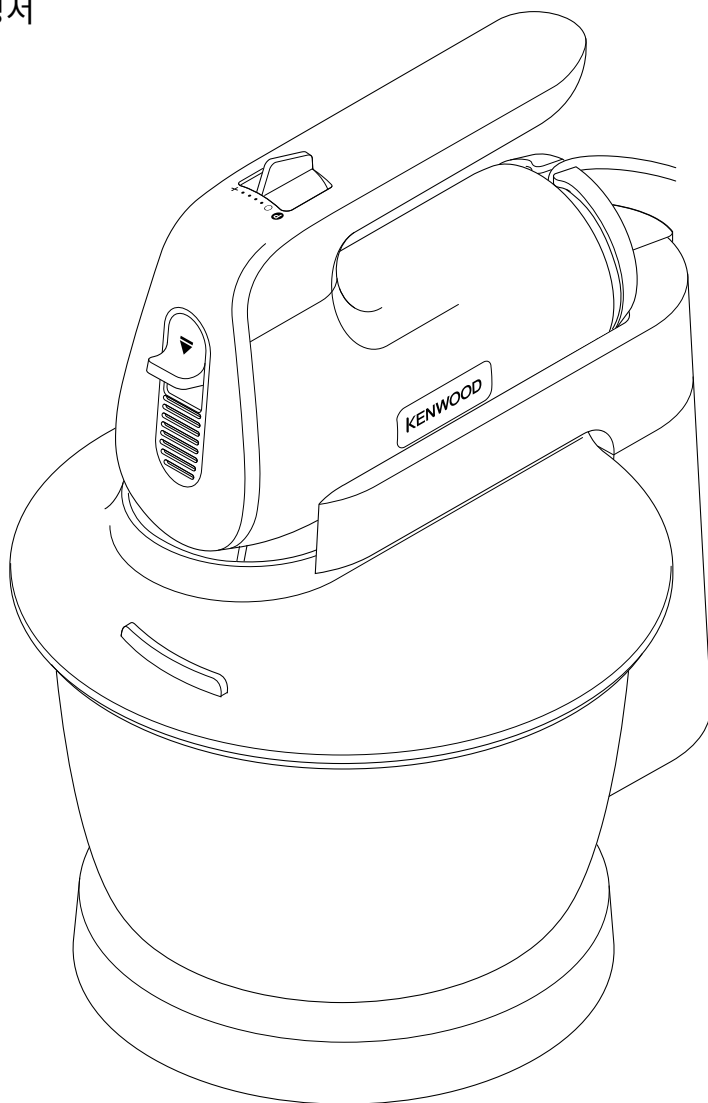


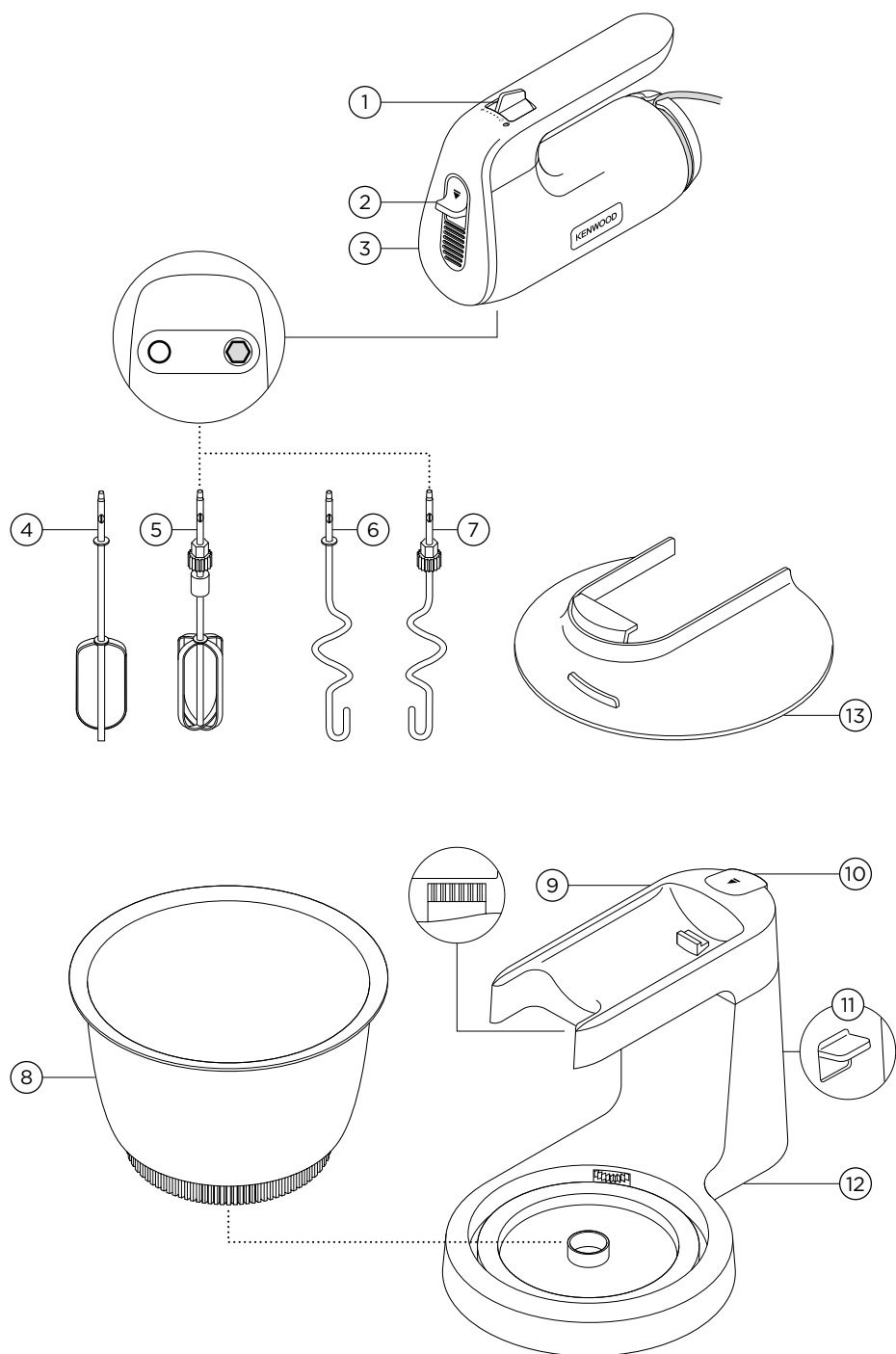
KENWOOD

