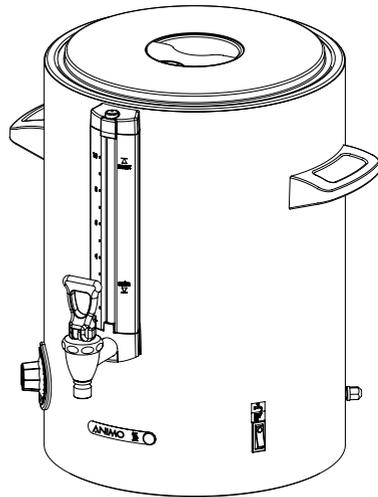
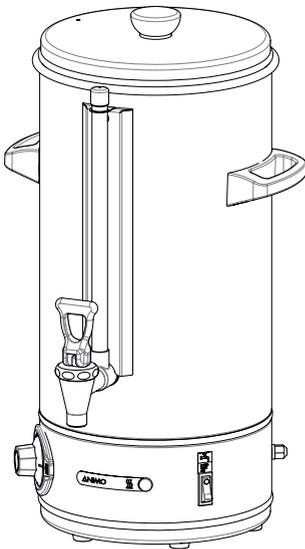


ANIMO

WKT_n
HA/VA

WKT-D_n
HA/VA



gebruiksaanwijzing
user manual
betriebsanleitung
mode d'emploi

Nederlands	3	
English	14	
Deutsch	25	
Français	37	

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



FOOD1935/2004/EEG

2015 Animo®

Alle rechten voorbehouden.

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 verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

All rights reserved.

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.

Alle Rechte vorbehalten

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.

Tous droits réservés.

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.

F

TABLE DES MATIERES

AVANT-PROPOS	38
1. DESCRIPTION GÉNÉRALE WKTn	39
1.1 Données techniques	
2. DESCRIPTION GÉNÉRALE WKT-Dn	40
2.1 Données techniques	
3. INSTALLATION	41
3.1 Précautions de sécurité	
3.2 Utilisateurs	
3.3 Déballage	43
3.4 Préparatifs de la mise en place	
3.5 Branchement au réseau d'eau	
3.6. Branchement au circuit électrique	44
4. PANNEAU DE COMMANDE	
5. MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT	45
6. ENTRETIEN	46
6.1. Détartrer	
7. SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC	47
8. TRANSPORT	
DIMENSIONS	
WKTn	48
WKT-Dn	49

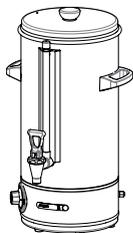
AVANT-PROPOS

Introduction

En premier lieu, nous tenons à vous féliciter pour l'achat d'un de nos produits. Nous espérons que son utilisation vous procurera beaucoup de satisfaction.

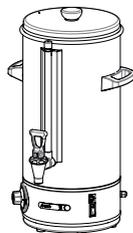
Modèles

Le présent mode d'emploi concerne les appareils suivants :



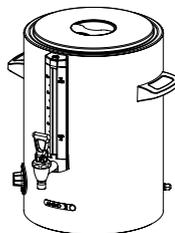
WKTn HA

remplissage manuel



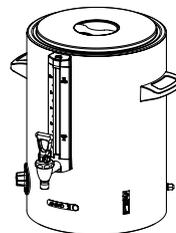
WKTn VA

branchement sur
arrivée d'eau



WKT-Dn HA

double paroi
remplissage manuel



WKT-Dn VA

double paroi
branchement sur
arrivée d'eau

Objectif de l'appareil

Cet appareil sert uniquement à chauffer de l'eau. Tout emploi à d'autres fins peut être dangereux et est absolument interdit. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de tout emploi à d'autres fins que ceu mentionnées ci-dessus.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie en vigueur pour cet appareil font partie des conditions générales de livraison.

Les appareils et l'environnement

L'emballage

Pour éviter des dommages à votre nouvel achat, la machine est emballée soigneusement.

L'emballage n'est pas polluant et se compose essentiellement des matériaux suivants:

- carton ondulé
- les éléments de remplissage, se composent de mousse de polyuréthane >PUR< couverte d'un film polyéthylène >PE-HD<. Renseignez-vous auprès du service de voirie dans votre commune pour savoir où déposer les matériaux.

