

بستنی ساز هوشمند برویل مدل BCI 600



- توصیه های ایمنی برویل
- عملکرد دستگاه بستنی ساز برویل
- نکاتی برای داشتن بستنی بهتر
- نکات مهم
- مراقبت و نظافت
- نقایص فنی
- دستورالعملها

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.

- قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید .

هشدار : به منظور جلوگیری از آسیب دیدن کمپرسور و اطمینان از حداکثر کارایی آن ، کمپرسور را پس از خارج کردن از جعبه به مدت ۱۲ ساعت در حالت رو به بالا قرار دهید .

نکته : همیشه دستگاه بستنی ساز را در حالت عمودی و هم تراز با پایه تکیه گاه آن قرار دهید .

- هرگونه برچسب تبلیغاتی و بسته بندی را قبل از اولین استفاده از دستگاه جدا کنید.

- به منظور جلوگیری از خطر خفگی برای کودکان روکش حفاظتی سیم برق این دستگاه را دور اندازید.

- دستگاه را در حین کار نزدیک لبه میز یا پیشخوان قرار ندهید . مطمئن شوید که سطح زیر دستگاه صاف و تمیز و عاری از هر نوع مایع است . لرزش دستگاه در حین عملکرد ممکن است منجر به کمی

جابجایی شود.

- این وسیله را نزدیک گاز یا اجاق برقی یا سطوح داغ قرار ندهید . به منظور تهویه هوا حداقل ۱۵ سانتی متر با دیوار فاصله داشته باشد .

- همیشه از دستگاه بر روی یک سطح ثابت استفاده کنید .

- دستگاه را روی سینک ظرفشویی قرار ندهید .
- همیشه قبل از زدن دوشاخه دستگاه به برق از نصب صحیح قطعات دستگاه مطمئن شوید . از دستورات این دفترچه پیروی کنید .
- دستگاه بستنی ساز با تایمر خارجی یا ریموت کنترل کار نخواهد کرد .
- هرگز هنگام کار با دستگاه دریچه های هوا را مسدود نکنید .
- هیچ گونه ماده غذایی را مسقیما درون خود دستگاه قرار ندهید . آنها را فقط درون کاسه بریزید .
- قبل از هر بار استفاده مطمئن شوید که مجرای ورودی تمیز، خشک و عاری از خرده غذا باشد .
- زمانیکه دستگاه روشن است دست و انگشت خود را درون هیچ قسمتی از دستگاه نکنید .
- قبل از تمیز کردن و یا زمانیکه از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه خاموش را زده و آن را از برق جدا کنید .
- درپوش دستگاه را به مدت طولانی بر ندارید.
- داخل و خارج دستگاه را تمیز نگه دارید. از دستورالعمل نظافت دفترچه استفاده کنید .
- از وسایل جانبی دیگری که برای این دستگاه فراهم شده است استفاده کنید .

نکات ایمنی مهم برای تمام وسایل برقی :

- قبل از استفاده سیم برق را کاملاً باز کنید .
- به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی هرگز سیم برق دوشاخه یا هیچ قسمت دستگاه را درون آب یا مایع دیگری قرار ندهید.
- سیم برق را قبل از مصرف کاملاً باز کنید و اجازه ندهید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد تا با سطوح داغ تماس پیدا کند و پیچ بخورد.
- این دستگاه به منظور استفاده افرادی که توانایی جسمی یا ذهنی کمی دارند و یا اطفال طراحی نشده است. در صورتی که چنین افرادی از این دستگاه استفاده میکنند باید تحت مراقبت فرد دیگری قرار گیرند.
- باید مطمئن شد که اطفال با این وسیله بازی نمی کنند.
- به طور مرتب سیم برق ، دو شاخه و قطعات دستگاه را چک کنید تا صدمه ندیده باشند. در صورت هر گونه صدمه فوراً دستگاه را به مراکز نمایندگی برویل برسانید .
- برای هر نوع نگهداری به جز نظافت به سایت و یا مراکز نمایندگی برویل مراجعه کنید .
- این وسیله برای مصارف خانگی تهیه شده است از آن برای مصارفی خارج از آنچه در این دفترچه آمده استفاده نکنید. از آن خارج از خانه یا در وسایل نقلیه استفاده نشود.
- عایق سیم وسایل برقی محافظت بیشتری را هنگام استفاده از آنها فراهم میکند. توصیه میکنیم که از یک کلید برقی که اجازه ورود برق بیش از ۳۰ مگا هرتز را به وسیله ندهد استفاده کنید و برای مجهز کردن دستگاه خود به این وسیله از یک برق کار کمک بگیرید.
- تنها به منظور مصارف خانگی این دفترچه را نگهداری کنید .



