

the Q[™]

Instruction Book – BBL820



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	Components
8	Functions
10	Tips
11	Blending Chart
13	Troubleshooting
14	Care & Cleaning
15	Warranty

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

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

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

**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 shall 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 this 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 or 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.
- 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.
- In order to avoid the possible hazard of the blender starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protector on the motor, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the blender to a circuit that can regularly switch the blender on and off.
- Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after 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.

SAFEGUARDS FOR YOUR BLENDER

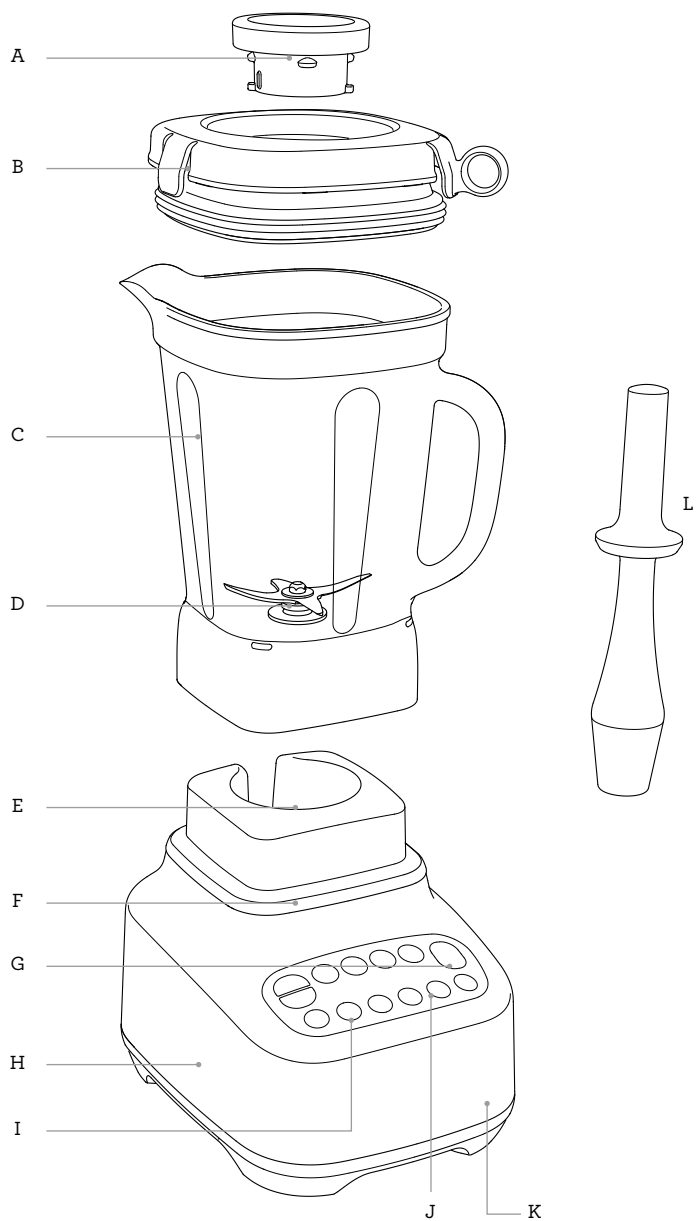
- Wash the blender jug with warm soapy water before first use.
- Use only the blender jug and lid that is supplied with this blender. The use of attachments, including canning jars or accessories not manufactured or specified by Breville® may cause the risk of fire, electrical shock, or injury.
- Always ensure the blender is assembled properly before using. Lid must be firmly secured to the jug before operation to ensure internal contents do not escape, spray or overflow.
- Always ensure the appliance is properly assembled as per instruction before use. Using the appliance without being properly assembled may cause product malfunction, product damage or pose safety risk including personal injury.
- 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 that none of the recipes in these instructions are considered a heavy load.
- Do not leave the blender unattended when in use.
- Flashing light indicates ready to operate. Avoid any contact with blades or moving parts.
- Keep hands, fingers, hair and clothing away from the blender during use. Always turn blender off and unplug at the wall before reaching inside.
- Be careful when handling the blender jug as the blades are very sharp. Be careful when emptying the jug and during cleaning. Mishandling of the blades may cause injury.
- Do not remove the jug from the motor base while blender is in use.
- The blender is intended for food or drinks preparation. Do not use for anything other than food or drinks. Do not operate without any ingredients in the blender jug.
- Never attempt to operate with damaged blades, or with utensils, or any foreign objects inside the blender jug.
- To reduce the risk of severe injury to persons or damage

- to the blender, keep hands and utensils out of the jug while blending. The scraper and frozen dessert tamper provided can be used, provided the main lid is in place.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender, as it can be ejected out of the jug due to sudden steaming.
 - When blending hot liquids ensure inner measuring cap is in place. Cap will protect from splashing of hot liquids during blending and includes vents designed to relieve pressure and avoid steam build up.
 - Be careful removing the lid after blending hot liquids, as steam traps can form in the liquid and be ejected out of the jug.
 - Do not put the blender jug in extremes of heat or cold, for example placing a cold jug into hot water, or vice versa.
 - Before moving the blender, cleaning or putting it away for storage, always turn blender off and unplug at the wall.
 - Strictly observe the reduced capacity limit for blending hot ingredients. Failing to follow this instruction may cause personal injury by hot liquid burn.
 - Never blend hot ingredient/liquid using the vacuum blending feature. (Vacuum blending is an optional feature achieved through using the Breville® vacuum pump supplied separately.)
 - Never use attachments or accessories that are not supplied with this product or authorised by Breville® to be used on this product. Failing to follow this instruction may cause product malfunction, product damage or even pose safety risk.
 - For optional accessories authorised by Breville® to be used on this product, please read all instructions supplied with the accessory in conjunction with the instructions contained in this booklet.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Inner measuring cup
Removable for quick addition of ingredients.
- B. High performance lid
Withstands high velocity tasks, and is designed to vent steam and prevent splatter.
- C. 2.0 Litre BPA-Free* jug
Impact resistant, shatter proof and dishwasher safe.
- D. Extra-wide, heavy duty blade and bowl system
Designed with 4 powerful stainless steel blades contoured to the base of the jug for maximum cutting power and processing results including liquid-free processing.
- E. Heavy duty metal coupling
For durable and long lasting performance under demanding conditions.
- F. Heavy duty motor
High velocity power combined with high torque for outstanding results.
- G. LCD indicator with timer
Counts down for pre-programmed settings, and counts up for speed dial settings.
- H. Durable base
- I. 4 preset programs
Optimise the blender's capabilities for crushing ice, smoothies, green smoothies and soups.
- J. 5 speed settings
Wide speed range for convenient speed selection.
- K. Overload protection
Resettable thermal fuse for motor protection.

