
Sirius

S-CM5



ISTRUZIONI DI USO E DI MONTAGGIO

USE AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS

Complimenti,
con l'acquisto del modello **S-CM5** lei ha fatto un'ottima scelta.

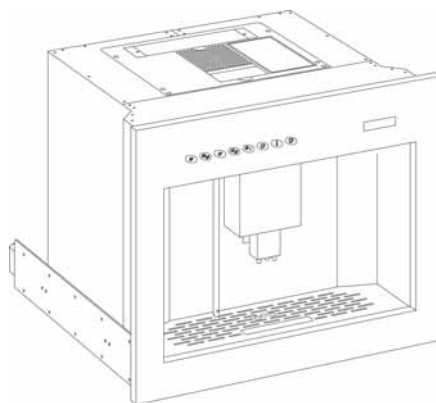
Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione la macchina da caffè. Qui troverete importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo. Se mai dovesse verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo "Cosa fare in caso di mancato funzionamento?". Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per le riparazioni.

Questa macchina è stata costruita seguendo le direttive CEE 89/392, CEE 89/336, CEE 73/23, CEE 89/109 e successive modifiche.

La qualità e l'affidabilità del prodotto è garantita dalla progettazione e costruzione secondo il SISTEMA QUALITA' AZIENDALE UNI EN ISO 9001: 2000

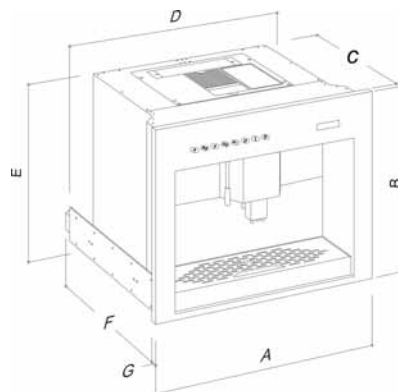
Cordialmente.

Sirius



CARATTERISTICHE TECNICHE

PESO NETTO	52 Kg	114 Lb
PESO LORDO	63 Kg	139 Lb
POT. TERMICA	1550 W	1550 W
DIMENSIONI	A 596 mm	A 23,47 inc
	B 462 mm	B 18,19 inc
	C 442 mm	C 17,4 inc
	D 562 mm	D 22,13 inc
	E 445 mm	E 17,52 inc
	F 546,5 mm	F 21,52 inc
	G 20 mm	E 0,08 inc

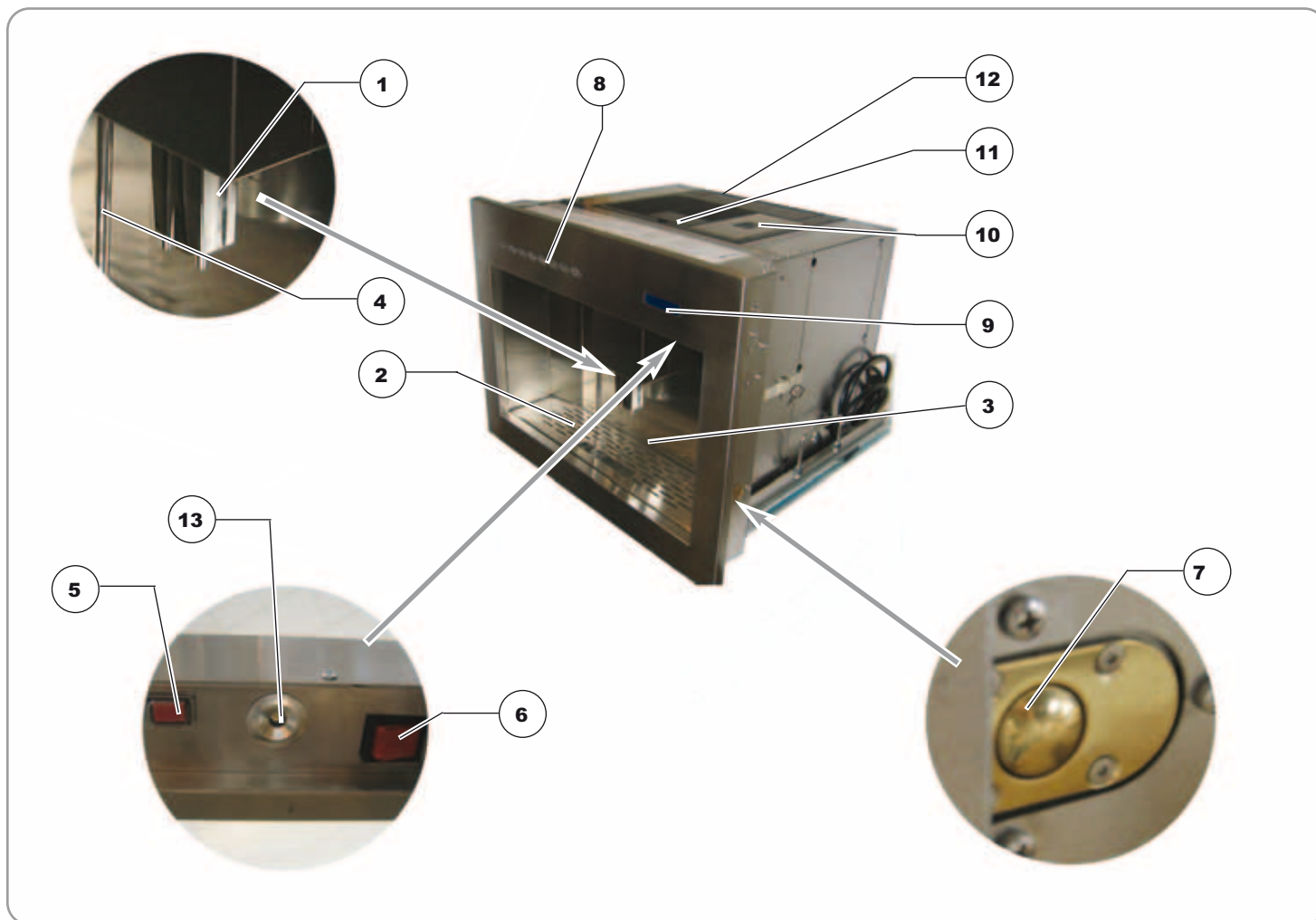


INDICE

	CARATTERISTICHE TECNICHE	1
1.	DESCRIZIONE	3
1.1	DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)	4
1.2	DESCRIZIONE INTERNA S-CM5	4
2.	PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	5
3.	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	7
3.1	IDENTIFICAZIONE MACCHINA	7
3.2	TRASPORTO	7
3.3	MOVIMENTAZIONE	7
4.	OPERAZIONI PRELIMINARI	8
4.1	RIEMPIMENTO DELL'APPARECCHIO	8
4.2	INSTALLAZIONE MACCHINA	
	VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO	9
5.	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PER PERSONALE SPECIALIZZATO	10
5.1	ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PER L'INCASSO	10
5.2	DIMENSIONI DI INCASSO S-CM5	10
5.3	INCASSO	11
5.4	NUMERO DELLE PIASTRE DISTANZIATRICI	11
5.5	SMONTAGGIO	12
5.6	ILLUMINAZIONE	12
5.7	DATI TECNICI	12
6.	REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO	13
6.1	REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA	13
7.	UTILIZZO	14
7.1	CONFIGURAZIONE STANDARD	14
7.2	ACCENSIONE E SPEGNIMENTO	14
7.3	EROGATORE DEL CAFFE' REGOLABILE IN ALTEZZA	14
7.4	PREPARAZIONE CAFFE'	15
7.5	PREPARAZIONE 2 CAFFE'	15
7.6	PREPARAZIONE CAFFE' DECAFFEINATO	
	IN POLVERE	16
7.7	PREPARAZIONE CAFFE' LUNGO	16
7.8	EROGAZIONE ACQUA CALDA	17
7.9	EROGAZIONE VAPORE	17

8.	PROGRAMMAZIONE	18
8.1	LEGENDA	18
8.2	PROGRAMMAZIONE	18
8.3	USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE	19
8.4	CICLO DI PROGRAMMAZIONE	19
9.	FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA	24
9.1	AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE	24
9.2	AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO	24
9.3	AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA	24
9.4	MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'	24
10.	PULIZIA E MANUTENZIONE	25
10.1	PULIZIA DELLA CARROZZERIA	25
10.2	PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE	26
10.3	PULIZIA GIORNALIERA	26
10.4	RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO	27
10.5	PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE	27
11.	TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD	28
12.	MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA	29
13.	MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA	31

1. DESCRIZIONE



LEGENDA

- 1 Erogatore caffè
- 2 Griglia raccogli gocce
- 3 Cassetto fondi caffè
- 4 Turbo cream per latte (lancia erogazione acqua calda)
- 5 Tasto illuminazione led

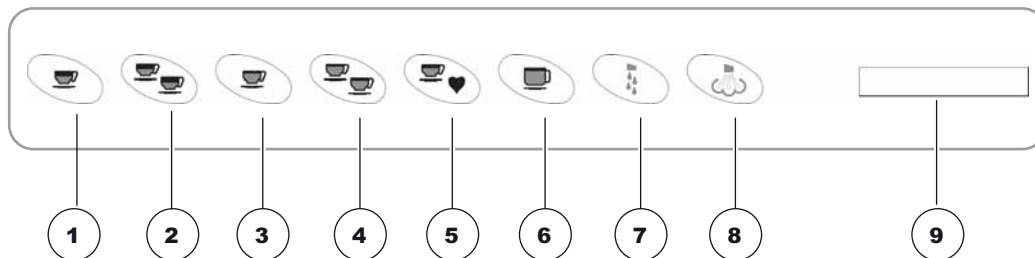
- 6 Tasto di accensione e spegnimento
- 7 Sbloccaggio sportello esterno
- 8 Pannello dei comandi
- 9 Display
- 10 Contenitore per chicchi di caffè
- 11 Contenitore caffè macinato

- 12 Serbatoio acqua
- 13 Led

1.1 DESCRIZIONE TASTIERA (Configurazione standard)

LEGENDA

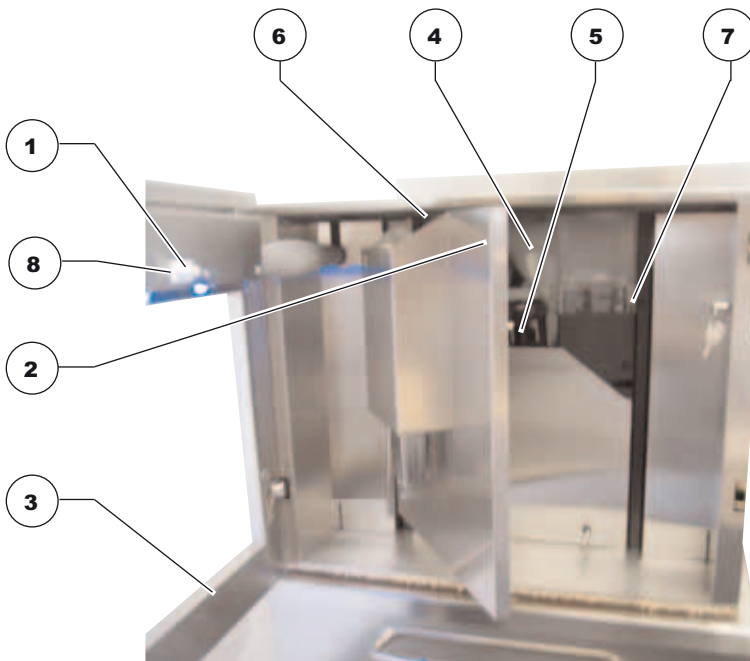
- 1 Tasto 1 Caffè Espresso
- 2 Tasto 2 Caffè Espresso
- 3 Tasto 1 Caffè crema
- 4 Tasto 2 Caffè crema
- 5 Decaffeinato
- 6 Caffè
- 7 Erogazione acqua calda
- 8 Erogazione vapore
- 9 Display LCD



1.2 DESCRIZIONE INTERNA S-CM5

LEGENDA

- 1 Microinterruttore dello sportello esterno
- 2 Sportello interno aperto
- 3 Sportello esterno aperto
- 4 Convogliatore del caffè macinato
- 5 Gruppo di infusione
- 6 Targa dati
- 7 Regolazione macinatura caffè in grani
- 8 Connettori pc-smart card



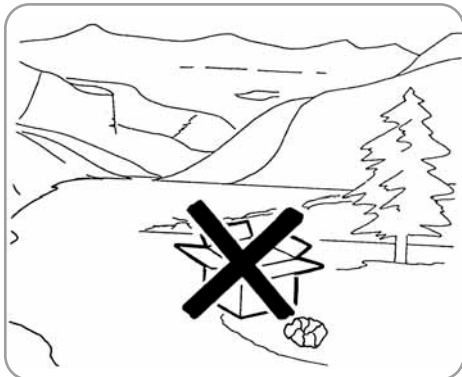
2. PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

 Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini. Vi è pericolo di soffocamento! Tenga le parti dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

 Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.



PERICOLO DI INQUINAMENTO



 Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata nella parte interna della macchina. L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Per la sicurezza elettrica di questo apparec-

chio è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa.



 In particolare dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

 La macchina deve essere installata in accordo alle normative sanitarie locali vigenti per gli impianti idraulici. Quindi per l'impianto idraulico rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

 Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso descritto in questo manuale. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

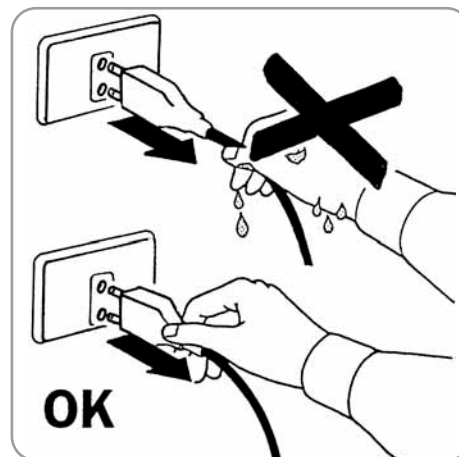
In particolare:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati;



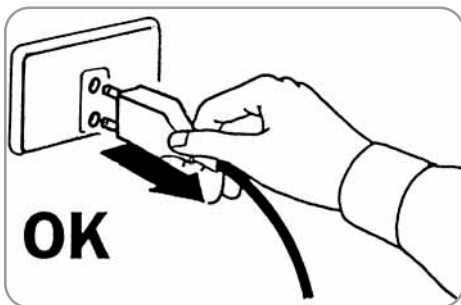
ATTENZIONE

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA



- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non usare, prolunghe in locali adibiti a bagno o doccia;
- non tirare il cavo di alimentazione, per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione;
- non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
- non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini, o da personale non autorizzato e che non abbia letto e ben compreso questo manuale.

-  Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, staccare la spina e spegnere l'interruttore della macchina.



-  Per le operazioni di pulizia portare la macchina a stato energetico "O", cioè "INTERRUTTORE MACCHINA SPENTO E SPINA STACCATA" ed attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

-  In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato. L'eventuale riparazione dei prodotti dovrà essere effettuata solamente dalla casa costruttrice o da centro di assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

-  All'installazione, l'elettricista munito di patentino dovrà prevedere un interruttore onnipolare come previsto dalle normative di sicurezza vigenti con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

-  Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.

-  Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione

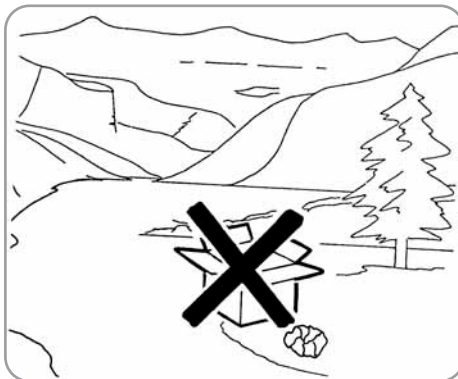
-  Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere l'apparecchio e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

-  Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante dopo aver staccato la spina, tagliare il cavo di alimentazione.



ATTENZIONE PERICOLO DI INQUINAMENTO

-  Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.



-  Per favorire l'aerazione della macchina realizzare nella parte posteriore della sede un'apertura di almeno 300x100mm.



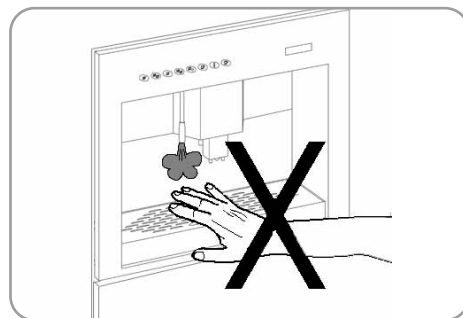
ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

-  Una volta iniziato il lavaggio della macchina, non interromperlo, possono rimanere dei residui di detergente all'interno del gruppo erogazione.



ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

-  Durante l'uso della lancia del vapore, prestare molta attenzione e non mettere le mani sotto di esso e non toccarla subito dopo l'uso.



ATTENZIONE PERICOLO DI CESOIAMENTO

-  L'operatore nel momento dell'aggiunta del caffè, non deve mettere le mani all'interno del contenitore.

3. TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

3.1 IDENTIFICAZIONE MACCHINA

Per qualsiasi comunicazione con il costruttore **Sirius**, citare sempre il numero di matricola della macchina.

3.2 TRASPORTO

La macchina viene trasportata in pallett dentro scatoloni assicurati al pallett con delle centine. Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve:

- indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.

Il trasporto del pallett deve essere effettuato con un mezzo di sollevamento adeguato (tipo muletto).

3.3 MOVIMENTAZIONE



ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

L'operatore durante tutta la movimentazione, deve avere l'attenzione che non ci siano persone, cose od oggetti nell'area di operazione.

