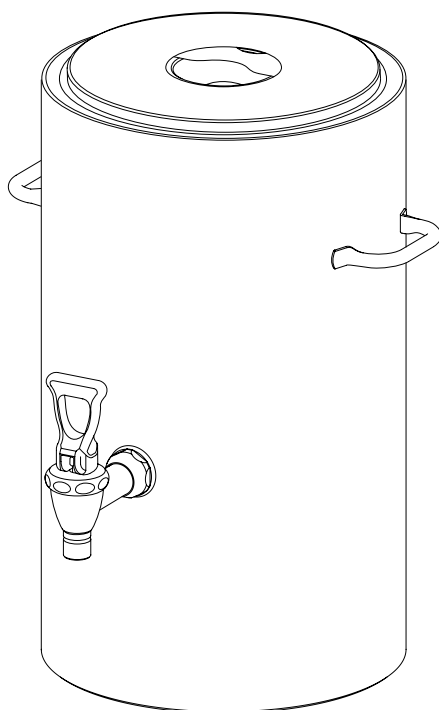


# ANIMO

---




CE/CI

CI 4	CE 4
CI 6	CE 6
CI 8	CE 8
CI 10	CE 10
CI 12	CE 12
CI 16	CE 16
CI 20	CE 20
CI 25	CE 25



**gebruiksaanwijzing**  
**user manual**  
**betriebsanleitung**  
**mode d'emploi**  
**mode de empleo**  
**istruzioni per l'us**

---

Nederlands .....	1	
English.....	7	
Deutsch .....	13	
Français.....	19	
Spañol .....	25	
Italiano .....	31	



Dit apparaat voldoet aan de EMC-richtlijn 89/336/EEG, 92/31/EEG en de laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG

This appliance is in accordanc with the EMC-Directive 89/336/EEC, 92/31/EEC and the low voltage directive 73/23/EEC

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß EMV-Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und Niederspannung-Richtlinie 73/23/EWG gebaut.

Cet appareil est conforme à la directive d'EMC 89/336/CEE, 92/31/CEE et à la directive de basse tension 73/23/CEE.

Este aparato cumple con las normas de EMC 89/336/CEE, 92/31/CEE y a la norma de baja tensión 73/23/CEE.

Apparecchio conforme alle disposizioni di EMC CEE 89/336, CEE 92/31 e alla disposizione sulla bassa tensione CEE 73/23

Animo behoudt zich het recht voor om onderdelen op elk gewenst moment te wijzigen, zonder voorafgaande of directe kennisgeving aan de afnemer. De inhoud van deze handleiding kan eveneens gewijzigd worden zonder voorafgaande waarschuwing. Deze handleiding is geldig voor de machine in standaarduitvoering. Animo kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiende uit van de standaard uitvoering afwijkende specificaties van de aan u geleverde machine. Voor informatie betreffende afstelling, onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarin deze handleiding niet voorziet, wordt u verzocht contact op te nemen met de technische dienst van uw leverancier. Deze handleiding is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar Animo kan geen verantwoordings op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

Animo has the right to change parts of the machine at any time without preceding or direct announcements to the client. The contents of this manual can also be changed without any announcements. This manual is to be used for the standard model/type of the machine. Thus Animo cannot be held responsible for any damage resulting from the application of this manual to the version delivered to you. For extra information on adjustments maintenance and repair, contact the technical department of your supplier. This manual has been written very carefully. However, Animo cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Animo behält sich das Recht vor, Einzelteile ohne vorherige Bekanntgabe an den Kunden zu ändern. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorherige Bekanntgabe geändert werden. Diese Anleitung gilt für die Standardausführung der Maschine. Animo haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Animo haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification au client. Le contenu de ce manuel est également sujet à modification sans avis préalable. Ce manuel s'applique au modèle standard de la machine. Par conséquent, Animo n'est pas responsable pour les dommages éventuels découlant de l'application de ce manuel aux modèles non standard. Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, Animo ne peut être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

