

MODE D'EMPLOI

F

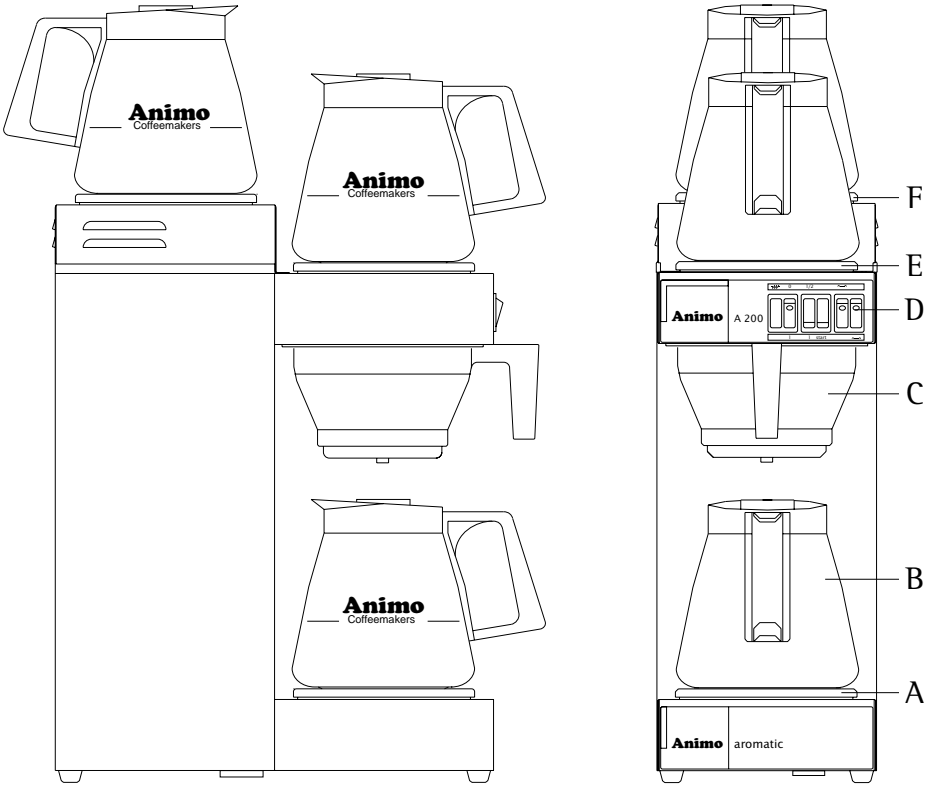


Fig. 1

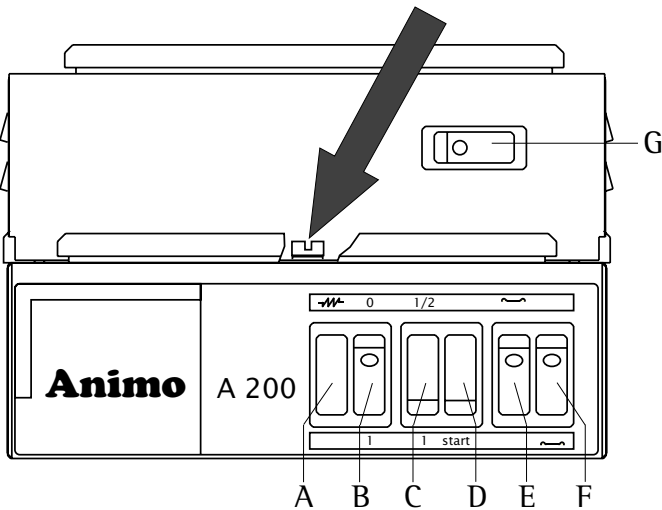


Fig. 2

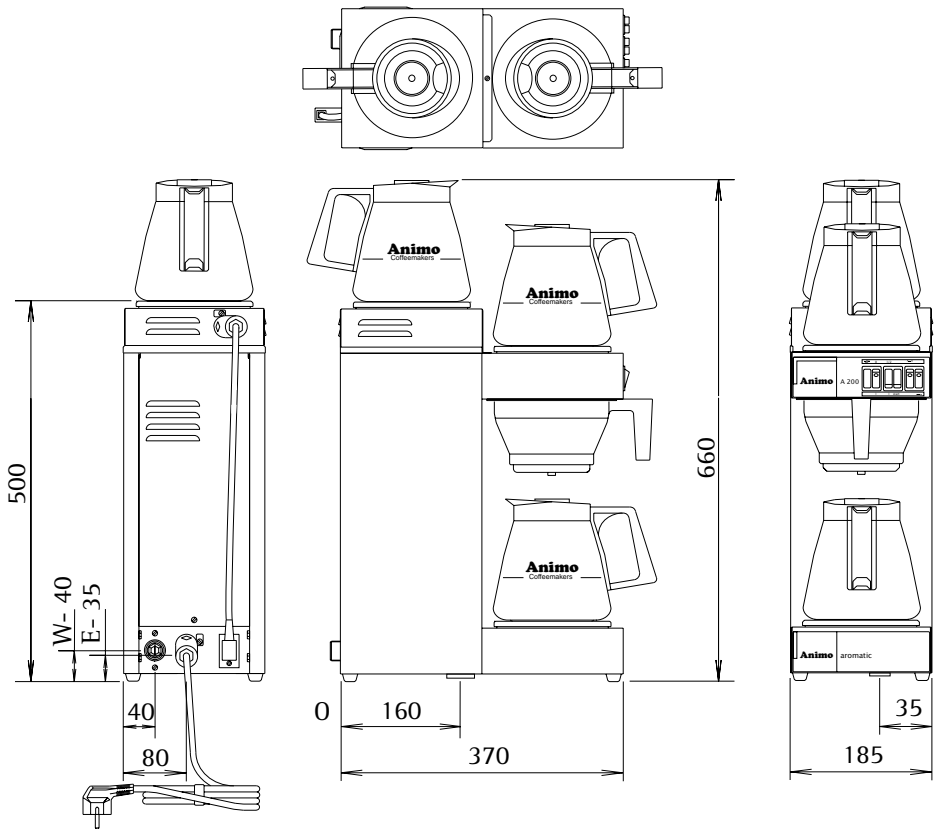


Fig. 3

E = Electriciteitsluiting  
 Electrical connection  
 Stromkabel  
 Branchement électrique

W = Wateraansluiting  
 Water connection  
 Wasseranschluß  
 Branchement d'eau froide

O = Overloopaansluiting  
 Overflow connection  
 Wasserablauf  
 Branchement trop-plein



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.

## TABLE DES MATIÈRES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE .....	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES .....	2
3.	INSTALLATION .....	3
4.	PANNEAU DE COMMANDE .....	4
5.	MISE EN SERVICE .....	4
6.	FAIRE DU CAFÉ .....	4
7.	ENTRETIEN .....	5
7.1	Détartrage .....	5

Les informations suivantes sont destinées à l'utilisateur de la machine à café Animo, type A 200-3.  
Lire attentivement ces instructions pour un parfait emploi, de la machine.

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Une machine à café automatique branchée sur arrivée d'eau et munie d'un sélecteur pour verseuse pleine ou demie-pleine. De ce fait il est toujours possible de faire du café frais. L'appareil est mis en marche par une simple pression sur le bouton. La A 200-3 fonctionne suivant le principe du chauffage direct et n'a donc pas besoin d'un temps de pré-chauffage. La A 200-3 est équipée d'une plaque de maintien en température supplémentaire, de sorte que trois verseuses peuvent être maintenues, en température.

Figure 1, les pièces principales.

Figure 2, les organes de commande.

Figure 1:

- A - Plaque de maintien en température inférieure
- B - Verseuses verre 3x (code 08208)
- C - Porte-filtre 90/250 2x (code 08635)
- D - Panneau de commande
- E - Plaque de maintien en température supérieure
- F - Plaque de maintien en température supplémentaire

Les machines sont livrées avec les accessoires suivants:

- dosette pour le café moulu
- Mode d'emploi
- Tuyau de branchement de 1.5 m.
- 50 Filtres papier corbeille 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)

En option et en payant la plus-value, les machines sont livrables avec des verseuses en inox ou macrolon/fond inox.

