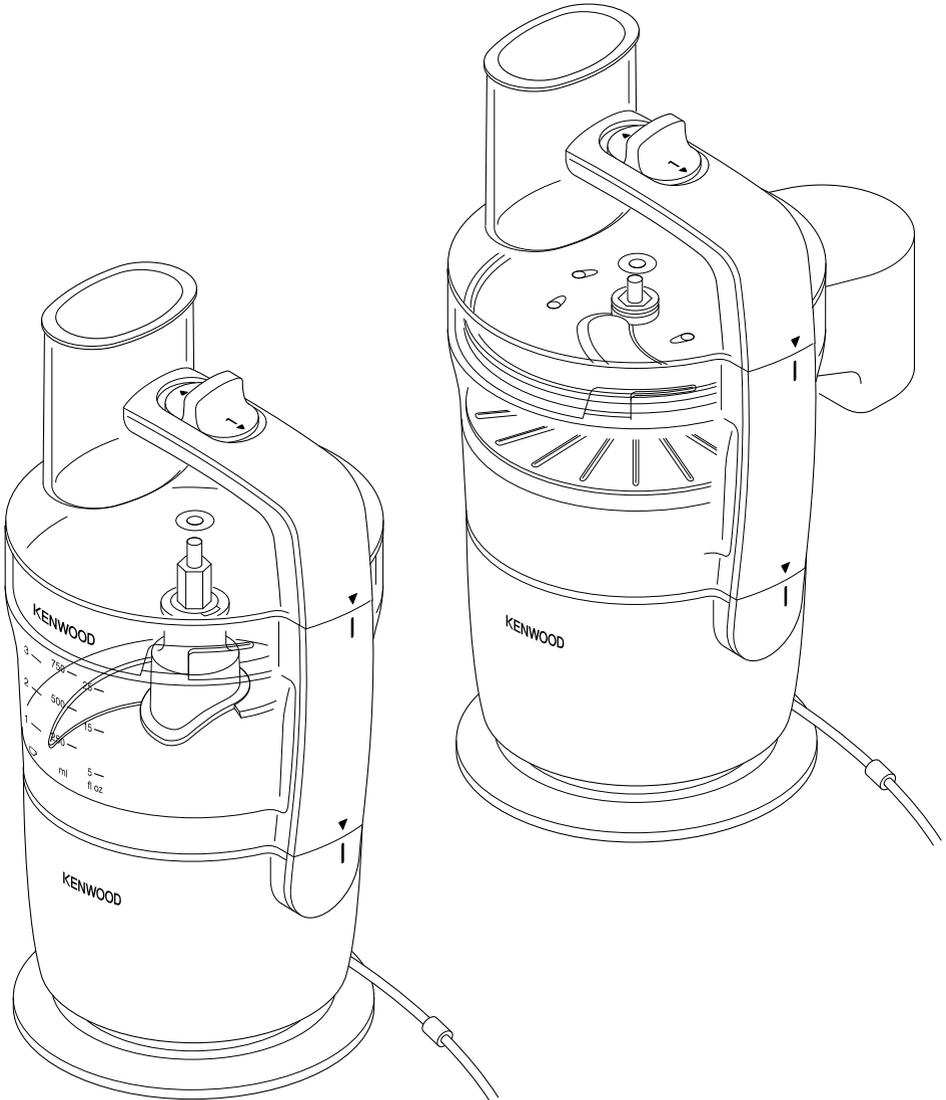
