



사용설명서

매 직 슈 프 제 빵 기



MEBM-X900B/W

본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동시켜 주시기 바라며
추후 안전한 곳에 보관하여 사용 시 참고해 주시기 바랍니다.



1929년에 설립된 이래 약 90년간 “내 집에 꼭 맞는 제품 : SO RIGHT AT HOME”
이라는 슬로건으로 브랜드가 목적하는 (TARGET) 고객에게 꼭 맞는 (RIGHT) 제품을
알맞은 (RIGHT) 가격에 공급해 왔습니다.



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

중요 안전 수칙 가이드	03
제빵기 설명도	05
컨트롤 패널 설명도	06
사용 기능 설명	07
메뉴	08
보온 기능	10
저장 기능	10
사용 환경	11
경고 표시	12
처음 사용하기 전	13
제빵기 사용 방법	14
특별한 기능 사용하기	16
세척 및 유지 보수	17
제빵 재료 소개	18
제빵 재료 측정법	21
문제 해결 방법	22
친환경적 폐기 관련 협조 문구	26
매직쉐프 제빵기 '레시피' 가이드북	27



본 가전 기기를 사용 전 반드시 아래 안전 수칙 사항을 읽고 준수해 주시기 바랍니다.

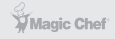
1. 본 사용 설명서를 끝까지 읽어주시기 바랍니다.
2. 제품 개봉 후 모든 구성품을 확인해 주시기 바라며 사용 공간의 정격 전압이 제품의 레이팅 라벨과 일치하는지 확인 바랍니다.
3. 전원 코드 및 플러그가 손상된 경우에는 절대로 사용을 하지 마시고, 바로 작업을 멈춘 후 전원 플러그를 소켓에서 분리하신 후 지정된 서비스 센터의 숙련된 테크니션을 통하여 적절한 교체 또는 수리를 받으시기 바랍니다.
4. 표면의 뜨거워지는 부분을 만지지 마십시오.
5. 전기 쇼크 및 기기 고장을 방지하기 위하여 절대로 기기 본체, 플러그, 전원 코드를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.
6. 오랜 기간 미사용 시, 세척 전, 그리고 제품 분리 시 반드시 소켓에서 전원 플러그를 먼저 분리해 주십시오.
7. 전원 코드가 가구, 테이블 기타 물체에 걸쳐 있지 않도록 주의 바라며 또한 뜨거운 표면에 닿지 않도록 각별한 주의 바랍니다.
8. 본 기기에 동봉된 '정품 구성품' 외 기타 시중에서 구입한 '호환용 구성품'을 사용하지 마십시오. 임의로 개조, 분해, 수리하려는 시도를 하지 마십시오.
9. 본 기기가 뜨거운 열이 발생하는 화구 근처, 폭발의 위험이 있는 액체 및 물체, 또는 쉽게 불이 붙을 수 있는 가연성 물체 등에 가까이 위치하지 않도록 주의 바랍니다.
10. 본 기기가 작동 시 움직이는 부분, 돌아가는 부위를 절대로 만지지 마십시오. 부상 및 기기 고장의 위험이 있습니다.
11. 제빵용 팬에 제빵 재료를 넣지 않은 채로 기기의 전원을 켜지 마십시오.
12. 제빵용 팬을 강제로 두드리거나 가장자리를 쳐서 움직이려는 시도를 하지 마십시오. 제빵용 팬에 손상이 가해져 사용하지 못하게 됩니다.



본 가전 기기를 사용 전 반드시 아래 안전 수칙 사항을 읽고 준수해 주시기 바랍니다.

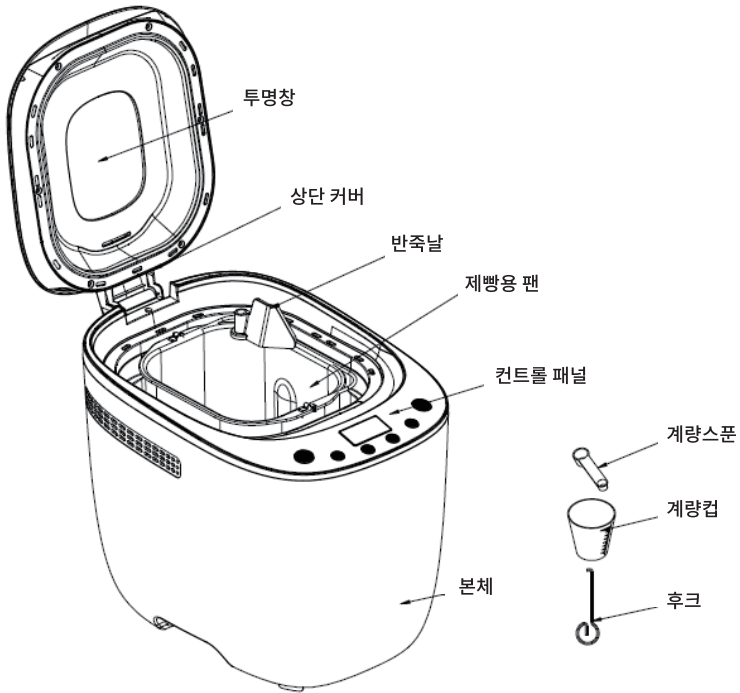
13. 철 금속 또는 기타 이물질은 제빵기 안에 절대로 투입하지 마십시오.
고장의 원인 또는 쇼트 발생 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.
14. 본 기기는 8세 미만의 유아, 어린이 및 신체적 또는 정신적 장애를 가진 이가 임의로 기기를 다룰 수 없습니다. 본 기기를 위해 명시된 이가 다룰 시 철저한 안전 교육 및 관리 감독하에 진행될 수 있도록 각별한 주의 바랍니다.
15. 8세 미만의 유아 및 어린이가 본 기기 근처에서 놀지 못하도록 주의 바라며, 특히 전원 코드 근처에서 놀지 못하도록 주의 바랍니다.
16. 본 기기를 수건, 천, 그리고 다른 물체로 덮거나 막지 않도록 주의 바랍니다.
제빵기에서 나오는 공기는 원활하게 기기에서 배출되어야 하며 만약 위와 같은 행동을 하면 기기 내부가 가열되어 화재, 고장 또는 심지어 폭발의 위험이 있습니다.
17. 본 기기의 원래 사용 목적 외 다른 용도로의 사용을 금합니다.
18. 본 기기를 설치 시 반드시 평평하고 안정된, 수평이 유지된 물기가 없는 공간에 위치해 주십시오.
19. 본 기기는 가정용, 그리고 실내용으로 제작되었습니다.
본 기기를 상업용으로 사용하시거나 실외에서의 사용으로 인하여 발생한 고장, 부상, 재산 피해 등은 수입자 및 판매처가 책임을 지지 않습니다.
20. 본 기기의 전원 플러그는 접지선이 있는 모양의 플러그입니다.
사용하시는 공간의 전원 공급 부위가 접지가 가능한지를 확인해 주십시오.
21. 본 기기는 외부 타이머 또는 리모컨으로 작동되지 않습니다.
22. 본 기기의 제빵용 팬 및 제빵 재료가 들어가 있지 않은 상태로 절대로 기기를 작동하지 마십시오.
고장의 원인이 됩니다.