Sollevare lentamente il pallett a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico. Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallett a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



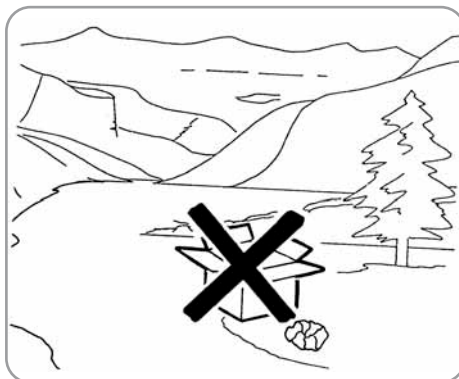
ATTENZIONE
PERICOLO DI URTO
O SCHIACCIAMENTO

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INQUINAMENTO



ATTENZIONE



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
Ai sensi dell' art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'

uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale

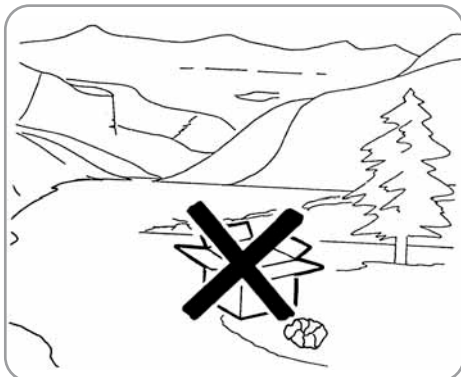
compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

4. OPERAZIONI PRELIMINARI



ATTENZIONE PERICOLO DI INQUINAMENTO

Non disperdere l'imballo nell'ambiente.



Prima di procedere a qualsiasi operazione di installazione e regolazione, devono essere lette e ben comprese le **PRESCRIZIONI DI SICUREZZA** di questo manuale. L'azienda non risponde di alcun danno a cose o a persone derivante da una mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione e manutenzione, di questo manuale.



ATTENZIONE PERICOLO DI CORTOCIRCUITO

Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, verificare che ci sia corrispondenza tra il voltaggio per cui essa è stata predisposta e quello dell'impianto.

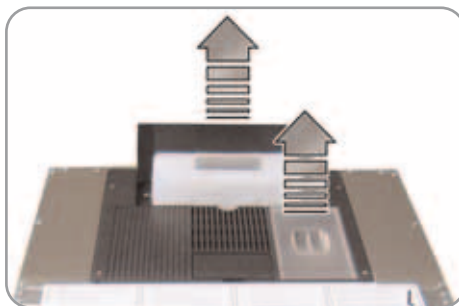
4.1 RIEMPIMENTO DELL'APPARECCHIO



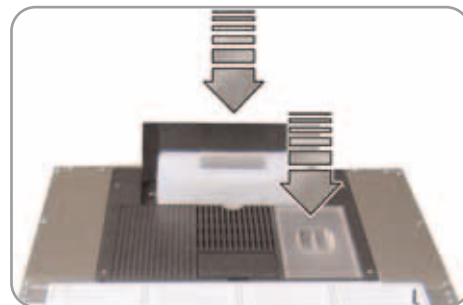
ATTENZIONE

Spengere la macchina prima di riempire o estrarre il serbatoio.

- Estrarre parzialmente la macchina dalla sua sede.
- Estrarre l'apparecchio molto lentamente evitando accuratamente che al di sotto dello stesso vengano a trovarsi persone o cose in modo da garantire la massima sicurezza.



- Tirare in alto il serbatoio dell'acqua, specialmente la prima volta, lavare con acqua e sapone il serbatoio stesso e risciacquare accuratamente avendo cura di rimuovere ogni residuo di sapone.
- Riempire di acqua il serbatoio (non vale per la versione con allacciamento idrico).
- Analogamente aprire anche il contenitore del caffè in grani e versare il caffè senza raggiungere la massima capienza quindi ripristinare il tappo del contenitore caffè.



ATTENZIONE

La durezza dell'acqua deve essere inferiore ai 4° - 6° fr (gradi francesi).

Pertanto si consiglia di installare, nel caso di durezza superiore, un dispositivo per diminuire la durezza fino ai gradi consigliati, nel caso di macchina con tanica utilizzare acqua con durezza 4°-6° fr.

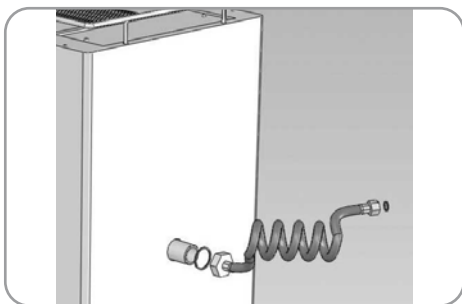
Il contenuto di cloro non deve superare i 100 mg per litro.

In caso contrario verranno a decadere le condizioni di Garanzia.

4.2 **INSTALLAZIONE MACCHINA VERSIONE AD ALLACCIO DIRETTO**

- Estrarre tutti i componenti dalla scatola accessori.

Inserire le due guarnizioni ai capi del tubo spiralato; Quindi collegare il raccordo da 3/4 alla valvola acqua stop situata nel lato posteriore della macchina e collegare l'altro lato del tubo alla rete idrica.



NOTA: La pressione massima della rete non deve superare gli 800 kpa (8bar), la pressione minima della rete non deve essere inferiore a 150 Kpa (1.5Bar)

5. ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PER PERSONALE SPECIALIZZATO

5.1 ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PER L'INCASO

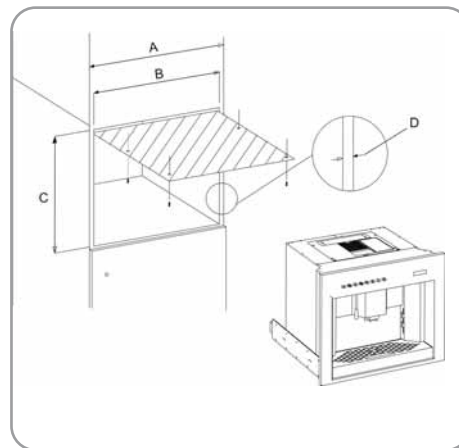
Per conseguenze o danni derivati da una cattiva installazione, carente e/o assente manutenzione e utilizzo improprio dell'apparecchio, la ditta fornitrice non risponderà di alcuna garanzia o indennizzi.

- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Prima del collegamento elettrico verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio indicata nella targa dati tecnici.
- All'atto del collegamento e delle riparazioni è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una presa montata nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto della norma vigente.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

• Il mobile di alloggio della macchina da caffè da incasso deve essere adeguatamente fissato al pavimento o alle pareti della stanza.

• Per garantire la sicurezza nell'uso della macchina, il mobile di alloggio deve essere strutturalmente adeguato e consentire di sopportare in fase di estrazione, nei punti di aggancio delle guide, un peso pari a tre volte il peso della macchina da caffè.

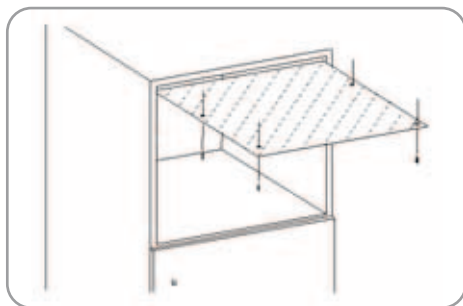
5.2 DIMENSIONI DI INCASSO S-CM5



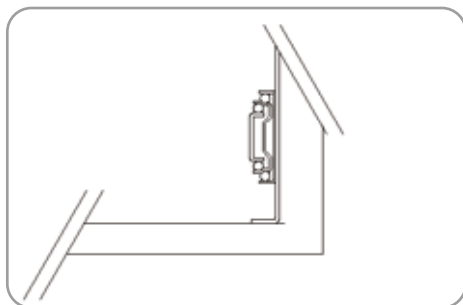
A 600 mm	A 23,62 Inc
B da 562 a 568 mm	B 22,13 - 22,36 Inc
C 450 mm	C 17,72 Inc
D da 16 a 19 mm	D 063 - 075 Inc

5.3 INCASSO

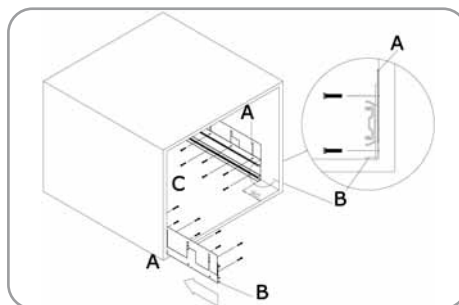
- Rimuovere la macchina da caffè dall'imballo e assicurarsi che non sia danneggiata, nel caso contrario non procedere nell'installazione ma contattare il rivenditore.
- Posizionare la piastra in metallo nella parte superiore della sede della macchina da caffè, facendola combaciare con la parte posteriore del mobile.



- Serrare le quattro viti.
- Posizionare i due angolari provvisti di guide nel piano della sede, fissandoli esattamente a 90mm dal bordo anteriore del mobile.



- In corrispondenza dei fori degli angoli inserire, senza serrare, le viti.

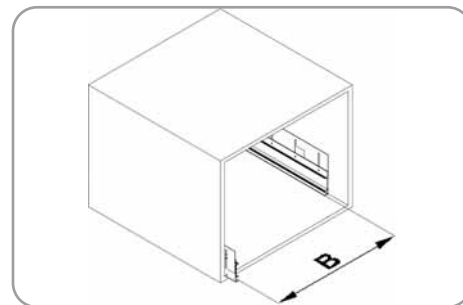


- In dotazione all'apparecchio sono presenti 6 piastre in metallo dello spessore di 1mm ciascuna, da posizionare tra la guida e le pareti del mobile; in modo da colmare lo spazio in eccesso nel caso in cui questo sia superiore a 562mm di larghezza.

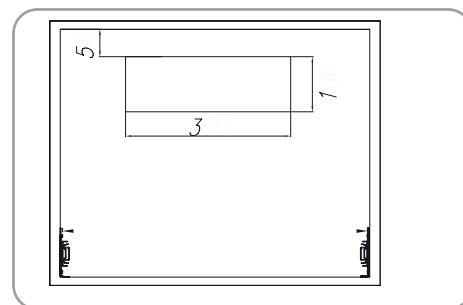
5.4 NUMERO DELLE PIASTRE DISTANZIATRICI

SEDE DI INCASSO		N° PIASTRE
Larghezza (mm/inc)	Spess. (mm/inc)	
562 / 22,13	19 / 0,748	0
564 / 22,2	18 / 0,708	1+1
566 / 22,28	17 / 0,669	2+2
568 / 22,36	16 / 0,629	3+3

- Inserire se necessario, le piastre come sopra descritto.
- Verificare che tra gli angolari vi sia una distanza pari a 558mm (distanza B).



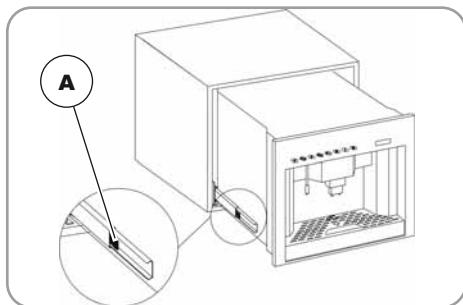
- Fissare le guide alla sede della macchina da caffè serrando tutte le viti.
- Assicurare l'uscita del cavo alimentazione della macchina da caffè nella parte posteriore della sede.
- Al fine di evitare surriscaldamenti della macchina da caffè realizzare, nella parte posteriore della sede, un'apertura delle dimensioni di almeno 300mmx100mm per permettere il ricircolo dell'aria. Tale apertura deve essere realizzata nella parte superiore del mobile in modo da agevolare l'uscita dell'aria calda (Vedi Fig. 23).



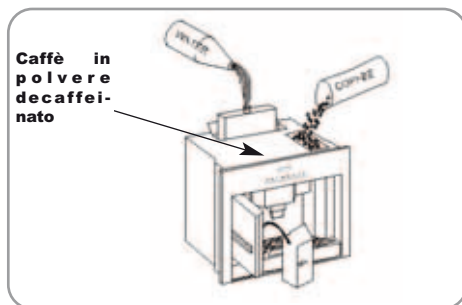
- Inserire la macchina da caffè nel mobile facendo coincidere le guide precedentemente fissate a quelle già presenti nell'apparecchio.

Le guide dovranno scorrere telescopicamente con una leggera pressione nella parte anteriore della macchina da caffè; se così non fosse occorre verificare nuovamente la distanza tra le guide.

- Durante l'incasso l'apparecchio si aggancia automaticamente ai punti (A) nelle guide.



Aprire il coperchio nella parte superiore, rimuovere e riempire il serbatoio acqua e chiudere il coperchio.



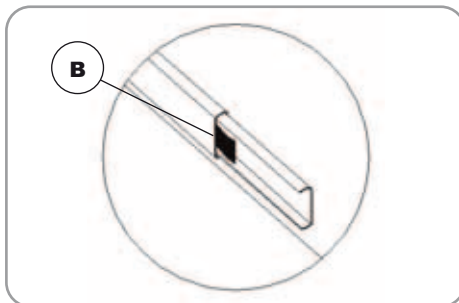
ATTENZIONE

Versare nel contenitore solamente caffè in chicchi. Quasi tutti gli altri generi di caffè ad esempio già macinato, danneggia il macinatore.

5.5 SMONTAGGIO

Nel caso si desideri rimuovere la macchina da caffè dalla relativa sede, occorre in primo luogo staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, disinserendo la spina.

Successivamente occorre premere gli appositi incastri posti nelle guide (B), quindi rimuovere l'apparecchio sorreggendo dalla parte inferiore la macchina.



5.6 ILLUMINAZIONE

La macchina è equipaggiata con due led di illuminazione. Le caratteristiche tecniche di tali led sono:

- APPARECCHIO LED DI CLASSE 1;
- POTENZA MASSIMA DELLA RADIAZIONE EMESSA DAL LED: 4.0 mW;
- LA LUNGHEZZA D'ONDA EMESSA E' 470 nm;
- LA NORMA DI CLASSIFICAZIONE E LA DATA DI PUBBLICAZIONE: IEC 60825-1 EDIZIONE 1:1993; CONSOLIDATA CON GLI EMENDAMENTI 1: 1997 E 2: 2001.



ATTENZIONE

Evitare l'esposizione degli occhi in direzione della luce dei led.

5.7 DATI TECNICI

MACCHINA DA CAFFÈ	CLASSE I
TENSIONE NOMINALE	220/230V 50hZ
POTENZA ASSORBITA	1550W
ALLACCIAMENTO	1.8KW (predisposto per essere collegato)
CAVO ALLACCIAMENTO	1.2m / 47,24 in
DIMENSIONI APPARECCHIO (LXPXH)	594X440X464mm 23,39X17,32X18,27in
DIMENSIONI NICCHIA (LXPXH)	560X550X450mm 22,05X21,65X17,72in
PESO NETTO	52Kg / 114Lb
PESO LORDO	63KG / 139Lb
QUANTITA' ACQUA	5 Lt / 1,321gal

MACCHINA DA CAFFÈ	CLASSE I
TENSIONE NOMINALE	110V
POTENZA ASSORBITA	1550W
ALLACCIAMENTO	1.8KW (predisposto per essere collegato)
CAVO ALLACCIAMENTO	1.2m / 47,24 in
DIMENSIONI APPARECCHIO (LXPXH)	594X440X464mm 23,39X17,32X18,27in
DIMENSIONI NICCHIA (LXPXH)	560X550X450mm 22,05X21,65X17,72in
PESO NETTO	52Kg / 114Lb
PESO LORDO	63KG / 139Lb
QUANTITA' ACQUA	5 Lt / 1,321gal

- Classificazione del dispositivo di comando secondo la protezione contro le scosse elettriche: incorporato in apparecchiatura di classe I.
- Situazione di polluzione del dispositivo di comando: adatto per l'uso in un ambiente di polluzione ordinaria o normale.
- Categoria (Immunità contro le sovratensioni) CATEGORIA I.
- Classe e struttura del software CLASSE A
- Circuito stampato unità di controllo 100x180mm.

La scheda è costruita per l'impiego nel campo di temperatura indicato nelle caratteristiche elettriche. Il funzionamento a temp. superiori non è previsto per i componenti logici che caratterizzano l'unità di controllo e può quindi dare adito a malfunzionamenti.

Il funzionamento a tensioni al di fuori di tale campo non è quindi garantito.

6. REGOLAZIONI DEL TECNICO QUALIFICATO

6.1 REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA



ATTENZIONE

Prima di aprire lo sportello esterno, rimuovere sempre il cassetto raccoglirocce! Chiudere sempre lo sportello esterno e spingere il cassetto raccoglirocce fino in fondo! Altrimenti sia lo sportello che anche le cerniere potrebbero danneggiarsi!

Aprire lo sportello esterno e di seguito quello interno:



Intervenire, utilizzando la chiave a brucola in dotazione, sull'apposita vite:



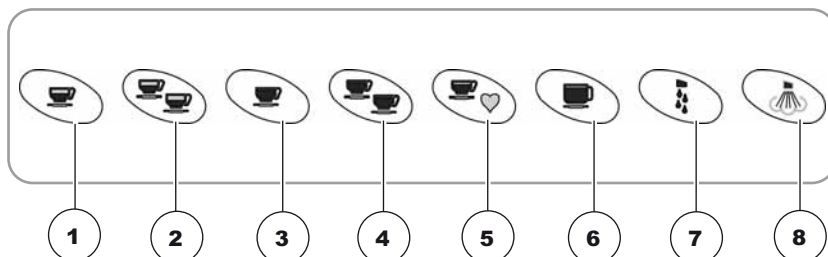
- ruotando in senso orario per una macinatura più fine e per un caffè più denso;

- ruotando in senso antiorario per una macinatura più grossa e per un caffè più fluido.

Dopo la regolazione richiudere gli sportelli.

