

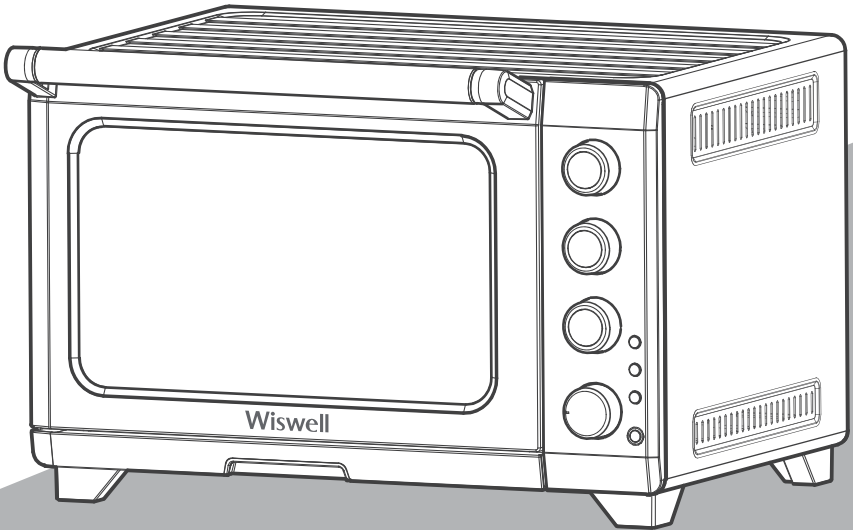
Wiswell

PREMIUM

Digital OVEN

GL-30 / 30L

위즈웰 디지털 전기오븐 GL-30 사용설명서



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

목차

01 사용 시 주의사항	1~3	07 기능 선택 버튼	7~8
02 오븐 사용 전 설명	3	08 바비큐 봉 사용 방법	8
03 제품 규격	4	09 오븐 사용 방법	9~10
04 각 부의 명칭 및 구성품	4	10 세척 및 관리	10
05 다이얼 기능	5	11 고장 신고 전 확인 사항	11
06 기능별 사용 방법	6	12 제품 사양 및 품질보증서	12

⊘ 사용 시 주의사항

⊘ 안전을 위해 꼭 지켜주십시오!

- ※ 제품 사용 전, 본 설명서를 잘 확인하여 올바르게 사용하시기 바랍니다.
- ※ 아래의 경고와 주의사항은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예상치 못한 위험이나 손해를 예방하기 위한 것이므로, 반드시 자세히 읽은 후 사용해 주십시오.
- ※ 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자가 사고 또는 화상을 입을 수 있습니다.

! 기본 주의사항

- 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생한 경우에는 제조사에서 책임을 지지 않습니다.
- 본 제품은 220V 전용입니다. 110V 전원을 승압 트랜스를 이용해 사용하지 마십시오.
- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마십시오. 감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.
- 전원 코드가 무거운 물건에 눌리거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의해 주십시오. 고장, 화상 및 감전의 위험이 있습니다.
- 벗겨진 코드나 파손된 플러그는 즉시 사용을 중지하고 당사 A/S 고객센터에서 수리 받은 후 사용해 주십시오. 임의로 수리 시 제품의 고장, 화상 및 화재의 위험이 있습니다.