ACCESSORIES

L. Tamper

Helps make frozen desserts, nut butters and dips by pushing thick foods directly into the blades. Always use tamper with the blender lid on (inner cap removed).

COPOLYESTER MATERIAL

This blender jug is made with copolyester, which is a tough, BPA-free polymer used to make housewares products that can stand up to extreme use and repeated dishwasher cleaning. Products made from copolyester are impact resistant and shatter resistant and stay clear and durable even after hundreds of cycles in the dishwasher.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville® appliance comes with a unique Breville Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole for easy removal from the wall outlet.

*Breville® makes its BPA Free claim for this product based on independent laboratory testing performed for all the food contact plastic materials of the product per EU Commission Regulation No 10/2011. BPA Free Material is used in all parts that come into contact with food.



Functions



GETTING STARTED

Ready mode

Press ON | OFF button to power the unit to READY mode.

Sleep

After 2 minutes of inactivity, LCD powers off, and the ON | OFF button flashes red.

After 5 minutes of inactivity, the blender turns power OFF. Press the ON | OFF button to reactivate the blender.

CANCEL

The CANCEL function stops the pre-set program or selected speed setting and sets the time to 0.

Speed Control Selection

There are 5 electronic speed buttons from MIX through to MILL.

MIX combines more delicate foods with a folding motion, and is good for combining wet and dry ingredients.

MILL is the fastest setting and is ideal for breaking down ingredients to mill grain to flour, make nut milk and other finely blended mixtures.

Select the required speed (1 to 5) by pressing the corresponding speed button.



WARNING

Never blend boiling hot liquids. Allow temperature of ingredients to cool down to room temperature before placing into blender jug.

PRESET PROGRAMS

PULSE | ICE CRUSH

A program of continuous pulsing designed to chop food into an even consistency or crush ice cubes.

SMOOTHIE

For dairy-based smoothies. A combination of speeds and pulses designed to combine and aerate ingredients into a smooth and creamy texture.

GREEN SMOOTHIE

For blending whole fruits/vegetables into a smooth beverage. A combination of high speed profiles breaks down tough fibres into very fine particles. Use the tamper if ingredients become wedged.

SOUP

This program is exclusively for creating a Cold to Hot Soup—turning whole ingredients at ambient temperature into a smooth, hot soup. Primarily a high speed program, the program will finish with a slow stir to remove steam bubbles.



NOTE

Raw foods such as meats and seafood need to be cooked prior to using the SOUP program.



WARNING

Do not add hot ingredients when using the SOUP program.

If the blender is running and you press a different preset button, it will switch to that program without stopping. If a program is running and you press the same program button again, it will pause that program and timer. To resume press the same program button again.

CLEAN

Use to remove most of the ingredients off the blender walls and blades. Add 4 cups of warm soapy water to the blender jug and press the CLEAN button. For harder to clean, sticky or thick ingredients, add ½ teaspoon of liquid dish detergent for extra cleaning power. For best results, clean the blender jug this way immediately after use.



Tips

- The inner measuring cap can be removed and oils/liquids or other ingredients added during blending. Extreme care must be taken as depending on the mixture and speeds of operation, splashes can eject from the Lid. It is not suggested to remove the inner measuring cap when blending hot liquids.
- Do not exceed the maximum mark when adding foods and liquids into the blender.
- Run the blender only for the appropriate amount of time required - do not over blend ingredients.
- Use the PULSE | ICE CRUSH button when food is too thick or coarse to circulate within the blender jug.
- The tamper accessory can be used during blending by removing the inner measuring cap. Always make sure the main lid stays firmly in place.
- Ingredients may stick to the sides of the blender jug. To push food back onto the blades with the main lid on (inner cap removed), use the tamper provided to scrape down the sides of the jug, and continue blending.
- If any moisture or liquid spills on top of the motor base during blending, turn the blender off and unplug from the outlet. Remove the blender jug, and wipe motor base immediately with a dry cloth or paper towel.
- The optimum amount of ice cubes that the blender can process in the jug is 250g (approximately 1 standard ice tray).
- Thicker mixtures puree more efficiently if the jug is $\frac{1}{4}$ to $\frac{1}{2}$ full.
- Do not use metal utensils, as they may damage the blades or blender jug.
- Dates and other dried fruits may vary in hardness and moisture content. If adding dried fruits to smoothies, use the tamper for the first 15-20 seconds of the SMOOTHIE or GREEN SMOOTHIE setting.
- To make nut milks, add 1-2 cups of raw or soaked/drained nuts. Add 3-4 cups of purified water, and process on MILL for 1 minute. Strain through a nut milk bag (or muslin / cheesecloth) over a large bowl or jug. Close bag and squeeze the pulp in the bag to extract as much milk as you can.
- To soak or not to soak nuts? This is a personal preference and you can make nut milks with unsoaked or soaked almonds. Almonds are a great source of protein however they contain a naturally occurring compound that may prevent our enzymes from digesting the nuts effectively. Try soaking nuts overnight to help break down the compound. Always rinse and drain soaked nuts before use.
- Roasting nuts to make nut butter allows their natural oils to be released during blending, and enriches the flavour. Some nuts, such as almonds and hazelnuts, have a lower oil content. Add rice bran, macadamia or coconut oil when blending, if needed.
- Freshly milled whole grain flour does not keep as long as commercial flours. This is because the inner layers of the grain contain rich oils, which can become rancid over time with exposure to heat and moisture. Always store your flour in an airtight container in a cool, dry place. Flour can be stored in the refrigerator or freezer in warm/humid climates.
- Corn, soy beans and some other dried legumes and grains vary in their moisture content, and may not circulate properly during milling. Use the scraper spatula or tamper during milling to assist with circulation.
- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4-5 seconds to spin foods out from under blades.



