



MATFER



Alphamix 2
8 Litres



MATFER

Nous nous réservons le droit de modifier à tous moments et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.

© Tous droits réservés pour tous pays par : Robot-Coupe s.n.c.

We reserve the right to alter at any time without notice the technical specifications of this appliance.

None of the information contained in this document is of a contractual nature. Modifications may be made at any time.

© All rights reserved for all countries by: ROBOT-COUBE s.n.c.

Wir behalten uns das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung die technischen Eigenschaften dieser Geräte zu ändern.

Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht bindend und können jederzeit geändert werden.

© Alle Rechte für alle Länder vorbehalten durch ROBOT-COUBE s.n.c.

Nos reservamos el derecho de modificar en todo momento y sin previo aviso las características técnicas de este aparato.

Las informaciones que figuran en este documento no son contractuales y pueden ser modificadas en todo momento.

© Todos los derechos reservados para todos los países por : ROBOT-COUBE s.n.c.

CE Page 03

F **Notice d'utilisation** Page 05

Eng **Operating instructions** Page 15

D **Bedienungsanleitung** Seite 25

E **Manual de instrucción** Página 35

CE

F

Eng

D

E

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

- Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :
- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
 - Directive "Machines" 2006/42/CE,
 - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
 - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2004/108/CE,
 - Règlement Cadre "Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires" (CE) N° 1935/2004
 - Directive "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
 - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
 - aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
 - NF EN 1678-1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 : Batteurs-Mélangeurs,
 - NF EN 12853 : Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
 - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
 - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
 - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
 - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
 - IP 55 pour les commandes électriques,
 - IP 34 pour les machines.

DECLARATION OF CONFORMITY

- Declares that the machines identified by their type above, comply with:
- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
 - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
 - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
 - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
 - Regulation "materials and articles intended to come into contact with food" (EC) N° 1935/2004,
 - Directive "plastic materials and articles intended to come into contact with food" 2002/72/CE,
 - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
 - the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
 - EN 60204-1 - 2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
 - EN 12852: Food Processors and Blenders,
 - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
 - EN 454: Blender-Mixers,
 - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
 - EN 14655: Bread Slicers,
 - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
 - EN 13621: Salad Spinners,
 - EN 60529-2000: Degrees of protection,
 - IP 55 for the electrical controls,
 - IP 34 for the machines.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

- Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen
- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
 - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
 - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
 - Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (1935/2004)
 - Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2002/72/EG)
 - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
 - den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
 - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
 - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
 - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
 - EN 454: (Planetentrühr- und -knetmaschinen)
 - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
 - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
 - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
 - EN 13621: (Salatschleudern)
 - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
 - IP 55 für die Schalter
 - IP 34 für die Geräte

CONFORMITEITSVERKLARING

- Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:
- aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
 - Richtlijn "Machines" 2006/42/EG,
 - Richtlijn "Laagspanning" 2006/95/EG,
 - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
 - Kaderverordening "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" (EG) N° 1935/2004
 - Richtlijn "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" 2002/72/EG,
 - Richtlijn "Bepanking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
 - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG,
 - aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
 - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
 - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
 - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
 - EN 1678-1998: Groentesnijders,
 - EN 454: Klappers-Mixers,
 - EN 12853: Klappers en handmixers (Staaftmixers),
 - EN 14655: Stokbroodsnijmachines
 - EN 13208: Groenteschilmachines
 - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwiersers
 - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
 - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
 - IP 34 voor de machines.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

- Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:
- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
 - Reglamento marco "Materiales y objetos en contacto con productos alimentarios" (CE) N° 1935/2004,
 - Directiva "Materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
 - las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
 - EN 1678-1998: Corta-hortalizas,
 - EN 454: Batidoras-mezcladoras,
 - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
 - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
 - EN 13208: Peladoras de hortalizas
 - EN 13621: Escorredores de lechuga
 - EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:
- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
 - Direttiva "Macchine" 2006/42/CE,
 - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
 - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
 - Regolamento quadro su "Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti" (CE) N° 1935/2004
 - Direttiva "Materiali e oggetti in materia plastica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari" 2002/72/CE,
 - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE,
 - alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
 - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
 - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
 - EN 1678-1998: Tagliaverdure,
 - EN 454: Sbattoni mixer,
 - EN 12853: Sbattoni e fruste portatili (Mixer ad immersione),
 - EN 14655: Taglia baguette
 - EN 13208: Shuciatrici di verdura
 - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata
 - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
 - IP 55 per i comandi elettrici,
 - IP 34 per le macchine.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

- Declaro que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:
- Os requisitos essenciais das directivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
 - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
 - Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
 - Directiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
 - Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios" (CE) N° 1935/2004
 - Directiva "Materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios" 2002/72/CE,
 - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
 - Directiva "REEE" 2002/96/CE,
 - As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
 - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Principios gerais de concepção,
 - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
 - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
 - EN 1678 - 1998: Cortadores de legumes,
 - EN 454: Batedeiras-Misturadoras,
 - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
 - EN 14655: Cortadores de pão
 - EN 13208: Descascadores de legumes
 - EN 13621: Escorredores de salada
 - EN 60529 - 2000: Graus de protecção:
 - IP 55 para os comandos eléctricos,
 - IP 34 para as máquinas.

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

- Försäkras om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:
- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
 - Direktiv 2006/42/CE – "Maskineri"
 - Direktiv 2006/95/CE – "Lågspänning"
 - Direktiv 2004/108/CE – "Elektromagnetisk kompatibilitet"
 - Regelverk (EC) No 1935/2004 – "Material och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/72/CE – "Plastmaterial och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
 - Direktiv 2002/95/CE – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
 - Direktiv 2002/96/CE "WEEE"
 - krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
 - EN 12100-1 & 2 - 2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
 - EN 12852: Matberedare och blandare
 - EN 1678-1998: Tagliaverdure
 - EN 454: Blandare-mixers
 - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
 - EN 14655: Brödskvivare
 - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
 - EN 13621: Salladslungor
 - EN 60529-2000: Skyddsklassning
 - IP 55 för elektriska kontroller
 - IP 34 för maskiner.

OVERENSSTEMMELSESEKTLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
 - maskindirektiv 2006/42/EF
 - lovspændingsdirektiv 2006/95/EF
 - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
 - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
 - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
 - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
 - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
 - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
 - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
 - EN 12852: foodprocessorer og blendere
 - EN 1678-1998: snittemaskiner til grøntsager
 - EN 454: røremaskiner
 - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
 - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
 - EN 13208: grøntsagsskrællere
 - EN 13621: salatarrere
 - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
 - IP 34 for maskinernes vedkommende

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответствующим гос. законодательствам:
 - Директива по механизмам 2006/42/CE,
 - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
 - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
 - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) N° 1935/2004
 - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
 - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
 - Директива "WEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизованных евро норм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
 - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
 - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электрооборудование аппаратов,
 - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
 - EN 1678-1998 : Овощерезки,
 - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
 - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
 - EN 14655 : Хлебоборезки
 - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
 - EN 13621 : Аппараты для отжима воды из салата
 - EN 60529-2000 : Степень защиты:
 - IP 55 для кнопок управления,
 - IP 34 для механизмов.

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczycy, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
 - Dyrektywa „Maszyny” z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
 - Dyrektywa „Niskie napięcie” 2006/95/CEE
 - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna” 2004/108/CE
 - Regulacja w ramach „Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych” (CE) N° 1935/2004
 - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych” 2002/72/CE
 - Dyrektywa „Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
 - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
 - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
 - EN 1678-1998: Szatkownice
 - EN 454: Miksery-mieszarki
 - EN 12853: Miksery i trzepakczki ręczne (Miksery ręczne)
 - EN 14655: Krajalnice bagietek
 - EN 13208: Obieraczki warzyw
 - EN 13621: Suszarki do sałaty
 - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
 - IP 55 dla sterowania elektrycznego
 - IP 34 dla maszyn

Czech

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedené přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
 - Předpisu „Stroje” 2006/42/CE
 - Předpisu „Nízké napětí” 2006/95/CEE
 - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita” 2004/108/CE
 - Ustanovení „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami” (CE) n° 1935/2004
 - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami” 2002/72/CE
 - Předpisu „Omezení nebezpečných látek” (RoHS) 2002/95/CE,
 - Předpisu „DEEE” 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
 - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
 - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovybavení strojů
 - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
 - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
 - EN 454: Planetové mixéry
 - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
 - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
 - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
 - EN 13621: Sušiče salátu
 - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
 - IP 55 pro tlačítka ovládní
 - IP 34 pro stroje.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνα με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
 - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
 - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
 - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
 - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
 - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφαλείας και υγιεινής:
 - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
 - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
 - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
 - EN 1678-1998: Κοπτήρια
 - EN 454: Μίξερ
 - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μίξερ με ειδική εφαρμογή)
 - EN 14655: Μεικτες ψωμι
 - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
 - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
 - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
 - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
 - IP 34 για τα μηχανές

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
 - Konedirektiivi 2006/42/EY,
 - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
 - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
 - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutu- vasta materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
 - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
 - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygieniä- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
 - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneiturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
 - EN 60204-1 - 2006: koneiturvallisuus – koneiden sähkölaitteista,
 - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
 - EN 1678-1998: vihannesten paloitteuskoneet,
 - EN 454: vaikauskoneet,
 - EN 12853: käidessä pidettävät tehosekoittimet ja vaikaimet,
 - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
 - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
 - EN 13621: salaattinkuivaimet,
 - EN 60529-2000: sähkölaitteiden koteloitiluokat:
 - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
 - IP 34 koneiden osalta.

SAMSVARSEKTLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
 - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
 - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
 - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
 - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
 - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
 - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
 - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
 - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
 - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
 - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og mikserer,
 - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
 - EN 454: Miksere/miksmastere,
 - EN 12853: Håndmikserer og visper,
 - EN 14655: Brødskjærere,
 - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
 - EN 13621: Salatspinnere,
 - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
 - IP 55 for elektrisk kontroll,
 - IP 34 for maskiner.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel



Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SOMMAIRE

■ GARANTIE

■ PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

■ VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR ALPHAMIX 2 (8 Litres)

■ MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

- Conseils électriques
- Conseils d'utilisation

■ PHASES DE MONTAGE

■ OUTILS

- Fouet
- Palette
- Crochet spirale

■ PRISE ACCESSOIRE

■ NETTOYAGE

■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Poids
- Dimensions
- Hauteur de travail
- Niveau de bruit
- Caractéristiques électriques

■ SÉCURITÉ

■ NORMES

■ ENVIRONNEMENT / RECYCLAGE

■ RECETTES 'DE BASE' (page 13)

■ DONNÉES TECHNIQUES (page 45)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

LA GARANTIE LIMITEE

Votre machine est garantie un an à partir de sa date d'achat .

La garantie est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée par/ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

3 - Le transport de la machine au S.A.V.

4 - LES DEGATS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : Le fabricant ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'INSTALLATION DES APPAREILS À VARIATION DE VITESSE ET À LA PROTECTION DES PERSONNES

Ces recommandations s'appliquent aux appareils équipés d'un moteur asynchrone et d'un variateur de fréquence à alimentation monophasée.

