

innoliving
easy tech, easy life

IMPASTATRICE



INN-729
MANUALE D'USO
USER MANUAL

Grazie per aver acquistato l'impastatrice "INN-729" uno strumento utilissimo per la preparazione di diversi tipi di pietanze ed impasti.

Prima dell'uso:

Leggere attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per future consultazioni.

Lavare i componenti ed accessori: vedere la sezione "Cura e Pulizia"

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

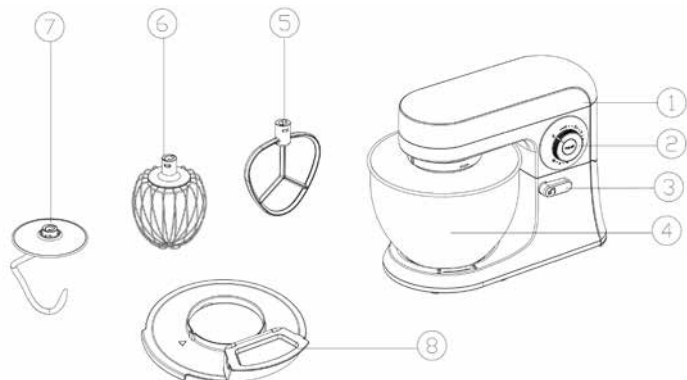
NORME DI SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi ad esse. Conservare il presente manuale, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe essere causa di incidenti e rendere nulla la garanzia, sollevando il fabbricante da ogni responsabilità
- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente per lo scopo per cui è stato progettato, ovvero come IMPASTATRICE per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
- Questo prodotto è stato concepito per il solo uso DOMESTICO, non è stato concepito per uso industriale o professionale. Non utilizzare il prodotto all'aperto.
- Gli elementi di imballaggio (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e devono essere smaltiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.
- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'eventuale presenza di danni da trasporto e l'integrità della fornitura in base al disegno. In caso di danneggiamenti o dubbi sull'effettiva integrità, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina risultano danneggiati, contattare il Servizio Assistenza autorizzato per la riparazione.
- Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sulla etichetta dati corrispondano a quelli della rete elettrica locale. L'etichetta dati si trova sull'apparecchio stesso.
- La spina dell'apparecchio deve entrare nella presa perfettamente. Non alterare in alcun modo la spina. Non usare adattatori.
- Non usare il prodotto all'esterno.
- Non usare il prodotto se è caduto a terra, se ci sono visibili segni di danneggiamento o perdite.
- Non tirare il cavo di rete per sollevare, trasportare o togliere la spina dalla presa di corrente.
- Assicurarsi che il cavo non presenti nodi o piegature.
- Verificare lo stato del cavo elettrico. Cavi danneggiati o annodati aumentano il rischio di scossa elettrica.
- Non usare la spina o il cavo con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza tecnica autorizzato o dal produttore, in modo da prevenire ogni rischio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi esclusivamente ad un centro di

assistenza tecnica autorizzato.

- Questo prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza se sotto supervisione oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e capiscono i pericoli implicati.
- Questo prodotto non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da bambini.
- Non lasciare mai che il cavo penzoli da una superficie dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non capovolgere il prodotto mentre è in funzione o è collegato alla rete
- Prima di montare o smontare gli accessori, dopo l'uso o prima della pulizia, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in funzione, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Riporre il prodotto in un ambiente asciutto privo di polvere, lontano dalla luce diretta del sole e da fonti di calore.
- NON immergere mai l'apparecchio in acqua e non metterlo mai sotto il getto di acqua corrente.
- Utilizzare solo gli accessori in dotazione.
- Sollevare il prodotto con cautela. Assicurarsi che la parte superiore, la ciotola e il cavo di alimentazione siano bloccati prima si sollevare il prodotto.
- Prestare attenzione se viene versato un liquido caldo nel prodotto in quanto potrebbe essere espulso a causa di una vaporizzazione improvvisa.
- Livello di rumorosità: $L_c > 70$ dB
- Spegnere e scollegare l'apparecchio prima di avvicinarsi alle parti in movimento.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- (1) Corpo Motore
- (2) Manopola per regolazione velocità + funzione PULSE
- (3) Leva di rilascio per sollevare/ abbassare parte superiore
- (4) Ciotola in acciaio inox (Capacità ciotola: 5l)
- (5) Frusta piatta
- (6) Frusta a filo
- (7) Gancio impastatore
- (8) Coperchio paraschizzi

ACCESSORI

FRUSTA PIATTA: Pasta frolla, pasta brisé, glasse e tutti gli impasti né troppo liquidi né particolarmente duri e corposi.

