

the Smart Oven™ Air Fryer

Instruction Book – Suits all BOV860 models



Breville®



Contents

2	Limited product warranty
2	Breville® recommends safety first
7	Components
8	Control panel
9	Quick start guide
11	Functions
22	Care & Cleaning
23	Troubleshooting

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 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 the protective cover fitted on the power plug.
- Do not use the appliance near the edge of a bench top or table. Ensure the surface is stable, level, heat-resistant and clean.
- Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.



Limited Product Warranty

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

- A fire may occur if the oven is covered or touches flammable material, 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, or touch hot surfaces.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord or plug in water (or other liquids).
- 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 10cm is recommended.
- Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- Do not lay cooking utensils, baking 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 except those described on page 22 of this book.
- 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.



**WARNING
HOT SURFACE**

- The surfaces are liable to get hot during use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch hot surfaces. To avoid burns and scalds, keep children away.
- To avoid burns, use extreme caution when removing pans, dishes and accessories such as the included grilling rack and baking pan, that contain hot oil or other hot liquids.
- 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 foods and metal utensils must not be inserted in the oven as they may create fire or risk of electric shock.

- The use of accessories and attachments not recommended or supplied with this oven may cause injuries.
- 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: left unattended, cleaned, moved, assembled or stored, always switch the unit off and unplug the cord from the power outlet and allow to cool completely.
- 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. Use of such tools may leave scratches on the surface of the glass and, ultimately, break the glass.
- 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.
- 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® Customer Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.
- 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.
- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult your electricians.

- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.
- 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.

SPECIFIC INSTRUCTIONS FOR BOV860

- We recommend the oven is operated on a dedicated circuit separated from other appliances. Consult a licensed and qualified electrician if you are unsure.
- To turn off the oven, press the START/CANCEL button on the control panel. The oven is off when the button back-lights turn off.
- Keep the appliance and the accessories clean. Follow the cleaning instructions within Care and Cleaning Section provided in this book.
- 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.



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

- 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 is missing or damaged.

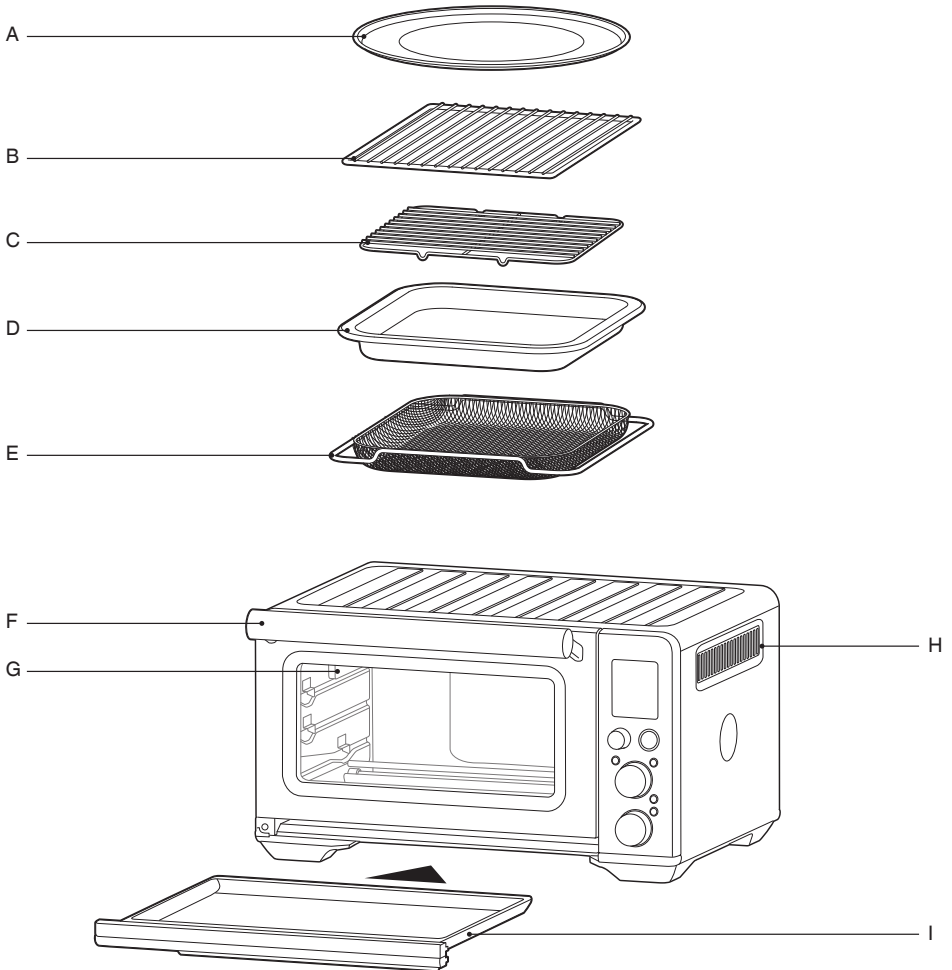
Breville Assist™ Plug

Your Breville® appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

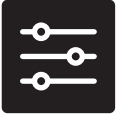


Components

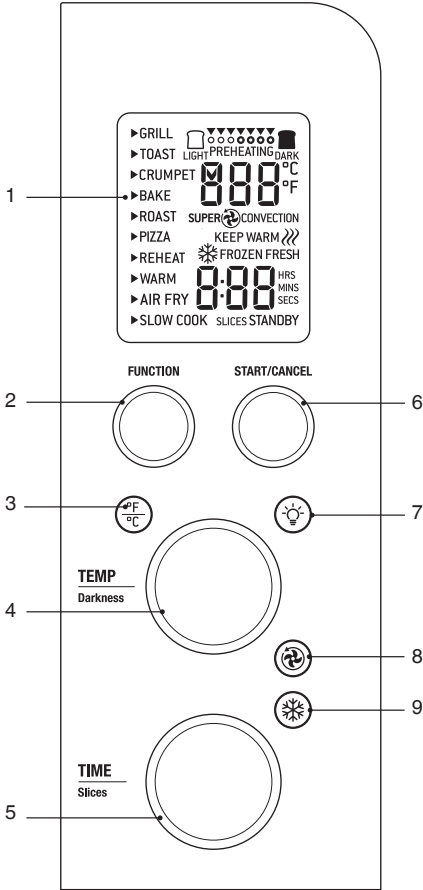


- A. 30 cm non-stick pizza pan
- B. Wire rack
- C. Grilling rack
- D. 28 x 33.5 cm enamel roasting pan
- E. Air fry basket

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



Control Panel

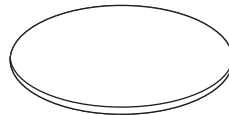


1. LCD screen
2. FUNCTION dial
3. $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ Temperature conversion button
4. TEMPERATURE dial/toast and crumpet darkness control
5. TIME dial/toast and crumpet selection
6. START / CANCEL button
7. Oven light button
8. Convection button
9. Frozen button

Accessories sold separately:



Bamboo Cutting Board



Pizza Stone



Pizza Crisper Pan

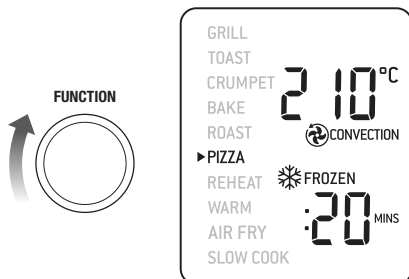


Quick Start Guide

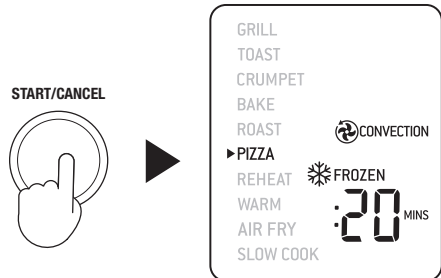
PREPARING THE OVEN

Before first use, please run the oven empty for 20 minutes to remove protective substances from the heating elements. 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 crumb tray, wire racks, grilling rack, roasting pan, air fry basket and pizza pan from the polyfoam packaging. Wash them with a soft sponge in warm, soapy water then rinse and dry thoroughly.
3. Wipe the interior of the oven with a soft, damp sponge. Dry thoroughly.
4. 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.
5. Insert the crumb tray into the oven.
6. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
7. The oven alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the GRILL setting.
8. Turn the FUNCTION dial to the right until the indicator reaches the PIZZA function.



9. Press the START/CANCEL button. The button backlight will illuminate red, the LCD screen will illuminate orange and the oven alert will sound.



10. The LCD screen will indicate a blinking 'PREHEATING'. Once the oven has completed the preheating cycle, an alert will sound.
11. The timer will be displayed and automatically begin to count down.
12. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.
13. The oven is now ready to use.

ELEMENT IQ™

The Breville® Smart Oven™ Air Fryer 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.

Your customised setting will remain in the memory of the oven until changed or the oven is unplugged from the power outlet.

OVEN FUNCTIONS OVERVIEW

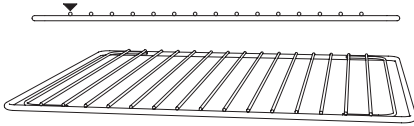
FUNCTION	SUGGESTED RACK POSITION	OPTIONAL SETTINGS	PRESETS	PREHEAT	RANGE
GRILL	Top		HI 10 MINS	No	HI-MED-LO Up to 20 MINS
TOAST	Middle	Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
CRUMPET	Top	Frozen	Darkness 4 Slices 4	No	Darkness 1-7 Slices 1-6
BAKE	Bottom	Convection Temperature Conversion	160°C Convection 30 MINS	Yes	50°C–145°C Up to 10:00 HRS 150°C–230°C Up to 2:00 HRS
ROAST	Bottom	Convection Temperature conversion	175°C Convection 1:00 HRS	Yes	50°C–145°C Up to 10:00 HRS 150°C–230°C Up to 2:00 HRS
PIZZA	Middle	Convection Temperature Conversion Frozen	210°C Convection Frozen 20 MINS	Yes	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
REHEAT	Bottom	Convection Temperature Conversion	165°C Convection 15 MINS	No	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
WARM	Bottom	Convection Temperature Conversion	70°C Keep Warm 1:00 HRS	No	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
AIRFRY	Middle	Super Convection Temperature Conversion Frozen	220°C 15 MINS Super Convection	Yes	50°C–230°C Up to 2:00 HRS
SLOW COOK	Bottom	Convection	HI Convection 4:00 HRS	No	70°C–200°C HI-LO Up to 10:00 HRS



Functions

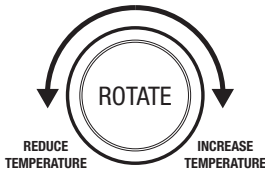
OPERATING YOUR BREVILLE® OVEN

1. Position the wire rack so the spokes face upward and insert it into the desired rack position. The rack positions are conveniently printed on the oven door window.



