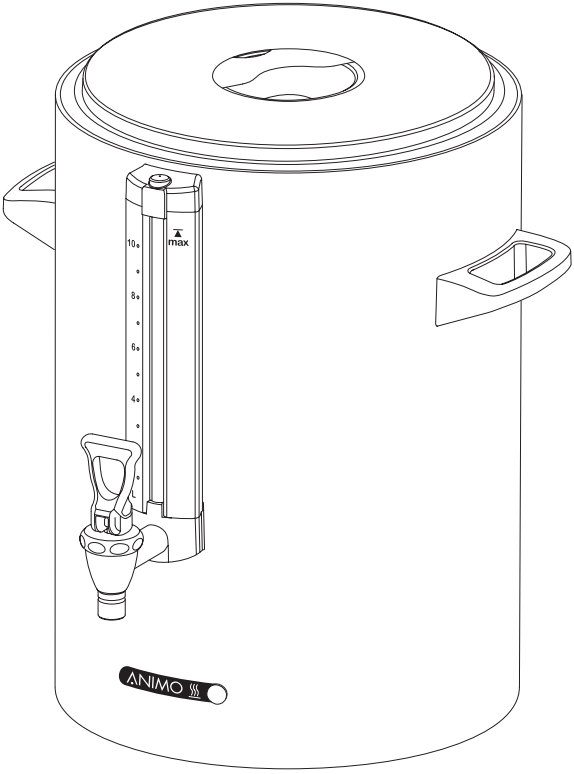
ANIMO

COMBI-LINE

CN5e CN5i
CN10e CN10i
CN20e CN20i



gebruiksaanwijzing
user manual
betriebsanleitung
mode d'emploi

TABLE DES MATIERES

Avant propos 40
Introduction 41
Instructions de sécurité et précautions à prendre 42
Les appareils et l'environnement 42

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE 43

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 44

3. INSTALLATION 45
3.1 Placement de l'appareil 45
3.2 Raccordement électrique 45

4. MISE EN OPÉRATION 45
4.1 Modèle CNe (à résistance électrique) 45
4.2 Modèle CNi (isothermes) 45

5. UTILISATION DES CONTENEURS À RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE (TYPE CNe) 46
5.1 Préparation du café 46
5.2 Préparation du thé 47

6. UTILISATION DES CONTENEURS ISOTHERMES (TYPE CNi) 47
6.1 Boissons chaudes 47
6.2 Boissons froides 47

7. ENTRETIEN 48
7.1 Nettoyage 48
7.2 Nettoyage quotidien 48
7.3 Nettoyage hebdomadaire 49
7.1.4 Nettoyage du robinet (FIG. 5) 49
7.1.5 Nettoyage de la jauge (FIG. 5) 49

8. CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES 50

© 2004 Animo®

Tous droits réservés.

Rien dans ce document ne peut être multiplié et/ou publié au moyen d'imprimés, de microfilm, de manière électronique ou quelque autre manière que soit, sans la permission préalable et écrite du fabricant. Ceci vaut également pour les dessins et/ou schémas correspondants.

Animo se réserve le droit de modifier à tout moment les pièces détachées, sans avis préliminaire ou direct au consommateur.
Le contenu de ce mode d'emploi peut être modifié également sans préavis.

Ce mode d'emploi s'applique à l'appareil de fabrication standard. Les dommages éventuels qui résultent des spécifications déviant de la fabrication standard de l'appareil commandé par vous n'engagent donc aucunement Animo. N'hésitez pas ˆ contacter le service technique de votre concessionnaire pour toute information concernant la mise au point, les travaux d'entretien ou de réparation non-mentionnés dans ce mode d'emploi.

Ce mode d'emploi a été composé soigneusement, mais le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles dans ce document ni de leurs suites.

Lisez attentivement les instructions dans ce document; elles donnent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien. Conservez soigneusement ce document pour toute consultation ultérieure.

AVANT-PROPOS

Objectif de ce document

Ce document est le mode d'emploi permettant au personnel qualifié d'installer, d'entretenir cette machine en toute sécurité.

