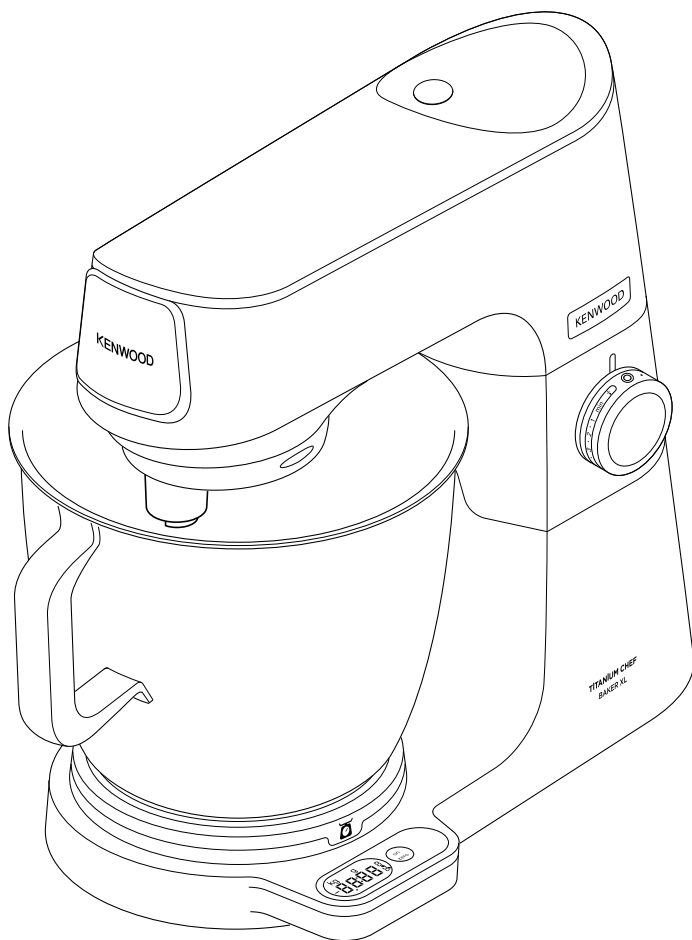
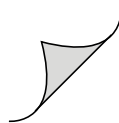


