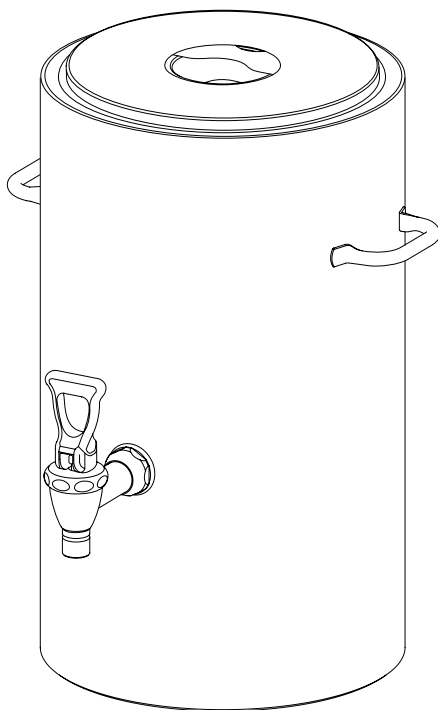



ANIMO

CE/CI

CI 4	CE 4
CI 6	CE 6
CI 8	CE 8
CI 10	CE 10
CI 12	CE 12
CI 16	CE 16
CI 20	CE 20
CI 25	CE 25



gebruiksaanwijzing
user manual
betriebsanleitung
mode d'emploi
mode de empleo
istruzioni per l'us

Nederlands	1	
English.....	7	
Deutsch	13	
Français.....	19	
Spañol	25	
Italiano	31	



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

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

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

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

Este aparato cumple con las normas de EMC 89/336/CEE, 92/31/CEE y a la norma de baja tensión 73/23/CEE.

Apparecchio conforme alle disposizioni di EMC CEE 89/336, CEE 92/31 e alla disposizione sulla bassa tensione CEE 73/23

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 verantwoordings op zich nemen voor eventuele fouten in dit boek of de gevolgen daarvan.

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

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

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

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

Tutti i diritti riservati. Nessuna parte del presente documento può essere stampata, fotocopiata, pubblicata o riprodotta su microfilm o con altri mezzi senza la previa autorizzazione scritta di Animo. Lo stesso vale per i relativi disegni e schemi. Animo si riserva il diritto di modificare i ricambi senza alcun preavviso al cliente. Il contenuto del presente manuale d'uso può ugualmente essere modificato senza alcun preavviso. Il presente manuale è valido per il modello standard della macchina. Di conseguenza, Animo non è responsabile degli eventuali danni risultanti dall'uso del presente manuale per i modelli non standard. Per le informazioni relative a regolazione, manutenzione o riparazioni non contenute in questo manuale siete pregati di rivolgervi al servizio di assistenza clienti presso il vostro fornitore. Il presente manuale è stato redatto con la massima cura. Animo non è tuttavia da ritenersi responsabile di eventuali errori in esso contenuti o delle conseguenze da ciò derivanti.

D**INHALTSVERZEICHNIS**

1.	ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	14
2.	TECHNISCHE DATEN	14
3.	INSTALLATION	15
3.1	Aufstellung der Behälter	15
3.2	Anschluß an das Stromnetz	15
4.	INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH	15
5.	KAFFEEZUBEREITUNG	16
6.	TEE ZUBEREITUNG	17
7.	GEKÜHLTE GETRÄNKE (CI)	17
8.	WARTUNG	18
9.	ZUBEHÖR	18

Diese Betriebsanleitung ist für den Benutzer der Animo Behälter, Typ CE und CI gedacht. Lesen Sie diese Anleitung genau durch, damit eine richtige und sichere Anwendung des Gerätes gewährleistet ist.

