

(火災、感電の原因)

- ・傷付けたり、延長するなど加工したり、加熱したりしない。
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、はさんだりしない。
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない。
- ・火に近づけたり、高温部に近づけたりしない。

電源プラグ・コードに破損、変形などの異常があるときは直ちに使用を中止し、販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へ点検、交換を依頼してください。

●刃は鋭利なため、直接手で触れない

(けがの原因)

- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す。



禁止

●子供、取り扱いに不慣れな人、介助を必要とする人だけで使わせたり、乳幼児に手の届くところで使わない

(火災、感電、やけど、けがの原因)

- ・子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視する。

●ブレンダーの刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、ブレンダーシャフト部を容器の外に出したりしない (やけど、けがの原因)

●分解、修理、改造をしない

(火災、感電、やけどの原因)

注意



指示

●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く

(火災、感電の原因)

- ・電源コードを無理に引っ張らない。

●使用後は必ず電源プラグを抜く

(火災、感電、けがの原因)



禁止

●不安定な場所や敷物などの上で使わない (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)

●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)

●調理以外に使用しない

(火災、感電、けがの原因)

●専用計量カップおよびボウルは電子レンジに入れない

(けがの原因)

使う前にお読みください

- ・業務用として使わないでください。(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)
- ・定格時間（21 ページ）を超えて連続運転をしないでください。また、続けて運転するときは規定の時間（7、8、10、12、14、16、17 ページ）以上休ませてから再開してください。(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。(19 ページ)
- ・ガラス製（耐熱性・強化製のものを含む）、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。(けがの原因)
- ・本体やアタッチメントを IH ヒータの上や、直射日光の強い場所、高温の場所に放置しないでください。(故障の原因)

各部の名称

梱包材などは、すべて取り除いてください。

ご使用前に、「お手入れ」(19 ページ) を参照して、各部を洗ってください。



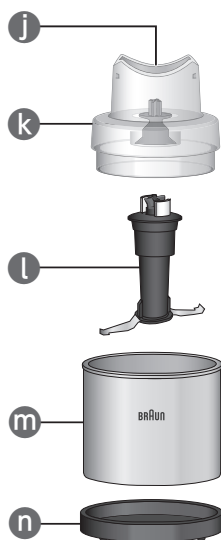
本体



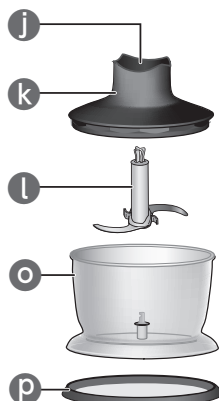
ブレンダー



泡立て器

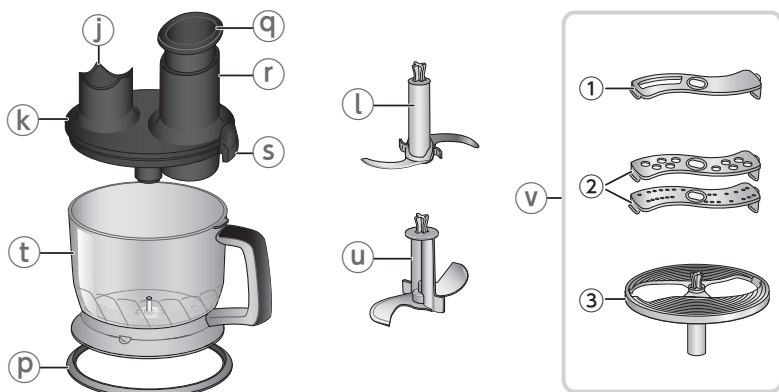


スパイスグラインダー



チョッパー

MQ738 に付属



フードプロセッサー

MQ778 に付属

- a スイッチ解除ボタン
- b パイロットランプ
- c 輸送用保護材
使う前に取り外してください。
- d スマートスピードスイッチ
(変速スイッチ)
- e 本体 (モーター部分)
- f リリースボタン
- g ブレンダーシャフト部
- h 泡立て器接続部
- i 泡立て器ワイヤー部
- j / ① 本体接続部
- k / ② ふた
- l / ③ カッター
- m スパイスボウル
- n すべり止め底 (ふた兼用)
- o チョッパーボウル
- p / ④ すべり止めリング
- q プッシャー
- r 食材投入口
- s ふた留め具
- t ボウル
- u こねべら
- v カッターツール／ホルダー
 - ① スライサー
 - ② せん切りツール (太め)
せん切りツール (細め)
 - ③ ツールホルダー

