

---

제빵기

---

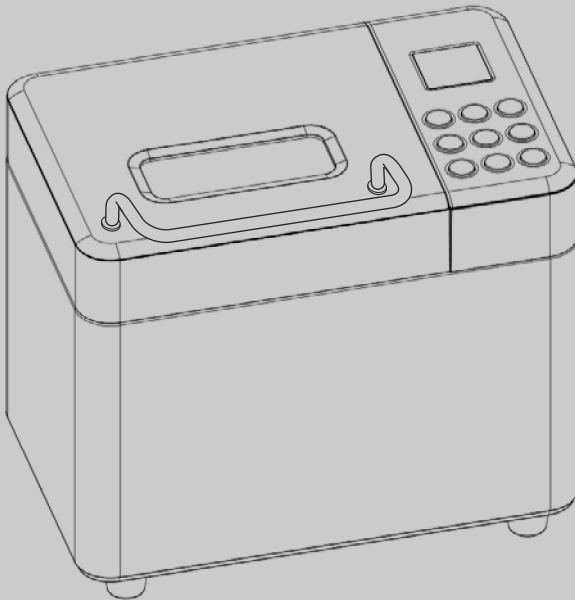
사용설명서

---

CBM-AB101S

---

# CUCKOO



쿠쿠전자|주|

# 목차

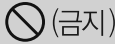
## 목차

---

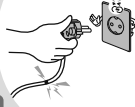
목차 .....	2
안전상의 경고 .....	3~5
각 부분의 이름 .....	6
간단 설명서 .....	7~8
세척방법과 사용환경 .....	9
기능 설명 .....	10~11
상세 사용 설명 .....	12~14
재료 설명 .....	15~16
레시피 .....	17~19
고장신고 전에 확인하십시오 .....	20~21
제품규격 및 고장문의 .....	22
고객카드/제품보증서 및 소비자 분쟁 해결 기준안내 .....	23
서비스 안내 및 폐 가전제품의 처리방법 .....	24

- 안전상의 경고는 제품을 안전하고 올바르게 사용하여 사고나 위험을 미리 막기 위한 것이므로 반드시 지켜 주십시오.
- 안전상의 경고는 '경고'와 '주의'의 두가지로 구분되어 있으며 '경고'와 '주의'의 의미는 다음과 같습니다.

<p><b>경고</b> 피하지 않을 경우 사망이나 중상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>⚠ 이 기호는 특정조건하에서 위험을 끼칠 우려가 있는 사항에 대하여 주의를 환기시키는 표시입니다.</p> <p>⚠ 위험 발생을 피하기 위해 주의깊게 읽고 지시에 따라 사용하십시오.</p>
<p><b>주의</b> 피하지 않을 경우 경상을 초래할 수 있는 잠재적인 위험상황</p>	<p>⊘ 이 기호는 어떤 행위를 '금지'하는 표시입니다.</p> <p>⚠ 이 기호는 어떤 행위를 '지시'하는 표시입니다.</p>



전원코드가 전원플러그가 파손되었거나 콘센트가 흔들릴 때는 사용을 중지하고,



고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의바랍니다.

- 제품 사용 중 사용상의 부주의로 전원 코드의 피복이 벗겨지거나 찢힐 경우 화재 및 감전의 원인이 될 수 있으니, 수시로 전원코드와 전원플러그, 콘센트의 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원코드나 전원플러그가 파손된 경우에는 위험이 생기기 않도록 하기 위하여 제조자나 그 판매점 또는 자격이 있는 기술자(서비스 기사)에 의해 코드 교환을 하십시오.
- 반드시 지정된 서비스 센터에서 수리하시기 바랍니다.

제품을 직사광선이 쬐는 곳, 가스레인지, 라이터, 전열기구 등의 가까이에서 사용하지 마십시오.



- 전기가누, 감전, 변형, 변색 및 화재의 원인이 됩니다.
- 전원코드를 열기구 가까이 두지 마십시오. 코드피복이 녹아 화재, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드의 상태를 꼭 확인하십시오.

제품내에 살충제나 화학물질 등을 뿌리거나 투입하지 마십시오.



- 화재 발생의 우려가 있습니다.
- 제품내 바퀴벨레나 벌레 등이 들어갔을 경우는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하십시오.

싱크대, 목욕탕 등 제품에 물이 들어갈 수 있는 곳이나, 눈/비를 맞을 수 있는 실외에서는 사용하지 마십시오.

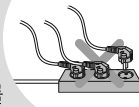


- 전기 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품에 물이 들어갔을 경우에는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 꼭 문의하십시오.

반드시 정격 15A 이상의 접지 단자가 있는 교류 220V 전용 콘센트에서만 사용해 주시고 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.



- 여러 제품과 함께 사용하거나, 다른 기구에 사용하면 발열 및 발화, 감전의 원인이 됩니다. 수시로 콘센트 상태를 꼭 확인하십시오.
- 전원플러그에 이물질이나 물기가 묻어 있는 경우에는 잘 닦은 다음 사용하십시오.
- 연장코드도 15A이상의 것을 사용하여 주십시오.

먼지가 많은 곳이나 화학성 물질이 있는 곳에서는 사용하지 마십시오.

- 제품 근처에서 가연성 가스나 인화성 물질 등을 사용하지 마십시오.
- 폭발 및 화재의 원인이 됩니다.

알루미늄 호일 등 다른 금속 물체를 오븐 외부면에 놓은 채 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 위험이 있습니다.

# 안전상의 경고



경고



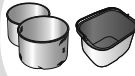
(금지)

변형된 오븐이나 전용 오븐이 아닌것은 사용하지 마십시오.

- 오븐이 가열되어 이상작동 및 화재의 원인이 됩니다.
- 오븐을 떨어뜨렸거나 변형된 경우에는

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하십시오.



(전용오븐)

제품을 싱크대에 넣고 닦거나 제품 내부에 물을 넣지 마십시오.

- 전기 누전 및 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 제품에 물이 들어간 경우는 사용을 중지하고 전원플러그를 뽑은 다음

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하십시오.



오븐 없이 사용을 하지 마십시오.

- 감전 및 고장의 원인이 됩니다.
- 오븐이 없는 상태에서 재료나 물을 넣지 마십시오.
- 이물질이 들어갔을 경우에는 제품을 뒤집거나 흔들지 마시고

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하십시오.



제품을 분해하거나 개조하지 마십시오.

- 화재 및 감전의 원인이 됩니다.
- 서비스기사 이외의 사람이 분해하거나 수리하지 마십시오. 수리 및 고장상담은

고객상담실 (지역번호없이 1588-8899)

로 문의하십시오.



증기배출구를 막거나 증기구에 행주나 장식용 덮개, 기타물건을 올린 채 사용하지 마십시오.

- 본체의 변형, 변색 및 고장의 원인이 됩니다.



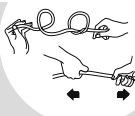
제품 내부에 금속막대기 등 이물질을 절대 넣지 마십시오. (특히, 어린이 주의)

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



흡·배기구 또는 틈 사이에 바늘, 금속물 등 이물질이 들어가거나 막히지 않도록 하십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



전원코드를 무리하게 구부리거나, 묶거나, 잡아당기지 마십시오.

- 감전이나 쇼트로 인해 화재의 원인이 될 수 있습니다. 수시로 전원코드 상태를 꼭 확인하십시오.

이 기기는 신체, 감각, 정신 능력이 결여되어 있거나 경험과 지식이 부족하여 감독이나 지시 없이는 안전하게 기기를 사용할 수 없는 사람 (어린이 포함)이 사용하도록 만들어 지지 않았습니다.

- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 주의하세요.
- 감전, 화상 등 부상의 원인이 됩니다.



전원플러그에 묻은 이물질은 물기가 없는 천으로 깨끗이 제거하여 주십시오.

- 화재의 원인이 됩니다. 수시로 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.

전원플러그를 반복하여 뽑아 꽂았다하지 마십시오.

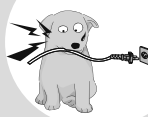
- 감전 및 화재의 원인이 있습니다.

전원코드를 임의로 연장하거나 연결하는 등 가공하여 사용하지 마십시오.

