

# *the Juice Fountain™ Cold*

Instruction Book – BJE430



**Breville®**



## Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	Components
7	Assembly
8	Functions
10	Care & Cleaning
11	Troubleshooting
12	Tips
15	Recipes
19	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 safely discard any packaging material or promotional labels before using the Juicer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the juicer near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour, etc. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- Do not place the juicer on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.

- Always ensure the juicer is properly assembled before use. The appliance will not operate unless properly assembled.
- Always make sure juicer cover is clamped securely in place before motor is turned on. Do not unfasten clamps while juicer is in operation. Be sure to turn dial to OFF position after each use of your juicer. Make sure the motor stops completely before disassembling.
- Do not use the juicer on a sink drain board.
- Do not leave the juicer unattended when in use.
- Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Always ensure the juicer is turned off by turning the ON/OFF dial on the control panel to OFF. Then switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord. Make sure the stainless steel filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before releasing the safety locking arm and/or attempting to move the appliance, when the juicer is not in use, and before disassembling, cleaning and storing.
- Recipes in this instruction book are not considered a heavy load. However, hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance.
- Be careful when handling the stainless steel filter basket as the small cutting blades at the base of the filter basket are very sharp. Mishandling may cause injury.
- Do not use the juicer for anything other than food and/or beverage preparation.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.

- Do not use the appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not juice more than 3 kg of carrot at a time.
- Authorised Breville® Service Centres can be found on our website [www.breville.com/kr](http://www.breville.com/kr) Alternatively, you can contact the Breville® Customer Care Centre by phone on 080-822-1691.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances 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.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES**

- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. To avoid a hazard do not use the appliance if power cord, power plug or appliance becomes damaged in any way. Return the entire appliance

to the nearest authorised Breville® Service Centre for examination and/or repair.

- Any maintenance other than cleaning should be performed at an authorised Breville® Service Centre.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- 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.

## SPECIFICATIONS

---

<b>Power Consumption</b>	230-240V ~ 50Hz
--------------------------	-----------------

---

<b>Outside Dimensions</b>	400mm (H)
	445mm (W)
	205mm (D)

---

<b>Net Weight</b>	Approx. 4.8kg
-------------------	---------------

---

These specifications may change without notice.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- A. Food pusher (not dishwasher safe)
- B. Wide feed chute  
Fits whole apples, carrots, tomatoes and peeled oranges. Makes juicing fruit and vegetables faster and easier.
- C. Interlocking safety arm  
Stops juicer operating without cover locked into place.
- D. Juicer cover (not dishwasher safe)
- E. Stainless steel filter basket (top shelf dishwasher safe)
- F. Pulp container (not dishwasher safe)
- G. 2 speed control and off dial
- H. Cord storage  
Cord wraps around feet and clips into position under base.
- I. Filter bowl surround (dishwasher safe)
- J. 2 litre juice jug and sealing lid with built in froth separator (not dishwasher safe)
- K. Overload Protection LED



# Assembly

## BEFORE FIRST USE

Before using your juicer for the first time, remove and safely discard any packaging materials and promotional stickers and labels.

Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Wash the filter bowl surround, filter basket, juicer cover, food pusher, pulp container and juice jug and lid in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

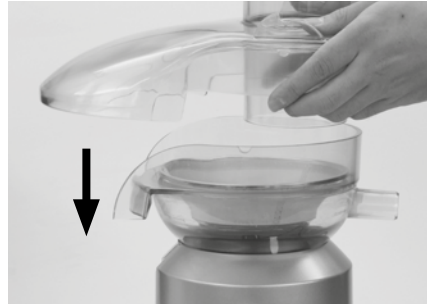
1. Place motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the juicer is switched to OFF at the dial, and the power cord is unplugged.
2. Place filter bowl surround on top of the motor base.



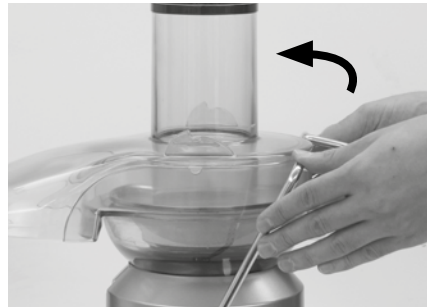
3. Align the arrows at the base of the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place to create a secure fit with the motor base.



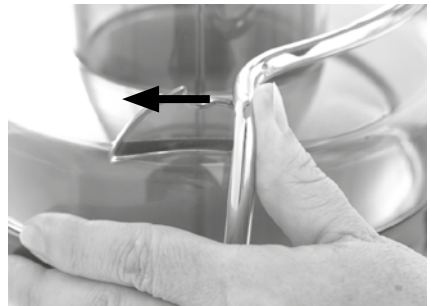
4. Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the lower part of the feed chute over the stainless steel filter basket.



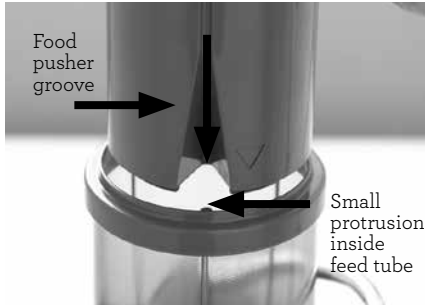
5. Raise the safety locking arm up and locate into the two grooves on either side of the juicer cover.



6. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.



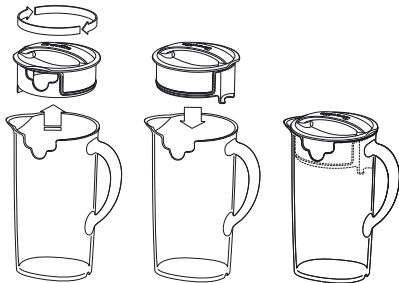
- Slide the food pusher down the food chute by aligning the groove in the food pusher, with the small protrusion on the inside of the top of the feed tube.



- Place the pulp container into position by tilting the motor base slightly to the right. Insert the pulp container under the juicer cover on the left hand side ensuring it is supported by the juicer cover and motor base.
- Place the juicer jug under the juice spout on the right hand side of the juicer, and place the lid to avoid splatter.

## JUICE JUG

Juice can be preserved in the juice jug for up to 3 days by following these steps.



- Lift the lid off the jug and rotate 180°
- Press down firmly to replace the lid
- Store juice in the fridge



## NOTE

Storage time depends on the ingredients being juiced and the freshness of the fruit prior to juicing. Juice must be stored in the refrigerator between 2°C to 4°C.



## Functions

- Wash your selection of fruit and vegetables to be juiced. Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beetroots, carrots etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before using.
- Plug the power cord into a 220/240V power outlet. Turn the power ON at the power outlet. Adjust the speed to the desired setting. Turn the dial to either the LOW or HIGH setting depending on the type of fruit or vegetable being juiced. Use the speed selector as a guide for juicing different fruits and vegetables.
- With the motor running, place food into the feed chute and use the food pusher to gently guide food down. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.
- As fruit and vegetables are processed, juice will flow into the juice jug and the separated pulp will accumulate in the pulp container.



## SPEED SELECTOR GUIDE

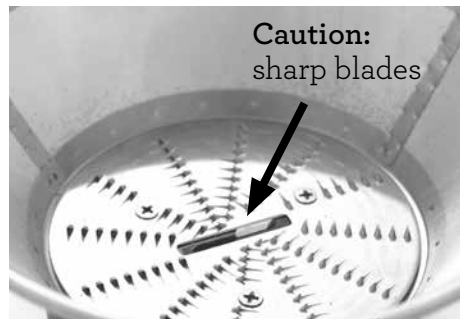
Apples	HIGH
Apricots (stone removed)	LOW
Beetroot (trimmed)	HIGH
Blueberries	LOW
Broccoli	HIGH
Cabbage	HIGH
Carrots	HIGH
Cauliflower	HIGH
Celery	HIGH
Cucumber (peeled optional)	LOW
Cucumber, soft skinned	HIGH
Fennel	HIGH
Grapes (seedless)	LOW
Kiwi Fruit (peeled, optional)	LOW
Mangoes (peeled, stone removed)	LOW
Melons (peeled)	LOW
Nectarines (stone removed)	LOW
Oranges (peeled)	LOW or HIGH
Peaches (stone removed)	LOW
Pears (stalks removed)	LOW (Soft pears) HIGH (Firm pears)
Pineapple (peeled, optional)	HIGH
Plums (stone removed)	LOW
Raspberries	LOW
Tomatoes	LOW
Watermelon (peeled)	LOW

## NOTE

- The pulp container can be emptied during juicing by turning the juicer OFF on the dial and then carefully removing the pulp container. Replace empty pulp container before continuing to juice.
- Do not allow the pulp container to overfill as this may affect the operation of the appliance.
- The juicer is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If overheating occurs, the juicer will automatically activate the overload protection device and the unit will switch itself off. When the overload protection is activated, unplug the Juicer from the power outlet for at least 15 minutes to allow the unit to cool. Then plug juicer into the power outlet and use as normal.

