

**1. Monter**

- Encliqueter l'anneau rotatif *Si nécessaire*
- Oter les accessoires
- Assembler le récipient à gouttes/grille d'égouttement

**2. Remplir**

- Grains de café
- Eau fraîche
- Mesurer la dureté d'eau *1 sec.*

**3. Mettre en marche**

Lecture après 1 minute

■	Dureté 1
■ ■	Dureté 2
■ ■ ■	Dureté 3
■ ■ ■ ■	Dureté 4

**4. Purger**

- Placer un récipient en dessous
- Faire couler l'eau chaude jusqu'à écoulement régulier de l'eau

**5. Ajuster**

- Lancer la programmation
- Fonction... chercher choisir
- Ajustement... chercher choisir + mémoriser

<b>LANGUE</b>	ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...
<b>DURETE D'EAU</b>	Dureté 1 - Dureté 2 - Dureté...

Arrêter avec ESC

**Accessoires fournis**



**Données techniques**

- Type: SUP 015 R
- Tension: voir la plaque signalétique apposée sur la machine
- Câble de distribution: 1.2 m
- Puissance: voir la plaque signalétique apposée sur la machine
- Pression de la pompe: env. 15 bar
- Temps de préparation: Espresso env. 20 sec./tasse, café ca. 30 sec./tasse
- Ejection du marc de café: automatique
- Dosage de la quantité d'eau: électronique, en continu
- Volume: Réservoir d'eau env. 2.4 litres
- Sortie de vapeur: Bac à grains de café env. 300 gr.
- Dimensions (L x P x H): env. 33 x 45 x 40 cm
- Poids (net): env. 70 x 45 x 40 cm avec porte de maintenance ouverte
- Poids (net): env. 16 kg

Ce mode d'emploi TSM SUCCESS MANUAL® a été établi en conformité avec les normes de sécurité d'utilisation en vigueur. Sur la base d'une analyse des risques liées à l'utilisation et à la manipulation, ce mode d'emploi comporte des indications pour un emploi sans danger de l'appareil à condition de toujours l'utiliser de façon raisonnable



TSM SUCCESS MANUAL® - safe to use - easy to understand due to TSM®-Total Security Management and ergonomic communication®

cod. 0347,952 Rev. 02 del 08/04/02

**REMEDIER AUX DERANGEMENTS**

**Pas d'affichage**  
L'appareil n'est pas sous tension  
- Actionner l'interrupteur  
- Fermer la porte de maintenance  
- Vérifier la fiche, le raccord et les fusibles

**La préparation ne démarre pas**  
Affichage:  
**GROUP ABSENT** ▶ Introduire et bloquer le groupe de café  
**GROUP BLOQUE** ▶ Nettoyer le groupe de café  
**TIR. MAR. ABS.** ▶ Introduire le tiroir de marc correctement  
**MOULIN BLOQUE** ▶ Nettoyer le moulin à café  
**ECONOM. ENERGIE** ▶ Presser «Stand by»

**Lors de la sélection «café moulu», seule de l'eau coule**  
- Mettre une cuillère-mesure de café moulu  
- Préchauffer les tasses  
- Modifier la température  
- Au besoin; nettoyer le groupe café  
- Au besoin, détartre

**Le café n'est pas assez chaud**

**Pas d'eau chaude/ de vapeur**  
Buse d'eau chaude/ vapeur bouchée  
- Nettoyer la buse avec une épingle  
*Attention: N'effectuer cette opération qu'avec la machine à café éteinte et le robinet fermé.*

**Durée de chauffage trop longue, trop peu d'eau**  
- Détartre l'appareil

**Le groupe café ne peut pas être retiré**  
1. Fermer la porte de maintenance  
2. Brancher l'appareil : Le groupe se remet en position de départ  
3. Débrancher l'appareil  
4. Ouvrir la porte de service, presser sur «PRESS» et enlever le groupe café  
5. Continuer avec

**Le groupe café ne peut pas être inséré**  
Repositionner le groupe café en mode départ

**DETARTRE (automatique)**

- Ne JAMAIS utiliser du VINAIGRE (risque d'endommager l'appareil)  
- Renouveler l'opération environ 3 ou 4 fois par an

**1 Préparer la détartrage**  
- Ne détartre l'appareil que lorsque les composants sont froids (cafetière froide).  
Suivre soigneusement les instructions d'utilisation du fabricant de détartrant!