付属品

専用計量カップ
専用スパチュラ

パイロットランプ

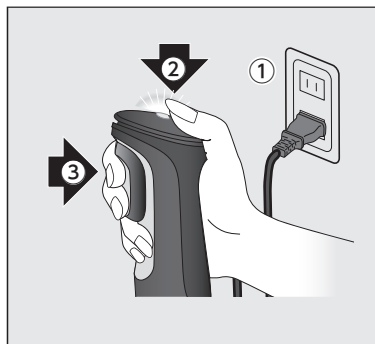
本体の状態を示します。

赤に点滅	電源が入っている状態。 スイッチロック機能がはたらいています。
緑に点灯	スイッチロックが解除されている状態。 スマートスピードスイッチを押すとスイッチが入ります。
赤に点灯	オーバーヒートしている状態。 長時間連続運転などで、モーターが熱くなっています。 すぐにスイッチを切り、パイロットランプが点滅（赤）するまで本体を冷ましてください。

スイッチの入れかた

本製品にはスイッチロック機能が付いています。

以下の手順②でスイッチロックを解除した後、スイッチを入れてください。



①電源プラグをコンセントに差し込む

- パイロットランプが赤く点滅します。

②スイッチ解除ボタンを押し続ける

- 初めてお使いのときは、輸送用保護材を取り外してからスイッチ解除ボタンを押します。

③パイロットランプが緑に点灯している間（5秒以内）にスマートスピードスイッチを押す

- スイッチを押す強さ（加減）で、回転速度を調節します。（下図参照）

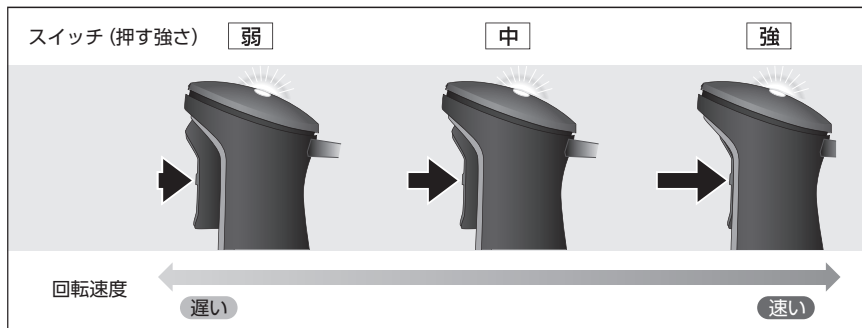
※刃が回転した後は、スイッチ解除ボタンを押し続ける必要はありません。

以下の場合、スイッチロック機能がはたらき（パイロットランプが赤く点滅）、スイッチが入りません。手順②からやり直してください。

- ・スイッチ解除ボタンを5秒以上押し続けた。
- ・スマートスピードスイッチから手を離れた。

スマートスピードスイッチ

スマートスピードスイッチを押す強さ（加減）で、回転速度をお好みの速さに無段階で調節できます。



ブレンダーの使いかた

スムージー、ポタージュ、ディップ、ソース、マヨネーズ、離乳食などに

- ブレンダーシャフト部は耐熱素材なので、食材を加熱した鍋に直接入れて手早く調理できます。



ケガに注意

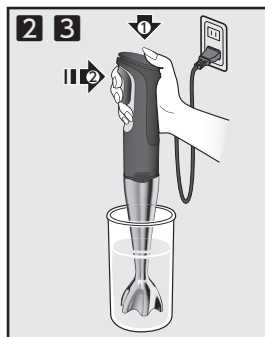
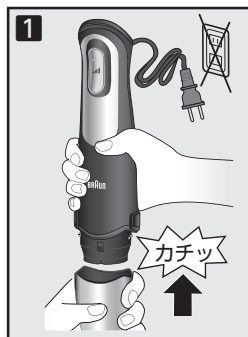
ブレンダーを使う前に

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、やまと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
- ※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（21 ページ）

食材の下準備

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



1 本体をブレンダーにカチッとロックするまで差し込む

- ・ブレンダーをひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

2 専用計量カップに食材を入れ、ブレンダーシャフト部を入れる

- ・専用計量カップ以外の容器もお使いいただけます。
- ・ガラス製の食器や陶器など、ご使用の容器によっては表面に傷が付くおそれがあります。容器の取扱説明書をご確認ください。
- ・鍋に直接ブレンダーシャフト部を入れる場合は、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

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」（6 ページ）を参照してください。
- ・液体を混ぜるときは、食材の飛び散りを防ぐためにブレンダーシャフト部を液面から出さないでください。
- ・調理をするときは鍋や容器の底を傷つけないように注意してください。
- ・かたい固形物や、粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



- ・食材が刃に詰まったときは、ブラシなどで取り除く（けがの原因）
- ・刃に直接触れない（けがの原因）
- ・60 秒（定格時間）を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上休ませてから再開する（故障の原因）

