FUNCIONAMENTO

1. **Monte**

Enganche o anel rotativo *Se for necessário*

Extraia os acessório

Monte a bandeja/ grelha de gotejamento

2. **Cappuccinatore**

Instale o cappuniccatore a um lado

Fixe os tubinhos de plástico

Se o dispositivo de preparação de cappuccino não estiver instalado, existem riscos de queimaduras

3. **Encha**

Café em grão

Água fresca

Meça a dureza da água

Leia ao fim de 1 minuto

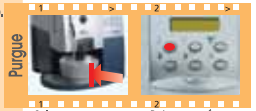
Dureza 1
Dureza 2
Dureza 3
Dureza 4

4. **Ligue**

Ligue à corrente eléctrica

Ligue

5. **Purgue**



Coloque um recipiente debaixo

Deixe correr água quente *até que a água corra de modo uniforme*

6. **Ajuste** Veja a página 5

Acessórios fornecidos

Chave para a montagem / desmontagem do filtro

Pincel de limpeza

Colher medidora de café

Tiras para medir a dureza da água

Dados técnicos

- Tipo	SUP 016 RE
- Tensão	veja a placa de características sobre a máquina
- Cabo de distribuição	1,2 m
- Potência	veja a placa de características sobre a máquina
- Pressão da bomba	aprox. 15 bares
- Tempo de preparação	Expresso ca. 20 seg./Chávena, Café ca. 30 seg./Chávena
- Expulsão de borras de café	automática
- Dose de quantidade de água	electrónica, de modo contínuo
- Volume Depósito de água de	aprox. 2,4 l
	Recipiente para café em grão aprox. 300 g.
- Saída de vapor	ajuste contínuo
- Dimensões (Al x An x P)	aprox. 33 x 45 x 40 cm
	aprox. 70 x 45 x 40 cm com portinhola de manutenção aberta
- Peso (líquido)	aprox. 16 kg

Este TSM SUCCESS MANUAL® teve sua conformidade com padrões de segurança examinada pela SEV, e a integridade e exatidão das instruções para uma utilização segura do aparelho foram analisadas por uma análise de risco orientada para sua aplicação. Este documento, portanto, baseia-se em uma forma de utilização que possa ser considerada sensata.

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

cod. 0351.957 Rev. 01 del 18/04/02

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Não há nenhuma indicação O aparelho não está ligado	- O aparelho não está ligado - Feche a portinhola de manutenção - Verifique a ficha, a tomada e os fusíveis
A preparação não se inicia	Indicação:
	FALTA GRUPO ▸ Introduza o grupo de café
	BLOQ. NIV. AQUEC. ▸ Limpe o grupo de café
	FALTA DEP. BOR. ▸ Introduza o colector de borras correctamente
	MOINHO BLOQUEAD ▸ Limpe o moinho de café
	STANDBY ▸ Prima «ENTER»
Quando se selecciona «café moído», só sai água	- Ponha uma colherada de café moído
O café não está suficientemente quente	- Aqueça previamente as chávenas - Modifique a temperatura - Limpe o grupo de café, se for necessário - Descalcifique, se for necessário
Não há água quente/vapor Bocal de água quente/vapor entupido	Limpe o bocal de água quente/vapor com um alfinete fino. *Atenção: Efectue esta operação com a máquina desligada e a torneira fechada*
Duração de aquecimento demasiado prolongada, sai água escassa	- Descalcifique o aparelho
Não se pode tirar o grupo de café ...apesar de ter retirado o colector de borras	1. Feche a portinhola de manutenção 2. Insira o colector de borras de café 3. Ligue o aparelho 4. O grupo de café desbloqueia-se 5. Continue com
Não se pode introduzir o grupo de café Não se pode introduzir o grupo de café	

DESCALCIFICAÇÃO

Efectue esta operação com os componentes frios (máquina de café fria)

(automática) - NUNCA utilize VINAGRE poderia avariar o aparelho
- Respeite o modo de emprego do fabricante

