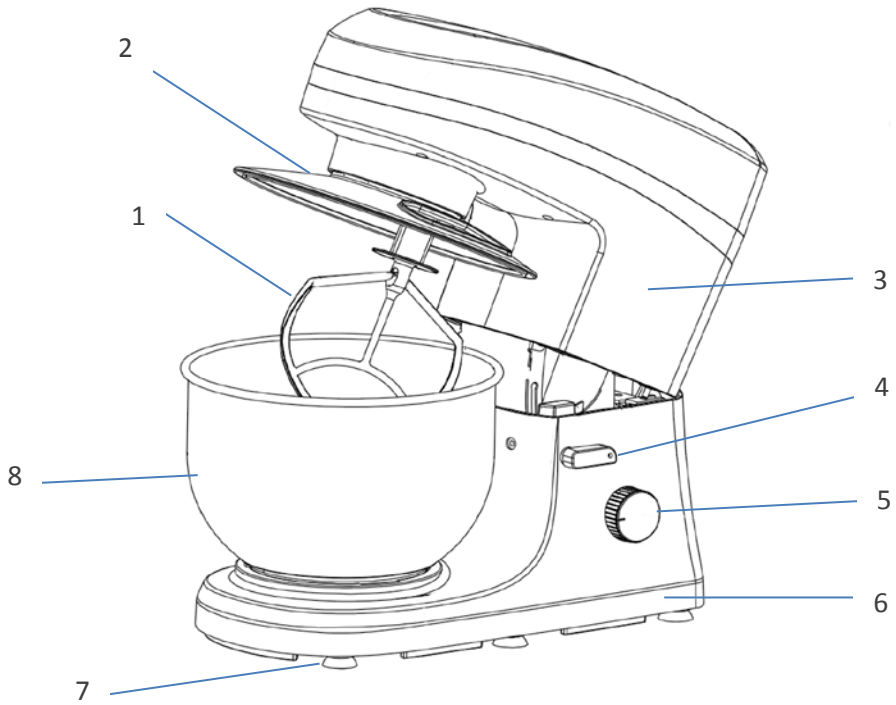


INNO-HIT®

IHE-1074TP



Istruzioni d'uso | **Instructions for use**
Impastatrice planetaria | Stand mixer



9



10



DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Accessorio agitatore
2. Coperchio paraspruzzi
3. Corpo apparecchio
4. Leva di sicurezza
5. Manopola di comando velocità
6. Base
7. Piedini antiscivolo
8. Ciotola
9. Accessorio frusta
10. Accessorio impastatore

MANUALE DI ISTRUZIONI

ATTENZIONE: PERICOLO



Leggere attentamente questo manuale. Non attivare l'apparecchio senza avere precedentemente letto attentamente il contenuto del presente libretto di istruzioni, che deve essere inoltre conservato con cura per eventuali future consultazioni.

L'elettrodomestico deve essere utilizzato solo secondo le modalità indicate nel presente libretto di istruzioni, prestando cautela ed attenzione. Eventuali usi impropri possono generare situazioni di pericolo e/o danni a persone o cose.



DISIMBALLAGGIO, ASSEMBLAGGIO



ATTENZIONE: PERICOLO DI SOFFOCAMENTO!

Non permettere a bambini o a persone con ridotte capacità psichiche di giocare con i materiali di imballaggio. I sacchetti in plastica e le parti in polistirolo, rappresentano un reale pericolo di soffocamento!

Estrarre l'elettrodomestico ed i relativi od eventuali accessori dalla scatola.

Liberare l'elettrodomestico e gli eventuali accessori da sacchetti di plastica, imballaggi in cartone e/o parti in polistirolo.

Si suggerisce di conservare gli imballaggi originali per almeno 30 gg dopo l'acquisto, anche per il caso che in futuro si volesse ri - confezionare l'apparecchio.

Prima di ogni utilizzo, rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, lavare eventuali componenti asportabili che dovranno andare a contatto con gli alimenti (come esposto nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE).

Assicurarsi che tutto sia perfettamente asciutto prima di riassembleare l'apparecchio.

Assemblare l'elettrodomestico come esposto nel presente libretto di istruzioni.

Controllare che l'apparecchio risulti completo di tutti gli accessori, che non evidenzii anomalie, guasti o danneggiamenti e quindi perfettamente funzionante.

Nel caso l'apparecchio risultasse incompleto o mostrasse evidenti danneggiamenti estetici dovuti a urti o cadute, non inserire la spina nella presa di corrente e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per un controllo.

SMALTIMENTO IMBALLI



La carta ed il cartone di questo elettrodomestico sono riciclabili.

In nessun caso depositare l'imballaggio nella spazzatura comune o disperderlo nell'ambiente. Gli normative vigenti nel proprio paese, per agevolare il processo di riciclo delle materie prime. Rivolgersi al proprio Comune o ad un centro raccolta rifiuti autorizzato per relative e più particolareggiate informazioni. Per questo elettrodomestico è stata applicata la normativa relativa al riciclaggio degli imballaggi dei beni di consumo per mezzo del Consorzio Nazionale Imballaggi.



AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA GENERALI



ATTENZIONE: PERICOLO DI FOLGORAZIONE.



All'interno dell'apparecchio ci sono tensioni o alte tensioni di corrente elettrica pericolose. Non smontare, non aprire, non tentare di riparare da soli l'elettrodomestico, neppure dopo il periodo della garanzia. Non utilizzare il prodotto per scopi/utilizzi diversi a quanto esposto in questo libretto di istruzioni.

Assicurarsi che il voltaggio della presa di corrente corrisponda al voltaggio indicato sull'etichetta dell'elettrodomestico.

Non inserire la spina nella presa di corrente nel caso non ci fosse corrispondenza tra l'indicazione riportata sull'etichetta dell'elettrodomestico e l'impianto del luogo di utilizzo.

Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante il suo funzionamento o anche spento ma con spina inserita nella presa di corrente.

Utilizzare questo elettrodomestico solo per uso domestico e non per uso professionale.

Questo elettrodomestico non è adatto per l'utilizzo da parte di comitive, cooperative, o altre situazioni comunque simili ad un uso professionale.

Evitare se possibile l'utilizzo di prolunghe di corrente; nel caso ciò fosse indispensabile adottare esclusivamente prolunghe conformi alle direttive Europee, di lunghezza minima possibile.

E' importante assicurarsi che la sezione dei cavi e l'assorbimento massimo consentito siano compatibili e proporzionati all'apparecchio da collegare.

Non utilizzare più prolunghe collegate tra loro.

Non maneggiare o utilizzare elettrodomestici con mani bagnate o umide.

Prima di pulire l'elettrodomestico estrarre sempre la spina dalla presa di corrente.

Estrarre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso.

Spegnere l'apparecchio prima di estrarre la spina dalla presa di corrente

Estrarre la spina tenendola saldamente e non tirandola per il cavo.

Il voltaggio indicato sull'etichetta del prodotto è presente fino a che questi rimane collegato alla presa di corrente.

ATTENZIONE: PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Bambini o persone con ridotte capacità mentali

non riconoscono i pericoli connessi ad un uso scorretto degli apparecchi elettrici,



pertanto non consentirne loro l'utilizzo.