Animo se reserva el derecho de modificar las partes en cualquier momento, sin aviso previo y sin obligación de notificación al cliente. El contenido de este manual está igualmente sujeto a modificaciones sin aviso previo. El presente manual corresponde al modelo estándar de la máquina. Por consiguiente, Animo no se hace responsable por eventuales daños que procedentes de la aplicación de este manual en el modelo a Usted suministrado. Para mayor información referente a ajustes, mantenimiento y reparaciones, le rogamos amablemente que se ponga en contacto con el departamento técnico de su proveedor. Este manual ha sido escrito con el mayor cuidado posible. No obstante, Animo no se hace responsable ni de eventuales errores en este libro ni de sus consecuencias.

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente documento può essere stampata, fotocopiata, pubblicata o riprodotta su microfilm o con altri mezzi senza la previa autorizzazione scritta di Animo. Lo stesso vale per i relativi disegni e schemi. Animo si riserva il diritto di modificare i ricambi senza alcun preavviso al cliente. Il contenuto del presente manuale d'uso può ugualmente essere modificato senza alcun preavviso. Il presente manuale è valido per il modello standard della macchina. Di conseguenza, Animo non è responsabile degli eventuali danni risultanti dall'uso del presente manuale per i modelli non standard. Per le informazioni relative a regolazione, manutenzione o riparazioni non contenute in questo manuale siete pregati di rivolgervi al servizio di assistenza clienti presso il vostro fornitore. Il presente manuale è stato redatto con la massima cura. Animo non è tuttavia da ritenersi responsabile di eventuali errori in esso contenuti o delle conseguenze da ciò derivanti.

## F

**TABLE DES MATIÈRES**

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE .....	20
2.	DONNÉES TECHNIQUES .....	20
3.	INSTALLATION .....	21
3.1	Placement d'appareil .....	21
3.2	Raccordement .....	21
4.	MISE EN OPÉRATION .....	21
5.	POUR FAIRE DU CAFÉ .....	22
6.	POUR FAIRE DU THE .....	23
7.	BOISSONS FROIDES (CI) .....	23
8.	ENTRETIEN .....	24
9.	ACCESSOIRES .....	24

Ce manuel d'instructions est destiné à l'appareil à Animo, type CE et CI. Lisez ces instructions attentivement pour une utilisation efficace et sûre de l'appareil.

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les conteneurs Animo (types CE et CI) ont une double paroi et peuvent être utilisés pour conserver et transporter des boissons chaudes. Le type CE est équipé d'une résistance électrique qui fonctionne grâce à un thermostat. La double paroi contient de l'air. Lorsque la résistance chauffe, l'air maintiendra le produit en température (entre 80 et 85°C), et non une source de chaleur accolée au fond qui détériorerait le produit. Le type CI a de la mousse de polyuréthane dans la double paroi, et grâce à cette isolation de grande qualité, il peut conserver également des produits frais. Le CI peut passer en lave-vaisselle (IP65). Les conteneurs CE/CI ont un couvercle qui permet de les empiler, et donc de gagner de la place.

Les principaux éléments sont repris dans la figure 1.

A - Couvercle

B - Transport disque

C - Poignée 10 à 25 Litre

D - Étrier de suspension 4 à 8 Litre

E - robinet purgeur

F - Cable électrique 1,5 mètre (CE)

La machine est livrée avec les accessoires suivants:

- Couvercle
- Disque anti-clapot
- Cable électrique pour le CE (code 02112)
- Mode d'emploi

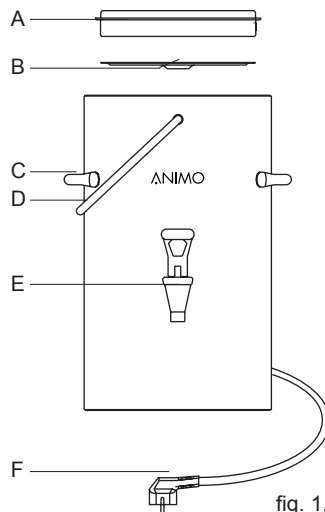


fig. 1.