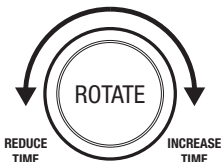
2. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting.
3. The top figure on the LCD screen indicates the preset cooking temperature for the selected setting. For the TOAST and CRUMPET settings it indicates the darkness level. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the temperature or to the right to increase the temperature.

TEMPERATURE DIAL



4. The bottom figure on the LCD screen indicates the preset cooking time for the selected setting. For the TOAST and CRUMPET settings it indicates the number of slices. 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, CRUMPET, GRILL, WARM), 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.
 - a) Close the oven door.
 - b) Press the START/CANCEL button. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound, and the LCD screen will illuminate orange.
 - c) The timer will be displayed and begin to count down. The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking cycle.
6. For settings that feature a preheat cycle (BAKE, ROAST, PIZZA, AIR FRY, SLOW COOK), press the START/CANCEL 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.
7. At the end of the cooking cycle, the oven alert will sound, the START/CANCEL 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/CANCEL 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.

MAGNETIC AUTO-EJECT RACK

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

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



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

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.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
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 centre of the wire rack so air flows around the sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the GRILL function. The top figure on the LCD screen indicates the preset power level 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of ':10 MINS'.

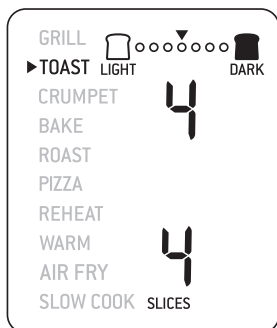


5. The grilling power level and time can be adjusted before or during the grilling cycle.
 - a) The grilling power level is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust grilling to one of three power levels: 'HI', 'MED' and 'LO'.
 - b) The grilling time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 20 minutes.
6. Press the START/CANCEL 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/CANCEL button.
8. At the end of the grill cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

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, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Position bread slices as close to the centre of the wire rack as possible for optimum toasting results.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION 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.

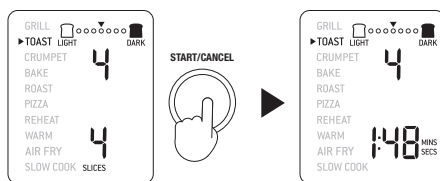
- a) The darkness setting is indicated by the row of circles at the top of the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to the left to reduce the darkness setting, or to the right to increase it. The triangle above the circles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

- b) 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 '6'.

6. Press the START/CANCEL button to start the TOAST 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 toasting cycle by turning the TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



8. At the end of the TOAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



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 colour and slices settings. This is in order to achieve consistent results.

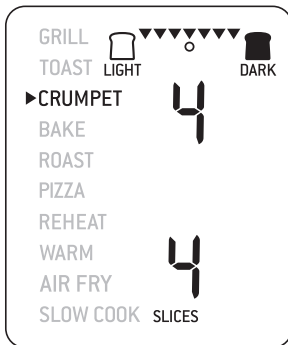
CRUMPET FUNCTION

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.

This function is also ideal for toasting bagels or thick sliced specialty breads which require one side to be toasted more than the other.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the top rack height position.
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'.



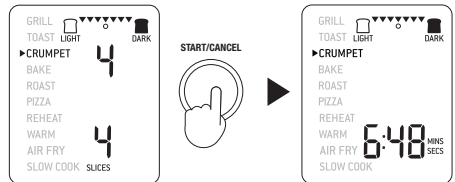
5. The darkness setting and number of crumpets can be adjusted before or during the toasting cycle.

a) The darkness setting is indicated by the row of triangles 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 circle below the triangles will move according to the selected setting.

As general guide:

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

- b) The number of crumpets is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to the left to reduce the number of crumpets, or to the right to increase it. The number of crumpets ranges from '1' to '6'.
6. Press the START/CANCEL 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/CANCEL button.



8. At the end of the CRUMPET cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

NOTE

If you like your crumpets equally crisp on both the top and bottom, we recommend using the TOAST function.

BAKE FUNCTION

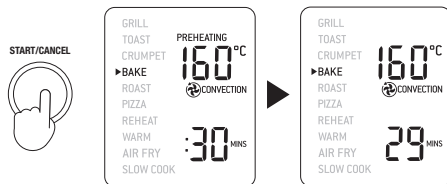
The BAKE function uses the Element IQ system to cook food evenly throughout. This function is ideal for baking cakes, muffins, brownies and pastries. The BAKE function is also ideal for cooking pre-packaged frozen meals such as lasagna and pot pies.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position. Note that some baked goods, such as brownies or pastries, may be more suited to the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION 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 '160°C', while the bottom figure indicates the preset time of ':30 MINS'. 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 230°C.
 - b) The baking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures 150°C and above, and up to 10 hours for temperatures 145°C and below.

5. Press the START/CANCEL 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 centre 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 cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

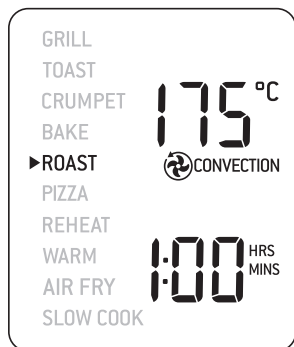


9. At the end of the BAKE cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

ROAST FUNCTION

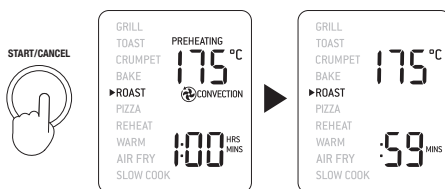
The ROAST function is ideal for cooking a variety of meats and poultry. Food will be tender and juicy on the inside and roasted to perfection on the outside.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION 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 175°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 230°C.
 - b) The roasting time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to select up to 2 hours for temperatures 150°C and above, and up to 10 hours for temperatures 145°C and below.
5. Press the START/CANCEL 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 centre 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 cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

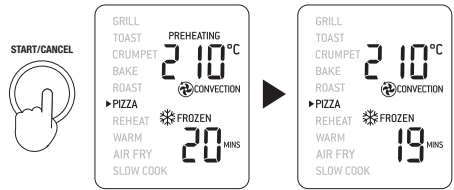


9. At the end of the ROAST cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

PIZZA FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION 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 210°C, while the bottom figure indicates the preset time of ':20 MINS'. The preset CONVECTION and FROZEN settings will also be displayed.



4. The pizza temperature, time, convection, and frozen settings can be adjusted before or during the cycle.
 - a) The pizza temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C to a maximum of 230°C.
 - b) The cooking time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.
5. Press the START/CANCEL 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'.
6. Once the oven has reached the set temperature, the temperature alert will sound.
7. Place food, positioned on the included pizza pan if using, on the centre 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 cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

9. At the end of the PIZZA cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.



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.

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the middle rack height position.
2. Place pizza stone on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the stone.
3. Close the door and proceed according to PIZZA function instructions.

REHEAT FUNCTION

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

1. Insert the wire rack into a rack position that best suits the type of food you are reheating.
2. Place food, positioned on the included roasting pan, pizza pan or other oven-proof dish, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION 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 MINS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



5. The reheating temperature, time, convection and frozen settings can be adjusted before or during the reheating cycle.

a) The reheating temperature is displayed as the top figure on the LCD screen. Turn the TEMPERATURE dial to adjust the temperature from 50°C to a maximum of 230°C.

b) 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.

6. Press the START/CANCEL button to activate the REHEAT function. The button backlight will illuminate red, the oven alert will sound and the LCD screen will illuminate orange.

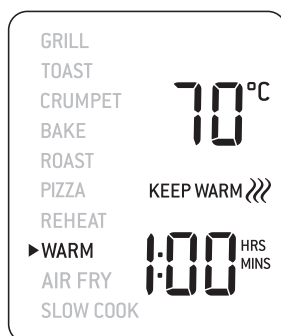
7. The timer will be displayed and begin to count down. The temperature and time can be adjusted during the reheating cycle by turning the corresponding TEMPERATURE and TIME dial. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.

8. At the end of the REHEAT cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL button backlight will go out and the LCD screen will illuminate blue.

WARM FUNCTION

The 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 centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food.
3. Close the oven door.
4. Turn the FUNCTION 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 HRS'. The preset KEEP WARM symbol 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 50°C to a maximum of 230°C.

b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the time up to 2 hours.

6. Press the START/CANCEL button to activate the 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/CANCEL button.

- At the end of the WARM cycle, the oven alert will sound. The START/CANCEL 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.

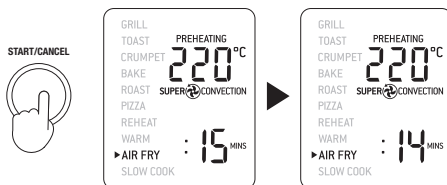
- Insert the air frying basket into the top rack height position.
- Close the oven door.
- Turn the FUNCTION dial until the indicator on the LCD screen reaches the AIR FRY function. The top figure on the LCD screen indicates the preset AIR FRY setting of 220°C, while the bottom figure indicates the preset time of ':15 MINS'. The preset SUPER CONVECTION setting will also be displayed.



