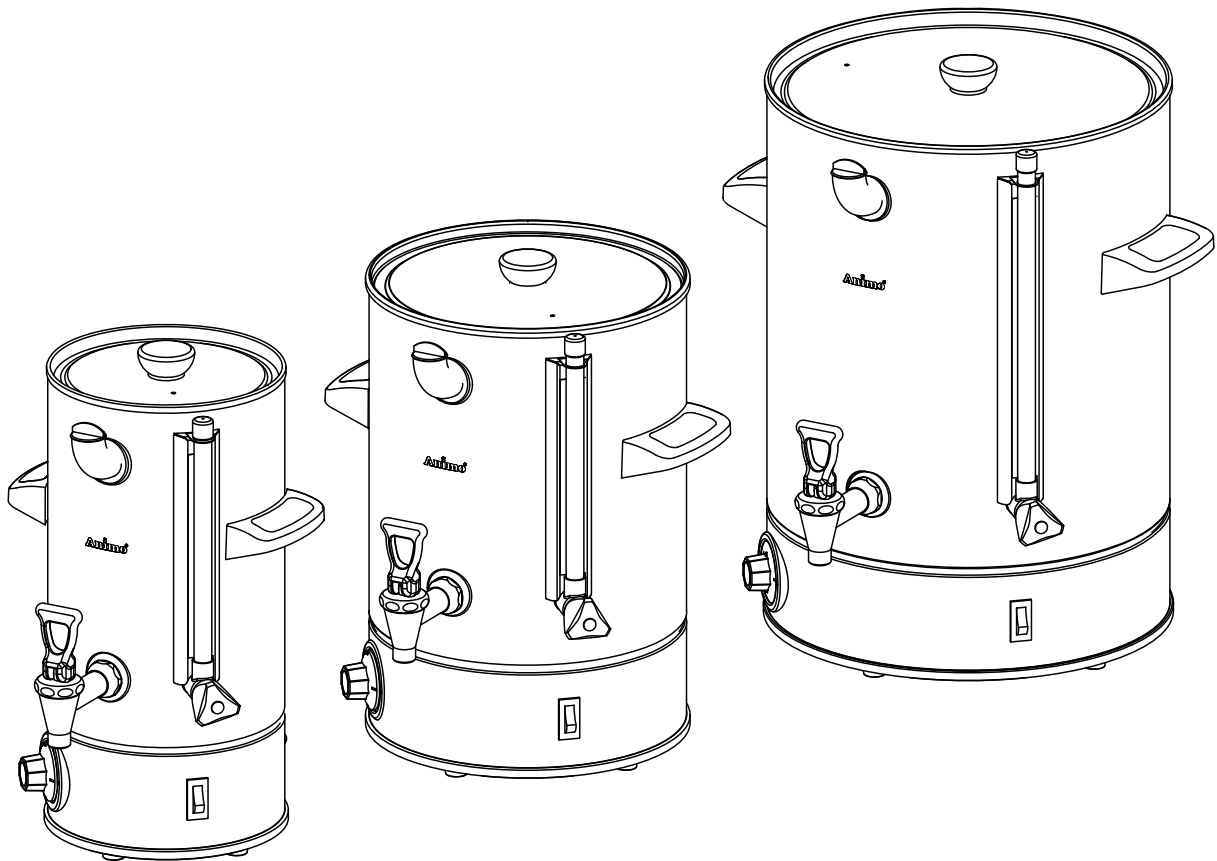


# Animo®

MWR 5n / 10n / 20n

MWR 40







**NL** Gebruiksaanwijzing

**GB** Manual

**D** Betriebsanleitung

**F** Mode d'emploi

Nederlands.....	1	
English .....	6	
Deutsch .....	11	
Français .....	16	



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 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 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**

1. LES LAITIERES MWR n .....	17
2. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES .....	17
3. BRANCHEMENT DE COMMANDE .....	18
4. TABLEAU DE COMMANDE .....	19
5. MISE EN ROUTE .....	19
6. UTILISATION.....	19
7. NETTOYAGE.....	19
8. ENTRETIEN .....	20
9. SECURITE DE LA TEMPERATURE .....	20
10. TRANSPORT .....	20
DIMENSIONS	
MWR 5n /10n.....	22
MWR 20n / 40.....	23

Veuillez lire avec attention ce qui suit afin de pouvoir faire fonctionner parfaitement cet appareil.

