

the Citrus Press™ Pro

Instruction Book – 800CP



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
5	Components
6	Accessories Sold Separately
7	Assembly
7	Functions
8	Tips
9	Troubleshooting
9	Care & Cleaning
10	Recipes
13	Warranty

IMPORTANT SAFEGUARDS

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.

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and discard all packaging materials and stickers before first use.
- To avoid choking hazard for young children, remove and safely dispose the protective cover fitted on the power plug.
- This appliance is for household use only. Do not use it in moving vehicles or boats, do not use it outdoors, and do not use it for anything other than its intended use. Misuse can cause injury.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision and instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not use the appliance near the edge of a countertop or table. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Please be aware that vibration during use may cause the appliance to move.
- 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.
- Fully unwind the power cord before use. Do not allow the cord to hang over the edge of a countertop or to become knotted.
- To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or motor base in water (or other liquids).
- Installation of a residual current device (a standard safety switch on your wall socket) is recommended to provide additional safety protection when using appliances. It is advisable that a safety switch (with a rated residual operating current not more than 30mA) be installed in the electrical circuit supplying the appliance. Contact your electrician for further professional advice.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, if appliance malfunctions, or if dropped or damaged in any way. Stop use immediately and contact Breville® by phone or email for replacement or repair.
- All maintenance (other than cleaning) is to be done by an authorised Breville® Service Centre.
- Authorised Breville® Service Centres can be found on our website **www.breville.com/kr** Alternatively, you can contact the Breville® Customer Care Centre by phone on **080-822-1691**.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Wash the juicing cone, juice collector, juice filter and fruit dome with warm soapy water before first use
- Always make sure the juicer is properly assembled before use.
- The juicer will not operate unless properly assembled.
- Use caution when operating the juicer – do not place hands or fingers near moving or rotating parts.
- Avoid placing hands or fingers near the hinge of the Juice Press Arm when operating or moving the unit.
- The juicer is fitted with a resettable overload fuse to protect the Motor. In order to avoid the possible hazard of the juicer starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect to a circuit that can regularly switch the juicer on and off.

- If the motor is straining under a heavy load, do not operate continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute between uses on heavy loads. Note: normal juicing of all Citrus Fruits are not considered a heavy load.
- Always disconnect the juicer from the supply if it is left unattended, if not in use, if moved or dismantled for cleaning and when storing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SPECIFICATION

Power Consumption	220-240V ~ 50Hz
Output	110W
Outside Dimensions	460mm (H) 190mm (W) 240mm (D)
Net Weight	Approx. 3.4kg

These specifications may change without notice.



Components



A. Juice Press Arm

Patented juicing handle features a unique triple hinged arm to ensure downward pressure throughout the juicing process to maximize juice yield.

B. Stainless Steel Filter (dishwasher safe)

C. Powerful Motor

Automatically starts when pressure is applied to the juicing cone.

D. ON/OFF Button

E. Cord Storage

Wraps around and clips into position under Motor Base (not shown in picture).

F. Soft Grip Handle

Makes juicing easy.

G. Fruit Dome

Is easily removed for cleaning (dishwasher safe).

H. Die Cast Stainless Steel Juicing Cone

Uniquely finned and undulating cone extracts the maximum juice from all sizes of citrus fruit (dishwasher safe).

I. Juice Collector

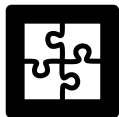
Collects the juice to flow out the Juice Spout (dishwasher safe).

J. Juice Spout

Opens all the way for cleaning with anti-drip stop function.

K. Double Stage Switching System

Juicer will NOT operate unless it is correctly assembled for safety and performance.



Accessories Sold Separately

1



2



3



4



1. Dust Cover
2. Filter Pulp - Coarse
3. Filter Pulp - Fine
4. C-clip



Assembly

ASSEMBLING THE JUICER

1. Pull the juice press arm up, away from the motor base, until fully extended.
2. Place the juice collector onto the drive shaft on top of the motor base, ensuring the juice spout fits into the semi-circular groove at the front of the motor base.
3. Insert the filter into the juice collector, aligning the indent with arrow in the bottom of the filter over the corresponding tab with arrow in the juice collector.
4. Place the juicing cone onto the drive shaft and press down lightly to lock the cone into position.
5. Insert the fruit dome onto the underside of the juice press arm by aligning the tab on top of the fruit dome with the hole in the juice press arm. Hold onto the juice press arm and press the fruit dome up and backwards until the dome locks into position.
6. Ensure the anti-drip juice spout is pushed down into the pouring position.

DISASSEMBLING THE JUICER

1. Turn the juicer OFF at the ON/OFF button, then unplug from the power outlet.
2. Close the anti-drip spout by flipping it up.
3. With the arm in the down position, remove the fruit dome by pressing the button marked EJECT. Let the fruit dome drop onto the juicing cone.
4. Pull the juice press arm up away from the motor base until full extended. Lift the juice collector from the base with the filter, juicing cone and fruit dome still in place. Remove the cone and filter from the juice collector over a sink for easier cleaning. Follow recommended care and cleaning guidelines.



Functions

1. Ensure the juicer is correctly assembled and a glass or jug is placed under the juice spout before juicing.
2. Cut the citrus fruit in half by cutting across the fruit segments, rather than across the tip ends, to ensure more efficient juicing.



NOTE

Some fruits, such as lemons and tangelos, have knobbly tip ends which require trimming for better contact with the fruit dome.