1 Preparação da descalcificação

1. Coloque um recipiente grande debaixo do bocal de água quente/vapor
2. Encha o depósito de água com um produto descalcificador recomendado pelo fabricante

2 Descalcificação

Não interrompa nunca o programa de descalcificação

1. Prima o botão para o modo de programação
2. Procure ***DESCALCIFIC.*** com ▲▼
3. Ligue com ENTER

Indicação:
- ***APARELHO EN DESCALCIFIC.*** ▸ 1. Abra o botão giratório. Espere aprox. 45 min.
- ***DESCALCIFIC. TERMINADA*** ▸ Feche o botão giratório, prima ENTER
- ***ENCHER DEP. AGUA*** ▸ Enxagúe o depósito de água e encha-o. 2. Abra o botão giratório 3. Deixe sair o conteudo 4. Feche o botão giratório, prima ENTER
- ***LAVAGRM TERMINADO*** ▸ Prima ESC

3 Reiniciar a indicação de descalcificação

Pare com ESC

1. Prima o botão para o modo de programação
2. Procure ***SEGN. DESCALCIF.*** ▲▼ –> ENTER
3. Procure ***SIM*** ▲▼ –> ENTER

LIMPEZA

Utilize somente um produto de limpeza suave, sin detergente

- A limpeza da máquina de café deve ser feita uma vez por semana com a máquina desligada
- Não seque os componentes da máquina de café dentro de um microondas

Carcaça do aparelho	Limpe com um trapo húmido e macio
Colector de borras de café, bandeja de gotejamento, depósito de água fresca	Limpe debaixo da torneira

Grupo de café

Limpe semanalmente. Não introduza nunca o grupo de café na máquina de lavar loiça

1. Abra a portinhola de manutenção. Extraia a bandeja de gotejamento/ o colector de borras

2.1 Liberte o filtro com a chave ...

2. Prima PRESS e retire o grupo de café. Se for necessário, desatarraxe o filtro superior do grupo de café

Limpe tudo com água quente e seque bem. Limpe a portinhola de manutenção

2.2 ...e extraia

3. Monte de novo o grupo de café e insira-o. NÃO prima PRESS durante a operação! Nota: Feche a portinhola de manutenção

Cappuccinatore

Se for necessário, com o aparelho desligado e frio

1. Extraia pelo lateral
2. Desmonte a tampa
3. Extraia o grupo de café do cappuccinatore
4. Limpe com água
5. Seque
6. Monte

Desp. Dep. Bor.

Desp. Dep. Bor.

Esta indicação aparece no display quando a gaveta de borras está cheia. Nestas condições a máquina pode fornecer apenas água quente e vapor (mas não café). Mantendo a **máquina ligada**, remova a gaveta das borras, esvazie e coloque novamente no lugar (atenção: o tempo mínimo para efectuar esta operação é de 5 segundos). Após terminado este período de tempo, colocando a gaveta no lugar, o display mostrará a seguinte mensagem:

SELECC. FUNÇÃO
PRONTO A FUNC.

A máquina encontra-se novamente pronta a fornecer café.

Manual de instruções

Por favor, leia atentamente o manual de instruções TSM® antes de ligar o aparelho. Siga atentamente as instruções para obter um café de qualidade e evitar danos e lesões. Atenção: verifique que as pessoas que utilizam este aparelho leram estas instruções e procure tê-las sempre à mão. Este aparelho foi submetido a controlos estritos de segurança e funcionalidade e saiu de fábrica em perfeito estado.

CE Leia as instruções de segurança antes de ligar o aparelho.

FUNCIONAMENTO

Veja a página 6

ENCHIMENTO + LIGAÇÃO

1. **Encha com café em grão**

2. **Encha com água fresca**

3. **Ponha a funcionar**

Prima "Standby" para activar o modo de "interrupção de funcionamento"

Poupança energia!