Non permettere che i bambini giochino con l'elettrodomestico. Sovrintendere e aiutare, persone con ridotte capacità fisiche, per un utilizzo corretto ed in sicurezza dell'elettrodomestico. Questo elettrodomestico non è adatto per essere usato con timer esterni o sistemi aggiuntivi di controllo a distanza

ATTENZIONE: PERICOLO DI FOLGORAZIONE



Tenere lontano dall'acqua in nessun caso immergere le mani nel liquido per recuperare l'apparecchio senza avere prima tolto la spina dalla presa di corrente. Non utilizzare gli elettrodomestici vicino a recipienti contenenti liquidi, rubinetti, lavandini, vasche da bagno, etc. Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non bagnare la spina. Non permettere a persone che stanno effettuando il bagno o la doccia di utilizzare o venire a contatto con l'apparecchio se collegato alla presa di corrente. Non utilizzare l'apparecchio se si è accidentalmente bagnato o anche solo inumidito. Non lavare l'elettrodomestico con acqua. Nel caso l'elettrodomestico alla prima accensione mostrasse malfunzionamenti o anomalie spegnere immediatamente e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato. Non utilizzare l'elettrodomestico in ambienti esterni quali ad esempio: porticati, terrazze, gazebo, balconi, granai, scuderie, stalle o simili. L'inosservanza di questa precauzione è causa di pericolose scariche elettriche dalle conseguenze gravissime..



INNO HIT EUROPE S.A. non va ritenuta responsabile per danni provocati, sia all'utilizzatore sia a terzi, in caso di trattamento improprio o dall'uso scorretto e/o diverso rispetto a quanto esposto in questo libretto di istruzioni.

L'utilizzo di accessori non originali può causare danni a terzi o all'utilizzatore e compromettere la funzionalità dell'elettrodomestico.

L'utilizzo dell'apparecchio con accessori non originali o non correttamente assemblato invalida la garanzia del prodotto.

Un utilizzo non corretto ed un uso improprio possono danneggiare l'apparecchio e causare danni all'utente.

Non sostenere o sollevare l'elettrodomestico per il cavo.

Evitare che il cavo di corrente dell'elettrodomestico venga a contatto con spigoli aguzzi.

Non utilizzare assolutamente l'elettrodomestico se:

- è danneggiato
- il cavo o la spina sono danneggiati
- è caduto
- è bagnato
- è caduto in acqua (anche se poi asciugato)

In questi casi è necessario rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato per un controllo e se necessario, farlo riparare.

Evitare che l'elettrodomestico venga a contatto con fiamme nude o fonti di calore.

Non utilizzare l'elettrodomestico per danneggiare oggetti o offendere persone e animali.

Evitare l'utilizzo dell'elettrodomestico in presenza di solventi e/o vernici, in atmosfera corrosiva ed esplosiva, in presenza di polvere o segatura, pericolo di incendio ed esplosione.

Nel caso l'elettrodomestico alla prima accensione mostrasse malfunzionamenti o anomalie spegnere immediatamente e rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

Non utilizzare l'elettrodomestico in ambienti esterni quali ad esempio: porticati, terrazze, gazebo, balconi, granai, scuderie, stalle o simili.



AVVERTENZE E NORME DI SICUREZZA PARTICOLARI

ATTENZIONE: PERICOLO DI LESIONI



Parti meccaniche in movimento. Non toccare parti metalliche in movimento. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio con le dita o altri oggetti mentre l'apparecchio è in funzione. Staccare sempre la spina prima di montare, smontare o apportare modifiche a una qualsiasi delle parti. Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.

Tutte le operazioni di montaggio/ smontaggio e assemblaggio accessori devono essere effettuate a macchina completamente spenta con la spina disinserita dalla presa di corrente. Dopo lo spegnimento le fruste potranno effettuare ancora qualche giro, non tentare di fermarle. Prima di spostare la parte superiore in posizione "alta" attendere il completo arresto della macchina. Assicurarsi che i piedini ventosa si siano saldamente attaccati al piano d'appoggio scelto.

Non inserire ingredienti, mani o oggetti nella ciotola quando l'apparecchio è in funzione. Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.

Non manomettere i dispositivi di sicurezza.

Non aggiungere ingredienti durante il funzionamento, spegnere prima l'apparecchio ed attendere il completo arresto del motore.

Durante la lavorazione aggiungere ingredienti solo dopo avere fermato l'apparecchio ed atteso che il motore sia completamente fermo.

Non appoggiare l'elettrodomestico sopra o vicino fornelli a gas, piani di cottura o forni.

Non appoggiare l'elettrodomestico sopra o vicino lavandini, recipienti con liquidi all'interno.

Non portare a contatto la parte motore con liquidi

Non indossare capi di abbigliamento o gioielli (catenine, braccialetti, orologi, etc.) durante l'utilizzo, che possano facilmente impigliarsi o provocare incidenti. Fare molta attenzione ai capelli lunghi che devono essere opportunamente raccolti.

Non attivare l'apparecchio senza avere installato correttamente l'accessorio finale (frusta, impastatore, agitatore).

Accendere l'apparecchio solo dopo avere montato l'accessorio finale (frusta, impastatore, agitatore), inserito nel recipiente tutti gli ingredienti e spostato la parte superiore in posizione "bassa".

Azionare l'accensione dell'apparecchio SOLO se correttamente e completamente assemblato.

Non utilizzare l'apparecchio se non risulta perfettamente assemblato

Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio paraspruzzi.

Cambiare l'accessorio finale (frusta, impastatore, agitatore) solo ad apparecchio



spento, con la spina della corrente non inserita ed a motore completamente fermo.
Fare molta attenzione che il cavo non venga a contatto con superfici calde o fiamme.
Non utilizzare l'apparecchio con altri accessori ad eccezione di quelli indicati nel presente manuale.

Utilizzare l'apparecchio solo per lavorare ingredienti ad uso alimentare .

Non accendere l'apparecchio "a vuoto"

Non utilizzare l'apparecchio sbattere sostanze asciutte (noci, mandorle, etc)

Non utilizzare l'apparecchio con alimenti duri, caldi o bollenti

ATTENZIONE NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER PIÙ DI 3 MINUTI CONSECUTIVI ALLA MASSIMA VELOCITÀ

L'apparecchio va pulito solo ad apparecchio spento e con la spina non inserita nella presa di corrente ed il corpo motore in posizione alzata.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo

Non mettere a contatto alimenti particolarmente acidi come ad esempio, aceto, limone, etc.

Dopo l'uso o in caso di guasto togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Non smontare l'apparecchio per nessun motivo

Controllare prima di ogni utilizzo che il coperchio paraspruzzi sia perfettamente integro e non presenti nessuna rottura o crepa.

Nel caso il coperchio paraspruzzi si dovesse danneggiare durante l'utilizzo togliere l'impasto e buttarlo nella spazzatura, in nessun caso utilizzare l'alimento all'interno della ciotola. Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver procurato un nuovo coperchio paraspruzzi .

Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio paraspruzzi evidenzia delle crepe oppure e' rotto.

ATTENZIONE: nel caso il coperchio paraspruzzi si dovesse rompere potrebbe presentare dei lati o pezzi taglienti o appuntiti. Fare molta attenzione e maneggiare questi pezzi con le dovute precauzioni e cautele al fine di non procurarsi danni o lesioni e non procurare danni o lesioni a altre persone, cose e/o animali.



ISTRUZIONI PER L'USO

Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, pulita, asciutta, stabile e resistente al calore.