## 2. DETAILS TECHNIQUES

Type CE et CI	: 4 STA	6 STA	8 STA	10 STA	12 STA	16 STA	20 STA	25 STA
Capacité L.	: 4	6	8	10	12	16	20	25
Branchement (CE)	:			1N~ 220-240V	50-60Hz			
Puissance (CE)	: 165W	165W	165W	165W	275W	275W	385W	385W
Eval. temp/heure °C/h (CI)	: 6°C	5°C	4°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C
Poids vide kg	: 6	6.5	7.5	8	9.5	10.5	11.5	13
Poids plein kg	: 10	12.5	15.5	18	21.5	26.5	31.5	38
Dimension in mm ø	: 237	237	252	252	307	307	307	307
haut compris Couvercle	: 346	406	436	490	427	504	580	660
haut compris filtre	: 525	590	620	675	625	700	775	855
hauteur de déversement	: 120	120	120	120	120	120	120	120

*Sous réserve de modifications techniques*

**ATTENTION** 

- \* Ne jamais plonger le CE dans l'eau.
- \* Faire effectuer toutes les réparations, par un spécialiste.
- \* Pendant l'utilisation, certaines parties de l'appareil atteignent une température très élevée.
- \* Ne jamais poser le conteneurs sur un flamme (gaz) ou une plaque électrique.
- \* Toujours prévoir la terre pour le branchement.
- \* Avant de transporter un conteneur, toujours débrancher le câble électrique.

**3. INSTALLATION**

Placez et raccordez l'appareil en observant les instructions suivantes.

**3.1 Placement de l'appareil**

- Toujours poser le conteneur sur un support solide et plat.
- Lorsque le conteneur est posé sur un chariot, toujours prévoir des plots de blocage Animo ou un anneau de fixation.


Indépendamment du type de machine, le branchement électrique doit être fait de la façon suivante:

- (fig. 2) 220V-240V 1 phase/neutre avec fiche.
- (fig. 2) 220V-240V 1 phase/neutre avec câble à 3 fils.

N.B. Au cas où la fiche livrée (cas de la fig. 2)

- ne passe pas dans la prise de courant, couper le bout du câble électrique et mettre une fiche adaptée.

Consignes lors du montage d'une nouvelle fiche:

1. Le fil vert/jaune (TERRE) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "E", symbole () de terre, ou colorée en vert/jaune.
2. Le fil bleu (NEUTRE) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "N" ou colorée en noir.
3. Le fil marron (PHASE) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "L" ou colorée en rouge.

**IMPORTANT**

Le câble à 3 fils (fig. 2) correspond au code suivant :

vert/jaune	- terre
bleu	- neutre
marron	- phase



Fig. 2.

**4. MISE EN OPÉRATION**

Avant la mise en service d'un nouvel appareil, suivez les instructions suivantes.

1. Respecter les données techniques. Se reporter à la plaque d'identité de l'appareil pour raccordement électrique.
2. Rincez l'intérieur des conteneurs à l'aide d'un chiffon humide et propre.
3. Relier la fiche du câble de raccordement à une prise de courant (avec terre). Le conteneur va chauffer (type CE).
4. Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante; laisser celle-ci 10 minutes environ dans la cuve, le chauffage de la cuve étant en marche. La température de maintien sera alors de 80 à 85°C.
5. Le conteneur est prête à l'utilisation.

