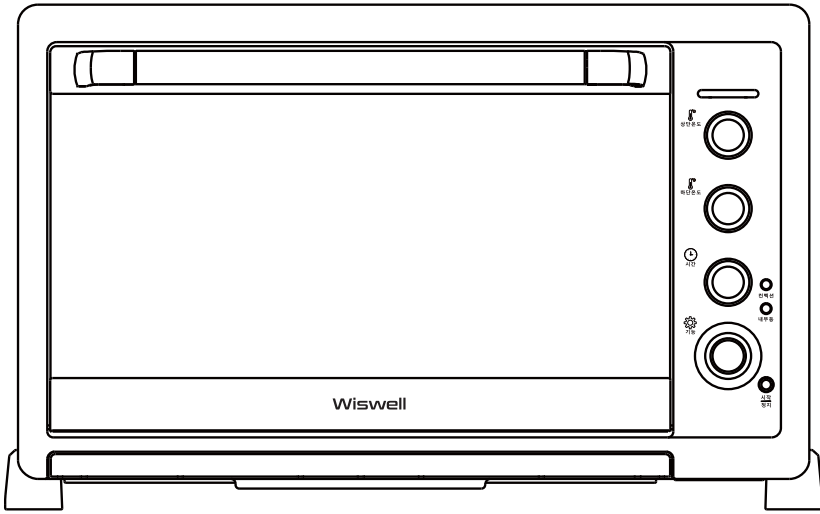


Wiswell

Electric Oven

위즈웰 전기오븐 사용 설명서

GL-80



사용 영상

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



안전을 위해 꼭 지켜주세요!

- ※ 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.</p> <p>이상한 소리나 냄새 또는 연기가 나면 반드시 사용을 중지하여 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.
- ※ 제품 포장 비닐 등을 애완동물이나 어린이의 손에 닿지 않도록 하십시오. 사고 및 질식의 원인이 됩니다.

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>코팅이 벗겨지는 원인이 됩니다.</p> 	<p>천둥이 칠 때에는 전원 플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>감전의 원인이 됩니다.</p> 
<p>음식이 완료되어 꺼낼 때는 반드시 보호장갑이나 다용도 손잡이, 바베큐 손잡이를 이용하여 꺼내 주십시오.</p> <p>그릴망, 쟁반이 매우 뜨겁기 때문에 화상의 위험이 있습니다.</p> 	<p>찜질방이나 목욕탕 같은 습한 곳에서는 사용하지 마십시오.</p> <p>감전, 화재 및 제품 고장의 위험이 있습니다.</p> 
<p>열기 배출구를 덮거나 행주 등으로 막하지 않도록 주의하여 주십시오.</p> <p>변형 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 	<p>제품 내열강화 유리에 충격을 가하지 마십시오.</p> <p>제품 파손의 원인 및 유리 파편에 의한 상해의 위험이 있습니다.</p> 

- ※ 본 제품은 거동이 불편하거나 인지능력에 어려움을 겪고 계시는 분 또는 사용 경험이나 관련 지식이 부족한 분(어린이 포함)이 사용할 경우 위험할 수 있습니다.
안전을 위해 보호자나 도움을 줄 수 있는 분과 함께 사용하여 주십시오.
- ※ 외출 시에는 반드시 전원플러그를 뽑아 주십시오. 장시간 발열로 인한 이상 작동 및 화재의 위험이 있습니다.
- ※ 제품 용기의 용량에 맞게 음식 재료를 넣고 조리하여 주십시오.

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

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

⚠ 금지

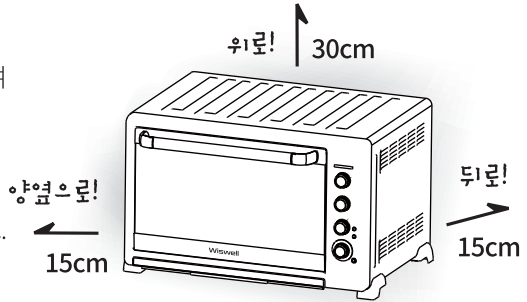
<p>본 제품을 절대로 분해, 수리, 개조하지 마십시오.</p> <p>이상 작동으로 인해 화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>제품 사용중에는 어린이가 절대 곁에 있지 않게 하십시오.</p> <p>화상 및 부상의 위험이 있습니다.</p> 
<p>젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마십시오.</p> <p>화재, 감전, 상해의 위험이 있습니다.</p> 	<p>벗겨진 코드나 파손된 플러그 및 헐거운 콘센트는 절대 사용하지 마십시오.</p> <p>감전 및 화재의 원인이 됩니다.</p> 
<p>전원코드 부분을 잡아당겨 빼지 마십시오.</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.
- ※ 한 콘센트에 여러 제품의 전원플러그를 동시에 꽂아 사용하지 마십시오.
누전으로 인한 발열 및 발화의 원인이 됩니다.
- ※ 전원플러그를 연속으로 꽂았다 빼지 마십시오. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- ※ 제품 위에 다른 제품 혹은 가스버너 등의 조리 기기 또는 열에 약한 물건을 올려놓거나
사용하지 마십시오. 제품 손상 및 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 제품 사용 중에는 자리를 비우지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 싱크대, 목욕탕 등 습도가 높은 곳에서 제품을 설치 및 사용하지 마십시오.
- ※ 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.
- ※ 열기로 인한 화재의 위험이 있으므로 커튼 근처 등 가연성이 있는 물체 옆에
제품을 놓지 않도록 주의하여 주십시오.
- ※ 플라스틱 재질의 조명기구 밑에서 사용하지 마십시오. 화재의 원인이 됩니다.
- ※ 애완동물이 제품 주변에 접근하지 못하도록 주의하여 주시고,
미 사용시에는 반드시 전원플러그를 뽑아 주십시오. 감전, 상해, 화상, 화재 등의 원인이 됩니다.
- ※ 제품에 심한 충격을 주거나 떨어뜨리지 마십시오. 제품 손상 및 화재, 감전의 원인이 됩니다.
- ※ 본사의 AS센터 직원 외에는 사용자 임의대로 제품을 분해하거나 수리 및 개조하지 마십시오.
감전/발화 또는 이상 작동의 원인이 됩니다.
- ※ 신체 내부에 의료기기(예:인공 심장기 등)를 사용하시는 분은 문제가 발생할 수 있으니
반드시 전문의와 상담 후 사용하십시오.
제품 작동 시 영향을 받을 수 있으므로 30cm 이상 거리를 유지하여 사용하시기 바랍니다.
- ※ 청소 또는 이동은 제품이 뜨거운 상태에서는 하지 마십시오. 화상의 위험이 있습니다.
- ※ 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.

