

Fig. 1

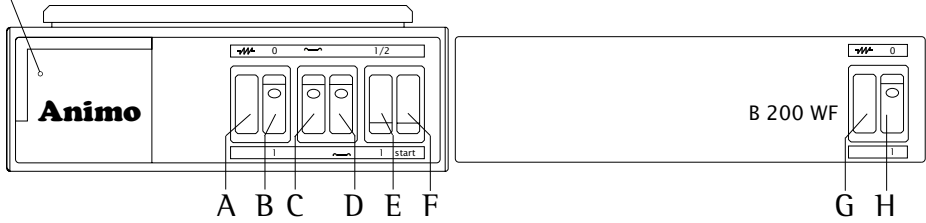


Fig. 2

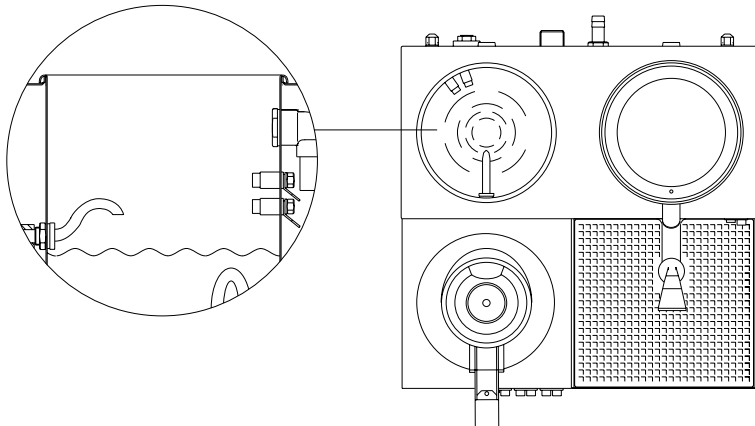


Fig. 3

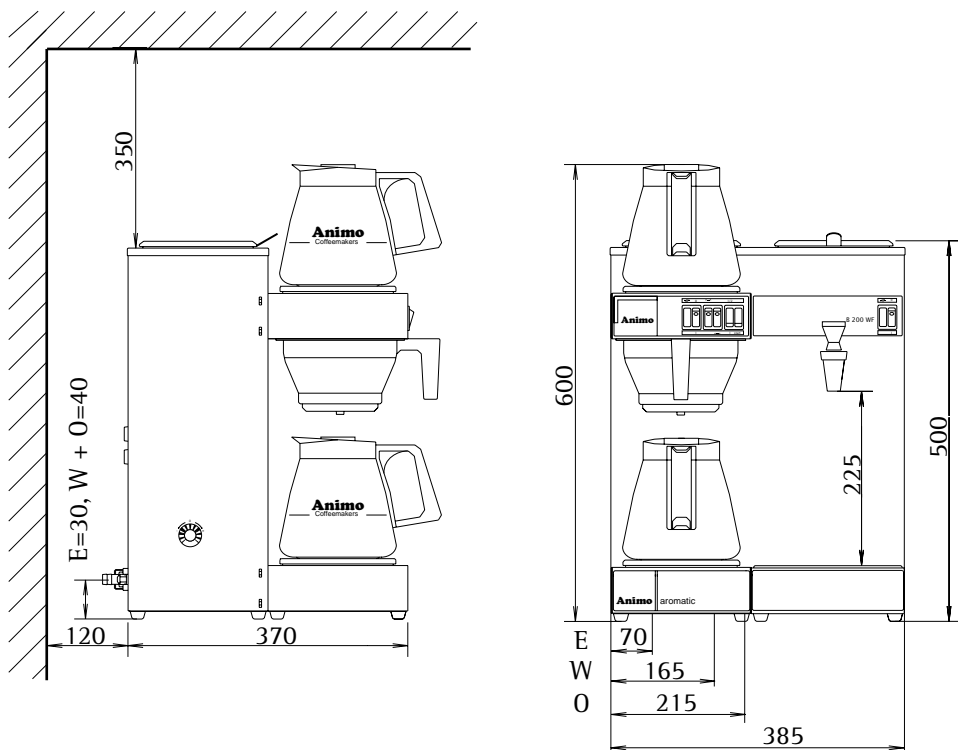


Fig. 4

E = Electriciteitaansluiting

W = Wateraansluiting

O = Overloopaansluiting

Electrical supply

Water supply

Overflow connection

Stromschnur

Wasseranschluß

Wasserablauf

Branchement électrique

Branchement d'eau froid

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 MATIERES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES	2
3.	INSTALLATION	3
3.1	Mise en place de l'appareil	3
3.2	Branchement au réseau d'eau et trop plein	3
3.3	Branchement au circuit électrique	3
4.	PANNEAU DE COMMANDE	4
5.	MISE EN SERVICE	4
6.	OPÉRATION	5
6.1	Faire du café	5
6.1.1	Réglage des volumes	5
6.2	Tirer de l'eau chaude	5
7.	ENTRETIEN	6
7.1	Nettoyage (quotidien)	6
7.1.1	Elimination du marc de café	6
7.2	Détartre (périodiquement)	6
7.2.1	Enlever les résidus de tartre	6
7.2.2	Enlever le reste du tartre	6
8.	SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC	7
9.	TRANSPORT	7

Les informations suivantes sont destinées à l'utilisateur de la machine à café ANIMO, type Aromatic B200WF. Lire attentivement ces instructions pour un parfait emploi, de la machine.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'Aromatic B200WF est une machine à café automatique équipée d'un réservoir d'eau chaude et d'un branchement pour l'arrivée d'eau. Par la construction astucieuse du réservoir, la machine peut être utilisée dans des régions à eau calcaire. La machine se compose d'une partie café et, d'un réservoir d'eau chaude, muni d'un robinet. Ce réservoir d'eau chaude peut être utilisé pour faire du thé, du chocolat chaud, de la soupe instantanée, etc.

La conception de la machine donne priorité à la production de café.

Figure 1, les pièces principales.

Figure 2, les organes de commande.

Figure 1:

A - Plaque inférieure de maintien en température	I - Robinet de puisage de l'eau chaude
B - Verseuse verre	J - Égouttoir et grille
C - Réglage quantité d'eau (café)	K - Robinet de vidange du réservoir
D - Porte - filtre 90/250	L - Protection contre la chauffe à sec
E - Panneau de commande	M - Sortie du trop-plein
F - Plaque supérieure de maintien en température	N - Arrivée d'eau froide
