

Fig. 1

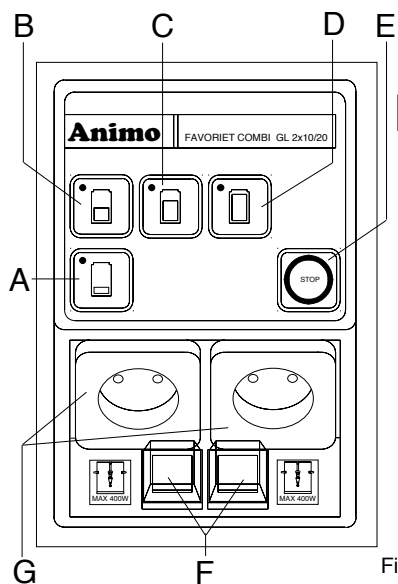


Fig. 2

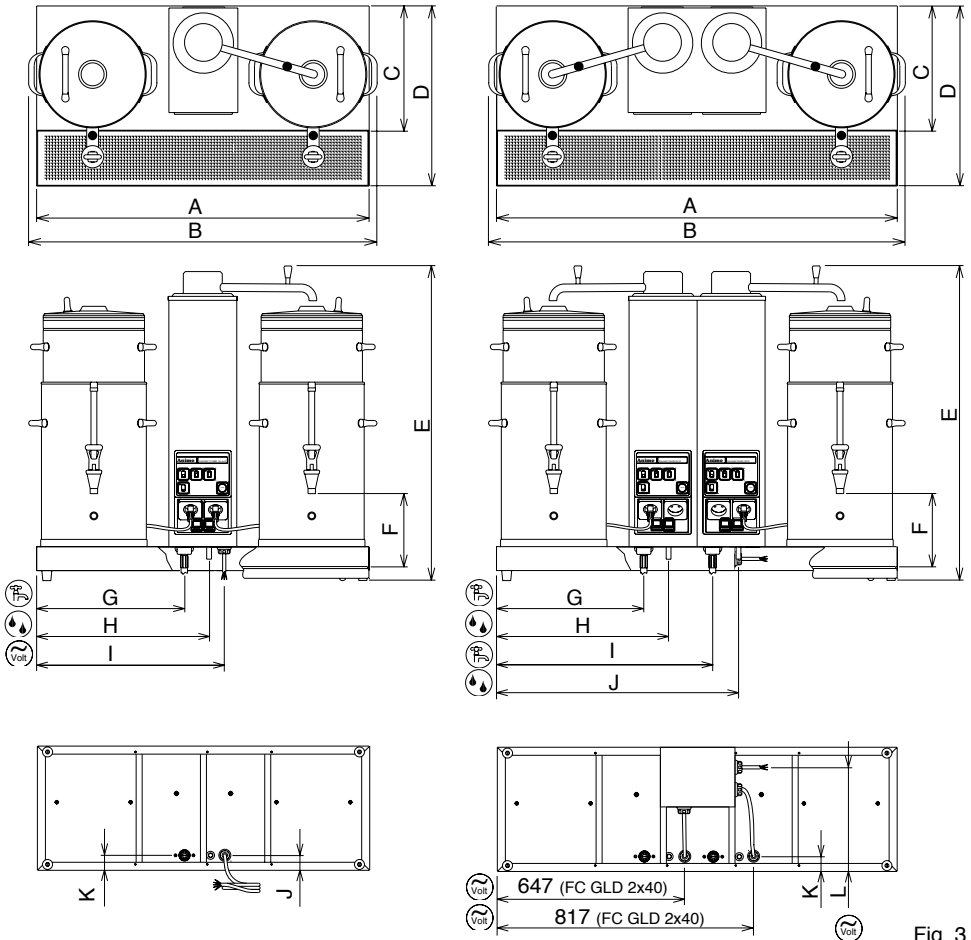


Fig. 3

Afmetingen/Dimensions/Maße/Dimensions FC GL				
	FC GL 2x5	FC GL 2x10	FC GL 2x20	FC GL 2x40
A =	625	832	976	1200
B =	-	900	1060	1280
C =	243	311	383	420
D =	383	451	523	640
E =	705	790	895	965
F =	185	205	230	145
G =	265	368	440	553
H =	329	432	504	617
I =	367	469	541	647
J =	41	38	38	48
K =	38	38	38	48

Afmetingen/Dimensions/Maße/Dimensions FC GLD				
	FC GLD 2x5	FC GLD 2x10	FC GLD 2x20	FC GLD 2x40
A =	795	1002	1146	1370
B =	-	1070	1225	1450
C =	243	311	383	500
D =	383	451	523	720
E =	705	790	895	965
F =	185	205	230	145
G =	265	369	440	553
H =	329	432	504	617
I =	435	537	610	723
J =	499	602	674	787
K =	38	38	38	48
L =	190	260	335	-

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.