제품 사용 전 설명

ⓘ 사용 전 주의사항

- 본 제품 사용 시 원활한 공기 순환을 위하여
좌우 15cm, 상단 30cm, 후면 15cm의
최소 간격을 확보하십시오.
- 첫 사용 시 온도를 최대한으로 맞춘 후
약 20분간 2회 공회전을 진행하여 주십시오.
제품에 남아있는 기름을 제거해줍니다.



※ 사용 전 조치 과정에서 연기가 발생할 수 있습니다.
이는 새 제품의 정상 현상이며, 일정 시간 동안만 지속됩니다.

처음 사용하기 전!

- 오븐의 모든 포장재를 제거하고 누락된 구성품은 없는지 확인해 주십시오.
- 생산 과정 중 미세 스크래치가 제품 표면에 발생할 수 있습니다.
- 동봉된 모든 오븐 액세서리는 깨끗하게 세척하여 완전히 건조한 후 사용하여 주십시오.
- 처음 사용 전, 반드시 최고 온도에서 약 20분간 2회 공회전 후 사용하여 주십시오.
이 과정으로 생산 중 발생한 잔여물이나 냄새를 제거할 수 있습니다.

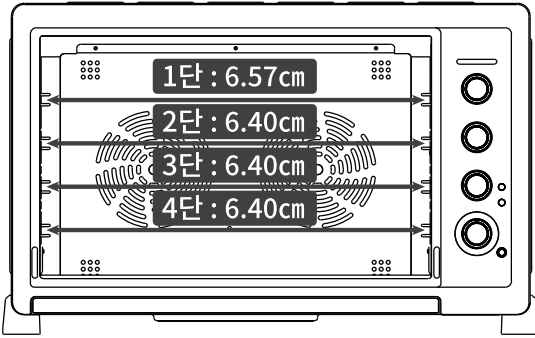
오븐요리에 적합한 그릇

- | | | | |
|-----------|------------|------------|------|
| ■ 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.
- 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.
- 오븐 조리 중에는 절대 문을 열지 마시고,
'시작/정지' 버튼을 누른 후 문을 열어주시기 바랍니다.

제품 규격



1) 제품 사이즈

[W] 688×[D] 602×[H] 425mm

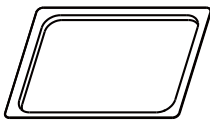
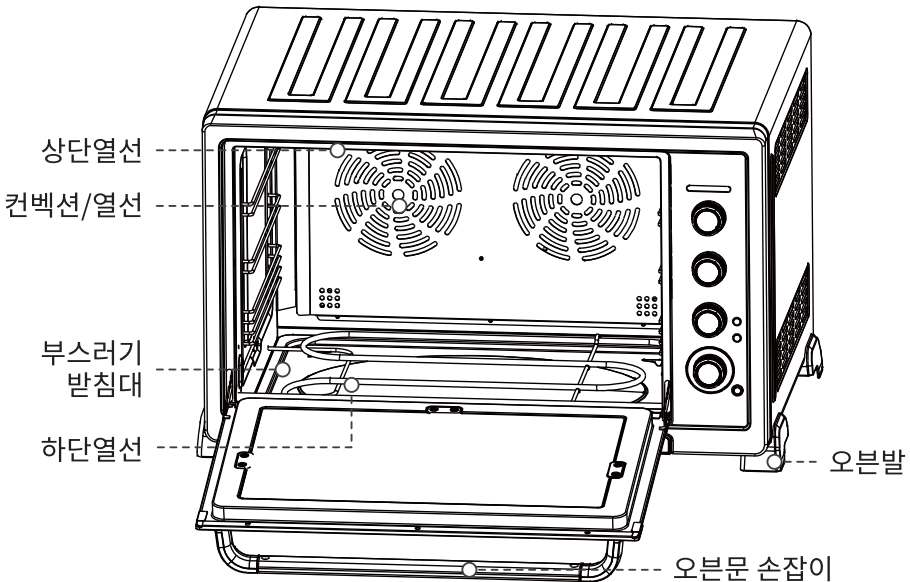
2) 4단 조리 가능

1단 - 6.57cm / 2단 - 6.40cm

3단 - 6.40cm / 4단 - 6.40cm

※ 선반의 종류에 따라 단 간격의 오차가 있을 수 있습니다.

각 부의 명칭 및 구성품



사각쟁반(2개)