**2 Détartre**  
Le programme de détartrage ne peut être interrompu!  
1. Placer un grand récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur  
2. Remplir le réservoir d'eau avec un produit de détartrage recommandé par le fabricant  
3. Presser la touche pour le mode de programmation  
4. Chercher **DETARTRE** avec **▲▼**  
5. Mettre en marche avec **ENTER**

Affichage :  
**MACHINE EN DETARTRANT** ▶ Attendre env. 45 min.  
**RINCER MACHINE** ▶ Fermer le bouton tournant, presser ENTER  
**RESERVOIR VIDE** ▶ Rincer le réservoir d'eau + remplir  
**RINCAGE** 2. Ouvrir le bouton tournant  
3. Laisser le contenu s'écouler  
4. Fermer le bouton tournant, presser ENTER  
**RINCAGE FINI** ▶ Presser ESC

**3 Resetter l'affichage de détartrage**  
Arrêter avec ESC  
1. Presser la touche pour le mode de programmation  
2. Chercher **SIG. DETARTR.** **▲▼** -> ENTER  
3. Chercher **OUI** **▲▼** -> ENTER



**NETTOYAGE**

Utilisez uniquement un produit à nettoyer doux, non détergent

**Corps de la machine**  
Nettoyer avec un chiffon humide et doux

**Réceptacle à galettes de marc, récipient à gouttes, tamis et réservoir d'eau fraîche**  
Nettoyer sous l'eau

**Groupe café**  
*Nettoyer 1x par semaine. Ne jamais mettre le groupe café dans le lave-vaisselle*

- Ouvrir la porte de maintenance. Sortir le récipient à gouttes/ le réceptacle à galettes de marc
- Appuyer sur PRESS et sortir le groupe café. Si nécessaire dévisser le filtre supérieur du groupe café
- Nettoyer le tout sous l'eau chaude et laisser bien sécher. Nettoyer la porte de maintenance

2.1 Dégager le filtre avec la clé...

2.2 ...et enlever

**Buse**  
Si nécessaire  
1. Déserrer la vis à tête molletée  
2. Oter la buse, la démonter et bien la nettoyer  
3. Bien essuyer chaque élément, avant de remonter  
4. Serrer la vis à tête molletée

**Tir marc plein**  
**TIR MARC PLEIN**  
Cette indication apparaît sur le display quand le tiroir à marc est plein. Dans cette condition, la machine ne peut faire que de l'eau chaude et de la vapeur (mais pas du café). Quand la machine est allumée enlever le tiroir à marc, le vider et le replacer, (attention: le temps minimum pour faire cela est de 5 secondes). Après ce laps de temps, en replaçant le tiroir à marc le message s'efface et sur le display apparaît l'indication suivante:  
**SELEC. PRODUIT MACHINE PRETE**  
A cet instant la machine est de nouveau prête pour l'usage.



**Mode d'emploi**

Veillez lire attentivement le mode d'emploi TSM® avant de mettre l'appareil en marche. Afin de toujours obtenir un café de qualité et d'éviter tout dégât ou blessure, veuillez suivre scrupuleusement les instructions. Attention! Ce manuel peut servir à d'autres personnes, aussi veillez à ce qu'il soit toujours à portée de main. L'appareil a subi un contrôle strict afin de garantir la sécurité et le bon fonctionnement. Il a quitté l'usine en parfait état de marche.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

Veillez lire les consignes de sécurité avant de mettre l'appareil en marche!

1. Remplir de grains



2. Remplir d'eau



3. Mettre en marche

Pour activer le mode « interruption de fonctionnement », presser « Stand by »  
Economie d'énergie!



