

Wiswell

위즈웰 컨벡션 오븐 사용설명서

지혜로운 주부의 웰빙 오븐기 53리터 GL-53NA



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

목 차

Chapter1. 제품안내

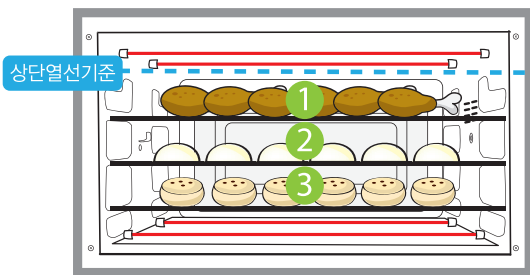
1. 제품소개	1
2. 사용시 주의사항	2~5
3. 제품 구성안내	6
4. 스위치 안내	7
5. 제품의 특징	8
6. 기능안내	9
7. 오븐 사용법	10~12
8. 이럴땐 이렇게	13~14

Chapter2. 요리방법

■ 육류요리	15~17
1. 안심스테이크, 로스트 치킨	
2. 소세지 구이, 바베큐립	
3. 필레미뇽, 꼬치구이	
■ 생선 및 해물요리	18~19
1. 갈치 허브구이, 바다가재요리	
2. 대하구이, 대합구이	
■ 제빵 및 피자	20~23
1. 크랜베리푸딩	
2. 치즈스파게티, 케익	
3. 피자파이, 쿠키	
4. 애플파이	
■ 파스트푸드	24
1. 감자버터구이, 햄버거와 핫도그	
※ 품질보증서	25
※ 위즈웰 공식 홈페이지 / 커뮤니티 카페 / 공식협찬	26



위즈웰 53L 전기오븐은 특대용량 사이즈로
한 번에 많은 양을 요리할 수 있는 **3단 구조**입니다.



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

- ※ 제품 사이즈(외부)
700 × 420 × 385mm
- ※ 조리가능 사이즈(그릴망 기준)
496 × 315mm
- ※ 단 간격 사이즈
1단 : 75mm
2단 : 60mm
3단 : 62mm



01 53L 특대용량 사이즈! 3단 구조!
많은 양을 한번에 요리하실 수 있는 3단 구조입니다.

02 내부의 온도를 고르게~ 컨벡션기능
오븐내부의 팬이 있어 전체 열기를 고루고루 순환시켜 오븐 내부의 온도를 고르게 해드립니다.

03 예열 및 조리시간이 빨라요!
컨벡션 오븐은 일반오븐보다 열효율이 높아 예열 및 조리시간이 빠릅니다.

04 자동 미세조명 장착
고급사양의 자동 미세조명이 장착되어 음식의 전 조리 과정을 눈으로 확인할 수 있습니다.

사용시 주의사항

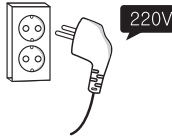


안전을 위해 꼭 지켜주세요.

이 표시를 무시하고, 잘못 취급하면 사용자가 **사고** 또는 **화상**을 입을 가능성이 있습니다.

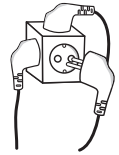
⚠ 경고

- 본 제품은 교류 **220V 전용** 제품입니다.
전원은 반드시 전용 콘센트에 꽂으십시오.



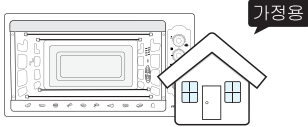
※ 고장 및 누전시 감전의 우려가 있습니다.

- 한개의 콘센트에서 여러 전기제품을 꽂아 사용하지 마세요.



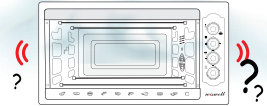
※ 감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.

- 이 제품은 **가정용**입니다.

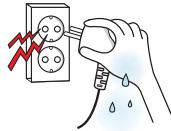


- 제품이 고장난 상태에서는 사용하지 마세요.

- ※ 이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지하십시오.

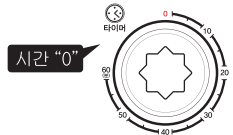


- 젖은손으로 전원플러그를 만지지 마세요.



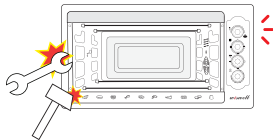
※ 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.

- 제품의 이상으로 A/S센터에 연락해 주실 때 바로 본체의 시간조절 스위치를 '0'에 맞추고 전원플러그를 콘센트에서 뺀 다음 연락해 주세요.



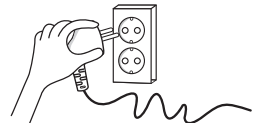
- **절대로 분해, 수리, 개조하지 마세요.**

- ※ 이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.



- 전원코드를 구부리거나 무거운 물건에 눌러 파손되지 않도록 하세요.

- ※ 감전 및 누전에 의한 화재의 원인이 됩니다.



- 다른 전열기구와 함께 사용할 경우 전원이 단전되거나 화재의 원인이 됩니다.

사용시 주의사항

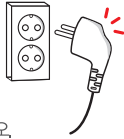


안전을 위해 꼭 지켜주세요.

이 표시를 무시하고, 잘못 취급하면 사용자가 **사고** 또는 **화상**을 입을 가능성이 있습니다.

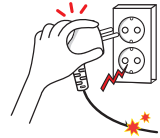
⚠ 위험

■ 코드를 깨끗할때는 전원 플러그를 확인하십시오.



