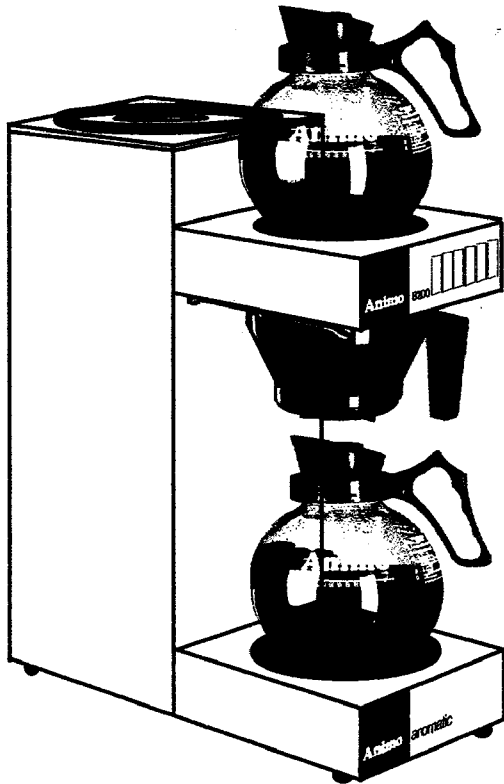


Animo

B 200



HANDLEIDING
MANUAL
BETRIEBSANLEITUNG
MANUEL
MODO DE EMPLEO



(NL) INHOUD:	1	ALGEMENE OMSCHRIJVING	2
	2	TECHNISCHE GEGEVENS	2
	3	WERKING	2
	4	AANSLUITEN VAN DE B 200	2
	5	INGEBRUIKNAME	3
	6	BEDIENINGSPANEEL	3
	7	KOFFIEZETTEN	3
	8	ONTKALKEN	4
	9	STORINGSANALYSE	4
(GB) CONTENTS:	1	GENERAL DESCRIPTION	6
	2	TECHNICAL SPECIFICATION	6
	3	OPERATION	6
	4	CONNECTING THE B 200	6
	5	PREPARATIONS BEFORE USE	7
	6	CONTROL PANEL	7
	7	MAKING COFFEE	7
	8	DESCALING	8
	9	BREAKDOWN ANALYSIS	8
(D) INHALT:	1	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	10
	2	TECHNISCHE DATEN	10
	3	BETRIEB	10
	4	DAS ANSCHLIESSEN DER B 200	10
	5	INBETRIEBNAHME	11
	6	BEDIENFELD	11
	7	KAFFEE KOCHEN	11
	8	ENTKALKEN	12
	9	STÖRUNGSANALYSE	12
(F) CONTENU:	1	DESCRIPTION GENERALE	14
	2	FICHE TECHNIQUE	14
	3	FONCTIONNEMENT	14
	4	MISE SOUS TENSION DE LA MACHINE	14
	5	MISE EN SERVICE	15
	6	PANNEAU DE COMMANDE	15
	7	PRODUCTION	15
	8	DETARTRAGE	16
	9	SECURITE CONTRE LA CHAUFFE À SEC	16
(SP) INDICE:	1	DESCRIPTION GENERAL	18
	2	DATOS TECNICOS	18
	3	FUNCIONAMIENTO	18
	4	ENCHUFE DE LA CAFETERA B200	18
	5	PUESTA EN SERVICIO	19
	6	PANEL DE SERVICIO	19
	7	PREPARATION DEL CAFE	19
	8	ELIMINACION DE INCRUSTACION	20
	9	ANALISIS DE AVERIAS	20

Tous droits réservés. Aucune partie du présent document ne peut être reproduite et/ou publiée par impression, photocopie, microfiche ou n'importe quel autre moyen sans autorisation préalable de Animo. Ceci s'applique également aux dessins et schémas correspondants.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification du client. Le contenu de ce livre 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 de machines livrées.

Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, nous vous prions de bien vouloir contacter le service technique votre fournisseur.

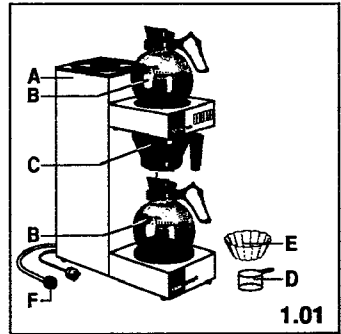
Nous avons apporté tous nos soins à la rédaction de ce manuel, mais Animo ne peut pas accepter la responsabilité pour les erreurs éventuelles ni pour les dommages qui en découlent.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'Aromatic B200 est une machine à café automatique. Grâce à son réservoir à eau, cet appareil convient particulièrement aux régions à eau dure.

