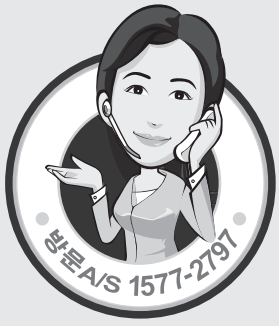
CUCHEN

A/S 고객 센터



전국 어디서나 (지역번호 없이) **1577-2797**

방문 A/S 가능(일부 도서 산간 지역 제외)

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

온라인 인터넷 서비스 : http://www.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 5년으로 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.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 2 2016-04-01 오후 1:34:51

CUCHEN

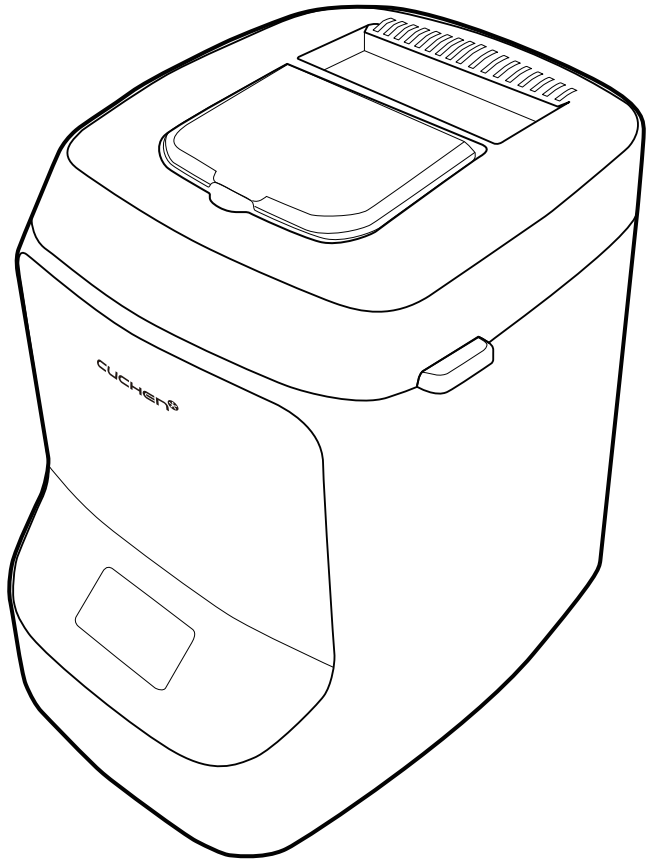
Looks Good

Easy

Smart

쿠첸 제빵기 사용 설명서 CBM-H1000

■ 본 제품은 국내용입니다. 사용 전압이 다른 국외에서는 사용할 수 없습니다.
■ 제품을 바르게 사용하기 위해 사용 전에 본 사용 설명서를 반드시 읽어 주세요.
■ 사용 설명서를 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주세요.



본 사용 설명서에는 제품 보증서가 포함되어 있습니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 3 2016-04-01 오후 1:34:51

CUCHEN

저희 쿠첸 제빵기를 사용해 주셔서 감사합니다. 제품의 올바른 사용과 유지를 위해 사용 설명서를 반드시 읽어보시기 바랍니다.
제품 사용 중 문제가 발생할 경우 사용 설명서를 참고하시기 바라며, 사용 설명서에는 제빵 가이드와 제품 보증서가 포함되어 있으니 잘 보관해 주시기 바랍니다.

제품규격

제품명	쿠첸 제빵기 (CBM-H1000)			
정격 전원	AC 220 V, 60 Hz			
소비전력	575 W (히터 500 W, 모터 75 W)			
과열보호장치	172 ℃			
부속품	계량컵, 계량스푼, 반죽 날개, 발효용 받침대, 발효용 면포, 설명서			
제품 크기 및 중량	348 mm × 254 mm × 350 mm 약 6 kg			
메뉴	1. 일반식빵	2. 쾌속식빵	3. 통밀식빵	4. 바게트빵
	5. 잡곡빵	6. 케이크	7. 밥빵	8. 죽
	9. 이유식	10. 스프	11. 요쿠르트	12. 청국장
	13. 잼	14. 버터	15. 반죽	16. 숙성
	17. 굽기	18. 전문가모드		

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 2 2016-04-01 오후 1:34:51

목차

사용 설명서

안전을 위한 주의 사항 4
각 부분의 이름 7
사용하기 9
손질하기 13
고장신고 전 확인 사항 14
소비자 피해보상 안내 16

제빵 가이드

제빵 가이드 소개하기 19
제빵 재료 준비하기 20
일반식빵 레시피 〉 메뉴 01 22
쾌속식빵 레시피 〉 메뉴 02 23
통밀식빵 레시피 〉 메뉴 03 24
바게트빵 레시피 〉 메뉴 04 25
잡곡빵 레시피 〉 메뉴 05 26
케이크 레시피 〉 메뉴 06 27
밥빵 레시피 〉 메뉴 07 28
죽 〉 메뉴 08 / 이유식 〉 메뉴 09 29
스프 〉 메뉴 10 / 요쿠르트 〉 메뉴 11 30
청국장 〉 메뉴 12 / 잼 〉 메뉴 13 31
버터 〉 메뉴 14 32
수동 모드 (반죽) 〉 메뉴 15 33
수동 모드 (숙성, 굽기) 〉 메뉴 16 / 메뉴 17 34
전문가모드 〉 메뉴 18 35
제빵용 믹스 가루를 이용할 경우 36
자주 하는 질문 37

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 3 2016-04-01 오후 1:34:51

안전을 위한 주의 사항

※ 사용자의 안전을 지키고 재산 상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
※ 주의 사항을 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.

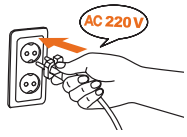
경고 지시한 내용이 지켜지지 않으면 심각한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

주의 지시한 내용이 지켜지지 않으면 경미한 신체 상해 또는 물적 손해가 예상되는 경우

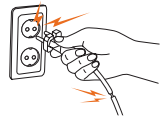
■ 전원 관련

경고

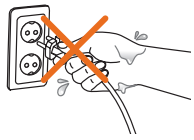
본 제품은 AC 220 V 전용입니다.
반드시 정격 10 A 이상의 220 V 전용 콘센트에 꽂아 주세요.
- 그렇지 않으면 감전, 화재의 원인이 됩니다.



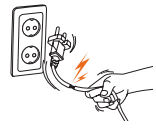
손상된 전원 플러그나 헐거운 콘센트를 사용하지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



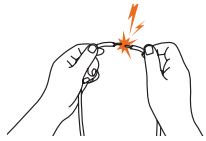
젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



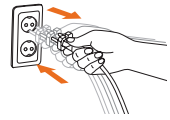
전원 코드 부분을 잡아 당겨서 빼지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



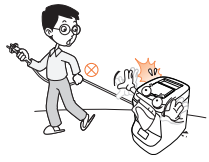
전원 플러그를 임의로 연결하거나 가공하지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



전원 플러그를 연속해서 꽂았다 빼지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품 이동 시 전원 코드를 당기지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



제품을 오랫동안 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 빼 주세요.
- 그렇지 않으면 감전 및 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.

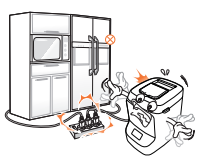
전원 플러그에 묻은 이물질은 정기적으로 깨끗이 청소해 주세요.
- 그렇지 않으면 화재의 원인이 됩니다. 플러그를 뽑아 마른 걸레로 깨끗이 닦아 주세요.

전원 코드를 무리하게 구부리거나 묶거나 잡아 당기지 마세요.
- 감전, 화재의 위험이 있습니다.

전원 코드 및 플러그를 동물이 물어 뜯거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 사용하세요.
- 그렇지 않으면 충격으로 인해 감전 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원 코드가 파손된 경우에는 유자격 기술자가 코드를 교환해야 합니다.

전원 코드 위에 무거운 물건을 올려 놓거나 코드가 제품에 눌리지 않게 하세요.
- 그렇지 않으면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전용 콘센트를 사용하고, 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마세요.
- 발열 및 발화, 감전, 화재의 위험이 있습니다.



쌀통 및 다용도 선반에 제품을 올려 놓고 사용 시 전원 코드가 틈새에 눌리지 않도록 주의해 주세요.
- 그렇지 않으면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

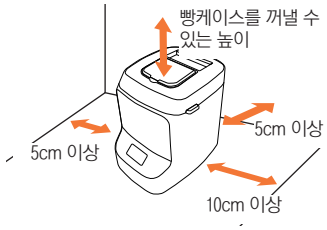
[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 4 2016-04-01 오후 1:34:52

설치 관련

⚠ 주의

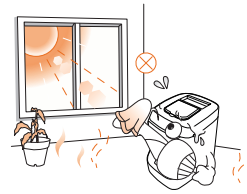
제품을 사용하지 않을 때는 전원 플러그를 콘센트에서 빼 주세요.

- 그렇지 않으면 절연내력 저하에 따른 감전 및 누전, 화재의 원인이 됩니다.



직사광선이 내리쬐는 곳이나 열기구와 가까운 곳에 제품을 설치하지 마세요.

- 화재 및 변형, 변색의 위험이 있습니다.



먼지가 많은 곳이나 화학 물질이 있는 곳에 제품을 설치하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있으며 제품 성능 저하의 원인이 됩니다.

