

the Smart Scoop™
Ice Cream Machine

Instruction Book – BCI600



Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
6	The Smart Scoop Smart™ Features
7	Components
9	Functions
15	Tips
18	Care & Cleaning
16	Troubleshooting
20	Recipes
31	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

- Carefully read all instructions before operation and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Breville® Smart Scoop™ 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 ice cream machine near the edge of the counter top or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of liquid or other substances. Vibration during the churning

process may cause the machine to move slightly.

- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Position the appliance at a minimum distance of 15cm away from walls. To ensure proper ventilation.
- Always operate the ice cream machine on a stable surface.
- Do not operate the ice cream machine on a sink drain board.
- Always ensure the ice cream machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- The ice cream machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not cover the air vents when the ice cream machine is in use.
- Do not place any ingredients directly into the ice cream chamber. Place ingredients into the ice cream bowl only.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Ensure ice cream chamber is clean, dry, and free of debris before each use.
- Do not place fingers or hands inside the ice cream machine during operation. Avoid contact with moving parts.
- Ensure the ice cream machine is switched off and then unplugged from the power outlet when not in use and before cleaning.
- Do not leave the lid off the ice cream machine for extended periods of time.
- Keep the inside and outside of the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.

- Do not use any other accessories other than those provided with the Breville® Smart Scoop.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Unwind the power cord fully before use.
- To protect against electrical shock, do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the power cord hang over the edge of the counter top or table, touch hot surfaces or become knotted.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 understand the hazards involved. Children shall 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. Do not use the appliance if the power cord, power plug or appliance becomes damaged in anyway. 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 injuries.

- The insulation 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 advice.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



The Smart Scoop™ Features

AUTOMATIC MODE

Automatic mode churns and freezes the ingredients to the selected/desired consistency. Select one of the four preset functions: Sorbet, frozen yogurt, gelato or ice cream. Smart Scoop will beep when ready.

MANUAL MODE

The time to make ice cream can be manually set for pre timed recipes.

PRESET FUNCTIONS

The Breville® Smart Scoop™ has four preset functions to pick from. Select one of the following settings; sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream.

PRE COOL

It's good practice to pre-cool the machine when preparing your dessert base. This optional function will cool the machine to approximately -10 to -30°C and usually take about 5-10 minutes.

KEEP COOL

Once the consistency of the dessert has been achieved, KEEP COOL will prevent the mixture from melting. When the machine is in this mode, note that the compressor will operate intermittently to ensure consistency of the dessert.

CHILD LOCK

The Breville® Smart Scoop™ features a child lock. Press and hold  HOLD for 2 seconds to set the child lock mode. To exit this mode press and hold for 2 seconds again.

ADD MIX-INS

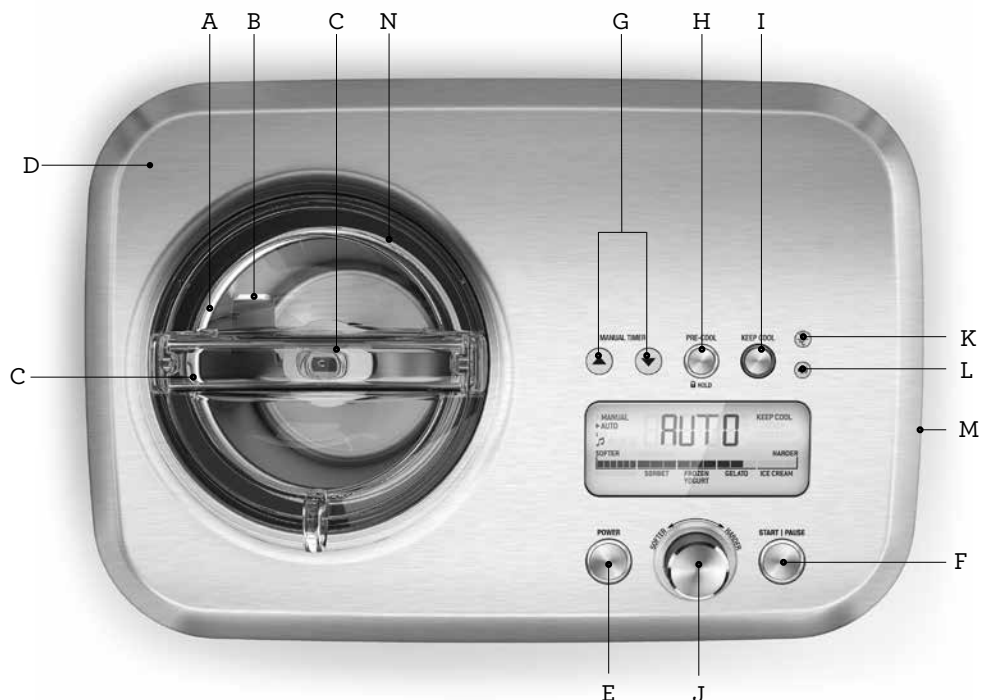
Mix-ins such as chocolate chips, fresh fruit and flavours can all be added easily through the flip back lid. The ice cream machine will beep and ADD MIX-INS will flash to let you know that it is time to add your favourite condiments!

SOUND

The ice cream machine features an alert beeper when your ice cream is ready. This alert can be set between: loud, soft or mute.



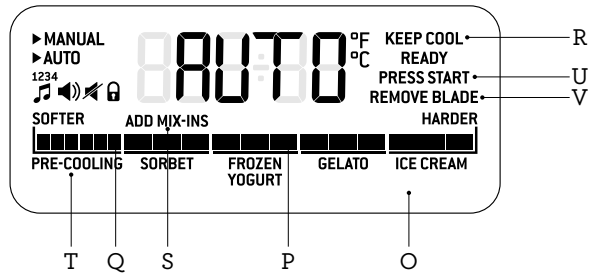
Components



- A. Anodised ice cream bowl** with handle for easy removal.
Not dishwasher safe and should not be stored in the freezer.
- B. Paddle** used to scrape the sides of the bowl and churn the ice cream.
Note: not to be stored in the freezer.
- C. Lid*** can be lifted or folded back into 2 parts.
- D. Stainless steel housing**
- E. POWER** button will turn the ice cream machine on or off.
- F. START | PAUSE** will start and stop the dessert making process.
- G. MANUAL TIMER** use to select time, from 5 minutes to 180 minutes.
- H. PRE-COOL** function will PRE-COOL the machine down to -10°C to -30°C.

- I. KEEP COOL** will keep dessert chilled and churned for up to 3 hours.
- J. Auto timer/Hardness selection** dial will scroll between the following settings: sorbet, frozen yogurt, gelato, or ice cream. Rotate the dial left for softer textured desserts or right for harder textured desserts.
- K. TEMP/UNITS** button allows you to toggle between Celsius and Fahrenheit.
- L. Sound** select between loud, soft or mute.
- M. Handles** for easy lifting.
- N. Bowl chamber**

* Dishwasher safe parts.



SMART SCOOP DISPLAY

- A. LCD Control Display provides information on function setting and cooling progress.
- B. Hardness selection bar
- C. Progress indicator bar
- D. **KEEP COOL** will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours.
- E. **ADD MIX-INS** will flash to let you know when it is time to add your favorite mix-ins.
- F. **PRE-COOLING** indicates that the compressor is on and cooling the machine.
- G. **PRESS START** flashes when in the PRE-COOL mode to advise that the machine is chilled and ready to start churning.
- H. **REMOVE BLADE** indicates that the dessert is finished and the blade can be removed from the bowl.



W



X



Y



Z

ACCESSORIES

- I. Anodised ice cream bowl
- J. Spatula use to scrape the bowl
- K. Paddle
- L. Bottle brush for easy cleaning of the paddle and bowl



Functions



WARNING

The ice cream machine contains a compressor that **MUST** remain upright at all times. Do not store machine on any other surface apart from its feet.

BEFORE FIRST USE

Machine preparation

Remove and discard all labelling and packaging materials attached to your ice cream machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the lid, ice cream bowl and paddle from the machine. Clean these parts and accessories using warm soapy water and rinse thoroughly. Ensure all parts are completely dry before using the machine.



NOTE

Always place the paddle inside the bowl before adding ingredients. This ensures that the ingredients will not spill into the ice cream chamber.

FIRST USE

Initial start up

- Place paddle inside the bowl.
- Place ingredients inside the bowl in order of the recipe.



- Place ice cream bowl and paddle inside the bowl chamber.
- There are 2 grooves in the bowl chamber. When positioning the bowl, align so that the bowl handle hinge is positioned within these grooves.



- Make sure the BOWL CHAMBER and the exterior of the ice cream bowl is completely dry before inserting.



NOTE

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed.



1. To lock the lid into position, align the lid handle to the alignment graphic, rotating clockwise into the LOCK position.

LOCK ▼

2. Press the POWER button to turn the machine on.
3. Rotate the hardness selection dial to your chosen dessert. Press the START | PAUSE button to begin the churning process. The elapsed time will be displayed on the LCD.
4. The Smart Scoop will beep when your dessert has reached its desired consistency.

PRE-COOL



NOTE

PRE-COOL can only be operated in the stand by mode, before pressing start cancel button

- a) PRE-COOL lowers the temperature of the ice cream machine to reduce the time it takes to prepare your dessert. It is optional and is ideal to use while you are preparing your ice cream base before churning.

To select PRE-COOL function, press the PRE-COOL button. The light surrounding the button will turn from white to red to indicate that the machine is in PRE-COOL mode.

This mode will PRE-COOL the machine to approximately -10°C to -30°C, taking about 5-10 minutes. READY will illuminate and PRESS START will flash on the LCD screen when the ice cream maker has reached optimal temperature. The paddle will start turning after 15 minutes has passed, but will not start making the frozen dessert unless the START | PAUSE button is pressed. In this function, the LCD screen will display the temperature, PRE-COOLING will illuminate and the progress indicator will scroll, to let you know that you are in this mode.

- b) PRE-COOL will return to standby after 20 minutes or alternatively can be switched off either by pressing PRE-COOL button again or pressing the START | PAUSE button which will override the pre-cooling mode.



NOTE

START | PAUSE button will have to be pressed to start the churning process after PRE-COOLING.

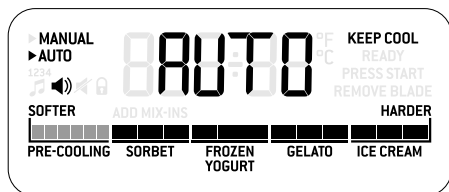


NOTE

Please note that PRE-COOL is not available after the START | PAUSE button is pressed. The light surrounding the PRE-COOL button will turn off.

