

*the Smart Scoop™
Ice Cream Machine*



EN INSTRUCTION BOOK

FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

- 2 Breville recommends safety first
- 7 Components
- 10 Functions
- 16 Tips
- 18 Care & Cleaning
- 20 Troubleshooting
- 22 Recipes

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.



CAUTION

Do not store the ice cream machine on any other side other than upright and level on its support feet. This is important for the compressor.

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 6 inches 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.
- 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 turned 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.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 authorized Breville Service Center for examination and/or repair.
- Any maintenance, other than cleaning, should be performed at an authorized Breville Service Center.
- 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.

- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.


SHORT CORD INSTRUCTIONS


Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.


BREVILLE ASSIST® PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist® Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

 **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

 **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

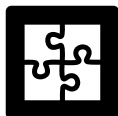
 **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

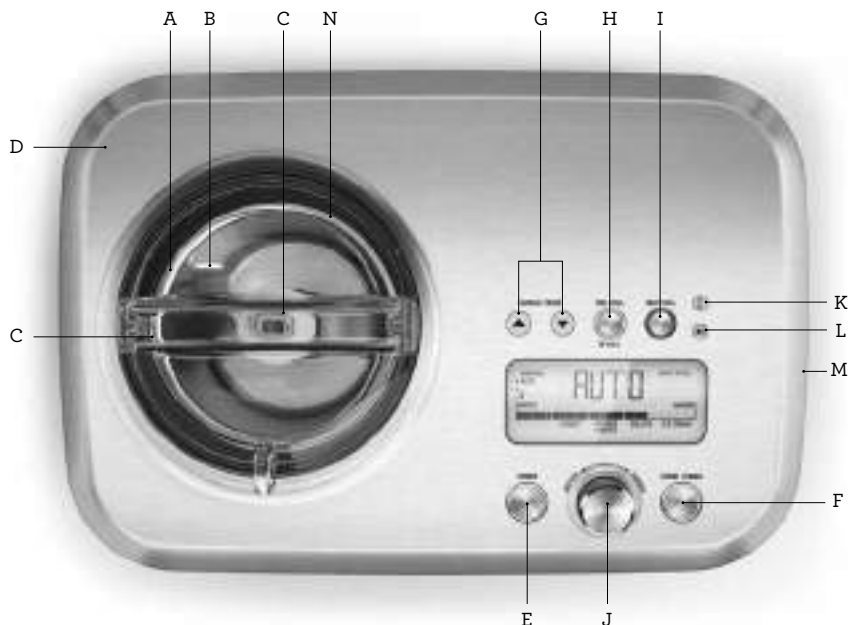
(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

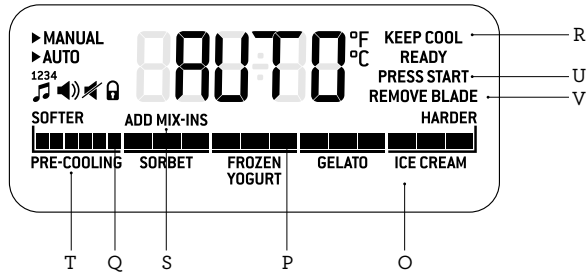
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS**



Components



- A. Anodised ice cream bowl with handle for easy removal. This 1.5 Quart bowl is not dishwasher safe.
 - 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* has a lift easy pull ring so half can be opened to add mix-ins, chocolate chips etc.
 - D. Stainless steel housing
 - E. POWER button will turn the ice cream machine on or off.
 - F. START | PAUSE this will start the machine compressor and churning.
 - G. Manual timer use to select time, from 5 to 180 minutes.
 - H. Pre-cool function will pre-cool the machine to approximately 14°F ~ -22°F to -10°C ~ -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 $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button allows you to toggle between Fahrenheit and Celsius.
 - L. Sound 🔊 select between high, low, musical tune or mute.
 - M. Handles for easy lifting.
 - N. Bowl chamber
- * Dishwasher safe parts (top shelf only).



SMART SCOOP DISPLAY

- O. LCD Control Display provides information on function setting and cooling progress.
- P. Hardness selection bar
- Q. Progress indicator bar
- R. Keep Cool will keep the frozen dessert chilled and churned for up to 3 hours.
- S. Add mix-ins will beep and flash to let you know when it is time to add your favorite mix-ins.
- T. Pre-cooling indicates that the compressor is on and cooling the machine.
- U. Press Start flashes when in the PRE-COOL mode to advise that the machine is chilled and ready to start churning.
- V. Remove blade indicates that the dessert is finished and the blade can be removed from the bowl.



ACCESSORIES

- W. Anodised ice cream bowl
- X. Paddle
- Y. Spatula use to scrape the bowl
- Z. Bottle brush for easy cleaning of the paddle and bowl



Rating Information

120 V ~ 60 Hz 1200W

Settings

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

Pre-Cool

This function can be selected before either manual or automatic mode is selected. It's a great way to pre-cool the machine. This optional function will cool the machine to approximately 14°F~ -22°F or -10°C~ -30°C and usually takes about 5-10 minutes.

Automatic Mode

Automatic mode churns and freezes the ingredients to the selected/desired consistency. Select one of the four different settings: Sorbet, frozen yogurt, gelato or ice cream. Machine will beep once when ready, or selected music will play.

Manual Mode

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

Add Mix Ins

Mix ins such as chocolate chips, fresh fruit and flavors 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 favorite condiments!

Keep Cool

Once the consistency of the dessert has been achieved, using this function you are able to keep dessert at a constant temperature for up to 3 hours. When the machine is in this function please note that the compressor and motor will turn on incrementally to test the consistency of the dessert.

This function will automatically default to on and LCD around button will illuminate red when the Breville Smart Scoop™ is powered on.



NOTE



During the KEEP COOL function the paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.

Sound

The ice cream machine features sound such as an alert beep or music when the dessert is ready. This alert can be a beep, mute, or music tune.

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

Child Lock

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



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 labeling 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.



WARNING

To prevent damage to the compressor and to ensure maximum performance, place unit in upright position for 12 hours after transit.

FIRST USE

Initial start up

Place ingredients inside the bowl in order of the recipe.

Place ice cream bowl and paddle inside the bowl chamber.



NOTE

There are 2 grooves in the bowl chamber. Place the bowl so the handle hinges sit within these grooves.

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

1. Lock lid into position by placing the handle at the align arrow on the machine at the 2 o'clock position and turning the handle clockwise to the 3 o'clock position and aligned to the lock graphic.



NOTE

The pull ring for lid should be at the 6 o'clock position.

2. Press the POWER button to turn the machine on.
3. Choose MANUAL mode or AUTO mode by either using the hardness dial for AUTO mode or the arrow ▲ ▼ buttons for MANUAL mode.
4. For AUTO mode turn hardness dial to the desired frozen dessert setting (e.g. frozen yogurt). Press the START | PAUSE button to begin the churning process.
5. For MANUAL mode press the arrow up ▲ or ▼ button to select MANUAL mode.
6. Using the same arrow buttons now press up or down to select the time that you require the machine to chill and churn. The time is displayed on the LCD display and will move in five (5) minute increments up to 180 minutes.
7. Press START | PAUSE button to begin the process.



NOTE

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

Pre-cool function

- The PRE-COOL function can be selected in either the AUTO or MANUAL mode. This function will cool the machine to approximately 14°F ~ -22°F/ -10°C ~ -30°C in 5-10 minutes.
- If selected the surrounding button will illuminate from white to red and 'PRE-COOLING' will flash on the LCD screen.
- Once the machine has reached optimum temperature from pre-cooling, it will beep, the LCD will illuminate READY, and PRESS START will flash on the LCD. 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 flash, to let you know that you are in this mode.
- PRE-COOL will return to standby after 20 minutes or alternatively can be turned off either by pressing PRE-COOL button again or pressing the START | PAUSE button which will override the PRE-COOL mode.

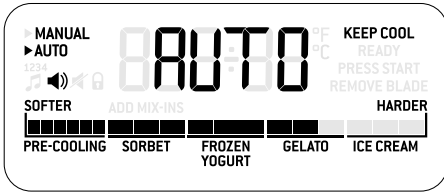


NOTE

- Bowl must be inserted while using PRE-COOL Function.
- PRE-COOL can only be operated in the standby mode and is not available after the START | PAUSE button is pressed.
- The machine will NOT automatically start churning. The START | PAUSE button will have to be pressed to start the churning process.

AUTOMATIC MODE

Start up



Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. The POWER button will illuminate white. The LCD screen will display the AUTO mode and the progress and hardness selection bar. The arrow should be pointed at the AUTO on the LCD screen. To ensure the machine is in AUTO mode turn the hardness dial to the right or left.

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 automatically as soon as the machine is turned on. This function works by churning the mixture to the right hardness selected and once reached the compressor will pulse on and off in conjunction with the paddle.

Paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.



NOTE

When the machine is in this mode the compressor and motor will turn on incrementally to check the consistency of the dessert.



MANUAL MODE

Start up

Unwind the power cord completely and insert the power plug into a 110/120V outlet.

Press the POWER button to turn the machine on. An alert will sound and the POWER button will illuminate white. The LCD screen will display 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 the MANUAL on the left hand side of the screen.

To change the time that you wish to churn and chill, press either one of the MANUAL timer arrow keys. On average, ice cream will need about 50 minutes to churn and chill. This is just an estimate please refer to your recipes for churning times.

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 machine operation. 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 time selected and once reached the compressor will pulse on and off in conjunction with the paddle.

Paddle will only turn if needed to maintain the selected consistency.



NOTE

When the machine is in this mode the compressor and motor will turn on if needed to maintain the selected consistency.

ADDING THE INGREDIENTS IN MANUAL AND AUTO MODE



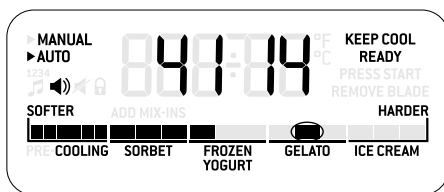
TIPS

When using the ice cream machine always insert the paddle before adding ingredients into the bowl. Always add ingredients into the bowl before inserting into the clean and dry bowl chamber.

1. Ensure that the paddle and bowl, and bowl chamber are clean.
2. Add ingredients to the ice cream bowl as specified in the recipes. Wipe any spilled ingredients from the rim of the bowl.
3. Insert the bowl into the bowl chamber by pressing down firmly on the rim of the bowl until it is securely in position, ensuring bowl handle hinges sit inside grooves on the chamber. It is important that the ice cream bowl is properly assembled onto the drive shaft to ensure that the paddle operates correctly.
4. Align the hole in the bottom of the paddle with the drive shaft in the bowl. Push down firmly and secure into place.
5. It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure that ingredients are churned properly.
6. Place the lid onto the ice cream bowl. It is not recommended to open the lid during operation unless stated in the recipe or if mix ins are required.
7. To change the temperature reading from C to F press the $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button.
8. Press volume button to select from high, low, music or mute.

STARTING OPERATIONS IN AUTO MODE

1. To start making the dessert in auto mode, press START | PAUSE.
2. Once you press START | PAUSE all of the indicators on the selection bar will disappear and ONLY the selected dessert/consistency indicator will remain.
3. As the dessert starts to freeze the indicators on the selection bar will display and scroll up the selection bar to the chosen dessert. The LCD screen will toggle between the elapsed churning time and the current temperature that the machine is chilling, 'KEEP COOL' and 'COOLING' will illuminate. An indicator will sit above the selected hardness setting.



4. If the START | PAUSE button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again. If you need to reset the timer press and hold the START | PAUSE button for 2 seconds and this will reset the selection.
5. When the desired setting has been reached the compressor and motor will stop. READY will illuminate and REMOVE BLADE will flash on the LCD display. The chosen indicator will sound to alert the user that the dessert is ready.



NOTE

- It could take up to 60 minutes for the indicators on the selection bar to start moving up on the LCD display.

STARTING OPERATIONS IN MANUAL MODE

1. Ensure that the machine is in MANUAL mode.
2. Set the time that you desire by pressing the MANUAL buttons up or down ▲ ▼.
3. 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 now started the churning process.
4. When the desired time has been reached the compressor and motor will stop. READY will illuminate and REMOVE BLADE will flash on the LCD display. The selected tone will sound to alert the user that the dessert is ready.
5. The timer adjust can be done at any time.



NOTE

- The READY will illuminate and REMOVE BLADE will flash for 10 minutes only, and then turn off. It can also be turned off ahead of this time by pressing any button or dial. 10 minutes after the timer has elapsed, the screen will revert back to original screen before 'START | PAUSE' was pressed.
- If the START | PAUSE button is pressed during the cycle this will pause the time. To resume the process press the button again.
- If you need to reset the timer press and hold the START | PAUSE button for 2 seconds and this will reset the time.

VOLUME FUNCTION ◀▶

The Breville Smart Scoop™ features a Volume / Tone selection which includes a melody or a beep to indicate your frozen dessert is ready.

The volume will default to high which can be adjusted to low or mute. The melody, when selected, plays "The Entertainer".

FACTORY DEFAULT SETTING

Press and hold the KEEP COOL button for 5 seconds. This will restore the machine back to the original factory settings. This can only be done in the stand by 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.

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 its always a good idea to make this the day before or cool ingredients for at least 4 hours prior to making ice cream.
- Always insert the paddle before adding ingredients.
- 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 taste or dietary requirements. Note taste and flavors will vary if using different ingredients.
- Due to aeration of ingredients do not exceed 3½ cups of liquid ingredients.
- 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 plastic film directly over the top of the frozen dessert will also help with this.
- Frozen desserts can be stored for up to 2 weeks.
- If serving a dessert from the freezer its 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.
- Ensure that you measure all your ingredients first and have them ready for when you are starting to cook.
- Either use a wire whisk or electric hand beater, beat eggs yolks and sugar until they are light and creamy, and double in size. For best results whip until the mixture becomes pale yellow in color.
- Use a heavy bottom sauce pan when cooking crème anglaise.
- When heating the milk you don't want to boil it. A good guide to know when to remove the milk from the heat is when little bubbles start to form around the edge of the milk.
- It is best to now pour half of the heated milk into the egg mixture while whisking, then pour the mix back into the original pot with the milk and continue to stir with a wooden spoon at the same time until the two are well combined.

- Ensure that the mixture is constantly stirred with a wooden spoon until it thickens and coats the back of the spoon. To test using the back of the spoon, coat the spoon in the crème anglaise. Run your finger horizontally through the mixture on the back of the spoon. If the finger mark stays then the mixture is thick enough.
- Do not overheat the mixture, as it can separate or curdle.
- 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 to room temperature before placing into the fridge.
- 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 large eggs. The egg gives ice cream volume, stabilizes 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

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

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.



NOTE

Too much sugar in the frozen dessert mix may result in dessert not freezing properly.

Milk

Whole milk was used for all milk based recipes. Lower fat varieties can be substituted but the same result will not be achieved.

Cream

Heavy cream was used in all the recipes, creams that are thickened usually have additives such as gelatine (of animal origin to thicken and prolong the creams life). The cream gives fattiness and a smoother texture to the ice cream.



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 LCD 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. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. 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.
2. If over-spill of cream, milk, chocolate etc. occurs in the interior chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.



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.

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 half way 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.

To clean the ice cream chamber ensure that the machine is at room temperature. Wipe inside chamber with a damp cloth and soapy water. Once clean, dry thoroughly.

CLEANING THE PADDLE

Wash the paddle with warm soapy water. Using the bottle brush supplied insert this in the central part of the paddle and spin while plunging in and out to remove all residue.



Let all surfaces dry thoroughly before reassembling the ice cream machine



NOTE


Paddle is 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 up right position and level on it 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">• Compressor is not chilling or on.• Alcohol in ice cream? Added too much or too soon.• Ensure there is adequate ventilation around the machine. We recommend a minimum of 6 inches around the vents.• Too much sugar in the mix.
Paddle won't move	<ul style="list-style-type: none">• If the PRE-COOL function is used and the bowl was wet then ice may have formed in bowl. Turn unit off and check for ice. Allow to defrost and dry thoroughly.• Check to see if center spindle is inserted correctly into plastic paddle; if this is not the case then there is an internal issue - call Breville Consumer Support.
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.
Can't remove bowl insert after churning	<ul style="list-style-type: none">• Outside of bowl may have been wet. Turn unit off and wait approximately 5 minutes for defrosting to take place.
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 air-tight container and place in freezer for a further 60 minutes or until desired hardness is achieved.
Can I put my mix-ins into the custard base?	<ul style="list-style-type: none">• Yes. 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.
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.

PROBLEM**EASY SOLUTION**

The temperature is reading in Celsius

- Press $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ button to change temperature to Fahrenheit.

Mixer not churning but the compressor is on

- The PRE-COOL is activated.
- To preserve the life of the compressor there is a self timer on the compressor. It may take up to 3 minutes for the compressor to activate.

When the temperature registers on the LCD screen where is it coming from?

- The registered temperature on the LCD is the temperature of the compressor as it is cooling.

My ice cream is icy? Why?

- 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?

- 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?

