

*the Smart Scoop<sup>TM</sup>*  
*Ice Cream Machine*

Instruction Book - BCI600



**Breville**<sup>®</sup>



## Contents

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

# 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 tabletop 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.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65:

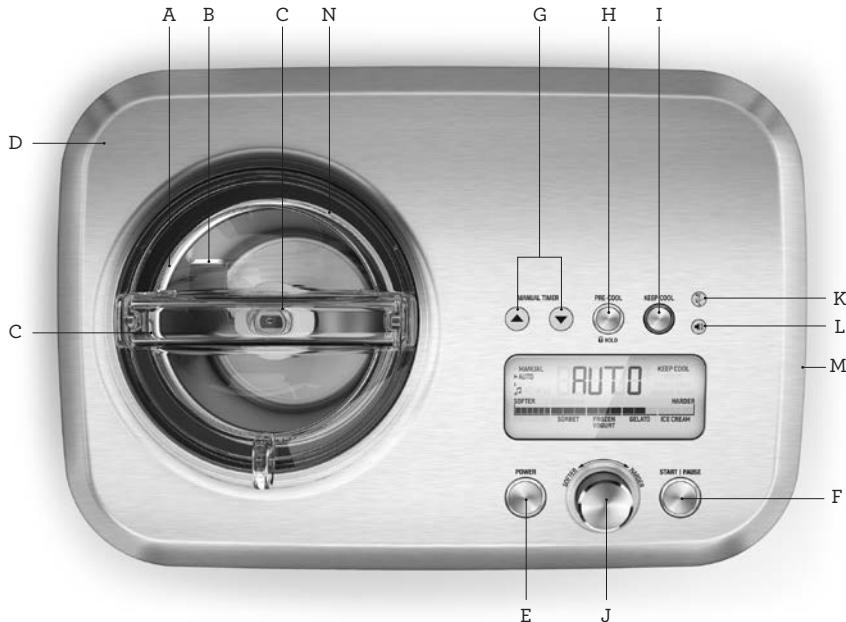
*(Applicable to California residents only).*

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**



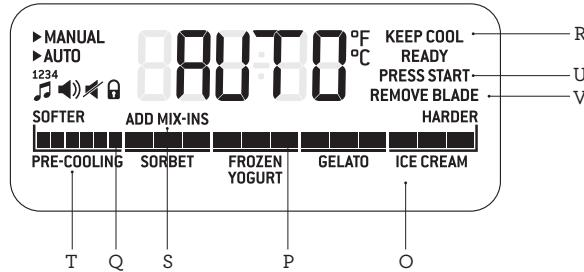
## Components



- 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  $^{\circ}\text{F}$   $^{\circ}\text{C}$  button allows you to toggle between Fahrenheit and Celsius.
- L. Sound  $\blacktriangle$  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



W



X



Y



Z

## 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 stand by 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  $\frac{^{\circ}F}{^{\circ}C}$  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 off 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 music or a beep to indicate your frozen dessert is ready. The volume will default to high which can be adjusted to low or mute. Your music selection includes:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

## 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 prefect 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 its support legs. Do not store anything on top of the ice cream machine.



# Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION
<b>Ice cream won't freeze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compressor is not chilling or on.</li><li>• Alcohol in ice cream? Added too much or too soon.</li><li>• Ensure there is adequate ventilation around the machine. We recommend a minimum of 6 inches around the vents.</li><li>• Too much sugar in the mix.</li></ul>
<b>Paddle won't move</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>
<b>Lid will not lock into position</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Paddle and bowl are not positioned properly - make sure the handle of the bowl sits within the grooves and paddle is inserted properly.</li></ul>
<b>Frozen dessert not frozen in allocated time</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dessert mixture was too warm when placed in the ice cream bowl for time allocated in manual setting.</li></ul>
<b>Can't remove bowl insert after churning</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Outside of bowl may have been wet. Turn unit off and wait approximately 5 minutes for defrosting to take place.</li></ul>
<b>How do I make soft serve ice cream?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>I want my ice cream even harder!</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>Can I put my mix-ins into the custard base?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Yes. Put your mix-ins at the end when prompted.</li><li>• Note: often ingredients such as fruits may disintegrate during the churning process if added too early.</li></ul>
<b>My ice cream maker seems to be vibrating briefly?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
<b>The controls don't work?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The child lock may be on. Press and hold the HOLD  button for 2 seconds to disengage the locking.</li></ul>
<b>The ice cream maker does not remember my last setting?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The internal computer will only remember the settings once 'START   PAUSE' has been activated.</li></ul>