ویژگی های همزن دستگاه بستنی ساز برویل :

- **حالت اتوماتیک :** حات اتوماتیک مواد غذایی یخ زده را به شدت هم می زند تا به غلظت دلخواه یا انتخاب شده برسد . یکی از ۴ عملکرد از پیش تعیین شده را انتخاب کنید .به غلظت شربت ،ماست ، ژله و بستنی .
- همزن هوشمند زمانیکه آماده شد بوق می زند .
- **حالت دستی :** زمان درست کردن بستنی را می توان برای دستورالعملهایی که نیاز به تنظیم زمان دارند به صورت دستی ایجاد کرد .
- **عملکردهای از پیش تعیین شده :** همزن هوشمند بستنی ساز مجهز به ۴ نوع عملکرد از پیش تعیین شده است. یکی از چهار نوع را انتخاب کنید .حالت شربت ،ماست منجمد ، حالت ژلاتین و بستنی
- **از پیش سرمایشی :** بهتر است که عادت کنید تا دستگاه را قبل از آماده کردن دسر خنک کنید . این عملکرد اختیاری دستگاه را تقریبا بین ۱۰ تا ۳۰ درجه خنک میکند و ۱۰ دقیقه زمان می برد .
- **خنک نگه داشتن :** زمانیکه دسر به غلظت دلخواه رسید حالت خنک نگه داشتن مانع از ذوب شدن دسر خواهد شد. زمانیکه دستگاه در این حالت قرار دارد توجه کنید که کمپرسور به صورت متناوب کار می کند تا غلظت دسر از بین نرود .
- **قفل کودک :** همزن هوشمند مجهز به قفل کودک است . دکمه قفل را برای ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید . برای خارج شدن از حالت قفل دوباره کلید را ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید .
- **اضافه کردن مخلفات :** مخلفات مانند چیپس شکلاتی ،میوه های تازه و طعم دهنده را می توانید به راحتی از راه باز کردن پشت درب به آن اضافه کنید . دستگاه بوق می زند و چراغ اضافه کردن مخلفات چشمک می زند تا بدانید که وقت اضافه کردن چاشنی دلخواه است .
- **صدا:** دستگاه بستنی ساز مجهز به زنگ هشدار است که آماده شدن بستنی را خبر می دهد . این زنگ قابل تنظیم به صورت زیاد ،کم و بی صدا است .

A کاسه بستنی ساز: دارای دسته برای جا به جایی راحت تر. نباید آن را درون ماشین ظرفشویی یا فریزر قرار دهید.

B کاردک: برای جمع کردن بستنی از اطراف کاسه .

توجه : نباید آن را درون فریزر قرار دهید .

C درپوش را میتوانید به دو حالت بالا ببرید و بپیچانید.

D سینی استیل ضد زنگ

E دکمه POWER دستگاه

F دکمه START/PAUSE تهیه دسر را شروع یا متوقف می کند .

G تایمر دستی : تنظیم زمان از ۵۰ تا ۱۸۰ دقیقه

H عمل پیش سرمایی: که دستگاه را بین ۱۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد خنک می کند .

I حالت خنک نگه داشتن دسر را تا سه ساعت خنک نگه می دارد .

J ساعت خودکار / گزینش غلظت : درجه بین موارد زیر می چرخد .

به غلظت شربت ،ماست منجمد ،ژلاتین یا بستنی .چرخاندن درجه به سمت چپ برای تهیه دسرهایی که بافت نرمتری دارند و به سمت راست برای دسرهایی که بافت سفت تری دارند .

K دما /واحد : این دکمه به شما اجازه می دهد که دما را به سلسیوس یا فارنهایت انتخاب کنید.

L صدا بین زیاد ، کم و بی صدا

M دستگیره ها به منظور جا به جایی راحت تر

N مجرای کاسه

*تمامی قطعات را می توانید درون ماشین ظرفشویی قرار دهید

تنظیمات همزن هوشمند :



O صفحه نمایشگر کنترل : اطلاعات عملکرد تنظیمات و مرحله خنک سازی را نشان می دهد

P خط انتخاب غلظت

Q خط نمایشگر فرایند

R خنک نگه داشتن : تا سه ساعت دسر را منجمد و خنک نگه می دارد .

S اضافه کردن مخلفات : وقتی شروع به چشمک زدن می کند به شما نشان می دهد که زمان اضافه کردن مخلفات است.

