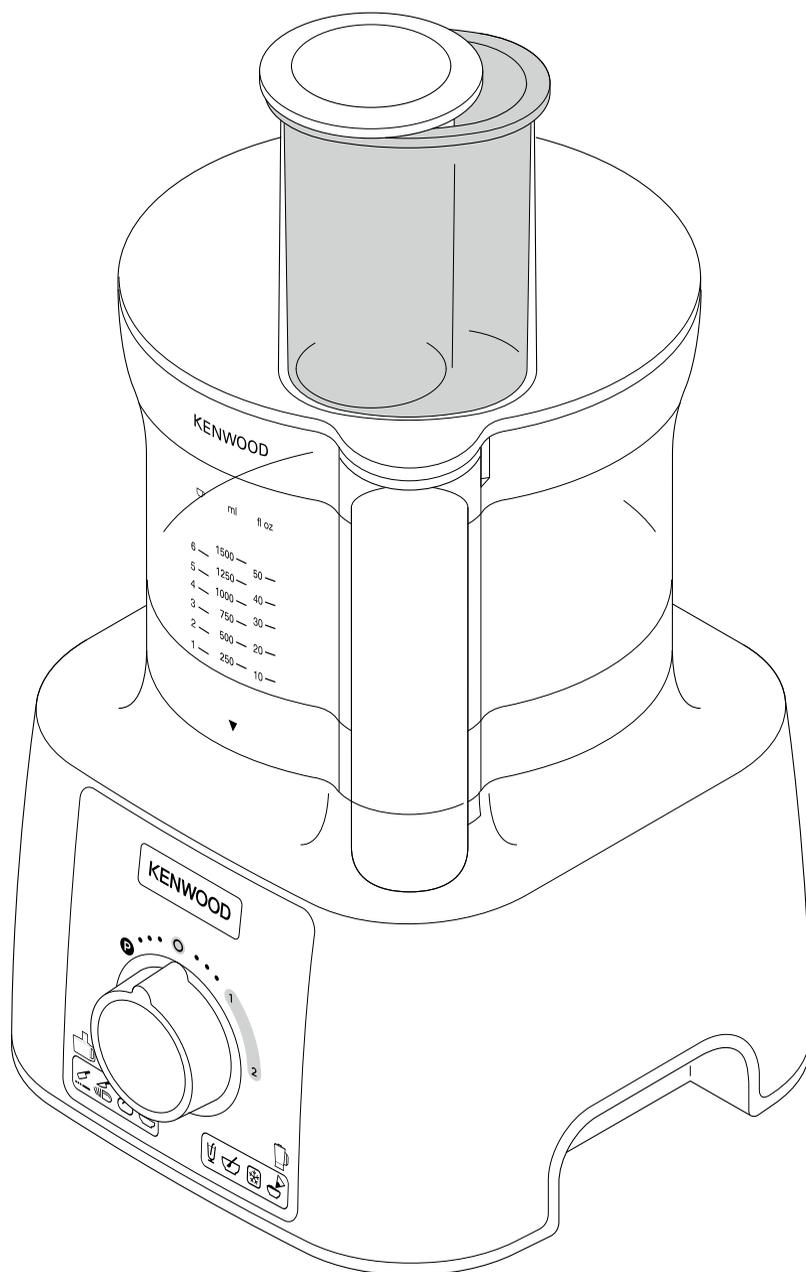


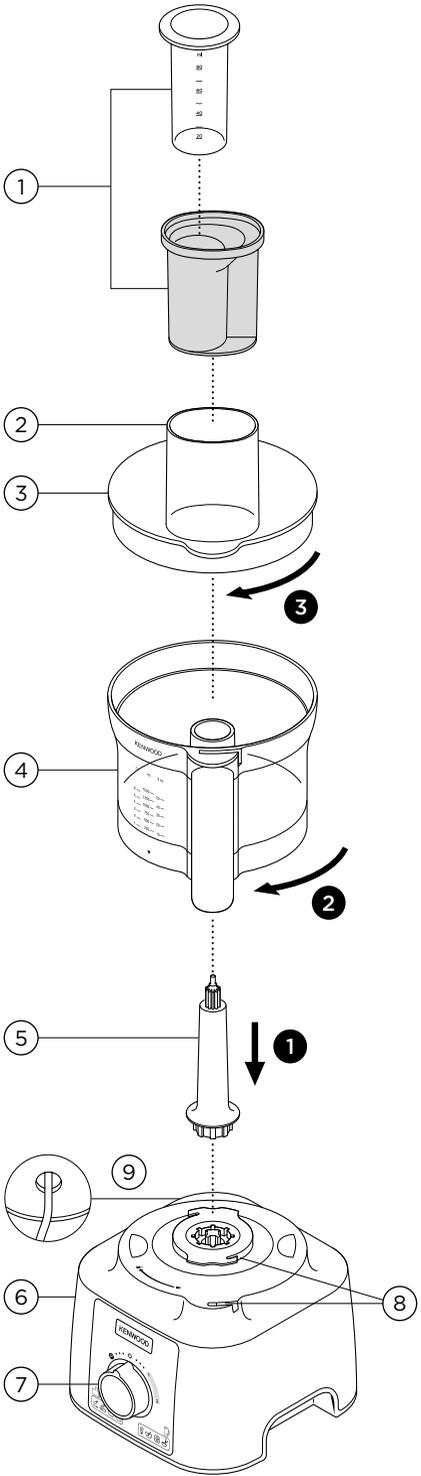
KENWOOD

multipro Express TYPE FDP65

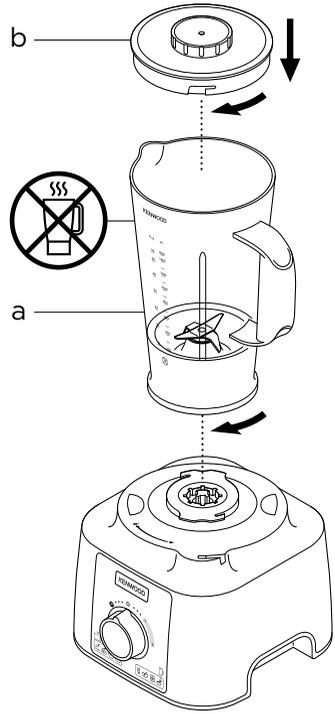
사용 설명서



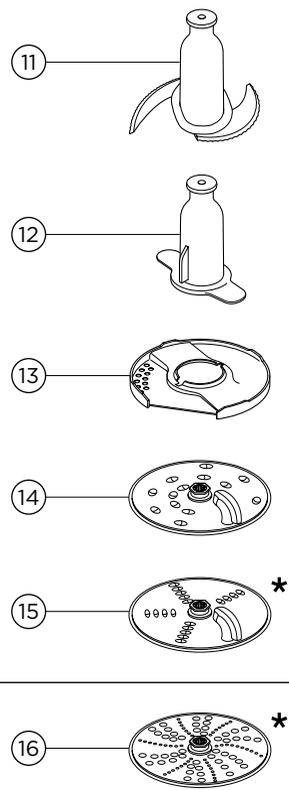




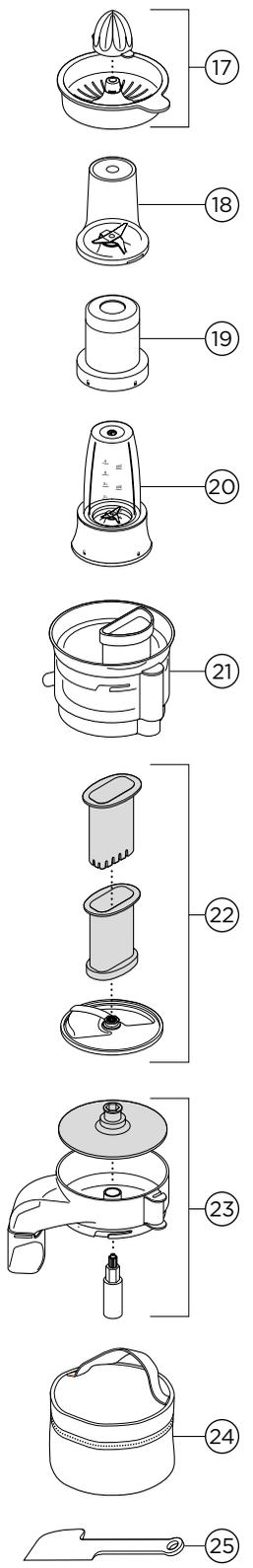
10 플라스틱 블렌더*



표준형 부착물

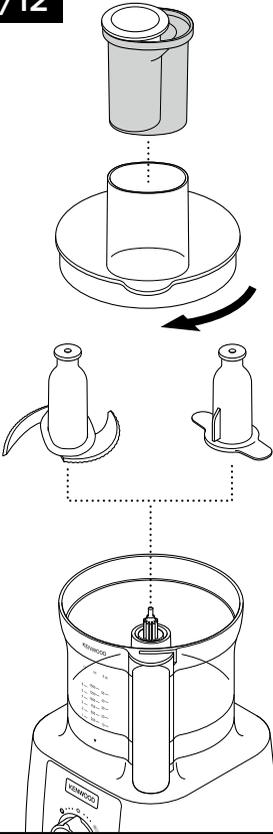


선택형 부착물*

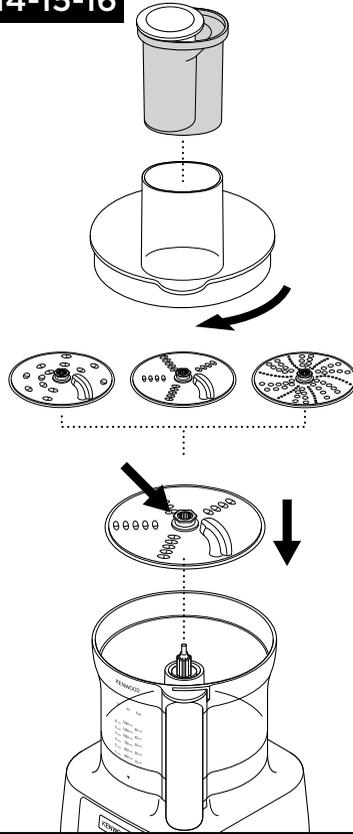


* 모델별로 구성품이 다름

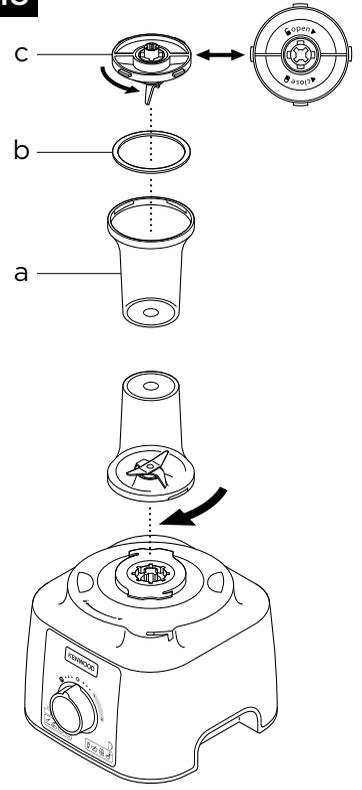
11/12



