

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Instruction Book – BPZ820



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	Components
8	Functions
12	Hints & Tips
13	Care & Cleaning
15	Troubleshooting
16	Warranty

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

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Remove and safely discard any packing materials and promotional labels before using the oven for the first time.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose of the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- The temperature of the door or the outer surface might be high when the appliance is operating.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable materials, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.

- Do not use the appliance on (or close to) a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven or surface.
 - Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
 - When operating the oven, keep a minimum distance of 10cm of space on both sides of the appliance and 15cm above.
 - Do not touch hot surfaces. To avoid burns, use extreme caution when removing the included pizza pan or stone deck as they might be very hot.
 - 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 any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
 - We recommend using the dedicated BPZ820 pan with the pizza oven, although other cast iron/carbon steel pans that fit are also suitable for usage.
 - Do not use non-stick or coated pans in the oven.
 - Use caution when using stainless steel pans as they may discolour at high temperatures.
 - Caution should be exercised when removing the pan from the oven. Pan should be placed on a heat proof material.
 - No lid should be used in the oven on top of the pan.
 - Oversized food and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.
 - To avoid any direct contact with the oven, the provided pizza peel should be used at all times when inserting a pizza into the cavity, unless cooking a pan pizza.
 - The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
-  To protect against electric shock or fire, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.



Hot Surfaces
Do Not Touch

- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven when not in use.
- This appliance is for household use only. Do not use in any type of moving vehicles.
Do not use the appliance outdoors, or for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- If the appliance is to be cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and allow it to cool completely, before unplugging it from the power outlet.
- Do not use a steam cleaner to clean the oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not use any rough, abrasive cleaning tools or sharp metal chisel or object when cleaning the oven door glass.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- The appliance and its cord should be kept out of reach of children aged 8 years and younger.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- It is recommended to regularly inspect the appliance and power cord. Do not use the appliance if there is damage to the power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Immediately stop use and call Breville® Consumer Support.
- We recommend operating the oven on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.

- Keep the appliance and the accessories clean. Follow the cleaning instructions within Care and Cleaning Section provided in this book.
- Servicing should be performed by an authorised service representative.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord 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.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable

that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



WARNING

To prevent electric shock, unplug before cleaning.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

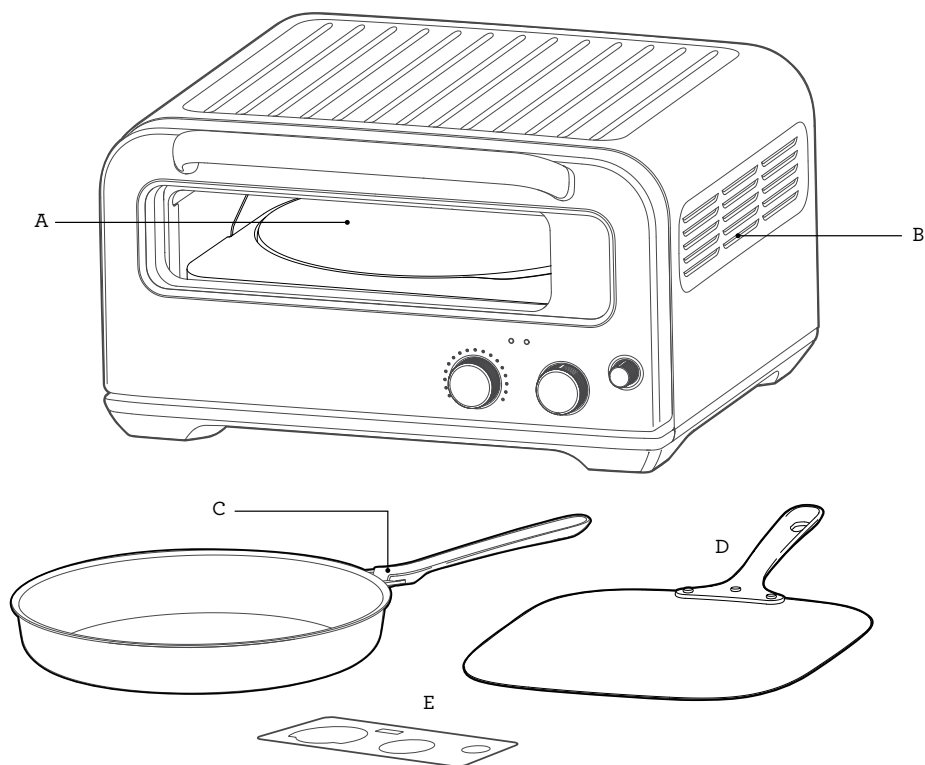
Your Breville® appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used,

- (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
- (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and
- (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



A. Active Deck

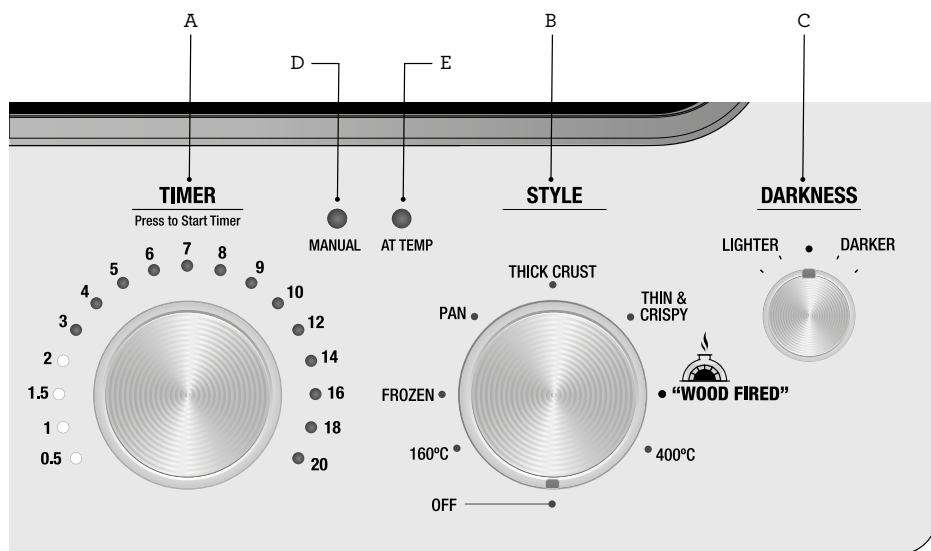
The stone deck is designed to move forward and down when you are opening the door; this system makes loading and unloading the pizza easy, while achieving ultimate performance.

B. Ventilation Slots

C. Pizza Pan with removable handle

D. Pizza Peel

E. Manual Mode alternate interface magnet



A. TIME dial

Ensure to press this dial to start the timer countdown.

B. STYLE dial

C. DARKNESS dial

- The char/darkness on the top of the pizza can be adjusted using the DARKNESS dial.
- The dial allows you to increase or decrease the temperature of the oven.
- Centre position is default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counter-clockwise to decrease it.

D. MANUAL MODE light

Indicates when you are in Manual Mode. For further explanation, refer to the 'Manual Mode' section on page 10.

E. AT TEMPERATURE light

Light will flash during the initial preheating of the oven or if the oven has fallen outside of the desired temperature for cooking (do not cook when flashing). When the oven has reached the desired temperature, the AT TEMPERATURE light will turn on.



Functions

BEFORE FIRST USE

In order to remove any protective substances on the heating elements, it is necessary to run the oven empty for 20 minutes. Ensure the area is well ventilated as the oven may emit vapours. 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 stone deck from its packaging. Gently wipe the deck with a damp cloth. Dry thoroughly and place the stone deck in the oven cavity.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge.
4. Place the oven on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10cm of space on both sides of the oven and 6" (15cm) above.
5. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
6. The oven alert will sound, and the TIME dial lights will illuminate and then turn off.
7. Turn the STYLE dial clockwise until the indicator reaches the 400°C function.
8. Let the oven run for 20 minutes.
9. The oven is now ready to use.
10. Refer to seasoning the pan section on page 15 for instructions for first use of pan. .

