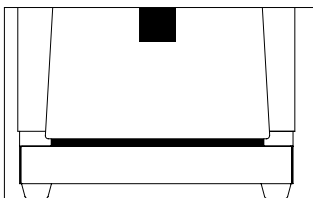
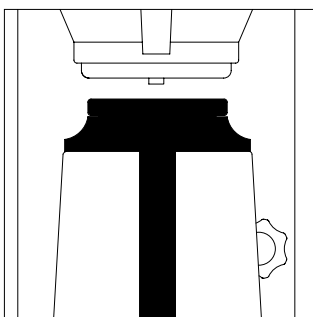


Animo

TA 100/200 - TVA 100/200



MODE D'EMPLOI

(F)

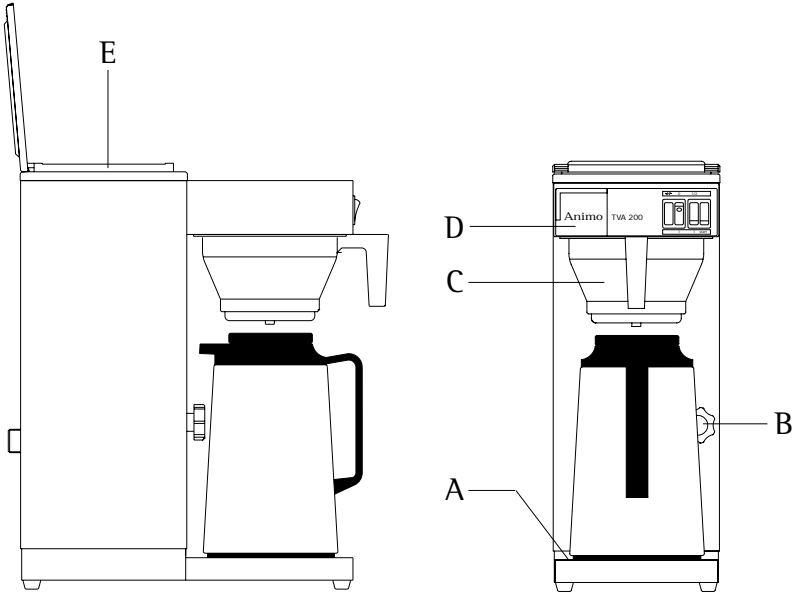


fig./Abb. 1

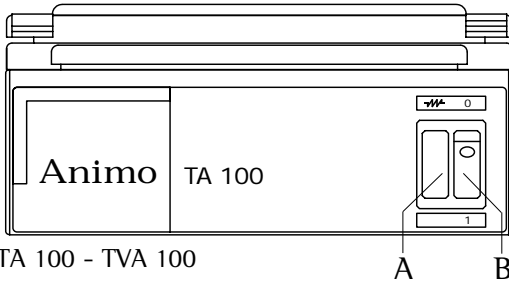


fig./Abb. 2

TA 100 - TVA 100

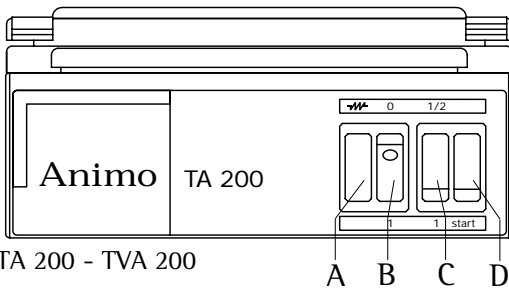
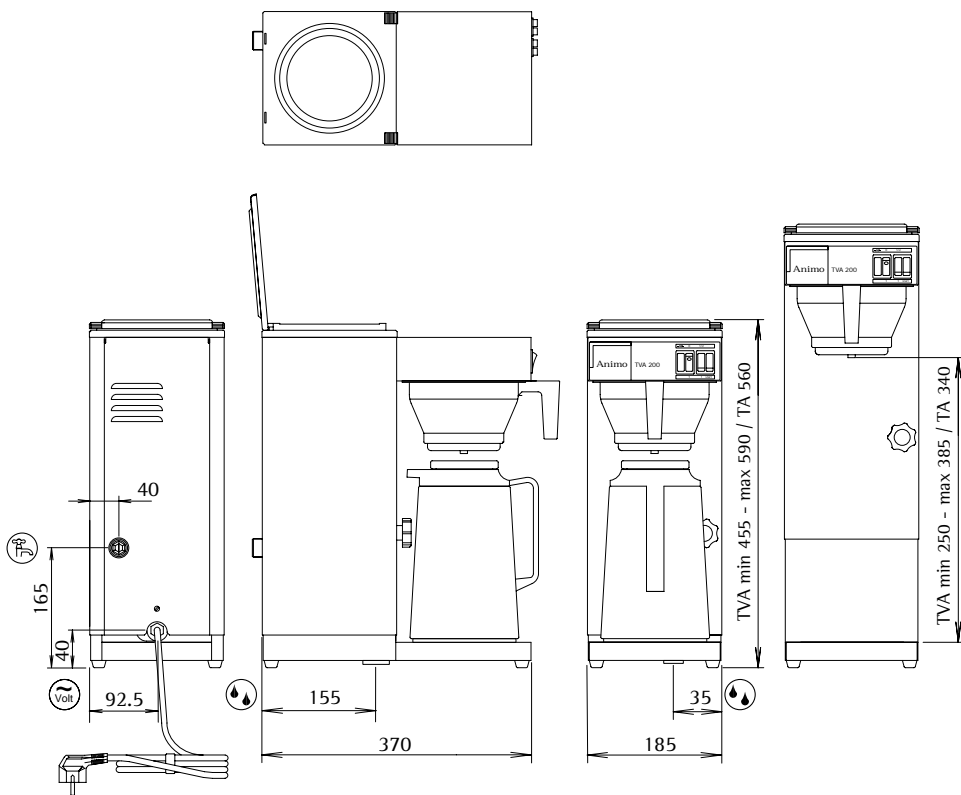


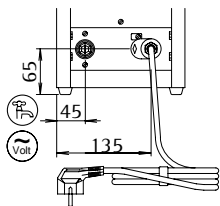
fig./Abb. 3

TA 200 - TVA 200

TVA 100/200



TA 200



TA 100

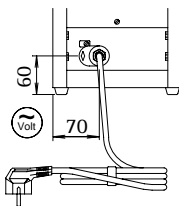


fig./Abb. 4



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

This appliance is in accordance with the EMC-Directive 89/336/EEC, 92/31/EEC and the low voltage directive 73/23/EEC.

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß EMV-Richtlinie 89/336/EWG, 92/31/EWG und Niederspannung-Richtlinie 73/23/EWG gebaut.

Cet appareil est conforme à la directive d'EMC 89/336/CEE, 92/31/CEE et à la directive de basse tension 73/23/CEE.

Animo behoudt zich het recht voor om onderdelen op elk gewenst moment te wijzigen, zonder voorafgaande of directe kennisgeving aan de afnemer. De inhoud van deze handleiding kan eveneens gewijzigd worden zonder voorafgaande waarschuwing. Deze handleiding is geldig voor de machine in standaarduitvoering. Animo kan derhalve niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade voortvloeiende uit van de standaard uitvoering afwijkende specificaties van de aan u geleverde machine. Voor informatie betreffende afstelling, onderhoudswerkzaamheden of reparaties waarin deze handleiding niet