FRUSTA A FILO: Panna montata, albumi a neve, pastelle e tutti gli impasti liquidi e semi liquidi che necessitano di incorporare aria, come il pan di Spagna, meringhe, mousse e soufflé.

Non utilizzare la frusta per mescolare miscele troppo dense; potrebbe danneggiare l'apparecchio.

GANCIO IMPASTATORE: Specificamente indicata per la panificazione, ovvero tutti quegli impasti lievitati come pasta per il pane o per la pizza, brioche, focacce e panettoni.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Girare l'apposita leva (3) in senso orario sollevando la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione.
2. Inserire il coperchio paraschizzi come indicato in Fig.1. Assicurarsi di allineare la scanalatura posta sul paraschizzi (indicata dal simbolo) con la sporgenza posta sull'unità centrale.
3. Inserire la ciotola nell'apposito spazio e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in posizione.
4. Inserire l'accessorio da utilizzare nell'apposito spazio, facendo attenzione a far combaciare sporgenze e scanalature. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
5. Abbassare la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione.
6. Accendere il dispositivo girando la manopola sull'impostazione di velocità desiderata. È sempre consigliabile iniziare ad amalgamare gli ingredienti ad una velocità bassa per poi aumentarla gradualmente man mano che gli ingredienti iniziano a legarsi tra loro. Premere il tasto PULSE per piccoli colpi di potenza alla massima velocità.
7. Per rimuovere l'utensile, sollevare la parte superiore dell'impastatrice con l'apposita leva e ruotare l'accessorio in senso antiorario.

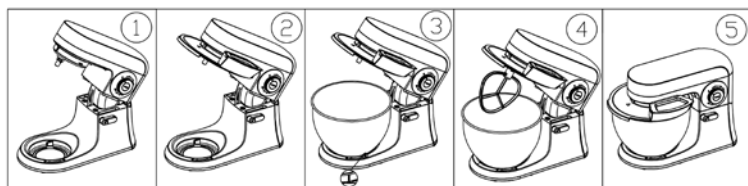


Fig.1.

ATTENZIONE: Il tempo massimo di funzionamento continuo dell'apparecchio non può superare i 4 minuti, dopodiché si deve effettuare una pausa di almeno 2 minuti prima di riprendere il normale utilizzo dell'apparecchio.

IMPORTANTE:

1. Durante l'utilizzo, verificare frequentemente che i residui di cibo non si accumulino sui lati della ciotola, rimuoverli con una spatola assicurandosi di aver prima spento l'apparecchio.
2. Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
3. Prima di montare gli albumi, assicurarsi che la frusta o la ciotola non siano unti o sporchi di tuorlo.
4. Utilizzare ingredienti freddi per preparare la pasta frolla o simili, a meno che la ricetta non dica diversamente.

PER IMPASTARE





1. Non superare la capacità massima della ciotola altrimenti si rischia di sovraccaricare l'apparecchio.
2. Se notate che l'apparecchio lavora con fatica, rimuovere la metà dell'impasto dalla ciotola e lavorare separatamente le due metà.
3. Gli ingredienti si mescolano meglio, se vengono versati per primi nella ciotola gli ingredienti liquidi.