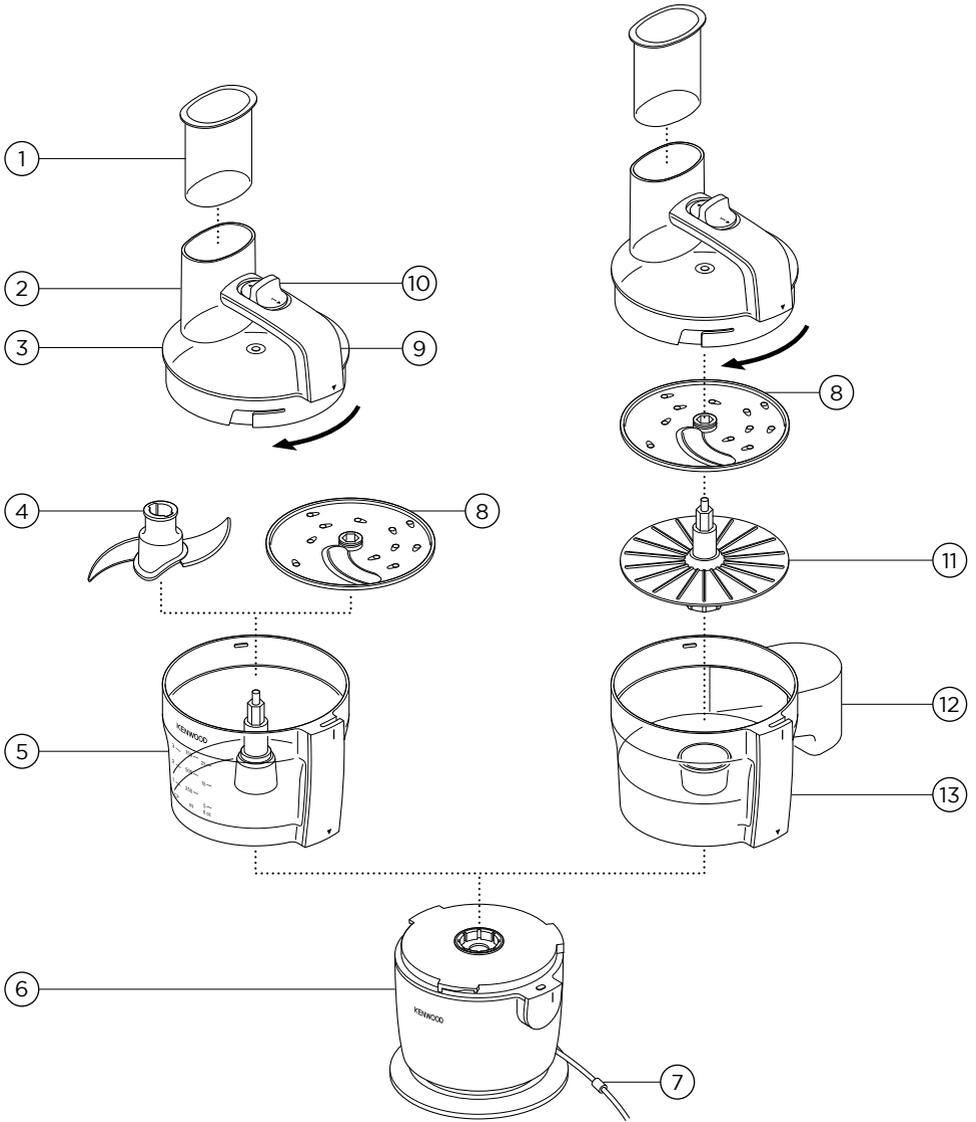


