



MATFER



Alphamix 2

5 Litres

8 Litres



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-COUPÉ 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-COUPÉ 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-COUPÉ s.n.c.

CE Page 02

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/UE,
 - Directive «Basse-tension» 2014/35/UE,
 - Directive «Compatibilité Électromagnétique» 2014/30/CE,
 - Règlement (CE) n°1935/2004 «Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
 - Règlement (UE) n°10/2011 «Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires»,
 - Directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE,
 - Directive «DEEE» 2012/19/UE.
- Aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
 - NF EN ISO 12100 - 2010 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
 - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
 - NF EN 12852 : Prépareurs culinaires et blenders,
 - NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
 - NF EN 454 + A1 2010-02 : 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/EU,
 - Directive «Low voltage» 2014/35/EU,
 - Directive «Electromagnetic compatibility» 2014/30/EC,
 - Regulation (EC) n°1935/2004 «Materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Regulation (EU) n°10/2011 «Plastic materials and articles intended to come into contact with food»,
 - Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment. Text with EEA relevance,
 - Directive «WEEE» 2012/19/EU,
- The requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
 - EN ISO 12100 - 2010: 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 + A1 2010-02: 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 2014/35/EU),
 - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2014/30/EU),
 - Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 - Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,
 - Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten. Text von Bedeutung für den EWR,
 - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2012/19/EU).
- Den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
 - EN ISO 12100 - 2010: (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 + A1 2010-02: (Planetenrühr- 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.

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/UE,
 - Directiva “Baja tensión” 2014/35/UE,
 - Directiva “Compatibilidad electromagnética” 2014/30/CE,
 - Reglamento (CE) N° 1935/2004 “Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos”.
 - Reglamento (UE) N° 10/2011 “Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos”.
 - Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos Texto pertinente a efectos del EEE,
 - Directiva “DEEE” 2012/19/UE,
- Las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
 - EN ISO 12100 - 2010: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
 - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
 - EN 12852: Procesadores culenarios y licuadoras,
 - EN 1678- 1998: Corta-hortalizas,
 - EN 454 + A1 2010-02: 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: Escurridores de lechuga,
 - EN 60529-2000: Grados de protección:
 - IP 55 para los mandos eléctricos,
 - IP 34 para las máquinas.

Montceau en Bourgogne, le 9 Mars 2017

Alain NODET
Directeur Industriel



SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

VOUS VENEZ D'ACQUÉRIR UN BATTEUR ALPHAMIX 2 (5 & 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 14)

DONNÉES TECHNIQUES (page 45)

- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

LA GARANTIE LIMITÉE

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 DÉGÂTS 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, 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.

Installation électrique

- Ne raccorder l'appareil que sur un réseau alternatif monophasé* 220-240V/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.

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)
Alphamix 2 (5 Litres)	230V - 240V 50 Hz monophasé	1,5	B16	≥ 30
Alphamix 2 (8 Litres)	220V - 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. Notre matériel est prévu pour un usage professionnel et ne doit être en aucun cas utilisé par les enfants.

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 sur la plaque signalétique située sous la machine 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 11) 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.

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.

**ATTENTION**

Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniacale).

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 (5 & 8 Litres)

L'Alphamix 2 (version 5 litres & 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.

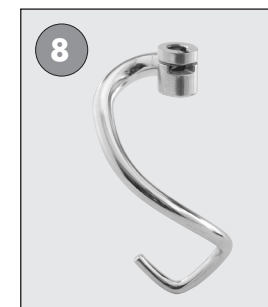
Il vous permettra de réaliser le travail de tous types de pâte, mélange et foisonnement.

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.



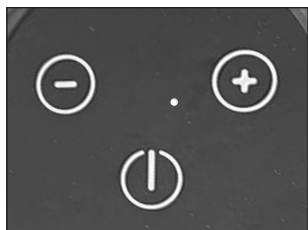
- 1. Bouton de commande avec 9 vitesses indexées
- 2. Cuve en inox avec poignée ergonomique
- 3. Écran de protection avec 1 ouverture pour l'adjonction d'ingrédients
- 4. Levier de verrouillage pour basculer la tête

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

• Fonctionnement Commandes



Affichage à l'instant de la liaison sur le secteur pendant 4 à 5 secondes puis passe en mode veille.



Mode veille :

L'afficheur indique un point.



Mode actif :

L'afficheur indique zéro (0).

A - Batteur sous tension, mode veille l'afficheur indique un point ■.

- 1 Appui sur la touche  5 secondes pour passer en mode actif, l'afficheur indique zéro .

B - Mise en marche moteur, une fois le batteur en mode veille, (afficheur indiquant un point ■).

- 1 Appui sur la touche .
- 2 Appui sur la touche .
- 3 Pour monter les vitesses appuyer sur la touche .
- 4 Arrêt moteur appui sur la touche  ou appuyer sur la touche  jusqu'à la mise en veille, en continu ou par impulsion.

- 5 Après 2 minutes sans action l'appareil se met en veille.

C - A chaque descente de vitesse, après la vitesse 1 le batteur passe en mode veille ■.

- 1 le moteur s'arrête, l'afficheur indique un point ■.
- 2 Pour la remise en marche du moteur appliquer la procédure du § B.

D - A chaque ouverture de la tête, le batteur passe en mode veille ■.

- 1 le moteur s'arrête, l'afficheur indique un point ■.
- 2 Pour la remise en marche du moteur appliquer la procédure du § B.

E - Priorité à la fonction arrêt.

- 1 Lorsque les touches   ou   sont commandées simultanément, priorité donnée à l'arrêt du moteur.
- 2 La commande passe en mode veille et l'afficheur indique un point ■.
- 3 Pour la remise en marche du moteur appliquer la procédure du § B.

F - Mise en veille.

- 1 Par appui sur la touche  2 secondes.
- 2 Pour la remise en marche du moteur appuyer sur la touche  5 secondes puis appliquer la procédure du § B.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ÉLECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique placée sous l'appareil.

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

230 V/50 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 inverse des aiguille d'une montre, ou que l'outil tourne dans les sens des aiguilles d'une montre, 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) Clipser 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.



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.



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.

1. FABRICATIONS



FOUET

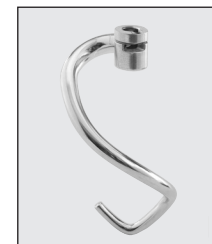
Pour la réalisation des blancs en neige, Chantilly, sabayon, crème montée, blancs pour macarons, génoise, meringues, pâtes à crêpes.

PALETTE

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



OUTILS



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 9	Vitesse de 1 à 7	Vitesse de 1 à 3
VITESSE OUTIL		
Alphamix 2 (5 litres)		
90 à 500 tr/min	90 à 330 tr/min	90 à 140 tr/min
Alphamix 2 (8 litres)		
60 à 600 tr/min	60 à 420 tr/min	60 à 180 tr/min

3. QUANTITÉS MAXIMALES TRAVAILLÉES

Alphamix 2 (5 litres)		
8 blancs d'œufs	1 kg de beurre pommade	1,2 kg pâte à pain
Alphamix 2 (8 litres)		
Jusqu'à 16 blancs d'œufs	Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade	Jusqu'à 4 kg de pâte à pain*

* 60% 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).

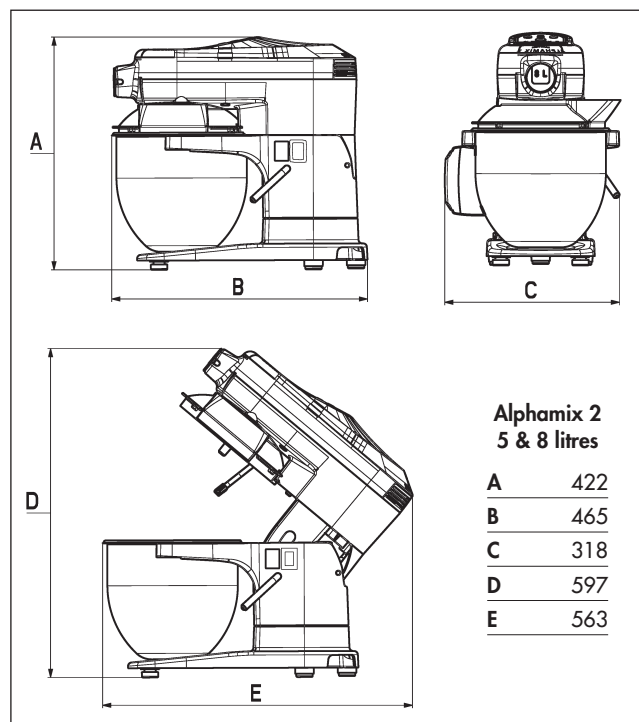
- La cuve et l'écran de protection peuvent être nettoyés au lave vaisselle, nous vous recommandons de laver les outils à la main (sauf si vous disposez de produits lessiviels compatibles avec l'aluminium).
- Veiller à utiliser un détergent parfaitement adapté, notamment pour les pièces en aluminium.
- 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 (5 Litres)	12,807 kg	14,418 kg
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 (5 litres et 8 litres) est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES

Appareil Monophasé Alphamix 2 (5 litres)

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	550	4,1

Appareil Monophasé Alphamix 2 (8 litres)

Moteur	Puissance (Watt)	Intensité (Amp.)
230 V / 50 Hz	700	4,1

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

Cet appareil ne peut être mis en fonctionnement que si l'écran de sécurité est correctement clipsé sur la tête.



