

# innoliving

*easy tech, easy life*



**SBATTITORE E  
IMPASTATORE**



**INN-709**  
**MANUALE D'USO**  
**USER MANUAL**



*Grazie per aver acquistato lo sbattitore-impastatore modello "INN-709", uno strumento utilissimo per la lavorazione di impasti e la preparazione di diversi tipi di pietanze.*

## **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 sbattitore/impastatore 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
- 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.
- Assicurarci 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 dal produttore o da un centro di assistenza tecnica autorizzato, 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 (inclusi bambini) 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.

- Questo prodotto non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio. Tenere il prodotto 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, spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica
- Non lasciare mai il prodotto incustodito quando è in funzione.
- 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 autorizzato, 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.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare il prodotto per più di 14 minuti continuativi e attendere fino al completo raffreddamento del prodotto prima di riprendere l'utilizzo.
- Prestare attenzione alle lame taglienti quando si maneggia il prodotto, svuotando il cestello e durante la pulizia.
- La manutenzione e la pulizia del prodotto non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non mettere in funzione il prodotto con la ciotola vuota.

## DESCRIZIONE



- A. Pulsante di Rilascio accessori (vedi Fig.1).
- B. Parte Superiore.
- C. Ciotola in acciaio con capacità fino a 3L.  
Per rimuovere e pulire la ciotola, vedi punto 4.
- D. Leva di regolazione ciotola: per regolare la ciotola vedi Fig.3.
- E. Tasto per sollevare/abbassare la parte superiore.
- F. Selettore di velocità.
- G. Fruste: per uova, panna, pastelle, meringhe, cheesecake, mousse e soufflé.
- H. Ganci: per impasti con lievito.

**ATTENZIONE :** Non utilizzare l'apparecchio in caso di miscele troppo dense, potrebbero danneggiarlo. Gli accessori dell'impastatrice vanno utilizzati in coppia. Non utilizzare un accessorio di un tipo e uno dell'altro.



**Fig 1**



**Fig 2**



**Fig 3**

## COME RIMUOVERE O BLOCCARE LA CIOTOLA



Fig 4



Fig 5

1. Tenere con una mano il disco fermo.
2. Con l'altra mano ruotare la ciotola in senso antiorario per rimuovere la ciotola.; in senso orario per bloccarla.

### FUNZIONAMENTO

1. Premere il tasto per sollevare la parte superiore dello sbattitore/impastatore fino a bloccarla in posizione.
2. Scegliere una coppia di accessori in dotazione (fruste o ganci) e inserirli nell'apposito alloggiamento rispettando il segno R o L indicato nell'accessorio e accanto ai due fori sottostanti all'apparecchio stesso (Fig.5).
3. Inserire il recipiente sulla base. Tenere fermo il disco con una mano e con l'altra ruotare la ciotola in senso orario fino a bloccarla in posizione. Versare quindi gli ingredienti al suo interno. Durante la miscelazione è possibile aggiungere ingredienti direttamente nella ciotola.
4. Premere l'apposito tasto per abbassare la testa del mixer fino a bloccarla in posizione.
5. Inserire la spina nella presa di corrente, accendere e impostare la velocità desiderata. Per spegnere, spostare il selettore su '0/OFF'.

**ATTENZIONE: Non utilizzare il prodotto per più di 14 minuti continuativi e attendere fino al completo raffreddamento del prodotto prima di riprendere l'utilizzo.**

6. Togliere la spina dalla presa elettrica.
7. Per rimuovere gli accessori dall'apparecchio, sollevare la testa del mixer, premere

l'apposito tasto di rilascio e tirarli per estrarli dall'attacco. Per rimuovere la ciotola, tenere fermo il disco con una mano e con l'altra ruotare la ciotola in senso anti-orario.

### **Importante**

- Quando si lavorano ingredienti pesanti, come impasti per il pane, è normale che la testa dello sbattitore si muova.
- Se la testa dello sbattitore viene sollevata con l'apparecchio in funzione, quest'ultimo si ferma immediatamente. Per farlo ripartire, abbassare la testa dello sbattitore, impostare la velocità sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Lo sbattitore dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Se per qualunque motivo dovesse mancare la corrente e lo sbattitore smettesse di funzionare, spostare il selettore sulla posizione spenta, attendere qualche secondo e poi selezionare nuovamente la velocità. Il mixer dovrebbe rimettersi subito in funzione.
- Il mixer non funziona se prima non si montano correttamente accessori e parti
- Se si avverte che l'apparecchio funziona con fatica, spegnerlo e rimuovere parte dell'impasto, o alternativamente aumentare la velocità.