7. UTILIZZO

7.1 CONFIGURAZIONE STANDARD



- 1 Erogazione 1 tazza di caffè espresso
- 2 Erogazione 2 tazza di caffè espresso
- 3 Erogazione 1 tazza di caffè crema
- 4 Erogazione 2 tazza di caffè crema
- 5 Erogazione 1 tazza di caffè decaffeinato
- 6 Erogazione 1 tazza di caffè lungo
- 7 Erogazione acqua calda
- 8 Erogazione vapore

IMPORTANTE: Sui tasti n° 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (vedi relativa descrizione "DISPLAY"), è possibile attribuire una diversa bevanda a seconda del proprio gusto e delle abitudini del proprio paese (vedi capitolo PROGRAMMAZIONE e paragrafo CONFIGURAZIONE SELEZIONI).

7.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

Accensione: Premendo il tasto ON / OFF la macchina inizia a fare un ciclo di autodiagnosi al termine del quale (a macchina fredda tale ciclo può durare fino a 3 minuti) il display indica:



ATTENZIONE

Nel caso in cui l'autodiagnosi indichi anomalie o guasti, chiamare il centro di assistenza, l'operatore non deve intervenire.

Spegnimento: Premendo il tasto ON / OFF la macchina e quindi anche il display si spengono.

7.3 EROGATORE DEL CAFFÈ REGOLABILE IN ALTEZZA.

Per evitare spruzzi di liquido, l'erogatore può essere manualmente regolato in altezza per adattarlo ad ogni tipo di tazza. Regolarlo con cautela nella posizione desiderata in modo da limitare lo spazio tra tazza ed erogatore.



7.4 PREPARAZIONE CAFFÈ

La modalità di preparazione è la stessa per caffè espresso e caffè crema.

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori fino a quando non compare la scritta sul display.

Le bavande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.



- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.

Espresso

O

Caffè crema

Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non compare la scritta sul display.

Macchina Pronta

7.5 PREPARAZIONE 2 CAFFÈ

- Sistemare una tazza sotto ciascun erogatore.

La modalità di preparazione è la stessa per caffè espresso e caffè crema.



- Premere una volta sul tasto erogazione del caffè desiderato.



- Il caffè è in preparazione.
- Il display visualizza una scritta a seconda del tipo di caffè selezionato.

2 Espresso

O

2 Caffè crema

Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non compare la scritta sul display.

Macchina Pronta

7.6 PREPARAZIONE CAFFÈ DECAFFEINATO IN POLVERE

- Estrarre parzialmente la macchina del caffè dal mobile
- Aprire lo sportello accesso convogliatore caffè macinato.



ATTENZIONE

Versare nel convogliatore solo caffè macinato. Qualsiasi altro genere di caffè, danneggia la macchina.

Non versare ad esempio caffè in grani precedentemente trattato con caramello, zucchero o similari, caffè istantaneo o altre bevande contenenti zucchero, poichè danneggiano la macchina.



- Inserire al suo interno solo 1 dose di caffè decaffeinato macinato.
- Premere un sola volta il tasto del caffè decaffeinato



Il display visualizza:

Decaffeinato

in seguito premere una volta il tasto del tipo di caffè desiderato sul display comparirà la scritta (esempio):

Decaffeinato
Espresso

Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non compare la scritta sul display.

Macchina Pronta

7.7 PREPARAZIONE CAFFÈ LUNGO

NOTA: utilizzare una tazza di dimensioni superiori a quella utilizzata per il caffè crema.

- Posizionare una tazza sotto gli erogatori caffè.

Le bevande fuoriescono sempre contemporaneamente da entrambi gli erogatori.

- Premere una sola volta sul tasto erogazione del caffè desiderato



- Il display visualizza:

Caffè

- Il caffè è in preparazione

Lasciare la tazza sotto gli erogatori fino a quando non compare la scritta sul display.

Macchina Pronta

7.8 EROGAZIONE ACQUA CALDA

Consente l'erogazione di acqua calda per la preparazione di tè, camomilla e tisane.



ATTENZIONE

Prima di effettuare l'operazione assicurarsi che ci sia acqua nel serbatoio (solo per versione con tanica).

Posizionare sotto la lancia dell'acqua calda un recipiente adatto.



- Premere una sola volta il tasto erogazione acqua calda:



- Il display visualizza:

Macchina Pronta
Tè

- Dalla lancia fuoriesce acqua calda. Quando è stata raggiunta la quantità di acqua desiderata, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda in modo da interrompere la fuoriuscita del liquido.



ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Durante l'erogazione dell'acqua, non toccare con le parti del corpo la lancia, ne mettere le mani sotto la lancia, quindi mantenerla sempre inclinata verso il basso sulla griglia appoggiatezze.

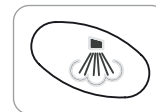
7.9 EROGAZIONE VAPORE



ATTENZIONE

Durante l'erogazione del vapore, non toccare con le parti del corpo la lancia, ne mettere le mani sotto la lancia, quindi mantenerla sempre inclinata verso il basso sulla griglia appoggiatezze.

Consente l'erogazione di vapore per emulsionare il latte, oppure per riscaldare altri liquidi. per emulsionare il latte procedere come segue: Versare in una tazza da cappuccino la quantità di latte desiderato (se si usa latte fresco la schiuma verrà più compatta.). Inserire la lancia TURBOCREAM nella tazza e premere il tasto vapore una volta raggiunta la temperatura desiderata arrestare il vapore premendo di nuovo il tasto.



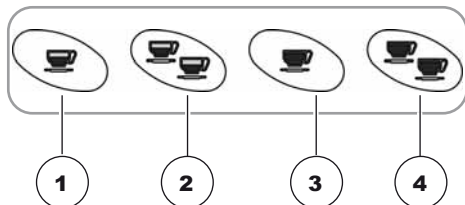
- Dalla lancia vapore fuoriesce l'acqua di condensa residua e non appena dall'erogatore fuoriesce il vapore utilizzarlo per il tempo desiderato.
- Il display visualizza la seguente scritta (esempio):

Vapore

IMPORTANTE: Al termine di ogni erogazione pulire accuratamente la lancia vapore con un panno umido.

8. PROGRAMMAZIONE

8.1 LEGENDA



1 Tasto **ENTER**: per entrare all'interno del menù e/o confermare valori e passare allo step successivo.

2 Tasto **CURSORI**: scorrimento dei menù ed incremento / decremento valori.

3 Tasto **RESET**: per confermare e ritornare allo step precedente.

LISTA FUNZIONI PROGRAMMABILI

1. LINGUA
2. CONTEGGIO TOT
3. NOME PRODOTTO
4. PROG DOSE CAFFE'
5. PROG. MACININO 1S
6. GIORNO / ORA
7. PROGR. ON/OFF
8. RISPARMIO ENERGIA
9. PASSWORD



Operazione eseguibile SOLO da Tecnico Specializzato.

La regolazione da parte di Tecnici NON qualificati o di altre persone, potrebbe invalidare la Garanzia.

Le funzionalità a cui si darà accesso nella modalità TECNICO in aggiunta alle precedenti sono:

10. PREINFUSIONE
11. PRESSATURA
12. NUNEO FONDI
13. ALLARME LAVAGGIO
14. LAV. FINE SERVIZIO
15. REGOLAZIONE GRUPPO 1
16. REGOLAZIONE GRUPPO 2
17. REGOLAZIONE MACININO
18. TEMP. CAFFE' - VAPORE
19. PASSWORD
20. SMART CARD
21. FILTRO ACQUA
22. DECALCIFICAZIONE

8.2 PROGRAMMAZIONE

NOTA: Operazione eseguibile a macchina accesa.

Per entrare in modalità programmazione operare come di seguito descritto:

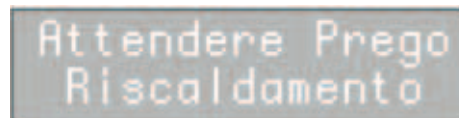
- Estrarre parzialmente la macchina dalla sua sede.
- Aprire lo sportello frontale tramite il pulsante di apertura posto nel lato sinistro della macchina.
- Il display indica:



Premere il tasto **ENTER**



- Quindi richiudere lo sportello
- Il display indica:



In seguito il gruppo d'infusione si posiziona in fase di riposo e il display visualizza:



8.3 USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE

Per uscire dagli ambienti di programmazione è sufficiente aprire e richiudere lo sportello.

- Il display indica:



8.4 CICLO DI PROGRAMMAZIONE

1. LINGUA

Premendi il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene impostata la lingua di interfaccia, tra la macchina e l'operatore, visualizzata dal display.

Utilizzare i tasti 2 e 4 per selezionare la lingua desiderata.

Le lingue selezionabili sono le seguenti:

INGLESE, ITALIANO, FRANCESE, TEDESCO, SPAGNOLO, OLANDESE, SVEDESE, DANESE, FINLANDESE, NORVEGESE, GIAPPONESE e RUSSO.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

2. CONTEGGIO TOT

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Vengono visualizzate le quantità di dosi effettuate di ogni singola bevanda.

- 1 Tot. Ristretto
- 2 Tot. 2 Ristretto
- 3 Tot. Espresso
- 4 Tot. 2 Espresso

- 5 Tot. Cafee
- 6 Tot. 2 Cafee
- 7 Tot. Cafecream
- 8 Tot. Deca
- 9 Tot. Cleaning
- 10 Tot. Litres

Tasti ▲ ▼ scorrono i vari totali relativi a tutte le bevande.

Tenendo premuto il tasto ▼ viene visualizzato il totale assoluto delle dosi prodotte dalla macchina. Per azzerare i conteggi, premere contemporaneamente i tasti ▲ ▼

Sul display viene visualizzato il messaggio "Counters Reset".

Tasto **RESET** torna al menù precedente.

3. NOME PRODOTTO:

Viene assegnato il nome della bevanda ad ogni tasto (n. indica il numero del tasto relativo). L'assegnazione è stata preimpostata in fabbrica ma è anche possibile cambiarla seconda del gusto personale, l'assegnazione individuale sovrappone l'assegnazione preimpostata ed influisce tutti i processi di programmazione successivi.

Esempio:

Al tasto 1 in questo caso è stata assegnata la bevanda "Espresso".

Tasti ▲ ▼ scorrono i nomi delle bevande del tasto disponibili nella libreria.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù.

Il tasto **ENTER** conferma il tipo di bevanda per il tasto n. in considerazione, e si passa alla selezione della bevanda per il tasto successivo. I tasti programmabili sono i seguenti:



Terminata la programmazione dell'ultimo tasto si passa alla voce di menù successiva.

NOTA: I tasti sono programmabili come bevan-

de a base di latte e come bevande caffè.

I tasti 1 2 3 sono programmabili solo come bevande caffè, I tasti 4 6 8 sono configurabili con bevande latte.

4. PROG DOSE CAFFE'

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Vengono programmate le dosi di acqua utilizzate per ogni singola bevanda.

- 1 Prog Dose caffè Ristretto
- 2 Prog Dose caffè 2 Ristretto
- 3 Prog Dose caffè Espresso
- 4 Prog Dose caffè 2 Espresso
- 5 Prog Dose caffè Coffee
- 6 Prog Dose caffè 2 Coffee
- 7 Prog Dose caffè CoffeCreme
- 8 Prog Dose caffè Tea

Tasti ▲ ▼ incremento / decremento della quantità di acqua utilizzata per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

5. PROGRAMMA MACININO 1 S

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù. Vengono programmati i tempi di macinatura di ogni singola bevanda (sec.).

- 1 Tempo Macinatura Ristretto
- 2 Tempo Macinatura 2 Ristretto
- 3 Tempo Macinatura Espresso
- 4 Tempo Macinatura 2 Espresso
- 5 Tempo Macinatura Coffee
- 6 Tempo Macinatura 2 Coffee
- 7 Tempo Macinatura CoffeCreme

Tasti ▲ ▼ consentono incremento / decremento del tempo di macinatura utilizzato per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

6. GIORNO / ORA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il giorno, l'ora ed i minuti che visualizzerà il display della macchina:

- 1- giorno
- 2- ora
- 3- minuti

Tasti ▲ ▼ incremento / decremento i valori della relativa funzione.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza conferma i valori impostati.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

Impostato il giorno si ritorna al menù principale.

7. PROGR. ON/OFF

Viene programmato l'ON/OFF (accensione / spegnimento) automatico della macchina, solo con l'interruttore della macchina in posizione **ON**.

Di default la macchina è impostata con tutti i giorni della settimana settati nella modalità "RIPOSO", quindi per accendere/spegnere la macchina, utilizzare l'interruttore generale.

Premendo **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù, ed il display visualizza il seguente messaggio:

Domenica
ON07:30 OFF23:30

Premendo ▲ ▼ è possibile visualizzare le impostazioni di tutti i giorni della settimana.

Premere **RESET** per impostare la **DOMENICA** come giorno di riposo settimanale disabilitando l'accensione e lo spegnimento automatico.

Il display visualizza il seguente messaggio:

Domenica
ON07:30 OFF23:30

Se si desidera riattivare l'accensione / spegnimento automatico, premere **ENTER**.

Se si desidera confermare l'impostazione, premere il tasto ▲ per passare alla visualizzazione delle impostazioni del giorno successivo.

Premere **ENTER** l'orologio di accensione inizia a lampeggiare; utilizzare i tasti ▲ ▼ per incrementare / decrementare l'orario.

Impostato l'orario desiderato, premere **ENTER** per impostare il giorno successivo.

Dopo il **SABATO** premendo il tasto ▼ si torna al menù precedente.

8. RISPARMIO ENERGIA

Viene programmato il tempo dopo il quale la macchina attiva il dispositivo di risparmio energetico, mantenendo comunque la caldaia a temperatura di esercizio.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

1 ORA:minuti

Tasti ▲ ▼ incrementano / decrementano di 30 minuti in 30 minuti il tempo oltre il quale la funzione **RISPARMIO ENERGIA** viene attivata.

Lasciando il contatore a zero la funzione viene disattivata.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

9. PASSWORD

Per accedere alle funzioni programmabili solo nella **MODALITA' TECNICO** scorrere tutte le funzioni accessibili della **MODALITA' UTENTE** fino a quando il display visualizza il messaggio:

Password

Inserire la password corretta per accedere alla prima voce del menù di programmazione accessibile nella **MODALITA' TECNICO**.

Per avere accesso alle funzioni riservate al tecnico nel caso si entri la prima volta o nel caso in cui la password non sia stata cambiata è necessario premere ripetutamente cinque volte il tasto (2) della pulsantiera della macchina.



Qualora venga introdotta una password errata, la macchina uscirà automaticamente dalla programmazione, portandosi nello stato di macchina pronta.

10. PREINFUSIONE

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la possibilità di effettuare la pre-infusione della pastiglia del caffè (SI o NO).

- 1 Preinfusione Ristretto
- 2 Preinfusione 2 Ristretto
- 3 Preinfusione Espresso
- 4 Preinfusione 2 Espresso
- 5 Preinfusione Coffee
- 6 Preinfusione 2 Coffee
- 7 Preinfusione CoffeeCreme

Tasti ▲ ▼ conferma / disdetta della pre-infusione della pastiglia.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

11. PRESSATURA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata, per ogni singola bevanda, la compressione pastiglia (SI o NO).

- 1 Pressatura Ristretto
- 2 Pressatura 2 Ristretto
- 3 Pressatura Espresso
- 4 Pressatura 2 Espresso
- 5 Pressatura Coffee
- 6 Pressatura 2 Coffee
- 7 Pressatura CoffeeCreme

Tasti ▲ ▼ conferma / disdetta compressione pastiglia per la realizzazione della relativa bevanda.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** scorre ogni singola voce del sottomenù e conferma del valore impostato.

12. NUMERO FONDI

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di fondi, raggiungendo il quale viene visualizzato il messaggio di svuotare il cassetto fondi e la macchina si blocca per permettere la procedura in tutta sicurezza.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di fondi per procedere alla procedura di svuotamento del cassetto fondi.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

13. ALLARME LAVAGGIO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di cicli dopo il quale viene visualizzato l'avviso pulizia gruppo.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di cicli per la visualizzazione del messaggio di pulizia gruppo.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

14. LAVAGGIO DI FINE SERVIZIO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il lavaggio del gruppo erogatore, nel momento in cui viene spenta la macchina. Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Qualora la funzione fosse abilitata avviene una erogazione di acqua pari a 100 Cm3

Tasti ▲ ▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) la funzione di lavaggio a fine esercizio.

15. REGOLAZ. GRUPPO 1 (standby)

Per il corretto posizionamento del gruppo in posizione di standby la macchina è dotata di un encoder che, tramite un contatore di impulsi arresta il gruppo in posizioni prestabilite. i valori preimpostati di fabbrica possono essere modificati esclusivamente da un tecnico autorizzato.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il posizionamento del gruppo in fase di standby.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di giri dell'encoder e di conseguenza la salita e la discesa del gruppo.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

16. REGOLAZ. GRUPPO 2 (Tamping OFF)

Per il corretto posizionamento del gruppo in posizione di non pressatura (TAMPING OFF) la macchina è dotata di un encoder che, tramite un contatore di impulsi arresta il gruppo in posizioni prestabilite. i valori preimpostati di fabbrica possono essere modificati esclusivamente da un tecnico autorizzato.

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il posizionamento del gruppo in fase di standby.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di giri dell'encoder e di conseguenza la salita e la discesa del gruppo.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

17. REGOLAZ. MACININO

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la possibilità di incrementare i tempi di macinatura di 0.1 sec ogni 50 - 250 erogazioni.

Ponendo il parametro a 0, la funzione è disabilitata.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di erogazioni dopo le quali, si ha l'incremento del tempo di macinatura.

I valori selezionabili sono 0, 50, 100, 150, 200, 250.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

18. TEMP VAPORE - CAFFÈ'

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata la temperatura della caldaia vapore/ caffè

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire la temperatura della caldaia vapore / caffè

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** è disabilitato.

19. PASSWORD

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù; Viene programmata la nuova password di accesso alle funzioni programmabili nella modalità **TECNICO**. Digitare una combinazione di 5 tasti (degli 8 a disposizione da tastiera) ed impostare la nuova password desiderata.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale senza conferma del valore impostato.