- 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

플러그 및 전원 코드부를 동물이나 물이 뜰거나 못과 같이 날카로운 금속 물체로부터 충격을 받지 않도록 주의하여 주십시오.

- 충격으로 인한 파손은 합선, 감전, 화재 등의 원인이 됩니다. 수시로 전원코드와 전원 플러그 상태를 꼭 확인하십시오.



제품 이동 시 전원코드를 이용하여 들어올리거나 잡아당겨서 이동하지 마십시오.

- 쇼트로 인한 화재의 원인이 될 수 있습니다.

## ! 주의

## ⊘ (금지)

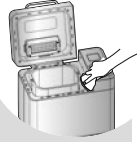
전원플러그를 뽑을 때는  
전원코드를 잡지마시고 꼭  
전원플러그를 잡고 뽑아주십시오.

- 전원코드에 충격이 가면 감전 및 화재의 원인이 될 수 있습니다.



사용이 끝난 뒤에는 반드시 본체에  
고인물을 닦아 주십시오.

- 이상한 냄새 및 변색의 원인이 됩니다.
- 본체 주변에 묻은 기름나 액체를 닦아주십시오.



사용 후에는 반드시 청소해 주십시오.

- 깨끗이 닦아낸 후 사용하십시오.



제품을 청소할 때는 오븐은  
중성세제로 씻은 후 잘 건조  
시키고 본체는 물기가 없는  
깨끗한 천으로 닦아서 말려주십시오.



청소는 반드시 전원코드를 뽑고, 제품을 충분히 식힌  
후에 하십시오.

- 고온부에 접촉되어 화상의 원인이 됩니다.

온도감지기에 충격을 주지 마십시오.

- 온도감지기가 손상되었을 경우, 그대로 사용하게 되면 과열, 이상동작, 감전의 원인이 됩니다.

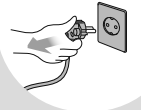
제품 밑에 깔판, 방석, 전기장판  
등을 놓고 사용하지 마십시오.

- 화재 및 변형의 원인이 됩니다.
- 수시로 제품 상태를 꼭 확인하십시오.



사용하지 않을 때는 전원플러그를  
콘센트에서 뽑아 주십시오.

- 절연 성능 저하로 인해 감전, 누전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.



오븐을 다른 용도로 사용하거나  
불위에 올리지 마십시오.

- 오븐의 변형으로 제품에  
이상이 발생할 수 있습니다.



오븐 바닥에 딱딱하게 눌러붙은 음식 잔여물이 있는  
상태에서 사용하지 마십시오.

- 눌러붙은 음식 잔여물은 뜨거운 물에 담가 충분히 불린후 세척하여  
사용하십시오.

경사진 곳이나 울퉁불퉁한  
곳에서는 사용하지 마십시오.

- 화상 및 제품 고장의 원인이 됩니다.
- 전원코드에 손이나 발, 기타 물체가 걸려  
제품에 떨어지지 않도록 주의 하십시오.



뚜껑 위에 자성을 지닌 물체를  
올려 놓거나 자성이 강한 물체  
근처에서 사용하지 마십시오.

- 제품 고정 및 기능이 정상적으로 작동되지 않을 수 있습니다.



벽 및 가구 가까이에서 사용하지 마십시오. 증기 또는 열로  
인해 벽 및 가구를 손상 시키고, 변색 및 변형의 원인이 됩니다.

- 수납 캐비닛 등에서 사용할 때에는 안에 증기가 모여들지 않도록 해  
주십시오.

제품에 심한 충격을 주거나  
떨어뜨리지 마십시오.

- 제품고정 및 안전상의 문제가 발생할 수  
있습니다.
- 제품에 무리하게 힘을 가하거나 떨어뜨리지 마십시오.



오븐 세척용 권장 수세미(내측, 외측)

사용 가능	사용 불가능
면 수세미, 스폰지 수세미, 극세사, 망사 수세미	철색, 녹색 수세미(연마제 재질), 철, 스텐 수세미, 기타 금속 재질 수세미

- 사용 불가능 수세미를 사용하실 경우 내측의 면에 긁힘이 발생할 수 있습니다.

교류 220V 이외에는 사용하지 마십시오.

- 감전, 화재의 원인이 될 수 있습니다.
- 제품이 정상적으로 작동을 하지 않습니다.
- 110V전원에서 승압용 트랜스를 220V로 승압해서 사용하지 마십시오.  
(한국전력에 승압 공사를 의뢰하여 220V로 승압 후 사용하십시오.)

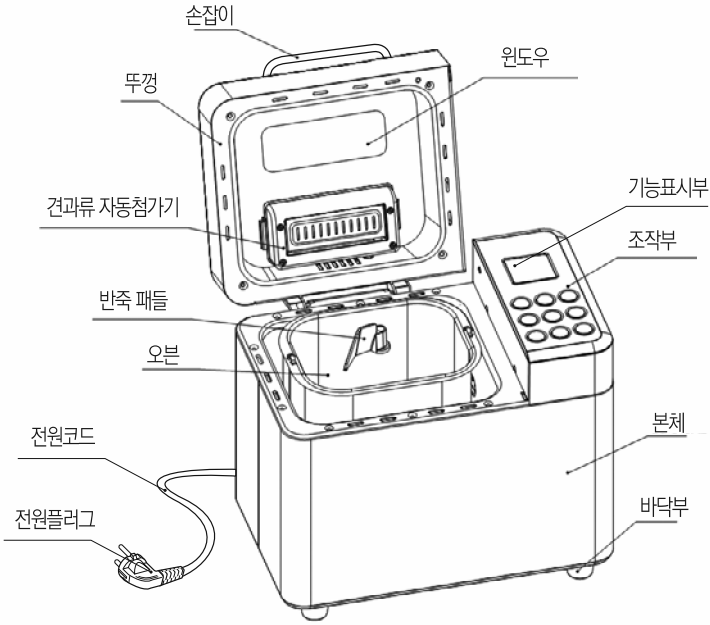
최대 용량 이상으로 내용물을 넣고 사용하지 마십시오.

- 넘침이나 제빵 불량 등 고장의 원인이 됩니다.

본 기기는 외부의 타이머나 분리된 원격조정시스템에  
의해 동작되도록 의도되지 않았습니다.

# 각 부분의 이름

## 각 부분의 이름



※ 조작부나 기능표시부에 물이 들어갈 시 감전의 위험이 있습니다.

## 부속품



계량 컵



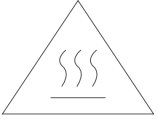
계량 스푼



반죽 패들 제거용 후크

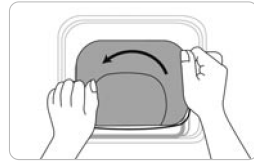


반죽 패들

 <p>고 온 주의</p>	<p><b>주의</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 화상의 우려가 있습니다.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 표면이 뜨거울 수 있으니 손을 대지 마십시오.</li> <li>- 제품 측면과 후면에 있는 증기 배출구를 가까이하지 마십시오.</li> </ul> </li> <li>• 제품 고장의 원인이 됩니다.             <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제품 뚜껑 위에 물건을 올려놓지 마십시오.</li> <li>- 제품 측면과 후면에 있는 증기 배출구를 막지 마십시오.</li> </ul> </li> </ul>
---	---

## 오븐 탈 부착 방법

- ① 탈착 방법 : 우측 그림과 같이 두손으로 오븐을 잡은 상태에서 시계 반대 방향으로 돌리면 본체에서 빼낼 수 있습니다.

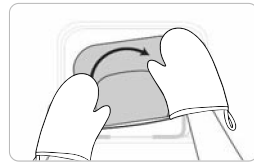


- ② 부착 방법 : 아래 그림과 같이 오븐을 본체 안에 넣고 바닥부 형상을 맞춘 뒤, 시계 방향으로 돌려주십시오.

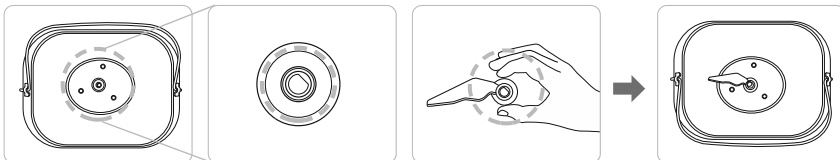
※ 올바른 반죽을 위해서 오븐이 정확하게 부착 되어야합니다.



