



SUPER ESSIKA SSK2
Espresso & Tall Cup



NOTICE TECHNIQUE
TECHNICAL DOCUMENT



Français page 4 à 15

English page 17 to 28

Table des matières / Index	Page
1. NOTES TECHNIQUES _____	4
2. INSTALLATION _____	5
3. MISE EN SERVICE _____	5
4. ELEMENTS D'UTILISATION _____	6
5. PROGRAMMATION DES DOSES _____	7
6. COMMENT FAIRE UN EXCELLENT ESPRESSO _____	7
7. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES _____	8
8. REGLAGE DU PRESSOSTAT ELECTRIQUE _____	8
9. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES (CONCESSIONNAIRE) _____	9
10. ENCOMBREMENT _____	10
11. SCHEMA HYDRAULIQUE _____	11
12. DESIGNATION ELECTRIQUE / ELECTRICAL DESIGNATION _____	12
13. SCHEMA ELECTRIQUE _____	13
14. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES _____	15
15. TECHNICAL FEATURES _____	17
16. INSTALLATION _____	18
17. OPERATION: _____	18
18. OPERATING DEVICES _____	19

19. PROGRAMMING OF THE COFFEE MEASURES	20
20. MAKING A PERFECT ESPRESSO	20
21. MAINTENANCE OF MACHINES	21
22. ELECTRONIC PRESSURE SWITCH	21
23. PREVENTIVE MAINTENANCE	21
24. DIMENSIONS	23
25. FUNCTION DIAGRAM	24
26. ELECTRICAL DIAGRAM	25
27. HYDRAULIC DIAGRAM	27
28. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES	28

FRANCAIS

1. NOTES TECHNIQUES

A. ALIMENTATION D'EAU

- Pression minimum 1,5 bar
- Connexion machine 3/8" mâle
- Prévoir la tuyauterie d'alimentation résistant à une pression minimum de 10 bars
- TH=<7 (dureté de l'eau)

B. VIDANGE

- Sans pression
- Sortie machine embout cannelé
- Assurer un raccordement qui n'occasionne aucun risque de retour de fluide

C. ELECTRICITE

- Machine UL: 220V – 60Hz
- Machine standard: 200/240V – 50/60Hz

D. CARACTERISTIQUES

TYPE MACHINE	PUISSANCE CHAUFFAGE (W)	PUISSANCE INSTALLEE (W)	INTENSITE ABSORBEE sous 230V (A)
SSK2	3600	3800	16

CAPACITE DE LA CHAUDIERE (EN LITRES)	
TOTAL	11
VOLUME EAU CHAUDE	8
VOLUME VAPEUR	3

	POIDS A VIDE (Kg)	POIDS EN MARCHE (Kg)
SSK2	46	54

2. INSTALLATION

Le branchement de la machine sur une installation existante doit être fait par un technicien.

Il est recommandé d'utiliser un adoucisseur d'eau, principalement quand l'eau alimentant la machine présente une dureté supérieure à 7°TH, et de procéder régulièrement à ses régénérations.

Il est indispensable de placer un robinet de barrage d'eau, ainsi qu'une protection électrique normalisée, adaptée à la tension et à la puissance installée.

L'arrivée d'eau doit être raccordée sur le raccord 3/8 mâle du flexible connecté, sur l'entrée de la tête de pompe.

Le tube de vidange doit être raccordé sur le raccord cannelé du collecteur de vidange, et toujours permettre l'écoulement du fluide.

CET EQUIPEMENT DEVRA ETRE CONFORME AUX NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU LA MACHINE EST INSTALLEE. IL EST A LA CHARGE DU CLIENT.

En cas d'arrêt total de la machine, fermer le robinet de barrage d'eau et interrompre l'alimentation électrique.



POUR TOUTE INTERVENTION SUR NOS MACHINES, CELLES-CI DOIVENT IMPERATIVEMENT AVOIR L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DECONNECTEE DU SECTEUR.

NOTA:

- ***UNE MACHINE SANS SURVEILLANCE DOIT ETRE ISOLEE DE SES SOURCES D'ALIMENTATION HYDRAULIQUE ET ELECTRIQUE.***
- ***UNE PRISE DE TERRE EFFICACE, RELIEE A LA BORNE PREVUE À CET EFFET SUR L'APPAREIL, EST OBLIGATOIRE.***
- ***NE JAMAIS DEBRANCHER LA TERRE TANT QUE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE EST RELIEE A LA MACHINE.***
- ***DES MOYENS DE DECONNEXION (SECTIONNEUR) DU RESEAU D'ALIMENTATION ELECTRIQUE, AYANT UNE SEPARATION DE CONTACT D'AU MOINS 3 MM SUR TOUS LES POLES, DOIVENT ETRE PREVUS DANS LES CANALISATIONS FIXES CONFORMEMENT AUX REGLES D'INSTALLATION.***

3. MISE EN SERVICE

♦ALIMENTATION

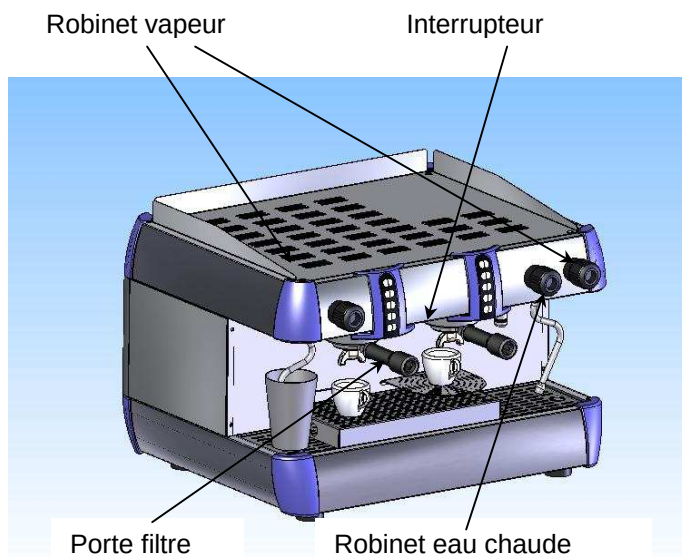
Ouvrir le robinet d'eau extérieur général si nécessaire, puis ouvrir le robinet de barrage. Ne pas mettre sous tension électrique.

A. PREMIER REMPLISSAGE EN EAU

Appuyer sur l'interrupteur "C" situé sous le panneau de la machine, (alimentation électrique). Le voyant bleu des touches s'allument. La chaudière se remplit automatiquement, la machine ne chauffe pas. Une fois l'eau en contact avec la sonde de niveau, la machine se met en chauffe automatiquement.

B. REMPLISSAGES SUIVANTS

Les prochains remplissages se font automatiquement en fonction du puisage d'eau chaude et de vapeur (détection électronique du niveau par la sonde).



♦PRESSION D'UTILISATION - MANOMETRE

La pression dans la chaudière est réglée pour osciller entre 0,9 et 1,2 bar dans la zone verte du manomètre.

Un régulateur automatique assure un maintien constant de la pression.

La machine ne doit pas travailler avec une pression en zone rouge, sinon éteindre toute de suite la machine et appeler le service maintenance.

NOTA : Un thermostat de surchauffe coupera le chauffage de la chaudière, en cas d'augmentation anormale de la température.

4. ELEMENTS D'UTILISATION

♦ TOUCHES CAFE

La machine est équipée de 5 touches café par groupe café :

1 tasse courte, 2 tasses courtes, 1 tasse longue, 2 tasses longues, touche continue.

Chaque touche peut être programmée différemment - voir Programmation des doses.

Appuyer sur la touche désirée pour obtenir la dose programmée. L'écoulement peut être à tout moment interrompu en appuyant à nouveau sur la même touche. Pendant l'écoulement de la dose la led correspondante reste allumée.

♦ROBINET VAPEUR

2 robinets manuels sont prévus pour permettre le chauffage des liquides par projection de vapeur.

Le liquide à réchauffer doit être placé dans un récipient.

L'extrémité du diffuseur de vapeur doit tremper dans le liquide mais sans toucher le fond du récipient.

♦ROBINET EAU CHAUDE

Un robinet manuel est prévu pour permettre la préparation d'infusions, grogs, etc.

♦FILTRES

La machine est livrée avec deux modèles de filtres : une tasse et deux tasses; ne jamais faire une tasse de café dans le filtre deux tasses. Ceux-ci doivent être constamment débouchés et très propres.

Pour vider les filtres du marc de café usé, retourner le porte-filtre et frapper légèrement sur le bord d'une boîte en bois; ne jamais frapper sur du métal ou sur un corps dur.

♦PORTE-FILTRE

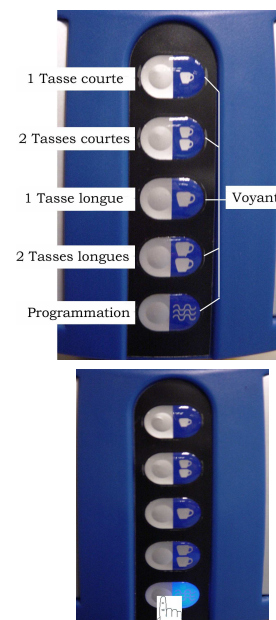
Ne jamais déclencher le porte-filtre pendant la marche du groupe: l'arrêt du groupe est contrôlable aux becs de sortie du café, ceux-ci ne doivent plus éjecter de liquide.