- The AIR FRY temperature, time, convection and frozen 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 50°C to a max of 230°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 2 hours.
- Press the START/CANCEL 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 basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. Insert the air fry basket into rack position. Close the oven door.
- After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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

IMPORTANT

When cooking fatty foods (e.g. bacon) it is recommended to use the roasting pan to catch excess drippings of oil and fat.

For air frying: Insert the air fry basket into the air fry position and place the roasting pan directly on top of the wire rack on a lower shelf. Discard excess oil in between batches.

For grilling: Insert the grilling rack directly on top of the roasting tray. Discard excess oil in between batches.

SLOW COOK FUNCTION

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

1. Insert the wire rack, with the spokes facing upward, into the bottom rack height position.
2. Close the oven door.
3. Turn the FUNCTION 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 'HI', while the bottom figure indicates the preset time of '4HRS'. The preset CONVECTION setting will also be displayed.



4. The slow cook temperature, time and convection settings 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: 'LO' or 'HI'.
 - b) The time is displayed as the bottom figure on the LCD screen. Turn the TIME dial to adjust the up to 10 hours.
5. Place food, inside covered oven-proof cookware, on the centre of the wire rack so air will flow around all sides of the food. Close the oven door.
6. Press the START/CANCEL button to activate the SLOW COOK 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'.

7. After the PREHEATING alert has sounded, the timer will automatically begin to count down. The cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.
8. At the end of the SLOW COOK cycle, the oven will automatically switch to the WARM function. The LCD screen will display 'KEEP WARM' and a keep warm time of '2:00 HR/MIN' will automatically count down. The keep warm cycle can be stopped at any time by pressing the START/CANCEL button.



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 FOR SLOW COOKING

Ensure cookware is oven-proof and does not exceed 6 kgs when empty.

9. Fill cookware to a minimum of $\frac{1}{2}$ and maximum of $\frac{3}{4}$ full to avoid over or under-cooking. To prevent spillover, do not fill cookware more than $\frac{3}{4}$ full.
10. Always slow cook with the lid on to prevent food from drying out. Cover cookware with a layer of aluminium foil before covering with lid to keep even more moisture in.
11. Follow cooking temperatures and times prescribed in traditional slow cooker recipes. One hour on 'HI' is equivalent to approximately one-and-a-half to two hours on 'LO'.
12. 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.
13. Cut large pieces of meat in half to allow heat to penetrate more evenly.

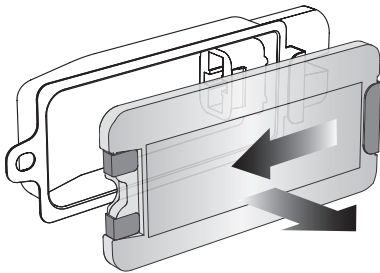
REPLACING THE OVEN LIGHT



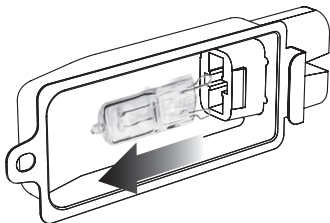
WARNING

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

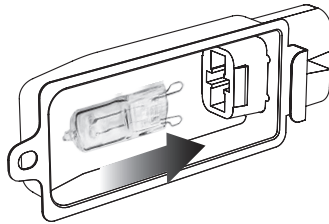
1. Remove the wire rack from the oven before replacing the light.
2. The light is positioned on the lefthand side of the oven cavity. Position your fingers on the outside of the light housing and gently pull the glass cover away from the oven wall to remove it. If you are unable to pull the cover off, 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.



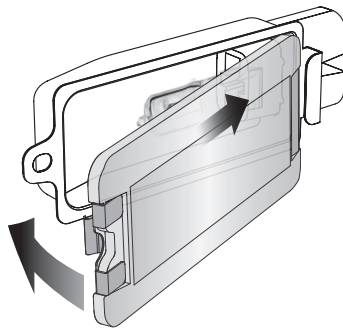
3. Remove the used bulb by pulling it directly out of its holder.



4. 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.



5. 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

<p>Oven will not switch "ON"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>The LCD display light has gone out</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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/CANCEL button on the control panel, or turn any dial. The LCD screen will re-illuminate.
<p>The pizza does not cook evenly</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>The Magnetic Auto-Rack Eject comes out too far when I open the door</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>I cannot select the FROZEN FOODS button</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The FROZEN button is only selectable for the following functions: TOAST, CRUMPET, BAKE, PIZZA, AIR FRY. When selecting the FROZEN button, this will automatically adjust the cooking time for an optimised food result.
<p>Steam is coming out from the oven door</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods such as frozen breads. Be mindful that the steam can be hot.
<p>The heating elements appear to be pulsing</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Water is dripping onto counter from under door</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal. The condensation created from high moisture content foods such as frozen breads will run down the inside of the door and can drip onto the counter.
<p>The temperature reading on the LCD screen doesn't match the temperature measured inside the oven</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
-

the Smart Oven™ Air Fryer

설명서 - 모든 BOV860 모델에 적합



Breville®



목차

- 26 제한적 제품 보증
- 26 Breville®은 안전을 최우선으로 생각합니다
- 31 부품
- 32 제어판
- 33 빠른 시작 가이드
- 35 모드
- 45 관리 및 청소
- 46 문제 해결



제한적 제품 보증

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 이용약관을 확인하려면 QR 코드를 스캔하거나 www.breville.com 을 방문하시기 바랍니다. Breville 서비스 센터를 통한 문의도 가능합니다

QR149 (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 가이드를 준수해 주시기 바랍니다.

중요 안전 지침

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

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

- 오븐을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 안전하게 분리해 폐기합니다.
- 조리대나 테이블 가장자리에 제품을 두고 사용하면 안 됩니다. 표면이 안정적이고 평평하며 내열성이 있고 깨끗한지 확인해야 합니다.
- 천으로 덮인 표면, 커튼 또는 기타 가연성 소재 근처에서 사용하면 안 됩니다.

- 오븐 작동 중 오븐을 덮거나 커튼, 식물, 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 테이블이나 카운터 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 합니다.
- 감전 위험이 있으므로 코드나 플러그를 물(또는 기타 액체)에 담그면 안 됩니다.
- 이 오븐은 소형 기기 인클로저에 사용하기에 적합하지 않습니다. 오븐 주변에 충분한 공간이 있어야 합니다. 최소 10cm 의 공간 확보를 권장합니다.
- 항상 이 오븐과 오븐 근처에 있는 다른 기기의 전원 코드를 오븐 하우징에서 멀리 떨어진 곳에 뒹야 합니다.
- 유리 도어 위에 조리 도구, 베이킹 팬, 접시를 올려놓으면 안 됩니다.
- 장시간 도어를 열어 두면 안 됩니다.
- 이 설명서의 45페이지에 설명된 것 외에는 작동 중 오븐 위에 어떤 물건도 올려놓으면 안 됩니다.
- 판지, 플라스틱, 종이 또는 기타 가연성 물질을 오븐에 넣으면 안 됩니다.
- 빵 부스러기 쟁반이나 오븐의 어떤 부분도 금속 호일로 덮으면 안 됩니다. 오븐이 과열될 수 있습니다.



경고 뜨거운 표면

- 작동 중에는 표면이 뜨거워지기 쉽습니다.
- 제품이 작동 중일 때는 접근 가능한 표면의 온도가 높을 수 있습니다. 뜨거운 표면을 만지면 안 됩니다. 화상 및 사고 방지를 위해 어린이가 접근하지 못하게 해야 합니다.
- 화상을 방지하려면 뜨거운 기름이나 기타 뜨거운 액체가 들어 있는 팬, 접시와 포함된 그릴 랙 및 베이킹 팬과 같은 액세서리를 제거할 때 각별히 주의해야 합니다.
- 금속 이외의 재료로 만들어진 팬과 접시를 사용할 때는 주의해야 합니다. 오븐에서 사용하기 전에 팬과 접시가 오븐에서 사용이 가능한지 확인합니다.
- 뚜껑을 덮은 팬이나 접시에 압력이 가해지면 뜨거운 재료가 쏟아지거나 접시가 갈라질 수 있으므로 오븐에서 뚜껑을 사용할 때는 주의해야 합니다. 밀봉 또는 밀폐 용기를 오븐에 넣으면 안 됩니다.
- 크기가 큰 음식과 금속 조리 도구는 화재나 감전의 위험이 있으므로 오븐에 넣으면 안 됩니다.

- 이 오븐과 함께 제공되지 않았거나 권장되지 않는 액세서리 및 부속품을 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 어떤 종류의 움직임이든 차량에서도 사용하면 안 됩니다. 제품을 실외에서 사용하거나 원래의 용도 이외의 용도로 사용하면 안 됩니다. **잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.**
- 자리를 비우거나, 제품을 청소, 이동, 조립 또는 보관할 경우 항상 장치의 전원을 끄고 전원 콘센트에서 코드를 뽑은 다음 완전히 식혀야 합니다.
- 오븐 세척에 스팀 청소기를 사용하면 안 됩니다.
- 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 사용하면 안 됩니다. 이러한 도구를 사용할 경우 유리 표면에 긁힘이 생겨 결과적으로 유리가 파손될 수 있습니다.
- 이 제품은 어린이를 포함하여 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하도록 제작되지 않았습니. 단, 그러한 사람의 안전을 책임지는 사람이 제품 사용에 관해서 감독이나 지시를 하는 경우는 예외입니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 제품과 전원 코드를 정기적으로 검사하는 것을 권장합니다. 전원 코드나 플러그가 손상된 경우 또는 제품이 오작동하거나 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다. 즉시 사용을 중지하고 Breville® 고객 서비스에 문의합니다.
- 이 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 제어 시스템으로 작동하도록 제작되지 않았습니.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 설치하는 것을 권장합니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것을 권장합니다. 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의합니다.
- 제품은 적절하게 접지된 콘센트에 사용해야 합니다. 전원 콘센트가 올바르게 접지되었는지 확실하지 않으면 전기 기술자에게 문의합니다.
- 어떠한 경우에도 전원 플러그를 개조하거나 어댑터를 사용하면 안 됩니다.

