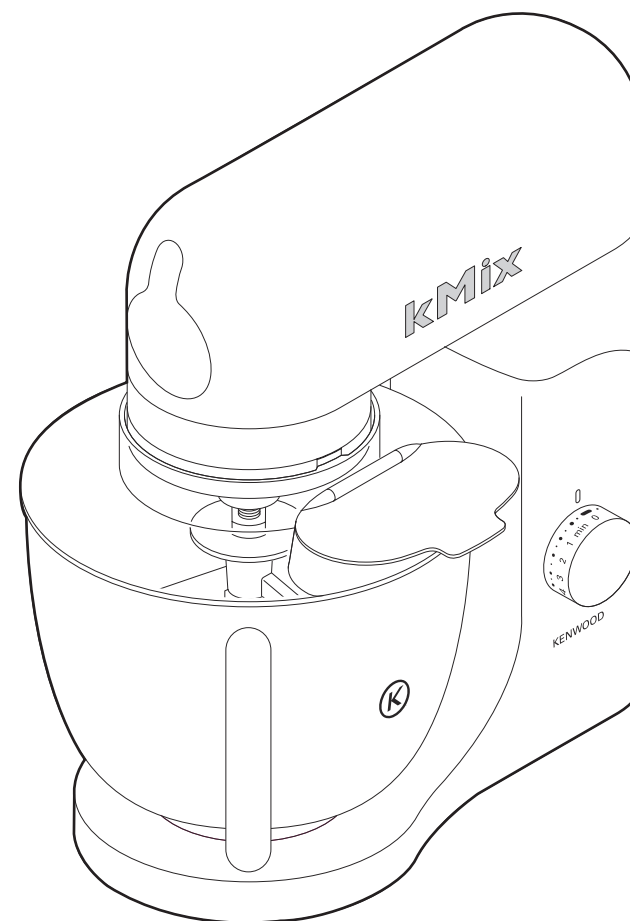


KENWOOD

KMX5 1

사용설명서



제 품 보 증 서 포함

사용하시기 전에 본 설명서를 잘
읽어 보시고 바르게 사용하기
바랍니다.

www.kenwoodkorea.com

고객 카드

판 매 일 : 년 월 일

고 객 성 명 : 전 화 : 주 소 :

대리점상호 : 전 화 : 주 소 :

1. 제품판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

- 특기사항

제 품 보 증 서

제 품 명 : 테이블믹서		모 델 명 : KMX51	
판 매 일 :		년	월 일
고 객 성 명 :		전화 :	주 소 :
대리점상호 :		전화 :	주 소 :

(주) 아이피씨

A/S 문의 및 고객상담실

서울 강남구 논현로 85길 23 (역삼동, 영워빌딩 6층) TEL.(02)566-2611

※수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증혜택을 받습니다.
2. 무상보증기간은 구입일로부터 산정되므로 구입일자를 기재하시기 바랍니다.
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상 보증 기간을 6개월로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

소비자 피해보상 안내

소 비 자 피 해 유 형		보 상 내 역	
		보증기간 이내	보증기간 경과후
정상적인 사용상태 에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장발생시 (부품보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 또는 구입가환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	구입가환불	
	하차 발생시 가능 동원화자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(4회째),주방용품(2회)	무상수리	유상수리
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우 수리자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환, 또는 구입가 환불	정액감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	
소비자의 고의, 과실에 의한 성능, 기능상의 고장	수리가 가능한 경우 수리가 불가능한 경우	유상수리 유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환	유상수리 별도 정하는 당사 기준에 준함
■ 천재지변(화재, 염해,가스, 지진, 풍수해 등에) 의해 고장이 발생하였을 경우. ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우. ■ 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우. ■ 서비스센터의 수리기술자가 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우.		유상수리	유상수리

- 명시되지 않은 사항은(소비자 피해보상 규정)에 따릅니다.