3. Plug the power cord into a 230/240V power outlet, then press ON/OFF switch to ON.
4. Place a citrus fruit half, cut side down, onto the juice cone and push down lightly onto the spikes.
5. Grasp the handle and slowly lower the juice press arm. Press down (in a gentle but firm action) until the fruit dome is in contact with the fruit skin. The motor will automatically start and the juicing cone will begin to rotate. The juice will be extracted from the fruit and flow through the juice spout into the glass. The pulp and seeds will collect in the filter.
6. The juicer juices very quickly so each fruit half will be juiced in a few seconds. To automatically stop the motor, lift the juice press arm up to its extended position.
7. Remove the used fruit from the juicing cone. Empty excess pulp and seeds from the filter as required. Repeat Steps 3-7 to continue juicing.



NOTE

The filter should be emptied when full with pulp and seeds. The filter can be emptied during juicing by turning the juicer OFF at the ON/OFF switch and carefully removing the juicing cone and filter. Clean and replace filter and juicing cone before continuing to juice. Do not allow the filter to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.



Tips

THE INSIDE INFORMATION ON JUICE

Although juice drinks are usually developed with flavour, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. A large percentage of vitamins and minerals from citrus fruit can be found in the juice. Juices are rapidly absorbed into the blood stream, therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. Citrus juice is renowned for its high content of Vitamin C and cold and flu fighting capabilities. Freshly extracted juices should be consumed just after being made to avoid vitamin content loss.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT

- Always use fresh fruit for juicing.
- Select fruit with firm, smooth skins and free of blemishes.
- Valencia oranges are ideal for juicing.
- Select medium sized grapefruits, lemons and limes for easier juicing.
- Citrus fruits can be stored at room temperature in a dry area Refrigerate for extended storage.



Troubleshooting

Will not work

- Switch not in the ON position
- Juice press arm not lowered
- Juicing cone or fruit dome not assembled properly
- Filter not assembled properly
- Motor overload protection may have operated (see below)

Motor Overload Protection

- The juicer is fitted with an overload protector to prevent damage to the Motor. If the Motor suddenly stops working after heavy or long periods of use, Turn OFF at the ON/OFF button, unplug from the wall and allow the unit to cool for 15 minutes. Once the unit is cooled you will be able to use the juicer again as normal.
Note: The unit **MUST** be unplugged from the supply to allow the protector to reset.
- Despite this overload protector We suggest juicing in smaller batches in order to protect the Motor.



Care & Cleaning

- Always ensure that the juicer is turned OFF at the ON/OFF switch and the plug is removed from the power outlet before cleaning, disassembling, assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces or parts that come into contact with food during juicing.
- For easy cleaning immediately after each use rinse removable parts under warm water to remove wet pulp. Allow parts to air dry before reassembling.
- For thorough cleaning after disassembling the appliance, all removable parts should be washed in hot soapy water or on the top shelf of the dishwasher. The base and juice press arm should be wiped with a soft, damp cloth. All parts should be dried thoroughly before reassembling.
- Store the cleaned and reassembled juicer in an upright position in a cool, dry place. Do not place any items on top of the juicer while stored.



NOTE

- Rinse or wash all removable parts immediately after use. Dried citrus pulp is difficult to remove and may stain. If any staining does occur, wipe the discoloured part(s) with undiluted dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly.
- Do not soak the filter or other removable parts in bleach. Never immerse the motor base in water or any other liquid. Do not use harsh abrasives.



Recipes

Lime & Lemongrass Marinade

Makes approx. 1¼ cups

-
- 5 limes
 - 1 lemongrass, pale section only, finely sliced
 - 1 clove garlic, crushed
 - 2 tablespoons palm or brown sugar
 - 1 tablespoon fish sauce
 - 1 tablespoon finely chopped cleaned coriander roots and stems
 - 1 tablespoon finely chopped coriander leaves
 - 1 tablespoon vegetable oil
 - 1 teaspoon ground white pepper
-
1. Finely grate the rind of 1 lime into a large jug.
 2. Cut limes in half. Using juicer juice limes into jug. Stir in remaining ingredients until combined. Use as a marinade for chicken, pork or seafood.

Cuban ‘Mojo’ Marinade

Makes approx. 2 cups

-
- 2 oranges, halved
 - 3 lemons, halved
 - 2 limes, halved
 - ¼ cup (60mls) rice bran oil
 - 5 cloves garlic, crushed
 - 1 fresh jalapeno chilli, seeds removed, finely chopped
 - 1½ teaspoons ground cumin
 - 1½ teaspoons dried oregano leaves
 - ¾ teaspoon sea salt
 - ½ teaspoon freshly ground black pepper
-
3. Using juicer juice citrus fruits into a large jug.
 4. Heat oil in a small saucepan over medium-low heat. Add garlic and cook, stirring for 2–3 minutes or until softened and fragrant, do not allow to brown. Remove from heat. Stir in chilli, cumin, oregano, salt and pepper. Allow to cool completely. Use as a marinade for chicken, pork, beef or seafood.

Orange, Cranberry & Pistachio Quinoa

Serves 4 as a side

-
- 4 oranges, halved
 - 1 cup (200g) quinoa
 - 1 teaspoon sea salt
 - ½ cup (65g) dried cranberries
 - ½ cup (75g) pistachio kernels, roughly chopped
 - 1 green onion, thinly sliced
-
1. Using juicer squeeze oranges into a jug to make 2 cups (500ml) juice.
 2. Transfer juice to a saucepan and stir in quinoa and salt. Bring to the boil over high heat. Reduce heat to low. Cover and simmer for 10 minutes. Stir in cranberries. Cover and simmer for a further 10 minutes. Remove from heat and set aside for 5 minutes or until liquid has absorbed. Stir in pistachios and onion. Toss to combine.
 3. Serve warm with chargrilled or pan-seared chicken, lamb or beef.