voorziet, wordt u verzocht contact op te nemen met de technische dienst van uw leverancier. Deze handleiding is met alle mogelijke zorg samengesteld, maar Animo kan geen verantwoording op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

Animo has the right to change parts of the machine at any time without advice or direct announcements to the client. The contents of this manual can also be changed without any announcements. This manual is to be used for the standard model/type of the machine. Thus Animo cannot be held responsible for any damage resulting from the application of this manual to the version delivered to you. For extra information on adjustments maintenance and repair, contact the technical department of your supplier. This manual has been written very carefully. However, Animo cannot be held responsible neither for mistakes in the book nor for their consequences.

Animo behält sich das Recht vor, Einzelteile ohne vorherige Bekanntgabe an den Kunden zu ändern. Der Inhalt dieser Anleitung kann ebenfalls ohne vorherige Bekanntgabe geändert werden. Diese Anleitung gilt für die Standardausführung der Maschine. Animo haftet daher nicht für Informationen über Einstellungen, Wartungsarbeiten oder Reparaturen, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind. Wenden Sie sich bitte gegebenenfalls an den Kundendienst Ihres Händlers. Diese Anleitung wurde mit größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Animo haftet jedoch nicht für etwaige Fehler in dieser Anleitung oder für die Folgen solcher Fehler.

Animo se réserve le droit de modifier les pièces à n'importe quel instant, sans avis préalable et sans obligation de notification au client. Le contenu de ce manuel est également sujet à modification sans avis préalable. Ce manuel s'applique au modèle standard de la machine. Par conséquent, Animo n'est pas responsable pour les dommages éventuels découlant de l'application de ce manuel aux modèles non standard. Pour les renseignements sur certains réglages, les travaux d'entretien ou réparations qui ne seraient pas traités dans ce manuel, Animo ne peut être tenu responsable des erreurs éventuelles ni des dommages qui en découleraient.

F

TABLE DES MATIÈRES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES	2
3.	INSTALLATION	3
3.1	Mise en place de l'appareil	3
3.2	Branchement au réseau d'eau et conduite de trop plein (T(V)A 200)..	3
3.3	Branchement au circuit électrique	4
4.	PANNEAU DE COMMANDE	4
5.	REGLAGE DE HAUTEUR DE LA TVA	4
6.	MISE EN ROUTE	5
6.1	T(V)A 100 (manuelle)	5
6.2	T(V)A 200 (automatique)	5
7.	OPÉRATION	5
7.1	Faire du café	5
8.	ENTRETIEN	6
8.1	Nettoyage (quotidien)	6
8.1.1	Elimination du marc de café	6
8.2	Détartrage	6
8.	TRANSPORT	7

Les informations suivantes sont destinées à l'utilisateur de la machine à café Animo, type T(V)A 100 et T(V)A 200. Lire attentivement ces instructions pour un parfait emploi de la machine.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Avec les machines de la série Aromatic TA ou TVA, vous préparez très rapidement un ou plusieurs thermos de café frais. La TA 100 ou TVA 100 est une machine semi-automatique dans laquelle il faut verser de l'eau manuellement. L'eau est chauffée selon le principe de la chauffe directe. Il n'y a donc pas de temps de chauffe. Les modèles de la série-TVA sont réglables en hauteur. Ils sont donc adaptables aussi bien pour les thermos/conteneurs de 2.4 litres que ceux d'un autre format.

La TA 200 ou TVA 200 est la version automatique et donc, branchée sur une arrivée d'eau.

Figure 1, les pièces principales

Figure 2 et 3, les pièces de commande

Figure 1

A - Plateau de centrage pour thermos

B - Le bouton de réglage

C - Porte-filtre 90/250 2x (code 08635)

D - Panneau de commande

E - Réservoir d'eau

Les machines sont livrées avec les accessoires suivants:

- dosette pour le café moulu
- Goblet mesure T(V)A 100
- Environ 50 filtres 90/250 (code 01088 1000 pièces)
- T(V)A 200 d'une longueur de 1.5 m
- 1 Sachet nettoyant marc de café (100 sachets de 10 gr. code 49009)
- 1 Sachet Détartrant (48 sachets de 50 gr. code 49007)
- Mode d'emploi

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: TA 100	TA200
Article no.	: 10276	10277
Capacité par production	: jusque 2.2 Ltr.	jusque 2.2 Ltr.
Capacité horaire en café	: 20 ltr., 160 tasses	20 ltr., 160 tasses
Temps de passage par verseuse de 1.8L:	± 6 min	± 6 min
Connexion électrique	: 1N~220-240V/50-60 Hz/2100W	1N~220-240V/50-60 Hz/2100W
Régulation de niveau	: électronique	électronique
Tuyau d'arrivée d'eau	: ---	3/4"
Pression d'eau mini/maxi	: ---	1-8 bar
Compatible avec	: bouteille thermos 1.85 Ltr. ou 2,2 Ltr.	bouteille thermos 1.85 Ltr. ou 2,2 Ltr.
Filtre papier	: 90/250	90/250
Dimension	: voir fig.4	voir fig.4
Poids à vide	: 8 kg	8 kg

Type	: TVA 100	TVA200
Article no.	: 10275	10280
Capacité par production	: jusqu'à 2.4 Ltr.	jusqu'à 2.4 Ltr.
Capacité horaire en café	: 20 ltr., 160 tasses	20 ltr., 160 tasses
Temps de passage par verseuse de 1.8L	: ± 7 min	± 7 min
Connexion électrique	: 1N~220-240V/50-60 Hz/2100W	1N~220-240V/50-60 Hz/2100W
Régulation de niveau	: électronique	électronique
Tuyau d'arrivée d'eau	: ---	3/4"
Pression d'eau mini/maxi	: ---	1-8 bar
Compatible avec	: bouteille thermos 1.85 Ltr., 2,2 Ltr. ou 2.4 Ltr.	bouteille thermos 1.85 Ltr., 2,2 Ltr. ou 2,4 Ltr.
Filtre papier	: 90/250	90/250
Dimension	: voir fig.4	voir fig.4
Poids à vide	: 9 kg	9 kg

