CC100

DISPLAY



NOTICE TECHNIQUE

TECHNICAL DOCUMENT

CONTI - Edition 07/2010

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.
SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

Français page 4 à 22
English page 24 to 41

Table des matières / Index — Page

1. NOTES TECHNIQUES 4
2. INSTALLATION 5
3. MISE EN SERVICE 5
4. ELEMENTS D'UTILISATION 6
5. PROGRAMMATION 7
6. COMMENT FAIRE UN EXCELLENT ESPRESSO 15
7. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES 16
8. MAINTENANCE ANNUELLE 16
9. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES (CONCESSIONNAIRE) 17
10. ENCOMBREMENT 18
11. DESIGNATION ELECTRIQUE / ELECTRICAL DESIGNATION 19
12. SCHEMA ELECTRIQUE 20
13. SCHEMA HYDRAULIQUE 21
14. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES 22
15. TECHNICAL FEATURES 24
16. INSTALLATION 25
17. OPERATION 25
18. OPERATING DEVICES 26
19. PROGRAMMING 27
20. MAKING A PERFECT ESPRESSO 34
21. MAINTENANCE OF MACHINES 35

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.
SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

22. PREVENTIVE MAINTENANCE 35

23. MAINTENANCE OF MACHINES (DEALER) 36

24. DIMENSIONS 37

25. HYDRAULIC DIAGRAM 38

26. FUNCTION DIAGRAM 39

27. ELECTRICAL DIAGRAM 40

28. DECLARATION OF COMPLIANCE WITH EUROPEAN COMMUNITY DIRECTIVES 41

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

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**
- **duretée de l'eau en entrée de la machine < 10°th (o u 6°dh) – utiliser la bandelette de test livrée en dotation.**

B. VIDANGE

- **Tube fourni avec la machine**
- **Sans pression**
- **Sortie machine embout cannelé**
- **Assurer un raccordement qui n'occasionne aucun risque de retour de fluide**

C. ELECTRICITE

- **Machine standard : 200/240V – 50/60Hz sur CC102i et CC103i**
- **Machine spéciale : 230/400V – 50/60Hz sur CC103i Tri**

D. CARACTERISTIQUES

TYPE MACHINE	PUISSANCE CHAUFFAGE (W)	PUISSANCE INSTALLEE (W)	INTENSITE ABSORBEE sous 230V (A)
CC102 D	3500	3800	17A
CC103 D	4700	5000	22A
CC103 Tri D	6000	6300	10A / phase

CAPACITE DE LA CHAUDIERE (EN LITRES)		
	2G	3G
TOTAL	11	18
VOLUME EAU CHAUDE	8	13
VOLUME VAPEUR	3	5

	POIDS A VIDE (Kg)	POIDS EN MARCHE (Kg)
CC102	58	69
CC103	72	90

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

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 10°TH, et de procé der 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 un raccord 3/8 mâle au flexible sortant de la machine.
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.***

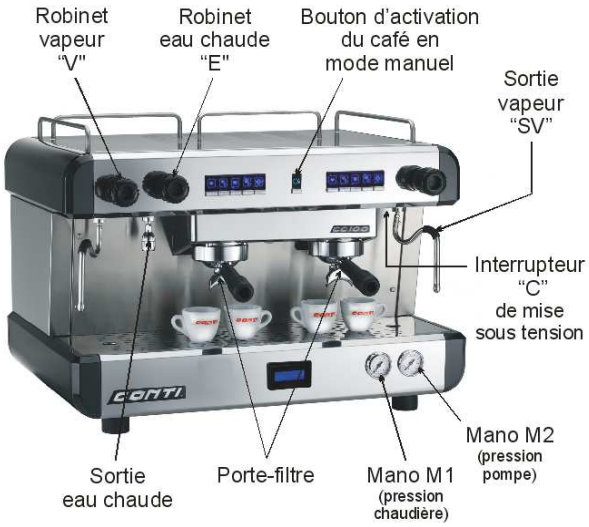
3. MISE EN SERVICE

◆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 à côté de la sortie vapeur "SV", (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).

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

◆PRESSION D'UTILISATION - MANOMETRE

La pression dans la chaudière est réglée pour osciller entre 0,8 et 1,1 bar.
Un régulateur automatique assure un maintien constant de la pression.

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 (sauf la touche continue) - voir Programmation des doses.

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

◆ BOUTON M/A d'activation du café en mode manuel

Ce bouton permet de faire du café dans le cas où l'électronique est défaillante.

◆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).

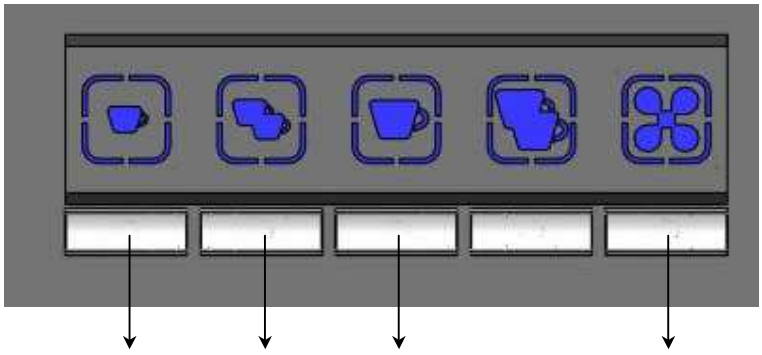
SACOME, Document CONFIDENTIEL, **Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.**

5. PROGRAMMATION

5.1. DEFINITION GENERALE :

La programmation se fait sur le clavier de commande du groupe n°1 (le groupe le plus à gauche). L'affichage se fait sur le display.

