



Kitchen Machine

User Manual



Models:

7062.0200

CONTENT



.....	3
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
2. USE AND MAINTENANCE	3
3. TROUBLESHOOTING.....	3



.....	4
1. TECHNISCHE SPECIFICATIES	4
2. GEBRUIK EN ONDERHOUD.....	4
3. PROBLEEMOPLOSSING.....	4



.....	5
1. TECHNISCHE DATEN	5
2. VERWENDUNG UND WARTUNG	5
3. FEHLERBEHEBUNG.....	5



.....	6
1. SPECIFICATIONS TECHNIQUES	6
2. UTILISATION ET ENTRETIEN	6
3. DÉPANNAGE.....	6



The 7062.0200 multi-functional food mixer is the new developed table surface type mixer. This machine make planetary rotation in product drum based on the principal of planetary movement to mix material completely. This machine adopt the most advanced stepless shift technology and adjust the rotation speed over the range of 0 to 780r/min with multi functions such as mixing paste, mixing stuffing, breaking eggs and cream. All the parts contact with food make use of stainless steel with special surface treatment and meet the national sanitary standard.

This beautiful shape machine is easy to operate, safe, high efficient and wide application. It's the ideal assistant hand for making cake or paste products in baker's room, hotel, bar, restaurant and home.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Volume	Voltage	Power	Dimensions (LxWxH)
7062.0200	7 L	230V / 50Hz	0.35 kW	412×235×430 mm

2. USE AND MAINTENANCE

1. Check the conformity between the power voltage with the using voltage and make sure the safety of machine connecting to the earth before use.
2. Switch on the speed modulator from 0 to 1 to open the machine's power supply and rotating the speed modulator from 1 to 10 to change the rotating rate of mixing axle from 0 to 780r/min with no rate modulation.
3. When finish the operation, please rotating the speed modulator to 0 to power off the machine.
4. Select proper mixing speed and mixing kits. Hook type mixer for low speed mixing paste, racket type mixer for medium mixture and flower root type mixer for high speed mixture. No mixing paste with medium or high speed.
5. No put hand or other thing into the drum on mixing.
6. Keep the machine clean.

3. TROUBLESHOOTING

Fault	Cause	Remedy
Machine isn't running	1. Bad contact of wiring 2. Wear of electrical brush	1. Check the electrical circuit 2. Change the electrical brush
Rotating speed slow down due to high temperature	1. Low voltage 2. Load too heavy 3. The mixer or rotating speed improper 4. Working time too long	1. Check the power voltage 2. Decrease load 3. Use correctly according to manual of use and maintenance 4. Switch on again after several minutes
Mixer contact the inside of drum	Mixer or drum distortion	Correct or change mixer or drum



De 7062.0200 multifunctionele mixer is de nieuw ontwikkelde mixer voor het tafelloppervlak. Deze machine maakt planetaire rotatie in het producttrommel op basis van het principe van planetaire beweging om materiaal volledig te mengen. Deze machine maakt gebruik van de meest geavanceerde traploze schakeltechnologie en past de rotatiesnelheid aan over het bereik van 0 tot 780r/min met multifunctionele functies zoals mengpasta, mengvulling, het breken van eieren en room. Alle onderdelen die in contact komen met etenswaren maken gebruik van roestvrij staal met speciale oppervlaktebehandeling en voldoen aan de nationale sanitaire norm.

Deze prachtig vormgegeven machine is eenvoudig te bedienen, veilig, zeer efficiënt en breed toepasbaar. Het is de ideale helpende hand voor het maken van cakeproducten in de werkruimte van de bakker, in het hotel, de bar, het restaurant en thuis.

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Volume	Spanning	Kracht	Afmetingen (LxBxH)
7062.0200	7 L	230V / 50Hz	0,35 kW	412×235×430 mm

2. GEBRUIK EN ONDERHOUD

1. Controleer de overeenstemming tussen de voedingsspanning en de gebruiksspanning en zorg ervoor dat de machine vóór gebruik op de aarde wordt aangesloten.
2. Schakel de snelheidsmodulator in van 0 naar 1 om de voeding van de machine te openen en draai de snelheidsmodulator van 1 naar 10 om de rotatiesnelheid van de mengas te wijzigen van 0 naar 780r/min zonder snelheidsmodulatie.
3. Wanneer u klaar bent met de bewerking, draait u de snelheidsmodulator naar 0 om de machine uit te schakelen.
4. Selecteer de juiste mengsnelheid en mengkits. Haaktype mixer voor lage snelheid mengpasta, racket type mixer voor medium mengsel en bloemwortel type mixer voor hoge snelheid mengsel. Geen mengpasta met gemiddelde of hoge snelheid.
5. Geen hand of andere objecten in de kom steken bij het mixen.
6. Houd de machine schoon.

3. PROBLEEMOPLOSSING

Klacht	Oorzaak	Remedie
Machine is niet actief	1. Slecht contact van bedrading 2. Slijtage van elektrische borstel	1. Controleer het elektrische circuit 2. Vervang de elektrische borstel
Roterende snelheid vertraagt door hoge temperatuur	1. Laagspanning 2. Belasting te zwaar 3. De mixer of draaisnelheid onjuist 4. Werktijd te lang	1. Controleer de voedingsspanning 2. Verminder de belasting 3. Gebruik correct volgens handleiding van gebruik en onderhoud 4. Schakel na enkele minuten weer in
Mixer contact met de binnenkant van de trommel	Mixer of kom-vervorming	Mixer of kom corrigeren of vervangen



Der 7062.0200 multifunktionale Food Mixer ist ein neu entwickelter Tischmixer. Dieses Gerät führt eine Planetenrotation in der Produkttrommel durch, die auf dem Prinzip der Planetenbewegung basiert, um das Material vollständig zu mischen. Das Gerät verfügt über die fortschrittlichste stufenlose Schaltungstechnologie und kann die Rotationsgeschwindigkeit in einem Bereich von 0 bis 780 U/min einstellen. Es hat mehrere Funktionen, wie z.B. das Mischen von Paste, das Mischen von Füllung, das Aufschlagen von Eiern und Sahne. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus rostfreiem Stahl mit spezieller Oberflächenbehandlung und erfüllen die nationalen Hygienestandards.