La mise au rancart

Aucun appareil n'est éterne. Quand vous voulez vous débarrasser de votre appareil, votre distributeur le reprendra en général après concertation, et sinon, renseignez-vous auprès de votre commune sur les possibilités de recyclage des matériaux. Tous les composants en plastique ont été codés d'une façon normalisée. Les pièces qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil comme les platines sont des déchets électriques et électroniques. Le revêtement en métal est fait d'acier inoxydable et peut être démonté entièrement.





Lisez attentivement les instructions dans ce document; elles donnent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Conservez soigneusement ce document pour toute consultation ultérieure.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE WKTn

Figure 1, les pièces principales

1. Couvercle
2. Poignée
3. Jauge avec sélecteur volume
4. Robinet de tirage anti-goutte
5. Thermostat
6. Lampe de contrôle
7. Robinet de puisage de l'eau chaude (model VA)
8. Protection contre la chauffe à sec
9. Câble électrique
10. Arrivée d'eau froide (model VA)

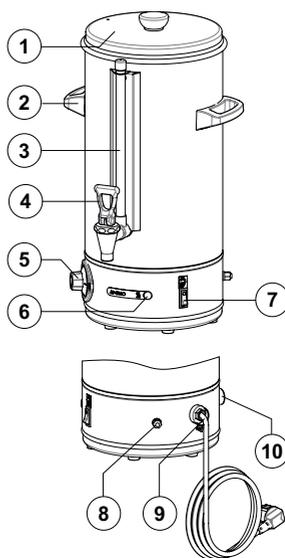


fig. 1

1.1 Données techniques

Modèle	WKTn 10	WKTn 20
Numéro d'article HA	30145	30155
Numéro d'article VA	30140	30150
Capacité	10 litres	20 litres
Réservoir d'eau chaude	8 litres	18 litres
Capacité horaire (eau chaude)	30 litres	30 litres
Temps de chauffage (20-97°C)	env. 17 min.	env. 34 min.
Délai de reprise après tirage d' 1,8L	env. 3,5 min.	env. 3,5 min.
Raccordement électrique*	1N~220-240V	1N~220-240V
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz
Puissance consommée*	3200 W	3200 W
Dimensions voir page avenière	fig. 7	fig. 8
Poids à vide	5,5 kg	7,8 kg
Poids plein	15,5 kg	27,8 kg
Système d'eau (modèle VA)		
Branchement d'eau	3/4" filetage gaz extérieur	3/4" filetage gaz extérieur
Pression minimale de l'eau	0,02 MPa (0,2 bar)	0,02 MPa (0,2 bar)
Pression maximale de l'eau	1 MPA (10 bar)	1 MPA (10 bar)

Sous réserve de modifications techniques

* CH / DK: 1N~220-240V 2200W / 2N~400V 3200W

2. DESCRIPTION GÉNÉRALE WKT-Dn

Figure 2, les pièces principales

1. Couvercle
2. Poignée
3. Jauge avec sélecteur volume
4. Robinet de Tirage anti-goutte
5. Thermostat
6. Lampe de contrôle
7. Robinet de puisage de l'eau chaude (modèle VA)
8. Protection contre la chauffe à sec
9. Câble électrique
10. Arrivée d'eau froide (modèle VA)