F**TABLE DES MATIERES**

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES	2
3.	INSTALLATION	4
3.1	Préparation mise en place	4
3.2	Connexion au circuit électrique	4
3.3	Connexion a l'arrivée d'eau	5
3.4	Branchement au conduite de décharge .	5
3.5	Poser l'appareil sure une table ou buffet	5
4.	PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)	5
5.	MISE EN SERVICE	5
6.	OPÉRATION	6
6.1	Faire du café	6
6.2	Faire du thé	7
7.	ENTRETIEN	7
7.1	Nettoyage (quotidien)	7
7.2	Elimination du marc de café	8
7.3	Détartrer	8
8.	TRANSPORT	8
9.	REGLAGES DU VOLUME A PRODUIRE	9

Les informations suivantes sont destinées à l'utilisateur de la machine à café Animo, type Favoriet combi GL. Lire attentivement ces instructions pour un parfait emploi, de la machine.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

L'ensemble peut être installé sur un buffet. Le porte-filtre standard est livré avec filtres et garantit une filtration optimale. Les conteneurs DE dans lesquels on prépare le café ou le thé, existent en 5, 10, 20 et 40 litres. On peut régler la quantité de liquide de 2,5 litres minimum à 40 litres maximum à chaque fois. Les éléments de chauffage des conteneurs ne sont pas fixés à l'intérieur du récipient où se trouve le café et permettent une circulation d'air chaud (un effet thermos). Ainsi le café reste frais et se garde plus longtemps.

Figure 1, les pièces principales.

Figure 2, les organes de commande.

Figure 1 :

A - Tête pivotante

B - Égouttoir et grille

C - Porte filtre

D - Jauge

E - Conteneur DE

F - Robinet

G - Panneau de commande

H - Couvercle

I - Mélangeur de café

J - Filtre d'appoint en inox

Les accessoires ci-dessous sont livrés avec la machine:

- 2x Conteneur DE
- 2x Porte filtre + support pour filtres corbeille
- 2x Mélangeur de café
- 50x Filtres papier corbeille
- 2x Goupillon de la jauge
- 2x Cordon d'alimentation court
- Cordon d'alimentation long
- Entonnoir de détartrage
- 1 sachets de nettoyant de traces de café
- 1 sachets de détartrant
- Mode d'emploi
- Tuyau de branchement de 1,5 m
- Égouttoir et grille

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: FC GL 2x5	FC GL 2x10
Article no.	: 10010	10012
Réserve café	: 10 ltr., 80 tasses	20 ltr., 160 tasses
Quantité de café par heure	: 30 ltr., 240 tasses	60 ltr., 480 tasses
Temps de dosage de l'eau	: env. 10 min./ 5 ltr.	env. 10 min./ 10 ltr.
Prise électrique	: 1N~ 230V 50Hz	3N~ 400V 50Hz
Puissance	: 3400W	6800W
Fusible 3N~ 400V	: n.v.t.	16A
Fusible 3~ 230V	: n.v.t.	25A
Fusible 1N~ 230V	: 16A	n.v.t.
Quantité minimale de café	: 1,25 Litres	2,5 Litres
Filtres papier corbeille	: Ø101/317	Ø152/457
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5-8 bar	1,5-8 bar
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique	électronique
Conduit de d'évacuation	: tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm
Poids kg	: 30 kg	40 kg
Dimensions	: voir figure 3.	voir figure 3.

Sous réserve de modifications techniques

Animo

Type	: FC GL 2x20	FC GL 2x40
Article no.	: 10013	10014
Réserve café	: 40 ltr., 320 tasses	80 ltr., 640 tasses
Quantité de café par heure	: 80 ltr., 640 tasses	160 ltr., 1280 tasses
Temps de dosage de l'eau	: env. 14 min./ 20 ltr.	env. 14 min./ 40 ltr.
Prise électrique	: 3N~ 400V 50Hz	3N~ 400V 50Hz
Puissance	: 9800W	18800W
Fusible 3N~ 400V	: 16A	30A
Fusible 3~ 230V	: 30A	50A
Quantité minimale de café	: 5 Litres	10 Litres
Filtres papier corbeille	: Ø203/533 Ø280/635	
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5-8 bar	1,5-8 bar
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique	électronique
Conduit de d'évacuation	: tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm
Poids kg	: 60 kg	105 kg
Dimensions	: voir figure 3.	voir figure 3.