Blending Chart

FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Grains & seeds	Mill into flour. Use in bread, pizza doughs, cakes, muffins and flour batters.	250g-420g 1-2 cups	MILL speed	20-30 seconds
Dried legumes & corn e.g. soy beans, chickpeas popping corn	Mill into flour. Use in combination with plain or self-raising flour for breads, cakes, muffins, pancakes.	250g-420g 1-2 cups	MILL speed	20-30 seconds
Spices	To make ground spices. Use whole spices except for cinnamon quills that need to be broken half. Store in airtight containers.	minimum ¼ cup 8-16 cinnamon sticks	MILL speed	20-30 seconds
Raw nuts	To make nut meal. Use in cakes, biscuits and muffins.	100g-400g ½-2 cups	MILL speed	8-15 seconds
Roasted nuts	To make nut butters and spreads.	100g-400g ½-2 cups	BLEND speed, use tamper	20-30 seconds
White sugar	Mill to make pure icing sugar or powdered sugar.	100g-200g 1-2 cups	MILL speed	15-30 seconds

Dry milling

Please note that milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug.

This is a cosmetic result from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Avoid over-processing spices though. Essential oils found in spices when combined with heat can damage the jug surface



FOOD	PREPARATION & USAGE	QUANTITY	FUNCTIONS	TIME
Biscuits/cookies	Break biscuits/cookies in half. Blend to form crumbs. Use for cheesecake crusts.	250g	PULSE ICE CRUSH	20-30 seconds
Bread crumbs	Remove crusts. Cut bread into 2½ cm cubes. Use in crumb coatings, stuffings or in meatballs and meat patties.	120g-400g (up to 5 slices)	MIX speed	20-30 seconds
Mayonnaise	Mix the egg yolk, mustard and vinegar or lemon juice. Add oil slowly through the lid. Use for dressing.	Up to 4 egg yolks and 2 cups of oil.	MIX speed	1 min 30 seconds
Hard cheeses (like Parmesan and Pecorino)	Cut into 3cm cubes. Use in creamy sauces, pasta dishes.	Maximum 250g	CHOP speed	15-25 seconds
Cream	Whip cream to firm peaks. Add sugar or vanilla before blending, if desired.	300-600mL	CHOP speed	25-60 seconds
Raw vegetables	Peel and cut into 2cm cubes. Finely chopped. Use for stuffing, filling, bolognese, stews and casseroles.	200g	CHOP speed	4-6 seconds
Coconut Mixture	Sliced coconuts. Size: not more than 25mm Use: drinks	500 + water 1100	MILL Speed	10 seconds
Blended Soups	Cool to room temperature	700ml	SOUP speed	30 seconds



Smoothie	Milk, chopped fresh fruits, yoghurt, ice cream	Maximum 400ml	SMOOTHIE	30 seconds
----------	--	------------------	----------	---------------

This blending chart should be used as a guide only.



Troubleshooting

Motor doesn't start or blade doesn't rotate

- Check the blender jug and lid are securely in place.
- Check that the power plug is properly inserted into the power outlet.
- Check the ON | OFF button and selected function button is illuminated.

Food is unevenly chopped

- Use the Tamper when blending to help move the ingredients around.
- Reduce the speed so the blades have more chance of grabbing the food.
- This can happen when too much food is being blended at one time. Try a smaller amount, and work in batches if necessary.
- The ingredients may be too large. Try cutting into smaller pieces. For best results, ingredients should be in pieces no larger than 2cm.

Food is chopped too fine or is watery

- Try blending for shorter period of time or slower speeds.
- Use the ICE CRUSH | PULSE function for better control.

Food sticks to blade and jug

- The mixture may be too thick. Try adding more liquid and/or using a slower speed for blending.

Food stuck under blades

- To remove any food that cannot easily be scraped out from under the blades, replace lid and turn blender back on high speed for 4-5 seconds to spin foods out from under blades.

Blender overloaded

- This blender has a motor protection feature to protect against over heating and/or over current use. When activated OVERLOAD PROTECTION will flash on the LCD and the blender will be inoperable.
 - If activated, turn the blender off by pressing the ON | OFF button on the control panel, switch off at the wall and unplug the blender. Wait a few minutes then re-plug and power ON the blender.
 - If OVERLOAD PROTECTION is still flashing, repeat and leave the blender to cool down for at least 20-30 minutes. Once OVERLOAD PROTECTION has disappeared from the screen the blender is ready to be used again.
 - We recommend blending in smaller batches, or cutting ingredients into smaller pieces.
-



Care & Cleaning

Jug and Lid

To avoid food drying on blades, jug and lid, follow the below steps as soon as possible after use:

- Rinse most of the ingredients off the jug and lid.
- Add 1L of warm water and 1-2 drops of detergent and press the CLEAN button.
- Rinse the jug and lid again and/or wash separately in warm soapy water with a soft cloth or bottle brush.



WARNING

Oils in citrus rind can damage the material of your jug if being exposed to it for a longer period. Always clean your blender jug and personal blender cup immediately after processing citrus rind.

Motor base

To clean the motor base, wipe with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

Cleaning agents

Do not use abrasive scouring pads or cleaners on either the motor base or the jug, as they may scratch the surface. Use only warm soapy water with a soft cloth.

Dishwasher

The blender jug, tamper and lid can be washed in the dishwasher on a standard wash cycle. Jug can be placed on the bottom shelf, however the tamper should be on the top shelf only.

Stubborn food stains and odours

Strong smelling foods such as garlic and fish, and some vegetables such as carrots, may leave an odour or stain.

2 Litre jug

To remove, clean the jug and lid using the CLEAN instructions. Add 2 tablespoons bicarbonate of soda and ½ cup (125mL) vinegar into jug and let the mixture froth for 1 minute. Scrub the jug and lid with the mixture using a soft dishwashing brush. Add 2 cups warm water and allow to stand for 5 minutes. Attach jug to blender base. Secure lid and then press the CLEAN button. Thoroughly rinse the jug, and allow to air dry. Store jug and lid with the lid off to allow air to circulate.

Dry milling

Milling hard ingredients like spices, nuts, sugar, coffee, grains, etc will cause scratching and clouding to the inside surfaces of the jug.

Some spices and herbs release aromatic oils that may discolour the jug or leave an aroma.

These are cosmetic results from milling these kinds of ingredients, and does not affect the performance of the jug.

Storage

Store your blender upright with the blender jug assembled on the motor base, or beside it. Do not place anything on top. To allow air to circulate, keep the lid off.