- 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 will scratch the coating.
-



Recipes

Basic Vanilla Ice Cream

Makes approximately 1 quart

2 cups heavy cream
1 cup whole milk
1 vanilla bean, sliced and seeds scraped or
1 teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup sugar

1. Place cream, milk, 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 half of the milk mixture into the egg mixture. Then pour back into the saucepan
3. 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).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freeze for up to 1 week.

Quick Mix Vanilla Ice cream

Makes approximately 1 quart

1 cup heavy cream
1¼ cups whole milk
¾ cup sweetened condensed milk
1 teaspoon vanilla extract

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

Rich Chocolate Ice cream

Makes approximately 1 quart

2 cups heavy cream
½ cup whole milk
6oz good quality dark semisweet chocolate (like Ghirardelli), chopped
5 egg yolks
½ cup sugar

1. Place cream, milk and chocolate into a medium heavy-based saucepan. Heat, stirring, until the chocolate is melted and the 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 half of the cream mixture into the egg mixture then pour back into the saucepan.
3. 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).
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 ICE CREAM 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 freeze for up to 1 week.

Strawberry Ice Cream

Makes approximately 1 quart

- 1½ cups heavy cream
- ½ cup whole milk
- 4 eggs yolks
- L cup sugar

Fruit mixture

- 2 cups fresh strawberries, hulled and quartered
 - L cup sugar
 - 2 teaspoons fresh lemon juice
-

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 half of the cream into the egg mixture then pour back into the saucepan
3. 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).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. To make fruit base, place quartered strawberries in a bowl and mix with L cup sugar and lemon juice. Gently crush with a fork and let sit at room temperature for an hour to macerate. After an hour gently crush with a fork again to desired consistency.
6. Gently fold crème anglaise and strawberries together. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
7. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Apple Crumble Ice cream

Makes approximately 1 quart

- 1¼ cup heavy cream
- ¾ cup whole milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- ¼ teaspoon ground cinnamon

Apple mixture

- 1 medium granny smith apple, peeled, cored and thinly sliced
- 2½ tablespoons sugar
- 1 tablespoon water

Crumble

- ¼ cup all purpose flour
 - 2 tablespoons light brown sugar
 - ¼ teaspoon baking powder
 - ¼ teaspoon ground cinnamon
 - 1 tablespoon rolled oats
 - 2 oz unsalted butter
-

1. To make the crumble: Preheat oven to 400°F/200°C. Line a baking tray with parchment 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 8-10 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, milks, and cinnamon into a large container. Stir until combined and then add apple mixture. Pour mixture into ice cream bowl.
4. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn. Add ½ cup of the crumble mixture once machine specifies to add in mix-ins. Use remaining crumble as topping when ice cream is served.
5. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week

Salted Caramel Ice cream

Makes approximately 1 quart

1½ cups whole milk
7 egg yolks
1 cup sugar
3 tablespoons water
1¼ cups heavy cream
1 teaspoon fine sea salt

1. Place milk into a medium heavy-based saucepan. Heat until milk just starts to simmer.
2. Meanwhile beat egg yolks until pale and thick. Once milk is hot, slowly whisk half the milk into the eggs. Return mixture to the saucepan and set aside.
3. Combine sugar and water in a saucepan and stir over low heat until the sugar has dissolved. Increase heat to medium and cook without stirring until the toffee starts to turn a rich golden color. Remove from heat and carefully pour in cream. *Note:* Mixture may splatter.
4. Return mixture to a low heat and stir until any lumps have dissolved. Add egg mixture and cook, stirring until mixture coats the back of a wooden spoon.
5. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
6. Add salt to chilled mixture and pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
7. 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 quart

1 cup heavy cream
1 cup whole milk
½ cup sweetened condensed milk
1 teaspoon vanilla extract
6 Oreo® Cookies, frozen then crushed

1. Place cream, milks and vanilla into a large container and stir to combine. Refrigerate until cold.
2. Pour mixture into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM 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.

Honey Ice cream

Makes approximately 1 quart

2 cups heavy cream
1 cup whole milk
6 egg yolks
½ cup good quality honey

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 half the cream into the egg mixture then return to the saucepan.
3. 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).
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 ICE CREAM setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Pistachio Gelato

Makes approximately 1 quart

2 cups whole milk
½ cup heavy cream
½ teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup sugar
⅓ cup shelled pistachios, roasted and chopped

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 half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Once chilled pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO 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 quart

2 cups whole milk
½ cup Nutella®
½ teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
1 cup sugar
¼ cup roasted hazelnuts, finely chopped

1. Place milk, Nutella 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 half the cream into the egg mixture then return to saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
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 GELATO setting and churn.
6. Add chopped 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.

Espresso Gelato

Makes approximately 1 quart

2 cups whole milk
½ cup heavy cream
½ teaspoon vanilla extract
5 egg yolks
½ cup sugar
3oz strong espresso coffee

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 half the cream into the egg mixture then return to the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Combine gelato base and espresso and pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to GELATO setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Mint Chocolate Gelato

Makes approximately 1 quart

1½ cups whole milk
½ cup heavy cream
4oz good quality dark chocolate, chopped
2-3 drops peppermint essence
5 egg yolks
1 cup sugar
2oz good quality dark chocolate,
finely chopped (extra)

1. Place milk, cream, 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 half the cream mixture into the egg mixture then return to the saucepan.
3. Return mixture back to a low heat. Stir constantly with a wooden spoon until mixture has thickened and lightly coats the back of the spoon (see tips).
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 GELATO setting and churn.
6. Add extra finely chopped chocolate 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.

Simple Syrup for Sorbet

Makes approximately 1 cup

(1 to 1 ratio)

1 cup water

1 cup sugar

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.

Lemon Sorbet

Makes approximately 1 quart

2 cups Simple Syrup

1 cup fresh lemon juice, chilled

1 egg white (whisked until light and fluffy)

1. Beat egg white with a wire whisk until light and fluffy (soft peaks).
2. Combine Simple Syrup and lemon juice and pour into ice cream bowl. Add beaten egg white to lemon mixture, set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Ruby Red Grapefruit Sorbet

Makes approximately 1 quart

1 ½ cups Simple Syrup

1 cup fresh ruby red grapefruit juice, chilled

1 egg white (whisked until light and fluffy)

1. Beat egg white with a wire whisk until light and fluffy (soft peaks).
2. Combine Simple Syrup and grapefruit juice and pour into ice cream bowl. Add beaten egg white to grapefruit mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Pear and Vanilla Sorbet

Makes approximately 1 quart

¾ cup Simple Syrup

1 vanilla bean, split and seeds scraped

2 pounds soft pears (2 cups pear juice)

2 tablespoons lemon juice

1 egg white (whisked until light and fluffy)

1. Combine Simple Syrup and vanilla bean and seeds in a saucepan 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 fine mesh strainer and discard pulp. You will need 1 pint of juice.
3. Discard vanilla bean and combine vanilla Simple Syrup, pear juice and lemon juice and pour into the ice cream bowl. Add beaten egg white to pear mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Raspberry Sorbet

Makes approximately 1 quart

4 cups frozen raspberries (weight 15oz)

1 cup Simple Syrup

1 tablespoon lime juice

1 egg white - optional (whisked until light and fluffy)

1. Place raspberries in a bowl and allow to thaw. Blend or process raspberries and their juices until smooth. Push mixture through a fine mesh strainer to remove seeds.
2. Combine raspberry puree, lime juice and Simple Syrup and pour into the ice cream bowl. If used, add beaten egg white to raspberry mixture. Set ice cream maker to SORBET setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Quick frozen Yogurt

Makes approximately 1 quart

3¼ cups flavored yogurt of your choice

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

Frozen Berry Yogurt

Makes approximately 1 quart

2 cups fresh strawberries, hulled and quartered

½ cup sugar

2 teaspoons lemon juice

2 cups plain yogurt

1. Place quartered strawberries in a bowl and mix with ½ cup sugar and lemon juice. Gently crush with a fork and let sit at room temperature for an hour to macerate. After an hour gently crush with a fork again to desired consistency or blend into a puree.
2. Combine strawberries, yogurt and sugar and pour into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT setting and churn.
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Lemon Honey Frozen Yogurt

Makes approximately 1 quart

⅓ cup lemon juice

¼ cup honey

2½ cups vanilla yogurt

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 container and mix well. Pour mixture into the ice cream bowl. Set ice cream maker to YOGURT 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 quart

1½ cups mashed ripe or frozen bananas (about 3 large)

2 teaspoons lemon juice

2 cups vanilla yogurt

1-2 tablespoons honey, to taste

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



Timed Recipes

These recipes have been tested with well chilled refrigerated ingredients, with the PRE-COOL function used on the Breville Smart Scoop™ and churned at an inside ambient temperature of 70°F and approximated times. Times may vary due to temperature of ingredients and inside ambient temperature.

Mica's Creamy Mango Sorbet

(approximately 45 minutes)
Makes approximately 1 quart

3 cups fresh Mango (approximately 4 mangos)
1 tablespoon lime juice
1 cup Simple Syrup
1 egg white - optional (whisked until light and fluffy)

1. Peel and core the mango then blend or process mango until smooth.
2. Combine mango puree, lime juice and simple syrup and chill. Once chilled, pour into the ice cream bowl. If used, add beaten egg white to mango mixture.
3. Set ice cream maker to 45 minutes on the manual setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Mica's Creamsicle Sherbet

(approximately 50 minutes)
Makes approximately 1 quart

1 cup fresh squeezed orange juice (divided)
1 cup sugar
1 tablespoon grated orange zest
½ cup vanilla yogurt
½ cup heavy cream
¼ teaspoon pure vanilla extract

1. Combine ½ cup of orange juice and sugar in a small saucepan over medium heat. Stir until sugar dissolves. Remove from heat and allow to cool. Add remaining orange juice to mixture and place in refrigerator to chill.
2. Once chilled, combine orange juice mixture, vanilla yogurt, heavy cream and orange zest pour into the ice cream bowl.
3. Set ice cream maker to 50 minutes on the manual setting and churn.
4. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Mica's Peppermint Ice Cream

(approximately 50 minutes)
Makes approximately 1 quart

30 peppermint candies (crushed)
1 ½ cup whole milk (divided)
Pinch of salt
½ cup sugar
¾ cup heavy cream

1. In a medium heavy-based saucepan combine ¾ of the crushed candies, ¾ cup milk, salt and sugar. Simmer over medium heat, stirring occasionally until sugar and candy dissolves. Remove from heat and allow to cool. Add heavy cream and the remaining milk to mixture and place in refrigerator to chill.
2. Once chilled, set ice cream maker to 50 minutes on the manual setting and churn. Add the remaining crushed candies (about ¼ cup) to ice cream when prompted to ADD MIX INS (around 5 minutes remaining)
3. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

Mica's Coconut Gelato

(approximately 45 minutes)
Makes approximately 1 quart

1 cup toasted sweet coconut flakes
1 ½ cups sweetened coconut milk (divided)
1 cup sugar
¾ cup milk
¼ cup heavy cream

1. Preheat oven to 400°F and spread coconut flakes out evenly on sheet tray.
2. Place coconut flakes in oven for 6 minutes total turning coconut flakes with a spatula after 3 minutes.
3. In a medium heavy-based saucepan combine ½ of the coconut milk and sugar over low heat, stirring occasionally until sugar dissolves. (about 1 minute) Remove from heat and allow to cool.
4. Add milk, heavy cream and the remaining coconut milk to mixture and place in refrigerator to chill.
5. Once chilled, set ice cream maker to 45 minutes on the manual setting and churn. Add the toasted coconut to ice cream when prompted to ADD MIX INS (around 5 minutes remaining)
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freezer for up to 1 week.

the Smart Scoop™
Machine à crème glacée



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Table des matières

- 2 Breville vous recommande la sécurité avant tout
- 8 Composants
- 11 Fonctions
- 17 Trucs
- 19 Entretien & nettoyage
- 21 Guide de dépannage
- 23 Recettes

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité décrites ci-dessous.



CAUTION

Ne rangez la machine à crème glacée sur aucun de ses côtés mais à la verticale et bien appuyée sur ses pieds. Cela est important pour le compresseur.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE ET CONSERVEZ-LES À TITRE DE RÉFÉRENCE.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la Smart Scoop^{MC} de Breville pour la première fois.

- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en marche. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et sans liquide ou toute autre substance. La vibration durant le barattage peut faire bouger légèrement l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, ou à un endroit où il pourrait toucher à un four chaud. Placez l'appareil à un minimum de 15 cm (6 po) du mur, afin d'assurer une aération adéquate.
- Faites toujours fonctionner la machine à crème glacée sur une surface stable.
- N'utilisez pas la machine à crème glacée sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous que la machine à crème glacée est correctement assemblée avant de la brancher et la faire fonctionner. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- La machine à crème glacée n'est pas conçue pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation lorsque la machine à crème glacée fonctionne.
- Ne mettez aucun ingrédient directement dans la chambre de congélation. Placez les ingrédients uniquement dans la cuve à crème glacée.
- Assurez-vous que la chambre de congélation est propre, bien asséchée et

sans débris avant chaque utilisation.

- Ne mettez pas les doigts ou les mains dans la machine à crème glacée lorsqu'elle fonctionne. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Assurez-vous que la machine à crème glacée est éteinte et débranchée de la prise murale lorsqu'elle n'est pas en fonction ou avant de la nettoyer.
- Ne laissez pas le couvercle hors de la machine à crème glacée pour une période de temps prolongée.
- Gardez l'extérieur et l'intérieur de la machine propres. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec la Smart Scoop^{MC} de Breville.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'un comptoir ou d'une table, toucher à des surfaces chaudes ou se nouer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir été supervisées ou renseignées sur la façon

d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil en entier à un Centre de service Breville pour le faire examiner et/ou réparer.
- Tout entretien autre que le nettoyage devrait se faire dans un Centre de service autorisé Breville.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues dans ce manuel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.

Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.

- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise murale à trois ouvertures reliée à la terre. Les risques de chocs électriques seront ainsi réduits en cas de court-circuit.
- Si la prise murale est standard à 2 ouvertures, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise murale à 3 ouvertures reliée à la terre.
- Ne tentez en aucune circonstance de couper ou d'enlever la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation ou d'utiliser un adaptateur.

FICHE ASSIST® DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist® avec anneau conçu pour laisser passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la prise électrique. Par mesure de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise murale individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un court cordon d'alimentation qui réduit les risques de blessures ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Si vous utilisez une rallonge: (1) la puissance nominale inscrite sur le cordon ou la rallonge doit être au moins équivalente ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où des enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; et (3) la rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT:
N'obstruez jamais les orifices de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée.

⚠ AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT:
N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

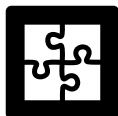
⚠ AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de la cuve de l'appareil, à moins qu'ils soient du type recommandé par le fabricant.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

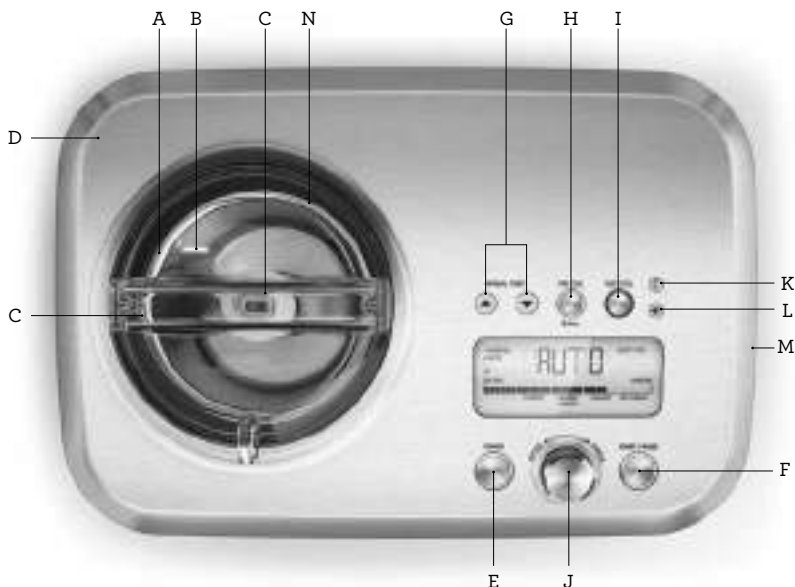
(Applicable aux résidents de la Californie seulement).


Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

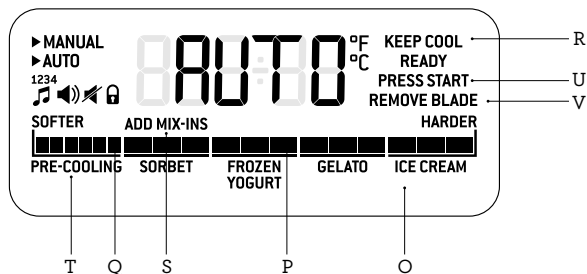
**USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



Composants



- A. Cuve à crème glacée anodisée**
avec poignée pour un retrait facile. Cette cuve de 1,5 litre ne va pas au lave-vaisselle.
- B. Palette***
pour racler les parois de la cuve et baratter la crème glacée.
Note: Ne pas ranger dans le congélateur.
- C. Couverture***
muni d'un anneau pour retrait facile et dont la moitié s'ouvre pour l'ajout d'ingrédients variés.
- D. Boîtier en acier inoxydable**
- E. Bouton MARCHÉ**
pour allumer ou éteindre la machine.
- F. Bouton DÉMARRER | PAUSE**
pour démarrer le compresseur et le barattage.
- G. Minuterie manuelle**
pour sélectionner le temps, de 5 minutes à 180 minutes.
- H. Pré-refroidir**
refroidira la machine à environ 14°F ~ -22°F/-10°C ~ -30°C.
- I. Maintien au froid**
maintiendra votre dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures.
- J. Minuterie automatique/Sélection de la dureté**
le cadran fera défiler les réglages suivants: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée. Tournez le cadran vers la gauche pour une texture plus molle, ou vers la droite pour une texture plus dure.
- K. Bouton de Température °F/°C**
vous permet de choisir entre les degrés Fahrenheit et Celsius.
- L. Son **
choisissez entre un son fort, faible, une mélodie ou la sourdine.
- M. Poignées**
pour manipulation facile.
- N. Chambre de congélation**
- * Pièces allant au lave-vaisselle (plateau supérieur)



ÉCRAN DU SMART SCOOP

- O. Écran de commande ACL
affiche les réglages de fonction et la progression du refroidissement.
- P. Barre de sélection de la dureté
- Q. Barre de progression
- R. Keep cool
gardera le dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures.
- S. Add mix-ins
clignotera pour vous indiquer d'ajouter vos ingrédients favoris.
- T. Pre-cooling
indique que le compresseur est en marche et refroidit la machine.
- U. Press Start
clignote en mode de pré-refroidissement pour indiquer que la machine est refroidie et prête à baratter.
- V. Remove blade
indique que le dessert est prêt et que la palette peut être retirée du bol.



ACCESSOIRES

- W. Cuve à crème glacée anodisée
- X. Palette de barattage
- Y. Spatule
pour racler les parois de la cuve
- Z. Goupillon
pour nettoyer facilement la palette et la cuve



Informations énergétiques
120 V ~ 60 Hz 1200W

Réglages

La Smart Scoop^{MC} de Breville offre un choix de quatre réglages. Choisissez l'un des quatre réglages suivants: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée.

Pré-refroidir (Pre-Cool)

Cette fonction peut être sélectionnée avant que le mode manuel ou automatique ne soit sélectionné. Cela vous permettra de refroidir la machine à l'avance. Cette fonction optionnelle refroidira la machine à environ 14°F ~ -22°F or -10°C ~ -30°C et prendra normalement 5 à 10 minutes pour ce faire.

Mode automatique

Le mode automatique permet de baratter et de congeler les ingrédients à la consistance sélectionnée/désirée. Choisissez un des quatre différents réglages: sorbet, yogourt glacé, gelato ou crème glacée. La machine bipera ou fera entendre la musique sélectionnée, une fois que le dessert sera prêt.

Mode manuel

Le temps de préparation de la crème glacée peut être réglé manuellement, pour des recettes chronométrées.

Ajout d'ingrédients

Des ingrédients variés comme les brisures de chocolat, les fruits frais ou essences variées peuvent être facilement ajoutés par le couvercle rabattable. La machine à crème glacée bipera et le message ADD MIX INS clignotera pour vous aviser qu'il est temps d'ajouter vos condiments préférés.

Maintien au froid (Keep Cool)

Une fois que le dessert aura atteint la consistance requise, cette fonction vous permettra de le maintenir à une température constante durant 3 heures. Durant cette fonction, vous noterez que le compresseur et le moteur se mettent en marche progressivement pour vérifier la consistance du dessert.

Cette fonction se réactivera automatiquement par défaut et le contour du bouton s'illuminera en rouge lorsque la Smart Scoop^{MC} de Breville sera mise en marche.



NOTE



Durant la fonction de maintien au froid, la palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

Son

La machine à crème glacée fait entendre différents sons, comme un signal sonore ou de la musique, quand le dessert est prêt. Cette alerte peut être un bip, une sordine ou une des mélodies suivantes:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

Verrouillage de sécurité pour enfants

La Smart Scoop^{MC} de Breville a une fonction de verrouillage de sécurité pour enfants. Pressez et tenez enfoncé le bouton VERROU  durant 2 secondes pour régler la fonction de verrouillage. Pour désactiver ce mode, pressez à nouveau le bouton VERROU  durant 2 secondes.



Fonctions



AVERTISSEMENT

La machine à crème glacée est munie d'un compresseur qui DOIT être maintenu à la verticale en tout temps. Ne rangez la machine sur aucun autre de ses côtés que sur ses pieds.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage autour de votre machine à crème glacée. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le couvercle, la cuve à crème glacée et la palette de la machine. Lavez ces pièces et accessoires à l'eau chaude savonneuse et rincez correctement. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement asséchées avant d'utiliser la machine.



NOTE

Placez toujours la palette à l'intérieur de la cuve avant d'y ajouter les ingrédients. Cela empêchera les ingrédients d'être projetés dans la chambre de congélation.



AVERTISSEMENT

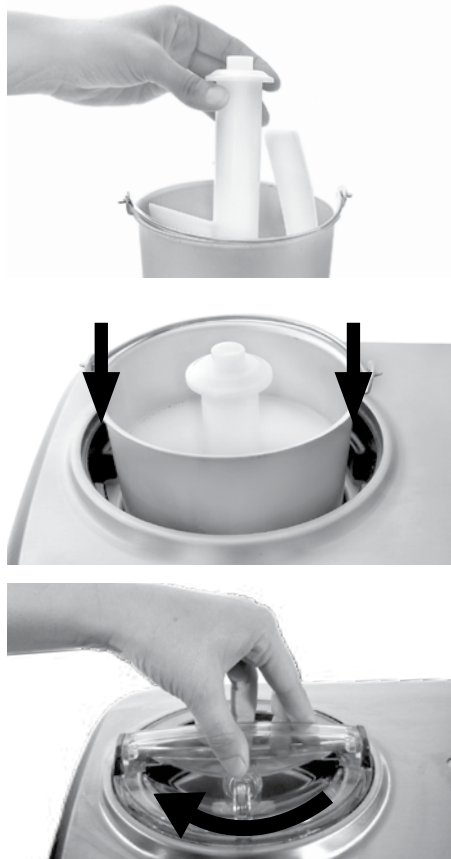
Afin de prévenir les dommages au compresseur et d'assurer une performance maximale, placez l'appareil en position verticale 12 heures avant de l'utiliser.

PREMIÈRE UTILISATION

Préparation initiale

Placez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre de la recette.

Placez la cuve à crème glacée et la palette à l'intérieur de la chambre de congélation.



NOTE

Il y a deux encoches dans la chambre de congélation. Placez la cuve de façon à ce que les charnières de la poignée soient bien assises dans ces encoches.

Assurez-vous que la chambre de congélation et l'extérieur de la cuve à crème glacée sont complètement secs avant d'insérer la cuve à crème glacée.

1. Verrouillez le couvercle en plaçant la poignée vis-à-vis la flèche sur la machine, à la position 2 h, puis tournez-la en sens horaire jusqu'à la position 3 h pour qu'elle soit alignée avec la marque de verrouillage.



NOTE

L'anneau du couvercle doit être à la position 6 h.

2. Pressez le bouton de démarrage **MARCHE** pour mettre la machine en marche.
3. Choisissez le mode **MANUEL** ou le mode **AUTOMATIQUE** en utilisant le cadran de la dureté pour le mode **AUTOMATIQUE** ou le bouton avec flèches ▲ ▼ pour le mode **MANUEL**.
4. Pour le mode **AUTOMATIQUE**, tournez le cadran de la dureté au réglage de dessert glacé désiré (par ex. yogourt glacé). Pressez le bouton **DÉMARRER | PAUSE** pour amorcer le barattage.
5. Pour sélectionner le mode **MANUEL**, pressez le bouton avec la flèche vers le haut ▲ ou vers le bas ▼.
6. À l'aide du même bouton, pressez la flèche vers le haut ou le bas pour sélectionner le temps requis pour refroidir et baratter. Le temps est affiché sur l'écran **ACL** et variera par tranches de cinq (5) minutes jusqu'à 180 minutes.
7. Pressez le bouton **DÉMARRER | PAUSE** pour démarrer le processus.



NOTE

Il est important de bien assembler la palette sur l'arbre moteur pour assurer un bon mélange des ingrédients.

Pré-refroidir (Pre-cool)

- La fonction **PRÉ-REFROIDIR** peut être sélectionnée en mode **AUTOMATIQUE** ou **MANUEL** et refroidira la machine à environ 14°F ~ -22°F | -10°C ~ -30°C en 5 à 10 minutes.
- Si le bouton **PRÉ-REFROIDIR** est sélectionné, le contour passera de blanc à rouge et le message 'PRE-COOLING' clignotera sur l'écran **ACL**.
- La palette de barattage commencera à tourner après 15 minutes, mais n'amorcera pas la fabrication du dessert glacé, à moins que le bouton **DÉMARRER | PAUSE** soit enfoncé.
- Une fois que la machine aura atteint la température optimale après le pré-refroidissement, **READY (Prêt)** s'illuminera et **PRESS START** (Appuyer pour démarrer) clignotera sur l'écran **ACL**.
- Durant cette fonction, l'écran **ACL** affichera la température, et le message **PRE-COOLING** clignotera pour vous aviser que vous êtes en mode de pré-refroidissement.
- La fonction **PRÉ-REFROIDIR** retournera en mode veille après 20 minutes ou, alternativement, peut être désactivée en pressant à nouveau le bouton **PRÉ-REFROIDIR** ou le bouton **DÉMARRER | PAUSE** qui contournera le mode de pré-refroidissement.

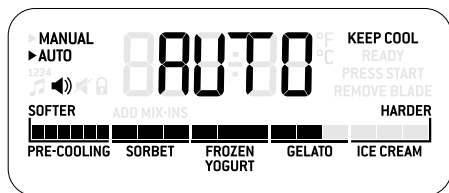


NOTE

- La cuve peut être insérée durant la fonction **PRÉ-REFROIDIR**.
- La fonction **PRÉ-REFROIDIR** peut être utilisée en mode veille (stand by) seulement et n'est pas disponible après que le bouton **DÉMARRER | PAUSE** a été enfoncé.
- La machine **NE COMMENCERA PAS** automatiquement à baratter. Le bouton **DÉMARRER | PAUSE** devra être enfoncé pour amorcer le processus de barattage.

MODE AUTOMATIQUE

Démarrage



Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil dans une prise murale de 110/120V.

Pressez le bouton MARCHÉ pour mettre la machine en marche. Le bouton s'illuminera en blanc et l'écran ACL affichera le mode AUTO et la barre de progression et de dureté. La flèche devrait pointer vers AUTO sur l'écran ACL. Pour vous assurer que la machine est en mode automatique, tournez le cadran de la dureté vers la droite ou la gauche.

Sélection de la dureté

Pour sélectionner la dureté, tournez le cadran vers la droite ou la gauche, la gauche étant pour les desserts plus mous comme le sorbet, et la droite, pour les desserts plus durs comme la crème glacée.

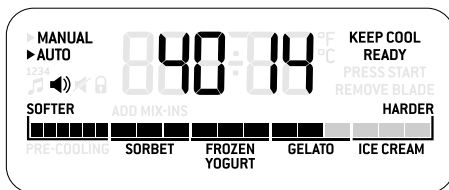
Maintien au froid (keep cool) en mode automatique

La fonction de maintien au froid gardera le dessert glacé et baratté jusqu'à 3 heures au total. Le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL affichera automatiquement KEEP COOL dès que la machine sera mise en marche. Cette fonction a pour but de baratter le mélange pour atteindre la dureté sélectionnée; après quoi, le compresseur s'activera par intermittence, conjointement avec la palette.

La palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

NOTE

Lorsque la machine est en mode de maintien au froid, le compresseur et le moteur se mettent en marche progressivement pour vérifier la consistance du dessert.



MODE MANUEL

Démarrage

Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez l'appareil dans une prise murale de 110 | 120V.

Pressez le bouton de démarrage MARCHÉ pour mettre la machine en marche.

Un signal sonore se fera entendre et le bouton s'illuminera en blanc. L'écran ACL affichera le mode AUTO et la barre de sélection. La machine à crème glacée et l'écran ACL retourneront toujours au dernier programme ou réglage utilisé.

Assurez-vous que la machine est en mode MANUEL en pressant les boutons avec flèches pour la minuterie manuelle ▲ ▼.

Le temps sera affiché et la flèche devrait pointer en direction de MANUEL sur le côté gauche de l'écran.

Pour changer le temps de barattage et de refroidissement désiré, pressez l'une ou l'autre des flèches du bouton de minuterie manuelle. Normalement, la crème glacée prendra environ 50 minutes pour baratter et geler. Ceci n'est qu'approximatif; veuillez consulter vos recettes pour le temps de barattage.

Sélection de la dureté

Cela n'est pas disponible en mode manuel.

Maintien au froid (keep cool) en mode manuel

La fonction de maintien au froid gardera le dessert glacé froid et baratté pour la durée d'opération sélectionnée. Le contour du bouton s'illuminera en rouge et l'écran ACL affichera KEEP COOL lorsque cette fonction aura été sélectionnée. Cette fonction baratte le mélange à la dureté sélectionnée et, une fois la consistance atteinte, le compresseur s'activera par intermittence conjointement avec la palette.

La palette tournera, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.



NOTE

Lorsque la machine est dans ce mode, le compresseur et le moteur fonctionneront, si nécessaire, pour maintenir la consistance sélectionnée.

AJOUT D'INGRÉDIENTS EN MODE MANUEL OU AUTOMATIQUE



TRUCS

Lorsque vous utilisez la machine à crème glacée, insérez toujours la palette avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve. Ajoutez toujours les ingrédients dans la cuve avant d'insérer celle-ci dans la chambre de congélation propre et sèche.

1. Assurez-vous que la palette, la cuve et la chambre de congélation sont propres.
2. Ajoutez les ingrédients dans la cuve à crème glacée selon l'ordre spécifié dans la recette. Raclez les ingrédients qui resteraient sur le rebord de la cuve.
3. Insérez la cuve dans la chambre de congélation en appuyant fermement sur le rebord de la cuve jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé, en vous assurant que les charnières de la poignée sont bien en place dans les encoches de la chambre de congélation. Il est important que la cuve à crème glacée soit correctement assemblée sur l'arbre moteur pour s'assurer du bon fonctionnement de la palette.
4. Alignez la cavité de la palette avec l'arbre moteur de la cuve. Appuyez fermement pour bien la fixer.
5. Il est important que la palette soit correctement assemblée sur l'arbre moteur afin d'assurer un bon barattage des ingrédients.
6. Placez le couvercle sur la cuve à crème glacée. Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle durant le fonctionnement, sauf si autrement stipulé dans la recette ou si l'ajout d'ingrédients est requis.
7. Pour modifier la température de °C à °F, pressez le bouton $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$.
8. Pressez le bouton VOLUME pour sélectionner le volume du son, de fort à faible, la mélodie ou la sourdine.

FONCTIONNEMENT EN MODE AUTOMATIQUE

1. Pour démarrer la préparation de votre dessert en mode automatique, pressez le bouton DÉMARRER | PAUSE.
2. Une fois le bouton enfoncé, tous les indicateurs de la barre de sélection disparaîtront et il restera UNIQUEMENT l'indicateur de dessert/consistance sélectionné.
3. Pendant que le dessert commence à geler, les indicateurs de la barre de sélection s'afficheront et se déplaceront vers le dessert choisi. L'écran ACL alternera entre le temps de barattage écoulé et la température courante à laquelle la machine se refroidit. Les messages 'KEEP COOL' (maintien au froid) et 'COOLING' (refroidissement) s'illumineront. Un indicateur apparaîtra au-dessus du réglage de la dureté sélectionné.



4. Si vous enfoncez le bouton DÉMARRER | PAUSE pendant le cycle, la minuterie se mettra en mode pause. Pour reprendre le cycle, pressez à nouveau le bouton. Si vous désirez réactiver la minuterie, pressez et tenez enfoncé le bouton DÉMARRER | PAUSE durant 2 secondes. Cela réactivera la sélection.
5. Lorsque le réglage désiré aura été atteint, le compresseur et le moteur s'arrêteront. Le message READY (prêt) s'illuminera et REMOVE BLADE (retirer la palette) clignotera sur l'écran ACL. L'indicateur sonore choisi se fera entendre pour vous aviser que le dessert est prêt.



NOTE

Il pourrait prendre jusqu'à 60 minutes pour que les indicateurs de la barre de sélection commencent à bouger sur l'écran ACL.

