

고객 카드

보증기간
1년

제 품 보 증 서

보증기간
1년

(주) 아이피씨

A/S 문의 및 고객상담실:

서울시 강남구 역삼동 739-5 번지, TEL:02)566-2611

1. 본 제품에대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증혜택을 받습니다.
2. 무상보증기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자 기재받으시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용(도매업활동, 비정산적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

소비자 피해보상 안내

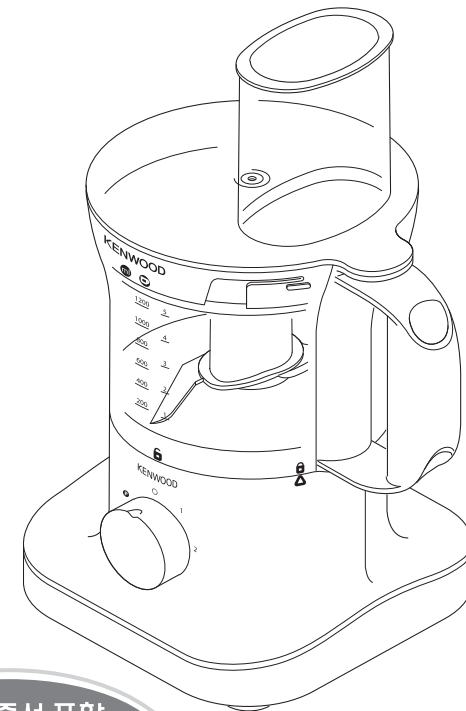
소 비 자 피 해 유 형	보 상 내 역	
	보상기간 이내	보상기간 경과후
구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	
구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가환불	
수 리 가 능	무상수리	유상수리
동일자가 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째), 주방음봉(2회)		정액결제사상한 금액에 10%를 가산하여 환불
수리를 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	
소비자가 수리 의한한 제품을 사입자가 분실한 경우		
제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	유상수리	유상수리
수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액 정후 수리 제품교환	별도 정하는 당사 기준에 준함
■ 현재저번(최대, 열려, 가스, 지진, 물누출 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우.	■ 사용자 정상 마모되는 소모성 부분을 교환하는 경우.	
■ 사용전원의 이상 및 접지구의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우.	■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우.	
■ 서비스센터의 수리기사기 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우		
	유상수리	유상수리

- 명시되지 않은 사항은(소비자 피해보상 규정)에 따릅니다.

KENWOOD

Food Processor FPP230

사용설명서



제품보증서 포함

사용하시기 전에 본 설명서를
잘 읽어 보시고 바르게 사용
하시기 바랍니다.

안전상의 경고

제품을 보다 안전하고 올바르게 사용하여 사고 및 물적피해를 미리 막기 위한 사항이므로 반드시 지켜 주십시오.

경고

심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

1. 본 제품은 220V 전용제품이므로 반드시 전용 콘센트를 사용하십시오.

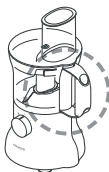
※전원코드 파손시, 당사 A/S 센터 또는 유자격 기술자에게 수리 받은 후 사용하십시오.

220V

2. 조립이나 분리하기전, 사용후나 세척전에는 반드시 전원을 끈 후 전원플러그를 뽑으십시오.



3. 본체에 용기를 조립하고 용기에 뚜껑을 결합하기 전에는 절대로 작동하지 마십시오.



4. 작동중 용기 및 투입구 안에 절대로 손가락, 수저등을 넣지 마십시오.



투입구로 재료를 넣을시에는 반드시 누름봉을 사용하십시오

5. 감전의 위험이 있으므로 본체는 물론, 코드나 전원플러그를 물에 담그지 마십시오.



6. 용기뚜껑으로 ON / OFF 하여 사용하지 마십시오.

반드시 속도조절기로 ON / OFF 하셔야 합니다.