Tous les chapitres et paragraphes sont numérotés. Sur les feuilles dépliantes se trouvant au début de ce livre ou au niveau des rubriques concernées, vous trouverez différentes figures faisant l'objet d'un renvoi dans le texte.

Pictogrammes et symboles

TUYAU
Indication générale pour: IMPORTANT, ATTENTION ou REMARQUE.

SOYEZ PRUDENT !
Avertissement d'éventueles dommages à l'appareil, à l'entourage et à l'environnement.

AVERTISSEMENT
Avertissement d'éventuels dommages corporels ou à l'appareil.

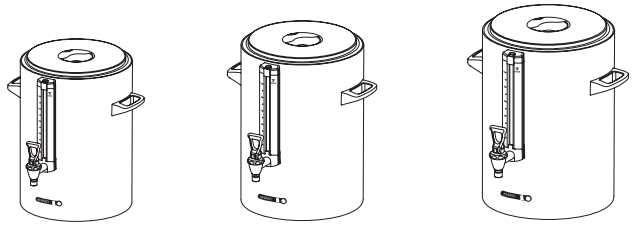
AVERTISSEMENT
Avertissement de la présence d'une tension dangereuse dans l'appareil.

Introduction

En premier lieu, nous tenons à vous féliciter pour l'achat d'un de nos produits. Nous espérons que son utilisation vous procurera beaucoup de satisfaction.

Modèles

Ce mode d'emploi s'applique aux conteneurs :



CN5e / CN5i **CN10e / CN10i** **CN20e / CN20i**

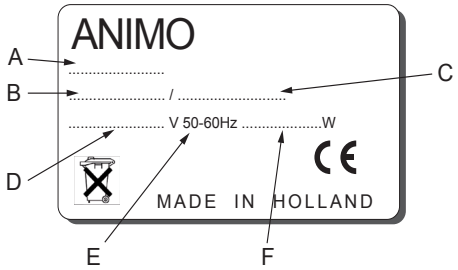
But de l'utilisation

L'utilisation de cet appareil est exclusivement réservée aux boissons chaudes ou froides. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant de l'utilisation à d'autres fins que celles mentionnées ci-dessus ou résultant d'une manipulation fautive.

Service et support technique

Pour obtenir des informations qui ne figurent pas dans ce document et qui concernent les réglages spécifiques, l'entretien et les activités de réparation, vous pouvez contacter votre distributeur. Notez au préalable les données suivantes de l'appareil marquées par un #. Vous trouverez ces données sur la plaque signalétique de votre appareil.

A - Indication du type #
B - Numéro d'article #
C - Numéro de machine #
D - Tension d'alimentation
E - Fréquence
F - Puissance



Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables pour cet appareil font partie des conditions générales de vente.

Directives

Cet appareil satisfait à la directive CEM 89/336/CEE et la directive sur la basse tension 73/23/CEE.

Instructions de sécurité et signalements des dangers

Cet appareil satisfait aux consignes prescrites en matière de sécurité.
Une utilisation erronée peut entraîner des blessures chez les personnes et peut occasionner des dégâts matériels. Avant la mise en service de cet appareil, les précautions et instructions suivantes en matière de sécurité, doivent être respectées:

Mode d'emploi

Lisez attentivement ce mode d'emploi, avant de mettre en service cet appareil.
Vous l'utiliserez ainsi en toute sécurité et éviterez son endommagement.
Respectez l'ordre des manipulations à effectuer.
Conservez toujours ce mode d'emploi à proximité de l'appareil.

Installation

- Placez l'appareil à hauteur de buffet, sur un support plat et solide et de telle sorte qu'il puisse être branché sur le réseau électrique.
- Branchez l'appareil sur une prise murale avec terre.
- Placez l'appareil de façon à éviter tout dommage en cas de fuite.
- Lors de l'installation, respectez toujours les réglementations locales en vigueur et utilisez des matériaux et pièces approuvés.
- En cas de nouveau placement de l'appareil, suivez à nouveau les instructions du chapitre 3-Installation.

