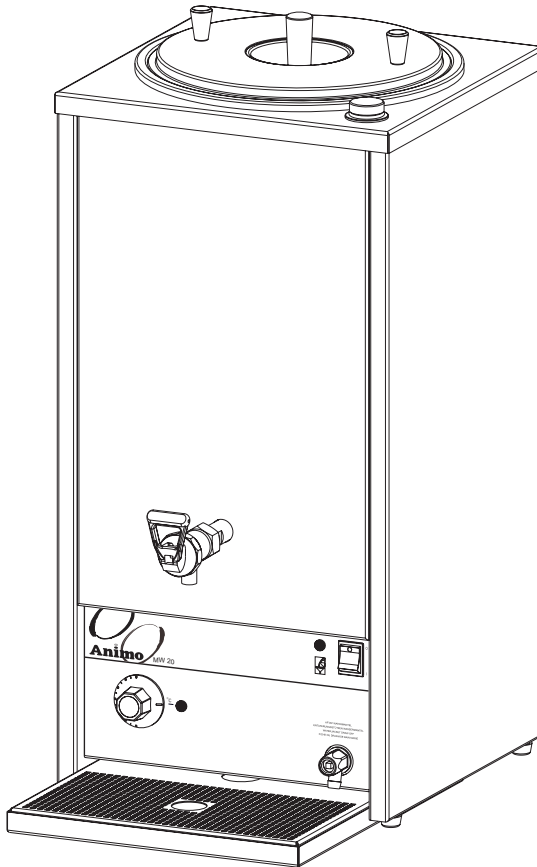


Animo®

MW 5/10/20



NL Gebruiksaanwijzing

GB Manual

D Betriebsanleitung

F Mode d'emploi

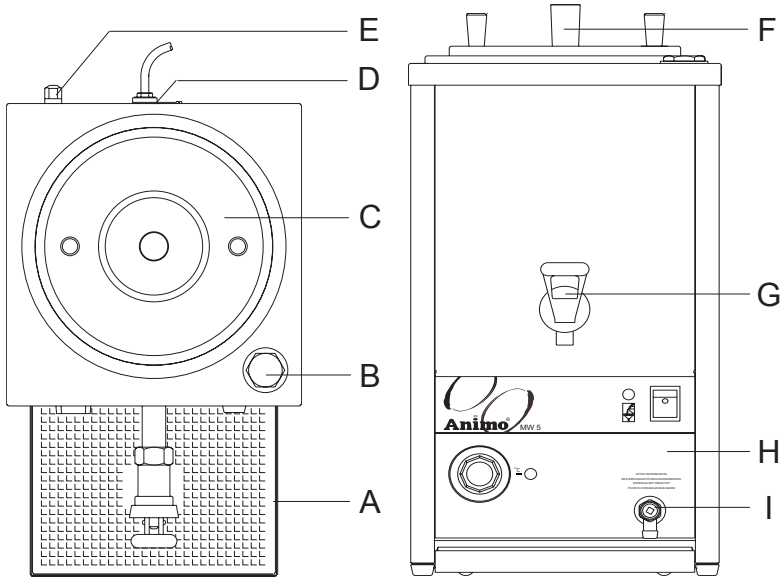


fig. 1 / Abb. 1

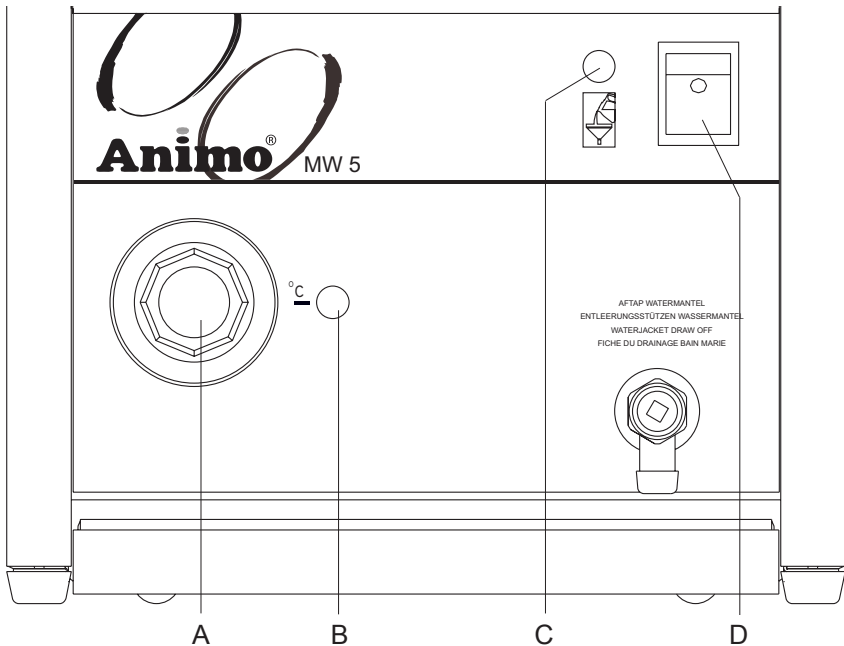
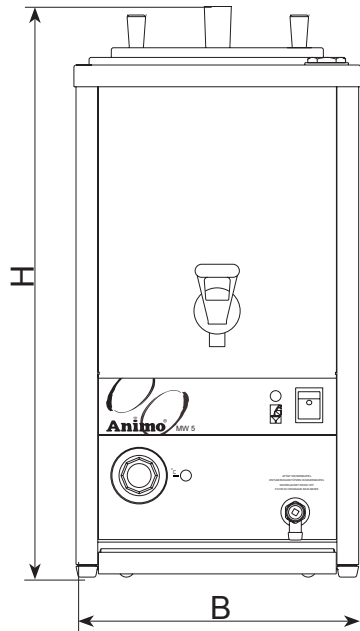
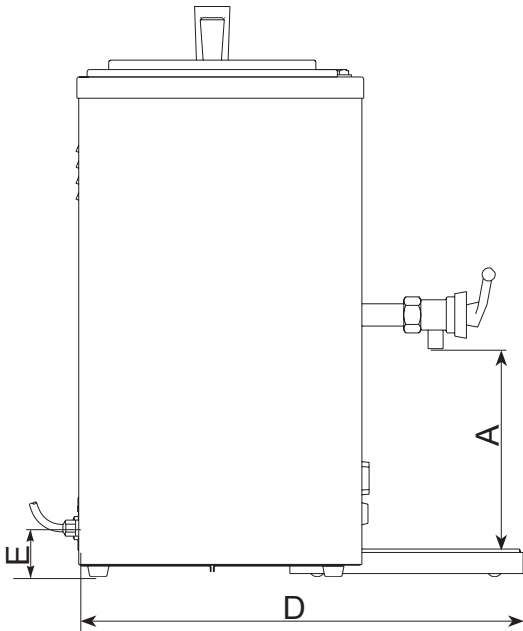
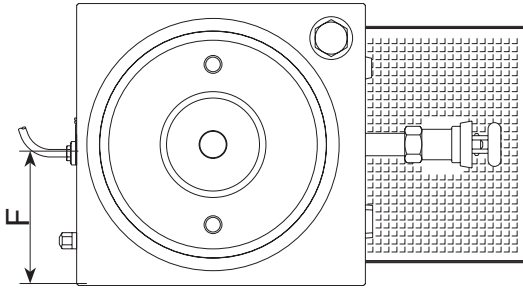






fig. 2 / Abb. 2



	MW 5	MW 10	MW 20
Afmetingen			
Dimensions	A	190	210
Abmessungen	B	260	340
Dimension	D	420	490
Dimensión	H	520	565
	E	45	45
	F	120	160

fig. 3 / Abb. 3

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 MW 5, 10, 20	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.....	20
8.	ENTRETIEN	20
9.	SECURITE DE LA TEMPERATURE	20
10.	TRANSPORT	20

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

1. LES LAITIÈRES MW 5, 10, 20 LITRES

Grâce à l'utilisation d'un bain-marie, le lait n'attache pas. Un thermostat à réglage progressif jusqu'à 85°C règle automatiquement la température de conservation du lait. Des lampes de contrôle pour le chauffage et le niveau du bain-marie, ainsi qu'une protection contre la chauffe-à-sec garantissent une haute fiabilité et une utilisation très facile de ces machines.

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.
 Dans le schéma No 2 ce sont les commandes.

