

# BRAUN

## ブラウン マルチクイック 9



### 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
スイッチの入れかた	5
ステータスランプ	6
アクティブブレードシャフトについて	6
スマートスピードスイッチについて	6
ブレンダーの使いかた	7
ビッグチョッパーの使いかた	8
フードプロセッサの使いかた	11
泡立て器の使いかた	18
お手入れ	19
レシピ	21
故障かな？	22
仕様	22
別売品	22
保証とアフターサービス	23
保証書	27

Type HB901AJ

[www.braunhousehold.com/ja-JP/](http://www.braunhousehold.com/ja-JP/)

MQ 9100XS

MQ 9145XS

MQ 9195XLS

## 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、または物的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wick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、ビッグチョッパ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

### ● 定格 15A (100V) のコンセントを使用する (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方をしない
- ・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)

### ● 電源プラグは根元までしっかりと差し込む (火災の原因)

### ● 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く (火災、感電の原因)

### ● 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
- ・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

異常、故障時に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。

### ● 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

### ● 本体や電源プラグ・コードに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いしたりしない (火災、感電の原因)

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。

### ● 濡れた手で本体を触ったり、電源プラグを抜き差ししない (感電の原因)

### ● 動作中に電源プラグを抜き差ししない (火災、感電の原因)

### ● 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、加工したり、加熱したりしない
- ・無理に曲げたり、ねじったり、束ねたりしない
- ・引っ張ったり、重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- ・コードを引っ張って本体を移動させない

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。

## 警告



禁止

●電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない  
(やけど、けがの原因)

●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はずす

●分解、修理、改造をしない  
(火災、感電、やけどの原因)

●穴、すき間、開口部に指やピン・針金などを差し込まない  
(火災、感電、けがの原因)

特に小さなお子様にはご注意ください。



禁止

●子供など取り扱いに不慣れな方、介助を必要とする方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない  
(火災、感電、やけど、けがの原因)

本製品は、安全に関する知識や経験が少ない方の使用は想定しておりません。お子様、乳幼児、取り扱いに不慣れな方が近くにいるときは、必ず操作できる大人が付き添ってください。また、子供が機器（電源コード含む）で遊ばないように監視してください。

●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、アクティブブレードシャフト部を容器の外に出したりしない  
(けがの原因)

●ボウルの中に指やスプーン、箸などを入れて運転しない  
また、運転中に指・髪の毛・服・調理器具などを近づけない  
(けがの原因)

## 注意



指示

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く  
(火災、感電、けがの原因)



禁止

●他の用途で使用しない  
(火災、感電、けがの原因)

●各カッターの輸送用カバーを取りはずすとき、無理な力を加えない  
(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)

●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)



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)

●火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない  
(火災、感電の原因)

・熱源の近くで使用しない  
・屋外や湿気の多い場所で使用しない

●不安定な場所や敷物などの上で使用しない  
(けがの原因)

・テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない

●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)

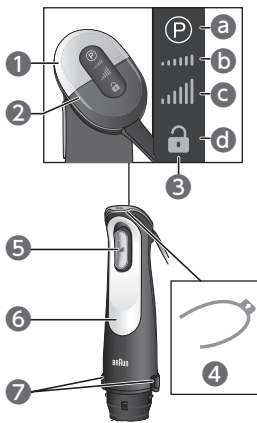
## 使う前にお読みください

- ・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（22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、9、10、12、14、15、17、18ページ）以上休ませてから再開してください。(故障の原因)
- ・空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。



