

MODE D'EMPLOI



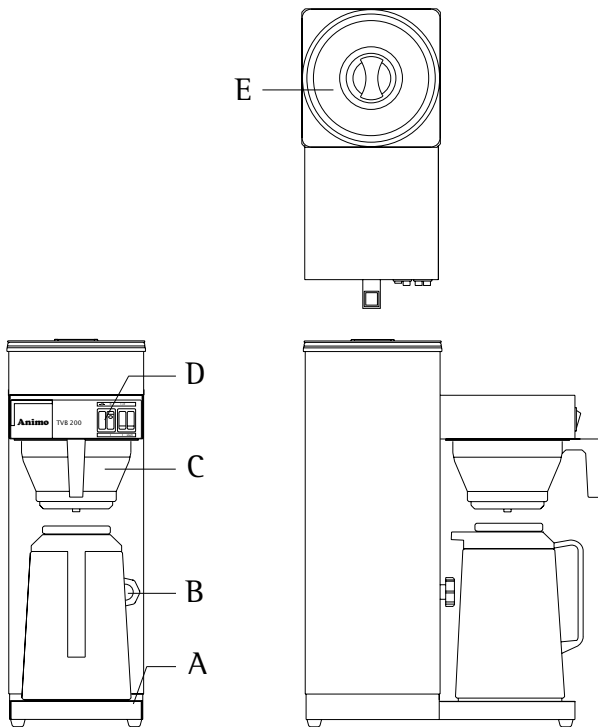


fig. 1

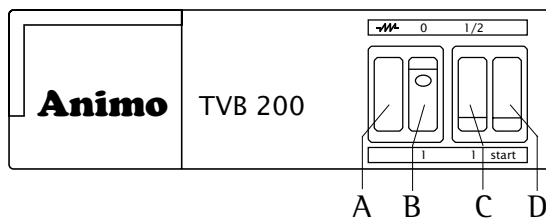


fig. 2

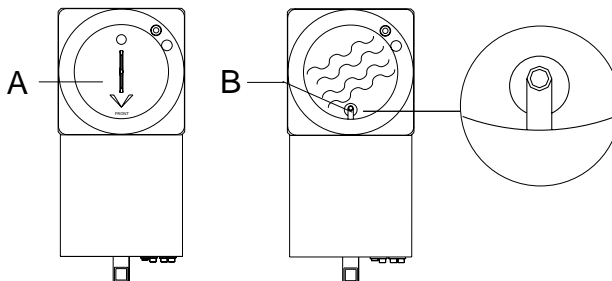


fig. 3

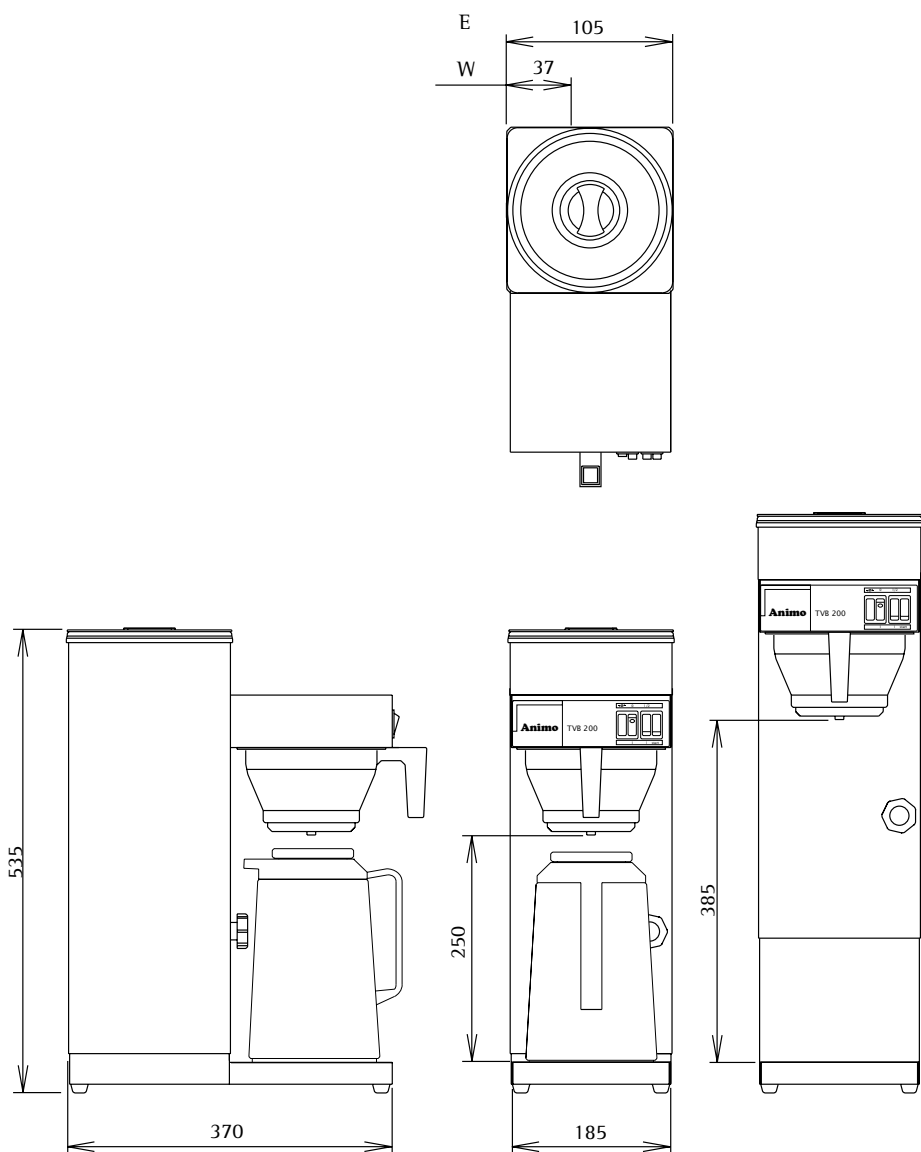


fig. 4



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.

TABLE DES MATIÈRES

1.	DESCRIPTION GÉNÉRALE	2
2.	DONNÉES TECHNIQUES	2
3.	INSTALLATION	3
3.1.	Placement du TVB 200	3
3.2.	Raccordement à l'eau courante	3
3.3.	Raccordement au secteur	3
4.	PANNEAU DE COMMANDE (FIG. 2)	4
5.	REGLAGE DE HAUTEUR	4
6.	MISE EN SERVICE	4
7.	UTILISATION DU MODELE TVB 200	4
7.1.	Préparation du café	4
8.	ENTRETIEN	5
8.1.	Nettoyage (quotidien)	5
8.1.1.	Élimination du marc de café	5
8.2.	Détartrage du réservoir d'eau	5
8.2.1.	Élimination des résidus de tartre détachés	6
8.2.2.	Élimination de l'autre dépôt de tarte	6
9.	SÉCURITÉ CONTRE LA CHAUFFE À SEC	7
10.	TRANSPORT	7

Ce manuel d'instructions est destiné à l'appareil à café et à eau chaude Animo, type TV B200W.
Lisez ces instructions attentivement pour une utilisation efficace et sûre de l'appareil.

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Cette machine automatique fait du café dans des bouteilles thermos d'une capacité maximale de 1,85 litre. Cet appareil est réglable en hauteur, ce qui permet d'utiliser des thermos de différentes contenances et hauteurs. L'utilisation de bouteilles thermos garantit une conservation optimale de l'arôme et de la température du café, grâce à quoi, il est possible de conserver plusieurs heures un café de bonne qualité.