G - Réservoir d'eau de la partie café	O - Prise électrique
H - Réservoir d'eau chaude	

Les accessoires ci-dessous sont livrés avec la machine:

- 2x Porte filtre (code 08635)
- 2x Verseuses + couvercle (code 08208)
- Égouttoir et grille
- ± 50 Filtres papier corbeille (1000 ex.: code 01088)
- 2 sachets de nettoyant de traces de café (48 sachets à 10 gr code 49007)
- 2 sachets de détartrant (100 sachets à 50 gr code 49009)
- Dosette
- Clé de vidange
- Tuyau de branchement de 1,5 m
- Mode d'emploi

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: B200WF
Quantité de café par heure	: approx. 13 l/h
Temps pré-chauffe	: 5 min.
Temps de production de café	: approx. 8 min.
Quantité minimale de café	: 1/2 verseuse
Filtre Papier	: 90/250
Capacité d'eau chaude par heure	: approx. 20 l/h
Temps de chauffage de l'eau (15-98°C)	: approx. 7 min.
Consommation d'eau maximale	: approx. 1,5 l
Temps de remise en température après une consommation max.	: approx. 3,5 min.
Temps de vidange	: 1,6 l/30 sec.
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique
Longueur du câble électrique	: 1,4 m
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5 - 8 bar
Débit d'écoulement	: 1,5 l/min
Dimensions	: voir figure 4
Poids	: approx. 16 kg

Sous réserve de modifications techniques

Tension d'alimentation (50/60 Hz)	Puissance	Protection
220V 1 phase/neutre	2550 W	16 A
230V 1 phase/neutre	2800 W	16 A
240V 1 phase/neutre	3050 W	13 A
400V 2 phase/neutre	2800 W	16 A (pour la Suisse)

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.
- * 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.
- * Brancher la prise du trop-plein de l'appareil au conduit de vidange.
- * Observer toujours les prescriptions locales et employer seulement les pièces de rechange d'origine.
- * 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.

3. INSTALLATION

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

3.1 Mise en place de l'appareil

Mettre l'appareil en place:

- à la hauteur du comptoir et sur une surface solide et plane.
- de manière à le brancher au réseau d'eau et au circuit électrique.
- afin d'éviter des dommages, lors de fuites éventuelles.
- en laissant libres les fentes d'aération à l'arrière de l'appareil .

