

# Wiswell

WH5101

Digital Smart  
*Fermentor*

위즈웰 디지털 스마트 발효기 사용 설명서



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	1~2	05 제조 방법	10~12
02 각 부의 명칭 및 구성품	3	06 세척 및 보관 방법	13
03 기능별 특징	4~7	07 문제 발생 시 해결 방법	13
기능설정부 --- 4	작동표시창 --- 5~7	08 공식 홈페이지/커뮤니티/협찬	14
요거트 만드는 Tip --- 7		09 제품사양 및 품질보증서	15
04 사용 방법	8~9		

## ⊘ 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.

### ⓘ 경고

- 본 제품은 가정용으로 제작되었습니다. 상업적 또는 적절하지 못한 사용으로 문제가 발생한 경우에는 제조사에서 책임을 지지 않습니다.
- 본 제품은 220V 전용 제품이므로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 주십시오.
- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 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 플러그, 헐거운 콘센트는 즉시 사용을 중지하고 당사 고객센터에서 수리받은 후 사용해 주십시오. 임의로 수리 시 제품의 고장, 화상 및 화재의 위험이 있습니다.

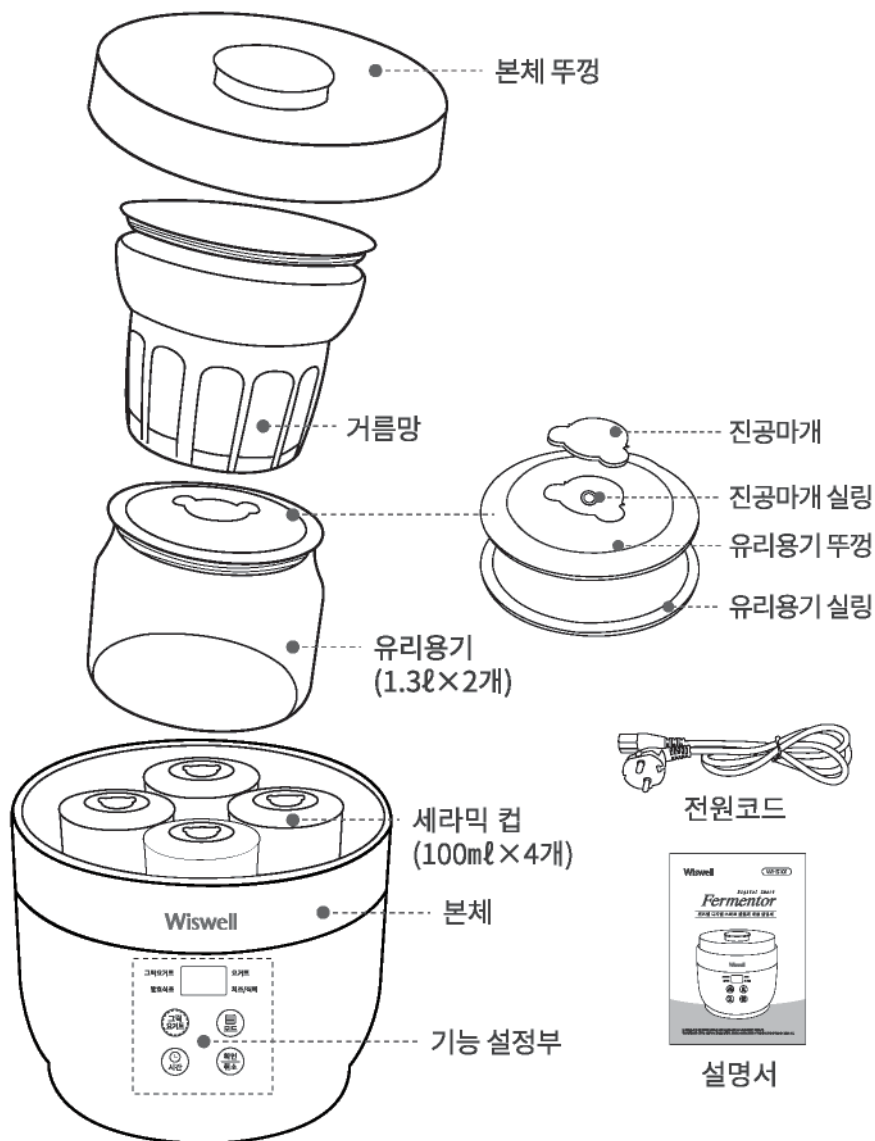
## ⊘ 사용 시 주의사항

- 제품의 고장 또는 오작동 시에는 당사의 고객센터로 문의해 주십시오.  
고장, 화상 및 감전의 위험이 있으므로 제품을 직접 분해하지 마십시오.
- 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오.  
고장 및 파손의 원인이 됩니다.
- 제품이 테이블이나 높은 곳에서 떨어졌을 때에는 바로 사용하지 마시고,  
반드시 고객센터에 문의하여 안전한 사용이 가능한지 확인 후  
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  
고객센터로 연락해 주십시오. 감전의 위험이 있습니다.
- 젖은 손으로 콘센트나 전원 플러그를 만지면 화재 및 감전의 위험이  
있을 수 있습니다. 전원 플러그의 핀과 접촉부에 먼지, 물 등이 묻어  
있을 경우 잘 닦은 후 사용해 주십시오.
- 제품은 반드시 적절한 세척을 통해 이물질을 제거한 후 보관해 주십시오.