Lime & Wasabi Dressing

Makes approx. 125ml


-
- 2 limes, halved
 - 3 tablespoons Japanese kewpie mayonnaise
 - 2 teaspoons wasabi paste
 - 2 teaspoons caster sugar
 - ½ teaspoon sea salt
 - ½ cup (60ml) rice bran or grapeseed oil
 - Freshly ground black pepper, to taste
-
1. Using juicer juice limes into a large jug.
 2. Add mayonnaise, wasabi paste, sugar and salt; whisk until combined. Drizzle in oil and whisk until smooth. Season to taste with salt and pepper. Store covered in the fridge for up to 2 days.



NOTE

Japanese kewpie mayonnaise is available in the Asian section of most supermarkets.

Citrus Dijon Vinaigrette

 Makes approx. 200ml

1 lemon, halved
1 orange, halved
3 tablespoons (60ml) olive oil
2 tablespoons Dijon mustard
1 tablespoon wholegrain mustard
1 teaspoon caster sugar
Sea salt and freshly ground black pepper, to taste

1. Using juicer juice lemon and orange into a large jug.
2. Add remaining ingredients and whisk until combined. Season to taste with salt and pepper. Store covered in the fridge for up to 2 days.

Sticky Orange & Ginger Chicken Wings

 Serves 4

2 oranges
¼ cup (90g) honey
2 tablespoons brown sugar
1 tablespoon soy sauce
2cm piece ginger, peeled, finely grated
1.2kg chicken drummettes and wingettes (see note)
Thinly sliced green onion and toasted sesame seeds, to garnish

1. Finely grate the rind of 1 orange. Cut oranges in half. Using juicer squeeze oranges into a jug. Transfer to a large bowl. Add honey, brown sugar, soy sauce and ginger; stir until combined. Add chicken and toss to coat.
2. Preheat the oven to 210°C no fan (190°C fan-forced). Line a large 1½ cm deep baking tray with foil and then non-stick baking paper.
3. Arrange chicken in an even layer in prepared tray. Pour over any orange juice mixture. Roast for 45 minutes, turning chicken every 15 minutes until chicken is golden brown and cooked through. Transfer to a serving platter. Garnish with green onion and sesame seeds.



NOTE

Alternatively use 1.5kg chicken wings. Using sharp kitchen scissors cut at the wing tip joint to remove wing tips. Discard wing tip. Cut the wing in half at the joint to form drummettes and wingettes.

Blood Orange Granita

 Serves 4

13 (about 1.5kg) blood oranges, halved
½ cup (110g) sugar

1. Using juicer squeeze blood oranges into a large jug. You will need 3 cups (750ml) juice. Strain through a fine sieve to remove any pulp.
2. Transfer ¼ cup (60ml) strained juice to a small saucepan. Add sugar and stir over low heat for 5 minutes until sugar dissolves. Bring to the boil over high heat, and cook for 1 minute.
3. Add to remaining juice and stir until combined. Transfer mixture to a shallow 20 x 30cm metal slice pan or freezer safe dish. Cover with foil and place in the freezer for 1-2 hours or until it starts to freeze around the edges.
4. Using a fork, stir juice mixture to break the frozen mixture. Return to freezer. Repeat, stirring with a fork every hour another 2-3 times or until frozen.
5. Before serving use a fork to flake the mixture into coarse crystals. Divide evenly among serving glasses. Serve immediately.



TIPS

If blood oranges aren't in season use oranges or tangelos.

Orange & Passionfruit Ice Blocks

 Makes 6

4 large oranges, halved
½ cup (80ml) fresh passionfruit pulp (see Note)
(about 4 passionfruit)
2 tablespoons light agave nectar

1. Using juicer squeeze oranges into a jug. You will need about 2½ (580ml) orange juice.
2. Stir in agave nectar until dissolved and combined.
3. Divide juice mixture among 6 x 120ml capacity ice block moulds. Divide passionfruit pulp among moulds. Insert ice block stick. Freeze for 5 hours or until frozen.



NOTE

If making for young children strain passionfruit pulp through a fine sieve to remove seeds.

Lemon & Lime Curd Tart

 Serves 10

200g digestive biscuits, halved
120g butter, melted
½ cup (45g) toasted coconut chips, to garnish

Lemon & Lime Curd Filling

2 large lemons
2 limes
3 eggs
3 egg yolks
1 cup (220g) caster sugar
125g butter, diced

1. Place biscuits into a food processor and process until fine crumbs form. Add melted butter and process until combined. Press biscuit mixture evenly over base and side of a 22cm (base measurement) round loose-based fluted flan tin. Place in the fridge for 1 hour to chill.
2. Finely grate rind of 1 lemon and 1 lime into a large 8 cup (2 Litres) capacity microwave-safe bowl. Add eggs, egg yolks and sugar and whisk until combined.
3. Cut lemons and limes in half. Using the citrus press juice lemons and limes into a jug. You will need 1 cup (250ml) juice.
4. Gradually add juice into egg mixture, whisking constantly. Add butter. Microwave on Medium (50%) for 15-17 minutes, whisking every minute until mixture thickens. Pour over prepared biscuit base. Place in the fridge for 4 hours or until set and biscuit base is firm.
5. Just before serving sprinkle with coconut chips to garnish.



TIPS

For a Gluten free option use gluten free biscuits or cookies in place of digestives biscuits.

Lime Green Smoothie

 Makes 1 litre

2 limes
2 cups (50g) baby spinach leaves
1 frozen banana, roughly chopped
1 cup (250ml) milk
1 cup (250ml) chilled coconut water
1 tablespoon light agave nectar
5 ice cubes

1. Finely grate rind of 1 lime into a jug. Cut limes in half. Using the juicer squeeze limes into jug. Transfer lime juice mixture to a blender jug.
2. Add remaining ingredients and secure lid. Blend on high speed for 1 minute or until pureed and smooth. Serve immediately.