Les principaux éléments sont repris dans la figure 1.

La figure 2 représente les différentes commandes.

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

L'appareil est livré sans bouteille thermos.

Les machines sont livrées avec les accessoires suivants:

- 1 sachet nettoyant marc de café (100 sachets de 10 gr code 49009)
- 1 sachet Détartrant (48 sachets de 50 gr code 49007)
- Environ 50 filtres 90/250 (code 01088 1000 pièces.)
- Longueur de câble 1.25m
- Dosette pour le café moulu
- Mode d'emploi

2. DONNÉES TECHNIQUES

Type	: TVB 200
Capacité horaire pour le café	: ± 20 L/h
Temps de passage par verseuse de 1.8L	: ± 5 min.
Production minimale de café	: 1/2 verseuse
Régulation de niveau	: électronique
Filtre papier	: 90/250
Longueur du câble électrique	: 1.4 m
Tuyau d'arrivée d'eau	: 3/4"
Pression d'eau mini/max	: 1-8 bar
Dimension	: voir fig. 4



Electricité (50/60 Hz)	Puissance	Sécurité
220 V 1 phase/neutre	1900 W	10 A
230 V 1 phase/neutre	2100 W	10 A
240 V 1 phase/neutre	2300 W	13 A

Sous réserve de modifications techniques

ATTENTION

- * En cas de panne ou d'opérations nécessitant l'ouverture de l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant, fermez le robinet d'eau.
- * Ne placez pas l'appareil dans un endroit où la température peut descendre en-dessous de 0° parce que le système retient toujours un minimum d'eau.
- * Raccordez l'appareil à une prise de terre.
- * L'appareil ne peut être immergé ou aspergé.
- * Confiez 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.