Note :

- Le circuit d'alimentation électrique et les équipements de protection doivent être conformes à la réglementation du pays.
- Toute installation électrique de l'appareil ne peut être faite que par un électricien qualifié.

Protection des Appareils

- Les variateurs de fréquence, comme tout dispositif électronique, comportent des composants sensibles aux décharges électrostatiques. Avant de procéder à une intervention sur ces variateurs, les personnes effectuant ce travail devront se libérer des décharges électrostatiques.
- Toute opération de raccordement interne doit se faire l'appareil étant hors tension.
- Des mises sous tension répétées de l'appareil provoquent une surcharge du variateur qui peut conduire à sa destruction. Respecter impérativement une durée de 3 minutes entre la coupure d'alimentation et la remise sous tension.

Installation électrique


- L'appareil est alimenté en courant monophasé* jusqu'au variateur qui transforme le courant en triphasé à fréquence variable pour alimenter le moteur.

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 200 – 240V / 50 ou 60 Hz avec prise de terre. Toute tension réseau plus élevée détruirait le variateur.
- Raccordement obligatoire de la terre pour assurer la protection des personnes.

Protection des Personnes à l'aide de disjoncteurs

Les appareils à variateur de fréquence nécessitent une sélection rigoureuse du disjoncteur différentiel pour assurer la protection des personnes : Il existe des disjoncteurs différentiels sensibles au courant alternatif (type AC), sensibles au courant impulsionnel (type A) et sensibles tout courant (type B).

Danger ! Les variateurs intègrent un pont redresseur de la tension réseau. De ce fait, en cas de court-circuit à la masse, un courant continu de défaut peut empêcher le déclenchement d'un disjoncteur différentiel sensible au courant alternatif seul (type AC).

L'appareil étant alimenté en monophasé*, il convient donc d'utiliser un disjoncteur différentiel sensible au courant impulsionnel (type A), identifié par le symbole suivant : .

Attention : Selon les fabricants, ces disjoncteurs différentiels reçoivent des appellations différentes.

Les appareils à variateur de fréquence produisent un courant de fuite sur le fil de terre dont le niveau peut conduire au déclenchement intempestif du disjoncteur différentiel. Ceci peut se produire en raison :

- Du raccordement de plusieurs appareils à variation de vitesse sur le même disjoncteur différentiel.
- D'un courant de fuite de l'appareil supérieur au seuil de déclenchement réel du disjoncteur différentiel.

Attention : il existe des tolérances de fabrication et selon le disjoncteur différentiel son seuil réel de déclenchement se situe entre 50% et 100% de son seuil nominal théorique. En cas de problème, mesurer le courant de fuite de l'appareil et le seuil réel de déclenchement du disjoncteur différentiel.

En première approche se référer aux caractéristiques de votre appareil dans le tableau ci-dessous :

Appareil	Alimentation	Section des Conducteurs (mm ²)	Disjoncteur Différentiel (Ph + N)	
			Calibre (A)	Seuil (mA)
Alphamix2 (8 Litres)	200 - 240V 50 ou 60 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30

*Sauf modèles spécifiques 200 - 240 V triphasés vendus au Japon.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil.

DÉBALLAGE

- Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.

BRANCHEMENT

- Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.
- Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

- Toujours manipuler les accessoires avec précaution.

PHASES DE MONTAGE

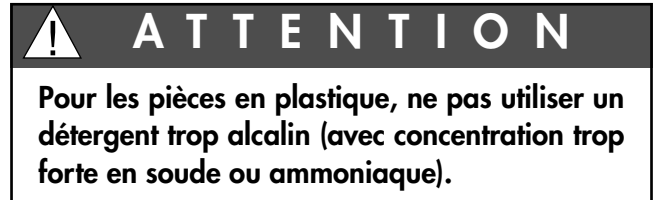
- Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 10) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

- Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.
- Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.
- Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.
- Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.
- Ne pas surcharger l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

- Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.
- Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.
- Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage «spécial aluminium».
- En aucun cas, MATFER ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.



ENTRETIEN

- Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.
- Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.
- L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.
- N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR ALPHAMIX 2 (8 Litres)

L'Alphamix 2 (8 Litres) est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

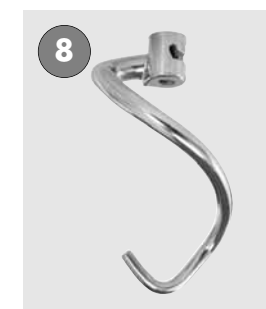
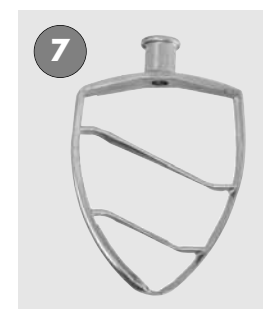
Il vous permettra de réaliser le travail de tous types de pâte, mélange et foisonnement.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que vous tiriez le plus grand profit de votre investissement.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil.



1. Bouton de commande avec 9 vitesses indexées
2. Cuve en inox avec poignée ergonomique
3. Ecran de protection avec 2 ouvertures pour l'adjonction de liquide
4. Levier de verrouillage pour basculer la tête

5. Prise frontale pour accessoires usuels
6. Fouet
7. Palette
8. Crochet Spirale

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ELECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur.

L'appareil est livré avec un câble électrique équipé d'une fiche à brancher directement sur une prise monophasée normalisée :

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



ATTENTION

CET APPAREIL DOIT ÊTRE IMPÉRATIVEMENT
RELIÉ À LA TERRE (RISQUE D'ÉLECTROCUTION).

• CONSEILS D'UTILISATION

Après une opération de maintenance moteur ou variateur, faire tourner à vide votre appareil et s'assurer que le **porte-outil** (Planétaire) tourne bien dans le sens des aiguilles d'une montre, ou que l'**outil** tourne dans le sens inverse, l'appareil étant vu du dessus.

PHASES DE MONTAGE



1) Basculer la tête .
Pour cela, il vous suffit de tourner le levier de verrouillage vers le haut et soulever la tête.

2) Mettre en place l'écran de protection puis l'outil nécessaire selon la préparation à réaliser.



3) Mettre en place la cuve. Il n'y a pas de positionnement particulier pour la cuve.

4) Vous pouvez maintenant fermer la tête du batteur en soulevant le levier de verrouillage situé sur le côté.



ATTENTION :
5) Pour un blocage ferme de la cuve, recommandée lors du pétrissage, il suffit d'exercer une pression supplémentaire sur le levier vers le plan de travail.

DÉMONTAGE DE L'ÉCRAN DE PROTECTION :

Placer le pouce uniquement sur l'une des deux excroissances de cet écran. Ensuite, il vous suffit de presser dessus pour que l'écran de protection se détache.



OUTILS

1. FABRICATIONS



FOUET

Pour la réalisation des blancs en neige, Chantilly, sabayon, crème montée, blancs pour macarons, génoise, meringues, pâtes à crêpes.

PALETTE

Pour les mélanges de type pâte sablée, beurre pommade, cheese cake, moelleux, pains d'épices ou encore purée.






CROCHET SPIRALE






Pour le pétrissage des pâtes de type pain, détrempe, brioche, pâte brisée et pâte à pizza.

2. TABLEAU DES VITESSES

Fouetter	Mélanger / Battre	Pétrir
Vitesse Rapide	Vitesse Moyenne	Vitesse Lente
		
Vitesse de 1 à 10	Vitesse de 1 à 7	Vitesse de 1 à 3
60 à 600 tr/mn	60 à 420 tr/mn	60 à 180 tr/mn

3. QUANTITES MAXIMALES TRAVAILLEES

		
Jusqu'à 20 blancs d'oeufs	Jusqu'à 1,5 kg de beurre pomade	Jusqu'à 4 kg de pâte à pain*

* 63 % d'humidité

D'autres utilisations sont envisageables ; ces valeurs ne sont données qu'à titre indicatif mais sont susceptibles de varier en fonction de la nature des ingrédients ou de la recette.

PRISE ACCESSOIRE

- Une prise frontale compatible avec les accessoires usuels.

NETTOYAGE

ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

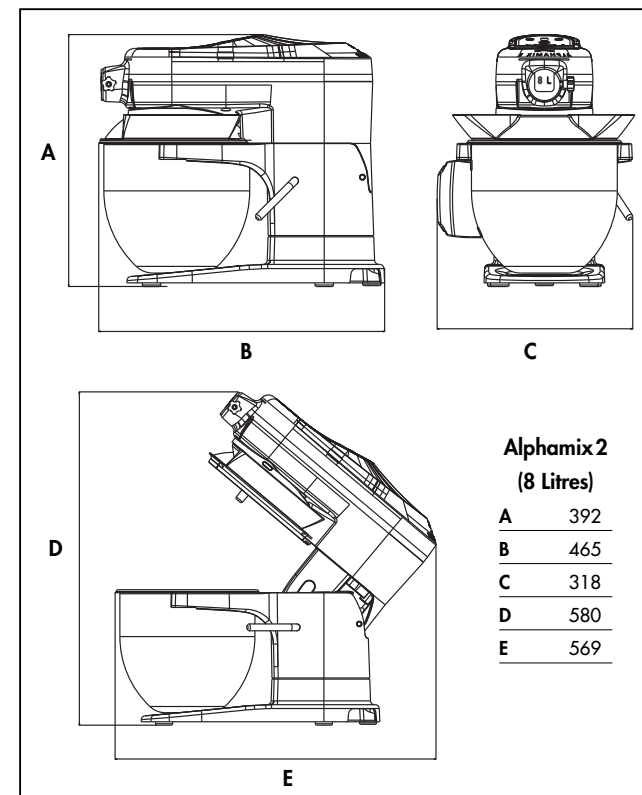
- La cuve et l'écran de protection peuvent être nettoyés au lave vaisselle, nous vous recommandons de laver les outils à la main (sauf si vous disposez de produits lessiviels compatibles avec l'aluminium).
- Veiller à utiliser un détergent parfaitement adapté, notamment pour les pièces en aluminium.
- À l'aide d'une éponge humide, nettoyer l'ensemble de la machine en apportant un soin particulier aux zones sujettes aux éclaboussures.
- Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
Alphamix 2 (8 Litres)	17,035 kg	18,350 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Il est nécessaire d'installer la machine sur un plan de travail parfaitement stable (marbre ou équivalent).

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide de l'Alphamix 2 (8 Litres) est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil Monophasé

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
200-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SÉCURITÉ

Cet appareil ne peut être mis en fonctionnement que si l'écran de sécurité est correctement positionné sur le bol.



R A P P E L

Ne pas ouvrir la machine avant l'arrêt complet de l'outil.

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne pas surcharger l'appareil.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT & RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement. L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage.

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- RECY'STEM-PRO au :

* 0 825 800 600 ou

* synergdeee@recystempro.com

Décret 2005-829 du 20.07.2005

RECETTES 'DE BASE'

• FOUET

BLANCS EN NEIGE

Ingrédients :

- 20 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

Procédé :

Mettre les blancs d'œufs dans la cuve avec le sel.