4. Observer le voyant

- CHAUFFER** ▶ Attendre...
- RINCAGE** ▶ Placer la tasse en dessous
- ECONOMIE ENERGIE** ▶ Presser « Stand by »

5. Eventuellement purger

Après une période de non-utilisation prolongée



Placer un récipient en dessous  
Ouvrir le robinet d'eau chaude/ de vapeur et attendre que l'eau sorte en jet régulier. Pour arrêter à nouveau, refermer le robinet d'eau chaude/ de vapeur

**Préchauffer les tasses**  
Allumer la plaque chauffe-tasses  
-> voir programmation

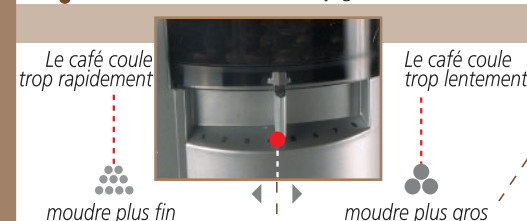
REGLAGE

Adapter la quantité de café à la taille des tasses

si « Mémoriser la quantité » est enclenchée  
1) Placer la tasse en dessous -> voir programmation  
2) Presser la touche voulue et maintenir la pression  
3) Dès que la quantité souhaitée est atteinte, lâcher la touche -> La quantité reste en mémoire!

Degré de mouture

Ne régler qu'avec le mécanisme de broyage en marche  
Le café coule trop rapidement / Le café coule trop lentement



seulement si nécessaire



Voir page 6



- Réservoir d'eau fraîche
- Plaque chauffante
- Bouton tournant pour vapeur/ eau chaude
- Buse d'eau chaude/vapeur
- Ecoulement du café (adaptable)
- Agent moussant
- Interrupteur
- Récipient à gouttes/ grille d'égouttement
- Bac à grains de café
- Lever de réglage du degré de mouture
- Bac à café moulu
- Lever de réglage de la quantité de café
- Tableau de bord
- Porte de maintenance / groupe café
- Réceptacle à galettes de marc
- Indicateur: Récipient à gouttes plein

PREPARATION

CAFE EN GRAINS

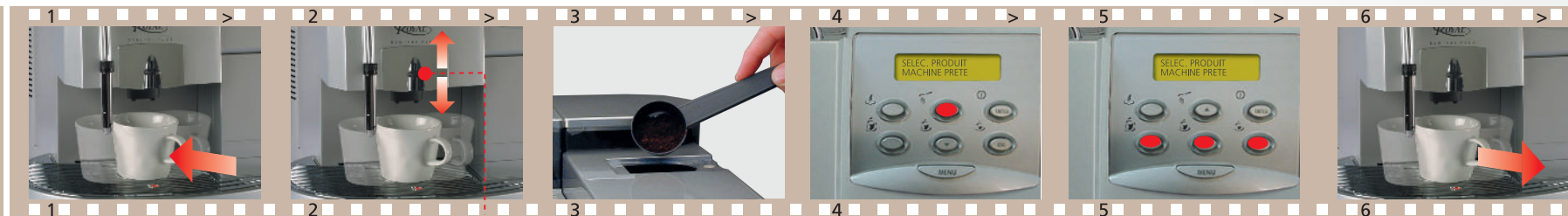


- 1 Placer la tasse en dessous Différentes tailles de tasse possibles
- 2 Régler l'écoulement du café Levier adaptable en hauteur
- 3 Sélectionner éventuellement la quantité de poudre Augmenter la quantité café fort (max. 9 g) Réduire la quantité café léger (min. 6 g)
- 4 Sélectionner le café désiré Appuyer 1 x pour 1 tasse Appuyer 2 x pour 2 tasses
- 5 Retirer la tasse

Améliorer la mousse (crema)

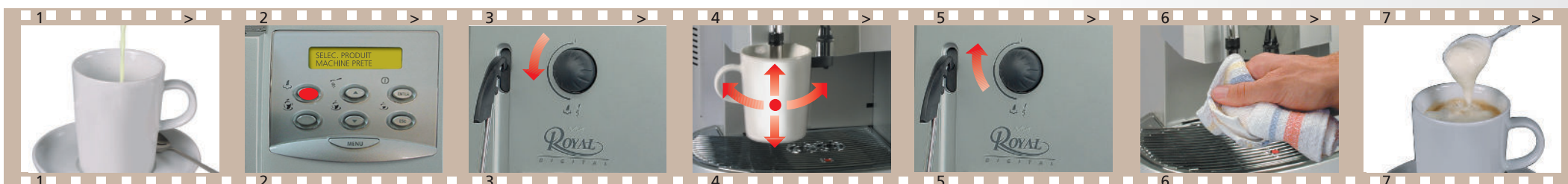
- Utiliser un autre mélange de café -> café spécialement prévu pour machine à espresso entièrement automatique
  - Utiliser du café fraîchement torréfié
  - Modifier le degré de mouture
- Le marc de café est compostable!