FONCTIONNEMENT EN MODE MANUEL

1. Assurez-vous que la machine est en mode MANUEL.
2. Réglez le temps désiré en appuyant sur les flèches du haut ou du bas ▲▼ du bouton MANUEL.
3. Pressez le bouton DÉMARRER | PAUSE pour démarrer le processus de confection de la crème glacée. Le contour du bouton s'illuminera en rouge, indiquant qu'il a été sélectionné et que la machine a maintenant commencé le processus de barattage.
4. Lorsque le temps requis aura été atteint, le compresseur et le moteur s'arrêteront. Le message READY (prêt) s'illuminera et REMOVE BLADE (retirer la palette) clignotera sur l'écran ACL. Le signal sonore sélectionné se fera entendre pour vous aviser que le dessert est prêt.
5. Le réglage de la minuterie peut se faire en tout temps.



NOTE

- Le message READY (prêt) s'illuminera et REMOVE BLADE (retirer la palette) clignotera pendant 10 minutes seulement, puis s'éteindra. Ils peuvent aussi être éteints au préalable en pressant n'importe quel bouton ou cadran. 10 minutes après le temps écoulé, l'écran retournera à l'affichage original avant que le bouton 'DÉMARRER | PAUSE' n'ait été enfoncé.
- Si vous enfoncez le bouton DÉMARRER | PAUSE pendant le cycle, la minuterie se mettra en mode pause. Pour reprendre le cycle, pressez à nouveau le bouton.
- Si vous désirez réactiver la minuterie, pressez et tenez enfoncé le bouton DÉMARRER | PAUSE durant 2 secondes. Cela réactivera la minuterie.

FONCTION DE VOLUME 🗣️

The Breville Smart Scoop vous permet de sélectionner différents niveaux de volume et différentes tonalités, incluant une mélodie ou un signal sonore, pour indiquer que votre dessert glacé est prêt. Le volume par défaut sera réglé au niveau élevé. Il peut être réglé au niveau faible ou bien désactivé. Lorsque vous sélectionnez l'option Mélodie, vous entendrez « The Entertainer » (L'amuseur).

RÉGLAGES PAR DÉFAUT

Appuyez et tenez le bouton MAINTIEN AU FROID durant 5 secondes. Cela permettra de restaurer les réglages originaux de la machine. Cela peut se faire en ne peut se faire qu'en mode veille (stand by) seulement.



Trucs

TRUCS POUR RÉUSSIR LA CRÈME GLACÉE



NOTE

Le temps requis pour préparer un dessert glacé peut varier selon la température ambiante, la température des ingrédients et le pré-refroidissement de la machine.

Plus les ingrédients sont froids, plus vite la crème glacée sera faite. En général, il prendra environ 50 minutes pour préparer la crème glacée.

- Lorsque vous préparez de la crème anglaise ou des recettes qui requièrent des ingrédients chauds, il est préférable de les préparer la veille ou de les faire refroidir au moins 4 heures avant de faire la crème glacée.
 - Insérez toujours la palette avant d'ajouter les ingrédients.
 - Les recettes de crème glacée incluses dans ce manuel utilisent des ingrédients comme la crème, le lait, les oeufs et le sucre. Ces ingrédients peuvent être remplacés par d'autres, similaires, selon le goût ou les exigences alimentaires. Le goût et les saveurs peuvent varier selon les différents ingrédients utilisés.
 - Dû à l'air incorporé dans les ingrédients, n'excédez pas 3½ tasses d'ingrédients liquides.
 - L'alcool peut entraver le processus de congélation. Il est préférable de l'ajouter à la fin du processus de confection de la crème glacée.
 - Un dessert glacé de bonne consistance devrait se prendre à la cuillère. Notez que si vous servez la crème glacée dans un cornet ou une assiette, il est préférable de la laisser au congélateur 2 heures avant de la servir.
- Lorsque vous mettez votre crème glacée au congélateur, utilisez un contenant hermétique et bien scellé. Cela préviendra la formation de cristaux de glace. Le fait de recouvrir directement le dessert d'une pellicule plastique aidera aussi à conserver votre dessert glacé.
 - Les desserts glacés peuvent être gardés jusqu'à 2 semaines.
 - Lorsque vous sortez le dessert du congélateur, il est préférable de le laisser reposer 5-10 minutes avant de le servir.

TRUCS POUR PRÉPARER LA CRÈME ANGLAISE

- Traditionnellement, la texture de la crème glacée est obtenue à partir de la crème anglaise. Vous trouverez ci-dessous des trucs sur la façon de réussir la crème anglaise à tout coup.
- Assurez-vous que tous les ingrédients sont frais.
- Les oeufs devraient être à la température de la pièce.
- Assurez-vous de bien mélanger les ingrédients à l'avance et les avoir à portée de la main lorsque vous commencerez à cuisiner.
- Utilisez un fouet ou un batteur électrique pour battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux et doublent de volume. Pour de meilleurs résultats, battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit jaune pâle.
- Servez-vous d'une casserole à fond épais pour cuire la crème anglaise.
- Lorsque vous réchauffez le lait, évitez qu'il ne bouille. Un bon truc pour savoir quand il est temps de retirer le lait du feu est l'apparition de petites bulles sur le pourtour du lait.

- Il est préférable de verser alors la moitié du lait chaud dans le mélange d'oeufs en remuant, puis versez ce mélange dans la casserole avec le reste du lait et, simultanément, continuez de remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- Remuez constamment le mélange avec une cuillère de bois jusqu'à ce qu'il épaississe et nappe le dos de la cuillère. Pour ce faire, plongez la cuillère dans la crème anglaise. Passez ensuite votre doigt sur le dos de la cuillère; s'il laisse une marque, c'est que le mélange est assez épais.
- Si le mélange se sépare ou coagule, c'est que le feu est trop haut.
- Ne cessez jamais de surveiller la crème anglaise qui cuit.
- La crème anglaise prendra 5-15 minutes à épaissir, selon la quantité, etc.
- Laissez toujours le mélange refroidir à la température ambiante avant de le mettre au réfrigérateur.
- Pour faire refroidir rapidement le mélange, versez-le dans un bol en métal que vous déposerez sur un lit de glace, et remuez constamment jusqu'à refroidissement.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

Ingrédients

La crème glacée est maintenant facile à faire à la maison avec à peine quelques ingrédients de base pour la crème glacée à la vanille.

Oeufs

Toutes les recettes de ce livret ont été testées en utilisant de gros oeufs. Les oeufs donnent du volume à la crème glacée, stabilisent et émulsionnent le mélange. Le jaune d'oeuf contient de la lécithine qui agit comme émulsifiant pour lier les globules gras.



NOTE

Évitez d'utiliser des oeufs qui ne sont pas frais, spécialement si le mélange n'est pas cuit. Les femmes enceintes ne devraient pas consommer de la crème glacée contenant des oeufs crus.

Sucre

Du sucre granulé a été utilisé dans toutes les recettes, car il se dissout facilement et prévient la cristallisation (formation de gros cristaux de glace).

En général, plus il y a de sucre dans la crème glacée, plus le point de congélation de l'eau dans le mélange est bas, ce qui prévient la formation de morceaux de glace qui rendent votre dessert glacé difficile à prendre à la cuillère.



NOTE

Une trop grande quantité de sucre dans le mélange empêchera le dessert de congeler correctement.

Lait

Le lait entier a été utilisé pour toutes les recettes de base de ce manuel. Le lait faible en gras peut être utilisé, mais le résultat sera mitigé.

Crème

La crème épaisse a été utilisée dans toutes les recettes. Les crèmes épaisses sont généralement additionnées de gélatine (d'origine animale, pour épaissir et prolonger la durée de la crème). La crème ajoute du gras et une texture plus onctueuse à la crème glacée.



Entretien & nettoyage

Assurez-vous d'éteindre la machine à crème glacée en pressant le bouton de démarrage MARCHE. La machine est éteinte lorsque le contour du bouton DÉMARRER | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Laissez le compresseur de votre machine à crème glacée refroidir complètement avant de la démonter ou la nettoyer.

NETTOYAGE DU BOÎTIER EN ACIER INOXYDABLE

1. Essuyez le boîtier en acier inoxydable et l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol pour éviter l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur une éponge et non directement sur la surface ou l'écran ACL avant le nettoyage. N'utilisez pas de serviette en papier ou de chiffon sec pour nettoyer l'écran ACL, ou de nettoyant abrasif ou tampons à récurer métalliques pour nettoyer les pièces de la machine à crème glacée, car ils en égratigneront la surface.
2. Si un peu de crème, de lait, de chocolat, etc. se retrouve dans la chambre de congélation, essuyez-le délicatement à l'aide d'un chiffon doux et humide.
3. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de brancher l'appareil dans la prise murale.



NOTE

N'immergez jamais le boîtier en acier inoxydable dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle. Prenez soin de ne pas laisser l'eau ou le liquide nettoyant s'infiltrer sous les boutons ou l'écran ACL du panneau de commandes.

NETTOYAGE DU COUVERCLE

Le couvercle peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampons à récurer métalliques, car ils égratigneront la surface de l'appareil. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de remettre le couvercle sur la machine à crème glacée.

NETTOYAGE DE LA CUVE À CRÈME GLACÉE

Remplissez à demi la cuve à crème glacée d'eau chaude savonneuse. Vous pouvez utiliser un liquide nettoyant non abrasif ou une solution douce en aérosol. Laissez reposer 10-20 minutes.



NOTE

La cuve à crème glacée NE VA PAS au lave-vaisselle.

Pour nettoyer la chambre de congélation, assurez-vous que la machine est à la température de la pièce. Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. Une fois nettoyée, asséchez soigneusement.

NETTOYAGE DE LA PALETTE

Lavez la palette à l'eau chaude savonneuse. Insérez le goupillon fourni au centre de la palette et faites-le tourner en un mouvement de va-et-vient pour dégager tout résidu d'aliments.



Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de démonter la machine à crème glacée.



NOTE

La palette va au lave-vaisselle, mais sur le plateau supérieur SEULEMENT.

RANGEMENT

1. Assurez-vous d'avoir éteint la machine à crème glacée, puis débranchez-la de la prise murale.
2. Assurez-vous que la machine à crème glacée et tous les accessoires sont complètement propres et secs.
3. Placez la cuve à crème glacée et la palette dans la chambre de congélation.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien en place sur la machine.
5. Rangez l'appareil en position verticale et de niveau sur ses pieds. Ne rangez rien sur le dessus de la machine à crème glacée.



Guide de dépannage

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La crème glacée ne gèle pas	<ul style="list-style-type: none">• Le compresseur ne refroidit pas ou n'est pas en marche.• Y a-t-il de l'alcool dans la crème glacée? Vous l'avez peut-être ajouté trop tôt ou en trop grande quantité.• Assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine. Nous recommandons un minimum de 6 pouces autour des événements.• Il y a trop de sucre dans le mélange.
La palette ne s'active pas	<ul style="list-style-type: none">• Si la fonction de pré-redroissement a été utilisée alors que la cuve était trempée, de la glace peut s'être formée. Éteignez l'appareil et vérifiez s'il y a de la glace. Laissez dégeler et séchez correctement.• Vérifiez si l'arbre du moteur est bien inséré dans la palette de plastique. Si ce n'est pas le cas, alors il y a un problème à l'intérieur de la machine. Appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
Le couvercle ne se verrouille pas en place	<ul style="list-style-type: none">• La palette et la cuve ne sont pas assemblées correctement - assurez-vous que la poignée de la cuve est bien enclenchée dans les encoches et que la palette est insérée correctement.
Le dessert glacé n'est pas prêt dans le temps requis	<ul style="list-style-type: none">• Le mélange était trop chaud lorsqu'il a été ajouté dans la cuve, selon le temps requis pour le réglage manuel.
Je ne peux retirer la cuve après le barattage	<ul style="list-style-type: none">• L'extérieur de la cuve était peut-être trempé. Éteignez l'appareil et laissez-le dégeler environ 5 minutes.
Comment préparer de la crème glacée molle?	<ul style="list-style-type: none">• Les desserts glacés indiqués sur la barre de la dureté le sont à titre indicatif. Choisissez le réglage pour sorbet. Vous pourrez ensuite retourner au réglage pour crème glacée, si celle-ci n'est pas assez dure.
J'aimerais que la crème glacée soit plus ferme!	<ul style="list-style-type: none">• Retirez la crème glacée de la cuve, transférez dans un contenant hermétique et mettez au congélateur pour 60 minutes ou jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
Puis-je ajouter les ingrédients dans la crème anglaise?	<ul style="list-style-type: none">• Oui. Ajoutez les ingrédients au temps opportun. Note: Les ingrédients plus mous comme les fruits se désintègrent souvent durant le barattage, s'ils sont ajoutés trop tôt.
La machine à crème glacée semble vibrer légèrement	<ul style="list-style-type: none">• Le compresseur interne est monté sur des supports de caoutchouc conçus spécialement pour réduire le bruit et la vibration durant l'opération. Si le refroidissement n'est pas requis, le compresseur s'éteindra automatiquement et une légère vibration se fera sentir durant 1 à 2 secondes, ce qui est normal.
Les boutons de commande ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none">• Le verrou de sûreté pour enfants est peut-être activé. Pressez et tenez enfoncé le bouton VERROU  durant 2 secondes pour désactiver le verrouillage.

PROBLÈME

SOLUTION FACILE

La machine ne mémorise pas mes derniers réglages

- L'ordinateur interne mémorisera uniquement les réglages une fois que le bouton DÉMARRER | PAUSE aura été activé.

La température est en degrés Celsius

- Pressez le bouton $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ pour changer la température en degrés Fahrenheit.

La machine ne baratte pas, bien que le compresseur soit en marche

- La fonction de pré-refroidissement est activée.
- Pour préserver la durée de vie du compresseur, ce dernier est muni d'un retardateur et peut prendre jusqu'à 3 minutes pour s'activer.

Que représente la température enregistrée sur l'écran ACL?

- La température enregistrée sur l'écran ACL est celle du compresseur qui refroidit la machine.

Pourquoi ma crème glacée a-t-elle une consistance de glace?

- Certains desserts ont une plus forte teneur en eau, ce qui rendra la texture plus glacée.

En retirant la crème glacée du réfrigérateur, je constate qu'elle est très dure. Pourquoi?

- La crème glacée maison sera toujours plus dure que celle achetée, car elle contient moins d'air. Nous vous suggérons de sortir la crème glacée environ 5-10 minutes avant de la servir.

Puis-je mettre la cuve à crème glacée au congélateur?

- Nous ne recommandons pas de mettre la cuve à crème glacée au congélateur, car la crème glacée sera très dure et le démoulage pourrait s'avérer difficile.
 - N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques pour démouler la crème glacée de la cuve, car ils pourraient égratigner la surface.
-



Recettes

Crème glacée à la vanille de base

environ 1 pinte/litre

- 2 tasse de crème épaisse
 - 1 tasse de lait entier
 - 1 gousse de vanille, ouverte sur la longueur et égrenée ou 1 c. à thé d'extrait de vanille
 - 5 gros oeufs
 - ½ tasse de sucre
-

1. Place cream, milk, 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 half of the milk mixture into the egg mixture. Then pour back into the saucepan
3. 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).
4. Pour mixture into a heatproof bowl, cover and refrigerate until well chilled.
5. Pour into ice cream bowl. Set ice cream maker to ICE CREAM setting and churn.
6. Once mixture is frozen transfer to a freezer safe container and freeze for up to 1 week.

Crème glacée à la vanille vite faite

Environ 1 pinte/litre

- 1 tasse de crème épaisse
 - 1¼ de lait entier
 - ¾ tasse de lait condensé sucré
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille
-

1. Mettre la crème, les laits et la vanille dans un grand contenant et bien mélanger. Réfrigérer.
2. Verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Riche crème glacée au chocolat

environ 1 pinte/litre

- 2 tasses de crème épaisse
 - ½ tasse de lait entier
 - 6 oz /170 g de chocolat mi-sucré de qualité (comme Ghirardelli), haché
 - 5 jaunes d'oeufs
 - ½ tasse de sucre
-

1. Mettre la crème, le lait et le chocolat dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer en brassant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois chaud, fouetter lentement la moitié du mélange à la crème dans le mélange aux oeufs, puis retourner le tout dans la casserole.
3. Retourner le tout sur feu doux. Remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que mélange soit épaissi et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer. Une fois refroidi, verser dans la cuve à crème glacée.
5. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.



TRUC

Pour un goût de chocolat plus prononcé, ajouter ¼ tasse de chocolat noir râpé une fois que la machine spécifiera d'ajouter les ingrédients.

