

WSB8000



# 위즈웰 제빵기 사용 설명서



**Wiswell**

## ⊘ 사용 시 주의사항



### 안전을 위해 꼭 지켜주십시오!

※ 제품 사용 전, 본 설명서를 잘 확인하여 올바르게 사용하시기 바랍니다.

※ 아래의 경고와 주의사항은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로, 반드시 자세히 읽은 후 사용해 주십시오.

※ 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있으며 이로인해 발생한 물질적, 신체적 피해에 대해서는 보상받지 못하며 책임지지 않습니다.

### ⚠ 경고

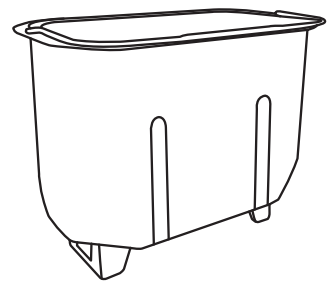
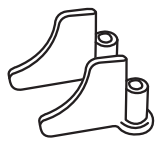
- 본 제품은 220V 전용 제품이므로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 주십시오.
- 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생한 경우에는 제조사에서 책임을 지지 않습니다.
- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 꽂아 사용하지 마십시오.  
감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.
- 전원 코드가 무거운 물건에 눌리거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의해 주십시오.  
고장, 화상 및 감전의 위험이 있습니다.
- 벗겨진 코드나 파손된 플러그, 헐거운 콘센트는 즉시 사용을 중지하고 당사 고객센터에서 수리받은 후 사용해 주십시오. 임의로 수리 시 제품 고장, 화상 및 화재의 위험이 있습니다.
- 제품의 고장 또는 오작동 시에는 당사 고객센터로 문의해 주십시오.  
고장, 화상 및 감전의 위험이 있으므로 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.
- 제품이 테이블이나 높은 곳에서 떨어졌을 때에는 바로 사용하지 마시고,  
반드시 고객센터에 문의하여 안전한 사용이 가능한지 확인한 후 사용해 주십시오.
- 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오.  
폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품은 직사광선을 피해 보관하고 가스레인지, 전열기구 등에 가까이 두지 마십시오.  
화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 감전의 우려가 있으므로  
즉시 사용을 멈추고 당사의 고객센터로 연락해 주십시오.
- 젖은 손으로 콘센트나 전원 플러그를 만지면 화재 및 감전의 위험이 있을 수 있습니다.  
전원 플러그의 핀과 접촉부에 먼지, 물 등이 묻어 있을 경우 잘 닦은 후 사용해 주십시오.

- 제품은 반드시 적절한 세척을 통해 이물질 제거 후 건조시켜 보관해 주십시오.
- 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여 주십시오.
- 본 제품은 거동이 불편하거나 인지능력에 어려움을 겪고 계시는 분 또는 사용 경험이나 관련 지식이 부족한 분이 사용할 경우 위험할 수 있습니다.  
안전을 위해 보호자나 도움을 줄 수 있는 분과 함께 사용해 주십시오.

## ! 주의

- 사용법을 끝까지 읽어주십시오.
- 제품의 코드가 늘어져 있지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품의 코드나 본체를 액체에 담그지 마십시오. 감전 위험이 있습니다.
- 코드, 플러그 등을 물 혹은 액체류에 노출되지 않게 해주십시오.
- 제품 연결 플러그와 코드 선을 잡아당기거나 비틀지 마십시오.  
파손의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품을 가스나 뜨거운 환경에서 사용하지 마십시오.
- 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리를 사용하실 경우 화재, 감전, 부상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.
- 코드를 꽂을 때 제품이 꺼져있는지 확인하십시오.  
코드를 뽑을 때에도 제품이 꺼져있는지 확인하십시오.
- 제품이 작동하는 부분에 닿지 마십시오.
- 제품을 야외에서 사용하지 마십시오.
- 제품을 다른 목적으로 사용하지 마십시오.
- 아이들이 이 제품을 사용하는 것을 권장하지 않습니다.  
코드와 플러그를 아이들이 만지지 않도록 하여 주십시오.
- 제품의 부품을 교체하거나 기타의 경우에 만질 때에는 제품의 전원을 끄고 코드를 뽑은 뒤 사용하여 주십시오.
- 이 설명서를 버리지 마십시오.
- 작동 직후 본체가 매우 뜨거우니 주의하여 사용하십시오.
- 제품 부품을 탈착하기 전에 항상 본체를 식힌 후에 이용하여 주십시오.
- 제품 작동 중 움직이는 반죽 날에 다치지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품 상단이나 환풍구 주변을 덮지 마십시오. 화재의 위험이 있습니다.
- 먼저 전원을 끈 후 플러그를 콘센트에서 제거하여 주십시오.
- 반죽의 양이 적을 경우 반죽날이 이탈될 수 있으니 **최소 900g 이상 사용**을 권장드립니다.

# 각 부의 명칭 및 구성품



계량스푼

계량컵

반죽날(2개)

용기

## 구성품 재질

- 용기: 알루미늄
- 뚜껑: 금속제(알루미늄도금)
- 계량컵, 계량스푼: 폴리프로필렌
- 반죽날, 반죽날 제거용 핀: 스테인레스
- 내부 확인용 유리: 무착색유리제(가열조리용)