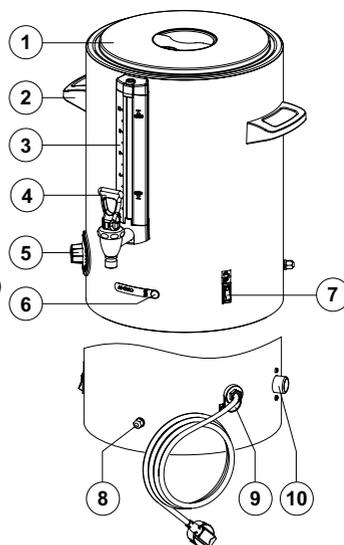


fig. 2

2.1 Données techniques

Modèle	WKT-D 5n	WKT-D 10n	WKT-D 20n
Numéro d'article HA	30040	30045	30050
Numéro d'article VA	30055	30060	30065
Capacité	5 litres	10 litres	20 litres
Réservoir d'eau chaude	4 litres	8 litres	18 litres
Capacité horaire (eau chaude)	30 litres	30 litres	30 litres
Temps de chauffage (20-97°C)	env. 9 min.	env. 17 min.	env. 34 min.
Délai de reprise après tirage d' 1,8L	env. 3,5 min.	env. 3,5 min.	env. 3,5 min.
Raccordement électrique*	1N~220-240V	1N~220-240V	1N~220-240V
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Puissance consommée*	3200 W	3200 W	3200 W
Dimensions voir page avenière	fig.9	fig. 10	fig. 11
Poids à vide	6 kg	8 kg	12 kg
Poids plein	11 kg	18 kg	32 kg
Système d'eau (modèle VA)			
Branchement d'eau	3/4" filetage gaz extérieur	3/4" filetage gaz extérieur	3/4" filetage gaz extérieur
Pression minimale de l'eau	0,02 MPa (0,2 bar)	0,02 MPa (0,2 bar)	0,02 MPa (0,2 bar)
Pression maximale de l'eau	1 MPA (10 bar)	1 MPA (10 bar)	1 MPA (10 bar)

Sous réserve de modifications techniques

* CH / DK: 1N~220-240V 2200W / 2N~400V 3200W

3. INSTALLATION

- Uniquement adapté pour une utilisation à l'intérieur.
- Non adapté pour une utilisation dans des locaux humides.
- Non adapté pour des locaux présentant un risque d'explosion.

3.1 Précautions de sécurité

Précautions de sécurité générales

- Assurez-vous que l'environnement autour de la machine est sec, propre et suffisamment éclairé.
- Restez à l'écart des pièces mobiles.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange Animo.
- Utilisez uniquement des produits recommandés par Animo.

Durant l'installation

- Placez la machine à l'horizontale à hauteur maximum de travail sur une surface ferme et plate.
- Préservez un dégagement suffisant autour de la machine pour la ventilation.
- Maintenez les côtés avant et arrière de la machine accessibles aux fins de maintenance et de réparation.
- Branchez la machine sur une prise électrique mise à la terre.
- Si la machine est fournie avec un cordon d'alimentation fixe, intégrez un moyen de déconnexion dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Assurez-vous que la machine ne fuit pas.
- Ne placez pas la machine dans une zone où un jet d'eau peut être employé.
- Respectez la réglementation locale et utilisez les matériaux et pièces agréés.
- Vérifiez si les informations de la plaque de type correspondent au pays.
- Ne placez pas la machine dans une zone exposée à des températures inférieures à 0 °C.
La température ambiante de fonctionnement correcte se situe entre 0°C et 40°C.

Durant le fonctionnement normal

- Inspectez la machine pour détecter les dommages avant usage.
- N'inclinez pas la machine.
- Ne submergez pas et ne passez pas la machine au jet.
- N'utilisez pas d'objets coupants pour faire fonctionner la machine.
- Maintenez les commandes d'utilisation libres de toutes salissures et graisse.
- Assurez-vous que la température ambiante reste toujours entre 0°C et 40°C.
- Mettez la machine hors tension et débranchez l'alimentation en eau si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée.

Durant la maintenance et les réparations

- Effectuez la maintenance régulière de la machine.
- Ne nettoyez pas la machine au jet d'eau.
- La température ambiante de fonctionnement correcte se situe entre 0°C et 40°C.



Attention

Néanmoins, si la machine a gelé :

1. Arrêtez la machine.
2. Débranchez la machine du secteur.
3. Débranchez l'alimentation en eau.
4. Contactez le revendeur ou l'ingénieur d'entretien.

- Portez des gants de protection pour la maintenance.
- N'abandonnez pas la machine durant la maintenance.
- Assurez-vous que les réparations sont confiées exclusivement à un personnel formé et agréé.
- Débranchez la machine pour exécuter la maintenance relative aux messages d'erreur.



AVERTISSEMENT

Afin de la mettre complètement hors tension, débranchez la machine.

Instructions de remplacement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé :
 - Si un cordon d'alimentation additionnel a été fourni avec la machine, remplacez l'ancien par le nouveau afin d'éviter tout danger. Utilisez uniquement des pièces de rechange Animo.
 - Si la machine est fournie avec un cordon d'alimentation fixe, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes présentant une formation similaire afin d'éviter tout danger.
- Utilisez toujours le nouveau jeu de flexibles fourni avec la machine. Les jeux de flexibles usagés et les autres jeux de flexibles ne doivent pas être employés.