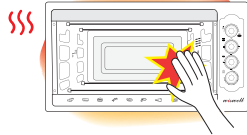
※ 전원 코드가 손상이 되었을 경우에는 반드시 유자격자나 서비스센터에서 교환하여 주십시오.

■ 벗겨진 코드나 파손된 플러그, 헐거운 콘센트를 사용하지 마세요.



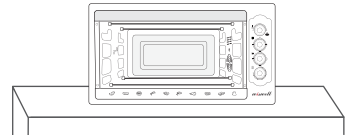
※ 감전 및 화재의 원인이 됩니다.

■ 사용 중이거나 사용 직후 유리덮개와 본체가 고온이므로 손을 대지 마십시오.

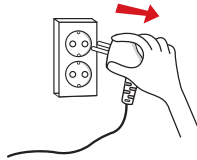


※ 화상의 원인이 됩니다.

■ 제품이 사용 중에는 뜨거운 나무로 된 바닥을 피하시고, 평평한 곳에서 사용하세요.



■ 사용하지 않을 때에는 반드시 전원코드를 뽑아주세요.



※ 코드선에 의해서 제품이 떨어지거나 사람이 넘어질 위험이 있습니다.

■ 플라스틱 조명기구나 선반등의 아래에는 제품을 설치하지 마세요.

※ 과열에 의한 조명기구, 갓 등의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.

■ 창문의 커튼 등으로 흡기구, 배기구가 막히지 않도록 하고 인화성물질은 가까이 두지 마세요.

※ 화재의 원인이 됩니다.

오븐요리에 적합한 그릇



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

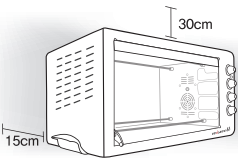
※ 손잡이 부분까지 동일한 재질인지 확인하고 오븐에서 사용하세요.

사용시 주의사항



안전을 위해 꼭 지켜주세요.

사용하기전에 꼭 사용설명서를 처음부터 끝까지 읽어주세요.

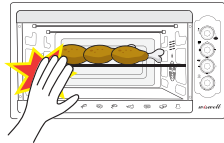


- 반드시 오븐기는 벽에서 15cm이상, 위로 30cm이상의 간격을 놓고 설치 하여 사용해 주십시오.
- 간혹 제품 내부에서 냄새나 연기가 나는 경우가 있으므로 오븐을 처음 사용할 때 약 20분간 온도를 최대로 설정하여 빈 채로 공회전 2회 진행하여 주십시오.
작동하는 동안에는 오븐을 절대로 움직이지 마십시오.(Page 10 공회전하기 참조)

주의

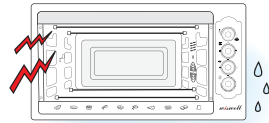
- 음식이 완료되어 꺼낼때는 반드시 보호장갑이나 다용도 손잡이 또는 바베큐 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오.

※ 그릴망, 장반이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.



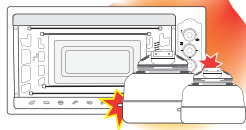
- 찜질방이나 목욕탕 같은 습한곳에서는 사용하지 마십시오.

※ 감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.



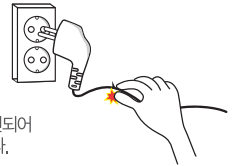
- 주변에 화기나 다른 전열기구를 가까이 하지 마십시오.

※ 고장 및 변형의 원인이 됩니다.



- 전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.

※ 코드 부분의 파복이 손상되거나 단선되어 화재 및 감전으로 이어질 수 있습니다.



- 음식물 요리 외에 다른 용도로는 절대 사용하지 마십시오.

- 난방용
- 시험용(회사, 대학 등)
- 습기말리기 (옷, 신문, 애완동물, 인형, 소형가전제품, 휴대기기 등)

※ 과열이나 이상 동작을 하여 화재의 위험이 있습니다.

- 제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.

- 오븐문을 조작하거나 매달리지 않도록 해주십시오.
- 어린이는 보호자의 보호하에 사용하십시오.

※ 화상 및 부상의 위험이 있습니다.



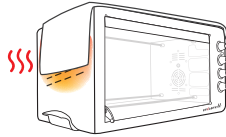
사용시 주의사항

안전을 위해 꼭 지켜주세요.

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

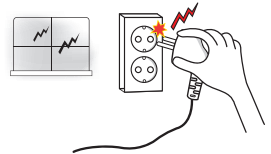
주의

- 열기 배출구를 덮거나 행주 등으로 막지 않도록 하십시오.



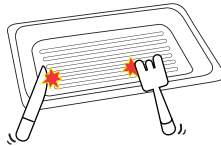
※ 변형 및 화재의 원인이 됩니다.

- 천둥이 칠 경우에는 전원 플러그를 만지지 마십시오.



※ 감전의 원인이 됩니다.

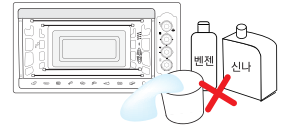
- 사각 쟁반을 칼 또는 포크 등으로 긁어 사용하지 마십시오.



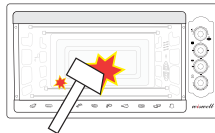
※ 코팅이 벗겨지는 원인이 됩니다.

- 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 알코올, 신나, 왁스 등으로 닦지 마십시오.

※ 변색, 탈색 또는 손상으로 인한 감전 및 화재의 원인이 됩니다.



- 제품 내열강화 유리에 충격을 가하지 마십시오.



