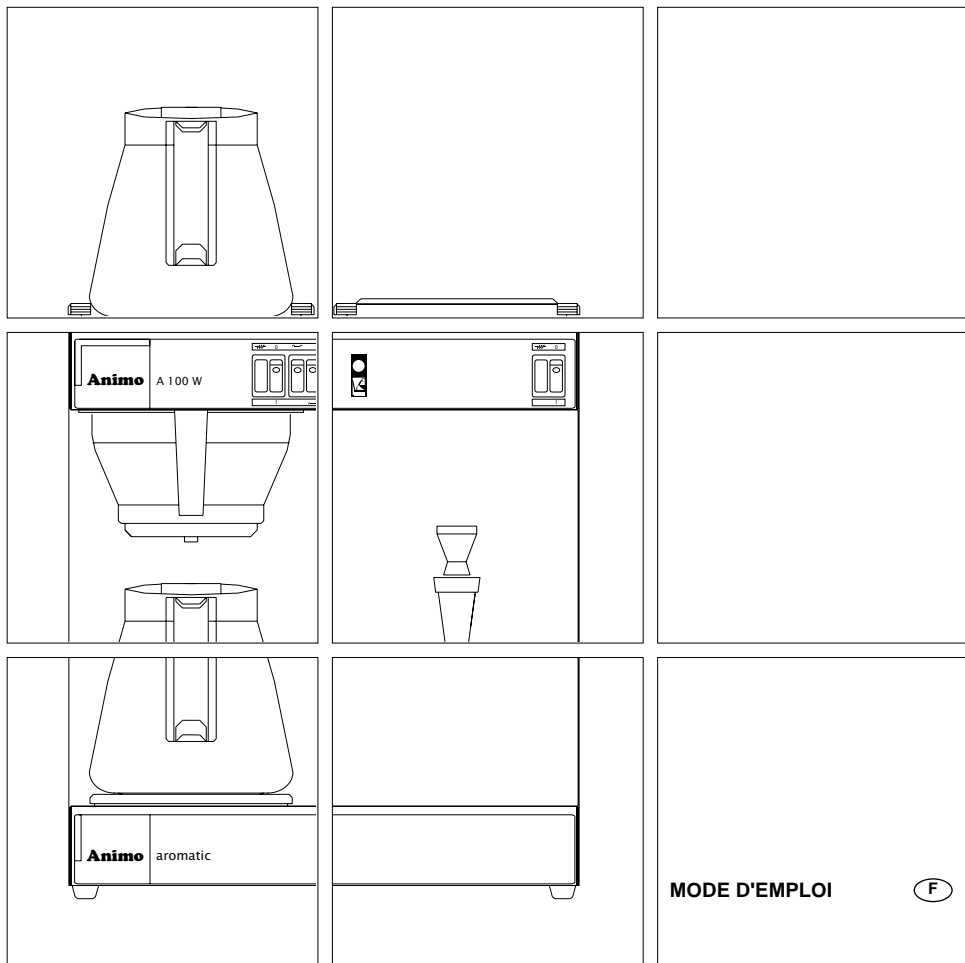


Animo

A 100 W/ A 200 W



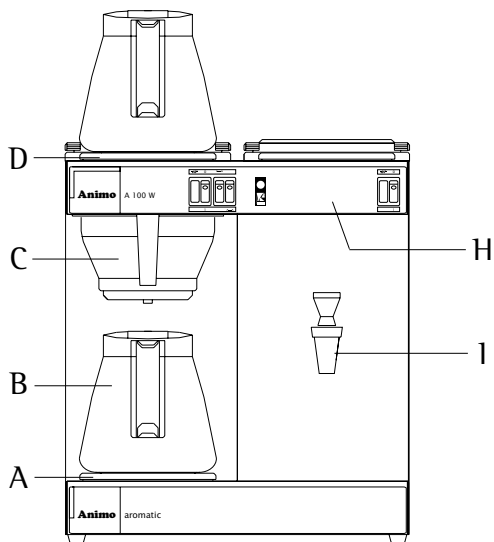
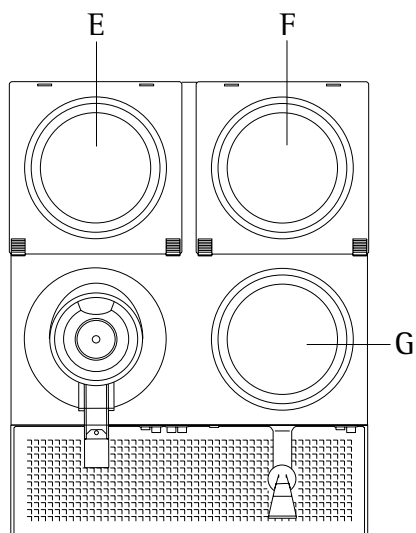


