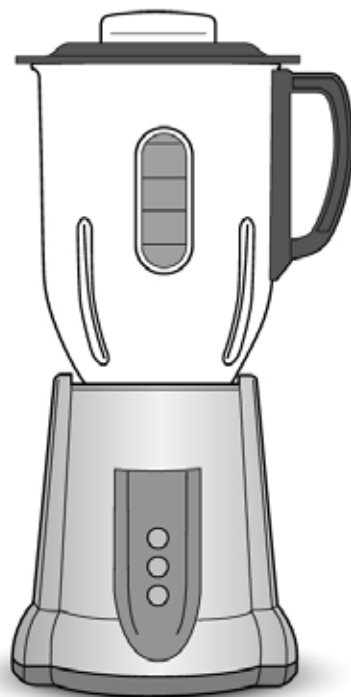


신일 만능
스테인레스 믹서기

사용설명서
SMX-S1800



★ 처음 사용시 스테인리스 용기를 세제로 깨끗이 닦은 후 사용하십시오.

신일 제품을 구입하여 주셔서 대단히 감사합니다.
사용하시기 전에 반드시 사용설명서를 잘 읽어보시고 각각의 성능 및 안전사항에 대하여
충분히 이해하신 후에 정확하게 사용하여 주시기 바랍니다.
참고로 제품 사용중 이상이 없어도 안전한 사용을 위하여 정기 점검을 1~2년에 1회정도
받으시면 더욱 안전하고 편안하게 오래 사용하실 수 있습니다.

SHINIL 신일산업주식회사

신일 제품보증서

제품 판매시 공란의 내용을 필히 기입하여 주십시오.

제품명	보증기간	고객주소	성명
모델명 SMX-S1800	년 월 일	판매점, 주소(상호)	전화
구입일자	년 월 일	성명	전화
보증기간	년 월 일 까지		

본 제품은 출고시 엄밀한 품질관리를 거쳐 종합 검사에 합격한 제품
입니다.

만일 운송도중 발생한 고장이나 정상적인 사용상태에서 고장이 발생
하였을 경우에는 보증서에 기재된 내용에 따라 보증하여 드리며,
본 보증서는 재발행되지 않습니다.

본 보증서는 대한민국 국내에서만 유효합니다.

THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN KOREA

SHINIL 신일산업주식회사
경기도 화성시 정남면 음암리 393-2
소비자상담실: (02)6309-7828 전국어디서나: 1577-6667



고장 수리는 구입하신 대리점이나 A/S센터에 본 보증서를 제시하시고
수리를 의뢰하여 주십시오.

• 보증기간내에 생긴 고장은 다음과 같은 경우 일체의 기술료 및
부품비를 받지 않습니다.

- 1) 처음 설치할 때 제품자체에 이상이 있을 경우
- 2) 정상적인 작동 상태에서 제조상 이상으로 고장이 발생하였을 경우

• 다음의 경우에는 실비의 서비스비 및 부품비를 받습니다.

- 1) 보증기간이 경과 되었을 경우
- 2) 고객의 취급부주의(운반, 무리한작동)로 인한 고장일 경우
- 3) 화재, 수해, 이상전압 등 천재지변으로 인한 고장일 경우
- 4) 신일 A/S센터가 아닌 장소에서 임의로 제품을 개조 및
수리하였을 경우
- 5) 소정 항목의 기재사항이 불충분 하거나 제품 보증서를 분실하였을
경우

사용하기 전에

- 다음 지시 되어진 사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상하지 못한 위험이나 손해를 사전에 예방하기 위한 것이므로 반드시 지켜주십시오.
- 안전과 관련된 주의사항은 잘못 사용하면 예상되는 위험과 손해의 크기정도 그리고 위험 발생의 긴급정도에 따라서 아래와 같이 구분하고 있습니다.

