QR코드를 통해
한일전기의 다양한
제품을 확인해보세요

www.hanilelec.co.kr/ www.myhanil.co.kr

HANIL Home Appliances Manual Guide

⚠주 의

CAUTION

영유아 및 어린이의
안전주의가 필요한 제품입니다.

Hanil

# - 대용량 믹서 -

**HMF-3000S, 3450S, 3080SS,**
**CMF-4005S, CMFP-40000, EMFP-70000TG**
**SHMF-3000S, 3450S, 3080SS**

## 사용설명서

## Contents


안전을 위한 주의사항 ····· 2~4
사용하시기 전에 ····· 4~5
각 부의 명칭 ····· 5
칼날, 마늘 깔끄미와 스위치 사용방법 ····· 6
칼날 탈 / 부착방법 ····· 7
분쇄 다지기 칼날 및 마늘 깔끄미 원형판 사용방법 ·· 8
잘 사용하기 위한 포인트 ····· 8
끝 손질 ····· 9
고장 및 진단 / 정격사양 ····· 11
분쇄나이프로 가공한 음식 만들기 ····· 12
믹서나이프로 가공한 음식 만들기 ····· 12
커터나이프로 가공한 음식 만들기 ····· 13
선식이란 ····· 14
선식 곡류의 영양과 효능 ····· 14~15
소비자 피해보상 안내 ····· 16
메모 ····· 17~19
제품 보증서 ····· 20


◎ 본 설명서는 제품의 올바른 사용을 위하여 사용전에 반드시 읽어 주십시오.(사용설명서는 반드시 잘 보관하여 주십시오.)

본제품은 대표 기종이며 형식에 따라 외부 형태 및 내구 구조가 다를수 있습니다.[모델명 : HMF-3000S]

Made in Korea

## ■ 본 제품을 구입하여 주셔서 대단히 감사합니다.

- 사용전에 반드시 안전상의 주의를 읽고 정확히 사용하여 주십시오.
- 만일 사용 중 불편한 점이나 고장이 있으면 한일 고객서비스 센터에 문의하여 주십시오.
- 제품 설명서의 내용대로 사용하지 않아서 발생한 사고는 당사에서 책임지지 않습니다.
- 사용설명서를 다 읽으신 후 사용하는 사람이 언제나 볼 수 있는 곳에 잘 보관하여 주십시오.
- 소비자 임의로 분해 및 개조시 발생되는 사고 및 손실에 대해서는 책임을 지지 않습니다.
- 이 기기는 신체, 감각, 정신능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람(어린이 포함)이 사용하도록 만들어지지 않았습니다.

## ◎ 안전을 위하여 반드시 지켜 주십시오 ◎

■ 여기에 표시한 중요 사항은 위해나 손상을 미연에 방지하기 위하여 중요한 내용이므로 반드시 지켜 주십시오.

**경고/주의의 내용**

| | |
|---|---|
| 경고 | 사람이 사망하거나 중상을 입을 가능성이 예상되는 내용입니다. |
| 주의 | 사람이 부상을 입거나 물적 손해 발생이 예상되는 내용입니다. |

**표시의 내용**

| | |
|---|---|
| | 금지를 나타냅니다. |
| | 분해 금지를 나타냅니다. |
| | 접촉 금지를 나타냅니다. |
| | 반드시 지켜야 할 것을 나타냅니다. |
| | 전원플러그를 콘센트에서 반드시 분리할 것을 나타냅니다. |
| | 감전 예방을 위한 접지를 나타냅니다. |

### ⚠ 경 고

소비자 임의로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.

분해금지 발화, 이상작동에 의한 부상의 원인이됩니다.

사용하기 전에 반드시 사용설명서를 읽고 사용설명서에 명시한 대로만 사용하십시오.

반드시 ● 잘못 사용하면 감전 · 부상 · 고장 및 발화의 원인이 됩니다.

작동 중에는 뚜껑을 열거나, 용기 및 투입구 안에 손, 스푼, 젓가락 등을 넣지 마십시오.

금지 ● 부상의 원인이 됩니다.

어린이가 사용하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마십시오.

금지 ● 감전 · 화상 · 부상의 원인이 됩니다.

본 제품은 220V 전용 제품입니다.
반드시 누전차단기(감도전류 30mA 이하)가 연결된 콘센트에서 단독으로 사용하십시오.

반드시 ● 화재 · 감전의 원인이 됩니다.

제품에 화기를 가까이 하거나 물을 뿌리지 마십시오.

금지 ● 감전 · 화재의 원인이 됩니다.

본체와 부품을 결합, 분해 및 손질할 때에는
전원스위치를 끄고 반드시
전원플러그를 콘센트에서
빼주십시오.

플러그뺌 ● 부상 · 감전의 원인이 됩니다.

칼날은 예리하므로 칼날을 용기에 장착 및
제거할 때, 용기 안의 내용물을 비울 때,
청소 시에는 각별히 칼날 취급에
주의하여 주십시오.

반드시 ● 부상의 원인이 됩니다.

## ⚠ 주 의

전원스위치의 정지상태를 확인한 후
전원플러그를 꽂아 주십시오.

반드시 ● 이상 작동에 의한 부상의 원인이 됩니다.

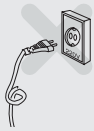
믹서 사용 시 30℃ 이상의
뜨거운 재료를 넣지 마십시오.

금지 ● 넘침에 의한 화상, 용기의
깨짐에 의한 부상의 원인이 됩니다.

전원플러그를 뽑을 때는 코드를 잡지 말고 반드시
플러그 부분을 잡아 당겨주십시오.
젖은 손으로 플러그를 만지지 마십시오.
감전의 원인이 됩니다.

반드시 ● 감전 · 쇼크 · 발화의 원인이 됩니다.

전원코드에 상처를 주거나, 파손시키거나,
가공하거나, 무리하게 구부리거나,
잡아당기거나, 잡아뜯거나, 묶거나,
무거운 물건에 올려 놓거나, 가위를
자르거나, 연장하지 마십시오.



금지 ● 감전 · 화재의 원인이 됩니다.

불안정한 장소에서 사용하지 마십시오.

금지 ● 진동 · 소음 · 고장 부상의 원인이 됩니다.

용기 내에서 내용물을 꺼낼 때에는 반드시
전원플러그를 빼고 주걱 등의
기구를 사용 하십시오.
※절대로 손을 넣지 마십시오.

반드시 ● 부상의 원인이 됩니다.

작동 중에는 뚜껑을 열거나 이동하지 마시고,
콘센트에서 전원플러그를 빼고
완전히 정지된 후 열거나
이동하여 주십시오.

금지 플러그뺌 ● 부상의 원인이 됩니다.

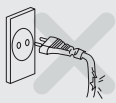
용기, 뚜껑 등의 부품을 40℃ 이상의 뜨거운
물에 갑자기 넣지 마십시오.

금지 ● 변형 및 파손의 원인이 됩니다.

제품을 사용하지 않거나 청소 시에는
전원플러그를 반드시
콘센트에서 빼주십시오.

