

fig. 1

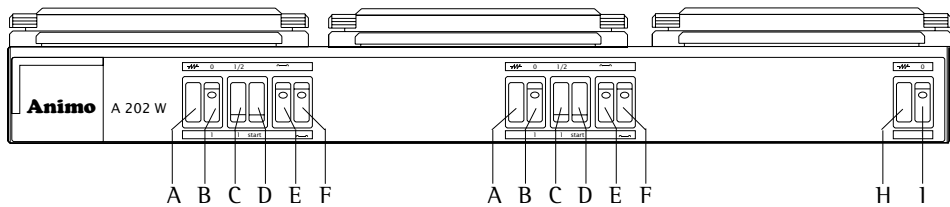


fig. 2

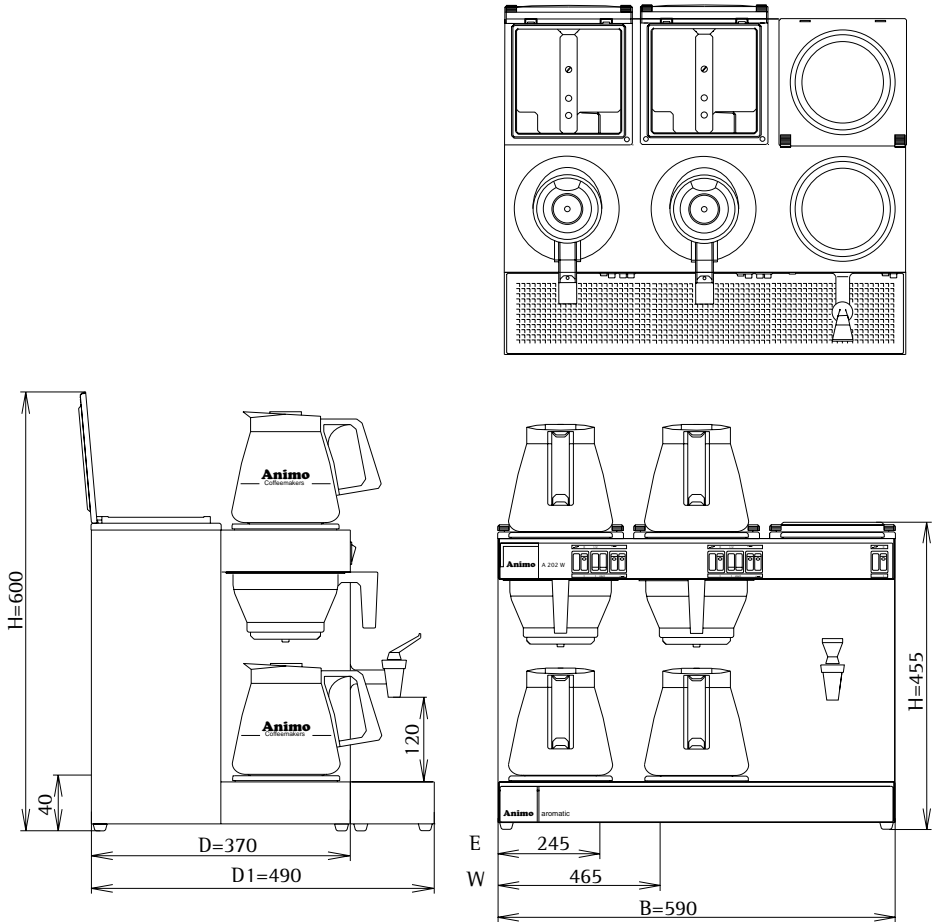


fig. 3

E = Electriciteitaansluiting

W = Wateraansluiting

Electrical supply

Water supply

Stromschnur

Wasseranschluß

Branchement électrique

Branchement d'eau froid



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 .....                   | 5 |
| 7.  | TIRER DE L'EAU CHAUDE .....           | 5 |
| 8.  | ENTRETIEN .....                       | 5 |
| 8.1 | Detartrage de la machine a café ..... | 6 |
| 8.2 | Detartrage du chauffe-eau .....       | 6 |
| 9.  | SECURITE DE LA TEMPERATURE .....      | 7 |

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

## 1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

La A202 W est une machine automatique, et donc, branchée sur une arrivée d'eau, qui fonctionne selon le principe du chauffage direct; il n'y a, par conséquent, pas de temps de préchauffage.

L'appareil ce compose d'une double machine à café et d'un chauffe-eau séparé, avec robinet.