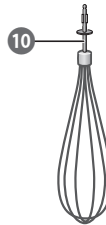
本体



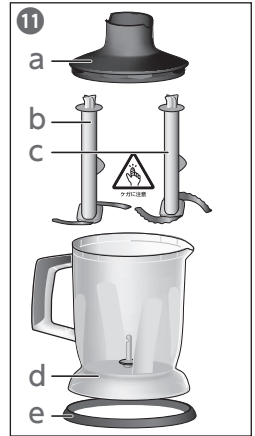
ブレンダー



泡立て器

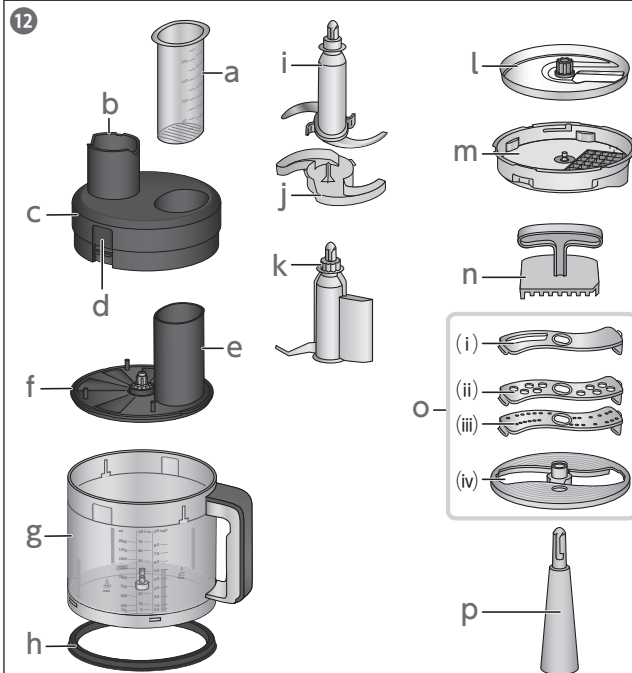


MQ9145XS に付属  
MQ9195XLS に付属



ビッグチョッパー

MQ9145XS に付属



フードプロセッサー

MQ9195XLS に付属



ブレンダーを使用していないときは、電源ケーブルをコードホルダーに巻いて、立てて収納できます。

スタンド

- ① アイモードボタン
- ② スイッチ解除ボタン
- ③ ステータスランプ
- アイモードランプ
  - Ⓐ パルスランプ
  - Ⓑ 低速モードランプ
  - Ⓒ 高速モードランプ
- Ⓓ スイッチ解除ランプ
- ④ 輸送用保護材
- ⑤ スマートスピードスイッチ (変速スイッチ)
- ⑥ 本体 (モーター部分)
- ⑦ リリースボタン
- ⑧ アクティブブレードシャフト部
- ⑨ 泡立て器接続部
- ⑩ 泡立て器ワイヤー部
- ⑪ ビッグチョッパー
  - a ふた
  - b カッター
  - c アイス用カッター
  - d ボウル
  - e すべり止めリング
- ⑫ フードプロセッサー (2000mL)
  - a プッシャー (1カップの目盛は約 240mL)
  - b 本体接続部
  - c ふた
  - d ふた留め具
  - e 食材投入口
  - f スブラッシュガード
  - g ボウル
- h すべり止めリング
- i カッター
- j カッターカバー
- k こねベラ
- l ダイサーカッター
- m ダイサーベース
- n お手入れ用プッシャー
- o カッターツール/ツールホルダー
  - (i) スライサー
  - (ii) せん切り (太め)
  - (iii) せん切り (細め)
  - (iv) ツールホルダー
- p ディスク軸
- ⑬ スタンド

付属品

- ・専用計量カップ
- ・専用スパチュラ (MQ9145XS、MQ9195XLS に付属)

## 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。

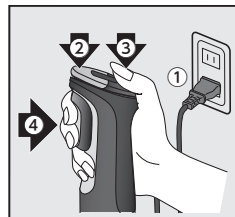
以下の手順で運転モードを選択してから、スイッチロックを解除してスイッチを入れてください。




### ①電源プラグをコンセントに差し込む

- スイッチ解除ランプが赤く点滅します。

### ②アイモードボタンを押して、運転モードを選ぶ

- 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。
- アイモードボタンを押すたびに高速モード  → 低速モード  → パルスモード  の順に運転モードが切り替わります。



パルスモード		刃の回転速度をパルス (断続) で使いたいときに選びます。
低速モード		刃の回転速度を低速で調節しながら使いたいときに選びます。
高速モード		刃の回転速度を低速から高速の間で調節しながら使いたいときに選びます。

### ③スイッチ解除ボタンを押す

- スイッチ解除ランプが消灯します。

### ④スイッチ解除ランプが消灯している間 (2 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。(6 ページ参照)
- スイッチ解除ランプが赤く点滅した場合は、もう一度スイッチ解除ボタンを押してください。

以下の場合、スイッチロック機能がはたらき (スイッチ解除ランプが赤く点滅)、スイッチが入りません。手順③からやり直してください。

- ・手順④で、2 秒以上経ってからスマートスピードスイッチを押した。
- ・スマートスピードスイッチから手を離れたあと、2 秒以上経った。

## ステータスランプ

本体の状態を示します。

アイモードランプ		スイッチ解除ランプ	動作状態	
				
-	-	-	点滅 (赤)	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。
-	-	-	消灯	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。
点滅		点灯 (赤)		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、    が消灯し、  が点滅 (赤) するまで本体を約 1 時間冷ましてください。
消灯				スタンバイで 10 分経過した状態。 いずれかのボタンを押すと電源が入っている状態に戻ります。

