

the Smart Oven™ Pizzaiolo

설명서 - BPZ820



Breville®



목차

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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

Breville은 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
다음에 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 마시길 바랍니다. 포함된 피자 팬이나 스톤 데크는 매우 뜨거울 수 있으므로 화상을 방지하려면 각별히 주의하여 제거하시기 바랍니다.
- 기기가 작동 중일 때는 여닫는 곳의 표면 온도가 높을 수 있습니다. 뜨거운 표면을 만지지 마십시오. 화상 및 사고 방지를 위해 어린이가 접근하지 못하게 하십시오.
- 유리 도어 위에 조리 도구, 로스팅 팬, 접시를 올려놓는 것은 좋지 않습니다.
- 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 표면을 만지면 안 됩니다.

- 오븐을 사용하지 않을 때는 오븐에 제조업체가 추천하는 액세서리 이외의 재료를 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.
- 기기와 부속 용품을 깨끗하게 유지하십시오. 이 책자의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따르십시오.

- 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.

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.

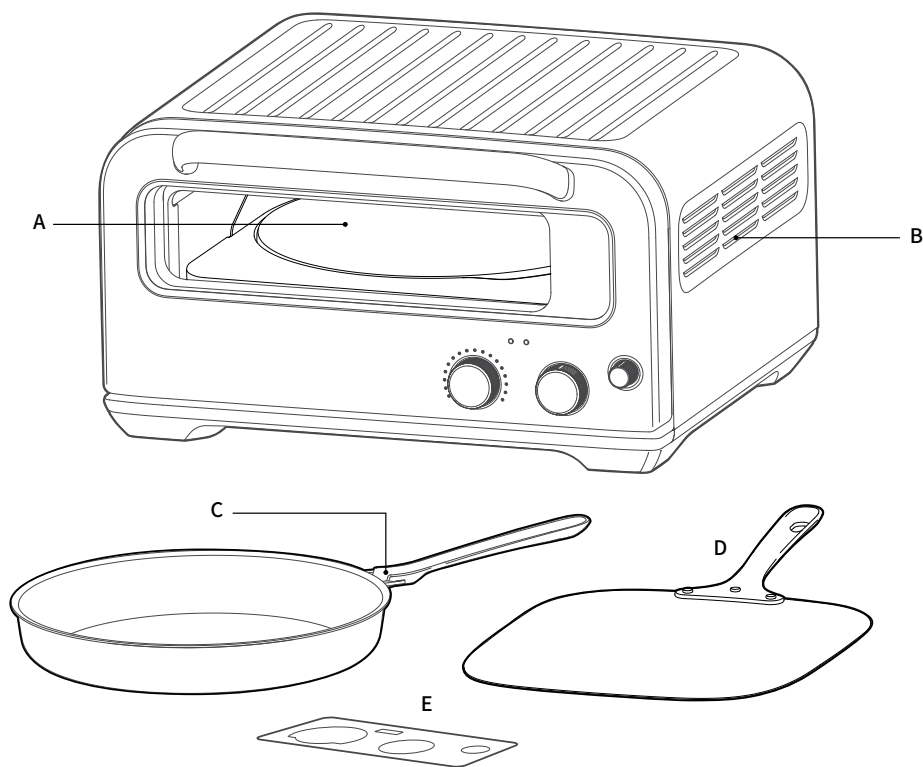
BREVILLE ASSIST® 플러그

Breville 제품에는 전원 콘센트에서 플러그를 쉽게 분리할 수 있도록 손가락 구멍이 있는 고유한 Breville Assist® 플러그가 함께 제공됩니다.

