

# 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
セット内容	5
スイッチの入れかた	6
スマートスピードスイッチ	6
アクティブブレードシャフトについて	6
ブレンダーの使いかた	7
泡立て器の使いかた	8
マルチウィスクピーターの使いかた	9
MC チョッパーの使い方	10
フードプロセッサの使いかた	14
お手入れ	19
レシピ	20
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 HB701AJ

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

MQ 7000X MQ 7005X  
MQ 7030XG MQ 7035XG  
MQ 7080XG MQ 7085XBG

## 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

誤った取り扱いをしたとき、死亡や重症に結びつく可能性のあるもの



#### 注意

誤った取り扱いをしたとき、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく可能性のあるもの



必ずしなければいけないことを示します。



してはいけないことを示します。

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



● **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



● **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



●電源コードはテーブルなどの端から垂らしておかない  
(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)



●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



●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)

●長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く  
(火災の原因)

●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。



●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外すとき、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外す

●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)



●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

●本体や各アタッチメント、付属品は電子レンジに入れない  
(やけど、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（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、9、11、13、15、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）
- ・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ヒーターの上や、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。

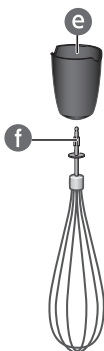
ご使用前に、「お手入れ」(19ページ)を参照して、各部を洗ってください。



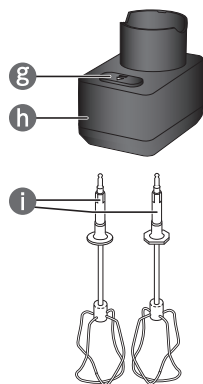
本体



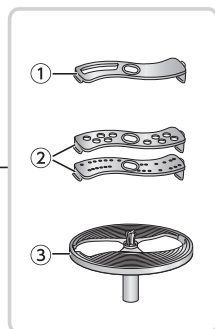
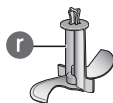
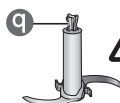
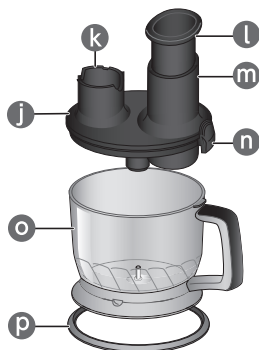
ブレンダー



泡立て器



マルチウィスクビーター



S

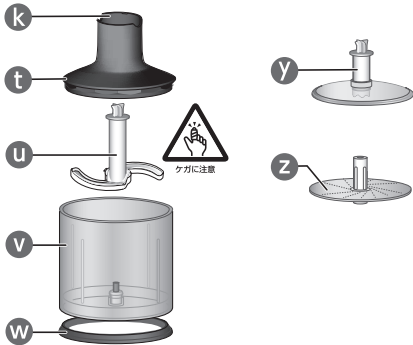
フードプロセッサー

- a スマートスピードスイッチ  
(変速スイッチ)
- b 本体 (モーター部分)
- c リリースボタン
- d アクティブブレードシャフト部

- j ふた
- k 本体接続部
- l プッシャー
- m 食材投入口
- n ふた留め具
- o ボウル
- p すべり止めリング
- q カッター
- r こねペラ

- S 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

- e 泡立て器接続部
- f 泡立て器ワイヤー部
- g 取り外しボタン
- h マルチウィスクビーター接続部
- i マルチウィスクビーターワイヤー部



MC チョッパー

- ⓧ ふた (MC チョッパー)
- ⓤ MC チョッパーカッター
- Ⓥ MC チョッパーボウル
- Ⓦ すべり止めリング
- Ⓨ 中ぶた
- Ⓩ おろしディスク

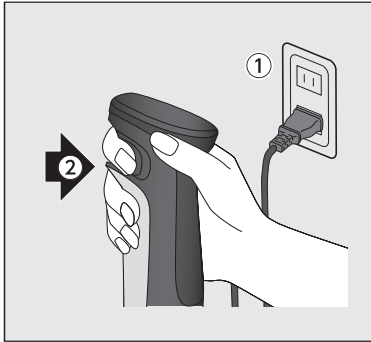
付属品 専用計量カップ  
専用スパチュラ

## セット内容

各型式に標準で付属している物を ✓ で示しています。

		MQ7000X	MQ7005X	MQ7030XG	MQ7035XG	MQ7080XG	MQ7085XBG
ア タ ッ チ メ ン ト	ブレンダー	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	泡立て器		✓		✓		
	マルチウイスクピーター						✓
	MC チョッパー			✓	✓	✓	✓
	フードプロセッサ					✓	✓
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

