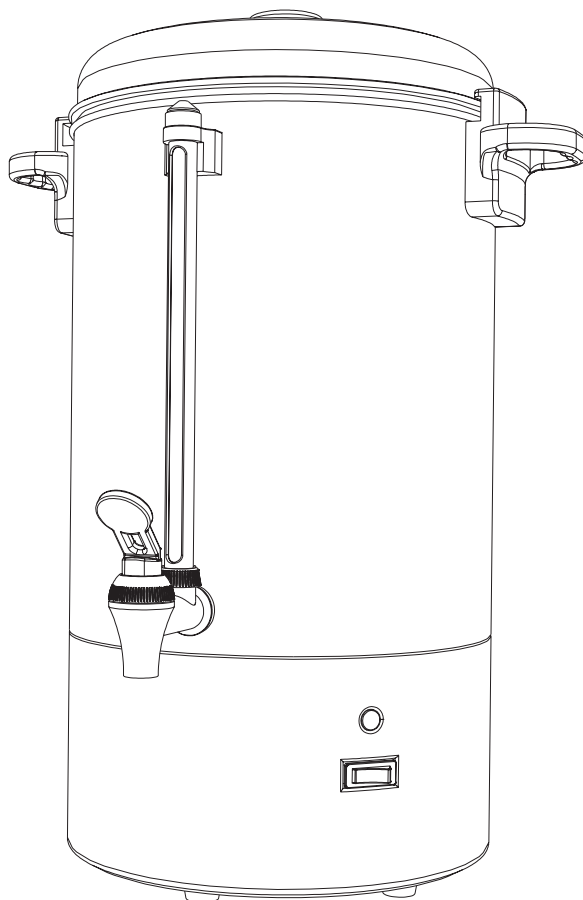


Percostar







Ⓝ NL Gebruiksaanwijzing

Ⓝ GB Manual

Ⓝ D Betriebsanleitung

Ⓝ F Mode d'emploi

Nederlands.....	1	
English	9	
Deutsch.....	15	
Français	21	

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG-richtlijnen:
 This appliance is in accordance with the following Directives:
 Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß den folgenden Richtlinien gebaut:
 Cet appareil est conforme aux directives:



EMC 92/31/EEG &
93/68/EEG
LVD 73/23/EEG



RoHS 2002/95/EEG
WEEE 2002/96/EEG



FOOD 1935/2004/EEG

De fabrikant 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. De fabrikant 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 de fabrikant kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

The manufacturer has the right to change parts of the machine at any time without advice 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 The manufacturer 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, the manufacturer cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Der Produzent 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. Der Produzent haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte gegebenenfalls an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Der Produzent haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Le fabricant 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, Le fabricant 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, le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

F

TABLE DES MATIERES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	22
2.	DONNÉES TECHNIQUES	22
3.	INSTALLATION	23
3.1	Mise en place de l'appareil	23
3.2	Branchement au circuit électrique	23
4.	FONCTIONNEMENT	24
5.	MISE EN SERVICE	24
6.	UTILISATION	24
6.1	Faire du café	24
6.2	Eau chaude pour produits instantanés	24
7.	ENTRETIEN	25
7.1	Entretien normal après utilisation	25
7.2	Entretien spécial chaque quinzaine	25
7.3	Détartrer	25
8.	SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC	26
9.	TRANSPORT	26

Ce mode d'emploi est destiné aux utilisateurs des Percolateurs Percostar.
 Bien lire ce qui suit afin d'obtenir un fonctionnement parfait et en toute sécurité.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les percolateurs Percostar 3 L, 6,5 L, 12 L et 15 L sont des machines à café manuelles: il faut remplir à la main la quantité d'eau correspondante au besoin. Ces appareils sont en inox poli. Ces machines fonctionnent selon le principe de percolation ce qui permet de faire une grande quantité de café de qualité pour un prix d'achat relativement faible.

Les percolateurs sont munis d'un robinet de forme moderne et d'une jauge.

