

# *the Juice Fountain™ Cold XL*

Instruction Book – BJE830



**Breville®**



## Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	Components
7	Assembly
8	Functions
10	Care & Cleaning
11	Troubleshooting
13	Tips
16	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

### 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.
- Do not place the juicer on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the juicer on a sink drain board.
- 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.

- 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 locking bar while juicer is in operation.
- Do not use the appliance if the rotating sieve (filter basket) or lid is damaged.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Ensure that the seed is removed before juicing stone fruit.
- 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.
- Do not leave the juicer unattended when in use.
- Always ensure the juicer is turned off by turning the dial on the control panel to OFF. Then switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord. Make sure the 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.
- A representative example of the heaviest loading anticipated for use with this juicer is 5kg of beetroot, juiced continuously over a period of 2 minutes.
- Do not juice more than 3 kg of carrot at a time.
- 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.
- Allow the motor to rest for 1 minute between each use.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section of this manual.

- Be careful when handling the 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.
- 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**.

## 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.
- 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.

- 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.



## WARNING

In order to avoid the possible hazard of the juicer starting by itself due to inadvertent resetting of the overload protection, do not attach an external switching device (such as a timer) or connect the juicer to a circuit that can regularly switch the appliance on and off.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



## Components



- A. Food pusher  
(not dishwasher safe)
- B. Interlocking safety arm  
Stops juicer operating without cover  
locked into place.
- C. Juicer cover  
(dishwasher safe)
- D. Stainless steel filter basket  
(dishwasher safe)
- E. Pulp container  
(dishwasher safe)
- F. Filter bowl surround (dishwasher safe)
- G. Variable speed control and off dial
- H. Overload protection indicator light
- I. 2 litre juice jug and sealing lid  
with built in froth separator  
(dishwasher safe)
- J. Juicing Nozzle (dishwasher safe)  
Can be placed over spout to juice directly  
into a cup.



## 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 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 countertop. 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.



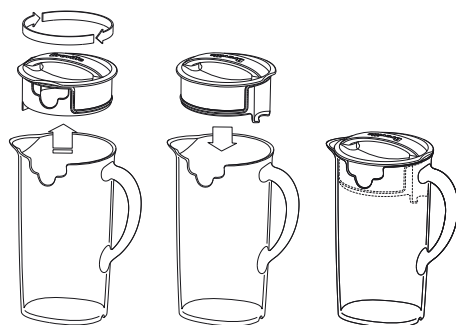
- Slide the food pusher down the food chute by aligning the groove in the food pusher, with the small protrusion on the inside of the top of the feed tube.



- Place the pulp container into position by tilting and lifting the motor base slightly. Insert the pulp container under the juicer cover on the back ensuring it is supported by the juicer cover and motor base.
- Fit the lid to the juice jug and position jug under juice spout.

## 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 beets, carrots etc. have all soil removed, are washed well and trimmed of leaves before using.
- Plug the power cord into a 240V power outlet.



## IMPORTANT

Do not load Feed Chute with produce before the Juicer has reached the selected speed.

### 3. Turning the Juicer On

Turn dial to desired speed setting. Turn Dial to "Fast" range for most juicing needs. For harder fruits/vegetables and leafy greens select the "BOOST" range. See Speed Selector Guide table on the next page to match speed and produce type for maximum yield. "Quiet" range, while it may not maximise yield of some produce, allows you to extract juice at a significantly lower noise.

- 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.
- Full Juice Jug**  
You can keep juicing until the Juice Jug is filled to max. level.

### 6. Continuous Juicing

Having just filled and removed a Juice Jug with fresh juice, you can place an empty Juice Jug back onto the nozzle and continue juicing without disassembly. When the Pulp Container is near full with pulp, turn the Dial to "Off", remove the Pulp Container only and empty contents. Replace the empty Pulp Container and turn Dial to desired speed selection to continue juicing.