4. **Observe as luzes**

AQUECIMENTO ▸ espere...
ou
ENXAGUAR ▸ coloque a chávena debaixo
ou
STANDBY ▸ prima «Standby»

5. **Purgue** *Após um período prolongado sem utilizar*

Coloque um recipiente debaixo

Deixe correr a água quente até sair de forma regular

AJUSTE

somente se for necessário

Aquecimento prévio das chávenas

Ligue a placa para aquecer chávenas

–> veja a programação

Adapte a quantidade de café ao tamanho das chávenas

se "Memorizar a quantidade" está ACTIVADO *–> eja a programação*

1) Coloque a chávena debaixo
2) Prima o botão desejado e mantenha-o premido
3) Liberte o botão quando obtiver a quantidade desejada
–> ¡A quantidade ficará guardada na memória!

Grau de moagem *Regular somente quando o moinho estiver a funcionar*

PREPARAÇÃO

Programação

COMEÇAR botão «menu» = deslocar-se
ENTER ou STANDBY = confirmar
ESC = parar = deslocar-se

- Água quente
- Café moído
- Cappuccino
- Expresso
- Café
- Café cheio

CAFÉ EM GRÃO

1. Coloque a chávena debaixo — *Diversos tamanhos possíveis de chávena*
2. Regule a saída — *Alavanca de altura adaptável*
3. Seleccione, se for necessário, a quantidade de café moído — *Aumentar a quantidade (café forte max. 8 g)* / *Reduzir a quantidade (café fraco mín. 6 g)*
4. Seleccione o café desejado — *Prima 1 vez para 1 chávena; Prima 2 vezes para 2 chávenas*
5. Retire as chávenas

CAFÉ MOÍDO

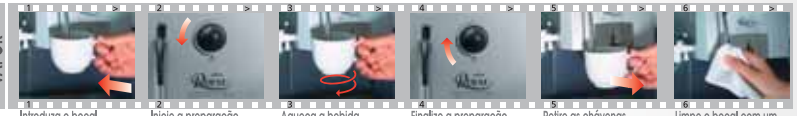
1. Coloque a chávena debaixo — *Diversos tamanhos possíveis de chávena*
2. Regule a saída — *Alavanca de altura adaptável*
3. Encha com café moído — *- Máx. uma colher medidora (= 1 chávena) - NUNCA café solúvel!*
4. Seleccione «Moído»
5. Seleccione café — *prima somente 1 vez!*
6. Retire as chávenas

CAPPUCCINO

1. Ponha um recipiente de leite em cima
2. Ponha uma chávena com café em cima
3. Ponha a espuma do leite no café
4. Se for necessário, modifique a quantidade de espuma — *Regule a consistência da espuma*
5. Preparação de cappuccino — *Para evitar incrustações, enxagúe o Pannarello com água quente*

Se quiser, ponha cacau em pó sobre a espuma

VAPOR



1. Introduza o bocal completamente na bebida fria
2. Inicie a preparação
3. Aqueça a bebida efectuando movimentos de rotação
4. Finalize a preparação
5. Retire as chávenas
6. Limpe o bocal com um pano húmido

ÁGUA QUENTE

1. Coloque o copo
2. Deixe correr água quente — *(Prima o botão de água quente)*
3. Finalize a preparação — *(Prima de novo)*
4. Retire o copo

Como obter uma espuma (creme) perfeita

- Utilize outra mistura de café –> *café especial para máquina de café expresso totalmente automática*
- Utilize café recém torrado
- Modifique o grau de moagem

As borras de café servem para fazer adubo!

IMPORTANTE!

Recomendamos esvaziar o colector de borras de café quando se indicar o mesmo no visor.
O tempo previsto para este processo deve durar pelo menos 5 segundos. Se, depois de decorrer este tempo, se colocar de novo o recipiente vazio, desaparecerá a indicação «DESP. DER. BOR.» e aparecerá «PRONTO A FUNC.»