Type	: FC GLD 2x5	FC GLD 2x10
Article no.	: 10024	10025
Réserve café	: 10 ltr., 80 tasses	20 ltr., 160 tasses
Quantité de café par heure	: 60 ltr., 480 tasses	120 ltr., 960 tasses
Temps de dosage de l'eau	: env. 10 min./ 5 ltr.	env. 10 min./ 10 ltr.
Prise électrique	: 3N~ 400V 50Hz	3N~ 400V 50Hz
Puissance	: 6800W	13600W
Fusible 3N~ 400V	: 16A	25A
Fusible 3~ 230V	: 25A	40A
Quantité minimale de café	: 1,25 Litres 2,5 Litres	
Filtres papier corbeille	: Ø101/317 Ø152/457	
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5-8 bar	1,5-8 bar
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique	électronique
Conduit de d'évacuation	: tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm
Poids kg	: 35 kg	48 kg
Dimensions	: voir figure 3.	voir figure 3.

Type	: FC GLD 2x20	FC GLD 2x40
Article no.	: 10026	10027
Réserve café	: 40 ltr., 320 tasses	80 ltr., 640 tasses
Quantité de café par heure	: 160 ltr., 1280 tasses	320 ltr., 2560 tasses
Temps de dosage de l'eau	: env. 14 min./ 20 ltr.	env. 14 min./ 40 ltr.
Prise électrique	: 3N~ 400V 50Hz	3N~ 400V 50Hz (2x)
Puissance	: 19600W	18800W (2x)
Fusible 3N~ 400V	: 30A	30A (2x)
Fusible 3~ 230V	: 55A	50A (2x)
Quantité minimale de café	: 5 Litres	10 Litres
Filtres papier corbeille	: Ø203/533	Ø280/635
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"
	(2x)	(2x)
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5-8 bar	1,5-8 bar
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique	électronique
Conduit de d'évacuation	: tuyeau 12 mm (2x)	tuyeau 12 mm (2x)
Poids kg	: 80 kg	115 kg
Dimensions	: voir figure 3.	voir figure 3.

Sous réserve de modifications techniques

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.
- * 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.
- * Raccorder obligatoirement l'appareil à une prise de terre.
- * Brancher la machine sur une arrivée d'eau froide.
- * Brancher la prise du trop-plein de l'appareil au conduit de vidange.
- * 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.
- * L'appareil ne doit pas être immergé ou aspergé.
- * Débrancher la machine si celle-ci ne doit pas être utilisée pendant un certain temps.
- * Ne jamais poser le conteneur sur un flamme (gaz) ou une plaque électrique.
- * Ne jamais utiliser d'objets coupants sur les touches digitales.
- * Observer toujours les prescriptions locales et employer seulement les pièces de rechange d'origine.
- * Confier toutes les réparations à un technicien agréé.
- * Avant de transporter un conteneur, toujours débrancher le câble électrique.

3. INSTALLATION

Cet appareil doit absolument être mise en place et en service par un technicien agréé.

- ✓ Préparation mise en place voir 3.1
- ✓ Connection au circuit électrique voir 3.2
- ✓ Connection a l'arrivée d'eau voir 3.3
- ✓ Branchement au conduit de d'évacuation voir 3.4
- ✓ Poser l'appareil sur une table ou buffet voir 3.5

3.1 Préparation mise en place

- Les préparations techniques en vue de la mise en place de l'appareil doivent être réalisées par l'utilisateur de la machine, ou un technicien agréé, en respectant le cahier des charges.
- Le technicien du revendeur ne doit qu'effectuer les branchements. Les connections à l'électricité, l'eau froide et au trop-plein ne doivent pas être éloignées de plus de 50 cm de la machine.

3.2 Connection au circuit électrique

La machine doit être branchée sur du courant alternatif 3N~ 400V. (FC GL 2x5 1N~ 230V).
La boîte de connection et le disjoncteur font partie de l'installation électrique. Aucune autre machine ne doit être branchée sur ce disjoncteur.

