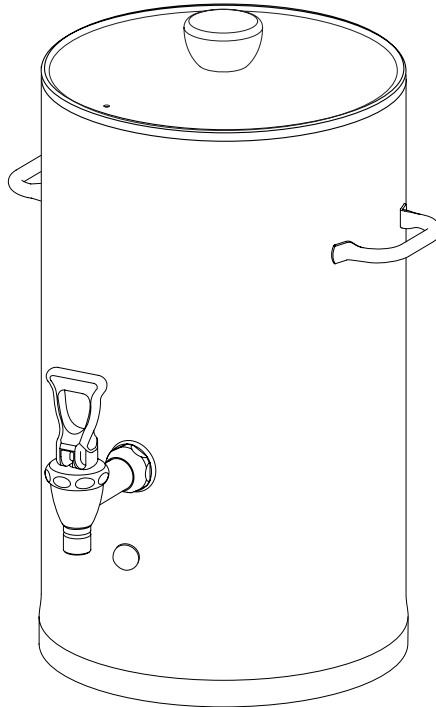


Animo®

DE



NL Gebruiksaanwijzing

GB Manual

D Betriebsanleitung

F Mode d'emploi

ES Mode de empleo

Nederlands.....	1	(NL)
English	7	(GB)
Deutsch.....	13	(D)
Français	19	(F)
Spañol	25	(ES)



Dit apparaat voldoet aan de EMC-richtlijn 89/336/EEG, 92/31/EEG en de laagspanningsrichtlijn 73/23/EEG

This appliance is in accordanc 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.

Este aparato cumple con las normas de EMC 89/336/CEE, 92/31/CEE y a la norma de baja tensión 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 preceding 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 an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. 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.

Animo se reserva el derecho de modificar las partes en cualquier momento, sin aviso previo y sin obligación de notificación al cliente. El contenido de este manual está igualmente sujeto a modificaciones sin aviso previo. El presente manual corresponde al modelo estándar de la máquina. Por consiguiente, Animo no se hace responsable por eventuales daños que procedentes de la aplicación de este manual en el modelo a Usted suministrado. Para mayor información referente a ajustes, mantenimiento y reparaciones, le rogamos amablemente que se ponga en contacto con el departamento técnico de su proveedor. Este manual ha sido escrito con el mayor cuidado posible. No obstante, Animo no se hace responsable ni de eventuales errores en este libro ni de sus consecuencias.

F**TABLE DES MATIÈRES**

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	20
2.	DONNÉES TECHNIQUES	20
3.	INSTALLATION	21
3.1	Placement d'appareil	21
3.2	Raccordement	21
4.	MISE EN SERVICE	21
5.	FAIRE DU CAFÉ	22
6.	FAIRE DU THE	23
7.	ENTRETIEN	24
8.	ACCESSOIRES	24

Ce manuel d'instructions est destiné à l'appareil à Animo, type DE. Lisez ces instructions attentivement pour une utilisation efficace et sûre de l'appareil.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Les conteneurs Animo type DE ont une double paroi et peuvent être utilisés pour conserver et transporter des boissons chaudes. Le type DE est équipé d'une résistance électrique qui fonctionne grâce à un thermostat. La double paroi contient de l'air. Lorsque la résistance chauffe, l'air maintiendra le produit en température (entre 80 et 85°C), et non une source de chaleur accolée au fond qui détériorerait le produit.

Les principaux éléments sont repris dans la figure 1.

A - Couvercle

B - Poignée 10, 20 et 40 Litres

C - Étrier de suspension 5 Litres

D - Jauge

E - Robinet de tirage

E - Lampe de contrôle

F - Cable électrique 1,5 mètre

La machine est livrée avec les accessoires suivants:

- Couvercle
- Goupillon (code 08094)
- Cable électrique (code 02112)
- Mode d'emploi

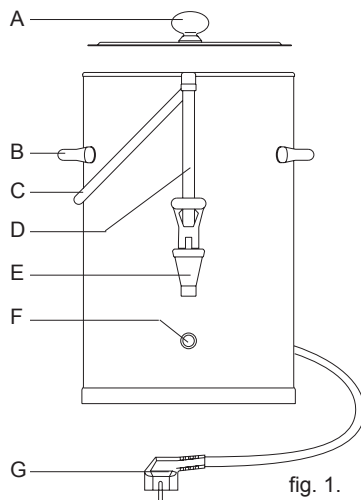


fig. 1.