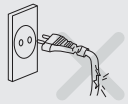
플러그뺌 ● 절연열화에 의한 감전 · 누전 · 화재 · 부상의
원인이 됩니다.

전원코드나 전원플러그가 훼손되었거나
콘센트의 투입구가 헐거울 때에는
사용하지 마십시오.



금지 ● 감전 · 쇼크 · 발화의 원인이 됩니다.

전원코드를 교환해야 할 경우 반드시
한일 고객서비스센터에서 교환하여 주십시오.



분해금지 ● 화상 · 감전 · 부상의 원인이 됩니다.

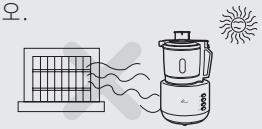
스위치 버튼이 눌러져 있는 상태에서
용기를 올려 놓지 마십시오.

금지 ● 커터가 갑자기 회전하여 부상의 원인이 됩니다.

절대로 회전 중에 용기를 이탈시키지 마십시오.
반드시 회전이 정지된 상태에서 분리하십시오.

금지 ● 부상의 원인이 됩니다.

직사광선이나 열기구와 가까운 곳에서
사용하지 마십시오.



금지 ● 변형 · 변색의 원인이 됩니다.

공회전은 하지 마십시오.

금지 ● 모터가 과열되어 고장날 수 있습니다.

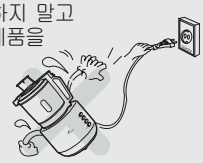
정격용량 이상의 재료는
넣지 마십시오.

금지 ● 모터에 무리가 생겨 고장의 원인이 됩니다.

중성세제 또는 깨끗한 물 이외의 물질로는
닦지 마십시오.

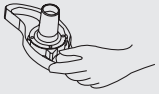
금지 ● 변형 · 변색의 원인이 됩니다.

사용 중 갑자기 회전이 안되거나 몸체가
넘어졌을 경우에는 당황하지 말고
먼저 전원코드를 뺀 후 제품을
확인하여 주십시오.



주의

칼날부의 용기 내부에 물기나 다른 이물질이
끼어있는 상태로 장기간 보관하면 칼날부가
상하거나 위생에 좋지 않으므로 깨끗이 씻은 후
물기를 닦아 칼날 보호대에 끼워넣어
보관하여 주십시오.



주의

칼날보호대에서 칼날을 분리 시 칼날부가
날카로우므로 보호대 끝단을 잡고 빼내어
주십시오.

주의 ● 부상의 원인이 됩니다.

주의 | 줄기가 질긴 야채나 나물류는 잘게(5㎝ 이내)잘라서 갈아주십시오.
(나이프대에 감겨 나이프대가 손상되거나 내용물이 잘 갈리지 않을 수 있습니다.)

## • 사용하시기 전에

■ 부품의 착탈은 다음의 방법에 따라 해주십시오.

● 용 기

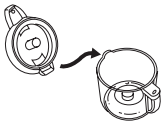
• 분해
본체를 누르고 용기를
화살표 방향으로
돌려 들어올린다.

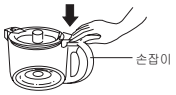
• 고정
용기를 본체에 얹고
화살표 방향으로
돌린다.

※ 칼날은 예리하여 위험하므로 칼날의 취급에 충분한 주의를 요합니다.

● 뚜　　껑

• 닫는 방법
① 뚜껑 걸림턱을 맞춘다.
② 손잡이를 눌러 "딱"하는 음이 날 때까지 누른다.

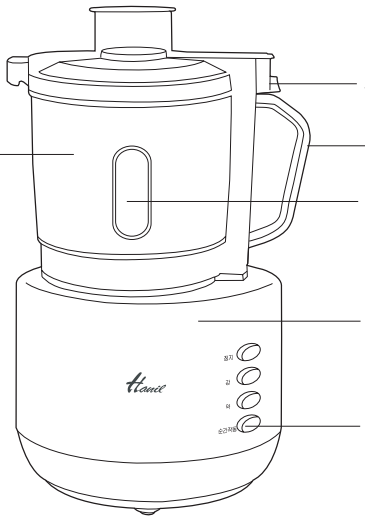


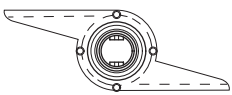



• 여는 방법
뚜껑잠금 버튼을 누르면서
뚜껑을 들어올린다.

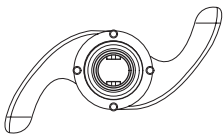
※ 뚜껑 걸림턱을 손잡이 쪽으로 고정하지 않으면 안닫힙니다.

## •각 부의 명칭



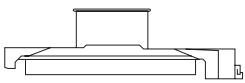



분쇄 · 믹서 칼날

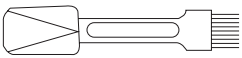


다지기 칼날

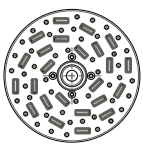
칼날보호대



뚜　껑



세척솔



마늘깔끄미 원형판

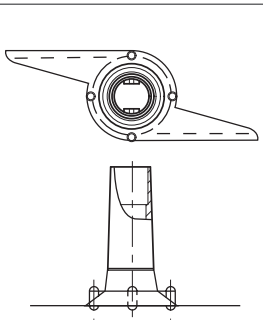
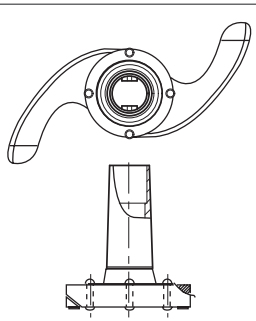
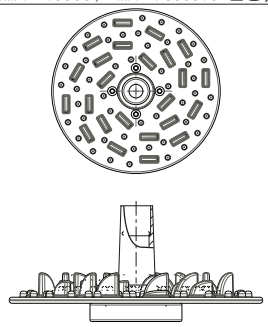
고정캡

(CMFP-40000, EMFP-70000TG 모델만 해당)

## • 칼날(분쇄&믹서), 마늘 깔끄미와 스위치 사용방법

◘ 칼날의 사용방법

① 칼날 교환 시 반드시 전원플러그를 뽑은 후 교환하십시오.
② 용기를 본체에서 떼어내어 칼날을 교환하십시오.

| • 분쇄 및 믹서칼날 사용 시 | • 다지기칼날 사용 시 | • 마늘깔끄미 사용 시 (CMFP-40000, EMFP-70000TG 전용) |
|---|---|---|
|  |  |  |
| ◘ 고속(강):분쇄, 솔잎 자르기<br>•분쇄 기능<br>- 볶은 콩, 홍화 씨, 솔잎<br>- 마른 생강, 다시마<br>- 쌀, 마른 새우, 인삼<br>- 마른 멸치, 현미<br><br>◘ 저속(약):믹서<br>•믹서 기능<br>- 과일, 땅콩<br>- 양파, 당근, 피망 | ◘ 저속(약):커터, 다지기, 빙수, 야채 자르기<br>•다지기 기능<br>- 만두속<br>- 육 류<br>- 어 류<br>•육류는 약간 얼린(냉장) 상태로 다지기하여 주십시오.<br><br>•다지기 기능은 순간작동 스위치를 약 1초 간격으로 반복하여 눌러 주십시오. | ◘ 순간작동:마늘 박피기능<br>•완전히 건조된 마늘의 뿌리 부분을 칼로 잘라 사용하여 주십시오.<br><br>•순간작동 버튼을 약1초간격으로 15~20회 정도 반복하여 사용하십시오. |

◘ 스위치 사용방법

1. 표준량 이상은 절대로 사용하지 마시고 3분 이상 작동하지 마십시오. 2회 이상 연속 사용할 때는 3분 작동 2분 정지를 5회 이내에서 반복하여 사용하십시오.
2. 사용 시 칼날이 회전하지 않을 때는 꺼짐(정지)을 누르고, 용량을 적게 사용하여 주십시오.
3. 모터에서 연기가 나는 경우 꺼짐(정지) 스위치를 누르시고 ① 전압 220V를 확인, ② 표시량 보다 많은 재료인지 확인 후 줄여 사용하십시오.