OPERATING YOUR BREVILLE® OVEN

Due to the extremely high temperatures being achieved, please ensure to place the oven in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.

1. Insert the stone deck into the pizza oven cavity.
2. Turn the STYLE dial to the desired setting.

3. The TIME dial lights will illuminate with the recommended time specific to the setting. The time can be adjusted by turning the time dial.
4. The AT TEMPERATURE light will flash to indicate that the oven is preheating.
5. Allow the oven to preheat until the AT TEMPERATURE light stops flashing and stays on. The preheating time can vary between 10–20 minutes depending on the selected preset.
6. Use the pizza peel to place the pizza directly on the stone deck. Do not use the peel when using the pizza pan.
7. Close the oven door. If using the pizza pan be sure to remove the handle first.
8. Press the TIME dial to start the countdown timer.
9. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, and the TIME dial lights will flash and then go out.
10. Remove your pizza and enjoy.



WARNING

Always ensure that the stone deck is in place when the oven is on.



NOTE

When you intend to transport the product; remove the pizza deck from inside the oven and pack separately to avoid breakage.



NOTE

Make sure the oven is preheated before placing the pizza in the cavity. If cooking multiple pizzas, wait until the AT TEMPERATURE light turns solid on before loading your next pizza.



NOTE

For high temperature cooking functions, we recommend you monitor and stay close to the oven as your food can quickly become overdone and eventually ignite.

See Troubleshooting for more information.



WARNING

After cooking, allow the oven to cool completely before unplugging from the wall. Fans will continue to run to cool the sensitive electronics. These fans will automatically turn off when the temperatures are at an acceptable level.

TIME

Timer to alert you when your pizza is ready. The recommended time will illuminate depending on the selected pizza style but can be adjusted before or during cooking to suit your preference. Push dial to start timer. The countdown cycle can be stopped at any time by turning the dial down to zero.

PIZZA STYLE

400°C

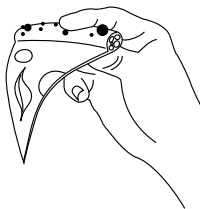
Extremely intense heat. Ideal for cooking charred vegetables.

Note that the cooking time can vary depending on the type of vegetable being cooked.



“WOOD FIRED”*

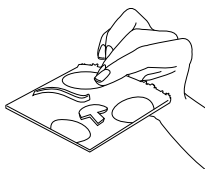
Achieve authentic Neapolitan pizza results at home! Extremely high heat. Expect a cooked but malleable crust with distinct blisters and charring (leopard spotting).



**This product does not utilize any wood or wood by-product. The term “Wood Fired” refers to the specific heat performance characteristics of this oven that replicate that of a wood fired brick oven..*

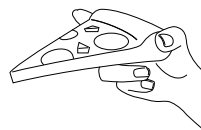
THIN & CRISPY

This dough is rolled out thinly which gives the pizza a crisp result. The toppings should be right to the edge and the sauce can be spread to the very outside of the pizza.



THICK CRUST

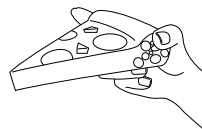
This heat profile has been designed to work best with a less-hydrated, larger dough ball that will form a fluffy yet sturdy foundation, enabling you to be generous with toppings.



The pizza should be cooked directly on the stone deck and toppings & crust should be evenly browned.

PAN

Amazing crunchy base, fluffy dough and plenty of toppings with sauce almost to the edge. The ultimate pizza indulgence. This setting requires the use of the pan provided with your pizza oven.



FROZEN

Great frozen pizza results.

160°C

Looking for a quick, simple snack? – Top your favourite flat bread or wrap with some simple pizza toppings and cook for 8 to 10 minutes on this low-temperature oven function.

DARKNESS

If you prefer your pizza with a darker crust, this can be achieved thanks to the DARKNESS dial that allows you to adjust the temperature in your pizza oven.

The centre position is the default. Turn the dial clockwise to increase the temperature and counter clockwise to decrease it.

ELEMENT IQ™

The Breville® Pizzaiolo oven features Element IQ™, a cooking technology that adjusts what heating elements are on, and the power of each of the heating elements to achieve the optimum cooking performance.

Each of the oven's functions is pre-set with our recommended power distribution, deck and top temperatures and cooking time, that are based on recipes and testing.

Depending on the recipe, amount of food and your personal taste, these can be adjusted with the use of the DARKNESS and TIME dials.

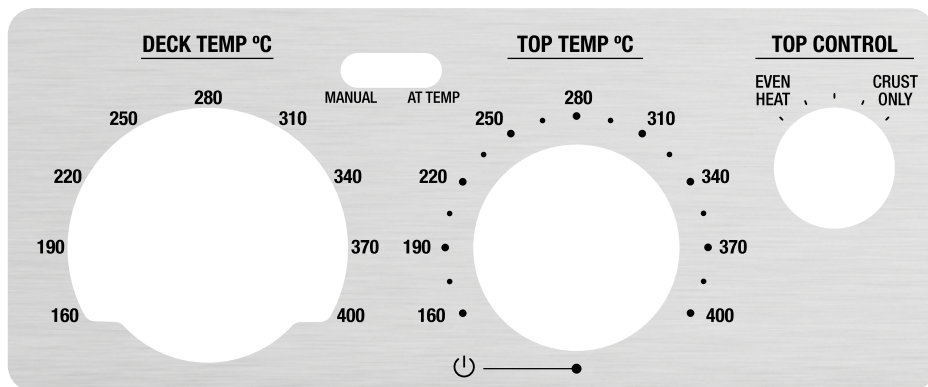
MANUAL MODE FUNCTION

Manual Mode is an alternative mode of operation that allows you to individually control deck and top temperatures, and to adjust the power distribution of the top heaters. This enables you to fully customize how the oven functions.

For better use of the Manual Mode, the alternate interface magnet provided with the pizza oven should be placed on the front of the interface to indicate what temperatures you have set and what heaters you are using.

To set the oven to “Manual Mode”

1. Press and hold the TIME/DECK TEMP dial.
2. Turn the STYLE/TOP TEMP dial from OFF to 160°C.
3. Release the TIME/DECK TEMP dial.
4. The Manual Mode light will flash three times and then stay on.

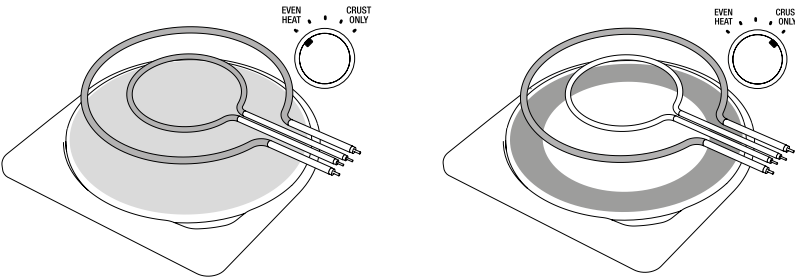


When the Manual Mode is selected, the control dial situated on the far right will allow you to choose the heat distribution in each top element, in order to achieve different food results.

If selecting the setting on the far left, the inner & outer top elements will have a similar heat distribution to allow an even cooking result. This setting is ideal if cooking a style of pizza that requires that both the toppings and the crust to be cooked evenly.

By turning the dial from left to right, you will allow the heat to be more and more directed toward the outer and away from the inner top elements.

If selecting the setting on the far right, the outside top element will have a higher heat distribution than the inside top element. This setting is ideal if cooking a Neapolitan style pizza which requires higher heat in the crust, to achieve leopard-spotting, or if cooking with delicate ingredients.



When using Manual Mode, refer to the table below for suggested times and temperature ranges depending on the style of pizza being cooked:

PIZZA	TIME mins	DECK TEMP	TOP TEMP	TOP CONTROL
NEAPOLITAN  (Wood Fired)	2 mins	370-400°C	370 - 400°C	
THIN & CRISPY	7 mins	295-325°C	220-250°C	
THICK CRUST	9 mins	295-325°C	235-265°C	
PAN PIZZA	18 mins	325-355°C	205-235°C	
FROZEN	12 mins	220-250°C	190-220°C	

NOTE

The deck and top temperatures affect each other, so there are limitations on the possible combinations.