RAPPEL

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.

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. Veuillez 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 :



- ECOLOGIC

Tél : +33 (0)1 30 57 79 14

www.e-dechet.com

Code de l'Environnement

(Art. R543.172 à R.543-206-4)

RECETTES 'DE BASE'

Les recettes ci-dessous ont été réalisées avec le batteur Alphamix 2 d'une capacité de 8 litres.

• FOUET

BLANCS EN NEIGE

Ingrédients :

- 16 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 litre de crème liquide
- 80 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 '7' ou '8'

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

• CROCHET

PÂTE À PAIN (pain de campagne)

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 750 ml d'eau
- 25 gr levure
- 30 gr sel
- 300 gr de seigle T170



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 :

- 1,2 kg de farine
- 50 gr de levure du boulanger
- 3 cuillères à café de sel
- 135 gr de sucre
- 10 oeufs +3 jaunes
- 35 cl de lait
- 680 gr de beurre mou



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, filer 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 (5 & 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 23)

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, wobblers include components that are sensitive to electrostatic discharges (ESDs). Before conducting any work on these wobblers, 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.

Wiring

- You must connect the machine to a 200-240V/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.

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

Appliance	Mains supply	Conductor Cross-section (mm²)	GFCI (Ph + N)	
			Gauge (A)	Threshold (mA)
Alphamix 2 (5 Litres)	230 V - 240 V 50 Hz single-phase	1.5	B16	≥ 30
Alphamix 2 (8 Litres)	220 V - 240 V 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. Our equipment is designed for professional use and must not be used by children under any circumstances.

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

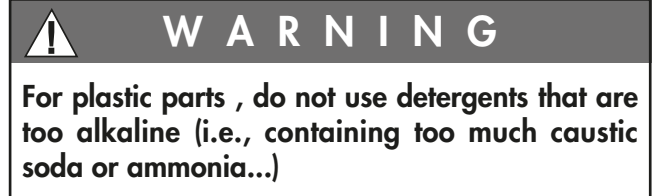
- Follow the various assembly procedures carefully (see page 21) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

- Do not open the Alphamix 2 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 unplung 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 unplung 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 (5 & 8 Litres)

The Alphamix 2 (5 & 8 Litres Version) 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.

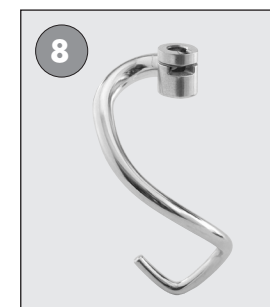
It will allow you to knead dough, mix ingredients and whip eggs and cream.

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 single opening for adding ingredients
4. Tilt-head locking lever

5. Frontal accessory connector
6. Whisk
7. Paddle
8. Spiral hook

• Screen displays



The screen comes on as soon as the mixer is connected to the mains supply. After 4 or 5 seconds, it goes into **standby mode**.



Standby mode:

Dot displayed on the screen.



Active mode:

Zero (0) displayed on the screen.

A - Stand mixer plugged in and in standby mode (dot on the screen) ■.

- 1 Press the button for 5 seconds to go into active mode. A zero will appear on the screen .

B - Switching the motor on once the mixer is in standby mode (dot on screen ■.).

- 1 Press the button.
- 2 Press the button.
- 3 To move up to the next speed, press the button.
- 4 To stop the motor, use the button or else press the button, either continuously or repeatedly, until it goes into standby.

- 5 If you do not use the mixer **for 2 minutes** sans action l'appareil se met en veille.

C - When the mixer is already at its lowest speed setting (1), pressing the speed reduction button sends it into standby mode ■.

- 1 The motor stops and a dot appears on the screen ■.
- 2 To switch the motor back on, follow the steps in § B.

D - Every time the head is raised, the mixer goes into standby mode ■.

- 1 The motor stops and a dot appears on the screen ■.
- 2 To switch the motor back on, follow the steps in § B.

E - Priority goes to stopping the motor.

- 1 When the or buttons are pressed at the same time, priority is given to stopping the motor.
- 2 The appliance goes into standby mode and a dot appears on the screen ■.
- 3 To switch the motor back on, follow the steps in § B.

F - Putting the appliance on standby.

- 1 Press the button for 2 seconds.
- 2 To switch the motor back on, press the button for 5 seconds, then follow the steps in § B.

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:

230 V/50 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).

ASSEMBLY



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

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



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

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



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, macaroons, 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
TOOL SPEED		
Alphamix 2 (5 litres)		
90-500 rpm	90-330 rpm	90-140 rpm
Alphamix 2 (8 litres)		
60-600 rpm	60-420 rpm	60-180 rpm

3. MAXIMUM CAPACITIES

		
Alphamix 2 (5 litres)		
8 egg whites	1 kg softened butter	1.2 kg bread dough
Alphamix 2 (8 litres)		
Up to 16 egg whites	Up to 1.5 kg softened butter	Up to 4 kg bread 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).

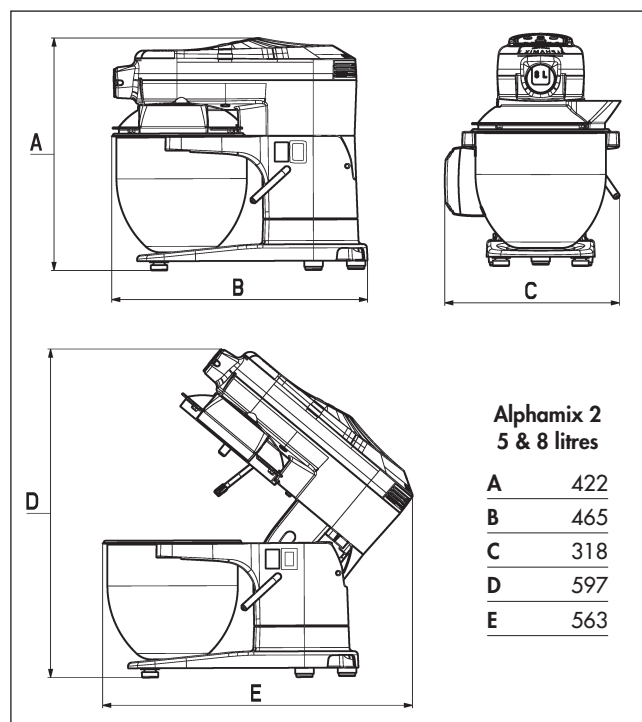
- The bowl and the safety screen are both dishwasher-safe, but we recommend that you wash all the tools by hand (unless you have detergents that are compatible with aluminium).
- Make sure you use the appropriate detergent, especially for the aluminium parts
- Clean all the machine with a damp cloth,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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
Alphamix 2 (5 Litres)	12.807 kg	14.418 kg
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 (5 & 8 Litres) is operating on no-load is less than 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

Single-phase machine Alphamix 2 (5 litres).

Motor	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V / 50 Hz	550	4.1

Single-phase machine Alphamix 2 (8 litres)

Motor	Power (watts)	Intensity (Amp.)
230 V / 50 Hz	700	4.1

- Power shown on data plate.

SAFETY

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



REMEMBER

Do not open the Alphamix 2 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.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

BASIC RECIPES

All the recipes below are for the 8-litre Alphamix 2.

• WHISK

BEATEN EGG WHITES

Ingredients:

- 16 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 litre whipping cream
- 80 g icing sugar



Method:

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

Whip the cream at speed '5' until it forms soft peaks, then turn the speed up to '7' or '8'.

