

사용방법

■ 최대 용량

구분	모델명	KMM770
페이스트리	밀가루 용량	910g
딱딱한 이스트 반죽	밀가루 용량	1.5kg
부드러운 이스트 반죽	밀가루 용량	2.6kg
과일케익 믹스	총 용량	4.55kg
계란흰자		16개

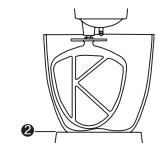
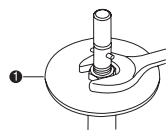
■ 용도별 속도조절

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

■ K-비터/반죽기/거품기 높이 조정방법

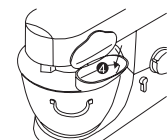
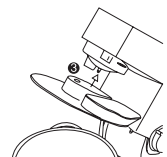
K-비터/반죽기/거품기가 용기 바닥에 닿는 경우에는 부속기가 높이를 다름과 같이 조정한 후 사용하십시오.

1. 전원플러그를 전원에서 뽑으십시오.
2. 믹서기 상부를 위로 들어올리고 조정할 비터/반죽기/거품기를 분리하십시오.
3. 그림과 같이 스페너를 사용하여 너트를 풀어서 높이를 조정후 너트를 조입니다. ①
4. 비터/반죽기/거품기를 장착하십시오.
이때 부속기가 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 내려십시오.
6. 작동중 필요한 내용물은 투입구를 통해서 바로 넣을 수 있습니다. ④



세척 및 관리방법

- 세척하기 전에 반드시 전원을 끄시고, 플러그를 뽑아 주십시오.
- 본체, 플러그는 절대로 물에 담그지 마십시오.
- 최초 사용 후 본체 ④연결구에 윤활유가 소량 묻어 있을 수 있으며, 이것은 정상입니다. 이 윤활유는 형검으로 닦아내면 됩니다.
- 용기와 부착기구를 손으로 잘 씻어서 닦은 후 건조시켜 주십시오.

KENWOOD

제 품 보 증 서

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

제 품 명	키친머신	모 델 명	KMM770
구 입 일		제조번호	
구 입 처		고객성명	
주 소		연 락 처	

키친머신의 제품 보증기간은 구매 후 1년입니다.

■ 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 사용설명 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

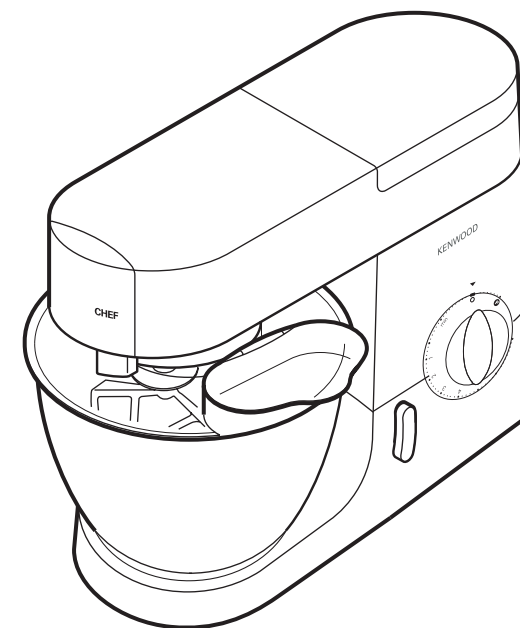
고객상담 및 서비스
080-848-8800

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

KENWOOD

KMM770 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 사용할 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

1. 작동 시 절대 상부 분리 스위치 작동을 금지해 주십시오.

2. 사용전 반드시 상부 분리 스위치가 잠긴 상태를 확인 후 사용해 주십시오.



3. 본 제품은 220V전용 제품이므로 반드시 전용콘센트를 사용하십시오.



4. 어린이가 사용하거나 가지고 놀지 않도록 하십시오.

5. 반드시 전용 부착 기구만을 사용해야 하며, 동시에 1개 이상의 부착기구를 사용하여서는 절대 안됩니다.

6. 모든 부착기구나 비터/거품기/반죽기를 사용할 때에는 정확히 장착한 후 사용해 주십시오.

7. 부착기구나 비터/거품기/반죽기를 사용할 때에는 정확히 장착한 후 사용해 주십시오.

8. 용기에 이물질이 투입된 경우 반드시 전원을 차단해 주십시오.

9. 10분 이상 연속해서 작동하지 마십시오.



이 기기는 무거우므로 기기를 옮길 때 각별한 주의를 요합니다.