CURA E PULIZIA

1. Spegner e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e attendere che il dispositivo si raffreddi completamente prima di procedere con la pulizia.
2. Non immergere l'unità principale in acqua e assicurarsi che non entri acqua nell'apparecchio stesso.
3. Pulire l'unità principale con un panno umido e morbido.
4. Non utilizzare spazzole con setole in ferro, pagliette d'acciaio o solventi aggressivi per pulire l'apparecchio in quanto potrebbero danneggiarlo.
5. Rimuovere gli accessori dall'impastatrice e lavarli separatamente. Gli accessori possono essere lavati con acqua e sapone o in lavastoviglie. Assicurarsi che gli accessori non si incastrino nella lavastoviglie, potrebbero deformarsi.
6. Asciugare accuratamente tutte le parti prima di utilizzarle di nuovo.
7. Ricoprire le parti con una pellicola protettiva dopo averle lavate ed asciugate con cura.

LISTA DEGLI INGREDIENTI

Mixer

Tipo di impasto	Quantità	Consigli	Accessorio
Impasti lievitati	320-1600g	Farina e acqua in proporzione: 5:3 Trattamento iniziale dell'impasto: velocità 1-2 per 30 secondi; Lavorazione dell'impasto: velocità 2-3 per 180 secondi	
Impasti soffici	400-1500g	Farina e acqua in proporzione: 1:1 Trattamento iniziale dell'impasto: velocità 1-2 per 30 secondi; Lavorazione dell'impasto: velocità 3-4 per 3 minuti	
Uova	6-16 uova	Velocità da 8-10; montare gli albumi per 3-4 minuti senza interruzione	
Panna montata	200-300ml panna fresca	Velocità 8-10 per circa 4 minuti	

Tipo di impasto	Quantità	Consigli	Accessorio
Frullati, cocktails o altri liquidi	300-1000ml	Velocità 1-2 per circa 4 minuti	

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Girare l'apposita leva (3) in senso orario sollevando la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione.
2. Inserire il coperchio paraschizzi come indicato in Fig.1. Assicurarsi di allineare la scanalatura posta sul paraschizzi (indicata dal simbolo) con la sporgenza posta sull'unità centrale.
3. Inserire la ciotola nell'apposito spazio e ruotarla in senso antiorario per bloccarla in posizione.
4. Inserire l'accessorio da utilizzare nell'apposito spazio, facendo attenzione a far combaciare sporgenze e scanalature. Premere l'accessorio verso l'alto e ruotarlo in senso orario per bloccarlo.
5. Abbassare la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione. Accendere il dispositivo girando la manopola sull'impostazione di velocità desiderata. È sempre consigliabile iniziare ad amalgamare gli ingredienti ad una velocità bassa per poi aumentarla gradualmente man mano che gli ingredienti iniziano a legarsi tra loro. Premere il tasto PULSE per piccoli colpi di potenza alla massima velocità.
6. Per rimuovere l'utensile, sollevare la parte superiore dell'impastatrice con l'apposita leva e ruotare l'accessorio in senso antiorario.

Consiglio: Al termine di ogni lavorazione, attendere che il dispositivo si sia raffreddato completamente prima di procedere con un'altra lavorazione.

ETICHETTA DATI

Innolving Spa

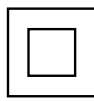
Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy

INN-729 IMPASTATRICE - POWER MIXER

220-240V ~50/60Hz 700W

MADE IN CHINA

LOT n.



Rev. 00_12.2016



Questo prodotto è conforme a tutte le direttive europee applicabili.



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso



Per contatto con alimenti



Apparecchio con isolamento elettrico di classe II



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

Thank you for purchasing the power mixer INN-729 a very useful tool for the preparation of different types of dishes.

Before use, read all the instructions and warnings carefully and keep this user manual safe for future references.

Wash parts and accessories: see section *"Cleaning and Maintenance"*.