주의! 사용 직후에는 본체가 뜨거울 수 있으니 주방장갑을 사용하여주십시오.



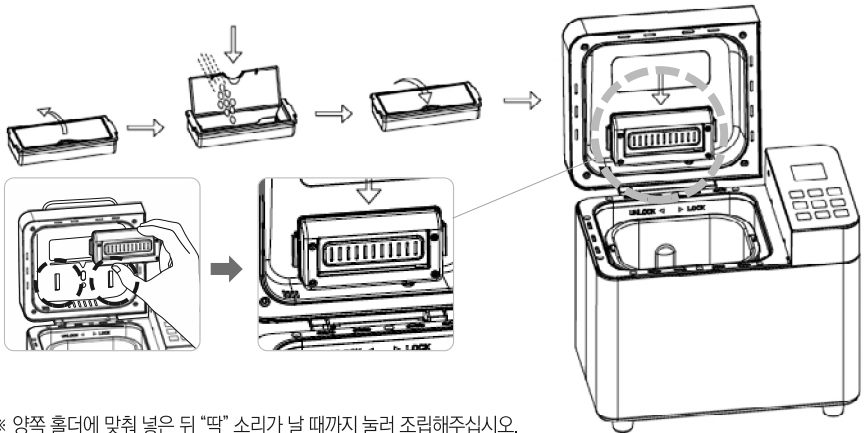
- ③ 반죽 패들을 오븐 중앙의 축에 맞춰 그림과 같이 조립해주십시오.



## 간단 설명서

### 건과류 자동첨가기 사용하기

자동 첨가 기능은 과일, 건과류, 견포도 또는 기타 첨가제를 충분한 반죽 후 자동으로 첨가할 수 있도록 도와줍니다. 만약 빵에 건과류나 씨앗을 첨가하고 싶다면, 조리 시작 시에는 넣지 않는 것이 좋습니다. 조리 시작 시 팬들의 과도한 회전으로 인해 건과류나 씨앗의 맛과 질감을 떨어지게 할 수 있기 때문입니다. (이때 양쪽 홀더에 맞춰 넣은 뒤 “딱” 소리가 날 때 까지 눌러 조립해주세요.) 부착 후 뚜껑을 닫으십시오. 프로그램을 시작 후 약 30분(프로그램에 따라 작동시간이 다를 수 있음)이 지나면 자동첨가기가 세 번 작동합니다. 자동 첨가 기능은 메뉴 1-7 및 13에서 자동으로 설정됩니다.



※ 양쪽 홀더에 맞춰 넣은 뒤 “딱” 소리가 날 때까지 눌러 조립하십시오. 정확하게 조립되지 않으면 제 기능을 못 할 수 있습니다.

### 빵 꺼내기

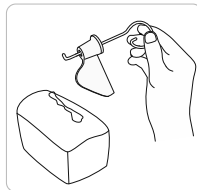
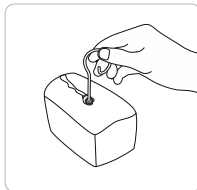
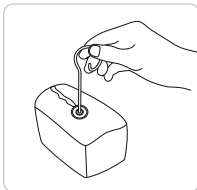
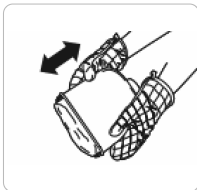
오븐이 뜨거우므로 오븐미트(주방장갑)를 착용하십시오.

첫째: 오븐을 잡고 시계 반대 방향으로 돌려 잠금을 해제한 후 아래 그림과 같이 빵과 오븐을 꺼내십시오.

둘째: 꺼낸 후 조심스럽게 뒤집어서 빵이 빠질 때까지 흔들어 주십시오.

셋째: 10분간 식힌 뒤 빵 칼로 썰어주십시오.

**Tip** : 반죽 패들이 빵에 끼어있을 경우, 부속품인 후크로 아래 그림과 같이 제거하십시오.





## 세척하기

1. 파워 코드를 뽑고 세척하기 전에 본체가 완전히 식을 때까지 기다립니다.
2. 오븐에서 빵을 꺼낸 뒤, 오븐을 식혀주십시오. 그리고 소량의 세제를 포함한 따뜻한 물을 반 정도 채워주십시오. 그 상태로 반죽 패들이 축에서 쉽게 빠질 때까지 기다려주십시오.(5분~20분)  
이때, 반죽 패들이 쉽게 분리되지 않는다면, 오븐 밀면의 회전체를 잡고 분리해주시고,  
그리고 오븐의 안쪽 면을 부드러운 천으로 씻은 뒤 헹구고 말려주십시오.

화학 세정제, 오븐 세척제, 철 수세미는 오븐의 코팅을 손상 시킬 수 있습니다.  
또한 오븐이나 반죽 패들에 남아있는 세정제가 코팅 또는 마감을 손상시킬 수 있기 때문에 깨끗하게 헹궈주시고 순한 세제 사용을 권장합니다. 깨끗하게 세척을 하셨다면 반죽 패들을 오븐에 조립해주시고.

3. 오븐을 자동 식기세척기로 세척하지 마십시오. 반죽패들 축 베어링을 손상시킬 수 있습니다.  
절대 제품을 물에 담그지 마십시오! 필요한 경우 젖은 천으로 오븐 챔버 내부와 본체 외부 표면을 닦아주시고 물기가 완전히 마른 후 사용하여 주십시오.

### ※ 주의

- 사용 후 반죽 패들을 오븐에서 즉시 분리하여 주십시오. 조립된 상태로 방치하면 반죽이 굳어 반죽 패들이 분리되지 않을 수 있습니다.
- 유제품 재료 사용 시 사용 직후 세척하지 않으면 냄새가 날 수 있습니다.

## 사용환경

본 제품은 다양한 온도에서 작동에 문제가 없지만, 반죽 크기가 실온에 따라 달라질 수 있으므로 실온 (15 °C~34°C) 에서 사용을 권장 드립니다.

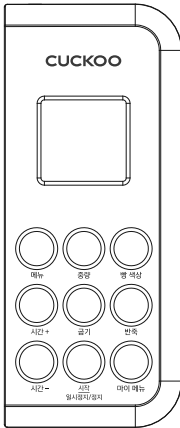
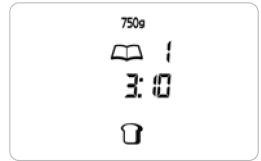
# 기능 설명

## 조작부 설명

### 전원 플러그를 꽂으면

전원 플러그를 꽂으면 신호음이 울리고 "3:10"이 화면에 표시됩니다.

기본 설정으로 기본 메뉴 "1"(식빵) 과 중량 "750g", 빵 색상 설정 "☺" 이 나타납니다.



### 시작, 일시정지/정지 버튼

시작, 일시정지/정지 버튼을 한 번 누르면 프로그램이 시작됩니다. 표시등이 켜지고, 콜론(":")이 깜빡이기 시작하면 프로그램이 시작될 것입니다. 프로그램 종료 후 시작, 일시정지/정지 버튼을 제외한 다른 버튼은 비활성화됩니다. 시작, 일시정지/정지 버튼을 0.5초 동안 눌러 프로그램을 일시 중지할 수 있습니다. 그리고 3분 이내에 추가 동작이 없으면 기존 설정 프로그램으로 재진행 됩니다. 시작, 일시정지/정지 버튼을 3초간 길게 누르면 프로그램을 취소할 수 있습니다.

### 메뉴 버튼

메뉴 버튼을 눌러 원하는 프로그램을 선택합니다. 변경되는 프로그램 번호는 제품 LCD 디스플레이에 표시될 것입니다.

### 빵 색상 버튼

빵 색상 버튼을 눌러 ☺(밝게), ☹(중간), ☹(어둡게) 3종류의 빵 색상 중 원하는 설정을 선택합니다. (프로그램 메뉴 1-7에서 사용 가능).