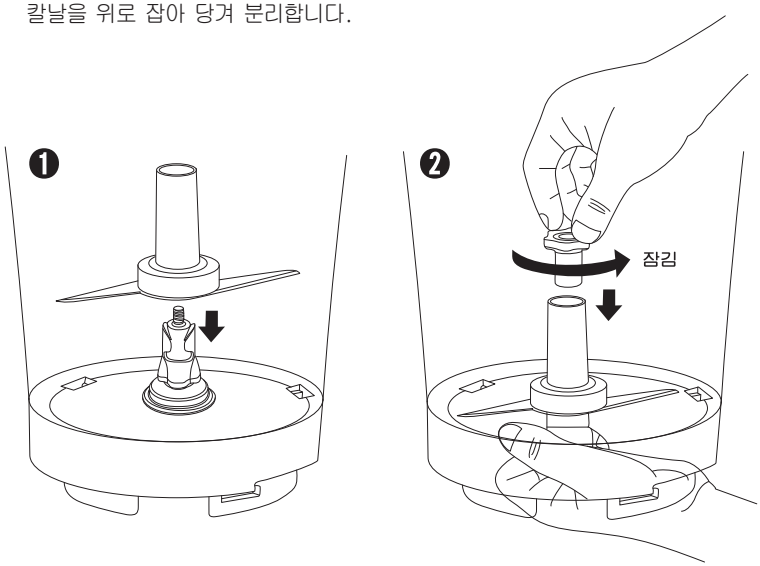
재료를 꺼낼 때에는 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 빼 주십시오.

## •칼날 탈 / 부착 방법

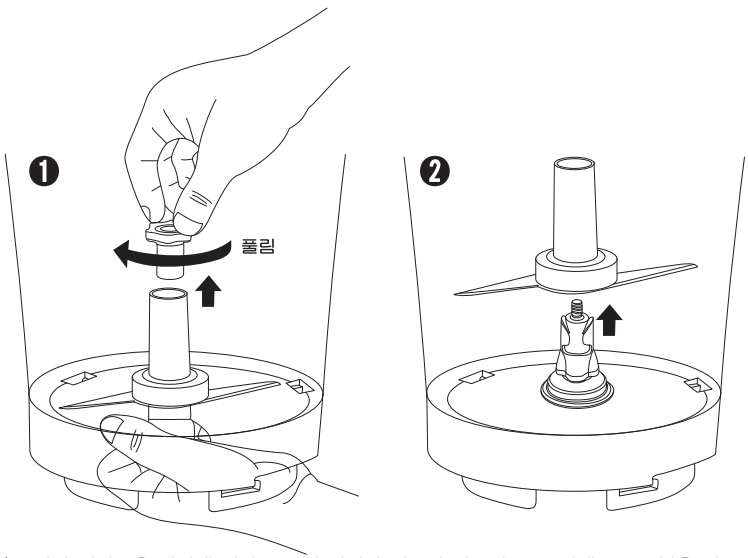
1. 칼날 부착 : 연결구에 칼날을 끼운 다음 고정캡으로 고정해줍니다.
   이 때 보틀 아래 고무부분을 손으로 잡아 단단하게 고정합니다.

2. 칼날 탈착 : 회전이 멈추면 뚜껑을 열고, 보틀 아래 고무부분을 잡고 고정캡을 풀어준 후
   칼날을 위로 잡아 당겨 분리합니다.

칼날 부착




칼날 탈착




※ 칼날 탈 / 부착시 날카로운 칼날에 의한 부상의 위험이 있으니 반드시 보틀 아래 고무부분을 잡고 탈 / 부착하십시오.
※ 칼날 탈 / 부착시 보틀 아래 고무부분이 풀린 경우 한일 고객서비스 센터에서 수리 받으십시오.
※ 고정캡 없이 제품을 사용하지 마십시오.

## •분쇄, 다지기 칼날 및 마늘 깔끄미 원형판 사용방법

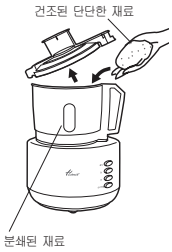
1. 칼날을 끼운 후 고정캡으로 고정해줍니다.
   - 7페이지 칼날 탈 / 부착방법을 참고하십시오.

**⚠ 경 고**

금지

칼날을 끝까지 눌러 끼우지 않고 회전시키지 마십시오.
- 칼날이 위로 튀어나와 컵이 파손되면서 다치는 원인이 됩니다.
- 칼날보다 음식물을 먼저 넣지 마십시오. 고장의 위험이 있습니다.

2. 재료를 넣는다.
   - 재료의 준비는 8 ~ 12페이지 부분을 참고하십시오.
   - 재료의 종류와 상태에 따라 1회에 조리되는 양이 다릅니다.
   - 1회에 최대 500 ㎖ 이내의 양을 조리되는 상태를 보아가며 조절하여 주십시오.
   - 많은 양을 조리할 때는 여러 번 나누어 하십시오.

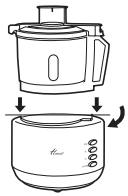



**⚠ 주 의**

금지

30℃ 이상의 뜨거운 재료를 용기에 넣지 마십시오. 끓어 넘칠 때 화상이나 용기의 갈라짐에 의한 부상의 원인이 됩니다.

3. 뚜껑을 닫고 용기를 본체에 결합한다.
   - 4페이지의 뚜껑을 닫는 방법에 의하여 결합합니다. 뚜껑과 본체가 바르게 결합되지 않으면 작동하지 않습니다. (뚜껑을 완전히 닫지 않으면 내장된 안전스위치가 작동을 못하게 되어 모터작동이 안될 수 있습니다.)



4. 전원플러그를 꽂고 스위치를 누른다.
   - 단시간에 조리되므로 용기 안을 보면서 작동하십시오.

- 스위치를 전환할 때는 정지 스위치를 눌러주십시오.
  예) 강➡ 정지➡ 약
  약➡ 정지➡ 강
- 조리물이 용기 내의 벽면에 붙으면 스위치를 끄고 전원플러그를 뽑은 후 주걱 등으로 떼어내고 다시 스위치를 눌러 주십시오.

