

Wiswell

Digital Air Fry Oven

위즈웰 디지털 에어프라이어 오븐
GL-30 / 30L 사용 설명서 & 요리 레시피

Manual & Recipe



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

Contents

제품 안내

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	36

요리 레시피

01 육류		02 생선 및 해물요리		03 제빵&피자	
안심스테이크	12	갈치허브구이	18	크랜베리 푸딩	22
로스트치킨	13	바닷가재	19	치즈 스파게티	23
로스트소시지	14	대하구이	20	과일 케이크	24
바비큐립	15	대합구이	21	피자파이	25
필레미뇽	16			쿠키	26
꼬치구이	17			애플파이	27
04 패스트푸드		05 에어프라이어			
감자버터구이	28	치킨너겟	30		
햄버거와 핫도그	29	웨이감자	31		
		군밤	32		
		군고구마	33		
		콘치즈	34		

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.
- 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.

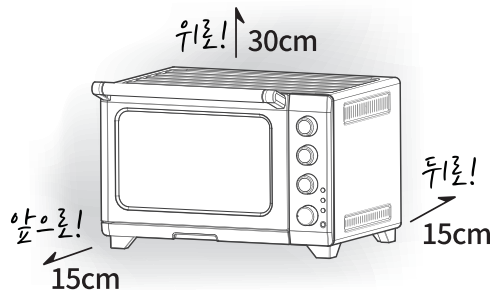
사용 시 주의사항

- 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 인지능력에 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 **20분**간 온도를 최대한로 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.

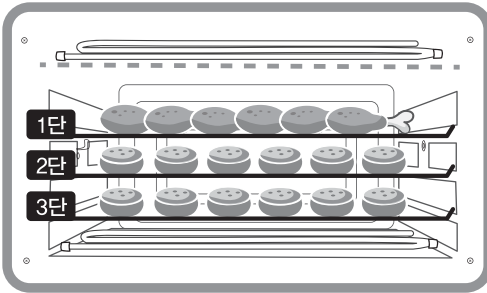
오븐요리에 적합한 그릇

- | | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> 내열 유리그릇 | <input type="checkbox"/> 내열 도자기 | <input type="checkbox"/> 금속 용기 | <input type="checkbox"/> 법랑 |
| <input type="checkbox"/> 양은 | <input type="checkbox"/> 스테인레스 제품 | <input type="checkbox"/> 철제 용기 | |
| <input type="checkbox"/> 알루미늄 호일 | <input type="checkbox"/> 알루미늄 컵 | <input type="checkbox"/> 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

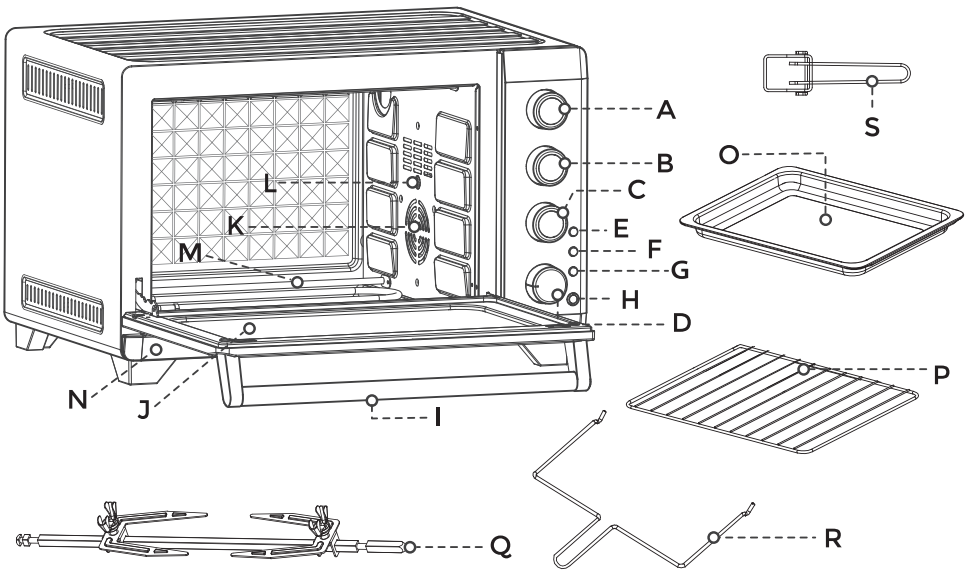
[W] 497 × [D] 397 × [H] 330 mm

※ 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.