### 중량 버튼

중량 버튼을 눌러 500g, 750g, 1000g 중 원하는 중량을 선택합니다.(프로그램 메뉴 1-7에서 사용 가능).

### "시간+" 또는 "시간-" 버튼 (예약기능)

"시간+" 또는 "시간-" 버튼 (예약기능)을 사용하여 원하는 시간 뒤에 제빵을 시작할 수 있습니다. 시간+ 또는 시간- 버튼을 눌러 조정 가능합니다. 기능표시부에 딜레이 시간이 표시되며 최대 15시간까지 조작 가능합니다. 설정 시 프로그램 세팅도 가능합니다.

### NOTE

- ▶ 프로그램 메뉴, 중량, 빵 색상 선택 후 타이머를 설정합니다.
- ▶ 달걀, 우유, 크림, 치즈 등 유제품이나 기타 재료가 포함된 조리법에는 타이머 기능을 사용하지 마십시오. (제품이 상할 수 있습니다.)
- ▶ "시간+" 또는 "시간-" 버튼을 눌러 빵이 언제 끝날지 결정해주시십시오.(예약 기능은 굽는 시간이 고려되어야 합니다.) 굽기가 완료된 후, 제품은 1시간 동안 보온 설정으로 전환됩니다. 빵을 만들기 전에 프로그램 메뉴와 빵 색상이 먼저 선택되었는지 확인하십시오. 지연 시간을 10분 단위로 변경하려면 " 시간+" 또는 " 시간- " 를 누르십시오. 최대 지연 시간은 15시간입니다.

## 전원 차단

정전이 발생할 경우, 10분 이내에 전원이 복구된다면 시작, 일시정지/정지 버튼을 누르지 않아도 제품 작동이 자동으로 이어집니다. 중단 시간이 15분 이상 지속되면 다시 기본 설정으로 돌아갑니다. 이때, 반죽이 부풀기 시작했다면, 오븐에 있는 재료들을 버리고 다시 시작하십시오. 전기가 끊겼을 때 반죽이 부풀어 오르지 않았다면 시작, 일시정지/정지 버튼을 눌러 처음부터 프로그램을 시작하십시오.

## 경고 표시

이 경고는 오븐 안의 온도가 너무 높다는 것을 의미합니다. 시작, 일시정지/정지 버튼을 눌러 프로그램을 중지하고 전원 코드를 뽑은 후 상단 뚜껑을 열고 기기를 완전히 식힌 후 다시 시작하십시오.



이 경고는 온도 센서가 분리 되었음을 의미합니다. 시작, 일시정지/정지 버튼을 눌러 프로그램을 중지한 다음 전원 코드를 뽑고, 가까운 서비스 대리점에 문의하십시오.



## 보온

프로그램이 완료된 후, 기계는 10분 '뽀' 소리를 내고 1시간 동안 보온 상태로 전환됩니다. 1시간이 지나면 LCD 디스플레이에 0:00이 표시됩니다. 보온 설정을 취소하려면 시작, 일시정지/정지 버튼을 3초간 길게 누르십시오.

**Tip : 설정 하신 빵 색상을 유지 하기 위해서는 제빵이 완료된 직후 오븐에서 빵을 꺼내주십시오.**

## 첫 사용 시 주의할 점

오븐과 반죽 패들을 세척하여 말려주십시오.

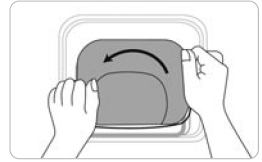
**주의 :** 오븐 세척 시 철수세미를 사용하지 마십시오. 오븐 표면에 손상을 줄 수 있습니다.

**경고!** 사용 시 부엌 중앙에 배치하여 제품이 낙하지 않도록 주의하시기 바랍니다.

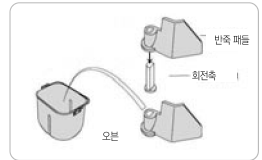
1. 분실 또는 손상된 부품이 있는지 확인합니다.
2. "세척방법과 사용환경"에 따라 모든 부품을 세척합니다.
3. 제빵기를 굽기 모드로 설정한 후 10분 정도 비워둔 상태로 작동시켜주십시오. 제품을 식힌 후, 분리가능 한 모든 부품을 다시 청소합니다.
4. 그런 다음 전원을 켤 때 약간의 연기 또는 냄새가 날 수 있으니 제품의 환기를 충분히 시킨 뒤 사용해주십시오.
5. 모든 부품을 완전히 말린 후 조립하면 사용 준비가 완료됩니다.

## 상세 사용 설명

- ❶ 탈착 방법 : 오븐을 시계 반대 방향으로 돌리면 기기에서 빼낼 수 있습니다.



- ❷ 반죽 패들을 오븐 내 회전축에 우측 그림과 같이 조립합니다.

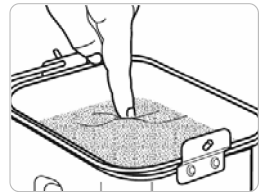


- ❸ 레시피에 나열된 순서대로 오븐에 재료를 넣어주십시오. 먼저 액체, 설탕, 소금을 넣고 그 다음 밀가루를 넣고 이스트를 넣어주십시오. (이때, 이스트가 물과 섞이지 않도록 주의하여주십시오.)



- 3단계 : 이스트  
(물과 섞이지 않도록 주의해주십시오.)  
2단계 : 설탕, 소금, 밀가루 등  
1단계 : 액체

- ❹ 재료들을 레시피에 맞게 정확하게 측정하여 순서대로 첨가하여 주십시오.






- ❺ 참고 : 그림과 같이 밀가루 표면에 손가락으로 홈을 만들어 이스트를 넣으십시오.  
(이스트가 소금이나 액체와 접촉하지 않아야 합니다.)

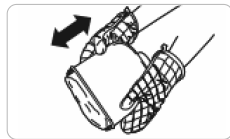
Tip : 시작하기 전에 첨가제(건과류, 건포도 등)를 포함한 모든 재료를 레시피에 맞게 미리 무게를 측정하십시오.

- ❻ 오븐을 다시 기기에 넣고, 팬을 시계 방향으로 완전히 돌려 조립합니다. 그런 다음 뚜껑을 닫으십시오.

참고: 오븐은 재료혼합과 반죽을 위해 반드시 올바른 위치에 고정되어 있어야 합니다.



- 7 전원 플러그를 꽂으면, 신호음과 함께 기능표시부에 MENU "1" (식빵)로 기본 설정됩니다.
- 8 메뉴 버튼을 눌러 희망하는 프로그램을 설정하십시오. (화면에서 프로그램 번호를 확인하실 수 있습니다.)
- 9 중량 버튼을 눌러 500g, 750g, 1000g 중 원하는 중량을 선택하십시오. (프로그램 8~15에서는 중량 설정이 되지 않습니다.)
- 10 빵 색상 버튼을 눌러 빵 껍질 색 설정을 할 수 있습니다. :  (밝게),  (중간),  (어둡게)  
(프로그램 8~15에서는 빵 색상 설정이 되지 않습니다.)
- 11 필요한 경우, 예약 기능인 "시간 + / 시간 -" 버튼을 눌러 화면에 표시된 시간을 조정합니다. (프로그램 13에서는 예약 기능을 사용할 수 없습니다.)
- 12 유제품, 달걀 등을 추가할 때 지연 타이머를 사용하지 마십시오.  
**참고 :** 기기를 즉시 사용하지길 원한다면 예약 기능을 건너뛸 수 있습니다.
- 13 시작, 일시정지/정지 버튼을 한 번 눌러 프로그램을 시작하면 "3"과 "10" 사이의 콜론(":")이 깜박이기 시작하면서 신호음이 한 번 울리고 반죽 패들이 재료들을 섞기 시작할 것 입니다.  
**참고 :** 예약기능을 설정했다면 정해진 시간에 도달할 때까지 반죽이 시작되지 않을 것 입니다.
- 14 제빵이 완료되면 기기는 10회의 신호음을 울리고 1시간 동안 보온으로 전환됩니다.  
시작, 일시정지/정지 버튼을 3초간 길게 누르면 보온이 종료됩니다.
- 15 빵을 빼내기 전에 오븐을 약간 식혀주십시오.  
주방 장갑(오븐 미트)을 사용하여 오븐을 시계 반대 방향으로 조심스럽게 돌려 잠금을 해제하십시오. 그런 다음 손잡이를 들어 올려 기계에서 팬을 꺼내십시오.  
**주의 :** 빵과 오븐이 매우 뜨거울 수 있으니 조심스럽게 다뤄주십시오.