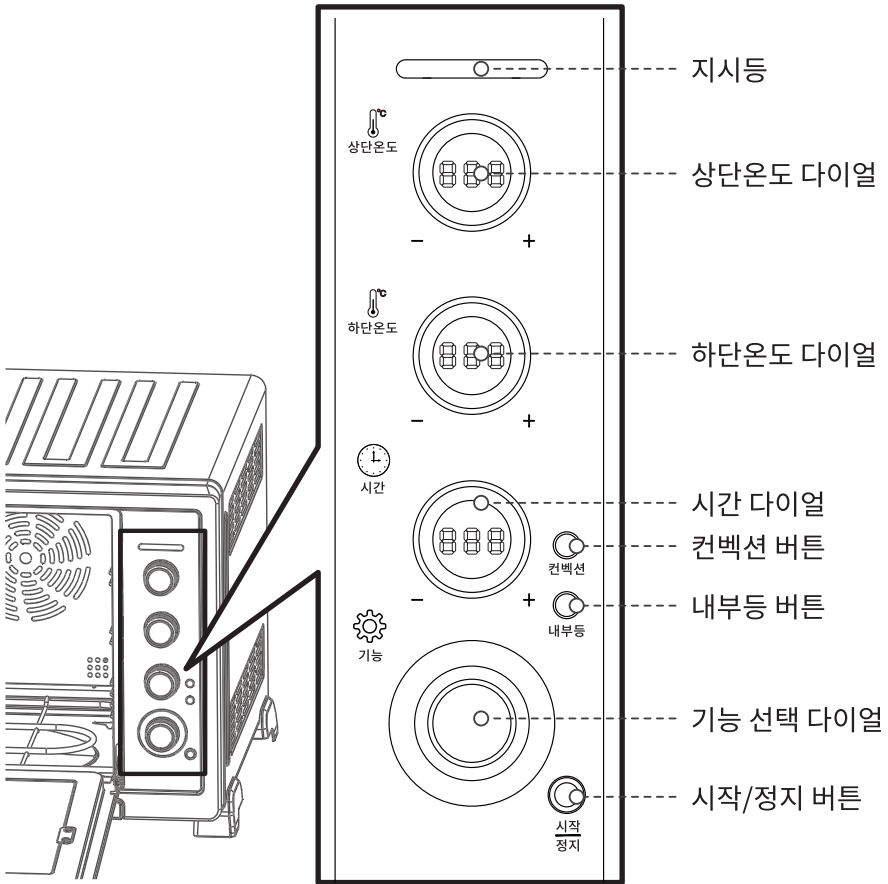
부스러기 받침대(1개)
(제품 하단부에 위치)



그릴망(1개)

각 부의 명칭 및 구성품

[조작부]



구성품 재질

사각쟁반 - 금속제(불소수지도장)
그릴망 - 스테인레스

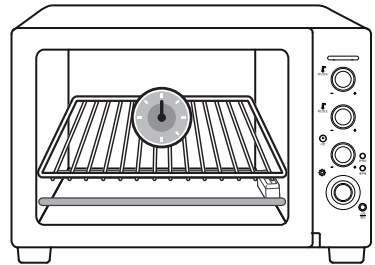
사용 가이드

오븐 사용 방법

- 멀티 콘센트 사용보다 벽면의 콘센트 사용을 권장합니다.
- 조리 후 음식을 꺼내실 때에는 항상 오븐용 장갑을 사용하여 주십시오.
음식과 제품이 모두 뜨겁습니다.
- 오븐 요리에 적합한 그릇을 사용하여 주십시오.
- 전원플러그를 연결하면 “삐~” 소리와 함께 모든 다이얼의 표시등이 켜지며 ‘시작/정지’ 버튼이 깜박이며 제품이 대기모드 상태가 됩니다.
- 사용하시고자 하는 기능 선택 후 상단 온도, 하단 온도, 시간 다이얼을 돌려 조리하시고자 하는 요리에 맞게 시간과 온도를 설정 후 시작 버튼을 누르시면 조리가 시작됩니다.
- 예열 시 지시등이 순서대로 점멸되며, 설정시간에 전체 숫자가 깜빡입니다. 예열이 종료되면 지시등 3개가 모두 켜진 상태가 되며, 표시된 설정시간에 마지막 숫자만 깜빡이며 조리가 시작됩니다.
- 조리 중에도 시간 / 온도 다이얼 조작으로 원하시는 시간 및 온도로 변경이 가능합니다.
- 오븐 작동 중엔 지시등이 들어오며 조리가 완료되면 “삐~삐~” 소리와 “End” 표시등과 함께 작동이 멈춥니다.
- 오븐을 사용하지 않을 때 시작/정지 버튼을 3초 동안 누르시면 모든 화면이 꺼지며, 꺼진 상태에서 전원, 내부등, 컨벡션 버튼을 누르시거나, 다이얼을 돌리면 제품이 대기모드로 돌아오며 마지막에 사용하신 기능으로 표시됩니다.

온도 측정 방법

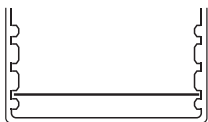
- 오븐 2단(위에서 두번째)에 그릴망 혹은 사각쟁반을 넣고 온도계를 놓으신 후 측정하시는 것을 권장합니다.
- 온도 측정의 경우 제품 개봉 후 2회 공회전 뒤 측정하시면 좀 더 정확하게 측정할 수 있습니다.
- 아날로그 온도계와 디지털 온도계의 온도 측정 반응 시간에는 차이가 있을 수 있습니다.



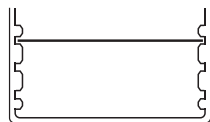
※ 열선에 온도계를 걸어서 측정하면 온도계에 직접적으로 열이 가해져 더 높게 측정됩니다.

그릴망 사용 방법

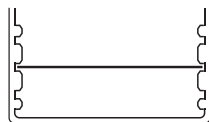
- 조리를 위해 다양한 위치에서 그릴망 사용이 가능합니다.
- 그릴망 사용 위치는 요리 재료의 분량, 상태, 조리 방법 등에 따라 달라질 수 있으니, 하기의 위치는 적절히 참고하여 사용하여 주시기 바랍니다.



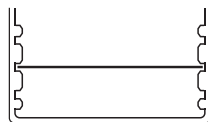
<통닭/파운드케이크>



<쿠키>



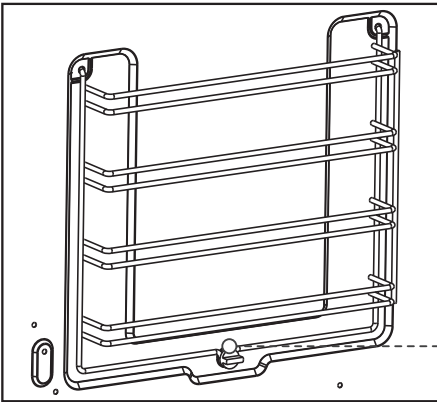
<생선/불고기/구이>



<스테이크>

사용 가이드

내부렉 사용 방법



조임나사

1. 하단 중앙에 위치한 조임 나사를 풀어주십시오.
 2. 랙을 제거한 뒤 오염된 부분을 세척하여 주십시오.
 3. 세척 후 상단 양 옆 구멍에 맞추어 랙을 맞춰 넣으신 뒤 조임 나사로 조여주십시오.
- ※ 오븐 사용 직후 뜨거운 수 있으니, 충분히 내부를 식혀준 뒤 제거하여 세척해 주십시오.
 ※ 조임 나사 탈, 부착 시 상해를 방지하게 위해 안전장비를 사용해 주십시오.