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

• HOOK

DOUGH (country loaf)

Ingredients:

- 1 kg flour
- 750 ml water
- 25 gr dried yeast
- 30 gr salt
- 300 gr rye T 170



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:

- 1.2 kg flour
- 50 g dried yeast
- 3 tsp salt
- 135 g sugar
- 10 eggs + 3 egg yolks
- 35 cl milk
- 680 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 (5 & 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 33)

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 Montagemängel.

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** - TRANSPORTSCHÄDEN. 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 DREHZAHLREGELUNG 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.

Elektrischer Anschluss

- 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.

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

Gerät	Netzspannung	Leiterquerschnitt (mm²)	FI-Schalter (L + N)	
			Bemessungsstrom (A)	Auslösestrom (mA)
Alphamix 2 (5 Liter)	230V - 240V 50 Hz Wechselstrom	1,5	B16	≥ 30
Alphamix 2 (8 Liter)	220V - 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. Unsere Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und dürfen auf keinen Fall von Kindern bedient werden.

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 31). 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.



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 (5 & 8 Liter)

Die Rührmaschine Alphamix 2 (5 & 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.



4. Regler mit 9 Drehzahlmarkierungen



2. Edelstahlschüssel mit benutzerfreundlichem Handgriff

3. Spritzschutz mit 1 Öffnung zum Hinzufügen von Zutaten

4. Verriegelungshebel zum Kippen des Oberteils

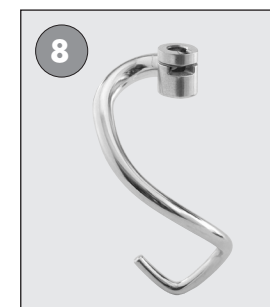


5. Frontaler Anschluss für gebräuchliches Zubehör

6. Besen

7. Rührer

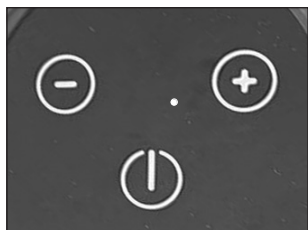
8. Kneithaken



• Funktionsweise Bedienfeld



4 bis 5 Sekunden lange Anzeige nach dem Anschluss ans Stromnetz, dann Wechsel in den Standby-Betrieb.



Standby-Betrieb:

Das Display zeigt einen Punkt an.



Normalbetrieb:

Das Display zeigt null (0) an.

A - Rührmaschine angeschlossen, Standby-Betrieb, das Display zeigt einen Punkt an ■.

- 1 5 Sekunden lang die Taste drücken, um in den Normalbetrieb zu wechseln, das Display zeigt null an.

B - Inbetriebnahme des Motors, wenn sich die Rührmaschine im Standby-Betrieb befindet, (das Display zeigt einen Punkt an ■).

- 1 Die Taste drücken.
- 2 Die Taste drücken.
- 3 Zum Erhöhen der Drehzahl die Taste drücken.
- 4 Zum Ausschalten des Motors die Taste drücken oder die Taste dauerhaft oder wiederholt bis zum Erreichen des Standby-Betriebs drücken.

5 Nach 2 Minuten ohne Betätigung schaltet das Gerät in den Standby-Betrieb.

C - Nach der Verringerung der Drehzahl schaltet die Rührmaschine nach der Drehzahl 1 in den Standby-Betrieb ■.

- 1 Der Motor kommt zum Stillstand, das Display zeigt einen Punkt an ■.
- 2 Zur Wiederinbetriebnahme des Motors **Schritt B** wiederholen.

D - Bei jedem Öffnen des Maschinenkopfes wechselt die Rührmaschine in den Standby-Betrieb ■.

- 1 Der Motor kommt zum Stillstand, das Display zeigt einen Punkt an ■.
- 2 Zur Wiederinbetriebnahme des Motors **Schritt B** wiederholen.

E - Ausschalt-Priorität.

- 1 Bei gleichzeitigem Drücken der Tasten oder wird dem Stillstand des Motors der Vorrang gegeben.
- 2 Das Gerät wechselt in den Standby-Betrieb und das Display zeigt einen Punkt an ■.
- 3 Zur Wiederinbetriebnahme des Motors **Schritt B** wiederholen.

F - Wechsel in den Standby-Betrieb.

- 1 Durch 2 Sekunden langes Drücken der Taste .
- 2 Zur Wiederinbetriebnahme des Motors 5 Sekunden lang die Taste drücken und anschließend **Schritt B** wiederholen.

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:

230 V/50 Hz - 16 A.

⚠ A C H T U N G !

DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET
WERDEN (STROMSCHLAGEFAHR)!

• 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.

MONTAGE



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

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



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



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



ABNEHMEN DER SCHUTZHAUBE:

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



ACHTUNG!

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

WERKZEUGE

1. ZUBEREITUNGEN

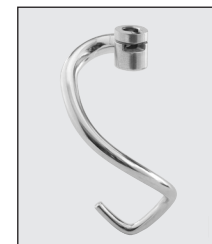


BESEN

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

RÜHRER

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
DREHZAHL WERKZEUG		
Alphamix 2 (5 Liter)		
90 - 500 U/min	90 - 330 U/min	90 - 140 U/min
Alphamix 2 (8 Liter)		
60 - 600 U/min	60 - 420 U/min	60 - 180 U/min

3. MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

		
Alphamix 2 (5 Liter)		
8 Eiweiß	1 kg weiche Butter	1,2 kg Brotteig
Alphamix 2 (8 Liter)		
Bis zu 16 Eiweiß	Bis zu 1,5 kg Butter für Buttercreme	Bis zu 4 kg Brotteig*

* 60% 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



WICHTIG!

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.

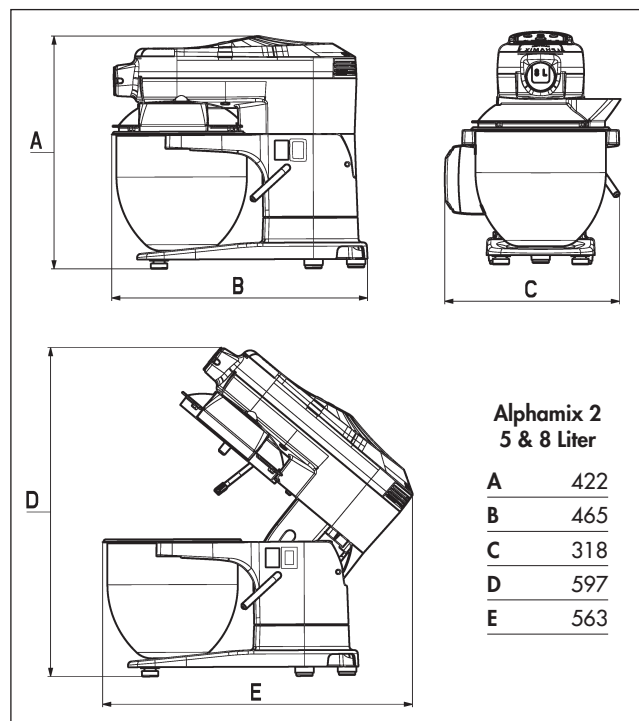
- Schüssel und Schutzhaube können in der Spülmaschine gereinigt werden, die Werkzeuge sollten per Hand gewaschen werden (außer bei der Verwendung von aluminiumverträglichen Spülmitteln).
- Nur passende Reinigungsmittel verwenden, insbesondere beim Reinigen der Aluminiumteile.
- Das gesamte Gerät mit 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 (5 Liter)	12,807 kg	14,418 kg
Alphamix 2 (8 Liter)	17,035 kg	18,350 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHÖHE

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

• GERÄUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel (äquivalenter Dauerschallpegel) der Rührmaschine Alphamix 2 (5 und 8 Liter) im Leerlaufbetrieb liegt unterhalb von 70 dB (A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasengerät Alphamix 2 (5 Liter)

Motor	Anschlußleistung (W)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	550	4,1

Einphasengerät Alphamix 2 (8 Liter)

Motor	Anschlußleistung (W)	Stromaufnahme (A)
230 V / 50 Hz	700	4,1

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

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

Die nachfolgenden Rezepte wurden mit dem Modell Alphamix 2 (8 Liter) zubereitet.

• BESEN

EISCHNEE

Zutaten:

- 16 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 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 '7' oder '8' erhöhen.

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

• KNETHAKEN

BROTTEIG (Landbrot)

Zutaten:

- 1 kg Mehl
- 750 ml Wasser
- 25 gr Hefe
- 30 gr Salz
- 300 g Roggen T 170



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:

- 1,2 kg Mehl
- 50 gr Hefe
- 3 Teelöffel Salz
- 135 gr Zucker
- 10 Eier + 3 Eigelb
- 35 ml Milch
- 680 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.