AUTOMATIC MODE

Start up



Progress indicator highlighted



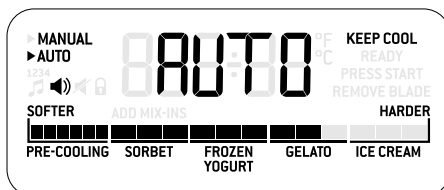
Hardness indicator highlighted

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 230/240V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will display AUTO. The progress and hardness bar will also be illuminated. The arrow should be pointed at the AUTO on the LCD screen to indicate the mode you are in. To ensure the machine is in auto mode, turn the hardness dial.

HARDNESS SELECTION

To select the hardness you desire turn the hardness dial left or right. Left being softer frozen desserts such as sorbet and right being harder desserts such as ice cream.



KEEP COOL IN AUTOMATIC MODE

The KEEP COOL function will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours in total. A red light will illuminate around the button and the LCD screen will display KEEP COOL when this feature is selected. This function works by churning the mixture to the hardness selected and once reached the compressor will pulse on and off in conjunction with the paddle to maintain this consistency.

The paddle will only operate if the unit detects that your dessert has melted below the selected consistency. KEEP COOL can be toggled on and off at anytime.



NOTE

When the Smart Scoop is in the KEEP COOL mode the compressor and motor will turn on incrementally to check the consistency of the dessert.

ADDING THE INGREDIENTS AND STARTING OPERATIONS

- a) Ensure that the paddle, bowl and bowl chamber are clean. Insert paddle into the bowl before adding ingredients.
- b) Add ingredients to the ice cream bowl as specified in the recipes. Wipe any spilled ingredients from the rim of the bowl.
- c) Insert the bowl by lowering into position, ensuring bowl handle hinges sit inside grooves on the chamber. It is important that the ice cream paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure that the paddle operates correctly.



- d) Place the lid onto the ice cream bowl. It is not recommended to open the lid during operation unless stated in the recipe. If mix-ins are required, open the smaller lid to add ingredients.
- e) To start making the dessert press START | PAUSE. The progress indicator will scroll to show that the unit is working. The ice cream machine should now start cooling and churning to the desired setting. As the dessert starts to freeze the indicators on the hardness selection bar will move up the selection bar to the chosen dessert. It may take sometime before indicators illuminate. The display will toggle between elapsed time and the current temperature to

which the machine is chilling.

The progress indicator bar will scroll until the first hardness bar cell is reached.

The hardness bar will progress towards the selected dessert setting. This will finish flashing when the desired consistency is reached.



- f) When the desired setting has been reached, the compressor and the motor will stop and READY will illuminate on the LCD display. The beeper / music will sound to indicate dessert is ready.

MANUAL MODE

Start up

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 230/240V outlet.

Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will default to the AUTO mode and selection bar. The ice cream machine and LCD screen will always revert to the last program or setting that was used.

Ensure the machine is in manual mode by pressing the manual timer arrow ▲▼ buttons. The time will be displayed and the arrow should point to MANUAL on the left hand side of the screen.

To change the time that you wish to churn and freeze, press either one of the manual timer arrow buttons. On average, ice cream will need about 50 minutes to churn and freeze.

HARDNESS SELECTION

This is not available in the manual mode.

KEEP COOL IN MANUAL MODE

The KEEP COOL function will keep the frozen dessert chilled and churned for the selected duration of the machine operation. A red light will illuminate around the button and the LCD screen will display KEEP COOL when this feature is selected. The paddle will only operate if the unit detects that your dessert has melted below the pre-determined consistency.

ADDING THE INGREDIENTS AND STARTING OPERATIONS

- a) Set the time that you desire by pressing the MANUAL buttons up or down ▲▼.
- b) Insert bowl and paddle into the chamber. Add ingredients.
- c) Press START | PAUSE button for the ice cream making process to start. The light around this button will illuminate red to indicate that the button has been selected and the machine has started the dessert making process.
- d) When the desired time has been reached, the compressor and motor will stop and READY will illuminate on the LCD display.
- e) If the START | PAUSE button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again.
- f) If you need to reset the timer press and hold the START | PAUSE button for 2 seconds and this will reset the timer.
- g) The timer can be adjusted at any time.


SMART SCOOP DISPLAY

The LCD screen will toggle between the count down timer and temperature.

VOLUME FUNCTION

The Breville® Smart Scoop features a beeper to indicate that your frozen dessert is ready. Volume function is High, Low or Mute.

TEMP / UNITS

The Breville® Smart Scoop features a temperature and units function. Press once to display the temperature and press  again to change the units between Celsius and Fahrenheit.

FACTORY DEFAULT RESET

To restore the factory specified default settings, press and hold the KEEP COOL button for 5 seconds. This can only be done in the standby mode.



Tips

TIPS FOR BETTER ICE CREAM MAKING



NOTE

Time taken to make frozen desserts can vary depending on the ambient room temperature, temperature of the ingredients and pre cooling the machine. Note the cooler the ingredients the faster the ice cream process. As a general guideline it takes around 50 minutes to make ice cream.

- When making crème anglaise and recipes that require heating ingredients, it's always a good idea to make this the day before. Alternatively, cool ingredients for at least 4 hours prior to making ice cream.
- Always add ingredients into the bowl before inserting into the ice cream maker.
- Ice cream recipes stated in this instruction booklet use ingredients such as cream, milk, eggs and sugar. These ingredients can be substituted with similar ingredients to suit different taste or dietary requirements. Note, taste and texture will vary if using different ingredients.
- Most dessert bases will expand during the churning and freezing process. All mixtures in this instruction booklet will make approximately 1 litre of frozen dessert unless otherwise specified. If using ice cream mixtures from other recipes, do not exceed 700ml of ingredient base to allow for the expansion.
- Alcohol inhibits the freezing process. It's best to add alcohol towards the end of the ice cream making process.
- The consistency of the frozen dessert made is a spoonable mixture. Please note that if you are serving in cones or on plates that it's best to place the ice cream in the freezer for 2 hours prior to serving.
- When storing your frozen dessert in the freezer, ensure that the container is air tight and well sealed. This will prevent ice crystals forming. Putting a piece of baking or grease proof paper directly over the top of the frozen dessert will also help with this.



NOTE

Do not place the ice cream bowl in the freezer.

- Frozen desserts are best eaten within 1 week of churning but can be kept for up to 2 weeks.
- If serving a dessert from the freezer it's best to let the dessert sit at room temperature for 5-10 minutes prior to serving.

TIPS FOR MAKING CRÈME ANGLAISE (CUSTARD BASE)

- Traditionally creamy textured ice cream is made from a crème anglaise, custard base. Below are tips on achieving the perfect crème anglaise time after time.
- Make sure all ingredients are fresh.
- Eggs are best at room temperature for making a custard base. Recipes are based on min mass 59g eggs.
- Ensure that you measure all your ingredients first and have them ready before you start to cook.
- Either use a wire whisk or electric hand beater, beat eggs yolks and sugar until they are pale and thick.
- Use a heavy bottom saucepan when cooking crème anglaise.

- When heating the cream/milk you don't want to boil it. A good guide to know when to remove the cream/milk from the heat is when little bubbles start to form around the edge of the cream / milk.
- While the cream/milk mixture is heating start to beat the sugar and eggs. Waiting to do this after the cream/milk mixture has heated may cause the cream/milk to overheat and separate.
- Ensure that the mixture is constantly stirred with a wooden spoon until it thickens. A flat bottom wooden spoon works best. To test using the back of the spoon, coat the spoon in the crème anglaise. Run your finger through the mixture on the back of the spoon. If the finger mark stays then the mixture is thick enough. Remove mixture immediately.
- If the mixture separates or curdles then heat is too high. If the mixture separates you will need to start again.
- Do not leave crème anglaise unattended while cooking.
- Crème anglaise will take 5-15 minutes to thicken depending on quantities etc.
- Always allow the mixture to cool at room temperature stirring occasionally to release heat until there is no visible steam coming from the mix. Once cooled then refrigerate until well chilled.
- Place a piece of plastic wrap directly on top of the creme anglaise to prevent a skin forming on top.
- To cool the mixture quickly it can be put in a metal bowl and then into an ice bath and stirred constantly until well chilled.

THE VITAL INGREDIENTS

INGREDIENTS

Home made ice cream is now easy to make at home and with only kitchen ingredients required to make a basic vanilla ice cream.

EGGS

All the recipes in this book were tested using standard min mass 59g eggs. The egg gives ice cream volume, stabilises and emulsifies the mixture. The yolk of the egg contains lecithin, which acts as an emulsifier to bond with the fat globules.



NOTE

Avoid using older eggs, especially if you are not cooking the mixture. Pregnant women are not advised to consume ice cream containing raw eggs.

SUGAR

Caster sugar was used in all the recipes as it dissolves easily and to reduce crystallisation (when large ice crystals form) from occurring.

Standard white sugar can be substituted but takes a little longer to dissolve.

As a general rule, when it comes to sugar in ice cream, more sugar added will lower the freezing point of the water inside the mixture, which prevents your frozen dessert from forming a large hard clump that is difficult to scoop.

MILK

Full cream milk was used for all milk based recipes. Lower fat varieties can be substituted but the same result will not be achieved. Low fat milk should only be substituted for recipes that do not require cooking. Low fat milks have a high chance of separating during cooking.

CREAM

Pouring cream was used in all the recipes. The cream gives fattiness and a smoother texture to the ice cream.

Thickened cream can be substituted.

Creams that are thickened usually have additives such as gelatine (of animal origin) to thicken and prolong the creams life.

Reduced fat cream can be substituted but only for recipes that do not require cooking as the low fat varieties have a high chance of separating during cooking.



Care & Cleaning

Ensure that the ice cream machine is turned off by pressing the POWER button. The ice cream machine is off when the START | PAUSE button's LED light is no longer illuminating red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the ice cream machine compressor to cool completely before disassembling and cleaning.

CLEANING THE STAINLESS STEEL HOUSING

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft damp cloth. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the ice cream machine as these will scratch the surface.



NOTE

Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.



NOTE

To clean the ice cream chamber ensure that the unit is at room temperature. Wipe out with soapy water and a soft damp cloth.

2. If over-spill of cream, milk, chocolate etc. occurs in the interior chamber, carefully remove using a soft, damp cloth.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

CLEANING THE LID.

The lid can be cleaned in warm soapy water, using a soft sponge. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface. Let all surfaces dry thoroughly prior to placing into the ice cream machine.

CLEANING THE ICE CREAM BOWL

Fill the ice cream bowl up halfway with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes.



NOTE

Ice Cream Bowl is NOT dishwasher safe.

CLEANING THE PADDLE

1. Wash the paddle with warm soapy water. Using the bottle brush supplied insert this in the central part of the paddle to clean all the ice cream out.



2. Let all surfaces dry thoroughly before reassembling the ice cream machine



NOTE

Paddle and lid are dishwasher safe on the top rack ONLY.