**⚠ 주의 / 금지**

1) 용기 내에 아무것도 넣지 않은 상태에서는 절대로 작동하지 마십시오.
   •고장의 원인이 됩니다.
2) 한약재 '가자'는 분쇄할 수 없습니다.
3) 완전히 건조된 마늘을 사용하십시오.

### 작동 중에 회전이 정지될 때에는

"웅" "웅"하는 음이 날 경우
① 정지스위치를 누르고 재료를 덜어내십시오.
② 다시 스위치를 누르고 작동하여 주십시오.

"웅" "웅"하는 음이 나지 않을 때는
① 정지스위치를 누르고 전원플러그가 콘센트에서 빠져있는지 확인하여 주십시오.
② 그래도 회전하지 않을 때는 사용을 중지하십시오.

### 작동 중 본체가 조금씩 이동하는 경우

본체 아래의 고무다리에 묻어있는 물을 닦아냅니다.

*기울어진 테이블 위에서 작동하면 본체가 조금씩 이동하는 경우가 있으므로 이 때에는 본체를 누르면서 작동하여 주십시오.

5. 정지스위치를 누르고 조리물을 꺼낸다.

① 전원플러그를 콘센트에서 뽑습니다.
② 본체에서 용기를 떼어냅니다.
③ 칼날을 떼어냅니다.
칼날축 끝의 둥근부분을 잡고
위로 들어올리면 됩니다.
④ 조리물을 주걱 등으로 꺼냅니다.

■ 칼날의 회전이 정지할 때 까지는 본체에서 용기를 떼어내지 마십시오.
■ 조리 후에는 되도록 빨리 손질하십시오.

경고 / 접촉금지

칼날에 직접 손을 대지 마십시오.
● 예리하므로 부상의 원인이 됩니다.

## •잘 사용하기 위한 포인트

▣ 재료는 .....

● 껍질을 벗기고 2-3㎝ 각으로 자릅니다.
● 햄버거나 만두의 재료 등 여러 종류의 재료를 한번에 조리할 때에는 가벼운 재료를 아래로 무거운 재료를 위로 넣으면 거친 것이 없이 깨끗하게 섞입니다.
● 물기가 강한 재료는 자른 다음 물에 담그거나 식초를 조금 넣은 물에 담그면 변색을 방지합니다.

▣ 딱딱한 재료는 조리하지 말 것.
● 냉동식품, 갈비고기 등의 딱딱한 재료는 칼날이 무리하게 되므로 조리하지 말아 주십시오.

▣ 뜨거운 것은 식혀서 .....
● 필히 30℃ 이하로 식힌 것을 사용하여 주십시오.

주 의
금 지
30℃ 이상의 열이 있는 재료를 용기에 넣지 마십시오.

▣ 얼음은 .....
● 빙수를 만들기에는 얼음만 넣고 사용하셔도 무관합니다.
(단, 얼음만 넣고 오랜시간 사용하게 되면 나이프가 상하거나 모터에 무리를 줄 수 있으므로 물이나 우유를 적절히 사용하여 주시면 제품을 더 오래 사용 하실 수 있습니다.)

(얼음) (우유) 또는 (물)

▣ 마늘은 .....(CMFP-40000, EMFP-70000TG 전용)
● 완전히 건조된 상태에서 마늘의 뿌리 부분을 칼로 잘라 낸 다음 사용하십시오.
● 마늘은 건조된 상태에서 조각을 낸후에 사용하십시오.
● 분쇄, 믹서로 작동시 깐마늘에 깨짐(파손)의 원인이 될 수 있습니다.
● 마늘깔끄미 원형판을 조립한 후 사용하십시오.
● 햇마늘과 같이 건조가 덜된 마늘과 젖은 마늘은 잘 벗겨지지 않습니다.
● 마늘 정격용량을 준수하여 주십시오
● 마늘 깔끄미 원형판이 회전이 완전히 멈춘 후 뚜껑을 열어 주십시오.
● 사용 후 반드시 마늘 깔끄미 원형판을 분리하여 세척, 건조 후 보관하여 주십시오.

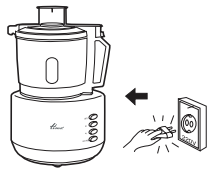
▣ 1회에 되는 최대량을 지켜주십시오.
● 재료의 최대량은 7페이지를 참고하십시오.

▣ 조리되는 것을 보면서
● 짧은 시간에 되는 것은 조금 빠르게 스위치를 끄고 조리되는 것을 보면서 다시 스위치를 눌러주십시오.

▣ 잘게 썰기는 미리 만들어 놓으면 편리합니다.
● 양파의 잘게 썰기 등 자주 쓰는 것을 많이 만들어서 냉장고에 보관해 두십시오.

## •끝 손질

▣ 반드시 전원플러그를 뽑은 후 손질하여 주십시오.

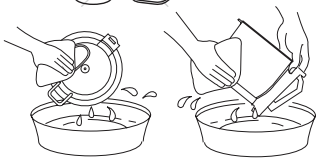


▣ 주방용 중성세제를 사용하여 주십시오.

● 신나, 벤젠, 화공약품 등으로 청소하지 마십시오. 인체에 해로우며 변형, 변색의 원인이 됩니다.

▣ 용기, 뚜껑

● 용기 청소 시는 칼날을 뽑아서 별도로 잘 씻어 주십시오. 이 때 손을 조심하시고 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 안전하게 보관하십시오.



● 스폰지 등의 부드러운 것으로 씻고, 씻은 후에는 물기를 잘 닦아 주십시오.

**주의** | 스테인레스 재질은 쉽게 부식되지 않으나 지속적으로 관리를 하지 않을 경우 부식될 수 있습니다.

▣ 본체

● 꼭 짠 헝겊으로 깨끗이 닦아주십시오.

**경 고**

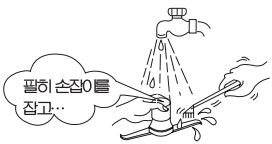
접촉금지

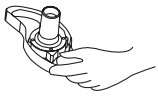
절대 물에 담그거나 직접 물을 뿌리지 마십시오.

● 감전, 쇼크의 원인이 됩니다.

▣ 칼날

● 부러쉬 등으로 구석구석까지 깨끗이 씻고, 씻은 후에는 물기를 잘 닦아 칼날보호대에 끼워 넣어 보관하여 주십시오.



● 분쇄, 믹서 나이프 공용 칼날보호대 입니다.

**경 고**

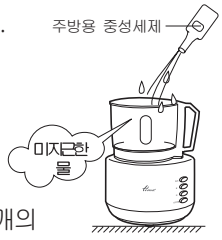
접촉금지

칼날에 직접 손을 대지 마십시오.

● 예리하므로 부상의 원인이 됩니다.

▣ 기름이나 지방분이 많은 메뉴로 사용 후 많이 더러울 때는 다음의 순서대로 손질하여 주십시오.