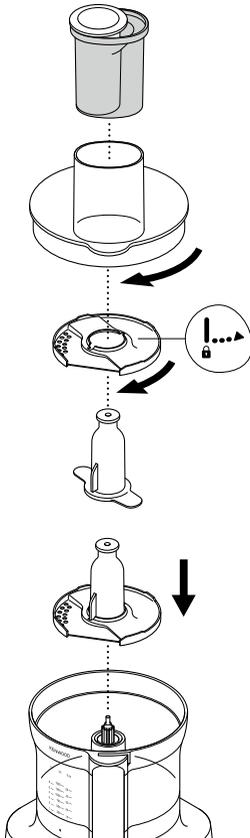
14-15-16



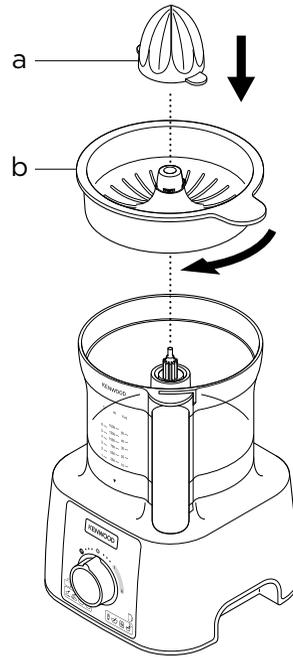
18



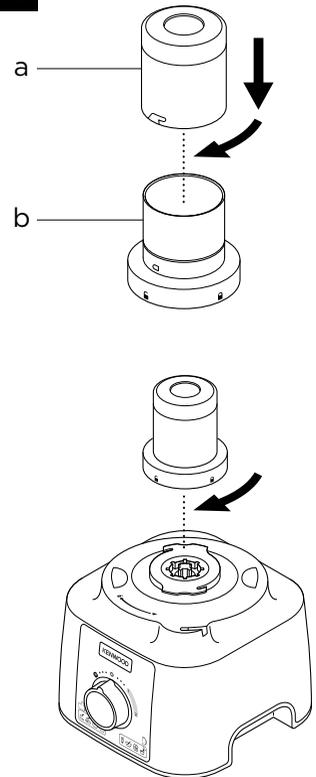
13



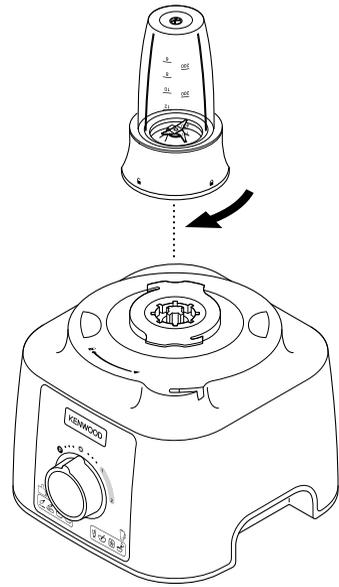
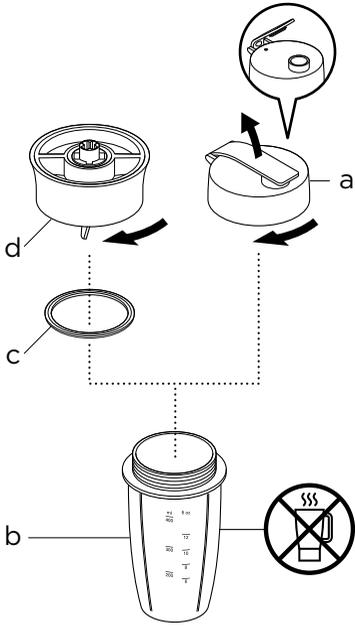
17



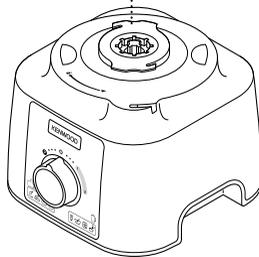
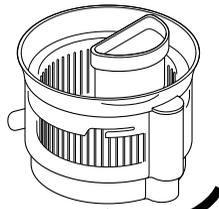
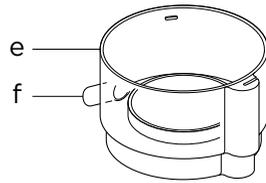
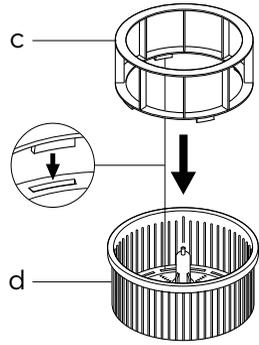
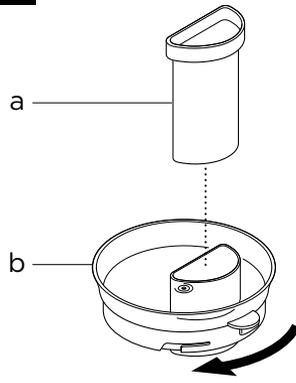
19