KENWOOD

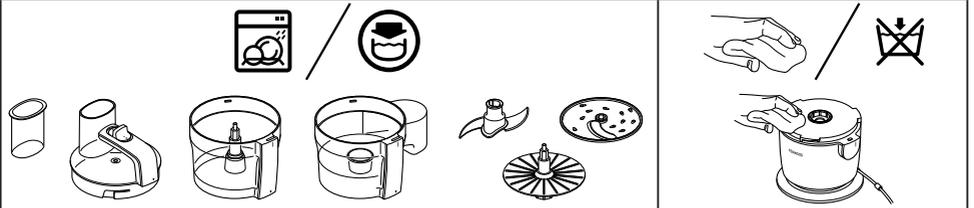
FDP22

사용 설명서

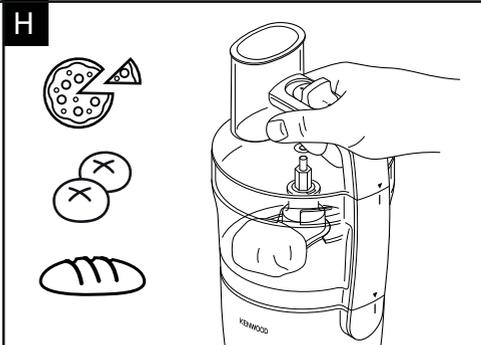
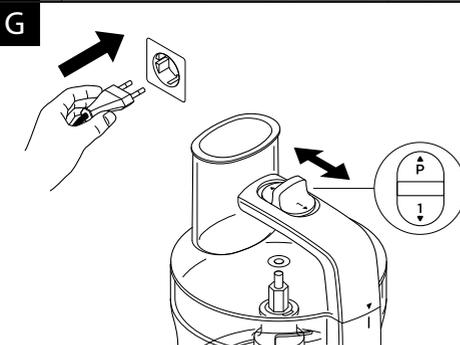
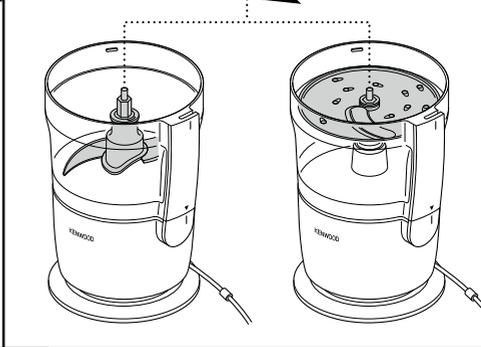
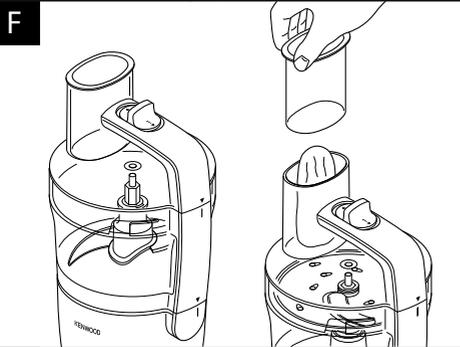
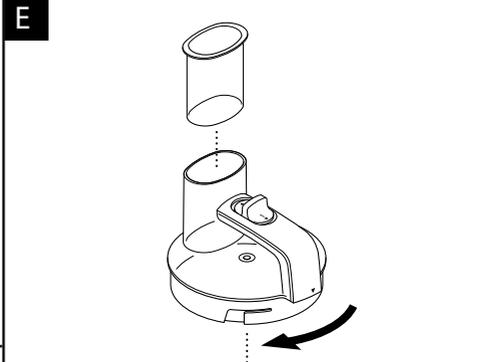
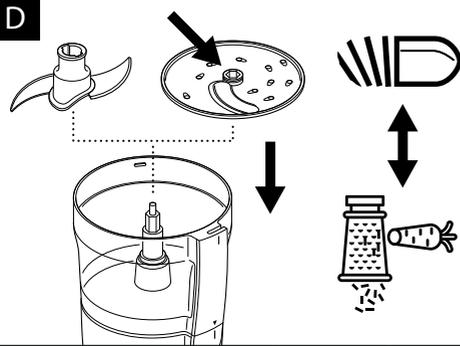
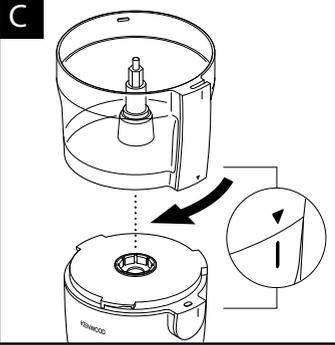
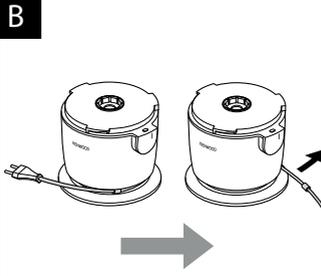