## 1. LES LAITIÈRES MWR n

Grâce à l'utilisation d'un bain-marie, le lait n'attache pas. Un thermostat à réglage progressif jusqu'à 75°C règle automatiquement la température de conservation du lait. PS: Ces laitières sont idéales aussi pour le vin chaud et le chocolat, ainsi que toute autre boisson chaude.

Dans le schéma No 1 les pièces les plus importantes sont indiquées.

- A - Couvercle
- B - Bouchon de l'entrée du bain-marie
- C - Jauge de niveau du bain-marie
- D - Robinet
- E - Thermostat
- F - Interrupteur Marche/Arrêt
- G - sécurité contre la chauffe-à-sec
- H - branchement électrique

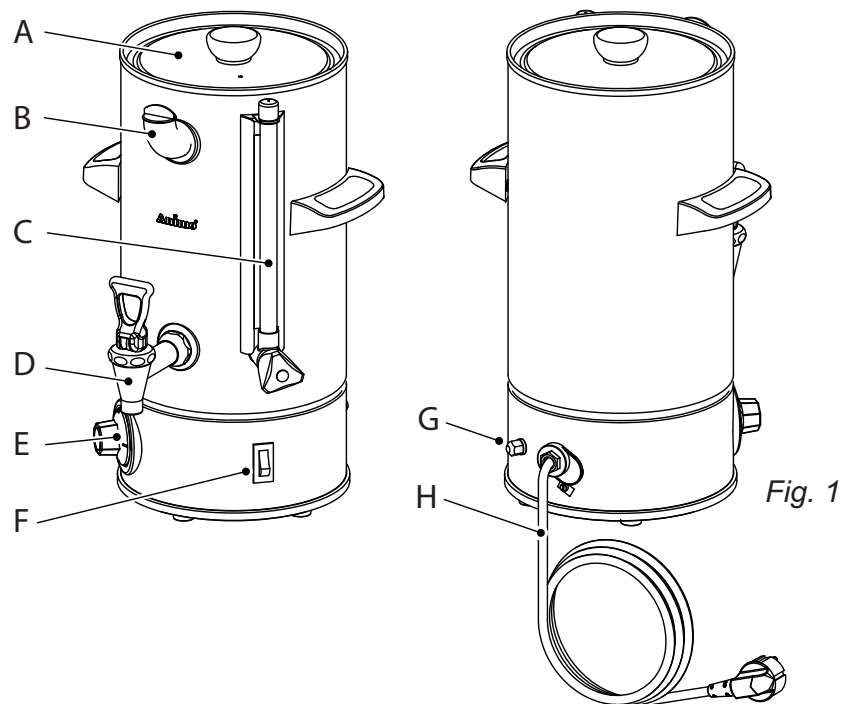


Illustration: modèle MWR 5n

## 2. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

	MWR 5n	MWR 10n	MWR 20n	MWR 40
Tension	: 1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V
Puissance 1	: 3,2 KW	3,2 KW	3,2 KW	3,2 KW
Ampères	: 16 A	16 A	16 A	16 A
Fréquence	: 50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Contenance	: 5 L	10 L	20 L	40 L
Contenance du bain-marie	: 2,7 L	4,3 L	8 L	14,5 L
Capacité horaire (bain-marie chaud)	: 20 L/h	20 L/h	30 L/h	40 L/h
Temps de chauffe (bain-marie froid) 2:	± 18 min	± 37 min	± 45 min	± 95 min 3
Temps de chauffe (bain-marie chaud):	± 15 min	± 30 min	± 36 min	± 65 min 3
Détection du niveau d'eau	: Jauge	Jauge	Jauge	Jauge
Longueur du câble électrique	: 1,4 mètre	1,4 mètre	1,4 mètre	1,4 mètre
Dimensions	: voir fig.10	voir fig.11	voir fig.12	voir fig.13
Poids vide	: 5,5 kg	7,5 kg	11 kg	16 kg
Poids rempli	: 13 kg	22 kg	39 kg	70 kg

1 - 18-75°C

2 - Pour la laitière 40 litres, il est recommandé de pré-chauffer le lait.

