

the Q[™]

설명서 - BBL820



Breville®



목차

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

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

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 Breville에 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. Breville에서 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.

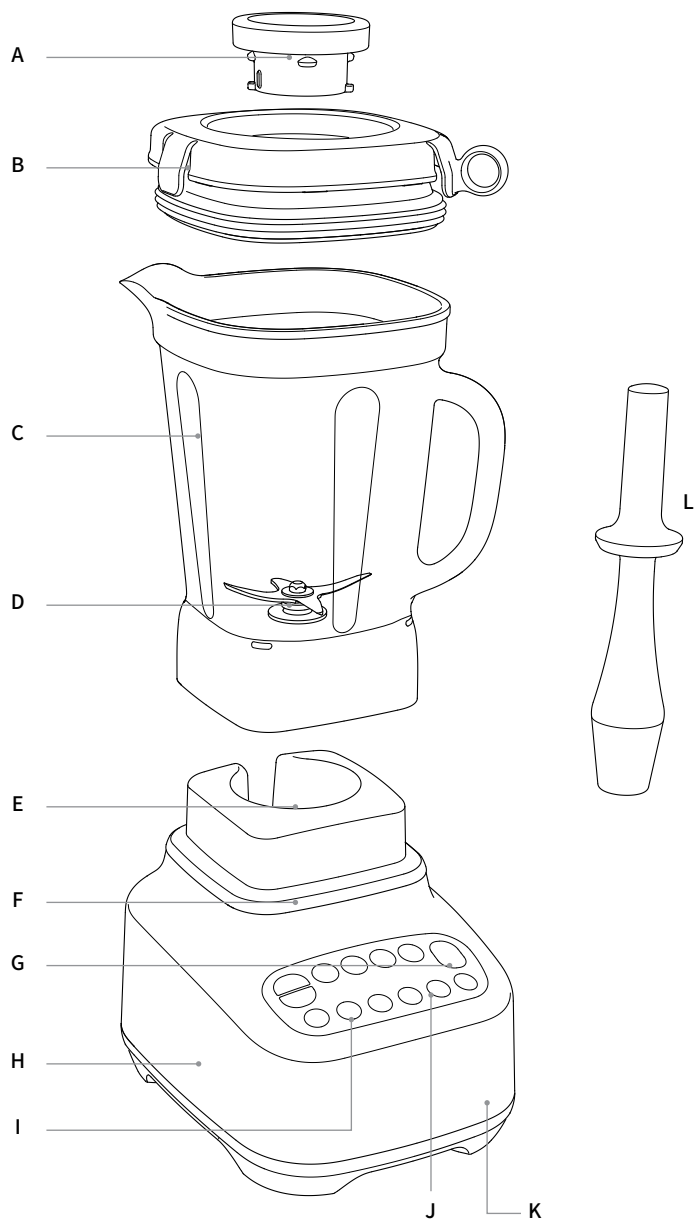
- 칼날이 매우 날카로우므로 블렌더 용기를 다룰 때는 각별히 주의해야 합니다. 용기를 비우거나 청소할 때는 항상 주의해야 합니다. 잘못 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 블렌더를 사용하는 동안 모터 베이스에서 용기를 분리하면 안 됩니다.
- 본 블렌더는 음식이나 음료 준비를 위한 것입니다. 음식이나 음료 준비 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 블렌더 용기 안에 아무 재료도 넣지 않은 상태로 작동하면 안 됩니다.
- 용기 안에 조리 도구나 이물질이 있는 경우 블렌더를 작동하면 안 됩니다.
- 심각한 부상이나 블렌더 손상의 위험을 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 Breville에서 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.
- Breville이 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.

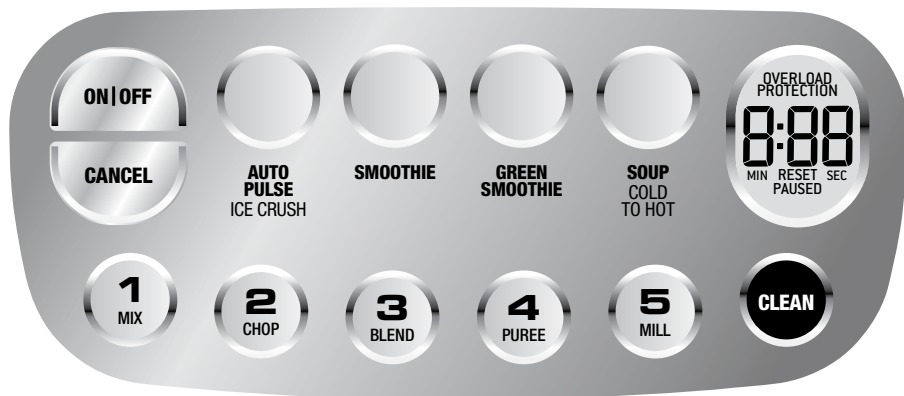
BREVILLE ASSIST™ 플러그

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

*Breville은 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 사용됩니다. 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 도중 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 볼이 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 달라붙는 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

1년 품질 보증

Breville은 구입일로부터 1년 동안 대한민국 내에서 가정용으로 사용되는 제품의 잘못된 제조 공정 및 자재로 인한 결함에 대하여 보증 서비스를 제공합니다. 보증기간 동안 Breville은 결함이 있는 제품에 대해 수리 또는 교체를 제공합니다(Breville의 보증 정책에 따름).

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

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

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

Breville®
Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.

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

BBL820 KOR - B22