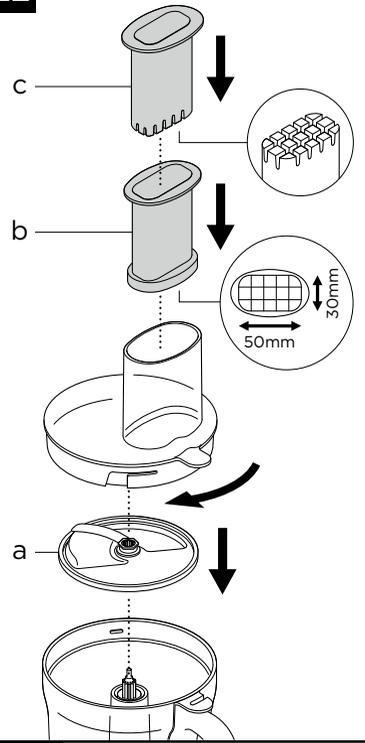
20



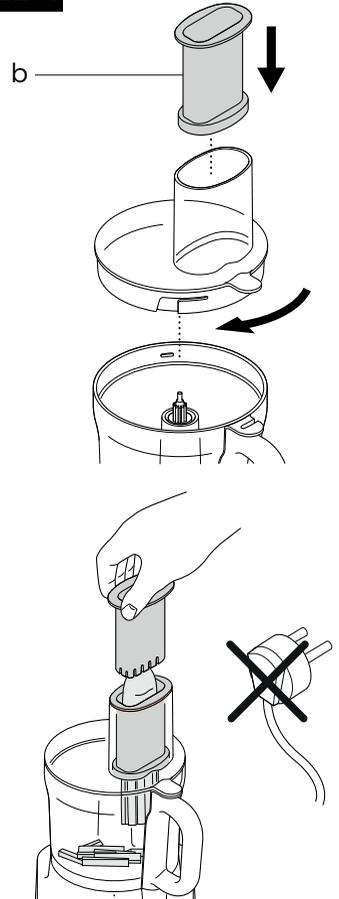
21

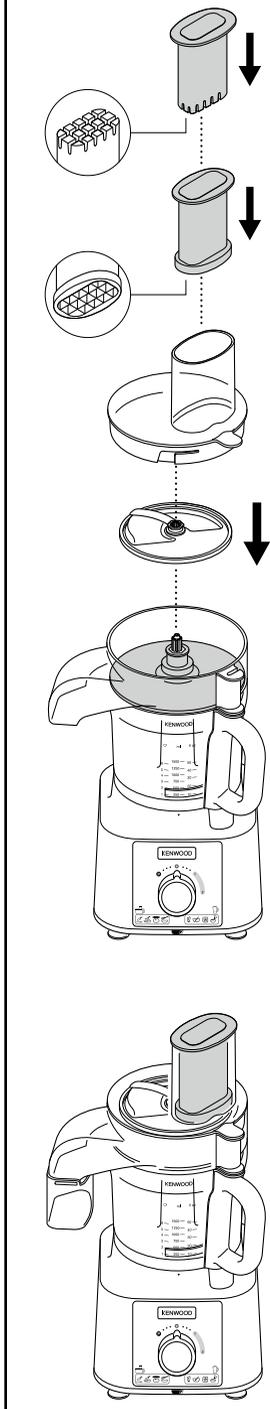
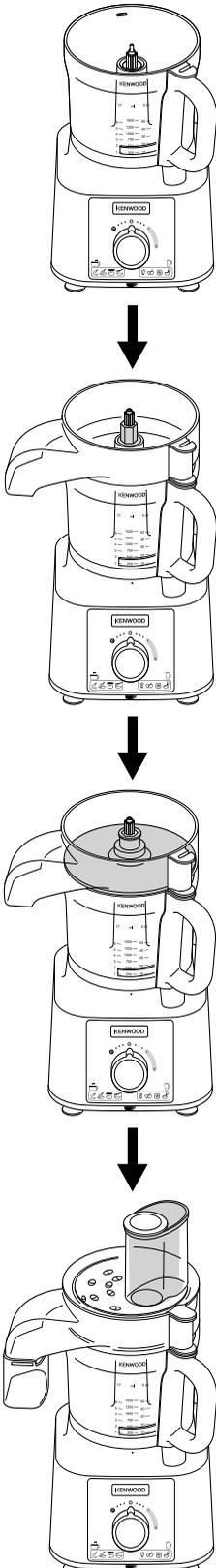
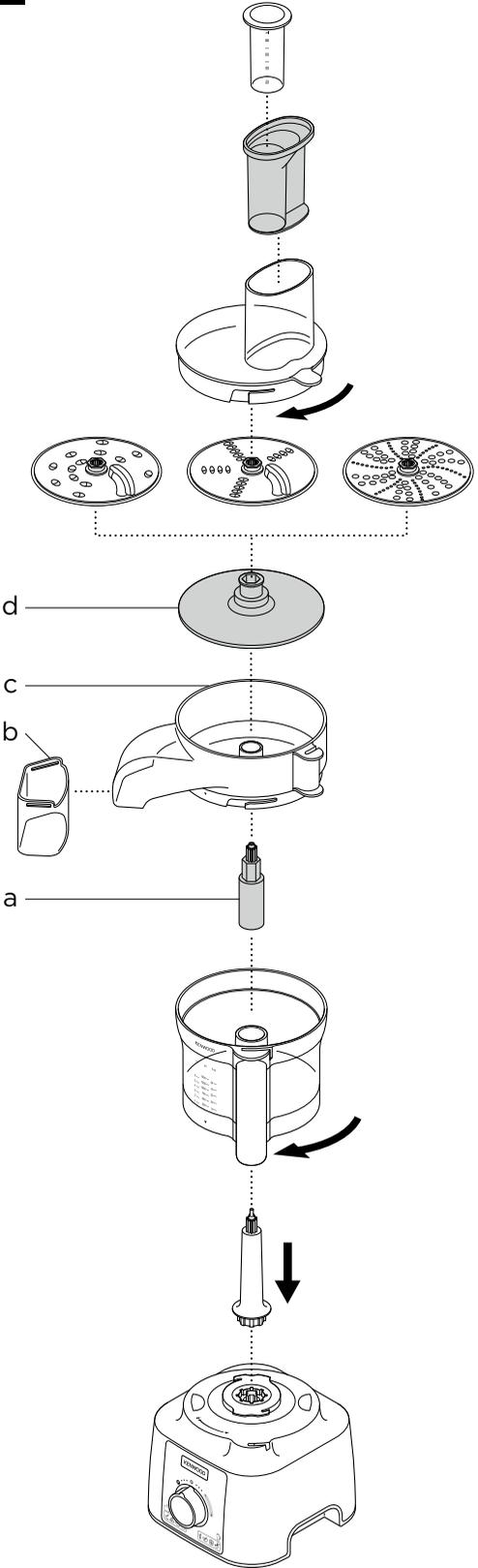