Ruby Red Grapefruit Vodka Cooler

 Serves 4 (1.5 standard drinks per serve)

3 (900g) ruby red grapefruits, halved
1 lime
105ml vodka
75ml Cointreau or triple sec liqueur
45mls light agave nectar
300ml chilled soda water
Ice cubes, to serve
Grapefruit and lime slices, to garnish

1. Using juicer squeeze grapefruits and lime with into a large jug. You need about 500ml juice.
2. Add vodka, liqueur and agave nectar. Stir well until agave syrup has dissolved and combined.
3. Add ice cubes to four highball glasses. Pour over juice mixture. Top with soda water. Stir. Garnish with grapefruit and lime slices.



TIPS

For a non-alcoholic version omit vodka, Cointreau and agave nectar and use 450mls lemonade or ginger beer instead of soda water.



Warranty

2 YEAR WARRANTY

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

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



Notes

the Citrus Press™ Pro

설명서 - 800CP



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 5 제품 구조
- 6 별도 판매 액세서리
- 7 조립
- 7 기능
- 8 팁
- 9 문제 해결
- 9 관리 및 청소
- 10 레시피
- 13 보증

중요 안전 지침

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

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다

- 처음 사용하기 전, 포장재 및 스티커를 제거하고 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 안전하게 분리해 폐기하시기 바랍니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 이동하는 차량이나 보트에서 또는 실외에서 사용하지 마시고 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 이 제품은 어린이가 사용하면 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다. 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀면 안 됩니다.

- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독과 지침을 받고 관련된 위험을 이해하는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다.
- 조리대나 테이블 가장자리에 제품을 두고 사용하면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물과 기타 물질이 없는지 확인하시기 바랍니다. 사용 중 진동으로 인해 제품이 움직일 수 있으므로 주의하시기 바랍니다.
- 고압 가스나 전기 버너 위(또는 근처) 또는 가열된 오븐이나 표면에 닿을 수 있는 곳에서 기기를 사용하면 안 됩니다.
- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 풀어 줍니다. 전원 코드가 조리대 가장자리에 걸리거나 꼬이지 않도록 하시기 바랍니다.
- 감전 위험이 있어서 코드, 플러그 또는 모터 베이스를 물(또는 기타 액체)에 담그면 안 됩니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전을 위해 누전 차단기(벽 콘센트의 표준 안전 스위치)를 설치하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 추가 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.
- 코드나 플러그가 손상되었거나, 기기가 오작동하거나, 어떤 방식으로든 낙하하거나 손상된 경우, 제품을 작동하면 안 됩니다. 이 경우 즉시 사용을 중지하고 Breville®에 전화 또는 이메일로 문의하여 교체 또는 수리를 요청하시기 바랍니다.
- 모든 유지 보수(청소 제외)는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 공인 Breville® 서비스 센터는 당사 웹사이트 **www.breville.com/kr**에서 확인하실 수 있습니다. 또는 전화 **080-822-1691**로 Breville® 고객 센터에 문의해 주시기 바랍니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

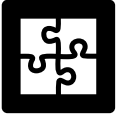
- 착즙 콘, 주스 컬렉터, 주스 필터 및 반구형 과일커버를 처음 사용하기 전에 따뜻한 비눗물로 씻어 주시기 바랍니다.
- 사용하기 전에 항상 착즙기가 올바르게 조립되었는지 확인하시기 바랍니다.
- 제대로 조립하지 않은 경우, 착즙기는 작동하지 않습니다.
- 착즙기를 작동할 때 주의하시기 바랍니다. 움직이거나 회전하는 부품 근처에 손이나 손가락이 닿지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 장치를 작동하거나 이동할 때 주스 프레스 레버의 경첩 근처에 손이나 손가락이 닿으면 안 됩니다.
- 모터를 보호하기 위해 착즙기에는 재설정 가능한 과부하 퓨즈가 장착되어 있습니다. 과부하 보호 장치의 부주의한 재설정으로 인해 착즙기가 저절로 시작되는 위험을 방지하려면, 외부 스위칭 장치(예: 타이머)를 부착하면 안 되고, 주기적으로 착즙기의 전원을 켜고 끌 수 있는 회로에 착즙기를 연결하면 안 됩니다.

- 모터에 과부하가 걸린 경우, 10초 이상 연속으로 제품을 작동하면 안 됩니다. 과부하가 걸리면, 모터를 1분 동안 쉬게 한 뒤 다시 사용하기 바랍니다. 참고: 모든 감귤류의 정상 착즙은 과부하로 간주되지 않습니다.
- 착즙기를 내버려 두거나, 사용하지 않거나, 청소 및 보관을 위해 이동 또는 분해한 경우 항상 전원에서 분리하시기 바랍니다.

이 지침을 잘 보관 하시기 바랍니다

사양	
소비 전력	220-240V ~ 50Hz
출력	110W
외부 규격	460mm (H)
	190mm (W)
	240mm (D)
순중량	약 3.4kg

상기 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.



제품 구조



A. 주스 프레스 레버

특히 받은 착즙 핸들의 독특한 삼중 힌지 암이 착즙 과정 전반에 걸쳐 아래로 압력을 가하여 착즙량을 극대화합니다.

B. 스테인리스 스틸 필터(식기세척기 사용 가능)

C. 강력한 모터

착즙 콘에 압력이 가해지면 자동으로 작동을 시작합니다.

