

1. Monter

1

2

3

Encliqueter l'anneau rotatif

Oter les accessoires

Assembler le récipient à gouttes/ grille d'égouttement

2. Remplir

1

2

3

Grains de café

Eau fraîche

Mesurer la dureté d'eau

3. Mettre en marche

1

2

Brancher

Mettre en marche

4. Purger

1

2

Placer un récipient en dessous

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

5. Ajuster

1

2

3

Démarrer la programmation

Fonction... chercher choisir

Ajustement... chercher choisir + mémoriser

Si nécessaire

1

2

3

Dureté 1

Dureté 2

Dureté 3

Dureté 4

Arrêter avec ESC

LANGUE

DURETE D'EAU

Deutsch - italiano - français - ...

Dureté 1 - Dureté 2 - Dureté 3 - ...

Accessoires fournis



Données techniques

- Type: SUP 015 RE
- Tension: voir données techniques
- Câble de distribution: 1.2 m
- Puissance: voir données techniques
- Pression de la pompe: env. 15 bar
- Temps de préparation: Espresso ca. 20 Sec./ Tasse, Cafe 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 l
- Sortie de vapeur: Bac à grains de café env. 300 gr.
- Dimensions (L x H x P): réglage en continu
- Dimensions (L x H x P): env. 45 x 33 x 40 cm
- Dimensions (L x H x P): env. 45 x 70 x 40 cm avec porte de maintenance ouvert
- 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®

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

GROUP BLOQUE

TIR. MAR. ABS.

MOULIN BLOQUE

STAND BY

Introduire et bloquer le groupe de café

Nettoyer le groupe de café

Introduire le tiroir de marc correctement

Nettoyer le moulin à café

Presser «Stand by»

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

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 avec une épingle (Eteindre la machine et fermer le robinet)

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. Introduire le tiroir de marc correctement

3. Allumer la machine

4. Le groupe café est déverrouillé

5. Continuer avec

Le groupe café ne peut pas être inséré

Repositionner le groupe café en mode départ

DETARTRE

1 Préparer la détartage

1. Placer un grand récipient sous la buse d'eau chaude/ vapeur

2. Remplir le réservoir d'eau avec un produit de détartage recommandé par le fabricant

2 Détartre

Arrêter avec ESC

1. Presser la touche pour le mode de programmation

2. Chercher **DETARTRE** avec

3. Mettre en marche avec ENTER

Affichage:

...EN DETARTAGE

DETARTAGE FINI

RESERVOIR VIDE

1. Ouvrir le bouton tournant

2. Attendre env. 45 Min.

3. Fermer le bouton tournant, presser ENTER

4. Rincer le réservoir d'eau + remplir

5. Ouvrir le bouton tournant

6. Laisser le contenu s'écouler

7. Fermer le bouton tournant, presser ENTER

8. Presser ESC

3 Resetter l'affichage de détartage

Arrêter avec ESC

1. Presser la touche pour le mode de programmation

2. Chercher **SIG. DETARTR.** avec

3. Chercher **OUI** avec

NETTOYAGE

Corps de la machine

Produit doux et non agressif

Essuyer 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! Fermer la porte de maintenance

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

5. 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 la mise en marche de l'appareil. Afin de toujours avoir un café de qualité et éviter les dégâts et les blessures, veuillez suivre scrupuleusement les instructions. Attention: pensez que ces instructions peuvent servir à d'autres personnes et veillez à ce qu'elles soient toujours à portée de main! L'appareil a subi un contrôle stricte du point de vue de la sécurité et de la fonctionnalité et a quitté l'usine en parfait état de marche.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Veillez svp lire les consignes de sécurité

1. Remplir de grains?



2. Remplir d'eau?



3. Mettre en marche

Pour arrêt, presser
«Stand by»
Economie d'énergie!



4. Observer le voyant

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

5. Eventuellement purger

Après une période de non-
utilisation prolongée



Placer un récipient
en dessous

Faire couler l'eau chaude jusqu'à
ce qu'il n'y ait plus d'air



Mise en marche voir page 6

REGLAGE

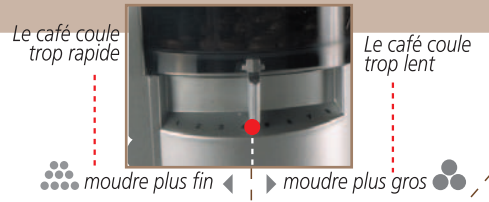
seulement si nécessaire

Adapter la quantité decafé 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!