제품초기화 사용 방법

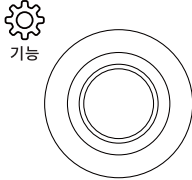
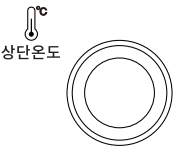
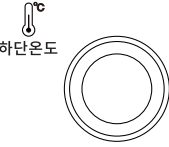
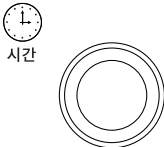


1. 제품의 전원플러그를 분리시킨 후 시작/정지 버튼을 누른 상태에서 전원플러그를 다시 연결하여 주십시오.
2. 조작부 상단의 지시등이 켜지며 상단, 하단, 시간 다이얼에 111~999 숫자가 순차적으로 표시된 뒤 임의의 숫자가 표시됩니다.
3. 임의의 숫자가 표시된 후 시작/정지 버튼을 눌러주시면 제품초기화가 완료됩니다.

기능	온도(°C)		시간 (Min, H)	기능	온도(°C)		시간 (Min, H)
	상단	하단			상단	하단	
열풍	170	OFF	20	효소	OFF	30	72H
상하단	180	180	30	건조	70	OFF	4H
상단	150	OFF	30	발효	OFF	35	30
하단	OFF	180	30	그릴	190	190	20
케이크	160	160	15				

※ 제품초기화를 사용할 경우 시간 및 온도가 위의 표와 같이 초기 상태로 돌아갑니다.

사용 가이드

조작부 사용 방법

 <p>기능</p>	<p>다이얼을 좌우로 돌려 사용하시고자 하는 기능 선택이 가능합니다.</p> <p>- 기능종류(열풍, 상하단, 상단, 하단, 케이크, 효소, 건조, 발효, 그릴)</p>
 <p>상단온도</p>	<p>다이얼을 좌우로 돌려 조리하시고자 하는 상단 온도 설정이 가능합니다.</p> <p>하단, 효소, 발효모드에서는 OFF로 표시됩니다.</p>
 <p>하단온도</p>	<p>다이얼을 좌우로 돌려 조리하시고자 하는 하단 온도 설정이 가능합니다.</p> <p>열풍, 상단, 건조모드에서는 OFF로 표시 됩니다.</p>
 <p>시간</p>	<p>다이얼을 좌우로 돌려 조리하시고자 하는 시간 설정이 가능합니다.</p>
 <p>내부등</p>	<p>내부등을 키거나 끌 수 있습니다.</p> <p>내부등 버튼을 한번 누르게 되면 내부등이 60초뒤 자동으로 꺼지며 3초 동안 길게 누르면 꺼지지 않고 조리중 지속적으로 켜진 상태를 유지합니다.</p>
 <p>컨벡션</p>	<p>컨벡션 기능을 키거나 끌 수 있습니다.</p> <p>열풍, 효소, 건조, 발효 모드에서는 컨벡션 버튼이 작동하지 않습니다.</p>

사용 가이드





기능 사용 방법

▶ 메뉴 - 기능 선택 시 아래 표와 같이 다이얼에 표시됩니다.

1. 조리하고자 하는 음식을 준비 후 오븐에 넣어주십시오.
2. 사용하고자 하는 기능을 선택 후, 온도와 시간을 설정하여 주시고 조리를 시작하십시오.
3. 조리가 완료되면 알람 소리와 함께 작동이 멈춥니다.

기능		온도(°C)		시간(Min, H)		기능 특징 설명
		설정 가능 범위	조정 범위	설정 가능 범위	조정 범위	
열풍		50~230°C (열풍 온도)	5°C	1~120분	1분	후면의 컨벡션의 열선이 작동되면서 열풍 조리가 가능합니다. *상단온도 다이얼에 표시되는 온도는 열선 온도가 아닌 후면 팬 열선 온도가 표시됩니다. *하단 온도 다이얼은 OFF로 표시됩니다.
상하단		30~230°C	5°C	1~120분	1분	상하 열선을 동시 가열하여 작동합니다.
상단		30~180°C	5°C	1~120분	1분	상단 열선이 작동되며 생선, 해산물 등을 굽기에 적합합니다. *하단온도 다이얼은 OFF로 표시됩니다.
하단		30~200°C	5°C	1~120분	1분	하단 열선이 작동되며 핫도그 및 야채요리에 적합합니다. *상단온도 다이얼은 OFF로 표시됩니다.
케이크		140~170°C	5°C	15~60분	1분	상단, 하단 열선이 작동되며 케이크, 롤 등과 같은 베이킹에 적합합니다.

사용 가이드

기능		온도(°C)		시간(Min, H)		기능 특징 설명
		설정 가능 범위	조정 범위	설정 가능 범위	조정 범위	
효소		28~35°C	1°C	48~96시간	1시간	하단 열선이 작동하여 다양한 과일 효소 생산에 적합합니다.
건조		40~100°C (열풍 온도)	1°C	1~48시간	1시간	후면 컨벡션의 열선이 작동하여 총별로 과일을 건조하는데 적합하며, 다른 식품 건조에도 사용할 수 있습니다. *상단온도 다이얼에 표시되는 온도는 열선 온도가 아닌 후면 팬 열선 온도가 표시됩니다. *하단 온도 다이얼은 OFF로 표시됩니다.
발효		28~45°C	1°C	5~720분	5분	낮은 온도로 열선 작동이 가능하며 각종 반죽 및 요구르트 등 발효식품을 만들 때 사용 가능합니다. *상단온도 다이얼은 OFF로 표시됩니다.
그릴		50~230°C	5°C	1~120분	1분	상, 하 열선이 동시에 작동하며 바비큐, 스테이크, 양갈비 등 육류 조리에 적합합니다.

