

**Saeco®**

**ROYAL**

**DIGITAL**



## 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**



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

REMPLEUR + METTRE EN MARCHÉ

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

5. Eventuellement purger



Placer un récipient en dessous



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

REGLAGE

Préchauffer les tasses

Allumer la plaque chauffe-tasses



-> voir programmation

seulement si nécessaire

Acquiescer 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



Le café coule trop rapidement

moudre plus fin

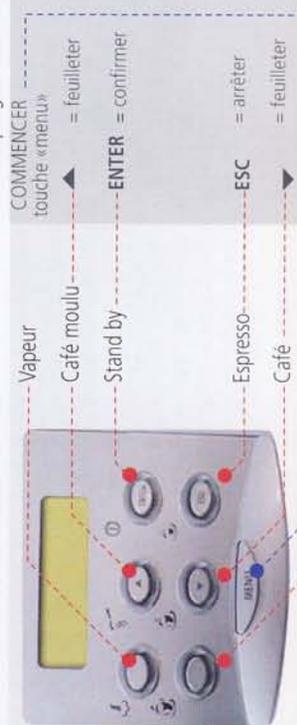
Le café coule trop lentement

moudre plus gros

PREPARATION



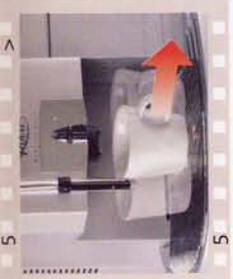
Lors de la programmation



## 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

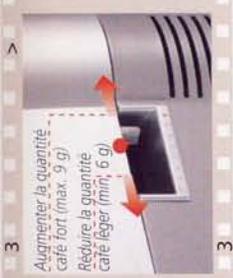
Le marc de café est compostable!



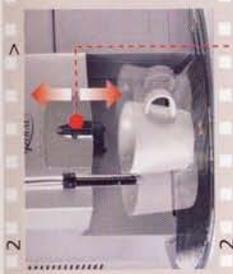
5 Retirer la tasse



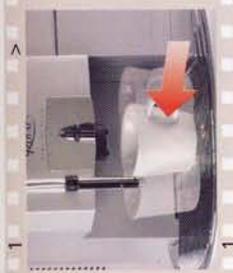
4 Sélectionner le café désiré  
Appuyer 1 x pour 1 tasse  
Appuyer 2 x pour 2 tasses



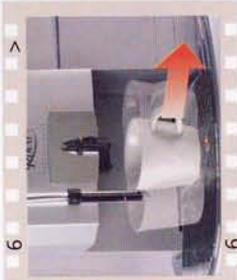
3 Sélectionner éventuellement la quantité de poudre



2 Régler l'écoulement du café  
Lever adaptable en hauteur



1 Placer la tasse en dessous  
Différentes tailles de tasse possibles



6 Retirer la tasse



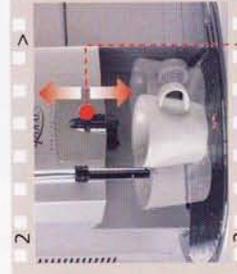
5 Choisir café  
► Presser seulement 1x!



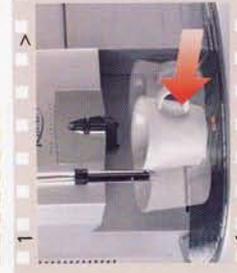
4 Sélectionner «Poudre»



3 Remplir de café en poudre  
- 1 cuillère-mesure maxi. (= 1 tasse)  
- JAMAIS de café soluble!



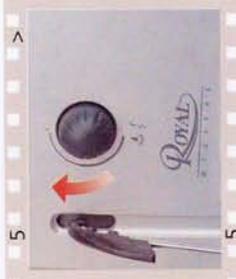
2 Régler l'écoulement du café  
Lever adaptable en hauteur



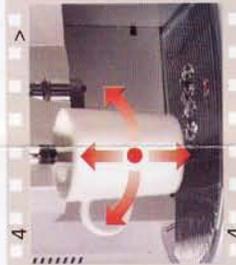
1 Placer la tasse en dessous



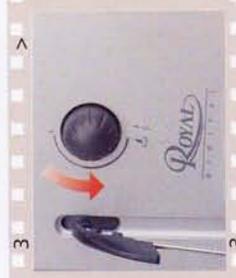
7 Mettre de la mousse de lait dans le café



5 Finir la préparation et retirer la tasse



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



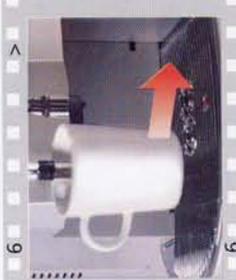
3 Lancer la préparation  
Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet



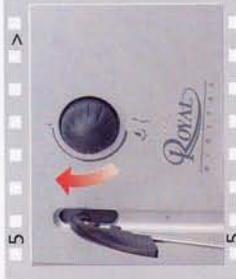
2 Sélectionner «Vapeur»  
Attendre jusqu'à ce que le signal «chauffer...» s'éteigne



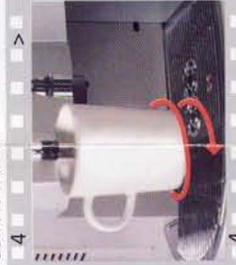
1 Remplir d'un 1/3 la tasse de lait



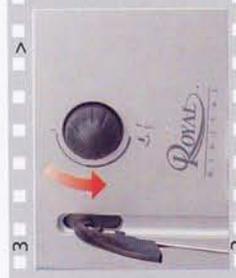
6 Nettoyer la buse avec un chiffon humide



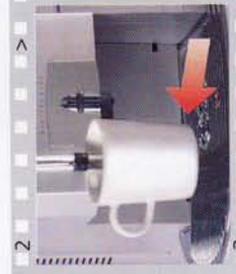
5 Finir la préparation



4 Chauffer la boisson en tournant



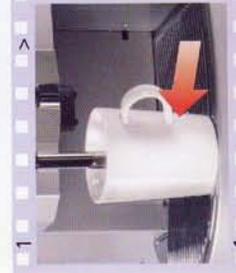
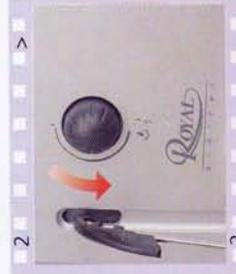
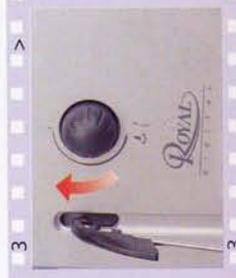
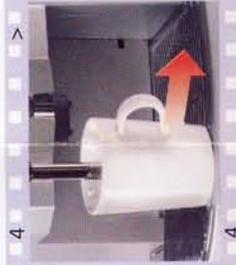
3 Lancer la préparation



2 Placer la tasse en dessous  
Plonger la buse 3-4 cm dans le récipient



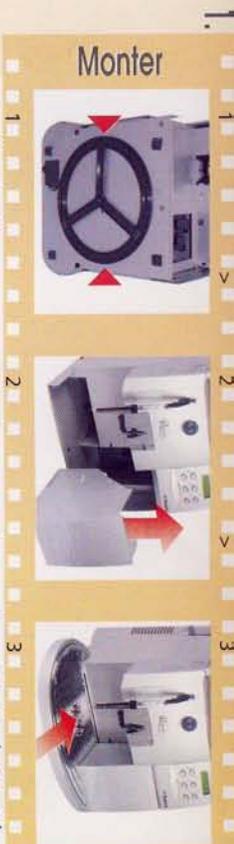
1 Lancer la préparation  
Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet



## Après préparation de CAPUCCINO / VAPE Pour sortie de café

Presser la touche «Vapeur» et laisser 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 (REMPLIR + METTRE EN MARCHÉ)