Les touches du clavier sont utilisées pour défiler dans le menu de programmation et pour modifier les paramètres comme suit :



Il y a 2 menus:

_ Menu Technique (accessible lorsque la machine est en mode Eco)
_ Menu Programmation des doses (accessible lorsque la machine est en mode normal)

5.2. PROGRAMMATION DE LA MISE EN FONCTION DU MODE *ECO* :

Le mode économique permet de gérer automatiquement une température de 65°C dans la chaudière et le remplissage de la chaudière. Ce mode est généralement utilisé pendant la nuit par mesure d'économie d'électricité. Dans ce mode, on ne peut pas faire de produit café.

Pour activer la mise en fonction du mode Eco, il faut, à partir du groupe n°1, procéder comme suit :

Maintenir les touches "P5 Gr1"+"P3 Gr1" appuyées simultanément un cours instant.
la led de la touche "P1 Gr1" se met à clignoter lentement pour indiquer le passage en mode Economique et le display indique :

ECO
CONTI ESPRESSO

Pour revenir au fonctionnement normal, il faut procéder comme suit :

Appuyer sur la touche "P3 Gr1".
Toutes les leds s'allument pour indiquer le retour au fonctionnement normal et le display indique :

117°C
CONTI ESPRESSO

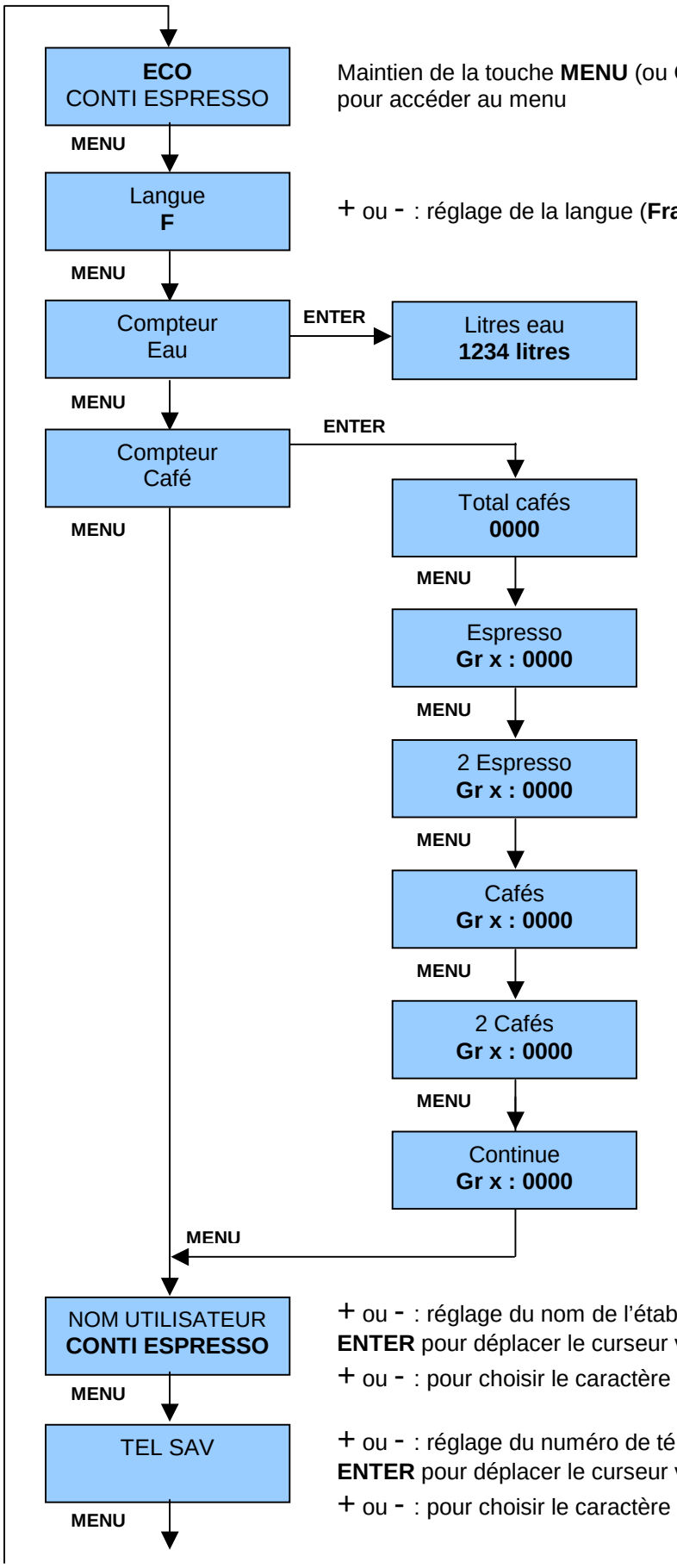
La machine se remet à chauffer pour atteindre la température de consigne définie.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

5.3. PARAMETRES DE PROGRAMMATION DU MENU TECHNIQUE :

La machine doit être en mode Eco (presser la touche MENU puis la touche ENTER pour passer en mode Eco).