Figure 1, Eléments de la machine les plus importants

- A - couvercle
- B - couvercle répartition du filtre
- C - Tube d'adduction
- D - Baquet-Filtre
- E - Poignée
- F - Grille
- G - Cuve
- H - Jauge
- I - Robinet de soutirage
- J - Interrupteur principal
- K - Témoin général
- L - Câble électrique d'alimentation

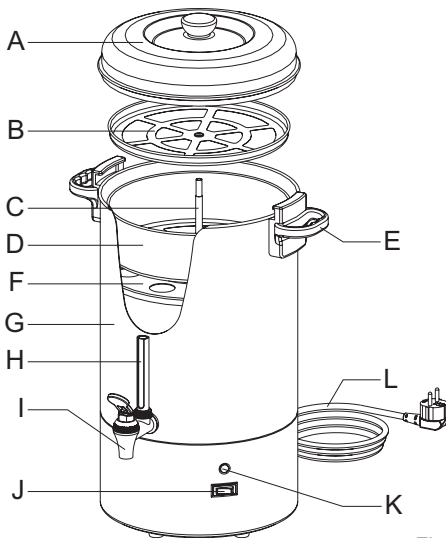


Fig. 1

L'appareil est livré avec :

- Le mode d'emploi

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: Percostar 3 L	Percostar 6,5 L	Percostar 12 L	Percostar 15 L
Code article	: 10403	10407	10412	10417
Contenu (volume intérieur)	: 3 ltr., 24 tasses	6,5 ltr., 50 tasses	12 ltr., 96 tasses	15 ltr., 120 tasses
Quantité min. pour production	: 1,5 ltr., 12 tasses	3,2 ltr., 25 tasses	6 ltr., 48 tasses	7,5 ltr., 60 tasses
Capacité horaire	: ca. 9 ltr., 72 tasses	ca. 10 ltr., 80 tasses	ca. 15 ltr., 120 tasses	ca. 15 ltr., 120 tasses
Durée de la production pur une production maximale	: ca. 20 min.	ca. 40 min.	ca. 50 min.	ca. 65 min.
Connexion électrique	: 1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz	1N~ 230V/50-60 Hz
Puissance	: 1500 W	1500 W	1500 W	1500 W
Longueur du câble électrique	: 1,5 mtr.	1,5 mtr.	1,5 mtr.	1,5 mtr.
Dimensions: diamètre x Hauteur	: 230 x 385 mm	230 x 480 mm	275 x 540 mm	275 x 600 mm
Hauteur de déversement du robinet:	110 mm	115 mm	140 mm	140 mm
Poids à vide	: 3,3 kg	3,5 kg	4,9 kg	5,2 kg

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION

- * Observer toujours les prescriptions locales et employer seulement les pièces de rechange d'origine.
- * Ne pas placer l'appareil dans un endroit où la température peut descendre en-dessous de 0°C, le système retenant toujours un minimum d'eau.
- * Raccorder obligatoirement l'appareil à une prise de terre.
- * Les parois de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement de celui-ci; donc: Ne pas toucher!
- * L'appareil ne doit pas être immergé ou aspergé.
- * Toujours s'assurer qu'il y a de l'eau dans la machine avant de la mettre en route.
- * En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant.
- * Confier toutes les réparations à un technicien agréé.
- * Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant une période prolongée, il est recommandé de retirer la fiche de la prise de courant.

3. INSTALLATION

Suivre les instructions ci-dessous lors de la mise en place et le branchement de l'appareil.

3.1 Mise en place de l'appareil

- à la hauteur adéquate et sur une surface solide et plane.
- de manière à le brancher au circuit électrique.
- afin d'éviter des dommages, lors de fuites éventuelles.

3.2 Branchement au circuit électrique

En fonction du voltage de l'appareil, celui-ci doit être raccordé selon les illustrations ci-dessous.

- (fig.2) 230V 1 phase avec raccordement par fiche.
- (fig.2) 230V 1 phase (câble à 3 conducteurs).

