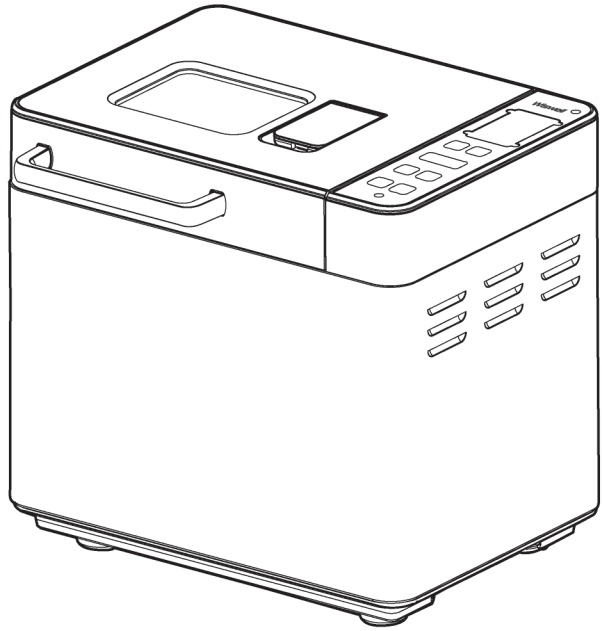
Wiswell

위즈웰 제빵기
사용 설명서

Bread machine **WSB4705**



· 본 제품은 사용 전 반드시 설명서를 숙지하신 후 설치하여 안전하게 사용하시기 바랍니다.
· 만약 설명서와 다르게 사용하여 발생한 물질적, 신체적 피해에 대해서는
보상받지 못하며 책임지지 않습니다.

사용 시 주의사항

안전을 위해 꼭 지켜주십시오!

※ 본 설명서를 충분히 숙지 후 제품을 올바르게 사용하여 주십시오.

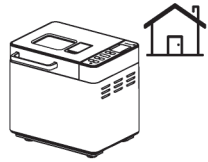
※ 본 설명서의 '사용 시 주의사항'은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것으로, 반드시 자세히 읽은 후 사용하여 주십시오.

※ 본 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있습니다.

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠경고

본 제품은 가정용입니다.



본 제품은 220V 전용 제품으로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 사용하여 주십시오.

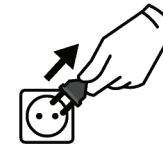
고장 및 누전 시 감전의 우려가 있습니다.

제품이 고장 난 상태에서는 사용하지 마십시오.

이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지해 주십시오.

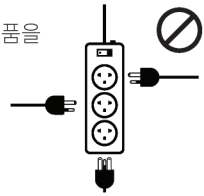
사용하지 않을 때는 반드시 전원코드를 뽑아주십시오.

코드선에 의해서 제품이 떨어지거나 사람이 넘어질 위험이 있습니다.



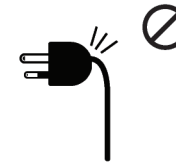
한 개의 콘센트에 여러 전기제품을 꽂아 사용하지 마십시오

감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.



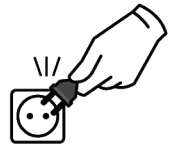
전원코드를 구부리거나 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하십시오.

감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.



코드를 꽂을 때는 전원 플러그를 확인하십시오.

전원 케이블 고장 시에는 a/s 혹은 c/s센터로 문의하십시오.



나무로 된 바닥은 피하시고, 평평한 곳에서 사용하십시오.

- 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다.
  상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생할 경우 제조사에서 책임지지 않습니다.
- 본 제품은 실내에서만 사용하시고, 제품의 용도에 맞게 사용하십시오.
- 전용 콘센트 이외의 콘센트 사용으로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.
- 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.
- 누전 방지를 위하여 물 혹은 기타 액체에 제품이 닿지 않도록 하십시오.
- 코드를 테이블 밑으로 늘어지게 하지 마시고, 케이블이 뜨거운 제품 표면에 닿지 않도록 하십시오.
- 제품 포장 비닐 등을 애완동물이나 어린이의 손에 닿지 않도록 하십시오. 사고 및 질식의 원인이 됩니다.
- 어린이의 제품 사용을 삼가하여 주시고, 가지고 놀지 못하도록 보호자 분께서 감독하여 주십시오.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

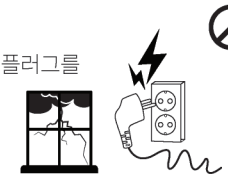
⚠주의

구성품을 칼 또는 포크 등으로 긁어 사용하지 마십시오.

손상의 원인이 됩니다.

천둥이 칠 때에는 전원 플러그를 만지지 마십시오.

감전의 원인이 됩니다.

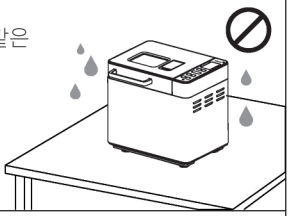


조리가 완료된 음식은 뜨거울 수 있으니 반드시 보호장갑 등을 사용하여 주십시오.

제품 및 음식이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.

찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오.

감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.

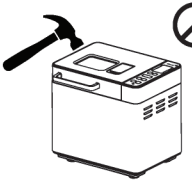


제품 사용 시 행주 등을 올려놓지 않도록 주의하여 주십시오.

변형 및 화재의 원인이 됩니다.

제품에 충격을 가하지 마십시오.

제품 고장, 파손의 원인 및 상해의 위험이 있습니다.



제품 사용 전 모든 구성품이 제대로 조립되었는지 확인하십시오.

직사광선이 들어오는 곳에 제품을 보관하지 마십시오.

제품 변색의 원인이 됩니다.

■ 본 제품은 거동이 불편하거나 인지능력에 어려움을 겪고 계시는 분 또는 사용 경험이나 관련 지식이 부족한 분(어린이 포함)이 사용하면 위험할 수 있습니다. 안전을 위해 보호자나 도움을 줄 수 있는 분과 함께 사용하여 주십시오.

■ 외출 시에는 반드시 전원을 끄고 전원 플러그를 뽑아 주십시오. 장시간 발열로 인한 이상 작동 및 화재의 위험이 있습니다.

■ 적당량의 재료를 넣고 조리하여 주십시오.

■ 제품 오용은 잠재적인 데미지를 초래할 수 있습니다.

■ 사용 전 포장 혹은 보호 필름을 모두 제거하여 주십시오.

해당 표시를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자 사고 또는 화상의 위험성이 있습니다.

⚠ 금지

본 제품을 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.

이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.

제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.