L'Aromatic B200 se compose des éléments suivants (fig. 1.01):

- A - une carrosserie avec 2 plaques de maintien en température.
- B - 2 verseuses verre en standard, ou sur option avec payement de la seule plus-value:
2 verseuses en inox ou macrolon/fond inox.
- C - 2 porte-filtres
- D - 1 mesurette
- E - une centaine de filtres papier 90/250
- F - tuyau raccordement 3/4"x3/4"



2. FICHE TECHNIQUE

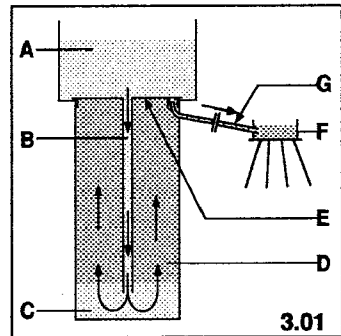
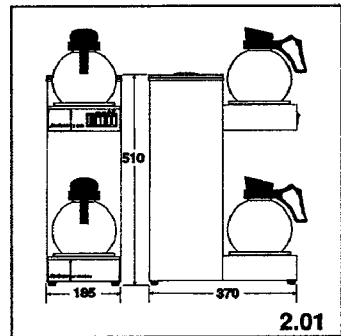
Type	: B200
Capacité par heure	: 20 litres
Réservoir tampon	: 2 x 1,8 litre soit 3,6 litres
Quantité minimum	: 1/2 verseuse
Raccordement électrique	: 220 V, 50/60 Hz + T
Puissance mesurée	: 2,15 kW
Raccordement eau froide	: tuyau 3/4"
Pression de l'eau min/max	: 1,5 - 8 bar
Raccordement débordement	: ----
Papier filtre	: 90/250

DIMENSIONS

Hauteur	: 510 mm
Largeur	: 185 mm
Profondeur	: 370 mm

3. FONCTIONNEMENT

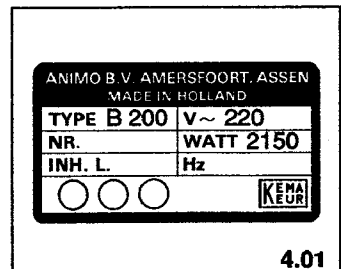
En effet, l'eau froide descend au fond du réservoir par le tuyau du mélangeur, (fig. 3.01C, 3.01D) pousse l'eau chaude vers le haut qui ne peut s'échapper que par le syphon qui mène au porte-filtre; (fig. 3.01E + 3.01G + 3.01F) l'eau froide fera réagir le palpeur du thermostat qui lancera la chauffe de l'eau froide. Voyez no.7.



4. MISE SOUS TENSION DE LA MACHINE

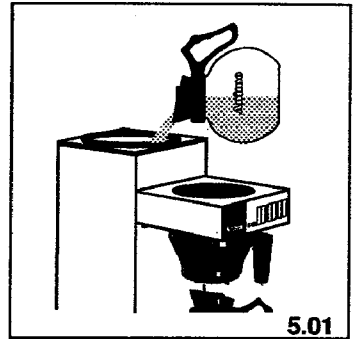
Avant de mettre l'appareil sous tension, vérifier le voltage sur la plaquette signalétique (fig. 4.01). La B200 est munie d'une fiche pour prise murale de 220 V.

Il faut mettre la B200 de façon qu'une coulage éventuelle ou débordement de la verseuse ne puisse pas causer des dégâts.



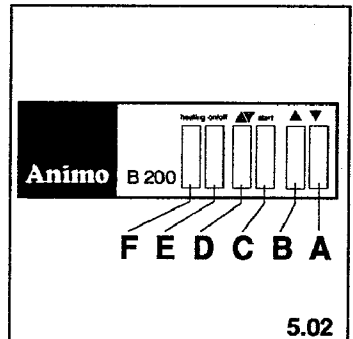
5. MISE EN SERVICE

- remplir le réservoir d'eau avec l'eau froide.
- mettre une verseuse vide sur la plaque inférieure.
- placer un porte-filtre vide à l'endroit prévu à cet effet.
- remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à ce que de l'eau coule dans la verseuse (environ 3 litres); (fig. 3.01A).
- appuyer sur le commutateur orange (fig. 5.02E) pour mettre la résistance en chauffe: le témoin orange s'allume (fig. 5.02F).
- au bout de 7 minutes environ, le témoin s'éteint, signe que l'eau est à 97°C; la machine est prête à produire.