4 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ブレンダーを取り外す

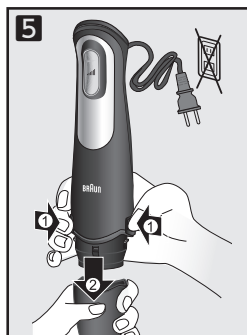
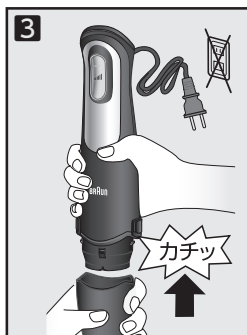
泡立て器の使いかた

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるときに



泡立て器を使う前に

- ・粘り気の強い食材には使わないでください。ワイヤー部が破損するおそれがあります。



1 容器に食材を用意する

- ・大きめのボウルなどをお使いください。

2 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部に差し込む

3 本体を泡立て器接続部にカチッとロックするまで差し込む

- ・泡立て器接続部をひねったり、引っ張ったりして、本体から外れないことを確認してください。

4 電源プラグをコンセントに差し込み、食材の中に泡立て器を入れてスイッチを入れる

- ・食材が飛び散らないように、泡立て器は低速で回転を始め、深い容器や鍋で请使用してください。
- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ) を参照してください。
- ・下記に示す「生クリームを泡立てるとき」、「卵白を泡立てるとき」を参考に泡立ててください。
- ・泡立て器を少し傾け、時計回りに動かしてください。



- ・180 秒（定格時間）を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上休ませてから再開する（故障の原因）

5 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泡立て器接続部を取り外す

6 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部から引き抜く

生クリームを泡立てるとき

- ・一度に泡立てる量は 400ml まで。
- ・脂肪分 30% 以上の新鮮な生クリームを冷蔵庫でよく冷やす。
- ・スイッチ「弱」くらいから運転を開始し、徐々に回転速度を上げる。

卵白を泡立てるとき

- ・一度に泡立てる量は卵 4 個分まで。
- ・泡立てる前に、泡立て器ワイヤー部とボウルに汚れがないこと、油脂が付いていないことを必ず確認してください。
- ・スイッチ「中」くらいから運転を開始し、徐々に回転速度を上げる。

スパイスグラインダーの使いかた

スパイスやコーヒー豆などを挽くときに



スパイスやコーヒー豆などを挽く前に

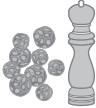
■ 調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- ・ トウモロコシ、クルミ、製菓用チョコレート、ハードチーズ、飴（キャンディなど飴菓子）
乾燥していない食材は使用しないでください。

■ 食材などの下準備

- ・ 食材はあら熱を取ってから入れる。
- ・ シナモンスティックは、スパイスボウルの中に入る大きさに折ってから入れる。
- ・ スパイス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。

■ 調理の目安

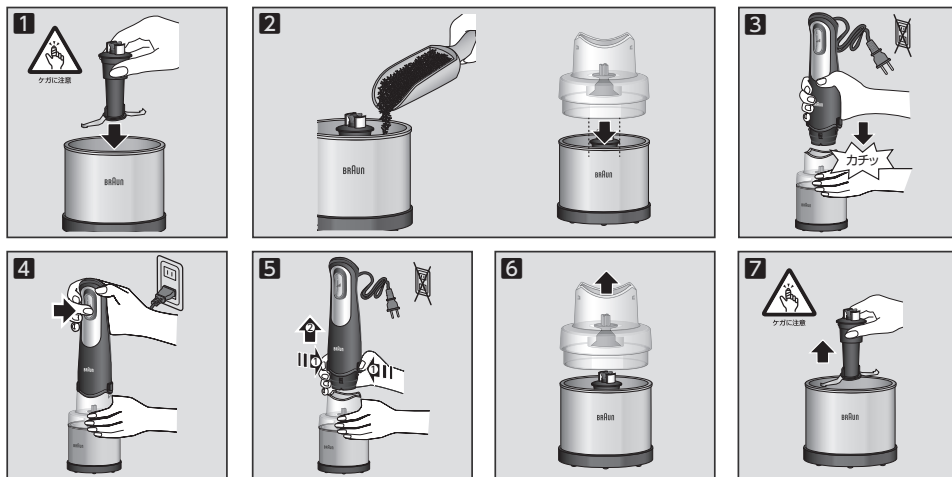
食 材					
	ペッパー (ホール)	スターアニス	シナモン スティック	クローブ (ホール)	唐辛子
下準備	—	—	ボウルに入る大きさに折る	—	—
最大量	95g	30g	20g/5 本	30g	40g
運転時間※	20 秒	20 秒	20 秒	20 秒	20 秒
スイッチ	[強]	[強]	[強]	[強]	[強]