3 - CH / DK: 1N~220-240V 2200W / 2N~400V 3200W

*Sous réserve de modifications techniques*

### 3. BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

- Poser l'appareil sur un endroit horizontal de façon à pouvoir le brancher sur le réseau électrique.
- L'appareil est muni d'un tuyau de trop-plein qui communique avec la rampe-égouttoir.

En fonction du type de machine demandé, il faudra procéder aux branchements suivants:

- (fig 2) 220-240V 1 phase avec connections sur la fiche
- (fig. 2) 220V 1 phase (câble 3 fils)
- (fig. 3) 380V 2 phases (câble 4 fils)
- (fig. 4) 380V 3 phases (câble 5 fils)

Dans le cas de la fig. 4 il faut tenir compte des remarques suivantes:

- au cas où la fiche livrée ne rentre pas dans votre prise, il faut la changer par une autre en coupant le câble.
- Prendre soin de bien jeter la fiche non-utilisée afin d'éviter tout accident éventuel.

Bien suivre les indications suivantes, lorsque vous montez une nouvelle fiche:

1. Le fil vert/jaune (terre) doit être fixé sur borne marquée de la lettre "E" et symbole ( ) 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 brun (phase) doit être fixé sur la borne marquée de la lettre "L" ou colorée en rouge.

#### IMPORTANT

Les trois fils du câble de la fig. 2 sont:

vert/jaune	-	Terre
bleu	-	Neutre
marron	-	Phase L1
Marron	-	Phase L2
Gris	-	Phase L3

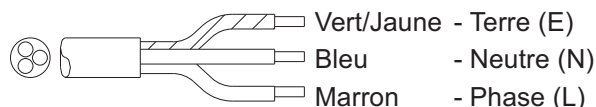


fig. 4

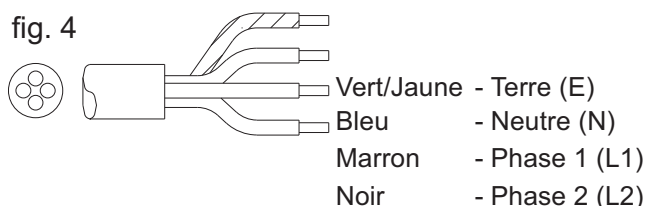


fig. 5

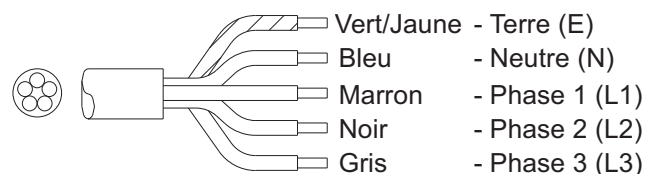


fig. 6

### PRECAUTIONS

- Lors d'une réparation ou de toute intervention sur l'appareil nécessitant l'ouverture de l'appareil, toujours débrancher celui-ci.
- Ne jamais le stocker dans un endroit où il gèle.
- Toujours prévoir une terre pour le branchement.
- Ne jamais le plonger dans l'eau.
- Faire effectuer toutes les réparations, par un spécialiste.
- En cas de non-utilisation pendant une (longue) période, débrancher l'appareil.

#### 4. TABLEAU DE COMMANDE (FIG. 5)

A - Interrupteur  
marche/arrêt

B - Thermostat

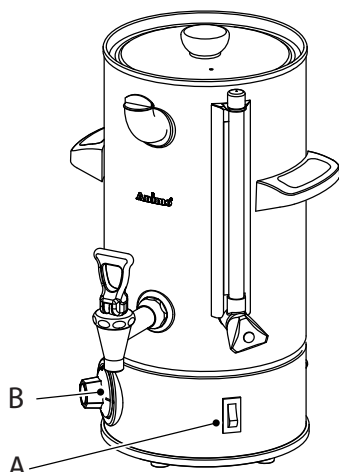


Fig. 5

#### 5. MISE EN ROUTE

Avant d'utiliser la nouvelle machine, un certain nombre d'action est nécessaire.

1. Bien rincer la cuve avec de l'eau claire.
2. Eteindre l'interrupteur (fig. 6A) et remplir le bain marie avec de l'eau froide ou chaude. Remplir jusqu'au niveau MAX de la jauge en verre.