22

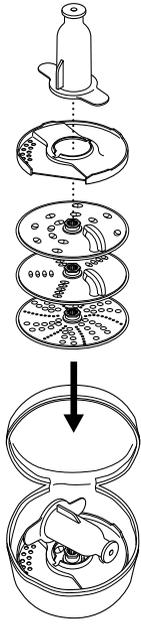


22A

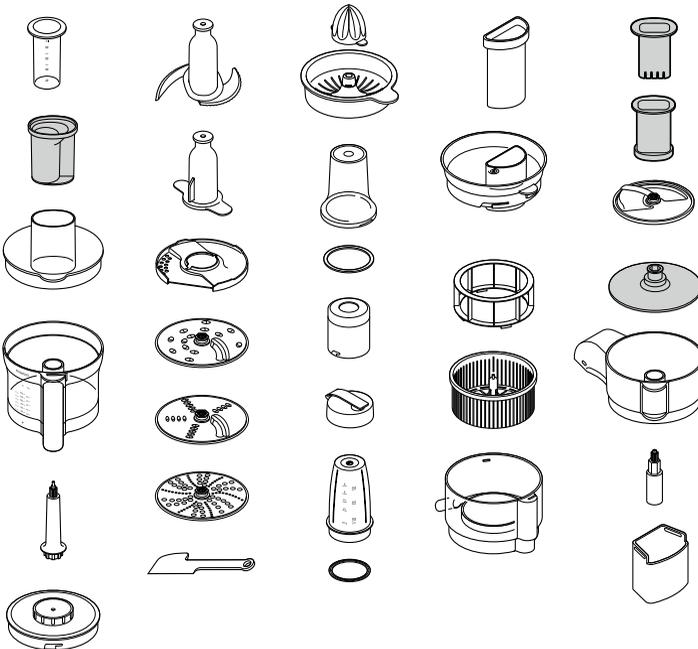
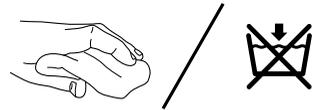




24



25



* 뜨거운 스팀/열을 사용하는 식기세척기는 플라스틱에 사용시 변형 및 변색이 될 수 있으므로 스팀/열 기능은 사용하지 마십시오.

안전

- 설명서를 잘 읽은 후에 필요할 때 참고할 수 있도록 보관해 두십시오.
- 모든 포장과 라벨을 제거하십시오.
- 플러그나 코드가 손상된 경우 안전상의 이유로 켄우드 공식 서비스센터에 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.**
- **뜨거운 재료는 사용하지 마십시오.**
- **푸드 프로세서나 블렌더에 뜨거운 액체를 부을 때 증기 급증으로 기기에서 액체가 분출될 수 있어 주의해야 합니다.**
- 기기가 작동 중일 때는 자리를 떠나지 마십시오.
- 권장 사용 도표에 기재된 최대 허용 용량보다 많은 양의 내용물을 넣지마십시오.
- **휴지 기간 없이 아래 지정된 시간보다 오랫동안 기기를 작동하지 마십시오. 지정시간을 넘겨 연속 작동할 경우 기기가 손상될 수 있습니다.**

기능/부착물	최대 작동 시간	작동 간 휴지 기간
블렌더/텀블러 용기	60초	기기의 플러그를 뽑고 15분 동안 식히기
용기에 담긴 걸쭉한 반죽 (예: 반죽)	60초	
미니 초퍼/그라인더	30초	
분쇄용 그라인더	60초	

- 손잡이를 잡고 푸드 프로세서를 들어올리거나 옮기지 마십시오. 손잡이가 파손되어 부상을 입을 수 있습니다.
- 용기에 있는 내용물을 부을 때는 반드시 칼날을 미리 제거하십시오.
- 전원에 연결되어 있는 동안에는 푸드 프로세서 용기 및 블렌더 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.
- 절대 손가락을 사용하여 음식물을 주입관 아래로 밀어 넣지 마십시오. 반드시 제공된 누름봉을 사용하십시오.
- **병이나 그라인더 용기/뚜껑을 장착하지 않고 칼날부를 본체에 끼우지 마십시오.**
- 주의: 용기로부터 뚜껑을 분리하거나 블렌더 또는 그라인더를 전원에서 분리할 때는 사전에 다음을 수행합니다.
 - 스위치를 끕니다.

- 부착물/칼날이 완전히 멈출 때까지 기다립니다.
- 병이나 그라인더 용기/뚜껑의 나사가 풀리지 않도록 조심합니다.
- 뚜껑을 사용하여 푸드 프로세서를 작동하지 마십시오. 항상 속도 조절 다이얼(ON/OFF)을 사용하십시오.
- **잠금 장치에 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 이용할 수 있습니다.
- 이 기기는 가정용으로만 사용하십시오.
기기를 잘못된 용도나 방법으로 사용하거나 위 지침을 준수하지 않을 경우, 케우드는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 푸드 프로세서, 블렌더 또는 그라인더를 잘못 사용할 경우 다칠 수 있습니다.
- 최대 정격은 최대 부하를 받는 미니 초퍼/그라인더 부착물에 따라 정해집니다. 이외 부착물은 허용 정격이 더 낮을 수 있습니다.

블렌더 / 텀블러 용기

-  **뜨거운 재료는 사용하지 마십시오.**
- **화상 위험:** 뜨거운 재료는 상온으로 식힌 후에 블렌더 용기/병에 넣거나 블렌딩하십시오.
- 칼날을 만질 때나 칼날을 청소할 때 날카로운 부분에 손대지 않도록 항상 주의하십시오.
- 뚜껑을 덮은 상태에서만 블렌더를 작동하십시오.
- 내용물이 없는 상태에서 블렌더를 작동하지 마십시오.
- 스무디를 만들 때는 고체 상태로 냉동된 재료를 그대로 사용하지 말고 잘게 부순 후 용기/병에 넣으십시오.

텀블러 용기

- 텀블러 용기용으로 제공된 칼날부만 사용하십시오.
- 뜨거운 액체는 사용하지 마십시오.

- 뚜껑을 통해 마실 때 음료가 막히지 않게 주의하십시오. 단단하거나 익지 않은 식품을 블렌딩할 때는 일부 재료가 블렌딩되지 않을 수 있으므로 원하는 결과가 나올 때까지 몇 번 더 블렌딩해보십시오.
- 냉동된 재료나 얼음을 액체를 넣지 않고 블렌딩하지 마십시오.
- 마른 재료(예: 향신료, 견과)를 블렌딩하거나 내용물 없이 블렌더를 작동하지 마십시오.

그라인더 부착물

- 용기/뚜껑을 장착한 후에 칼날부를 본체에 끼우십시오.
- 그라인더가 본체에 장착된 상태에서는 용기/뚜껑을 풀지 마십시오.
- 날카로운 칼날을 만지지 마십시오. 칼날부는 어린이의 손에 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 칼날이 완전히 멈춘 후에 그라인더를 분리하십시오.
- 그라인더를 잘못 장착하면 기기가 작동하지 않습니다.
- 뜨거운 재료는 그대로 사용하지 말고, 상온에서 냉각한 후에 기기를 작동하십시오.

미니 초퍼/그라인더

- 기기의 플라스틱 부분이 손상될 수 있으므로 향신료는 가능한 한 넣지 마십시오.

분쇄용 그라인더

- 말린 강황 뿌리는 너무 단단해 칼날을 손상시킬 수 있으므로 넣지 마십시오.

착즙기

- 필터, 주서기 뚜껑 또는 용기가 손상되었거나 균열이 있는 주서기는 사용하지 마십시오.
- 필터 드럼 하단의 칼날은 매우 날카로우므로 드럼을 취급하거나 청소할 때 주의하십시오.
- 제공된 누름봉만 사용하십시오. 손가락을 주입관 안에 넣지 마십시오. 막힌 주입관을 뚫을 때는 먼저 전원 플러그를 분리하십시오.
- 뚜껑을 분리할 때는 먼저 스위치를 끄고 필터가 멈출 때까지 기다리십시오.

