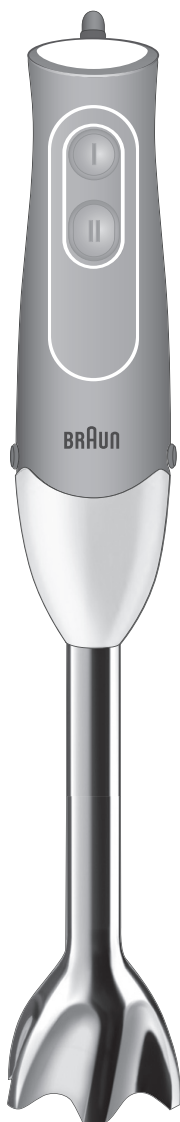


BRAUN

ブラウン
マルチクイック



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	4
ブレンダーの使いかた	5
チョッパーの使いかた	6
ハーフチョッパーの使いかた	8
泡立て器の使いかた	10
お手入れ	11
レシピ	12
故障かな？	13
仕様	13
別売品	13
保証とアフターサービス	14
保証書	15

Type 4165

www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 500GY
MQ 525GY
MQ 535GY

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。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。お読みになったあとは、保証書とともに大切に保管してください。
- 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。
- 本書のイラストや画像は説明用のものであり、実際の製品と一部異なる場合があります。

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。

本製品は、製品の特性上、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ていない
- ・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。

● その場を離れるとき、組立てや分解、洗淨の前に、必ず電源プラグを抜く (感電、けがの原因)

● お手入れやアタッチメントの取り替えなど、使用中に動く部品に近づく前に、必ずスイッチを切り、電源プラグを抜く (感電、けがの原因)

- ・カッターなどの回転が止まっていることを確認する



禁止

● 本体や電源プラグ・コード、コンセントに水をかけたり、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)

●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。

●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
(けがの原因)



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。

●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)

●熱い液体を注ぐ場合は注意する
(やけどの原因)

液体が突然蒸発して、外にはね出す可能性があります。



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)

・食材を取り出すときは、必ずカッターを取りはずす

●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ときは、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
・屋外や湿気が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)

●本製品を業務用で使用しない
(火災、感電の原因)

本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要ときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。

・店舗、事務所、仕事場などのスタッフ用キッチン
・ファームハウス
・ホテル、旅館、民宿などの宿泊施設

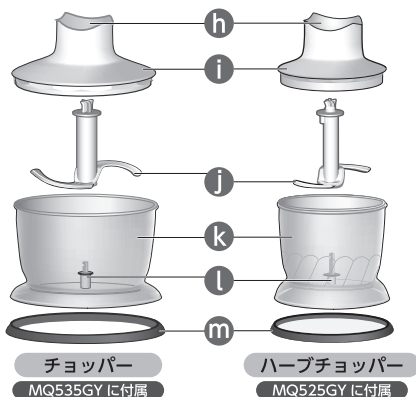
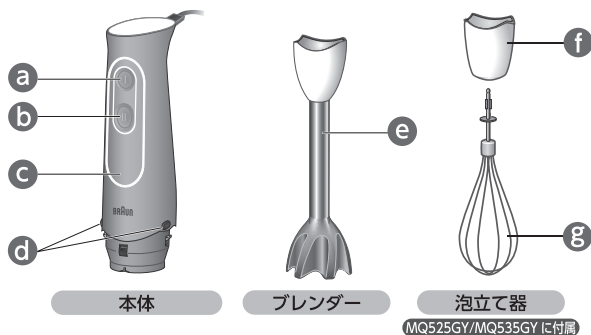
使う前にお読みください

- ・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（13 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（5、7、9、10 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。（11 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」(11 ページ) を参照して、各部を洗ってください。



- ① 通常スイッチ
- ② ターボスイッチ
- 本体 (モーター部分)
- リリースボタン
- ブレンダーシャフト
- 泡立て機接続部
- 泡立て機ワイヤー部
- 本体接続部
- ふた
- カッター
- チョッパーボウル
- ピン
- すべり止めリング

付属品 専用計量カップ
 専用スパチュラ (MQ525GY/MQ535GY に付属)

スイッチの入れかた



① 電源プラグをコンセントに差し込む

② 通常スイッチ①またはターボスイッチ②を押す

● 安全のため、通常スイッチまたはターボスイッチを押している間だけ作動します。

通常スイッチとターボスイッチについて

本製品には、刃の回転速度が異なる「通常スイッチ①」と「ターボスイッチ②」の2種類のスイッチがあります。食材やレシピに合わせて2種類のスイッチを使い分けてください。

■ 通常スイッチ ① (通常回転)

・ 柔らかい食材やじっくり時間を掛けてピューレ状にするときに使います。

■ ターボスイッチ ② (高速回転)