1. 칼날을 조립한 채로 용기에 약 1/3까지 미지근한 물을 넣습니다.
2. 주방용 세제를 2~3방울 떨어뜨리고 뚜껑을 닫은 후 스위치를 누르고 약 30초간 작동합니다.
3. 칼날을 빼내고 미지근한 물을 버린 후 용기와 칼날을 잘 씻습니다.




▣ 생선이나 육류를 조리하여 냄새가 남았을 때는 칼날을 조립한 채로 용기에 약 1/3까지 미지근한 물을 넣고 약 1/2개의 레몬을 얇게 썰어서 용기 안에 잠시 붙여놓습니다.

## • 고장 및 진단

제대로 작동되지 않거나 이상이 있으면 아래의 점검표대로 점검해 보시고 그래도 작동되지 않을 때에는 가까운 한일 고객서비스 센터로 수리를 의뢰하여 주십시오.

| 증 상 | 확인 사항 | 조치 사항 |
|---|---|---|
| 사용중 작동이 갑자기 정지한다. | • 너무 무리하게 사용하지 않았습니까? (사용시간) | • 작동을 정지한 후 약 15-20분 정도 충분히 식힌 후 다시 작동 시켜주십시오.<br>• 한일 고객서비스 센터에서 수리를 받으십시오. |
| | • 전원 콘센트에 전원이 들어오지 않습니까?<br>• 전원플러그가 콘센트에 바르게 꽂혀 있습니까?<br>• 용기가 본체에 바르게 결합되어 있습니까? | • 전원이 들어오는 콘센트로 옮겨 주십시오.<br>• 전원 플러그를 콘센트에 바르게 꽂아 주십시오.<br>• 용기를 본체에 바르게 결합하여 주십시오. |
| | • 실운전 시간이 60시간 이상인가? (카본, 브러쉬는 소모품입니다.) | • 한일 고객서비스 센터에서 브러쉬를 구입하여 수리를 받으십시오. |
| 사용중 모터의 회전이 느리다. | • 너무 무리한 힘을 받는 재료를 투입하지 않았습니까? | • 작동을 중지한 다음 재료를 적당한 양과 크기로 조절하여 다시 작동시켜 주십시오. |
| | • 칼날 사이에 육류와 생선 껍질, 뼈 등이 끼어있지는 않습니까? | • 작동을 정지한 다음 칼날 사이에 끼인 재료를 제거한 후 다시 작동시켜 주십시오. |

주의 | 컵에 표준량 이상을 넣거나, 연속하여 3분 이상 계속 작동하면 모터에 부착된 온도센서가 작동하여 회전이 멈추게 되고, 약 15분이 지나면 다시 작동됩니다. 이런 상태가 반복되면 모터의 수명이 단축됩니다.

## • 정격 사양

| | |
|---|---|
| 형 식 명 | HMF-3000S, 3450S, 3080SS, CMF-4005S, CMFP-40000, EMFP-70000TG, SHMF-3000S, 3450S, 3080SS |
| 전 원 | 단상교류 220V / 60Hz |
| 소 비 전 력 | 별도표기 |
| 용 량 | 믹서 500ml(예:당근 200ml, 물:300ml), 분쇄 400ml, 마늘박피 500ml(CMFP-40000, EMFP-70000TG) |
| 정 격 시 간 | 단시간 정격 4분<br>(연속 사용 시 3분 작동, 2분 정지 상태로 5회 이내 반복) |

※ 본 사양은 대한민국에서만 유효합니다.

## •분쇄나이프(얼음)로 가공한 음식 만들기

■분쇄나이프(얼음)로 가공식 만들 때

1. 각종 선식을 곱게 갈 때
2. 마른 고추, 후추, 산초, 들깨, 참깨등 양념류를 갈 때
3. 쌀, 보리, 마른 콩, 조, 옥수수, 현미, 율무 등 단단한 곡물류를 갈 때
4. 마른 멸치, 새우, 다시마, 마른 어류 등을 갈 때
5. 마른 인삼(5~10㎜ 잘라서), 마른 씨앗, 한약재를 분쇄할 때
6. 원두 커피, 미숫가루, 각종 차류 등을 갈아 만들 때
7. 소스, 스프, 잣죽과 각종 죽을 만들 때
8. 어린이 이유식이나 장년 건강식, 노인 및 환자 영양식 등을 만들 때
9. 빵가루, 메줏가루, 엿기름 등 가루를 만들 때
10. 솔잎 주스를 만들 때
11. 빙수 만들 때 (얼음: 일반냉장고 각얼음 약 30개)

■분쇄나이프(얼음)로 만든 요리

| 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 |
|---|---|---|
| ① 인삼차 | •50g 정도 ····· (5-6뿌리) | 1)마른 인삼을 1㎝정도 잘게 썰어 분쇄기에 곱게 갈아 고운 채에 내려진 것을 끓는 물에 타서 황설탕 또는 꿀을 넣어 마신다.<br>2)무거리는 다시 갈든지 꿀에 재어 넣고 쓴다. |
| ② 율무차 | •300㏄ 정도 | 현미, 율무 볶은 것을 분쇄기에 곱게 갈아 끓는 물에 타서 꿀 또는 황설탕을 넣어 마신다. |
| ③ 베지밀 | •불린콩(껍질채) ····· 1C<br>•소금 ····· 약간<br>•볶은 참깨 ····· 1TS<br>•물 ····· 3C | 충분히 불린 콩을 끓는 물에 살짝 익혀 식힌 것을 참깨와 함께 분쇄기에 물 1C과 함께갈아 다시 물 2C과 소금을 약간 넣고 곱게 간다. |

| 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 |
|---|---|---|
| ④ 생강차 | •200㏄ 정도 | 생강 껍질을 벗겨 얇게 저며, 바싹 말려 두었다가 분쇄기에 갈아서 끓는 물에 타서 꿀 또는 황설탕에 타 마신다. |
| ⑤ 깨죽 (3인분) | •검은깨 ····· 1/3C<br>찹쌀 ····· 1/2C<br>소금·황설탕 ····· 약간 | 깨끗이 씻어 말린 다음 찹쌀과 검은깨를 분쇄기에 곱게 갈아 물에 풀어 센 불에서 차츰 약한 불로 줄이면서 끓기 시작할때는 빨리 저어 소금 또는 설탕으로 간을 한다. |
| ⑥ 솔잎 주스 (2인분) | •솔잎(재래솔) ···· 손가락 굵기1개<br>•요구르트 ····· 4병 | 아쿠르트 4병과 솔잎을 넣고 고속기능에서 2분 작동 |
| ⑦ 팥빙수 | •생수로 얼린 얼음1통<br>•팥삶은것 ···· 2큰술<br>•설탕 ····· 2큰술<br>•영유시럽 ····· 1큰술<br>•체리<br>•딸기약간 | 1) 얼음을 컵에 넣고 10초 정도 갈아준다.<br>2) 팥은 설탕을 넣고 미리 삶아서 보관한다.<br>3) 위의 재료를 얼음(빙수) 위에 예쁘게 올려 놓는다. |

■참 고

자연조미료는 굵은 멸치, 마른 새우, 미역, 다시마, 김을 바싹 말려 분쇄나이프(얼음)에 곱게 간 것입니다.
사용하는 곡식은 모두 깨끗이 씻어 말린 것이며, 곡식의 생명자인 눈과 껍질이 있는 것으로 합니다.

