wiswell

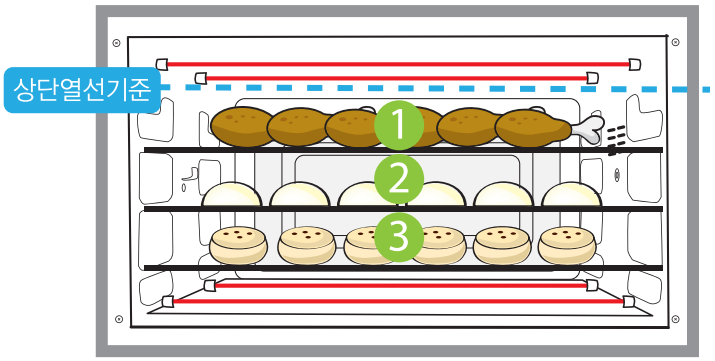
위즈웰 컨벡션 오븐
사용설명서

지혜로운 주부의 웰빙 오븐기 43리터 CKF-4DA

본 제품은 국내용으로 일반 가정에서만 사용하도록 제작되었습니다.
제품 및 구성품의 외관과 규격은 질을 높이기 위해 사전 고지 없이 바뀔 수 있습니다.

위즈웰 43L 전기오븐은 대용량 사이즈로 한 번에 많은 양을
요리할 수 있는 **4단 구조**입니다.

※ **단 간격 사이즈** (1단 : 8CM / 2단 : 6CM / 3단 : 5CM)



▲ 선반(그릴망)을 장착 후 상단열선기준으로
선반의 종류에 따라 단 간격 사이즈의
오차가 있을 수 있습니다.

※ 제품 사이즈

외부 630 × 400 × 355㎜
내부 435 × 335 × 295㎜

※ 조리가능 사이즈

내부 420 × 303 × 250㎜

CONTENTS

Chapter 1 제품안내

사용시 주의사항 ..... 4~5

제품 구성안내 6

스위치 안내 7

제품의 특징 8

기능안내 9

오븐 사용법 ..... 10~12

이럴땐 이렇게 13

품질보증서 24

위즈웰 홈페이지 / 커뮤니티 카페 / 공식협찬 25

Chapter 2 오븐 요리 방법

육류요리 ..... 15 ~ 17

1. 안심스테이크, 로스트치킨
2. 소세지 구이, 바베큐립
3. 필레미뇽, 꼬치구이

생선 및 해물요리 ..... 18 ~ 19

1. 갈치 허브구이,바다가재요리
2. 대하구이, 대합구이

제빵 및 피자 ..... 20 ~ 22

1. 크랜베리푸딩, 치즈스파게티
2. 케익, 피자파이
3. 쿠키, 애플파이

패스트푸드 23

1. 감자버터구이, 햄버거와 핫도그

사용시 주의사항

안전을 위해 꼭 지켜주세요.

⚠ 이 표시를 무시하고, 잘못 취급하면 사용자가 사고 또는 중상을 입을 가능성이 있습니다.

⚠경고

- 전원은 반드시 전용 콘센트에 꽂으십시오. **(220V 전용)**
- 이제품은 **가정용** 입니다.
- 다른 전열기구와 함께 사용할 경우 전원이 단전되거나 화재의 원인이 됩니다.
- 제품이 고장난 상태에서는 사용하지 마세요.
- A/S센타에 연락해 주실 땐 바로 본체의 시간조절 스위치를 '0'에 맞추고 전원플러그를 콘센트에서 뺀 다음 연락해 주세요.
- **젖은손으로 전원플러그를 만지면 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.**
- **110V 사용시 용량에 맞는 승압용 변압기를 설치**하세요. 승압용 변압기 이외의 사용시 화재, 감전의 위험이 있습니다.
- **절대로 분해, 수리, 개조하지 마세요.** 이상작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.
- 전원코드를 무리하게 구부리거나 무거운 물건에 눌려 파손되지 않도록 하세요. 감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.

⚠위험

- 코드를 꽂을때는 전원플러그를 확인하십시오.
- **벗겨진 코드나 파손된 플러그는 화재, 감전등의 원인이 됩니다.**
- 사용중이거나 사용직후 유리덮개와 **본체가 고온이므로 손을 대지 마십시오.** 화상의 원인이 됩니다.
- 제품이 시용중에는 뜨거우므로 **나무로된 바닥은 피하시고, 평평한 곳에서 사용하세요.**
- 제품 사용시 코드선에 의해서 제품이 넘어질 위험이 있습니다. 사용하지 않을 때에는 반드시 전원코드를 뽑아 주세요.

오븐요리에 적합한 그릇

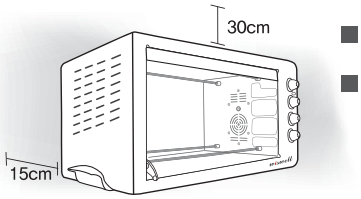
- 내열 유리그릇
- 내열 도자기
- 금속 용기
- 법랑
- 양은
- 스테레인레스 제품
- 철제 용기
- 알루미늄 호일
- 알루미늄 컵
- 알루미늄 도시락

*손잡이 부분까지 동일한 재질인지 확인하고 오븐에서 사용하세요.

사용시 주의사항

안전을 위해 꼭 지켜주세요.

사용하기전에 꼭 사용설명서를 처음부터 끝까지 읽어주세요.



■ 반드시 오븐기는 벽에서 15cm이상, 위로 30cm이상의 간격을 놓고 설치 하여 사용해 주십시오.

■ 간혹 제품 내부에서 냄새나 연기가 나는 경우가 있으므로 오븐을 처음 사용할 때 10~20분 동안 온도를 최대로 맞춰놓고 비어있는 채로 작동시키십시오.
작동하는 동안에는 오븐을 절대로 움직이지 마십시오.

⚠ 주의

- 음식이 완료되어 꺼낼때는 **반드시 보호장갑이나 다용도 쟁반 손잡이 또는 그릴 손잡이를 이용**하여 꺼내주십시오.
  (그릴망, 쟁반이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.)
- 요리시에는 **벽에서 필히 15cm이상, 위로 30cm이상의 간격을 두고 설치**하여 사용해 주십시오.
- 찜질방이나 목욕탕 같은 습한곳 에서는 사용하지 마십시오. (감전 및 제품고장의 위험이 있습니다.)
- 주변에 화기나 다른 열기구를 가까이 하지 마십시오. (고장 및 변형의 원인이 됩니다.)
- **전원코드 부분을 잡아당겨빼지 마십시오.**
  (코드 부분의 피복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전으로 이어질 수 있습니다.)
- **음식물 요리외에 다른 용도로는 절대 사용하지 마십시오.**
- 제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오. (화상 및 부상의 위험이 있습니다.)
- 열기 배출구를 덮거나 행주등으로 막히지 않도록 하십시오. (변형 및 화재의 원인이 됩니다.)
- **천둥이 칠 경우에는 전원 플러그를 만지지 마십시오.** (감전의 원인이 됩니다.)
- 다용도 쟁반에 칼 또는 포크등으로 긁어 사용하지 마십시오. (코팅이 벗겨지는 원인이 됩니다.)
- **제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알콜, 신나등으로 닦지 마십시오.** (변색, 탈색 또는 감전 및 화재의 원인이 됩니다.)
- 제품 내열강화 유리에 충격을 가하지 마십시오. (제품 파손의 원인이 됩니다.)
- 제품을 사용하시기 전에 다용도 사각쟁반, 바베큐 봉, 바베큐 집게, 바베큐 손잡이, 다용도 쟁반 손잡이, 조임나사, 그릴망등 모든 부속품을 깨끗이 닦아 사용하십시오.
- 요리 재료에 따라 요리후 제품내부에 물이나 국물이 흐를 수 있습니다.
  이때는 가열선이 식은후 바로 청소해서 제거해 주십시오.
- 가열선에 기름등 오물이 묻었을 경우에는 세재로 닦지 말고 오븐 내부 청소 방법(Page10/12)을 참조하여 제거해주십시오.