T پیش سرمایش : نشانگر آن است کمپرسور روشن است و دستگاه در حال خنک شدن است .

U دکمه start : زمانیکه این دکمه روشن می شود یعنی حالت پیش سرمایی دستگاه را خنک کرده و آماده هم زدن است .

V REMOVE BLADE : نشانگر آن است که دسر آماده است و می توانید تیغه را از درون کاسه

بردارید.

لوازم جانبی:

W کاسه بستنی

X کاردک برای جمع کردن بستنی از اطراف کاسه

Y قاشق همزن

Z برس شیشه شور برای نظافت راحت کاسه و کاردک

عملکرد هم زن دستگاه بستنی ساز

هشدار : دستگاه بستنی ساز شامل یک کمپرسور است که باید همیشه رو به بالا قرار بگیرد . هرگز دستگاه را بر روی سطحی غیر از پایه آن قرار ندهید .

آماده سازی دستگاه : تمام وسایل بسته بندی و بر چسبهای تبلیغاتی دستگاه را جدا کنید قبل از دور ریختن آنها مطمئن شوید که تمام قطعات دستگاه را خارج کرده اید . درپوش ، کاسه بستنی و کاردک را از درون دستگاه خارج کنید . این قطعات و وسایل جانبی دستگاه را در آب و صابون گرم بشویید و کاملاً خشک کنید .

نکته : همیشه قبل از اضافه کردن مخلفات کاردک را درون کاسه قرار دهید . این کار باعث می شود که مخلفات به درون مجرای ورودی بستنی ساز وارد نشوند .

شروع اولیه :



- قاشق را درون کاسه قرار دهید.

- مواد غذایی را از روی دستورالعمل درون کاسه قرار دهید . (شکل ۱)

- کاسه بستنی ساز را بر روی مجرای ورودی بستنی ساز قرار دهید .

- دو عدد شیار بر روی کاسه مجرای ورودی قرار دارد . زمانیکه کاسه را جا می زنید دسته های کاسه باید در راستای شیار ها قرار گیرند . (شکل ۲)

- مطمئن شوید که محفظه کاسه و قسمت خارجی کاسه بستنی ساز کاملاً خشک باشند .



نکته : این مهم است که قاشق کاملاً بر روی محور محرک قرار گیرد تا مطمئن شویم که مواد غذایی کاملاً با هم مخلوط می شوند .



۱- برای بستن در پوش در جای خود دسته در پوش را با نشان هم ترازوی آن در یک راستا قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود

قفل شود . LOCK ▼

۲- دکمه power را بزنید تا دستگاه شروع به کار کند .

۳- درجه غلظت را بر روی دسر انتخابی خود قرار دهید . دکمه start/pause را بزنید تا فرآیند بهم خوردن شروع شود . زمان سپری شده بر روی صفحه، نمایش داده می شود .

۴- همزن هوشمند با صدای بیب به شما اعلام می کند که دسر شما به غلظت دلخواه رسیده است .

پیش سرمایش

نکته : پیش سرمایی تنها در حالت آماده به کار قبل از فشردن دکمه start/cancel فعال می شود .

(a) پیش سرما یس حرارت دستگاه بستنی ساز را کاهش می دهد تا زمانه آماده سازی دسر را کوتاه کند این حالت دلبخواه و البته زمانی ایده ال است که شما در حال تهیه بستنی قبل از هم زدن هستید .

(b) برای انتخاب عمل کرد پیش سرمایی دکمه PRE COOL را فشار دهید. چراغ کنار آن از سفید به قرمز تغییر رنگ می دهد که بیانگر آن است که دستگاه در حالت پیش سرما یی قرار گرفته است .

این حالت در عرض ۵ تا ۱۰ دقیقه دمای دستگاه را از ۱۰- درجه سانتی گراد به ۳۰- درجه سانتی گراد می رساند. زمانی که بستنی ساز به دمایی دلخواه رسیده کلمه ready روی صفحه ظاهر می

شود دکمه press start بر روی صفحه نمایش روشن می شود .

قاشق همزن چرخیدن را بعد از ۱۵ دقیقه شروع می کند اما دسر را منجمد نمی کند مگر اینکه دکمه start/pause را فشار دهید. در این عملکرد ، صفحه نمایش، دما را نمایش خواهد داد، حالت پیش

سرمایش روشن خواهد شد و روند دستگاه نمایش داده می شود تا شما متوجه شوید که تنظیمات کنونی دستگاه روی چه حالتی قرار دارد.

(C) پیش سرمایی بعد از ۲۰ دقیقه به حالت standby بر می گردد یا متناوباً با فشردن دکمه PRE COOL یا دکمه start/pause می تواند خاموش شود.

