

boiler
Kocher
bouilleur

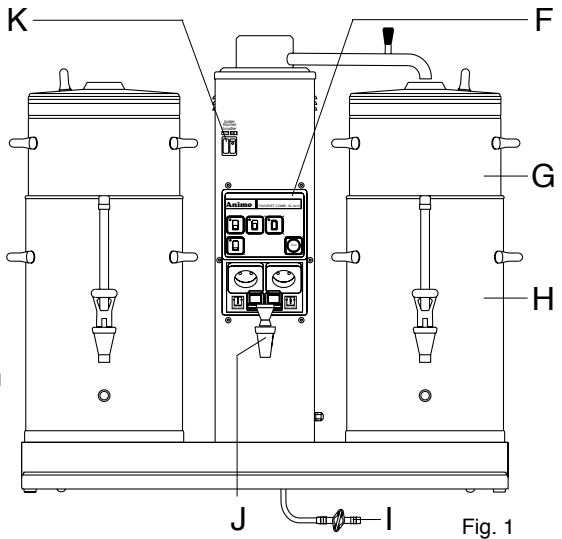
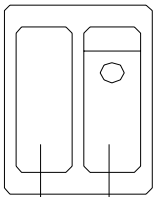


Fig. 1

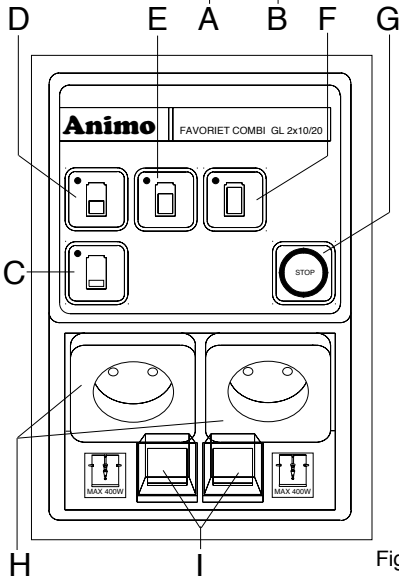


Fig. 2

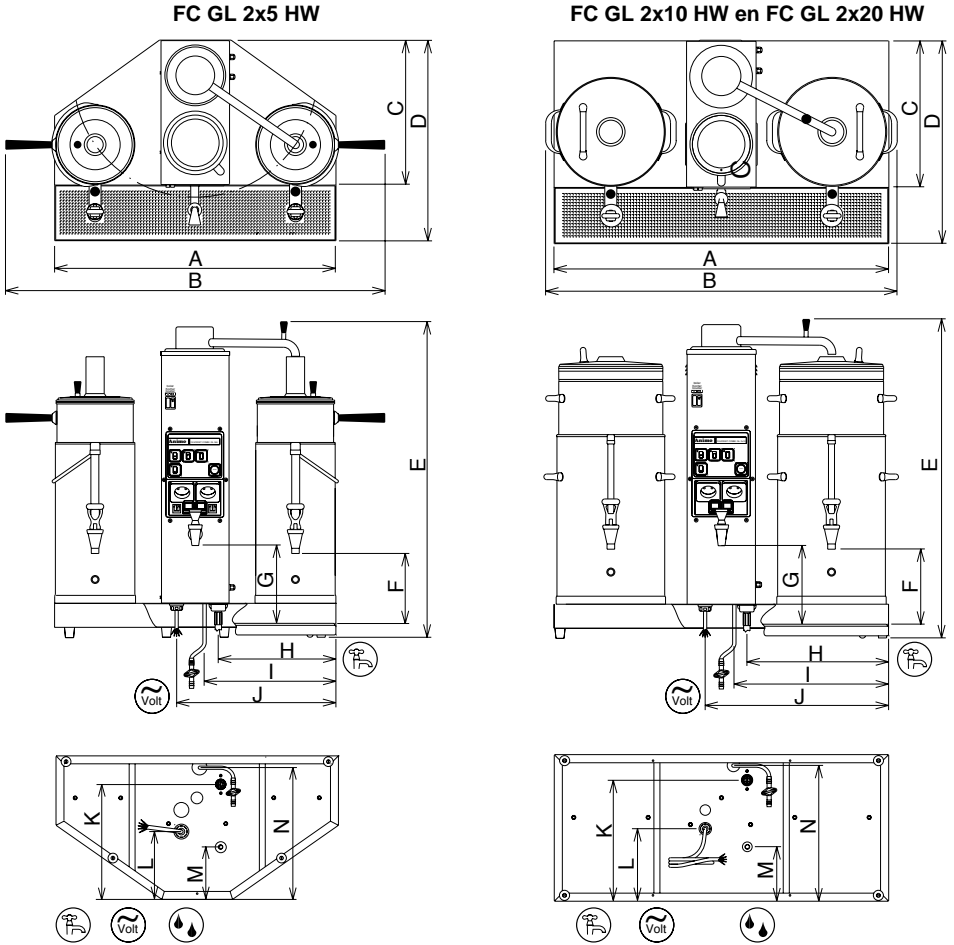


Fig. 3

Afmetingen/Dimensions/Maße (Fig. 3 /Abb. 3)			
	FC GL 2x5 HW	FC GL 2x10 HW	FC GL 2X20 HW
A =	720	832	976
B =	950	922	1056
C =	365	365	383
D =	505	505	523
E =	795	795	900
F =	180	200	215
G =	205	205	305
H =	298	376	448
I =	352,5	422	494
J =	400	476	548
K =	292,5	292,5	310
L =	172,5	172,5	192,5
M =	136	136	151
N =	335,5	335,5	353,5

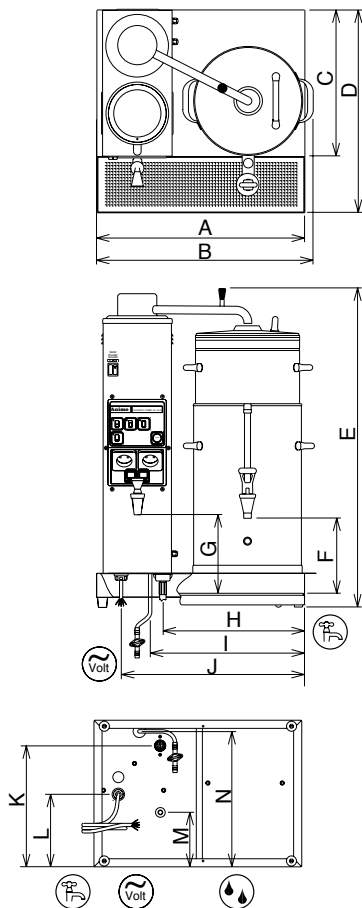


Fig. 4

Afmetingen/Dimensions/Maße (Fig. 4 /Abb. 4)		
	FC GL 1x10 HW	FC GL 1X20 HW
A =	550	623
B =	595	663
C =	365	383
D =	505	523
E =	795	900
F =	200	215
G =	205	305
H =	95	95
I =	140	140
J =	195	195
K =	292,5	310
L =	172,5	192,5
M =	136	151
N =	335,5	353,5

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 standaarduitvoering 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 pas 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	3
3.1	Préparation mise en place	3
3.2	Connection au circuit électrique	3
3.3	Connection à l'arrivée d'eau	4
3.4	Branchement au du trop plein	4
3.5	Poser l'appareil sur une table ou un buffet	4
4.	PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)	4
5.	MISE EN SERVICE	4
5.1	Chauffe-eau	4
5.2	Bouilleur à chauffage direct	5
6.	FONCTIONNEMENT	5
6.1	Faire du café	5
6.2	Faire du thé	6
6.3	Tirer de l'eau chaude	6
7.	ENTRETIEN	7
7.1	Nettoyage (quotidien)	7
7.2	Elimination du marc de café	7
7.3	Détartre	7
8.	SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC	8
9.	TRANSPORT	9
10.	REGLAGES DU VOLUME A PRODUIRE	9

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

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

La FC GL HW est une machine à café automatique, équipée d'un bouilleur à circulation, de 2 conteneurs à résistance électrique de 5/10/20 Litres chacun. Les capacités de production sont de 1,25/2.5/5 Litres minimum et de 5/10/20 Litres maximum par conteneur. Le bouilleur chauffe l'eau très rapidement et dose automatiquement la bonne quantité d'eau à 98°C qui est la meilleure température pour la filtration. Cette machine comprend également une bouilleur à réservoir séparé avec son robinet de tirage, ce qui permet de tirer de l'eau chaude pendant la production de café.