Utilisation

- Inspectez l'appareil avant sa mise en service et contrôlez les dommages éventuels.
- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, certains éléments deviennent très chauds.
- Ne placez jamais le conteneur au-dessus d'une flamme ou sur une plaque chauffante.
- Avant de transporter les conteneurs, retirez toujours le câble d'alimentation.

Entretien et dépannage

- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Faites effectuer toutes les réparations par un technicien qualifié et habilité à cet effet.
- En cas de défaut et lors d'opérations (nettoyage) nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant

Si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels résultant de ce non-respect.

Les appareils et l'environnement

Le matériau d'emballage

Afin d'éviter l'endommagement de votre nouvel achat, la machine est soigneusement emballée.
L'emballage n'est pas nocif pour l'environnement et se compose essentiellement des matériaux suivants:

- carton ondulé.
- éléments de remplissage en mousse de polyuréthane >PUR< recouverte d'un film de polyéthylène >PE-HD<.

Renseignez-vous auprès du service de voirie de votre commune pour savoir où déposer ces matériaux.

Remplacement de l'appareil

Aucun appareil n'a une vie éternelle. Lorsque vous souhaitez remplacer l'appareil, celui-ci est généralement repris par votre distributeur, après concertation. Si ce n'est pas le cas, renseignez vous auprès de la mairie de votre commune sur les possibilités de recyclage des matériaux. Tous les composants en plastique sont codés d'une manière normalisée. Les pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil, telles les plaques à circuits imprimées et les pièces correspondantes, constituent des déchets électriques et électroniques. Le revêtement métallique est fabriqué en acier inoxydable et peut être entièrement démonté.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les conteneurs Animo se distinguent par leur facilité d'emploi, leur forme et leur finition. Ils sont en acier inoxydable CrNi 18/9 et sans soudure. Voilà pourquoi ils sont très hygiéniques et, de plus, simples à nettoyer. Les conteneurs sont disponibles en modèles de 5, 10 ou 20 litres ; le modèle standard est équipé d'une jauge, d'une jauge de réserve, d'un robinet antigoutte et d'un couvercle isotherme pour le transport.
La bonne température de la boisson est essentielle dans le processus de préparation du café et du thé. Animo offre deux types de conteneurs : le conteneur isotherme et le conteneur à résistance électrique. Le premier est constitué d'une paroi en polyuréthane et maintient à la température idéale les boissons froides ou chaudes. Les conteneurs à résistance électrique garantissent un maintien optimal de la température du café et du thé. Et le goût de ces derniers reste intact. Les pertes de chaleur sont faibles ; la partie extérieure du conteneur n'est pas chaude. Les conteneurs d'un même diamètre sont empilables.

Les principaux éléments sont repris dans la figure 1.

A. Couvercle, disque
B. Mélangeur - disque anti-clapot
C. Poignée
D. Jauge
E. Robinet de tirage
F. Lampe de contrôle
G. Détection de conteneur
H. Cable électrique (CNe)
I. Prise d'alimentation avec protection anti-éclaboussures

La machine est livrée avec les accessoires suivants:

- Couvercle
- Mélangeur - anti-clapot
- Cable électrique 1,5 mètre (CNe)
- Goupillon
- Jauge de réserve
- Autocollants café/thé
- Mode d'emploi

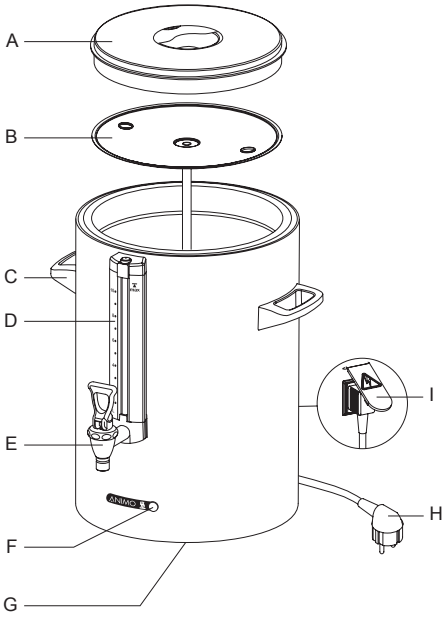


Fig. 1

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle CNe	**CN5e**	**CN10e**	**CN20e**
Numéro d'article	51105	51110	51120
Raccordement électrique	1N~220-240V	1N~220-240V	1N~220-240V
Fréquence	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
Puissance consommée	35W	70W	70W
Poids à vide	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg
Poids plein	10,1 kg	17,3 kg	31,2 kg