## •믹서나이프로 가공한 음식 만들기

■콩국, 순두부 및 쉐이크 주스 만들 때

■각종 과일 갈 때 얼음과 함께 갈면 여름철 시원한 주스가 됩니다.

| 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 |
|---|---|---|
| ① 당근 주스 | •당근 ····· 2개<br>•꿀<br>•우유<br>•요구르트<br>•설탕물 | 1) 당근을 깨끗이 씻는다.<br>2) 깍뚝 썰어 믹서기에 곱게간다.<br>3) 우유나 요구르트, 꿀, 설탕을 첨가해서 마신다. 얼음을 띄우면 차게 마실 수 있다. |
| ③ 과일 쉐이크 | •딸기 등의 과일<br>•우유<br>•설탕 ····· 1큰술<br>•얼음 적당량 | 1) 딸기등의 과일을 분쇄기에 간다.<br>2) 우유와 설탕을 넣고 잘 저어 준다.<br>3) 얼음을 갈아서 같이 저어준다. |

| 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 |
|---|---|---|
| ② 콩국 (1인분) | •불린 콩 ····· 1컵<br>•소금약간<br>•들깨(참깨) ····· 1TS<br>•땅콩 약간 | 1) 충분히 불린 콩을 끓는 물에 살짝 익혀서 식힌 것을 땅콩과 함께 물 1컵을 넣고 곱게간다.<br>2) 다시 물2컵과 약간의 소금을 넣어 곱게 간다. 오이 생채와 들깨나 참깨를 곁들이면 좋다. |
| ④ 순두부 | •불린 콩 ····· 2컵<br>•간수 약간 | 1)흰콩을 찬물에 6-7시간 정도 충분히 불린 다음 분쇄기에 1분 정도 갈아서 헝겊 보자기에 거르면서 찌꺼기를 꼭 짠다.<br>2) 콩국물은 거품이 날 때까지 끓여 따뜻할 정도까지 식혀 준다.<br>3)콩국물에 탄산칼슘이나 간수를 주면 엉겨 붙게 되고 식으면 순두부가 된다. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⑤ 아이스 크 림 | • 생크림 ····· 300g<br>• 계란 ····· 1개<br>• 설탕 ····· 1/2컵 | 1) 생크림을 냉동실에 보관 했다가 얼기 직전에 꺼내서 분쇄기에 먼저 작동 시킨다.<br><br>2) 설탕과 계란을 넣어서 다시 한번 1분간 작동 시킨다.<br>•취향에 따라 커피나 코코아를 첨가해도 좋다. | ⑥ 팥빙수 | •생수로 얼린 얼음 ····· 1통<br>•팥 삶은것 ····· 2큰술<br>•설탕 ····· 2큰술<br>•영유시럽 ····· 1큰술<br>•체리<br>•딸기약간 | 1) 얼음을 컵에 넣고 19초 정도 갈아준다.<br>2) 팥은 설탕을 넣고 미리 삶아서 보관한다.<br>3) 위의 재료를 얼음(빙수) 위에 예쁘게 올려 놓는다. |

## •커터나이프(다지기)로 가공한 음식 만들기

■ 모든 재료는 2~3㎝ 정도로 잘라서 사용. (일반 규격임)
■ 쇠고기, 돼지고기 등 육류나 생선류 및 해산물 등을 다질 때
  • 생선류는 밀가루나 빵가루를 혼합해서 갈면 더욱 잘 갈립니다.
■ 생강(잘라서) 마늘, 생고추 등 양념류를 만들 때
■ 만두속이나 양파, 당근, 무우, 감자 등 단단한 야채류를 갈 때
■ 빈대떡, 피자, 햄버거 등 빵류를 만들 때
■ 과일을 갈 때 (노인의 건강식, 어린이 이유식)
■ 젓갈류나 혼합재료를 만들때나 마요네즈를 만들 때
■ 된장찌개 재료를 만들 때 (마늘, 양파, 풋고추, 멸치 등을 혼합할 때)
  • 수인삼, 오이를 갈아 맛사지를 하면 미용에 좋습니다.
  • 육류는 지방질이나 연골은 제거 후 사용하십시오. (1근 3회로 나누어 사용)

| 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 | 요리법 | 재료의 분량 | 만드는 방법 |
|---|---|---|---|---|---|
| ① 정어리 어 묵 | •정어리 ····· 300g<br>•된장 ····· 30g<br>•녹말가루 ····· 1큰술<br>•소금, 생강 약간 | 1) 정어리는 비늘, 머리, 내장과 뼈를 없애고 2~3㎝ 크기로 잘라 씻는다.<br>2) 커터 나이프를 설치하고 정어리와 된장 나머지 재료를 넣어 약 60초간 스위치를 누른다.<br>•응용메뉴:정어리 경단찌개, 정어리, 햄버거, 튀김, 어단, 전 | ⑤ 쇠고기 다지기 | •쇠고기 200g | 1) 쇠고기는 힘줄을 제거하고 2~3㎝ 크기로 자른다.<br><br>2) 쇠고기를 넣어 약 30~50초간 스위치를 누른다.<br>• 보 존<br>볶은 다음 완전히 식혀서 1회분씩 평편한 모양으로 만들어 랩에 싼다. 냉장고에서 약 1개월간 보존 가능하다.<br>• 응용메뉴<br>햄버거, 완자, 전, 튀김 |
| ② 만두속 | •돼지고기 ····· 180g<br>•양배추 ····· 120g<br>•부추 ····· 15g<br>•파 ····· 1/2개<br>•생버섯 ····· 1½개<br>•생강, 마늘 약간<br>•참기름, 간장 ····· 각1큰술<br>•소금 작은술 | 1) 돼지고기는 2~3㎝ 크기로 자르고 생강, 마늘의 껍질을 벗긴 후 커터나이프를 설치하고 순간 스위치를 3~4회 누른 후 약 40초간 스위치를 누른다.<br><br>•응용메뉴<br>찐만두, 튀김만두 | | | |
| ③ 햄버거 (4인분) | •쇠고기 ····· 180g<br>•식빵 ····· 30g<br>•양파 ····· 100g<br>•달걀 ····· 1개<br>•소금 ····· 1스푼<br>•겨자 나쓰메그<br>•올스빼이스 조금<br>•식용유 조금 | 1) 쇠고기는 곱게 갈아두고 양파는 2~3㎝ 각으로 자르고 식빵은 4~5쪽으로 찢어둔다.<br>2) 양파와 식빵은 아래에 쇠고기와 달걀(소금 1스푼)의 조미료는 위로해서 넣고 뚜껑을 덮어 1분간 운전한다.<br>3) 뚜껑을 열고 제품을 4등분해서 둥글게 뭉친다음 프라이팬에 튀긴다. | ⑥ 새우 어묵 | • 껍질벗긴 새우 ····· 200g | 1) 껍질벗긴 새우는 등과 내장을 제거한다.<br><br>2) 커터나이프를 설치하고 새우를 넣어 약 30초간 스위치를 누른다.<br>• 응용메뉴<br>새우어묵튀김 |
| ④ 닭간 페이스트 | •닭간 ····· 200g<br>•버터 ····· 1큰술<br>•화이트소스 ····· 3큰술<br>•브랜디 ····· 1큰술<br>•소금, 후추 약간 | 1) 닭간을 2~3시간 흐르는 물에 담궈 놓았다 2~3㎝ 크기로 자른 후 버터로 볶고 백포도주로 찌고 조린다.<br>2)커터나이프를 설치하고 1)과 화이트소스를 넣고 약 60초간 스위치를 누른다.<br>3) 2)를 냄비에 넣고 저으면서 약간 조린다. | ⑦ 흰살 생선어묵 | • 흰살 생선(도미, 조기, 대구, 넙치) ····· 200g | 1) 흰살 생선을 뼈와 내장, 껍질을 제거하고 소금물에 씻어 2~3㎝ 크기로 자른 후 약 60초간 스위치를 누른다.<br>• 메 모<br>고기는 가능한한 신선한 것을사용.<br>• 응용메뉴<br>어묵튀김 |