6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Crème glacée aux fraises

Environ 1 pinte/litre

1½ tasse de crème épaisse

½ tasse de lait entier

4 jaunes d'œufs

L tasse de sucre

Mélange Aux Fraises

2 tasses de fraises fraîches, équeutées et coupées en quartiers

½ tasse de sucre

2 c. à thé de jus de citron frais

1. Pour la base de crème glacée, mettre la crème et le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois très chaud, verser lentement en fouettant la moitié du mélange à la crème dans le mélange aux œufs, puis retourner le tout dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que mélange soit épaissi et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à très froid.
5. Pour le mélange aux fraises, mettre les fraises coupées en quartiers dans un bol et y ajouter L tasse de sucre et le jus de citron. Écraser délicatement avec une fourchette et laisser macérer à la température ambiante pendant 1 heure. Après 1 heure, écraser à nouveau délicatement avec une fourchette jusqu'à consistance désirée
6. Plier délicatement la crème anglaise et les fraises. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Crème glacée au crumble aux pommes

Environ 1 pinte/litre

1¼ tasse de crème épaisse

¾ tasse de lait entier

½ tasse de lait condensé sucré

¼ tasse de cannelle en poudre

Mélange Aux Pommes

1 pomme moyenne granny smith, pelée, sans coeur et finement hachée

2½ c. à thé de sucre

1 à soupe d'eau

Crumble

¼ tasse de farine tout usage

2 c. à soupe de sucre brun léger

¼ c. à thé de poudre à pâte

¼ c. à thé de cannelle moulue

1 c. à soupe de flocons de maïs

2 oz de sel non salé

1. Pour faire le crumble: préchauffer le four à 400°F/200°C. Tapiser un plateau de cuisson de papier parchemin. Mélanger les ingrédients du crumble dans un bol avec le bout des doigts jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé aux ingrédients. Transférer à la cuillère sur le plateau de cuisson et cuire au four environ 8-10 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Laisser le crumble refroidir dans le plateau.
2. Pour faire le mélange aux pommes: dans une petite casserole, mélanger les pommes tranchées, le sucre et l'eau. À feu moyen, remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Couvrir et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à très froid.
3. Pour faire la crème glacée: mettre la crème, les laits et la cannelle dans un grand contenant. Bien mélanger et ajouter le mélange aux pommes. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée.
4. Régler la machine à crème glacée à ICE CREAM et baratter. Ajouter ½ tasse du crumble quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients. Garnir avec le reste du crumble au moment de servir.
5. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine

Crème glacée au caramel salé

environ 1 pinte/litre

- 1½ tasse de lait entier
 - 7 jaunes d'oeufs
 - 1 tasse de sucre
 - 3 c. à soupe d'eau
 - 1¼ tasse de crème épaisse
 - 1 c. à thé de sel de mer fin
-

1. Verser le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le lait mijote à peine.
2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient pâles et onctueux. Une fois le lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié du lait dans le mélange aux oeufs, puis retourner le tout dans la casserole. Réserver.
3. Chauffer le sucre et l'eau dans une casserole, à feu doux, jusqu'à dissolution du sucre. Augmenter à feu moyen et cuire sans remuer jusqu'à ce que le caramel commence à prendre une couleur dorée. Retirer du feu et verser délicatement dans la crème.
Note: le mélange peut éclabousser.
4. Retourner le mélange sur feu doux et remuer jusqu'à ce que les grumeaux soient dissous. Ajouter le mélange aux oeufs et cuire en remuant jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère de bois.
5. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que refroidi.
6. Ajouter le sel au mélange refroidi et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder au congélateur jusqu'à 1 semaine.

Crème glacée aux biscuits & la crème

environ 1 pinte/litre

- 1 tasse de crème épaisse
 - 1 tasse de lait entier
 - ½ tasse de lait condensé sucré
 - 1 c. à thé d'extrait de vanille
 - 6 biscuits Oreo® congelés puis écrasés
-

1. Mettre la crème, les laits et la vanille dans un grand contenant et bien mélanger. Réfrigérer jusqu'à froid.
2. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
3. Ajouter les biscuits écrasés quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Crème glacée au miel

Makes approximately 1 quart

- 2 tasses de crème épaisse
 - 1 tasse de lait entier
 - 6 jaunes d'oeufs
 - ½ tasse de miel de bonne qualité
-

1. Mettre la crème et le lait dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le miel jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois que le mélange à la crème sera chaud, verser en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre le tout dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur, couvrir et réfrigérer jusqu'à très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à ICE CREAM et baratter.
6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder au congélateur jusqu'à 1 semaine.

Gelato aux pistaches

environ 1 pinte/litre

2 tasses de lait entier

½ tasse de crème épaisse

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeuf

½ tasse de sucre

L tasse de pistaches écalées, rôties et hachées

1. Mettre le lait, la crème et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange refroidi dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter les pistaches hachées quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Gelato aux noisettes & cacao

environ 1 pinte/litre

2 tasses de lait entier

½ tasse de Nutella®

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeufs

L tasse de sucre

¼ tasse de noisettes grillées, finement hachées

1. Mettre le lait, le Nutella et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le Nutella soit fondu et que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, fouetter lentement la moitié de la crème dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter les noisettes hachées quand la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Gelato à l'espresso

environ 1 pinte/litre

2 tasses de lait entier

½ tasse de crème épaisse

½ c. à thé d'extrait de vanille

5 jaunes d'oeufs

½ tasse de sucre

3oz de café espresso fort

1. Mettre le lait, la crème et la vanille dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, verser lentement en fouettant la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Mélanger la base de gelato et l'espresso et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Gelato au chocolat à la menthe

environ 1 pinte/litre

1½ tasse de lait entier

½ de crème épaisse

4oz de chocolat noir de qualité, haché

2-3 gouttes d'essence de menthe

5 jaunes d'oeufs

L tasse de sucre

2oz de chocolat noir, haché finement (en surplus)

1. Mettre le lait, la crème, le chocolat et la menthe dans une casserole moyenne à fond épais. Chauffer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que mélange mijote à peine.
2. Pendant ce temps, dans un bol, battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient jaune pâle et onctueux. Une fois le mélange de lait très chaud, fouetter lentement la moitié de ce mélange dans le mélange aux oeufs, puis remettre dans la casserole.
3. Chauffer à feu doux et remuer constamment avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos de la cuillère (voir Trucs).
4. Verser le mélange dans un bol résistant à la chaleur et réfrigérer jusqu'à ce qu'il soit très froid.
5. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à GELATO et baratter.
6. Ajouter du chocolat haché très fin lorsque la machine indiquera d'ajouter les ingrédients.
7. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Sirop blanc pour sorbet

environ 1 tasse

(ratio 1 pour 1)

1 tasse d'eau

1 tasse de sucre

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau à feu doux. Cuire en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Augmenter le feu et laisser mijoter 2 min. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à utilisation.

Sorbet au citron

Environ 1 pinte/litre

2 tasses de sirop blanc

1 tasse de jus de citron frais, très froid

1 blanc d'oeuf monté en neige

1. Monter le blanc d'oeuf en neige jusqu'à la formation de pics.
2. Mélanger le sirop blanc et le jus de citron et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Sorbet au pamplemousse rouge

environ 1 pinte/litre

1½ tasse de sirop blanc

1 tasse de jus de pamplemousse rouge frais, très froid

1 blanc d'oeuf monté en neige

1. Monter le blanc d'oeuf en neige jusqu'à la formation de pics.
2. Mélanger le sirop blanc et le jus de pamplemousse et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Sorbet aux poires & à la vanille

Environ 1 pinte/litre

¾ tasse de sirop blanc

1 gousse de vanille, ouverte et égrenée

2 lb de poires molles (2 tasses de jus de poire)

2 c. à soupe de jus de citron

1 blanc d'oeuf monté en neige

1. Dans une casserole, combiner le sirop blanc, la gousse et les graines de vanille et laisser mijoter 2 min. Retirer du feu et laisser refroidir. Réfrigérer jusqu'à utilisation..
2. Peler et enlever le coeur des poires. Mélanger en purée dans le robot culinaire. Passer les poires dans une passoire très fine et jeter la pulpe. Vous aurez besoin de 2 tasses de jus.
3. Jeter la gousse de vanille et mélanger le sirop, le jus de poire et le jus de citron et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, régler la machine à SORBET et baratter.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Sorbet aux framboises

Environ 1 pinte/litre

4 tasses de framboises congelées (15 oz)

1 c. à soupe de jus de lime

1 tasse de sirop blanc

1 blanc d'oeuf monté en neige (optionnel)

1. Mettre les framboises dans un bol et laisser dégeler. Mélanger les framboises et leur jus au robot ou au mélangeur, jusqu'à consistance onctueuse. Passer le mélange dans une passoire fine pour retirer les grains.
2. Mélanger la purée de framboises, le jus de lime et le sirop blanc et verser dans la cuve à crème glacée. Ajouter le blanc d'oeuf monté en neige, si désiré, régler la machine à SORBET et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Yogourt glacé vite fait

Environ 1 pinte/litre

3¼ tasses de yogourt de votre choix

1. Mettre le yogourt dans la cuve à crème glacée. Régler à machine à YOGOURT et baratter.
2. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Yogourt glacé aux petits fruits

environ 1 pinte/litre

2 tasses de fraises fraîches, équeutées et coupées en quatre

2 tasses de yogourt nature

½ tasse de sucre

2 c. à thé de jus de citron frais

1. Mettre les fraises coupées dans un bol et mélanger avec 1 tasse de sucre et le jus de citron. Écraser délicatement à la fourchette et laisser macérer à la température ambiante durant une heure. Après une heure, écraser encore une fois délicatement à la fourchette jusqu'à consistance désirée, ou mélanger en purée.
2. Mélanger les framboises, le yogourt et le sucre et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Yogourt glacé aux bananes

environ 1 pinte/litre

1½ tasse de bananes mûres ou congelées (environ 3 grosses)

2 c. à thé de jus de citron

2 tasses de yogourt à la vanille

1-2 c. à soupe de miel, au goût

1. Mélanger les bananes, le jus de citron, le yogourt et le miel et verser dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
2. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Yogourt glacé au miel & citron

environ 1 pinte/litre

½ tasse de jus de citron

¼ tasse de miel

2½ tasses de yogourt à la vanille

1. Dans une petite casserole, mélanger le jus de citron et le miel. Chauffer à couvert sur feu doux jusqu'à ce que le miel ait fondu. Retirer du feu et réfrigérer.
2. Mettre le mélange de miel et le yogourt dans un contenant et bien mélanger. Verser le mélange dans la cuve à crème glacée. Régler la machine à YOGOURT et baratter.
3. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.



Recettes Chronométrées

Ces recettes ont été testées avec des ingrédients réfrigérés très froids, à la fonction PRE-COOL du Smart ScoopMC de Breville et barattés à une température ambiante de 70°F/21°C et un temps donné. Le temps peut varier selon la température des ingrédients et la température ambiante interne.

Sorbet à la mangue de Mica

(environ 45 min)

Fait environ 1 pinte/1 litre

3 tasses de mangues fraîches (environ 4 mangues)

1 c. à soupe de jus de lime

1 tasse de sirop blanc

1 blanc d'oeuf monté en neige (optionnel)

1. Peler et dénoyauter les mangues. Mélanger ou transformer en purée jusqu'à consistance onctueuse.
2. Mélanger le sirop blanc, la purée de mangue et le jus de lime et réfrigérer. Une fois réfrigéré, verser dans la cuve à crème glacée. Selon le cas, ajouter le blanc d'oeuf monté en neige.
3. Régler la machine à crème glacée à 45 minutes au réglage manuel et baratter.
4. Une fois le mélange gelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à 1 semaine.

Sorbet crémeux de Mica

(environ 50 min)

Fait environ 1 pinte/1 litre

1 tasse de jus d'orange frais (divisé)

1 tasse de sucre

1 c. à thé de zeste d'orange

½ tasse de yogourt à la vanille

½ tasse de crème épaisse

¼ c. à thé d'extrait de vanille pure

1. Dans une petite casserole, à feu moyen, mélanger ½ tasse de jus d'orange et le sucre et remuer jusqu'à dissolution du sucre. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter le reste du jus d'orange au mélange et laisser refroidir au réfrigérateur.
2. Une fois refroidi, combiner le mélange de jus d'orange, le zeste d'orange, le yogourt à la vanille et la crème épaisse et verser dans la cuve à crème glacée.
3. Régler la machine à crème glacée à 50 minutes au réglage manuel et baratter.
4. Une fois le mélange congelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé jusqu'à une semaine.

Crème glacée à la menthe de Mica

(environ 50 min)

Fait environ 1 pinte/1 litre

30 bonbons à la menthe (écrasés)

1½ tasse de lait entier (divisé)

Une pincée de sel

½ tasse de sucre

¾ tasse de crème épaisse

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, mélanger ¾ des bonbons écrasés, ¾ tasse de lait, le sel et le sucre et laisser mijoter à feu moyen, en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le sucre et les bonbons soient dissous. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter la crème épaisse et le reste du lait et refroidir au réfrigérateur.
2. Une fois refroidi, verser dans la cuve à crème glacée, régler la machine à 50 minutes au réglage manuel et baratter. Ajouter le reste des bonbons écrasés (environ ¼ tasse) lorsque le message d'ajout d'ingrédients (ADD MIX INS) apparaîtra (environ 5 minutes avant la fin).
3. Quand le mélange sera congelé, transférer dans un contenant allant au congélateur et congeler jusqu'à 1 semaine.

Gelato à la noix de coco de Mica

(environ 45 min)

Fait environ 1 pinte/1 litre

1 tasse de noix de coco râpée, sucrée

1½ tasse de lait de noix de coco sucré (divisé)

1 tasse de sucre

¾ tasse de lait

¼ tasse de crème épaisse

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C) et étendre la noix de coco râpée uniformément sur une plaque à cuisson.
2. Mettre au four pour un maximum de 6 min, en tournant la noix de coco après 3 min.
3. Dans une casserole moyenne à fond épais, faire chauffer la moitié du lait de coco et le sucre en remuant à l'occasion jusqu'à dissolution du sucre (environ 1 min). Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Ajouter le lait, la crème épaisse et le reste du lait de coco et laisser refroidir au réfrigérateur.
5. Une fois le mélange refroidi, régler la machine à crème glacée à 45 minutes au mode manuel et baratter. Ajouter la noix de coco grillée à la crème glacée lorsque le message ADD INS (ajouter les ingrédients) apparaîtra (environ 5 min avant la fin).
6. Une fois le mélange glacé, transférer dans un contenant allant au congélateur et garder congelé pour une semaine.



Remarques

the Smart Scoop™ *Ice Cream Machine*

El manual de instrucciones en comento (el "Manual") es aplicable a los modelos siguientes:

BCI600BSS



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 2 Breville recomienda anteponer la seguridad
- 8 Componentes
- 11 Funciones
- 17 Consejos
- 19 Cuidado y limpieza
- 21 Solucionar problemas
- 23 Recetas
- 31 Recetas temporizadas

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En pos de su seguridad, le pedimos que ejerza suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.



ADVERTENCIA

Guarde la máquina de helados solamente en posición vertical y en una superficie donde los pies de apoyo se mantengan al mismo nivel. Esto es importante para el funcionamiento del compresor.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE EQUIPO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el equipo, y guárdelas por si necesita consultarlas más adelante.
- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo Breville Smart Scoop™ por primera vez.

- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este equipo.
- No deje la máquina de helados cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y libre de líquidos u otras sustancias. La vibración durante el proceso de batido puede hacer que la máquina se mueva ligeramente.
- No deje el equipo cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas caliente, ni donde pueda tocar un horno caliente. Ponga el equipo a una distancia mínima de 20 centímetros de las paredes. Para garantizar una ventilación adecuada:
- Siempre haga funcionar la máquina de helados sobre una superficie estable.
- No use la máquina de helados sobre una placa para drenar el fregadero.
- Siempre asegúrese de que el máquina de helados esté correctamente ensamblada antes de conectarla a un tomacorriente y usarla. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual.
- La máquina de helados no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No cubra las rejillas de ventilación cuando la máquina de helados esté en uso.
- No ponga ningún ingrediente directamente en la cámara para helado. Ponga los ingredientes solo en el bol para helado.
- Asegúrese de que la cámara para helado esté limpia, seca y libre de desechos antes de cada uso.

- No ponga los dedos o las manos dentro de la máquina de helados cuando esté funcionando. Evite el contacto con partes móviles.
- Asegúrese de que la máquina de helados esté apagada y luego desenchufada del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- No deje la máquina de helados sin su tapa por largos períodos de tiempo.
- Mantenga limpios el interior y el exterior del equipo. Siga las instrucciones de limpieza proporcionadas en este manual.
- No utilice accesorios que no sean los provistos con el equipo Breville Smart Scoop™.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES PARA TODOS LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS

- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el equipo.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ni el cable de alimentación, ni el enchufe ni el equipo en agua u otros líquidos.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- El equipo no puede ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento a menos que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del

equipo por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el equipo.
- Se recomienda inspeccionar el equipo regularmente. No use el equipo si el cable de alimentación, el enchufe o el equipo se dañaron de alguna manera. Devuelva todo el equipo al Centro de Servicios Breville autorizado más cercano para examinarlo o repararlo.
- Cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza debe llevarse a cabo en un Centro de servicios de Breville autorizado.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al previsto. No use el equipo en vehículos o embarcaciones en movimiento. No use el

equipo al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.

- Este equipo cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado utilizando un tomacorriente que disponga de una conexión a tierra apropiada de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.
- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.

INSTRUCCIONES DE CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para disminuir el riesgo de lesiones a personas o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del equipo, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST®

Su equipo Breville incluye el conveniente enchufe Assist®, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo de la toma de corriente de manera sencilla. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que su electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.

⚠ ADVERTENCIA:
Mantenga las aberturas de ventilación sin obstrucciones tanto en el gabinete del equipo como en la estructura incorporada.