Avoir soin de toujours laisser sur le groupe les porte-filtres avec filtres remplis de marc du café précédent, pour maintenir le porte-filtre à température.

En cas d'arrêt prolongé, retirer le porte-filtre du groupe (éjecter le marc usé restant dans le porte-filtre).

5. PROGRAMMATION DES DOSES

- A. Appuyer sur la touche continue (dernière touche en bas sur la plaque de commande) du groupe de gauche pendant 5 secondes.
- B. La Led de programmation des deux groupes s'allume. Commencer la programmation avant 5 secondes, sinon vous ressortez du mode programmation.
- C. Appuyer sur la touche à programmer, l'eau coule. Appuyer à nouveau sur la touche quand la quantité désirée est atteinte. Le voyant de cette touche reste allumé pendant la procédure.
- D. Répéter la procédure pour programmer les autres touches.



NOTA

- La programmation du groupe de gauche programme à l'identique le groupe de droite.
- Le groupe de droite peut être programmé différemment.
- L'écoulement du café est limité à un délai maximum de 4 minutes, afin d'éviter un écoulement à l'infini.

6. COMMENT FAIRE UN EXCELLENT ESPRESSO

La règle d'or des 4M pour faire un excellent espresso :
MELANGE – MOULIN – MACHINE – MAIN

♦ Mélange:

L'origine du café est déterminante. Il existe une grande variété de cafés dont les plus courants sont l'Arabica et le Robusta. Ces deux types de café donnent un goût très différent. L'Arabica confère au café un goût fort, moelleux et acide tandis que le Robusta apporte une touche d'amertume. La torréfaction est également très importante.

♦Moulin :

Le réglage du moulin permet de choisir la finesse de la mouture ainsi que la dose précise, nécessaire pour obtenir un espresso parfait. La dose doit être réglée à 7 grammes pour une tasse; la finesse doit permettre un temps d'écoulement du café dans la tasse d'environ 20 - 25 secondes: ce délai garantit la diffusion des arômes dans la tasse.

♦Machine :

La machine doit être réglée pour obtenir une qualité optimale (pression de la pompe limitée à 9 bars, programmation des doses, température de sortie de l'eau de la douchette comprise entre 85 et 93 °C, ...) et bien entretenue par un nettoyage quotidien.

♦Main :

Le Barman doit respecter scrupuleusement les 4 M, les règles d'or pour faire un parfait espresso.

L'espresso doit être servi dans une tasse de porcelaine chaude, les tasses seront posées sur le chauffe-tasse. Le porte-filtre doit être chaud et donc resté sur le groupe. Les grains peuvent être conservés jusqu'à deux semaines dans de bonnes conditions. Le café ne doit pas rester à l'air libre, un grain de café perd 1% de son arôme par jour; le café moulu, lui, perd 45% par jour: on évitera donc de moudre trop de café à la fois, ou de le conserver dans des tiroirs...

7. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES



POUR TOUTE INTERVENTION SUR NOS MACHINES, CELLES-CI DOIVENT IMPERATIVEMENT AVOIR L'ALIMENTATION ELECTRIQUE DECONNECTEE DU SECTEUR.

L'importance du nettoyage est souvent trop délaissée. Pourtant un mauvais nettoyage peut entraîner des conséquences considérables aussi bien sur la maintenance de la machine que sur la qualité et le goût du café dans la tasse.

♦ ENTRETIEN JOURNALIER

- Retirer les porte-filtres des groupes et nettoyer le joint de porte-filtre avec la brosse.
- Nettoyer la sortie eau chaude avec une éponge.
- Nettoyer la sortie vapeur avec une éponge à récurer; pour maintenir les trous du diffuseur débouchés, utiliser une épingle puis purger en ouvrant quelques secondes le robinet.
- Nettoyer la grille égouttoir et éponger la cuvette.

♦ ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

- Nettoyer la douchette de chaque groupe avec le filtre borgne: insérer ce filtre dans un porte-filtre; enclencher celui-ci sur le groupe; appuyer sur la touche deux tasses longues; attendre quelques secondes puis appuyer à nouveau sur cette touche; rincer le filtre borgne et répéter ces opérations 5 fois pour chaque groupe.
 - Brosser les porte-filtres dans l'eau additionnée de lessive de façon à déboucher les trous (ne jamais, utiliser une aiguilles ou une flamme). Retirer le filtre du porte-filtre et nettoyer l'intérieur du porte-filtre sans oublier le dessous du filtre.

8. REGLAGE DU PRESSOSTAT ELECTRIQUE

Le pressostat est réglé en usine et ne doit en aucun cas être dérégulé, toute intervention doit être effectuée en usine. essika décline toute responsabilité sur le non-respect de cette procédure
Réglage de 0,9 à 1,2 bar.



♦ RECOMMANDATION

Avant toute intervention sur les divers organes de la machine, il faut:

- Eteindre la machine.
- Couper l'eau (au robinet de barrage) et débrancher la prise électrique du secteur;
- Annuler la pression dans la chaudière (attendre le refroidissement de la machine jusqu'à ce que le manomètre « M » indique une pression de « Zéro »)

Nota : Toute autre méthode permettant d'accélérer l'annulation de la pression dans la chaudière doit être réalisée par un technicien agréé.

Si le retrait de la prise de terre est nécessaire, ne le faire qu'après avoir déconnecté l'alimentation électrique.

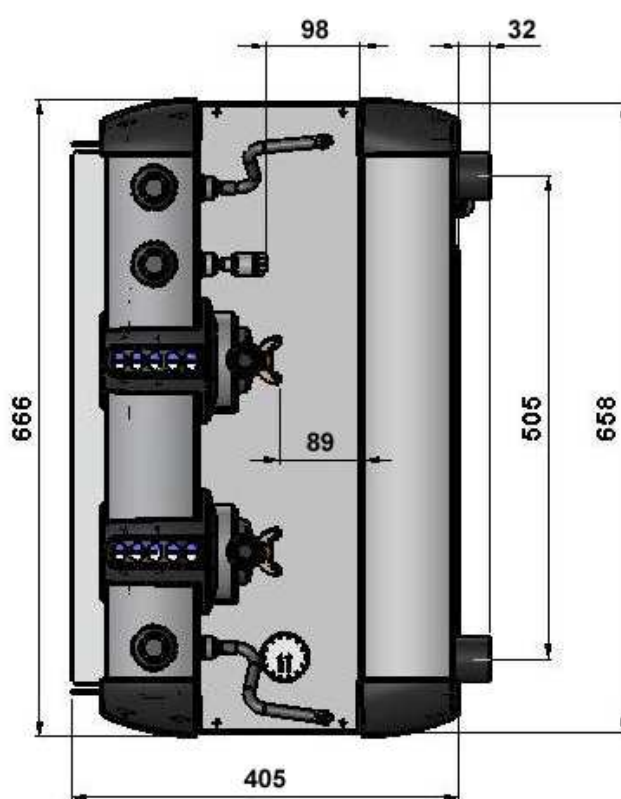
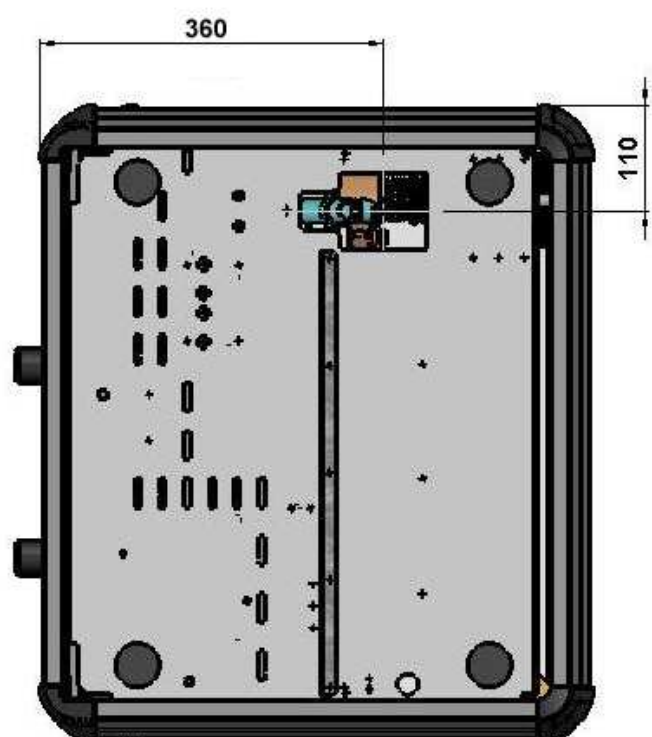
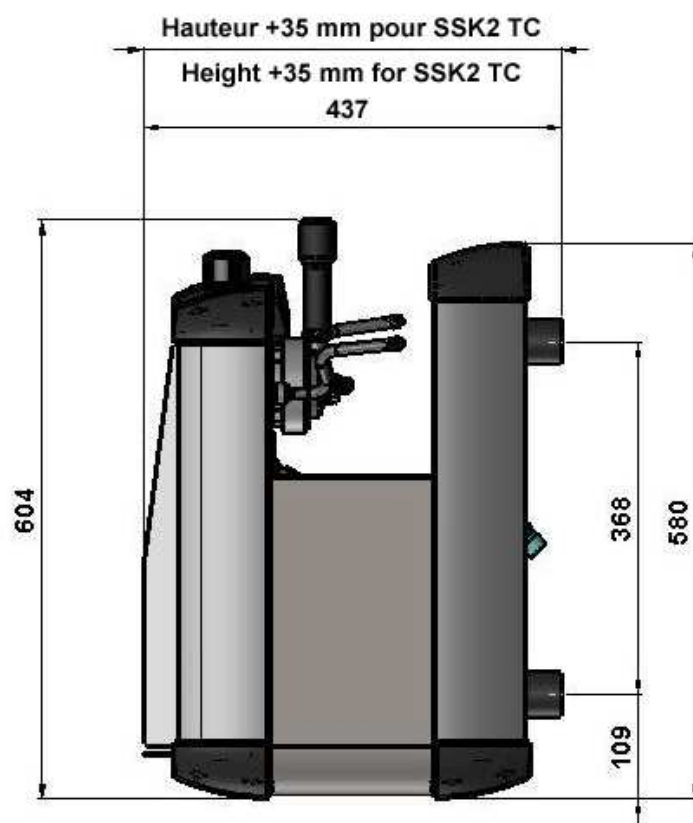
9. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES (CONCESSIONNAIRE)