STORAGE

1. Ensure the ice cream machine is turned OFF. Remove power plug from the power outlet.
2. Ensure the ice cream machine and all accessories are completely clean and dry.
3. Place the ice cream bowl and paddle into the chamber.
4. Ensure the lid is on.
5. Store the appliance in an upright position and level on its support legs. Do not store anything on top of the ice cream machine.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
Ice cream won't freeze	<ul style="list-style-type: none">• START PAUSE button needs to be pressed.• Alcohol in ice cream? Added too much or too soon.• Ensure that there is adequate ventilation around the ice cream maker. We recommend leaving at least 15cm between the ice cream machine and adjacent hard surfaces.
Paddle won't move	<ul style="list-style-type: none">• Paddle won't move if the PRE-COOL function is selected for the first 5 minutes.• Check to see if center spindle is inserted correctly into plastic paddle; if the center spindle is not moving then there maybe an issue with the machine – Call Breville® customer service.
Lid will not lock into position	<ul style="list-style-type: none">• Paddle and bowl are not positioned properly – make sure the handle of the bowl sits within the grooves and paddle is inserted properly.
Frozen dessert not frozen in allocated time	<ul style="list-style-type: none">• Dessert mixture was too warm when placed in the ice cream bowl for time allocated in manual setting.• Different ingredients and quantities will effect freezing time. Allow for more time if using ingredients like eggs/alcohol.
Can't remove bowl insert after churning	<ul style="list-style-type: none">• Ingredients may have spilt over the side of the bowl and into the chamber. Turn the machine off and let stand for 10-20 minutes to defrost the ice cream. Then remove bowl and wipe the interior chamber of the ice cream machine.
How do I make soft serve ice cream?	<ul style="list-style-type: none">• The frozen desserts on the hardness indicator bar are only there as a guide. Try making your soft serve on the sorbet setting. You can turn the hardness back up if the ice cream is not hard enough.
I want my ice cream even harder!	<ul style="list-style-type: none">• Remove ice cream from ice cream bowl, place in another airtight container and place in freezer for a further 1-2 hours or until desired hardness is achieved.
Can I put my mix-ins into the custard base?	<ul style="list-style-type: none">• Put your mix-ins at the end when prompted. Note: Often ingredients such as fruits may disintegrate during the churning process if added too early.

PROBLEM	EASY SOLUTION
My ice cream maker seems to be vibrating briefly?	<ul style="list-style-type: none"> The internal compressor is mounted on special rubber mounts to reduce the noise and vibration during operation. When cooling is not required the compressor will automatically turn off and a small amount of vibration for 1-2 seconds is normal.
The controls don't work?	<ul style="list-style-type: none"> The child lock may be on. Press and hold the HOLD  button for 2 seconds to disengage the locking.
The ice cream maker does not remember my last setting?	<ul style="list-style-type: none"> The internal computer will only remember the settings once START PAUSE has been activated.
The temperature is reading in Fahrenheit	<ul style="list-style-type: none"> Press $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button to change temperature units.
Ice Cream not churning but the compressor is on	<ul style="list-style-type: none"> The PRE-COOL is activated. To preserve the life of the compressor there is a self timer on the compressor. Please allow for up to 3 minutes for the compressor to activate.
My ice cream is icy? Why?	<ul style="list-style-type: none"> Some desserts have a higher water content in them which will make the mixture more icy.
I pulled the ice cream out of the freezer and it is very hard. Why?	<ul style="list-style-type: none"> Home made ice cream will always be harder than store bought ice cream as it contains less air. We suggest removing the ice cream for about 5-10 minutes before serving.
Can I place the ice cream bowl into the freezer?	<ul style="list-style-type: none"> We do not suggest placing the ice cream bowl in the freezer as the ice cream will freeze solid and be very difficult to scoop out. Do not use any sharp or metal utensils to scoop the ice cream from the bowl as it may scratch the coating.



Recipes

BASIC VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 2 cups pouring cream
- 1 cup milk
- 1 vanilla bean, split and seeds scraped or 1 teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- $\frac{1}{2}$ cup sugar

METHOD

1. Place cream, milk and vanilla bean and seeds into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Remove vanilla bean from cream mixture and slowly whisk cream into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

QUICK MIX VANILLA ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 1 cup heavy pouring cream
- $1\frac{1}{4}$ cups whole milk
- $\frac{3}{4}$ cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract

METHOD

1. Place cream, milks and vanilla into a large jug and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

RICH CHOCOLATE ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 2 cups pouring cream
- ½ cup milk
- 180g good quality dark chocolate, chopped
- 5 egg yolks
- ⅓ cup caster sugar

METHOD

1. Place cream, milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Cook, stirring, until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once chocolate mixture is hot, slowly whisk chocolate into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled. Once chilled pour into ice cream bowl.
5. Set ice cream maker to desired setting and churn.



TIP

For a bigger chocolate treat add ¼ cup grated dark chocolate once machine specifies to add in mix-ins.

6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

STRAWBERRY AND RHUBARB ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 1½ cups pouring cream
- ½ cup milk
- 4 eggs yolks
- ⅓ cup caster sugar

Fruit mixture

INGREDIENTS

- 250g fresh strawberries
- 200g rhubarb, cut into 2cm pieces
- ¼ cup caster sugar

METHOD

1. To make the ice cream base, place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk cream into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. To make fruit base, blend strawberries until smooth then push through a fine sieve to remove seeds. Place strawberry puree, rhubarb and sugar into a small saucepan; stir over a low heat until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer, stirring occasionally until the mixture has reduced to 1 cup. Do not over stir or the rhubarb will break down too much. Refrigerate until cold.



Recipes

Recipe cont.

6. Once both mixtures and cold gently fold together before churning.
7. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
8. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

APPLE CRUMBLE ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 1½ cup pouring cream
- ¾ cup milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- ¼ teaspoon ground cinnamon

Apple mixture

INGREDIENTS

- 1 granny smith apple, peeled, cored and thinly sliced
- 2 tablespoons caster sugar
- 1 tablespoon water

Crumble

INGREDIENTS

- ¼ cup plain flour
- 2 tablespoons soft brown sugar
- 1/4 teaspoon baking powder
- 1 tablespoon rolled oats
- 40g unsalted butter

METHOD

1. **To make the crumble:** Preheat oven to 200°C. Line a baking tray with baking paper. Combine crumble ingredients in a bowl and rub together with fingertips until butter is mixed through other ingredients. Spoon mixture onto baking tray and bake in oven for about 10-15 minutes or until golden. Allow crumble to cool on tray.

2. **To make apple mixture:** Combine sliced apple, sugar and water into a small saucepan; stir over a medium heat until the sugar has dissolved. Cover and cook for 5 minutes or until apples are tender; remove from heat and allow to cool. Refrigerate until well chilled.

3. **To make ice cream:** Place cream, milk, condensed milk and cinnamon into a large jug. Stir until combined. Pour into ice cream bowl.
4. Set ice cream maker to desired setting and churn. Add apple mixture and ½ cup of the crumble mixture once machine specifies to add in mix-ins.
5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

COOKIES AND CREAM ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 1 cup pouring cream
- 1 cup milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 6 chocolate cream filled cookies, crushed

METHOD

1. Place cream, milks and vanilla into a large jug and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Add crushed cookies once machine specifies to add in mix-ins.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

SALTED CARAMEL ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 1 ½ cups milk
- 7 egg yolks
- 1 cup white sugar
- 3 tablespoons water
- 1 ¼ cups pouring cream
- 1 teaspoon fine sea salt

METHOD

1. Place milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until milk just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks until pale and thickened. Once milk is hot, slowly whisk the milk into the eggs. Set aside.
3. Combine sugar and water in a saucepan and stir over low heat until the sugar has softened and started to dissolve. Increase heat to a medium-high heat, brush down sides of saucepan to dissolve any sugar crystals and cook without stirring until the toffee starts to turn a rich golden colour. Remove from heat and carefully pour in cream.
Note: Mixture may splatter at this stage.

4. Return mixture to a low heat and stir until any lumps have dissolved. Add egg mixture and salt and cook, stirring until mixture coats the back of a wooden spoon (see tips for better ice cream making.).
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Once chilled pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

HONEY ICE CREAM

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 2 cups pouring cream
- 1 cup milk
- 6 egg yolks
- ½ cup good quality honey

METHOD

1. Place cream and milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and honey in a bowl until pale and thick. Once cream mixture is hot, slowly whisk cream into the honey mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



Recipes

PISTACHIO GELATO

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 2 cups milk
- ½ cup pouring cream
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup caster sugar
- ¾ cup shelled pistachios, roasted and chopped

METHOD

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour gelato base into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Add chopped pistachios once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

CHOCOLATE HAZELNUT GELATO

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- 2 cups milk
- ½ cup chocolate hazelnut spread
- ½ teaspoon vanilla extract
- 5 egg yolks
- ½ cup caster sugar
- ¼ cup roasted hazelnuts, finely chopped

METHOD

1. Place milk, hazelnut spread and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until spread has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Add crushed hazelnuts once machine specifies to add in mix-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

MINT CHOCOLATE GELATO

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

1½ cups milk
½ cup pouring cream
120g good quality dark chocolate, chopped
2-3 drops peppermint essence
5 egg yolks
⅓ cup caster sugar
60g good quality dark chocolate, finely chopped (extra)

METHOD

1. Place milk, chocolate and peppermint essence into a medium heavy-based saucepan. Heat until chocolate has melted and mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once chocolate mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Add extra finely chopped chocolate once machine specifies to add in add-ins.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

PASSIONFRUIT GELATO

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

2 cups milk
½ cup pouring cream
½ teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup caster sugar
2-3 passionfruit

METHOD

1. Place milk, cream and vanilla extract into a medium heavy-based saucepan. Heat until mixture just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks and sugar in a bowl until pale and thick. Once milk mixture is hot, slowly whisk into the egg mixture.
3. Clean saucepan and return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and coats the back of the spoon (see tips for better ice cream making.).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour mixture into ice cream bowl with passionfruit pulp. Set ice cream maker to desired setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



Recipes

LEMON SORBET

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- ¾ cup sugar
- 1½ cups water
- ¾ cup fresh lemon juice, chilled
- 1 small egg white, lightly beaten

METHOD

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
2. Pour sugar syrup, lemon juice and egg white into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



TIP

To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

PINK GRAPEFRUIT SORBET

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- ¾ cup sugar
- 1½ cups water
- ¾ cup fresh ruby red grapefruit juice, chilled
- 1 small egg white, lightly beaten

METHOD

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
2. Pour sugar syrup and grapefruit juice into ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



TIP

To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

PEAR AND VANILLA SORBET

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- ¾ cup caster sugar
- ¾ cup water
- 1 vanilla bean, split and seeds scraped
- 900g soft pears
- ¼ cup lemon juice
- 1 small egg white, lightly beaten

METHOD

1. Combine sugar, water and vanilla bean and seeds in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
2. Peel and core pears. Blend or process until pureed. Push mixture through a sieve and discard pulp. You will need 1½ cups liquid.
3. Discard vanilla bean and combine vanilla sugar syrup, pear juice and lemon juice into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



TIP

To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Mixture will make approximately 700ml sorbet once churned.