Diese formschöne Maschine ist einfach zu bedienen, sicher, hocheffizient und vielseitig einsetzbar. Sie ist der ideale Helfer bei der Herstellung von Kuchen oder Teigprodukten in Bäckereien, Hotels, Bars, Restaurants und zu Hause..

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	Volumen	Spannung	Leistung	Maße (LxBxH)
7062.0200	7 L	230V / 50Hz	0.35 kW	412×235×430 mm

2. VERWENDUNG UND WARTUNG

1. Überprüfen Sie die Übereinstimmung zwischen der Netzspannung und der Betriebsspannung und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Verwendung geerdet ist.
2. Schalten Sie den Drehzahlregler von 0 auf 1, um die Stromversorgung des Geräts zu öffnen, und drehen Sie den Drehzahlregler von 1 auf 10, um die Drehzahl der Mischachse von 0 bis 780 U/min ohne Drehzahlmodulation zu ändern.
3. Wenn Sie den Vorgang beendet haben, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, um das Gerät auszuschalten.
4. Wählen Sie die richtige Mischgeschwindigkeit und Mischsätze. Hakenmischer für das Mischen von Paste mit niedriger Geschwindigkeit, Schläger für mittlere Geschwindigkeit und Mehlmischer für hohe Geschwindigkeit. Mischen Sie keine Paste mit mittlerer oder hoher Geschwindigkeit.
5. Stecken Sie beim Mischen nicht die Hand oder etwas anderes in die Trommel.
6. Halten Sie die Maschine sauber.

3. FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Ursache	Behebung
Die Maschine läuft nicht	1. Schlechter Kontakt der Verkabelung 2. Abnutzung der elektrischen Bürste	1. Prüfen Sie den Stromkreis 2. Wechseln Sie die elektrische Bürste
Verlangsamte Rotationsgeschwindigkeit aufgrund hoher Temperatur	1. Niedrige Spannung 2. Zu schwere Last 3. Der Mixer oder die Rotationsgeschwindigkeit ist ungeeignet 4. Zu lange Betriebszeit	1. Prüfen Sie die Netzspannung 2. Verringern Sie die Last 3. Verwenden Sie das Gerät korrekt gemäß der Gebrauchs- und Wartungsanleitung 4. Nach einigen Minuten wieder einschalten
Mixer berührt die Innenseite der Trommel	Mixer oder Trommel verbogen	Mixer oder Trommel korrigieren oder wechseln



Le mixeur multifonctionnel 7062.0200 est le nouveau mixeur de table développé. Cette machine effectue une rotation planétaire dans le bol du produit en se basant sur le principe du mouvement planétaire pour mélanger complètement le produit. Cette machine adopte la technologie de changement de vitesse en continu la plus avancée et ajuste la vitesse de rotation sur la plage de 0 à 780 tr/min avec des fonctions multiples telles que le mélange de pâte, le mélange de farce, le battement des œufs et de la crème. Toutes les pièces en contact avec les aliments utilisent de l'acier inoxydable (INOX) avec traitement de surface spécial et répondent à la norme sanitaire nationale.

Grace à sa forme, cet appareil est facile à utiliser, sûre, très efficace et large. C'est le moyen idéal pour la fabrication de gâteaux ou pâtes en boulangerie, hôtel, bar, restaurant et chez soi.

1. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Volume	Tension	Puissance	Dimensions (LxLxH)
7062.0200	7 L	230V / 50Hz	0.35 kW	412×235×430 mm

2. UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Vérifiez la conformité entre la tension d'alimentation et la tension d'utilisation et assurez-vous que la machine est branchée en toute sécurité avant utilisation.
2. Allumez le modulateur de vitesse de 0 à 1 pour mettre en marche l'alimentation électrique de la machine et faites tourner le modulateur de vitesse de 1 à 10 pour changer le taux de rotation de l'axe de mélange de 0 à 780 tr/min sans modulation de taux.
3. Une fois l'opération terminée, veuillez tourner le modulateur de vitesse sur 0 pour éteindre la machine.
4. Sélectionnez la vitesse de mélange appropriée et les kits de mélange. Mélangeur de type crochet pour pâte à mélanger à basse vitesse, mélangeur de type feuille pour mélange moyen et mélangeur fouet pour mélange à grande vitesse. Pas de mélange de pâte à moyenne ou haute vitesse.
5. Ne mettez pas la main ou autre chose dans le bol pendant le mélange.
6. Gardez la machine propre.

3. DÉPANNAGE

Défaut	Cause	Solution
La machine ne fonctionne pas	1. Mauvais contact du câblage 2. Usure de la brosse électrique	1. Vérifier le circuit électrique 2. Changer l'électro brosse
Vitesse de rotation ralentie en raison de la température élevée	1. Basse tension 2. Charge trop lourde 3. Le mélangeur ou la vitesse de rotation est incorrect 4. Le temps de travail est trop long	1. Vérifiez la tension d'alimentation 2. Réduire la charge 3. Utiliser correctement conformément au manuel d'utilisation et d'entretien 4. Remettre en marche après quelques minutes
Le mélangeur touche l'intérieur du bol	Mélangeur ou distorsion du bol	Corriger ou changer le mixeur ou le bol