- ※ 표시되는 설정값은 기본 조리 시간으로 재료의 상태 및 조리 환경에 따라 다소 차이가 날 수 있습니다.
- ※ 오븐 내부 온도가 조리하기에 낮다고 판단될 경우 자동 예열 기능이 작동하며 내부를 조리에 적합한 상태로 달궂어 줍니다. (약1~6분간)
이때 자동 예열은 처음 세팅한 온도까지 도달된 후 종료되는 것이 아닌 점 참고 바랍니다.
만약 내부 온도가 설정 온도보다 높을 경우 예열 없이 그대로 설정하신 조리시간에서 카운팅 될 수 있습니다.
조리의 완성도를 높이기 위하여 10~20분 정도 예열시간을 추가로 가진 뒤 음식을 넣어주시면 더욱 좋습니다.
- ※ 발효, 효소 및 건조 모드에서는 예열 기능이 작동하지 않습니다.
- ※ 열풍, 효소, 건조, 발효 모드에서는 컨벡션 버튼이 작동하지 않습니다.
- ※ 제품 재 가동시 마지막으로 사용한 기능에 세팅된 온도 및 시간으로 자동으로 저장되며 표시됩니다.
- 열풍기능과 컨벡션 기능의 차이점
- ※ 열풍기능은 컨벡션 팬과 함께 후면 열선이 동시에 작동되어 고온의 바람으로 조리해 줍니다.
여러단을 한번에 사용시 추천 드립니다.
- ※ 컨벡션 기능은 열선과는 별도로 팬만 작동시켜 줍니다.(후면열선은 작동하지 않음)

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.
- 사각쟁반이나, 내부렉은 식기세척기 사용시 코팅이 벗겨질 수도 있습니다.
※ 식기세척기 사용 가능 구성품 - 그릴망

☑ 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 묻힌 행주를 사용하여 음식과 닿는 부분을
청소하는 것을 권장해 드립니다.
- 식중독이나 상호 오염을 막기 위하여 항상 적절한 식품 위생 관리가 필요합니다.
- 제품 내부 열선을 주기적으로 청소하여 주십시오.
기름진 음식 조리 후 그대로 방치할 경우 그을음이 발생할 수 있으니
주기적으로 청소하여 내부 음식물 찌꺼기를 제거하여 주십시오.
※ 열선은 소모품으로 부식의 위험을 방지하기 위하여 노후 증상 시 교체를 권장 드립니다.
- 사용가이드의 내부 렉 사용방법을 참고하여 내부 세척 시 주의하여 주십시오.

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 그릴망 위치를 알맞게 조정하여 주십시오.
-

음식물이 익지 않아요!

- 음식물의 양이 많거나 크기가 클 경우 조리시간 및 결과에 영향을 줄 수 있습니다. 적당한 양과 적당한 크기의 음식을 넣어 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.
-

열선 청소는 어떻게 해야 할까요?

- 사용 후 미열이 남아있는 상태에서 키친타월을 사용해 닦아주십시오.
 - ※ 주의: 오븐 내/외부보다 열선이 매우 뜨거우므로 화상에 주의하여 주십시오. 장시간 사용하지 않았을 때에는 조리 전 청소하여 주십시오.
-

제품 사양

제 품 명	전기오븐기기	제품용량	80L
모 델 명	GL-80	제품색상	화이트
제품무게	23.43kg (구성품포함)	정격전압	220V~, 60Hz
제품크기	[W] 688 × [D] 602 × [H] 425mm	소비전력	2100W

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-80			
구입일자	년	월	일	
보증기간	년	월	일	
고객주소	년	월	일	
구 입 처	성명:			
	전화:			
구 입 처	성명:			
	전화:			

- 수입원/판매원 : (주)중산물산 ● 주소 : 서울특별시 동작구 대림로 57(신대방동) 중산타워
- A/S문의 : (02)872-8045 ● 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.



슈가레인 ‘조한빛 쉐프’ 위즈웰 루미 오븐 전용 레시피



— CONTENTS —

1. 초코마들렌
2. 오레오 크림치즈 마카롱
3. 앙버터 다쿠아즈
4. 블루베리 바나나 머핀
5. 복숭아 빅토리아 케이크
6. 밤 말차스콘
7. 무화과 휘낭시에
8. 르뱅크키
9. 라즈베리 컵케이크
10. 크림브똥레
11. 제누아즈
12. 얼그레이 큐브 파운드
13. 브라우니
14. 바스크 치즈케이크



Recipe 1. 초코 마들렌 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 정우 공업사 6구
(열풍 모드)

계란	43g
우유	7g
바닐라 엑스트랙	1g
설탕	39g
소금	0.1g
꿀	6g
박력분	42g
베이킹 파우더	2.6g
코코아 파우더	10g
녹인 버터	54g
코팅 초콜릿	65g

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염
- 코팅 초콜릿 : 카카오바리

만드는 법

[준비 작업]

- 마들렌 팬은 버터칠을 한다.
- 재료는 녹인 버터를 제외하고 실온 (20~22°C)

[공정]

- 1) 계란, 우유, 바닐라 엑스트랙을 볼에 담는다.
 - 2) 설탕, 소금, 꿀을 ①에 넣고 손휘퍼로 섞는다.
 - 3) 체친 박력분, 베이킹 파우더, 코코아 파우더를 넣고 섞는다.
 - 4) 50~60°C의 녹인 버터를 넣고 잘 섞는다.
 - 5) 마들렌 팬에 골고루 32g씩 팬닝을 한다.
(해당 레시피의 분량은 정우 공업사 마들렌팬 기준이다.
다른 팬을 사용할 경우 분량을 조절한다)
- 6) 열풍 모드: (예열 230°C) 3단에서 190°C로 12분을 굽는다.**

[마무리]

- 1) 마들렌을 완전히 식힌다.
- 2) 50°C 로 녹인 코팅 초콜릿을 깨끗한 마들렌 팬에 10~12g정도 담고 마들렌을 얹는다.
- 3) 냉동실에 10~15분 정도 두어 초콜릿을 충분히 굳힌 후 떼어낸다.

참고 : 2단과 3단에서 두 판 동시 굽기 가능



Recipe 2. 오레오 크림치즈 마카롱 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 4.5~5cm 지름 28쌍
(열풍 모드)

- 마카롱 꼬끄

100% 아몬드 가루	120g
95% 아몬드 가루	60g
슈가파우더	180g
계란 흰자	135g
설탕	135g

- 오레오 크림치즈 필링

무염버터	160g
크림치즈	200g
슈가파우더	72~80g
오레오 가루	88g

만드는 법

[공정]

- 1) 아몬드 가루와 슈가파우더를 체친 후 볼에 담는다.
- 2) 계란 흰자에 설탕을 3번에 나누어 넣으며 머랭을 올린다.
- 3) 머랭을 두번에 나누어 넣으며 ①과 섞는다.
- 4) 마카로나쥬를 한다.
- 5) 렉에 걸어서 선풍기로 20~25분간 말린다.
- 6) 열풍 모드: (160°C 예열) 2, 3, 4단에서 150°C로 8분 구운 후 145°C에서 9분 굽는다.

[오레오 크림치즈 필링]

- 1) 실온의 버터(22°C)를 풀어준 후 슈가파우더를 두번에 나누어 넣어 고속으로 휘핑한다.
- 2) 실온의 크림치즈를 넣고 중속으로 짧게 휘핑 후 오레오 가루를 넣고 잘 섞는다.

[마무리]

- 1) 꼬끄 사이에 필링을 짤다.
- 2) 냉장실에서 하루 숙성시킨다.

[기타정보]

-버터: 프레지던 무염

참고: 2단, 3단, 4단을 이용하여 세 판 동시 굽기 가능



Recipe 3. 앙버터 다쿠아즈 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 16개 (16구 x 2판)
- 아크릴판

- 다쿠아즈 셸

100%아몬드 가루	172g
박력분	30g
(반죽용)슈가파우더	130g
계란 흰자	265g
설탕	92g
(덧가루)슈가파우더	적당량

- 앙버터 크림

버터	320g
팔랑금	480g
호두분태	적당량

만드는 법

[공정]

- 1) 아몬드 가루, 박력분과 슈가파우더를 체친다.
- 2) 계란흰자에 설탕을 3번에 나누어 넣으며 머랭을 올린다.
- 3) 머랭에 ①을 넣고 섞는다.
- 4) 팬닝한 후 슈가 파우더를 2회 뿌려준다.
- 5) **열풍 모드: (200°C 예열) 2, 3단에서 180°C로 15분 굽는다.**

[마무리]

- 1) 셸 크기에 맞게 버터를 슬라이스 한다.
- 2) 팔랑금과 호두분태를 섞어 셸 크기 모양으로 만든다.
- 3) 셸 사이에 ①과 ②를 넣는다.
(다쿠아즈 1개당 버터는 18~20g, 팔랑금은 25~30g, 호두분태는 팔랑금과 적당량 섞기)

[기타정보]

- 슈가파우더: 꼬미다
- 버터: 프레지딩 무염
- 앙금: 대두식품 저당 통팔랑금

참고: 2단과 3단에서 두 판 동시 굽기 가능



Recipe 4. 블루베리 바나나 머핀 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 6개 (머핀팬 6구)

버터	60g
설탕	70g
소금	1.2g
계란	70g
바닐라 익스트랙	2g
박력분	125g
베이킹 파우더	3.8g
우유	55g
잘 익은 바나나	60g
냉동 블루베리	75g
하겔슈가(데코용)	조금

만드는 법

[공정]

- 1) 버터를 저속으로 풀어준다.
- 2) 설탕/소금을 넣고 중고속으로 충분히 휘핑해서 버터색이 밝아질 때까지 휘핑한다.
- 3) 계란을 네번에 나눠 넣고 중속으로 휘핑한다.
- 4) 가루류의 절반과 우유 절반을 넣고 80% 정도 섞는다.
- 5) 나머지 가루와 우유 나머지를 넣고 섞은 후 과일을 넣고 고르게 섞는다.
- 6) 머핀팬에 주름종이를 넣고 80~85g 팬닝 후 하겔 슈가를 뿌린다.
- 7) 열풍 모드: (220°C 예열) 3단에서 180°C로 28~30분 굽는다.

[기타정보]

-버터 : 프레지딩 무염

참고 : 2단과 4단에서 두 판 동시 굽기 가능



Recipe 5. 복숭아 빅토리아 케이크 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 1개
 기준 용기: 낮은 원형팬 1호
 (높이 4.5cm) 2개

- 빅토리아 케이크

버터	129g
설탕	100g
소금	0.5g
계란	85g
노른자	20g
바닐라 엑스트랙	2g
박력분	125g
베이킹 파우더	4g
그릭요거트	12g

- 휘핑크림

동물성 생크림	100g
마스카포네 치즈	10g
설탕	10g

복숭아잼	적당량
생복숭아 (황도)	적당량

참고 : 2단과 3단에서
 두 판 동시 굽기 가능

만드는 법

[공정]

- 1) 모든 재료를 실온으로 준비한다. (20~22°C)
- 2) 팬에 유산지를 잘라 넣어 준비한다.
- 3) 실온 버터를 부드럽게 풀어준 후 설탕/소금을 넣고 크림화한다.
- 4) 실온 계란/노른자/바닐라 엑스트랙을 여러 번에 나누어 넣으며 빠르게 휘핑한다.
- 5) 체친 박력분/베이킹 파우더를 넣고 섞는다.
- 6) 그릭요거트를 넣고 섞어서 마무리한다.
- 7) 220g씩 팬닝한다.
- 8) 열풍 모드: (예열 190°C) 3단에서 165°C로 23분 굽는다.
- 9) 다 구워지면 오븐에서 꺼내어 식힌다.

[휘핑크림]

- 1) 모든 재료를 볼에 넣고 적당한 되기로 휘핑한다.

[마무리]

- 1) 시트가 따뜻할 때 양쪽 시트에 총 시럽 20g을 바른다.
 (시럽 레시피는 물:설탕=2:1 비율. 뜨거운 물에 설탕을 녹인다)
- 2) 첫번째 시트 위에 809각지를 사용하여 휘핑크림을 파이핑한 후에 중앙에는 복숭아잼을 놓는다.
- 3) 두번째 시트를 올리고 809각지로 휘핑크림을 파이핑한 후에 잼에 버무린 생복숭아를 적당히 잘라서 (화채스폰으로 뜯은 것과 사각으로 자른 것) 얹는다.

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염 / - 마스카포네 치즈 : 브랜드 무관



Recipe 6. 밤 말차 스콘 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 6개 - 열풍모드

박력분	215g
말차가루	10g
베이킹 파우더	9g
소금	1.8g
설탕	55g
버터	90g
계란	45g
생크림	80g
바닐라 엑스트랙	2g
맛밤	64g
(덧칠용) 계란물	적당량

만드는 법

[준비 작업]

- 모든 재료를 냉장 상태로 준비한다.

[공정]

- 1) 박력분, 말차 가루, 베이킹 파우더, 소금, 설탕을 계량후 체에 내린 후 볼에 담는다.
- 2) 1cm 깍둑 모양으로 썬 냉장 버터를 ①에 넣고 스크래퍼로 팔알 크기가 되도록 잘라준다.
- 3) 맛밤을 작게 자른 후 반죽에 흩뿌린다. 계란/생크림/바닐라 엑스트랙을 2~3번에 나누어 넣고 반죽한다.
- 4) 90g씩 분할한 후 계란물을 바른다.
(계란물은 계란을 풀어 놓은 것)
- 5) 열풍 모드: (230°C 예열) 3단에서 190°C로 18분 굽는다.

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염

참고 : 2단과 3단에서 두 판 동시 굽기 가능



Recipe 7. 무화과 휘낭시에 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 12개 (휘낭시에틀 12구)

- 무화과 휘낭시에

태운 버터	105g
계란 흰자	130g
바닐라 익스트랙	2g
설탕	81g
꿀	23g
아몬드 가루	65g
박력분	55g
베이킹 파우더	1g
잘게 썬 반건조 무화과	30g

- 데코용 무화과

물에 불린 무화과	60g
레드 와인	30g
물엿	15g

참고 : 2단과 3단에서
두 판 동시 굽기 가능

만드는 법

[준비 작업]

- 휘낭시에팬은 버터칠한다.
- 재료는 누아젯(태운) 버터를 제외하고 실온 (20~22°C)
- 뜨거운 물에 무화과를 3~5분 정도 두었다가 물기를 제거한 후 잘게 썬다.

[공정]

- 1) 계란 흰자를 볼에 담는다.
- 2) 설탕과 꿀을 ①에 담고 휘퍼로 섞는다.
- 3) 박력분, 아몬드가루, 베이킹 파우더를 체쳐서 넣고 섞는다.
- 4) 50°C 전후의 녹인 누아젯 버터를 넣고 잘 섞은 후 잘게 썬 무화과를 넣어 마무리한다.
- 5) 휘낭시에 팬에 40~42g씩 팬닝을 한다.
- 6) **열풍 모드: (예열 220°C) 2단 혹은 3단에서 180°C로 13분을 굽는다.**

[데코용 무화과]

- 1) 모든 재료를 냄비에 넣고 수분이 거의 날아갈 때까지 졸인다.
- 2) 원하는 크기로 잘라서 사용한다.

[마무리]

- 1) 광택제를 바른 후 무화과 조림을 얹고 스포이드를 쫓는다.

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염



Recipe 8. 르뱅크키 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 2개

버터	60g
백설탕	14g
황설탕	20g
계란	24g
바닐라 엑스트랙	4g
중력분	57g
박력분	27g
소금	0.4g
베이킹소다	1.2g
호두분태	60g
다크 커버춰 초콜릿	60g

만드는 법

[준비 작업]

- 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비
- 호두 분태는 전처리

[공정]

- 1) 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (핸드믹서 1~2단)
- 2) 흰설탕/황설탕을 넣고 믹싱한다.
- 3) 계란/바닐라 엑스트랙을 넣고 휘핑한다.
- 4) 체친 가루류 (박력분/중력분/소금/베이킹 소다)를 넣고 절반 정도 섞은 후 호두 분태를 넣고 섞는다.
- 5) 반죽을 150g으로 분할 후 동그랗게 뭉쳐서 팬닝 후 윗부분을 살짝 눌러준다.
- 6) **열풍 모드: (210°C 예열) 3단에서 180°C로 16분 굽는다.**

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염
- 다크 커버춰 초콜릿 : 칼리바우트

참고 : 2단과 4단에서 두 판 동시 굽기 가능



Recipe 9. 라즈베리 컵케이크 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 6개 (머핀팬 6구)

- 컵케이크

버터	73g
설탕	90g
소금	0.3g
계란	69g
바닐라 익스트랙	2g
박력분	108g
베이킹 파우더	1.9g
우유	60g

- 잼버터

버터	150g
잼	60g

참고 : 2단과 4단에서
두 판 동시 굽기 가능

만드는 법

[공정]

- 1) 모든 재료를 실온으로 준비한다. (20~22°C)
- 2) 실온 버터를 부드럽게 풀어준다. (1~2단)
- 3) 설탕, 소금을 넣고 휘핑한다.
- 4) 체친 가루류 (박력분, 베이킹파우더)를 한주걱 넣고 섞는다.
- 5) 실온 계란/바닐라 익스트랙을 4~5번에 나누어 넣으며 섞는다.
- 6) 나머지 체친 가루류를 조금 섞은 후 우유를 넣고 완전히 섞는다.
- 7) 머핀팬에 주름종이를 넣고 65g 팬닝한다.
- 8) **열풍 모드: (예열 210°C) 3단에서 170°C로 21~22분을 굽는다.**

[잼버터]

- 1) 실온의 버터를 잼과 섞는다.

