홍국 H made

스노우빙 빙삭기

제품매뉴얼

MODEL JB-212

CONTENTS

스노우빙 빙삭기는 One pack 타입의 아이스블럭을
사용하여 한그릇씩 간편하고 위생적으로 빙수를
만들수 있는 포션형 빙삭기입니다

2	사용 시 주의사항
3	각 부분의 명칭 및 구성
4	제품 특징
8	제품 사용방법
10	칼날 교체방법
11	제품 세척방법
12	FAQ
13	제품표시사항 / 빙삭기 외 구성품
14	활용 레시피

Snow
氷
HIGH VIBRATIONAL BEAUTY

사용 시 주의사항

안전을 위해 꼭 지켜주세요!

➔ 다음에 표시되어 있는 안전에 관련된 주의사항들은 제품을 안전하고 정확하게 사용하여 예기치 못한 위험이나 손해를 사전에 방지하기 위한 것이므로 반드시 자세히 읽은 후 사용해 주십시오.

➔ 설명서를 무시하고 제품을 잘못 취급할 경우, 사용자의 부상이나 재산 피해가 발생할 수 있습니다.

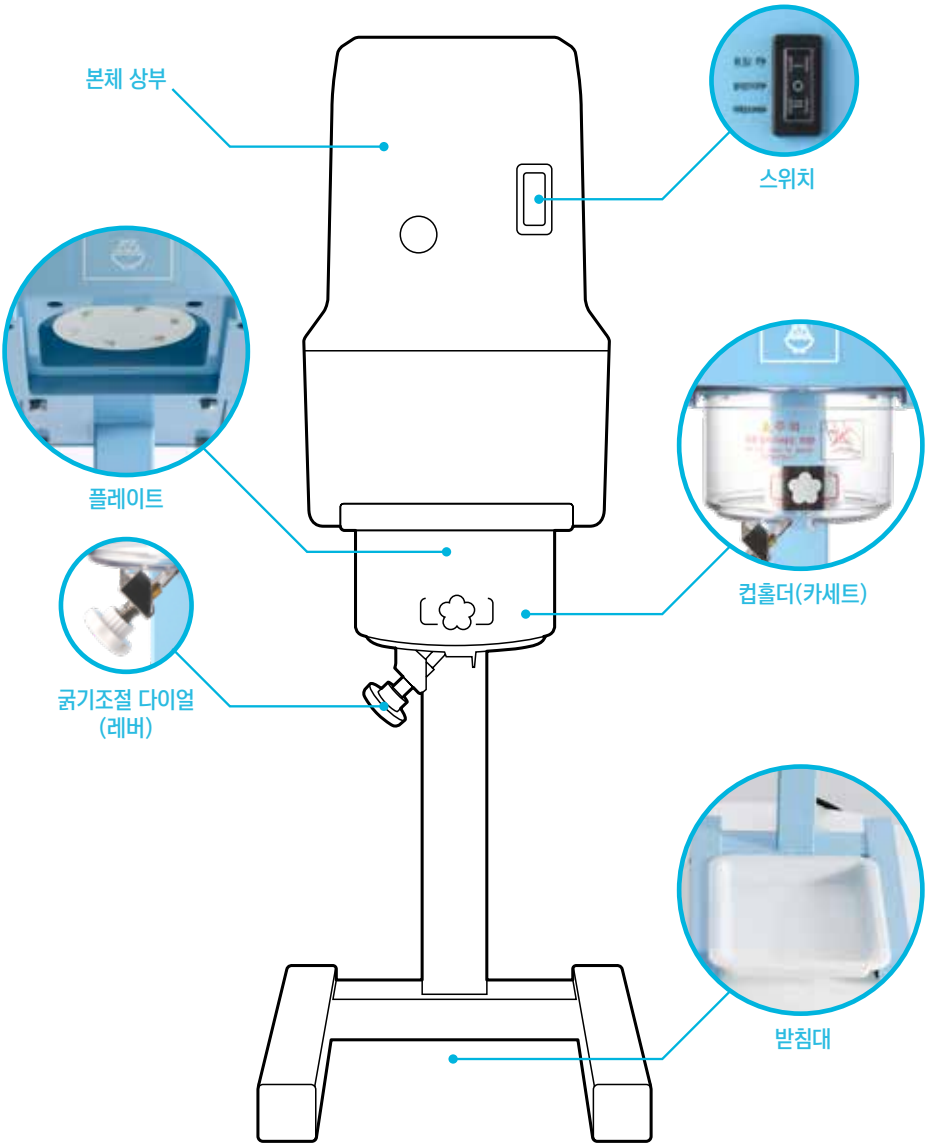
- 본 제품은 220V 전용 제품이므로 반드시 전용 콘센트에 꽂아 주십시오
- 한 개의 콘센트에 여러 전기 제품을 동시에 꽂아 사용하지 마십시오. 감전, 화재 및 사고의 위험이 있습니다.
- 전원 코드가 무거운 물건에 눌리거나 뜨거운 표면에 닿지 않도록 주의해 주십시오. 고장, 화상 및 감전의 위험이 있습니다.
- 벗겨진 코드나 파손된 플러그는 즉시 사용을 중지하고 당사 고객센터에서 수리받은 후 사용해 주십시오. 임의로 수리 시 제품의 고장, 화상 및 화재의 위험이 있습니다.
- 제품의 고장 또는 오작동 시에는 당사 고객센터로 문의해 주십시오. 고장, 화상 및 감전의 위험이 있으므로 제품을 직접 분해하지 마십시오
- 제품 위에 올라가거나 충격을 가하지 마십시오. 고장 및 파손의 원인이 됩니다.