## 5. FAIRE DU CAFE

Seulement dans le cas où le conteneur est livré avec un porte-filtre et un mélangeur

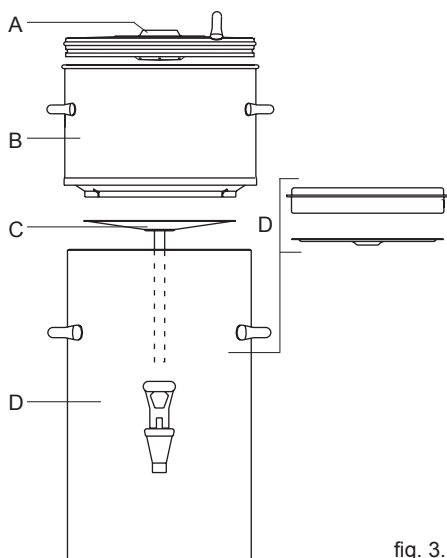


fig. 3.

- A - Le couvercle de distribution d'eau
- B - Porte-filtre avec porte-filtre corbeille
- C - Mélangeur
- D - Conteneur avec disque anti-clapot et couvercle

Le café peut être fait simplement à l'aide à porte-filtre, en combinaison avec les chauffe-eau DWI ou WKI.

1. L'intérieur du conteneur doit toujours être propre.
2. Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante; laisser celle-ci 10 minutes environ dans la cuve, le chauffage de la cuve étant en marche. Relier la fiche du câble de raccordement une prise de courant (avec terre)
- 3a. Filtres corbeille: Placer un filtre-corbeille contenant une la quantité de café nécessaire vos besoins (café moulu standard). Le café doit être réparti

uniformément dans le filtre. Cette quantité est généralement de 50 à 60 grammes par litre de café.

- 3b. Filtre papier: dans le cas où un porte-filtre corbeille n'est pas utilisé, prendre un filtre plat et rond. Celui-ci doit être mouillé. Placer un papier filtre. Le papier filter doit être mouillé dans le filtre pour qu'il adhère entièrement au fond du filtre. Cela évite d'avoir du marc dans le café. **Le café doit être réparti uniformément dans le filtre. Cette quantité est généralement de 60 grammes par litre.**
4. Videz d'abord l'eau du conteneur.
5. Placez le mélangeur sur le conteneur.
6. Placez le couvercle de distribution d'eau sur le filtre, et poser le porte-filtre sur le filtre, et poser le porte-filtre sur le conteneur. Faites pivoter le bras au-dessus du centre de ce couvercle.
7. Lancer la production du chauffe-eau (DWI) en le réglant sur la quantité souhaitée.
8. La préparation du café commence, un mélangeur placé dans le container veille à ce que la qualité du café soit homogène. La température du café est maintenue à 80 - 85°C par un thermostat.
9. Une fois le café prêt et le filtre égoutté, le filtre peut être enlevé et on peut placer le disque anti-clapot et couvercle sur le conteneur.
10. Après nettoyage du porte-filtre.

**Attention!** Toujours placer le disque anti-clapot et le couvercle pendant le transport. On évite ainsi de verser du liquide hors du conteneur en cas de choc.

## 6. FAIRE DU THE

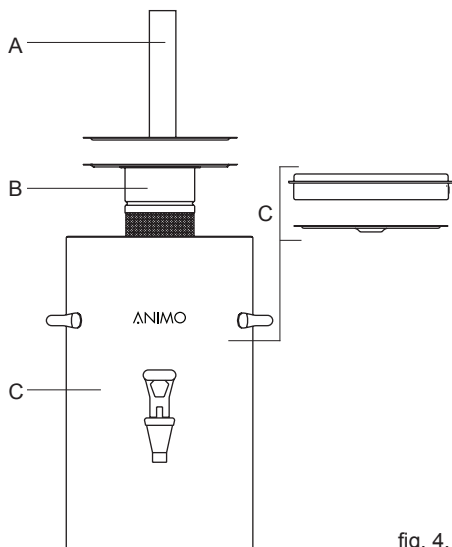


fig. 4.