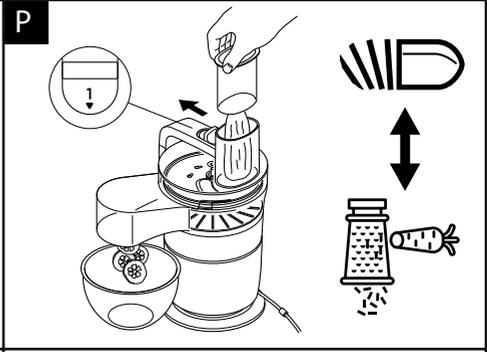
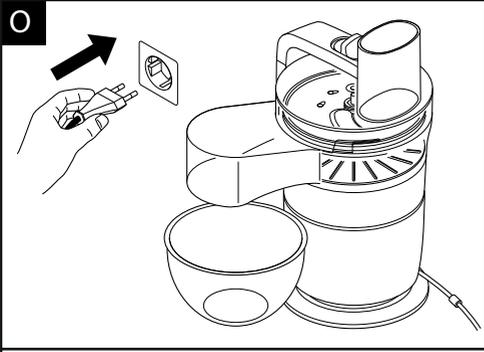
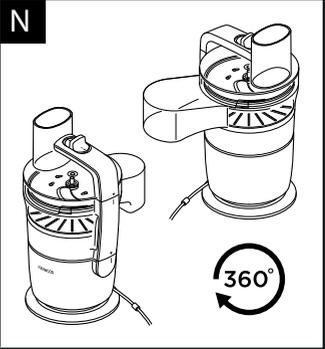
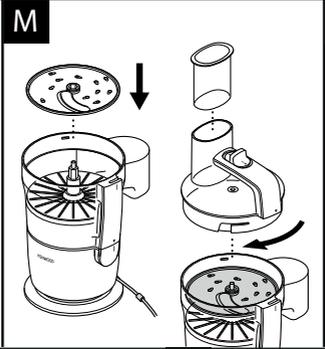
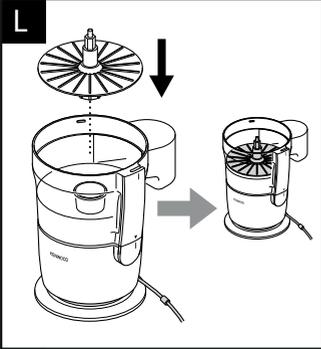
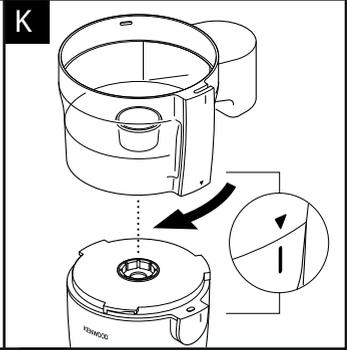
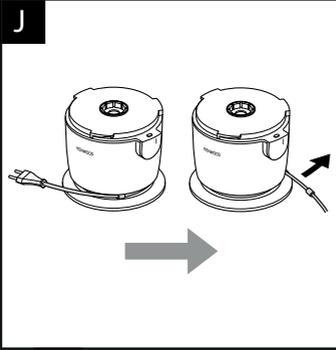
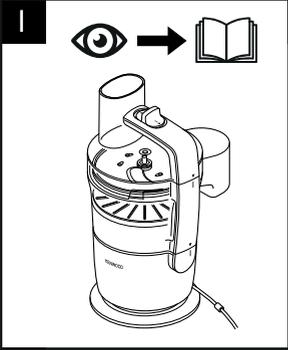
세척 (식기세척기에 따라 스팀이나 높은 온도를 사용하는 경우 플라스틱 용기가 변형 될 수도 있으므로 주의하십시오)