fig. 1

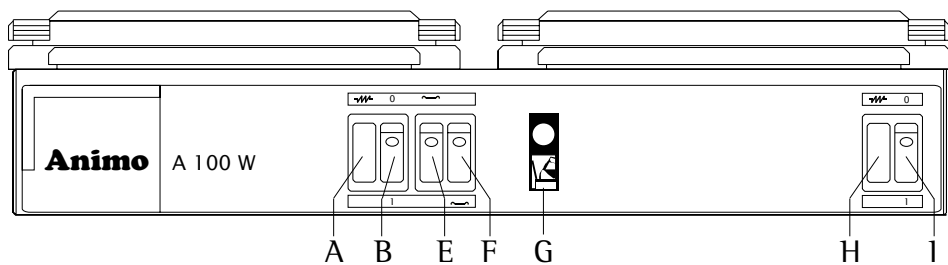


fig. 2

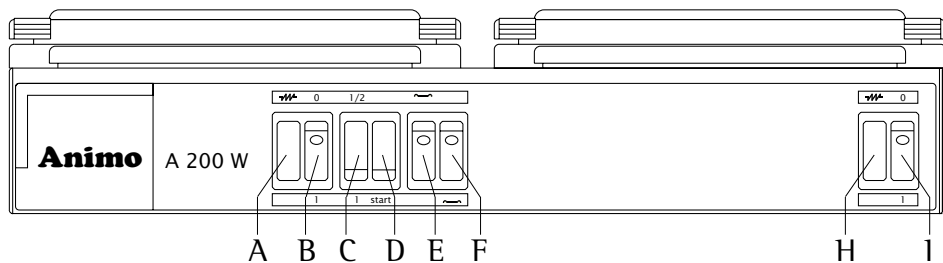


fig. 3

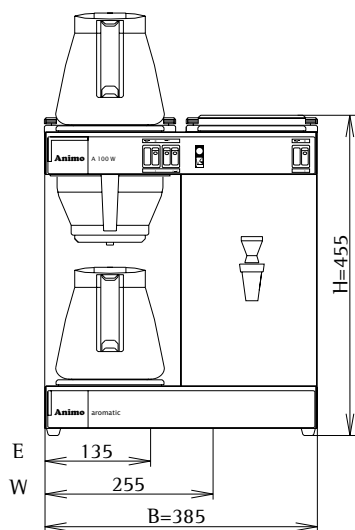
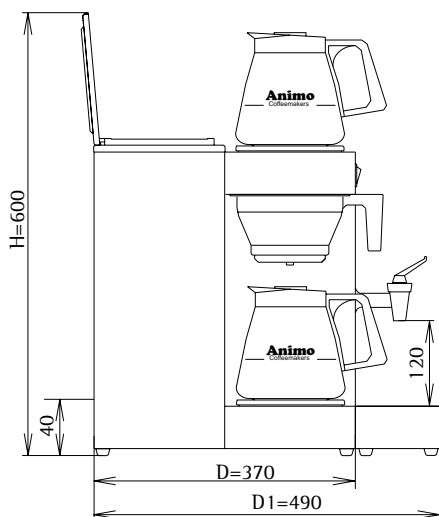
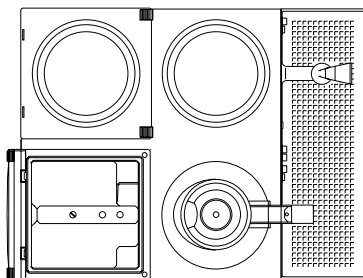


fig. 4



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

This appliance is in accordance 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.

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.

Animo 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 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 gegebenenfalls an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. 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.