食 材					
	クミンシード	コーヒー豆	煮干	乾燥エビ	角砂糖
下準備	—	—	—	—	—
最大量	30g	60g	30g	20g	100g
運転時間※	20 秒	20 秒	10 ～ 20 秒	10 ～ 20 秒	20 秒
スイッチ	[強]	[強]	[強]	[強]	[強]

※様子を見ながらパルス（断続）運転してください。

パルス（断続）運転するときは、スイッチを断続的に押します。途中でふたをあけて専用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。

スパイスグラインダーの使いかた(つづき)



1 カッターをスパイスボウルの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 スパイスボウルに食材を入れてふたを載せる

- ・スパイスボウル内部の max マーク以上食材を入れないでください。

3 本体を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。

4 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ) を参照してください。
- ・片手でスパイスボウルを支えてください。
- ・スイッチは「強」にしてください。



- ・20 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 2 分以上休ませてから再開する (故障の原因)

5 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外す

- ・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。

6 ふたを取り外す

7 カッターを取り外し、食材を取り出す



- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す (けがの原因)
- ・刃に直接触れない (けがの原因)
- ・スパイスボウルは電子レンジに入れないでください。

すべり止め底は、スパイスボウルのふたとしてもご利用できます。
ホコリなどの混入を防ぐときにご利用ください。



みじん切りをするときに

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



みじん切りをする前に

調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- ・ コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材
※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（21 ページ）

食材の下準備

- ・ 肉、チーズ、野菜などは、下表を目安に下準備する。
- ・ 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。
- ・ チョッパーボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

調理の目安

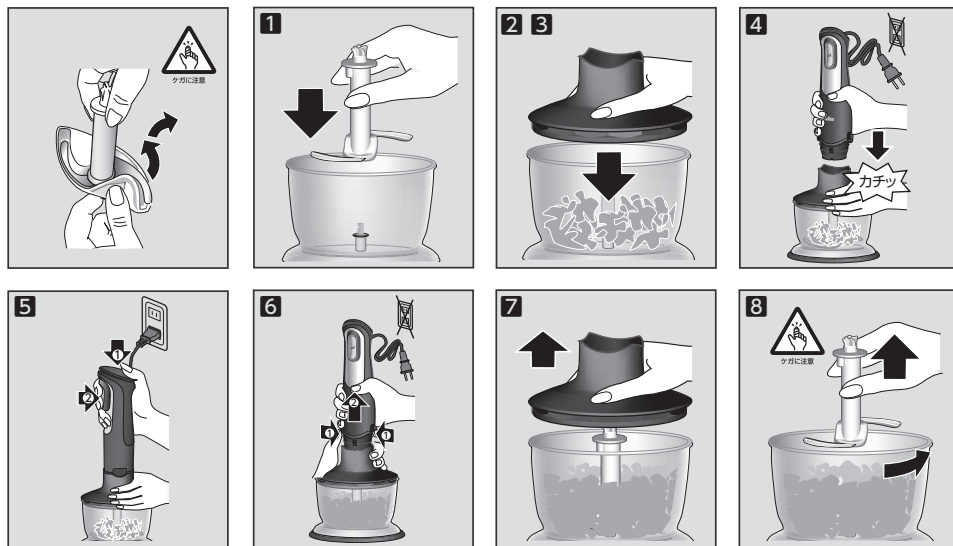
食 材				
	肉	パルメザンチーズ	ハーブ	玉ねぎ
下準備	1cm 角に切る	1cm 角に切る	水気をとる	1 個を 8 等分にする
最大量	300g	200g	30g	200g
運転時間※	20 ～ 30 秒	20 ～ 30 秒	20 秒	パルス運転 8 回
スイッチ	[強]	[強]	[強]	[弱] ～ [中]

食 材				
	にんにく	にんじん	くるみ	ナッツ類
下準備	1 片ずつに分ける	1 本を 8 等分にする	-	-
最大量	20 片	200g	300g	350g
運転時間※	20 秒	15 秒	25 秒	30 秒
スイッチ	[弱] ～ [中]	[弱] ～ [中]	[弱] ～ [中]	[弱] ～ [中]

※様子を見ながらパルス（断続）運転してください。

パルス（断続）運転するときは、スイッチを断続的に押します。途中でふたをあけて専用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。

チョッパーの使いかた(つづき)



刃に触れないよう注意して、輸送用カバーを取り外してください。

1 カッターをチョッパーボウルの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 本体をチョッパー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

