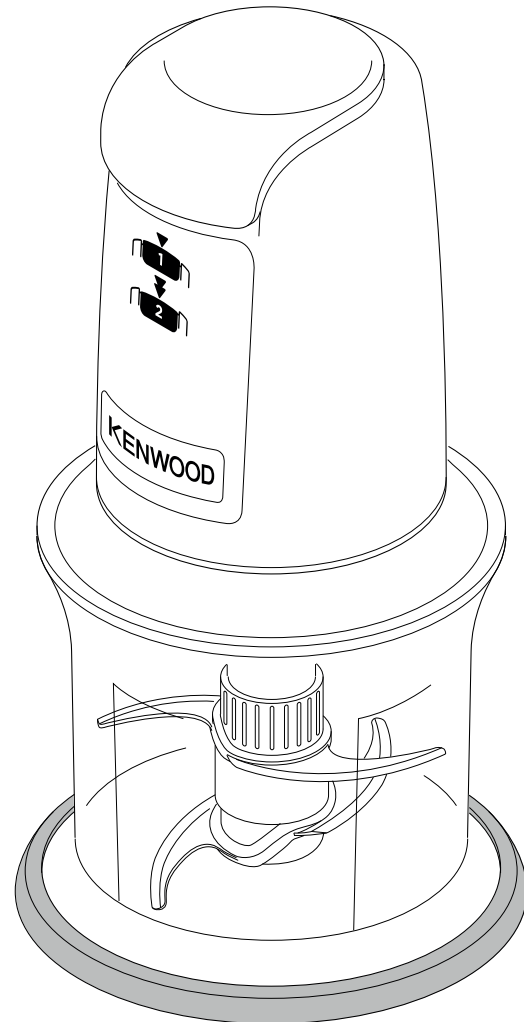


KENWOOD

TYPE: CHP61

사용 설명서



Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire

PO9 2NH

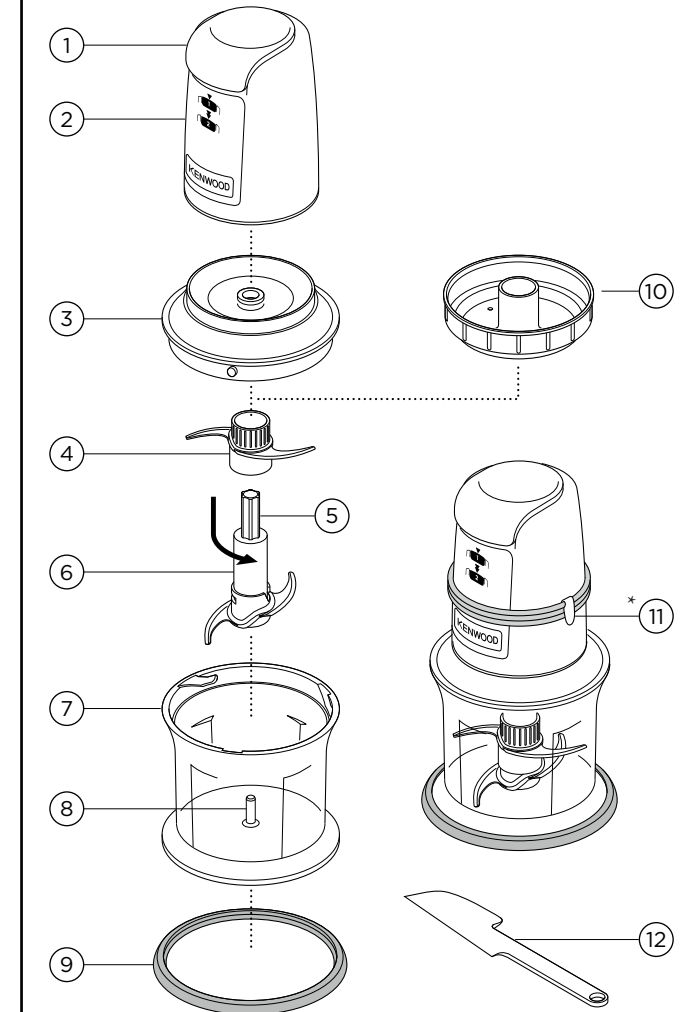
kenwoodworld.com



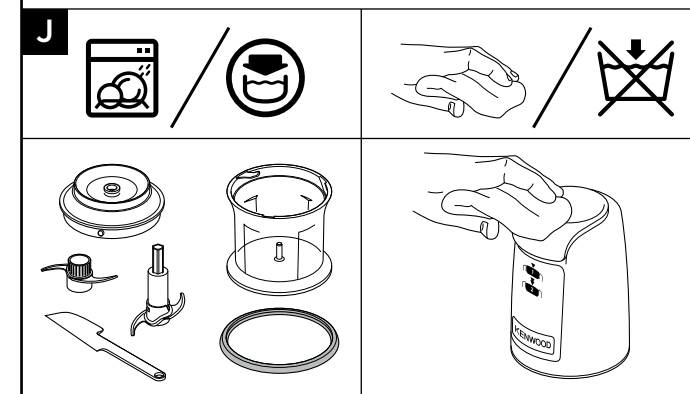
© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved 144713/2