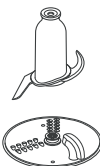


주의

부상 또는 제품 손상이 발생할 가능성이 있는 경우

1. 커터칼날과 디스크칼날은 매우 날카롭습니다.

분리, 조립 또는 세척시에는 칼날을 주의하십시오.



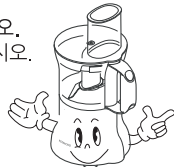
2. 유아나 어린이가 보호자 없이 혼자 사용하지 않도록 주의하십시오.



3. 본체에서 용기를 분리하거나 부착기구를 용기에서 꺼낼 때는 전원을 끄신 후 본체의 동작이 완전히 멈출때까지 기다린 후 꺼내십시오.

4. 제품의 손상이 있거나 이상이 있을 경우에는 함부로 분해하지 말고 반드시 본사의 A/S를 받으신 후 사용하십시오.

5. 가정용으로만 사용하십시오. 정품 부착기구만을 사용하십시오.



6. 믹서용기에 뜨거운 액체를 절대로 넣지 마십시오.

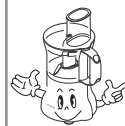
상온 상태로 식힌 후 넣으십시오



부착기구별 적절 속도

부착기구	기 능	속 도
커터 칼날	케익 만들기	1-2
	마른재료 가루로 뿜기	1-2
	반죽에 액체 혼합	1-2
	다지기	2
	반죽 혼합하기	2
거품기	겉쪽한 스프 혼합하기 (500ml 액상 / 500g 건재료)	2
	맑은 스프/우유 혼합하기 (최대 600ml)	1-2
계란 흰자	계란 흰자	2
	생크림(최대 250 ml)	1-2
디스크 칼날	당근, 무, 중경질 치즈 같은 딱딱한 식재료	2
	오이나 토마토 같은 부드러운 식재료	1
과즙기	오렌지, 레몬, 라임, 자몽 등의 감귤류 과일	1
믹서기	모든 과정	2

세척 및 관리



- 반드시 전원 스위치를 끈 후 전원플러그를 뽑고, 분리하십시오.
- 특정 식재료는 플라스틱 제품을 변색시킬 수 있으나, 이는 정상적인 것이며 식용 오일을 사용하여 닦아주시면 변색을 제거할 수 있습니다.

본 체

- 부드러운 젖은 천으로 잘 닦은 후 말려 주십시오.

믹 서 기

- 믹서용기의 내용물을 제거하신 후 칼날부를 분리하여 주십시오.
- 용기는 손으로 세척하시고 실링은 분리 후 씻으십시오.
- 칼날은 만지지 마시고, 세제로 잘 닦은 후 흐르는 수돗물로 씻어 주십시오. 칼날부를 물에 담그지 마십시오.

용기 / 뚜껑 / 부착기구

- 손으로 잘 씻은 후 건조시켜 보관하여 주십시오.
- 용기 / 뚜껑 / 부착기구는 식기세척기에서 세척 가능합니다.

부 착 기 구

15 커터 칼날

- 칼날은 모든 부착기구 중 가장 유용하게 사용됩니다.
- 기기의 운용시간에 따라 내용물의 상태가 달라집니다.
- 단단한 재료들은 순간작동으로 사용하십시오.
- 분쇄, 다지기, 믹서, 반죽기능으로 사용하실수 있습니다.



HINTS!

커터 기능

- 고기, 빵, 채소같은 재료를 2~4Cm 정도로 잘라 사용하십시오.
- 비스켓을 분쇄할 경우에는 기기를 작동시킨 후 투입구에 재료를 넣어주십시오.
- 재료를 과다하게 넣지 말아주십시오.

반죽기능

- 마른재료를 용기에 넣으신 후 액체는 기기의 작동중에 투입구를 통해 넣어주십시오.
- 재반죽하실때는 기기가 불안정할수 있으므로 손으로 반죽하여 주시기 바랍니다.

16 거품기

거품기는 계란흰자 또는 크림을 만들때 사용하십시오.