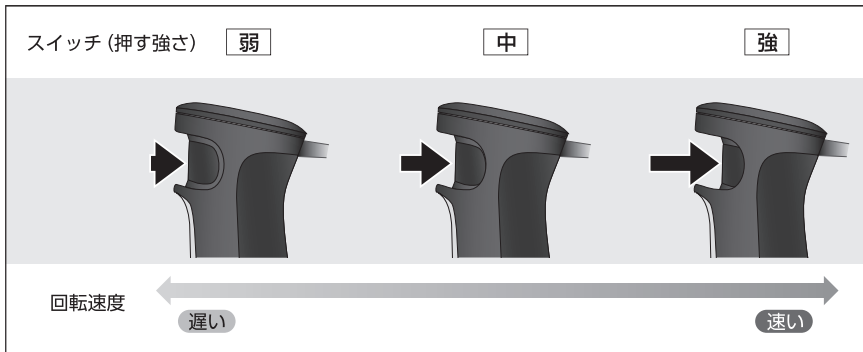
- スイッチを押す強さ（加減）で、回転速度を調節します。（下図参照）



・食材が刃に詰まったときは、必ず電源プラグを抜いてからブラシなどで取り除く。刃に直接触れない（けがの原因）

## 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。



## 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かたい食材のかくはんに適しています。

## ブレンダーの使いかた

ディップ、ソース、サラダドレッシング、スープ、離乳食、ドリンク、スムージー、ミルクシェイク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、食材のあら熱が取れたら鍋に直接入れて手早く調理できます。



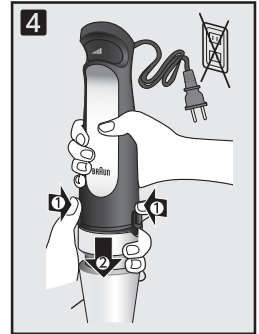
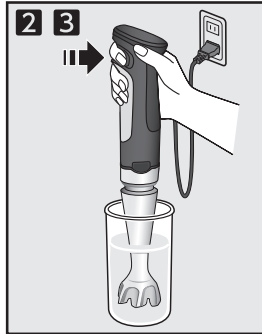
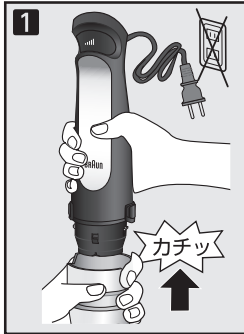
### ブレンダーを使う前に

#### ■ 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

- ・仕上がりをよくしたいときは一口大に切り、スイッチ [ 強 ] で運転する。
- ・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。
- ・加熱した食材 (80℃以上) は、あら熱が取れるまで冷ます。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、あら熱を取る。



- ・刃に直接接触れない (けがの原因)
- ・食材が刃に詰まったときは、必ず電源プラグを抜いてからブラシなどで取り除く (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)

### 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使えます。

### 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。
- ・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シャフトが伸縮し、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。

### 4 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、リリースボタンを押しながらブレンダーを取り外す

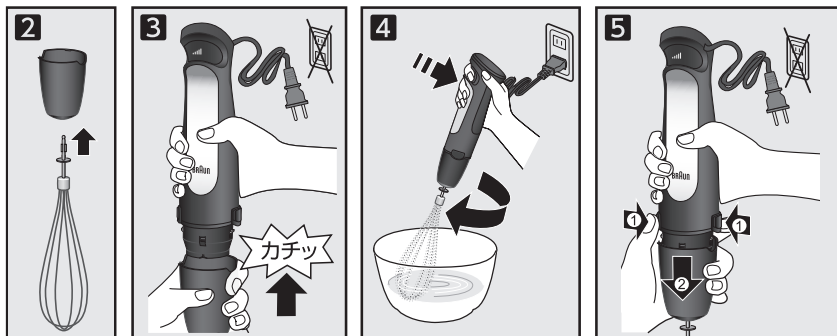
## 泡立て器の使いかた

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。



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）

### 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

- ・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。

### ⑤ 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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。

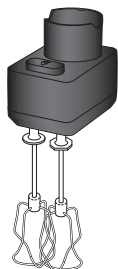
### 卵白を泡立てるとき

- ・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よごれがないこと、油脂が付いていないことを必ず確認する。
- ・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。



