

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 veuillez 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...
RINCAGE ▶ Placer la tasse en dessous

0...
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 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

Le café coule trop lentement

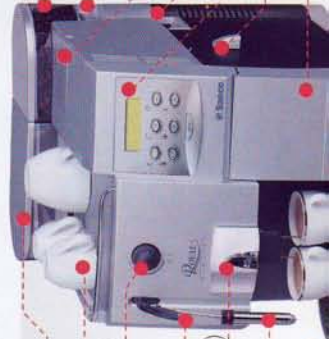
moudre plus fin

moudre plus gros



PREPARATION

- Réservoir d'eau fraîche
- Plaque chauffante
- Bouton tournant pour vapeur/eau chaude
- Buse d'eau chaude/vapeur
- Ecoulement du café (adaptable)
- Agent moussant
- Interrupteur



- 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



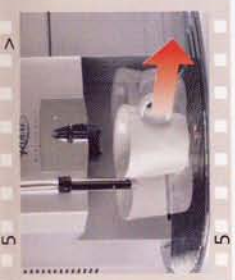
- Lors de la programmation
- COMMENCER touche «menu» = feuilletter
 - ENTER = confirmer
 - ESC = arrêter
 - Feuilletter = feuilletter



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

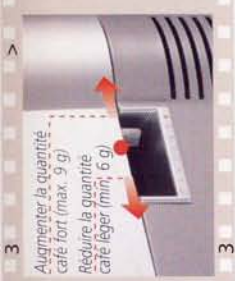
Le marc de café est compostable!



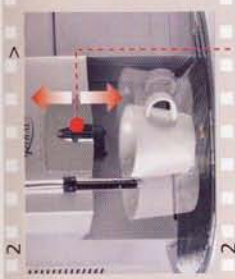
5 Retirer la tasse



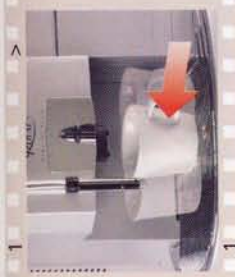
4 Sélectionner le café désiré
Appuyer 1 x pour 1 tasse
Appuyer 2 x pour 2 tasses



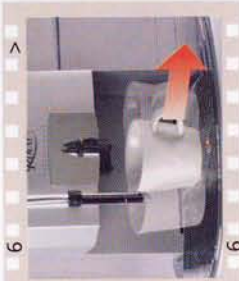
3 Sélectionner éventuellement la quantité de poudre



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



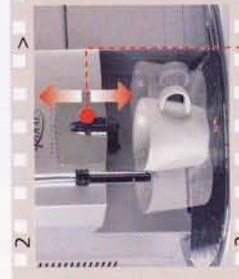
5 Choisir café
► Presser seulement 1x!



4 Sélectionner «Poudre»



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



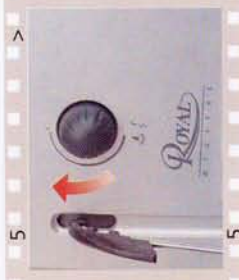
2 Régler l'écoulement du café
Lever adaptable en hauteur



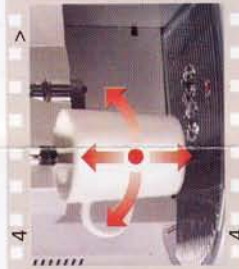
1 Placer la tasse en dessous



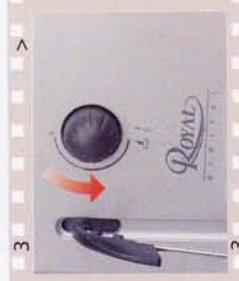
7 Mettre de la mousse de lait dans le café



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



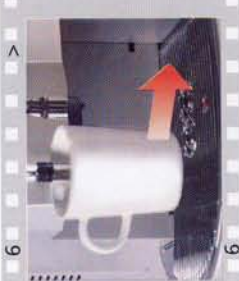
3 Lancer la préparation
Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet



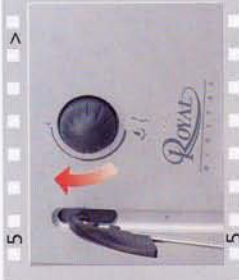
2 Sélectionner «Vapeur»
Attendre jusqu'à ce que le signal «chauffer...» s'éteigne



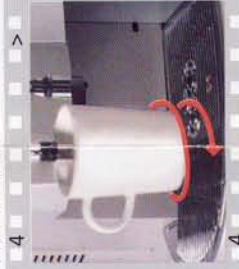
1 Remplir d'un 1/3 la tasse de lait



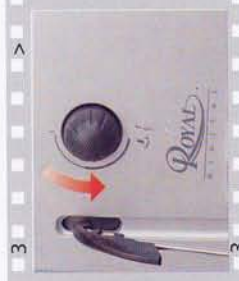
6 Nettoyer la buse avec un chiffon humide