제빵기 설명도

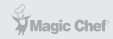


본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

제빵기 설명도



컨트롤 패널 설명도



본 사용 설명서를 끝까지 읽으신 후 기기를 작동하시기 바랍니다.

컨트롤 패널 설명도



- | | |
|------------|------------|
| 1. 기본 | 7. 글루텐 무첨가 |
| 2. 프렌치 스타일 | 8. 케이크 |
| 3. 통밀 | 9. 잼 |
| 4. 빠른 제빵 | 10. 요거트 |
| 5. 달콤한 빵 | 11. 반죽 |
| 6. 반죽 및 발효 | 12. 굽기 |

***LIGHT**: 연하게 굽기 / **MEDIUM**: 중간 굽기 / **DARK**: 진하게 굽기 / **700g** / **900g**

1.	기본	Basic	7.	글루텐 무첨가	Gluten free
2.	프렌치 스타일	French	8.	케이크	Cake
3.	통밀	Whole wheat	9.	잼	Jam
4.	빠른 제빵	Quick	10.	요거트	Yogurt
5.	달콤한 빵	Sweet	11.	반죽	Kneading
6.	반죽 및 발효	Dough	12.	굽기	Bake



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

전원 연결 시

전원 플러그를 소켓에 꽂으면 기기는 '삐' 하는 알람음이 울리며 "3:10"이라는 숫자가 짧은 시간 동안 깜빡입니다. 초기 설정값은 900g / Medium (중간 굵기)에 맞추어져 있습니다.

시작/멈춤 (START/STOP)

이 버튼은 설정이 완료된 프로그램을 시작하거나 멈출 시 사용됩니다.

프로그램 선택 후 시작/멈춤 버튼을 한번 누르면 기기는 설정된 프로그램 값으로 작업을 시작합니다. LCD 표시창의 ":" 아이콘이 깜빡이기 시작하고 작업 표시등에 불이 들어오며 기기는 설정된 프로그램의 작업을 시작합니다.

일단 기기가 작업을 시작하면 다른 모든 버튼들은 실수로 오작동을 하는 것을 방지하기 위하여 눌러도 아무런 작동이 되지 않으며 오직 시작/멈춤 버튼만을 사용할 수 있도록 설계되었습니다.

작업 중 작동을 멈추기 원하실 때는 시작/멈춤 버튼을 약 2초 이상 길게 누르시면 기기는 '삐' 소리의 알람음이 울리며 작업 표시등의 불이 꺼집니다.

이 뜻은 기기가 작동을 멈추었고 작업이 진행되고 있던 프로그램이 종료되었음을 알려줍니다.

일시 정지 기능

작업이 진행되는 도중 기기를 일시적으로 멈추고 싶으실 경우에는 시작/멈춤 버튼을 가볍게 한번 눌러 주시기 바랍니다.

기기는 현재 프로그램 작업을 잠시 멈추며 남아 있는 작업 시간이 LCD 표시창에 표기됩니다.

이때 기기는 일시적으로 프로그램을 중단한 것이며 프로그램의 저장값 및 잔재 시간은 보존되고 있는 상태입니다.

일시 정지를 해제하려면 다시 시작/멈춤 버튼을 가볍게 한 번 더 누르시거나 10분 이상 아무런 조치를 취하지 않으면 기기는 다시 작업 중이던 프로그램대로 가동됩니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

메뉴 (MENU)

이 버튼은 메뉴상 나와 있는 여러 가지 기능을 선택하실 수 있는 버튼입니다.

메뉴 버튼을 한번 누를 때마다 기기는 '빠' 하는 알림음과 함께 선택하신 메뉴가 표기됩니다.

선택하실 수 있는 메뉴는 총 12가지로 표시창에 순서대로 표기되며 원하시는 메뉴에 이르렀을 시 메뉴 버튼을 누르는 것을 멈추시면 선택하신 메뉴가 결정됩니다. 다음은 12가지 메뉴의 설명입니다.

1. 기본 (Basic)

평범한 일반적인 빵을 반죽, 부풀림, 구울 시 선택하실 수 있습니다.

맛을 증가시키기 위하여 제빵 재료 외 기타 향신료, 조미료 등을 첨가하실 수 있습니다.

2. 프렌치 스타일 (French)

프렌치 스타일 (바게트 빵 등) 빵을 만드실 시 선택하실 수 있습니다. 본 메뉴는 반죽, 오븐 시간 부풀림, 굽기 순서대로 진행되며 이 메뉴를 통해 제조된 빵은 바삭바삭한 껍질과 부드러운 식감을 생성합니다.

3. 통밀 (Whole wheat)

통밀을 사용하여 제조되는 빵을 반죽, 부풀림, 굽기를 통하여 만들 시 선택하실 수 있습니다. 본 메뉴 선택 시 지연 (Delay) 기능은 사용하지 않는 것이 좋습니다.

4. 빠른 제빵 (Quick)

본 메뉴는 기본 (Basic) 보다 좀 더 빠른 시간에 반죽, 부풀림, 굽기를 하는 기능이며, 이 기능을 사용 시 조리할 빵의 크기는 작으면서 밀도가 높은 것을 사용합니다.

5. 달콤한 빵 (Sweet)

단맛이 나는 빵을 반죽, 부풀림, 구울 시 선택하실 수 있습니다.

맛을 내기 위하여 기타 향신료, 조미료 등을 첨가하실 수 있습니다.

6. 반죽 및 발효 (Dough)

본 메뉴는 반죽, 부풀림까지만 작동을 하고 마무리 단계인 굽기 단계는 작동되지 않습니다. 이 메뉴로 만들어진 반죽 덩어리로 '롤', '피자 도우' 또는 '스팀 브레드' 등을 만들 수 있습니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

메뉴 (MENU)

이 버튼은 메뉴상 나와 있는 여러 가지 기능을 선택하실 수 있는 버튼입니다.
메뉴 버튼을 한번 누를 때마다 기기는 '빠' 하는 알림음과 함께 선택하신 메뉴가 표기됩니다.

7. 글루텐 무첨가 (Gluten free)

글루텐이 첨가되지 않은 빵을 반죽, 부풀림, 구울 시 선택하실 수 있습니다.
맛을 증가시키기 위하여 제빵 재료 외 기타 향신료, 조미료 등을 첨가하실 수 있습니다.

8. 케이크 (Cake)

케이크를 만들 시 선택하실 수 있는 메뉴입니다. 반죽, 부풀림 (베이킹 소다 또는 베이킹 파우더 사용), 굽기 순으로 진행됩니다.

9. 잼 (Jam)

잼과 마멀레이드(청)를 끓이는 작업을 통해 만들 시 선택하실 수 있습니다. 제빵용 팬에 재료를 넣기 전 반드시 과일과 야채는 다진 상태로 되어 있어야 합니다.

