

# BRAUN

ブラウン  
マルチクイック 5 ヴァリオ



## 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
スピード調節	5
ブレンダーの使いかた	6
泡立て器の使いかた	7
ビッグチョッパーの使いかた	8
お手入れ	11
故障かな？	12
仕様	12
別売品	12
保証とアフターサービス	13
保証書	裏表紙

Type 4191

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

MQ 5045

## はじめに

- このたびはブラウンマルチクイック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、お使いになる方がいつでも見られる所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。



必ずしていただく「指示」の内容です。



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、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・交流 100V のコンセントで使用する**  
(火災の原因)

- **電源プラグは根元までしっかりと差し込む**  
(火災の原因)
  - ・ゆるんだコンセントなどは使用しない。

- **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。
- ・通電しない。
- ・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、刃の回転が止まったのを確認してから、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リペアセンターへ点検、修理を依頼してください。

- **その場を離れるときや、お手入れ、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、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)



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、水につけたり、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リペアセンターへ点検、修理を依頼してください。

- **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リペアセンターへ点検・交換を依頼してください。

## 警告



禁止

- 刃は鋭利なため、直接手で触れない  
(けがの原因)
- 子供、取扱に不慣れな人、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。



禁止

- 刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、刃を容器の外に出したりしない  
(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)

## 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。
- 長期間使用しないときは、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)
- カッターを差し込んだままボウルの中に入れない  
(けがの原因)
- 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)

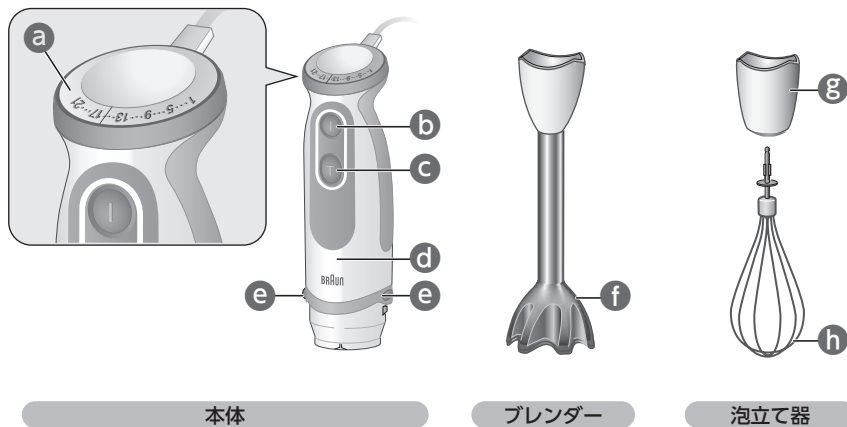
## 使う前にお読みください

- ・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、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（12 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 3 分以上間隔をあけてください。(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。(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

保護シートは、すべて取り除いてください。

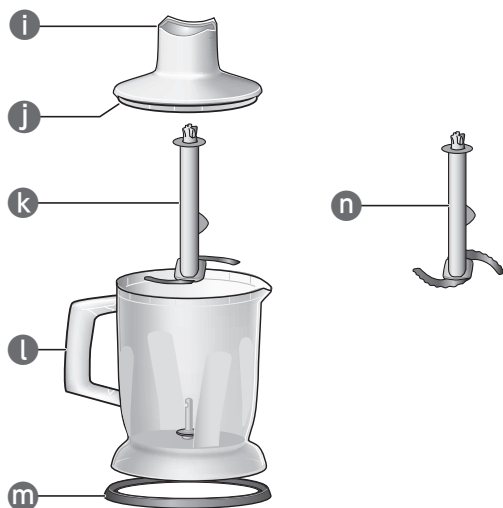
ご使用前に、「お手入れ」(11 ページ) を参照して、各部を洗ってください。



本体

ブレンダー

泡立て器



ビッグチョッパー

- a スピード調節ダイヤル
- b 通常スイッチ⓪
- c ターボスイッチⓉ
- d 本体 (モーター部分)
- e リリースボタン
- f ブレンダーシャフト部
- g 泡立て器接続部
- h 泡立て器ワイヤー部
- i 本体接続部
- j ふた (ビッグチョッパー)
- k カッター
- l ボウル
- m すべり止めリング
- n アイス用カッター

