

# BRAUN

## ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー



### 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	レシピ	8
使う前にお読みください	3	お手入れ	8
各部の名称	4	故障かな？	9
カッターの取り付け / 取り外しかた	5	仕様	9
フードプロセッサーの使いかた	6	保証とアフターサービス	10
マヨネーズディスクの使いかた	8	保証書	11

※本体の型式番号「CH3011」「CH3012」の後に続くアルファベットは、色番号を表すものです。

Type CH301

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

CH3011  
CH3012

## 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<必ずお守りください>

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。

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人への損害を未然に防止するものです。



誤った取り扱いをしたとき、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



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

お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。(下記は絵表示の一例です)



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



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差し込む (火災の原因)

### ●電源プラグやコンセントのほこりは定期的に乾拭き掃除をする (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
- ・本体に破損や変形がある
- ・本体が転倒または落下し、損傷した
- ※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。

### ●電源プラグを抜き差しするときは、必ずスイッチを切る (火災、感電、やけど、けがの原因)

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



指示

### ●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、けがの原因)

### ●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。

### ●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)

## 警告



禁止

- 刃は鋭利なため、直接手で触れない  
(けがの原因)
  - ・カッターを持つときは、カッターつまみ（刃から離れているところ）を持つ
- 分解、修理、改造をしない  
(火災、感電、やけどの原因)
- 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。



禁止

- 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。
- カッターが回転している間は、調理中のボウルを移動させたり、ボウルのふたを開けたりしない  
(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)
- 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

- 調理以外で使用しない  
(火災、感電、けがの原因)
- 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)



禁止

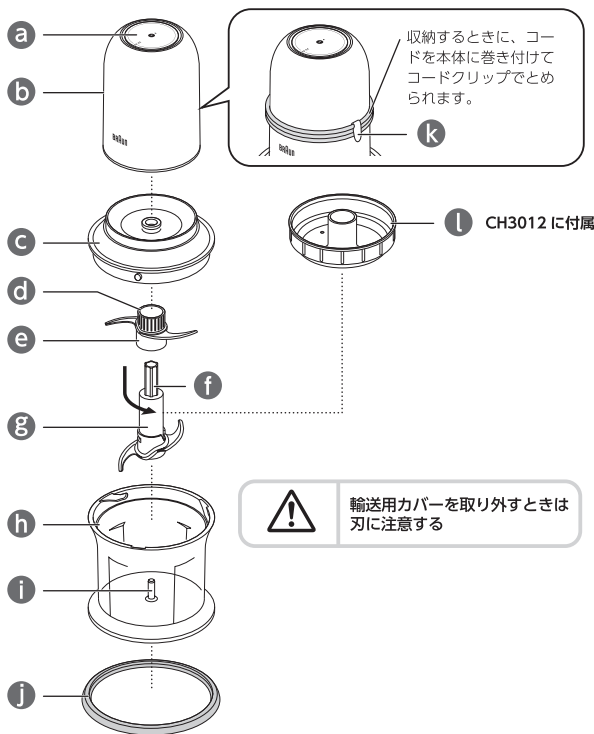
- 火気の近くや直射日光が長時間あたる場所で使用しない  
(火災、感電の原因)
  - ・熱源の近くで使用しない
  - ・屋外や湿気の多い場所で使用しない
- 不安定な場所や敷物などの上で使用しない  
(けがの原因)
  - ・テーブルクロスなどの敷物の上やテーブルの端など不安定な場所で使用しない
- ボウルを直火にかけたり、電子レンジ、オーブンなどで使ったりしない  
(火災、けがの原因)
- 本製品を業務用で使用しない  
(火災、感電の原因)
  - ※本製品は次の用途を含む家庭用電気製品です。使用者が必要ときに読めるよう、手の届く所に本書を保管してください。
    - ・店舗、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

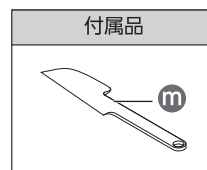
- ・乳幼児、高齢者、病人用の調理に使う場合は、各アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。（健康を害する原因）
- ・45秒を超えて連続運転をしないでください。続けて運転するときは5分以上休ませてから再開してください。肉など負荷が大きい食材では10秒を超えて連続運転しないでください。続けて運転するときは2分以上休ませてから再開してください。（故障の原因）
- ・カラ運転をしないでください。（故障の原因）
- ・液体だけで運転しないでください。
- ・使った後は毎回お手入れ（8ページ）してください。
- ・80℃以上の食材を調理しないでください。（破損の原因）
- ・調理の目安（6ページ）の最大量を超えて運転しないでください。（故障の原因）
- ・かたい食材（コーヒー豆、スパイス、チョコレート、氷など）を刻むとカッターの切れ味が悪くなるのが早まります。カッターだけをご購入いただけます。（9ページ）
- ・香りの強いスパイスを使うと、ボウルににおいや色がつく場合があります。
- ・ボウルで食材を保存しないでください。