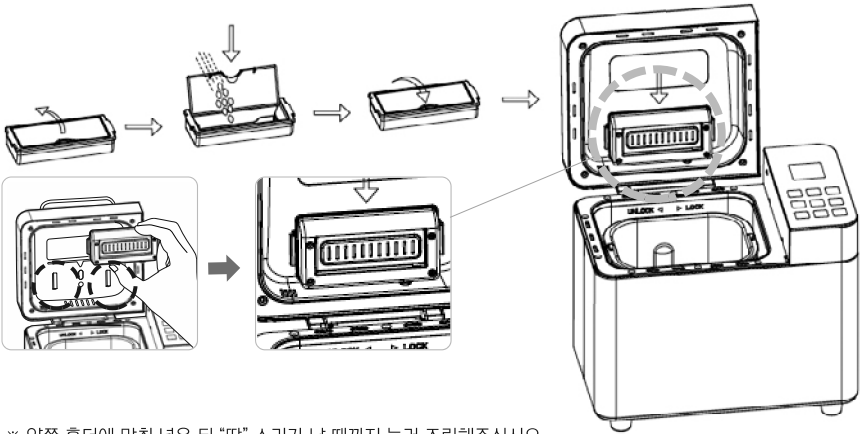


- 16 주방장갑을 끼고 오븐을 뒤집어주십시오. 깨끗한 조리대 위에 올려놓고 빵이 빠질 때까지 부드럽게 흔들어 주십시오.  
오븐 가장자리에 묻어있는 빵은 주걱을 이용하여 부드럽게 제거하여 주십시오.
- 17 빵을 자르기 전에 약 20분 정도 식혀주십시오.  
과일칼이나 주방용 칼보다는 빵 칼을 이용하여 썰어주십시오.
- 18 만약 반죽 패들이 빵 안에 끼어있을 경우, 주걱이나 패들 제거용 갈고리를 이용하여 부드럽게 파내십시오.  
빵이 뜨거우니 절대 손으로 반죽 패들을 제거하지 마십시오.  
사용하지 않거나 작동이 완료되면 전원코드를 뽑아주십시오.

## 상세 사용 설명

### 견과류 자동첨가기 사용하기

자동 첨가 기능은 과일, 견과류, 건포도 또는 기타 첨가제를 충분한 반죽 후에 자동으로 첨가할 수 있도록 도와줍니다. 만약 빵에 견과류나 씨앗을 첨가하고 싶다면, 조리 시작 시에는 넣지 않는 것이 좋습니다. 조리 시작 시 패들의 과도한 회전으로 인해 견과류나 씨앗의 맛과 질감이 떨어질 수 있기 때문입니다. 조리 시작 전 견과류나 씨앗을 자동 첨가기에 그림과 같이 붓고 뚜껑 아래에 조립합니다. (이때 양쪽 홀더에 맞춰 넣은 뒤 “딱” 소리가 날 때 까지 눌러 조립해주시십시오.) 부착 후 뚜껑을 닫으십시오. 프로그램을 시작 후 약 30분(프로그램에 따라 작동시간이 다를 수 있음)이 지나면 자동첨가가 세 번 작동합니다. 자동 첨가 기능은 메뉴 1~7 및 13에서 자동으로 설정됩니다.



- ※ 양쪽 홀더에 맞춰 넣은 뒤 “딱” 소리가 날 때까지 눌러 조립해주시십시오. 정확하게 조립되지 않으면 제 기능을 못 할 수 있습니다.

### 빵 꺼내기

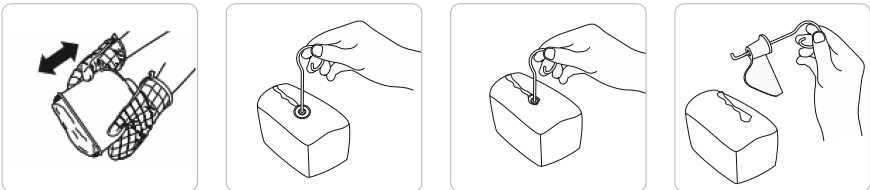
오븐이 뜨거우므로 오븐미트(주방장갑)를 착용해주시십시오.

첫째 : 오븐을 잡고 시계 반대 방향으로 돌려 잠금을 해제한 후 아래 그림과 같이 빵과 오븐을 꺼내주시십시오.

둘째 : 꺼낸 후 조심스럽게 뒤집어서 빵이 빠질 때까지 흔들어 주십시오.

셋째 : 10분간 식힌 뒤 빵 칼로 썰어주시십시오.

**Tip : 반죽 패들이 빵에 끼어있을 경우, 부속품인 후크로 아래 그림과 같이 제거해주시십시오.**



## 1. 제빵용 밀가루(강력분)

밀가루는 빵을 만드는 데 가장 중요한 재료입니다. 다양한 호모 빵 조리법에 사용하기에 좋고, high-gluten flour(글루텐과 단백질이 많이 포함된 제빵용 밀가루)을 사용하시면 빵의 부풀음이 쉽게 꺼지지 않습니다. 제빵용 밀가루는 일반 밀가루보다 글루텐 함량이 높아 대형 빵을 굽는데 사용할 수 있습니다.

## 2. 일반 밀가루(중력분)

일반 밀가루에는 베이킹파우더가 들어있지 않기 때문에 "퀵브레드" 또는 시간이 짧게 걸리는 메뉴에 적합합니다.

## 3. 통밀가루

통밀 알맹이로 만들어진 통밀가루는 밀 껍질과 글루텐을 함유하고 있어서 통밀가루로 빵을 만들면 섬유질과 영양성분이 높습니다. 통밀가루는 다른 밀가루보다 무거우므로 빵은 보통 크기가 작고 질감이 더 무겁습니다. 기호에 따라 제빵용 밀가루 대신 통밀가루를 사용하십시오.

## 4. 호밀가루

호밀가루는 통밀가루만큼 많은 양의 섬유질을 함유하고 있습니다. 많은 양의 반죽을 원하시면 제빵용 밀가루와 섞어서 사용해야 합니다.

## 5. 셸프 라이징 플로어(Self-rising flour, 베이킹파우더와 소금이 첨가된 밀가루)

일반적으로 케이크를 굽는 데 사용됩니다. 이스트와 함께 사용하지 마십시오.

## 6. 옥수수가루와 오트밀 가루

옥수수가루와 오트밀 가루는 거친 빵을 만드는 첨가 재료로 사용됩니다. 이 재료는 맛과 질감을 향상시키는데 도움이 됩니다.

## 7. 설탕

때때로 효모를 위한 "음식"으로 묘사되는 설탕은 빵의 단맛과 표면색깔에 영향을 줍니다. 설탕은 또한 빵이 부풀어 오르는 과정에서도 중요한 요소입니다. 일반적으로 백설탕이 사용됩니다.

## 8. 이스트(효모)

효모는 살아있는 유기체이므로 신선함을 유지하기 위해서는 냉장보관 해야 합니다. 효모에 영양 공급을 해주기 위해서는 설탕과 밀가루의 탄수화물이 필요합니다.

발효 과정에서, 효모는 이산화탄소를 배출하여 빵을 팽창시키고 내부 섬유를 부드럽게 만들어 줄 것입니다.

1 큰 술 (table spoon) 이스트 = 3 작은 술 (tea spoon) 이스트

1 큰 술 (table spoon) 이스트 = 15ml

1 작은 술 (tea spoon) 이스트 = 5ml

사용 전 효모의 유통기한과 보관시간을 확인하십시오. 효모는 사용하고 난 뒤, 즉시 냉장고에 보관하여주십시오. 만약 그렇지 않다면, 발효 시 빵이 부풀지 않는 문제가 있을 수 있습니다.

