the Juice Fountain® Cold XL

설명서 - BJE830

Breville®

목차

2 Breville은 안전을 최우선으로 합니다
6 제품 구조
7 조립
8 기능
10 관리 및 청소
11 문제 해결
13 팁
16 보증

BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

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

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.au** 에서 확인하실 수 있습니다. 또는 전화 **1300 139 798**, 이메일 **AskUs@breville.com.au** 로 Breville 고객 센터에 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 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.

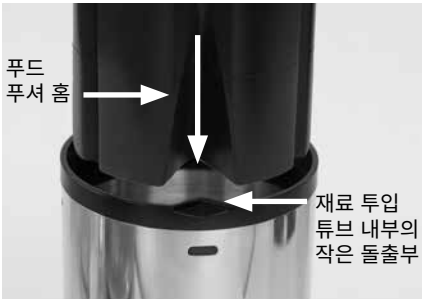
3. 스테인리스 스틸 필터 바스켓 바닥의 화살표를 모터 드라이브 커플링의 화살표에 일치시키고 딸깍 소리가 날 때까지 아래로 눌러 모터 베이스에 단단히 고정되도록 합니다.

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

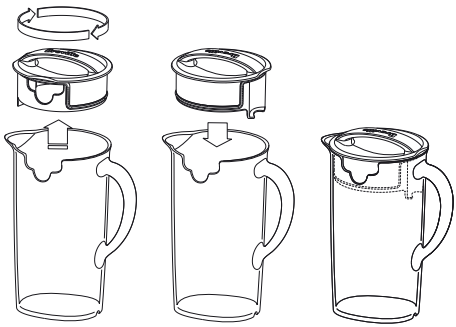
7. 푸드 푸셔의 홈과 재료 투입 튜브 상단 내부의 작은 돌출부를 일치시켜 푸드 푸셔를 재료 투입구 아래로 밀어 줍니다.



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

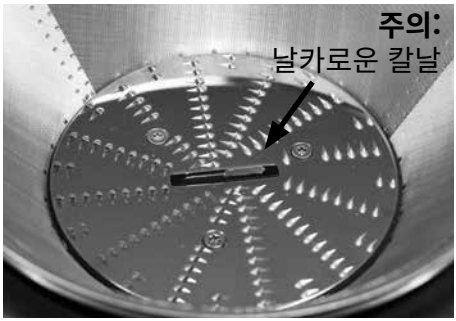
식품 종류	속도
사과	부스트(BOOST)
어린 시금치	부스트(BOOST)
비트	부스트(BOOST)
피망	부스트(BOOST)
블루베리	부스트(BOOST)
브로콜리(줄기를 약간 다듬은 것)	부스트(BOOST)
양배추	부스트(BOOST)
당근	부스트(BOOST)
셀러리	고속(Fast)
감귤류(껍질 벗긴 것)	저소음(Quiet)
오이(녹색 끝부분을 제거한 것)	고속(Fast)
생강	부스트(BOOST)
포도(씨 없음)	고속(Fast)
허니듀 멜론(껍질 벗긴 것)	고속(Fast)
케일	부스트(BOOST)
키위(껍질 벗긴 것)	고속(Fast)
망고(껍질 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 음식물을 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 헹구어 대부분의 주스와 과육을 제거합니다. 부드러운 천을 사용하여 따뜻한 비눗물로 씻어 줍니다.

칼날, 메시 또는 투명 부분에 식품이 말라붙지 않도록 사용 후 가능한 한 빨리 헹구고 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 젖어 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 헹굽니다. 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.

과부하 보호 LED가 깜박일 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 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. • 한 번에 너무 많은 재료를 착즙하는 경우 착즙기는 자동으로 작동을 멈춥니다. 재료를 소분해 착즙합니다. 착즙을 계속하려면 착즙기를 껐다가 다시 켜서 착즙기를 다시 설정합니다. • 재료를 투입구에 넣기 전에 기기의 전원을 켭니다. 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. 선택한 과일과 채소에 맞는 착즙 속도를 결정하려면 착즙 가이드를 참조합니다.
과부하 보호 LED 표시등이 사용 중 깜박입니다	• 이는 모터 속도가 비효율적인 수준으로 감속되었음을 나타냅니다. 이것은 푸셔를 너무 세게 밀거나 뚜껑이나 과육 핀에 너무 많은 과육이 달라붙어서 발생할 수 있습니다. 착즙기가 최적의 속도로 작동할 수 있도록 푸드 푸셔를 적당한 힘을 가해 밀고 정기적으로 뚜껑과 과육 통을 청소해야 합니다.
과부하 보호 LED 표시등이 켜졌습니다	• 이는 모터 과부하 보호가 활성화되었음을 나타냅니다. 제품을 재설정하려면 다이얼을 끄기(OFF)로 돌려 전원을 끄고 25~30분 동안 모터를 식힌 다음 전원을 다시 켭니다.

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** 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 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 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. 푸셔에 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 리솔 혼합물에 양을 더하거나 캐서롤 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)
살구	여름	냉장고의 채소 보관실에 랩을 씌우지 않은 상태로 보관	칼륨, 식이섬유	살구 55g = 80kj(19칼로리)
비트	겨울	꼭지 부분을 잘라낸 후 랩을 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 랩으로 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, 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	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, 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)
토마토	늦겨울~초여름	실온에서 숙성 후 냉장 보관	비타민 C, E, 리코펜, 엽산, 식이섬유	토마토 100g = 65-75kj (15-17칼로리)

보증

1년 품질 보증

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

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

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

참고

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

Breville®

Master Every Moment™

Copyright Breville Pty. Ltd. 2022.
지속적인 제품 개선으로 인해, 본 책자에 담긴 제품 삽화 및 사진은 실제 제품과 약간 다를 수 있습니다.

BJE830 KOR – B22