## SPEED SELECTOR GUIDE

FOOD TYPE	SPEED
APPLES	BOOST
BABY SPINACH	BOOST
BEETS	BOOST
BELL PEPPER	BOOST
BLUEBERRIES	BOOST
BROCCOLI (stalk slightly trimmed)	BOOST
CABBAGE	BOOST
CARROT	BOOST
CELERY	Fast
CITRUS FRUITS (peeled)	Quiet
CUCUMBER (green tip removed)	Fast
GINGER	BOOST
GRAPES (seedless)	Fast
HONEYDEW MELON (peeled)	Fast
KALE	BOOST
KIWI (peeled)	Fast
MANGO (peeled, pit removed)	BOOST
MINT	BOOST
PEACH (pit removed)	BOOST
PEARS	Fast
PINEAPPLE (peeled)	BOOST
RHUBARB	BOOST
SQUASH	BOOST
STRAWBERRIES	Fast
TOMATOES	Fast
WATERMELON (peeled)	Fast
ZUCCHINI	Fast



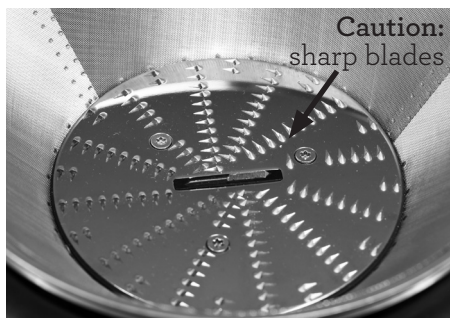
## NOTE

- Do not allow the pulp container to overflow 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 30 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 unplug the power cord.

### CLEANING

1. Remove Juice Jug.
2. Remove Pulp Container.
3. Disengage Locking Bar, pull up entire Juice Collector Assembly and take to sink.

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

### 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. Do not immerse the motor base in liquids.

### 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. All parts except for the motor base, Juicer Cover and food pusher are dishwasher safe. However washing parts on a regular base in the dishwasher can shorten the life of them due to prolonged exposure to harsh detergents, hot water and pressure.

Cleaning the parts in the dishwasher also may cause parts to deteriorate so inspect the parts regularly and stop using the product if any signs of damage is noticed.

### 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 affect 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 colored 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 can be cleaned with a non-abrasive cleaner.



## Troubleshooting

<b>Juicer will not work when switched ON</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Motor overload protection may have operated (see below).</li></ul>
<b>Overheating with excessive loads</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 dial to OFF, and unplug the unit from the power outlet. Allow the juicer to cool for at least 30 minutes before operating again. NOTE: The unit MUST be turned off in order for it to cool and be reset.</li><li>• Despite this overload protector, we suggest juicing in smaller batches, without excessive pushing force, to avoid overheating and stalling and to maintain the life of the motor.</li></ul>
<b>Excess pulp building up in the stainless steel filter basket</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stop juicing, disassemble to scoop excess pulp off the juicer cover. Reassemble and continue juicing. Alternating soft and hard ingredients may help avoid this.</li></ul>
<b>Pulp too wet and reduced extracted juice</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 unblock the holes or wash in the dishwasher (top shelf). This will remove excess fibre build up which could be inhibiting the flow.</li></ul>
<b>Juice leaks between the rim of the juicer and the juicer cover</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly.</li></ul>
<b>Juice sprays out from spout</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>

<b>Motor appears to stall when overload protection LED flashes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 can also stall if excessive force is used to push produce down the feed chute. If this occurs, ensure that a more gentle pressure is used to push produce down the chute.</li> <li>• The juicer will automatically stop operating if too much food is being processed at one time. Try processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the juicer by turning the juicer OFF and back ON.</li> <li>• Turn on the juicer 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<b>Overload protection LED light flashing during the use</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This indicates the motor speed is slowed down to an inefficient level. This may be caused by excessive pushing force on the pusher or too much pulp building up on the lid or in pulp bin. Use moderate pushing force on the food pusher and regularly clean the lid and pulp bin to ensure the juicer is operating at optimal speed.</li> </ul>
<b>Overload Protection LED is on</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This indicates motor overload protection is activated. To reset the unit, turn the dial to OFF, unplug the juicer and let the motor cool down for 25–30 minutes, then plug the juicer back in.</li> </ul>

**If any of the above issues persist, or if you have questions, stop use of the juicer and contact Breville® Customer Service.**



## 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 juices and green smoothies.

### PREPARATION OF FRUITS AND VEGETABLES

Fruits with hard or inedible skins should be peeled before juicing, including mangoes, guavas, melons, 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 pits must be pitted before juicing, including nectarines, peaches, mangoes, plums, cherries, as the skin and pith can make the juice bitter.