**Tip :** 효모 상태 확인하는 방법

- (1) 계량컵에 따뜻한 물(237ml) 1컵(45~50°C)을 붓습니다.
- (2) 컵에 백설탕 1 작은 술(5ml)을 넣고 저어줍니다. 그리고 나서, 효모 1 큰 술(15ml)을 물에 넣어줍니다.
- (3) 계량컵을 따뜻한 곳에 약 10분간 둡니다. 이때, 물을 짓지 않아 주십시오.
- (4) 신선하고 활동적인 효모는 거품이 일거나 "성장" 합니다. 그렇지 않으면 효모의 유기체는 죽었거나 비활동적인 상태입니다.

## 재료 설명

### 9. 소금

재빵 시 소금이 반죽 부풀음에 영향을 주지만, 적정량을 지키지 않으면 빵 맛에 영향을 줄 수 있습니다.

### 10. 달걀

달걀은 빵의 질감을 향상시키고, 다양한 영양분을 포함하고 있으며, 반죽 발효 시 반죽 크기를 증가시킬 수 있습니다. 달걀은 다른 액체 성분들과 함께 휘저어 주어야 합니다.

### 11. 기름, 버터, 식물성 오일

기름은 빵을 부드럽게 하고 빵을 오랫동안 보관할 수 있게 합니다. 버터는 첨가하기 전에 녹이거나 잘게 썰어 넣어주십시오.

### 12. 베이킹 파우더

베이킹 파우더는 조리시간이 짧은 빵과 케이크를 만드는 데 사용되며 빵의 질감을 부드럽게 하는 데 도움을 줍니다.

### 13. 베이킹 소다

베이킹 소다는 베이킹 파우더와 비슷하며 베이킹 파우더와 함께 사용될 수 있습니다.

### 14. 물 및 기타 액체(재료 첨가 시 항상 1단계)

물은 빵을 만드는데 필수적인 재료로서 온도는 일반적으로 20도에서 25도 사이, 또는 실온 주변이어야 합니다. 메뉴에 따라 우유나 다른 액체를 첨가할 수 있습니다.

※유제품은 예약기능과 함께 사용하지 마십시오. 재료가 상할 수 있습니다.

#### ※정확한 측정

**Tip** : 좋은 빵을 만드는 가장 중요한 단계는 재료를 정확하게 측정하여 첨가하는 것입니다. 각각의 재료를 신중하게 측정하고 조리법에 주어진 순서대로 오븐에 첨가하여주십시오. 정확성을 위해 측정 컵이나 측정 스푼을 사용하는 것을 권장 드립니다. 부정확한 측정은 빵 품질에 좋지 않은 영향을 미칠 수 있습니다.

#### ※첨가 순서

항상 레시피에 주어진 순서대로 재료를 첨가하여주십시오.

- 1단계 : 액체재료
- 2단계 : 가루 재료
- 3단계 : 이스트(효모)

효모는 마른 밀가루 위에만 첨가되어야 하며 액체나 소금과 접촉해서는 안 됩니다. 예약기능을 장시간 설정할 때는 달걀이나 우유와 같은 부패하기 쉬운 성분을 첨가하지 마십시오.

밀가루의 초기 반죽이 끝나면, 삐 소리가 울리고 자동 견과류 첨가기에 의해 견과류 등이 반죽에 자동으로 첨가됩니다.

#### ※액체 재료 측정

물, 우유 또는 기타 액체는 명확한 표시와 측정 컵으로 측정해야 합니다. 식용유 등의 기름류 측정 시 측정 컵은 사용 전/후 깨끗이 세척하여 주십시오.

#### ※가루형 재료 측정

가루형 재료들을 계량컵에 살짝 떠서 측정합니다. 먼저 계량컵에 넉넉히 채우고, 컵 표면에 넘치는 재료를 걸러주며 표면을 평평하게 퍼주며 측정하여 주십시오.



# 레시피

No	메뉴	재료	용량			비고
1	식빵	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	300ml	240ml	180ml	
		2 소금	1.5 작은 술	1 작은 술	0.5 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	3 큰 술	2.5 큰 술	2 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 기름	4 큰 술	3 큰 술	2 큰 술	
		5 밀가루(강력분)	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
6	이스트(효모)	0.8 작은 술	0.8 작은 술	0.5 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
2	프렌치 스타일	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	300ml	230ml	160ml	
		2 소금	2 작은 술	1.5 작은 술	1 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	3 큰 술	2 큰 술	1.5 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 기름	2 큰 술	1.5 큰 술	1.25 큰 술	
		5 밀가루(강력분)	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
6	이스트(효모)	0.8 작은 술	0.8 작은 술	0.5 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
3	통밀 빵	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	300ml	240ml	180ml	
		2 소금	1 작은 술	1 작은 술	0.5 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	6 큰 술	5 큰 술	4 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 기름	3 큰 술	2.5 큰 술	2 큰 술	
		5 밀가루(강력분)	1.75컵/200g	1.5컵/160g	1.25컵/120g	
		6	통밀가루	1.75컵/300g	1.5컵/240g	1.5컵/120g
7	이스트(효모)	2.0 작은 술	2 작은 술	2.5 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
4	빠른 제빵	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	320ml	240ml	180ml	물 온도 40~50°C
		2 소금	1.5 작은 술	1 작은 술	0.5 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	3 큰 술	2.5 큰 술	2 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 기름	4 큰 술	3 큰 술	2.5 큰 술	
		5 밀가루(강력분)	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
6	이스트(효모)	2.5 작은 술	2 작은 술	2 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
5	달콤한 빵	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	320ml	240ml	160ml	
		2 소금	1 작은 술	1 작은 술	0.75 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	0.4 cup	0.3 cup	0.2 cup	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 기름	5 작은 술	3 작은 술	2.5 작은 술	
		5 밀가루(강력분)	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
		6	분유	2 큰 술	1.5 큰 술	1 큰 술
7	이스트(효모)	0.8 작은 술	0.8 작은 술	0.5 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
6	샌드 위치	빵 무게	1000g	750g	500g	
		1 물	300ml	240ml	160ml	
		2 버터	3 큰 술	2.5 큰 술	2.5 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3 설탕	3 작은 술	2.5 작은 술	2 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4 소금	1 작은 술	1 작은 술	3/4 작은 술	
		5 강력분 밀가루	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
		6	분유	2 큰 술	1.5 큰 술	1 큰 술
7	이스트(효모)	0.8 작은 술	0.8 작은 술	0.5 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	

# 레시피

No	메뉴	재료	용량			비고	
7	글루텐 프리	빵 무게	1000g	750g	500g		
		1	물	240ml	180ml	120ml	
		2	소금	1.5 작은 술	1 작은 술	0.7 작은 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3	설탕	3.5 큰 술	3큰 술	2 큰 술	오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4	기름	3 큰 술	2.5 큰 술	2 큰 술	
		5	밀가루(강력분)	2컵/280g	1.5컵/200g	1컵/130g	
		6	옥수수 전분	2컵/280g	1.5컵/200g	1컵/130g	오트밀로 대체 할 수 있습니다.
		7	이스트(효모)	1 작은 술	1 작은 술	1 작은 술	밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.
8	반죽	기본 밀가루 반죽 시				'목적에 따라 다양한 재료를 첨가하여 활용할 수 있습니다.	
		1	물	300ml	240ml		180ml
		2	밀가루	3.5컵/500g	2.75컵/400g	2.25컵/300g	
9	요거트	시간	8:00	2,75컵/400g	2,25컵/300g		
		1	우유	1000ml			
		2	플레인 요거트	100ml			
10	디저트	시간	1:40				
		1	달걀	2pcs			
		2	우유	1컵			
		3	밥	1.5 컵			
		4	설탕	0.5 컵			
		5	견포도	0.5 컵			
11	반죽 및 발효	시간	1:30				
		1	빵 무게	330ml			
		2	소금	1 작은 술			오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		3	기름	3 작은 술			
		4	밀가루(강력분)	4컵/560g			
		5	이스트(효모)	0.5 작은 술		밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
12	잼	시간	1:20				
		1	과육	3 컵			부드러워 질 때까지 저어주십시오.
		2	전분가루	0.5컵			
		3	설탕	1컵			부드러워 질 때까지 저어주십시오.
13	케이크	빵 무게	500g				
		시간	2:20				
		1	빵 무게	30ml			
		2	달걀	3pcs			
		3	설탕	0.5컵			오븐 구석에 첨가하여 주십시오.
		4	기름	2 큰 술			
		5	셀프 라이징 플로어	2컵/280g			
		6	이스트(효모)	1 작은 술		밀가루 위에 흙을 내어 첨가하여 주십시오. 액체 재료와 섞이지 않아야 합니다.	
14	굽기	시간	0:30				
	1	빵 색상 설정 버튼을 눌러 굽기온도를 조정하여 주십시오. 범위(100°C), 중간(150°C), 어둡게(200°C), 기본설정 : 중간(150°C)					
15	마이 메뉴	시간	3:00				
	1	반죽, 발효, 굽기, 보온 시간을 사용자가 원하는 대로 설정할 수 있습니다.					