고속 깎뚝썰기/고속 채썰기/갈기 부착물과 강판

- 격자 채칼과 강판은 매우 예리하므로, 끼우고, 분리하고, 세척할 때 조심해서 다루어야 합니다. **예리한 칼날을 사용하거나, 용기를 비우거나, 세척할 때는 절단면이 아닌 그립 부분을 잡으십시오.**
- 절대 손가락을 사용하여 음식물을 주입관 아래로 밀어 넣지 마십시오. 제공된 누름봉만 사용하십시오.
- 음식물을 주입관에 억지로 밀어 넣지 마십시오. 부착물이 손상될 수 있습니다.

- 뚜껑을 분리할 때는 먼저 스위치를 끄고 강판이 완전히 멈출 때까지 기다리십시오.
- 뜨거운 액체를 주입관에 붓지 마십시오.

고속 채썰기/갈기

- 움직이는 부분에 손을 대지 마십시오. 음식 배출구에 손가락을 넣지 마십시오.
- 채칼이나 강판을 사용할 때 강판 연결판을 장착하지 않은 상태로 작동하면 안 됩니다. **강판 연결판을 장착하지 않으면 강판 밑으로 음식물이 들어가 배출구로 나오지 않기 때문에 부착물이 손상됩니다.**
- 감귤류 주서기는 고속 채썰기/갈기용으로 사용할 수 없습니다. 감귤류 주서기는 항상 기본 용기와 함께 사용하십시오.

세척

- 젖은 천으로 본체를 닦은 후에 물기를 없앱니다. 잠금 장치 부위 ⑧에 음식물 찌꺼기가 없어야 합니다.
- 본체, 칼날부 또는 거품기 드라이브 헤드를 물에 담그지 마십시오.
- 칼날부와 블렌더를 제외한 용기, 뚜껑, 누름봉 및 모든 부착물/기구 는 손으로 세척하거나 식기 세척기로 세척할 수 있습니다.
- 칼날부는 솔을 이용해 흐르는 물에서 깨끗하게 세척해야 합니다.
- 블렌더 - 미온수를 넣고, 뚜껑을 닫은 후에 20-30초 동안 작동시킵니다. 물을 비우고 헹굽니다. 그래도 깨끗하지 않으면 솔을 사용하십시오. 닦은 후에 자연 건조합니다.

플러그를 꽂기 전 주의사항

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

처음 사용하기 전 주의 사항

- 1 플라스틱 칼날 커버를 칼날에서 분리합니다. **칼날이 매우 날카로우니 주의하십시오.** 플라스틱 칼날 커버는 제조 및 운송 도중 칼날을 보호하는 용도이므로 폐기합니다.
- 2 부품을 세척합니다("관리 및 청소" 참조).

명칭

프로세서 - 고속 조리

- ① 누름봉
- ② 주입관
- ③ 뚜껑
- ④ 용기
- ⑤ 탈착식 구동 샤프트
- ⑥ 본체
- ⑦ 속도/펄스 조절 다이얼
- ⑧ 안전 잠금 장치
- ⑨ 코드 보관 공간(뒷면)
- ⑩ 플라스틱 블렌더(모델별 구성품)
 - a 고정 칼날이 있는 블렌더 용기
 - b 투입구가 있는 뚜껑

A 표준형 부착물

- ⑪ 칼날
- ⑫ 반죽 도구
- ⑬ 거품 반죽기 판
- ⑭ 4mm 채썰기/갈기용 강판

아래 나열된 부착물 중 일부는 주문하신 푸드 프로세서에 포함되지 않을 수 있습니다. 부착물은 모델에 따라 다릅니다. 포장에 포함되지 않는 부착물의 구입 방법은 고객센터에 문의하여 주십시오.

B 선택형 부착물

- ⑮ 2mm 채썰기/갈기 강판(모델별 구성품)
- ⑯ 미세 갈기 강판(모델별 구성품)
- ⑰ 감귤류 주서기(모델별 구성품)
- ⑱ 미니 초퍼/그라인더(모델별 구성품)
- ⑲ 그라인더(모델별 구성품)
- ⑳ 휴대용 텀블러(모델별 구성품)
- ㉑ 착즙기(모델별 구성품)
- ㉒ 고속 깎뜯썰기(모델별 구성품)
- ㉓ 고속 채썰기/갈기(모델별 구성품)
- ㉔ 보관함(모델별 구성품)
- ㉕ 주걱

푸드 프로세서 사용법

그림 1 - 3

- 1 탈착식 구동 샤프트를 본체에 장착합니다.
- 2 용기를 본체에 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 3 부착물을 용기 구동 샤프트 위로 장착합니다.
 - 음식 재료를 추가하기 전에 항상 용기와 부착물을 푸드 프로세서에 먼저 장착합니다.
- 4 뚜껑을 장착합니다. 이때 구동 샤프트/기구의 상단이 뚜껑 중심부 안에 위치해야 합니다.

- 뚜껑을 사용하여 푸드 프로세서를 작동하지 마십시오. 항상 속도 조절 다이얼(ON/OFF)을 사용하십시오.
- 5 전원 플러그를 연결하고 스위치를 켜 다음 속도를 선택합니다. (권장 사용 도표 참조)
- 용기 또는 뚜껑이 잠금 장치에 정확히 장착되어 있지 않으면 푸드 프로세서가 작동하지 않습니다. 주입관 및 용기 손잡이가 전면 우측 가장자리에 위치하는지 확인합니다.
- 펄스(P)를 사용하여 순간적으로 작동합니다. 조절 다이얼이 제 위치에 있는 동안에는 펄스가 작동합니다.
- 6 뚜껑, 부착물 및 용기를 분리할 때는 상기 절차의 역순에 따릅니다.
- 뚜껑을 분리할 때는 먼저 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.

중요

- 프로세서 용기는 원두를 분쇄하거나 굵은 설탕을 정제당으로 변환하는 데는 적합하지 않습니다. 원두는 그라인더 용기를 사용하십시오.
- 아몬드 에센스나 조미료를 재료에 첨가할 때는 플라스틱에 접촉하지 않도록 주의하십시오. 접촉할 경우 얼룩이 영구적으로 남을 수 있습니다.

부착물 사용법

각 부착물에 관한 설명은 권장 사용 방법, 그림 및 해당 부분을 참조하십시오.

10 플라스틱 블렌더(모델별 구성품)

- 1 조립 및 사용 방법은 블렌더 그림과 권장 사용 도표를 참조하십시오.
- 2 용기에 재료를 넣습니다.
- 3 뚜껑을 블렌더 용기에 장착한 다음 딸깍 소리가 날 때까지 시계 방향으로 돌립니다.
- 4 블렌더를 본체에 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 블렌더가 잠금 장치에 정확히 장착되어 있지 않은 경우 기기가 작동하지 않습니다.

사용 TIP !

- 마요네즈를 만들 때는 오일을 제외한 모든 재료를 한 번에 넣으십시오. 작동 중인 기기의 뚜껑에 있는 투입구로 오일을 천천히 넣으십시오.
- 걸쭉한 재료(예: 고기가 들어간 반죽이나 양념)는 용기를 굽어내면서 작동하십시오. 재료가 잘 갈리지 않을 때는 액체 재료를 넣으십시오.
- 기기의 플라스틱 부분이 손상될 수 있으므로 향신료는 가능한 한 넣지 마십시오.

11 칼날

'푸드 프로세서 사용법'에 나오는 지침에 따릅니다.

사용 TIP!

- 결쭉한 반죽을 원할 때는 펄스 조절 다이얼을 사용합니다.
- 육류, 빵, 채소와 같은 재료는 약 2cm 크기의 정육 면제 형태로 절단합니다.
- 비스킷은 잘게 부순 다음 기기가 작동하고 있을 때 주입관을 통해 첨가합니다.
- 첨가물을 과도하게 넣지 않도록 주의하십시오.
- 페이스트리 반죽을 만들 때는 냉동고에 있는 버터를 사용하여 2cm 크기의 입방체로 절단합니다.
- 대추 같이 끈적이는 과일/재료를 사용할 때는 '펄스'를 먼저 눌러 재료를 분쇄한 후에 최고 속도로 작동하는 것이 좋습니다.