F

TABLE DES MATIÈRES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE.....	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES	2
3.	INSTALLATION	3
4.	PANNEAU DE COMMANDE	4
5.	MISE EN SERVICE	4
5.1	A100 W (manuelle)	4
5.2	A200 W (automatique)	5
6.	FAIRE DU CAFÉ	5
7.	TIRER DE L'EAU CHAUDE	6
7.1	A100 W (manuelle)	6
7.2	A200 W (automatique)	6
8.	ENTRETIEN	6
8.1	Detartrage de la machine a café	6
8.2	Detartrage du chauffe-eau	7
9.	SECURITE DE LA TEMPERATURE	8

Conseil: bien lire ce mode d'emploi avant d'utiliser cette machine; vous en aurez une meilleure utilisation.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

La A100 W est une machine semi-automatique qui fonctionne selon le principe du chauffage direct; il n'y a, par conséquent, pas de temps de préchauffage. Cet appareil se compose d'une machine à café et d'un chauffe-eau indépendant avec robinet.

La A200 W est la version automatique, et donc, branchée sur une arrivée d'eau.

Schéma 1

A - Plaque de maintien en température inférieure	F - Réservoir d'eau du chauffe-eau
B - Verseuses verre 2x (code 08208)	G - Réservoir d'eau chaude
C - Porte-filtre 90/250 2x	H - Panneau de commande
D - Plaque de maintien en température supérieure	I - Robinet de tirage d'eau chaude
E - Réservoir d'eau de la machine à café	

Les machines sont livrées avec les accessoires suivants:

- dosette pour le café moulu
- Environ 50 filtres 90/250 (code 01088 1000 pièces)
- 2 Sachets nettoyant marc de café (100 sachets de 10 gr. code 49009)
- 2 Sachets Détartrant (48 sachets de 50 gr. code 49007)
- le tuyau souple de raccordement sur arrivée d'eau pour la
- A200 W d'une longueur de 1.25 m.
- Mode d'emploi

En option et en payant la plus-value, les machines sont livrables avec des verseuses en inox ou macrolon/fond inox. De plus, il est possible de commander une rampe-égouttoir pour ces appareils (code 13020).

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type: A100 W et A200 W	: 1N~	ou	2N~ (triphase)
Capacité horaire pour le café	: ± 15 L/h		± 20 L/h
Capacité horaire pour l'eau chaude	: ± 15 L/h		± 20 L/h
Réserve de café	: 3.6 L		3.6 L
Réserve d'eau chaude	: 3 L		3 L
Temps de chauffage de l'eau (15-98°C)	: 15 min		11 min
Temps de passage par verseuse de 1.8L	: ± 7 min		± 5.5 min
Production minimale de café	: 1/2 verseuse		1/2 verseuse
Régulation de niveau	: électronique		électronique
Filtre papier	: 90/250		90/250
Longueur du câble électrique	: 1.4 mètre		1.4 mètre
Dimension	: voir fig.4		voir fig.4

pour la A200 W seulement

Tuyau d'arrivée d'eau	: 3/4"	3/4"
Pression d'eau mini/maxi	: 1-8 bar	1-8 bar

Electricité (50/60 Hz)

	Puissance	Sécurité		Puissance	Sécurité
220V 1 phase/neutre	3100W	16A	380V 2 phase/neutre	4000W	16A
230V 1 phase/neutre	3375W	16A	400V 2 phase/neutre	4375W	16A
240V 1 phase/neutre	3675W	15A	415V 2 phase/neutre	4750W	15A

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION 

- * Veiller à ce que le câble électrique ne touche jamais les plaques de maintien en température lors de leur utilisation, celles-ci deviennent très chaudes.
- * Lors de pannes ou de réparations qui nécessitent l'ouverture de la machine, toujours débrancher le câble électrique au préalable.
- * Ne jamais placer la machine dans des endroits où la température peut descendre en-dessous de zéro degré; il reste en effet toujours de l'eau dans la machine.
- * Toujours utiliser une prise munie d'un branchement TERRE.
- * Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- * Toujours faire effectuer les réparations éventuelles par un spécialiste
- * Débrancher la machine si celle-ci ne doit pas être utilisée pendant un certain temps.