상부 분리 스위치가 반드시 잠겨져 있는지와 용기 부착기구나 연결기구 커버가 제대로 장착되어 있는지를 확인하여야 합니다.

재료는 최대용량 이상을 넣지 마십시오.

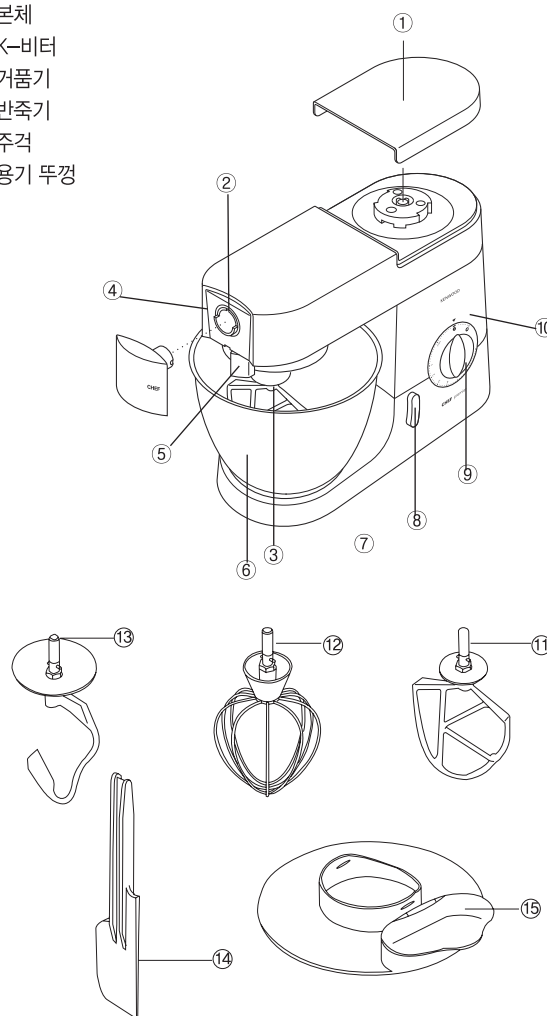
제품 손상의 원인이 됩니다.

거품용도 외에는 거품기를 절대 사용하지 마십시오.

거품기가 손상됩니다.

제품의 구조 및 명칭

- ① 고속 연결구
- ② 저속 연결부
- ③ 반죽기/거품기/비터 연결부
- ④ 믹서 상부
- ⑤ 저속연결부 분리/잠금장치
- ⑥ 금속 용기
- ⑦ 용기 장착 패드
- ⑧ 믹서 상부 틸드 레버
- ⑨ 전원/속도 조절 스위치
- ⑩ 본체
- ⑪ K-비터
- ⑫ 거품기
- ⑬ 반죽기
- ⑭ 주걱
- ⑮ 용기 뚜껑



사용방법

▼ 반드시 지켜주십시오.

처음 사용하기 전에...

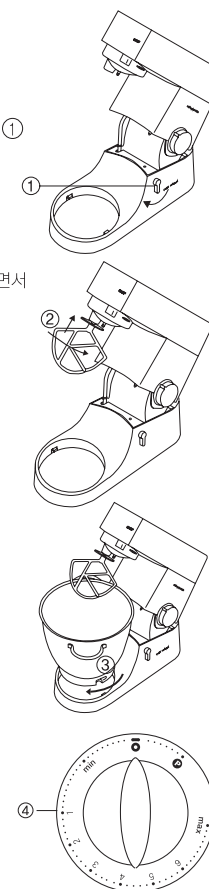
- 포장 개봉 후 제품의 이상 유무를 살펴 보시고, 의심스러운 경우 판매자에게 문의하신 후 사용하시기 바랍니다.
- 구매자의 부적절한 사용법으로 인한 피해에 대해서는 책임을 지지 않습니다.

■ 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 사용하시면 안됩니다.
반죽기	이스트 반죽시 사용하십시오.

■ 사용 방법

1. 상부 분리 레버를 시계 방향으로 돌린 다음, 믹서 상부(head)를 고정될 때까지 들어 올립니다. ①
2. 부속기기를 끝까지 밀어 넣고 시계 반대방향으로 멈추어질 때까지 돌리면 장착이 됩니다. ②
3. 용기를 본체 바닥에 놓은 다음, 밑으로 살짝 누르면서 시계방향으로 돌리면 장착 됩니다. ③
4. 상부 분리 레버를 시계 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.



경고

- 전원을 끈 상태에서 주걱으로 용기의 이물질 제거해 주십시오.
- 실온의 계란흰자가 거품내기 가장 적당합니다.