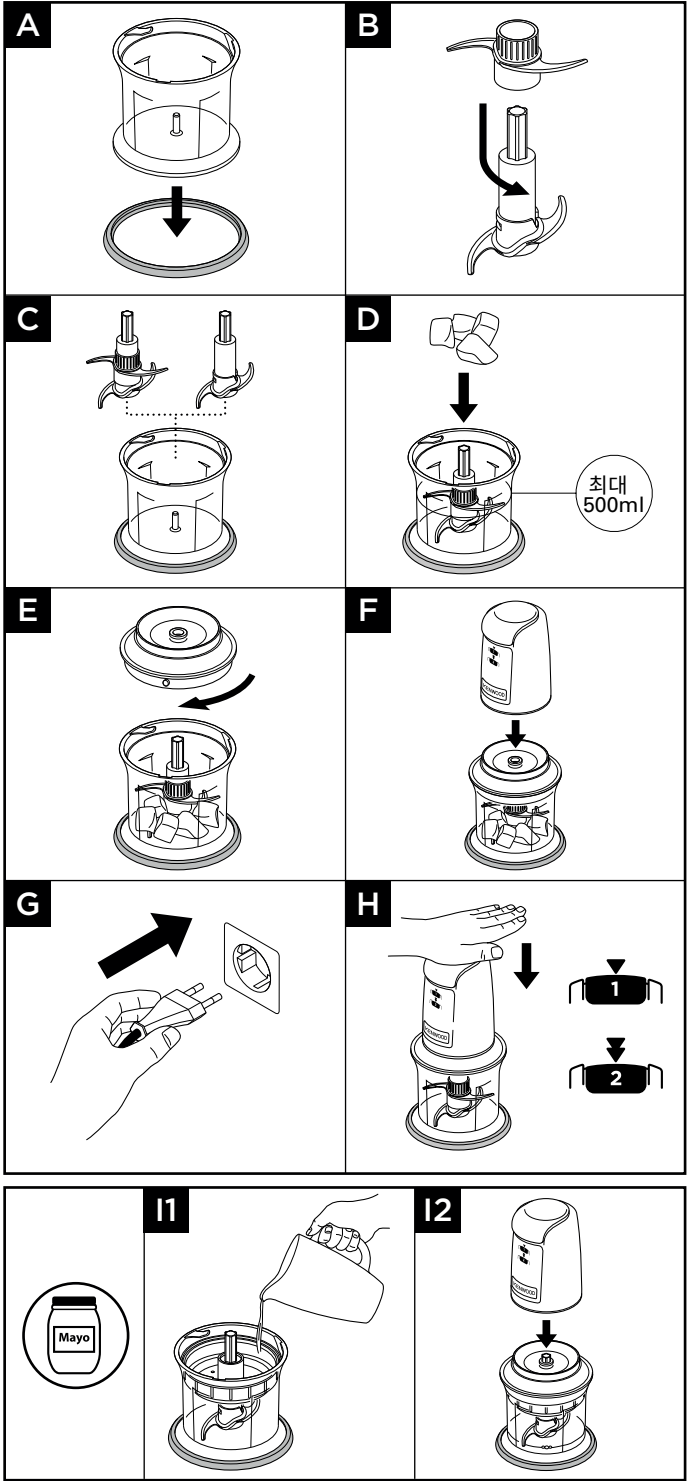
한국어

2 - 8



* 모델별 구성이 다름





K		 (초)	 (최대)
	1-2	10	30g
	2	15-20	150g
 2cm	2	10-15	40g
	1-2 P	10-15	100g
 2cm	2	10	150g
 2cm	2	10	150g
	P	5-10	150g
	P	5-10	30g
 유아식	2	20-30	100g
	P	5-10	150g
 1cm	P	5-10	100g
	P	10	얼음4~5개
 마요네즈	2	30	 125ml
	1-2	15	2

