

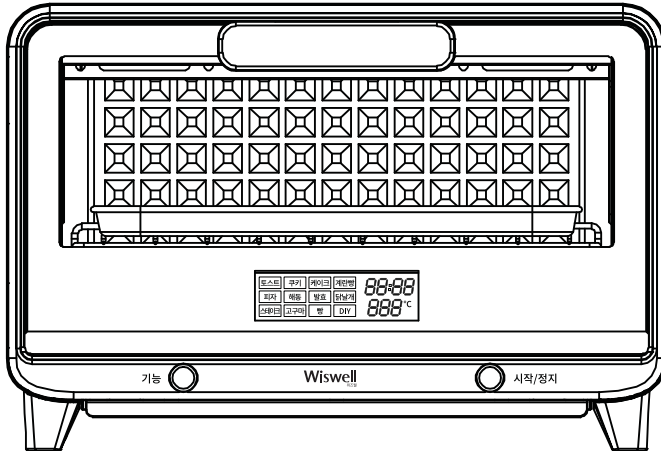


Wiswell

# Electronic Oven

위즈웰 전기오븐 사용 설명서

GL-10C



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

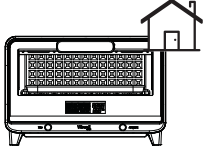


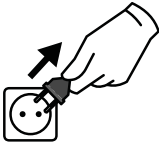
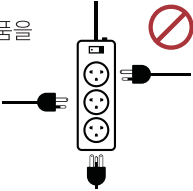
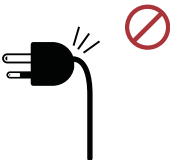
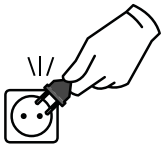
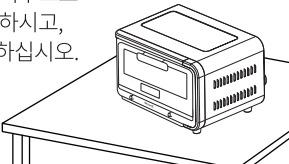


안전을 위해 꼭  
지켜주십시오!

- ※ 본 설명서를 충분히 숙지 후 제품을 올바르게 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서의 '사용 시 주의사항'은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것으로, 반드시 자세히 읽은 후 사용하여 주십시오.
- ※ 본 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있습니다.

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

**⚠ 경고**

<p>본 제품은 가정용입니다.</p> 	<p>본 제품은 220V 전용 제품으로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 사용하여 주십시오.</p>  <p>고장 및 누전 시 감전의 우려가 있습니다.</p>
<p>제품이 고장 난 상태에서는 사용하지 마십시오. 오븐을 처음 사용할 때에는 냄새나 연기가 날 수 있습니다.</p> <p>이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지해 주십시오.</p> 	<p>사용하지 않을 때는 반드시 전원코드를 뽑아주십시오.</p> <p>코드선에 의해서 제품이 떨어지거나 사람이 넘어질 위험이 있습니다.</p> 
<p>한 개의 콘센트에 여러 전기제품을 꽂아 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.</p> 	<p>전원코드를 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하십시오.</p> <p>감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>코드를 꽂을 때는 전원 플러그를 확인하십시오.</p> <p>전원 케이블 고장 시에는 a/s 혹은 c/s센터로 문의하십시오.</p> 	<p>제품 사용 중에는 뜨거우므로 나무로 된 바닥은 피하시고, 평평한 곳에서 사용하십시오.</p> 

※ 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다.

상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생할 경우 제조사에서 책임지지 않습니다.

※ 본 제품은 실내에서만 사용하시고, 제품의 용도에 맞게 사용하십시오.

※ 전용 콘센트 이외의 콘센트 사용으로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리로 인한 문제 발생의 경우 보증사항이 적용되지 않습니다.

※ 누전 방지를 위하여 물 혹은 기타 액체에 제품이 닿지 않도록 하십시오.

※ 코드를 테이블 밑으로 늘어지게 하지 마시고, 케이블이 뜨거운 제품 표면에 닿지 않도록 하십시오.

## 안전을 위해 꼭 지켜주세요!

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

### 주의

<p>구성품을 칼 또는 포크 등으로 긁어 사용하지 마십시오.</p> 	<p>천둥이 칠 때에는 전원 플러그를 만지지 마십시오. 감전의 원인이 됩니다.</p> 
<p>음식이 완료되어 꺼낼 때는 반드시 보호장갑이나 다용도 손잡이, 바베큐 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오. 구성품이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.</p> 	<p>찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오. 감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.</p> 
<p>열기 배출구를 덮거나 행주 등으로 막지 않도록 주의해 주십시오. 변형 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품 유리에 충격을 가하지 마십시오. 제품 파손의 원인 및 유리 파면에 의한 상해의 위험이 있습니다.</p> 

## 안전을 위해 꼭 지켜주세요!

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

### ⚠ 금지

<p>본 제품을 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.</p> <p>이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.</p> <p>화상 및 부상의 위험이 있습니다.</p> 
<p>젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>벗겨진 코드나 파손된 플러그 및 헐거운 콘센트는 절대 사용하지 마십시오.</p> <p>감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.</p> <p>코드 부분의 피복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전의 원인이 됩니다.</p> 	<p>조리 중 또는 조리 직후 본체가 매우 뜨거우므로 절대 손을 대지 마십시오.</p> <p>화상의 원인이 됩니다.</p> 
<p>가스레인지 주변, 뜨거운 테이블, 전열기구 등 뜨거운 환경에서 사용하지 마십시오.</p> <p>사고, 고장, 제품 변형의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알콜, 신나, 왁스 등으로 닦지 마십시오.</p> <p>변색, 탈색 또는 손상으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 

※ 조리 중 또는 조리 직후 오븐 문을 열 때 얼굴이나 신체를 가까이하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.