## WARNING

Never use fingers, hands or utensils to push food down the feed chute or to clear the feed chute. Always use the food pusher provided.



The stainless steel filter basket contains small sharp blades to cut and process fruit and vegetables. Avoid touching the blades when handling the filter basket.



## Care & Cleaning

Ensure the juicer is turned off by turning the juicer dial to the OFF position. Then switch the appliance off at the power outlet and unplug the power cord.

### CLEANING

Rinse all parts after use (except the motor base) under running water to clear away the majority of juice and pulp. Wash in warm soapy water with a soft cloth.

To avoid food drying on to the blades, mesh or transparent parts, rinse and wash as soon as possible after use.

### PULP CONTAINER

To minimise cleaning, you can line the pulp container with a biodegradable bag to collect the pulp.

### MOTOR BASE

Do not immerse the motor base in liquids. 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

Wash all parts (except the motor base) in warm soapy water with a soft cloth

The filter bowl surround, and stainless steel filter basket are dishwasher safe. Wash on a standard cycle, on the top shelf only.

The juice cover, food pusher, pulp container and juice jug are not dishwasher safe.

### FILTER BASKET

To ensure consistent juicing results, always clean the filter basket thoroughly immediately after use.

If pulp is left to dry, it may clog the fine pores of the filter mesh, which can effect juicing performance. The filter basket can be soaked in hot soapy water for 10 minutes, if necessary.

Hold the filter basket under running water and use brush (supplied with the juicer) in a circular motion to clear away pulp from the inside of the basket, including the blades. Turn over to brush away pulp from the outside of the basket, and repeat if necessary.

After cleaning, hold up towards a light source to check that the fine mesh pores are not blocked. If blocked, soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen, and brush under running water again. Do not soak the filter basket in bleach, harsh chemicals or abrasive cleansers.

Always treat the filter basket with care, as it can be easily damaged. Do not use if there is any damage or deformation to the filter mesh.

Filter basket can be washed in the dishwasher (top shelf).

The centre of the filter basket has an array of small, sharp blades. Do not touch these blades when handling the filter basket.

### STUBBORN FOOD STAINS

Discolouration of the plastic may occur with strongly coloured fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use.

If discolouration does occur, the plastic parts can be soaked in water with 10% lemon juice or they can be cleaned with a non-abrasive cleaner.



# Troubleshooting

---

**Juicer will not work when switched ON**

- The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position. Check the top cover is properly aligned and the locking arm is located firmly into the two grooves on either side of the juicer cover.
- Motor overload protection may have operated (see below).

---

**Overheating with excessive loads.**

- The juicer is equipped with an internal self-resetting overload to prevent the motor from damage under heavy or continuous loads. If the motor suddenly stops working, turn the ON/OFF dial to OFF, and unplug the unit from the power outlet. Allow the juicer to cool for up to 30 minutes before operating again. NOTE: The unit **MUST** be unplugged from the power outlet in order for it to cool properly and be reset.
- Despite this overload protector, we suggest juicing in smaller batches using a more gentle pressure to push produce down the chute in order to protect the motor.

---

**Excess pulp building up in the stainless steel filter basket**

- Stop juicing, disassemble to scoop excess pulp off the juicer cover. Reassemble and continue juicing. Alternating soft and hard ingredients may help avoid this.

---

**Pulp too wet and reduced extracted juice**

- The cleaner the filter, the better the juice yield, and dryer the pulp. Be sure to thoroughly clean the juicer as soon as possible after each use. Remove the stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unlock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fibre build up (from fruit and vegetables) which could be inhibiting the flow.

---

**Juice leaks between the rim of the Juicer and the juicer cover**

- Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly.

---

**Juice sprays out from spout**

- The juice is being extracted too fast: try a slower juicing speed (if possible) and push the food pusher down the feed chute more slowly.

---

**Motor appears to stall when juicing**

- Wet pulp can build up under the juicer cover and stall the juicer if the juicer is used excessively without cleaning. If this occurs, disassemble and follow the cleaning instructions to clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover.
  - The juicer will automatically stop operating if either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming the food or cutting into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the juicer by turning the juicer OFF and back ON.
  - Allow the motor to reach full speed before putting ingredients in the chute. Pressing ingredients down before the juicer reaches full speed can cause the motor to stall or overload. Use gentle to moderate pressure on the pusher. Lower pressure produces a better juice yield.
  - Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruit and vegetables selected for juicing.
-

---

**Unit stops & overload protection LED flashes**

- This indicates the motor speed is slowed down to a not-efficient level. This may be caused by too heavy pushing force on the pusher or too much pulps sticking onto the lid or in pulp bin. Using proper pushing force on the food pusher or regularly clean the lid and pulp bin can prevent this situation to happen.

---

**Overload Protection LED is on**

- This indicates motor overload protection is activated. To reset the unit, unplug the unit from power and let the motor cool down for 10 to 15 minutes, and plug the power on again.
- 



## Tips

### THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Fresh fruit and vegetable juices are an excellent source of vitamins and minerals.

When you make your own fruit and vegetable juices, you have complete control over what is included.

Refer to [www.juicingscience.com](http://www.juicingscience.com) for additional nutritional and fibre information on green juicers and green smoothies.

### PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

Fruits with hard or inedible skins should be peeled before juicing, including melons, mangoes, pomegranate, etc.

Some vegetables, such as cucumbers can be processed unpeeled depending on the softness of the skin and whether you like the taste of the skin in your juice.

Fruits with hard seeds or stones must be pitted before juicing, including nectarines, peaches, mangoes, plums, cherries, etc.

Citrus fruits with thick pith or skin should be peeled before juicing, including oranges, lemons, mandarins, as the skin and pith can make the juice bitter.

Trim leaves and wash vegetables to remove earth/soil, including carrots, beetroot, spinach, etc.

Trim, hull and remove stalks before juicing, including strawberries, apples, pears, etc.

A small amount of lemon juice can be added to apple juice to reduce browning.

### THE RIGHT TECHNIQUE

When juicing a variety of ingredients with varying textures, start with the softer texture ingredients on **LOW** speed and then gradually change to **HIGH** speed for the harder textured ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or other leafy green vegetables, either wrap them together to form a bundle and alternate with more solid ingredients for the best extraction.

Fruits and vegetables produce different amounts of liquids, and can vary between batches or at different times of year. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

To extract the maximum amount of juice always push the food pusher down slowly.

Allow the motor to reach full speed before putting ingredients in the chute. Pressing ingredients down before the juicer reaches full speed can cause the motor to stall or overload. Use gentle to moderate pressure on the plunger. Lower pressure produces a better juice yield.

<b>Fruit and Vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Kilojoule/ calorie count</b>
Apples	Autumn/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	Vitamin C, dietary fibre	166g Apple = 338kj (80 cal)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	Potassium, dietary fibre	55g Apricot = 80kj (19 cal)
Beetroot	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Vitamin C, folate, dietary fibre, potassium	160g Beetroot = 332kj (79cal)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100g Blueberries = 220kj (52 cal)
Broccoli	Autumn/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B2, B5, B6, E, folate, dietary fibre	100g Broccoli = 131kjs (31 cal)
Brussel Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, folate, dietary fibre	100g Brussel Sprouts = 156kj (37 cal)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B6, folate, dietary fibre, potassium	100g Cabbage = 93kj (22 cal)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin C, B6, beta-carotene, potassium	100g Carrots = 140kj (33 cal)
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6, folate and potassium	100g Cauliflower = 103kj (24.5 cal)
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C, potassium	100g stick = 64kjs (15 cal)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100g Cucumber = 50kj (12 cal)
Fennel	Autumn to Spring	Refrigerate	Vitamin C, folate, dietary fibre	100g Fennel = 80kj (19 cal)
Grapefruit	All year round	Room temperature	Vitamin C, bioflavonoids, lycopene, dietary fibre	100g Grapefruit = 140kj (33 cal)
Grapes (Seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6, potassium	100g Grapes = 250-350kj (60-83 cal)