## マルチウィスクビーターの使いかた

生クリームや卵白の泡立て、ケーキやクッキーの材料を混ぜるときに



### マルチウィスクビーターを使う前に


#### 調理・加工できない食材（故障、破損の原因）

- ・粘り気の強い食材
- ・ピザ、パスタ、タルト、パンなどの重い生地や生地こね

#### 食材の下準備

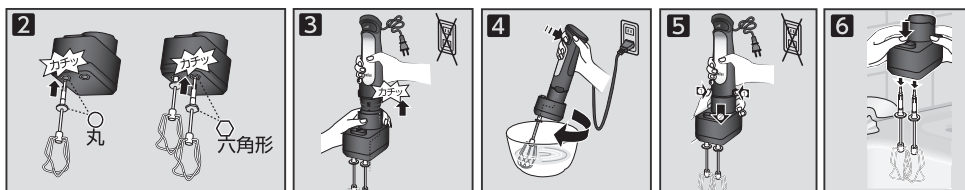
- ・生クリームは脂肪分 30%以上の新鮮なものを冷蔵庫でよく冷やす。
- ・卵白は泡立てる前に、マルチウィスクビーターワイヤー部とボウルによごれがないこと、油脂がついていないことを必ず確認する。

### ■ 調理の目安

食 材					
	生クリーム	卵白	パンケーキ生地	ケーキ生地	クッキー生地
最大量	400g	8 個	250g <sup>*1</sup>	300g <sup>*1</sup>	200g <sup>*1</sup>
運転時間	3分	3分	30 秒	4分	4分
スイッチ	[弱]～[強]	[弱]～[強]	[弱]～[強]	[弱]～[中]	[弱]～[中]

※ 1 最大の粉量です。

※ 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てください。



240 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）

#### 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。
- ・専用計量カップは使用しないでください。

#### 2 マルチウィスクビーターワイヤー部をマルチウィスクビーター接続部にカチッとロックするまで差し込む

- ・マルチウィスクビーターワイヤー部は、手順 2 を参考に差し込んでください。

#### 3 本体をマルチウィスクビーター接続部にカチッとロックするまで差し込む

- ・マルチウィスクビーター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、食材の中にマルチウィスクビーターを入れてスイッチを入れる

- ・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。
- ・マルチウィスクビーターを少し傾け、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、リリースボタンを押しながらマルチウィスクビーター接続部を取り外す

#### 6 取り外しボタンを押しながらマルチウィスクビーターワイヤー部をマルチウィスクビーター接続部から取り外す

## MC チョッパーの使い方

みじん切り、すりおろしのときに

### みじん切り

肉、チーズ、ハーブ、玉ねぎ、にんにく、にんじん、くるみ、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

- ・ 食材は、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。

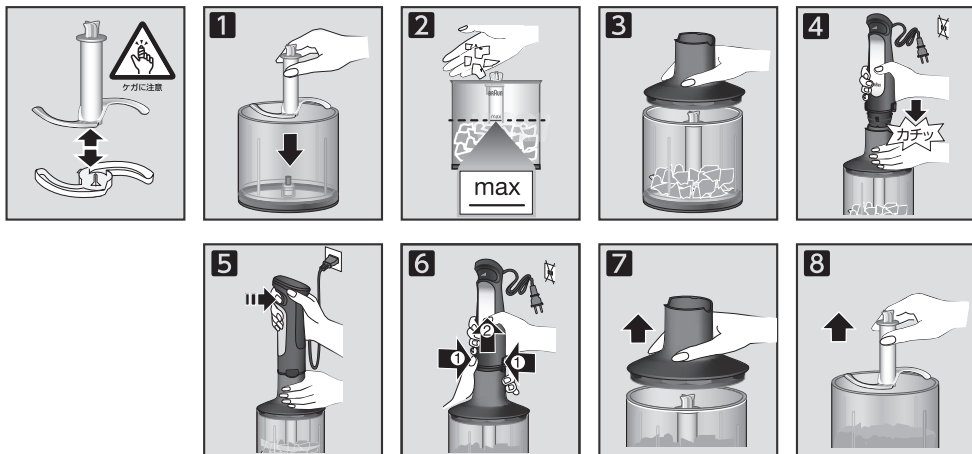
MC チョッパーボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