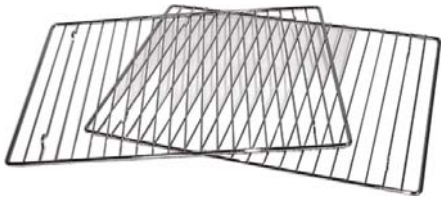
제품 구성안내

각부의 명칭

A 오븐 상판
B 내부 조명 램프
C 바베큐용 걸이대
D 온도조절 스위치
E 열선선택 스위치
F 기능조절 스위치
G 전원 표시등
H 시간조절 스위치
I 내열강화 유리
J 열선
K 손잡이
L 열기배출구

조리도구 명칭

다용도 사각쟁반 2개 (426 x 310 x 26mm)



그릴망 2개

부스러기 받침대
(오븐기속에 포함되어 있음)

바베큐봉, 조임나사2개, 바베큐집게 2개

바베큐 손잡이

다용도 쟁반 손잡이

설명서

스위치 안내

온도조절 스위치

해동 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 60℃ ~ 80℃에 놓으십시오.
(음식물에 따라서 시간의 차이가 있을 수 있습니다.)
데움 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 60℃ 이상.
※ 해동 / 데움 기능은 예열 시간이 약 5~10분 정도 소요됩니다.
일반적인 오븐 / 컨벡션 오븐 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 음식에 맞추어
60℃ ~ 250℃로 맞추십시오.
그릴 / 베이컨 구울 음식에 맞추어 60℃ ~ 250℃로 맞추십시오.

열선선택 스위치

상 / 하 가열 ▶ 윗부분의 가열선과 아랫부분의 가열선이 음식물을 고루 익힙니다.
상 가열 ▶ 윗부분의 가열선으로만 음식물을 고루 익힙니다.
하 가열 ▶ 아랫부분의 가열선으로만 음식물을 고루 익힙니다.

기능조절 스위치

컨벡션 ▶ 오븐 내부에 있는 팬(FAN)이 돌면서 열을 고르게 전달해주는 기능으로,
컨벡션이 되어야만 요리가 빨리 되고, 음식도 속까지 골고루 익습니다.
그릴 ▶ 그릴기능을 사용하시면 구이 요리시 연기, 냄새가 나지 않게 빠르고 맛있게 요리합니다.
컨벡션 + 그릴 ▶ 컨벡션과 그릴의 기능을 동시에 사용 가능합니다.

시간조절 스위치

전원을 켤때 ▶ 시간 조절 스위치의 위치를 요리에 맞는 시간으로 설정하여 주십시오.
전원을 끌때 ▶ 시간 조절 스위치를 '0' 에 놓거나, 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.
요리시간을 맞출때 ▶
손잡이를 오른쪽으로 돌려 음식에 따라 원하는 시간(최대60분)에 맞추어 주십시오.
맞추어 놓은 시간이 끝났을때 종료음이 나고 자동적으로 꺼짐 단계로 돌아 갑니다.
위즈웰 오븐의 타이머는 수동식 타이머 입니다. 전자식과는 다르게 3~5분 정도 차이가 있습니다.

제품의 특징

일반적인 오븐

▶ 컨벡션 오븐과 같은 원리지만 내부의 팬이 작동하지 않고 내부의 열만 음식물에 전달되어 음식을 익힙니다.

- 수분 함량에 영향을 받는 야채요리를 할때나 빵, 과자, 케이크등을 만들때 쓰이면 좋습니다.
- 각각의 요리법에 적당한 위치에 그릴망 이나 다용도 사각 쟁반을 끼워 놓습니다.
- 가열선 조절 스위치를 로 조절합니다.

- 음식에 맞는 온도를 조절합니다. 기능스위치를 선택 하십시오. 원하는 요리시간을 설정 하십시오.

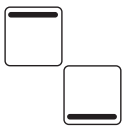
컨벡션 기능

▶ 컨벡션은 오븐 내부에 있는 팬(fan)이 돌면서 열을 고르게 전달해주는 기능으로, 컨벡션이 되어야만 요리가 빨리 되며, 골고루 익는 장점이 있습니다.

- 컨벡션 오븐은 뜨거운 바람을 이용해 빵을 굽거나 요리를 하므로, 밀빵, 바게트류의 겉이 딱딱한 빵들을 구울때 최적입니다.

- 오븐에서 빵을 만들때 얼굴대고 문을 열면 오븐 안에 있던 열풍으로 인해 화상의 위험이 있으니 주의 해 주시기 바랍니다.

그릴



▶ 주로 고기요리나 모든종류의 구이 요리에 좋습니다.

- 그릴망을 가운데에 끼워 놓습니다. 기름이 많은 요리이기 때문에 다용도 사각쟁반에 종이컵 2~3컵의 물을 담은 후 가열선 상단에 끼워 주십시오.
  (요리시 떨어지는 기름으로 생기는 연기나 냄새를 막기 위해서 입니다. 청소 하기도 쉽습니다.)

- 가열선 조절 스위치를 또는 로 조절합니다.
- 음식에 맞는 온도를 조절합니다. 기능선택 스위치를 '꺼짐' 으로 맞춰 놓습니다. 원하는 요리시간을 설정 하십시오.

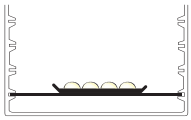
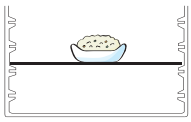
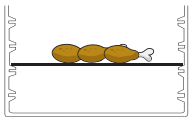
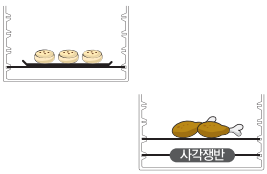
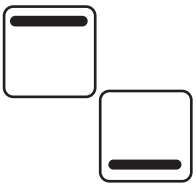
바베큐

▶ 오븐 상/하의 가열선이 뜨거워지고 내부의 컨벡션 기능 및 바베큐 걸이대가 작동되어 음식물이 돌아가며 골고루 익혀 집니다.
주로 닭고기 요리나 모든종류의 바베큐 요리에 좋습니다.

- 바베큐봉에 음식을 끼고 조임나사로 바베큐 집개를 고정 시킨후 바베큐 걸이대에 걸어서 끼워 놓습니다.