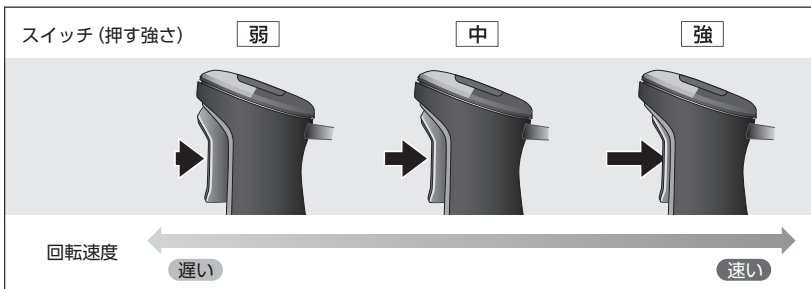
## アクティブブレードシャフトについて

ブレンダーにはアクティブブレードシャフトを搭載しています。アクティブブレードシャフトが上下に伸縮することで、かくはん範囲が広がり手早く調理できます。
















特に果物や生野菜などの固い食材のかくはんに適しています。

## スマートスピードスイッチについて

スマートスピードスイッチを押す強さ (加減) で、運転モードに対応した回転速度の範囲でお好みの速さに無段階で調節できます。



### ■アイモードランプ表示の目安

	[弱]	[中]	[強]
			
			
	 	 	 

## 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

- アクティブブレード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。



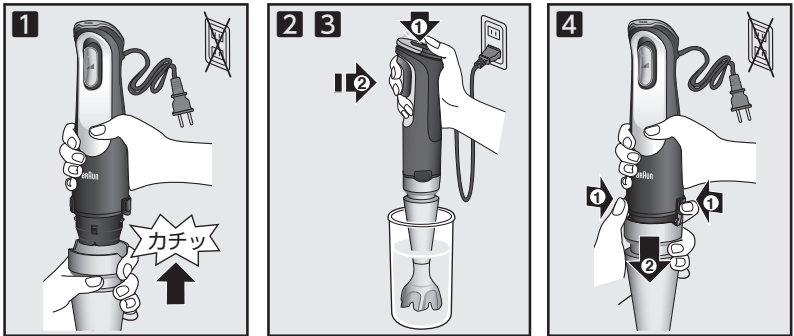
### ブレンダーを使う前に

#### 調理・加工できない食材 (故障・破損の原因)

- ・肉、魚、パン生地、ご飯など粘り気の強い食材
  - ・氷、凍った食材、香辛料などのかたい食材
- ※氷を砕く場合はビッグチョッパーをお使いください。(10、22 ページ)

#### 食材の下準備

- ・仕上がりをよくしたいときは一口大に切る。
- ・野菜・果物の種子や皮は必要に応じて取り除く。
- ・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、アクティブブレードシャフト部を入れる

- ・食材や液体がアクティブブレードシャフト部の緑色の線を超えないようにしてください。
- ・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。
- ・鍋に直接アクティブブレード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」(5 ページ) を参照してください。
- ・ブレンダーをゆっくり上下させながらお好みの仕上がりになるようにかくはんします。ブレンダーを食材に押し当てる力に応じて刃が伸縮し、かくはん範囲を広げます。
- ・液体を混ぜるときは、食材の飛び散りを防ぐためにアクティブブレード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速度を遅くして、徐々に回転速度を上げてください。回転速度の調節は、「スマートスピードスイッチについて」(6 ページ) を参照してください。



- ・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)
- ・2分 (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)

### 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

※ハンドブレンダーでつくるマヨネーズのレシピをご紹介します。(21 ページ)

みじん切り、氷を砕く（クラッシュアイス）ときに

みじん切り

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、10 ページを参照してください。

■ 食材の下準備

- ・ 肉、チーズ、大きな野菜などは、「調理の目安」を参照して下準備する。
- ・ 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、あらかじめ取ってから入れる。
- ・ 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

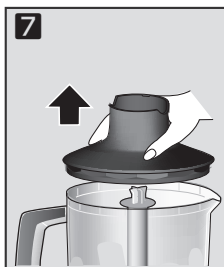
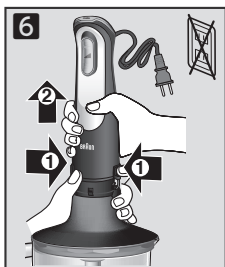
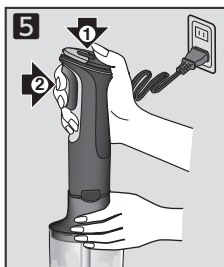
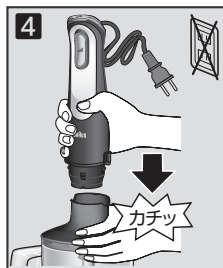
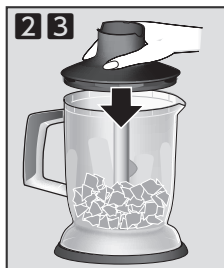
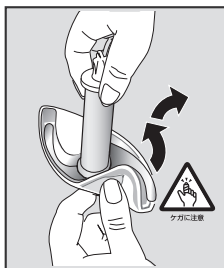
食 材					
肉	2cm 角に切る	パルメザンチーズ	水気をとる	果物は一口大に切る	1 個を 8 等分に する
下準備	300g	200g	30g	150g+700mL	250g
最大量	20 秒	20 ~ 30 秒	10 秒	果物だけで 60 秒→ 牛乳を加えて 15 秒	10 秒
運転時間*					
運転モード					

