

innoliving

— — *easy tech, easy life*

IMPASTATRICE CON FRULLATORE E TRITATUTTO



INN-721
MANUALE D'USO
USER MANUAL

Grazie per aver acquistato l'impastatrice "INN-721" 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

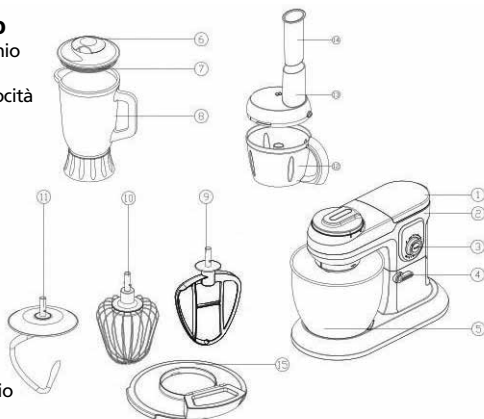
- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi ad esse. Conservare il presente manuale, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopo di consultazione. La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe 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/FRULLATORE/TRITATUTTO 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.
- 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 non è stato concepito per l'uso da parte di persone con ridotte capacità

fisiche, mentali o sensoriali, o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non ci sia la supervisione o formazione sull'uso dell'apparecchio fornita dalla persona responsabile della loro sicurezza e ne capiscano i pericoli implicati.

- Questo prodotto non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere il prodotto e il suo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei 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, prima di avvicinarsi alle parti in movimento, 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.
- Per l'uso, posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile, in modo che non possa cadere a terra, nel lavandino o in altri contenitori di acqua.
- NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina e o altre fonti di calore.
- Prestare attenzione affinché il cavo non venga a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili bollenti.
- Non toccare le parti in movimento. **ATTENZIONE:** Non tentare in nessun modo di toccare e/o estrarre gli accessori mentre l'apparecchio è in funzione.
- Tutte le parti destinate al contatto con il cibo durante l'utilizzo dell'apparecchio devono essere ben lavate prima dell'uso.
- Non usare mai un accessorio non originale, oppure più di un accessorio alla volta
- Durante il funzionamento non occludere le griglie di aerazione.
- Non far entrare acqua o oggetti all'interno delle griglie di aerazione
- Maneggiare le lame con attenzione quando si procede con la pulizia del prodotto; l'uso improprio delle lame può comportare un potenziale pericolo.
- Sollevare il prodotto con cautela. Assicurarsi che la parte superiore, la ciotola e il cavo di alimentazione siano bloccati prima si sollevare il prodotto.
- Livello di rumorosità: $L_c > 70\text{dB}$
- Prestare attenzione alle lame taglienti quando si maneggia il prodotto, svuotando il cestello e durante la pulizia.
- Prestare attenzione se viene versato un liquido caldo nel prodotto in quanto potrebbe essere espulso a causa di una vaporizzazione improvvisa.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

- 1 Tasto per rimuovere il coperchio
- 2 Unità principale
- 3 Manopola di regolazione velocità
- 4 Leva di rilascio per sollevare/abbassare parte superiore
- 5 Ciotola in acciaio
- 6 Buco per inserimento cibo
- 7 Coperchio frullatore
- 8 Frullatore
- 9 Frusta piatta
- 10 Frusta
- 11 Gancio impastatore
- 12 Recipiente per tritatutto
- 13 Coperchio per tritatutto
- 14 Tubo per inserimento cibo
- 15 Coperchio per ciotola in acciaio



ATTENZIONE: Il tempo massimo di funzionamento continuo dell'impastatrice non può superare i 5 minuti consecutivi, dopodiché si deve effettuare una pausa di almeno 3 minuti prima di riprendere il normale utilizzo dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Il tempo massimo di funzionamento continuo del frullatore e del tritatutto non può superare i 2 minuti, dopodiché si deve effettuare una pausa di almeno 3 minuti prima di riprendere il normale utilizzo dell'apparecchio.

ATTENZIONE: Non utilizzare i tre dispositivi contemporaneamente per evitare di surriscaldare il motore e comprometterne il corretto funzionamento. Prima di posizionare ed utilizzare il tritatutto/frullatore, assicurarsi di aver rimosso qualsiasi strumento e residuo di cibo dalla ciotola in acciaio per evitare di surriscaldare il motore e compromettere il corretto funzionamento del prodotto.

ATTENZIONE: Quando si utilizza l'impastatrice, non lasciare il frullatore e il tritatutto montati anche se sono vuoti.

MODO D'USO

L'impastatrice

Frusta Piatta: Per fare torte, biscotti, pasta frolla, glasse.