Assicurarsi che i piedini a ventosa siano saldamente attaccati al piano di appoggio scelto. Assicurarsi di avere lavato gli accessori e la ciotola (vedere capitolo "pulizia e manutenzione")

Spostare la leva di sicurezza nella direzione della freccia, la parte superiore dell'apparecchio si alzerà. (Fig. 2 – 3 - 4)

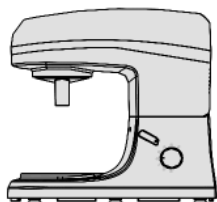


Fig. 2

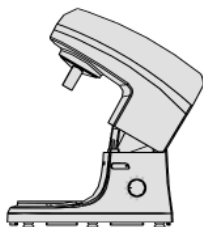


Fig. 3



Fig. 4

Posizionare la ciotola nella propria sede e ruotarla nella direzione della freccia indicata con "LOCK". Assicurarsi che la ciotola sia perfettamente bloccata.

Agganciare con cura il coperchio paraspruzzi nella propria sede e farlo ruotare in senso orario fino a sentire il blocco. (Fig. 5 – 6 – 7)

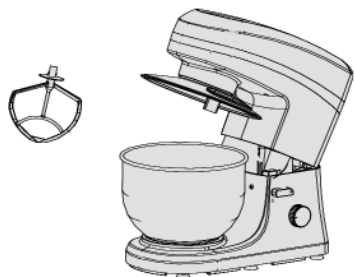


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

ATTENZIONE! Durante il funzionamento, il coperchio paraspruzzi deve essere agganciato correttamente.

Il foro per inserire gli ingredienti del coperchio paraspruzzi trovarsi verso il lato sinistro



dell'apparecchio.

Inserire l'accessorio desiderato nella propria sede, spingere leggermente verso l'alto e ruotare in senso orario in modo che l'aggancio a baionetta si incastrerà e bloccherà saldamente l'accessorio.

Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio paraspruzzi .

Aggiungere gli ingredienti.

Spostare e tenere premuto la leva di sicurezza nella direzione della freccia, ed abbassare la parte superiore in posizione operativa, orizzontale.

Spostare la leva di sicurezza nella posizione originale per bloccare la parte superiore in orizzontale.

Assicurarsi che la manopola di comando sia in posizione "0" Spento .

Inserire la spina della corrente in una presa facilmente raggiungibile e che, in caso di emergenza, possa essere staccata facilmente e velocemente.

Spostare la manopola di comando in funzione alla velocità richiesta da 1 a 6 in posizione .

Per aggiungere ingredienti durante il funzionamento, spegnere prima l'apparecchio posizionando la manopola di comando in posizione "0" spento ed attendere il completo arresto del motore.

Si suggerisce di partire sempre dalla velocità più bassa ed aumentare la velocità solo dopo che gli ingredienti si siano amalgamati rispettando la tabella di seguito riportata.

NB: - Controllare prima di ogni utilizzo che il coperchio paraspruzzi sia perfettamente integro e non presenti nessuna rottura o crepa.

Non utilizzare l'apparecchio se il coperchio paraspruzzi evidenzia delle crepe o se è rotto.

Nel caso il coperchio paraspruzzi si dovesse danneggiare durante l'utilizzo togliere l'impasto e buttarlo nella spazzatura: in questo caso non è possibile utilizzare l'alimento che si trova all'interno della ciotola, perché potrebbe contenere schegge. Utilizzare l'apparecchio solo dopo aver procurato un nuovo coperchio paraspruzzi.

Posizione 0 "spento"

Posizione P "impulso"

Con accessorio frusta : indicata solo con Impasti liquidi o salse



Posizione da 1 a 6

Posizione 1 velocità 1

Con accessorio impastatore: indicata per impasti duri e impasti a base di farina

Con accessorio agitatore : indicata per impasti semiduri o frolle montate

Con accessorio frusta : indicata per impasti liquidi o salse

Posizione 2 velocità 2

Con accessorio agitatore : indicata per impasti semiduri o frolle montate

Con accessorio frusta: indicata per impasti liquidi o salse

Posizione 3 velocità 3

Con accessorio frusta : indicata per impasti liquidi o salse

Con accessorio agitatore : indicata per impasti semiduri o frolle montate

Posizione 4 velocità 4

Con accessorio frusta : indicata per impasti liquidi o salse

Posizione 5 velocità 5

Con accessorio frusta: indicata per impasti liquidi o salse

Posizione 6 velocità 6

Con accessorio frusta : indicata per impasti liquidi o salse

ACCESSORI UTILIZZABILI

Accessorio agitatore

Utilizzare questo accessorio per impasti semiduri, salse, creme di media consistenza, impasti a base di cioccolato, impasti di frolla montata, etc.

Quando si utilizza questo accessorio si possono utilizzare le velocità da 1 a 3, compatibilmente con la stabilità dell'apparecchio durante l'utilizzo.

Accessorio frusta

Utilizzare questo accessorio per creme con poca consistenza, salse, maionese, panna da montare, albumi da montare, liquidi, uova, etc.

Quando si utilizza questo accessorio si può utilizzare qualsiasi velocità, compatibilmente con: eventuali spruzzi che fuoriescono dalla ciotola durante l'utilizzo; la consistenza dell'impasto e la stabilità dell'apparecchio.

Con questo accessorio è possibile utilizzare la funzione impulso , manopola comando in posizione P.

Accessorio impastatore

Utilizzare questo accessorio per impasti a base di farina, per esempio pasta per pane,



pizza, pasta all'uovo, pasta sfoglia, pasta frolla, impasti per biscotti, etc.
Quando si utilizza questo accessorio la velocità da utilizzare è la velocità 1.

Quantità massime utilizzabili:

lavorazione di albumi	: max	24 uova circa
lavorazione impasti con farina e liquidi (pane)	: max	1000 g di farina
lavorazione impasti con farina e uova (pasta fresca all'uovo)	: max	500 g di farina
lavorazione di liquidi o salse	: max	1, 5 litri

ATTENZIONE - Rispettare assolutamente le velocità indicate in funzione al tipo di impasto.

Rispettare assolutamente gli accessori indicati in funzione al tipo di impasto

Non superare le quantità massime indicate

Non utilizzare l'apparecchio senza coperchio paraspruzzi.

Nel caso l'apparecchio si blocchi, spegnerlo immediatamente e impostare una velocità inferiore. - Se l'apparecchio risulta bloccato alla velocità 1 spegnere l'apparecchio, spostare la parte superiore in posizione alzata, togliere impasto fino a quando l'apparecchio riesce a lavorare.

Riposizionare la parte superiore in posizione orizzontale e proseguire la lavorazione.

Non utilizzare l'apparecchio per più di 4 minuti consecutivi alla massima velocità.

Durante la lavorazione aggiungere ingredienti solo dopo avere fermato l'apparecchio ed atteso che il motore sia completamente fermo.

L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza supplementare, quando la parte superiore è in posizione alzata non sarà possibile mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio sarà nuovamente operativo solo con la parte superiore in posizione di operatività orizzontale.

SUGGERIMENTI UTILI

Per una buona riuscita è necessario rispettare alcune regole di base. Si riportano di seguito alcuni suggerimenti che possono essere applicati alla maggior parte delle lavorazioni.

Utilizzare gli ingredienti a temperatura ambiente

Utilizzare sempre accessori puliti, quando si montano gli albumi, anche un minimo residuo di grasso può impedirne la buona riuscita

Quando si utilizzano le uova usare sempre solo uova freschissime e a temperatura



ambiente

Spezzettare ingredienti come burro o margarina per facilitarne la lavorazione.

Aggiungere gli ingredienti in corso d'opera delicatamente in modo da evitare di "smontare" la lavorazione effettuata.