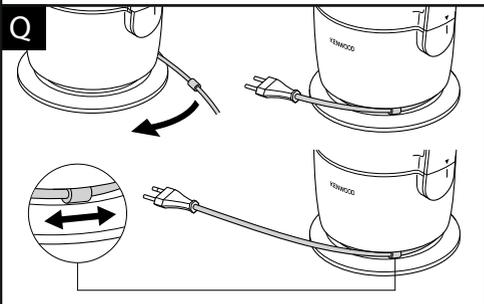
조립 및 사용 - 일반형



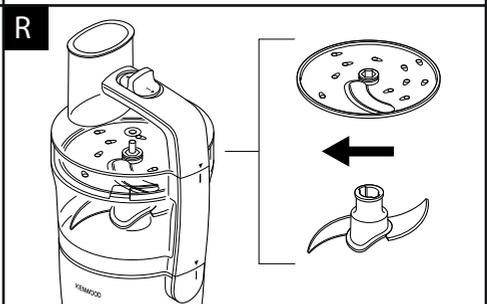
조립 및 사용 - 연속 채썰기/슬라이스용



코드 조절



보관



	 최대(그램)	 (초)
	20 - 30	10 - 20
	200	30
	150	20 - 30
 2cm	300	10/P
 1/4	200	P
 2-3cm	250	15 - 20
	400	60
	x3  + 300ml 	45 - 60
	250g  + 150g 	30
	250g 	10 - 30
	x3  +  150g +  150g  18-22°C +  150g	20
	 최대(그램)	 (초)
	750ml 	10 - 20
		120
	750ml 	10 - 20
		120

안전

- 설명서를 잘 읽고 보관하여 필요할 때 참고하십시오.
- 모든 포장과 라벨을 제거하십시오.
- 플러그나 코드가 손상된 경우 안전상의 이유로 켄우드나 켄우드 공식 서비스 센터에 교체를 맡겨 위험을 방지해야 합니다.
- 날카로운 칼날 부분에 손대지 마십시오. 칼날과 강판은 매우 날카로우니 취급할 때 주의하십시오. 날카로운 칼날을 사용하거나, 용기를 비우거나, 세척할 때는 절단면이 아닌 상단의 손가락 그림 부분을 잡으십시오.
- 이 기기는 얼음 분쇄용이 아닙니다.
- 뚜껑의 손잡이를 잡고 기기를 들어 올리거나 옮길 때, 용기와 뚜껑이 단단히 체결되었는지 확인하십시오.
- 코드를 모두 푼 후에 기기를 사용하십시오.
- 뜨거운 재료는 사용하지 마십시오.
- 푸드 프로세서 용기에 뜨거운 액체를 부을 때 증기 급증으로 기기에서 액체가 분출될 수 있어 주의해야 합니다.
- 기기가 작동 중일 때는 자리를 떠나지 마십시오.
- 작동 중인 기기를 옮기지 마십시오.
- 권장 사용 도표에 기재된 최대 허용 용량보다 많은 양의 내용물을 넣지 마십시오.
- 반죽기로 사용하는 경우 연속으로 30초 이상 사용하지 마십시오. 오랫동안 계속 작동하면 기기가 손상될 수 있습니다.
- 용기에 있는 내용물을 부을 때는 반드시 칼날을 미리 제거하십시오.
- 전원에 연결되어 있는 동안에는 푸드 프로세서 용기에 손이나 식기를 넣지 마십시오. 음식물을 아래로 밀어야 할 경우에는 주걱 같은 도구를 사용하십시오.
- 기기를 사용하지 않을 때, 부속품을 끼우거나 분리할 때, 세척할 때는 기기 스위치를 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 주의: 뚜껑을 용기에서 분리할 때는 부착물이나 칼날이 완전히 멈출 때까지 기다립니다.
- 손가락으로 음식물을 주입관에 밀어 넣으면 절대 안 됩니다. 반드시 제공된 누름봉을 사용하십시오.
- 기기가 손상될 수 있으므로 음식물을 주입관에 억지로 밀어 넣지

마십시오.