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: A 200-3
Capacité horaire pour le café	: 20 L/h
Réserve de café	: 5,4 L
Temps de passage par verseuse de 1.8L	: 6 min
Production minimale de café	: 1/2 verseuse
Régulation de niveau	: électronique
Tuyau d'arrivée d'eau	: 3/4"
Pression d'eau mini/maxi	: 1-8 bar
Filtre papier	: 90/250
Longueur du câble électrique	: 1.4 mètre
Dimension	: voir fig.3
Poids kg	: 8 kg

Electricité (50/60 Hz)	Puissance	Sécurité
220 V 1 phase/neutre	2150 W	16 A
230 V 1 phase/neutre	2350 W	16 A
240 V 1 phase/neutre	2575 W	13 A

Sous réserve de modifications techniques

## ATTENTION

- \* En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant, fermer le robinet d'eau.
- \* 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.
- \* L'appareil ne doit pas être immergé ou aspergé.
- \* Confier toutes les réparations à un technicien agréé.
- \* Débrancher la machine si celle-ci ne doit pas être utilisée pendant un certain temps.
- \* 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.
- \* Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de retirer la fiche de la prise de courant et de fermer le robinet d'eau.
- \* Observer toujours les prescriptions locales et employer seulement les pièces de rechange d'origine.

## 3. INSTALLATION

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

- Poser la machine sur un support solide afin de pouvoir la brancher sur le réseau électrique et l'arrivée d'eau;
- 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 1,5 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. 4) 220V-240V 1 phase/neutre avec fiche.
- (fig. 4) 220V-240V 1 phase/neutre avec câble à 3 fils.

Remarques concernant la figure 4:

- 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.

Tener 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:

vert/jaune - terre  
bleu - neutre  
marron - phase



fig. 4

## 4. PANNEAU DE COMMANDE

- 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
- G - Interrupteur Marche/Arrêt plaque de maintien en température supplémentaire

## 5. MISE EN ROUTE

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

1. Raccorder le tuyau souple livré avec la machine sur l'arrivée d'eau. Attention: eau froide uniquement.
2. Placer un porte-filtre dans son emplacement et une verseuse vide sur la plaque inférieure.
3. Brancher la prise de la 3ème plaque de maintien en température dans le boîtier situé à l'arrière de la machine.
4. Brancher la machine et la mettre en route au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2B).
5. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 2C).
6. Appuyer sur le commutateur de mise en route (fig. 2D): le réservoir se remplit.
7. La lampe de contrôle orange (fig. 2A) de la machine à café s'allume et ne s'éteindra que lorsque la machine sera prête à l'utilisation.

## 6. FAIRE DU CAFE

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), et mettre en route la chauffe de la plaque inférieure de maintien en température inférieure (fig. 2F).
4. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 2C).
5. Appuyer sur l'interrupteur de mise en route de la machine à café (fig. 2D).
6. La lampe de contrôle orange (fig. 2A) 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) la troisième plaque se met en chauffe au moyen de l'interrupteur (fig. 2G).
9. Après avoir rincé le porte-filtre, la machine est prête pour une nouvelle production.



## 7. 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.

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

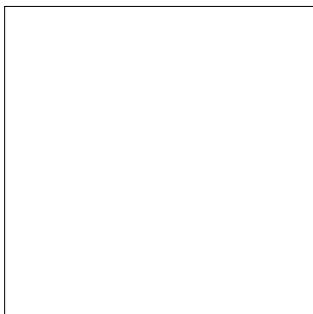
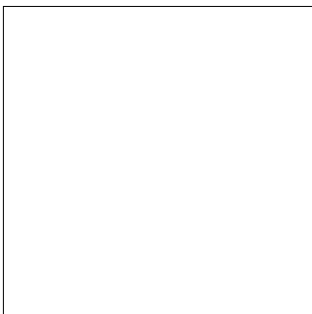
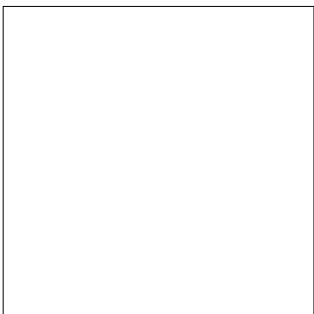
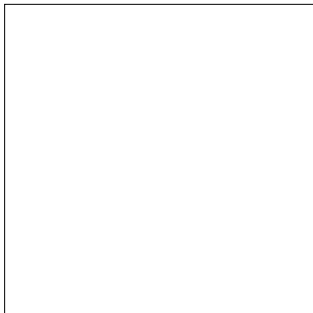
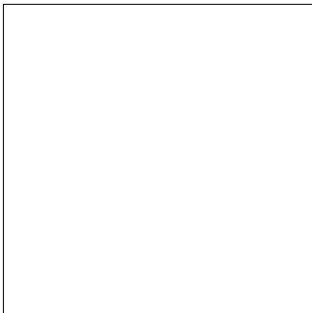
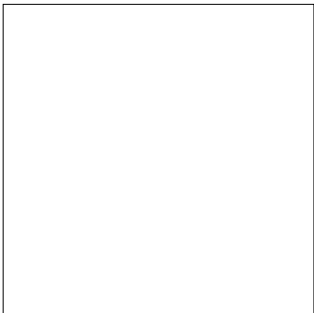
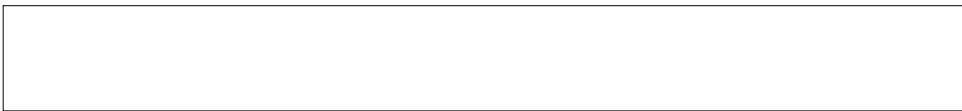
### ATTENTION



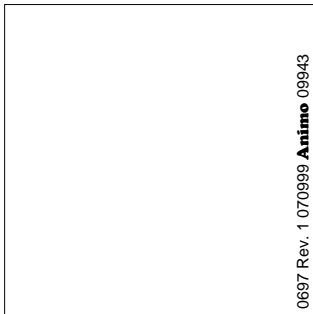
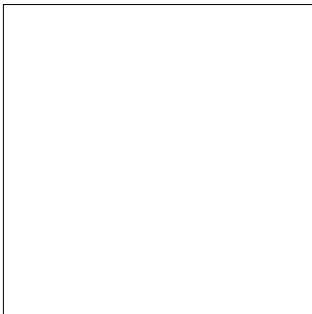
- Toujours rester près de la machine pendant l'entretien.
- Lors du détartrage, bien suivre les indications du fabricant du détartrant.
- Il est conseillé, lors d'un détartrage, de porter des lunettes protectrices et des gants.
- Bien rincer la machine au minimum 3 fois après un détartrage.
- Bien se laver les mains après un détartrage.
- Ne pas immerger ni asperger la machine.
- Faire effectuer les éventuelles réparations par un spécialiste.

### 7.1 Détartrage

1. Éteindre la machine (fig. 2B).
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).
5. Retirer la fiche de la 3ème plaque de boîtier situé à l'arrière de l'appareil.
6. Dévisser cette 3ème plaque (voir flèche fig. 2).
7. Enlever la plaque et sa fixation en inox.
8. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir , et mettre en route la machine (fig. 2B).
9. Positionner le commutateur (fig. 2C) sur 1/2 verseuse et lancer la production (fig. 2D).  
la solution va passer dans toute la machine.  
\* **ATTENTION: Si la machine commence à produire beaucoup de vapeur, l'éteindre directement (fig. 2B & 3B), attendre 1 minute pendant laquelle la solution détartrante continuera à couler. Remettre la machine en route, et appuyer sur l'interrupteur (fig. 2D).**
10. Lorsque la moitié de la solution est passée, éteindre la machine environ 2 minutes (fig. 2B); l'acide réagit sur le tartre.
11. Réenclencher la machine, le reste de la solution va passer dans la machine, appuyer sur le commutateur (fig. 2D).  
\* **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.**
12. Remettre les pièces en place dans l'ordre inverse du démontage.
13. Après un détartrage, pour bien rincer, suivre 3 fois la procédure de mise en service, sans utiliser, toutefois, filtre ni café.
14. Bien rincer également le porte-filtre et la verseuse.
15. La machine à café est prête à l'emploi.



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](mailto:info@animo.nl)  
Internet: <http://www.animo.nl>



0697 Rev. 1 070999 **Animo** 09943



Accredited by  
the Dutch Council  
for Certification