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

- (fig.4) 3N~ 400V (câble à 5 conducteurs)
- (fig.5) 3~ 230V (câble à 4 conducteurs)
- (fig.6) 1N~ 230V (câble à 3 conducteurs)

Tener compte des indications suivantes pour le remplacement de la fiche:

1. Le fil vert/jaune (TERRE) doit être fixé sur la borne marquée de la lettre "E", symbole (\perp) 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 "L1, L2 et L3" ou colorée en rouge.

IMPORTANT!

Le câble à 5 conducteurs est codé de la manière suivante:

vert/jaune - terre
bleu - neutre
marron - phase (L1)
noir - phase (L2)
noir - phase (L3)

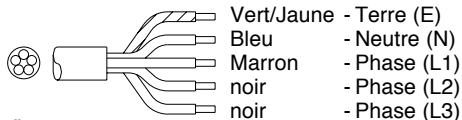


fig. 4

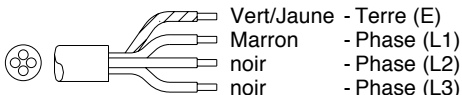


fig. 5



fig. 6

3.3 Connexion a l'arrivée d'eau

L'installation doit se terminer par un robinet 3/4" facilement accessible. La pression d'eau minimale ne doit pas être inférieure à 1,5 bar (pour une production de 4 Litres/minute).

3.4 Branchement au conduit de décharge

Brancher la sortie du trop-plein au conduit d'évacuation par l'intermédiaire d'un syphon, pour évacuer l'eau en cas de débordement.

3.5 Poser l'appareil sur une table ou buffet

Mettre l'appareil en place à la hauteur du comptoir et sur une surface solide et plane.

1. Avant de procéder au raccordement, vérifiez la tension du réseau sur la plaque d'identification.
2. Définir le positionnement de la machine.
3. Percer les trous nécessaires pour les raccords sur eau et électricité (voir les dimensions à la fig. 3).
4. Visser les pieds en caoutchouc livrés avec la machine sous le socle.
5. Connecter l'électricité, l'eau et le trop-plein.
6. Placez l'égouttoir sous l'appareil.

7. Placer les conteneurs au-dessus des ronds de centrage, mettre les mélangeurs dans les conteneurs et les porte-filtre au dessus.
8. Faire pivoter le bras d'écoulement et le positionner au-dessus du centre du couvercle.

4. PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)

A - 1/4 sélecteur



B - 1/2 sélecteur



C - 3/4 sélecteur



D - 1/1 sélecteur



E - Interrupteur d'arrêt



F - Fiche pour conteneur DE



G - Interrupteur marche/arrêt pour conteneur DE



5. MISE EN SERVICE

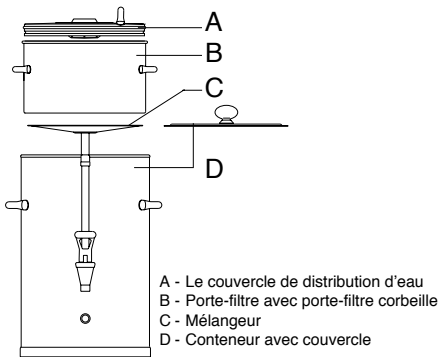
Avant de procéder à la mise en service de la nouvelle installation, il faut avoir effectué les recommandations de chapitre 3.

1. L'intérieur du conteneur doit toujours être propre.
2. On peut ensuite introduire les fiches dans les prises et dans les conteneurs (fig. 2G). Le conteneur peut être mis en marche au moyen de l'interrupteur (fig. 2F). Le conteneur va chauffer.
3. Mettre en service le bouilleur à circulation en appuyant sur le bouton 1/4 sélecteur (fig. 2A). L'appareil se remplit et le processus de circulation commence.
4. Le bouton d'arrêt (fig. 2E) permet d'interrompre la préparation du café à tout moment.
5. Le bouilleur à circulation est prêt à l'emploi dès qu'il a émis un signal sonore.

6. OPÉRATION

- √ Faire du café, voir 6.1
- √ Faire du thé, voir 6.2

Le Bras pivotant du bouilleur à circulation, est équipé d'une sécurité de positionnement du bras, de sorte qu'une production ne peut démarrer que si celui-ci est parfaitement centré au-dessus du conteneur. Si, pendant la production le bras est déplacé, la production s'arrête, le témoin lumineux va clignoter et un signal sonore se faire entendre.



Prescription de base pour faire du café

- Utiliser du café moulu standard (approx. 50 - 60 gr. par litre).
- Garder les conteneurs et les porte-filtres propres.

