

**1. Monte**

- Enganche o anel rotativo *Se for necessário*
- Extraia os acessórios
- Monte a bandeja/grelha de gotejamento

**2. Cappuccinatore**

- Instale o cappuccinatore a um lado
- Fixe os tubinhos de plástico

**3. Encha**

- Café em grão
- Água fresca
- Meça a dureza da água *Leia ao fim de 1 minuto*

**4. Ligue**

- Ligue à corrente eléctrica *Veja a placa de características sobre a máquina*
- Ligue

**5. Purgue**

- Coloque um recipiente debaixo até que a água corra de modo uniforme
- Deixe correr água quente até que a água corra de modo uniforme

**6. Ajuste** *Veja a página 5*

**Acessórios fornecidos**



**Dados técnicos**

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



cod. 0354.957 Rev. 00 del 16/06/03

**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 coletor 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

**Duração de aquecimento demasiado prolongada, sai água escassa**

- Descalcifique o aparelho

**Não se pode tirar o grupo de café**

1. Feche a portinhola de manutenção
2. Insira o coletor de borras de café
3. Ligue o aparelho
4. O grupo de café desbloqueia-se
5. Continue com ...apesar de ter retirado o coletor de borras

**Não se pode introduzir o grupo de café**  
Não se pode introduzir o grupo de café

**DESCALCIFICAÇÃO** (automática)

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

**1 Preparação da descalcificação**

**2 Descalcificação**  
Não interrompa nunca o programa de descalcificação

Indicação:

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

**3 Reiniciar a indicação de descalcificação**

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 coletor de borras
2. Prima PRESS e retire o grupo de café. Se for necessário, desatarraxe o filtro superior do grupo de café
3. Monte de novo o grupo de café e insira-o. NÃO prima PRESS durante a operação! Nota: Feche a portinhola de manutenção

2.1 Liberte o filtro com a chave ...

2.2 ...e extraia

*Limpe tudo com água quente e seque bem. Limpe 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.

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 chávina debaixo
- OU **STANDBY** ▶ prima «Standby»

5. Purgue



Coloque um recipiente debaixo. Deixe correr a água quente até sair de forma regular.

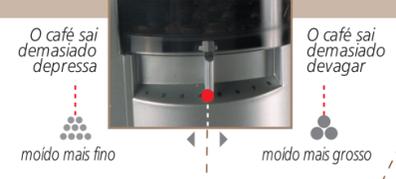
**Aquecimento prévio das chávines**  
Ligue a placa para aquecer chávines  
-> veja a programação

AJUSTE

Adapte a quantidade de café ao tamanho das chávines

- se "Memorizar a quantidade" está **ACTIVADO** -> eja a programação
- 1) Coloque a chávina 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



somente se for necessário



PREPARAÇÃO

CAFÉ EM GRÃO



1 Coloque a chávina debaixo Diversos tamanhos possíveis de chávina  
2 Regule a saída Alavanca de altura adaptável  
3 Seleccione, se for necessário, a quantidade de café moído Aumentar a quantidade (café forte máx. 9 g) Reduzir a quantidade (café fraco mín. 6 g)  
4 Seleccione o café desejado Prima 1 vez para 1 chávina Prima 2 vezes para 2 chávines  
5 Retire as chávines

CAFÉ MOÍDO



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

CAPPUCCINO



1 Ponha um recipiente de leite em cima  
2 Ponha uma chávina 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 Mais espumosa Menos espumosa  
5 Preparação de cappuccino Para evitar incrustações, enxágue o Pannarello com água quente  
6

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!



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 chávines  
6 Limpe o bocal com um pano húmido

