

KENWOOD

제 품 보 증 서

저희 드롱기켄우드코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 **080-848-8800**으로 연락해 주십시오.
상담서비스 및 수리를 제공해 드리겠습니다.

제 품 명	키친머신	모 델 명	KMX50/51 serie
구 입 일		제조번호	
구 입 처		고객성명	
주 소		연 락 처	

키친머신의 제품 보증기간은 구매 후 **1년** 입니다.

■ 무상 서비스

* 일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기켄우드 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 출고 전 기능점검 등의 최종 검수작업을 위하여
제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다.
따라서 구매증빙자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
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 신청시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 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 문제시
 - 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
 - 임의로 분해 또는 개조로 인한 부품의 분실 또는 손상
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상발생시
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생시
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 발생하는 고장 또는 사고 발생시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

고객 상담 및 서비스
080-848-8800

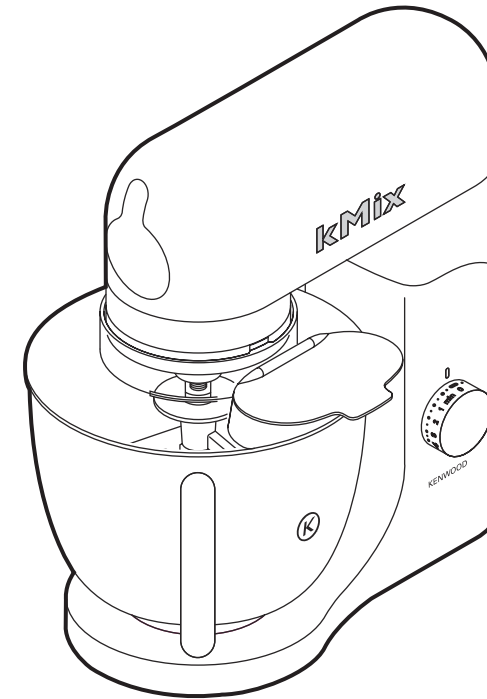
드롱기켄우드코리아 (주)
www.kenwoodworld.com/ko-kr

KENWOOD

kMix 50/51 Series

키친머신

사용설명서



사용설명서를 반드시 읽고 올바르게 사용하여 주십시오.
사용설명서 뒤쪽에 제품 보증서가 있으니, 분실되지 않도록 잘 보관하여 주십시오.
본 제품은 국내(대한민국)용 이므로, 전원 혹은 전압이 다른 해외에서는 사용하지
수 없습니다.

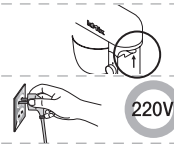
안전상의 주의사항

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

⚠ 경 고

심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우

- ▶ 작동 시 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 반죽기 등의 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.



⚠ 주 의

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.

사용 후의 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.

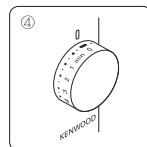
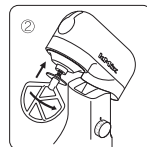
믹서(Mixer) 사용방법

● 부속기별 용도

K-버터	케이크, 비스킷 반죽시와 메쉬포테이토 만들때 사용하십시오.
거품기	계란흰자, 생크림 등을 거품 낼 때 사용하십시오. 절대로 딱딱한 재료(버터, 마아가린, 설탕)를 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.



- 제품이 작동 중에 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 밀가루 반죽이나 케이크반죽에 과일을 넣을 때 천천히 믹싱하는 기능입니다. 이 기능은 스피드 스위치를 'Ω'로 놓기만 하면 천천히 2바퀴 반만 돌고 몇초간 멈춘다 다시 두바퀴 반을 도는 기능입니다. 이 기능을 해제 하려면 스피드 스위치를 '0'로 셋팅해 주세요. 필요하시다면 반복하여 사용해 주세요.
3. 실온의 계란이 거품내기에 가장 적합합니다.
4. 계란흰자로 거품을 내기 전에 거품기나 용기에 노른자가 붙어 있지 않도록 확인해 주세요
5. 가지고 계신 페스트리 레서피에 특별한 언급이 없을 경우 차가운 재료를 사용해 주세요.
6. 본 제품은 용기의 내용물이 넘치는 것을 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.



1. 최대 용량을 초과해 넣지 마십시오.
2. 빵 반죽을 하실 때 이상한 소리가 들리면 스위치를 끄고 반죽을 반으로 나눠 따로 따로 반죽해 주세요.
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 달라질 수 있으며 반죽이 너무 될 경우는 과부하가 걸릴 수 있습니다. 반죽이 믹싱되는 동안은 제품을 주의해서 봐주시고 작동시간은 5분을 초과하지 않도록 하여 주십시오.

● 최대 용량

구분	모델명	KMX50/51 Series
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

믹서(Mixer) 사용방법

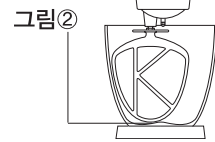
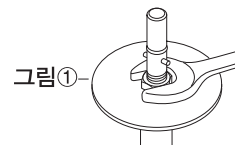
● 용도별 속도 조절

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 부속기 높이를 다음과 같이 조정한 후 사용하십시오.

1. 전원플러그를 전원에서 뽑으십시오.



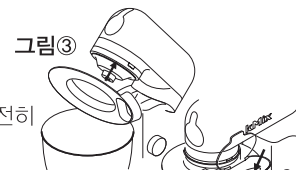
2. 믹서기 상부를 위로 들어올리고 조정할 비터/ 반죽기 / 거품기를 분리하십시오.

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**

제품의 구조 및 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)