Poids = incl. couvercle/mélangeur excl. porte-filtre

Modèle CNi	**CN5i**	**CN10i**	**CN20i**
Numéro d'article	51205	51210	51220
Poids à vide	5,1 kg	7,3 kg	11,2 kg
Poids plein	10,1 kg	17,3 kg	31,2 kg

Poids = incl. couvercle/mélangeur excl. porte-filtre

Généralités CNe / CNi			
Capacité	5 litres (40 Tasse)	10 litres (80 Tasse)	20 litres (160 Tasse)
Capacité Max.	5,5 litres	11 litres	22 litres
Hauteur de déversement	120 mm	120 mm	120 mm
Dimensions en mm Ø	237 mm	307 mm	355 mm
Hauter (couvercle compris)	406 mm	427 mm	515 mm
Hauter (filtre compris)	526 mm	625 mm	719 mm

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION ⚠

- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau (type Conteneur Cne).
- Faire effectuer toutes les réparations , par un spécialiste.
- Pendant l'utilisation, certaines parties de l'appareil atteignent une température très élevée.
- Ne jamais poser le conteneur sur un flamme (gaz) ou une plaque électrique.
- Toujours prévoir la terre pour le branchement.
- Avant de transporter un conteneur, toujours débrancher le cable électrique.

3. INSTALLATION

Lors de l'installation, les éléments suivants doivent être respectés:

3.1 Placement de l'appareil

- Toujours poser le conteneur sur un support solide et plat.
- Lorsque le conteneur est posé sur un chariot, toujours prévoir des ergots de centrage Animo ou un anneau de cerclage.

3.2 Raccordement électrique

Les tensions d'alimentation et les fréquences peuvent différer selon les pays. Contrôler si l'appareil est adapté au raccordement du réseau local d'électricité. Vérifier si les données sur la plaque signalétique correspondent. Brancher l'appareil sur un socle mural avec prise de terre.

4. MISE EN OPÉRATION

Avant la mise en service d'un nouvel appareil, suivez les instructions suivantes.

4.1 Model CNe (électrique)

1. Rincez l'intérieur des conteneurs à l'aide d'un chiffon humide et propre.
2. Branchez les cordons d'alimentation avec la prise de l'appareil derrière le conteneur et la fiche dans la prise de la colonne, ou la prise murale.
3. Le conteneur est prêt à l'utilisation.

4.2 Model CNi (Isothermes)

1. Rincez l'intérieur des conteneurs à l'aide d'un chiffon humide et propre.
2. Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante ; laisser celle-ci 5 minutes environ dans la cuve.
3. Le conteneur est prêt à l'utilisation.

5. UTILISATION

5.1 Préparation du café

Seulement dans le cas où le conteneur est livré avec un porte-filtre et un mélangeur