Figure No 1:

A - rampe-égouttoir avec grille	F - mélangeur
B - bouchon de l'entrée du bain-marie	G - robinet
C - couvercle	H - tableau de commande
D - branchement électrique	I - vidange du bain-marie
E - sécurité contre la chauffe-à-sec	

L'appareil est livré en version standard avec:

- la rampe-égouttoir
- un entonnoir pour le remplissage du bain-marie
- une brosse pour le nettoyage du robinet
- une clé pour la vidange du bain-marie
- un mélangeur
- 50 cl. de produit pour nettoyer le lait (code 49003 1L)

2. RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

	MW5	MW10	MW20
Tension	: 1N~ 220-240V	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Puissance	: 3,2 KW	6,6 KW	9,6 KW
Ampérage	: 16 A	3x10 A	3x16 A
Fréquence	: 50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Contenance	: 5 L	10 L	20 L
Contenance du bain-marie	: ±3 L	±4,2 L	±6 L
Capacité horaire(bain-marie chaud)	: 20 L/h	40 L/h	60 L/h
Temps de chauffe(avec bain-marie froid)*	: ±20 min	±20 min	±25 min
Temps de chauffe(avec bain-marie chaud)	: ±15 min	±15 min	±20 min
Détection du niveau d'eau	:	interrupteur de niveau	
Longueur du câble électrique	: 1,4 mètre	1,7 mètre	1,7 mètre
Dimensions	: voir fig.3	voir fig.3	voir fig.3
Poids	: 13 kg	18 kg	20 kg
* 18-75°C			