نکته :

- ✓ باید دکمه start/pause را فشار دهید تا فرآیند چرخش بعد از پیش سرمایی شروع شود.
- ✓ لطفاً توجه داشته باشید که بعد از زدن دکمه start/pause حالت پیش سرمایی فعال نیست. کلید مربوط به پیش سرمایی نیز خاموش خواهد شد.

حالت اتوماتیک:



Progress indicator highlighted



Hardness indicator highlighted

سیم برق را کاملاً باز کنید و آن را به برق ۲۳۰/۲۴۰ ولت وصل کنید. دکمه POWER را بزنید تا دستگاه روشن شود. چراغ برق دستگاه سفید میشود. صفحه نمایشگر کلمه auto را نشان میدهد. خط عملکرد و غلظت نیز روشن خواهد شد. پیکان باید روی کلمه خودکار بر روی صفحه نمایشگر قرار گیرد تا حالتی را که در آن قرار دارد مشخص کند. برای اینکه مطمئن شوید دستگاه در حالت خودکار قرار دارد درجه غلظت را بچرخانید.

انتخاب سفتی و غلظت:

به منظور انتخاب غلظت دلخواه درجه غلظت را به سمت راست یا چپ بچرخانید. سمت چپ دسرهای منجمد شل تر مانند شربت و سمت راست دسرهای سفت تر مانند بستنی را تهیه خواهد کرد.



حالت نگه داشتن سرما / اتوماتیک:

عملکرد نگه داشتن سرما دسر را نزدیک به سه ساعت منجمد نگه میدارد. نوار اطراف کلید قرمز شده و صفحه نمایشگر در صورت انتخاب این حالت عبارت KEEP COOL را نمایش خواهد داد. این عملکرد با چرخاندن مخلوط و سفت کردن آن همراه است. زمانی که به غلظت دلخواه رسید همزن کمپرسور با روشن و خاموش شدن در محل اتصال غلظت را تنظیم میکند.

همزن تنها در صورتی کار خواهد کرد که دسر به غلظت دلخواهتان نرسیده باشد. حالت سرد نگه داشتن میتواند در هر زمانی روشن و خاموش شود.

نکته: زمانیکه همزن هوشمند در حالت سرد نگه داشتن قرار دارد کمپرسور و موتور به صورت تدریجی روشن میشوند تا غلظت دسر را چک کنند.

اضافه کردن مخلفات و شروع فرآیند

(a) مطمئن شوید که همزن کاسه و مجرای ورودی کاسه تمیز هستند. قبل از اضافه کردن مواد غذایی قاشق را درون کاسه جا بزنید.

(b) مواد غذایی را بر حسب دستور غذایی درون کاسه بریزید. اطراف کاسه را از مواد غذایی باقی مانده پاک کنید.

(c) با پایین بردن کاسه آن را در جای خود قرار دهید مطمئن شوید که دسته های کاسه درون شیار های مجرای ورودی قرار گیرند. خیلی مهم است

که همزن بستنی ساز به درستی بر روی محور متحرک خود قرار داشته باشد تا به درستی کار کند.

(d) در پوش کاسه بستنی ساز را بگذارید. توصیه میکنیم که در حین عملکرد در پوش را بلند نکنید مگر اینکه در دستور غذایی آمده باشد. اگر لازم است مخلفات اضافه کنید درب کوچکتر را باز کنید.





(e) برای شروع تهیه دسر دکمه start/pause را فشار دهید . نشانگر عملکرد روشن میشود تا از کار کردن قطعات خبر دهد. دستگاه

بستنی ساز باید حالا شروع به خنک سازی کند و هم زدن را شروع کند تا به غلظت تنظیم شده برسد. هنگامی که دسر شروع به انجماد

میکند نشانگر خط انتخاب غلظت تا دسر انتخاب شده بالا خواهد آمد. ممکن است این اتفاق قبل از روشن شدن چراغ بیفتد. نمایشگر

زمان سپری شده و دمای کنونی را که دستگاه با آن دمای دسر را خنک نگه میدارد نشان میدهد. خط نشانگر عملکرد تا زمانیکه به اولین خط درجه غلظت میرسد آن را ثبت میکند. خط غلظت به سمت

دسر انتخابی تنظیم شده بالا می آید . زمانی که به غلظت دلخواه رسید چراغ آن روشن خواهد شد.

(f) زمانیکه دسر به غلظت دلخواه رسید کمپرسور و موتور خاموش خواهند شد و کلمه آماده بر روی صفحه نمایشگر ظاهر خواهد شد. صدای beep نشان می دهد که دسر حاضر است.