Tasto **ENTER** conferma del valore impostato.

20. SMART CARD

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmata l'abilitazione del lettore smart card.

Ponendo il parametro su SI, la funzione è abilitata.

Tasti ▲ ▼ per abilitare (SI) / disabilitare (NO) il lettore **SMART CARD**.

21. FILTRO ACQUA

Premendo il tasto **ENTER** è possibile entrare nel sottomenù.

Viene programmato il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.

Tasti ▲ ▼ aumentare / diminuire il numero di litri di acqua erogata per la visualizzazione del messaggio pulizia filtro acqua.

Tasto **RESET** esce dal sottomenù e ritorno al menù principale con conferma del valore impostato.

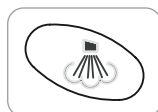
Tasto **ENTER** è disabilitato.

22. DECALCIFICAZIONE

La decalcificazione può essere effettuata sia manualmente che in automatico.

DECALCIFICAZIONE MANUALE:

senza entrare in programmazione, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale (Fig1.10), successivamente mantenendo premuto il tasto vapore riaccendere la macchina.



A questo punto il display visualizza:

Decalcificazione
Premere ENTER

premendo il tasto ENTER si dà inizio al ciclo di decalcificazione. La procedura da seguire è la stessa per la decalcificazione in automatico.

DECALCIFICAZIONE AUTOMATICA:

Viene eseguito il ciclo di decalcificazione della caldaia della macchina.

Alla comparsa del messaggio:

Decalcificazione
inizio ciclo ?

premendo il tasto ENTER si dà inizio al ciclo di decalcificazione.

OPERATIVAMENTE:

Prima di iniziare il ciclo di decalcificazione riempire la tanica con la soluzione di acqua e prodotto decalcificante.

Nota: utilizzare almeno 2 litri (0.52gal) di soluzione..

Al messaggio:

Decalcificazione
inizio ciclo ?

Premere il tasto ENTER;

La macchina inizierà a risucchiare la soluzione dalla tanica espellendo in contemporanea acqua calda dalla lancia.

La macchina mostrerà:

Decalcificazione
attendere prego

Terminato di risucchiare il primo litro di soluzione la macchina si fermerà per 5 min. In questa fase la scritta "attendere prego" lampeggia.

Successivamente inizierà a risucchiare un altro litro di soluzione.

Al termine dell'attesa il display visualizzerà:

Risciacquo
Riempire tanica

Risciacquare la tanica e riempirla di nuovo con acqua pulita (senza spegnere la macchina).

NOTA: utilizzare almeno 4 litri (1.06gal) di soluzione, altrimenti è necessario riavviare il ciclo)

Attendere per circa cinque minuti.

Al termine dell'attesa la macchina mostrerà:

Risciacquo
premere ENTER

Premendo il tasto ENTER la macchina inizierà il ciclo di risciacquo, prelevando 2 Lt. di acqua dalla tanica e espellendola dalla lancia.

Durante questa fase la macchina visualizzerà:

Risciacquo
attendere prego

Al termine dei 2Lt di acqua prelevati dalla tanica la macchina visualizzerà di nuovo:

Risciacquo
premere ENTER

Premere il tasto ENTER di nuovo la macchina inizierà la seconda fase del ciclo di risciacquo prelevando altri 2 Lt. di acqua dalla tanica e visualizzerà:

Risciacquo
attendere prego

Al termine della fase di risciacquo la macchina visualizzerà il messaggio:

Riscaldamento
attendere prego

Attendere il riscaldamento della macchina per pochi minuti, al termine del quale la macchina si riporterà nello stato di macchina pronta.



ATTENZIONE

Durante la fase di riscaldamento, si potranno notare gocce di acqua e vapore uscire dalla lancia dell'acqua calda.



ATTENZIONE

Al termine del ciclo di decalcificazione è consigliabile azionare per qualche minuto il vapore.

9. FUNZIONI SPECIALI TARATURE MACCHINA

9.1 AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE

Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale di litri d'acqua consumati.

La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuto il tasto:



sino a quando il display visualizza il messaggio:



9.2 AZZERAMENTO CICLI LAVAGGIO

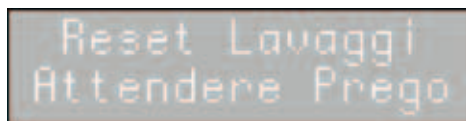
Mediante questa funzione è possibile azzerare il numero totale dei cicli di lavaggio effettuati.

La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuto il tasto:



sino a quando il display visualizza il messaggio:



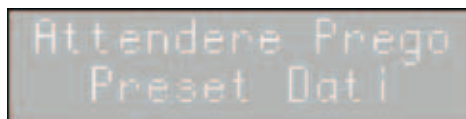
9.3 AZZERAMENTO PARAMETRI MACCHINA

Mediante questa funzione è possibile rimuovere dati di funzionamento non corretti e riportare ai valori di Programmazione Standard (vedi tabella **VALORI DI PRESET**). La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti **ENTER** e **RESET**.



Il display visualizzerà:



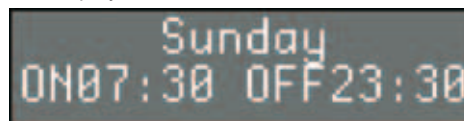
9.4 MOVIMENTAZIONE MANUALE GRUPPO EROGAZIONE CAFFE'

Mediante questa funzione è possibile attivare manualmente il motore che costituisce l'automatismo del gruppo di erogazione caffè. La procedura si esegue nel seguente modo:

- Togliere tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**OFF**).
- Dare tensione alla macchina agendo sull'interruttore generale (**ON**), mantenendo premuti contemporaneamente i tasti:



Il display visualizzerà:



IMPORTANTE: All'accensione della macchina, a causa del fatto che si impiega il tasto **4** per accedere a questo ambiente, partirà automaticamente il movimento pistone verso il basso.

- Premere il tasto **4** per muovere il pistone verso il **BASSO**.
- Premere il tasto **2** per muovere il pistone verso l'**ALTO**.
- Togliere e ridare tensione alla macchina tramite l'interruttore generale, per terminare la procedura.

10. PULIZIA E MANUTENZIONE

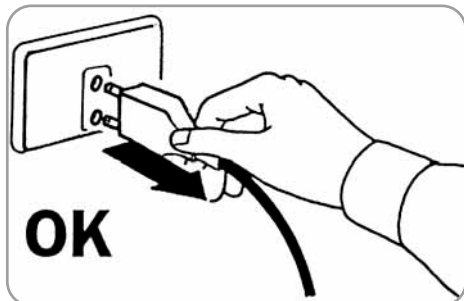
10.1 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Si prega di leggere attentamente questo capitolo, prima di usare l'apparecchio. L'apparecchio si manterrà in buono stato se verrà pulito correttamente e ad intervalli regolari. Elenchiamo qui di seguito alcuni suggerimenti su come pulire le singole superfici in modo effettivo e delicato.



ATTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia bisogna portare la macchina a stato energetico **O** (cioè interruttore macchina in posizione **OFF** e spina staccata)



ATTENZIONE

Non utilizzare apparecchi a vapore o a pressione per pulire la macchina.



ATTENZIONE PERICOLO DI USTIONE

Lasciare raffreddare la macchina almeno fino a temperatura media prima di pulirla.



ATTENZIONE PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Rispettare le istruzioni d'uso allegate a tutti i detersivi.

Per l'acquisto, potete ordinare tutti i detersivi al servizio postvendita Küppersbusch.

PULIZIA CARCASSA:

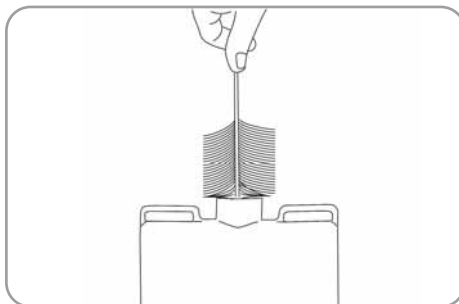
Pulire la carcassa fuori e dentro con un panno morbido umido. Pulire la lancia di erogazione acqua dopo ogni uso.

NON USARE IN NESSUN CASO:

Prodotti aggressivi e candeggianti come per es. quelli che contengono ossigeno attivo, cloro, o altri ingredienti corrosivi, Prodotti detersivi graffianti, come strumenti abrasivi, lana d'acciaio, o di plastica o altri oggetti dotati di superficie graffiante.

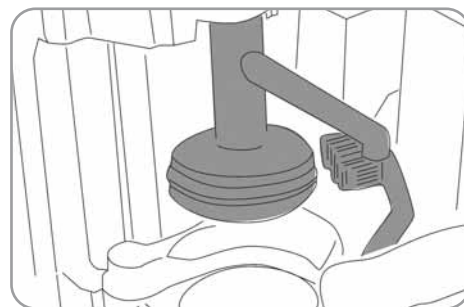
PULIZIA SERBATOIO ACQUA:

Soltanto gli apparecchi non allacciati alla rete idrica hanno un serbatoio acqua. Questo va risciacquato quotidianamente e riempito con acqua fresca. Riempirlo esclusivamente con acqua fresca e pulita non mettere mai latte, acqua frizzante o altri liquidi.



PULIZIA ZONA DI LAVORO:

- Togliere il contenitore raccogli gocce.
- Togliere la griglia soprastante il raccogli gocce.
- Sbloccare lo sportello esterno.
- Aprire lo sportello esterno e pulire accuratamente facendo attenzione a non graffiare l'acciaio.
- Aprire lo sportello interno per poter rimuovere più facilmente il contenitore dei fondi caffè.
- Togliere i residui di caffè depositati nella zona dell'erogatore.
- Togliere il contenitore fondi e pulirlo accuratamente facendo attenzione a non graffiare l'acciaio.
- Rimuovere con una spazzola le incrostazioni e i residui di caffè dalla guarnizione, dal pistone e dalla zona del gruppo d'infusione.

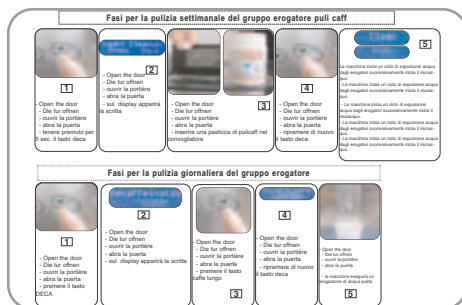


PULIZIA LANCIA:

Per la pulizia esterna della lancia svitare in senso antiorario e lavare sotto un getto di acqua.

10.2 PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE

NOTA: Prima di eseguire il ciclo di lavaggio è buona regola controllare e ripristinare il livello dell'acqua all'interno del serbatoio.



La macchina è predisposta per il lavaggio del gruppo erogazione tramite pastiglie (**puly caff**) La macchina inizierà il ciclo di pulizia che consiste in erogazioni di acqua calda intervallate da un tempo di attesa, tutto il ciclo ha una durata di circa 4 minuti.

Si raccomanda di effettuare il **LAVAGGIO** una volta alla settimana con gli appositi detergenti.



ATTENZIONE
PERICOLO DI INTOSSICAZIONE

Ricordiamo di non interrompere il lavaggio con pastiglie detergenti una volta avviato, possono rimanere residui di pastiglie nella macchina.

Per eseguire la procedura di lavaggio procedere come segue:

- Premere il seguente tasto:



- Mantenere premuto per circa 5 secondi fino alla visualizzazione del seguente messaggio:



- Aprire lo sportello accesso caffè macinato.
- Inserire al suo interno la pastiglia di detergente (**Puly Caff**) e chiudere lo sportello.



- Premere il seguente tasto:



Il display visualizzerà:

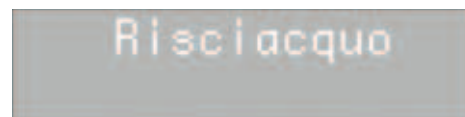


ATTENZIONE

Nel caso in cui non si preme il tasto "DECAFFEINATO", la macchina provvede dopo un tempo di circa 20 secondi a proseguire il ciclo di lavaggio automaticamente.

NOTA: Durante il lavaggio i tasti dose sono disabilitati.

- Successivamente verrà eseguita la procedura di risciacquo ed il display visualizzerà:



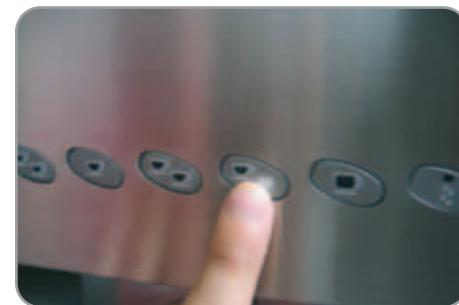
Riposizionare un recipiente con solo acqua.

NOTA: Durante la fase di lavaggio e risciacquo è consigliabile mettere un recipiente sotto al gruppo erogatore oppure svuotare il contenitore raccogliogocce, alla fine del ciclo di lavaggio e risciacquo.

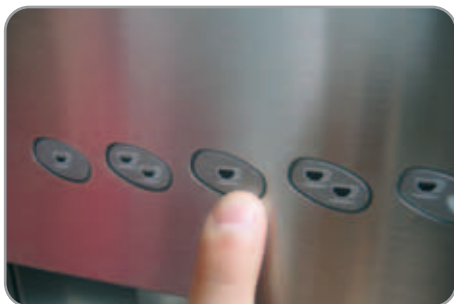
10.3 PULIZIA GIORNALIERA

Giornalmente si consiglia di effettuare la pulizia del gruppo come segue:

- Premere una sola volta il tasto DECA.



- Premere una sola volta il tasto di caffè crema.



- Dagli erogatori fuoriesce acqua per un breve intervallo di tempo.

10.4 RIPRISTINO DI UN LAVAGGIO INTERROTTO

- Nel caso in cui s'interrompa il lavaggio, togliendo alimentazione alla macchina, alla successiva accensione il gruppo si posizionerà in fase di riposo ed il display visualizzerà:

Eseguiere lavagg.

10.5 PULIZIA DELLA LANCIA VAPORE

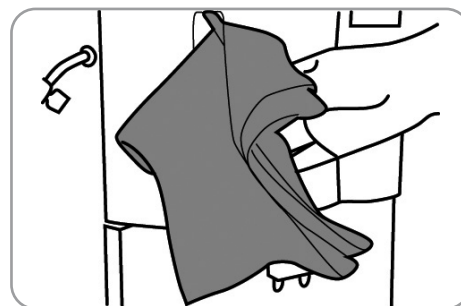
Pulire la lancia vapore ogni volta che lo si utilizza per riscaldare bevande.



ATTENZIONE
PERICOLO DI USTIONE

Se la pulizia avviene con la lancia calda, evitarne il contatto a mani nude.

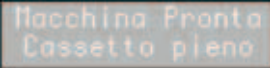
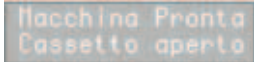
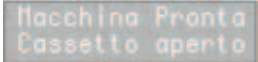
Utilizzare un panno leggermente imbevuto di acqua calda e/o di detergente neutro.



11. TABELLA DATI IMPOSTAZIONI STANDARD

[illegible]

12. MESSAGGI FUNZIONI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
CASSETTO FONDI PIENO 	Cassetto fondi pieno. Il numero di fondi caffè presenti nel cassetto ha raggiunto il valore impostato in fase di programmazione.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Estrarre il cassetto fondi e svuotarlo all'interno di un contenitore raccogli immondizia. Reinserire lo stesso, quando il display visualizza il seguente messaggio: 	
CASSETTO FONDI FUORI POSTO 	Cassetto fondi fuori posto.	Blocco delle erogazioni tasti a base caffè.	Inserire il cassetto fondi nell'apposito vano. Se questo allarme si manifesta durante l'esecuzione di una bevanda a base caffè: • sino all'infusione l'allarme è visualizzato sul display, ma la bevanda viene dispensata; • dopo l'infusione il ciclo in corso è sospeso. Solo al ripristino del cassetto il ciclo caffè viene ripreso con la fase di espulsione. Se questo allarme si manifesta durante una fase di reset movimento gruppo: • il movimento viene sospeso. Al ripristino del cassetto il ciclo di reset gruppo viene ripetuto.	
POSIZIONE SPORTELLO MACCHINA 	Sportello aperto.	Blocco delle funzioni macchina.	Chiudere lo sportello macchina.	

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
NECESSITA' DI EFFETTUARE IL CICLO DI LAVAGGIO 	E' stato superato il numero di cicli impostato dopo il quale è necessario effettuare la pulizia del gruppo.	Viene visualizzato il messaggio ma la macchina continua ad erogare le bevande.	Effettuare un ciclo di lavaggio (vedi relativo paragrafo "PULIZIA DEL GRUPPO EROGATORE ").	

13. MESSAGGI ALLARME BLOCCHI MACCHINA

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME GRUPPO MOTO- RE PISTONE SUPERIORE 	Durante la fase di movimentazione gruppo il pistone superiore ha superato il tempo massimo impostato di 10 secondi prima del riconoscimento spunto motore.	L'unità di controllo blocca l'eventuale ciclo in corso, spegnendo sia gli attuatori che gestiscono la movimentazione, sia gli attuatori adibiti alla erogazione delle bevande; l'operatore non può esercitare selezioni a bordo testiera.	Aprire e chiudere lo sportello macchina.	Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME RIEMPIMENTO CALDAIA 	La fase di riempimento caldaia ha superato il tempo massimo di 3 minuti; la sonda livello è scoperta.	Macchina si ferma.		Se l'allarme ricompare una seconda volta, contattare il Tecnico Qualificato.
ALLARME TURBINA Ad allarme rilevato l'unità di controllo alterna a display il messaggio relativo alla bevanda in corso con il messaggio di errore associato a questa funzione. Ad esempio: 	Il contatore volumetrico non invia impulsi alla centralina per un tempo di 5 secondi.	L'erogazione continua sino allo scadere del tempo di 60 secondi o alla pressione di un qualsiasi tasto a base caffè.	Aprire e chiudere lo sportello macchina. L'unità di controllo ripete la procedura di riaccensione della macchina.	Nel caso la condizione di allarme persista, la macchina può essere utilizzata come se si operasse su di una macchina manuale. • Premere il tasto desiderato per avviare la dose; • Premere lo stesso tasto per arrestare la dose in corso, una volta verificata la dose in tazza. Chiamare il Servizio Tecnico.
ALLARME SERBATOIO VUOTO 	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Non viene erogato il caffè e s'interrompe la dose in corso.	Riempire il serbatoio dell'acqua.	Utilizzare il tasto Acqua Calda per eliminare eventuali bolle d'aria.