HINTS!

- 사용하는 계란의 온도가 상온의 온도일때 좋은 효과를 보실 수 있습니다.
- 용기와 거품기는 깨끗한 상태에서 사용하십시오.

17 디스크 칼날

사용용도에 따라 칼날의 방향을 바꾸어 조립하여 주십시오.

편썰기 : 각종 채소류, 무, 당근, 감자등을 편썰기 할 때 사용합니다.

채썰기 : 무, 오이, 당근, 감자, 고구마등의 채썰기에 사용합니다.



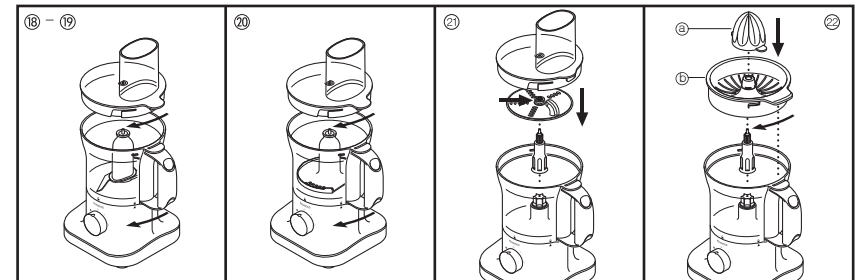
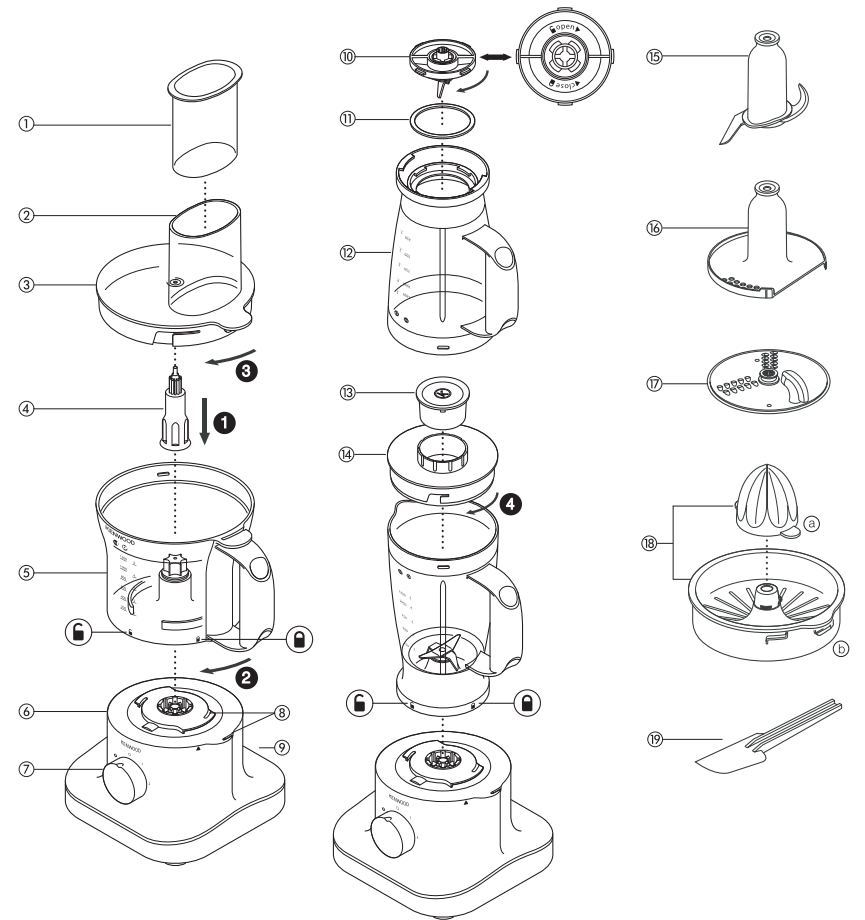
HINTS!