Citrus fruits with thick pith or skin should be peeled before juicing, including oranges, lemons, mandarins, etc.

Trim leaves and wash vegetables to remove earth/soil, including carrots, beet, 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 the QUIET speed and then gradually change to the BOOST 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. Juice recipes are not exact, so therefore 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 pusher. Lower pressure produces a better juice yield.

### USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit and vegetables is mostly fibre and cellulose which, like the nutrients in juice, are necessary for the daily diet and can be used in many ways.

Vegetable pulp can be used to add bulk to rissole mixtures, thicken casseroles or soups.

Fruit pulp can be placed in a heat proof bowl, topped with meringue, and baked in the oven for a simple dessert.

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

Apart from consumption use, pulp can also be used to create compost for the garden.

Fruit and Vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Apples	Fall/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	Vitamin C, dietary fibre	166g Apple = 338kj (80 cals)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	Potassium, dietary fibre	55g Apricot = 80kj (19 cals)
Beet	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Vitamin C, folate, dietary fibre, potassium	160g Beet = 332kj (79cals)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100g Blueberries = 220kj (52 cals)
Broccoli	Fall/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B2, B5, B6, E, folate, dietary fibre	100g Broccoli = 131kjs (31 cals)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, B6, folate, dietary fibre, potassium	100g Cabbage = 93kj (22 cals)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin C, B6, beta-carotene, potassium	100g Carrots = 140kj (33 cals)
Cauliflower	Fall/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6, folate and potassium	100g Cauliflower = 103kj (24.5 cals)
Celery	Fall/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C, potassium	100g stick = 64kjs (15 cals)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100g Cucumber = 50kj (12 cals)
Fennel	Fall to Spring	Refrigerate	Vitamin C, folate, dietary fibre	100g Fennel = 80kj (19 cals)
Grapefruit	All year round	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C, bioflavonoids, lycopene, dietary fibre	100g Grapefruit = 140kj (33 cals)
Grapes (Seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6, potassium	100g Grapes = 250-350kj (60-83 cals)
Kale	Fall/ Winter	Crisper in refrigerator	Vitamin C, K, beta-carotene, folate, dietary fibre	100g Kale = 206kj (49 cals)

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



## 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



Notes

# *the Juice Fountain™ Cold XL*

설명서 - BJE830



**Breville®**



## 목차

- 2 Breville®은 안전을 최우선으로 합니다
- 6 제품 구조
- 7 조립
- 8 기능
- 10 관리 및 청소
- 11 문제 해결
- 13 팁
- 16 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 이 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.
- 고압 가스나 전기 버너 위나 근처, 또는 가열된 오븐에 닿을 수 있는 곳에 착즙기를 두면 안 됩니다.
- 착즙기를 싱크대의 식기 건조대에 놓고 사용하면 안 됩니다.
- 제품 아래나 주변의 표면 또는 제품 자체에 심하게 누출된 내용물이 있는 경우 제품을 계속 사용하기 전에 청소하고 건조시켜야 합니다.

- 사용하기 전에 항상 착즙기가 올바르게 조립되었는지 확인합니다. 제대로 조립하지 않은 경우, 제품이 작동하지 않습니다.
- 모터를 켜기 전에 항상 착즙기 커버가 제자리에 단단히 고정되어 있는지 확인합니다. 착즙기가 작동 중일 때 잠금 바를 풀면 안 됩니다.
- 회전하는 체(필터 바스켓) 또는 뚜껑이 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다.
- 착즙하기 전에 모든 감귤류의 껍질을 제거해야 합니다.
- 핵과류를 착즙하기 전에 씨가 제거되었는지 확인합니다.
- 작동 중에는 손, 손가락, 머리카락, 의복, 주걱 및 기타 조리 도구를 제품에 가까이하면 안 됩니다.
- 손가락이나 다른 조리 도구를 사용하여 재료 투입구에 음식물을 밀어 넣으면 안 됩니다. 항상 제공된 푸드 푸셔를 사용합니다. 재료 투입구가 제품에 부착된 경우 재료 투입구에 손이나 손가락을 넣으면 안 됩니다.
- 사용 중에는 자리를 비워 착즙기를 방치하면 안 됩니다.
- 항상 제어판의 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 필터 바스켓이 회전을 멈췄고 모터가 완전히 멈췄는지 확인합니다.
- 이 착즙기 사용 시 과부하의 대표적인 예로 비트 5kg을 2분 동안 연속 착즙하는 것을 들 수 있습니다.
- 한 번에 3kg 이상의 당근을 착즙하면 안 됩니다.
- 저속을 선택하면 단단한 과일과 채소가 모터에 과도한 부담을 줍니다. 착즙을 위해 선택한 과일과 채소에 맞는 속도를 결정하려면 착즙 가이드를 참조하시기 바랍니다.
- 매번 사용할 때마다, 모터를 1분 동안 쉬게 한 뒤 다시 사용합니다.
- 기기와 부속 용품을 깨끗하게 유지하십시오. 이 책자의 관리 및 세척 섹션에 명시된 청소 지침을 따르십시오.