- 뚜껑 잠금장치를 사용하여 푸드 프로세서를 작동하지 마십시오. 항상 속도 조절 스위치(ON/OFF)를 사용하십시오.
- 칼날과 강판을 모두 장착한 채로 푸드 프로세서를 작동하지 마십시오. 부착물은 한 번에 하나씩만 사용하십시오.
- 잠금장치에 과도한 힘을 가하는 경우 기기가 손상되어 부상을 야기할 수 있습니다.
- 승인되지 않은 부착물을 사용하지 마십시오.
- 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.
- 어린이가 기기로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 합니다.
- 이 기기는 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 기기와 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 신체 및 감각 기능에 장애가 있거나 지적 장애가 있는 사람, 경험과 지식이 부족한 사람은 관리 감독하에서나 안전한 기기 사용에 관한 지침을 숙지하고 관련 위험 요소를 이해하고 있을 때만 이 기기를 사용할 수 있습니다.
- 이 기기는 가정용으로만 사용하십시오. 기기를 잘못된 용도나 방법으로 사용하거나 위 지침을 준수하지 않을 경우, 켄우드에는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 푸드 프로세서, 블렌더 또는 그라인더를 잘못 사용하면 다칠 수 있습니다.

연속 채썰기/슬라이스용 사용시

- 움직이는 부분에 손을 대지 마십시오. 음식 배출구에 손가락을 넣지 마십시오.
- 강판 연결판을 장착하지 않은 채로 작동하지 마십시오. 강판 연결판을 장착하지 않으면 강판 밑으로 음식물이 들어가 배출구로 나오지 않으므로 부착물이 손상됩니다.

- 음식물이 배출구로 나오지 않을 때는 스위치를 끄고 강판 밑에 음식물이 끼였는지, 강판 연결판이 장착되었는지 확인하십시오. 끼어 있는 음식물을 제거한 후에 계속 진행합니다.
- 연속 채썰기/슬라이스 사용시에는 2분 이상 연속해서 작동하지 마십시오. 2분 작동 후 2분간 기기를 식혀야 합니다.

세척(그림 참조)

- 세척 전에는 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 젖은 천으로 본체를 닦은 후에 말리십시오. 잠금장치 부위에 음식물 찌꺼기가 없어야 합니다.
- 본체를 물에 담그지 마십시오.
- 칼날과 강판은 매우 날카로우므로 주의하여 다루십시오.
- 식기세척기의 뜨거운 열에 의해 플라스틱 용기가 변형될 수 있습니다. 따라서 손세척을 권장드립니다.

플러그를 꽂기 전 확인사항 및 주의사항

- 기기 바닥에 표시된 전압을 사용하도록 하십시오.
- 제품 아래쪽에는 통풍구가 있으며 뜨거운 바람이 배출되므로 평평하고 액체가 없는 곳에 놓고 사용해야 하며 형광등이 오지 않도록 주의하여 주십시오.
- 사용설명서의 권장사용량을 초과하여 사용하면 재료가 넘치거나 무리한 사용이 되어 제품이 파손될 수 있습니다.
- 플러그나 코드 교체가 필요하면 코드를 켄우드 공식 서비스 센터에서 새것으로 교체해야 합니다.
- 이 기기는 재료와 접촉하는 재질 및 부품에 관한 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

처음 사용하기 전 주의사항

1. 플라스틱 칼날 커버를 칼날에서 분리합니다. 칼날이 매우 날카로우니 주의하십시오. 해당 플라스틱 칼날 커버는 제조 및 운송 시 칼날을 보호하는 용도이므로 폐기합니다.
2. 최초 사용하기 전에 부품을 2-3회 세척합니다 (“세척” 참조).
3. 코드를 모두 푼 후에 기기를 사용하십시오.