※ 제품 파손의 원인 및 유리 파편에 의한 상해의 위험이 있습니다.

- 조리중 또는 조리직후 오븐 문을 열때 얼굴이나 신체를 가까이 하지마세요.

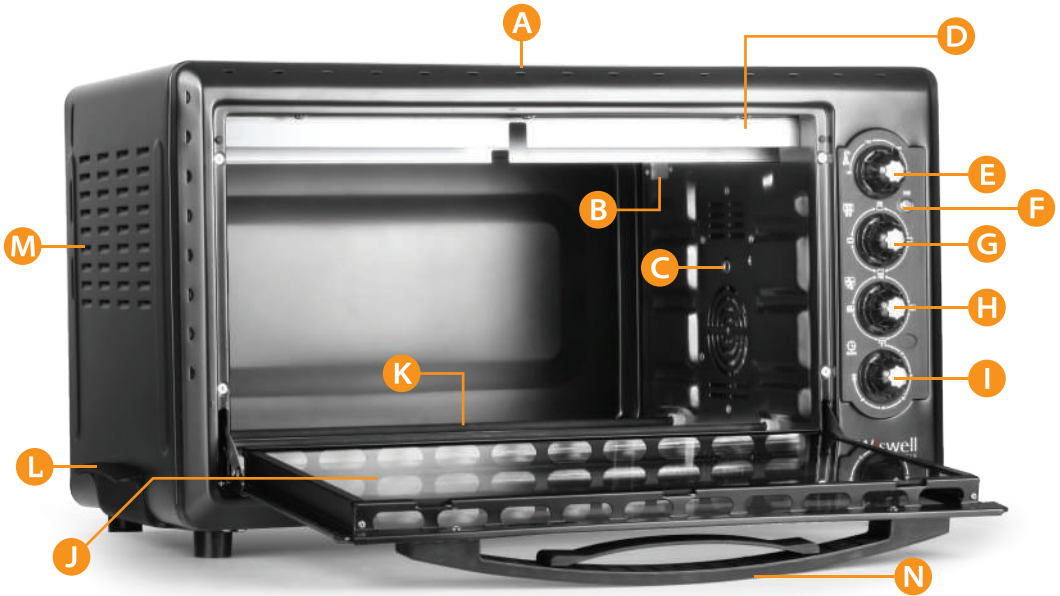
※ 화상의 위험이 있습니다.

- 제품을 사용하기 전에 사각 쟁반, 바베큐 붓, 바베큐 집게, 바베큐 손잡이, 다용도 손잡이, 조임나사 그림망 등 모든 부속품을 깨끗이 닦아 사용하십시오.
- 요리 재료에 따라 요리 후 제품 내부와 외부에 물이나 국물이 흐를 수 있습니다. (이때는 가열선이 식은 후 바로 청소해서 제거해 주십시오)
- 가열선에 기름 등 오물이 묻었을 경우에는 세제로 닦지 말고 오븐 내부 청소 방법 (Page 10)을 참조하여 제거해 주십시오.
- 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.(화재의 원인이 됩니다.)

제품구성 안내

제품 & 구성품 명칭

구성품 재질 : 사각쟁반 - 불소수지 / 그릴망, 바베큐봉, 집게, 나사 - 스테인레스제



A 오븐 상판(열기배출구멍) / **B** 내부 조명 램프 / **C** 바베큐용 걸이대 / **D** 상단 열선 가림막
E 온도조절 스위치 / **F** 전원 표시등 / **G** 열선조절 스위치 / **H** 기능선택 스위치 / **I** 시간조절 스위치
J 2중 내열강화유리 / **K** 열선 / **L** 운반용 손잡이 / **M** 열기배출구멍 / **N** 문 손잡이



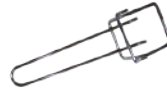
사각 쟁반 2개



그릴망 2개
(496 X 315MM)



부스리기 받침대
(제품하단에 장착되어 있음)



다용도 손잡이



바베큐 손잡이

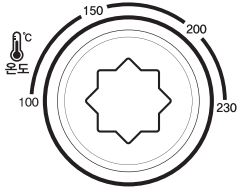


설명서



바베큐봉 & 조임나사, 바베큐 집게 2개

스위치 안내



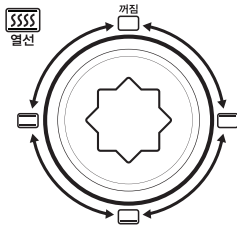
◆ 온도 조절 스위치

해동 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 100°C에 놓으십시오.

데움 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 음식물의 종류에 따라 100°C ~ 150°C 이상.

(※ 해동/데움 조리시간은 약 5~10분 정도 소요되며, 음식의 종류와 양에 따라 다를 수 있습니다. Page 9 참조)

일반적인 오븐 / 컨벡션 오븐 ▶ 온도 조절 스위치의 위치는 음식에 맞추어 100°C ~ 230°C로 맞추십시오.

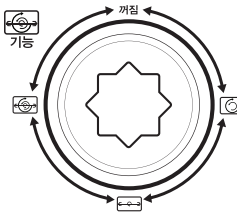


◆ 열선 선택 스위치

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

상 가열 ▶ 윗부분의 가열선으로만 음식물을 고루 익힙니다.

하 가열 ▶ 아랫부분의 가열선으로만 음식물을 고루 익힙니다.