# 제품 사용 방법 - 사용 전/제빵기 세팅 및 시작

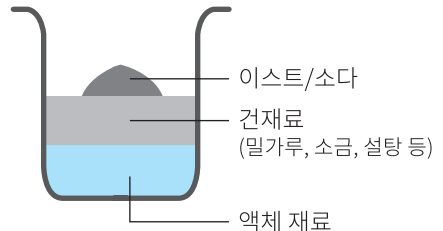
## 1) 사용 전

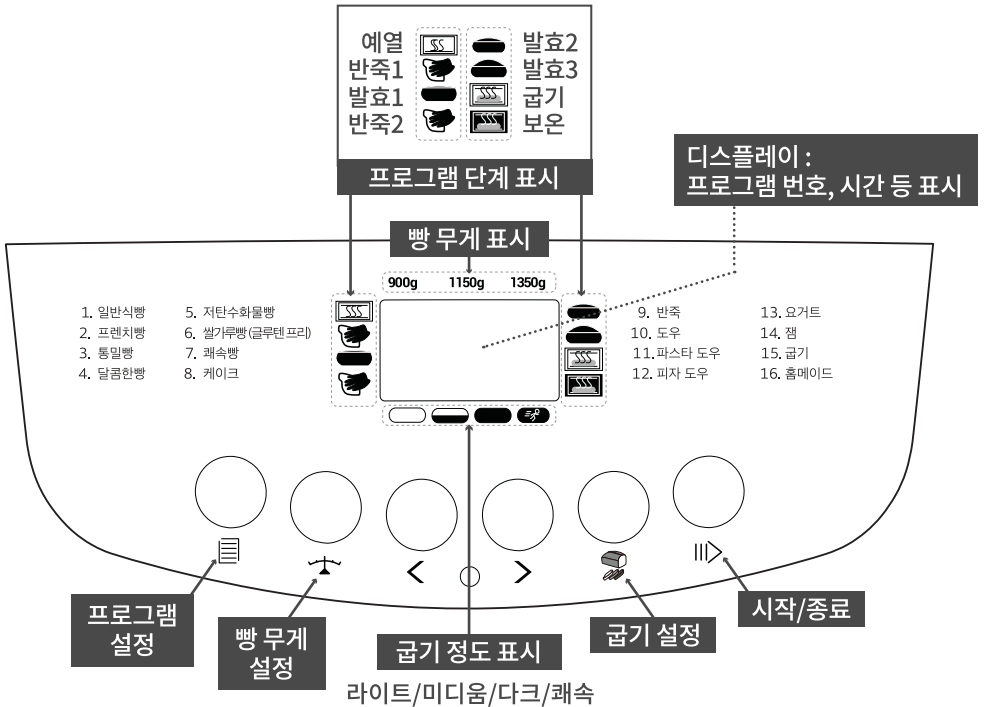
### ▶ 공회전

1. 용기를 위쪽으로 잡아당겨 빼 주십시오.
2. 용기, 반죽 날, 열선을 젖은 면으로 닦아주십시오. (마모제 등은 사용하지 마십시오)  
\* 열선에서 얼룩이 묻어나올 수 있으나 이는 공장에서 출고 시 열선 재질에 손상이 가지 않도록 처리 된 코팅입니다. 빵, 반죽 등에 닿지 않으니 안심하십시오.
3. 반죽 날개들을 날개축에 끼워주십시오. 흔들림 없이 잘 장착되었는지 확인해주십시오.
4. 빈 용기와 반죽 날개를 제품에 장착한 후 뚜껑을 닫아주십시오.
5. 플러그를 꽂아주십시오.
6. 전원 버튼을 눌러 전원을 켜 주십시오.
7. 프로그램 설정 버튼을 이용하여 프로그램 15번 “굽기”를 선택하여 주신 후 전원 버튼을 다시 눌러 제품을 작동시켜주십시오.
8. 작동 시작 후 5분이 지난 뒤 프로그램 종료음(긴 버저음)이 날 때까지 전원 버튼을 길게 눌러 전원을 꺼주십시오.
9. 제품이 완전히 식을 때까지 기다렸다가 용기, 반죽 날개, 열선, 제품 겉면을 젖은 면으로 다시 한번 닦아주십시오.

### ▶ 제빵기 준비

1. 용기를 위쪽으로 잡아당겨 빼 주십시오.
2. 반죽 날개들을 날개축에 끼워주십시오. 흔들림 없이 잘 장착되었는지 확인해주십시오.
3. 레시피 대로 계량한 재료들을 용기에 올바른 순서대로 넣어주십시오.  
\* 올바른 순서: 액체 재료- 건조 재료(밀가루, 소금, 설탕 등)- 이스트/소다  
\* 이스트/소다에 액체 재료가 닿지 않도록 건조 재료로 액체 재료를 잘 덮어주십시오.
4. 재료가 담긴 용기를 제품에 다시 잘 끼워주십시오.
5. 뚜껑을 닫아주십시오.
6. 플러그를 꽂아주십시오.
7. 전원 스위치를 이용하여 전원을 켜주십시오.  
전원 켜짐음이 들리며 디스플레이에 프로그램 번호와 소요 시간이 표시됩니다.





- ※ 9~15번 프로그램 빵 무게 설정 불가
- ※ 6, 7, 11번 프로그램 굽기 정도 선택 불가
- ※ 빵무게는 모든 재료의 총합으로 설정해주시시오.

## 2) 제빵기 세팅 및 시작

1. 원하는 프로그램을 프로그램 설정 버튼을 이용하여 선택하여 주십시오.  
각 프로그램별 번호와 소요 시간이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 빵 무게 설정 버튼을 이용하여 원하는 무게를 선택하여 주십시오.
3. 굽기 버튼을 이용하여 원하는 굽기 정도 혹은 쾌속 모드를 선택하여 주십시오.
4. 화살표 버튼을 이용하여 원하는 소요 시간을 조정하거나 전원 버튼을 눌러 프로그램을 바로 시작하여 주십시오.  
프로그램이 시작되면 설정된 시간대로 제빵 과정을 자동으로 진행합니다.

※ 특정 기능만 선택하여 사용을 하시는 경우, 프로그램 ‘16. 홈메이드’ 기능을 사용하여 주십시오.

# 제품 사용 방법 - 프로그램 사용방법

## < 프로그램 >

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1. 일반식빵             | 일반적인 식빵 제빵 기능입니다.  |
| 2. 프렌치빵             | 크루아상 느낌의 빵을 구울 수 있습니다.   |
| 3. 통밀빵              | 강력분이나 통밀가루를 사용할 시 적합합니다.   |
| 4. 달콤한빵             | 추가분의 설탕 혹은 달콤한 재료들 (과즙, 건과일, 코코넛 가루, 건포도 등)을 추가할 시 적합합니다.  |
| 5. 저탄수화물빵           | 매우 적은 양의 설탕, 혹은 아예 설탕을 넣지 않는 레시피 사용 시 적합합니다.   |
| 6. 쌀가루빵<br>(글루텐 프리) | 부풀어 오르는 시간이 비교적 긴 옵션입니다.<br>글루텐 프리 밀가루, 쌀가루, 시판용 베이킹 믹스 사용 시, 혹은 비교적 시간이 오래 소요되는 레시피 사용 시 적합합니다.   |
| 7. 쾌속빵              | 강력분이나 추가 재료를 사용하지 않는 레시피에서만 용이합니다.<br>빠르게 빵이 완성되나 폭신함과 맛이 덜할 수 있습니다.                               |
| 8. 케이크              | 케익 믹스 사용이 가능합니다.   |
| 9. 반죽               | 발효 없이 단순 반죽이 필요할 때 적합합니다.<br>※ 예약 시간 설정 불가능  |
| 10. 도우              | 빵, 피자, 페이스트리 등의 도우 반죽이 가능합니다.<br>※ 예약 시간 설정 가능   |
| 11. 파스타 도우          | 파스타 도우 반죽이 가능합니다. (15분 작동)<br>※ 예약 시간 설정 불가능   |
| 12. 피자 도우           | 피자 도우 반죽이 가능합니다. (45분 작동, 반죽 2회 발효 2회)<br>※ 예약 시간 설정 가능  |
| 13. 요거트             | 우유나 두유 등으로 요거트를 만들 수 있습니다.<br>1000ml 이하 8-10시간<br>1000ml 이상- 1500ml 이하 9-11시간<br>1500ml 초과 10-12시간 |
| 14. 잼               | 잼, 마멀레이드 등 과일 베이스 스프레드 혹은 젤리를 만들 수 있습니다.   |
| 15. 굽기              | 덜 익은 빵을 추가로 익히거나 시판 도우를 사용한 베이킹이 가능합니다.<br>※ 베이킹 완료 후 약 1시간 동안 보온이 가능합니다.<br>(물기 과다 생성 방지)         |

16. 홈메이드      예열부터 베이킹 완료 후 보온 단계까지 모든 단계의 시간을 마음대로 설정할 수 있습니다.