가정용 이 지침을 보관하시기 바랍니다



제품 구조



A. 액티브 데크

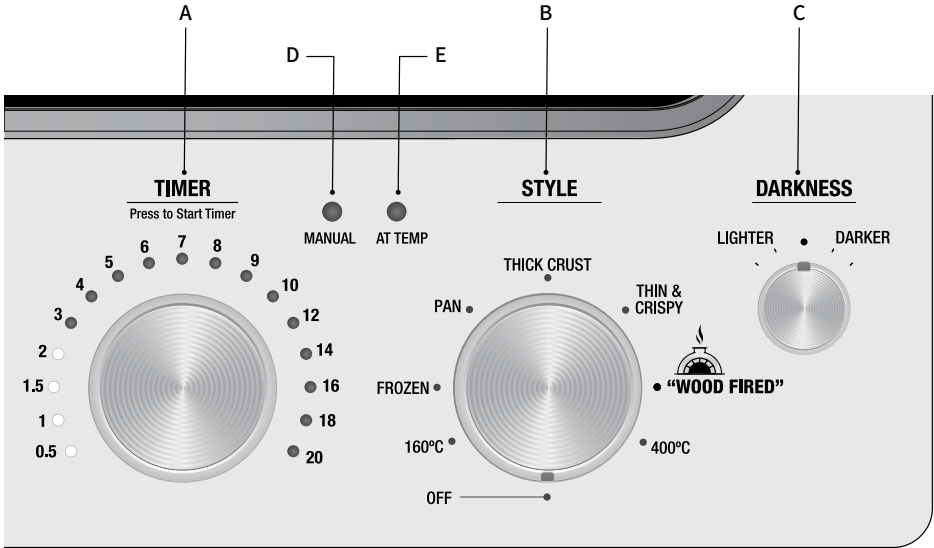
이 스톤 데크는 도어를 열 때 앞뒤로 움직이도록 설계되어 있습니다. 이 시스템은 최고의 성능을 달성하면서 피자를 쉽게 넣고 뺄 수 있도록 합니다.

B. 환기구

C. 착탈식 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 태움 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 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 나쁜 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 장의 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 결국 발화할 수 있으므로 옆에서 지켜보며 오븐 가까이에 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 영으로 돌려서 카운트다운 사이클을 중단할 수 있습니다.

피자 스타일(PIZZA STYLE)

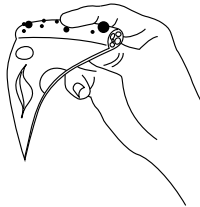
400°C

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

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

"장작불(WOOD FIRED)"[†]

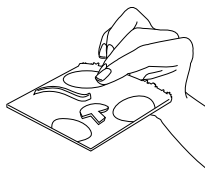
집에서 정통 나폴리 피자를 완성해 보세요! 극도의 고온. 뚜렷한 기포와 태운 자국(레오파드 스팟)이 있는 상태로 잘 조리되었지만 늘릴 수 있는 크러스트를 예상할 수 있습니다.



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

씬 & 크리스피(THIN & CRISPY)

이 도우를 얇게 펴서 피자를 바삭바삭하게 만듭니다. 토핑은 가장자리에 맞는 것이어야 하고 소스는 피자 가장 바깥쪽까지 바를 수 있습니다.



두꺼운 크러스트(THICK CRUST)

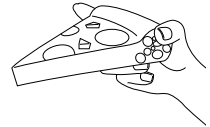
이 열 프로파일은 가볍고 부드러우면서도 단단한 기초를 형성하여 토핑을 넉넉하게 사용할 수 있도록 덜 수화된, 더 큰 도우 볼과 가장 잘 어울리도록 설계되었습니다.



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 토핑. 궁극의 피자 탐닉. 이 설정에는 피자 오븐과 함께 제공된 팬을 사용해야 합니다.



냉동 피자(FROZEN)

완벽한 냉동 피자 조리를 위한 열 프로파일입니다.

160°C

빠르고 간단한 간식을 찾고 계십니까? 좋아하는 플랫브레드를 토핑하거나 몇 가지 간단한 피자 토핑을 덮은 후 이 저온 오븐 기능으로 8~10분 간 조리하시기 바랍니다.

구움 색(DARKNESS)

크러스트가 더 어두운 피자를 선호할 경우 피자 오븐의 온도를 조절할 수 있는 구움 색(DARKNESS) 다이얼을 사용하여 이 결과를 달성할 수 있습니다.

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.