사용 중에

경고

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

- 감전 및 화상, 상해의 위험이 있습니다.

제품 뚜껑 위에 행주 등을 올려놓지 마세요.

- 고장, 뚜껑 변형의 원인이 됩니다.

증기 배출구에 손을 가까이 대지 마세요.

- 화상의 위험이 있습니다. 특히 영유아가 제품을 만지지 않도록 주의해 주세요.

⚠ 주의

투시창 파손을 방지하기 위해 다음의 사항을 준수해 주세요.

- 불에 직접 닿지 않게 하세요.
- 떨어뜨리거나 강한 충격을 가하지 마세요.
- 급속 냉각시키지 마세요.
- 흠집이 생기지 않도록 주의하세요. 특히 연마제, 금속성 수세미 등으로 투시창을 닦지 마세요.
- 뚜껑을 조심스럽게 다뤄 주세요.

작동 중에는 전원 플러그를 빼지 마세요.

- 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있습니다.

요리가 완성된 후에 곧바로 제품 내부에 손을 넣거나 히터를 만지지 마세요.

- 화상의 위험이 있습니다.

제품 내부에 금속 막대기 등의 이물질을 넣지 마세요.

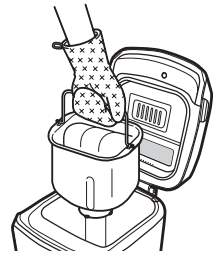
- 감전 및 화재의 위험이 있습니다.

사용 중 뚜껑을 여닫을 때 주의하세요.

- 그렇지 않으면 손이 끼어 상해를 입을 수 있습니다.

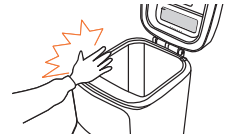
빵 케이스를 꺼낼 때는 반드시 보호 장갑을 착용해 주세요.

- 그렇지 않으면 화상의 원인이 됩니다.



제품 사용 중 또는 직후에 본체, 본체 내부, 빵 케이스, 뚜껑 안쪽, 투시창 등 온도가 높은 부분에 손을 대지 마세요.

- 화상의 위험이 있습니다. 제품이 식은 후에 청소해 주세요.



[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 5 2016-04-01 오후 1:34:53

⚠ 주의

사용 중 또는 직후에 제품을 옮기지 마세요.

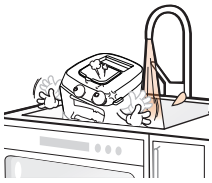
- 화상의 위험이 있습니다. 또한, 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있습니다.

제품 외관(특히 금속 부분)을 청소할 경우에는 거친 수세미, 금속성 수세미, 솔, 연마제 등을 사용하지 마세요.

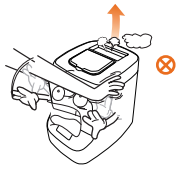
- 제품 손상, 변형의 원인이 됩니다.

제품을 액체에 담그거나 세척하지 마세요.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.



조리가 진행 중일 때 본체의 뚜껑을 열지 마세요.



제품에 최대 용량 이상의 내용물을 넣지 마세요.

- 오작동, 고장의 원인이 됩니다.

제품에 심한 충격을 주거나 제품을 떨어뜨리지 마세요.

- 제품 고장, 파손 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품 내부에 살충제와 같은 화학 물질을 뿌리거나 넣지 마세요.

- 화재의 원인이 됩니다. 제품 내부에 벌레가 들어갈 경우 고객상담실로 문의해 주세요.

제품 위에 무거운 물건을 올리지 마세요.

- 감전 및 화재, 제품 변형의 원인이 됩니다.

제품을 실외에서 사용하지 마세요.

규정된 메뉴 외에는 조리하지 마세요.

내용물이 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

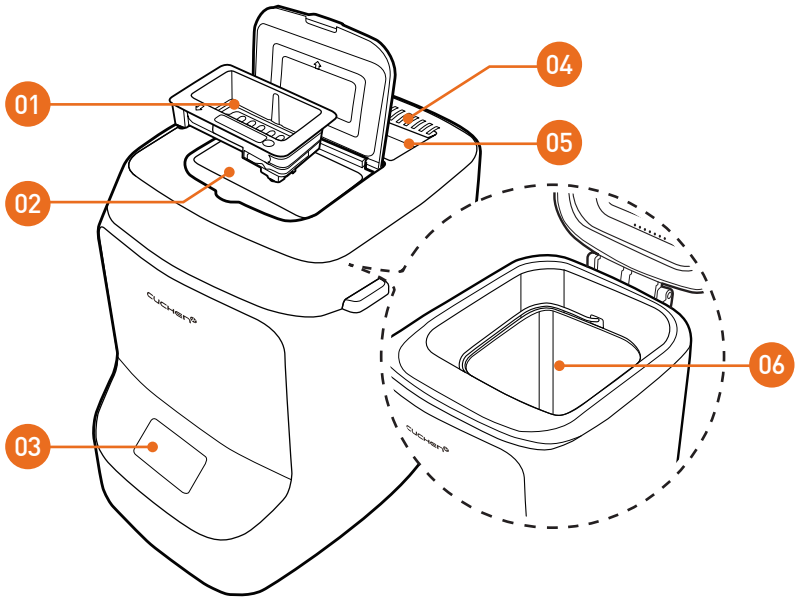
제품을 쌀통 및 다용도 선반에 둘 경우, 사용 시 선반을 빼 주세요.

- 그렇지 않으면 증기 배출 시 쌀통 및 선반 손상의 원인이 됩니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 6 2016-04-01 오후 1:34:53

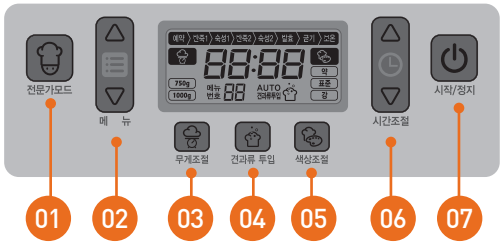
각 부분의 이름

본체



01 견과류 용기
02 견과류 투입구
03 버튼부 및 표시부
04 증기 배출구
05 투시창
06 빵 케이스

버튼부 및 표시부



01 전문가 모드 버튼
반죽, 숙성, 굽기의 시간을 조절하여 나만의 빵을 만들고 싶을 경우 선택하세요.

02 메뉴 버튼

03 무게 조절 버튼
빵의 크기를 750 g과 1000 g 중에 선택하세요.

04 견과류 투입 버튼
제빵 중에 견과류를 넣고 싶을 경우 선택하세요.

05 색상 조절 버튼
빵 굽기의 정도를 3단계 (강 → 표준 → 약)로 선택하세요.

06 시간 조절 버튼

07 시작/정지 버튼
모든 설정을 완료하고 1회 누르면 제품이 작동합니다. 제빵 중에 정지하고 싶을 경우 길게 누르세요.

08 제빵 진행 과정 표시

09 중량 표시

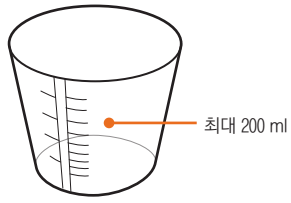
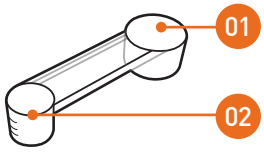
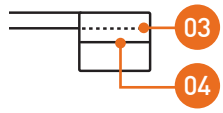
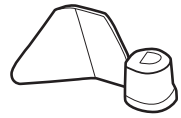
10 제빵 시간 표시
제빵 완료까지 남은 시간을 표시합니다.

11 견과류 투입 표시

12 굽기 조절표시

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 7 2016-04-01 오후 1:34:53

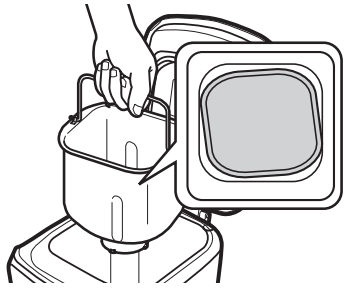
부속품

계량컵 (액체용)	계량스푼	계량기준	제빵용 날개
			
	01 큰 술(T) 02 작은 술(t)	03 3/4 04 1/2	

발효용 받침대	발효용 면포

주의

- 제빵 중에는 견과류 투입구, 투시창, 증기 배출구를 통해 뜨거운 열기가 올라와 화상을 입을 수 있습니다.
- 견과류는 제빵이 시작되기 전에 넣고, 제빵 진행 중에는 뚜껑 부분에 손대지 않도록 주의해 주세요.
- 빵 케이스를 본체에 넣을 때는 그림과 같이 손잡이가 옆을 향하도록 해 주세요.



구분	1 큰 술	1 작은 술
설탕	약 12 g	약 6 g
탈지유	약 6 g	약 3 g
소금	약 12 g	약 6 g
드라이 이스트	약 6 g	약 3 g

참고

- 함께 제공되는 계량스푼은 시판 계량스푼과는 모양이 다르기 때문에 분량의 차이가 있을 수 있습니다. 제시된 표를 참고해 주세요.
- 케이스의 최소 용량은 밀가루 330 g, 최대 용량은 밀가루 500 g입니다.
- 빵 케이스의 최대 용량 눈금(MAX) 보다 많은 내용물을 넣지 마세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 8 2016-04-01 오후 1:34:54

사용하기

제품의 특장점

▶ 밥을 활용한 제빵 기능 : 찬 밥으로 제빵을 할 수 있는 기능이 있습니다.
▶ 16가지의 다양한 메뉴 : 일반, 쾌속, 통밀, 바게트 등 다양한 빵을 만들 수 있습니다.
▶ 편리한 예약 기능 : 예약 기능이 있어 편리하게 제빵을 할 수 있습니다.