※ 단, 단계별 정해진 최대 시간이 있습니다.

※ 총 8개까지의 퍼스널 레시피 저장이 가능합니다.

※ 홈메이드 프로그램 사용법

- ① 제품 전원을 켜 후 프로그램 버튼으로 프로그램 16. 홈메이드를 선택하여 주십시오.
- ② “굽기 정도” 버튼을 사용하여 퍼스널 레시피 저장 번호를 정해주십시오. (1-8번)
- ③ “반죽 무게” 버튼을 사용하여 설정을 원하는 세팅 단계를 선택하여 주십시오.  
(기본 세팅 순서: 예열- 반죽 1- 발효 1- 반죽 2- 발효 2- 발효 3- 베이킹- 보온)

| 단계   | 기본 설정 시간 | 설정 가능 시간 범위     |
|------|----------|-----------------|
| 예열   | 0 : 15   | 0 : 00 - 0 : 20 |
| 반죽 1 | 0 : 13   | 0 : 00 - 0 : 15 |
| 발효 1 | 0 : 25   | 0 : 20 - 0 : 40 |
| 반죽 2 | 0 : 12   | 0 : 00 - 0 : 20 |
| 발효 2 | 0 : 30   | 0 : 00 - 1 : 00 |
| 발효 3 | 0 : 30   | 0 : 00 - 1 : 00 |
| 굽기   | 1 : 00   | 0 : 00 - 1 : 20 |
| 보온   | 1 : 00   | 0 : 00 - 1 : 00 |

- ④ 화살표 버튼을 사용하여 원하는 세팅 단계의 시간을 설정하여 주십시오.  
(원하는 세팅 순서의 세팅 가능 시간 범위를 보려면 위의 “프로그램 순서표”를 참고하여 주십시오.)
- ⑤ “빵 무게” 버튼을 사용하여 다음 세팅 단계로 이동하십시오.
- ⑥ 세팅 완료 후 전원 버튼을 눌러 세팅을 저장하고 프로그램 설정 단계를 종료하여 주십시오.
- ⑦ 추후에 퍼스널 레시피 추가를 원하시면 기존에 설정한 레시피 저장 번호 외 다른 번호를 선택한 후 위의 설정 단계를 반복하여 주십시오.
- ⑧ 저장된 퍼스널 레시피 재사용을 원하실 경우 “굽기 정도” 버튼을 사용하여 해당하는 레시피 번호로 이동한 후 전원 버튼을 눌러 프로그램을 시작하여 주십시오.  
※ “프로그램 설정” 버튼과 “빵 무게” 버튼을 동시에 1초 누르면 해당 퍼스널 레시피 번호가 공장 설정값으로 초기화됩니다.

Tip 1.

특정 단계(반죽만, 발효만, 굽기만 등)만 원하는 시간을 설정하여 사용하고 싶으시다면 해당 단계를 제외한 단계 작동 시간을 모두 "0"으로 세팅한 후 원하는 단계만 설정하여 사용하십시오.



## Tip 2.

발효 1은 기본적으로 최소 시간이 20분이 설정되어있기 때문에 발효, 굽기, 보온등만 사용하고 싶으신 경우 아래와 같이 사용하여 주십시오.

\* 처음에 용기가 빈 상태로 시작하여 주십시오.

1. 제품 전원을 켜 후 프로그램 16. 홈메이드를 선택하여 저장 번호 선택 후 원하시는 단계의 시간을 설정하여 주십시오.  
(이 때 해당 단계와 발효 1 단계를 제외하고 모두 시간 "0"으로 설정)
2. 전원버튼을 눌러 프로그램을 저장하여 주십시오.
3. 프로그램 선택 단계로 돌아가 16. 홈메이드를 선택한 후 "굽기 정도" 버튼을 사용하여 해당 레시피 저장 번호로 이동한 후 전원 버튼을 눌러 프로그램을 시작하여 주십시오.
4. 발효 1 단계가 20분동안 작동한 후 원하시는 단계로 이동할 때 전원 버튼을 가볍게 눌러 일시 정지 시키십시오.
5. 용기에 재료를 넣고 전원 버튼을 다시 한번 가볍게 눌러주십시오. 제품이 재작동합니다.
6. 원하는대로 프로그램이 완료되면 수차례의 버저음이 발생한 후 60분 보온을 시작합니다.

## 제품 사용 방법

### 3) 예약 시간 설정

예약 시간 설정 기능을 이용하여 희망 시간에 맞춰 제빵이 마무리될 수 있도록 설정할 수 있습니다. (최대 제빵 종료 예약 시간은 15시간 후입니다)

1. 제품 전원을 켜 후 원하는 프로그램 모드로 설정하여 주십시오.
2. 화살표 버튼을 사용하여 원하는 제빵 종료 시간을 설정하여 주십시오.  
(시간 조작은 10분 단위로 가능합니다)
3. 전원 버튼을 이용하여 예약 시간 설정을 완료하여 주십시오.  
화살표 버튼 사이의 동작 플래시가 깜빡거리며 예약된 시간까지 카운트다운합니다.  
적절한 프로그램 시작 시간이 되면 자동으로 프로그램을 시작합니다.  
프로그램이 시작하는 대로 디스플레이에 불이 켜집니다.

\* 예시: 현재는 낮 12시이고 저녁 6시에 갓 구운 빵을 먹고 싶은 경우

→ 프로그램을 세팅한 후 화살표 버튼을 사용하여 시간이 6:00(6시간 후 제빵 완료)이 되도록 설정

\* 예약 시간 설정 가능 프로그램 : 1~8, 10, 12, 16번 프로그램

### 4) 작동 중 재료 추가

프로그램 1~6번, 10번, 16번은 두번째 반죽 단계에서 수 차례 버저음이 발생합니다. 이때 반죽에 과일, 견과류 등 추가 재료를 추가할 수 있습니다. 이 과정은 반죽 날개가 추가 재료를 으개는 것을 방지합니다.

## 5) 굽기 시작 전 반죽 날개 제거

프로그램 1-6번, 10-16번은 두 번째 발효 단계에서 10번의 버저음이 발생하며, 디스플레이에 “RMV” 표시가 나타납니다. 이때 반죽 날개를 제거하여 추후에 베이킹 완료 후 날개 제거 시 빵에 구멍이 생기는 것을 방지할 수 있습니다.