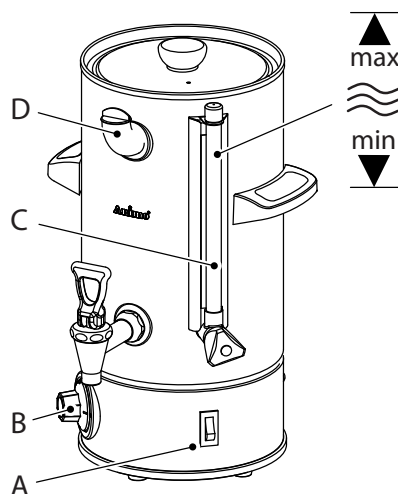


Fig. 6

**Attention : Si l'eau du bain marie est trop remplie, elle sera éjectée par le bouchon de remplissage lors de la montée en température.**

3. Remplir la cuve avec du lait.
4. Brancher la prise.
5. Mettre la laitière en route à l'aide de l'interrupteur principal (fig. 6A) et mettre le thermostat (fig. 6B) sur la température souhaitée.
6. La laitière est prêt à l'utilisation.

#### 6. UTILISATION

1. Contrôler si la cuve est propre.
2. Fermer le robinet et remplir la cuve avec du lait ou toute autre boisson.
3. Mettre la laitière en route avec l'interrupteur (fig. 6A) et mettre le thermostat (fig. 6B) sur la température souhaitée (85°C).
4. Dans le cas où le lait n'est pas servi tout de suite, mettre le thermostat entre 68 et 72°C (pasteurisation constante).
5. Vérifier le niveau du bain marie (fig. 6C) pendant l'utilisation. Remplir si nécessaire.
6. Du lait peut être rajouté à tout moment, l'échauffement s'effectue automatiquement.

**Le lait est périssable! Faites attention de ne pas le laisser trop long temps dans la cuve.**

**IMPORTANT:** Le point d'ébullition de l'eau dans le réservoir dépend de l'altitude par rapport au niveau de la mer ou la laitière se trouve. Le thermostat doit donc être réglé de façon que l'eau ne bouille pas!

L'eau bout déjà à :

- 95°C à une altitude de 1500 mètres
- 90°C à une altitude de 3000 mètres

#### 7. NETTOYAGE

Après utilisation, bien nettoyer la cuve.

Ne pas utiliser du nettoyant au citron, parce que le lait est très sensible au citron.

1. Eteindre la laitière.
2. Eteindre la laitière.
3. Dévissez le dessus du robinet en le tournant vers la gauche. Retirez le joint du capuchon de la vis.
4. Nettoyer la tête de robinet et le joint.
5. Remonter la tête de robinet.
6. Nettoyer la cuve, le couvercle

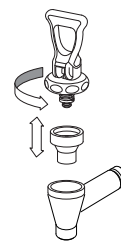


Fig. 7.

- avec une brosse douce.
7. Il faut toujours laisser un fond d'eau dans la cuve afin d'éviter que le caoutchouc du robinet ne se dessèche.
8. En cas de non-utilisation de la laitière, placer le couvercle en biais sur la laitière pour permettre l'aération de la cuve

Pour enlever des restes de lait, il est conseillé d'utiliser le nettoyant Animo. Verser dans la cuve?

- l'eau chaude auquel on aura mélangé 100 à 150 ml de nettoyant, et brosser les bords.
- Eventuellement laisser le produit une dizaine de minutes sur les taches avant de bien rincer.
- Pour rincer utiliser la vidange.
- Ne pas oublier également de rincer le robinet, et le couvercle.

## 8. ENTRETIEN

- L'extérieur acier inoxydable de la laitère peut être nettoyé avec une serviette humide et essuyé avec un torchon. Ne pas utiliser de produit abrasif pour éviter des rayures.

## 9. SECURITE DE LA TEMPERATURE

L'appareil possède une sécurité contre la chauffe-à-sec à l'extérieur. Celle-ci se trouve à l'arrière de l'appareil à côté de l'entrée du câble. Cette sécurité arrête le fonctionnement de la chauffe, quand la température est trop élevée.

Dans le cas où la sécurité a fonctionné, procéder comme suit:

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Dévisser la protection noire (fig. 8A).
3. Appuyer le bouton maintenant apparent et revisser la protection noire.