Mode de navigation



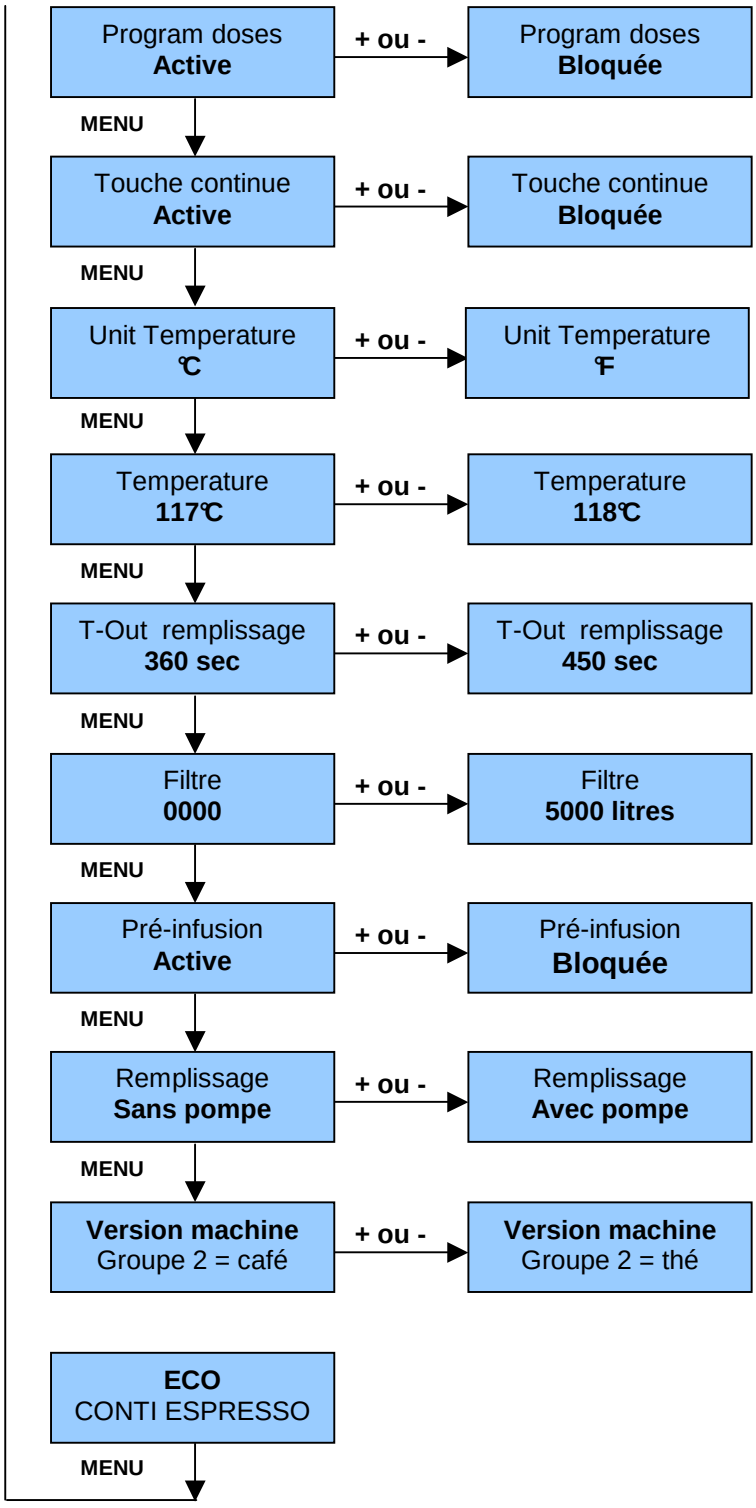
Maintien de la touche **MENU** (ou Continue) du groupe n°1 pendant 10 sec pour accéder au menu

\+ ou - : réglage de la langue (**Français (F), english (GB-USA), Italiano, Deutsch**)

\+ ou - : réglage du nom de l'établissement ou du torréfacteur
ENTER pour déplacer le curseur vers la droite
\+ ou - : pour choisir le caractère

\+ ou - : réglage du numéro de téléphone du service technique à appeler
ENTER pour déplacer le curseur vers la droite
\+ ou - : pour choisir le caractère

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.



SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

5.3.1. Explications des pas de programmation du menu technique :

- **Choix de la langue :**

Définit la langue utilisée pour les inscriptions sur le display.

Les langues disponibles sont : Français (F) - Italien (I) - Anglais (GB-USA) - Allemand (D)

- **Lecture du compteur d'eau :**

Ce menu concerne les paramètres liés à l'adoucisseur ou à un autre système de traitement de l'eau.

Ce pas permet de visualiser la quantité d'eau consommée (en litre, de 0 à 9999 litres) par la machine depuis l'installation du système de traitement de l'eau.

La quantité d'eau consommée comprend:
l'eau des cafés passant dans les débitmètres.
l'eau qui entre dans la chaudière vapeur.

Pour sortir, il faut presser la touche MENU.

- **Lecture des compteurs café :**

Permet la lecture partielle des doses de cafés distribuées.

Appuyer sur ENTER pour accéder au menu Compteurs

En appuyant sur MENU on parcours la liste de toutes les touches produits, le display affiche :

_ Le nombre total de produits réalisés (tous produits café confondus).
_ Le nombre d'espresso (1 tasse) produit sur le groupe 1, 2 puis 3
_ Le nombre de double espresso (2 tasses) produit sur le groupe 1, 2 puis 3
_ Le nombre de café (1 tasse) produit sur le groupe 1, 2 puis 3
_ Le nombre de café double (2 tasses) produit sur le groupe 1, 2 puis 3

Remarques :
_ Le nombre maximal de produits comptabilisés est de 65535 pour chaque touche, au delà le compteur revient à zéro.
_ Une distribution est comptabilisée 1 fois sur les touches "P1 Grx" ou "P3 Grx" ou "P5 Grx" et 2 fois sur les touches "P2 Grx" et "P4 Grx" dès qu'on appuie sur une touche.

- **Remise à Zéro des compteurs :**

Reset des compteurs cafés : Lorsque le display indique « Total Cafés », presser la touche "P4 Gr1" pendant 3 secondes, le display indiquera « Total Reset ».

Seuls les compteurs de chacune des touches seront remis à zéro mais pas le totalisateur des produits.

- **Choix du nom à inscrire :**

Permet de définir le nom qui apparaît sur la ligne inférieure de l'afficheur. Sur le display apparaît:

CONTI ESPRESSO

Le nom de la machine est affiché : CONTI ESPRESSO par défaut.
Il est possible d'effacer ce nom et de la remplacer par un autre nom.
Le curseur indique la première position
Pour le faire avancer, il faut presser ENTER
Pour changer le caractère il faut presser + ou –
Pour terminer l'opération, il faut presser MENU

- **Choix du numéro de téléphone à inscrire :**

Permet de définir le numéro de téléphone du service technique à appeler en cas de panne.
Ce numéro apparaît sur la ligne inférieure de l'afficheur dés lors qu'une panne est détectée par l'électronique et qu'un message d'alarme apparaît.

