Oter les accessoires

Fixer des petits tuyaux

en plastiques

Eau fraîche

Mettre en marche

Assembler le récipient d

Mesurer la dureté d'eau

Lecture après 1 minute

Dureté 1

Dureté 2

Dureté 3

■■■■ Dureté 4

gouttes/grille d'égouttement

Placer un récipient en

Faire couler l'eau chaude iusqu'à écoulement régulier de l'eau

Voir page:

Accessoires fournis



Clé pour le démontage/ montage du filtre



Pinceau de nettoyage



Cuillère-mesure à café



Bandes pour tester la dureté de l'eau

Données techniques

-	Type
	Toncion

- Câble de distribution Puissance

- Pression de la pompe

- Temps de préparation

Volume

- Ejection du marc de café

- Dosage de la quantité d'eau

Sortie de vapeur

- Dimensions (L x P x H)

- Poids (net)

SUP 016 RE

voir la plaque signalétique apposée sur la machine

1.2 m

env. 15 bar

réglage en continu env. 33 x 45 x 40 cm

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 risque liée à l'utilisation, ce manuel a été examiné quant à l'intégralité et l'exactitude des indications pour une utilisation sans danger de l'appareil. Ceci à condition de toujours l'utiliser de facon raisonnable.



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



voir la plaque signalétique apposée sur la machine

Espresso env. 20 sec./tasse, café ca. 30 sec./tasse

automatique électronique, en continu

Réservoir d'eau env. 2.4 litres Bac à grains de café env. 300 gr.

env. 70 x 45 x 40 cm avec porte de maintenance ouverte

REMEDIER AUX DERANGEMENTS

Pas d'affichage

- Actionner l'interrupteur

L'appareil n'est pas sous tension

- Fermer la porte de maintenance - Vérifier la fiche, le raccord et les fusibles

La préparation ne démarre pas Afficage

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** ▶ Nettover le moulin a café

ECONOM. ENERGIE Presser la touche ENTER

Lors de la sélection «café moulu». seule de l'eau coule

Le café n'est pas assez chaud

Pas d'eau chaude/de vapeur



- Mettre une cuillère-mesure de café moulu

- Préchauffer les tasses

- Détartrer l'appareil

ontinuer avec

- Modifier la température - Nettoyer éventuellement le groupe café ou détartrer

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

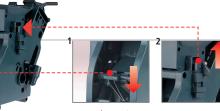
Buse d'eau chaude/vapeur bouchée

Le groupe café ne peut pas être retiré

..malgré que le tiroir de marc ait été retiré

Le groupe café ne peut pas être

«Repositionner» le groupe café en mode départ



Fermer la porte de maintenance

Mettre l'appareil en marche Le groupe café est débloqué

Insérer le récipient de marc de café



Il peut se produire un endommagement de l'appareil Respecter le mode d'emploi du fabricant

r cette opération sur des composants non échauffés (cafetière refroidie). . 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

Détartrer

Préparer la détartrage

1. Presser la touche pour le mode de programmation 2. Chercher **DETARTRER** avec

Ne jamais interrompre le programme de détartrage.

3. Mettre en marche avec ENTER Affichage 1. Ouvrir le bouton tournant

MACHINE EN DETARTRAGE ▶ Attendre env. 45 min. **DETARTRAGE FINI** Fermer le bouton tournant, presser ENTER **REMPLIR RES. EAU** Rincer le réservoir d'eau + remplir

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

RINCAGE FINI Presser ESC

Resetter l'affichage de détartrage

Presser la touche pour le mode de programmation 2. Chercher **COMPT. DETARTR.** —> FNTFR

Arrêter avec ESC 3. Chercher OUI -> ENTER 9



Utilisez uniquement un produit à nettoyer doux, non détergent

Le nettoyage de la cafetière doit être effectué une fois la machine débranchée Ne pas sécher les composants de la cafetière dans le four à micro-ondes

Corps de la machine

Nettoyer avec un chiffon humide et doux

Ouvrir la porte de maintenance. Sortir le récipient à gouttes/le

réceptacle à galettes de marc

Réceptacle à galettes de marc, récipient à gouttes, réservoir d'equ

Nettoyer sous l'eau

Groupe café

e jamais mettre le groupe 🚄 afé dans le lave-vaisselle

2.1 Dégager le filtre avec la clé.



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

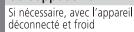
Nettover le tout sous l'eau chaude et laisser bien sécher. Nettoyer la porte de maintenance

.2 ...et enlever



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

Dispositif de préparation de cappuccino





Enlever du côté latéral Démonter le couvercle

 Enlever le groupe cafe du dispositif de préparation de cappuccino I. Nettover dans l'eau

5. Sécher 6. Monter

Tir marc pleii



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.

rofessio

Mode d'emploi

Veuillez 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





Lors de la programmation COMMENCER --Bac à grains de café Réservoir d'eau fraîche - Eau chaude touche «menu» evier de réglage du degré de mouture Café moulu-- = feuilleter Plaque chauffante Cappuccino----- ENTER = confirmer Bac à café moulu Bouton tournant pour vapeur OU ECONOM. ENERGIE Levier de réglage de Buse d'eau chaude/vapeur la quantité de café Dispositif pour la préparation Tableau de bord de cappuccino - ESC = arrêter Espresso - -Porte de maintenance/groupe café Ecoulement du café = feuilleter (adaptable) Réceptacle à galettes de marc Interrupteur Récipient à gouttes/ Indicateur: Récipient à gouttes plein --Café grand grille d'égouttement

Laisser s'écouler l'eau chaude

jusqu'à ce que l'eau sorte de manière constante



PREPA





Levier adaptable en hauteur



la quantité de poudre





Choisir cafe

▶ Presser seulement 1x!

Régler l'écoulement du café ! Sélectionner éventuellement Sélectionner le café désiré Retirer la tasse

Appuyer 1 x pour 1 tasse Appuyer 2 x pour 2 tasses

Retirer la tasse







Levier adaptable en hauteur





Placer la tasse en dessous Régler l'écoulement du café Remplir de café en poudre Sélectionner «Poudre»





Pour éviter des incrustations, rincer

le Pannarello avec de l'eau chaude



Si reguis, mettre du cacao tamisé sur la mousse

Améliorer la mousse (crema)

Utiliser un autre mélange de café

- Utiliser du café fraîchement torréfié

- Modifier le degré de mouture

Le marc de café est compostable!

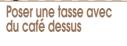
-> café spécialement prévu pour machine

à espresso entièrement automatique



Différentes tailles de tasse

Poser un récipient de



Mettre de la mousse de lait dans le café

- 1 cuillère-mesure maxi. (= 1 tasse)



quantité de mousse





Nettover la buse avec un chiffon humide







Positionner le verre



Lancer la préparation

(Presser la touche d'eau chaude)

Laisser s'écouler de l'eau Finir la préparation



(Presser de nouveau)

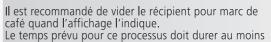
Chauffer la boisson en tournant



Enlever le verre

Retirer la tasse

IMPORTANT!



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.

Aller d'un menu à l'autre : ▲▼)ureté d'eau mpérature espresso 0 remouture

Terminer la sélection : Quitter le menu :

Lancer la programmation Fonction... Lancer la programmation : MENU — chercher Confirmer la sélection : **ENTER**

ESC

Ajustement. - chercher choisir +

ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch..

Sélectionner la langue souhaitée: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUES, CASTELLANO, ENGLISH DECLENCHEE - ENCLENCHEE Quand la fonction est activée, la machine lance un rinçage à l'eau automatique des

1 > 2 > 3 >

composants de la sortie de café, après un long temps de repos DURETE D'EAU DURETE 1 - ... 2 - ... 3 - DURETE 4

Pour le réglage de la dureté, veuillez effectuer le test avec la bande de test jointe PLAQUE CHAUFAGE DECLENCHEE - ENCLENCHEE

Allumer la plaque chauffante et poser les tasses dessus mpérature grand café TEMP. GRAND CAFE MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM

Possibilité de régler la température du grand café avec précision TEMP. CAFE MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM

Possibilité de régler la température du café avec précision

TEMP. PETIT CAFE MINIMUM - BASSE - MOYENNE - HAUTE - MAXIMUM Possibilité de régler la température de l'espresso avec précision

> PREINFUSION DECLENCHEE - ENCLENCHEE 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

PREMOUTURE DECLENCHEE - ENCLENCHEE 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

PROG. EAU CH. DECLENCHEE - ENCLENCHEE Si cette fonction est activée, la même quantité de l'eau sera dégagée de manière permanente

rogramation cappucino PROG. CAPPUC. DECLENCHEE - ENCLENCHEE Si cette fonction est activée, la même quantité de cappuccino sera dégagée. Si cette fonction est inactivée, la préparation de cappuccino continue jusqu'à

ce que l'utilisateur interrompe la préparation TOTAL CAFES VISUALISER e compteur indique le nombre total de tasses de cafés écoulées. Cette valeur ne peut être modifiée

DETARTRAGE AUTOMATIQUE

Les machines dont les composants se sont refroidis doivent être détartrées. 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

COMPT. DETARTR. QUANTITE EAU PAS SUFFISANTE Lors du lancement de cette fonction, les compteurs d'eau internes sont mis à zéro et le signal "DETARTRAGE" s'éteint

+ 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 VENDING

Voir la page jointe

NETTOYAGE REMPLIR RES. 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 5

TSM SUCCESS MANUAL® - © 051201 by SEV-ASE 4