1. 디스플레이에 “RMV”가 표시되면 전원 버튼을 눌러 프로그램을 일시 정지하여 주십시오. (약 10분 후 자동으로 재가동)  
남은 시간은 디스플레이에 표시됩니다. (깜빡임)
2. 뚜껑을 열고 용기를 꺼내 주십시오.
3. 손에 밀가루를 묻힌 후 날개 제거 핀을 사용하여 반죽 날개를 제거하여 주십시오.
4. 제거한 후 빵 표면을 균일하게 만져주고 용기를 제품에 다시 장착한 후 뚜껑을 닫아주십시오.
5. 전원 버튼을 눌러 프로그램을 시작하여 주십시오.  
버튼을 누르지 않으시면 일시 정지 후 10분 후에 자동으로 시작됩니다.

## 6) 제빵기 프로그램 일시 정지/종료

### 1. 일시 정지

프로그램이 시작된 후 일시 정지하려면 전원 버튼을 가볍게 눌러주십시오. 디스플레이의 소요 시간 부분이 깜빡이며 일시 정지합니다. 재작동하려면 전원 버튼을 다시 한번 가볍게 눌러주십시오. 재작동하지 않고 방치하면 10분 후 자동으로 작동합니다.

### 2. 종료

프로그램이 모두 끝난 후에는 디스플레이의 소요 시간 부분이 0:00으로 표시되고 수차례의 버저음이 발생합니다. 이후 60분 보온을 시작합니다. 작동 중인 프로그램이나 보온 단계를 종료하려면 시작/종료 버튼을 종료음이 날 때까지 길게 눌러주십시오. 종료 후 플러그를 뽑아주십시오.

## 7) 빵을 꺼낼 때

1. 용기와 빵이 충분히 식을 때까지 기다리시거나 오븐 장갑 등을 사용하여 용기를 꺼내 주십시오.
2. 용기를 대각선으로 거꾸로 들고 그릴 쟁반 위에서 가볍게 흔들어 빵이 빠져나올 수 있도록 해주십시오.

## 8) 메모리 기능

제품이 가동 중 전원 차단 등의 문제로 갑자기 꺼질 경우 10분 안에 전원이 다시 연결되면 마지막으로 진행 중이던 프로그램의 진행 점에서 다시 시작합니다.

※ 전원 버튼으로 직접 프로그램이나 제품을 종료한 경우에는 적용되지 않습니다.

# 프로그램 별 각 단계 소요 시간

| 프로그램             | 1. 일반식빵         |      |      |      |      |      | 2. 프렌치 빵        |      |      |      |      |      |
|------------------|-----------------|------|------|------|------|------|-----------------|------|------|------|------|------|
|                  | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 고속모드 |      |      | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 고속모드 |      |      |
| 무게 옵션 (g)        | 900             | 1150 | 1350 | 900  | 1150 | 1350 | 900             | 1150 | 1350 | 900  | 1150 | 1350 |
| 소요 시간 (hr)       | 3:00            | 3:05 | 3:15 | 2:15 | 2:20 | 2:25 | 3:10            | 3:15 | 3:25 | 2:20 | 2:25 | 2:30 |
| 예열 (min)         | 15              | 15   | 20   | -    | -    | -    | 10              | 10   | 15   | -    | -    | -    |
| 반죽 1 (min)       | 13              |      |      | 13   |      |      | 12              |      |      | 13   |      |      |
| 발효 1 (min)       | 25              |      |      | 10   |      |      | 20              |      |      | 10   |      |      |
| 반죽 2 (min)       | 7               |      |      | 4    |      |      | 7               |      |      | 4    |      |      |
|                  | ADD (재료 추가)     |      |      |      |      |      | ADD (재료 추가)     |      |      |      |      |      |
| 발효 2 (min)       | 5               |      |      | 8    |      |      | 5               |      |      | 5    |      |      |
|                  | 27.5            |      |      |      |      |      | 15.5            |      |      |      |      |      |
| 발효 3 (min)       | RMV (반죽날 제거)    |      |      |      |      |      | RMV (반죽날 제거)    |      |      |      |      |      |
|                  | 2.5             |      |      |      |      |      | 2.5             |      |      |      |      |      |
| 발효 3 (min)       | 30              |      |      |      |      |      | 35              |      |      | 30   |      |      |
| 굽기 (min)         | 55              | 60   | 65   | 55   | 60   | 65   | 60              | 65   | 70   | 60   | 65   | 70   |
| 보온 (min)         | 60              |      |      |      |      |      | 60              |      |      |      |      |      |
| 최대 예약 설정 시간 (hr) | 15              |      |      |      |      |      | 15              |      |      |      |      |      |

| 프로그램             | 3. 통밀빵          |      |      |      |      |      | 4. 달콤한 빵        |      |      |      |      |      |
|------------------|-----------------|------|------|------|------|------|-----------------|------|------|------|------|------|
|                  | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 고속모드 |      |      | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 고속모드 |      |      |
| 무게 옵션 (g)        | 900             | 1150 | 1350 | 900  | 1150 | 1350 | 900             | 1150 | 1350 | 900  | 1150 | 1350 |
| 소요 시간 (hr)       | 3:20            | 3:25 | 3:35 | 2:25 | 2:30 | 2:35 | 2:55            | 3:00 | 3:10 | 2:10 | 2:15 | 2:20 |
| 예열 (min)         | 15              | 15   | 20   | -    | -    | -    | 10              | 10   | 15   | -    | -    | -    |
| 반죽 1 (min)       | 12              |      |      | 13   |      |      | 12              |      |      |      |      |      |
| 발효 1 (min)       | 30              |      |      | 10   |      |      | 25              |      |      | 10   |      |      |
| 반죽 2 (min)       | 7               |      |      | 4    |      |      | 7               |      |      | 4    |      |      |
|                  | ADD (재료 추가)     |      |      |      |      |      | ADD (재료 추가)     |      |      |      |      |      |
| 발효 2 (min)       | 8               |      |      | 5    |      |      | 6               |      |      | 6    |      |      |
|                  | 35.5            |      |      |      |      |      | 20.5            |      |      |      |      |      |
| 발효 3 (min)       | RMV (반죽날 제거)    |      |      |      |      |      | RMV (반죽날 제거)    |      |      |      |      |      |
|                  | 2.5             |      |      |      |      |      | 2.5             |      |      |      |      |      |
| 발효 3 (min)       | 35              |      |      |      |      |      | 30              |      |      |      |      |      |
| 굽기 (min)         | 55              | 60   | 65   | 55   | 60   | 65   | 50              | 55   | 60   | 50   | 55   | 60   |
| 보온 (min)         | 60              |      |      |      |      |      | 60              |      |      |      |      |      |
| 최대 예약 설정 시간 (hr) | 15              |      |      |      |      |      | 15              |      |      |      |      |      |

