



CUCHEEN

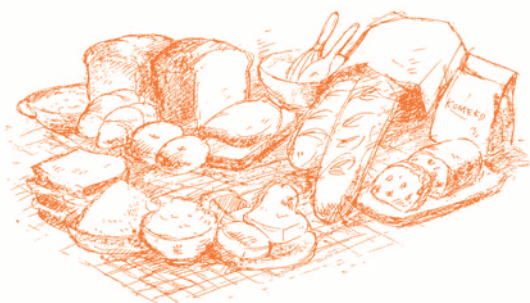
쿠첸 제빵기 사용설명서 CBM-H600시리즈

- 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
- 제품을 바르게 사용하기 위해 사용전에 본 사용설명서를 반드시 읽어 주십시오.
- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.

Looks Good 

Easy 

Smart 

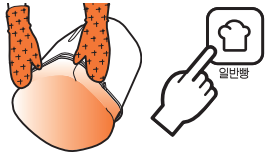


본 사용설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

다양한 요리가 가능해요

기본 사용법

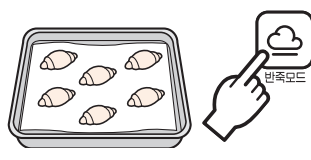
일반빵



기본 식빵 만들기

p.14~15

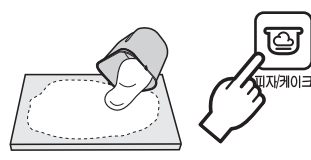
반죽모드



기본 빵 반죽,
피자 반죽 만드는 법

p.36~39

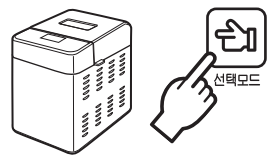
피자/케이크



피자 만드는 법
케이크 만드는 법

p.44~46

선택모드

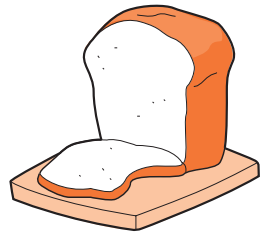


사용법과 레시피

p.47~49

이런 빵을 만들 수 있어요

식빵



메뉴 1

일반식빵

p.18~19

메뉴 2

쾌속식빵

p.20~21

메뉴 3

부드러운 빵

p.22~23

메뉴 7

달콤한 빵

p.30~31

메뉴 8

통밀빵

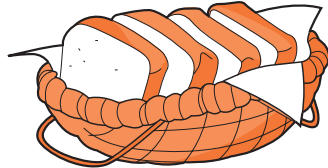
p.32~33

메뉴 9

바게트빵

p.34~35

쌀로 만든 빵



메뉴 4

밥빵

p.24~25

메뉴 5

쌀가루빵

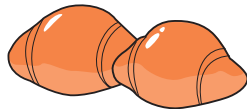
p.26~27

메뉴 6

쌀가루빵
(글루텐 프리)

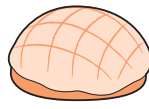
p.28~29

다양한 반죽모드



버터를용 반죽

p.40



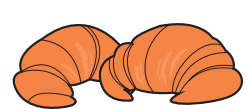
멜론빵용 반죽

p.41



팔빵용 반죽

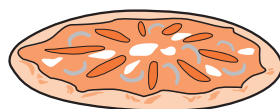
p.42



크로와상용 반죽

p.43

피자

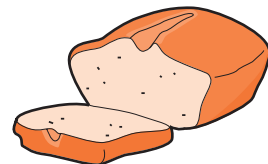


메뉴 13

피자

p.44

케이크



메뉴 14

케이크

p.45~46

목차

사용하기 전에

안전을 위한 주의사항.....	4
제품사양	7
각부의 이름과 기능.....	8
기본 조리 과정.....	10
제빵 재료.....	12

사용방법

기본 식빵 만들기.....	14
편리한 기능	16
일반식빵 레시피.....	18
쾌속식빵 레시피.....	20
부드러운 빵 레시피.....	22
밥빵 레시피	24
쌀가루빵 레시피.....	26
쌀가루빵(글루텐 프리) 레시피.....	28
달콤한 빵 레시피	30
통밀빵 레시피	32
바게트빵 레시피.....	34
기본 빵 반죽, 피자 반죽 만드는 법.....	36
반죽의 특징	38
다양한 빵 만들기.....	40
피자 만들기	44
케이크 만들기	45
선택모드	47
제빵용 믹스 가루를 이용할 경우	50

기타사항

제품손질 방법	51
이럴 때는.....	52
빵이 잘 구워지지 않아요.....	53
자주 하는 질문.....	57
고장신고 전에 확인하세요	58
조작을 잘못했을 때	59
소비자 피해보상 안내/유상서비스/폐 가전제품 처리방법	60

안전을 위한 주의사항

제품 사용설명서에는 사용자의 안전을 지키고 재산상의 손해를 미연에 방지하기 위한 중요한 내용이 기재되어 있습니다. 다음의 내용(표시, 그림기호)을 잘 숙지하여 기재사항을 정확히 지켜주시기 바랍니다.

경고 사망 또는 중상을 입을 수 있는 내용입니다.

주의 부상 또는 물적 손실이 발생할 수 있는 내용입니다.

전원 관련

경고

본 제품은 AC 220V 전용입니다. 반드시 정격 10A 이상의 220V 전용콘센트에 꽂아 주십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



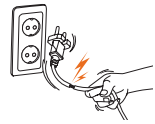
손상된 전원플러그나 헐거운 콘센트는 사용하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



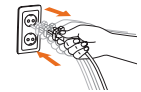
전원선 부분을 잡아 당겨서 뽑지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



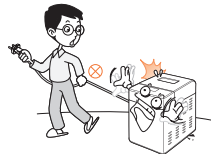
전원플러그를 임의로 연결하거나 가공하여 사용하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그를 연속하여 꽂았다 빼지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동시 전원코드를 당겨서 이동하지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



오랫동안 사용하지 않을 때는 전원플러그를 빼 주십시오.
감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 깨끗이 제거하여 주십시오.
화재의 위험이 있습니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나 잡아당기지 마십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.

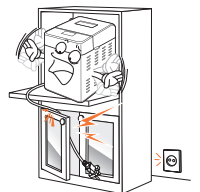
코드 및 전원플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하십시오.
충격으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

전원코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않게 하십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

한개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마시고 전용 콘센트를 사용하십시오.
발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반에 제품을 놓고 사용 시 전원코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주십시오.
감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 정기적으로 깨끗이 청소해 주십시오.
화재의 원인이 됩니다. 플러그를 뽑아 마른 걸레로 깨끗이 닦아 주세요.

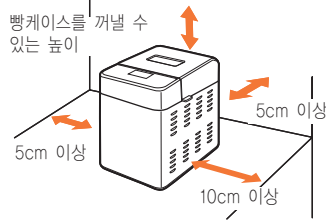


설치 관련

⚠ 주의

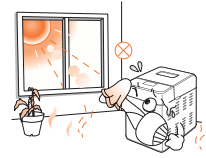
사용하지 않을 때는 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

절연내력 저하에 따른 감전, 누전화재의 원인이 됩니다.



직사광선이 쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 설치하지 마십시오.

화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에 설치하지 마십시오.

감전, 화재의 위험 및 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.



사용중에

⚠ 경고

어린이 혼자 사용하거나 어린이가 만질 수 있는 장소에 제품을 두지 마십시오.

감전, 화상, 신체 상해의 위험이 있습니다.



증기 배출구에 손을 가까이 대지 마십시오.

화상의 위험이 있습니다. 특히 영유아가 만지지 않도록 주의해 주세요.



물에 담그거나 물에 닿지 않도록 주의해 주십시오.

감전, 누전의 위험이 있습니다.

⚠ 주의

투시창 파손 방지를 위해 다음 사항을 준수해 주십시오.

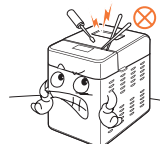
- 불에 직접 닿지 않게 하세요.
- 떨어뜨리거나 강한 충격을 가하지 마세요.
- 급속 냉각시키지 마세요.
- 흠집이 생기지 않도록 주의하세요. (연마제, 금속성 수세미 등으로 닦지 마세요)
- 뚜껑은 조심스럽게 다루세요. 흠집 등이 원인이 되어 드물게 자연파손되는 경우가 있습니다.
- 깨지거나 금이 가는 등 문제가 발견되었을 때는 즉시 사용을 멈추고 교체하세요.
- 파손될 경우, 파편이 사방으로 심하게 튈 수 있으므로 주의하세요.
- 유리가 파손되었을 때는 손이 다치지 않도록 주의하세요.

요리가 완성된 후 잠시 동안 내부에 손을 집어넣거나 히터를 만지지 않도록 주의해 주십시오.

화상의 원인이 됩니다.

제품내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다. (특히, 어린이 주의)



사용 중 또는 사용 직후에는 본체, 빵케이스, 본체내부, 뚜껑안쪽, 투시창 등 고온부에 직접 손이 닿지 않도록 하십시오.

청소는 기기가 식은 다음에 해주세요. 화상의 원인이 됩니다.

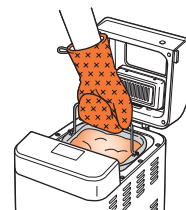


사용 중 뚜껑을 여닫을 때 주의 하십시오.

손이 끼어 신체 상해의 위험이 있습니다.

빵케이스를 꺼낼 때는 반드시 보호장갑을 착용해 주십시오.

화상의 위험이 있습니다.



최대용량 이상으로 내용물을 넣어 사용하지 마십시오.

작동 불량 등 고장의 원인이 됩니다.



⚠ 주의

조리 후에는 반드시 식은 다음 청소해 주십시오.



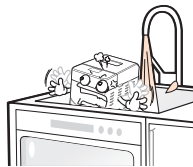
제품 외관(특히 금속부분) 청소 시 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하여 청소하지 마십시오.
제품손상 및 변형의 원인이 됩니다.

실외에서는 사용하지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.

규정된 메뉴 외는 조리 하지 마십시오.
끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.



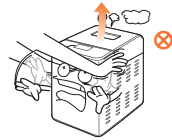
제품을 물 또는 다른 액체에 담그거나 씻지 마십시오.
감전 및 화재의 원인이 됩니다.



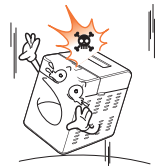
제빵 전후 뚜껑 주변의 플라스틱에 묻은 식재료, 이물을 바로 세척해 주세요.
변색의 원인이 됩니다.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.
화재 발생의 원인이 됩니다. 제품내 바퀴벌레나 벌레 등이 들어갔을 경우는 고객상담실로 문의해 주십시오.

조리가 진행 중일때 본체뚜껑을 절대로 열지 마십시오.



제품에 심한 충격을 주거나 떨어 뜨리지 마십시오.
제품의 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.



제품 위에 무거운 물건을 올리지 마십시오.
감전 및 화재, 제품변형의 원인이 됩니다.



쌀통 및 다용도 선반에 놓고 사용하실 경우는 조리시 선반을 빼내어 사용해 주십시오.
증기 배출시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.



건전지 관련



다음의 주의사항을 잘 지켜 주세요.

배터리 삽입 또는 교체 시 전원플러그를 뽑은 후 삽입해 주세요.

- 감전의 원인이 됩니다.

액체 누설, 발열, 발화, 고장, 부상 등의 위험이 있으므로 제품에서 건전지를 분리하지 마십시오.

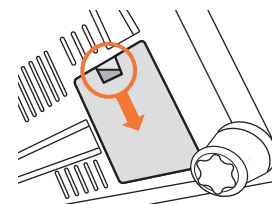
- 사용이 끝난 건전지는 누전되는 일이 없도록 분리해서 테이프 등을 감아 폐기 하십시오.
- 폐기할 때는 각 지자체의 규정에 따라 폐기 하십시오.
- 종류가 다른 건전지나 지정되지 않은 건전지를 함께 사용하지 마십시오.
- 액체가 새 때는 건전지 표면의 액체를 닦아낸 후 새로운 건전지로 교체 하십시오.
- 액체가 몸에 묻었을 때는 물로 깨끗이 씻어내십시오.

배터리 교체

1. 전원 플러그를 뽑고 제품을 뒤집어 주세요.
2. 제품 밑면에 있는 건전지 덮개의 손잡이를 화살표 방향으로 당기면서 벗겨주세요.
3. 장착되어 있는 건전지를 꺼내고 새 건전지를 삽입해 주세요.
※ 배터리 수명이 다 되면 전원 플러그를 뽑을 때 시계 설정이 초기화 됩니다.
※ 건전지의 예상 수명은 2년 입니다.

사용 건전지(1개)

코인형 리튬건전지(CR2450)



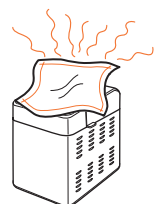
사용상의 주의사항

- 작동 중에는 전원플러그를 뽑지 마세요.
빵이 제대로 구워지지 않을 수 있습니다.

실수로 전원플러그가 뽑혔을 때는 2분 이내에 다시 꽂으면 뽑히기 전 상태로 다시 작동합니다.

- 사용 중 또는 사용 직후에는 본체를 이동시키지 마세요.
화상이나 빵이 제대로 구워지지 않는 원인이 됩니다.

- 이동할 때는 본체가 식은 다음 바닥을 양손으로 잘 받치고 옮겨 주세요.
예기치 못한 사고의 원인이 됩니다.
- 뚜껑 위에 행주 등을 올려놓지 마세요.
고장 및 뚜껑 변형의 원인이 됩니다.




제품사양

전 원	AC 220V 60Hz
소 비 전 력	400W (히터 400W, 모터 30W)
제 품 크 기 (mm)	235(W)×295(D)×305(H)
무 게 (약)	6.35kg
전 원 코 드	1.4m
부 속 품	계량컵...1 계량스푼...1 날개집게봉...1 매뉴얼(레시피북)...1
온도조절안전장치	온도퓨즈(172℃)

	식빵, 부드러운 빵, 달콤한 빵, 통밀빵, 바게트빵	밥빵	쌀가루빵	반죽	피자(반죽)	케이크	반죽, 발효, 굽기
용량	밀가루 250g~140g	밀가루+밥 250g~140g	쌀가루 250g~140g	밀가루 250g	밀가루 250g	밀가루 250g	밀가루 250g~140g
타이머	13시간까지 (구워지는 시간 포함)			사용불가			

이 제품은 국내용으로 설계, 판매되고 있습니다. 전원전압 또는 주파수가 다른 나라에서는 사용하지할 수 없습니다. 해외에서의 수리, 부품판매 등의 A/S도 대상에서 제외됩니다.

 <p>점검</p>	<p>● 장기간 사용하신 홈베이커리 점검도 잊지 마세요!</p>		<p>사용 중지</p>
	<p>사용하실 때 이런 증상이 있나요?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●전원플러그, 코드가 지나치게 뜨거워진다. ●전원코드에 훼손된 부분이 있거나 전원코드를 움직이면 전류가 통하지 않을 때가 있다. ●이상한 냄새, 소리가 난다. ●본체가 변형되거나 특별한 원인 없이 뜨겁다. ●기타 이상증세, 고장이 있다. 	

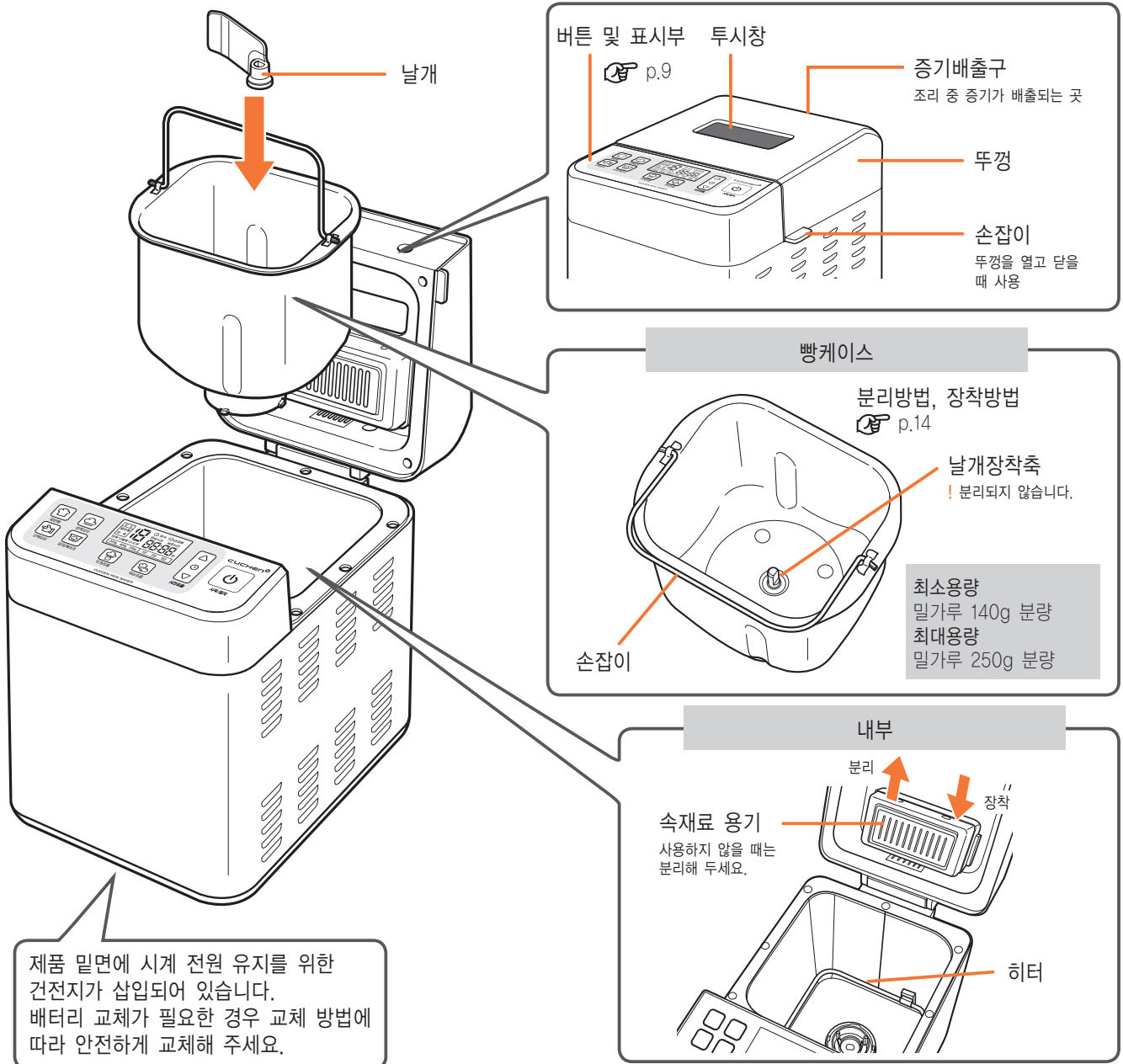


사용하기 전에
▶ 제품사양

각부의 이름과 기능

본체

사용하기 전에 ▶ 각부의 이름과 기능



부속품

계량컵(액체전용)···1개



1눈금 10ml

물 등 액체의 부피를 잴 때 사용합니다. 눈금이 g 단위가 아니기 때문에 밀가루 등의 계량에는 사용할 수 없습니다.

날개집게봉···1개



빵이 완성된 후 빵에서 날개를 빼낼 때 사용

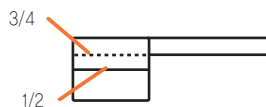
계량스푼···1개



시판 계량스푼과는 모양이 다르기 때문에 분량에 차이가 있을 수 있습니다.

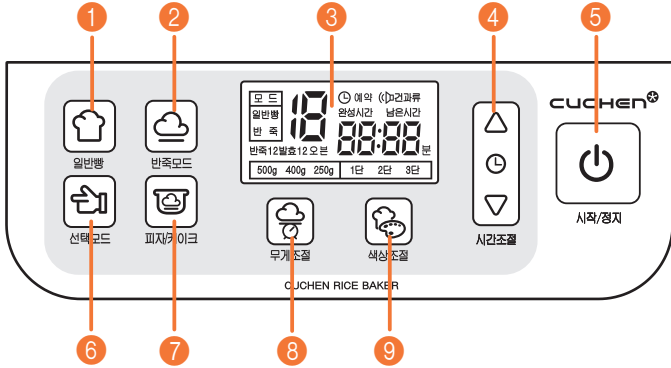
드라이 이스트의 종류에 따라 부푼 정도가 차이가 생길 수 있으니, 사용량을 필히 준수해 주세요.

■ 계량 기준

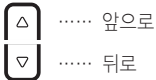


	1큰술	1작은술
설탕	약 10g	-
탈지유	8g	-
소금	-	5.4g
드라이 이스트	-	3g

버튼부



- 1 **일반빵 버튼**
일반빵 메뉴 선택 시 누르세요.
- 2 **반죽모드 버튼**
반죽모드 메뉴 선택 시 누르세요.
- 3 **표시부**
제품 작동 상태가 표시 됩니다.
- 4 **시간조절 버튼**
시계나 타이머 설정시 누르세요.



작동 중 길게 누름 ... 완성시간/남은시간 표시 전환

- 5 **시작/정지 버튼**

짧게 1회 누름	동작 시작
3초간 길게 누름	동작 정지

- 6 **선택모드 버튼**
선택모드 메뉴 선택 시 누르세요.
- 7 **피자/케이크 버튼**
피자/케이크 메뉴 선택 시 누르세요.
- 8 **무게조절 버튼**
빵의 크기를 선택할 때 누르세요.
- 9 **색상조절 버튼**
색상 선택 시 누르세요.
1단(약) → 3단(강)

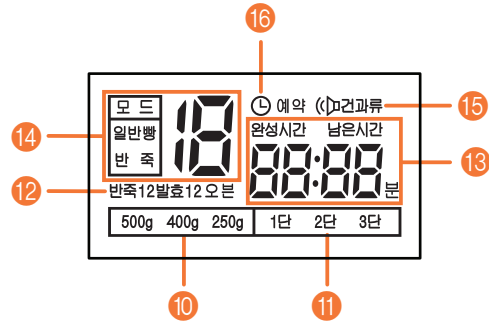
시계(현재시각) 설정

시각을 맞춥니다

- 1 를 길게 누르세요. 정렬시작

- 2 를 눌러 현재시각에 맞추세요. 1분 앞으로
 1분 뒤로

표시부



- 10 **무게 표시**
선택한 무게가 표시됩니다.
- 11 **색상 표시**
선택한 색상이 표시됩니다.

2단	기본 설정
3단	진한 색상의 빵을 원할 경우
1단	연한 색상의 빵을 원할 경우

- 12 **진행과정 표시**
작동 중인 진행과정이 표시됩니다.

반죽 1	반죽 중 (1회)
반죽 2	반죽 중 (연속)
발효 1	발효 중
발효 2	성형발효 중
오븐	굽기 중

- 13 **시계/타이머 표시**

전원입력 시	시계(현재시각) 표시
설정 시/ 작동 중	남은시간이 1시간 이상일 경우: 완성시간/남은시간 길게 눌러 전환 선택모드 또는 남은시간이 1시간 미만일 경우: 남은시간 표시

- 14 **메뉴 표시**
빵 또는 반죽의 선택 메뉴와 메뉴 번호가 표시됩니다.

- 15 **속재료 투입 표시**
시작 후 동시에 눌러 전환

과류	신호음 있음/자동 속재료 투입
건과류	신호음 없음/자동 속재료 투입
표시 없음	신호음 없음/속재료 넣지 않음

- 16 **타이머 표시**
타이머 대기 중에 켜집니다.

- 3 를 길게 눌러 설정을 완료하세요.



기본 조리 과정

사용하기 전에 ▶ 기본 조리 과정

종류	이런 빵을 만들 수 있어요	제빵기 설정		
		메뉴	번호	
식빵 만들기	일반식빵	p.18	일반빵	메뉴 1
	쾌속식빵	p.20	일반빵	메뉴 2
	부드러운빵	p.22	일반빵	메뉴 3
	밥빵	p.24	일반빵	메뉴 4
	쌀가루빵	p.26	일반빵	메뉴 5
	쌀가루빵(글루텐프리)	p.28	일반빵	메뉴 6
	달콤한빵	p.30	일반빵	메뉴 7
	통밀빵	p.32	일반빵	메뉴 8
	바게트빵	p.34	일반빵	메뉴 9
반죽하기	버터를용 반죽	p.40	반죽모드	메뉴 1~9
	멜론빵용 반죽	p.41	반죽모드	메뉴 1~9
	팥빵용 반죽	p.42	반죽모드	메뉴 1~9
	크로와상용 반죽	p.43	반죽모드	메뉴 1~9
	피자용 반죽	p.44	피자/케이크	메뉴 13
케이크	버터 케이크	p.45	피자/케이크	메뉴 14
선택모드 <small>반죽, 발효, 오븐을 단독으로 실행</small>	회오리빵	p.49		
	떼어먹는 빵	p.49		

소요시간

250g/400g/500g

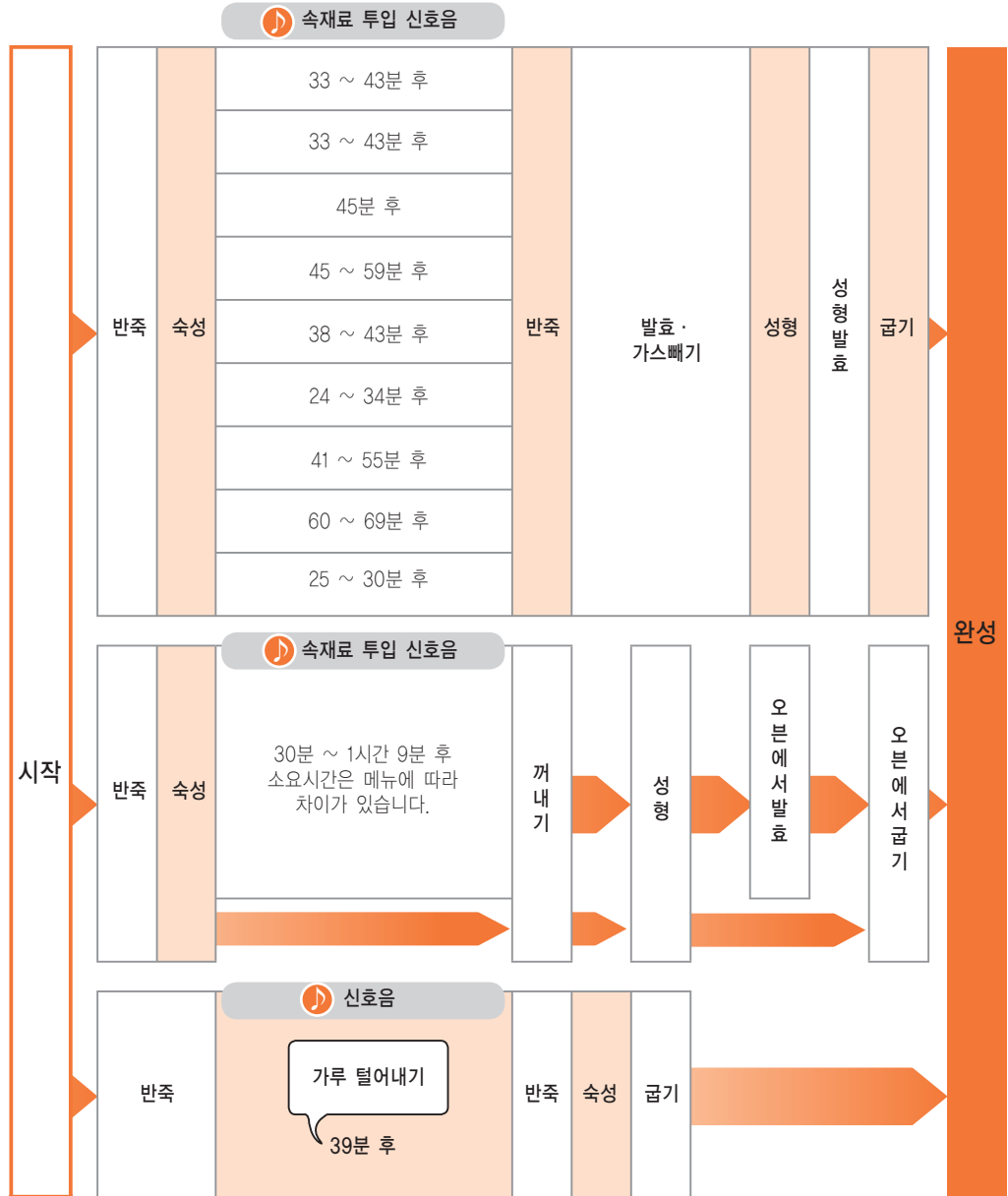
3시간 50분 ~ 4시간 10분
 2시간 30분 ~ 2시간 50분
 3시간 40분 ~ 3시간 50분
 4시간 05분 ~ 4시간 25분
 2시간 35분 ~ 2시간 50분
 1시간 50분 ~ 2시간 10분
 4시간 00분 ~ 4시간 20분
 4시간 05분 ~ 4시간 35분
 5시간 45분 ~ 6시간 00분

44분 ~ 2시간 17분
 (반죽까지)
 소요시간은 메뉴에 따라
 차이가 있습니다.

1시간 30분

2시간 00분

조리과정



사용하기 전에 ▶ 기본 조리 과정

제품의 특징점

1. 밥을 활용하여 제빵 가능
 밥으로 제빵을 할 수 있는 기능을 가지고 있습니다.
2. 14가지의 다양한 메뉴 선택 가능
 기본, 패속, 피자, 케이크 등 다양한 메뉴를 선택할 수 있습니다.
3. 편리한 기능
 예약 기능이 있어 편리하게 제빵을 할 수 있습니다.
 정전보상 기능이 있어 갑작스러운 정전 상황에서도 제빵이 가능합니다.

제빵 재료

사용하기 전에 ▶ 제빵 재료

가루 종류

강력분



물과 함께 반죽하면 빵의 조직이 되는 글루텐이 형성됩니다.

O	단백질이 11.5 ~ 13%인 강력분
X	<ul style="list-style-type: none"> 단백질 양이 적은 강력분 우리밀로 만든 강력분은 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.

통밀

배아, 밀기울(외피)째로 빵아 밀가루 강력분에 비해 비타민, 미네랄이 풍부

O	제빵용(강력분 타입)
X	<ul style="list-style-type: none"> 제과용(박력분 타입) 까끌까끌하게 깎인 것 밀 이외의 곡물가루

포인트

- 제조년월일이 오래 되지 않은 신선한 제품을 사용하세요.
- 가루는 체로 치지 말고 사용하세요.
- 반드시 저울에 계량하여 사용하세요.
(부속품인 계량컵으로는 액체전용으로, 밀가루를 계량할 수 없습니다)
- 개봉 후에는 밀폐해서 보관하고 가급적 빨리 사용해 주세요.
- 여름철에는 냉장고에 보관하세요.

쌀가루



밀 성분(글루텐)이 포함된 제빵용 쌀가루

O	반드시 사용
X	<ul style="list-style-type: none"> • 브랜드에 따라 완성반죽에 차이가 있어서 빵이 잘 만들어지지 않을 수 있습니다. • 밀 성분(글루텐)이 포함되어 있기 때문에 밀 알레르기가 있는 분은 섭취를 삼가 주십시오. • 가정에서 쌀을 분쇄하여 사용할 경우 제빵이 제대로 되지 않을 수 있으므로 방앗간에서 빵은 쌀가루나 제빵용 쌀가루를 이용해 주세요.

쌀가루 (글루텐 프리)

밀 성분(글루텐)이 포함되지 않은 쌀가루

O	<ul style="list-style-type: none"> • 구아검(증점제)이 들어있는 믹스가루 • 글루텐 프리 전문 식재료 매장에서 직접 주문 구매
X	<ul style="list-style-type: none"> • 구아검(증점제)이 들어있지 않은 쌀가루 • 집에서 만든 쌀가루 • 밀 성분(글루텐)에 민감하게 반응하는 분은 의사와 상의하신 후 소량부터 시작해 주세요.

물

밀가루와 함께 반죽하면 빵의 조직이 되는 글루텐이 형성됩니다. 물 온도로 반죽 온도를 조절하여 이스트가 발효될 수 있도록 하세요.

포인트

- 실온이 높을(25℃ 이상) 때는 냉수(5℃)를 사용하고, 물의 양을 줄이세요.
- 실온이 낮을(10℃ 이하) 때는 미지근한 물(30℃)을 사용하세요.
- 메뉴에 맞게 물의 양을 조절하세요.

드라이 이스트

발효에 의해 가스를 발생, 빵이 부풀어 오르게 합니다.

O	<ul style="list-style-type: none"> • 예비발효가 필요없는 제품 (인스턴트 드라이 이스트)
X	<ul style="list-style-type: none"> • 생 이스트 • 보존상태가 좋지 않은 것 • 천연효모

포인트

- 제조년월일이 오래 되지 않은 신선한 제품을 사용하세요.
- 실온이 높을(25℃ 이상) 때는 메뉴에 맞게 분량을 조절하세요.
- 사용 후에는 보관방법에 주의하세요. (이스트가 살아있기 때문입니다)
 - 반드시 밀폐 후 냉장고에 보관하세요.
 - 냉장고 안쪽에 보관하세요.
 - 개봉 후에는 1개월 이내에 사용하세요.
 - 습기에 주의하세요.
- 이스트의 종류와 양에 따라 제빵 상태가 크게 달라지므로 사용에 주의해주세요.



당류(설탕, 꿀 등)

이스트의 영양분으로 작용해 발효, 숙성을 돕습니다.

X	<ul style="list-style-type: none"> • 합성감미료 • 굳어 있는 제품
----------	---




포인트

- 정확하게 재야 할 때는 저울을 이용하세요.
- 굳어버린 설탕은 잘게 부셔서 사용하거나 분량의 물에 녹여 사용하세요.
- 액체로 된 당류 제품을 사용할 때는 물의 양을 줄이세요.

유지류(버터, 마가린 등)


빵이 굳어지는 것을 방지하여 부드럽고 윤기있는 빵으로 만들어 줍니다.

O	<ul style="list-style-type: none"> • 소금을 사용하지 않은 제품 • 페이스트 형태~고형 제품
X	<ul style="list-style-type: none"> • 액체 제품 • 녹인 버터



달걀

맛과 향, 윤기를 좋게 합니다.
빵의 조직을 강화시켜 부드럽게 부풀어 오르게 합니다.



포인트

- 잘 풀어서 사용하세요.

유제품류(탈지유, 우유 등)

빵에 윤기, 향, 풍미를 더해 영양가를 높여 줍니다.

■ 우유를 사용할 때

- 탈지유는 빵의 색상을 진하게 하는 효과가 있습니다. 부드럽고 연한 색상의 빵을 원할 경우 우유로 대체하여 제빵하여 주십시오.
- 탈지유는 무지방 우유를 말하며, 일반 시중 마트에서 구매가능합니다.
- 탈지유 1큰술 = 우유 70ml로 대체 가능
- 사용한 우유 분량만큼 물의 양을 줄이세요.

보기: 기본 식빵 메뉴에서 우유로 대체하는 경우

레시피		대체 후
탈지유 : 1큰술	➡	우유 : 70ml
물 : 190ml		물 : 120ml

소금

이스트의 작용을 제어합니다.
글루텐을 안정시켜 씹는 맛이 나게 합니다.

속재료

미리 넣어야 하는 재료

다른 재료와 함께 처음부터 빵케이스에 넣어 주세요.

밥

지은 밥을 사용해 식감을 좋게 합니다.

중요 생쌀은 사용하지 마세요.

포인트

- 미리 레시피 분량의 온수로 불려 놓으세요.
- 밥 상태에 따라 물의 분량을 조절하세요.

고두밥일 경우	물을 10ml 늘리세요.
진밥일 경우	물을 10ml 줄이세요.

- 밥의 양을 줄일 때는 같은 분량의 강력분을 대신 넣어 주세요.
- 여름철에는 타이머 사용을 자제하고, 장시간 설정은 하지 마세요. 밥이 상할 수 있습니다.
- 취사 후 또는 해동 후 1일 이상 경과한 밥은 사용하지 마세요.

주스, 페이스트 등

■ 주스 등 액체류

- 같은 양의 물로 대체해도 됩니다.

■ 페이스트 등


- 밀가루 분량의 20%까지 넣을 수 있습니다.
- 사용한 페이스트 부피의 60%를 기준으로 레시피의 물을 줄이세요.

속재료 용기에 넣어야 하는 재료

견과류, 말린 과일 등

밀가루 분량의 20%까지 넣을 수 있습니다.

- 부드러운 종류는 모양이 부스러져서 형태가 남아 있지 않을 수 있습니다.
- 들러붙는 재료나 쉽게 녹는 재료는 속재료 용기를 사용하지 않는 것이 좋습니다.



중요 속재료 투입 신호음이 울리면 넣어야 하는 재료

치즈, 초콜릿 등

치즈나 초콜릿처럼 쉽게 녹는 재료는 부스러지거나 녹아서 형태가 남아 있지 않을 수 있습니다.

포인트

시럽에 재어놓은 재료처럼 수분을 머금은 것은 물기를 충분히 뺀 후 속재료 신호음이 울리면 넣어 주세요.

채소, 과일 등

데쳐서 부드럽게 한 후 차갑게 식혀서 페이스트 형태로 만들어 사용하세요.

중요 수분이 많은 채소, 과일은 반죽 중간에 물이 생기기 때문에 잘 부풀어 오르지 않습니다.
멜론, 키위, 무화과, 파인애플 등은 단백질 분해효소 작용이 강해 그대로 사용하면 빵이 부풀어 오르지 않습니다.

사용금지

이런 재료는 넣지 않아 주세요!

딱딱한 재료나 부피가 큰 재료를 넣으면 빵케이스나 날개의 불소수지 코팅이 벗겨지거나 훼손될 수 있습니다.
* 불소수지 코팅이 벗겨져도 인체에 미치는 영향은 없습니다.

- 시리얼
- 과일 그래놀라
- 바나나칩
- 코팅 상태의 견과류, 과일 등
- 딱딱한 사탕 (메이플 슈거 크런치, 펄 슈거, 각설당, 얼음사탕, 별사탕 등)

기본 식빵 만들기

● 재료 (500g)

물	180ml	버터	10g
설탕	2큰술(20g)	밀가루(강력분)	250g
소금	1작은술(5.4g)	드라이 이스트	1작은술(3g)
탈지유	1큰술(8g)		

! 재료는 정확하게 계량하세요.

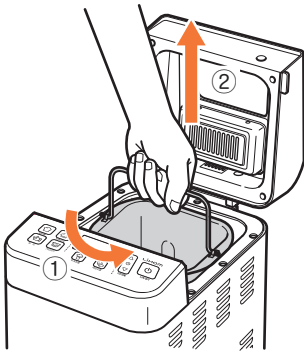
● 준비 도구

비부속품				
부속품				

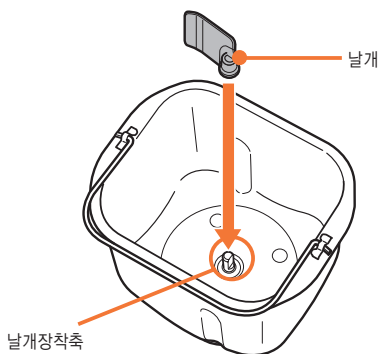
시작 준비하기

1 빵케이스에 날개를 장착하세요.

- ① 빵케이스를 화살표 방향으로 돌리세요.
- ② 손잡이를 잡고 들어 올리세요.



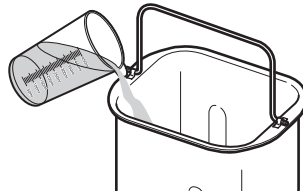
- ③ 빵케이스의 날개장착축 구멍에 날개를 잘 끼운 다음 안쪽까지 단단히 밀어 넣으세요.



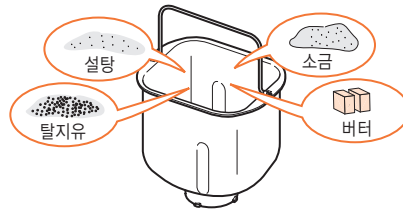
! 날개가 잘 고정되었는지 확인해 주세요.

2 빵케이스에 재료를 넣어 주세요.

- ① 물을 부어 주세요.



- ② 설탕, 소금, 탈지유, 버터를 넣으세요.



- ③ 밀가루(강력분)를 넣으세요.



- ④ 드라이 이스트를 넣으세요.

! 드라이 이스트의 종류에 따라 부풀 정도가 차이가 생길 수 있으니, 사용량을 필히 준수해 주세요.

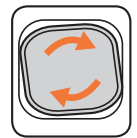


3 빵케이스를 본체에 넣어 주세요.

- ① 빵케이스를 약간 비스듬하게 넣어 주세요.



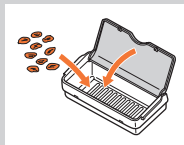
- ② 멈출 때까지 화살표 방향으로 돌려 주세요. 단단히 고정시키고 손잡이는 꼭 눌러 주세요.



- ③ 속재료 용기를 분리하세요. 사용하지 않을 때는 분리해 주세요.

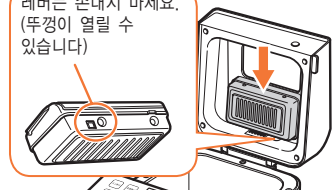
● 속재료 용기를 사용할 때

- ④ 속재료를 넣고 뚜껑을 닫으세요.



- ⑤ 본체 뚜껑 안쪽에 장착해 주세요. 딸깍 소리가 나도록 단단히 끼우세요.

레버는 손대지 마세요. (뚜껑이 열릴 수 있습니다)

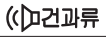


- ⑥ 본체 뚜껑 안쪽에 장착해 주세요.

속재료를 넣을 때는

[시작/정지] 버튼을 누른 다음, 속재료 종류에 따라 속재료 투입 표시를 전환해 주세요.

전환 방법 :   동시에 누름

속재료 투입 종류	화면 표시
속재료 투입 신호음 있음 / 자동 속재료 투입 있음	 건과류
속재료 투입 신호음 없음 / 자동 속재료 투입 있음	건과류
속재료 넣지 않음(속재료 용기를 분리하세요)	(표시없음)

굽기

4 제빵기에 전원을 공급하세요.

전원플러그를 콘센트에 꽂아 주세요.



현재시각이 표시됨



5 제빵방법을 설정하세요.

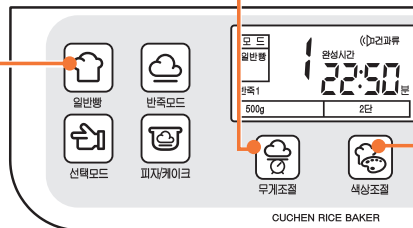
① 일반빵 [메뉴 1]을 선택하세요.




② 무게를 선택하세요.



③ 색상을 선택하세요.



● 타이머 설정  p. 16



6 제빵을 시작하세요.



'반죽 1'이 깜빡임

완성시간 표시


● 시작 후 수정이 필요할 때

- ①  을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
선택메뉴의 초기설정 화면으로 돌아갑니다.
- ② 메뉴를 다시 선택한 후  을 누르세요.

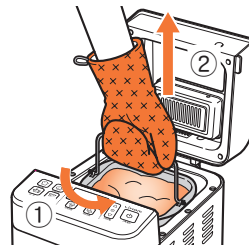
꺼내기

7 "삐~삐~삐~" 하고 신호음이 울리면서 굽기가 완성되면 전원을 끄세요.

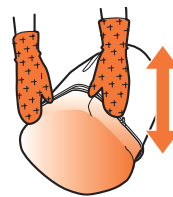


- ①  을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
- ② 전원플러그를 콘센트에서 뽑으세요.

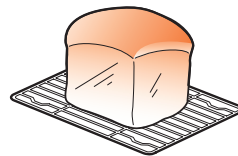
8 보호장갑을 사용해 빵을 꺼내세요.



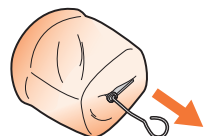
- ① 빵케이스를 화살표 방향으로 돌리세요.
- ② 손잡이를 잡고 들어 올리세요.



- ③ 거꾸로 뒤집어 흔들어 빵을 빼내세요.
나이프, 포크, 젓가락 등은 사용하지 마세요.
(볼소수지 코팅이 벗겨질 수 있습니다)



- ④ 열을 식혀 주세요.
철망 위에 30분 정도 올려놓고 열을 식히세요.



빵을 자르기 전에 날개집게봉으로 날개를 꺼내 주세요.

완성!

편리한 기능

타이머 설정


일반빵 메뉴에서는 빵이 완성되는 시간을 타이머로 설정할 수 있습니다.

타이머를 사용할 수 없는 재료 / 메뉴

- 채소, 우유, 달걀 등 냉장보관이 필요한 재료를 사용할 때는 재료가 변질될 수 있으니 타이머를 사용하지 마세요.
- 반죽모드 메뉴
- 선택모드 메뉴
- 피자/케이크 메뉴

타이머 사용을 자제해야 할 때

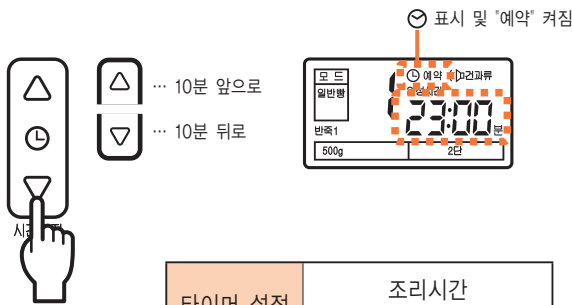
- 실온이 25℃ 이상이거나 10℃ 이하일 때는 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있습니다.

타이머 설정  p. 14~15 '기본 식빵 만들기'의 [5 제빵방법을 설정하세요]까지 실행합니다. 색상을 선택한 후 타이머를 설정합니다.

사용방법
▶ 편리한 기능

타이머를 설정하세요

1 완성시간을 입력하세요.



타이머 설정 가능시간	조리시간 + 10분 후 ~ 13시간 후
----------------	-----------------------------

보기 아침 7시에 완성되도록 설정할 경우

 을 눌러 **7:00** 로 맞추세요.

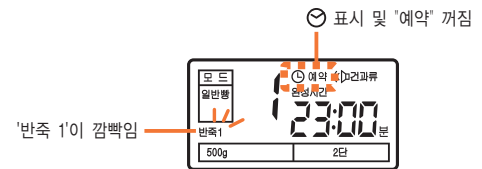
제빵을 시작하세요

2 을 누르세요.



타이머 설정 완료

예약시간이 되면 자동으로 조리가 시작되면서 다음과 같이 표시가 바뀝니다.




시작 후

타이머 설정을 취소 / 수정하려면

1



 을 “삐~” 소리가 날 때까지 길게 누르세요.

타이머 표시가 선택메뉴의 초기 설정값으로 돌아갑니다.

2

● 타이머 설정을 하지 않고 바로 조리를 시작하려면

- ① 무게와 색상을 선택하세요.
- ② 제빵을 시작하세요.



● 타이머 설정을 다시 하려면

- ① 무게와 색상을 선택하세요.
- ② 완성시간을 설정하세요.
- ③ 제빵을 시작하세요.


추가 굽기(5분단위)

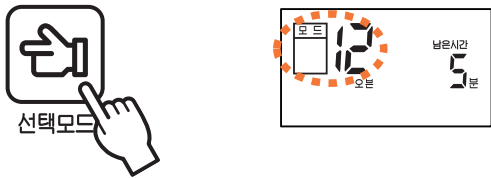
조리 완료 후 굽기를 추가할 수 있습니다.

준비

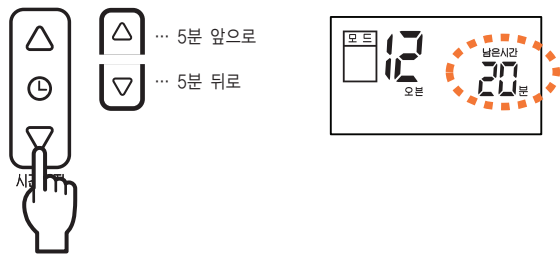
1. 표시부의 시간이  으로 되어 있는지 확인하세요.
2.  을 "삐~"소리가 날 때까지 길게 눌러 초기설정(현재시각 표시)으로 전환하세요.

굽기 시간을 설정하세요

1  에서 [메뉴 12]를 선택하세요.

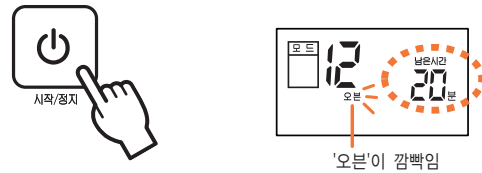


2 추가 굽기 시간을 입력하세요.





추가 굽기를 시작하세요

3  을 누르세요.



●추가 굽기가 완료되면

"삐~삐~삐~"하고 신호음이 울리면서 시계 / 타이머 표시가  으로 됩니다.

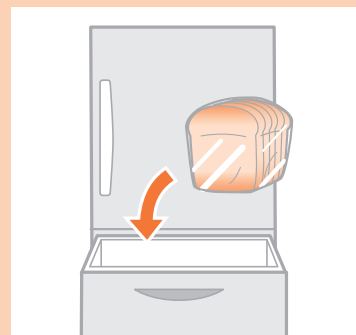
- ①  을 "삐~"소리가 날 때까지 길게 누르세요.
- ② 전원플러그를 콘센트에서 뽑아 주세요.

사용방법 ▶ 편리한 기능

빵의 보관방법

직접 만든 빵은 첨가물을 넣지 않았기 때문에 시판되는 빵처럼 유통기한이 길지 않습니다. 따라서 가급적 빨리 드시는 것이 좋습니다. 다음과 같은 방법으로 보관하면 비교적 오래 드실 수 있습니다.

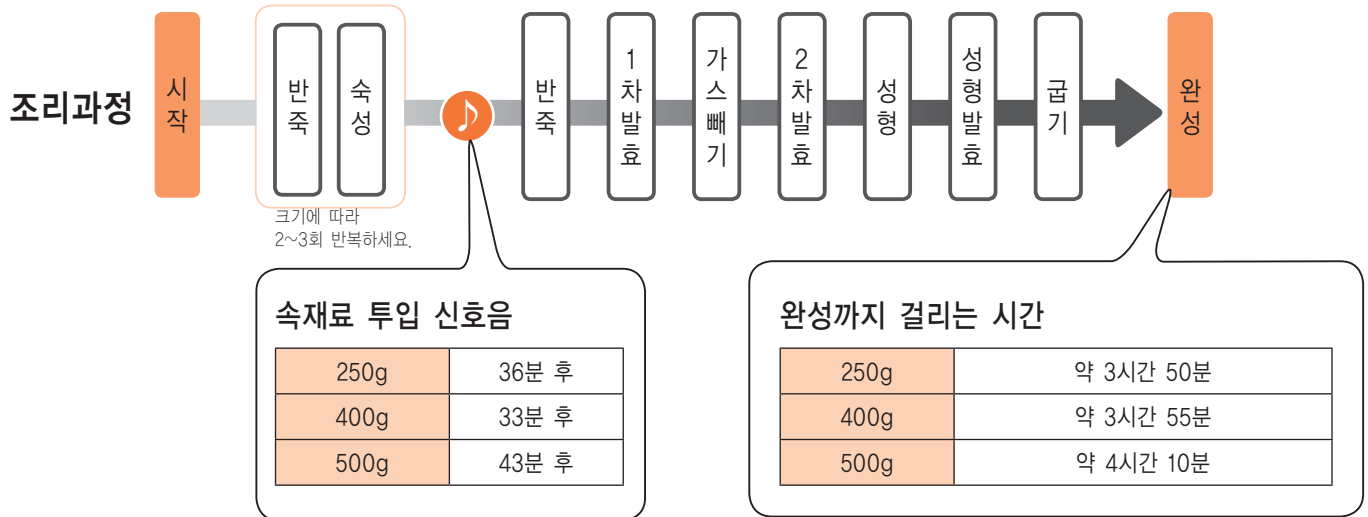
- 비닐봉지에 넣어주세요. (건조를 막아줍니다)
- 먹기 좋은 크기로 잘라 냉동실에 넣어주세요. (좀 더 오래 보관할 수 있습니다)



기본적인

일반식빵 레시피

메뉴 1

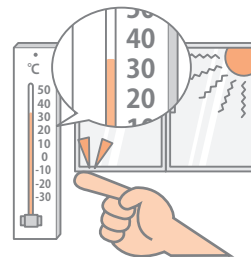


만드는 법

기본순서 p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25°C 이상		실온 10°C 이하
재료	물	드라이 이스트	물
250g	5°C 냉수	-	30°C의 미지근한 물
400g	5°C 냉수를 10ml 적게	1/4작은술 적게	
500g			



실온이 30°C를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

식빵 기본 식빵 레시피

타이머 : 사용가능
숙재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	180ml (180g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

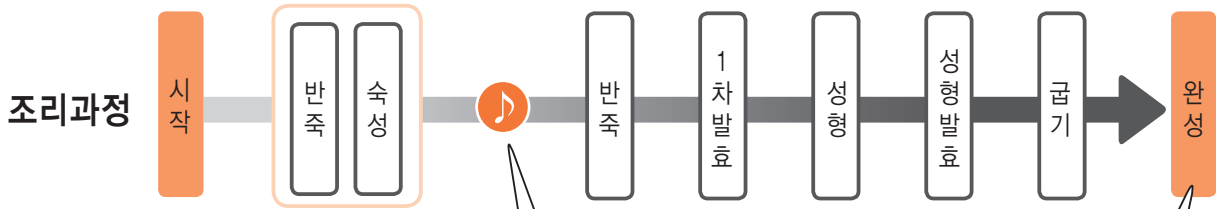
* 탈지유 대신 우유를 사용하는 경우
500g 기준 : 탈지유 8g, 물 180g → 우유 70g, 물 110g

표준 레시피
▶ 일반식빵
▶ 사용방법

단시간에 완성

쾌속식빵 레시피

메뉴 2



크기에 따라 2~3회 반복하세요.

속재료 투입 신호음

250g	36분 후
400g	33분 후
500g	43분 후

완성까지 걸리는 시간

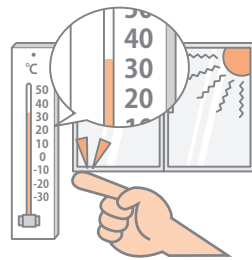
250g	약 2시간 30분
400g	약 2시간 35분
500g	약 2시간 50분

만드는 법

기본순서 p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25℃ 이상		실온 10℃ 이하
	물	드라이 이스트	물
250g	5℃ 냉수	-	30℃의 미지근한 물
400g	5℃ 냉수를 10ml 적게	1/4작은술 적게	
500g			



실온이 30℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

쾌속식빵 이스트 양을 늘려 빠르게 발효

타이머 : 사용가능
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	180ml (180g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

※ 탈지유 대신 우유를 사용하는 경우
500g 기준 : 탈지유 8g, 물 180g → 우유 70g, 물 110g

시용편 ▶ 쾌속식빵 레시피

쾌속 메이플 식빵

메이플시럽의 부드러운 단맛

★ 당분을 메이플시럽으로 변경
♥ 시럽을 넣으면 반죽이 늘어지기 때문에 물의 양을 줄여 주세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	♥90ml (90g)	♥120ml (120g)	♥150ml (150g)
메이플시럽	★15g	★25g	★30g
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

쾌속 스파이스 식빵

취향에 맞는 스파이스로 대체 가능

★ 가루류를 추가

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

준비 레시피의 흑후추는 향신료나 바질 등 취향에 맞는 스파이스로 대체해도 됩니다.

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	180ml (180g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2_1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
흑후추	★1/2작은술 (0.8g)	★3/4작은술 (1.2g)	★1작은술 (1.5g)
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

쾌속 건포도 식빵

건포도를 넣은 고급스러운 맛의 쾌속 빵

★ 속재료를 추가
○ 속재료 용기 사용

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : **있음** ○

준비 건포도가 붙어 있으면 하나하나 떼서 속재료 용기에 넣어 주세요.

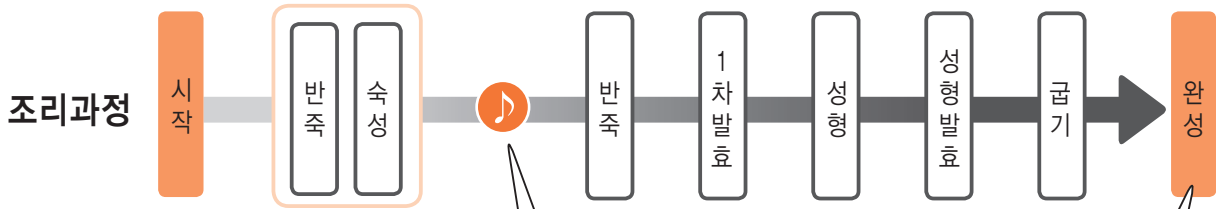
재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	180ml (180g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)
○ 건포도	★30g	★40g	★50g

사용방법 ▶ 쾌속식빵 레시피

촉촉하고 부드러운

부드러운 빵 레시피

 메뉴 3



크기에 따라 2~3회 반복하세요.

속재료 투입 신호음

250g	45분 후
400g	
500g	

완성까지 걸리는 시간

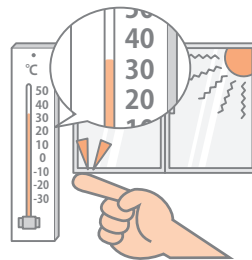
250g	약 3시간 40분
400g	약 3시간 45분
500g	약 3시간 50분

만드는 법

기본순서  p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25°C 이상		실온 10°C 이하
	물	드라이 이스트	물
250g	5°C 냉수	-	30°C의 미지근한 물
400g	5°C 냉수를 10ml 적게	1/4 작은술 적게	
500g			




실온이 30°C를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

부드러운 빵 버터 양을 늘려 만든 촉촉하고 부드러운 빵의 기본 레시피

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

※ 탈지유 대신 우유를 사용하는 경우
500g 기준 : 탈지유 8g, 물 190g → 우유 70g, 물 120g
※ 물 대신 우유를 넣는 경우  p.23 "우유빵" 레시피에 따라 제빵해 주세요.

사용법 ▶ 부드러운 빵 레시피

우유빵 물 대신 우유를 사용한 촉촉한 빵

★ 물을 같은 양의 우유로 변경
탈지유는 넣지 않음

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
우유*	★110ml (110g)	★150ml (150g)	★180ml (190g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

* 우유는 비중이 크기 때문에 ml와 g의 숫자가 약간 다를 수 있습니다.

요구르트빵 유제품으로 요구르트를 사용해 산미가 살짝 느껴지는 빵

★ 유제품을 요구르트로 변경
♥ 요구르트에는 수분이 포함되어 있기 때문에 물의 양을 줄여주세요.

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	♥100ml (100g)	♥130ml (130g)	♥170ml (170g)
요구르트	★15g	★20g	★25g
사탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

크림치즈빵 버터를 크림치즈로 대체한 감칠맛이 살아있는 빵

★ 유지분(버터)을 크림치즈로 변경

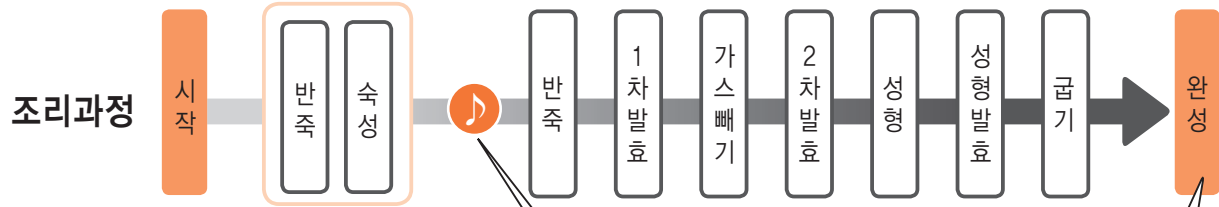
타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
크림치즈	★15g	★20g	★25g
밀가루(강력분)	140g	200g	250g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

밥을 섞어 만드는

밥빵 레시피

 메뉴 4



실온에 의한 조정

실온	실온 25℃ 이상	실온 10℃ 이하
재료	불린 밥	드라이 이스트
250g	5~10℃ 까지 식힌 후 사용	-
400g		1/4작은술 적게
500g		30℃까지 식힌 후 사용

속재료 투입 신호음

250g	45분 후
400g	51분 후
500g	59분 후

완성까지 걸리는 시간

250g	약 4시간 05분
400g	약 4시간 15분
500g	약 4시간 25분

실온이 30℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

밥

중요 생쌀은 사용하지 마세요.

포인트

- 미리 레시피 분량의 온수로 불려 놓으세요.
 - 밥 상태에 따라 물의 분량을 조절하세요.
- | | |
|---------|---------------|
| 고두밥일 경우 | 물을 10ml 늘리세요. |
| 진밥일 경우 | 물을 10ml 줄이세요. |
- 밥의 양을 줄일 때는 같은 분량의 강력분을 대신 넣어 주세요.
 - 여름철에는 타이머 사용을 자제하고, 장시간 설정은 하지 마세요. 밥이 상할 수 있습니다.
 - 취사 후 또는 해동 후 1일 이상 경과한 밥은 사용하지 마세요.

만드는 법

1. 사전 준비 ... 밥을 불리세요.

- 찬밥에 레시피의 뜨거운 물을 부어 놓으세요.
- 적정 온도까지 식히세요.
- 실온이 25℃ 이상일 경우, 5℃~10℃로 식혀 주세요. (실내에서 1시간 정도 식힌 다음, 냉장고에 2시간 정도 넣어주세요)
- 실온 10℃ 이하일 경우, 30℃로 식혀 주세요. (실온에서 1시간 정도 식혀 주세요)
- 불리지 않고 사용하면 밥알이 남아있는 경우가 있습니다.
- 식히지 않고 그대로 사용하면 빵이 부풀어 오르지 않거나 심하게 부풀어 오를 수 있습니다.

포인트

- 서둘러 조리해야 할 때는 뜨거운 물 대신 생수(상온)를 사용하면 되지만, 그럴 경우 온수를 사용했을 때보다 밥알이 남아있을 수 있습니다.
 - 밥빵은 제빵시의 물온도가 중요합니다. 적정온도보다 뜨겁거나 차가우면 빵이 부풀지 않거나 과하게 부풀어 오를 수 있습니다. "15℃ ~ 25℃" 사이가 되도록 물온도를 맞춰주세요.
- ### 2. 재료를 넣어 주세요.
- 불린 밥
 - 설탕, 소금, 탈지유, 버터
 - 강력분
 - 드라이 이스트
- 순으로 빵케이스에 넣어 주세요.

! 밥에는 이미 레시피 분량만큼의 물이 포함되어 있기 때문에 분량 이외의 물을 추가할 필요는 없습니다.

시원한 여름
▶
따뜻한 겨울
▶
따뜻한 봄
▶
따뜻한 여름
▶
따뜻한 가을

밥빵 밥빵의 기본 레시피

완성된 크기는
일반 식빵에 비해 작습니다.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
온수	80ml (80g)	100ml (100g)	130ml (130g)
밥	40g	65g	80g
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	100g	135g	170g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

수프 밥빵 콩소메수프를 넣은 빵

★ 수분(온수)을 콩소메수프로 변경
♥ 콩소메수프에는 염분이 포함되어 있으므로 소금의 양을 줄여 주세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

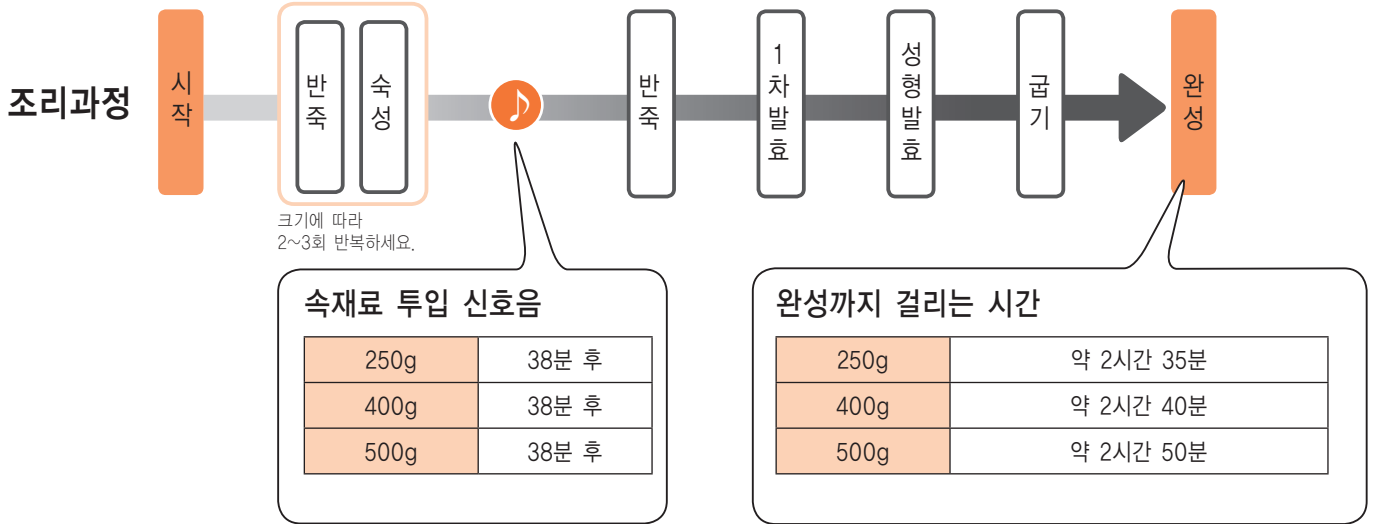
재료	250g	400g	500g
콩소메수프	★80ml (80g)	★100 ml (100g)	★130ml (130g)
밥	40g	65g	80g
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	♥1/4작은술 (1.4g)	♥1/2작은술 (2.7g)	♥3/4작은술 (4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	100g	135g	170g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

수영양표
▼ 영양
리시
피

쌀의 단맛이 살아있는

쌀가루빵 레시피

 메뉴 5



쌀가루에 대해

밀 성분(글루텐)이 포함된 제빵용 쌀가루

O	반드시 사용
X	브랜드에 따라 완성반죽에 차이가 있어서 빵이 잘 만들어지지 않을 수 있습니다.

중요 밀 성분(글루텐)이 포함되어 있기 때문에 밀 알레르기가 있는 분은 섭취를 삼가 주십시오.

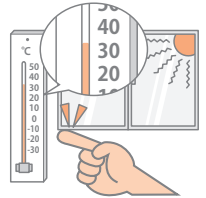
만드는 법

기본순서  p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

재료	실온 25°C 이상		실온 10°C 이하
	물	드라이 이스트	물
250g	5°C 냉수	-	30°C의 미지근한 물
400g			
500g			

실온이 30°C를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.



쌀가루빵 쌀가루를 사용해 만든 찰식빵

완성된 크기는 일반 식빵에 비해 약간 작습니다.

타이머 : **사용가능**
숙재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	100ml (100g)	140ml (140g)	180ml (180g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
달지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	10g	15g	20g
제빵용 쌀가루	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

※ 가정에서 믹서기로 분쇄한 쌀가루는 제빵이 되지 않습니다. 제빵용 쌀가루를 이용해주세요.

시용방법 ▶ 쌀가루빵 레시피

흑설탕 쌀가루빵

설탕 대신 흑설탕을 사용한 빵

★ 당분(설탕)을 흑설탕으로 변경
♥ 흑설탕은 분량의 물에 녹여주세요.
많이 넣을 경우 반죽이 늘어지기 때문에
물의 양을 줄여 주세요.
(250g일 때는 줄이지 않아도 됩니다)

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	100ml (100g)	♥130ml (130g)	♥160ml (160g)
흑설탕	★15g	★20g	★25g
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	10g	15g	20g
제빵용 쌀가루	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

두유 쌀가루빵

두유를 사용한 부드러운 풍미의 빵

★ 물을 두유로 변경
탈지유는 넣지 마세요.

타이머 : **사용불가**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
무조정 두유	★110g	★160g	★200g
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
버터	10g	15g	20g
제빵용 쌀가루	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

검은깨 쌀가루빵

검은깨 페이스트를 사용한 독특한 색깔의 빵

★ 유지분(버터)을
검은깨 페이스트로 변경

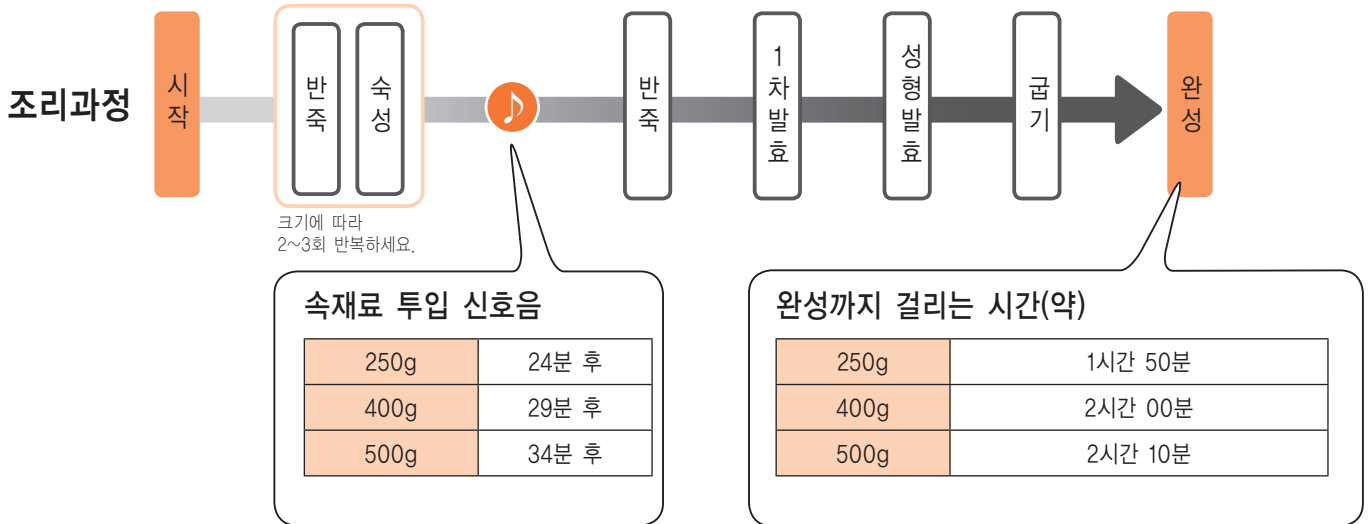
타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	100ml (100g)	140ml (140g)	180ml (180g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
검은깨 페이스트	★15g	★20g	★25g
제빵용 쌀가루	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

밀 성분이 포함되지 않은

쌀가루빵(글루텐 프리) 레시피

 메뉴 6



쌀가루(글루텐 프리)에 대해

밀 성분(글루텐)이 포함되지 않은 쌀가루

O	구아검(증점제)이 들어있는 믹스가루
X	• 구아검(증점제)이 들어있지 않은 쌀가루 • 집에서 만든 쌀가루

중요 밀 성분(글루텐)에 민감하게 반응하는 분은 의사와 상의하신 후 소량부터 시작해 주세요. 글루텐프리 쌀가루는 글루텐프리 전문 식재료 매장에서 구입해 주세요.

만드는 법

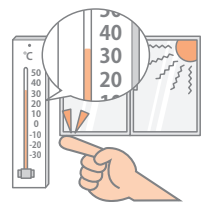
기본순서  p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25℃ 이상		실온 10℃ 이하
재료	물	드라이 이스트	물
250g	5℃ 냉수	-	30℃의 미지근한 물
400g			
500g			

실온이 30℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

- 글루텐이 포함되어 있지 않기 때문에 반죽이 걸쭉하게 됩니다.
- 속재료 투입 신호음이 울리면 실리콘 주걱 등으로 빵케이스 구석에 남아있는 가루를 털어내 주세요.



쌀가루빵(글루텐 프리) 밀 글루텐을 사용하지 않은 쌀가루빵 기본 레시피

윗부분은 하얗고 평평하며, 완성된 크기는 일반 식빵에 비해 작습니다.

타이머 : 사용가능 속재료 투입 : 없음			
재료	250g	400g	500g
물	130ml (130g)	190ml (190g)	240ml (240g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
쇼트닝	12g	20g	25g
글루텐 프리 쌀가루 믹스	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

시용방법 ▶ 쌀가루빵(글루텐 프리) 레시피

사탕수수당빵

설탕 대신 미네랄이 풍부한 사탕수수당을 사용한 빵

★ 당분(설탕)을 사탕수수당으로 변경

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	130ml (130g)	190ml (190g)	240ml (240g)
사탕수수당	★10g	★15g	★20g
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
쇼트닝	12g	20g	25g
글루텐 프리 쌀가루 믹스	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

올리브빵

올리브유를 사용한 건강빵

★ 유지분(쇼트닝)을 올리브유로 변경
올리브유는 풍미가 강하기 때문에 소량만 넣어 주세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	120ml (120g)	180ml (180g)	220ml (220g)
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
올리브유	★10g	★15g	★20g
글루텐 프리 쌀가루 믹스	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

된장빵

된장을 가미한 일본풍 빵

★ 페이스트(된장) 추가
된장에는 염분이 포함되어 있으므로 소금은 넣지 마세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	130ml (130g)	190ml (190g)	240ml (240g)
된장	★15g	★20g	★25g
설탕	1큰술 (10g)	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)
글루텐 프리 쌀가루 믹스	140g	200g	250g
드라이 이스트	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)	1+1/2작은술 (4.5g)

사용방법
▶ 쌀가루빵(글루텐 프리) 레시피

달콤한 과자빵 느낌의

달콤한 빵 레시피

메뉴 7



크기에 따라 2~3회 반복하세요.

속재료 투입 신호음

250g	41분 후
400g	48분 후
500g	55분 후

완성까지 걸리는 시간

250g	약 4시간 00분
400g	약 4시간 15분
500g	약 4시간 20분

만드는 법

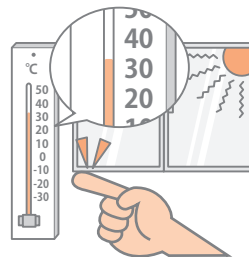
기본순서



p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25°C 이상		실온 10°C 이하
재료	물	드라이 이스트	물
250g	5°C 냉수	-	30°C의 미지근한 물
400g			
500g			



실온이 30°C를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

• 타이머를 사용할 경우, 달걀 사용은 피하고 같은 양의 물을 넣어주세요.

달콤한 빵

달콤한 과자빵 느낌의 달콤한 빵 기본 레시피

★ 달걀과 달콤한 맛

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	합해서 90g (노른자만 사용)	합해서 130g	합해서 160g
달걀(중간크기 1개)			
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2+1/2큰술 (25g)	3큰술 (30g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1큰술 (8g)	1+1/2큰술 (12g)	2큰술 (16g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	115g	170g	210g
밀가루(박력분)	25g	30g	40g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)

※ '달콤한 빵'은 탈지유대신 우유를 사용할 경우 잘 부풀어오르지 않을 수 있으므로 탈지유를 사용해 제빵해 주세요.

시용편 ▼ 달콤한 빵 기본 레시피

달콤한 홍차빵

물 대신 홍차를 넣어 풍부한 향이 느껴지는 빵

★ 물을 같은 양의 홍차로 변경
♥ 홍차잎 추가

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

준비 홍차는 우려내어 상온(20℃~30℃)에서 식히고, 홍차잎은 잘게 다져서 먼저 넣어 주세요.

재료	250g	400g	500g
홍차	★합해서 90g (노른자만 사용)	★합해서 130g	★합해서 160g
달걀(중간크기 1개)			
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2+1/2큰술 (25g)	3큰술 (30g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1큰술 (8g)	1+1/2큰술 (12g)	2큰술 (16g)
버터	10g	15g	20g
홍차잎	♥1g	♥1.5g	♥2g
밀가루(강력분)	115g	170g	210g
밀가루(박력분)	25g	30g	40g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)

달콤한 코코아빵

가루 일부를 코코아로 대체한 달콤한 빵

★ 가루 일부를 코코아로 변경

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	합해서 90g (노른자만 사용)	합해서 130g	합해서 160g
달걀(중간크기 1개)			
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2+1/2큰술 (25g)	3큰술 (30g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1큰술 (8g)	1+1/2큰술 (12g)	2큰술 (16g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	115g	170g	210g
밀가루(박력분)	20g	20g	25g
코코아 파우더	★5g	★10g	★15g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)

달콤한 과일빵

양주의 풍미가 느껴지는 과일이 들어간 달콤한 빵

★ 속재료 추가
○ 속재료 투입 신호음이 울리면 넣으세요.

타이머 : 사용불가
속재료 투입 : 있음 ○

준비 말린 과일을 럼주에 3일 정도 담가 부드럽게 만든 다음, 물기를 모두 뺀 후 속재료 투입 신호음이 울리면 넣어 주세요.

재료	250g	400g	500g
물	합해서 90g (노른자만 사용)	합해서 130g	합해서 160g
달걀(중간크기 1개)			
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2+1/2큰술 (25g)	3큰술 (30g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1큰술 (8g)	1+1/2큰술 (12g)	2큰술 (16g)
버터	10g	15g	20g
밀가루(강력분)	115g	170g	210g
밀가루(박력분)	25g	30g	40g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)
말린 과일	★30g	★40g	★50g

사용방법
▶ 달걀
▶ 과일
▶ 레시피

영양가 높은 통밀빵 레시피

메뉴 8



크기에 따라 2~3회 반복하세요.

속재료 투입 신호음

250g	1시간 00분 후
400g	1시간 02분 후
500g	1시간 09분 후

완성까지 걸리는 시간

250g	약 4시간 05분
400g	약 4시간 15분
500g	약 4시간 35분

통밀에 대해

- O**
 - 제빵용(강력분 타입)
 - "제빵용 통밀가루" - 마트에서 구매 가능
- X**
 - 제빵용(박력분 타입)
 - 까끌까끌하게 깎인 것
 - 밀 이외 곡물가루

밀 성분(글루텐)이 포함되지 않은 쌀가루나 집에서 만든 쌀가루를 사용할 경우에는 '찰빵' 레시피의 분량을 참고해 주세요.
10%(250g: 강력분 225g+쌀가루 25g)부터 단계적으로 시작해 주세요.

만드는 법

기본순서 p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25℃ 이상		실온 10℃ 이하
재료	물	드라이 이스트	물
250g	5℃ 냉수	-	30℃의 미지근한 물
400g	5℃ 냉수를 10ml 적게	1/4작은술 적게	
500g	5℃ 냉수를 10ml 적게		

실온이 30℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

가루의 일부를 통밀로 변경
먹기 힘들 때는 통밀을 소량만
넣어 주세요.

통밀빵 통밀로 만든 건강빵의 기본 레시피

타이머 : 사용가능
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	70g	100g	125g
통밀가루	70g	100g	125g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

시용판
▶
예
시
본
레
시
피

벌꿀 통밀빵 설탕 대신 벌꿀을 넣어 만든 건강빵

★ 당분(설탕)을 벌꿀로 변경
♥ 반죽이 늘어지기 때문에 물의 양을 줄여 주세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	♥90ml (90g)	♥120ml (120g)	♥150ml (150g)
벌꿀	★20g	★30g	★40g
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	70g	100g	125g
통밀가루	70g	100g	125g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

찰빵 멥쌀가루를 사용해 쫄쫄한 식감이 느껴지는 빵 (일반 쌀가루로 대체가능)

★ 통밀가루를 멥쌀가루로 변경
멥쌀가루는 잘 부풀어 오르지 않기 때문에 소량만 넣어 주세요.

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	100ml (100g)	150ml (150g)	190ml (190g)
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	110g	160g	200g
멥쌀가루	★30g	★40g	★50g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

단호박빵 으깬 단호박을 넣어 만든 채소빵

★ 페이스트 추가
♥ 페이스트의 60%에 해당하는 분량만큼 물의 양을 줄여 주세요.

타이머 : **사용불가**
속재료 투입 : 없음

준비 단호박은 찌서 식힌 다음 으갠다.
설탕, 소금, 탈지유, 버터와 함께 처음부터 넣어 주세요.

재료	250g	400g	500g
물	♥90ml (90g)	♥130ml (130g)	♥160ml (160g)
단호박	★25g	★40g	★50g
설탕	1+1/2큰술 (15g)	2큰술 (20g)	2+1/2큰술 (25g)
소금	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)	1작은술 (5.4g)
탈지유	1/2큰술 (4g)	3/4큰술 (6g)	1큰술 (8g)
버터	5g	8g	10g
밀가루(강력분)	70g	100g	125g
통밀가루	70g	100g	125g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

바게트빵 레시피

메뉴 9



크기에 따라 2~3회 반복하세요.

숙재료 투입 신호음

250g	25분 후
400g	30분 후
500g	30분 후

완성까지 걸리는 시간

250g	약 5시간 45분
400g	약 5시간 55분
500g	약 6시간 00분

바게트빵 가루

바게트빵은 일반 강력분보다 단백질 함량이 적은 가루를 사용합니다. 이 레시피에서는 강력분과 박력분을 함께 섞어 바게트빵에 적합한 가루를 만들어 사용합니다.

포인트

- '바게트빵용 가루'를 사용할 경우, 레시피의 강력분과 박력분을 합친 분량을 사용해 주세요.

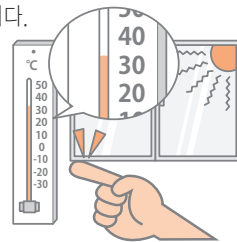
만드는 법

기본순서 p.14~15 '기본 식빵 만들기'

실온에 의한 조정

실온	실온 25℃ 이상		실온 10℃ 이하
	재료	물	물
250g	-	-	-
400g	-	1/4작은술 적게	-
500g	-		

실온이 30℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.



박력분을 넣어 가벼운 식감! 부재료를 최대한 줄여 심플한 맛을 즐길 수 있도록 하세요.

바게트빵 단순한 재료로 만든 바게트빵 기본 레시피

타이머 : **사용가능**
숙재료 투입 : **없음**

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
소금	1/4작은술 (1.4g)	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)
밀가루(강력분)	125g	180g	225g
밀가루(박력분)	15g	20g	25g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

※ 바게트 빵에는 설탕과 버터, 우유가 들어가지 않습니다.

이탈리안 바게트 토마토와 바질을 사용한 이태리풍

★ 물을 토마토주스로 변경
토마토주스에는 고형분이 포함되어
있기 때문에 조금 넉넉히 넣어 주세요.
♥ 건조 바질 추가

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
토마토주스*	★120ml (120g)	★160ml (160g)	★190ml (200g)
소금	1/4작은술 (1.4g)	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)
건조 바질	♥1.5g	♥2g	♥3g
밀가루(강력분)	125g	180g	225g
밀가루(박력분)	15g	20g	25g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

* 토마토주스는 비중이 크기 때문에 ml와 g의 숫자가 약간 다를 수 있습니다.

호밀 바게트 가루 일부를 호밀가루로 대체해 만든 독일식 빵

★ 가루(박력분)를
호밀가루로 변경

타이머 : **사용가능**
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
소금	1/4작은술 (1.4g)	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)
밀가루(강력분)	125g	180g	225g
호밀가루	★15g	★20g	★25g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

마늘 바게트 식욕을 돋우는 갈릭칩 첨가

★ 속재료를 추가

타이머 : **사용가능** **준비** 갈릭칩은 다른 재료들과 함께 처음부터 넣어 주세요.
속재료 투입 : 없음

재료	250g	400g	500g
물	110ml (110g)	150ml (150g)	190ml (190g)
소금	1/4작은술 (1.4g)	1/2작은술 (2.7g)	3/4작은술 (4g)
갈릭칩	★1.5g	★2g	★3g
밀가루(강력분)	125g	180g	225g
밀가루(박력분)	15g	20g	25g
드라이 이스트	1/2작은술 (1.5g)	3/4작은술 (2.3g)	1작은술 (3g)

기본 빵 반죽, 피자 반죽 만드는 법

● 재료 (버터를 12개 분량)

물 + 달걀 합해서 160g (중간크기 1개)	밀가루(강력분) 250g
설탕 2큰술 (20g)	드라이 이스트 1작은술 (3g)
소금 3/4작은술 (4g)	달걀(덧칠용) 적당량
버터 35g	밀가루(강력분-덧뿌릴 때 사용) ... 적당량

! 재료는 정확하게 계량하세요.

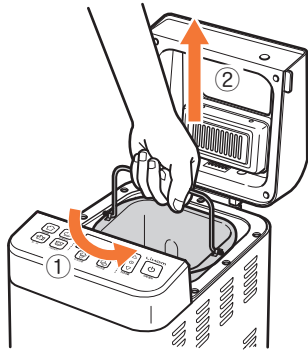
● 준비 도구

비부속품	보호장갑	저울	온도계	볼
부속품	계량컵(부속품)	계량스푼(부속품)		

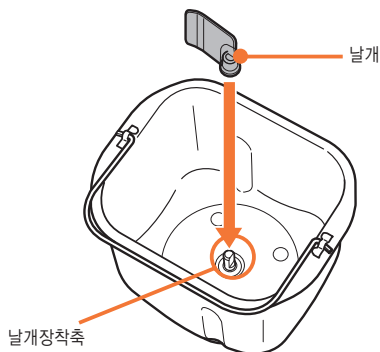
시작 준비하기

1 빵케이스에 날개를 장착하세요.

- ① 빵케이스를 화살표 방향으로 돌리세요.
- ② 손잡이를 잡고 들어 올리세요.



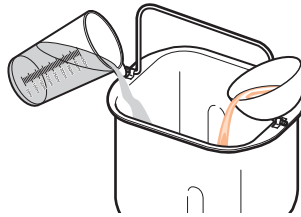
- ③ 빵케이스의 날개장착축 구멍에 날개를 잘 끼운 다음 안쪽까지 단단히 밀어 넣으세요.



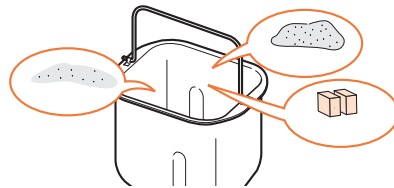
! 날개가 잘 고정되었는지 확인해 주세요.

2 빵케이스에 재료를 넣어 주세요.

- ① 물과 풀어놓은 달걀을 넣어 주세요.



- ② 설탕, 소금, 버터를 넣으세요.



- ③ 밀가루(강력분)를 넣으세요.

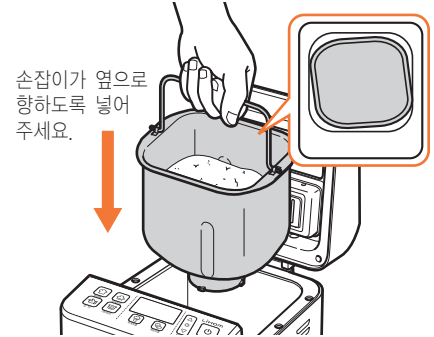


- ④ 드라이 이스트를 넣으세요.

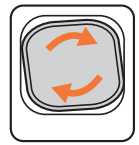


3 빵케이스를 본체에 넣어 주세요.

- ① 빵케이스를 약간 비스듬하게 넣어 주세요.



- ② 멈출 때까지 화살표 방향으로 돌려 주세요.



단단히 고정시키고 손잡이는 꼭 눌러 주세요.

- ③ 속재료 용기를 분리하세요. 사용하지 않을 때는 분리해 주세요.

● 속재료 용기를 사용할 때

- ④ 속재료를 넣고 뚜껑을 닫으세요.



- ⑤ 본체 뚜껑 안쪽에 장착해 주세요. 딸깍 소리가 나도록 단단히 끼우세요.

레버는 손대지 마세요. (뚜껑이 열릴 수 있습니다)



- ⑥ 본체 뚜껑 안쪽에 장착해 주세요.

반죽 보관방법

냉장보관 (기간: 약 1일)

성형이 끝난 반죽을 젖은 행주로 덮어 냉장고에 넣으세요.

냉장 중에도 발효가 진행되기 때문에 가급적 다음 날까지 사용해 주세요.

냉동보관 (기간: 약 1개월)

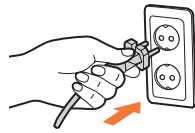
냉동은 다음과 같은 단계에서 가능합니다.

- ① 반죽을 쪼개 동글게 뭉친 단계
- ② 성형이 끝난 단계
- ③ 성형발효가 끝난 단계

마르지 않게 가볍게 랩을 씌워 냉동고에 넣고, 표면이 딱딱해지면 비닐봉지에 담아 주세요.
단, 냉동보관한 반죽은 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.

반죽 만들기

- 4** 제빵기에 전원을 공급하세요.
전원플러그를 콘센트에 꽂아 주세요.

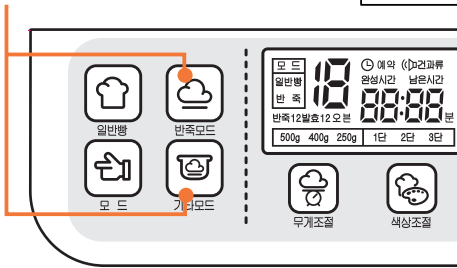


현재시각이 표시됨



- 5** 반죽방법을 설정하세요.

반죽모드 메뉴 1~9 또는 피자/케이크 메뉴 13을 선택



현재시각이 표시됨

- 6** 반죽을 시작하세요.



완성시간 표시



'반죽'이 깜빡임

● 시작 후 수정이 필요할 때

- ① [Power] 을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
선택메뉴의 초기설정 화면으로 돌아갑니다.
- ② 메뉴를 다시 선택한 후 [Power] 을 누르세요.

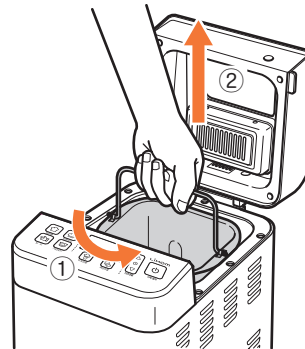
꺼내기

- 7** "삐~삐~삐~" 하고 신호음이 울리면서 반죽이 완성되면 전원을 끄세요.



- ① [Power] 을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
- ② 전원플러그를 콘센트에서 뽑으세요.

- 8** 반죽을 꺼내세요.



- ① 빵케이스를 화살표 방향으로 돌리세요.
- ② 손잡이를 잡고 들어 올리세요.

반죽은 바로 꺼내세요

완성된 반죽을 꺼내지 않고 그대로 방치하면, 발효가 과도하게 진행되어 빵이 잘 구워지지 않을 수 있습니다.

- ③ 반죽을 볼 등에 꺼내세요.

ナイフ, 포크, 젓가락 등은 사용하지 마세요.
(불소수지 코팅이 벗겨질 수 있습니다)

계속해서 성형, 성형발효, 굽기를 진행합니다.

다양한 빵, 피자 레시피

p.40~44

사용방법 > 기본 빵 반죽, 피자 반죽 만드는 법

반죽의 특징

반죽모드에서는 메뉴별로 다양한 종류의 빵 반죽을 만들 수 있습니다.
반죽이 지닌 특징들이 다르기 때문에 반죽에 맞게 성형, 성형발효, 굽기를 진행해 주세요.

일반적인 사용법과 동일하게 사용할 수 있는 반죽

메뉴 1	반죽의 특징				
<p>메뉴 1 일반식빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>1시간 53분</td> <td>속재료 투입</td> <td>43분 후</td> </tr> </table> <p>기본 반죽입니다. 이대로 사용할 수 있습니다.</p>	조리시간	1시간 53분	속재료 투입	43분 후
조리시간	1시간 53분	속재료 투입	43분 후		
<p>메뉴 2 괘속식빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>1시간 20분</td> <td>속재료 투입</td> <td>43분 후</td> </tr> </table> <p>단시간에 조리할 때 적합합니다. 상태를 지켜보면서 성형발효 시간을 짧게 잡아 주세요.</p>	조리시간	1시간 20분	속재료 투입	43분 후
조리시간	1시간 20분	속재료 투입	43분 후		
<p>메뉴 3 부드러운 빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>2시간 03분</td> <td>속재료 투입</td> <td>45분 후</td> </tr> </table> <p>부드러운 빵을 만들 때 적합합니다. 반죽이 달라붙을 수 있기 때문에 주의해서 다뤄 주세요.</p>	조리시간	2시간 03분	속재료 투입	45분 후
조리시간	2시간 03분	속재료 투입	45분 후		
<p>메뉴 4 밥빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>2시간 09분</td> <td>속재료 투입</td> <td>59분 후</td> </tr> </table> <p>밥을 섞어 빵 반죽을 만듭니다. 반죽이 달라붙을 수 있기 때문에 주의해서 다뤄 주세요.</p>	조리시간	2시간 09분	속재료 투입	59분 후
조리시간	2시간 09분	속재료 투입	59분 후		
<p>메뉴 7 달콤한 빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>2시간 03분</td> <td>속재료 투입</td> <td>55분 후</td> </tr> </table> <p>일반적인 과자빵에 적합합니다. 빵 색깔이 금방 진해지기 때문에 구울 때 온도, 시간에 주의해 주세요.</p>	조리시간	2시간 03분	속재료 투입	55분 후
조리시간	2시간 03분	속재료 투입	55분 후		
<p>메뉴 8 통밀빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>2시간 17분</td> <td>속재료 투입</td> <td>1시간 09분 후</td> </tr> </table> <p>통밀가루 등 가루를 응용한 빵에 적합합니다. 배합하는 가루의 종류, 양에 따라 발효가 늦어질 수 있습니다. 상태를 지켜보면서 성형발효 시간을 길게 잡아 주세요.</p>	조리시간	2시간 17분	속재료 투입	1시간 09분 후
조리시간	2시간 17분	속재료 투입	1시간 09분 후		

주의해서 다뤄야 할 반죽

메뉴 1	반죽의 특징				
<p>메뉴 5 쌀가루빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>1시간 13분</td> <td>속재료 투입</td> <td>43분 후</td> </tr> </table> <p>쌀가루를 사용한 반죽입니다. 반죽이 뽁뽁하고 잘 늘어나지 않습니다. 반죽이 끊어지지 않도록 조심히 성형해 주세요.</p>	조리시간	1시간 13분	속재료 투입	43분 후
조리시간	1시간 13분	속재료 투입	43분 후		
<p>메뉴 6 쌀가루빵 (글루텐 프리) 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>44분</td> <td>속재료 투입</td> <td>34분 후</td> </tr> </table> <p>페이스트 상태로 완성됩니다. 일반 빵처럼 성형할 수 없기 때문에 머핀 틀 등에 담아 구워 주세요. 글루텐 프리 쌀가루를 사용한 반죽입니다.</p>	조리시간	44분	속재료 투입	34분 후
조리시간	44분	속재료 투입	34분 후		
<p>메뉴 9 바게트빵 반죽</p>	<table border="1"> <tr> <td>조리시간</td> <td>2시간 10분</td> <td>속재료 투입</td> <td>30분 후</td> </tr> </table> <p>이스트나 부재료가 적어 장시간 발효가 필요한 반죽입니다. 건조에 주의하면서 발효시간을 길게 잡아 주세요.</p>	조리시간	2시간 10분	속재료 투입	30분 후
조리시간	2시간 10분	속재료 투입	30분 후		




포인트

일반빵 메뉴의 각 응용 레시피를 사용할 수 있습니다.
반죽이 달라붙어 다루기 힘들 때는 물의 양을 10~20ml 정도 줄여 주세요.

일반빵을 반죽모드로 시작해 버렸을 경우

반죽모드 종료 후 다음 순서대로 반죽, 발효, 오븐을 실행해 주세요.

 '선택모드' p.47~48

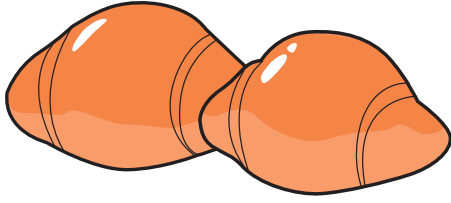
-  메뉴 10 '반죽 1'
완성된 반죽의 상태를 살펴본 후 다시 등글게 뭉칩니다.
-  메뉴 11 '발효 2'
반죽을 2 ~ 2.5배까지 부풀립니다.
-  메뉴 12 '오븐'
상태를 보면서 굽습니다.

다양한 빵 만들기

버터롤

메뉴 1~9

추천 메뉴 3
부드러운 빵



버터롤 (12개 분량)

버터롤 반죽	물	합해서 160g
	달걀 (중간크기 1개)	
	설탕	2큰술 (20g)
	소금	3/4작은술 (4g)
	버터	35g
	밀가루(강력분)	250g
기타	드라이 이스트	1작은술 (3g)
	달걀(덧칠용)	적당량
	밀가루(강력분-덧뿌릴 때 사용)	적당량

● 준비 도구
(다양한 빵, 피자 만들기 공용)



1

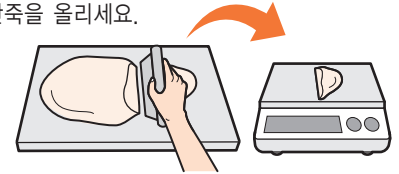
반죽을 만드세요. p.36~37

2

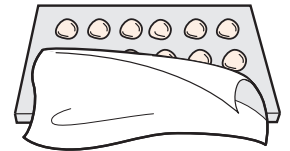
반죽을 성형하세요.

① 덧가루를 뿌린 작업대 위에 반죽을 올리세요.

② 가볍게 둥글리기 한 다음 스크레이퍼로 40g씩 잘라 동그랗게 말아 두세요.

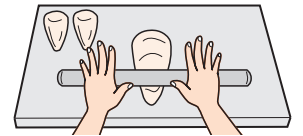


③ 반죽이 마르지 않도록 물기를 짝 짝 젖은 행주로 덮어 15~20분 놓아 두세요.

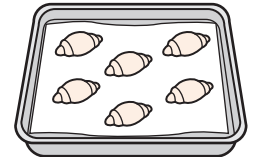


④ 손바닥으로 굴려 원추형으로 모양을 만드세요.

⑤ 밀대로 얇게 펴서 물방울 모양으로 만들어 주세요.
기준 : 폭 5~6cm / 길이 25~30cm



⑥ 폭이 넓은 쪽에서부터 말아올린 다음, 시트를 간 오븐접시에 팬닝해 주세요. 이때 말린 끝부분이 아래쪽으로 오도록 하세요.



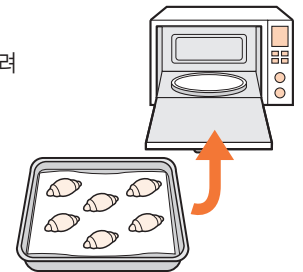
발효단계에서 2~2.5배 부풀어 오르기 때문에 적당한 간격으로 팬닝해 주세요.

3

오븐에서 발효시켜 주세요.

① 표면이 마르지 않도록 분무기로 물을 뿌려 주세요.

② 35°C 정도의 온도를 유지한 오븐에 넣어 주세요.
발효시간 : 40~50분
2~2.5배 부풀어 오르면 OK!

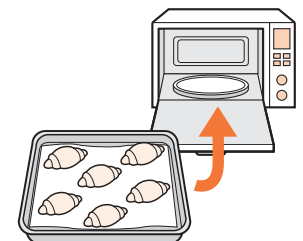


4

오븐에서 구워 주세요.

① 표면에 달걀물을 바르세요.

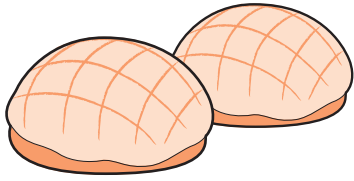
② 180~200°C로 예열한 오븐에 넣어 주세요.
조리시간 : 10~15분



멜론빵

메뉴 1~9

추천 메뉴 7
달콤한 빵



멜론빵 (12개 분량)

멜론빵 반죽	물	합해서 150g
	달걀 (중간크기 1개)	
	설탕	5큰술 (50g)
	소금	1작은술 (4g)
	달지유	1+1/2큰술 (12g)
	버터	25g
	밀가루(강력분)	250g
	드라이 이스트	1+1/2작은술 (4.5g)
외피반죽 (A)	밀가루(박력분)	210g
	설탕	60g
	버터	65g
	달걀	60g
	바닐라오일	적당량
기타	밀가루(강력분- 덧뿌릴 때 사용)	적당량
	그라뉴당	적당량

● 멜론빵 외피반죽 A

- ① 밀가루(박력분)를 체에 치세요.
- ② 크림 상태로 만든 버터에 설탕을 조금씩 넣으면서 하얗게 될 때까지 섞어 주세요.
- ③ 풀어놓은 달걀과 바닐라오일을 섞어 잘 어우러지도록 저어 주세요.
- ④ ①의 밀가루(박력분)를 넣으세요.
- ⑤ 랍으로 덮어 냉장고에서 1시간 정도 재어 두세요.
- ⑥ 30g씩 잘라 동그랗게 말아 주세요.
- ⑦ 랍에 얹어 손바닥으로 눌러서 10cm 정도의 크기로 만들어 주세요.

1

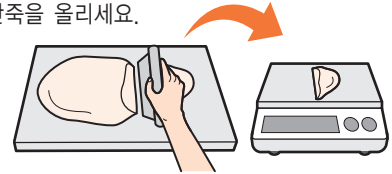
반죽을 만드세요. p.36~37

2

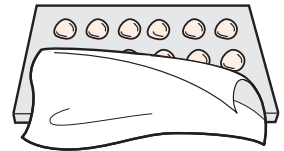
반죽을 성형하세요.

① 덧가루를 뿌린 작업대 위에 반죽을 올리세요.

② 가볍게 동글리기 한 다음 스크레이퍼로 40g씩 잘라 동그랗게 말아 두세요.



③ 반죽이 마르지 않도록 물기를 꼭 짰 젖은 행주로 덮어 15~20분 놓아 두세요.



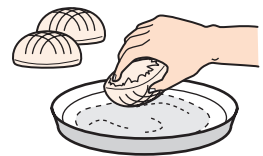
④ 반죽을 손바닥으로 가볍게 눌러 찌그러뜨린 다음 다시 모양을 잡아 주세요.



⑤ A의 멜론빵 외피반죽으로 밀부분만 남기고 위를 덮어 주세요.

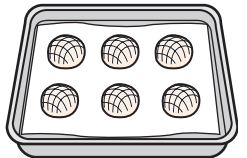


⑥ 반죽 윗면에 모양을 낸 다음 그라뉴당을 뿌려 주세요.



⑦ 시트를 간 오븐접시에 팬닝해 주세요.

발효단계에서 2~2.5배 부풀어 오르기 때문에 적당한 간격으로 팬닝해 주세요.

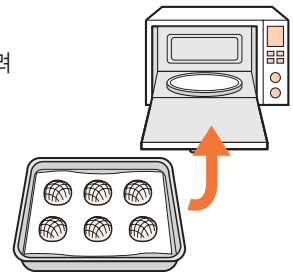


3

오븐에서 발효시켜 주세요.

① 표면이 마르지 않도록 분무기로 물을 뿌려 주세요.

② 35℃ 정도의 온도를 유지한 오븐에 넣어 주세요.
발효시간 : 40~50분
2~2.5배 부풀어 오르면 OK!

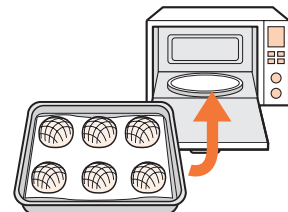


4

오븐에서 구워 주세요.

① 표면에 달걀물을 바르세요.

② 180~200℃로 예열한 오븐에 넣어 주세요.
조리시간 : 10~15분



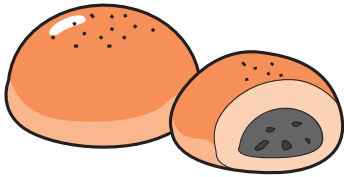
사용방법 ▶ 다양한 빵 만들기

팥빵



메뉴 1~9

추천 메뉴 7
달콤한 빵



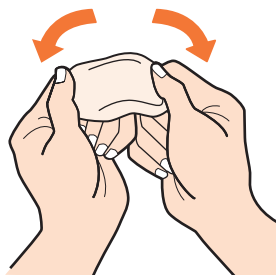
팥빵 (12개 분량)

팥빵 반죽	물	합해서 160g
	달걀 (중간크기 1개)	
	설탕	2큰술 (20g)
	소금	3/4작은술 (4g)
	버터	35g
	밀가루(강력분)	250g
기타	드라이 이스트	1작은술 (3g)
	팥앙금	300g
	겨자씨 (토픽용)	적당량
	달걀 (덧칠용)	적당량
	밀가루(강력분-덧뿌릴 때 사용)	적당량

● 빵반죽 등글게 모양 잡는 법(공통)

반죽 표면을 잡아 늘리면서 단면을 감싸듯 조심스럽게 말아 주세요.

반죽이 찢어지지 않도록 조심스럽게 말아 주세요.



시양만면 ▶ 다양한 빵 만들기

1

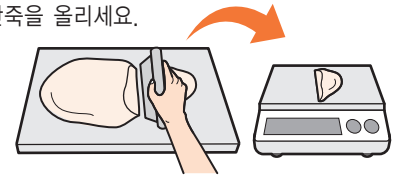
반죽을 만드세요. p.36~37

2

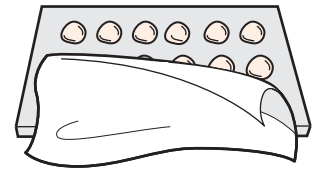
반죽을 성형하세요.

① 덧가루를 뿌린 작업대 위에 반죽을 올리세요.

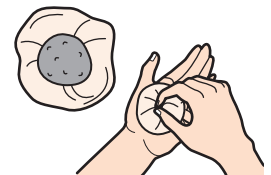
② 가볍게 등글리기 한 다음 스크레이퍼로 40g씩 잘라 동그랗게 말아 두세요.



③ 반죽이 마르지 않도록 물기를 짝 짝 젖은 행주로 덮어 15~20분 놓아 두세요.



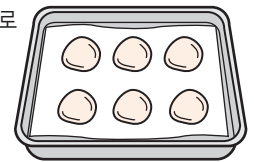
④ 반죽을 밀대로 밀어 동그랗게 만든 다음 팥앙금을 넣고 잘 오므려 주세요.



사이가 벌어지지 않도록 꼼꼼히 잘 여미세요.

⑤ 시트를 간 오븐접시에 오므려 붙인 면이 아래로 오도록 팬닝하세요.

발효단계에서 2~2.5배 부풀어 오르기 때문에 적당한 간격으로 팬닝해 주세요.

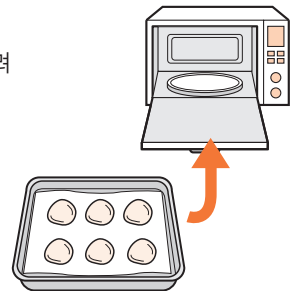


3

오븐에서 발효시켜 주세요.

① 표면이 마르지 않도록 분무기로 물을 뿌려 주세요.

② 35°C 정도의 온도를 유지한 오븐에 넣어 주세요.
발효시간 : 40~50분
2~2.5배 부풀어 오르면 OK!

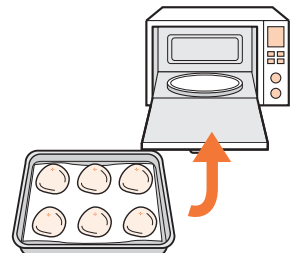


4

오븐에서 구워 주세요.

① 표면에 달걀물을 바르세요.

② 180~200°C로 예열한 오븐에 넣어 주세요.
조리시간 : 10~15분

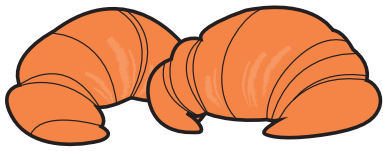


크로와상



메뉴 1~9

추천 메뉴 1
일반식빵



크로와상 (12개 분량)

크로와상 반죽	물	합해서 150g
	달걀 (중간크기 1개)	
	설탕	2+1/2큰술 (25g)
	소금	1작은술 (5.4g)
	버터	15g
	밀가루(강력분)	180g
	밀가루(박력분)	70g
	드라이 이스트	1+1/2작은술 (4.5g)
㉔	버터 (충전용)	15g
	밀가루(박력분-충전용)	70g
기타	달걀 (덧칠용)	적당량
	밀가루(강력분-덧뿌릴 때 사용)	적당량

반죽이 너무 부드러워졌을 때는

랩을 씌워 냉장고에 넣은 다음 굳어지면 다시 성형해 주세요.

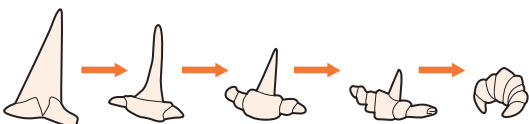
● 충전용 버터 준비

버터(충전용)에 체친 밀가루(박력분-충전용)를 넣어 골고루 문힌 다음 냉장고에 넣어 주세요.



● 예쁘게 마는 법

밀번에 1cm 정도 칼집을 넣어 양끝을 살짝 좌우로 잡아당기면서 말아 주세요.



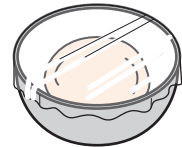
1

반죽을 만드세요. p.36~37

2

반죽을 성형하세요.

① 반죽을 둥글리기한 후 랩을 씌워 냉장고에서 약 30분 간 재어 두세요.

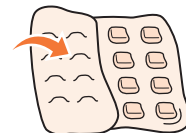
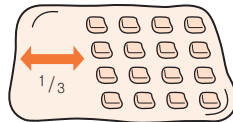


② 반죽을 덧가루를 뿌린 작업대 위에 올려 밀대로 약 50cm×25cm가 되도록 직사각형으로 밀어 펴세요.

③ 충전용 버터를 넣으세요. '충전용 버터 준비'

㉔의 버터를 엄지손가락만 한 크기만큼 집어서 반죽의 2/3 범위에 균등하게 올리세요.

버터를 올리지 않은 부분(1/3)을 버터가 올려진 부분으로 포개 접으세요. 그리고 나머지 1/3 부분도 접어서 3단으로 접어 주세요.



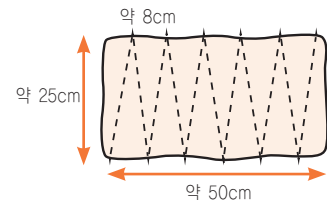
④ 랩으로 싸서 냉장고에서 30분 정도 놓아 두세요.

⑤ 밀대를 이용해 약 50cm × 25cm의 직사각형으로 늘린 다음, ③과 같이 3단으로 접어 주세요.

⑥ 랩으로 싸서 냉장고에서 30분 정도 놓아 두세요.

⑦ ⑤, ⑥을 다시 한번 되풀이하세요.

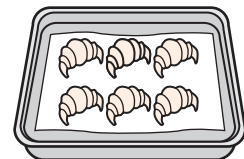
⑧ 밀대를 이용해 50cm × 25cm의 직사각형으로 늘린 다음 이등변 삼각형으로 자르세요.



⑨ 크로와상 모양으로 말아 주세요.

'예쁘게 마는 법'

⑩ 이음매를 바닥으로 오게 하여 양끝을 살짝 구부려준 다음 시트를 깐 오븐접시에 팬닝하세요.



발효단계에서 2~2.5배 부풀어 오르기 때문에 적당한 간격으로 팬닝해 주세요.

3

오븐에서 발효시켜 주세요.

① 표면이 마르지 않도록 분무기로 물을 뿌려 주세요.

② 35℃ 정도의 온도를 유지한 오븐에 넣어 주세요.
발효시간 : 60분 2~2.5배 부풀어 오르면 OK!

4

오븐에서 구워 주세요.

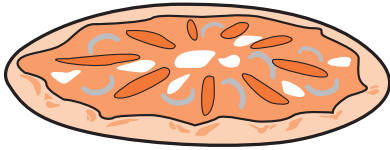
① 표면에 달걀물을 바르세요.

② 200~220℃로 예열한 오븐에 넣어 주세요.
조리시간 : 10~15분

사용방법 ▶ 다양한 빵 만들기

피자 만들기

메뉴 13



피자 (지름 20~25cm)

크리스피 타입 (3장)	물	130ml (130g)
	소금	3/4작은술 (4g)
	버터	125g
	밀가루(박력분)	125g
	드라이 이스트	1작은술 (3g)
팬 피자 타입 (3장)	물	160ml (160g)
	설탕	1큰술 (10g)
	소금	3/4작은술 (4g)
	탈지유	3/4큰술 (6g)
	올리브유	20g
	밀가루(강력분)	250g
	드라이 이스트	1작은술 (3g)
기타	밀가루(강력분-덧뿌릴 때 사용)	적당량
부재료	피자소스	적당량
	피자용 치즈	적당량
	베이컨	적당량

● 다양하게 응용해 보세요!

- 크리스피 타입은 밀가루(박력분) 비율을 늘리면 식감이 더욱 바삭해집니다.
- 팬 피자 타입은 바나나, 벌꿀 등 달콤한 토핑과도 잘 어울립니다.

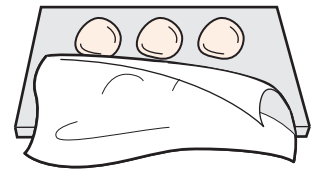
1

크리스피 타입 또는 팬 타입 재료로 반죽을 만드세요. p.36~37

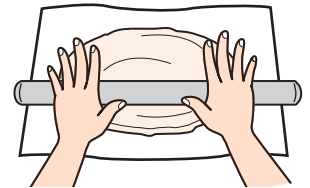
2

반죽을 성형하세요.

- ① 덧가루를 뿌린 작업대 위에 반죽을 올리세요.
- ② 가볍게 둥글리기 한 다음 스크레이퍼로 40g씩 잘라 동그랗게 말아 두세요.
- ③ 반죽이 마르지 않도록 물기를 짠 젖은 행주로 덮어 15~20분 재어 두세요.

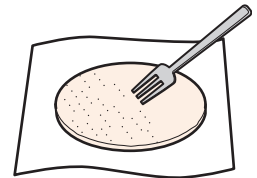


- ④ 오븐시트에 반죽을 올리고 덧가루를 묻혀가며 밀대를 이용해 지름 20~25cm 크기로 밀어 펴 주세요.



팬 타입은 손으로 늘리면 더 쫄득해집니다.

- ⑤ 넓게 편 반죽에 포크로 구멍을 내세요.

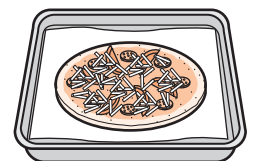


- ⑥ 오븐시트 째로 오븐접시에 옮기세요.

3

부재료를 토핑해 주세요.

- ① 피자소스를 넓게 펴 바른 다음 좋아하는 재료를 균일하게 토핑하세요.

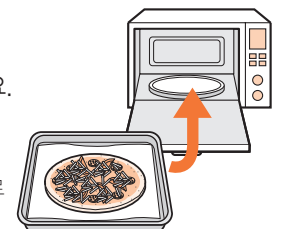


마지막으로 피자용 치즈를 전체적으로 고르게 뿌려 주세요.

4

오븐에서 구워 주세요.

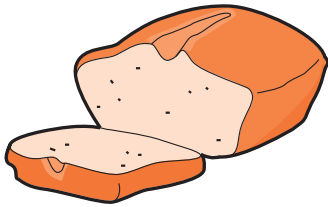
- ① 190~200℃로 예열한 오븐에 넣어 주세요. 조리시간 : 10~15분



반죽 가장자리가 엷은 갈색으로 변하고 토핑이 먹음직스러운 색깔로 익을 때까지 조리하세요.

케이크 만들기

메뉴 14

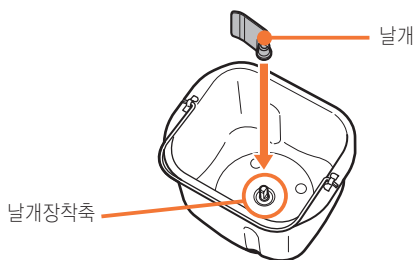


버터 케이크

버터	100g
설탕	100g
우유	20g
달걀	100g
밀가루(박력분)	250g
베이킹 파우더	10g

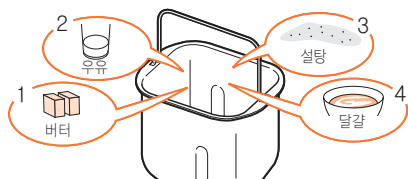
준비

- 1 빵케이스의 날개장착축 구멍에 날개를 잘 끼운 다음 안쪽까지 단단히 밀어 넣으세요.



! 날개가 잘 고정되었는지 확인해 주세요.

- 2 버터, 우유, 설탕, 달걀 순으로 재료를 넣어 주세요.



- 3 밀가루(박력분)와 베이킹 파우더를 섞은 다음 체에 걸러 넣어 주세요.
- 4 빵케이스를 본체에 넣은 다음 뚜껑을 닫으세요.

1 운전을 시작하세요.

- 1 전원을 켜세요.
- 2 메뉴 14를 선택하세요.



- 3 [시작] 버튼을 누르세요.



'반죽'이 깜박임



2 "삐~삐~삐~" 하고 신호음이 울리면 가루를 털어내세요. (시작하고 39분 후)

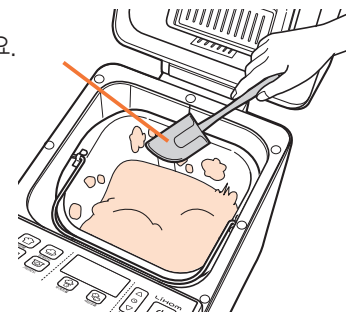
- 1 뚜껑을 열고 고무주걱 등으로 가장자리에 붙은 가루를 털어내세요.

금속주걱은 사용하지 마세요.
(불소수지 코팅이 벗겨질 수 있습니다)

- 2 취향에 따라 다양한 속재료를 넣으세요.

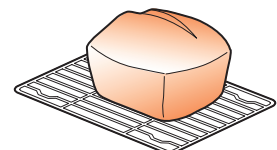
- 3 뚜껑을 닫아 주세요.

신호음이 울리고 3분이 경과하면 자동으로 운전을 다시 시작합니다.



3 "삐~삐~삐~" 하고 신호음이 울리면 조리가 완료됩니다.

- 1 [ON] 을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
- 2 전원플러그를 뽑아 주세요.
- 3 케이크를 꺼내세요.
- 4 김을 빼 주세요.



사용방법 ▶ 케이크 만들기

초콜릿 케이크

버터	100g
설탕	100g
우유	20g
달걀	100g
밀가루(박력분)	240g
코코아	10g
베이킹 파우더	10g
▶ 초코칩	50g

▶ ...가루를 털어낼 때 넣어 주세요.

과일 케이크

버터	100g
설탕	100g
우유	20g
달걀	100g
밀가루(박력분)	250g
베이킹 파우더	10g
▶ 말린 과일	50g

▶ ...가루를 털어낼 때 넣어 주세요.

좋아하는 재료 응용하기

럼주.....김을 빼기 전에 발라 주세요.

홍차 케이크

버터	100g
설탕	100g
우유	20g
달걀	100g
홍차잎	10g
밀가루(박력분)	240g
베이킹 파우더	10g

홍차잎은 잘게 썰어 다른 재료와 함께 처음부터 넣어 주세요.

레몬 케이크

버터	100g
설탕	100g
우유	20g
달걀	100g
레몬 설탕절임	20g
밀가루(박력분)	250g
베이킹 파우더	10g

레몬 설탕절임은 다른 재료와 함께 처음부터 넣어 주세요.

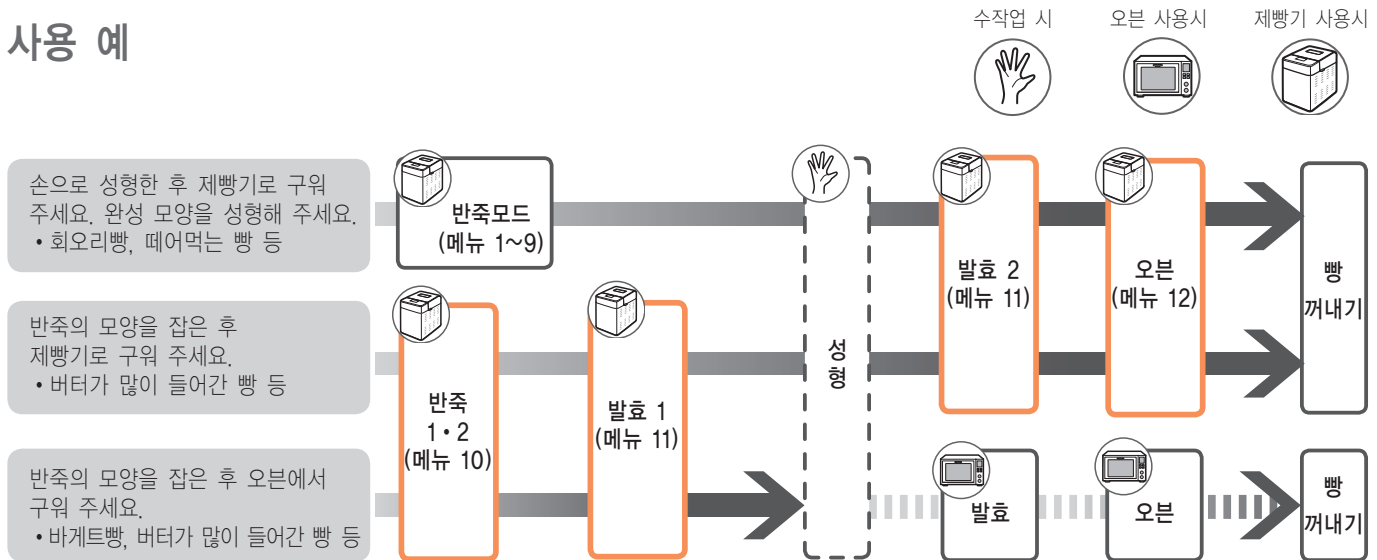
레몬 설탕절임 만드는 법

1. 레몬 껍질의 노란 부분을 깎아서 가늘게 채썰어 주세요.
2. 적당량의 설탕을 1과 함께 잘 섞어 주세요.

[반죽] [발효] [오븐]을 단독 실행

선택모드

사용 예



- 빵 반죽 이외(가락국수, 파스타 등)에는 사용하지 마세요.
- [반죽] [발효] [오븐] 모두 가루 양이 140g~250g을 넘지 않도록 해 주세요.
- 수분 함계가 가루 양의 절반 이상(밀가루 250g일 경우, 물 125g 이상)이 되도록 해 주세요.
수분이 너무 적으면 날개가 회전하지 않아 고장이 날 수 있습니다.

사용 예

조리방법을 설정하세요

1 메뉴를 선택하세요.

① 메뉴 10(반죽 1, 반죽 2), 11(발효 1, 발효 2), 또는 12(오븐)를 선택하세요.

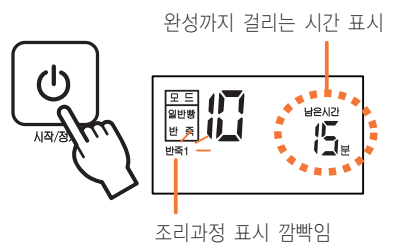
2 조리시간을 설정하세요.

② 조리시간을 설정하세요.

- 메뉴 10
 - △ 1분 앞으로
 - ▽ 1분 뒤로
- 메뉴 11, 12
 - △ 5분 앞으로
 - ▽ 5분 뒤로

시작하세요

3 [시작] 버튼을 누르세요.



조리가 끝나면

"삐~삐~삐~" 하고 신호음이 울리면서 시계/타이머 표시가 이 됩니다.

- ① [시작/정지] 버튼을 "삐~" 소리가 날 때까지 길게 누르세요.
- ② 전원플러그를 뽑아 주세요.

사용편 ▶ 선택모드

반죽

메뉴 10

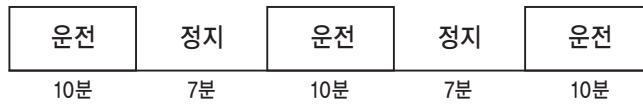
- 1분 단위로 ~ 까지 설정할 수 있습니다.
- [반죽 1] 또는 [반죽 2]를 선택합니다.
반죽 1 : 단속운전 ... 반죽 초기단계 또는 발효 후 가스빠기 단계에서 사용합니다.
반죽 2 : 연속운전 ... 반죽을 찰지게 해야 할 때 사용합니다.



- 5분 미만의 간격으로 함께 30분 이상의 연속사용은 금해 주세요.
예러 가 표시됩니다.
30분 이상 작동을 멈춘 후 재가동해 주세요.

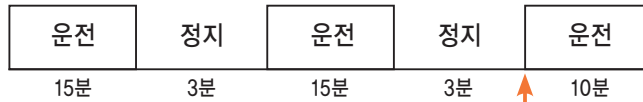
보기

O 사용할 수 있어요



... 운전시간 : 합계 30분 / 간격 : 5분 이상

X 사용할 수 없어요



... 운전시간 : 합계 30분 / 간격 : 5분 이상

30분 이상 작동을 멈춰 주세요.

포인트

- 15분 이상 연속으로 반죽을 하면 반죽이 단단해져 잘 부풀어 오르지 않게 됩니다.
10~20분 정도 재운 다음 다시 반죽을 하면 부풀기가 훨씬 좋아집니다.
- 반죽이 잘 섞이지 않을 때는 동작을 멈춘 다음 재작동 시키면 반죽이 한결 부드러워져서 잘 섞입니다.

발효

메뉴 11

- 5분 단위로 ~ 까지 설정할 수 있습니다.
- [발효 1] 또는 [발효 2]를 선택합니다.
발효 1 : 1차 발효 및 2차 발효에서 사용합니다. 발효온도가 낮습니다.
발효 2 : 성형발효에서 사용합니다. 발효온도가 높습니다.

운전시간 기준

250g	1시간 (2~2.5배 부풀어 오를 때까지)
400g	
500g	

오븐

메뉴 12

- 5분 단위로 ~ 까지 설정할 수 있습니다.



- 아무 것도 넣지 않은 상태에서는 작동하지 마세요.

운전시간 기준

250g	30~40분
400g	35~45분
500g	40~50분

선택모드 활용 레시피

다양한 빵 레시피를 응용해서 토핑 또는 완성된 모양을 바꿀 수 있습니다.

회오리빵 / 떼어먹는 빵

p.18~35의 레시피 재료를 사용하세요.

토핑, 부재료 종류

치즈빵

공의 달콤한 맛과 짭짤한 맛의 조화

블루치즈

30g

베이컨 치즈빵

어렌지빵의 기본

베이컨

50g(볶아서 다져 놓는다)

옥수수

100g(익혀서 다져 놓는다)

피자용 치즈

100g

스트로베리 롤

간식으로도 좋아요

딸기잼

적당량

● 기타 응용레시피

대니시빵

크로와상 반죽 재료 (p.43)로 회오리빵을 만듭니다.

초코대니시빵

크로와상 반죽에 초콜릿 크림을 추가

그밖에 좋아하는 재료로 다양하게 응용할 수 있습니다.

● 운전시간 기준

■ 발효

1시간(2~2.5배 부풀어 오를 때까지)

■ 굽기

250g : 30~40분

400g : 35~45분

500g : 40~50분

1

반죽을 만드세요.



메뉴 1~9



p.36~37

2

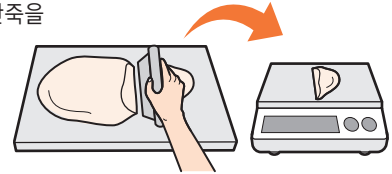
반죽을 성형하세요.

① 덧가루를 뿌린 작업대 위에 반죽을 올리세요.

② 가볍게 둥글리기 한 다음 스크레이퍼로 40g씩 잘라 동그랗게 말아 두세요.

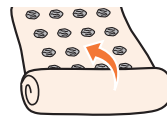
③ 반죽이 마르지 않도록 물기를 꼭 짰 젖은 행주로 덮어 15~20분 재어 두세요.

④ 밀대를 이용해 반죽을 넓게 펴세요.



회오리빵

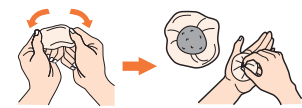
직사각형으로 펴서 토핑을 올린 다음 끝에서부터 말아 주세요.



말아올린 끝부분이 아래로 오게 하세요.

떼어먹는 빵

1. 둥글게 펴서 속을 넣고 오므려 주세요.



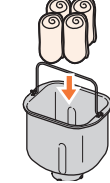
2. 시럽이나 녹인 버터를 골고루 묻혀 주세요.

⑤ 날개를 떼어낸 빵케이스에 균등하게 넣어 주세요.

회오리빵

옆으로 누어서 모양내기

세로로 세워서 모양내기



떼어먹는 빵

균등하게 나열



⑥ 빵케이스를 본체에 넣은 후 뚜껑을 닫아 주세요.

3

발효시켜 주세요.



메뉴 11



p.48

① 전원을 켜고 [메뉴 11 발효 2]를 선택하세요.

② 조리시간을 설정하세요.

③ [시작] 버튼을 누르세요.

4

구워 주세요.



메뉴 12



p.48

① [메뉴 12]를 선택하세요.

② 조리시간을 설정하세요.

③ [시작] 버튼을 누르세요.

제빵용 믹스 가루를 이용할 경우

- 사용 가능 재료 : [오븐용]으로 표시된 식빵 믹스 (백설-식빵 믹스, 큐원-파운드 케익 믹스)
머핀 믹스와 쿠키 믹스는 용기 형상에 제약이 있으므로 사용을 자제해 주십시오.
- 일반식빵과 과속, 부드러운 식빵, 달콤한 빵 메뉴에서만 사용해 주십시오.
밥빵, 통밀빵, 쌀가루빵, 바게뜨빵은 재료 특성상 제빵할 수 없습니다.
- 믹스 가루를 이용하여 제빵할 경우 [색상 1단]으로 맞추어 제빵하십시오.
- 우유를 사용하는 경우 물보다 20g 많게 넣어 주십시오. (탈지유는 사용을 자제해 주십시오.)
- 백설은 1봉 380g 이므로 [빵크기 500g 모드]에서,
큐원은 1봉 250g 이므로 [빵크기 250g 모드]에서 제빵하여 주십시오.

- 믹스는 소비자의 편리성을 위해 밀가루등 식재료를 미리 섞어둔 것이므로, 식빵의 질감과 외관 색상이 제품 의도와 다르게 나올 수 있습니다.
- 부재료 투입은 믹스 가루에서 표시하는 사항에 따라 투입해 주십시오.
- 우유와 물, 이스트의 양에 따라 제빵 상태가 민감하게 변화될 수 있으므로, 계량에 주의하여 주십시오.

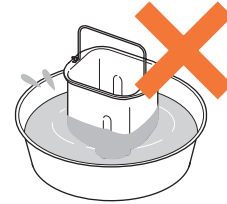
재 료	백 설	큐 원
MIX	380g(1봉)	250g(1봉)
물	180ml(g)	160ml(g)
이스트	2g	2g

제품손질 방법

- 전원플러그를 콘센트에서 뽑고 제품이 식은 후에 손질해 주세요.
- 사용 후에는 바로 손질해 주세요.
- 철수세미, 연마제, 벤젠, 클리너, 식기세척기, 표백제는 사용하지 마세요.
 - 세척은 스펀지 같은 부드러운 것으로 닦아 주세요.
 - 오염이 심할 때는 주방용 중성세제를 사용해 주세요.

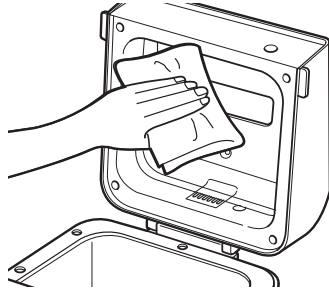


- 빵케이스 아랫면이 물에 닿지 않도록 하세요.
구동부위에 물이 닿으면 고장의 원인이 됩니다.
- 투시창은 조심해서 사용하고 연마제, 철수세미 등으로 닦지 말아 주세요.
흠집 등의 원인으로 인해 드물게 자연 파손될 우려가 있습니다.
균열이나 흠집, 금이 간 부분 등이 있으면 즉각 사용을 중단하고 서비스 센터로 문의해 주세요.



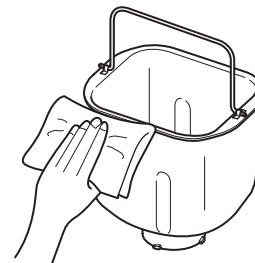
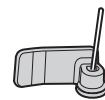
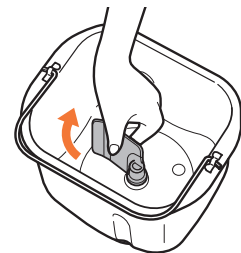
본체, 뚜껑

- 물기를 짰 후 행주로 닦아 주세요.
- 본체 내부에 튀 속재료 등은 깨끗이 닦아 주세요.



빵케이스, 날개

- ① 빵케이스에 날개가 잠길 정도의 온수를 부어 날개 구멍이나 축에 묻은 반죽을 불려 주세요.
- ② 날개를 분리해 주세요.
화살표 방향으로 돌리면서 들어 올리세요.
! 날개장착축은 분리되지 않습니다.
- ③ 날개 구멍에 붙어있는 반죽을 이쑤시개 같은 것으로 제거해 주세요.
- ④ 빵케이스 내부, 날개축 및 날개를 세척해 주세요.
스펀지처럼 부드러운 도구를 사용해 주세요.
! 변질, 변색의 원인이 될 수 있습니다.
- ⑤ 바깥쪽은 젖은 행주로 닦아 주세요.



속재료 용기

- 분리해서 물로 깨끗이 씻어 주세요.
- 스펀지처럼 부드러운 도구를 사용해 주세요.



이럴 때는

빵이 잘 구워지지 않아요!

빵이 부풀지 않아요 / 너무 크게 부풀어요
빵 색깔이 너무 연해요 / 진해요
완성된 빵 모양이 이상해요

- 반죽에 힘줄 모양의 얼룩이 생겨요.
- 높이, 모양이 만들 때마다 달라요.
- 측면이 안쪽으로 움푹 들어가요.
- 모서리 부분에 가루가 남아요.
- 내부 기포가 크고 영성해요.
- 윗부분이 많이 찢어져요.
- 빵 크기가 바뀌면 맛이 변해요.
- 측면에 얇게 껍질이 남아요.

p.52~55

자주 하는 질문

재료 관련
분량 관련
조작법 관련

p.56

고장신고 전에 확인하세요

- 을 눌렀는데도 작동하지 않아요
 - 을 눌렀는데도 멈추지 않아요
- 증기배출구에서 연기가 나요
타이머 예약이 안 돼요
화면표시가 제대로 작동하지 않아요

p.57

조작을 잘못했을 때

설정을 다시 하고 싶어요
경고음이 울려요

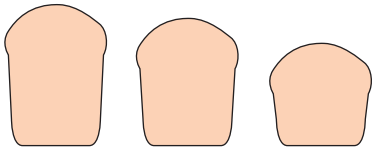
p.58

빵이 잘 구워지지 않아요

빵 크기 기준

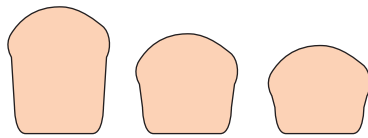
각 메뉴의 기본 레시피로 완성된 빵의 크기 기준입니다.
넣는 재료에 따라 커지기도 하고 작아지기도 합니다.

표준적인 빵 모양



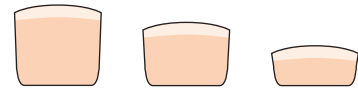
500g	400g	250g
13~15cm	10~12cm	8~10cm

작게 구워지는 빵



500g	400g	250g
11~13cm	10~8cm	6~8cm

평평하게 구워지는 빵



500g	400g	250g
7~8cm	6~7cm	4~5cm

- 메뉴 1 일반식빵
- 메뉴 2 쾌속식빵
- 메뉴 3 부드러운 빵
- 메뉴 7 달콤한 빵
- 메뉴 8 통밀빵

- 메뉴 4 밥빵
- 메뉴 5 쌀가루빵
- 메뉴 9 바게트빵

- 메뉴 6 쌀가루빵 (글루텐 프리)

문제	확인사항	원인, 대처방법
부풀기 부풀지 않아요	너무 조금 넣지 않았나요?	가스가 적게 발생해 부분 정도가 적을 수 있습니다.
	오래된 제품, 보관상태가 좋지 않은 제품을 사용하지 않았나요?	제조일이 오래 되지 않은 신선한 제품을 사용해 주세요.
	해외업체에서 만든 드라이 이스트를 사용하지 않았나요?	해외업체가 만든 드라이 이스트는 국내업체가 만든 제품과 성질이 다르고 잘 구워지지 않는 경우가 있습니다. 국내업체가 만든 드라이 이스트를 사용해 주세요.
	재료 준비 시 밀가루 이외의 재료와 닿지 않았나요?	물이나 설탕, 소금과 함께 섞이면 잘 부풀어 오르지 않습니다. 밀가루 이외 재료와는 닿지 않도록 세팅해 주세요.
	쌀가루	글루텐이 포함되지 않은 제품, 가정에서 만든 쌀가루나 멥쌀가루 등을 사용하지 않았나요? 글루텐이 들어간 제품을 사용해 주세요. 다른 브랜드 제품은 완성반죽의 찰기가 달라 잘 부풀지 않을 수 있습니다. 글루텐이 들어있지 않은 쌀가루나 가정에서 만든 쌀가루를 사용할 경우, 일반빵 메뉴 8 '통밀빵' 레시피 '찰빵'의 분량을 참조하여 10%부터 시작해 주세요.

기타사항 ▲ 빵이 잘 구워지지 않아요

부풀기

문제	확인사항		원인, 대처방법
부풀지 않아요	밀가루	강력분을 사용하지 않았나요?	박력분, 중력분은 단백질의 성질이 다르기 때문에 잘 부풀어 오르지 않습니다.
		우리밀 밀가루를 사용하지 않았나요?	우리밀 밀가루는 단백질의 양과 질이 다르기 때문에 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.
		오래된 제품, 보관상태가 좋지 않은 제품을 사용하지 않았나요?	제조일이 오래 되지 않은 신선한 제품을 사용해 주세요.
		양이 많지 않나요?	양이 많을 경우 반죽이 굳어 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.
	통밀가루	제과용(박력분 타입)이나 까끌까끌한 가루, 밀 이외 곡물가루를 사용하지 않았나요?	제빵용(강력분 타입) 통밀가루를 사용해 주세요. 제빵용 이외 가루를 사용할 때는 분량의 10%부터 시작해 주세요.
	설탕	너무 적게 넣지 않았나요?	설탕이 적으면 이스트가 활동하는 데 시간이 걸려 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.
	소금	너무 많이 넣지 않았나요?	소금이 많으면 이스트의 활동을 방해하기 때문에 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.
	물	미네랄워터를 사용하지 않았나요?	경수(경도 120 이상)는 이스트의 활동을 방해하기 때문에 사용하지 않는 것이 좋습니다.
	밥	식히지 않고 뜨거운 채로 사용하지 않았나요?	밥을 식히지 않고 사용하면 잘 부풀지 않을 수 있습니다. 꼭 식혀서 사용해 주세요.
	과일	멜론, 키위, 무화과, 파인애플을 넣지 않았나요?	멜론, 키위, 무화과, 파인애플은 단백질 분해효소의 작용이 활발하기 때문에 생과일을 사용하면 잘 부풀지 않을 수 있습니다.
	실온	실내온도가 너무 낮지 않나요?	10℃ 이하의 장소에서는 발효가 늦어질 수 있습니다. 30℃ 정도의 미지근한 물을 사용해 주세요.
	기타	발효 이후에 뚜껑을 열지 않았나요?	발효 이후에 뚜껑을 열면 본체 내부 온도가 떨어져 잘 부풀지 않을 수 있습니다.
너무 크게 부풀었어요	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	가스가 지나치게 많이 발생해 과다하게 부풀어 오를 수 있습니다.
	밀가루	최강력분을 사용하지 않았나요?	단백질 함유량이 많은(13% 이상) 최강력분은 과다하게 부풀어 오를 수 있습니다.
	설탕	너무 많이 넣지 않았나요?	가스가 지나치게 발생해 과다하게 부풀어 오를 수 있습니다.
	소금	너무 적게 넣지 않았나요?	반죽이 단단해지지 않아 과다하게 부풀어 오를 수 있습니다.
	밥	식히지 않고 뜨거운 채로 사용하지 않았나요?	밥을 식히지 않고 사용하면 과다하게 부풀어 오를 수 있습니다. 꼭 식혀서 사용해 주세요.
	실온	실내온도가 너무 높지 않나요?	30℃가 넘으면 실온의 영향으로 과다하게 발효할 수 있습니다. 서늘한 장소에서 사용해 주세요.
구워진 빵이 오그라들어요	실온	실내온도가 너무 낮지 않나요?	빵은 갑자기 식히면 오그라드는 경향이 있습니다. 꺼낼 때 가볍게 충격을 가해 내부 김을 빼 주세요. 특히 부드러운 빵, 밥빵, 쌀가루빵은 부드러워서 오그라들기 쉽습니다.

문제		확인사항		원인, 대처방법
완성 빛깔	색이 너무 진해요	드라이 이스트	양이 너무 적거나 오래 된 제품을 사용하지 않았나요?	잘 부풀지 않아 구웠을 때 색깔이 진해지는 원인이 됩니다.
		설탕	너무 많이 넣지 않았나요?	당분, 유성분은 구웠을 때 색깔이 진해지는 원인이 됩니다. 설탕이나 탈지유 같은 당분이나 유성분이 있는 재료의 양을 조금 줄여 주세요.
		탈지유	너무 많이 넣지 않았나요?	
		물	적게 넣지 않았나요?	반죽이 뻑뻑해서 잘 늘어나지 않아 색깔이 진해질 수 있습니다.
		수온	온도가 너무 낮지 않나요?	발효가 지연되어 잘 부풀어 오르지 않아 색깔이 진해지는 경우가 있습니다. 20~30℃의 미지근한 물을 사용해 주세요.
		실온	실내온도가 너무 낮지 않나요?	10℃ 이하의 장소에서는 색깔이 진해질 수 있습니다. 색상조절에서 '1단'을 선택하거나 따뜻한 장소에서 조리해 주세요.
		기타	재료에 맞는 메뉴를 선택했나요?	올바른 메뉴를 선택해 주세요.
		조리 후 빵을 꺼내지 않고 케이스에 그대로 방치하지 않았나요?	케이스에 그대로 방치하면 남은 열로 인해 색깔이 진해질 수 있습니다. 조리가 끝난 후에는 바로 꺼내 주세요.	
완성 빛깔	색이 너무 연해요	드라이 이스트	드라이 이스트를 너무 많이 넣지 않았나요?	드라이 이스트가 많으면 과발효되어 구워졌을 때 색깔이 연해집니다. 드라이 이스트 양을 줄여 주세요.
		설탕	너무 적게 넣지 않았나요?	당분이나 유성분이 적으면 색깔이 잘 나지 않는 경향이 있습니다. 메뉴별 표준 레시피 분량을 참고해서 조절해 주세요. ※바게트빵은 설탕이나 탈지유를 사용하지 않기 때문에 색깔이 아주 연하게 나옵니다. 취향에 맞게 탈지유를 1~2작은술 넣으면 노릇노릇하게 구워집니다.
		탈지유	너무 적게 넣지 않았나요?	
		소금	소금을 안 넣지 않았나요?	과발효되어 색깔이 연하게 구워집니다. 소금을 넣어 주세요.
		수온	온도가 너무 높지 않나요?	과발효되어 색깔이 연하게 구워집니다. 20~30℃의 미지근한 물을 사용해 주세요.
		실온	실내온도가 높거나 뜨거운 재료를 넣지 않았나요?	과발효되어 색깔이 연하게 구워집니다. 서늘한 곳에서 조리해 주세요. 뜨거운 재료는 상온에서 식힌 다음 사용해 주세요.
완성 폼	반죽에 힘줄 모양의 얼룩이 생겨요	버터	녹이지 않고 사용하지 않았나요?	녹이지 않고 사용하면 버터가 반죽에 잘 섞이지 않아 힘줄 모양으로 남는 경우가 있습니다. 버터는 꼭 녹여서 사용해 주세요.
			덩어리째로 넣지 않았나요?	덩어리째로 넣으면 반죽에 잘 섞이지 않아 힘줄 모양으로 남는 경우가 있습니다. 5g 정도로 얇게 썰어 사용해 주세요.

기타사항 ▲ 빵이 잘 구워지지 않아요

문제		확인사항		원인, 대처방법
완성품	빵 내부의 기포가 크고 엉성해요	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	가스가 과도하게 발생하면 기포가 크고 엉성해집니다.
		설탕	너무 많이 넣지 않았나요?	가스가 과도하게 발생하면 기포가 크고 엉성해집니다.
		실온	실내온도가 너무 높지 않나요?	과발효로 인해 기포가 크고 엉성해집니다. 서늘한 곳에서 조리해 주세요. 20~25℃가 가장 좋습니다.
	냄새, 맛이 이상해요	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	가스가 과도하게 발생해 빠지지 못하고 빵에 냄새가 남게 됩니다.
		밀가루	보관상태가 좋지 않은 제품을 사용하지 않았나요?	밀가루는 냄새를 쉽게 흡수하는 경향이 있어 냉장고 약취까지도 흡수되었을 수 있습니다.
		탈지유	넣는 걸 깜빡하지 않았나요?	배합에 따라서는 풍미의 균형이 깨져 맛이 이상해질 수 있습니다.
		기타	김은 뺐나요?	방금 구운 빵에는 여분의 수분이나 알코올이 남아 있을 수 있습니다. 가급적 김을 뺀 다음에 드세요.
		실온	실내온도가 너무 높거나 뜨거운 재료를 넣지 않았나요?	과발효되어 이스트 냄새가 강하게 남을 수 있습니다. 가급적 서늘한 장소에서 조리하고, 뜨거운 재료는 상온에서 식힌 다음 사용해 주세요.
	빵 윗부분이 많이 찢어져요		-	보기에 안 좋을 수도 있지만 빵 반죽이 잘 늘어났을 때 이런 현상이 나타날 수 있습니다.
	빵 측면이 안쪽으로 움푹 들어가요		조리 후 빵을 꺼내지 않고 케이스에 그대로 방치하지 않았나요?	빵 내부의 증기가 급격히 식으면 빵이 오그라들 수 있습니다. 조리가 끝나면 바로 꺼내서 김을 빼 주세요.
빵 크기가 바뀌면 맛이 변해요		-	본체 부속품인 계량스푼을 이용해 크기별로 분량을 조절하기 때문에 빵 크기에 따라 약간 맛이 다를 수 있습니다.	
빵 측면에 얇게 껍질이 남아요		-	반죽 중간에 빵케이스 측면에 달라붙은 반죽이 한데 섞이지 않고 남아서 생긴 것일 수 있습니다. 신경이 쓰이면 제거해 주세요.	
밥빵에 밥알갱이가 남아요		밥을 불려서 사용했나요?	온수에 담가 불린 밥을 상온에서 식혀서 사용해 주세요.	
케이크	부풀지 않아요	재료를 분량에 맞게 넣었나요?		분량을 지키지 않으면 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다. 재료는 저울로 정확하게 재 주세요.
		가루는 체쳐서 넣었나요?		케이크를 만들 때는 박력분과 베이킹 파우더를 체에 쳐서 사용해 주세요.
		베이킹 파우더를 넣었나요?		베이킹 파우더를 넣지 않으면 부풀어 오르지 않습니다.

자주 하는 질문

<p>일반 제빵 레시피에 쓰인 분량으로는 만들 수 없나요?</p>	<p>▶▶▶ 본 사용설명서에 기재되어 있는 레시피는 이 제품의 조리과정에 맞게 분량을 설정한 것입니다. 분량을 다르게 해서 사용할 경우, 최소/최대 분량 범위 내에서 선택모드로 상태를 지켜보면서 사용해 주세요.</p>
<p>사용설명서에 기재된 분량보다 많은 (또는 적은) 양으로 만들 수 없나요?</p>	<p>▶▶▶ 분량이 많으면 빵이 부풀어 올라 케이스 밖으로 넘칠 수 있습니다. 또 분량이 적으면 제대로 반죽이 안 될 수 있습니다.</p>
<p>조리할 때마다 빵의 높이, 모양이 바뀌는데 항상 똑같이 만들 수는 없나요?</p>	<p>▶▶▶ 동일하게 구워도 실온, 재료 배합, 질, 타이머 설정 등에 영향을 받기 때문에 부풀거나 구워졌을 때 색감 등이 달라질 수밖에 없습니다.</p>
<p>버터나 탈지유 대신 다른 재료는 사용할 수 없나요?</p>	<p>▶▶▶</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 버터 대체품 마가린, 쇼트닝 등 고형유지를 동일한 양만큼 사용해 주세요. ■ 탈지유 대체품 우유를 사용해 주세요. (탈지유 1큰술=우유 70ml) 물과 우유를 합한 분량이 각 레시피의 물의 양이 되도록 해 주세요. 우유를 사용할 경우 타이머는 사용하지 마세요. ☞ p.13 '유제품류(탈지유, 우유 등)'
<p>식염을 첨가하지 않은 버터 대신 식염 첨가 버터를 사용할 수 없나요? 또 식염 첨가 버터를 사용할 경우, 소금 분량을 줄이는 편이 좋을까요?</p>	<p>▶▶▶ 식염 첨가 버터를 사용하면 염분기가 약간 강하게 느껴질 수 있습니다. 취향에 따라 소금을 소량만 줄여 사용해 보세요.</p>
<p>우리밀을 사용한 밀가루로 빵을 만들 수 있나요?</p>	<p>▶▶▶ 우리밀로 만든 밀가루는 단백질이나 수분 함량에 차이가 있어서 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.</p>
<p>천연효모를 사용해서 빵을 만들 수 있나요?</p>	<p>▶▶▶ 천연효모로 만든 빵의 완성 모양은 원료의 종류 등의 영향을 받기 쉬워 장시간 발효를 필요로 하기 때문에 사용할 수 없습니다.</p>
<p>왜 타이머는 13시간(조리과정 포함) 까지만 설정이 안 되나요?</p>	<p>▶▶▶ 재료가 변질되어 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있기 때문입니다. 특히 여름철에는 타이머 설정을 짧게 해 주세요.</p>
<p>빵 모서리에 왜 밀가루 같은 것이 묻어 있는 걸까요?</p>	<p>▶▶▶ 습도나 재료 상태에 따라 빵케이스 모서리에 가루가 잘 섞이지 못하고 남는 경우가 있어서 그렇습니다. 빵에 묻은 밀가루는 나이프 등으로 제거해 주세요. 쌀가루빵(글루텐 프리)과 케이크는 점도가 적어 가루가 남아 있는 경우가 많아요. 속재료 투입 신호음이 울리면 실리콘 주걱처럼 부드러운 도구를 이용해 가루를 털어내 주세요.</p>
<p>빵을 꺼낼 수가 없는데 어떻게 하면 될까요?</p>	<p>▶▶▶ 빵을 꺼낼 때는 빵케이스의 손잡이를 단단히 잡고 강하게 몇 번 흔들어 주세요. 또 빵케이스 바닥 구동부위를 약간만 움직이면 빵을 꺼내기가 훨씬 수월해집니다. 구동부위를 심하게 움직이면 빵에 구멍을 낼 수 있으니 주의해 주세요.</p> <p>▶▶▶ 바게트빵 종류는 겉이 딱딱하게 구워집니다. 5~10분 정도 그대로 두었다가 빵케이스째 위아래로 흔들어 주세요. 빵이 수축하면서 꺼내기가 수월해집니다.</p> <p>▶▶▶ 빵을 꺼낼 때 금속 주걱이나 끝부분이 날카로운 도구는 사용하지 마세요. 불소수지 코팅이 벗겨지거나 빵을 꺼내기 힘들어질 수 있습니다.</p>
<p>스펀지 케이크 같은 케이크를 만들 수 있나요?</p>	<p>▶▶▶ 제빵기로 만들 수 있는 케이크는 버터 케이크(파운드 케이크)입니다. 시판 스펀지 케이크처럼 폭신평신향고 부드럽게 완성되지는 않습니다.</p>
<p>시중 판매하는 제빵용 믹스가루를 사용해서 제빵할 수 있나요?</p>	<p>▶▶▶ 제빵용 믹스가루를 사용해서 제빵할 수 있습니다. 단, 당사 제품과 일부 메뉴에서 호환되지 않을 수 있으니 기호에 맞게 재료양을 조절해주세요.</p>





고장신고 전에 확인하세요

증상	확인사항	원인, 대처방법
을 눌렀는데도 작동하지 않아요	전원플러그가 뽑혀 있지 않나요?	전원플러그를 꽂은 후 메뉴를 선택하고 버튼을 눌러주세요.
을 눌렀는데도 멈추지 않아요	을 “삐~” 소리가 날 때까지 길게 눌렀나요?	운전을 중간에 멈출 때는 를 “삐~” 소리가 날 때까지 길게(3초) 눌러 주세요.
증기배출구 뚜껑 주변에서 연기가 나요	히터 위로 재료가 넘치지 않았나요?	본체가 완전히 식은 다음, 내부를 행주 등으로 깨끗이 닦아주세요.
타이머를 설정한 시간에 빵이 완성되지 않아요	적절한 메뉴를 선택했나요? 타이머가 올바르게 설정되었나요?	p.16 '타이머 설정'을 참조해 주세요.
현재 시각이 맞지 않아요	건전지 수명이 다 되지 않았나요?	서비스센터에 문의 해주세요. ! 본 제품은 건전지를 넣지 않아도 사용이 가능하지만 전원플러그를 콘센트에서 뽑으면 시각설정이 초기화됩니다. 따라서 매번 현재시각을 설정하셔야 합니다. p.9 '시계(현재시각) 설정 방법'
작동 중 정전이 되었을 때	전원이 다시 돌아오면 시계/타이머 표시를 확인해 주세요.	<ul style="list-style-type: none"> ● 완성시간 또는 남은시간이 표시되어 있을 때 : 2분 이내 정전으로 전원 복귀 후 운전을 자동 재개한 상태입니다. 은 누르지 마세요. ! 빵이 제대로 완성되지 않을 수 있습니다. ● 현재시각이 표시되어 있을 때 : 2분 이상의 정전으로 인해 운전이 정지된 상태입니다. 새로운 재료로 처음부터 다시 시작해 주세요.



이상한 표시가 나타날 때

증상	확인사항	원인, 대처방법
을 누르면 E:01 가 표시될 때	연속사용으로 본체 내부 온도가 너무 뜨겁지 않나요?	전원플러그를 뽑고 뚜껑을 열어 빵케이스를 꺼낸 다음, 본체 내부의 열기를 충분히 식혀 주세요.
을 누르면 E:02 가 표시될 때	선택모드 메뉴 10 [반죽 1] [반죽 2] 에서 5분 미만 간격으로 합계 30분 이상 사용하지 않았나요?	30분 이상 본체 가동을 멈춰 주세요.
표시가 현재시각으로 돌아가 있을 때	운전 중에 2분 이상 정전이 되지 않았나요?	2분 이상의 정전으로 인해 운전이 정지된 상태입니다. 새로운 재료로 처음부터 다시 시작해 주세요.
을 누르면 E:00 E:EE H:HH 가 표시되면서 운전이 시작되지 않을 때	고장입니다.	전원플러그를 뽑고 구입하신 판매점 또는 고객 서비스센터로 문의해 주세요.

조작을 잘못했을 때

<p>메뉴, 무게조정, 색상조정 설정을 제대로 하지 않은 상태에서 [시작] 버튼을 눌렀을 때</p>	<p>시작 직후일 경우에는 수정이 가능합니다.</p> <p>①  을 “삐~” 소리가 날 때까지 길게 눌러 정지시켜 주세요.</p> <p>② 메뉴, 무게조정, 색상조정 순으로 설정을 다시 한 다음,  을 눌러 주세요.</p>
<p>조리중에 실수로 전원플러그를 뽑았을 때</p>	<p>2분 이내에 전원플러그를 다시 꽂으면 자동으로 운전이 다시 시작됩니다. (단, 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있습니다)</p> <p> 은 누르지 마세요.</p>
<p>조리 중 실수로  을 눌렀을 때</p>	<p>짧게 1회 눌렀을 때는 운전이 정지되지 않습니다. 표시부의 진행과정 표시를 확인해 주세요. 동작중인 진행과정 표시가 깜빡이고 있다면 문제없이 동작이 진행되고 있다는 뜻입니다.</p> <p>“삐~” 소리가 날 때까지 길게 눌러 운전을 정지한 상태라면 새로운 재료로 처음부터 다시 시작해 주세요.</p>

신호음의 종류와 의미

신호음 종류	의미 및 상태
“삐”	버튼을 눌렀을 때 나는 소리입니다.
“삐~”	 을 길게(3초 이상) 눌렀을 때 나는 소리입니다.
“삐” × 7회	<p>다음 순서를 알려줄 때 나는 소리입니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 속재료 투입 (일반빵/반죽모드 메뉴 1~9) ● 가루 털어내기(피자/케이크 메뉴 14)
“삐삐삐” (짧게 3회)가 되풀이됨	[치대기] 과정의 시작 시간을 알려줄 때 나는 소리입니다. (피자/케이크 메뉴) 시작하면 소리가 멈춥니다.
“삐-----”	에러가 발생했을 때 나는 소리입니다. 표시부를 확인하고  p.57 '이상한 표시가 나타날 때' 를 참조하여 대처해 주세요.
“삐~ 삐~ 삐~”	조리가 모두 끝났을 때 나는 소리입니다.

소비자 피해보상 안내 (제품보증기간 : 구입일로부터 1년 이내)

소비자의 피해유형		보상내역		
		보증기간 이내	보증기간 경과후	
부품보유 기간내 정상적인 사용중 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 및 하자가 발생	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환, 환불		
	구입 1개월 이내에 중요부품에 수리를 요하는 경우	제품교환		
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	환불		
	부품 교환 불가능시			
	수리가능	하자 발생시	무상수리	유상수리
		동일한 하자에 대하여 수리했으나 4회째 발생 여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
	수리 불가능시			
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우			
	소비자가 수리 의뢰한 제품을 분실한 경우			
제품 구입시 운송과정 및 설치 중 발생한 피해	제품교환			
소비자의 과실에 의한 고장	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리	
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환		
기 타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우	유상수리	유상수리	
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠헤의 위임을 받지않은 사람의 수리/개조에 의한 고장			
	정상 사용시 마모되는 소모성 부품의 교환			
	제품의 하자가 아닌 외부원인에 의한 경우			

- ※ 구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로 부터 3개월이 경과한 날부터 품질보증 기간을 기산합니다.
- ※ 명시되지 않은 사항은 소비자 피해 보상 규정에 따릅니다. ※ 상기 보상 규정은 공정거래위원회 제 2010-1호 규정에 의거 합니다.
- ※ 가정용 제품을 영업용(영업활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 6개월로 적용합니다.

유상서비스 (고객의 비용부담)에 대하여

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 고객의 과실로 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용을 사용하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠헤 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
쿠헤 정품은 서비스 센터로 문의하여 지정된 서비스 센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부속품이 분실 및 파손 되었을 경우
- 7) 쿠헤 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠헤 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
(“안전을 위한 주의사항”을 잘 지키면 제품을 오래 사용할 수 있습니다)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

폐 가전제품 처리방법

- ※ 배터리는 안전하게 처분하여 주십시오.
- ※ 배터리는 기기를 폐기하기 전에 기기에서 분리하시고 분리할 때는 기기 전원으로부터 차단하여 주십시오.

신규제품 구입시

신제품을 구입하시고 폐가전 제품 발생시는 고객 상담실 (1577-2797)로 문의 하시면 무상으로 회수 처리해 드립니다.



단순 폐기시

가전제품, 가구 등 대형 생활 폐기물을 버리고자 할 경우에는 지역 주민센터로 연락하시면 됩니다.



제 품 보 증 서

제품명	전기 제빵기
모델명	
SER. NO.	
구입일자	년 월 일
고객성명	TEL.

보증
기간
1년

1. 정상적인 사용중 제품 제조상의 결함으로 하자가 발생한 고장에 대해서는 보증기간에 한해 무상으로 교환하여 드립니다.
2. 만일 고장인 경우는 A/S 고객 센터로 연락해 주십시오.
3. 다음의 경우는 보증기간 중이라도 유상으로 수리해 드립니다.
 - ▶ 사용상의 부주의 또는 부당한 수리와 개조에 의한 고장
 - ▶ 사용설명서에 명시된 사항의 불이행에 따른 고장
4. 보증 기간 경과 후 수리 : 유상수리가 가능합니다.
5. 수리를 요할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 꼭 제시하십시오.
6. 본 보증서는 국내에서만 적용됩니다.
(This warranty is valid only in Korea.)
7. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.



쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.

주식회사 리홈쿠첸

충남 천안시 서북구 공단로 78-65 (성성동)



A/S 고객 센터



**전국 어디서나
(지역번호 없이)**

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

1577-2797

평일 09:00~18:00 까지/토요일 09:00~15:00까지 (단, 공휴일 제외)

온라인 인터넷 서비스 : <http://www.lihom-cuchen.com>

제품 사용중 고장으로 인한 서비스가 필요하시면 연락하십시오.
언제나 친절하고 빠르고 정확한 서비스를 제공합니다.

애프터 서비스를 받으시려면...

- 품질보증: 보증기간은 구입일로부터 1년입니다.
- 수리용 성능부품의 최저 보유기간: 쿠첸의 수리용 성능부품(기능 유지의 목적에 필요한 부품)의 최저 보유기간은 제조가 끝난 후 4년으로 합니다.
- 서비스에 관한 사항은 서비스 센터에 문의하시면 신속히 해결하여 드리겠습니다.

- 쿠첸 순정품이 아닌 부품을 사용하였을 경우 발생한 문제는 책임질 수 없습니다.
- 제품 사양은 성능 향상을 위해 사전 예고없이 변경될 수 있으며 실제와 약간 다를 수 있습니다.