### **Suggerimenti**

- Per montare le uova è meglio utilizzare uova a temperatura ambiente.
- Prima di montare albumi assicurarsi che il frullino o la ciotola non siano unti o sporchi di tuorlo.
- Utilizzare ingredienti freddi per preparare pasta frolla e simili, a meno che la ricetta non indichi diversamente.
- Quando si montano burro e zucchero per preparare torte utilizzare sempre burro a temperatura ambiente o farlo prima ammorbidire.
- Se l'apparecchio viene avviato con una miscela di consistenza elevata nella ciotola, come l'impasto per il pane, potreste notare che il mixer impiega alcuni secondi per raggiungere la velocità selezionata.

### **Per impastare:**

1. La proporzione farina: acqua è in genere 5:3 (questa proporzione è data solo come riferimento, può essere aggiustata secondo ricette o a proprio piacimento.)
2. Assicurarsi di non aver superato la massima capacità della ciotola con l'impasto.
3. Accessorio raccomandato: Ganci.

### **Per montare uova e burro:**

1. Versare le uova nella ciotola nella quantità specificata dalla ricetta, utilizzando la velocità massima per 2-5 minuti.
2. Quando lavorate latte fresco, burro o altri liquidi, assicuratevi che la quantità totale non superi la capacità massima della ciotola (3,0L).
3. Accessorio raccomandato: fruste.

### **Per mescolare ingredienti freddi, insalata, cocktail o altri liquidi:**

1. Mescolare gli ingredienti nelle quantità desiderate al Massimo per 5 minuti, alternando velocità bassa e alta.
2. Non superare la capacità massima della ciotola. Nel caso in cui la quantità sia



notevole, è necessario usare una bassa velocità per evitare che fuoriesca dalla ciotola durante la lavorazione.

3. Accessorio raccomandato: fruste

#### **Cura e pulizia**

1. Prima di togliere gli accessori dallo sbattitore e procedere con la pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

2. Dopo l'uso, attendere qualche minuto che si raffreddi prima di pulire l'apparecchio.

3. Rimuovere gli accessori e la ciotola.

4. Per pulire l'esterno dell'unità principale, utilizzare un panno umido o asciutto con un pochino di detergente delicato, facendo attenzione che né acqua né detersivi penetrino all'interno dell'apparecchio. Questo potrebbe causare danni al motore o provocare shock elettrici.

5. Non usare materiali abrasivi o alcool per pulire l'apparecchio.

6. Non immergere l'apparecchio in acqua.

7. Per pulire gli accessori, usare acqua calda e detersivo.

8. Per pulire la ciotola è possibile usare il detersivo abituale, ma fare attenzione a non utilizzare spugne di materiali abrasivi o detersivi troppo aggressivi.

9. Ciotola, fruste e ganci possono essere lavati in lavastoviglie.

#### **ETICHETTA DATI:**

**Innoliving Spa**

**Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy**

**INN-709G Sbattitore&Impastatore/Stand mixer**

**230V~50Hz 250W**

**MADE IN CHINA**

**LOT n.**



**Innoliving Spa**

**Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy**

**INN-709R Sbattitore&Impastatore/Stand mixer**

**230V~50Hz 250W**

**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 25CM. 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 INN-709 power mixer, 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 use
- Wash the parts and accessories: see “Cleaning and maintenance”
- Remove all packaging materials

## **SAFETY NORMS AND WARNINGS**

- Before using the device, read the instruction and warnings carefully. Keep this manual for the entire life of the unit, for future consultation. 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 stand mixer for household use only. Any other use is considered improper and potentially dangerous.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- Keep all packing material (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) out of reach of the 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 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 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 (including children) 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.
- This product is not a TOY. Keep it out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Keep this product out

of reach of children.

- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- 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 liquid and not place it under tap water.
- 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 of different types at the same time.
- During operation, do not block the ventilation grids.
- Do not let in water or objects through the ventilation grilles.
- WARNING: Do not use the product for more than 14 minutes consecutively and allow the product to completely cool down before using the stand mixer again.
- Pay attention to the sharp blades when handling the product, emptying basket and during cleaning.
- Maintenance and cleaning of the product must not be performed by children without supervision.
- The bowl for appliance cannot be proceed 100% rotating without any ingredients in, but would rotating with ingredients in.

## PRODUCT DESCRIPTION



- A. Eject Button (see Fig.1).
- B. Upper Part
- C. Bowl with 3L capacity. To remove the bowl, see point 4.
- D. Adjusting Knob: press the knob and adjust the bowl (see Fig.3).
- E. Upper Part raise/lower Button
- F. Speed Selector.
- G. Whisk: for eggs, cream, batters, meringues, cheesecake, mousse and soufflé.
- H. Dough Hook: for yeast dough.