Le curseur indique la première position
Pour le faire avancer, il faut presser ENTER

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

Pour changer le numéro il faut presser + ou –
Pour terminer l'opération, il faut presser MENU

- **Choix de l'accès à la programmation des doses :**

Permet de laisser ou d'empêcher l'accès à la programmation des doses.
Le changement de réglage s'effectue avec les touches + ou -.

- **Choix de l'utilisation de la touche d'écoulement continu :**

Permet de laisser ou d'empêcher l'accès à la touche d'écoulement continu.
Le changement de réglage s'effectue avec les touches + ou -.

- **Choix de l'unité de mesure de température :**

Définit l'unité de mesure de toutes les températures.
On peut choisir entre ℃ et ℉
Quand on change l'unité, toutes les valeurs sont converties automatiquement

- **Réglage de la température dans la chaudière vapeur**

Définit la température de régulation de la chaudière vapeur.
Les valeurs programmables sont: 105 …124 ℃ .
Résolution: 1 ℃

La valeur programmée par défaut est 117℃ .

Pour changer la valeur il faut presser + ou –
Pour sortir, il faut presser la touche MENU.

- **Time out remplissage :**

Permet d'ajuster le time out (temps maximum admissible) d'ouverture de l'électrovanne de remplissage de la chaudière. Au-delà de ce temps, la machine se met en sécurité et un message d'alarme apparaît sur le display.

Les valeurs sont exprimées en secondes ; de 100 à 450sec (400sec par défaut).
Le changement de réglage s'effectue avec les touches + ou -.
Pour sortir, il faut presser la touche MENU, ou attendre 30 secondes.
automatiquement sur la valeur X de la température de consigne.

- **Filtre (gestion de l'adoucisseur):**

Ce menu concerne les paramètres liés à l'adoucisseur ou à un autre système de traitement de l'eau.
On y définit :

_ Le seuil d'alarme pour la régénération des filtres (de 0 à 9999 litres)

_ La quantité d'eau consommée comprend: l'eau des cafés passant dans les débitmètres.
l'eau qui entre dans la chaudière vapeur.

Le changement de réglage s'effectue avec les touches + ou -.

Pour sortir, il faut presser la touche MENU.

Lorsque le volume d'eau programmé est atteint, le message suivant apparaît sur le display

Changer **Filtre H2O**

Procédure de remise à zero du compteur d'eau :

Quand la quantité d'eau programmée a été consommée par la machine, le message « Changer filtre » s'affiche sur le display ainsi que le numéro de téléphone du service technique à contacter.

Ce message invite l'utilisateur à effectuer le changement de la cartouche du système de traitement d'eau mais n'empêche en rien la distribution des produits.

Une fois que la cartouche a été changée, il s'agit d'effacer le message. Pour cela il faut :

Eteindre la machine (par le bouton ON / OFF).

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

Maintenir appuyer les touches n°3 et n°4 du groupe de gauche.

Allumer la machine (par le bouton ON / OFF) Le display indique :

Reset compteur **Filtre H2O … attendre**

Le comptage reprend à zéro.

- **<u>Usage de la pré-infusion sur les touches espresso :</u>**

Permet de laisser ou d'empêcher l'utilisation des pré-infusions sur chacune les touches 1 et 2 espresso ("P1 Grx" et "P2 Grx"). Le changement de réglage (bloqué ou active) s'effectue avec les touches + ou -.

- **<u>Remplissage chaudière :</u>**

Si la machine est raccordée au réseau d'eau, il n'est pas nécessaire d'utiliser la pompe pour le remplissage.
Si la machine est raccordée sur un réservoir d'eau, il est nécessaire d'utiliser la pompe pour que l'eau puisse monter jusque dans la chaudière au moment du remplissage.

La machine est configurée par défaut « sans pompe » pour le remplissage chaudière.
Si le technicien veut utiliser la pompe pour le remplissage chaudière, il doit changer de réglage.
Le changement de réglage s'effectue avec les touches + ou -.

5.4. PROGRAMMATION DES DOSES CAFE :

La machine <u>ne doit pas être en mode Eco</u> (sinon presser la touche ENTER 1 fois pour sortir du mode Eco).

Pour avoir accès à la programmation des doses , il faut utiliser la dernière touche à droite "P5Gr1" du boîtier de commande.

Les opérations de programmation doivent débuter dans un délai de 10 secondes après l'entrée en mode programmation sinon on sort automatiquement du mode programmation.

1. **Appuyer sur la touche continue"P5Gr1" et la maintenir enfoncée pendant 10 secondes jusqu'à ce que cette touche "P5Gr1" clignote. Toutes les autres leds clignotent également.**
2. **Le display indique :**

Programmation **Program en 10 sec**

3. **Relâcher la touche continue"P5Gr1". Appuyer sur la touche à programmer, le voyant de cette touche reste allumé pendant la procédure de programmation et la touche "P5Gr1" reste également allumée.**
4. **Lorsque le dosage désiré est atteint, effectuer une deuxième pression sur cette même touche, le voyant s'éteint et toutes les autres touches clignotent à nouveau pour indiquer que vous êtes toujours en programmation.**
5. **Pour programmer une autre touche, répéter la procédure dans un délai de 10 secondes**

La programmation du 1er groupe est copiée sur le second groupe et sur le 3eme, mais ces derniers peuvent être programmés indépendamment si vous souhaitez différents dosages.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

5.5. NETTOYAGE AUTOMATIQUE DES GROUPES CAFE :

Ce mode permet de lancer automatiquement un cycle de lavage sur chaque groupe indépendamment.