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Animo Behälter (Typ CE und CI) sind doppelwandig und werden zum Aufbewahren oder Transportieren warmer Getränke verwendet. Die ideale Warmhaltetemperatur von 80-85°C wird thermostatisch geregelt. Der Heizkörper erwärmt die Luft, die sich um den Innenbehälter befindet, dadurch wird eine Überhitzung des Inhaltes vermieden. Der Typ CI ist eine doppelwandige Ausführung, (mit FCKW-freier Polyurethan-Isolierung und ist durch seinen hohen Isolierungswert für kalte und warme Getränke geeignet. Tee oder kühle Getränke können in diesen Behältern ohne Geschmacksverlust längere Zeit aufbewahrt werden. Die Konstruktion vom Typ CI ist spülmaschine fest (IP65) und die Behälter mit Deckel sind stapelbar und daher platzsparend.

In Abbildung 1 sind die wichtigsten Zubehörteile dargestellt.

- A - Isolierdeckel
- B - Transportscheibe
- C - Handgriffe 10 bis 25 Liter
- D - Tragebügel 4 bis 8 Liter
- E - Hahn
- F - Anschlußkabel 1,5 m (CE)

Die Maschine wird mit folgenden Zubehörteilen geliefert:

- Deckel
- Transportscheibe
- Anschlußkabel mit Gerätestecker (Art.Nr.02112)
- Bedienungsanleitung

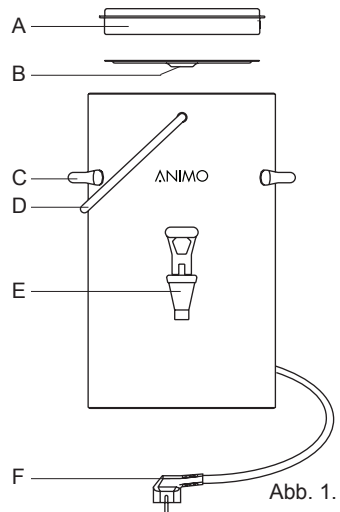


Abb. 1.

2. TECHNISCHE DATEN

Typ CE und CI	: 4 STA	6 STA	8 STA	10 STA	12 STA	16 STA	20 STA	25 STA
Inhalt L	: 4	6	8	10	12	16	20	25
Spannung (CE)	: 1N~ 220-240V 50-60Hz							
Leistung (CE)	: 165W	165W	165W	165W	275W	275W	385W	385W
Temperaturverlust °C/Std. (CI):	6°C	5°C	4°C	3°C	3°C	3°C	3°C	3°C
Gewicht leer kg	: 6	6.5	7.5	8	9.5	10.5	11.5	13
Gewicht voll kg	: 10	12.5	15.5	18	21.5	26.5	31.5	38
Abmessungen in mm ø	: 237	237	252	252	307	307	307	307
Höhe inkl. Deckel	: 346	406	436	490	427	504	580	660
Höhe inkl. Filter	: 525	590	620	675	625	700	775	855
Auslaufhöhe	: 120	120	120	120	120	120	120	120

Technische Änderungen vorbehalten

WARNUNG 

- * Der Behälter darf nicht ins Wasser getaucht oder abgespritzt werden (Typ CE).
- * Lassen Sie alle Reparaturen von einem zuständigen Servicemonteure durchführen.
- * Während des Gebrauches können Einzelteile sehr heiß werden.
- * Stellen Sie das Gerät niemals auf offenes Feuer oder eine Heizplatte.
- * Schließen Sie das Gerät an eine Schutzkontaktsteckdose an.
- * Zum Transportieren immer das Anschlußkabel aus Steckdose und Gerätesteckdose ziehen.

3. INSTALLATION

Bei der Installation des Gerätes müssen die folgenden Anweisungen befolgt werden.

3.1 Aufstellung der Behälter

- Aufstellung auf einem Bufoett, auf einem festen flachen Unterboden.
- Aufstellung auf einen Servierwagen, immer in Zusammenhang mit Animo Zentrierbolzen oder Arretierungsring

3.2 Anschluß an das Stromnetz


Abhängig von der elektrischen Ausführung des Gerätes, sollte dieses wie in der folgenden Zeichnung angegeben angeschlossen werden,

- (Abb. 2.) 1. Phase/Null bei 220V-240V mit Steckeranschluß.
- (Abb. 2.) 1. Phase/Null (3 adriges Kabel).