**WARNING: Do not use in case of heavy mixtures, this could cause damages. The accessories of the mixer should be used in pairs. The cross-use of two accessories is not allowed.**



Pic 1



Pic 2



Pic 3

## REMOVE/LOCK THE BOWL



Pic 4



Pic 5

1. Keep the disc fixed with one hand.
2. With the other hand turn the bowl counterclockwise to remove the bowl; turn it clockwise to lock the bowl.

## OPERATION

1. Press the button to lift-up the upper part of the power mixer until it's blocked.
2. Select one of the accessories (whisk or hook) and push it on the head of the mixer respecting the sign R or L put on the accessories and next the two holes below the appliance itself (Figure 5).
3. Insert the bowl into the base and turn it clockwise until you lock it in its final position, then pour the ingredients in it. During the food preparation, you can add the ingredient directly from the hole of the cover.
4. Press the button to move the head down and block into its final position.
5. Insert the plug into the electric socket, turn the appliance on and set the speed to the desired level. To turn the unit off, set the speed to '0/OFF'.

**WARNING: Do not use the product for more than 14 minutes consecutively and allow the product to completely cool down before using the stand mixer again.**

6. Disconnect the plug from the electric socket.
7. To remove the accessories, lift up the head of the mixer and unscrew the access. To remove the bowl, turn it counterclockwise

**Important**

- When processing heavy ingredients, such as bread dough, it is normal that the mixer head is moving.
- The units stops working if you lift up the head during operation. In order to make it start working again, move down the head, wait few seconds and set the speed. The product might start working again.
- If for any reason it should miss the current and the mixer stops working, move the switch to the off position, wait a few seconds and then re-select the speed. The appliance should resume operating straight away.
- The mixer doesn't work if the accessories and parts have not been mounted correctly.
- If you feel that the device works with effort, turn it off and remove part of the mixture, or alternatively increase the speed.

**Tips**

- To beat eggs it is better to use eggs at room temperature.
- Before beating whites make sure the whisk or bowl is not greasy or dirty of yolk.
- Use cold ingredients to prepare short crust pastry and similar, unless the recipe says otherwise.
- When whipping butter and sugar to make cakes, always use butter at room temperature or soften it before.
- If the unit is booted with a high consistency mixture in the bowl, as the dough for the bread, you might notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.

**To dough**

1. The proportion of flour: water is typically 5:3 (this ratio is given for reference only, may be adjusted according to recipes or to your liking.)
2. Make sure you have not exceeded the maximum capacity of the bowl with the dough.
3. Accessory recommended: Dough Hook.

**To mount eggs and butter:**

1. Pour the eggs into the bowl in the quantity specified in the recipe, using the maximum speed for 2-5 minutes.
2. When using fresh milk, butter or other liquids, make sure that the total amount does not exceed the maximum capacity of the bowl (3L).
3. Accessory recommended: whisk

**To mix cold ingredients, salads, cocktails and other liquids**

1. Stir ingredients in the quantities required for 5 minutes, alternating between low and high speeds.
2. Do not exceed the maximum capacity of the bowl. In case the amount is considerable, it is necessary to use a low speed to avoid that come out from the bowl during processing.
3. Recommended accessories: flat beater.

**Cleaning and maintenance**

1. Before removing the accessory from the stand mixer and proceed with cleaning, turn off the appliance and unplug.
2. After use wait a few minute until it cools down before cleaning.
3. Unscrew the accessory and remove the bowl.



4. To clean the outside of the main unit, use a dry or damp cloth with a little mild detergent, making sure that no water or detergent fall into the unit. This could damage the engine or cause an electric shock.
5. Do not use adhesive materials or alcohol to clean inside the appliance or the protective cover.
6. Never immerse the appliance in water.
7. To clean the accessories, use hot water and detergent.
8. To clean the bowl use the usual detergent, take care not to use abrasive sponges or aggressive detergents
9. Bowl, beaters and hooks are dishwasher safe

**ETICHETTA DATI:**

**Innoliving Spa**

**Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy**

**INN-709G Sbattitore&Impastatore/Stand mixer**

**230V~50Hz 250W**

**MADE IN CHINA**

**LOT n.**



**Innoliving Spa**

**Via Merloni, 9 - 60131 Ancona - Italy**

**INN-709R Sbattitore&Impastatore/Stand mixer**

**230V~50Hz 250W**

**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**  
*easy tech, easy life*

Innoliving Spa  
Via Merloni, 9  
60131 Ancona Italy  
Tel 199.188.335  
[www.innoliving.it](http://www.innoliving.it)

MADE IN CHINA



Rev.03\_07.2016