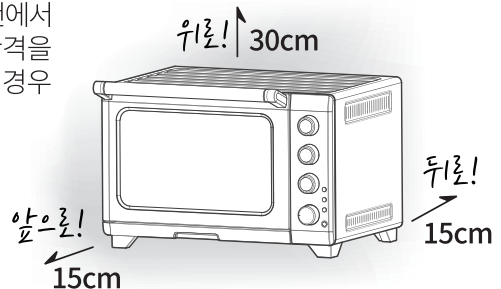
⊗ 사용 시 주의사항

- 제품의 고장 또는 오작동 시에는 당사의 A/S 고객센터로 문의해 주십시오.
고장, 화상 및 감전의 위험이 있으므로 제품을 직접 분해하지 마세요.
- 사용 중 또는 사용 직후 본체 및 유리문이 뜨거우므로 손으로 만지지 마십시오.
화상의 원인이 됩니다.
- 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.
- 제품이 테이블이나 카운터에서 떨어졌을 때에는 바로 사용하지 마시고, 반드시 당사의 A/S 고객센터에서 검사를 통해 안전하다는 확인을 받은 이후에 사용해 주십시오.
- 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오.
폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품은 직사광선을 피해 보관하고 가스레인지, 전열기구 등에 가까이 두지 마십시오.
화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 즉시 사용을 멈추고 당사의 A/S 고객센터로 연락해 주십시오. 감전의 우려가 있습니다.
- 전원 플러그의 핀과 접촉부에 먼지, 물 등이 묻어 있을 경우 잘 닦아주십시오.
액체 및 휘발성 물질로 닦지 마세요. 폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품은 반드시 적절한 세척을 통해 이물질을 제거한 후 건조시켜 보관해 주십시오.
- 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여 주십시오.
- 본 제품은 거동이 불편하거나 인지능력이 어려움을 겪고 계시는 분 또는 사용 경험이나 관련 지식이 부족한 분이 사용할 경우 위험할 수 있습니다.
안전을 위해 보호자나 도움을 줄 수 있는 분과 함께 사용해 주십시오.

ⓘ 사용 전 주의

※ 제품은 반드시 통풍이 잘 되고 벽이나 물건에서 **15cm** 이상, 상단부는 **30cm** 이상의 간격을 두고 설치해 주십시오. 여유공간이 없을 경우 제품에 이상이 생길 수 있습니다.

※ 오븐을 처음 사용할 때에는 약 **20**분간 온도를 최대로 설정하여 공회전 시켜주십시오.



⊘ 사용 시 주의사항



본 제품을 사용할 때는 반드시 안전 수칙을 지켜주십시오.

- ※ 조리가 완료된 후에는 제품이 매우 뜨거우므로 반드시 보호장갑이나 다용도 손잡이, 바비큐 손잡이와 같은 도구를 이용하여 꺼내주십시오.
그릴망, 사각쟁반이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있을 수 있으므로 주의해 주십시오.
- ※ 음식 조리 이외의 다른 용도로 사용하지 마십시오.
- ※ 제품의 열기 배출구를 행주, 비닐 등으로 덮거나 막지 않도록 주의해 주십시오.
- ※ 제품 위에는 물이 담긴 그릇을 올려두지 마십시오. 제품에 물이 들어갈 경우 감전 및 화재의 위험이 있을 수 있습니다.
- ※ 칼이나 포크 등 날카로운 도구로 쟁반이나 기타 조리 도구를 긁지 않도록 주의해 주십시오.
- ※ 제품에 물을 직접 뿌리거나 알콜 등으로 닦지 마십시오.
변색, 탈색 또는 감전의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 유리문에 강한 충격을 가하지 마십시오. 제품 파손의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 사용 전 모든 액세서리를 깨끗이 세척하여 사용해 주십시오.

오븐 사용 전 설명

처음 사용하기 전!

1. 오븐의 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인해 주십시오.
동봉된 모든 오븐 액세서리는 깨끗하게 세척하여 완전히 건조시켜 준비해 주십시오.
2. 처음 사용 전, 반드시 최고 온도에서 약 20분간 공회전한 다음 사용해 주십시오.
이 과정으로 생산 중 발생한 잔여물이나 냄새를 제거할 수 있습니다.

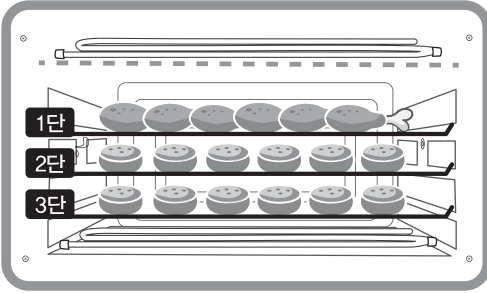
오븐요리에 적합한 그릇

- | | | | |
|-----------|------------|------------|------|
| ■ 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 오븐에서 사용해 주십시오.