- ! 경고** 표시사항을 위반할 시 심각한 상해나 사망이 발생할 가능성이 있는 경우.
- ! 주의** 표시사항을 위반할 시 경미한 상해나 제품손상이 발생할 가능성이 있는 경우.
- ! 이 그림기호는 위험을 끼칠 우려가 있는 사항과 조작에 대하여 주의를 환기시키기 위한 기호입니다. 이 기호가 있는 부분은 위험발생을 피하기 위하여 주의깊게 읽고 지시에 따라야 합니다.**

각 부분의 명칭



제 품 명	신일 만능 전기 믹서기			
안전인증번호	HD07239-9002			
정 격 전 압	AC220V / 60Hz			
소 비 전 력	195W			
정격사용시간	1분 사용후 3분 휴식, 연속사용시 3회 한정사용			
제 품 구 성	본 체	칼 날	컵 구성	뚜 껌
		삽자칼 2개	500ml 1개 / 300ml 1개	대컵뚜껑 1개

안전을 위한 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 방지하기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.



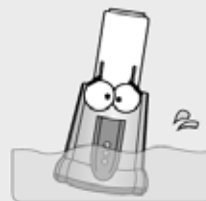
전원코드가 파손된 경우에는 반드시 제조자나 서비스대행점 또는 유자격 기술자에 의해 코드 교환을 하십시오.
전원은 220V에서만 사용하십시오.
※ 화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다.

분해하거나 수리, 개조하지 마십시오.
화재, 감전, 부상의 원인이 됩니다.
※ A/S가 필요한 경우 당사 A/S센터 (1577-6667)로 문의 하십시오.



본체를 물로 씻거나 물속에 넣지 마십시오.
※ 화재, 감전, 고장의 원인이 됩니다.

어린이가 본 기기를 접촉 또는 작동시키지 않도록 하십시오.
※ 감전, 상해를 입을 수 있습니다.



제품을 사용하지 않을때, 보관할때, 청소 할때는 반드시 전원플러그를 뽑아주세요.
※ 오동작에 의한 손해의 원인이 됩니다.

한개의 콘센트에 여러개의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
※ 이상발열 및 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위한 주의사항

사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 방지하기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.



경고

전원코드 부분을 잡아 당겨 빼지 마세요.
(뽑을 경우 앞쪽부분을 잡고 뽑아 주십시오.)
※ 코드부분이 파손될 경우 화재 및 감전의 원인이 됩니다. 전원코드 및 플러그 파손시에는 당사 A/S센터로 문의하여 교체하십시오.



젖은 손으로 전원코드를 만지지 마세요.
반드시 제거한 후 플러그를 잡으세요.
※ 감전의 원인이 됩니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 잡아당기지 마세요.
※ 화재, 감전의 원인이 됩니다.



전원코드위에 무거운 물건을 올리거나 식탁, 의자등으로 밟아 누르지 마세요.
※ 전원코드 파손으로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 됩니다.



본 제품을 동작시키기 전에 용기와 본체 사이로 액체의 재료가 새는지 확인하고 동작시키세요.
※ 감전, 누전, 화재, 제품 파손의 원인이 됩니다.



전원을 켜둔 상태로 자리를 비우지 마시고, 오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주세요.
※ 감전, 화재의 위험이 있습니다.



경고



주의

용기에 탄산음료를 넣거나 음식물을 넣고 칼날을 결합한 상태로 놓아 두지 마세요.
※ 폭발로 인해 상해, 제품 파손을 입을 수 있습니다.
※ 용기가 폭발할 수 있습니다.



칼에 식품이외의 이물질 및 소금을 넣고 사용하지 마세요.
※ 상해 및 제품파손, 녹슬음의 원인이 됩니다.



사용시 칼날의 회전이 완전히 멈춘 후 용기를 분리하세요.
※ 상해의 원인이 됩니다.



제품 보관시 칼날은 용기와 함께 조립하여 보관하세요.
※ 상해의 원인이 됩니다.