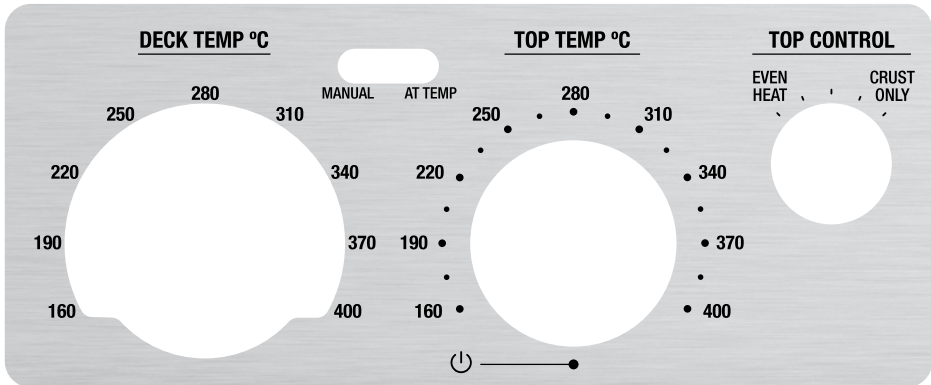
수동 모드 기능

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 표시등이 세 번 깜박인 다음 계속 켜집니다.

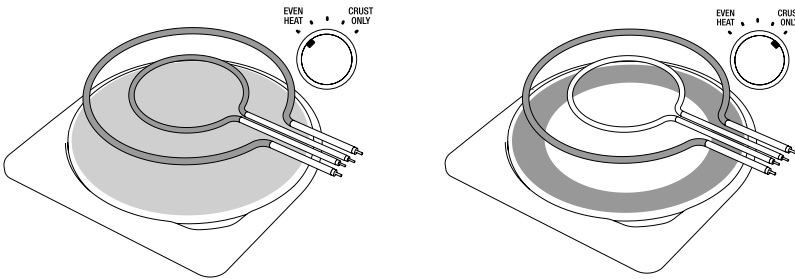


수동 모드를 선택하면 맨 오른쪽에 있는 컨트롤 다이얼을 사용해 각각의 상부 발열체의 열 분배를 선택하여 다양한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.

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 볼에 밀가루, 효모, 소금을 첨가합니다. 잘 섞일 때까지 젓습니다. 물을 넣고 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 10분 간 느린 속도로 반죽합니다.
- 플라스틱 랩으로 덮고 크기가 2배가 될 때까지 45-60분 간 발효합니다.
- 도우를 약 240g의 조각들로 나눕니다. 손에 가볍게 밀가루를 뿌린 다음 각각의 조각을 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.
- 두 개의 베이킹 트레이에 세몰리나 믹스를 가볍게 뿌리고 트레이에 도우 볼을 올려놓되, 볼 사이에 10cm의 공간을 남겨 둡니다. 각 볼의 상단에 오일을 약간 바른 다음 플라스틱 랩으로 각각의 트레이를 완전히 감쌉니다. 최소 6시간 최대 4일 간 냉장 보관합니다.
- 도우를 싯 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 싸워 15~30분 간 더 숙성시킵니다. 그러면 도우를 더 쉽게 다룰 수 있습니다.



팁

도우를 늘이기가 어려우면 밀가루를 친 도우를 거꾸로 뒤집은 볼 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 1/2티스푼)의 밀가루와 세몰리나 믹스(반반으로)를 주걱 표면에 바른 다음 도우를 그 위에 올려놓습니다.
- 찢진 도우를 주걱에 올려놓고 피자에 소스/토핑을 추가합니다.
- 빨리 해야 합니다! 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 하십시오.
- 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 태움 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 비연마성 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(샘플 반점에 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 방지하려면 매번 사용한 후 부드럽고 젖은 스펀지로 표면을 닦는 것이 아주 좋습니다.
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 또 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 철저히 말리고 시즈닝 가이드에 따라 시즈닝하시기 바랍니다.



팁

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



경고

절대 피자 팬을 식기세척기에 넣으시면 안 됩니다.

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.	- 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. 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

1년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 1년 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

브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 테헤란로 518, 13 층 125 호 (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 - B22