명칭

- ① 누름봉
- ② 투입구
- ③ 뚜껑
- ④ 칼날
- ⑤ 기본 용기
- ⑥ 본체
- ⑦ 코드 고정 밴드
- ⑧ 채썰기, 슬라이스용 강판 (양쪽면 사용)
- ⑨ 뚜껑 손잡이
- ⑩ 전원(ON/OFF) 스위치 + 펄스

연속 채썰기/슬라이스 (*모델별 구성)

- ⑪ 강판 연결판
- ⑫ 연속 배출구
- ⑬ 연속 채썰기/슬라이스용 용기

푸드 프로세서 사용법 기본 용기

조립 방법은 그림 **A** - **H**를 참조하세요.

중요

- 이 푸드 프로세서는 원두를 분쇄하거나 각설탕을 가루설탕으로 변환하는 데는 적합하지 않습니다. 용도 외 사용시 고장의 원인이 됩니다.
- 아몬드 에센스나 조미료를 재료에 첨가할 때는 플라스틱에 접촉하지 않도록 주의하십시오. 접촉할 경우 얼룩이 영구적으로 남을 수 있습니다.

유용한 사용팁

- 펄스(P)를 사용하여 재료를 조각냅니다. 스위치가 펄스 위치에 있는 동안에 동작합니다
- 일부 재료의 경우 플라스틱 변색을 야기할 수 있습니다. 이는 극히 정상적인 현상으로 플라스틱을 손상시키거나 음식의 향에 영향을 미치지 않습니다. 식물성 기름을 문헌 천으로 문지르면 변색을 제거할 수 있습니다.

칼날 사용

- **반죽** - 건조한 재료를 용기에 먼저 넣고 이후에 액체를 첨가합니다. 반죽이 부드럽고 탄력 있는 공 형태가 될 때까지 작동합니다.
- 기기가 조리대에서 움직이는 경우, 뚜껑 손잡이를 잡고 고정합니다.
- 입자크기가 큰 다지기 용도는 펄스를 사용합니다.
- 너무 과도하게 가공하지 않도록 주의하십시오.
- 페이스트리 반죽을 만들 때는 냉장고에 있는 버터를 2cm 크기의 입방체로 절단하여 사용합니다.

레시피 : 프론 마리네이드

꿀 300g, 프론 50g, 물 50ml를 준비합니다.

냉장고에 하루밤 넣어둡니다.

펄스를 사용하여 4초간 작동합니다.

연속 채썰기/슬라이스 용기

조립 방법은 그림 **I** - **P**를 참조하세요.

- 신선한 재료를 사용합니다.
- 투입판 크기에 맞게 재료를 잘라 사용하세요, 너무 작게 자른 재료를 사용할 경우 음식물이 새어 나올 수 있습니다.
- 재료를 가공하고 나면 항상 강판이나 용기에 가공되지 않은 소량의 음식이 남으며 이는 정상입니다.

코드 조절

그림 **Q**를 참조하세요.

- 푸드 프로세서 밑부분에 원하는 길이로 코드를 감은 다음, 코드 고정 밴드를 이용해 고정합니다

보관(그림 **R** 참조)

사용 후 칼날과 강판은 용기에 함께 보관할 수 있습니다.

칼날과 강판을 모두 장착한 채로 푸드 프로세서를 작동하지 마십시오. 부착물은 한 번에 하나씩만 사용하십시오.

고객 서비스

- ☎** 켄우드 고객 서비스(080-848-8800)로 문의하십시오. 모델 번호(예: 타입 FDP22) 및 5자리 날짜 코드(예: 22T01)를 알려주십시오. 해당 정보는 본체 밑면에 기재되어 있습니다.
- 기기 작동과 관련된 문제가 발생할 경우, 먼저 매뉴얼의 “문제 해결 가이드”를 참조하거나 www.kenwoodworld.co.kr 을 방문하여 도움을 받으십시오.
 - 제품을 구매하신 국가의 품질 보증 및 소비자 권리와 관련된 모든 법률 조항에 따라 품질을 보증받을 수 있습니다.
 - 제품에 이상이 발생하거나 결함을 발견하신 경우, 켄우드 공식 서비스 센터로 방문하시거나 제품을 보내주십시오. 가까운 켄우드 공식 서비스 센터에 대한 최신 정보는 www.kenwoodworld.co.kr 공식홈페이지를 방문하여 확인하십시오.
 - 디자인 및 설계: 영국 켄우드
 - 제조국: 중국