To return to pre-set mode, simply turn the STYLE dial to OFF and then turn back on to select desired function.



Hints & Tips

HOW TO MAKE A NEAPOLITAN PIZZA DOUGH

- Add flour, yeast and salt to the bowl of a bench mixer. Stir to combine. Add the water and knead on low speed until the dough is smooth and elastic, 10 minutes.
- Cover with plastic wrap and proof until doubled in size 45–60 minutes.
- Divide dough into ~240g pieces. Using lightly floured hands, shape each piece into a smooth ball.
- Lightly dust two baking trays with semolina mix and place the dough balls on the trays, leaving 10cm between the balls. Lightly oil the top of each ball then thoroughly wrap each tray with plastic wrap. Refrigerate for at least 6 hours or up to 4 days.
- Let dough stand, still wrapped, at room temperature for 1 hour before use. Create a generous mound of semolina mix on a clean work surface. Use a bench scraper (or a spatula) to lift out one dough ball and place on top of the mound. Keep the remaining dough covered until ready to use.
- Working with one dough ball at a time, coat dough in the a mix of flour and semolina.
- Transfer to a lightly floured work surface, gently press out dough from the centre into a 15cm circle, leaving a 2cm border around the edge. Gently stretch dough into a 25–30cm circle.



NOTE

The dough can be hard to shape if it has not rested long enough or is still too cold.

If the dough snaps back when shaping, let it rest for a further 15–30 minutes under a damp cloth. It will make the dough easier to manage.



TIP

If having difficulty stretching the dough, place the floured dough on the top of an upside-down bowl, then gently stretch the dough down the sides.



TIP

The dough can also be kneaded by hand or by using a food processor. Dough is ready when it is possible to stretch a very thin (almost transparent) piece without tearing.



TIP

Extra pizza dough can be frozen for up to one month in airtight containers or zip-lock bags. Thaw pizza dough overnight in the refrigerator before using.

HOW TO USE THE PEEL

When cooking pizzas that do not require the use of the pan, it is essential to cook your pizza directly on the deck. This requires the use of the pizza peel to transfer your pizza into the oven.

- Ensure that the oven is already preheated before placing the dough on the pizza peel.
- Sprinkle a small amount (approximately ½ tsp) of flour and semolina mix (half and half) over the surface of the peel before placing the dough on it.
- Place your stretched dough onto your peel and begin saucing/topping your pizza.
- **WORK FAST!** Add your sauce and toppings quickly. If not, the moisture in your dough will cause it to stick to the peel and make it difficult to slide your pizza onto the stone.
- Do not let the dough sit on the peel for more than about 2 minutes to prevent it from sticking.
- Once the pizza is topped and ready to cook, position the peel to the back of the oven. Let the tip of the peel rest on the deck and raise the handle so that the whole peel is tilting forward. Jiggle the peel back and forth gently to allow the tip of the pizza to touch the deck.
- Gradually jiggle the peel out of the oven stretching the pizza out on the deck as you go.
- Once cooked, slide the peel under the pizza to remove from the oven.



TIPS

The aim is to use just enough flour and semolina to ensure the pizza doesn't stick on the peel. If you use too much, the excess flour will burn

on the stone, causing a bitter taste and a yellow colour on the base of the pizza. This excess flour will also increase the amount of smoke and chance of a fire occurring in the oven after you have removed your pizza.



NOTE

The peel needs to remain cool and clean to prevent the dough from sticking. Do not sit the peel under the pizza oven, while waiting to load the pizza onto its surface.

HOW TO USE THE PAN



CAUTION

Ensure your pan is seasoned before use. See care section for details.



CAUTION

Always ensure to have deck in place when using the pizza pan.

For pan style pizza, the pizza should be prepared in the unheated pizza pan and then placed in a preheated oven.

Alternatively the pan can be preheated before adding food, e.g. vegetables, to achieve better charring results.



TIP

Tips for perfect toppings

- Remove buffalo mozzarella from brine and press gently on paper towel to drain.
- Non-cured meats and thicker vegetables should be pre-cooked before using as pizza topping.
- Excessive amounts of sauce or toppings can make the crust soggy.
- Increasing salt content in your dough can help with achieving leopard spotting.
- Extra sauce can be frozen in smaller portions until required.



Care & Cleaning

Before cleaning, ensure the oven and all accessories are cool, and then remove the power plug from the power outlet.

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



NOTE

If carbonized deposit occur due to food fume, please clean with detergent/water with a cloth or use an oven cleaning detergent available in the market (try on a sampled spot first).

Since this oven operates at very high temperatures, mild discolouration may occur on metal surfaces, which will not affect normal functioning of the oven.



WARNING

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

Cleaning the Stone Deck

1. In order to avoid damaging the stone deck, we highly recommend wiping the surface with a soft, damp sponge after each use.
2. If the stone deck needs to be removed for cleaning outside of the oven, we recommend handling the stone deck with extreme care.
3. The stone deck cannot be soaked or put in a dishwasher.

4. Always reinsert the stone deck into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

Cleaning the pizza peel

1. Wash the pizza peel 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. Alternatively, the peel can also be placed in the dishwasher.

Seasoning the pizza pan

The pan provided with your pizza oven is made of carbon steel and requires special care. Please season the pan using the following instructions before first use and at regular intervals to maintain its protective layer.



WARNING

It is important to note that during the seasoning process the oven will be at a temperature above the flash point of the oil used. This might cause the oil to spontaneously flash or ignite. To minimize this risk do not exceed the amount of oil described in the instructions below and keep the door fully closed at all times during the process. If fire or flash is observed, do not be alarmed, keep the door closed and any flames will extinguish themselves quickly.

1. Set the STYLE dial to 400°C and allow the oven to preheat.
2. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
3. Add no more than ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan and handle bracket.
4. Put the pizza pan onto the deck in the preheated oven (AT TEMPERATURE light will remain lit, and will cease flashing) for 10 minutes.

5. Remove the pan carefully and place on a heat proof surface.
 6. Reapply no more than another ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the outside side of the pan.
 7. Put the pan in a preheated 400°C pizza oven for a further 10 minutes.
 8. Repeat steps 3 to 7 for a second time.
- Your pan is now ready for use. We recommend regular seasoning for best performance and to extend the life of your pan.

Cleaning the pizza pan

For regular cleaning, we recommend washing the pan by hand with warm water and mild soap, if necessary. Dry the pan thoroughly and season according to the seasoning guide.



TIP

If any rust develops, use a stainless steel or copper scouring pad and hot water to remove it, and then re-season the pan using the method above.



WARNING

Never put the pizza pan in the dishwasher.

Storing the pizza oven

1. Ensure the oven and all accessories are cool, clean and dry.
2. Ensure the Stone Deck is inserted into the oven.
3. Ensure the door is closed.
4. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store the pan or anything else on top. The only exception is the pizza peel.



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 AT TEMPERATURE light is flashing	• This indicates that the oven is outside the desired temperature for cooking. Wait till the preheating light turns solid on before loading your pizza.
Steam is coming out of the oven door	• This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods. • If moisture is found on the bench top around the base of your product, simply wipe it dry.
The heating elements appear to be pulsing/ some elements appear off	• 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.
There is a noise coming from the oven after it is turned off	• During cooking, cooling fans turn on to protect sensitive electronic components from overheating. Due to the extreme temperatures this oven gets to, these fans remain on after cooking has finished, until temperatures are low enough for the components. Please do not unplug the oven from the wall until these fans turn off.
Smoke is coming out of oven	• This is normal during cooking due to the extreme high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour/semolina used on your peel. It is also recommended to use the oven in a well-ventilated area.
Fire in the oven	• Don't be alarmed. Close the door if it is still open. If the fire does not self-extinguish within 20 seconds, unplug the unit and keep the door closed until the fire is out.