Monter doucement les blancs à vitesse '3' puis à la fin serrer les blancs pendant 10 secondes à Vitesse '9'.



CHANTILLY

Ingrédients :

- 1,5 litre de crème liquide
- 300 gr de sucre glace

Procédé :

Mettre la crème liquide froide dans la cuve, avec le sucre glace.

Monter à vitesse '5', une fois le mélange épaissi, augmenter la vitesse et passer à la Vitesse '8' ou '9'

Quand la matière se tient et qu'elle devient onctueuse, arrêter la machine.



• CROCHET

PÂTE À PAIN

Ingrédients :

- 2,5 kg de farine
- 1,580 litre d'eau
- 50 gr Levure
- 50 gr sel

Procédé :

Mettre la farine, l'eau, la levure et le sel dans la cuve.

Ensuite, tourner à vitesse '1' pour obtenir un mélange homogène puis tourner à vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'une pâte.



BRIOCHE

Ingrédients :

- 375 gr de farine
- 16 gr de levure
- 7,5 gr de sel
- 525 gr de sucre
- 7 œufs
- 37,5 ml de lait
- 206 gr de beurre froid ramolli

Procédé :

Verser dans la cuve la farine, la levure, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

Travailler au crochet la pâte pour donner du corps environ 10 minutes en vitesse '2'.

Rectifier la consistance si besoin est avec de l'eau.

Incorporer le beurre froid ramolli et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et ne colle plus aux mains.

Récupérer la pâte dans un récipient. Couvrir et laisser pousser.

Lorsqu'elle a doublé de volume, la rompre, filmer et stocker à froid.



• PALETTE

BEURRE POMMADE POUR CUP CAKES

Ingrédients :

- 1 kg de beurre
- 1,7 kg de sucre glace
- 270 ml de lait
- 11 ml de vanille liquide

Procédé :

Réaliser le beurre pommade dans un 1^{er} temps (le mettre dans la cuve puis le réduire en pommade à la vitesse '6').

Rajouter le sucre glace, le lait, la vanille et tourner à vitesse '3'.

Lorsque le mélange est bien homogène, remonter en vitesse pendant 3 minutes et ajouter le colorant souhaité.

Ensuite, prendre la poche à douille et réaliser la décoration des cup cakes.



PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SAFRAN

Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre
- 125 gr de beurre ramolli
- 2-3 capsules de poudre de safran
- Sel et poivre blanc

Procédé :

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille identique.

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les soigneusement, puis remettez-les dans la casserole à feu doux pour les sécher. Mettre les pommes de terre cuites dans la cuve avec le beurre ramolli et le safran et mélangez à la vitesse '2' jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.



SUMMARY

■ WARRANTY

■ IMPORTANT WARNING

■ YOU HAVE JUST ACQUIRED AN ALPHAMIX 2 MIXER (8 Litres)

■ SWITCHING ON THE MACHINE

- Advice on electrical connections
- Recommendations for use

■ ASSEMBLY

■ TOOLS

- Whisk
- Paddle
- Spiral Hook

■ ATTACHMENT SLOTS

■ CLEANING

■ TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Weight
- Dimensions
- Working height
- Noise level
- Electrical data

■ SAFETY

■ STANDARDS

■ BASIC RECIPES (page 22)

■ TECHNICAL DATA (page 45)

- Exploded views
- Electrical and wiring diagrams

LIMITED WARRANTY

Your new appliance is warranted for a period of one year from the date of sale.

The limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY WARRANTY:

- 1** - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.
- 2** - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.
- 3** - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

4 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

The warranty is limited to replacement of defective parts or devices: the manufacturer and all its subsidiaries or affiliates, distributors, agents, managers, employees or insurers can not be held liable for damages, losses or expenses indirectly related to the device or inability to use it.

RECOMMENDATIONS CONCERNING THE INSTALLATION OF VARIABLE-SPEED APPLIANCES AND PERSONAL SAFETY

These recommendations apply to machines equipped with an induction motor and a single-phase wobbulator.

NB :

- The electrical circuit and the protective devices must comply with national regulations.
- The machine must be wired in by a qualified electrician

Protecting your appliance

- Like all electronic devices, wobblators include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblators, technicians must therefore rid themselves of electrostatic charges.
- The machine must be disconnected from the mains supply before any internal connection operations are carried out.
- Repeatedly switching on the appliance will cause the wobbulator to overload and may result in its destruction. After the machine has been switched off, you must wait for 3 minutes before switching it back on again.

Wiring


- The appliance requires single-phase* current as far as the wobbulator, which turns the latter into variable-speed three-phase current to supply the motor.

- You must connect the machine to a 200-240 V / 50 or 60 Hz single-phase* alternating current supply with an earthed socket. A higher voltage will destroy the wobbulator.
- The earthed socket ensures operator safety.

Circuit interrupters ensuring user safety

Ground fault circuit interrupters (GFCIs) intended for variable-speed appliances need to be selected with great care in order to ensure operator safety. GFCIs may be sensitive to alternating current (type AC), impulse current (type A) or all currents (type B).

Danger ! Wobblators feature a bridge-connected rectifier of the mains supply voltage. For this reason, in the event of an earth contact, a continuous fault current may fail to trip a differential circuit breaker that is only sensitive to alternating current (type AC).

As the appliance has a single-phase* supply, it is therefore advisable to use a GFCI that is sensitive to impulse current (type A), identified by the following symbol : .

Caution : these GFCIs may go under different names, according to the manufacturer.

Appliances with wobblators produce a fault current on the earth wire. This current may be sufficient to trip the differential circuit breaker unnecessarily. This may occur if :

- Several variable-speed appliances are connected to the same GFCI.
- The appliance produces a fault current that is above the GFCI's actual trip threshold.

Caution : As there are manufacturing tolerances, the actual trip threshold of a GFCI will be between 50% and 100% of its theoretical nominal threshold. Should a problem arise, measure the fault current and the GFCI's actual trip threshold.

You can begin by consulting the characteristics of your appliance in the table below :

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm ²)	GFCI (Ph + N)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
Alphamix2 (8 Litres)	200 - 240V 50 or 60 Hz single-phase	1,5	B16	≥ 30

* Except for specific three-phase 200-240 V models sold in Japan.

IMPORTANT WARNING



WARNING: In order to limit accidents such as electric shocks, personal injury or fire, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the mixer also reads them beforehand.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

CONNECTION

- Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.
- The machine must be earthed.

HANDLING

- Always handle the accessories carefully.

ASSEMBLY PROCEDURES

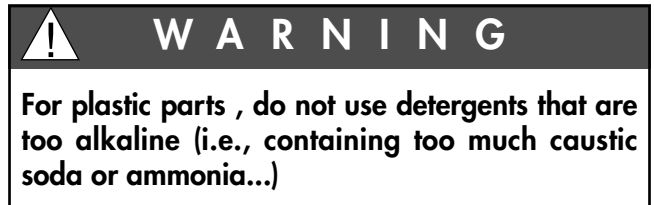
- Follow the various assembly procedures carefully (see page 20) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Do not open the Alphamix 2 (8 Litres) before the full stop of the tool.
- Never try to override the locking and safety systems.
- Never introduce any object into the container where the food is being processed.
- Never push the ingredients down with your hand.
- Do not overload the appliance.
- Never switch the appliance on while it is empty.

CLEANING

- As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.
- Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.
- For parts made of aluminum alloys, use cleaning fluids suitable for aluminum.
- MATFER can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.



MAINTENANCE

- Before opening the motor housing, it is absolutely vital unplug the appliance.
- Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.
- It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents e.g. citric acid.
- Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged in any way or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.
- Do not hesitate to contact your local Maintenance Department if something appears to be wrong.

YOU HAVE JUST ACQUIRED AN ALPHAMIX 2 MIXER (8 Litres)

The Alphamix 2 (8 Litres) is a workhorse for professional chefs and caterers. It will make your life easier in countless ways, as you will discover when you start using it.

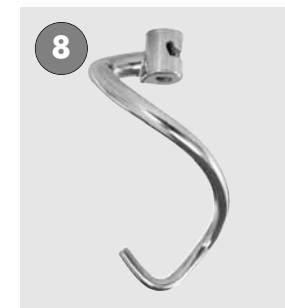
It will allow you to knead dough, mix ingredients and whip eggs and cream.

Your appliance's straightforward design means that the parts which most frequently need to be handled for cleaning or aftercare can be removed in no time at all.

These instructions for use contain important information aimed at enabling you to get the very most out of your investment.

We therefore strongly advise you to read them through carefully before you start to use your appliance.

We have included a few basic recipes to help you familiarize yourself with your new appliance.



1. Control button with 9 speed settings
2. Stainless-steel bowl with easy-grip handle
3. Safety screen with 2 large side openings for adding products
4. Tilt-head locking lever
5. Frontal accessory connector
6. Whisk
7. Paddle
8. Spiral hook

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.

Your appliance is supplied with a power cord fitted with a plug designed to be inserted directly into a standard single-phase socket:

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



WARNING

This appliance must be plugged into an earthed socket (risk of electrocution).

• RECOMMENDATIONS FOR USE

After carrying out maintenance on the motor or the variator, run your machine empty to check that the **drive outlet** (planetary gear system) is turning in a clockwise direction (or that the **tool** is turning in an anticlockwise direction, if you are looking down at the machine from above).



2) Position the safety screen first, then the tool required for the task you want to perform.



4) You can now lower the head by pushing the locking lever up again.

ASSEMBLY

1) Tilt the head by pushing the locking lever up, then raising the head.



3) Install the bowl. It does not need to be in any particular position.



WARNING:

5) For a firm lock of the tank, recommended during kneading, just put additional pressure on the lever in direction of the work surface.

REMOVING THE SAFETY SCREEN:

Place a thumb on each of the bumps on the inside of the screen. Simply press these bumps to release the screen.



TOOLS

1. PREPARATIONS



WHISK

For egg whites, Chantilly cream, sabayon sauce, whipped cream, macarons, Genoese sponge, meringues, pancake batter, etc.

PADDLE

For rich shortcrust pastry, creamed butter, cheesecake fillings, cakes, gingerbread and even mashed potato.






SPIRAL HOOK






For bread dough, détrempe, brioche, shortcrust pastry and pizza dough.

2. SPEED CHART

Whisking	Mixing/Beating	Kneading
High speed	Medium speed	Slow speed
		
Speeds 1-10	Speeds 1-7	Speeds 1-3
60-600 rpm	60-420 rpm	60-180 rpm

3. MAXIMUM CAPACITIES

		
Up to 20 egg whites	Up to 1.5 kg creamed butter	Up to 4 kg dough*

* 63 % moisture

You can use your mixer for other tasks, too - these values are only given as an indication and may vary according to the nature of the ingredients or the recipe.

ATTACHMENT SLOTS

- A frontal slot compatible with the most widely used attachments.

