

the Smart Oven™ Air Fryer XL

Instruction Book – BOV905



Breville®



CONTENTS

2	Limited Product Warranty
2	Breville® recommends safety first
8	Components
9	Control Panel
10	Functions
12	Quick Start Guide
26	Care & Cleaning
27	Troubleshooting

LIMITED PRODUCT WARRANTY

2 YEAR LIMITED

Breville's warranty for this product covers the repair or replacement if it's found to be defective due to faulty materials, workmanship, or function within the warranty period.

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our warranty. For details on length of warranty, to obtain a printed copy or to read full terms and conditions please scan the QR code or visit

www.breville.com.

Alternatively, call the Breville Service Centre (see back cover for contact details).



QR149

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard any packaging materials safely before use.
- Ensure product is properly assembled before first use and fully unwind the power cord before operating.
- To eliminate a choking hazard for young children, safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- Before using for the first time, please ensure that your electricity supply is the same as shown on the rating label on the underside of the appliance. If you have any concerns, please contact your local electricity company.

- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are unsure the power outlets are properly grounded, please consult an electrician.
- Do not, under any circumstance, modify the power plug or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- We recommend the oven is operated on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- When the machine is plugged in or after an operation is completed, the machine will enter the standby mode (the standby power is lower than 0.8W). The LCD screen displays the standby icon.
- The installation of a residual current safety switch is recommended to provide additional safety when using all electrical appliances. Safety switches with a rated operating current not more than 30mA are recommended. Consult an electrician for professional advice.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. If found to be damaged in any way, immediately cease use of the appliance, and return the appliance to the nearest authorised Breville Service Centre for examination, replacement or repair.
- Do not let the power cord hang over the edge of a counter or table. Do not let the power cord touch hot surfaces or become knotted.
- If the appliance is to be left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch off the appliance and unplug from the power outlet and allow to cool completely.
- Do not leave the appliance unattended when in use. Do not move the appliance whilst in operation.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

in a safe way and understands the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Position the appliance on a clean, stable, heat resistant, level, dry surface away from the countertop edge or table, and do not operate on or near a heat source such as electric burner, heated oven, or gas hob.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven: Minimum space of 10 cm (4 inches) on either sides of the oven and 15 cm (6 inches) minimum space from the top of the oven are recommended.
- The oven glass door has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could at a later time shatter into many small pieces without apparent cause.
- The outer housing of the oven may be hot during and after

cooking. Please do not touch hot surfaces. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.

- Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included grilling rack and roasting pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- Do not lay cooking utensils, roasting pans, or dishes on the glass door.
- Do not leave the door standing open for extended periods of time.
- Do not store any item on top of the oven when in operation.
- Do not place cardboard, plastic, paper, or other flammable materials in the oven.
- Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- Caution should be exercised when using pans and dishes constructed of materials other than metal. Ensure pans and dishes are oven safe before using in the oven.
- Caution should be exercised when using lids in the oven, as pressure build up in a covered pan or dish may cause hot ingredients to expel or the dish

- to crack. Do not place sealed or airtight containers in the oven.
- Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
 - Do not use attachments other than those provided with the appliance; the use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock, or injury.
 - This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
 - The consumer can conduct cleaning and general maintenance, but any service maintenance, damage and repair should be performed at an authorised Breville service centre.
 - Improper use of the appliance, incorrectly operated or unprofessionally repaired will void any warranty claim. No warranty for any damages can be accepted.
 - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 - Regularly clean the crumb tray. To clean the crumb tray:
 - Turn OFF the oven,
 - Allow the oven to cool completely and then remove the power cord from the power outlet.
 - Remove the crumb tray and clean with warm soapy water.
 - Dry the tray completely before inserting it securely back in place.
 - Caution should be exercised when cooking foods with high oil content, such as pine nuts and walnuts. Grilling these foods or cooking them for extended periods of time or at high temperatures may cause them to catch fire, creating a fire risk. If a fire occurs, keep the oven door closed, turn off the oven, and unplug it from the power outlet. The flame will usually self-extinguish. Do not leave the oven unattended until the fire is completely out and the oven has cooled down.
 - Always use the oven as directed for cooking different types of foods, such as using a pizza pan when cooking a pizza. Please do not cook pizzas or similar food directly on the oven's wire rack, as melted cheese, fat, and other ingredients may drop onto the heating elements, creating a potential fire risk.

NOTICE TO CUSTOMERS REGARDING MEMORY STORAGE

Please note that in order to better serve our customers, internal memory storage has been embedded into your appliance. This memory storage consists of a small chip to collect certain information about your appliance including the frequency of use of the appliance and the manner in which your appliance is being used. In the event your appliance is returned for service, the information collected from the chip enables us to quickly and efficiently service your appliance. The information collected also serves as a valuable resource in developing future appliances to better serve the needs of our consumers. The chip does not collect any information regarding the individuals who use the product or the household where the product is used. If you have any questions regarding the memory storage chip please contact us at privacy@breville.com.



WARNING

**TO REDUCE THE RISK OF
FIRE, ELECTRIC SHOCK,
EXPOSURE TO EXCESSIVE
UV RADIATION, OR INJURY
TO PERSONS:**

- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.

- Always unplug the oven and let all parts (including the bulb housing, glass cover and enclosure) cool completely before replacing bulb.

- Only use a 25 Watt, 220–240V, G9 type oven bulb.

- Always use a soft cloth when handling the bulb and do not directly touch the surface as oil from your skin can damage the bulb.

- Do not look directly at a glowing bulb.

- Do not remain in the light if skin feels warm.

- Keep bulb away from materials that may burn.


- The bulb gets hot quickly. Only ever use the light button to turn on the light.


- Do not operate the light if the bulb housing, glass cover, UV filter or enclosure are missing or damaged.



WARNING HOT SURFACE

This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

 To protect against, fire, electric shock; do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

 The symbol shown indicates that this appliance should not be disposed of in normal household waste.

It should be taken to a local authority waste collection centre designated for this purpose or to a dealer providing this service. For more information, please contact your local council office.



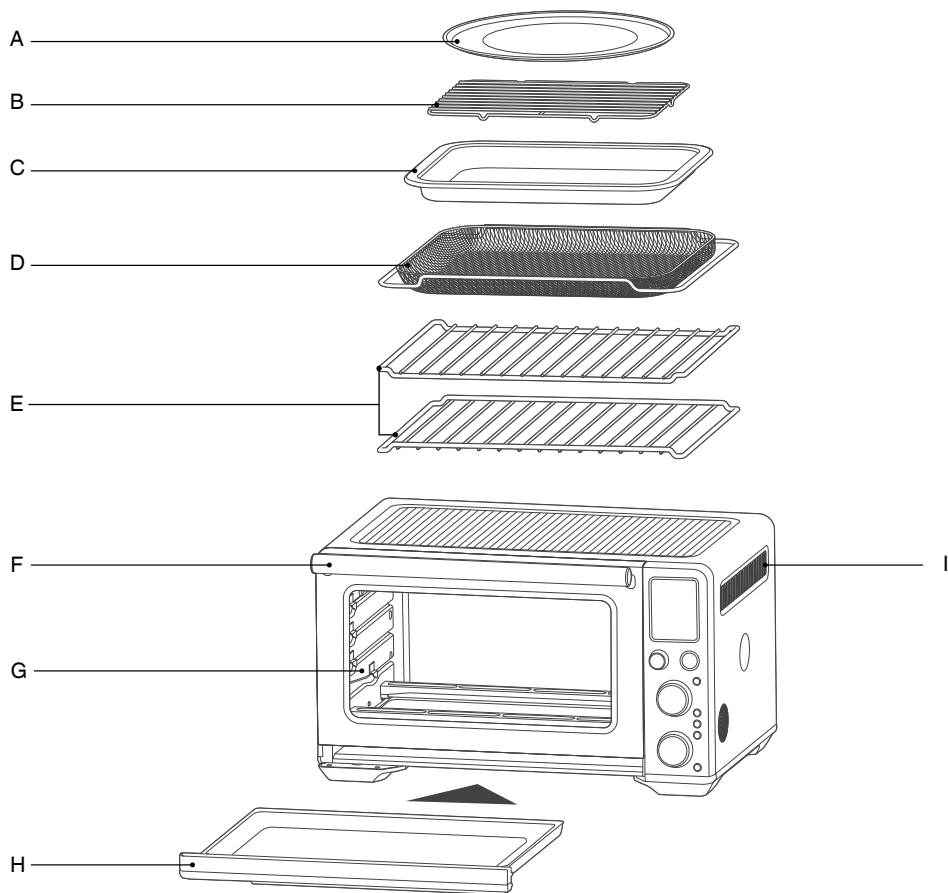
CAUTION

Do not submerge in water or any liquid.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



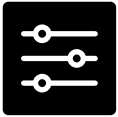
COMPONENTS



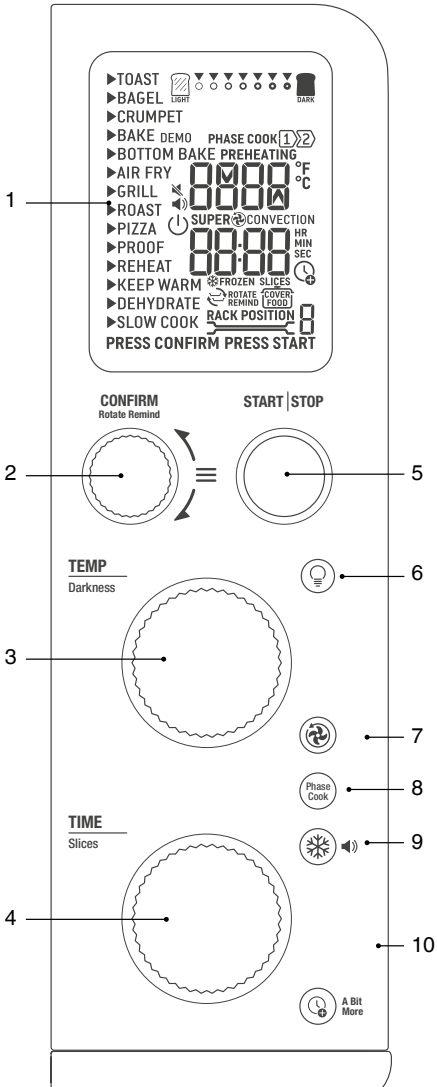
Oven Accessories

- A. 30 cm (12 in) non-stick pizza pan
- B. Grilling rack
- C. 28 x 33.5cm enamel roasting pan
- D. Air fry basket
- E. Oven rack (2x)

- F. Door handle
- G. Oven light
- H. Crumb tray
- I. Ventilation slots



CONTROL PANEL



1. LCD screen
2. Function Dial / Rotate Remind / Confirm Button
3. Temperature / Darkness Dial
4. Time / Slices Dial
5. START | STOP Button
6. Oven Light / Temperature Conversion Button
7. Convection Button
8. Phase Cook Button
9. Frozen / Adjust Volume Button
10. A Bit More Button



FUNCTIONS

PREPARING THE OVEN

Before first use, please run the oven empty for 16 minutes to remove protective substances from the heating elements. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit smoke. These vapours are safe and are not detrimental to the performance of the oven.

1. Remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the oven.
2. Remove the crumb tray, wire racks, grilling rack, roasting pan, air fry basket and pizza pan from the packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above.
4. Insert the crumb tray into the oven.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. Turn the Function dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function.

7. Press the START | STOP button. The button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the oven alert will sound.
8. The LCD screen will indicate 'PREHEATING'. Once the oven has completed the preheating cycle, an alert will sound.
9. The timer will be displayed and automatically begin to count down.
10. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
11. The oven is now ready to use.

ELEMENT IQ®

The Breville Smart Oven™ Air Fryer XL features Element IQ®, a cooking technology that creates the ideal environment for the food you're cooking. It steers power where and when it's needed and creates the right kind of heat, whether even or intense.

Each of the oven's functions is preset with our recommended heating element configurations and temperatures, that are based on recipes and testing. However, we suggest experimenting with these depending on the recipe, amount of food and your personal taste.



OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

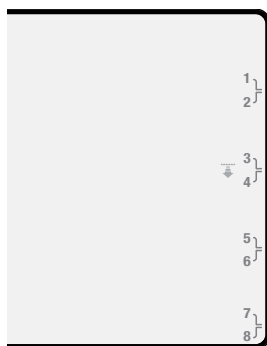
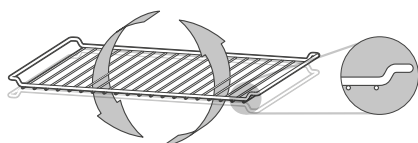
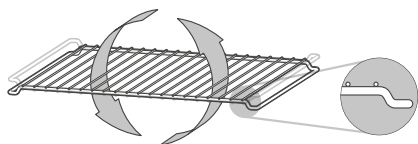
≡ Function	SUGGESTED RACK POSITION	PRESETS	PREHEAT	RANGE
Toast	4	Darkness = 4 Slices = 4	No	Darkness = 1 to 7 Slices = 1 to 9 Slices
Bagel	4	Darkness = 4 Slices = 4	No	Darkness = 1 to 7 Bagels = 1 to 9 Bagels
Crumpet	3	Darkness = 3 Slices = 4	No	Darkness = 1 to 7 Slices = 1 to 10 Crumpets
Bake	6	165 °C 30:00 Min	Yes	50 °C to 250 °C up to 72:00 Hrs
Bottom Bake	6	205 °C 1:00 Hr	Yes	50 °C to 250 °C up to 72:00 Hrs
Air Fry	3	205 °C 18:00 min	Yes	150 °C to 250 °C from 1 min up to 1:00 Hr
Grill	1	HI 10:00 Min	No	Low – Med – High from 1 min up to 20 min
Roast	6	205 °C 1:00 Hr	Yes	50 °C to 250 °C up to 72:00 Hrs
Pizza	7	205 °C 16:00 min	Yes	150 °C to 250 °C up to 1:00 Hrs
Proof	—	29 °C 1:00 hr	No	27 °C to 38 °C from 1 min up to 72:00 Hrs
Reheat	—	165 °C 15:00 min	No	70 °C to 250 °C up to 4:00 hrs
Keep Warm	—	70 °C 1:00 hr	No	45 °C to 120 °C from 1 min up to 72:00 Hrs
Dehydrate	3	52 °C 12:00 hrs	No	30 °C to 80 °C from 1 min up to 72:00 Hrs
Slow Cook	8	Low 8:00 hrs	No	Low – High only Low = 4:00 Hrs up to 72:00 Hrs High = from 2:00 Hrs up to 12:00 Hrs



QUICK START GUIDE

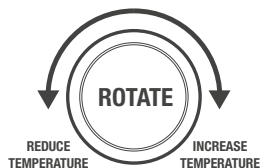
OPERATING YOUR BREVILLE OVEN

1. Insert the wire rack into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the right-hand side of the oven door window. There are four groove positions. The rack can be inserted either facing upwards or downwards to allow two rack positions for each groove.