12 반죽 도구

이스트 반죽 용도로 사용합니다.

'푸드 프로세서 사용법'에 나오는 지침에 따릅니다.

사용 TIP!

- 60초 넘게 작동하지 마십시오.
- 건조한 재료를 용기에 넣고 기기가 작동하는 동안 주입관을 통해 액체를 붓습니다. 반죽이 부드럽고 탄력 있는 공 형태가 될 때까지 작동합니다.
- 재반죽은 손으로만 하십시오. 용기에 넣은 채 재반죽하는 것은 푸드 프로세서가 불안정해질 수 있기 때문에 권장하지 않습니다.

13 거품 반죽기 판

(반죽 도구 **12**와 함께 사용)

- 1 거품 반죽기 판을 반죽 도구 위에 끼우고 반죽 도구의 날개를 반죽기 판 홈에 맞춥니다.
- 2 반죽 도구를 시계 반대 방향으로 돌려 잠급니다.
- 3 부품을 분리하려면 시계 방향으로 돌린 후 반죽 도구의 샤프트에서 반죽기 판을 들어냅니다.

사용 TIP!

- 용기와 도구에 기름기가 없이 깨끗한지 확인한 후에 사용합니다.
- 마요네즈 - 달걀과 조미료를 용기에 넣고 몇 초 동안 섞습니다. 작동 중인 기기의 주입관으로 오일을 조금씩 일정하게 넣습니다.

14 - 15 - 16 강판 (모델별 구성품)

- 1 구동 샤프트와 용기를 본체에 장착합니다.
- 2 중앙 그립을 잡고 강판을 구동 샤프트 위에 놓습니다. 이때 강판의 위아래 면을 흔들하지 않아야 합니다.
- 3 뚜껑을 장착합니다.
- 4 식재료를 주입관 안으로 넣습니다. 사용할 주입관 크기를 선택합니다.

소형 주입관을 사용할 때는 먼저 주입관 안에 대형 누름봉을 넣습니다. 얇은 재료에 사용합니다.

소형 누름봉을 사용하려면 더 큰 누름봉을 장착한 상태로 사용하십시오. 안 그러면 누름봉 바닥이 손상될 수 있습니다.

대형 주입관을 사용할 때는 누름봉 두 개를 모두 사용합니다.

- 5 스위치를 켜고 누름봉을 사용하여 골고루 아래로 누릅니다. ① - 손가락을 주입관 안에 넣으면 절대 안 됩니다.

사용 TIP!

- 신선한 재료를 사용합니다.
- 음식을 너무 작게 자르지 않습니다. 주입관 폭을 꽉 채워 넣습니다. 그래야만 작동 중에 음식물이 옆으로 새어 나오지 않습니다.
- 채를 썰거나 갈 때: 재료를 수평으로 놓는 것보다 수직으로 놓는 것이 더 좋습니다.
- 재료를 사용하고 나면 항상 강판이나 용기에 적은 양의 찌꺼기가 남습니다.

17 감귤류 주서기 (모델별 구성품)

- a 콘
- b 시브

감귤류 주서기 사용법

- 1 구동 샤프트와 용기를 본체에 장착합니다.
 - 2 시브를 용기 간에 장착합니다. 이때 시브 손잡이를 용기 손잡이와 맞물리는 위치로 돌립니다.
 - 3 콘을 구동 샤프트 위에 놓고 끝까지 내려갈 때까지 돌립니다.
 - 4 과일을 반으로 자릅니다. 그런 다음 스위치를 켜고 과일을 콘 위에 놓고 압착합니다.
- **시브가 정확히 고정되어 있지 않은 경우 감귤류 주서기가 작동하지 않습니다.**

사용 TIP!

- 최상의 결과를 얻기 위해서는 과일을 상온에 보관했다가 주스를 만들고 주스를 만들기 전에 조리대에서 손으로 굴립니다.
- 주스 추출을 원활히 하기 위해 주스를 만들 때 과일을 좌우로 움직입니다.
- 대량의 주스를 만들 때는 시브를 정기적으로 청소하여 과육이나 씨앗이 쌓이지 않도록 합니다.

18 미니 초퍼/그라인더 (모델별 구성품)

- a 그라인더 용기
- b 씰링 링
- c 칼날부

- 1 그라인더 용기에 재료를 넣습니다.
- 2 씰링 링을 칼날부에 장착합니다.
- 3 칼날부의 위아래를 뒤집습니다. 칼날부를 그라인더 용기 안으로 집어 넣습니다. 이때 칼날이 아래를 향해야 합니다.
- 4 뽐뽐한 느낌이 들 때까지 칼날부를 돌려 용기에 장착합니다. 칼날부 바닥에 표시된 그림을 참고하십시오.
 -  - 분리 위치
 -  - 잠금 위치
- 5 그라인더를 본체에 장착하고 시계 방향으로 돌려 제 자리에 잠급니다.
- 6 최고 속도를 선택하거나 펄스(P)를 사용합니다.

사용 !

- 이유식/퓨레 - 가열한 음식은 상온으로 식힌 후에 그라인더로 조리합니다.
- 허브를 다질 때는 주 용기를 사용하는 것이 가장 좋습니다.

19 그라인더 (모델별 구성품)

- a 그라인더 뚜껑
- b 분쇄용 그라인더 칼날부

- 1 재료를 칼날부에 넣습니다.
- 2 뚜껑을 장착하고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 3 그라인더를 본체에 장착하고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 4 최고 속도를 선택하거나 펄스(P)를 사용합니다.

사용 TIP !

- 향신료는 한 번에 50g 미만씩 분쇄해야 잘 분쇄됩니다.
- 분말 향신료에 비해 통 향신료가 훨씬 더 오래 향을 유지하기 때문에 한 번에 적은 양을 분쇄하는 것이 향을 유지하는 데 가장 좋습니다.
- 향과 에센스 오일이 최대한 방출될 수 있도록 통 향신료를 분쇄하기 전에 볶아 주는 것이 좋습니다.
- 말린 강황 뿌리는 너무 단단하여 칼날을 손상시킬 수 있으므로 그라인더로 분쇄하지 마십시오.
- 생강과 코코넛은 작은 조각으로 자른 후에 분쇄합니다.
- 허브를 다질 때는 주 용기를 사용하는 것이 가장 좋습니다.

20 텀블러 용기 (모델별 구성품)

- a 텀블러용 뚜껑
- b 용기
- c 씰링 링
- d 칼날부

- 1 용기의 400ml 높이까지 재료를 채웁니다.
 - 블렌딩이 잘 될 수 있도록 얼음/얼린 재료를 먼저 넣으십시오.
 - 얼린 재료(예: 냉동 과일, 요구르트, 아이스크림 또는 얼음)를 넣을 때는 60g 이하 또는 얼음 3개로 제한하십시오.
 - 액체를 넣지 않고 얼린 재료를 블렌딩하지 마십시오.
- 2 씰링 링을 칼날의 홈이 있는 부분에 정확히 끼웁니다.
 - 씰링 링이 손상되거나 잘못 끼워진 경우 내용물이 새어 나올 수 있습니다.
- 3 칼날의 밑부분을 잡고, 칼날을 아래로 향하게 하여 용기에 끼웁니다.
- 4 칼날부를 용기에 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
 - 흔들어서 재료가 뭉치지 않게 합니다.
 - 블렌더를 본체에 장착하고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 5 최고 속도를 선택합니다. 재료가 부드러워질 때까지 블렌딩합니다.
 - 음료가 원하는 농도가 되면 펄스(P)를 사용하여 모든 재료를 완전히 블렌딩할 수 있습니다.

사용 TIP !