[마무리]

- 1) 컵케이크 중앙을 파낸 후 잼버터를 넣고 찐다. (824 깍지)

[기타정보]

-버터 : 프레지딩 무염



Recipe 10. 크렘브릴레 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 90ml 라메킨 6개

생크림	288g
우유	88g
노른자	74g
설탕	51g
바닐라빈	½개

만드는 법

[공정]

- 1) 볼에 노른자와 설탕을 담고 잘 섞는다.
- 2) 생크림과 우유에 바닐라빈을 넣고 끓기 직전까지 가열한 후 불을 끄고 10분간 우려낸다.
- 3) ②가 60°C로 온도가 떨어지면 ①에 부어주면서 섞는다.
- 4) 체에 거른 후 80g씩 팬닝한다.
- 5) **상하 모드 : (190°C/200°C 예열) 4단에서 160°C/170°C로 30~32분을 중탕으로 굽는다.**
- 6) 다 식은 후 냉장 보관 반나절 이후 서빙 직전 흰 설탕을 뿌려 토치로 태운다.

참고 : 완성도를 위하여 4단에서 한 판 굽기 추천



Recipe 11. 제누아즈 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 1호 원형 케익틀 1개

계란 바닐라 오일	160g 4방울
설탕	80g
꿀	8g
박력분	80g
버터	23g

만드는 법

[공정]

- 1) 계란/바닐라 오일에 설탕과 꿀을 넣어 손휘퍼로 섞어 준 후 중탕하면서 설탕/꿀을 완전히 녹이고 40°C로 온도를 맞춘다.
- 2) 중속에서 30초간 휘핑후 고속으로 휘핑하여 리본 모양이 10초 정도 유지 될 때까지 휘핑하고 (루반 상태) 저속에서 1분간 기포 정리를 한다.
- 3) 체친 박력분을 넣고 재빨리 섞은 후 60°C로 녹인 버터에 반죽을 한 주걱 넣어 (희생 반죽) 잘 섞는다.
- 4) 희생 반죽을 본 반죽에 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- 5) 상하모드: 320g을 팬닝하여 (190°C 예열) 3단에서 165°C/165°C로 32분간 굽는다.
- 6) 오븐에서 꺼내어 쇼크를 주고 거꾸로 10분 정도 둔 후에 바로 해서 식힌다.

참고: 3단을 이용하여 한판에 제누와즈 2개 굽는 것을 추천



Recipe 12. 얼그레이 큐브 파운드 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 8개
(실리코마트 SF104)

버터	130g
설탕	112g
계란	130g
바닐라 익스트랙	2g
얼그레이 가루	5g
박력분	130g
베이킹 파우더	3.2g
생크림	32g
화이트 커버춰 초콜릿	40g

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염
- 얼그레이 가루 : 아크바 티백

만드는 법

[준비 작업]

- 모든 재료는 실온(20~22°C)으로 준비

[공정]

- 1) 실온 버터를 부드럽게 풀어준다.
(핸드믹서 1~2단, 버터 덩어리가 없을 때까지)
- 2) 설탕을 넣고 믹싱한다.
- 3) 체친 가루류 (박력분/베이킹 파우더/얼그레이 가루) 1주걱을 넣고 섞은 후 실온 계란/바닐라 익스트랙을 4~5회에 나누어 넣으며 섞는다.
- 4) 나머지 체친 가루류를 넣고 섞는다. 80% 정도 섞었을 때 생크림을 넣고 마무리한다.
- 5) 1구당 65g씩 팬닝한다.
- 6) **열풍 모드: (210°C 예열) 3단에서 170°C로 23분 굽는다. (그릴망 사용)**
- 7) 다 구워지면 5분 정도 후에 실리콘 몰드에서 파운드를 꺼낸 후 파운드가 따뜻할 때 시럽을 바른다. (시럽은 물과 설탕을 2:1 비율로 섞은 것이다. 뜨거운 물에 완전히 녹이고 시럽이 실온 상태일때 사용한다.)
- 8) 다 식으면 코팅 화이트 초콜릿과 수레국화차로 데코한다.

참고 : 2단 또는 3단을 이용하여 한 판을 만드는 것이 좋으며 실리콘 몰드로 구울 경우 그릴망을 이용 하는것을 추천



Recipe 13. 브라우니 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 3호 사각틀
(19.5cm × 19.5cm × 4.5cm)

계란	150g
커피 플레이버	2.8g
황설탕	80g
흰설탕	56g
소금	1g
박력분	47g
코코아 파우더	22g
버터	150g
다크 커비취 초콜릿	188g

만드는 법

[준비 작업]

-버터와 다크 커비취를 50°C로 녹인다.

[공정]

- 1) 계란과 커피 플레이버를 볼에 담는다.
- 2) 황설탕, 흰설탕과 소금을 ①에 넣고 손휘퍼로 섞는다.
- 3) 체친 박력분과 코코아 파우더를 넣고 섞는다.
- 4) 미리 녹여둔 50°C의 버터와 다크 커비취 초콜릿을 넣고 잘 섞은 후 팬닝한다.
- 5) 상하 모드: (예열 210°C/210°C) 3단에서 170/170°C로 32분을 굽는다.

[기타정보]

- 버터 : 프레지딩 무염
- 다크 커비취 초콜릿 : 칼리바우트
- 코코아 파우더 : 발로나

참고 : 상하 열선 모드로 3단에서 사각틀 두개를 넣어 굽는것을 추천



Recipe 14. 바스크 (조한빛 파티시에)

재료

분량: 미니 바스크 1개
(12cm 원형틀)

크림치즈	150g
설탕	38g
계란	50g
생크림	75g

만드는 법

[준비 작업]

- 모든 재료는 25°C에 맞춘다.
- 유산지를 바스크 팬에 넣어준다.

[공정]

- 1) 크림치즈를 덩어리 없게 풀어준다.
- 2) 설탕을 넣고 섞는다.
- 3) 계란을 두세번에 나누어 넣어 섞은 후 생크림을 넣어 마무리한다.
- 4) 체에 거른 후 300g 팬닝한다.
- 5) 상하모드: (예열 230°C/210°C) 2단에서 230/210°C로 19~20분 구워준다.

참고 : 상하 열선 모드로 2단에서 한판을 구워 주는것이 좋으며 한번에 12cm 원형틀 6개까지 사용 가능

Wiswell

02)872-8045 / www.wiswell.co.kr