PROBLEM	EASY SOLUTION
The temperature is reading in Celsius	<ul style="list-style-type: none"> <li>Press <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> button to change temperature to Fahrenheit.</li> </ul>
Mixer not churning but the compressor is on	<ul style="list-style-type: none"> <li>The PRE-COOL is activated.</li> <li>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.</li> </ul>
When the temperature registers on the LCD screen where is it coming from?	<ul style="list-style-type: none"> <li>The registered temperature on the LCD is the temperature of the compressor as it is cooling.</li> </ul>
My ice cream is icy? Why?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Some desserts have a higher water content in them which will make the mixture more icy.</li> </ul>
I pulled the ice cream out of the freezer and it is very hard. Why?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Can I place the ice cream bowl into the freezer?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Do not use any sharp or metal utensils to scoop the ice cream from the bowl as it will scratch the coating.</li> </ul>

*the Smart Scoop™*  
*Machine à crème glacée*

Manuel d'instructions - BCI600



**Breville®**



## Table des matières

23	Breville vous recommande la sécurité avant tout
29	Composants
32	Fonctions
38	Trucs
40	Entretien & nettoyage
42	Guide de dépannage

# BREVILLE VOUS RECOMMANDÉ 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<sup>MC</sup> 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 propre. Suivez les consignes de nettoyage fournies dans ce livret.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis avec la Smart Scoop<sup>MC</sup> 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 livret. 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<sup>MC</sup> avec anneau conçu pour laisser passer un doigt, pour un retrait facile et sécuritaire de la fiche. 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 (6') très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou de 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.

## PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

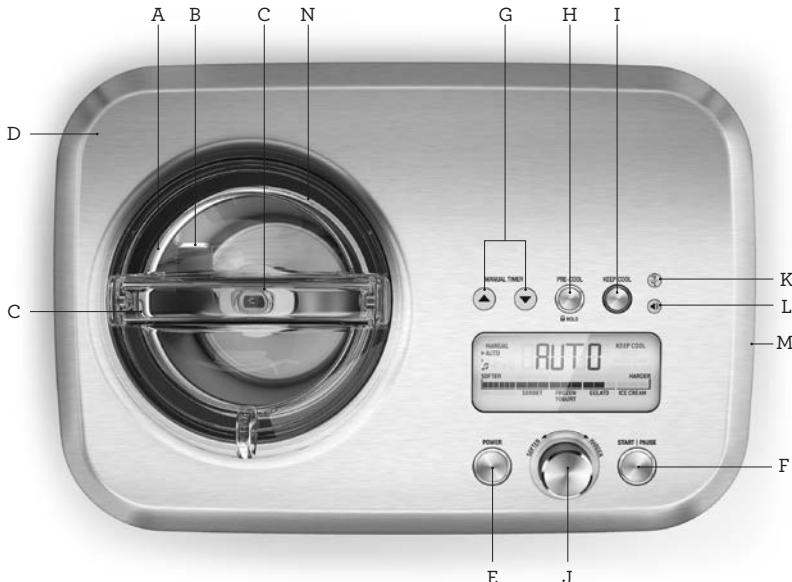
*(Applicable aux résidents de la Californie seulement).*

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**



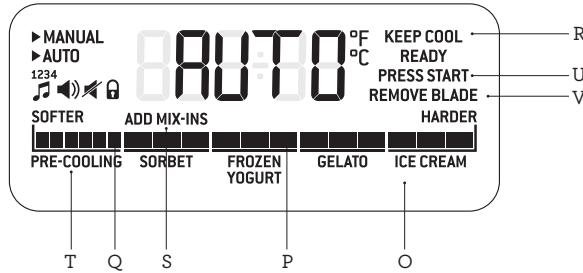
## Composants



- A. Cuve à crème glacée anodisée avec poignée pour un retrait facile. Cette cuve de 1,5 pte 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. Couvercle\* 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 MARCHE 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  $^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$  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



## Réglages

La Smart Scoop<sup>MC</sup> 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 -22°F/-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<sup>MC</sup> 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 sourdine ou une des mélodies suivantes:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

## Verrouillage de sécurité pour enfants

La Smart Scoop<sup>MC</sup> 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



### ATTENTION

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.



### ATTENTION

Afin de prévenir les dommages au compresseur et d'assurer une performance maximale, placez l'appareil en position verticale douze 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 à 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. dry before inserting the ice cream bowl.

- Verrouillez le couvercle en plaçant la poignée vis-à-vis la flèche sur la machine, à la position de 2 h et en tournant dans le sens horaire jusqu'à la position de 3 h et alignée avec la marque de verrouillage.

#### NOTE

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

- Pressez le bouton de démarrage MARCHE pour mettre la machine en marche.
- 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.
- 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.
- Pour sélectionner le mode MANUEL, pressez le bouton avec la flèche vers le haut **▲** ou vers le bas **▼**.
- 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.
- 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 s'illuminera 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 MARCHE 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 MARCHE 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 de l'insérer 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  $\frac{^{\circ}F}{^{\circ}C}$ .
8. Pressez le bouton VOLUME pour sélectionner le volume du son, de fort à faible, la mélodie ou la sourdine.

