Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

LIBRETTO ISTRUZIONI
NOTICE D'INSTRUCTIONS
INSTRUCTION BOOKLET
BEDIENUNGSANLEITUNG

Gelatiera
Sorbetière
Eismaschine
Ice Cream Maker
mod. TKG.ICE1NYC

ELETTRODOMESTICI

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 030 9904733

AVVERTENZE GENERALI

- Vi invitiamo a leggere tutte le istruzioni contenute nel presente manuale, prima di utilizzare l'apparecchio, di conservarlo per ulteriori consultazioni.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, per la preparazione di gelati e semifreddi, secondo le modalità riportate nel presente manuale, e per quantità massima di 1000cc.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori forniti in dotazione e nel modo corretto, per non compromettere la sicurezza d'impiego. Verificare periodicamente il buono stato dell'apparecchio e dei componenti: in caso di dubbio rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato e accertarsi che i ricambi forniti siano originali.
- Quando l'apparecchio è in funzione le parti in movimento sono pericolose. Per evitare abrasioni o altri infortuni, bisogna rispettare le seguenti avvertenze:
  - Maneggiare la ciotola refrigerante solo con guanti o altre protezioni per evitare, quando è congelata, scottature da freddo.
  - Impiegare solo i componenti in dotazione
  - Non toccare l'accessorio montato sull'apparecchio quando questo è in funzione
  - Non fermare la rotazione delle lame o comunque delle parti in movimento, ma lasciarle immerse nel contenitore fino a quando si sono arrestate naturalmente per loro inerzia.
- Controllate che il corpo motore non venga a contatto con acqua o altri liquidi e non metterlo in lavastoviglie. Nel caso dovesse bagnarsi o immergersi in liquidi, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente, asciugarlo con cura e verificare che il liquido non sia entrato all'interno del corpo motore; in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Tenere le mani, capelli o qualsiasi altro accessorio lontano dalla ciotola quando l'apparecchio è in funzione, per evitare che possano venire a contatto e attorcigliarsi con le parti rotanti.
- Non mettere la gelatiera nel frigorifero o in freezer: solo il contenitore refrigerante è idoneo a tal scopo.
- Non afferrare il contenitore refrigerante a mani nude, ma proteggerle utilizzando una busta di plastica o guanti: il contatto con la pelle può causare ustioni parziali.
- Non tentare mai di aprire il contenitore refrigerante: se ci fosse fuoriuscita di liquido rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- In caso di perdita del liquido non utilizzare apparecchio e non ingerire il gelato eventualmente inquinato.
- Non toccare l'apparecchio con mani e piedi bagnati.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non permettere che l'apparecchio venga usato da bambini o persone inabili, senza stretta sorveglianza.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc..).

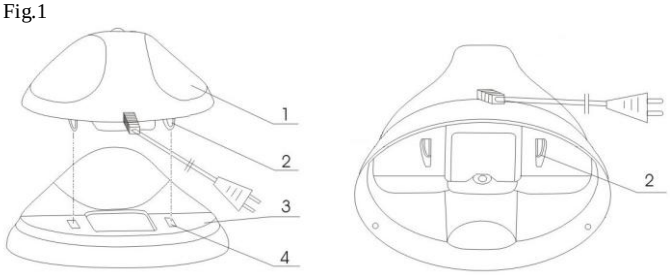
Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 030 9904733

INSTALLAZIONE

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di mano di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo, ma smaltirli in conformità alle norme vigenti.
- Prima di collegare l'apparecchio controllare che i valori di tensione riportati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato, il quale accerti che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliato l'uso di adattatori e/o prolunghe; se il loro uso si rendesse indispensabile, devono essere conformi alle vigenti norme di sicurezza e la loro portata di corrente (ampères) non deve essere inferiore a quella massima dell'apparecchio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che l'apparecchio sia in buono stato, che il cordone elettrico non sia danneggiato: in caso di dubbio rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Assicurarsi che il cavo sia posizionato correttamente e che non sia a contatto con parti calde o spigoli taglienti, né avvolto intorno all'apparecchio o attorcigliato su se stesso e non si impigli, onde evitare una caduta dell'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e da tessuti o quant'altro che possa venire a contatto con le parti in movimento, e verificare che la superficie d'appoggio sia stabile, non in pendenza in quanto l'apparecchio potrebbe ribaltarsi.
- Assicurarsi che gli accessori siano correttamente montati sull'apparecchio prima di metterlo in funzione.
- Non usare l'apparecchio per mescolare liquidi bollenti.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e farlo controllare da personale professionalmente qualificato.