Bei Abb. 2 gelten folgende Anmerkungen:

- Wenn der an das Anschlusskabel angegossene Stecker nicht in Ihre Steckdose paßt, muß dieser abgeschnitten und durch einen passenden Stecker ersetzt werden.
- Der entfernte Stecker muß entsorgt werden, da es gefährlich ist, diesen Stecker weiter zu benutzen.

Befolgen Sie die folgenden Anweisungen wenn Sie einen neuen Stecker montieren:

1. Die grün/gelbe Ader ("Erde") muß an die grün/gelbe Klemme oder die Klemme mit dem Buchstaben "E", das Symbol () für "Erde," angeschlossen werden.

2. Die blaue Ader ("Null") muß an die schwarze Klemme oder die Klemme mit dem Buchstaben "N" angeschlossen werden.
3. Die braune Ader ("Phase") muß an die rote Klemme oder die Klemme mit dem Buchstaben "L" angeschlossen werden.

WICHTIG!

Das 3-adrige Netzkabel (Abb. 2) hat den folgenden Adercode:

Grün/gelb - Erde
Blau - Null
Braun - Phase

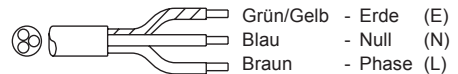


Abb. 2.

4. INBETRIEBNAHME / GEBRAUCH

Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, sollten erst die folgenden Anweisungen befolgt werden.

1. Überprüfen Sie, bevor das Gerät angeschlossen wird, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. (Typ CE)
2. Reinigen Sie den Innenbehälter mit einem sauberen feuchten Tuch.
3. Das Anschlußkabel mit dem Stecker an eine Schutzsteckdose anschließen. Der Behälter heizt auf. (Typ CE)

4. Wärmen Sie den Behälter vor Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 2 Liter) für ca. 10 Minuten vor. Die Warmhaltetemperatur beträgt dann sofort 80 - 85°C
5. Der Behälter ist betriebsbereit.

5. KAFFEEZUBEREITUNG

Kaffeezubereitung in Kombination mit einem Combifilter und Kaffeemischer

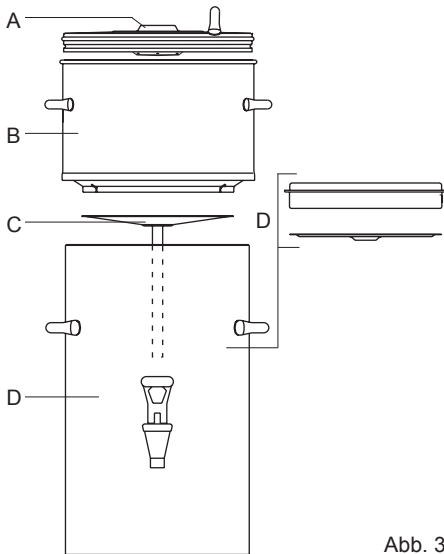


Abb. 3.

- A - Wasserverteilerdeckel mit Wasserverteiler
 B - Combifilter mit Korbfilter einsatz
 C - Kaffeemischer
 D - Behälter mit Transportscheibe und Deckel

Kaffee kann einfach mit Hilfe eines Combifilters und eines Kaffeemischers, in Kombination mit einem Durchlauferhitzer (DWI) oder Heißwassergerät (WKI) zubereitet werden.

1. Der Innenbehälter muß immer sauber sein.
2. Wärmen Sie den Behälter vor Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 2 Liter) für ca. 10

Minuten vor. Das Anschlußkabel mit dem Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose anschließen.