D. 켜기/끄기(ON/OFF) 버튼

E. 코드 보관함

모터 베이스(그림에는 표시되지 않음) 밑에 둘러싸서 고정합니다.

F. 소프트 그립 핸들

이를 통해 더욱 쉽게 착즙할 수 있습니다.

G. 반구형 과일 커버

쉽게 분리해 세척할 수 있습니다(식기세척기 사용 가능).

H. 다이 캐스트 스테인레스 스틸 착즙 콘

고유한 지느러미가 있는 물결 모양 콘은 모든 크기의 감귤류에서 최대한의 주스를 추출합니다(식기세척기 사용 가능).

I. 주스 컬렉터

착즙한 과즙을 주스 추출구(식기세척기 사용 가능)로 흘려보냅니다.

J. 주스 추출구

주스 흘림 방지 기능을 갖추었으며, 끝까지 열려 쉽게 세척할 수 있습니다.

K. 2단 스위칭 시스템

안전과 성능 유지를 위해 제품이 올바르게 조립되지 않으면 작동하지 않습니다.



별도 판매 액세서리

1



2



3



4



1. 먼지 덮개
2. 과육 필터 - 굵은 입자용
3. 과육 필터 - 고운 입자용
4. C형 클립



조립

착즙기 조립

1. 주스 프레스 레버가 모터 베이스에서 떨어져 완전히 열릴 때까지 위로 당겨야 합니다.
2. 주스 컬렉터를 모터 베이스 상단의 드라이브 샤프트에 놓고 주스 추출구가 모터 베이스 전면의 반원형 홈에 맞춰져 있는지 확인하시기 바랍니다.
3. 필터 하단의 화살표가 그려진 홈을 주스 컬렉터의 화살표가 그려진 탭에 맞춰 필터를 주스 컬렉터에 삽입합니다.
4. 착즙 콘을 드라이브 샤프트에 놓고 가볍게 눌러 고정합니다.
5. 반구형 과일 커버 상단 탭을 주스 프레스 레버의 구멍에 맞춰 주스 프레스 레버 아래쪽에 반구형 과일 커버를 끼웁니다. 주스 프레스 레버를 잡고 반구형 과일 커버가 제자리에 고정될 때까지 위와 뒷방향으로 누릅니다.
6. 흘림 방지 기능을 탑재한 주스 추출구가 아래로 눌러져 있는지 확인합니다.

착즙기 분해

1. 켜기/끄기(ON/OFF) 버튼을 눌러 착즙기의 전원을 끄고 전원 콘센트에서 플러그를 분리합니다.
2. 흘림 방지 과즙 추출구를 젖혀서 닫습니다.
3. 주스 프레스 레버가 내려간 상태에서 EJECT라고 표시된 버튼을 눌러 반구형 과일 커버를 분리합니다. 반구형 과일 커버를 착즙 콘 위에 올려놓습니다.
4. 주스 프레스 레버를 모터 베이스에서 위쪽으로 당겨 올리십시오. 필터, 착즙 콘, 반구형 과일커버가 제자리에 고정된 상태에서 베이스로부터 주스 컬렉터를 들어 올립니다. 주스 컬렉터에서 콘과 필터를 분리해 싱크대로 옮겨 세척합니다. 권장 관리 및 청소 지침을 따르시기 바랍니다.



기능

1. 착즙기가 올바르게 조립되었는지 확인하고, 착즙하기 전에 주스 추출구 아래에 유리잔이나 적절한 저그가 놓여있는지 확인하시기 바랍니다.
2. 더 효율적인 착즙을 위해 감귤류 과일은 양쪽 끝을 세로로 자르는 대신 가로로 자르면 좋습니다.



참고

- 레몬과 탄젤로 등 끝이 뾰족한 일부 과일은 반구형 과일 커버에 더 잘 맞을 수 있게 먼저 다듬어야 합니다.
3. 전원 코드를 230/240V 전원 콘센트에 꽂고, 켜기/끄기(ON/OFF) 스위치의 켜기(ON)를 누릅니다.
 4. 반으로 자른 면이 아래로 가도록 감귤류 과일을 착즙 콘 위에 놓고 뾰족한 스파이크 위로 가볍게 누릅니다.
 5. 손잡이를 잡고 주스 프레스 레버를 천천히 내립니다. 반구형 과일 커버가 과일 껍질에 닿을 때까지 가볍게 누릅니다. 모터가 자동으로 작동을 시작하고 착즙 콘이 회전하기 시작합니다. 과일에서 착즙한 주스가 주스 추출구를 통해 유리잔으로 떨어집니다. 과육과 씨앗은 필터에 걸러집니다.
 6. 착즙기는 매우 빠른 속도로 과즙을 추출하며, 반으로 자른 과일의 착즙은 몇 초만에 완료됩니다. 모터를 자동으로 멈추려면 주스 프레스 레버를 들어 올려야 합니다.
 7. 착즙한 과일을 착즙 콘에서 분리합니다. 필요한 경우 필터에 걸러진 과육과 씨앗을 비우는 게 좋습니다. 착즙을 계속하려면 3-7단계를 반복하시기 바랍니다.



참고

필터에 과육과 씨앗이 가득 차면 필터를 비워야 합니다. 착즙하는 동안에도 켜기/끄기(ON/OFF) 스위치에서 끄기(OFF)를 눌러 착즙기 전원을 끄고 조심스럽게 착즙 콘과 필터를 분리해 필터를 비울 수 있습니다. 착즙을 계속하기 전에 필터와 착즙 콘을 세척하고 교체하시기 바랍니다. 필터가 지나치게 가득 차면 착즙기가 제대로 작동하지 않거나 제품 손상을 일으킬 수 있으므로 과도하게 차지 않도록 주의하시기 바랍니다.