RASPBERRY SORBET

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

- ¾ cup caster sugar
- ¾ cup water
- 300g frozen raspberries
- 1 tablespoon lime juice
- 1 small egg white, lightly beaten

METHOD

1. Combine sugar and water in a saucepan over a low heat. Cook, stirring, until the sugar has dissolved. Increase heat and simmer for 2 minutes. Remove from heat and allow to cool. Refrigerate until needed.
2. Place raspberries in a bowl and allow to just thaw. Blend or process raspberries and their juices until smooth. Push mixture through a fine sieve to remove seeds.
3. Combine raspberry puree, lime juice and sugar syrup juice into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



TIP

To make this recipe without using the eggwhite we recommend using the manual setting and allow approximately 60 minutes for churning. Quantities can be increased to 1 cup sugar, 1 cup water, 500g raspberries, 2 tablespoons lime juice. Mixture will make approximately 1 litre sorbet once churned.



Recipes

QUICK FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

750g flavoured yogurt of your choice

METHOD

1. Place yogurt into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

YOGURT BERRY FREEZE

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

500g fresh strawberries

2 cups natural yogurt

½ cup caster sugar

METHOD

1. Blend or process strawberries until pureed. Remove seeds if desired by pushing through a fine sieve.
2. Combine strawberries, yogurt and sugar into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

BANANA FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

1 ½ cups mashed ripe bananas (about 3 large)

2 teaspoons lemon juice

2 cups vanilla yogurt

1-2 tablespoons honey, to taste

METHOD

1. Combine banana, lemon juice, yogurt and honey into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
2. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

LEMON HONEY FROZEN YOGURT

Makes approximately 1 litre

INGREDIENTS

½ cup lemon juice

¼ cup honey

2½ cups vanilla yogurt

METHOD

1. Combine lemon juice and honey in a small saucepan. Cook over a low heat until the honey has melted. Remove from heat. Refrigerate until cold.
2. Combine honey mixture and yogurt in a jug; mix well. Pour mixture into the ice cream bowl. Set ice cream maker to desired setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.



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



Notes

the Smart Scoop™
Ice Cream Machine

설명서 - BCI600



Breville®



목차

- 2 Breville®은 안전을
최우선으로 합니다
- 6 Smart Scoop™ 특성
- 7 제품 구조
- 9 기능
- 15 팁
- 18 관리 및 청소
- 20 문제 해결
- 22 레시피
- 31 보증

BREVILLE®은 안전을 최우선으로 합니다

Breville®은 안전을 매우 중요하게 생각합니다. 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 보관하시기 바랍니다

- 작동하기 전에 모든 지침을 꼼꼼하게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 보관하시기 바랍니다.
- Breville® Smart Scoop™을 처음 사용하기 전에 모든 포장재와 판촉 라벨을 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 어린이의 질식 위험을 방지하기 위해 이 제품의 전원 플러그에 장착된 보호 커버를 제거하고 안전하게 폐기하시기 바랍니다.
- 작동 중 본 아이스크림 머신을 조리대나 테이블 가장자리 근처에 두시면 안 됩니다. 표면이 평평하고 깨끗하며 액체 또는 기타 물질이 없는지

확인하시기 바랍니다.
휘젓기 프로세스 중에
진동으로 인해 머신이
약간 움직일 수 있습니다.

- 고압 가스나 전기
버너의 위나 근처,
또는 가열된 오븐에
닿을 수 있는 곳에 이
제품을 놓으면 안 됩니다.
- 벽으로부터 최소 15cm
떨어진 곳에 제품을
놓아두셔야 합니다.
이는 적절한 환기를
위해서입니다.
- 항상 안정적인 표면에서
본 아이스크림 머신을
작동하시기 바랍니다.
- 아이스크림 머신을
싱크대 식기 건조판에
놓고 작동하면 안 됩니다.
- 전원 콘센트에 연결하고
작동하기 전에 항상
아이스크림 머신이
올바르게 조립되었는지
확인합니다. 본 설명서에
명시된 지침을 따라
주시기 바랍니다.

- 아이스크림 머신은
외부 타이머나 별도의
원격 제어 시스템으로
작동하는 제품이 아닙니다.
- 아이스크림 머신 작동 시
통풍구를 막으면 안 됩니다.
- 아이스크림 챔버에 재료를
직접 넣으면 안 됩니다.
재료는 아이스크림 볼에만
담으시기 바랍니다.
- 가연성 연료가 들어 있는
에어로졸 캔 등의 폭발성
물질을 이 제품에 보관하면
안 됩니다.
- 매번 사용하기 전에,
아이스크림 챔버가
깨끗하고 건조되어 있으며,
이물질이 없는지 확인해
주시기 바랍니다.
- 작동 중 아이스크림
머신 내부에 손가락이나
손을 넣으면 안 됩니다.
움직이는 부품과
닿지 않도록 조심합니다.

- 사용하지 않을 때와 청소 전에는 항상 아이스크림 머신의 전원을 끄고 전원 콘센트에서 플러그를 뽑아 두시기 바랍니다.
- 장시간 아이스크림 머신의 뚜껑을 열어 두면 안 됩니다.
- 제품의 내외부를 깨끗하게 유지합니다. 본 설명서에 명시된 청소 지침을 따라 주시기 바랍니다.
- Breville® Smart Scoop과 함께 제공된 품목 이외의 액세서리를 사용하면 안 됩니다.

모든 전기 제품에 대한 중요 안전 지침

- 사용하기 전에 전원 코드가 꼬여 있지 않도록 주의합니다.
- 감전 사고를 방지하기 위해 전원 코드, 전원 플러그, 제품을 물이나 다른 액체에 담그시면 안 됩니다.
- 전원 코드가 조리대 또는 테이블 가장자리에 걸리거나 뜨거운 표면에 닿는 다거나 꼬이지 않도록 주의하시기 바랍니다.
- 8세 이상 어린이나 신체적, 감각적, 정신적 능력이 떨어지거나 경험과 지식이 부족한 분이라도 안전한 방법으로 제품을 사용하는 방법에 관해 보호자의 지도를 받거나 도움을 받고 관련된 위험을 이해한 후에는 경우 이 제품을 사용할 수 있습니다. 어린이가 제품을 가지고 놀아서는 안 됩니다. 어린이가 보호자의 지도 없이 청소 및 사용자 유지 보수를 해서는 안 됩니다.
- 제품을 정기적으로 검사하는 것이 좋습니다. 전원 코드, 전원 플러그, 제품이 어떤 식으로든 손상된 경우 제품을 사용하면 안 됩니다.

- 검사나 수리가 필요한 경우, 가까운 공인 Breville® 서비스 센터에 제품 전체를 맡기시기 바랍니다.
- 청소를 제외한 모든 유지 보수는 공인 Breville® 서비스 센터에서 수행해야 합니다.
- 이 제품은 가정용입니다. 이 제품을 원래 용도 이외의 목적으로 사용하시면 안 됩니다. 움직이는 차량이나 선박에서 사용하시면 안 되며, 야외에서도 사용하시면 안 됩니다. 잘못 사용하면 부상을 입을 수 있습니다.
- 전기 제품을 사용할 때는 추가적인 안전 보호를 위해 누전 차단기(안전 스위치)를 절연 처리하는 것이 좋습니다. 제품에 전기를 공급하는 전기 회로에 정격 잔류 작동 전류가 30mA 이하인 안전 스위치를 설치하는 것이 좋습니다. 조언은 전기 기술자에게 문의하시기 바랍니다.

가정용
이 지침을 보관하시기 바랍니다



Smart Scoop™ 특성

자동 모드

자동 모드는 선택한/원하는 밀도로 재료를 휘젓고 얼립니다. 네 가지 사전 설정 기능인 셔벗, 프로즌 요거트, 젤라토 또는 아이스크림 중에 하나를 선택합니다. Smart Scoop™의 작동 준비가 완료되면 신호음이 울립니다.

수동 모드

사전 설정된 레시피의 아이스크림 제조 시간을 수동으로 변경할 수 있습니다.

사전 설정 기능

Breville® Smart Scoop™은 네 가지 사전 설정 기능을 제공합니다. 셔벗, 프로즌 요거트, 젤라토 또는 아이스크림 중 한 가지 설정을 선택합니다.

사전 냉각

디저트 베이스를 준비할 때 머신을 미리 냉각시키는 것이 좋습니다. 이 선택적 기능은 머신을 약 -10~-30°C로 냉각시키며, 이 과정에는 일반적으로 약 5~10분이 소요됩니다.

냉각 유지

디저트의 밀도에 도달하면 냉각 유지(KEEP COOL) 기능은 혼합물이 녹는 것을 방지합니다. 냉각 유지 모드에서는 압축기가 간헐적으로 작동해 디저트의 밀도를 유지시켜 줍니다.

어린이 보호 잠금 기능

Smart Scoop™에는 어린이 보호 잠금 기능이 있습니다. 어린이 보호 잠금 기능을 설정하려면 **H** 홀드(HOLD) 버튼을 2초 동안 길게 눌러 주시면 됩니다. 잠금을 해제하려면 버튼을 2초 동안 다시 누릅니다.

추가 재료 첨가

뚜껑을 열어 초콜릿 칩, 신선한 과일, 향신료 등 추가 재료를 쉽게 첨가할 수 있습니다. 좋아하는 추가 재료를 첨가할 시간이 되면 아이스크림 머신에서 신호음이 울리고 ADD MIX-INS가 깜박이며 이를 알려 줍니다!

음량

아이스크림이 준비되면 아이스크림 머신은 알림음을 울립니다. 알림음은 크게, 작게 또는 음소거로 설정할 수 있습니다.



제품 구조



A. 아노다이징 처리된 아이스크림 볼 핸들이 있어 분리가 용이합니다.
식기세척기를 사용할 수 없으며, 냉동실에 보관할 수 없습니다.

B. 패들 볼의 측면을 긁어내고 아이스크림을 휘젓는 데 사용됩니다.
참고: 냉동실에 보관할 수 없습니다.

C. 뚜껑* 들어 올리거나 2단으로 접어 열 수 있습니다.

D. 스테인리스 스틸 하우징

E. 전원(POWER) 아이스크림 머신의 전원을 켜거나 끄는 버튼입니다.

F. 시작/일시중지(START | PAUSE) 디저트 만들기 프로세스를 시작하고 중지합니다.

G. 수동 타이머(MANUAL TIMER)
5분에서 180분까지 시간을 선택하는 데 사용됩니다.

H. 사전 냉각(PRE-COOL) 제품을 -10°C에서 -30°C까지 사전에 냉각시킵니다.

I. 냉각 유지(KEEP COOL) 최대 3시간까지 디저트를 차갑게 유지하고 휘저어 줍니다.

J. 자동 타이머/경도 선택 이 다이얼을 돌려 셔벗, 프로즌 요거트, 젤라토, 아이스크림의 설정을 선택합니다. 부드러운 식감의 디저트는 다이얼을 왼쪽으로, 단단한 식감의 디저트는 다이얼을 오른쪽으로 돌리시면 됩니다.

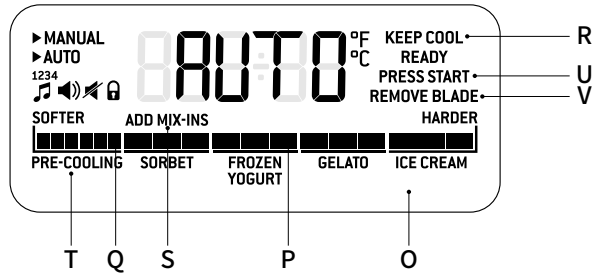
K. 온도/단위(TEMP/UNITS) 섭씨와 화씨를 전환할 때 사용하는 버튼입니다.