A FAIRE REALISER PAR NOTRE CONCESSIONNAIRE

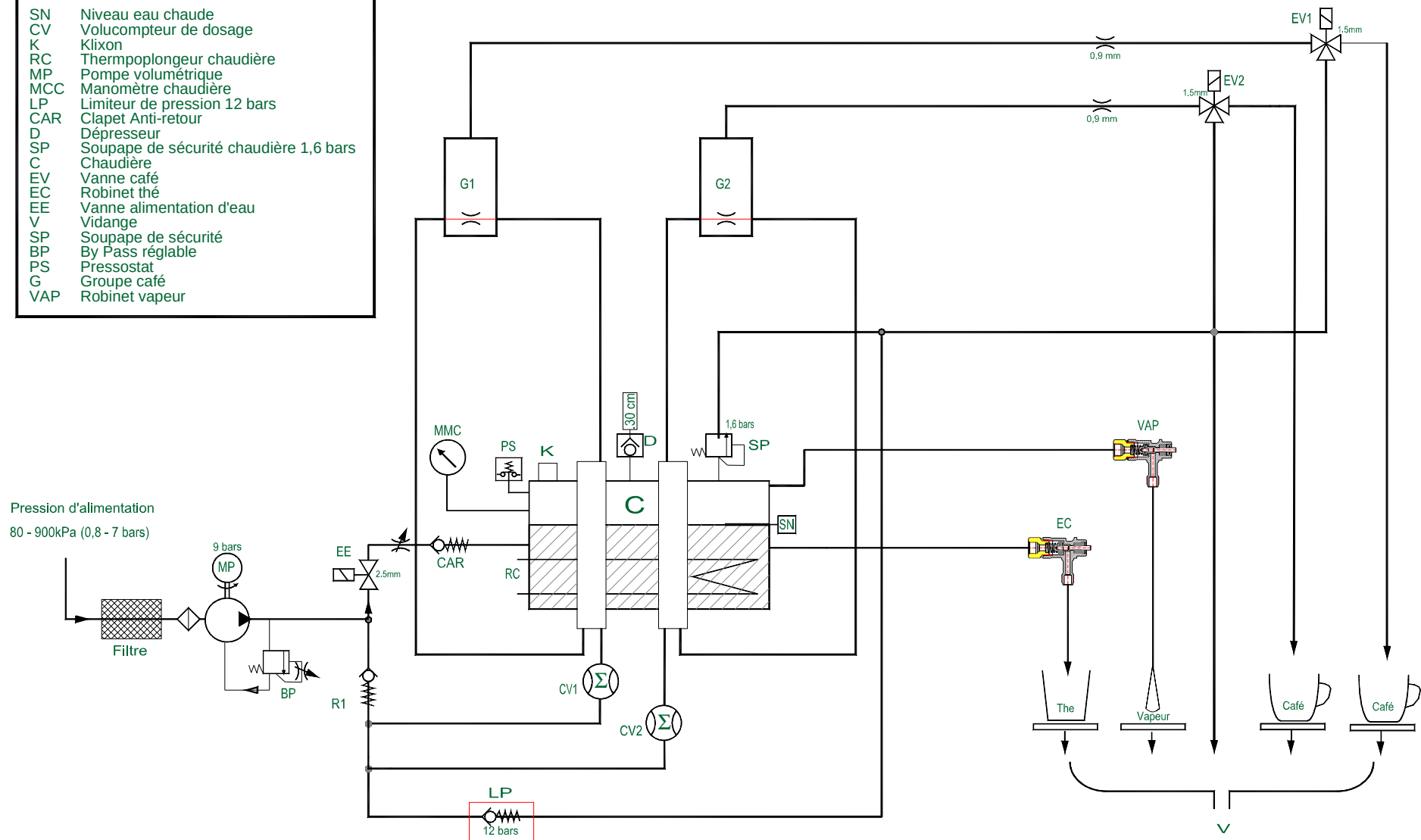
	Journalier	Hebdomadaire	Semestriel	Annuel	Tous les 2 ans
	1- 1- 1- 1- 1-				
1- Voir notice de mise en route (entretien journalier et hebdomadaire)					
2- Démontez les douchettes (355900) et les diffuseurs (404740) de chaque groupe Nettoyer les.					
3- Vérifier la sonde de niveau (408782) Nettoyer le tartre si nécessaire					
4- Changer les joints toriques (087520) des 2 clapets anti-retour					
5- Vérifier le joint torique (403457) du dépresseur Changer si nécessaire					
6- Vérifier le filtre d'arrivée d'eau (411861) situé sur l'entrée de la pompe Nettoyer si nécessaire					
7- Nettoyer les filtres (403458) des gicleurs de groupe (403456) Et changer les joints toriques (403457)					
8- Vérifier sièges et joints des plongeurs des électrovannes de groupes café Nettoyer ou changer si nécessaire l'électrovanne (407239)					
9- Changer les 2 joints toriques (409631) et le clapet (181100) des 3 robinets tournants					
10- Changer le limiteur de pression 12 bars (409774)					
11- Changer la soupape de sécurité chaudière 1,5 bar (404326)					

NOTA: Cet entretien préventif ne tient pas compte d'une mauvaise régénération de l'adoucisseur - CONTI décline toute responsabilité dans ce cas.

10. ENCOMBREMENT



SN	Niveau eau chaude
CV	Volucompteur de dosage
K	Klixon
RC	Thermopoplonneur chaudière
MP	Pompe volumétrique
MCC	Manomètre chaudière
LP	Limiteur de pression 12 bars
CAR	Clapet Anti-retour
D	Dépresseur
SP	Soupape de sécurité chaudière 1,6 bars
C	Chaudière
EV	Vanne café
EC	Robinet thé
EE	Vanne alimentation d'eau
V	Vidange
SP	Soupape de sécurité
BP	By Pass réglable
PS	Pressostat
G	Groupe café
VAP	Robinet vapeur