3. INSTALLATION

Placez et raccordez l'appareil en observant les instructions suivantes

3.1 Placement du TVB 200

- Le TVB 200 doit être placé à hauteur de travail.
- Le support doit être solide et horizontal.
- Le TVB 200 doit pouvoir être raccordé au secteur et à l'eau courante.
- Le TVB 200 doit être placé de manière à ne pas provoquer de dégâts en cas de fuite éventuelle.
- Les orifices de purges sur le côté arrière et latéral doivent rester libres.

3.2 Raccordement à l'eau courante

- Un robinet de purge manuel doit se trouver à proximité de la machine.
- Le tuyau de raccordement d'eau doit avoir une longueur de 1.25m.
- Raccordez le tuyau de raccordement fourni au robinet d'eau froide et au raccordement d'eau qui se trouve à l'arrière du TV B200.

3.3 Raccordement au secteur

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 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 (FIG. 2)

A - Lampe témoin chauffage

B - Bouton marche/arrêt

C - Bouton sélecteur thermos plein / demi-thermos

D - Commutateur de l'interrupteur principal

5. REGLAGE DE HAUTEUR

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 SERVICE

Avant de mettre un appareil neuf en service, vous devez d'abord procéder aux opérations suivantes:

1. Ouvrez le robinet de désaération manuelle et vérifiez si les raccords ne fuient pas.
2. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau et retirez le mélangeur transparent hors du réservoir.

3. Remplir le réservoir jusqu'à environ 2cm en dessous du tube d'écoulement d'eau.
4. Remettez en place le mélangeur transparent dans le réservoir (voir fig. 3A).
5. Insérez le porte-filtre dans son support puis placez un thermos vide sur la plaque de centrage.
6. Branchez la fiche dans la prise de courant et allumez l'appareil avec le bouton marche/arrêt (voir fig. 2B). La lampe témoin (fig. 2A) s'allume. L'eau dans le réservoir se met à chauffer.
7. Après 7 minutes env., l'eau arrive à température et la lampe témoin s'éteint.
8. Mettez le bouton sélecteur (fig. 2C) sur la quantité désirée.
9. Pressez le commutateur de l'interrupteur principal (fig. 2D), le réservoir d'eau se remplit. Une fois rempli, l'eau froide pousse l'eau chaude vers le porte-filtre.
10. N'oubliez pas de vider le thermos après égouttage du porte-filtre.
11. Maintenant l'appareil est prêt à l'emploi.

7. UTILISATION DU MODELE TVB 200

- ◇ Pour la préparation du café, voir paragraphe 7.1
- ◇ Pour vidanger l'eau chaude, voir paragraphe 7.2

- Règles de base pour la préparation du café
- Utilisez du café à mouture moyenne (\pm 60 à 70 grammes/litre)
- Veillez à ce que le thermos et les porte-filtres soient toujours propres.
- Conseil! Conservez une petite pile de filtres-corbeilles dans le porte-filtre supplémentaire ou bien placez à l'avance un filtre rempli de café dans le porte-filtre. Cela vous évitera de perdre du temps avec la préparation suivante.

7.1 Préparation du café

1. Placer un filtre-corbeille (90/250) contenant une quantité de café nécessaire pour vos besoins

(café à mouture moyenne). La quantité peut être mesurée au moyen de la dosette accompagnant l'appareil. Cette quantité est généralement de 110 à 130 grammes par thermos de 1,85 litre.

2. Disposez un thermos vide et propre sous le filtre.
3. l'appareil est allumé - bouton principal en marche (fig. 2B).
4. Lorsque la lampe témoin (fig. 2A) s'allume, ne pressez pas le commutateur de l'interrupteur principal car le réservoir d'eau n'a pas encore fini de chauffer.
5. Mettez le bouton sélecteur (fig. 2C) sur la quantité désirée.
6. Après 7 min. environ, l'eau arrive à température et la lampe témoin (fig. 2A) s'éteint, Presser le commutateur de l'interrupteur principal (fig. 2D). Le réservoir d'eau se remplit et la préparation du café commence.
7. La préparation du café dure 5 à 6 minutes.
8. Une fois le thermos rempli, remuez un peu le café, puis remettez le couvercle pour conserver l'arôme, ou bien mettez le thermos là où il sera utile.
9. Après nettoyage du porte-filtre, l'appareil est prêt pour la préparation suivante.