付属品	専用計量カップ
	専用スパチュラ

## 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。

食材に合わせて2種類のスイッチを使い分けてください。スイッチの使い分けは、「調理の目安」(8ページ)を参照してください。

#### ■通常スイッチ① (通常回転)

- ・刃の回転速度の調節は、下記を参照してください。

#### ■ターボスイッチ② (高速回転)

- ・瞬間的に回転数を上げたいときなどに使います。

## スピード調節



※運転中に親指や人差し指でダイヤルを調節できます

通常スイッチ①を押したときの刃の回転速度を調節できます。

刃の回転速度は、スピード調節ダイヤル(目盛1～21)を回して調節します。

ダイヤルの数値を上げると回転速度が速くなり、数値を下げると回転速度が遅くなります。

お使いになる材料に合わせて回転速度を調節してください。回転速度の調節は、「調理の目安」(8ページ)を参照してください。

- ・スピード調節ダイヤルで、ターボスイッチ②の回転速度を調節することはできません。
- ・スピード調節ダイヤルを最速に調節しても、ターボスイッチ②の方が高速回転で動作します。回転速度を最速にしたい場合は、ターボスイッチ②をお使いください。

### スピード調節の目安

ブレンダー	1～② (ターボ)
泡立て器	5～13
ビッグチョッパー	1～①

## 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。



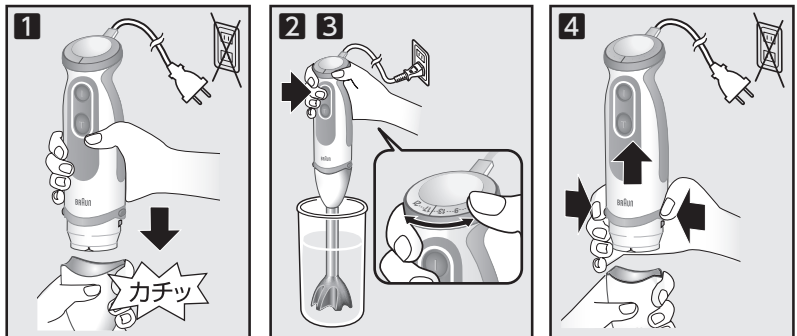
### ブレンダーを使う前に

#### ■ 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、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、「ビッグチョッパーの使いかた」(10ページ)を参照してください。

#### ■ 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。
- ・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(通常スイッチ①、またはターボスイッチⓉ)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。
- ・通常スイッチ①を入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」(5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。
- ・かたい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、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。

### 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はずす



- ・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)
- ・定格時間(12ページ)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分以上間隔をあける(故障の原因)

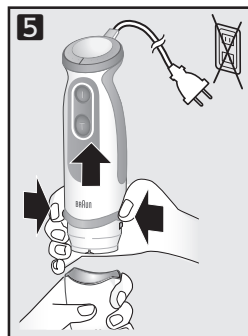
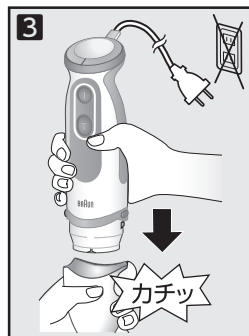
## 泡立て器の使いかた

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。ワイヤー部分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分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

- ・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」を参考に回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」(5 ページ) を参照してください。
- ・泡立て器を少し傾け、時計回りに動かしてください。

### 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はずす

### 6 泡立て器ワイヤー部分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%以上のものを冷蔵庫でよく冷やす。
- ・低速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。