L. 음량 크게, 작게 또는 음소거를 선택합니다.

M. 핸들 쉽게 들어올릴 수 있습니다.

N. 볼 챔버

* 식기세척기 사용 가능 부품.



SMART SCOOP™ 디스플레이

- O. LCD 컨트를 디스플레이 기능 설정 및 냉각 진행 상황에 대한 정보를 제공합니다.
- P. 경도 선택 막대
- Q. 진척도 표시 막대
- R. 냉각 유지(KEEP COOL) 최대 3시간까지 열린 디저트를 차갑게 유지하고 휘저어 줍니다.
- S. 추가 재료 첨가(ADD MIX-INS) 좋아하는 추가 재료를 첨가할 시간이 되면 깜박이며 이를 알려 줍니다.

- T. 사전 냉각 중(PRE-COOLING) 압축기가 켜져 머신을 냉각하고 있음을 나타냅니다.
- U. 시작을 누르세요(PRESS START) 사전 냉각 모드 중, 머신이 충분히 냉각되었으며 재료를 휘저을 준비가 완료되었음을 알려줄 때 깜박입니다.
- V. 블레이드를 분리하세요(REMOVE BLADE) 디저트를 만드는 과정이 완료되었으며 이제 블레이드를 볼에서 분리해도 된다는 것을 표시합니다.



W



X



Y



Z

액세서리

- W. 아노다이징 처리된 아이스크림 볼
- X. 볼 측면을 긁어내는 데 사용하는 스페츨러
- Y. 패들
- Z. 패들과 볼 청소를 돕는 보틀 브러시



기능



경고

본 아이스크림 머신에는 압축기가 포함되어 있으며, 압축기는 항상 똑바로 세운 상태를 유지해야 합니다. 머신을 보관할 때는 항상 머신의 발을 모두 표면에 대고 똑바로 세워 보관해 주시기 바랍니다.

처음 사용하기 전에

머신 준비

아이스크림 머신에 부착된 모든 라벨링 및 포장재를 제거하고 폐기합니다. 포장을 폐기하기 전에 모든 부품과 액세서리를 꺼냈는지 확인해 주시기 바랍니다.

뚜껑, 아이스크림 볼, 패들을 머신에서 분리합니다. 따뜻한 비눗물을 사용하여 부품과 액세서리를 세척하고 완전히 헹굽니다. 머신을 사용하기 전에 모든 부품이 완전히 건조되었는지 확인하시기 바랍니다.



참고

아이스크림 볼 안에 재료를 넣기 전에 항상 패들을 먼저 넣습니다. 이렇게 해야 재료가 아이스크림 챔버로 흐르는 것을 방지할 수 있습니다.

첫 사용

초기 시작

- 아이스크림 볼 안에 패들을 넣습니다.
- 레시피 순서대로 볼에 재료를 넣습니다.



- 아이스크림 볼과 패들을 볼 챔버 안에 넣습니다.
- 볼 챔버에는 2개의 홈이 있습니다. 볼을 챔버에 넣을 때는 볼 핸들 경첩이 이 홈에 오도록 위치를 맞추시기 바랍니다.



- 삽입 전, 볼 챔버와 아이스크림 볼의 겉면이 완전히 건조되었는지 확인해 주시기 바랍니다.

참고

재료가 잘 섞이도록 하기 위해서는 패들을 드라이브 샤프트에 올바르게 조립하는 것이 중요합니다.



1. 뚜껑을 잠그려면 뚜껑 핸들을 그림과 같이 맞추고 시계 방향으로 회전하여 잠금(LOCK) 위치에 놓습니다. **LOCK ▼**
2. 전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다.
3. 경도 선택 다이얼을 돌려 원하는 디저트를 선택합니다.
시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 눌러 휘젓기 프로세스를 시작하시기 바랍니다. 경과 시간이 LCD에 표시됩니다.
4. 원하는 밀도에 도달하면 Smart Scoop™ 이 알림음을 울립니다.

사전 냉각(PRE-COOL)

참고

사전 냉각(PRE-COOL)은 시작/취소 버튼을 누르기 전, 대기 모드에서만 실행할 수 있습니다

- a) 사전 냉각(PRE-COOL)은 아이스크림 머신의 온도를 낮춰 디저트를 만드는 데 소요되는 시간을 줄여 줍니다. 이는 선택 사항이며, 휘젓기 전에 아이스크림 베이스를 준비할 때 사용하는 것이 이상적입니다.
- b) 사전 냉각(PRE-COOL) 기능을 선택하려면 사전 냉각(PRE-COOL) 버튼을 누르시기 바랍니다. 버튼 주변의 표시등이 흰색에서 빨간색으로 바뀌어, 머신이 사전 냉각 모드에 있음을 표시합니다. 이 모드는 머신을 -10°C에서 -30°C까지 사전에 냉각시키며, 이 과정에는 약 5~10분이 소요됩니다. 아이스크림 메이커가 최적의 온도에 도달하면 LCD 화면의 준비(READY)에 불이 들어오고 시작을 누르세요(PRESS START)가 깜박입니다. 15분이 지나면 패들이 회전하기 시작하지만, 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 누르지 않으면 얼린 디저트 만들기는 시작되지 않습니다. 이 기능을 선택하면 LCD 화면에 온도가 표시되고, 사전 냉각 중(PRE-COOLING)에 불이 들어오며, 진척도 표시 막대가 스크롤되며 사전 냉각 모드가 진행 중임을 알려 줍니다.
- c) 사전 냉각(PRE-COOL)은 실행 20분 후 대기 모드로 돌아가며, 사전 냉각 모드를 중단하려면 사전 냉각(PRE-COOL) 버튼을 다시 누르거나 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 눌러 끌 수 있습니다.

참고

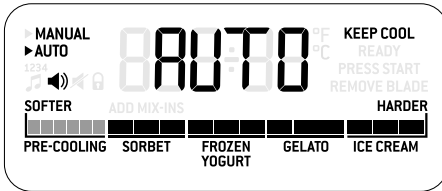
사전 냉각(PRE-COOL) 완료 후, 휘젓기 프로세스를 시작하려면 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 눌러야 합니다.

참고

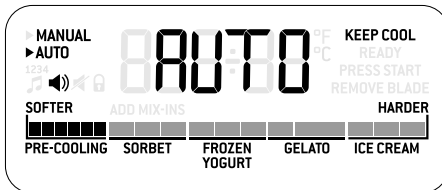
시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 누른 후에는 사전 냉각 기능을 사용할 수 없으므로 유의해 주시기 바랍니다. 사전 냉각(PRE-COOL) 버튼 주변의 표시등이 켜집니다.

자동 모드

시작하기



진척도 표시 막대



경도 표시 막대

전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 230/240V 콘센트에 꽂습니다.

전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다. 전원(POWER) 버튼에 하얀색 불이 들어옵니다. LCD 화면에 자동(AUTO)이 표시됩니다. 진척도 및 경도 막대에도 불이 들어옵니다. LCD 화면에서 화살표가 자동(AUTO)을 가리켜, 현재 작동 중인 모드를 표시합니다. 머신이 자동 모드에 있는지 확인하려면 경도 다이얼을 돌립니다.

경도 선택

경도 다이얼을 왼쪽이나 오른쪽으로 돌려 원하는 경도를 선택합니다. 왼쪽으로 돌리면 셔벗과 같은 부드러운 식감의 열린 디저트를, 오른쪽으로 돌리면 아이스크림과 같은 단단한 식감의 디저트를 만들 수 있습니다.



자동 모드에서 냉각 유지

냉각 유지(KEEP COOL) 기능은 최대 3시간까지 열린 디저트를 차갑게 유지하고 휘저어 줍니다. 이 기능을 선택하면 버튼 주위에 빨간색 불이 들어오고 LCD 화면에 냉각 유지(KEEP COOL) 메시지가 표시됩니다. 이 기능은 선택한 경도로 혼합물을 휘젓는 방식으로 작동하며, 선택한 경도에 도달하면 패들과 함께 압축기가 간헐적으로 작동하며 밀도를 유지합니다.

패들은 디저트가 선택한 밀도 이하로 녹은 것을 감지한 경우에만 작동합니다.

냉각 유지(KEEP COOL) 기능은 언제든지 켜고 끌 수 있습니다.

참고

Smart Scoop™이 냉각 유지(KEEP COOL) 모드에 있을 때 압축기와 모터는 디저트의 밀도를 확인하기 위해 점진적으로 작동합니다.

재료 추가 및 작업 시작

- 패들, 볼 및 볼 챔버가 깨끗한지 확인합니다. 볼 안에 재료를 넣기 전에 패들을 먼저 넣습니다.
- 레시피에 따라 아이스크림 볼에 재료를 추가합니다. 볼 테두리에 흘린 재료가 있다면 닦으시기 바랍니다.
- 볼 핸들의 경첩이 챔버의 홈에 놓이도록 위치를 맞춰 볼을 삽입합니다. 패들이 제대로 작동하기 위해서는 아이스크림 패들을 드라이브 샤프트에 올바르게 조립하는 것이 중요합니다.



- 아이스크림 볼 위로 뚜껑을 닫아 줍니다. 레시피에 명시되어 있지 않는 한, 작동 중에는 뚜껑을 열지 않는 것이 좋습니다. 추가 재료를 넣어야 하는 경우, 작은 뚜껑을 열어 재료를 추가하시기 바랍니다.
- 디저트 만들기를 시작하려면 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 눌러 줍니다. 진척도 표시 막대가 스크롤되며 장치가 작동 중임을 표시합니다. 이제 아이스크림 머신이 냉각을 시작하고 원하는 설정에 맞춰 휘젓기를 시작합니다. 디저트가 얼기 시작하면 경도 선택 막대의 표시기가 선택한 디저트로 움직입니다. 표시등에 불이 들어올 때까지 다소 시간이 걸릴 수 있습니다. 화면은 경과 시간과 머신의 현재 냉각 온도를 번갈아 보여 줍니다.