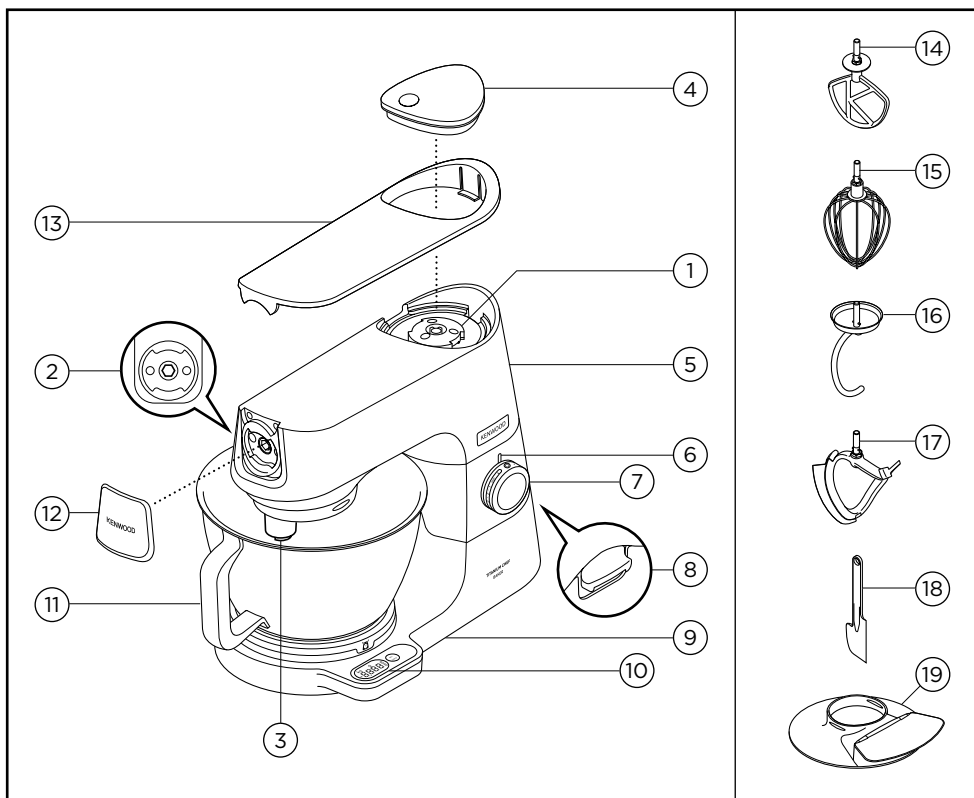
KENWOOD

KVL85

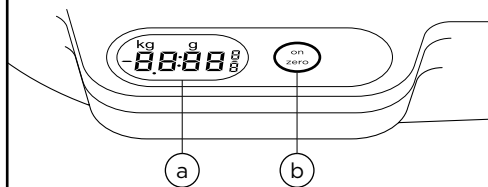
사용설명서







10 - 간편 저울

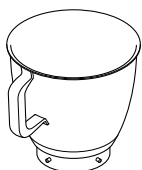


11 - 용기

KVL85 Chef XL

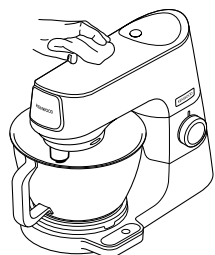
A

7L



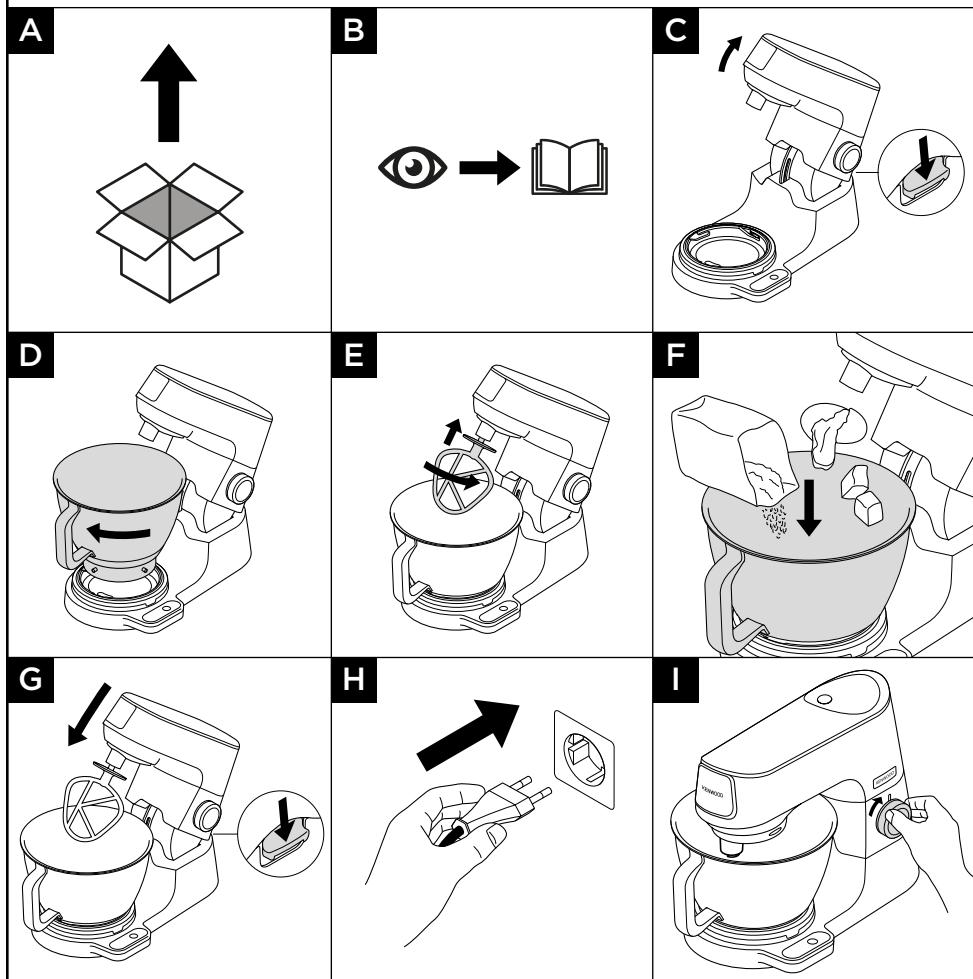
B

5L

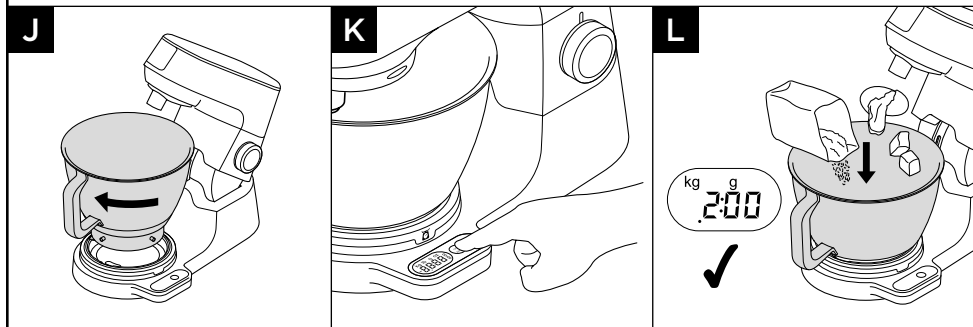


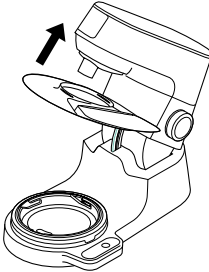
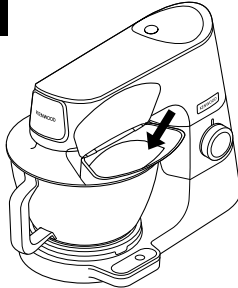
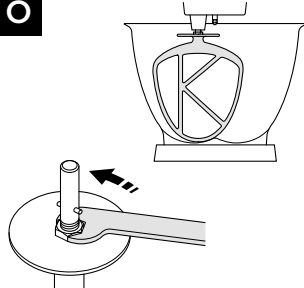
* 식기세척기의 고온에 의해 플라스틱/고무 재질이 변형될 수 있으므로 손세척을 권장 합니다.

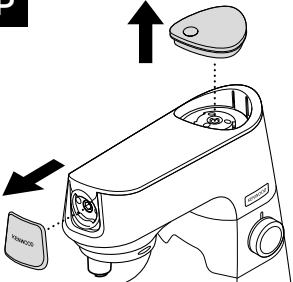
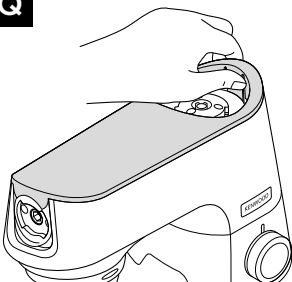