***참고:** 잼의 농도를 진하게 하시려면 본 작업을 2-3회 정도 반복해 주시기 바랍니다.

10. 요거트 (Yogurt)

약한 가열로만 작업이 진행됩니다. 요거트 메뉴 선택 시 작업 시간은 30분이며, 총 6~12시간 정도가 소요됩니다.
(초기 설정 시간은 10시간)

11. 반죽 (Kneading)

밀가루 반죽을 하는 메뉴입니다.

12. 굽기 (Bake)

굽기 기능만 작동되는 메뉴입니다. 이 메뉴 선택 시 반죽 및 부풀림은 작업이 되지 않습니다. 모든 제빵이 완료된 후 굽기만 추가적으로 더 필요할 시 이 메뉴를 선택하실 수 있습니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

색 (COLOR) 선택

이 버튼을 눌러 빵 껍질의 구워지는 정도를 선택하실 수 있습니다.

LIGHT (연하게 굽기) / MEDIUM (중간 굽기) / DARK (진하게 굽기) 순으로 색을 선택하실 수 있습니다.

*본 버튼은 반죽 및 발효 (Dough)와 반죽 (Kneading) 프로그램에 적용이 되지 않습니다.

빵 크기 (LOAF) 선택

이 버튼을 눌러 완성될 빵의 크기를 선택하실 수 있습니다.

다른 크기의 빵이 선택되므로 총 소요되는 작업 시간은 상이할 수 있습니다.

*본 버튼은 빠른 제빵 (Quick) / 반죽 및 발효 (Dough) / 케이크 (Cake) / 반죽 (Kneading) / 굽기 (Bake) 프로그램에 적용이 되지 않습니다.

보온 (KEEP WARM)

제빵이 완료된 후에 기기는 완성된 따뜻한 빵을 1시간 동안 보온시켜 줍니다.

만약 완성된 빵을 바로 꺼내 드시고 싶다면 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 눌러 작업을 종료하시면 보온 기능이 멈추며 기기 안은 더 이상 따뜻함이 유지되지 않습니다.

저장 (MEMORY)

기기가 작동 중 갑작스럽게 전원이 차단된 경우 (예: 정전 등) 10분 내로 전원이 다시 들어오면 기기는 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 누르지 않아도 자동으로 이전에 작업하던 대로 남아 있는 시간 만큼 계속 작업을 전개합니다. 만약 전원이 차단된 시간이 10분이 넘었다면 이전 작업하던 프로그램의 저장된 값은 소멸되며 기기는 처음부터 다시 세팅을 해주어야 합니다.

단, 기기의 전원이 차단된 시점이 반죽 단계를 넘지 않았다면 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 바로 눌러서 설정된 프로그램으로 다시 작업을 처음부터 시작할 수 있습니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

지연 (DELAY) 기능

본 기기가 바로 작업을 시작하는 것을 원치 않을 경우, 이 버튼을 눌러 작업이 시작하는 시간을 지연시킬 수 있습니다.

사용자는 시간 (TIME) 버튼을 눌러 얼마나 오랜 시간 후에 작업이 시작되기 원하는지 결정을 해야 합니다. 지연된 시간은 제빵이 완료되는 프로그램 시간까지 생각한 후 시간을 정해 주셔야 합니다.

따라서 설정된 지연 시간이 끝나는 시점에는 따뜻한 빵이 조리 완료된 상태가 되어야 한다는 뜻입니다. 먼저 메뉴 선택 및 구워지는 색 정도를 선택하신 후 시간 (TIME) 버튼을 눌러 지연 시간을 10분 단위로 늘리실 수 있습니다. 최대로 지연이 가능한 시간은 13시간입니다.

*지연 시간 사용의 예:

현재 시간이 저녁 8:30pm 이며 빵이 완성되어 먹을 수 있기 원하는 시간은 다음날 아침 7:00am 이라고 가정할 경우 8:30pm 에서 7:00am 까지의 총 시간은 10시간 30분입니다.

- ① a. 메뉴 선택 → b. 색 선택 → c. 빵 크기 순으로 a ~ c 부분을 선택하신 후 "시간 증가+ (TIME+)" 버튼을 눌러 10분 단위로 증가시킨 시간이 LCD 화면에 10:30 이 될 때까지 맞추어 주십시오.
- ② 이후 "시작/멈춤 (START/STOP)" 버튼을 누르시면 지연 프로그램이 활성화됩니다.
- ③ 시간과 분 사이에 있는 ":" 이 LCD 화면에서 깜빡일 것이며 현재 잔여 시간이 표기됩니다.
- ④ 아침 7:00가 되면 선택된 메뉴, 색상, 빵 크기로 완성된 따뜻한 빵이 준비되어 있을 것입니다. 만약 완성된 빵을 바로 꺼내지 않을 경우, 1시간 동안의 보온 기능이 시작됩니다.

*참고:

- ① 본 기능은 굽기 (Bake) 메뉴에는 적용이 되지 않습니다.
- ② 지연 기능을 사용하여 빵을 만들 시 쉽게 변질되기 쉬운 계란, 신선한 우유, 과일, 양파 등은 사용하지 않는 것이 좋습니다.

사용 환경

본 기기는 넓은 온도 범위에서 작업이 가능하나 고온의 실내 온도와 아주 저온의 온도에서 작업 시 빵 크기가 달라질 수 있습니다. 최적의 상태로 완성된 빵을 원하신다면 15 ~ 34°C 사이에서 작업을 하시기 권장합니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

H HH

프로그램이 시작된 후 만약 표시창에 "H HH" 라고 표기된다면 기기 내부 온도가 아직 굉장히 높다는 신호입니다. ('삐' 하는 알림음이 연속으로 5번 울립니다.)

이때 기기의 작업을 멈추어 주셔야 하며 상단 커버를 열고 기기가 완전히 식을 때까지 10분에서 20분 정도 기다려 주십시오.

L LL

시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 누른 후 (굽기 프로그램은 제외) 표시창에 "L LL" 이라고 표기된다면 내부 온도가 너무 낮다는 신호입니다. ('삐' 하는 알림음이 연속으로 5번 울립니다.)

시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 눌러 알림음을 멈추실 수 있으며, 기기의 상단 커버를 열어 실내 온도에 기기가 적응될 수 있도록 약 10분에서 20분 정도 기다려 주시기 바랍니다.

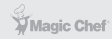
또는 굽기 (Bake) 프로그램을 선택하여 기기 안의 온도를 빨리 증가시킬 수 있습니다.

***참고:** 만약 본 기기를 냉방이 수시로 되고 있는 방, 냉장이 되는 공간에 오랜 기간 동안 보관해 놓았다면 기기 내부 온도가 실온도 보다 내려갈 수 있습니다. 이 현상을 방지하기 위해서 정상적인 온도 범위의 공간으로 기기를 옮겨 놓으신 후 상판 커버를 열어 정상적인 온도 범위에 기기가 적응할 수 있도록 기다려 주신 후 기기를 사용해 주시기 바랍니다.

E rr

시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 누른 후 표시창에 "E rr" 라고 표기된다면 온도 센서가 분리되었다는 표시입니다. 이 경우 지정된 서비스 센터에 접수하여 적절한 수리를 받으시기 바랍니다.