Fig.1



1) Corpo motore
2) Ganci coperchio
3) Coperchio
4) Asole del coperchio
5) Giunto di rotazione

Fax +32 030 9904733

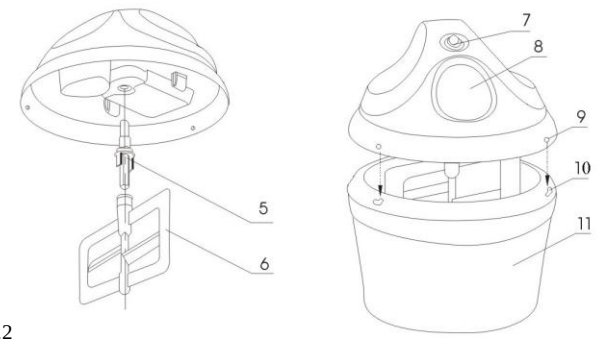


Fig.2

6) Spatola miscelatrice
7) Interruttore On/Off
8) Vano per ingredienti
9) Ganci fissaggio
10) Asole contenitore refrigerante
11) Contenitore refrigerante

FUNZIONAMENTO

Al primo impiego lavare con acqua saponata e sciacquare accuratamente contenitore refrigerante, coperchio, spatola e giunto (la temperatura dell'acqua non deve superare i 40°C); prima del loro utilizzo asciugarli accuratamente. Il gelato è sensibile ai batteri: verificare ad ogni impiego che gelatiera ed utensili siano ben puliti ed asciutti.
Il corpo motore non deve essere immerso in acqua o altri liquidi, ma pulito con un panno leggermente umido. Il corpo motore è dotato di interruttore O-I (spento-acceso).
Tutti gli accessori (coperchio, giunto, spatola) si innestano al corpo motore: prima del loro impiego verificare che a questo siano ben solidali. Per il loro fissaggio vedi fig.1-2; in particolare:

- nell'inserire il coperchio al corpo motore verificare che i ganci del corpo motore si infilano nelle rispettive asole ricavate nel coperchio (fig.1)
- nell'inserire il coperchio al contenitore verificare che i tre ganci di fissaggio si inseriscano all'interno delle rispettive asole del contenitore, girare in senso orario per assicurare il bloccaggio (fig.2)

Congelamento del contenitore refrigerante

Verificare che il freezer possa raggiungere –18°C e regolare il termostato in modo che sia garantita questa temperatura. Il non raggiungimento di –18°C non permette la formazione del gelato.

- Mettere il contenitore in una busta di plastica al fine di proteggersi da scottature da freddo ed evitare che possa formarsi del ghiaccio in prossimità dei ganci di fissaggio.
- Collocare nel freezer il contenitore nel comparto più freddo, ed accertarsi che:
  - sia in posizione verticale e soprattutto non sia capovolto
  - ci sia spazio sufficiente intorno
  - nulla sia inserito nel suo interno
- A seconda della quantità di gelato e della temperatura del freezer, lasciare il contenitore nel freezer per circa 10-12 ore, cioè in base al gelato da preparare (500g o 1000g) e della temperatura (-18°C o ancor meno).
- Verificare che il liquido all'interno del contenitore refrigerante sia congelato: deve essere completamente solido.
- Conservando sempre il contenitore nel freezer, lo si può impiegare all'occorrenza senza attendere il tempo di solidificazione del liquido refrigerante.

Preparazione del gelato

Per la preparazione delle miscele del gelato seguire le ricette riportate. Qualsiasi ricetta può essere utilizzata a patto che non comporti più di 1 litro di ingredienti. La temperatura ambiente deve essere inferiore a 30°C durante la preparazione: diversamente non si garantisce un risultato ottimale.