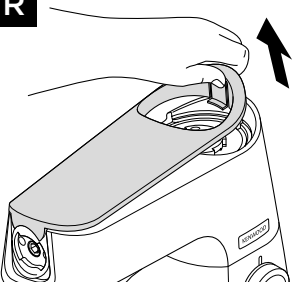
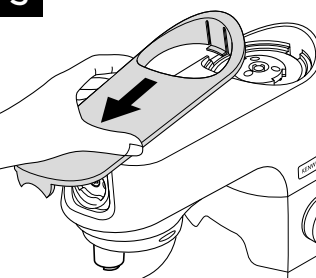
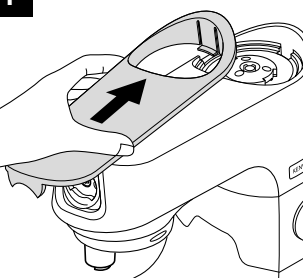
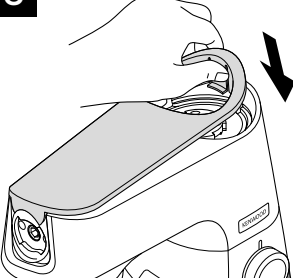
스탠드 믹서 사용 방법

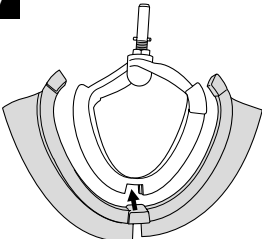
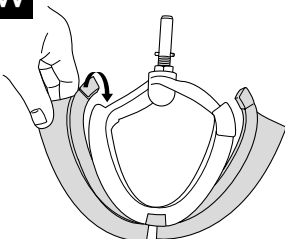
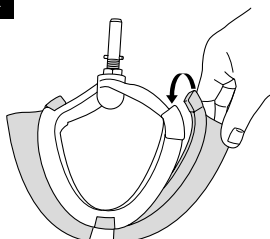


저울 기능 사용 방법



팀방지 덮개 장착 및 사용 방법		기구 조절
M 	N 	O 

헤드 커버 장착 및 분리 방법- 다른 색상 구매는 고객센터로 문의 바랍니다.		
P 	Q 	R 
S 	T 	U 

크리밍 비터 조립 방법		
V 	W 	X 

켄우드 스탠드 믹서 정보

켄우드 제품을 구매해 주셔서 감사합니다. 켄우드 키친 머신은 단순한 믹서가 아니라 다양한 종류의 부착물과 함께 사용할 수 있도록 첨단 기술이 접목된 스탠드 믹서입니다. 켄우드 키친 머신과 함께 즐거운 시간 보내시기 바랍니다.