제품 사용 중 주의사항

젖은 손으로 콘센트나 전원 플러그를 만지면 화재 및 감전의 위험이 있을 수 있습니다. 전원플러그의 핀과 접촉부에 먼지, 물 등이 묻어 있을 경우 잘 닦아주십시오.

- 제품이 테이블이나 높은 곳에서 떨어졌을 때에는 바로 사용하지 마시고, 반드시 고객센터에 문의하여 안전하다는 확인을 받은 이후에 사용해 주십시오.
- 제품과 가까운 곳에 가연성 혹은 인화성 물질 등을 보관하거나 사용하지 마십시오. 폭발, 화재 및 감전의 위험이 있습니다.
- 제품은 직사광선을 피해 보관하고 가스레인지, 전열기구 등에 가까이 두지 마십시오. 화재 및 고장의 원인이 됩니다.
- 제품 사용 중 누전 차단기가 작동할 경우 즉시 사용을 멈추고 당사의 고객센터로 연락해 주십시오. 감전의 우려가 있습니다.
- 제품은 반드시 적절한 세척을 통해 이물질을 제거한 후 건조하여 보관해 주십시오
- 아이들이 제품을 가지고 놀지 않도록 주의를 기울여 주십시오

각 부분의 명칭 및 구성



스노우빙 빙삭기는
위생적입니다

스노우빙 빙삭기는 탈착가능한
컵홀더(카세트)로 제작되어 얼음이
손에 닿지 않아 매우 위생적입니다.

스노우빙 빙삭기는
공간 활용도가 높습니다

한 뼘 크기의 컴팩트한 사이즈와
슬림한 디자인으로
협소한 공간에서도 사용이 가능합니다.
[가로 21cm x 세로 27.5cm x 높이 55cm]

스노우빙 빙삭기는

쉽게 빙질조절을 할 수 있습니다

다이얼 조작으로 손쉽게 빙질 조절이 가능합니다.

또한 얼음블럭 교체로 눈꽃타입빙수와

대패타입 빙수를 만들 수 있습니다.

[주의]
다이얼을 너무 빠르게 조작하면 추출이 잘 안될 수도 있습니다
(양방향 모두 해당)

굵은 빙질

시계반대방향(사용자 방향)으로 돌려
굵기가 굵은 빙질을 만들 수 있습니다.

얇은 빙질

시계방향(사용자 반대방향)으로 돌려
굵기가 얇은 빙질을 만들 수 있습니다.

눈꽃빙수

밀크테이스트 블럭을 이용하여
눈꽃빙수를 만들 수 있습니다.