1. Prima di togliere il contenitore dal freezer, preparare la miscela di gelato in una ciotola con beccuccio, per evitare tracimazioni quando la si verserà nel contenitore refrigerante. Tenere la miscela in frigorifero per raffreddarla.
2. Estrarre il contenitore refrigerante dal freezer (usare dei guanti o un panno per evitare scottature da freddo) e posizionarlo su un piano d'appoggio stabile. Il contenitore va utilizzato subito dopo averlo rimosso dal freezer.
3. Agganciare il coperchio (vedi fig.1), già completo di motore, giunto e spatola, ed assicurasi che questi siano ben assemblati e fissati.
4. Inserire la spina nella presa di corrente e premere il pulsante 0/I in posizione "I" azionando la rotazione della spatola. Quindi versare subito, ma gradualmente, la miscela da gelato nel contenitore attraverso il foro del coperchio senza farla tracimare e bagnare così il motore; la miscela non dovrà oltrepassare la metà del contenitore. Mescolare (quindi far funzionare la gelatiera) per 40-60 minuti circa: il tempo dipende dalla consistenza che si desidera ottenere (più lungo è il tempo, più congelato sarà il preparato). Ricordarsi che un gelato fresco fatto in casa non avrà la medesima consistenza del gelato acquistato in negozio, ma è più morbido.
5. Alla fine della preparazione si possono aggiungere cioccolato a scaglie fini o uvetta ed altri ingredienti; gli alcolici vanno aggiunti pressoché alla fine (rallentano il raffreddamento).
6. Una volta terminato, spegnere l'interruttore, (pos.0) estrarre la spina dalla presa, sganciare e togliere il coperchio. Per servire il semifreddo, estrarlo con una spatola di gomma o un cucchiaio di legno (non utilizzare oggetti metallici). E servirlo immediatamente.
7. È possibile lasciare il gelato nel contenitore ad indurirsi nel freezer per un breve periodo (non più di 30 minuti), mentre si consiglia un congelamento a lungo termine in una vaschetta con coperchio (servono alcune ore nel freezer per ottenere un gelato duro). Il periodo di conservazione potrà essere di 1 o 2 settimane: dipende se gli ingredienti di base sono "naturali" o "semi-cotti".

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio spegnerlo e disinserire la spina dalla presa di corrente.
E' importante che contenitore e tutti i componenti siano lavati bene e subito dopo l'impiego, per evitare formazione di batteri o cattivi odori.

- Per la pulizia del contenitore, spatola, coperchio e perno, utilizzare acqua con un normale detergente per stoviglie, e strofinare con una spugnetta morbida (non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi). Sciacquare con cura e asciugare completamente. La temperatura dell'acqua non deve superare i 40°C.
- Per la pulizia del corpo motore, utilizzare un panno morbido leggermente inumidito con acqua: asciugare con cura (non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi).
- Controllare periodicamente che il cordone elettrico non sia danneggiato, per la sua sostituzione necessita un utensile speciale: rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato anche per eventuali riparazioni.

Fax +32 030 9904733

- Se si decide di non utilizzare più l'apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione (prima assicurarsi d'aver tolto la spina dalla presa di corrente), e di rendere innocue quelle parti che sono pericolose qualora utilizzate per gioco dai bambini (ad esempio il contenitore).
- Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, ma smaltirli nel rispetto delle norme vigenti. Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Si tenga presente che: coperchio, giunto di rotazione e spatola miscelatrice sono in plastica. -I conduttori elettrici sono in rame rivestito in gomma. - Il motorino elettrico è composto da ferro e rame.

Gelati

Gusto alla vaniglia

250gr. di zucchero - 350ml. di latte - 200ml. di panna - 5 albumi

Sbattere gli albumi con lo zucchero finché non diventano chiari e schiumosi. Aggiungere latte e panna, mescolare bene e versare il preparato nel contenitore refrigerante.

Gusto al malaga

200gr. di zucchero - 350ml. di latte - 200ml. di panna - 2 uova - 100gr. di uvetta - un po' di rum

Lavare l'uvetta e farla macerare nel rum (deve coprirla). Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere latte e panna, mescolare bene e versare il preparato nel contenitore refrigerante. Quando il gelato è pressoché pronto, aggiungere l'uvetta asciutta e parte del rum utilizzato.