Figure 1, les pièces principales.

Figure 2, les organes de commande.

Figure 1:

A - Chauffe-eau

B - Tête pivotante

C - Protection contre la chauffe à sec du bouilleur

D - Protection contre la chauffe à sec du petit chauffe-eau

E - Égouttoir et grille

F - Panneau de commande

G - Porte filtre

H - Conteneur DE

I - Tuyau de vidange du chauffe-eau à réservoir

J - Robinet de vidange de réservoir

K - Interrupteur chauffe-eau

Les accessoires ci-dessous sont livrés avec la machine:

- 2x Conteneur DE

- 2x Porte filtre + support pour filtres corbeille

- 2x Mélangeur

- 50x Filtres papier corbeille

- 2x Goupillon de la jauge

- 2x Cordon d'alimentation court

- Cordon d'alimentation long

- Entonnoir de détartrage

- 2 sachet de nettoyant de traces de café

- 2 sachet de détartrant

- Mode d'emploi

- Tuyau de branchement de 1,5 m

- Égouttoir et grille

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	FC GL 2x5 HW	FC GL 2x10 HW	FC GL 2x20 HW	FC GL 2x10 HW	FC GL 2x20 HW
Quantité de café par heure	: 20 Litres	40 Litres	80 Litres	40 Litres	80 Litres
Réserve tampon	: 10 Litres	20 Litres	40 Litres	10 Litres	20 Litres
Quantité minimale de café	: 1,25 Litres	5 Litres	10 Litres	5 Litres	10 Litres
Capacité d'eau chaude par heure	: ca. 15 Litres	ca. 15 Litres	ca. 15 Litres	ca. 15 Litres	ca. 15 Litres
Temps de chauffage de l'eau (15-96°)	: 14 min.	14 min.	14 min.	14 min.	14 min.
Consommation d'eau maximale	: ca. 1,8 Litres	ca. 1,8 Litres	ca. 1,8 Litres	ca. 1,8 Litres	ca. 1,8 Litres
Temps de remise en température après consommation max.	: 6,5 min.	6,5 min.	6,5 min.	6,5 min.	6,5 min.
Temps de vidange	: 1,8L / 20 sec.	1,8L / 20 sec.	1,8L / 20 sec.	1,8L / 20 sec.	1,8L / 20 sec.
Filtres papier corbeille	: Ø101/317	Ø152/457	Ø203/533	Ø152/457	Ø203/533
Prise électrique	: 3N~ 380V 50Hz	3N~ 380V 50Hz	3N~ 380V 50Hz	3N~ 380V 50Hz	3N~ 380V 50Hz
Puissance	: 5000W	8275W	11275W	8275W	11275W
Tuyau de branchement d'eau	: écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"	écrou de raccord 3/4"
Pression de l'eau min. - max.	: 1,5-8 bar	1,5-8 bar	1,5-8 bar	1,5-8 bar	1,5-8 bar
Détection de la température et du niveau d'eau	: électronique	électronique	électronique	électronique	électronique
Conduit de d'évacuation	: tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm	tuyeau 12 mm
Poids kg	: 36 kg	45 kg	60 kg	30 kg	56 kg
Dimensions	: voir figure 3.	voir figure 3.	voir figure 3.	voir figure 4.	voir figure 4.

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.
- * Débrancher la machine si celle-ci ne doit pas être utilisée pendant un certain temps.
- * 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 mis en place et en service par un technicien agréé.

- ✓ Préparation mise en place voir 3.1
- ✓ Connection au circuit électrique voir 3.2
- ✓ Connection à 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 HW 1N~ 230V).

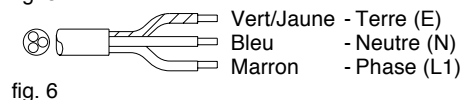
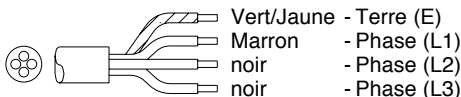
La boîte de connection et le disjoncteur font partie de l'installation électrique.

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)

Tenir 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.