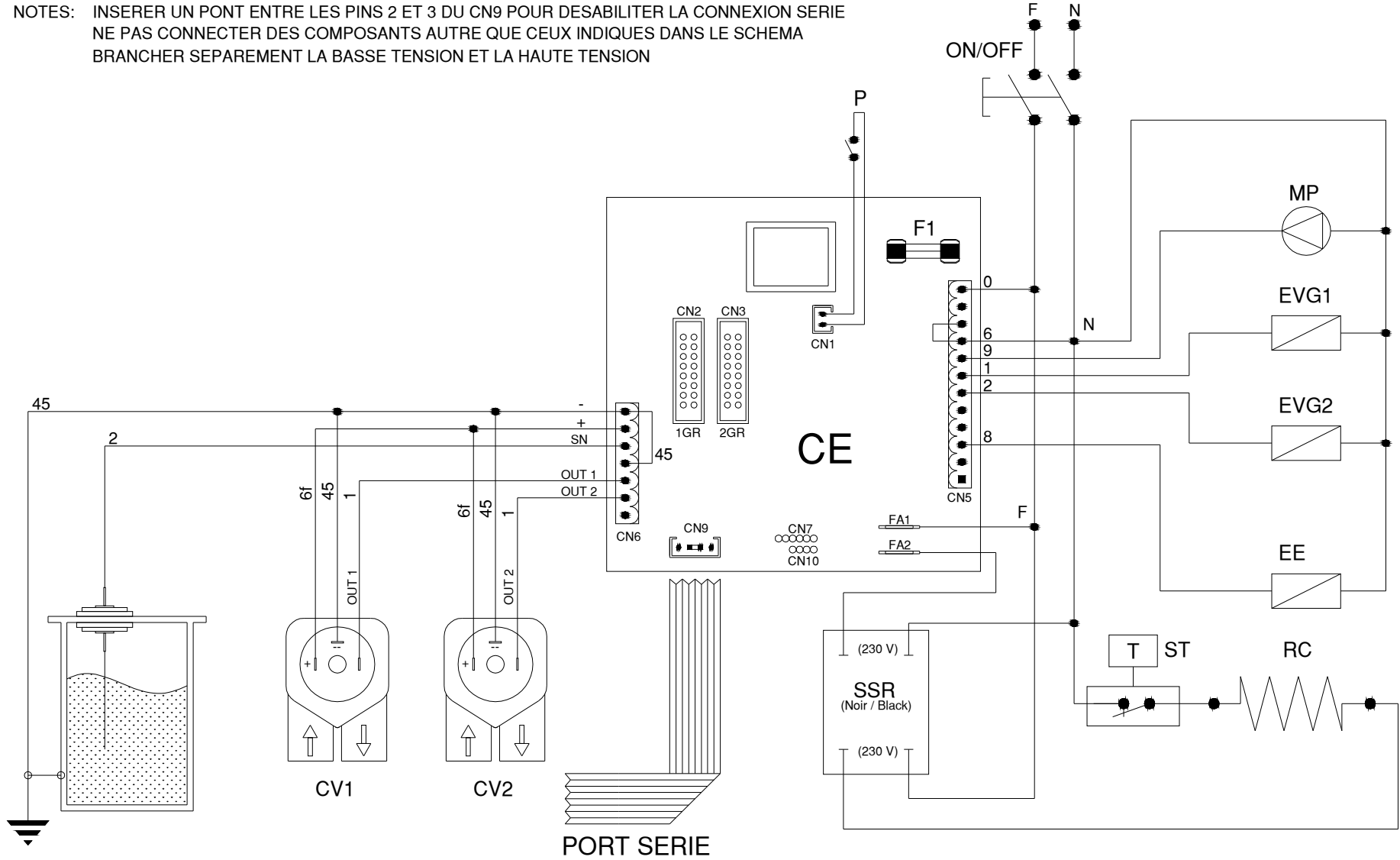
12. DESIGNATION ELECTRIQUE / ELECTRICAL DESIGNATION

REF.	DESIGNATIONS	DESIGNATION
CE	Carte électronique	<i>Electronic controller</i>
CN	Connecteur tableau	<i>Panels connector</i>
CV	Compteur volumétrique	<i>Flow meter</i>
EE	EV entrée eau	<i>Solenoid valve water feeding</i>
EVG	EV de groupe	<i>Group solenoid valve</i>
MP	Motopompe	<i>Motor/pump</i>
P	Pressostat 0,9/1,2 Bar	<i>Pressure switch 0,9/1,2 Bar</i>
RC	Résistance chauffage	<i>Immersion heater</i>
SN	Sonde de niveau	<i>Level sensor</i>
SSR	Relais statique 12Vdc - 230Vac 25A	<i>Solid state relay 12Vdc - 230Vac 25A</i>
TS	Thermostat de surchauffe	<i>Overheating thermostat</i>

	CODE COULEUR FILS	CABLE COLOUR CODE
1	marron	<i>Brown</i>
2	rouge	<i>Red</i>
3	orange	<i>orange</i>
4	jaune	<i>Yellow</i>
5	vert	<i>Green</i>
6	bleu	<i>Blue</i>
6f	bleu foncé	<i>Blue dark</i>
7	violet	<i>violet</i>
8	gris	<i>Grey</i>
9	blanc	<i>White</i>
0	noir	<i>black</i>

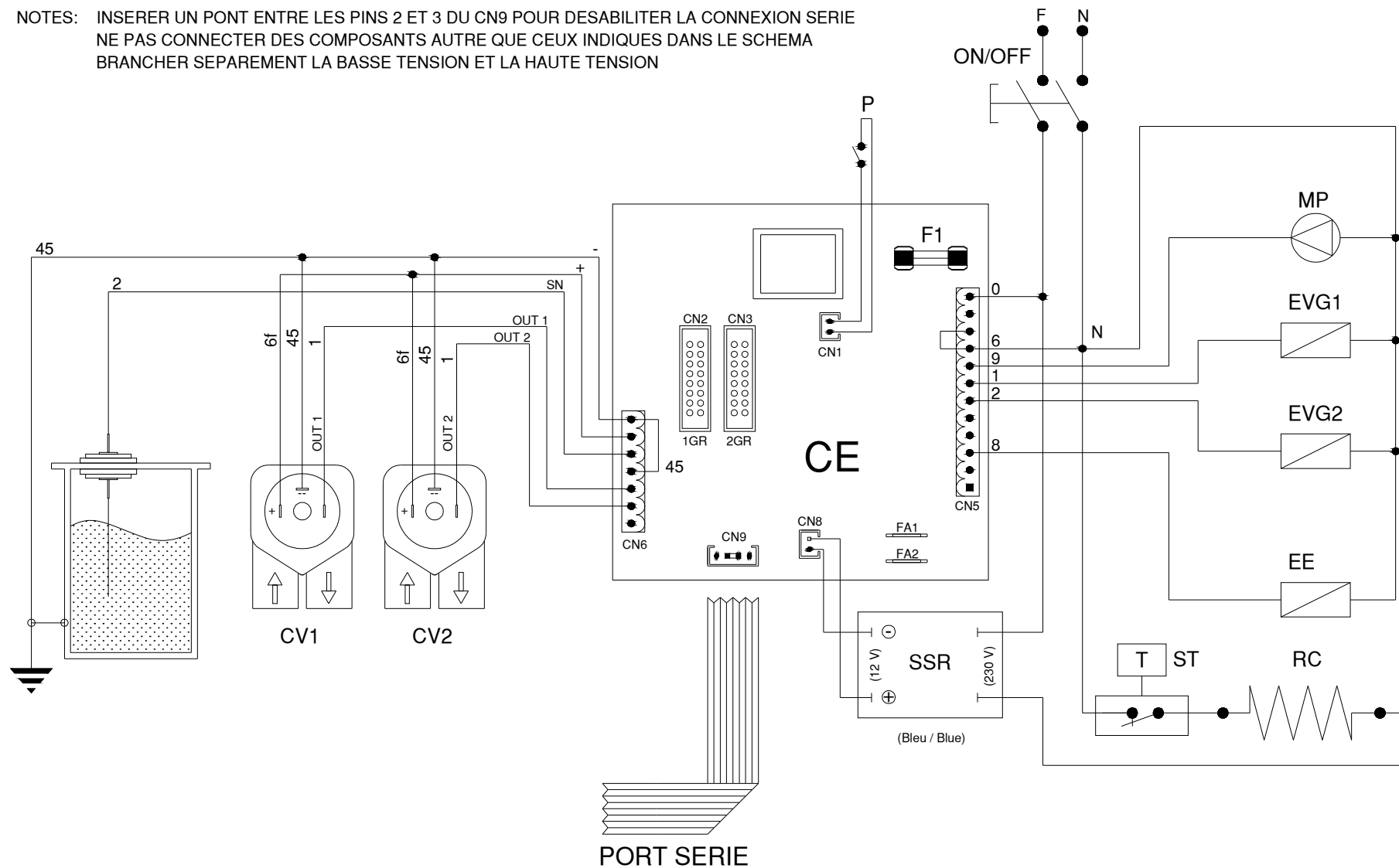
NOTES: PLEASE INSERT A MOBILE JUMPER BETWEEN THE PIN 2 AND 3 OF THE CN9 IN ORDER TO DESABLE THE SERIAL TRANSMISSION
DO NOT CONNECT ANYTHING EXCEPT FOR WHAT IS STATED IN THIS LAYOUT
PLEASE WIRE SEPARATELY THE HIGH TENSION CABLES FROM THE LOW TENSION ONES

NOTES: INSERER UN PONT ENTRE LES PINS 2 ET 3 DU CN9 POUR DESABILITER LA CONNEXION SERIE
NE PAS CONNECTER DES COMPOSANTS AUTRE QUE CEUX INDiques DANS LE SCHEMA
BRANCHER SEPAREMENT LA BASSE TENSION ET LA HAUTE TENSION



NOTES: PLEASE INSERT A MOBILE JUMPER BETWEEN THE PIN 2 AND 3 OF THE CN9 IN ORDER TO DESABLE THE SERIAL TRANSMISSION
DO NOT CONNECT ANYTHING EXCEPT FOR WHAT IS STATED IN THIS LAYOUT
PLEASE WIRE SEPARATELY THE HIGH TENSION CABLES FROM THE LOW TENSION ONES

NOTES: INSERER UN PONT ENTRE LES PINS 2 ET 3 DU CN9 POUR DESABILITER LA CONNEXION SERIE
NE PAS CONNECTER DES COMPOSANTS AUTRE QUE CEUX INDIQUEES DANS LE SCHEMA
BRANCHER SEPAREMENT LA BASSE TENSION ET LA HAUTE TENSION



14. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES

Nous société **SACOME**, dont le siège est situé 1 avenue ALBERT II à MONACO, déclarons sous notre responsabilité que les machines à café modèles: **SUPER ESIKA** à laquelle se réfère cette déclaration sont conformes aux normes:

- ♦**93/68 CEE** : marquage CE
 - ♦**73/23 CEE** : basse tension
 - ♦**EN 60335-2-15** : sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
 - ♦compatibilité électromagnétique:
 - .directive **89/336 CEE** modifiée par directive **92/31 CEE**
 - .application des normes harmonisées **EN 55014** pour l'émission
 - .**EN50082/1** pour l'immunité électromagnétique.
 - ♦**97/23 CEE** : équipement sous pression
-

DECLARATION OF COMPLIANCE WITH EUROPEAN COMMUNITY DIRECTIVES

We, the Manufacturer **SACOME**, established at 1 avenue ALBERT II, MONACO, declare that the following CONTI espresso coffee machines **SUPER ESIKA** conform to the following European Community regulations :

- ♦**93/68 CEE** - CE listing
 - ♦**73/23 CEE** - Low voltage
 - ♦**EN 60335-2-15** - Electrodomeestic safety requirements & others
 - ♦Electromagnetism regulations:
 - .directive **89/336 CEE** & ammendment **92/31 CEE**
 - .**EN 55014** emissions regulation
 - .**EN 50082/1** electromagnetic interference immunity
 - ♦**97/23 CEE**: under pressure equipment ammendment
-

EU - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma **SACOME**, deren Sitz 1 avenue ALBERT II in Monaco liegt, übernimmt die Haftung dafür, dass die von der vorliegenden Erklärung betroffenen Kaffeemaschinen Modelle **SUPER ESIKA**, den folgenden Normen entsprechen :

- ♦**93/68 CEE** : EU- Kennzeichen
- ♦**73/23 CEE** : Niederspannung
- ♦**EN 60335-2-15** : Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Apparaten,
- ♦Elektromagnetische Übereinstimmung:
 - .Richtlinien **89/336 CEE** durch Richtlinien **92/31 CEE** abgeändert
 - .Anwendung der in Einklang gebrachten Normen **EN 55014** für die Emission
 - .**EN 50082/1** für die elektromagnetische Immunität
- ♦**97/23 CEE** : geräte unter druck Direktive

fait à **MONACO** le **01/07/2007**, le Directeur Général Adjoint/ Managing Director/ Direktor

Bruno PARISET

ENGLISH

15. TECHNICAL FEATURES

A. WATER SUPPLY

- Minimum inlet pressure 24 Psi/ 1,5 bar
- Water connection pin 3/8"
- The water supply pipes must resist to 145 Psi/ 10 bar
- Waterhardness TH=<7f (5°c or 4°d)

B. DRAIN

- Without pressure
- Drain with ribbed joining piece
- The drain pipe must be lower than the machine to ensure that water cannot return to the machine

C. POWER

- UL Machine: 220V - 60Hz
- Standard Machine: 200/240V – 50/60Hz

D. FEATURES

TYPE MACHINE	HEATING POWER (W)	INSTALLED POWER (W)	ELECTRICAL CONSUMPTION With 230V (A)
SSK2	3600	3800	16

BOILER CAPACITY (LITERS)	
TOTAL	11
VOLUME OF HOT WATER	8
VOLUME OF STEAM	3

	WEIGHT empty (Kg)	WEIGHT in operation (Kg)
SSK2	46	54

16. INSTALLATION

The installation should be carried out by a qualified technician.

A water softener has to be installed when the hardness of the water supply is superior to 7° TH. The water softener has to be regenerated at regular intervals.

A water cut-off valve and a standardised electrical circuit protection in accordance with the voltage and the installed power must be installed.

The water supply pipe has to be connected to the barbed nipple 3/8" at the pump head inlet. The drain pipe has to be connected to the barbed nipple 3/8" of the drain collector and must always allow the outflow.

THE PROTECTIONS MUST COMPLY TO THE DOMESTIC STANDARDS WHERE THE MACHINE IS INSTALLED AND ARE AT THE CUSTOMER'S RESPONSABILITY AND CHARGE.

When the machine is not operating, the water cut-off valve has to be closed and the electrical power supply cut.



IT IS IMPERATIVE THAT THE ELECTRICAL SUPPLY IS SHUT OFF DURING THE SERVICE ON THE MACHINE.

NOTE:

- **WHEN THE MACHINE IS NOT SUPERVISED IT MUST BE DISCONNECTED FROM THE POWER AND WATER SUPPLY.**
- **IT IS FUNDAMENTAL THAT THE MACHINE IS EARTHED BY THE TERMINAL PLUG.**
- **NEVER DISCONNECT THE EARTHING WHEN THE MACHINE IS CONNECTED TO THE POWER SUPPLY.**
- **MEANS FOR DISCONNECTION FROM THE SUPPLY HAVING A CONTACT SEPARATION OF AT LEAST 3 MM IN ALL POLES SHALL BE INCORPORATED IN THE FIXED WIRING ACCORDING TO THE WIRING RULES.**

17. OPERATION:

♦WATER SUPPLY

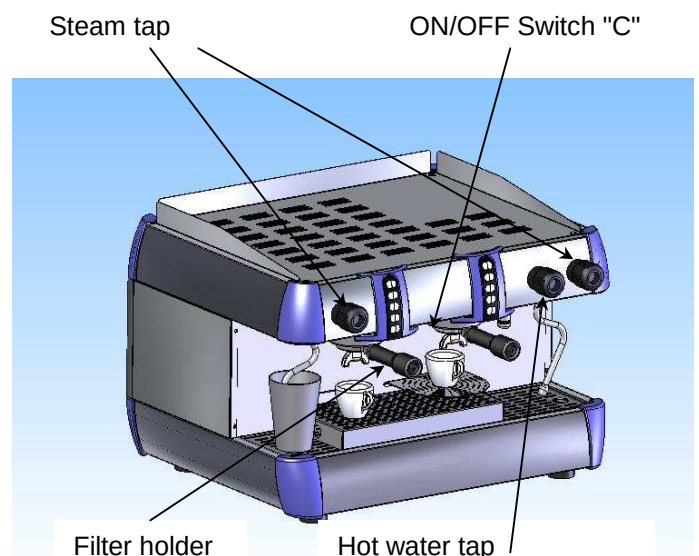
Open the water supply tap and the water cut-off valve. Do not connect the electrical connection.

A. FIRST FILLING

Switch the machine on in pressing ON/OFF button "C" (located below the front panel). The blue lights of the keys light up and the automatic filling up of the boiler starts. The machine does not heat. When water reaches the level probe, the automatic heating of the boiler will start.

B. NEXT FILLING

The boiler will be automatically filled as long as hot water and steam are drawn (level probe)



♦BOILER PRESSURE - MANOMETER

The boiler pressure has been adjusted between 0,9 bars and 1,2 bars, within the green area of the manometer.

An automatic regulation ensures the maintain of a constant pressure.

The machine should not operate with the manometer in the red area.

Turn the machine immediately off and call the maintenance service.

NOTE:

The overheating thermostat will interrupt the boiler heating when the temperature increases abnormally.

18. OPERATING DEVICES

♦ COFFEE PUSH-BUTTONS

The machines features 5 coffee push-buttons:

1 espresso cup, 2 espresso cups, 1 standard cup, 2 standard cups, continuous flow.

Each push-buttons could be programmed individually – see measure programming.

Press a push- button; the programmed coffee measure will be delivered. The flow can be stopped by pressing again the same button. The led is lighting during the coffee delivery.

♦STEAM TAP

Two manual steam tap 'V' allows to heat liquids by injecting steam.

The liquid container should be high enough; the steam nozzle should soak into the liquid but not touch the bottom

♦HOT WATER TAP

A manual tap 'E' allows to prepare hot water specialities (tea, grog, etc.)

♦FILTERS

The machine is supplied with 1-cup and 2-cup filters. Always ensure that the filters are unclogged and clean. To remove used coffee grounds from the filter, turn the filter holder upside-down and tap it lightly on the edge of a wooden box.

♦FILTER HOLDERS

Never take the filter holder off when the group is operating; ensure first that the liquid has stopped flowing from the filterholder outlets.

Always leave the filter-holder on the machine with the filters filled with the coffee grounds of the previous coffee to maintain the temperature of the filterholder.

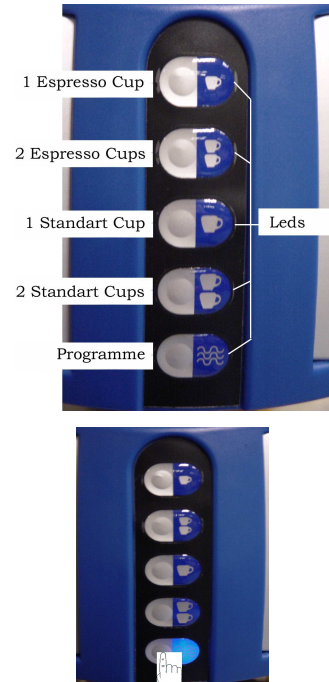
When the machine is switched off for an extended period, remove the filter holders and expel the used coffee grounds.

19. PROGRAMMING OF THE COFFEE MEASURES

1. Push the push-button "continuous" (last push-button at the bottom of the panel) during 5 seconds.
2. The led of the programming push-button of both groups will light up. Start the programming within 5 seconds; otherwise the programming mode will be left.
3. Press the push-button to program; water is flowing, press again the push-button, when the requested quantity is reached. The led of the push-button will lit during the programming.
4. Repeat the same procedure for the other push-buttons.