제품 규격



※ 제품 사이즈

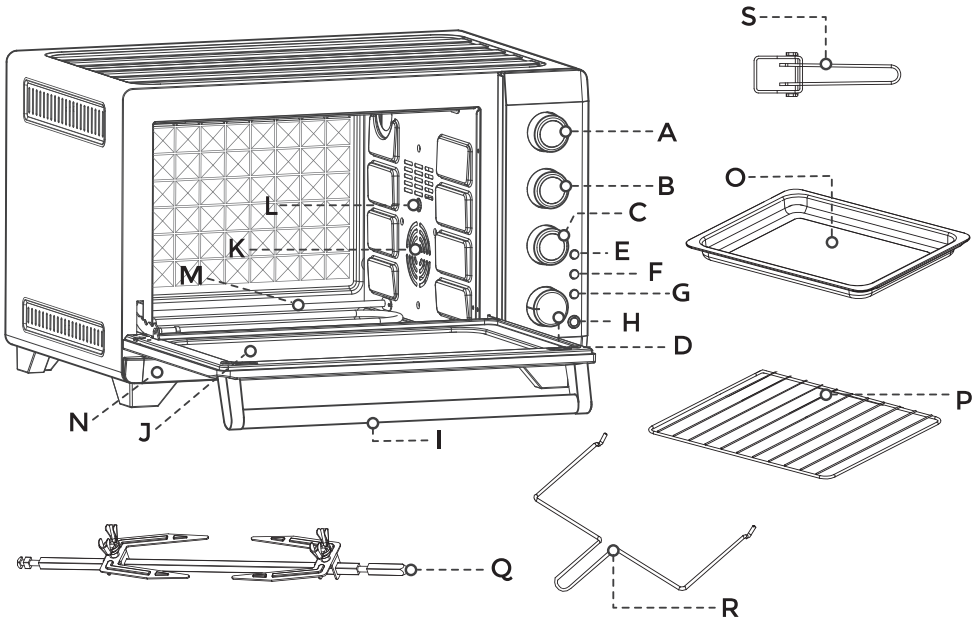
[W] 497 × [D] 397 × [H] 330 mm

※ 조리 가능 3단

1단 - 80mm / 2단 - 50mm / 3단 - 50mm

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

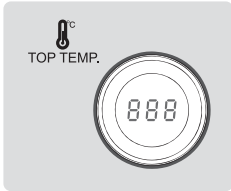
각 부의 명칭 및 구성품



- A. 상단 열선 조절 다이얼 B. 하단 열선 조절 다이얼 C. 시간 조절 다이얼 D. 기능 조절 다이얼
 E. 컨벡션 선택 버튼 F. 바비큐 선택 버튼 G. 내부 램프 버튼 H. 전원 버튼
 I. 유리문 안전 손잡이 J. 2중 강화유리 K. 컨벡션 L. 바비큐용 회전축 M. 열선
 N. 부스러기 받침대 O. 사각쟁반 <철(알루미늄도금)제>
 P. 그릴망 <스테인레스제 / 크기: [W] 349 × [D] 285 mm >
 Q. 바비큐 봉 세트 <스테인레스제> R. 바비큐 손잡이 S. 다용도 손잡이

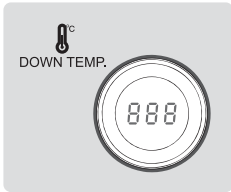
다이얼 기능

“ LED 디지털 디스플레이 다이얼이 장착되어 설정한 온도와 시간을 정확히 확인할 수 있어 더욱 쉽고 편리한 조리가 가능합니다. ”



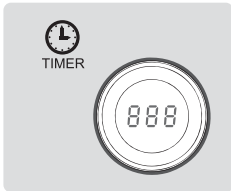
1. 상단 열선 선택 다이얼

각 기능에 따라 상단 열선의 온도를 30~230°C까지 원하는 온도에 맞춰 설정할 수 있습니다.



2. 하단 열선 선택 다이얼

각 기능에 따라 하단 열선의 온도를 30~230°C까지 원하는 온도에 맞춰 설정할 수 있습니다.

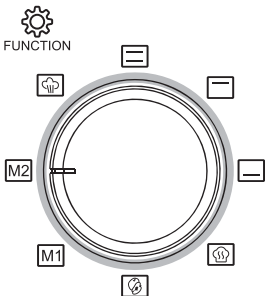


3. 시간 조절 다이얼

다이얼을 돌려 원하는 조리 시간에 맞춰주십시오. 각 기능별 조리 가능한 설정시간이 상이하므로 6 페이지의 “기능별 사용 방법” 표를 참고하여 사용해 주십시오.