6. PANNEAU DE COMMANDE

- A - Commutateur vert pour la plaque de maintien inférieure
- B - Commutateur vert pour la plaque de maintien supérieure
- C - Commutateur de démarrage
- D - Commutateur à bascule pour 1/2 ou 1/1 verseuse
- E - Commutateur orange pour la mise sous tension de la résistance
- F - Témoin: allumé, la résistance est en chauffe

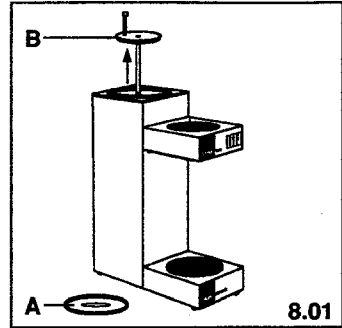


7. PRODUCTION

- Mettre un filtre papier dans le porte-filtre et y verser la quantité de café moulu correspondante au goût recherché: en général, 40 à 50 grammes par litre suffisent, c'est à dire 75 à 80 grammes par verseuse.
- Vérifier que la lampe témoin est bien éteinte et que l'eau du réservoir est bien par conséquent à 97°C.
- Placer une verseuse vide sur la plaque inférieure et mettre celle-ci sous tension.
- Choisir au moyen de l'interrupteur de gauche (fig. 5.02 D) la quantité désirée, soit une demi-verseuse ou une verseuse entière.
- Presser le Commutateur noir (fig. 5.02 C).
- En effet, l'eau froide descend au fond du réservoir par le tuyau du mélangeur, (fig. 3.01C, 3.01D) pousse l'eau chaude vers le haut qui ne peut s'échapper que par le syphon qui mène au porte-filtre; (fig. 3.01E + 3.01G + 3.01F) l'eau froide fera réagir le palpeur du thermostat qui lancera la chauffe de l'eau froide (le témoin se rallume)
- 5 minutes suffisent pour une production de 1,8 litre;
- Il est possible de renouveler immédiatement une production: pour cela, mettre la verseuse pleine sur la plaque supérieure et mettre cette plaque sous tension pour le maintien en température; et recommencer un cycle comme indiqué plus haut.
- Il est possible d'utiliser les différents éléments indépendamment les uns des autres; par exemple. On peut maintenir une des deux plaques sous tension sans que la résistance soit en fonctionnement.
- On peut également avoir la résistance sous tension, mais pas les plaques de maintien. Ceci afin de n'utiliser que l'énergie nécessaire au besoin du moment, et pas plus.

8. DETARTRAGE

- Eteindre l'élément chauffant. L'eau du réservoir doit en effet être froide afin de pouvoir enlever le mélangeur.
- Oter le couvercle du réservoir (fig. 8.01A) et le mélangeur (fig. 8.01B). L'ensemble du réservoir est visible.
- Renverser la machine pour évacuer le tartre qui s'est déposé au fond du réservoir.
Pour éliminer le reste, utiliser le détartrant Animo.
- **En prenant soin que le plastique du mélangeur ne soit pas attaqué par l'acide du détartrant.**
- Rincer.
- Faire une nouvelle mise en service.

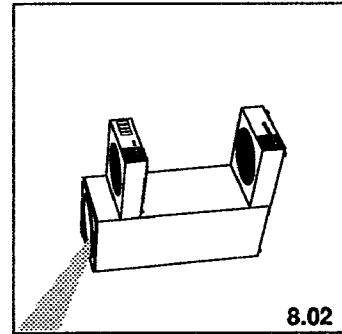


9. SECURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC

La B200 est munie d'une sécurité extérieure contre la chauffe à sec; celle-ci se trouve sous un capuchon de protection près du câble d'alimentation électrique.

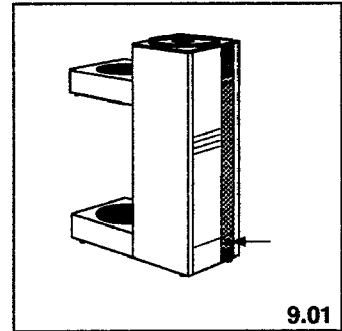
Si le témoin orange ne s'allume pas quand on a actionné le commutateur de mise en chauffe et que l'eau est froide, c'est que la sécurité a fonctionné.

Pour remettre la machine en marche, dévisser le bouchon et réarmer la sécurité en l'enfonçant.



AVERTISSEMENT

- Veiller à ce que le câble du secteur ne touche pas aux plaques chauffantes, certaines parties de l'appareil seront très chaudes.
- Il restera une petite quantité d'eau dans l'appareil; il faudra en tenir compte si vous mettez l'appareil dans un endroit où la température peut baisser au-dessous de 0°C.
- S'il n'y a plus du tout d'eau dans l'appareil, il faudra suivre le mode d'emploi de mise en marche de l'appareil neuf.
- Avant d'exécuter des travaux de réparation ou d'entretien nécessitant l'ouverture de la machine, il faudra débrancher celle-ci.
- Il est interdit d'immerger l'appareil.
- Il est conseillé de porter des lunettes et des gants de sécurité lorsqu'en manipule du détartrant. Ne pas quitter l'appareil pendant le détartrage.
- Verser une verseuse d'eau froide dans le réservoir et la laisser dégoutter. Le répéter deux fois au minimum. Ceci pour enlever toute trace de détartrant dans le système.
- Il ne se trouve pas de débordement sur la B200 lequel à l'occasion de dérangement d'électrovanne fait écouler le surplus de l'eau. C'est pourquoi qu'il faut fermer le robinet de l'eau froid si la B200 ne soit pas utilisée



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		