Frusta: Per uova, creme, pan di spagna, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé.

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

Gancio impastatore: Per miscele con lieviti.

1. Girare la manopola di rilascio in senso orario e sollevare la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione.
2. Inserire lo strumento desiderato, premere e ruotare l'utensile in senso antiorario.
3. Inserire la ciotola nell'apposito spazio, premere e girare in senso antiorario.
4. Girare la manopola di rilascio in senso orario e abbassare la parte superiore dell'impastatrice fino a bloccarla in posizione.
5. Accendere il dispositivo girando la manopola sull'impostazione di velocità desiderata.
6. Per rimuovere l'utensile, girarlo in senso orario e tirare.

ATTENZIONE: L'apparecchio non si accende se il coperchio del tritatutto posto sulla parte frontale dell'unità centrale non è stato debitamente bloccato. Assicurarsi che il segno di allineamento posto sia sul coperchio che sull'unità centrale combacino come nella figura a fianco.



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.

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.
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. Pulire gli accessori in dotazione utilizzando un detergente non aggressivo.

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.

Frullatore

- Rimuovere l'apposito coperchio dall'unità principale premendo il tasto sul retro, vedi fig.1.
- Inserire gli alimenti all'interno del frullatore, chiudere con l'apposito coperchio e posizionarlo direttamente sull'unità principale.
- Ruotare il frullatore in senso orario per fissarlo alla base.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e selezionare l'impostazione di velocità desiderata.
- È possibile aggiungere componenti liquidi (ad es. olio, crema o altro) mentre il frullatore è in funzione utilizzando l'apposita apertura nella parte superiore. Ruotare il tappo in senso orario per rimuoverlo.
- Una volta terminata la lavorazione, impostare la velocità 0 e staccare il dispositivo dalla presa di corrente.
- Attenzione: è necessario tagliare il cibo a cubetti prima di inserirlo nel frullatore (più o meno 2cmx2cmx2cm)

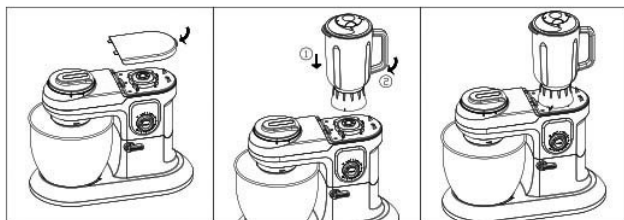


fig.1

Mixer/tritattutto

1. Tritare

- Rimuovere il coperchio dall'unità centrale sul davanti, ruotandolo in senso antiorario.
- Inserire l'asse girevole nell'apposito alloggiamento vedi figura2.
- Posizionare il tritattutto sull'asse ruotandolo in senso orario per fissarlo all'apparecchio.
- Inserire le lame al centro della ciotola in plastica.
- Inserire il cibo all'interno della ciotola avendo cura di tagliarlo prima a cubetti.
- Posizionare il coperchio sulla ciotola ruotandolo in senso orario.
- Inserire la spina nella presa di corrente, selezionare la velocità di lavorazione desiderata (La velocità aumenta in base al livello selezionato. PULSE è il livello massimo. Selezionare la velocità Pulse ad intervalli).

Terminata la lavorazione, selezionare la velocità 0 e togliere il cibo dalla ciotola facendo attenzione che le lame siano ferme.

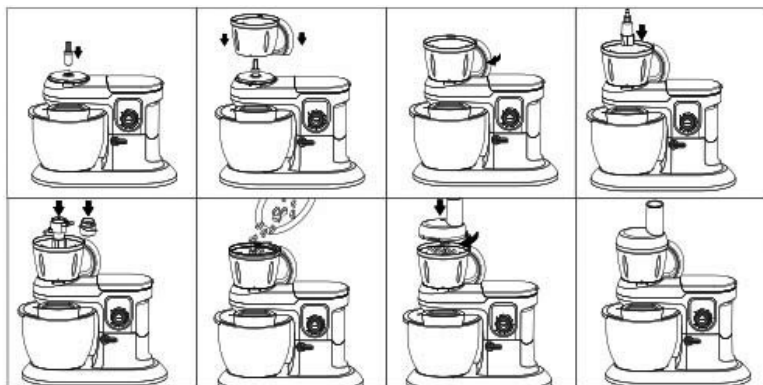


fig.2

2.Mescolare

- Per la funzione mixer, seguire gli stessi passaggi riportati sopra per mescolare il cibo, sbattere le uova ecc.

3.Sminuzzare

- Posizionare l'asse girevole e la ciotola nell'apposito spazio.
- Inserire una delle due lame in dotazione nel disco e posizionarlo sopra la ciotola, vedi fig.3.
- Mettere il coperchio sulla ciotola ruotandolo in senso orario.
- Collegare il dispositivo alla presa di corrente e selezionare la velocità desiderata.
- Inserire il cibo nell'apposito tubo premendo con il pestello.

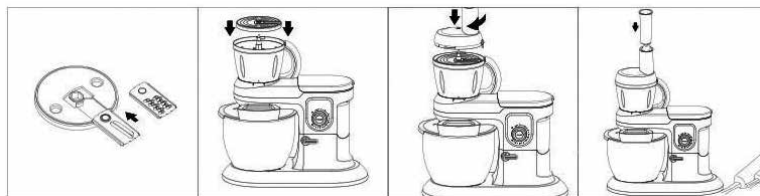


fig.3

LISTA DEGLI INGREDIENTI

Impastatrice

Materiale	Quantità massima	Consigli	Strumento
Impasti solidi con lievito	1600g	Farina e acqua in proporzione di 5:3 Trattamento iniziale dell'impasto: velocità 1-2 per 10 secondi Lavorazione dell'impasto: velocità 3-4 per 180 secondi	Gancio impastatore 
Impasti soffici	2000g	Farina e acqua in proporzione di 1:1 Trattamento iniziale dell'impasto: velocità 1-2 per 30 secondi Lavorazione dell'impasto: velocità 8-10 per 120 secondi	Frusta piatta 
Uova	16 uova	Velocità da 8-10; montare gli albumi per 4-5 minuti senza interruzione	Frusta 
Panna montata	300ml di panna fresca	Dalla velocità 8 alla 10 per 5 minuti	Frusta 
Frullati, cocktails o altri liquidi	1 litro	Battere le uova in miscele cremose da velocità 1-2 per circa 4 minuti	Frusta piatta 

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

Frullatore

Materiale	Quantità massima	Consigli
Mela	300g	Procedere con velocità da 9 a 10 per un minuto
Arancio	300g	
Uva	300g	
Fragole	300g	

Volume degli ingredienti: 20x20x20mm³/pz, acqua: 450ml

Tritatutto

Funzione	Ingredienti	Quantità massima	Tempo Massimo	
			Affettare	Sminuzzare
Affettare e sminuzzare	Melone	400g	50s	30s
	Carota	400g	50s	30s
Tritare e frullare	Carne	300g (circa 10g a pezzo)	30s	
	Prosciutto	300g (circa 15g a pezzo)	30s	
	Cipolle	400g (circa 20g a pezzo)	30s	
	Uova	6 tuorli	25s	
	Fragole	200g	25s	
	Formaggio	100g	20s	
	Mandorle	100g	20s	
	Nocciole	100g	20s	
	Noci	100g	20s	

ETICHETTA DATI**Innoliving Spa****Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy****INN-721 IMPASTATRICE - POWER MIXER****220-240V~50/60Hz 1200W****MADE IN CHINA****LOT n.**



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 mixer "INN-721" a very useful tool for preparing different types of dishes and mixes.

Before use:

Read all the instructions carefully and store this manual for future consultation. Wash the parts accessories: see "Cleaning and maintenance". Remove all the packaging materials.

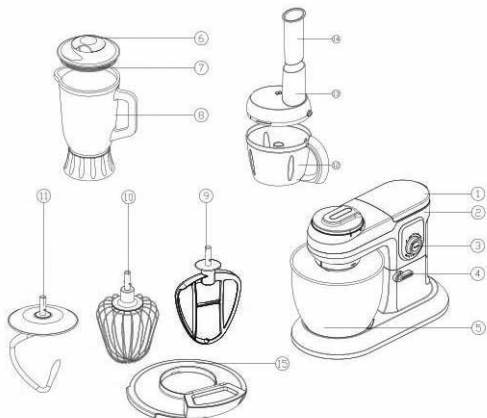
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- Read all the instructions carefully before using the appliance and store this manual for future consultations. Failure to follow the instructions may lead to accidents and will void the warranty, lifting the manufacturer from any liability.
- 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 the appliance outdoors.
- Keep all packing material (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) out of reach of the children, since they are potential sources of danger and must be disposed of as provided 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.
- Check the state of the electric cable. Damaged or knotted cables increase the risk of electric shock.
- Do not use the appliance with damp or wet hands or feet.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or 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 appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and understand the hazards involved.
- This product must not be used by children. Keep the product and its cable out of reach of children.
- This product is not a TOY. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never let the cord hang down where a child could it grab.

- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Always unplug the mixer from the power outlet before removing or changing accessories.
- Never leave the product unattended when in use.
- Store the appliance in a dry place, free from dust and out of direct sunlight, far from heating sources.
- Never immerse the appliance into water or other liquids and not place it under tap water.
- Always unplug the mixer from the power outlet before assembling, dismantling, coming close to the moving parts or cleaning the device.
- When in use, place the product on a flat and stable surface; ensure it cannot fall on the floor, in a sink or a container full of water.
- DO NOT use near the kitchen hob and/or other sources of heat.
- Be careful that the cable does not touch hot, incandescent surfaces, open flames, pans or other utensils.
- Do not touch the moving parts. CAUTION: Do not touch and/or remove accessories while the unit is in operation.
- All parts that come into contact with food during the use of the device must be well washed before use.
- Do not use accessories not original, or more than one accessory at once.
- During use do not obstruct the ventilation grills.
- Do not let water or objects inside the air grills
- Handle blades carefully when you proceed with the cleaning of the product; improper use of blades may result in a potential hazard.
- Pick up the product with caution. Make sure that the top of the bowl and the power cable are locked before you lift the product.
- Noise level: $L_A > 70\text{dB}$
- Be careful with the sharp blades when handling the product, emptying the basket, and while cleaning.
- Be careful when a hot liquid is poured into the product as they could be expelled because of a sudden vaporization.

PRODUCT DESCRIPTION

- 1 Button to remove the cover
- 2 Main unit
- 3 Speed Control
- 4 Release Knob
- 5 Stainless Steel Bowl
- 6 Measuring Cup
- 7 Blender Jug Cover
- 8 Blender Jug
- 9 H-beater
- 10 Whisk
- 11 Dough Hook
- 12 Mixing Bowl
- 13 Mixing Bowl Cover
- 14 Measuring tube
- 15 Stainless Steel Bowl Cover



NOTE: The maximum time of continuous operation of the power mixer cannot exceed 5 minutes, after that you should make a break of at least 3 minutes before resuming the normal use of the appliance.

NOTE: The time of continuous operation of the blender and mixer cannot exceed 2 minutes, after that, you should make a break of at least 3 minutes before resuming the normal use of the appliance.

NOTE: The tools (mixer, blender & chopper) must not be used together because it could lead to overheating. Before using the food processor/blender, make sure that you removed any tools and food residue from the steel bowl to avoid overheating the engine and prevent proper operation of the product.

NOTE: When using the stand mixer, never leave the blender and the food processor mounted even if they are empty.

HOW TO USE

The Mixer

H-beater:For making cakes, biscuits, pastry and icings.

Whisk: For eggs, cream, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, souffles.

Do not use the whisk for heavy mixtures; it could damage the appliance.

Dough Hook: For yeast mixtures

1. Turn the release knob clockwise and raise the mixer head till it locks.
2. Insert a tool, push up till it stops then turn it anti-clockwise.
3. Fit the bowl onto the base, press down and turn it anti-clockwise
4. Turn the release knob clockwise and lower the mixer head till it locks.
5. Switch on by turning the switch to the desired setting.
6. Turn the tool clockwise to remove it and pull.

NOTE:The device does not turn on if the lid of the chopper, placed on the front of the main unit, is not properly locked. Make sure that the alignment marks, placed both on the lid and on the main unit, fit together as shown in the figure below.



IMPORTANT

1. When operating, check frequently that food debris does not accumulate on the sides of the bowl, remove them with a spatula making sure that you have first turned off the appliance.
2. Eggs at room temperature are best for whisking.
3. Before whisking egg whites, make sure that the whip or the bowl are not greasy or dirty yolk.
4. Use cold ingredients to prepare the pastry or the like, unless the recipe says otherwise

Knead

1. Do not exceed the maximum capacity of the bowl, otherwise you will overload the unit.

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 best if you pour the liquid first.

Cleaning

1. Turn off and unplug the appliance, allow the device to cool down before cleaning.
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, steel wool or solvents to clean the unit as they could damage it.
5. Remove accessories from the mixer and wash them separately. Clean all the accessories with a mild detergent.
6. Dry all parts thoroughly before using again.
7. Cover the sides with a protective film after being washed and dried thoroughly.

Blender Jug

- Remove the cap from the main unit by pushing the button on the back, see Fig.1.
- Put food in the blender, close tightly the lid and place it directly on the main unit.
- Turn the blender clockwise to secure it to the base.
- Connect the appliance to the power outlet and select the speed setting desired.
- You can add liquid components (eg. Oil, cream or other) while the blender is in operation by using the appropriate opening in the upper part. Turn the cap clockwise to remove.
- Once you have finished processing, set the speed 0 and disconnect the device from the power outlet. Attention: Big pieces food needs to be cut into small pieces (more or less 2cmx2cmx2cm)

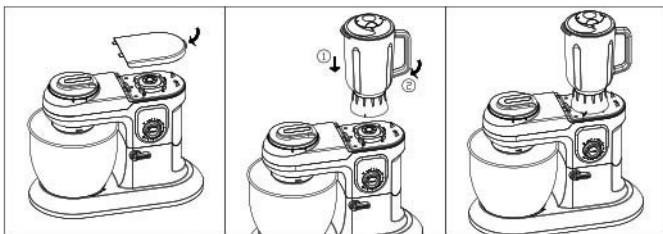


fig.1

Mixing Bowl

1.Chopping Function

- Remove the cover from the main unit, turning it counterclockwise.
- Insert the turn axis onto the body tightly see fig 2.
- Place the chopper on the axis turning it clockwise to secure the unit.
- Insert the blades at the center of the plastic bowl.
- Insert the food inside the bowl, taking care to cut it into cubes before.
- Place the lid on the bowl by turning it clockwise.
- Insert the plug into the socket, select the desired processing speed (speed increases according to the level selected. PULSE is the highest level. Select the speed pulse at intervals)
- After processing, select the speed 0 and remove the food from the bowl, making sure that the blades have stopped.



fig.2

2.Mixer

- For the mixer function, follow the same steps above to mix the food, beat eggs etc.

3.Slicing

- Place the turn axis and the bowl in the space provided.
- Insert one of the two blades included in the disk and place it over the bowl, see Fig 3.
- Put the lid on the bowl by turning it clockwise.
- Connect the device to the power outlet and select the desired speed.
- Insert the food into the tube by pressing with the pestle.

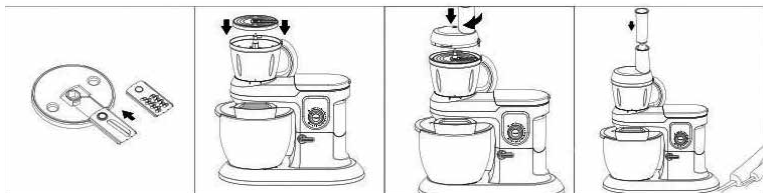


fig.3

INGREDIENTS LIST

Mixer

Material	Max. Quantity	Suggest	Tool
Stiff yeast dough	1600g	Flour and water at a ratio of 5:3 Pre-treatment of dough: speed 1-2 for 10 seconds Operation period: speed 3-4 for 180 seconds	Dough Hook 
Stiff yeast dough	1600g	Flour and water at a ratio of 5:3 Pre-treatment of dough: speed 1-2 for 10 seconds Operation period: speed 3-4 for 180 seconds	Dough Hook 
Soft yeast dough	2000g	Flour and water at a ratio of 1:1 Pre-treatment of dough: speed 1-2 for 30 seconds Operation period: speed 8-10 for 120 seconds	H-beater 
Eggs	16 eggs	Speed 8-10; whip the egg whites for 4-5 minutes without stopping.	Whisk 
Whipped cream	300ml fresh cream	From speed 8 to 10 for about 5 minutes	Whisk 
Shakes, cocktails or other liquids	1 L	Beating eggs into creamed mixtures from speed 1-2 for about 4 minutes	H-beater 

Remark: After processing one batch, let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Blender Jug

Material	Max. Quantity	Remark
Apple	300g	Switch on speed 9 to speed 10 for 1 minute
Orange	300g	
Eggs	300g	
Strawberries	300g	

Material volume: 20x20x20mm³/pc, water: 450ml

Mixing Bowl

Function	Ingredients	Max. Quantity	Max. Time	
			Slicing	Shredding
Slicing and Shredding	Melon	400g	50s	30s
	Carot	400g	50s	30s
Chop-ping and whisking	Meat	300g (about 10g/piece)	30s	
	Ham	300g (about 15g/piece)	30s	
	Onion	400g (about 20g/piece)	30s	
	Egg	6 tuorli	25s	
	Strawberries	200g	25s	
	Cheese	100g	20s	
	Almonds	100g	20s	
	Hazelnuts	100g	20s	
	Walnuts	100g	20s	

RATING LABEL:**Innoliving Spa****Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy****INN-721 IMPASTATRICE - POWER MIXER****220-240V~50/60Hz 1200W****MADE IN CHINA****LOT n.**



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

MADE IN CHINA