주의

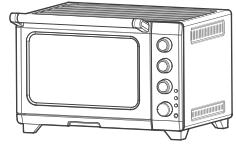
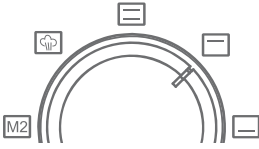
온도 설정 시 상,하단 열선의 온도 차이는 50°C를 넘지 않도록 설정해 주십시오. 예를 들어, 상단 열선은 230°C, 하단 열선은 120°C로 설정할 경우 내부 온도가 충분히 올라가지 않아 조리의 완성도가 떨어질 수 있습니다.



4. 기능 선택 다이얼

- 모든 기능에는 기억 장치가 탑재되어있어 사용자가 마지막으로 설정하여 사용했던 온도와 시간이 자동으로 저장됩니다.
- M1, M2 기능에는 자주 사용하는 레시피를 저장하여 사용하시면 더욱 편리하고 간편하게 오븐 요리를 즐길 수 있습니다.

기능별 사용 방법



	기능		온도		시간	
			설정 범위	상승 폭	설정 범위	상승 폭
1		상하단 열선	30-230°C	30~45°C: 1°C 45~230°C: 5°C	0~120분	0~30분: 1분 30~60분: 5분 60~120분: 10분
2		상단 열선	30-180°C	30~45°C: 1°C 45~180°C: 5°C		
3		하단 열선	30-200°C	30~45°C: 1°C 45~200°C: 5°C		
4		발효 (하단 열선)	30-45°C	30~45°C: 1°C	5~720분	5~60분: 5분 60~120분: 10분 120~720분: 1시간
5		건조 (하단 열선)	35-70°C	35~70°C: 1°C	1~10시간	1~10시간: 1시간
6		메모리쿠킹 1	30-230°C	30~45°C: 1°C 45~230°C: 5°C	0~120분	0~30분: 1분 30~60분: 5분 60~120분: 10분
7		메모리쿠킹 2				
8		세척	200°C	—	10분	—

세척기능

- 반드시 사각 쟁반에 물을 넣고 장착한 다음 사용해 주십시오.
- 다른 기능과 달리 온도와 시간이 고정되어 있어 추가 설정이 불가합니다.

기능 선택 버튼

꼭! 알아두어야 할 기능 설명



1. 컨벡션

- 컨벡션 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.
- 오븐 내부에 있는 팬이 회전하며 내부의 열을 고르게 전달해 주는 기능으로 더욱 빠르고 고르게 익는 장점이 있습니다.
- 조리 중 오븐 문을 열어 확인할 때에는 오븐 안의 열기로 인해 화상의 위험이 있으므로 항상 주의해 주십시오.
- 컨벡션 팬이 작동할 때에는 약간의 소음이 발생할 수 있습니다.
- 발효, 건조, 세척 기능에서는 사용할 수 없습니다.



2. 바비큐

- 바비큐 기능을 켜거나 끌 수 있습니다.
- 주로 닭고기나 다양한 종류의 바비큐 요리에 적합합니다.
- 바비큐 봉 장착 방법은 8페이지의 그림을 확인해 주십시오.



3. 내부 램프

- 내부 램프를 켜거나 끌 수 있으며, 켜진 뒤 1분 후 자동으로 꺼집니다.
- 내부 램프로 조리 과정을 손쉽게 확인할 수 있습니다.

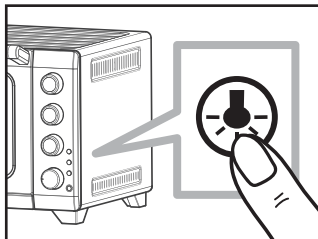


4. 전원 버튼

- 모든 기능 설정을 완료한 다음 작동 또는 취소할 수 있습니다.
- 전원 버튼으로 안전한 제품 사용이 가능합니다.

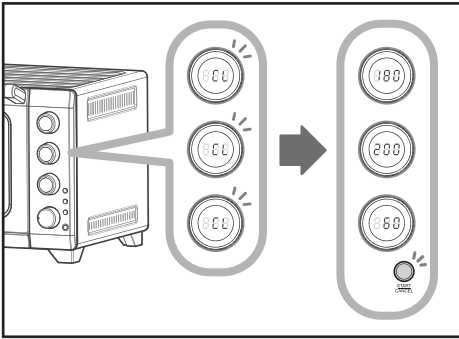


5. 차일드 락(CL)



- 모든 기능 설정이 완료되면 전원 버튼을 켜 다음, 내부 램프 버튼을 3초간 누르면 차일드 락 기능이 작동됩니다.