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	2cm に切る	-	-
最大量	30 片	250g	350g	400g
運転時間*	10 秒	10 秒	15 秒	15 秒
運転モード				

※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）運転は、アイモードボタンで  を選びます。途中でふたを開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。





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。

**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

**2** ボウルに食材を入れる

**3** ボウルにふたを取り付ける

**4** 本体をビッグ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」(5 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速度を遅くして、徐々に回転速度を上げてください。回転速度の調節は、「スマートスピードスイッチについて」(6 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)

 ・ 1分 (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)


**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

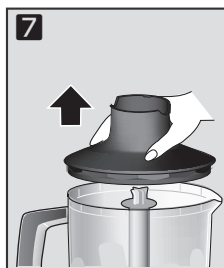
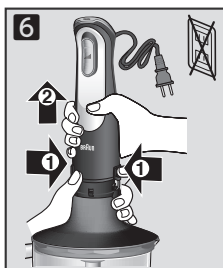
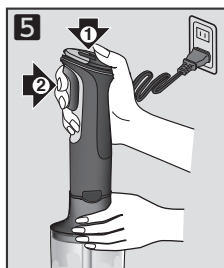
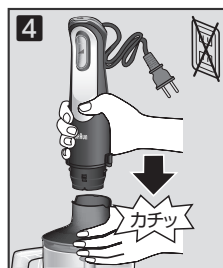
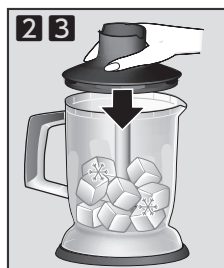
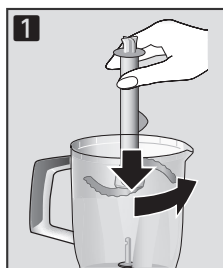
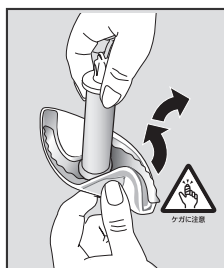
・ カッターが外しにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。

 ・ 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)  
 ・ ボウルは電子レンジに入れない (破損の原因)

## 氷を砕く(クラッシュアイス)

### クラッシュアイスをする前に

- ・氷以外は砕かない。
- ・家庭用の製氷皿でつくった氷(2cm 角程度)を使う。(業務用の氷や完全に凍っていない氷は、うまく砕けません)
- ・200g (14 個目安) 以上、氷を入れない。



**1** アイス用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

**2** ボウルに氷を入れる

**3** ボウルにふたを取り付ける

**4** 本体をビッグ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

- ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(5 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。



・1分(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)



刃に直接触れない(けがの原因)

**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** ふたをボウルから外す

**8** アイス用カッターを取り外し、氷を取り出す

- ・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。

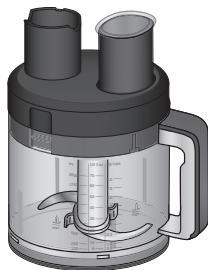


・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す(けがの原因)  
・刃に直接触れない(けがの原因)

みじん切り、スライス、せん切り、混ぜる、こねる、さいの目切りのときに

みじん切り、こねる

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン生地などに



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、ビッグチョッパーをお使いください。(10、22 ページ)

■食材の下準備

- ・ 肉、チーズ、大きな野菜などは、「調理の目安」を参照して下準備する。
- ・ 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、あらかじめ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：みじん切り（アタッチメント：カッター）

使用するアタッチメント								
食 材								
肉	パルメザンチーズ	ハーブ	にんじん	ナッツ類	チョコレート	りんご	玉ねぎ	
下準備	2cm 角に切る	2cm 角に切る	水気をとる	1本を4等分にする	-	2cm 角に割る	1個を8等分にする	1個を4等分にする
最大量	700g	500g	40g	500g	600g	400g	600g	600g
運転時間*	15～30秒	40～60秒	15秒	10～15秒	30～60秒	40秒	20～30秒	20秒
運転モード								