CLEANING



WARNING

As a precaution, we recommend that you always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

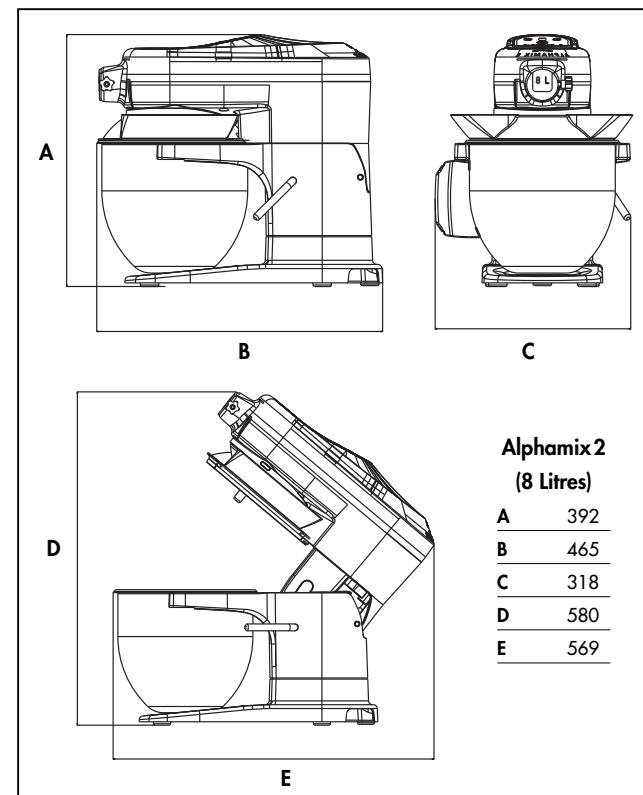
- The bowl and the safety screen are both dishwasher-safe, but we recommend that you wash all the tools by hand (unless you have detergents that are compatible with aluminium).
- Make sure you use the appropriate detergent, especially for the aluminium parts
- Clean all the machine with a damp cloth, paying particular attention to the areas that are likely to be splashed.
- Never use a pressure washer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
Alphamix 2 (8 Litres)	17,035 kg	18,350 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

It's needed to install the machine on a perfectly stable work plan.

• NIVEAU DE BRUIT

The equivalent continuous sound level when the Alphamix 2 (8 Litres) is operating on no-load is less than 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

Single-phase machine.

Motor	Power (watts)	Intensity (Amp.)
200-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SAFETY

This machine can only work with the safety screen well positioned on the bowl.



REMEMBER

Do not open the Alphamix 2 (8 Litres) before the full stop of the tool.

Never try to override the locking and safety systems.

Never introduce any object into the container where the food is being processed.

Do not overload the appliance.

Never switch the appliance on while it is empty.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

BASIC RECIPES

• WHISK

BEATEN EGG WHITES

Ingredients:

- 20 egg whites
- 1 pinch salt

Method:

Place the egg whites in the bowl with the salt.

Beat the egg whites at a low speed '3' to begin with, increasing the speed to '9' for the last 10 seconds to stiffen them.



CHANTILLY CREAM

Ingredients:

- 1.5 l whipping cream
- 300 g icing sugar

Method:

Pour the chilled whipping cream into the bowl with the icing sugar.

Whip the cream at speed '4' until it forms soft peaks, then turn the speed up to '8' or '9'.

As soon as the cream forms stiff peaks and takes on a smooth consistency, switch the machine off.



• HOOK

DOUGH

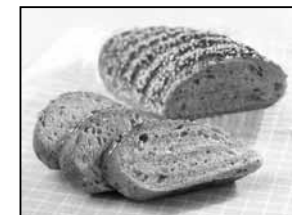
Ingredients:

- 2.5 kg strong flour
- 1.58 l water
- 50 gr dried yeast
- 50 gr salt

Method:

Place the flour, water, yeast and salt in the bowl.

Combine the ingredients at the lowest speed setting '1'. Once the mixture has reached an even consistency, turn the speed up to '2' and continue kneading the dough until it forms a ball.



BRIOCHE

Ingredients:

- 375 g flour
- 16 g dried yeast
- 7.5 g salt
- 525 g sugar
- 7 eggs
- 37.5 ml milk
- 206 g cold softened butter

Method:

Put the flour, yeast, salt, sugar, eggs and milk in the bowl.

Knead for approximately 10 minutes at speed '2' to form a dough.

Check the consistency, adding a little water if necessary.

Work in the softened butter and knead until the dough no longer sticks to the sides of the bowl or to your fingers.

Transfer the dough to a bowl, cover and allow to rise.

When it has doubled in volume, knock it down, wrap in cling film and refrigerate.



• BEATER

CUPCAKE BUTTER ICING

Ingredients:

- 1 kg butter
- 1.7 kg icing sugar
- 270 ml milk
- 11 ml vanilla essence



Method:

Begin by creaming the butter in the bowl at speed '6'.

Add the icing sugar, milk and vanilla essence and mix together at speed '3'.

Once the mixture has reached a smooth consistency, turn the speed up and continue beating for 3 minutes. Add colouring, if wished.

Pipe the butter icing onto the cupcakes.

MASHED POTATO WITH SAFFRON

Ingredients:

- 500 gr potatoes
- 125 gr softened butter
- 0.2-0.3 g saffron powder
- Salt & white pepper



Method:

Peel the potatoes and cut into same-sized chunks.

Boil in salted water until soft. Drain thoroughly, then return to the pan over a lower heat to dry them. Transfer the cooked potatoes to the bowl with the softened butter and saffron and beat at speed '2' to obtain a creamy consistency.

INHALT

■ GARANTIE

■ WICHTIGE HINWEISE

■ IHRE RÜHRMASCHINE ALPHAMIX 2 (8 Liter)

■ INBETRIEBNAHME

- Hinweise zum elektrischen anschluss
- Verschiedene anordnungen

■ MONTAGE

■ WERKZEUGE

- Besen
- Rührer
- Knethaken

■ ZUBEHÖRANSCHLUSS

■ REINIGUNG

■ TECHNISCHE DATEN

- Gewichte
- Abmessungen
- Arbeitshöhe
- Geräuschpegel
- Elektrische daten

■ SICHERHEIT

■ NORMEN

■ GRUNDREZEPTE (Seite 32)

■ TECHNISCHE ANGABEN (Seite 45)

- Aufbauübersicht
- Elektro-schalt-und kabelplan

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantiedauer für Ihr Gerät beträgt ein Jahr ab Kaufdatum.

Die Garantie beschränkt sich auf Material- und/oder Montage-mängel.

DIE GARANTIE GILT NICHT FÜR:

- 1** - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.
- 2** - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.
- 3** - Le transport de la machine au S.A.V.
- 4** - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich.

Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen.

BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Die Garantie beschränkt sich auf den Ersatz mangelhafter Teile bzw. Geräte: Der Hersteller sowie alle seine Tochter- bzw. angegliederten Unternehmen, seine Händler, Vertreter, Geschäftsführer, Mitarbeiter und Versicherer können nicht für indirekte Schäden, Verluste oder Ausgaben in Verbindung mit dem Gerät oder der Unmöglichkeit seiner Verwendung verantwortlich gemacht werden.

EMPFEHLUNGEN ZUR INSTALLATION VON GERÄTEN MIT STUFENLOSER DREHZAHLENGELUNG UND ZUM PERSONENSCHUTZ

Die folgenden Empfehlungen gelten für Geräte, die mit Asynchronmotor und Frequenzumrichter ausgestattet und mit einphasigem Wechselstrom betrieben werden.

Anmerkung :

- Das Stromnetz und die Schutzvorrichtungen müssen den jeweils gültigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.
- Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von dafür qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Geräteschutz

- Wie jede elektronische Vorrichtung enthalten Frequenzumrichter Bauelemente, die durch elektrostatische Entladungen beschädigt werden können. Vor jeglichem Kontakt mit den Frequenzumrichtern müssen sich die entsprechenden Personen deshalb von statischer Elektrizität befreien.
- Bei Arbeiten an den elektrischen Bestandteilen darf das Gerät nie unter Spannung stehen.
- Wiederholtes Unterspannungsetzen des Geräts kann zu Überlastung und Zerstörung des Frequenzumrichters führen. Nach einer Unterbrechung des Stromkreises stets 3 Minuten vor einem erneuten Unterspannungsetzen warten.

Elektrischer Anschluss


- Das Gerät wird bis zum Frequenzumrichter mit einphasigem* Wechselstrom gespeist. Dort wird dieser in dreiphasigen Drehstrom mit stufenlos regelbarer Frequenz umgewandelt. Mit diesem Drehstrom wird der Motor angetrieben.

- Das Gerät nur an ein Netz mit einphasigem* Wechselstrom mit 200 – 240 V, 50 oder 60 Hz und Erdung anschließen. Eine höhere Netzspannung würde den Frequenzumrichter zerstören.
- Das Gerät muss für einen ausreichenden Personenschutz unbedingt geerdet sein.

Personenschutz durch Schutzschalter

Bei Geräten mit Frequenzumrichtern muss für einen ausreichenden Personenschutz der Fehlerstromschutzschalter (FI-Schalter) besonders sorgfältig ausgewählt werden. Es gibt FI-Schalter Typ AC zur Auslösung nur bei Wechsel-Fehlerströmen, FI-Schalter Typ A zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen und pulsierenden Gleich-Fehlerströmen und FI-Schalter Typ B zur Auslösung bei Wechsel-Fehlerströmen, pulsierenden und glatten Gleich-Fehlerströmen.

Gefahr ! Die Frequenzumrichter sind mit einem Gleichrichter der Netzspannung ausgerüstet. Dadurch kann bei einem Kurzschluss ein Gleich-Fehlerstrom entstehen, durch den ein nur Wechselstrom-sensitiver FI-Schalter Typ AC nicht ausgelöst wird !

Da das Gerät mit einphasigem* Wechselstrom gespeist wird, sollte ein Pulsstrom-sensitiver FI-Schalter Typ A verwendet werden, der durch folgendes Symbol gekennzeichnet ist : .

Achtung : Je nach Hersteller haben FI-Schalter unterschiedliche Bezeichnungen.

Geräte mit Frequenzumrichter erzeugen einen Leckstrom im Schutzleiter, der den FI-Schalter auslösen kann. Das kann folgende Gründe haben:

- Mehreren Geräten mit stufenloser Drehzahlregelung ist derselbe FI-Schalter vorgeschaltet.
- Die Stärke des Leckstroms ist größer als der Auslösestrom des FI-Schalters.

Achtung : Bei der Herstellung von FI-Schaltern kommt es zu Abweichungen. Dadurch betrifft der tatsächliche Wert, bei dem es zur Abschaltung kommt, zwischen 50 und 100 % des angegebenen Werts. Beim Auftreten von Problemen sollten daher die Stärke des Leckstroms und der tatsächliche Auslösestrom des FI-Schalters gemessen werden.

Richten Sie sich zur Orientierung nach den Eigenschaften Ihres Geräts gemäß folgender Tabelle:

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm ²)	FI-Schalter (L + N)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
Alphamix 2 (8 Liter)	200 - 240V 50 oder 60 Hz Wechselstrom	1,5	B16	≥ 30

* Außer in Japan vertriebene Spezialmodelle 200 - 240 V mit Dreiphasenstrom

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

AUSPACKEN

- Das Gerät vorsichtig aus der Verpackung nehmen und alle Schachteln und Pakete, die die Zubehörteile oder zusätzliches Material enthalten, herausnehmen.