대패빙수

밀크 블럭을 이용하여
대패빙수를 만들 수 있습니다.

스노우빙 빙삭기 전용 블럭으로

다양한 Flavor의 빙수를 만들 수 있습니다

간단하게 아이스블록만 교체하여
대패밀크, 눈꽃밀크, 망고, 녹차, 다크초코, 요거트 등
다양한 빙수 제작이 가능합니다.

밀크 팥빙수
Milk Red Bean Ice Flakes

팥 컵빙수
Red Bean Cup Ice Flakes

콜드브루 티라미수 빙수
Cold Brew Tiramisu Ice Flakes

망고 패션후르츠 빙수
Mango Passion Fruit Ice Flakes

녹차 팥빙수
Green Tea Red Bean Ice Flakes

스트로베리 밀크 빙수
Strawberry Milk Ice Flakes

초콜릿 딸기 빙수
Chocolate Strawberry Ice Flakes

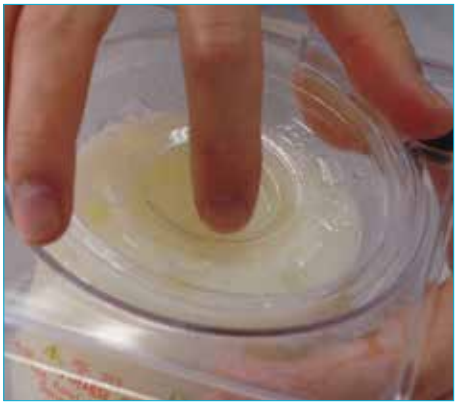
자몽 요거트 빙수
Grape Fruit Yogurt Ice Flakes

제품 사용방법

1 컵홀더 굵기 조절 다이얼을 시계 방향으로 돌려 칼날을 내려준다.
(컵홀더 내부로 칼날이 2mm 보이는 정도)

2 아이스 블록을 준비 후, 버터나이프(버터 바르는 칼)를 이용해 테두리를 찌른 후 한 바퀴를 돌려준다

3 아이스 블록을 용기에서 꺼내어 컵홀더에 거꾸로 넣는다. 용기 뚜껑을 홈에 맞춰 넣은 후 중앙 부분을 두 손으로 꾹 눌러준다



4 아이스블록과 뚜껑(아이스블록)을 홈에 맞추어서 넣어준다

5 컵홀더 상단 부분 검은 자석이 상단에 오도록 한 뒤, 아이스 블록이 중앙에서 이탈하지 않게 눌러주며 장착한다. (탁 소리 날 때 까지 끝까지 장착한다.)

6 스위치 DOWN을 눌러준다.

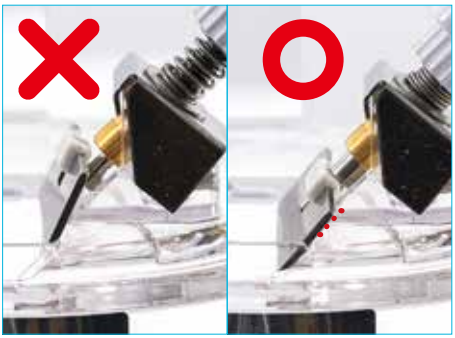
7 굵기조절 다이얼을 조절하며 추출을 시작한다.

8 시계반대방향(사용자 방향)으로 5~6회 천천히 돌려 칼날을 올려준다.

칼날
교체방법

1 칼날을 제거하기 위해 조절장치를 시계 방향으로 끝까지 돌려준다.

2 칼날을 앞으로 살짝 밀어 올리면서 칼날을 떼어낸다.
※이때 칼날이 날카로우니 주의하십시오.



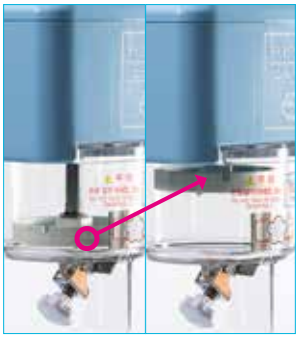
3 분리한 칼날을 홈에 평행방향으로 잘 맞추어 결합시킨다.