직사광선이나 열기구와 가까운 곳에서 사용하거나 가열하지 마세요.
※ 변형, 변색의 원인이 됩니다.



제품 청소시 신나, 벤젠, 왁스등을 사용하지 마세요.
※ 제품의 변색, 벗겨짐등 제품외관 손상의 원인이 됩니다.



제품에 충격을 주거나 경사진 곳, 불안정한 곳에서는 사용하지 마세요.
※ 상해 및 제품파손의 원인이 됩니다.



용기와 뚜껑, 칼날부 등을 40°C 이상의 뜨거운 물이나 전자레인지에 넣지 마세요.
※ 부품이 손상되어 상해 및 제품손상의 원인이 됩니다.



올바른 사용방법

사용방법을 정확히 숙지한 후 사용하기 바랍니다.
용기의 투명창으로 재료 상태를 확인하며 사용하기 바랍니다.

1 재료투입

용기에 사용할 재료를 넣습니다.

※ 많은 양의 재료는 몇번에 나누어서 사용하세요.



⚠ 경고 1500ml 용기는 칼날베이스가 고정되어 있으므로 절대로 분해하지 마십시오.

2 칼날결합

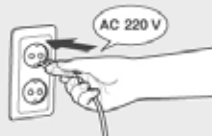
용기를 잡고 칼날베이스를 오른쪽으로 돌려 용기에 확실하게 결합하여 주십시오.
이때 칼날에 다치지 않도록 주의하십시오.



3 전원연결

전원을 연결합니다.

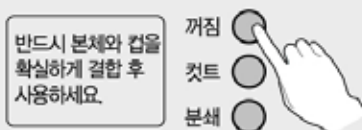
※ 플러그를 콘센트에 꽂기전에 반드시 단상 220V를 확인하고 꽂으십시오.



4 동작 스위치

재료에 알맞은 버튼을 눌러 작동하여 주십시오.

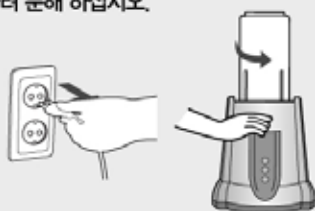
[꺼짐] 버튼은 동작을 멈출 때 사용합니다.
[컷트] 버튼은 누르는 동안에만 작동합니다.
[분쇄] 버튼은 믹서 및 분쇄시 사용합니다.



1분 사용후 3분 휴식, 연속사용시 3회 한정사용

5 용기분해

반드시 전원 플러그를 뽑아 주십시오.
본체를 잡고 용기를 잡고 왼쪽으로 돌려 분해 하십시오.



6 칼날분해

칼날베이스를 왼쪽으로 돌려 용기와 분리
하신후 재료를 덜어 내어 주십시오.



고장? 이렇게 확인하세요

고장인 경우에는 구입처나 당사 소비자상담실에서 수리를 하여 드립니다.
수리를 의뢰하시기 전에 아래 사항을 한번더 확인하시기 바랍니다.

증 상	확 인 내 용
제품이 전혀 동작하지 않아요.	▶ 전원플러그가 빠지지 않았나요? - 전원 플러그를 꼽으신 후 다시 사용하여 보세요. ▶ 정전되지 않았나요? - 전기가 들어오면 다시 사용하여 보세요. ▶ 용기의 돌출된 걸림쇠(용기의 스위치부)가 파손 되지 않았나요? - 다른 용기를 사용하시고 새로운 용기를 구입하세요.
제품이 작동되다 멈추었다 합니다.	▶ 전원 플러그가 빠지지 않았나요? - 전원 플러그를 꼽으신 후 다시 사용하여 보세요. ▶ 1분이상 계속 사용하셨나요? - 서늘한 곳, 그늘진 곳, 통풍이 잘되는 곳에 두었다가 5시간 후 다시 사용하여 보세요. ▶ 칼날에 재료가 딱끼여 돌아가지 않아요? - 재료를 제거하고 다시 사용해 보세요.
재료가 잘 갈리지 않아요.	▶ 재료를 너무 많이 넣거나 적게 넣지 않았나요? - 재료를 분쇄시 지정된 양만큼 넣어서 사용하세요. ▶ 사용전압이 110V가 아닌가요? - 220V에서 다시 사용하여 보세요.
재료가 썩니다.	▶ 용기와 칼날부를 꼭 조여주지 않았나요? - 용기와 칼날부를 꼭 조여 사용하세요. ▶ 칼날부의 테두리에 패키지가 빠지거나 찢어졌나요? - 패키지가 파손되면 재료가 썩니다. 구입점이나 당사 소비자 상담실로 문의하세요.