Gusto alla nocciola

250gr. di zucchero - 400ml. di latte - 2 uova - 100gr. di cioccolato fondente - 50gr. di nocciole sgusciate e pelate - un pizzico di vanillina

Sminuzzare a piccole scaglie il cioccolato e mescolarlo con un po' di latte e la vanillina in un recipiente metterlo a bagnomaria. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il latte rimasto e il cioccolato fuso (deve essersi raffreddato). Aggiungere le nocciole sminuzzate in pezzettini, mescolare bene e versare il preparato nel contenitore refrigerante.

Gusto limone
250gr. di zucchero - 30ml. di latte - 300gr. di panna - 4 limoni - 1,5 cucchiaio di sciroppo di limone
Spremere i limoni e versare il succo allo zucchero e allo sciroppo di limone, mescolare e aggiungere poi gli altri ingredienti. Sbattere bene finché il preparato è denso e uniforme, e inserire tutto nel contenitore refrigerante.

Gusto banana
70gr. di zucchero - 400ml. di latte - 350gr.(netto) di polpa di banana - un po' di succo di limone
Pelare le banane e sminuzzarle sino a formare una polpa, aggiungere il succo di limone e lo zucchero. Amalgamare e aggiungere latte, mescolare bene e versare il tutto nel contenitore refrigerante.

Gusto al cioccolato
200gr. di zucchero – 400ml. di latte – 200ml. di panna - 2 uova - 100gr. di cioccolato fondente
Sminuzzare a piccole scaglie il cioccolato e mescolarlo con un po' di latte e la vanillina in un recipiente a bagnomaria. Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere il latte rimasto e il cioccolato fuso (deve essersi raffreddato), mescolare bene e versare il preparato nel contenitore refrigerante.

Gusto ai mirtilli
150gr. di zucchero - 250ml. di panna - 400gr. di mirtilli surgelati - ½ limone
Scongelare i mirtilli a temperatura ambiente e lasciandoli nel loro sciroppo formatosi, aggiungere il succo del limone, panna e zucchero. Mescolare bene gli ingredienti finché prendono consistenza, e versare il preparato nel contenitore refrigerante.

Gusto alla fragola
200gr. di zucchero - 300ml. di latte - 200ml. di panna - 2 uova - 100gr. di fragole mature
Sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere le fragole in piccoli pezzi e gli altri ingredienti. Mescolare bene e versare il preparato nel contenitore refrigerante.

Gusto alle noci
200gr. di zucchero - 300ml. di latte - 200ml. di panna - 2 uova - 100gr. di noci (gheriglio) - 3 cucchiai di liquore nocino
Tritare le noci ed aggiungere lo zucchero, le uova e sbattere in modo che tutto sia ben montato. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gelati al liquore e soft drinks
Le ricette con alcolici richiedono 10-15 minuti in più di preparazione del gelato.
Gusto allo champagne
125gr. di zucchero - 300ml. di panna - 400ml. di champagne o brut
Sciogliere lo zucchero nello champagne, aggiungere la panna e versare nel contenitore.

Gusto alla menta
100gr. di zucchero - 250ml. di latte - 250ml. di panna - 250ml. liquore alla menta - 1 + ½ succo di limone

Aggiungere allo zucchero il succo di limone, amalgamandoli il più possibile. Aggiungere gli altri ingredienti, e mescolare bene il composto e versare nel contenitore.

Gusto al whisky
100gr. di zucchero - 250ml. di latte - 300ml. di panna - 1 uovo - 85ml. di whisky - 1 pizzico di buccia di limone grattugiata
Sbattere l'uovo con lo zucchero, aggiungere la buccia di limone (tanto da insaporire), il latte, panna e liquore, mescolare bene il composto e versare nel contenitore.

Gusto al cedro
100gr. di zucchero - 450ml. di latte - 300ml. di sciroppo di cedro
Mescolare lo zucchero con latte, aggiungere lo sciroppo di cedro, mescolare bene il preparato e versare nel contenitore.