TSM SUCCESS MANUAL® - © 051201 by SEV-ASE

PROGRAMAÇÃO

Iniciar a programação

Iniciar a programação: MENU
Confirmar a selecção: ENTER
Terminar a selecção: ESC
Sair do menu: ESC
Passar de um menu a outro:

Função... *procurar seleccionar*

Ajuste... *procurar seleccionar + memorizar*

Idioma	**IDIOMA**	**ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch...** Seleccione o idioma deseado: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUÊS, CASTELLANO, ENGLISH
Enxaguar	**ENXAGUAR**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Somente para componentes de saída de café: Quando a função estiver activada, a máquina inicia uma enxaguadura automática com água dos componentes da saída de café após um tempo prolongado de repouso
Dureza da água	**DUREZA AGUA**	**DUREZA 1 - .. 2 - .. 3 - DUREZA 4** Para o ajuste da dureza, efectue a prova com a tira de comprovação adjunta
Aquecimento prévio das chávenas	**AQUECEDOR**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Ligue a placa para aquecer chávenas e coloque as chávenas em cima dela
Temperatura café cheio	**TEMP. C. CHEIO**	**MINIMA – BAIXA – MEDIA – ALTA – MAXIMA** Possibilidade de ajustar a temperatura do café cheio com precisão
Temperatura café	**TEMP. CAFE**	**MINIMA – BAIXA – MEDIA – ALTA – MAXIMA** Possibilidade de ajustar a temperatura do café com precisão
Temperatura Expresso	**TEMP. EXPRESSO**	**MINIMA – BAIXA – MEDIA – ALTA – MAXIMA** Possibilidade de ajustar a temperatura do expresso com precisão
Pre-infusão	**PRE-INFUSAO**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Esta função permite aproveitar melhor o café em pó. O café em pó molha-se e sai após uma breve pausa
Pré-moagem	**PRE-MOAGEM**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Quando a função estiver activada, a dose de café moído prepara-se previamente. Isto permite poupar tempo num contexto semi-profissional
Programação água quente	**PROG. AGUA**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Se estiver activada esta função, sairá a mesma quantidade de água de forma permanente
Programação Cappucino	**PROG. CAPPUC.**	**ACTIVADO - DESACTIVADO** Se estiver activada esta função, sairá a mesma quantidade de cappuccino. Se estiver desactivada, a preparação de cappuccino continuará até o utilizador interromper a preparação
Total cafés	**TOTAL CAFES**	**VISUALIZE** Este contador indica o número total de chávenas de café preparadas. Este valor não se pode modificar
Descalcificação (automática)	**DESCALCIFIC.**	**AUTOMATICA** As máquinas devem ser descalcificadas com os componentes frios. **Nunca utilize VINAGRE para não danificar a máquina.** A descalcificação permite eliminar os depósitos formados sobre as partes internas da maquina
Indicação de descalcificação	**SEGN. DESCALCIF.**	**QUANTIDADE AGUA NAO SUPERATO** Quando se activar esta função, os contadores de água internos ficarão a zero e o sinal «DESCALCIFIC.» apaga-se
Temporizador	**TEMPORIZ.**	+ *15 minutos* – *15 minutos* Para activar o modo "Temporização manual", prima "STANDBY" (em espera). Para poupar electricidade, é possível desligar a máquina em intervalos que vão desde 15 minutos a 12 horas
Vending	**VENDING**	Veja página anexo
Limpeza	**CICLO D. LAVAGEM**	**ENCHER DEP. AGUA** Este programa permite eliminar os depósitos de café de forma eficaz e prevenir qualquer modificação do sabor. A operação dura aproximadamente 5 minutos e tem 4 ciclos, compreendendo a enxaguadura com água limpa. Nunca se deve interromper o programa de enxaguadura. Encha o depósito com água. Coloque o depósito da água (com pelo menos 1 litro de capacidade) debaixo da saída do café e inicie o ciclo