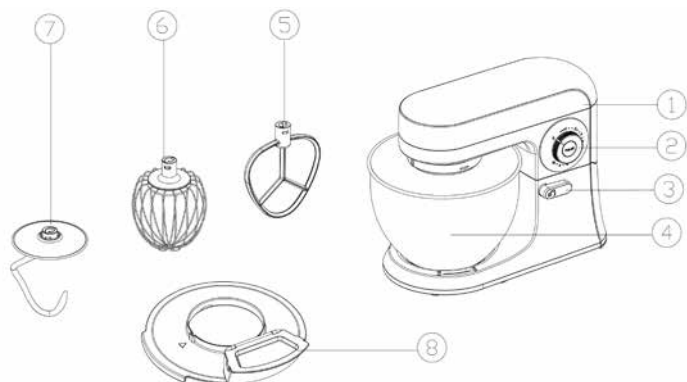
Remove all packaging materials

SAFETY NORMS AND WARNINGS

- Please read the instructions of use and safety norms before using the appliance and follow these at all times. Keep this manual with the appliance for future consultation for all the product life. Failure to comply with the use and maintenance instructions provided in this user manual could lead to an accident and will invalidate all and any rights to the manufacturer's warranty.
- This appliance must be used only for the purpose for which it was designed that is as a POWER MIXER for home use. Any other use is improper and potentially dangerous.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use. Do not use outdoors.
- Keep all packing material (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc..) out of reach of children, since they are potential dangerous and must be disposed of as required by law.
- After having removed the appliance from its packaging, verify its integrity based on the drawing and any presence of damage caused by transport. If in doubt, do not use the appliance and contact an authorized service centre.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance. The rating label is on the product.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the electrical connection wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Ensure that the electric cable does not get trapped or tangled.
- DO NOT use the appliance with damp or wet hands or feet.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by an authorized technical service centre, so as to prevent all risks.
- In case of fault or malfunctioning of the appliance, switch it off and do not tamper with it. If the device needs to be repaired, contact an authorized technical assistance centre.
- This product can be used by people with reduced physical, mental or sensory capabilities, or lack of experience and knowledge if under supervision, or if they have been instructed in its use safely and understand the dangers involved.
- This product is not a toy. Make sure that children do not play with the appliance. Keep this product and its power cord out of reach of children.
- This product should not be used by children.
- Never let the cord hang down from a surface where a child could grab it.

- Do not overturn the product while it is in use or connected to the network
- Before installing or removing accessories, after use or before cleaning, turn off the machine and remove the plug from the electrical outlet.
- Never leave the product unattended when in use, switch off the appliance and remove the plug from the electrical outlet.
- Store the product in a dry, dust-free environment away from direct sunlight and heat sources.
- NEVER immerse the appliance in water and do not ever put it under running water.
- Use only the original accessories.
- Lift the product with caution. Make sure that the top of the bowl and the power cable are locked before you lift the product.
- Be careful if a hot liquid is poured into the product as it could be expelled because of a sudden vaporization.
- Noise level: $L_{A} > 70$ dB
- Turn off and unplug the device before approaching moving parts.

PRODUCT DESCRIPTION



- (1) Motor Base
- (2) Speed selector + PULSE button
- (3) Release Knob
- (4) Stainless Steel Bowl (Capacity: 5l)
- (5) H-beater
- (6) Whisk
- (7) Dough Hook
- (8) Mixing Bowl Cover

ACCESSORIES

H-BEATER: Short pastry, shortcrust pastry, icing and all mixtures neither too liquid nor particularly hard.

WHISK: Whipped cream, egg whites, batters and all mixtures and semi-liquids that need to incorporate air as the sponge cake, meringues, mousses and souffles.

Do not use the whisk to mix mixtures too dense; it could damage the device.

DOUGH HOOK: Specifically suitable for baking and all those leavened doughs such as dough for bread or pizza, croissants, cakes and panettone.

HOW TO USE

1. Turn the release knob (3) clockwise lifting the upper part of the device until it locks.
2. Push the cover as shown in Fig.1. Be sure to align the groove on the splash guard (marked with) with the central protrusion on the unit.
3. Fit the bowl in the space provided and turn it counterclockwise to lock it.
4. Insert a tool, making sure to match protrusions and grooves. Push up the tool till it stops then turn it counterclockwise to lock it.
5. Lower the mixer head till it locks.
6. Switch on the device by turning the switch to the desired speed. It is always advisable to start mixing ingredients at a low speed and then gradually increase as soon as the ingredients start binding together. Press the PULSE button to give small strokes at maximum speed power
7. To remove the tool, lift the upper part of the kneading machine with the release knob and rotate the accessory counterclockwise.