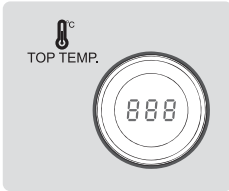
각부의 명칭 및 구성품



- A. 상단 열선 조절 다이얼 B. 하단 열선 조절 다이얼 C. 시간 조절 다이얼 D. 기능 조절 다이얼
 E. 에어프라이어 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

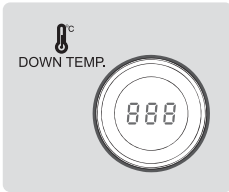
다이얼 기능

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



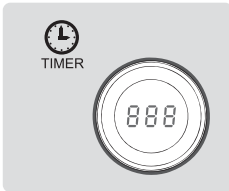
1. 상단 열선 선택 다이얼

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.

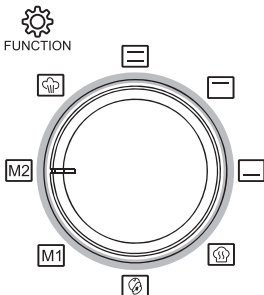


3. 시간 조절 다이얼

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.

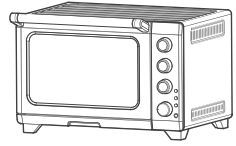
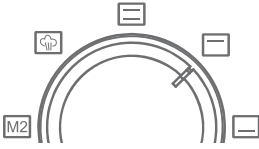


4. 기능 선택 다이얼

- 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 불가능합니다.

꼭! 알아두어야 할 기능 설명



1. 에어프라이어

- 에어프라이어 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.
- 에어프라이어 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.

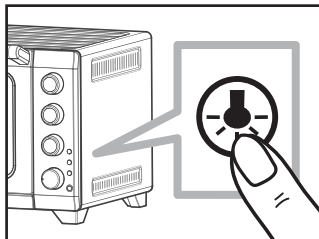


4. 전원 버튼

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

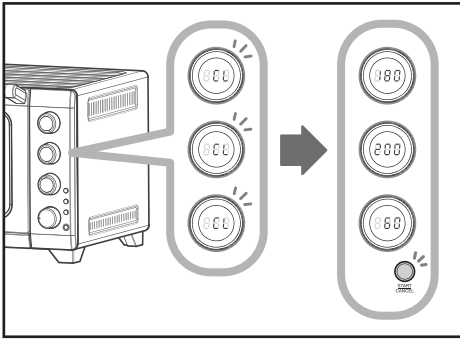


5. 차일드 락(CL)



- 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.

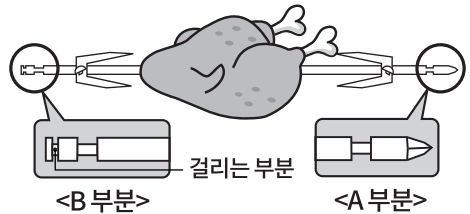
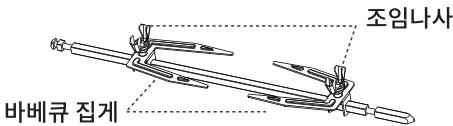
(동 기능을 사용하지 않을 경우 일반적인 전원 버튼 색상은 화이트 색상입니다.)

[주의]

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

TIP! 바비큐 봉 사용 방법

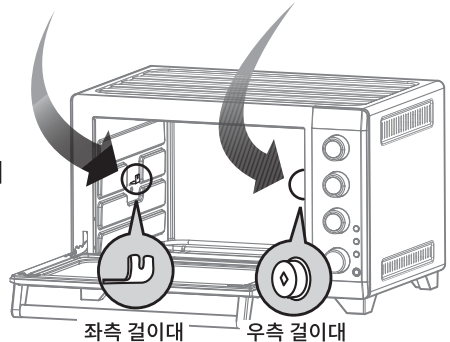
- 01 바비큐 봉에 알맞은 크기의 재료를 끼워주십시오.
- 02 재료가 움직이지 않도록 바비큐 집게로 재료의 양쪽을 고정시킨 후 조임 나사로 조여주십시오.



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

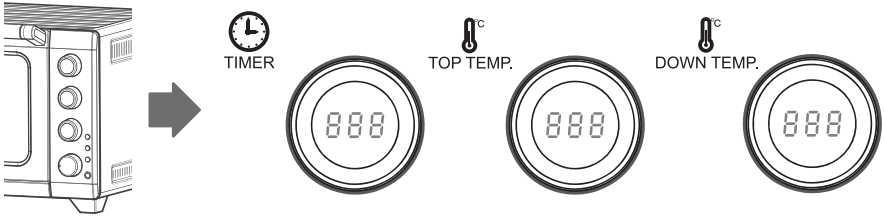
※ A부분을 오븐 내부 우측의 바비큐용 회전축에 장착한 다음 B부분을 오븐 내부 좌측의 걸이대에 걸어 주십시오.

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

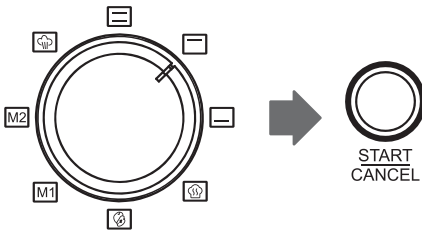


오븐 사용 방법

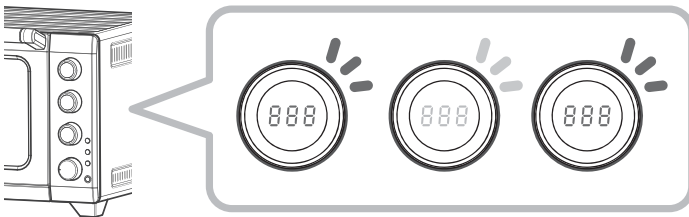
- 01 전원 플러그를 콘센트에 연결해 주십시오.
- 02 사각쟁반과 그릴망에 원하는 재료를 넣고 알맞은 위치에 장착해 주십시오.
 ※ 요리 재료의 양과 상태에 따라 그릴망 또는 사각쟁반 위치가 달라질 수 있습니다.
 ※ 오븐요리에 적합한 그릇을 사용하여주십시오.
- 03 재료에 따라 알맞은 시간과 온도를 설정해 주십시오.



- 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.

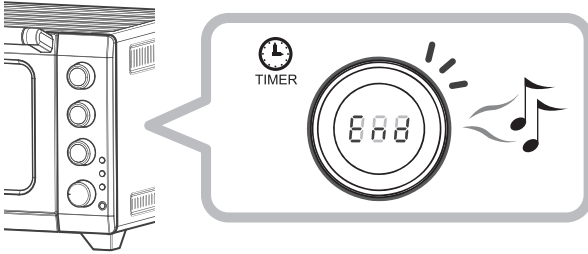


※ 연속으로 작동할 경우 추가 예열 과정 없이 바로 조리가 시작됩니다.
 ※ 예열 기능은 발효, 건조 기능에서는 작동하지 않습니다.

- 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 바뀐과 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 음식을 넣어 주십시오. - 오븐 문을 자주 열게 되면 내부 열기가 식어 조리 시간이 길어질 수 있습니다. 조리 상태가 공급하실 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.
에어프라이어, 바비큐 기능이 작동하지 않을 경우	<ul style="list-style-type: none"> - 본 제품은 별도의 에어프라이어, 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.



Tenderloin steak

안심 스테이크

조리시간

15분 / 상단 210°C, 하단 30°C

재료

안심 스테이크감 4장, 소금, 후춧가루,
청주 약간

조리법

1. 소고기 스테이크감을 칼등으로 두드려
소금, 후추, 청주로 30분 정도 재워둔다.
2. 오븐의 2단에 오븐팬을 넣고
230도에서 예열을 한다.
3. 예열된 오븐팬에 고기를 담고,
상단 210°C, 하단 30°C에서 3~5분 정도
구워준 다음, 10분 정도 더 익힌다.

Roast chicken

로스트 치킨



조리시간

1시간 / 230°C

재료

종닭 한마리, 청주, 소금, 후추, 감자

소스재료

올리브유 약간, 다진 마늘 한 큰술, 케첩 두세큰술, 잼 두세큰술

조리법

1. 우선 닭을 깨끗이 씻어서 군데군데 칼집을 낸다. 청주를 반컵 정도 닭에 끼얹어 준다.
2. 후춧가루와 소금을 약간 뿌려준 후 30분 정도 재워 두다가 중간에 한번 뒤집어 준다.
3. 오븐팬에 물을 한 컵 붓고 그 위에 석쇠를 올려 닭을 올려준다.
(기름이 튀일 염려가 있으니 호일로 덮어준다)
4. 230°C로 30분 초벌구이를 해준다.
5. 초벌구이가 끝나면 호일을 벗겨주고, 닭 목부분이나 다리 끝 같은 타기 쉬운 부위만 호일로 싸준다.
6. 감자나 고구마를 등성등성 썰어 같이 얹어서 다시 230°C 온도에 30분 구워준다.

COOKING TIP :

청주대신에 미림이나 소주반컵을 사용하셔도 좋습니다.

함께 먹으면 더욱 맛있는 소스만들기

- 1) 가열된 팬에 올리브유(식용유도 무관)를 두르고 다진 마늘을 볶는다.
- 2) 여기서 케첩과 잼을 1:1 비율로 넣고 골고루 섞어서 끓인다.
(매운 맛을 원하는 분은 고춧가루를 조금 넣어 주는 것도 좋습니다.)



Roast sausage

로스트 소시지

조리시간

10분 / 200°C

재료

코델리소시지 600g, 양배추 2잎, 애플민트 20g, 레몬1쪽, 크로브 2개, 월계수잎 3장, 양상추 2잎, 오이 1/2개, 당근 500g, 버터 2큰술

조리법

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 건어 놓는다.
4. 분량의 식용유, 식초, 설탕, 소금, 양파 다진것을 고루 섞어 프렌치드레싱을 만들어 물기를 건어 놓은 야채에 고루 뿌려 놓는다.
5. 접시에 준비한 모든 재료를 예쁘게 담는다. 소시지에 간이되어 있으므로 특별한 소스는 필요없지만 입맛에 따라 소스를 얹어 먹어도 좋다.



Barbecue lip

바비큐 립

조리시간

30분 / 230°C

재료

베이비립 800g

소스재료

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

조리법

1. 립은 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 끓는 물에 데쳐 바비큐 소스에 한나절 재워 둔다.
2. 230°C로 예열된 오븐의 중간단에서 30분 굽다, 상단열선 180°C로 더 구워 준다.

COOKING TIP :

굽는 중간에 남은 소스를 발라주며 구워 주면 더 맛있습니다.



Filet Mignon

필레 미뇽

조리시간

살짝 익힐 때 8~10분

중간 익힐 때 12분

완전히 익힐 때 14분 / 230°C

재료

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

조리법

1. 기름으로 고기를 손질하고
소금과 후추로 간을 한다.
2. 230°C에서 원하는 만큼 익을 때까지
시간조절을 한다.



Roast skewer

꼬치구이

조리시간

20~30분 / 120°C

재료

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

소스재료

식초&다진 마늘 1큰술씩,
화이트 와인 4큰술, 후춧가루
¼작은술, 올리브유 오일 8큰술,
타임 ½작은술, 소금 1작은술

조리법

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 꿰다.
5. 절임 소스 재료를 섞은 후 ④의 꼬치를 20분 정도 켜다.
6. 120°C로 예열해둔 오븐에 ⑤를 앞뒤로 노릇하게 구워 낸다.

COOKING TIP :

굽는 중간에 남은 소스를 발라주며 구워 주면 더 맛있습니다.



Grilled herb Cutlassfish

갈치 허브 구이

조리시간
10분 / 230°C

재료
갈치 1마리, 레몬즙 2작은술, 청주 3큰술,
굵은소금&흰 후춧가루 약간씩, 허브(로즈메리, 타임) 약간씩

조리법

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 깔 다음 허브를 반 정도 올린 후 그 위에 갈치를 놓고 나머지 허브를 올린 후 230°C 예열한 오븐이나 그릴에 10분 정도 굽는다.
4. 구운 갈치를 접시에 담고 허브를 곁들인다.



Robster

바닷가재

조리시간

15분 / 180°C

재료

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

조리법

1. 바닷가재는 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. 180°C 예열한 오븐에서 15분 정도 굽는다.



Grilled Jumbo Shrimp

대하 구이

조리시간

8~10분 / 220°C

재료

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

조리법

1. 대하 8~10마리를 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.
4. 220°C 예열한 오븐에서 8분 정도 굽는다.



Grilled Clams

대합 구이

조리시간

20분 / 200°C

재료

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

조리법

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



Cranberry pudding

크랜베리 푸딩

조리시간 재료(아몬드 스펀지 케이크)
70분 / 170°C 달걀 35g, 설탕 23g, 버터 8g,
박력분 23g, 아몬드 가루 10g

재료(푸딩)

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

조리법(아몬드 스펀지 케이크 만들기)

1. 볼에 달걀과 설탕을 넣고 중탕으로 사람 체온과 비슷한 40°C(양이 적으면 50°C)가 될 때까지 열을 가하면서 설탕이 녹을 때까지 거품기로 젓는다. 볼에서 내려 핸드믹서를 이용해 거품을 올린다. 믹서를 들어 올렸을 때 반죽모양이 주르르 흐르면서 선명한 모양을 남길정도면 된다.
2. 버터도 중탕하여 녹인 후 틀에 유산지를 깔고 오븐을 170°C로 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.

조리법(푸딩액 만들기)

7. 냄비에 우유를 붓고 80°C까지 데운다.
8. 볼에 달걀과 달걀 노른자, 설탕을 넣고 거품기로 푸는데 되도록이면 거품이 나지 않게 한다.
9. ②에 데운 우유를 조금 섞은 다음 나머지 우유를 붓고 섞는다. 크랜베리 원액까지 섞은 다음 망이 고운 체에 거른다.

조리법(크랜베리 소스 만들기)

10. 냄비에 크랜베리 원액을 담아 80°C로 데운다.
11. 다른 냄비에 달걀과 설탕을 넣고 거품기로 푼 다음 ⑩의 데운 원액을 섞는다.
12. 오븐은 160°C로 예열한다.
13. 말린 크랜베리는 잘게 썰어 팬 바닥에 깔고 ⑥의 스펀지 케이크로 윗면을 빼곡히 채운다.
14. ⑨의 푸딩액을 붓고 스펀지 케이크를 눌러 잘 잠기게 한 후 오븐에 넣어 중탕으로 40분간 굽는다.
15. 다 구워지면 꺼내어 냉장고에 넣어 식히고 접시에 담아 소스를 뿌린다.



Cheese Spaghetti

치즈 스파게티

조리시간

15분 / 150°C

재료

스파게티 200g,
버터 약간

소스재료

다진소고기 100g, 마늘 4쪽, 양파 1/2개, 셀러리 1개,
밀가루 3큰술, 소금, 토마토케찹 6큰술, 물 4컵,
월계수 두입, 후추, 식용유 약간, 피자용 치즈 105g

조리법

1. 스파게티를 삶아서 건져 버터에 버무린다.
2. 미트소스를 만든다. 양파, 셀러리, 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°C에서 15분간 익힌다.



Fruit Cake

과일 케이크

조리시간

20~30분 / 125°C

재료

밀가루100g, 우유1큰술, 설탕 3/4컵, 식용유 1큰술, 달걀 4개,
소금, 바닐라 향료약간, 생크림 1과 1/2컵, 설탕2큰술

조리법

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°C에서 20~30분간 굽는다.
생크림은 설탕을 넣어가며 거품을 낸다.
4. 케이크가 어느정도 식으면 생크림을 바르고 그 위에 과일을 얹는다.



Pizza pie

피자 파이

조리시간

15분 / 150 °C

재료

도우 반죽 : 강력분(180g), 인스턴트 드라이 이스트(1작은술), 설탕(1/2작은술), 소금(1/2작은술), 올리브오일(1/2큰술), 따뜻한물=40°C(120ml)
 피자 소스 : 토마토페이스트(3큰술), 올리브오일(1큰술), 다진양파(30g), 월계수잎(1장), 오레가노가루(1/2작은술), 설탕(1작은술), 소금(1/3작은술), 후추가루(약간), 물(3큰술)
 토핑 : 모짜렐라치즈(200g), 프랑크 소세지(1개), 베이컨(3줄), 청피망(1/2개), 미니파프리카(2개), 양송이버섯(2개), 블랙 올리브(3개)

조리법

1. 컵에 40°C의 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. 소스는 물을 뺀 나머지 재료를 약불에서 모두 넣고 볶다가 물(3큰술)을 넣고 5분 정도 끓여낸다.
4. 베이컨을 볶아 기름을 뺀 후 1cm크기로 썰고 양송이, 양파, 피망, 토마토, 올리브도 모양있게 썰어 놓는다.
5. 소스를 바른 반죽 위에 준비한 야채를 얹고 피자용 치즈를 듬뿍 얹어 150°C에서 15분간 굽는다.



Cookie

쿠키

조리시간

15분 / 210°C

재료

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

조리법

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°C(중불)에서 10~15분 정도 구운 다음 완전히 식은 다음에 내 놓는다.



Apple pie

애플 파이

조리시간

40분 / 200°C

재료(파이반죽)

박력분 ¼컵, 소금 1작은술,
설탕 2큰술, 버터 7큰술, 찬물 3~4큰술

재료(충전물)

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

조리법

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 몽글몽글한 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 꼭꼭 눌러 모양을 다듬고 바닥도 매끈하게 다듬은 뒤 포크 끝으로 바닥을 꼭꼭 찢어둔다. 이렇게 구멍을 내야 굽는 동안 부풀어오르지 않는다.
5. 200°C로 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 빨강게 잘 익은 것으로 골라 6등분해 씨를 파내고 얇게 썰어 ⑤의 파이에 빈틈없이 차곡차곡 얹은 다음 ⑥을 가만히 붓는다.
8. 200°C로 예열해둔 오븐에 30분 동안 다시 굽는다.



Potato butter

감자 버터 구이

조리시간

30분 / 220°C

재료

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

조리법

1. 감자는 깨끗이 씻어 반으로(1/2)로 썬다.
2. 베이컨은 2~3cm 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°C의 오븐 1단에 넣어 버터가 녹고 감자가 노릇해 지도록 굽는다.



Hamburgers & Hot dogs

햄버거와 핫도그

조리시간

4분 / 230°C

재료

햄버거용 다진 고기 450g, 핫도그 4~5개

조리법

1. 다진 고기를 둥그랗게 모양을 만들어 직경 10cm 정도로 해서 4개로 나눈다.
핫도그는 2.5cm 마다 0.6cm정도 길이로 칼집을 낸다.
2. 사각쟁반에 다진 고기를 올려 놓은 후 230°C로 온도를 맞춘 다음 원하는 만큼 시간을 조절하여 가열한다.
3. 사각쟁반에 핫도그를 올려놓고 230°C에서 4분 동안 가열한다.

COOKING TIP :

기름이 많은 요리 진행하실 때

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



Chicken Nugget

치킨 너겟

조리시간

15분 / 상하열선 230°C / 에어프라이어 기능

재료

냉동 치킨너겟

조리법

1. 하단에 사각쟁반을 끼우고 중간에 에어프라이어 바스켓을 장착한다
2. 장착한 바스켓에 치킨너겟을 가지런히 놓는다.
3. 약 3분 예열을 한 후 상/하열선 230°C에 15분 설정하고 에어프라이어 기능을 작동시켜 조리를 시작한다.
4. 내부램프를 키면 조리과정을 조금 더 정확히 볼 수 있다.



Wedge Potato

웨지 감자

조리시간

15분 / 상하열선 230°C / 에어프라이어 기능

재료

감자, 식용유, 소금, 후추

조리법

1. 감자를 세척 후 적당한 크기로 손질한다.
2. 손질한 감자에 식용유를 골고루 발라준다.
3. 장착한 바스켓에 손질한 감자를 가지런히 놓는다.
4. 약 3분 예열을 한 후 상/하열선 230°C에 15분 설정, 에어프라이어 기능을 작동시키고 조리를 시작한다.
5. 내부램프를 키면 조리과정을 조금 더 정확히 볼 수 있다.
6. 조리된 감자에 소금과 후추를 뿌려 먹는다.



Roast Chestnuts

군밤

조리시간

20분 / 상하열선 200°C, 에어프라이어 기능

재료

밤

조리법

1. 밤을 물에 불린다(약 10분)
2. 밤 뒷면에 칼집을 낸다.
3. 사각쟁반 또는 에어프라이어 바스켓에 군밤을 가지런히 놓는다
4. 약 3분 예열을 한 후 상/하열선 200°C에 20분 설정한다. 에어프라이어 기능을 작동시키고 조리를 시작한다.
5. 내부램프를 키면 조리과정을 조금 더 정확히 볼 수 있다.



Roast Sweet Potato

군고구마

조리시간

30분 / 상하열선 200°C, 에어프라이어 기능

재료

고구마

조리법

1. 고구마를 깨끗이 세척한다.
(크기가 너무 크면 반자른다)
2. 에어프라이어 바스켓에 고구마를 가지런히 놓는다
3. 약 3분 예열을 한 후 상/하열선 200°C에
30분 설정한다. 에어프라이어 기능을 작동시키고
조리를 시작한다
4. 내부램프를 키면 조리과정을 조금 더 정확히 볼 수 있다.



Corn Cheese

콘 치즈

조리시간

10분 / 상하열선 200°C, 에어프라이어기능

재료

콘옥수수 통조림, 마요네즈, 설탕, 모짜렐라치즈, 종이호일

조리법

1. 콘옥수수에 설탕을 살짝 뿌리고 마요네즈를 넣어 섞는다.
2. 사각쟁반에 종이호일을 깔고 준비된 콘옥수수를 골고루 퍼준다.
3. 약 3분 예열을 한 후 상/하열선 200°C에 10분 설정한다. 에어프라이어 기능을 작동시키고 조리를 시작한다.
4. 내부램프를 키면 조리과정을 조금 더 정확히 볼 수 있다.

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>



힘쎈여자 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

제품 사양

제 품 명	위즈웰 디지털 에어프라이어 오븐	제 품 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	SU071891-16001B	소 비 전 력	1600W
전자파적합등록번호	MSIP-REI-JS8-GL-42	정 격 전 압	220V~, 60Hz

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	위즈웰 디지털 에어프라이어 오븐		보증기간	
모 델 명	GL-30			
구입일자	년	월		일
보증기간	년	월		일
고객주소			성명:	
			전화:	
구 입 처	상호:	성명:		
	주소:	전화:		

- 품질보증서는 재발행되지 않으니 잘 보관하여야 하며, 이 품질 보증서는 국내에서만 유효합니다. 제품 구입 시 공란에 기재받으시기 바랍니다
- 오래되거나 고장난 제품을 일반쓰레기와 함께 버리지 마십시오. 폐기시에는 지역 내 규정에 맞추어 해당 폐기를 수거 장소로 제품을 가져가 처리해주시시오.

※ 상품 사용 시 교환, 반품이 불가능합니다.



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