- 기름이 많은 요리이기 때문에 반드시 다용도 사각쟁반에 종이컵 2~3컵의 물을 담은후 열선 상단에 끼워 주십시오.
  (요리시 떨어지는 기름으로 생기는 연기나 냄새를 막기 위해서입니다. 청소 하기도 쉽습니다.)
- 그릴 기능은 항상 작동 됨으로 바베큐봉을 꽂으면 바로 사용이 가능합니다.
- 가열선 조절 스위치를 로 조절합니다. 음식에 맞는 온도를 조절합니다.
- 기능조절 스위치를 컨벡션 및 그릴기능 으로 선택하세요.
- 원하는 요리시간을 설정 하십시오.

기능선택 및 온도설정

기 능	기능선택	온 도	그릴망 위치	내 용
해 동 (예열 시간이 약5~10분 정도 소요됩니다.)		60° ~ 80°		**냉동식품의 해동** 사각쟁반 사용 1) 물기가 많은 냉동식품일 경우 음식을 접시에 담아서 오븐에 넣어 주십시오. 2) 시간을 약 5분에 맞추고 예열이 끝난 오븐을 반드시 끄고 남은 열로 해동합니다. (요리 결과가 전자렌지와 다를 수 있습니다.) ※ 두툼하거나 큰 덩어리의 고기는 해동이 잘 안됩니다.
데 움 (예열 시간이 약5~10분 정도 소요됩니다.)		60° ~ 140°		**음식 데움기능** 재료에 따라 사각쟁반에 담거나 그릴망을 사용 음식을 따뜻하게 데우는 기능으로 재료에 맞는 얇은 용기에 담아 오븐에 넣어주십시오. (요리 결과가 전자렌지와 다를 수 있습니다.) ※ 조리시간은 약 5~10분 정도 소요되며 사용시간은 음식의 종류와 양에 따라 다를 수 있습니다.
컨벡션		60° ~ 200°		**두툼한 고기, 표면을 바삭하게 할 필요가 있는 요리나 빵 종류의 음식 조리 시**
일반오븐		180° ~ 200°		**속을 채운 야채, 생선, 케이크 등을 만들때** 재료에 따라 사각쟁반이나 그릴망+사각쟁반을 사용 그릴망 사용 시 사각쟁반을 하단에 끼워 주십시오.
그 릴		170° ~ 200°		**햄버거, 소시지, 토스트등 모든 종류의 구이 요리에 적합** 재료에 따라 사각쟁반이나 그릴망+사각쟁반을 사용 기름이 많은 요리엔 반드시 다용도 사각쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 가열선 상단에 끼워 주십시오.
바베큐		180° ~ 200°		**닭요리등 모든 종류의 구이 요리에 적합** 재료에 따라 바베큐봉+사각쟁반, 그릴망+사각쟁반 이용 • 사각쟁반에 2~3컵의 물을 넣은 후 하단에 끼워 주십시오. (시간이 지나, 물이 증발하면 보충해서 사용해 주세요.) • 바베큐봉은 바베큐걸이 위치에 끼웁니다. Page 12 참조

※ 요리의 재료의 양과 상태에 따라 그릴망 또는 사각쟁반 위치가 달라질 수 있습니다.
※ 오븐요리에 적합한 그릇을 사용하여주십시오.(Page 4 참고)

오븐사용법

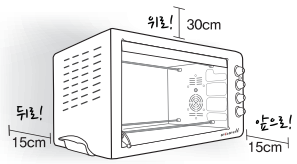
오븐을 사용하기 전에

▶ 제품확인

- 오븐 부속품을 확인합니다.
  (다용도 사각쟁반 1개, 그릴망 1개, 바베큐 손잡이, 다용도 쟁반손잡이, 바베큐 봉, 조임나사(2개), 바베큐 집게(2개),
  부스러기 받침대 1개, 사용설명서)
- 플러그가 연결되어 있지 않은 것을 확인하고 시간조절 다이얼 'OFF' 위치에 있는 것을 확인하세요.
- 다용도 쟁반, 그릴망을 물로 부드럽게 닦아 놓으세요.

▶ 설치하기

- 열의 원활한 방출을 위해 각 면으로부터 적어도 15~30cm 간격을 두고 설치하세요.
- 커튼, 벽지 같은 인화성 물질로 덮거나 닿게 하면 화재 위험이 있습니다.
- 전기 감전을, 방지하기 위해 물이 튀는 곳, 습기가 많은 곳의 설치는 피해 주세요.
- 뜨거운 가스 제품 근처, 전기 제품 위에 설치하지 마세요.
- 오븐 작동시 어떤 제품도 위에 올려놓지 마세요.(오븐기 윗면 30cm 이상 공간필요)



▶ 공회전 하기

- 오븐 처음 사용시에는 약 10~20분간 온도를 최대온도, 컨벡션기능으로 설정하여 내부를 빈채로 작동하여 주십시오.
  (제품의 제작 과정에서 생긴 먼지나, 잔여물을 연소 시키기 위한 것입니다.)

오븐을 사용한 후

▶ 간단한 오븐청소

- 오븐 내부의 열이 남아있을 때 얼룩을 제거하는 것이 가장 수월합니다.
- 찌든 때는 오븐 전용 세제나 진한 베이킹 소다 희석액을 이용하면 효과적입니다.
- 음식 찌꺼기, 기름이 남아 있으면 연기가 날 수 있습니다. 그럴 때는 오븐을 작동 해 연소시켜 주세요.

▶ 설거지 주의사항

- 다용도 쟁반, 그릴망은 거친 수세미로 문지르지 마세요.
- 음식물이 눌었거나 타버렸을 때는 충분히 물에 불렸다가 닦아주세요.
- 그을린 얼룩은 한번에 지우려 하지 마세요. 여러번 사용하시다 보면 자연스럽게 지워집니다.

▶ 냄새 제거 방법

- 만약 오븐에서 조리 후 음식냄새가 나면 원두커피 찌꺼기나 레몬조각을 하룻밤 정도 오븐 안에 넣어
  오븐안에 넣어 두세요.

"티끌없는 아궁이 보셨어요?"

- 오븐을 따뜻할 때 젖은 행주로 닦아내면 한결 수월해집니다.
- 묵은때는 베이킹소다를 진하게 희석시킨 물로 닦아내거나 매직블럭도 강추!
- 오븐은 현대판 아궁이라고 생각하세요.

오븐으로 조리하기

① 오븐을 열고 음식에 맞게 그릴망이나 다용도(사각 또는 둥근) 쟁반에 음식을 담으십시오.
(기름이 많은 요리엔 반드시 기름받이로 다용도 사각쟁반에 종이컵 2~3컵의 물을 담은 후 가열선 상단에 끼워 주십시오.)

② 음식에 맞게 그릴망/다용도 쟁반의 위치를 확인하여 놓아주십시오.
(조작방법 Page9 참조)

③ 음식에 맞게 온도를 조절하여 주십시오. (조작방법 Page7 / 기능별 특징 Page9 참조)

④ 음식에 맞는 열선을 선택하여 주십시오. (조작방법 Page7 /기능별 특징 Page9 참조)

⑤ 음식에 맞게 기능을 선택하여 주십시오.
따로 기능이 필요없는 요리엔 '꺼짐' 에 놓아 주십시오. (조작방법 Page7 /기능별 특징 Page9 참조)

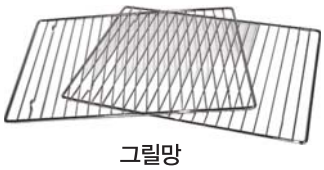
⑥ 음식에 맞는 시간을 조절하여 주십시오. (조작방법 Page7 /기능별 특징 Page9 참조)
온도, 열선, 기능, 타이머 스위치를 모두 설정하신 후 파워에 불이 들어 옵니다.