■ 주요 건강 식품

“균형을 이루는 식생활이 기본입니다.”

주스 및 음료 명칭	혼합 내용물
과일·채소·아쿠르트 혼합 냉즙	감자+민들레잎+사과+아쿠르트+얼음
야채·아쿠르트 혼합 냉즙	미나리+사과+당근+시금치+아쿠르트+얼음
과일·채소·아쿠르트 혼합 냉즙	사과+감자+아쿠르트+얼음
도라지 냉우유	도라지인삼, 더덕+우유+설탕, 꿀+얼음
오이 아쿠르트 주스	오이+얼음+아쿠르트
당근 아쿠르트 주스	당근+아쿠르트+얼음
솔잎 아쿠르트 주스	솔잎+아쿠르트+얼음
냉커피	커피+얼음+설탕+냉수
과일 아쿠르트	바나나(딸기)+얼음+우유+아쿠르트
사과 우유	사과+우유+얼음+설탕 약간
토마토 주스	토마토+얼음+냉수 약간
생식 주스	검은콩+현미+보리(쌀)아서+설탕+냉수+얼음
과일·채소·아쿠르트 혼합 냉즙	부추+사과(당근)+아쿠르트
과일·채소·아쿠르트 혼합 냉즙	숙+사과(당근)+아쿠르트+얼음
양배추 아쿠르트 혼합 냉즙	양배추+아쿠르트+얼음
과일 아쿠르트 혼합 냉즙	귤+사과+아쿠르트+얼음
마 우유	마+우유
사과맛 우유 주스	우려낸 우유+사과+당근+냉수
과일 칵테일 연근 주스	(식초물)우려낸 연근+사과+당근+레몬+냉수
레몬향 시금치 주스	시금치+사과+레몬즙+냉수
레몬향 야채 주스	당근+샐러리+사과+레몬즙+냉수
레몬향 야채 주스	오이+배+양상추+레몬즙+냉수

주스 및 음료 명칭	혼합 내용물
사과맛 야채 주스	사과+파슬리+샐러리+냉수
레몬향 야채 주스	토마토+피망+샐러리+레몬즙+냉수
과일맛 알로에 주스	알로에(젤 부분만)+귤+케일+꿀+냉수
레몬향 야채 주스	양배추+사과+파슬리+레몬즙+꿀+냉수
레몬향 야채 주스	케일+사과+레몬즙+꿀+냉수
레몬향 복숭아 두유	복숭아+레몬즙+두유+꿀
레몬향 야채 두유	키위+파슬리+레몬즙+두유+꿀
야채 칵테일 주스	감자+당근+오이+샐러리+비트+냉수
사과맛 야채 주스	양파+케일+사과+당근+냉수
사과맛 야채 주스	부추+케일+사과+냉수
깨 두유	삶은 콩+우유+깨
섬유질이 많은 식품은 오래 갈아주세요	
내용물이 너무 진하면 맛이 떨어집니다.	

■ 식품노트

식물성유는 되도록 여러종류를 드세요.

식물 성유에는 물에 녹는 것과 녹지 않는 것, 그리고 최근 새롭게 발견된 올리고당이 있다.