- 용기를 최대 용량(400ml)까지 채우면 2인분 정도 됩니다.
- 음료를 바로 마시지 않을 경우에는 냉장 보관하십시오.
- 음료를 텀블러용 뚜껑으로 마시려면 음료가 묽어야 합니다. 음료를 묽게 하려면 액체를 더 넣으십시오.
- 블렌딩 후에 일부 음료는 재료의 섬유질이나 씨앗 때문에 완전히 부드럽지 않을 수 있습니다.
- 일부 음료는 시간이 흐르면 분리되므로 바로 마시는 것이 좋습니다. 분리된 음료는 흔들어 마십시오.
- 텀블러용 뚜껑을 장착한 경우에는 용기를 세워두십시오.

텀블러용 뚜껑 사용

- 1 뚜껑을 끼우고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 2 음료를 마시려면 뚜껑 커버를 젖히면 됩니다. 병째로 음료를 마실 수 있습니다.

21 착즙기 (모델별 구성품)

- a 누름봉
- b 주서기 뚜껑
- c 속껍질 제거기
- d 필터 드럼
- e 용기
- f 주스 배출구

착즙기 사용법

- 1 주서기 용기를 본체에 장착하고, 시계 방향으로 돌려 잠급니다. 배출구가 왼쪽에 와야 용기가 정확하게 장착된 것입니다.
- 2 과육 제거기를 필터 드럼에 장착합니다. 이때 탭이 드럼 바닥에 있는 구멍에 위치하도록 합니다.
- 3 필터 드럼을 장착합니다.
- 4 부착물 뚜껑을 장착하고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.

용기 또는 뚜껑이 잠금 장치에 정확히 장착되어 있지 않으면 주서기가 작동하지 않습니다.

- 5 주스 배출구 아래에 적절한 크기의 유리잔이나 병을 놓습니다.
- 6 재료를 잘라 주입관 안으로 넣습니다.
- 7 스위치를 켜고 누름봉을 사용하여 골고루 아래로 누릅니다. 손가락을 주입관 안에 넣으면 절대 안 됩니다. 이전 재료를 완전히 처리한 다음에 재료를 추가합니다.
- 마지막 재료를 추가한 후에는 주서기를 30초 더 작동하여 드럼에서 모든 주스를 추출합니다.

중요

- 주서기가 진동할 때는 스위치를 끄고 드럼에서 과육을 제거합니다. 과육이 불균등하게 분포하게 되면 주서기가 진동합니다.
- 매우 단단한 재료는 넣을 경우 주서기가 느려지거나 멈출 수 있습니다. 그럴 경우에는 스위치를 끄고 필터의 막힌 부분을 뚫습니다.
- 사용 중에 스위치를 끄고 과육 여과기를 자주 비웁니다.

사용 TIP !

- 사용 전에 씨(예: 후추, 멜론, 플럼)와 단단한 껍질(예: 멜론, 파인애플)을 제거합니다. 사과 및 배의 껍질을 벗기거나 속을 파낼 필요는 없습니다.
- 단단하고 신선한 과일 및 채소를 사용하십시오.

22 고속 깎뚝썰기 (모델별 구성품)

- a 깎뚝썰기 강판
- b 깎뚝썰기 격자 채칼
- c 깎뚝썰기 누름봉

중요

- 깎뚝썰기 강판은 깎뚝썰기 부착물에만 사용해야 합니다.
- 깎뚝썰기 누름봉은 깎뚝썰기 격자 채칼에만 사용해야 합니다. 격자 채칼을 끼우지 않고 사용할 경우 누름봉 하단이 손상됩니다.

고속 깎뚝썰기 사용법

- 1 구동 샤프트와 용기를 본체에 장착합니다.
- 2 강판을 끼우고 뚜껑을 닫습니다.
- 3 격자 채칼을 주입관에 장착합니다.
- 4 스위치를 켜고 누름봉을 사용해 격자 채칼로 음식을 밀어 넣습니다.

사용 TIP !

- 양손을 누름봉 상단에 얹어 세게 누릅니다.
- 신선한 과일과 채소를 사용하는 것이 좋습니다.
- 음식이 막히지 않도록 주입관을 너무 가득 채우지 말고 가끔씩 아래 크기보다 작게 음식물을 잘라야 합니다.

50 × 30mm

- 음식물이 너무 단단해 격자 채칼로 잘리지 않을 경우에는 약 10-15분 익힌 후에 냉장고에 넣어 식혔다가 사용하십시오.
- 단단한 껍질이나 씨 등을 제거한 후에 사용하십시오.

참고:

- 음식물의 크기와 형태가 다양하기 때문에 모양이 다른 것도 나옵니다. 이는 정상입니다.
- 치즈, 햄, 소시지 같은 음식은 격자 채칼에 달라붙어 막히므로 사용하지 않는 것이 좋습니다.

22A 고속 깎뚝썰기를 프렌치 프라이, 크루디테, 바통을

만들 때도 사용할 수 있습니다.

- 1 격자 채칼을 강판과 함께 장착하십시오.
- 2 그런 다음 기기 스위치를 켜지 말고 음식물을 채칼에 밀어 넣습니다.

채칼 청소

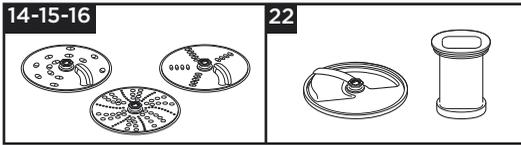
누름봉 끝을 사용해 격자 채칼에 끼여 있는 음식물을 제거합니다.

23 고속 채썰기/갈기(모델별 구성품)

- a 고속 채썰기/갈기 구동 샤프트
- b 확장 슈트
- c 베이스
- d 강판 연결판

- 1 구동 샤프트와 용기를 본체에 장착합니다.
- 2 소형 구동 샤프트를 메인 샤프트에 장착해야만 **고속 채썰기/갈기가 작동됩니다.**
- 3 필요한 부착물/강판을 적당한 힘을 가해 장착합니다. 자세한 내용과 유용한 정보는 강판과 고속 깎뚫썰기 부분을 참조하십시오.
- 4 뚜껑을 장착합니다.

다음과 함께 사용하십시오.



중요 - 채칼과 강판

- 음식물이 배출구로 나오지 않을 때는 스위치를 끄고 강판 밑에 음식물이 끼었는지, 강판 연결판이 장착되었는지 확인하십시오. 끼여 있는 음식물을 제거한 후에 계속 진행합니다.

24 보관함 (모델별 구성품)

강판, 거품 반죽기 판, 반죽 도구를 제공된 보관함에 넣어둡니다.

칼날을 사용하지 않을 때는 안전을 위해 보관함 대신 메인 용기에 넣어 두십시오.

관리 및 청소

- 청소 전에는 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- **칼날과 강판이 매우 예리하므로 조심해서 다루십시오.**
- 일부 재료의 경우 플라스틱 변색을 야기할 수 있습니다. 이는 극히 정상적인 현상으로 플라스틱을 손상시키거나 음식의 향에 영향을 미치지 않습니다. 식물성 기름을 묻힌 천으로 문지르면 변색을 제거할 수 있습니다.

본체

- 젖은 천으로 닦은 후 말리십시오. 잠금 장치 부위 ㉘에 음식물 찌꺼기가 없어야 합니다.
- 본체를 물에 담그지 마십시오.
- 본체 ㉙ 후면에 있는 보관 공간에 연장 코드를 밀어 넣으십시오.

세척에 대한 사항은 그림 안내 **25** 을 참조하십시오.

고객 서비스

기타 국가

- 기기 작동에 문제가 생길 경우에는 먼저 매뉴얼의 "문제 해결 가이드" 부분을 읽거나 www.kenwoodworld.co.kr을 방문하여 도움을 받으십시오.
- 제품을 구매하신 국가의 품질 보증 및 소비자권리와 관련된 모든 법률 조항에 따라 품질을 보증 받을 수 있습니다.