⑦ 맞추어 놓은 시간이 끝남과 동시에 전원 표시등이 꺼지고 종료음이 나면서 자동으로 꺼짐 단계로 돌아갑니다.

오븐사용법

오븐으로 조리하기

⑦ 오븐을 열고 보호 장갑이나 다용도 쟁반 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오.
(제품이 뜨거우니 주의 하십시오.)



그릴망

다용도 쟁반 손잡이

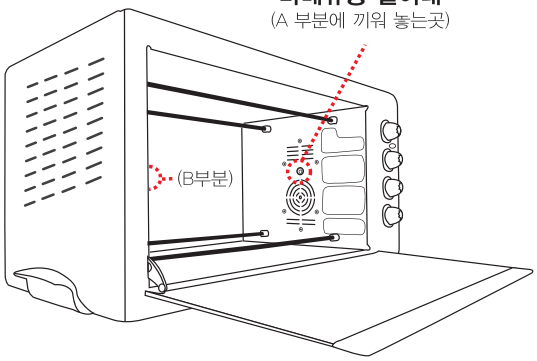
⑧ 맛있는 요리가 완성되었습니다.

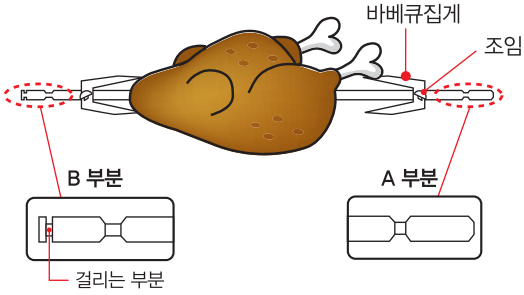
※ 알림 : 일반 오븐 또는 그릴기능 등을 사용하여 요리할 때는 먼저 예열을 하고 사용하시면 더욱 맛있는 요리가 완성됩니다.
요리 시간이나 온도 조절은 개인취향, 음식 종류와 온도에 따라서 달라집니다.
※ 예열 : 요리하고자 하는 음식에 따라 온도와 시간조절(약 5~10분 소요)을 하고, 시간이 지난뒤 전원 표시등이 꺼짐과 동시에 종료음이 울리면 예열이 완료 된 것입니다.

바베큐 걸이대 사용방법

▶ 바베큐 봉에 구울 고기를 끼우고 고기가 움직이지 않게 바베큐 집게로 양쪽을 고정 시킨 후 조임나사로 조여주면 됩니다.
이것을 본체 내부 바베큐용 걸이대에 걸어줄 때에는 바베큐봉 A 부분을 우측에 먼저 끼우고, 반대편 왼쪽 B 부분은 걸이대에 걸어 주시면 됩니다.

바베큐용 걸이대
(A 부분에 끼워 놓는곳)





※ 반드시 방향을 확인 후 끼워주세요!

사용 후 손질방법

▣ 오븐을 청소하시기 전에는 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.
▣ 고기류를 조리하신 경우, 미열이 남아 있는 상태에서 청소하시면 깨끗하게 기름기를 제거할 수 있습니다.
▣ 오븐을 깨끗이 닦아 사용하시면 요리하는 동안 생기는 연기와 냄새를 막을 수 있습니다.
▣ 다용도 손잡이, 사각 쟁반, 그릴망 등 부속품들은 부엌에서 사용하는 부드러운 소재의 스폰지에 세제를 묻혀 보통 설거지하듯 하시면 됩니다.
▣ 제품 청소 시 부드러운 스폰지에 세제를 묻혀 닦습니다.
▣ 물, 세제가 오븐 상단의 홈에 들어가지 않도록 주의하십시오.
▣ 오븐을 사용 후 청소 방법은 Page10을 참조 하십시오.

■ 고장이라고 생각하시기 전에 다시 한번 체크해 보세요.

Q 예열은 어떻게 하나요?

A 예열방법은 간단해요. 온도조절 다이얼을 요리할 온도에 맞추고 10여 분 미리 가열하시면 돼요.
제과 제빵과 몇몇 경우를 빼고는, 바쁠 땐 예열 없이 곧장 음식을 넣어 조리해도 별문제 없답니다.

Q 설명서에 나와 있는 조리시간보다 오래 걸려요!

A 설명서에 나온 요리법은 재료의 양과 음식물 상태 등에 따라 달라질 수 있기 때문에 가열 온도 및 재료를 가감, 조절하셔야 합니다.

Q 음식물이 타요!

A 요리법 온도와 시간을 조절하세요.
열선과 너무 가까운 것이 아닌지 확인하시고 그릴망 사용 위치를 바꿔 보세요.

Q 음식물이 익지 않아요!

A ▶ 온도와 시간이 부족했던 것은 아닐까요?
▶ 너무 많은 양을 넣은 것은 아닌가요?
▶ 음식에 골고루 칼집을 넣어주시면 속까지 골고루 빠르게 요리가 됩니다.
▶ 오븐 문을 자주 열면 찬바람이 들어가 조리시간이 길어집니다.

Q 오븐 내부에 묻은 얼룩이 지워지지 않아요!

A 1. 열선선택 스위치를 상/하 가열에 맞추십시오.
2. 온도조절 스위치를 250℃에 맞추신 후 시간조절 스위치는 10분 이상 맞추십시오.
3. 오븐 내부의 얼룩이나 기름때가 열로 인해 흘러 내리면 오븐의 전원을 끄고 닦아 주시면 됩니다.
(내부 청소 시 연기가 다소 발생할 수 있으며, 뜨거우니 화상에 주의하세요.)

Q 오븐에 열이 오르지 않아요.

A 1. 온도조절, 열선선택, 시간조절 스위치를 모두 다 선택을 하셔야 합니다.
2. 연결코드(멀티코드) 사용 시 코드선 자체 불량이 있을 수 있으니 확인해주세요.

Q 열선이 꺼졌다가 켜졌다해요!

A 온도를 설정해 놓으면, 내부의 일정한 온도를 유지하기 위한 센서가 있어서 잠깐 쉬어가면서 작동해요.
고장이 아니라 내부에 온도센서가 있는 똑똑한 제품입니다.

오븐사용법

Q 오븐기의 앞에 열선이 다른 열선에 비해 흐리게 가열돼요!

A 주변의 빛이 유리문 안쪽으로 투과되어 흐리게 보이는 착시현상으로 어두운 곳에서 확인하면 다른 열선과 차이 없이 가열되는 것을 확인할 수 있습니다.

Q 오븐에서 연기가 나요.

A ■ 아래 사항들을 확인해 보세요.

1. 제품을 처음 사용하시는 건가요?
2. 사각 쟁반에 물이 담아져 있나요?
3. 오븐 열선과 오븐 내부에 심한 얼룩이 있지 않나요?

■ 조치사항입니다.