<b>Fruit and Vegetables</b>	<b>Best season to buy</b>	<b>Storage</b>	<b>Nutritional value</b>	<b>Kilojoule/ calorie count</b>
Kale	Winter/Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, K, beta-carotene, folate, dietary fibre	100g Kale = 206kj (49 cal)
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C, potassium	100g Kiwi Fruit = 219kj (52 cal)
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6, potassium	207g Mango = 476kj (113 cal)
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, folate, beta-carotene, dietary fibre	200g Melon = 210kj (50 cal)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, potassium, dietary fibre	151g Nectarines = 277kj (66 cal)
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	131g Orange = 229kj (54 cal)
Peaches	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, beta-carotene, potassium, dietary fibre	100g Peaches = 175kj (42 cal)
Pears	Autumn/Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, dietary fibre	161g Pear = 391kj (93 cal)
Pineapple	Spring/Summer	Store in a cool place	Vitamin C, E, dietary fibre	100g Pineapple = 180kj (43 cal)
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin C, B6, E, beta-carotene, folate, magnesium, potassium, dietary fibre	100g Spinach = 65kj (15 cal)
Sweet Potato	All year round	Store in cool place	Vitamin C, E, beta-carotene, dietary fibre	100g Sweet Potato = 275kj (65 cal)
Tomatoes	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, E, lycopene, folate, dietary fibre	100g Tomatoes = 65-75kj (15-17 cal)



## Recipes

### MORE WAYS WITH JUICE

- To make 100% natural ice blocks pour your favourite freshly squeezed fruit and vegetable juices into ice block moulds and freeze overnight.
- Freshly made juices are great as a base for cocktails.
- To get used to drinking vegetable juices (especially for kids) start by making juice containing a higher fruit ratio and/or adding sweeter/more mild vegetables like carrot, cucumber, baby spinach and tomatoes. Then slowly increase the vegetable ratio in the juices over time.
- For an extra burst of flavour, freeze juice into ice cube trays and then pop into water, iced tea, punch and cocktails. It will chill the drink, make it look beautiful and add flavour all at the same time.
- Use left-over vegetable juice pulp into your favourite Bolognese, burgers, meatballs, stews, tomato pasta sauce and soup recipes.
- Vegetable juice pulp is also a great to add as a base for vegetable stock and soups.
- Add fruit and vegetable juice pulp can also be added into smoothies, muffins and cakes. When adding to muffins or cakes, squeeze the pulp through kitchen paper towel, or a clean tea towel, to remove any excess moisture.
- Don't throw your fruit and vegetable juice pulp away. It can make an excellent compost for your garden.

Juice Recipe	Ingredients to serve 2	Ingredients to serve a crowd (approx. 2 Litres juice)	Method
Lean Green Fighting Machine	1 zucchini 6 kale leaves, stems trimmed 1 Lebanese cucumber 1 celery stick 1 kiwi fruit 2 medium green apples Ice cubes, to serve	3 zucchini 12 kale leaves, stems trimmed 3 Lebanese cucumbers 3 celery sticks 3 kiwi fruit 6 medium green apples Ice cubes, to serve	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Cool as a Cucumber	2 Lebanese cucumbers 2 medium green apples 4 large sprigs fresh mint 1 small lime, peeled Ice cubes, to serve	10 Lebanese cucumbers 10 medium green apples, stems removed 12 large sprigs fresh mint 4 small limes, peeled Ice cubes, to serve	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Green Fennel, Pear & Lemon	1 small fennel bulb, trimmed, halved ½ bunch English spinach, roots trimmed 2 medium pears, stalk removed ½ small lemon, peeled Ice, to serve	4 small fennel bulbs, trimmed, halved 2 bunches English spinach, roots trimmed 8 medium pears, stalk removed 2 small lemons, peeled, halved Ice, to serve	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Carrot, Apple & Citrus Zinger	4 large carrots 1 apple, stalk removed 1 orange, peeled ½ lemon, peeled 1 celery stalks 3cm piece fresh ginger Ice, to serve	10 - 12 large carrots 3 apples, stalk removed 2 oranges, peeled 1 lemon, peeled 3 celery stalks 8cm piece ginger Ice, to serve	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Beetroot, Pineapple & Mint	2 medium sized beetroots, washed, trimmed ¼ large pineapple 3 large sprigs mint Ice, to serve	8 medium sized beetroots, washed, trimmed, halved or quartered depending on size 12 sprigs mint 1 large pineapple, quartered Ice, to serve	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
Coconut Juice	750g of fresh coconut flesh	Maximum of 3kg of fresh coconut flesh	Juice on <b>HIGH</b> setting, feeding the ingredients into the juicer. Pusher is pressed with a medium to hard force* against the food. Stir Juice and serve over ice.  * Equivalent of 35N



Juice Recipe	Ingredients to serve 2	Ingredients to serve a crowd (approx. 2 Litres juice)	Method
Watermelon, Strawberry & Cucumber Juice	375g peeled, chopped, seedless watermelon 250g punnet strawberries, hulled ½ Lebanese cucumber Ice, to serve	1.5kg peeled, chopped, seedless watermelon 4 x 250g punnets strawberries, hulled 2 Lebanese cucumbers Ice, to serve	Juice on LOW setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.
'Kick Me Up' Veg Juice	4 medium sized ripe tomatoes 1 celery stick 2 large sprigs fresh flat leaf parsley Large handful fresh basil leaves ½ Lebanese cucumber ½ red capsicum, trimmed, seeds removed ½ long green or jalapeño chilli, seeds removed ½ large carrot ½ small clove garlic ½ small lime, peeled Sea salt and freshly ground pepper, to taste	16 medium sized ripe tomatoes 4 celery sticks 8 large sprigs fresh flat leaf parsley 80g fresh basil leaves 2 Lebanese cucumbers 2 red capsicums, trimmed, seeds removed 1- 2 long green or jalapeño chillies, seeds removed 2 large carrots 2 small cloves garlic 2 small limes, peeled Sea salt and freshly ground pepper, to taste	Juice on HIGH, feeding all ingredients (except the salt and pepper) into the juicer, one at a time. Stir juice then season with salt and pepper.
Tropical Summer	½ medium pineapple, peeled, halved 1 large mango, stone removed, peeled 3 oranges, peeled Pulp of 1 passionfruit Ice cubes, to serve	1 large pineapple, peeled, quartered 3 large mangoes, stone removed, peeled 8 oranges, peeled Pulp of 3-4 passionfruit Ice cubes, to serve	Juice pineapple on HIGH setting, into the juicer. Juice mango and orange on LOW setting. Add passionfruit pulp to juice jug, stir, and serve over ice.
Melon & Mint Cooler	½ honeydew melon (900g), seeded, peeled, cut into wedges 2 cups green seedless grapes 3 sprigs mint 1 small lime, peeled Ice cubes, to serve	1½ honeydew melons, (2.7kg), seeded, peeled, cut into wedges 6 cups (1.2kg) green seedless grapes 9 sprigs mint 3 small limes, peeled Ice cubes, to serve	Juice on LOW setting, feeding all ingredients (except the ice cubes) into the juicer, one at a time. Stir juice and serve over ice.

Rather than waste the pulp from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

## Carrot, Pumpkin & Feta Flan

 Serves 6

8 sheets filo pastry  
70g butter, melted  
1 leek, pale section only, finely sliced  
1 cup carrot pulp (see note)  
1 cup pumpkin pulp (see note)  
250g feta cheese, crumbled  
4 eggs  
½ cup (125ml) milk  
¼ cup chopped fresh flat-leaf parsley  
Fresh green salad, to serve

1. Preheat oven to 180°C no fan (160°C fan-forced). Lightly grease a 23cm (base measurement) fluted tart tin with a little melted butter.
2. Place filo onto a clean surface. Cover with a damp tea towel to prevent drying out. Brush one filo sheet with melted butter. Place in prepared tin. Repeat with remaining filo, alternatively placing sheets horizontally and vertically, to line the tin. Brush with melted butter. Trim pastry edge to about 1.5cm above the side of tin.
3. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese and parsley in a bowl. Combined eggs and milk in a jug. Pour over carrot mixture, stir to combine. Spoon into pastry case and bake for 30–35 minutes or until golden and set. Serve warm with fresh green salad.




### NOTE

For 1 cup carrot pulp you will need to juice about 3 carrots (410g).

For 1 cup pumpkin pulp you will need to juice about 620g peeled, chopped pumpkin.

## Rockmelon, Mango, Orange Juice & Pulp Ice Blocks

 For juice - makes 5 cups

For ice blocks - makes 6

### Juice

1 rockmelon (1.8kg), peeled, seeded, quartered  
2 mangoes (850g), halved, seeded, and peeled  
1 orange, peeled

1. To make juice: With the motor running on LOW speed, feed all the ingredients into a juicer one at a time. Stir juice. Serve over ice.
2. To make ice blocks: Reserve ½ cup (125ml) juice and the pulp from the above recipe. Transfer into a blender or food processor and secure lid. Pulse until smooth.
3. Spoon into 6 x 125ml capacity ice block moulds. Use a wooden BBQ skewer to help remove the air bubbles. Insert ice block stick. Place into the freezer and freeze for 8 hours, or overnight, until frozen.