Sorbetti
Le ricette con alcolici richiedono 10-15 minuti in più di preparazione del gelato. E' consigliato estrarli dal contenitore refrigerante al momento di servirli, in quanto si sciolgono rapidamente.
Gusto allo champagne
100gr. di zucchero - bottiglia di champagne o brut
Sciogliere lo zucchero nello champagne, e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto al brandy
100gr. di zucchero - 400ml. di acqua - 3 limoni - 180ml. di brandy
Aggiungere il succo dei 3 limoni agli ingredienti, mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto alla fragola
150gr. di zucchero - 400gr. di fragole - 1 limone - 2 cucchiai di sciroppo di melagrana

Sminuzzare le fragole, versarvi il succo di limone e gli altri ingredienti. Mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto alla pesca
150gr. di zucchero - 400gr. di polpa di pesca - 1 limone
Sminuzzare la polpa di pesca, versarvi il succo di limone e lo zucchero. Mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto all'albicocca
150gr. di zucchero - 400gr. di polpa d'albicocche - 1 limone - 2 cucchiai di brandy all'albicocca
Sminuzzare la polpa di albicocca, versarvi il succo di limone e gli altri ingredienti. Mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto alla banana
150gr. di zucchero - 450gr. di polpa di banana - 350ml. di vodka - 1 limone - un pizzico di vanillina

Sminuzzare le banane, versarvi il succo di limone e gli altri ingredienti. Mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Gusto al melone
150gr. di zucchero - 400gr. di polpa di melone - 1 limone - un bicchiere di brandy
Sminuzzare la polpa di melone, versarvi il succo di limone e gli altri ingredienti. Mescolare bene il preparato e versare nel contenitore refrigerante.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

GENERAL WARNINGS

- Please read these instructions carefully before using the appliance and keep the booklet for future consultation.
- This appliance is designed solely for domestic use in making ice creams and cold desserts, according to the methods shown in this manual, and for a maximum quantity of 1000cc.
- In order not to compromise safe operation, use only the accessories supplied correctly. Periodically check that the appliance and its accessories are in good condition: if in doubt, contact an authorised assistance centre and make sure that the spare parts supplied are original.
- When the appliance is operating, the moving parts are dangerous. To avoid abrasion or other injuries, respect these warnings:
  - Handle the refrigeration bowl only with gloves or other protection to avoid cold "burns" when frozen.
  - Only use the components supplied.
  - Do not touch the accessory fitted to the appliance when this is operating.
  - Do not stop the blades or moving parts from rotating; leave them submerged in the container until they stop naturally from inertia.
- Check that the motor body does not come into contact with water or other liquids; immediately take the plug out of the power supply socket, dry it carefully and check that liquid has not entered the motor body: if in doubt, contact professionally qualified personnel..
- Keep your hands, hair and any other accessories well-away from the bowl when the appliance is operating, to prevent them from contacting and getting caught up with rotating parts.
- Do not place the ice cream maker in the refrigerator or freezer: only the refrigerant container is suitable for this purpose.
- Do not grip the refrigerant container with bare hands. Protect your hands by using a plastic bag or gloves: contact with the skin can cause partial "burns".
- Never try to open the refrigerant container: if any liquid leaks out, contact professionally qualified personnel.
- In case of machine's liquid loss: do not use the device and do not eat the ice-cream if contaminated.
- Do not touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not move the appliance when it is operating.
- Do not let children or unable persons use the appliance, unless closely supervised.
- Do not pull the power supply cable or the appliance to remove the plug from the power supply socket.
- Never move the appliance by pulling the cord.
- Do not expose the appliance to the weather (sun, rain, etc.).

INSTALLATION

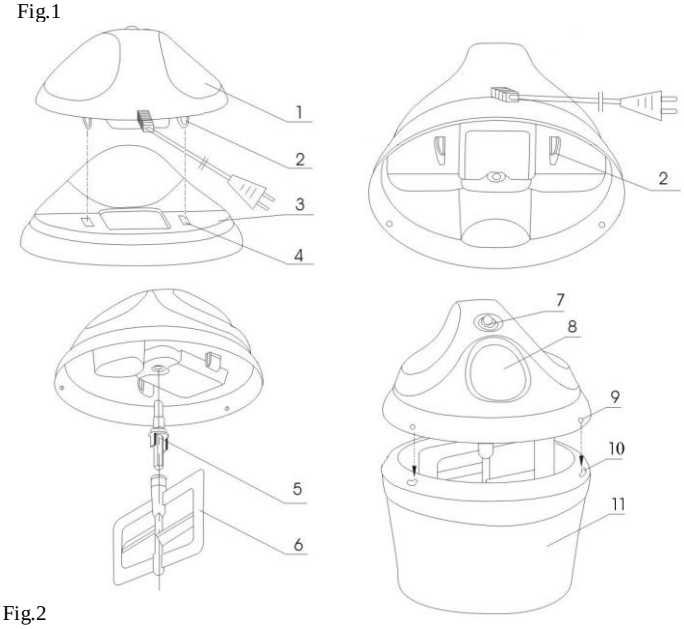
- After removing the packing materials, check the integrity of the appliance; if you are unsure, do not use it and ask for qualified professional help. The packing materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) must be kept out the reach of children because they are potential sources of danger.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Fax +32 030 9904733