1. 오븐 처음 사용 시에는 약 10~20분간 내부를 빈 채로 작동하여 주십시오.
   (제품의 제작 과정에서 생긴 먼지나, 잔여물을 연소시키기 위한 것입니다.)
2. 그릴, 바베큐 요리 시 반드시 사각 쟁반에 물을 담아서 오븐 내 열선 위에 넣고 사용하십시오.
   (요리 중 소진된 물은 보충하십시오.)
3. 연소하여 연기가 날 만한 얼룩은 청소하시거나 제거한 후에 사용하세요.

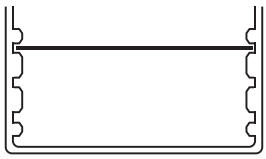
Q 타이머가 끝났는데 짹깍짹깍 소리가 나요

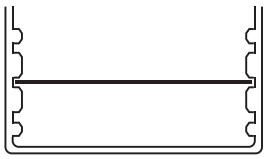
A 위즈웰 오븐의 타이머는 수동식 타이머입니다. 전자식과는 다르게 약 3분 정도 차이가 있을 수 있습니다.

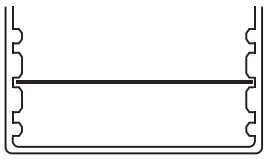
■ 그릴망의 사용 위치

▶ 조리를 위해 다양한 그릴망의 위치를 적용할 수 있습니다.
▶ 그릴망 사용 위치가 요리의 재료의 분량, 상태 등에 따라 달라질 수 있으니, 적절히 참고 해서 사용하시기 바랍니다.

〈통닭/파운드케이크〉


〈쿠키〉


〈생선/불고기/구이〉


〈스테이크〉

■ 사각쟁반 이용방법

▶ 기름기가 빠지는 고기, 생선 등을 조리할 때 사용합니다.
▶ 물을 담은 사각 쟁반에 그릴망를 올리고 요리재료를 놓고 조리합니다.
▶ 통닭구이와 같이 오랜 시간 조리를 할 때에는 조리시간 중간에 사각쟁반의 물을 보충해 줍니다.

위즈웰 육류요리

01 안심스테이크

조리시간 :

30~50분 / 210℃

재 료 :

안심 스테이크감 4장, 소금, 후춧가루, 청주 약간

조 리 법 :

1. 소고기 스테이크감을 칼등으로 두드려 소금, 후추, 청주로 30분 정도 재워둔다.
2. 오븐의 중간단에 오븐팬을 넣고 240도에서 예열을 한다.
3. 예열된 오븐팬에 고기를 담고, 우선 그릴기능으로 210도에서
   3~5분정도 구워 준 다음, 10분 정도 더 익힌다.

02 로스트 치킨

조리시간 :

1시간 / 240℃

재 료 :

중닭 한마리, 청주, 소금, 후추, 감자

소스재료 : 올리브유 약간, 다진 마늘 한 큰술, 케첩 두세큰술, 쨈 두세큰술

cooking tip:

청주대신에 미림이나 소주반컵을 사용하셔도 좋습니다.

조 리 법 :

1. 우선 닭을 깨끗이 씻어서 군데군데 칼집을 낸다.
   청주를 반컵 정도 닭에 끼얹어 준다.
2. 후춧가루와 소금을 약간 뿌려준 후 30분정도
   재워 두다가 중간에 한번 뒤집어 준다.
3. 오븐팬에 물을 한컵 붓고 그위에 석쇠를 올려 닭을 올려준다.
   (기름이 튀일 염려가 있으니 호일로 덮어준다)
4. 240도로 30분 초벌구이를 해준다.
5. 초벌구이가 끝나면 호일을 벗겨 주시고 닭 목부분이나
   다리 끝 같은 타기 쉬운 부위만 호일로 싸준다.
6. 감자나 고구마를 듬성듬성 썰어 같이 얹어서
   다시 240도 온도에 30분 구워준다.

cooking tip:

함께 먹으면 더욱 맛있는 소스만들기

가열된 팬에 올리브유(식용유도 무관)를 두르고 다진 마늘을 볶는다.
여기다 케첩과 쨈을 1:1 비율로 넣고 골고루 섞어서 끓인다.
(매운 맛을 원하는 분은 고춧가루를 조금 넣어 주는 것도 좋다.)

03 소시지구이

조리시간 :

200℃ / 10분

재 료 :

코델리소시지600g, 양배추 2잎, 애플민트 20g, 레몬1쪽, 크로브 2개,
월계수잎 3장, 양상추 2잎, 오이 1/2개, 당근 500g, 버터 2큰술

조 리 법 :

1. 코델리소시지는 팬에 버터를 두르고 앞뒤로 돌려가며 골고루 굽는다.
2. 양배추는 납작하게 썰어 버터에 볶으면서 소금을 넣고 월계수잎과 크로브를 같이 볶아 놓는다.
3. 양상추는 손으로 찢고 오이, 당근은 납작하게 썰어 냉수에 담갔다 건져 물기를 걷어 놓는다.
4. 분량의 식용유, 식초, 설탕, 소금, 양파 다진것을 고루 섞어 프렌치드레싱을 만들어 물기를 걷어 놓은 야채에 고루 뿌려 놓는다.
5. 접시에 준비한 모든 재료를 예쁘게 담는다.
   소시지에 간이되어 있으므로 특별한 소스는 필요없지만 입맛에 따라 소스를 얹어 먹어도 좋다.

04 바베큐립

조리시간 :

240℃ / 30분

재 료 :

베이비립 800g

소스재료 : 시판 바베큐 소스 10큰술, 케찹 5큰술, 청주 3큰술, 진간장 1큰술, 꿀 1큰술, 사과 간 것 1컵, 다진 마늘 1큰술, 다진 생강 1/2큰술, 고춧가루 1작은술, 소금, 후추 약간

cooking tip:

굽는 중간에 남은 소스를 발라주며 구워 주면 더 맛있다.

조 리 법 :

1. 립은 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 끓는 물에 데쳐 바베큐 소스에 한나절 재워 둔다.
2. 240℃로 예열된 오븐의 중간단에서 30분 굽다, 그릴로 5분 더 구워 준다.

05 필레미뇽

조리시간 :

살짝 익힐때 8~10분 / 중간 익힐때 12분 / 완전히 익힐때 14분 /240℃

재 료 :

2.5cm두께로 자른 뼈 없는 쇠고기 4덩어리, 식용유 1큰술, 소금, 후추 약간

조 리 법 :

1. 기름으로 고기를 손질하고 소금과 후추로 간을 한다.
2. 높은 조리선반을 이용해 240℃에서 원하는 만큼 익을 때까지 시간조절을 한다.

06 꼬치구이

조리시간 :

20분~30분 / 120℃

재 료 :

브로콜리 350g, 콜리플라워 200g, 피망o붉은 피망 1개씩, 양송이버섯 4개

소스재료 : 식초o다진 마늘 1큰술씩, 화이트 와인 4큰술, ¼작은술 올리브유 오일 8큰술, 타임 ½작은술, 소금 1작은술, 후춧가루

cooking tip:

굽는 중간에 남은 소스를 발라주며 구워 주면 더 맛있다.