Warranty

2 YEAR WARRANTY

Breville provides product warranty for domestic use in specified territories for 2 year from date of purchase by faulty workmanship and materials. During this warranty period, Breville will provide repairs and replacement for any defective product (based on Breville's Warranty Policy).

Also, all legal warranty rights under Korea's legislation will be protected and will not be impaired by our warranty. For full terms and conditions on the warranty, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.breville.com/kr

the Smart Oven™ Pizzaiolo

설명서 - BPZ820



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을 최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 기능
- 12 힌트 & 팁
- 13 관리 및 청소
- 15 문제 해결
- 16 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

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

중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하십시오.

전기 제품을 사용할 때는 항상 다음을 포함한 기본 안전 예방 조치를 따라야 합니다.

- 오븐을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 안전하게 분리해 폐기하시기 바랍니다.
- 조리대나 테이블 가장자리에 제품을 두고 사용하면 안 됩니다. 표면이 안정적이고 평평하며 내열성이 있고 깨끗한지 확인하시기 바랍니다.
- 제품이 작동 중일 때는 도어나 외부 표면의 온도가 높을 수 있습니다.
- 천으로 덮인 표면, 커튼 또는 기타 가연성 소재 근처에서 사용하면 안 됩니다.
- 오븐 작동 중 오븐을 덮거나 커튼, 직물, 벽 등 가연성 물질에 닿으면 화재가 발생할 수 있습니다.
- 고압 가스나 전기 버너 위(또는 근처) 또는 가열된 오븐이나 표면에 닿을 수 있는 곳에서 제품을 사용하면 안 됩니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 오븐 작동 시 제품의 양 옆으로 최소 10cm, 위쪽에서 15cm 이상의 공간을 유지하시기 바랍니다.

- 뜨거운 표면을 만지지 마시기 바랍니다. 포함된 피자 팬이나 스톤 데크는 매우 뜨거울 수 있으므로 화상을 방지하려면 각별히 주의하여 제거하시기 바랍니다.
- 유리 도어 위에 조리 도구, 로스팅 팬, 접시를 올려놓지 마십시오.
- 장시간 도어를 열어 두면 안 됩니다.
- 작동 중 오븐 위에 어떤 물건도 올려놓으면 안 됩니다.
- 판지, 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질을 오븐에 넣으시면 안 됩니다.
- 오븐이 과열될 수 있기 때문에 오븐의 어떤 부분도 금속 호일로 덮으면 안 됩니다.
- 다른 주철/탄소강 팬도 사용하기에 적합하지만, 피자 오븐에 전용 BPZ820 팬을 사용하는 것이 좋습니다.
- 오븐에 논스틱 팬이나 코팅된 팬을 사용하면 안 됩니다.
- 스테인리스 스틸 팬은 고온에서 변색될 수 있으므로 주의해서 사용하시기 바랍니다.
- 오븐에서 팬을 꺼낼 때는 주의해야 합니다. 팬을 내열재 위에 놓아야 합니다.
- 오븐 안에서는 팬 위에 뚜껑을 사용해서는 안 됩니다.

- 크기가 큰 음식과 금속 조리 도구는 화재나 감전의 위험이 있으므로 오븐에 넣으시면 안 됩니다.
- 오븐과 직접적으로 접촉하지 않으려면, 팬 피자를 조리하지 않는 한 피자를 넣을 때 항상 제공된 피자 주걱을 사용해야 합니다.
- 이 오븐과 함께 제공되지 않았거나 추천하지 않는 액세서리 및 부품을 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 본 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 제작되지 않았습니다.

경고

감전 방지를 위해 전원 코드, 전원 플러그, 기기를 물 등의 액체에 담그지 마십시오.



뜨거운 표면
만지지 마십시오

- 오븐을 사용하지 않을 때는 오븐에 제조업체가 추천하는 액세서리 이외의 물건을 보관하면 안 됩니다.

- 본 제품은 가정용입니다. 어떤 종류의 움직이는 차량에서도 사용하면 안 됩니다. 제품을 실외에서 사용하거나 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 제품을 청소, 이동, 조립 또는 보관할 경우 항상 제품의 전원을 끄고 완전히 식힌 다음 전원 콘센트에서 플러그를 뽑으시기 바랍니다.
- 오븐 세척에 스팀 청소기를 사용하지 마십시오.
- 금속 수세미를 사용하여 청소하면 안 됩니다. 조각이 수세미에서 떨어져 전기 부품에 닿으면 감전의 위험이 있습니다.
- 오븐의 유리 도어를 세척할 때 거친 마모성 세척 도구 또는 날카로운 금속 끝이나 물체를 사용하지 마십시오. 이러한 도구를 사용할 경우 유리 표면에 긁힘이 생겨 결과적으로 유리가 파손될 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 사용하거나 어린이 옆에서 제품을 사용할 때는 세심한 감독이 필요합니다.
- 본 제품은 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하도록 제작되지 않았습니다. 단,

그러한 사람의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용에 관해서 감독이나 지시를 하는 경우는 예외입니다.

- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 8세 미만의 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다.
- 제품과 코드는 8세 이하 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.
- 사용 시 주의한다면 더 긴 분리형 전원 공급 코드 또는 연장 코드를 사용할 수 있습니다.
- 제품과 전원 코드를 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 전원 코드나 플러그가 손상된 경우 또는 제품이 오작동하거나 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다. 즉시 사용을 중지하고 Breville® 고객 지원 센터에 문의하시기 바랍니다.
- 오븐을 다른 제품과 분리된 전용 회로에 연결하는 것이 좋습니다. 확실하지 않은 경우 면허를 소지하고 자격을 갖춘 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.
- 서비스는 허가된 서비스 담당자가 수행해야 합니다.
- 본 제품에는 접지 플러그 및 접지선이 있는 전원 코드가

장착되어 있습니다. 본 제품은 적절하게 접지된 3구 콘센트를 사용하여 접지해야 합니다. 접지는 전기 단락이 발생할 경우 감전 위험을 줄입니다.

- 어떠한 경우에도 전원 코드에서 세 번째 (접지) 단자를 자르거나 제거하거나 어댑터를 사용하면 안 됩니다.
- 접지 지침을 완전히 이해하지 못했거나 제품이 적절하게 접지되었는지 여부가 의심되는 경우 자격을 갖춘 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.

경고

감전을 방지하려면 청소하기 전에 플러그를 뽑아 두시기 바랍니다.