3.3 Connection à 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 du trop plein

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 un 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 - Lampe témoin chauffe-eau

B - Interrupteur marche/arrêt pour chauffe-eau

C - position 1/4

D - position 1/2

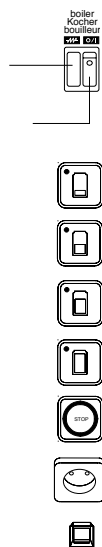
E - position 3/4

F - position 1/1

G - Interrupteur d'arrêt

H - Fiche pour conteneur DE

I - 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 du chapitre 3.

5.1 Chauffe-eau

1. Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau manuel et contrôler qu'il n'y a pas de fuite.
2. Brancher la fiche dans la prise murale. Démarrer la chauffe du petit chauffe-eau (fig. 2B).
3. Le chauffe-eau se remplit et la chauffe commence. Le témoin lumineux (fig. 2A) s'allume.
4. Après environ 14 minutes, l'eau est à température. Le témoin s'éteint.
5. Le chauffe-eau est prêt à l'emploi.

5.2 Bouilleur à chauffage direct

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. 2I). Le conteneur va chauffer.
3. Mettre en service le bouilleur à circulation en appuyant sur le bouton 1/4 (fig. 2C). L'appareil se remplit et le processus de circulation commence.
4. Le bouton d'arrêt (fig. 2G) 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.

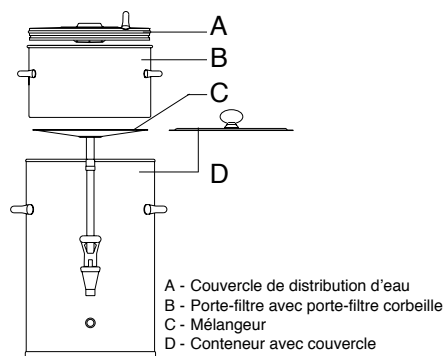
6. FONCTIONNEMENT

- √ Faire du café, voir 6.1
- √ Faire du thé, voir 6.2
- √ Tirer de l'eau chaude, voir 6.3

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.

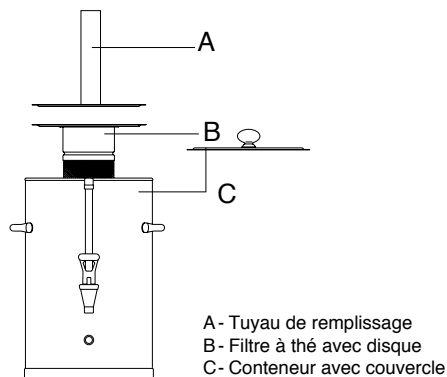


6.1 Faire du café

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. 2H). Mettre le conteneur sous tension au moyen de l'interrupteur placé sur le chauffe-eau (fig. 2I) 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 répartitionneur 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. 2C, D, E et F). 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. 2G) 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 du 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.
3. Mettre le conteneur sous tension au moyen de l'interrupteur placé sur le chauffe-eau (fig. 2I). 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 qui aura été placé sur 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 le réglant sur la quantité souhaitée (fig. 2C, 2D, 2E ou 2F).
9. Le bouton d'arrêt (fig. 2G) 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.

6.3 Tirer de l'eau chaude

L'appareil possède un robinet de tirage d'eau chaude (fig. 1I) approprié au tirage de petites quantités d'eau chaude. Le réservoir d'eau est automatiquement rempli et maintenu à température.

1. Allumer le réservoir d'eau chaude (fig.2B), la lampe de contrôle (fig. 2A) s'allumera. L'eau dans le réservoir commence à chauffer.
2. L'eau atteint la bonne température après environ 14 minutes et la lampe de contrôle s'éteint. Ensuite, on peut tirer de l'eau (fig. 1I).

Quelle quantité?

- Tirage au maximum de 1,8 litre d'eau chaude. Après approx. 6,5 minutes l'eau atteint la bonne température .
- Lorsque la lampe témoin s'éteint (fig. 2A), l'eau chaude peut de nouveau être tirée.

7. ENTRETIEN

- ✓ Nettoyage 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 Nettoyage (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 la jauge avec le goupillon 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 conteneurs 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 détartrer la machine régulièrement, afin de pour garantir un bon fonctionnement économique.

Quand faut-il détartrer?