## 各部の名称

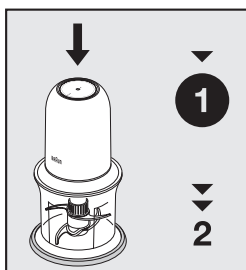
緩衝材や梱包材は、すべて取り除いてください。  
ご使用前に、「お手入れ」(8 ページ)を参照して、各部を洗ってください。



- a スイッチ
  - b 本体
  - c 接続部
  - d 上カッターつまみ
  - e 上カッター
  - f 下カッターつまみ (軸)
  - g 下カッター
  - h ボウル
  - i ピン
  - j すべり止めリング
  - k コードクリップ
- CH3012 に付属
- l マヨネーズディスク
  - m 専用スパチュラ



## スイッチの入れかた



スイッチを手のひらで下方向に押し続けている間運転します。

● 食材やレシピに合わせてスピードを使い分けてください。

スピードについて			
▼ ● 1	スピード 1 低速	軽く押す	粗く刻むときに使います。
▼ ● 2	スピード 2 高速	強く (下まで) 押す	細かく刻むとき、ピューレするときに使います。
	パルス運転 断続運転	押す、離すを繰り返す	様子を見ながら刻むときに使います。

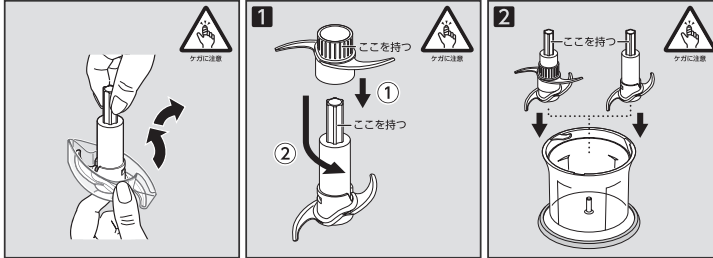
※スピード1、スピード2はどちらも同じ位置(スイッチ全体)を下方向に押し続けます。押す強さで使い分けてください。

## カッターの取り付け / 取り外しかた



- ・刃に直接触れない (けがの原因)  
カッターを持つときは、カッターつまみ (刃から離れているところ) を持つ

### ■ カッターの取り付け



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。

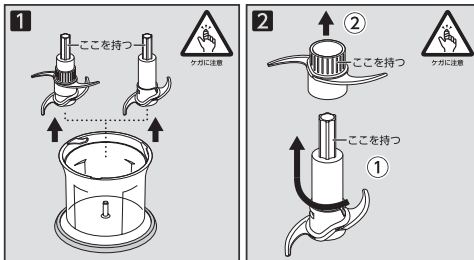
#### 1 上カッターつまみを持ち、上カッターを下カッターつまみ (軸) に差し込み、下カッターつまみ (軸) を支えながら、上カッターを反時計回りに回して取り付ける

- ・上カッターが確実に取り付けられていることを確認してください。
- ・下カッターのみを使う場合は、この手順は不要です。

#### 2 下カッターつまみ (軸) を持ち、カッターをボウルのピンに差し込む

- ・カッターが確実に取り付けられていることを確認してください。

### ■ カッターの取り外し



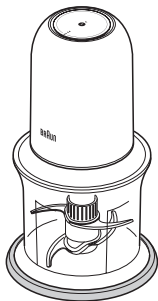
#### 1 下カッターつまみ (軸) を持ち、カッターをボウルのピンから取り外す

#### 2 下カッターつまみ (軸) を支えながら、上カッターつまみを持ち、上カッターを時計回りに回して上に引き上げて取り外す

- ・下カッターのみを使う場合はこの手順は不要です。

## フードプロセッサの使いかた

みじん切りやピューレをするときに



### フードプロセッサを使う前に

#### ■ 加工できない食材 (故障、破損の原因)







- ・市販の氷
- ・80℃以上の食材
- ・粘り気の強い食材







#### ■ 食材の下準備

- ・「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。
- ・野菜、果物の中にかたい種があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。
- ・熱い食材は、粗熱を取る。
- ・凍った大きなかたまりは小さく割る。