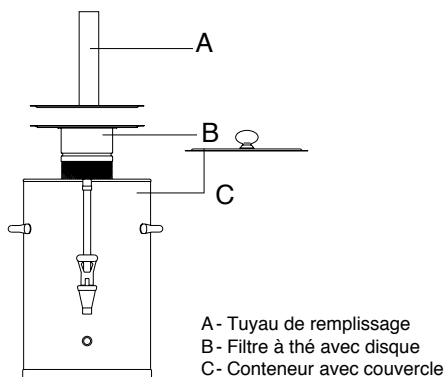
6.1 Faire du café

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. Brancher le conteneur (fig. 2G). Mettre le conteneur sous tension au moyen de l'interrupteur placé sur le chauffe-eau (fig. 2F) Le témoin lumineux sur le conteneur s'allume.
3. 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.

4. Vider d'abord l'eau du conteneur.
5. Placer le mélangeur sur le conteneur.
6. Poser le couvercle répartisseur d'eau sur le porte-filtre, poser le porte-filtre sur le conteneur et positionner le bras sur le centre du couvercle.
7. Démarrer le processus de fabrication en sélectionnant la quantité souhaitée sur le tableau de commande (fig. 2A, B, C et D). Le témoin lumineux s'allume. Si la lampe clignote, cela signifie que le bras d'écoulement n'est pas positionné au-dessus du trou du couvercle du porte-filtre
8. Le bouton d'arrêt (fig. 2E) permet d'interrompre la préparation du café à tout moment.
9. 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. La durée de conservation du café est fonction de la nature de mélange de cafés; elle se situe, en général, entre 1 heure et une heure et demie.
10. Après environ 10 à 14 minutes, un signal sonore se fait entendre, signalant que la production est terminée.
11. A la fin de la production, et après s'être bien assuré qu'il n'y a plus de gouttes coulant du porte-filtre, ôter celui-ci et poser le couvercle sur le conteneur.
12. Après nettoyer le porte-filtre.

6.2 Faire du thé

Pour faire de thé, il faut utiliser un filtre à thé avec le tuyau de raccord (pas livré en standard avec la machine).



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. Brancher le conteneur. (fig. 2G)
3. Mettre le conteneur sous tension au moyen de l'interrupteur placé sur le chauffe-eau (fig. 2F). Le témoin lumineux sur le conteneur s'allume.
4. Mettre le thé, en vrac ou en sachets, dans le filtre à thé, env. 6 grammes par litre.
5. Suspendre le filtre à thé dans le disque correspondant qui se trouve déjà sur le conteneur.
6. Placer le tuyau de remplissage sur le filtre à thé et le disque. Faire pivoter ensuite le bras au-dessus du tuyau de remplissage.
7. Vider d'abord l'eau du conteneur.
8. Lancer la production du chauffe-eau en réglant sur la quantité souhaitée (fig. 2A, 2B, 2C ou 2D).
9. Le bouton d'arrêt (fig. 2E) permet d'interrompre la préparation du café à tout moment.
10. 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.
11. Après nettoyer le filtre à thé.

7. ENTRETIEN

- ✓ Nettoyer quotidien, voir 7.1
- ✓ Elimination du marc de café, voir 7.2
- ✓ Détartrage périodique, voir 7.3

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.

7.1 Nettoyer (quotidien)

- 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.
- Attention! ne jamais nettoyer un conteneur à résistance dans un lave-vaisselle ou un évier.
- Nettoyer le témoin de niveau avec la brosse adaptée. Pour cela, retirer la coiffe de la jauge.
- 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.
- 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 mois.
- 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.

7.2 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 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.

7.3 Détartrage

Du tartre se déposera dans l'appareil durant l'usage. Il sera nécessaire de détartre la machine régulièrement, ce, pour garantir un bon fonctionnement économique.

Quand faut-il détartre?

- Lorsque, pendant la production de café, il se dégage du bras pivotant plus de vapeur que normalement.
- En fonction de la fréquence d'utilisation et du degré de dureté de l'eau, il est recommandé d'inspecter régulièrement l'état de l'appareil.
- Oter régulièrement le bras pivotant et vérifier que le tuyau de sortie du bouilleur soit sans tartre; Si oui, détartre.

Detartrage du Bouilleur à chauffage direct

1. Faire fonctionner le Bouilleur à chauffage direct en position 1/4 sélecteur (fig. 2A). Cela offre l'avantage que l'élément est bien préchauffé; le résultat du détartage en sera ainsi meilleur et plus rapide.
2. Bien lire auparavant les instructions écrites sur le sachet ou la boîte de détartant.
3. Dissoudre 50 gr. de détartant Animo dans 2 litres d'eau chaude.