- 필터 바스켓 바닥에 있는 작은 절단 칼날은 매우 날카로우므로 필터 바스켓을 다룰 때는 주의해야 합니다. 잘못 취급하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 음식 및/또는 음료 준비 이외의 용도로 착즙기를 사용하면 안 됩니다.
- 공인 Breville® 서비스 센터는 당사 웹사이트 **www.breville.com/kr** 에서 확인하실 수 있습니다. 또는 전화 **080-822-1691** 로 Breville® 고객센터에 문의해 주시기 바랍니다.

## 모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드를 완전히 풀어 줍니다.
- 전원 코드가 조리대나 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿거나 매듭이 생기지 않도록 합니다.
- 감전 위험이 있으므로 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그면 안 됩니다.
- 자리를 비우거나, 조립, 분해, 또는 청소 전에는 항상 제품을 전원에서 분리해야 합니다.
- 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, 기기가 어떤 식으로든 손상된 경우 기기를 사용하면 안 됩니다. 검사 및/또는 수리가 필요한 경우, 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 제품 전체를 맡깁니다.
- 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.



#### 경고

과부하 보호 장치의 부주의한 재설정으로 인해 착즙기가 저절로 시작되는 위험을 방지하려면, 외부 스위칭 장치(예: 타이머)를 부착하지 마시고, 주기적으로 제품의 전원을 켜고 끌 수 있는 회로에 착즙기를 연결하면 안 됩니다.

## 가정용 이 설명서를 잘 보관하시기 바랍니다



## 제품 구조



- A. 푸드 푸셔  
(식기세척기 사용 불가)
- B. 인터록 안전 장치  
커버가 제자리에 고정되지 않은 경우 착즙기 작동을 중지합니다.
- C. 착즙기 커버  
(식기세척기 사용 가능)
- D. 스테인리스 스틸 필터 바스켓  
(식기세척기 사용 가능)
- E. 과육 용기  
(식기세척기 사용 가능)
- F. 필터 볼 서라운드  
(식기세척기 사용 가능)
- G. 속도 조절 및 오프 다이얼
- H. 과부하 보호 표시등
- I. 거품 분리기가 내장된 2리터 주스 용기 및 밀봉 뚜껑  
(식기세척기 사용 가능)
- J. 착즙 노즐  
(식기세척기 사용 가능)  
추출구에 장착하여 컵에 직접 주스를 따를 수 있습니다.





## 조립

### 처음 사용하기 전에

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

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 씻은 다음 잘 행구고 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 올려놓습니다.



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



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



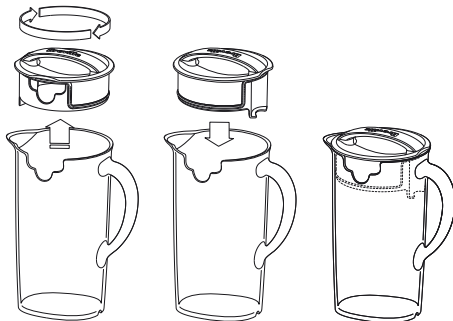
7. 푸드 푸셔의 홈과 재료 투입 튜브 상단 내부의 작은 돌출부를 일치시켜 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 밀어 줍니다.



8. 모터 베이스를 약간 기울이고 들어 올려 과육 용기를 제자리에 놓습니다. 뒤쪽에 있는 착즙기 커버 아래에 과육 용기를 삽입하여 착즙기 커버와 모터 베이스에 의해 지지되도록 합니다.
9. 주스 용기에 뚜껑을 덮고 주스 추출구 아래에 용기를 놓습니다.