NOTE:

- Programming the left group will also program the right group.
- The right group could be programmed separately.
- The coffee flow is limited to a maximum of 4 minutes to avoid a continuous coffee flow if the flowmeter is defective.



20. MAKING A PERFECT ESPRESSO

Perfect the art of fine espresso and cappuccino and respect the 4 M Golden Rules:

MIX – MILL – MACHINE – MAN

♦Mix:

A good blend for a good shot. You will obtain a pleasant tasting and round aroma body with a good coffee quality and skilfully blend selected among the 50 beans varieties available – strong tasting and smooth Arabica, bitter and harsh Robusta, are the most renowned.

♦Mill:

Freshness and correct fineness of the grind are crucial to a perfect extraction. The grinder must be carefully adjusted and beans ground right before brewing. Adequate fineness, precise dosage (7 grams/ ¼ ounces of coffee grind per cup) and regular packing of the grind in the filter holder should allow a smooth espresso flow of 20 – 25 seconds.

♦Machine:

The machine should be accurately adjusted and daily cleaned. The water temperature should be adjusted between 85 and 93°C / 185-199°F, the pump pressure regulated from 8 to 9 bars to obtain an optimum aroma extraction and give the fresh shot of espresso its consistent crowning cream, syrupy body und flavourful character. Daily maintenance is essential to erase any thick and rancid residues which create harsh aromas and cause avoidable breakdowns.

♦Man:

The barista is the conductor and must respect the 4 M Golden Rules.

Served in a warm thick ovoid porcelain cup, the fresh shot should not be exposed to the air for too long and be tasted right away; otherwise the cream would disappear and erase the flavour.

The beans should be stored up to 2 weeks in good conditions: moisture-proof, moderate temperature and airtight: in contact with the air a bean loses each day 1 % of its aroma and ground coffee up to 45 %.

21. MAINTENANCE OF MACHINES



IT IS IMPERATIVE THAT THE ELECTRICAL SUPPLY IS SHUT OFF DURING THE SERVICE ON THE MACHINE.

The importance of the daily cleaning is often ignored. A careless cleaning can have disastrous consequences on the maintenance as well as the quality and taste of the coffee in the cup.

♦DAILY MAINTENANCE

- Remove filter holders and clean with a brush.
- Clean the hot water outlet with a scouring pad.
- Clean the steam outlet with a scouring pad; in order to keep the nozzle unblocked, use a needle or pin and open the steam tap a few seconds to flush it clean.
- Clean the drain grating and basin (basin could not be removed)

♦WEEKLY MAINTENANCE

- Clean the sprinkler with the dummy filter (for each group): insert the dummy filter in a filter holder, lock it into position and press the 2 LARGE CUPS. Wait a few seconds, then press the button again; rinse the dummy filter and repeat this action 3 times for each group.
- Wash the filter holders in water in order to unblock the holes (never use a pin or a flame to unblock them).

22. ELECTRONIC PRESSURE SWITCH

THE PRESSURE SWITCH HAS BEEN ADJUSTED IN THE FACTORY, ANY INTERVENTION MUST BE CARRIED OUT IN THE FACTORY. ESSIKA DECLINES ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON-RESPECT.
PRESSURE ADJUSTED BETWEEN 0.9 AND 1.2 BARS



RECOMMENDATION

Before servicing the machine:

- ***Switch the machine OFF and remove the plug.***
- ***Shut off the main water supply (with the cut off tap)***
- ***To await that the pressure gauge indicates zero to be on there is no pressure and from risks of burns.***

Remark: any other means of cancelling the pressure in the boiler must be carried out by an approved technician.

23. PREVENTIVE MAINTENANCE

It is significant not to neglect the maintenance of your machine. The intensive use of your machine can influence the frequency of the maintenance actions.

We suggest to respect the following explanations in order to replace seals and gaskets of your machine (non-return valves, limitings device of pressure, group gaskets...etc) and to carry out frequently a complete cleaning of the coffee groups head (sprinklers, diffusors, solenoid valves).

The replacement of seals or gaskets must be done by a Conti dealer.

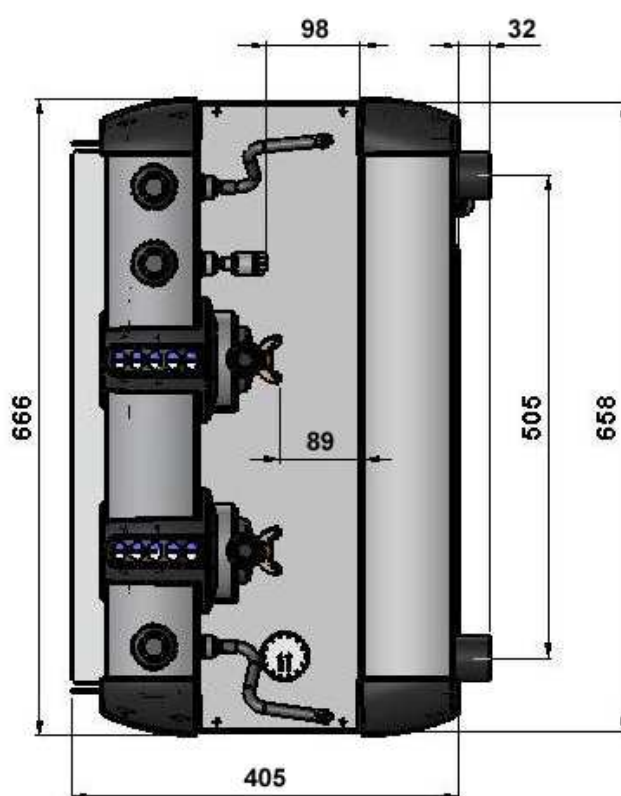
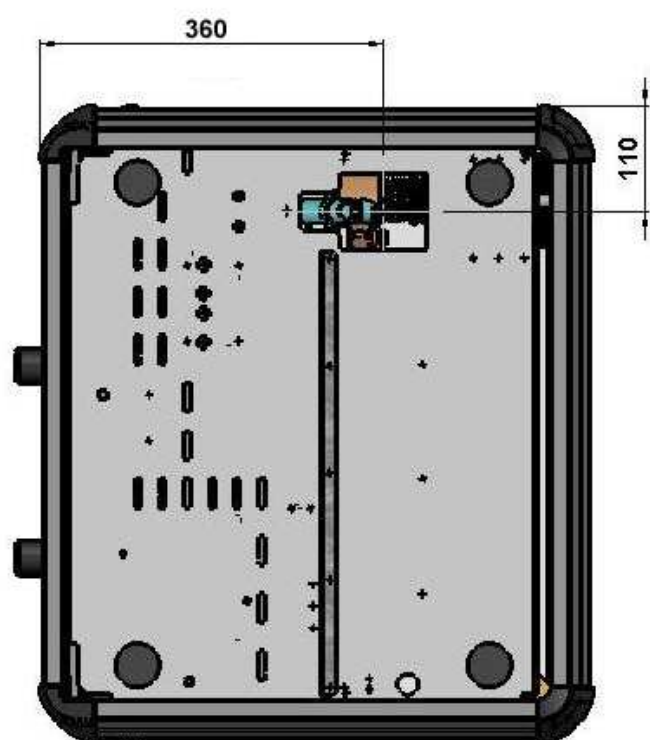
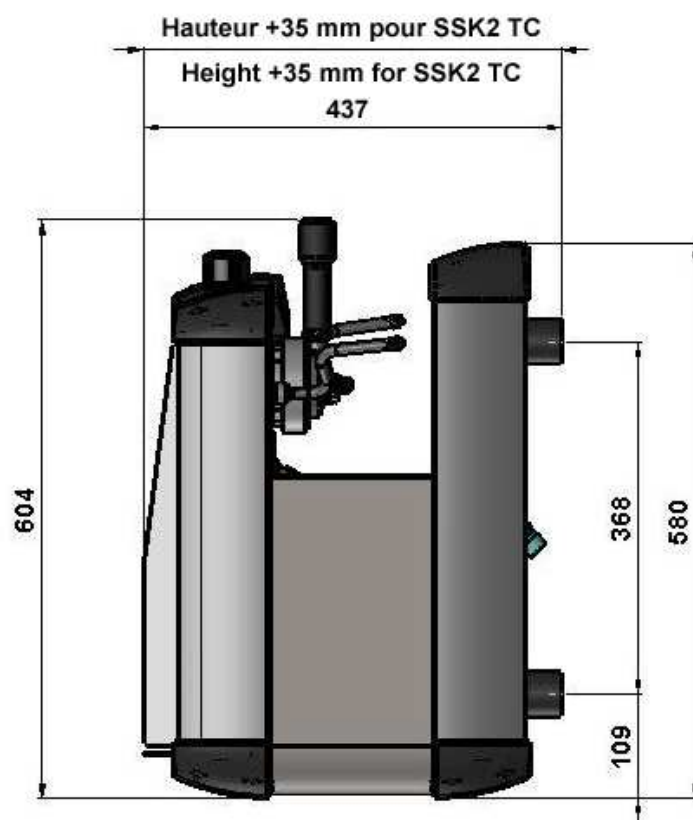
For more information, please contact your approved dealer.