حالت دستی

سیم برق را باز کنید و آن را به برق ۲۳۰/۲۴۰ ولت وصل کنید.

دستگاه را روشن کنید . چراغ برق سفید خواهد شد. صفحه نمایشگر به صورت قراردادی در حالت خودکار قرار میگیرد. دستگاه بستنی ساز و صفحه نمایشگر همیشه به برنامه قبلی استفاده شده برمیگردد.

با فشردن درجه های زمان دستی مطمئن شوید که دستگاه در حالت تنظیم دستی قرار دارد. زمان نشان داده خواهد شد و فلشها بر روی کلمه دستی در سمت چپ نمایشگر قرار میگیرند.

برای تغییر زمانی که برای هم زدن و انجماد در نظر گرفته اید یکی از دکمه های زمان تنظیم دستی را فشار دهید . به طور متوسط بستنی به حدود ۵۰ دقیقه زمان برای هم زدن و انجماد نیاز دارد.

غلظت انتخابی: این عملکرد در حالت دستی وجود ندارد.

سرد نگه داشتن در حالت دستی

عملکرد خنک نگه داشتن بستنی منجمد را سرد نگه میدارد و در طول زمان انتخابی آن را هم میزنند. زمانیکه دستگاه در این حالت قرار دارد صفحه نمایشگر عبارت خنک نگه داشتن را نمایش میدهد. کفگیر تنها زمانی شروع به کار خواهد کرد که دسر در حالت آب شدن قرار گیرد و غلظت دلخواه را از دست بدهد.

اضافه کردن مواد غذایی و شروع عملکرد

- (a) تنظیم زمان عملکرد با فشردن فلشهای بالا و پایین حال تنظیم دستی .
- (b) کاسه و همزن را درون مجرای ورودی قرار دهید و مواد را اضافه کنید.
- (c) دکمه start/pause را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند. چراغ دستگاه روشن شده و قرمز می شود که نشان می دهد دستگاه در حال تهیه بستنی است.
- (d) زمانیکه زمان انتخابی تمام شد کمپرسور و موتور خاموش شده کلمه READY بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.
- (e) اگر دکمه start/pause را فشار داده باشید در طول فرآیند زمان متوقف خواهد شد. برای شروع فرآیند دکمه را مجدد فشار دهید.
- (f) اگر نیاز است که زمان را مجدد تنظیم کنید دکمه start/pause را برای ۲ ثانیه نگه دارید.
- (g) ساعت در هر زمانی قابل تنظیم است.

نشانگر هم زن هوشمند:



صفحه نمایشگر: به صورت متناوب زمان رو به کاهش و دما را نشان خواهد داد.

عملکرد صدا: همزن هوشمند برویل مجهز به سیستم هشدار در زمان آماده شدن دسر است که صدا به صورت کم یا زیاد یا بی صدا قابل تنظیم است.

درجه/ واحد: همزن مجهز به عملکرد تغییر درجه است. برای نشان دادن درجه به سلیوس یا فارنهایت دکمه فارنهایت/ سلسیوس را فشار دهید.

تنظیم مجدد کارخانه: برای بازگشت به تنظیم کارخانه دکمه keep cool را برای ۵ ثانیه فشار داده و نگه دارید.

این اتفاق در زمانی می افتد که دستگاه در حالت standby قرار دارد.

دستورالعملهایی برای تهیه بستنی بهتر:

- دقت کنید که زمان تهیه دسرهای منجمد می تواند به عوامل گوناگونی نظیر دمای اتاق، دمای مواد خوراکی و پیش سرمایی دستگاه بستگی داشته باشد. دقت کنید که با خنک داشتن مواد اولیه زمان آماده سازی را کوتاه می کنید.
- به طور کلی ۵۰ دقیقه زمان برای تهیه بستنی لازم است.
- زمانی که خامه یا دسر هایی درست میکنیم که نیاز به مواد اولیه گرم دارند همیشه بهتر این است که از روز قبل آنها را آماده کنیم. مواد خوراکی خنک حداقل ۴ ساعت زودتر بستنی را آماده میکنند.
- همیشه قبل از قرار دادن کاسه در بستنی ساز مواد را به آن اضافه کنید.