한국어

주의사항

- 설명서를 잘 읽은 후에 필요할 때 참고할 수 있도록 보관해 두십시오.
- 모든 포장과 제거 표시가있는 라벨을 제거하십시오.
- 안전상을 위해 플러그나 코드가 손상된 경우
켄우드 공식 서비스 센터에 교체를 맡겨 위험을
방지해야 합니다.
- 칼날은 날카로우므로 취급할 때 주의하십시오.
**용기를 비우거나, 청소할 때는 항상 칼날의
절단면이 아닌 윗부분을 잡으십시오.**
- 뜨거운 재료는 사용하지 마십시오.
- 미니 초퍼 용기에 뜨거운 액체를 부을 때 증기
급증으로 기기에서 액체가 분출될 수 있어
주의해야 합니다.
- 기기를 사용하지 않을 때, 부속품을 조립, 분리 또는
청소하기 전에는 기기 스위치를 끄고 전원 플러그를
뽑으십시오.
- 고기와 같은 갈기 어려운 재료를 다질 때는 10
초 이상 연속하여 작동하지 마십시오. 10초간
작동후에는 2분 동안 식힌 후 다시 작동하십시오.
- 분쇄 가이드에 기재된 최대 허용 용량보다 많은
양의 내용물을 넣지 마십시오(그림 **K** 참조).
- 본체를 용기에서 분리할 때는 반드시 칼날이 완전히
정지할 때까지 기다리십시오.

- 용기에 있는 내용물을 비울 때는 반드시 칼날을 먼저 제거하십시오.
- 기기가 파손되면 사용하지 마시고 점검 또는 수리를 받으십시오("고객 서비스" 참조).
- 본체, 코드, 플러그가 젖지 않도록 하십시오.
- 연장 코드가 식탁 또는 조리대 모서리에 걸치거나 뜨거운 표면에 접촉하지 않도록 하십시오.
- 용기가 비어 있으면 제품을 작동하지 마십시오.
- 용기에 액체가 채워져 있으면 푸드 초퍼를 작동하지 마십시오.
- 용기를 보관 용기로 사용하지 마십시오.
- 기기가 작동 중일 때는 자리를 떠나지 마십시오.
- 본 제품을 잘못 사용할 경우 다칠 수 있습니다.
- 승인되지 않은 부착물을 사용하지 마십시오.
- 어린이가 기기로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 합니다.
- 신체적, 감각적 또는 지적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람은 보호자와 함께 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 이 기기를 이용할 수 있습니다. 칼날이 있는 제품이므로 특별히 조심해야 합니다.

- 이 기기는 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 기기와 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 기기는 가정용으로만 사용하십시오. 기기를 잘못된 용도나 방법으로 사용하거나 위 지침을 준수하지 않을 경우, 켄우드에는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 많은 얼음을 한번에 사용하거나 딱딱한 돌얼음 사용시에는 용기가 깨질 수 있으니 일반적인 얼음을 사용가능용량에 맞추어 사용하여 주십시오.

세척

그림 **J** 참조

- 청소 전에는 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 본체를 물에 담그지 마십시오. 젖은 천으로 닦은 후 말리십시오.
- 청소 전에는 항상 칼날을 분리하십시오.
- 칼날은 매우 날카로우므로 주의하여 다루십시오.
- 부품을 세척한 다음 말리십시오.
혹은 식기 세척기로도 세척할 수 있습니다.
단, 뜨거운 스팀 및 열을 사용하는 경우에는 변형이나 변색이 될 수 있으므로 적합하지 않습니다.
- 부품은 스팀 멸균기에서 사용하기에는 적합하지 않습니다.