	Daily	Weekly	Every 6 monthsl	Every year	Every 2 years
1- Read chapter 21 (Daily & weekly maintenance)	1-				
2- Remove the sprinkler (355900) and the diffusor (404740) of each group Clean them .	1-				
3- Check the level sensor (408782) Clean the scale if necessary	1-				
4- Change the O'rings (087520) of the 2 non return valves					
5- Check the O'ring (403457) of the vacum valve Change it if necessary					
6- Check the inlet filter (411861) located at the entrance of the pump Clean it if necessary					
7- Clean the filter (403458) of each spray nozzle (403456) And change the O'rings (403457)					
8- Check the seat and the gasket of each plunger of coffee solenoid valves Clean or change the solenoid valve (407239) if necessary					
9- Change the 2 O'rings (409631) and the gasket (181100) of the 3 steam taps					
10- Change the limitor of pressure 12 bar (409774)					
11- Change the pressure relief valve 1,5 bar (404326) of the boiler					

NOTA: This preventive maintenance does not take into account the softener's improper regeneration - CONTI disclaims all liability in such case.

24. DIMENSIONS



25. FUNCTION DIAGRAM

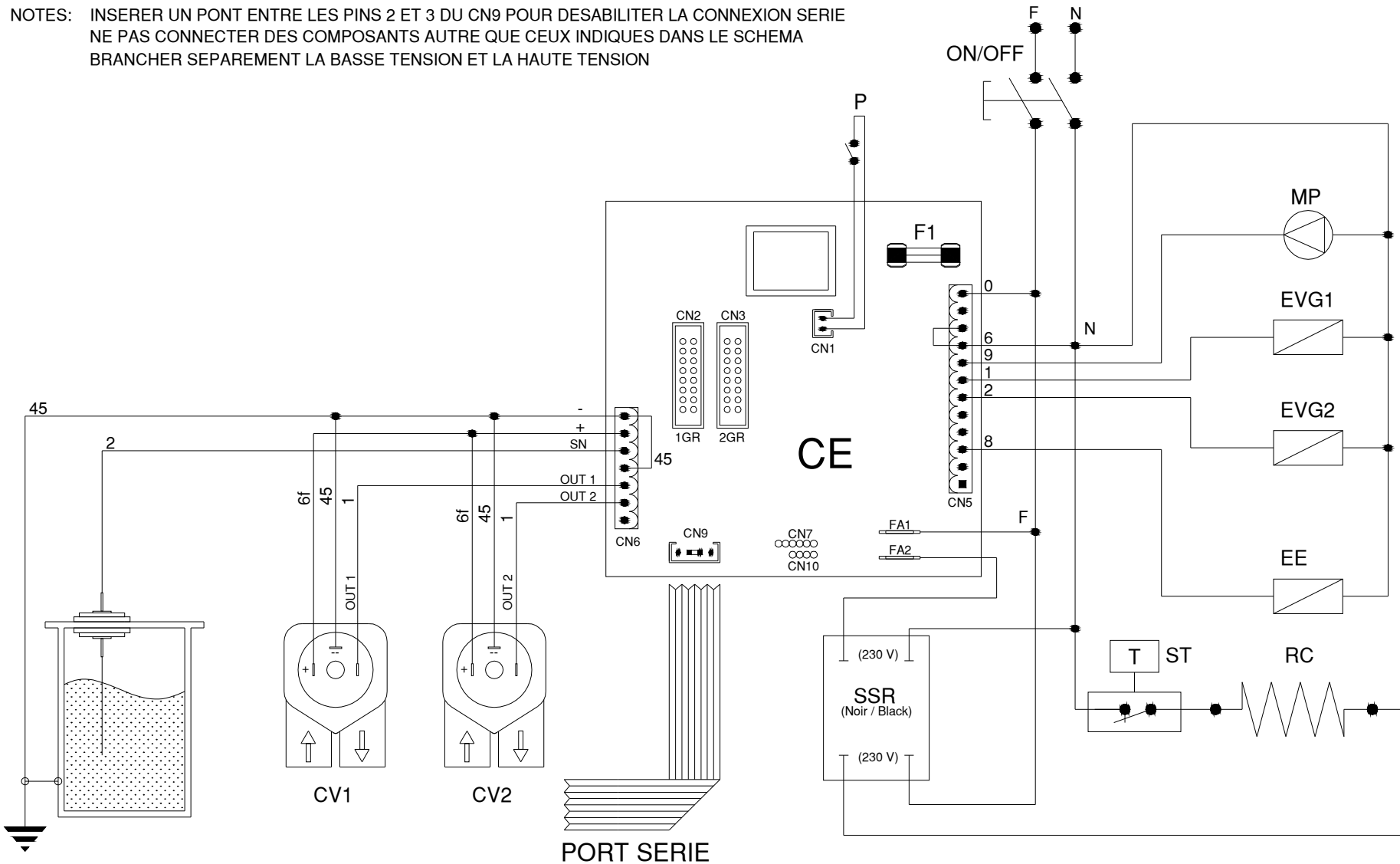
REF.	DESIGNATIONS	DESIGNATION
CE	Carte électronique	<i>Electronic controller</i>
CN	Connecteur tableau	<i>Panels connector</i>
CV	Compteur volumétrique	<i>Flow meter</i>
EE	EV entrée eau	<i>Solenoid valve water feeding</i>
EVG	EV de groupe	<i>Group solenoid valve</i>
MP	Motopompe	<i>Motor/pump</i>
P	Pressostat 0,9/1,2 Bar	<i>Pressure switch 0,9/1,2 Bar</i>
RC	Résistance chauffage	<i>Immersion heater</i>
SN	Sonde de niveau	<i>Level sensor</i>
SSR	Relais statique 12Vdc - 230Vac 25A	<i>Solid state relay 12Vdc - 230Vac 25A</i>
TS	Thermostat de surchauffe	<i>Overheating thermostat</i>

	CODE COULEUR FILS	CABLE COLOUR CODE
1	marron	<i>Brown</i>
2	rouge	<i>Red</i>
3	orange	<i>orange</i>
4	jaune	<i>Yellow</i>
5	vert	<i>Green</i>
6	bleu	<i>Blue</i>
6f	bleu foncé	<i>Blue dark</i>
7	violet	<i>violet</i>
8	gris	<i>Grey</i>
9	blanc	<i>White</i>
0	noir	<i>black</i>

ELECTRICAL DIAGRAM

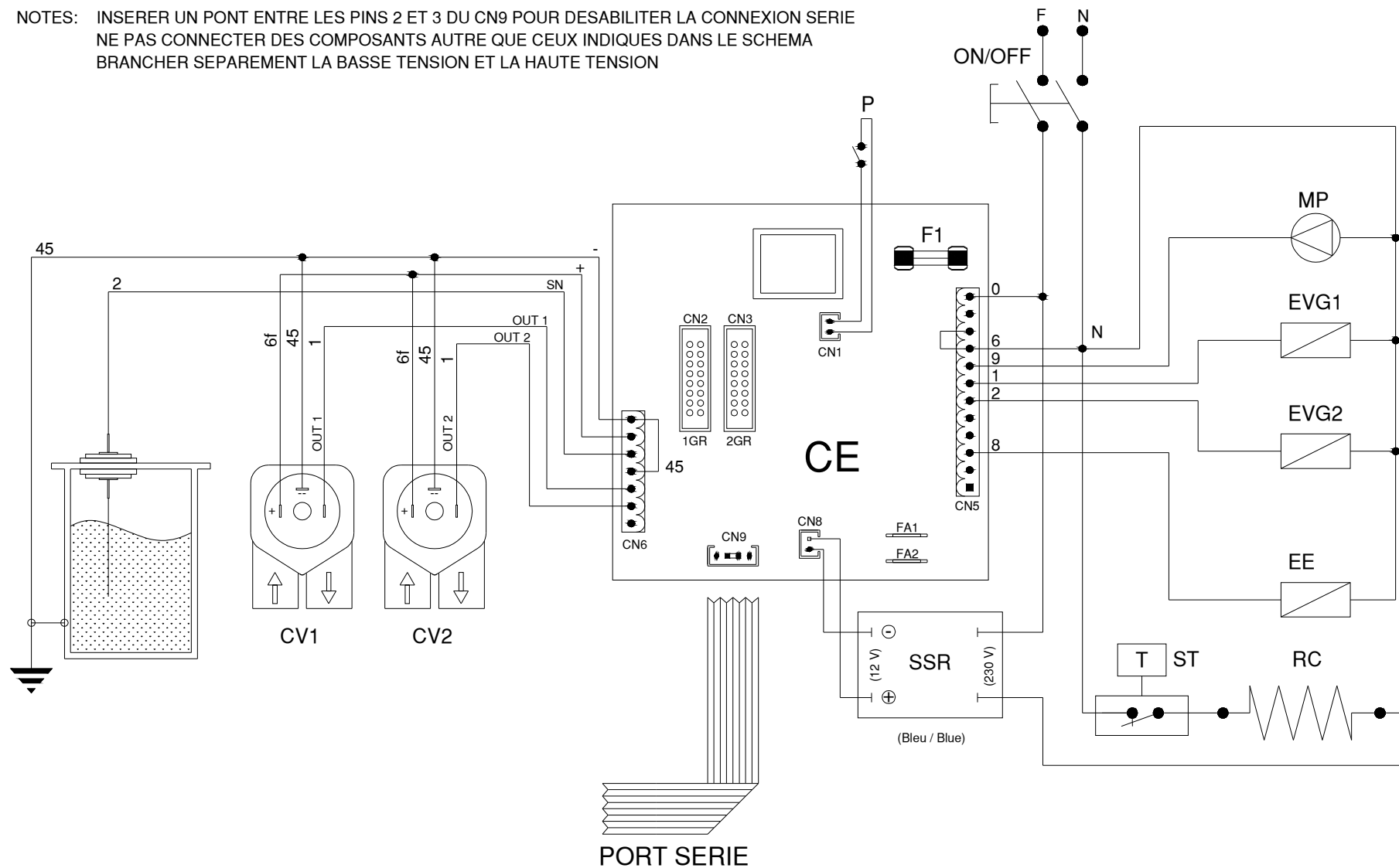
NOTES: PLEASE INSERT A MOBILE JUMPER BETWEEN THE PIN 2 AND 3 OF THE CN9 IN ORDER TO DESABLE THE SERIAL TRANSMISSION
DO NOT CONNECT ANYTHING EXCEPT FOR WHAT IS STATED IN THIS LAYOUT
PLEASE WIRE SEPARATELY THE HIGH TENSION CABLES FROM THE LOW TENSION ONES