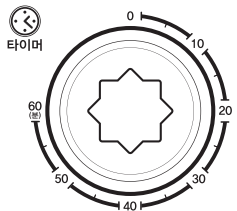


◆ 기능 조절 스위치

컨벡션 ▶ 오븐 내부에 있는 팬(FAN)이 돌면서 열을 고르게 전달해주는 기능으로, 컨벡션이 되어야만 요리가 빨리 되고, 음식도 속까지 골고루 익습니다.

바베큐 ▶ 바베큐를 사용하면 구이 요리시 빠르고 맛있게 요리할 수 있습니다.

컨벡션+바베큐 ▶ 컨벡션과 바베큐 기능을 동시에 사용 가능합니다.



◆ 시간 조절 스위치

전원을 켤때 ▶ 시간 조절 스위치의 위치를 요리에 맞는 시간으로 설정하여 주십시오.

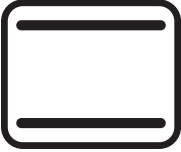
전원을 끌때 ▶ 시간 조절 스위치를 '0'에 놓고, 전원 플러그를 콘센트에서 뽑아 주십시오.

요리시간을 맞출때 ▶ 손잡이를 오른쪽으로 돌려 음식에 따라 원하는 시간(최대 60분)에 맞추어 주십시오. 맞추어 놓은 시간이 끝났을때 종료음이 나고 자동적으로 꺼짐 단계로 돌아 갑니다.

※ 위즈웰 오븐의 타이머는 수동식 타이머입니다. 전자식과는 다르게 약 3분 정도 차이가 있을 수 있으며, 10분 이하로 오븐기를 사용할때에는 타이머 손잡이를 여유있게 우측으로 돌렸다 원하는 시간으로 되돌려서 사용해주십시오.

제품의 특징

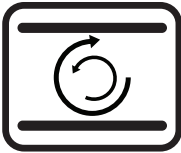
▶ 일반적인 오븐



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

- ▶ 수분 함량에 영향을 받는 아재 요리를 할때나 빵, 과자, 케이크등을 만들때 쓰이면 좋습니다.
- ▶ 각각의 요리법에 적당한 위치에 그릴망이나 사각 쟁반을 끼워 놓습니다.
- ▶ 가열선 조절 스위치를 로 조절합니다.
- ▶ 음식에 맞는 온도를 조절 - 기능 스위치를 선택 - 원하는 요리시간을 설정합니다.

▶ 컨벡션 기능

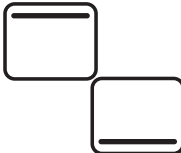


컨벡션은 오븐 내부에 있는 팬(fan)이 돌면서 열을 고르게 전달해주는 기능으로, 컨벡션이 되어야만 요리가 빨리 되며, 골고루 익는 장점이 있습니다.

- ▶ 컨벡션 오븐은 뜨거운 바람을 이용해 빵을 굽거나 요리를 하므로 밀빵, 바게트류의 겉이 딱딱한 빵들을 구울 때 최적입니다.
- ▶ 컨벡션기능을 선택하고 오븐기 작동 중 문을 열고 얼굴을 오븐기에 가까이 하면 오븐 안에 있던 열풍으로 인해 화상의 위험이 있으니 주의 해주시기 바랍니다.

※ 컨벡션 팬이 회전할 때에는 약간의 소음이 발생할 수 있습니다.

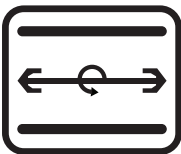
▶ 그릴



주로 고기요리나 모든 종류의 구이 요리에 좋습니다.

- ▶ 그릴망을 가운데에 끼워 놓습니다.
- ▶ 기름이 많은 요리이기 때문에 사각쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 하단에 끼워 주십시오. (요리시 떨어지는 기름으로 생기는 연기나 냄새를 막고, 청소 하기도 쉽습니다.)
- ▶ 가열선 조절 스위치를 또는 로 조절합니다.
- ▶ 음식에 맞는 온도를 조절합니다. 기능선택 스위치를 '꺼짐' 으로 맞춰 놓습니다. 원하는 요리시간을 설정 하십시오.

▶ 바베큐


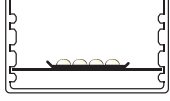

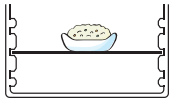

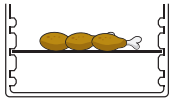

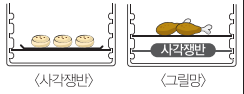
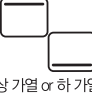





오븐 상/하의 가열선이 뜨거워지고 내부의 컨벡션 기능 및 바베큐 걸이대가 작동되어 음식물이 돌아가며 골고루 익혀 집니다. 주로 닭고기 요리나 모든 종류의 바베큐 요리에 좋습니다.

- ▶ 바베큐봉에 음식을 끼우고 조인나사로 바베큐 집게를 고정 시킨 후 바베큐 걸이대에 걸어서 끼워 놓습니다. (Page12 참고)
- ▶ 기름이 많은 요리이기 때문에 반드시 사각쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 하단에 끼워 주십시오. (요리시 떨어지는 기름으로 생기는 연기나 냄새를 막고, 청소 하기도 쉽습니다.)
- ▶ 가열선 조절 스위치를 로 조절합니다. 음식에 맞는 온도를 조절합니다.
- ▶ 기능조절 스위치를 바베큐 () 또는 컨벡션/바베큐 () 으로 선택하세요.
- ▶ 원하는 요리시간을 설정 하십시오.

기능 안내

▶ 용도선택 및 온도설정

용도	스위치선택	온도 설정	조리도구 위치	내용
해동	 상하기열/컨벡션	100℃		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.
데움	 상하기열/컨벡션	100℃~150℃		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	 상하기열/컨벡션	100℃~230℃		두툼한 고기, 표면을 바삭하게 할 필요가 있는 요리나 빵 종류의 음식 조리 시
일반오븐	 상하기열	230℃	 (사각쟁반) (그릴망)	속을 채운 야채, 생선, 케이크 등을 만들때 재료에 따라 사각쟁반이나 그릴망+사각쟁반을 사용 그릴망 사용 시 사각쟁반을 하단에 끼워 주십시오.
그릴	 상기열 or 하기열	230℃	 사각쟁반	햄버거, 소시지, 토스트등 모든 종류의 구이 요리에 적합 재료에 따라 사각쟁반이나 그릴망+사각쟁반을 사용 기름이 많은 요리엔 반드시 사각쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 하단에 끼워 주십시오.
바베큐	 상하기열/바베큐	230℃	 사각쟁반	닭요리등 모든 종류의 구이 요리에 적합 재료에 따라 바베큐큐봉+사각쟁반, 그릴망+사각쟁반 이용 • 사각쟁반에 2~3컵의 물을 넣은 후 하단에 끼워 주십시오. (시간이 지나, 물이 증발하면 보충해서 사용해 주세요.) • 바베큐큐봉은 바베큐큐걸이 위치에 끼웁니다. Page 12 참조

※ 요리의 재료의 양과 상태에 따라 그릴망 또는 사각쟁반 위치가 달라질 수 있습니다.
※ 오븐요리에 적합한 그릇을 사용하여주십시오.(Page 3 참고)

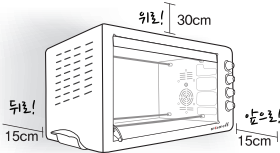
오븐 사용법

■ 오븐을 사용하기 전에

▶ 제품 확인

1. 오븐 부속품을 확인합니다.
(사각 쟁반, 그릴망, 바베큐 손잡이, 다용도 손잡이, 바베큐 붓 & 조임나사, 바베큐 집게 2개, 부스리기 받침대, 사용설명서)
2. 플러그가 연결되어 있지 않은 것을 확인하고 시간조절 다이얼 'OFF' 위치에 있는 것을 확인하세요.
3. 사각 쟁반, 그릴망을 물로 부드럽게 닦아 주세요.

▶ 설치하기



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

▶ 공회전 하기

- 오븐 처음 사용 시에는 약 20분간 온도를 최대온도, 컨벡션 기능으로 설정하여 내부를 빈 채로 공회전 2회 진행하여 주십시오.
(제품의 제작 과정에서 생긴 먼지나 잔여물을 연소시키기 위한 것입니다.)

■ 오븐을 사용한 후

▶ 간단한 오븐 청소

- 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 작동해 연소시켜 주세요.

▶ 설거지 주의사항

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

▶ 냄새 제거 방법

- 만약 오븐에서 조리 후 음식냄새가 나면 원두 커피가루나 레몬조각을 하룻밤 정도 오븐 안에 넣어 두세요.

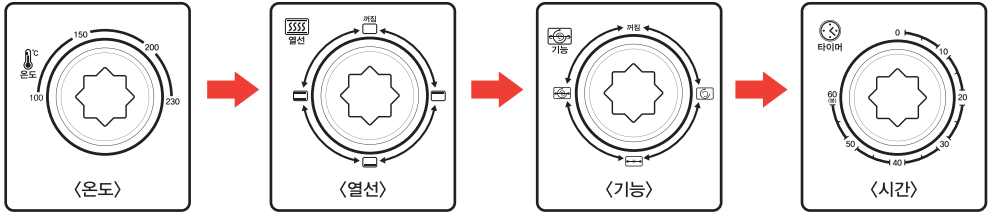
Clean TIP. 티끌없는 아궁이 보셨어요?

오븐이 따뜻할 때 젖은 행주로 닦아내면 한결 수월 해 집니다. 묵은 때는 베이킹소다를 진하게 희석시킨 물로 닦아내거나 매직 블럭도 강력추천! 오븐은 현대판 아궁이라고 생각하세요!!

오븐 사용법

■ 오븐으로 조리하기

- 1 오븐을 열고 음식에 맞게 그릴망이나 사각 쟁반에 음식을 담으십시오.
(기름이 많은 요리에 반드시 사각 쟁반에 2~3컵의 물을 담은 후 하단에 끼워 기름을 받아 주십시오.)
- 2 음식에 맞게 그릴망/사각 쟁반의 위치를 확인하여 놓아주십시오.
(조작방법 Page 9 참조)
- 3 음식에 맞게 온도 - 열선 - 기능 - 시간을 조절해주세요. (조작방법 Page 7~8 / 조리별 특징 Page 9 참조)

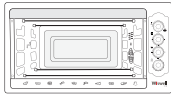


※ 기능이 필요없는 요리에 '꺼짐'에 놓아 주십시오.

- 4 온도, 열선, 기능을 설정 후 마지막으로 타이머를 설정하시면 파위에 불이 들어 옵니다.

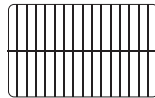
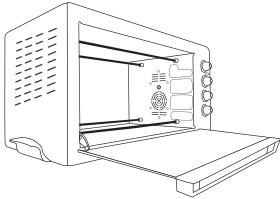


- 5 맞추어 놓은 시간이 끝남과 동시에 전원 표시등이 꺼지고 종료 음이 나면서 자동으로 꺼짐 단계로 돌아갑니다.
(오븐이 꺼졌음을 확인 후 전기 코드를 콘센트에서 뽑아주십시오.)



※ 수동식 타이머로 종료 후에도 소리가 날 수 있습니다.

- 6 오븐을 열고 보호 장갑이나 다용도 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오. (제품이 뜨거우니 주의하십시오.)



<그릴망>



<다용도 손잡이>

- 7 맛있는 요리가 완성되었습니다.

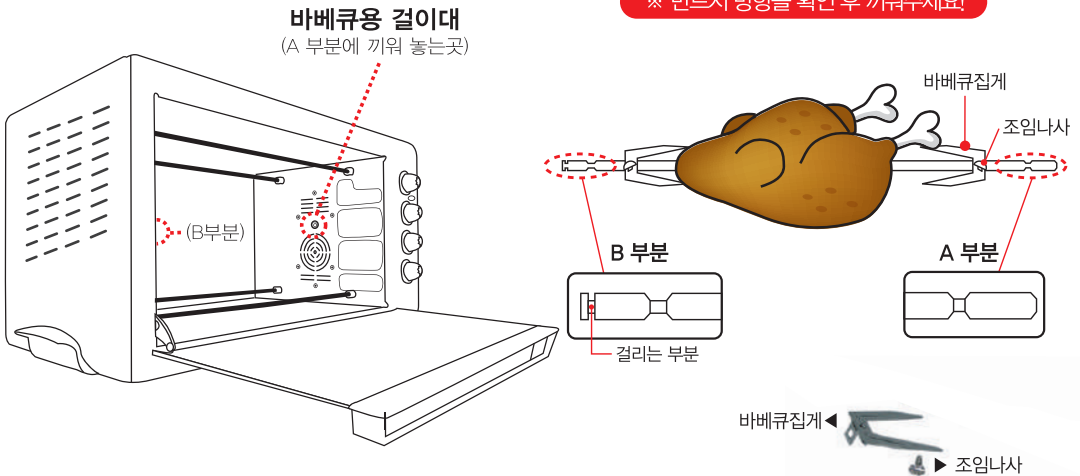
※ 알림 : 일반 오븐 또는 그릴 기능 등을 사용하여 요리할 때는 먼저 예열을 하고 사용하시면 더욱 맛있는 요리가 완성됩니다.
요리 시간이나 온도 조절은 개인 취향, 음식 종류와 온도에 따라서 달라집니다.

※ 예열 : 요리하고자 하는 음식에 따라 온도와 시간조절(약 5~10분 소요)을 하고, 시간이 지난 뒤 전원 표시등이 꺼짐과 동시에 종료 음이 울리면 예열이 완료된 것입니다.

오븐 사용법

■ 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.



■ 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 사용하면 요리하는 동안 생기는 연기와 냄새를 막을 수 있습니다.
- ▣ 다용도 손잡이, 시각 정반, 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.

이럴 땐 이렇게!

■ 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 아닐까요?
▶ 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 230°C에 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 불량일 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.

이럴 땐 이렇게!

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 담겨 있나요?
3. 오븐 열선과 오븐 내부에 심한 얼룩이 있지 않나요?

■ 조치사항입니다.

1. 오븐 처음 사용 시에는 약 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 놓고 사용하십시오.
(요리 중 소진된 물은 보충하십시오.)
3. 연소하여 연기가 날 만한 얼룩은 청소하시거나 제거한 후에 사용하세요.

Q 타이머가 끝났는데 짹짹 소리가 나요

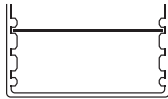
A 위트웰 오븐의 타이머는 수동식 타이머입니다. 전자식과는 다르게 약 3분 정도 차이가 있을 수 있습니다.

■ 그릴망의 사용 위치

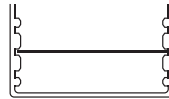
- ▶ 조리를 위해 다양한 그릴망의 위치를 적용할 수 있습니다.
- ▶ 그릴망 사용 위치가 요리의 재료의 분량, 상태 등에 따라 달라질 수 있으니, 적절히 참고 해서 사용하시기 바랍니다.



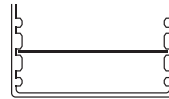
〈통닭/파운드케이크〉



〈쿠키〉



〈생선/불고기/구이〉



〈스테이크〉

■ 사각쟁반 이용방법



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

위즈웰 육류 요리

※ 모든요리는 재료의 양에 따라 시간 및 온도가 차이가 날 수 있으니 참고하십시오.

01. 안심스테이크

조리시간 : 30~50분 / 210°C

재 료 :

안심 스테이크감 4장, 소금, 후춧가루, 청주 약간

조리법 :

1. 소고기 스테이크감을 칼등으로 두드려 소금, 후추, 청주로 30분 정도 재워둔다.
2. 오븐의 중간단에 오븐팬을 넣고 230°C에서 예열을 한다.
3. 예열된 오븐팬에 고기를 담고, 우선 그릴기능으로 210°C에서 3~5분정도 구워 준 다음, 10분 정도 더 익힌다.



02. 로스트치킨

조리시간 : 1시간 / 230°C

재 료 :

종닭 한마리, 청주, 소금, 후추, 감자

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

cooking tip: 청주대신에 미림이나 소주반컵을 사용하셔도 좋습니다.

조리법 :

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 그릴망을 올려 닭을 올려준다.
(기름이 튀일 염려가 있으니 호일로 덮어준다)
4. 230°C에서 30분 초벌구이를 해준다.
5. 초벌구이가 끝나면 호일을 벗겨 주시고 닭 목부부분이나 다리 끝 같은 타기 쉬운 부위만 호일로 싸준다.
6. 감자나 고구마를 등성등성 썰어 같이 얹어서 다시 230°C에서 30분 구워준다.



cooking tip:

함께 먹으면 더욱 맛있는 소스만들기

1. 가열된 팬에 올리브유 (다른식용유도 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 좋다)

위즈웰 육류요리

03. 소세지 구이

조리시간 : 200°C / 10분

재 료 :

수제 소시지 600g, 머스타드

조리법 :

1. 수제 소세지에 칼집을 넣고 200°C에서 예열한 오븐에 10분간 구워준다.
2. 소시지에 간이 되어 있으므로 특별한 소스는 없지만 입맛에 따라 소스를 얹어 먹어도 좋다.



04. 바베큐립

조리시간 : 180°C / 35분

재 료 :

립 1kg, 대파, 생강

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.

조리법 :

1. 립은 찬물에 30분 정도 담가 핏물을 제거합니다.
2. 냄비에 물, 생강, 대파,를 넣고 끓이다 핏물을 뺀 립을 넣어 약 20분정도 삶아줍니다.
3. 냄비에 소스재료를 10분정도 걸쭉하게 끓여 소스를 만들어준다.
4. 립에 소스를 2/3 정도를 앞뒤로 골고루 발라 약 1시간정도 숙성시켜준다.
5. 숙성시킨 립을 180°C에서 예열된 오븐에서 20분간 구워준다.
6. 한번 구워진 립을 꺼내어 남은 소스를 골고루 발라 준 후 180°C에서 15분간 더 구워주면 완성된다.



위즈웰 육류요리

05. 필레미농

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

조리법 :

1. 기름으로 고기를 손질하고 소금과 후추로 간을 한다.
2. 높은 조리선반을 이용해 230℃에서 원하는 만큼 익을 때까지 시간조절을 한다.



06. 꼬치 구이

조리시간 : 20분~30분 / 120℃

재 료 :

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

소스재료 : 식초1큰술, 다진 마늘 1큰술, 화이트 와인 4큰술

올리브유 오일 8큰술, 타임 ½작은술, 소금 1작은술, 후춧가루

cooking tip: 굵은 중간에 남은 소스를 발라주며 구워 주면 더 맛있다.

조리법 :

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



위즈웰 생선 및 해물요리

01. 갈치허브 구이

조리시간 : 10분 / 230°C

재 료 :

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°C로 예열한 오븐에 10분 정도 굽는다.
4. 구운 갈치를 접시에 담고 허브를 곁들인다.



02. 바다가재 요리

조리시간 : 15분 / 180°C

재 료 :

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

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 꿰는다.
5. 절임 소스 재료를 섞은 후 ④의 꼬치를 20분 정도 쪄낸다.
6. 120°C로 예열해둔 오븐에 ⑤를 앞뒤로 15분간 노릇하게 구워 낸다.



위즈웰 생선 및 해물요리

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

조리법 :

1. 대하 8~10마리를 소금물에 흔들어서 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℃에서 8~10분간 구워준다.



04. 대합구이

조리시간 : 20분 / 200℃

재 료 :

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℃로 예열한 오븐에 20분 정도 익혀 주면 완성됩니다.



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

푸딩액 재료

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

조리법 :

■ 아몬드 스펀지케이크 만들기

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 나뉘 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.

■ 푸딩액 만들기

7. 냄비에 우유를 붓고 80℃까지 데운다.
8. 볼에 달걀과 달걀노른자, 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.

■ 크랜베리 소스 만들기

10. 냄비에 크랜베리 원액을 담아 80℃로 데운다.
11. 다른 냄비에 달걀과 설탕을 넣고 거품기로 푼 다음 ⑩의 데운 원액을 섞는다. 버터를 넣고 소스 농도가 될 때까지 끓인 후 냄비째 찬물에 담가 식힌다.

■ 크랜베리 소스 만들기

12. 오븐은 160℃로 예열한 후 말린 크랜베리는 잘게 썰어 팬 바닥에 깔고 ⑥의 스펀지케이크로 윗면을 빼곡히 채운다.
13. ⑨의 푸딩액을 붓고 스펀지케이크를 눌러 잘 잠기게 한 후 오븐에 넣어 중탕으로 40분간 굽는다.
14. 다 구워지면 꺼내어 냉장고에 넣어 식히고 접시에 담아 소스를 뿌린다.



위즈웰 제빵과 피자

02. 치즈 스파게티

조리시간 : 15분 / 150°C

재 료 : 스파게티 200g, 버터 약간

미트소스 재료 :

다진소고기 100g, 마늘 4쪽, 양파 1/2개, 샐러리 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, 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°C에서 15분간 익힌다.



03. 케익

조리시간 : 20~30분 / 125°C

재 료 :

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

조리법 :

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



위즈웰 제빵과 피자

04. 피자파이

조리시간 : 15분 / 150°C

재 료 :

밀가루 2컵, 이스트 2작은술, 우유 3/4컵, 설탕 1큰술, 버터 2큰, 솔소금 1작은술
양파 1/2개, 토마토 1/2개, 프랑크 소시지 2개, 베이컨 3장, 햄 30g, 소금
피자치즈 120g, 양파 40g, 피망 1개, 올리브 3개, 양송이 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. 피자소스 재료를 모두 섞어 2분간 가열해준다.
4. 베이컨을 볶아 기름을 뺀 후 1cm크기로 썰고 소시지, 양송이, 양파, 피망 토마토, 올리브도 모양있게 썰어 놓는다.
5. 소스를 바른 반죽 위에 준비한 야채를 얹고 피자용 치즈를 듬뿍 얹어 150°C에서 15분간 굽는다.



cooking tip:

피자 소스 재료

토마토케첩 4큰술, 우스터소스 1작은술
설탕 1큰술, 오레가노(향신료) 1작은술
작은양파 1큰술, 다진마늘 1작은술, 후추

05. 초코쿠키

조리시간 : 15분 / 210°C

재 료 :

박력분 185g, 계란 노른자 1개, 슈가파우더 60g, 버터 90g, 코코아가루 55g

조리법 :

1. 실온에 둔 버터를 말랑한 상태가 되면 슈가파우더를 넣고 부드럽게 풀어주고 계란 노른자를 섞어줍니다.
2. 밀가루, 코코아를 각각 체에 친 후 ①번과 스패툴러로 가볍게 섞은 후 냉장실에 30분간 넣어둡니다.
3. 비닐팩의 한쪽 면을 잘라서 그 안에 반죽을 넣고 밀대로 밀어주세요.
4. 쿠키 커터에 밀가루를 조금 묻힌 다음 여러가지 모양으로 반죽을 찍어냅니다.
5. 210~220°C(중불)에서 10~15분 정도 구운 다음 완전히 식은 다음에 내 놓는다.



06. 크림치즈파이

조리시간 : 30분 / 200°C

재 료 :

파이반죽-박력분 ¼컵, 소금 1작은술, 설탕 2큰술, 버터 7큰술, 찬물 3~4큰술
 충전물-크림치즈 130g, 홈메이드 요구르트 50g, 설탕 30g, 달걀 1개, 레몬즙 1큰술

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 비닐봉지나 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.
5. 옆면을 포크로 꺾꺾 눌러 모양을 다듬고 바닥도 매끈하게 다듬은 뒤 포크 끝으로 바닥을 꺾꺾 찢러둔다.
 이렇게 구멍을 내야 굽는 동안 부풀어오르지 않는다.
6. 200°C로 예열해둔 오븐에 파이 반죽을 올린 팬을 넣어 10분 동안 굽는다.
7. 볼에 크림 치즈를 넣고 풀어준 후 설탕- 달걀- 홈메이드 요구르트, 레몬즙을 순서대로 섞어준다.
8. 오븐에서 한번 구워주었던 파이틀에 알맞게 부워준 후 170°C에서 예열 된 오븐에 20여 분 정도 구워준다.



위즈웰 패스트푸드 요리

01. 감자 버터구이

조리시간 : 25분 / 220℃

재 료 :

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

조 리 법 :

1. 감자는 깨끗이 씻어 6등분으로 썬다.
2. 베이컨은 2~3cm 길이로 썬다.
3. 피망은 꼭지를 떼고 씨를 털어 가능하게 둥근 썰기 한 후 찬물에 담갔다 건져 물기를 없앤다.
4. 감자를 소금, 후추로 간한 다음 220℃ 20분간 굽는다.
5. 버터를 충분히 바른 오븐팬에 감자를 퍼 놓고 위에 베이컨, 피자 치즈 피망을 얹어준다.
6. 180℃의 오븐 윗단에 넣어 베이컨, 치즈가 익을 정도로 구워준다.



02. 햄버거와 핫도그

조리시간 : 8~12분 / 230℃

재 료 :

햄버거용 다진 고기 450g, 핫도그 4~5개

조 리 법 :

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℃로 온도를 맞춘 다음 원하는 만큼 시간을 조절하여 가열한다.
3. 사각쟁반에 핫도그를 올려놓고 230℃에서 4분 동안 가열한다.

cooking tip:

기름이 많은 요리 진행하실때

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



제품 사양

제 품 명	위즈웰 컨벡션 전기오븐	안 전 인 증 번 호	JU07478-12001J
모 델 명	GL-53NA	정 격 전 압	220V, 60Hz
주요기능	해동, 데움, 오븐, 그릴, 바베큐 기능	용 량	53L

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 컨벡션 전기오븐		보증기간	
모 델 명	GL-53NA			
구입일자	년	월		일
보증기간	년	월		일
고객주소			성명:	
			전화:	
구 입 처	상호:	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 처리해주시시오.

※ 상품 사용 시 교환, 반품이 불가능합니다.

위즈웰 공식 홈페이지 / 커뮤니티 카페 / 공식협찬



빛나라 은수
KBS 125부작

GL 시리즈 오븐협찬



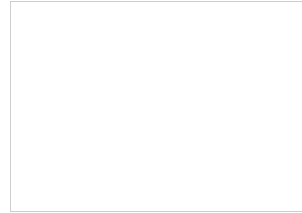
오마이 김비
KBS 16부작

스탠드 믹서 협찬



힘센여자 도봉순
JTBC 16부작

디지털 오븐 GL-30 협찬



월드가전 브랜드쇼 참가



위즈웰 쇼핑몰
<http://wiswell.co.kr>

위즈웰 공식 소셜 네트워크

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

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

인스타그램
@wiswell_kitchen

카카오톡 플러스 친구
wiswell



Wiswell
위즈웰

- 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.