플러그를 꽂기 전 주의사항

- 반드시 기기에 표시된 전압을 사용하도록 하십시오.
- 이 기기는 재료와 접촉하는 재질 및 부속품에 관한 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

처음 사용하기 전 주의 사항

- 칼날을 덮고 있는 플라스틱 칼날 커버를 포함하여 모든 포장과 제거표시가 있는 라벨을 제거하십시오. **칼날이 매우 날카로우니 주의하십시오.** 플라스틱 칼날 커버는 제조 및 운송 도중 칼날을 보호하는 용도이므로 폐기합니다.
- 부품을 세척합니다("세척" 참조).

- 500ml 최대 사용량을 초과하면 과부하가 걸리고 성능이 저하되므로 초과 하여 사용하지 마십시오.

속도 1	조절 버튼을 중간까지 누릅니다.
속도 2	조절 버튼을 끝까지 누릅니다.
펄스(P)	시작/정지 동작을 사용합니다.

부품 설명

- ① 속도 선택 버튼
- ② 본체
- ③ 뚜껑
- ④ 위 칼날
- ⑤ 칼날봉
- ⑥ 아래 칼날
- ⑦ 용기
- ⑧ 칼날고정핀
- ⑨ 미끄럼 방지 링
- ⑩ 마요네즈 드리퍼
- ⑪ 코드 클립 (*일부 모델 해당)
- ⑫ 주걱

초퍼 사용 방법

미끄럼 방지 링 **A**

- 사용하기 전에 용기가 조리대에서 미끄러지지 않도록 미끄럼 방지 링을 끼웁니다.

그림 **A ~ H**를 참조하십시오.

- 용기와 뚜껑이 올바르게 결합되지 않으면 초퍼가 작동하지 않습니다.
- 더 굵게 다지려면 아래 칼날만 사용합니다.
- 더 곱게 다지거나 퓨레로 만들려면 두 칼날을 동시에 사용합니다.

중요

- 영아 또는 유아를 위한 음식을 만드는 경우 항상 재료가 완전히 분쇄되었는지와 결과물에 이상 유무를 확인하고 사용합니다.

사용팁

초퍼가 잘 돌아가지 않는 경우 혼합물을 일부 제거하고 여러 번에 나누어 진행하십시오. 그렇지 않으면 모터에 무리를 줄 수 있습니다.

- 커피 원두, 향신료, 카카오, 얼음과 같은 단단한 재료를 분쇄하면 칼날이 더 빨리 마모됩니다.
- 일부 재료는 과도하게 분쇄되지 않도록 주의해야 합니다. 자주 멈추면서 농도를 확인하십시오.
- 정향, 쿠민 씨앗과 같은 일부 향신료는 푸드 초퍼의 플라스틱에 악영향을 줄 수 있습니다.
- 고르게 분쇄되도록 하려면 분쇄를 멈추고 용기 바닥을 긁어줍니다.
- 재료를 작은 조각으로 자른 다음 한 번에 작은 양을 다지면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

- 약초류는 씻어서 건조한 상태에서 더 잘 분쇄됩니다.
- 빵가루의 경우 완전히 건조된 빵을 사용하면 최상의 결과를 얻을 수 있습니다.

마요네즈 드리퍼 사용 방법

그림 11 ~ 12 참조

마요네즈 드리퍼를 조립하고 사용하는 방법은 레시피 섹션의 마요네즈 레시피를 참조하십시오.

고객 서비스

기기 작동과 관련된 문제가 발생할 경우 먼저 설명서의 "문제 해결 가이드"를 참조하거나 켄우드 고객 서비스(080-848-8800)로 하십시오.

수명이 다한 제품은 일반쓰레기로 버릴 수 없습니다.
지정된 폐기물 처리 시설에 버려야 합니다.



품질 보증

본 제품은 구매일로부터 1년간 품질을 보증합니다.

드룽기코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정거래 위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

● 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. 드룽기 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다. 제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.

2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
- 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로부터 6개월이 경과된날로부터 보증기간을 가산 합니다.