4 칼날을 장착 후 조절장치를 시계방향으로 돌려 원하는 빙질에 맞는 높이를 맞추어 둔다.

제품 세척방법

컵홀더(카세트)/플레이트

1 스위치 UP버튼을 눌러준다.



2 플레이트가 끝까지 올라간 것을 확인 후 정지(STOP)버튼을 누른다.

3 컵홀더를 본체상부에서 분리한다.

4 플레이트를 본체 상부에서 탈착하여 세척해준다.

4 (블록 사용 후) 아이스 블록 뚜껑을 제거한 뒤, 컵홀더(카세트)를 세척해 준다.

[주의] 컵홀더(카세트) 세척시, 아이스 블록 뚜껑을 제거한 뒤 세척해 준다.

FAQ

문의전화
주시기전 한번
살펴보셔요!

Q 빙삭기 **좌우 반동**이 너무 심해요

A 컵홀더 내부 아이스 블록을 중앙에 오도록 해주세요.

한쪽으로 쏠릴 시 기기 흔들림 현상이 발생할 수 있습니다.

Q **얼음을 직접 얼려**서 사용 가능한가요

A 자사 아이스 블록 사용을 하셔야 합니다.

직접 얼린 얼름을 사용할 경우 지속적인 아이스 블록 헛돔 현상 발생으로 인해 권장 드리지 않습니다.

Q 빙수가 **연필을 깍듯, 잘리듯이** 추출 되요

A 아이스 블록이 과하게 얼었을 경우 잘리듯이 추출될 수 있습니다.

이상적인 보관온도는 '-18℃ ~ -22℃' 이며 여름철 같은 경우 냉동고 -20℃ ~ -22℃ 세팅 요청드립니다.

제품표시사항

전기용품안전관리법에 의한 표시사항

전자파장해 내성실험필
EMI/EMS
한국기계전기전자시험연구원

모델명(제품명 및 형명) : SNOWBING (JB-212)
전기인증 번호 : HZ07033-17002B
전자파 인증 : MSIP-REI-AtT-JB-211
정격전압 : 220V 60Hz 60W
제조사 : San Haur Chang ENTERPRISE CO.LTD.
제조국 : TAIWAN 대만
수입판매원 : (주)흥국 F&B
A/S 번호 : 080-850-2445

사용상 주의사항

1. 사용 전 사용설명서를 잘 읽어주십시오.
2. 수평인 곳에 놓고 사용하시고 장기간 사용하지 않을 때 에는 전원플러그를 뽑아주십시오.
3. 전원코드 손상시 직접 교체마시고 당사 AS실에 문의하여 주십시오.

식품위생법에 의한 한글표시사항

제품명 : SNOWBING
재질 : 아크릴로니트릴-부타디엔-스타렌 공중합체,
스테인레스스틸, 폴리카보네이트, 폴리프로필렌
원산지 : TAIWAN 대만
제조사 : San Haur Chang ENTERPRISE CO.LTD.
수입사 : (주)흥국 F&B/충북 음성군
삼성면 하이텍산단로 116-23
(전화 080-850-2445)

식품용

주의사항

사용 전 사용설명서를 숙지 후 사용하시기 바랍니다.
날카로운 칼날이 있으므로 사용에 유의하시기 바랍니다.
화기 및 강한 충격에 의한 파손주의
부정·불량식품 신고는 국번없이 1399

빙삭기 외 구성품

※ 추가구성품은 별도 구입 가능
흥국몰 : https://mall.hyungkuk.com

스노우빙 빙삭기

스노우빙 빙삭기 칼날

스노우빙 빙삭기 플레이트

스노우빙 빙삭기 카세트(컵홀더)

스노우빙 블럭으로 빙수만들기

우유의 깊은 풍미와 달콤함을 담은 부드러운 질감의
스노우빙 밀크(대패) / 스노우빙 밀크테이스트(눈꽃)

다채로운 플레이버의 빙수 블록
스노우빙 녹차 / 스노우빙 망고 / 스노우빙 다크초코 / 스노우빙 딸기플러스 / 스노우빙 요거트

다양한 디저트와 빙수 메뉴에 토핑으로 활용 가능한
스노우빙 구슬 인절미 / 스노우빙 망고토핑

밀크 팥빙수
Milk Red Bean Ice Flakes

Pairing Dessert 오메기떡

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크테이스트 300g 1ea

흥국 Hmade 스노우빙 구슬 인절미 3ea

팥빙수 팥 100g, 연유 20g

How To Make

01 스노우빙 밀크테이스트 300g중 1/2을 분쇄한다.