- 켄우드 제품이 제대로 작동하지 않거나 결함이 발견될 경우에는 켄우드 공식 서비스 센터로 접수 한뒤에 제품을 보내 주십시오.
www.kenwoodworld.co.kr 웹 사이트를 방문하여 확인하십시오.
- 본 제품은 켄우드(영국)에서 설계한 제품입니다.
- 제조국: 중국



폐전기·전자제품 처리 지침(WEEE)에 따른 올바른 제품 폐기 정보

수명이 다한 제품은 도시 폐기물로 버릴 수 없습니다. 지방자치단체에서 지정한 폐기물 처리 시설이나 수거 서비스를 제공하는 대리점에서 수거해야 합니다.

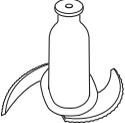
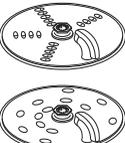
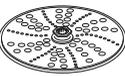
권장 사용 방법

휴지 기간 없이 아래 지정된 시간보다 오랫동안 기기를 작동하지 마십시오. 아래 도표에 기재된 최대 허용 용량보다 많은 양의 내용물을 넣지 마십시오.

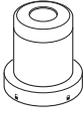
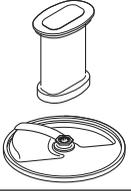
오랫동안 계속 작동하면 기기가 손상될 수 있습니다.

제공된 작동 정보는 참고용이며 용도와 재료에 따라 달라질 수 있습니다.

뜨거운 재료 사용 금지

기구/ 부착물	기능	 (속도)	 (초)	 (최대 용량)
	올인원 케이크 반죽	2	10 - 20	총 중량 1.5kg
	페이스트리 - 밀가루에 기름 섞기 물을 넣어 페이스트리 재료 섞기	2 1 - 2	10 10 - 20	밀가루 중량 340g
	생선 및 살코기를 다져 파테 및 테린 만들기	2	10 - 30	살코기 최대 중량 600g
	채소 다지기	P	5 - 10	100 - 500g
	견과류 다지기	2	30 - 60	100g - 200g
	약초류	2	20 - 30	30-50g
	연한 과일, 조리된 과일 및 채소를 퓨레로 만들기	2	10 - 30	1kg
	마요네즈	2	60 - 80	달걀 노른자 4개
	휘핑 크림(작동 시간은 크림의 지방 함량에 따라 다를 수 있습니다.)	1	15 - 30	250-500ml
	이스트 반죽	2	60	밀가루 중량 600g 총 중량 1kg
	단단한 음식 갈기 및 채썰기 - 치즈, 당근, 감자 및 비슷한 질감의 음식	2	-	용기에 표시된 최대 용량을 넘지 않도록 하십시오.
	연한 음식 채썰기 - 오이와 토마토	1	-	
	파마산 치즈 갈기 감자 갈기	2	-	
	감귤류(오렌지, 레몬, 라임, 그레이프프루트 등)를 압착하여 과즙을 만드는 데 사용합니다.	1	-	-

권장 사용 방법

기구/ 부착물	기능	 (속도)	 (초)	 (최대 용량)
	차가운 음료 (얼음/냉동된 재료는 마지막에 블렌더 용기에 넣습니다.)	2	30 - 60	1.5L
	밀크셰이크/냉우유 기반 반죽	2	15 - 30	1L
	얼음 분쇄	P	30 - 40	각얼음 6개 (125g)
	튀김 반죽 (액체 재료를 먼저 넣습니다.)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1L
	견과류	2	10 - 30	50g
	커피 원두	2	30	50g
	프룬 마리네이드 250g 꿀 25g 부드러운 프룬 작은 것 25ml 냉수 재료를 하룻밤 냉장고에 넣어둡니다.	P	5	300g
	향신료 가공(분쇄) 후추 열매, 카더몬 씨앗, 쿠민 씨앗, 고수 씨앗, 회향 씨앗	2	30 - 60	50g
	커피 원두 분쇄	2		50g
	견과류 다지기	P	-	50g
	마늘, 생 칠리 및 생강 뿌리 가공(분쇄)	P	-	30g
	신선한 코코넛	2/P	30 - 60	40g
	음료와 스무디	2	30 - 60	400ml
	과일과 채소	2	-	600g
	당근, 애호박, 오이, 비트 같은 다양한 음식물을 잘라 정사각형으로 만듭니다.	2	-	용기에 표시된 최대 용량 이상으로 넣지 마십시오.
	감자, 당근, 호박, 오이 같은 다양한 식물을 잘라 프렌치 프라이와 루디테를 만듭니다.	수동		

문제 해결 가이드

문제	원인	해결 방법
푸드 프로세서가 작동하지 않습니다.	전원이 공급되지 않습니다. 용기가 본체에 정확히 장착되지 않았습니다. 용기 뚜껑이 정확히 잠기지 않았습니다.	푸드 프로세서의 전원 플러그가 연결되어 있는지 확인합니다. 용기의 위치가 정확한지 손잡이가 전면 우측 가장자리에 위치하는지 확인합니다. 뚜껑 잠금 장치가 손잡이 부위에 정확히 위치하는지 확인합니다. 용기 및 뚜껑이 정확히 장착되어 있지 않으면 푸드 프로세서가 작동하지 않습니다.
	탈착식 구동 샤프트 ⑤가 본체에 장착되지 않았습니다.	탈착식 구동 샤프트 ⑤를 본체에 장착한 후에 용기를 끼우십시오. 구동 샤프트를 장착해야만 용기 도구와 부속물이 작동합니다.
블렌더, 텀블러 용기, 그라인더가 작동하지 않습니다.	블렌더, 텀블러 용기 또는 그라인더가 정확히 맞물려 있지 않습니다. 블렌더, 텀블러 용기 또는 그라인더가 정확히 조립되어 있지 않습니다.	블렌더, 텀블러 용기 또는 그라인더가 잠금 장치에 정확히 맞물려 있지 않은 경우 작동하지 않습니다. 칼날부가 용기에 제대로 끼워져 있는지 확인하십시오.
푸드 프로세서가 작동 중에 멈춥니다.	푸드 프로세서에 과부하가 걸렸거나 최대 허용 용량이 초과되었습니다. 뚜껑이 잠겨져 있지 않습니다.	권장 사용 도표에 기재된 최대 허용 용량을 확인합니다. 뚜껑이 제대로 고정되어 있는지 확인합니다.
텀블러 용기 또는 다중 그라인더의 칼날부 받침대에서 내용물이 새어 나옵니다.	씰링 링이 없습니다. 씰링 링이 잘못 끼워졌습니다. 씰링 링이 손상되었습니다.	씰링 링이 제대로 끼워져 있으며 손상되지 않았는지 확인하십시오. 교체용 씰링 링 구매 방법은 '고객 서비스'를 참조하십시오.
본체가 불안정하고 진동이 심합니다.	대추 같이 끈적이는 과일/재료를 사용했습니다. 선택된 속도가 너무 낮습니다.	'펄스'를 먼저 눌러 재료를 분쇄한 후에 최고 속도로 작동하는 것이 좋습니다.
기구/부속물의 성능이 불량합니다.	"부속물 사용법" 부분에 나오는 유용한 정보를 참조하십시오. 부속물이 정확히 조립되어 있는지 확인합니다.	



Better Everyday

제품 보증서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오. 상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제품명		모델명	
구입일		제조번호	
구입처		고객성명	
주소		연락처	

제품 보증기간은 구매 후 1년입니다.

■ 무상 서비스

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

- 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다. 제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물이 남아 있을 수 있습니다.
- 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료나 영수증을 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
 - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로부터 6개월이 경과된 날로부터 보증기간을 가산합니다.
- 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단, 고객 과실은 제외.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다. 반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

- 기구세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
- 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 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
- 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 연해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스
080-848-8800

드롱기코리아(주)
www.delonghi.com/ko-kr

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved



145609/1