3.2 Branchement au réseau d'eau et conduit de évacuation

- Un robinet manuel 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. Ce tuyau de branchement d'eau a une longueur de 1,5 m.
- Brancher la sortie du trop-plein au conduit d'évacuation par l'intermédiaire d'un syphon, pour évacuer l'eau en cas de débordement.

3.3 Branchement au circuit électrique


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

- (fig.5) 220V-240V 1 phase avec raccordement par fiche.
- (fig.5) 220V-240V 1 phase (câble à 3 conducteurs).
- (fig.6) 400V 2 phases (câble à 4 conducteurs).

Remarques concernant la figure 5:

- 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 () 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 3-4 conducteurs est codé de la manière suivante:
 vert/jaune - terre
 bleu - neutre
 marron - phase
 noir - phase



fig. 5



fig. 6

4. PANNEAU DE COMMANDE (FIGURE 2)

- A - Interrupteur de sélection verseuse pleine / demi pleine
- B - Interrupteur de démarrage de production de café
- C - Interrupteur de mise en/hors circuit de la plaque supérieure de maintien en température
- D - Interrupteur de mise en/hors circuit de la plaque inférieure de maintien en température
- E - Lampe témoin de chauffe de la partie café
- F - Interrupteur de mise en/hors circuit de la partie café
- G - Lampe témoin de chauffe du réservoir d'eau chaude
- H - Interrupteur de mise en/hors circuit de la partie d'eau

5. MISE EN SERVICE

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

1. Ouvrir le robinet et vérifier si il n'y a pas de fuites aux raccordements.
2. Placer l'égouttoir devant le réservoir d'eau chaude.
3. Mettre un filtre dans le porte-filtres et placer une verseuse.
4. Enlever les couvercles des réservoirs d'eau, remplir le réservoir gauche jusqu'à la pipette (figure 3), remplir le réservoir droit jusqu'au même niveau.
5. Brancher la prise et allumer la partie café et le réservoir d'eau chaude (figures 2F et 2H). La lampe de contrôle (figure 2E) de la partie café s'allume. Attention! est sera équipé d'une connexion de priorité. Ceci veut dire que le réchauffement de la partie arrive priorité sur le réchauffement et le remplissage du réservoir d'eau chaude.
6. L'eau de la partie café sera arrivée à la température voulue après approx. 5 minutes, la lampe de contrôle s'éteint et le réservoir d'eau chaude commence à réchauffer l'eau.
7. Mettre l'interrupteur de sélection (figure 2A) dans la position de verseuse pleine et appuyer sur l'interrupteur de démarrage (figure 2B), l'appareil commence à remplir d'eau la verseuse.
8. Un signal sonore, une minute après la chauffe. Avant indique la fin du processus de chauffe avant toute protection veiller à ce que la verseuse soit vide.
9. La mise en service de la partie café déclenche la chauffe du chauffe-eau. La bonne température est atteinte en 7mn. environ, la lampe de contrôle s'éteint (figure 2E).
10. Tirer deux verseuses d'eau chaude.
11. La machine est prête à l'emploi.

6. OPÉRATION

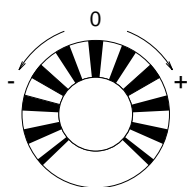
- ◇ Pour faire du café, voir paragraphe 6.1.
- ◇ Pour régler la quantité d'eau de la partie café, voir paragraphe 6.1.1.
- ◇ Pour tirer de l'eau chaude, voir paragraphe 6.2.

6.1 Faire du café

1. Placer le café dans un filtre corbeille (90/250) à raison de 70g à 80g par litre.
2. Mettre une verseuse vide et propre sous le porte-filtre et allumer la plaque inférieure de maintien en température (figure 2D).
3. Mettre en marche la partie café et le réservoir d'eau chaude (figures 2F et 2H). La lampe de contrôle (figure 2E) de la partie café s'allume.
4. Sélectionner la quantité de café à produire et appuyer sur l'interrupteur de démarrage (figure 2B), la production commence
Attention! La partie café venant d'être mise en marche, le café ne se fera que lorsque l'eau aura atteint la bonne température.
5. Un signal indiquera après environ. 5-6 minutes que le café est prêt.

6.1.1 Régler la quantité

Pour régler, de façon plus précise la quantité de café utiliser la vis de réglage située sur le côté gauche de l'appareil.