## 마이 메뉴

프로그램 설정	기본 설정 시간(분)	조정가능 시간
반죽1	15	1-30
리셋1	3	0-30
반죽2	20	0-30
리셋2	10	0-30
반죽3	0	0-25
발효1	42	0-60
발효2	40	0-60
발효3	0	0-60
굽기	50	0-80
	빵 색상 설정	중간
보온	60	0-60

## 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터상으로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

No	증상	확인사항	조치사항
1	안 좋은 냄새 또는 타는 냄새가 날 때	• 밀가루 또는 기타 재료가 오븐이 아닌 베이킹 챔버에 들어가 있지 않습니까?	• 작동을 멈추고 완전히 식힌 후 키친타월로 베이킹 챔버에 들어 있는 재료를 닦아내 주십시오.
2	재료들이 섞이지 않거나 모터가 타는 소리가 들릴 때	• 오븐 또는 반죽 패들이 제대로 설치되었습니까? • 재료를 너무 많이 넣지 않으셨습니까?	• 반죽 패들이 축에 완전히 설치되었는지 확인하십시오. • 재료를 적당량 사용하여 주십시오.
3	시작, 일시정지/정지 버튼을 누르면 "HHH"가 표시될 때	• 기기 내부 온도가 너무 높지 않습니까?	• 프로그램을 정지하고 기기를 식하십시오. • 전원 플러그를 뽑고 뚜껑을 열고 오븐을 분리한 상태에서 15~30분 동안 기기를 식하십시오.
4	원도우가 흐리거나 응결이 생겼을 때	• 반죽 또는 발효 과정에서 발생할 수 있습니다.	• 응결은 일반적으로 베이킹 과정에서 사라집니다. • 사용 후 원도우를 잘 닦아주십시오.
5	오븐에서 빵을 꺼낼 때 반죽 패들이 빵 속에 박혀서 나올 경우	• 빵 색상 설정을 어두운 색상으로 설정하지 않았습니까?	• 반죽 패들이 종종 빵 속에 박혀서 나올 수 있습니다. • 빵이 식으면 부속품인 후크를 이용하여 패들을 제거하십시오.
6	재료들이 완전히 섞이지 않거나 밀가루, 재료들이 오븐의 측면에 묻어 반죽이 되지 않을 때	• 오븐 또는 반죽 패들이 제대로 설치되었습니까? • 재료를 너무 많이 넣지 않으셨습니까? • 글루텐이 없는 밀가루를 사용하지 않았습니까?	• 반죽 패들이 축에 완전히 설치되었는지 확인하십시오. • 재료를 적당량 사용하여 주십시오. • 반죽 시 오븐 측면을 주걱으로 긁어 붙은 재료를 떼어내 주십시오.
7	빵이 과하게 부풀어 뚜껑을 들어 올렸을 때	• 이스트나 밀가루를 과사용 하지 않았습니까? • 반죽 패들이 오븐에 올바르게 설치되어있습니까? • 소금을 넣으셨습니까?	• 모든 재료를 정확하게 측정하고 첨가하여 주시고 소금과 설탕을 넣었는지 확인하여 주십시오. • 반죽 패들이 올바르게 설치되었는지 확인하여 주십시오.
8	빵이 부풀지 않았을 때	• 재료를 정확하게 측정하였습니까? • 비활성 효모를 사용하시지 않았습니까?	• 모든 재료를 정확하게 측정하고 첨가하여 주십시오. • 효모와 밀가루의 유통기한을 확인하여 주십시오. • 액체재료 온도는 실온이어야 합니다.

## 고장신고 전에 확인하십시오

▼ 제품에 이상이 생겼을 경우에는 고객센터실로 문의하시기 전에 아래 사항을 확인해 주십시오.

No	증상	확인사항	조치사항
9	빵 상단에 구멍이 생겼을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>반죽이 너무 빨리 부풀지 않았습니까?</li> <li>물이나 이스트를 너무 많이 넣지 않았습니까?</li> <li>레시피에 맞지 않는 프로그램을 선택하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>베이킹 과정에서 뚜껑을 열지 마십시오.</li> <li>빵 색상 설정을 어두운 색상으로 설정하십시오.</li> </ul>
10	빵 껍질 색상이 너무 밝을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>베이킹 과정에서 뚜껑을 열지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>베이킹 과정에서 뚜껑을 열지 마십시오.</li> <li>빵 색상 설정을 어두운 색상으로 설정하십시오.</li> </ul>
11	빵 껍질 색상이 너무 어두울 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>설탕을 너무 많이 넣지 않으셨습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>설탕의 양을 약간 줄이십시오.</li> <li>빵 색상 설정을 더 밝은 색상으로 설정하십시오.</li> </ul>
12	빵 반죽이 한쪽으로 심하게 치우쳤을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>물이나 이스트를 너무 많이 넣지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>모든 재료를 정확하게 측정하고 첨가하여 주십시오.</li> <li>물과 이스트의 양을 약간 줄이십시오.</li> <li>일부 빵의 모양이 고르지 않을 수 있습니다. (특히 통 곡물가루로 반죽하는 경우)</li> </ul>
13	빵의 모양이 다를 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>반죽의 베이스에 따라 모양이 달라질 수 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>다양한 곡물가루를 베이스로 한 반죽은 기본 밀가루 베이스 반죽보다 밀도 있고 작은 경향이 있습니다.</li> </ul>
14	빵 바닥부가 비어있거나 구멍이 있을 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>반죽에 수분이 많지 않았습니까?</li> <li>이스트를 너무 많이 첨가하지 않았습니까?</li> <li>소금을 넣으셨습니까?</li> <li>물이 너무 뜨겁지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>모든 재료를 정확하게 측정하고 첨가하여 주십시오.</li> <li>물과 이스트의 양을 약간 줄이십시오.</li> <li>일부 빵의 모양이 고르지 않을 수 있습니다. (특히 통 곡물가루로 반죽하는 경우)</li> </ul>
15	빵 바닥부가 끈적할 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>액체 재료를 알맞게 첨가하였습니까?</li> <li>올바른 메뉴 설정을 하였습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>액체 재료를 정확하게 측정하여 첨가하여 주십시오.</li> <li>올바른 메뉴 설정을 해주십시오.</li> </ul>
16	빵이 으깨질 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>빵이 너무 뜨겁지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>빵을 자르기 전에 철제 선반 위에 놓고 15~30분 동안 식혀주십시오.</li> </ul>
17	빵이 무겁거나 질감이 두꺼울 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>오래된 밀가루를 사용했거나 밀가루를 너무 많이 넣지 않았습니까?</li> <li>물이 부족하지 않았습니까?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>모든 재료를 정확하게 측정하고 첨가하여 주십시오.</li> <li>효모와 밀가루의 유통기한을 확인하여 주십시오.</li> <li>액체재료 온도는 실온이어야 합니다.</li> </ul>
18	오븐의 바닥이 검게 변하거나 얼룩이 질 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐을 식기 세척기로 세척하지 않았나요?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>오븐 내부는 순한 세정제와 사용 권장 수세미를 사용하여 세척해 주십시오.</li> </ul>

## 제품규격

구 분	제빵기
최 대 용 량	1,000g
외 형 크 기	350mm(W) x 225mm(D) x 290mm(H)
소 비 전 력	600W
정 격 전 압	220V / 60Hz
온 도 퓨 우 즈	184℃
중 량	5.9kg

## 고장문의

장기간 사용한 제품은 열, 습기, 먼지 등의 영향으로 부품이 노화하여 고장으로 이어지는 경우가 있습니다.