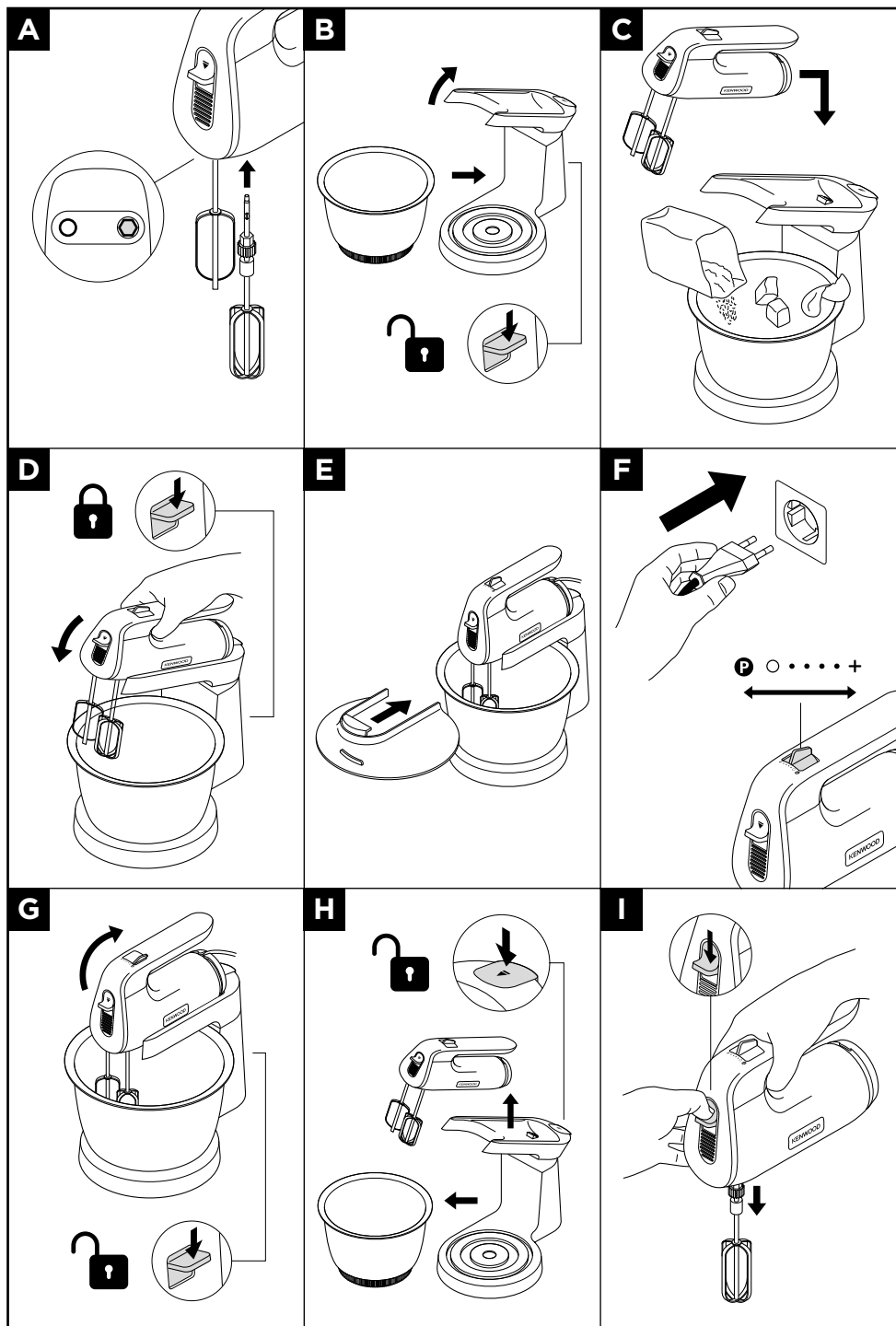
TYPE HMP54

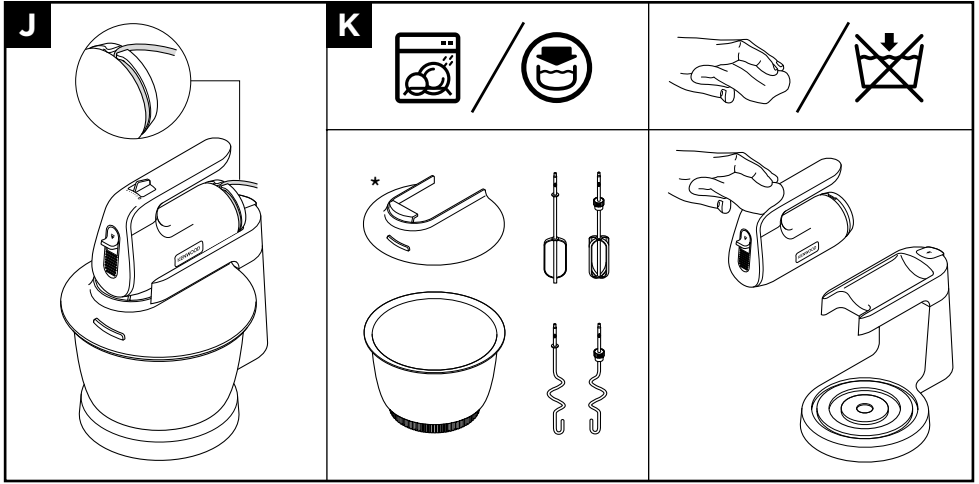
사용 설명서











*식기세척기의 스팀/고열 기능 사용시에 플라스틱의 변색이나 변형이 있을 수 있습니다.
사용에 주의 바랍니다.