- 3a. Korbfilterpapier: Legen Sie ein Korbfilterpapier in den Filter ein. Dosieren Sie die entsprechende Kaffeemenge (Normalmahlung) in den Filter hinein. Der Kaffee muß gleichmäßig über den ganzen Filter verteilt werden. Die Dosierung ist ungefähr 40 - 50 g pro Liter. Die tatsächliche Menge hängt jedoch vom persönlichen Geschmack ab.
- 3b. Rundfilterpapier: Sollte kein Korbfilter einsatz verwendet werden, ist Rundfilterpapier zu benutzen. Legen Sie das Rundfilterpapier flach auf den Filterboden, befeuchte Sie das Papier so, daß es sich völlig an den Filterboden anschließt. Dadurch gelangt kein Kaffeesatz in den Kaffee. Dosieren Sie die entsprechende Kaffeemenge (Normalmahlung) in den Filter hinein. Der Kaffee muß gleichmäßig über den ganzen Filter verteilt werden. Die Dosierung ist ungefähr 45 - 50 g pro Liter. Die tatsächliche Menge hängt jedoch vom persönlichen Geschmack ab.
4. Lassen Sie zuerst das Wasser aus dem Behälter ablaufen.
5. Legen Sie den Kaffeemischer in den Behälter hinein.
6. Setzen Sie den Wasserverteilerdeckel auf den Filter, stellen Sie dieses auf den Behälter und drehen Sie den Schwenkhahn über den Mittelpunkt dieses Deckels.
7. Starten Sie den Durchlauferhitzer (DWI), indem Sie die gewünschte Menge wählen.
8. Der Zubereitungsprozess beginnt, Der Kaffeemischer im Behälter gewährleistet eine gleichmäßige Qualität des Kaffees, wodurch umschütten (mit Zeit-, Temperatur- und Aromaverlust) überflüssig wird. Die Temperatur des Kaffees wird durch eine Thermostat auf 80 - 85°C gehalten. Die Haltbarkeit des fertiggebrühten Kaffees wird durch die Mischung bestimmt und beträgt im allgemeinen 1 bis 1,5 Stunden.
9. Nachdem der Zubereitungsprozess beendet und der Filter völlig entleert ist, kann der Filter entfernt und die Transportscheibe mit Deckel auf den Behälter gesetzt werden.
10. Reinigen Sie den Filter.

Achtung! Setzen Sie immer die Transportscheibe und Deckel auf den Behälter, dadurch wird ein Auslaufen des Inhaltes während des Transportes vermieden.

6. TEE ZUBEREITUNG

Teezubereitung in Kombination mit einem Teefilter und Füllrohr.

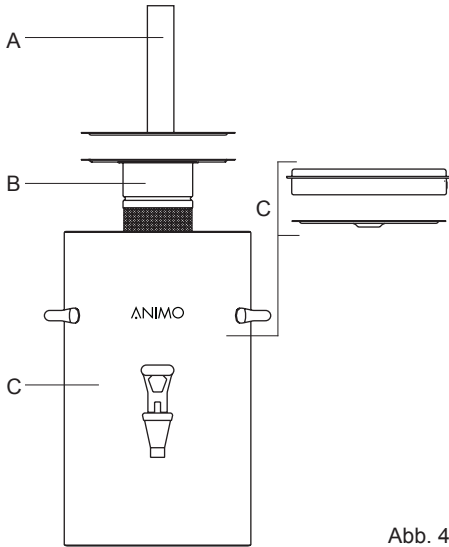


Abb. 4.

A - Füllrohr

B - Teefilter + Scheibe

C - Behälter mit Transportscheibe und Deckel

Tee kann einfach zubereitet werden mit Hilfe eines Teefilters und Füllrohrs in Kombination mit einem Durchlauferhitzer (DWI) oder Heißwassergerät (WKI).

1. Der Innenbehälter muß immer sauber sein.
2. Wärmen Sie den Behälter vor Gebrauch mit heißem Wasser (ca. 2 Liter) für ca. 10 Minuten vor.
Das Anschlußkabel mit dem Stecker an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen.

