

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	KMC570
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
 - 사용설명 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

KMC570

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 사용하실 수 없습니다.

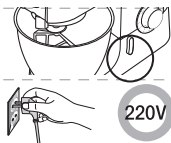
안전상의 주의사항

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

⚠ 경고

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.
- ▶ 10분이상 연속해서 작동하지 마십시오.



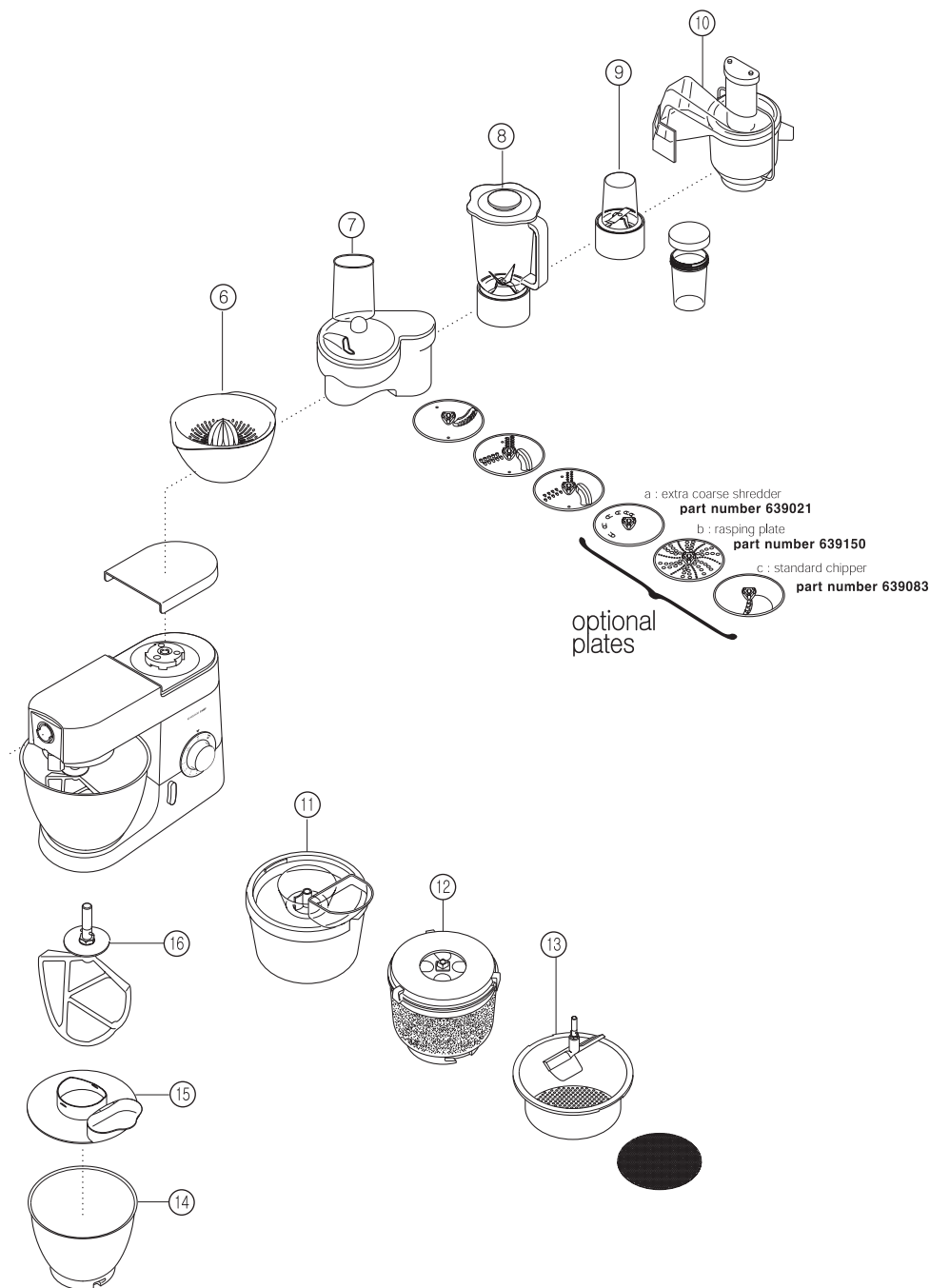
⚠ 주의

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.