ANSCHLIESSEN

- Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrik Schild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.
- Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABEN

- Die Zubehörteile immer vorsichtig handhaben.

MONTAGE

- Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 30). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

- Das Gerät nicht vor dem vollständigen Stillstand des Gerätes öffnen.
- Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.
- Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.
- Das Gerät nicht übermäßig belasten.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.
- Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.
- MATFER kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.



ACHTUNG

Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.

WARTEN

- Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

IHRE RÜHRMASCHINE ALPHAMIX 2 (8 Liter)

Die Rührmaschine Alphamix 2 (8 Liter) ist ein vollkommen auf die Ansprüche professioneller Benutzer abgestimmtes Arbeitsgerät. Sie wird Ihnen unzählige Dienste erweisen, wie Sie bei einer regelmäßigen Benutzung feststellen werden.

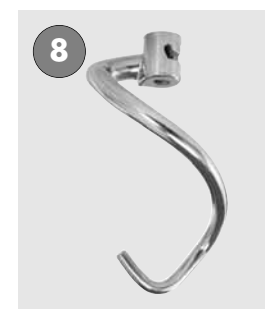
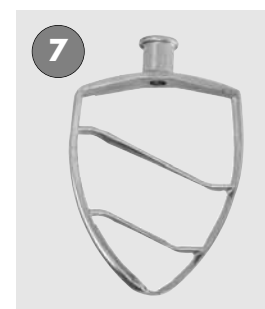
Mit ihr lassen sich alle Teigarten durch Kneten, Verrühren und Mischen zubereiten.

Aufgrund der einfachen Gestaltung des Gerätes lassen sich alle stark beanspruchten Teile im Handumdrehen zu Reinigungs- und Wartungszwecken ab- und wieder anmontieren

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner Kutter/Gemüseschneidemaschine hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Anwendungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich, schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.



1. Regler mit 9 Drehzahlmarkierungen
2. Edelstahlschüssel mit benutzerfreundlichem Handgriff
3. Schutzhaube mit 2 Seitenöffnungen zum Hinzufügen von Flüssigkeiten
4. Verriegelungshebel zum Kippen des Oberteils

5. Frontaler Anschluss für gebräuchliches Zubehör
6. Besen
7. Rührer
8. Knethaken

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.

Das Gerät wird mit einem Stromkabel nebst Stecker geliefert, der direkt an eine genormte Wechselstromsteckdose angeschlossen wird:

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



ACHTUNG!

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN
(STROMSCHLAGGEFAHR!)

• VERSCHIEDENE ANORDNUNGEN

Nach einer Wartung des Motors oder des Drehzahlreglers das Gerät leer laufen lassen und sich vergewissern, das sich der Werkzeughalter (Planetenrührwerk) im Uhrzeigersinn bzw. das Werkzeug gegen den Uhrzeigersinn dreht, wenn man von oben auf das Gerät schaut.



2) Die Schutzhaube und das für die gewünschte Verarbeitung erforderliche Werkzeug einsetzen.



4) Sie können das Oberteil nun schließen, indem Sie den Verriegelungshebel anheben.

MONTAGE

1) Das Oberteil kippen. Dazu einfach den Verriegelungshebel nach oben drehen und das Oberteil anheben.



3) Die Schüssel einsetzen. Es gibt keine besondere Stellung für die Schüssel.



ACHTUNG!

5) Zum – beim Kneten empfohlenen – Blockieren der Schüssel den Verriegelungshebel nach unten drücken.

ABNEHMEN DER SCHUTZHAUBE:

Eine der beiden hervorstehenden Zungen an der Schutzhaube mit dem Daumen nach außen drücken, bis sich die Schutzhaube löst.



WERKZEUGE

1. ZUBEREITUNGEN



BESEN

Für die Zubereitung von Eischnee, Schlagsahne, Zabaglione, Tiramisù, Makronen, Biskuitteig, Baiser, Pfannkuchenteig usw.

RUHRER

Zum Mischen von Zutaten für Sandteig, Buttercreme, Käsekuchen, Moelleux, Lebkuchen oder Püree.






KNETHAKEN



Zum Kneten von Brotteig, Blätterteig, Hefeteig, Mürbeteig, Pizzateig usw.

2. DREHZAHLTABELLE

Schlagen	Mischen/Rühren	Kneten
Hohe Drehzahl	Mittlere Drehzahl	Niedrige Drehzahl
		
Drehzahl 1 - 10	Drehzahl 1 - 7	Drehzahl 1 - 3
60 - 600 U/min	60 - 420 U/min	60 - 180 U/min

3. MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

		
Bis zu 20 Eiweiß	Bis zu 1,5 kg Butter für Buttercreme	Bis zu 4 kg Brotteig*

* 63 % Feuchtigkeit

Andere Anwendungen sind möglich. Die Angaben sind ungefähre Wert, die je nach Beschaffenheit der Zutaten und Rezept davon abweichen können.

ZUBEHÖRANSCHLUSS

- Ein frontaler Anschluss für gebräuchliches Zubehör.

REINIGUNG

! W I C H T I G !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

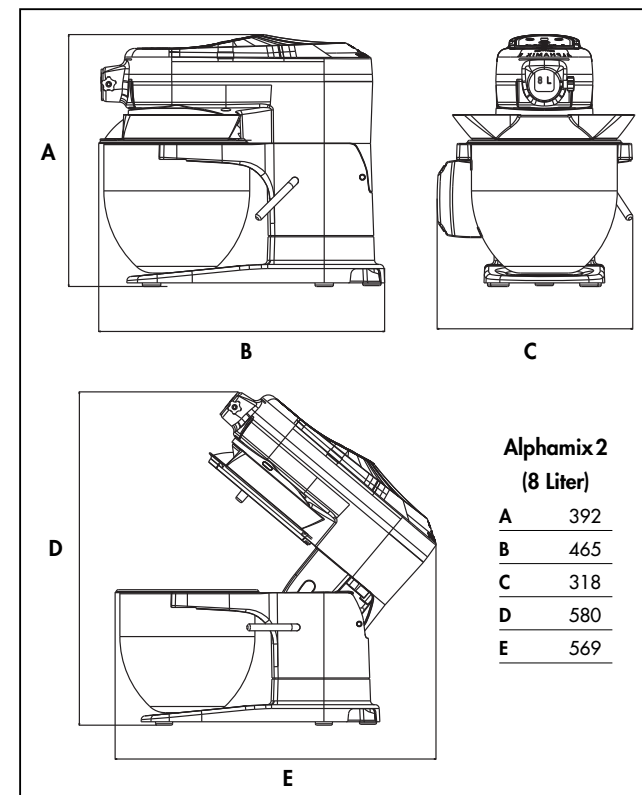
- Schüssel und Schutzhaube können in der Spülmaschine gereinigt werden, die Werkzeuge sollten per Hand gewaschen werden (außer bei der Verwendung von aluminiumverträglichen Spülmitteln).
- Nur passende Reinigungsmittel verwenden, insbesondere beim Reinigen der Aluminiumteile.
- Das gesamte Gerät mit einem feuchten Schwamm reinigen und dabei besonders auf Stellen achten, an denen es zu Spritzern kommen kann.
- Keinen Hochdruckreiniger verwenden.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
Alphamix 2 (8 Liter)	17,035 kg	18,350 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHOHE

Das Gerät muss auf einer vollkommen stabilen Arbeitsfläche stehen (Marmor o. ä.).

• GERAUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) der Rührmaschine Alphamix 2 (8 Liter) im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-geräte

Motor	Anschlußleistung (W)	Stromaufnahme (A)
200-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SICHERHEIT

Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Schutzhaube korrekt auf der Schüssel angebracht ist.



WICHTIG!

Das Gerät nicht vor dem vollständigen Stillstand des Gerätes öffnen.

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

Das Gerät nicht leer laufen lassen.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

GRUNDREZEPTE

• BESEN

EISCHNEE

Zutaten:

- 20 Eiweiß
- 1 Prise Salz

Verfahrensweise:

Das Eiweiß mit dem Salz in die Schüssel geben.

Das Eiweiß zunächst auf Stufe '3' schlagen und zum Schluss '10' Sekunden lang auf Stufe '9' steif schlagen.



SCHLAGSAHNE

Zutaten:

- 1,5 süße Sahne
- 300 g Puderzucker

Verfahrensweise:

Die kalte Sahne mit dem Puderzucker in die Schüssel geben.

Die Sahne zunächst auf Stufe '5' schlagen. Sobald sie zu verdicken beginnt, die Drehzahl auf Stufe '8' oder '9' erhöhen.

Sobald die Sahne steif und cremig ist, das Gerät ausschalten.



• KNETHAKEN

BROTTEIG

Zutaten:

- 2,5 kg Mehl
- 1,580 l Wasser
- 50 gr Hefe
- 50 gr Salz

Verfahrensweise:

Das Mehl, das Wasser, die Hefe und das Salz in die Schüssel geben.

Das Gerät auf Stufe '1' schalten, bis sich eine homogene Masse bildet und diese dann auf Stufe '2' zu Teig kneten.



BRIOCHE

Zutaten:

- 375 gr Mehl
- 16 gr Hefe
- 7,5 gr Salz
- 525 gr Zucker
- 7 Eier
- 37,5 ml Milch
- 206 gr weiche Butter

Verfahrensweise:

Das Mehl, die Hefe, das Salz, den Zucker, die Eier und die Milch in die Schüssel geben.

Sämtliche Zutaten etwa 10 Min. auf Stufe '2' mit dem Knethaken durcharbeiten.

Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser hinzugeben.

Die weiche Butter dazugeben und den Teig kneten, bis er sich von der Schüsselwand löst und nicht mehr an den Fingern kleben bleibt.

Den Teig in einen Behälter geben. Mit einem Tuch bedecken und gehen lassen.

Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, erneut durchkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und kühl aufbewahren.



• RUHRER

BUTTERCREME FÜR CUPCAKES

Zutaten:

- 1 kg Butter
- 1,7 kg Puderzucker
- 270 ml Milch
- 11 ml Vanilleextrakt



Verfahrensweise:

Zunächst die Butter cremig rühren (in die Schüssel geben und auf Stufe '6' verrühren).

Den Puderzucker, die Milch und die Vanille hinzugeben und auf Stufe '3' verarbeiten.

Wenn die Masse homogen ist, 3 Min. auf Stufe '6' verrühren und die gewünschte Lebensmittelfarbe hinzugeben.

Die Cupcakes anschließend mit dem Spritzbeutel garnieren.

SAFRAN-KARTOFFELPÜREE

Zutaten:

- 500 gr Kartoffeln
- 125 gr Butter ramolli
- 2-3 Kapseln Safranpulver
- Salz und weißer Pfeffer



Verfahrensweise:

Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke schälen.