Remarques concernant la figure 2:

- Si la fiche d'origine ne correspond pas à votre prise de courant, remplacer la fiche par une fiche correspondante
- Jeter l'ancienne fiche car celle-ci peut être dangereuse si on l'introduit dans une prise de courant.

Tenir compte des indications suivantes pour le remplacement de la fiche:

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

IMPORTANT!

Le câble à 3 conducteurs est codé de la manière suivante:

vert/jaune - terre
bleu - neutre
marron - phase



fig. 2

4. FONCTIONNEMENT

Interrupteur principal Marche/Arrêt (fig. 1J)

Témoin lumineux (fig. 1K)

5. MISE EN SERVICE

Avant de mettre en route un appareil neuf, procéder comme suit.

1. Bien nettoyer le filtre, le couvercle répartisseur, le tube d'adduction et l'intérieur de la cuve avec un produit non abrasif.
2. Passer le tube d'adduction par le centre de la grille et le positionner au fond de la cuve.
3. Brancher l'appareil dans une prise de terre, l'interrupteur de la machine encore sur Arrêt.
4. Le percolateur est prêt à fonctionner.

6. UTILISATION

Règles de base pour faire du café:

- utiliser de préférence du café moulu gros (surtout pas de mouture expresso) (40 à 50 gr. par litre).
- En cas d'utilisation de mouture fine, l'emploi d'un papier filtre s'impose.
- La production minimale ne pourra être inférieure à la moitié de la cuve.
- Bien nettoyer le filtre et la cuve, surtout les parois verticales du trou où se loge le tube d'adduction

6.1 Faire du café

1. Placer le tube (fig.3A) d'adduction puis la grille (fig. 3B) dans la cuve. S'assurer que le tube est bien en place dans la cavité et que la grille est positionnée dans le bon sens (entretoise centrale vers le haut, revers extérieurs vers le bas).
2. Remplir la cuve avec de l'eau froide jusqu'au niveau souhaité.
3. Mettre la quantité de café moulu correspondant au volume à produire dans le bac à mouture (fig. 3C) et placer celui-ci dans la cuve sur la grille.

4. Ferner le filtre avec le couvercle (fig. 3D) répartisseur.
5. Placer le couvercle sur le percolateur; ne jamais l'ôter pendant la production.
6. Appuyer sur le bouton Marche.
7. La production de café sera terminée lorsque le témoin rouge s'allume (fig. 1K) Une résistance de maintien en température s'enclenche automatiquement.
8. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'y a pratiquement plus de café dans la cuve.
9. Oter le filtre de la cuve, le vider et le nettoyer, ainsi que le couvercle répartisseur et le tube d'adduction.
10. Après un rinçage de la cuve, le percolateur est à nouveau prêt à l'emploi.

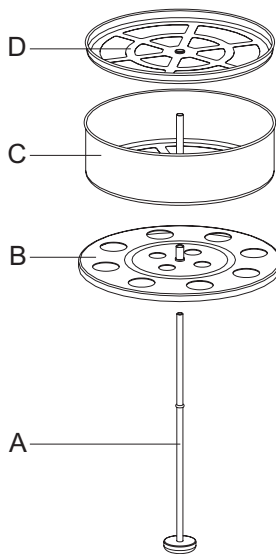


Fig. 3

6.2 Eau chaude pour produits instantanés

Cet appareil peut également être utilisé comme chauffe-eau pour la préparation de produits instantanés. Pour cela, agir comme pour une production de café. Mais ne pas mettre de poudre dans l'appareil, et bien le nettoyer après chaque usage : cela permet d'enlever le tartre en formation.

ATTENTION

- * Rester près de l'appareil lors des opérations d'entretien.
- * Lors du détartrage, respecter toujours le mode d'emploi du détartrant utilisé.
- * Lors du détartrage, il est conseillé de porter des lunettes et des gants de protection.
- * Après détartrage, rincer trois fois l'appareil à l'eau.
- * Se laver soigneusement les mains après le détartrage.
- * L'appareil ne doit être ni immergé ni lavé au jet.
- * Confier les réparations à un professionnel agréé.