사용 후의 세척방법

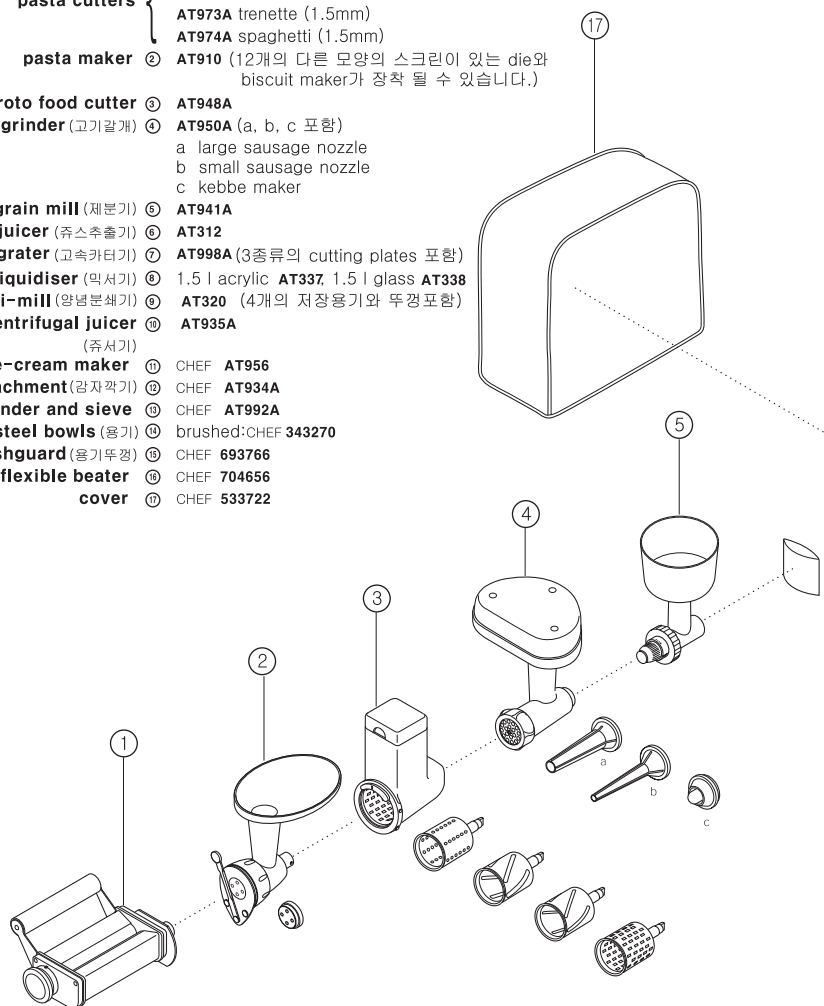
- 세척하기 전에 반드시 전원을 끄시고, 플러그를 뽑아 주십시오.
- 본체, 플러그는 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 최초 사용 시 본체 연결구에 윤활유가 소량 묻어 있을 수 있으나, 이 것은 정상입니다. 이 윤활유는 헹궂으로 닦아내면 됩니다.
- 용기와 부착기구를 손으로 잘 씻어서 닦은 후 건조시켜 주십시오.