첫 번째 경도 막대 셀에 도달할 때까지 진척도 표시 막대가 스크롤됩니다. 경도 막대는 선택한 디저트의 설정으로 진행됩니다. 원하는 밀도에 도달하면 깜박임이 멈춥니다.



- 원하는 설정에 도달하면, 압축기와 모터가 정지하고 LCD 화면에 준비(READY)가 표시됩니다. 디저트가 준비되었음을 알리는 알림음/음악이 울립니다.

수동 모드

시작하기

전원 코드를 완전히 풀고 전원 플러그를 230/240V 콘센트에 꽂습니다.

전원(POWER) 버튼을 눌러 머신을 켭니다.
전원(POWER) 버튼에 하얀색 불이 들어옵니다.
LCD 화면은 자동 모드와 선택 막대 기본값입니다. 아이스크림 머신과 LCD 화면은 항상 마지막으로 사용한 프로그램이나 설정으로 되돌아갑니다.

수동 타이머 화살표 ▲ ▼ 버튼을 눌러 머신이 수동 모드에 있는지 확인하시기 바랍니다.
시간이 표시되고 화면 왼쪽에는 화살표가 수동(MANUAL)을 가리킵니다.

원하는 휘젓기 및 얼리는 시간으로 변경하려면, 수동 타이머 화살표 버튼을 누르시면 됩니다.
평균적으로 휘젓고 얼려 아이스크림으로 만드는 데는 약 50분이 소요됩니다.

경도 선택

수동 모드에서는 사용할 수 없습니다.

수동 모드에서 냉각 유지(KEEP COOL)

냉각 유지(KEEP COOL) 기능은 선택한 머신 작동 지속 시간 동안 열린 디저트를 차갑게 유지하고 휘저어 줍니다. 이 기능을 선택하면 버튼 주위에 빨간색 불이 들어오고 LCD 화면에 냉각 유지(KEEP COOL) 메시지가 표시됩니다.
패들은 디저트가 사전에 결정한 밀도 이하로 녹은 것을 감지한 경우에만 작동합니다.

재료 추가 및 작동 시작

- 위 또는 아래로 ▲ ▼ 수동(MANUAL) 버튼을 눌러 원하는 시간을 설정합니다.
- 볼과 패들을 챔버에 삽입하고, 재료를 추가하십시오.
- 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 눌러 아이스크림 만들기를 시작하시기 바랍니다. 버튼 주변의 표시등에 빨간색 불이 들어와 이 버튼이 선택되었고 머신이 디저트 만들기 프로세스를 시작했음을 표시합니다.
- 원하는 시간에 도달하면, 압축기와 모터가 정지하고 LCD 화면에 준비(READY)가 표시됩니다.
- 진행 중에 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 누르면 시간이 중지됩니다. 다시 시작하려면 버튼을 다시 눌러 줍니다.
- 타이머를 재설정해야 하는 경우 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 2초 동안 누르면 타이머가 재설정됩니다.
- 타이머는 언제든지 재설정할 수 있습니다.


SMART SCOOP™ 디스플레이

LCD 화면은 카운트다운 타이머와 온도를 번갈아 표시합니다.

음량 기능

Breville® Smart Scoop™은 열린 디저트 만들기가 완료되면 알람음을 울리는 기능을 갖고 있습니다. 음량은 크게, 작게 또는 음소거로 설정할 수 있습니다.

온도/단위(TEMP/UNITS)

Breville® Smart Scoop™은 온도 및 단위 전환 기능을 갖추고 있습니다. 한 번 누르면 온도가 표시되고  버튼을 다시 누르면 섭씨에서 화씨로, 또는 반대 방향으로 단위가 전환됩니다.

공장 기본값 재설정

냉각 유지(KEEP COOL) 버튼을 5초 동안 길게 누르면 공장 기본값 설정이 복구됩니다. 이는 대기 모드에서만 수행할 수 있습니다.



팁

아이스크림 만들기 팁



참고

얼린 디저트를 만드는 데 걸리는 시간은 주변 실온, 재료 온도 및 머신의 사전 냉각에 따라 달라질 수 있습니다. 재료가 차가울수록 아이스크림을 만드는 시간도 짧아집니다. 보통 아이스크림을 만드는 데는 약 50분의 시간이 소요됩니다.

- 크림 앙글레즈 또는 재료를 가열해야 하는 레시피를 만들 때는 항상 전날 만들어 준비하는 것이 좋습니다. 또는 아이스크림을 만들기 전 최소 4시간 동안 재료를 식혀 주시기 바랍니다.
- 아이스크림 볼을 아이스크림 메이커에 넣기 전에, 항상 먼저 재료를 볼에 넣습니다.
- 이 설명서에 나와 있는 아이스크림 레시피는 크림, 우유, 계란, 설탕 등의 재료를 사용합니다. 이러한 재료는 취향 또는 식단 요구 사항에 맞춰 유사한 재료로 대체할 수 있습니다. 다른 재료를 사용하는 경우 맛과 질감이 달라질 수 있으니 유의하시기 바랍니다.
- 대부분의 디저트 베이스는 휘젓고 얼리는 프로세스 중에 팽창합니다. 이 설명서의 혼합물은 약 1리터의 얼린 디저트를 만듭니다.(달리 표시되어 있는 경우 제외) 다른 아이스크림 레시피를 사용하는 경우, 팽창을 고려하여 재료 베이스는 700ml를 초과하지 않도록 합니다.
- 알코올은 어는 속도를 떨어뜨립니다. 알코올은 아이스크림 만들기 프로세스의 마지막에 첨가하는 것이 가장 좋습니다.
- 완성된 얼린 디저트는 스푼으로 뜰 수 있을 정도의 밀도를 가지고 있습니다. 콘이나 그릇에 담아 서빙하는 경우, 서빙하기 2시간 전에 아이스크림을 냉동실에 넣었다 서빙하는 것이 가장 좋습니다.

- 얼린 디저트를 냉동실에 보관할 때는 용기가 잘 밀폐되어 있는지 확인하시기 바랍니다. 이렇게 하면 얼음 결정이 형성되는 것을 방지할 수 있습니다. 얼린 디저트 위에 베이킹 종이나 유산지를 올려 놓는 것도 도움이 됩니다.



참고

아이스크림 볼을 냉동실에 넣으면 안 됩니다.

- 얼린 디저트는 완성 후 1주일 이내에 먹는 것이 가장 좋지만, 최대 2주까지 보관할 수 있습니다.
- 냉동실에 두었던 디저트를 서빙하는 경우, 서빙하기 전에 디저트를 실온에 5-10분 동안 두는 것이 가장 좋습니다.

크림 앙글레즈(커스터드 베이스) 만들기 팁

- 전통적인 크림이한 식감의 아이스크림은 크림 앙글레즈, 커스터드 베이스로 만듭니다. 아래는 매번 완벽한 크림 앙글레즈를 만들기 위한 팁입니다.
- 모든 재료는 신선한 것으로 준비합니다.
- 커스터드 베이스를 만들 때 계란은 실온에 두는 것이 가장 좋습니다. 레시피에서 계란은 최소 질량 59g을 기준으로 합니다.
- 시작하기 전에 우선 모든 재료의 무게를 재어 준비합니다.
- 거품기나 전자 핸드 믹서기를 사용하여 달걀 노른자와 설탕을 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다.
- 크림 앙글레즈를 만들 때는 바닥이 두꺼운 냄비를 사용하시기 바랍니다.

- 이는 크림/우유를 가열할 때 내용물이 끓지 않게 하기 위함입니다. 크림/우유를 가열하다가 냄비 가장자리에 작은 기포가 형성되기 시작하면, 크림/우유를 더 이상 가열하지 않는 것이 좋습니다.
- 크림/우유 혼합물을 가열되는 동안, 설탕과 계란을 휘저어 줍니다. 크림/우유 혼합물이 가열된 후에 이 작업을 하면 크림/우유는 과도한 열로 인해 분리될 수 있습니다.
- 혼합물이 걸쭉해질 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다. 이 작업에는 바닥이 평평한 나무 스푼이 가장 효과적입니다. 크림을 테스트하고 싶다면 스푼 뒷면에 크림 앙글레즈를 묻히면 됩니다. 그리고 스푼 뒷면에 있는 혼합물을 손가락에 묻혀 보시기 바랍니다. 손가락에 묻은 크림이 흐르지 않는다면 이는 혼합물이 충분히 걸쭉해졌음을 의미합니다. 혼합물을 더 이상 가열하면 안 됩니다.
- 혼합물이 분리되거나 응고되면 열이 너무 높은 것입니다. 혼합물이 분리되면 처음부터 다시 시작해야 합니다.
- 요리 중에는 크림 앙글레즈를 두고 자리를 비우면 안 됩니다.
- 크림 앙글레즈는 재료 양 등에 따라 걸쭉해지는 데 약 5-15분이 걸립니다.
- 혼합물에서 나오는 증기가 보이지 않을 때까지 혼합물을 간헐적으로 저어 주면서 상온에서 식혀 줍니다. 식힌 다음에는 냉장고에 넣어 차갑게 해 줍니다.
- 크림 앙글레즈 용기를 랍으로 바로 감싸서 표면이 굳는 것을 방지합니다.
- 혼합물을 빨리 식히려면, 금속 볼에 혼합물을 넣고 얼음이 담긴 그릇에 볼을 넣어 차가워질 때까지 계속 저어 줍니다.

필수 재료

재료

바닐라 아이스크림을 만드는 데 필요한 재료만 있으면 집에서도 쉽게 홈메이드 아이스크림을 만들 수 있습니다.

계란

본 설명서의 모든 레시피는 표준 최소 질량 59g의 계란을 사용해 테스트했습니다. 계란은 아이스크림에 볼륨을 주고 혼합물을 안정화 및 유화시킵니다. 계란 노른자에는 지방과 결합하는 유화제 역할을 하는 레시틴이 함유되어 있습니다.



참고

혼합물을 조리하지 않는 경우, 오래된 계란을 사용하면 안 됩니다. 임신부는 날계란이 들어간 아이스크림을 섭취하지 않는 것이 좋습니다.

설탕

모든 레시피에는 쉽게 녹고 결정화(큰 얼음 결정 형성) 발생 확률이 낮은 정제 설탕을 사용했습니다.

표준 백설탕으로 대체할 수 있지만 녹는 데 시간이 조금 더 걸린다는 점에 유의하시기 바랍니다.

일반적으로 아이스크림에 설탕을 더 많이 넣으면 혼합물 내부 물의 어는점이 낮아져, 얼린 디저트에 퍼내기 어려운 커다랗고 단단한 덩어리가 형성되는 것을 방지할 수 있습니다.

우유

모든 레시피에는 전지우유를 사용했습니다. 저지방 우유로 대체할 수 있지만 동일한 결과를 얻을 수는 없습니다. 저지방 우유는 조리가 필요하지 않은 레시피에서만 대체할 수 있습니다. 이는 저지방 우유가 조리 중 분리될 가능성이 높기 때문입니다.