AVERTISSEMENT

Afin de la mettre complètement hors tension, débranchez la machine.

3.2 Utilisateurs

Qualifications du personnel

- La machine est conçue pour un personnel âgé d'au moins 8 ans. Tenez compte des réglementations nationales applicables à l'hygiène et la sécurité au travail.
- La machine ne doit pas être utilisée par des enfants ou des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissances sauf dans les cas suivants :
 - ils sont sous supervision ou
 - ils ont été instruits sur l'utilisation en toute sécurité de la machine et comprennent les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans supervision.
- Seul le personnel en ayant reçu la permission est autorisé à travailler avec la machine.
- Tout le personnel doit effectuer uniquement les tâches pour lesquelles il a été formé. Ceci concerne aussi bien les travaux de maintenance que l'utilisation normale de la machine.
- Tout le personnel travaillant avec la machine doit disposer d'un accès libre à tous les manuels applicables.
- Les opérateurs doivent être familiarisés avec toutes les situations potentielles afin de pouvoir agir rapidement et efficacement en cas d'urgence.

Hygiène personnelle et alimentaire

La machine prépare des boissons pour une consommation humaine. Les normes d'hygiène les plus strictes doivent donc être respectées dans la zone de préparation.



Attention

En tant qu'opérateur, vous devez avoir reçu une formation à l'hygiène personnelle et alimentaire de la part de votre ou vos employeurs. Dans le cas contraire, n'utilisez pas la machine et n'accédez pas à la zone de préparation. Organisez une formation avec votre superviseur ou votre responsable de la formation. Le travail dans la zone de préparation sans une bonne compréhension de l'hygiène peut entraîner la contamination des boissons.

- Lavez-vous soigneusement les mains avant d'accéder à la zone de préparation.
- Retirez votre montre et tout bijou pendant avant d'accéder à la zone de préparation.
- Assurez-vous du nettoyage régulier de la machine.

3.3 Déballage

La machine a été emballée soigneusement pour éviter des dommages alors de l'achat. Vous devez enlever prudemment l'emballage sans utiliser des objets aigus. Contrôlez si l'appareil est complet. Enlever le film plastique protecteur sur les parois en inox.

L'appareil est accompagné des accessoires suivants :

	WKTn	WKTn	WKT-Dn	WKT-Dn
	HA	VA	HA	VA
Couvercle	1	1	1	1
Disque anti-clapot	-	-	1	1
Tuyau de branchement de 1,5 m (model VA)	-	1	-	1
1 sachets de détartrant	1	1	1	1
Jauge de réserve	-	-	1	1
Mode d'emploi	1	1	1	1

Si des pièces sont manquantes ou endommagées, contactez votre distributeur.

3.4 Préparatifs de la mise en place

- Placez l'appareil à hauteur de buffet et sur un support solide et plat, capable de supporter le poids de l'appareil (plein).
- Placez l'appareil à l'horizontale et de façon à éviter tout dommage en cas de fuite.
- Le conduit d'alimentation le raccordement électrique doivent se trouver au maximum à 50 cm de l'installation.

3.5 Branchement au réseau d'eau et conduit d'évacuation (model VA)

- Un robinet d'arrêt devra se trouver à proximité de l'appareil.
- Connecter le tuyau de branchement au robinet d'eau froide et à l'arrière de l'appareil (3/4" G).
- Ce tuyau de branchement d'eau a une longueur de 1,5 m.

3.6 Branchement au circuit électrique

En fonction du voltage de l'appareil, celui-ci doit être raccordé selon les illustrations (fig. 3) ci-dessous.

- 220-240V 1 phase avec raccordement par fiche.
- 220-240V 1 phase (câble à 3 conducteurs), sans fiche.

Remarques concernant la figure 3:

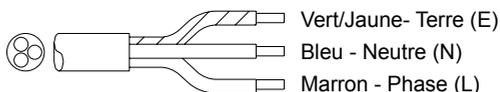
- Si la fiche d'origine ne correspond pas à votre prise de courant, remplacer la fiche par une fiche correspondante.
- Jeter l'ancienne fiche car celle-ci peut être dangereuse si on l'introduit dans une prise de courant.