안전

- 설명서를 잘 읽고 보관하여 필요할 때 참고하십시오.
- 모든 포장을 제거해 주십시오.
- 플러그나 코드가 손상된 경우 켄우드 공식 서비스센터에 교환을 맡겨 위험을 방지해야 합니다.
- **뜨거운 재료는 사용하지 마십시오.**
- **아래의 지정된 시간을 넘겨 기기를 연속해서 작동하지 마십시오. 오랫동안 계속 작동하면 기기가 손상될 수 있습니다.**

기능/ 부착물	최대 작동 시간	작동 간 휴지 기간
비터	6분	기기의 플러그를 뽑고 15분 동안 식히기
니더 겉쪽한 케이크 반죽 빵 반죽	3분	

- 핸드 믹서 본체를 물에 담그거나 코드 또는 플러그가 젖지 않도록 하십시오.
- 코드를 완전히 푼 후에 핸드 믹서를 사용하십시오.
- **위험하므로 손가락, 머리카락, 옷, 주방 기구가 회전 부에 절대 닿지 않도록 하십시오. 필요시 덮개를 사용하세요.**
- 뜨거운 곳에 코드가 닿지 않아야 하며, 어린이의 손이 닿는 곳에 코드를 두지 마십시오.
- 핸드 믹서가 파손되면 사용하지 마시고 점검 또는 수리를 받으십시오("고객 서비스" 참조).
- 승인되지 않은 부착물을 사용하지 마십시오.
- 기기를 사용하지 않을 때, 부속품을 끼우거나 분리할 때, 세척할 때는 기기 스위치를 **끄고** 플러그를 뽑으십시오.

- 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.
- 기기를 잘못 사용할 경우 다칠 수 있습니다.
- 소비 전력은 초퍼 부착물을 기준으로 합니다.
- 어린이가 기기로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 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, 켄우드는 책임을 지지 않습니다.

세척 **K**

- 청소 전에는 항상 전원을 끄고 플러그를 뽑은 다음 비터 또는 니더를 분리하십시오.
- 핸드 믹서 본체를 물에 담그거나 코드 또는 플러그가 젖지 않도록 하십시오.
- 연마제로 부속품을 세척하지 마십시오.

금속 불

- 쇠술, 강모, 표백제로 스테인리스 강철 용기를 세척하지 마십시오. 석회질은 식초로 제거하십시오. 기기를 열기(스토브, 오븐, 전자레인지) 근처에 두지 마십시오.

플러그를 꽂기 전 주의사항

- 핸드 믹서 바닥에 표시된 전압을 확인하고 사용하도록 하십시오.
- 음식과 접촉하는 재질 및 부속품은 EC 규정 1935/2004를 준수합니다.

처음 사용하기 전 주의사항

- 부품을 깨끗이 세척하십시오 ('세척' 참조).

제품 명칭

- ① 속도 및 펄스 on/off 버튼
- ② 니더/비터분리 버튼
- ③ 믹서
- ④ 비터
- ⑤ 기어가 있는 비터
- ⑥ 니더
- ⑦ 기어가 있는 니더
- ⑧ 믹싱 볼
- ⑨ 크래들
- ⑩ 믹서 분리 버튼
- ⑪ 크래들 분리 버튼
- ⑫ 받침대
- ⑬ 팀방지 덮개

핸드믹서 사용법 비터/니더 장착하기

그림 A 참조

플라스틱 기어가 있는 비터/니더를  소켓에 끼웁니다.

볼 및 받침대 장착하기

그림 A - F 참조

- 1 비터/니더를 핸드믹서에 장착합니다.
- 2 크래들 전면을 잡고 크래들 분리 레버를 눌러서 올립니다.
- 3 볼을 받침대에 놓습니다.
- 4 믹서를 크래들에 장착하고 아래로 눌러 고정합니다.

참고: 플라스틱 기어가 있는 비터/ 니더를 크래들의 구동 기어에 맞춰야 합니다.

- 5 재료를 넣은 후에 핸드믹서 핸들을 잡고 크래들 분리 레버를 눌러 크래들을 내립니다.

주의 : 크래들 분리 버튼을 누르지 않고 크래들을 올리거나 내리면 파손의 원인이 됩니다.