기능 선택 버튼



- 처음 작동 시, 3개의 LED 버튼에 모두 CL이라는 글자가 3번 점멸하며, 전원 버튼의 불빛이 파란색으로 바뀌면서 설정된 온도와 시간에 맞춰 오븐이 작동합니다.

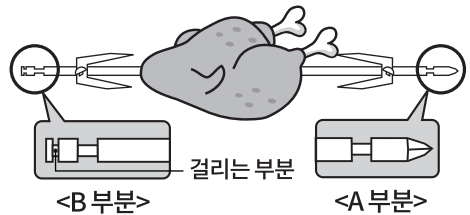
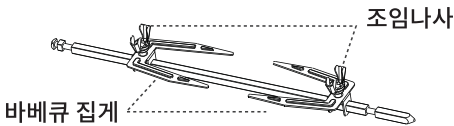
(동 기능을 사용하지 않을 경우 일반적인 전원 버튼 색상은 화이트 색상입니다.)

[주의]

취소를 원할 경우 작동 방법과 동일하게 내부 램프 버튼을 3초간 눌러주십시오.

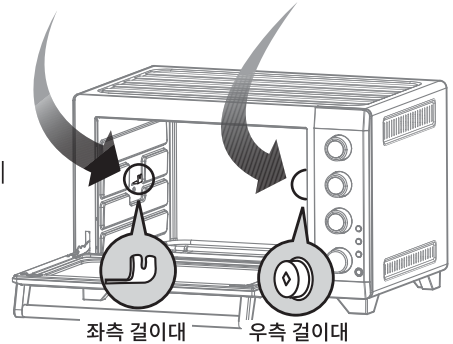
TIP! 바비큐 봉 사용 방법

- 01 바비큐 봉에 알맞은 크기의 재료를 끼워주십시오.
- 02 재료가 움직이지 않도록 바비큐 집게로 재료의 양쪽을 고정시킨 후 조임 나사로 조여주십시오.



- 03 바비큐 봉은 우측의 그림과 같이 A, B부분의 모양이 다르므로 반드시 장착 방향을 잘 확인하여 알맞게 장착해 주십시오.

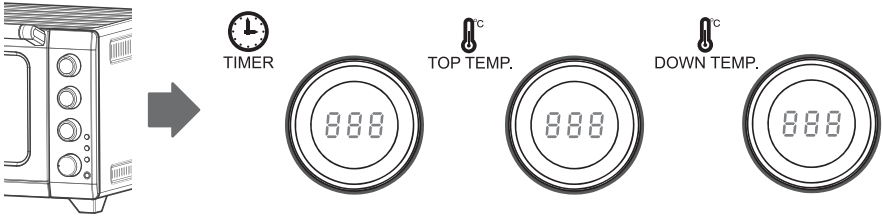
※ A부분을 오븐 내부 우측의 바비큐용 회전축에 장착한 다음 B부분을 오븐 내부 좌측의 걸이대에 걸어 주십시오.



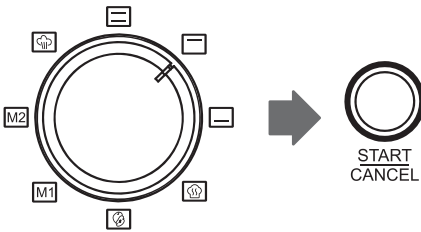
- 04 조리가 완료된 후에는 안전을 위하여 바비큐 손잡이를 사용하여 꺼내주십시오.

오븐 사용 방법

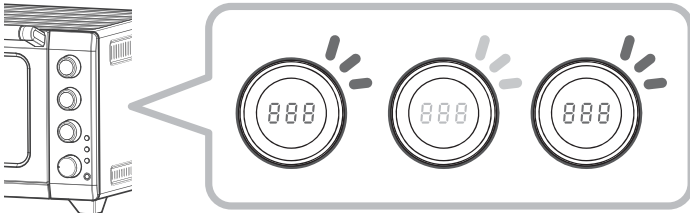
- 01 전원 플러그를 콘센트에 연결해 주십시오.
- 02 사각쟁반과 그릴망에 원하는 재료를 넣고 알맞은 위치에 장착해 주십시오.
 ※ 요리 재료의 양과 상태에 따라 그릴망 또는 사각쟁반 위치가 달라질 수 있습니다.
 ※ 오븐요리에 적합한 그릇을 사용하여주십시오.
- 03 재료에 따라 알맞은 시간과 온도를 설정해 주십시오.