02 음료 중앙에 연유를 드리즐 하듯 뿌린다.

03 나머지 스노우빙 밀크테이스를 분쇄한다.

04 아이스크림 스쿱으로 팥을 동그랗게 올린다.

05 스노우빙 구슬인절미 3ea를 토핑한다.

팥 컵빙수
Red Bean Cup Ice Flakes

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크테이스트 160g 1ea

흥국 Hmade 스노우빙 구슬 인절미 1ea

흥국 Hmade 비앙코밀크 젤라또 50g

연유 10g, 팥빙수 팥 30g, 바질잎 1ea

How To Make

01 스노우빙 밀크테이스트 160g을 분쇄한다.

02 음료 중앙에 연유를 드리즐 한다.

03 비앙코밀크 젤라또 한스쿱을 올린 뒤, 팥을 담는다.

04 스노우빙 구슬인절미 3ea, 바질잎으로 가니쉬한다.

Product Proposal

복숭아 빙수
Peach Ice Flakes

Pairing Dessert 복숭아 타르트

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크테이스트 160g 1ea

흥국 Hmade 냉동 복숭아 SWEET 2ea

흥국 Hmade 리얼후르츠 복숭아L 30g

자스민잎 1ea

How To Make

01 스노우빙 밀크테이스트 160g을 분쇄한다.

02 리얼후르츠 복숭아L 30g을 담는다.

03 냉동 복숭아 SWEET 과육 2ea를 토핑한다.

04 자스민잎으로 가니쉬한다.

샤인머스캣 빙수
Shine Muscat Ice Flakes

Pairing Dessert 샤인머스캣 에끌레어

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크테이스트 160g 1ea

흥국 Hmade 리얼베이스 청포도&샤인머스캣 30g

샤인머스캣 1/2컷 15~20ea, 자스민잎 1ea

How To Make

01 스노우빙 밀크테이스트 160g을 분쇄한다.

02 리얼베이스 청포도&샤인머스캣 15g을 음료 중앙에 붓는다.

03 샤인머스캣을 1/2컷하여 아래에서 위로 쌓는다.

04 나머지 리얼베이스 청포도&샤인머스캣 15g을 부어준다.

05 자스민잎으로 가니쉬한다.

토마토 보코치니 치즈 밀크빙수

Tomato Bocconcini Cheese Milk Ice Flakes

Pairing Dessert
바질 치아바타 (with 블랙 올리브)

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크 1ea

토마토베이스 180g, 방울토마토 1/2컷 1ea

보코치니치즈 3ea, 애플민트 1ea

[토마토 베이스]

방울토마토 150g, 설탕 30g, 레몬즙 1g

Product Proposal

How To Make

01 스노우빙 밀크 1/2을 분쇄한다.

02 토마토 베이스 90g을 드리즐링 하듯 담는다.

03 보코치니 치즈 2개를 반으로 잘라 군데군데 담는다.

04 나머지 스노우빙 밀크를 분쇄한다.

05 토마토베이스 90g을 드리즐링 하듯 담는다.

06 방울토마토 1/2컷 1ea, 보코치니 치즈 1ea를 토핑 후 애플민트로 가니쉬한다.

[토마토 베이스]

방울토마토 150g, 설탕 30g, 레몬즙 1g을
핸드블렌더로 블렌딩 한다.

헤이즐넛 다크초코 빙수

Hazelnut Dark Chocolate Ice Flakes

Pairing Dessert 바닐라 쉬폰 케익

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 다크초코 1ea

아임파인 헤이즐넛 50g

초콜릿무스큐브 10ea

How To Make

01 스노우빙 다크초코를 분쇄하여 담는다.

02 아임파인 헤이즐넛 아이스크림을 동그랗게 올린다.