처음 사용하시기 전



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

처음 사용하시기 전

1. 제품 본체 및 모든 구성품이 손상 없이 들어 있는지 확인 바랍니다.
2. 세척 및 관리 페이지를 참고하여 제품을 먼저 닦아 주시기 바랍니다.
3. '굽기 (Bake)' 모드로 설정한 후 재료를 넣지 않은 빈 상태로 약 10분 동안 가동을 하여 제품 공정 과정에서 생겨날 수 있는 냄새를 제거하는 작업을 해 주시기 바랍니다.
이후 제품이 완전히 식도록 기다려 주신 다음 다시 한번 세척을 해 주시기 바랍니다.
4. 세척 후 모든 물기를 말끔히 제거해 주신 다음 구성품을 체결하여 기기를 사용할 준비를 해 주십시오.

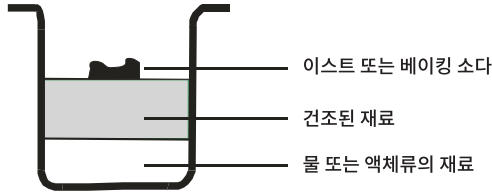


본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

빵 만들기

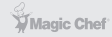
1. 제빵용 팬을 제 위치에 놓고 체결되는 소리가 날 때까지 시계 방향(오른편)으로 돌려주십시오.
반죽날을 드라이브 측에 체결해 주십시오.
2. 제빵용 팬에 빵을 만들 재료를 '레시피'에 나온 대로 넣어 주시기 바랍니다.
보통 물 또는 액체 재료를 먼저 넣고 설탕, 소금 그리고 밀가루를 순서대로 넣어 주시기 바랍니다.
이스트 또는 베이킹 파우더는 항상 마지막 재료 투입 단계에 넣어 주시기 바랍니다.

***참고:** 레시피에 나오는 밀가루와 이스트의 양은 항상 최대치로 넣어 주시는 것이 좋습니다.



3. 손가락 또는 작은 주방용 용기들을 사용하여 밀가루를 부은 가운데 부분에 오목한 자리를 만들어 주시기 바랍니다. 그 자리에 이스트 또는 베이킹 소다를 넣으시기 바랍니다.
4. 상판 커버를 닫으신 후 전원 플러그를 소켓에 꽂으십시오.
5. 원하시는 프로그램 (메뉴)이 선택될 때까지 메뉴 버튼을 눌러 주십시오.
원하시는 프로그램이 선택되었으면 버튼 누르기를 중단해 주십시오.
6. 색 (COLOR) 버튼을 눌러 원하시는 껍질의 색상을 선택해 주십시오.
7. 빵 크기 (LOAF) 버튼을 눌러 원하시는 빵의 크기를 선택해 주십시오.
8. 지연 시작을 원하시면 시간 (TIME) 버튼을 눌러 원하시는 지연 작업 시간을 설정해 주시기 바랍니다. 만약 작업을 바로 하기 원하신다면 지연 시작 작업은 건너 뛰시기 바랍니다.

제빵기 사용 방법



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

9. 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 눌러 작업을 시작해 주십시오.
작업 표시등에 불빛이 들어옵니다.
10. 프로그램 중 기본 (Basic) / 프렌치 스타일 (French) / 통밀 (Whole wheat) / 달콤한 빵 (Sweet) / 글루텐 무첨가 (Gluten free) / 잼 (Jam) / 요거트 (Yogurt) 를 선택 시 작업 도중 '삐' 하는 알림음이 10번 울릴 수 있는데 이것은 재료를 빨리 더 보충해 달라는 신호입니다.
상판 커버를 열고 보충할 재료들을 넣어 주십시오.
작업 도중 약간의 '스팀'이 상판 커버를 통해 새어 나올 수 있으며 이것은 정상입니다.
11. 작업이 완료되면 '삐' 하는 소리가 10번 울리며 작업 표시등의 불빛이 꺼집니다.
시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 2초가량 누르고 계시면 기기가 멈추고 완성된 빵을 꺼내실 수 있습니다. 상판 커버를 조심스럽게 여신 후 오븐용 장갑을 끼고 제빵용 팬의 핸들 부위를 잡아 주십시오. 제빵용 팬을 시계 반대 방향(왼쪽)으로 돌리신 후 제빵용 팬을 그대로 위로 들어 올려 기기에서부터 빼내어 주십시오.
12. 달라붙지 않는 '논스틱 주걱'을 사용하여 제빵용 팬에 붙어 있는 완성된 빵의 모서리 부분을 가볍게 들어내 주시기 바랍니다.
***주의:** 완성된 제빵용 팬과 빵은 굉장히 뜨거울 수 있으니 항상 오븐용 장갑을 착용하신 후 핸들을 잡아 주시기 바랍니다.
13. 빵을 담으실 알맞은 용기 위 또는 표면에 제빵용 팬을 거꾸로 들어 가볍게 흔들어 주심으로 완성된 빵이 담기도록 해 주십시오.
14. 빵이 제빵용 팬에서 완전히 떨어졌으면 20분 정도 식혀 주신 후 원하시는 모양으로 빵을 잘라 주시기 바랍니다.
15. 만약 제빵 작업이 완료되었을 시 기기가 있는 방에 없거나 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 누르지 않으셨다면 기기 안에 있는 완성된 빵은 1시간 동안 자동으로 보온이 됩니다.
완성된 빵을 꺼내실 경우 시작/멈춤 (START/STOP) 버튼을 2초가량 눌러 기기를 정지시킨 후 빵을 꺼내어 주시기 바랍니다.
16. 사용하지 않거나 작업이 완전히 종료되었을 시 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주시기 바랍니다.
***참고:** 빵을 자르기 전 후크(Hook)를 이용하여 빵 하단에 감추어진 반죽날을 분리해 주시기 바랍니다. 완성된 빵은 뜨거우니 절대로 반죽날을 손으로 들어 내려는 시도를 하지 마십시오.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

빠른 제빵을 하실 시 (Quick)

- 수분과 열을 통해 베이킹 파우더와 베이킹 소다를 이용한 빠른 제빵 작업을 하실 수 있습니다.
- 완벽한 빠른 제빵을 하기 위해선 모든 액체류의 재료는 제빵용 팬의 하단에 넣으신 후 건조된 재료를 위에 넣어 주시기 바랍니다.
- 빠른 제빵 과정의 하나인 빠른 반죽이 처음 시행될 시 반죽 덩어리와 건조된 재료가 팬의 가장 자리에 묻어 있을 수 있습니다.
- 필요시 이 묻혀진 반죽 덩어리를 고무 주걱을 사용하여 골고루 저어 주시면, 보다 원활한 반죽 작업이 되는데 도움이 됩니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

세척 및 유지 보수

※ 세척하시기 전 반드시 먼저 기기가 완전히 식은 후 전원 플러그를 소켓에서 분리해 주십시오.

1. 제빵용 팬

팬의 내부와 외부를 젖은 천 또는 수건으로 닦아 주십시오.

뾰족한 재질 또는 철 수세미 같은 표면의 변질 또는 코팅이 벗겨질 수 있는 날카로운 재질의 세척 도구는 사용을 금합니다.