## FAIRE FONCTIONNER 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. Cela peut prendre jusqu'à 60 minutes avant que les indicateurs s'illuminent. La machine à crème glacée devrait alors commencer à se refroidir et à baratter au réglage désiré. 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 sélectionnée.
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 sur la barre de sélection commencent à bouger sur l'écran ACL.



## FAIRE FONCTIONNER 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

La Smart Scoop<sup>MC</sup> de Breville offre une sélection de Volume/Ton qui inclut une mélodie ou un signal sonore pour vous indiquer que le dessert est prêt. Le volume par défaut est fort, mais peut être ajusté à faible ou sourdine. Votre sélection de musique inclut:

- Turkey in the Straw
- The Entertainer
- Camptown Races

## 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 livret utilisent des ingrédients comme la crème, le lait, les œufs 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.
- L'air incorporé dans les ingrédients fait en sorte de ne pas excéder 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 œufs 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'œufs 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 épaisse 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 épaisser, 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 livret. 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 épaisser 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 INOXIDABLE

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 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
<b>La crème glacée ne gèle pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le compresseur ne refroidit pas ou n'est pas en marche.</li><li>Y a-t-il de l'alcool dans la crème glacée? Vous l'avez peut-être ajouté trop tôt ou en trop grande quantité.</li><li>Assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine. Nous recommandons un minimum de 6 pouces autour des événents.</li><li>Il y a trop de sucre dans le mélange.</li></ul>
<b>La palette ne s'active pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Si la fonction de pré-redrodissement a été utilisée alors que la cuve était trempe, de la glace peut s'être formée. Éteignez l'appareil et vérifiez s'il y a de la glace. Laissez dégeler et séchez correctement.</li><li>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.</li></ul>
<b>Le couvercle ne se verrouille pas en place</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La palette et la cuve ne sont pas assemblées correctement - assurez-vous que la poignée de la cuve est bien encrée dans les encoches et que la palette est insérée correctement.</li></ul>
<b>Le dessert glacé n'est pas prêt dans le temps requis</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le mélange était trop chaud lorsqu'il a été ajouté dans la cuve, selon le temps requis pour le réglage manuel.</li></ul>
<b>Je ne peux retirer la cuve après le barattage</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>L'extérieur de la cuve était peut-être trempe. Éteignez l'appareil et laissez-le dégeler environ 5 minutes.</li></ul>
<b>Comment préparer de la crème glacée molle?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<b>J'aimerais que la crème glacée soit plus ferme!</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<b>Puis-je ajouter les ingrédients dans la crème anglaise?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<b>La machine à crème glacée semble vibrer légèrement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<b>Les boutons de commande ne fonctionnent pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le verrou de sûreté pour enfants est peut-être activé. Pressez et tenez enfoncé le bouton VERROU  durant 2 secondes pour désactiver le verrouillage.</li></ul>

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La machine ne mémorise pas mes derniers réglages	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'ordinateur interne mémorisera uniquement les réglages une fois que le bouton DÉMARRER   PAUSE aura été activé.</li> </ul>
La température est en degrés Celsius	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pressez le bouton <math>\frac{^{\circ}\text{F}}{^{\circ}\text{C}}</math> pour changer la température en degrés Fahrenheit.</li> </ul>
La machine ne baratte pas, bien que le compresseur soit en marche	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fonction de pré-refroidissement est activée.</li> <li>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.</li> </ul>
Que représente la température enregistrée sur l'écran ACL?	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température enregistrée sur l'écran ACL est celle du compresseur qui refroidit la machine.</li> </ul>
Pourquoi ma crème glacée a-t-elle une consistance de glace?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Certains desserts ont une plus forte teneur en eau, ce qui rendra la texture plus glacée.</li> </ul>
En retirant la crème glacée du réfrigérateur, je constate qu'elle est très dure. Pourquoi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
Puis-je mettre la cuve à crème glacée au congélateur?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nous ne conseillons pas de mettre la cuve à crème glacée au congélateur, car la crème glacée sera très dure et le démoulement pourrait s'avérer difficile.</li> <li>N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques pour démouler la crème glacée de la cuve, car ils pourraient en égratigner la surface.</li> </ul>

## Breville Consumer Support

### USA

**Mail:** Breville USA  
19400 S. Western Ave  
Torrance CA  
90501-1119

**Phone:** 1-866-273-8455  
1-866-BREVILLE

**Email:** [askus@brevilleusa.com](mailto:askus@brevilleusa.com)

**Web:** [www.brevilleusasupport.com](http://www.brevilleusasupport.com)

### Canada

**Mail:** Breville Canada  
3595 boulevard Côte-Vertu,  
Saint-Laurent, Québec  
H4R 1R2

**Phone:** 1-855-683-3535

**Email:** [askus@breville.ca](mailto:askus@breville.ca)

**Web:** [www.breville.ca/support](http://www.breville.ca/support)

**Breville®**  
Thought for food

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.  
Copyright Breville Pty. Ltd. 2016.

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed  
in this booklet may vary slightly from the actual product.

BCI600XL G16