#### ■ 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	2cm 角に切る	2cm 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	15～25 秒	10～20 秒	パルス運転 6 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	2cm 角に切る	-	-
最大量	20 片	200g	250g	350g
運転時間※	10～15 秒	10 秒	20 秒	25 秒
スイッチ	[ 弱 ]～[ 中 ]	[ 弱 ]～[ 中 ]	[ 中 ]～[ 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）運転は、スイッチを押す、離すを繰り返します。途中でいったん運転を停止し、ボウル内の食材をスパチュラなどで混ぜると、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。
- ・出荷時に潤滑油（鉱物性ワセリン）を塗布しています。カッターの軸やボウルに付着している場合がありますが健康を害するものではありません。



- ・刃に直接接触れない（けがの原因）
- ・max の線を越えて食材を入れない（故障の原因）
- ・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）
- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す。刃に直接接触れない（けがの原因）
- ・MC チョッパーボウルは電子レンジに入れない（けがの原因）

**1** MC チョッパーカッターを MC チョッパーボウルの中央のピン部分に差し込み、奥までしっかり押し込む

**2** MC チョッパーボウルに食材を入れる

**3** MC チョッパーボウルにふたを取り付ける

**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** 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。
- ・もう一方の手で MC チョッパーボウルを支えてください。
- ・かたい固形物（パルメザンチーズなど）を調理するときは、スイッチ [ 強 ] で運転してください。

**6** 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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。

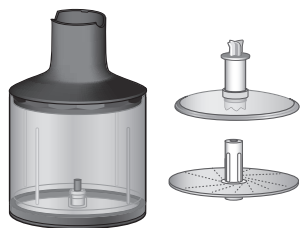
**7** ふたを MC チョッパーボウルから取り外す

**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。

## すりおろし

しょうが、大根、わさび、にんにく、じゃがいも、りんご、にんじんなどのすりおろしに



### すりおろしをする前に

#### ■調理・加工できない食材（故障、破損の原因）






- 殻付きのナッツ類、氷、コーヒー豆、穀物、香辛料などのかたい食材、やわらかいチーズなど
- じねんじょ、つくねいもなどの粘り気の強い食材

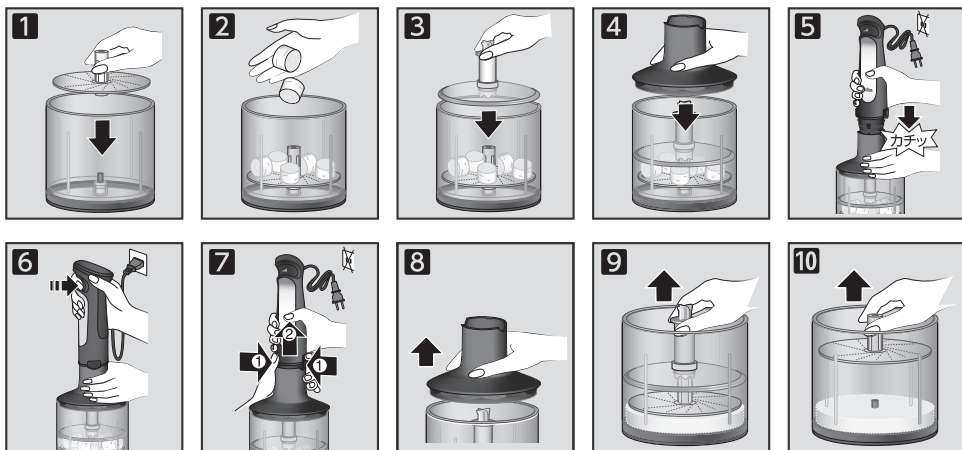
#### ■食材の下準備

- 食材は、下表を目安に下準備する。
- 野菜、果物の中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。