- 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, détartrer.
- Enlever régulièrement les couvercles des réservoirs pour voir si le fond ou la paroi seraient couverts de tartre détaché. Dans ce cas, l'appareil devrait être détartré.

Il est recommandé de détartrer le chauffe-eau et bouilleur à chauffage direct en même temps.

Détartrage du Bouilleur à chauffage direct

1. Faire fonctionner le bouilleur à chauffage direct en position 1/4 (fig. 2C), faire entre après 3 minutes le bouton d'arrêt (fig. 2G). Cela offre l'avantage que l'élément est bien préchauffé; le résultat du détartrage en sera ainsi meilleur et plus rapide.
2. Bien lire auparavant les instructions écrites sur le sachet ou la boîte de détartrant.

3. Dissoudre 50 gr. de détartrant Animo dans 2 litres d'eau chaude.
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 détartrage (fig. 7A) dans l'orifice qui se trouve à coté de la tête pivotante (fig. 7B).

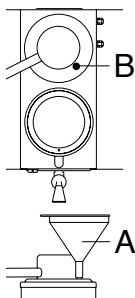


Fig. 7

6. Poussez l'entonnoir le plus possible vers le bas.
7. Versez le liquide dans l'entonnoir de détartrage (fig. 7A). La solution de détartrage sortira de la tête pivotante sous forme de mousse, après être passée par la conduite d'alimentation et par les résistances. Après avoir été recueilli, la solution peut être versée une deuxième fois dans l'entonnoir de détartrage. 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 avec une nouvelle solution d'acide jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mousse qui sorte de la tête pivotante.
8. Enlevez l'entonnoir de détartrage et faites fonctionner la colonne sur position 1/1 (fig. 2F) pour bien la rincer.

Détartrage du petit chauffe-eau de 3 litres

1. Bien lire auparavant les instructions écrites sur le sachet ou la boîte de détartrant.
2. Eteindre le chauffe-eau au moyen de l'interrupteur (fig. 2B).
3. Oter le couvercle rond et noir et celui en inox du réservoir d'eau (fig. 1A). Remplir le réservoir avec la solution détartrante.
4. Dissoudre 50 gr. de détartrant Animo dans 2 litres d'eau chaude puisée au réservoir.
5. Verser le liquide dans le chauffe-eau. La solution détartrante va maintenant entrer en réaction avec le tartre.
6. Laisser agir pendant 10 minutes jusqu'à ce que le frémissement s'arrête.
7. Vider le réservoir jusqu'au fond (fig. 1I).
8. Lancer la chauffe au moyen de l'interrupteur (fig. 2B).

Répéter l'opération de détartrage aussi longtemps que du tartre reste dans le chauffe-eau.

9. Tirer au minimum 3 verseuses (6 litres) du chauffe-eau.
10. Le chauffe-eau à réservoir est prêt à l'emploi.

8. SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE A SEC

L'appareil est équipé de deux sécurités contre la chauffe à sec accessibles de l'extérieur. Celles-ci se trouvent sur le côté de l'appareil (figure 1C & 1D). La sécurité située à l'arrière est celle du bouilleur à circulation (fig. 1C), celle de l'avant, du bouilleur à réservoir (fig. 1D). Ces sécurités la partie stoppent 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.

Au cas où la sécurité a fonctionné du fait de l'entartrage de la machine, détartrer (voir chap. 7.3) si la cause est autre, consulter votre installateur/revendeur.

9. 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 circulateur la console centrale, et ôter les conteneurs.
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 droit.
5. Après avoir desserré l'écrou rond devenu visible (fig. 8B) vous pouvez enlever le couvercle.
6. Oter le couvercle rond et noir et celui en inox de réservoir d'eau (fig. 8C). Remplir le réservoir avec la solution détartrante.
7. Prendre le tuyau de vidange (fig. 11) situé sous le milieu du socle, et vidanger le chauffe-eau à réservoir, **fermer ensuite le robinet.**
8. Renverser l'appareil dans l'évier pour en ôter le reste l'eau. (Attention!, l'eau peut être chaude!).
9. Remettre les pièces en placé.
10. L'appareil peut être transporté.
11. Suivre les instructions du chapitre 3 Installation quand l'appareil sera remis en place.