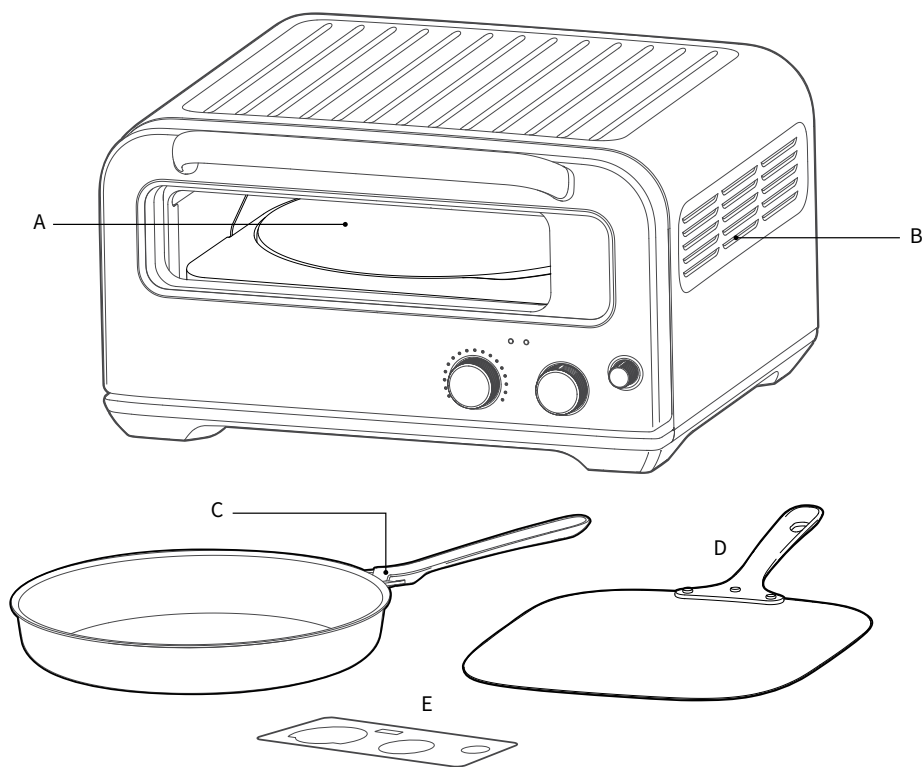
가정용 이 지침을 보관하시기 바랍니다

짧은 코드 관련 지침

Breville® 제품에는 더 긴 코드를 잡아당기거나 코드에 걸려 넘어지거나 얹혀서 발생하는 부상이나 재산 피해를 줄이기 위해 짧은 전원 공급 코드가 장착되어 있습니다. 연장 코드를 사용할 경우, (1) 코드 세트 또는 연장 코드의 표시된 전기 정격은 최소한 제품의 전기 정격 이상이어야 합니다. (2) 코드는 어린이가 잡아당기거나 의도하지 않게 걸려 넘어질 수 있는 조리대나 테이블 상판 위에 늘어지지 않도록 배치해야 합니다. (3) 연장 코드에는 3구 접지 플러그가 포함되어야 합니다.



제품 구조



A. 액티브 데크

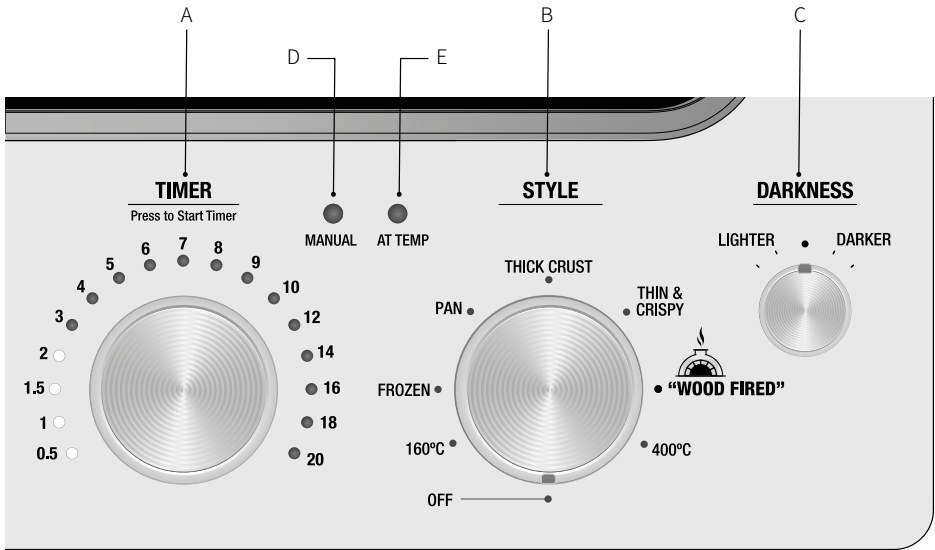
이 스톤 데크는 도어를 열 때 앞뒤로 움직이도록 설계되어 있습니다. 이 시스템은 최고의 성능을 달성하면서 피자를 쉽게 넣고 뺄 수 있도록 합니다.

B. 환기구

C. 탈착식 손잡이가 있는 피자 팬

D. 피자 주걱

E. 수동 모드 교대 인터페이스 자석



A. 시간(TIME) 다이얼

타이머 카운트다운을 시작하려면 이 다이얼을 누릅니다.

B. 스타일(STYLE) 다이얼

C. 구움 색(DARKNESS) 다이얼

- 구움 색(DARKNESS) 다이얼을 사용하여 피자 윗면의 그을림 정도/구움 색을 조절할 수 있습니다.
- 이 다이얼을 사용하여 오븐의 온도를 올리거나 내릴 수 있습니다.
- 중앙 위치가 기본값입니다. 이 다이얼을 시계 방향으로 돌리면 온도가 증가하고 시계 반대 방향으로 돌리면 온도가 감소합니다.

D. 수동 모드(MANUAL MODE) 표시등

수동 모드에 있음을 나타냅니다. 자세한 내용은 10페이지의 '수동 모드' 섹션을 참조하시기 바랍니다.

E. 온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등

오븐의 초기 예열 중 또는 오븐이 원하는 조리 온도를 벗어나면 표시등이 깜박입니다(깜박일 때는 조리하면 안 됩니다). 오븐이 원하는 온도에 도달하면 온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 켜집니다.



기능

처음 사용하기 전에

발열체의 보호 물질을 제거하려면 오븐을 20분 동안 빈 상태로 가동해야 합니다. 오븐에서 증기가 방출될 수 있으므로 환기가 잘 되도록 해야 합니다. 이 증기는 안전하며 오븐의 성능에 영향을 주지 않습니다.

1. 오븐에서 포장재, 판촉 라벨 및 테이프를 제거하고 안전하게 폐기합니다.
2. 포장에서 스톤 데크를 제거합니다. 젖은 천으로 데크를 가볍게 닦아 줍니다. 스톤 데크를 완전히 건조시키고 오븐의 빈 부분에 놓습니다.
3. 부드럽고 젖은 스펀지로 오븐 내부를 닦아 줍니다.
4. 오븐을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 오븐의 양쪽에 최소 10cm, 그리고 위쪽으로 15cm의 공간이 있는지 확인합니다.
5. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 전원 콘센트에 꽂습니다.
6. 오븐 경고음이 울리고 시간(TIME) 다이얼 표시등에 불이 들어왔다가 꺼집니다.
7. 표시기가 400°C 기능에 도달할 때까지 스타일(STYLE) 다이얼을 시계 방향으로 돌리시기 바랍니다.
8. 오븐을 20분 동안 작동시킵니다.
9. 이제 오븐을 사용할 준비가 되었습니다.
10. 팬 최초 사용에 관한 지침은 13페이지의 팬 시즈닝 섹션을 참조합니다.

BREVILLE® 오븐 작동

조리 시 극히 높은 온도에 도달하여 연기가 날 수 있으므로 오븐을 통풍이 잘되는 곳에 둡니다.

1. 스톤 데크를 피자 오븐의 빈 부분에 삽입합니다.
2. 스타일(STYLE) 다이얼을 원하는 설정으로 돌립니다.
3. 설정에 맞는 추천 시간으로 시간(TIME) 다이얼 표시등에 불이 들어옵니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려서 시간을 조절할 수 있습니다.

4. 오븐이 예열 중임을 나타내기 위해 온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 깜박입니다.
5. 온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 깜박임을 멈추고 계속 켜질 때까지 오븐을 예열하시기 바랍니다. 예열 시간은 선택한 사전 설정에 따라 10분에서 20분 사이로 달라질 수 있습니다.
6. 피자 주걱을 사용하여 스톤 데크에 피자를 올려놓습니다. 피자 팬을 사용할 때는 주걱을 사용하면 안 됩니다.
7. 오븐 도어를 닫습니다. 피자 팬을 사용할 경우 먼저 손잡이를 제거합니다.
8. 시간(TIME) 다이얼을 눌러 카운트다운 타이머를 시작합니다.
9. 조리 시간이 끝나면 오븐 경고음이 울리고 시간(TIME) 다이얼 표시등이 깜박였다가 꺼집니다.
10. 피자를 꺼내 맛있게 드시면 됩니다.



경고

오븐이 켜져 있을 때는 항상 스톤 데크가 제자리에 있는지 확인하시기 바랍니다.



참고

제품을 운송할 경우 오븐 내부에서 피자 데크를 제거하고 파손되지 않도록 별도로 포장합니다.



참고

오븐의 빈 부분에 피자를 넣기 전에 오븐이 예열되었는지 확인합니다. 여러 개 피자를 조리할 경우 다음 피자를 넣기 전에 온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 계속 켜질 때까지 기다리시기 바랍니다.