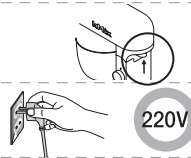
안전한 사용을 위한 주의사항

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

⚠ 경고

심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

- ▶ 작동시 절대 상부 분리 스위치 작동을 금지해 주십시오.
- ▶ 사용전 반드시 상부 분리 스위치가 잠긴 상태를 확인 후 사용해 주십시오.
- ▶ 본 제품은 220V 전용제품이므로 반드시 전용콘센트를 사용 하십시오.
- ▶ 전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품 바닥에 눌러지지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 어린이가 사용하거나 갖고 놀지 않도록 하십시오.
- ▶ 반드시 전용 부착기구만을 사용해야 하며, 동시에 부착기구와 거품기나 반죽기등의 부속기구를 사용하여서는 절대 안됩니다.
- ▶ 모든 부착기구나 비터/거품기/반죽기를 사용할 때에는 정확히 장착한 후 사용해 주십시오.
- ▶ 부착기구나 비터/거품기/반죽기 교체 및 작업종료시 반드시 전원을 차단해 주십시오.
- ▶ 제품을 작동한 후 20분정도 쉬고 다시 작동해주세요.



⚠ 주의

부상 또는 제품 손상이 발생할 가능성이 있는 경우

- ▶ 이 기기는 무거우므로 기기를 옮길때 각별한 주의를 요합니다.
 - 상부 분리 스위치가 반드시 잠겨져 있는지와 부속기구나 연결기구 커버가 제대로 장착되어 있는지를 확인하여야 합니다.
 - 코드선을 잡아 당겨 제품을 이동하시면 절대 안됩니다.
- ▶ 재료는 최대용량 이상을 넣지 마십시오. 제품 손상의 원인이 됩니다.
- ▶ 거품용도 외에는 거품기를 절대 사용하지 마십시오. 거품기가 손상됩니다.

사용후의 세척방법

- 세척하시기 전에 반드시 전원을 끄시고, 플러그를 뽑아 주십시오.
- 본체, 플러그는 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 최초 사용 시 본체 연결구에 윤활유가 소량 묻어 있을 수 있으나, 이것은 정상입니다. 이 윤활유는 헹궂으로 닦아내면 됩니다.
- 용기와 부착기기를 손으로 잘 씻어서 닦은 후 건조시켜 주십시오.

믹서(Mixer) 사용방법

● 용도별 속도 조절

K-비터	버터, 설탕을 크림 낼 때	▶ min 에서 시작해서 서서히 max로 속도를 올립니다.
	매우 작은 양일 경우	▶ min ~ 2단
	버터, 설탕, 계란을 휘저을 때	▶ 4 ~ max
	과일, 밀가루를 섞을 때	▶ min ~ 1단
거품기	서서히 max로 속도를 올립니다.	
반죽기	min에서 시작해서 서서히 1단으로 속도를 올립니다.	

● K-비터/반죽기/거품기 높이 조정방법

K-비터/ 반죽기/ 거품기가 용기 바닥에 닿는 경우에는 부속기기 높이를 다음과 같이 조정한 후 사용하십시오.

1. 전원플러그를 전원에서 뽑으십시오.

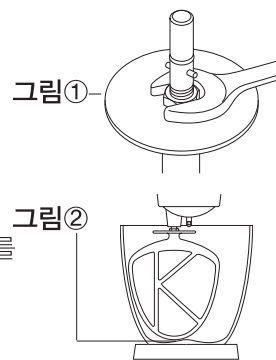
그림①

2. 믹서기 상부를 위로 들어올리고 조정할 비터/ 반죽기 / 거품기를 분리하십시오.

그림②

3. 그림과 같이 스패너를 사용하여 너트를 풀어서 높이를 조정 후 너트를 조입니다. **그림①**

4. 비터/ 반죽기/ 거품기를 장착 하십시오.
이때 부속기기가 용기 바닥에 거의 닿을 정도의 높이로 조정하는 것이 좋습니다. **그림②**



● 용기 뚜껑 장착 / 사용방법

1. 믹서 상부를 들어 올리십시오.

2. 용기를 본체 하단에 잘 맞춰 끼우십시오.

3. 용기 뚜껑을 믹서 상부 하단에 **그림③**과 같이 완전히 밀어 넣으십시오.

