

*the Smart Scoop™*  
*Ice Cream Machine*

설명서 - BCI600



**Breville®**



## 목차

- 2 Breville은 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

## BREVILLE은 안전을 최우선으로 합니다

Breville은 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 닿는다거나 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 Scoop의 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

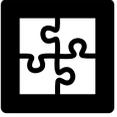
Smart Scoop™에는 어린이 보호 잠금 기능이 있습니다. 어린이 보호 잠금 기능을 설정하려면 **🔒** 홀드(HOLD) 버튼을 2초 동안 길게 눌러 주시면 됩니다. 잠금을 해제하려면 버튼을 2초 동안 다시 누릅니다.

### 추가 재료 첨가

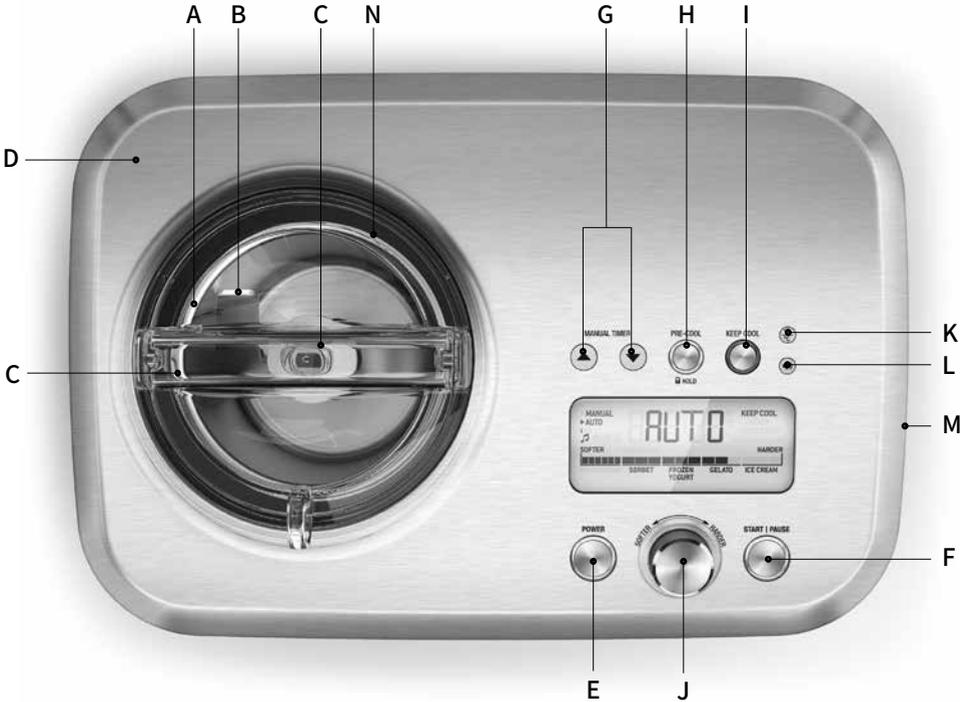
뚜껑을 열어 초콜릿 칩, 신선한 과일, 향신료 등 추가 재료를 쉽게 첨가할 수 있습니다. 좋아하는 추가 재료를 첨가할 시간이 되면 아이스크림 머신에서 신호음이 울리고 ADD MIX-INS가 깜박이며 이를 알려 줍니다!

### 음량

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



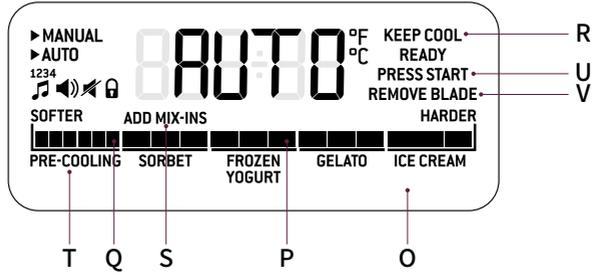
## 제품 구조



- 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 사용합니다.

- 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 Scoop이 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  $-10^{\circ}\text{C}$ 에서  $-30^{\circ}\text{C}$ 까지 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 꺼집니다.

## 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 얼린 디저트를, 오른쪽으로 돌리면 아이스크림과 같은 단단한 식감의 디저트를 만들 수 있습니다.



## 자동 모드에서 냉각 유지

냉각 유지(KEEP COOL) 기능은 최대 3시간까지 얼린 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 Scoop이 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 막대가 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 얼린 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

- a) 위 또는 아래로 ▲ ▼ 수동(MANUAL) 버튼을 눌러 원하는 시간을 설정합니다.
- b) 볼과 패들을 챔버에 삽입하고, 재료를 추가하십시오.
- c) 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.
- d) 원하는 시간에 도달하면, 압축기와 모터가 정지하고 LCD 화면에 준비(READY)가 표시됩니다.
- e) 진행 중에 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 누르면 시간이 중지됩니다. 다시 시작하려면 버튼을 다시 눌러 줍니다.
- f) 타이머를 재설정해야 하는 경우 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼을 2초 동안 누르면 타이머가 재설정됩니다.
- g) 타이머는 언제든지 재설정할 수 있습니다.

## SMART SCOOP 디스플레이

LCD 화면은 카운트다운 타이머와 온도를 번갈아 표시합니다.

### 음량 기능

Breville Smart Scoop은 열린 디저트 만들기가 완료되면 알림음을 울리는 기능을 갖고 있습니다. 음량은 크게, 작게 또는 음소거로 설정할 수 있습니다.