MISE EN GARDE

- * L'appareil ne doit être ni immergé ni lavé au jet.
- * Restez près de l'appareil lors des opérations d'entretien.

8. ENTRETIEN

- ◇ Pour le nettoyage quotidien des divers éléments, voir le paragraphe 8.1.
- ◇ Pour éliminer le dépôt de café, voir le paragraphe 8.1.1.
- ◇ Pour le détartrage de l'appareil, voir le paragraphe 8.2.

8.1 Nettoyage (quotidien)

- Nettoyez l'appareil et le thermos à l'aide d'un chiffon humide et propre.
- N'employez pas d'abrasifs car vous risquez de rayer ou de dépolir l'appareil.
- Porte-filtre et égouttoir peuvent être lavés normalement.

Attention! Le porte-filtre et le thermos ne doivent pas être lavés en machine.

8.1.1 Elimination du marc de café

L'appareil est livré avec un sachet contenant un nettoyant de marc de café. Son emploi est simple.

1. Faites dissoudre un sachet de nettoyant de marc de café dans un récipient contenant 5 à 10 litre d'eau chaude.
2. Trempez dans cette solution les éléments à nettoyer et laissez agir pendant 15 à 30 minutes.
3. Puis rincez plusieurs fois à l'eau chaude. Si le résultat n'est pas satisfaisant, répétez le même traitement.
4. Si les éléments sont fortement encrassés, saupoudrez puis nettoyez à l'aide d'une brosse mouillée.

MISE EN GARDE

- * Restez près de l'appareil lors des opérations d'entretien.
- * Lors du détartrage, respectez toujours le mode d'emploi du détartrant utilisé..
- * Lors du détartrage, il vous est conseillé de porter des lunettes de protection et des gants protecteurs.
- * Après détartrage, faites circuler l'eau trois fois dans l'appareil.
- * Lavez-vous soigneusement les mains après le détartrage.
- * L'appareil ne doit être ni immergé ni lavé au jet.
- * Confiez les réparations à un professionnel agréé.

8.2 Détartrage du réservoir d'eau

Au fur et à mesure de l'emploi, du tartre peut se déposer dans l'appareil. Pour bien faire fonctionner l'appareil de façon économique sur le plan énergétique, il doit être détartré régulièrement. Quand détartrer?

- En fonction de l'usage et de la dureté de

l'eau, nous vous conseillons de vérifier régulièrement la présence de tartre dans l'appareil.

- Retirez régulièrement le mélangeur transparent. Si le fond du réservoir est recouvert de parcelles de tartre ou si la paroi présente un dépôt important de tartre, l'appareil doit être détartré.
- Parfois, il suffit d'enlever les résidus de tartre détachés.

8.2.1 Élimination des résidus de tartre détachés

1. Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant.
2. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et retirez le tuyau de raccordement.
3. Enlevez le couvercle du réservoir.
4. Retirez le mélangeur verticalement du réservoir d'eau. Le mélangeur plastique ne peut être retiré qu'une fois l'eau du réservoir refroidie.

Conseil! Si ce refroidissement est trop lent, disposez un thermos vide sous le porte-filtre puis versez manuellement de l'eau froide dans le réservoir. L'eau quitte le réservoir et s'écoule dans le thermos via le porte-filtre. Ainsi, le réservoir refroidit plus vite.

5. Renversez l'appareil au-dessus de l'évier de sorte que l'eau du réservoir s'écoule en entraînant avec elle le tartre détaché.

8.2.2. Élimination de l'autre dépôt de tartre

Pour éliminer l'autre dépôt de tartre, on peut faire usage du détartrant ANIMO.

Attention! Le réservoir est encore vide, car les résidus de tartre détachés ont été éliminés en premier.

1. Lisez d'abord la mise en garde et le mode d'emploi mentionnés sur le sachet du détartrant ANIMO.
2. Faites dissoudre 2 sachets de 50 grammes de détartrant ANIMO dans 2 litres d'eau chaude.
3. Insérez un porte-filtre vide dans son support, puis disposez un thermos vide sur le socle.