MC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					
	にんじん	りんご	にんにく	しょうが	大根
下準備	2cm 角に切る	2cm 角に切る	1片ずつに分ける	2cm 角に切る	2cm 角に切る
最大量	150g	150g	50g	50g	200g
運転時間	30～40 秒	15～20 秒	15～20 秒	20～30 秒	20～30 秒
スイッチ	[ 強 ]	[ 強 ]	[ 強 ]	[ 強 ]	[ 強 ]



- ・刃に直接接触れない (けがの原因)
- ・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)

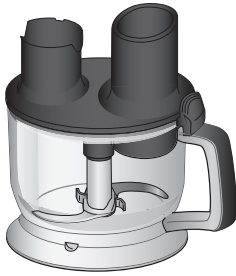
- 1** おろしディスクをつまみを持って MC チョッパーボウルの中央のピン部分に差し込み、奥までしっかり押し込む。
- 2** MC チョッパーボウルに食材を入れる
  - ・食材をおろしディスクの上に均等に並べてください。
- 3** 中ぶたをおろしディスクのつまみに差し込んで取り付ける
- 4** MC チョッパーボウルにふたを取り付ける
- 5** 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む
  - ・本体をひねったり、引っ張ったりして、本体接続部から外れないことを確認してください。
- 6** 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる
  - ・スイッチの入れかたは、「スイッチの入れかた」(6 ページ) を参照してください。
  - ・運転中に食材が片寄ってしまったときは、パルス (断続) 運転をしたり、一度ふたを開けて中ぶたを外し、へらなどで食材を均等にならしてから再度スイッチ [ 強 ] で運転してください。
- 7** 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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
  - ・ディスクの回転が止まっていることを確認してください。
- 8** ふたを MC チョッパーボウルから取り外す
- 9** 中ぶたを取り外す
- 10** おろしディスクを取り外す
  - ・おろしディスクが外しにくい場合は、つまみを持って、回しながら上に引いてください。
- 11** へらなどで食材を取り出す

## フードプロセッサの使いかた

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。

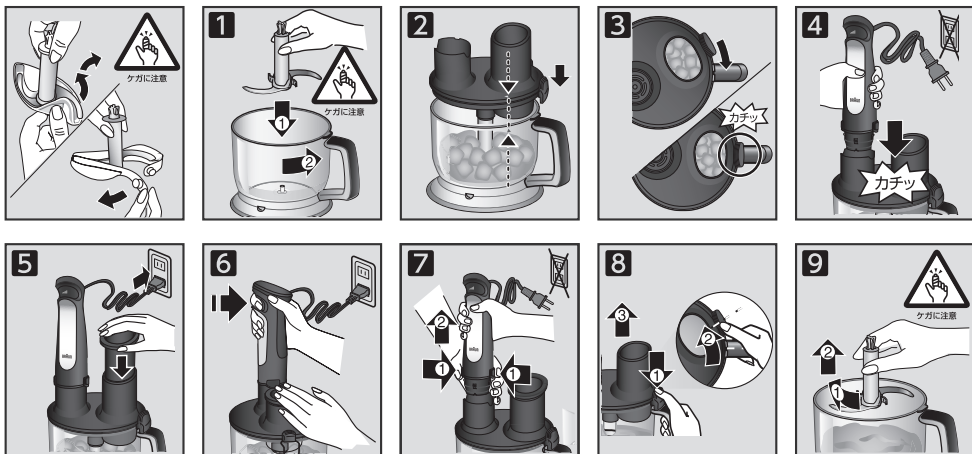
ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

#### ■ 調理の目安

食 材	 肉	 パルメザン チーズ	 玉ねぎ	 ハーブ	 にんにく
下準備	2cm 角に切る	2cm 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）運転は、スイッチを押す、離すを繰り返します。途中でいったん運転を停止し、ボウル内の食材をスパチュラなどで混ぜると、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。
- ・出荷時に潤滑油（鉱物性ワセリン）を塗布しています。カッターの軸やボウルに付着している場合がありますが健康を害するものではありません。



- ・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には3分以上休ませてから再開する（故障の原因）
- ・食材を取り出すときは、必ずカッターを取り外す。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（けがの原因）