CAFE MOULU



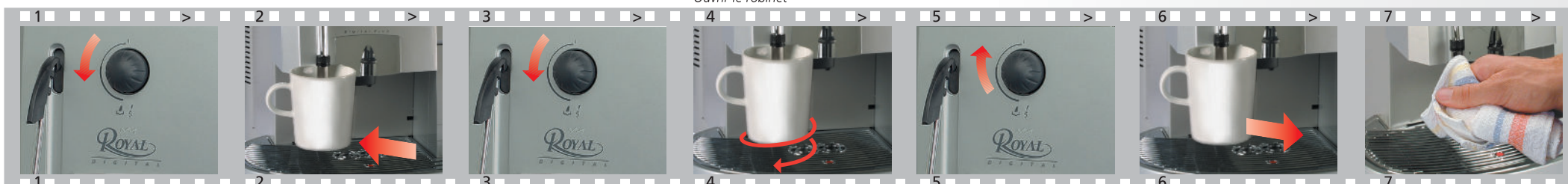
- 1 Placer la tasse en dessous
- 2 Régler l'écoulement du café Levier adaptable en hauteur
- 3 Remplir de café en poudre - 1 cuillère-mesure maxi. (= 1 tasse) - JAMAIS de café soluble!
- 4 Sélectionner « Poudre »
- 5 Choisir café ▶ Presser seulement 1x!
- 6 Retirer la tasse

CAPUCCINO



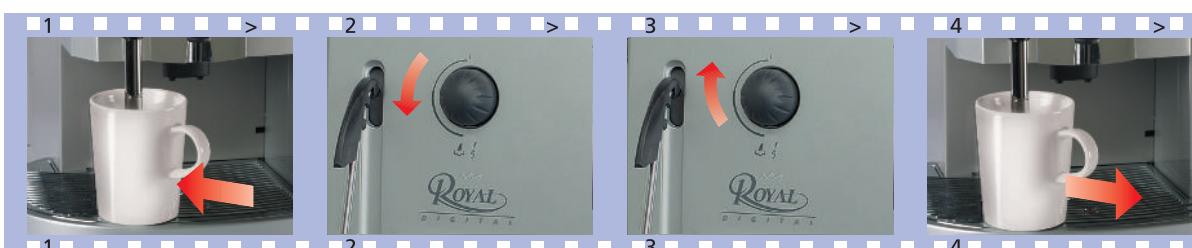
- 1 Remplir d'un 1/3 la tasse de lait
- 2 Sélectionner « Vapeur » Attendre jusqu' à ce que le signal « chauffer... » s'éteigne
- 3 Lancer la préparation Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet
- 4 Placer la tasse remplie de lait en dessous Plonger la buse 3-4 cm dans le récipient Ouvrir le robinet
- 5 Finir la préparation et retirer la tasse
- 6 Nettoyer la buse avec un chiffon humide afin que la mousse de la boisson ne sèche pas
- 7 Mettre de la mousse de lait dans le café

VAPEUR



- 1 Lancer la préparation Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet
- 2 Placer la tasse en dessous Plonger la buse 3-4 cm dans le récipient
- 3 Lancer la préparation
- 4 Chauffer la boisson en tournant
- 5 Finir la préparation
- 6 Retirer la tasse
- 7 Nettoyer la buse avec un chiffon humide

EAU CHAUDE

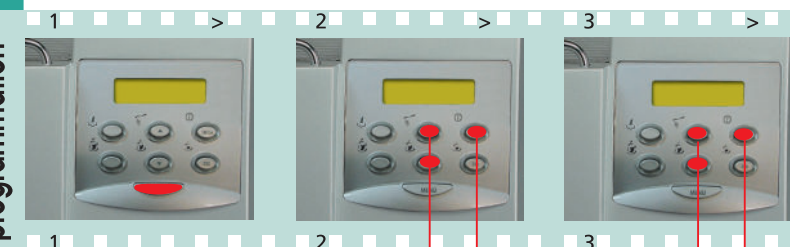


- 1 Placer la tasse en dessous
- 2 Faire couler l'eau chaude
- 3 Finir la préparation
- 4 Retirer la tasse

Après préparation de CAPUCCINO/VAPEUR Pour sortie de café

Pressez la touche « Vapeur » et laissez couler une tasse d'eau chaude.  
La température de l'eau est refroidie à une température de café normale.  
Voir points 5 pour éventuellement purger (REMPILIR + METTRE EN MARCHÉ)

Lancer la programmation



- 1 Lancer la programmation Lancer la programmation : Confirmer la sélection : MENU ENTER Terminer la sélection : ESC
- 2 Fonction... chercher choisir
- 3 Ajustement... choisir + mémoriser

PROGRAMMATION

Langue	<b>LANGUE</b>	ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch... Sélectionner la langue souhaitée: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUES, ESPAGNOL, ENGLISH
Rincer	<b>RINCAGE</b>	Enclenchée - Déclenchée Seulement pour composants de la sortie de café Quand la fonction est activée, la machine lance un rinçage à l'eau automatique des composants de la sortie de café, après un long temps de repos. Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée
Dureté d'eau	<b>DURETE D'EAU</b>	Duréte 1 - ... 2 - ... 3 - Durété 4 Pour le réglage de la dureté, veuillez effectuer le test avec la bande de test jointe. Sélectionner la fonction ... (durété 1, durété 2, durété 3, durété 4)
Préchauffer les tasses	<b>PLAQUE CHAUF.</b>	Enclenchée - Déclenchée Allumer la plaque chauffante et poser les tasses dessous Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée
Température	<b>TEMPERATURE</b>	minimum - basse - moyenne - haute - maximum Possibilité de régler la température du café avec précision. Sélectionner la fonction ... appuyer ... (minimum, basse, moyenne, haute, maximum)
Préinfusion	<b>PREINFUSION</b>	Enclenchée - Déclenchée Cette fonction permet de mieux exploiter la poudre de café. La poudre de café est mouillée et après une brève pause, le café s'écoule. Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée
Prémouture	<b>PREMOUTURE</b>	Enclenchée - Déclenchée Quand la fonction est activée, le dosage café est lancé et prépare au préalable une dose de café moulu. Ceci vous permet d'épargner du temps dans un cadre semi-professionnel. Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée
Total cafés	<b>TOTAL CAFES</b>	Lors du lancement de cette fonction, les compteurs d'eau internes sont mis à zéro et le signal « DETARTRAGE » s'éteint. Sélectionner la fonction ... Visualiser ...
Détartrer (automatique)	<b>DETARTRAGE</b>	Les machines dont les composants se sont refroidis doivent être détartrés. N'utiliser jamais de VINAIGRE au risque de détériorer la machine. Ce détartrage permet d'éliminer les dépôts sur les parties internes de la machine
Indication détartrage	<b>SIGNAL DETARTR.</b>	QUANTITE D'EAU PAS ATTEINTE Lors du lancement de cette fonction, les compteurs d'eau internes sont mis à zéro et le signal « DETARTRAGE » s'éteint. Sélectionner la fonction ... OUI ... NON
Timer	<b>TIMER</b>	+ 15 minutes - 15 minutes Pour activer le mode « Temps de déconnexion manuel » presser sur « STANDBY » (attente). Pour économiser l'électricité, il est possible de débrancher la machine, par intervalles allant de 15 minutes à 12 heures. Sélectionner la fonction ... taper ...
Nettoyage	<b>NETTOYAGE</b>	REMPILIR LE RÉCIPIENT D'EAU Ce programme permet d'éliminer les dépôts de café de manière efficace et de prévenir toute modification de goût éventuelle. L'opération dure environ 5 minutes et comprend 4 cycles, y compris le rinçage ultérieur à l'eau claire. Le programme de rinçage ne doit jamais être interrompu. Remplir le réservoir d'eau. Poser le réservoir (avec au moins 1 litre de capacité) sous la sortie du café. Sélectionner la fonction ... pour activer ... (ENT)