팁

주스 관련 유용한 팁

보통 주스는 맛과 질감, 향을 중점으로 개발되지만 건강에 미치는 영향 또한 주스를 마시는 즐거움을 배가시켜 줍니다. 감귤류 착즙 주스는 풍부한 비타민과 미네랄을 함유하고 있습니다. 주스는 혈류로 빠르게 흡수되므로, 신체가 영양소를 소화하는 가장 빠른 방법입니다. 감귤 주스는 비타민 C 함유량이 높고 감기 및 독감 예방 능력이 탁월한 것으로 잘 알려져 있습니다. 비타민 손실을 막기 위해 갓 짜낸 주스는 착즙하고 바로 섭취해야 합니다.

과일 구매 및 보관

- 착즙 시에는 항상 신선한 과일을 사용해야 합니다.
- 껍질이 단단하고 부드러우며, 흠이 없는 과일을 선택하시기 바랍니다.
- 착즙에 이상적인 과일로 발렌시아 오렌지를 들 수 있습니다.
- 중간 크기의 자몽, 레몬, 라임은 더 쉽게 착즙할 수 있습니다.
- 감귤류 과일은 건조한 곳에 실온 보관할 수 있으며, 더 오래 보관하려면 냉장고에 넣어 보관하시기 바랍니다.



문제 해결

제품이 작동하지 않습니다

- ON 버튼을 누르지 않았습니다
- 주스 프레스 레버를 누르지 않았습니다
- 착즙 콘 또는 반구형 과일 커버가 제대로 조립되지 않았습니다
- 필터가 제대로 조립되지 않았습니다
- 모터의 과부하 보호 기능이 작동했습니다 (아래 참조)

모터의 과부하 보호 기능

- 착즙기에는 모터 손상을 방지하기 위한 과부하 보호 장치가 장착되어 있습니다. 제품을 과도하게 사용하거나 장시간 사용한 후 모터가 갑자기 작동을 멈추면, 켜기/끄기(ON/OFF) 버튼에서 끄기(OFF) 버튼을 눌러 전원을 끄고 플러그를 뽑은 뒤 15분 동안 제품을 식혀야 합니다. 제품이 식으면, 평소와 같이 착즙기를 다시 사용할 수 있습니다.
참고: 과부하 보호 장치를 재설정하려면 반드시 제품 플러그를 뽑아야 합니다.
- 과부하 보호 장치가 장착되어 있지만, 모터 보호를 위해 작은 분량으로 착즙할 것을 권장합니다.



관리 및 청소

- 제품을 청소, 분해, 조립 및 보관하기 전에 항상 착즙기의 켜기/끄기(ON/OFF) 스위치가 끄기(OFF)로 되어있고 플러그가 뽑혀 있는지 확인하시기 바랍니다.
- 다음 지침에 따라 착즙하는 동안 식재료와 접촉한 모든 표면과 부품을 세척하시기 바랍니다.
- 쉬운 세척을 위해 제품을 사용한 직후 분리 가능한 부품을 미온수로 행귀 젖은 과육을 제거하시기 바랍니다. 재조립 전, 부품을 공기 중에서 건조하시기 바랍니다.
- 기기 분해 후 철저한 세척을 위해, 분리 가능한 부품은 뜨거운 비눗물로 또는 식기세척기의 상단 선반에서 세척해야 합니다. 제품 베이스와 주스 프레스 레버는 물에 적신 부드러운 천으로 닦아야 합니다. 모든 부품은 재조립하기 전에 완전히 건조해야 합니다.
- 세척 후 재조립한 착즙기는 서늘하고 건조한 곳에 세워서 보관해야 합니다. 보관하는 동안 착즙기 위에 물건을 올려놓으면 안 됩니다.



참고

- 분리 가능한 부품은 매 사용 직후 행구거나 씻어야 합니다. 감귤류 과육을 바로 청소하지 않아 제품 위에서 말라버리면, 제거가 어렵고 얼룩을 남길 수 있습니다. 얼룩이 생기면, 희석하지 않은 주방세제로 변색된 부분을 닦은 후 완전히 행구고 건조시켜야 합니다.
- 필터 또는 기타 분리 가능한 부품을 표백제에 담그면 안 됩니다. 절대 모터 베이스를 물 또는 기타 액체에 담그면 안 됩니다. 거친 연마제를 사용하면 안 됩니다.



레시피

라임과 레몬그라스 마리네이드

🥄 1½ 컵 분량

라임 5개

레몬그라스 1개, 흰 부분만 잘게 썰어 준비
다진 마늘 1쪽

팜슈거 또는 흑설탕 2큰술

피시소스 1큰술

깨끗이 씻어 잘게 썬 고수 뿌리와 줄기 1큰술

깨끗이 씻어 잘게 썬 고수 잎 1큰술

식물성 오일 1큰술

간 백후추 1작은술

1. 큰 용기에 라임 1개의 껍질을 잘게 갑니다.
2. 라임을 반으로 자릅니다. 착즙기를 사용해 라임을 저그에 착즙합니다. 나머지 재료가 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 닭고기, 돼지고기 또는 해산물을 재우는 양념으로 사용합니다.