Après avoir réalisé 250 distributions sur un groupe, le display indique

Nettoyage SVP Gr : x

La machine reste utilisable mais le message ne disparaîtra pas tant que le nettoyage n'aura pas été effectué.

Pour lancer la procédure de nettoyage du groupe café n°1 , il faut procéder de la manière suivante :

_ Insérer le filtre borgne dans l'un des porte filtre et fixer ce porte filtre sur le groupe n°1.

_ Appuyer sur la touche "P5 Gr1"+"P1 Gr1" pendant un cours instant ; le cycle de nettoyage débute automatiquement, le display indique

Nettoyage Gr x En cours

_ Lorsque le cycle est terminé, les leds "L5 Gr1"+"L1 Gr1" arrêtent de clignoter.

_ Retirer le porte filtre, évacuer les résidus de café et remplacer le filtre borgne par le bon filtre.

La procédure est identique pour lancer le nettoyage automatique sur les autres groupes café :

_ Appuyer sur la touche "P5 Gr2"+"P1 Gr2" pendant un cours instant pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe n°2.

_ Appuyer sur la touche "P5 Gr3"+"P1 Gr3" pendant un cours instant pour lancer le cycle de nettoyage automatique sur le groupe n°3.

Les cycles peuvent être interrompus en appuyant sur n'importe quelle touche du groupe

Pendant le nettoyage d'un groupe, les autres groupes restent utilisables.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

5.6. LES ALARMES :

5.6.1. Alarme Time Out 1er remplissage :

Si l'électronique ne reçoit pas d'information de la sonde de niveau SN pendant plus de 400 secondes (lors du 1er remplissage), les leds "L2 "+ "L3 " de tous les groupes se mettent à clignoter pour indiquer le défaut et le display indique :

Alarme Time out remplissage

5.6.2. Alarme volucompteur :

Si, pendant la distribution d'un café, l'électronique ne reçoit pas les impulsions d'un volucompteur pendant plus de 4secondes, toutes les leds du groupe incriminé se mettent à clignoter pour indiquer le défaut et le display indique :

Alarme volucompteur Gr x

Après 45 secs, la machine stoppe automatiquement l'électrovanne du groupe café incriminé et la pompe.

5.6.3. Alarme sonde de température déconnectée :

Si l'électronique ne reçoit plus les informations de la sonde de température pendant plus de 3 secondes, l'électronique coupe automatiquement la commande du relais statique, et les leds "L1 "+ "L4 " de tous les groupes se mettent à clignoter pour indiquer le défaut et le display indique :

Sonde température coupée

5.6.4. Alarme surchauffe :

Si l'électronique détecte une température > 140 ℃ pendant plus de 5secondes dans la chaudière, les leds L3 de tous les groupes se mettent à clignoter en même temps, plus aucun café ne peut être confectionné et la commande du relais statique est stoppée automatiquement. Le display indique :

Surchauffe Chaudière vapeur

L'alarme est enlevée quand la température descend au dessous de 125℃.

5.7. PRESET DES DONNEES:

En cas de nécessité, il est possible de re-paramétrer toute la machine avec des données par défauts (cas d'une re-programmation du software par exemple)

Procédure:

_ Couper la tension d'alimentation de la machine.
_ Maintenir simultanément appuyé les touches n°1, n°3 et n°5 du groupe 1
_ Mettre la machine sous tension.
_ Quand le display indique :

Preset value completed

le PRESET est réussit.

Pour retourner au fonctionnement normal, il faut enlever et remettre la tension à la machine.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

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 optimal (pression de la pompe limitée à 10 bars, programmation des doses, température de sortie de l'eau de la douchette comprise entre 85 et 92°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...

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

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 délaissé. 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.**
- **Nettoyer la douchette de chaque groupe avec le filtre borgne: insérer ce filtre dans un porte-filtre; enclencher celui-ci sur le groupe; appuyer simultanément sur la 5eme touche (écoulement continu) et sur la 1ere touche (1espresso) pour lancer le nettoyage automatique du groupe. Reproduire cette procédure sur 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).**

◆ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

- **Nettoyer la douchette de chaque groupe avec le filtre borgne: insérer ce filtre dans un porte-filtre en rajoutant un pastille de nettoyage (ref 466215); enclencher celui-ci sur le groupe; ; appuyer simultanément sur la 5eme touche (écoulement continu) et sur la 1ere touche (1espresso) pour lancer le nettoyage automatique du groupe.**
- **Retirer le porte filtre et faire couler de l'eau en sortie du groupe pendant 5 secondes.**
- **Insérer à nouveau le porte-filtre (équipé du filtre borgne sans pastille de nettoyage) enclencher celui-ci sur le groupe; appuyer simultanément sur la 5eme touche (écoulement continu) et sur la 1ere touche (1espresso) pour lancer le rinçage automatique du groupe.**
- **Reproduire cette procédure sur 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.**

◆ 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.

8. MAINTENANCE ANNUELLE

Il est important de ne pas négliger la maintenance de votre machine. L'utilisation intensive de la machine peut influencer la fréquence des opérations de maintenance. Il est conseillé, au minimum une fois par an, de remplacer les joints de la machine (clapets anti-retour, limiteur de pression, joints de groupes café) et d'effectuer un nettoyage complet des groupes café (Douchettes, diffuseurs, électrovannes).Pour plus de renseignements, veuillez vous rapprocher de notre réseau de distributeurs agréés.