## •선식이란

단군조선 이래 전해 내려온 자연건강비법으로 우리 땅에서 나는 9가지 이상의 곡식을 섞어 가루를 만들어 섭취하는 것을 말합니다.

■ 선식의 필요성

현대인의 육식위주 식생활 습관은 고혈압, 당뇨병, 암과 같은 성인병을 유발시키는 원인이 되므로 이러한 문제를 해결하는 데에는 선식이 매우 좋습니다.

- 특히 젊은 여성과 부인들은 아름다움을 지켜주는 다이어트를 위하여
- 자녀들의 편식으로 인한 불균형을 잡아주기 위하여
- 중년기의 아빠들의 활기찬 건강을 지켜주기 위하여
- 노년기의 할아버지, 할머니들의 충분한 영양섭취, 무병장수를 위하여
- 유아기 아이들은 두뇌발달과 성장의 영양을 골고루 섭취시켜 주기 위하여

■ 선식의 종류

① 미용선식 : 젊은 여성과 부인들의 아름다움을 지켜주는 다이어트에 최고

| 원재료 | 율무 | 찹쌀 | 보리 | 검정콩 | 검정깨 | 다시마 | 쑥 | 팥 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 중 량 | 500g | 500g | 800g | 250g | 50g | 50g | 20g | 40g |

② 영양선식 : 편식과 인스턴트 음식 때문에 영양불균형이 된 자녀들의 건강을 지켜주는데 최고

| 원재료 | 찹쌀 | 현미 | 율무 | 들깨 | 호두 | 잣 | 해바라기씨 | 멸치가루 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 중 량 | 500g | 500g | 500g | 100g | 50g | 50g | 40g | 50g |

③ 건강선식 : 중년기에 접어든 아빠들의 건강을 지켜주는데 최고

| 원재료 | 찹쌀 | 현미 | 보리 | 검정콩 | 검정깨 | 들깨 | 율무 | 마 | 다시마 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 중 량 | 500g | 500g | 800g | 250g | 50g | 50g | 500g | 50g | 50g |

④ 장수선식 : 노년기의 충분한 영양섭취로 무병장수를 지켜주는데 최고

| 원재료 | 찹쌀 | 현미 | 보리 | 검정콩 | 검정깨 | 율무 | 잣 | 팥 | 밤 | 다시마 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 중 량 | 500g | 500g | 800g | 250g | 50g | 500g | 50g | 40g | 50g | 50g |

⑤ 이유선식 : 우유를 먹고 자라는 아기들의 영양을 골고루 섭취시켜 주는데 최고

| 원재료 | 찹쌀 | 현미 | 보리 | 콩 | 검정깨 | 호두 | 잣 | 밤 | 멸치 | 당근 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 중 량 | 500g | 500g | 800g | 300g | 40g | 20g | 30g | 30g | 30g | 30g |

## •선식 곡류의 영양과 건강 효능

본초강목(本草綱目), 일용본초(日用本草)

● 호 두 : 단백질과 지방이 풍부, 피부 미용과 노화방지 및 강장 효과.

● 잣 : 비타민 B군과 철, 인이 많다. 혈압을 내려주고 피부미용의 효과.

● 다시마 : 소화흡수율 높은 화분식품, 변비와 악성빈혈에 특효.

● 해바라기씨 : 칼슘, 칼륨, 철분과 비타민 C와 B군이 풍부, 영양소 흡수율 향상, 질병 저항력을 길러준다.

- 당 근 : 무기질 풍부, 성장발육과 야맹증을 예방.
- 시금치 : 비타민, 칼슘, 철분, 엽산이 많다. 어린이와 임산부에 좋은 식품이다.
- 마 : 칼슘과 마그네슘 풍부, 필수 영양분이 풍부.
- 밤 : 칼슘, 칼륨, 철, 무기질이 풍부, 비타민 B1과 C가 많다.
  소화율이 우수하고 위장에 좋다.
- 연자육 : 단백질이 많은 영양식품, 열을 없애준다.
- 쑥 : 무기질과 비타민 B1과 C가 풍부하다.
- 화 분 : 질 좋은 단백질, 필수아미노산, 미네랄, 토코페롤이 풍부, 노화방지에 효과가 있다.
- 팥 : 이뇨작용과 구충 및 통변에 효과가 많다.
- 찹 쌀 : 위장과 비장을 따뜻하게 하고, 설사를 그치게 하며 독을 풀어 준다.
  맥주나 찬음식을 먹으면 설사하는 사람에게 특히 좋은 식품이다.
- 보 리 : 허약한 체질을 강하게 하고 오장(위,간,신장,장,비장)을 튼튼하게 하며 오래 먹으면 피부가 윤택해 진다. 비타민 A가 풍부하여 각기병을 예방하고 콜레스테롤을 감소시켜 성인병을 예방해 주며 섬유질이 많아 변비에 좋다.
- 현 미 : 피를 잘 통하게 하고, 오장을 고르게 하며 안색을 좋게한다. 또한 근육과 뼈를 튼튼하게 하며 변비와 설사를 그치게 한다.
  피를 깨끗이 하며 신진대사를 왕성하게 하여 젊음을 유지시켜 준다.
- 검정콩 : 콜레스테롤이 혈관속에서 침착하는 것을 막아주고, 고혈압과 동맥경화를 예방하고 치료한다. 또한 신장병을 다스리고 소변을 깨끗이 해준다.
- 검정깨 : 허약한 체질을 강하게 하고, 두뇌를 좋게 한다. 폐의 기능을 좋게하고, 간과 신장을 도우며 흰머리를 검게 한다. 근육과 뼈를 탄탄하게 하여 장수식품으로서 뛰어난 효능을 지니고 있다
- 들 깨 : 기를 내리고, 기침을 그치게 하며 간과 위장을 보호한다. 리놀산과 토코페롤이 많이 함유되어 피부를 아름답게 하여 최고의 미용식품으로 인정받고 있다.
- 율 무 : 기침과 천식, 중풍에 좋으며 피부병을 치료하고, 피부를 아름답게 하는 효능을 지니고 있어 미용식품으로 좋다. 특히 암을 억제하는 게르마늄이 다량 함유되어 있다.