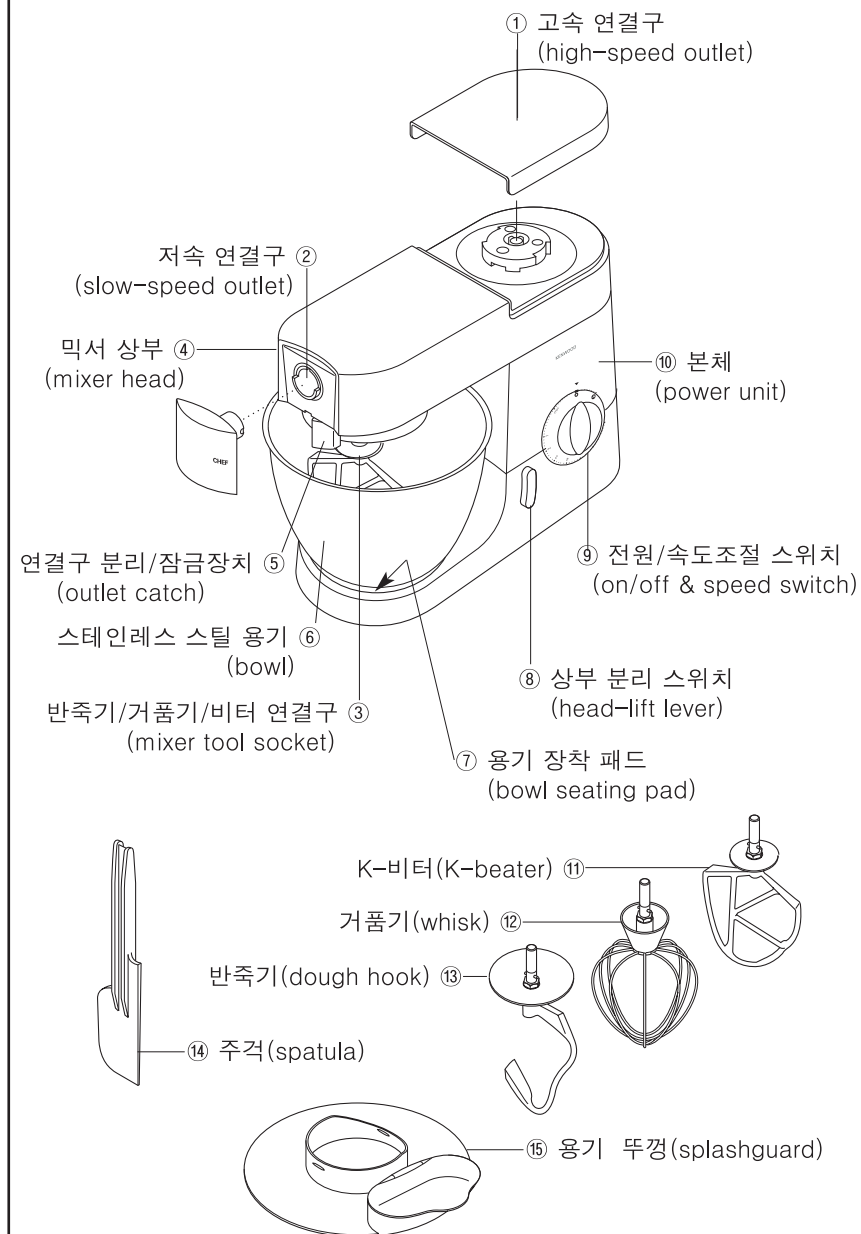
※ 기타 부착물 소개

다음의 부착물은 본 제품에 포함되어 있지 않으며, 별도 구매가 가능합니다.
구매처를 통해서 안내받으시기 바랍니다.

attachment	attachment code
flat pasta maker ①	AT970A
pasta cutters {	AT971A tagliatelle (7mm)
	AT972A tagliolini (4mm)
	AT973A trenette (1.5mm)
	AT974A spaghetti (1.5mm)
pasta maker ②	AT910 (12개의 다른 모양의 스크린이 있는 die와 biscuit maker가 장착 될 수 있습니다.)
roto food cutter ③	AT948A
multi food grinder (고기갈개) ④	AT950A (a, b, c 포함) a. large sausage nozzle b. small sausage nozzle c. kebbe maker
grain mill (제분기) ⑤	AT941A
citrus juicer (쥬스추출기) ⑥	AT312
pro slicer/grater (고속카터기) ⑦	AT998A (3종류의 cutting plates 포함)
liquidiser (믹서기) ⑧	1.5 l acrylic AT337 , 1.5 l glass AT338
multi-mill (양념분쇄기) ⑨	AT320 (4개의 저장용기와 뚜껑포함)
non-stop centrifugal juicer ⑩	AT935A (쥬서기)
ice-cream maker ⑪	CHEF AT956
potato prep attachment (감자깍기) ⑫	CHEF AT934A
colander and sieve ⑬	CHEF AT992A
stainless steel bowls (용기) ⑭	brushed:CHEF 343270
splashguard (용기뚜껑) ⑮	CHEF 693766
flexible beater ⑯	CHEF 704656
cover ⑰	CHEF 533722



제품의 구조 및 명칭



믹서(Mixer) 사용방법

● 부속기기별 용도

K-비터	딱딱한 버터, 마아가린, 설탕 등을 섞을 때 사용하십시오.
거품기	계란흰자, 생크림 등을 거품 낼 때 사용하십시오. 절대로 딱딱한 재료(버터, 마아가린, 설탕)를 사용하면 안됩니다.
반죽기	이스트 반죽시 사용하십시오.