・ スwitchの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ)を参照してください。

・ 片手でチョッパーボウルを支えてください。

・ かたい固形物や、粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



・ 120 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 5 分以上休ませてから再開する (故障の原因)

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外す

・ 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外す

8 カッターを取り外し、食材を取り出す

・ カッターが外しにくい場合は、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。



・ 食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す (けがの原因)

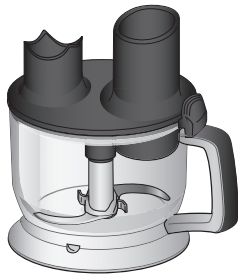
・ 刃に直接触れない (けがの原因)

・ チョッパーボウルは電子レンジに入れないでください。

みじん切り、スライス、せん切り、混ぜる、こねる

みじん切り

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉などに



みじん切りをする前に

■ 調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

- ・ コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材
- ※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（21 ページ）

■ 食材の下準備

- ・ 肉、チーズ、大きな野菜などは、下表を目安に下準備する。
- ・ 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。
- ・ ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

■ 調理の目安

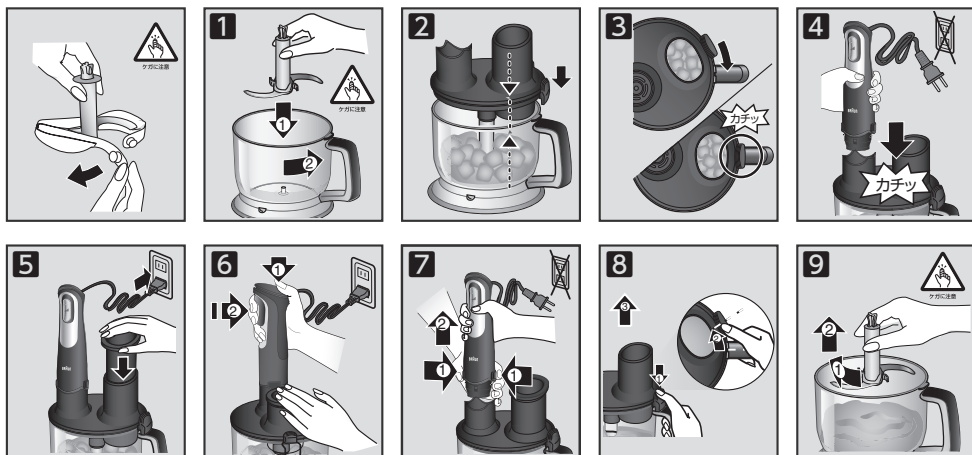
食 材					
	肉	パルメザン チーズ	玉ねぎ	ハーブ	にんにく
下準備	1cm 角に切る	1cm 角に切る	1 個を 4 等分に する	水気をとる	1 片ずつに分ける
最大量	500g	500g	500g	30g	30 片
運転時間※	15 ～ 30 秒	30 ～ 60 秒	10 秒	20 秒	20 秒
スイッチ	[強]	[強]	[中]	[強]	[強]

食 材					
	にんじん	くるみ	ナッツ類	リンゴ	チョコレート
下準備	1 本を 4 等分に する	-	-	1 個を 8 等分に する	2cm 角に 割る
最大量	500g	500g	500g	500g	400g
運転時間※	15 秒	25 秒	30 ～ 60 秒	20 秒	45 ～ 60 秒
スイッチ	[強]	[強]	[強]	[中]	[強]

※様子を見ながらパルス（断続）運転してください。

パルス（断続）運転するときは、スイッチを断続的に押します。途中でふたをあけて専用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。

フードプロセッサーの使いかた(つづき)



刃に触れないよう注意して、輸送用力バーを取り外してください。

❶ カッターをボウルの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)

❷ ボウルに食材を入れて▲マークの位置を合わせ、ふたを載せる

❸ ふたをロックされるまで時計回りに回す

❹ 本体を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。

❺ プッシャーを食材投入口に差し込む

❻ 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ) を参照してください。
- ・片手でボウルを支えてください。
- ・かたい固形物や、粘度の高いもの、量が多いものを調理する場合は、運転開始時は刃の回転スピードを遅くして、徐々に回転スピードを上げてください。



・60 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上休ませてから再開する (故障の原因)

❼ 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外す

・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。

❽ プッシャーを取り外し、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回して外す

❾ カッターを取り外し、食材を取り出す

・カッターが外しにくい場合は、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。



- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す (けがの原因)
- ・刃に直接触れない (けがの原因)
- ・ボウルは電子レンジに入れないでください。

スライス・せん切り

野菜などのスライスやせん切りに

食材	じゃがいも		パルメザンチーズ
使用する カッターツール			
下準備	スライス	せん切り	おろす
			
投入方法	切り口を下に 	切り口を下に 	横に入れる 
スピード	[中]		