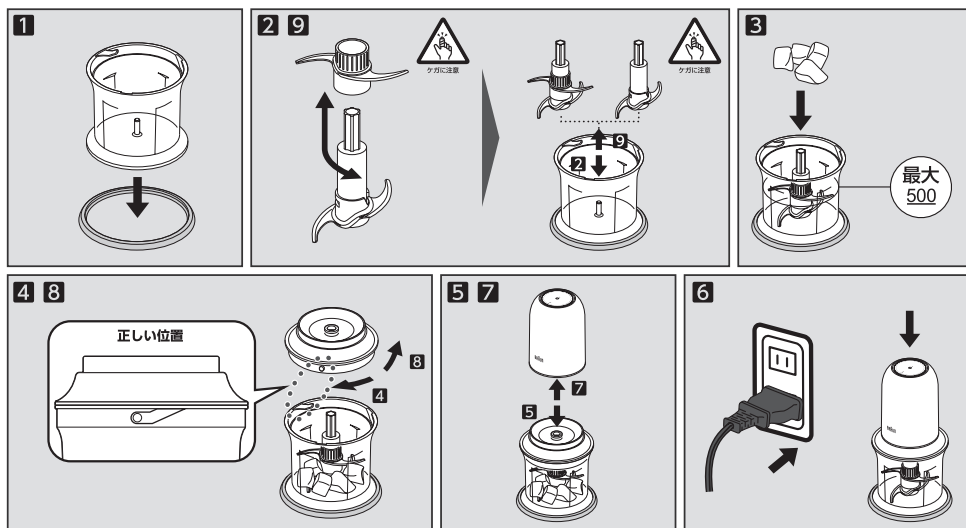
ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

### ■ 調理の目安

食 材						
肉、魚	玉ねぎ	しょうが	にんにく	ハーブ	チーズ	
下準備	2cm 角に切る		1cm 角に切る	1片ずつに分け、皮をむく	よく乾かし、茎を取り除き 1～2cm に切る	2cm 角に切る
最大量	150g	150g	100g	150g	30g	100g
スピード	2	パルス (断続運転)	パルス (断続運転)	パルス (断続運転)	1-2	パルス (断続運転)
運転時間	10 秒	5～10 回	5～10 回	5～10 回	10 秒	10～30 回

食 材						
食パン	クラッカー	ナッツ類	氷	やわらかい果物のピューレ	いも類	
下準備	2cm 程度にちぎる	適度に割る	殻を取り除く	家庭用の製氷皿で作った氷 (2cm 角程度) を使う	2cm 角程度に切る	やわらかくなるまでゆでて皮をむき、2cm 角に切る
最大量	40g	100g	150g	100g	350g	200g
スピード	2	1-2	2	パルス (断続運転)	2	2
運転時間	10～15 秒	10～15 秒	10～15 秒	10～20 回	20～30 秒	20～30 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、ボウル内の食材を専用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。  
 ※少量ずつに分けて刻むとより均一な仕上がりになります。



- ・刃に直接接触れない（けがの原因）  
カッターを持つときは、カッターつまみ（刃から離れているところ）を持つ
- ・45秒を超えて連続運転をしない。続けて運転するときは5分以上休ませてから再開する。肉など負荷が大きい食材では10秒を超えて連続運転をしない。続けて運転するときは2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（けがの原因）

#### 1 すべり止めリングをボウルに取り付ける

#### 2 カッターをボウルに取り付ける

- ・カッターの取り付けは「カッターの取り付け / 取り外しかた」（5 ページ）を参照してください。
- ・粗めに刻みたいときは下カッターのみを、細かく刻みたいときは上下カッターを取り付けてください。

#### 3 ボウルに食材を入れる

- ・ボウルの「500」の線を超えて食材を入れないでください。

#### 4 ボウルに接続部を時計回りに回して取り付ける

- ・接続部が確実にボウルに取り付けられていることを確認してください。正しく取り付けないとスイッチが入りません。

#### 5 本体を接続部に取り付ける

#### 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」（4 ページ）を参照してください。

#### 7 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、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 接続部を反時計回りに回してボウルから取り外す

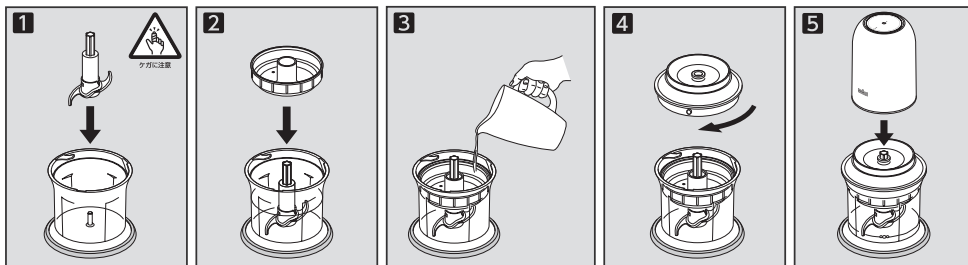
#### 9 ボウルからカッターを取り外し、食材を取り出す

- ・カッターの取り外しは「カッターの取り付け / 取り外しかた」（5 ページ）を参照してください。
- ・カッターが外しにくい場合は、下カッターつまみ（軸）を持って、回しながら上に引き上げてください。