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 Q*TM

설명서 - BBL820



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 8 기능
- 10 팁
- 11 블렌딩 차트
- 13 문제 해결
- 14 관리 및 청소
- 15 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

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

모든 전기 제품 대한 중요 안전 지침

사용하기 전에 모든 지침을 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하시기 바랍니다

- 처음 사용하기 전, 포장재 및 스티커를 제거하고 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 안전하게 분리해 폐기해야 합니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 이동하는 차량, 보트 또는 실외에서 사용하거나 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 이 제품은 어린이가 사용해서는 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.
- 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다.
- 어린이가 이 제품 가지고 놀면 안 됩니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는

- 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침이 주어지고 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 주의해야 합니다.
 - 고압 가스나 전기 버너 위(또는 근처) 또는 가열된 오븐이나 표면에 닿을 수 있는 곳에서 제품을 사용하면 안 됩니다.
 - 전원 코드가 조리대 가장자리에 걸리거나 꼬이지 않도록 해야 합니다.
 - 감전 위험이 있으므로 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 설치할 것을 권장합니다. 추가 전문적인 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.

- 모터 과부하 보호 장치의 부주의한 재설정으로 인해 블렌더가 저절로 시작되는 위험을 방지하려면, 외부 스위칭 장치(예: 타이머)를 부착하지 말고, 주기적으로 블렌더의 전원을 켜고 끌 수 있는 회로에 블렌더를 연결하지 않아야 합니다.
- 코드나 플러그가 손상되었거나, 제품이 오작동한 후, 어떤 방식으로든 떨어지거나 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.

블렌더 안전 사용 지침

- 제품을 처음 사용하기 전, 블렌더 용기를 따뜻한 비눗물로 씻어 줍니다.
- 본 블렌더와 함께 제공된 블렌더 용기와 뚜껑만 사용합니다. Breville®에서 제조하거나 지정하지 않은 밀폐 용기 등 부품 또는 액세서리를 사용하면,

화재, 감전 또는 부상의 위험이 있을 수 있습니다.

- 제품 사용 전, 항상 블렌더가 제대로 조립되었는지 확인해야 합니다. 내부 내용물이 새거나 튀거나 넘치지 않도록 뚜껑은 작동 전에 용기에 단단히 고정해 닫아야 합니다.
- 사용하기 전에 항상 제품이 지침에 따라 올바르게 조립되었는지 확인해야 합니다. 제대로 조립되지 않은 상태에서 제품을 사용하면 제품 오작동, 제품 손상 또는 부상을 포함한 안전상의 위험이 발생할 수 있습니다.
- 모터에 과부하가 걸린 경우, 10초 이상 연속으로 제품을 작동하면 안 됩니다. 과부하가 걸리면, 모터를 1분 동안 쉬게 한 뒤 다시 사용합니다. 이 설명서에 수록된 모든 레시피는 과부하로 간주되지 않습니다.
- 블렌더 사용 중에는 자리를 비워 작동 중인 블렌더를 방치하면 안 됩니다.
- 깜박이는 표시등은 작동 준비가 되었음을 나타냅니다. 칼날이나 움직이는 부품과 접촉하지 않도록 주의합니다.
- 블렌더 작동 중에는 손과 손가락, 머리카락, 옷을 블렌더 가까이 두면 안 됩니다.

블렌더 용기 안을 만지기 전에 항상 먼저 블렌더의 전원을 끄고 플러그를 뽑아야 합니다.

- 칼날이 매우 날카로우므로 블렌더 용기를 다룰 때는 각별히 주의해야 합니다. 용기를 비우거나 청소할 때는 항상 주의해야 합니다. 잘못 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 블렌더를 사용하는 동안 모터 베이스에서 용기를 분리하면 안 됩니다.
- 본 블렌더는 음식이나 음료 준비를 위한 것입니다. 음식이나 음료 준비 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 블렌더 용기 안에 아무 재료도 넣지 않은 상태로 작동하면 안 됩니다.
- 용기 안에 조리 도구나 이물질이 있는 경우 블렌더를 작동하면 안 됩니다.
- 심각한 부상이나 블렌더 손상의 위험을 줄이기 위해, 블렌딩하는 동안에는 손과 조리 도구를 블렌더 용기 가까이 두면 안 됩니다. 메인 뚜껑이 제자리에 고정되어 있는 경우, 제공된 스크레이퍼와 냉동 디저트 누름봉을 사용할 수 있습니다.

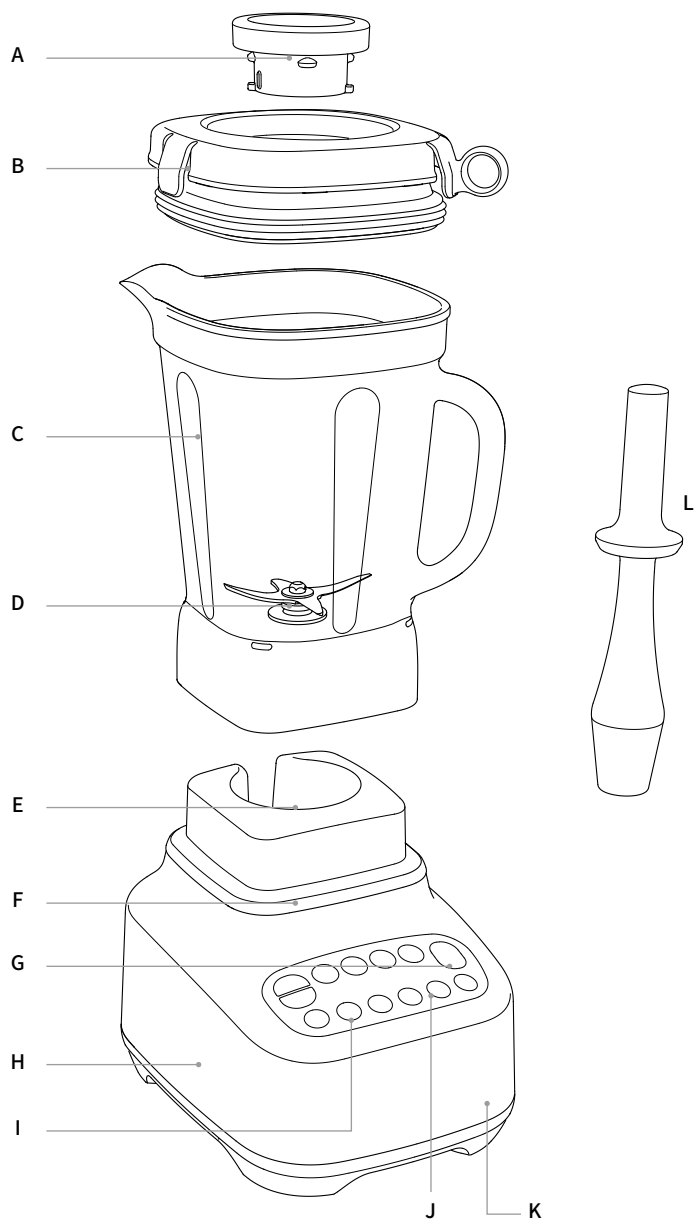
- 뜨거운 액체를 블렌더에 부으면 갑작스러운 증기 발생으로 인해 내용물이 용기 바깥으로 튈 수 있으니 주의해야 합니다.
- 뜨거운 액체를 블렌딩할 때는 내부 계량컵이 제자리에 고정되어 있는지 확인해야 합니다. 컵은 블렌딩 중 뜨거운 액체가 밖으로 튈 것을 방지하고, 컵에는 증기 배출구가 있어 용기 내 증기가 축적되어 압력이 높아지는 것을 막아줍니다.
- 뜨거운 액체를 블렌딩한 후에는 액체 속에 증기 트랩이 형성되어 내용물이 용기 바깥으로 튈 수 있으니, 뚜껑을 조심해서 열어야 합니다.
- 예를 들어 찬 용기를 뜨거운 물에 넣거나 뜨거운 용기를 찬 물에 넣는 등 극한의 열이나 냉기에 블렌더 용기를 노출시키면 안 됩니다.
- 블렌더를 옮기거나 청소하거나 보관을 위해 이동하기 전에 반드시 블렌더 전원을 먼저 끄고 플러그를 뽑아야 합니다.
- 제품과 부속품을 깨끗하게 유지해야 합니다. 이 설명서의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따라야 합니다.
- 뜨거운 재료를 블렌딩할 때는 반드시 최대 용량보다 적은 용량을 넣어야 합니다. 이 지침을 따르지 않는 경우, 뜨거운 액체에 화상을 입을 수 있습니다.
- 뜨거운 재료나 액체를 블렌딩할 때는 절대 진공 블렌딩 기능을 사용해서는 안 됩니다. (진공 블렌딩은 별도로 제공되는 Breville® 진공 펌프를 사용하는 선택적 기능입니다.)
- 이 제품과 함께 제공되지 않았거나 Breville®에서 이 제품에 사용하도록 승인하지 않은 부품이나 액세서리를 사용하면 안 됩니다. 제대로 조립되지 않은 상태에서 제품을 사용하면 제품 오작동, 제품 손상 또는 부상을 포함한 안전상의 위험이 발생할 수 있습니다.
- Breville®이 이 제품에 사용을 승인한 액세서리 옵션에 대해서는 이 설명서에 포함된 지침과 액세서리와 함께 제공된 지침을 빠짐 없이 읽어 주시기 바랍니다.