## 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 씻습니다. 사과, 당근, 오이와 같은 대부분의 과일과 채소는 재료 투입구에 통째로 들어갈 것이기 때문에 크기에 맞게 자르거나 다듬을 필요가 없습니다. 비트, 당근 등과 같은 채소는 모든 흙을 제거하고 잘 씻은 후 사용하기 전에 잎사귀를 손질했는지 확인합니다.
2. 전원 코드를 240V 전원 콘센트에 연결합니다.



## 중요

착즙기가 선택한 속도에 도달하기 전에 재료 투입구에 재료를 투입하면 안 됩니다.

3. 착즙기 켜기  
다이얼을 돌려 원하는 속도를 선택합니다. 대부분의 주스는 다이얼을 "패스트(Fast)"로 돌려 착즙합니다. 단단한 과일/채소와 잎이 많은 채소의 경우 "부스트(BOOST)"를 선택합니다. 최대 착즙량을 위해 재료 유형에 맞는 속도를 선택하려면 다음 페이지의 속도 선택기 가이드 표를 참조합니다. "저소음(Quiet)"은 일부 재료의 착즙량을 최대화하지 못할 수 있지만 작은 소음으로 주스를 추출할 수 있습니다.
4. 모터가 작동 중인 상태에서 음식물을 재료 투입구에 넣고 푸드 푸셔를 사용하여 부드럽게 아래로 밀어 줍니다. 최대량의 주스를 착즙하려면 항상 푸드 푸셔를 천천히 아래로 눌러야 합니다.
5. 풀 주스 용기  
용기가 최대 수준으로 가득 찰 때까지 계속 착즙할 수 있습니다.
6. 연속 착즙  
신선한 주스가 가득 찬 주스 용기를 옮기고 빈 주스 용기를 노즐 앞에 다시 놓아 계속 착즙할 수 있습니다. 과육 용기에 과육이 거의 가득 차면 다이얼을 "끄기(off)"로 돌리고 과육 용기만 꺼내 내용물을 비웁니다. 빈 과육 용기를 다시 제자리에 놓고 다이얼을 돌려 원하는 속도를 선택해 착즙을 계속합니다.

## 속도 선택기 가이드

식품 종류	속도
사과	부스트(BOOST)
어린 시금치	부스트(BOOST)
비트	부스트(BOOST)
피망	부스트(BOOST)
블루베리	부스트(BOOST)
브로콜리(줄기를 약간 다듬은 것)	부스트(BOOST)
양배추	부스트(BOOST)
당근	부스트(BOOST)
셀러리	고속(Fast)
감귤류(껍질 벗긴 것)	저소음(Quiet)
오이(녹색 끝부분을 제거한 것)	고속(Fast)
생강	부스트(BOOST)
포도(씨 없음)	고속(Fast)
허니듀 멜론(껍질 벗긴 것)	고속(Fast)
케일	부스트(BOOST)
키위(껍질 벗긴 것)	고속(Fast)
망고(껍질 벗기고 씨 제거)	부스트(BOOST)
민트	부스트(BOOST)
복숭아(씨 제거한 것)	부스트(BOOST)
배	고속(Fast)
파인애플(껍질 벗긴 것)	부스트(BOOST)
대황	부스트(BOOST)
호박	부스트(BOOST)
딸기	고속(Fast)
토마토	고속(Fast)
수박(껍질 벗긴 것)	고속(Fast)
서양호박	고속(Fast)

## 참고

- 제품의 작동에 영향을 줄 수도 있으므로 과육 용기를 너무 많이 채우면 안 됩니다.
- 착즙기에는 과도한 부하로 인한 과열을 방지하는 안전 장치가 장착되어 있습니다. 착즙기가 과열되면 자동으로 과부하 보호 장치를 활성화하고 착즙기가 자동으로 꺼집니다. 과부하 보호가 활성화되면 착즙기가 식을 때까지 최소 30분 동안 전원 콘센트에서 착즙기의 플러그를 분리합니다. 그런 다음 착즙기를 전원 콘센트에 연결하고 평소와 같이 사용합니다.

## 경고

손가락, 손 또는 조리 도구를 사용하여 음식을 재료 투입구로 밀거나 재료 투입구를 닦으면 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 코드를 분리합니다.