figure 2

A - Couvercle du filtre

B - Filtre papier

C - Filtre

D - Mélangeur

E - Conteneur avec disque anti-clapot et couvercle

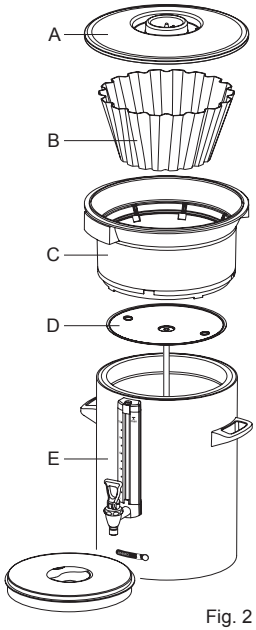


Fig. 2

1. L'intérieur du conteneur doit toujours être propre.
2. Préchauffer la cuve avant utilisation, en y versant 2 litres environ d'eau bouillante ; laisser celle-ci 10 minutes environ dans la cuve, le chauffage de la cuve étant en marche.Relier la fiche du cable de raccordement à une prise de courant (avec terre)
3. Placer un filtre-corbeille contenant la quantité de café nécessaire (café moulu standard). Le café doit être réparti uniformément dans le filtre. Cette quantité est généralement de 50 à 60 grammes par litre de café.
4. Videz l'eau du conteneur.
5. Placez le mélangeur sur le conteneur.
6. Placez le couvercle de distribution d'eau sur le filtre, et poser le porte-filtre sur le conteneur. Faites pivoter le bras au-dessus du centre de ce couvercle.
7. Lancer la production du chauffe-eau (CB) en la réglant sur la quantité souhaitée.
8. La préparation du café commence, un mélangeur placé dans le conteneur veille à ce que la qualité du café soit homogène. La température du café est maintenue à 80 - 85°C par un thermostat.
9. Une fois le café prêt et le filtre égoutté, le filtre peut être enlevé et on peut placer le disque anti-clapot et couvercle sur le conteneur.
10. Ensuite nettoyer le porte-filtre.

Attention ! Placer toujours le disque anticlapot et le couvercle pendant le transport.
On évite ainsi de verser du liquide hors du conteneur en cas de choc.

5.2 Préparation du thé

Pour la préparation du thé, procédez de la même manière que pour la préparation du café.
Toutefois, utilisez un filtre à thé et un tube de remplissage (non fournis) au lieu d'un ensemble filtre pour café.

Figure 3

A - Tube de remplissage

B - Filtre à thé avec disque

C - Conteneur avec couvercle

1. Mettez le thé en vrac ou en sachet dans le filtre à thé, environ 6 grammes par litre.
2. Placez le disque de filtre à thé (fig. 8B) dans le conteneur et accrochez le filtre dans le disque.
3. Placez le tube de remplissage (fig. 8A) sur le filtre à thé. Positionnez le bras pivotant au-dessus du tube de remplissage.
4. Sélectionnez le volume de préparation et démarrez le processus.
5. A la fin du processus et une fois le thé infusé, retirez le tube de remplissage et le filtre à thé. ATTENTION ! Ces pièces sont chaudes.
6. Placez immédiatement le couvercle sur le conteneur.
7. Nettoyez le filtre à thé.

Conseil:

- Le délai d'infusion optimal du filtre à thé est de 4 minutes minimum et de 15 minutes maximum. Au delà, le goût du thé se dégrade.

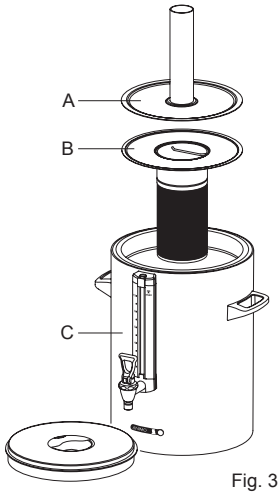


Fig. 3

6. UTILISATION DES CONTENEURS ISOTHERMES (TYPE CNi)

On pour mettre aussi du café ou du thé dans les conteneurs isothermes. Pour utiliser le conteneurs de maniére optimale, nous vous conseillons les préparations suivantes :

6.1 Boissons chaudes

Pour un malleur maintien en température conteneur, nous conseillons de préchauffer le conteneur pendant 5 ou 10 minutes avec de l’eau chaude.

6.2 Boissons froides

Le type CNi (isotherme) est parfaitement adapté pour les boissons froides. Remplir le conteneur avec de la glace pour le refroidir et remplir ensuite avec la boisson fraiche. Bien ôter les cubes de glace au préalable si on ne veut pas diluer la boisson.

AVERTISSEMENT ⚠

- Lors des opérations d'entretien, restez à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être immergé ni aspergé d'eau (type Conteneur Cne).
- En cas de réparation ou pour des opérations de nettoyage, retirez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Lors des opérations de nettoyage, respectez toujours le mode d'emploi du produit nettoyant utilisé.