참고

고온 조리 기능의 경우, 음식이 빠르게 너무 익어서 발화할 수 있으므로 옆에서 지켜보며 오븐 가까이 있는 것이 좋습니다.

자세한 내용은 문제 해결 부분을 참조하시기 바랍니다.



경고

조리 후, 오븐을 완전히 식힌 다음 벽면에서 플러그를 뽑습니다. 민감한 전자 부품을 식히기 위해 팬은 계속 작동합니다. 이 팬은 온도가 허용 수준에 도달하면 자동으로 꺼집니다.

시간(TIME)

피자가 준비되면 알려주는 타이머입니다. 추천 시간은 선택한 피자 스타일에 따라 불이 들어오지만 조리 전이나 조리 도중에 원하는 대로 조정할 수 있습니다. 타이머를 시작하려면 다이얼을 누릅니다. 언제든지 다이얼을 0으로 돌려서 카운트다운 사이클을 중단할 수 있습니다.

피자 스타일(PIZZA STYLE)

400°C

매우 강한 열. 살짝 태워서 조리하는 야채를 조리하는 데 이상적입니다.

조리 시간은 조리하는 야채의 종류에 따라 달라질 수 있음에 유의하시기 바랍니다.

"장작불(WOOD FIRED)"[†]

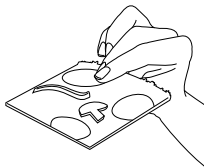
집에서 정통 나폴리 피자를 완성해 보세요! 극도의 고온. 뚜렷한 기포와 그을린 자국(레오파드 스팟)이 있는 상태로 잘 조리되고 부드러운 크러스트를 만들 수 있습니다.



[†] 본 제품은 목재 또는 목재 부산물을 활용하지 않습니다. "장작불(Wood Fired)"이라는 용어는 장작을 때는 벽돌 화덕의 특성을 구현하는 이 오븐의 비열 성능 특성을 가리킵니다.

씬 & 크리스피(THIN & CRISPY)

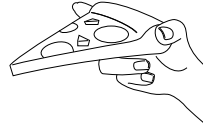
얇게 편 도우를 사용하여 바삭바삭한 피자를 만듭니다. 가장자리 바로 전까지 토핑을 올리고 소스는 피자의 가장 바깥쪽까지 바를 수 있습니다.



두꺼운 크러스트(THICK CRUST)

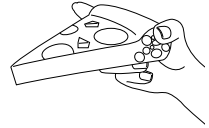
이 열 설정은 수분감이 적은 큰 도우 볼을 부드러우면서도 단단한 피자 베이스로 만들어 토핑이 넉넉한 피자를 완성할 수 있게 합니다.

피자는 스톤 데크 바로 위에서 조리해야 하며 토핑과 크러스트가 고른 갈색을 띠어야 합니다.



팬(PAN)

놀라울 정도로 바삭바삭한 베이스, 가볍고 부드러운 도우, 그리고 거의 가장자리까지 소스를 바른 토핑이 궁극의 피자를 완성합니다. 이 설정에는 피자 오븐과 함께 제공된 팬을 사용해야 합니다.



냉동 피자(FROZEN)

완벽한 냉동 피자 조리를 위한 열 설정입니다.

160°C

빠르고 간단하게 간식을 만들고 싶으신가요? 좋아하는 플랫브레드에 토핑을 얹거나 몇 가지 간단한 피자 토핑으로 랩을 만들어 이 저온 오븐 기능으로 8~10분간 조리하시기 바랍니다.

구움 색(DARKNESS)

더 어두운 색의 피자 크러스트를 선호할 경우 피자 오븐의 온도를 조절할 수 있는 구움 색(DARKNESS) 다이얼을 사용합니다.

중앙 위치가 기본값입니다. 이 다이얼을 시계 방향으로 돌리면 온도가 증가하고 시계 반대 방향으로 돌리면 온도가 감소합니다.

ELEMENT IQ™

Breville® Pizzaiolo™ 오븐에는 최적의 조리 성능을 달성하기 위해 어떤 발열체가 켜지는지와 각 발열체의 출력을 조절하는 조리 기술인 Element IQ™가 탑재되어 있습니다.

각각의 오븐 기능은 레시피와 테스트에 근거한 추천 출력 분배, 데크 및 상부 온도, 조리 시간으로 사전 설정되어 있습니다.

레시피, 음식량 및 개인 취향에 따라, 구움 색(DARKNESS) 및 시간(TIME) 다이얼을 사용하여 이러한 것들을 조정할 수 있습니다.

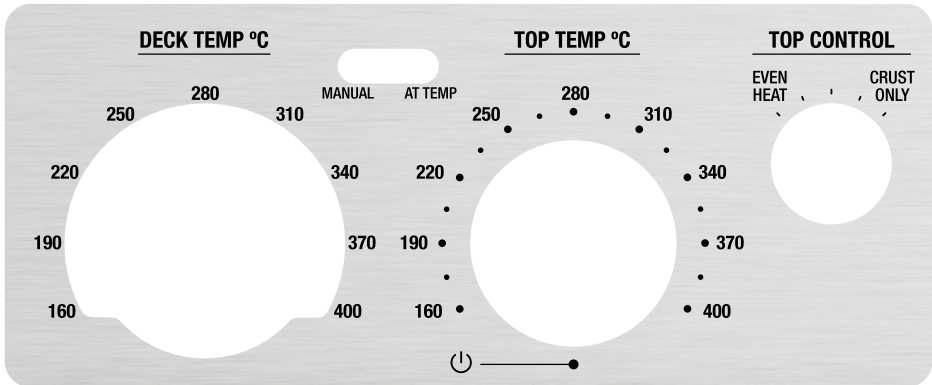
수동 모드 기능

수동 모드는 데크 및 상부 온도를 개별적으로 제어하고 상단 히터의 출력 분배를 조정할 수 있도록 해주는 대체 작동 모드입니다. 이를 통해 오븐이 작동하는 방식을 완전히 맞춤 설정할 수 있습니다.

수동 모드를 더 잘 사용하려면, 피자 오븐과 함께 제공되는 교대 인터페이스 자석을 인터페이스 전면에 놓아 설정한 온도와 사용 중인 히터를 표시해야 합니다.

오븐을 "수동 모드"로 설정하려면

1. 시간(TIME)/데크 온도(DECK TEMP) 다이얼을 길게 누릅니다.
2. 스타일(STYLE)/상부 온도(TOP TEMP) 다이얼을 끄기(OFF)에서 160°C로 돌립니다.
3. 시간(TIME)/데크 온도(DECK TEMP) 다이얼을 놓습니다.
4. 수동 모드(Manual Mode) 표시등이 세 번 깜박인 다음 계속 켜집니다.

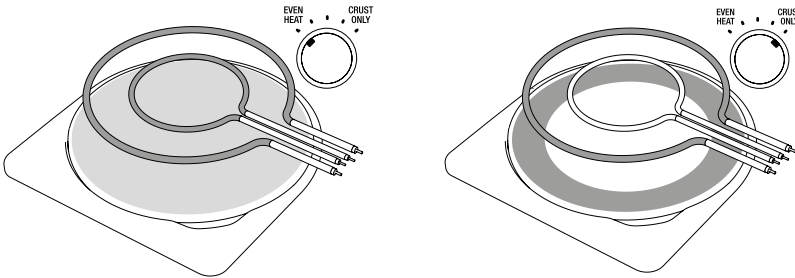


수동 모드를 선택하면 맨 오른쪽에 있는 컨트롤 다이얼을 사용해 각각의 상부 발열체의 열 분배를 선택하여 다양한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.

맨 왼쪽의 설정을 선택하면 내측 및 외측 상부 발열체가 유사한 열 분배를 가지므로 균일한 조리 결과를 얻을 수 있습니다. 이 설정은 토핑과 크러스트가 모두 고르게 익어야 하는 피자 스타일을 조리하는 데 이상적입니다.

다이얼을 왼쪽에서 오른쪽으로 돌리면 열이 점점 더 많이 바깥쪽으로 향하고 내측 상부 발열체에서 멀어집니다.