안전 주의 사항

- 설명서를 잘 읽고 보관해두었다가 필요할 때 참고하십시오.
- 모든 포장과 라벨을 제거해 주십시오.
- 플러그나 코드가 손상된 경우 안전상의 이유로 켄우드나 켄우드 공식 서비스 센터에 교체를 맡겨 위험을 방지해야 합니다.
- 기구/부착물을 장착하거나 분리하기 전에, 그리고 사용 후와 청소 전에는 속도 조절 다이얼을 'O' OFF 위치로 돌리고 플러그를 뽑으십시오.
- 신체, 머리카락, 장신구, 헐렁한 옷이 움직이는 부품이나 장착된 부착물에 닿지 않게 하십시오.
- 스탠드 믹서가 작동 중일 때는 자리를 떠나지 마십시오.
- 기기가 파손되면 사용하지 마시고 점검 또는 수리를 받으십시오('고객 서비스' 부분 참조).
- 헤드가 올라간 상태에서 절대 스탠드 믹서를 작동시키지 마십시오.
- 힌지 장치에 손가락을 넣으면 절대 안 됩니다.
- 어린이의 손이 닿는 곳에 코드를 두지 마십시오.
- 본체, 코드, 플러그가 젖지 않도록 하십시오.
- 허가되지 않은 부착물을 사용하지 마시고 하나 이상의 부착물을 동시에 사용하지 마십시오.
- 최대 용량표에 표시된 양을 절대 초과하여 사용하지 마십시오.
- 부착물을 사용할 때는 동봉된 안전 지침을 읽고 준수하십시오.
- 기기가 무거우므로 조심해서 들어 올리십시오.
기기를 들어 올리기 전에는 믹서 헤드를 아래쪽으로 올바르게 잠그고 용기, 기구, 연결부 커버, 코드가 고정되어 있는지 확인하십시오.

- 장시간 사용한 후 용기를 제거할 때는 뜨거울 수 있으므로 주의하십시오.
- 어린이가 기기로 장난을 치지 않도록 잘 살펴봐야 합니다.
- 부착물이 장착된 상태로 믹서 헤드를 움직이거나 들어 올릴 경우 스탠드 믹서가 불안정해질 수 있으니 주의하십시오.
- 기기를 옮길 때는 반드시 받침과 믹서 헤드를 잡고 옮겨야 합니다. 용기 핸들을 잡고 기기를 들거나 운반하면 안 됩니다.
- 기기가 떨어질 수 있는 곳에서 사용하거나 부착물에 힘을 주어 장착하지 마십시오. 본체가 불안정해져 쓰러질 수 있으며, 이로 인해 다칠 수 있습니다.
- 걸려 넘어지지 않도록 전원 코드는 짧은 것으로 사용합니다. 연장 코드를 사용할 때는 주의해서 사용하십시오. 연장 코드를 사용할 경우 다음에 유의하십시오. 1) 연장 코드에 표시된 전기 정격이 기기의 전기 정격보다 커야 하며, 2) 어린이가 당기거나 실수로 걸려 넘어지는 일이 없도록 조리대나 테이블 아래로 코드가 늘어지지 않도록 배치해 합니다. 3) 연장 코드는 접지형 3선 코드여야 합니다. 기기의 전기 정격은 본체 하단에 표시되어 있습니다.
- 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.
- 이 기기는 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 기기와 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
- 최대 정격은 최대 부하를 받는 미니 초퍼/그라인더 부착물에 따라 정해집니다. 이외 부착물은 허용 정격이 더 낮을 수 있습니다.
- 텀방지 덮개를 5L 용기에 사용하면 안 됩니다. 텀방지 덮개는 7L 용기에 적합합니다.

- 5L 용기를 7L 용기에 겹쳐서 끼운 상태로 스탠드 믹서에 용기 기구를 장착하지 마십시오.
- 반죽을 할 경우에는 7L 용기만 사용하십시오.
- 이 기기는 가정용으로만 사용하십시오. 이 기기를 잘못 사용하거나 이러한 사용 지침을 준수하지 않을 경우 켄우드에는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

플러그를 꽂기 전 주의사항

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

처음 사용 시 주의사항

- 부품을 세척하십시오('관리 및 청소' 부분 참조).

범례

부착물 연결부

- ① 고속 연결부
- ② 저속 연결부
- ③ 용기 기구 소켓

믹서

- ④ 고속 연결부 커버
- ⑤ 믹서 헤드
- ⑥ 믹서 준비 완료 표시등
- ⑦ 속도 조절 다이얼
- ⑧ 헤드 분리 레버
- ⑨ 본체
- ⑩ 간편 저울
 - a 디스플레이 화면
 - b 켄기/제로 설정 버튼
- ⑪ 용기
- ⑫ 저속 연결부 커버
- ⑬ 헤드 커버
- ⑭ K-비터
- ⑮ 거품기
- ⑯ 반죽 도구
- ⑰ 크림링 비터
- ⑱ 스패츨라
- ⑲ 튜방지 덮개

선택형 부착물

스탠드 믹서에 사용할 수 있는 다양한 선택형 부착물이 제공됩니다. 패키지에 동봉된 부착물 카탈로그를 참고하거나 www.kenwoodworld.com에 방문하여 전체 부착물 목록과 패키지에 포함되지 않은 부착물의 구입 방법을 확인하십시오.

참고: 저속 연결부 부착물

본 스탠드 믹서 모델의 저속 연결부에는 트위스트 연결 시스템이 적용되어 있습니다. 이 연결부는 트위스트 연결 시스템 부착물을 부착하도록 설계되어 있습니다.