- 6 플러그를 꽂고 속도를 선택합니다(권장 사용 도표 참조).

P 펄스

속도 선택기를 (P) 위치로 밀면 최고 속도로 사용할 수 있습니다. 참고: 조절 다이얼이 제 위치에 있는 동안에만 모터가 작동합니다.

팀방지 덮개

필요할 경우에 팀방지 덮개를 끼웁니다. **E**

사용 후

그림 G - I 참조

- 1 속도 선택기를 'O' OFF 위치로 옮깁니다.
- 2 핸들을 잡고 크래들 해제 레버를 눌러서 크래들을 올립니다.
- 3 믹서 분리 버튼을 눌러 크래들에서 믹서를 분리합니다.
- 4 분리 버튼을 아래로 눌러 기구를 해제합니다.

참고: 속도 선택기가 'O' OFF 위치일 때만 기구를 분리할 수 있습니다.

참고: 핸드믹서가 볼 위에 있는 상태에서 기구를 분리합니다.

코드 보관함 J

핸드믹서 뒤쪽에 코드를 감습니다. 그런 다음 받침대에 보관합니다.

유용한 정보

- 저속에서 시작하여 혼합물이 섞이면 속도를 높입니다.
- 기기가 천천히 작동되거나 잘 돌아가지 않으면 속도를 올립니다.
- 볼 측면과 바닥을 자주 긁어주어 혼합이 잘 되게 합니다.
- 케이크 반죽용 크림을 만들 때는 실온에 버터/마가린을 놔두었다가 사용하십시오.
- 소량을 믹싱할 때는 받침대 없이 핸드믹서를 사용하십시오.
- 반죽 양이 많거나 걸쭉하면 혼합하는 데 시간이 오래 걸릴 수 있습니다.
- 대량을 믹싱하거나 걸쭉한 믹스를 사용할 경우에는 받침대에서 믹서를 분리하고 적정 크기의 볼을 사용하십시오.

*** 부푼 반죽을 다시 반죽할 때는 크래들에서 믹서를 분리하고 손으로 잡고 사용하는 것이 좋습니다.**

권장 사용 방법

받침대와 제공된 믹싱 볼을 사용할 때의 권장 사항입니다. 믹서를 손으로 사용할 경우에는 볼 크기(제공된 볼을 사용하지 않는 경우), 용량, 믹싱하는 재료, 개인적 선호도에 따라 선택하는 속도가 다를 수 있습니다. 아래 권장 속도로 천천히 속도를 높이십시오.

음식 종류		 (최대 용량)	 (속도)	 (분)
비터				
달걀 흰자		2 ~ 10(60 ~ 300g)	고 ~ 최고	1 ~ 3
크림		200 ~ 500ml	저 ~ 고	2 ~ 3
올인원 케이크 반죽	총 무게	1.6kg	저 ~ 고	1 ~ 2
케이크 반죽용 크림 만들기	총 무게	1.6kg	저 ~ 고	5 ~ 6
쿠키 반죽	총 무게	800g	저 ~ 고	6
튀김 반죽		1L	Max	1
밀가루와 버터 반죽 시 물을 넣어 페이스트리 재료 반죽 시		밀가루 중량 250g	최저 ~ 저 저	4 1
과일 케이크 지방과 설탕 크림 만들기 밀가루, 과일 등 섞기		총 중량 900g	최고 최저 ~ 저	3 ~ 4 1
니더				
빵	가루 무게	450g	고 ~ 최고	2 ~ 3
	총 무게	750g	고	
			부푼 후에 다시 반죽 *	30 ~ 45초

추가 부착물(별도 구매)

미니 초퍼 - 주문 방법은 '고객 서비스' 부분을 참조하십시오.

고객 서비스

- 기기 작동과 관련된 문제가 발생할 경우, 먼저 설명서의 '문제 해결 가이드'를 참조하거나 www.kenwoodworld.co.kr 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, 캔우드 공식 서비스 센터로 방문하시거나 제품을 보내주십시오. 가까운 캔우드 공식 서비스 센터에 대한 최신 정보는 www.kenwoodworld.co.kr 또는 거주하시는 국가의 웹 사이트를 방문하여 확인하십시오.
- 디자인 및 설계: 영국 캔우드
- 제조국: 중국



폐전기·전자제품 처리 지침(WEEE)에 따른 올바른 제품 폐기 정보

수명이 다한 제품은 일반 쓰레기로 버릴 수 없습니다.
지정된 폐기물 처리 시설이나 수거 서비스를 제공하는 대리점에서 수거해야 합니다.