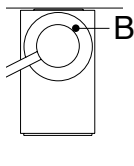


Fig. 7

4. Oter un porte-filtre et placer sous l'écoulement de la tête pivotante un bac ou un seau en plastique pour recueillir la solution.
5. Placez ensuite l'entonnoir de détartage (fig. 7A) dans l'orifice qui se trouve à coté de la tête pivotante (fig. 7B). Poussez l'entonnoir le plus possible vers le bas.
6. Versez le liquide dans l'entonnoir de détartage (fig. 7A). La solution de détartage sortira de la tête pivotante sous forme de mousse, après être passée par la conduite d'alimentation et par les éléments. Après avoir été recueillie, la solution peut être versée une deuxième fois dans l'entonnoir de détartage. Tant que l'acide sort de la tête pivotante sous forme de mousse, c'est qu'il y a du calcaire dans l'appareil. Répétez le processus ci-dessus avec une nouvelle solution d'acide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse qui sort de la tête pivotante.
7. Versez ensuite env. 4 litres d'eau froide dans l'entonnoir de détartage.
8. Enlevez l'entonnoir de détartage et faites fonctionner la colonne sur position 1/1 sélecteur (fig. 2D) pour bien la rincer.

8. TRANSPORT

Suivre les instructions suivantes pour le transport de la machine:

1. Débrancher l'appareil et enlever la prise.
2. Débrancher les conteneurs du bouilleur à circulation pour les transporter.
3. Fermer le robinet d'arrivée d'eau et déconnecter le tuyaux.
4. Enlevez le bras pivotant (fig. 8A) de la colonne en le soulevant tout droite pour le sortir de la conduite.
5. Après avoir desserré l'écrou rond devenu visible (fig. 8B) vous pouvez enlever le couvercle.
6. Renverser l'appareil au dessus d'un évier pour en ôter le reste d'eau (Attention!, l'eau peut encore être chaude!).
7. Remettre les éléments nommés au pas 4 et 5.
8. Alors, l'appareil peut être transporté.
9. Suivre les instructions du chapitre 3 Installation quand l'appareil sera remis en place.

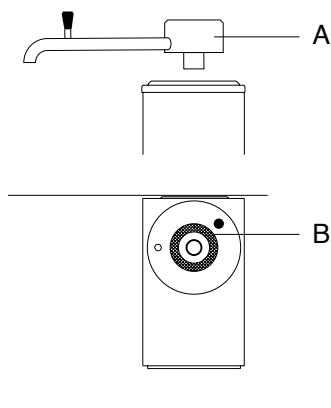


Fig. 8

9. REGLAGES DU VOLUME A PRODUIRE

Lors de l'utilisation de la machine, il est possible de remarquer des différences entre volume souhaité et volume obtenu. Ceci provient de la quantité de café, de la qualité de la mouture, ou de la dureté de l'eau. Le juste volume à produire se règle facilement à l'aide du tableau de commande (fig. 2). La quantité programmée n'est pas modifiée après une chute de tension.

1. Positionner le bras au-dessus du porte-filtre, sans café, lui-même posé sur un conteneur vide.
2. Appuyer simultanément sur la touche 1/4 du tableau de commande et sur le bouton STOP (fig. 2A+E) pendant 6 secondes. Tous les témoins lumineux du tableau de commande se mettent à clignoter.
3. Après 6 secondes, les témoins lumineux des positions 1/2 et 1/1 vont clignoter à tour de rôle; relâcher la pression sur les boutons 1/4 et STOP.
4. Appuyer sur le bouton 100% (1/1) pour un conteneur plein (fig. 2D). La production démarre. **Rester près de la machine, car la machine ne s'arrêtera que sur votre commande!**

5. Dès que le niveau d'eau dans le conteneur sera atteint, c'est-à-dire la quantité programmée +5 à 10%, qui restent dans le marc de café, appuyer sur le bouton STOP (fig. 2E). deux signaux sonores brefs se font entendre. Après un long signal sonore, la quantité à produire sera programmée. En agissant de la sorte, on règle en même temps la production pour les volumes 1/4, 1/2 et 3/4.
6. Secondes simultanément sur les boutons 1/4 et STOP (fig. 2A+E). Pour programmer des nouveaux volumes, recommencer le processus décrit plus haut.

--

--

--

--

--

--

--

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>

--

0898 Rev. 2 200100 **Animo** 09916



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