⚠ ADVERTENCIA:
No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.

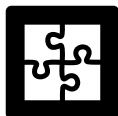
⚠ ADVERTENCIA:
No dañe el circuito refrigerante.

⚠ ADVERTENCIA:
No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del equipo, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

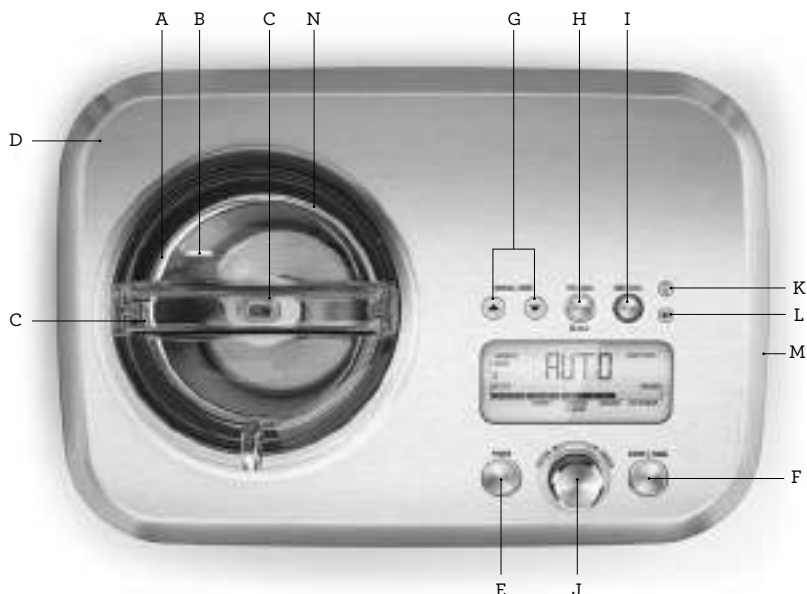
PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA:


(Aplicable solo a los residentes de California).
Este producto puede contener químicos reconocidos por el Estado de California por ser causantes de cáncer, defectos al nacer u otros daños reproductivos.

**PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR.
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**



Componentes

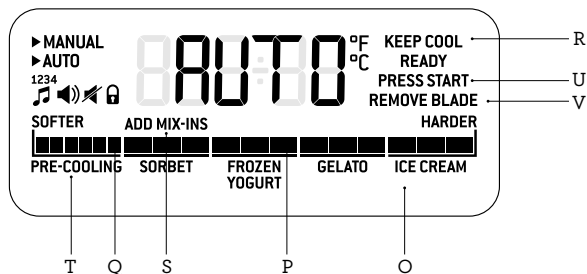


- A. Bol para helado anodizado con mango para facilitar su extracción. El bol de 1.5 L no es apto para lavavajillas.
- B. Paleta* para raspar los lados del bol y batir el helado.
Nota: no se debe almacenar en el congelador.
- C. Tapa* con un anillo de extracción fácil de levantar. Puede abrirse en la mitad para agregar mezclas, chispas de chocolate, etc.
- D. Carcasa de acero inoxidable
- E. Botón de encendido (POWER) para encender o apagar el equipo.
- F. Botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para iniciar el compresor de la máquina y el batido.
- G. Temporizador manual para seleccionar el tiempo, de 5 a 180 minutos.
- H. Función de enfriamiento previo para pre-enfriar la máquina entre -10°C y -30°C aproximadamente.
- I. Keep Cool (Mantener frío) para mantener el postre frío y batido por hasta 3 horas.
- J. Temporizador automático/dial de selección de consistencia para desplazarse entre las distintas configuraciones (sorbete, helado de yogurt, gelato italiano o helado). Gire el dial hacia la izquierda para obtener un postre de textura más suave, o hacia la derecha para obtener un postre de textura más dura.
- K. Botón $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ TEMP (Temperatura) para alternar entre Fahrenheit y Celsius.
- L. Botón Sound (Sonido)  para seleccionar entre un tono musical alto o bajo, o silenciar.
- M. Asas para levantar fácilmente.
- N. Cámara del bol

Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 1 200 W

* Piezas aptas para lavavajillas (solo en la rejilla superior).



PANTALLA SMART SCOOP

- O. Pantalla de control LCD
proporciona información sobre la configuración de funciones y el progreso de enfriamiento.
- P. Barra de selección de consistencia
- Q. Barra indicadora de progreso
- R. Keep Cool (Mantener frío)
mantendrá el postre congelado frío y batido por hasta 3 horas.
- S. Add mix-ins (Agregar complementos)
emitirá un pitido y parpadeará para informarle cuándo es el momento de agregar sus complementos favoritos.
- T. Pre-cooling (Enfriamiento previo)
indica que el compresor está encendido y está enfriando la máquina.
- U. Press Start (Presione START (Inicio))
parpadea cuando está en el modo PRE-COOL (Enfriamiento previo) para indicar que la máquina está fría y lista para comenzar a batir.
- V. Remove Blade (Retire la cuchilla)
indica que el postre está terminado y que la cuchilla se puede retirar del bol.



ACCESORIOS

- W. Bol para helado anodizado
- X. Paleta
- Y. Espátula
para raspar el bol
- Z. Cepillo de limpieza
para facilitar la limpieza de la paleta y el bol



Configuración

El Breville Smart Scoop™ tiene cuatro configuraciones diferentes para elegir. Seleccione una de las distintas configuraciones entre sorbete, helado de yogurt, gelato italiano y helado.

Pre-Cool (Enfriamiento previo)

Esta función se puede seleccionar antes de seleccionar el modo manual o automático. Es una excelente manera de pre-enfriar la máquina. Esta función opcional enfriará la máquina a aproximadamente -10 °C y -30 °C y generalmente demora entre 5 y 10 minutos.

Modo automático

El modo automático bate y congela los ingredientes a la consistencia deseada. Seleccione una de las cuatro configuraciones diferentes: Sorbet (Sorbete), Frozen Yogurt (Helado de yogurt), Gelato (Gelato italiano) o Ice Cream (Helado). El equipo emitirá un pitido cuando esté listo, o se reproducirá la música seleccionada.

Manual Mode (Modo manual)

El tiempo para hacer helado se puede configurar manualmente para las recetas programadas previamente.

Add Mix Ins (Agregar complementos)

Puede agregar ingredientes como chispas de chocolate, fruta fresca o sabores a la mezcla fácilmente por medio de la tapa abatible. La máquina de helados emitirá un pitido y el mensaje ADD MIX INS (Agregar complementos) parpadeará para informarle cuándo es el momento de agregar sus complementos favoritos.

Keep Cool (Mantener frío)

Una vez que se ha logrado la consistencia del postre deseada, esta función puede mantener el postre a una temperatura constante hasta por 3 horas. Cuando el equipo esté en esta función, tenga en cuenta que el compresor y el motor se encenderán gradualmente para probar la consistencia del postre.

Esta función se activará automáticamente y la luz LCD alrededor del botón se iluminará en rojo cuando se encienda el Breville Smart Scoop™.



NOTA



Mientras la función KEEP COOL (Mantener frío) esté activa, la paleta solo girará si es necesario para mantener la consistencia seleccionada.

Sonido

La máquina de helados cuenta con sonido para emitir una alerta o música cuando el postre está listo. Esta alerta puede ser un pitido, silencio o una tonada musical.

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

Bloqueo para niños

El Breville Smart Scoop™ cuenta con un seguro para niños. Mantenga presionado el botón HOLD (Mantener presionado)  durante 2 segundos para configurar el modo de bloqueo para niños. Para salir de este modo, presione el botón HOLD (Mantener presionado)  durante 2 segundos una vez más.



Funciones



ADVERTENCIA

La máquina de helados contiene un compresor que DEBE permanecer en posición vertical en todo momento. No deje el equipo en ninguna otra posición que no sea sobre sus propios apoyos.

TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE ANTES DEL PRIMER USO

Preparación de la máquina

Retire y deseche todas las etiquetas y materiales de empaque adheridos a la máquina de helados. Asegúrese de haber retirado todas las piezas y accesorios antes de desechar el empaque.

Retire la tapa, el bol para helado y la paleta de la máquina. Limpie estas piezas y accesorios con agua jabonosa tibia y enjuague bien. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de usar la máquina.



NOTA

Siempre ponga la paleta dentro del bol antes de agregar ingredientes. Esto asegura que los ingredientes no se derramen en la cámara para helado.



ADVERTENCIA

Si traslada la máquina, póngala en posición vertical durante 12 horas luego de hacerlo con el fin de evitar daños al compresor y garantizar el máximo rendimiento.

PRIMER USO

Puesta en marcha inicial

Ponga los ingredientes dentro del bol siguiendo el orden de la receta.

Ponga el bol para helado y la paleta en la cámara del bol.



NOTA

Hay 2 ranuras en la cámara del bol. Ponga el bol de manera que las bisagras del mango se asienten dentro de estas ranuras.

Asegúrese de que la cámara del bol y el exterior del bol para helado estén completamente secos antes de insertar el bol para helado.

1. Para asegurar la tapa en su posición, ponga el mango en la flecha de alineación del equipo en la posición de las 2 en punto, y luego gire el mango en el sentido de las agujas del reloj a la posición de las 3 en punto y alinéelo con el rótulo de bloqueo.



NOTA

El anillo de extracción de la tapa debe estar en la posición de las 6 en punto.

2. Presione el botón POWER (Encendido) para encender la máquina.
3. Elija el modo MANUAL o el modo AUTO (Automático) usando el selector de consistencia para el modo AUTO (Automático) o los botones de flecha ▲ ▼ para el modo manual.
4. Para el modo AUTO (Automático), gire el dial de consistencia a la configuración deseada de postre congelado (por ejemplo, yogurt helado). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para comenzar el proceso de batido.
5. Para seleccionar el modo MANUAL, presione el botón de flecha hacia arriba ▲ o el botón ▼.
6. Use los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el tiempo que necesita que la máquina enfríe y bata. El tiempo se muestra en la pantalla LCD y puede seleccionarse en incrementos de cinco minutos hasta un máximo de 180 minutos.
7. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para comenzar el proceso.



NOTA

Es importante que la paleta se haya ensamblado correctamente en el eje de transmisión para garantizar que los ingredientes se mezclen.

Función de enfriamiento previo

- La función PRE-COOL (Enfriamiento previo) se puede seleccionar en el modo AUTO (Automático) o MANUAL. Esta función enfriará la máquina a un rango de temperatura de entre -10 °C y -30 °C en 5-10 minutos.
- Si selecciona la función, la luz que rodea el botón cambiará de blanco a rojo y el mensaje 'PRE-COOLING' (Preenfriando) parpadeará en la pantalla LCD.
- Una vez que se haya alcanzado la temperatura óptima de preenfriamiento, el equipo emitirá un pitido, la pantalla LCD se iluminará con el mensaje READY (Listo) y el mensaje PRESS START (Presione START (Inicio)) parpadeará en la pantalla LCD. La paleta comenzará a girar después de que hayan pasado 15 minutos, pero no comenzará a hacer el postre congelado a menos que presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). En esta función, la pantalla LCD mostrará la temperatura y el mensaje 'PRE-COOLING' (Preenfriando) aparecerá para informarle que el equipo se encuentra en este modo.
- La función de enfriamiento previo volverá al modo de espera después de 20 minutos. También es posible anular la selección presionando nuevamente el botón PRE-COOL (Enfriamiento previo) o presionando el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).

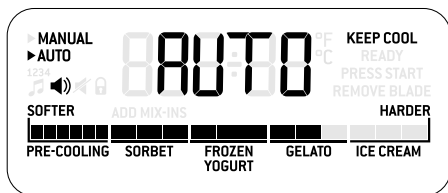


NOTA

- El bol debe estar en su posición mientras usa la función PRE-COOL (Enfriamiento previo).
- La función PRE-COOL (Enfriamiento previo) solo se puede utilizar en el modo de espera y no está disponible después de presionar el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).
- La máquina NO comenzará a batir de forma automática. Si desea que el proceso de batido comience, presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).

MODO AUTOMÁTICO

Puesta en marcha



Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en una toma de corriente de 110/120 Vac

Presione el botón POWER (Encendido) para encender la máquina. El botón POWER (Encendido) se iluminará. La pantalla LCD mostrará el modo AUTO (Automático) y la barra de progreso y selección de consistencia. La flecha debe apuntar al mensaje AUTO (Automático) en la pantalla LCD. Para asegurarse de que la maquina está en el modo AUTO (Automático), gire el dial de consistencia la izquierda o a la derecha.

Selección de consistencia

Seleccione la consistencia deseada girando el dial de consistencia hacia la izquierda o hacia la derecha. Mientras que girar el dial a la izquierda permite elaborar postres más blandos como un sorbete, hacerlo a la derecha le permite preparar postres más solidos como helados.

Mantener frío en el Modo automático

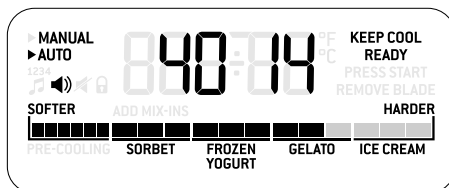
La función Keep Cool (Mantener frío) mantendrá el postre congelado frío y batido por hasta 3 horas. Se iluminará una luz roja alrededor del botón y la pantalla LCD mostrará el mensaje 'KEEP COOL' (Mantener frío) de forma automática tan pronto se encienda la máquina. Esta función consiste en batir la mezcla hasta alcanzar la consistencia seleccionada con precisión. Una vez que se alcanza, el compresor se activa y desactiva junto con la paleta.

La paleta solo girará si es necesario para mantener la consistencia seleccionada.



NOTA

Cuando el equipo esté en esta función, el compresor y el motor se encenderán gradualmente para probar la consistencia del postre.



MANUAL MODE (MODO MANUAL)

Puesta en marcha

Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en una toma de corriente de 110/120 Vac.

Presione el botón POWER (Encendido) para encender la máquina. Sonará una alerta y el botón POWER (Encendido) se iluminará de color blanco. La pantalla LCD mostrará el modo AUTO (Automático) y la barra de selección.

La máquina de helados y la pantalla LCD siempre volverán al último programa o configuración utilizada.

Asegúrese de que la máquina esté en el modo MANUAL presionando los botones de flecha del temporizador MANUAL ▲ ▼.

Se mostrará el tiempo y la flecha debiese apuntar al mensaje MANUAL al lado izquierdo de la pantalla.

Para cambiar el período por el que desea batir y enfriar, presione cualquiera de las teclas de flecha del temporizador MANUAL. Se requiere un promedio de 50 minutos para batir y enfriar el helado. Esta es solo una estimación; consulte sus propias recetas para conocer los tiempos de batido.

Selección de consistencia

Esta opción no está disponible en el modo manual.

Mantener frío en el modo manual

La función KEEP COOL (Mantener frío) mantendrá el postre congelado frío y batido por hasta la duración seleccionada del funcionamiento de la máquina. Se iluminará una luz roja alrededor del botón y la pantalla LCD mostrará el mensaje 'KEEP COOL' (Mantener frío) cuando se seleccione esta característica. Esta función consiste en batir la mezcla durante el tiempo seleccionado. Una vez alcanzado el tiempo, el compresor se activa y desactiva junto con la paleta.

La paleta solo girará si es necesario para mantener la consistencia seleccionada.

NOTA

Cuando el equipo esta en este modo, el compresor y el motor se encenderán si es necesario para mantener la consistencia seleccionada.

AGREGAR LOS INGREDIENTES EN LOS MODOS MANUAL Y AUTOMÁTICO



CONSEJOS

Cuando use la máquina de helados, siempre inserte la paleta antes de agregar ingredientes en el bol. Siempre asegúrese de que la cámara del bol esté limpia y seca antes de agregar los ingredientes al bol.

1. Asegúrese de que la paleta, el bol y la cámara del bol estén limpios.
2. Agregue ingredientes al bol para helado tal como se indica en las recetas. Limpie los ingredientes derramados por los bordes del bol.
3. Introduzca el bol en la cámara del bol presionando firmemente sobre el borde del bol hasta que esté asegurado en su posición. Cerciórese de que las bisagras del mango del bol se asienten dentro de las ranuras de la cámara. Es importante que el bol para helado se haya ensamblado correctamente en el eje de transmisión para garantizar que la paleta funcione correctamente.
4. Alinee el orificio en la parte inferior de la paleta con el eje de transmisión en el bol. Empuje hacia abajo con firmeza y asegure la pieza en su lugar.
5. Es importante que la paleta se haya ensamblado correctamente en el eje de transmisión para garantizar que los ingredientes se batan correctamente.
6. Ponga la tapa sobre el bol para helado. No se recomienda abrir la tapa mientras el equipo esté funcionando, a menos que en la receta se indique lo contrario, o si va a agregar algún complemento.
7. Para cambiar la lectura de temperatura de Celsius a Fahrenheit, presione el botón $\frac{^{\circ}F}{^{\circ}C}$.
8. Presione el botón de volumen para seleccionar entre las opciones alto, bajo, música o silencio.