- 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.

BOV860에 대한 구체적인 지침

- 이 오븐을 다른 기기와 분리된 전용 회로에서 작동하는 것을 권장합니다. 확실하지 않은 경우 면허를 소지하고 자격을 갖춘 전기 기술자에게 문의합니다.
- 오븐을 끄려면 제어판의 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 버튼 백라이트가 꺼지면 오븐이 꺼진 것입니다.
- 제품과 부품을 깨끗하게 유지합니다. 이 설명서의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따릅니다.

- 빵 부스러기 쟁반을 정기적으로 청소합니다. 빵 부스러기 쟁반을 청소하려면:
 - 먼저 오븐을 끕니다.
 - 오븐을 완전히 식힌 다음 전원 콘센트에서 전원 코드를 분리합니다.
 - 빵 부스러기 쟁반을 제거하고 따뜻한 비눗물로 세척합니다.
 - 쟁반을 완전히 건조시킨 다음 제자리에 단단히 삽입합니다.

경고

감전이나 화재 위험이 있으므로 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 기타 액체에 담그지 마십시오

- 전구를 교체하기 전에 항상 오븐의 플러그를 뽑고 모든 부품(전구 하우징, 유리 커버 및 인클로저 포함)을 완전히 식힙니다.
- 25W, 220-240V, G9형 오븐 전구만 사용합니다.
- 전구를 다룰 때는 항상 부드러운 천을 사용하고 피부의 유분이 전구를 손상시킬 수 있으므로 표면을 직접 만지면 안 됩니다.
- 빛나는 전구를 직접 쳐다보면 안 됩니다.
- 피부가 따뜻하게 느껴지면 조명을 멀리합니다.
- 전구를 탈 수 있는 물질로부터 멀리 둡니다.

- 전구는 빨리 뜨거워집니다. 조명 버튼을 사용하여 조명을 켭니다.
- 전구 하우징, 유리 커버, UV 필터 또는 인클로저가 없거나 손상된 경우 조명을 작동하면 안 됩니다.

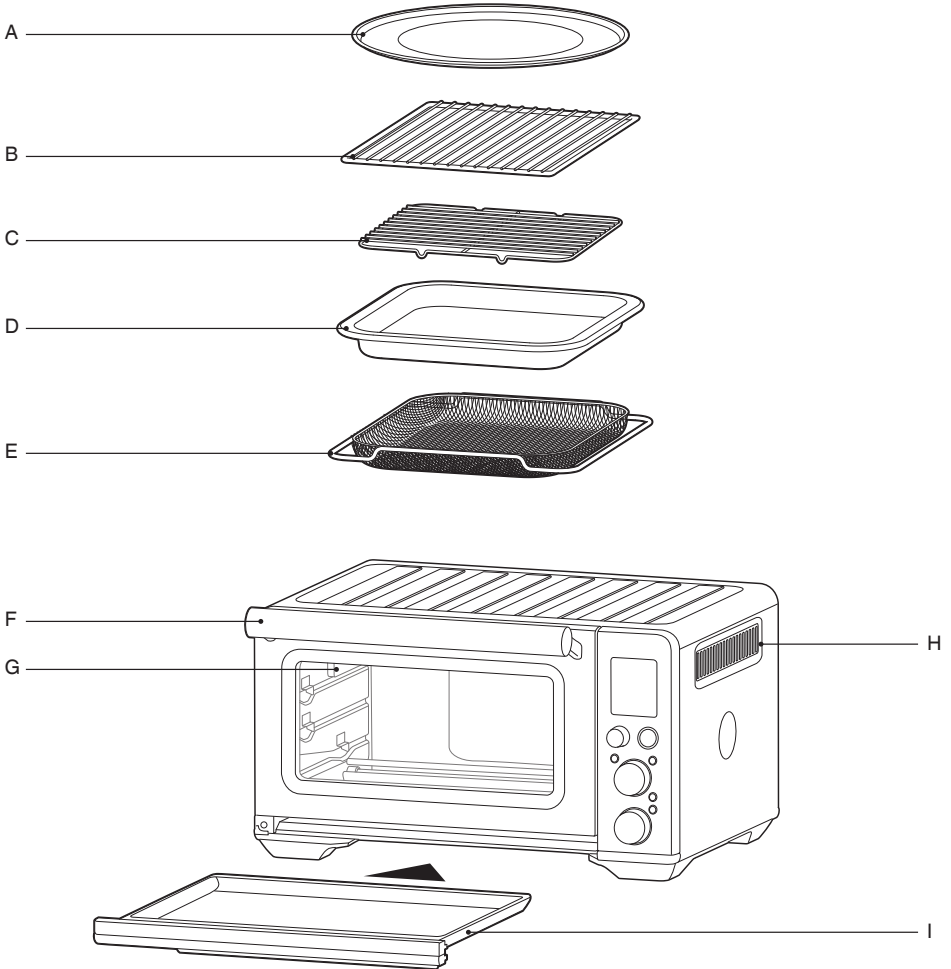
BREVILLE ASSIST™ 플러그

Breville® 제품에는 전원 콘센트에서 플러그를 쉽게 분리할 수 있도록 손가락 구멍을 낸 고유한 Assist™ 플러그가 함께 제공됩니다.

**해당 제품은 가정용이며,
이 설명서를 보관하시기 바랍니다.**



부품



A. 30cm 논스틱 피자 팬

B. 철제 선반

C. 그릴 선반

D. 28 x 33.5cm 에나멜 로스팅 팬

E. 에어 프라이 바스켓

F. 도어 손잡이

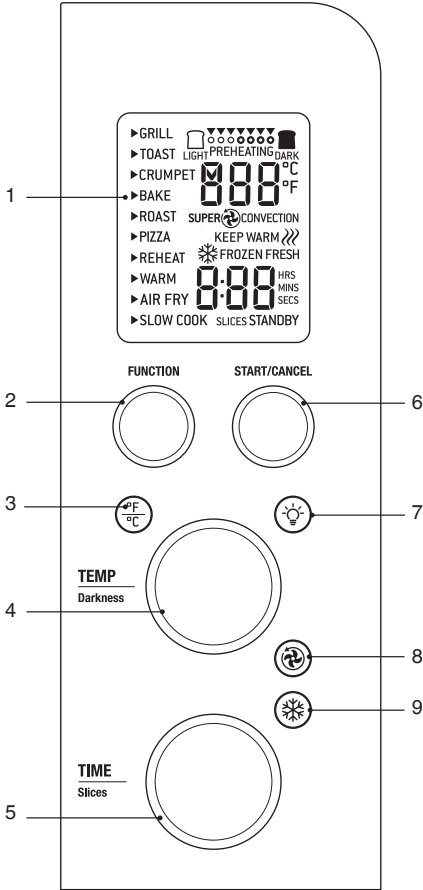
G. 오븐 조명

H. 환기구

I. 빵 부스러기 쟁반



제어판

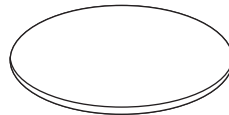


1. LCD 화면
2. 기능(FUNCTION) 다이얼
3. $^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$ 온도(TEMPERATURE) 변환 버튼
4. 온도(TEMPERATURE) 다이얼/토스트 및 크럼펫 구움 색 조절
5. 시간(TIME) 다이얼/토스트 및 크럼펫 선택
6. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼
7. 오븐 조명(OVEN LIGHT) 버튼
8. 컨베クション(CONVECTION) 버튼
9. 냉동식품(FROZEN) 버튼

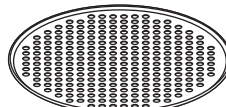
별도로 판매되는 액세서리:



대나무 도마



피자 스톤



피자 크리스퍼 팬

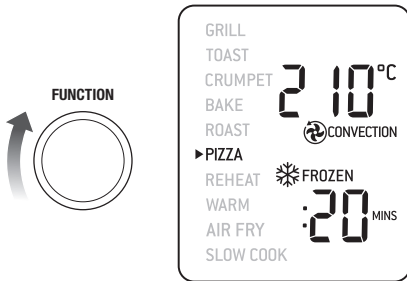


빠른 시작 가이드

오븐 준비

처음 사용하기 전에 20분 동안 빈 상태로 오븐을 가동하여 발열체에서 보호 물질을 제거합니다. 오븐에서 증기가 방출될 수 있으므로 환기가 잘 되도록 합니다. 이 증기는 안전하며 오븐의 성능에 영향을 주지 않습니다.

1. 오븐에서 포장재, 판촉 라벨 및 테이프를 제거하고 안전하게 폐기합니다.
2. 폴리폼 포장에서 빵 부스러기 쟁반, 철제 선반, 그릴 선반, 로스팅 팬, 에어 프라이 바스켓 및 피자 팬을 꺼냅니다. 따뜻한 비눗물에 부드러운 스펀지로 씻은 다음 행구고 잘 말립니다.
3. 부드럽고 젖은 스펀지로 오븐 내부를 닦습니다. 완전히 말립니다.
4. 오븐을 평평하고 건조한 표면에 놓습니다. 기기의 양쪽에 최소 10cm, 그리고 위쪽으로 15cm의 공간이 있는지 확인합니다.
5. 빵 부스러기 쟁반을 오븐에 넣습니다.
6. 전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 접지된 전원 콘센트에 연결합니다.
7. 오븐 경고음이 울리고 LCD 화면에 불이 들어옵니다. 기능 옵션은 그릴(GRILL) 설정 표시등과 함께 나타납니다.
8. 표시등이 피자(PIZZA) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 오른쪽으로 돌립니다.



9. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 LCD 화면에 주황색 불이 들어오며 오븐 경고음이 울립니다.

시작/취소 (START/CANCEL)



10. LCD 화면에 깜박이는 '예열 중 (PREHEATING)'이 표시됩니다. 오븐이 예열 사이클을 완료하면 경고음이 울립니다.
11. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트다운이 시작됩니다.
12. 조리 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울리고 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.
13. 이제 오븐을 사용할 준비가 되었습니다.