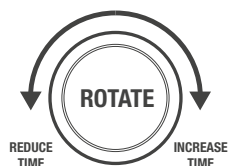
2. Turn the Function dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. Turn the Temperature dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.

TEMPERATURE DIAL



4. The screen indicates the preset cooking time for the selected setting. Turn the Time dial to the left to reduce the cooking time or to the right to increase the cooking time.

TIME DIAL



5. For settings without a preheat cycle (TOAST, BAGEL, CRUMPET, GRILL, PROOF, REHEAT, KEEP WARM, DEHYDRATE, SLOW COOK), place the food directly on the wire rack or on the included air fry basket, pizza pan, grilling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centred in the oven for the most even cooking.
6. Close the oven door.
7. Press the START | STOP button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
8. The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
9. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, BOTTOM BAKE, AIR FRY, ROAST, PIZZA), press the START | STOP button before placing food in the oven. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING' while the oven is heating up.

- a) When the oven is ready for use, the blinking 'PREHEATING' will go out, the oven alert will sound and the timer will start counting down. Place the food directly on the wire rack, or on the included air fry basket, pizza pan, grilling rack and/or roasting pan. Ensure the food is centred in the oven for the most even cooking.
 - b) Close the oven door.
 - c) The timer will continue to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
10. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.




NOTE

The cooking cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button. This will cancel the cycle and the button backlight will illuminate blue.



NOTE

Press the  Convection button to choose between no convection, convection and super convection. Convection and super convection may adjust the temperature to compensate for the faster air flow. Super convection will deliver a crispier food result.

DOOR SENSOR

If the door is opened during cooking, the timer will pause and the light will turn on.

When the door is closed, the timer will resume counting down and the light will stay on for 30 seconds before turning off. If the door

is open for longer than 10 minutes during cooking the heaters will turn off.

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

When the wire rack is inserted into rack position 3 or 4, it will automatically eject halfway out of the oven when the door is opened so you can easily remove your food.


Always open the door slowly when the wire rack is in this position to prevent the rack from ejecting too quickly.

BUZZER VOLUME

Press and hold the frozen button for 3 seconds to activate the volume selection. Use any of the alerts to select the oven buzzer volume to low or high. To confirm selection press the start button.

ROTATE REMIND

When cooking food on multiple racks at one time use the rotate remind feature to remind you to switch the position of food in the oven for the most even, consistent results. rotate remind is available for the following functions: BAKE, BOTTOM BAKE, ROAST, KEEP WARM, PROOF, PIZZA, AIR FRY, REHEAT, and DEHYDRATE.

1. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
2. Press the CONFIRM dial. 'rotate remind  will display on the LCD screen.
3. Follow the steps for the function you selected and begin cooking your food.
4. When it is time to switch rack positions, the Rotate Remind alert will sound and 'Rotate Remind' will flash on the screen. The Rotate Remind alert will continue to sound every 30 seconds until the door is opened or the confirm dial is pressed to disable the feature.



NOTE

When cooking food on baking pans or other cooking vessels on multiple wire racks, it is suggested to leave enough room between racks and avoid using the top rack position due to proximity to the heating elements.

In most cases, rack positions 3 and 7 or 4 and 8 will give the best results. When using air fry/dehydrate baskets it is not necessary to leave space between rack positions.

A BIT MORE™

Use A BIT MORE™ when cooking is finished, and your food is not quite cooked or hot enough.

For example: Bagel Function


1. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function.
2. Adjust the darkness setting.
3. Select the number of bagel halves.
4. Press the START | STOP button to start the bagel toasting process.
5. At the end of the toasting process, if you think the food requires additional cooking time; close the oven door and press the A BIT MORE™ button to add a bit more cooking time. The timer will start to count down.












NOTE



The A BIT MORE™ function will not activate if there is no previous cooking function performed.

PHASE COOK

Use the  PHASE COOK button to program 2 back to back cooking functions. The functions available for Phase Cook are TOAST, BAGEL, CRUMPET, BAKE, BOTTOM BAKE, AIR FRY, GRILL, ROAST, PIZZA, PROOF, REHEAT, KEEP WARM.

1. Press the PHASE COOK button. 'PHASE COOK' will appear on the LCD screen, along with the available functions.
2. An arrow will blink above the '1', indicating you are programming the first phase of cooking.
 - a) Turn the  Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
 - b) Turn the  Temperature dial to adjust the cooking temperature. Turn the  Time dial to adjust the cooking time.
 - c)  Press the Function / Confirm or  Start / Stop dial to confirm the first cooking phase.
3. The arrow will now blink above the '2', indicating you are programming the second phase of cooking.
 - a) Turn the  Function / Confirm dial until the indicator on the LCD screen reaches your desired function.
 - b) Turn the  Temperature dial to adjust the cooking temperature. Turn the  Time dial to adjust the cooking time.

- c) Press the  Function / Confirm dial to confirm the second cooking phase.

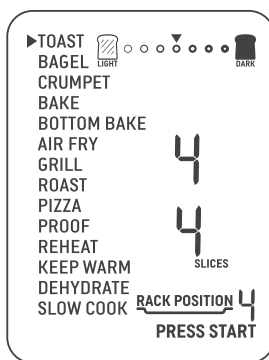
4. Press the  Start | Stop button to activate the first function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange. The functions for both phases will display on the LCD screen with an arrow next to the first phase.
5. When the first cooking phase completes, the second one will automatically start. At the end of the second cooking phase, the oven alert will sound. The  Start | Stop button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

PRESET FUNCTIONS:

TOAST FUNCTION

The TOAST function browns and crisps the outside of your bread while keeping the inside soft and moist. This function is also ideal for English muffins and frozen waffles.

1. Insert the wire rack into rack position 4.
2. Position bread slices as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the TOAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of slices '4'.



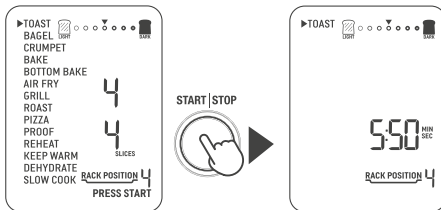
5. The darkness setting and number of slices can be adjusted before or during the toasting cycle.
 - a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As a general guide:

Desired toast color	Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4 or 5
Dark	6 or 7

The number of slices is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of slices, or to the right to increase it. The number of slices ranges from '1' to '9'.

- Press the START | STOP button to start the TOAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the toasting cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.



- At the end of the TOAST cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

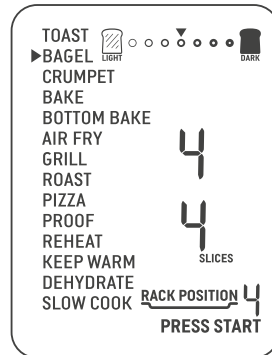
NOTE

The cooking time is dependent on a number of variables including the temperature in the oven, so the time may vary, even with the same color and slices settings. This is in order to achieve consistent results. ☺

BAGEL FUNCTION

The BAGEL function crisps the insides of your cut bagel while only lightly toasting the outside. This function is also ideal for toasting crumpets or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

- Insert the wire rack into rack position 4.
- Position bagel halves with cut side facing upwards as close to the center of the wire rack as possible for optimum toasting results.
- Close the oven door.
- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAGEL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of bagel halves '4'.

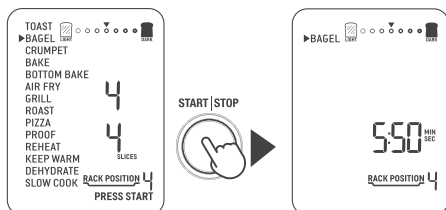


- The darkness setting and number of bagel halves can be adjusted before or during the toasting cycle.
 - The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move to indicate the selected setting.

As a general guide:

Desired toast colour	Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4 or 5
Dark	6 or 7

- b) The number of bagel halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of bagel halves, or to the right to increase it. The number of bagel halves ranges from '1' to '9'.
6. Press the START | STOP button to start the BAGEL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the bagel cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.



8. At the end of the BAGEL cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



NOTE

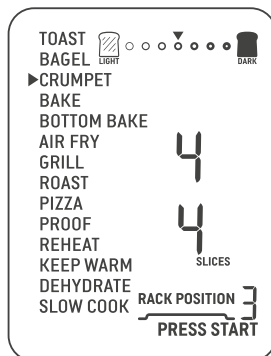
The inside (cut side) of the bagel must always face upwards towards the top heating elements. This allows the cut side to get crisp while the crust is only lightly toasted.

If you like your bagel halves equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function to toast your cut bagel.

CRUMPET FUNCTION

The CRUMPET function directs more heat on the top elements in order to brown and crisp one side more than the other. The top of the crumpet can be placed facing up or down, depending on what side you prefer to be more crisped.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into rack position 3.
2. If toasting 1–3 crumpets, centre on the wire rack. If toasting 4–6 crumpets, evenly space them with 2–3 crumpets at the front of the wire rack and 2–3 crumpets at the back of the rack.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the CRUMPET function. The top figure on the LCD screen indicates the preset darkness setting '4', while the bottom figure indicates the preset number of crumpets '4'.

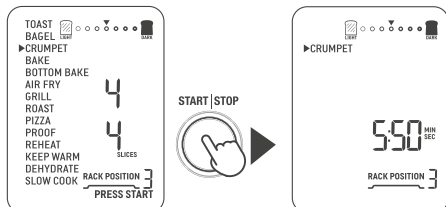


5. The darkness setting and number of crumpets can be adjusted before or during the toasting cycle.
 - a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move to indicate the selected setting.

As a general guide:

Desired toast colour	Setting
Light	1 or 2
Medium	3, 4 or 5
Dark	6 or 7

- b) The number of crumpet halves is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of crumpet halves, or to the right to increase it. The number of crumpet halves ranges from '1' to '9'.
6. Press the START | STOP button to start the CRUMPET function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The time can be adjusted during the crumpet cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.



8. At the end of the CRUMPET cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



NOTE

It is recommended to place the bottom of the crumpet facing upwards, towards the top heating elements. This allows the bottom of the crumpet to get crisp while the top is only lightly toasted. If you like your crumpets equally crisp on both top and bottom, it is recommended using the TOAST function.

BAKE FUNCTION

The BAKE function cooks food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking prepackaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack into rack position 6. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to rack position 5.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BAKE temperature of '165 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '30:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.
 - a) The baking temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.
 - b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

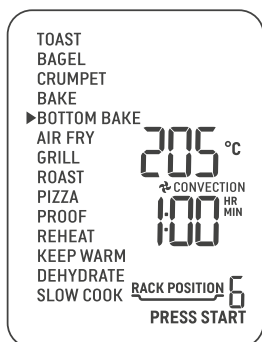
> 200 °C	up to 4 hours
150 °C - 200 °C	up to 8 hours
100 °C - 150 °C	up to 12 hours
< 100 °C	up to 72 hours

5. Press the START | STOP button to activate the BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
9. At the end of the BAKE cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

BOTTOM BAKE FUNCTION

The BOTTOM BAKE function emits heat from below, that ensures the base is cooked through. This function is ideal for baking cookies, pastry cases or pies for crispy textures. The bottom bake function is also ideal for roasting or baking crusty bread.

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the BOTTOM BAKE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset BOTTOM BAKE temperature of '205 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HR'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The baking temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the baking cycle.
 - a) Turn the TEMPERATURE dial to adjust the baking temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.
 - b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

> 200 °C	up to 4 hours
150 °C - 200 °C	up to 8 hours
100 °C - 150 °C	up to 12 hours
< 100 °C	up to 72 hours

5. Press the START | STOP button to activate the BOTTOM BAKE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the baking cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
9. At the end of the bake cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

AIR FRY FUNCTION

The AIR FRY function combines intense heat and maximized airflow to cook foods crispy and brown.

1. Ensure rack position 3, or other desired position for the air fry/dehydrate basket, is empty.
2. Close the oven door.

- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIR FRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIR FRY setting of '205 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '18:00 MIN/SEC'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



- The AIR FRY temperature and time settings can be adjusted before or during the AIR FRY cycle.
 - The AIR FRY temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the AIR FRY temperature from 150 °C to a maximum of 250 °C.
 - The AIR FRY time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to a maximum of 1 hour.
- Press the START | STOP button to activate the AIR FRY function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
- Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
- Arrange food evenly on the included air fry/dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry/dehydrate basket into rack position 3. Close the oven door.
- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the AIR FRY cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.

- At the end of the AIR FRY cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.



IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) use roasting pan instead of air fry/dehydrate basket to prevent the oil dripping. Discard excess oil in between the batches.



NOTE

You can fit a total of 4 air frying/dehydrating baskets in this oven. Visit www.breville.com for more information on purchasing additional air fry/dehydrate baskets.

GRILL FUNCTION

The GRILL function is ideal for cooking open-faced sandwiches, thin cuts of meat, poultry and fish, sausages and vegetables. Grilling can also be used to brown the tops of casseroles, gratins and desserts.

- Insert the wire rack into either rack position 1 or 2.
- Insert the included grilling rack into the roasting pan. Place food on the assembled grilling rack or in an oven-proof dish, then place on the center of the wire rack so air flows around the sides of the food.
- Close the oven door.
- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the GRILL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset power level 'HIGH', while the bottom figure indicates the preset time of '10:00 MIN/SEC'.



5. The grilling power level and time can be adjusted before or during the grilling cycle.
 - a) The grilling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust grilling to one of three power levels: 'HIGH', 'MED' and 'LOW' GRILL.
 - b) The grilling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.
6. Press the START | STOP button to activate the GRILL function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The power level and time can be adjusted during the grilling cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
8. At the end of the GRILL cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

ROAST FUNCTION

The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack into rack position 6.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the ROAST function. The top figure on the LCD screen indicates the preset ROAST temperature of '205 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The roasting temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the roasting cycle.
 - a) The roasting temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the roasting temperature from 50 °C to a maximum of 250 °C.
 - b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

> 200 °C	up to 4 hours
150 °C - 200 °C	up to 8 hours
100 °C - 150 °C	up to 12 hours
< 100 °C	up to 72 hours

5. Press the START | STOP button to activate the ROAST function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
6. Once the oven has finished preheating, an alert will sound, and food can be inserted into the oven.
7. Place food, positioned on the included roasting pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
8. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the roasting cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
9. At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

PIZZA FUNCTION

The PIZZA function melts and browns cheese and toppings, while crisping up the pizza crust.

1. Insert the wire rack into rack position 7.
2. Close the oven door.

- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '205 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



- The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.
 - The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust from minimum temperature of 150 °C to a maximum of 250 °C.
 - Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

150 °C - 250 °C up to 1:00 HR

- Press the START | STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
- Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
- Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the PIZZA cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.

- At the end of the PIZZA cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

NOTE

If using the included pizza pan, place it in the oven during the preheating cycle for the best result. Carefully place pizza on the heated pizza pan.

A NOTE ON PIZZA STONES

When using a pizza stone, it is necessary to preheat the stone, without a pizza, for optimum results.

- Insert the wire rack into rack position 7.
- Place pizza stone on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
- Close the door.
- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PIZZA function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PIZZA temperature of '205 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '16:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.
- Press the START | STOP button to activate the PIZZA function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'.
- Once the oven has finished preheating, an alert will sound.
- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down.
- At the end of the cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
- Open the oven door and carefully place pizza on the heated pizza stone.
- Select desired PIZZA temperature, time, convection, and fresh/frozen settings and press the START | STOP button to restart the PIZZA cycle.

PROOF FUNCTION

The PROOF function is designed to precisely hold low temperatures, providing an ideal environment for proofing bread, rolls, pizza and other doughs.

- Insert the wire rack into rack position 8.
- Place dough in an oven-proof vessel, cover and place on center of wire rack.
- Close the oven door.

- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the PROOF function. The top figure on the LCD screen indicates the preset PROOF setting of '29 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



- The proofing temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the proof cycle.
 - The proofing temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the proofing temperature from 27 °C to a max of 38 °C.
 - The proofing time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 24:00 HR/MIN.
- Press the START | STOP button to activate the PROOF function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the proofing cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button
- At the end of the PROOF cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

REHEAT FUNCTION

The REHEAT function is ideal for gently reheating leftovers without browning or drying them out.

- Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.

- Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
- Close the oven door.
- Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the REHEAT function. The top figure on the LCD screen indicates the preset REHEAT temperature of '165 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '15:00 MIN/SEC'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



- The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.
 - The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 70 °C to a maximum of 250 °C.
 - The reheating time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours for temperatures 70 °C - 250 °C.
- Press the START | STOP button to activate the REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
- The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
- At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

KEEP WARM FUNCTION

The KEEP WARM function maintains hot foods at the recommended temperature to prevent bacterial growth, 70 °C or above.

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are keeping warm.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the center of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the WARM function. The top figure on the LCD screen indicates the preset temperature of '70 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '1:00 HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the warming cycle.
 - a) The warming temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 45 °C to a maximum of 120 °C.
 - b) Turn the TIME dial to select the cooking time. Maximum cooking times can be set as follows:

Maximum Temperature is 120 °C	
100 °C - 120 °C	up to 12 hours
< 100 °C	up to 72 hours

6. Press the START | STOP button to activate the KEEP WARM function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.

7. The timer will be displayed and automatically begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the warming cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button.
8. At the end of the KEEP WARM cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.

DEHYDRATE FUNCTION

The DEHYDRATE function combines low and stable heat with maximized airflow to evenly dry out foods without cooking or overheating.

1. Arrange food evenly on the included air fry/ dehydrate basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert air fry/dehydrate basket into rack position 3.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the DEHYDRATE function. The top figure on the LCD screen indicates the preset DEHYDRATE temperature of '50 °C', while the bottom figure indicates the preset time of '12:00HR/MIN'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



4. The dehydrating temperature, time and convection settings can be adjusted before or during the dehydrate cycle.
 - a) The dehydrating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the dehydrating temperature from '30 °C to a maximum of 80 °C'.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 72 hours.

5. Press the START | STOP button to activate the DEHYDRATE function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
 6. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the dehydrating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START | STOP button
 7. At the end of the DEHYDRATE cycle, the oven alert will sound. The START | STOP button backlight will go out and the LCD screen will illuminate white.
4. The slow cook temperature and time can be adjusted before or during the slow cook cycle.
 - a) The temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust slow cooking to one of two preset temperatures: 'LOW' or 'HIGH'.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time between 4 and 72 hours for 'LOW' and between 2 and 12 hours for 'HIGH'.



TIPS

- Use baking paper on top of the air fry/dehydrate basket when dehydrating foods with strong color to prevent staining.
- When dehydrating foods that may drip, such as marinated jerky, use the included roasting pan to catch any dripping liquid. Insert a wire rack into rack position 8 and center the roasting pan on the wire rack.

SLOW COOK FUNCTION

The SLOW COOK function has cooking profiles designed for long cook times at low temperatures.

1. Insert the wire rack into rack position 8.
2. Close the oven door.
3. Turn the CONFIRM dial until the indicator on the LCD screen reaches the SLOW COOK function. The top figure on the LCD screen indicates the preset SLOW COOK temperature of 'LOW', while the bottom figure indicates the preset time of '8:00HR/MIN'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



NOTE

Do not pull the wire rack further than halfway out when inserting or removing cookware from the oven.

Do not allow heavy cookware to rest on the glass when the door is open.



TIPS

TIPS FOR SLOW COOKING

1. Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 6 kgs (13 lbs) when empty.
2. Fill cookware to a minimum of ½ and maximum of ¾ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than ¾ full.
3. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminum foil before covering with lid to keep even more moisture in.



- Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HIGH' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LOW'.
- Cold food will take longer to cook than food that has been pre-seared or heated so adjust cooking times as appropriate. Do not slow cook frozen foods.
- Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly

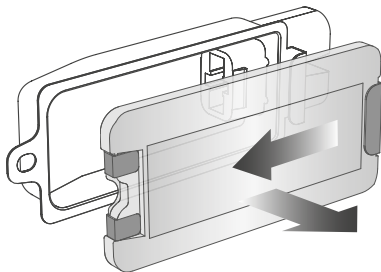
REPLACING THE OVEN LIGHT



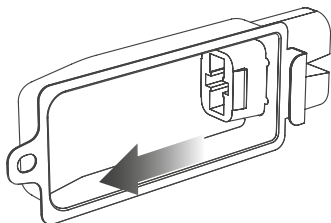
WARNING

Always unplug oven and let cool before replacing bulb. Only use a 25-Watt, 220-240V, G9 type oven bulb.

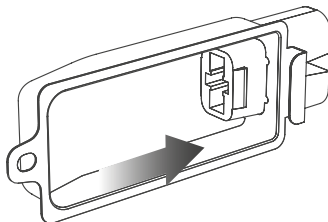
- Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
- The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, slide a spoon into the left side of the light housing and gently lever the glass cover off. Always hold the glass cover with the other hand to prevent the cover from falling and breaking.



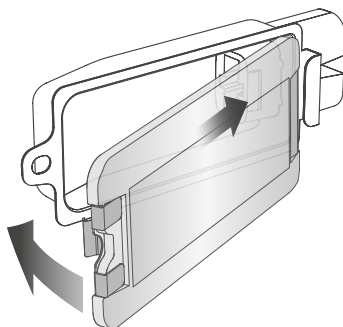
- Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



- Use a soft cloth to insert the new bulb. Do not directly touch the surface of the bulb with your fingers as oil from your skin can damage the bulb.



- To reattach the glass cover, align the metal hook with the left side of the light housing. Slide the opposite end of the glass cover into the metal bracket on the right side of the housing, then push the metal hook into the left side of the housing until it snaps securely into position.



NOTE

The top of the oven is very hot during and after operation. As a result, storing items on top of the oven is not recommended.

The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray that fits in the ribbed section on top of the oven. Visit www.Breville.com for more information.



CARE & CLEANING

Before cleaning, ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer body and door

1. Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning.
2. To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven surface.
3. Wipe the LCD screen with a soft damp cloth. Apply cleanser to the cloth and not the LCD surface. Cleaning with dry cloth or abrasive cleaners may scratch the surface.
4. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.



WARNING

Do not immerse the body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

Cleaning the interior

The walls on the inside of the oven feature a non-stick coating for easy cleaning. To clean any splattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven surface, before cleaning. Avoid touching the quartz heating elements.



WARNING

Use extreme caution when cleaning the quartz heating elements. Allow the oven to cool completely, then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element.

Do not use any type of cleanser or cleaning agents. Do not use any standard oven cleaner to clean the interior of the oven as this will deteriorate the metal surface.

Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven ON.

Cleaning the crumb tray

1. After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
2. To remove baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Always reinsert the crumb tray into the oven with the oven door closed after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the wire rack, grilling rack, roasting pan and pizza pan

1. Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
2. To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.

Storage

1. Ensure the oven is turned off by removing the power plug from the power outlet.
2. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
3. Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
4. Ensure the crumb tray is inserted into the oven; the grilling rack is inserted into the roasting pan and resting on the wire rack in the middle rack height position.
5. Ensure the door is closed.
6. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top. The only exception is the optional Breville Bamboo Cutting Board and Serving Tray.



TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM EASY SOLUTION

Oven will not switch "ON"

- Check that the power plug is securely inserted into the outlet.
- Insert the power plug into an independent outlet.
- Insert the power plug into a different outlet.
- Reset the circuit breaker if necessary.

The LCD display light has gone out

- The oven goes into standby mode if not used for 10 minutes. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate, however all function options will still be visible.
- To re-activate the oven out of standby mode, press the START | STOP button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.

The pizza does not cook evenly

- Some large pizzas may brown unevenly in compact ovens. Open the oven door half way through the cooking time and turn the pizza 180 degrees for more even darkness.

The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door

- Always open the door slowly and in a controlled manner when the wire rack is inserted into the middle rack height position to prevent the wire rack from ejecting too quickly.

I cannot select the ❄️ Frozen button

- The ❄️ Frozen button is only selectable for the following functions: TOAST, BAGEL, CRUMPET, PIZZA, REHEAT. When selecting the ❄️ Frozen button, this will automatically adjust the cooking time for an optimised food result.

Steam is coming out from the oven door

- This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content food such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.

The heating elements appear to be pulsing

- Element IQ® accurately controls the heat inside the oven by pulsing the power and adjusting the power level in the heating elements in short bursts to give accurate temperature control. This is normal.

Water is dripping onto counter from under door

- This is normal. The condensation created from high moisture content food such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.

The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven

- To ensure the measurements are standardized, the oven temperatures have been calibrated in the TOAST position (centre of the middle rack with no tray in place). Re-check the temperature in this position, ensuring not to open the oven door for 30 minutes as heat will escape each time the door is opened. Note that the 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature.

POSSIBLE PROBLEM EASY SOLUTION

The 'preheat' alert sounds at a lower temperature than what is displayed on the LCD screen

- The 'preheat' alert sounds at 75% of the target temperature. This provides the fastest, combined preheating and cooking time.
 - This is because when the 'preheating' alert sounds, signalling the user to open the oven door and insert food, there is dramatic temperature loss inside the oven. If the alert sounded at 100% of the target temperature, opening the door would mean a lot of this waiting time is "wasted". We have calculated that by sounding the alert at 75% of the target temperature, followed by the oven door being opened to place food inside the oven, that we still recover to the target temperature up to 2 minutes faster. This is why the temperature on the LCD screen does not match the target temperature at the 'preheat' alert. Depending on the set temperature, it can take the oven approximately 8–10 minutes from start-up, including opening the oven door when the 'preheat' alert sounds, to reach the target temperature.
-

The LCD screen displays 'E01'

- The LCD screen will display 'E01' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
-

The LCD screen displays 'E02'

- The LCD screen will display 'E02' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
-

The LCD screen displays 'E03'

- The LCD screen will display 'E03' if the oven temperature is above the set maximum limit. Remove the plug from the power outlet, allow the oven to cool for 15 minutes, then plug back in.
 - Call Breville Consumer Support if the 'E03' message continues.
-

The LCD screen displays 'E05'

- The LCD screen will display 'E05' when there is a non-resettable issue with the appliance. Should this occur, immediately remove the power cord from the power outlet and call Breville Consumer Support.
-

Temperature are changing when convection button is pressed

- This is normal. The temperature is calibrated to compensate for the convection fan increasing cooking rates.
-

Resetting the oven to the default factory settings.

- To restore the oven's default settings for each function, press and hold the A BIT MORE and FROZEN buttons together for 5 seconds.
-



NOTES



NOTES

the Smart Oven™ Air Fryer XL

설명서 - BOV905



Breville®



목차

- 32 보증
- 32 Breville®은 안전을 최우선으로 생각합니다
- 37 제품 구조
- 38 제어판
- 39 모드
- 41 빠른 시작 가이드
- 53 관리 및 청소
- 54 문제 해결

제한적 제품 보증

2년 제한

이 제품에 대한 Breville의 보증은 보증 기간 이내에 잘못된 소재, 제조 공정 또는 기능으로 인해 결함이 있는 것으로 밝혀진 경우, 수리 또는 교체를 제공합니다.

해당 국가의 법률에 따른 모든 법적 보증 권리는 존중되며 당사의 보증은 이에 영향을 미치지 않습니다. 보증 기간에 대한 자세한 정보, 인쇄본 또는 전체 이용 약관을 확인하려면 QR 코드를 스캔하거나 www.breville.com을 방문하시기 바랍니다. Breville 서비스 센터를 통한 문의도 가능합니다(연락처는 뒷면 참조).



QR149

www.breville.com을 방문하시기 바랍니다. Breville 서비스 센터를 통한 문의도 가능합니다(연락처는 뒷면 참조).

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 생각합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 당사는 소중한 고객의 안전을 최우선으로 생각하여 제품을 설계하고 제조합니다. 아울러 제품을 사용할 때는 각별한 주의를 기울이고 다음의 예방 조치를 준수해 주시기 바랍니다.

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관해 두시기 바랍니다

- 사용하기 전에 포장재를 안전하게 제거하고 폐기하십시오.
- 처음 사용하기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인한 후, 전원 코드를 완전히 풀고 나서 작동시킵니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 전원 플러그에 장착된 보호 덮개를 안전하게 폐기하십시오.
- 처음 사용하기 전에 전기 공급이 제품 하단의 정격 라벨에 표시된 것과 동일한지 확인하세요. 우려사항이 있는 경우 해당 지역의 전기 회사에 문의하시기 바랍니다.
- 기기는 적절하게 접지된 콘센트에서 사용해야 합니다. 전원 콘센트가 제대로 접지되어 있는지 확실하지 않은 경우 전기 기술자에게 문의하세요.
- 어떠한 경우에도 전원 플러그를

- 개조하거나 어댑터를 사용하지 마십시오.
- 접지 지침을 완전히 이해하지 못했거나 기기가 적절하게 접지되었는지 의심스러운 경우 자격을 갖춘 전기 기술자에게 문의하십시오.
- 기기의 전원을 연결하거나 작업이 완료된 후 기기는 대기 모드로 들어갑니다(대기 전력은 **0.8W** 미만). LCD 화면에 대기 아이콘이 표시됩니다.
- 모든 전기 제품을 사용할 경우, 추가적인 안전을 위해 잔류 전류 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 정격 작동 전류가 **30mA** 이하인 안전 스위치를 권장합니다. 전문적인 자문이 필요하신 경우 전기 기술자에게 문의하실 수 있습니다.
- 이 기기는 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템을 통해 작동하도록 설계되지 않았습니다.
- 전원 코드, 플러그 및 실제 기기에 손상이 있는지 정기적으로 검사하십시오. 어떤 식으로든 손상된 것으로 발견되면 즉시 제품 사용을 중단하고 가까운 공인 **Breville** 서비스 센터에 제품을 반환하여 검사, 교체 또는 수리를 받으십시오.
- 전원 코드가 카운터나 테이블 가장자리에 걸려 있지 않도록 주의하십시오. 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿거나 문치지 않도록 하십시오.
- 기기를 방치하거나, 청소하거나, 이동하거나, 조립하거나 보관해야 하는 경우, 항상 기기의 스위치를 끄고 전원 콘센트에서 플러그를 뽑아 완전히 식히십시오.
- 사용 중에는 기기를 방치하지 마십시오. 작동 중에는 제품을 이동하지 마십시오.
- 어린이가 기기를 가지고 놀지 않도록 감독하십시오.
- 어린이가 기기를 사용하거나 어린이 근처에서 사용할 경우 면밀히 감독하십시오.
- 본 기기는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 저하되었거나 경험과 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용하도록 고안되지 않았습니다. 단, 안전을 책임지는 사람이 기기 사용에 관해 감독이나 지시를 하는 경우는 예외입니다. 청소 및 사용자 유지보수는 **8세** 이상의 보호자가 감독하는 경우를 제외하고 어린이가 수행하지 않도록 주의합니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 청결하고 안정적이며 열에 강한, 평평하며 건조한 표면에 기기를 위치시키십시오. 가급적 카운터 가장자리나 테이블에서 떨어진 자리에 놓고, 전기 버너, 가열된 오븐 또는 가스 난로와 같은 열원에서 가동하지 마십시오.
- 오븐 작동 중 오븐이 덮여 있거나 커튼, 휘장, 벽 등의 가연성 물질에

- 닿아 있는 경우 화재가 발생할 수 있습니다.
- 오븐은 소형 가전제품 인클로저에 사용하기에 적합하지 않습니다. 오븐 주위에 적절한 공간을 두십시오. 오븐 양쪽에 최소 10cm(4인치)의 공간, 오븐 상단에서 최소 15cm(6인치)의 공간이 권장됩니다.
 - 기기가 작동 중일 때 접근 가능한 표면의 온도가 높을 수 있습니다. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 화상 및 열손을 방지하려면 어린이가 접근하지 못하도록 하십시오. 항상 이 오븐의 전원 코드와 오븐 근처에 있는 다른 가전 제품의 전원 코드를 오븐 하우징에서 멀리 떨어진 곳에 보관하세요.
 - 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 뜨거운 기름이나 다른 뜨거운 액체가 든 팬, 그릴 랙 및 로스팅 팬과 같은 액세서리를 제거할 때에는 화상을 입지 않도록 매우 주의를 기울여 사용하십시오.
 - 유리문 위에 조리기구, 프라이팬, 접시 등을 올려놓지 마십시오.
 - 오븐 유리문은 일반 유리보다 더 강하고 내구성이 뛰어나며 안전하도록 특수 처리되었지만 깨지지 않는 것은 아닙니다. 떨어뜨리거나 세게 부딪히면 깨지거나 약해질 수 있으며, 나중에 뚜렷한 이유 없이 여러 개의 작은 조각으로 산산조각날 수 있습니다.
 - 장시간 동안 문을 열어두지 마십시오.
 - 작동 중에는 오븐 위에 어떤 물건도 올려놓지 마십시오.
 - 오븐 안에 판지, 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질을 넣지 마십시오.
 - 빵 부스러기 트레이나 오븐의 어떤 부분도 금속 호일로 덮지 마십시오. 이로 인해 오븐이 과열될 수 있습니다.
 - 금속 이외의 재료로 제작된 팬이나 접시를 사용할 때는 주의하십시오. 오븐에 사용하기 전에 팬과 접시가 오븐에 안전한지 확인하십시오.
 - 뚜껑을 덮은 팬이나 접시에 압력이 쌓이면 뜨거운 재료가 튀어 나오거나 접시가 깨질 수 있으므로 오븐에서 뚜껑을 사용할 때는 주의하십시오. 밀봉되거나 밀폐된 용기를 오븐에 넣지 마십시오.
 - 너무 큰 음식이나 금속 식기는 오븐에 넣지 마십시오. 화재나 감전의 위험이 있습니다.
 - 제품과 함께 제공된 것 이외의 부착물을 사용하지 마십시오. Breville에서 판매하거나 권장하지 않는 부착물을 사용하면 화재, 감전 또는 부상이 발생할 수 있습니다.
 - 본 기기는 가정용입니다. 본래의 목적 이외의 다른 용도로 기기를 사용하지 마십시오. 움직이는 차량이나 보트에서는 사용하지 마십시오. 옥외에서 사용하지 마십시오. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.

- 소비자는 청소 및 일반 유지 관리를 수행할 수 있지만 모든 서비스 유지 관리, 손상 및 수리는 공인 Breville 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 기기를 부적절하게 사용하거나 잘못 조작했거나 전문적으로 수리하지 않은 경우. 그러한 경우 보증 청구는 무효화됩니다. 어떠한 손해에 대해서도 보증을 받을 수 없습니다.
- 금속 수세미로 청소하지 마십시오. 파편이 패드에서 떨어져 나와 전기 부품에 닿으면 감전 위험이 발생할 수 있습니다.
- 빵 부스러기 트레이를 정기적으로 청소하십시오. 빵 부스러기 트레이를 청소하는 경우:
 - 오븐을 끄세요,
 - 오븐을 완전히 식힌 후 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑습니다.
 - 빵 부스러기 트레이를 제거하고 따뜻한 비눗물로 닦아주세요.
 - 트레이를 완전히 건조시킨 후 제자리에 단단히 삽입하세요.
- 잣, 호두 등 기름기가 많은 재료를 조리할 때는 주의해야 합니다. 기름기 많은 재료를 오랫동안 또는 높은 온도에서 굽거나 조리하면 불이 붙어 화재가 발생할 위험이 있습니다. 화재가 발생한 경우, 오븐 문을 닫은 채로 오븐 전원을 끄고, 전원 플러그를 뽑으십시오. 불꽃은 보통 저절로 꺼집니다. 불이 완전히 꺼지고 오븐이 식을 때까지 오븐을 방치하지 마십시오.

- 다양한 종류의 요리를 조리할 때 항상 설명서에 따라 오븐을 사용하십시오. (예: 피자 조리 시 피자 팬 사용) 피자 또는 이와 유사한 요리를 오븐 철망 위에 바로 올린 채로 조리하지 마십시오. 녹은 치즈, 지방 및 기타 재료가 가열판 위로 떨어져 화재가 발생할 위험이 있습니다.



경고

화재, 감전, 과도한 자외선 노출 또는 부상의 위험을 줄이기 위해 다음을 수행합니다:

- 다른 기기와 분리된 전용 회로에서 오븐을 작동하는 것이 좋습니다. 확실하지 않은 경우 면허가 있고 자격을 갖춘 전기 기술자에게 문의하십시오.
- 전구를 교체하기 전에 항상 오븐의 플러그를 뽑고 모든 부품(전구 하우징, 유리 덮개 및 인클로저 포함)을 완전히 식히십시오.
- 25W, 220-240 V, G9 유형 오븐 전구만 사용하세요.
- 전구를 다룰 때는 항상 부드러운 천을 사용하고, 피부의 기름기가 전구를 손상시킬 수 있으므로 표면을 직접 만지지 마십시오.
- 빛나는 전구를 직접 쳐다보지 마십시오.

- 피부가 따뜻하다고 느껴지면 불빛을 오래 쬐지 마십시오.
- 전구를 탈 수 있는 물질로부터 멀리 두십시오.
- 전구가 빨리 뜨거워집니다. 조명 버튼을 사용하여 조명을 켜십시오.
- 전구 하우징, 유리 덮개, UV 필터 또는 인클로저가 없거나 손상된 경우 조명을 작동하지 마십시오.



경고
뜨거운 표면

이 기호는 제품이 작동 중이거나 사용 후 일정 시간 동안 접근 가능한 표면의 온도가 높을 수 있음을 나타냅니다.



화재, 감전으로부터 보호하기 위해; 전원 코드, 전원 플러그 또는 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오.



표시된 기호는 제품을 일반 가정용 쓰레기와 함께 폐기할 수 없음을 나타냅니다. 지역 당국의 지정된 폐기물 수거 센터 또는 관련 서비스를 제공하는 업체를 통해 폐기하십시오. 자세한 정보는 지자체 담당 부서로 문의하시기 바랍니다.



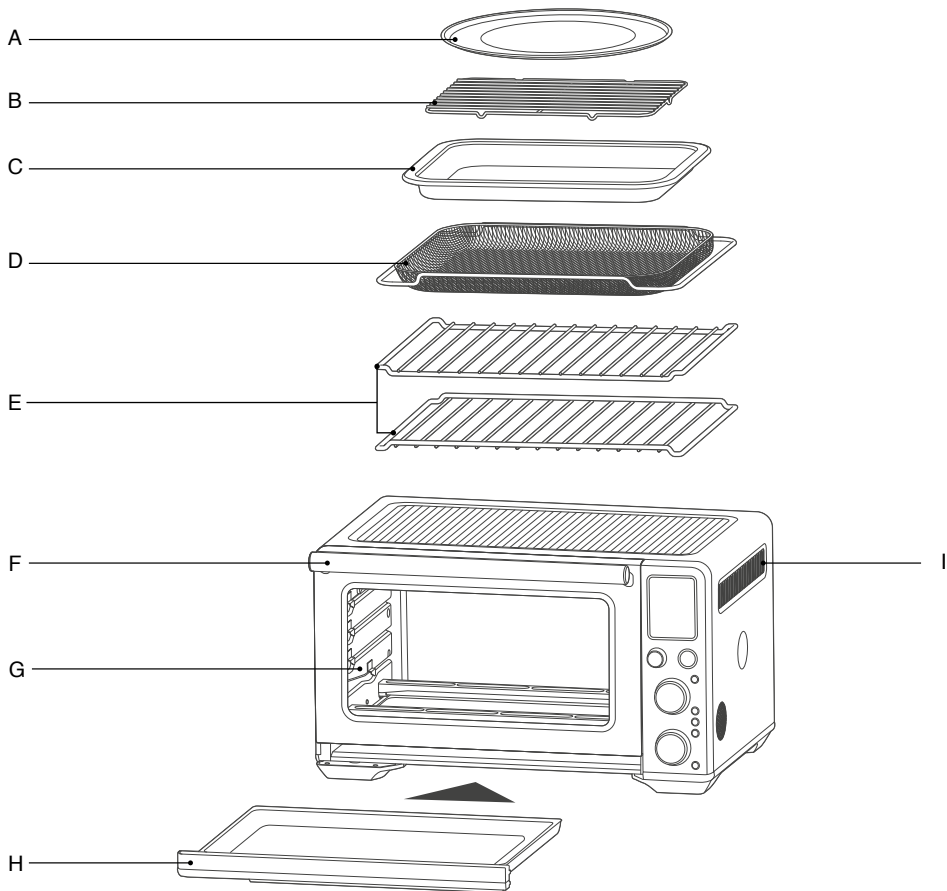
주의

물이나 액체에 담그지 마십시오.

**해당 제품은 가정용이며,
이 설명서를 보관하시기 바랍니다.**



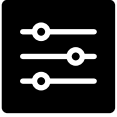
부품



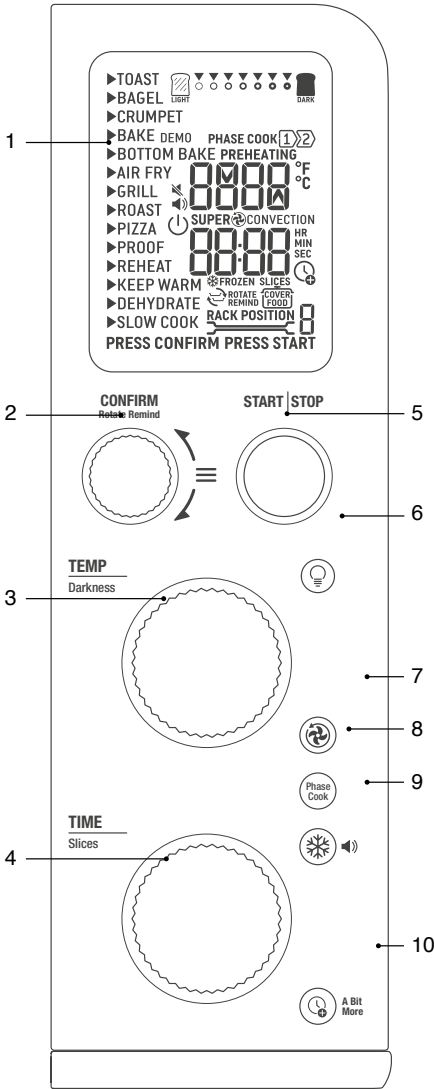
오븐 액세서리

- A. 30cm(12인치) 들러붙지 않는 피자 팬
- B. 그릴 랙
- C. 28 x 33.5cm 로스팅팬
- D. 에어 프라이어 바구니

- E. 오븐 선반(2개)
- F. 도어 핸들
- G. 오븐 조명
- H. 빵 부스리기 트레이
- I. 환기 구멍



제어판



1. LCD 화면
2. 기능 다이얼/회전 알림 / 확인 버튼
3. 온도/굽기 다이얼
4. 시간/슬라이스 다이얼
5. 시작 | 정지 버튼
6. 오븐(OVEN) 조명 / 온도 변환 버튼
7. 컨벡션
8. 단계별 조리 버튼
9. 해동/알람 조절 버튼
10. A Bit More 버튼



모드

오븐 준비하기

처음 사용하기 전에 오븐을 16분 동안 비워두어 발열체에서 보호 물질을 제거하세요. 오븐에서 연기가 발생할 수 있으므로 환기가 잘 되는지 확인하세요. 이러한 연기는 안전하며 오븐 성능에 해를 끼치지 않습니다.

1. 포장재, 판촉 라벨, 테이프를 모두 오븐에서 제거하고 안전하게 폐기하세요.
2. 빵 부스리기 트레이, 철제 선반, 그릴 선반, 로스팅 팬, 에어 프라이 바구니, 피자 팬을 포장에서 꺼냅니다. 따뜻한 비눗물에 부드러운 스펀지로 씻은 후 행구고 완전히 말리세요.
3. 부드럽고 젖은 스펀지로 오븐 내부를 닦아주세요. 완전히 말리세요.
4. 오븐을 평평하고 건조한 표면에 놓으세요. 제품 양쪽에 최소 10cm, 위쪽에 15cm 이상의 공간이 있는지 확인하세요.
5. 빵 부스리기 트레이를 오븐에 넣으세요.
6. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 전원 콘센트에 꽂으세요.
7. 표시기가 PIZZA 기능에 도달할 때까지 기능 다이얼을 오른쪽으로 돌립니다.

8. 시작 | 중지 버튼. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고 LCD 화면이 주황색으로 켜지며 오븐 경고음이 울립니다.
9. LCD 화면에 'PREHEATING(예열 중)'이라는 메시지가 깜박입니다. 오븐이 예열 과정을 완료하면 경고음이 울립니다.
10. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다.
11. 요리 과정이 끝나면 오븐이 경고음이 울리면 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 파란색으로 켜집니다.
12. 이제 오븐을 사용할 준비가 되었습니다.

ELEMENT IQ®

Breville Smart Oven™ Air Fryer XL 는 요리하는 음식에 이상적인 환경을 만들어주는 요리 기술인 Element IQ®를 탑재하고 있습니다. 적재적소에 전력을 공급하고 고르게 또는 강력하게 적절한 열을 생성합니다.

오븐의 각 기능은 레시피와 테스트를 기반으로 한 당사의 권장 가열 요소 구성 및 온도로 미리 설정되어 있습니다, 그러나 조리법, 음식의 양, 개인 취향에 따라 실험해 보는 것이 좋습니다.



오븐 모드 개요

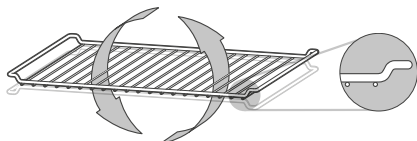
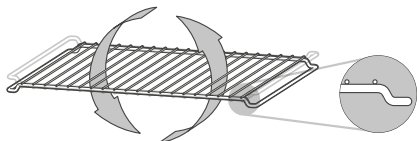
≡ 모드	추천 선반 위치	사전 설정	예열 여부	범위
토스트	4	굽기 정도 = 4 슬라이스 = 4	아니요	굽기 정도 = 1 ~ 7 슬라이스 = 1~9 슬라이스
베이글	4	굽기 정도 = 4 슬라이스 = 4	아니요	굽기 정도 = 1 ~ 7 베이글 = 베이글 1~9개
크럼펫	3	굽기 정도 = 3 슬라이스 = 4	아니요	굽기 정도 = 1 ~ 7 슬라이스 = 크럼펫 1~10개
베이킹	6	165°C 30분	예	50°C ~ 250°C 최대 72시간
바텀 베이크	6	205°C 1시간	예	50°C ~ 250°C 최대 72시간
에어 프라이	3	205°C 18분	예	150 °C ~ 250°C 1분~ 1시간
그릴	1	HIGH 10분	아니요	온도 Low - Med - High
로스팅	6	205°C 1시간	예	50°C ~ 250°C 최대 72시간
피자	7	205°C 16분	예	150°C ~ 250°C 최대 1시간
발효	—	29°C 1시간	아니요	27°C ~ 38°C 1분~ 72시간
재가열	—	165°C 15분	아니요	70°C ~ 250°C 최대 4시간
보온(KEEP WARM)	—	70°C 1시간	아니요	45°C ~ 120°C 1분~ 72시간
건조	3	52°C 12시간	아니요	30°C ~ 80°C 1분~ 72시간
슬로우 쿠킹	8	LOW 8시간	아니요	온도 Low - High 만 선택 가능 Low = 4시간 ~ 72시간 High = 2시간 ~ 12시간



빠른 시작 가이드

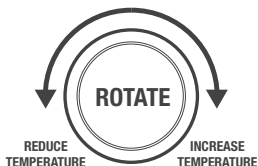
BREVILLE OVEN 작동하기

- 오븐 선반을 원하는 선반 위치에 삽입합니다. 선반 위치는 오븐 도어 창 오른쪽에 편리하게 인쇄되어 있습니다. 네 개의 홈 위치가 있습니다. 선반은 위쪽이나 아래쪽을 향하게 삽입하여 각 홈에 2개의 선반 위치를 지정할 수 있습니다.

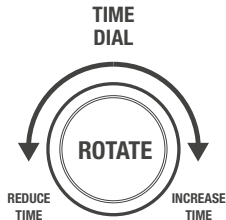


- 화면에는 선택한 설정에 대한 사전 조리 온도가 표시됩니다.
- 온도 다이얼을 왼쪽으로 돌리면 온도가 낮아지고 오른쪽으로 돌리면 온도가 높아집니다.

TEMPERATURE DIAL



- 화면에는 선택한 설정에 대한 사전 조리 시간이 표시됩니다. 조리 시간을 줄이려면 시간 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 조리 시간을 늘리려면 오른쪽으로 돌리세요.




- 예열 사이클이 없는 설정의 경우 (토스트, 베이글, 크럼펫, 그릴, 발효, 재가열, 보온, 건조, 슬로우 쿡ING) 음식을 오븐 선반이나 포함된 에어 프라이 바구니, 피자 팬, 그릴 랙 및/또는 로스팅 팬에 직접 놓습니다. 가장 고르게 익을 수 있도록 음식을 오븐 중앙에 위치시킵니다.
- 오븐 문을 닫으세요.
- 시작 | 중지 버튼. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고 오븐 경고음이 울리며 LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
- 타이머가 표시되고 카운트 다운이 시작됩니다. 조리가 진행되는 동안 조리 온도와 시간을 조절할 수 있습니다.
- 예열 사이클이 있는 설정(베이킹, 바텀 베이킹, 에어 프라이, 로스팅, 피자)의 경우 오븐에 음식을 넣기 전에 시작 | 중지 버튼을 누르세요. 오븐이 예열되는 동안 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고 오븐 경고음이 울리며 LCD 화면에 '예열 중'이라는 메시지가 깜박입니다.
 - 오븐을 사용할 준비가 되면 깜박거리던 '예열 중' 표시가 꺼지고 오븐 경고음이 울리며 타이머가 카운트다운을 시작합니다. 음식을 오븐 선반이나 제품에 포함된 에어 프라이 바구니, 피자 팬, 그릴 랙 및/또는 로스팅 팬에 직접 놓습니다. 가장 고르게 익을 수 있도록 음식을 오븐 중앙에 위치시킵니다.
 - 오븐 문을 닫으세요.
 - 타이머는 계속해서 카운트 다운됩니다. 조리가 진행되는 동안 조리 온도와 시간을 조절할 수 있습니다.
- 요리 과정이 끝나면 오븐이 경고음이 울리며 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 파란색으로 켜집니다.

참고

시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 조리 사이클을 중지할 수 있습니다. 이렇게 하면 사이클이 취소되고 버튼 백라이트가 파란색으로 켜집니다.

참고

 컨벡션 버튼을 눌러 컨벡션 끄기, 컨벡션, 슈퍼 컨벡션 중에서 선택합니다. 컨벡션 및 슈퍼 컨벡션 기능은 공기가 빠르게 흐를 경우 그에 맞춰 온도를 조절할 수 있습니다. 슈퍼 컨벡션 기능은 더 바삭한 음식 결과물을 제공할 수 있습니다.

도어 센서

조리 중 문이 열리면 타이머가 일시 정지되고 조명이 꺼집니다.

문이 닫히면 타이머가 다시 카운트 다운을 시작하고 조명이 30초 동안 켜져 있다가 꺼집니다. 요리 중에 문이 10분 이상 열려 있으면 히터가 꺼집니다.

마그네틱 소프트 슬라이딩 랙

오븐 선반을 선반 위치 3 또는 4에 삽입하면 도어가 열릴 때 자동으로 오븐에서 선반이 자성에 의해 반쯤 떨어나오므로 음식을 쉽게 꺼낼 수 있습니다.

오븐 선반이 이 위치에 있을 때는 항상 도어를 천천히 열어 선반이 너무 빨리 배출되지 않도록 주의를 기울이세요.

버저 볼륨

고정 버튼을 3초간 길게 누르면 볼륨 선택이 활성화됩니다. 다이얼을 사용하여 오븐 버저 볼륨을 낮음 또는 높음으로 선택합니다.

선택을 확인하려면 시작 버튼을 누르세요.

회전 알림 ROTARY REMIND

여러 선반에서 동시에 음식을 요리할 때 회전 알림 기능을 사용하면 오븐에서 음식의 위치를 바꾸라는 알림을 받을 수 있고 이를 통해 가장 균일하고 고른 조리 결과를 얻을 수 있습니다. 회전 알림은 베이킹, 바텀 베이킹, 로스팅, 보온, 발효, 피자, 에어 프라이, 재가열 및 건조 모드에 사용할 수 있습니다.

1. LCD 화면의 표시등이 원하는 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다.
2. 확인 다이얼을 누르세요. LCD 화면에 '회전 알림'이 표시됩니다.
3. 선택한 모드의 단계에 따라 음식 조리를 시작하세요.
4. 선반 위치를 바꿀 때가 되면 회전 알림 경고음이 울리고 '회전 알림'이 화면에 깜박입니다. 회전 알림 경고는 문이 열리거나 확인 다이얼을 눌러 기능을 비활성화할 때까지 30초마다 계속해서 울립니다.

참고

여러 개의 오븐 선반 위에 있는 베이킹 팬이나 기타 조리 용기에서 음식을 요리할 때 선반 사이에 충분한 공간을 두고 발열체와 가까운 상단 선반 위치는 사용하지 않는 것이 좋습니다.

대부분의 경우 선반 위치 3과 7 또는 4와 8이 최상의 결과를 제공합니다. 에어 프라이/건조 바구니를 사용할 때는 선반 위치 사이에 공간을 남겨둘 필요가 없습니다.

A BIT MORE™

요리가 완료되고 음식이 충분히 익지 않았거나 충분히 뜨겁지 않은 경우 A BIT MORE를 사용하세요.

예: 베이글 모드


1. LCD 화면의 표시등이 BAGEL 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다.
2. 굽기 설정을 조정하세요.
3. 베이글 슬라이스 갯수를 설정합니다.
4. 시작 | 중지 버튼을 눌러 베이글 모드를 시작합니다.
5. 조리 과정이 끝나고 음식에 추가 조리 시간이 필요하다고 생각되면 오븐 문을 닫고 'A BIT MORE™' 버튼을 눌러 조리 시간을 조금 더 추가합니다. 타이머가 카운트 다운을 시작합니다.






참고

A BIT MORE™ 기능은 이전에 수행된 조리 기능이 없는 경우 활성화되지 않습니다.

사전 설정 기능:

단계별 조리

단계별  조리(PHASE COOK) 버튼을 사용하여 2가지 연속 조리 기능을 프로그래밍할 수 있습니다. 단계별 조리(Phase Cook)에서 사용할 수 있는 기능은 다음과 같습니다: 토스트, 베이글, 크럼펫, 베이크, 하단 베이킹, 에어 프라이, 그릴, 로스팅, 피자, 발효, 재가열, 보온.

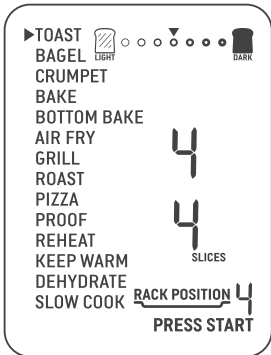
1. 단계별 조리(PHASE COOK) 버튼을 누릅니다. '단계별 조리(PHASE COOK)'와 가능한 기능이 LCD 화면에 나타납니다.
2. 화살표가 '1' 위에서 깜박이면서 1단계 조리 프로그래밍 증임을 나타냅니다.
 - a) LCD 화면의 표시등이 원하는 기능을 가리킬 때까지  기능/확인(Function/Confirm) 다이얼을 돌립니다.
 - b)  온도(Temperature) 다이얼을 돌려 조리 온도를 조절합니다.  시간(Time) 다이얼을 돌려 조리 시간을 조정합니다.
 - c)  기능/확인(Function/Confirm) 또는  시작/정지(Start/Stop) 다이얼을 눌러 1단계 조리를 확인합니다.

3. 화살표가 '2' 위에서 깜박이면서 2단계 조리 프로그래밍 중임을 나타냅니다.
- a) LCD 화면의 표시등이 원하는 기능을 가리킬 때까지 ≡ 기능 / 확인(Function / Confirm) 다이얼을 돌립니다.
- b) 온도(Temperature) 다이얼을 돌려 조리 온도를 조절합니다. 시간(Time) 다이얼을 돌려 조리 시간을 조정합니다.
- c) ≡ 기능 / 확인(Function / Confirm) 다이얼을 눌러 2단계 조리를 확인합니다.
4. 시작 | 정지(Start | Stop) 버튼을 눌러 1단계 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. 두 단계 모두 1 단계 옆 화살표와 함께 LCD 화면에 표시됩니다.
5. 1단계 조리가 완료되면 2단계가 자동으로 시작됩니다. 2단계 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 정지(Start | Stop) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 흰색 불이 들어옵니다.

토스트 모드

토스트 모드를 사용하면 빵의 겉면은 바삭하고 속은 부드럽고 촉촉하게 구워줍니다. 이 모드는 잉글리쉬 머핀과 냉동 와플에도 이상적입니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 4에 삽입합니다.
2. 최적의 토스트 결과를 위해 빵 조각을 오븐 선반의 중앙에 최대한 가깝게 배치합니다.
3. 오븐 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시가 토스트 기능에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정된 굽기 정도 설정 '4'를 나타내고, 하단 그림은 사전 설정된 슬라이스 수 '4'를 나타냅니다.



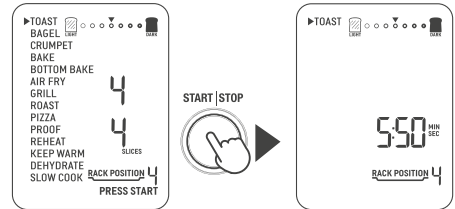
5. 굽기 정도 설정과 슬라이스 수는 토스트 조리 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.

- a) 굽기 정도 설정은 LCD 화면 상단에 있는 원모양 줄로 표시됩니다. 굽기 정도 설정을 낮추려면 온도 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 설정을 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 원 위의 삼각형이 선택한 설정에 따라 움직입니다.

조리 가이드:

원하는 토스트 굽기	설정
라이트	1 또는 2
미디엄	3, 4 또는 5
다크	6 또는 7

- 슬라이스 수는 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 슬라이스 수를 줄이려면 타임 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 슬라이스 수는 '부터 '9' 까지입니다.
6. 시작 | 중지 버튼을 누르면 토스트 모드가 시작됩니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
 7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다. 타임 다이얼을 돌려 토스트가 진행되는 동안 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.



8. 토스트 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

참고

조리 시간은 오븐 온도를 포함한 다양한 변수에 따라 달라지므로 동일한 굽기와 슬라이스 설정이라도 시간이 다를 수 있습니다. 이는 일관된 결과를 얻기 위한 것입니다.

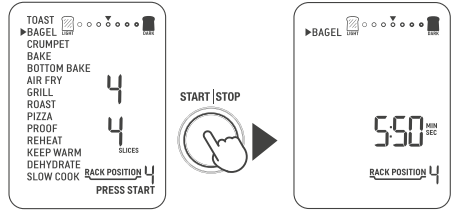
베이글 모드

베이글 모드는 슬라이스한 베이글의 속은 바삭하게, 겉은 살짝 구워주는 기능입니다. 이 모드는 한쪽 면을 다른 쪽 면보다 더 많이 구워야 하는 크럼펫이나 두껍게 썬 빵을 구울 때도 이상적입니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 4에 삽입합니다.
2. 최적의 조리 결과를 위해 베이글 반쪽을 절단 면이 위를 향하도록 오븐 선반의 중앙에 최대한 가깝게 배치합니다.

3. 오븐 문을 닫으세요.

4. LCD 화면의 표시등이 BAGEL 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정된 굽기 정도 설정 '4'를 나타내고, 하단 숫자는 사전 설정 된 베이글 슬라이스 개수 '4'를 나타냅니다.



8. 베이글 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

참고

베이글의 내부(절단면)는 항상 상단 발열체를 향해 위쪽을 향해야 합니다. 이렇게 하면 겉은 살짝만 구워지면서 절단면은 바삭하게 구워집니다.

베이글의 윗부분과 아랫부분이 똑같이 바삭하게 굽고 싶은 경우 자른 베이글을 토스트 기능을 이용해 구울 수 있습니다.

5. 굽기 정도 설정과 베이글 슬라이스 수는 조리 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.

a) 굽기 정도 설정은 LCD 화면 상단에 있는 원모양 줄로 표시됩니다. 굽기 정도 설정을 낮추려면 온도 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 설정을 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 원 위의 삼각형이 움직여 선택한 설정을 나타냅니다.

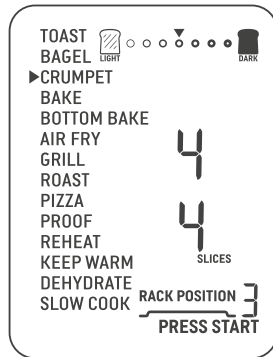
일반 지침:

원하는 베이글 굽기	설정
라이트	1 또는 2
미디엄	3, 4 또는 5
다크	6 또는 7

b) 베이글 슬라이스 개수가 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 베이글 슬라이스 개수를 줄이려면 타임 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 베이글 슬라이스 개수는 '1'부터 '9' 까지입니다.

6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 베이글 모드를 시작합니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.

7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다. 베이글 조리 중 타임 다이얼을 돌려 시간을 조절할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.



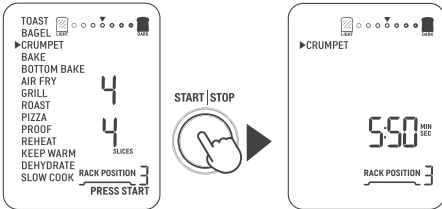
5. 조리 전이나 도중에 굽기 정도 설정과 크럼펫 수를 조정할 수 있습니다.

- a) 굽기 정도 설정은 LCD 화면 상단에 있는 원모양 줄로 표시됩니다. 굽기 정도 설정을 낮추려면 온도 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 설정을 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 원 위의 삼각형이 움직여 선택한 설정을 나타냅니다.

조리 가이드:

원하는 크럼펫 굽기	설정
라이트	1 또는 2
미디엄	3, 4 또는 5
다크	6 또는 7

- b) 크럼펫 개수가 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 크럼펫 수를 줄이려면 타임 다이얼을 왼쪽으로 돌리고, 높이려면 오른쪽으로 돌립니다. 크럼펫 수는 '1'부터 '10'까지입니다.
- 6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 크럼펫 모드를 시작합니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
- 7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다. 크럼펫 조리 중 타임 다이얼을 돌려 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.



- 8. 크럼펫 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

참고

크럼펫의 바닥면을 위쪽으로, 즉 상단 발열체 쪽을 향하도록 놓는 것이 권장됩니다. 이렇게 하면 크럼펫의 위쪽은 살짝 구워지면서 아래쪽은 바삭하게 구워질 수 있습니다. 크럼펫의 뒷면과 아랫면을 똑같이 바삭바삭하게 굽고 싶다면 토스트(Toast) 기능을 사용하는 것이 좋습니다.

베이킹 모드

베이킹 모드는 음식 전체를 고르게 조리합니다. 이 모드는 케이크, 머핀, 브라우니, 페이스트리를 굽는 데 이상적입니다. 베이킹 모드는 라자냐, 포트 파이 등 미리 포장된 냉동 식품을 요리하는 데에도 이상적입니다.

- 1. 오븐 선반을 선반 위치 6에 삽입합니다. 브라우니나 패스트리와 같은 일부 제과류는 선반 위치 5가 더 적합할 수 있습니다.

- 2. 오븐 문을 닫으세요.
- 3. LCD 화면의 표시가 베이킹 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정된 베이킹 온도 '165 °C'를 나타내고, 하단 숫자는 사전 설정된 시간 '30분'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨베이션 설정도 표시됩니다.



- 4. 베이킹 온도, 시간 및 컨베이션 설정은 베이킹 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
- a) 베이킹 온도는 LCD 화면의 상단 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 베이킹 온도를 50 °C에서 최대 250 °C까지 조정할 수 있습니다.
- b) 타임 다이얼을 돌려 조리 시간을 선택하세요. 최대 조리 시간은 다음과 같이 설정할 수 있습니다.

> 200 °C	최대 4시간
150 °C - 200 °C	최대 8시간
100 °C - 150 °C	최대 12시간
< 100 °C	최대 72시간

- 5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 베이킹 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. LCD 화면에 '예열 중' 메시지가 깜박이며 표시됩니다.
- 6. 오븐 예열이 완료되면 경고음이 울리고 오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
- 7. 음식을 포함한 로스팅 팬이나 기타 오븐용 접시에 담아 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다. 오븐 문을 닫으세요.
- 8. 예열 알림이 울리면 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 해당 온도 및 시간 다이얼을 돌려 베이킹 사이클 중에 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
- 9. 베이킹 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

바텀 베이킹 모드

바텀 베이킹 모드는 아래에서 열을 발산하여 밑바닥 부분이 잘 구워지게 하는 기능입니다. 쿠키, 페이스트리 케이스, 파이의 바삭한 질감을 살려 구울 때 적합한 기능입니다. 바텀 베이킹 모드는 로스팅이나 바삭한 빵을 굽기에도 적합합니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 6에 삽입합니다.
2. 오븐 문을 닫습니다.
3. LCD 화면에 바텀 베이킹 모드가 표시될 때까지 확인 (CONFIRM) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면 상단에는 '205°C'로 사전 설정된 바텀 베이킹 온도가, 하단에는 '1 시간'으로 사전된 조리 시간이 나타납니다. 사전 설정된 컨벡션(CONVECTION) 설정도 표시됩니다.



4. 베이킹 온도, 시간, 컨벡션 설정은 조리 전이나 도중에 조정 가능합니다.
 - a) 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 베이킹 온도를 50°C에서 최대 250°C까지 조절합니다.
 - b) 시간(TIME) 다이얼을 돌려 조리 시간을 설정합니다. 최장 조리 시간은 다음과 같이 설정할 수 있습니다:

> 200 °C	최장 4시간
150 °C - 200 °C	최장 8시간
100 °C - 150 °C	최장 12시간
< 100 °C	최장 72시간

5. 시작 | 정지(START | STOP) 버튼을 눌러 바텀 베이킹 모드를 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜빡이는 '예열 중 (PREHEATING)'이 표시됩니다
6. 오븐 예열이 끝나면 경고음이 울리고 오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
7. 포함된 로스팅 팬이나 다른 오븐용 접시에 음식을 담고 오븐 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다. 오븐 문을 닫습니다.

8. 예열 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 온도(TEMPERATURE) 및 시간(TIME) 다이얼을 돌려 베이킹 사이클 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 정지(START | STOP) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.
9. 베이킹 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 정지(START | STOP) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 흰색 불이 들어옵니다.

에어 프라이 모드

에어 프라이 모드는 강한 열과 극대화된 공기 흐름을 결합하여 음식을 바삭하고 노릇하게 조리합니다.

1. 선반 위치 3 또는 원하는 에어 프라이/건조 바구니 위치가 비어 있는지 확인하세요.
2. 오븐 문을 닫으세요.
3. LCD 화면의 표시가 에어 프라이 기능에 도달 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 에어 프라이어 사전 설정 설정 '205°C'를 나타내고, 하단 숫자는 사전 설정 시간 '18분'을 나타냅니다. 사전 설정된 슈퍼 컨벡션 설정도 표시됩니다.



4. 에어 프라이 온도 및 시간 설정은 에어 프라이 조리 전 또는 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 에어프라이 온도는 LCD 화면 상단에 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 에어 프라이 온도를 150 °C에서 최대 250 °C까지 조정합니다.
 - b) 에어프라이 시간은 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 최대 1시간까지 시간을 조정합니다.
5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 에어 프라이 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. LCD 화면에 '예열 중' 메시지가 깜빡이며 표시됩니다.
6. 오븐 예열이 완료되면 경고음이 울리고 오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
7. 장착된 에어 프라이/건조 바구니에 음식을 고르게 배열하세요. 최상의 결과를 얻으려면 음식을 한 겹으로 놓고 조각 사이에 공간을 남겨주세요. 에어 프라이/건조 바구니를 선반 위치 3에 삽입하세요. 오븐 도어를 닫으세요.

8. 예열 알람이 울리면 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 에어 프라이 조리 중에 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
9. 에어 프라이 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

중요 사항

기름기가 많은 음식(예: 닭날개)을 조리할 때는 에어 프라이/건조 바구니 대신 로스팅 팬을 사용하시면 오일이 떨어지는 것을 방지할 수 있습니다. 조리와 조리 사이에 남은 오일은 버려주세요.

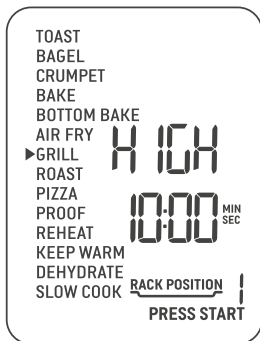
참고

이 오븐에는 총 4개의 에어프라이/건조 바구니를 넣을 수 있습니다. 추가 에어프라이/건조 바구니 구매에 대한 자세한 내용을 보려면 www.breville.com을 방문하세요.

그릴 모드

그릴 모드는 오픈형 샌드위치, 얇게 썬 고기, 가공류 및 생선, 소시지 및 야채 조리에 이상적입니다. 그릴은 캐서롤, 그라탕, 디저트의 윗부분을 노릇하게 구을 때도 사용할 수 있습니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 1 또는 2에 삽입합니다.
2. 포함된 그릴 선반을 로스팅 팬에 삽입합니다. 조립된 그릴 선반이나 오븐용 접시에 음식을 놓은 다음, 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다.
3. 오븐 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시등이 그릴 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 표시는 사전 설정된 온도가 '높음'을 나타내고 하단 숫자는 사전 설정된 시간 '10분'을 나타냅니다.



5. 그릴 굽기 가열과 시간은 조리 전이나 도중에 조절할 수 있습니다.
 - a) 그릴 가열 수준은 LCD 화면의 상단 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 그릴링을 '높음(High)', '중간(Med)' 및 '낮음(Low)' 그릴의 세 가지 가열 수준 중 하나로 조정합니다.
 - b) 그릴링 시간은 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 시간을 최대 20분까지 조정합니다.
6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 그릴 모드를 활성화합니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다. 그릴링 동안 해당 온도 및 시간 다이얼을 돌려 가열 수준과 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
8. 그릴 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

로스팅 모드

로스팅 모드는 다양한 육류 및 가공류 요리에 이상적입니다. 음식의 속은 부드럽고 육즙이 풍부하며 겉은 완벽하게 구워집니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 6에 삽입합니다.
2. 오븐 문을 닫으세요.
3. LCD 화면의 표시가 로스팅 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면 상단의 숫자는 로스팅 설정 온도 '205 °C'를 나타내고, 하단의 숫자는 설정된 시간 '1시간'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 설정도 표시됩니다.



4. 로스팅 온도, 시간, 컨벡션 설정은 로스팅 조리 전이나 도중에 조정될 수 있습니다.
 - a) 로스팅 온도는 LCD 화면 상단에 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 로스팅 온도를 50 °C에서 최대 250 °C까지 조절합니다.

b) 타임 다이얼을 돌려 조리 시간을 선택하세요. 최대 조리 시간은 다음과 같이 설정할 수 있습니다.

> 200 °C	최대 4시간
150 °C - 200 °C	최대 8시간
100 °C - 150 °C	최대 12시간
< 100 °C	최대 72시간

5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 로스팅 모드를 활성화합니다. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. LCD 화면에 '예열 중' 메시지가 깜박이며 표시됩니다.
6. 오븐 예열이 완료되면 경고음이 울리고 오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
7. 음식을 포함한 로스팅 팬이나 기타 오븐용 접시에 담아 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다. 오븐 문을 닫으세요.
8. 예열 알림이 울리면 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 로스팅 조리 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
9. 로스팅 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

피자 모드

피자 모드는 치즈와 토핑을 녹여 노릇하게 만들고 피자 크러스트를 바삭하게 만듭니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 7에 삽입합니다.
2. 오븐 문을 닫으세요.
3. LCD 화면의 표시가 피자 기능에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면 상단의 숫자는 피자 사전 설정된 온도 '205 °C'를 나타내고, 하단의 숫자는 사전 설정된 시간 '16분'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 및 냉동 설정도 표시됩니다.



4. 피자 온도, 시간, 컨벡션 및 냉동 설정은 조리 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
- a) 피자 온도는 LCD 화면의 상단 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 최소 온도 150 °C 에서 최대 250 °C까지 조정합니다.
- b) 타임 다이얼을 돌려 조리 시간을 선택하세요. 최대 조리 시간은 다음과 같이 설정할 수 있습니다.

150 °C - 250 °C	최대 1시간
-----------------	--------

5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 피자 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. LCD 화면에 '예열 중' 메시지가 깜박이며 표시됩니다.
6. 오븐이 설정 온도에 도달하면 온도 경고음이 울립니다.
7. 포함된 피자 팬을 사용하는 경우 음식을 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다. 오븐 문을 닫으세요.
8. 예열 알림이 울리면 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 피자 조리 중에 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
9. 피자 조리가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

참고

피자 스톤은 별매입니다. 피자 팬을 사용하는 경우 예열 과정 중에 오븐에 넣어야 최상의 결과를 얻을 수 있습니다. 예열된 피자팬에 피자를 조심스럽게 올려주세요.

피자 스톤에 대한 참고 사항

피자 스톤을 사용할 때 최적의 결과를 얻으려면 피자 없이 스톤을 예열해야 합니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 7에 삽입합니다.
2. 오븐 선반의 중앙에 피자 스톤을 놓아 스톤의 각 부분에 공기가 흐르도록 합니다.
3. 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시가 피자 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정된 피자 온도인 '205 °C'를 나타내고 하단 숫자는 사전 설정된 시간인 '16분/초'를 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 및 냉동 설정도 표시됩니다.
5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 피자 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다. LCD 화면에 '예열 중' 메시지가 깜박이며 표시됩니다.
6. 오븐 예열이 완료되면 경고음이 울립니다.
7. 예열 알림이 울리면 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다.

8. 설정된 시간이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.
9. 오븐 문을 열고 가열된 피자스톤 위에 조심스럽게 피자를 올려주세요.
10. 원하는 피자 온도, 시간, 컨벡션, 냉동 설정을 선택하고 시작 | 중지 버튼을 눌러 피자 조리를 다시 시작합니다.

발효 모드

발효 모드는 저온을 정확하게 유지하도록 설계되어 빵, 롤, 피자 및 기타 반죽을 발효시킬 때 이상적인 환경을 제공합니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 8에 삽입합니다.
2. 반죽을 오븐용 용기에 넣고 뚜껑을 덮은 후 오븐 선반 중앙에 놓습니다.
3. 오븐 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시가 발효 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 위쪽 숫자는 사전 설정된 PROOF 설정인 '29 °C'를 나타내고, 아래쪽 숫자는 사전 설정된 시간인 '1시간'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 설정도 표시됩니다.



5. 발효 온도, 시간 및 컨벡션 설정은 발효 모드 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 발효 온도는 LCD 화면의 상단 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 발효 온도를 27 °C에서 최대 38 °C까지 조정합니다.
 - b) 발효 시간은 LCD 화면에 하단 숫자와 같이 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 최대 72시간까지 시간을 조정합니다.
6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 발효 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
7. 타이머가 표시되고 카운트 다운이 시작됩니다. 발효 모드 중에 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
8. 발효 모드가 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

재가열 모드

재가열 모드는 음식을 간편하게 다시 데우는 데 이상적이며, 음식이 타거나 마르는 현상 없이 부드럽게 데워줍니다.

1. 재가열하려는 음식의 종류에 가장 적합한 선반 위치에 오븐 선반을 삽입하세요.
2. 포함된 로스팅 팬, 피자 팬 또는 기타 오븐용 접시에 음식을 담아 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다.
3. 오븐 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시가 재가열 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정된 재가열 온도가 '165 °C'를 나타내고 하단 숫자는 사전 설정된 시간인 '15분'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 설정도 표시됩니다.



5. 재가열 온도, 시간, 컨벡션 및 냉동 설정은 재가열 시작 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 재가열 온도는 LCD 화면 상단의 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 70 °C에서 최대 250 °C까지 온도를 조절합니다.
 - b) 재가열 시간은 LCD 화면 하단에 숫자로 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 70 °C~250 °C의 온도에서 최대 4시간까지 시간을 조정할 수 있습니다.
6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 재가열 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
7. 타이머가 표시되고 카운트 다운이 시작됩니다. 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 재가열 조리 시간 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
8. 재가열 과정이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 켜집니다.

보온 모드

보온 모드는 뜨거운 음식의 박테리아 성장을 방지하기 위해 권장 온도인 70 °C 이상으로 유지합니다.

1. 보온하려는 음식의 종류에 가장 적합한 선반 위치에 오븐 선반을 삽입하세요.
2. 포함된 로스팅 팬, 피자 팬 또는 기타 오븐용 접시에 음식을 담아 오븐 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다.
3. 오븐 문을 닫으세요.
4. LCD 화면의 표시등이 보온 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 숫자는 사전 설정 온도인 '70 °C'를 나타내고, 하단 그림은 사전 설정 시간인 '1시간'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨백션 설정도 표시됩니다.



5. 온도, 시간, 컨백션 설정은 보온 시작 전이나 도중에 조정될 수 있습니다.

- a) 보온 온도는 LCD 화면 상단의 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 45 °C에서 최대 120 °C까지 온도를 조절합니다.
- b) 타임 다이얼을 돌려 조리 시간을 선택하세요. 최대 조리 시간은 다음과 같이 설정할 수 있습니다.

최대 온도는 120 °C입니다.

100 °C - 120 °C	최대 12시간
< 100 °C	최대 72시간

6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 보온 기능을 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트 다운이 시작됩니다. 해당 온도 및 타임 다이얼을 돌려 보온 사이클 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.

8. 보온이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 꺼집니다.

건조 모드

건조(Dehydrate) 모드는 낮고 안정적인 열과 최대 공기 흐름을 결합하여 조리하지 않고, 과열 없이 음식을 고르게 건조시킵니다.

1. 포함된 에어프라이어/건조 바구니에 음식을 고르게 배열하세요. 최상의 결과를 얻으려면 음식을 한 겹으로 놓고 조각 사이에 공간을 남겨주세요. 에어 프라이어/건조 바구니를 선반 위치 3에 삽입합니다.
2. 오븐 문을 닫으세요.
3. LCD 화면의 표시가 건조 모드에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면 상단의 숫자는 사전 설정된 건조 온도 '50 °C'를 나타내고, 하단의 숫자는 사전 설정된 시간 '12시간'을 나타냅니다. 사전 설정된 슈퍼 컨백션 설정도 표시됩니다.



4. 건조 온도, 시간 및 컨백션 설정은 건조 시작 전이나 도중에 조정될 수 있습니다.

- a) 건조 온도는 LCD 화면의 상단 숫자로 표시됩니다. 온도 다이얼을 돌려 건조 온도를 '30 °C~최대 80 °C'로 조정하세요.

- b) 시간은 LCD 화면에 하단 숫자로 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 최대 72시간까지 시간을 조정합니다.

5. 시작 | 중지 버튼을 눌러 건조 기능을 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.
6. 타이머가 표시되고 카운트 다운이 시작됩니다. 해당 온도 및 시간 다이얼을 돌려 건조 사이클 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 중지할 수 있습니다.
7. 건조 과정이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작 | 중지 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면이 백색으로 꺼집니다.



팁

- 강한 색을 가진 음식을 건조할 경우 얼룩을 방지하기 위해 에어프라이/건조 바구니 위에 종이호일을 얹어주세요.
- 절반 육포와 같이 물이 떨어질 수 있는 음식을 건조할 경우, 포함된 로스팅 팬을 사용하여 떨어지는 액체를 받아내세요. 오븐 선반을 선반 위치 8에 삽입하고 로스팅 팬을 철제 선반 중앙에 놓습니다.

슬로우 쿠킹 모드

슬로우 쿠킹 모드에는 저온에서 장시간 조리할 수 있도록 설계된 요리 프로필이 있습니다.

1. 오븐 선반을 선반 위치 8에 삽입합니다.
2. 오븐 문을 닫으세요.
3. LCD 화면의 표시가 슬로우 쿠킹 기능에 도달할 때까지 확인 다이얼을 돌립니다. LCD 화면 상단에는 슬로우 쿠킹 설정온도 '낮음(Low)'을 나타내고, 하단의 숫자는 설정시간 '8시간'을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 설정도 표시됩니다.



4. 슬로우 쿠킹 온도와 시간은 슬로우 쿠킹 시작 전이나 도중에 조정될 수 있습니다.
 - a) 온도는 LCD 화면의 상단 글자로 표시됩니다. 슬로우 쿠킹을 조절하려면 온도 다이얼을 사전 설정 온도인 '낮음(Low)' 또는 '높음(High)' 중 하나로 조절하세요.
 - b) 시간은 LCD 화면에 하단 숫자로 표시됩니다. 타임 다이얼을 돌려 '낮음(Low)'의 경우 4~72시간, '높음(High)'의 경우 2~12시간 사이에서 시간을 조정합니다.
5. 뚜껑이 있는 오븐용 조리기구 안에 음식을 담아 철제 선반 중앙에 놓고 공기가 음식의 각 부분에 고르게 흐르도록 합니다. 오븐 문을 닫으세요.
6. 시작 | 중지 버튼을 눌러 슬로우 쿠킹 모드를 활성화하세요. 버튼 백라이트가 빨간색으로 켜지고, 오븐 경고음이 울리고, LCD 화면이 주황색으로 켜집니다.

7. 슬로우 쿠킹 과정이 끝나면 오븐은 자동으로 보온 기능으로 전환됩니다. LCD 화면에 '보온'이 표시되고 '2시간'의 보온 시간이 자동으로 카운트 다운됩니다. 시작 | 중지 버튼을 눌러 보온 사이클을 언제든지 중지할 수 있습니다.



참고

오븐에 조리기구를 넣거나 꺼낼 때 오븐 선반을 절반 이상 당기지 마세요.

문이 열려 있을 때 무거운 조리기구를 유리 문 위에 올려 놓지 마세요.



팁

슬로우 쿠킹을 위한 팁

1. 조리기구는 오븐용이며 비어 있을 경우 6kg(13파운드)을 초과하지 않아야 합니다.
2. 너무 익히거나 덜 익히지는 상황을 방지하려면 조리용기를 최소 1/2부터 최대 3/4정도까지 채우세요. 넘치지 않도록 조리용기를 3/4 이상 채우지 마십시오.
3. 음식이 건조되는 것을 방지하려면 항상 뚜껑을 닫은 채 천천히 조리하세요. 더 많은 수분을 유지하려면 뚜껑을 닫기 전에 조리기구를 알루미늄 호일로 덮으세요.
4. 전통적인 슬로우 쿠킹 레시피에 규정된 조리 온도와 시간을 따르세요. 높은(High) 온도에서 1시간 동안 조리하는 것은 낮은(Low) 온도에서 약 1시간 반에서 2시간 동안 조리하는 것과 동등합니다.
5. 차가운 음식은 미리 익히거나 가열된 음식보다 조리 시간이 더 오래 걸릴 수 있으므로 조리 시간을 적절히 조절하세요. 냉동 식품은 슬로우 쿠킹하지 마십시오.
6. 큰 고기 조각의 경우 반으로 자르면 열이 더 고르게 전달됩니다.

오븐 조명 교체하기

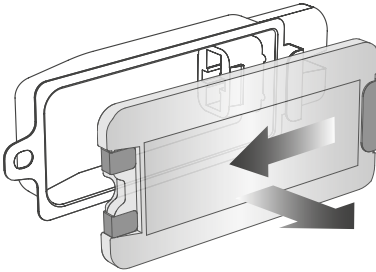


경고

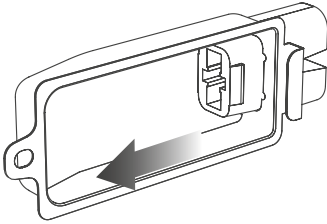
전구를 교체하기 전에 항상 오븐의 플러그를 뽑고 식히세요.
25W, 220~240V, G9 유형의

오븐 전구만 사용하세요.

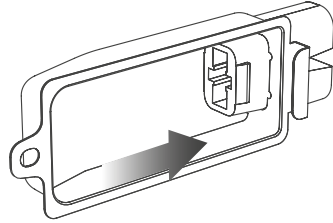
1. 조명을 교체하기 전에 오븐에서 철제 선반을 제거하세요.
2. 조명은 오븐 공간의 왼쪽에 위치해 있습니다. 라이트 하우징 외부에 손가락을 대고 유리 커버를 오븐 벽에서 부드럽게 당겨 제거하세요. 커버를 잡아당길 수 없는 경우, 스푼을 라이트 하우징 왼쪽으로 밀어 넣고 유리 커버를 살짝 들어올려 떼어내세요. 커버가 떨어지거나 깨지는 것을 방지하기 위해 항상 다른 손으로 유리 커버를 잡으세요.



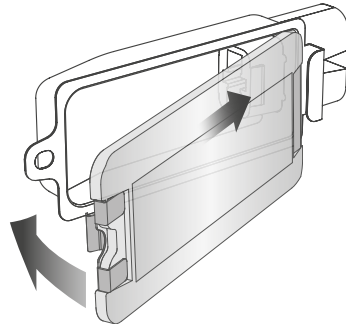
3. 사용한 전구는 홀더에서 직접 당겨서 제거합니다.



4. 부드러운 천을 사용하여 새 전구를 삽입하세요. 피부의 기름기가 전구를 손상시킬 수 있으므로 손가락으로 전구 표면을 직접 만지지 마십시오.



5. 유리 커버를 다시 부착하려면 금속 고리를 조명 하우징의 왼쪽에 맞추세요. 유리 커버의 반대쪽 끝을 하우징의 오른쪽에 있는 금속 브래킷에 밀어 넣은 다음 금속 고리를 하우징의 왼쪽에 단단히 고정될 때까지 밀어 넣습니다.



참고

작동 중이나 작동 후에는 오븐 상단이 매우 뜨겁습니다. 따라서 오븐 위에 물건을 보관하는 것은 권장되지 않습니다. 유일한 예외는 브레빌 뱀부 커팅보드로, 이는 오븐 상단의 골이 있는 부분에 맞춰집니다. 자세한 내용은 www.Breville.com 에서 확인하세요.



관리 및 청소

청소하기 전에 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑아 오븐을 끄세요. 분해 및 청소하기 전에 오븐과 모든 액세서리를 완전히 식혀주세요.

외부 본체 및 도어 청소

- 부드럽고 물에 적신 스펀지로 본체 외부를 닦아주세요. 얼룩이 쌓이지 않도록 비마모성 액체 세정제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 오븐 표면이 아닌 스펀지에 클렌저를 바르세요.
- 유리문을 청소할 때는 유리 세정제나 중성 세제, 물에 적신 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미를 사용하세요. 연마성 세척제나 금속 수세미를 사용하면 오븐 표면이 긁힐 수 있으므로 사용하지 마십시오.
- 부드러운 물에 적신 천으로 LCD 화면을 닦아주세요. LCD 표면이 아닌 천에 세척제를 바르십시오. 마른 천이나 연마성 세제로 청소하면 표면이 긁힐 수 있습니다.
- 모든 표면을 완전히 말린 후 전원 플러그를 콘센트에 꽂고 오븐을 켜주세요.



경고

본체, 전원 코드, 전원 플러그를 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오. 감전될 수 있습니다.

내부 청소

오븐 내부 벽은 쉽게 청소할 수 있도록 논스틱 코팅 처리되어 있습니다. 조리 중 튀 자국을 닦으려면 부드럽고 젖은 스펀지로 벽을 닦아주세요. 얼룩이 쌓이지 않도록 비마모성 액체 세정제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 오븐 표면이 아닌 스펀지에 클렌저를 바르세요. 석영 발열체를 만지지 마십시오.



경고

석영 발열체를 청소할 때는 각별히 주의하시기 바랍니다. 오븐을 완전히 식힌 다음 부드럽고 축축한 스펀지나 천으로 발열체를 따라 부드럽게 문지릅니다.

어떠한 종류의 클렌저나 세제도 사용하지 마십시오. 일반 오븐 세척제를 사용하여 오븐 내부를 청소하지 마십시오. 금속 표면이 손상될 수 있습니다.

모든 표면을 완전히 말린 후 전원 플러그를 콘센트에 꽂고 오븐을 켜주세요.

빵 부스러기 트레이 청소

- 사용 후에는 빵 부스러기 트레이를 밀어서 부스러기를 버리세요. 부드럽고 젖은 스펀지로 트레이를 닦아주세요. 얼룩이 쌓이지 않도록 비연마성 액체 세척제를 사용할 수도 있습니다. 청소 전에 트레이가 아닌 스펀지에 클렌저를 묻혀주세요. 완전히 말리세요.
- 달라붙은 오일을 제거하려는 경우 트레이를 따뜻한 비눗물에 담근 후 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미로 닦아주세요. 철저히 헹구고 말리십시오.
- 청소 후에는 항상 오븐 문을 닫은 채로 오븐 안에 빵 부스러기 트레이를 다시 삽입한 후 전원 플러그를 전원 콘센트에 연결하고 오븐을 켜세요.

오븐 선반, 그릴 선반, 로스팅 팬 및 피자 팬 청소

- 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미를 사용하여 따뜻한 비눗물에 모든 액세서리를 세척하세요. 철저히 헹구고 말리십시오. 연마성 세척제, 금속 수세미 또는 금속 도구를 사용하여 액세서리를 청소하지 마십시오. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 액세서리의 수명을 연장하려면 이러한 액세서리를 식기 세척기에 세척하지 않는 것이 좋습니다.

보관

- 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑아 오븐의 전원을 반드시 꺼주세요.
- 분해 및 청소하기 전에 오븐과 모든 액세서리를 완전히 식혀주세요.
- 오븐과 모든 액세서리가 깨끗하고 마른 상태인지를 확인하세요.
- 빵 부스러기 트레이가 오븐에 삽입되었는지 확인하세요. 그릴 선반이 로스팅 팬에 삽입되고 오븐 선반의 중앙 선반 높이 위치에 놓이도록 해주세요.
- 문이 닫혀 있는지 확인하세요.
- 제품을 똑바로 세워서 지지대 다리에 수평을 맞춰 보관하세요. 제품 위에는 아무것도 보관하지 마세요. 유일한 예외는 브레빌 뱀부 커빙보드입니다.



문제 해결

문제

해결방법

오븐이 "ON"으로 전환되지 않습니다.

- 전원 플러그가 콘센트에 제대로 깊숙히 꽂혀 있는지 확인하세요.
- 전원 플러그를 별도의 콘센트에 꽂습니다.
- 필요한 경우 회로 차단기를 재설정하세요.

LCD 디스플레이가 표시등이 꺼졌습니다.

- 오븐은 10분 동안 사용하지 않으면 대기 모드로 전환됩니다. 대기 모드에서는 LCD 화면이 더 이상 켜지지 않지만 모든 기능 옵션은 계속 표시됩니다.
- 오븐을 대기 모드에서 다시 활성화하려면 제어판의 시작 | 중지 버튼을 누르거나 다이얼을 돌립니다. LCD 화면이 다시 켜집니다.

피자가 고르게 익지 않아요

- 일부 대형 피자는 소형 오븐에서는 고르지 않게 구워질 수 있습니다. 조리 시간 중간에 오븐 문을 열고, 피자를 180도 돌려 더욱 노릇하게 익히세요.

마그네틱 소프트 슬라이딩 랙이 도어를 열 때 너무 멀리 나옵니다.

- 오븐 선반이 너무 빨리 달려나오지 않도록 항상 도어를 천천히 조심스럽게 열어야 합니다.

해동 버튼을 선택할 수 없습니다.

- 해동 버튼은 토스트, 베이글, 크럼핏, 피자, 재가열 기능에 대해서만 선택할 수 있습니다. 해동 버튼을 선택하면 최적화된 음식 결과를 위해 조리 시간이 자동으로 조정됩니다.

오븐 문에서 연기가 나옵니다

- 이는 정상입니다. 냉동 빵과 같이 수분 함량이 높은 식품에서 발생하는 수증기를 배출하기 위해 도어가 환기됩니다. 연기가 뜨거울 수 있으니 주의하세요.

발열체가 진동하는 것처럼 보입니다.

- ELEMENT IQ®는 전력을 진동시키고 발열체의 전력 수준을 조정하여 오븐 내부의 열을 정확하게 제어합니다. 이를 통해 짧은 시간에 정확한 온도 제어가 가능합니다. 이는 정상입니다.

문 밑에서 카운터 위로 물이 떨어지고 있습니다.

- 이는 정상입니다. 냉동 빵과 같이 수분 함량이 높은 식품에서 발생하는 결로 현상이 문 안쪽으로 흘러 카운터에 떨어질 수 있습니다.

LCD 화면의 온도 판독값이 오븐 내부에서 측정된 온도와 일치하지 않습니다.

- 측정값을 표준화하기 위해 오븐 온도는 토스트 위치(트레이가 없는 중간 선반의 중앙)에서 보정되었습니다. 이 위치에서 온도를 다시 확인하고 문을 열 때마다 열이 빠져나가므로 30분 동안 오븐 문을 열지 마십시오. 목표 온도의 75%에 도달하면 '예열' 경고음이 울립니다.

'예열' 경고음은 LCD 화면에 표시된 온도보다 낮은 온도에서 울립니다.

- 목표 온도의 75%에 도달하면 '예열' 경고음이 울립니다. 이는 가장 빠른 예열 및 조리 시간을 제공합니다.
- 오븐 문을 열고 음식을 넣으라는 신호인 '예열' 경고음이 울리면 오븐 내부의 온도가 급격히 떨어지기 때문입니다. 목표 온도의 100%에서 경고음이 울리고 이때 문을 여는 것은 이 대기 시간의 상당 부분이 "낭비"된다는 것을 의미합니다. 우리는 목표 온도의 75%에서 경고음을 울리고, 이어서 오븐 문을 열어 음식을 넣으면, 여전히 목표 온도로 최대 2분 더 빨리 회복될 수 있다는 것을 계산했습니다. 이것이 '예열' 경고 시 LCD 화면의 온도가 목표 온도와 일치하지 않는 이유입니다. 설정 온도에 따라, '예열' 경고음이 울릴 때 오븐 문을 여는 것을 포함하여 오븐이 목표 온도에 도달하는 데 약 8~10분이 걸릴 수 있습니다.

문제

해결방법

'예열' 경고음은 LCD 화면에 표시된 온도보다 낮은 온도에서 울립니다.

- 목표 온도의 75%에 도달하면 '예열' 경고음이 울립니다. 이는 가장 빠른 예열 및 조리 시간을 제공합니다.
- 오븐 문을 열고 음식을 넣으라는 신호인 '예열' 경고음이 울리면 오븐 내부의 온도가 급격히 떨어지기 때문입니다. 목표 온도의 100%에서 경고음이 울리고 이때 문을 여는 것은 이 대기 시간의 상당 부분이 "낭비"된다는 것을 의미합니다. 우리는 목표 온도의 75%에서 경고음을 울리고, 이어서 오븐 문을 열어 음식을 넣으면, 여전히 목표 온도로 최대 2분 더 빨리 회복될 수 있다는 것을 계산했습니다. 이것이 '예열' 경고 시 LCD 화면의 온도가 목표 온도와 일치하지 않는 이유입니다. 설정 온도에 따라, '예열' 경고음이 울릴 때 오븐 문을 여는 것을 포함하여 오븐이 목표 온도에 도달하는 데 약 8~10분이 걸릴 수 있습니다.

LCD 화면에 'E01'이 표시됩니다.

- 기기에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E01'이 표시됩니다. 이러한 상황이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 BREVILLE 고객 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.

LCD 화면에 'E02'가 표시됩니다.

- 기기에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E02'가 표시됩니다. 이러한 상황이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 BREVILLE 고객 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.

LCD 화면에 'E03'이 표시됩니다.

- 오븐 온도가 설정된 최대 한도보다 높으면 LCD 화면에 'E03'이 표시됩니다. 전원 콘센트에서 플러그를 뽑고 오븐을 15분 동안 식힌 후 다시 플러그를 꽂으세요.
- 'E03' 메시지가 계속 나타나면 BREVILLE 고객 서비스 센터에 문의하세요.

LCD 화면에 'E05'가 표시됩니다.

- 기기에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E05'가 표시됩니다. 이러한 상황이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 BREVILLE 고객 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.

컨벡션 버튼을 누르면 온도가 변합니다.

- 이는 정상입니다. 온도는 컨벡션 팬의 요리 속도 증가를 보상하기 위해 보정됩니다.

오븐을 기본 공장 설정으로 재설정합니다.

- 각 기능의 오븐 기본 설정을 복원하려면 A BIT MORE 및 해동 버튼을 함께 5초 동안 길게 누르세요.

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 논현로 159길 41 (신사동 553-3번지)
고객 서비스 센터: 080-822-1691

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2026

지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BOV905 KO - D26