수명이 다한 제품은 지방자치단체에서 지정한 폐기물 처리 시설에서 수거해야 합니다.

- 구매하신 날짜로부터 1년 이내에 고장 난 푸드 프로세서는 다음 경우에 한해 무상으로 수리(또는 필요시 교체)해 드립니다.
- 사용 설명서에 따라 제품을 사용한 경우
- 소비자 과실로 인해 파손이 된 경우는 제외

문제 해결 가이드

문 제	원 인	해 결 방 법
푸드 프로세서가 작동하지 않습니다.	전원이 연결되지 않았습니다.	푸드 프로세서의 전원 플러그가 연결되어 있는지 확인합니다.
	용기가 본체에 올바르게 장착되지 않았습니다.	용기 또는 뚜껑이 잠금장치에 올바르게 장착되어 있지 않으면 푸드 프로세서가 작동하지 않습니다.
	용기 뚜껑이 올바르게 잠기지 않았습니다.	용기와 뚜껑이 올바른 위치에 있고 잠금장치에 올바르게 장착되어 있는지 확인합니다.
푸드 프로세서가 작동 중에 멈춥니다.	푸드 프로세서에 과부하가 걸렸거나 최대 허용 용량이 초과되었습니다.	권장 사용 도표를 기재된 최대 허용 용량을 확인합니다.
	뚜껑이 잠기지 않았습니다.	뚜껑이 제대로 잠겼는지 확인합니다.
뚜껑을 장착한 상태에서 용기를 본체에 장착할 수 없습니다.	전원(ON/OFF) 스위치가 “켜짐” 상태에 있습니다.	스위치를 “꺼짐” 상태로 조작합니다.
연속 채썰기/슬라이스용 용기 사용시 음식물이 배출구로 나오지 않습니다.	강판 연결판이 채썰기/슬라이스 강판 아래쪽에 장착되지 않았습니다.	강판 연결판을 장착합니다.
음식물이 칼날에 의해 손상되었습니다.	칼날과 강판을 용기에 같이 장착한 채로 작동했습니다.	채썰기/슬라이스용 강판을 사용하기 전에 칼날을 제거합니다.
본체가 불안정하거나 진동 및 움직임이 심합니다.	너무 오랫동안 반죽을 가공했습니다. 푸드 프로세서에 과부하가 걸렸거나 최대 허용 용량이 초과되었습니다.	기기가 조리대에서 움직이는 경우, 뚜껑 손잡이를 잡고 고정합니다. 반죽은 30초 이상 가공하지 마시고 권장 사용 도표를 기재된 최대 허용 용량보다 많은 양의 내용물을 넣지 마십시오.
	재반죽에 사용했습니다.	재반죽은 손으로만 하십시오. 용기에 넣은 채 재반죽하면 푸드 프로세서가 불안정해질 수 있으므로 이를 권장하지 않습니다.
	끈적이는 과일이나 재료를 사용했습니다.	끈적임이 심한 재료 사용시에 파손의 원인이 됩니다.
내용물이 심하게 튀거나 주입관에서 내용물이 분출됩니다.	누름봉이 장착되지 않았습니다.	빵 반죽, 페이스트리 및 케이크를 가공하는 경우, 주입관에서 내용물이 튀는 것을 방지하도록 반드시 누름봉을 장착합니다.
칼날 및 강판의 성능이 떨어집니다.	“유용한 정보”를 참조하고 권장 사용 도표의 권장 사항을 따릅니다.	