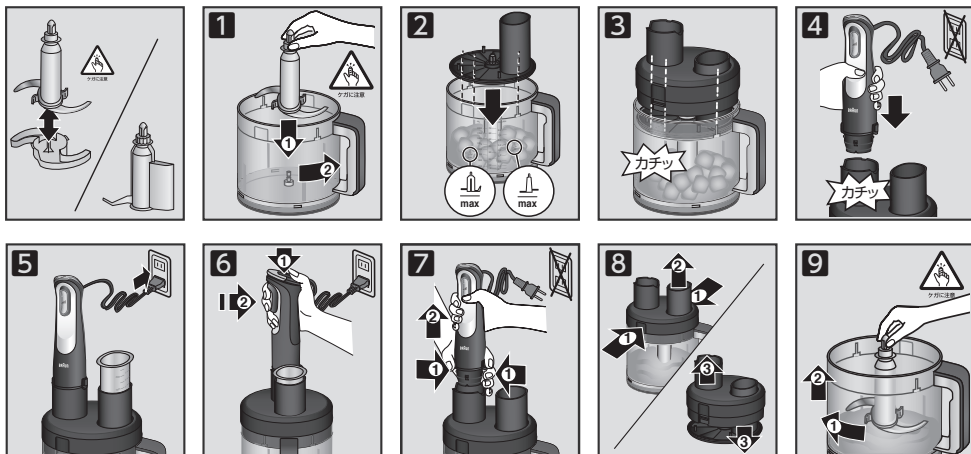
※様子を見ながらパルス（断続）運転してください。

パルス（断続）運転は、アイモードボタンで を選びます。途中でふたを開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。

■調理の目安：生地をこねる（アタッチメント：こねペラ）

使用するアタッチメント				
生 地				
パウンドケーキ	パン	クッキー	マカロニ	
最大粉量	500g	500g	300g	500g
運転時間	60 秒			
運転モード				

## 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、カッターカバーを取り外してください。

**1**カッターまたはこねペラ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)

**2**ボウルに食材を入れ、図のように凹凸を合わせ、スプラッシュガードを載せる

- 食材は MAX ラインより多く入れないでください。また、水や牛乳などの水分量は「mL」の目盛りを参考にしてください。

**3**ふたをカチッと音がするまで押し込む

**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

- 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

- スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(5 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速度を遅くして、徐々に回転速度を上げてください。回転速度の調節は、「スマートスピードスイッチについて」(6 ページ)を参照してください。



・1分(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、カッター使用時は3分以上、こねペラ使用時は10分以上休ませてから再開する(故障の原因)

**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。

**8**プッシャーを取り外し、ふた留め具を押しながらスプラッシュガードとふたを取り外す

**9**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 
運転モード			
食材	大根・にんじん・きゅうり・りんご		玉ねぎ・きゃべつ・マッシュルーム
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 
運転モード			

※食材投入口に入る大きさに切ってください（幅 3cm、長さ 9cm 程度）。

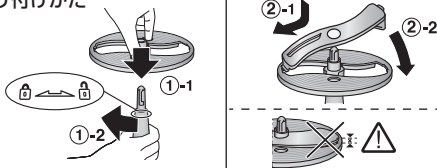
※食材投入口がうまるように並べてください（詰めすぎない程度）。

### カッターツールの取り付け／取り外し



刃に直接触れない(けがの原因)