- 어린이가 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.

### ⓘ 제품 사용 중 주의사항

- 사용 전 제품이 평평한 곳에 있는지 확인하여 주십시오.
- 과도한 양의 재료를 넣어 사용하지 마십시오.
- 처음 사용 시 깨끗이 세척한 후 사용하십시오.
- 작동 중에는 제품을 들거나 이동하지 마십시오.
- 세척 전 반드시 플러그를 제거하여 본체의 열을 충분히 식혀 준 후  
세척하여 주십시오.

## 각 부의 명칭 및 구성품



### 구성품 재질

유리용기 - 무착색유리제(열탕용)    유리용기 뚜껑 - 폴리프로필렌, 고무제(실리콘)  
 거름망 - 폴리프로필렌, 폴리아미드    세라믹 컵 - 도자기제, 폴리프로필렌, 고무제(실리콘)

## 기능별 특징

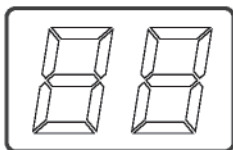
### ❗ 처음 사용 전

- 모든 구성품이 준비되어 있는지, 제품에 손상된 부분은 없는지 확인해 주십시오.
- 유리용기 및 세라믹 컵 등 모든 구성품을 깨끗하게 세척한 다음 잘 건조시켜 준비해 주십시오.
- 제품 본체는 절대 물이나 기타 액체로 세척하지 마시고, 물기가 있는 헝겊이나 키친타월 등으로 닦아주십시오.

### < 작동 표시창 >

그릭요거트

발효식초



요거트

치즈/식혜

전원 코드 연결 시	<p>그릭요거트 <input type="radio"/>    <input type="radio"/> 요거트</p> <p>발효식초 <input type="radio"/>    <b>0F</b>    <input type="radio"/> 치즈/식혜</p>
그릭요거트 선택 시	<p>그릭요거트 <input checked="" type="radio"/>    <input type="radio"/> 요거트</p> <p>발효식초 <input type="radio"/>    <b>10</b>    <input type="radio"/> 치즈/식혜</p>
그릭요거트 선택 후 5시간 남았을 경우	<p>그릭요거트 <input checked="" type="radio"/>    <input type="radio"/> 요거트</p> <p>발효식초 <input type="radio"/>    <b>05</b>    <input type="radio"/> 치즈/식혜</p>

전원 코드를 연결하면 작동 표시창에 “OF”로 표시되며,  
그릭요거트 또는 모드(요거트, 발효식초, 치즈/식혜) 버튼을 터치하여  
선택 시에는 선택한 모드 및 작동 시간을 확인할 수 있습니다.

## < 기능 설정 버튼 >



### 그릭요거트

그릭요거트 모드를 설정할 수 있습니다.

### 모드

요거트, 발효식초, 치즈/식혜 모드를 선택할 수 있으며,  
모드 버튼 터치 시 요거트 → 발효식초 → 치즈/식혜 순으로 선택 가능합니다.

### 모드별 기본 작동 시간 및 설정 가능 시간

각 모드에 적합한 작동 시간이 기본으로 설정되어 있으며,  
사용자의 취향에 따라 아래 표의 범위내에서 시간 설정이 가능합니다.

모드	기본 작동시간	설정 가능 범위
그릭요거트	10시간	최소 1시간 ~ 최대 14시간
요거트	8시간	최소 1시간 ~ 최대 14시간
발효식초	72시간	최소 1시간 ~ 최대 96시간
치즈/식혜	6시간	최소 1시간 ~ 최대 10시간

## 기능별 특징

### 시간

모드 선택 후 희망하는 발효 시간을 설정할 수 있습니다.  
모드별 시간 설정 가능 범위는 5P의  
<모드별 기본 작동 시간 및 설정 가능 시간표>를 참고하여 주십시오.



1 ~ 12시간



12 ~ 24시간



24 ~ 96시간

시간 설정 시,  
1 ~ 12시간 내에서는 1시간 단위로, 12 ~ 24시간 내에서는  
2시간 단위로, 24 ~ 96시간 내에서는 4시간 단위로 설정 가능합니다.

### 확인/취소

모드 선택 후, 확인/취소 버튼을 터치하면 바로 작동을 시작할 수 있으며,  
작동 중 또는 설정 중일 경우 취소를 원할 시에는  
확인/취소 버튼을 터치하여 작동 및 설정을 취소할 수 있습니다.

#### <작동 시작>

①  
원하는 모드설정



②  
10초 간 깜빡  
거리며 표시



③  
확인/취소 버튼을  
눌러 작동시작



## 기능별 특징 / 요거트 만들기 Tip

### <작동 및 설정 취소>

①  
작동 중 또는  
설정 중일 경우



②  
확인/취소 버튼을 누르면  
작동 및 설정취소



### ☑ TIP!

모드 선택 후, 확인/취소 버튼을 누르지 않으면 10초 후 자동으로 작동이 시작됩니다.

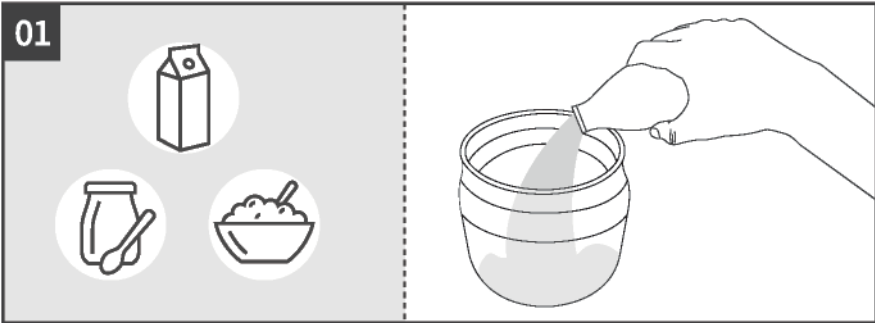
### Smart Fermenter - 요거트 만드는 tip

- 우유 살균법에 따라 결과의 차이가 날 수 있으며, 저온살균 우유는 적합하지 않습니다.
- 우유 사용 시, 냉장보관한 우유 대신 상온에 보관한 우유를 사용하여 주십시오.
- 그릭요거트를 만들고 난 후, 분리한 유청은 다양하게 활용하여 섭취할 수 있습니다.
- 주변 온도가 낮은 곳에서 사용하거나 냉장보관한 우유를 사용하여 만들 경우에는 발효에 영향을 미칠 수 있습니다.
- 주변 환경 및 재료 상태에 따라 발효시간이 더 소요될 수 있으므로 5p의 <모드별 기본 작동 시간 및 설정 가능 시간표>를 참고하여 시간을 설정하여 주십시오.