화학첨가물과 방부제가 전혀 없는 순수 자연식으로 가족의 건강을 주부가 지켜 주십시오.

## • 소비자 피해보상 안내

<table>
<tr><th colspan="2" rowspan="2">소비자 피해 유형</th><th colspan="2">보상내역</th></tr>
<tr><th>보증기간<br>이내</th><th>보증기간<br>경과 후</th></tr>
<tr><td rowspan="11">정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생 시</td><td>구입 후 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우</td><td>제품교환 또는<br>구입가 환급</td><td rowspan="6">유상수리</td></tr>
<tr><td>구입 후 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우</td><td>제품교환 또는<br>무상수리</td></tr>
<tr><td>교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우</td><td rowspan="2">구입가 환급</td></tr>
<tr><td>교환 불가능 시</td></tr>
<tr><td>하자 발생 시</td><td>무상수리</td></tr>
<tr><td>동일 하자에 대하여 2회 수리했으나 고장이 재발(3회째)</td><td rowspan="5">제품교환 또는<br>구입가 환급</td></tr>
<tr><td>여러 부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)</td><td rowspan="3">정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급</td></tr>
<tr><td>수리 불가능 시</td></tr>
<tr><td>소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우</td></tr>
<tr><td>부품 보유기간 내에 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우</td><td>감가상각 금액에 구입가 5%를 가산하여 환급</td></tr>
<tr><td>제품 구입 시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해</td><td>제품교환</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">소비자의 고의 과실에 의한 성능, 기능상의 고장</td><td>수리가 가능한 경우</td><td>유상수리</td><td>유상수리</td></tr>
<tr><td>수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우</td><td>유상수리에 해당하는 금액 징수 후 제품교환</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">유상서비스(고객의 비용 부담)에 대한 책임</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">1. 천재지변(화재, 풍수해, 낙뢰, 가스, 해수, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우<br>2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 파손 및 고장이 발생하였을 경우<br>3. 사용전압을 잘못 인가하여 고장이 발생하였을 경우<br>4. 제품 내에 사용재료 이외의 이물질을 투입하여 고장이 발생하였을 경우<br>5. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 발생하였을 경우<br>6. 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을  교환하는 경우<br>7. 설치 후 이동 및 수송으로 고장이 발생하였을 경우<br>8. 한일 A/S센터 이외의 사람이 수리 및 개조로 인하여 고장이 발생하였을 경우<br>9. 한일전기의 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 고장이 발생하였을 경우<br>10. 사용설명서 내의 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우<br>11. 제품 보증서의 제시가 없을 때<br>12. 제품의 하자가 아닌 외부 요인에 의한 경우<br>13. 명시되지 않은 사항은 (소비자 분쟁 해결 기준)에 따른다<br>14. 기타 사용자의 잘못으로 인하여 고장이 발생하였을 경우</td><td>유상수리</td><td>유상수리</td></tr>
</table>

• MEMO

• MEMO

• MEMO

# HANIL
# 제품 보증서

품명 :　　형식(모델)명 :

| 구입자 | 성 명 | | 구입년월일 | 년 월 일 |
|---|---|---|---|---|
| | 주 소 | | 제조번호 | |

당사는 아래에 기재된 조건으로 보증합니다.

판매점상호 :　　주소 :　　전화 :

## 내 용

1. 본사 제품을 보증기간(구입한 날로부터 아래 별도 기재한 제품 보증기간)내에 사용설명서에 의한 정상사용 상태에서 고장이 발생하였을 경우 무상수리를 해드립니다.
   (제품의 구입일자 확인이 곤란한 경우 제조년월일 또는 수입 통관일로부터 3개월이 경과한 날로부터 품질보증기간을 기산한다)
2. 이 제품의 보증기간이 경과한 후에 발생한 고장에 대해서는 유상으로 수리를 해드립니다.
3. 가정용 제품을 영업용도(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용할 경우 무상보증 기간을 1/2(6개월)로 적용합니다.
4. 만일 고장이 발생하였을 경우에는 구입처 또는 한일 A/S센터에 제품 보증서를 제시한 후 서비스를 받으십시오.
5. 수리, 교환, 환불 등의 보상방법은 공정거래위원회 고시 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
6. 이 보증서에 성명, 판매점명, 구입 년월일, 제조번호 등이 기재되지 않으면 무효입니다.
7. 이 제품은 A/S용 부품을 제조일로부터 아래 별도 기재한 보유년한 동안 보유하고 있습니다.

| 제 품 명 | 보증기간 | 부품 보유기간 | 제 품 명 | 보증기간 | 부품 보유기간 |
|---|---|---|---|---|---|
| 선풍기(탁상용 벽걸이) 천장용, 산업용)<br>냉풍기, 축열식, 원적외선히터,<br>전기스토브, 로터리히터, 석유스토브,<br>전기온풍기, 온풍난방기,<br>이동형가스난로, 포트식히터,<br>근적외선히터, 전기라디에이터,<br>손난로 | 2년 | 5년 | 전기토스터, 튀김기, 전기그릴,<br>커피메이커, 핫플레이트,<br>전기주전자, 물끓이기, 멀티포트,<br>전기냄비, 이유식조리기,<br>다용도음식조리기,<br>샌드위치메이커, 전기프라이팬 | 1년 | 3년 |
| 오븐, 자동세정건조식변기,<br>전기보온밥솥, 녹즙기,<br>전기보온밥통, 믹서, 주서,<br>후드믹서, 주서믹서,<br>가스레인지, 전기탈수기, 핸드블랜더 | 1년 | 6년 | 펌프, 오일펌프, 식기건조기, 빨래삶통<br>젖병소독기, 네블라이저, 유축기,<br>음식물처리기, 전기다리미, 체온계,<br>공기청정기, 레지후드, 전동댐버,<br>전열교환기, 전기탈수기, 송풍기,<br>환풍기 | 1년 | 5년 |
| 가습기, 제습기, 공기청정기,<br>전기청소기, 진공청소기 | 1년 | 7년 | 별도 기간 없을 경우 | 1년 | 5년 |

소비자의 취급 부주의 또는 임의로 수리개조하여 고장 발생시는 보증기간내라도 무료서비스를 받을 수 없습니다.

● 본 보증서는 대한민국에서만 유효합니다.

www.hanilelec.co.kr
www.myhanil.co.kr

접 수 처
전화번호 1588-1183

고객서비스 사이버 접수
http://www.hanilelec.co.kr

온라인 소모품 구매
http://www.myhanil.co.kr

★ 부품 및 소모품은 myhanil에서 구입할 수 있습니다.


**한일전기주식회사**
**신한일전기주식회사**

■ 본사 · 공장 : 부천공장, 원주공장, 조치원공장, 인천공장
■ 판 매 원 : 한일전기주식회사
■ 서울영업부 : 서울특별시 영등포구 양산로 19길 19 FAX : (02) 2677-0408
대표전화 : (02) 2630-1600(안내)