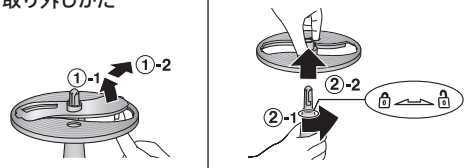
#### 取り付けかた



①ツールホルダーの中央部分にディスク軸の先端を入れ、ロックするまで回す。

②カッターツールをツールホルダーに差し込み、ロックする。

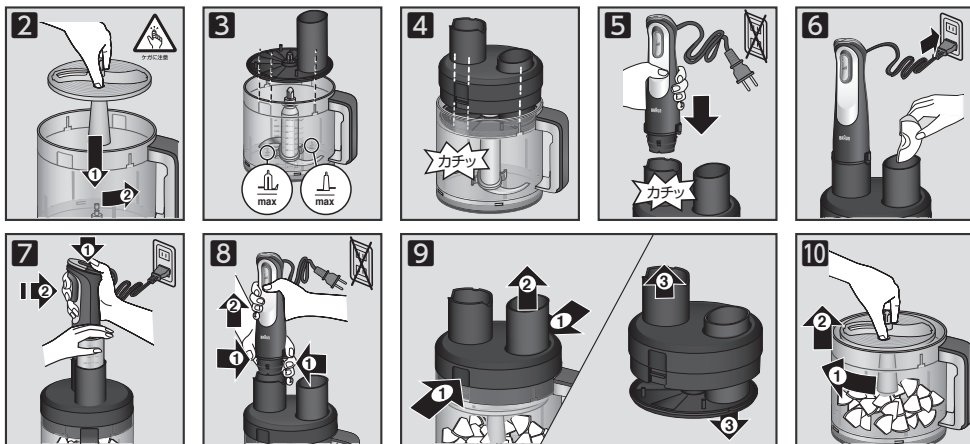
#### 取り外しかた



①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て外す。

②ディスク軸をカチッと音がするまで回し、ツールホルダーを取り外す。

## 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」(13 ページ) を参照してください。

### 2 2つの穴に指を入れてツールホルダーを持ち、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)

### 3 図のように凹凸を合わせ、スプラッシュガードを載せる

### 4 ふたをカチッと音がするまで押し込む

### 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」(5 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について」(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。



・1分(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分以上休ませてくださいから再開する (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スプラッシュガードとふたを取り外す

### 10 ツールホルダーを取り外し、食材を取り出す

- ・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」(13 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	750mL
小麦粉	500g
卵	4個

※粉類は500g以上入れないでください。

## 12 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。
- 運転モードを「高速モード」にして、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（**こねペラ**を使います）

### ピザ生地

#### 材料

小麦粉	500g
塩	小さじ 1
ドライイースト	小さじ 1
オリーブオイル	小さじ 10
水（ぬるま湯）	300mL

### パストリー生地

#### 材料

小麦粉	500g
バター	340g （よく冷やしたものを3cm角程度に刻む）
砂糖	160g
バニラシュガー	2袋（約14g）
卵（Sサイズ）	2個
塩	ふたつまみ

### パン生地

#### 材料

小麦粉	500g
砂糖	80g
バター	80g （よく冷やしたものを3cm角程度に刻む）
卵	1個
イースト	7g
牛乳	200mL

- 粉類は500g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 こねペ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 ボウルにスプラッシュガードを載せ、ふたをカチッと音がするまで押し込む

### 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



- 1分（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

- スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」（5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。

### 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スプラッシュガードとふたを取り外す

### ⑪ こねペラを取り外し、食材を取り出す

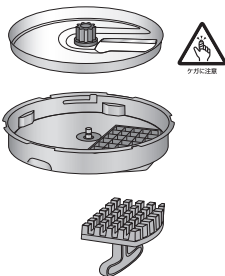
- 次の工程に進む前に、生地は30分間冷蔵庫に入れて冷やしてください。
- パン生地は、2時間以上発酵させてください。

## フードプロセッサーの使いかた(つづき)

小さな立方体に切るときに

### さいの目切り

野菜や果物などのさいの目切りに



#### さいの目切りをする前に

##### 調理・加工できない食材 (故障、破損の原因)





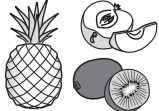

- ・凍った食材、生肉

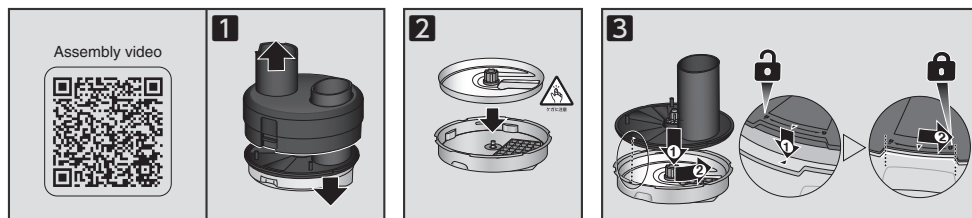
##### 食材の下準備

- ・果物の種を取る。
- ・皮が固い野菜 (じゃがいも、かぼちゃなど) は皮をむく。
- ・投入口に入る大きさに切る。
- ・加熱の有無は「調理の目安」の下準備を参照する。