조 리 법 :

1. 브로콜리, 콜리플라워는 한입 크기로 떼어 끓는 소금물에 데친다.
2. 피망, 붉은 피망은 반을 갈라 씨를 빼고 가로세로 3×2cm 크기로 자른다.
3. 양송이버섯은 껍질을 벗기고 기둥을 자른 뒤 2등분한다.
4. 꼬치에 브로콜리 – 붉은 피망 – 양송이버섯 – 피망 – 콜리플라워 – 브로콜리 순으로 꿴다.
5. 절임 소스 재료를 섞은 후 ④의 꼬치를 20분 정도 잰다.
6. 120℃로 예열해둔 오븐에 ⑤를 앞뒤로 노릇하게 구워 낸다.

위즈웰 생선 및 해물요리

01 갈치허브 구이

조리시간 :

10분 / 240℃

재 료 :

갈치 1마리, 레몬즙 2작은술, 청주 3큰술, 굵은소금o흰 후춧가루 약간씩,
허브(로즈메리, 타임) 약간씩

조 리 법 :

1. 갈치는 머리와 꼬리를 잘라내고 내장을 제거한 다음 4~5cm 길이로 토막낸다.
2. 갈치에 레몬즙, 청주, 굵은 소금, 흰 후춧가루를 뿌려 살짝 재운다.
3. 팬 위에 호일을 깐 다음 허브를 반 정도 올린 후 그 위에 갈치를 놓고 나머지 허브를 올린 후 240도 예열한 오븐이나 그릴에 10분 정도 굽는다.
4. 구운 갈치를 접시에 담고 허브를 곁들인다.

02 바다가재 요리

조리시간 :

15분 / 180℃

재 료 :

바다가재 2마리, 레몬 약간, 마늘 버터 4큰술,다진 마늘 1큰술,
백포도주 2큰술, 다진파슬리 약간

조 리 법 :

1. 로브스터는 머리와 몸통 부분을 분리시킨 다음 몸통 부분은 껍데기에서 살을 떼내어 배 쪽의 얇은 껍질을 벗겨내고 살만 껍데기에 다시 담아놓는다.
2. 집게 발은 가위로 잘라 조리용 망치로 한두 번 두들겨 대충 금이 가게 해둔다. 그래야 먹을 때 발라 먹기가 쉽다.
3. 머리 부분도 껍데기에서 살 부분만 빼내어 가는 발들은 잘라내고 길게 반 갈라 껍질을 벗긴다.
4. 버터에 마늘 다진 것과 백포도주를 분량대로 넣고 파슬리 가루, 레몬즙을 조금 짜 넣는다.
5. 오븐 바트에 버터를 바르고 손질한 로브스터를 한 마리 모양대로 맞추어 놓는다.
6. 시킨 오븐에서 15분 정도 굽는다.

03 대하구이

조리시간 :

8분~10분 / 220℃

재 료 :

다진마늘 1큰술, 생강가루 1/2작은술, 청양고추2개, 고추장 2큰술, 땅콩버터 2큰술, 레몬즙 1/2컵, 참기름 1큰술, 청주1큰술, 설탕 3큰술, 후추조금, 우스터소스 1큰술

조 리 법 :

1. 대하8~10마리를 소금물에 흔들어 씻어서 머리,꼬리만 남기고 껍질을 벗겨 등쪽에 칼집을 넣어서 내장을 제거한 후 백포도주에 30분간 재워둔다.
2. 만든 고추장 소스에 2~3시간 재워둔다. 3. 잘 재운 새우를 넣고 소스를 마저 부은다.

04 대합구이

조리시간 :

20분 / 200℃

재 료 :

대합 2마리,소고기 다진것 100g, 두부 으깬 것 100g,밀가루 1큰술, 양파 1/2개, 표고버섯 4장, 계란 노른자 1개

조 리 법 :

1. 대합은 해감시켜, 뜨거운 물에 살짝 데쳐 살만 곱게 다져 두고 껍질은 씻어서 물기를 닦아둔다.
2. 소고기, 양파, 표고버섯은 곱게 다져 두고 두부는 으깨서 물기를 제거해 둔다.
3. 다진 대합살에 분량의 양념과 소고기, 야채 , 으깬 두부를 섞어 반죽을 만들어 둔다.
4. 대합껍질에 밀가루를 살짝 바르고 반죽을 채운 다음 계란 노른자를 발라 오븐팬에 담는다.
5. 200도로 예열한 오븐의 중간단에서 20분 정도 익혀 주면 완성이다.

위즈웰 제빵과 피자

01 크랜베리 푸딩

조리시간 :

70분 / 170℃

재 료 :

아몬드 스펀지케이크 재료 : 달걀 35g, 설탕 23g, 버터 8g, 박력분 23g, 아몬드 가루 10g

푸딩재료 : 우유 110g, 크랜베리 원액 15g, 크랜베리 40g, 달걀 55g, 달걀노른자 10g, 설탕 60g

조 리 법 :

1. 볼에 달걀과 설탕을 넣고 중탕으로 사람 체온과 비슷한 40℃(양이 적으면 50℃)가 될 때까지 열을 가하면서 설탕이 녹을 때까지 거품기로 젓는다. 볼에서 내려 핸드믹서를 이용해 거품을 올린다. 믹서를 들어 올렸을때 반죽모양이 주르륵 흐르면서 선명한 모양을 남길정도면 된다.
2. 버터도 중탕하여 녹인후 틀에 유산지를 깔고 오븐을 170℃로 예열한다.
4. 아몬드 가루와 박력분은 한테 섞어 체에 친다. ①의 볼에 여러 번 나눠 넣으면 나무주걱으로 천천히 섞어서 거품이 꺼지지 않게한다.
   버터를 넣고 가라 앉지 않도록 바닥부터 끌어올리며 고루 섞는다.
5. ④의 반죽을 틀에 붓고 윗면을 평평하게 한 후 오븐에 넣어 30분간 굽는다.
6. 다 구워지면 틀에서 빼내 망에 올려 식히고 가로, 세로 2cm 크기로 자른다.

02 치즈 스파게띠

조리시간 :

15분 / 150℃

재 료 :

스파게띠 200g, 버터 약간

미트소스재료 : 다진소고기 100g, 마늘 4쪽, 양파 1/2개, 샐러리 1개, 밀가루 3큰술, 소금

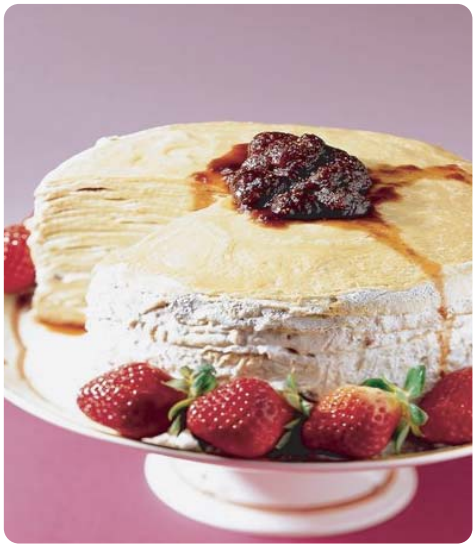
토마토케찹 6큰술, 물 4컵, 월계수 두입, 후추, 식용유 약간, 피자용 치즈 105g

조 리 법 :

1. 스파게티를 삶아서 건져 버터에 버무린다.
2. 미트소스를 만든다. 양파, 샐러리, 마늘을 잘게 썬다.
3. 소스냄비에 식용유 3큰술을 넣고 마늘과 양파, 소고기를 넣고 볶다가 밀가루를 넣고 타지 않도록 볶는다.
   여기에 토마토 케찹, 물, 월계수 잎을 넣고 저으면서 소금, 후추로 간한다.
4. 그릇에 스파게티와 미트소스를 넣어 버무린다.
5. 위에 피자 치즈를 얹고 150℃에서 15분간 익힌다.