- 04 8가지 기능 중 원하는 기능을 선택 한 후 전원 버튼을 눌러 주십시오.



- 05 설정 완료 후 전원 버튼을 누르면 3개의 LED 다이얼 상의 온도와 시간이 약 1분 가량 점멸하며 예열이 진행됩니다.
 예열이 완료되면 삐 소리가 3번 울리면서 작동이 시작됩니다.

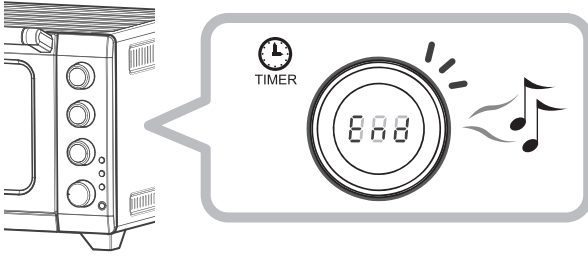


※ 연속으로 작동할 경우 추가 예열 과정 없이 바로 조리가 시작됩니다.
 ※ 예열 기능은 발효, 건조 기능에서는 작동하지 않습니다.

- 06 시간 조절 다이얼의 분 단위 표시는 조리가 끝날 때까지 점멸 작동합니다.
 제품 고장이 아니므로 안심하고 사용해 주십시오.

오븐 사용 방법

- 07 조리가 완료되면 시간 다이얼이 “End” 표시로 바뀔과 동시에 종료음이 5번 울리며 자동으로 대기 상태로 돌아갑니다.



- 08 오븐 문을 열고 음식물을 꺼내주십시오.

※ 조리 완료 후에는 제품이 매우 뜨거우므로 완성된 음식을 꺼낼 때에는 오븐용 장갑, 다용도 손잡이 또는 그릴망 손잡이를 사용하여 화상에 주의해 주십시오.

세척 및 관리



세척 전 반드시 전원 플러그를 콘센트에서 분리시키고 완전히 냉각시켜 주세요.

1. 사용 후에는 항상 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 다음 보관해 주십시오.
2. 사용 직후 제품이 매우 뜨거워 화상의 위험이 있을 수 있으므로 반드시 전원 플러그를 뽑고 충분히 식힌 다음 세척해 주십시오.
3. 제품 외부는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주를 사용하여 닦은 후 마른 행주로 깨끗하게 물기를 제거해 주십시오.
이 때, 제품 본체 내부로 절대 물이 들어가지 않도록 주의해 주십시오.
4. 제품 내부는 젖은 행주나 중성세제를 묻힌 행주를 사용하여 깨끗하게 닦아 주십시오.
- 육류를 조리한 경우, “세척” 기능을 선택하여 기름때를 녹여준 다음 세척하시면 깨끗하게 기름기 제거가 가능합니다.
5. 사각쟁반, 그릴망, 바비큐 손잡이, 다용도 손잡이, 바비큐 봉 세트는 조리 완료 후 바로 주방세제로 깨끗하게 세척해 주십시오.
6. 세척 시 연마제 또는 거친 수세미를 사용하지 마십시오.
변색 또는 제품 표면이 벗겨질 수 있습니다.

■ 고장 신고 전 확인 사항

1. A/S 접수 전 아래의 사항을 먼저 확인해 주십시오.
2. 해결 방법에 따라 확인했음에도 문제가 발생하거나, 아래의 항목 이외의 문제점이 발생한 경우 A/S 고객센터로 문의해 주십시오.

문 제 점	해 결 방 법
작동이 되지 않는 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 콘센트에 전원 플러그가 꽂혀 있는지 확인해 주십시오. - 전원 버튼이 작동 중인지 확인해 주십시오. - 누전 차단기가 작동하거나 커버 나이프 스위치(뚜껑비집) 내부의 퓨즈가 끊어진 경우 즉시 사용을 중단하고 A/S 고객센터로 연락해 주십시오.
음식물이 탈 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 열선과 너무 가까울 경우 간혹 음식물이 타는 경우가 있습니다. 재료의 종류에 따라 쟁반(그릴망) 위치를 알맞게 조정해 주십시오.
음식물이 익지 않을 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 음식물의 양이 많거나 크기가 클 경우 조리시간이 길어질 수 있습니다. 적당한 양과 적당한 크기의 음식물을 넣어 주십시오. - 오븐 문을 자주 열게 되면 내부 열기가 식어 조리 시간이 길어질 수 있습니다. 조리 상태가 궁금하실 때에는 내부 램프 버튼을 눌러 확인하실 수 있습니다.
오븐 내부 얼룩이 지워지지 않을 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 세척 기능을 선택하여 기름때를 녹여준 다음 전원을 끄고 닦아 주십시오. 제품이 매우 뜨거우므로 화상에 주의해 주십시오.
컨벡션, 바비큐 기능이 작동하지 않을 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 본 제품은 별도의 컨벡션, 바비큐 버튼이 있습니다. 작동을 원하실 경우 반드시 버튼을 눌러 사용해 주십시오.
열선이 꺼졌다 켜졌다 반복할 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 설정된 온도를 유지하기 위해 열선이 점멸 동작을 반복하게 됩니다. 이는 제품 고장이 아니므로 안심하고 사용해 주십시오.
오븐에서 연기가 나는 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 최초 사용 시 공회전 과정에서 연기가 발생할 수 있으나, 이는 생산 과정에서 발생한 잔여물을 연소시키는 과정으로 정상적인 현상입니다. - 오븐 열선과 내부에 심한 얼룩이 있는 경우 연기가 발생할 수 있으며, 조리 전/후 항상 오븐 내부를 깨끗하게 세척해 주십시오. - 그릴, 바비큐 요리 시, 사각쟁반에 물을 담아 오븐 하단 열선 위에 장착한 뒤 조리해 주십시오. 조리 중 물을 주기적으로 보충해 주셔야 합니다.

제품 사양

제 품 명	위즈웰 전기오븐기기	외 부 크 기	497(W) × 397(D) × 330(H)MM
모 델 명	GL-30	그릴망크기	349 × 285MM
용 량	30L	제 품 중 량	9.56KG (구성품 포함)
안전인증번호	SU071891-16001A	소 비 전 력	1600W
전자파적합등록번호	MSIP-REI-JS8-GL-42	정 격 전 압	220V~, 60Hz

품질보증서

본 제품은 1년간 무상 A/S가 가능하며 보증기한은 구매일로부터 1년입니다. 단, 고객 과실로 판명된 경우 유상수리를 원칙으로 합니다.

- 사용법에 따르지 않아 생긴 손실, 제품의 변형 등으로 인한 고장은 무상수리가 되지 않습니다.
- 이 제품을 영업용으로 전환하여 사용한 경우에는 무상 A/S를 받을 수 없습니다.

- 위즈웰은 소비자 권익을 위해 언제든지 제품의 특성이나 구성품을 변경할 권리를 보유합니다.
- 제품 안전장치의 분해 시도를 해서는 안됩니다. 임의 분해시 보증 혜택을 받을 수 없습니다.
- 전원선이 손상된 경우 위험을 방지하기 위해 반드시 당사 A/S센터에서만 교체할 수 있습니다.
- 보증기간이라도 유상수리의 경우는 다음과 같습니다.

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

제 품 명	위즈웰 전기오븐기기 (Digital Oven)	보증기간
모 델 명	GL-30	
구입일자	년 월 일	
보증기간	년 월 일	
고객주소		
구 입 처	성명:	성명:
	주소:	전화:

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

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

※ 상품 사용 시 교환, 반품이 불가능합니다.

위즈웰 공식 홈페이지/커뮤니티/공식협찬



빛나라 은수
KBS 125부작

GL 시리즈 오븐협찬



월드가전 브랜드쇼 참가



오마이 금비
KBS 16부작

스탠드 믹서 협찬



위즈웰 쇼핑몰
<http://wiswell.co.kr>



힘센여자 도봉순
JTBC 16부작

디지털 오븐 GL-30 협찬

위즈웰 공식 소셜 네트워크

네이버 카페
<http://cafe.naver.com/wiswell>

페이스북
<http://facebook.com/wiswellkitchen>

인스타그램
[@wiswell_kitchen](https://www.instagram.com/wiswell_kitchen)

카카오톡 플러스 친구
wiswell



Wiswell

- 수입원/판매원 : (주)중산물산 • 주소 : 서울시 관악구 남부순환로 1685 기광빌딩 • A/S문의 : 02)872-8045-6
- 홈페이지 : 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.