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION

- * Observer toujours les prescriptions locales et employer seulement les pièces de rechange d'origine.
- * En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant, fermer le robinet d'eau.
- * Ne pas placer l'appareil dans un endroit où la température peut descendre en-dessous de 0°C. le système retenant toujours un minimum d'eau.
- * Raccorder obligatoirement l'appareil à une prise de terre.
- * Brancher la machine sur une arrivée d'eau froide (type T(V)A 200).
- * L'appareil ne doit pas être immergé ou aspergé.
- * Confier toutes les réparations à un technicien agréé.
- * Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de retirer la fiche de la prise de courant et de fermer le robinet d'eau (type T(V)A 200).

3. INSTALLATION

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

3.1 Mise en place de l'appareil

Mettre l'appareil en place:

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

3.2 Branchement au réseau d'eau et conduite de trop plein (T(V)A 200)

- Un robinet d'arrivée d'eau manuel devra se trouver à proximité de l'appareil.
- Connecter le tuyau de branchement au robinet d'eau froide et la prise d'eau à l'arrière de l'appareil. Le tuyau de branchement d'eau une longueur de 1,5 m.
- Brancher la prise du trop-plein par une connexion ouverte à un conduit de vidange (siphon), pour que l'eau en surplus puisse être évacuée lors d'une panne ou des travaux d'entretien.

3.3 Branchement au circuit électrique

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

- (fig.5) 220V-240V 1 phase avec raccordement par fiche.
- (fig.5) 220V-240V 1 phase (câble à 3 conducteurs).

Remarques concernant la figure 5:

- Si la fiche d'origine ne correspond pas à votre prise de courant, remplacez la fiche par une fiche correspondante
- Jetez l'ancienne fiche car celle-ci peut être dangereuse si on l'introduit dans une prise de courant.

Tenez compte des indications suivantes lorsque vous placez 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 la borne marquée de la lettre "N" ou colorée en noir.
3. Le fil marron (PHASE) doit être fixé sur la borne marquée de la lettre "L" ou colorée en rouge.

IMPORTANT!

Le câble à 3 conducteurs est codé de la manière suivante:

vert/jaune - terre
bleu - neutre
marron - phase

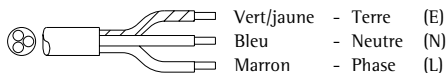


fig. 5

4. PANNEAU DE COMMANDE

T(V)A 100 (manuelle fig. 2)

A - Lampe de contrôle de la résistance

B - Interrupteur Marche/Arrêt

T(V)A 200 (automatique fig. 3)

A - Lampe de contrôle de la résistance

B - Interrupteur Marche/Arrêt

C - Commutateur de sélection pour 1/2 ou 1/1 verseuse

D - Commutateur de mise en route de la production de café

5. REGLAGE DE HAUTEUR DE LA TVA

L'appareil est réglable en hauteur. Afin que l'appareil soit réglé à hauteur adéquate du thermos à utiliser, vous devez procéder aux opérations suivantes:

1. Insérez le porte-filtre dans son support.
2. Tenez fermement la partie supérieure de l'appareil et desserrez d'un demi tour (vers la gauche) le bouton de réglage (fig. 1B).
3. Faites monter ou descendre la partie supérieure de l'appareil jusqu'à ce que le thermos passe entre le socle et le porte-filtre.
4. Disposez un thermos vide (sans couvercle) sous le porte-filtre.
5. Maintenez env. 1 cm de distance entre le porte-filtre et le thermos.
6. Resserrez le bouton de réglage (vers la droite).

6. MISE EN ROUTE

Avant d'utiliser la machine, procéder de la façon suivante:

6.1 T(V)A 100 (manuelle)

1. Verser un doseur d'eau FROIDE dans le réservoir (fig. 1E).
2. Insérer le porte-filtre dans son support puis placer un thermos vide sur la plaque de centrage.
3. Brancher la machine et la mettre en marche au moyen de l'interrupteur principal (fig. 2B).
4. La lampe de contrôle orange de la machine à café s'allume (fig. 2A) et ne s'éteindra que lorsque la machine sera prête à l'utilisation.

