

1. Monter

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

2. Dispositif de préparation de cappuccino

- 1 Installer le dispositif de préparation de cappuccino au côté
- 2 Fixer des petits tuyaux en plastiques

3. Remplir

- 1 Grains de café
- 2 Eau fraîche
- 3 Mesurer la dureté d'eau

4. Mettre en marche

- 1 Brancher
- 2 Mettre en marche

5. Purger

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

6. Ajuster Voir page 5

Si le dispositif de préparation de cappuccino n'est pas installé, il y a le risque de brûlure

Lecture après 1 minute

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

Accessoires fournis



Données techniques

- Type SUP 016 RE
- 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, en continu
- Dosage de la quantité d'eau Réservoir d'eau env. 2.4 litres
- Volume Bac à grains de café env. 300 gr.
- Sortie de vapeur réglage en continu
- Dimensions (L x P x H) env. 70 x 45 x 40 cm avec porte de maintenance ouverte
- Poids (net) env. 16 kg

Ce TSM SUCCESS MANUAL® a été examiné par l'ASE quant à la conformité aux normes de sécurité applicables. Sur la base d'une analyse des risques liée à l'utilisation, ce manuel a été examiné quant à l'intégrité et l'exactitude des indications pour une utilisation sans danger de l'appareil. Ceci à condition de toujours l'utiliser de façon raisonnable.



cod. 0351.952 Rev. 01 del 18/03/02

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 la touche ENTER

Lors de la sélection «café moulu», seule de l'eau coule
- Mettre une cuillère-mesure de café moulu

Le café n'est pas assez chaud
- Préchauffer les tasses
- Modifier la température
- Nettoyer éventuellement le groupe café ou détartre

Pas d'eau chaude / de vapeur
Buse d'eau chaude/vapeur bouchée
- Nettoyer la buse d'eau chaude/de vapeur à l'aide d'une aiguille fine. **Attention : Effectuer cette opération une fois la machine débranchée et le robinet fermé.**

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

Le groupe café ne peut pas être retiré
...malgré que le tiroir de marc ait été retiré
1. Fermer la porte de maintenance
2. Insérer le récipient de marc de café
3. Mettre l'appareil en marche
4. Le groupe café est débloqué
5. Continuer avec

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

DETARTRE (automatique)

1 Préparer la détartage
Effectuer cette opération sur des composants non chauffés (cafetière refroidie).
- Ne JAMAIS utiliser du VINAIGRE. Il peut se produire un endommagement de l'appareil
- Respecter le mode d'emploi du fabricant

2 Détartre
Ne jamais interrompre le programme de détartage.
Affichage :
MACHINE EN DETARTAGE ▶ Attendre env. 45 min.
DETARTAGE FINI ▶ Fermer le bouton tournant, presser ENTER
REPLIR RES. EAU ▶ Rincer le réservoir d'eau + remplir

3 Resetter l'affichage de détartage
1. Presser la touche pour le mode de programmation
2. Chercher **COMPT. DETARTR.** → ENTER
3. Chercher **OUI** → ENTER

1. Ouvrir le bouton tournant
2. Ouvrir le bouton tournant
3. Laisser le contenu s'écouler
4. Fermer le bouton tournant, presser ENTER
5. Presser ESC

1. Placer un grand récipient sous la buse d'eau chaude/vapeur
2. Remplir le récipient d'eau avec du détartreur selon les indications du fabricant
3. Presser la touche pour le mode de programmation
4. Chercher **DETARTRE** avec ▲▼
5. Mettre en marche avec ENTER

ouvrir fermer

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, réservoir d'eau Nettoyer sous l'eau

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

1. Ouvrir la porte de maintenance. Sortir le récipient à gouttes/le réceptacle à galettes de marc

2. Appuyer sur PRESS et sortir le groupe café. Si nécessaire dévisser le filtre supérieur du groupe café

3. Remonter le groupe café et l'insérer. NE PAS appuyer sur PRESS pendant l'opération!

1. Enlever du côté latéral
2. Démontez le couvercle
3. Enlever le groupe café du dispositif de préparation de cappuccino
4. Nettoyer dans l'eau
5. Sécher
6. Monter

Dispositif de préparation de cappuccino
Si nécessaire, avec l'appareil déconnecté et froid

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 "ENTER". Economie d'énergie!