이와 같은 증상이 발생할 경우엔

- ① “고장신고 전에 확인하십시오”(20~21쪽)에 해당되는 증상 이외의 내용발생
- ② 제품에 손을 대면 짜릿한 전기가 흐른다.
- ③ 음식물 타는 냄새가 심하게 난다.
- ④ 증기 배출구 이외의 곳에서 증기가 발생한다.
- ⑤ 그외 다른 이상이나 고장이 발생할 경우



### 사용을 중지하여 주십시오.

- 전원 플러그를 빼고 내출의 증기를 배출시킨 후 반드시 고객상담실로 문의하여 주시기 바랍니다.



※ “1588-8899”를 이용하실 경우 시내 전화 요금이 부과됩니다.  
 ※ 고장문의, AS 접수는 홈페이지 1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다 편리하게 이용 하실 수 있습니다.

# 고객카드

제 품 명 : 제빵기  
 모 델 명 :  
 판 매 일 :  
 고 객 성 명 :                      년                      월                      일  
 대 리 점 상 호 :                      전화:                      주소:



■기밀일 정보 & 제품 보유 현황

생년월일	성·명	결혼/배우	성·명	영·음
제 품 명	전기보안번호	전기번호	주서번호	시각번호
제조기간	년	년	년	년
제조회사				

■특기사항

\*상기 내용은 보다 나은 고객 서비스를 위해 활용됩니다.

1. 제품 판매시에 기재사항을 반드시 작성하여 고객에게 전달하여 주십시오.
2. 고객카드는 대리점에서 고객 관리용으로 활용해 주십시오.

# 제품보증서

제 품 명 : 제빵기                      모델명 :  
 구 입 일 :                      년                      월                      일  
 고 객 성 명 :                      전화:                      주소:  
 대 리 점 상 호 :                      전화:                      주소:

1. 본 제품에 대한 품질보증은 보증서에 기재된 내용으로 보증 혜택을 받으실 수 있습니다.
2. 무상 보증 기간은 구입일로부터 산정하므로 구입일자를 기재 받으시기 바랍니다.  
(구입일자 확인이 안될 경우 제조년월일로부터 6개월이 경과한 날로부터 품질보증 기간을 기산합니다.)
3. 가정용 제품을 영업용(영양활동, 비정상적인 사용환경 등)로 사용하거나, 산업용 제품인 경우에는 무상보증 기간을 1/3로 개월로 적용합니다.
4. 이 보증서는 재발행되지 않습니다.

**CUCKOO**

쿠쿠전자  
 한민 양식사



\*수리를 의뢰할 때는 구입일자가 기재된 본 보증서를 제시해야 충분한 서비스를 받으실 수 있으므로 잘 보관하시기 바랍니다.

## 소비자 분쟁 해결 기준 안내

소 비 자 파 해 유 형		보 상 내 역	
		보증기간이내	보증기간 경과 후
정상적인 사용상태에서 자연 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시 (품질보증 기간 이내)	구입 10일 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	제품교환 또는 구입가 환불	
	구입 1개월 이내에 중요 부품에 수리를 요하는 경우	제품교환 및 무상수리	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 경우	교환불가환불	
	하자 발생시	무상수리	
	동일하자에 대하여 수리했으나 고장이 재발(3회째)		
소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	여러부위의 고장으로 총 4회 수리받았으나 고장이 재발(5회째)	제품교환, 또는 구입가 환불	장액급상당한 금액에 5%를 가산하여 환불
	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우		장액급상당한 금액에 5%를 가산하여 환불
	제품구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생한 피해	제품교환	
	수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리
소비자의 고의, 과실에 의한 성능 기능상의 고장	수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	유상수리	유상수리 금액 정수 후 감가상각비용 제품교환
		유상수리	유상수리

- 천재지변(화재, 열해, 가스, 지진, 풍수해 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우 ■ 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
- 사용전원의 이상 및 접속기기의 불량으로 인하여 고장이 발생하였을 경우 ■ 기타 제품 자체의 하자가 아닌 외부 원인으로 인한 경우
- 쿠쿠 대리점이나 서비스센터의 수리기사기 아닌 사람이 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우

\* 상기에 명시되지 않은 사항은 소비자 기본법에 따른 소비자 분쟁 해결 기준에 따라 피해를 보상하게 됩니다. \* 고객상담실 : 지역번호 없이 1588-8899 \* 가구세척, 조정, 사용설명서 등은 고장이 아닙니다.

## 서비스에 대하여

### • 고객의 권리

고객께서는 제품사용중에 고장 발생시 구입일부터 1년동안 무상서비스를 받으실 수 있는 <소중한 권리>가 있습니다. 단, 고객 과실 및 천재지변에 의해 고장이 발생한 경우는 무상서비스 기간내라도 유상 처리됨을 알려 드립니다.

### • 유상서비스(고객의 비용부담)에 대한 책임

서비스 신청시 다음과 같은 경우는 무상서비스 기간내라도 유상처리 됩니다.

- 1) 제품내에 이물질(물, 음료수, 커피, 장난감 등)하여 고장이 발생하였을 경우
- 2) 제품을 떨어뜨리거나 충격으로 인하여 제품 파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
- 3) 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관 손상 및 변형이 된 경우
- 4) 쿠쿠 정품이 아닌 부품 또는 소모품을 사용하여 제품 고장이 발생하였을 경우 (아답다, 밧데리, 필터, 먼지봉투 등)  
쿠쿠 정품은 고객상담실로 문의하여 지정된 서비스센터에서 구입하신 후 사용하십시오.
- 5) 사용전압을 잘못 공급하여 제품 고장이 발생하였을 경우
- 6) 고객이 제품을 임의로 분해하여 부품이 분실 및 파손되었을 경우
- 7) 쿠쿠 서비스센터의 수리기술사가 아닌 사람이 제품을 수리 또는 개조하여 고장이 발생하였을 경우
- 8) 천재지변(낙뢰, 화재, 풍수해, 가스, 연해, 지진 등)에 의해 고장이 발생하였을 경우
- 9) 쿠쿠 제품 사용설명서 내에 "안전상의 경고"를 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우 ("안전상의 경고"를 잘 지키면 제품을 오래 사용하실 수 있습니다.)
- 10) 기타 고객 과실에 의하여 제품 고장이 발생하였을 경우

## 폐 가전제품의 처리방법

• 당 제품의 폐기 처리는 다음과 같이 정부와 회사가 협조하여 환경을 보호하면서 재활용 처리를 하고 있습니다.

1. 신제품을 구입하시고 폐 가전제품 발생시는 제품 구입 대리점에 처리를 의뢰하시면 됩니다.(무상 회수 처리)



2. 폐 가전제품 발생시 쓰레기 종량제에 따라 가까운 지역주민센터에 연락하시면 됩니다.  
(수수료는 지역별 차이가 있으므로 지역주민센터에 문의하시면 됩니다.)







# MEMO



본 제품은 한국내에서만 사용하도록 만들어져 있습니다.  
(FOR KOREA UNIT STANDARD ONLY)

# CUCKOO

제품 사용 중 이상이 생겼거나 불편한 점이 있으시면  
쿠쿠 고객센터로 문의하여 주십시오.

서비스  
문의 **1588-8899**

고장문의, AS 접수는 홈페이지  
1:1채팅 상담을 이용 하시면 보다  
편리하게 이용 하실 수 있습니다.

[www.cuckoo.co.kr](http://www.cuckoo.co.kr)

제품모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려 주시면 고객 여러분의 고충사항, 제안 및 건의내용을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.

- 읽고 난 뒤에는 제품을 사용하는 사람이 항상 볼 수 있는 곳에 보관해 주십시오.
- 사용설명서에 제품보증서가 포함되어 있습니다.
- 주의 : 제품을 고장없이 오래 사용하시려면 사용설명서를 꼭 읽어 주십시오.

Z0383-0120B0rev.0