6.2 T(V)A 200 (machine automatique)

1. Raccorder le tuyau souple livré avec la machine sur l'arrivée d'eau.
Attention: eau froide uniquement.
2. Insérez le porte-filtre dans son support puis placez un thermos vide sur la plaque de centrage.
3. Brancher la machine et la mettre en route au moyen de l'interrupteur principal (fig.3B).
4. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 3C).
5. Appuyer sur le commutateur de mise en route (fig. 3D): le réservoir se remplit.
6. La lampe de contrôle orange (fig. 3A) de la machine à café s'allume et ne s'éteindra que lorsque la machine sera prête à l'utilisation.

7. OPÉRATION

Prescriptions de base pour faire du café

- Utiliser du café filtre (approx. 60 g par litre).
- Veillez à ce que le thermos et les porte-filtres soient toujours propres.
- Garder le porte filtre supplémentaire bien propre, afin de faire de l'eau chaude avec; ou préparer une production suivant.

7.1 Faire du café

1. Placer un filtre papier 90/250 dans le porte-filtre avec la quantité de café moulu correspondante à vos besoins et votre goût (mouture moyenne et surtout pas trop fine); en moyenne, il faut compter sur 60 gr. par litre; utiliser pour mesurer la dosette livrée avec la machine.
2. Disposer un thermos vide et propre sous le filtre.
3. Contrôler que la machine est bien prête à l'emploi (fig.2B & 3B).

T(V)A 100 (manuelle)

4. Remplir le réservoir (fig. 1E) de la machine avec de l'eau froide.

T(V)A 200 (automatique)

4. Choisir la quantité de café à faire au moyen du commutateur de sélection (fig. 3C). Appuyer sur l'interrupteur de mise en route de la machine à café (fig. 3D).
5. La lampe de contrôle orange (fig. 2A & 3A) de la machine à café s'allume, la production commence.
6. Lorsque la lampe s'éteint, la production est terminée; attendre environ 1 minute pour permettre à l'eau retenue dans le marc de café de bien s'égoutter.
7. Après avoir rincé le porte-filtre, la machine est prête pour une nouvelle production.

ATTENTION

- Toujours rester près de la machine pendant l'entretien.
- Lors du détartrage, bien suivre les indications du fabricant du détartrant.
- Il est conseillé, lors d'un détartrage, de porter des lunettes protectrices et des gants.
- Bien rincer la machine au minimum 2 fois après un détartrage.
- Bien se laver les mains après un détartrage.
- Ne pas immerger ni asperger la machine.
- Faire effectuer les éventuelles réparations par un spécialiste.
- Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant un certain temps, il est conseillé de la débrancher et de fermer le robinet d'arrivée d'eau (pour les modèles automatiques).

8. ENTRETIEN

- Nettoyage des différentes pièces, chaque jour, voir paragraphe 7.1
- Elimination du marc de café, voir paragraphe 7.1.1
- Détartrer l'appareil, voir paragraphe 7.2

8.1 Nettoyage (quotidien)

- Passer un chiffon humide sur l'extérieur de la machine.
- Le thermos et porte-filtre se nettoient normalement. Attention: le porte-filtre ne passe pas au lave-vaisselle.
- On peut ôter les traces de marc de café avec le produit spécial de chez ANIMO.
- Pendant l'utilisation, il peut y avoir formation de tartre. Pour le bon fonctionnement de la machine et une économie d'énergie, il est nécessaire de détartrer régulièrement; pour cela on peut utiliser le Détartrant de chez ANIMO.

Conditionnement:

- Nettoyant marc de café en boîte de 100 sachets de 10 gr. code 49009
- Détartrant en boîte de 48 sachets de 50 gr. code 49007

8.1.1 Elimination du marc de café

Un sachet de solvant de traces de café sera livré en même temps que l'appareil, solvant qui sera facile à utiliser.

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

8.2 Détartrage

1. Eteindre la machine (fig. 2B & 3B).
2. Insérez le porte-filtre dans son support puis placer un thermos vide sur la plaque de centrage.
3. Diluer 1 BOITE 50 gr. de DETARTRANT ANIMO dans 1 litre d'eau tiède (60-70°C). (voir mode d'emploi sur l'emballage du détartrant).

T(V)A 100 (manuelle)

- 4a. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir (fig. 1E) et mettre en route la machine (fig. 2B) la solution va passer dans toute la machine.
- 4b. Laisser le couvercle du réservoir ouvert.