LE NON-RESPECT DE CES DIRECTIVES DEGAGE LE CONSTRUCTEUR ET L'INSTALLATEUR DE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'ACCIDENT QUELCONQUE.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

9. ENTRETIEN PREVENTIF DES MACHINES (CONCESSIONNAIRE)

A FAIRE REALISER PAR NOTRE CONCESSIONNAIRE

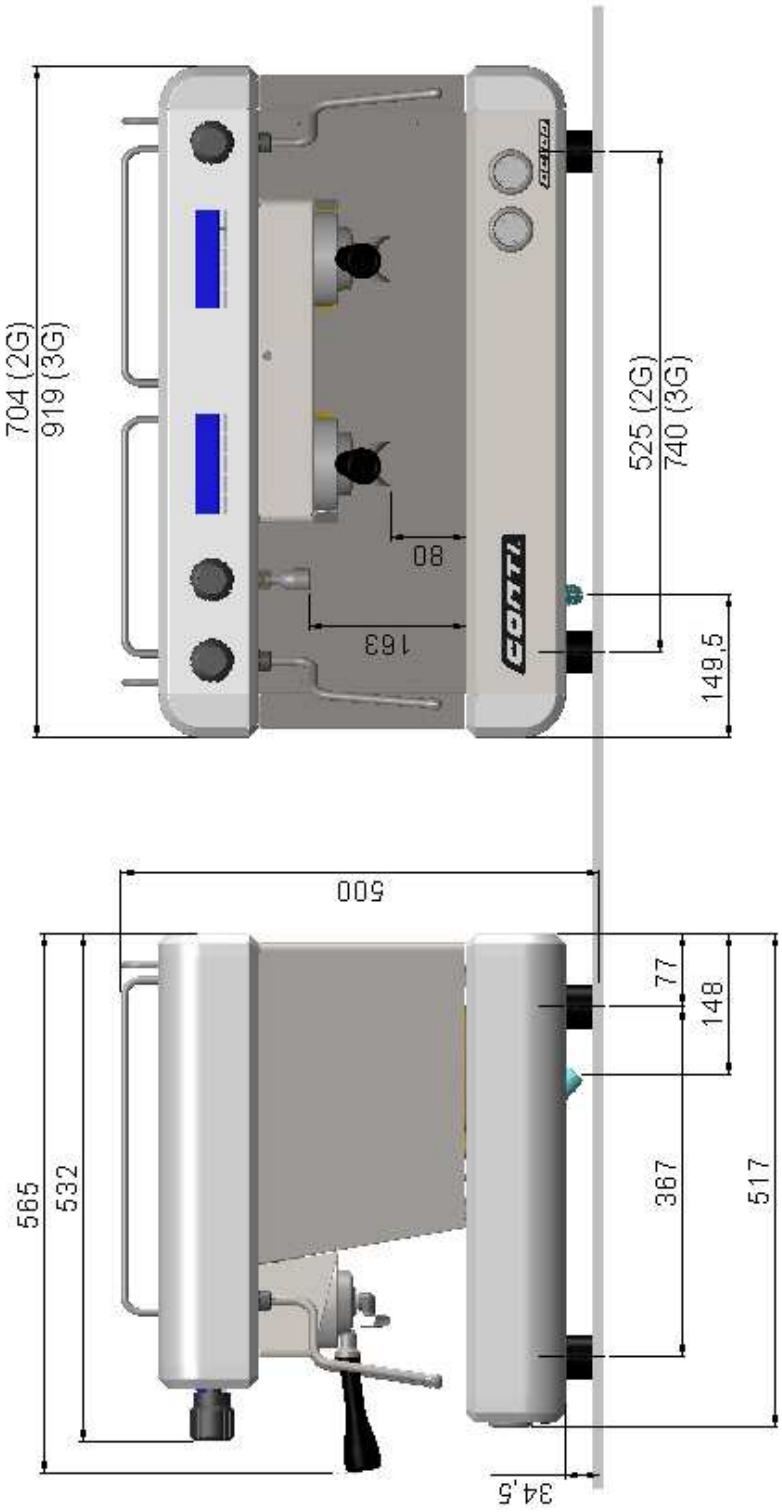


	Journalier	Hebdomadaire	Semestriel	Annuel	Tous les 2 ans
1- Voir notice de mise en route (entretien journalier et hebdomadaire)	1-	1-			
2- Démonter les douchettes (355900) et les diffuseurs (404740) de chaque groupe Nettoyer les.					
3- Vérifier la sonde de niveau (376900) Nettoyer le tartre si nécessaire					
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 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.