### 청소

1. 주스 용기를 분리합니다.
2. 과육 용기를 분리합니다.
3. 잠금 막대를 풀고 주스 컬렉터 어셈블리 전체를 당겨 내립니다.

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

칼날, 메시 또는 투명 부분에 식품이 달라붙지 않도록 사용 후 가능한 한 빨리 행구고 씻어 줍니다.

### 과육 용기

과육 용기에 생분해성 백을 깔아 과육을 모으면 쉽게 세척할 수 있습니다.

### 모터 베이스

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

### 세척제

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

### 식기세척기

부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 모든 부품(모터 베이스 제외)을 세척합니다. 모터 베이스, 착즙기 커버, 푸드 푸셔를 제외한 모든 부품은 식기세척기 사용이 가능합니다. 그러나 정기적으로 식기세척기에서 부품을 세척하면 부품이 강한 세제, 온수 및 압력에 장기간 노출되어 수명이 단축될 수 있습니다.

식기세척기로 부품을 청소하면 부품이 열화될 수 있으므로 정기적으로 부품을 점검하고 손상 징후가 발견되면 제품 사용을 멈춥니다.

### 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. 필요한 경우 필터 바스켓을 뜨거운 비눗물에 10분 동안 담가 둡니다.

필터 바스켓을 흐르는 물에 대고 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 풀어놓고 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 때는 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 씻으면 됩니다.



## 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 다이얼을 끄기(OFF)로 돌리고 전원 콘센트에서 장치의 플러그를 분리합니다. 착즙기를 다시 작동하기 전에 최대 30분 동안 식힙니다. 참고: 장치를 제대로 식히고 재설정하려면 반드시 전원을 꺼야 합니다.
- 과부하 보호 장치가 장착되어 있지만, 과열로 작동이 중지하는 것을 방지하고 모터의 수명을 유지하기 위해 기기에 과도한 힘이 가해지지 않도록 작은 분량으로 착즙할 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 투입하면 이 문제를 방지할 수 있습니다.

### 과육이 너무 찢어 있고 주스가 적게 추출됩니다

- 필터가 깨끗할수록 주스 착즙량이 더 늘어나고 과육의 수분감이 더 줄어듭니다. 사용 후 가능한 한 빨리 착즙기를 철저히 청소해야 합니다. 스테인리스 스틸 필터 바스켓을 분리하고 청소용 브러시로 메시 벽을 완전히 청소합니다. 온수로 필터 바스켓을 행굽니다. 미세한 메시 구멍이 막힌 경우에는 10% 레몬즙을 섞은 온수에 바스켓을 담가 구멍을 뚫거나 식기세척기(상단 선반)에서 세척합니다. 이렇게 하면 섬유질이 과도하게 축적되어 흐름을 방해하는 것을 방지할 수 있습니다.

### 착즙기의 테두리와 착즙기 커버 사이로 주스가 새어 나옵니다

- 속도를 낮춰 보고 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 더 천천히 밀어 줍니다.

### 추출구에서 주스가 뿜어져 나옵니다

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

<b>과부하 보호 LED가 깜박일 때 모터가 멈추는 것처럼 보입니다</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 청소합니다. 재료 투입구 아래로 재료를 밀어내기 위해 과도한 힘을 가하면 착즙기가 멈출 수도 있습니다. 이런 일이 발생하면 더 부드럽게 힘을 가해 재료 투입구 아래로 재료를 밀어 줍니다.</li> <li>• 한 번에 너무 많은 재료를 착즙하는 경우 착즙기는 자동으로 작동을 멈춥니다. 재료를 소분해 착즙합니다. 착즙을 계속하려면 착즙기를 껐다가 다시 켜서 착즙기를 다시 설정합니다.</li> <li>• 재료를 투입구에 넣기 전에 기기의 전원을 켭니다. 착즙기가 최고 속도에 도달하기 전에 재료를 누르면 모터가 멈추거나 과부하가 발생할 수 있습니다. 푸서에 가벼운 압력이나 중간 정도의 압력을 가합니다. 압력이 낮을수록 주스 착즙량이 늘어납니다.</li> <li>• 저속을 선택하면 단단한 과일과 채소가 모터에 과도한 부담을 줍니다. 선택한 과일과 채소에 맞는 착즙 속도를 결정하려면 착즙 가이드를 참조합니다.</li> </ul>
<b>과부하 보호 LED 표시등이 사용 중 깜박입니다</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이는 모터 속도가 비효율적인 수준으로 감속되었음을 나타냅니다. 이것은 푸서를 너무 세게 밀거나 뚜껑이나 과육 핀에 너무 많은 과육이 달라붙어서 발생할 수 있습니다. 착즙기가 최적의 속도로 작동할 수 있도록 푸드 푸서를 적당한 힘을 가해 밀고 정기적으로 뚜껑과 과육 통을 청소해야 합니다.</li> </ul>
<b>과부하 보호 LED 표시등이 켜졌습니다</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 이는 모터 과부하 보호가 활성화되었음을 나타냅니다. 제품을 재설정하려면 다이얼을 끄기(OFF)로 돌려 전원을 끄고 25~30분 동안 모터를 식힌 다음 전원을 다시 켭니다.</li> </ul>