1. Modifier le réglage chaque fois par 1 seul trait, à droite pour augmenter, à gauche pour diminuer le quantité.
2. Vérifier la quantité d'eau chaude après

chaque modification du réglage. Tenir compte que 5 à 10% de l'eau reste dans le marc de café.

6.2 Tirer de l'eau chaude

Le réservoir d'eau chaude ne peut être branché que si la partie café est en marche.

1. Allumer le réservoir d'eau chaude (figure 2H), la lampe de contrôle (figure 2G) s'allumera. L'eau dans le réservoir commence à chauffer.
2. L'eau atteint la bonne température après environ 7 minutes et la lampe de contrôle s'éteint. Ensuite, on peut tirer de l'eau.
 - tasse par tasse
 - ou 1,5L à la fois au maximum (figure 1I).
3. Attendre que la lampe de contrôle s'éteigne avant de retirer de l'eau.

ATTENTION!

- Le chauffe-eau ne peut pas fonctionner pendant une production de café. Cependant, il est toujours possible de tirer de l'eau chaude mais le réservoir ne se remplira qu'une fois la production de café terminée.
- Quand on éteint la partie café, la chauffe de l'eau s'arrête également. on ne peut arrêter la chauffe de l'eau par l'interrupteur (figure 2H) qu'une fois le café fait.

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.

7. ENTRETIEN

7.1 Nettoyage (quotidien)

- Nettoyer l'appareil avec un tissu propre et humide.
- Ne pas utiliser de produits à nettoyer qui pourraient faire des rayures.
- Nettoyer le porte-filtre et l'égouttoir

Attention: le porte-filtre ne va pas dans le lave-vaisselle.

7.1.1 Elimination du marc de café

Un sachet de nettoyant de traces de café est livré en même temps que l'appareil.

1. Faire dissoudre un sachet de nettoyant de traces de café dans un bac contenant approx. 5-10 litres d'eau chaude.
2. Mettre les pièces à nettoyer dans ce mélange et laisser tremper 15 à 30 minutes.
3. Rincer ensuite plusieurs fois avec de l'eau chaude, répéter le cas échéant.
4. Appliquer de la poudre sur les parties extrêmement sales et nettoyer avec une brosse humide.

7.2 Détartrage (périodique)

- 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.
- Il est recommandé de détartrer les réservoirs de la partie café et d'eau chaude en même temps.

7.2.1 Enlever des résidus de tartre

1. Débrancher l'appareil.
2. Fermer le robinet d'arrivée d'eau et déconnecter le tuyau de branchement.
3. Enlever les couvercles des réservoirs.
4. Vérifier si le trop-plein est branché sur une vidange ouvrir les robinets à l'arrière de l'appareil avec la clé de vidange livrée (figure 1N). Fermer les deux robinets au moment où les réservoirs sont presque vides.
5. Sortir le tuyau de vidange (figure 1M) et retourner l'appareil au-dessus de l'évier pour évacuer le tartre. Rincer à l'eau.
6. Les réservoirs ne contenant plus de tartre, l'appareil peut être remis en fonction, voir paragraphe 3.2 et 5.«
7. Au cas où il resterait du tartre sur les résistances, l'appareil peut quand même fonctionner voir 3.2 , 5 et 7.2.2.

7.2.2 Enlever le reste du tartre

Pour enlever le reste du tartre vous pouvez utiliser le détartrant ANIMO.

1. Commencer par lire les instructions sur le sachet de détartrant.
2. Dissoudre 2 sachets de 50 grammes dans 2 litres d'eau chaude.
3. Mettre le porte-filtre à sa place et placer une verseuse vide en dessous.
4. Eleindre l'appareil par les interrupteurs (figures 2F et 2H).
5. Vérifier si le trop-plein est connecté à un tuyau de vidange et ouvrir les robinets à l'arrière de l'appareil avec la clé de vidange (figure 1K). Vider les réservoirs de moitié et refermer les robinets.
6. Répartir la solution acide entre les deux réservoirs.