세척하신 후 남아 있는 물기는 마른 수건 또는 천으로 말끔히 닦아 주시기 바랍니다.

2. 반죽날

만약 반죽날이 빈번한 제빵 작업으로 인하여 축에서 분리하기가 어려우시다면 따뜻한 물을 안에 붓고 반죽날이 물에 충분히 적셔지도록 약 30분 동안 기다려 주시기 바랍니다.

이후 부드러운 반죽날을 축에서 분리한 후 부드러운 재질의 천 또는 수건을 적셔 반죽날을 닦아 주십시오. 제빵용 팬과 반죽날은 식기세척기를 사용하여 세척하실 수 있습니다.

3. 상판 커버 및 투명창

젖은 수건 및 천으로 닦아 주신 후 물기를 제거해 주십시오.

4. 본체 외관

젖은 수건 및 천으로 가볍게 세척해 주신 후 물기를 완전히 제거해 주십시오.

철 수세미 등의 칩이 벗겨질 수 있는 거친 재질 및 화학용 세제를 사용하여 세척을 하지 마십시오.

절대로 기기 본체를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.

5. 보관

본 기기를 오랫동안 사용하지 않아 보관 시 먼저 기기가 완전히 식은 것을 확인하신 후 세척을 하신 다음 완전히 건조해 주십시오. 이후 계량스푼, 계량컵, 후크 등은 서랍에 안전하게 넣으신 후 기기는 상판 커버를 닫은 후 서늘하고 건조한 곳에 보관해 주시기 바랍니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

제빵 재료 소개

1. 제빵용 밀가루 (강력분)

제빵용 밀가루는 글루텐 함유율이 매우 높고 늘어남이 용이하며 부풀어 오른 후 무너지지 않게 지탱을 잘 해주는 성분을 가졌습니다.

제빵용 밀가루는 빵을 만드는데 가장 많이 그리고 공통으로 쓰이는 재료입니다.

사이즈가 크고 안의 조직이 촘촘한 빵을 만드는데 적합한 재료가 제빵용 밀가루입니다.

2. 일반용 밀가루 (중력분)

베이킹 파우더가 함유되지 않은 일반 밀가루입니다.

3. 통 밀가루 (whole-wheat flour)

통 밀가루는 곡물을 사용하여 만들어진 밀가루입니다. 보리 겉질 및 글루텐을 포함하고 있습니다.

통 밀가루는 일반 밀가루보다 좀 더 무겁고 영양분은 더 풍부합니다.

통 밀가루를 사용하여 만든 빵은 보통 크기가 작습니다.

많은 레시피는 통 밀가루와 제빵용 밀가루를 혼합하여 가장 좋은 결과물을 만들어 냅니다.

4. 검은 밀가루

검은 밀가루 또는 '거친 밀가루' 라고 불리는 이 밀가루는 섬유질이 높은 밀가루 종류이며, 통 밀가루와 비슷한 성질을 가졌습니다.

부풀어 오른 후 큰 사이즈를 얻기 위해서는 반드시 제빵용 밀가루를 많이 혼합하여야 합니다.

5. 팽창제 혼합 밀가루

베이킹 파우더가 이미 포함되어 있는 밀가루이며 케이크를 만들 시 사용됩니다.

6. 옥수수 및 오트밀 밀가루

옥수수 및 오트밀 밀가루는 옥수수와 오트밀에서 따로 채취된 밀가루입니다.

위 밀가루는 거친 재질의 빵을 만들 시 사용되며 맛과 식감을 풍부하게 하는데 사용됩니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

제빵 재료 소개

7. 설탕

설탕은 빵의 색상 및 단맛을 증가시키는데 중요한 재료입니다.

또한 설탕은 이스트(효모)로 만든 빵의 영양분의 공급원으로도 불립니다.

흰 설탕이 보통 많이 쓰이며 흑설탕, 파우더 설탕, 또는 코튼 설탕이 필요에 따라 사용될 수 있습니다.

8. 이스트 (효모)

효모 작용이 일어난 후 효모는 이산화탄소를 생성합니다.

생성된 이산화탄소는 빵을 팽창시켜주며 내부 섬유질을 부드럽게 해 줍니다.

하지만 이렇게 빠르게 팽창하는 효모는 탄수화물, 설탕, 그리고 밀가루가 영양분으로 필요로 합니다.

다음과 같이 효모의 양은 비례합니다. (티스푼 = 차 또는 커피를 저을 시 사용하는 작은 수저)

1 티스푼 분량의 활성 건조 효모 = 3/4 티스푼 분량의 인스턴트 효모

1.5 티스푼 분량의 활성 건조 효모 = 1 티스푼 분량의 인스턴트 효모

2 티스푼 분량의 활성 건조 효모 = 1.5 티스푼 분량의 인스턴트 효모

※ 효모는 고온의 환경에 노출되면 균이 죽기 때문에 반드시 냉장고에 보관되어야 합니다.

- ① 사용 전 반드시 생산 일자와 보관 가능한 유통 기한을 확인 바랍니다.
- ② 매 사용 후 반드시 냉장고에 다시 가능한 빨리 넣어 주시기 바랍니다.
- ③ 제빵 시 부풀어 오르지 않는 현상은 이 효모 상태의 변질이 원인입니다.

※ 아래 방법을 통하여 효모가 신선하고 활성화된 것인지 확인하실 수 있습니다.

- ① 반컵 정도의 따뜻한 물 (45 ~ 50°C)을 계량컵에 부어 줍니다.
- ② 1 티스푼 분량의 설탕을 계량컵에 첨가한 후 저어 주신 다음 티스푼 2개 분량의 효모를 물 위에 뿌려 주십시오.
- ③ 위 작업이 완료된 계량컵을 따뜻한 공간에 두고 10분가량 기다려 주십시오. 물을 짓지 마십시오.
- ④ 약 1컵 분량의 거품이 10분 후 일어난다면 효모는 신선하고 활성화되어 있습니다.
그렇지 않을 경우 효모 상태는 죽었거나 비활성화된 것입니다.



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

제빵 재료 소개

9. 소금

소금은 빵의 맛과 껍질의 색상을 결정하는데 필요한 역할을 해 줍니다.
하지만 소금은 효모가 부풀어 오르는 것을 억제하는 역할도 동시에 합니다.
따라서 소금은 레시피상의 권장 투입량 이상으로 절대로 많이 넣지 마시기 바랍니다.
소금을 넣지 않으면 빵의 크기는 넣을 때보다 커집니다.

10. 계란

계란은 빵의 식감을 좋게 만들어 줄 뿐만 아니라 영양분을 보충해 주는 동시에 빵 사이즈도 크게 해 주는 역할을 합니다. 계란은 반드시 껍질을 제거한 채 골고루 충분히 휘저어 주어야 합니다.

11. 쿠키нг 오일, 버터, 그리고 식물성 오일

쿠키нг 오일 및 식물성 오일은 빵을 부드럽게 해 주며 보관 기한을 연장시켜주는 역할을 합니다.
버터는 사용 전 녹이거나 작은 크기로 잘게 잘라 주어야 합니다.