Iniziare le lavorazioni alla velocità 1 per amalgamare gli ingredienti, ed evitare spruzzi e fuoriuscita di liquidi, aumentare successivamente poco alla volta le velocità in funzione alla tabella fornita ed alla lavorazione richiesta

Non superare le capacità massime suggerite

RICETTE

PASTA PER LA PIZZA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti e dosi per 1 pizza

250 gr	farina bianca
50 gr	olio
20 gr	lievito di birra
1	bicchiere acqua tiepida
1	pizzico sale fino

Accessorio da utilizzare: impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2

Procedimento:

Stemperare il lievito di birra in un recipiente con l'acqua tiepida ed aggiungere un cucchiaio di farina.

Pesare la farina e versarla nella ciotola , aggiungere il lievito diluito, l'acqua e l'olio.

Lavorare l'impasto a velocità 1 fino a quando l'impasto risulta liscio ed elastico.

Spegnere l'apparecchio e coprire la ciotola con pellicola trasparente.

Lasciare riposare possibilmente in un ambiente caldo fino a raddoppiare il volume dell'impasto.

Stendere l'impasto su una teglia precedentemente infarinata formando un disco di ½ cm di spessore.

Metterci sopra gli ingredienti desiderati ed infornare fino a cottura in forno molto caldo.

PANE

Tempo di preparazione: 2 ore

Tempo di cottura: 25-30 minuti

Ingredienti e dosi per 1 pagnotta

300 ml	di acqua tiepida
--------	------------------



450 gr	farina di grano duro
15 gr	lievito di birra
1	cucchiaino di zucchero
½	cucchiaino di sale

Accessorio da utilizzare: impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2

Procedimento:

Stemperare il lievito di birra in un recipiente con 150 ml d'acqua tiepida e lasciarlo riposare per 15 minuti circa.

Pesare la farina e versarla nella ciotola .

Aggiungere nella ciotola l'altra metà della quantità d'acqua tiepida rimanente ed aggiungere il sale e lo zucchero.

Impastare a velocità 1.

Aggiungere gradualmente la miscela di acqua e lievito rimasta ed impastare per circa 4-5 minuti fino a quando l'impasto risulta liscio ed elastico.

Spegnere l'apparecchio.

Coprire il contenitore con una pellicola trasparente e lasciare riposare fino a quando l'impasto raddoppia il volume, 50-60 min circa.

Quando l'impasto è raddoppiato, togliere la pellicola trasparente ed impastare nuovamente a velocità 1 per 1 minuto circa.

Togliere l'impasto, versarlo su un tavolo pulito e leggermente infarinato, creare la forma desiderata (solitamente tonda) e posizionarlo in una teglia da forno adatta.

Coprire nuovamente il pane con della pellicola trasparente e lasciare riposare per circa altri 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo il pane sarà nuovamente lievitato.

Togliere la pellicola trasparente ed infornare in forno precedentemente riscaldato a 220°C per 25-30 minuti fino ad avere un pane dorato.

FOCACCIA CON ROSMARINO E SALVIA

Tempo di preparazione: 2,5 ore

Tempo di cottura: 15-20 minuti

Ingredienti e dosi per 4-6 persone

600 g	di farina bianca
300 ml	di acqua tiepida
	olio extravergine d'oliva
½	cucchiaino di sale
7g	(1 bustina) di lievito chimico in polvere
	rosmarino e salvia freschi

Accessorio da utilizzare: impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2



Procedimento:

Pesare e versare nella ciotola la farina, il sale e il lievito con 6 cucchiaini di olio di oliva. Impastare a velocità 1.

Aggiungere lentamente acqua tiepida fino ad avere un impasto omogeneo.

Continuare a lavorare l'impasto a velocità 2 per 5 minuti.

Togliere l'impasto dalla ciotola, formare una palla e riposizionarla nella ciotola.

Coprire con carta da forno pulita e lasciare lievitare in ambiente caldo per 1 ora.

Togliere la carta da forno e lavorare nuovamente l'impasto con il braccio impastatore per circa 1 minuto a velocità 1 ed inserirlo in una teglia di 35cm di diametro, precedentemente unta con dell'olio di oliva.

Pigiare l'impasto con le dita per creare una superficie irregolare.

Lasciare riposare la focaccia per un'altra ora in un ambiente caldo coprendola con carta da forno.

Trascorso il tempo di riposo la focaccia sarà nuovamente lievitata, togliere la carta da forno che ricopre la focaccia e pennellarla delicatamente con abbondante olio di oliva extravergine e successivamente cospargere con sale grosso.

Infornare in forno precedentemente riscaldato a 230°C per 15-20 minuti.

5 minuti prima del termine della cottura, togliere la focaccia dal forno, spennellarla di olio di oliva e distribuire in superficie il rosmarino e la salvia freschi.

Rimettere in forno per altri 5 minuti circa o fino a cottura desiderata.

PASTA ALL'UOVO

Tempo di preparazione: 60 minuti

Tempo di cottura: 5-10 minuti circa

Ingredienti e dosi per 800 gr di pasta fresca

500 gr farina bianca

6 uova

2 cucchiaini acqua

10 gr sale

Accessorio da utilizzare: impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1

Preparazione:

Pesare la farina e versarla nella ciotola con sale e uova.

Lavorare gli ingredienti a velocità 1 fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Se l'impasto risulta troppo duro aggiungere uno o due cucchiaini di acqua.

Quando l'impasto è pronto spegnere l'apparecchio e coprire la ciotola con pellicola trasparente.

Lasciare riposare l'impasto per circa 30 minuti circa fino a quando si rende lavorabile.

Togliere l'impasto dalla ciotola e lavorarlo secondo le proprie esigenze.

Lasciare seccare la pasta ottenuta prima di cuocerla, per 5-10 minuti, in acqua bollente.



PASTA FROLLA IMPASTO BASE

Tempo di preparazione: 10 minuti (più il tempo di refrigerazione)

Ingredienti e dosi per 250g di pasta frolla impasto base

175g di farina bianca "00";
75g di burro o margarina, a pezzetti
30-45 ml (2-3 cucchiaini) di acqua fredda
Un pizzico di sale
Scorza di un quarto di limone grattugiata

Accessorio da utilizzare: agitatore oppure impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2

Preparazione:

Versare la farina nella ciotola, aggiungere il burro a temperatura ambiente, il sale e la scorza di limone.

Lavorare gli ingredienti a velocità 1 fino ad avere un impasto a briciole.

Spegnere l'apparecchio ed inglobare l'acqua in due o tre volte (un cucchiaino alla volta).

Continuare la lavorazione fino ad avere un impasto omogeneo.

Spegnere l'apparecchio e togliere l'impasto dalla ciotola mettendolo su un piano leggermente infarinato e formare un panetto appiattito. Durante questa operazione avere cura di non maneggiare eccessivamente l'impasto. Avvolgere in pellicola trasparente e lasciare riposare nel frigorifero per almeno 30 minuti fino a quando ha una consistenza adatta ad essere lavorato.

E' possibile ottenere paste frolle di tipo diverso applicando delle varianti all'impasto base

PASTA BRISEÈ AL BURRO

Tempo di preparazione: 10 minuti (più il tempo di refrigerazione)

Ingredienti e dosi per 400g di pasta briseè

250 g di farina bianca "00";
150 g di burro a pezzetti
1-2 cucchiaini di acqua fredda
Un pizzico di sale

Accessorio da utilizzare: agitatore oppure impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2

Preparazione:

Versare la farina nella ciotola ,aggiungere il burro a temperatura ambiente ed il sale.