ELEMENT IQ™

Breville® Smart Oven™ Air Fryer에는 조리 중인 음식에 이상적인 환경을 만들어 주는 조리 기술인 Element IQ™가 탑재되어 있습니다. 이 기술은 필요한 위치와 시간에 출력을 내고 고르게 또는 집중적으로 적절한 종류의 열을 생성합니다.

각 오븐의 기능은 레시피와 테스트를 기반으로 하는 권장 발열체 구성 및 온도로 사전 설정되어 있습니다. 단, 조리법, 음식의 양 및 개인 취향에 따라 시도해 볼 것을 권장합니다.

사용자 정의 설정은 변경하거나 전원 콘센트에서 오븐의 플러그를 뽑을 때까지 오븐 메모리에 남아 있습니다.

오븐 기능 개요

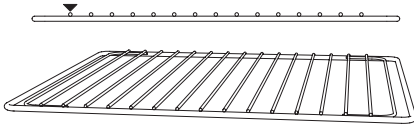
기능	권장 선반 위치	옵션 설정	사전 설정	예열	범위
그릴 (GRILL)	상단		HI 10분	아니오	HI-MED-LO 최대 20분
토스트 (TOAST)	중간	냉동식품 (Frozen)	구움 색 4 조각 4	아니오	구움 색 1-7 조각 1-6
크럼펫 (CRUMPET)	상단	냉동식품 (Frozen)	구움 색 4 조각 4	아니오	구움 색 1-7 조각 1-6
베이킹 (BAKE)	하단	컨벡션 (Convection) 온도 변환	160°C 컨벡션 (Convection) 30분	예	50°C-145°C 최대 10시간 150°C-230°C 최대 2시간
로스팅 (ROAST)	하단	컨벡션 (Convection) 온도 변환	175°C 컨벡션 (Convection) 1시간	예	50°C-145°C 최대 10시간 150°C-230°C 최대 2시간
피자 (PIZZA)	중간	컨벡션 (Convection) 온도 변환 냉동식품 (Frozen)	210°C 컨벡션 (Convection) 냉동식품(Frozen) 20분	예	50°C-230°C 최대 2시간
재가열 (REHEAT)	하단	컨벡션 (Convection) 온도 변환	165°C 컨벡션 (Convection) 15분	아니오	50°C-230°C 최대 2시간
보온(WARM)	하단	컨벡션 (Convection) 온도 변환	70°C 보온 유지 (Keep Warm) 1시간	아니오	50°C-230°C 최대 2시간
에어 프라이 (AIRFRY)	중간	슈퍼 컨벡션 (Super Convection) 온도 변환 냉동식품 (Frozen)	220°C 15분 슈퍼 컨벡션 (Super Convection)	예	50°C-230°C 최대 2시간
슬로우 쿡 (SLOW COOK)	하단	컨벡션 (Convection)	HI 컨벡션 (Convection) 4시간	아니오	70°C-200°C HI-LO 최대 10시간



모드

BREVILLE® 오븐 작동

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 철제 선반을 배치하고 원하는 선반 위치로 삽입합니다. 선반 위치는 오븐 도어 창에 알맞게 표시되어 있습니다.



2. LCD 화면의 표시등이 원하는 설정을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다.
3. LCD 화면의 상단 숫자는 선택한 설정에 대한 사전 설정 조리 온도를 나타냅니다. 토스트(Toast) 및 크럼펫(CRUMPET) 설정의 경우 구움 색 수준을 나타냅니다. 온도를 낮추려면 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 온도를 높이려면 오른쪽으로 돌립니다.

온도(TEMPERATURE) 다이얼



4. LCD 화면의 하단 숫자는 선택한 설정에 대한 사전 설정 조리 시간을 나타냅니다. 토스트(Toast) 및 크럼펫(CRUMPET) 설정의 경우 조각 수를 나타냅니다. 조리 시간을 줄이려면 시간(TIME) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 조리 시간을 늘리려면 오른쪽으로 돌립니다.

시간(TIME) 다이얼



5. 예열 사이클이 없는 설정(토스트(Toast), 크럼펫(CRUMPET), 그릴(Grill), 보온(WARM))의 경우 음식을 철제 선반에 직접 올려놓거나 포함된 에어 프라이 바스켓, 피자 팬, 그릴 선반 및/또는 로스팅 팬에 올려놓습니다. 가장 고르게 요리하려면 음식이 오븐 중앙에 오도록 합니다.

a) 오븐 도어를 닫습니다.

b) 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.

c) 타이머가 표시되고 카운트다운이 시작됩니다. 조리 사이클 중에 조리 온도와 시간을 조절할 수 있습니다.

6. 예열 사이클이 있는 설정(베이킹(Bake), 토스트(Roast), 피자(Pizza), 에어 프라이(Air Fry), 슬로우 쿡(Slow Cook))의 경우 오븐에 음식을 넣기 전에 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 오븐이 가열되는 동안 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 깜박이는 '예열 중(PREHEATING)'이 표시됩니다.

a) 오븐을 사용할 준비가 되면 깜박이는 '예열 중(PREHEATING)'이 꺼지고 오븐 경고음이 울리고 타이머가 카운트다운을 시작합니다. 음식을 철제 선반에 직접 올려놓거나 포함된 에어 프라이 바스켓, 피자 팬, 그릴 선반 및/또는 로스팅 팬에 올려놓습니다. 가장 고르게 요리하려면 음식이 오븐 중앙에 오도록 합니다.

b) 오븐 도어를 닫습니다.

c) 타이머는 계속해서 카운트다운합니다. 조리 사이클 중에 조리 온도와 시간을 조절할 수 있습니다.

7. 조리 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울리고 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.



참고

시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 조리 사이클을 멈출 수 있습니다. 이렇게 하면 사이클이 취소되고 버튼 백라이트에 파란색 불이 들어옵니다.

참고

컨벡션(CONVECTION) 버튼을 눌러 컨벡션 없음, 컨벡션 및 슈퍼 컨벡션 중에서 선택합니다. 컨벡션 및 슈퍼 컨벡션은 더 빠른 공기 흐름을 보충하기 위해 온도를 조정할 수 있습니다. 슈퍼 컨벡션은 음식을 더 바삭하게 합니다.

마그네틱 자동 취출 선반

철제 선반을 중간 선반 위치에 삽입하면 문을 열 때 선반이 오븐에서 자동으로 중간까지 나오므로 음식을 쉽게 꺼낼 수 있습니다.

Auto-Eject Rack
Open Door Slowly



선반이 너무 빠르게 나오지 않도록 철제 선반이 이 위치에 있을 때에는 항상 도어를 천천히 엽니다.

그릴(GRILL) 기능

그릴(GRILL) 기능은 오픈 샌드위치, 얇은 고기 부위, 가금류, 생선, 소시지 및 채소를 조리하는 데 이상적입니다. 그릴은 캐서롤, 그라탕, 디저트의 윗면을 노릇노릇하게 굽는 데에도 사용할 수 있습니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 상단 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 포함된 그릴 선반을 로스팅 팬에 넣습니다. 조립된 그릴 선반이나 오븐용 접시에 음식을 담고 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식 옆으로 흐르도록 합니다.
3. 오븐 도어를 닫습니다.
4. LCD 화면의 표시등이 그릴(GRILL) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 'HI'로 사전 설정된 출력 수준을 나타내고 하단 그림은 '10분(:10 MINS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다.

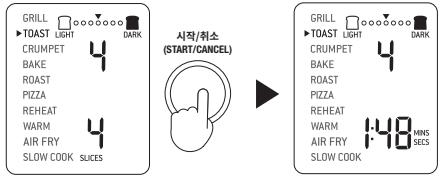
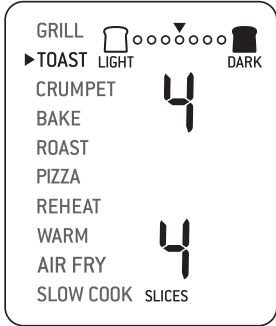


5. 그릴 출력 수준과 시간은 그릴 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 그릴 출력 수준은 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 다음 세 가지 출력 수준 중 하나로 그릴을 조정합니다. 높음(HI), 중간(MED) 또는 낮음(LO).
 - b) 그릴 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 20분까지 시간을 조정합니다.
6. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 그릴 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트다운이 시작됩니다. 해당 온도(TEMPERATURE) 및 시간(TIME) 다이얼을 돌려 그릴 사이클 동안 출력 수준과 시간을 조정할 수 있습니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.
8. 그릴 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

토스트(TOAST) 기능

토스트(TOAST) 기능은 빵 속을 부드럽고 촉촉하게 유지하면서 빵의 겉은 노릇노릇하게 구워 줍니다. 이 기능은 잉글리시 머핀과 냉동 와플에도 이상적입니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 중간 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 최적의 토스트를 얻으려면 가능한 한 철제 선반의 중앙에 가깝게 빵 조각을 배치합니다.
3. 오븐 도어를 닫습니다.
4. LCD 화면의 표시등이 토스트(TOAST) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 사전 설정된 구움 색 설정 '4'를 나타내고 하단 그림은 사전 설정된 조각 수 '4'를 나타냅니다.



5. 굽기 전이나 굽는 동안 구움 색 설정과 조각 수를 조절할 수 있습니다.
- a) 구움 색 설정은 LCD 화면 상단 동그라미의 줄로 표시됩니다. 구움 색 설정을 줄이려면 온도 (TEMPERATURE) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 구움 색 설정을 늘리려면 오른쪽으로 돌립니다. 선택한 설정에 따라 동그라미 위의 삼각형이 이동합니다.

일반 가이드:

원하는 토스트 색상	설정
밝음	1 또는 2
중간	3, 4 또는 5
어두움	6 또는 7

- b) 조각 수는 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 조각 수를 줄이려면 시간(TIME) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 조각 수를 늘리려면 오른쪽으로 돌립니다. 조각 수의 범위는 '1'에서 '6'까지입니다.
6. 토스트(TOAST) 기능을 시작하려면 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트다운이 시작됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려서 굽는 동안 시간을 조절할 수 있습니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.