쿠바식 '모호' 마리네이드

🥄 약 2컵 분량

오렌지 2개, 반으로 잘라 준비

레몬 3개, 반으로 잘라 준비

라임 2개, 반으로 잘라 준비

미강유 ¼컵(60ml)

다진 마늘 5쪽

신선한 할라피뇨 칠리 1개, 씨를 제거하고 잘게 썰어
준비

간 쿠민 1½작은술

말린 오레가노 잎 1½작은술

바다 소금 ¾작은술

갓 간 흑후추 ½작은술

1. 착즙기를 사용해 감귤류 과일을 커다란 용기에 착즙합니다.
2. 중약불에 작은 소스팬을 올려놓고 미강유를 가열합니다. 마늘을 넣어 부드러워지고 향이 날 때까지 2-3분 동안 저으며 조리합니다. 마늘이 타지 않도록 주의합니다. 불을 끈 다음 고추, 쿠민, 오레가노, 소금, 후추를 넣고 저어 줍니다. 완전히 식힙니다. 닭고기, 돼지고기, 소고기, 해산물을 재우는 양념으로 사용합니다.

오렌지, 크랜베리와 피스타치오 퀴노아

🥄 사이드로 4인분

오렌지 4개, 반으로 잘라 준비

퀴노아 1컵(200g)

바다 소금 1작은술

말린 크랜베리 ½컵(65g)

피스타치오 알맹이 ½컵(75g), 거칠게 다져 준비

파 1줄기, 잘게 썰어 준비

1. 착즙기로 오렌지를 착즙해, 2컵(500g)의 주스를 큰 용기에 담아 줍니다.
2. 주스를 소스팬에 옮긴 뒤 퀴노아와 소금을 넣고 저어 줍니다. 센 불로 끓이다가 불 세기를 약불로 줄입니다. 뚜껑을 덮고 10분간 끓인 다음 크랜베리를 넣고 저어 줍니다. 뚜껑을 덮고 10분간 더 끓입니다. 불에서 내린 뒤 5분 동안 두거나 졸아들 때까지 기다립니다. 피스타치오와 파를 넣고 저어 줍니다. 모두 잘 섞어 버무립니다.
3. 따뜻할 때 솥불구이 또는 닭고기, 양고기 또는 소고기 구이와 함께 서빙합니다.

라임과 와사비 드레싱

🥄 약 125ml 분량

라임 2개, 반으로 잘라 준비

일본 큐피 마요네즈 3큰술

와사비 2작은술

정제 설탕 2작은술

바다 소금 ½작은술

미강유 또는 포도씨유 ¼컵(60ml)

입맛에 따라 갓 간 흑후추

1. 착즙기를 사용해 라임을 커다란 저그에 착즙합니다.
2. 마요네즈, 와사비, 설탕, 소금을 넣고 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 기름을 뿌리고 잘 섞일 때까지 휘저어 줍니다. 소금과 후추로 간을 한 다음 뚜껑을 덮어 냉장고에 최대 2일 동안 보관합니다.



참고

일본 큐피 마요네즈는 대부분 슈퍼마켓의 아시아 식재료 코너에서 구입할 수 있습니다.

시트러스 다종 비네그레트

🍴 약 200ml 분량

레몬 1개, 반으로 잘라 준비
오렌지 1개, 반으로 잘라 준비
올리브 오일 3큰술(60ml)
다종 머스터드 2큰술
홀그레인 머스터드 1큰술
정제 설탕 1작은술
입맛에 따라 바다 소금과 갓 간 후추

1. 착즙기를 사용해 레몬과 오렌지를 커다란 용기에 착즙합니다.
2. 나머지 재료를 넣고 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 소금과 후추로 간을 한 다음 뚜껑을 덮어 냉장고에 최대 2일 동안 보관합니다.

오렌지와 생강 치킨 wing

🍴 4인분

오렌지 2개
꿀 ¼컵(90g)
흑설탕 2큰술
간장 1큰술
생강 조각(2cm), 껍질을 벗기고 잘게 다져 준비
치킨 wing 1.2kg(참고 참조)
장식용으로 얇게 썬 파와 볶은 통깨

1. 큰 용기에 오렌지 1개의 껍질을 잘게 갈아 줍니다. 오렌지를 반으로 잘라 착즙기로 오렌지를 저그에 착즙합니다. 주스를 큰 용기에 담고 꿀, 흑설탕, 간장, 생강을 넣어 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 닭고기를 넣고 버무립니다.
2. 팬 없는 오븐을 210°C (팬이 있는 경우 190°C)로 예열합니다. 1½cm 깊이의 커다란 베이킹 트레이에 호일을 깔고 그 위에 베이킹 페이퍼를 깔아 줍니다.
3. 준비된 트레이에 닭고기를 적절한 간격으로 배열하고 오렌지 주스 혼합물을 부어 줍니다. 15분마다 닭고기를 뒤집으면서 닭고기가 황금빛 갈색을 띠고 속까지 완전히 익을 때까지 45분 동안 구워 줍니다. 서빙 접시로 닭고기를 담고 파와 통깨로 장식합니다.



참고

대안으로 닭 날개 1.5kg을 사용해도 됩니다. 주방 가위를 사용하여 날개 끝을 잘라 제거한 다음 잘린 날개 끝은 버립니다. 닭 날개를 관절을 기준으로 반으로 갈라 wing과 봉으로 나눕니다.