크림

모든 레시피에는 묽은 크림(싱글 크림)을 사용했습니다. 크림은 아이스크림에 지방질과 부드러운 식감을 줍니다.

걸쭉한 크림(더블 크림)으로 대체할 수 있습니다. 일반적으로 걸쭉한 크림에는 크림을 걸쭉하게 만들고 크림 수명을 늘리기 위해 (동물성) 젤라틴과 같은 첨가제가 들어 있습니다.

조리가 필요하지 않은 레시피에서만 저지방 크림으로 대체할 수 있습니다. 이는 저지방 크림이 조리 중 분리될 가능성이 높기 때문입니다.



관리 및 청소

전원(POWER) 버튼을 눌러 아이스크림 머신의 전원을 끄시기 바랍니다. 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼의 LED에 빨간색 불이 더 이상 들어오지 않으면 아이스크림 머신의 전원이 꺼진 것입니다. 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑습니다. 분해하여 청소하기 전에 아이스크림 머신의 압축기를 완전히 식혀 줍니다.

스테인리스 스틸 하우징 청소

1. 부드럽고 젖은 천으로 스테인리스 스틸 하우징 외부와 LCD 화면을 닦습니다. 마른 키친타올이나 천으로 LCD 화면을 닦으면 안 됩니다. 또는 아이스크림 머신의 표면이 긁힐 수 있으므로 연마성 세제나 금속 수세미는 사용하면 안 됩니다.



참고

절대 스테인리스 스틸 하우징을 물에 담그거나 식기세척기에 넣으면 안 됩니다. 제어판의 버튼이나 LCD 화면에 물이나 세정액이 스며들지 않도록 주의합니다.



참고

아이스크림 챔버를 청소하려면 장치가 실온에 있는지 확인하시기 바랍니다. 비눗물과 부드럽고 젖은 천으로 닦아 냅니다.

2. 내부 챔버에 크림, 우유, 초콜릿 등이 넘친 경우, 부드럽고 젖은 천을 사용하여 조심스럽게 제거해 주시기 바랍니다.
3. 전원 플러그를 콘센트에 꽂기 전에 모든 표면을 완전히 건조시켜 줍니다.

뚜껑 청소

뚜껑은 부드러운 스펀지와 따뜻한 비눗물로 세척할 수 있습니다. 표면이 긁힐 수 있으므로 연마성 세제나 금속 수세미는 사용하면 안 됩니다. 아이스크림 머신에 다시 결합하기 전에 모든 표면을 완전히 건조시켜 줍니다.

아이스크림 볼 청소

아이스크림 볼의 중간까지 따뜻한 비눗물을 채웁니다. 비연마성 액체 세제나 순한 스프레이 용액을 사용할 수 있습니다. 10-20분 동안 그대로 두시기 바랍니다.



참고

아이스크림 볼은 식기세척기를 사용할 수 없습니다.

패들 청소

1. 따뜻한 비눗물로 패들을 씻어 줍니다. 제공된 보틀 브러시를 패들의 중앙에 삽입하여 남은 아이스크림을 남김 없이 닦아 냅니다.



2. 아이스크림 머신에 다시 조립하기 전에 모든 표면을 완전히 건조시켜야 합니다



참고

패들과 뚜껑은 식기세척기의 상단 선반에서만 세척할 수 있습니다.



보관

1. 아이스크림 머신의 전원을 꺼져 있는지 확인합니다. 전원 콘센트에서 전원 플러그를 뽑으시기 바랍니다.
2. 아이스크림 머신과 모든 액세서리가 완전히 깨끗하고 건조한지 확인합니다.
3. 아이스크림 볼과 패들을 챔버에 넣습니다.
4. 뚜껑이 잘 닫혀 있는지 확인합니다.
5. 지지대 다리의 수평을 맞추고 똑바로 세워 제품을 보관합니다. 아이스크림 메이커 위에 물건을 올려놓으시면 안 됩니다.



문제 해결

문제	손쉬운 해결책
아이스크림이 얼지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 시작 일시중지(START PAUSE) 버튼을 눌러야 합니다. 아이스크림에 알코올이 첨가되어 있습니까? 알코올이 너무 많거나 너무 일찍 첨가했습니다. 아이스크림 메이커 주변에 환기가 적절한지 확인합니다. 아이스크림 머신과 주변의 단단한 표면 사이에 최소 15cm의 거리를 두는 것이 좋습니다.
패들이 움직이지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 사전 냉각 기능을 선택하면 첫 5분 동안 패들이 움직이지 않습니다. 중앙 스펀들이 플라스틱 패들에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다. 중앙 스펀들이 움직이지 않으면 머신에 문제가 있는 것일 수 있습니다. Breville® 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.
뚜껑이 제자리에 고정되지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 패들과 볼의 위치가 올바르게 잡혔는지 확인합니다. 볼의 핸들이 홈 안에 위치하는지 또한 패들이 제대로 삽입되었는지 확인합니다.
예정 시간 안에 디저트가 얼지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 수동 설정으로 예정 시간 안에 디저트 혼합물이 얼기에는 너무 따뜻할 때 아이스크림 볼에 넣었습니다. 다양한 재료와 양은 얼리는 시간에 영향을 미칩니다. 계란/알코올과 같은 재료를 사용할 경우 시간을 더 예상하기 바랍니다.
휘젓기 동작 후 볼을 분리할 수 없습니다	<ul style="list-style-type: none"> 재료가 볼 측면에 흘러넘치고 챔버 안으로 흘러들어 갔을 수도 있습니다. 머신의 전원을 끄고 아이스크림이 녹도록 10-20분 동안 기다리시기 바랍니다. 그런 다음 볼을 분리하고 아이스크림 머신의 내부 챔버를 닦아 줍니다.
소프트 아이스크림은 어떻게 만듭니까?	<ul style="list-style-type: none"> 경도 표시 막대의 열린 디저트는 안내 목적일 뿐입니다. 셔벗 설정에서 나만의 소프트 아이스크림을 만들어 보시기 바랍니다. 아이스크림이 충분히 단단하지 않은 경우, 경도를 다시 높일 수 있습니다.
아이스크림이 더 단단해지기를 원합니다!	<ul style="list-style-type: none"> 아이스크림 볼에서 아이스크림을 꺼내 밀폐 용기에 넣고, 냉동고에 1-2시간 더 두거나 원하는 경도가 될 때까지 보관해 보시기 바랍니다.
커스터드 베이스에 나만의 추가 재료를 넣을 수 있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> 메시지가 표시되면 추가 재료를 넣습니다. 참고: 과일과 같은 재료는 너무 빨리 첨가하면 휘젓기 프로세스 중에 으개질 수 있습니다.

문제	손쉬운 해결책
아이스크림 메이커가 짧게 진동하는 것 같습니다	<ul style="list-style-type: none"> 내부 압축기는 작동 중 소음과 진동을 줄이기 위해 특수 고무 마운트에 장착되어 있습니다. 냉각이 필요하지 않은 경우, 압축기는 자동으로 꺼지며 이때 1~2초의 짧은 진동이 발생하는 것은 정상입니다.
작동하지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 어린이 보호 잠금 기능이 켜져 있을 수 있습니다. 홀드(HOLD)  버튼을 2초 동안 길게 눌러 잠금을 해제합니다.
아이스크림 메이커가 마지막 설정을 기억하지 못합니다	<ul style="list-style-type: none"> 내부 컴퓨터는 시작 일시중지(START PAUSE) 버튼이 활성화된 후의 설정만 기억합니다.
온도가 화씨로 표시됩니다	<ul style="list-style-type: none">  버튼을 눌러 온도 단위를 변경하시기 바랍니다.
압축기는 켜져 있는데 아이스크림을 휘젓지 않습니다	<ul style="list-style-type: none"> 사전 냉각 기능이 활성화되어 있습니다. 압축기 수명을 유지하기 위해 압축기에는 자체 타이머가 있습니다. 압축기가 활성화될 때까지 최대 3분이 소요됩니다.
아이스크림에 얼음이 뒤덮여 있습니다. 이유가 무엇입니까?	<ul style="list-style-type: none"> 일부 디저트는 수분 함량이 높아 혼합물에 얼음이 더 많이 생길 수 있습니다.
냉동실에서 아이스크림을 꺼냈는데 너무 딱딱합니다. 이유가 무엇입니까?	<ul style="list-style-type: none"> 집에서 만든 아이스크림에는 공기가 적게 함유되어 있기 때문에 매장에서 구입한 아이스크림보다 더 단단합니다. 서빙하기 약 5-10분 전에 아이스크림을 꺼내두는 것이 좋습니다.
아이스크림 볼을 냉동고에 넣을 수 있습니까?	<ul style="list-style-type: none"> 아이스크림 볼을 냉동실에 넣는 경우 아이스크림이 단단하게 얼어 퍼내기 쉽지 않으므로 이를 추천하지 않습니다. 코팅이 긁힐 수 있으므로 날카로운 조리 도구나 금속 조리 도구를 사용하여 볼에서 아이스크림을 퍼내면 안 됩니다.



레시피

기본 바닐라 아이스크림

1리터 분량

재료

굵은 크림(싱글 크림) 2컵

우유 1컵

쫄개서 씨를 긁어낸 바닐라 빈 1개 또는 바닐라
익스트랙 1작은술

계란 노른자 5개

설탕 ½컵

방법

1. 크림, 우유, 바닐라 빈과 씨를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 크림 혼합물에서 바닐라 빈을 제거하고 계란 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

퀵 믹스 바닐라 아이스크림

1리터 분량

재료

걸쭉한 크림(더블 크림) 1컵

전지 우유 1¼컵

가당 연유 ¾컵

바닐라 익스트랙 1작은술

방법

1. 큰 용기에 크림, 우유, 바닐라를 넣고 잘 섞이도록 저어 줍니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

리치 초콜릿 아이스크림

1리터 분량

재료

끓은 크림(싱글 크림) 2컵
우유 ½컵
잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 180g
계란 노른자 5개
정제 설탕 ½컵

방법

1. 크림, 우유, 초콜릿을 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 휘저으며 조리합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 초콜릿 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 초콜릿을 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다. 차가워진 혼합물을 아이스크림 볼 안에 부어 줍니다.
5. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.



팁

초콜릿을 더 많이 넣고 싶다면, 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 강판에 간 다크 초콜릿 ¼컵을 추가하시기 바랍니다.

6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

딸기 & 루바브 아이스크림

1리터 분량

재료

끓은 크림(싱글 크림) 1½컵
우유 ½컵
계란 노른자 4개
정제 설탕 ¼컵

과일 혼합물

재료

신선한 딸기 250g
2cm 크기로 썬 루바브 200g
정제 설탕 ¼컵

방법

1. 아이스크림 베이스를 만들기 위해 크림, 우유를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 과일 베이스를 만들기 위해, 딸기를 부드럽게 간 다음 고운 체에 걸러 씨를 제거합니다. 작은 냄비에 딸기 껍데, 루바브, 설탕을 넣고 설탕이 녹을 때까지 약불에서 저어 줍니다. 불의 세기를 높여 혼합물이 1컵 분량이 될 때까지 간헐적으로 저어 가며 끓입니다. 루바브가 지나치게 으개질 수 있으니 너무 많이 저으면 안 됩니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.