• RÜHRER

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 weiche Butter
- 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 (5 & 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 43)

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 DA—OS 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.

Instalación eléctrica

- 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.

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

Aparato	Alimentación	Sección de los Conductores (mm²)	Disyuntor diferencial (F + N)	
			Calibre (A)	Umbral (mA)
Alphamix 2 (5 Litros)	230V - 240V 50 Hz monofásica	1,5	B16	≥ 30
Alphamix 2 (8 Litros)	220V - 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. Nuestro equipo está previsto para un uso profesional y en ningún caso debe ser utilizado por niños.

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

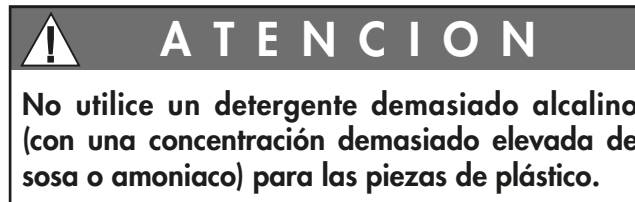
- Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 41) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

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 (5 & 8 Litros)

Alphamix 2 (5 & 8 Litros), herramienta perfectamente adaptada a las necesidades de los profesionales, le prestará numerosos servicios que irá descubriendo conforme la vaya utilizando.

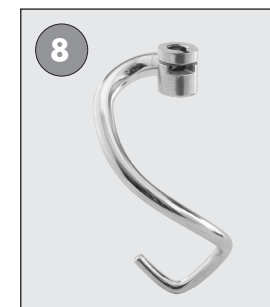
Le permitirá hacer todo tipo de trabajo de amasado, mezcla y batir.

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.

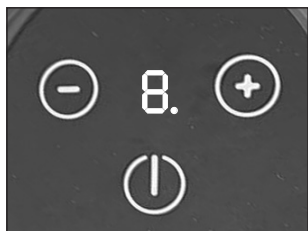
Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.



- 1. Botón de mando con 9 velocidades indizadas
- 2. Cuba de acero inoxidable con asa ergonómica
- 3. Pantalla de protección con apertura para añadir ingredientes
- 4. Orificio frontal para accesorios usuales

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

• Funcionamiento de los mandos



Presentación en pantalla del momento de conexión a la red eléctrica durante 4 o 5 segundos y, después, paso al modo espera.



Modo espera:

La pantalla muestra un punto.



Modo activo:

La pantalla muestra cero (0).

A - Batidora conectada en modo espera (la pantalla muestra un punto ■).

- 1 Pulsar la tecla  5 segundos para pasar al modo activo. La pantalla muestra cero .

B - Para poner en marcha el motor, con la batidora en modo espera (la pantalla muestra un punto ■).

- 1 Pulsar la tecla .
- 2 Pulsar la tecla .
- 3 Para subir la velocidad, pulsar la tecla .
- 4 Para parar el motor, pulsar la tecla  o la tecla  hasta pasar al modo espera, de forma continua o intermitente.

- 5 Después de 2 minutos sin actividad, el aparato se pone en espera.

C - Cada vez que se baja de velocidad, después de la velocidad 1, la batidora entra en modo espera ■.

- 1 El motor se para, la pantalla muestra un punto ■.
- 2 Para poner en marcha el motor, repetir lo indicado en el punto B.

D - Cada vez que se abre el cabezal, la batidora pasa al modo espera ■.

- 1 El motor se para, la pantalla muestra un punto ■.
- 2 Para poner en marcha el motor, repetir lo indicado en el punto B.

E - Prioridad a la función Parada.

- 1 Cuando las teclas   o   se activan simultáneamente, se da la prioridad a la parada del motor.
- 2 El aparato entra en modo espera y la pantalla muestra un punto ■.
- 2 Para poner en marcha el motor, repetir lo indicado en el punto B.

F - Puesta en espera.

- 1 Pulsando la tecla  2 segundos.
- 2 Para poner en marcha el motor, pulsar la tecla  55 segundos y repetir lo indicado en el punto B.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS

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:

230 V/50 Hz - 16 A.

 **CUIDADO!**
ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE. (PELIGRO DE ELECTROCUCIÓN).

• CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

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.



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.



ATENCIÓN :

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

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 pastaflorea, crema de mantequilla, cheese cake, moelleux, pan de jengibre o puré.



HERRAMIENTAS



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	MEZCLAR/BATIR	AMASAR
Velocidad rápida	Velocidad media	Velocidad lenta
		
Velocidad de 1 a 10	Velocidad de 1 a 7	Velocidad de 1 a 3
VELOCIDAD DE LA HERRAMIENTA		
Alphamix 2 (5 Litros)		
90 a 500 rpm	90 a 330 rpm	90 a 140 rpm
Alphamix 2 (8 Litros)		
60 a 600 rpm	60 a 420 rpm	60 a 180 rpm

3. CANTIDADES MÁXIMAS TRABAJADAS

		
Alphamix 2 (5 litros)		
8 claras de huevo	1 kg de mantequilla pomada	1,2 kg de masa de pan
Alphamix 2 (8 litros)		
Hasta 16 claras de huevo	Hasta 1,5 kg de mantequilla pomada	Hasta 4 kg de masa de pan*

* 60% de humedad.

Pueden preverse otras utilizaciones. 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).

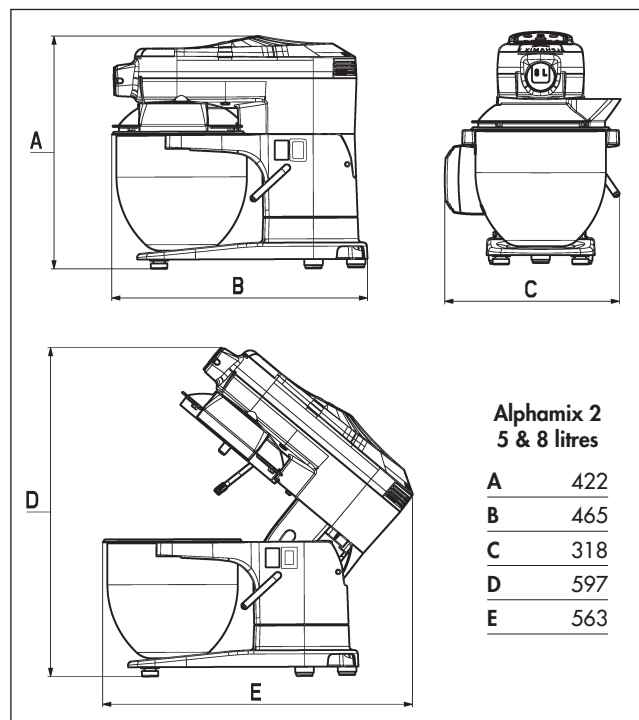
- La cuba y la pantalla de protección pueden lavarse en el lavavajillas, pero recomendamos lavar las herramientas a mano (salvo si se dispone de detergentes compatibles con el aluminio).
- Prever un detergente adecuado, sobre todo para las piezas de aluminio.
- Con una esponja húmeda, limpiar la totalidad 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 (5 Litros)	12,807 kg	14,418 kg
Alphamix 2 (8 Litros)	17,035 kg	18,350 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• 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 (5 & 8 Litros), el nivel continuo equivalente de presión acústica en funcionamiento en vacío es inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS

Maquina monofásico Alphamix 2 (5 litros)

Motor	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp.)
230 V / 50 Hz	550	4,1

Maquina monofásico Alphamix 2 (8 litros)

Motor	Potencia (vatios)	Intensidad (Amp.)
230 V / 50 Hz	700	4,1

- La potencia se indica en la placa de características.

SEGURIDAD

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



RECUERDE

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.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

RECETAS 'BÁSICAS'

Las siguientes recetas se han realizado han sido preparadas con la batidora Alphamix 2 de una capacidad de 8 litros.

• BATIDOR DE VARILLAS

CLARAS A PUNTO DE NIEVE

Ingredientes:

- 16 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 litros de nata líquida
- 80 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 '7' o '8'.

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

• GANCHO EN ESPIRAL

PASTA PARA PAN (pan de campo)

Ingredientes:

- 1 kg de harina
- 750 ml de agua
- 25 g de levadura
- 30 g de sal
- 300 g de centeno T 170



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:

- 1,2 kg de harina
- 50 g de levadura
- 3 cucharadita de sal
- 135 g de azúcar
- 10 huevos + 3 yemas de huevo
- 35 cl de leche
- 680 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 ml 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.