| 프로그램             | 5. 저탄수화물 빵      |      |      | 6. 쌀가루빵 (글루텐프리) |      |      | 7. 쾌속빵          |      |      | 8. 케이크            |      |      |      |  |  |
|------------------|-----------------|------|------|-----------------|------|------|-----------------|------|------|-------------------|------|------|------|--|--|
| 모드               | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 기본 (라이트/미디움/다크) |      |      | 기본 (라이트/미디움/다크)   |      |      |      |  |  |
| 무게 옵션 (g)        | 900             | 1150 | 1350 | 900             | 1150 | 1350 | 900             | 1150 | 1350 | 900               | 1150 | 1350 |      |  |  |
| 소요 시간 (hr)       | 3:09            | 3:21 | 3:33 | 3:40            | 3:45 | 3:55 | 1:15            | 1:18 | 1:20 | 1:30              | 1:35 | 1:40 |      |  |  |
| 예열 (min)         | 15              |      |      | 15              | 15   | 20   | -               |      |      | -                 |      |      |      |  |  |
| 반죽 1 (min)       | 20              | 21   | 22   | 12              |      |      | 8               |      |      | 25 / RMV (반죽날 제거) |      |      |      |  |  |
| 발효 1 (min)       | 15              |      |      | 20              |      |      | -               |      |      | -                 |      |      |      |  |  |
| 반죽 2 (min)       | 15              |      |      | 5               |      |      | 7               |      |      |                   |      |      |      |  |  |
|                  | ADD (재료 추가)     |      |      | ADD (재료 추가)     |      |      |                 |      |      |                   |      |      |      |  |  |
| 발효 2 (min)       | 7               | 9    | 11   | 8               |      |      | -               |      |      | -                 |      |      |      |  |  |
|                  | 12.5            |      |      | 14.5            |      |      |                 |      |      |                   |      |      | 16.5 |  |  |
|                  | RMV (반죽날 제거)    |      |      | RMV (반죽날 제거)    |      |      |                 |      |      |                   |      |      |      |  |  |
| 발효 3 (min)       | 2.5             |      |      | 2.5             |      |      | 20              |      |      | -                 |      |      |      |  |  |
|                  | 22              | 24   | 26   | 50              |      |      |                 |      |      |                   |      |      |      |  |  |
| 굽기 (min)         | 80              | 85   | 90   | 60              | 65   | 70   | 40              | 43   | 45   | 65                | 70   | 75   |      |  |  |
| 보온 (min)         | 60              |      |      | 60              |      |      | 60              |      |      | 60                |      |      |      |  |  |
| 최대 예약 설정 시간 (hr) | 15              |      |      | 15              |      |      | 15              |      |      | 15                |      |      |      |  |  |

| 프로그램             | 9. 반죽     | 10. 도우         | 11. 파스타도우 | 12. 피자도우 | 13. 요거트    | 14. 잼 | 15. 굽기          | 16. 홈메이드      |             |
|------------------|-----------|----------------|-----------|----------|------------|-------|-----------------|---------------|-------------|
| 모드               | -         | -              | -         | -        | -          | -     | 기본 (라이트/미디움/다크) | 초기세팅          | 조절가능범위      |
| 무게 옵션 (g)        | -         | -              | -         | -        | -          | -     | -               | -             | -           |
| 소요 시간 (hr)       | 0:10-0:20 | 1:40           | 0:15      | 0:45     | 8:00-12:00 | 1:20  | 0:05-1:00       | 3:05          | 0:20-5:55   |
| 예열 (min)         | -         | -              | -         | -        | -          | -     | -               | 15            | 0-20        |
| 반죽 1 (min)       | 10-20     | 12             | 15        | 15       | -          | -     | -               | 13            | 0-15        |
| 발효 1 (min)       | -         | 10             | -         | 10       | -          | 15    | -               | 25            | 20-40       |
| 반죽 2 (min)       | -         | 3<br>ADD<br>5* | -         | 10       | -          | -     | -               | 7<br>ADD<br>5 | 0-20        |
|                  | -         | 25             | -         | 10       | -          | -     | -               | 30<br>RMV     | 0-60<br>RMV |
| 발효 3 (min)       | -         | 45             | -         | -        | -          | 20    | -               | 30            | 0-60        |
| 굽기 (min)         | -         | -              | -         | -        | -          | 60    | 5-60            | 60            | 0-80        |
| 보온 (min)         | -         | -              | -         | -        | -          | -     | 60              | 60            | 0-60        |
| 최대 예약 설정 시간 (hr) | -         | 15             | -         | 15       | -          | -     | -               | 15            | 15          |

\* 27.5= 27분 30초, 2.5= 2분 30초, etc.

ex. 7/ADD/5= 7분 반죽 후 버저음 발생/ 재료 추가/ 5분 추가 반죽

ex. 27.5/RMV/2.5= 27분 30초 발효 후 버저음 발생/ 반죽날 제거/ 2분 30초 추가 발효

# 세척 및 유지

## 주의

- 제품 분리, 조립, 이동, 세척 시에는 항상 플러그를 뽑고 충분히 식혀주십시오. 부상의 위험이 있습니다.
- 제품을 물 등 액체에서 멀리하십시오. 감전의 위험이 있습니다.
- 제품 부품들을 세척할 때 식기세척기 사용은 피해주십시오.
- 용기 세척 시 절대 물 등 액체에 담그지 마십시오.  
용기 내부를 미온수로 닦아주십시오.  
만약 반죽 날이 반죽이 굳어 용기에서 빠지지 않는다면  
용기 내부에 뜨거운 물을 담아 30분간 기다리십시오.  
반죽 날 내부에 반죽 잔여물이 남아있다면 이쑤시개로 제거하여주십시오.  
절대 화학 세제 등을 사용하지 마십시오.

1. 세척 전 플러그를 뽑아주시고 본체가 완전히 식을 때까지 기다려 주십시오.
2. 본체 외부, 뚜껑, 부품 등은 젖은 면으로 닦아주십시오.
3. 본체 내부는 항상 건조하게 유지하여주십시오.
4. 본체 뚜껑은 분리되어 편리하게 세척할 수 있습니다.

### <뚜껑 분리법>

- ① 제품 뚜껑을 연 후 연결부 분리를 위해 적절한 각도로 들어 올려  
제품에서 뚜껑을 분리해 주십시오.
  - ② 다시 장착하려면 분리할 때의 각도와 반대로 끼워 장착하여 주십시오.
- ※ 용기와 반죽 날은 들러붙음 방지 코팅이 되어 있습니다.  
해당 부품들을 세척할 때 부품 표면에 손상을 입히는  
마모제 혹은 세제를 쓰지 마십시오.
  - ※ 딱딱하거나 부피가 큰 재료를 넣으면 날개의 불소수지 코팅이 벗겨지거나  
훼손될 수 있습니다.
  - ※ 제품 특성상 부품 표면이 수분과 많이 접촉합니다.  
이에 외관상 어느 정도의 변형이 발생할 수 있으나  
부품 품질이나 기능적인 면에는 이상이 없습니다.