**1**カッターをボウルの中央のピン部分に差し込み、奥までしっかり回しながら押し込む

**2**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

**3**ふたをカチッと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

- ・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」（6ページ）を参照してください。
- ・もう一方の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。

**7**終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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ふたを反時計回りに回して外す









**9**カッターを取り外し、食材を取り出す




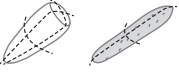

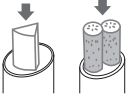
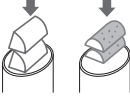

- ・カッターが外しにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。

# フードプロセッサーの使いかた(つづき)

## 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 
スイッチ	[ 中 ]		

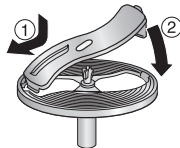
食材	大根・にんじん・きゅうり		玉ねぎ・キャベツ・マッシュルーム
使用する カッターツール			
下準備	スライス	せん切り	スライス
			
投入方法	縦に入れる 	横に入れる 	切り口を下に 
スイッチ	[ 弱 ] ~ [ 中 ]		

※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)。

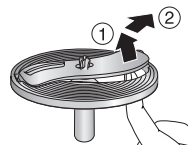
※食材投入口がうまるように並べてください(詰めすぎない程度)。

### カッターツールの取り付け/取り外し

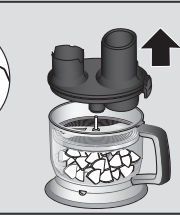
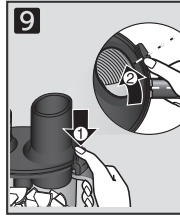
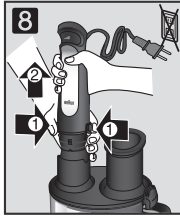
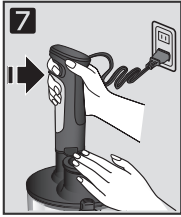
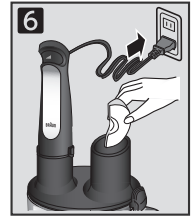
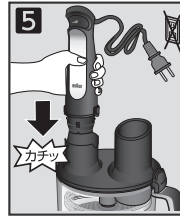
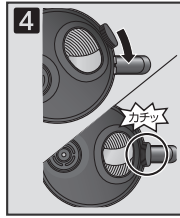
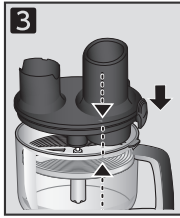
**取り付けかた**  
ツールホルダーにカチッと音がするまで押し込む。



**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。







・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)

**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」(16ページ)を参照してください。

**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** ふたをカチッと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。

・ツールホルダーの上に食材が残る場合があります。

**8** 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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

・ツールホルダ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。

・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」(16ページ)を参照してください。

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	
<b>材料</b>	
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。

14 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 [ 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	
<b>材料</b>	
小麦粉……………	250g
塩……………	小さじ 1/2
ドライースト ……	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	
<b>材料</b>	
小麦粉……………	250g
無塩バター……………	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。



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（故障の原因）

- 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、カチッと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。
  - もう一方の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、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。

## お手入れ

使用後は、必ずブレンダーやアタッチメント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。



- ・刃は非常に鋭いため、手や指を切らないよう注意する（けがの原因）
- ・研磨剤やクレンザー、シンナーやベンジン、金たわしなどを使用しない（傷、変色の原因）
- ・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（破損の原因）
- ・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。

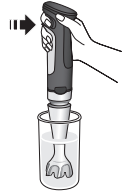
### ・ブレンダー

水洗いできます

食器洗い機で洗えます



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. 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
- ※よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にししばらく浸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。

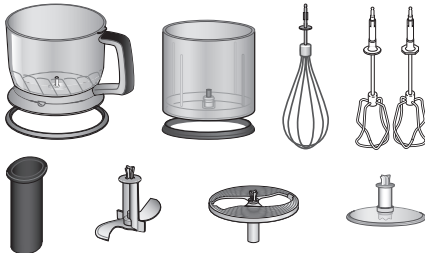


刃に直接触れない  
(けがの原因)

- ・ボウル ・MC チョッパーボウル
- ・すべり止めリング（フードプロセッサー、MC チョッパー） ・泡立て器ワイヤー部
- ・マルチウィスクビーターワイヤー部 ・プッシャー ・こねペラ
- ・ツールホルダー ・中ぶた ・専用計量カップ ・専用スパチュラ

水洗いできます

専用スパチュラ以外は  
食器洗い機で洗えます



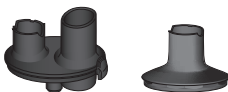
スポンジと台所用中性洗剤で洗い、乾いた布巾で水分を拭き取って乾燥させる

### ・ふた（フードプロセッサー、MC チョッパー）

水洗いできます

食器洗い機で洗えません

スポンジと台所用中性洗剤で洗い、乾いた布巾で水分を拭き取って乾燥させる



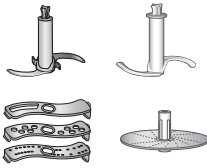
- ・食器洗い機で洗ったり、浸け置きしたり、上面（特にふたの本体接続部）に水をかけたりしない（内部に大量の水が入ると故障の原因となります。）

## お手入れ(つづき)

- ・カッター ・MCチョッパーカッター ・スライサー
- ・せん切りツール (太め・細め) ・おろしディスク

**水洗いできます**

食器洗い機で洗えます



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



刃に直接触れない (けがの原因)

- ・本体 ・泡立て器接続部 ・マルチウィスクビーター接続部

**水洗いできません**



固く絞っためれ布巾で拭いた後、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

## レシピ

### 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  
(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スイッチ [ 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

※柔らかめに仕上げるには約 1 分、固めに仕上げるには約 2 分運転する

### 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…………… 40 g  
蜂蜜…………… 40 g  
水…………… 20 mL

作りかた

1. ボウルにプルーンと蜂蜜を入れる
2. スイッチ [ 強 ] で、10 秒間運転する
3. 水 20 mL を加える
4. スイッチ [ 強 ] で、7 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（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
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	定格時間を超過して運転している	<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（マルチウィスクピーターは10分以上）間隔をあけてから使う</li> </ul>
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	正しく取り付けれる
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（7.8.10.13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
MQ7000X / MQ7005X / MQ7030XG MQ7035XG / MQ7080XG / MQ7085XBG	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)*6	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)	910g	100℃
泡立て器 使用時*2				180 秒	1,100 回/分	-	65×65×435 (mm)	745g	85℃
マルチウィスク ピーター*3				240 秒	1,200 回/分	-	80×85×440 (mm)	950g	85℃
MC チョッパー +カッター使用 時*4				60 秒	3,400 回/分	500mL	130×130×365 (mm)	930g	70℃
MC チョッパー +おろしディ スク使用時*4				120 秒	3,400 回/分		130×130×365 (mm)	1,070g	
フード プロセッサー 使用時*5				60 秒	1,650 回/分	1,500mL	230×175×405 (mm)	1,490g	

\*1 : MQ7030XG, MQ7035XG, MQ7080XG, MQ7085XBG \*2 : MQ7005X, MQ7035XG

\*3 : MQ7085XBG \*4 : MQ7030XG, MQ7035XG, MQ7080XG, MQ7085XBG

\*5 : MQ7080XG, MQ7085XBG \*6 : 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)

[型番 : MQ20X]

ハーブやにんにくなど、少量のみじん切りに

### ■MC チョッパー (500mL)

[型番 : MQS230-B]

ひき肉や野菜のみじん切りもカンタン

MC チョッパー用おろしディスク [AS00000232]

MC チョッパー用中ぶた [AS00000233]

### ■ビッグチョッパー (1250mL)

[型番 : MQ40X]

氷も砕けて大容量対応

### ■フードプロセッサー (1500mL)

[型番 : MQ70X]

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

ワイヤー部 [BR64189652]

接続部 [7322115444]

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

### ■マルチウィスクピーター

ワイヤー部 [7322211114]

接続部 [AS00003944]

### ■スタンド

[型番 : MQS005BK]

## 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/](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 7000X, MQ 7005X, MQ 7030XG MQ 7035XG, MQ 7080XG, MQ 7085XBG
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・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
  - 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きます。場合がございましたので、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 東京都柏江市中和泉 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、営業時間に変更することがありますのでご了承ください。

© Copyright 2023. All rights reserved De'Longhi Braun Household GmbH