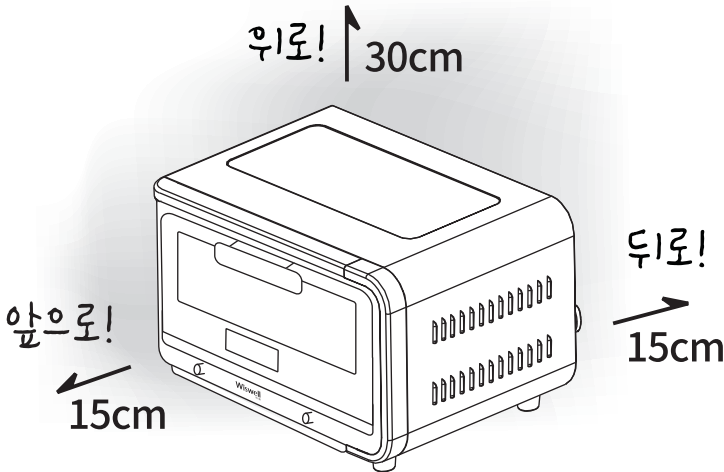
※ 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.

※ 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 연락하여 주십시오.
- ※ 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여 주십시오.
- ※ 열기로 인한 화재의 위험이 있으므로 커튼 근처 등 가연성이 있는 물체 옆에 제품을 놓지 않도록  
주의하여 주십시오.
- ※ 제조회사에서 판매하지 않거나 제공하지 않은 부품의 사용은 화재, 감전 또는  
부상을 일으킬 수 있습니다.
- ※ 제조회사에서 제공하지 않은 액세서리를 사용하실 경우, 부상의 위험이 있으므로 주의하여 주십시오.

## ! 사용 전 주의사항

- ⊙ 본 제품 사용 시 원활한 공기 순환을 위하여  
좌우 15cm, 상단 30cm, 후면 15cm의 최소 간격을 확보하십시오.
- ⊙ 첫 사용 시 DIY 모드에서 온도를 최대로 맞춘 후  
약 20분간 공회전 2회 진행해 주십시오. 제품에 남아있는 기름을 제거해줍니다.
- ※ 사용 전 조치 과정에서 연기가 발생할 수 있습니다.  
이는 새 제품의 정상 현상이며, 일정 시간 동안만 지속됩니다.



# 제품 사용 전 설명

## 처음 사용하기 전!

- 제품의 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인해 주십시오.
- 동봉된 모든 오븐 액세서리는 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 후 사용하여 주십시오.
- 처음 사용 전, 반드시 DIY 모드에서 약 20분간 2회 공회전 후 사용하여 주십시오.  
이 과정으로 생산 중 발생한 잔여물이나 냄새를 제거할 수 있습니다.

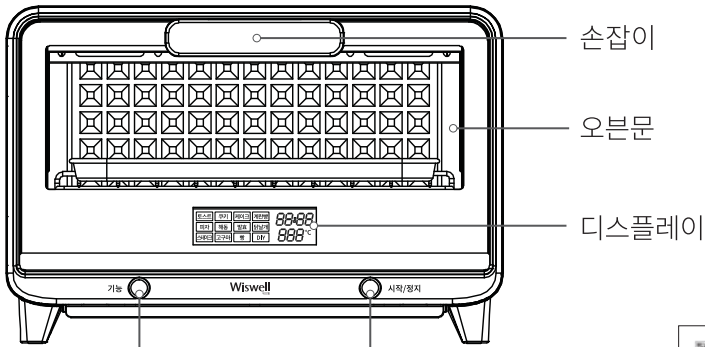
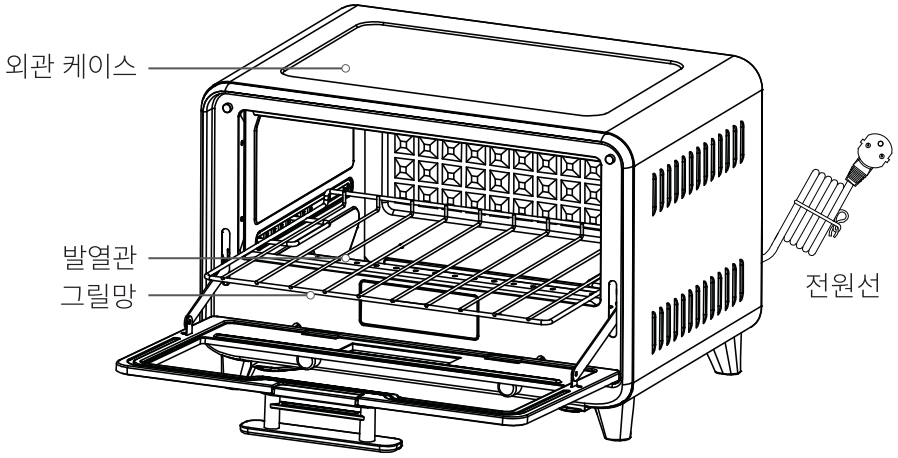
## 오븐요리에 적합한 그릇

- |           |            |            |      |
|-----------|------------|------------|------|
| ■ 내열 유리그릇 | ■ 내열 도자기   | ■ 금속 용기    | ■ 법랑 |
| ■ 양은      | ■ 스테인레스 제품 | ■ 철제 용기    |      |
| ■ 알루미늄 호일 | ■ 알루미늄 컵   | ■ 알루미늄 도시락 |      |

## [주의]

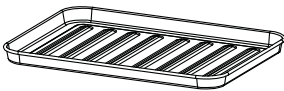
- 플라스틱 등 열에 녹을 수 있는 그릇이나 일회용 종이 용기 등은 절대 사용하지 마십시오.
- 손잡이 부분까지 동일한 재질인지 확인하고 사용하여 주십시오.