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。

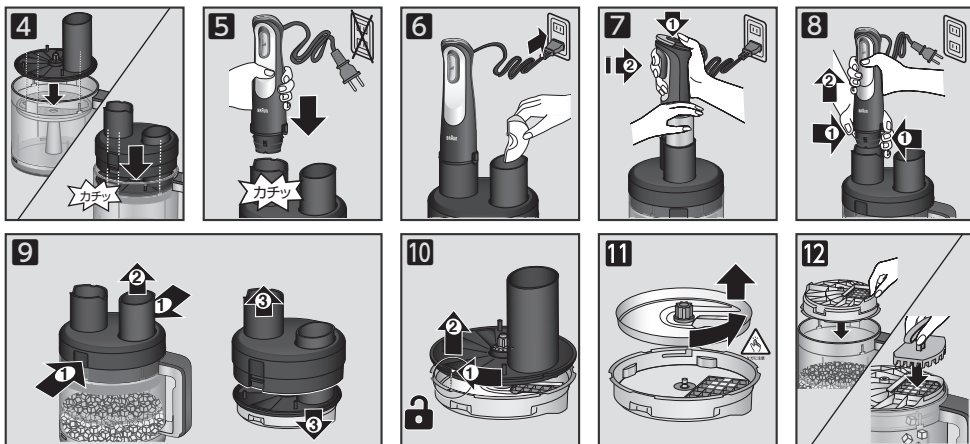
#### 調理の目安

食材	 エメンタール (硬質チーズ)	 ゆで卵	 玉ねぎ、じゃがいも、かぼちゃ にんじん、大根、 きゅうり、ズッキーニ	 トマト	 パイナップル、リンゴ、 キウイフルーツ
下準備	加熱しない	加熱する	加熱する／加熱しない	加熱しない	加熱しない
運転モード					



※ダイサーの使い方を動画で紹介しています。QRコードを読み取りご覧ください。





刃に触れないよう注意して、輸送用ペーパーガードを取り外してください。

**1** スプラッシュガードとふたを取り外す

**2** ダイサーカッターをダイサーベースの中央のピン部分に差し込む

**3** スプラッシュガードをマークの位置に合わせ、ロックするまで反時計回りに回す

**4** 図のように凹凸を合わせ、スプラッシュガードを載せ、ふたをカチッと音がするまで押し込む

**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」(5 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について」(6 ページ)を参照してください。



・1分(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スプラッシュガードとふたを取り外す

**10** ロックが解除されるまでスプラッシュガードを時計回りに回す

**11** ダイサーカッターを取り外す

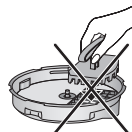
・食材がはさまって取り外しにくいときは、ダイサーカッターを少し回して引っ張りながら外してください。



刃に直接触れない(けがの原因)

**12** ダイサーベースを裏返してボウルに取り付け、お手入れ用プッシャーで残った食材を取り除き、食材を取り出す

・ダイサーベースの表側にはお手入れ用プッシャーは入りません。

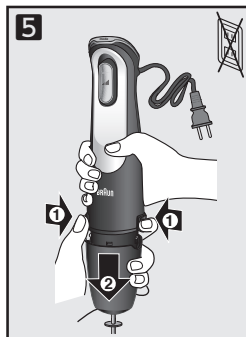
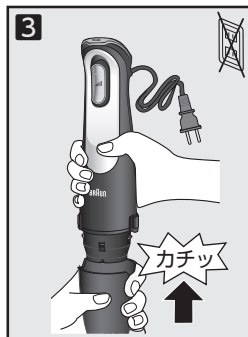


生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるときに



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」(5 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。



- ・6分(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。
- ・運転モードを「高速モード」にして、スイッチは「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。
- ・運転モードを「高速モード」にして、スイッチは「中」くらいから運転を開始し、徐々に回転速度を上げる。

## お手入れ

使用後は、必ず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
- ・フードプロセッサーふた
- ・ビッグチョッパーふた
- ・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。

※スタンドは分解できます。

- ・泡立て器ワイヤー部
- ・スタンド
- ・ビッグチョッパーふた
- ・ビッグチョッパーボウル
- ・プッシャー
- ・スプラッシュガード
- ・フードプロセッサーボウル
- ・すべり止めリング (ビッグチョッパー、フードプロセッサー)
- ・お手入れ用プッシャー
- ・ディスク軸
- ・専用計量カップ
- ・ツールホルダー
- ・こねペラ

水洗いできます



- ・ふたはつけ置きしないでください
- ・ふたの上面 (特に本体接続部) には水をかけないでください。
- ・ふたは食器洗い機で洗わないでください。  
※ふたは完全な防水構造ではないので、内部に水が大量に入ると故障の原因となります。

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

※ボウル軸部に塗布されたグリースは、食品機械用潤滑剤です。完全には洗い流さないでください。

・ブレンダー

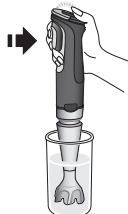
水洗いできません



刃に直接触れない  
(けがの原因)

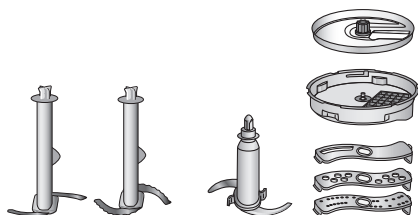
汚れがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。上部に水が入ると残ってしまうことがあるので、入らないようご注意ください。