가정용

이 지침을 잘 보관하시기 바랍니다



제품 구조



A. 내부 계량컵

분리하여 빠르게 재료를 추가로 투입할 수 있습니다.

B. 고성능 뚜껑

고속 블렌딩이 가능하고, 증기 배출과 튀방지가 되도록 설계했습니다.

C. 2.0리터 BPA 무함유* 용기

충격 방지 및 비산 방지 용기는 식기세척기 사용이 가능합니다.

D. 엑스트라 와이드 해비 듀티 칼날과 볼 시스템

용기 바닥에 설치된 강력한 스테인리스 스틸 칼날 4개가 액체가 없는 재료를 포함해 모든 재료를 완벽히 분쇄해 최상의 결과를 선사합니다.

E. 해비 듀티 금속 커플링

까다로운 조건에서도 뛰어난 내구성으로 오랜 시간 변함 없는 성능을 보장합니다.

F. 해비 듀티 모터

뛰어난 회전력과 고속 파워로 최상의 결과를 가능하게 합니다.

G. 타이머 포함 LCD 표시기

사전 프로그래밍된 세팅 실행 시, 카운트다운해 남은 시간을 보여주고, 스피드 다이얼 설정 시에는 시간을 세어서 실행 시간을 보여줍니다.

H. 견고한 베이스

I. 4 가지 사전 설정 프로그램

각각 얼음, 스무디, 그린 스무디, 수프를 만들기 위해 최적화된 프로그램이 내장되어 있습니다.

J. 5가지 속도 설정

다양한 속도를 제공해 원하는 속도를 선택할 수 있습니다.

K. 과부하 보호

모터 보호를 위한 온도 퓨즈가 설치되어 있으며, 퓨즈는 재설정이 가능합니다.

액세서리

L. 누름봉

두꺼운 재료를 칼날로 직접 밀어 넣을 때 사용하며, 냉동 디저트, 견과류 버터 및 딥을 만드는 데 유용합니다. 누름봉은 (내부 캡은 분리한 상태로) 항상 블렌더 뚜껑을 닫은 상태에서 사용해야 합니다.

코폴리에스테르 소재

이 블렌더 용기는 극한의 사용과 반복적인 식기세척기 세척을 견딜 수 있는 가정 용품 제조 소재이자 BPA를 함유하지 않는 견고한 중합체인 코폴리에스테르로 만들었습니다. 코폴리에스테르로 만든 제품은 충격에 강하고 부서지지 않으며 깨끗함을 오래 유지하고 식기세척기에서 수백 번을 돌려도 뛰어난 내구성을 자랑합니다.

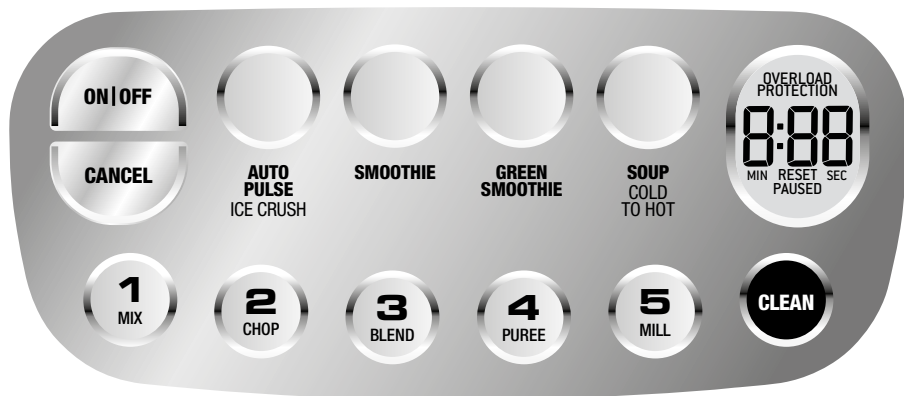
BREVILLE ASSIST™ 플러그

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

*Breville®은 EU Commission Regulation No 10/2011에 따라 본 제품의 모든 식품 접촉 플라스틱 물질에 대해 독립적 실험실 테스트를 수행하여, 그 결과를 기반으로 이 제품에 대해 BPA 무함유를 주장합니다. 재료와 접촉하는 모든 플라스틱 부품은 BPA가 함유되지 않은 재료로 만들었습니다.