・ 固い食材や手早く調理をするときに使います。

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。



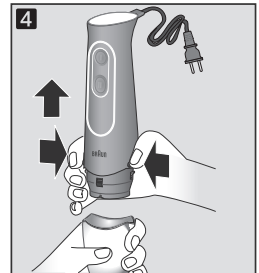
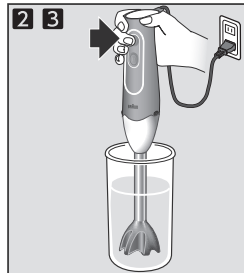
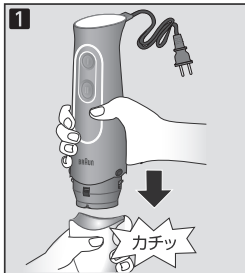
ブレンダーを使う前に

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、じねんじょ、つくね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。(13 ページ)

食材の下準備

- ・1～2cm 角程度に切る
- ・野菜・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」(4 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、運転開始時は通常スイッチ①で混ぜてください。

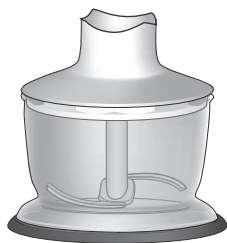


- ・食材が刃に詰まったときは、ブラシなどで取り除く (けがの原因)
- ・刃に直接触れない (けがの原因)
- ・60 秒 (定格時間) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは3分以上休ませてから再開する (故障の原因)

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

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。(13 ページ)





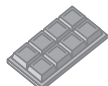
■ 食材の下準備

- ・ 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

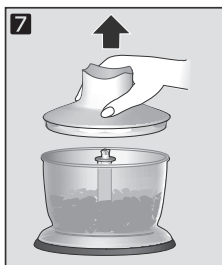
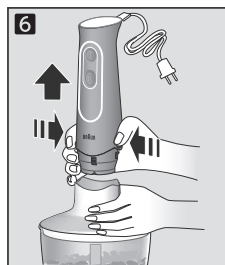
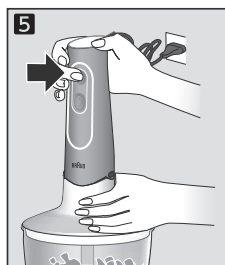
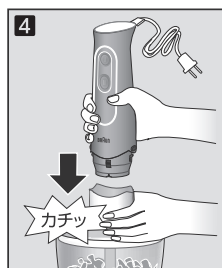
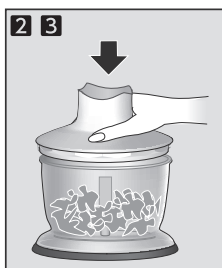
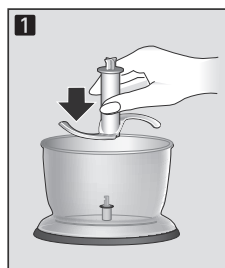
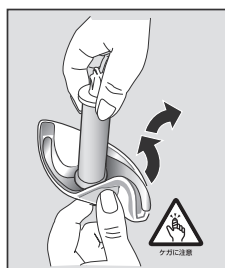
食 材					
肉	玉ねぎ	にんじん	きゃべつ	にんにく	
下準備	1～2cm 角に切る			2cm 角に切る	1片ずつに分ける
最大量	300g	200g	200g	150g	30g
運転時間※	10～25 秒	5 秒	15 秒	10～15 秒	10 秒

食 材					
ハーブ	食パン	パルメザンチーズ	ナッツ類	チョコレート	
下準備	1～2cm 角に切る	ミミを取って4cm程度にちぎる	1～2cm 角に切る		2cm 角に割る
最大量	30g	6 枚切 2 枚	200g	200g	200g
運転時間※	20 秒	10～20 秒	20～45 秒	10～40 秒	25～45 秒

※様子を見ながらパルス (断続) 運転をしてください。

パルス (断続) 運転をするときは、ターボスイッチ ⑩ を断続的に押します。

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外してください。

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、通常スイッチ①、またはターボスイッチ②を入れる

・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(4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。



・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られない

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。(13 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

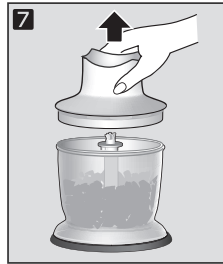
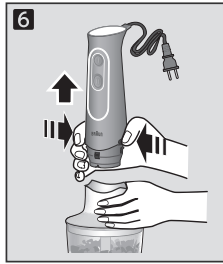
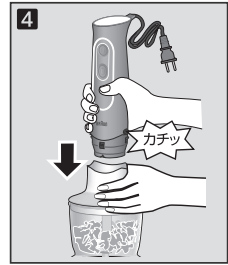
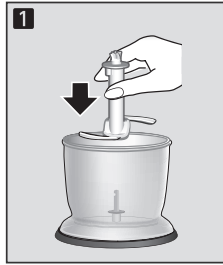
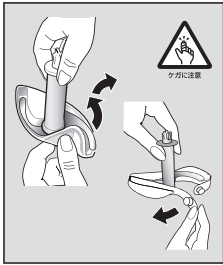
食 材				
下準備	1cm 角に切る	1cm 角に切る	水気をとる	種を取り除き、1本を4等分にする
最大量	80g	80g	20g	90g+水 25mL
運転時間※	10 秒	15 秒	パルス運転 6 回	30 秒
スイッチ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ

食 材					
下準備	1 個を 4 等分にする	1 片ずつに分ける	1～2cm 角に切る	-	-
最大量	50g	7 片	70g	80g	100g
運転時間※	パルス運転 6 回	パルス運転 5 回	パルス運転 10 回	パルス運転 8 回	パルス運転 12 回
スイッチ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ	Ⓜ

※様子を見ながらパルス（断続）運転をしてください。

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外してください。

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、通常スイッチ ①、またはターボスイッチ ②を入れる

・ スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(4 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。



・ 30 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 (故障の原因)

※液体を含む場合は 2 分

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)

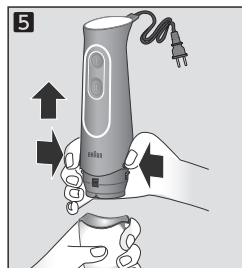
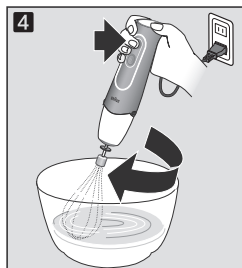
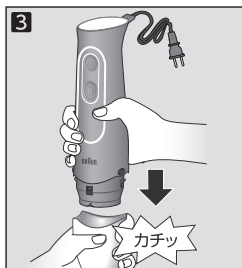
・ チョッパーボウルは電子レンジに入れない

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通常スイッチ①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」(4 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。
- ・必ず通常スイッチ ① で運転して泡立てる。

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。
- ・必ず通常スイッチ ① で運転して泡立てる。

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)
- フレンザー、シンナーやベンジン、金たわしなどを使用しないでください。

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
- ・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
- ・泡立て器ワイヤー部

- ・専用計量カップ
- ・専用スパチュラ

水洗いできます



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



- ・ふた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。

・ブレンダー

水洗いできます



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



刃に直接触れない
(けがの原因)

・カッター

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



水に浸けない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

固く絞ったぬれ布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

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…………… 小さじ 1～2 (約 15 g)
 塩・こしょう* …… 適量

* 塩とこしょうの量は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. ブレンダーを専用計量カップに入れる
3. ブレンダーを底に押し付けるようにしながら、スイッチをターボスイッチ⑩にして混ぜる
 - ・油分が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入れ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

材料

プルーン…………… 40 g
 蜂蜜…………… 40 g
 水…………… 20 mL

作りかた

- ・チョッパーボウルにプルーンと蜂蜜を入れ、ターボスイッチ⑩で 10 秒間運転する
- ・水を加え、3 秒間運転する

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（14 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
本体が熱くなる	定格時間を超えて運転している	<ul style="list-style-type: none"> 連続使用は、定格時間以内にする（下表参照） 定格時間を超えて、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（5、7、9、10 ページ）
カッターが回らない	カッターが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける（7、9 ページ）
空回りする	食材を入れすぎている	量を減らす
振動が大きい	食材が大きすぎる	小さく切りなおす
使用中に回転が止まる	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（5、6、8 ページ）
回転が遅く、いつもより音が大きい	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
MQ500GY、MQ525GY、MQ535GY	専用計量カップ／専用スパチュラ*1

アタッチメント	定格				回転数(約)*5	外形寸法(約) 幅×奥行×高さ	質量(約)	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	350W	60 秒	13,000 回 / 分	70×70×380 (mm)	720g	100℃
泡立て器使用時*1				180 秒	1,000 回 / 分	65×65×395 (mm)	630g	85℃
ハーブチョッパー使用時*2				30 秒*4	12,800 回 / 分	110×110×310 (mm)	745g	
チョッパー使用時*3				120 秒	3,200 回 / 分	145×145×335 (mm)	840g	

* 1：MQ525GY、MQ535GY のみ

* 2：MQ525GY のみ

* 3：MQ535GY のみ

* 4：液体を含む場合は 2 分

* 5：ターボスイッチⓂ（高速回転）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り扱い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。

■ビッグチョッパー（1250mL）

氷も砕けて大容量対応

■チョッパー（500mL）

ひき肉や野菜のみじん切りもカンタン

■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

■フードプロセッサ（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）

■泡立て器

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

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。

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/

受付時間

9:30 ~ 17:00

(祝日を除く月～金)

長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！



愛情点検

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

ご購入先様へ、※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ハンドブレンダー		型式番号：MQ500GY MQ525GY MQ535GY	
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。

1. 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。

2. 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。

3. 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。

イ、本書のご提示がない場合

ロ、使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障・損傷

ハ、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

ニ、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

ホ、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

ヘ、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

チ、付属品および本体から取り外せる部品の破損・紛失

4. 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。

5. 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。

6. 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。

7. 本書は日本国内においてのみ有効です。
(This warranty is valid only in Japan.)

8. 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「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。