Le "MW" 5 peut également être livré avec un supplément de prix en

1N~ 220-240V 50-60Hz 2.2 kW ou

2N~ 380V 50-60Hz 3 kW

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 4) 220-240V 1 phase avec connection sur la fiche
- (fig. 4) 220V 1 phase (câble 3 fils)
- (fig. 5) 380V 2 phases (câble 4 fils)
- (fig. 6) 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 (\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 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. 4 sont:

vert/jaune	-	Terre
bleu	-	Neutre
marron	-	Phase

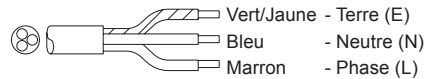


fig. 4



fig. 5

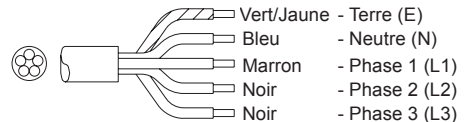


fig. 6

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. 2)

- A - Thermostat
- B - Voyant de controle de la résistance
- C - Voyant de controle de remplissage du bain-marie
- D - Interrupteur marche/arrêt

5. MISE EN ROUTE

1. Placer le robinet en acier inoxydable qui est livré non-monté sur la laitière et bien serrer l'écrou hexagonal.
2. Placer la rampe-égouttoir devant l'appareil
3. vérifier que le robinet est fermé.
4. Bien rincer la cuve avec de l'eau claire.
5. Remplir la cuve avec du lait.
6. Brancher la prise.
7. Mettre la laitière en route a l'aide de l'interrupteur principal (fig. 2D) et mettre le thermostat (fig. 2A) sur la température souhaitée.
8. Le voyant de contrôle d'alerte du niveau D'eau du bain-marie (fig. 2C)s'allume
9. Enlever le bouchon (fig. 1B) de l'entrée du bain-marie.
10. Remplir le réservoir d'eau à l'aide de l'étonnoir (livré avec la laitière) avec de l'eau froide ou chaude jusqu'à ce que le voyant (fig. 2C) s'éteigne.

Dans le cas où le réservoir d'eau est trop rempli, l'eau sort par le tuyau de "trop plein" dans l'égouttoir.

11. La laitière commence à chauffer et le voyant de contrôle (fig 2B) s'allume.
12. Visser le bouchon de l'entrée du bain-marie.
13. Lorsque la température de l'eau est atteinte, la lampe de contrôle s'éteint.
14. 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. 2D) et mettre le thermostat (fig. 2A) sur la température souhaitée (85°C), le voyant de contrôle a coté du thermostat s'allume.
4. Dès que le voyant (fig. 2B) s'éteint la boisson a atteint la température souhaitée.
5. Dans le cas où le lait n'est pas servi tout de suite, mettre le thermostat entre 68 et 72°C (pasteurisation constante).
6. Pendant l'échauffement remuer le mélangeur (fig. 1F) de temps en temps
7. Si le voyant de remplissage du bain-marie (fig. 2C) s'allume, remplir le réservoir jusqu'à ce que le voyant s'éteigne. Attention, si le voyant de contrôle s'allume, remettre le thermostat à zéro!
8. 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. Démonter le robinet de la laitière à l'aide de l'écrou hexagonal.
3. Nettoyer le robinet et le tuyau allant vers la cuve avec la brosse livrée avec la laitière.
4. Remettre le robinet et bien re serrer l'écrou hexagonal.
5. Nettoyer la cuve, le mélangeur, le couvercle et l'égouttoir avec une brosse douce.
6. Il faut toujours laisser un fond d'eau dans la cuve afin d'éviter que le caoutchouc du robinet ne se dessèche.
7. 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 d'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, le mélangeur, le couvercle et la rampe-égouttoir.

8. ENTRETIEN

- L'extérieur acier inoxydable de la laitière 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.
3. Appuyer le bouton maintenant apparent et revisser la protection noire.

10. TRANSPORT

1. Éteindre et débrancher la laitière.
2. Vider la cuve et la nettoyer.
3. Enlever la rampe-égouttoir.
4. Vider le réservoir d'eau avec la clé livrée avec la laitière (fig. 11) et éventuellement à l'aide d'un tuyau. Attention, l'eau peut être chaude!
5. Refermer le réservoir d'eau une fois qu'il est vidé.
6. La laitière est prête pour le transport.



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.eu>

Rev. 3.0 08/2008 Art.nr. 09966