7. ENTRETIEN

7.1 Nettoyage

- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide, éventuellement avec un produit nettoyant doux (non agressif). N'utilisez pas d'abrasifs, en raison du risque d'éraflures et de tâches.
- Lors des opérations de nettoyage, retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise de courant et fermez celle-ci avec la protection anti-éclaboussures (fig. 4B). Une protection anti-éclaboussures ouverte (fig. 4A) protège le raccordement de la fiche contre l'humidité s'écoulant par le dessus. Une protection anti-éclaboussures fermée protège la prise de courant contre la saleté et l'humidité.
- Attention! Ne nettoyez jamais le conteneur du type CNe (version électrique) dans un lave-vaisselle ou un évier.
- Le conteneur de type Cni (version isolée) peut être nettoyé dans un lave-vaisselle ou un évier, du fait de sa construction fermée (IP 65).
- Laissez ouvert un conteneur non utilisé (sans filtre ni mélangeur). Placez le couvercle en travers sur le conteneur, afin d'éviter une odeur de renfermé.
- Laissez toujours un reste d'eau propre (2 tasses) dans le conteneur. Vous évitez ainsi que le café attache au fond et que les caoutchoucs de fermeture sèchent

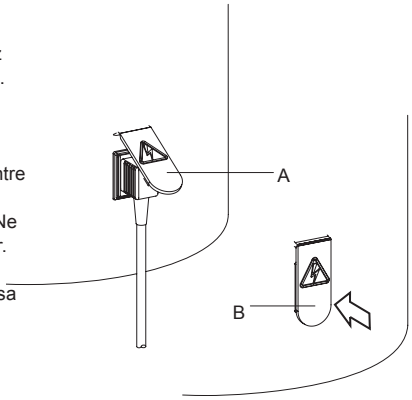


Fig. 4

7.2 Nettoyage quotidien

- Après utilisation, rincez soigneusement l'intérieur du conteneur avec de l'eau chaude ; nettoyez-le si nécessaire avec du nettoyant de marc de café Animo. Videz le contenu avec le robinet et rincer.
- Malgré le nettoyage quotidien, il se peut qu'un dépôt de café se forme sur la paroi intérieure et la jauge de niveau; pour effacer ces traces, reportez-vous à 7.3 Nettoyage périodique.

7.3 Nettoyage hebdomadaire

Pour enlever du marc du café, nous vous advisons de prendre des sachets anti-marc du café, que vous trouvez dans notre gamme. C'est très facile à employer.

Elimination du marc de café dans le conteneur
1. Remplissez le conteneur à moitié avec de l'eau chaude et versez le sachet de nettoyant.
2. Laissez agir le mélange entre 15 et 30 minutes, puis videz le conteneur.
3. Rincez ensuite le conteneur abondamment plusieurs fois, avec de l'eau chaude.

Elimination du marc de café sur les différents accessoires
1. Prenez un bac d'environ 5 litres d'eau chaude et versez dedans un sachet de nettoyant de marc de café.
2. Plongez dans cette solution les pièces à nettoyer et laissez agir la solution 15 à 30 minutes.
3. Rincez ensuite à l'eau chaude plusieurs fois ; en cas de résultat insuffisant, répétez l'opération.
4. Versez de la poudre sur les pièces très sales et nettoyez avec une brosse humide.

7.3.1 Nettoyage du robinet (Fig. 5)

1. Dévissez le dessus du robinet en le tournant vers la gauche.
2. Retirez le joint.
3. Plongez dans cette solution les pièces à nettoyer et laissez agir la solution 15 à 30 minutes.
4. Rincez ensuite à l'eau chaude plusieurs fois et remontez dans le sens inverse ; en cas de résultat insuffisant, répétez l'opération.