저속 연결부용 신규 부착물을 구입할 경우, 본 스탠드 믹서와의 호환성을 확인해야 합니다. 트위스트 연결 시스템 부착물은 KAX로 시작하는 제품 코드와 패키지에 표시된 Twist 로고 를 통해 식별할 수 있습니다.

바 연결 시스템 이 적용된 부착물을 갖고 있다면 KATO02ME 어댑터를 사용하여 이부착물을 본 스탠드 믹서의 트위스트 연결 시스템 에 연결할 수 있습니다.

참고: 표시된 스패너는 예시용이며, 패키지에 포함되어 있지 않습니다.

스탠드 믹서 사용 방법

그림 참조 **A - I**

- 1 헤드 상승 레버를 아래로 밀고 믹서 헤드를 올려 잠급니다.
- 2 용기를 장착하고 시계 방향으로 돌려 잠급니다.
- 3 필요한 기구를 소켓에 장착합니다. 그런 다음 기구를 위로 밀고 돌려서 끼웁니다.
참고: K-비터나 거품기가 용기 바닥의 재료에 닿지 않는 경우, “기구 조절”을 참조하십시오.
- 4 헤드 분리 레버를 아래로 밀어 믹서 헤드를 내리고 믹서 헤드가 고정될 때까지 내립니다.
- 5 플러그를 전원 콘센트에 꽂습니다. 속도 조절 다이얼을 원하는 속도 설정으로 돌려 머신을 가동시킵니다. 최대 속도를 짧게 적용할 때는 펄스(P) 위치를 사용합니다.
- 6 사용 후에는 속도 조절 다이얼을 ‘O’ OFF 위치로 되돌리고 스탠드 믹서의 플러그를 뽑으십시오.
- 7 기구를 시계 방향으로 돌려 기구 소켓에서 분리합니다.

유용한 정보

- 슬로우 기능 은 머랭, 무스, 제노바 스펀지, 수플레와 같이 가벼운 재료를 걸쭉한 반죽으로 만들 때 사용되며, 밀가루와 과일을 케이크 반죽에 천천히 혼합합니다. 이 기능을 사용하면 믹서가 천천히 일정한 속도로 작동됩니다.

중요

다른 연결부를 사용할 때는 용기에 용기 도구가 장착되어 있거나 거치되어 있지 않은지 확인하십시오.

저울 기능 사용 방법

그림 참조 **J - L**

- 1 용기를 끼웁니다.
- 2 켜기/제로 설정 버튼을 한번 누르면 디스플레이 화면에 0이 깜박이다가 0이 표시됩니다.
* 단위 무게는 1g씩 증가합니다. 소량을 계량할 때는 티스푼/테이블스푼을 사용하는 것이 좋습니다.
* 켜기/제로 설정 버튼을 한 번 눌러 0이 멈추면 사용 가능합니다.
- 3 필요한 재료를 용기에 넣고 무게를 잽니다.
참고: 기기를 물기가 없는 평평한 표면에 두었다가 계량해야 합니다. 계량할 때 믹서나 용기 거품기를 누르지 마십시오. 저울 정확도에 영향이 갑니다. 계량 기능은 믹서 헤드를 하부 또는 상부 위치에 두고 사용할 수 있습니다.

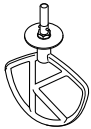
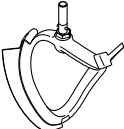
*해당 기능을 상거래 용도로 사용할 수 없습니다.

카운트 업 타이머

- 작동 중에는 디스플레이 화면이 자동으로 카운트 업 타이머로 작동합니다.
- 타이머가 30분이 되면 일시 중지되어(최대 30초 동안) 속도 조절이 ‘O’ 위치로 바뀝니다.
- 기기가 작동 중일 때 타이머를 0으로 다시 설정하려면 켜기/제로 설정 버튼을 누르십시오.

권장 사용 도표

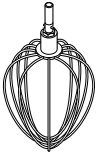
- 기재된 정보는 참고용이며 용도와 재료에 따라 달라질 수 있습니다.

		K-비터 케이크, 비스킷, 페이스트리, 아이싱, 속 재료, 에클레어, 으깬 감자용			
		유용한 정보 - 재료가 튀지 않도록 조금씩 속도를 높이십시오. - 재료들을 완전히 혼합하려면 믹싱을 멈추고 주걱으로 용기 바닥을 자주 긁어주십시오. - 특별한 경우가 아닌 한 페이스트리 반죽에는 차가운 재료를 사용하십시오.			
레시피/과정		 (최대)			 (분)
		5L	7L		
페이스트리 및 비스킷 - 버터를 밀가루에 넣고 문지르기	밀가루 무게	500g	910g	최소 → 1	2
올인원 케이크 반죽	총 무게	2kg	4kg	최소 → 최대	45-60초
		크리밍 비터 부드러운 재료를 섞어 크림처럼 만듭니다.			
		유용한 정보 - 재료가 튀지 않도록 조금씩 속도를 높이십시오. - 버터와 설탕으로 케이크 크림을 만들 때는 상온에 보관되거나 녹은 버터를 사용하십시오.			
레시피/과정		 (최대)			 (분)
		5L	7L		
버터/마가린과 설탕으로 크림 만들기		1.8kg	4.5kg	최소 → 최대	4
달걀을 휘저어서 케이크 반죽으로 만들기				최소 → 최대	1-4
밀가루, 과일 등 반죽 시				최소 → 1	30-60초

사용되는 달걀 크기 = 보통(무게 53-63g)

권장 사용 도표

- 기재된 정보는 참고용이며 용도와 재료에 따라 달라질 수 있습니다.
- 케이크를 만들 때 결과가 잘 나오게 하려면 실온에 두어 부드러워진 버터와 마가린을 사용하십시오.



거품기

달걀, 크림 및 수플레에 사용합니다.

중요

- 재료가 튀지 않도록 조금씩 속도를 높이십시오.
- 겉쪽한 재료(올인원 케이크, 버터와 설탕으로 만든 크림)에 거품기를 사용할 경우 손상될 수 있습니다.**
- 달걀의 온도가 상온일 때 결과가 가장 좋습니다. 달걀 흰자 거품을 내기 전에 거품기나 용기에 기름기나 달걀 노른자가 묻어 있지 않도록 하십시오.

레시피/과정



5L

7L

달걀 흰자

8

(280g)

16

(560g)

최소 → 최대

1½-2

무지방 스펀지

620g

930g

4-6

크림

0.5L

2L

최소 → 4-6

1 ½-3

마요네즈

- 오일을 넣고 용기 바닥을 긁은 후에 최고 속도로 10초 더 작동하면 결과가 잘 나옵니다.

달걀 노른자 2개
머스터드 10g
식물성 기름 200ml

최대

1-1 ½

팬케이크 반죽

- 용기에 먼저 밀가루를 넣고, 젖은 재료를 넣습니다.
- 최저 속도로 작동하여 재료를 잘 섞습니다.

밀가루 250g
우유 500g
달걀 200g

'최저' 속도로 10초
그 다음에 최고
속도로 45-60초

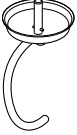
1

사용되는 달걀 크기 = 보통(무게 53-63g)

사용되는 생크림 = 지방 함량이 38%이상인 생크림.

권장 사용 도표

- 기재된 정보는 참고용이며 용도와 재료에 따라 달라질 수 있습니다.

		반죽 도구 이스트 반죽용			
		유용한 정보 중요사항 - 반죽할 때는 기기에 제공된 가장 큰 용기를 사용합니다. KVL85 - 7L 용기 표시된 최대 용량과 최고 속도를 초과하면 기기에 무리가 갈 수 있습니다. - 기기가 무리하게 작동될 경우에는 전원을 끈 다음 반죽을 절반 덜어내고 사용하십시오. - 액체 재료를 먼저 넣으면 반죽이 잘 혼합됩니다. 이스트 건조 이스트(원상태로 만들어야 하는 형태): 용기에 따뜻한 물을 붓습니다. 그 다음, 이스트와 설탕을 넣고 거품이 뜰 때까지 10분 동안 둡니다. 생 이스트: 밀가루에 넣고 으깬니다. 기타 이스트: 제조사 지침에 따릅니다. 기름이 발라진 비닐 봉지나 티 타월로 덮은 용기에 반죽을 넣습니다. 그 다음, 반죽이 두 배로 커질 때까지 따뜻한 곳에 둡니다.			
레시피/과정		 (최대)			 (분)
		최소	최대		
빵 반죽(빽빽한 이스트 반죽)	미온수	195g	895g	최소 1	60초 3-4
	강력분	350g	1.6kg		
	빨리 작용하는 이스트	6g	25g		
	라드	10g	30g		
	소금	3g	16g		
	총 무게	564g	2.56kg	속도 1로 다시 반죽	60초
이스트를 넣은 부드러운 반죽 (버터와 달걀을 섞은 것)	밀가루 무게	250g	1.6kg	최소 1	60초 3-4
	총 무게	478g	3.1kg		
				속도 1로 다시 반죽	60초

사용되는 달걀 크기 = 보통(무게 53-63g)

팀방지 덮개 장착 및 사용 방법

그림 참조 **M - N**

- 1 믹서 헤드가 고정될 때까지 들어 올립니다.
 - 2 용기를 받침대에 놓습니다.
 - 3 팀방지 덮개를 믹서 헤드 바닥 쪽으로 밀어 완전히 고정시킵니다. 재료 투입구가 그림과 같이 위치해야 합니다.
 - 4 필요한 기구를 끼웁니다.
 - 5 믹서 헤드를 내립니다.
- 팀방지 덮개의 재료 투입구를 통해 반죽 도중 재료를 용기에 바로 넣을 수 있습니다.
 - 팀방지 덮개를 분리하지 않아도 기구를 교체할 수 있습니다.
- 6 믹서 헤드를 올린 다음 아래로 눌러서 팀방지 덮개를 분리합니다.
- * 5L에서는 덮개 사용 불가 합니다.

기구 조절

그림 참조 **O**

K-비터 및 거품기

제공된 용기의 기구는 정확한 높이로 설정되어 출고되므로 조절할 필요가 없습니다. 그러나 기구를 조절하고자 할 경우 적절한 크기의 스패너를 사용하십시오.
타입 KVL85 = 19mm
아래 지침을 따르십시오.

- 1 기기의 플러그를 뽑습니다.
- 2 믹서 헤드를 올리고 거품기나 비터를 끼웁니다.
- 3 믹서 헤드를 내립니다. 높이를 조절해야 할 경우 믹서 헤드를 올리고 기구를 분리합니다. 거품기나 K-비터가 용기 바닥에 거의 닿을 정도로 조절해야 합니다.
- 4 스패너로 너트를 풀어 샤프트를 조절합니다. 기구를 용기 바닥 쪽으로 낮추려면 샤프트를 시계 반대 방향으로 돌립니다. 기구를 위쪽으로 올리려면 샤프트를 시계 방향으로 돌립니다.
- 5 너트를 다시 조입니다.

- 6 기구를 믹서에 끼우고 믹서 헤드를 내립니다.
(높이 및 위에 기재된 번호 확인)
 - 7 기구 높이가 조절될 때까지 위 단계를 반복합니다. 높이를 맞춘 후에는 너트를 끝까지 조이십시오.
- 참고: 그림의 스패너는 참고용으로 미포함 구성입니다.

반죽 도구

반죽 갈고리는 제조 시 높이가 고정되므로 조절할 필요가 없습니다.

헤드 커버 장착 및 분리 방법

그림 참조 **P - U**

- 1 저속 및 고속 연결부 커버를 분리합니다.
- 2 고정 클립을 누른 상태에서 헤드 커버를 올린 후 앞으로 밀니다.
- 3 다른 헤드 커버를 장착하려면 헤드 커버 끝에 있는 페그를 저속 연결부에 있는 두 구멍에 끼웁니다.
- 4 고정 클립을 누른 상태에서 헤드 커버를 아래로 밀어 믹서 헤드에 끼웁니다.
- 5 저속 및 고속 연결부 커버를 다시 끼웁니다.

크리밍 비터 조립 방법

그림 참조 **V - X**

와이퍼 블레이드 장착 방법

- 와이퍼 블레이드는 장착된 상태로 제공되므로 반드시 분리한 후에 세척해야 합니다.
- 1 유연한 와이퍼 블레이드를 기구에 장착할 때는 와이퍼 블레이드의 기부를 슬롯에 끼운 다음 한쪽을 홈에 장착한 후에 끝부분을 제자리에 살짝 걸어야 합니다. 반대쪽도 같은 방식으로 장착합니다.

관리 및 청소

- 청소할 때는 반드시 전원을 끄고 플러그를 뽑으십시오.
- 사용할 때는 저속 연결부 ②에 기름기가 약간 보일 수 있습니다. 이는 정상이므로 닦아내시면 됩니다.

본체, 연결부 커버 및 헤드 커버

- 젖은 천으로 닦은 후 말리십시오.
- 연마제를 사용하거나 물에 담그지 마십시오.

용기

- 손으로 세척한 다음 완전히 말리거나 식기 세척기를 사용하십시오.
- 쇠솔, 강모, 표백제로 스테인리스 강철 용기를 세척하지 마십시오. 석회질은 식초로 제거하십시오.
- 기기를 열기(스토브, 오븐, 전자레인지) 근처에 두지 마십시오.

기구 및 튜브지 덮개

- 손으로 세척한 다음 완전히 말리거나 식기 세척기를 사용하십시오.

레시피

프룬 마리네이드

투명한 액상 꿀 185g

말랑한 프룬 25g

물 25ml

- 1 모든 재료를 미니 초퍼/미니 밀에 넣습니다. 냉장고에 하루밤 넣어 둡니다.
- 2 부착물을 스탠드 믹서에 장착합니다.
- 3 펄스 위치로 6초 작동합니다
- 4 필요에 따라 더 사용합니다.

고객 서비스

- 기기 작동과 관련된 문제가 발생할 경우, 먼저 메뉴얼의 '문제 해결 가이드'를 참조하거나 www.kenwoodworld.com을 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.com 또는 거주하시는 국가의 웹 사이트를 방문하여 확인하십시오.

- 디자인 및 설계: 영국 켄우드
- 제조국: 중국



유럽 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.

문제 해결 가이드

문제	원인	해결 방법
거품기, K-버터가 용기 바닥에 닿거나 용기 안의 재료에 닿지 않습니다.	기구 높이가 맞지 않아 조절해야 합니다.	스퍼너로 높이를 조절하십시오("기구 조절" 부분 참조).
저속 부착물을 장착할 수 없습니다.	부착물이 해당 모델에 사용할 수 있는 제품인지 확인하십시오. 트위스트 연결 시스템이 필요합니다(모델 KAX)  .	연결부에 장착하려면 부착물에 KAX 트위스트 연결 시스템  이 적용되어 있어야 합니다. 바 연결 시스템  이 적용된 부착물을 갖고 있다면 KAT002ME 어댑터를 사용하여 이 부착물을 본 스탠드 믹서의 트위스트 연결 시스템에 연결할 수 있습니다.
스탠드 믹서의 플러그를 콘센트에 처음 꽂으면 '믹서 준비 완료 표시등'이 깜박입니다.	속도 조절 다이얼이 'O' 위치에 있지 않습니다. 믹서 헤드가 올라간 위치에 있거나 제대로 고정되지 않았습니다.	다이얼을 'O' 위치로 돌리십시오. 스탠드 믹서 헤드가 제대로 고정되었는지 확인하십시오.
스탠드 믹서가 작동 중에 멈춥니다. 계량 디스플레이에 오류 메시지 E26 또는 E27이 표시됩니다.	용량 초과 또는 과열 방지 시스템이 활성화되었습니다. 최대 허용 용량이 초과되었습니다.	플러그를 뽑은 다음 내용물이 걸리거나 많지 않은지 확인하십시오. 속도 조절 다이얼을 "O" 위치로 돌린 다음 기기를 다시 켜십시오. 기기가 작동하지 않을 경우, 적당한량의 재료를 덜어 내고 기기를 작동하십시오. 그래도 문제가 해결되지 않으면 플러그를 뽑고 15분 정도 기다린 다음 플러그를 꽂고 속도를 다시 선택하십시오. 위 단계로도 기기가 작동하지 않을 경우에는 "고객 서비스"로 문의하십시오.
기기의 플러그가 콘센트에 꽂혀 있어도 '믹서 준비 완료 표시등'이 꺼집니다.	플러그를 꽂은 상태로 30분 이상 스탠드 믹서를 사용하지 않으면 대기 모드 상태가 됩니다.	속도 조절 다이얼을 'Min'으로 돌린 다음 'O' 위치로 돌려 기기를 재설정하십시오.

문제해결 가이드

문제	원인	해결 방법
제품을 켜면 화면에 'CAL'이라고 표시됩니다.	On/Zero 버튼이 여러번 눌러지면 CAL 영점조정모드에 진입하게 됩니다.	전원코드를 뽑아서 CAL모드진입에서 나오십시오. 속도조절 다이얼을 'O'위치로 돌린것을 확인하고 헤드를 내려서 고정되었는지 확인 합니다. 전원코드를 다시 꽂고 On/Zero버튼을 한번 눌러서 화면에 - - -이 깜빡이다가 O이 됩니다. 이상이 있는 경우 서비스센터로 문의 바랍니다.
저울 기능		
디스플레이 화면이 [- - -]로 고정되어 있습니다.	작동 중에 디스플레이 화면이 고정됩니다. 디스플레이 화면에 마이너스가 표시되는 이유는 O으로 설정되지 않았거나 재료 또는 용기를 분리했기 때문입니다. 계량된 양이 너무 적습니다.	정상 작동입니다. 화면을 O으로 설정하거나 빠진 재료를 다시 넣거나 용기를 다시 장착하십시오. 아주 작은 양은 티스푼과 테이블 스푼 계량 스푼을 사용하십시오.
디스플레이에서 무게가 변했습니다.	스탠드 믹서가 작동 중에 움직였습니다.	스탠드 믹서를 물기가 없는 평평한 표면에 두었다가 계량해야 합니다. 계량 기능이 작동 중일 때는 스탠드 믹서를 움직이지 마십시오. 다음 재료를 계량하기 전에 디스플레이를 O으로 설정하십시오.
디스플레이 화면이 꺼졌습니다.	스탠드 믹서의 플러그가 빠졌습니다. 5분 후에도 같은 무게가 표시되면 디스플레이 화면이 자동으로 꺼집니다.	기기의 플러그를 꽂으십시오. 켜기/제로 설정 버튼을 한 번 누르면 디스플레이 화면이 켜집니다.
디스플레이에 [O - Ld]이 표시됩니다.	계량 기능이 과부하 상태입니다. 스탠드 믹서에 과도한 힘이 가해졌습니다.	최대 계량 용량 6Kg을 초과하지 마십시오. 스탠드 믹서에 과도한 힘을 가하지 마십시오. 계량 센서가 손상될 수 있습니다.

KENWOOD

제 품 보 증 서

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

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

■ 무상 서비스

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

1. 본 제품은 엄격한 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검사 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
 - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 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

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 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 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 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
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객상담 및 서비스
080-848-8800

드루기코리아 (주)
www.Kenwoodworld.com/ko-kr

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2022 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071681/1