## マヨネーズディスクの使いかた

CH3012 に付属

下カッターとマヨネーズディスクを使用して、油などを少しずつ入れられます。



1. 下カッターを取り付け（5 ページ）、油以外の材料を入れる
2. マヨネーズディスクを下カッターつまみ（軸）に差し込む
3. マヨネーズディスクに油を入れる
4. ボウルに接続部を時計回りに回して取り付ける
5. 本体を接続部に取り付ける

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
- ※マヨネーズディスクに油が少し残りますが異常ではありません。

## レシピ

### 手作りマヨネーズ

使用アタッチメント：下カッター、マヨネーズディスク

#### 材料（最大量）

油	125 mL
全卵	1 個
お酢やレモン果汁	大 1～2
塩、こしょう	適量

1. ボウルに下カッターを取り付け、油以外の材料を全て入れ、スピード2で10秒混ぜる。
2. マヨネーズディスクを下カッターに差し込み、油を入れ、スピード2で30秒混ぜる。

※材料は常温に戻しておきます。  
※分量はお好みで調整してください。

## お手入れ

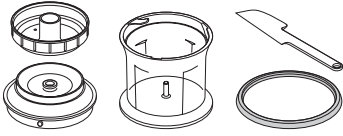
使用後は、必ずボウルやカッター、マヨネーズディスクを十分に洗浄してください。  
洗浄前に電源プラグをコンセントから抜いてください。



- 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）
- 食器洗い機で洗う時は、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ぬ。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。

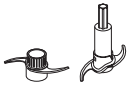



・接続部 ・ポウル ・すべり止めリング ・マヨネーズディスク ・専用スパチュラ **水洗いできます**



1. スポンジと食器用中性洗剤で洗い、水ですすぐ
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

・上カッター ・下カッター **水洗いできます**



 刃に直接触れない  
(けがの原因)


ブラシなどに食器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

**水洗いできません**

**食器洗い機で洗えません**



 水に浸けたり、水洗いしない (火災、感電の原因)

固く絞ったぬれ布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

## 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（10 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
	容器と接続部、または接続部と本体が正しく取り付けられていない	正しく取り付ける（7 ページ）
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（7 ページ）</li> <li>・ 定格時間を超過して、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（7 ページ）</li> </ul>
カッターが回らない異音がある	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（5 ページ）
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
	加工できない食材が入っている	加工できない食材を取り除く（6 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

製品名称	ブラウン マルチプラクティック 3 フードプロセッサー	
型式番号	CH3011 / CH3012	
定格	電圧 / 周波数	交流 100V / 50-60Hz
	消費電力	350W
	時間（連続使用時間）	45 秒
	容量	500mL
耐熱温度	80℃	
回転数 <sup>*1</sup> (約)	高速	5,200 回 / 分
	低速	4,000 回 / 分
外形寸法 (約) 幅 x 奥行 x 高さ	140 x 140 x 275(mm)	
質量 (約)	1080g (最大:マヨネーズディスク <sup>*2</sup> 使用時)	
付属品	専用スパチュラ <sup>*2</sup>	

\*1 無負荷時 \*2 CH3012 に付属

## 別売品

- カッター（上、下）
- ポウル
- 専用スパチュラ
- マヨネーズディスク

お求め方法 ▶ お買い上げの販売店または当社オンラインショップでお求めください。  
オンラインショップ URL ▶ <http://shop-casa-delonghi.com>

## 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)

### 長年ご使用のフードプロセッサの点検を！



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：ブラウンマルチプラクティック3フードプロセッサ		型式番号：CH3011/CH3012	
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。
  - 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

- 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。

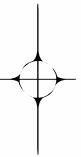
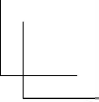
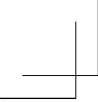
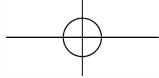
お客様にご記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、記載内容を利用させていただきます場合がございますので、ご了承ください。

## 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。

© Copyright 2022. All rights reserved De'Longhi Braun Household GmbH 11



BKI-220464  
146557/1