2. DETAILS TECHNIQUES

Type DE	: 5	10	20	40
Capacité L	: 5	10	20	40
Branchement	: 1N~	220-240V	50-60Hz	
Puissance	: 165W	275W	385W	385W
Poids vide kg	: 6	7	11	20
Poids plein kg	: 11	17	31	60
Dimension in mm ø	: 200	270	340	450
hauteur	: 410	425	525	525
hauteur, porte-filtre compris	: 530	620	720	740
hauteur de déversement	: 120	145	170	85

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION 

- * Ne jamais plonger le conteneur dans l'eau.
- * 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 câble électrique.
- * Ne jamais poser le conteneur sur un chariot, le couvercle n'est pas conçu pour le transport d'un conteneur plein.

3. INSTALLATION

Placer et raccorder l'appareil en observant les instructions suivantes.

3.1 Placement de l'appareil

- Toujours poser le conteneur sur un support solide et plat.

Indépendamment du type de machine, le branchement électrique doit être fait de la façon suivante:

- (fig. 2) 220V-240V 1 phase/neutre avec fiche.
- (fig. 2) 220V-240V 1 phase/neutre avec câble à 3 fils.

N.B. Au cas où la fiche livrée (cas de la fig. 2)

- ne passe pas dans la prise de courant, couper le bout du câble électrique et mettre une fiche adaptée.

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 marron (PHASE) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "L" ou colorée en rouge.

IMPORTANT

Le câble à 3 fils (fig. 2) correspond au code suivant :

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



Fig. 2.

4. MISE EN OPÉRATION

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

1. Respecter les données techniques. Se reporter à la plaque d'identité de l'appareil pour raccordement électrique.
2. Rincer l'intérieur des conteneurs à l'aide d'un chiffon humide et propre.
3. Relier la fiche du câble de raccordement à une prise de courant (avec terre). Le conteneur va chauffer.
4. 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. La température de maintien sera alors de 80 à 85°C.
5. Le conteneur est prêt à l'utilisation.

5. FAIRE DU CAFE

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

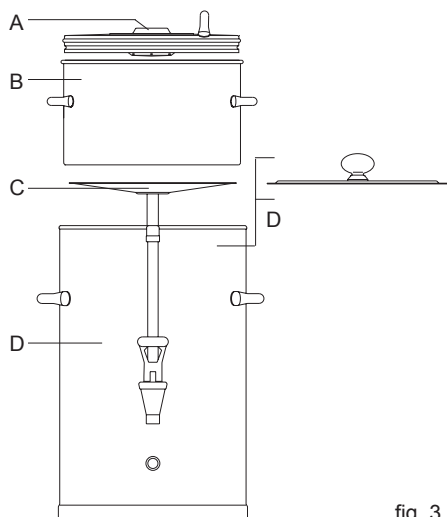


fig. 3.

Figure 3:

- A - Le couvercle de distribution d'eau
- B - Porte-filtre avec porte-filtre corbeille
- C - Mélangeur
- D - Conteneur avec couvercle

Le café peut être fait simplement à l'aide à porte-filtre, en combinaison avec les chauffe-eau DWI ou WKI.

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 câble de raccordement une prise de courant (avec terre)
- 3a. Filtres corbeille: Placer un filtre-corbeille contenant la quantité de café nécessaire à vos besoins (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.

- 3b. Filtre papier: dans le cas où un porte-filtre corbeille n'est pas utilisé, prendre un filtre plat et rond. Celui-ci doit être mouillé. Placer un papier filtre. Le papier filtre doit être mouillé dans le filtre pour qu'il adhère entièrement au fond du filtre. Cela évite d'avoir du marc dans le café. **Le café doit être réparti uniformément dans le filtre. Cette quantité est généralement de 50 - 60 grammes par litre.**
4. Vider d'abord l'eau du conteneur.
5. Placer le mélangeur sur le conteneur.
6. Placer le couvercle de distribution d'eau sur le filtre, et poser le porte-filtre sur le conteneur. Faire pivoter le bras au-dessus du centre de ce couvercle.
7. Lancer la production du chauffe-eau en le 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. Après nettoyage le porte-filtre.

Attention! l'appareil n'est pas conçu pour le transport de café ou thé; c'est pourquoi, Animo conseille de verser le contenu du conteneur DE, à l'aide d'un rallonge robinet, par exemple, dans un conteneur de transport de type CE ou CI. Ces conteneurs ont un couvercle interne anti-clapot et un couvercle qui ferme hermétiquement, ce qui évite, lors de chocs de reverser du café ou du thé.