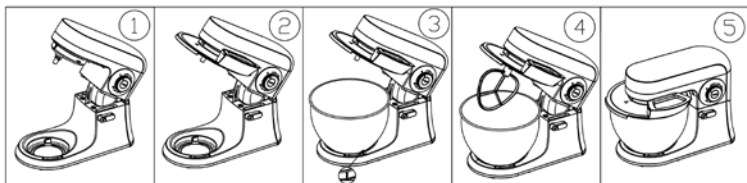


Fig.1.

NOTE: The maximum time of continuous operation of the unit can not exceed 4 minutes, after that, you should make a break of at least 2 minutes before resuming normal operation.

IMPORTANT:

1. During use, check frequently that the food residues do not build up on the sides of the bowl, remove them with a spatula, making sure that you have first been turned off the device.
2. It is better to use eggs at room temperature to whisk the egg whites.
3. Before whisking egg whites, make sure the whip or the bowl are not greasy or dirty.
4. Use cold ingredients for pastry or similar, unless the recipe says otherwise.

KNEADING






1. Do not exceed the maximum capacity of the bowl, otherwise you will overload the device.
2. If you notice that the device works with effort, remove half of the dough from the bowl and work each part separately.
3. The ingredients mix better if you pour the liquids first.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Turn off and unplug the appliance, allow the device to cool down before proceed with cleaning operations.
2. Do not immerse the main unit in water and make sure no water enters.
3. Clean the main unit with a soft damp cloth.
4. Do not use brushes with steel bristles, steel wool or aggressive solvents to clean the unit as they could damage it.
5. Remove all the accessories and wash them separately. The accessories can be washed with soap and water or in the dishwasher.
6. Thoroughly dry all parts before using them again.
7. Cover the sides with a protective film after being washed and dried thoroughly.

INGREDIENTS LIST

The mixer

Dough type	Quantity	Suggestion	Tools
Leavened Doughs	320-1600g	Flour and water at a ratio of: 5:3 Pre-treatment of dough: speed 1-2 for 30 seconds; Operation period: speed 2-3 for 180 seconds	
Soft Doughs	400-1500g	Flour and water at a ratio of: 1:1 Pre-treatment of dough: speed 1-2 for 30 seconds; Operation period: speed 3-4 for 3 minutes	
Eggs	6-16 eggs	Speed 8-10; whip the egg whites for 4-5 minutes without stopping.	
Whipped Cream	200-300ml fresh cream	Speed 8-10 for about 4 minutes	
Shakes, cocktails or other liquids	300-1000ml	Speed 1-2 for about 4 minutes	

Council: At the end of each kneading, wait until the device has cooled down completely before proceeding with another knead.

RATING LABEL:

Innoliving Spa

Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy

INN-729 IMPASTATRICE - POWER MIXER

220-240V~50/60Hz 700W

MADE IN CHINA

LOT n.



Rev. 00_12.2016



This product complies with all the applicable European regulations



Read carefully the user manual



Food Contact



Class II insulated electrical appliance



INFORMATION TO USERS according to Legislative Decree No. 49 of March 14, 2014
" 2012/19/UE Implementation of the Directive on Waste Electrical and Electronic
Equipment (WEEE) "

The crossed-out dustbin symbol indicates that the product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user should, therefore, take the equipment with the essential components at the end of its useful life to the separate collection center of electronic and electrical waste, or return it to the retailer when purchasing new equipment of equivalent type, in ratio of one to one, or one to zero for devices with larger side less than 25 CM. The separate collection for the decommissioned equipment for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and human health and promotes recycling of the materials. Improper disposal of the product by the user entails the application of administrative sanctions according to Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014.

innoliving
easy tech, easy life

Innoliving Spa
Via Merloni, 9
60131 Ancona Italy
Tel 199.188.335
www.innoliving.it

MADE IN CHINA



Rev.00_12.2016