CÓMO INICIAR EL FUNCIONAMIENTO EN EL MODO AUTOMÁTICO

1. Para comenzar a preparar el postre usando el modo automático, presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).
2. Una vez que presione START | PAUSE (Inicio | Pausa) todos los indicadores en la barra de selección desaparecerán y SOLO se mostrará el indicador de postre/consistencia seleccionado.
3. Cuando el postre comience a congelarse, los indicadores en la barra de selección aparecerán y desplazarán la barra hacia el postre elegido. La pantalla LCD alternará entre el tiempo de batido transcurrido y la temperatura actual a la que la máquina está enfriando. Se iluminarán los mensajes 'KEEP COOL' (Mantener frío) y 'COOLING' (Enfriando). Aparecerá un indicador sobre la configuración de consistencia seleccionada.



4. Si se presiona el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) durante el ciclo, el conteo del tiempo entrará en pausa. Presione el botón nuevamente para continuar el proceso. Si necesita restablecer el temporizador, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) durante 2 segundos para restablecer la selección.
5. Cuando se alcance el ajuste deseado, el compresor y el motor se detendrán. La palabra READY (Listo) se iluminará y el mensaje REMOVE BLADE (Retirar cuchilla) parpadeará en la pantalla LCD. El indicador elegido sonará para alertar al usuario que el postre está listo.



NOTA

- Los indicadores en la barra de selección pueden tardar hasta 60 minutos en comenzar a moverse hacia arriba en la pantalla LCD.

CÓMO INICIAR EL FUNCIONAMIENTO EN EL MODO MANUAL

1. Asegúrese de que la máquina esté en el modo MANUAL.
2. Establezca el tiempo que desee presionando los botones de flecha del modo MANUAL ▲ ▼.
3. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para que comience el proceso de fabricación de helados. La luz alrededor de este botón se iluminará en rojo para indicar que el botón ha sido seleccionado y que el equipo ha comenzado el proceso de batido.
4. Cuando se alcance el tiempo deseado, el compresor y el motor se detendrán. La palabra READY (Listo) se iluminará y el mensaje REMOVE BLADE (Retirar cuchilla) parpadeará en la pantalla LCD. El tono elegido sonará para alertar al usuario que el postre está listo.
5. El temporizador se puede ajustar en cualquier momento.



NOTA

- La palabra READY (Listo) se iluminará y el mensaje REMOVE BLADE (Retirar cuchilla) parpadeará durante 10 minutos para luego apagarse. También se puede apagar antes de tiempo presionando cualquier botón o dial. 10 minutos después de que el temporizador termine el conteo, la pantalla volverá a la pantalla anterior a la que estaba tras haber presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).
- Si se presiona el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) durante el ciclo, el conteo del tiempo entrará en pausa. Presione el botón nuevamente para continuar el proceso.
- Si necesita restablecer el temporizador, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) durante 2 segundos.

FUNCIÓN DE VOLUMEN 🗣️

Breville Smart Scoop™ cuenta con un selector de volumen y tonos que le permite elegir entre una melodía o un pitido para indicar que su postre helado está listo. La opción predeterminada es el volumen alto, pero también puede seleccionar un volumen bajo o silenciar el sonido. Cuando se selecciona la melodía, suena “The Entertainer”.

VOLVER A LOS AJUSTES PREDETERMINADOS

Mantenga presionado el botón KEEP COOL (Mantener frío) durante 5 segundos. Esto restaurará los ajustes de la máquina a sus valores originales. Esto solo se puede hacer en el modo de espera.



Consejos

CONSEJOS PARA HACER UN MEJOR HELADO



NOTA

El tiempo necesario para preparar postres congelados puede variar según la temperatura ambiente de la habitación, la temperatura de los ingredientes y el enfriamiento previo de la máquina.

Cuanto más fríos estén los ingredientes, más rápido será el proceso de fabricación del helado. Como regla general, se necesitan cerca de 50 minutos para hacer helado.

- Si va a hacer crema inglesa u otras recetas que pidan calentar algún ingrediente, siempre es recomendable hacerlo el día anterior o enfriar el o los ingredientes durante al menos 4 horas antes de hacer helado.
- Siempre inserte la paleta antes de agregar los ingredientes.
- Las recetas de helados indicadas en este folleto de instrucciones usan ingredientes como crema, leche, huevos y azúcar. Estos ingredientes se pueden sustituir con otros similares para satisfacer sus preferencias o requisitos nutricionales. Tenga en cuenta que el sabor del helado será distinto si usa otros ingredientes.
- No sobrepase las 3½ tazas de ingredientes líquidos para permitir que los ingredientes se aireen.
- El alcohol inhibe el proceso de congelamiento. Es mejor agregar alcohol en la fase final del proceso de fabricación del helado.
- La consistencia del postre helado resultante permite retirarlo con una cuchara. Tenga en cuenta que si está sirviendo en conos o platos, es mejor dejar el helado en el congelador durante 2 horas antes de servir.

- Cuando guarde su postre helado en el congelador, asegúrese de que el recipiente sea hermético y que esté bien sellado. Esto evitará la formación de cristales de hielo. Poner una película de plástico directamente sobre la parte superior del postre helado también ayudará a evitarlo.
- Los postres helados se pueden almacenar hasta por 2 semanas.
- Si sirve un postre del congelador, es mejor dejar que el postre repose a temperatura ambiente de 5 a 10 minutos antes de servir.

CONSEJOS PARA HACER CREMA INGLESA (CREMA PASTELERA)

- Puede hacer un helado de textura muy cremosa usando crema inglesa, una especie de crema pastelera. A continuación se entregan consejos sobre cómo lograr una crema inglesa perfecta una y otra vez.
- Asegúrese de que todos los ingredientes estén frescos.
- Para hacer una base de crema pastelera es mejor usar huevos que estén a temperatura ambiente.
- Asegúrese de medir primero todos los ingredientes y tenerlos listos para cuando comience a cocinar.
- Con un batidor manual o una batidora eléctrica, bata las yemas de huevo y el azúcar hasta que estén livianas y cremosas y hayan doblado su tamaño. Para obtener mejores resultados, bata hasta que la mezcla se vuelva de color amarillo pálido.
- Use una cacerola de fondo grueso cuando haga la crema inglesa.
- Es importante no hervir la leche cuando se calienta. Una buena guía para saber cuándo retirar la leche del calor es cuando comienzan a formarse pequeñas burbujas alrededor del borde de la leche.

- Es mejor verter ahora la mitad de la leche caliente en la mezcla de huevo mientras se bate, y luego verter la mezcla en la olla original con la leche al tiempo que se sigue revolviendo con una cuchara de madera hasta que los dos se combinen bien.
- Asegúrese de revolver la mezcla constantemente con una cuchara de madera hasta que espese y cubra el dorso de la cuchara. Para probar usando el dorso de la cuchara, cubra la cuchara con la crema inglesa. Pase el dedo horizontalmente a través de la mezcla en la parte posterior de la cuchara. Si la marca del dedo sigue ahí, entonces la mezcla es lo suficientemente espesa.
- No sobrecaliente la mezcla, ya que puede separarse o cuajarse.
- No deje la crema inglesa sin supervisión mientras cocina.
- La crema inglesa tardará entre 5 y 15 minutos en espesarse dependiendo de las cantidades, etc.
- Permita que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente antes de ponerla en el refrigerador.
- Para enfriar la mezcla rápidamente, puede ponerla en un bol de metal, darle un baño de hielo y agitarla constantemente hasta que esté bien fría.

LOS INGREDIENTES ESENCIALES

Ingredientes

¡Ahora es fácil hacer helado artesanal en casa! Solo necesitará ingredientes de cocina para hacer un helado de vainilla básico.

Huevos

Todas las recetas en este libro fueron probadas usando huevos grandes estándar. El huevo le da volumen al helado, y estabiliza y emulsiona la mezcla. La yema del huevo contiene lecitina, que actúa como un emulsionante para unirse con los glóbulos grasos.



NOTA

Evite usar huevos viejos, especialmente si no va a cocinar la mezcla. No se aconseja a las mujeres embarazadas que consuman helados que contengan huevos crudos.

Azúcar

Todas las recetas usan azúcar granulada ya que se disuelve fácilmente y promueve menos la cristalización (cuando se forman grandes cristales de hielo).

Como regla general, cuando se trata de agregar azúcar al helado, poner más azúcar reduce el punto de congelación del agua dentro de la mezcla, lo que evita que el postre helado forme un cúmulo grande, duro y difícil de sacar.



NOTA

Agregar demasiada azúcar en la mezcla de postres congelados puede provocar que el postre no se congele correctamente.

Leche

Se usó leche entera para todas las recetas a base de leche. Se puede usar variedades de leche bajas en grasa para reemplazarla, pero no se logrará el mismo resultado.

Crema

Todas las recetas que se incluyen usan crema espesa. Las cremas espesadas generalmente tienen aditivos como la gelatina de origen animal, que se agregan para espesar y prolongar la vida útil de las cremas. La crema le aporta grasa y una textura más suave al helado.



Cuidado y limpieza

Asegúrese de que la máquina de helados esté apagada presionando el botón POWER (Encendido). La máquina de helados está apagada cuando la luz LCD del botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) ya no se ilumina de color rojo. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que la máquina de helados se enfríe por completo antes de desarmarla y limpiarla.

CÓMO LIMPIAR LA CARCASA DE ACERO INOXIDABLE

1. Limpie la superficie de la carcasa de acero inoxidable y la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie exterior ni a la pantalla LCD, antes de limpiar. No use una toalla de papel seca o un paño para limpiar la pantalla LCD, ni use un líquido limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar cualquier parte de la máquina de helados. Hacerlo puede rayar la superficie de la máquina.
2. Si se produce un derrame excesivo de crema, leche, chocolate, etc. en la cámara interior, retírelo cuidadosamente con un paño suave y húmedo.
3. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.



NOTA

Nunca sumerja la carcasa de acero inoxidable en agua ni la ponga en el lavavajillas. Tenga cuidado de no permitir que el agua o los líquidos de limpieza se filtren por debajo de los botones o de la pantalla LCD del panel de control.

CÓMO LIMPIAR LA TAPA

La tapa se puede limpiar con agua jabonosa tibia y usando una esponja suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán la superficie. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de volver a poner la tapa en la máquina de helados.

CÓMO LIMPIAR EL BOL PARA HELADO

Llene el bol para helado hasta la mitad con agua jabonosa tibia. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave. Déjelo actuar de 10 a 20 minutos.



NOTA

El bol para helado **NO** es apto para lavavajillas. Para limpiar la cámara para helado, asegúrese de que la máquina esté a temperatura ambiente. Limpie el interior de la cámara con un paño húmedo y agua jabonosa. Una vez limpio, seque bien.

CÓMO LIMPIAR LA PALETA

Lave la paleta con agua jabonosa tibia. Inserte el cepillo de limpieza incluido en la parte central de la paleta y gírelo mientras lo sumerge para eliminar todos los residuos.



Deje que todas las superficies se sequen bien antes de volver a armar la máquina de helados.



NOTA

La pala es apta para lavavajillas **SOLAMENTE** en la rejilla superior.

ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la máquina de helados esté apagada. Retire el enchufe del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la máquina de helados y todos los accesorios estén limpios y secos.
3. Ponga el bol para helado y la paleta en la cámara.
4. Asegúrese de que la tapa esté puesta.
5. Guarde el equipo en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima de la máquina de helados.




Solucionar problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
El helado no se congela	<ul style="list-style-type: none">• El compresor no está enfriando o no está encendido.• ¿Agregó alcohol al helado? Tal vez le agregó demasiado alcohol o lo agregó muy pronto.• Asegúrese de que haya una ventilación adecuada alrededor de la máquina. Recomendamos dejar un espacio mínimo de 15 cm alrededor de las rejillas de ventilación.• Agregó demasiada azúcar a la mezcla.
La paleta no se mueve	<ul style="list-style-type: none">• Si utiliza la función PRE-COOL (Enfriamiento previo) y el bol estaba mojado, puede que se haya formado hielo en el bol. Apague el equipo y revise si hay hielo. Deje que se descongele y seque completamente.• Compruebe que el eje central esté insertado correctamente en la paleta de plástico. De no ser así, se debe a un problema interno que debe ser resuelto llamando al Centro de servicios de Breville.
La tapa no se asegura en su posición	<ul style="list-style-type: none">• La paleta y el bol no están en su posición. Asegúrese de que el mango del bol se asiente dentro de las ranuras y que la paleta esté insertada correctamente.
El postre helado no se congeló en el tiempo asignado	<ul style="list-style-type: none">• La mezcla de postre estaba demasiado caliente cuando se dejó en el bol para helado durante el tiempo que se asignó en la configuración manual.
No se puede retirar el bol después de batir	<ul style="list-style-type: none">• El exterior del bol puede estar mojado. Apague el equipo y espere aproximadamente 5 minutos para que se descongele.
¿Cómo puedo hacer helado suave?	<ul style="list-style-type: none">• Los postres helados que aparecen en la barra indicadora de consistencia son solo una referencia. Intente hacer helado suave usando la configuración de sorbete. Puede aumentar la consistencia nuevamente si el helado no es lo suficientemente espeso.
¡Quiero que mi helado sea aún más sólido!	<ul style="list-style-type: none">• Retire el helado del bol para helado, póngalo en otro recipiente hermético y déjelo en el congelador durante 60 minutos más o hasta que obtenga la consistencia deseada.
¿Puedo agregar mis complementos en la base de crema inglesa?	<ul style="list-style-type: none">• Sí. Ponga sus complementos al final cuando se le solicite.• Nota: los ingredientes como las frutas pueden desintegrarse con frecuencia durante el proceso de batido si se agregan demasiado pronto.
Creo que la máquina de helados vibra a ratos	<ul style="list-style-type: none">• El compresor interno está montado en soportes de goma especiales para reducir el ruido y la vibración durante el funcionamiento. Si no es necesario enfriar, el compresor se apagará automáticamente. En ese caso, es normal que se produzca una pequeña cantidad de vibración durante 1-2 segundos.

PROBLEMA

SOLUCIÓN SENCILLA

Creo que los controles no funcionan

- El bloqueo para niños puede estar activado. Mantenga presionado el botón HOLD  durante 2 segundos para liberar el bloqueo.

Creo que la máquina de helados no recuerda mi última configuración

- La computadora interna solo recordará la configuración una vez que se active el botón 'START | PAUSE' (Inicio | Pausa).

La temperatura se muestra en grados Fahrenheit

- Presione el botón $\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}$ para cambiar la temperatura a Celsius.

El mezclador no está batiendo, si bien el compresor está encendido

- El modo PRE-COOL (Enfriamiento previo) está activado.
- Hay un temporizador automático en el compresor, cuyo fin es preservar la vida útil del compresor. El compresor puede demorar hasta 3 minutos en activarse.

Cuando la temperatura se registra en la pantalla LCD, ¿de dónde viene la lectura?

- La temperatura registrada en la pantalla LCD es la temperatura del compresor mientras se está enfriando.

Creo que mi helado tiene mucho hielo ¿Por qué podría ser?

- Algunos postres tienen un mayor contenido de agua, lo que hará que la mezcla esté más helada.

Saqué el helado del congelador y está muy duro. ¿Por qué podría ser?

- El helado casero siempre estará más duro que el helado comprado en una tienda, ya que contiene menos aire. Sugerimos sacar el helado del congelador unos 5 o 10 minutos antes de servir.

¿Puedo poner el bol para helado en el congelador?

- Sugerimos no dejar el bol para helado en el congelador. Si lo hace, el helado se congelará y será muy difícil sacarlo.
- No use utensilios afilados o metálicos para sacar el helado del bol, ya que rayará el recubrimiento.



Recetas

Helado de vainilla básico

Para aprox. 1 litro

2 tazas de crema espesa

1 taza de leche entera

1 vaina de vainilla, en rodajas y con las semillas raspadas o 1 cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar

1. Ponga la crema, la leche, la vaina de vainilla y las semillas en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Retire la vainilla de la mezcla de crema y bata lentamente la mitad de la mezcla de leche para incorporarla en la mezcla de huevo. Luego viertala mezcla nuevamente en la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de vainilla rápido

Para aprox. 1 litro

1 taza de crema espesa

1 $\frac{1}{4}$ tazas de leche entera

$\frac{3}{4}$ taza de leche condensada azucarada

1 cucharadita de extracto de vainilla

1. Ponga la crema, las leches y la vainilla en un recipiente grande y revuelva para combinar. Refrigere hasta que esté fría.
2. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de chocolate intenso

Para aprox. 1 litro

- 2 tazas de crema espesa
- ½ taza de leche entera
- 170 g de chocolate semidulce oscuro de buena calidad (como Ghirardelli) picado
- 5 yemas
- ½ taza de azúcar

1. Ponga la crema, la leche y el chocolate en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente y revuélvalos hasta que el chocolate se derrita y la mezcla empiece a hervir.
2. Mientras tanto, bata las yemas y el azúcar en un bol hasta que estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de crema esté caliente, bata lentamente la mitad de la mezcla de crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego viértala nuevamente en la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría. Una vez que se enfríe, vierta la mezcla en el bol para helado.
5. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.