食材	大根・にんじん・きゅうり		玉ねぎ・きゃべつ
使用する カッターツール			
下準備	スライス	せん切り	スライス
	 	 	 
投入方法	縦に入れる  	横に入れる  	切り口を下に  
スピード	[弱] ～ [中]		

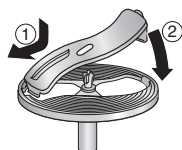
※食材投入口に入る大きさに切ってください（幅 2cm、長さ 6cm 程度）。

※食材投入口がうまるように並べてください（詰めすぎない程度）。

カッターツールの取り付け／取り外し

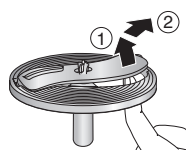
取り付けかた

ツールホルダーにカチッと音がするまで押し込む。

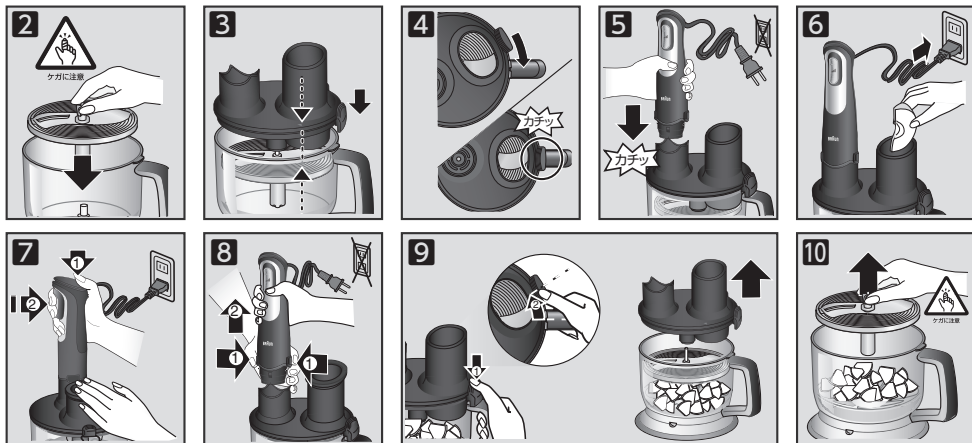


取り外しかた

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る。



フードプロセッサーの使いかた(つづき)



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

- ・カッターツールの取り付けかたは、「カッターツールの取り付け／取り外し」(15 ページ) を参照してください。



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 ▲マークの位置を合わせ、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 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

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む

- ・食材投入口に手を入れないでください。

7 スイッチを入れながら、プッシャーで食材を押し下げる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ) を参照してください。
- ・回転スピードの調節は、「スマートスピードスイッチ」(6 ページ) を参照してください。
- ・ツールホルダーの上に食材が残る場合があります。



・60 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上休ませてから再開する (故障の原因)

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外す

- ・回転が止まっていることを確認してください。

9 プッシャーを取り外し、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回して外す

10 ツールホルダーを取り外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外す

- ・カッターツールの取り外しかたは、「カッターツールの取り付け／取り外し」(15 ページ) を参照してください。



刃に直接触れない (けがの原因)

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）

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。

13 ページ「みじん切り」の手順で生地を混ぜる

- ・手順 **2** で左記の材料を記載された順に入れてください。
- ・スマートスピードスイッチは「強」で、生地が滑らかになるまで運転してください。

生地をこねる

パン生地やパストリー生地をこねるときに（**こねベラ**を使います）

ピザ生地

材料

小麦粉……………	250g
塩……………	小さじ 1/2
ドライイースト ……	小さじ 1/2
オリーブオイル ……	大さじ 5
水（ぬるま湯） ……	150mL

パストリー生地

材料

小麦粉……………	250g
バター……………	170g
（よく冷やしたものを 3cm 角程度に刻む）	
砂糖……………	80g
バニラシュガー…	1 袋（約 7g）
卵（S サイズ） ……	1 個
塩……………	ひとつまみ

- ・粉類は 250g 以上入れないでください。
- ・溶けてやわらかくなったバターを使わないでください。

1 こねベラをボウル中央のピン部分に差し込む

2 ボウルに小麦粉を入れ、液体（水や牛乳など）以外の食材を入れる

3 ボウルにふたを載せ、ロックされるまで時計回りに回す

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

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む

7 スイッチを入れる

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」（6 ページ）を参照してください。
- ・スイッチを押す強さは 3/4 程度にしてください。
- ・片手でボウルを支えてください。



・60 秒（定格時間）を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 10 分以上休ませてから再開する