#### 卵白を泡立てるとき

- ・一度に泡立てる量は卵 4 個分まで。
- ・中速度から運転を開始し、徐々に回転スピードを上げていく。



- ・定格時間 (12 ページ) 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 分以上間隔をあげる (故障の原因)

## ビッグチョッパーの使いかた

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、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。
- ・ 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

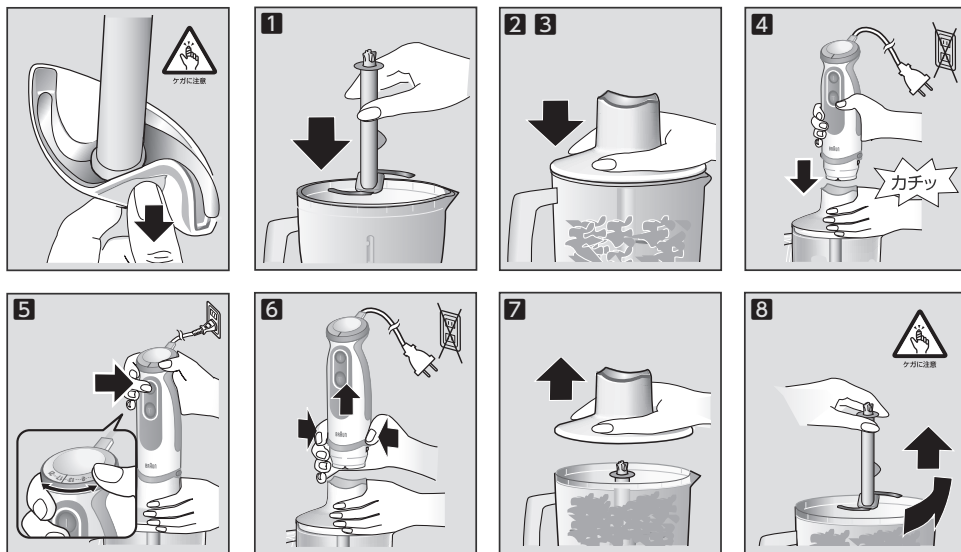
食 材					
下準備	1cm 角に切る	1cm 角に切る	1 個を 4 等分に にする	水気をとる	1 片ずつに分ける
最大量	400g	200g	250g	30g	30 片
運転時間※	30 秒	20 ～ 30 秒	15 秒	15 秒	15 秒
スイッチ/ スピード調節 ダイヤル(目盛)	① / -	① / -	① / 1-5	① / -	① / 5-13

食 材				
下準備	1 本を 4 等分 にする	-	-	果物は一口大 に切る
最大量	250g	350g	400g	150g+700mL
運転時間※	15 秒	15 秒	15 秒	果物だけで 30 秒→ 牛乳を加えて 15 秒
スイッチ/ スピード調節 ダイヤル(目盛)	① / 1-9	① / 13-17 → 15 秒後⑤ 5 秒	① / 13-17 → 15 秒後⑤ 5 秒	① / -

※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



刃に直接触れない (けがの原因)

**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 (通常スイッチ①、またはターボスイッチ②) 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。
- ・ 通常スイッチ①を入れる場合は、刃の回転スピードを調節してください。回転スピードの調節は、「スピード調節」(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。
- ・ かい固形物や、粘度の高い物、量が多い物を調理する場合は、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。

**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。

**7** ふたをボウルからははずす

**8** 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持って、回しながら上に引いてください。

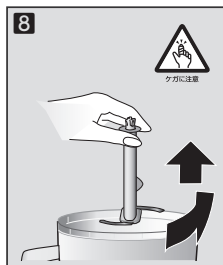
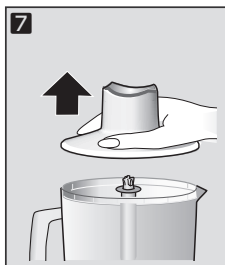
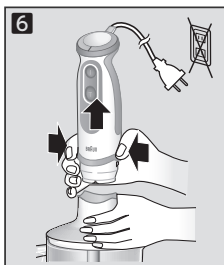
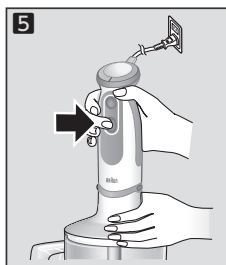
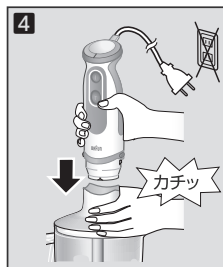
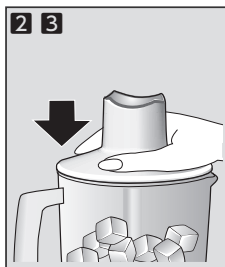
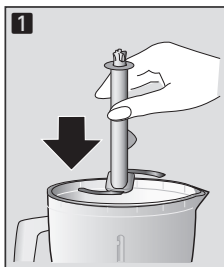
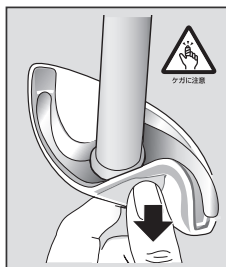


- ・ カッターを差し込んだまま、ボウルの中に手を入れない (けがの原因)
- ・ 刃に直接触れない (けがの原因)
- ・ 定格時間 (12 ページ) を超えて連続運転をしない。また、続けて運転するときは 3 分以上間隔をあける (故障の原因)

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、ターボスイッチ①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。

**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。

**7** ふたをボウルからははずす

**8** アイス用カッターを取りはずし、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。



刃に直接触れない(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)
- ・刃に直接触れない(けがの原因)
- ・定格時間(12ページ)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分以上間隔をあける(故障の原因)

## お手入れ

### 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)

- ・ふた (ビッグチョッパー) ・すべり止めリング ・専用計量カップ ・ボウル
- ・泡立て器ワイヤー部 ・専用スパチュラ

水洗いできます



- ・ふたはつけ置きしないでください
- ・ふたと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

ふたと専用スパチュラ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。

- ・ブレンダー

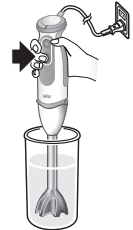
水洗いできます



刃に直接触れない  
(けがの原因)

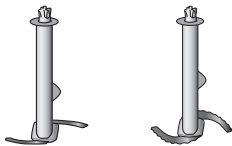
よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしぼらくつけてから洗ってください。

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. ターボスイッチ①を10秒～20秒間入れる
  - よごれが落ちない場合は、本体から取りはずした後、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

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、ブラウンリペアセンター（13 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	定格時間を超えて運転している	<ul style="list-style-type: none"> <li>連続使用は、定格時間以内にする（下記参照）</li> <li>繰り返し使う場合は、3分以上間隔をあけてから使う</li> </ul>
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
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（6、8 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
MQ5045	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)*	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	13,600回/分	-	70 x 70 x 405 (mm)	810g	100℃
泡立て器 使用時				120 秒	1,040回/分	-	60 x 60 x 415 (mm)	720g	85℃
ビッグチョッパー 使用時				60 秒	3,275回/分	1,250mL	200 x 150 x 430 (mm)	1,050g	

\* 回転速度ターボ（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扱店でご購入いただけます。

### ■ 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便利



### 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ご確認ください。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、ブラウンリペアセンターまたは、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たときは… 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

### ▶修理のお問い合わせ・ご相談は

**ブラウンリペアセンター 049-281-2033**

〒350-0269 埼玉県坂戸市にっさい花みず木 5-7-3

#### 受付時間

9:30～12:30

13:30～17:30

(祝日を除く月～金)

### ▶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**

ホームページからの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)

## 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、必ずブラウンリペアセンター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。

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