4. Versez la solution acide dans le réservoir et remplissez ce dernier jusqu'au dessous du tube d'écoulement d'eau (fig. 3B).
5. Laissez agir la solution pendant 10 minutes environ.
6. Vidangez une certaine quantité de solution acide au moyen du robinet de vidange d'eau chaude et reversez-la dans le réservoir.
7. Remettez en place le mélangeur transparent dans le réservoir (fig. 3A).
Attention! Placez ce mélangeur dans le réservoir la flèche orientée vers le porte-filtre!
8. Versez l'eau froide d'un thermos dans le réservoir jusqu'à ce que la solution acide quitte le réservoir et s'écoule dans le thermos via le porte-filtre.
9. Disposez un thermos vide sous le porte-filtre puis reversez dans le réservoir la totalité du thermos contenant la solution acide.
10. Répétez la même opération trois fois encore.
Attention! Videz à temps le thermos disposé sous le porte-filtre!
11. Retirez de nouveau le mélangeur transparent verticalement du réservoir d'eau. Rincez ce dernier à l'eau chaude, videz-le puis rincez-le bien encore une fois.
12. Réutilisez l'appareil conformément aux instructions du chapitre 6 "Mise en service".

9. SECURITE LA CHAUFFE A SEC

L'appareil est équipé d'une sécurité contre la chauffe-à-sec accessible de l'extérieur. Cette protection se trouve à l'arrière de l'appareil, près de la prise d'eau. Cette protection éteint l'appareil lorsque la température atteint un niveau trop élevé. La cause la plus fréquente de la mise hors tension de la protection est le détartrage tardif.

Lorsque la protection se met en marche, procédez comme suit:

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Dévissez le chapeau noir.
3. Pressez le bouton visible puis revissez bien le chapeau.

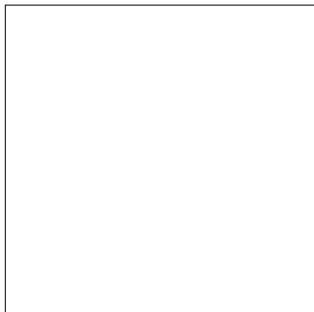
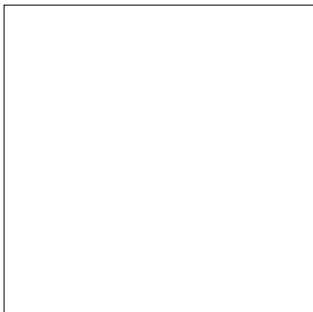
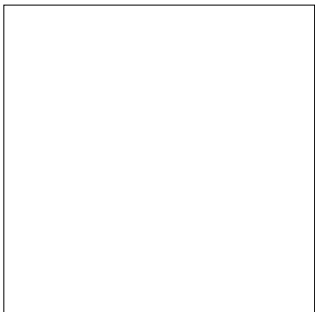
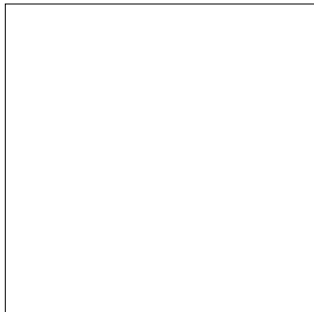
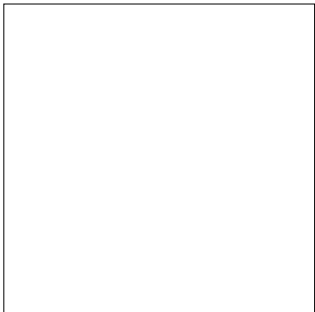
Si la sécurité s'est mise en marche en raison d'un dépôt important de tartre, procédez au détartrage en suivant les instructions du paragraphe 8.2.

Si la cause d'une panne n'est pas la sécurité, consultez votre revendeur.

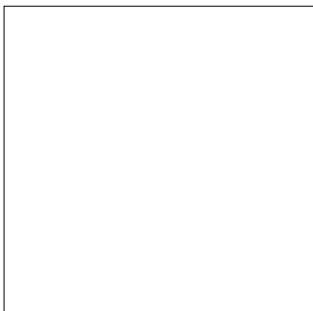
10. TRANSPORT

Pour transporter l'appareil, vous devez procéder aux opérations suivantes:

1. Eteignez l'appareil.
2. Retirez la fiche de la prise de courant.
3. Fermez le robinet d'arrivée d'eau et retirez le tuyau de raccordement.
4. Retirez le porte-filtre.
5. Enlevez le couvercle du réservoir puis retirez verticalement du réservoir le mélangeur transparent.
6. Videz l'appareil au-dessus de l'évier.
7. Ouvrez le robinet de tirage d'eau chaude.
8. Remettez en place tous les éléments retirés.
9. L'appareil est maintenant prêt pour le transport.
10. Pour la remise en place de l'appareil, vous devez suivre les instructions du chapitre 3 "Installation".



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>



0498 Rev. 1 14/0999 **Animo** 09973



Accredited by
the Dutch Council
for Certification