## 1. 일반식빵

### 기본 식빵

밀가루 500g, 우유 400ml, 버터 80g, 소금 10g, 이스트 7g, 설탕 50g

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

### 담백한 우유식빵 (by. 일흥)

강력분 500g, 이스트 8g, 설탕 40g, 소금 8g, 버터 40g, 물 120ml, 우유 200ml

### 흑임자 식빵 (by. 일흥)

강력분 500g, 물 300ml, 생크림 20g, 흑임자페이스트 60g, 설탕 45g, 소금 8g, 이스트 8g, 버터 25g, 검은깨 30g

- (\*흑임자 페이스트가 없을 경우 흑임자 55g과 식물성 오일 5g을 넣고 갈아주세요.)
1. 수분 재료를 반죽기통 안에 넣고 검은깨를 제외한 나머지 재료를 넣어줍니다.
  2. 반죽2 중간에 알림음이 울리면 검은깨를 넣어줍니다.
  3. 발효2가 끝나고 RMV로 뜨면 반죽 날 제거 후 반죽을 꺼내 원하는 모양으로 가볍게 성형해줍니다.
  4. 제빵기 안에 다시 반죽을 잘 넣어주고 뚜껑을 닫은 뒤 발효3과 굽기를 진행합니다.



## 2. 프렌치빵

### 브리오슈 반죽 [소보루 밤식빵] (by. 일홍)

강력분 500g, 우유 85ml, 물85g, 생크림30g, 달걀50g, 노른자3알, 설탕 70g, 소금 7g, 이스트 8g, 버터 90g, 밤다이스 100~150g

\* 아몬드크림 : 버터 40g, 설탕 40g, 흰자 25g, 아몬드 분말 40g

\* 크림블 : 설탕 50g, 버터 50g, 박력분 90g

1. 우유 물 생크림 달걀을 먼저 넣어준 뒤 버터를 제외한 가루류를 넣어줍니다.
2. 반죽기 통을 제빵기에 정착한 뒤 프렌치 식빵 모드로 작동시킵니다.  
반죽1이 끝나면 버터를 넣어줍니다.
3. 아몬드 크림과 크림블을 준비해둡니다.  
**아몬드 크림** : 크림화법으로 버터를 충분히 풀어준 후 설탕을 넣고 미색이 될 때까지 휘핑해줍니다.  
흰자를 넣고 휘핑한 후 아몬드 분말을 넣고 잘 섞어 주어 째주머니에 넣어 줍니다.  
**크림블** : 체 친 가루류를 준비한 뒤 실온버터를 넣고 가루에 버터 코팅 작업을 하여 크림블로 준비해둡니다.
4. 2차 발효가 끝난 뒤 알림음 후 RMV로 바뀌면 잠시 멈춘 후 반죽 날 제거 후 반죽을 꺼내 반죽을 만져 밀어 펴준 뒤 아몬드 크림을 째 후 얇게 펴 발라줍니다.
5. 밤 다이스를 반죽 위에 올려줍니다.
6. 위에서부터 말아서 마지막 부분을 잘 마무리해 줍니다.
7. 스크래퍼나 칼로 반을 자른 후 꼬아서 마무리한 뒤 반죽기 통 안에 넣어줍니다.
8. 재작동 후 크림블을 반 정도 올리고 발효해 줍니다.  
굽기 전 다시 한번 남은 크림블을 올려줍니다.
9. 제빵기 안에서 잠시 둔 후 꺼내어 충분히 식혀 자릅니다.



# 3. 통밀빵

## 기본 통밀빵

통밀가루 500g, 물 390ml, 플레인요거트 60g, 소금 7g, 이스트 8g,  
설탕 8g, 꿀 34g

Tip : 통밀 특유의 짙은 끝맛때문에 플레인 요거트와 꿀을 첨가합니다.  
플레인 요거트는 생략이 가능합니다.

## 통밀식빵 (by. 일홍)

물 260ml, 달걀 100g, 설탕 25g, 소금 8g, 강력분 250g, 통밀가루 250g,  
이스트 7g, 버터 20g

1. 반죽기에 물과 달걀을 넣고 잘 저어줍니다.
2. 가루류 ( 설탕, 소금, 강력분, 통밀, 이스트)를 넣어줍니다.
3. 3번 통밀 미디엄으로 설정 후 동작 버튼을 눌러줍니다.
4. 반죽 1이 끝나면 실온의 버터를 넣고 나머지 단계를 진행합니다.
5. 발효2가 작동하는 소리가 들린 후 RMV로 넘어가면 잠시 반죽을 분리해 성형한 뒤 다시 반죽기 안에 넣어줍니다.
6. 굽기가 끝나면 빵을 분리 후 우유나 버터를 윗면에 발라 마무리합니다.





# 4. 달콤한 빵

## 달콤한 바나나빵

박력분 250g, 중력분 200g, 설탕 105g, 소금 4g, 메이플시럽(또는 꿀) 95g, 포도씨오일 100ml, 계란 3개, 베이킹소다 5g, 베이킹파우더 5g, 바나나 320g

Tip : 바나나는 잘 익은 숙성된 것으로 듬성듬성 잘라서 넣어준 뒤 굽기를 마지막 단계로 맞추면 속까지 충분히 익습니다.

기호에 따라 호두등의 견과류 분태등을 넣어주셔도 맛있습니다.

## 견과류 식빵

강력분 500g, 우유 400ml, 버터 80g, 소금 10g, 이스트 8g, 설탕 45g, 크랜베리 60~80g, 호두분태 80~100g

## 옥수수 식빵 (by. 일홍)

우유 150ml, 물 120ml, 달걀 50g, 옥수수분말 100g, 강력분 400g, 설탕 50g, 소금 8g, 이스트 8g, 버터 60g, 캔옥수수 100g

1. 우유, 물, 달걀을 넣고 잘 섞어줍니다.
2. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 제빵기에 고정시켜 준 뒤 4번 달콤한 식빵 기능으로 작동 시킵니다.
3. 1번 반죽이 끝나면 버터를 넣어줍니다.
4. 2번 반죽 중 빼빼 알림음이 울리면 물기를 뺀 캔 옥수수를 넣어줍니다.
5. 발효2가 RMV로 넘어가고 알람이 울리면 반죽날 제거 후 반죽을 빼서 모양을 다듬은 후 제빵기에 넣어줍니다.
6. 발효3과 굽기를 진행해 줍니다.