물에 녹는 것은 수분을 흡수하는 성질과 미끈미끈한 점성을 지니며

과일, 곤약, 해조류에 많이 함유되어 있다.

물에 녹지 않는 식물성유는 몸에 해로운 물질을 빨아들이는 힘이 있으며, 우유·샐러리 등의 채소류에 많이 함유되어 있다.

■ 식물성유를 효과적으로 섭취하려면

- 채소의 줄기, 곡류의 껍질 부분에 풍부하다.
- 흰쌀보다는 현미, 사과의 껍질, 귤의 중간껍질에 많이 함유되어 있다.
- 가능한 한 많은 종류의 식물 성유를 섭취하도록 한다.

신일 A/S 센터

■믹서기를 사용한 요리에

솔잎생즙

- 재 료: 솔잎 100g, 야쿠르트 1병
- 조리방법: 솔잎을 적당한 잘 손질하여 분쇄기 용기에 잘게 잘라 넣은 다음 칼날부를 덮어 20초간 회전한 후, 야쿠르트나 기호에 맞게 음료를 넣어 30초간 다시 회전한 후 드시면 됩니다.

원두커피

- 재 료: 볶은 원두커피 적당량
- 조리방법: ① 원두커피 적당량을 용기에 넣은 후 20초간 작동한다.
② 분쇄된 원두커피를 커피메이커에 적당한 농도로 추출한다.
③ 추출시 물의 온도는 90℃가 최적, 추출시간은 약 5-6분이 좋습니다.
④ 커피를 추출한 뒤 기호에 맞게 설탕, 프림을 넣으신 후 드시면 좋습니다.

대두밀크

- 재 료: 잘 볶은콩 60g, 우유 1컵, 꿀 1큰술
- 조리방법: ① 대두를 알맞게 노르스름하게 볶는다.
② 분쇄기를 30-50초간 작동하면 분말이 된다.
③ 잘 갈아진 분말을 적당량 넣고 우유, 꿀을 첨가하여 약 10초간 작동하면 양질의 단백질의 대두밀크가 됩니다.

마른멸치

- 재 료: 잘 손질된 멸치 적당량
- 조리방법: ① 적당량의 마른 멸치의 내장을 떼어낸다.
② 분쇄기를 약 10초간 작동하면 (약 25g 기준) 잘게 갈아줍니다.
③ 잘 갈아진 멸치가루를 볶은 깨와 혼합하여 밤에 뿌려 드셔도 됩니다.
국물맛을 낼 때도 사용하시면 됩니다.

사과와 시금치 주스

- 재 료: 사과 1개, 시금치 5g, 파세리 약간, 레몬즙 1작은술, 물 80cc
- 조리방법: ① 껍질 벗긴 사과를 2cm 크기로 자른다. 그외 재료들도 2cm크기로 자른다.
② 분쇄기에 ①을 넣고 약 15초간 작동한다.
③ 기호에 맞게 물이나 음료를 넣어 레몬즙과 꿀설탕을 첨가하여 20초간 작동하여 드시면 됩니다.

샐러리 토마토 주스

- 재 료: 샐러리 5cm, 토마토 1개, 레몬즙 약간, 물 80cc
- 조리방법: ① 샐러리는 줄기부분의 잎을 떼고 2cm 정도로 자른다.
② 토마토는 2cm 크기로 자른다.
③ 샐러리와 토마토를 분쇄기에 넣고 20초간 작동한 다음
④ 꿀설탕,레몬즙을 넣고 물 80cc 정도로 하여 약 20초간 작동하면 됩니다.

후렌치 드레싱

- 재 료: 식초 약간, 샐러드유 300cc, 후추 약간
- 조리방법: 위의 재료를 분쇄기에 넣고 약 10초간 작동하시면 상큼한 후렌치 드레싱이 완성됩니다.