Lavorare gli ingredienti a velocità 1 fino ad avere un impasto a briciole.

Spegnere l'apparecchio ed inglobare l'acqua in due o tre volte (un cucchiaino alla volta),

Continuare la lavorazione fino ad avere un impasto omogeneo.

Spegnere l'apparecchio e togliere l'impasto dalla ciotola mettendolo su un piano leggermente infarinato e formare un panetto appiattito. Durante questa operazione avere cura di non maneggiare eccessivamente l'impasto. Avvolgere in pellicola



trasparente e lasciare riposare nel frigorifero per almeno 30 minuti fino a quando ha una consistenza adatta ad essere lavorato.

TORTA DI MELE

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 45 minuti circa

Ingredienti e dosi per 1 torta da 4-6 persone

1,4 kg di mele di tipo GOLDEN
50 g di zucchero
2 cucchiaini di cannella macinata
2 cucchiari di miele
Scorza grattugiata e succo di 1 limone

Ingredienti e dosi per la crostata:

300 g di farina bianca
100 g di burro leggermente ammorbidito
50 g di margarina
5-6 cucchiari di acqua fredda
½ cucchiaino di sale

Accessorio da utilizzare: agitatore oppure impastatore

Velocità da utilizzare: velocità 2 / velocità 3

Procedimento:

Preparare la crostata:

Pesare e setacciare la farina. Versare nella ciotola la farina ed il sale. Aggiungere i pezzetti di burro e di margarina ammorbiditi (temperatura ambiente) a pezzetti e lavorare a velocità 2-3, fino ad avere un impasto a grumi.

Fermare l'impastatrice, aggiungere acqua appena sufficiente a legare l'impasto e proseguire ad impastare a velocità 1 fino a quando l'acqua è stata completamente assorbita dall'impasto.

Fermare l'impastatrice e togliere l'impasto.

Formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e conservare in frigo per almeno 20 minuti.

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette spesse.

Miscelare lo zucchero con la cannella in un recipiente capace di contenere anche le mele. Aggiungere le mele, la scorza e il succo di limone e mescolare delicatamente con un mestolo di legno.

Su un piano leggermente infarinato, stendere l'impasto creando un disco di circa 30cm di diametro con uno spessore di 1 cm.

Trasferire in una tortiera dal diametro di 23cm il disco, lasciando traboccare l'impasto dei bordi. Riempire con le fette di mele.

Ripiegare l'impasto traboccante verso l'interno lungo il bordo.

Mettere qualche pezzetto di burro sulle mele.



Infornare in forno preriscaldato a 200°C fino ad avere una torta dorata (circa 45 minuti) avendo cura di appoggiare la tortiera su una teglia più grande e bassa.

A termine cottura togliere la torta dal forno, sciogliere il miele in un pentolino e spennellarlo sulle mele per glassarle.

Servire calda o a temperatura ambiente.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 25-30 minuti

Ingredienti e dosi per 24 biscotti

100 g	di cioccolato fondente
100 g	di burro
200 g	di zucchero semolato
175g	di cioccolato bianco a pezzetti
150g	di farina bianca
3	uova
½	cucchiaino di essenza di vaniglia
	Un pizzico di sale

Accessorio da utilizzare: agitatore

Velocità da utilizzare: velocità 1 / velocità 2

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

Mettere nella ciotola lo zucchero, le uova, vaniglia e sale e lavorare l'impasto a velocità 2 fino ad avere un composto denso e cremoso.

Spegnere l'apparecchio ed aggiungere il cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria.

Proseguire la lavorazione a velocità 1 fino a quando il cioccolato è stato completamente inglobato.

Spegnere l'apparecchio ed aggiungere la farina, preventivamente setacciata, all'impasto

Proseguire la lavorazione a velocità 1 fino a quando l'impasto ha assorbito la farina.

Spegnere l'apparecchio ed aggiungere la cioccolata bianca a pezzetti.

Proseguire la lavorazione a velocità 1 per un minuto.

Spegnere l'apparecchio e togliere la ciotola

Versare il composto in una teglia con misura 33 x 23 cm circa foderata con carta da forno e leggermente imburata.

Infornare in forno preriscaldato a 180°C per circa 25-30 minuti fino a quando l'impasto risulta leggermente indurito.

Non cuocere troppo l'impasto in quanto deve risultare morbido all'interno.

Trascorsi 25-30 minuti circa togliere dal forno e lasciare raffreddare nella teglia.

Togliere il composto dalla teglia e tagliare a quadratini formando dei biscotti.



CIAMBELLA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 25-30 minuti

Ingredienti e dosi per 1 ciambella 6-8 persone

500 gr farina bianca "00"
150 gr di zucchero
80 gr di burro
2 cucchiaini olio di oliva
1 bicchierino di liquore (tipo amaretto, strega, Madarinetto)
1 bustina di lievito in polvere per dolci
 scorza di limone
 latte (quanto basta)

Accessorio da utilizzare : frusta

Velocità da utilizzare: velocità 1 /velocità 2/ velocità 3

Procedimento:

Versare la farina nella ciotola ed aggiungere tutti gli ingredienti a temperatura ambiente ad eccezione del latte.

Lavorare gli ingredienti a velocità 1 per 1 minuto.

Spegnere l'apparecchio ed aggiungere del latte.

Continuare la lavorazione a velocità 1 per fare assorbire il latte e successivamente a velocità 2 fino ad ottenere un impasto morbido, nel caso, fermare nuovamente l'impastatrice ed aggiungere altro latte.

Versate il composto in una teglia a forma di ciambella preventivamente imburata ed infarinata.

Spennellare delicatamente con albume montato con zucchero.

Infornare nel forno preventivamente riscaldato a 180°C fino a quando la ciambella risulta dorata.



PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo e risciacquare gli accessori e la ciotola prima di ogni utilizzo.

Lavare gli accessori, ciotola, impastatore , agitatore, frusta in acqua tiepida con detersivo per stoviglie.

Lavare il coperchio paraspruzzi in acqua tiepida e detersivo per stoviglie, in nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, acqua bollente né metterlo in lavastoviglie.

Non immergere il corpo dell'apparecchio in liquidi.

Non lavare il corpo dell'apparecchio con liquidi. Pulire il corpo motore con una pezza di cotone asciutta.

Non utilizzare detersivi infiammabili , aggressivi, solventi, agenti corrosivi, pagliette , spugne abrasive o sostanze che possano danneggiare il corpo dell'apparecchio o i suoi accessori.

SOLO LA CIOTOLA PUÒ ESSERE LAVATA IN LAVASTOVIGLIE
TUTTI GLI ALTRI ACCESSORI NON POSSONO ESSERE LAVATI IN LAVASTOVIGLIE



GARANZIA

La garanzia di questo elettrodomestico è in ottemperanza al Decreto Legislativo N.24 del 02/02/2002 sulle norme di garanzia in attuazione della direttiva Europea N° 199/44/CE.

Si raccomanda di conservare il documento di acquisto quale requisito indispensabile per l'applicazione delle norme di garanzia.

La garanzia non copre i danni provocati all'elettrodomestico per uso improprio o diverso da quello illustrato in questo libretto di istruzione.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)



Indica che il prodotto deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita seguendo le norme vigenti, relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano. Il prodotto deve essere smaltito presso



i centri di raccolta dedicati oppure reso al rivenditore (nel caso si volesse sostituire acquistandone un altro equivalente nuovo), in quanto l'elettrodomestico risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC convertito in D. Lgs 151/2005 e successive modifiche). Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto previsto dalla normativa è soggetto a sanzioni. Le batterie e/o accumulatori devono essere smaltiti separatamente come rifiuto speciale presso le strutture autorizzate. Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo è soggetto a sanzioni.