### 온도/단위(TEMP/UNITS)

Breville Smart Scoop은 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

열린 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 열린 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 열린 디저트는 스푼으로 뜰 수 있을 정도의 밀도를 가지고 있습니다. 콘이나 그릇에 담아 서빙하는 경우, 서빙하기 2시간 전에 아이스크림을 냉동실에 넣었다 서빙하는 것이 가장 좋습니다.
- 열린 디저트를 냉동실에 보관할 때는 용기가 잘 밀폐되어 있는지 확인하시기

바랍니다. 이렇게 하면 얼음 결정이 형성되는 것을 방지할 수 있습니다. 열린 디저트 위에 베이킹 종이나 유산지를 올려 놓는 것도 도움이 됩니다.



## 참고

아이스크림 볼을 냉동실에 넣으면 안 됩니다.

- 열린 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 크림미한 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 랩으로 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 하우스징 청소

1. 부드럽고 젖은 천으로 스테인리스 스틸 하우스징 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 하우스징을 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"> <li>시작   일시중지(START   PAUSE) 버튼을 눌러야 합니다.</li> <li>아이스크림에 알코올이 첨가되어 있습니까? 알코올이 너무 많거나 너무 일찍 첨가했습니다.</li> <li>아이스크림 메이커 주변에 환기가 적절한지 확인합니다. 아이스크림 머신과 주변의 단단한 표면 사이에 최소 15cm의 거리를 두는 것이 좋습니다.</li> </ul> |
| 패들이 움직이지 않습니다                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>사전 냉각 기능을 선택하면 첫 5분 동안 패들이 움직이지 않습니다.</li> <li>중앙 스피들이 플라스틱 패들에 올바르게 삽입되었는지 확인합니다. 중앙 스피들이 움직이지 않으면 머신에 문제가 있는 것일 수 있습니다. Breville 고객 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.</li> </ul>                                |
| 뚜껑이 제자리에 고정되지 않습니다              | <ul style="list-style-type: none"> <li>패들과 볼의 위치가 올바르지 않습니다. 볼의 핸들이 홈 안에 위치하는지 또한 패들이 제대로 삽입되었는지 확인합니다.</li> </ul>   |
| 예정 시간 안에 디저트가 얼지 않습니다           | <ul style="list-style-type: none"> <li>수동 설정으로 예정 시간 안에 디저트 혼합물이 얼기에는 너무 따뜻할 때 아이스크림 볼에 넣었습니다.</li> <li>다양한 재료와 양은 얼리는 시간에 영향을 미칩니다. 계란/알코올과 같은 재료를 사용할 경우 시간을 더 예상하기 바랍니다.</li> </ul>   |
| 휘젓기 동작 후 볼을 분리할 수 없습니다          | <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>   |
| 소프트 아이스크림은 어떻게 만듭니까?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>경도 표시 막대의 얼린 디저트는 안내 목적일 뿐입니다. 셔벗 설정에서 나만의 소프트 아이스크림을 만들어 보시기 바랍니다. 아이스크림이 충분히 단단하지 않은 경우, 경도를 다시 높일 수 있습니다.</li> </ul>   |
| 아이스크림이 더 단단해지기를 원합니다!           | <ul style="list-style-type: none"> <li>아이스크림 볼에서 아이스크림을 꺼내 밀폐 용기에 넣고, 냉동고에 1-2시간 더 두거나 원하는 경도가 될 때까지 보관해 보시기 바랍니다.</li> </ul>  |
| 커스터드 베이스에 나만의 추가 재료를 넣을 수 있습니까? | <ul style="list-style-type: none"> <li>메시지가 표시되면 추가 재료를 넣습니다.<br/><b>참고:</b> 과일과 같은 재료는 너무 빨리 첨가하면 휘젓기 프로세스 중에 으깨질 수 있습니다.</li> </ul>  |

## 문제

## 손쉬운 해결책

아이스크림 메이커가 짧게 진동하는 것 같습니다

- 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

- 어린이 보호 잠금 기능이 켜져 있을 수 있습니다. 홀드(HOLD)  버튼을 2초 동안 길게 눌러 잠금을 해제합니다.

아이스크림 메이커가 마지막 설정을 기억하지 못합니다

- 내부 컴퓨터는 시작 | 일시중지(START | PAUSE) 버튼이 활성화된 후의 설정만 기억합니다.

온도가 화씨로 표시됩니다

-  버튼을 눌러 온도 단위를 변경하시기 바랍니다.

압축기는 켜져 있는데 아이스크림을 휘젓지 않습니다

- 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?

- 일부 디저트는 수분 함량이 높아 혼합물에 얼음이 더 많이 생길 수 있습니다.

냉동실에서 아이스크림을 꺼냈는데 너무 딱딱합니다. 이유가 무엇입니까?

- 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?

- 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 꺼내면 안 됩니다.



## 레시피

### 기본 바닐라 아이스크림

1리터 분량

#### 재료

끓은 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

- 굵은 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

- 굵은 크림(싱글 크림) 1½컵
- 우유 ½컵
- 계란 노른자 4개
- 정제 설탕 ½컵

### 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 쥬레, 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

- 뭉은 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

순가락으로 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

- 뭉은 크림(싱글 크림) 1컵
- 우유 1컵
- 가당 연유 ½컵
- 바닐라 익스트랙 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

뽀얏 크림(싱글 크림) 1¼컵

고온 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

뽀얏 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 알려면 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 알려면 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

끓은 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

끓은 크림(싱글 크림) ½컵

바닐라 익스트랙 ½작은술

계란 노른자 5개

정제 설탕 ½컵

패션프루트 2-3개

### 방법

1. 바닥이 두꺼운 중간 크기의 냄비에 우유와 크림, 바닐라 익스트랙을 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. 찌레가 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 으갠 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

### 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](http://www.breville.com/kr)**을 방문해 주시기 바랍니다.

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.

BCI600 KOR - B22