03 초콜릿무스큐브 1ea를 토핑한다.

콜드브루 티라미수 빙수

Cold Brew Tiramisu Ice Flakes

Pairing Dessert 티라미수 케익

How To Make

01 스노우빙 밀크 1/2을 분쇄한다.

02 치즈 베이스 50g, 콜드브루 커피베이스 30g을 드리즐링 하듯 담는다.

03 나머지 스노우빙 밀크를 분쇄한다.

04 핑거쿠키 3ea를 교차하여 올린다.

05 콜드브루 커피베이스 30g, 치즈베이스 50g을 핑거쿠키 위에 드리즐링 하듯 담는다.

06 코코아파우더 2g을 토핑한다.

[치즈베이스, 2개 분량 제조]

01 크림치즈폼파우더 10g, 마스카포네치즈 60g, 우유 50g, 생크림 50g, 설탕시럽 20g을 핸드블렌더로 블렌딩 한다.

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 밀크 1ea

흥국 Hmade 콜드브루 커피베이스 90g

치즈베이스 100g, 핑거쿠키 3ea, 코코아파우더 2g

Product Proposal

초콜릿 딸기 빙수
Chocolate Strawberry Ice Flakes

Pairing Dessert 쇼콜라 크로플

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 다크초코 1ea

아임파인 헤이즐넛 50g

딸기 1/2컷 6ea, 스틱과자 1ea, 초코프리첼 1ea

애플민트 1ea

How To Make

01 스노우빙 다크초코 1/2을 분쇄하여 담는다.

02 슬라이스 된 딸기를 군데군데 넣어준다.

03 나머지 스노우빙 다크초코를 분쇄한다.

04 아인파인 헤이즐넛 아이스크림을 담는다.

05 딸기 1/2컷 6ea, 스틱과자 1ea,
초코프리첼 1ea를 토핑한 뒤,
애플민트를 가니쉬한다.

녹차 팥빙수

Green Tea Red Bean Ice Flakes

Pairing Dessert 클래식 버터바

Product Proposal

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 녹차 1ea

팥빙수 팥 100g, 연유 20g, 양갱 큐브 5ea

찹쌀떡 1/2컷 2ea

How To Make

01 스노우빙 녹차 1/2을 분쇄하여 담는다.

02 연유를 빙수 중앙에 드리즐한다.

03 나머지 스노우빙 녹차를 분쇄한다.

04 팥과 양갱 큐브 5ea를 토핑한다.

05 찹쌀떡 1개를 반으로 잘라 토핑한다.

HYUNGKUK F&B 스노우빙 빙삭기

스트로베리 밀크 빙수
Strawberry Milk Ice Flakes

Pairing Dessert 스트로베리 리코타 와플

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 딸기플러스 1ea

흥국 Hmade 리얼후르츠 딸기L 40g

흥국 Hmade 소르베 와일드 스트로베리 50g

딸기 1/2컷 2ea, 애플민트잎 1ea

How To Make

01 스노우빙 딸기플러스 1/2을 분쇄하여 담는다.

02 리얼후르츠 딸기L 20g을 빙수 중앙에 담는다.

03 나머지 스노우빙 딸기플러스를 분쇄한다.

04 소르베 와일드 스트로베리를 동그랗게 올린다.

05 리얼후르츠 딸기L 20g을 아이스크림 주변으로 토핑한다.

06 딸기 슬라이스 1/2컷 2ea를 토핑한 후 애플민트잎으로 가니쉬한다.

Product Proposal

자몽 요거트 빙수
Grape Fruit Yogurt Ice Flakes

Pairing Dessert 자몽 타르트

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 요거트 1ea

흥국 Hmade 냉동자몽 SWEET 10ea

자몽베이스 100g, 꿀 20g, 레몬슬라이스 1ea

애플민트 1ea

[자몽베이스]

흥국 Hmade 자몽농축액 25g

냉동자몽 SWEET 75g

How To Make

01 스노우빙 요거트 1/2을 분쇄한다.

02 자몽베이스 60g, 꿀 10g을 드리즐링 하듯 담는다.

03 나머지 스노우빙 요거트를 분쇄한다.