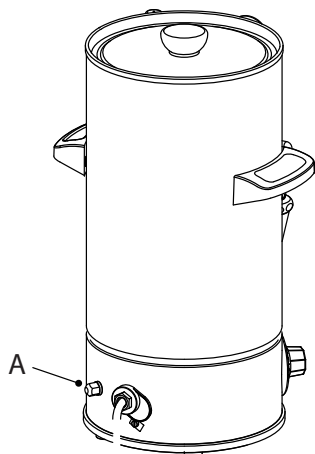


Fig. 8

## 10. TRANSPORT

1. Éteindre et débrancher la laitère.
2. Vider la cuve et la nettoyer.
3. Vider et nettoyer la cuve ( chapitre 7 "nettoyage")
4. Enlever le bouchon du bain marie et retourner la machine à l'envers pour faire sortir l'eau restante au dessus de l'évier. Le bain marie se vide. Attention, l'eau peut être chaude !
5. La laitère est prête pour le transport.

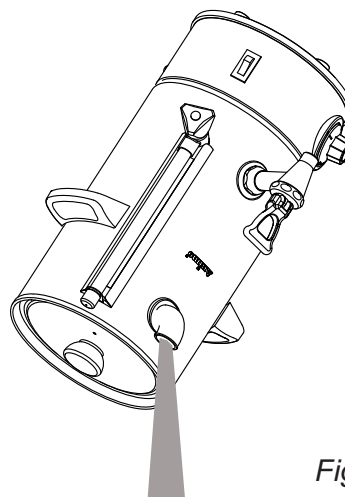


Fig. 9

**Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions**

**MWR 5**

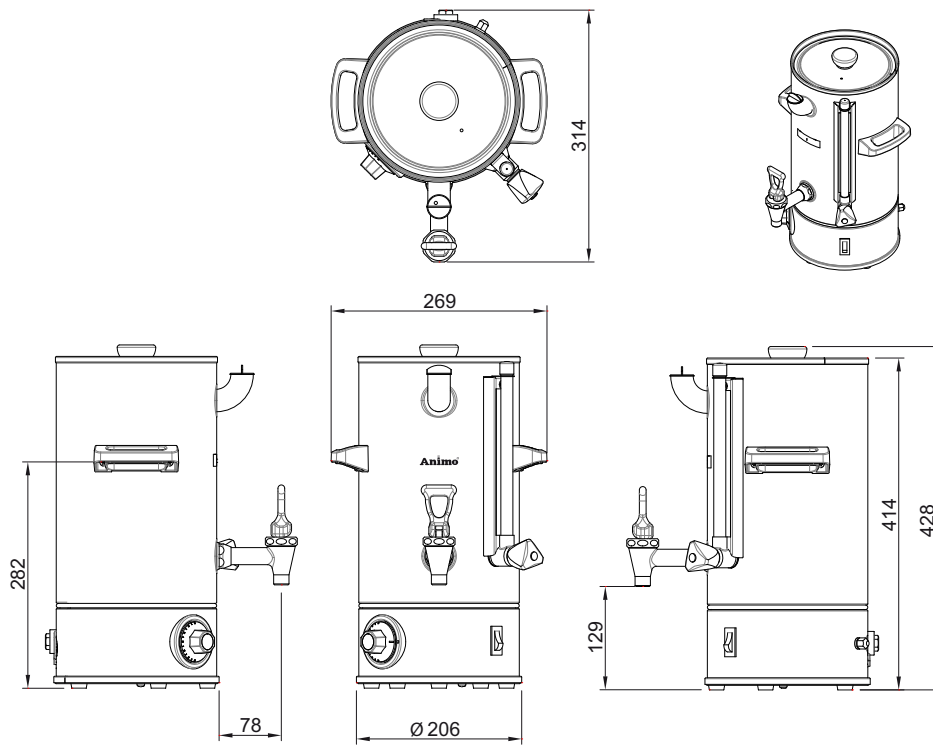


fig./ Abb. 10

**MWR 10**

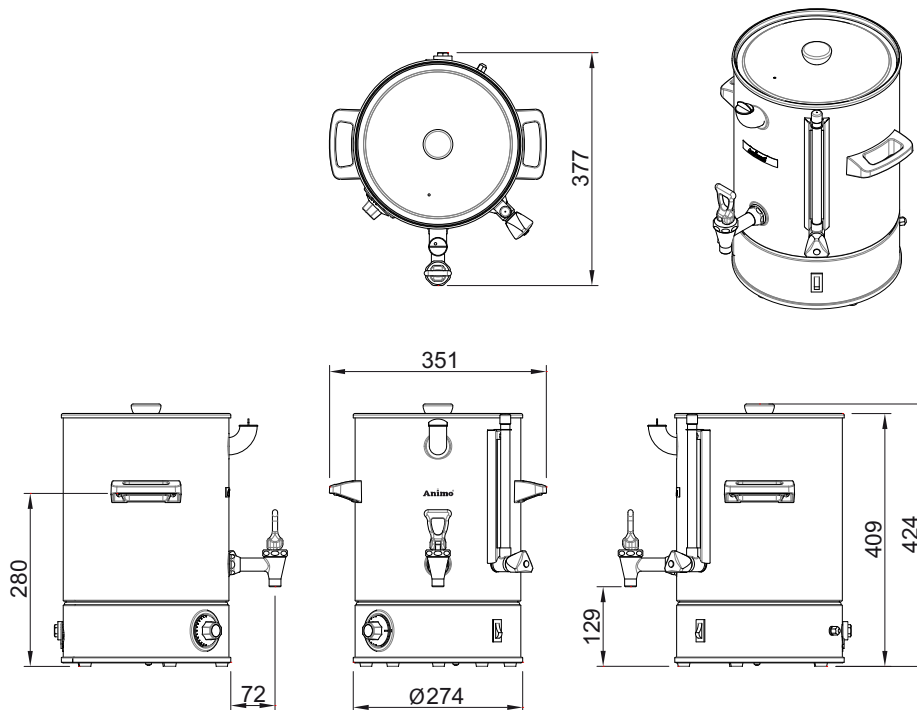