위즈웰 제빵과 피자

03 케익



조리시간 :

20~30분 / 125℃

재 료 :

밀가루100g우유1큰술, 설탕 3/4컵, 식용유 1큰술, 달걀 4개,
소금, 바닐라 향료약간. 생크림 1과 1/2컵, 설탕2큰술

조 리 법 :

1. 밀가루를 체에 친다.
2. 달걀은 노른자와 흰자를 각각 갈라서 놓는다.
흰자는 완전히 응고가 될때까지 거품을 낸 다음 설탕을 넣고 저은 후 노른자를 넣고
다시 한번 거품을 낸다. 여기에 밀가루, 소금, 우유, 기름을 넣어서 살살 저으며 반죽한다.
3. 찜 팬에 유산지를 깔고 반죽을 부어서 실온에 10분간 놓아두고 125℃에서 20~30분간 굽는다.
생크림은 설탕을 넣어가며 거품을 낸다.
4. 케익이 어느정도 식으면 생크림을 바르고 그 위에 과일을 얹는다.

04 피자파이

조리시간 :

15분 / 150 ℃

재 료 :

밀가루100g우유1큰술, 설탕 3/4컵, 식용유 1큰술, 달걀 4개,
소금, 바닐라 향료약간. 생크림 1과 1/2컵, 설탕2큰술

조 리 법 :

1. 컵에 40℃의 온수 1/2컵을 담고 설탕 1큰술과 이스트 1큰술을 넣고
5분 후에 부풀어 오르면 밀가루에 넣고 우유와 설탕, 소금을 넣어 반죽한다.
2. 따뜻한 곳에 30~40분쯤 두었다가 부풀면 치대어 공기를 빼고 기름을 약간 바른 팬에
반죽을 얇게 펴 놓은 후 포크로 구멍을 낸다.
3. 소스를 만든다. 4. 베이컨을 볶아 기름을 뺀 후 1cm크키로 썰고 양송이, 양파, 피망, 토마토, 올리브도
모양있게 썰어 놓는다. 5. 소스를 바른 반죽 위에 준비한 야채를 얹고 피자용 치즈를 듬뿍 얹어 150℃에서 15분간 굽는다.

위즈웰 제빵과 피자

05 쿠키

조리시간 :

15분 / 180℃

재 료 :

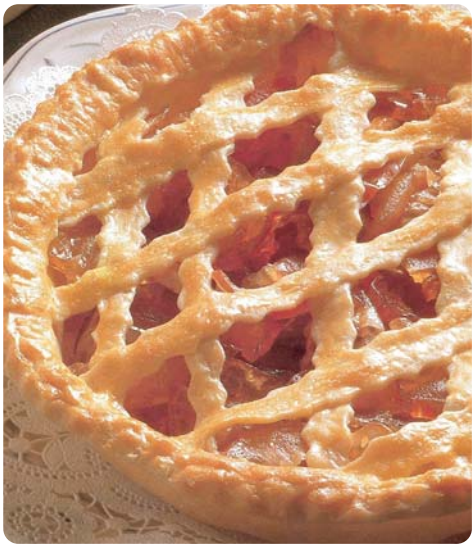
밀가루(박력분) 2C, 베이킹파우더 2ts, 버터(마가린) 60g, 설탕 2/3C, 달걀 2/3개,

땅콩 20~30개, 건포도 30~40개, 흑임자 1ts, 달걀노른자 2개, 향료 조금

조 리 법 :

1. 밀가루는 중력분으로 베이킹 파우더를 섞어 고운 체에 내려 준비한다.
2. 오목한 그릇에 버터(마가린)를 넣고 나무주걱으로 으깨어 달걀?설탕을 넣고
   거품기로 골고루 섞은 다음 (이 때 설탕이 완전히 녹을 때까지 해야한다) 향료를 넣는다.
3. ②의 재료에 ①의 밀가루?베이킹 파우더를 넣어 가볍게 뭉치듯이 반죽한다.
4. ③의 반죽된 재료를 도마 위에 밀가루를 뿌리고 3mm정도의 두께로 밀어
   쿠키형태로 여러 가지 모양을 만든다.
5. 땅콩은 껍질을 벗겨 다져 놓고, 건포도도 깨끗이 손질하여 큰 것은 다진다.
6. 오븐 철판에 식용유를 전체적으로 고루 발라 준다.
7. ⑥의 철판에 ④의 쿠키를 가지런히 놓고, 그 위에 달걀 노른자를 발라
   ⑤의 땅콩과 건포도를 골고루 뿌린다.
8. 오븐 온도는 210~220℃(중불)에서 10~15분 정도 구운 다음 완전히 식은 다음에 내 놓는다.

06 애플파이



조리시간 :

3~5분 / 210℃

재 료 :

파이반죽-박력분 $\frac{1}{4}$컵, 소금 1작은술, 설탕 2큰술, 버터 7큰술, 찬물 3~4큰술,

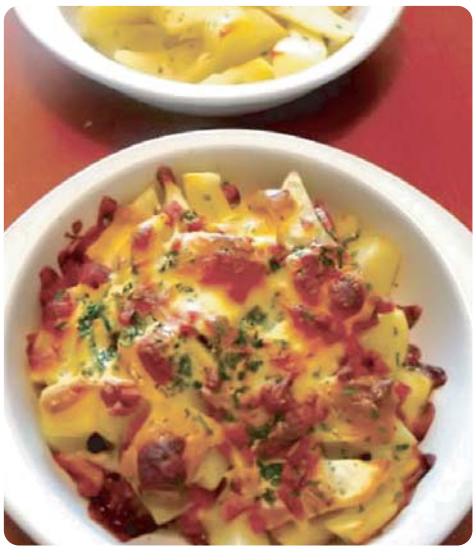
충전물-크림 치즈 100g, 버터 30g, 설탕 30g, 밀가루 2큰술, 사과 1개

조 리 법 :

1. 박력분, 소금, 설탕을 함께 체에 내려 볼에 담는다.
   냉장고에서 갓 꺼낸 버터를 덩어리째 밀가루 위에 놓고 작은 칼이나
   반죽용 커터로 잘게 다진 후 손으로 비벼가며 밀가루와 버터를 고루 섞는다.
2. ①을 만져보아 뭉글뭉글한 소보로 상태가 되면 찬물을 조금씩 부어가며 반죽을 하나로 뭉친 다음 비닐 봉지나
   랩에 싸서 냉장고에 1시간 정도 넣어둔다.
   이때 반죽은 너무 치대지 말고 물을 섞어 대강 뭉쳐질 정도로만 하면 된다.
   (이 정도만 반죽해도 나중에 냉장고에서 꺼내보면 버터와 밀가루가 서로 잘 섞여 있다.)
3. 도마에 강력분을 뿌리고 여분의 밀가루는 털어낸 뒤 밀대에도 마찬가지로 밀가루를 묻혀 들러붙지 않게 한 다음 반죽이 차가울 때 0.3cm 두께로 민다.
   안으로 몇 번 접어서 밀면 더욱 바삭거리는 파이 껍질을 만들 수 있다.
4. 파이 팬 안쪽에 올리브 오일이나 버터를 바르고 밀어놓은 파이 반죽을 팬에 담아 가위로 팬의 크기보다 약간 크게 오려낸다.
   옆면을 포크로 꾹꾹 눌러 모양을 다듬고 바닥도 매끈하게 다듬은 뒤 포크 끝으로 바닥을 꾹꾹 찔러둔다.
   이렇게 구멍을 내야 굽는 동안 부풀어오르지 않는다. 5. 200℃로 예열해둔 오븐에 파이 반죽을 올린 팬을 넣어 10분 동안 굽는다.
6. 볼에 크림 치즈, 냉장고에서 미리 꺼내어 실온에서 부드럽게 만든 버터, 설탕, 달걀, 밀가루의 순서로 넣고 치즈의 덩어리가 없어지도록 거품기로 잘 섞는다.
7 사과는 껍질째 쓸 것이니 빨갛게 잘 익은 것으로 골라 6등분해 씨를 파내고 얇게 썰어
   ⑤의 파이에 빈틈없이 차곡차곡 얹은 다음 ⑥을 가만히 붓는다.
8. 200℃로 예열해둔 오븐에 30분 동안 다시 굽는다.

위즈웰 패스트푸드 요리

01 감자버터구이



조리시간 :

조리시간 : 30분 / 220℃

재 료 :

감자 400g, 소금 1/2작은술, 후추가루 약간, 베이컨 4쪽, 피망1개, 버터 80g, 버터 1큰술

조 리 법 :

1. 감자는 깨끗이 씻어 반으로(1/2)로 썬다.
2. 베이컨은 2~3cn 길이로 썬다.
3. 피망은 꼭지를 떼고 씨를 털어 가늘게 둥근 썰기 한 후 찬물에 담갔다가 건져 물기를 없앤다.
4. 감자를 소금, 후추로 간한 다음 그 안에 굽는다.
5. 버터를 충분히 바른 오븐팬에 감자를 펴 놓고 위에 베이컨, 피망을 얹은 후 버터를 뿌린다.
6. 220℃의 오븐 윗단에 넣어 버터가 녹고 감자가 노릇해 지도록 굽는다.

02 햄버거와 핫도그

조리시간 :

조리시간 : 8~12분 240℃

재 료 :

햄버거용 다진 고기 450g,핫도그 4~5개

조 리 법 :

1. 다진 고기를 동그랗게 모양을 만들어 직경 10cm 정도로 해서 4개로 나눈다.
   핫도그는 2.5cm 마다 0.6cm정도 길이로 칼집을 낸다.
2. 사각쟁반에 다진 고기를 올려 놓은 후 240℃로 온도를 맞춘 다음
   원하는 만큼 시간을 조절하여 가열한다.
3. 사각쟁반에 핫도그를 올려놓고 240℃에서 4분 동안 가열한다.

cooking tip:

기름이 많은 요리 진행하실때

기름이 많은 요리엔 반드시 사각쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 하단에 끼워 주세요.

품질 보증서

전기오븐 제품사양

제 품 명	위즈웰 컨벡션 전기오븐	모 델 명	CKF-4DA
소비전력	1800W	용 량	43L
주요기능	해동, 데움, 오븐, 그릴, 바베큐 기능	정격전압	220V~, 60Hz

품질보증서

1. 본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다.
2. 본 제품은 엄격한 품질관리와 품질검사를 거쳐서 출고되는 제품입니다.
3. 구매자의 정상적인 사용도중 고장이 발생했을 경우 본사 애프터 서비스실에서 무상수리를 해드립니다.
4. 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.
   - 사용자 과실로 인한 고장
   - 부당한 수리, 개조로 인한 고장
   - 천재지변에 의한 고장 및 손상
   - 구매 후 이동 또는 낙하등에 의한 고장
   - 본 사용설명서에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 고장
5. 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

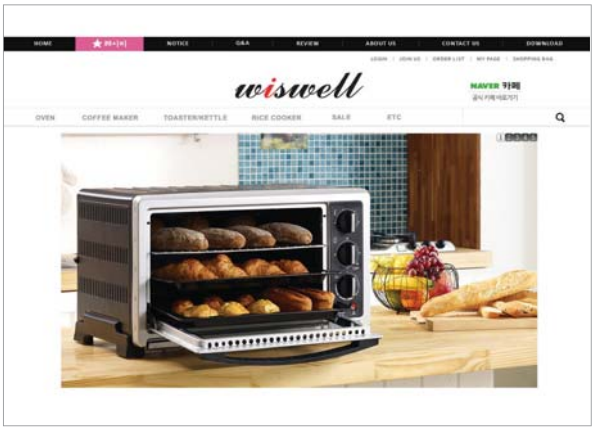
제 품 명	위즈웰 컨벡션 전기오븐	보증기간
모 델 명	CKF-4DA	
구입일자	년 월 일	
보증기간	년 월 일	
고객주소	상호:	성명:
	주소:	전화:
구 입 처		성명:
		전화:

품질보증서는 재발행되지 않으니 잘 보관하셔야 하며, 이 품질 보증서는 국내에서만 유효합니다.
제품 구입시 공란에 기재를 받으시기 바랍니다.

- 수입원/판매원 : (주)중산물산
- 주소 : 서울특별시 관악구 남부순환로 1685 기광빌딩
- A/S문의 : 02)872-8045~6
- 인터넷 홈페이지 주문 – http://wiswell.co.kr

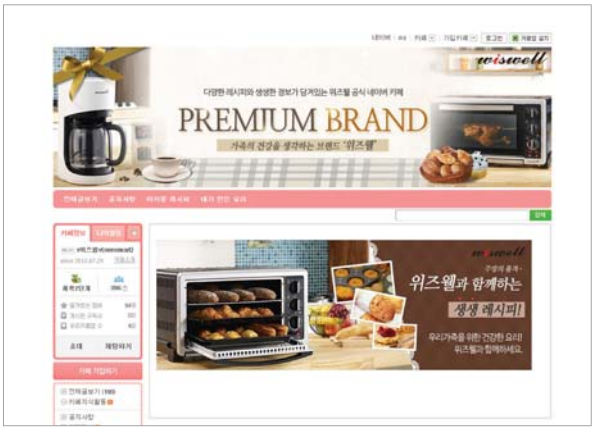
※ 사용하신 후에는 반품이 불가능합니다.

위즈웰 공식 홈페이지 / 커뮤니티 카페 / 공식협찬



위즈웰 쇼핑몰 http://wiswell.co.kr

월드가전 브랜드쇼 참가



위즈웰 공식 네이버카페 http://cafe.naver.com/wiswell

위즈웰 공식 다음카페 http://cafe.daum.net/wiswell

황정민의 FM대행진 협찬

제작 지원 협찬 요청

wiswell

wisdom (지혜로운, 현명한) + wellbing (웰빙)의 합성어로
현명한 웰빙이란 뜻입니다.

발행인 : (주)중산물산
서울특별시 관악구 남부순환로 1685 기광빌딩
TEL. 02) 872-8045~6