**위의 문제가 지속되거나 질문이 있는 경우 착즙기 사용을 중지하고 Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.**



## 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 주스와 그린 스무디에 관한 추가 영양 및 섬유질 정보는 [www.juicingscience.com](http://www.juicingscience.com) 을 참조하시기 바랍니다.

### 과일과 채소의 준비

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

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

천도 복숭아, 복숭아, 망고, 자두, 체리 껍질과 씨는 주스를 쓰게 만들 수 있기 때문에 단단한 씨나 핵이 있는 과일은 착즙하기 전에 이를 제거해야 합니다.

오렌지, 레몬, 만다린 등 두꺼운 알베도(귤락)나 껍질이 있는 감귤류 과일은 착즙하기 전에 이를 제거해야 합니다.

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

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

갈변을 줄이기 위해 소량의 레몬즙을 사과 주스에 첨가할 수 있습니다.

### 올바른 방법

질감이 다른 다양한 재료를 착즙할 때는 저소음(QUIET)으로 시작하여 부드러운 질감의 재료를 처리하고 부스트(BOOST)로 점차 변경하면서 질감이 더 단단한 재료를 착즙합니다.

허브, 새싹 또는 기타 잎이 많은 녹색 채소를 즙으로 만들 경우, 함께 찌서 묽음을 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 혼합물의 성공에 있어 결정적인 것은 아닙니다.

최대량의 주스를 착즙하려면 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. 푸서에 가벼운 압력이나 중간 정도의 압력을 가합니다. 압력이 낮을수록 주스 착즙량이 늘어납니다.

### 과육 사용

과일과 채소를 착즙한 후 남은 과육은 대부분 섬유질과 셀룰로스로 이루어져 있으며, 이는 주스의 영양소와 마찬가지로 매일의 식단에 필요한 영양소이며 다양한 방법으로 사용할 수 있습니다.

채소 과육은 리소 혼합물에 양을 더하거나 캐서를 또는 수프를 걸쭉하게 만드는 데 사용할 수 있습니다.

과일 과육은 내열 볼에 담아 그 위에 머랭을 얹고 오븐에 구워 간단한 디저트로 만들 수 있습니다.

과육 사용 시, 과육에 과일이나 채소 조각이 남아 있을 수 있습니다. 일부 레시피에서는 과육을 사용하기 전에 이를 제거해야 합니다.

이 밖에도 과육은 정원용 퇴비를 만드는 데 사용할 수 있습니다.

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)
샐러	여름	냉장고의 채소 보관실에 랍을 씌우지 않은 상태로 보관	칼륨, 식이섬유	샐러 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)
양배추	겨울	손질한 후 랍으로 싸서 냉장고에 보관	비타민 C, B6, 엽산, 식이섬유, 칼륨	양배추 100g = 93kj(22칼로리)
당근	겨울	냉장고에 아무 것도 덮지 말고 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	서늘하고 건조한 곳에서 1주일 동안 보관하고 더 오래 보관하려면 냉장고에 보관	비타민 C, 바이오플 라보노이드, 리코 펜, 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	가을/겨울	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 옮기십시오	비타민 C	오렌지 131g = 229kj(54칼로리)
복숭아	여름	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, 베타카로틴, 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)
토마토	늦겨울~초여름	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, E, 리코펜, 엽산, 식이섬유	토마토 100g = 65-75kj (15-17칼로리)



## 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.



## 참고

**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.

BJE830 KOR - C22