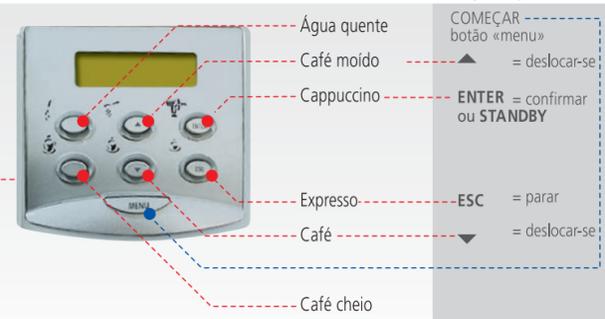
ÁGUA QUENTE



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

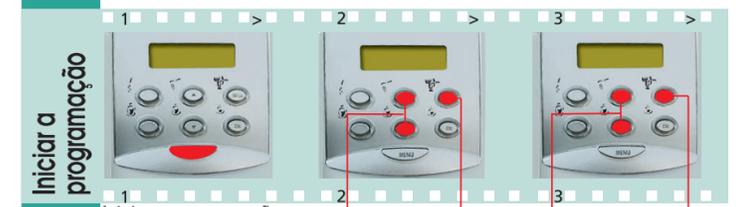


Depósito de água fresca  
Placa de aquecimento  
Botão giratório para vapor  
Bocal de água quente/vapor  
Cappuccinatore  
Saída de café (adaptável)  
Interruptor  
Bandeja/grelha de gotejamento  
Recipiente para café em grão  
Alavanca de ajuste de grau de moagem  
Recipiente para café moído  
Alavanca de ajuste de quantidade de café  
Panel de comandos  
Portinhola de manutenção/grupo de café  
Colector de borras de café  
Luz: Bandeja de gotejamento cheia



Programação  
COMEÇAR botão «menu» = deslocal-se  
ENTER = confirmar ou STANDBY  
ESC = parar  
= deslocal-se  
Água quente  
Café moído  
Cappuccino  
Expresso  
Café  
Café cheio

Veja a página 6



1 Iniciar a programação Iniciar a programação: Confirmar a selecção: Terminar a selecção: Sair do menu: Passar de um menu a outro:  
2 Função... procurar seleccionar  
3 Ajuste... procurar seleccionar + memorizar

PROGRAMAÇÃO	
Idioma	<b>IDIOMA</b> ITALIANO - FRANCAIS - Deutsch... Selecione o idioma desejado: ITALIANO, FRANCAIS, Deutsch, JAPAN, NEDERLANDS, PORTUGUES, CASTELLANO, ENGLISH
Enxaguar	<b>ENXAGUAR</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> 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 de saída de café
Segunda caldeira	<b>SISTEM 2</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> Activada, permite a distribuição do café com leite tipo "cappuccino" com o dispositivo "cappuccinatore"
Dureza da água	<b>DUREZA AGUA</b> <b>DUREZA 1 - ... 2 - ... 3 - DUREZA 4</b> Para o ajuste da dureza, efectue a prova com a tira de comprovação adjunta
Aquecimento prévio das chávines	<b>AQUECEDOR</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> Ligue a placa para aquecer chávines e coloque as chávines em cima dela
Temperatura café cheio	<b>TEMP. C. CHEIO</b> <b>MINIMA - BAIXA - MEDIA - ALTA - MAXIMA</b> Possibilidade de ajustar a temperatura do café cheio com precisão
Temperatura café	<b>TEMP. CAFE</b> <b>MINIMA - BAIXA - MEDIA - ALTA - MAXIMA</b> Possibilidade de ajustar a temperatura do café com precisão
Temperatura Espresso	<b>TEMP. EXPRESSO</b> <b>MINIMA - BAIXA - MEDIA - ALTA - MAXIMA</b> Possibilidade de ajustar a temperatura do espresso com precisão
Pre-infusão	<b>PRE-INFUSAO</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> Esta função permite aproveitar melhor o café em pó. O café em pó molha-se e sai após uma breve pausa
Pré-moagem	<b>PRE-MOAGEM</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> Quando a função estiver activada, a dose de café moído prepara-se previamente. Isto permite poupar tempo
Programação água quente	<b>PROG. AGUA</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> Se estiver activada esta função, sairá a mesma quantidade de água de forma permanente
Programação Cappuccino	<b>PROG. CAPPUC.</b> <b>ACTIVADO - DESACTIVADO</b> 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	<b>TOTAL CAFES</b> <b>VISUALIZE</b> Este contador indica o número total de chávines de café preparadas. Este valor não se pode modificar
Descalcificação (automática)	<b>DESCALCIFIC.</b> <b>AUTOMATICA</b> 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 máquina
Indicação de descalcificação	<b>SEGN. DESCALCIF.</b> <b>QUANTIDADE AGUA NAO SUPERATO</b> Quando se activar esta função, os contadores de água internos ficarão a zero e o sinal «DESCALCIF.» apagar-se-á
Temporizador	<b>TEMPORIZ.</b> <b>+ 15 minutos - 15 minutos</b> Para activar o modo "Tempo de desligação manual", prima "STANDBY" (em espera). Para poupar electricidade, é possível desligar a máquina em intervalos que vão desde 15 minutos a 12 horas
Vending	<b>VENDING</b> Veja página anexo
Limpeza	<b>CICLO D. LAVAGEM</b> <b>ENCHER DEP. AGUA</b> 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
Valores iniciais	<b>VALORES INICIALES</b> Esta função permite repôr os parâmetros definidos pelo fabricante