8. 토스트(TOAST) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

참고

조리 시간은 오븐의 온도를 비롯한 여러 변수에 따라 달라지므로, 동일한 색상과 조각 설정이라도 시간이 달라질 수 있습니다. 이것은 일관된 결과를 얻기 위함입니다.

크럼펫(CRUMPET) 기능

크럼펫(CRUMPET) 기능은 한 면을 다른 면보다 더 노릇노릇하고 바삭하게 만들기 위해 상단에 더 많은 열을 전달합니다.

더 바삭하게 하고 싶은 면에 따라 크럼펫의 상단이 위 또는 아래를 향하게 놓을 수 있습니다.

이 기능은 베이글이나 한 면을 다른 면보다 더 많이 구워야 하는 두꺼운 특제 빵 조각을 구울 때도 이상적입니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 상단 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 크럼펫을 1~3개 구울 경우 철제 선반의 중앙에 놓습니다. 크럼펫을 4~6개 구울 경우 철제 선반 전면에 크럼펫 2~3개를, 선반 후면에 크럼펫 2~3개를 균등한 간격으로 배치합니다.
3. 오븐 도어를 닫습니다.
4. LCD 화면의 표시등이 크럼펫(CRUMPET) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 사전 설정된 구움 색 설정 '4'를 나타내고 하단 그림은 사전 설정된 크럼펫 수 '4'를 나타냅니다.



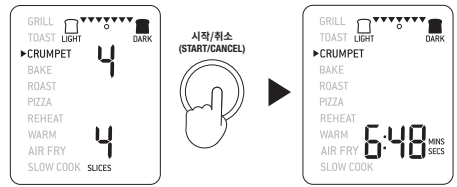
5. 굽기 전이나 굽는 동안 구움 색 설정과 크럼펫 수를 조절할 수 있습니다.

- a) 구움 색 설정은 LCD 화면의 삼각형의 줄로 표시됩니다. 구움 색 설정을 줄이려면 온도 (TEMPERATURE) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 구움 색 설정을 늘리려면 오른쪽으로 돌립니다. 선택한 설정에 따라 삼각형 아래의 동그라미가 이동합니다.

일반 가이드:

원하는 크럼펫 색상	설정
밝음	1 또는 2
중간	3, 4 또는 5
어두움	6 또는 7

- b) 크럼펫 수는 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 크럼펫 수를 줄이려면 시간 (TIME) 다이얼을 왼쪽으로 돌리고 크럼펫 수를 늘리려면 오른쪽으로 돌립니다. 크럼펫 수의 범위는 '1'에서 '6'까지입니다.
6. 크럼펫 (CRUMPET) 기능을 시작하려면 시작/취소 (START/CANCEL) 버튼을 누릅니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트다운이 시작됩니다. 시간 (TIME) 다이얼을 돌려서 굽는 동안 시간을 조절할 수 있습니다. 시작/취소 (START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.



8. 크럼펫 (CRUMPET) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소 (START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

참고

크럼펫의 윗면과 아랫면이 고르게 바삭한 것이 좋다면 토스트 (TOAST) 기능을 권장합니다.

베이킹 (BAKE) 기능

베이킹 (BAKE) 기능은 Element IQ™ 시스템을 사용하여 음식을 전체적으로 고르게 요리합니다. 이 기능은 케이크, 머핀, 브라우니 및 페이스트리를 굽는 데 이상적입니다. 베이킹 (BAKE) 기능은 라자냐나 팟 파이와 같이 미리 포장된 냉동식품을 조리할 때도 이상적입니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철판 선반을 하단 선반 높이 위치로 삽입합니다. 브라우니나 페이스트리와 같이 베이킹하는 식품은 중간 선반 높이 위치에 더 적합할 수 있습니다.
2. 오븐 도어를 닫습니다.
3. LCD 화면의 표시등이 베이킹 (BAKE) 기능을 가리킬 때까지 기능 (FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 '160°C'의 사전 설정 베이킹 온도를 나타내고 하단 그림은 '30분 (:30 MINS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션 (CONVECTION) 설정도 표시됩니다.

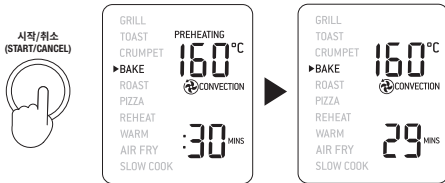


4. 베이킹 온도와 시간, 컨벡션 설정은 베이킹 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.

- a) 베이킹 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 베이킹 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
- b) 시간(TIME) 다이얼을 돌려 150°C 이상에서는 최대 2시간까지, 145°C 이하에서는 최대 10시간까지 시간을 설정합니다.

5. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 베이킹(BAKE) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜박이는 '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 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다. 오븐 도어를 닫습니다.
- 8. 예열 경고가 울린 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.



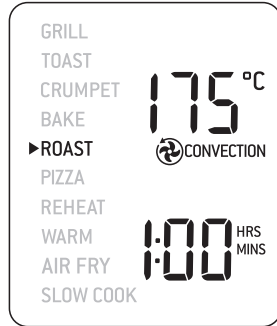
9. 베이킹(BAKE) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

로스팅(ROAST) 기능

로스팅(ROAST) 기능은 다양한 육류 및 가공육 요리에 이상적입니다. 음식의 내부는 부드럽고 육즙이 많아지며 외부는 완벽하게 구워집니다.

- 1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 하단 선반 높이 위치로 삽입합니다.
- 2. 오븐 도어를 닫습니다.
- 3. LCD 화면의 표시등이 로스팅(ROAST) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 175°C의 사전 설정 로스팅(ROAST) 온도를 나타내고 하단 그림은 '1시간(1:00HR/MIN)'의 사전

설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션(CONVECTION) 설정도 표시됩니다.

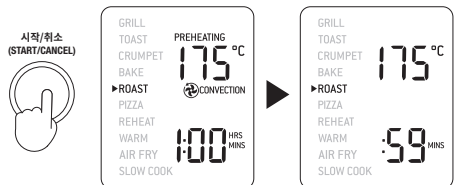


4. 로스팅 온도와 시간, 컨벡션 설정은 로스팅 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.

- a) 로스팅 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 로스팅 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
- b) 시간(TIME) 다이얼을 돌려 150°C 이상에서는 최대 2시간까지, 145°C 이하에서는 최대 10시간까지 시간을 설정합니다.

5. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 로스팅(ROAST) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜박이는 '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 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다. 오븐 도어를 닫습니다.
- 8. 예열 경고가 울린 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.



9. 로스팅(ROAST) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

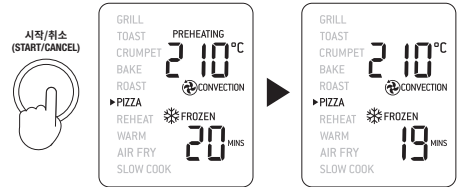
피자(PIZZA) 기능

피자(PIZZA) 기능은 치즈와 토핑을 녹여서 노릇노릇하게 굽는 동시에 피자 크러스트를 바삭하게 만드는 기능입니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 중간 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 오븐 도어를 닫습니다.
3. LCD 화면의 표시등이 피자(PIZZA) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 210°C의 사전 설정 피자 온도를 나타내고 하단 그림은 '20 분(20 MINS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션(CONVECTION) 및 냉동식품(FROZEN) 설정도 표시됩니다.

7. 포함된 피자 팬을 사용할 경우 해당 팬에 음식을 담고 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다. 오븐 도어를 닫습니다.

8. 예열 경고가 울린 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.



9. 피자(PIZZA) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.



4. 피자 온도, 시간, 컨벡션 및 냉동 설정은 이 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 피자 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
 - b) 조리 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 2 시간까지 시간을 조정합니다.
5. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 피자(PIZZA) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜박이는 '예열 중(PREHEATING)'이 표시됩니다.
6. 오븐이 설정 온도에 도달하면 온도 경고가 울립니다.

참고

포함된 피자 팬을 사용할 경우 최상의 결과를 얻으려면 예열 사이클 동안 오븐에 넣습니다. 가열된 피자 팬 위에 피자를 조심스럽게 올려놓습니다.

피자 스톤에 관한 참고 사항

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

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 중간 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 피자 스톤을 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 스톤의 모든 면으로 흐르도록 합니다.
3. 도어를 닫고 피자(PIZZA) 기능 지침에 따라 진행합니다.

재가열(REHEAT) 기능

재가열(REHEAT) 기능은 색을 더 진하게 하거나 건조하게 하지 않고 남은 음식을 약간 데우는 데 이상적입니다.

1. 데울 음식의 종류에 가장 적합한 선반 위치에 철제 선반을 삽입합니다.
2. 포함된 로스팅 팬, 피자 팬이나 다른 오븐용 접시에 음식을 담고 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다.
3. 오븐 도어를 닫습니다.

4. LCD 화면의 표시등이 재가열(REHEAT) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 '165°C'의 사전 설정 재가열(REHEAT) 온도를 나타내고 하단 그림은 '15분(:15 MINS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션(CONVECTION) 설정도 표시됩니다.



5. 재가열 온도, 시간, 컨벡션 및 냉동 설정은 재가열(REHEAT) 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.

- a) 재가열 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
- b) 재가열 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 2시간까지 시간을 조정합니다.

6. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 재가열(REHEAT) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.
7. 타이머가 표시되고 카운트다운이 시작됩니다. 해당 온도(TEMPERATURE) 및 시간(TIME) 다이얼을 돌려 재가열(REHEAT) 사이클 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.
8. 재가열(REHEAT) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

보온(WARM) 기능

보온(WARM) 기능은 뜨거운 음식을 권장 온도로 유지하여 박테리아 증식을 방지합니다(70°C 이상).

1. 보온할 음식의 종류에 가장 적합한 선반 위치에 철제 선반을 삽입합니다.
2. 포함된 로스팅 팬, 피자 팬이나 다른 오븐용 접시에 음식을 담고 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다.
3. 오븐 도어를 닫습니다.
4. LCD 화면의 표시등이 보온(WARM) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 '70°C'의 사전 설정 온도를 나타내고 하단 그림은 '1 시간(:1 HRS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 보온 유지(KEEP WARM) 기호도 표시됩니다.