기본 조리 과정

번호	메뉴	색상 조절	소요 시간		조리 과정
			750 g	1000 g	
1	일반식빵	강	2시간 49분	2시간 51분	반죽 1 | 숙성 1 제빵 1시간 30분 이후에 속재료를 넣으세요. (시간은 메뉴별로 다릅니다) | 반죽 2 | 숙성 2 | 발효 | 굽기 | 완성 및 보온
		표준	2시간 34분	2시간 36분	
		약	2시간 26분	2시간 28분	
2	쾌속식빵	강	2시간 08분	2시간 10분	
		표준	1시간 54분	1시간 55분	
		약	1시간 45분	1시간 47분	
3	통밀식빵	강	3시간 3분	3시간 05분	
		표준	2시간 48분	2시간 50분	
		약	2시간 40분	2시간 42분	
4	바게트빵	강	3시간 08분	3시간 10분	
		표준	2시간 53분	2시간 55분	
		약	2시간 45분	2시간 47분	
5	잡곡빵	강	3시간 11분	3시간 13분	
		표준	2시간 56분	2시간 58분	
		약	2시간 48분	2시간 50분	
6	케이크	자동	1시간 18분		
7	밥빵	강	2시간 51분	2시간 53분	
		표준	2시간 36분	2시간 38분	
		약	2시간 28분	2시간 30분	

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 9 2016-04-01 오후 1:34:54

식빵 만들기

▶ 전반적인 제빵 과정을 설명하기 위해 일반 식빵(메뉴01) 만드는 방법을 설명하였습니다. 다른 종류의 빵을 만들려면 부록에 수록된 제빵 가이드를 참고해 주세요.

재료 준비하기

재료	750 g		1000 g		기타 준비 도구
물	200 ml	200 g	270 ml	270 g	
버터	2+1/6 큰 술	25 g	2+1/2 큰 술	32 g	계량스푼, 계량컵, 온도계, 보호 장갑, 저울
소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g	
설탕	2 큰 술	25 g	2+3/5 큰 술	32 g	
밀가루 (강력분)	2+1/2 컵	330 g	3+1/4 컵	430 g	
이스트	5/6 작은 술	3 g	1+1/9 작은 술	4 g	

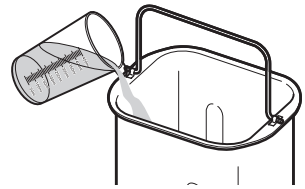
⚠ 주의

• 빵을 만들 때는 강력분, 케이크를 만들 때는 박력분을 사용하세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 10 2016-04-01 오후 1:34:54

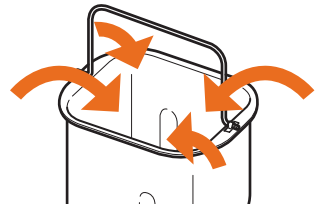
빵 케이스에 재료 넣기

1. **물을 지정된 양만큼 넣어 주세요.**

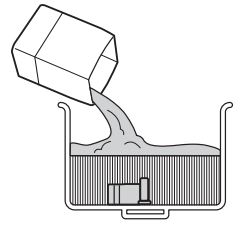


⚠ 주의 • 재료를 넣기 전에 반드시 제빵용 날개를 잘 고정해 주세요.

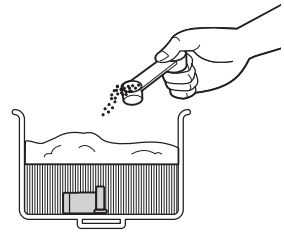
2. **메뉴별로 필요한 재료를 제빵 가이드에 지정된 양만큼 넣어 주세요. (설탕, 소금, 탈지유, 버터 등)**



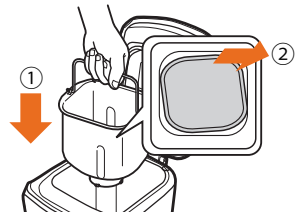
3. **밀가루(강력분)를 넣어 주세요.**
   ▶ 수면이 보이지 않도록 고르게 넣어 주세요.



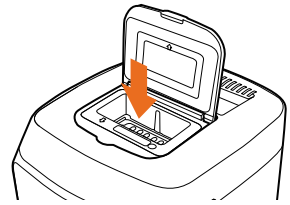
4. **이스트를 넣어 주세요. 이스트는 제조사에 따라 부푸는 정도가 다르니 기호에 따라 분량을 조절해 주세요.**
   ▶ 물에 닿지 않도록 강력분 위에 살짝 뿌려 주세요.



5. **빵 케이스를 본체에 넣어 주세요.**
   ▶ 약간 비스듬하게 넣은(①) 후에 자리를 잡고 그림과 같이 오른쪽 방향(②)으로 돌려 주세요. 단단히 고정한 후에 손잡이는 꼭 눕혀 주세요.



6. **견과류 투입구의 뚜껑을 열고 기호에 따라 재료를 넣은 후에 뚜껑을 닫아 주세요.**

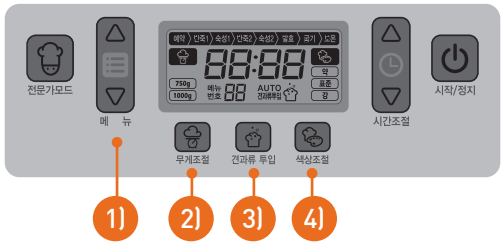


[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 11 2016-04-01 오후 1:34:54

굽기 / 꺼내기

1. **제빵기의 전원 플러그를 콘센트에 꽂아 전원을 공급해 주세요.**

2. **제빵 방법을 설정해 주세요.**
   1) 메뉴 버튼을 눌러 원하는 종류의 빵을 선택하세요.
      – 초기 설정은 일반식빵입니다.
   2) 무게 조절 버튼을 눌러 750 g과 1,000 g 중에 선택하세요.
      – 초기 설정은 1,000 g입니다.
   3) 제빵 중에 견과류를 넣고 싶을 경우 견과류 투입 버튼을 누르세요.
      – 견과류 투입은 제빵 시작 후 30분 ~ 2시간 이내에 이루어지므로 반드시 제빵 시작 전에 미리 용기에 넣은 후에 제빵을 시작해 주세요.
   4) 색상 조절 버튼을 눌러 약 → 표준 → 강을 선택하세요.
      – 초기 설정은 표준입니다.

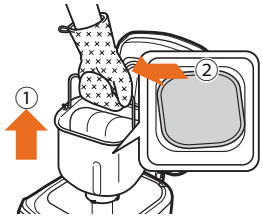


3. **예약을 원하실 경우 제빵에 관련된 모든 설정을 완료한 후에 시간 조절 버튼을 누르세요.**
   ▶ 최대 13시간 까지 가능합니다.

4. **모든 설정을 완료한 후에 시작/정지 버튼을 눌러 제빵을 시작하세요.**
   ▶ 표시부에 표시되는 시간은 제빵 완료까지 남은 시간입니다.

5. **제빵이 완료되면 알림음이 3회 울리면서 자동으로 보온으로 전환됩니다.**
   ▶ 보온을 원하지 않는 경우 시작/정지 버튼을 2초간 길게 눌러 정지하세요.

6. **제빵 장갑을 낀 채로 손잡이를 잡고, 빵 케이스를 왼쪽 방향으로 돌린 후에 들어 올리세요. 그런 후에 빵 케이스를 거꾸로 뒤집고 흔들어서 빵을 빼내세요.**
   ▶ 이때 나이프, 포크, 젓가락 등은 사용하지 마세요.
   빵 케이스의 코팅이 벗겨질 수 있습니다.



7. **빵을 실온에 두고 열을 식힌 후에 원하는 크기로 잘라 주세요.**

주의

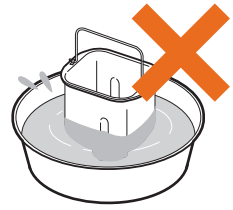
- 제빵 중 혹은 완료 후에 제품 각 부위는 매우 뜨거우니 충분히 식은 후에 청소해 주세요.
  – 그렇지 않으면 세척, 청소 시 화상의 원인이 됩니다. (견과류 투입구, 빵 케이스, 증기 배출구, 투시창, 본체 내부, 히터 등)
- 제빵 완료 후에 제빵용 날개를 분리해서 세척해 주세요.
  – 제빵 직후에 제빵용 날개가 빵 속에 붙을 수 있으니 빵 내부를 확인해 주세요.
  – 빵 케이스와 제빵용 날개는 인체에 무해한 코팅 원료를 사용하였습니다.
- 견과류 투입구 뚜껑에 있는 고무 패킹은 제빵 중에 증기가 새지 않도록 해 줍니다. 세척 시 찢어지거나 빠지지 않도록 주의해 주세요.
  – 고무 패킹이 찢어지거나 빠진 경우 서비스 센터에 연락하여 교체하거나 다시 끼워 주세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 12 2016-04-01 오후 1:34:55

손질하기

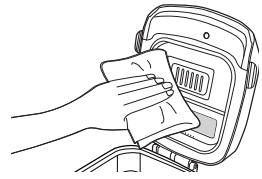
▶ 제품 사용 후에 반드시 손질해 주세요. 단, 전원 플러그를 콘센트에서 빼고 제품이 식은 후에 손질해 주세요.
▶ 제품 손질 시 철 수세미, 연마제, 벤젠, 클리너, 식기세척기, 표백제를 사용하지 마세요.
  – 스펀지와 같은 부드러운 도구를 이용해 제품을 닦아 주시고, 오염이 심할 때는 주방용 중성세제를 사용해 주세요.