fig./ Abb. 11

**Afmetingen / Dimensions / Abmessungen / Dimensions**

**MWR 20**

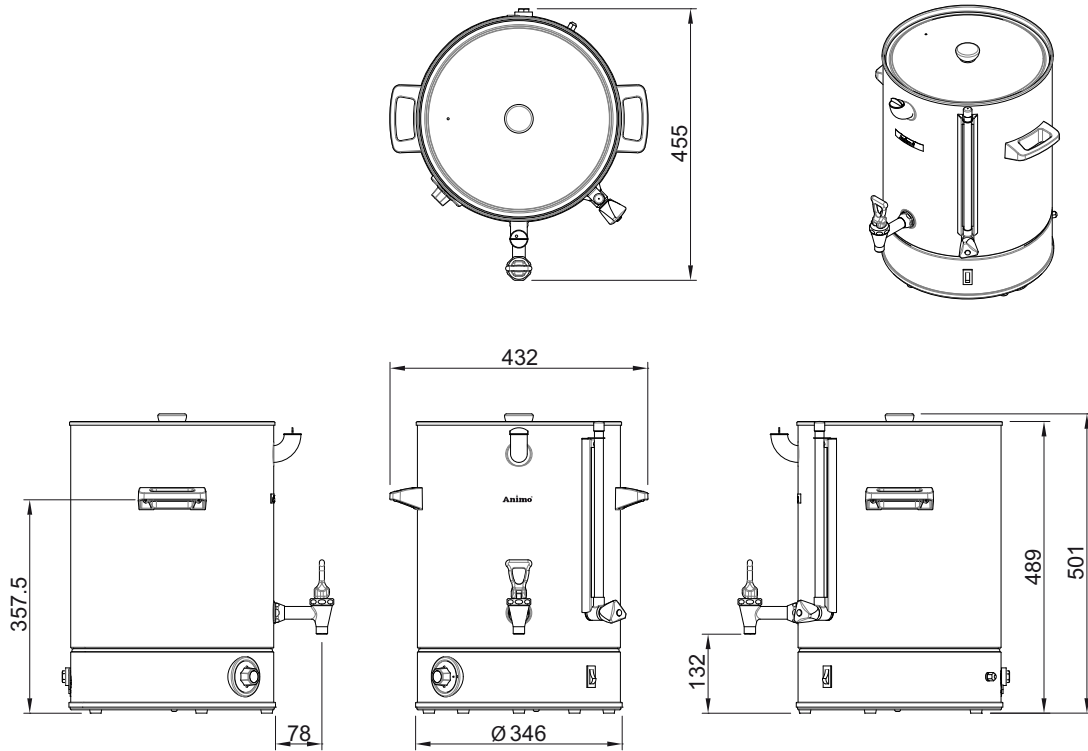


fig./ Abb. 12

**MWR 40**

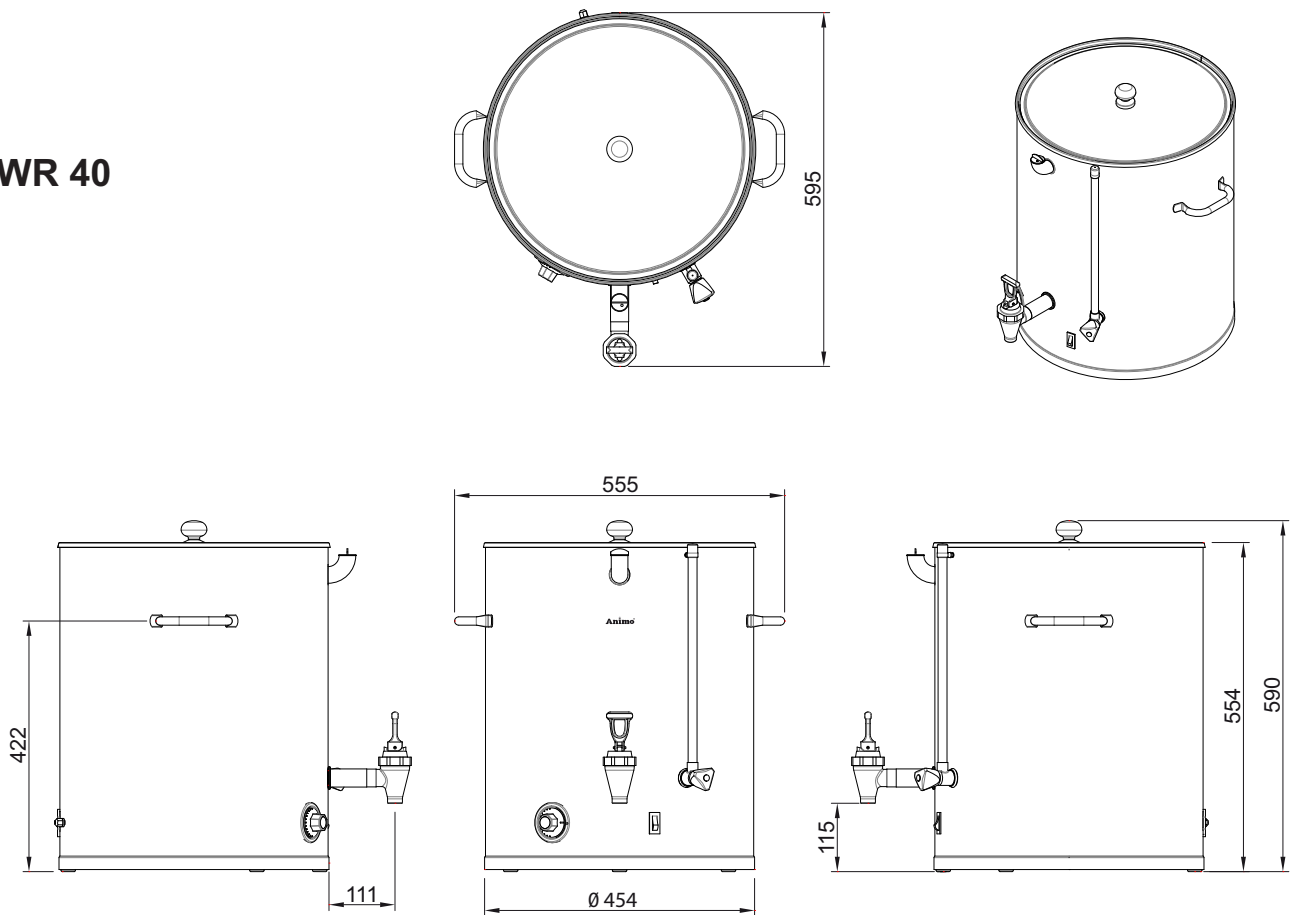


fig./ Abb. 13



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. 5.0 06/2008 Art.nr. 09938