레시피

레시피 이어서 계속

6. 휘젓기 전에 차가워진 두 혼합물을 부드럽게 접듯이 섞어 줍니다.
7. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
8. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

애플 크럼블 아이스크림

1리터 분량

재료

묾은 크림(싱글 크림) 1¼컵

우유 ¾컵

가당 연유 ½컵

계핏가루 ¼작은술

사과 혼합물

재료

껍질을 벗기고 얇게 썬 아오리 사과(초록색 사과) 1개

정제 설탕 2큰술

물 1큰술

크럼블

재료

종력분 ¼컵

황설탕 2큰술

베이킹파우더 ¼작은술

으깬 귀리 1큰술

무염 버터 40g

방법

1. **크럼블 만들기:** 오븐을 200°C로 예열하고 베이킹 트레이에 베이킹 종이를 깔아 줍니다. 볼에 크럼블 재료를 넣고 버터가 다른 재료와 섞일 때까지 손끝으로 문질러 섞어 줍니다. 혼합물을 베이킹 트레이에

손가락으로 떠서 넣고 오븐에서 10-15분 동안 또는 황금색이 될 때까지 굽습니다. 트레이에서 크럼블을 식힙니다.

2. **사과 혼합물 만들기:** 작은 냄비에 얇게 썬 사과, 설탕, 물을 넣고 설탕이 녹을 때까지 중불에서 저어 줍니다. 뚜껑을 닫고 5분 동안 또는 사과가 부드러워질 때까지 조리한 뒤 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
3. **아이스크림 만들기:** 큰 용기에 크림, 우유, 연유, 계핏가루를 넣습니다. 잘 섞일 때까지 저어 줍니다. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다.
4. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 사과 혼합물과 크럼블 ½컵을 추가합니다.
5. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

쿠키 앤 크림 아이스크림

1리터 분량

재료

묾은 크림(싱글 크림) 1컵

우유 1컵

가당 연유 ½컵

바닐라 엑스트랙 1작은술

초콜릿 크림 필링이 든 으깬 쿠키 6개

방법

1. 큰 용기에 크림, 우유, 바닐라를 넣고 잘 섞이도록 저어 줍니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 으깬 쿠키를 추가합니다.
4. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

솔티드 캐러멜 아이스크림

1리터 분량

재료

우유 1½컵
계란 노른자 7개
백설탕 1컵
물 3큰술
묽은 크림(싱글 크림) 1¼컵
고운 바다 소금 1작은술

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유를 부어 줍니다. 우유가 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자를 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 우유가 뜨거워지면 우유를 계란에 천천히 섞어 휘저어 줍니다. 완성된 혼합물은 한쪽에 둡니다.
3. 냄비에 설탕과 물을 넣고 설탕이 부드럽워지고 녹기 시작할 때까지 약불에서 저어 줍니다. 불의 세기를 중불로 높이고 설탕 결정이 녹을 수 있게 냄비 벽을 브러시로 쓸어내리며 토피가 풍부한 황금색으로 변하기 시작할 때까지 저지 말고 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 천천히 크림에 부어 줍니다. 참고: 이 단계에서 혼합물이 될 수 있습니다.
4. 약불에 혼합물을 다시 올리고 덩어리가 녹을 때까지 저어 줍니다. 계란 혼합물과 소금을 넣고 나무 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
5. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
6. 차가워진 혼합물을 아이스크림 볼 안에 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

허니 아이스크림

1리터 분량

재료

묽은 크림(싱글 크림) 2컵
우유 1컵
계란 노른자 6개
양질의 꿀 ½컵

방법

1. 크림, 우유를 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 넣습니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 꿀을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 혼합물이 뜨거워지면 꿀 혼합물에 크림을 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



레시피

피스타치오 젤라토

1리터 분량

재료

우유 2컵

끓은 크림(싱글 크림) ½컵

바닐라 엑스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 ½컵

껍질을 벗기고 다진 볶은 피스타치오 ¾컵

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 크림, 바닐라 엑스트랙을 부어 줍니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 젤라토 베이스를 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 다진 피스타치오를 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

초콜릿 헤이즐넛 젤라토

1리터 분량

재료

우유 2컵

초콜릿 헤이즐넛 스프레드 ½컵

바닐라 엑스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 ½컵

잘게 다진 볶은 헤이즐넛 ¼컵

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 헤이즐넛 스프레드, 바닐라 엑스트랙을 넣습니다. 스프레드가 녹고 혼합물이 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 불에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 다진 헤이즐넛을 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

민트 초콜릿 젤라토

1리터 분량

재료

우유 1½컵
묾은 크림(싱글 크림) ½컵
잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 120g
페퍼민트 에센스 2-3방울
계란 노른자 5개
정제 설탕 ½컵
(아주) 잘게 썬 양질의 다크 초콜릿 60g

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유, 초콜릿, 페퍼민트 에센스를 넣습니다. 초콜릿이 녹고 혼합물이 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 초콜릿 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 머신이 추가 재료를 넣을 시간이 되었다고 알리면 아주 곱게 다진 초콜릿을 추가합니다.
7. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

패션프루트 젤라토

1리터 분량

재료

우유 2컵
묾은 크림(싱글 크림) ½컵
바닐라 엑스트랙 ½작은술
계란 노른자 5개
정제 설탕 ½컵
패션프루트 2-3개

방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 크림, 바닐라 엑스트랙을 부어 줍니다. 끓기 시작할 때까지 가열합니다.
2. 그사이에 볼에 달걀 노른자와 설탕을 넣고 색이 연해지고 걸쭉해질 때까지 저어 줍니다. 우유 혼합물이 뜨거워지면 계란 혼합물에 천천히 섞어 휘저어 줍니다.
3. 냄비를 닦고 혼합물을 다시 약불로 가열합니다. 혼합물이 걸쭉해지고 스푼 뒷면에 묻혀도 흐르지 않을 때까지 나무 스푼으로 계속 저어 줍니다(아이스크림 만들기 팁 참조).
4. 혼합물을 내열 볼에 붓고 뚜껑을 덮은 뒤 충분히 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
5. 아이스크림 볼에 혼합물과 패션프루트 과육을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
6. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



레시피

레몬 셔벗

1리터 분량

재료

설탕 ¾컵

물 1½컵

신선하고 차가운 레몬 즙 ¾컵

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 설탕 시럽, 레몬 즙, 달걀 흰자를 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



팁

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것이 좋습니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 700ml의 셔벗 분량이 됩니다.

핑크 자몽 셔벗

1리터 분량

재료

설탕 ¾컵

물 1½컵

신선하고 차가운 루비 레드 자몽 주스 ¾컵

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 아이스크림 볼에 설탕 시럽, 자몽 주스를 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



팁

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것이 좋습니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 700ml의 셔벗 분량이 됩니다.

배 & 바닐라 셔벗

1리터 분량

재료

정제 설탕 ¾컵

물 ¾컵

쪼개서 씨를 긁어낸 바닐라 빈 1개

무른 배 900g

레몬 즙 ¼컵

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물, 바닐라 빈과 씨를 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 배의 껍질을 벗기고 배의 속을 파냅니다. 꺾레가 될 때까지 갈아 줍니다. 혼합물을 체에 걸러 과육을 분리합니다. 1½컵의 액체가 필요합니다.
3. 바닐라 빈을 분리하고 바닐라 설탕 시럽, 배 주스, 레몬 즙을 아이스크림 볼에 넣고 섞습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
4. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



팁

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것이 좋습니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 700ml의 셔벗 분량이 됩니다.

라즈베리 셔벗

1리터 분량

재료

정제 설탕 ¾컵

물 ¾컵

냉동 라즈베리 300g

라임 즙 1큰술

가볍게 친 작은 달걀 흰자 1개

방법

1. 냄비에 설탕과 물을 넣고 약불로 가열합니다. 설탕이 녹을 때까지 휘저으며 조리합니다. 불의 세기를 높여 2분 동안 끓입니다. 더 이상 가열하지 않고 식힙니다. 필요한 만큼 냉장고에 보관합니다.
2. 라즈베리를 볼에 담고 해동합니다. 라즈베리와 주스가 부드러워질 때까지 갈아 줍니다. 혼합물을 고운 체로 걸러 씨를 제거합니다.
3. 라즈베리 꺾레와 라임 즙, 설탕 시럽을 아이스크림 볼에 넣어 섞습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
4. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.



팁

달걀 흰자를 넣지 않고 이 레시피를 만들려면 수동 설정을 사용하고 약 60분 동안 휘젓기를 실행하실 것이 좋습니다. 설탕 1컵, 물 1컵, 라즈베리 500g, 라임 즙 2작은술로 양을 늘려도 됩니다. 혼합물은 휘젓기 완료 후 약 1리터의 셔벗 분량이 됩니다.



레시피

퀵 프로즌 요거트

1리터 분량

재료

원하는 맛의 요거트 750g

방법

1. 아이스크림 볼에 요거트를 넣습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
2. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

요거트 베리 프리즈

1리터 분량

재료

신선한 딸기 500g

천연 요거트 2컵

정제 설탕 ½컵

방법

1. 꺾이가 될 때까지 딸기를 갈아 줍니다. 원하는 경우 고운 체로 걸러 씨를 제거합니다.
2. 아이스크림 볼에 딸기와 요거트, 설탕을 넣습니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

바나나 프로즌 요거트

1리터 분량

재료

잘 익은 으깬 바나나 1½ 컵(큰 바나나 3개 정도)

레몬 즙 2작은술

바닐라 요거트 2컵

기호에 따라 꿀 1-2큰술

방법

1. 아이스크림 볼에 바나나와 레몬 즙, 요거트, 꿀을 넣어 섞어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
2. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 수 있습니다.

레몬 허니 프로즌 요거트

1리터 분량

재료

레몬 즙 ¼컵

꿀 ¼컵

바닐라 요거트 2½컵

방법

1. 작은 냄비에 레몬 즙과 꿀을 넣고 섞습니다. 꿀이 녹을 때까지 약불에서 끓입니다. 더 이상 가열하면 안 됩니다. 차가워질 때까지 냉장고에 보관합니다.
2. 용기에 꿀 혼합물과 요거트를 넣고 잘 섞어 줍니다. 아이스크림 볼에 혼합물을 부어 줍니다. 아이스크림 메이커를 원하는 대로 설정하고 실행합니다.
3. 혼합물이 얼면 냉동 보관 용기에 옮기고 냉동실에서 최대 1주일 동안 보관할 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**를 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.

BCI600 KOR - C22