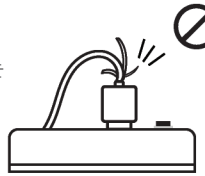
화상 및 부상의 위험이 있습니다.

젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.

화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.

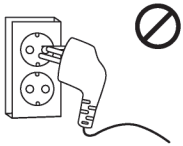
벗겨진 코드나 파손된 플러그 및 헐거운 콘센트는 절대 사용하지 마십시오.

감전 및 화재의 원인이 됩니다.



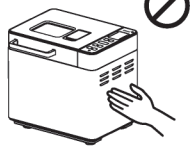
전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.

코드 부분의 피복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전의 원인이 됩니다.



조리 중 또는 조리 직후 제품이 매우 뜨거우므로 절대 손을 대지 마십시오

화상의 원인이 됩니다.



가스레인지 주변, 뜨거운 테이블, 전열기구 등 뜨거운 환경에서 사용하지 마십시오.

사고, 고장, 제품 변형의 원인이 됩니다.

제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알콜, 신나, 왁스 등으로 닦지 마십시오.

변색, 탈색 또는 손상으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

■ 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.

■ 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오. 누전으로 인한 발열 및 발화의 원인이 됩니다.

■ 전원플러그를 연속으로 꽂았다 빼지 마십시오. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

■ 제품 위에 다른 제품 혹은 가스버너 등의 조리 기기 또는 열에 약한 물건을 올려놓거나 사용하지 마십시오.
제품 손상 및 화재의 원인이 됩니다.

■ 제품 사용 중에는 자리를 비우지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.

■ 제품을 이동하면서 사용하지 마십시오. 사고 및 화재의 원인이 됩니다.

■ 싱크대, 목욕탕 등 습도가 높은 곳에서 제품을 설치 및 사용하지 마십시오.

■ 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오.
폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.

■ 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 감전의 우려가 있으므로 즉시 사용을 멈추고
당사의 고객센터로 연락하여 주십시오.

■ 플라스틱 재질의 조명기구 밑에서 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.

■ 애완 동물이 제품 주변에 접근하지 못하도록 주의하여 주시고, 미 사용시에는 반드시 전원플러그를 뽑아 주십시오.
감전, 상해, 화상, 화재 등의 원인이 됩니다.

■ 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오. 제품 손상 및 화재, 감전의 원인이 됩니다.

■ 본사의 AS센터 직원 외에는 사용자 임의대로 제품을 분해하거나 수리 및 개조하지 마십시오.
감전/발화 또는 이상 작동의 원인이 됩니다.

■ 신체 내부에 의료기기(예:인공 심장기 등)를 사용하시는 분은 문제가 발생할 수 있으니
반드시 전문의와 상담 후 사용하십시오.

■ 제조회사에서 판매하지 않거나 제공하지 않은 부품의 사용은 화재, 감전 또는 부상을 일으킬 수 있습니다.

■ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리를 사용하실 경우, 부상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.

제품 사용 전 설명

ⓘ 사용 전 주의사항

■ 본 제품 사용 시 원활한 사용을 위하여 상단 30cm, 주변 15cm의 최소 간격을 확보하여 주십시오.

■ 안정적이고 수평적이며 평평한 곳에서 사용하여 주십시오.

■ 적당량의 재료를 사용하여 주십시오.

■ 식자재 이외의 재료를 사용하지 마십시오.

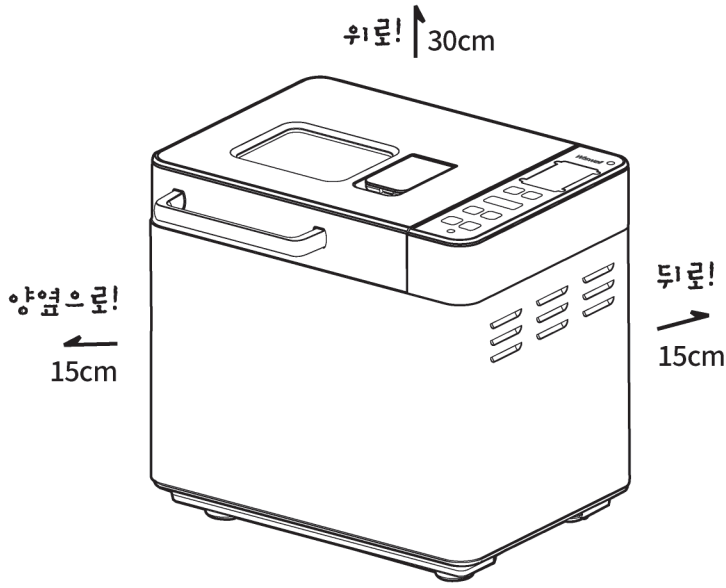
■ 본체를 물에 담가서 세척하지 마십시오.

■ 사용 중 제품을 움기지 마십시오.

■ 사용 중 또는 사용 직후, 본체가 매우 뜨거우므로 절대 손을 대지 마십시오.

■ 사용 중 또는 사용 직후, 기기에서 증기가 나올 수 있습니다. 뚜껑을 열거나 닫을 때 주의하여 주십시오.

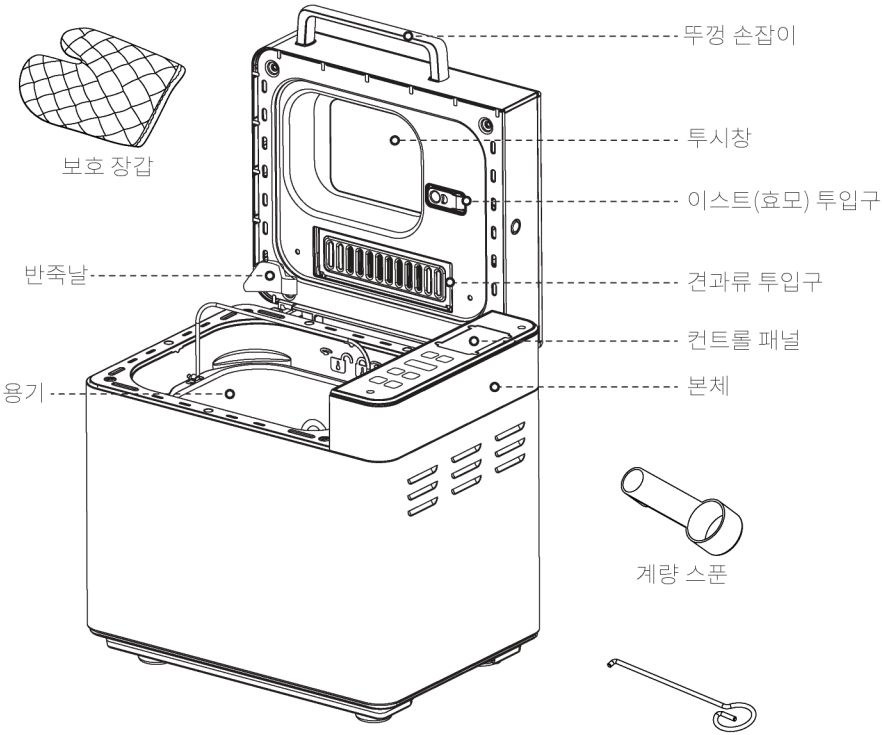
■ 사용 완료 후 뚜껑 손잡이를 사용하여 뚜껑을 열어 주십시오.