5. 온도와 시간, 컨벡션 설정은 보온 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
- a) 보온 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
 - b) 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 2시간까지 시간을 조정합니다.
6. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 보온(WARM) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다.
7. 타이머가 표시되고 자동으로 카운트다운이 시작됩니다. 해당 온도(TEMPERATURE) 및 시간(TIME) 다이얼을 돌려 보온 사이클 동안 온도와 시간을 조정할 수 있습니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.

- 보온(WARM) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 흰색 불이 들어옵니다.

에어 프라이(AIR FRY) 기능

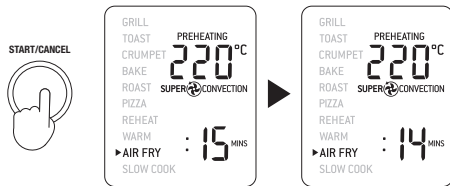
에어 프라이(AIR FRY) 기능은 강한 열과 최대의 공기 흐름을 결합하여 음식을 바삭하고 노릇노릇하게 요리합니다.

- 에어 프라이 바스켓을 중간 선반 높이 위치에 삽입합니다.
- 오븐 도어를 닫습니다.
- LCD 화면의 표시등이 에어 프라이(AIR FRY) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 220°C의 사전 설정 에어 프라이(AIR FRY) 온도를 나타내고 하단 그림은 '15분(:15 MINS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 슈퍼 컨벡션(SUPER CONVECTION) 설정도 표시됩니다.



- 에어 프라이(AIR FRY) 온도, 시간, 컨벡션 및 냉동 설정은 에어 프라이(AIR FRY) 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - 에어 프라이(AIR FRY) 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도 (TEMPERATURE) 다이얼을 돌려 에어 프라이(AIR FRY) 온도를 50°C에서 최대 230°C까지 조절합니다.
 - 에어 프라이(AIR FRY) 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 2시간까지 시간을 조정합니다.
- 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 에어 프라이(AIR FRY) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜박이는 '예열 중 (PREHEATING)'이 표시됩니다.

- 오븐 예열이 끝나면 경고음이 울리고 오븐에 음식을 넣을 수 있습니다.
- 포함된 에어 프라이 바스켓에 음식을 고르게 배치합니다. 최상의 결과를 얻으려면 음식을 한 층에 놓고 조각 사이에 공간을 둡니다. 에어 프라이 바스켓을 선반 위치에 삽입합니다. 오븐 도어를 닫습니다.
- 예열 경고가 울린 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.



- 에어 프라이(AIR FRY) 사이클이 끝나면 오븐 경고음이 울립니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼 백라이트가 꺼지고 LCD 화면에 파란색 불이 들어옵니다.

⚠️ 중요

기름진 음식(예: 베이컨)을 요리할 때는 로스팅 팬을 사용하여 기름과 지방이 과도하게 떨어지는 것을 잡아내는 것을 권장합니다.

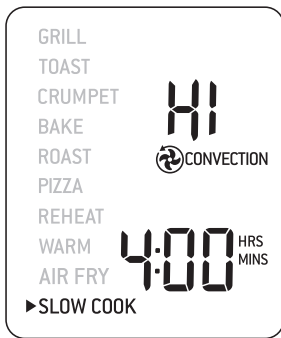
에어 프라이 시: 에어 프라이 바스켓을 에어 프라이 위치에 넣고 로스팅 팬을 하부 철제 선반 바로 위에 놓습니다. 중간중간 과도한 기름을 제거합니다.

그릴 시: 그릴 선반을 로스팅 트레이 바로 위에 삽입합니다. 중간중간 과도한 기름을 제거합니다.

슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 기능

슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 기능에는 저온에서 장시간 조리할 수 있도록 설계된 조리 특성이 있습니다.

1. 선반의 살이 위쪽을 향하도록 하여 철제 선반을 하단 선반 높이 위치로 삽입합니다.
2. 오븐 도어를 닫습니다.
3. LCD 화면의 표시등이 슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 기능을 가리킬 때까지 기능(FUNCTION) 다이얼을 돌립니다. LCD 화면의 상단 그림은 'HI'로 사전 설정된 슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 온도를 나타내고 하단 그림은 '4 시간(:4HRS)'의 사전 설정 시간을 나타냅니다. 사전 설정된 컨벡션(CONVECTION) 설정도 표시됩니다.



4. 슬로우 쿠킹 온도와 시간, 컨벡션 설정은 슬로우 쿠킹 사이클 전이나 도중에 조정할 수 있습니다.
 - a) 온도는 LCD 화면의 상단 그림과 같이 표시됩니다. 온도(TEMPERATURE) 다이얼을 돌려서 다음 두 가지 사전 설정 온도 중 하나로 슬로우 쿠킹 설정을 조정합니다. 낮음(LO) 또는 높음(HI).
 - b) 시간은 LCD 화면의 하단 그림과 같이 표시됩니다. 시간(TIME) 다이얼을 돌려 최대 10시간까지 시간을 조정합니다.
5. 커버를 덮은 오븐용 조리 용기에 음식을 담고 철제 선반 중앙에 놓아서 공기가 음식의 모든 면으로 흐르도록 합니다. 오븐 도어를 닫습니다.
6. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 기능을 활성화합니다. 버튼 백라이트에 빨간색 불이 들어오고 오븐 경고음이 울리면서 LCD 화면에 주황색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 깜박이는 '예열 중(PREHEATING)'이 표시됩니다.

7. 예열 경고가 울린 후 타이머가 자동으로 카운트다운을 시작합니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 사이클을 멈출 수 있습니다.
8. 슬로우 쿠킹(SLOW COOK) 사이클이 끝나면 오븐이 자동으로 보온(WARM) 기능으로 전환됩니다. LCD 화면에 '보온 유지(KEEP WARM)'가 표시되고 '2시간(2:00 HR/MIN)'의 보온 시간이 자동으로 카운트다운됩니다. 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 눌러 언제든지 보온 사이클을 멈출 수 있습니다.



참고

오븐에 조리 용기를 넣거나 꺼낼 때 철제 선반을 반 이상 당기면 안 됩니다.

도어가 열려 있을 때 무거운 조리 용기를 유리 위에 올려놓으면 안 됩니다.



슬로우 쿠킹을 위한 팁

1. 조리 용기가 오븐용이고 비어 있을 때 6kg를 넘지 않는지 확인합니다.
2. 조리 용기를 최소 1/2 및 최대 3/4까지 채우면 과도하게 익거나 덜 익는 것을 방지할 수 있습니다. 넘치지 않도록 조리 용기를 3/4 이상 채우면 안 됩니다.
3. 음식이 마르지 않도록 항상 뚜껑을 덮고 천천히 요리합니다. 더 많은 수분을 유지하기 위해 뚜껑을 덮기 전에 알루미늄 호일 층으로 조리 용기를 덮습니다.
4. 기존 슬로우 쿠커 레시피에 명시된 조리 온도와 시간을 따릅니다. '높음(HI)'에서의 1시간은 '낮음(LO)'에서의 약 1시간 반에서 2시간에 해당합니다.
5. 찬 음식은 초벌하거나 가열한 음식보다 조리 시간이 오래 걸리므로 적절하게 조리 시간을 조정합니다. 냉동식품은 천천히 조리하면 안 됩니다.
6. 열이 더 고르게 침투할 수 있도록 큰 고기 조각은 반으로 자릅니다.

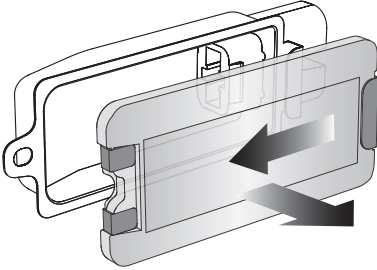
오븐 조명 교체



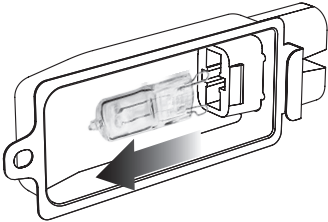
경고

전구를 교체하기 전에 항상 오븐의 플러그를 뽑고 식힙니다. 25W, 220-240V, G9형 오븐 전구만 사용합니다.

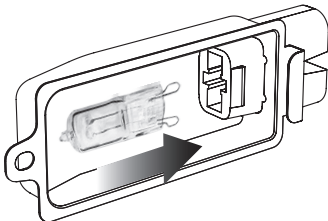
1. 조명을 교체하기 전에 오븐에서 철제 선반을 꺼냅니다.
2. 조명은 오븐의 빈 부분에서 왼쪽에 있습니다. 조명 하우징 외부에 손가락을 대고 유리 커버를 오븐 벽에서 부드럽게 당겨 분리합니다. 커버를 잡아당길 수 없는 경우 스폰을 조명 하우징의 왼쪽으로 밀어 넣고 유리 커버를 부드럽게 떼어 냅니다. 유리 커버가 떨어져 깨지지 않도록 항상 다른 손으로 유리 커버를 잡아줍니다.



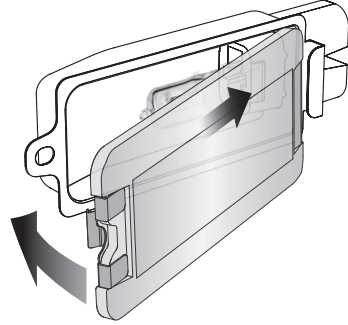
3. 사용한 전구를 홀더에서 직접 당겨 빼냅니다.



4. 부드러운 천을 사용하여 새 전구를 삽입합니다. 피부의 유분이 전구를 손상시킬 수 있으므로 손가락으로 전구 표면을 직접 만지면 안 됩니다.



5. 유리 커버를 다시 부착하려면 금속 후크를 조명 하우징의 왼쪽에 맞춥니다. 유리 커버의 반대쪽 끝을 하우징 오른쪽의 금속 브래킷에 밀어 넣은 다음 제자리에 단단히 고정될 때까지 금속 후크를 하우징 왼쪽으로 밀어 줍니다.



참고

오븐 상단은 작동 중과 작동 후에 매우 뜨겁습니다. 따라서 오븐 위에 물건을 보관하지 않는 것을 권장합니다.

옵션인 Breville® 대나무 도마와 오븐 상단의 골이 있는 부분에 들어맞는 서빙 트레이만 가능합니다. 자세한 내용은 www.breville.com을 참조합니다.



관리 및 청소

청소하기 전에 전원 콘센트에서 전원 플러그를 분리하여 오븐이 꺼져 있는지 확인합니다. 분해하여 청소하기 전에 오븐 및 모든 액세서리를 완전히 식힙니다.

외부 본체 및 도어 청소

- 부드럽고 젖은 스펀지로 외부 본체를 닦습니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용하지 않습니다. 청소하기 전에 오븐 표면이 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다.
- 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 사용하지 않습니다.
- 부드럽고 젖은 천으로 LCD 화면을 닦습니다. LCD 표면이 아닌 천에 세제를 바릅니다. 마른 천이나 연마성 세제로 닦으면 표면이 긁힐 수 있습니다.
- 전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂고 오븐을 켜기 전에 모든 표면을 완전히 건조시킵니다.



경고

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

내부 청소

오븐 내부의 벽에는 논스틱 코팅이 되어 있어 쉽게 청소할 수 있습니다. 요리하는 동안 발생할 수 있는 튀 자국을 청소하려면 부드럽고 젖은 스펀지로 벽을 닦아줍니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용하지 않습니다. 청소하기 전에 오븐 표면이 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다. 석영 발열체를 만지면 안 됩니다.



경고

석영 발열체를 청소할 때는 각별히 주의합니다. 오븐을 완전히 식힌 다음 부드럽고 젖은 스펀지나 천을 발열체의 길이 방향으로 부드럽게 문지릅니다. 어떤 종류의 세제나 세척제도 사용하면 안 됩니다. 금속 표면이 손상될 수 있으므로 표준 오븐 세제를 사용하여 오븐 내부를 청소하면 안 됩니다.

전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂고 오븐을 켜기 전에 모든 표면을 완전히 건조시킵니다.

빵 부스리기 쟁반 청소

- 매 사용 후에는 빵 부스리기 쟁반을 빼내서 빵 부스리기를 제거합니다. 부드럽고 젖은 스펀지로 쟁반을 닦습니다. 얼룩이 생기는 것을 방지하기 위해 비연마성 액체 세제를 사용할 수 있습니다. 청소하기 전에 트레이가 아닌 스펀지에 세제를 바릅니다. 완전히 말립니다.
- 구워져 생긴 기름기를 제거하려면 따뜻한 비눗물에 쟁반을 담근 다음 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미로 세척합니다. 완전히 헹구고 말립니다.
- 청소 후와 전원 플러그를 전원 콘센트에 꽂고 오븐을 켜기 전에 항상 오븐 도어를 닫고 빵 부스리기 쟁반을 오븐에 다시 삽입해야 합니다.

철제 선반, 그릴 선반, 로스팅 팬 및 피자 팬 청소

- 따뜻한 비눗물에 모든 액세서리를 담근 다음 부드러운 스펀지나 부드러운 플라스틱 수세미로 세척합니다. 완전히 헹구고 말립니다. 연마성 세제, 금속 수세미 또는 금속 조리 도구를 사용하여 액세서리를 청소하면 안 됩니다. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 액세서리의 수명을 연장하기 위해 식기세척기 사용을 권장하지 않습니다.

보관

- 전원 콘센트에서 전원 플러그를 분리하여 오븐이 꺼져 있는지 확인합니다.
- 분해하여 청소하기 전에 오븐 및 모든 액세서리를 완전히 식힙니다.
- 오븐과 모든 액세서리가 깨끗하고 건조한지 확인합니다.
- 빵 부스리기 쟁반이 오븐에 삽입되었는지 확인합니다. 구이용 선반을 로스팅 팬에 삽입하고 중간 선반 높이 위치의 철제 선반에 올려놓습니다.
- 도어가 닫혀 있는지 확인합니다.
- 지지대 다리의 수평을 맞추고 똑바로 서 있는 상태로 제품을 보관합니다. 위에 어떤 것도 올려놓으면 안 됩니다. 옵션인 Breville® 대나무 도마와 서빙 트레이만 가능합니다.



문제 해결

가능한 문제

순위한 해결책

오븐이 "켜기(ON)"로 전환되지 않습니다

전원 플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀 있는지 확인합니다.
전원 플러그를 독립된 콘센트에 연결합니다.
전원 플러그를 다른 콘센트에 연결합니다.
필요한 경우 회로 차단기를 재설정합니다.

LCD 화면 표시등이 꺼졌습니다

10분 동안 사용하지 않으면 오븐이 대기 모드로 전환됩니다. 대기 모드에서는 LCD 화면에 더 이상 불이 들어오지 않지만 모든 기능 옵션은 계속 표시됩니다.
오븐을 대기 모드에서 다시 활성화하려면 제어판의 시작/취소(START/CANCEL) 버튼을 누르거나 아무 다이얼이나 돌립니다. LCD 화면에 다시 불이 들어옵니다.

피자가 고르게 익지 않습니다

일부 대형 피자는 소형 오븐에서 고르게 구워지지 않을 수 있습니다. 조리 시간 중간에 오븐 도어를 열고 피자를 180도 돌려 더 고른 구움 색을 냅니다.

도어를 열면 마그네틱 자동 취출 선반이 너무 멀리까지 나옵니다

철제 선반이 너무 빠르게 나오지 않도록 철제 선반이 중간 선반 높이 위치에 삽입되어 있을 때 항상 천천히 그리고 조심스럽게 도어를 엽니다.

냉동식품(FROZEN FOODS) 버튼을 선택할 수 없습니다

냉동식품(FROZEN) 버튼은 다음 기능에 대해서만 선택할 수 있습니다. 토스트(TOAST), 크럼펫(CRUMPET), 베이킹(BAKE), 피자(PIZZA), 에어 프라이(AIR FRY). 냉동식품(FROZEN) 버튼을 선택하면 최적의 음식을 얻기 위해 조리 시간이 자동으로 조정됩니다.

오븐 도어에서 증기가 나옵니다

이는 정상적인 현상입니다. 냉동 빵과 같은 수분 함량이 높은 식품에서 발생하는 증기를 배출하기 위해 도어에서 환기됩니다. 증기가 뜨거울 수 있으므로 주의해야 합니다.

발열체가 진동하는 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.

도어 아래에서 조리대 상단으로 물이 떨어집니다

이는 정상적인 현상입니다. 냉동 빵과 같이 수분 함량이 높은 식품에서 생성된 물방울은 도어 내부로 흘러들어가 조리대 상단으로 떨어질 수 있습니다.

LCD 화면의 온도 판독값이 오븐 내부에서 측정된 온도와 일치하지 않습니다

측정을 표준화하기 위해 오븐 온도는 토스트(TOAST) 위치(트레이가 없는 상태에서 중간 선반의 중앙)에서 보정되었습니다. 이 위치에서 온도를 다시 확인하고 도어가 열릴 때마다 열이 빠져나가므로 30분 동안 오븐 도어를 열면 안 됩니다. '예열' 경고는 목표 온도의 75%에서 울린다는 점에 주의합니다.

가능한 문제

손쉬운 해결책

LCD 화면에 표시되는 온도보다 낮은 온도에서 '예열' 경고가 울립니다

'예열' 경고는 목표 온도의 75%에서 울립니다. 이것은 가장 빠른, 예열 및 조리 시간을 결합하여 제공합니다.

이것은 '예열' 경고음이 울려서 사용자가 오븐 도어를 열고 음식을 넣으라는 신호를 보낼 때 오븐 내부에서 급격한 온도 손실이 발생하기 때문입니다. 경고음이 목표 온도의 100%에서 울릴 경우 도어를 여는 것은 이 대기 시간 대부분이 "낭비"된다는 것을 의미합니다. 목표 온도의 75%에서 경고음이 울린 후 오븐 도어를 열어 오븐 내부에 음식을 넣으면 최대 2분 더 빨리 목표 온도로 회복되는 것으로 계산되었습니다. 이 때문에 '예열' 경고 시 LCD 화면의 온도가 목표 온도와 일치하지 않습니다. 설정된 온도에 따라 '예열' 경고가 울릴 때 오븐 도어를 여는 것을 포함하여 오븐 작동을 시작한 후 목표 온도에 도달하는 데 8-10분 가량이 소요될 수 있습니다.

LCD 화면에 'E01'이 표시됩니다

제품에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E01'이 표시됩니다. 이런 일이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 Breville® 고객 지원 센터에 문의해야 합니다.

LCD 화면에 'E02'가 표시됩니다

제품에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E02'가 표시됩니다. 이런 일이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 Breville® 고객 지원 센터에 문의해야 합니다.

LCD 화면에 'E03'이 표시됩니다

오븐 온도가 설정한 최대 온도보다 높으면 LCD 화면에 'E03'이 표시됩니다. 전원 콘센트에서 플러그를 뽑고 15분 동안 오븐을 식힌 다음 다시 플러그를 연결합니다.

'E03' 메시지가 계속되면 Breville® 고객 지원 센터에 문의해야 합니다.

LCD 화면에 'E05'가 표시됩니다

제품에 재설정할 수 없는 문제가 있는 경우 LCD 화면에 'E05'가 표시됩니다. 이런 일이 발생하면 즉시 전원 콘센트에서 전원 코드를 뽑고 Breville® 고객 지원 센터에 문의해야 합니다.

컨벡션(CONVECTION) 버튼을 누를 때 온도가 변합니다

이는 정상적인 현상입니다. 컨벡션 팬이 조리 속도를 증가시키는 것을 보충하기 위해 온도가 보정됩니다.

수입판매원: 브레빌코리아 유한회사
서울특별시 강남구 논현로 159길 41 (신사동)
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.

BOV860 KOR - G26