12. 베이킹 파우더

베이킹 파우더는 케이크를 작업 시 부풀어 오르게 해 주는 역할을 합니다.
베이킹 파우더를 넣음으로 부풀어 오르는데 걸리는 시간이 단축되며 공기를 생성함으로 거품이 만들어져 빵의 표면을 부드럽게 해 줍니다.

13. 소다

소다는 베이킹 파우더와 비슷한 성질을 가진 재료입니다.
베이킹 파우더와 같이 사용하실 수 있습니다.

14. 물 또는 기타 액체

물은 빵을 만드는 데 있어 반드시 필요한 재료입니다.
물의 온도는 보통 20~25°C 사이가 적절하며 물은 신선한 우유 또는 2%의 밀크 파우더를 섞은 물로 대체하여 빵의 식감 및 껍질 색상에 변화를 줄 수 있습니다. 특정한 '레시피'에 따르면 빵의 맛에 변화를 주기 위하여 주스를 사용할 수도 있습니다. (*사용 가능한 주스의 예: 애플 주스, 오렌지 주스, 레몬 주스 등)



본 제품을 안전하게 사용할 수 있도록 아래 사용방법을 준수해 주시기 바랍니다.

제빵 재료 측정법

제빵 과정 중 가장 중요한 단계의 하나는 바로 적절한 재료를 얼마만큼 넣는가입니다. 재료를 넣기 전 계량컵과 계량스푼을 이용하여 정확한 양을 투입하시기를 강력하게 권장해 드립니다. 만약 재료를 너무 적게 넣거나 많이 넣는다면 완성될 빵에 큰 영향을 미칠 수 있습니다.

1. 액체류의 재료 측정

물, 신선한 우유, 밀크 파우더 용액은 계량컵을 이용하여 측정해 주시기 바랍니다. 계량컵의 눈금과 바라보는 시선이 정확히 일직선이 되도록 해 주신 후 눈금을 측정해 주십시오. 쿠키 오일 및 식물성 오일 등을 측정 시에는 계량컵이 완전히 깨끗하여 다른 재료가 들어가 있지 않은 상태에서 측정해 주십시오.

2. 건조된 재료 측정

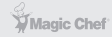
건조된 재료는 계량컵에 담은 후 기준치를 넘은 양은 주방용 나이프를 사용하여 수평을 맞추어 주시기 바랍니다. 따라서 먼저 적정량보다 약간 더 많이 계량컵에 넣은 후 주방용 나이프를 사용하여 깨끗하게 넘친 부분을 덜어내 주십시오. 레시피에 나오는 권장량보다 많이 사용하면 제빵 완료 시 밸런스가 무너질 수 있습니다. 만약 아주 적은 양의 건조된 재료를 측정하시려면 반드시 동봉된 계량스푼을 사용하시기 바랍니다. 동일하게 계량스푼에 담은 재료도 수평을 유지하고 균등하게 스푼에 담아질 수 있도록 조치를 취해 주시기 바랍니다.

3. 재료 투입 순서

재료의 투입 순서는 올바른 제빵을 위하여 지켜 주셔야 합니다. 보통 재료 투입의 순서는 다음의 예와 같습니다. 물 또는 액체 재료를 먼저 넣고 설탕, 소금, 그리고 밀가루를 순서대로 넣어 주시기 바랍니다. 이스트 또는 베이킹 파우더는 항상 마지막 재료 투입 단계에 넣어 주시기 바랍니다.

***참고:** 밀가루는 액체류 재료에 완전히 적시면 안 됩니다. 효모(이스트)는 건조된 밀가루 위에만 뿌려질 수 있습니다. 효모(이스트)는 소금과 접촉이 되어서는 안됩니다. 만약 지연 기능을 사용하여 작업이 되는 시점이 오랜 시간 뒤라면 상하기 쉬운 재료인 계란, 과일 등의 재료는 사용하지 마시기 바랍니다.

문제 해결 방법

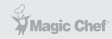


제품 사용 중 고장 또는 아래와 같은 증상이 나타나면 서비스를 문의하기 전에 아래 사항을 확인하십시오.

제빵 기기 자체 관련

문제	추정 원인	해결 방법
연기가 배출구 또는 기기 자체에서 발생	제빵기 본체에 재료가 달라붙었거나 제빵용 팬 외부에 묻어 있음	기기 외관 및 제빵용 팬 외부에 묻거나 달라붙은 재료를 닦아 주십시오.
빵 가운데에 꺼짐 현상 또는 빵 아래가 축축함	작업이 완료된 후 너무 오랜 시간 기기 안에 빵을 방치함	제빵 완료 후 최대 보존 가능한 시간은 1시간입니다. 가능한 빨리 꺼내 주십시오.
제빵용 팬에서 빵을 꺼내기가 어려움	빵의 밑부분이 반죽날에 끼어 있음	반죽날은 매 사용 후 깨끗이 닦아 주시고 날이 기기에서 분리가 어려울 경우 따뜻한 물을 붓고 약 30분 동안 기다려 주십시오.
재료가 적절히 섞이지 않거나 제빵이 제대로 완료되지 않음	제빵 하시려는 프로그램 선택을 잘못함	원하시는 메뉴를 정확히 설정해 주십시오.
	제빵 작업 도중 시작/멈춤 버튼을 누름	시작/멈춤 버튼을 실수로 누르면 작업이 멈춥니다.
	제빵 작업 도중 상단 커버를 자주 열	제빵 작업 도중엔 커버를 뿔 수 있는 한 열지 마십시오. (*재료를 추가하라는 지시가 있는 경우에는 제외)
	작업 도중 정전이 오랫동안 발생함	정전 또는 전원이 차단되어 10분이 넘으면 기기의 저장값은 소멸되고 다시 시작해야 합니다.
반죽날이 회전 도중 걸리거나 막힘	곡식류의 단단한 재료가 걸리거나 사용 후 반죽날을 닦아 주지 않아 회전 시 어려움이 있을 수 있습니다. 위 사항을 확인 후 조치를 취한 다음에도 같은 증상일 경우엔 서비스 센터에 접수 바랍니다.	
	이전 제빵 작업을 완료한 후 아직 기기가 뜨거운 상태임	기기를 멈추고 전원을 끄신 후 플러그를 소켓에서 분리해 주신 후 제빵용 팬을 분리하여 완전히 식도록 약 20분가량 기다려 주십시오. 이후 다시 제빵용 팬을 기기에 체결한 후 다시 전원 연결을 해주십시오.
기기가 시작하지 않으며 표시창에 'HHH' 라는 에러 코드가 발생함	이전 제빵 작업을 완료한 후 아직 기기가 뜨거운 상태임	기기를 멈추고 전원을 끄신 후 플러그를 소켓에서 분리해 주신 후 제빵용 팬을 분리하여 완전히 식도록 약 20분가량 기다려 주십시오. 이후 다시 제빵용 팬을 기기에 체결한 후 다시 전원 연결을 해주십시오.