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

1. Le fil vert/jaune (TERRE) doit être fixé sur 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:



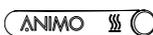
(fig. 3)

4. PANNEAU DE COMMANDE

A. Thermostat



B. Lampe de contrôle de chauffe



C. Robinet de puisage de l'eau chaude (model VA)

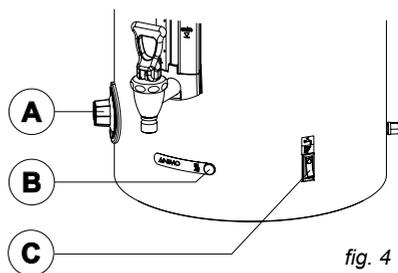


fig. 4

5. MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT

Les mesures suivantes doivent être prises pour la mise en service de la machine.

Modèle HA (manuel)

1. Oter le couvercle du réservoir d'eau chaude.
2. Remplir le réservoir d'eau; voir sur la jauge le niveau maximum. Ne jamais le remplir jusqu'au bord!
3. Remettre le couvercle sur le réservoir.
4. Brancher l'appareil et lancer la chauffe en plaçant le thermostat sur la température souhaitée (fig. 4A).
5. La lampe de contrôle orange (fig. 4B) s'allume et le restera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
6. La lampe s'éteint, l'eau est à température. Cette lampe s'allume et s'éteint pendant le service, signe que le thermostat veille au maintien à la bonne température.

Ne pas oublier de remplir le chauffe-eau après tirage. Dès la mise en service de l'appareil tirer un peu d'eau.

Modèle VA (branché sur une arrivée d'eau)

1. Oter le couvercle du réservoir d'eau chaude.
2. Remplir réservoir avec un minimum de 4 litres et replacer le couvercle après remplissage.
3. Brancher le tuyau d'eau sur le robinet d'arrivée d'eau et sur la machine (côté appareil 3/4" G).
4. Brancher l'appareil et lancer la chauffe en plaçant le thermostat sur la température souhaitée (fig. 4A).
5. La lampe de contrôle orange (fig. 4B) s'allume et le restera jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
6. Ouvrir le robinet d'arrêt et contrôler qu'il n'y a pas de fuite.
7. Commencez le remplissage avec l'interrupteur (fig. 4C) le bouilleur se remplit et s'arrête automatiquement quand le réservoir est plein.
8. La lampe s'éteint, l'eau est à température. Cette lampe s'allume et s'éteint pendant le service, signe que le thermostat veille au maintien à la bonne température.

Ne pas oublier de remplir le chauffe-eau après tirage. Dès la mise en service de l'appareil tirer un peu d'eau.



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, faire circuler l'eau trois fois dans l'appareil.
- 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.

6. ENTRETIEN

- Nettoyer l'appareil avec un chiffon propre et humide.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer qui pourraient faire des rayures.
- Oter le tartre avec un produit détartrant.

6.1 Détartre

Il est conseillé de détartrer régulièrement le chauffe-eau, au moins une fois par mois.

Quand faut-il détartrer?

- Il est nécessaire de détartrer la machine régulièrement, surtout en cas d'usage fréquent et de dureté de l'eau importante.
- Enlever fréquemment les couvercles des réservoirs pour en examiner le fond et les parois.
- Parfois, il faut enlever les morceaux de tartre détachés posés au fond de la cuve.

1. Eteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise.
2. Fermer le robinet d'arrêt et débrancher le tuyau d'arrivée d'eau (model VA) et ôter le couvercle.
3. Renverser l'appareil au-dessus d'un évier afin de le vider de son eau et du tartre détaché.
4. Si l'appareil est propre, recommencer la MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT (chapitre 5).

Pour éliminer le tartre restant, utiliser le détartrant Animo.

5. Bien lire auparavant le mode d'emploi.
6. Diluer 50g. de détartrant dans 2 litres d'eau chaude.
7. Verser la solution dans le réservoir.
8. Laisser tremper environ 10 minutes en répartissant régulièrement le détartrant dans toute la cuve.
9. Laisser agir jusqu'à ce que l'acide ne frémit plus.
10. Renverser l'appareil dans l'évier pour bien le vider; puis rincer plusieurs fois à l'eau chaude.
11. Remettre le couvercle et procéder à une nouvelle MISE EN SERVICE ET FONCTIONNEMENT (chapitre 5).

7. SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC

L'appareil est équipé d'une sécurité contre la chauffe à sec située à l'arrière de l'appareil (fig. 5A). Dans le cas où le réservoir d'eau ne chaufferait plus, faire comme suit:

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Dévisser le capuchon de sécurité noir.
3. Appuyer ensuite sur le bouton de réarmement et revisser soigneusement le capuchon.

Si la protection s'est déclenchée du fait d'une augmentation du dépôt de tartre, procédez alors au détartrage; voir chapitre 6.1. Si la cause d'une panne n'est pas la protection thermique déclenchée, consultez votre distributeur.

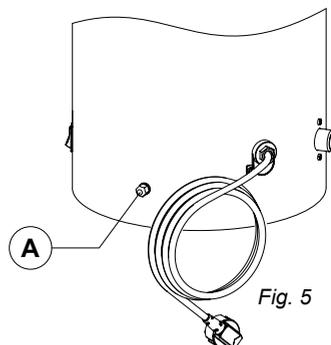


Fig. 5

8. TRANSPORT

1. Pour le transport, suivre les indications suivantes:
2. Débrancher l'appareil et enlever la fiche de la prise.
3. Fermer le robinet d'arrêt et débrancher le tuyau d'eau (modèle VA).
4. Oter le couvercle du réservoir.
5. Renserver l'appareil dans l'évier pour en ôter le reste de l'eau.
6. Remettre le couvercle.
7. L'appareil est prêt au transport.

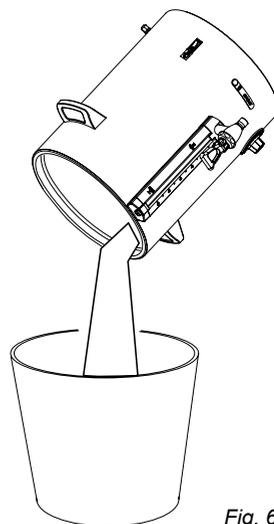
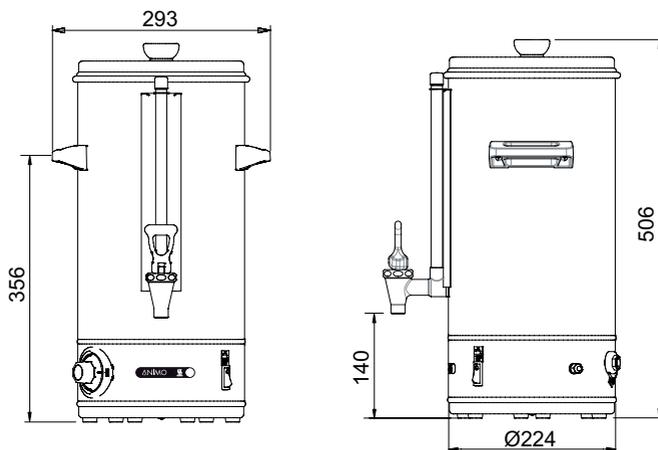