## 5. 저탄수화물 빵

콩배기 흥국 쌀 식빵 (by. 일홍)

우유 150ml, 물 140ml, 계란 50g, 설탕 50g, 소금 8g, 강력쌀가루 480g,  
흥국쌀가루 20g, 이스트 8g, 버터 90g,  
충전물 (완두콩배기나 삼색배기 밤다이스 등 100g)

## 6. 쌀가루 빵 (글루텐 프리)

쌀 식빵

강력 쌀가루 400g, 우유 170g, 물 180g, 버터 35g, 소금 6g, 이스트 7g,  
설탕 20g, 꿀 15g

## 7. 쾌속빵

쾌속 일반 식빵

쿠킹오일 25ml, 물 120ml, 우유 200ml, 강력분 500g, 이스트 7g,  
설탕 40g, 소금 8g



# 8. 케이크

## 당근케이크

박력분 250g, 중력분 200g, 베이킹파우더 6g, 베이킹소다 5g, 시나몬파우더 6g, 포도씨 오일 220g, 우유 200ml, 꿀 120g, 설탕 95g, 소금 4g, 계란(대) 3개, 당근 350g (강판에 다져 수분 제거 후 준비), 다진호두 90g

1. 계란을 풀어줍니다.
2. 풀어진 계란, 우유, 꿀 등 액체류를 제빵기 틀 안에 먼저 넣습니다.
3. 박력분, 중력분, 베이킹소다, 베이킹파우더, 시나몬파우더 등 가루류를 제빵기 틀안에 넣어줍니다.
4. 설탕, 소금을 넣고 수분이 빠진 잘게 다진 당근과 호두를 틀안에 넣어줍니다.

## 아몬드 파운드 케이크 (by. 일홍)

박력분 225g, 아몬드분말 75g, 설탕 150g, 달걀 150g, 베이킹파우더 10g, 버터 180g, 아몬드 슬라이스 적당량  
(기호에 따라 크렌베리나 호두를 충전물로 넣어주셔도 좋습니다.)

1. 달걀을 잘 풀어준 뒤 풀어준 달걀에 버터를 제외한 재료를 제빵기 안에 넣어줍니다.
2. 8번 케이크 모드 다크로 설정 후 작동시켜줍니다.
3. 어느 정도 섞이면 실온 상태의 말랑해진 버터를 넣어줍니다.
4. 알람음이 울리면 넣고 싶은 충전물을 넣어줍니다.
5. 윗면을 정리해 준 뒤 아몬드 슬라이스를 올려줍니다.
6. 굽기를 진행합니다.
7. 어느 정도 식은 뒤 케이크를 분리해 줍니다.



# 9. 반죽

## 호두 건포도 식빵 (by. 일홍)

물 300ml, 우유 50ml, 이스트 8g, 강력분 500g, 설탕 40g, 소금 8g, 버터 25g, 호두 80~100g, 건포도 80~100g

1. 물과 우유에 이스트를 넣고 잘 섞어 줍니다.
  2. 9번 반죽 모드 10분 작동 후 버터를 넣어줍니다.
  3. 9번 반죽 모드 최대치로 설정 후 작동시킵니다.
  4. 반죽이 완료되면 2~3배의 크기로 반죽 통 안에서 발효시킵니다.
  5. 4등분 한 뒤 둥글리기 후 20분 실온에서 휴지합니다.
  6. 원루프 성형 후 오란다(대) 팬에 팬닝합니다.
  7. 팬 높이만큼 발효되면 180~190도 예열된 오븐에 넣고 구워줍니다.
- tip. 오븐이 없는 경우 달콤한 빵 기능으로 모든 과정을 작동해 주셔도 좋습니다.

## 칼국수 / 수제비 반죽

중력분 1000g, 소금 약간, 물 600ml

# 10. 도우

## 브래드 스틱

강력분 150g, 박력분 150g, 소금 3g, 꿀 90g, 우유 120ml, 물 30g, 버터 60g, 이스트 6g

1. 제빵기에 버터를 제외한 재료를 넣고 작동합니다.
2. 1차 반죽이 끝난 뒤 버터를 넣고 남은 코스를 다시 작동합니다.
3. 발효 2가 완료되면 종료합니다.
4. 가스를 빼고 둥글리기 후 15분간 휴지합니다.
5. 반죽을 밀대로 밀어 직사각형을 만들고 적당한 크기로 분할하여 팬닝 후 180도 오븐에 15분간 구워줍니다.



# 11. 파스타 도우

## 파스타 도우

밀가루 500g, 계란 2개, 올리브유 1큰술

# 12. 피자 도우

## 피자도우 기능으로 피자 만들기 - 4개 분량 (by. 일홍)

물 320ml, 소금 7g, 강력분 500g, 이스트 10g, 옥수수분말 약간

\*피자토핑재료 : 토마토 피자소스, 피망, 파프리카, 베이컨, 양파, 블랙올리브, 브로컬리, 캔옥수수, 모짜렐라 치즈 등

1. 물과 소금 강력분 이스트를 넣고 12번 피자 도우를 작동시켜줍니다.
2. 반죽 기능과 발효 기능이 끝나면 반죽을 꺼내 4등분 후 중간 휴지를 20~30분 진행해 줍니다. (가볍게 동글리기 후 마르지 않게 비닐로 덮어주세요)
3. 반죽을 동그란 피자 모양으로 밀어줍니다. (옥수수분말을 덧가루로 사용)
4. 토마토소스를 바른 뒤 야채와 캔옥수수를 약간 올린 뒤 모짜렐라치즈를 올리고 나머지 야채와 올리브로 장식해 줍니다.
5. 200도로 예열된 오븐에 12~15분 구워줍니다.

# 13. 요거트

## 요거트

실온의 우유 900ml, 플레인 요구르트 100ml



# 14. 잼

## 딸기잼

딸기 500g, 설탕 250g, 물엿이나 꿀40g (또는 펙틴4g, 설탕 25g), 레몬즙 10g

## 트리플 베리잼

트리플 믹스베리( 냉동 블루베리, 라즈베리, 블랙베리) 1.5kg, 유기농 황설탕 1kg, 레몬즙 50g

1. 트리플베리를 믹서에 너무 곱지않게 갈아줍니다.  
(너무 고우면 물 갈아져 적합하지 않습니다.)
2. 제빵기 틀 안에 믹서에 간 믹스베리, 레몬즙, 설탕 순으로 넣어줍니다.

### TIP

제빵기로 만든 잼은 농도가 묽을 수 있습니다.

이는 제품 고장이 아니며 농도가 맞지 않은 경우 한 번 더 작동 바랍니다.

농도를 높이고 싶은 경우 식용 펙틴을 조금 넣어 주셔도 됩니다.

# 15. 굽기

타 기능과 함께 추가 굽기를 원하는 경우 간편하게 사용 가능합니다.



# 16. 홈메이드

## 생크림 말차 식빵 (by. 일홍)

생크림 150g, 우유 300ml, 설탕 50g, 소금 7g, 박력분 70g, 강력분 430g, 말차가루 10g, 이스트 8g

### 홈메이드 셋팅

예열 0 / 반죽1 - 15분 / 발효1 - 20분 / 반죽2 - 20분 / 발효2 - 35분 / 발효3 - 40분 / 굽기 - 60분

1. 생크림과 우유를 넣어줍니다.
2. 가루류를 넣어줍니다.
3. 16 홈메이드 설정을 위 홈메이드 셋팅으로 설정 후 작동시켜줍니다.
4. 발효2 알람음이 울리고 RMV가 되면 반죽 날을 제거 후 반죽을 꺼내 매끈하게 모양을 만들어줍니다.
5. 발효3과 굽기를 진행해 줍니다.