⚠ 주의
- 빵 케이스 아랫부분이 물에 닿지 않도록 하세요.
- 구동 부위에 물이 닿으면 고장의 원인이 됩니다.
- 투시창 사용 시 주의해 주시고, 연마제나 철 수세미 등으로 닦지 마세요.
  – 흠집 등이 생겨 자연 파손될 우려가 있습니다.
  – 투시창에 흠집이 생기거나 갈라진 경우 즉시 사용을 중단하고 서비스 센터로 문의해 주세요.



본체, 뚜껑 손질하기

1. 본체 내부에 튄 재료 등을 깨끗이 닦아 주세요.
▶ 물기를 꽉 짠 젖은 행주로 닦아 주세요.



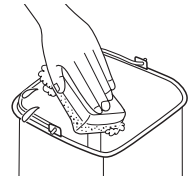
빵 케이스, 제빵용 날개 손질하기

1. 빵 케이스에 제빵용 날개가 잠길 정도로 온수를 부어 날개 구멍이나 축에 묻은 반죽을 불려 주세요.

2. 제빵용 날개를 분리해 주세요.
▶ 제빵용 날개를 시계 방향으로 돌리면서 들어 올리세요.
  – 제빵용 날개의 축은 분리되지 않습니다.

3. 제빵용 날개의 구멍에 붙어 있는 반죽을 이쑤시개로 제거해 주세요.

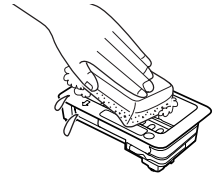
4. 빵 케이스 내부와 제빵용 날개를 세척해 주세요.
▶ 스펀지와 같이 부드러운 도구를 사용해 주세요.



5. 빵 케이스의 외부는 젖은 행주로 닦아 주세요.

견과류 용기 손질하기

▶ 견과류 용기를 뚜껑에서 분리하여 물로 깨끗이 세척해 주세요.
  – 스펀지와 같이 부드러운 도구를 사용하세요



[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 13 2016-04-01 오후 1:34:55

고장신고 전 확인 사항

<table>
<tr><th>증상</th><th>조치 방법</th></tr>
<tr><td>시작/정지 버튼을 눌렀는데도 제품이 작동하지 않아요.</td><td>• 전원 플러그가 빠져 있는지 확인해 주세요.
– 전원 플러그가 빠져 있다면 다시 꽂은 후에 제품을 사용하세요.</td></tr>
<tr><td>시작/정지 버튼을 눌렀는데도 제품이 멈추지 않아요.</td><td>• 시작/정지 버튼을 "삐" 소리가 날 때까지 2초 이상 길게 눌러 주세요.</td></tr>
<tr><td>증기 배출구 뚜껑 주변에서 연기가 나요.</td><td>• 본체 내부의 히터 부분으로 재료가 넘쳐서 묻어 있는지 확인해 주세요.
– 본체가 완전히 식은 후에 내부를 행주 등으로 깨끗이 닦아 주세요.</td></tr>
<tr><td>예약을 설정한 시간에 제빵이 완료되지 않아요.</td><td>• 제빵이 시작되는 시간이 아닌 제빵이 완료되는 시간을 기준으로 예약이 됩니다.</td></tr>
<tr><td>제품 작동 중에 차단기가 내려가요.</td><td>• 본 제품은 제빵 진행 중에 히터가 켜졌다 꺼졌다 반복하며, 굽기 중에만 히터를 연속적으로 가열하기 때문에 전력 소모가 크지 않습니다. 다른 고전력의 제품은 다른 콘센트에 꽂아 사용하세요.</td></tr>
<tr><td>제빵이 안돼요.</td><td>• 메뉴별 재료와 설정을 확인해 주세요. 본 제품은 기기 사용 방법과 함께 제빵 가이드를 수록하였으니 참고해 주세요.</td></tr>
<tr><td>사용 중에 제품에서 소음이 나요.</td><td>• 반죽을 할 때 모터가 작동하는 소리가 날 수 있습니다.
• 굽기 과정에서 시즈 히터가 작동하는 소리가 “틱틱” 하고 날 수 있습니다. 일시적인 현상이며 사용 중에 소리가 사라집니다.</td></tr>
<tr><td>이상한 표시가 나타나요.</td><td>• 제품 기능과 소비자 안전을 위해 설치한 보호 기능입니다. 아래 표에 따라 확인해 주세요.
<table>
<tr><th>표시</th><th>의미</th><th>조치 방법</th></tr>
<tr><td>E0</td><td>센서가 단선됐습니다.</td><td>서비스 센터에 문의해 주세요.</td></tr>
<tr><td>E1</td><td>센서가 고장 났습니다.</td><td>서비스 센터에 문의해 주세요.</td></tr>
<tr><td>H</td><td>제빵 시작 전에 제품의 온도가 너무 높습니다.</td><td>잠시 후에 다시 사용해 주세요. 같은 현상이 반복될 경우 서비스 센터에 문의해 주세요.</td></tr>
<tr><td>L</td><td>제빵 시작 전에 제품의 온도가 너무 낮습니다.</td><td>잠시 후에 다시 사용해 주세요. 같은 현상이 반복될 경우 서비스 센터에 문의해 주세요.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 14 2016-04-01 오후 1:34:55

메모

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 15 2016-04-01 오후 1:34:55

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 3회째 발생	제품교환, 환불	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환불
		여러 부위의 고장으로 총 4회 수리 받았으나 고장이 재발(5회째)		
	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	
기타	천재지변에 의해 고장이 발생한 경우		유상수리	유상수리
	사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생한 경우			
	쿠첸의 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.
※ 명시되지 않은 사항은 소비자분쟁해결기준에 따릅니다.
※ 가정용 제품을 영업용도(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 이물질을 투입(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) 쿠첸 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우
   쿠첸 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) 쿠첸 서비스 센터의 수리기사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 영해, 지진 등)에 의해 고장이 발생할였을 경우
9) 쿠첸 제품 사용설명서내에 "안전을 위한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전을 위한 주의사항"을 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생할였을 경우

■ 폐 가전제품 처리 방법

※ 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. 보증서는 재발행하지 않으므로 소중히 보관하십시오.

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

(주)쿠첸

충청남도 천안시 서북구 공단로 78-65(성성동)

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 17 2016-04-01 오후 1:34:56

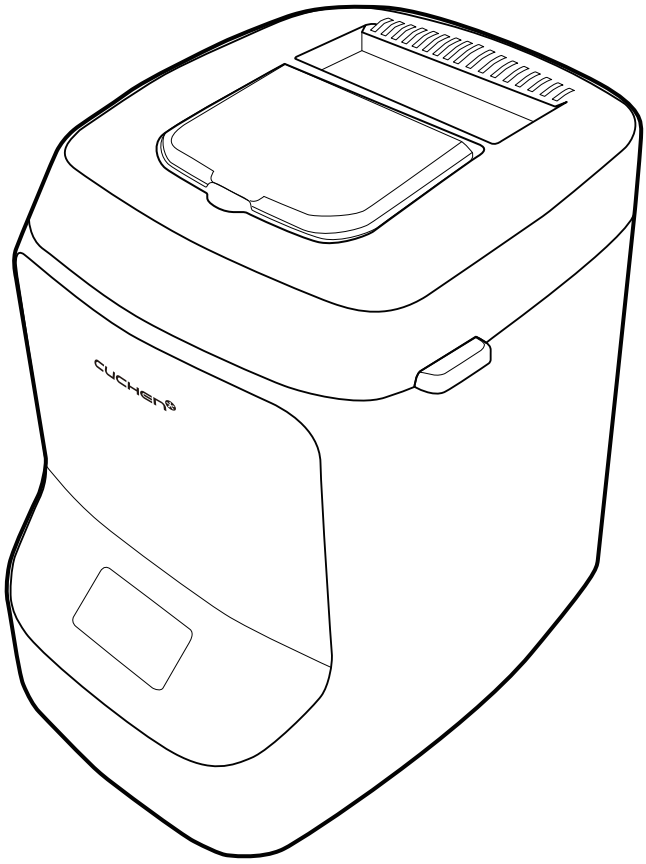
CUCHEN

전기 제빵기 (CBM-H1000) COOK GUIDE

Looks Good

Easy

Smart



[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 18 2016-04-01 오후 1:34:56

제빵 가이드 소개하기

이런 빵을 만들 수 있어요.

메뉴 01	메뉴 02	메뉴 03	메뉴 04	메뉴 05
일반식빵	쾌속식빵	통밀식빵	바게트빵	잡곡빵
메뉴 06	메뉴 07			
케이크	밥빵			

다양한 조리 기능이 있어요.

메뉴 08	메뉴 09	메뉴 10
죽	이유식	스프

다양한 특화 기능이 있어요.

메뉴 11	메뉴 12	메뉴 13	메뉴 14
요쿠르트	청국장	잼	버터

단계별 수동 기능이 있어요.