레시피

화이트 브레드 반죽

- 10mL/2 작은술 건조 이스트(물 첨가 필요)
 - 5ml/1 작은술 설탕
 - 260ml 미온수
 - 450g 강력분
 - 5ml/1 작은술 소금
 - 15g 버터
- 1 설탕과 물을 넣은 용기에 건조 이스트를 넣고 거품이 날 때까지 기다립니다. 물 온도는 43°C가 적당하며 냉수 2/3에 끓는 물 1/3을 섞어 온도를 맞춥니다.

- 2 남은 재료를 넣습니다. 니더를 핸드 믹서에 끼우고 밀가루가 섞일 때까지 낮은 속도로 재료를 반죽합니다. 반죽이 부드러워지고 탄력이 생길 때까지 속도를 높여 약 2-3분간 반죽합니다. 기름을 바른 랍을 씌우고 반죽이 부풀어 오르도록 따뜻한 곳에 45-60분간 둡니다.
- 3 최대 속도로 30-45초간 다시 반죽합니다.
- 4 반죽을 식빵이나 롤 모양으로 만든 다음 기름을 바른 베이킹 트레이에 놓습니다. 기름을 바른 랍을 씌우고 반죽이 2배 크기가 될 때까지 따뜻한 곳에 둡니다.
- 5 230°C로 예열된 오븐에 20-25분간(식빵) 또는 10-15분간(롤) 굽습니다. 적당히 구워졌을 때 반죽을 두드리면 속이 꺼집니다.

문제 해결 가이드		
문제	원인	해결 방법
핸드 믹서가 작동하지 않습니다.	전원이 공급되지 않습니다.	전원 플러그를 꽂았는지 확인합니다.
플라스틱 기어가 있는 상태로 니더를 소켓에 끼울 수 없습니다.	니더를 잘못된 소켓에 끼웠습니다.	기어부가 달린 니더는  소켓에만 장착됩니다.
핸드 믹서가 천천히 작동되거나 잘 돌아가지 않습니다.	선택된 속도가 너무 낮습니다.	속도를 높이십시오.
	권장 허용 용량을 초과했습니다.	권장 사용 도표의 속도 및 허용 용량을 참고하십시오. 빵 반죽이나 걸쭉한 케이크 반죽은 15분 간격으로 한 번에 3분 이상 작동하지 마십시오.
내용물이 심하게 튀거나 밀가루가 날립니다.	선택된 속도가 너무 높습니다.	낮은 속도를 선택하고 재료가 걸쭉해지면 속도를 높이십시오.
	재료를 담은 용기가 너무 낮거나 작습니다.	적당한 크기의 용기를 사용하십시오.
기구와 소켓이 분리되지 않습니다.	속도 선택기가 'O' 위치에 있지 않습니다.	기구를 분리하려면 먼저 속도 선택기를 'O' OFF 위치에 두고 플러그를 뽑습니다. 분리버튼을 누릅니다.
펄스가 작동하지 않습니다.	조절 다이얼이 제 위치에 있는 동안에만 모터가 작동합니다.	속도 선택기를 (P) 위치로 밀면 최고 속도로 사용할 수 있습니다.

고객 서비스

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

품질 보증

본 제품은 구매일로부터 1년간 품질을 보증합니다. 드롭기코리아(주)는 품목별 소비자 분쟁 해결기준 (공정 거래 위원회 고시)에 따라서 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

● 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.

1. 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다. 제품에 따라서 출고 전 기능점검 등의 최종 검사 작업을 위하여 제품내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 영수증을 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.

● 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 발생한 제품의 설치부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 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

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire

PO9 2NH

kenwoodworld.co.kr

© Copyright 2021 Kenwood Limited. All rights reserved