마요네즈

- 재 료: 계란 1개, 식용유 20cc, 식초약간
- 조리방법: ① 계란과 식초를 분쇄기에 넣고 약 5초씩 2회 충분히 섞는다.
② 식초로 간을 하여 20초간 작동합니다. (식용유의 양으로 농도 조절)

※간 맞추를 위해 소금을 넣고자 할 때는 믹서기로 요리한 후 하세요.
소금을 함께 넣고 돌리면 칼날부와 컵부분의 부식, 녹슬음의 원인이 됩니다.

전국 어디서나 : 1577-6667

지역	출 장 지 역	전 화 번 호	지역	출 장 지 역	전 화 번 호	지역	출 장 지 역	전 화 번 호
서	성동구, 서대문구, 광진구		경	발인,오산,평택	031) 651-7894	경	마산/경남(진지역)	055) 245-2339
	종로구, 동대문구, 중구, 성북구			수원전역	031) 238-9020		거제,통영,고성	055) 245-2339
	02) 922-3683/3684			용인,안성,신갈	031) 354-9313		창원	055) 267-3933
	도봉구, 노원구	02) 956-8121		일산, 원당	031) 919-7030		진주, 사천	055) 753-8380
	은평구	02) 355-1654		파주, 원당			대구/경북(진지역)	
	송파구, 강동구			철원,화천,동두천	02) 922-3684		053) 424-8396	
	하남시	02) 400-4142		인천(북구)	032) 766-1537	경	경산, 수성구	053) 424-8396
	송원구,당심리	02) 2247-7176		김포, 강화	032) 762-2663		동구, 북구	053) 942-0139
	강남구	02) 573-4767		안원북구, 부평구	032) 525-5511		달서구	053) 651-5729
	영등포구	02) 841-5103		부천시,신천리	032) 344-7647		포항	054) 283-0220
	용산구, 관악구	02) 833-4583		인천서구, 동구	032) 762-2663		경주	054) 742-7157
	양천구, 강서구	02) 2606-0652		중구, 남구	032) 762-2663		구미	054) 458-0357
	구로구, 금천구	02) 857-5318		안행남동,연수구	032) 427-5757		안동	053) 424-8396
	관악구	02) 833-4583	강	춘천시	033) 256-3602		전남전지역	062) 362-5051
	동작구	02) 833-4583		원주시	033) 746-2572	전	광주시	062) 362-5051
	마포구	02) 841-5103		강릉	033) 642-5459		순천,여수,광양	061) 723-6618
	서초구, 과천시	02) 583-8279					목포,신안,무안	061) 282-1222
경	여주,이천	031) 634-9798		충남/충북 전역	042) 635-4752		광주(동구,남구)	062) 381-3831
	구리시, 남양주, 양주			대전시	042) 635-4751		진주(진북전역)	
	02) 922-3683			당진군	042) 635-4751		063) 244-6061	
	의정부	02) 956-8121	남	천안,아산,온양	041) 575-9298	전	남원,장수,순창	063) 625-0181
	광명시	02) 2614-7748		서산,태안	041) 662-1802		정읍,고창,부안	063) 244-6062
	안양,군포,의왕	031) 477-7837		홍성,광천	041) 632-2953		완산구	063) 227-0993
	안산시(중,정암)	031) 409-4554		충주시(충북일원)	043) 288-7216	제주	제주도전역	064) 755-7813
	성남, 분당	031) 707-4540		충주,음성,제천	043) 854-7552			
	부산지역 총괄서비스			영도, 중구,동구	051) 243-0146			
	051) 809-5776		부	서구, 사하구				
	진구, 동래구			남구, 수영구	051) 757-1321			
	연제구, 금정구	051) 809-2063		해운대구				
	양산전역							
	사상구, 북구		울	울산전역(언양)	052) 265-8854			
	강서구, 김해	051) 301-7309						
부								

REV. 15