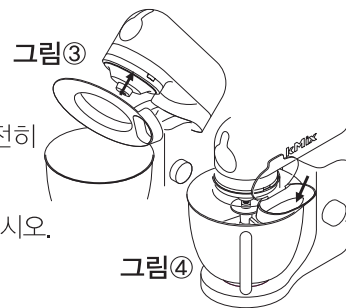
4. K-비터/ 반죽기/ 거품기 중 필요한 기구를 끼우십시오.

5. 믹서 상부를 내리십시오.

6. 작동중 필요한 내용물은 투입구를 통해서 바로 넣을 수 있습니다. **그림④**

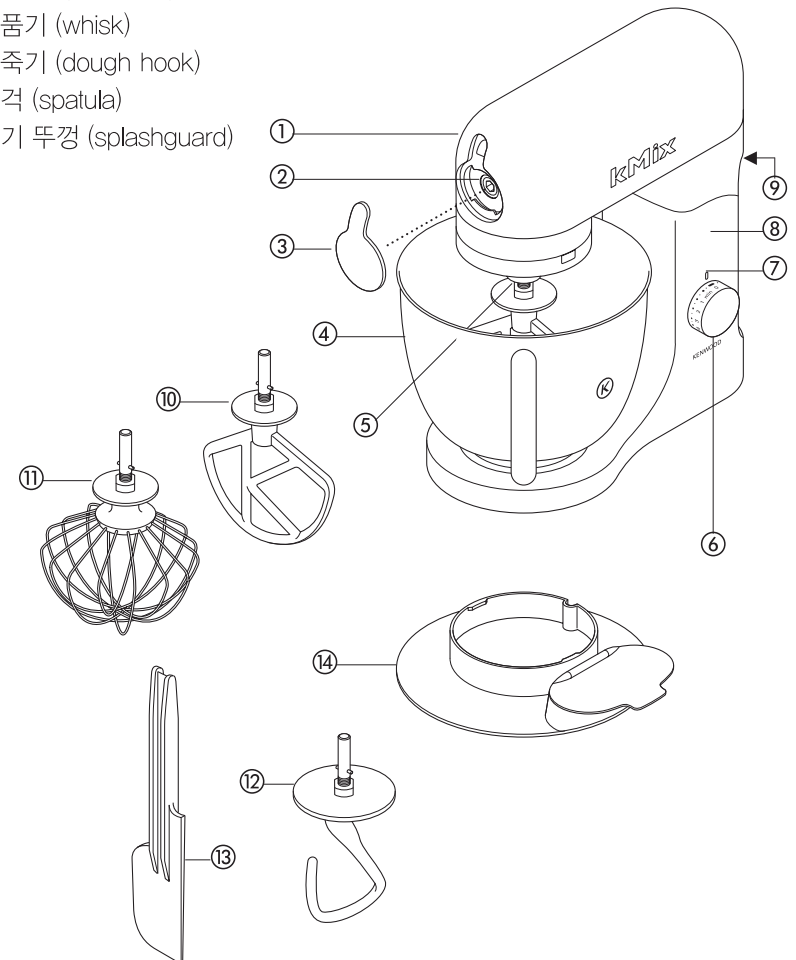
그림③

그림④



각부의 명칭

- ① 믹서 헤드 (mixer head)
- ② 부착 기구 소켓 (attachment outlet)
- ③ 소켓 뚜껑 (outlet cover)
- ④ 용기 (bowl)
- ⑤ 반죽기/거품기/비터 연결구 (tool socket)
- ⑥ 전원/속도조절스위치 (on/off and speed switch)
- ⑦ 작동표시등 (mixer ready indicator light)
- ⑧ 본체 (mixer body)
- ⑨ 상부 분리 스위치 (head release lever)
- ⑩ K-비터 (K-beater)
- ⑪ 거품기 (whisk)
- ⑫ 반죽기 (dough hook)
- ⑬ 주걱 (spatula)
- ⑭ 용기 뚜껑 (splashguard)



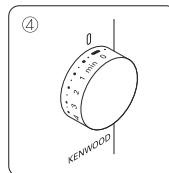
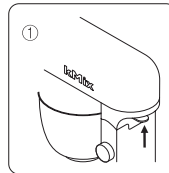
믹서(Mixer) 사용방법

● 부속기기별 용도

K-비터	케이크, 비스킷 반죽시와 메쉬포테이토 만들때 사용하십시오.
거품기	계란흰자, 생크림 등을 거품 낼 때 사용하십시오 절대로 딱딱한 재료(버터, 마아가린, 설탕)을 사용하시면 안됩니다.
반죽기	이스트 반죽시 사용하십시오.