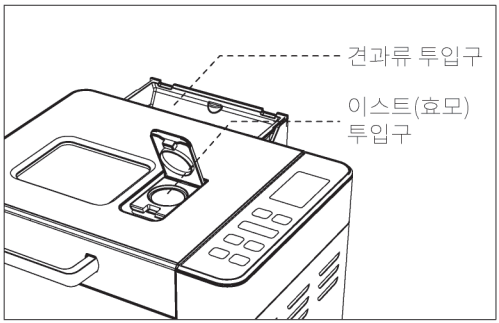


ⓘ 처음 사용하기 전!

- 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인하여 주십시오.
- 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
- 사용 전에 모든 구성품은 깨끗하게 청소/세척하여 완전히 건조한 후 사용하여 주십시오.
- 처음 사용 전 청소/세척한 용기를 본체에 장착 후 메뉴21번 굽기 모드로 약 10분 동안 공회전을 진행하여 주십시오. 공회전 완료 후 충분히 열을 식힌 후 다시 한 번 청소/세척하여 주십시오.
  ※ 열선 및 용기의 냄새 등을 없앨 수 있습니다.
- 제품 사용 시 안정적이고 수평적이며 평평한 곳에서 사용하여 주십시오.
- 제품에 적합한 작동 온도 범위는 15℃~34℃입니다. 주변 온도가 너무 높으면 발효가 신맛이 나고, 주변 온도가 너무 낮을 경우 발효 효과에 영향을 미칠 수 있으니 주의하여 주십시오.
- 작동 중 전원이 갑자기 차단될 경우 10분 안에 전원이 공급되면 마지막으로 진행중이던 순서부터 다시 작동합니다.
  ※ 발효일 경우에는 재작동하더라도 재료를 버리고 다시 시작하여 주십시오.
  ※ '작동/정지' 버튼으로 직접 종료한 경우에는 적용되지 않습니다.

각 부의 명칭 및 구성품





계량컵

제품 사이즈

[W] 314 × [D] 272 × [H] 303mm (손잡이 포함)

용기 사이즈

[W] 166 × [D] 133 × [H] 144mm (내부기준)

구성품 재질

용기, 반죽날 – 금속제(불소수지도장) | **계량스푼, 계량컵 –** 폴리프로필렌 | **반죽날 제거용 핀 –** 스테인레스

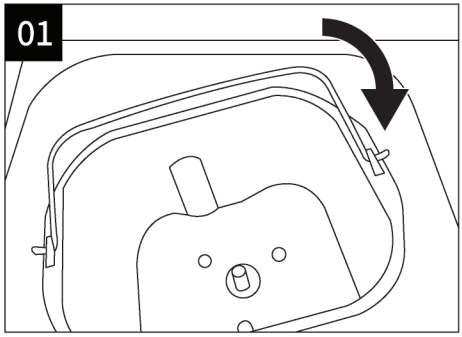
사용 가이드

[조작부 사용 방법]

버 튼	내 용
메뉴	총 25가지 메뉴를 선택하는데 사용됩니다.
반죽	메뉴 반죽의 바로가기 버튼입니다. ※ 시간 설정 : 10분~40분
시간▲ 시간▼	메뉴의 기본 시간 설정값 및 예약시간을 설정할 때 사용됩니다. ※ 메뉴 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24은 예약 설정이 불가능 합니다.
무게	500g, 750g, 1000g의 빵 무게를 선택할 수 있습니다. ※ 메뉴1, 2, 4~12에서 설정 가능합니다.
단계	라이트, 미디움, 다크의 빵 굽기 색상을 선택할 수 있습니다. ※ 메뉴1, 2, 4~12, 22에서 설정 가능합니다.
작동 정지	선택한 작업을 시작하거나 중지할 수 있습니다. ※ 약 2초간 누르면 알람음과 함께 디스플레이가 종료되며, 알람음이 길게 울리면 초기 상태로 돌아갑니다. ※ 제품 작동 시 해당 버튼을 제외한 다른 버튼은 작동 할 수 없습니다.
확인	메뉴25의 각 순서에 대한 시간을 설정할 때 사용됩니다. ※ 다른 메뉴에서는 적용되지 않습니다.

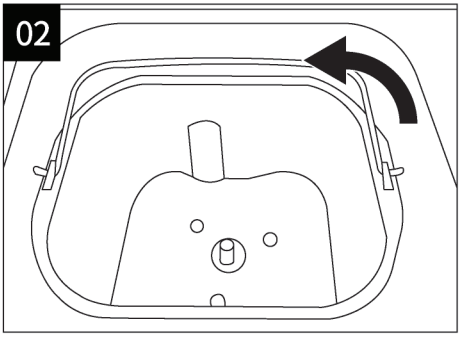
[구성품 사용 방법]

용기



장착 방법

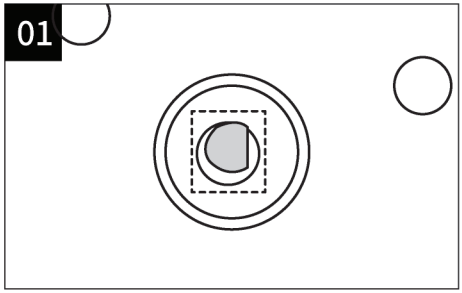
두 손으로 용기를 잡고 우측 사선 방향으로 용기를 고정 시킨 후 시계 방향으로 돌려 본체에 장착할 수 있습니다.

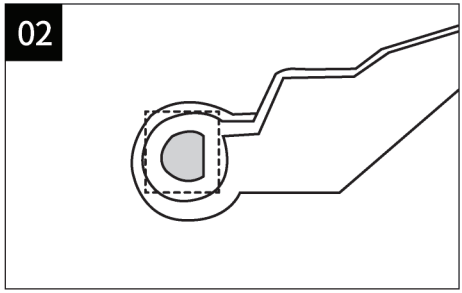


분리 방법

두 손으로 용기를 잡고 시계 반대 방향으로 돌려 본체를 분리할 수 있습니다.