Schéma 1

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| A - Plaque de maintien en température inférieures | F - Réservoir d'eau du chauffe-eau |
| B - Verseuses verre 4x (code 08208)               | G - Réservoir d'eau chaude         |
| C - Porte-filtre 90/250 3x (code 08635)           | H - Panneau de commande            |
| D - Plaque de maintien en température supérieures | I - Robinet de tirage d'eau chaude |
| E - Réservoir d'eau pour la double machine à café |                                    |

Les machines sont livrées avec les accessoires suivants:

- dosette pour le café moulu
- Environ 50 filtres 90/250 (code 01088 1000 pièce)
- 2 Sachet nettoyant marc de café (100 boîte de 10 gr. code 49009)
- 2 Sachet Détartrant (48 boîte de 50 gr. code 49007)
- le tuyau souple de raccordement sur arrivée d'eau pour la A202 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 13023).

## 2. DONNÉES TECHNIQUES

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Type: A202 W                          | : 3N~ (triphasé) |
| Capacité horaire pour le café         | : ± 40 L/h       |
| Capacité horaire pour l'eau chaude    | : ± 20 L/h       |
| Réserve de café                       | : 7.2 L          |
| Réserve d'eau chaude                  | : 3 L            |
| Temps de chauffage de l'eau (15-98°C) | : 12 min         |
| Temps de passage par verseuse de 1.8L | : ± 5.5 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          | : 2 mètre        |
| Dimension                             | : voir figure. 3 |

Electricité (50/60 Hz)

|                     | Puissance | Sécurité |
|---------------------|-----------|----------|
| 380V 3 phase/neutre | 6075W     | 10A      |
| 400V 3 phase/neutre | 6650W     | 10A      |
| 415V 3 phase/neutre | 7225W     | 15A      |

Techniques modifications réserver

## 3. INSTALLATION

- Poser la machine sur un support solide afin de pouvoir la brancher sûrement au réseau électrique et l'arrivée d'eau;
- Pour la A202 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. 4) 220V-240V 3 phase avec cable à 4 fils.
- (fig. 5) 380V-415V 3 phases/neutre avec cable à 5 fils.

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 ( $\perp$ ) 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 brun (PHASE) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "L" ou colorée en rouge.

### IMPORTANT

Le cable à 4 ou 5 fils (fig. 4 / fig. 5) correspond au code suivant :

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



fig. 4

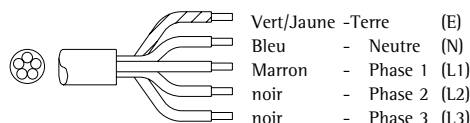


fig. 5

## 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 d'épannes 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.

### 4. PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)

- machine à café|

A - Lampe de contrôle de la résistance de la



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:

- 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 chacun des deux réservoirs à eau (fig. 1E).
3. Attendre 3 minutes afin de laisser l'eau pénétrer la machine.
4. Glisser les deux porte-filtre dans l'appareil et mettre deux verseuse vides sur les plaques de maintien inférieures.

- 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. 2B).
8. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 2C).
9. Appuyer sur le commutateur de mise en route (fig. 2D): le réservoir se remplit.
10. 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.
11. Mettre en route le chauffe-eau au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2I).



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

- Le procédé de production est le même pour les deux productions
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 de maintien en.
  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).
  9. Après avoir rincé le porte-filtre, la machine est prête pour une nouvelle production.

## 7. TIRER DE L'EAU CHAUDE

1. Lancer la chauffe au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2I).
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 pour 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 boit de 100 sachets de 10 gr.code 49009
- Détartant en boit de 48 sachets de 50 gr.code 49007

## **ATTENTION**

- Toujours rester près de la machine pendant l'entretien.
- Lors de 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**

- Le procédé de détartrage est le même pour les deux productions.
1. Débrancher 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. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir (fig. 1E).
  6. Positionner le commutateur (fig. 2C) sur 1/2 verseuse et lancer la production (fig. 2D). la solution va passer dans toute la machine.
  7. Laisser le couvercle du réservoir ouvert.
- \* **ATTENTION:** Si la machine commence à produire beaucoup de vapeur, la débrancher directement (fig. 2B), attendre 1 minute pendant laquelle la solution détartrante continuera à couler. remettre la machine en route, appuyer sur l'interrupteur (fig. 2D).

8. Lorsque la moitié de la solution est passée, éteindre la machine environ 2 minutes (fig. 2B); l'acide réagit sur le tartre.
  9. Réenclancher 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. Si celui-ci se vide entièrement, arrêter tout de suite la machine. Bien nettoyer les contacts métalliques des sondes avec un chiffon humide.
10. Après un détartrage, bien rincer la machine en passant au minimum 3 productions d'eau, (sans filtre ni café).
  11. 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 ne plus le rallumer pendant le détartrage.
5. Verser 2 cuillerées de détartrant (environ 50 gr.) 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 laisser l'eau monter en température.

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

|  |
|--|
|  |
|--|

0896 Rev. 1 080999 **Animo** 09975



Accredited by  
the Dutch Council  
for Certification