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 にアクティブブレードシャフト部を入れ、電源プラグをコンセントに差し込む
3. 運転モードを「高速モード」にして、スイッチを10～20秒間入れる
  - 汚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 ・アイス用カッター
- ・ダイサーカッター ・ダイサーベース
- ・スライサー ・せん切りツール (太め・細め)

水洗いできます

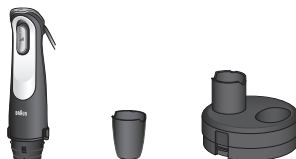


刃に直接触れない (けがの原因)

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
- ・フードプロセッサーふた

水洗いできません



固く絞った濡れ布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水に浸けない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

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	酢.....	大さじ 1 ~ 2
全卵.....	1 個	塩・こしょう*	適量
卵黄.....	1 個		

\*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. アクティブブレードシャフト部を専用計量カップに入れる
3. アクティブブレードシャフト部を底に押し付けるようにしながら、運転モードを「高速モード」にして、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

ハニーブルーン

使用アタッチメント：ハーブチョッパー (別売品)

材料

ブルーン.....	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
- ・ブルーンと蜂蜜を運転モード「高速モード」、スイッチは「強」で、6 秒間混ぜる。

## 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（23 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
スイッチを押しても運転しない	電源プラグがコンセントから抜けている	電源プラグをコンセントに差し込む
スイッチ解除ランプが赤く点灯し、アイモードランプが白に点滅する	オーバーヒートした	1 時間クールダウンさせる。アイモードランプの点滅が止まりスイッチ解除ランプが点滅したら、使用可能
フードプロセッサーのふたが閉まらない	ボウルとふたの間に食材が挟まっている	ふたを開けて食材を取り除く
	ふた、またはスプラッシュガードが正しく取り付けられていない	ボウルとふた、またはスプラッシュガードの凹凸を合わせ、カチッと音がするまで押し込む
	ダイサーがスプラッシュガードに接続されていないか、正しく接続できていない	ふたをボウルに取り付ける前に、ダイサーをスプラッシュガードに取り付ける（印をよく確認して正しく取り付ける）
	ダイサーのグリッド部に食材が詰まっている	ふたを開け、グリッドに詰まった食材を取り除く
ふたの中に水が入っている	間違えてふたを水に浸けてしまった	本体接続部のゴム栓を取り外して水を抜き、ゴム栓を元に戻す。（ふたを水に浸けたり、食器洗い機で洗ったりしない）
	食器洗い機で洗ってしまった	
こねべら、カッター、ディスク軸の中に水が入っている	ツールからの水漏れ	ブラウンハウスホールドお客様相談室にご連絡ください

## 仕様

型式番号				付属品						
MQ9100XS、MQ9145XS、MQ9195XLS				専用計量カップ、専用スパチュラ <sup>1)</sup> 、スタンド						
アタッチメント	定格				回転数(約) <sup>4)</sup>	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	100V	50/60Hz	500W	2分	12,800回/分	-	65×70×410(mm)	1,030g	100℃	
泡立て器 <sup>1)</sup>				6分	980回/分	-	65×70×450(mm)	840g	85℃	
ビッグチョッパー <sup>2)</sup>				1分	3,100回/分	1,250mL	205×150×460(mm)	1,170g	70℃	
フードプロセッサー				カッター、スライサー 使用時 <sup>3)</sup>	1分	1,500回/分	2,000mL	225×185×470(mm)	2,320g (最大、 ダイサー 使用時)	70℃
				こねべら 使用時 <sup>3)</sup>	1分	280回/分				
				ダイサー 使用時 <sup>3)</sup>	1分	280回/分				

\*1: MQ9145XS、MQ9195XLSのみ \*2: MQ9145XSのみ \*3: MQ9195XLSのみ \*4: 回転速度「高速モード」(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)

### ■フードプロセッサー (2000mL)

料理の幅がより広がる最大容量タイプ

### ■泡立て器

生クリームや卵白の泡立てに

### 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、モーター部分のみとなります。アタッチメント・付属品はメーカー保証対象外です)

### 2) 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。

### 3) 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。

### 4) 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/](http://www.braunhousehold.com/ja-JP/)

受付時間

9:30 ~ 17:00

(祝日を除く月～金)



愛情点検

### 長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか。

- 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。
- こげくさい。
- 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

ご購入店様へ、※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9ハンドブレンダー		型式番号：MQ9100XS MQ9145XS MQ9195XLS	
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・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・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・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
  - 消耗品が損耗し、取り替えが必要な場合

チ．付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

- 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はありません。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「保証とアフターサービス」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く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。