3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

● 유상 서비스

보증기간 이후는 유상서비스로 진행되며, 서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 비용이 발생할 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우

- 사용설명 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
- 전원 또는 사용되는 식수 등의 외부환경 문제 시
- 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생된 제품의 설치 부실 또는 파손
- 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척

2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우

- 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우
- 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
- 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 경우
- 소모성 부품이 수명이 다한 경우

문제 해결 가이드		
문제	원인	해결 방법
기기가 작동하지 않습니다.	전원이 공급되지 않습니다.	기기의 전원 플러그가 연결되어 있는지 확인합니다.
	뚜껑이 정확히 잠기지 않았습니다.	뚜껑이 올바르게 결합되었는지 확인합니다.
기기가 천천히 작동되거나 잘 돌아가지 않습니다.	권장 허용 용량을 초과했습니다.	권장 분쇄 가이드의 허용 용량을 참고하십시오.
	권장 작동 시간을 초과했습니다.	고기와 같은 무거운 재료를 다질 때는 10초 이상 연속하여 작동하지 마십시오. 10초 작동후에 2분 동안 식힌 후 사용하십시오.
재료가 잘 다져지지 않습니다.	권장 허용 용량을 초과했습니다.	사용팁 부분을 참조하고 분쇄 가이드 K 를 따르십시오. 500ml 최대 사용량을 초과하여 사용하지 마십시오.
분쇄 후 플라스틱 부품이 변색되었습니다.	당근등의 일부 재료에 의해 플라스틱 변색이 있을 수 있습니다. 이는 극히 정상적인 현상으로 기능이나 재료에 영향을 미치지 않습니다.	식물성 기름을 묻힌 천으로 문지르면 변색을 제거할 수 있습니다.

레시피

다음 레시피를 수행할 때는 두 칼날을 모두 본체에 장착하십시오
(재료에 따라 한개의 칼날 사용 권장
아닌 경우).

과카몰리

작은 적양파 ½개

껍질과 씨를 제거한 토마토 1개

씨를 제거한 작은 그린칠리 1개

다진 마늘 ½개 고수 잔가지 몇 개

껍질과 핵씨를 제거한 익은

아보카도 1개

라임 주스 15ml

소금과 후추

- 1 양파, 토마토, 칠리를 2cm 크기로 자릅니다.
- 2 용기에 마늘, 고수와 함께 넣습니다. 펄스를 10번 또는 곱게 다져질 때까지 작동합니다. 서빙 용기로 옮깁니다.
- 3 아보카도를 2cm 크기로 자르고 용기에 라임 주스와 함께 넣습니다. 펄스를 5번 또는 고운 퓨레가 만들어질 때까지 작동합니다.
- 4 두 믹스를 혼합하고 입맛에 맞게 간을 합니다.

토마토 살사

신선한 고수 15g

작은 적양파 1개

씨를 제거한 그린칠리 1개

껍질과 씨를 제거한 단단한

토마토 4개

라임 1개 즈

소금과 후추

- 1 고수를 속도 2로 5초 동안 또는 곱게 다져질 때까지 분쇄합니다. 서빙 용기로 옮깁니다.
- 2 양파와 칠리를 2cm 크기로 잘라 용기에 넣습니다. 펄스를 5번 또는 곱게 다져질 때까지 작동합니다.
- 3 고수가 담긴 용기에 넣습니다.
- 4 토마토를 조각으로 자르고 속도 2로 5초 동안 곱게 다집니다.
- 5 고수 믹스에 넣고 라임 주스, 소금, 후추를 넣습니다.

딸기 슬러시

각얼음 4~5개

딸기 8개(꼭지를 제거하고 절반으로 자름)

설탕 또는 시럽 약 10ml

- 1 각얼음과 딸기를 용기에 넣고 펄스를 10번 또는 얼음이 곱게 분쇄될 때까지 작동합니다.
- 2 설탕을 넣고 펄스를 5번 또는 섞일 때까지 작동합니다.
- 3 유리잔에 옮겨 즉시 서빙합니다.

마요네즈

(마요네즈 드리퍼 제공된 경우)

올리브 오일 125ml

계란 1개

라임 주스 2방울

소금과 후추

그림 11 ~ 12 참조

- 1 아래 칼날을 장착하고 오일을 제외한 재료를 모두 넣습니다.
- 2 마요네즈 드리퍼를 장착하고 오일을 홈에 넣습니다. 재빨리 커버와 본체를 장착합니다. 속도 2로 40초 동안 또는 오일이 모두 섞일 때까지 작동합니다.

참고: 사용 후 마요네즈 드리퍼에 일부 오일이 남아 있을 수 있는데, 이는 정상입니다.