6. FAIRE DU THE

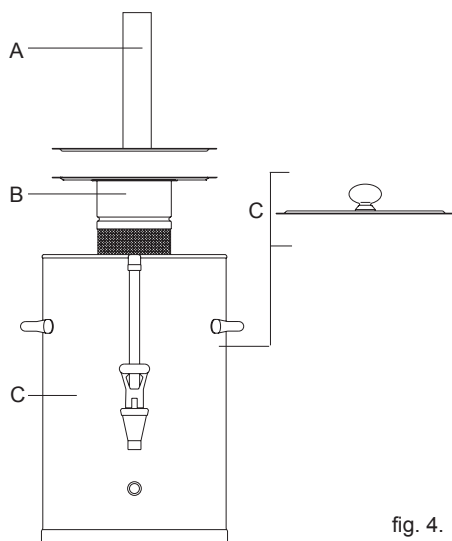


fig. 4.

A - Tuyau de remplissage

B - Filtre à thé avec disque

C - Conteneur avec couvercle

Le thé peut être fait simplement à l'aide d'un filtre à thé et du tuyau de remplissage en combinaison avec les chauffe-eau DWI ou WKI.

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 câble de raccordement une prise de courant (avec terre).
3. Mettre le thé, en vrac ou en sachets, dans le filtre à thé, env. 6 grammes par litre.
4. Suspendre le filtre à thé dans le disque correspondant qui se trouve déjà sur le conteneur.
5. Placer le tuyau de remplissage sur le filtre à thé et le disque. Faire pivoter ensuite le bras au-dessus du tuyau de remplissage.

6. Vider d'abord l'eau du conteneur.
7. Lancer la production du chauffe-eau en le réglant sur la quantité souhaitée.
8. Une fois le thé prêt, enlever le tuyau de remplissage et le filtre à thé. Attention: Bouillant! placer le disque anti-clapot et le couvercle sur le conteneur.
Le temps d'infusion optimal est de 4 minutes minimum et de 15 minutes maximum. Après nettoyer le filtre à thé.

Attention! l'appareil n'est pas conçu pour le transport de café ou thé; c'est pourquoi, Animo conseille de verser le contenu du conteneur DE, à l'aide d'un rallonge robinet, par exemple, dans un conteneur de transport de type CE ou CI. Ces conteneurs ont un couvercle interne anti-clapot et un couvercle qui ferme hermétiquement, ce qui évite, lors de chocs de reverser du café ou du thé.

ATTENTION 

- Rester près de l'appareil lors des travaux d'entretien.
- L'appareil ne devra pas être immergé ni nettoyé au jet d'eau.
- En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant.

7. ENTRETIEN

- Rincer après utilisation l'intérieur du conteneur avec de l'eau chaude, et ôter, si nécessaire, les traces de café avec le produit spécial d'Animo.
- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide et propre, Ne pas employer d'abrasifs car vous risquez de rayer ou de dépolir l'appareil.
- Attention! ne jamais nettoyer un conteneur à résistance dans un lave-vaisselle ou un évier.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, laissez les conteneur ouverts, sans filtre et sans mélangeur. Placer le couvercle de biais sur l'appareil, pour éviter tout goût de moisi.
- Laisser toujours dans l'appareil de l'eau propre. On évite ainsi que le café attache dans le robinet et que les joints en caoutchouc se dessèchent.
- Nettoyer le témoin de niveau avec la brosse adaptée. Pour cela, retirer la coiffe de la jauge.

8. ACCESSOIRES

Conteneur Capacité	Sans filtre		Papier filtre		Filtre corbeille		Corbeille Ref.
	Diamètre	Ref.	Diamètre	Ref.	Diamètre	Ref.	
5	ø 190mm	15001	ø 190mm	01003	101/317	01115	15002
10	ø 260mm	95005	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
20	ø 330mm	95006	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
40	ø 440mm	95008	ø 440mm	01011	280/635	01131	15010

Conteneur Capacité	Mélangeur Ref.	Disque du filtre à thé Ref.	Tuyau de rempl. Ref.	Jauge Ref.	Protection de jauge Ref.
5	96003	57003	17000	54186	54185
10	96001	57005	17002	54188	54185
20	96000	57006	17003	54123	54143
40	96004	57007	17004	54155	54155



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.eu>

Rev. 4.0 05/2008 Art.nr. 09929