맨 오른쪽의 설정을 선택하면 외측 상부 발열체가 내측 상부 발열체보다 더 높은 열 분배를 가지게 됩니다. 이 설정은 크러스트에 더 높은 열이 필요한 나폴리식 피자를 조리할 때, 레오파드 스팟을 만들 때, 또는 섬세한 재료로 조리할 때 이상적입니다.



수동 모드를 사용할 경우 조리할 피자 스타일에 따라 아래의 표에서 추천 시간 및 온도 범위를 확인하시기 바랍니다.

피자	시간(분)	데크 온도 (DECK TEMP)	상부 온도 (TOP TEMP)	상부 컨트롤 (TOP CONTROL)
나폴리(NEAPOLITAN) 🔥 (창작불(Wood Fired))	2분	370-400°C	370-400°C	
씬 & 크리스피 (THIN & CRISPY)	7분	295-325°C	220-250°C	
두꺼운 크러스트 (THICK CRUST)	9분	295-325°C	235-265°C	
팬 피자(PAN PIZZA)	18분	325-355°C	205-235°C	
냉동 피자(FROZEN)	12분	220-250°C	190-220°C	

참고

데크 온도와 상부 온도는 서로 영향을 주므로 가능한 조합에는 제한이 있습니다.

사전 설정 모드로 돌아가려면 스타일(STYLE) 다이얼을 끄기(OFF)로 돌렸다가 다시 켜서 원하는 기능을 선택하시기 바랍니다.



힌트 & 팁

나폴리 피자 도우를 만드는 법

- 벤치 믹서의 용기에 밀가루, 효모, 소금을 넣고, 잘 섞일 때까지 젓습니다. 물을 넣고 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 10분 간 느린 속도로 반죽합니다.
- 플라스틱 랩으로 덮고 크기가 2배가 될 때까지 45-60분간 발효합니다.
- 도우를 약 240g의 덩어리로 나눕니다. 손에 가볍게 밀가루를 뿌린 다음 각각의 덩어리를 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.
- 두 개의 베이킹 트레이에 세몰리나 믹스를 가볍게 뿌리고 트레이에 도우 볼을 올려놓되, 각각의 볼 사이에 10cm의 공간을 남겨 둡니다. 각 볼의 상단에 오일을 약간 바른 다음 플라스틱 랩으로 각각의 트레이를 완전히 감쌉니다. 최소 6시간 최대 4일간 냉장 보관합니다.
- 도우를 싼 상태로 실온에서 1시간 동안 놓아두었다가 사용합니다. 깨끗한 조리대에서 넉넉한 양의 세몰리나 믹스를 만듭니다. 벤치 스크레이퍼(또는 주걱)를 사용해 도우 볼 1개를 들어올려 세몰리나 믹스에 올려 놓습니다. 나머지 도우는 사용할 준비가 될 때까지 덮어 둡니다.
- 한 번에 하나의 도우 볼로 작업하면서 밀가루와 세몰리나의 믹스로 도우를 덮습니다.
- 가볍게 밀가루를 뿌린 조리대에 옮기고 도우를 중앙에서 15cm 원으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남기십시오. 도우를 25~30cm 원으로 부드럽게 펴 줍니다.



참고

도우가 충분히 오래 숙성되지 않았거나 아직 너무 차가우면 모양을 만들기 어려울 수 있습니다. 모양을 만들 때 도우가 튀어 돌아오면 젖은 천을 씌워 15~30분간 더 숙성시킵니다. 그러면 도우를 더 쉽게 다룰 수 있습니다.



팁

도우를 늘이기가 어려우면 밀가루를 친 도우를 거꾸로 뒤집은 용기 위에 올려 놓고 옆쪽으로 부드럽게 펴니다.



팁

도우는 손으로 반죽하거나 푸드 프로세서를 사용하여 반죽할 수도 있습니다. 도우를 찢지 않고 매우 얇은(거의 투명한) 조각으로 늘릴 수 있으면 도우가 준비된 것입니다.



팁

여분의 피자 도우는 기밀 용기나 지퍼백에 넣어 최대 1개월 간 냉동 보관할 수 있습니다. 사용하기 전에 냉창고에서 하룻밤 동안 피자 도우를 해동합니다.

주걱 사용법

팬을 사용하지 않아도 되는 피자를 조리할 때는 데크 바로 위에서 피자를 굽는 것이 필수적입니다. 이를 위해서는 피자 주걱을 사용하여 피자를 오븐으로 옮겨야 합니다.

- 도우를 피자 주걱에 올려놓기 전에 오븐이 이미 예열되었는지 확인합니다.
- 소량(약 ½티스푼)의 밀가루와 세몰리나 믹스(반반으로)를 주걱 표면에 바른 다음 도우를 그 위에 올려놓습니다.
- 퍼진 도우를 주걱에 올려놓고 피자에 소스/토핑을 추가합니다.
- 이 때, 소스와 토핑을 빠르게 추가합니다. 그렇지 않으면 도우의 수분으로 인해 도우가 주걱에 달라붙어서 피자를 스톤으로 밀어내기가 어려워집니다.
- 도우가 달라붙는 것을 방지하려면 도우를 약 2분 이상 주걱에 올려놓지 않도록 하시기 바랍니다.
- 피자를 토핑했고 조리할 준비가 되었다면 주걱을 오븐 뒤쪽에 놓습니다. 주걱 끝 부분이 데크에 놓이도록 하고 주걱 전체가 앞으로 기울어지도록 손잡이를 들어올립니다. 피자 끝 부분이 데크에 닿을 수 있도록 주걱을 앞뒤로 가볍게 흔듭니다.
- 피자를 데크 위에 편편서 주걱을 조금씩 흔들어 오븐에서 뺍니다.
- 다 익으면 주걱을 피자 아래로 밀어 넣어 오븐에서 꺼냅니다.



팁

목표는 피자가 주걱에 달라붙지 않도록 충분한 밀가루와 세몰리나를 사용하는 것입니다.

너무 많이 사용하면 여분의 밀가루가 스톤 위에서 타게 되므로 쓴 맛과 피자 베이스에 노란색을 남기게 됩니다. 또한, 이 여분의 밀가루는 연기의 양을 늘리며 함께 피자를 꺼낸 후 오븐에서 불이 날 가능성을 높입니다.

참고

도우가 달라붙지 않도록 주걱을 서늘하고 깨끗하게 유지해야 합니다.
피자를 주걱 표면에 올리기를 기다리는 동안 주걱을 피자 오븐 아래에 두면 안 됩니다.

팬 사용법

주의

사용하기 전에 팬에 시즈닝을 하셔야 합니다.
자세한 내용은 관리 섹션을 참조하시기 바랍니다.

주의

피자 팬을 사용할 때는 항상 데크가 제자리에 있는지 확인합니다.

팬 스타일 피자의 경우, 가열되지 않은 피자 팬에서 피자를 준비한 다음 예열된 오븐에 넣어야 합니다.

또는, 팬을 예열한 다음 야채와 같은 재료를 추가하여 더 나은 그릴링 효과를 얻을 수 있습니다.

팁

완벽한 토핑을 위한 팁

- 소금물에서 버팔로 모차렐라를 꺼낸 다음 키친 타월 위에서 가볍게 눌러 물기를 제거합니다.
- 건조시키지 않은 고기와 두꺼운 야채는 피자 토핑으로 사용하기 전에 미리 익혀야 합니다.
- 소스나 토핑이 너무 많으면 크러스트가 질척해질 수 있습니다.
- 도우의 염분 함량을 높이면 레오파드 스팟을 만드는 데 도움이 될 수 있습니다.
- 여분의 소스는 필요할 때까지 소량으로 냉동 보관할 수 있습니다.



관리 및 청소

청소하기 전에 오븐과 모든 액세서리가 차가운지 확인한 다음 전원 콘센트에서 전원 플러그를 분리합니다.