T(V)A 200 (machine automatique)

- 4a. Verser 1 litre de solution détartrante dans le réservoir (fig. 1E), et mettre en route la machine (fig. 3B).
- 4b. Positionner le commutateur (fig. 3C) sur 1/2 verseuse et lancer la production (fig. 3D). la solution va passer dans toute la machine.
- 4c. Laisser le couvercle du réservoir ouvert.

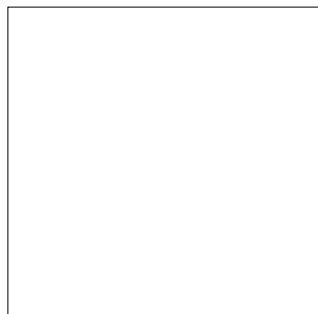
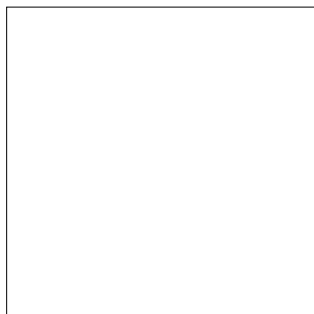
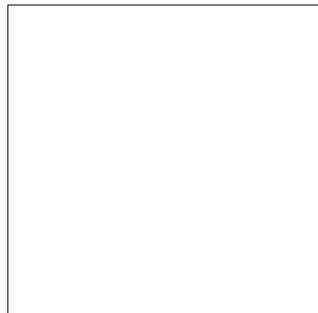
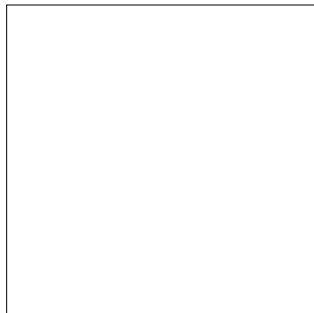
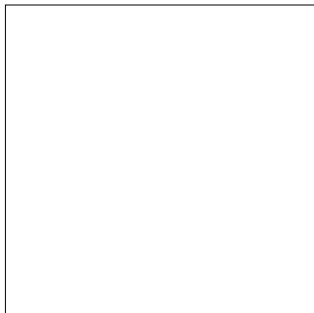
- * **ATTENTION: Si la machine commence à produire beaucoup de vapeur, l'éteindre directement (fig. 2B & 3B), attendre 1 minute pendant laquelle la solution détartrante continuera à couler. remettre la machine en route, et pour la T(V)A 200, appuyer sur l'interrupteur (fig. 3D).**

5. Lorsque la moitié de la solution est passée, éteindre la machine environ 2 minutes (fig. 2B & 3B); l'acide réagit sur le tartre.
6. Réenclancher la machine, le reste de la solution va passer dans la machine; pour la T(V)A 200, appuyer sur le commutateur (fig. 3D).
- * **ATTENTION: Bien surveiller le réservoir pendant cette opération.** Quand celui-ci se vide entièrement, arrêter tout de suite la machine. Bien nettoyer les contacts métalliques des sondes avec un chiffon humide.
7. Après un détartrage, bien rincer la machine en passant au minimum 2 productions d'eau, (sans filtre ni café).
8. Bien rincer également le porte-filtre et le thermos. La machine à café est prête à l'emploi.

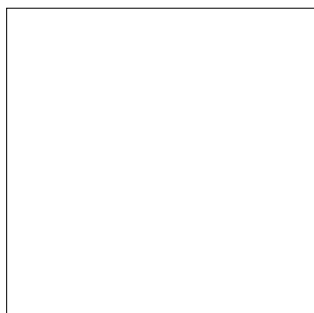
9. TRANSPORT

Les points suivants devront être suivis pour transporter l'appareil:

1. Débrancher l'appareil et enlever la prise.
2. Fermer le robinet d'arrivée d'eau et déconnecter le tuyau de branchement.
3. Enlever le thermos, le filtre inséré, et les couvercles des réservoirs.
4. Retourner l'appareil au-dessus de l'évier pour faire évacuer toute l'eau.
5. Remettre les éléments nommés en place.
6. Alors, l'appareil pourra être transporté.
7. Suivre les instructions du chapitre 3 « Installation » quand l'appareil sera remis en place.



Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands
Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751
E-mail: info@animo.nl
Internet: <http://www.animo.nl>



0292 Rev. 1 191099 **Animo** 09921



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