04 냉동자몽 SWEET 10ea를 토핑 후 자몽베이스 40g을 드리즐링 하듯 담는다.

05 레몬슬라이스 1ea 토핑 후 애플민트로 가니쉬 한다.

[자몽베이스]

냉동자몽 SWEET 75g, 자몽농축액 25g을 핸드블렌더로 블렌딩 한다.

Product Proposal

HYUNGKUK F&B 스노우빙 빙삭기

망고 패션후르츠 빙수
Mango Passion Fruit Ice Flakes

Pairing Dessert 망고 파르페

Ingredients & Measurements

흥국 Hmade 스노우빙 망고 1ea

흥국 Hmade 냉동망고 SWEET 10ea

흥국 Hmade 비앙코밀크 젤라또 50g

망고패션후르츠 베이스 100g

치즈큐브 3ea, 애플민트 1ea

[망고패션후르츠 베이스]

흥국 Hmade 리얼베이스 패션후르츠 100g

흥국 Hmade 냉동망고 SWEET 200g

How To Make

01 스노우빙 망고 1/2을 분쇄한다.

02 망고패션 베이스 60g을 드리즐링 하듯 담는다.

03 나머지 스노우빙 망고를 분쇄한다.

04 비앙코밀크 젤라또 50g을 아이스크림 스쿱을 이용해 올린다.

05 냉동망고 SWEET 10ea와 치즈큐브 3ea를 토핑한다.

06 망고패션 베이스 40g을 아이스크림 위에 붓고, 애플민트로 가니쉬 한다.

[망고패션후르츠 베이스, 3개 분량]

냉동망고 SWEET 200g을 핸드블렌더로 블렌딩 한 후, 리얼베이스 패션후르츠 100g을 담고 섞는다.

Product Proposal

내 매장의 트렌디한 메뉴를 위한

흥국F&B 한스쿱 카페 메뉴 클래스

흥국에프앤비 한스쿱 클래스는 매달 1-3주 화요일, 흥국 F&B 본사 교육장에서 진행됩니다.
메뉴 개발 전문가가 직접 트렌디한 메뉴를 제안하며, 누구나 쉽고 재미있게 배울 수 있는
카페 메뉴 노하우를 전달 드립니다. 트렌디한 메뉴가 고민이라면!
흥국몰 홈페이지에서 한스쿱 클래스를 신청하세요. (수강료 1만원)

***1주 _ 에스프레소 음료 클래스　**2주** _ 트렌디한 디저트 클래스　**3주** _ 스페셜한 음료 클래스

Instagram

신제품 소개부터 메뉴 레시피,
흥국몰 프로모션 안내까지
카페운영에 대한 모든 것들을
@hyungkuk_hmade 에서
확인해보세요.

NAVER 블로그

흥국에서 제공하는 정보 콘텐츠와
생생한 리뷰를 네이버 블로그
blog.naver.com/hkfnb1 에서
만나보세요.

YouTube

메뉴 레시피로 고민하는
카페 운영자님들을 위해
매달 새롭게 선보이는 메뉴/레시피 영상을
흥국 카페TV에서
만나보세요.

가장 신선하게 흥국F&B를 만나는 방법

흥국몰-리얼트렌드PICK

매달 새로운 트렌드에 발맞춘 음료, 커피,
디저트 분야의 메뉴를 흥국F&B 메뉴 개발 전문가가
소개합니다.

3월 리얼트렌드PICK
리얼베이스 자몽허니블랙티

#자몽허니블랙티 선라이즈 소르베
#트로피칼 오버 아이스티
#자몽허니블랙티 라떼

2월 리얼트렌드PICK
리얼베이스 아몬드, 흑임자, 고구마

#아몬드 차이 오트 블렌디드
#흑임자·아몬드 휘낭시에
#고구마 코코넛 오트라떼

1월 리얼트렌드PICK
리얼후르츠 딸기L

#스트로베리 모히또
#베리베리 밀크티
#스트로베리 리코타 와플

당신이 필요한 모든 것,
흥국 F&B가 해결해 드립니다

Beverage · Coffee · Dessert · Menu Recipe