### TIPS

If ice blocks are stuck in the mould, fill a glass with hot water and place the mould in for a few seconds. The ice block should then be easy to slide out.



## 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](http://www.breville.com/kr)



Notes

# *the Juice Fountain™ Cold*

설명서 - BJE430



**Breville®**



## 목차

- 2   **중요 안전 지침**
- 6   **제품 구조**
- 7   **조립**
- 8   **기능**
- 10  **관리 및 청소**
- 11  **문제 해결**
- 12  **팁**
- 15  **레시피**
- 19  **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.

## 중요 안전 지침

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

- 착즙기를 처음 사용하기 전, 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기해야 합니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기해야 합니다.
- 작동 중 착즙기를 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 물, 밀가루 등이 없는지 확인합니다. 작동 중 진동으로 인해 제품이 움직일 수 있습니다.
- 제품 아래나 주변의 표면 또는 제품 자체에 심하게 누출된 내용물이 있는 경우 제품을 계속 사용하기 전에 청소하고 건조시켜야 합니다.
- 고압 가스나 전기 버너 위나 근처, 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 착즙기를 두면 안 됩니다.

- 사용하기 전에 항상 착즙기가 올바르게 조립되었는지 확인합니다. 제대로 조립하지 않으면, 제품이 작동하지 않습니다.
- 모터를 켜기 전에 항상 착즙기 커버가 제자리에 단단히 고정되어 있는지 확인합니다. 착즙기가 작동 중일 때 클램프를 풀면 안 됩니다. 착즙기를 사용한 후에는 반드시 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌립니다. 분쇄하기 전에 모터가 완전히 정지했는지 확인해야 합니다.
- 착즙기를 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하면 안 됩니다.
- 사용 중에는 자리를 비워 착즙기를 방치하면 안 됩니다.
- 매번 사용할 때마다, 모터를 1분 동안 쉬게 한 뒤 다시 사용합니다.
- 항상 제어판의 켜기/끄기(ON/OFF) 다이얼을 끄기(OFF)로 돌려 착즙기가 꺼지도록 합니다. 그런 다음 전원 콘센트에서 제품의 전원을 끄고 코드를 뽑습니다. 안전 잠금 장치를 해제하거나 제품을 이동하기 전에, 착즙기를 사용하지 않을 때, 그리고

분해, 청소 및 보관하기 전에 스테인리스 스틸 필터 바스켓이 회전을 멈췄고 모터가 완전히 멈췄는지 확인합니다.

- 이 사용 설명서의 레시피는 과부하로 간주되지 않습니다. 그러나, 저속을 선택하면 단단한 과일과 채소가 모터에 과도한 부담을 줍니다. 착즙을 위해 선택한 과일과 채소에 맞는 속도를 결정하려면 착즙 가이드를 확인합니다.
- 작동 중에는 손, 손가락, 머리카락, 의복, 주걱 및 기타 조리 도구를 제품에 가까이하면 안 됩니다.
- 손가락이나 다른 조리 도구를 사용하여 재료 투입구에 음식을 밀어 넣으면 안 됩니다. 항상 제공된 푸드 푸셔를 사용합니다. 재료 투입구가 제품에 부착된 경우 재료 투입구에 손이나 손가락을 넣으면 안 됩니다.
- 필터 바스켓 바닥에 있는 작은 절단 칼날이 매우 날카로우므로 스테인리스 스틸 필터 바스켓을 다룰 때는 주의합니다. 잘못 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.

- 음식 및/또는 음료 준비 이외의 용도로 착즙기를 사용하면 안 됩니다.
- 기기와 부속 용품을 깨끗하게 유지하십시오. 이 책자의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따르십시오.
- 착즙하기 전에 모든 감귤류의 껍질을 제거해야 합니다.
- 회전하는 체(필터 바스켓)가 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다.
- 한 번에 3kg 이상의 당근을 착즙하면 안 됩니다.
- 공인 Breville® 서비스 센터는 당사 웹사이트 [www.breville.com/kr](http://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

- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 풀어야 합니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 매듭이 생기지 않도록 합니다.
- 감전을 방지하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다.
- 자리를 비우거나, 조립, 분해, 또는 청소 전에는 항상 제품을 전원에서 분리합니다.
- 이 제품은 어린이가 사용하면 안 됩니다. 제품과 코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관합니다. 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 사람도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 감독을 받거나 지침을 받고 관련된 위험을 이해하는 경우 제품을 사용할 수 있습니다.
- 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 어린이가 보호자의 감독 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 하면 안 됩니다.



- 제품을 정기적으로 검사하는 것을 권장합니다. 위험을 예방하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다. 검사 및/또는 수리가 필요한 경우, 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 제품 전체를 맡겨야 합니다.
- 모든 유지 보수(청소 제외)는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하면 안 됩니다. 움직이는 차량, 선박 또는 야외에서 사용하면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 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 문의하시기 바랍니다.

사양	
소비 전력	230-240V ~ 50Hz
외부 규격	400mm(높이)
	445mm(너비)
	205mm(깊이)
순중량	약 4.8kg

상기 사양은 예고 없이 변경될 수 있습니다.

**이 설명서를 잘 보관하시기 바랍니다**



## 제품 구조



A. 푸드 푸셔(식기세척기 사용 불가)

B. 넓은 재료 투입구

사과, 당근, 토마토 전체 및 껍질을 벗긴 오렌지에 적합합니다. 과일과 채소를 더 빠르고 쉽게 착즙할 수 있습니다.

C. 인터록 안전 장치

커버가 제자리에 고정되지 않으면 착즙기 작동을 중지합니다.

D. 착즙기 커버(식기세척기 사용 불가)

E. 스테인리스 스틸 필터 바스켓(식기세척기 상단 선반에서만 사용 가능)

F. 과육 용기(식기세척기 사용 불가)

G. 2단 속도 조절 및 끄기(OFF) 다이얼

H. 코드 보관함

코드가 발 부분을 감싸고 베이스 아래의 위치에 고정됩니다.

I. 필드 볼 서라운드 (식기세척기 사용 가능)

J. 거품 분리가 내장된 2리터 주스 용기와 밀봉 뚜껑(식기세척기 사용 불가)

K. 과부하 보호 LED



## 조립

### 처음 사용하기 전에

착즙기를 처음 사용하기 전에 포장재와 판촉 스티커 및 라벨을 제거하고 안전하게 폐기합니다.

제품이 전원 콘센트에서 꺼져 있고 전원 코드가 뽑혀 있는지 확인합니다.

필터 볼 서라운드, 필터 바스켓, 착즙기 커버, 푸드 푸셔, 과육 용기, 주스 용기 및 뚜껑을 부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 씻어 줍니다. 완전히 헹구고 말립니다.

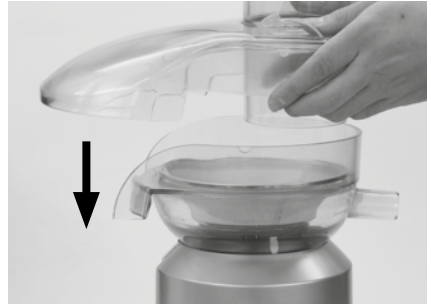
1. 조리대와 같이 평평하고 건조한 표면에 모터 베이스를 놓습니다. 착즙기의 다이얼이 끄기(OFF)로 전환되었고 전원 코드가 뽑혀 있는지 확인합니다.
2. 모터 베이스 위에 필터 볼 서라운드를 올려놓습니다.



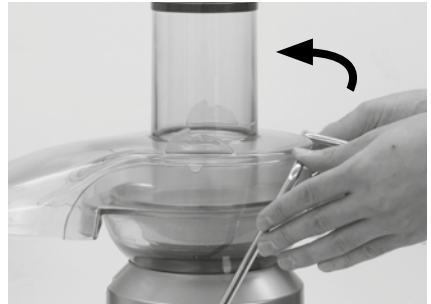
3. 스테인리스 스틸 필터 바스켓 바닥의 화살표를 모터 드라이브 커플링의 화살표에 일치시키고 딸깍 소리가 날 때까지 아래로 눌러 모터 베이스에 단단히 고정되도록 합니다.



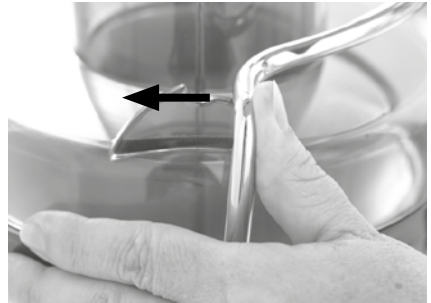
4. 필터 볼 서라운드 위에 착즙기 커버를 놓고 스테인리스 스틸 필터 바스켓 위에 재료 투입구의 하부를 놓습니다.



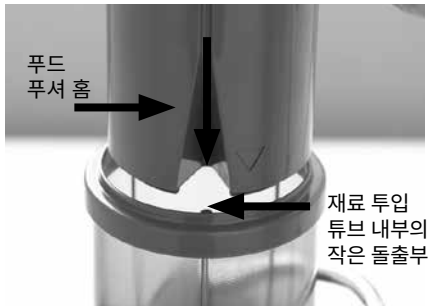
5. 안전 잠금 장치를 위로 올리고 착즙기 커버의 양쪽에 있는 두 개의 홈에 넣습니다.



6. 이제 안전 잠금 장치가 수직 위치에 있어야 하며 착즙기 커버 상단에 고정해야 합니다.



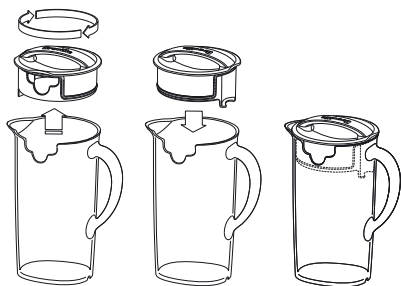
7. 푸드 푸셔의 홈과 재료 투입 튜브 상단 내부의 작은 돌출부를 일치시켜 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 밀니다.



8. 모터 베이스를 우측으로 약간 기울여서 과육 용기를 제자리에 놓습니다. 왼쪽에 있는 착즙기 커버 아래에 과육 용기를 삽입하여 착즙기 커버와 모터 베이스가 이를 지지하도록 합니다.
9. 착즙기 오른쪽에 있는 주스 추출구 아래에 착즙기 용기를 놓고 튀지 않도록 뚜껑을 덮습니다.

## 주스 용기

다음 단계에 따라 주스를 주스 용기에 최대 3일 동안 보관할 수 있습니다.



1. 용기에서 뚜껑을 들어 올리고 180° 돌립니다
2. 단단히 눌러 뚜껑을 원위치합니다
3. 주스를 냉장고에 보관합니다

## 참고

보관 시간은 착즙할 재료와 착즙 전 과일의 신선도에 따라 다릅니다. 주스는 2°C에서 4°C 사이의 냉장고에 보관해야 합니다.



## 기능

1. 주스를 만들 과일과 채소를 씻어 줍니다. 사과, 당근, 오이와 같은 대부분의 과일과 채소는 재료 투입구에 통째로 들어갈 것이기 때문에 크기에 맞게 자르거나 다듬을 필요가 없습니다. 비트, 당근과 같은 채소는 모든 홈을 제거하고 잘 씻은 후 사용하기 전에 앞사귀를 손질했는지 확인해야 합니다.
2. 전원 코드를 220/240V 전원 콘센트에 연결합니다. 전원 콘센트에서 전원을 켭니다. 원하는 속도를 선택하여 설정합니다. 착즙되는 과일 또는 채소의 종류에 따라 다이얼을 낮음(Low) 또는 높음(High) 설정으로 조정합니다. 다양한 과일과 채소를 착즙할 때 속도 선택기를 사용하여 속도를 조정합니다.
3. 모터가 작동 중인 상태에서 음식을 재료 투입구에 넣고 푸드 푸셔를 사용하여 부드럽게 아래로 밀어 내립니다. 최대량의 주스를 착즙하려면 항상 푸드 푸셔를 천천히 아래로 눌러 줍니다.
4. 과일과 채소를 처리할 때 주스는 주스 용기로 흘러 들어가고 분리된 과육은 과육 용기에 쌓이게 됩니다.

## 속도 선택기 가이드

사과	높음(HIGH)
살구(씨를 제거한 것)	낮음(LOW)
비트(손질한 것)	높음(HIGH)
블루베리	낮음(LOW)
브로콜리	높음(HIGH)
양배추	높음(HIGH)
당근	높음(HIGH)
콜리플라워	높음(HIGH)
샐러리	높음(HIGH)
오이(껍질을 벗기거나 벗기지 않은 것)	낮음(LOW)
오이(부드러운 껍질)	높음(HIGH)
회향	높음(HIGH)
포도(씨 없음)	낮음(LOW)
키위(껍질을 벗기거나 벗기지 않은 것)	낮음(LOW)
망고(껍질을 벗기고 씨를 제거한 것)	낮음(LOW)
멜론(껍질 벗긴 것)	낮음(LOW)
천도 복숭아(씨를 제거한 것)	낮음(LOW)
오렌지(껍질 벗긴 것)	낮음(LOW) 또는 높음(HIGH)
복숭아(씨를 제거한 것)	낮음(LOW)
배(꼭지를 제거한 것)	낮음(LOW)(부드러운 배) 높음(HIGH)(단단한 배)
파인애플(껍질을 벗기거나 벗기지 않은 것)	높음(HIGH)
자두(씨를 제거한 것)	낮음(LOW)
라즈베리	낮음(LOW)

## 속도 선택기 가이드

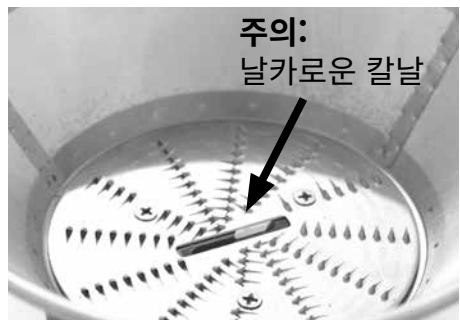
토마토	낮음(LOW)
수박(껍질 벗긴 것)	낮음(LOW)

### 참고

- 착즙하는 동안 다이얼에서 착즙기의 다이얼을 끄기(OFF)로 돌리고 내용물을 조심스럽게 분리하여 과육 용기를 비울 수 있습니다. 착즙을 계속하기 전에 빈 과육 용기를 원위치합니다.
- 제품의 작동에 영향을 줄 수도 있으므로 과육 용기를 너무 많이 채우면 안 됩니다.
- 착즙기에는 과도한 부하로 인한 과열을 방지하는 안전 장치가 장착되어 있습니다. 과열되면 착즙기가 자동으로 과부하 보호 장치를 활성화하고 장치가 자동으로 꺼집니다. 과부하 보호가 활성화되면 장치가 식을 때까지 최소 15분 동안 전원 콘센트에서 착즙기의 플러그를 분리합니다. 그런 다음 착즙기를 전원 콘센트에 연결하고 평소와 같이 사용합니다.

### 경고

손가락, 손 또는 조리 도구를 사용하여 음식물을 재료 투입구로 밀거나 재료 투입구를 치우면 안 됩니다. 항상 제공된 푸드 푸셔를 사용해야 합니다.



스테인리스 스틸 필터 바스켓에는 과일과 채소를 자르고 처리할 수 있는 작고 날카로운 날이 포함되어 있습니다. 필터 바스켓을 다룰 때는 날을 만지면 안 됩니다.



## 관리 및 청소

착즙기 다이얼을 끄기(OFF) 위치로 돌려 착즙기가 꺼져 있는지 확인합니다. 그런 다음 전원 콘센트에서 제품의 전원을 끄고 전원 코드를 뽑습니다.

### 청소

사용 후 모든 부품(모터 베이스 제외)을 흐르는 물에 행구어 남은 주스와 과육을 제거합니다. 부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 세척합니다.

칼날, 메시 또는 투명 부분에 잔여물이 달라붙지 않도록 사용 후 가능한 한 빨리 행구고 세척하는 것이 좋습니다.

### 과육 용기

세척을 최소화하기 위해 과육 용기에 생분해성 백을 깔아 과육을 모을 수 있습니다.

### 모터 베이스

모터 베이스를 액체에 담그면 안 됩니다. 모터 베이스는 부드럽고 젖은 천으로 닦은 뒤 완전히 말립니다. 전원 코드에 묻은 식재료 찌꺼기도 닦아 줍니다.

### 세척제

표면이 긁힐 수 있으므로 모터 베이스나 용기에 연마성 수세미나 세제를 사용하면 안 됩니다. 부드러운 천과 따뜻한 비눗물만 사용해서 세척해야 합니다.

### 식기세척기

부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 모든 부품(모터 베이스 제외)을 세척합니다.

필터 볼 서라운드와 스테인리스 스틸 필터 바스켓은 식기세척기를 사용할 수 있습니다. 표준 사이클로 상단 선반에서만 세척합니다.