기능



시작하기

준비 모드

켜기 | 끄기(ON | OFF) 버튼을 누르면 준비 모드로 들어갑니다.

수면 모드

2분 동안 사용하지 않으면 LCD 전원이 꺼지고 켜기 | 끄기(ON | OFF) 버튼이 빨간색으로 깜박입니다.

5분 동안 사용하지 않으면 블렌더의 전원이 꺼집니다. 다시 블렌더를 작동하려면 켜기 | 끄기(ON | OFF) 버튼을 누르면 됩니다.

취소(CANCEL)

취소 기능을 이용하면 사전 설정 프로그램 또는 선택한 속도 설정이 중지되고, 시간이 0으로 돌아갑니다.

속도 조절 선택

믹스(MIX)부터 분쇄(MILL)까지 5가지 속도 버튼이 있습니다.

믹스(MIX)는 무른 식재료를 접는 동작으로 블렌딩하며, 이 속도는 젖은 재료와 마른 재료를 섞는 데 좋습니다.

분쇄(MILL)는 가장 빠른 속도 설정으로 재료를 가루로 분쇄하는 데 이상적이며, 견과류 우유 및 기타 고운 입자의 혼합물을 만드는 데 유용합니다.

원하는 속도 버튼(1~5)을 선택하여 누르면 됩니다.



경고

뜨거운 액체를 블렌딩하면 안 됩니다. 블렌더 용기에 재료를 넣기 전에 재료 온도를 실온으로 식혀야 합니다.

사전 설정 프로그램

펄스 | 얼음 분쇄(PULSE | ICE CRUSH)

음식을 균일한 농도로 자르거나 얼음 조각을 분쇄하도록 설계된 연속 펄스 프로그램입니다.

스무디(SMOOTHIE)

유제품 기반의 스무디를 만드는 프로그램입니다. 속도와 펄스의 조합이 재료를 결합하고 에어레이션하여 부드럽고 크림리한 질감을 선사하도록 설계되었습니다.

그린 스무디(GREEN SMOOTHIE)

과일이나 야채를 통째로 블렌딩해 부드러운 음료로 만들어 줍니다. 고속을 선택하면 거친 섬유질을 아주 고운 입자로 분쇄합니다. 용기 안에서 재료가 움직이지 않으면 누름봉을 사용하시기 바랍니다.

수프(SOUP)

차가운 재료로 뜨거운 수프를 만드는 프로그램으로, 어떤 재료든 부드럽고 뜨거운 수프로 만들어 줍니다. 이 프로그램은 주로 고속으로 블렌딩하며, 증기 거품을 제거하기 위해 천천히 저으면서 종료됩니다.



참고

육류 및 해산물 같은 날음식은 수프 프로그램을 사용하기 전에 먼저 조리해야 합니다.



경고

수프 프로그램 사용 시 뜨거운 재료를 넣지 않으면 안 됩니다.

블렌더가 작동 중인 상태에서 다른 사전 설정 프로그램 버튼을 누르면, 블렌더는 멈추지 않고 해당 프로그램으로 자동 전환합니다. 프로그램이 실행 중인 상태에서 동일한 프로그램 버튼을 다시 누르면 해당 프로그램과 타이머가 일시 중지됩니다. 동일한 프로그램 버튼을 다시 누르면 다시 시작됩니다.

세척(CLEAN)

블렌더 벽과 칼날에 남은 대부분의 재료를 제거하는 데 사용합니다. 따뜻한 비눗물 4컵을 블렌더 용기에 넣고 세척(CLEAN) 버튼을 누릅니다. 세척이 더 어렵거나 끈적거리거나 걸쭉한 재료의 경우 세척력을 높이기 위해 주방용 세제 ½ 티스푼을 추가하면 좋습니다. 최상의 세척 결과를 위해서는, 사용 직후 블렌더 용기를 이 방법으로 세척하면 좋습니다.