8 プッシャーを取り外し、運転しながら食材投入口から液体（水や牛乳など）を少しずつ入れる

- ・生地がボール状にまとまったら、運転を終了してください。こねすぎると、生地がゆるくなります。

9 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外す

- ・回転が止まっていることを確認してください。

10 プッシャーを取り外し、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回して外す

11 こねベラを取り外し、食材を取り出す

- ・次の工程に進む前に、生地は 30 分間冷蔵庫に入れて冷やしてください。

手作りマヨネーズ

使用アタッチメント：ブレンダー

材料（約 250mL 分）

サラダ油..... 250 g
全卵..... 1 個
卵黄..... 1 個

酢..... 大さじ 1 ～ 2
塩・こしょう* 適量

*塩とこしょうの量はお好みで調整してください。

※材料はすべて常温に戻しておいてください。

作りかた

1. 専用計量カップに、サラダ油、全卵、卵黄、酢、塩、こしょうの順にすべての材料を入れる
2. ブレンダーシャフト部を専用計量カップに入れる
3. ブレンダーシャフト部を底に押し付けるようにしながらスイッチは「強」で混ぜる
・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ブレンダーをゆっくりと上下に動かし全体を混ぜ合わせる

ハニープルーン

使用アタッチメント：ハーブチョッパー（別売品）

材料

プルーン..... 50 g
蜂蜜..... 60 g

作りかた

アタッチメントに付属の取扱説明書「みじん切り」の手順で材料を混ぜる

- ・スイッチは「強」で、13 秒間運転してください。

お手入れ

使用後は、必ずブレンダーを十分に洗浄してください。
特に指示がない限り、洗浄前に電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れするときの注意点

- 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。
- アタッチメントを食器洗い機で洗うときは、上部の棚に置き、70℃以上のコースは使用しないでください。(破損の原因)

以下の部品以外は食器洗い機でも洗えます。

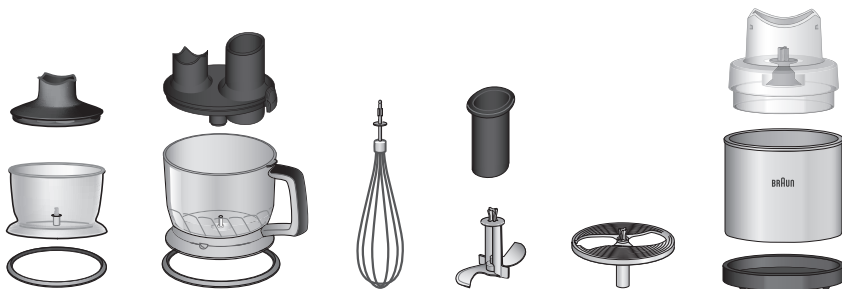
- ・本体
- ・泡立て器接続部
- ・ふた（チョッパー、フードプロセッサー）
- ・専用スパチュラ

※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。

※表面を傷つけるおそれのある洗浄剤は使用しないでください。

- ・ふた ・チョッパーボウル ・すべり止めリング ・ボウル ・スパイスボウル ・すべり止め底
- ・泡立て器ワイヤー部 ・プッシャー ・こねベラ ・ツールホルダー ・専用計量カップ
- ・専用スパチュラ

水洗いできます



- ・ふた（チョッパー、フードプロセッサー）は食器洗い機で洗ったり、つけ置きしたり、上面（特に本体接続部）に水をかけたりしないでください。（内部に大量の水が入ると故障の原因となります。）
- ・専用スパチュラは食器洗い機で洗わないでください。

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

・ブレンダー

水洗いできます



刃に直接触れない
(けがの原因)

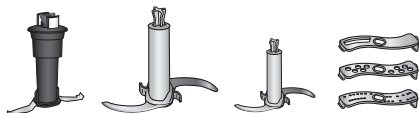
よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

1. 専用計量カップに、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる
2. 1 にブレンダーシャフト部を入れ、電源プラグをコンセントに差し込む
3. スイッチを 10 ～ 20 秒間入れる
 - よごれが落ちない場合は、本体から取り外した後、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. 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、流水ですすいだ後、自然乾燥させる



・カッター ・スライサー
・せん切りツール (太め・細め)

水洗いできます



刃に直接触れない (けがの原因)

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

・本体 ・泡立て器接続部

水洗いできません



固く絞ったぬれ布巾で拭いた後、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

故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合は、ブラウンハウスホールドお客様相談室（22 ページ）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	定格時間を超過して運転している	- 連続使用は、定格時間以内にする（下記参照） - 繰り返し使う場合は、既定の時間以上休ませてから再開する（7、8、10、12、14、16、17 ページ）
カッターまたはこねべらが回らない	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
空回りする 振動が大きい 使用中に回転が止まる 回転が遅く、いつもより音が大きい	食材を入れすぎている	量を減らす
	食材が大きすぎる	小さく切りなおす
	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（7、9、11、13 ページ）
	食材が引っかかっている	引っかかっている食材を取り除く

仕様

型式番号	付属品
MQ738 / MQ778	専用計量カップ、専用スパチュラ

アタッチメント	定格				回転数(約) ^{*3}	容量	外形寸法 (約) 幅×奥行×高さ(本体含む)	質量 (約) (本体含む)	耐熱温度
	電圧	周波数	消費電力	時間					
ブレンダー 使用時	100V	50/60Hz	400W	60 秒	13,800 回/分	-	70×70×400 (mm)	890g	100℃
泡立て器 使用時				180 秒	1,100 回/分	-	65×65×435 (mm)	745g	85℃
スパイス グラインダー				20 秒	13,600 回/分	160mL	90×85×320 (mm)	860g	85℃
チョッパー 使用時 ^{*1}				120 秒	3,400 回/分	500mL	145×145×370 (mm)	990g	70℃
フード プロセッサー 使用時 ^{*2}				60 秒	1,650 回/分	1,500mL	230×175×405 (mm)	1,490g	

*1：MQ738 のみ

*2：MQ778 のみ

*3：回転速度「高速」（スイッチ「強」位置）無負荷時。

別売品

以下のアタッチメントは、お近くのブラウン製品取扱店でご購入いただけます。
ご使用のマルチクイックシリーズに対応するアタッチメントをご確認ください。

■ハーブチョッパー（350mL）

ハーブやにんにくなど、
少量のみじん切りに

■チョッパー（500mL）

ひき肉や野菜のみじん切りも
カンタン

■ビッグチョッパー（1250mL）

氷も砕けて大容量対応

■フードプロセッサー（1500mL）

料理の幅が広がる大容量タイプ
(みじん切り、せん切り、スライス)

■スパイスグラインダー

スパイスやコーヒー豆などを挽くときに

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、モーター部分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、下記または、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扱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

ブラウンハウスホールドお客様相談室 0120-998-879

〒201-0012 東京都狛江市中和泉5-33-37

ホームページからも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)



愛情点検

こんな症状はありませんか。

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

- スイッチを入れても、ときどき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。
- ごげくさい。
- その他の異常・故障がある。
- 運転中に異常な音、振動がする。

ご使用中

使用を中止し、故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ず上記またはお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

保証書

ご販売店様へ、※印欄は必ずご記入ください。

持 込 修 理

製品名：ブラウン マルチクイック7ハンドブレンダー		型式番号：MQ 738 MQ 778	
お客様	ご氏名： _____ 様	TEL： — —	
	ご住所：〒 _____		
販売店	※店名・住所・TEL： _____		
	_____ 印		
※お買い上げ日： 年 月 日		保証期間：お買い上げ日より1年間	保証対象：本体（モーター部分）

保証規定

本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容の範囲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表記期間中故障が発生した場合は、本書と購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）をご準備の上、下記までご連絡ください。お買い上げ販売店独自の保証やその他サービスがある場合は販売店へご相談ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入しているお買い上げの販売店にご相談ができない場合には、下記に直接ご連絡ください。
- 次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。なお、有料修理の場合の送料はお客様のご負担となりますので、ご了承ください。
 - 本書のご提示がない場合
 - 使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷
 - お買い上げ後の取付場所の移動、落下、輸送などによる故障および損傷
 - 火災・公害・塩害・ガス害（硫化ガスなど）・異常電圧・定格外の使用電源（電圧、周波数）および地震・雷・風水害、その他天災地変など外部に原因がある故障・損傷
 - 一般家庭用以外（例えば業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
 - 購入証明（レシート、領収書、配送伝票でも可）が無く、お買い上げ日、お客様名、販売店名が確認できない場合、あるいは字句を書き換えられた場合

ト・消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

- 修理に際して代替部品に交換する場合があります。この場合、交換した部品は弊社が任意に回収のうえ適切に処理、処分させていただきます。
- 故障状態、その他の事情により、修理に代えて同機種での製品交換、または同等能力を有する他機種への交換となる場合があります。
- 故障によりお買い上げの製品が使用できないことによって生じた損害については補償いたしません。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- この保証書は、本書に記載されている期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、下記にお問い合わせください。
- 補修用性能部品の保有期間につきましては取扱説明書「アフターサービスについて」をご覧ください。

お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およ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きます場合がございますので、ご了承ください。

デロンギ・ジャパン株式会社

TEL. 0120-998-879 〒 201-0012 東京都狛江市中和泉 5-33-37

※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。