INNO HIT EUROPE S.A.
Via Calprino, 18 – Loc. Paradiso
6902 LUGANO (CH)

DICHIARA

che questo elettrodomestico INNO HIT è conforme a quanto prescritto dalle direttive Europee e alle normative vigenti previste per le apparecchiature elettriche ed elettroniche. In particolare:

- *Direttiva Europea 2006/95/CE, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione (LVD).*
- *Direttiva Europea 2004/108/CE, concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica (EMC/EMF).*
- *Direttiva Europea 2002/95/CE, e successiva modifica con Decisione 2005/618/CE, e Direttiva Europea CE/2011/65 sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (ROHS).*
- *Regolamento Europeo 2006/1907/CE, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH).*
- *Regolamento 2004/1935/CE, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Food Contact).*
- *Regolamento 2011/10/CE e successiva modifica 2012/1183/CE, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (PIM) e D.M. 21/03/1973, disciplina igienica dei recipienti e degli utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari.*
- *Direttiva 2005/31/CE, concernente i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari (LFGB).*
- *Regolamento Europeo 2008/1275/CE, recante misure di esecuzione della direttiva 2005/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio (EUP) e Direttiva 2009/125/CE, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia (ERP).*

INNO HIT EUROPE S.A si riserva la facoltà di apportare qualsiasi modifica o miglioria al prodotto senza modificare il presente libretto di istruzioni.

INNO HIT EUROPE S.A non va ritenuta responsabile per eventuali errori di stampa.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Mod: IMPASTATRICE PLANETARIA 1000W

Cod. IHE-1074TP (SM-983S)

Volt : 230-240V 50/60Hz

Watt: 1000 W

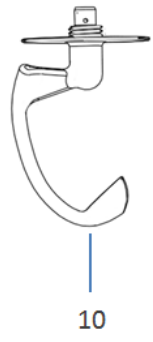
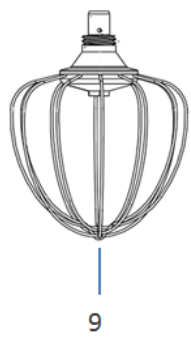
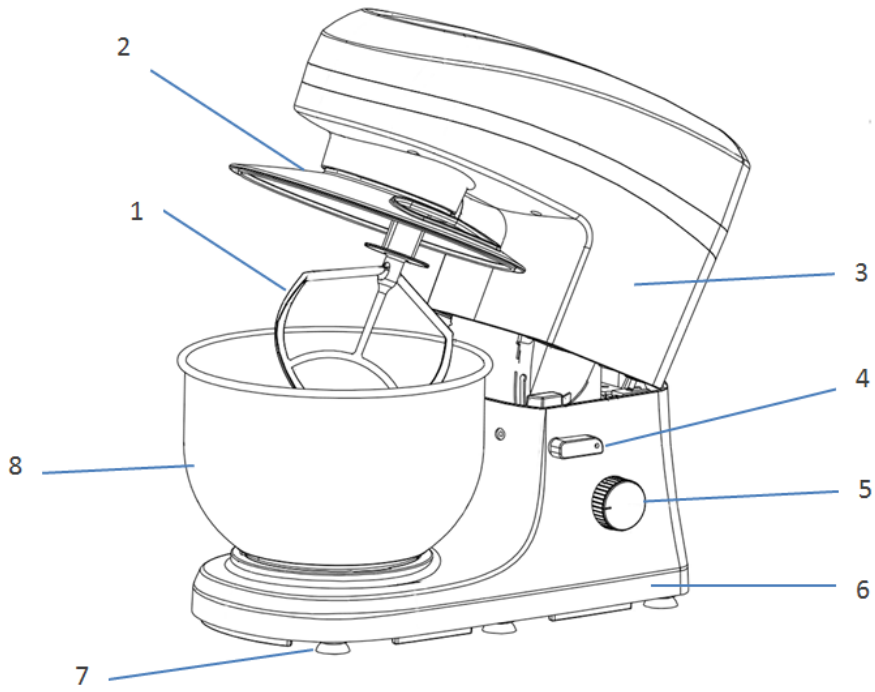
IP20

KB 3 min

Made in P.R.C. (Fabbricato in Cina)

CODICE EAN: 8052190450747





PARTS DESCRIPTION

1. Mixer blade
2. Anti-splatter cover
3. Upper housing cover
4. Small knob
5. Switch
6. Lower housing cover
7. Foot
8. Mixing bowl
9. Egg whisk
10. Dough hook

OPERATING MANUAL

ATTENTION: READ THIS MANUAL



All the device users do not have to activate the device without having previously read the content of this operating manual carefully, which should be kept with care for further consultation.

The home appliance must be used only following the modality explained in this operating manual, paying caution and attention. Any inaccurate use can generate hazards and/or damage to people or things.

UNPACKING, ASSEMBLY

ATTENTION: RISK SUFFOCATION



Don't allow children or people with restricted physical abilities to play with the packing materials. plastic bags and polystyrene parts represent a real suffocation danger!

Extract the home appliance and any respective accessorize from the box.

Remove the device and any respective accessorize from the plastic envelopes, carton



packages and or polystyrene parts

It is suggested to keep the original packages for at least 30 days after the purchase, also in case in the future you will need to pack up again the device.

Before every usage, remove all the packaging material and wash any removable component which will get in contact with food (as shown at the paragraph “CLEANING AND MANTAINANCE”).

Make sure that everything will be completely dry before reassemble the device.

Assemble the device as shown in this operating manual.

Control that the device is complete with all the accessorizes, and that it doesn't present abnormalities, failures or damages and therefore that it is perfectly working.

In case it turns out that the device is not complete or it shows clear aesthetic damages due to collisions or tumbles, do not insert the power plug in the socket and bring it to an authorized assistance point for a check up.

PACKAGES DISPOSAL



Paper and carton of this home appliance are recyclable.

In any case do not deposit the package in the common garbage or scatter it in the environment.

Packages must be disposed in a differentiate way, separating them by typologies as per the rules in force in your country in order to favour the recycle process of raw materials. Contact your Municipality or to authorized garbage dump centre point for related and more detailed information.

This home appliance has been applied to the law relating to the recycling of packaging for consumption goods through the National Packaging Consortium.





ATTENTION: RISK OF ELECTROCUTION.



Do not open, disassemble or modify the home appliance.

Inside the device there are dangerous tensions or high voltage electric current. Do not dismantle, do not open, do not try to repair the home appliance by yourself, not even after the warranty period.

Do not use the product for purposes/uses different from what displayed in this operating manual.

Make sure that the voltage of the socket corresponds to the voltage shown on the home appliance's label. If there is no correspondence between what is indicated on the home appliance's label and the system of the place where it will be used do not insert the plug in the socket.

Do not leave the home appliance unattended when it's working or not even switched off with the plug into the socket.

Use this home appliance only for domestic use and not professional use.

This home appliance is not adapt to be used by groups, mutual companies, or other situations however similar to a professional use.

If possible avoid to use extension leads; if this is indispensable adopt exclusively extension leads in keeping with the European's instructions, of the shortest length possible.

It is important to make sure that the cables section and the maximum absorption allowed are compatible and well proportionate to the device to connect.