팁

- 블렌딩 중에 내부 계량컵을 열고 오일/액체 또는 기타 재료를 추가할 수 있습니다. 블렌딩 재료와 속도에 따라 뚜껑에서 재료가 튀 수 있으므로 각별히 주의해야 합니다. 뜨거운 액체를 블렌딩할 때는 내부 계량컵을 열면 안 됩니다.
- 용기의 최대(MAX) 선을 초과해서 식재료와 액체를 넣으면 안 됩니다.
- 필요한 시간만큼만 블렌더를 작동시키고, 재료를 지나치게 오래 블렌딩하면 안 됩니다.
- 식재료가 너무 두껍거나 커서 블렌더 용기 안에서 순환되지 않으면, 펄스 | 얼음 분쇄 (PULSE | ICE CRUSH) 버튼을 사용합니다.
- 블렌딩 중에 내부 계량컵을 열고 누름봉 액세서리를 사용할 수 있습니다. 이 경우, 메인 뚜껑이 제자리에 단단히 고정되어 있는지 항상 확인해야 합니다.
- 재료가 블렌더 용기 측면에 달라붙을 수 있습니다. 재료를 칼날까지 밀어 내리려면 메인 뚜껑을 닫은 상태에서 누름봉을 사용하여 용기 측면에 붙은 식재료를 아래로 밀고 계속 블렌딩합니다.
- 블렌딩 중 모터 베이스 위에 습기나 액체가 흐르는 경우, 먼저 블렌더의 전원을 끄고 플러그를 뽑습니다. 그 다음 블렌더 용기를 분리하고 마른 천이나 키친타월로 즉시 모터 베이스를 닦아 줍니다.
- 블렌더가 한 번에 블렌딩할 수 있는 최적의 얼음 양은 250g(표준 얼음 트레이 1개)입니다.
- 걸쭉한 혼합물의 경우 용기가 1/4~1/2 정도 찼을 때 더 효율적으로 퓨레로 만들 수 있습니다.
- 칼날이나 블렌더 용기가 손상될 수 있으므로 금속 조리 도구를 사용하면 안 됩니다.
- 대추나 기타 말린 과일은 저마다 경도와 수분 함량이 다를 수 있습니다. 스무디에 말린 과일을 넣는 경우, 스무디(SMOOTHIE) 또는 그린스무디(GREEN SMOOTHIE) 세팅의 처음 15-20초 동안 누름봉을 사용해야 합니다.
- 견과류 우유를 만들려면 견과류 또는 물에 불려 물기를 제거한 견과류 1-2컵을 추가합니다. 물을 3~4컵을 넣고 분쇄(MILL) 버튼을 눌러 1분간 블렌딩합니다. 큰 볼이나 용기를 아래 두고, 견과류 우유용 면보(또는 베/면보)를 이용해 걸러냅니다. 면보로 싼 뒤 꼭 짜서 찌꺼기를 거르고 최대한 많은 우유를 짜냅니다.
- 견과류는 꼭 물에 불려야 하나? 이는 개인 취향으로, 물에 불린 견과류 또는 불리지 않은 견과류 무엇이든 견과류 우유를 만들기 위해 사용할 수 있습니다. 아몬드나 훌륭한 단백질 공급원이지만 아몬드에 함유된 천연 화합물은 우리 몸의 효소가 견과류를 효과적으로 소화하는 것을 방해합니다. 그러한 화합물을 분해하려면 밤새 견과류를 물에 불려야 합니다. 물에 불린 견과류는 사용 전 항상 깨끗한 물로 헹구고 물기를 제거해야 합니다.
- 견과류를 볶아서 견과류 버터를 만들면 블렌딩하는 동안 천연 오일이 방출되고 풍미가 풍부해집니다. 아몬드와 헤이즐넛 등의 일부 견과류는 오일 함량이 낮습니다. 필요한 경우 블렌딩할 때 살짝 기름, 마카다미아 오일 또는 코코넛 오일을 추가합니다.
- 갓 빻은 통곡물 가루의 보관기간은 시중에 판매되는 곡물 가루보다 짧습니다. 곡물의 내부 층에 오일이 풍부하게 함유되어 있는데, 시간이 경과하면서 열과 습기에 노출되면 이 오일 성분이 산패될 수 있기 때문입니다. 그러므로 곡물 가루는 항상 밀폐 용기에 담아 서늘하고 건조한 곳에 보관해야 합니다. 따뜻하고 습한 기후의 경우, 냉동고나 냉동고에 곡물 가루를 보관할 수도 있습니다.
- 옥수수, 콩 및 기타 건조 콩류와 곡물은 저마다 수분 함량이 달라, 분쇄하는 동안 용기 안에서 제대로 순환하지 않을 수 있습니다. 이 경우, 재료가 잘 회전하도록 분쇄 이중 스크레이퍼 스페출러나 누름봉을 사용해야 합니다.
- 칼날 아래에 박혀 쉽게 꺼낼 수 없는 재료를 제거하려면, 뚜껑을 닫고 블렌더를 고속으로 4-5초 동안 돌려 칼날 아래의 재료를 빼냅니다.



블렌딩 차트

재료	준비 및 사용	양	기능	시간
곡물 및 씨앗	가루로 분쇄하여 빵, 피자 도우, 케이크, 머핀 및 밀가루 반죽에 사용합니다.	250g-420g 1-2컵	속도: 분쇄(MILL)	20-30초
말린 콩류 및 옥수수 예: 콩, 병아리콩, 옥수수	가루로 분쇄하여 빵, 케이크, 머핀, 팬케이크용 일반 밀가루와 셀프라이징 밀가루에 넣어 함께 사용합니다.	250g-420g 1-2컵	속도: 분쇄(MILL)	20-30초
향신료	향신료를 가루로 갈아 줍니다. 반으로 쪼개야 하는 시나몬 쿨을 제외하고 전체 향신료를 사용합니다. 밀폐 용기에 보관합니다.	최소 ¼ 컵 시나몬 스틱 8-16개	속도: 분쇄(MILL)	20-30초
생 견과류	견과류 가루를 만들어 케이크, 비스킷 및 머핀에 사용합니다.	100g-400g ½-2컵	속도: 분쇄(MILL)	8-15초
볶은 견과류	견과류 버터와 스프레드를 만들 수 있습니다.	100g-400g ½-2컵	속도: 섞기 (BLEND), 누름봉 사용	20-30초
백설탕	분쇄하여 아이스 슈거 또는 파우더드 슈거를 만들 수 있습니다.	100g-200g 1-2컵	속도: 분쇄(MILL)	15-30초

건조한 재료 분쇄

향신료, 견과류, 설탕, 커피, 곡물 등과 같은 단단한 재료를 분쇄하는 경우, 용기 내부의 표면이 긁히고 뿌옇게 변할 수 있습니다.

이는 이러한 재료를 분쇄하여 생긴 외관상의 결과로 용기의 성능에는 영향을 미치지 않습니다. 하지만 향신료를 과도하게 오래 블렌딩하는 것은 좋지 않습니다. 향신료에 함유된 기름이 열과 결합하면 용기 표면이 손상될 수 있습니다.



재료	준비 및 사용	양	기능	시간
비스킷/쿠키	비스킷/쿠키를 반으로 자릅니다. 블렌딩해 가루로 만듭니다. 치즈케이크 크러스트로 사용합니다.	250g	펄스 얼음 분쇄(PULSE ICE CRUSH)	20-30초
빵가루	빵 가장자리를 제거합니다. 나머지 빵을 2½cm 조각 형태로 자릅니다. 빵가루 코팅, 스테핑, 미트볼 및 고기 패티에 사용합니다.	120g-400g (최대 5장)	속도: 혼합(MIX)	20-30초
마요네즈	달걀 노른자, 겨자, 식초 또는 레몬 주스를 섞어 줍니다. 뚜껑을 통해 천천히 오일을 넣고 드레싱에 사용합니다.	계란 노른자 최대 4개, 오일 2컵	속도: 혼합(MIX)	1분 30초
하드 치즈 (예: 파마산 치즈, 페코리노)	3cm 크기로 자릅니다. 크림 소스, 파스타 요리에 사용합니다.	최대 250g	속도: 잘게 썰기(CHOP)	15-25초
크림	단단한 봉우리가 생길 때까지 크림을 휘핑합니다. 원하는 경우 블렌딩 전, 설탕이나 바닐라를 첨가합니다.	300-600mL	속도: 잘게 썰기(CHOP)	25-60초
생야채	껍질을 벗기고 2cm 크기로 깎둑썰기합니다. 잘게 자릅니다. 스테핑, 필링, 볼로네즈, 스투, 캐서롤에 사용합니다.	200g	속도: 잘게 썰기(CHOP)	4-6초
코코넛 혼합물	얇게 썬 코코넛. 크기: 25mm 이하 용도: 음료	500 + 물 1100	속도: 분쇄(MILL)	10초
수프	실온으로 식혀 준비합니다	700ml	속도: 수프(SOUP)	30초
스무디	우유, 잘게 자른 신선한 과일, 요거트, 아이스크림	최대 400ml	스무디 (SMOOTHIE)	30초



이 블렌딩 차트는 참조용으로만 사용해 주시기 바랍니다



문제 해결

모터가 시작되지 않거나 칼날이 회전하지 않습니다

- 블렌더 용기와 뚜껑이 제자리에 잘 고정되어 있는지 확인합니다.
- 전원 플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀 있는지 확인합니다.
- 켜기 | 끄기(ON | OFF) 버튼을 확인하고, 선택한 기능 버튼에 불이 들어왔는지 확인합니다.