7. Mettre l'appareil en marche par les interrupteurs (figures 2F et 2H).
8. Laisser tremper la solution acide approx. 10 minutes et nettoyer à l'aide d'une brosse les perois.
9. Prélever le contenu du réservoir d'eau et le verser dans le réservoir de droite.
10. Sélectionner la position verseuse pleine et appuyer sur l'interrupteur de démarrage (figure 2B). Le réservoir d'eau se remplit et la solution détartrante est évacuée par le trop-plein.
11. S'il reste encore du détartrant dans le réservoir, répéter les points 2 jusqu'à 10. Si la machine est propre, passer à 12.
12. Ouvrir les robinets à l'arrière de l'appareil par la clé de vidange (figure 1K), vider complètement le réservoir et refermer les robinets.
13. Remettre l'appareil en service (chapitre 5) et faire marcher la partie café au minimum trois fois. Attention!
vider entre-temps la verseuse.
Tirer également 3 verseuses pleines du réservoir d'eau chaude. Ne pas oublier de vider les verseuses.

8. SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE À SEC

L'appareil est équipé de deux sécurités contre la chauffe à sec accessibles de l'extérieur. Celles-ci se trouvent à l'arrière de l'appareil (figure 1L). La sécurité gauche est pour le réservoir d'eau chaude, celle de droite pour la partie à café. Ces sécurités débranchent la partie correspondante lorsque la température devient trop élevée. Elle fonctionnent principalement à cause de l'entartrage.

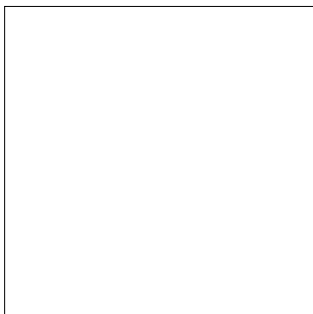
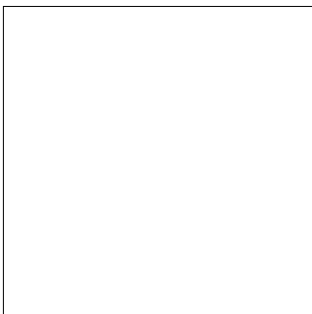
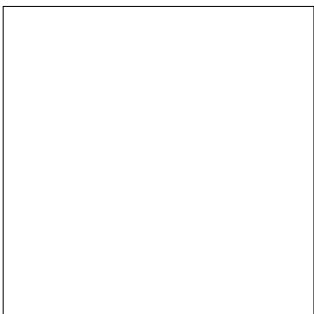
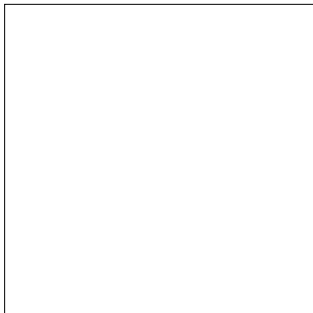
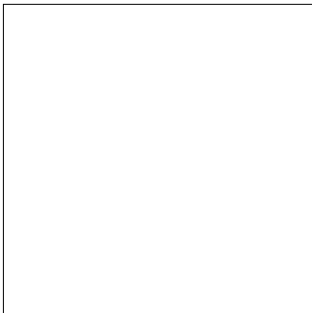
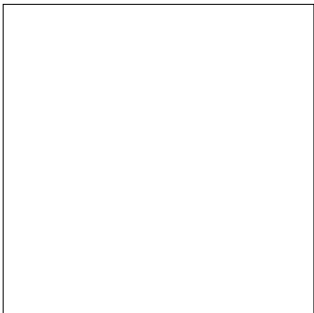
Dans le cas où le réservoir d'eau ne chaufferait plus, faire comme suit:

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.

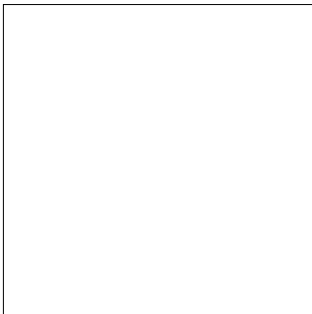
9. TRANSPORT

Suivre les instructions suivantes pour le transport de la machine:

1. Débrancher l'appareil.
2. Fermer le robinet d'arrivée d'eau et déconnecter le tuyaux.
3. Enlever les verseuses, le porte-filtre l'égouttoir et les couvercles des réservoirs.
4. Ouvrir les robinets à l'arrière de l'appareil avec la clé de vidange (figure 1K), vider complètement les réservoirs et refermer les robinets.
5. Retourner l'appareil au-dessus de l'évier pour faire évacuer toute l'eau.
6. Alors, l'appareil peut être transporté.
7. Suivre les instructions du chapitre 3 « Installation » quand l'appareil sera remis en place.



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 150999 **Animo** 09983



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