● 사용 방법

1. 상부 분리 스위치를 시계 반대 방향으로 돌린 다음, 믹서 상부(head)를 고정될 때까지 들어 올립니다. ①
2. 부속기기를 가볍게 밀어 넣고 시계 반대방향으로 멈추어질 때까지 돌린 후 “딸깍”소리가 나도록 깊숙이 밀면 장착이 됩니다. ②
3. 용기를 본체 바닥에 놓은 다음, 밑으로 살짝 누르면서 시계방향으로 돌리면 장착됩니다. ③
4. 상부 분리 스위치를 시계 반대 방향으로 돌린 다음, 믹서 상부(head)를 고정될 때까지 아래로 내려 주십시오.

5. 알맞은 속도로 조절해 주십시오. ④

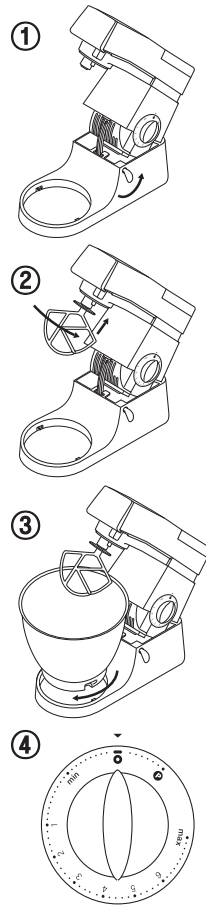
☞ 순간 작동을 위해서는 스위치를 **P** 위치에 놓으시면 됩니다.

6. 사용한 후에는 시계방향으로 돌려서 부속기기를 분리해 주십시오.



주의

- 전원을 끈 후 주걱으로 용기를 잘 긁어서 재료들을 꺼내주십시오.
- 실온의 계란이 거품내기에 가장 적당합니다.
- 계란흰자로 거품을 내기전에 거품기나 용기에 윤활유나 노른자가 붙어 있지 않도록 확인하십시오.



믹서(Mixer) 사용방법



중요

- 재료는 최대용량을 초과해서는 안됩니다. 기계에 무리가 올 수 있습니다.
- 반죽중 기계에서 이상소음이 나는 경우에는 전원을 끈후 반죽의 반을 덜어낸 다음에 작동시켜 주십시오.

● 최대 용량

구분	모델명	Chef KMC570
페이스트리		밀가루 용량 680g
딱딱한 이스트 반죽		밀가루 용량 1.36kg
부드러운 이스트 반죽		밀가루 용량 1.3kg
과일케익 믹스		총 용량 2.72kg
계란흰자		12개

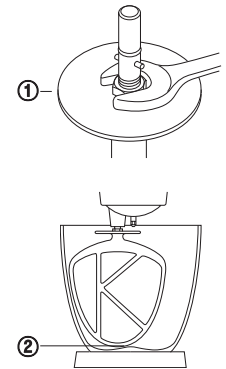
● 용도별 속도 조절

K-비터	버터,설탕을 크림 낼때 매우 작은 양일 경우 버터, 설탕, 계란을 휘저을 때 과일, 밀가루를 섞을때	▶ min에서 시작해서 서서히 max로 속도를 올립니다. ▶ min ~ 2단 ▶ 4 ~ max ▶ 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.
2. 믹서기 상부를 위로 들어올리고 조정할 비터/반죽기/거품기를 분리하십시오.
3. 그림과 같이 스패너를 사용하여 너트를 풀어서 높이를 조정후 너트를 조입니다. ①
4. 비터/반죽기/거품기를 장착 하십시오.
이때 부속기기가 용기 바닥에 거의 닿을 정도의 높이로 조정하는 것이 좋습니다. ②



● 용기 뚜껑 장착/사용방법

1. 믹서 상부를 들어 올리십시오.
2. 용기를 본체 하단에 잘 맞춰 끼우십시오.
3. 용기 뚜껑을 믹서 상부 하단에 ③과 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. ④