- 폭이 넓은 재료는 투입구의 폭보다 좁게 잘라 사용하십시오.
- 폭이 좁은 재료 사용시 누름봉을 사용하여 재료를 넣어주십시오.

18 과즙기

과즙기는 오렌지, 레몬, 라임, 자몽같은 감귤류의 과즙을 추출하는데 사용합니다.

제품의 구조



각부의 명칭

푸드 프로세스

- ① 누름봉
- ② 투입구
- ③ 용기 뚜껑
- ④ 회전축
- ⑤ 용기
- ⑥ 본체
- ⑦ 속도조절+순간작동 다이얼
- ⑧ 안전잠금장치
- ⑨ 전원 코드

믹 서 기

- ⑩ 칼날부
- ⑪ 실링링
- ⑫ 믹서용기
- ⑬ 필터캡
- ⑭ 믹서뚜껑

부 착 기 구

- ⑮ 커터 칼날
- ⑯ 거품기
- ⑰ 디스크 칼날
- ⑱ 과즙기
- ⑳ 콘
- ㉑ 체
- ㉒ 주걱

사 용 방 법

후드 프로세서

1. 회전축을 용기에 맞게 끼웁니다. ❶
2. 용기를 본체에 끼운 후, 시계방향으로 돌려 고정하십시오. ❷
3. 사용하시고자 하는 부착기구를 구동축에 맞게 끼웁니다.
 - 용기와 부착기구를 끼운 후에 음식재료들을 넣어주십시오.
4. 용기에 용기뚜껑을 결합합니다. ❸
 - 속도조절 다이얼은 반드시 멈춤 상태여야 합니다.
 - 용기뚜껑 중앙에 회전축의 끝부분이 위치하였는지 확인하여 주십시오.
5. 속도조절기 작동을 시작합니다.
 - 뚜껑과 용기가 바르게 장착되어야 기기가 작동됩니다.
6. 모든 과정을 마친 후 위순서의 반대로 분리하십시오.
 - 기기가 완전히 작동을 멈춘 후에 뚜껑을 분리하십시오.

믹 서 기

1. 실링링(⑪)을 칼날부(⑩)의 안쪽에 끼워줍니다.
실링링이 손상되거나, 올바르게 않게 끼워져 있으면 누수의 원인이 됩니다.
2. 칼날부를 시계방향으로 돌려 믹서용기에 끼워줍니다.
3. 음식재료를 믹서용기에 넣어줍니다.
4. 믹서용기 뚜껑을 시계방향으로 돌려 믹서용기에 끼워줍니다. ❹
필터캡을 믹서용기 뚜껑에 끼워줍니다.
5. 믹서용기를 시계방향으로 돌려 본체에 끼워줍니다.
6. 속도조절기를 선택하여 믹서를 시작합니다.



HINTS!

- 마요네즈를 만들 때는 오일을 제외한 모든 재료를 믹서용기에 넣은 후 작동중에 오일을 필터캡(⑬)을 열고 넣으시면 됩니다.
- 요리 재료들을 가능한 잘게 토막내어 믹서용기에 넣으면 더욱 좋습니다.
- 원활한 작동을 위해 우유나 주스와 같은 액체를 더 넣어주면 좋습니다.
- 얼음을 분쇄하시려면 순간작동 다이얼로 짧고 급작스럽게 작동시키시면 됩니다.



중요!

- 뜨거운 액체는 식힌 후 믹서용기에 넣어 주십시오.
- 제품의 수명을 오래도록 유지하기 위해서 믹서기는 60초 이상 작동하지 마십시오.
- 용기용량 1.2L를 초과하여 믹싱하지 마십시오.
- 기기의 작동전에 마른재료들을 넣지 마십시오.
만약 필요하시다면, 재료를 잘게 자른 후 믹서기의 작동중에 필터캡을 열고 한조각씩 넣어 사용 하십시오.