MATFER

DONNÉES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

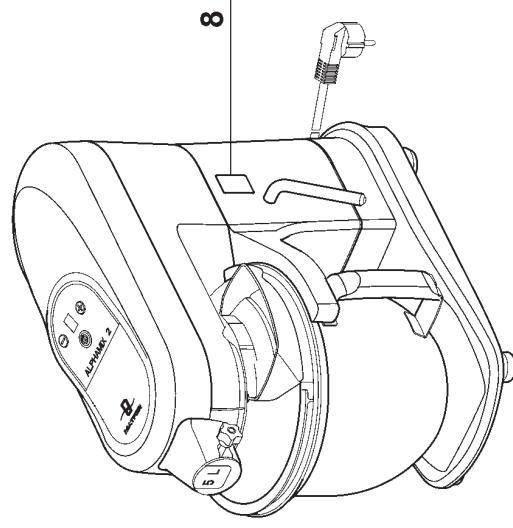
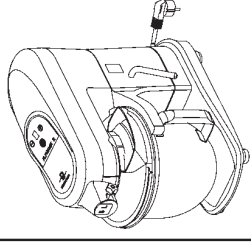
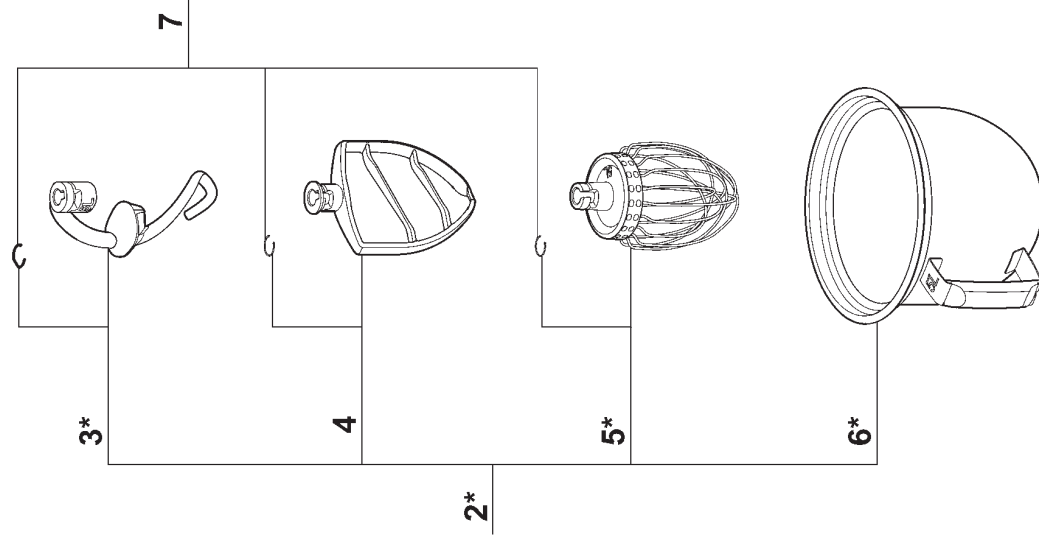
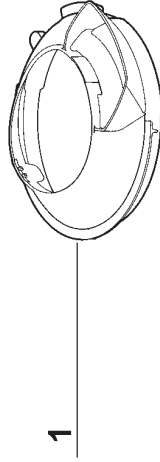
TECHNISCHE ANGABEN

DATOS TÉCNICOS



ALPHAMIX 2 5L

N° de série / Serial number
- 709 - - - - -



* Voir tarif machines / See export price list

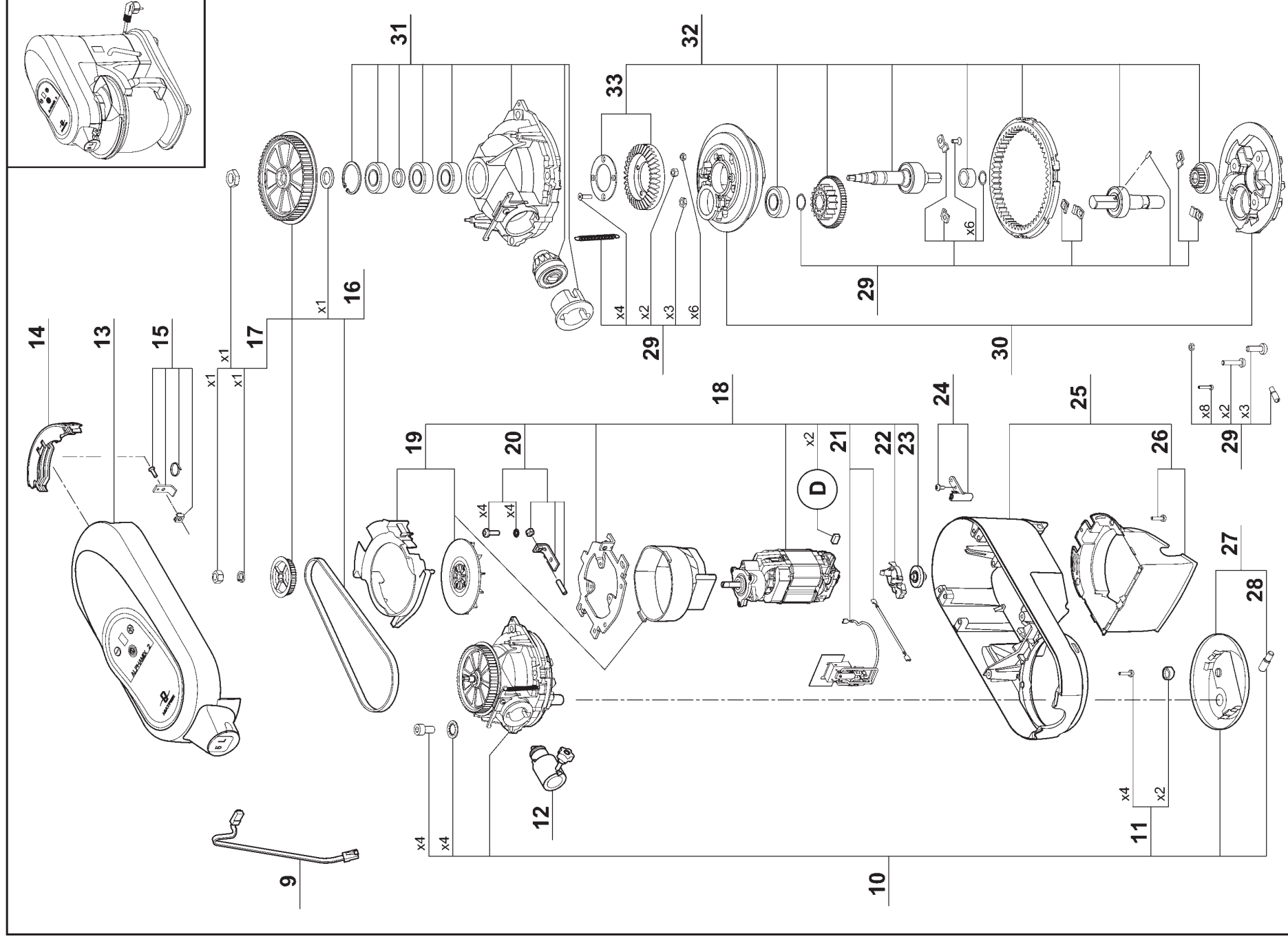
Maj : 04/2016 REV : a



MATFER

ALPHAMIX 2 5L

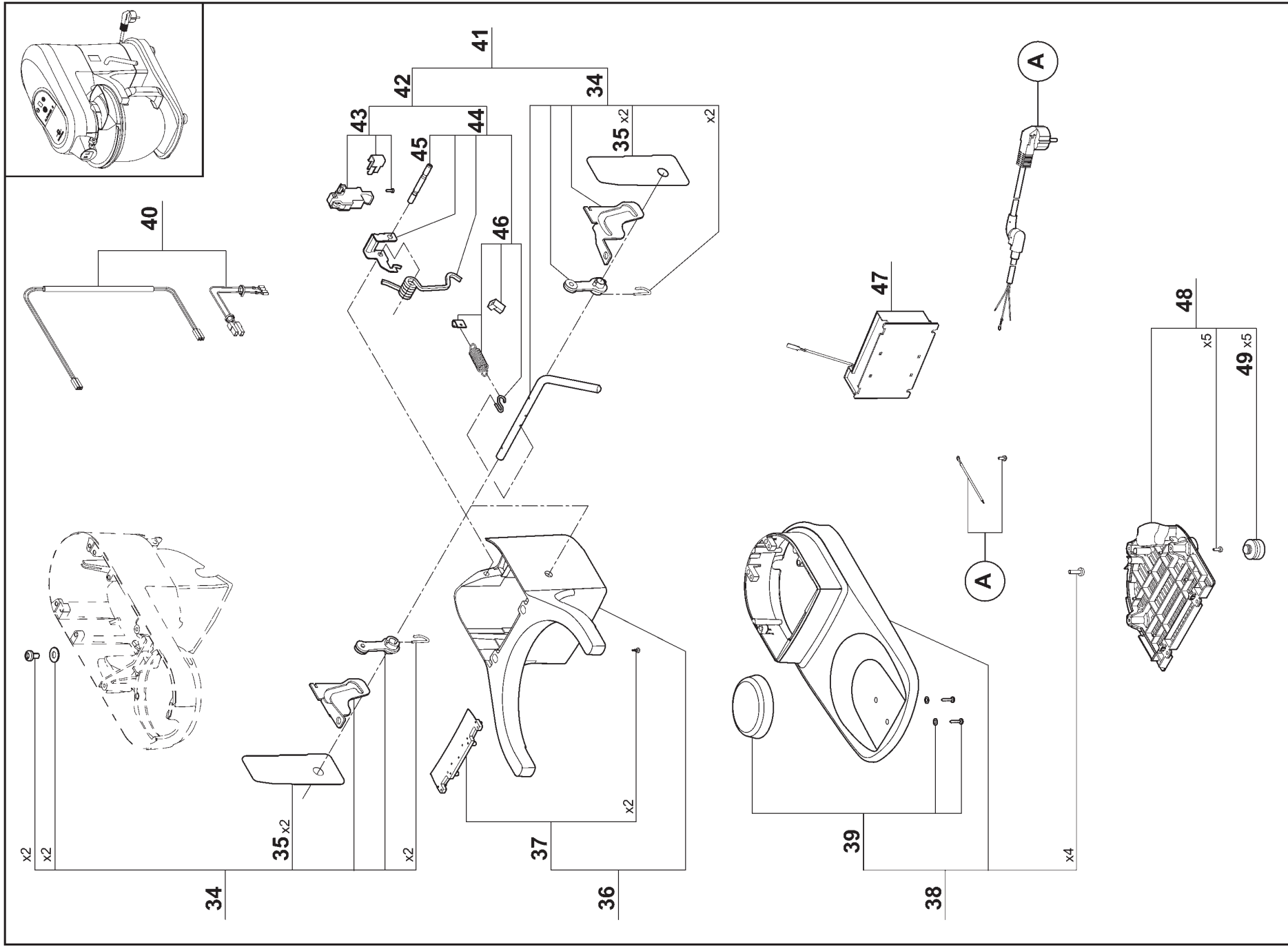
N° de série / Serial number
- 709 - - - - -





MATFER

ALPHAMIX 2 5L

N° de série / Serial number
- 709 - - - - -

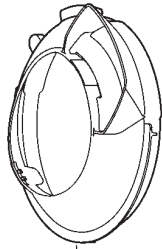
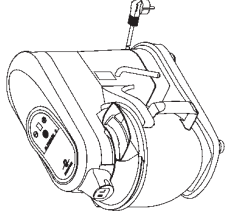


N de serie / Serial Number
-709-----

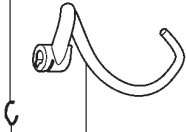
49



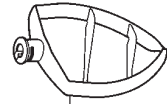
MATFER

ALPHAMIX 2 8LN° de série / Serial number
- 708 - - - - -

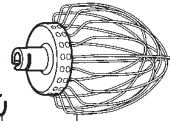
1



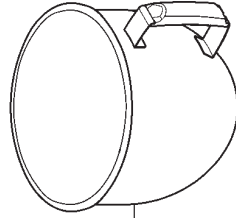
3*



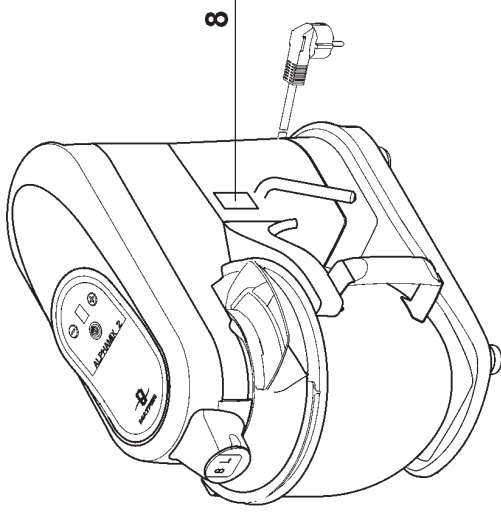
4*



5*



6*



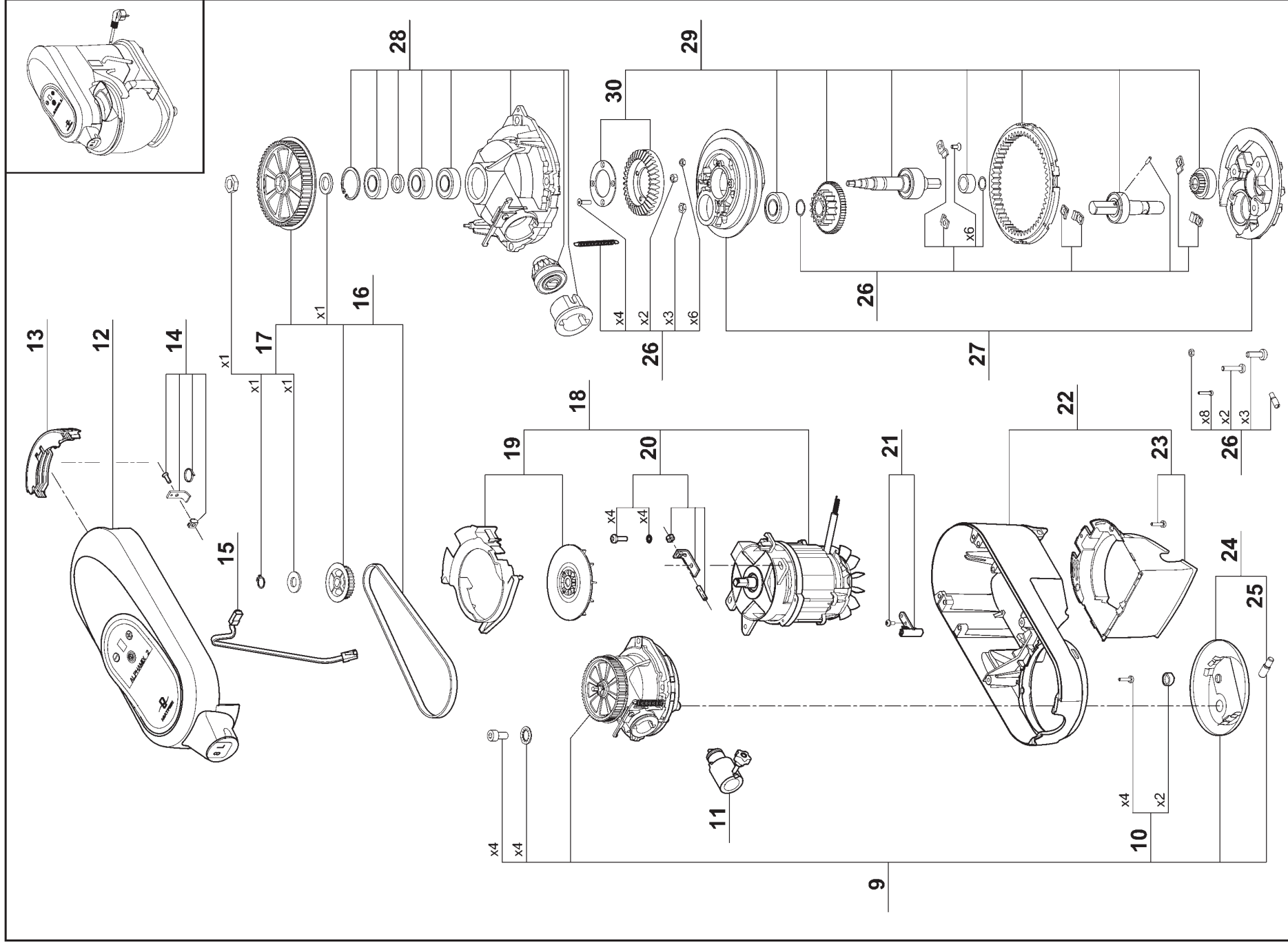
7

8



ALPHAMIX 2 8L

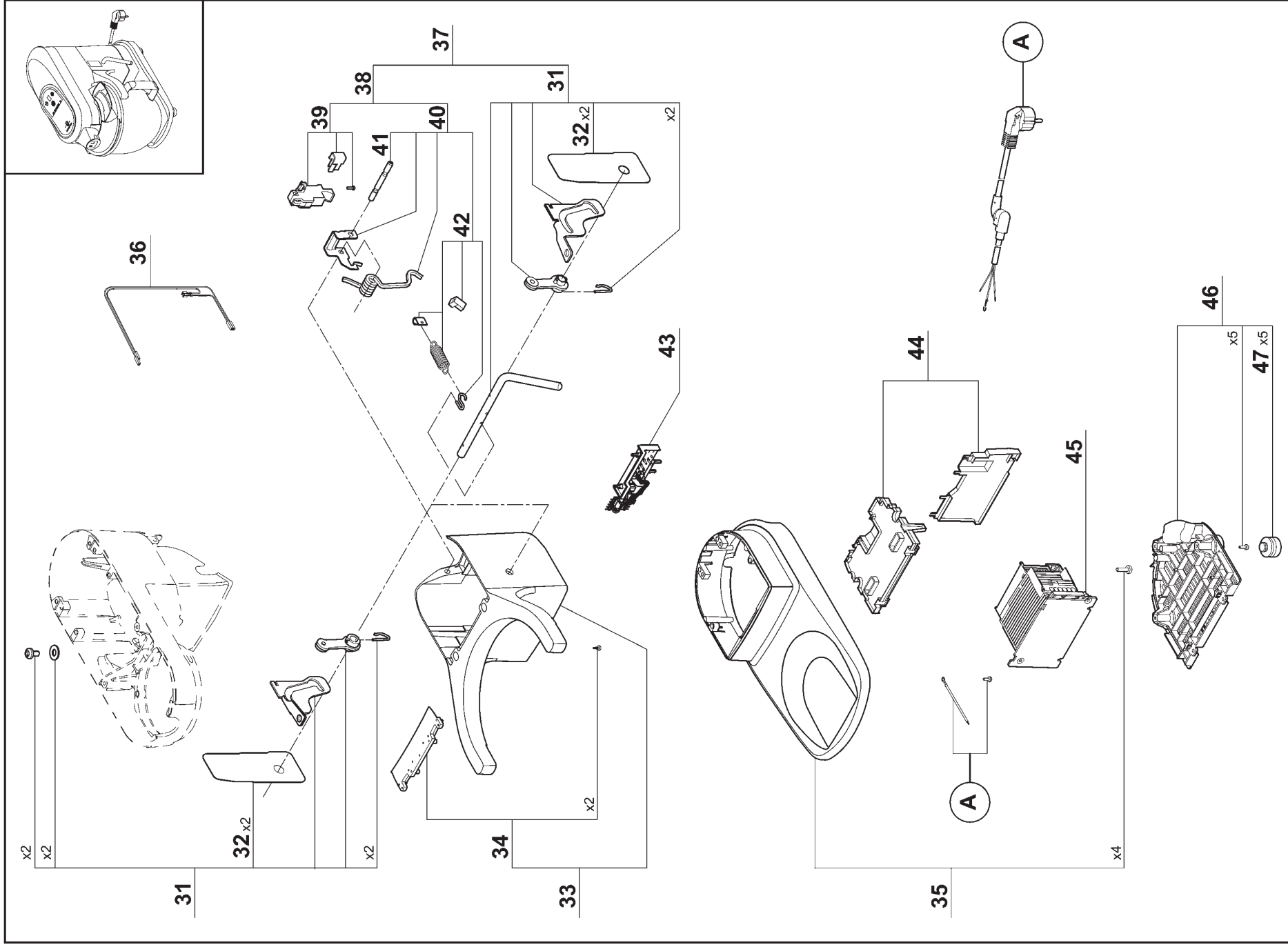
N° de série / Serial number
- 708 - - - - -





MATFER

ALPHAMIX 2 8L

N° de série / Serial number
- 708 - - - - -



MATFER

ALPHAMIX 2 8L

N° de série / Serial number
- 708 ----- --

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	99 605	ECRAN DE PROTECTION	PROTECTION SCREEN
2*	28 421	ENSEMBLE D'OUTILS EQUIPES 8L	8L TOOLSET
3*	28 417	CROCHET 8 L	8L HOOK
4*	28 416	FEUILLE 8 L	8L BEATER
5*	28 415	FOUET 8 L	8L WHISK
6*	28 419	BOL 8 L	8L BOWL
7	99 000	ENSEMBLE JONC DE CLIPSAGE	RING CLIPS
8	99 001	ENSEMBLE ETIQUETTES	STICKERS
9	99 026	ENSEMBLE PLANETAIRE	PLANETARY ASSEMBLY
10	99 542	KIT CACHE VIS	SCREW CAP KIT
11	99 606	ADAPTATEUR POUR ACCESSOIRE	ACCESSORY ADAPTER
12	99 046	CAPOT SENSITIF MATFER	MATFER SENSITIF COVER
13	99 032	GRILLE DE VENTILATION	VENT COVER
14	99 005	KIT ASSEMBLAGE TETE SUPERIEURE	HEAD TOP ASSEMBLY KIT
15	99 002	LIMANDE	RIBBON CABLE
16	99 049	KIT TRANSMISSION 8L	8L TRANSMISSION KIT
17	99 048	KIT CIRCLIPS + ECROU TRANSMISSION 8L	CIRCLIP KIT + 8L TRANSMISSION NUT
18	99 008	ENSEMBLE MOTEUR	MOTOR
19	99 009	ENSEMBLE CANALISATION SUPERIEURE	AIR DUCT TOP ASSEMBLY
20	99 010	KIT TENDEUR	TENSIONER KIT
21	99 607	SECURITE MAGNETIQUE	MAGNETIC SAFETY
22	99 011	ENSEMBLE TETE INFERIEURE	HEAD BOTTOM ASSEMBLY
23	99 012	ENSEMBLE CACHE MOTEUR	MOTOR PROTECTION ASSEMBLY
24	99 013	ENSEMBLE COUPELLE	CUP ASSEMBLY
25	99 014	GOUPILLE	PIN
26	99 038	KIT VIS PLANETAIRE	PLANETARY SCREW KIT
27	99 039	ENSEMBLE PORTES SATELITES	SATELYTE STRUCTURE ASSEMBLY
28	99 040	ENSEMBLE PORTE PLANETAIRE + ROULEMENT	BALL-BEARING PLANETARY STRUCTURE ASSEMBLY
29	99 042	ENSEMBLE PIGNONS PLANETAIRE	PLANETARY GEAR ASSEMBLY
30	99 041	PIGNON CONIQUE EQUIPE	EQUIPED CONICAL GEAR
31	99 558	SOUS-ENSEMBLE VERROUILLAGE DE TETE	HEAD LOCK SUB-ASSEMBLY
32	99 016	CACHE FLANC	SIDE PROTECTION
33	99 030	ENSEMBLE BERCEAU	CRADLE ASSEMBLY
34	99 559	RACLEUR	SCRAPER
35	99 018	ENSEMBLE SOCLE	BASE ASSEMBLY
36	99 058	FAISCEAU V2 ELECTRIQUE ALPHAMIX 8L	ALPHAMIX 8L ELECTRICAL WIRING GROUP
37	99 067	ENSEMBLE VERROUILLAGE COMPLET V2 8L	8L HEAD LOCK SUB - ASSEMBLY
38	99 060	ENSEMBLE SECU V2 BATTEUR 8L	8L SAFETY DEVICE GROUP
39	99 061	SECURITE V2 BATTEUR	SAFETY DEVICE GROUP
40	99 062	ENSEMBLE RESSORT / PATTE DE SECU V2 8L	8L SPRING AND SLUG SAFETY DEVICE GROUP
41	99 065	AXE CHARNIERE V2	HING AXIS V2
42	99 066	ENSEMBLE RESSORT RAPPEL OUVERTURE V2	SPRING
43	99 448	CIRCUIT COMMANDE MOTEUR	MOTOR CONTROL BOARD
44	99 021	ENSEMBLE CANALISATION INFERIEURE	AIR DUCT BOTTOM ASSEMBLY
45	99 022	VARIATEUR	SPEED VARIATOR
46	99 023	ENSEMBLE CACHE INFERIEUR SOCLE	LOWER PLATE ASSEMBLY
47	99 024	ENSEMBLE PIED CAOUTCHOUC	RUBBER FOOT ASSEMBLY
		Désignation	Description
A		CORDON D'ALIMENTATION 8L	8L CORD
Machine		Voltage	A
26 320 B		230/50/1	99 025
26 321 B		240/50/1	99 070
		C : 02 / 2016	REV :