INDICAZIONE DISPLAY	CAUSA	EFFETTO	SOLUZIONE	NOTA
ALLARME DEPURATORE 	Il contatore volumetrico ha raggiunto il numero di litri d'acqua erogabili, determinato in programmazione.	Non viene erogato il caffè, non s'interrompe la dose o questa è variabile.	Rigenerare i sali del depuratore. Per annullare l'allarme vedere paragrafo "AZZERAMENTO CONTATORE LITRI DEPURATORE".	Questo allarme non blocca le erogazioni. e' possibile eliminare l'allarme depuratore programmando il valore di litri a zero (vedi relativo paragrafo "PROGRAMMAZIONE").
ALLARME Sonda TEMPERATURA GUASTA 	Rottura della sonda di temperatura.	Non viene erogato il caffè.	ostituire la sonda guasta.	Questo allarme blocca le erogazioni.
ALLARME QUANTITA' CAFFE' 	Troppo caffè nella camera.	Non viene erogato il caffè, e viene effettuato un ciclo di espulsione.	Ridurre la quantità di caffè.	

Congratulations ,
upon the wise choice you have made by purchasing the **S-CM5** model.

Please read the information in this manual carefully before you operate the coffee machine.

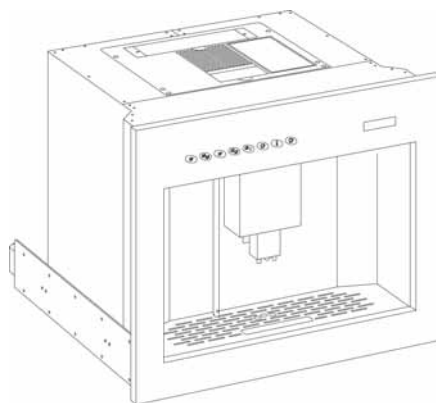
Here you will find important indications regarding your safety and the care and maintenance of the appliance that will allow you satisfactory use over a long term. Should any breakdown occur, first see the section entitled "Troubleshooting". Often it is possible to repair small failures independently, thereby avoiding the costs of repairs.

This machine has been built in conformity with the directives EEC 89/392, EEC 89/336, EEC 73/23, EEC 89/109 and subsequent amendments.

The quality and reliability of this product are guaranteed by the fact that it has been built according to the UNI EN ISO 9001: 2000 COMPANY QUALITY SYSTEM.

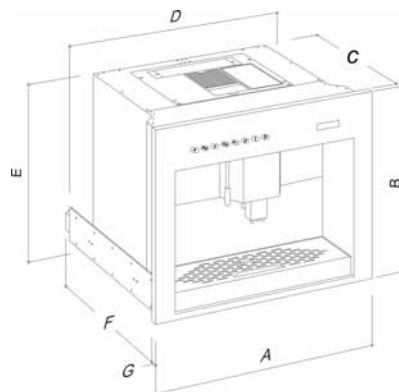
With best wishes.

Sirius



TECHNICAL CHARACTERISTICS

NET WEIGHT	52 Kg	114 Lb
GROS WEIGHT	63 Kg	139 Lb
POWER	1550 W	1550 W
DIMENSIONS	A 596 mm	A 23,47 inc
	B 462 mm	B 18,19 inc
	C 442 mm	C 17,4 inc
	D 562 mm	D 22,13 inc
	E 445 mm	E 17,52 inc
	F 546,5 mm	F 21,52 inc
	G 20 mm	G 0,08 inc



INDEX

TECHNICAL CHARACTERISTICS33

1. DESCRIPTION35

1.1 KEYBOARD DESCRIPTION (Standard configuration) ...36

1.2 S-CM5 INTERNAL DESCRIPTION36

2. SAFETY INSTRUCTIONS37

3. TRANSPORT AND HANDLING39

3.1 MACHINE IDENTIFICATION39

3.2 TRANSPORT39

3.3 HANDLING39

4. PRELIMINARY OPERATIONS40

4.1 FILLING THE APPLIANCE40

4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)41

5. ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR QUALIFIED PERSONS42

5.1 INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN ASSEMBLY42

5.2 S-CM5 BUILT-IN UNIT DIMENSIONS42

5.3 BUILT-IN INSTALLATION43

5.4 NUMBER OF SPACER PLATES43

5.5 DISASSEMBLY44

5.6 LIGHTING44

5.7 TECHNICAL DATA44

6. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY ..45

6.1 GRINDING ADJUSTMENT45

7. USE46

7.1 STANDARD CONFIGURATION46

7.2 SWITCHING ON/OFF46

7.3 HEIGHT-ADJUSTABLE COFFEE DISPENSER46

7.4 HOW TO MAKE COFFEE47

7.5 HOW TO MAKE 2 COFFEES47

7.6 PREPARING DECAFFEINATED COFFEE IN POWDER 48

7.7 PREPARING LONG COFFEE48

7.8 DISPENSING HOT WATER49

7.9 STEAM DISPENSING49

8. PROGRAMMING50

8.1 LEGENDA50

8.2 PROGRAMMING50

8.3 EXITING PROGRAMMING51

8.4 PROGRAMMING CYCLE51

9. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS56

9.1 RESETTING THE CLEANING FILTRE

LITRE COUNTER56

9.2 RESETTING WASHING CYCLES56

9.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES56

9.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP' ..56

10. CLEANING AND MAINTENANCE57

10.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE57

10.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT58

10.3 CLEANING EVERY DAY58

10.4 REINSTATING AN INTERRUPTED

WASHING CYCLE59

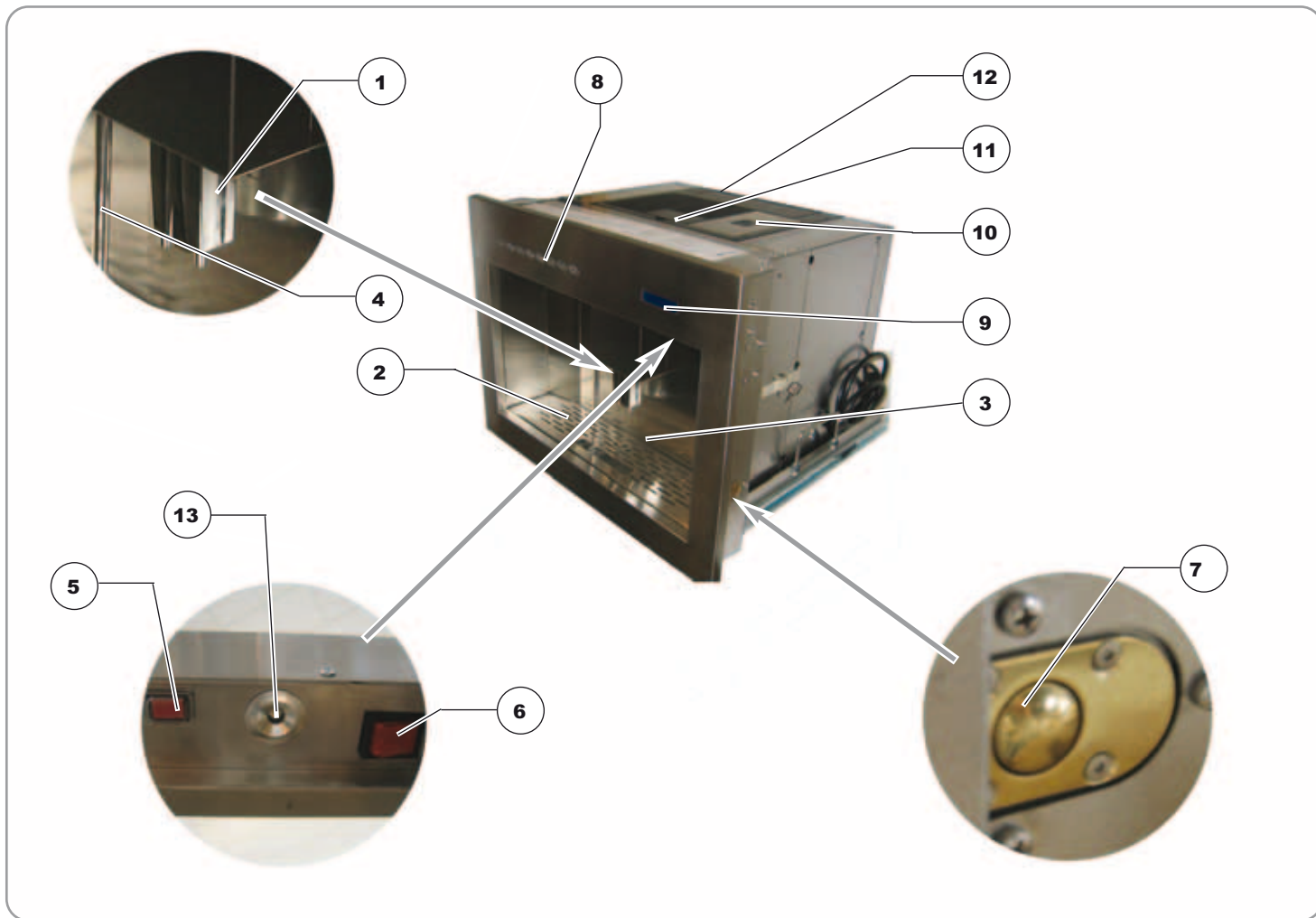
10.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE59

11. STANDARD SETTING TABLE60

12. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES ...61

13. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES63

1. DESCRIPTION



KEY

- 1 Coffee dispenser
- 2 Drip grille
- 3 Drawer for coffee grounds
- 4 Milk turbo cream (nozzle dispensing hot water)
- 5 LED lighting key

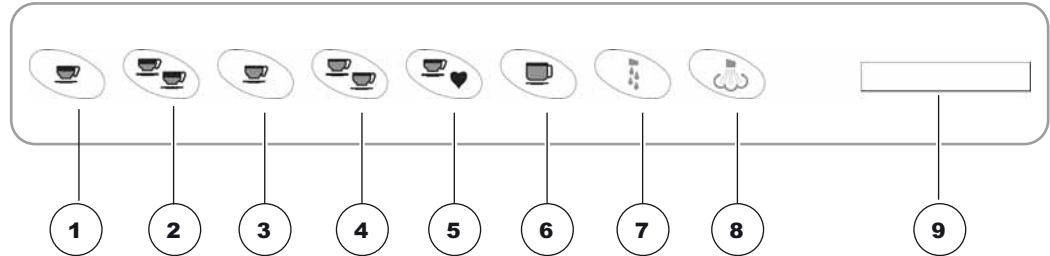
- 6 ON/OFF key
- 7 Outer door release
- 8 Control panel
- 9 Display
- 10 Coffee bean container
- 11 Ground coffee container

- 12 Water tank
- 13 Leds

1.1 **KEYBOARD DESCRIPTION** (Standard configuration)

KEY

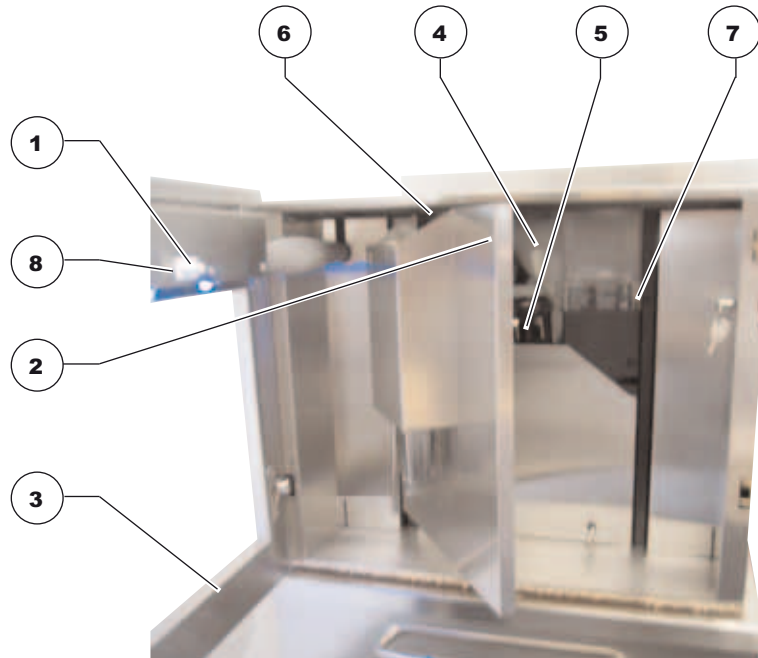
- 1 1 Espresso key
- 2 2 Espresso key
- 3 1 Coffee creme key
- 4 2 Coffee creme key
- 5 Decaffeinated coffee
- 6 Coffee
- 7 Hot water dispensing
- 8 Steam dispensing
- 9 LCD display



1.2 **S-CM5 INTERNAL DESCRIPTION**

KEY

- 1 Microswitch for outer door
- 2 Inside door open
- 3 Outer door open
- 4 Ground coffee conveyor
- 5 Infusion group
- 6 Rating plate
- 7 Coffee bean grinding adjusting
- 8 Connectors PC-SMART card



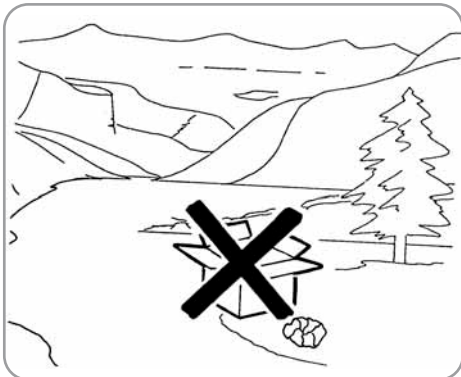
2. SAFETY INSTRUCTIONS

 Parts of the packaging can be harmful to children. Danger of suffocation! Keep packaging out of the reach of children.

 After unpacking, make sure the appliance is complete. In case of doubts, do not use the appliance, but consult a qualified technician.



RISK OF POLLUTION



 Before connecting the appliance make sure the rating plate data correspond with the mains. This plate is on the front panel at the top right hand side of the appliance. The appliance must be installed by qualified technicians in accordance with current standards and manufacturer's instructions. The manufacturer is not liable for any damage caused due to failure to ground the system. For the electrical safety of the appliance, it is necessary to equip the system with the proper grounding. This must be carried out

by a qualified electrician who must ensure that the electric power of the system is sufficient to absorb the maximum power input stated on the plate..



 In particular you must ensure that the size of the wiring cables is sufficient to absorb power input. The use of adapters, multiple sockets or extensions is strictly forbidden. If they prove necessary, call a fully qualified electrician.

 The machine must be installed according to the local standards in force with regard to plumbing systems. For this reason, the plumbing connections must be carried out by a qualified technician.

 This appliance must only be used as described in this handbook. The manufacturer shall not be liable for any damage caused due to improper, incorrect and unreasonable use.

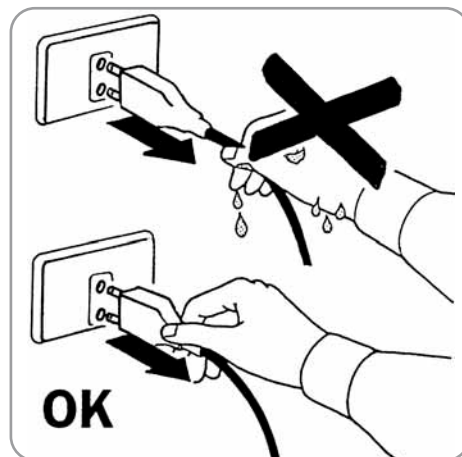
 Basic rules must be observed when using any electric appliance.

In particular:

- do not touch the appliance when hands or feet are wet;

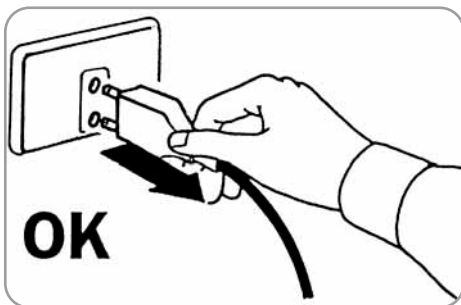


CAUTION RISK OF ELECTRIC SHOCK



- do not use the appliance when barefoot;
- do not use extensions in bath or shower rooms;
- do not pull the supply cord out of the socket to disconnect it from the mains;
- do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sun, etc.);
- do not let the appliance be used by children, unauthorised staff or staff who have not read and fully understood the contents of this handbook.

- Before servicing the appliance, the authorised technician must first switch off the appliance and remove the plug.



- To clean the appliance, set the machine to the "0" energy level, that is, "WITH THE MACHINE SWITCHED OFF AND THE PLUG REMOVED FROM THE MAINS" and follow the instructions in this handbook.

- If the appliance breaks down or fails to work properly, switch it off. Any intervention is strictly forbidden. Contact qualified experts only. Repairs should only be made by the manufacturer or authorized service centres. Only original spare parts must be used. Failure to observe the above, could make the appliance unsafe.

- For installation, the qualified electrician must fit an omnipolar switch in accordance with the safety regulations in force and with 3 (0,12) or more mm (in) between contacts.

- To avoid dangerous overheating, make sure the supply cord is fully uncoiled.

- Do not obstruct the suction and/or dissipation grilles.