주스 커버, 푸드 푸셔, 과육 용기 및 주스 용기는 식기세척기를 사용하면 안 됩니다.

### 필터 바스켓

일관된 착즙 결과를 얻으려면 사용 직후 항상 필터 바스켓을 철저히 청소해야 합니다.

과육을 그대로 두면 필터 메시의 미세한 구멍이 막혀 착즙 성능에 영향을 줄 수 있습니다. 필요하다면 필터 바스켓을 뜨거운 비눗물에 10분 동안 담가 둡니다.

필터 바스켓을 흐르는 물에서 브러시(착즙기와 함께 제공됨)를 사용하여 원을 그리면서 칼날을 포함해 바스켓 내부에서 과육을 제거합니다. 뒤집어서 바스켓 외부의 과육을 털어 내고 필요한 경우 반복합니다.

세척 후 광원에 비추어 미세한 메시 구멍이 막히지 않았는지 확인합니다. 막힌 경우 필터 바스켓을 10% 레몬즙을 섞은 온수에 담가 풀어지게 하고 흐르는 물에서 다시 브러시로 닦아 줍니다. 필터 바스켓을 표백제, 독한 화학 물질 또는 연마성 세제에 담그면 안 됩니다.

필터 바스켓은 쉽게 손상될 수 있으므로 항상 주의하여 취급합니다. 필터 메시에 손상이나 변형이 있는 경우 사용하면 안 됩니다.

필터 바스켓은 식기세척기(상단 선반)에서 세척할 수 있습니다.

필터 바스켓의 중앙에는 작고 날카로운 날이 배열되어 있습니다. 필터 바스켓을 다룰 때 이 날을 만지면 안 됩니다.

### 잘 지워지지 않는 음식물 얼룩

강한 색상의 과일과 채소는 플라스틱 변색을 유발할 수 있습니다. 이를 방지하려면 사용 후 즉시 부품을 세척해야 합니다.

변색이 발생하면 플라스틱 부품을 10% 레몬즙을 섞은 물에 담그거나 비연마성 세제로 세척할 수 있습니다.



## 문제 해결

### 전원을 켜도 착즙기가 작동하지 않습니다

- 안전 잠금 장치가 수직 작동 위치에 올바르게 맞물리지 않은 상태일 수도 있습니다. 상단 커버가 올바르게 정렬되어 있고 잠금 장치가 착즙기 커버 양쪽에 있는 두 개의 홈에 단단히 고정되어 있는지 확인합니다.
- 모터의 과부하 보호 기능이 작동되었을 수 있습니다(아래 참조).

### 과도한 부하로 인한 과열

- 착즙기는 과부하 또는 지속적인 부하에서 모터가 손상되는 것을 방지하기 위해 내부에 자체 재설정 과부하 보호 장치가 장착되어 있습니다. 모터가 갑자기 작동을 멈추면 켜기끄기(ON/OFF) 다이얼을 끄기(OFF)로 돌리고 전원 콘센트에서 제품의 플러그를 뽑습니다. 착즙기를 다시 작동하기 전에 최대 30분 동안 식힙니다. 참고: 제품을 제대로 식히고 재설정하려면 반드시 전원 콘센트에서 플러그를 뽑아야 합니다.
- 이런 과부하 보호 장치가 있지만 모터를 보호하기 위해 더 낮은 압력으로 음식을 투입구 아래로 밀어서 더 작은 분량으로 착즙하는 것을 권장합니다.

### 스테인리스 스틸 필터 바스켓의 과도한 과육 축적

- 착즙을 멈추고 분해하여 착즙기 커버에서 과잉된 과육을 제거합니다. 다시 조립하고 착즙을 계속합니다. 부드럽고 단단한 재료를 번갈아 사용하면 이 문제를 방지할 수 있습니다.

### 과육이 너무 젖어 있고 추출된 주스가 적어졌습니다

- 필터가 깨끗할수록 주스 착즙량이 더 늘어나고 과육의 수분감이 더 줄어듭니다. 사용 후 가능한 한 빨리 착즙기를 철저히 세척합니다. 스테인리스 스틸 필터 바스켓을 분리하고 청소용 브러시로 메시 벽을 완전히 청소합니다. 온수로 필터 바스켓을 헹굽니다. 미세한 메시 구멍이 막힌 경우에는 10% 레몬즙을 섞은 온수에 바구니를 담가 구멍을 뚫거나 식기세척기에서 세척합니다. 이렇게 하면 흐름을 방해할 수 있는 (과일 및 채소의) 과도하게 축적된 섬유질을 제거할 수 있습니다.

### 착즙기의 테두리와 착즙기 커버 사이로 주스가 새어 나옵니다

- 더 느린 속도로 착즙해 보고 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 더 천천히 밀어 줍니다.

### 추출구에서 주스가 뿜어져 나옵니다

- 주스가 너무 빨리 추출되고 있습니다. 더 느린 속도(가능한 경우)로 시도하고 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 더 천천히 밀어 줍니다.

### 착즙할 때 모터가 멈추는 것처럼 보입니다

- 착즙기를 청소하지 않고 과도하게 사용하면 젖은 과육이 착즙기 커버 아래에 쌓여 착즙기가 멈출 수 있습니다. 이런 일이 발생하면 분해하고 청소 지침에 따라 필터 볼 서라운드, 스테인리스 스틸 필터 바스켓 및 착즙기 커버를 세척합니다.
- 한 번에 너무 많은 음식을 처리하거나 조각이 충분히 작지 않은 경우 착즙기는 자동으로 작동을 멈춥니다. 음식을 손질하거나 더 작은 조각의 균일한 크기로 자르고 분량당 더 적은 양을 처리해 봅니다. 착즙을 계속하려면 착즙기를 꺾다가 다시 켜서 착즙기를 다시 설정합니다.
- 재료를 투입구에 넣기 전에 모터가 최대 속도에 도달하도록 합니다. 착즙기가 최고 속도에 도달하기 전에 재료를 누르면 모터가 멈추거나 과부하가 발생할 수 있습니다. 푸셔에 가벼운 압력이나 중간 정도의 압력을 가합니다. 압력이 낮을수록 주스 착즙량이 늘어납니다.
- 저속을 선택하면 단단한 과일과 채소가 모터에 과도한 부담을 줍니다. 착즙을 위해 선택한 과일과 채소에 맞는 속도를 결정하려면 착즙 가이드를 참조합니다.

**장치 정지 및  
과부하 보호 LED가  
깜빡입니다**

- 이것은 모터 속도가 비효율적인 수준으로 감속되었음을 나타냅니다. 이는 푸셔에 미는 힘을 너무 세게 가하거나 뚜껑이나 과육 핀에 너무 많은 과육이 달라붙어서 발생할 수 있습니다. 푸드 푸셔를 미는 힘을 적당히 줄이거나 정기적으로 뚜껑과 과육 통을 청소하면 이러한 상황을 방지할 수 있습니다.

**과부하 보호 LED  
표시등이 켜졌습니다**

- 이는 모터 과부하 보호가 활성화되었음을 나타냅니다. 제품을 재설정하려면 전원 플러그를 뽑고 10~15분 동안 모터를 식힌 다음 전원을 다시 켭니다.



**팁**

**착즙에 관한 유용한 정보**

신선한 과일과 채소 주스는 비타민과 미네랄의 훌륭한 공급원입니다. 과일 및 채소 주스를 직접 만들면 그 안에 함유된 영양소를 원하는 대로 조절할 수 있습니다. 그린 착즙기와 그린 스무디에 관한 추가 영양 및 섬유질 정보는 [www.juicingscience.com](http://www.juicingscience.com)을 참조하시기 바랍니다.

**과일과 채소의 준비**

멜론, 망고, 석류 등 껍질이 딱딱하거나 먹을 수 없는 과일은 착즙하기 전에 껍질을 벗겨야 합니다.

오리와 같은 일부 채소는 껍질의 연한 정도와 즙 안의 껍질 맛을 좋아하는지 여부에 따라 껍질을 벗기지 않고 처리할 수 있습니다.

천도 복숭아, 복숭아, 망고, 자두, 체리같은 과일은 착즙하기 전에 단단한 씨나 알맹이를 제거해야 합니다.

오렌지, 레몬, 만다린 등 두꺼운 알베도(귤락)가 있는 감귤류 과일은 껍질과 알베도가 즙을 쓰게 만들 수 있으므로 착즙하기 전에 이를 벗겨야 합니다.

당근, 비트, 시금치 등의 채소는 잎을 손질하고 씻어서 흙을 제거합니다.

딸기, 사과, 배 등의 과일은 착즙하기 전에 손질하고, 껍질을 벗기고, 꼭지를 제거합니다.

갈변을 줄이기 위해 소량의 레몬즙을 사과 주스에 첨가할 수 있습니다.

**올바른 방법**

질감이 다른 다양한 재료를 착즙할 때는 저속으로 시작하여 부드러운 질감의 재료를 처리하고 고속으로 점차 변경하면서 질감이 더 단단한 재료를 착즙합니다.

허브, 새싹 또는 기타 잎이 많은 녹색 채소를 즙으로 만들 경우, 함께 싸서 묶음을 만들고 더 단단한 재료와 번갈아 넣어 최상의 착즙 방식을 찾아봅니다.

각종 과일과 채소는 서로 다른 양의 액체를 만들어내며, 분량마다 또는 연중 시기별로 달라질 수 있습니다. 주스 레시피가 정확하지 않기 때문에 모든 주스의 정확한 양은 특정 혼합물을 성공적으로 만드는 중요한 요소는 아닙니다.

최대량의 주스를 추출하려면 항상 푸드 푸셔를 천천히 아래로 눌러 줍니다.

재료를 투입구에 넣기 전에 모터가 최대 속도에 도달하도록 합니다. 착즙기가 최고 속도에 도달하기 전에 재료를 누르면 모터가 멈추거나 과부하가 발생할 수 있습니다. 플런저에 가벼운 압력이나 중간 정도의 압력을 가합니다. 압력이 낮을수록 주스 착즙량이 늘어납니다.



과일과 채소	구매하기 좋은 계절	보관	영양학적 가치	킬로줄/칼로리 수
사과	가을/겨울	통풍이 잘 되는 비닐 백에 담아 냉장고에 보관	비타민 C, 식이섬유	사과 166g = 338kj(80칼로리)
살구	여름	냉장고의 채소 보관실에 랍을 씌우지 않은 상태로 보관	칼륨, 식이섬유	살구 55g = 80kj(19칼로리)
비트	겨울	꼭지 부분을 잘라낸 후 랍을 씌우지 않은 상태로 냉장 보관	비타민 C, 엽산, 식이섬유, 칼륨	비트 160g = 332kj(79칼로리)
블루베리	여름	냉장고에 커버를 씌워 보관	비타민 C	블루베리 100g = 220kj(52칼로리)
브로콜리	가을/겨울	비닐 백에 담아 냉장고에 보관	비타민 C, B2, B5, B6, E, 엽산, 식이섬유	브로콜리 100g = 131kj(31칼로리)
방울 양배추	가을/겨울	냉장고의 채소 보관실에 랍을 씌우지 않은 상태로 보관	비타민 C, B2, B6, E, 엽산, 식이섬유	방울 양배추 100g = 156kj(37칼로리)
양배추	겨울	손질한 후 랍으로 싸서 냉장고에 보관	비타민 C, B6, 엽산, 식이섬유, 칼륨	양배추 100g = 93kj(22칼로리)
당근	겨울	냉장고에 아무 것도 덮지 않고 보관	비타민 C, B6, 베타카로틴, 칼륨	당근 100g = 140kj(33칼로리)
콜리플라워	가을/겨울	겉잎을 제거하고, 비닐 백에 담아 냉장고에 보관	비타민 C, B5, B6, 엽산, 칼륨	콜리플라워 100g = 103kj (24.5칼로리)
셀러리	가을/겨울	비닐 백에 담아 냉장 보관	비타민 C, 칼륨	스틱 100g = 64kj(15칼로리)
오이	여름	냉장고의 채소 보관실에 보관	비타민 C	오이 100g = 50kj(12칼로리)
회향	가을에서 봄	냉장 보관	비타민 C, 엽산, 식이섬유	회향 100g = 80kj(19칼로리)
자몽	연중	실온	비타민 C, 바이오플라보노이드, 리코펜, 식이섬유	자몽 100g = 140kj(33칼로리)
포도(씨 없음)	여름	비닐 백에 담아 냉장고에 보관	비타민 C, B6, 칼륨	포도 100g = 250-350kj (60-83칼로리)

과일과 채소	구매하기 좋은 계절	보관	영양학적 가치	킬로줄/칼로리 수
케일	겨울/가을	냉장고의 채소 보관실에 보관	비타민 C, K, 베타카로틴, 엽산, 식이섬유	케일 100g = 206kj(49칼로리)
키위	겨울/봄	냉장고의 채소 보관실에 보관	비타민 C, 칼륨	키위 100g = 219kj(52칼로리)
망고	여름	냉장고에 커버를 씌워 보관	비타민 A, C, B1, B6, 칼륨	망고 207g = 476kj(113칼로리)
멜론 및 수박	여름/가을	냉장고의 채소 보관실에 보관	비타민 C, 엽산, 베타카로틴, 식이섬유	멜론 200g = 210kj(50칼로리)
천도 복숭아	여름	냉장고의 채소 보관실에 보관	비타민 C, B3, 칼륨, 식이섬유	천도 복숭아 151g = 277kj(66칼로리)
오렌지	겨울/가을/봄	서늘하고 건조한 곳에서 1주일 동안 보관하고 더 오래 보관하려면 냉장고로 옮깁니다	비타민 C	오렌지 131g = 229kj(54칼로리)
복숭아	여름	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, 베타 카로틴, 칼륨, 식이섬유	복숭아 100g = 175kj(42칼로리)
배	가을/겨울	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, E, 식이섬유	배 161g = 391kj(93칼로리)
파인애플	봄/여름	서늘한 곳에 보관	비타민 C, E, 식이섬유	파인애플 100g = 180kj(43칼로리)
시금치	연중	냉장 보관	비타민 C, B6, E, 베타카로틴, 엽산, 마그네슘, 칼륨, 식이섬유	시금치 100g = 65kj(15칼로리)
고구마	연중	서늘한 곳에 보관	비타민 C, E, 베타카로틴, 식이섬유	고구마 100g = 275kj(65칼로리)
토마토	늦겨울~초여름	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, E, 리코펜, 엽산, 식이섬유	토마토 100g = 65-75kj (15-17칼로리)



## 레시피

### 주스를 만드는 더 많은 방법

- 100% 천연 얼음 블록을 만들려면 좋아하는 갓 짜낸 과일 및 채소 주스를 얼음 블록 틀에 붓고 밤새 얼립니다.
- 갓 만든 주스는 칵테일의 베이스로 좋습니다.
- 채소 주스(특히 어린이용)를 마시는 데 익숙해지려면 과일 비율이 더 높은 주스를 만들거나 당근, 오이, 어린 시금치, 토마토와 같은 더 달고 순한 채소를 첨가하는 것으로 시작합니다. 그런 다음 시간이 지남에 따라 주스의 채소 비율을 천천히 늘립니다.
- 풍미를 더하려면 주스를 얼음 트레이에 얼린 다음 물, 아이스티, 펀치, 칵테일에 넣어 마십니다. 이는 음료를 차게 만들고 아름답게 보이게 하며 동시에 풍미를 더합니다.
- 남은 채소 주스 과육을 좋아하는 볼로네제, 버거, 미트볼, 스투, 토마토 파스타 소스 및 수프 레시피에 사용합니다.
- 채소 주스 과육은 채소 육수와 수프의 베이스로 추가하기에 좋습니다.
- 과일 및 채소 주스 과육을 스무디, 머핀 및 케이크에 추가할 수도 있습니다. 머핀이나 케이크에 넣을 때 키친타월이나 깨끗한 티타월로 과육을 짜서 과도한 수분을 제거해야 합니다.
- 과일과 채소 주스 과육은 버리지 말고, 정원을 가꿀 때 퇴비로 사용하면 좋습니다.

주스 레시피	2인분용 재료	많은 사람에게 서빙하기 위한 재료(약 2리터의 주스)	방법
린 그린 파이팅 머신	서양호박 1개 줄기를 손질한 케일 잎 6개 레바논 오이 1개 셀러리 스틱 1개 키위 1개 중간 크기의 풋사과 2개 서빙할 얼음 큐브	서양호박 3개 줄기를 손질한 케일 잎 12개 레바논 오이 3개 셀러리 스틱 3개 키위 3개 중간 크기의 풋사과 6개 서빙할 얼음 큐브	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.
쿨 애즈 큐컴버	레바논 오이 2개 중간 크기의 풋사과 2개 잔가지가 큰 신선한 민트 4개 껍질을 벗긴 작은 라임 1개 서빙할 얼음 큐브	레바논 오이 10개 줄기를 제거한 중간 크기의 풋사과 10개 잔가지가 큰 신선한 민트 12개 껍질을 벗긴 작은 라임 4개 서빙할 얼음 큐브	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.
그린 펜넬, 배, 레몬	손질하여 반으로 자른 작은 회향 구근 1개 뿌리를 손질한 잉글리시 시금치 ½ 다발 꼭지를 제거한 중간 크기의 배 2개 껍질을 벗긴 작은 레몬 ½개 서빙할 얼음	손질하여 반으로 자른 작은 회향 구근 4개 뿌리를 손질한 잉글리시 시금치 2 다발 꼭지를 제거한 중간 크기의 배 8개 껍질을 벗기고 반으로 자른 작은 레몬 2개 서빙할 얼음	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.
당근, 사과, 감귤류 징거	큰 당근 4개 꼭지를 제거한 사과 1개 껍질을 벗긴 오렌지 1개 껍질을 벗긴 레몬 ½개 셀러리 대 1개 신선한 생강 조각 3cm 서빙할 얼음	큰 당근 10 - 12개 꼭지를 제거한 사과 3개 껍질을 벗긴 오렌지 2개 껍질을 벗긴 레몬 1개 셀러리 대 3개 생강 조각 8cm 서빙할 얼음	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.
비트, 파인애플, 민트	씻어서 손질한 중간 크기의 비트 2개 큰 파인애플 ¼개 잔가지가 큰 민트 3개 서빙할 얼음	씻어서 다듬은 중간 크기의 비트 8개(크기에 따라 반으로 자르거나 4등분) 잔가지 민트 12개 4등분한 큰 파인애플 1개 서빙할 얼음	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.

주스 레시피	2인분용 재료	많은 사람에게 서빙하기 위한 재료(약 2리터의 주스)	방법
코코넛 주스	신선한 코코넛 과육 750g	신선한 코코넛 과육 최대 3kg	재료를 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 설정에서 착즙합니다. 푸셔를 음식물에 대고 <b>중간</b> 정도에서 강한 힘*으로 누릅니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.  * 35N 상당
수박, 딸기, 오이 주스	껍질을 벗기고 다진 씨 없는 수박 375g 껍질을 벗긴 딸기 250g 1팩 레바논 오이 ½개 서빙할 얼음	껍질을 벗기고 다진 씨 없는 수박 1.5kg 껍질을 벗긴 딸기 250g 4팩 레바논 오이 2개 서빙할 얼음	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>낮음(LOW)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.
'킵 미 업' 채소 주스	중간 크기의 잘 익은 토마토 4개 셀러리 스틱 1개 잔가지가 큰 평평한 잎이 있는 신선한 파슬리 2개 신선한 바질 잎 한 움큼 레바논 오이 ½개 손질하여 씨를 제거한 붉은 고추 ½개 씨를 제거한 긴 풋고추 또는 할라피뇨 고추 ½개 큰 당근 ½개 작은 마늘 ½쪽 껍질을 벗긴 작은 라임 ½개 입맛에 따라 바다 소금과 갓 간 후추	중간 크기의 잘 익은 토마토 16개 셀러리 스틱 4개 잔가지가 큰 평평한 잎이 있는 신선한 파슬리 8개 신선한 바질 잎 80g 레바논 오이 2개 손질하여 씨를 제거한 붉은 고추 2개 씨를 제거한 긴 풋고추 또는 할라피뇨 고추 1-2개 큰 당근 2개 작은 마늘 2쪽 껍질을 벗긴 작은 라임 2개 입맛에 따라 바다 소금과 갓 간 후추	모든 재료(소금과 후추 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>높음(HIGH)</b> 에서 착즙합니다. 주스를 저은 다음 소금과 후추로 간을 합니다.
트로피컬 서머	껍질을 벗기고 반으로 자른 중간 크기의 파인애플 ½개 씨를 제거하고 껍질을 벗긴 큰 망고 1개 껍질을 벗긴 오렌지 3개 패션프루트 1개의 과육 서빙할 얼음 큐브	껍질을 벗기고 4등분한 큰 파인애플 1개 씨를 제거하고 껍질을 벗긴 큰 망고 3개 껍질을 벗긴 오렌지 8개 패션프루트 3-4개의 과육 서빙할 얼음 큐브	<b>높음(HIGH)</b> 설정으로 파인애플을 착즙합니다. <b>낮음(LOW)</b> 설정으로 망고와 오렌지를 착즙합니다. 주스 용기에 패션프루트 과육을 넣고 저은 다음 얼음을 넣어 제공합니다.
멜론, 민트 쿨러	씨를 제거하고 껍질을 벗기고 웨지 모양으로 자른 허니듀 멜론 ½개(900g) 씨 없는 청포도 2컵 잔가지 민트 3개 껍질을 벗긴 작은 라임 1개 서빙할 얼음 큐브	씨를 제거하고 껍질을 벗기고 웨지 모양으로 자른 허니듀 멜론 1½개(2.7kg) 씨 없는 청포도 6컵(1.2kg) 잔가지 민트 9개 껍질을 벗긴 작은 라임 3개 서빙할 얼음 큐브	모든 재료(얼음 제외)를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣고 <b>낮음(LOW)</b> 설정에서 착즙합니다. 주스를 저어 얼음을 넣어 제공합니다.

착즙한 과일과 채소의 과육을 낭비하는 대신 남은 과육을 활용해 다음과 같은 레시피를 개발했습니다.

## 당근, 호박, 페타 플랑

4인분 6인분

필로 페이스트리 8장  
녹인 버터 70g  
흰 부분만 잘게 썬 리크 1개  
당근 과육 1컵(참고 참조)  
호박 과육 1컵(참고 참조)  
바스라뜨린 페타 치즈 250g  
계란 4개  
우유 ½컵(125ml)  
평평한 앞의 신선한 다진 파슬리 ¼컵  
서빙할 신선한 그린 샐러드

1. 팬 없는 오븐을 180°C로 예열합니다(팬이 있는 경우 160°C). 23cm(기본 치수)의 세로 홈이 있는 타르트 틀에 녹인 버터를 살짝 바릅니다.
2. 깨끗한 표면에 필로를 놓습니다. 마르지 않도록 젖은 티 타월로 덮어 둡니다. 필로 시트 한 장에 녹인 버터를 솔로 바릅니다. 준비된 통에 넣어 둡니다. 나머지 필로에 대해 반복하고 시트를 가로 및 세로로 번갈아 배치하여 통을 일렬로 만듭니다. 녹인 버터를 솔로 바릅니다. 페이스트리 가장자리를 통 측면에서 약 1.5cm 위까지 자릅니다.
3. 그릇에 리크, 호박, 당근, 페타 치즈, 파슬리를 섞어 줍니다. 용기에 계란과 우유를 섞어 줍니다. 당근 혼합물을 붓고 섞이도록 잘 저어 줍니다. 페이스트리 케이스에 손가락을 떠서 넣고 30-35분 동안 또는 황금색이 될 때까지 구워 줍니다. 신선한 그린 샐러드와 함께 따뜻하게 제공합니다.



### 참고

당근 과육 1컵의 경우 당근 3개(410g) 정도를 착즙해야 합니다.

호박 과육 1컵의 경우 껍질을 벗기고 잘게 썬 호박 약 620g을 착즙해야 합니다.

## 록멜론, 망고, 오렌지 주스 및 과육 얼음 블록

4인분 주스 - 5컵 분량  
얼음 블록 - 6개 분량

### 주스

껍질을 벗기고 씨를 제거하고 4등분한 록멜론 1개 (1.8kg)  
반으로 갈라 씨를 빼고 껍질을 벗긴 망고 2개(850g)  
껍질을 벗긴 오렌지 1개

1. 주스를 만들려면, 모터가 저속으로 작동하면서 모든 재료를 한 번에 하나씩 착즙기에 넣습니다. 주스를 저어 줍니다. 얼음을 넣어 제공합니다.
2. 얼음 블록을 만들려면, 위의 레시피에서 ½컵(125ml)의 주스와 과육을 준비합니다. 블렌더나 푸드 프로세서에 넣고 뚜껑을 단단히 닫습니다. 부드러워질 때까지 작동합니다.
3. 125ml 용량의 아이스 블록 6개 몰드에 손가락으로 떠 넣습니다. BBQ 나무 꼬치를 사용하여 기포를 제거합니다. 얼음 블록 스틱을 삽입합니다. 냉동실에 넣고 8시간 동안 또는 밤새 얼 때까지 기다립니다.



### 팁

몰드에 얼음 블록이 끼어 있으면 유리잔에 온수를 채우고 몰드를 몇 초 동안 그대로 둡니다. 그러면 얼음 블록이 쉽게 미끄러져 나올 수 있습니다.



## 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](http://www.breville.com/kr)**을 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.

BJE430 KOR - C22