# 각 부의 명칭 및 구성품

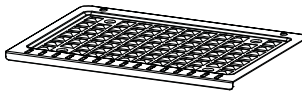


기능 다이얼

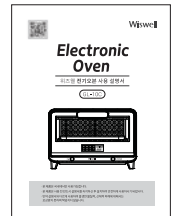
시작/정지 다이얼



사각 쟁반



부스러기 받침대



설명서

## 구성품 재질

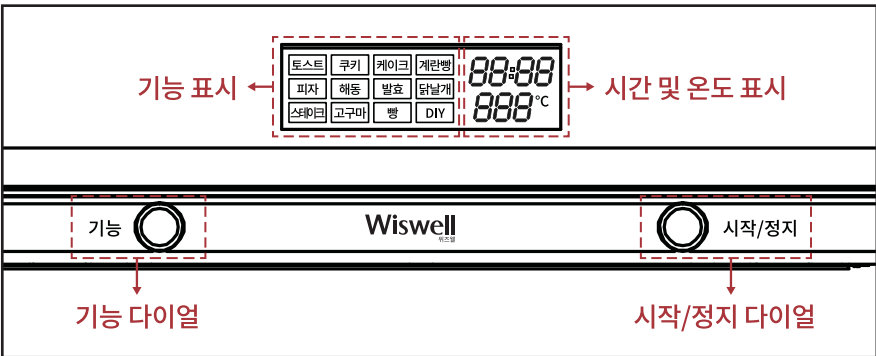
사각쟁반 - 금속제(알루미늄도금) / 그릴망 - 금속제(니켈크롬도금)

# 사용 가이드

## 제품 사용 방법

- 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
- 조리 후 음식을 꺼내실 때에는 항상 오븐용 장갑을 사용하여 주십시오.  
음식과 제품이 모두 뜨겁습니다.
- 오븐 요리에 적합한 그릇을 사용하여 주십시오.
- 조리 중에는 절대 문을 열지 마시고, ‘시작/정지’ 다이얼을 누른 후 문을 열어주시기 바랍니다.
- 조리 과정 중 문을 많이 열게 되면 내부의 열과 증기를 잃어 조리에 영향을 줄 수 있습니다.
- 전원 플러그를 연결 후 일정 시간 사용을 하지 않을 경우 패널이 자동으로 꺼집니다.  
‘시작/정지’ 다이얼을 눌러 재시작 하여 주십시오.  
※ 제품을 사용하지 않을 경우 전원 플러그를 뽑은 후 보관하여 주십시오.
- 장시간 연속 사용은 자제하여 주시기 바랍니다.

## 조작부 / 표시부



### ▶ 기능 다이얼

기능 선택 및 시간/온도 조절하는 다이얼입니다.

### ▶ 시작/정지 다이얼

제품의 작동 시작 및 정지를 조절하는 다이얼입니다.



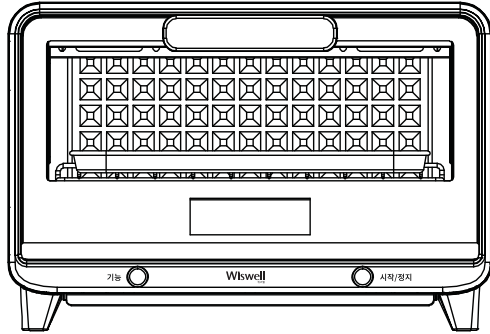
# 사용 가이드

## 기능별 사용 방법

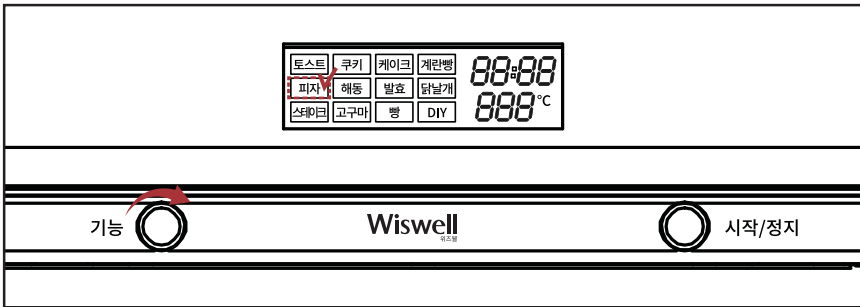
- 표시되는 설정값은 기본 조리 시간으로 재료의 상태 및 조리 환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.
- 조정 가능한 기능의 경우 취향에 따라 설정값을 변경하여 사용 가능합니다.

	기능	온도(°C)	조정 범위	시간(min)	조정 범위
01	토스트	200°C	조정 불가	3분	1분~8분
02	쿠키	170°C		20분	15분~25분
03	케이크	140°C		55분	50분~60분
04	계란빵	200°C		25분	20분~30분
05	피자	210°C		15분	10분~20분
06	해동	45°C		60분	55분~65분
07	발효	45°C		30분	25분~35분
08	닭날개	200°C		20분	15분~25분
09	스테이크	230°C		5분	1분~10분
10	고구마	200°C		40분	35분~45분
11	빵	160°C		15분	10분~20분
12	DIY	150°C	45°C~230°C	30분	1분~120분

## 제품 사용 방법



1. 전원 플러그를 콘센트에 연결하여 주십시오.  
※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면 콘센트 사용을 권장합니다.
2. 사각쟁반 혹은 그릴망에 원하는 재료를 올린 후 오븐에 넣어 주십시오.  
※ 손잡이 부분까지 동일한 재질인지 확인 후 사용하여 주십시오.



3. ‘기능’ 다이얼을 돌려 사용하고자 하는 모드에 멈춘 후 다이얼을 눌러 해당 모드를 선택하여 주십시오.
4. 설정값 표를 참고하여 기호에 맞게 시간 혹은 온도를 설정하여 주십시오.  
※ 다이얼을 눌러 모드를 선택 후 양방향으로 돌리면 설정값을 조절할 수 있습니다.  
※ DIY모드의 경우 다이얼을 눌러 선택 후 한번 더 누르면 온도 조절이 가능합니다.  
※ ‘시작/정지’ 다이얼을 길게 누르면 모드 선택이 취소 됩니다.
5. 조리가 완료되면 오븐장갑 등을 사용하여 꺼내주십시오.

## 세척 및 보관 방법



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

- 사용 후에는 항상 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 다음 보관하여 주십시오.
- 사용 직후 제품이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있을 수 있으므로  
반드시 전원 플러그를 뽑고 충분히 식힌 다음 세척해 주십시오.  
※ 약간의 미열이 남아 있는 상태에서 세척해 주십시오.
- 제품 외부는 젖은 행주를 사용하여 닦은 후 마른 행주로 물기를 제거해 주십시오.  
이 때, 제품 본체 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의하여 주십시오.
- 제품 내부는 키친 타올을 사용하여 깨끗하게 닦아 주십시오.
- 사용한 구성품은 조리 완료 후 미지근한 거품물로 세척하여 주십시오.
- 세척 시 연마제 또는 거친 수세미를 사용하지 마십시오.  
변색 또는 제품 표면이 벗겨질 수 있습니다.

### ☑ 주의사항

- 제품 세척 시 변색 및 표면 손실을 방지하기 위해 화학물질,  
철, 나무 또는 연마제 도구를 사용하지 마십시오.
- 제품을 통째로 물속에 담그지 마십시오.
- 음식과 닿는 부분은 음식 간 상호 오염을 막기 위하여 정기적으로 청소하여 주십시오.
- 따뜻한 물과 중성세제를 문힌 행주를 사용하여 음식과 닿는 부분을  
청소하는 것을 권장해 드립니다.
- 식중독이나 상호 오염을 막기 위하여 항상 적절한 식품 위생 관리가 필요합니다.

## 모드별 레시피

# 1. 토스트모드

### 기본 토스트 (by. 먹보바니)

식빵 2장 잼, 과일 등

1. 식빵을 넣고 토스트 모드로 3분 굽는다.
2. 노릇노릇 잘 구워지면 원하는 잼이나 과일 등을 곁들여 먹는다.

### 크로크마담 (by. 먹보바니)

식빵 2장, 홀그레인머스터드, 샌드위치 햄, 슬라이스 치즈, 베샤멜소스, 계란, 소금, 후추, 파슬리가루

1. 식빵 2장을 토스트 모드로 3분 구워 준비한다.
2. 식빵1에 홀그레인 머스터드를 바르고 햄과 슬라이스 치즈를 올린다.
3. 식빵2에 베샤멜소스를 바르고 피자치즈를 듬뿍 올린다.
4. 식빵1, 식빵2를 팬에 올려 나란히 넣고 토스트모드로 3분 구워준다.
5. 후라이팬에 계란후라이를 하고 취향에 따라 소금후추로 간을 해준다.
6. 식빵2 위에 식빵1을 올리고 계란후라이를 올린후 취향에 따라 파슬리가루로 장식한다.

#### ※ 베샤멜소스

우유 170ml, 밀가루 10g, 버터 7g, 소금, 후추 적당량

1. 버터를 팬에 녹여준다
2. 밀가루를 넣고 잘 섞어준다
3. 우유를 2번에 나눠 걸죽해질 때까지 중약불로 끓여준다.



기본 토스트



크로크마담

## 치즈토스트 (by. 오주부)

식빵 2장, 크림치즈 30g, 연유 1T 체다치즈, 모짜렐라치즈 적당량, 파슬리가루(생략가능)

1. 크림치즈와 연유를 섞어 식빵에 발라준 뒤 체다치즈와 모짜렐라 치즈를 올린다.
2. 토스트 기능 200도로 예열된 오븐에 8분 굽는다.

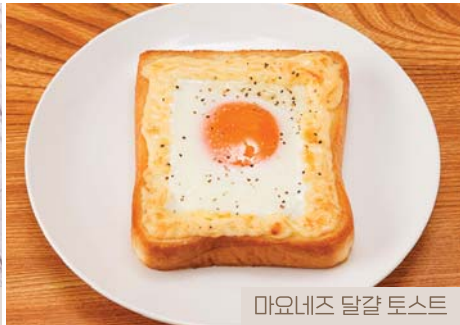
## 마요네즈 달걀 토스트 (by. 오주부)

식빵 2장, 마요네즈, 달걀 2개, 소금, 후추 적당량

1. 식빵 테두리에 마요네즈를 둘러준 뒤 안에 달걀을 깨어 넣고 노른자를 이쑤시개로 찔러 살짝 터트려준다.
2. 소금과 후추를 적당량 뿌리고 토스트 기능 200도로 예열된 오븐에 8분 굽는다.



치즈 토스트



마요네즈 달걀 토스트

## 2. 쿠키모드

### 초코칩 쿠키 (4개 분량) (by. 오주부)

무염버터 105g, 흑설탕 35g, 백설탕 35g, 달걀 0.5개, 바닐라 엑스트랙 1g,  
중력분 80g, 베이킹 소다 1g, 소금 0.5g, 반죽용 초코칩 50g, 데코용 초코칩 10g

1. 실온에 둔 무염버터를 볼에 넣고 부드럽게 풀어주다가 흑설탕과 백설탕을 넣고 설탕이 어느정도 녹을 때까지 섞는다.
2. 실온에 둔 달걀을 조금씩 넣어가며 섞어 크림화 해준다.
3. 바닐라 엑스트랙과 소금을 넣고 가볍게 섞은 뒤 중력분, 베이킹소다를 체쳐 넣고 가르듯 섞는다.
4. 날가루가 살짝 보일 때 반죽용 초코칩을 넣고 섞어준다.
5. 완성된 반죽을 비닐에 넣고 냉장고에 30분 정도 휴지한다.
6. 반죽을 4개로 팬닝한 뒤 윗 면에 초코칩을 올려준다.
7. 쿠키 기능 170도로 예열된 오븐에 12분~14분 굽는다.  
(쿠키 크기에 따라 굽는 시간을 조절한다)



## 제니 쿠키 (버터쿠키) (by. 오주부)

버터 45g, 노른자 0.5개, 슈가파우더 30g, 박력분 90g

1. 실온에 두어 말랑해진 무염버터를 볼에 넣고 부드럽게 풀다가 노른자를 넣고 섞어준다.
2. 슈가파우더를 넣고 가볍게 섞는다.
3. 박력분을 체쳐넣고 한덩이로 섞는다.(뽁뽁한 반죽)
4. 미리 준비해 둔 찰주머니에 반죽을 넣고 오븐 팬 위에 파이핑한다.  
뽁뽁한 반죽이므로 반죽을 주물러 풀어줘가며 파이핑한다.  
(찰주머니나 깎지가 없는 경우 반죽을 둥그렇게 성형하여 구워줘도 된다)
5. 쿠키기능 170도로 예열된 오븐에 10분 굽는다.

## 피넛버터 초코칩쿠키 (7개) (by. 먹보바니)

버터30g, 땅콩버터 60g, 설탕 40g, 소금 한꼬집, 계란 1개, 바닐라익스트랙 5ml, 박력분 110g, 시나몬파우더 1g, 베이킹소다 1g, 베이킹파우더 1g, 다크초코칩 35g, 화이트초코칩 35g, 다진 호두 60g

1. 실온의 버터와 땅콩버터를 부드럽게 풀어준다.
2. 설탕과 소금을 넣고 핸드믹서를 이용해 잘 섞어준다.
3. 계란과 바닐라익스트랙을 넣고 반죽이 아이보리빛이 날 때까지 잘 섞어준다.
4. 가루 재료를 체쳐넣고 주걱을 이용해 가르듯이 섞어준다.
5. 초코칩과 호두를 넣어 가르듯이 섞어준다.
6. 반죽을 한덩어리로 뭉쳐 냉장고에서 1시간 이상 휴지 시킨다.
7. 휴지가 끝난 반죽을 약 60그램씩 분할해 팬닝해준다
8. 쿠키모드로 20분 구워준다.



제니 쿠키



피넛버터 초코칩쿠키

### 3. 케이크모드

#### 뉴욕치즈케이크 - 오란다 대들 1개분 (15×7cm) (by. 오주부)

오레오미분 (통밀쿠키) 90g, 녹인버터 40g, 크림치즈 160g, 그릭요거트 100g, 생크림 100g, 달걀 1개 (50g~52g), 설탕 55g

\* 요거트는 체에 받쳐 물기를 빼서 사용한다

1. 오레오미분 (통밀쿠키 부순 것)과 녹인버터를 골고루 섞어 유산지를 깔아둔 팬에 넣고 꺾꾹 눌러 평평하게 다져준 뒤 냉장고에 보관한다.
2. 실온에 두어 냉기가 빠진 크림치즈를 볼에 넣고 부드럽게 풀어준 뒤 설탕 넣고 골고루 섞는다.
3. 생크림과 그릭요거트를 넣고 섞은 뒤 달걀을 넣어 섞는다.
4. 반죽을 체에 걸러준 뒤 냉장고에 미리 만들어 깔아둔 쿠키 시트 위에 부어준다.
5. 팬보다 더 큰 팬에 뜨거운 물을 붓고 그 위에 반죽을 넣은 팬을 넣어준 뒤 (중탕) 케이크 기능 140도로 예열된 오븐에 140도 55분 굽는다.
6. 윗 면에 구움색을 내고 싶으면 마지막에 DIY 기능 170도로 설정하여 5분 정도 구워준다.





## 카라멜 피칸 파운드케이크 - 장파운드틀 1개분 (by. 먹보바니)

버터 95g, 설탕 55g, 소금1g, 계란 85g, 중력분 103g,  
베이킹파우더 3g, 시나몬가루 1g, 카라멜소스60g, 다진 피칸 45g

1. 실온의 버터를 부드럽게 풀어준다.
2. 설탕과 소금을 넣고 잘 섞어준다.
3. 계란을 3~4번정도 나눠 소량씩 넣으며 섞어준다.
4. 가루류를 체쳐 넣고 가르듯이 섞어준다.
5. 피칸을 다져 넣고 가르듯이 섞어준다.
6. 카라멜소스를 넣은 뒤 주걱으로 2,3번만 가볍게 섞어 마블을 만들어준다.
7. 짤주머니에 담아 유산지를 깐 틀에 팬닝해준다.
8. 케이크모드로 50분 구워준다.
9. 파운드케이크가 한김 식은 후 틀에서 분리해주고 분량 외 카라멜소스와 견과류등을 이용해 취향껏 데코해준다.

### ※ 카라멜 소스

설탕40g, 소금1g, 생크림 40ml

1. 설탕과 소금을 팬에 중불로 녹여준다.
2. 원하는 정도의 카라멜색이 나오면 불을 끈 뒤,  
실온의 생크림을 조금씩 나눠 부어주며 잘 섞어준다.



## 4. 계란빵모드

### 핫케이크 계란빵 (4개 분량) (by. 오주부)

핫케이크 가루 200g, 우유 70g, 달걀 2개, 햄, 당근, 양파 다진 것 적당량, 체다치즈, 모짜렐라 치즈 적당량, 달걀 4개, 종이컵 4개, 케찹, 마요네즈 취향껏

1. 핫케이크 가루에 우유와 달걀을 넣고 골고루 섞는다.
2. 기름을 발라둔 종이컵에 핫케이크 반죽은 반 정도 부어준 뒤 달걀을 깨어 넣고 이쑤시개로 노른자를 터뜨려준다.
3. 햄, 당근, 양파 다진 것을 올려준 뒤 체다치즈와 모짜렐라 치즈를 올린다.
4. 계란빵 기능 200도로 예열된 오븐에 30분 굽는다.
5. 케찹과 마요네즈를 뿌려 먹는다.

### 계란빵 (일회용 머핀틀 6개 분량) (by. 먹보바니)

반죽재료 : 계란 1개, 설탕 15g, 소금 1g, 중력분 55g, 파마산치즈가루 10g, 베이킹파우더 1g, 우유 65ml, 옥수수통조림 35g  
토피ંગ재료 : 계란6개, 햄, 옥수수, 치즈, 올리브, 소금, 후추 등 취향껏

1. 우유에 계란을 잘 풀어준다.
2. 설탕, 소금을 넣고 잘 섞어준다.
3. 물기를 뺀 옥수수통조림을 넣어 섞어준다.
4. 틀에 버터칠을 골고루 해준 뒤 틀의 20% 정도 높이로 반죽을 부어준다.
5. 반죽 위에 계란 한알 넣어주고 햄, 치즈, 올리브 등 취향껏 넣어준다.
6. 소금, 후추 등을 뿌려 간을 해준다.
7. 계란빵 모드로 20분 구워준다.



# 5. 피자모드

## 피자 (by. 먹보바니)

재료: 피자도우, 올리브유, 피자소스(토마토소스), 양파, 파프리카, 올리브, 브로콜리, 콘옥수수, 햄, 피자치즈  
(피자도우 : 물 40ml, 이스트 1g, 설탕 2g, 소금1g, 올리브유 3ml, 강력분 60g)

1. 볼에 도우 재료를 모두 넣고 글루텐이 형성될때 까지 반죽해준다.
2. 반죽이 처음의 2배 정도가 될때까지 발효해준다.
3. 반죽을 밀대를 이용해 동그랗게 밀어펴준다.
4. 포크로 반죽에 골고루 구멍을 내주고 올리브오일을 발라준다.
5. 피자소스를 고루 퍼바른다.
6. 양파,파프리카,햄,치즈 등 원하는 재료를 취향껏 올려준 뒤 피자모드로 15분 구워준다.



## 6. 닭날개모드

### 닭날개 오븐구이 (by. 오주부)

닭날개 500g, 우유

(밑간 : 소금 2t, 후추, 맛술 4T)

(양념장 : 간장 5T, 맛술 3T, 설탕 1T, 꿀 1T, 올리고당 1T, 마늘 1T, (발사믹)식초 1T)

1. 닭날개는 깨끗이 씻은 뒤 우유를 부어 반나절 정도 재워둔다. (누린내 제거)
2. 우유에 재운 닭날개를 깨끗이 씻은 뒤 소금, 후추, 맛술을 넣어 밑간하여 1시간 정도 둔다.
3. 양념장을 한 데 섞어둔다.
4. 밑간 한 닭날개는 팔팔 끓는 물에 3분 정도 데쳐준 뒤 체에 받쳐 물기를 제거한다.  
(이 때 오븐을 닭날개 기능으로 설정하여 예열한다)
5. 물기 제거한 닭날개 앞 뒤에 양념장을 바르고 오븐 팬에 팬닝하여 닭날개 기능 200도로 예열된 오븐에 25분 굽는다.  
(5분에 한번씩 닭날개를 뒤집어 양념장을 발라가며 구워준다.)

### 닭날개 간장구이 (by. 먹보바니)

닭날개 300g, 소금, 후추, 다진마늘, 맛술, 간장소스

(간장소스재료 : 간장 20ml, 맛술 40ml, 물엿 20ml, 흑설탕 20g, 후춧가루 톡톡)

1. 깨끗히 씻은 닭날개에 칼집을 내준다.
2. 소금, 후추, 다진마늘과 맛술 등을 넣고 1시간 이상 재워준다.
3. 닭날개모드를 이용해 20분동안 구워준다.  
(10분 구운 뒤 닭날개 앞뒤를 뒤집어 10분 더 구워준다.)
4. 닭날개에 간장소스를 고루 버무려준 뒤 200도에서 5분 구워준다.
5. 소스에 한번 더 버무리면 후 닭날개 반대쪽 면도 200도에서 5분 구워준다.



닭날개 오븐구이



닭날개 간장구이

# 7. 스테이크모드

## 소고기 스테이크 (by. 오주부)

스테이크용 소고기 300g

(시즈닝 : 올리브 오일 3T, 소금, 후추, 타임, 오레가노 (혹은 다른 허브류))

1. 스테이크용 소고기에 올리브오일, 소금, 후추, 타임, 오레가노를 뿌려 골고루 발라준 뒤 냉장고에 반나절 정도 숙성한다.
2. 오븐은 스테이크 기능 230도로 예열한 뒤 시즈닝 된 스테이크 고기를 넣고 5분 굽다가 뒤집어서 5~10분 정도 더 구워준다.  
(고기 굽기 정도에 따라 시간을 달라진다.)

## 찜 스테이크 (by. 먹보바니)

소고기 등심, 로즈마리, 소금, 후추, 올리브오일, 찜스테이크 소스, 양파, 파프리카, 마늘, 브로컬리 등

(찜스테이크 소스재료 : 스테이크소스 80g, 우스터소스 80g, 케첩 80g, 발사믹식초 40g, 설탕 60g, 후추 톡톡)

1. 소고기를 깍둑 썰어주고 올리브오일, 소금, 후추, 로즈마리를 버무려 30분 이상 재워준다.
2. 찜스테이크소스만들어서 고기에 버무린 뒤 스테이크 모드로 5분 구워준다.
3. 양파, 파프리카, 마늘, 브로컬리 등 야채는 취향껏 준비한 뒤 소스에 버무려 스테이크 모드로 8분정도 굽는다.
4. 고기와 야채를 한 그릇에 담아낸다.



## 8. 고구마모드

### 군고구마 (by. 오주부)

\* 고구마 소 사이즈 기준

1. 오븐은 고구마 기능 200도로 미리 예열해둔다.
2. 고구마를 깨끗하게 씻은 뒤 물기를 빼고 유산지를 갈아둔 오븐 팬에 펼쳐준 뒤 고구마기능 200도로 예열된 오븐에 45분 굽는다.

### 고구마 김치치즈 오븐구이 (by. 먹보바니)

#### 고구마, 볶은 김치, 꿀, 피자치즈, 파슬리

1. 고구마굽기 모드를 이용해 고구마를 구워 준비한다.
2. 구운 고구마의 속을 v자로 파준다.
3. 볶은 김치넣고 꿀 살짝 뿌린다.(꿀은 취향에 따라)
4. 고구마 위에 피자치즈를 듬뿍 올려준다.
5. 180도 5분 구워주고 파슬리 가루를 살짝 뿌려 마무리한다.



군고구마



고구마 김치치즈 오븐구이

## 9. 빵모드

### 모닝빵 (6개) (by. 먹보바니)

강력분 220g, 소금 3g, 설탕 20g, 이스트 3g, 물 30ml, 우유 60ml,  
계란 1개, 실온 버터 15g

1. 버터를 제외한 모든 재료를 넣고 반죽해준다.
2. 반죽이 한덩어리로 뭉치면 버터를 넣고 글루텐이 잡힐때까지 반죽해준다.  
(반죽을 일부 떼어내 조심히 늘렸을때 찢어지지 않고 얇은 막이 형성되는 단계까지)
3. 반죽이 두배정도 커질때 까지 발효모드를 이용해 1차 발효 해준다.
4. 반죽이 두배로 커지면 약 65g씩 분할해 둥글리기를 해준 후,  
실온에서 15~20분 정도 중간 발효 해준다.
5. 중간발효가 끝나면 반죽을 다시 한번 둥글리기 해주고 발효모드를 이용해  
반죽이 두배정도 부풀때까지 2차발효를 해준다.
6. 빵 모드를 이용해 15분동안 구워준다.





## 육쪽마늘빵 (모닝빵 활용) (by. 먹보바니)

### 모닝빵, 마늘소스, 크림치즈필링

1. 모닝빵을 6등분으로 칼질해준다.  
(끝까지 자르지 않고 위에서 아래로 2/3 정도까지만 칼질해준다)
2. 찢주머니에 담은 크림치즈필링을 모닝빵 칼질한 부분 사이로 짜준다.
3. 모닝빵 사이사이에 마늘소스가 잘 스며들게 발라준다.
4. 팬에 팬닝하고 빵 정중앙에 크림치즈를 듬뿍 짜준다.
5. 175도에서 8분 구워준다.

**마늘소스 : 설탕 105g, 노른자 1개, 버터 75g, 다진마늘 50g, 생크림 15g,  
연유 20g, 마요네즈 15g, 파슬리 1g**

1. 노른자를 제외한 모든 재료를 냄비에 넣고 설탕이 녹을때까지 끓여준다.
2. 불을 끄고 노른자를 넣어 잘 섞어준다.
3. 사용하기 전까지 한김 식혀준다.

**크림치즈 필링 : 크림치즈 250g, 설탕 35g**

1. 실온의 크림치즈를 부드럽게 풀어준다.
2. 설탕을 넣고 잘 섞어준 후 찢주머니에 담아준다.





## 단팥빵 (4개) (by. 오주부)

우유 80g, 이스트 3g, 설탕 20g, 소금 2.5g, 달걀 0.5개, 강력분 150g,  
실은 버터 15g, 팥앙금 250g

1. 우유에 이스트를 넣어 골고루 섞은 뒤 강력분, 설탕, 소금, 달걀을 넣고 한덩이로 뭉쳐주며 반죽한다.
2. 한덩이로 뭉쳐진 반죽에 실은 버터를 넣어준 뒤 버터가 흡수될 때까지 반죽을 늘였다가 다시 모았다가 하며 충분히 치댄다.
3. 반죽을 살살 늘려보아 지문이 비칠 정도로 글루텐이 잡히면 반죽을 매끈하게 다듬어준 뒤 볼에 넣어 랩을 덮고 따뜻한 곳에서 부피가 2배될 때까지 약 50분 정도 1차 발효한다.
4. 반죽이 2배가 되면 가볍게 가스를 빼주고 6개로 반죽을 분할한 뒤 동그랗게 둥글리기 하여 중간발효 15분 해준다.
5. 팥앙금도 6개로 분할하여 동그랗게 만들어둔다.
6. 중간 발효한 반죽은 납작하게 눌러준 뒤 미리 준비해둔 팥앙금을 넣고 꼼꼼히 감싸준다.
7. 오븐 팬에 팬닝하여 윗면을 살짝 눌러주고 비닐을 덮어 부피가 2배될 때까지 40분 2차 발효한다.  
(오븐은 이 때 빵 기능 160도로 예열한다)
8. 2차 발효가 완료되면 윗면에 우유를 발라준 뒤 빵 기능 160도로 예열된 오븐에 12~15분 굽는다.  
(팬을 중간 중간 돌려가며 구움색을 고루 내준다)



# 10. DIY모드

## 건포도 생크림 스콘 (4개분량) (by. 오주부)

생크림 120g, 박력분 120g, 설탕 20g, 베이킹 파우더 2g, 베이킹소다 1g, 건포도 30g

1. 박력분, 베이킹파우더, 베이킹소다를 섞어 체친 뒤 볼에 넣어 설탕과 골고루 섞는다.
2. 생크림을 넣고 가르듯 설렁설렁 섞어준다.
3. 가루가 살짝 보일 때 건포도를 넣어 섞은 뒤 한덩이로 만들어 비닐에 넣고 냉장고에 최소 1시간 휴지한다.
4. 오븐을 DIY 기능 200도로 설정하여 예열한다.
5. 휴지한 반죽은 네 덩이로 분할하여 윗면에 우유를 바른 뒤 DIY 기능 200도로 예열한 오븐에 15분 굽는다. (팬을 돌려가며 구움색을 고루 내준다)

## 초코 머핀 (은박 머핀컵 4개 분량) (by. 오주부)

버터 80g, 설탕 55g, 달걀 1개(50~52g), 박력분 95g, 베이킹파우더 3g, 코코아가루 30g, 우유 60g, 반죽용 초코칩 60g, 데코용 초코칩 10g

1. 실온에 두어 말랑한 버터를 볼에 넣어 부드럽게 풀다가 설탕을 넣고 설탕이 녹을때까지 섞는다.
2. 달걀을 3번에 나눠 넣어가며 섞어 반죽 색이 뽀얗게 되고 총부히 부풀때까지 섞는다. (달걀을 한번 넣을때마다 골고루 섞이게 충분히 섞는다)
3. 박력분, 베이킹파우더, 코코아가루를 체쳐넣고 가르듯 섞다가 우유를 넣고 섞는다.
4. 반죽용 초코칩을 넣어 섞은 뒤 미리 유산지를 깔아둔 머핀컵에 반죽을 넣는다.
5. 윗면에 초코칩을 올려준 뒤 DIY 기능 180도로 예열된 오븐에 25분 굽는다. (팬을 중간중간 돌려가며 구움색을 고루 내준다)



건포도 생크림 스콘



초코 머핀

## 명란바게트 (3개 분량) (by. 먹보바니)

강력분 150g, 소금 2g, 이스트 2g, 물 100ml, 명란마요소스, 쪽파

1. 강력분, 소금, 이스트, 물을 넣고 반죽한다.
2. 반죽을 조금 떼어내 살살 늘려보았을때 얇은 막이 형성되다 쉽게 찢어지는 정도까지 반죽한다.
3. 발효모드를 이용해 반죽이 2배정도로 커질때까지 1차 발효를 한다.
4. 약 80g씩 분할해서 둥글리기해준다.
5. 15~20분정도 중간발효 해준다.
6. 원통모양으로 길게 성형해준다.
7. 발효모드를 이용해 약 2배정도 부풀때까지 2차 발효를 해준다.
8. 커터칼등을 이용해 반죽 윗면에 길게 칼집을 내준다.
9. DIY모드로 230도 예열한다.
10. 굽기전 분무기로 반죽 위에 물을 분사한 후 215도로 낮춰 15분 구워준다.
11. 바게트를 한 김 식히고 가운데 부분에 길게 칼집을 내준다.
12. 칼집 사이로 명란 마요 소스를 넣어주고 위에도 명란마요소스를 듬뿍 뿌려준다.
13. 명란마요 소스 위로 쪽파를 뿌려주고 DIY모드로 185도에 5분동안 구워준다.

**명란마요소스 : 저염명란 100g, 마요네즈 50g, 다진마늘12g, 연유 25g, 후추 조금**

1. 명란젓을 칼로 갈라 얇은 껍질은 제거하고 속에 알만 긁어낸다.
2. 발라낸 명란알에 준비된 재료를 모두 섞는다.
3. 찹주머니에 담아 준비한다.



## 치즈오븐 스파게티 (by. 먹보바니)

베이컨, 양파, 마늘, 양송이버섯, 토마토소스, 파마산치즈가루, 스파게티면, 피자치즈, 파슬리

1. 기름을 살짝 두른 팬에 양파와 마늘을 볶아준다.
2. 양파와 마늘이 반쯤 익어갈때 버섯과 베이컨을 넣고 볶아준다.
3. 끓는 물에 소금을 조금 넣고 면을 삶아준다. 이때, 면수도 조금 덜어놓는다.
4. 야채 볶은 팬에 토마토 소스와 면수를 넣어준다.
5. 스파게티 면을 넣어 소스가 베이도록 볶아준다.
5. 오븐용 용기에 토마토스파게티를 담고 피자치즈를 듬뿍 올려준다.
6. DIY모드로 200도에서 5~7분간 구워준다.



# 문제 발생 시 해결방법

---

1. 고장 신고 전, 아래의 사항을 먼저 확인해 주십시오.
  2. 아래의 해결 방법으로도 문제가 해결되지 않거나 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 고객센터로 연락해 주십시오.
- 

## 작동이 되지 않아요!

- 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있는지 확인하여 주십시오.
  - 전원 버튼이 작동 중인지 확인하여 주십시오.
  - ※ 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트를 사용하시는 것을 권장합니다.
- 

## 음식물이 타요!

- 온도와 시간을 조절하십시오.
  - 열선과 너무 가까울 경우 간혹 음식물이 타는 경우가 있습니다.  
재료의 종류에 따라 쟁반(그릴망) 위치를 알맞게 조정하여 주십시오.
- 

## 음식물이 익지 않아요!

- 음식물의 양이 많거나 크기가 클 경우 조리시간이 길어질 수 있습니다.  
적당한 양과 크기의 재료를 사용하여 주십시오.
  - 오븐 문을 자주 열게 되면 내부 열기가 식어 조리 시간이 길어질 수 있습니다.
- 

## 제품에서 연기가 나요!

- 최초 사용 시 공회전 과정에서 연기가 발생할 수 있으나,  
이는 생산 과정에서 발생한 잔여물을 연소시키는 과정으로 정상적인 현상입니다.
  - 열선과 내부에 심한 얼룩 혹은 기름 및 음식물이 있는 경우 연기가 발생할 수 있으며, 조리 전/후 항상 내부를 깨끗하게 세척하여 주십시오.
- 

## 누전 차단기가 내려갔어요!

- 제품 사용을 바로 중단하시고, 즉시 고객센터로 문의하여 주십시오.
-

## 제품 사양

제품명	전기오븐기기	제품색상	크림
모델명	GL-10C	정격전압	220V, 60Hz
최대용량	10L	소비전력	1100W
제품크기	[W] 332 × [D] 260 × [H] 225mm	제품무게	3.60kg (구성품 포함)

## 품질 보증서

본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다.

단, 고객 과실로 판명된 경우 유상수리를 원칙으로 합니다.

- 사용법에 따르지 않아 생긴 손실, 제품의 변형 등으로 인한 고장은 무상수리가 되지 않습니다.

- 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

■ 위즈웰은 소비자 권익을 위해 언제든지 제품의 특성이나 구성품을 변경할 권리를 보유합니다.

■ 제품 안전장치의 분해 시도를 해서는 안됩니다. 임의 분해시 보증 혜택을 받을 수 없습니다.

■ 전원선이 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 반드시 당사 A/S센터에서만 교체할 수 있습니다.

■ 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.

- 사용자 과실로 인한 고장      - 부당한 수리, 개조로 인한 고장      - 천재지변에 의한 고장 및 손상
- 구매 후 이동 또는 낙하 등에 의한 고장      - 본 사용설명서에 명시된 주의사항 불이행으로 인한 고장

제 품 명	전기오븐기기			보증기간
모 델 명	GL-10C			
구입일자	년	월	일	
보증기간	년	월	일	
고객주소	년	월	일	
구 입 처	상호:			성명:
	주소:			전화:





# Wiswell

- 수입원/판매원 : (주)중산물산
  - 주소 : 서울특별시 동작구 대림로 57 (신대방동) 중산타워 4층
  - 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.