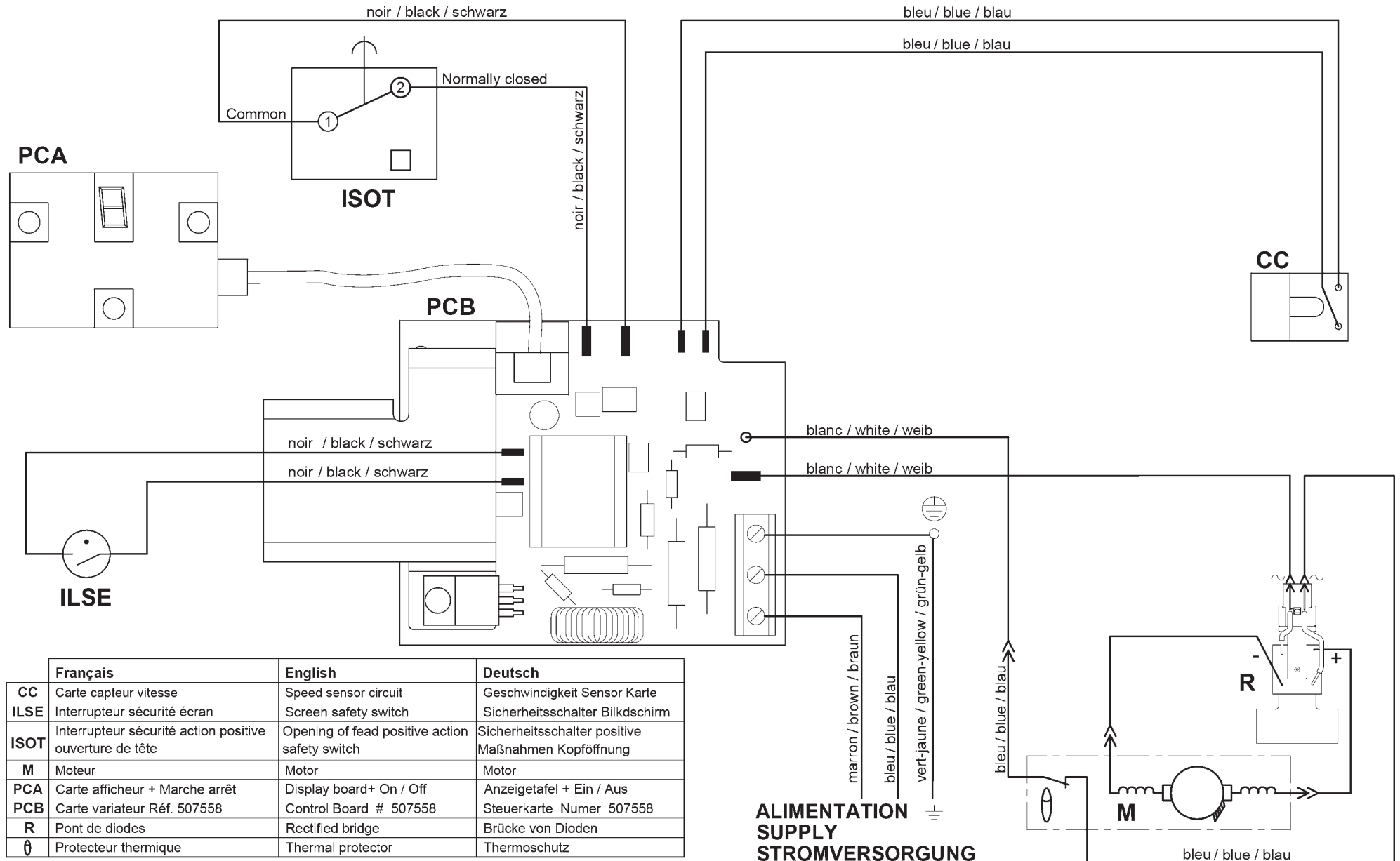
ALPHAMIX 2 5L

230-240V/50Hz 1 ~

SCHEMA ELECTRIQUE

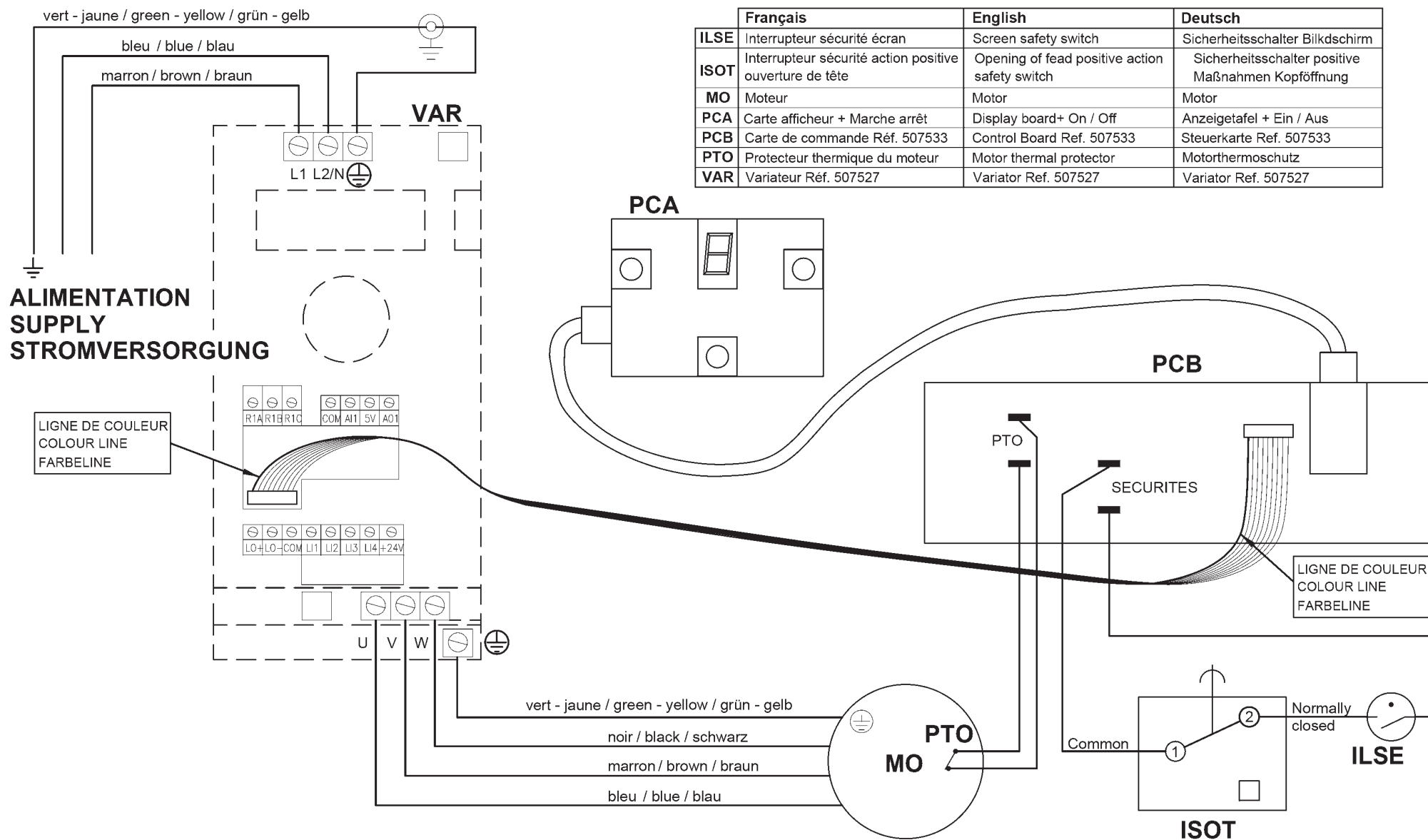
ELECTRIC DIAGRAM

ELEKTRISCHES SCHALTBILD



220-240V/50-60Hz 1 ~

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