NOTA

Si quiere potenciar aún más el chocolate, agregue ¼ de taza de chocolate amargo rallado una vez que la máquina le indique que puede agregar complementos.

6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de fresa

Para aprox. 1 litro

- 1½ tazas de crema espesa
- ½ taza de leche entera
- 4 yemas
- 1 taza grande de azúcar

Mezcla de frutas

- 2 tazas de fresas frescas, peladas y cortadas en cuartos
- 1 taza grande de azúcar
- 2 cucharadas de jugo de limón

1. Para hacer la base del helado, ponga la crema y la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de crema esté caliente, bata lentamente la mitad de la mezcla de crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego viértala nuevamente en la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Para hacer una base de fruta, ponga las fresas en cuartos en un bol y mézclelas con una taza grande de azúcar y jugo de limón. Aplaste suavemente con un tenedor y deje reposar a temperatura ambiente durante una hora para macerar. Después de una hora, triture suavemente con un tenedor una vez más hasta obtener la consistencia deseada.
6. Incorpore suavemente la crema inglesa y las fresas. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de tarta de manzana

Para aprox. 1 litro

- 1¼ taza de crema espesa
- ¾ taza de leche entera
- ½ taza de leche condensada azucarada
- ¼ cucharadita de canela molida

Mezcla de manzana

- 1 manzana mediana Granny Smith, pelada, sin el centro y cortada en rodajas finas
- 2½ cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de agua

Migajas de masa

- ¼ taza de harina para todo uso
- 2 cucharadas de azúcar moreno claro
- ¼ cucharadita de polvos de hornear
- ¼ cucharadita de canela molida
- 1 cucharada de avena en hojuelas
- 60 ml de mantequilla sin sal

1. Para hacer las migajas de masa: Precaliente el horno a 200 °C. Forre una charola para hornear con papel para hornear. Combine los ingredientes de las migajas de masa en un bol y frótelos con la punta de los dedos hasta que la mantequilla se mezcle con otros ingredientes. Divida la mezcla en la charola para hornear y hornee durante unos 8-10 minutos o hasta que esté dorada. Deje que las migajas de masa se enfríen en la charola.
2. Para hacer la mezcla de manzana: Ponga la manzana en rodajas, el azúcar y el agua en una cacerola pequeña. Revuelva a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto. Cubra y cocine durante 5 minutos o hasta que las manzanas estén blandas. Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Refrigere la mezcla hasta que esté fría.
3. Para hacer el helado: Ponga la crema, las leches y la canela en un recipiente grande. Revuelva hasta mezclar bien y luego agregue la mezcla de manzana. Vierta la mezcla en el bol para helado.
4. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata. Agregue ½ taza de la mezcla de migajas una vez que la máquina indique que puede agregar los complementos. Use el resto de las migajas para adornar el helado al momento de servir.
5. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de caramelo al punto de sal

Para aprox. 1 litro

- 1½ tazas de leche entera
- 7 yemas
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- 1¼ tazas de crema espesa
- 1 cucharadita de sal de mar fina

1. Ponga la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la leche empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata las yemas hasta que estén pálidas y espesas. Una vez que la leche esté caliente, bata lentamente la mitad de la leche para incorporarla en los huevos. Regrese la mezcla a la cacerola y reserve.
3. Ponga el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y revuelva a fuego medio hasta que el azúcar se haya disuelto. Aumente la intensidad del fuego a medio y cocine sin revolver hasta que el caramelo comience a adquirir un intenso color dorado. Retire del fuego y vierta la crema con cuidado. Nota: La mezcla puede salpicar.
4. Regrese la mezcla a fuego lento y mezcle hasta que no queden grumos. Agregue la mezcla de huevo y cocine. A continuación, revuelva hasta que la mezcla cubra el dorso de una cuchara de madera.
5. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
6. Agregue sal a la mezcla ya fría y viértala en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de galletas (Cookies and Cream)

Para aprox. 1 litro

- 1 taza de crema espesa
- 1 taza de leche entera
- ½ taza de leche condensada azucarada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 6 galletas Oreo®, congeladas y luego trituradas

1. Ponga la crema, las leches y la vainilla en un recipiente grande y revuelva para combinar. Refrigere hasta que esté fría.
2. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
3. Agregue galletas trituradas una vez que la máquina indique que puede agregar los complementos.
4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de miel

Para aprox. 1 litro

- 2 tazas de crema espesa
- 1 taza de leche entera
- 6 yemas
- ½ taza de miel de buena calidad

1. Ponga la crema y la leche en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata las yemas y la miel en un bol hasta que la mezcla esté pálida y espesa. Una vez que la mezcla de crema esté caliente, bata lentamente la mitad de la crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego regrésela a la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración ICE CREAM (Helado) de la máquina de helados y bata.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Gelato italiano de pistache

Para aprox. 1 litro

- 2 tazas de leche entera
- ½ taza de crema espesa
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 5 yemas
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de pistaches sin cáscara, tostados y picados

1. Ponga la leche, la crema y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bata lentamente la mitad de la crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego regrésela a la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra ligeramente el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Una vez que se enfríe, vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración GELATO (Gelato italiano) de la máquina de helados y bata.
6. Agregue el pistache picado una vez que la máquina indique que puede agregar los complementos.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Gelato italiano de chocolate y avellanas

Para aprox. 1 litro

2 tazas de leche entera

½ taza de Nutella®

½ cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas

1 taza grande de azúcar

¼ taza de avellanas tostadas y finamente picadas

1. Ponga la leche, la Nutella y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la Nutella se haya derretido y la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bata lentamente la mitad de la crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego regrésela a la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra ligeramente el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración GELATO (Gelato italiano) de la máquina de helados y bata.
6. Agregue las avellanas picadas una vez que la máquina indique que puede agregar los complementos.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Gelato italiano de espresso

Para aprox. 1 litro

2 tazas de leche entera

½ taza de crema espesa

½ cucharadita de extracto de vainilla

5 yemas

½ taza de azúcar

90 ml de café espresso fuerte

1. Ponga la leche, la crema y el extracto de vainilla en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de leche esté caliente, bata lentamente la mitad de la crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego regrésela a la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra ligeramente el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Combine la base del gelato italiano y el espresso, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración GELATO (Gelato italiano) de la máquina de helados y bata.
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Gelato italiano de menta y chocolate

Para aprox. 1 litro

1½ tazas de leche entera

½ taza de crema espesa

120 g de chocolate negro de buena calidad y picado

2 a 3 gotas de esencia de menta

5 yemas

1 taza grande de azúcar

Otros 60 g de chocolate negro de buena calidad y picado

1. Ponga la leche, la crema, el chocolate y la esencia de menta en una cacerola mediana de fondo grueso. Caliente hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla empiece a hervir a fuego lento.
2. Mientras tanto, bata el azúcar y las yemas en un bol hasta que las yemas estén pálidas y espesas. Una vez que la mezcla de chocolate esté caliente, bata lentamente la mitad de la crema para incorporarla en la mezcla de huevo y luego regrésela a la cacerola.
3. Regrese la mezcla a fuego lento. Revuelva constantemente con una cuchara de madera hasta que la mezcla espese y cubra ligeramente el dorso de la cuchara (consulte los consejos).
4. Vierta la mezcla en un bol resistente al calor, cubra y refrigere hasta que esté bien fría.
5. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración GELATO (Gelato italiano) de la máquina de helados y bata.
6. Agregue el chocolate picado fino una vez que la máquina indique que puede agregar los complementos.
7. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Almíbar para sorbete

Para aprox. 1 taza

(Relación 1:1)

1 taza de agua

1 taza de azúcar

Ponga el azúcar y el agua en una cacerola a fuego lento. Cocine mientras revuelve hasta que el azúcar se haya disuelto. Aumente el calor y deje que se cocine a fuego lento durante 2 minutos. Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Refrigere la mezcla hasta que la necesite.

Sorbete de limón

Para aprox. 1 litro

2 tazas de almíbar

1 taza de jugo de limón frío

1 clara de huevo (batida hasta que esté suave y esponjosa)

1. Mezcle la clara de huevo con un batidor manual hasta que esté suave y esponjosa (con picos suaves).
2. Combine el almíbar y el jugo de limón, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Agregue la clara batida a la mezcla de limón, luego seleccione la configuración SORBET (Sorbete) de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Sorbete de toronja rosa

Para aprox. 1 litro

1 ½ tazas de almíbar

1 taza de jugo fresco y frío de toronja rosa

1 clara de huevo (batida hasta que esté suave y esponjosa)

1. Mezcle la clara de huevo con un batidor manual hasta que esté suave y esponjosa (con picos suaves).
2. Combine el almíbar y el jugo de toronja, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Agregue clara de huevo batida a la mezcla de toronja. Seleccione la configuración SORBET (Sorbete) de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Sorbete de pera y vainilla

Para aprox. 1 litro

¾ taza de almíbar

1 vaina de vainilla, cortada y con las semillas raspadas

900 g de peras blandas (2 tazas de jugo de pera)

2 cucharadas de jugo de limón

1 clara de huevo (batida hasta que esté suave y esponjosa)

1. Combine el almíbar, la vaina de vainilla y las semillas de la vaina en una cacerola y cocine a fuego lento durante 2 minutos. Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Refrigere la mezcla hasta que la necesite.
2. Pele y retire el centro de las peras. Licúe o procese hasta hacer puré. Empuje la mezcla a través de un colador de malla fina y deseche la pulpa. Necesitará cerca de medio litro de jugo.
3. Deseche la vaina de vainilla y combine el almíbar de vainilla, el jugo de pera y el jugo de limón. Luego vierta la mezcla en el bol para helado. Agregue clara de huevo batida a la mezcla de pera. Seleccione la configuración SORBET (Sorbete) de la máquina de helados y bata.
4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Sorbete de frambuesa

Para aprox. 1 litro

4 tazas (425 g) de frambuesas congeladas

1 taza de almíbar

1 cucharada de jugo de lima

1 clara de huevo opcional (batida hasta que esté suave y esponjosa)

1. Ponga las frambuesas en un bol y deje que se descongelen. Licúe o procese las frambuesas y sus jugos hasta que el resultado esté suave. Empuje la mezcla a través de un colador de malla fina para retirar las semillas.
2. Combine el puré de frambuesa, el jugo de limón y el almíbar, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Si lo prefiere, agregue la clara de huevo batida a la mezcla de frambuesa. Seleccione la configuración SORBET (Sorbete) de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Yogurt helado rápido

Para aprox. 1 litro

3¼ tazas de yogurt del sabor de su elección

1. Ponga el yogurt en el bol para helado. Seleccione la configuración YOGURT de la máquina de helados y bata.
2. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Yogurt helado de bayas

Para aprox. 1 litro

2 tazas de fresas frescas, peladas y cortadas en cuartos

½ taza de azúcar

2 cucharaditas de jugo de limón

2 tazas de yogurt natural

1. Ponga las fresas en cuartos en un bol y mézclelas con una taza grande de azúcar y jugo de limón. Aplaste suavemente con un tenedor y deje reposar a temperatura ambiente durante una hora para macerar. Después de una hora, triture suavemente con un tenedor una vez más hasta obtener la consistencia deseada, o mezcle hasta lograr un puré.
2. Combine las fresas, el yogurt y el azúcar, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración YOGURT de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Yogurt helado de miel y limón

Para aprox. 1 litro

$\frac{1}{3}$ grande de jugo de limón

$\frac{1}{4}$ de taza de miel

2 $\frac{1}{2}$ tazas de yogurt de vainilla

1. Combine el jugo de limón y la miel en una cacerola pequeña. Cocine a fuego lento hasta que la miel se derrita. Retire del calor. Refrigere hasta que esté fría.
2. Combine la mezcla de miel y el yogurt en un recipiente y mezcle bien. Vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración YOGURT de la máquina de helados y bata.
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Yogurt helado de plátano

Para aprox. 1 litro

1 $\frac{1}{2}$ tazas de puré de plátanos maduros o congelados (aproximadamente 3 grandes)

2 cucharaditas de jugo de limón

2 tazas de yogurt de vainilla

1-2 cucharadas de miel a gusto

1. Combine los plátanos, el jugo de limón, el yogurt y la miel, y luego vierta la mezcla en el bol para helado. Seleccione la configuración YOGURT de la máquina de helados y bata.
2. Una vez que la mezcla esté congelada, transférela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.



Recetas temporizadas

Estas recetas han sido probadas con ingredientes refrigerados bien helados, usando la función PRE-COOL (Enfriamiento previo) del Breville Smart Scoop™, y batiendo a una temperatura ambiente interna de 21 °C. Los tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar debido a la temperatura de los ingredientes y la temperatura ambiente interior.

Sorbete de mango cremoso de Mica

(aproximadamente 45 minutos)

Para aprox. 1 litro

3 tazas de mango fresco (aproximadamente 4 mangos)

1 cucharada de jugo de lima

1 taza de almíbar

1 clara de huevo opcional (batida hasta que esté suave y esponjosa)

1. Pele y retire el centro del mango. Luego mézclelo o procéselo hasta que el resultado quede suave.
2. Combine el puré de mango, el jugo de lima y el almíbar y ponga a enfriar. Una vez que se enfríe, vierta la mezcla en el bol para helado. Si lo prefiere, agregue la clara de huevo batida a la mezcla de mango.
3. Ajuste el temporizador de la máquina de helados en 45 minutos y bata.
4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Sorbete de paleta de naranja de Mica

(aproximadamente 50 minutos)

Para aprox. 1 litro

1 taza de jugo de naranja recién exprimido (dividido)

1 taza de azúcar

1 cucharada de ralladura de naranja

½ taza de yogurt de vainilla

½ taza de crema espesa

¼ cucharadita de extracto de vainilla

-
1. Combine ½ taza de jugo de naranja y el azúcar en una cacerola pequeña a fuego medio. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva. Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Agregue el resto del jugo de naranja a la mezcla y póngala en el refrigerador para que se enfríe.
 2. Una vez que se enfríe, combine la mezcla del jugo de naranja, el yogurt de vainilla, la crema espesa y la ralladura de naranja en el bol para helado.
 3. Ajuste el temporizador de la máquina de helados en 50 minutos y bata.
 4. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírala a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Helado de menta de Mica

(aproximadamente 50 minutos)

Para aprox. 1 litro

30 caramelos de menta (triturados)

1½ taza de leche entera (dividida)

Pizca de sal

½ taza de azúcar

¾ taza de crema espesa

1. En una cacerola mediana de fondo grueso, combine ¾ de los caramelos triturados, ¾ de taza de leche, sal y azúcar. Cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar y los caramelos se disuelvan. Retire la mezcla del calor y deje que se enfríe. Agregue la crema espesa y el resto de la leche a la mezcla y póngala en el refrigerador para que se enfríe.
2. Una vez que se enfríe, ajuste el temporizador de la máquina de helados en 50 minutos y bata. Agregue los caramelos triturados restantes (aproximadamente ¼ de taza) al helado cuando se le solicite agregar complementos (quedarán aproximadamente 5 minutos)
3. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.

Gelato italiano de coco de Mica

(aproximadamente 45 minutos)

Para aprox. 1 litro

1 taza de hojuelas dulces de coco tostado

1 ½ tazas de leche de coco endulzada (dividida)

1 taza de azúcar

¾ taza de leche

¼ taza de crema espesa

1. Precaliente el horno a 200 °C y extienda las hojuelas de coco de manera uniforme en la charola para hornear.
2. Ponga las hojuelas de coco en el horno durante 6 minutos girando las hojuelas de coco con una espátula después de 3 minutos.
3. En una cacerola medianamente pesada, combine la mitad de la leche de coco y el azúcar a fuego lento, revolviendo ocasionalmente hasta que el azúcar se disuelva (cerca de 1 minuto). Luego retire del fuego y deje enfriar.
4. Agregue la leche, la crema espesa y el resto de la leche de coco a la mezcla y póngala en el refrigerador para que se enfríe.
5. Una vez que se enfríe, ajuste el temporizador de la máquina de helados en 45 minutos y bata. Agregue el coco tostado al helado cuando se le solicite agregar complementos (quedarán aproximadamente 5 minutos)
6. Una vez que la mezcla esté congelada, transfírela a un recipiente que pueda almacenarse en un congelador y congele por hasta 1 semana.



Notas

Breville Consumer Support

USA	Mail:	Breville USA 19400 S. Western Ave, Torrance CA 90501-1119
	Phone:	1-866-273-8455 1-866-BREVILLE
	Web:	breville.com/us/support
Canada	Mail:	Breville Canada 9800 Boulevard Cavendish, Suite 250, Saint-Laurent Québec, H4M 2V9
	Phone:	1-855-683-3535
	Web:	breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico	Dir.:	Breville México, S.A. de C.V. Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra #169 Piso 10, Oficina 119, Col. Granada, C.P. 11520, Alc. Miguel Hidalgo, Ciudad de México, México
	Tel.:	1-800-953-1668
	Sitio web:	breville.mx/support

Breville®
Master Every Moment™

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2021.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BCI600 Series • Séries • Serie

USCM - J21