3. INSTALLATION

- Poser la machine sur un support solide afin de pouvoir la brancher sur le réseau électrique et l'arrivée d'eau;
- Pour la A200 W automatique, il est nécessaire d'avoir à proximité un robinet d'arrêt et de vidange. Le tuyau souple livré avec la machine a une longueur de 1,25 m.
- Tenir compte de la présence d'un tuyau de trop-plein dans le positionnement de la machine, donc pas au-dessus d'une prise.


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

- (fig. 5) 220V-240V 1 phase/neutre avec fiche.
- (fig. 5) 220V-240V 1 phase/neutre avec câble à 3 fils.
- (fig. 6) 380V-415V 2 phases/neutre avec câble à 4 fils.

N.B. Au cas où la fiche livrée (cas de la fig. 5)

- 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. 5) correspond au code suivant :

- vert/jaune - terre
- bleu - neutre
- marron - phase



fig. 5

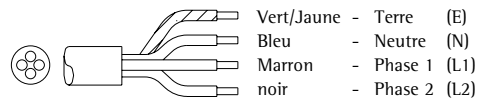


fig. 6

4. PANNEAU DE COMMANDE

A100 W (manuelle fig. 2)

- machine à café
- A - Lampe de contrôle de la résistance
- B - Interrupteur Marche/Arrêt
- E - Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien supérieure
- F - Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien inférieure
- chauffe-eau
- G - Lampe de contrôle du niveau
- H - Lampe de contrôle de la résistance
- I - Interrupteur Marche/Arrêt

A200 W (automatique fig. 3)

- machine à café
- A - Lampe de contrôle de la résistance
- B - Interrupteur Marche/Arrêt
- C - Commutateur de sélection pour 1/2 ou 1/1 verseuse
- D - Commutateur de mise en route de la production de café
- E - Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien supérieure
- F - Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien inférieure
- chauffe-eau
- H - Lampe de contrôle de la résistance
- I - Interrupteur Marche/Arrêt

5. MISE EN ROUTE

Avant d'utiliser la machine, procéder de la façon suivante:

5.1 A100 W (manuelle)

- Machine à café:
 1. Verser une verseuse d'eau FROIDE dans le réservoir (fig. 1E).
 2. Attendre 3 minutes afin de laisser l'eau pénétrer la machine.
 3. Placer un porte-filtre dans son emplacement et une verseuse vide sur a plaque inférieure.
- Chauffe-eau:
 4. Enlever le couvercle rond et noir, ainsi que le couvercle de protection en inox du réservoir d'eau chaude (fig. 1G).
 5. Verser le contenu de 2 verseuses dans le réservoir d'eau chaude; cette eau passe dans le réservoir d'eau froide (fig. 1F); verser ensuite encore le contenu d'une verseuse dans le réservoir d'eau froide.

Il y a une sécurité contre le trop-plein dans ce réservoir, ce qui évite au réservoir d'eau chaude de trop se remplir.

6. Brancher la machine et la mettre en marche au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2B).
7. La lampe de contrôle orange de la machine à café s'allume (fig. 2A) et ne s'éteindra que lorsque la machine sera prête à l'utilisation.
8. Mettre en marche le chauffe-eau au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2I)
9. La lampe de contrôle orange du chauffe-eau s'allume (fig. 2H) et ne s'éteindra que lorsque l'eau sera à température Si la lampe ronde et orange (fig. 2G) s'allume, cela signifie qu'il faut remettre de l'eau dans le réservoir d'eau froide (fig. 1F) et ce, jusqu'à ce que la lampe s'éteigne.
10. Remonter les couvercles.
11. La machine est prête à l'emploi.

5.2A200 W (machine automatique)

- Machine à café:
 1. Raccorder le tuyau souple livré avec la machine sur l'arrivée d'eau.
Attention: eau froide uniquement.
 2. Verser une verseuse d'eau froide dans le réservoir (fig. 1E).
 3. Attendre 3 minutes afin de laisser l'eau pénétrer la machine.
 4. Placer un porte-filtre dans son emplacement et une verseuse vide sur la plaque inférieure.
- Chauffe-eau:
 5. Enlever le couvercle rond et noir, ainsi que le couvercle de protection en inox du réservoir d'eau chaude (fig. 1G).
 6. Verser le contenu de 2 verseuses dans le réservoir d'eau chaude.
 7. Brancher la machine et la mettre en route au moyen de l'interrupteur principal (fig.3B).
 8. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 3C).
 9. Appuyer sur le commutateur de mise en route (fig. 3D): le réservoir se remplit.
 10. La lampe de contrôle orange (fig. 3A) de la machine à café s'allume et ne s'éteindra que lorsque la machine sera prête à l'utilisation.
 11. Mettre en route le chauffe-eau au moyen de l'interrupteur principal (fig. 3I).
 12. Le réservoir d'eau se remplit.
 13. La lampe de contrôle orange du chauffe-eau s'allume (fig. 3H) et ne s'éteindra que lorsque l'eau sera à température.
 14. Remonter les couvercles.
 15. La machine est prête à l'emploi.

6. FAIRE DU CAFE**GÉNÉRAL**

1. Placer un filtre papier 90/250 dans le porte-filtre avec la quantité de café moulu correspondante à vos besoins et votre goût (mouture moyenne et surtout pas trop fine); en moyenne, il faut compter sur 60 gr. par litre; utiliser pour mesurer la dosette livrée avec la machine.
2. mettre une verseuse sur la plaque inférieure.
3. Contrôler que la machine est bien prête à l'emploi (fig.2B & 3B), et mettre en route la chauffe de la plaque inférieure de maintien en température inférieure (fig. 2F & 3F).

A 100W (manuelle)

4. Remplir le réservoir de la machine à café avec de l'eau froide et mettre une verseuse sur la plaque inférieure.

A 200W (automatique)

4. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 3C).
5. Appuyer sur l'interrupteur de mise en route de la machine à café (fig. 3D).

GÉNÉRAL (continuer)

6. La lampe de contrôle orange (fig. 2A & 3A) de la machine à café s'allume, la production commence.
7. Lorsque la lampe s'éteint, la production est terminée; attendre environ 1 minute pour permettre à l'eau retenue dans le marc de café de bien s'égoutter.
8. S'il faut refaire une production, mettre la verseuse pleine sur la plaque de maintien en température supérieure après avoir enclenché la chauffe au moyen de l'interrupteur (fig. 2E & 3E).
9. Après avoir rincé le porte-filtre, la machine est prête pour une nouvelle production.

7. TIRER DE L'EAU CHAUDE

7.1 A100 W (manuelle)

1. Contrôler tout d'abord si le réservoir arrière est rempli d'eau.
2. Lancer la chauffe au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2I).
3. La lampe de contrôle orange (fig. 2H) s'allume, l'eau commence à chauffer.
4. La lampe de contrôle s'éteint pour indiquer que l'eau est à température, et que le tirage d'eau est possible.
5. Lorsque la petite lampe de contrôle ronde (fig. 2G) s'allume, cela signifie qu'il faut rajouter de l'eau dans le réservoir d'eau froide et ce, jusqu'à ce que cette lampe s'éteigne. **ATTENTION:** lorsque la petite lampe ronde de contrôle s'allume, la chauffe de l'eau est automatiquement arrêtée et ne reprendra d'elle-même que lorsque le réservoir arrière sera rempli.

7.2 A200 W (automatique)

1. Lancer la chauffe au moyen de l'interrupteur principal (fig. 3I).
2. Le réservoir d'eau froide se remplira automatiquement si le niveau d'eau n'est pas suffisant.
3. La lampe de contrôle orange (fig. 3H) s'allume, l'eau commence à chauffer.
4. La lampe de contrôle (fig. 3H) s'éteint pour indiquer que l'eau est à température et que le tirage d'eau est possible.

8. ENTRETIEN

- Passer un chiffon humide sur l'extérieur de la machine.
- Verseuses et porte-filtre se nettoient normalement. Attention: le porte-filtre ne passe pas au lave-vaisselle.
- On peut ôter les traces de marc de café avec le produit spécial de chez ANIMO.
- Pendant l'utilisation, il peut y avoir formation de tartre. Pour le bon fonctionnement de la machine et une économie d'énergie, il est nécessaire de détartrer régulièrement; pour cela on peut utiliser le Détartrant de chez ANIMO.

Il est conseillé de détartrer la machine à café et le chauffe-eau ensemble ou directement l'un après l'autre.

Conditionnement:

- Nettoyant marc de café en boîte de 100 sachets de 10 gr. code 49009
- Détartrant en boîte de 48 sachets de 50 gr. code 49007

ATTENTION

- Toujours rester près de la machine pendant l'entretien.
- Lors du détartrage, bien suivre les indications du fabricant du détartrant.
- Il est conseillé, lors d'un détartrage, de porter des lunettes protectrices et des gants.
- Bien rincer la machine au minimum 2 fois après un détartrage.
- Bien se laver les mains après un détartrage.
- Ne pas immerger ni asperger la machine.
- Faire effectuer les éventuelles réparations par un spécialiste.
- Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant un certain temps, il est conseillé de la débrancher et de fermer le robinet d'arrivée d'eau (pour les modèles automatiques).

8.1 Détartrage de la machine à café GÉNÉRAL

1. Eteindre la machine (fig. 2B & 3B).
2. mettre en place un porte-filtre vide.
3. Mettre une verseuse sur la plaque inférieure.
4. Diluer 1 BOITE 50 gr. de DETARTRANT ANIMO dans 1 litre d'eau tiède (60-70°C). (voir mode d'emploi sur l'emballage du détartrant).

A100 W (manuelle)

1. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir (fig. 1E) et mettre en route la machine (fig. 2B) la solution va passer dans toute la machine.
2. Laisser le couvercle du réservoir ouvert.

A200 W (machine automatique)

1. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir (fig. 1E), et mettre en route la machine (fig. 3B).
 2. Positionner le commutateur (fig. 3C) sur 1/2 verseuse et lancer la production (fig. 3D). la solution va passer dans toute la machine.
 3. Laisser le couvercle du réservoir ouvert.
- * **ATTENTION: Si la machine commence à produire beaucoup de vapeur, l'éteindre directement (fig. 2B et 3B), attendre 1 minute pendant laquelle la solution détartrante continuera à couler. remettre la machine en route, et pour la A200 W, appuyer sur l'interrupteur (fig. 3D).**

GÉNÉRAL (continuer)

5. Lorsque la moitié de la solution est passée, éteindre la machine environ 2 minutes (fig. 2B et 3B); l'acide réagit sur le tartre.
 6. Réenclancher la machine, le reste de la solution va passer dans la machine; pour la A200 W, appuyer sur le commutateur (fig. 3D).
- * **ATTENTION: Bien surveiller le réservoir pendant cette opération. Quand celui-ci se vide entièrement, arrêter tout de suite la machine. Bien nettoyer les contacts métalliques des sondes avec un chiffon humide.**
7. Après un détartrage, bien rincer la machine en passant au minimum 2 productions d'eau, (sans filtre ni café).
 8. Bien rincer également le porte-filtre et la verseuse. La machine à café est prête à l'emploi.

8.2 Detartrage du chauffe-eau

1. Oter les couvercles du chauffe-eau (un rond et noir, l'autre en inox pour la sécurité (fig. 1G)
2. En cas de présence de beaucoup de tartre, renverser la machine au-dessus d'un évier; la plus grande partie de ce tartre s'en ira. **ATTENTION: la machine à café va également se vider (voir chap. 5).**
3. Utiliser un produit détartrant pour éliminer le reste du tartre. Remplir le chauffe-eau comme décrit au chap. 5.
4. Dès que le chauffe-eau est à température, le vider d'un tiers ($\pm 1.5L$). **ATTENTION: Eteindre le réservoir dès que l'eau est à température (fig. 2I et 3I) et ne plus le rallumer pendant le détartrage.**
5. Verser 2 sachets de 50 gr. de détartrant dans l'eau qui va commencer à frémir sous l'action de l'acide.
6. Laisser réagir pendant 10 minutes au minimum, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de frémissement.
7. Vider le réservoir à fond, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau qui coule du robinet.
8. Mettre en route la machine (fig. 2I et 3I) et laisser l'eau monter en température.

A100W (manuelle):

9. Remplir le réservoir d'eau froide avec de l'eau propre et ce, jusqu'à ce que la lampe de contrôle orange s'éteigne (fig. 2G).
10. Vider complètement le réservoir d'eau chaude.
11. Recommencer ces deux précédentes opérations 3 fois.
12. Remplir à nouveau le réservoir d'eau froide jusqu'à ce que la lampe de contrôle orange s'éteigne (fig. 2G).
13. Le chauffe-eau est à nouveau prêt à l'emploi.

A200 W (automatique):

9. Le réservoir d'eau froide se remplit automatiquement jusqu'au bon niveau.
10. Tirer au minimum 3 verseuses d'eau par le robinet.
11. Le chauffe-eau est à nouveau prêt à l'emploi.

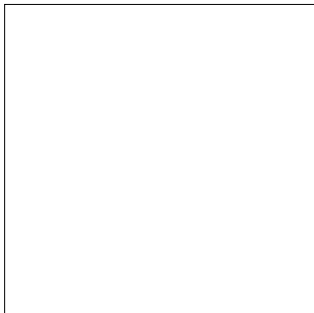
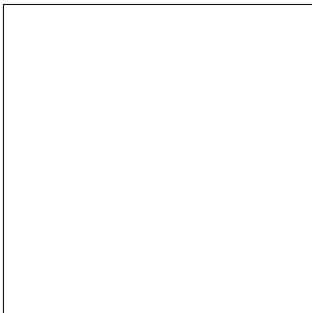
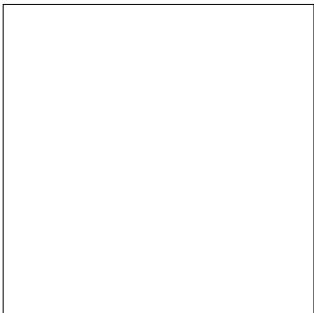
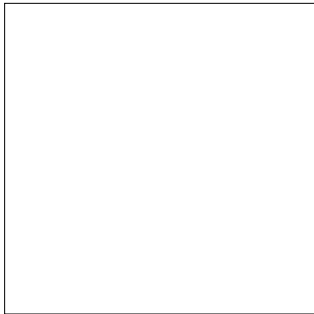
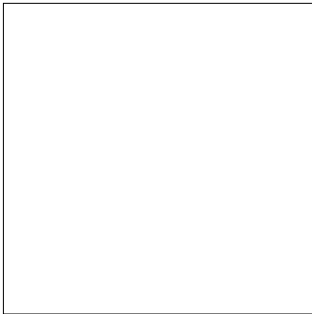
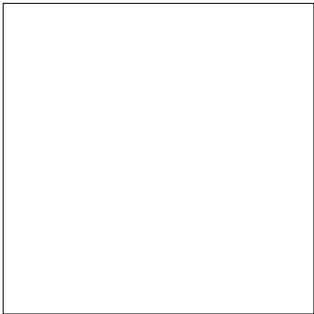
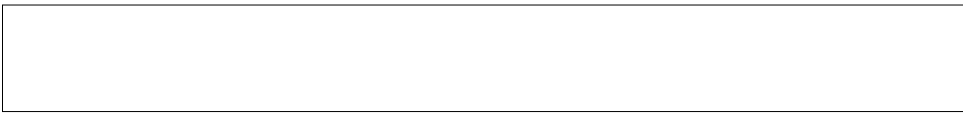
9. SECURITE DE LA TEMPERATURE

Le chauffe-eau possède une sécurité contre la chauffe-à-sec à l'extérieur. Celle-ci se trouve à l'arrière de l'appareil à coté de l'entrée du cable. Cette sécurité arrête le fonctionnement de la chauffe, quand la température est trop élevée.

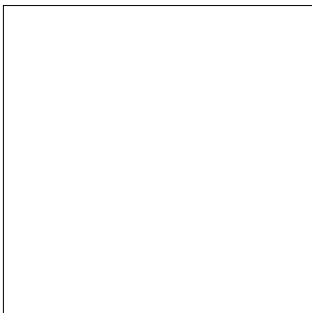
Dans le cas ou la securité a fonctionné, procéder comme suit:

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Dévisser la protection noire.
3. Appuyer le bouton maintenant apparant et revisser la protection noire.

Si la cause d'une panne n'est pas la sécurité thermique, contactez votre revendeur.



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.nl>



0498 Rev. 1 070999 **Animo** 09913



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