Do not use more than one extension leads connected among each other.

Do not handle or use home appliances with wet or humid hands.

Before cleaning the home appliance, always unplug it from the socket.

Remove the plug from the socket when the appliance is not in use.

Switch off the device before removing the plug from the socket.

Remove the plug from the socket by holding it firmly and not by pulling it from the cable.

The voltage shown on the label of the product is present until the product itself remains connected to the socket.

ATTENTION: RISK OF ELECTROCUTION.



Children or people with restricted physical abilities don't distinguish the hazards



connected to a incorrect use of electric appliances, therefore do not allow them to use. Do not allow children to play with the home appliance. Supervise and help, people with restricted physical abilities, for a correct and secure use of the home appliance. This home appliance is not adapt to be used with external timer or additional remote monitoring systems.

ATTENTION: RISK OF ELECTROCUTION



KEEP AWAY FROM WATER In any case do not immerse the hands in the liquid to retrieve the device without having before removed the plug from the socket. Do not use home appliances close to bins containing liquids, taps, sinks, bath tubs, etc. Do not immerse the device into water or any other liquid. Do not wet the plug. Do not allow people who are taking a bath or a shower to use or to get in contact with the device if this is connected to the socket. do not use the device if it is accidentally wet or even just dampen. Do not wash the home appliance with water.

If the home appliance will accidentally fall into water or other liquids, with dry hands immediately extract the plug from the socket.

If the home appliance will get in contact with water or other liquids, do not insert the plug into the socket and do not reuse the home appliance before having it checked by an authorized assistance center point. Noncompliance of this precaution is the cause of dangerous electric shocks with very serious consequences.

INNO HIT EUROPE S.A. will not be considered responsible for damages caused, both to the user and to third party, in case of incorrect handling or wrong use and/or different from what explained in this operating manual.

The utilization of non-original accessorizes might cause damages to third party or to the user and compromise the functionality of the home appliance itself.

The utilization of the device with not original accessorizes or not correctly assembled invalidates the warranty of the product.

An incorrect and inaccurate use may damage the device and cause damage to the user.

Do not hold and lift the home appliance by the cable.

Never twist, kink or wrap the cord around the appliance as this may cause the cord insulation to weaken and split, particularly where it enters the unit.

Avoid the home appliance's electric cable to get in contact with sharp rough edges.

Absolutely do not use the home appliance if:

- It is damaged
- The cable or the plug are damaged



- It fallen
- It is wet
- It fell in water (even if then it dried)

In these cases it is necessary to contact an authorized assistance point center for a checkup, and if necessary, have it fix.

Avoid the home appliance to get in touch with real flames or sources of heat.

Do not use the home appliance to damage objects or to offend people and animals.

Avoid using the home appliance in presence of solvents and or paints, in a corrosive and explosive atmosphere, in presence of dust or sawdust, risk of fire and explosion.

In the case the home appliance will show malfunctioning or abnormalities at the first start, switch it off immediately and contact an authorized assistance point centre.

Do not use the home appliance in external environments like for instance: colonnade, terraces, gazebos, balconies, granaries, stables, cattle sheds or similar.

This unit has been permanently lubricated and requires no further oiling.





ATTENTION: BURNING HAZARD

To avoid overheating, do not cover the appliance.



ATTENTION: RISK OF LESION

Moving parts. Do not touch moving metal parts. Avoid contacting any part when it works.

Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the blades during operation.

Never reach into the appliance with your fingers or an object while the appliance is running. Even after switching the device off, the beaters may still turn for a while. Do not try to stop them.

Before moving the upper part to the “high” position, wait until the appliance has stopped completely.

Do not insert any body part in the bowl while the appliance is working.

All mounting/removal operations and assembly of accessories should be performed with the machine switched off and with the plug disconnected from the outlet.

Do not keep the appliance unattended during its operation.

Make sure the suction feet are properly adhered to the selected support surface.

Do not insert ingredients, hands or objects in the bowl while the appliance is working.

Do not move the appliance while it is working.

Do not tamper with the safety devices.

Do not pour ingredients while the appliance is working. Switch it off and wait until the motor has stopped completely.

Only add ingredients after having switched off the appliance and waited until the motor has stopped completely.

Never place the appliance on or near gas stoves, stovetops or ovens.

Do not place the appliance on or near sinks or any containers filled with water.

Do not let the motor come into contact with liquids.

Do not wear loose garments or jewels (necklaces, bracelets, watches etc) that might get tangled in the beaters or cause accidents. Long hair should be tied up.

Do not switch the appliance on without installing the final accessory (whisker, kneader, mixer), putting all ingredients in the bowl and moved the upper part to the “low” position.

Switch on appliance ONLY if correctly and fully assembled.

Never use the appliance unless it is perfectly assembled.

Never use the appliance without its anti-splatter cover .

Only change the final accessory (whisker, kneader, mixer) after switching off the appliance and unplugging it from the wall socket; make sure the motor is completely



still.

Make sure the cable does not come into contact with hot surfaces or flames.

Never use the device with other accessories not mentioned in this manual.

This appliance should only be used to process foodstuff.

Unplug the appliance from the wall socket before cleaning it.

Do not let the appliance hang from its cable.

Do not switch the appliance on without ingredients in the bowl.

Do not use the appliance to mix dry substances (nuts, almonds etc).

Do not use the appliance to mix hard foods.

Do not use the appliance to mix hot or boiling ingredients.

Do not use the appliance for more than 3 minutes at maximum speed.

Switch the appliance off, unplug it from the power source and raise the motor body before cleaning the appliance.

Clean the appliance after each use.

Do not allow the appliance to come into contact with particularly acidic foods such as vinegar, lemon etc.

After use or in case of malfunctioning, unplug the appliance from the power source.

Do not disassemble the appliance for any reason.

When not in use, the appliance must be unplugged from the power source.

Do not insert hands, objects or ingredients through the hole in the anti-splatter cover or while the appliance is on.

Prior to each use, make sure the anti-splatter cover is perfectly intact and does not present cracks.

If the anti-splatter cover gets damaged during use, throw the dough away and under no circumstances use the food in the bowl. Do not use the appliance again until a new anti-splatter cover is purchased.

Do not use the appliance if the anti-splatter cover is cracked or broken.

WARNING: if the anti-splatter cover breaks, it may result in cutting or sharp edges. Be very careful not to hurt yourself or other people, things and/or pets.



INSTRUCTION FOR USE

Place the appliance on a horizontal surface that is flat, clean, dry, stable and resistant to heat.

Make sure the suction feet are firmly adhered to the chosen support surface.

Wash all accessories and the bowl (see the “cleaning and maintenance” chapter).

Move the safety lever in the direction of the arrow: the upper part of the appliance will move upwards. (Fig. 2 – 3 – 4)

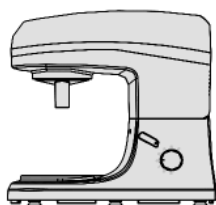


Fig. 2



Fig. 3

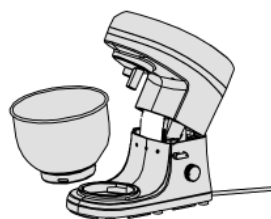


Fig. 4

Place the bowl on its own seat and turn it in the direction of the arrow (LOCK). Make sure the bowl is firmly locked in place.