7. ENTRETIEN

7.1 Entretien normal après utilisation

- Oter et nettoyer à grande eau les éléments amovibles; ne pas utiliser de produits abrasifs; les sécher.
- Les parois extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées avec un chiffon propre et humide, puis avec un chiffon sec. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- L'intérieur du percolateur et du tube d'adduction peuvent être nettoyés avec le nettoyant marc de café.
- Le robinet doit également être nettoyé; pour cela, en dévisser la partie supérieure et nettoyer le conduit avec le goupillon par l'intérieur de la cuve; tremper la partie supérieure dévissée dans une solution de nettoyant marc de café.

7.2 Entretien spécial chaque quinzaine

Il est important d'éviter la formation d'une croute de tartre avec du marc de café, sinon l'appareil ne fonctionnera pas bien. Procéder comme suit:

1. En cas d'utilisation journalière du percolateur, nettoyer cette cavité avec un produit nettoyant marc de café tous les 15 jours; pour cela, éteindre la machine et la débrancher.
2. Vider la cuve et laisser l'appareil refroidir.
3. Après le nettoyage, bien rincer la cuve et vider l'appareil.

7.3 Detartrage

Lors de l'utilisation de l'appareil, du tartre se formera dans le trou au fond de la cuve. Afin d'éviter une surconsommation d'énergie et une panne éventuelle, il est absolument nécessaire d'ôter ce tartre régulièrement. Pour cela, utiliser le détartrant.

1. Préparer une solution de détartrant (voir le mode d'emploi sur l'emballage).
2. Plonger le tube d'adduction dans la cuve, son pied dans le logement prévu à cet effet.
3. Verser 1 litre de solution détartrante dans la cuve et lancer une production. La solution passe dans tout le système.
4. Laisser agir 1/4 d'heure environ.
5. Débrancher l'appareil et vider le détartrant
6. Bien rincer l'intérieur de la cuve et les éléments amovibles.
7. L'appareil peut à nouveau fonctionner .

8. SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC

AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter que le thermostat de sécurité se met en marche, il faut régulièrement nettoyer le tube percolateur. Voir chapitre "7. ENTRETIEN".

L'appareil est équipé d'une sécurité contre la chauffe-à-sec. Cette sécurité fait disjoncter l'appareil quand la température monte trop, et le témoin lumineux s'éteint. La cause la plus fréquente du fonctionnement de cette sécurité est la mise en route du percolateur sans eau ou la formation de tartre dans la cavité !

Lorsque la sécurité a fonctionné, procéder comme suit:

1. Débrancher le percolateur.
2. Vider la cuve et laisser la machine refroidir

Si la sécurité a fonctionné du fait de trop de tartre, détartrer immédiatement. Si la sécurité a fonctionné pour toute autre raison, consulter votre revendeur.

9. TRANSPORT

Procéder comme suit, pour transporter le percolateur:

1. Débrancher l'appareil
2. Oter le couvercle de la cuve
3. Vider l'appareil en le retournant dans un évier.
4. Remettre le couvercle
5. L'appareil est prêt pour le transport
6. Suivre les instructions du chapitre 3 pour mettre le percolateur à nouveau en fonctionnement



Animo B.V. Headoffice

Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751

E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.eu>

Animo France

Z.A. Les Bruottées
21200 Beaune Vignolles
France
Tel. Nr. 03802 50660
Fax Nr. 03802 41706

Animo BVBA

Kleine Veerle 103
2960 Brecht
België/Belgique
Tel. Nr. 03 313 03 08
Fax Nr. 03 313 69 48

Animo GmbH

Franz Lenz Straße 12F
49084 Osnabrück
Deutschland
Tel. Nr. 0541 971250
Fax Nr. 0541 9712525

KEMA CERTIFICAAT



ISO 9001:2000

RAAD VOOR ACCREDITATIE C 013

Rev. 1 10/07 Art.nr 09788