3. Geben Sie den Tee, lose oder in Beuteln, in den Teefilter, ca. 6 Gramm pro Liter.
4. Hängen Sie den Teefilter in die dazugehörige Scheibe, die schon auf dem Behälter liegt.
5. Setzen Sie das Füllrohr auf den Teefilter. Drehen Sie den Schwenkhahn über das Füllrohr.
6. Lassen Sie zuerst das Wasser aus dem Behälter ablaufen.
7. Starten Sie den Durchlauferhitzer (DWI) durch Wahl der gewünschten Menge.
8. Entfernen Sie nach dem Zubereitungsvorgang das Füllrohr und den Teefilter. **ACHTUNG ! HEIß!** Setzen Sie direkt die Transportscheibe und den Deckel auf den Behälter.
Die optimale Extraktionszeit beträgt mindestens 4 Minuten und höchstens 15 Minuten. Bei einer längeren Extraktionszeit läßt der Geschmack des Tees nach.
9. Reinigen Sie den Teefilter.

Achtung! Setzen Sie immer die Transportscheibe und den Deckel auf den Behälter, damit wird ein Auslaufen des Inhaltes während des Transportes vermieden.

7. GEKÜHLTE GETRÄNKE (CI)

Der Behälter Typ CI ist hervorragend für kalte Getränke geeignet. Füllen Sie den Behälter zum Vor kühlen mit Eis und gießen Sie das Getränk in den Behälter. Wenn keine Verdünnung gewünscht ist, erst das Eis entfernen.

WARNUNG 

- Bei Wartungsarbeiten immer bei der Maschine bleiben.
- Das Gerät darf nicht ins Wasser getaucht oder abgespritzt werden.
- Bei Reparatur- und Wartungsarbeiten am Gerät, wobei dieses geöffnet werden muß, ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

8. WARTUNG

- Spülen Sie das innere Gefäß des Behälters nach der Benutzung aus oder reinigen Sie es mit einem Kaffee-Ansatz Lösungsmittel.
- Das Gerät kann mit einem sauberen, feuchten Tuch gereinigt werden. Benutzen Sie bitte keine Scheuermittel, da diese Kratzer und stumpfe Stellen hinterlassen.
- **ACHTUNG!** Reinigen Sie den Behälter Typ CE nicht in der Geschirrspülmaschine. Der Behälter Typ CI ist zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet, Konstruktion ist IP 65 geschützt.
- Lassen Sie den Behälter, wenn er nicht benutzt wird, offen stehen, d.h. ohne Filter und Kaffeemischer. Setzen Sie den Deckel schräg auf den Behälter, sonst kann ein unangenehmer Geschmack die Folge sein.
- Sorgen Sie dafür, daß sich immer ein wenig (2 Tassen) sauberes Wasser im Behälter befindet. Das Wasser beugt ein Ansetzen des Kaffees im Zapfhahn und einer Austrocknung der Dichtungen vor.
- Reinigen Sie das Schauglas (option) mit einer Schauglasbürste (Art.NR. 08094), Entfernen Sie dafür die Schauglaskappe oder ziehen Sie die komplette Schauglasschutzhülse rechtsbündig hoch.

9. ZUBEHÖR

Behälter Inhalt	CombfILTER		Rundfilterpapier		Korbfilterpapier		Einsatzfilter Art.Nr.
	Durchmesser	Art.Nr.	Durchmesser	Art.Nr.	Durchmesser	Art.Nr.	
4	ø 260mm	95011	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
6	ø 260mm	95011	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
8	ø 260mm	95013	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
10	ø 260mm	95013	ø 260mm	01008	152/457	01116	15003
12	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
16	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
20	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004
25	ø 330mm	95012	ø 330mm	01010	203/533	01117	15004

Behälter Inhalt	Teefilter/Scheibe	Füllrohr	Schauglas + Index	Schutzhülse + Kappe
	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.	Art.Nr.
4	57003	17008	54222	54229
6	57003	17008	54195	54185
8	57004	17001	54223	54230
10	57004	17001	54196	54143
12	57005	17007	54224	54231
16	57005	17007	54225	54232
20	57009	17007	54226	54233
25	57009	17007	54227	54234

ANIMO

Animo B.V.
Dr. A. F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel: +31 (0) 592 376376
Fax: +31 (0) 592 341751
E-mail: info@animo.nl

www.animo.eu