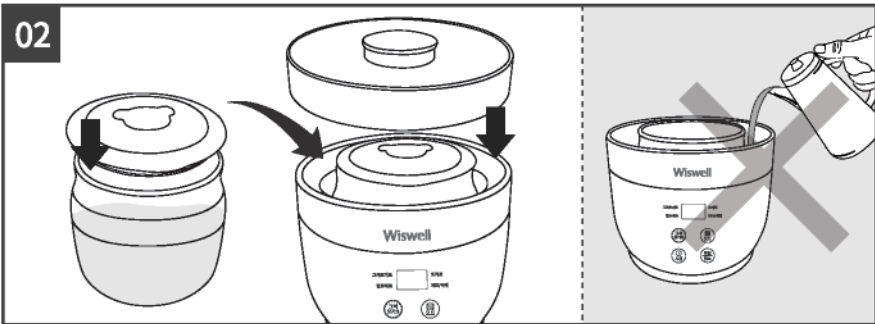
## 사용 방법

01



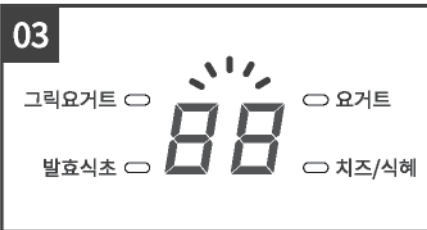
유리용기 안에 발효를 원하는 재료 (우유, 요거트, 발효제 등)를 알맞은 비율로 넣어 잘 섞어주십시오.

02



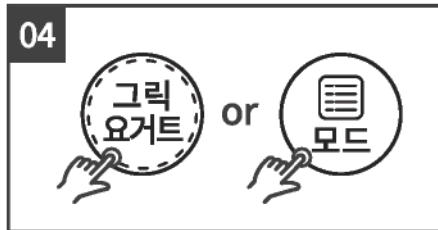
유리용기의 뚜껑을 잘 덮고 본체에 넣은 다음 본체 뚜껑을 닫아주십시오. 이 때, 본체에는 별도의 물을 넣지 마십시오.

03



전원 플러그를 연결하면 '삐' 소리가 나며, 작동 표시창에 불이 들어옵니다.

04



사용하고자 하는 모드의 버튼을 터치하여 선택하여 주십시오.

## 사용 방법

05



작동 시간을 설정하고자 할 경우,  
시간 버튼을 터치하여  
사용자의 취향에 따라 설정하여 주십시오.

이 때, 각 모드별 설정 가능 시간은  
5페이지의 <모드별 기본 작동 시간 및  
설정 가능 시간>  
표를 참고하여 주십시오.

06



모드 및 시간 설정이 완료되면,  
확인/취소 버튼을 터치하여  
바로 시작할 수 있으며,

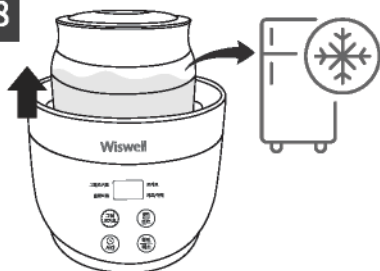
버튼을 터치하지 않아도  
10초 후 자동으로 시작됩니다.

07



작동이 완료되면  
'삐' 소리가 나며 작동이  
완료됩니다.

08



유리용기를 꺼내 냉장보관하여  
드시면 훨씬 맛이 좋으며,  
빠른 시일내에 드시기 바랍니다.

또한 기호에 따라 여러가지 재료를  
첨가해서 드시면 더욱 맛이 좋습니다.

## 제조 방법

### 그릭요거트 만들기

#### ▶ 재료준비(최대)

우유 1000mL, 요거트(노란색이 아닌 흰색의 마시는 요거트)  
또는 요플레 150mL

#### ▶ 만들기

- ① 용기에 우유와 요거트를 잘 섞어 뚜껑을 닫은 후,  
그릭요거트 기능을 선택하면 약 10시간 후 요거트가 만들어집니다.
- ② 발효가 완료되면 용기가 뜨거우므로 열기를 잠시 식힌 후,  
냉장고에 넣어 약 3시간 동안 숙성 및 응고시킵니다.
- ③ 3시간 후, 여분의 유리용기와 거름망을 준비하여 냉장 보관한  
요거트를 거름망에 천천히 넣어주십시오.
- ④ 거름망에 요거트를 넣은 상태에서 거름망 뚜껑을 닫고 유청을 거르기  
위해 냉장고에 약 6~8시간 냉장 보관하면 그리스 정통의 그릭요거트를  
맛볼 수 있습니다.

### 요거트 만들기

#### ▶ 재료준비(최대)

우유 1000mL, 요거트(노란색이 아닌 흰색의 마시는 요거트)  
또는 요플레 250mL

#### ▶ 만들기

- ① 유리용기에 우유와 요거트를 잘 섞어 뚜껑을 닫은 후,  
요거트 기능을 선택하면 약 8시간 후 요거트가 만들어집니다.

**※ 주의** - 8시간 후 원하는 정도의 요거트가 만들어지지 않았을 경우  
추가로 발효하여 만들 수 있습니다.  
- 주변 온도 및 재료 상태에 따라 요거트 발효가 더딜 수 있으나,  
14시간 이상 발효하지 마십시오.

- ② 만들어진 요거트를 냉장고에 넣으면 숙성 및 응고되어 더 맛있는  
요거트를 드실 수 있습니다.

## 제조 방법

### 치즈 만들기

#### ▶ 재료준비

우유 800ML, 레몬즙(또는 소금) 50~60ML

#### TIP

- 우유 살균법에 따라 결과의 차이가 날 수 있으며, 저온살균 우유는 적합하지 않습니다.
- 레몬즙(또는 소금)의 함량에 따라 치즈의 농도가 차이 날 수 있습니다.
- 우유 사용 시 냉장 보관한 우유 대신 상온에 보관한 우유를 사용하여 주십시오.

#### ▶ 만들기

- ① 유리용기에 우유와 레몬즙(또는 소금)을 잘 섞어 뚜껑을 닫은 후, 치즈 기능을 선택하면 약 6시간 후 부드러운 치즈가 만들어집니다.
- ② 발효가 완료되면 용기가 뜨거우므로 열기를 잠시 식힌 후, 냉장고에 넣어 약 3시간 동안 냉장 보관하여 줍니다.
- ③ 3시간 후, 새로운 유리용기와 거름망을 준비하여 냉장 보관한 치즈를 거름망에 천천히 넣어주십시오.
- ④ 거름망에 치즈를 넣은 상태에서 거름망 뚜껑을 닫고 유청을 거르기 위해 냉장고에 약 6~8시간 냉장 보관하면 리코타치즈를 맛볼 수 있습니다.

#### ▶ 치즈 재료 선택하기

우유는 살균방법에 따라 차이가 나므로 반드시 확인 후 사용합니다.

 치즈 만들기 적합한 우유	 치즈 만들기 부적합한 우유
멸균 우유, 두유 고온살균 우유(일반 흰 우유)	저온살균 우유

## 제조 방법

### 발효식초 만들기

#### ▶ 재료준비(최대)

레몬 800g, 현미식초 800mL, 당류(올리고당, 물엿, 설탕 등) 400g

#### TIP

- 설탕을 사용할 경우, 조리시작 후 6~12시간마다 용기 바닥에 가라앉은 설탕을 주걱 등으로 저어서 녹여 주십시오.
- 식초액을 보관할 경우, 반드시 재료를 분리하여 냉장 보관하십시오.
- 식초액의 보관은 열탕 소독된 유리병을 식혀서 사용하십시오.
- 식초 추출 후, 식초 고유의 맛과 향을 풍부하게 살리기 위해서 상온에서 1주일간 숙성한 후 냉장 보관하십시오.

#### ▶ 만들기

- ① 깨끗이 씻어 물기를 제거한 레몬을 껍질째 얇게 잘라 준비해주십시오.
- ② 용기에 현미식초와 당류를 넣어 녹인 후, 레몬을 넣어주십시오.
- ③ 뚜껑을 닫고 발효식초 기능을 선택하면 약 72시간 후 레몬식초가 완성됩니다.
- ④ 완성된 레몬식초에서 재료와 식초액을 분리하여, 상온에서 식힌 후 깨끗이 소독된 유리병에 옮겨 담습니다.

### 식혜 만들기

#### ▶ 재료준비

옛기름 200g, 고두밥 200g, 물 1600mL, 생강 1쪽, 당류(올리고당, 물엿, 설탕 등)200g

#### ▶ 만들기

##### ① 고두밥 만들기

- 1) 깨끗이 씻은 쌀은 2~3시간 물에 불린 후 체에 받쳐서 1~2시간 물기를 제거합니다.
- 2) 찜통에 적당량의 물을 넣고 채반을 올린 후 쌀을 찌냅니다.
- 3) 불을 끈 상태에서 20분 정도 뜸을 들인 후 골고루 펼쳐서 식힙니다.

##### ② 옛기름을 만들기

- 1) 체나 면포에 옛기름을 넣고, 옛기름을 물에 넣어 손으로 주물러 뽀얀 물이 나오도록 합니다.
- 2) 옛기름을 우려낸 물을 30분 가량 가라앉힌 후 윗물(맑은 물)만 별도의 용기에 준비합니다.

##### ③ 식혜 만들기

- 1) 용기에 옛기름물과 고두밥을 넣고 밥알이 떨어지도록 잘 섞은 후 뚜껑을 닫고 치즈/식혜 기능을 선택하면 약 6시간 후 식혜가 완성됩니다.
- 2) 완성된 식혜는 강한 불에서 당류와 생강을 넣고 10~15분 끓여서 식힌 후 냉장보관합니다.

## 세척 및 보관 방법



사용 후에는 반드시 제품을 충분히 식힌 다음 세척하여 주십시오.

- 1) 제품 본체, 전원 코드 및 전원 플러그는 절대 물이나 기타 액체에 담그거나 세척하지 마시고, 물을 살짝 적신 부드러운 수건으로 닦아주십시오.
- 2) 유리용기, 거름망을 포함한 모든 구성품은 깨끗하게 물 세척 후 건조하여 보관해 주십시오.
- 3) 철 수세미 또는 연마제를 사용하여 세척하지 마십시오.
- 4) 세척 후에는 완전히 건조해 준 다음 습기 없는 곳에서 보관해 주십시오.

## 문제 발생 시 해결 방법

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

증 상	원 인	조 치 방 법
작동이 잘 안될 경우	플러그가 콘센트에서 빠지지 않았습니까?	플러그를 콘센트에 꽂아 주십시오.
요거트가 잘 되지 않을 경우	주변 환경의 온도가 너무 낮지 않았습니까?	주변 온도의 영향에 따라 발효가 더딜 수 있으므로 발효시간을 추가하여 주십시오.
	일반 우유를 사용했습니까?	저지방 우유, 저온살균우유 등은 발효에 적합하지 않습니다.
	일반적인 60ml의 살구색 요구르트 제품을 사용하지 않았습니까?	흰색의 고급형 마시는 요구르트를 사용하십시오.
	우유와 요구르트가 잘 섞이도록 골고루 저었습니까?	우유와 요구르트가 잘 섞여야 발효가 잘 되어 요거트가 만들어집니다.
제조된 요거트가 응고 되지 않을 때	냉장실에서 숙성과정을 거치셨습니까?	따뜻한 상태에서는 차가울 때보다 응고력이 약하므로 냉장실에서 숙성을 시킨 후 드시면 좋습니다.

## 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

카카오톡 플러스 친구  
wiswell

## 제품 사양

제품명	디지털 스마트 발효기	정격전압	220-240V, 50-60Hz
모델명	WH5101	소비전력	20W
제품크기	[W]194 × [D]194 × [H]185mm	제품무게	2.08kg (구성품포함)
전기용품안전인증	JU071118-18003A		
전자파적합등록	R-REI-JS8-SNJ-C10T1		

## 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	디지털 스마트 발효기			보증기간
모 델 명	WH5101			
구입일자	년	월	일	
보증기간	년	월	일	
고객주소				
구 입 처	상호:			성명:
	주소:			전화:

- 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.

※ 상품 사용 시 교환, 반품이 불가능합니다.