4. Observer le voyant

- CHAUFFER** ▶ Attendre...
- ou **RINCAGE** ▶ Placer la tasse en dessous
- ou **ECONOMIE ENERGIE** ▶ Presser «Econ. Energie»

5. Eventuellement purger

Après une période de non-utilisation prolongée



Placer un récipient en dessous

Laisser s'écouler l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau sorte de manière constante



- Réservoir d'eau fraîche
- Plaque chauffante
- Bouton tournant pour vapeur
- Buse d'eau chaude/vapeur
- Dispositif pour la préparation de cappuccino
- Écoulement du café (adaptable)
- Interrupteur
- Récipient à gouttes/grille d'égouttement
- Bac à grains de café
- Levier de réglage du degré de mouture
- Bac à café moulu
- Levier 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

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

REGLAGE

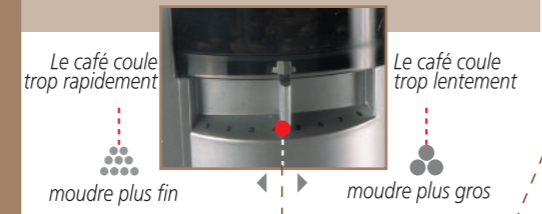
Adapter la quantité de café à la taille des tasses

si "Mémoriser la quantité" est enclenchée -> voir programmation

- 1) Placer la tasse en dessous
- 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



seulement si nécessaire



PREPARATION

CAFE EN GRAINS

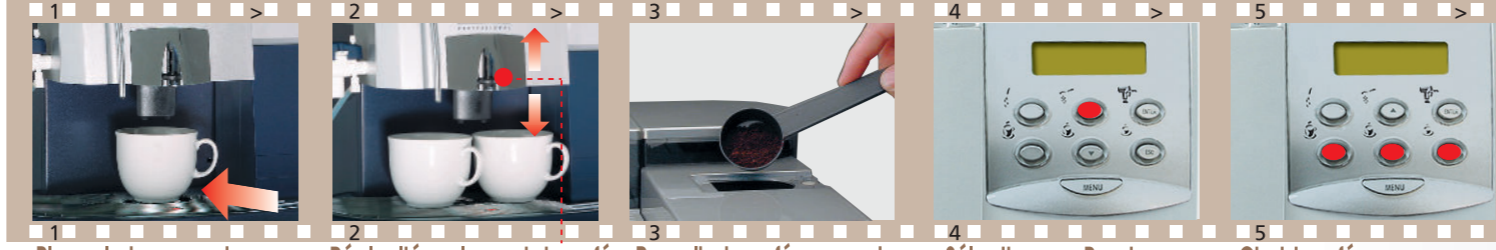


- 1 Placer la tasse en dessous
Différentes tailles de tasse possible
- 2 Régler l'écoulement du café
Lever adaptable en hauteur
- 3 Sélectionner éventuellement la quantité de poudre
Augmenter la quantité café fort (max. 9 g)
Réduire la quantité café léger (min. 6 g)
- 4 Sélectionner le café désiré
Appuyer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

Améliorer la mousse (crema)

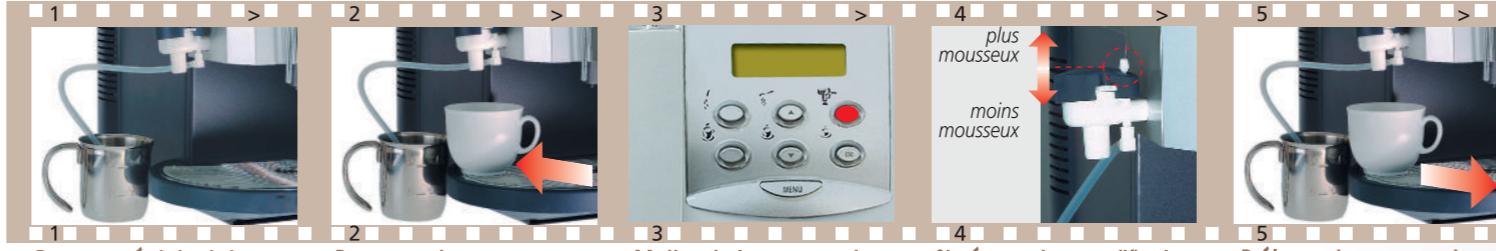
- Utiliser un autre mélange de café -> café spécialement prévu pour machine à espresso entièrement automatique
 - Utiliser du café fraîchement torréfié
 - Modifier le degré de mouture
- Le marc de café est compostable!

CAFE MOULU



- 1 Placer la tasse en dessous
Différentes tailles de tasse possible
- 2 Régler l'écoulement du café
Lever 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

CAPPUCCINO

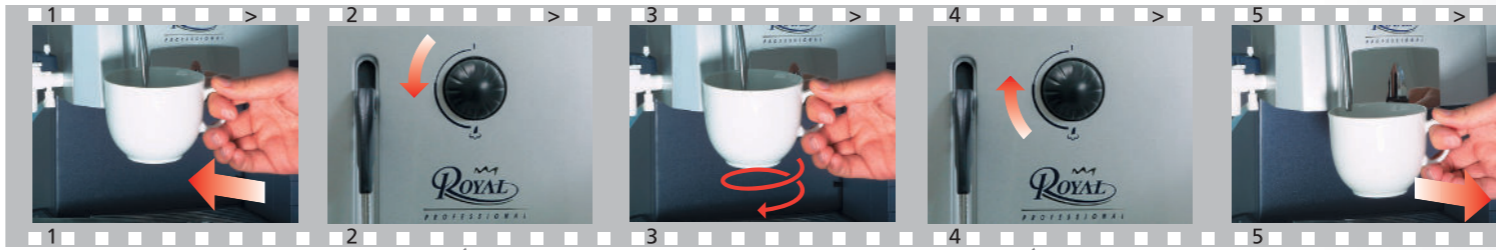


- 1 Poser un récipient de lait dessus
- 2 Poser une tasse avec du café dessus
- 3 Mettre de la mousse de lait dans le café
- 4 Si nécessaire, modifier la quantité de mousse
Réguler la consistance de mousse
- 5 Prélever du cappuccino
Pour éviter des incrustations, rincer le Pannarello avec de l'eau chaude



Si requis, mettre du cacao tamisé sur la mousse

VAPEUR



- 1 Introduire la buse complètement dans la boisson froide
- 2 Lancer la préparation
- 3 Chauffer la boisson en tournant
- 4 Finir la préparation
- 5 Retirer la tasse
- 6 Nettoyer la buse avec un chiffon humide

EAU CHAUDE

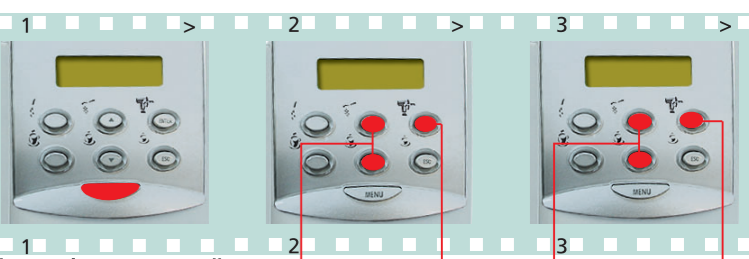


- 1 Positionner le verre
- 2 Laisser s'écouler de l'eau chaude
(Presser la touche d'eau chaude)
- 3 Finir la préparation
(Presser de nouveau)
- 4 Enlever le verre

IMPORTANT!

Il est recommandé de vider le récipient pour marc de café quand l'affichage l'indique. Le temps prévu pour ce processus doit durer au moins 5 minutes. Si après ce délai on positionne le récipient vidé de nouveau, la signalisation «TIR. MARC PLEIN» indiquée sur l'affichage disparaît et la signalisation «MACHINE PRETE» sera affichée.

Lancer la programmation



- Lancer la programmation : MENU
Confirmer la sélection : ENTER
Terminer la sélection : ESC
Quitter le menu : ESC
Aller d'un menu à l'autre : MENU

PROGRAMMATION

Langue	LANGUE	ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...
Rincer	RINCAGE	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Durée d'eau	DURETE D'EAU	DURETE 1 - ... 2 - ... 3 - DURETE 4
Préchauffer les tasses	PLAQUE CHAUFFAGE	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Température grand café	TEMP. GRAND CAFE	MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM
Température café	TEMP. CAFE	MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM
Température espresso	TEMP. PETIT CAFE	MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM
Préinfusion	PREINFUSION	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Prémouture	PREMOUTURE	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Programmation d'eau chaude	PROG. EAU CH.	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Programmation cappuccino	PROG. CAPPUC.	DECLENCHEE - ENCLENCHEE
Total cafés	TOTAL CAFES	VISUALISER
Détartrer (automatique)	DETARTRAGE	AUTOMATIQUE
Indication détartrage	COMPT. DETARTR.	QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE
Timer	TIMER	+ 15 minutes - 15 minutes
Vending	VENDING	VOIR LA PAGE JOINTE
Nettoyage	NETTOYAGE	REMPILIR RES. EAU