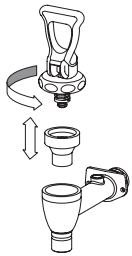


Fig. 5

7.3.2 Nettoyage de la jauge (Fig. 6)

1. Videz le conteneur, retirer le filtre et le mélangeur de café.
2. Retirez le capuchon de la jauge (fig. 6A) en le tirant à la verticale hors de son tube de protection.
3. Prenez un chiffon sec et tirez avec ce chiffon le dessus de la jauge (fig. 6C) hors du logement et tirez avec précaution la jauge en biais vers le haut et hors du raccord du robinet.
4. Retirez le joint inférieur (fig. 6F) de la jauge et nettoyez la jauge à l'aide du goupillon fourni. (attention, fragile !)
5. Humidifiez les extrémités et le joint et replacez le joint dans la jauge, puis enfoncez la jauge avec le joint dans le raccord du robinet (fig. 6G).
6. Placez le capuchon de la jauge (fig. 6A) toujours à la verticale sur le profil de protection et appuyez simultanément avec l'index sur le joint supérieur (au centre du capuchon de la jauge).
   Attention : lors de la pose, veillez à ce que le capuchon de la jauge reste appuyé contre la paroi du conteneur; alors uniquement, le capuchon sera bien fixé. (La lèvre du capuchon de la jauge doit tomber derrière la plaque de verrouillage (fig. 6B).

Conseil: une jauge de réserve se trouve à l'intérieur de la protection de la jauge (fig. 6D). L'assemblage de la jauge s'effectue beaucoup plus facilement lorsque vous humidifiez correctement les extrémités de la jauge.

figure 6
A - Capuchon pour protection de Jauge
B - Lèvre du capuchon
C - Jauge
D - Jauge de réserve
E - Protection de jauge
F - Joint inférieur.
G - Capuchon robinet

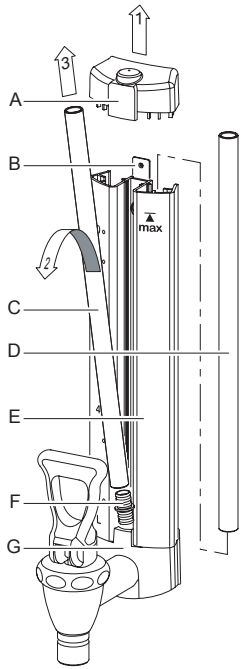


Fig. 6

8. CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

Voir la liste ci-après pour les accessoires. vous pouvez commander ces articles chez votre distributeur. Mentionner les données que vous trouvez sur la plaque signalétique de l'appareil.

Articles de consommation

	Description		Art.nr.
	Nettoyant marc de café	par emballage de 100 sachets de 10 gr	49009
		par bocal de 1 kg	00008
	Détartrant	par emballage de 48 sachets de 50 gr	49007
		par bocal de 1 kg	00009
	FiltreComBi-line	Conteneur CN5e	99238
		Conteneur CN10e	99239
		Conteneur CN20e	99240
	Mélangeur de café	Conteneur CN5e	56004
		Conteneur CN10e	96001
		Conteneur CN20e	56010
	Filtres corbeille par 500	101/317 - conteneur CN5e	01115
		152/457 - conteneur CN10e	01116
		203/533 - conteneur CN20e	01117
	Filtre à thé et disque	Conteneur CN5e	57003
		Conteneur CN10e	57005
		Conteneur CN20e	57011
	Tube de raccordement	Conteneur CN5e	17018
		Conteneur CN10e	17019
		Conteneur CN20e	17020
	Bras pivotant type S ComBi-line	*"Click it" système spécial pour robinet* no-drip ComBi-line.	99497
	Rallonge-robinet		99499
	Goupillon pour jauge		08094
A B C D E	**A - Joint supérieur jauge**		04280
	B - Capuchon supérieur pour protection de jauge		07954
	C - Jauge 5 litres		12884
	Jauge 10 litres		12885
	Jauge 20 litres		12886
	D - Joint inférieur jauge		04279
	E - Capuchon robinet		07953
	F - Joint silicon robinet		04034
	G - Bas de protection de jauge		07967
	Cordon d'alimentat 3x0.75 1,5m		03072
	Cordon d'alimentat 3x0.75 0,6m		03071

Animo B.V.
Dr. A. F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel: +31 (0) 592 376376
Fax: +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu