

BRAUN

ブラウン マルチクイック
アドバンテージ
MR 4050 RCA

使用説明書／保証書付



マルチクイック アドバンテージ

Multiquick advantage

Type 4162

ご使用前に必ずお読みください。

- 本品の機能を十分に発揮させて効果的にご利用いただくために、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所に必ず保管してください。
- 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。

■ お使いになる前に

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」をよくお読みの上、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、必ず守ってください。

● 表示について



警告




人が死亡または重症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

	△記号は警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の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。図の中や近傍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。図の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いてください)が描かれています。

⚠ 警告

	●改造はしない。また、修理技術者以外の人は、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お客様相談室、ブラウンリペアセンターにご相談ください。
	●本体および接続部を水につけたり、本体および接続部に水をかけたりしない。ショート、感電の恐れがあります。
	●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	●カッターは鋭利なので直接手を触れない。けがの原因となります。

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。

●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、加工したりすると、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。

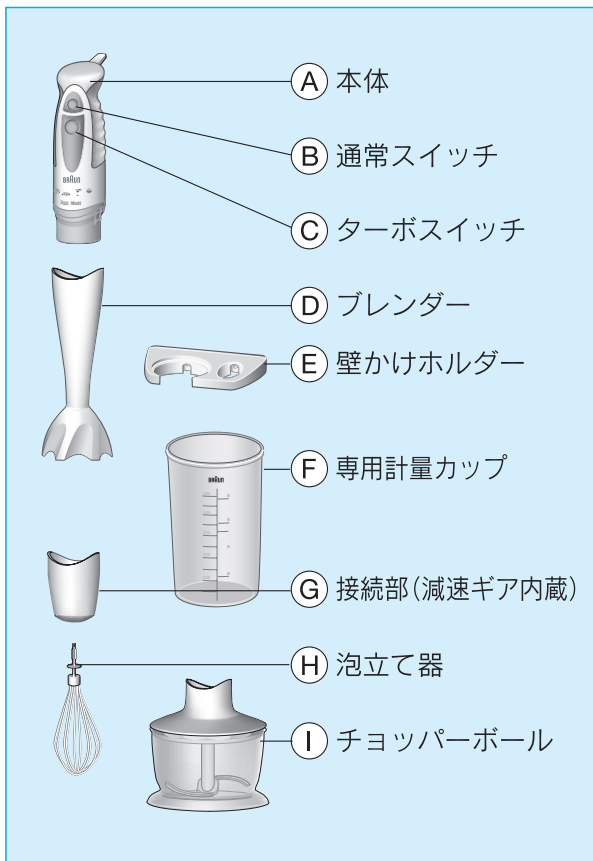
●1分以上連続作動させない。モーターが過熱し故障の原因となります。

●専用計量カップおよびチョッパーボールは電子レンジに入れない。



●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。けがや火傷、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

■各部の名称と仕様



定 格	100V,350W	回 転 数	約12,600回/分
定格時間	約45秒	耐熱温度	約85度

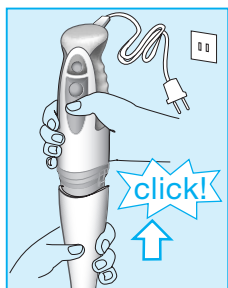
■ご使用方法

基本的な使用手順と、その際ご注意くださいたいポイントをご紹介します。マルチクイック アドバンテージをはじめてお使いになる時は、一度この手順に添ってお試しください。

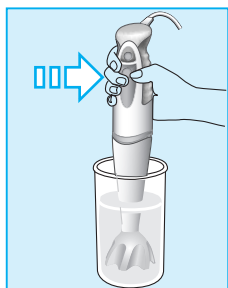
本体モーター部の過熱を避けるため、連続使用時間(定格時間)をご確認ください。モーター部分が熱くなってきたら、一旦(約3分)休止させてから、再びお使いください。

ブレンダーのご使用方法

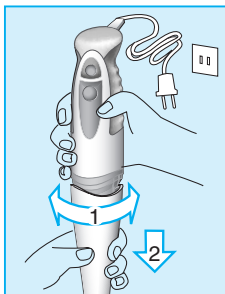
ブレンダーは、ミックスジュースやシェイクだけでなく、ディップ、ソース、スープ、マヨネーズ、また、離乳食を作るのに最適です。



- 本体 (A) をブレンダー (D) に差込み、時計まわりに (カチッとロックするまで) 回転させます。(必ずスイッチをオフにした状態で差込んでください)



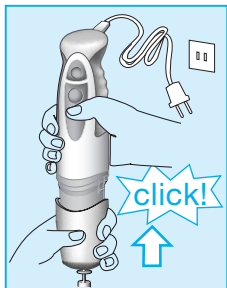
- グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に人差し指と中指を合わせて持ちます。
- 容器の中の材料にカッターを押しあて、底に固定させたことを確認してからスイッチ (B) または (C) を押します。



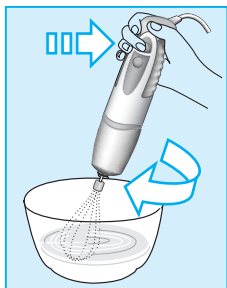
- ご使用後はブレンダーを時計まわりと逆の方向に回転させ、本体からはずしてください。
- カッターが回転した状態で持ち上げますと、刃についた材料が飛び散る恐れがあります。必ずスイッチから指を離し、オフにしてから、本体を持ち上げるようにしましょう。
- 直接、過熱調理中のお鍋の中で使用する際は、一旦火からおろすか、火を止めてからご使用ください。
油を使用している場合は高温になりますので、特にご注意ください。

泡立て器のご使用方法

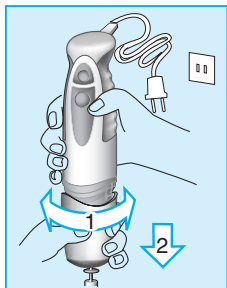
泡立て器は生クリームや卵白の泡立てなどにご利用ください。



- 泡立て器(H)を接続部(G)に差込み、本体(A)を泡立て器(H)が差込まれた接続部(G)に差込み、時計まわりに(カチッとロックするまで)回転させます。(必ずスイッチをオフにした状態で差込んでください)



- グリップ部に手のひらを合わせ、スイッチ部に人差し指と中指を合わせて持ちます。
- 容器の中に泡立て器(H)を深く入れ、スイッチ(B) (通常スイッチ)を押します。

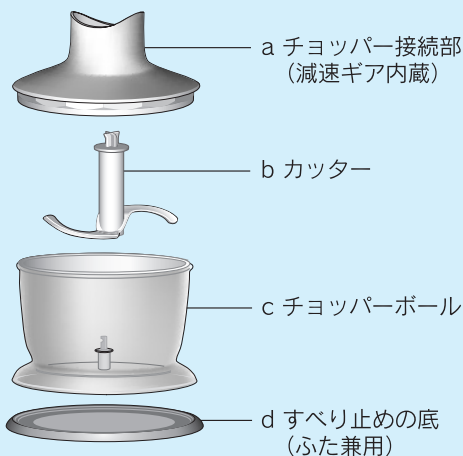


- ご使用後は、まず接続部(G)を時計まわりと逆の方向に回転させて本体(A)から外した後、泡立て器(H)を接続部(G)から引き抜いてください。
- 泡立て器が回転した状態で持ち上げますと、泡立て器についた材料が飛び散る恐れがあります。必ずスイッチから指を離し、オフにしてから、本体を持ち上げるようにしましょう。

泡立て器をお使いいただくコツ

- ・専用計量カップ(F)を使用せず、大き目のボールをご利用ください。
- ・スイッチ(B) (通常スイッチ)のみをご使用ください。
- ・泡立て器を少し傾けて持ち、時計まわりに動かしてください。
- ・生クリームの泡立ては一度に400mlまでとし、冷えたクリームをご使用ください(乳脂肪分30%以上、4~8℃)
- ・卵白の泡立ては一度に卵白4個分までとしてください。

チョッパーのご使用方法



チョッパーは肉、チーズ、玉ねぎ、ハーブ、にんにく、にんじん、ナッツ類のみじん切りに最適です。


















固い食品(ハードチーズなど)をみじん切りする際には、スイッチ(C) (ターボスイッチ)をご使用ください。

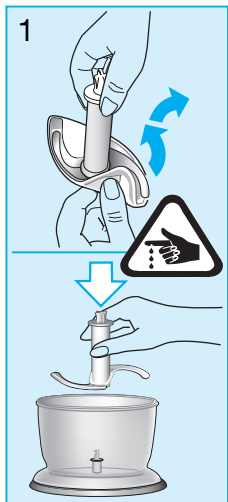
**ご注意： 極端に固い食品(氷、コーヒー豆など)には
ご使用になれません。**

チョッパ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(下記表をご参照ください)。
- ・ハーブの茎やナッツの殻はあらかじめ取り除いておいてください。
- ・肉の骨、筋はあらかじめ取り除いておいてください。

チョッパーご使用の目安

				 通常スイッチ	 ターボスイッチ
		最大量	+/-		
	 (1cm)	300 g	20-30 秒		●
	 (1cm)	200 g	20-30 秒		●
		150 g	8 x 1 秒	●	
		20 g	20 秒		●
		20	15 秒	●	
		150 g	10 秒	●	
		300 g	20 秒		●
		300 g	30 秒		●

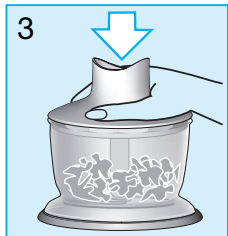


1. カッター (b) よりプラスチックのカバーを取り除いてください。カッター (b) は非常に鋭いので、手を切らないよう充分にご注意ください。

カッター (b) を持つ際には常に上のプラスチック部分を持つようにしてください。カッター (b) をチョッパーボール (c) 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。チョッパーボール (c) は常にすべり止めの底 (d) の上に置くようにしてください。

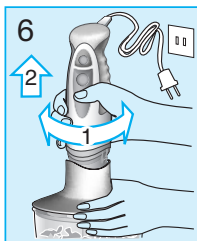
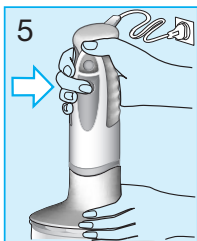
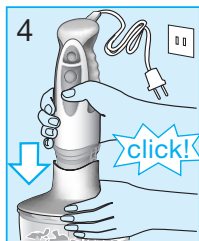


2. チョッパーボールの中に食品を入れます。

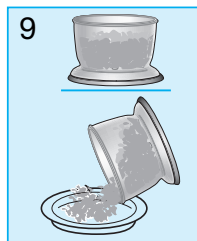
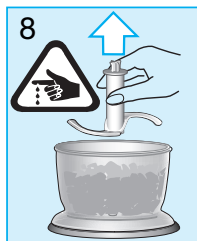
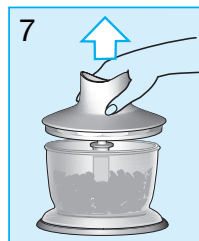


3. チョッパーボールの上にチョッパー接続部 (a) をセットします

4. 本体 (A) をチョッパー接続部に差込み、時計まわりに (カチッとロックするまで) 回転させます。
5. スイッチ (B) または (C) を押し、チョッパーを作動させます。作動中は片手で本体を持ち、もう一方の手でチョッパーボールを押さえてください。
6. ご使用後は本体 (A) を時計まわりと逆の方向に回転させてチョッパー接続部から外してください。




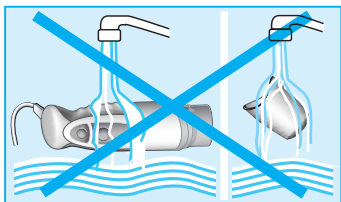
7. その後、チョッパーボールから接続部を取り外します。
8. カッターのプラスチック部分を持ち、取り外します。カッターは非常に鋭いので、手を切らないように充分にご注意ください。
9. チョッパーボールより食品を取り出します。すべり止めの底はチョッパーボールのふたとしてもご使用いただけます。




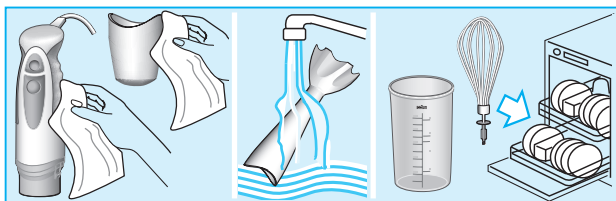
■お手入れ方法

マルチクイック アドバンテージは、食品に直接触れる調理器具です。いつも清潔な状態に保つため、以下の洗い方の手順とポイントをよくご参照ください。

- カッター部分を洗浄中、不意にスイッチが入ると危険ですので、洗う前に、必ず電源コードのプラグをコンセントから抜いてください。
- 使用後は、できるだけすぐに洗いましょう。時間をおくと汚れがこびりついて取れにくくなります。
- 本体、泡立て器接続部は、絶対に水につけないようご注意ください。

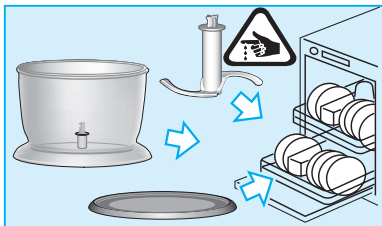
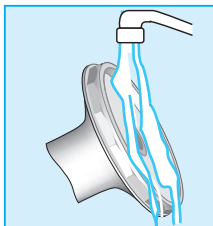


- 使用後は、湿らせた布巾で拭き、さらに乾いた布巾で水分を拭き取り、収納してください。



- ブレンダーは流水で水洗いしていただくことが可能です。

- チョッパー接続部は流水で水洗いしていただくことが可能ですが、決して水に浸さないでください。
- 本体、泡立て器接続部、チョッパー接続部、ブレンダー以外の全ての部品は食器洗い器を利用することができます。



- 刃の裏側は、細めのブラシをご使用ください。
(金属製の鋭利なものは、刃を傷つけますので、お使いにならないでください。)
- 油汚れは、ボールの中に食器用洗剤を数滴入れ、ふるい洗い、そして水ですすぎ洗いしましょう。
- 特に塩分の多い食品に使用した場合は、すぐに洗い流してください。
- にんじんなどの色がブレンダー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。

マヨネーズ

風味豊かな手作りマヨネーズ。

でも「乳化させるのがたいへん」と思われていませんか？
マルチクイックを使えば、わずか数秒でフレッシュマヨネーズができて上がります。

〈作り方〉【マヨネーズ(基本)】

- ①専用カップに、すべての材料を卵・酢・塩・油の順に入れます。
(その際、卵黄をこわさないことがポイントです。こわれてしまうと乳化しにくくなります。)
- ②次に**ブレンダー**を卵黄をつぶさないようにそっと入れ、カップの底にしっかりと固定します。
- ③底にしっかりと押さえつけるようにしながら、スイッチをオンにします。
(**ブレンダー**は絶対に動かさないでください。)
- ④表面まで乳化してきたら、スイッチは押したままざっくり全体を混ぜ合わせます。

材料(約200c.c.分)

全卵	……………1個	塩	……………小さじ1/4
酢(またはレモン水)		サラダ油	……………1カップ
……………	小さじ2		

ドレッシング

手作りドレッシングはサラダの味をぐんと引き立てます。
ホームパーティーでわが家の味を披露しましょう。

〈作り方〉共通

専用カップに、すべての材料を入れ、**ブレンダー**で乳化するまで攪拌します。

材料

酢 ……………1/4カップ
サラダ油 ………3/4カップ
塩 ……………小さじ2/3

【フレンチドレッシング】

こしょう……………少々
練りからし ………小さじ1

材料

酢 ……………1/4カップ
サラダ油 ………3/4カップ
ごま油 ……………大さじ3

【中華風ドレッシング】

しょうゆ ………3/4カップ

材料

酢 ……………1/4カップ
梅干し ……………4個
砂糖 ……………大さじ1/2

【和風梅ドレッシング】

しょうゆ ……………小さじ1
サラダ油 ………1/3カップ

かぼちゃのポタージュ

ポタージュは、離乳食にはもちろん、ヘルシーメニューとしてお勧めします。

かぼちゃポタージュをひんやり冷たいビシソワーズにしてどうぞ。

【作り方】 【かぼちゃのポタージュ】

- ①玉ねぎをみじん切りにします。かぼちゃは、皮と種を取り薄切りにします。
- ②深めの鍋に、バター、玉ねぎ、かぼちゃを入れてから、火にかけてしんなりするまで炒めます。(弱火で、焦がさないようにじっくり炒めてください。)
- ③小麦粉を振りながら入れ、さらに炒め、ブイヨンを加えて煮込みます。
- ④かぼちゃが柔らかくなったら、一旦火からおろして、**ブレンダー**を鍋の中に入れてからスイッチを入れてつぶします。次に牛乳を加えて、さらに回します。
- ⑤再び弱火にかけ温め、塩・こしょうで味を整え、器に注ぎクルトンを散らします。

材 料

かぼちゃ……1/4個 (400g)	牛乳 ……………1カップ
玉ねぎ ………1/2個 (100g)	塩・こしょう ………各少々
バター・小麦粉 ……各大さじ2	クルトン……………適量
ブイヨン ……………3カップ	

シェイク

朝の定番メニューにビタミン豊富なフルーツシェイクはいかがでしょうか。

コップの中で直接シェイク、忙しい朝でも楽勝です。

〈作り方〉共通

果物類は、皮や種、ヘタなどを取りのぞき、適当な大きさに切って、その他の材料とともに専用カップ（または大きめのコップ）に入れ、**ブレンダー**で約5～6秒（つぶつぶがなくなるまで）攪拌します。氷は砕けませんので、ご注意ください。

材料（1人分）

いちご ……………10粒
牛乳 ……………1カップ

【いちごシェイク】

砂糖 ……………大さじ2 $\frac{1}{2}$

材料（1人分）

キウイ ……………2個
牛乳 ……………1カップ

【キウイシェイク】

砂糖 ……………大さじ2 $\frac{1}{2}$

材料（1人分）

バナナ ……………1本
牛乳 ……………1カップ

【バナナシェイク】

砂糖 ……………大さじ2 $\frac{1}{2}$

※アイスクリームを加えると冷たくてリッチな味になります。
砂糖はお好みで調節してください。

保証書とアフターサービス

1. 保証書について

- 保証書はこの使用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お確かめになり、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、アタッチメント等の消耗部品は保証対象外です。)

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、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造後、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

製品全般についてのお問い合わせ等のご相談は・・・ブラウンお客様相談室

0120-13-6343

受付時間 9:00-12:30/13:30-17:30

(祝祭日を除く月～金)

ホームページからもご相談いただけます。

<http://www.braun.co.jp>

修理等については・・・ブラウンリペアセンター

〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1

東京流通センター 物流ビルB棟 E3-4

03-5753-8802

受付時間 9:30-12:30/13:30-17:30 (祝祭日を除く月～金)

*ご注意:所在地、電話番号、受付時間が変更になることがあります。

長年ご使用の電気製品の点検をぜひ!

愛情点検



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。
- 専用コードやプラグが異常に熱い。
- 本体及び部品の変形・破損。
- 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、コンセントからプラグを抜いて、必ず販売店にご相談ください。

◆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。

無料修理規定

1. 使用説明書、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、無償修理をさせていただきます。
2. 保証期間内に故障して無償修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参、ご提示の上、お買い上げ販売店にお申しつけください。また、持ち込み修理の対象商品を直接ブラウンお客様相談室やブラウンリペアセンターに送付した場合の送料等はお客様負担となります。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店またはブラウンお客様相談室にご相談ください。
4. ご贈答等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、ブラウンお客様相談室にご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 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
 - 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
 - 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
 - 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
 - 本書の提示がない場合
 - 本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、あるいは字句を書き換えられた場合
 - 消耗部品の磨耗や損傷
 - 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
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
7. 本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。
8. 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、本書に明示した期間、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、お買い上げの販売店またはブラウンお客様相談室、ブラウンリペアセンター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「保証書とアフターサービス」の項をご覧ください。

フードミキサー 保証書

持込修理

本書は、本書記載内容(裏面記載)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は、保証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記載内容を利用させていただく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 アドバンテージ MR 4050 RCA	
保証期間	対象部分	期間(お買い上げ日より)
	本体 (但し、アタッチメントは除く)	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		

(販売店及びお買い上げ日の記入なきものは無効です)

プロクター・アンド・ギャンブル・ジャパン株式会社

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中1-17