외부 본체 및 도어 청소

1. 부드럽고 젖은 스펀지로 외부 본체를 닦아 줍니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비염마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 오븐 표면이 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다.
2. 유리 도어를 청소하려면 유리 세제 또는 중성 세제와 부드럽고 젖은 스펀지 또는 부드러운 플라스틱 수세미를 사용합니다. 연마성 세제나 금속 수세미는 오븐 표면이 긁힐 수 있으므로 사용하면 안 됩니다.
3. 전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂고 오븐을 켜기 전에 모든 표면을 완전히 건조시킵니다.

참고

음식 연기로 인해 탄화 침전물이 생긴 경우 세제/물을 천에 묻혀 청소하거나 시중에서 판매하는 오븐 청소용 세정제를 사용합니다(작은 오염 부분에 먼저 시험해 보시기 바랍니다).

이 오븐은 매우 높은 온도에서 작동하므로 금속 표면에 약간의 변색이 발생할 수 있으나 이는 오븐의 정상 작동에 영향을 미치지 않습니다.

경고

감전을 유발할 수 있으므로 본체, 전원 코드, 전원 플러그를 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다.

스톤 데크 청소

1. 스톤 데크의 손상을 방지하기 위해 매번 사용한 후 부드럽고 젖은 스펀지로 표면을 닦는 것을 강력히 권고합니다.
2. 오븐 외부 청소를 위해 스톤 데크를 꺼내야 하는 경우 각별히 주의하여 다루는 것이 좋습니다.

3. 스톤 데크는 물에 담그거나 식기세척기에 넣을 수 없습니다.
4. 청소 후와 전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂고 오븐을 켜기 전에 항상 스톤 데크를 오븐에 다시 삽입해야 합니다.

피자 주걱 청소

1. 따뜻한 비눗물에 피자 주걱을 담근 다음 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미로 씻습니다. 완전히 행구고 말립니다. 연마성 세제, 금속 수세미 또는 금속 조리 도구를 사용하여 액세서리를 청소하면 안 됩니다. 표면이 손상될 수 있습니다.
2. 또는, 주걱을 식기세척기에 넣을 수도 있습니다.

피자 팬 시즈닝

피자 오븐과 함께 제공되는 팬은 탄소강으로 만들어져 있어서 특별한 관리가 필요합니다. 팬을 처음 사용하기 전에 다음 지침에 따라 정기적으로 팬에 시즈닝을 하여 보호층을 유지해 주시기 바랍니다.



경고

시즈닝 과정에서 오븐은 사용되는 오일의 인화점보다 높은 온도에 있을 것이라는 점에 유의하는 것이 중요합니다. 이로 인해 오일이 자연적으로 인화하거나 발화될 수 있습니다. 이 위험을 최소화하려면 아래 지침에 설명된 오일의 양을 초과하지 말고 과정이 진행되는 동안 항상 도어를 완전히 닫아 둡니다. 화재나 번쩍임이 관찰되는 경우 놀라지 말고 문을 닫아 둡니다. 그러면 화염이 저절로 빠르게 꺼집니다.

1. 스타일(STYLE) 다이얼을 400°C로 설정하고 오븐을 예열합니다.
2. 마른 키친타월이나 천으로 피자 팬을 닦습니다.
3. 라드, 식물유 또는 아마기름(올리브 오일 제외)을 ½티스푼 이하로 키친타월에 바르고 팬 내부와 손잡이 브래킷 주위에 얇은 오일 층을 문지릅니다.

4. 10분 간 예열된 오븐의 데크에 피자 팬을 올려놓습니다(온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 계속 켜져 있고 깜박임을 멈춤).
5. 팬을 조심스럽게 꺼내어 내열 표면에 올려놓습니다.
6. 라드, 식물유 또는 아마기름(올리브 오일 제외)을 다시 한 번 ½티스푼 이하로 키친타월에 바르고 팬 외부 측면 주위에 얇은 오일 층을 문지릅니다.
7. 400°C로 예열된 피자 오븐에 팬을 10분 더 놓아둡니다.
8. 3~7단계를 한 번 더 반복합니다.

이제 팬을 사용할 준비가 되었습니다. 최상의 성능과 팬 수명 연장을 위해 정기적 시즈닝을 하는 것이 좋습니다.

피자 팬 청소

정기적인 청소를 위해, 필요한 경우 손으로 따뜻한 물과 순한 비누로 팬을 씻는 것이 좋습니다. 팬을 완전히 말리고 시즈닝 가이드에 따라 시즈닝하시기 바랍니다.



팁

녹이 발생하면 스테인리스 스틸 또는 구리 수세미와 온수를 사용하여 제거한 다음 위의 방법으로 팬에 다시 시즈닝합니다.



경고

피자 팬을 식기세척기에 절대 넣지 마십시오.

피자 오븐 보관

1. 오븐과 모든 액세서리가 서늘하고 깨끗하고 건조한지 확인합니다.
2. 스톤 데크가 오븐에 삽입되었는지 확인합니다.
3. 도어가 닫혀 있는지 확인합니다.
4. 지지대 다리의 수평을 맞추고 똑바로 서 있는 상태로 제품을 보관합니다. 위에 팬이나 다른 어떤 것도 올려놓으면 안 됩니다. 유일한 예외는 피자 주걱입니다.



문제 해결

가능한 문제	손쉬운 해결책
오븐이 "켜기(ON)"로 전환되지 않습니다.	- 전원 플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀 있는지 확인합니다. - 전원 플러그를 독립된 콘센트에 꽂습니다. - 전원 플러그를 다른 콘센트에 꽂습니다. - 필요한 경우 회로 차단기를 재설정합니다.
온도 도달(AT TEMPERATURE) 표시등이 깜박입니다.	이것은 오븐이 원하는 조리 온도를 벗어났음을 나타냅니다. 피자를 넣기 전에 예열 표시등이 계속 켜질 때까지 기다립니다.
오븐 도어에서 증기가 나옵니다.	- 이는 정상적인 현상입니다. 수분 함량이 높은 식품에서 발생하는 증기를 배출하기 위해 도어에서 환기됩니다. - 조리대의 제품 바닥 주변에서 물기가 발견될 경우 닦아서 말리면 됩니다.
발열체가 진동하는 것처럼 보입니다/일부 발열체가 꺼진 것처럼 보입니다.	Element IQ™는 짧은 순간에 출력을 증폭하고 발열체의 출력 수준을 조정하여 오븐 내부의 열을 정확하게 제어함으로써 정확한 온도 제어를 제공합니다. 이는 정상적인 현상입니다.
오븐을 끈 후 소음이 발생합니다.	조리하는 동안 냉각 팬이 켜져서 민감한 전자 구성품이 과열되지 않도록 보호합니다. 이 오븐이 도달하는 극한 온도로 인해, 이 팬은 조리가 완료된 후에도 구성품들의 온도가 충분히 낮아질 때까지 계속 켜져 있습니다. 이 팬이 꺼질 때까지 벽면에서 오븐 플러그를 뽑으시면 안 됩니다.
오븐에서 연기가 나옵니다.	이것은 극히 높은 온도로 인한 것으로, 조리 중 정상적인 현상입니다. 이를 줄이려면 주걱에 사용되는 밀가루/세몰리나의 양을 제한하십시오. 또한, 통풍이 잘되는 곳에서 오븐을 사용하는 것이 좋습니다.
오븐 내부 화재	우선 침착하시고, 도어가 열려 있으면 닫으시기 바랍니다. 불이 20초 내에 저절로 꺼지지 않으면 장치의 플러그를 뽑고 불이 꺼질 때까지 도어를 닫아 두시기 바랍니다.



보증

2년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 2년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

또한, 고객이 대한민국의 법률에 따라 제품의 하자에 관하여 행사할 수 있는 법적 권리는 보호되며 Breville의 보증정책으로 인하여 이러한 법적 권리가 훼손되는 것은 아닙니다.

Breville의 보증 서비스에 관한 자세한 내용과 고객센터에 대한 문의 방법을 살펴 보시려면 **www.breville.com/kr**를 방문해 주시기 바랍니다.



참고



참고



참고

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13층 125호 (대치동)
고객 서비스 센터: 080-822-1691

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BPZ820 KOR - D22