5 Retirer la tasse



4 Chauffer la boisson en tournant



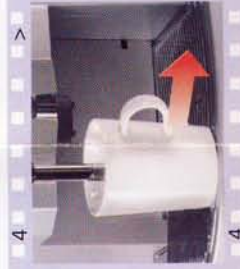
3 Lancer la préparation



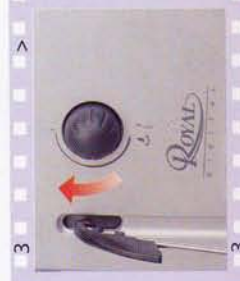
2 Placer la tasse en dessous
Plonger la buse 3-4 cm dans le récipient



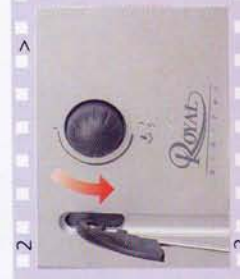
1 Lancer la préparation
Laisser s'écouler l'eau superflue et refermer le robinet



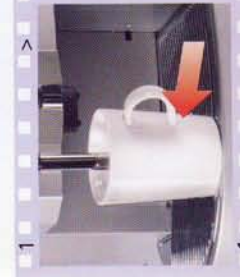
4 Chauffer la boisson en tournant



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 / VAPEUR 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

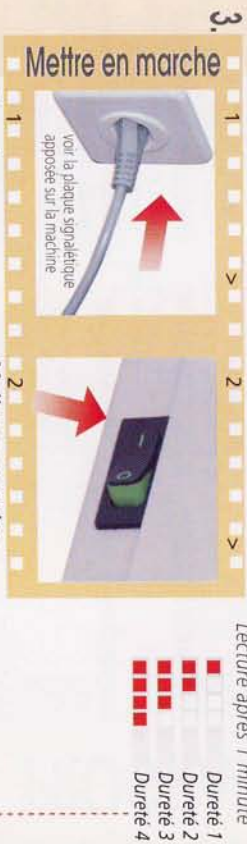
3. Assembler le récipient à gouttes / grille d'égouttement



2. Rempir
1 Grains de café

2 Eau fraîche

3 Mesurer la dureté d'eau



3. Mettre en marche
1 Brancher

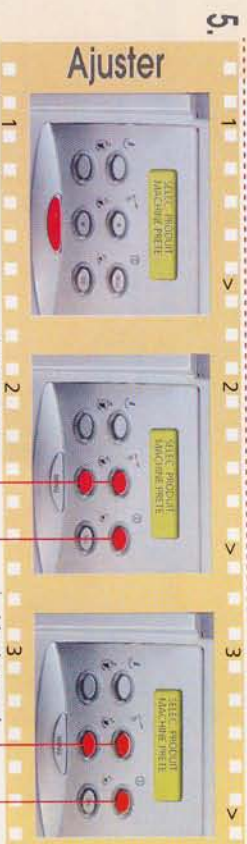
2 Mettre en marche

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



Ciè pour le démontage / montage du filtre



Pinceau de nettoyage



Cuillère-mesure à café



Bandes pour tester la dureté de l'eau

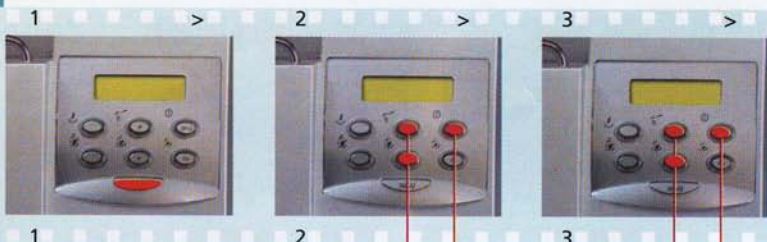
Données techniques

- 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.



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 +
mémoriser*

PROGRAMMATION

Langue	LANGUE	ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...
	Sélectionner la langue souhaitée: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUES, ESPAGNOL, ENGLISH	
Rincer	RINCAGE	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	
Durété d'eau	DURETE D'EAU	Durété 1 - ... 2 - ... 3 - Durété 4
	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)	
Préchauffer les tasses	PLAQUE CHAUF.	Enclenchée - Déclenchée
	Allumer la plaque chauffante et poser les tasses dessus Sélectionner la fonction ... enclenchée ... déclenchée	
Température	TEMPERATURE	minimum - basse - moyenne - haute - maximum
	Possibilité de régler la température du café avec précision. Sélectionner la fonction ... appuyer ... (minimum, basse, moyenne, haute, maximum)	
Préinfusion	PREINFUSION	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	PREMOUTURE	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	TOTAL CAFES	
	Le compteur indique le nombre total de tasses de cafés écoulées. Cette valeur ne peut être modifiée. Sélectionner la fonction ... Visualiser ...	
Détartrer (automatique)	DETARTRAGE	
	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	
Indication détartrage	SIGNAL DETARTR.	QUANTITÉ 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	TIMER	+ 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	NETTOYAGE	REMPLIR 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)	