NOTES: INSERER UN PONT ENTRE LES PINS 2 ET 3 DU CN9 POUR DESABILITER LA CONNEXION SERIE
NE PAS CONNECTER DES COMPOSANTS AUTRE QUE CEUX INDIQUEES DANS LE SCHEMA
BRANCHER SEPAREMENT LA BASSE TENSION ET LA HAUTE TENSION

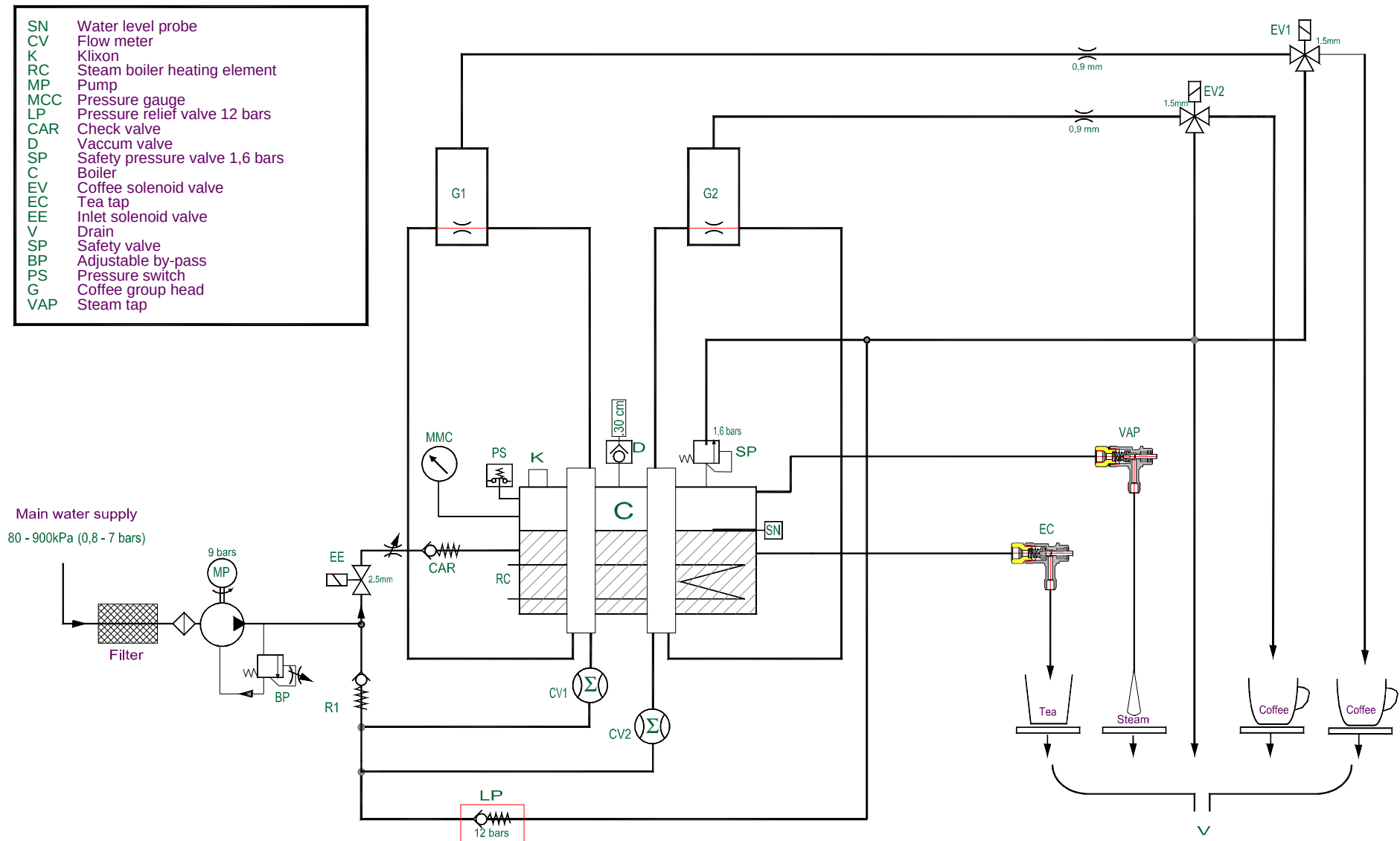


NOTES: PLEASE INSERT A MOBILE JUMPER BETWEEN THE PIN 2 AND 3 OF THE CN9 IN ORDER TO DESABLE THE SERIAL TRANSMISSION
DO NOT CONNECT ANYTHING EXCEPT FOR WHAT IS STATED IN THIS LAYOUT
PLEASE WIRE SEPARATELY THE HIGH TENSION CABLES FROM THE LOW TENSION ONES

NOTES: INSERER UN PONT ENTRE LES PINS 2 ET 3 DU CN9 POUR DESABILITER LA CONNEXION SERIE
NE PAS CONNECTER DES COMPOSANTS AUTRE QUE CEUX INDIQUEES DANS LE SCHEMA
BRANCHER SEPAREMENT LA BASSE TENSION ET LA HAUTE TENSION



27. HYDRAULIC DIAGRAM



28. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES

Nous société **SACOME**, dont le siège est situé 1 avenue ALBERT II à MONACO, déclarons sous notre responsabilité que les machines à café modèles: **SUPER ESIKA** à laquelle se réfère cette déclaration sont conformes aux normes:

- ♦**93/68 CEE** : marquage CE
 - ♦**73/23 CEE** : basse tension
 - ♦**EN 60335-2-15** : sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
 - ♦compatibilité électromagnétique:
 - .directive **89/336 CEE** modifiée par directive **92/31 CEE**
 - .application des normes harmonisées **EN 55014** pour l'émission
 - .**EN50082/1** pour l'immunité électromagnétique.
 - ♦**97/23 CEE** : équipement sous pression
-

DECLARATION OF COMPLIANCE WITH EUROPEAN COMMUNITY DIRECTIVES

We, the Manufacturer **SACOME**, established at 1 avenue ALBERT II, MONACO, declare that the following CONTI espresso coffee machines **SUPER ESIKA** conform to the following European Community regulations :

- ♦**93/68 CEE** - CE listing
 - ♦**73/23 CEE** - Low voltage
 - ♦**EN 60335-2-15** - Electrodomeestic safety requirements & others
 - ♦Electromagnetism regulations:
 - .directive **89/336 CEE** & ammendment **92/31 CEE**
 - .**EN 55014** emissions regulation
 - .**EN 50082/1** electromagnetic interference immunity
 - ♦**97/23 CEE**: under pressure equipment ammendment
-

EU - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma **SACOME**, deren Sitz 1 avenue ALBERT II in Monaco liegt, übernimmt die Haftung dafür, dass die von der vorliegenden Erklärung betroffenen Kaffeemaschinen Modelle **SUPER ESIKA**, den folgenden Normen entsprechen :

- ♦**93/68 CEE** : EU- Kennzeichen
- ♦**73/23 CEE** : Niederspannung
- ♦**EN 60335-2-15** : Sicherheit der elektrischen Haushaltsgeräte und ähnlichen Apparaten,
- ♦Elektromagnetische Übereinstimmung:
 - .Richtlinien **89/336 CEE** durch Richtlinien **92/31 CEE** abgeändert
 - .Anwendung der in Einklang gebrachten Normen **EN 55014** für die Emission
 - .**EN 50082/1** für die elektromagnetische Immunität
- ♦**97/23 CEE** : geräte unter druck Direktive

fait à **MONACO** le **01/07/2007**, le Directeur Général Adjoint/ Managing Director/ Direktor

Bruno PARISET