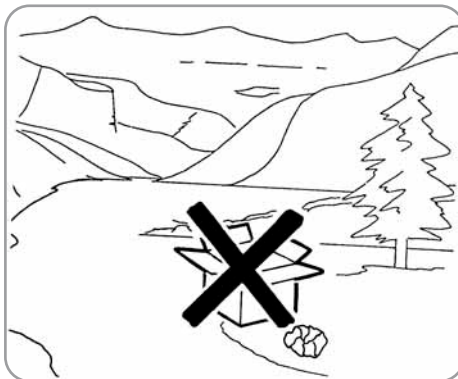
- The user must not replace the appliance supply cord. If the cord is damaged, switch off the appliance and have a qualified technician change the cord.

- If no longer using the appliance, we recommend making it inoperative; after removing the plug from the mains electricity, cut the power supply cable.



CAUTION RISK OF POLLUTION

- Do not dispose of the machine in the environment: to dispose of the machine, use an authorised centre, or contact the manufacturer for relative information.



- To increase ventilation to the machine, make an opening of at least 300 x 100 mm in the back of the housing.



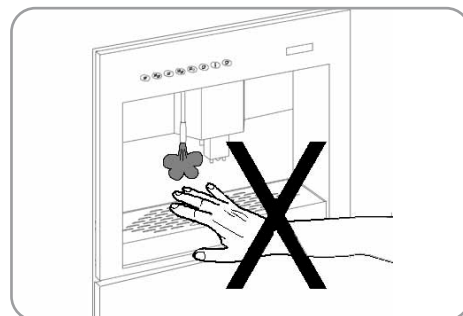
CAUTION RISK OF INTOXICATION

- Once a machine wash cycle has been started, do not interrupt it, as detergent residues may then be left inside the delivery group.



CAUTION RISK OF BURNS OR SCALDING

- Use the steam nozzle with care and never place hands below the jet of steam. Do not touch the nozzle immediately after use.



CAUTION RISK OF CUTTING

- When adding coffee beans, the machine operator must not place his/her hands inside the container.

3. TRANSPORT AND HANDLING

3.1 MACHINE IDENTIFICATION

Always quote the machine serial number in all communications to the manufacturer, **Sirius**.

3.2 TRANSPORT

The machine is transported on a pallet, inside boxes which are secured to the pallet with ribs. Prior to carrying out any transport or handling operation, the operator must:

- put on work gloves and protective footwear, as well as a set of overalls which must be elasticated at the wrists and ankles.

The pallet must be transported using a suitable means for lifting (e.g., forklift).

3.3 HANDLING



CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

During all handling operations, the operator must ensure that there are no persons, objects or property in the handling area. The pallet must be slowly raised to a height of 30 cm (11,8 in) and moved to the loading area. After first ensuring that there are no persons, objects or property, loading operations can be carried out.

Upon arrival at the destination and after ensuring that there are no persons, objects or property in the unloading area, the proper lifting equipment (e.g. forklift) should be used to lower the pallet to the ground and then to move it (at approx. 30 cm (11,8 in) from ground level), to the storage area.



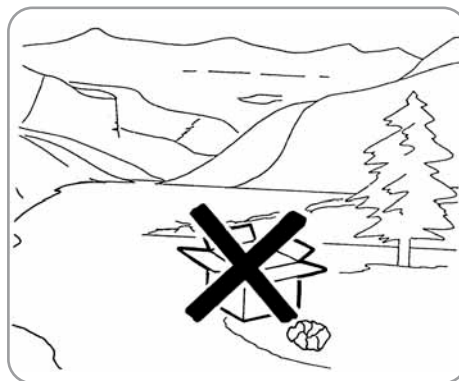
CAUTION
RISK OF IMPACT
OR CRASHING

Before carrying out the following operation, the load must be checked to ensure that it is in the correct position and that, when the supports are cut, it will not fall.

The operator, who must first put on work gloves and protective footwear, will proceed to cut the supports and to storing the product. To carry out this operation, the technical characteristics of the product must be consulted in order to know the weight of the machine and to store it accordingly.



CAUTION
RISK OF POLLUTION



CAUTION



INFORMATION TO THE USERS

Under the senses of art. 13 of Law Decree 25th July 2005, n. 151 "Implementation of the Directives/ Guidelines 2002/95/CE, 2002/96/CE and

2003/108/CE, concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes".

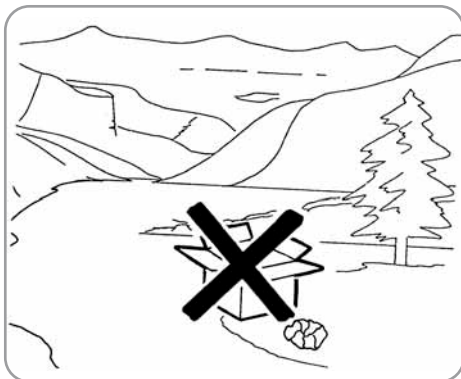
The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes. The user for this reason will have to give the equipment that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electrotechnical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one. The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of. The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

4. PRELIMINARY OPERATIONS



CAUTION RISK OF POLLUTION

Do not dispose of packaging in the environment.



Before carrying out any installation and adjustment operations you must read and fully understand the **SAFETY INSTRUCTIONS** of this handbook.

The company cannot be held responsible for damage to things or injury to persons caused by failure to comply with the safety instructions and installation and maintenance instructions contained in this handbook.



CAUTION RISK OF SHORT CIRCUITS

Before connecting the machine to the mains power supply, please check that the supply voltage corresponds to the machine voltage.

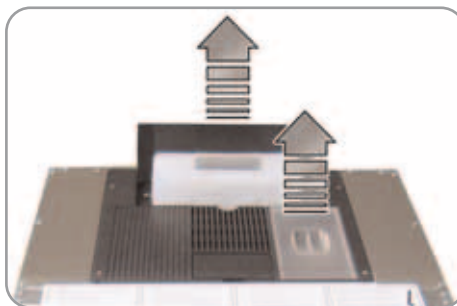
4.1 FILLING THE APPLIANCE



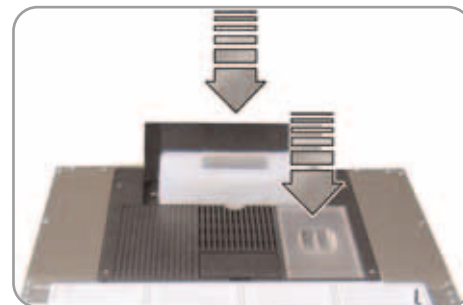
CAUTION

Switch off the machine before filling or removing the water tank.

- Partially remove the machine from its seating.
- Take the appliance out very slowly and in order to guarantee maximum safety, make sure that no people or things are below it.



- Pull the water tank up and especially the first time, wash it with soapy water; then rinse it carefully, taking care to remove all soap residues.
- Fill the tank with water (this does not apply to the version connected to the water mains)
- In the same way, open the coffee bean container and pour in the coffee without reaching the maximum level; then refit the coffee container lid.



WARNING

The water hardness must be less than 4° - 6° fr (french degree).

For this reason, where water hardness exceeds this level, it is advisable to fit a device to soften it to the recommended level. For machines with water tank, use water with a hardness of 4°-6° fr.

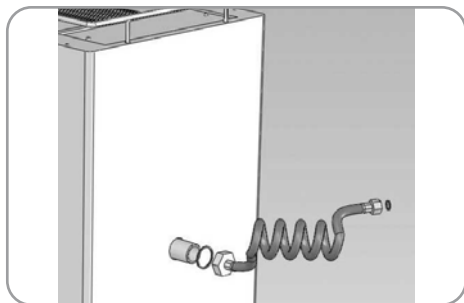
The chlorine contents is max 100 mg per litre (0.00000361 lb/cu in).

Otherwise the conditions of guarantee of the machine will expire.

4.2 MACHINE INSTALLATION (VERSION FOR DIRECT CONNECTION)

- Remove all parts from the box of accessories.

Fit the two seals to the ends of the coiled tube, and then connect the 3/4 fitting to the water check valve on the back of the machine before connecting the other end of the tube to the mains water supply.



NOTE: The maximum mains pressure must be no more than 800 kpa (8 bar); the minimum mains pressure must not be lower than 150 kpa (1.5 Bar)

5. ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR QUALIFIED PERSONS

5.1 INSTRUCTIONS FOR BUILT-IN ASSEMBLY

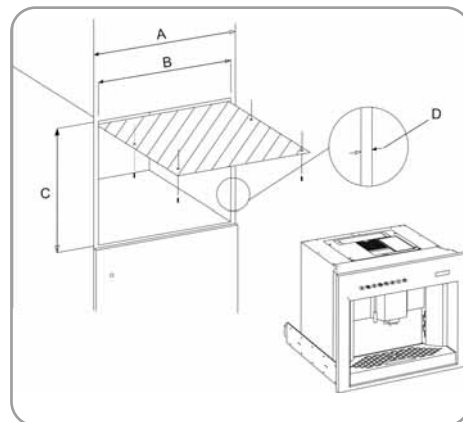
The company supplying this machine cannot be held liable for any damage arising from incorrect installation, insufficient or lack of maintenance, or improper use of the appliance.

- Legal standards and connection instructions from the local electricity supplier must be respected.
- Before making electrical connections, make sure that the electrical capacity of the system is suitable for the maximum power of the appliance, as indicated on the rating plate.
- When making connections or repairs, it is necessary to disconnect the appliance from the mains electricity.
- When the appliance is assembled, it must not be possible to touch any insulated cables enabling appliance operation.
- The appliance is equipped to be connected to a single plug socket, which must be fitted in full compliance with the standards in force. Only a qualified electrician may install a plug socket or replace the power cord, which must be performed in full respect of the standards in force.
- If, after connection, it is no longer possible to reach the plug, a separator with more than one pole and a contact distance of at least 3 mm must be fitted in order to comply with safety regulations.
- The unit housing the built-in coffee machine

must be suitably fixed to the floor or wall in the room.

- To guarantee safe machine use, the unit housing the machine must be structurally sound and its guide attachment points must be able to sustain a weight of three times that of the coffee machine during the removal phase.

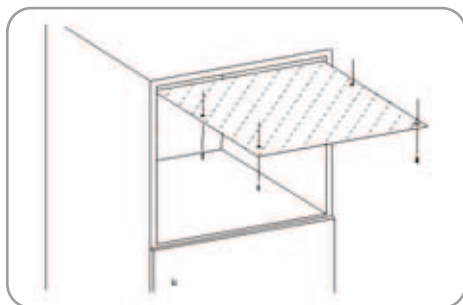
5.2 S-CM5 BUILT-IN UNIT DIMENSIONS



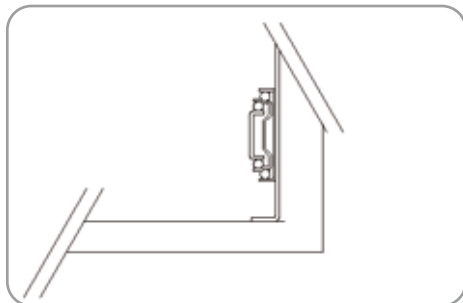
A 600 mm	A 23,62 Inc
B da 562 a 568 mm	B 22,13 - 22,36 Inc
C 450 mm	C 17,72 Inc
D da 16 a 19 mm	D 063 - 075 Inc

5.3 BUILT-IN INSTALLATION

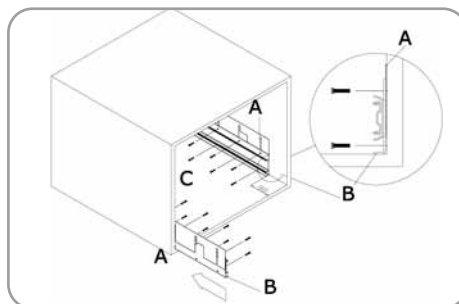
- Remove the coffee machine from its packaging and make sure that it is not damaged in any way. Should the machine show any signs of damage, do not proceed with installation and contact the retailer.
- Place the metal plate in position in the top part of the coffee machine housing so that it meets with the back section of the unit.



- Tighten the four screws.
- Place the two corner pieces with guides on the flat surface in the unit, fixing them into place exactly 90 mm from the unit's front edge.



- Insert the screws into the holes of the corner pieces, but do not tighten them..

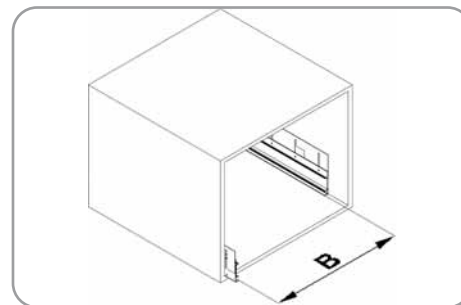


- The machine is supplied with 6 metal plates (thickness 1 mm) that are to be placed between the guide and the sides of the unit. This is to fill any excess space in the event that the unit is more than 562 mm wide.

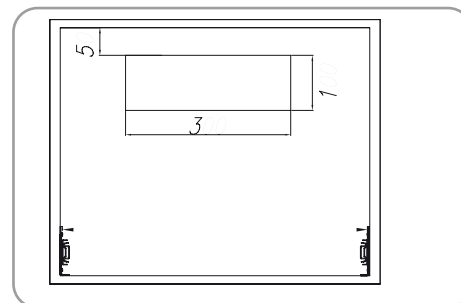
5.4 NUMBER OF SPACER PLATES

BUILT-IN HOUSING		N° PLATES
Width (mm/inc)	Thick. (mm/inc)	
562 / 22,13	19 / 0,748	0
564 / 22,2	18 / 0,708	1+1
566 / 22,28	17 / 0,669	2+2
568 / 22,36	16 / 0,629	3+3

- If necessary, insert the plates as described above.
- Make sure that there is a distance (distance B) of 558 mm between the corner pieces.



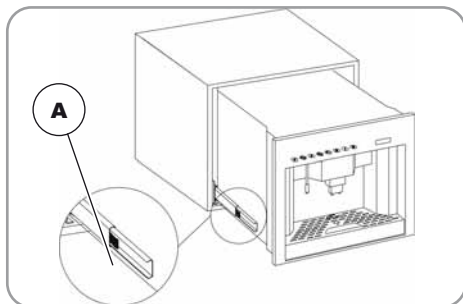
- Fix the guides to the coffee machine housing, tightening all of the screws.
- Make sure that the power cord comes out from the rear of the housing.
- To prevent the machine from overheating, make an opening in the back of the unit of at least 300 mm x 100 mm, to allow air to circulate.



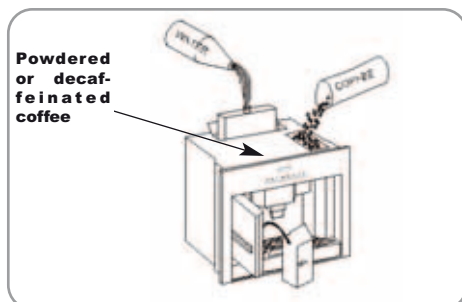
- Insert the coffee machine into the unit, fitting the guides on the machine level into the guides previously fixed on the unit. The guides should slide telescopically when a light pressure is exerted on the front of the coffee machine; if this is not the case, it is necessary to check the distance between

the guides again.

- When fitting into the unit, the appliance will automatically hook onto the points (A) on the guides.



Open the lid in the top part; then remove and fill the water tank and close the lid.

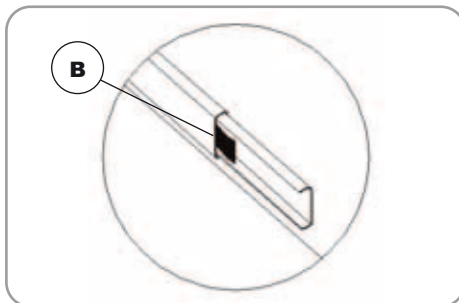


WARNING

Only pour coffee beans into the container. Any other type of coffee - ready ground for example - will damage the grinder.

5.5 DISASSEMBLY

To remove the coffee machine from its housing, it is first of all necessary to disconnect it from the mains electricity by unplugging it. Then press the relevant joints (B) in the guides and remove the appliance, being sure to support it on the bottom.



5.6 LIGHTING

The machine is equipped with 2 light gems with the following technical data:

- LIGHT GEM CLASS 1
- MAXIMUM POWER OF THE LIGHT GEM RADIATION: 4.0MW
- THE WAVELENGTH IS 470MM
- CLASSIFICATION AND PUBLICATION DATE: IE60825-1 EDITION: 1993 CONSOLIDATED BY THE AMENDMENTS 1:1997 AND 2:2001



WARNING

Please, avoid the exposure of the eyes in the direction of the light gems.

5.7 TECHNICAL DATA

COFFEE MACHINE	CLASSE I
RATED VOLTAGE	220/230V
ELECTRICAL INPUT	1500W
CONNECTION	1.8KW (predisposto per essere collegato)
POWER CORD	1.2m / 47,24 inc
APPLIANCE DIMENSIONS (L X D X H)	594X440X464mm 23,39X17,32X18,27inc
COMPARTMENT DIMENSIONS (L X D X H)	560X550X450mm 22,05X21,65X17,72inc
NET WEIGHT	52Kg / 114Lb.
GROSS WEIGHT	63KG / 139Lb.
AMOUNT OF WATER	5 Lt / 1,321gal.

COFFEE MACHINE	CLASSE I
RATED VOLTAGE	110V
ELECTRICAL INPUT	1500W
CONNECTION	1.8KW (predisposto per essere collegato)
POWER CORD	1.2m / 47,24 inc
APPLIANCE DIMENSIONS (L X D X H)	594X440X464mm 23,39X17,32X18,27inc
COMPARTMENT DIMENSIONS (L X D X H)	560X550X450mm 22,05X21,65X17,72inc
NET WEIGHT	52Kg / 114Lb.
GROSS WEIGHT	63KG / 139Lb.
AMOUNT OF WATER	5 Lt / 1,321gal.

- Classification of the control device according to protection against electrical shocks: incorporated into Class I equipment.
- Control device pollution levels: suitable for use in ordinary or normal pollution environments.
- Category (Immunity against excess voltage) CATEGORY I.
- Class and structure of software CLASS A.
- Control unit printed circuit: 100x180 mm.

The card is built for use in temperature ranges as indicated in the electrical characteristics. Operation at temperatures over these levels is not foreseen for the logic components in the control unit and can therefore lead to malfunctioning.

Operation at voltages outside this range cannot be guaranteed.

6. ADJUSTMENTS TO BE MADE BY A QUALIFIED TECHNICIAN ONLY

6.1 GRINDING ADJUSTMENT



CAUTION

Always remove the drip compartment before opening the outer door! Always close the outer door and push the drip compartment all the way in! Otherwise the door and hinges could become damaged!

Open the outer door and then the inside one:



Use the Allen wrench (supplied) on the relevant screw:

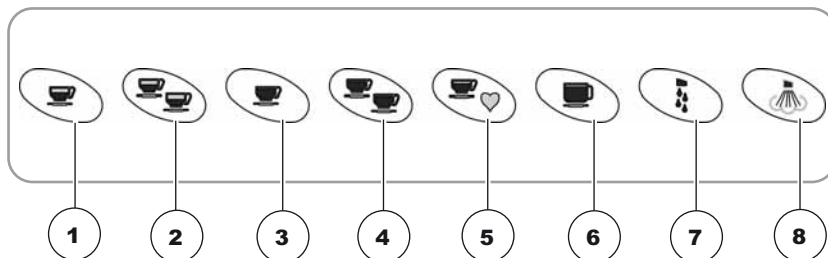


- turn clockwise for finer grinding or thicker coffee;
- turn anticlockwise for coarser grinding or more liquid coffee.

Close the doors after making these adjustments.

7. USE

7.1 STANDARD CONFIGURATION



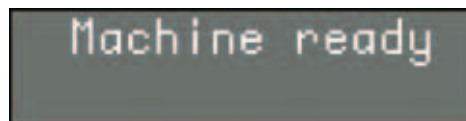
- 1 Dispenses 1 cup of espresso coffee
- 2 Dispenses 2 cups of espresso coffee
- 3 Dispenses 1 cup of white coffee
- 4 Dispenses 2 cups of white coffee
- 5 Dispenses 1 cup of decaffeinated coffee
- 6 Dispenses 1 cup of long coffee
- 7 Dispenses hot water
- 8 Steam dispensing

IMPORTANT: Keys 1 - 2 - 3 - 4 - 6 (see 'DISPLAY' description), can correspond to different drinks according to taste and local traditions (see PROGRAMMING and paragraph on SELECTIONS CONFIGURATION).

7.2 SWITCHING ON/OFF

Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this booklet.

Switching on: When the ON / OFF key is pressed, the machine will start a self-diagnostic cycles and at the end of this (if the machine is cold, this cycle may last up to 3 minutes), the display will read:



CAUTION
If the self-diagnostic function should indicate anomalies or failures, call the assistance centre. Operators must not intervene in this case.

Switching off: When the ON / OFF key is pressed, both the machine and the display will switch off.

7.3 HEIGHT-ADJUSTABLE COFFEE DISPENSER

To avoid spraying liquids, the height of the dispenser can be adjusted by hand to adapt it to any type of cup. Carefully adjust to the required position so as to limit the amount of space between the dispenser and the cup.



7.4 HOW TO MAKE THE COFFEE'

The method of preparation is the same as for espresso and white coffee.

- Position a cup under the nozzles.

The beverages always flow from both nozzles.



- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.

Espresso

Or

1 CAFE CREME

Leave the cup beneath the nozzles until the messages on the display disappear.

Machine ready

7.5 HOW TO MAKE TWO COFFEES

- Position one cup under each nozzle.

The method of preparation is the same as for espresso and white coffee.



- Press the desired coffee delivery key once.



- The coffee is being made.
- According to the kind of coffee selected the display will read.

2 Espresso

Or

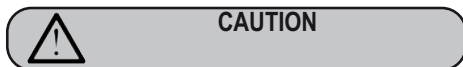
2 CAFE CREME

Leave the cup under the dispensers until the message appears on the display.

Machine ready

7.6 HOW TO MAKE DECAFFEINATED COFFEE USING GROUND COFFEE

- Partly remove the coffee machine from the unit.
- Open the ground coffee conveyor hatch.



Pour only ground coffee into the coffee bean holder. Any other kind of coffee will damage the coffee grinder.

Don't put caramelized, sugar coated, or similarly coated coffee beans, or instant coffee or other sugary beverages because they will harm the appliance.



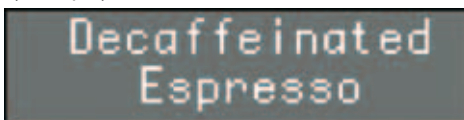
- Insert only 1 dose of decaffeinated ground coffee.
- Press the decaffeinated coffee key once



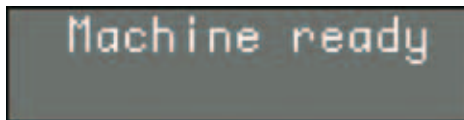
The display will read:



Then press the key for the type of coffee required and the display will read as follows (example):



Leave the cup beneath the nozzles until the message on the display disappears.



7.7 PREPARING A LONG COFFEE

NOTE: Use a larger cup than the one used for white coffee.

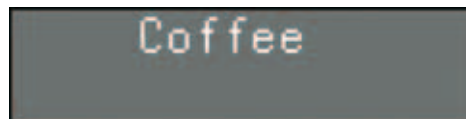
- Place the cup under the coffee dispensers.

Beverages will always come out of both dispensers at the same time.

- Press the dispensing key for the required coffee once only.

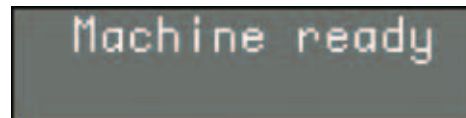


- The display will read:



- The coffee is being made

Leave the cup under the dispensers until the message appears on the display.



7.8 DISPENSING HOT WATER

This provides delivery of hot water for brewing tea, chamomile-tea or herb teas.



WARNING

Before starting this operation, make sure that there is water in the tank (only for version with tank).

Place a suitable container beneath the hot water nozzle.



- Press the hot water delivery key once:



- The display will read:

Machine Ready
Tea

- Hot water will come out of the nozzle. When you have the required amount, press the hot water dispensing key again to interrupt hot water delivery.



WARNING RISK OF SCALDING

When hot water is being dispensed, never allow the nozzle to come into contact with parts of the body and never place your hands under the nozzle. Always position the nozzle so it is inclined downwards, towards the cup grille.

7.9 STEAM DISPENSING



CAUTION

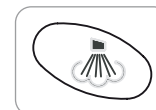
While steam is being delivered do not touch the nozzle with any part of the body, never place hands below the nozzle and have it always facing downwards towards the cup-holder grid.

This is used to dispense steam to foam milk or to heat other liquids.

To foam milk, proceed as follows:

Pour the required amount of milk into a cappuccino cup (if fresh milk is used, the foam will be more compact).

Insert the TURBOCREAM nozzle into the cup and press the steam button. Once the required temperature has been reached, press the button again to switch off the steam.



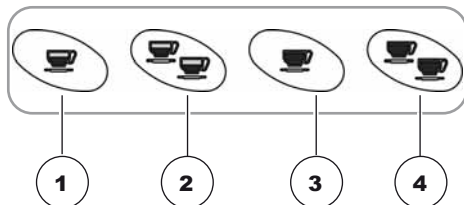
- Residual condensation will come out of the steam nozzle; use the nozzle for the required time as soon as it begins to dispense steam.
- The display will read as follows (example):

Steam

IMPORTANT: Each time after dispensing steam, carefully clean the steam nozzle with a damp cloth.

8. PROGRAMMING

8.1 LEGENDA



- 1** **ENTER** key: used to enter menus and/or to confirm values and pass on to the next step.
- 2** **CURSOR** keys: used to scroll through the menus and to increase / decrease value settings.
- 4**
- 3** **RESET** key: used to confirm and to return to the previous step.

LIST OF PROGRAMMABLE FUNCTIONS

1. TOT. COUNT
2. PRODUCT NAME
3. COFFEE DOSE PROGRAMMING
4. GRINDING TIME
5. PREINFUSION
6. TAMPING
7. GROUNDS NUMBER
8. CLEAN ALARM
9. GROUP SETTING 1
9. GROUP SETTING 2
10. GRINDER SETTING
11. STEAM TEMP.
12. WATER FILTER



This operation may **ONLY** be performed by a Specialist Technician. Adjustments made by Unqualified Technicians or other people may render the Guarantee null and void.

8.2 PROGRAMMING

NOTE: Can be performed with machine on.

To enter the programming mode, proceed as follows:

- Partly remove the machine from its housing.
- Open the front door using the relevant button on the left-hand side of the machine.
- The display will read as follows:

Machine Off
Front Panel Open

Press the **ENTER** key.



- Shut the door again
- The display will read:

Please Wait
Heating

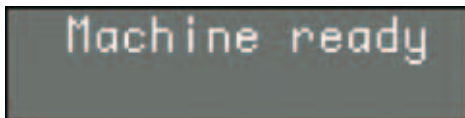
The infusion group will then be positioned in standby and the display will read as follows:

Comulative Total

8.3 EXITING PROGRAMMING

To quit the programming mode, it is sufficient to open the door and close it again.

- The display will read:



8.4 PROGRAMMING CYCLE

1. LANGUAGE

Press the **ENTER** key to access the submenu. This sets the language for operator-machine interface, as shown on the display.

Press the **2** e **4** keys to select the required language.

The possible languages are as follows:
Italian, English, Spanish, German, French, Dutch, Swedish, Danish, Finnish, Norwegian, Russian and Japanese.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

2. CUMULATIVE TOTAL

The submenus can be entered by pushing the **ENTER** key.

The quantity of doses delivered for each kind of beverage will be displayed.

- 1 Total Ristretto
- 2 Total 2 Ristretto
- 3 Total Espresso
- 4 Total 2 Espresso
- 5 Total Cafée
- 6 Total 2 Cafée
- 7 Total Cafecream
- 8 Tot. Deca
- 9 Tot. Cleaning
- 10 Tot. Litres

Press the keys **▲ ▼** to scroll through the various totals relevant to all beverages.

Hold down the **▼** key to view the total number of doses dispensed by the machine.

In order to annul the counts, to press keys **▲ ▼** at the same time.

The display will read as follows: "**COUNTERS RESET**".

The **RESET** key returns to the previous menu.

3. PRODUCT NAME:

A beverage name is assigned to each single key (no. indicates the number of the relevant key.) The names are pre-set in the factory but it is possible to change them to suit personal requirements. The individual setting will override the preset ones and influence all subsequent programming procedures.

Example:

In this case the beverage 'Espresso' is assigned to key number **1**.

The arrow keys **2** and **4** scroll the names of the beverages on each key available in the agenda.

The **RESET** key is for exiting the submenu.

The **ENTER** key confirms the type of beverage for the key **number** being taken into consideration, and then passes on to the beverage of the next key.

The programmable keys are the following:



Once the programming of the final key has been completed, you pass on to the next menu item.

NOTE: The keys can be programmed for milk-based drinks and coffee. Keys **1 2 3** can only be programmed for coffee drinks, while keys **4 6** and **8** can be configured as coffee or milk-based drinks.

4. WATER VOLUME CC

By pressing the **ENTER** key the submenus can be accessed.

The doses of water to be used for each single drink can be programmed.

- 1 Water volume cc Ristretto
- 2 Water volume cc 2 Ristretto
- 3 Water volume cc Espresso
- 4 Water volume cc 2 Espresso
- 5 Water volume cc Coffee
- 6 Water volume cc 2 Coffee
- 7 Water volume cc CoffeCream
- 12 Water volume sec Tea

Keys **▲ ▼** increase / reduce the amount of water used to prepare the relevant beverage, Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the dose programming.

Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the dose programmed.

5. PROG.GRINDER 1 S

Press the **ENTER** key to access the submenu.

It is possible to set the grinding times for each beverage.

- 1 Grind Time Ristretto
- 2 Grind Time 2 Ristretto
- 3 Grind Time Espresso
- 4 Grind Time 2 Espresso
- 5 Grind Time Coffee
- 6 Grind Time 2 Coffee
- 7 Grind Time CoffeCreme

The arrow keys ▲ ▼ allow you to increase/decrease the grinding time needed for making the selected drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grinding time set. Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the set grinding time.

6. DATE/TIME

Press the **ENTER** key to access the submenu. This is used to set the date and time to be displayed on the machine.

- 1 Day
- 2 Hour
- 3 Minutes

The ▲ ▼ keys increase or decrease the values set for the relevant function.

The **RESET** key quits the submenu and returns to the main menu without confirming the new settings. The **ENTER** key scrolls through each single item in the submenu and confirms the new setting.

Once the date has been set, the function returns to the main menu.

7. PROGRAM. ON/OFF

This is used to program the automatic switching ON/OFF for the machine, only with the machine switch in the **ON** position.

The default setting for the machine has all days of the week set to "**STANDBY**" and therefore, the main switch must be used to switch the machine on and off.

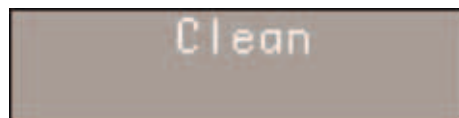
Press the **ENTER** key to access the submenu and the display will read as follows:



Press the ▲ ▼ keys to view the settings for each day of the week.

Press **RESET** to set **SUNDAY** as the weekly day off, which will de-activate the automatic on and off function.

The display will read as follows:



Press **ENTER** to reactivate the automatic on and off function.

To confirm the setting, press the ▲ key, which will then pass to the settings for the following day.

Press **ENTER** and the switch on timer will begin to flash; use the ▲ ▼ keys to increase / decrease the time setting.

Once the required time has been set, press **ENTER** to set the following day.

After **SATURDAY**, press the ▼ key to return to the previous menu.

8. ENERGY SAVING

This is used to set the time after which the machine enables the energy-saving device, while still keeping the water tank at working temperature.

Press the **ENTER** key to access the submenu.

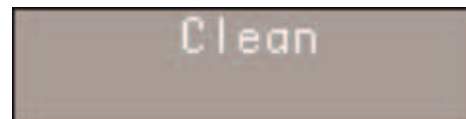
- 1 Hours:Minutes

Use the ▲ ▼ keys to increase / decrease the time after which the **ENERGY-SAVING** function is enabled by 30-minute intervals. This function is deactivated if the timer is left at zero.

Press the **RESET** to quit the submenu and return to the main menu, confirming the new setting.

9. PASSWORD

To access the programmable functions in **TECHNICIAN MODE** only, scroll through all of the functions that can be accessed in **PROGRAMMING MODE** until the display shows the following message:



Enter the correct password to access the first item on the programming manual that can be accessed in **TECHNICIAN MODE**.

To access the functions that are reserved to technical engineers, when entering this area for the first time or if the password has not been changed, it is necessary to press the key (2) on the machine button pad five times repeatedly.



If the entered password is incorrect, the machine will automatically exit the programming mode, setting itself to machine ready status.

10. PREINFUSION

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programs – for each single beverage – the possibility to pre-infuse the coffee tablet (YES or NO).

- 1 Preinfusion Ristretto
- 2 Preinfusion 2 Ristretto
- 3 Preinfusion Espresso
- 4 Preinfusion 2 Espresso
- 5 Preinfusion Coffee
- 6 Preinfusion 2 Coffee
- 7 Preinfusion CoffeeCrema

Press the **▲ ▼** keys to confirm / cancel tab pre-infusion.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu, confirming the setting. Press the **ENTER** key to scroll through each single item in the submenu and confirm the settings.

11. PRESSING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the coffee tamping for each drink (YES or NO).

- 1 Tamping Ristretto
- 2 Tamping 2 Ristretto
- 3 Tamping Espresso
- 4 Tamping 2 Espresso
- 5 Tamping Coffee
- 6 Tamping 2 Coffee
- 7 Tamping CoffeeCrema
- 8 Tamping caffelatte

The arrow keys **▲ ▼** confirm/disconfirm the tamping function for each drink.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the tamping programmed.

Press the **ENTER** key to scroll all the items on the submenu and see confirmation of the tamping programmed.

12. GROUNDS NUMBER

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the GROUNDS NUMBER. When the number has been reached, a message will be displayed instructing you to empty the coffee grounds drawer and the machine will stop working to allow the procedure to be done safely.

The arrow keys **▲ ▼** increase/decrease the grounds number to proceed to the emptying of the coffee grounds drawer. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the grounds number programmed.

The **ENTER** key is disabled.

13. CLEAN WARNING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the number of cycles after which the group clean warning will be displayed.

The arrow keys **▲ ▼** increase/decrease the amount of cycles for the display of the group clean warning message. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of cycles programmed.

The **ENTER** key is disabled.

14. SHUT DOWN CLEAN

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programmes a cleaning cycle for the dispenser group when the machine is switched off. Set to YES to enable this function. If the function is enabled, 100 cm³ (6.1024 cu in) of water will be dispensed

Press the **▲ ▼** keys to enable (YES) / deactivate (NO) cleaning at the end of service.

15. GROUP SETTING (standby)

For the correct positioning of the unit in the standby position, the machine is equipped with an encoder that, via an impulse counter, stops the unit in a pre-established position. The preset factory values can be modified only by an authorised technician.

Press the **ENTER** key to access the submenu. The positioning of the unit in the standby phase is programmed.

The up/down arrow keys **▲ ▼** increase/reduce the number of revolutions of the encoder and consequently the rise and fall of the unit. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the programming.

The **ENTER** key is disabled.

15. GROUP SETTING (Tamping OFF)

For the correct positioning of the unit in the non-tamping position (TAMPING OFF), the machine is equipped with an encoder that, via an impulse counter, stops the unit in a pre-established position. The preset factory values can be modified only by an authorised technician.

Press the **ENTER** key to access the submenu. The positioning of the unit in the standby phase is programmed.

The up/down arrow keys **▲ ▼** increase/reduce the number of revolutions of the encoder and consequently the rise and fall of the unit. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the programming.

The **ENTER** key is disabled.

16. GRINDER SETTING

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allow you to program the choice of increasing grinding times by 0.1 seconds every 50-250 deliveries.

By setting the program at 0, the function is disabled

The arrow keys ▲ ▼ increase/decrease the number of deliveries, after which there will be an increase in grinding time.

The available values are 0, 250, 500, 750, 1000. Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of deliveries programmed.

The **ENTER** key is disabled

17. COFFEE-STEAM TEMPERAT.

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allow you to program the temperature of the coffee/steam heater.

The arrow keys ▲ ▼ increase/decrease the temperature of the coffee/steam heater.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the temperature programmed.

The **ENTER** key is disabled.

18. PASSWORD

Press the **ENTER** key to access the submenu. This programmes a new password to access the functions that can be programmed in the **TECHNICIAN MODE**.

Enter a combination of 5 keys (from the 8 keys available on the keyboard) and set the new required password.

Press the **RESET** key to quit the submenu and return to the main menu without confirming the setting.

Press the **ENTER** key to confirm the setting.

19. SMART CARD

Press the **ENTER** key to access the submenu. This sets the SMART CARD reader to enabled. The function is enabled by setting the parameter to YES.

Press the ▲ ▼ keys to enable (YES) / deactivate (NO) the SMART CARD reader.

20. WATER FILTER L

Press the **ENTER** key to access the submenu. This allows you to program the number of litres of water to be delivered for the display of the message clean water filter.

The arrow keys ▲ ▼ increase/decrease the number of litres of water delivered for the display of the message clean water filter.

Press the **RESET** key to exit the submenu and go back to the main menu and to confirm the number of litres programmed.

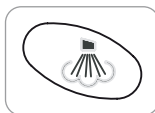
The **ENTER** key is disabled.

21. DE-SCALING

The decalcification can be carried out in manual or automatic mode.

MANUAL DECALCIFICATION:

Without entering into the programming, switch the machine off via the main switch (Fig. 1.10), successively maintaining the vapour key pressed and then switching on the machine again.



At this point the display visualises the message:

Decalcification
Press ENTER

Pressing the **ENTER** key starts the decalcification cycle. The procedure to follow is the same for decalcification in automatic mode.

AUTOMATIC DECALCIFICATION:

The decalcification cycle of the machine's heater is carried out.

Please Clean

Pressing the **ENTER** key starts the decalcification cycle.

OPERATIVAMENTE:

Prima di iniziare il ciclo di decalcificazione riempi la tanica con la soluzione di acqua e prodotto decalcificante.

N.B. : Before starting the decalcification cycle, fill the tank with a solution of water and decalcifying product. Utilise at least 2 litres (0.52 gallons) of solution.

When this message is visualised:

Please Clean

Press the **ENTER** key.

The machine will start to aspirate the solution from the tank and expel hot water from the lance at the same time.

The machines displays the message:

Machine ready
Drawer full

Having finished aspirating the first litre of solution, the machine will stop for 5 minutes. During this phase, the "Please wait" sign will flash.

Successively it will start to aspirate another litre of the solution.

At the end of the waiting period, the display visualises the message:

Rinse
Refill Water Tank

Rinse the tank and refill it again with clean fresh water (without switching off the machine).

NOTE: Utilise at least 4 litres of water (1.06 gallons) of solution, otherwise it will be necessary to restart the cycle.

Wait for approximately five minutes.

At the end of the waiting period, the display visualises the message:

Machine ready
Drawer out

Pressing the ENTER key, the machine will start the rinsing cycle, taking 2 litres of water from the tank and expelling it from the lance.

During this phase, the machine displays:

Machine Off
Front Panel Open

At the end of using the 2 litres of water taken from the tank, the machine again displays:

Machine ready
Drawer out

Pressing the ENTER key again, the machine will start the second phase of the rinsing cycle, taking 2 litres of water from the tank.

Machine Off
Front Panel Open

At the end of the rinsing phase, the machine displays the message:

Xxxxxxx
Group Error

Leave the machine to heat up for a few minutes; at the end of this time, the machine will return to its ready status.



WARNING

We advise using the steam dispensing function for a few minutes at the end of each descaling cycle.



WARNING

You may notice drops of water and steam coming from the hot water nozzle during the heating stage.

9. SPECIAL MACHINE SCALING FUNCTIONS

9.1 RESETTING THE CLEANING FILTER LITRE COUNTER

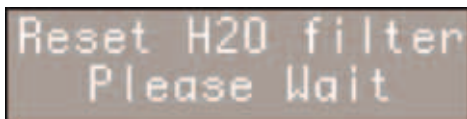
This function allows you to reset the total amount of water used.

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (**ON**) and pressing down on the key:



until the display reads:



9.2 RESETTING WASHING CYCLES

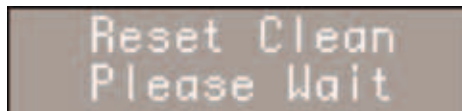
This function makes it possible to reset the total number of washing cycles.

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (**ON**) and pressing down on the key:



until the display reads:



9.3 RESETTING MACHINE PARAMETRES

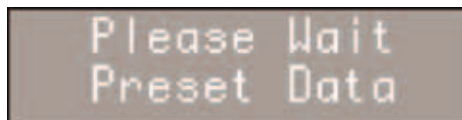
This function makes it possible to remove incorrect functioning data and to reinstate the Standard Programming settings (see **PRESET SETTINGS** chart).

Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down on the keys **ENTER** and **RESET**;



until the display reads:



9.4 HANDLING MANUAL COFFEE DELIVERY GROUP

This function makes it possible to activate the motor manually forming the automation of the manual coffee delivery group. Proceed as follows:

- Release voltage by turning the main switch off (**OFF**).
- Reinstate voltage by turning the main switch on (**ON**) and simultaneously pressing down



until the display reads:



IMPORTANT: When the machine is switched on, since the arrow key **4** is used to access this site, the piston will automatically start to move downwards.

- Press the arrow key **4** to move the piston **DOWNWARDS**.
- Press the arrow key **2** to move the piston **UPWARDS**.
- Release and reinstate voltage using the main switch to end the procedure.

10. CLEANING AND MAINTENANCE

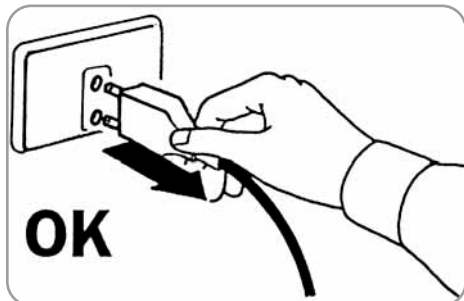
10.1 CLEANING THE OUTSIDE OF THE MACHINE

We recommend that you read this chapter with care before using the appliance. The appliance will remain in good condition if cleaned correctly and at regular intervals. Here we have listed some suggestions about how to clean individual surfaces delicately and efficiently.



CAUTION

Before carrying out any cleaning operations, set the machine to the "O" energy level, (machine switched OFF and plug removed from the mains).



CAUTION

Never use steam-cleaning or pressurised appliances to clean the machine.



CAUTION RISK OF BURNS OR SCALDING

Leave the machine to cool at least to its average temperature before cleaning.



CAUTION RISK OF INTOXICATION.

Follow the instructions for use supplied with all detergents.

These detergents can be ordered from the Küppersbusch After-sales Service.

CLEANING THE CASING:

Clean the casing inside and out, using a soft damp cloth. Clean the water-dispensing nozzle after every use.

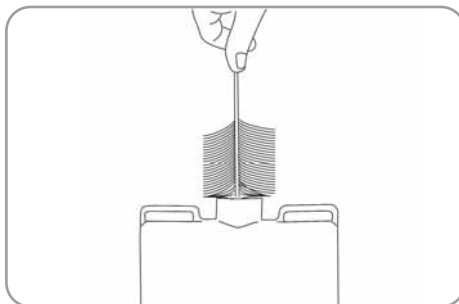
NEVER USE THE FOLLOWING UNDER ANY CIRCUMSTANCES

Aggressive or whitening products such as, for example, those containing active oxygen, chlorine or other corrosive ingredients. Cleaning products that scratch, such as wire wool, plastic scourers or other items with abrasive surfaces.

CLEANING THE WATER TANK:

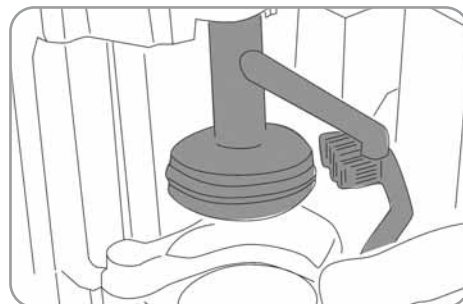
Only appliances not connected to the mains water have a water tank. This must be rinsed daily and refilled with fresh water.

Only fill the tank with fresh, clean water. Never put milk, sparkling water or other liquids into the tank.



CLEANING THE WORK AREA:

- Remove the drip container.
- Remove the grille over the drip container.
- Release the outer door.
- Open the outer door and carefully clean the steel, taking care not to scratch it.
- Open the inside door to make it easier to remove the coffee grounds container.
- Remove the coffee grounds that have deposited in the area of the dispenser.
- Remove the coffee grounds container and clean it carefully, taking care not to scratch the steel.
- Use a brush to remove any encrusted coffee and residues from the gasket, piston and infusion group area.

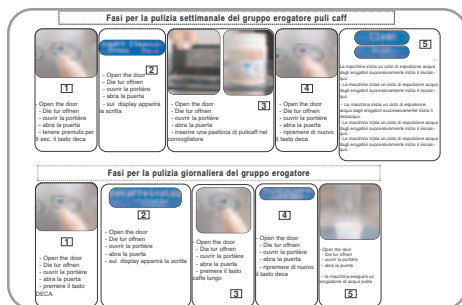


CLEANING THE NOZZLE:

For the external cleaning of the nozzle, unscrew in counter-clockwise sense and to wash under a water jet.

10.2 CLEANING THE DELIVERY UNIT

NOTE: Before starting the washing cycle check and refill the level of water in the water tank.



The machine is equipped to wash the dispensing unit with special tablets (**puly caff**). The machine will begin a wash cycle that consists of hot water deliveries alternated with pauses. The whole cycle lasts approximately 4 minutes.

We recommend that you carry out a **WASHING CYCLE** at least once a day using special cleansers.



CAUTION
RISK OF INTOXICATION.

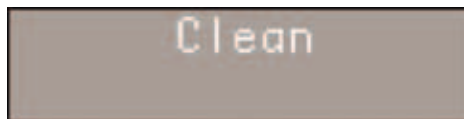
We remind you not to interrupt a washing cycle using detergent tablets once started, otherwise detergent residues may remain inside the machine.

In order to execute the washing procedure proceed as follows:

- Press the following key:



- Hold it down for approximately 5 seconds, until the following message is displayed:



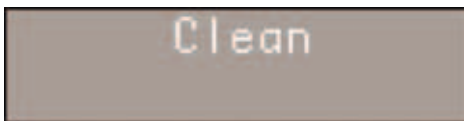
- Open the ground coffee conveyor hatch.
- Insert the cleanser tablet (**puly Caff**) and close the hatch.



- Press the following key:



The display will read:



WARNING

If the **DECAFFEINATED** key is not pressed, after about 20 seconds the machine will automatically continue the washing cycle.

NOTE: During the washing cycle the dose keys are disabled.

- Afterwards the rinsing procedure will begin and the display will read:

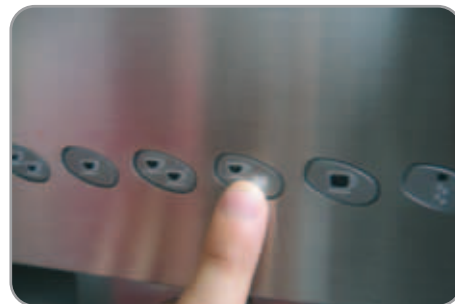


Reposition a container only with water in it.

NOTE: During the washing and rinsing cycles keeping a container under the delivery unit is advisable or empty the water collector once the wash and rinse cycles have been completed.

10.3 CLEANING EVERY DAY

- Press press one single time the key DECA:



- Press press one single time the key CAFE CREME:



- From the distributing ones water for a short interval of time exits.

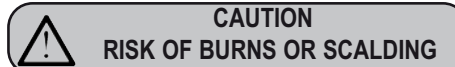
10.4 REINSTATING AN INTERRUPTED WASHING CYCLE

- Should the washing cycle be interrupted by electricity failure, when the appliance is next turned on the unit will be in rest position and the display will read:

Please Clean

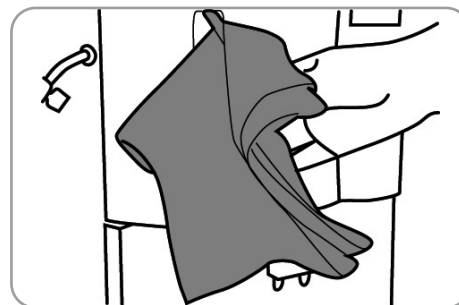
10.5 CLEANING THE STEAM NOZZLE

Clean the steam nozzle each time it is used to heat beverages.



If the steam nozzle is still hot, avoid all contact with bare hands.

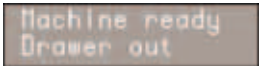
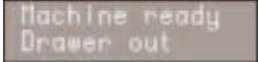
Use a cloth slightly dampened with hot water and/or a mild detergent.



11. STANDARD SETTING TABLE

BEVERAGE	WATER VOLUME (cc)	GRINDING TIME (sec)	PRE-BREWING (sec)	TAMPING	NUMBER	
Espresso	46	8.5	NO	YES		
2 Espresso	66	10.5				
Caffe Creme	60	8.5	NO	YES		
2 Caffe Creme	130	10.5	NO	YES		
coffee	300	8	NO	NO		
Grounds number					20	
Washing alarm					30	
End of service washing					NO	
Steam temperature	130°C					
Unit 1 position					275	
Unit 2 position					540	
Decalcification					15°f	

12. MACHINE FUNCTIONS MESSAGES

DISPLAY	REASON	EFFECT	SOLUTION	NOTE
GROUND'S DRAWER FULL 	Grounds drawer full. The number of coffee grounds in the drawer has reached the number set during programming stage.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Pull out the grounds drawer and empty it into a garbage bag. Put the drawer back into place, when the display reads: 	
GROUND'S DRAWER OUT OF PLACE 	Grounds drawer out of place.	Keys delivering coffee based drinks are blocked.	Insert the grounds drawer into its special slot. Should this alarm turn on during the delivery of a coffee based drink: • up until brewing, the alarm is displayed but the drink will be delivered; • after brewing, the cycle in progress will be suspended. The coffee cycle will recommence only when the drawer has been put back in its place. Should this alarm turn on during the group movement phase: • the movement will be interrupted When the drawer is back in its place, the reset group will be repeated.	
FRONT PANEL POSITION 	Front panel open.	The machine functions are blocked.	Close the front panel.	

DISPLAY	REASON	EFFECT	SOLUTION	NOTE
WASHING CYCLE IS NEEDEDGIO 	The set number of cycles programmed before washing, has been exceeded.	The message will appear on the display but the machine will continue to deliver drinks.	Do a washing cycle (see paragraph WASHING THE DELIVERY UNIT AND MILK FOAMER).	

13. MACHINE BLOCK ALARM MESSAGES

DISPLAY	REASON	EFFECT	SOLUTION	NOTE
UPPER PISTON MOTOR GROUP ALARMORE 	During the group handling phase, the upper piston exceeded maximum set time by 10 seconds before recognizing motor pickup.	The control unit will halt whatever cycle is on by turning off both the movement actuator and those for drink delivery; the operator will not be able to make selections on the keyboard.	Open and close the machine door.	If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
HEATER FILLING ALARM 	The heater filling stage has exceeded the 3 minute maximum time; the probe level is uncovered.	The machine will stop.		If the alarm reappears after the second time of taying, call the Service Technician.
TURBINE ALARM On registering the alarm, the control unit will display a message about the drink in progress with the error message correspond-ing to the function. For example: 	The volume counter will not send any impulses to the control unit for 5 seconds.	The delivery will continue for up to 60 seconds or for as long as any of the coffee based drink keys are pressed.	Open and close the machine door. The control unit will repeat the machine starting up procedure.	In case the alarm persists, the machine can be used as a manual appliance. • Press the selected key to start the dosing; • Once the desired dose has been delivered in the cup, press the same key to halt the dose being delivered. Call the Service Technician.
WATER TANK EMPTY ALARM 	The water tank is empty.	The coffee will not be delivered and the dosing will be halted while in progress.	Fill the water tank.	Use the Hot Water key to eliminate any air bubbles.

DISPLAY	REASON	EFFECT	SOLUTION	NOTE
CLEANING FILTER ALARM 	The volume counter has reached the number of litres of deliverable water set during programming phase.	Coffee will not be delivered; the dose will not be halted or it is variable.	Regenerate cleaning filter salts. To erase the alarm see paragraph on 'RESETTING CLEANING FILTER LITRE COUNTER'.	This alarm will not halt delivery. The cleaning filter alarm can be eliminated by programming the number of litres to zero (see paragraph on 'PROGRAMMING').
TEMPERATURE PROBE MALFUNCTION ALARM 	One of the two temperature probes is broken.	Coffee will not be delivered.	Substitute the broken probe.	This alarm blocks all deliveries.
COFFEE QUANTITY ALARM 	Too much coffee.	Coffee will not be delivered and an ejection cycle will be effected.	Reduce the quantity of coffee.	

Sirius S.p.A.

Zona industriale Berbentina 6/a

60041 Sassoferrato (AN)

<http://www.siriuscappe.com>

Tel. ++39 0732/97171

Fax: ++390732/95493

Sirius