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Sorgfältig abtropfen lassen und zum Trocknen zurück in den Kochtopf geben. Die gekochten Kartoffeln mit der weichen Butter und dem Safranpulver in die Schüssel geben und auf Stufe 2 verrühren, bis sich eine homogene Masse bildet



INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ACABA DE ADQUIRIR UNA BATIDORA-MEZCLADORA ALPHAMIX 2 (8 Litros)

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

- Consejos sobre las conexiones eléctricas
- Consejos de utilización

MONTAJE

HERRAMIENTAS

- Batidor
- Paleta
- Gancho en espiral

ORIFICIO PARA ACCESORIOS

LIMPIEZA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Peso
- Dimensiones
- Altura para trabajar
- Nivel de ruido
- Características electromecánicas

SEGURIDAD

NORMAS

RECETAS 'BÁSICAS' (Página 42)

DATOS TÉCNICOS (Página 45)

- Vista detallada
- Esquema de conexiones y del cableado

LA GARANTÍA LIMITADA

Su aparato está garantizado un año a partir de su fecha de compra.

La garantía se limita a los defectos relacionados con los materiales y/o el montaje.

LA GARANTIA NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

3 - El transporte del aparato al servicio posventa.

4 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE.

La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía se limita al reemplazo de las piezas o aparatos defectuosos: el fabricante, así como todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradoras, no podrán considerarse responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o la imposibilidad del usuario.

RECOMENDACIONES RELATIVAS A LA INSTALACIÓN DE APARATOS DE VELOCIDAD VARIABLE Y A LA PROTECCIÓN DE LAS PERSONAS

Estas recomendaciones se aplican a los aparatos equipados con un motor asíncrono y un variador de frecuencia de alimentación monofásica.

Nota :

- El circuito de alimentación eléctrica y los equipos de protección deben cumplir con la reglamentación del país.
- La instalación eléctrica del aparato debe ser efectuada únicamente por un electricista profesional.

Protección de los aparatos

- Los variadores de frecuencia, como cualquier dispositivo electrónico, incluyen componentes sensibles a las descargas electrostáticas. Antes de intervenir en estos variadores, las personas encargadas de este trabajo deben liberarse de las descargas electrostáticas.
- Cualquier operación de conexión interna debe efectuarse con el aparato desconectado.
- Los encendidos repetidos del aparato provocan una sobrecarga del variador que puede causar su destrucción. Es imperativo respetar una duración de 3 minutos entre el apagado y el encendido siguiente.

Instalación eléctrica


- El aparato es alimentado con corriente monofásica* hasta el variador que transforma esta corriente en corriente trifásica de frecuencia variable para alimentar el motor.

- El aparato debe conectarse únicamente a una red alternativa monofásica* 200 – 240V / 50 ó 60 Hz con toma de tierra. Una tensión de red más elevada destruirá el variador.
- La conexión a tierra es obligatoria para proteger a las personas.

Protección de las personas mediante disyuntores

Los aparatos de variador de frecuencia requieren una selección rigurosa del disyuntor diferencial para proteger a las personas: existen disyuntores diferenciales sensibles a la corriente alterna (tipo AC), sensibles a la corriente de impulsos (tipo A) y sensibles a todas las corrientes (tipo B).

¡Peligro! Los variadores integran un puente rectificador de la tensión de red. Por consiguiente, en caso de cortocircuito a la masa, una corriente continua defectuosa puede impedir la activación de un disyuntor sensible solamente a la corriente alterna (tipo AC).

Como el aparato es alimentado con corriente monofásica*, es necesario utilizar un disyuntor diferencial sensible a la corriente de impulsos (tipo A), identificado por el siguiente símbolo : .

Atención : según los fabricantes, estos disyuntores diferenciales reciben denominaciones diferentes.

Los aparatos de variador de frecuencia producen una corriente de fuga en el hilo de tierra cuyo nivel puede provocar el accionamiento intempestivo del disyuntor diferencial. Esto puede producirse debido a :

- La conexión de varios aparatos de velocidad variable al mismo disyuntor diferencial.
- Una corriente de fuga del aparato superior al umbral de accionamiento real del disyuntor diferencial.

Atención : existen tolerancias de fabricación y, según el disyuntor diferencial, su umbral de accionamiento se sitúa entre el 50% y el 100% de su umbral nominal teórico. En caso de problema, hay que medir la corriente de fuga del aparato y el umbral real de accionamiento del disyuntor diferencial.

La primera reacción debe ser referirse a las características del aparato en el siguiente cuadro :

Aparato	Alimentación	Sección de los Conductores (mm ²)	Disyuntor diferencial (F + N)	
			Calibre (A)	Umbral (mA)
Alphamix2 8 Litres	200 - 240V 50 ó 60 Hz monofásica	1,5	B16	≥ 30

* Salvo los modelos específicos 200 - 240 V trifásicos vendidos en Japón.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCION : A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas...) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

DESEMBALAJE

- Retirar el equipo de su embalaje con precaución y sacar todas las cajas o paquetes que contengan accesorios u otros dispositivos específicos.

CONEXIÓN

- Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.
- Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

- Manipular siempre los accesorios con precaución.

FASES DE MONTAJE

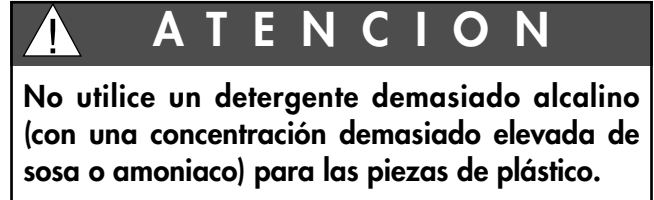
- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 40) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

- No abrir el aparato antes de la parada completa de la herramienta.
- Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.
- No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.
- Nunca se deben empujar los alimentos con la mano.
- No debe sobrecargarse el aparato.
- Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

- Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.
- Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.
- Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.
- MATFER nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.



MANTENIMIENTO

- Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.
- Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.
- El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser tanto más minuciosos cuanto que en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico...).
- No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.
- No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

ACABA DE ADQUIRIR UNA BATIDORA-MEZCLADORA ALPHAMIX 2 (8 Litros)

Alphamix 2 (8 Litros), herramienta perfectamente adaptada a las necesidades de los profesionales, le prestará numerosos servicios que irá descubriendo conforme la vaya utilizando.

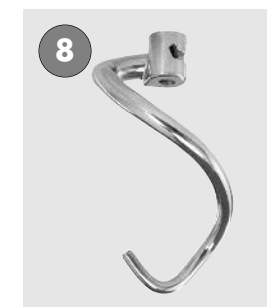
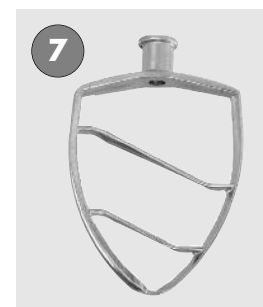
Le permitirá hacer todo tipo de trabajo de amasado, mezcla y batir.

El diseño sencillo de este aparato permite montar y desmontar en un abrir y cerrar de ojos todas las piezas que se someten a manipulaciones frecuentes para su mantenimiento o limpieza.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el combinado.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.

Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.



1. Botón de mando con 9 velocidades indicadas
2. Cuba de acero inoxidable con asa ergonómica
3. Pantalla de protección con dos aperturas lateral para añadir productos
4. Orificio frontal para accesorios usuales

5. Toma de accesorio frontal
6. Batidor
7. Paleta
8. Gancho en espiral

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELECTRICAS

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.

El aparato se entrega con un cable eléctrico equipado con un enchufe que hay que conectar directamente a una toma monofásica normalizada:

200-230 V/50-60 Hz - 16 A.



CUIDADO!

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE. (PELIGRO DE ELECTROCUCION).

• CONSEJOS DE UTILIZACION

Tras una operación de mantenimiento del motor o variador, hacer funcionar en vacío el aparato y verificar que el **portaherramienta** (planetario) gire en el sentido de las agujas de un reloj o que **la herramienta** gire en el sentido inverso cuando el aparato se ve de arriba.

MONTAJE



1) Levantar el cabezal. Con este fin, basta hacer girar la palanca de bloqueo hacia arriba y levantar el cabezal.

2) Colocar la pantalla de protección y la herramienta necesaria para la preparación que hay que realizar.



3) Colocar la cuba. No hay ningún posicionamiento particular para la cuba.

4) Ahora puede bajar el cabezal del batidor de varillas levantando la palanca de bloqueo situada en la parte lateral.



ATENCIÓN :

5) Para un bloqueo fuerte de la cuba, recomendado para el amasado, basta accionar una vez más la palanca hacia abajo.

DESMONTAJE DE LA PANTALLA DE PROTECCIÓN:

Colocar el pulgar solamente en una de las dos salientes de la pantalla de protección y, después, basta presionarla una vez para que se desprenda.



HERRAMIENTAS

1. FABRICACIÓN



BATIDOR

Para montar claras a punto de nieve, hacer crema Chantilly, sabayón, nata montada, claras para pasteles almendrados, bizcochuelo, merengues, masas para crepes, etc.

PALETA

Para las mezclas de tipo pasta-flora, crema de mantequilla, cheese cake, moelleux, pan de jengibre o puré.






GANCHO EN ESPIRAL



Para el amasado de mezclas de tipo masa de pan, base para pasta de hojaldre, brioche, pasta quebrada y pasta para pizza.

2. TABLA DE VELOCIDADES

Montar nata o claras	Mezclar / Batir	Amasar
Velocidad rápida	Velocidad media	Velocidad lenta
		
Velocidad de 1 a 10 60 a 600 rpm	Velocidad de 1 a 7 60 a 420 rpm	Velocidad de 1 a 3 60 a 180 rpm

3. CANTIDADES MÁXIMAS TRABAJADAS

		
Hasta 20 claras de huevo	Hasta 1,5 kg de crema de mantequilla	Hasta 4 kg de pasta para pan*

* 63% de humedad

Pueden preverse otras utilidades. Las presentes cantidades se dan con fines indicativos, pero pueden variar en función del tipo de ingredientes o de la receta.

ORIFICIO PARA ACCESORIOS

- Un orificio frontal compatible con los accesorios usuales.

LIMPIEZA



CUIDADO!

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).

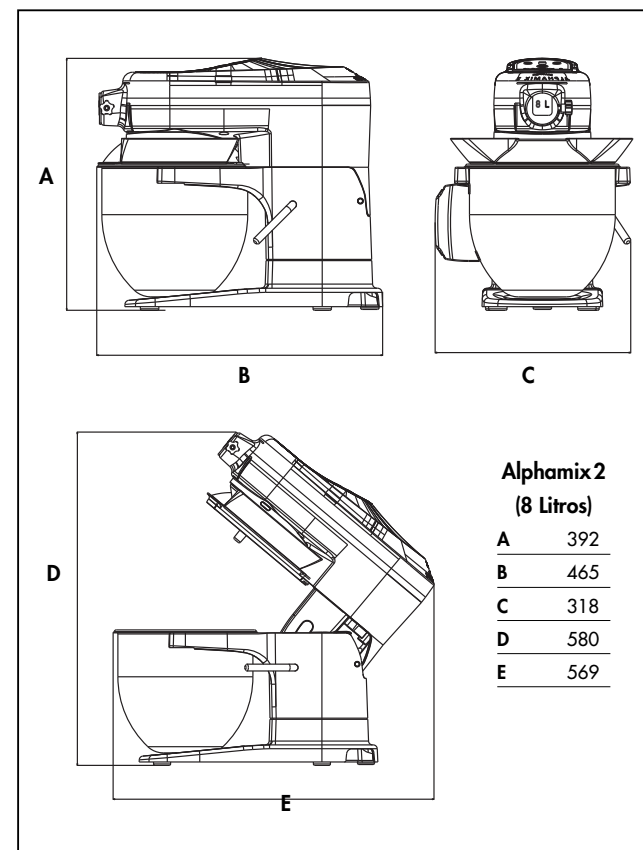
- La cuba y la pantalla de protección pueden lavarse en el lavavajillas, pero recomendamos lavar las herramientas a mano (salvo si se dispone de detergentes compatibles con el aluminio).
- Prever un detergente adecuado, sobre todo para las piezas de aluminio.
- Con una esponja húmeda, limpiar la totalidad del aparato teniendo especial cuidado con las zonas sometidas a las salpicaduras.
- No utilizar lavadoras a alta presión.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

• PESO

	Neto	Bruto
Alphamix 2 (8 Litros)	17,035 kg	18,350 kg

• DIMENSIONES (en mm)



Alphamix 2
(8 Litros)

A	392
B	465
C	318
D	580
E	569

• ALTURA PARA TRABAJAR

Es imperativo instalar el aparato sobre una superficie de trabajo perfectamente estable (mármol o equivalente).

• NIVEL DE RUIDO

En comparación con Alphamix 2 (8 Litros), el nivel continuo equivalente de presión acústica en funcionamiento en vacío es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS

Máquinas de motor monofásico

Motor	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp.)
200-240 V / 50-60 Hz	700	4,1

SEGURIDAD

Este aparato puede ponerse en funcionamiento solamente si la pantalla de seguridad está debidamente posicionada sobre la cuba.



R A P P E L

No abrir el aparato antes de la parada completa de la herramienta.

Nunca traten de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No deben introducirse ningún objeto en el recipiente de trabajo.

No debe sobrecargarse el aparato.

Nunca se debe hacer funcionar el aparato en vacío.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

RECETAS 'BÁSICAS'

• BATIDOR DE VARILLAS

CLARAS A PUNTO DE NIEVE

Ingredientes:

- 20 claras de huevo
- 1 pizca de sal



Procedimiento:

Colocar las claras de huevo en la cuba con la sal.

Montar suavemente las claras a velocidad '3' y, al final, aumentar su compacidad durante 10 segundos a velocidad '9'.

CHANTILLY

Ingredientes:

- 1,5 litros de nata líquida
- 300 g de azúcar glas



Procedimiento:

Colocar la nata líquida fría en la cuba, con el azúcar glas.

Montar a velocidad '5' y, cuando espese, aumentar la velocidad hasta '8' o '9'.

Parar el aparato cuando la preparación esté firme y empiece a volverse untuosa.

• GANCHO EN ESPIRAL

PASTA PARA PAN

Ingredientes:

- 2,5 kg de harina
- 1,580 litros de agua
- 50 g de levadura
- 50 g de sal



Procedimiento:

Colocar la harina, el agua, la levadura y la sal en la cuba. Enseguida, hacer girar a velocidad '1' para conseguir una mezcla homogénea y hacer girar a velocidad '2' hasta obtener una pasta.

BRIOCHE

Ingredientes:

- 375 g de harina
- 16 g de levadura
- 7,5 g de sal
- 525 g de azúcar
- 7 huevos
- 37,5 ml de leche
- 206 g de mantequilla fría suave



Procedimiento:

Vaciar en la cuba la harina, la levadura, la sal, el azúcar, los huevos y la leche.

Trabajar con el gancho de amasar, para dar cuerpo, unos 10 minutos a velocidad '2'.

Rectificar la consistencia con agua si es necesario.

Incorporar la mantequilla fría suave y amasar hasta que la pasta se desprenda de la cuba y no se pegue a las manos.

Recuperar la pasta en un recipiente. Cubrir y dejarla levantar.

Cuando haya duplicado de volumen, romperla, cubrirla con una película de plástico y guardarla en el frigorífico.

• PALETA

CREMA DE MANTEQUILLA PARA BIZCOCHOS

Ingredientes:

- 1 kg de mantequilla
- 1,7 kg de azúcar glas
- 270 ml de leche
- 11 gr de vainilla líquida



Procedimiento:

Hacer primero la crema de mantequilla (colocarla en la cuba y reducirla a punto de pomada a velocidad '6').

Añadir el azúcar glas, la leche, la vainilla y hacer girar a velocidad '3'.

Cuando la mezcla esté bien homogénea, subir de velocidad durante 3 minutos y añadir el colorante deseado.

Después, con una manga de boquilla, decorar los bizcochos individuales.

PURÉ DE PATATAS CON AZAFRÁN

Ingredientes:

- 500 gr de patatas
- 125 gr de mantequilla suave
- 2-3 cápsulas de polvo de azafrán
- Sal y pimienta blanca



Procedimiento:

Mondar las patatas y cortarlas en trozos de tamaño idéntico.

Cocer las patatas en agua salada hasta que estén suaves. Escurrirlas con cuidado y volver a ponerlas en la cacerola a fuego lento para eliminar toda el agua. Colocar las patatas cocidas en la cuba con la mantequilla suave y el azafrán y mezclar a velocidad '2' hasta tener una mezcla untuosa.



DONNÉES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

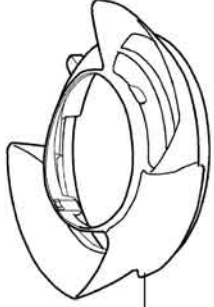
TECHNISCHE ANGABEN

DATOS TECNICOS

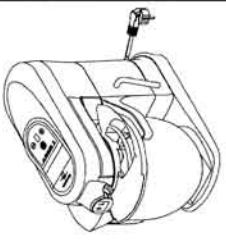


ALPHAMIX 2

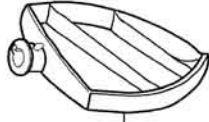
N° de série / Serial number
-604 - - - - -
-607 - - - - -



2a / 2

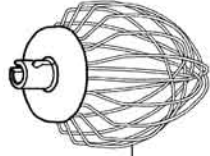


3*

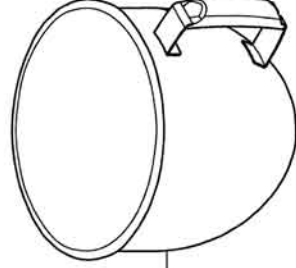


4*

1a* / 1*



5*



6a* / 6*

* Disponible en pièce de rechange

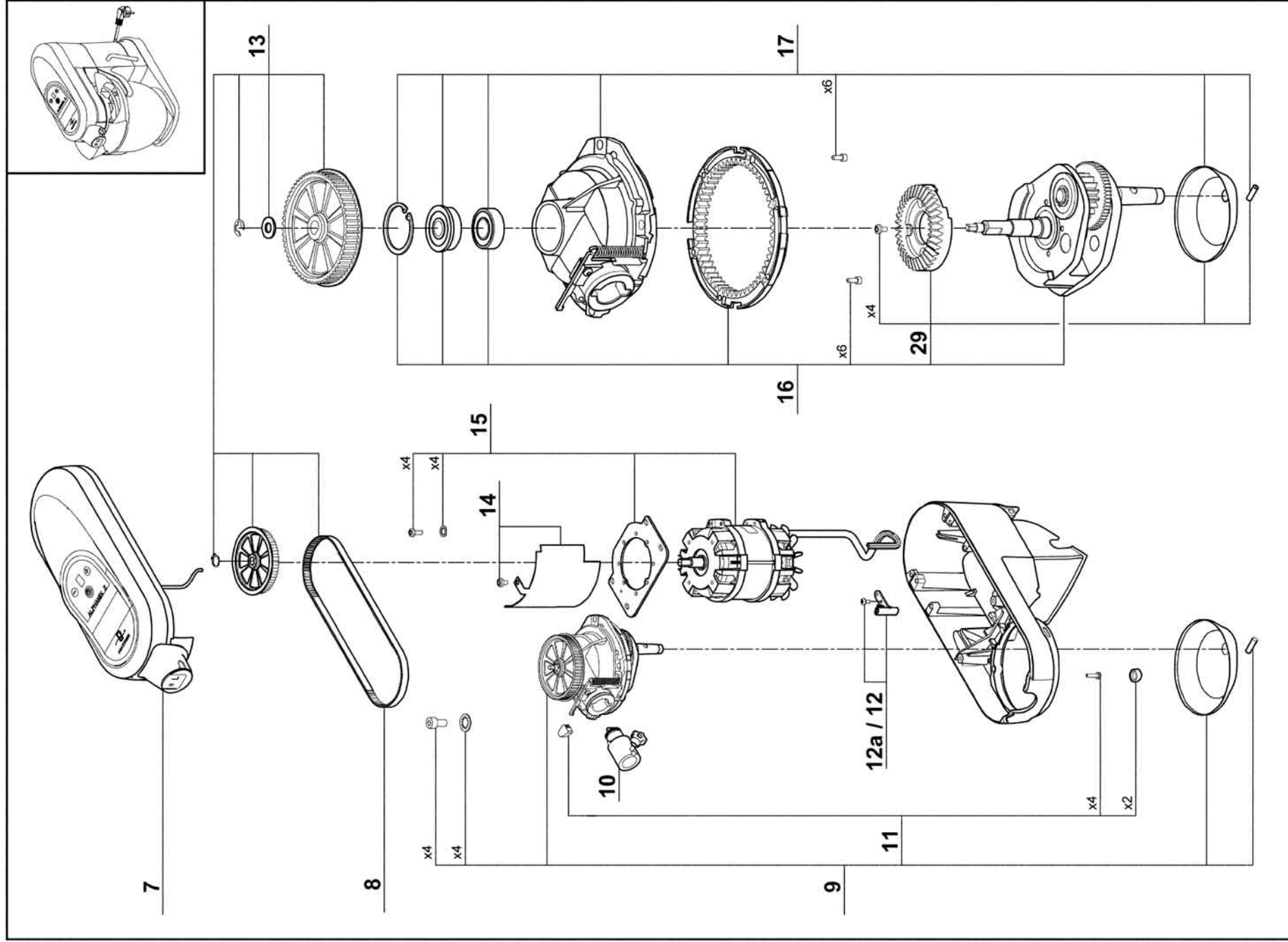
* Voir tarif machines / See export price list

Maj : 06/2011 REV : c



ALPHAMIX 2

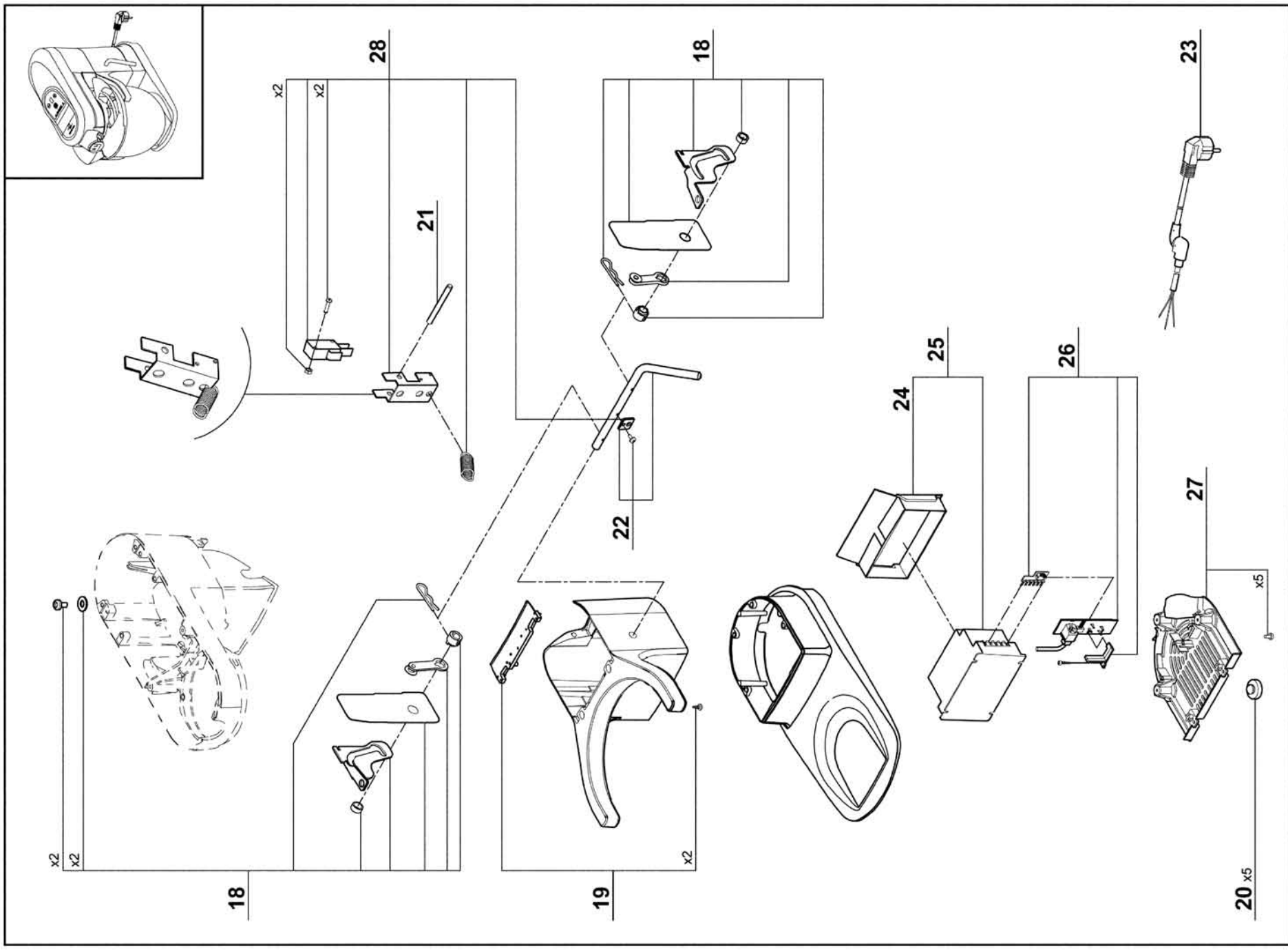
N° de série / Serial number
- 604 - - - - -
- 607 - - - - -





ALPHAMIX 2

N° de série / Serial number
- 604 - - - - -
- 607 - - - - -





ALPHAMIX 2

N° de série / Serial number
- 604 - - - - -
- 607 - - - - -

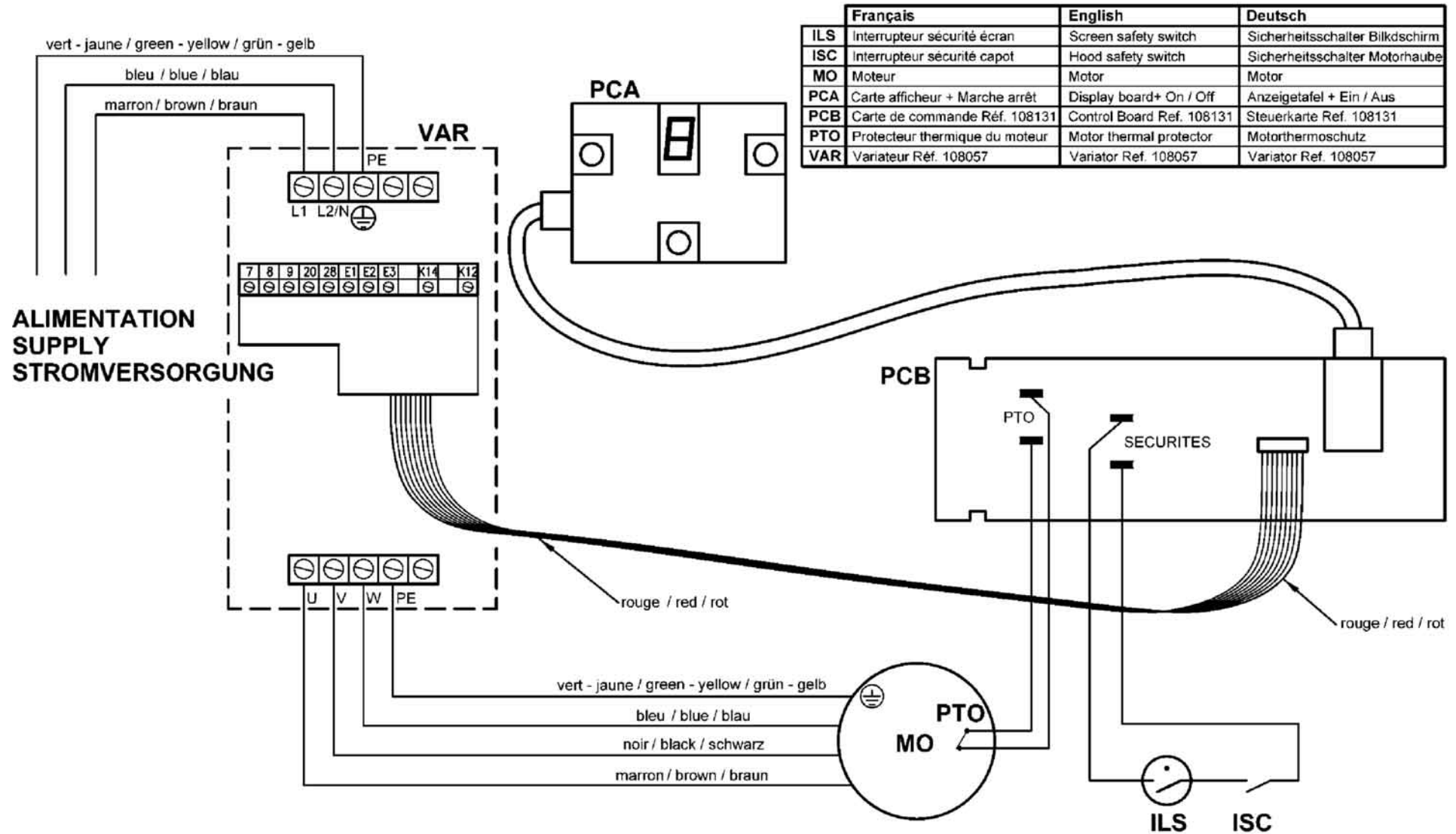
Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	28 420	ENSEMBLE D'OUTILS (Préfixe 604)	(Prefix 604) TOOLSET
1a*	28 421	ENSEMBLE D'OUTILS (Préfixe 607)	(Prefix 607) TOOLSET
2	39 568	ECRAN DE PROTECTION (Préfixe 604)	(Prefix 604) PROTECTION SCREEN
2a	39 605	ECRAN DE PROTECTION (Préfixe 607)	(Prefix 607) PROTECTION SCREEN
3*	28 417	CROCHET 7 L	7L HOOK
4*	28 416	FEUILLE 7 L	7L PADDLE
5*	28 415	FOUET 7 L	7L WHISK
6*	28 414	BOL 7 L (Préfixe 604)	(Prefix 604) 7L BOWL
6a*	28 419	BOL 7 L (Préfixe 607)	(Prefix 607) 7L BOWL
7	39 447	ENSEMBLE TETE SUPERIEUR	HEAD ASSEMBLY
8	39 540	COURROIE	BELT
9	39 541	ENSEMBLE PLANETAIRE	PLANETARY ASSEMBLY
10	39 606	ADAPTATEUR + KIT CACHE VIS	BOLT KIT ADAPTATER
11	39 542	KIT CACHE VIS	SCREW CAP KIT
12	39 550	SECURITE MAGNETIQUE (Préfixe 604)	(Prefix 604) MAGNETIC SAFETY
12a	39 607	SECURITE MAGNETIQUE (Préfixe 607)	(Prefix 607) MAGNETIC SAFETY
13	39 551	KIT POULIE	PULLEY KIT
14	39 554	PROTECTION MOTEUR	MOTOR SHIELD
15	39 555	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR
16	39 556	PIGONNERIE PLANETAIRE	PLANETARY GEARS
17	39 557	ENSEMBLE PORTE PLANETAIRE	PLANETARY STRUCTURE ASSEMBLY
18	39 558	ENSEMBLE DE VERROUILLAGE DE TETE	HEAD LOCK ASSEMBLY
19	39 559	RACLEUR	SCRAPER
20	39 584	PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT
21	39 560	AXE CHARNIERE	HINGE
22	39 563	BARRE DE VERROUILLAGE	LOCKING BAR
23	39 564	CORDON D'ALIMENTATION	CORD
24	39 555	CACHE VARIATEUR	SPEED VARIATOR PROTECTION
25	39 566	VARIATEUR	SPEED VARIATOR
26	39 448	CIRCUIT COMMANDE MOTEUR	MOTOR CONTROL BOARD
27	39 567	CACHE INFERIEUR SOCLE	LOWER PLATE
28	39 608	ENSEMBLE RAPPEL DE TETE	HEAD ASSEMBLY
29	39 449	PIGNON CONIQUE	GEAR BEVEL

ALPHAMIX 2 220-240V/50-60Hz 1 ~

ELECTRIC DIAGRAM

SCHEMA ELECTRIQUE

ELEKTRISCHES SCHALTBILD





MATFER

Service clients

Tél. : 01.43.62.60.40
Fax : 01.43.62.50.82

BP 75
93261 LES LILAS CEDEX

Service Après-Vente

Tél. : 02.33.85.37.62
Fax : 02.33.85.37.63

ZI les Réhardières - Route de l'Aigle
61290 LONGNY AU PERCHE

Fabriqué en France par Robot-Coupe