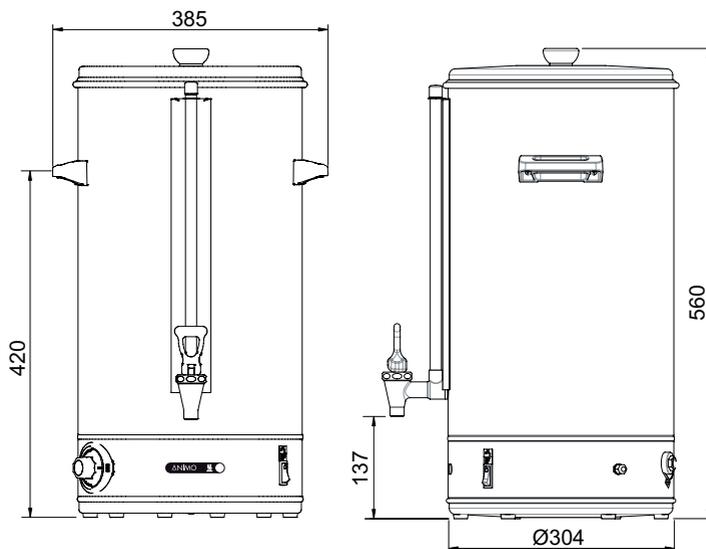
Fig. 6

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions



WKTn 10 HA/VA

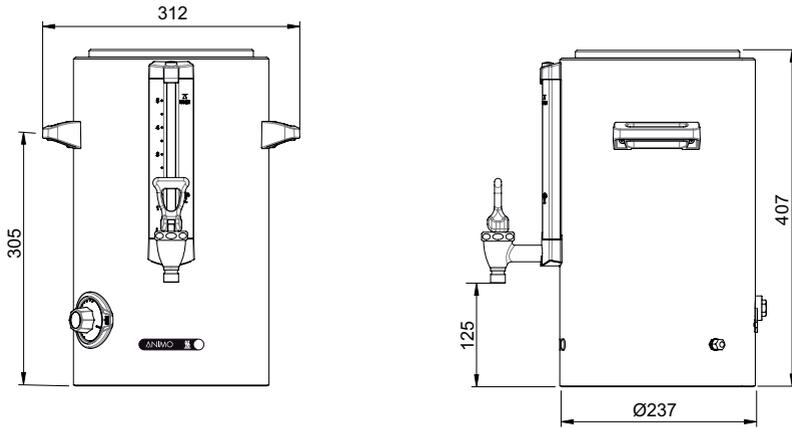
fig./ Abb. 7



WKTn 20 HA/VA

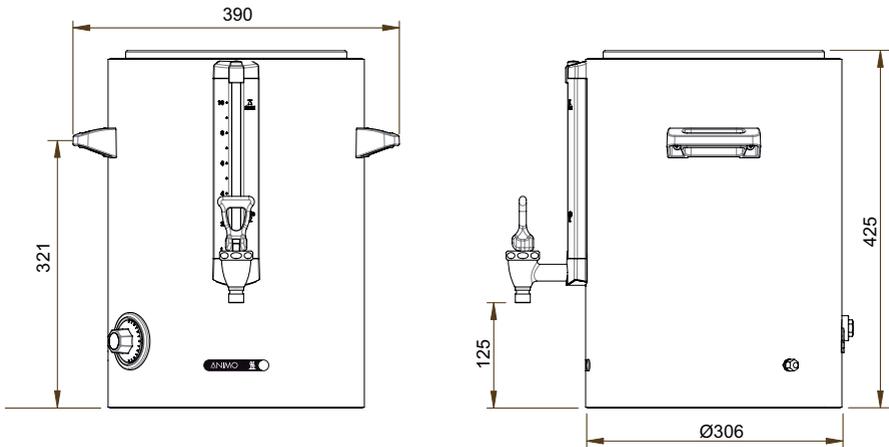
fig./ Abb. 8

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions



WKT-Dn 5 HA/VA

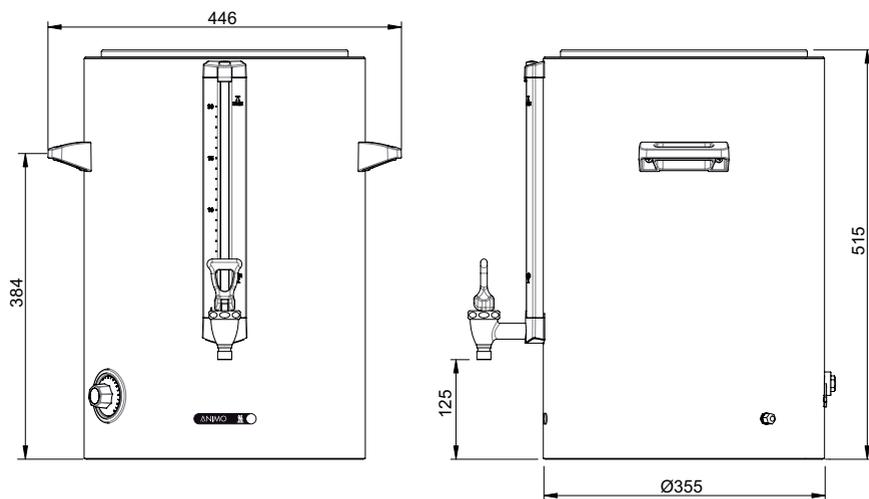
fig./ Abb. 9



WKT-Dn 10 HA/VA

fig./ Abb. 10

Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions



WKT-Dn 20 HA/VA

fig./ Abb. 11

ANIMO

Animo B.V.
Dr. A. F. Philipsweg 47
9403 AD Assen
The Netherlands

Tel: +31 (0) 592 376376
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu