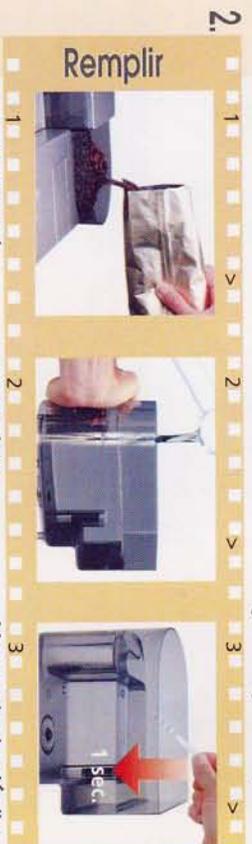
# MISE EN MARCHÉ



**1. Monter**  
Encliquer l'anneau rotatif  
*Si nécessaire*

**2. Oter les accessoires**

**3. Assembler le récipient à gouttes / grille d'égouttement**



**2. Remplir**  
1 Grains de café

2 Eau fraîche

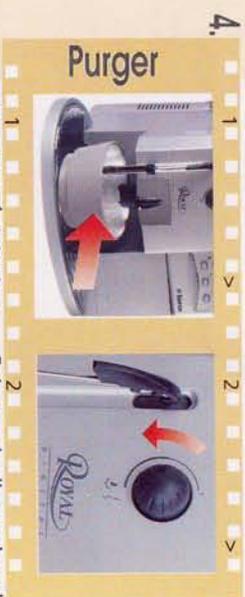
3 Mesurer la dureté d'eau



**3. Mettre en marche**  
1 Brancher

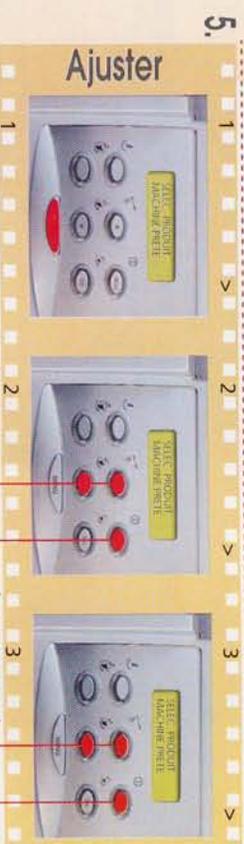
2 Mettre en marche

lecture après 1 minute  
 Dureté 1  
 Dureté 2  
 Dureté 3  
 Dureté 4



**4. Purger**  
1 Placer un récipient en dessous

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



**5. Ajuster**  
1 Lancer la programmation

2 Fonction... chercher choisir

3 Ajustement... chercher choisir + mémoriser

Arrêter avec ESC

LANGUE

ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...

DURETE D'EAU

Dureté 1 - Dureté 2 - Dureté...

## 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

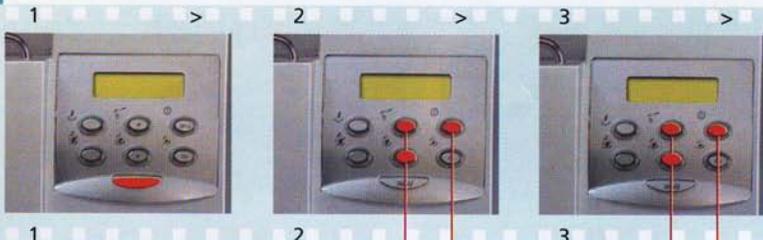
- Type SUP 015 R
- Tension voir la plaque signalétique apposée sur la machine
- Câble de distribution 1,2 m
- Puissance voir la plaque signalétique apposée sur la machine
- Pression de la pompe env. 15 bar
- Temps de préparation Espresso env. 20 sec./tasse, café ca. 30 sec./tasse automatique
- Éjection du marc de café électronique, 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. 33 x 45 x 40 cm
- Poids (net) env. 70 x 45 x 40 cm avec porte de maintenance ouverte 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 liés 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®**  
TOTAL SECURITY MANAGEMENT



# Lancer la programmation



## 1 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 : **▲▼**

## 2 Fonction...

*chercher  
choisir*

## 3 Ajustement...

*chercher  
choisir +  
mémoire*

# PROGRAMMATION

<b>Langue</b>	<b>LANGUE</b>	<b>ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...</b>
	Sélectionner la langue souhaitée: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUES, ESPAGNOL, ENGLISH	
<b>Rincer</b>	<b>RINCAGE</b>	<b>Enclenchée - Déclenchée</b>
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	
<b>Durété d'eau</b>	<b>DURETE D'EAU</b>	<b>Durété 1 - ... 2 - ... 3 - Durété 4</b>
	Pour le réglage de la durété, veuillez effectuer le test avec la bande de test jointe. Sélectionner la fonction ... (durété 1, durété 2, durété 3, durété 4)	
<b>Préchauffer les tasses</b>	<b>PLAQUE CHAUF.</b>	<b>Enclenchée - Déclenchée</b>
	Allumer la plaque chauffante et poser les tasses dessus Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée	
<b>Température</b>	<b>TEMPERATURE</b>	<b>minimum - basse - moyenne - haute - maximum</b>
	Possibilité de régler la température du café avec précision. Sélectionner la fonction ... appuyer ... (minimum, basse, moyenne, haute, maximum)	
<b>Préinfusion</b>	<b>PREINFUSION</b>	<b>Enclenchée - Déclenchée</b>
	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	
<b>Prémouture</b>	<b>PREMOUTURE</b>	<b>Enclenchée - Déclenchée</b>
	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	
<b>Total cafés</b>	<b>TOTAL CAFES</b>	
	Le compteur indique le nombre total de tasses de cafés écoulées. Cette valeur ne peut être modifiée. Sélectionner la fonction ... Visualiser ...	
<b>Détartrer</b> (automatique)	<b>DETARTRAGE</b>	
	Les machines dont les composants se sont refroidis doivent être détartrées. <b>N'utiliser jamais de VINAIGRE au risque de détériorer la machine.</b> Ce détartrage permet d'éliminer les dépôts sur les parties internes de la machine	
<b>Indication détartrage</b>	<b>SIGNAL DETARTR.</b>	<b>QUANTITÉ D'EAU PAS ATTEINTE</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 ... OUI ... NON	
<b>Timer</b>	<b>TIMER</b>	<b>+ 15 minutes ▲ - 15 minutes ▼</b>
	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 ...	
<b>Nettoyage</b>	<b>NETTOYAGE</b>	<b>REMPLIR LE RÉCIPIENT D'EAU</b>
	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)	