- Before connecting the appliance, check that the voltage shown on the data plate matches that of your electricity and that the electric plug is grounded. In the event of incompatibility between the electric outlet and the plug of the appliance, have the outlet replaced with another more suitable type by professionally qualified personnel, who will make sure that the section of the wires of the outlet is appropriate for the absorbed power of the appliance. In general, the use of adapters or extension cords is not recommended; if their use is indispensable, they must conform to existing safety standards and their current capacity (amperes) must not be less that the maximum of the appliance.
- Before each use, verify that the appliance is in good condition and that the electrical cord is not damaged: in the case of doubt, ask for professionally qualified help.
- Make sure that the cable is positioned correctly and that there is no contact with hot parts or sharp objects. Also check that the cable is not wound around the appliance, twisted up or trapped to prevent the appliance from falling.
- Position the appliance well-away from sources of heat or fabrics or anything else that could come into contact with moving parts. Also, check that the support surface is stable and flat, as otherwise the appliance could tip over.
- Make sure that the accessories are correctly fitted to the appliance before operating it.
- Do not use the appliance to mix boiling liquids.
- In the event of a fault or poor operation switch the appliance off and have it checked by professionally qualified personnel.

Fig.1



1. Motor body
2. Cover hook
3. Cocer
4. Cover hole
5. Rotation joint
6. Mixing spatula
7. On/Off switch
8. Hole for adding ingredients
9. Fixing hook
10. Refrigerating container hole
11. Refrigerating container

Fig.2

OPERATION

Before first time use, wash the refrigerating container, spatula and joint with soapy water and rinse them carefully (the water temperature must not exceed 40° C): before use dry them carefully.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Ice cream is sensitive to bacteria: every time you use the ice cream maker, check that the utensils are very clean and dry.
Do not submerge the motor body in water or other liquids; clean it with a slightly damp cloth.
The motor body has a push switch: press it to switch the motor 0-I (on/off).
All the accessories (lid, joint, spatula) fit to the motor body: before using them, check that they are well attached. For fitting, see fig. 1: in particular, when fitting the lid, check that the slot slides into the groove in the joint.
To fit the lid to the container, place it on the edge so that the hooks engage their pins and check fitting by moving the two hooks outwards (see fig. 2).

Freezing the refrigerating container

Check that the freezer can reach –18°C and set the thermostat so that this temperature is guaranteed. Ice cream cannot be made if this temperature is not reached.

- Place the container in a plastic bag to protect yourself against cold "burns" and to stop ice forming next to the fixing hooks.
- Place the container into the coldest compartment of the freezer, and ensure that:
  - in a vertical position, but especially it is not upside down
  - there is sufficient space all around
  - nothing is inside it.
- Depending on the quantity of ice cream and the freezer temperature, leave the container in the freezer for 10 or 12 hours, in other words according to the amount of ice cream to prepare (500g or 1000g) and the temperature (-18°C or even less).
- Check that the liquid inside the refrigerating container is frozen: it must be completely solid.
- If you always keep the container in the freezer, it can be used when needed, without waiting for the solidification time of the refrigerating liquid.

Ice cream preparation

To prepare ice cream mixtures, follow the recipes below. All the recipes can be used, on condition that no more than 0.6 litres of ingredients are involved. The room temperature must be lower than 30° C during preparation: if this is not the case, an optimal result cannot be guaranteed.