● 사용 방법

1. 상부 분리 스위치를 올리고 **그림①**
상부(head)가 고정될 때까지 들어 올리시면 됩니다.
2. 부속기구를 가볍게 밀면서 시계 반대방향으로
돌리면 장착이 됩니다. **그림②**
3. 용기를 본체 바닥에 놓은 다음, 밑으로 살짝 누르면서
시계방향으로 돌리면 장착됩니다. **그림③**
4. 상부 분리 스위치를 올리고 믹서기 상부(head)를
아래로 내려 주세요.
5. 전원 플러그를 꽂으면 스피드 스위치에 불이 들어옵니다.
이는 사용할 준비가 되었다는 표시입니다.
6. 알맞은 속도로 조절해 사용해 주세요. **그림④**
7. 부속기구는 돌려서 빼면 됩니다.



중요

- 제품이 작동중에 믹서 상부(head)를 들어올리게 되면 작동은 자동으로
멈춥니다. 제품을 다시 사용하고자 할때는 믹서 상부(head)는 내리고
스피드 스위치는 '0'로 맞춰주시고 몇초정도 기다리신 다음 다시 원하는
위치로 스위치를 조정해 주세요. 제품은 바로 작동이 가능합니다.
- 언제든지 믹서 상부(head)가 올라가 있는 경우 제품에 준비 표시등은
꺼지고, 믹서 상부(head)가 내려가 있는 경우에는 준비 표시등은
켜집니다.

믹서(Mixer) 사용방법

● 힌트

1. 주걱을 사용할 때는 스위치를 끄고 사용해 주세요.
2. **Fold Function** : 'Ω'는 재료의 손상을 최대한 적게 (밀가루 반죽이나 케이크반죽에 과일을
넣을때) 천천히 믹싱하는 기능입니다. 이 기능은 스피드 스위치를 'Ω'로
놓기만 하면 부속기가 저속을 유지하며 작동됩니다. 이 기능을 해제
하려면 스피드 스위치를 '0'로 셋팅 해주세요.
3. 실온의 계란이 거품내기엔 가장 적합합니다.
4. 계란흰자로 거품을 내기전에 거품기나 용기에 노른자가 붙어 있지 않도록 확인해주세요
5. 가지고 계신 페스트리 레서피에 특별한 언급이 없을경우 차가운 재료를 사용해주세요.
6. 본 제품은 용기의 내용물이 넘치는것을 최소화 하기 위해 부드럽게 작동 시작(soft start)하는
기능이 장착되어 있습니다. 만약, 빵 반죽같이 된 반죽을 하는 경우에는 4~5초 후에
선택된 속도에 이르게 됩니다.



중요

1. 최대 용량을 초과해 넣지 마십시오.
2. 빵 반죽을 하실때 이상한 소리가 들리면 스위치를 끄고 반죽을 반으로
나눠 따로 따로 반죽해주세요.
3. 액체 재료를 먼저 넣고 믹싱하면 최상의 믹싱이 됩니다.
4. 한번씩 기기를 멈추고 반죽기(dough-hook)에 붙은 반죽물을 긁어 내주세요.
5. 밀가루 반죽에 따라서 액체의 양은 달라질수 있으며 반죽이 너무 될 경우는
과부하가 걸릴수 있습니다.
반죽이 믹싱되는 동안은 제품을 주의해서 봐주시고 작동시간은 5분을
초과하지 않도록 하여 주십시오.

● 최대 용량

구분	모델명	KMX51
페이스트리		밀가루 용량 680g
과일케익 믹스		총 용량 2,72kg
딱딱한 이스트 반죽		밀가루 용량 1,35kg
부드러운 이스트 반죽		밀가루 용량 1,3kg
계란흰자		12개