블러드 오렌지 그라니타

🍴 4인분

블러드 오렌지 13개(약 1.5kg), 반으로 잘라 준비
설탕 ½컵(110g)

1. 착즙기로 블러드 오렌지를 커다란 용기에 착즙합니다. 주스 3컵(750ml)을 착즙해야 합니다. 고운 체로 과육을 걸러 제거합니다.
2. ¼컵(60ml)의 주스를 작은 소스팬에 붓고 설탕을 넣어 약불에서 설탕이 녹을 때까지 5분간 저어 줍니다. 그런 다음 센 불로 끓여 1분 동안 조리합니다.
3. 남은 주스를 넣고 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 혼합물을 얇은 20 x 30cm 메탈 슬라이스 팬이나 냉동고에 넣어 두는 접시에 옮겨 담고 호일로 덮고 냉동실에 1~2시간 동안 또는 가장자리가 얼기 시작할 때까지 기다립니다.
4. 포크를 사용해 주스 혼합물을 저어 언 부분을 깨뜨립니다. 다시 냉동실에 넣고 매시간마다 포크로 젓는 것을 2~3회 또는 완전히 얼 때까지 반복합니다.
5. 서빙하기 전에 포크를 사용해 혼합물을 굵은 입자로 부셔서 서빙 잔에 담아 바로 서빙합니다.



팁

블러드 오렌지가 제철이 아닌 경우, 오렌지나 탄젤로를 사용합니다.

오렌지와 패션프루트 아이스 블럭

🍴 6개 분량

큰 오렌지 4개, 반으로 잘라 준비
신선한 패션프루트 과육 ¼컵(80ml) (참고 참조)
(패션프루트 약 4개)
라이트 아가베 넥타르 2큰술


1. 착즙기로 오렌지를 저그에 착즙합니다. 오렌지 주스 약 2½ (580ml)이 필요합니다.
2. 아가베 넥타르가 녹아 섞일 때까지 저어 줍니다.
3. 6 x 120ml 용량의 아이스 블럭 틀에 주스 혼합물을 나눠 담습니다. 패션프루트 과육을 틀에 나눠 담고 얼음 블럭 스틱을 삽입합니다. 냉동실에서 5시간 동안 또는 믹스처가 얼 때까지 기다립니다.



참고

어린 아이들을 위해 만드는 경우, 고운 체로 과육을 걸러 제거합니다.

레몬과 라임 커드 타르트

 10인분

다이제스티브 비스킷 200g, 반으로 잘라 준비
녹인 버터 120g
장식용으로 구운 코코넛 칩 ½컵(45g)

레몬 & 라임 커드 필링

큰 레몬 2개
라임 2개
계란 3개
계란 노른자 3개
정제 설탕 1컵(220g)
깍둑썰기한 버터 125g


1. 비스킷을 푸드 프로세서에 넣고 곱게 갑니다. 녹인 버터를 넣고 잘 섞은 다음 비스킷 혼합물을 22cm(기본 치수) 크기의 밀면 분리형 타르트틀에 고루 깔아 줍니다. 냉장고에 1시간 동안 넣어 둡니다.
2. 전자렌지 사용 가능한 8컵(2리터) 크기의 큰 용기에 라임 1개, 레몬 1개의 껍질을 잘게 갈아 줍니다. 계란, 계란 노른자, 설탕을 넣고 잘 섞일 때까지 저어 줍니다.
3. 레몬과 라임을 반으로 잘라 Citrus Press™를 사용하여 레몬과 라임을 저그에 착즙합니다. 주스 1컵(250ml)이 필요합니다.
4. 계란 혼합물에 여러 차례에 걸쳐 주스를 넣고 계속해서 저어 줍니다. 버터를 넣고 전자레인지에서 중간 세기(50%)로 15-17분 동안 돌리고, 혼합물이 걸쭉해질 때까지 매분 저어 줍니다. 준비해놓은 비스킷 베이스 위에 필링을 붓고 냉장고에 4시간 동안 넣어 필링과 비스킷 베이스가 단단해질 때까지 기다립니다.
5. 서빙 직전에 코코넛 칩을 뿌려 장식합니다.



팁

글루텐 프리 레시피를 원하면 다이제스티브 비스킷 대신 글루텐 프리 비스킷이나 쿠키를 사용하시기 바랍니다.


라임 그린 스무디

 1리터 분량

라임 2개
어린시금치 잎 2컵(50g)
얼린 바나나 1개, 거칠게 다져 준비
우유 1컵(250ml)
차가운 코코넛 워터 1컵(250ml)
라이트 아가베 넥타르 1큰술
얼음 큐브 5개

1. 용기에 라임 1개의 껍질을 잘게 갈아 줍니다. 라임을 반으로 자릅니다. 착즙기를 사용해 용기에 라임을 착즙합니다. 착즙한 라임 주스 혼합물을 블렌더 용기에 옮겨 담습니다.
2. 나머지 재료를 넣고 뚜껑을 닫고 고속으로 1분 동안 블렌딩하거나 부드러운 푸레가 될 때까지 갈아 바로 서빙합니다.

루비 레드 자몽 보드카 쿨러

 4인분(1인분에 표준 음료 1.5잔)

루비 레드 자몽 3개(900g), 반으로 잘라 준비
라임 1개
보드카 105ml
쿠앵트로 또는 트리플 섹 리큐어 75ml
라이트 아가베 넥타르 45ml
차가운 소다수 300ml
서빙할 얼음 큐브
장식용 자몽과 라임 슬라이스

1. 착즙기로 자몽과 라임을 커다란 용기에 착즙합니다. 약 500ml의 주스가 필요합니다.
2. 보드카, 리큐어와 아가베 넥타르를 첨가합니다. 아가베 시럽이 녹아 섞일 때까지 잘 저어 줍니다.
3. 4개의 높은 유리잔에 얼음 큐브를 넣고 주스 혼합물을 붓습니다. 차가운 소다수를 붓고 잘 저어 줍니다. 자몽과 라임 슬라이스로 장식합니다.



팁

무알코올 버전의 경우, 보드카, 쿠앵트로, 아가베 넥타르를 생략하고 소다수 대신 레모네이드 또는 진저비어 450ml를 사용합니다.



보증

2년 품질 보증

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

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

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

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.

800CP KOR - E26