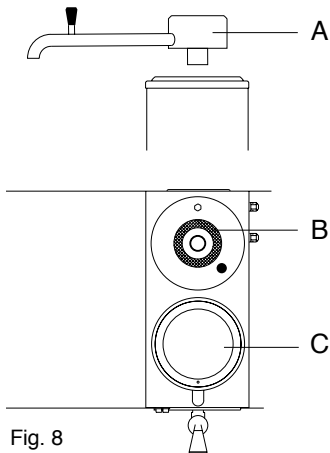
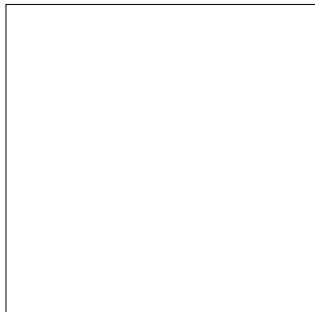
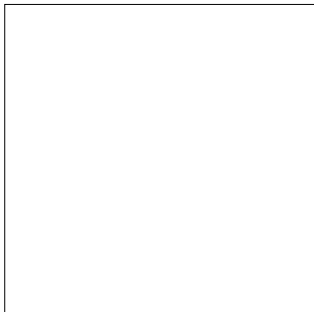
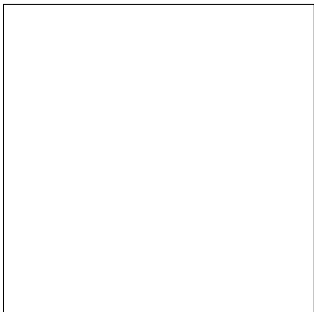
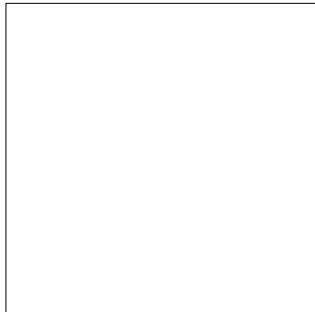
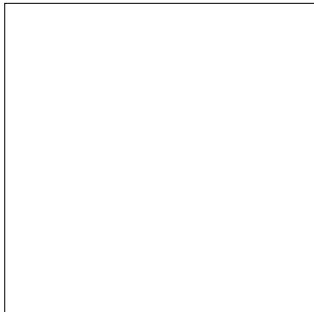
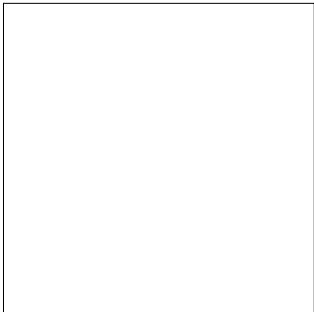
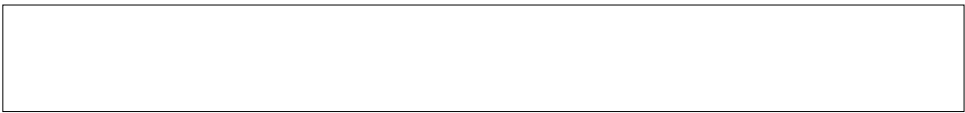


Fig. 8

10. 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. 2B). La quantité programmée n'est pas modifiée après une chute de tension.

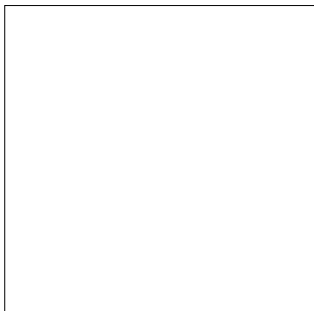
1. Positionner le bras au-dessus du porte-filtre, sans café, lui-même posé sur un conteneur vide.
2. Appuyer simultanément sur la touche 1/4 du tableau de commande et sur le bouton STOP (fig. 2C+G) pendant 6 secondes. Tous les témoins lumineux du tableau de commande se mettent à clignoter.
3. Après 6 secondes, les témoins lumineux des positions 1/2 et 1/1 vont clignoter à tour de rôle; relacher la pression sur les boutons 1/4 et STOP.
4. Appuyer sur le bouton 100% (1/1) pour un conteneur plein (fig. 2F). 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. 2G). 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. 2C+G). 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>



1197 Rev.2 181202 **Animo** 09982



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