## 어니언 먹물 치즈 식빵 (by. 일홍)

물 300ml, 먹물 7g, 설탕 15g, 소금 7g, 강력분 500g, 이스트 7g, 버터35g, 양파 반 개 슬라이스로 준비, 체다치즈 3~4장, 모짜렐라 치즈 적당량

### 홈메이드 셋팅

예열 0 / 반죽1 - 10분 / 발효1 - 10분 / 반죽2 - 20분 / 발효2 - 40분 / 발효3 - 20분 / 굽기 - 60분

1. 물과 먹물을 먼저 넣어준 뒤 설탕, 소금, 강력분, 이스트와 버터를 넣습니다.
2. 발효 2까지 진행되면 반죽을 꺼내 둥글리기 해준 뒤 20분간 휴지시킵니다.
3. 넓게 편 반죽에 슬라이스 치즈, 양파, 모짜렐라치즈, 양파 약간 순으로 올려서 말아준 뒤 반죽 날 제거 후 반죽기 통 안에 넣어줍니다.
4. 반죽기의 3분의 2까지 발효 시켜줍니다.
5. 가운데 깊게 칼집을 내준 뒤 슬라이스 한 양파와 모짜렐라 치즈를 덮어줍니다.
6. 굽기로 마무리한 뒤 한 김 식힌 후 분리해 줍니다.



## 호텔 식빵 (by. 일홍)

물 250ml, 달걀 50g, 설탕 60g, 소금 8g, 강력분 500g, 이스트 7g, 버터 65g

### 홈메이드 셋팅

예열 0 / 반죽1-15분 / 발효1-20분 / 반죽2-20분 / 발효2-40분 / 발효3-35분 / 굽기-60분

1. 물과 달걀을 잘 섞어 준 뒤 제빵기 틀에 부어줍니다.
2. 가루류를 넣고 제빵기 안에 장착시켜줍니다.
3. 기능 16번으로 위 홈메이드 셋팅으로 설정 후 작동시켜줍니다.
4. 반죽2 RMV가 되면 반죽을 8개로 분할 후 동글리기해서 제빵기에 넣고 발효3을 마칩니다.
5. 적당량의 버터를 가운데 넣고 설탕을 충분히 뿌려줍니다.
6. 굽기를 완성합니다.
7. 온기가 빠지면 팬에서 분리합니다.

## 마카론 식빵 (by. 일홍)

우유 300ml, 달걀 50g, 이스트 6g, 강력분 450g, 설탕 50g, 소금 6g, 버터 50g  
[토픽재료] 흰자 30g, 슈가파우더 30g, 아몬드파우더 30g, 토핑 할 슈가파우더 약간

### 홈메이드 셋팅

예열 0 / 반죽1-20분 / 발효1-20분 / 반죽2-20분 / 발효2-40분 / 발효3-40분 / 굽기-65분

1. 수분 재료를 넣은 후 이스트를 넣고 잘 저어줍니다.
2. 버터를 제외한 가루류를 넣어줍니다.
3. 1차 반죽이 끝나고 1차 발효 시 버터를 넣어줍니다.
4. 반죽2가 끝나면 잠시 멈춘 한 뒤 매끈하게 동글게 만든 뒤 다시 반죽기 안에 넣고 작동을 시킵니다.
5. 발효2가 RMV가 뜨면 잠시 멈춘 뒤 한 번의 기공을 정리해 주고 원하는 모양으로 성형을 해줍니다.
6. 반죽 날을 제거 후 발효3을 다시 작동시킵니다.
7. 발효가 끝나면 토핑을 위에 바르고 슈가파우더를 뿌린 후 굽기를 기다려줍니다.





## 문제 발생 시 해결 방법

- 1) 고객센터 접수 전 아래의 사항을 먼저 확인해 주십시오.
- 2) 아래의 해결 방법으로도 문제가 해결되지 않거나 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 고객센터로 연락해 주십시오.

| 문 제 점          | 원 인  | 해 결 방 안                        |
|----------------|--|--------------------------------|
| 작동이 안될 경우      | 플러그가 연결이 잘 되어있습니까?   | 주전원 플러그가 잘 연결되어 있는지 확인하여 주십시오. |
| 에러 코드 HHH      | <p>제품 용기 내부 온도가 너무 높습니다.<br/>                     즉시 프로그램을 멈추고 플러그를 뽑아주십시오.<br/>                     뚜껑을 열고 제품 내부를 완전히 식힌 후 사용하여주십시오.</p>  |                                |
| 에러 코드 LLL      | <p>제품 용기 내부 온도가 너무 낮습니다.<br/>                     이는 주로 용기 내부 재료가 언 상태이거나 너무 차가울 때 발생하며, 그대로 가동 시 제품이 손상될 수 있습니다.<br/>                     즉시 프로그램을 멈추고 플러그를 뽑아주십시오.<br/>                     언 재료가 녹을 때까지 따뜻한 환경에서 기다려주신 후 이용해주십시오.</p> |                                |
| 에러 코드 EE0      | <p>단순 에러일 수 있습니다.<br/>                     먼저 전원 버튼을 사용하여 제품을 끈 후 플러그를 뽑았다가 다시 꽂은 후 제품을 켜주십시오.<br/>                     만약 동일한 에러 코드가 표시되면<br/>                     고객센터에 문의하여 주십시오.</p>   |                                |
| 누전 차단기가 내려간 경우 | <p>제품 사용을 즉시 중단하시고, 즉시 고객센터에 문의하여 주십시오.</p>  |                                |

## 제품 사양

|       |                               |       |                 |
|-------|-------------------------------|-------|-----------------|
| 제 품 명 | 주방용전열기구유사기기(제빵기)              | 모 델 명 | WSB8000         |
| 정격전압  | 220V, 60Hz                    | 소비전력  | 850W            |
| 제품크기  | [W] 267 × [D] 429 × [H] 296mm | 제품무게  | 6.21kg [구성품 포함] |

## 품질보증서

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) |   |   | 보증기간 |
| 모 델 명 | WSB8000          |   |   |      |
| 구입일자  | 년                | 월 | 일 |      |
| 보증기간  | 년                | 월 | 일 |      |
| 고객주소  |                  |   |   | 성명:  |
|       |                  |   |   | 전화:  |
| 구 입 처 | 상호:              |   |   | 성명:  |
|       | 주소:              |   |   | 전화:  |

- 품질보증서는 재발행되지 않으니 잘 보관하여야 하며, 이 품질 보증서는 국내에서만 유효합니다. 제품 구입 시 공란에 기재해 받으시기 바랍니다.

- 오래되거나 고장난 제품을 일반쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 폐기시에는 지역 내 규정에 맞추어 해당 폐기물 수거 장소로 제품을 가져가 처리해주시요.

**MEMO**



A series of horizontal dashed lines providing a template for writing the memo content.



# Wiswell

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

※ 본 제품은 국내용으로 일반 가정에서만 사용하도록 제작 되었습니다.

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