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

10. ENCOMBREMENT



SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

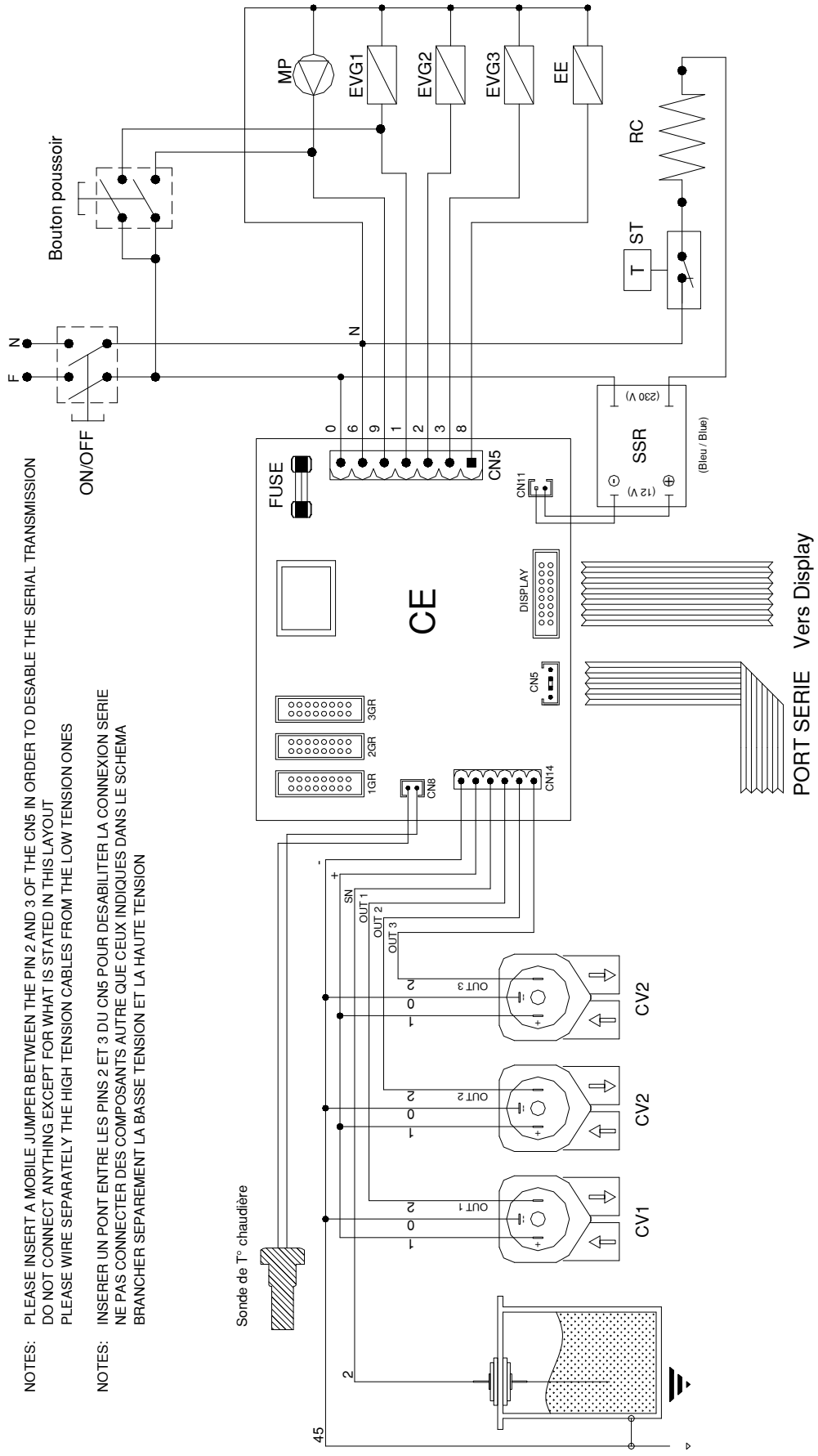
11. DESIGNATION ELECTRIQUE / ELECTRICAL DESIGNATION

REF.	DESIGNATIONS	➢ DESIGNATION
CE	**Carte électronique**	***Electronic controller***
CN	**Connecteur tableau**	***Panels connector***
CV	**Compteur volumétrique**	***Flow meter***
EE	**EV entrée eau**	***Solenoid valve water feeding***
EVG	**EV de groupe**	***Group solenoid valve***
MP	**Motopompe**	***Motor/pump***
RC	**Résistance chauffage**	***Immersion heater***
SSR	**Relais statique 12Vdc - 230Vac 25A**	***Solid state relay 12Vdc - 230Vac 25A***
ST	**Sonde de température**	***Temperatur sensor***
TS	**Thermostat de surchauffe**	***Overheating thermostat***

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

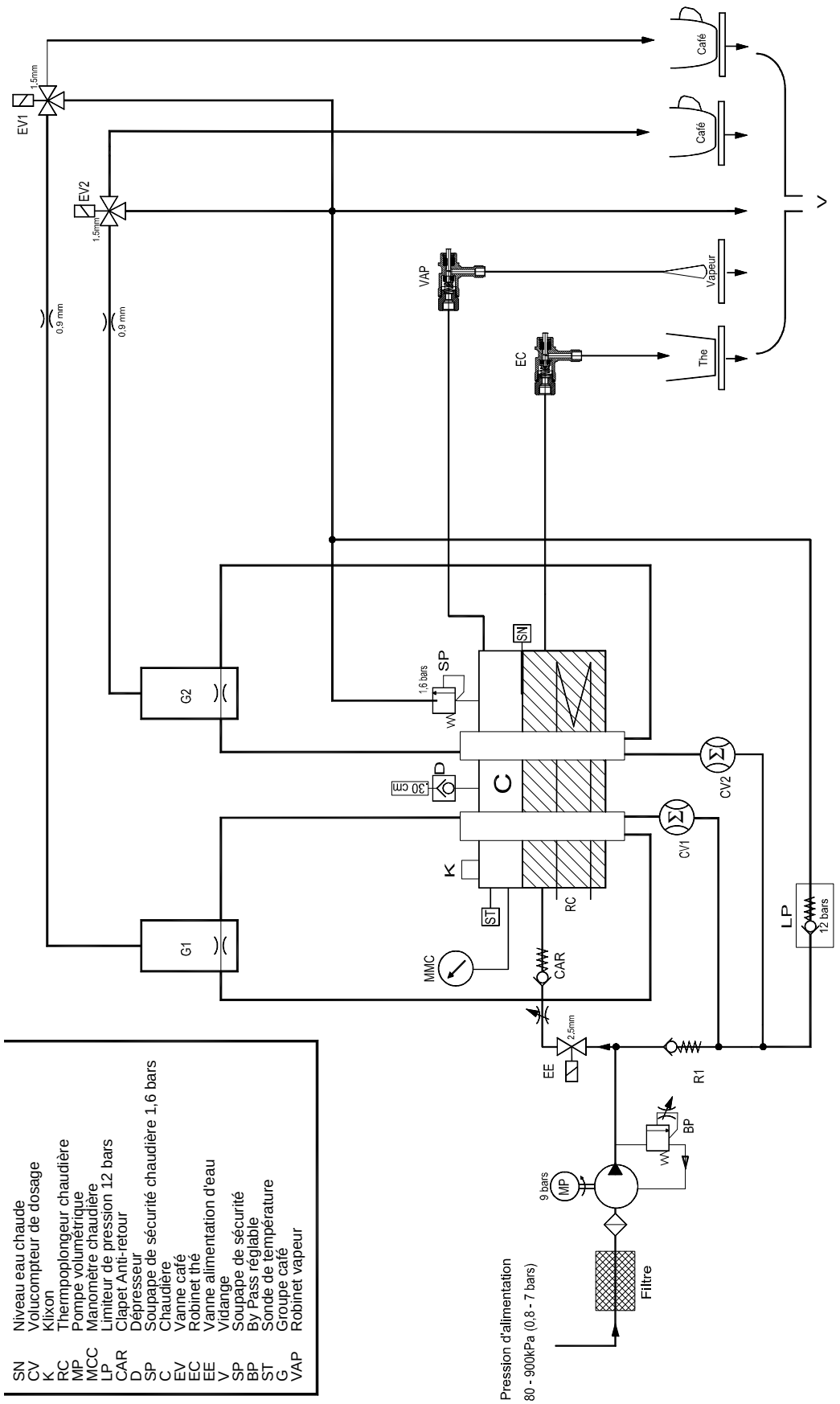
SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