- میتوانید دستورات غذایی آمده در این دفترچه از موادی نظیر خامه، شیر، شکر و تخم مرغ تهیه شده اند. این مواد را می توانید با مواد مشابه جایگزین کنید. دقت کنید که در این صورت طعم و بافت آن تغییر خواهد کرد.
- اساساً اغلب دسرها در طول جریان هم زدن و انجماد افزایش پیدا میکند. تمام ترکیبات استفاده شده در این دفترچه در حدود یک لیتر دسر منجمد تولید میکنند. در غیر این صورت اگر از دستورات تهیه بستنی دیگری استفاده میکنید در حدود ۷۰۰ میلی لیتر افزایش حجم خواهید داشت.
- غلظت دسرهای منجمد آنها را تبدیل به دسری میکند که با قاشق قابل مصرف باشد. لطفاً دقت کنید که اگر دسر را درون قیف یا بشقاب سرو میکند دو ساعت زودتر آن را درون فریزر قرار دهید.
- زمانی که دسر یخ زده را درون فریزر قرار میدهید مطمئن شوید که ظرف کاملاً سفت و محکم بسته می شود. این کار مانع از کریستالی شدن بستنی میشود. قرار دادن تکه ای کاغذ روغنی روی دسر نیز به ما کمک خواهد کرد.

نکته: کاسه بستنی را درون فریزر قرار ندهید.

- بهتر است دسر منجمد یک هفته پس از تهیه مصرف شود اما میتوانید آن را دو هفته نگه داری کنید.
- اگر دسر فریزری را سرو میکنید بهتر است ۵ تا ۱۰ دقیقه قبل از مصرف آن را از فریزر خارج کنید.

نکاتی برای تهیه کرم کاستر:

- بستنی های سستی خامه ای بر پایه خامه کاسترد تهیه می شوند در زیر نکاتی برای تهیه خامه کاسترد بهتر آورده شده است.
- مطمئن شوید که تمام مواد خوراکی تازه هستند.
- قبل از تهیه کاسترد تخم مرغ ها را در دمای محیط قرار دهید. دستورات بر پایه تخم مرغ های ۵۹ گرمی هستند.
- قبل از شروع به کار تمام مواد غذایی را آماده کنید.
- در صورت استفاده از همزن برقی یا دستی باید سفیده تخم مرغ را سفید و سفت کنید.
- از یک قابلمه بلند برای تهیه کاسترد استفاده کنید.
- زمانی که خامه یا شیر را گرم میکنید لازم نیست که آنها را بجوشانید. بهترین زمان برای برداشتن آنها هنگامی است که حبابهای ریز در اطراف ظرف به وجود آیند.
- زمانی که ترکیب شیر/ خامه شروع به حباب زدن کرد شکر و تخم مرغ را هم بزنید. شیر یا خامه نباید بیش از حد گرم شود زیرا بریده بریده خواهند شد.
- ترکیب را با یک قاشق چوبی هم بزنید تا غلیظ شود. قاشق چوبی مسطح بهتر است. برای امتحان پشت قاشق را درون ترکیب بزنید. انگشت خود را روی آن بکشید اگر جای انگشت باقی ماند غلظت ترکیب خوب است. فوراً ترکیب را بردارید.
- اگر ترکیب از هم جدا شده یا بسته شده است آن را بیش از حد گرم کرده اید. در این صورت باید دوباره شروع کنید.
- در زمان پخت کاسترد آن را بدون مراقبت رها نکنید.
- همیشه اجازه دهید که ترکیب در دمای اتاق خنک شود تا هیچ بخاری از آن خارج نشود. زمانی که خنک شد آن را درون یخچال قرار دهید.
- یک تکه پلاستیک روی کاسترد قرار دهید تا رویه نبندد.
- برای سریع خنک کردن ترکیب می توانید آن را درون کاسه فلزی ریخته و درون ظرف یخ قرار دهید و هم بزنید تا به سرعت خنک شود.

مواد لازم برای همزن هوشمند بستنی ساز برویل

- **مواد اولیه:** حالا آماده کردن بستنی در خانه کار ساده ای است و تنها با مواد خوراکی موجود در آشپزخانه میتوانید بستنی وانیلی ابتدایی را تهیه کنید.
- **تخم مرغها:** تمام دستورات غذایی این دفترچه بر حسب استفاده از تخم مرغهای ۵۹ گرمی است. تخم مرغ به بستنی غلظت و سفتی میدهد و ترکیب را به حالت تعلیق در می آورد. زرده تخم مرغ حاوی لستین است که حالت چسبندگی دارد.
- **نکته:** از تخم مرغ مانده استفاده نکنید خصوصا زمانی که مواد را نمی پزید. توصیه میشود که زنان باردار از بستنی که در آن تخم مرغ استفاده شده استفاده نکنند.
- **شکر:** شکر ریز در تمام دستور العملها وجود دارد زیرا به سادگی حل شده و کریستالی شدن بستنی را کاهش میدهد. از شکر سفید استاندارد نیز به جای آن می توانید استفاده کنید اما زمان بیشتری برای حل شدن نیاز است. به عنوان یک قانون کلی وقتی که از شکر در تهیه بستنی استفاده می شود اضافه کردن شکر زیاد نقطه انجماد را پایین می آورد و از یخ زدن دسر جلوگیری میکند و باعث جلوگیری از انباشته شدن بستنی میشود که نمیتوان آن را با اسکوپ برداشت.
- **شیر:** شیر پر چرب برای تمام دستورات دسر شیری استفاده می شود. می توانید از شیر کم چرب هم استفاده کنید اما نتیجه متفاوت خواهد بود. از شیر کم چرب باید در دستورات غذایی استفاده کنید که نیاز به پخت ندارند. شیر کم چرب شانس زیادی برای بریده شدن در حین پخت دارد.
- **خامه:** خامه در تمام دستورات آورده شده است. خامه بافت بستنی را نرمتر و چرب تر میکند. از خامه سفت نیز می توانید استفاده کنید. خامه سفت برای طول عمر بیشتر افزودنی هایی نظیر ژلاتین است. از خامه کم چرب نیز میتوانید استفاده کنید اما تنها در دستورات دسری که نیاز به پخت ندارند زیرا شانس بریدگی خامه چرب بالاست.

مراقبت و نظافت:

۱. با فشردن دکمه برق از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید. زمانیکه چراغ دکمه شروع/ توقف دستگاه خاموش است یعنی دستگاه کار نمیکند آن را از برق جدا کنید. و قبل از تفکیک کردن قطعات اجازه دهید که کمپرسور دستگاه کاملاً خنک شود.

تمیز کردن سینی استیل ضد زنگ: قسمت بیرونی سینی و صفحه نمایشگر را با یک دستمال نرم و مرطوب پاک کنید. از دستمال حوله ای برای تمیز کردن صفحه نمایش استفاده نکنید هم چنین دستمالی که برای نظافت کل دستگاه استفاده میکنید زیر نباشد زیرا دستگاه را خراش میدهد.

نکته: هرگز سینی استیل ضد آب را در آب یا ماشین ظرفشویی قرار ندهید. مراقب باشید تا آب به زیر سطح صفحه نمایش بر روی صفحه کلید نفوذ نکند.

نکته: برای تمیز کردن مجرای بستنی ساز مطمئن شوید که درجه در هوای محیط قرار دارد. آن را با آب صابون و دستمال نرم پاک کنید.

۲. اگر خامه شکلات شیر یا هر چیز دیگری درون مجرای بستنی ساز وجود دارد با احتیاط و بوسیله یک دستمال مرطوب آن را تمیز کنید.

۳. قبل از زدن دوشاخه به پریز برق اجازه دهید که تمام قسمت های دستگاه کاملاً خشک شوند.

تمیز کردن درپوش:

با استفاده از یک اسفنج و آب صابون گرم می توانید در پوش را تمیز کنید. از ابر یا دستمال زبر که موجب خراش می شود استفاده نکنید. قبل از قرار دادن قطعات در جای خود اجازه دهید کاملاً خشک شوند.





تمیز کردن کاسه بستنی ساز:

بیشتر از نیمی از کاسه را با آب صابون گرم پر کنید. از ماده شوینده غیر قلیایی استفاده شود. ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.

نکته: کاسه بستنی ساز را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

تمیز کردن قاشق همزن:



۱. قاشق همزن را با آب صابون گرم بشویید. شیشه شور را در قسمت وسط کفگیر وارد کرده تا بستنی های درون آن خارج شود.

۲. اجازه دهید که تمام سطوح خشک شوند سپس دستگاه را مجدداً مونتاژ کنید.

نکته: کفگیر و درب را میتوانید در ماشین ظرفشویی و تنها در طبقه بالا قرار دهید.

نگهداری:

۱. مطمئن شوید که دستگاه خاموش است سپس دوشاخه را از برق بکشید.

۲. مطمئن شوید که دستگاه و تمام متعلقات آن خشک باشند سپس آنها را در جای خود قرار دهید.

۳. کاسه بستنی ساز و قاشق را درون مجرای ورودی بستنی ساز قرار دهید.

۴. از بسته بودن درب اطمینان پیدا کنید.

۵. وسیله را در حالت عمودی و بر روی پایه های آن قرار دهید. هیچ چیزی بر روی دستگاه نگذارید.

رفع معایب دستگاه

مشکل	راه حل
بستنی یخ نمی زند	دکمه start/pause باید فشرده شود مطمئن شوید که در اطراف دستگاه بستنی ساز هوا جریان دارد. توصیه میکنیم که حد اقل ۱۵ سانتی متر بین دستگاه بستنی ساز و سطح مجاور فاصله باشد.
قاشق همزن حرکت نمیکند	اگر عملکرد پیش سرمایی در پنج دقیقه اول انتخاب شود قاشق همزن حرکت نخواهد کرد چک کنید تا مطمئن شوید مخروط وسط به درستی بر روی قاشق همزن پلاستیکی قرار گرفته باشد اگر مخروط وسط حرکت نمیکند ممکن است مشکل از دستگاه باشد با نمایندگی برویل تماس بگیرید.
در پوش در جای خود قفل نمیشود	قاشق همزن و کاسه به درستی در جای خود قرار نگرفته اند. مطمئن شوید که دسته کاسه درون شیارها قرار گرفته باشد و قاشق به درستی جا رفته باشد.
دسر در زمان مشخص شده یخ نمیزند	ترکیب دسر زمانی که در کاسه بستنی ساز قرار گرفته است بسیار داغ بوده در بازه زمانی که در تنظیم دستی به آن داده شده است. مواد غذایی متفاوت و کمیت آنها بر روی زمان انجماد تاثیر می گذارد. اگر از تخم مرغ / الکل در آن استفاده کرده اید به زمان بیشتری نیاز است.
کاسه داخلی بعد از همزدن خارج نمیشود	مواد غذایی مواد غذایی ممکن است به اطراف کاسه و درون مجرای بستنی ساز گیر کرده باشند. دستگاه را خاموش کنید و ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید تا یخ بستنی آب شود. سپس کاسه را خارج کرده و درون مجرای بستنی ساز را تمیز کنید.
چطور میتوانم بستنی لطیفی را سرو کنم؟	دسرهای منجمد در شاخص غلظت تنها راهنما هستند. میتوانید در صورت نیاز غلظت دسر را بالا ببرید
بستنی خود را سفت تر میخواهم	بستنی را از کاسه بستنی ساز خارج کنید. آن را درون ظروف فریزری قرار دهید و آن را برای ۱ تا ۲ ساعت درون فریزر قرار دهید تا سفت تر شود.
میتوانم مخلفات را به کاسترد اضافه کنم؟	در پایان زمانی که حاضر شد مخلفات را اضافه کنید. نکته: اگر موادی مانند میوه را در طول فرآیند همزدن اضافه کنیم ممکن است باعث دیر آماده شدن دسر شود.

مشکل	راه حل
بستنی ساز من به نظر کمی می لغزد؟	کمپرسور داخلی دستگاه بر روی سطح لغزنده ای قرار دارد. زمانی که نیاز به خنک سازی ندارید کمپرسور به صورت خودکار خاموش میشود و کمی لرزش در حدود یک تا دو ثانیه طبیعی است.
کنترل کار نمیکند؟	ممکن است قفل کودک را زده باشید. دکمه قفل را برای دو ثانیه نگه دارید
بستنی ساز آخرین تنظیم من را به خاطر نمی آورد؟	کامپیوتر داخلی تنها تنظیمی را به خاطر دارد که با فعال کردن دکمه start/pause همراه بوده است.
درجه حرارت به فارنهایت خوانده می شود	دکمه فارنهایت/سلسیوس را فشار دهید تا درجه تغییر کند.
بستنی ساز نمی چرخد اما کمپرسور روشن است	حالت پیش سرمایی فعال است به منظور حفظ زندگی کمپرسور یک تایمر بر روی کمپرسور وجود دارد. لطفا سه دقیقه صبر کنید تا کمپرسور فعال شود.
بستنی من یخ زده است چرا؟	بعضی از دسرها از آب بیشتری تشکیل شده اند که منجر به یخ زدن آنها میشود.
بستنی را فریزر خارج کرده ام اما خیلی سفت است چرا؟	بستنی های خانگی از حاضری ها همیشه سفت ترند زیرا بستنی های بیرون هوای کمتری دارند. توصیه میکنیم بستنی را ۵ تا ۱۰ دقیقه زودتر از فریزر خارج کنید.
میتوانم کاسه بستنی ساز را درون فریزر قرار دهم؟	توصیه می کنیم این کار را نکنید زیرا بستنی بسیار یخ زده و قابل هم زدن نمی باشد. از وسایل تیز یا فلزی برای هم زدن بستنی استفاده نکنید زیرا سطح آن را خراش میدهد.