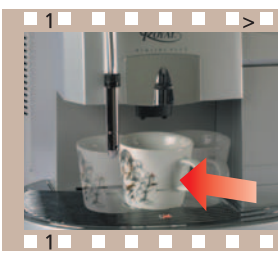
Degré de mouture

Ne régler qu'avec le mécanisme
de broyage en marche

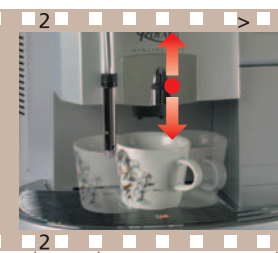


PREPARATION

CAFE EN GRAINS



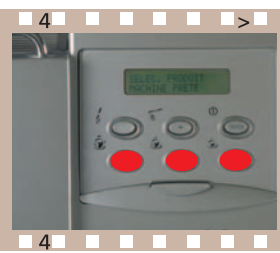
Placer la tasse en dessous
Différentes tailles de tasse possibles



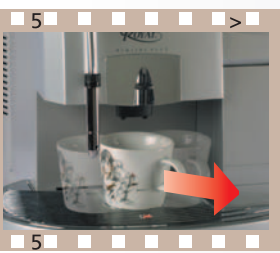
Régler l'écoulement du café
Lever adaptable en hauteur



Sélectionner éventuellement
la quantité de poudre



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



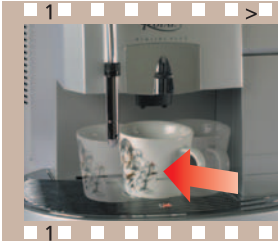
Retirer les tasses

Améliorer la mousse (crema)

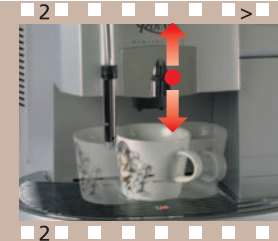
- Utiliser un autre mélange de café
(café spécialement prévu pour machine
à espresso entièrement automatique)
- Utiliser du café fraîchement torréfié
- Modifier le degré de mouture

Marc de café est compostable!

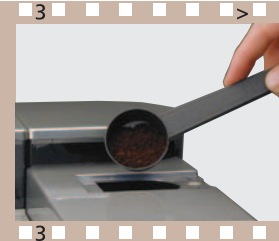
CAFE MOULU



Placer la tasse en dessous



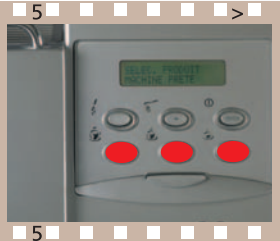
Régler l'écoulement du café
Lever adaptable en hauteur



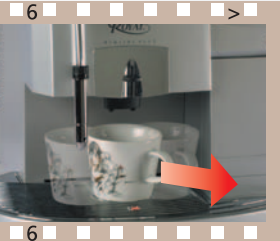
Remplir de poudre
- 1 cuillère-mesure maxi. (= 1 Tasse)
- JAMAIS du café soluble!



Sélectionner «Poudre»



Choisir café
▶ Presser seulement 1x!

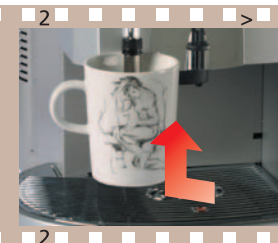


Retirer la tasse

CAPPUCCINO



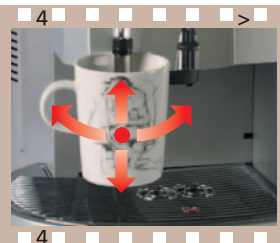
Remplir une 1/2 tasse de
lait



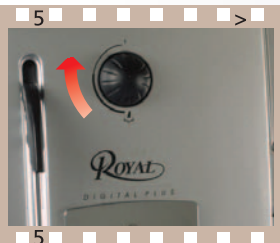
Placer la tasse remplie de
lait en dessous Plonger la
buse 3-4 cm dans le récipient



Démarrer la préparation



Faire mousser le lait
Bouger la tasse



Finir la préparation et
retirer la tasse

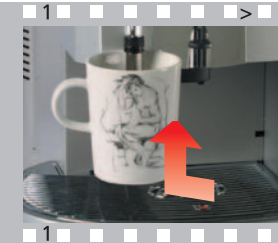


Nettoyer la buse avec un
chiffon humide afin que la
mousse de la boisson ne dessèche pas



Poser la mousse de lait
sur le café

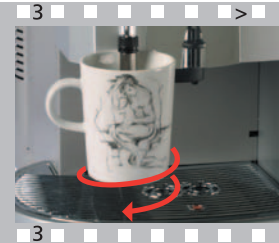
VAPEUR



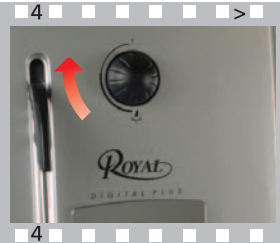
Plonger complètement la
buse dans la boisson froide



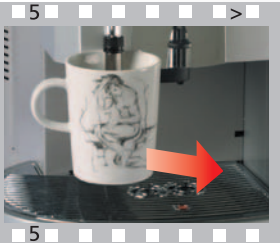
Démarrer la préparation



Chauffer la boisson en eff-
ectuant des mouvements
rotatifs



Finir la préparation



Retirer la tasse

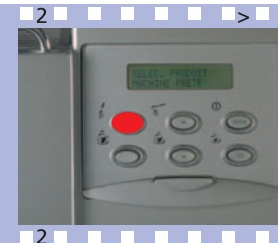


Nettoyer la buse avec un
chiffon humide

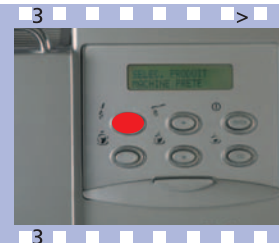
EAU CHAUDE



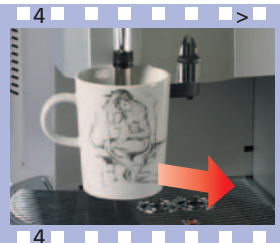
Placer la tasse en dessous



Faire couler l'eau chaude



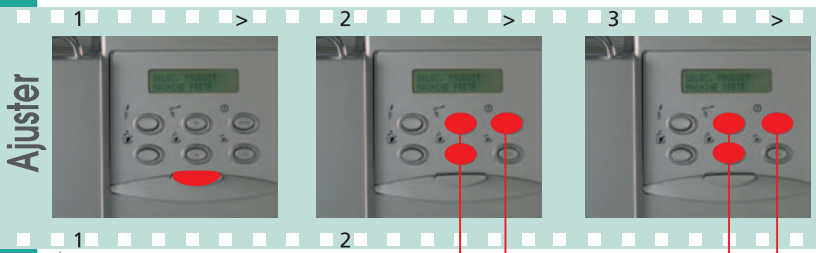
Finir la préparation



Retirer la tasse



PROGRAMMATION



Arrêter avec ESC

Langue

LANGUE Deutsch - italiano - français - ...

Rincer la machine

RINCAGE Enclenchée - déclenchée

Durée d'eau

DURETE D'EAU Dureté 1 - Dureté 2 - Dureté 3 - Dureté 4

Préchauffer des tasses

PLAQUE CHAUFFAGE Enclenchée - déclenchée

Température

TEMP. GRAND CAFE minimum - basse - moyenne - haute - maximum

TEMP. CAFE minimum - basse - moyenne - haute - maximum

TEMP. PETIT CAFE minimum - basse - moyenne - haute - maximum

Préinfusion

PREINFUSION Enclenchée - déclenchée - longue

Premouture

PREMOUTURE Enclenchée - déclenchée

Mémoriser la quantité

PROG. EAU CH. Enclenchée - déclenchée

Nombre d'émissions

TOTAL CAFES Vous voyez combien de boissons ont déjà été préparées

Détartre

DETARTRE Programme de détartrage automatique

Indication detartrage

SIG. DETARTR. Repositionner sur mode départ après détartrage

Timer

TIMER 00 : 15 ... 12h : 45Min + - 15 Min

Nettoyage

NETTOYAGE Arrêt (Stand by) après la dernière émission de produit, délai programmable