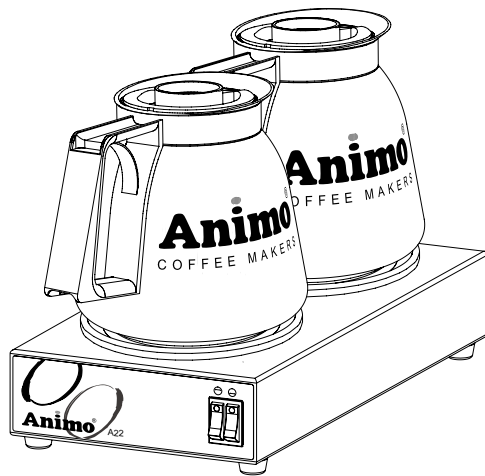


# Animo®

A22







**NL** Gebruiksaanwijzing

**GB** Manual

**D** Betriebsanleitung

**F** Mode d'emploi

Nederlands .....	3	
English .....	4	
Deutsch .....	5	
Français .....	6	

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG-richtlijnen:  
 This appliance is in accordance with the following Directives:  
 Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung gemäß den folgenden Richtlinien gebaut:  
 Cet appareil est conforme aux directives:



EMC 92/31/EEG &  
 93/68/EEG  
 LVD 73/23/EEG.



RoHS 2002/95/EEG  
 WEEE 2002/96/EEG



FOOD 1935/2004/EEG

## 2008 Animo®

Alle rechten voorbehouden. 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.

All rights reserved. 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.

Alle Rechte vorbehalten. 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.

Tous droits réservés. 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.

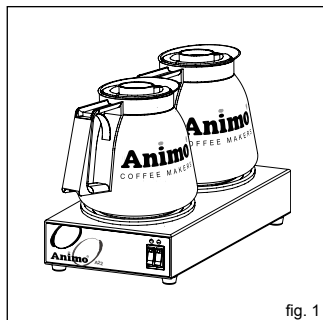


fig. 1

Bien lire ce mode d'emploi pour une utilisation optimale et en toute sécurité de ces plaques de maintien en température.

## 1. DESCRIPTION GENERALE

Les plaques de maintien A22 sont conçues pour maintenir à bonne température le meilleur du café ou le thé (85°C environ). Elle peuvent être placées n'importe où.

*Ces appareils sont vendus sans les verseuses.*

## 2. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

Type	: A22
Branchement électrique	: 1N~220-240V 50-60Hz
Puissance	: 170 W
Température du café ou du thé (avec le couvercle sur les verseuses)	: 85°C environ

### Dimensions (voir fig. 2)

Hauteur	: 80 mm
Largeur	: 185 mm
Profondeur	: 370 mm

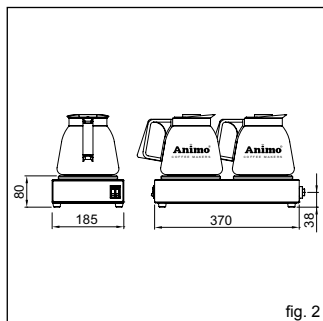


fig. 2

## 3. FONCTIONNEMENT

Une plaque de maintien émaillée permet le maintien du café ou du thé à une température optimale pour la qualité de produit: 85°C environ. Veiller cependant à ce que les verseuses soient munies de leur couvercle afin d'éviter toute déperdition de température.

### ATTENTION ⚠

- Bien veiller à ce que le câble électrique ne soit pas au contact de la plaque pendant l'utilisation car celle-ci devient très chaude.
- Bien débrancher la plaque pour toute intervention d'entretien ou de nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- En cas de non-utilisation d'une plaque, mettre le l'interrupteur sur arrêt.
- Ne jamais laisser une verseuse vide sur une plaque chaude.

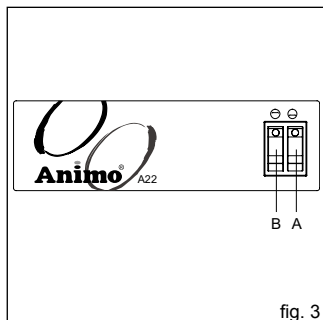


fig. 3

## 4. MISE EN SERVICE

- Nettoyer la plaque en otant l'huile de protection avec un chiffon.
- Mettre la fiche dans la prise.

## 5. UTILISATION

- ⊖ A - Mettre sous tension la plaque au moyen de l'interrupteur pour la plaque avant et. (fig. 3A).
- ⊖ B - Mettre sous tension la plaque au moyen de l'interrupteur pour la plaque arrière. (fig. 3B).

**6. ENTRETIEN**

- Garder les plaques propres en les frottant avec un chiffon humide.
- Ne jamais utiliser de produit détergeant, l'émail des plaques risquerait d'être abîmée.



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](mailto:info@animo.nl)

Internet: <http://www.animo.eu>

Rev. 3.0 03/2008 Art.nr. 09918