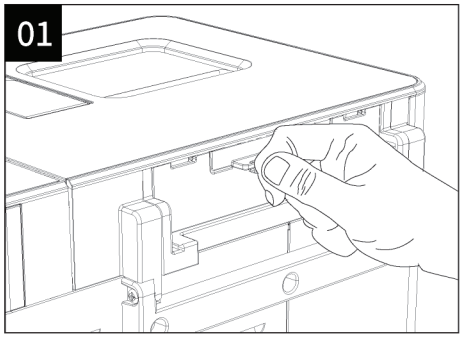
반죽날

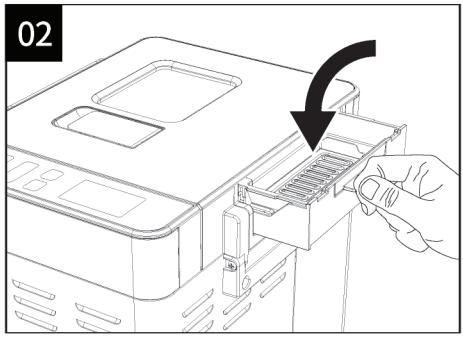




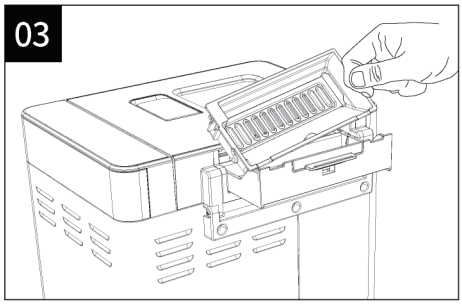
용기의 반죽축 모양에 맞춰 반죽날을 조립하여 주십시오.
※ 반죽날은 시계 방향으로 작동합니다.

견과류 투입함



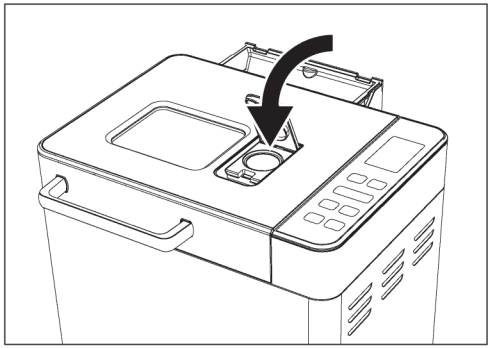


본체 뒷면에 있는 견과류 투입함의 손잡이를 누르면서 열고 재료를 넣어 주십시오.
※ 제품이 작동 중에는 투입함을 열지 마십시오.
재료를 넣은 후 "딱" 소리가 날 때까지 밀어 넣어 주십시오. (메뉴 1~12, 13, 15, 22, 25에서 작동합니다.)
※ 반죽1 처음 작동 약 1분 중 마지막 10초에서 투입함이 작동합니다.



견과류 투입함은 분리하여 세척/청소가 가능합니다.

이스트(효모) 투입구



본체 상단에 있는 이스트 투입함의 뚜껑을 열고 재료를 넣어 주십시오.

※ 반드시 본체 뚜껑을 닫은 후 이스트를 넣어야 하며, 제품이 작동 중에는 본체 뚜껑을 열지 마십시오.

※ 이스트 투입함의 뚜껑은 분리 불가능 합니다.

메뉴 1~12, 13, 15, 22, 25에서 작동합니다.

※ 반죽1 처음 작동 약 1분 중 마지막 10초에서 투입함이 작동합니다.

[예약 설정 방법]

예약 시간을 설정하여 희망 시간에 맞춰 제빵이 마무리 될 수 있도록 설정할 수 있습니다.

1) 메뉴 선택 후 '시간' 버튼을 사용하여 원하는 제빵 종료 시간을 설정하여 주십시오.

※ 메뉴1~12, 25에서 설정 가능합니다.

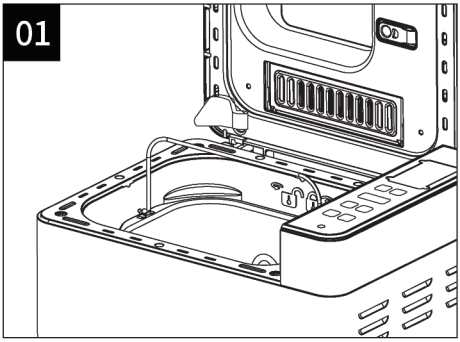
※ 10분 단위로 시간 설정이 가능합니다.

※ 최대 15시간 후 제빵이 종료 될 수 있도록 설정이 가능하며, 설정한 시간에는 메뉴의 총 작동 시간이 포함됩니다.

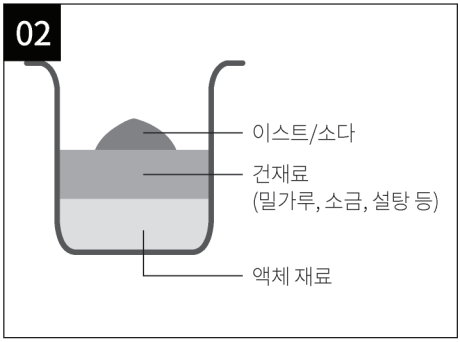
2) '작동/정지' 버튼을 사용하여 예약 시간 설정을 완료하여 주십시오.

※ 적절한 메뉴 시작 시간이 되면 자동으로 조리가 시작됩니다.

[제품 사용 방법]



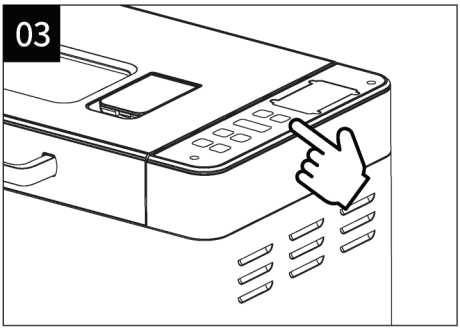
본체에 용기를 장착 후 용기에 반죽날을 끼워주십시오.



레시피를 참고하여 계량된 재료를 용기에
올바른 순서대로 넣어주십시오.

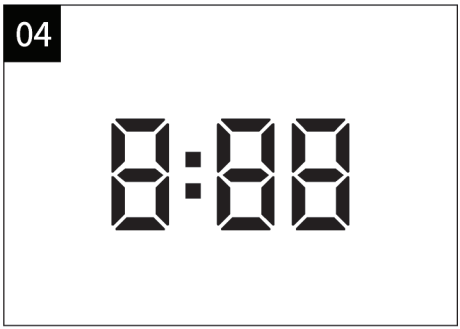
※ 용기에 반죽날이 달라 붙는 것을 방지하기 위하여 반죽날 구멍에 버터를 조금 바르는 것을 권장합니다.

※ 올바른 순서 : 액체 재료 – 건조 재료(밀가루, 소금, 설탕 등) – 이스트/소다
※ 이스트/소다에 액체 재료가 닿지 않도록 건조 재료로 액체 재료를 잘 덮어주십시오.
※ 원활한 발효를 위해 액체는 실온에 1시간 이상 두었다가 사용하시는 것을 권장합니다.
※ 이스트는 살아있는 효모이기 때문에 잘못 보관된 이스트를 사용할 경우 발효가 되지 않습니다.



뚜껑을 닫고 전원 연결 후 각 버튼을 눌러
재료에 맞게 설정하여 주십시오.

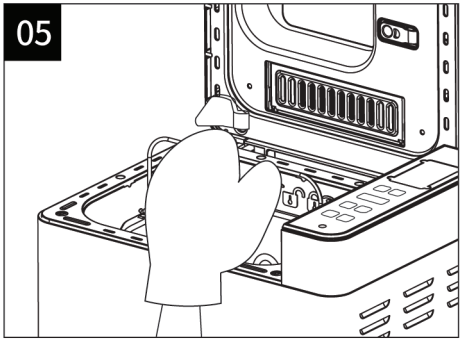
※ 본체 뚜껑은 분리 불가능 합니다.



작동이 끝나면 알람음이 울리고 디스플레이에
"0:00"표시됩니다. '작동/정지' 버튼을 2초 이상 눌러
프로그램을 종료하고 전원을 차단하여 주십시오.

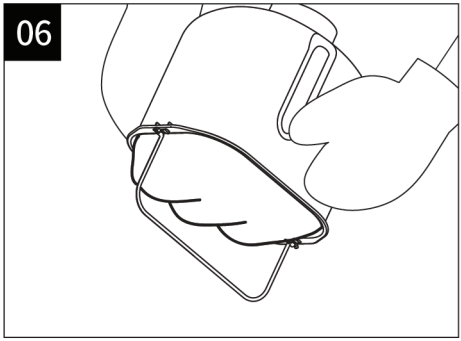
※ 조리 완료 후 프로그램이 종료되지 않으면 자동으로 1시간 보온이 시작됩니다.
보온은 '작동/정지' 버튼을 약 2초간 눌러 종료할 수 있습니다.
※ 설정하신 빵의 색상을 유지하기 위해서는 조리가 완료된 후 빵을 꺼내시는 것을 권장합니다.

05



뚜껑을 열고 보호장갑을 사용하여
용기를 분리하여 주십시오.

06



용기를 약간 식힌 후 뒤집어 용기를 부드럽게 흔들어
빵을 꺼내주십시오.

※ 용기와 빵이 매우 뜨꺼울 수 있으니 분리 시 주의하여 주십시오.

※ 용기와 빵의 온도가 높기 때문에 충분히 주의하여 주십시오.
※ 빵에 반죽날이 묻혀있는 경우 반죽날 제거용 핀을 사용하여 꺼내주십시오.
※ 빵이 매우 뜨거우니 묻혀있는 반죽날은 손으로 절대 제거하지 마십시오.

[주의사항]
※ 제품을 자주 열게 되면 내부의 열과 증기를 잃어 조리에 영향을 줄 수 있습니다.
※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.

[메뉴 간단 설명]

※'메뉴' 버튼을 사용하여 총 25가지 메뉴를 선택하실 수 있습니다.
※ 계란, 우유 등 변질되기 쉬운 성분의 재료는 각 메뉴의 설정되어 있는 시간보다 초과하여 사용하지 마십시오.
※ 작동 중에는 시간 설정을 할 수 없습니다.

1. 일반식빵	일반적인 식빵이 조리가 됩니다.
2. 우유식빵	물 대신 우유가 사용됩니다.
3. 쾌속식빵	조리 순서가 단축되어 소요시간이 일반식빵보다 짧습니다. 빠르게 빵이 완성되나 푹신함과 맛이 덜할 수 있습니다.
4. 통밀식빵	통밀가루 사용에 적합합니다.
5. 저당식빵	매우 적은 양의 설탕 또는 아예 설탕을 넣지 않는 레시피 사용 시 적합합니다.
6. 소프트식빵	일반식빵보다 발효3 시간이 길게 조리가 됩니다.
7. 달콤한식빵	많은 양의 설탕을 넣는 레시피 사용 시 적합합니다.
8. 건포도식빵	건포도를 넣는 레시피 사용 시 적합합니다.
9. 프렌치식빵	겉이 바삭한 식빵을 만드는데 적합합니다.
10. 겨울식빵	예열 후 조리가 시작 됩니다.
11. 과즙식빵	물 대신 과즙이 사용됩니다.
12. 야채즙통밀식빵	물 대신 야채즙과 통밀가루가 사용됩니다.
13. DIY반죽	단순 반죽이 필요할 때 적합합니다.
14. DIY발효	단순 발효가 필요할 때 적합합니다.
15. 반죽+발효	단순 반죽+발효가 필요할 때 적합합니다.
16. 요거트	우유나 두유 등 사용 시 적합합니다. ※ 가공요거트와 우유를 1:10의 비율로 혼합하여 발효시킵니다.

<table>
<tr><td>17. 효소</td><td>시간 설정 72시간~168시간 설정이 가능하며 24시간마다 15초간 섞어줍니다.</td></tr>
<tr><td>18. 막걸리</td><td>시간 설정 24시간~30시간 설정이 가능합니다.</td></tr>
<tr><td>19. 발효해동</td><td>시간 설정 1분~120시간 설정이 가능합니다.</td></tr>
<tr><td>20. 볶음</td><td>재료를 볶을 때 적합합니다.
※ 시간 설정이 불가능합니다.</td></tr>
<tr><td>21. 굽기</td><td>반죽 및 발효 과정 없이 사용할 때 적합합니다.</td></tr>
<tr><td>22. 케이크</td><td>케이크 믹스 사용이 가능합니다.</td></tr>
<tr><td>23. 잼</td><td>잼, 마멀레이드 등 과일이나 야채를 사용하여 잼을 만들 수 있습니다.</td></tr>
<tr><td>24. DIY볶음</td><td>재료를 볶을 때 적합합니다.
※ 시간 설정 : 45분~1시간 30분</td></tr>
<tr><td>25. DIY</td><td>각 순서의 시간 설정이 가능합니다.
<table>
<tr><th>순서</th><th>표시 시간</th><th>시간 설정</th><th>기타</th></tr>
<tr><td>반죽1</td><td>0:08</td><td>0:00 ~ 0:20</td><td>15분 작동 > 5분 정지</td></tr>
<tr><td>발효1</td><td>0:30</td><td>0:10 ~ 0:60</td><td></td></tr>
<tr><td>반죽2</td><td>0:25</td><td>0:00 ~ 0:30</td><td>15분 작동 > 5분 정지</td></tr>
<tr><td>발효2</td><td>0:40</td><td>0:00 ~ 2:00</td><td></td></tr>
<tr><td>반죽3</td><td>0:01</td><td>0:00 ~ 0:01</td><td></td></tr>
<tr><td>발효3</td><td>0:40</td><td>0:00 ~ 2:00</td><td></td></tr>
<tr><td>굽기</td><td>0:30</td><td>0:00 ~ 0:60</td><td></td></tr>
<tr><td>보온</td><td>0:60</td><td>0:00 ~ 0:60</td><td></td></tr>
</table>
1) 메뉴 선택 후 '확인' 버튼을 누르면 반죽1 시간 설정이 가능합니다.
2) 반죽1 시간 설정 후 '확인' 버튼을 누르면 다음 순서의 시간 설정이 가능합니다.
3) 같은 방법으로 나머지 순서의 시간도 설정 후 '작동/정지' 버튼을 누르고 한번 더 누르면 작동이 시작합니다.
※ 각 순서의 시간을 설정하여 사용 후 재설정없이 기존 설정값으로 재사용이 가능합니다.
※ 모터의 수명을 보호하기 위하여 발효1은 10분 이상을 권장합니다.</td></tr>
</table>

[메뉴 간단 설명]

※ 반죽2 : 연속 작동 30분일 경우 15분 작동 -> 5분 정지 -> 15분 작동
※ 빵 색상 별 굽기 온도 : 라이트 약 115도, 미디움 약 120도, 다크 약 125도
※ 메뉴1~12, 25 : 연장 가능한 작동 시간 최대 13시간 설정 가능
※ 메뉴10 : 반죽1 전 예열 20분 진행
※ 메뉴1, 2, 4~12 : 반죽3 약 15초만 반죽

메뉴	색상	표시 시간	반죽1	발효1	반죽2	발효2	반죽3	발효3	굽기	보온
1. 일반식빵	라이트 미디움 다크	2:28 2:31 2:34	8	10	30	20	1	49	30 33 36	60
2. 우유식빵	라이트 미디움 다크	2:48 2:51 2:54	8	10	30	20	1	69	30 33 36	60
3. 쾌속식빵	-	1:38	8	5	15	40	-	-	30	60
4. 통밀식빵	라이트 미디움 다크	2:43 2:46 2:49	8	10	30	20	1	64	30 33 36	60
5. 저당식빵	라이트 미디움 다크	2:53 2:56 2:59	8	10	30	20	1	74	30 33 36	60
6. 소프트식빵	라이트 미디움 다크	2:43 2:46 2:49	8	10	30	20	1	64	30 33 36	60
7. 달콤한식빵	라이트 미디움 다크	2:40 2:43 2:46	8	10	30	20	1	64	30 33 36	60
8. 건포도식빵	라이트 미디움 다크	2:48 2:51 2:54	8	10	30	20	1	69	30 33 36	60
9. 프렌치식빵	라이트 미디움 다크	2:48 2:51 2:54	8	10	30	20	1	69	30 33 36	60
10. 겨울식빵	라이트 미디움 다크	3:00 3:03 3:06	8	10	30	20	1	64	30 33 36	60
11. 과즙식빵	라이트 미디움 다크	3:12 3:15 3:18	8	10	30	20	1	90	33 36 39	60

메뉴	색상	표시 시간	반죽1	발효1	반죽2	발효2	반죽3	발효3	굽기	보온
12. 야채즙 통밀식빵	라이트 미디움 다크	3:32 3:35 3:38	8	10	30	20	1	110	33 36 39	60
13. DIY반죽	-	0:10 (0:10-0:55)	※ 10분 작동 -> 10분 정지 이후 15분 작동 -> 5분 정지							
14. DIY발효	-	0:30 (0:01-1:30)	-	-	-	-	-	30	-	-
15. 반죽+발효	-	1:05	8	7	30	19.5	-	-	-	-
16. 요거트	-	8:00 (6:00-24:00)	-	-	-	-	-	-	-	-
17. 효소	-	72:00 (72-168)	※ 24시간 마다 섞기 15초							
18. 막걸리	-	24:00 (24:00-30:00)	-	-	-	-	-	-	-	-
19. 발효해동	-	1:00 (0:01-2:00)	-	-	-	-	-	-	-	-
20. 볶음	-	1:10	※ 가열 20 -> 가열+섞기 50 ※ 온도 약110도							
21. 굽기	-	0:10 (0:10-1:00)	※ 처음 25분 온도 약120도 -> 이후 온도 약130도							
22. 케이크	라이트 미디움 다크	1:37 1:42 1:47	12	15	0.5	20	-	-	40 45 50	-
23. 잼	-	1:15	※ 가열 25 -> 섞기+가열 50 ※ 온도 약110도							
24. DIY볶음	-	0:45 (0:45-1:30)	※ 가열 15 -> 섞기+가열 45 ※ 온도 약110도							
25. DIY	-	2:54	8 (0-20)	30 (10-60)	25 (0-30)	40 (0-120)	1 (0-1)	40 (0-120)	30 (0-60)	60

메뉴별 레시피

[일반 식빵 모드]

담백한 우유 식빵 (1000g 선택 기준)

밀가루(강력) 350g, 우유 140ml, 물 84ml, 버터 28g, 소금 6g, 이스트 6g, 설탕 28g

1. 반죽 날을 장착 후 액체 재료 -> 건조 재료-> 이스트 순으로 넣습니다.
(*이스트가 액체 재료에 닿지 않도록 주의해 주세요.)
2. 메뉴 버튼으로 '1번 일반 식빵' 모드를 선택합니다.
3. 단계 버튼으로 원하는 굽기 정도를 선택합니다.
4. 재료에 따른 빵 무게를 선택 후 작동 버튼을 눌러 작동을 시작합니다.

흑임자 식빵 (1000g 선택 기준)

밀가루(강력) 350g, 물 210ml, 생크림 14g, 흑임자 페이스트 42g, 설탕 32g, 소금 6g,
이스트 6g, 버터 18g, 검은깨 21g

(흑임자 페이스트가 없을 경우 흑임자 38g과 식물성 오일 4g을 넣고 갈아주세요.)

1. 수분 재료를 반죽기 통 안에 넣고 검은깨를 제외한 나머지 재료를 넣어줍니다.
2. 반죽2 중간에 검은깨를 넣어줍니다.

[우유 식빵 모드]

우유 식빵 (1000g 선택 기준)

밀가루(강력) 350g, 우유 280ml, 버터 56g, 소금 7g, 이스트 5g, 설탕 35g

1. 반죽 날을 장착 후 액체 재료 -> 건조 재료-> 이스트 순으로 넣습니다.
(* 이스트가 액체 재료에 닿지 않도록 주의해 주세요.)
2. 메뉴 버튼으로 '2번 우유식빵' 모드를 선택합니다.
3. 단계 버튼으로 원하는 굽기 정도를 선택합니다.
4. 재료에 따른 빵 무게를 선택 후 작동 버튼을 눌러 작동을 시작합니다.

[쾌속 식빵 모드]

쾌속 일반 식빵 (1000g 선택 기준)
쿠킹오일 18ml, 물 84ml, 우유 140ml, 밀가루(강력) 350ml, 이스트 5g, 설탕 28g, 소금 6g

[통밀 식빵 모드]

기본 통밀빵 (1000g 선택 기준)
통밀가루 350g, 물 273ml, 플레인 요거트 42g, 소금 5g, 이스트 6g, 설탕 6g, 꿀 24g

TIP : 통밀 특유의 떫은 끝 맛 때문에 플레인 요거트와 꿀을 첨가합니다.
플레인 요거트는 생략이 가능합니다.

통밀 식빵 (1000g 선택 기준)
밀가루(강력) 175g, 통밀가루 175g, 물 182ml, 달걀 70g, 설탕 18g, 소금 6g, 이스트 5g, 버터 14g

---

1. 반죽기에 물과 달걀을 넣고 잘 저어 줍니다.
2. 가루류 (설탕, 소금, 강력분, 통밀, 이스트)를 넣어줍니다.
3. 4번 통밀 식빵, 미디엄으로 설정 후 작동을 시작합니다.
4. 반죽 1이 끝나면 버터를 넣고 나머지 단계를 진행합니다.

[저당 식빵 모드]

쌀가루빵 (1000g 선택 기준)
강력 쌀가루 280g, 우유 119g, 물 126g, 버터 25g, 소금 4g, 이스트 5g, 설탕 14g, 꿀 5g

[달콤한 식빵 모드]

달콤한 바나나빵 (1000g 선택 기준)
박력분 175g, 중력분 140g, 설탕 74g, 소금 3g, 메이플 시럽 (또는 꿀) 66g, 포도씨 오일 70g,
계란 2개, 베이킹 소다 4g, 베이킹파우더 4g, 바나나 224g

TIP : 바나나는 잘 익은 숙성된 것으로 듬성듬성 잘라서 넣어준 뒤 굽기를 마지막 단계로
맞추면 속까지 충분히 익습니다. 기호에 따라 호두 등 견과류 분태를 넣어주셔도 맛있습니다.

[건포도 식빵 모드]

견과류 식빵 (1000g 선택 기준)

강력분 350g, 우유 280g, 버터 56g, 소금 7g, 이스트 6g, 설탕 32g, 크렌베리 42g, 호두분태 56g

---

준비한 견과류는 본체 뒷면에 있는 견과류 투입함에 제품 작동 전 넣어주세요.

[프렌치 식빵 모드]

소보루 밤식빵(브리오슈 반죽) (1000g 선택 기준)

강력분 350g, 우유 60g, 물 60g, 생크림 21g, 달걀 35g, 노른자 2알, 설탕 49g, 소금 5g,
이스트 6g, 버터 63g, 밤다이스 70g

* 아몬드 크림 : 버터 28g, 설탕 28g, 흰자 17g, 아몬드 분말 28g
* 크럼블 : 설탕 35g, 버터 35g, 박력분 63g

---

1. 우유 물 생크림 달걀을 먼저 넣어준 뒤 버터를 제외한 가루류를 넣어줍니다.
2. 9번 프렌치 식빵 모드로 작동 시켜 주신 후 반죽 1이 끝나면 버터를 넣습니다.
3. 아몬드 크림과 크럼블을 준비해 둡니다.

*** 아몬드 크림 : 크림화 법으로 버터를 충분히 풀어준 후 설탕을 넣고 미색이 될 때까지 휘핑해 줍니다.**
흰자를 넣고 휘핑한 후 아몬드 분말을 넣고 잘 섞어 주어 짤 주머니에 넣어줍니다.

*** 크럼블 : 체 친 가루류를 준비한 뒤 실온 버터를 넣고 가루에 버터 코팅 작업을 하여 크럼블로 준비해 둡니다.**

4. 2차 발효가 끝난 뒤 잠시 멈춘 후 반죽을 꺼내 반죽을 밀어 펴준 뒤 아몬드 크림을 짠 후 얇게 발라 줍니다.
5. 밤 다이스를 반죽 위에 올려 줍니다.
6. 위에서부터 말아서 마지막 부분을 잘 마무리해줍니다.
7. 스크래퍼나 칼로 반을 자른 후 꼬아서 마무리한 뒤 반죽기 통 안에 넣어줍니다.
8. 재작동 후 크럼블을 반 정도 올리고 발효해 줍니다. 굽기 전 다시 한번 남은 크럼블을 올려줍니다.
9. 제빵기 안에서 잠시 둔 후 꺼내어 충분히 식힌 뒤 잘라줍니다.

[요거트 모드]

플레인 요거트 (1000g 선택 기준)

실온의 우유 900ml, 플레인 요구르트 100ml

[케이크 모드]

아몬드 파운드 케이크 (1000g 선택 기준)
밀가루(박력분) 158g, 아몬드 분말 52g, 설탕 105g, 달걀 105g, 베이킹파우더 7g, 버터 126g,
아몬드 슬라이스 적당 량

1. 달걀을 잘 풀어준 뒤 풀어준 달걀에 버터를 제외한 재료를 제빵기 안에 넣어줍니다.
2. 22번 케이크 모드로 설정 후 작동시켜 줍니다.
3. 어느 정도 섞이면 실온 상태의 말랑해진 버터와 충전물을 넣어줍니다.
4. 윗면을 정리해 준 뒤 아몬드 슬라이스를 올려줍니다.
5. 굽기를 진행합니다.

[잼 모드]

딸기 잼 (1000g 선택 기준)
딸기 350g, 설탕 175g, 물엿 또는 꿀 28g (또는 펙틴 3g, 설탕 18g), 레몬즙 7g

TIP : 제빵기로 만든 잼은 농도가 묽을 수 있습니다.
이는 제품 고장이 아니며 농도가 맞지 않는 경우 한 번 더 작동 바랍니다.
농도를 높이고 싶은 경우 식용 펙틴을 조금 넣어 주셔도 됩니다.

[DIY 반죽 모드]

칼국수 · 수제비 반죽 (1000g 선택 기준)
밀가루(중력분) 700g, 소금 약간, 물 420ml

[DIY 모드]

생크림 말차 식빵 (1000g 선택 기준)
생크림 105g, 우유 210ml, 설탕 35g, 소금 5g, 박력분 50g, 강력분 310g, 말차 가루 7g, 이스트 6g

DIY 세팅 예열 0 / 반죽 1-15분 / 발효 1-20분 / 반죽 2-20분 / 발효 2-35분 / 발효 3-40분 / 굽기 40분
1. 생크림과 우유를 넣어줍니다.
2. 가루류를 넣어줍니다.
3. 25번 DIY 설정을 위 세팅으로 맞춘 뒤 작동 시켜줍니다.

세척 및 보관 방법

세척 전 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 분리시키고
제품 및 사용한 모든 구성품의 열을 충분히 식혀주십시오.

- 사용 후에는 항상 깨끗하게 세척/청소하여 완전히 건조한 다음 보관하여 주십시오.
- 제품 본체 외부는 마른 행주로 닦아주시고, 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 사용한 구성품은 미지근한 거품물로 세척하여 주십시오.
- 제품 본체 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품 본체를 통째로 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
  감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 세척 시 딱딱하거나 금속 또는 거친 수세미를 사용하지 마십시오.
  표면 손상의 원인이 됩니다.

주의사항

- 제품 세척 시 변색 및 표면 손실을 방지하기 위해 화학물질, 연마성 세척제, 금속, 나무 등을 사용하지 마십시오.
- **제품을 통째로 물속에 담그지 마십시오.**
- 음식과 닿는 부분은 음식 간 상호 오염을 막기 위하여 정기적으로 청소하여 주십시오.
- 따뜻한 물과 중성세제를 묻힌 행주를 사용하여 음식과 닿는 부분을 청소하는 것을 권장해 드립니다.
- 식중독이나 상호 오염을 막기 위하여 항상 적절한 식품 위생 관리가 필요합니다.
- 세척 후 부드럽고 마른 천으로 닦은 후 완전히 건조시켜 주십시오.
- 전원플러그와 본체는 절대 물에 담그지 마십시오.
  기기의 손상, 화재, 감전 또는 부상 등의 원인이 될 수 있습니다.
- 깨끗한 상태를 유지하기 위하여 제품 사용 완료 후에는 세척하여 제품의 청결을 유지하여 주십시오.
- **식기세척기 사용 여부를 확인하여 주십시오.**
  (사용가능 : 용기, 반죽날, 계량스푼, 계량컵)
- 식기세척기 설명서를 참고하시고 구성품을 겹쳐 놓지 않도록 주의하여 주십시오.

문제 발생 시 해결 방법

■ 고장 신고 전, 아래의 사항을 먼저 확인하여 주십시오.

■ 아래의 해결 방법으로도 문제가 해결되지 않거나 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 고객센터로 연락하여 주십시오.

작동이 되지 않아요!

- 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오.
※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트 사용을 권장합니다.

누전 차단기가 내려갔어요!

- 제품 사용을 바로 중단하시고, 즉시 고객센터로 문의하여 주십시오.

에러코드가 떠요!

- 제품에 에러 코드가 표시 될 경우 다음 표를 참고하여 주십시오.

에러코드	원인	대처 방안
HHH	제품 내부(용기) 온도가 너무 높을 경우	제품 작동을 멈추고 전원플러그를 뽑은 후 뚜껑을 열고 제품 내부의 열을 완전히 식힌 후 사용하여 주십시오.
LLL	제품 내부(용기) 온도가 너무 낮을 경우	얼어 있는 상태의 재료 또는 너무 차가운 재료를 경우 발생할 수 있으며, 제품 작동을 멈추고 전원플러그를 뽑은 후 재료가 녹을 때까지 따뜻한 환경에서 기다리신 후 사용하여 주십시오.

- 해결이 안될 경우 고객센터로 문의하여 주십시오.

제품 사양

제품명	주방용전열기구유사기기(제빵기)(요구르트제조기)		
모델명	WSB4705	정격전압	220-240V, 50-60Hz
제품크기	[W] 314 x [D] 272 x [H] 303mm	소비전력	650W
제품무게	4.50kg (구성품포함)		

품질 보증서

본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다.
단, 고객 과실로 판명된 경우 유상수리를 원칙으로 합니다.

- 사용법에 따르지 않아 생긴 손실, 제품의 변형 등으로 인한 고장은 무상수리가 되지 않습니다.
- 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

■ 위즈웰은 소비자 권익을 위해 언제든지 제품의 특성이나 구성품을 변경할 권리를 보유합니다.
■ 제품 안전장치의 분해 시도를 해서는 안됩니다. 임의 분해시 보증 혜택을 받을 수 없습니다.
■ 전원선이 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 반드시 당사 A/S센터에서만 교체할 수 있습니다.
■ 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.
- 사용자 과실로 인한 고장 - 부당한 수리, 개조로 인한 고장 - 천재지변에 의한 고장 및 손상
- 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장 - 본 사용설명서에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 고장

제 품 명	주방용전열기구유사기기(제빵기)(요구르트제조기)	보증기간
모 델 명	WSB4705	
구입일자	년 월 일	
보증기간	년 월 일	
고객주소	년 월 일	성명:
		전화:
구 입 처	상호:	성명:
	주소:	전화:

• 수입원/판매원 : (주)중산물산 • 주소 : 서울특별시 동작구 대림로 57(신대방동) 중산타워
• A/S문의 : 02)872-8045 • 홈페이지 : www.wiswell.co.kr

제품 및 구성품의 외관과 규격은 제품의 질을 높이기 위해 사전 고지 없이 바뀔 수 있습니다.

Wiswell