음식이 고르지 않게 잘립니다

- 블렌딩 시, 재료의 회전을 돕기 위해 누름봉을 사용합니다.
- 칼날이 재료를 더 많이 접촉할 수 있도록 속도를 줄입니다.
- 한 번에 너무 많은 재료를 블렌딩하면 이런 문제가 발생할 수 있습니다. 재료를 덜어내 더 적은 양으로 블렌딩해 보고, 필요한 경우 소분해 블렌딩합니다.
- 재료 크기가 너무 크기 때문일 수 있습니다. 재료를 더 작은 크기로 자른 뒤 다시 시도합니다. 최상의 결과를 위해서는 재료를 2cm보다 작은 조각으로 잘라야 합니다.

음식이 너무 잘게 잘리거나 물기가 생깁니다

- 더 짧은 시간 동안 블렌딩합니다.
- 더 나은 제어를 위해 얼음 분쇄 | 펄스(ICE CRUSH | PULSE) 기능을 사용합니다.

칼날과 용기에 음식이 달라붙습니다

- 혼합물이 너무 걸쭉하기 때문일 수 있습니다. 액체를 더 추가하거나 더 느린 속도로 블렌딩해 봅니다.

칼날 아래에 재료가 끼었습니다

- 칼날 아래에 박혀 쉽게 꺼낼 수 없는 재료를 제거하려면, 뚜껑을 닫고 블렌더를 고속으로 4-5초 동안 돌려 칼날 아래의 재료를 빼냅니다.

블렌더 과부하

- 이 블렌더에는 과열 및/또는 과전류를 방지하는 모터 보호 기능이 탑재되어 있습니다. 과부하 보호(OVERLOAD PROTECTION)가 LCD에 깜박이면 블렌더는 더 이상 작동하지 않습니다.
- 과부하 보호 기능이 활성화되면, 제어판의 켜기 | 끄기(ON | OFF) 버튼을 눌러 블렌더 전원을 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 줍니다. 몇 분 쯤 기다렸다가 다시 플러그를 꽂고 블렌더의 전원을 켵니다.
- 과부하 보호(OVERLOAD PROTECTION)가 여전히 깜박이면 위 과정을 다시 반복하고, 블렌더를 최소 20-30분 동안 식혀 줍니다. 과부하 보호(OVERLOAD PROTECTION)가 화면에서 사라지면, 블렌더를 다시 사용할 준비가 된 것입니다.
- 재료를 소분해 블렌딩하거나, 더 잘게 잘라 블렌딩하는 것을 권장합니다.



관리 및 청소

용기 및 뚜껑

칼날과 용기, 뚜껑에 재료가 말라붙는 것을 방지하려면, 사용 후 가능한 한 빨리 아래 단계를 따라 청소해야 합니다.

- 용기와 뚜껑에 남은 대부분의 재료를 씻어 냅니다.
- 용기에 따뜻한 물 1L를 채우고 뚜껑을 닫고 세제 1-2방울을 떨어뜨린 뒤 세척(CLEAN) 버튼을 누릅니다.
- 용기와 뚜껑을 다시 행구고 부드러운 천이나 병 씻는 솔을 사용하여 따뜻한 비눗물로 닦아 줍니다.



경고

감귤류 껍질의 오일에 장기간 노출될 경우 용기의 재질이 손상될 수 있습니다. 감귤류 껍질을 블렌딩한 직후에는 항상 블렌더 용기와 개별 블렌더 컵을 세척해야 합니다.

모터 베이스

모터 베이스는 부드럽고 젖은 천으로 닦은 뒤 완전히 말려야 합니다. 전원 코드에 묻은 식재료 파편도 닦아 줍니다.

세척제

표면이 긁힐 수 있으므로 모터 베이스나 용기에 연마성 수세미나 세제를 사용하면 안 됩니다. 부드러운 천과 따뜻한 비눗물만 사용해 세척합니다.

식기세척기

블렌더 용기와 누름봉, 뚜껑은 식기세척기의 표준 세척 코스를 이용해 세척이 가능합니다. 블렌더 용기는 하단 선반에 놓을 수 있지만 누름봉은 상단 선반에서만 세척해야 합니다.

잘 지워지지 않는 음식물 얼룩 및 냄새

마늘, 생선 등 냄새가 강한 음식과 당근 같은 일부 야채는 냄새나 얼룩을 남길 수 있습니다.

2리터 용기

세척 지침에 따라 용기와 뚜껑을 분리하고 세척합니다. 베이킹소다 2큰술과 식초 ½컵 (125mL)을 용기에 넣고 1분 동안 거품을 냅니다. 부드러운 식기 세척용 솔을 사용하여 거품으로 용기와 뚜껑을 문질러 닦습니다. 따뜻한 물 2컵을 넣고 5분 동안 기다립니다. 용기를 블렌더 베이스에 결합합니다. 뚜껑을 단단히 닫고 세척(CLEAN) 버튼을 누릅니다. 용기를 철저히 행구고 자연 건조합니다. 용기는 통풍을 위해 뚜껑을 열어 보관합니다.

건조한 재료 분쇄

향신료, 견과류, 설탕, 커피, 곡물 등과 같은 단단한 재료를 분쇄하는 경우, 용기 내부의 표면이 긁히고 뿌옇게 변할 수 있습니다.

일부 향신료와 허브는 향유를 배출해 용기를 변색시키거나 향을 남길 수 있습니다.

이는 이러한 재료를 분쇄하여 생긴 외관상의 결과로 용기의 성능에는 영향을 미치지 않습니다.

보관

블렌더는 똑바로 세워 보관하고, 용기는 모터 베이스 위에 조립하거나 옆에 둘 수 있습니다. 위에 아무것도 올려놓지 말아야 합니다. 통풍을 위해 뚜껑을 열어 둡니다.



보증

2년 품질 보증

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

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

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

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BBL820 KOR - C22