Make sure the anti-splatter cover is perfectly attached to its own seat and rotate it clockwise until you hear it lock. (Fig. 5 – 6 – 7)

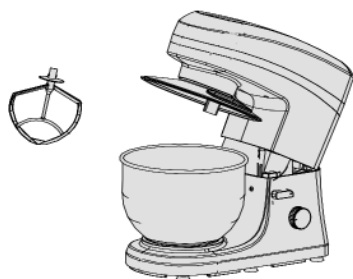


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

WARNING! The anti-splatter cover must be properly attached.

The hole through which you will pour the ingredients through the anti-splatter cover must be on the left side of the appliance.

Insert the desired accessory in its seat, pushing it lightly upwards and rotating it clockwise so that the bayonet hooking locks the accessory in place.

Do not use the appliance without the anti-splatter cover .

Place the ingredients in the bowl.

Move the safety lever in the direction of the arrow, keep it pressed and lower the upper part to operation position (horizontal).

Move the safety lever to its original position to lock the upper part in the horizontal position.

Make sure the control knob is at "0" Off .

Plug the appliance to an easy-to-reach wall socket so that it can be quickly unplugged in case of emergency.

Move the control knob according to the desired speed, from 1 to 6 .

To add ingredients during operation, switch off the appliance by placing the control knob at "0" off and wait until the motor has stopped completely.

It is advisable to start with a lower speed and only increase speed once the ingredients are well

mixed, according to the table below.

Note:

Prior to each use, make sure the anti-splatter cover is perfectly intact and presents no cracks.

Do not use the appliance if the anti-splatter cover is cracked or broken.

If the anti-splatter cover gets damaged during use, throw the dough away and under no circumstances use the food in the bowl. Do not use the appliance again until a new anti-splatter cover is purchased.

Position 0 "off")

Position P "pulse"

Accessory: Whisker Use only with liquids or sauces



Positions from 1 to 6

Position 1 speed 1

Accessory: kneader Hard dough and flour-based dough

Accessory: mixer Semi-hard dough or whipped butter-based dough

Accessory: whisker For liquids or sauces

Position 2 speed 2

Accessory: mixer Semi-hard dough or whipped butter-based dough

Accessory: whisker Use only with liquids or sauces

Position 3 speed 3

Accessory: whisker Use with liquids or sauces

Accessory: mixer Semi-hard dough or whipped butter-based dough

Position 4 speed 4

Accessory: whisker Use with liquids or sauces

Position 5 speed 5

Accessory: whisker Use with liquids or sauces

Position 6 speed 6

Accessory: whisker Use with liquids or sauces

ACCESSORIES

Mixer

Use this accessory with semi-hard dough, sauces, creams of medium consistence, chocolate dough, whipped butter-based dough etc.

This accessory can be used at speeds from 1 to 3 according to the stability of the appliance during use.

Whisker

Use this accessory with liquid creams, sauces, mayonnaise, whipped cream, egg whites, liquids in general, eggs etc.

This accessory can be used at any speed according to the amount of splatter that takes place during use, the consistency of the dough and the stability of the appliance.

With this accessory it is possible to use the pulse function: place the control knob at P .

Kneader

Use this accessory with flour-based dough such as bread, pizza, egg pasta, puff pastry, short butter dough, cookie dough etc.

This accessory should only be used at speed 1.



Maximum admissible quantities:

egg whites	: max 24 eggs approx.
flour and water dough (bread)	: max 1000 g flour
flour and egg dough (fresh egg pasta)	: max 500 g flour
liquids or sauces	: max 1.5 liters

WARNING: Always respect the prescribed speeds for each type of dough.

Always use the proper accessory prescribed for each type of dough.

Do not exceed the maximum recommended quantity.

Do not use the appliance without the anti-splatter cover .

In case the appliance stops working, switch it off immediately and select a lower speed.

If it still does not work at speed 1, switch it off, move the upper part to its high position and remove dough until the appliance is capable of working it. Replace the upper part in its horizontal position and resume working.

Never run the appliance for more than 4 consecutive minutes at maximum speed.

Only add ingredients after having stopped the appliance and waited until the motor has stopped completely.

The appliance is equipped with an additional safety device: when the upper part is in its raised position, the appliance may not be switched on.

It is only possible to switch the appliance on again when the upper part is in horizontal operation position.

TIPS

For good results, some basic rules should be followed. Below are some suggestions which probably apply to most recipes you are likely to use.

Use ingredients at room temperature.

Make sure the accessories are absolutely clean. Even a tiny amount of fat material will prevent whites from turning into foam.

Only use very fresh eggs and at room temperature.

Chop ingredients such as butter or margarine into small pieces to make blending easier.

Add additional ingredients delicately to keep the foam from losing volume.

Start at speed 1 to mix all ingredients avoiding splatters. Increase the speed a little at a time, according to the table above and to the necessary operation.

Do not exceed the suggested maximum capacities.



CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use. Rinse the accessories and the bowl prior to use. Wash the accessories, bowl , kneader, mixer , whisker in warm water with dish soap. Wash the anti-splatter cover with warm water and dish soap. Never use abrasive detergents or boiling water and never place it in the dishwasher. Never use liquids to wash the body of the appliance . Use a dry cotton cloth. Never use inflammable, aggressive detergents, solvents, corrosive agents, hard or abrasive sponges or any substance which may damage the body of the appliance or its accessories. The bowl is dishwasher safe. All other accessories must be washed manually.

NOTE: DO NOT WASH NEITHER THE APPLIANCE NOR THE INDIVIDUAL PARTS IN A DISHWASHER, THEY MAY GET DEFORMED OR DAMAGED.

WARRANTY

This Home appliance's warranty is in compliance with the Legislative Decree N. 24 issued on 02/02/2002 and concerning the rules about warranty in implementation of the European directive N. 199/44/CE. It is recommended to keep the purchasing document as an essential requirement to apply the warranty rules. The warranty does not cover damages caused to the home appliance due to an improper use or different from what shown on this operating manual.



WASTE DISPOSAL FROM ELECTRIC AND ELECTRONIC APPLIANCES (RAEE)



It shows that the product must be disposed in an appropriate manner at the end of its life cycle following the rules in force, concerning the differentiated disposal and cannot be handled like a simple urban waste. The product must be disposed to the dedicated collection points or returned to the retailer (in the case you want to replace it by buying another equivalent one), since the home appliance matches the qualifications, required from the new directives introduced in order to preserve the environment (2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC turned into D.Lgs 151/2005 and subsequent amendments)



Ask information to the authorities concerning the dedicated areas for the urban waste disposal.

Whoever doesn't dispose the product according to the rule will be liable for fines.



DECLARATION OF CONFORMITY



INNO HIT EUROPE S.A.

Sede Legale : Via Calprino, 18 – Loc. Paradiso
6902 LUGANO (CH)

DICHIARA

that this home appliances INNO HIT complies with the European Directives and with the rules in force foreseen for the electric and electronic devices.

INNO HIT EUROPE S.A. . retain the faculty to make any amendment or improvement to the product without modify the present operating manual.

INNO HIT EUROPE S.A. will not be consider responsible for any printing errors.

TECHNICAL FEATURES

Mod: STAND MIXER 1000W

Cod. IHE-1074TP (SM-983S)

Volt : 230-240V 50/60Hz

Watt: 1000 W

IP20

KB 3 min

Made in P.R.C.

EAN: 8052190450747



INNO-HIT®

INNO HIT EUROPE S.A.

Sede Legale : Via Calprino, 18 – Loc. Paradiso 6902 LUGANO (CH)
C.F. e P.IVA dell' Ufficio Di Rappresentanza : IT02166160511

www.assistentzainnohit.eu