문제 해결 방법



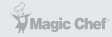
제품 사용 중 고장 또는 아래와 같은 증상이 나타나면 서비스를 문의하기 전에 아래 사항을 확인하십시오.

측정 관련 오류

※ 26 페이지의 알파벳 확인 사항을 읽어 주십시오.

문제	추정 원인	해결 방법
빵이 너무 빨리 부풀어 오름	너무 많은 효모 또는 밀가루 투입 또는 너무 적은 소금 투입	a/b 확인
	또는 위 사항의 복합적 문제	a/b 확인
빵이 아주 조금 부풀어 오르거나 아예 부풀어 오르지 않음	효모를 넣지 않거나 아주 조금 넣음	a/b 확인
	오래되거나 상한 효모	e 확인
	액체 재료가 너무 뜨거움	c 확인
	효모가 액체와 닿았음	d 확인
	맞지 않는 밀가루 사용 또는 상한 밀가루	e 확인
	너무 많은 액체 투입 또는 너무 적은 양 사용	a/b/g 확인
	설탕을 너무 적게 넣었음	a/b 확인
반죽이 너무 부풀어서 제빵용 팬 사이로 넘침	부드러운 물이 효모를 발효시킴	f 확인
	너무 많은 양의 우유가 발효 효과를 가져옴	c 확인

문제 해결 방법



제품 사용 중 고장 또는 아래와 같은 증상이 나타나면 서비스를 문의하기 전에 아래 사항을 확인하십시오.

측정 관련 오류

※ 26 페이지의 알파벳 확인 사항을 읽어 주십시오.

문제	추정 원인	해결 방법
빵 가운데 부분이 꺼짐	반죽 양이 제빵용 팬보다 많이 담겨 있음	a/f 확인
	발효 과정이 너무 짧거나 너무 빠르게 진행되어 습도가 너무 많아졌거나 본체 안의 물의 온도가 급격히 상승함	c/h/i 확인
빵의 표면이 두껍고 거칠어짐	밀가루 양이 너무 많거나 액체류 재료 부족	a/b/g 확인
	효모 또는 설탕 부족	a/b 확인
	너무 많은 과일 재료 또는 통밀 사용	b 확인
	오래되거나 상한 밀가루 사용, 따뜻한 액체 사용	e 확인
	소금을 넣지 않았거나 설탕 부족	
액체류 재료를 너무 많이 넣음		
빵 가운데 부분이 제빵되지 않음	액체류 재료를 너무 많이 또는 적게 넣음	a/b/g 확인
	습도가 너무 높음	h 확인
	물기가 많은 재료 사용 (*예: 요거트)	g 확인

문제 해결 방법



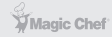
제품 사용 중 고장 또는 아래와 같은 증상이 나타나면 서비스를 문의하기 전에 아래 사항을 확인하십시오.

측정 관련 오류

※ 26 페이지의 알파벳 확인 사항을 읽어 주십시오.

문제	추정 원인	해결 방법
부드럽지 않은 표면 형성 또는 너무 많은 구멍이 생성됨	물이 너무 많이 투입됨	g 확인
	소금을 넣지 않음	b 확인
	습도가 너무 높거나 물이 너무 뜨거움	h/i 확인
	액체류 재료를 너무 많이 넣음	c 확인
제빵되지 않은 버섯 모양의 표면이 형성됨	빵의 크기가 제빵용 팬에 비해 너무 큼	a/f 확인
	밀가루를 너무 많이 투입함	f 확인
	너무 많은 효모 투입 또는 너무 적은 소금 사용	a/b 확인
	설탕을 너무 많이 넣음	a/b 확인
	설탕 외 다른 달콤한 재료를 추가함	b 확인
빵의 표면이 고르지 않고 가운데가 울퉁불퉁함	빵이 충분히 식지 않아 기포가 빠지지 않음	j 확인
밀가루가 껍질 부분에 누적됨	반죽 작업 시 가장 자리 부분이 고르게 반죽되지 않았음	g/i 확인

문제 해결 방법



제품 사용 중 고장 또는 아래와 같은 증상이 나타나면 서비스를 문의하기 전에 아래 사항을 확인하십시오.

측정 관련 오류 부분에 대한 확인 리스트

※ 다음은 측정 관련 오류 부분에 대한 확인 리스트입니다.

a	투입되는 재료를 정확히 맞추어 주십시오.
b	투입되는 재료의 양을 조절해 주시고 모든 재료가 알맞게 투입되었는지 확인해 주십시오.
c	다른 종류의 액체 재료를 사용하시거나 상온의 온도에서 식도록 기다려 주십시오. 재료의 투입 순서를 '레시피'에 나오는 순서대로 배열해 주시고 밀가루의 가운데 부분에 약간의 홈을 만드신 후 효모를 집어넣어 주시기 바랍니다. 효모와 액체 (또는 물)가 직접 닿지 않도록 주의 바랍니다.
d	사용 용도에 맞게 보관된 신선한 재료만을 사용하여 주십시오.
e	재료의 총 투입량을 줄여 주시고 제시된 양보다 많은 밀가루를 사용하지 마십시오. 모든 재료의 양을 1/3 가량 줄여 주십시오.
f	액체 재료의 양을 맞추어 주십시오. 물을 사용하는 제빵 과정이라면 액체 재료는 양을 줄여 주셔야 합니다.
g	만약 습도가 많은 날씨라면 물의 양을 1~2 티스푼 양만큼 줄여 주십시오.
h	더운 날씨라면 지연 기능을 사용하지 마시고 액체류 재료는 차가운 상태의 것을 사용해 주십시오.
i	제빵 작업이 완료된 후 빵을 바로 꺼내 시원한 공간에 15분가량 놓아 주십시오.
j	효모의 양을 줄이시거나 모든 투입 재료의 양을 1/4 만큼 줄여 주십시오.

친환경적 폐기 관련 협조 문구

본 기기의 수명이 다해 폐기할 경우에는 일반 쓰레기가 아닌 폐가전류로 분리수거 처리해 주시기 부탁드립니다. 가까운 구청에 문의하여 적절한 절차를 따라 본 기기가 분리수거 되도록 협조해 주시기 부탁드립니다.