- A - Tuyau de remplissage
- B - Filtre à thé avec disque
- C - Conteneur avec transportdisc et couvercle

Le thé peut être fait simplement à l'aide d'un filtre à thé et du tuyau de remplissage en combinaison avec

1. L'intérieur du container doit toujours être propre.
2. Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante; laisser celle-ci 10 minutes environ dans la cuve, le chauffage de la cuve étant en marche. Relier la fiche du câble de raccordement une prise de courant (avec terre).
3. Mettez le thé, en vrac ou en sachets, dans le filtre à thé, env. 6 grammes par litre.
4. Suspendez le filtre à thé dans le disque correspondant qui se trouve déjà sur le conteneur.
5. Placez le tuyau de remplissage sur le filtre à thé et le disque. Faites pivoter ensuite le bras au-dessus du tuyau de remplissage.

6. Videz d'abord l'eau du conteneur.
7. Lancer la production du chauffe-eau (DWI) en le réglant sur la quantité souhaitée.
8. Une fois le thé prêt, enlevez le tuyau de remplissage et le filtre à thé. Attention: Bouillant! placez le disque anti-clapot et le couvercle sur le conteneur. Le temps d'infusion optimal est de 4 minutes minimum et de 15 minutes maximum. Après nettoyage le filtre à thé.

**Attention!** Toujours placer le disque anti-clapot et le couvercle pendant le transport. On évite ainsi de verser du liquide hors du conteneur en cas de choc.

## 7. BOISSONS FROIDES (CI)

De plus le type CI (isotherme) est parfaitement adapté pour les boissons froides. Remplir le conteneur avec la glace pour le pré-refroidir et remplir ensuite avec la boisson fraîche. Bien ôter les cubes de glace au préalable si on ne veut pas diluer la boisson.

**ATTENTION** 

- Rester près de l'appareil lors des travaux d'entretien.
- L'appareil ne pourra pas être immergé ni nettoyé au jet d'eau (type CE).
- En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant.

**8. ENTRETIEN**

- Rincer après utilisation l'intérieur du conteneur avec de l'eau chaude, et ôter, si nécessaire, les traces de café avec le produit spécial d'Animo.
- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon pas humide et propre, N'employez pas d'abrasifs car vous risquez de rayer ou de dépolir l'appareil.
- Attention! ne jamais nettoyer un conteneur à résistance (type CE) dans un lave-vaisselle ou un évier. Un conteneur de type CI peut passer au lave-vaisselle ou dans un évier du fait de sa construction IP 65.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, laissez les conteneur ouverts, sans filtre et sans mélangeur. Placez le couvercle de biais sur l'appareil, pour éviter tout goût de mois.
- Laissez toujours dans l'appareil de l'eau propre. On évite ainsi que le café attache dans le robinet et que les joints en caoutchouc se dessèchent.
- Nettoyez le témoin de niveau (option) avec la brosse adaptée. Pour cela, retirer coiffe du jauge de niveau.

**9. ACCESSOIRES**

Conteneur	Conteneur Porte-filtre		Papier filtre		Filtre corbeille		Corbeille
Capacité	Diamètre	Ref.	Diamètre	Ref.	Diamètre	Ref.	Ref.
4	ø 260mm	95011	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
6	ø 260mm	95011	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
8	ø 260mm	95013	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
10	ø 260mm	95013	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
12	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
16	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
20	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
25	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004

Conteneur	Disque du filtre à thé	Tuyau de remplissage	Jauge	Protection de jauge
Capacité	Ref.	Ref.	Ref.	Ref.
4	57003	17008	54222	54229
6	57003	17008	54195	54185
8	57004	17001	54223	54230
10	57004	17001	54196	54143
12	57005	17007	54224	54231
16	57005	17007	54225	54232
20	57009	17007	54226	54233
25	57009	17007	54227	54234





# ANIMO

---

**Animo B.V.**  
**Dr. A. F. Philipsweg 47**  
**P.O. Box 71**  
**9400 AB Assen**  
**The Netherlands**

**Tel: +31 (0) 592 376376**  
**Fax: +31 (0) 592 341751**  
**E-mail: [info@animo.nl](mailto:info@animo.nl)**

**[www.animo.eu](http://www.animo.eu)**