1. Before removing the container from the freezer, prepare the ice cream mixture in a bowl with a spout, so that all the mixture is poured out into the refrigerating container. Keep the mixture in the refrigerator to cool it.
2. Remove the refrigerating container from the freezer (wear gloves or use a cloth to avoid cold "burns" and place it on a stable support base. The container should be used immediately after removal from the freezer.
3. Fit the lid (see fig.2), already complete with motor, joint and spatula, and make sure that these are well assembled and secured.
4. Put the plug into the current socket and press the 0/I button to "I" to make the spatula rotate. Now, immediately but gradually pour the ice cream mixture into the container through the hole in the lid, without dripping and wetting the motor: the mixture must not pass over half the volume of the container. Mix (by running the ice cream maker) for around 40-60 minutes: the time depends on the desired consistency (the longer the time, the more frozen the product will be). Remember that homemade ice cream does not have the same consistency as that bought in a shop, it is in fact softer.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

5. During preparation, you can add fine chocolate chips raisins or other ingredients: alcoholic liquids are added almost at the end (they slow down cooling).
6. At the end, turn off using the switch, remove the plug from the socket, release and remove the lid. To serve the cold dessert, remove it using a rubber spatula or wooden spoon (do not use metal objects). Now serve immediately.
7. The ice cream can be left in the container to become hard in the freezer for a brief period (no longer than 30 minutes). For long term freezing, we recommend using a container with a lid (several hours in the freezer are necessary for the ice cream to become hard). The conservation period can be for 1 or 2 weeks. This time depends on if the ingredients used are "natural" or semi-cooked".

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, switch it off, remove the plug from the current socket.
It is important for the container and all the components to be well-washed immediately after use, to prevent the formation of bacteria or unpleasant smells.

- When cleaning the container, spatula, lid and pin, use water with a normal detergent for dishes, and rub with a soft sponge (do not use metal scouring pads or abrasive products). Rinse carefully and dry completely. The temperature of the water must not exceed 40° C.
- Clean the body with soft, slightly damp, cloth; do not use abrasive or corrosive products.
- Periodically check that the electrical cord is not damaged. A special tool is needed to replace it: contact an authorised assistance centre also for any necessary repairs.
- If you decide not to use the appliance, we recommend that you make it inoperative by cutting the power cord (but first make sure you have removed the plug from the electrical outlet), and make those parts harmless that are dangerous when played with by children (such as the Refrigerating container).
- Do not dispose of non-biodegradable products in the environment but dispose of them in accordance with current law. At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed out wheeled dustbin. We advise that: cover, spatula and pin are made of plastic. - the electrical wires are made of copper covered with rubber and the electric motor is made of iron and copper.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Ice creams

Vanilla flavour

250g. of sugar - 350ml. of milk - 200ml. of cream - 5 yolks

Beat the yolks together with the sugar until they become light and frothy. Add the milk and cream, mix well and pour the preparation into the refrigerating container.

Malaga flavour

200g. of sugar - 350ml. of milk - 200ml. of cream - 2 eggs - 100g. of raisins - a little rum

Wash the raisins and macerate them in the rum (to cover). Beat the eggs con the sugar, add milk e cream, mix well and pour the preparation into the refrigerating container. When the ice cream is almost ready, add the dry raisins and part of the rum used.

Hazelnut flavour

250g. of sugar - 400g. of milk - 2 eggs - 100g. of plain chocolate - 50g. of shelled and peeled hazelnuts - a pinch of vanillin.

Crumble the chocolate into small flakes and mix it with a little milk and the vanillin in a container; melt in a bain-marie. Beat the eggs con the sugar, add the remaining milk and melted chocolate (it must be cooled). Add the finely diced hazelnuts, mix well and pour the preparation into the refrigerating container.

Lemon flavour

250g. of sugar - 300g. of milk - 300g. of cream - 4 lemons - 1,5 tablespoon of lemon syrup.
Squeeze the lemons and pour the juice onto the sugar and the lemon syrup, mix and then add the other ingredients. Beat well so that the preparation becomes dense and uniform and place everything into the refrigerating container.

Banana flavour

150g. of sugar - 150ml. of milk - 300g.(net) of banana pulp - a little lemon juice
Peel the bananas and half them into pieces, add the lemon juice and sugar. Amalgamate, add the milk, mix well and pour everything into the refrigerating container.

Chocolate flavour

200g. of sugar – 400ml. of milk – 200ml. of cream - 2 egg - 100g. of plain chocolate
Crumble the chocolate into small flakes and mix it with a little milk and the vanillin in a container; melt in a bain-marie. Beat the eggs with the sugar, add the remaining and melted chocolate (it must be cooled), mix well and pour the preparation into the refrigerating container.

Blueberry flavour

200g. of sugar - 250g. of cream - 400g. frozen blueberries - ½ lemon

Defrost the blueberries at room temperature and leave them in the resulting syrup, add the lemon juice, cream and sugar. Mix the ingredients well until they take on consistency, and pour the preparation into the refrigerating container.

Strawberry flavour
150g. of sugar - 250ml. of milk - 200g. of cream - 1 egg - 300g. ripe strawberries.
Beat the eggs con the sugar, add the strawberries cut into small pieces and the other ingredients. Mix well and pour the preparation into the refrigerating container.

Walnut flavour
200g. of sugar - 300ml. of milk - 200ml. of cream - 2 egg - 100g. of walnuts (kernel) - 2 tablespoons of walnut liqueur
Chop the walnuts add the sugar and eggs and beat so that they become firm. Add the other ingredients, mix the preparation well and pour into the refrigerating container.

Liqueur ice creams and soft drinks
Recipes with alcohol need 10 – 15 minutes longer to prepare than ice cream.
Champagne flavour
125g. of sugar - 300ml. of cream - 400ml. of champagne or brut
Dissolve the sugar in the champagne, add the cream and pour into the container.

Mint flavour
100g. of sugar - 250ml. of milk - 250ml. of cream - 250ml. mint liqueur - 1 + ½ lemon juice
Add the lemon juice to the sugar, mixing together as far as possible. Add the other ingredients, mix the preparation well and pour into the container.

Whisky flavour
100g. of sugar - 250ml. of milk - 300ml. of cream - 1 egg - 85g. of whisky - 1 pinch of grated lemon rind
Beat the egg together with the sugar, add the lemon rind (for flavour), the milk, cream and liqueur, mix the preparation well and pour into the container.

Citron flavour
100g. of sugar - 450ml. of milk - 300ml. of citron syrup.
Mix the sugar with the milk, add the citron syrup, mix the preparation well and pour into the container.

Sorbets
Recipes with alcohol need 10 – 15 minutes longer to prepare than ice cream. We recommend removing them from the refrigerating container at the moment of serving as they melt rapidly.

Champagne flavour
100g. of sugar - bottle of champagne or brut
Dissolve the sugar in the champagne, and pour into the refrigerating container.

Brandy flavour
100g. of sugar - 400ml. of water - 3 lemons - 180ml. of brandy
Add the juice of 3 lemons to the ingredients, mix well the preparation and pour into the refrigerating container.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Strawberry flavour
150g. of sugar - 400g. of strawberries - 1 lemon - 2 tablespoons of pomegranate syrup.
Dice the strawberries, pour on the lemon juice and the other ingredients. Mix the preparation well and pour into the refrigerating container.

Peach flavour
150g. of sugar - 400g. peach pulp - 1 lemon
Dice the peach pulp, pour on the lemon juice and the sugar. Mix the preparation well and pour into the refrigerating container.

Apricot flavour
150g. of sugar - 400g. apricot pulp - 1 lemon - 2 tablespoons of apricot brandy.
Dice the apricot pulp, pour on the lemon juice and the sugar. Mix the preparation well and pour into the refrigerating container.

Banana flavour
150g. of sugar - 450g. banana pulp -350ml. vodka- 1 lemon - one pinch of vanillin.
Dice the bananas, pour on the lemon juice and the other ingredients. Mix the preparation well and pour into the refrigerating container.

Melon flavour
150g. of sugar - 400g. melon pulp - 1 lemon - one beaker of brandy
Dice the melon pulp, pour on the lemon juice and the other ingredients. Mix well the preparation and pour into the refrigerating container.

Fax +32 030 9904733

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Bimar (Italy). The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

Elettrodomestici e Riscaldamento
Via G.Amendola, 16/18
25010 Colombare di Sirmione (BS) – ITALY
Tel. 030 9904555 r.a. Fax. 030 9904733
www.bimar-spa.it e-mail: info@bimar-spa.it

17/17