메뉴 15	메뉴 16	메뉴 17	메뉴 18
반죽	숙성	굽기	전문가모드

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 19 2016-04-01 오후 1:34:56

제빵 재료 준비하기

밀가루	**강력분** ▶ 물과 함께 반죽하면 빵의 조직이 되는 글루텐이 형성됩니다. 단백질이 11% ~ 13% 인 강력분이 제빵에 좋습니다. **통밀** ▶ 배아, 외피째로 빻아 강력분에 비해 비타민, 미네랄이 풍부합니다. – 시중에서 제빵용 강력분 타입으로 구매하여 사용하세요. **쌀가루** ▶ 밀 성분이 포함된 제빵용 쌀가루입니다. – 시중에서 제빵용 쌀가루를 구입하여 사용하세요. 가정에서 쌀을 분쇄하여 사용하지 마세요. ⚠ **주의** • 제조 일자가 오래되지 않은 신선한 제품을 사용하세요. • 가루는 체로 치지 말고, 반드시 저울에 계량하여 사용하세요. – 부속품 계량컵은 액체용입니다.
물	밀가루와 함께 반죽하면 빵의 조직이 되는 글루텐이 형성됩니다. 물의 온도로 반죽의 온도를 조절하여 이스트가 발효될 수 있도록 해 주세요. ⚠ **주의** • 실온이 높을 때(25 ℃ 이상)는 냉수(5 ℃)를 사용하고, 물의 양을 줄여 주세요. • 실온이 낮을 때(10 ℃ 이하)는 미지근한 물(30 ℃)을 사용하세요.
드라이 이스트	반죽을 발효하여 가스를 발생시키고, 빵이 부풀어 오르게 합니다. ⚠ **주의** • 제조 일자가 오래 되지 않은 신선한 제품을 사용하세요. • 사용 후에는 보관 방법에 주의해 주세요. • 습기에 주의하시고 반드시 밀폐해서 냉장고에 보관해 주세요. • 이스트의 종류와 양에 따라 제빵 상태가 크게 달라지므로 사용에 주의해 주세요.
당류 (설탕, 꿀 등)	이스트의 영양분으로 작용해 반죽의 발효, 숙성을 돕습니다. ⚠ **주의** • 합성 감미료와 굳어 있는 제품은 사용을 삼가 주세요. • 분량을 정확하게 재야 할 때는 저울을 이용해 주세요. • 굳어버린 설탕은 잘게 부숴서 사용하거나 필요한 분량의 물에 녹여 사용하세요. • 액체로 된 당류 제품을 사용할 때는 물의 양을 줄여 주세요.
달걀	빵의 맛과 향, 윤기를 좋게 합니다. 빵의 조직을 강화시켜 부드럽게 부풀어 오르게 합니다. ⚠ **주의** • 달걀은 완전히 풀어서 사용하세요. 덜 풀리면 제빵 시 재료가 뭉쳐서 나올 수 있습니다.
유지류 (버터, 마가린)	빵이 굳어지는 것을 방지하여 부드럽고 윤기 있는 빵으로 만들어 줍니다. ⚠ **주의** • 소금이 들어있지 않은 제품을 사용하세요. • 액체 제품이나 녹인 버터는 사용을 삼가 주세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 20 2016-04-01 오후 1:34:56

<table>
<tr><td>유제품류
(탈지유,
우유 등)</td><td colspan="2">빵에 윤기, 향, 풍미를 더하고 영양가를 높여 줍니다.
▶ 우유(탈지유)는 빵의 색상을 진하게 하는 효과가 있습니다.
부드럽고 연한 색상의 빵을 원할 경우 우유를 넣고 제빵을 해 주세요.
▶ 탈지유는 무지방 우유를 의미하며, 일반 시중 마트에서 구매할 수 있습니다.
– 탈지유 1 큰 술 = 일반 우유 70 ml

⚠ 주의 • 사용한 우유 분량만큼 물의 양을 줄여 주세요.
– 탈지유 1 큰 술 + 물 190 ml ▶ 우유 70 ml + 물 120 ml</td></tr>
<tr><td>소금</td><td colspan="2">이스트의 작용을 제어하며, 글루텐을 안정시켜 씹는 맛이 나게 합니다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">기타 재료</td><td>미리 넣어야 하는 재료
▶ 다른 재료와 함께 빵 케이스에 넣어 주세요.</td><td>밥
▶ 새로 지은 밥은 빵의 식감을 좋게 합니다.
– 찬밥을 사용해도 좋지만, 생쌀은 사용하지 마세요.

⚠ 주의 • 레시피 분량의 온수로 밥을 미리 불려 놓으세요.
• 밥 상태에 따라 물의 분량을 조절하세요.
– 고두밥은 10㎖ 더 넣고, 진밥은 10㎖ 덜 넣으세요.
• 여름철에는 타이머 사용은 삼가 주세요.
• 취사 또는 해동 후 1일 이상 경과한 밥은 사용하지 마세요.</td></tr>
<tr><td>견과류 용기에 넣어야 하는 재료</td><td>견과류, 말린 과일 등
▶ 밀가루 분량의 20 %까지 넣을 수 있습니다.
– 부드러운 종류는 모양이 부스러질 수 있습니다.
– 들러붙는 재료나 녹는 재료는 사용하지 마세요.</td></tr>
<tr><td>견과류 투입 신호음이 울리면 따로 넣어야 하는 재료</td><td>치즈, 초콜릿 등
▶ 재료가 쉽게 녹아 형태가 부스러질 수 있습니다.
▶ 시럽에 재어 놓은 재료처럼 수분을 머금은 것은 물기를 충분히 뺀 후에 신호음이 울리면 넣어 주세요.
채소, 과일 등
▶ 데쳐서 부드럽게 한 후에 차갑게 식혀서 페이스트 형태로 만들어 넣어 주세요.</td></tr>
<tr><td>넣으면
안 되는 재료</td><td colspan="2">시리얼, 과일 그래놀라, 바나나칩, 코팅 상태의 견과류 및 과일, 딱딱한 사탕(메이플 슈거 크런치, 펄 슈거, 각설탕, 얼음사탕, 별사탕 등) 등
▶ 딱딱한 재료나 부피가 큰 재료를 넣으면 빵 케이스나 제빵용 날개의 불소수지 코팅이 벗겨지거나 훼손될 수 있습니다.
– 불소수지 코팅이 벗겨져도 인체에 미치는 영향은 없습니다.</td></tr>
</table>

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 21 2016-04-01 오후 1:34:56

일반식빵 레시피 〉 메뉴 01

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

♪ 반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	2시간 49분	2시간 51분
표준	2시간 34분	2시간 36분
약	2시간 26분	2시간 28분

재료

실온	25 ℃ 이상		10 ℃ 이하
재료	물	이스트	물
750 g	5 ℃ 냉수	–	30 ℃ 정도의 미지근한 물
1000 g	5 ℃ 냉수	¼ 작은 술 적게	

	재료	750 g		1000 g	
	물	200 ml	200 g	270 ml	270 g
일반식빵	버터	2+1/6 큰 술	25 g	2+1/2 큰 술	32 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g
	설탕	2 큰 술	25 g	2+3/5 큰 술	32 g
	밀가루	2+1/2 컵	330 g	3+1/4 컵	430 g
	이스트	5/6 작은 술	3 g	1+1/9 작은 술	4 g

	재료	750 g		1000 g	
	물	200 ml	200 g	270 ml	270 g
호두식빵	생크림	3+1/3 큰술	40 g	4+1/6 큰 술	50 g
	버터	5/6 큰술	10 g	1+1/4 큰 술	15 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g
	설탕	1+2/3 작은 술	20 g	2+2/3 큰 술	32 g
	밀가루	2컵	300 g	2+2/3 컵	400 g
	이스트	1 작은 술	3 g	2/3 작은 술	4 g

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 22 2016-04-01 오후 1:34:57

쾌속식빵 레시피 〉 메뉴 02

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	2시간 8분	2시간 10분
표준	1시간 54분	1시간 55분
약	1시간 45분	1시간 47분

재료

실온	25 ℃ 이상		10 ℃ 이하
재료	물	이스트	물
750 g	5 ℃ 냉수	–	30 ℃ 정도의 미지근한 물
1000 g	5 ℃ 냉수	¼ 작은 술 적게	

	재료	750 g		1000 g	
	물	200 ml	200 g	270 ml	270 g
일반식빵	버터	2+1/6 큰 술	25 g	2+3/4 큰 술	32 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g
	설탕	2 큰 술	25 g	2+3/5 큰 술	32 g
	밀가루	2+1/2 컵	330 g	3+1/4 컵	430 g
	이스트	1+2/3 작은 술	6 g	2 작은 술	7 g

건포도	재료	750 g		1000 g	
	건포도	–	30 g	–	50 g

후추	재료	750 g		1000 g	
	흑후추	–	1 g	–	2 g

참고

• 취향에 따라 쾌속식빵에 건포도나 후추를 첨가해도 좋습니다.

주의

• 실온이 30 ℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 23 2016-04-01 오후 1:34:57

통밀식빵 레시피 〉 메뉴 03

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

♪ 반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	3시간 3분	3시간 5분
표준	2시간 48분	2시간 50분
약	2시간 40분	2시간 42분

재료

실온	25 ℃ 이상		10 ℃ 이하
재료	물	이스트	물
750 g	5 ℃ 냉수	–	30 ℃ 정도의 미지근한 물
1000 g	5 ℃ 냉수	¼ 작은 술 적게	

	재료	750 g		1000 g	
	물	205 ml	205 g	290 ml	290 g
통밀식빵	버터	1+5/7 큰 술	20 g	2+3/5 큰 술	30 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g
	설탕	2+4/9 큰 술	30 g	3+2/5 큰 술	42 g
	밀가루	1+5/7 컵	225 g	2+1/8 컵	280 g
	통밀가루	4/7 컵	75 g	1+1/7 컵	150 g
	이스트	5/6 작은 술	3 g	1+1/9 작은 술	4 g
	건포도	1/5 컵	30 g	1/4 컵	40 g
	호두	1/5 컵	30 g	1/4 컵	40 g

참고

- 취향에 따라 통밀 식빵에 건포도를 첨가해도 좋습니다.
- 제빵용 통밀가루(강력분 타입)를 사용해 주세요.
  – 까끌까끌하게 깎인 것, 밀 이외의 곡물 가루, 쌀가루는 사용을 삼가 주세요.

주의

- 실온이 30 ℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 24 2016-04-01 오후 1:34:57

바게트빵 레시피 〉 메뉴 04

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	3시간 8분	3시간 10분
표준	2시간 53분	2시간 55분
약	2시간 45분	2시간 47분

재료

실온	25 ℃ 이상		10 ℃ 이하
재료	물	이스트	물
750 g	5 ℃ 냉수	–	30 ℃ 정도의 미지근한 물
1000 g	5 ℃ 냉수	¼ 작은 술 적게	

	재료	750 g		1000 g	
	물	205 ml	205 g	209 ml	290 g
바게트빵	버터	1+5/7 큰 술	20 g	1+2/7 큰 술	15 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1+1/5 작은 술	7 g
	설탕	2+4/9 큰 술	30 g	3 큰 술	36 g
	밀가루	1+3/4 컵	230 g	2 컵	260 g
	통밀가루	3/4 컵	100 g	1+1/2 컵	200 g
	이스트	1+1/9 작은 술	4 g	1+2/5 작은 술	5 g

	재료	750 g
	물	190 ml
마늘 바게트	버터	1+5/7 큰 술
	소금	2/3 작은 술
	설탕	2+4/9 큰 술
	밀가루	1+3/4컵
	통밀가루	3/4컵
	이스트	1+1/9 작은 술

참고
- 바게트 빵은 일반 강력분보다 단백질 함량이 적은 가루를 사용하세요.
- 강력분과 박력분을 함께 섞어 바게트빵에 적합한 가루를 만들어 사용하세요.

주의
- 실온이 30 ℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 25 2016-04-01 오후 1:34:57

잡곡빵 레시피 〉 메뉴 05

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	3시간 11분	3시간 13분
표준	2시간 56분	2시간 58분
약	2시간 48분	2시간 50분

재료

실온	25 ℃ 이상		10 ℃ 이하
재료	물	이스트	물
750 g	5 ℃ 냉수	–	30 ℃ 정도의 미지근한 물
1000 g	5 ℃ 냉수	¼ 작은 술 적게	

	재료	750 g		1000 g	
	물	210 ml	210 g	250 ml	250 g
잡곡빵	버터	1+5/7 큰 술	20 g	2 큰 술	24 g
	소금	2/3 작은 술	4 g	1 작은 술	6 g
	설탕	2+4/9 큰 술	30 g	3 큰 술	36 g
	밀가루 (강력분)	1+8/9 컵	250 g	2+2/7 컵	300 g
	통밀가루	3/8 컵	50 g	4/7 컵	75 g
	이스트	5/6 작은 술	3 g	1+1/9 작은 술	4 g
	참깨	1/8 컵	20 g	1/6 컵	25 g
	해바라기씨	1/8 컵	20 g	1/6 컵	25 g

⚠ 주의

- 실온이 30 ℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 26 2016-04-01 오후 1:34:57

케이크 레시피 〉 메뉴 06

■ 조리 과정

- 케이크는 완성까지 1시간 18분이 소요되며, 보온 기능이 자동으로 실행되지 않습니다.
- 제품 표시부에 케이크 제빵 진행 과정이 표시되지 않습니다.

재료	일반 케이크	
버터	2+3/5 큰 술	30 g
설탕	12+1/5 큰술	150 g
달걀	6 개	100 g
밀가루 (박력분)	1+1/7 컵	150 g
베이킹 파우더	1/2 작은 술	3 g
초코칩	–	–

조리 방법

1. 계란은 노른자와 흰자를 각각 다른 그릇에 분리해 주세요.
2. 계란 흰자에 설탕을 넣고 거품이 날 때까지 잘 풀어 주세요.
3. 계란 노른자에 버터를 넣고 잘 풀어 주세요.
4. 2번과 3번 재료를 잘 섞어주고 밀가루와 베이킹 파우더를 넣어 주세요.
5. 밀가루 덩어리가 보이지 않을 때까지 잘 섞어 주세요.
6. 빵 케이스에서 제빵용 날개를 빼 주세요.
7. 준비된 재료를 빵 케이스에 넣어 주세요.
8. 6번 케이크 기능을 선택하세요.

⚠ 주의 • 실온이 30 ℃를 넘으면 빵의 완성도가 떨어집니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 27 2016-04-01 오후 1:34:57

밥빵 레시피 〉 메뉴 07

조리 과정

※ 제빵이 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 동안 작동합니다

반죽 1 → 숙성 1 → 반죽 2 → 숙성 2 → 발효 → 굽기 → 보온

반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

색상 조절	완성까지 걸리는 시간	
	750 g	1000 g
강	2시간 51분	2시간 53분
표준	2시간 36분	2시간 38분
약	2시간 28분	2시간 30분

	재료	750 g		1000 g	
	물	160 ml	160 g	215 ml	215 g
잡곡빵	버터	2 큰 술	24 g	2+3/4 큰 술	32 g
	소금	6/7 작은 술	5 g	1 작은 술	6 g
	설탕	4 큰 술	50 g	5+2/7 큰 술	65 g
	밀가루 (강력분)	2+2/7 컵	300 g	3 컵	400 g
	이스트	1+1/9 작은 술	4 g	1+2/5 작은 술	5 g
	밥	–	70 g	–	100 g

조리 방법

1. 반죽을 하기 전에 찬 밥에 미지근한 물을 부어 미리 불려 두세요.

▶ 단, 물의 양은 레시피에 지정된 만큼만 부어 주세요.

2. 밥의 온도가 적당해지도록 물의 온도를 조절해 주세요.

▶ 밥의 온도는 15℃ ~ 20℃가 적당합니다. 밥의 온도가 적절하지 못할 경우 밥알이 남거나 빵이 제대로 부풀지 않을 수 있습니다.

3. 재료는 설탕, 소금, 버터, 강력분, 이스트 순으로 넣어 주세요.

▶ 물은 불릴 때 충분히 넣었기 때문에 더 넣지 않아도 됩니다.

4. 7번 밥빵 기능을 선택해 주세요.

⚠ 주의

- 생쌀 혹은 쌀가루는 사용하지 마세요.
- 밥 상태에 따라 물의 양을 조절해 주세요.
  – 고두밥은 10 ml 더 넣고, 진밥은 10 ml 덜 넣으세요.
- 밥의 양을 줄일 때에는 동일한 양의 강력분을 대신 넣어 주세요.
- 여름철에는 예약 기능 사용을 삼가 주세요.
- 취사 혹은 해동 후에 1일 이상이 경과한 밥은 사용하지 마세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 28 2016-04-01 오후 1:34:57

죽 〉 메뉴 08 / 이유식 〉 메뉴 09

■ 닭가슴살 죽 〉 메뉴 08

조리 과정

완성까지 걸리는 시간, 1시간

참고
- 죽 메뉴는 보온으로 전환되지 않습니다
- 시간 조절 버튼을 눌러 기호에 따라 조리 시간을 조절할 수 있습니다.

재료	중량
물	950 ml
쌀	250 g
닭가슴살	150 g
채소	20 g
마늘	6 톨
소금	5 g

조리 방법

1. **쌀을 물에 20분 가량 불려 두세요.**
2. **닭 가슴살은 칼로 다져 주세요.**
   ▶ 믹서기를 사용하면 닭고기가 뭉칠 수 있습니다.
3. **준비된 채소를 다져 주세요.**
   ▶ 기호에 따라 당근, 양파 또는 기타 채소를 다져 넣으면 됩니다.
4. **재료를 넣기 전에 반죽 봉을 조립해 주세요.**
5. **준비된 재료를 제빵기 오븐 용기에 모두 넣어 주세요.**
6. **8번 죽 기능을 선택하세요.**
   ▶ 완성된 죽은 기호에 따라 후추나 참기름 등을 적당량 넣어 드시면 더욱 맛있습니다.

■ 소고기 브로콜리 이유식 〉 메뉴 09

조리 과정

완성까지 걸리는 시간, 1시간

참고
- 조리가 완료된 후에 보온 기능이 자동으로 1시간 실행됩니다.
- 시간 조절 버튼을 눌러 기호에 따라 조리 시간을 조절할 수 있습니다.

재료	중량
물	550 ml
쌀	60 g
쇠고기	25 g
브로콜리	20 g

조리 방법

1. **쌀가루를 물에 20분 가량 불려 두세요.**
2. **브로콜리는 한 송이씩 떼어서 끓는 물에 살짝 데친 후에 믹서기에 곱게 갈아 주세요.**
3. **소고기는 핏물을 제거한 후에 믹서기에 곱게 갈아 주세요.**
4. **재료를 넣기 전에 반죽 봉을 조립해 주세요.**
5. **9번 이유식 기능을 선택하세요.**

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 29 2016-04-01 오후 1:34:58

스프 〉 메뉴 10 / 요쿠르트 〉 메뉴 11

■ 스프 〉 메뉴 10

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
50분

재료	중량
물	700 ml
분말 스프	80 g

조리 방법

1. 시중에 판매되는 80 g 분말 스프를 1봉 준비해 주세요.
2. 재료를 넣기 전에 반죽 봉을 조립해 주세요.
3. 준비된 재료를 제빵기 오븐에 모두 넣어 주세요.
4. 10번 스프 기능을 선택하세요.

■ 요쿠르트 〉 메뉴 09

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
8시간

재료	중량
우유	500 ml
플레인 요쿠르트	50 ml

조리 방법

1. 500 ml 일반 우유팩에 플레인 요쿠르트 50 ml를 넣어 주세요.
2. 제빵기 오븐 용기에 받침대를 넣어 주세요.
3. 준비된 우유팩을 받침대 위에 올려 주세요.
   ▶ 우유팩 대신 다른 용기를 사용해도 됩니다. 단, 금속 용기는 발효에 영향을 줄 수 있으니 사용하지 마세요.
4. 9번 메뉴 요쿠르트 기능을 선택하세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 30 2016-04-01 오후 1:34:58

청국장 〉 메뉴 12 / 잼 〉 메뉴 13

■ 청국장 〉 메뉴 12

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
48 시간

재료	중량
메주콩	150 g

조리 방법

1. **메주콩을 잘 씻어 센 불에 올린 후에 2시간 가량 끓여 주세요.**
   - ▶ 콩이 물에 모두 잠기도록 중간 중간 물을 보충해 주셔야 합니다.
   - ▶ 압력 밥솥이나 압력 솥으로 찔 경우 스팀 배출구가 막혀 사고의 위험이 있습니다.
   - ▶ 콩을 문질렀을 때 부드럽게 으깨지면 다 삶아진 것입니다.
2. **제빵기 오븐 용기에 받침대를 조립해 주세요.**
3. **식힌 콩을 발효용 면포에 넣어 받침대 위에 올려놔 주세요.**
4. **12번 메뉴 청국장 기능을 선택하세요.**
   - ▶ 청국장 조리 완료 후에 오븐용기, 받침대는 미지근한 물에 세제를 사용하여 세척하고, 발효용 면포는 뒤집은 후에 면포 내측에 세제를 발라 세척해 주세요.

⚠ 주의 • 조리가 완료된 청국장을 실온에 두면 쉽게 상합니다. 반드시 냉장 또는 냉동 보관해 주세요.

■ 잼 〉 메뉴 13

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
1시간 20분

재료	중량
사과	480 g
설탕	160 g (3/4 컵)
전분	30 g (1/5 컵)

조리 방법

1. **사과는 껍질을 깎아 잘게 잘라 주세요.**
2. **잘게 잘린 사과를 믹서기에 넣어 곱게 갈아 주세요.**
3. **재료를 넣기 전에 반죽 봉을 조립해 주세요.**
4. **갈린 사과와 준비된 설탕, 전분을 오븐 용기에 넣어 주세요.**
5. **메뉴 13번 잼 기능을 선택하세요.**

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 31 2016-04-01 오후 1:34:58

버터 〉 메뉴 14

버터 〉 메뉴 14

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
30분

재료	중량
생크림	500 ml

조리 방법

1. **재료를 넣기 전에 반죽 봉을 조립해 주세요.**
2. **생크림 500ml를 오븐 용기에 넣어 주세요.**
3. **받침대를 오븐 용기에 넣어 주세요.**
   ▶ 받침대는 버터가 튀어나오는 것을 방지해주는 역할을 합니다.
4. **4. 메뉴 14번 버터 기능을 선택하세요.**
   ▶ 버터 조리 완료 후에 뜨거운 물로 오븐 용기와 받침대에 있는 잔여 버터를 헹궈버리고 미지근한 물에 세제를 사용하여 세척해 주세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 32 2016-04-01 오후 1:34:58

수동 모드 (반죽) 〉 메뉴 15

반죽 〉 메뉴 15

용도에 따라 재료를 혼합, 반죽하는 기능입니다.

조리 과정

완성까지 걸리는 시간,
설정에 따라 다름

조리 방법

1. **재료를 넣기 전에 제빵용 날개를 조립해 주세요.**
2. **준비된 재료를 빵 케이스에 넣어 주세요.**
3. **메뉴 15번 반죽 기능을 선택하고 원하는 시간을 설정해 주세요.**
   ▶ 기본 설정은 18분으로 되어 있습니다.
4. **반죽이 완료되면 용도에 따라 사용하세요.**
   ▶ 반죽은 숙성이 되어있지 않은 상태입니다.

국수 반죽 재료

재료	계량	중량
물	150 ml	150 g
소금	1 작은 술	6 g
밀가루(중력분)	2 컵	300 g

반죽을 4등분하여 밀대로 3 mm 두께로 민 후에 다시 반으로 접고 기호에 따라 적당한 넓이로 잘라 주세요.

만두피 반죽 재료

재료	계량	중량
물	150 ml	150 g
계란흰자	–	1개
소금	1/2 작은 술	3 g
밀가루 (중력분)	2 컵	300 g

반죽을 일정한 크기로 나눠 원하는 크기와 두께로 밀어 주세요.

파스타 반죽

재료	계량	중량
물	100ml	100 g
계란	–	1개
소금	1 작은 술	6 g
올리브오일	2/3 큰 술	8 g
밀가루 (중력분)	2 컵	300 g

반죽을 4 등분하여 밀대로 1 mm 두께로 민 후에 다시 반으로 접고 3 mm의 넓이로 잘라 주세요.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 33 2016-04-01 오후 1:34:58

수동 모드 (숙성, 굽기) 〉 메뉴 16 / 메뉴 17

■ 숙성 〉 메뉴 16

반죽까지 마친 재료를 숙성하고 발효하는 기능입니다.

조리 과정

숙성 + 발효

완성까지 걸리는 시간,
설정에 따라 다름

재료	계량	중량
물	100ml	100 g
계란	–	1개
소금	1 작은 술	6 g
올리브오일	2/3 큰 술	8 g
밀가루 (중력분)	2컵	300 g

조리 방법

1. **준비된 재료를 빵 케이스에 넣어 주세요.**
2. **2. 메뉴 16번 숙성 기능을 선택하고 원하는 시간을 설정해 주세요.**
   ▶ 기본 설정은 1시간 30분으로 되어 있습니다.
3. **숙성이 완료되면 용도에 따라 사용하세요.**
   ▶ 숙성된 반죽은 굽기 직전의 상태입니다.

■ 굽기 〉 메뉴 17

굽기

완성까지 걸리는 시간,
설정에 따라 다름

조리 방법

1. **발효된 반죽을 빵 케이스에 넣어 주세요.**
2. **메뉴 17 굽기 기능을 선택하고 원하는 시간을 설정해 주세요.**
   ▶ 기본 설정은 10분으로 되어 있습니다.
3. **굽기가 완료되면 용도에 따라 사용하세요.**

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 34 2016-04-01 오후 1:34:58

전문가모드 〉 메뉴 18

조리 과정

※ 전문가 모드에서는 무게 조절과 색상 조절을 할 수 없습니다.

반죽 1 | 숙성 1 | 반죽 2 | 숙성 2 | 발효 | 굽기 | 보온

반죽 2단계 완료 5분 전에 속재료 넣기

일반식빵 재료 (1000 g 모드 기준)

재료	계량	중량
물	270ml	270 g
버터	2+1/2 큰 술	32 g
소금	1 작은 술	6 g
설탕	2+3/5 큰 술	32 g
밀가루 (강력분)	3+1/4 컵	430 g
이스트	1+1/9 작은 술	4 g

조리 방법

1. **제빵용 날개를 조립한 후에 준비된 재료를 제빵기 오븐 용기에 넣습니다.**
2. **메뉴 18번을 선택하거나 전문가 모드 버튼을 누르면 전문가 모드가 실행됩니다.**
3. **전문가 모드 버튼을 한 번 더 누르면 반죽1 단계의 작동 시간을 설정할 수 있습니다.**
   ▶ 반죽1 단계의 시간을 설정한 후에 전문가 모드 버튼을 한 번 더 누르면 숙성1 단계의 시간을 설정할 수 있습니다.
4. **전문가 모드 버튼을 누를 때마다 반죽1 → 숙성1 → 반죽2 → 숙성2 → 발효 → 굽기 → 보온의 단계별 순서대로 시간을 설정할 수 있습니다.**
   ▶ 단계별 기본 설정은 메뉴 1번 일반식빵의 시간이 설정되어 있습니다.

반죽 1	숙성 1	반죽 2	숙성 2	발효	굽기	보온
0:10	0:10	0:13	0:16	0:55	0:52	1:00

6. **보온 단계까지 단계별 시간 설정을 완료한 후에 시작/정지 버튼을 누르면 전문가 모드로 제빵이 시작됩니다.**

참고

• 기호에 맞게 각 단계별 시간을 설정하여 자신만의 빵을 만들 수 있습니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 35 2016-04-01 오후 1:34:58

제빵용 믹스 가루를 이용할 경우

▶ 사용 가능한 재료 : 오븐용으로 표시된 식빵 믹스 (백설 : 식빵 믹스 / 큐원 : 파운드 케익 믹스)
  – 머핀 믹스와 쿠키 믹스는 용기 형상에 제약이 있으니 사용을 삼가 주세요.

▶ 일반 식빵과 쾌속 식빵 메뉴에서만 사용하세요.

▶ 믹스 가루를 이용할 경우 색상은 표준으로 설정해 주세요.

▶ 우유를 사용하는 경우 물보다 20 g 많게 넣어 주세요.
  – 무지방, 저지방 우유는 사용하지 마세요.

▶ 백설 식빵 믹스는 1봉에 380 g이므로 무게 조절 1000 g 모드로, 큐원 식빵 믹스는 1봉에 250 g 이므로 무게 조절 750 g 모드로 설정해 주세요.

재료	백설	큐원
물	180 ml (=g)	160 ml (=g)
믹스	380 g (한봉지)	250 g (한봉지)
이스트	3 g	3 g

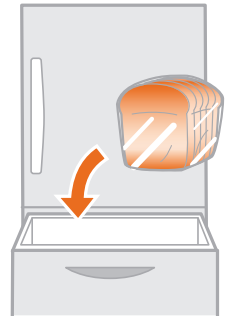
주의

- 믹스는 소비자의 편리성을 위해 밀가루 등의 재료를 미리 섞어둔 것이므로, 식빵의 질감과 외관 색상이 제품 의도와 다르게 나올 수 있습니다.
- 부재료 투입은 믹스 제품에 표시된 지침에 따라 넣어 주세요.
- 우유와 물, 이스트의 양에 따라 제빵의 상태가 민감하게 변화될 수 있으니, 계량에 주의하세요.

참고

빵 보관 방법

- 직접 만든 빵은 첨가물을 넣지 않았기 때문에 시판되는 빵처럼 유통기한이 길지 않습니다. 따라서 가급적 빨리 드시는 것이 좋습니다. 다음의 방법으로 보관하면 비교적 오래 드실 수 있습니다.
- 빵을 비닐봉지에 넣어 주세요. 건조되는 것을 막아 줍니다.
- 빵을 먹기 좋은 크기로 잘라 냉동실에 넣어 주세요.



[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 36 2016-04-01 오후 1:34:58

자주 하는 질문

문제		확인 사항		원인 및 대처 방법
부풀기	반죽이 부풀지 않아요.	드라이 이스트	이스트의 양은 정확한가요?	이스트는 빵을 부풀게 하는 재료로 양이 적을 경우 빵이 부풀지 않습니다.
			이스트가 오래되거나 개봉한지 오래되지 않나요?	제조 일자가 오래되지 않은 신선한 제품을 사용해 주세요.
				이스트를 새로 개봉하여 사용해 주세요.
			해외 업체에서 만든 이스트인가요?	국내 업체에서 만든 이스트를 사용해 주세요.
			재료 준비 시 이스트가 밀가루 이외의 재료와 섞였나요?	이스트가 밀가루 외에 물이나 설탕과 먼저 섞이면 의도한 것보다 덜 부풀 수 있습니다.
		밀가루	강력분을 사용했나요?	박력분, 중력분은 단백질의 성질이 달라 잘 부풀어 오르지 않습니다.
				제빵용 강력분 밀가루를 사용해 주세요.
			국내에서 제조된 밀가루인가요?	국내에서 제조된 밀가루가 아닌 경우 단백질의 특성이 달라 잘 부풀어 오르지 않을 수 있습니다.
			밀가루가 오래되지 않았나요?	제조 일자가 오래되지 않은 신선한 제품을 사용해 주세요.
				밀가루를 새로 개봉하여 사용해 주세요.
			밀가루 양은 정확한가요?	밀가루 양이 지정한 것보다 많을 경우 의도한 것 보다 잘 부풀지 않을 수 있습니다.
		통밀가루	제과용(박력분 타입) 통밀가루나 까끌까끌한 가루, 밀 이외의 곡물 가루를 사용하지 않았나요?	제빵용(강력분 타입) 통밀가루를 사용해 주세요.
		밥	식히지 않고 뜨거운 채로 사용했나요?	밥을 식히지 않고 사용하면 잘 부풀지 않습니다. 꼭 식혀서 사용하세요
		실온	실내 온도가 너무 낮지 않나요?	실온 10℃ 이하의 장소에서는 발효가 느릴 수 있으니 미지근한 물을 이용하여 제빵을 해 주세요.
		기타	발효 이후에 뚜껑을 열어보았나요?	발효가 된 이후에 뚜껑을 열면 본체 내부의 온도가 떨어져 잘 부풀지 않을 수 있습니다.
	반죽이 너무 크게 부풀었어요.	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	정확하게 계량하여 넣어 주세요.
		밀가루	최강력분을 사용하였나요?	단백질 함유량이 많은(13% 이상) 최강력분을 사용하면 반죽이 과다하게 부풀 수 있습니다.
		실온	실내 온도가 너무 높지 않나요?	실온이 30℃ 가 넘으면 반죽이 과다하게 부풀 수 있습니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 37 2016-04-01 오후 1:34:58

문제		확인 사항		원인 및 대처 방법
빵의 색상	색이 너무 진해요.	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	반죽이 잘 부풀지 않아 구웠을 때 빵의 색상이 진해집니다.
			오래된 이스트를 사용하지 않았나요?	
		설탕, 탈지유, 우유	너무 많이 넣지 않았나요?	당분, 유류 성분이 너무 많으면 반죽을 구웠을 때 빵의 색상이 진해질 수 있습니다.
				설탕 등의 당분이나 우유 성분이 있는 재료의 양을 조금씩 줄여 주세요.
		기타	조리 후에 빵을 꺼내지 않고 빵 케이스에 그대로 두었나요?	빵을 빵 케이스에 그대로 방치하면 남은 열로 인해 색상이 진해질 수 있습니다.
	색이 너무 연해요.	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	드라이 이스트가 많으면 과발효되어 색상이 연해질 수 있습니다.
		설탕, 탈지유, 우유	너무 적게 넣지 않았나요?	당분, 유류 성분이 너무 적으면 반죽을 구웠을 때 빵의 색상이 옅어질 수 있습니다.
				설탕 등 당분이나 우유 성분이 있는 재료의 양을 조금씩 늘려 주세요.
완성된 빵	빵 내부의 기포가 크고 엉성해요.	드라이 이스트	너무 많이 넣지 않았나요?	이스트에 의해 빵이 과도하게 부풀면 기포가 크고 엉성해집니다.
		온도	실내 온도가 30℃ 이상으로 너무 높지 않나요?	과발효로 인해 기포가 크고 엉성해집니다.
				서늘한 곳에서 제빵해 주세요. 20℃ 정도가 가장 좋습니다.
	밥 빵에 밥 알갱이가 남아 있어요.		밥을 불려서 사용했나요?	찬 밥을 미지근한 물에 충분히 불려서 사용하세요.
			뜨거운 밥을 사용했나요?	

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 38 2016-04-01 오후 1:34:58

문제	조치 방법
일반 제빵 레시피에 쓰인 분량으로는 만들 수 없나요?	사용 설명서에 기재되어 있는 레시피는 본 제품의 조리 과정에 맞게 분량을 설정한 것입니다. 분량을 임의로 조정하여 사용할 경우에는 최소, 최대 분량 범위 내에서 조정하여 상태를 확인하면서 사용해 주세요.
사용 설명서에 기재된 분량보다 많은(또는 적은) 양으로 만들 수 없나요?	분량이 많으면 빵이 크게 부풀어 올라 빵 케이스 밖으로 넘칠 수 있습니다. 또 분량이 적으면 반죽이 제대로 되지 않을 수 있습니다.
조리할 때마다 빵의 높이, 모양이 바뀌는데 항상 똑같이 만들 수 없나요?	동일하게 구워도 실온, 재료 배합, 질, 시간 설정 등에 따라 부푸는 정도와 색감이 달라질 수 있습니다.
버터나 탈지유 대신 다른 재료는 사용할 수 없나요?	버터 대신 마가린, 쇼트닝 등 고형 유지류를 사용할 수 있습니다. 탈지유 대신 일반 우유를 사용할 수 있습니다.
천연 효모를 사용하여 빵을 만들 수 없나요?	반죽이 천연 효모의 영향을 받기 때문에 장시간 발효를 필요로 합니다. 따라서 이 제품에 적합하지 않습니다.
13시간 이상 예약은 안 되나요?	재료가 변질되어 빵이 제대로 구워지지 않을 수 있기 때문에 13시간으로 제한을 두었습니다. 특히 여름에는 예약 시간을 짧게 설정해 주세요.
보온은 수동으로 할 수 없나요?	제빵 완료 후에 빵을 바로 꺼내지 않은 경우 빵의 온도가 낮아지면서 발생할 수 있는 습기를 제거하기 위해 설정된 기능입니다. 기본적으로 제빵기로 만든 빵은 시중 판매되는 빵보다 쉽게 변질될 수 있으므로 보온하지 않고 바로 먹는 것이 좋습니다.
스폰지 케익은 만들 수 없나요?	제빵기로 만들 수 있는 케이크는 버터 케이크(파운드 케이크)입니다. 시판 스폰지 케이크처럼 푹신푹신하고 부드럽게 만들기는 어렵습니다.

[M16-04-001] 쿠첸 제빵기 CBM-H1000_KO.indd 39 2016-04-01 오후 1:34:58