단위 선택: 사용자가 측정하시기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

1. 기본 (Basic bread)

재료명 / 권장 투입량	700g 선택		900g 선택	
	ml / 개	g	ml / 개	g
1. 물	280ml	280g	320ml	320g
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g	3 테이블스푼	36g
3. 소금	1 티스푼	7g	1.5 티스푼	10g
4. 설탕	2 테이블스푼	34g	3 테이블스푼	45g
5. 밀가루	3 계량컵	420g	3.5 계량컵	490g
6. 효모(이스트)	1 티스푼	3g	1 티스푼	3g

2. 프렌치 스타일 (French bread)

재료명 / 권장 투입량	700g 선택		900g 선택	
	ml / 개	g	ml / 개	g
1. 물	280ml	280g	320ml	320g
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g	3 테이블스푼	36g
3. 소금	1.5 티스푼	10g	2 티스푼	14g
4. 설탕	1.5 테이블스푼	28g	2 테이블스푼	34g
5. 밀가루	3 계량컵	420g	3.5 계량컵	490g
6. 효모(이스트)	1 티스푼	3g	1 티스푼	3g



단위 선택: 사용자가 측정하시기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

3. 통밀 (Whole wheat bread)

재료명 / 권장 투입량	700g 선택		900g 선택	
	ml / 스푼	g	ml / 스푼	g
1. 물	280ml	280g	320ml	320g
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g	3 테이블스푼	36g
3. 소금	1 티스푼	7g	2 티스푼	14g
4. 통밀	1 계량컵	110g	1.5 계량컵	210g
5. 밀가루	2 계량컵	280g	2 계량컵	280g
6. 흑설탕	2 테이블스푼	28g	2.5 테이블스푼	33g
7. 분유	2 테이블스푼	14g	3 테이블스푼	21g
8. 효모(이스트)	1 티스푼	3g	1 티스푼	3g

4. 빠른 제빵 (Quick bread)

재료명 / 권장 투입량	900g 만 선택 가능	
1. 물 (40~50°C)	320ml	320g
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g
3. 소금	1.5 티스푼	10g
4. 설탕	2 테이블스푼	34g
5. 밀가루	3.5 계량컵	490g
6. 효모(이스트)	1.5 티스푼	4.5g



단위 선택: 사용자가 측정하기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

5. 달콤한 빵 (Sweet bread)

재료명 / 권장 투입량	700g 선택		900g 선택	
1. 물	280ml	280g	320ml	320g
2. 쿠키 오일	2 테이블스푼	24g	3 테이블스푼	36g
3. 소금	1.5 티스푼	10g	2 티스푼	14g
4. 설탕	3 테이블스푼	45g	4 테이블스푼	58g
5. 밀가루	3 계량컵	420g	3.5 계량컵	490g
6. 분유	2 테이블스푼	14g	2 테이블스푼	14g
7. 효모(이스트)	1 티스푼	3g	1 티스푼	3g

6. 반죽 및 발효 (Dough)

재료명 / 권장 투입량	선택 사항 없음	
1. 물	320ml	320g
2. 쿠키 오일	2 테이블스푼	24g
3. 소금	1.5 티스푼	10g
4. 밀가루	3.5 계량컵	490g
5. 설탕	2 테이블스푼	34g
6. 효모(이스트)	0.5 티스푼	1.5g



단위 선택: 사용자가 측정하시기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

7. 글루텐 무첨가 (Gluten free)

재료명 / 권장 투입량	700g 선택		900g 선택	
	1. 물	280ml	280g	320ml
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g	3 테이블스푼	36g
3. 소금	1 티스푼	7g	1.5 티스푼	10g
4. 글루텐 무첨가 밀가루	3 계량컵	420g	3.5 계량컵	490g
5. 설탕	2 테이블스푼	34g	2 테이블스푼	34g
6. 효모(이스트)	1.5 티스푼	4.5g	1.5 티스푼	4.5g

8. 케이크 (Cake)

재료명 / 권장 투입량	선택 사항 없음	
	1. 케이크용 오일	2 테이블스푼
2. 설탕	8 테이블스푼	96g
3. 계란	6개	270g
4. 팽창제 혼합 밀가루	250g	250g
5. 향신료 액기스	1 티스푼	2g
6. 레몬 주스	1.3 테이블스푼	10g
7. 효모(이스트)	1 티스푼	3g



단위 선택: 사용자가 측정하시기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

9. 잼 (Jam)

재료명 / 권장 투입량	선택 사항 없음
1. 과육	200g
2. 설탕	120g
3. 전분(녹말)	15g
4. 물	200ml

※ **참고:** 잼의 농도를 진하게 하시려면 본 작업을 2-3회 정도 반복해 주시기 바랍니다.

10. 요거트 (Yogurt)

요거트 제조 시 주의 사항:

- ① 요거트가 제조되는 동안 기기의 상판 커버를 열거나 흔들면 발효 과정에 영향을 미칠 수 있으니 주의 바랍니다.
- ② 일반 우유(지방 3.2~4% 함유)를 먼저 넣은 다음에 요거트 재료를 투입하신 후 기기를 작동해 주십시오.
- ③ 단맛을 원하시면 취향에 따라 알맞은 설탕의 양을 추가해 주십시오.

재료명 / 권장 투입량	선택 사항 없음
1. 일반 우유	1L
2. 요거트 재료	100ml



단위 선택: 사용자가 측정하시기 편한 단위로 사용하시면 됩니다.
 사용 단위: ml, 테이블스푼, 티스푼, 계량컵, 개 | 사용 단위: g

11. 반죽 (Kneading)

재료명 / 권장 투입량	선택 사항 없음	
1. 물	320ml	320g
2. 쿠키нг 오일	2 테이블스푼	24g
3. 소금	1.5 티스푼	10g
4. 밀가루	3.5 계량컵	490g
5. 설탕	2 테이블스푼	24g

12. 굽기 (Bake)

별도의 권장 레시피 없음

제품보증서

제빵기
(가정용)
품질보증기간 1년

판매자 상호 및 연락처	(☎)
구입일 (판매자 기입란)	년 월 일

- 일반 제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다. (영업장, 하숙시설, 공공장소 등)
- 품질보증기간은 제품 구입일자 부터 기산하며, 구입일을 확인할 수 없을 때는 제품제조일 또는 수입통관일로 부터 3개월이 경과한 날 부터 품질보증기간을 기산합니다.

유상 서비스

<p>고장이 아닌 경우 (기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시 • 인터넷, 안테나, 유선번호 등 외부환경 문제시 • 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해주어 재설치 시 • 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시 • 제품 내부 먼지 세척 및 이물 제거시 • 타사 제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 및 고장 설명시 • 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시 • 고객의 필요에 다른 서비스 요청시 (해당제품) *가스제품 열량변경, 제품청소 등 	<p>소비자 과실로 고장인 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> • 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시 • 가스종류, 가스압, 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생된 경우 (해당제품) • 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시 • 당사에서 미지정된 소모품, 옵션품 사용으로 고장 발생시 • 당사에서 인정하지 않은 사람이 설치 또는 서비스를 실시하여 고장 발생시 • 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시 <p>그밖의 경우</p> <ul style="list-style-type: none"> • 천재지변 (낙뢰, 화재, 연해, 수해 등)에 의한 고장 발생시 • 소모성 부품의 수명이 다한 경우 • 기본 설치 조건 외 추가설치시 유상 청구 • 전시품 구입시 외관품 수리는 유상 청구
--	--

◆ 무상서비스

품질 보증기간 이내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 고장 또는 결함.

- ※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금이 청구되므로 서비스 신청전 사용설명서를 참고해 주십시오.
- ※ 이 보증서는 대한민국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주십시오.

■ 수입원 : (주)매직쉐프
■ A/S 및 문의처 : 031-547-2000

MEBM-X900B/W

매 직 쉘 프 제 빵 기

※ 본 제품은 소비자분쟁해결 기준에 의거하여 교환 또는 보상을 받을 수 있습니다.

• 반품 및 교환처 : 구입처 • A/S 및 문의처 : 031-547-2000