12. SCHEMA ELECTRIQUE



SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

13. SCHEMA HYDRAULIQUE



SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

14. DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES

*Nous société **SACOME - CONTI**, dont le siège est situé 1 avenue ALBERT II à MONACO, déclarons sous notre responsabilité que les machines à café modèles: **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388** auxquels se réfèrent 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 - CONTI**, established at 1 avenue ALBERT II, MONACO, declare that the following CONTI espresso coffee machines **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388** conform to the following European Community regulations:*

- ***93/68 CEE -** CE listing*
- ***73/23 CEE -** Low voltage*
- ***EN 60335-2-15 -** Electrodomestic 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-CONTI**, deren Sitz 1 avenue ALBERT II in Monaco liegt, übernimmt die Haftung dafür, dass die von der vorliegenden Erklärung betroffenen Kaffeemaschinen Modelle **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388**, 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** : gerüte unter druck Direktive*

*fait à **MONACO le 01/04/2010**, le Directeur Général / Managing Director/ Direktor*

Bruno PARISET

SACOME, Document CONFIDENTIEL, Ne peut être reproduit ni communiqué sans notre accord préalable.

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 for entrance water <10°thf (or 6°dh)

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

- **Standard Machine:** **200/240V - 50/60Hz for CC102i and CC103i**
- **Special Machine:** **230/400V - 50/60Hz for CC103i Tri**

D. FEATURES

TYPE MACHINE	HEATING POWER (W)	INSTALLED POWER (W)	ELECTRICAL CONSUMPTION With 230V (A)
CC102 D	3500	3800	17A
CC103 D	4700	5000	22A
CC103 D Tri	6000	6300	10A / phase

BOILER CAPACITY (LITERS)		
	2G	3G
TOTAL	11	18
VOLUME OF HOT WATER	8	13
VOLUME OF STEAM	3	5

	WEIGHT empty (Kg)	WEIGHT in operation (Kg)
CC102	58	69
CC103	72	90

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

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 10°th (or 6°gh = 6°dh). The water softener has to be regenera ted at regular intervals (2 weeks).
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 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 switch "C" (located below the front panel near of the right steam tap V2). 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)



SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

◆BOILER PRESSURE - MANOMETER

The boiler pressure is adjusted between 0,9 bars and 1,2 bars.
An automatic regulation ensures the maintain of a constant pressure.
Turn the machine immediately off and call the maintenance service, if the boiler pressure is higher than 1,5 bars.

NOTE:
The overheating thermostat will interrupt the boiler heating if 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, continious 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.

◆ BUTTON ON/OFF: allows to produce coffee manually

This button is generally used if the electronic mother board is deffective.

◆ STEAM TAP

Two manuals 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

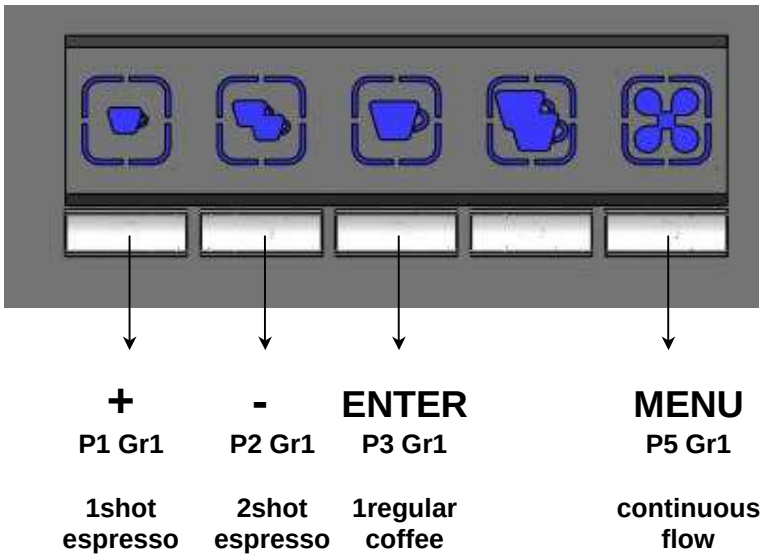
Never take the filter holder off when the group is operating; ensure first that the liquid has stopped flowing from the filterholder outlets.
Always leave the filter-holder on the machine with the filters filled with the coffee grounds of the previous coffee to maintain the temperature of the filterholder.
When the machine is switched off for an extended period, remove the filter holders and expel the used coffee grounds.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

19. PROGRAMMING

19.1. GENERAL DEFINITION:

All programming is done on the group 1 (left group), the 5 keys are defined as follows



All the information appears on the display.

There are 2 menus:

- **Technical menu (accessible when the machine is in Eco mode)**
- **Dose programming (accessible when the machine is not in Eco mode)**

19.2. ACTIVATION PROGRAMMING OF THE ECO MODE :

The Eco mode automatically manages a temperature of 60 °C in the boiler and the filling of the boiler . This mode is usually used at night to save electricity. In this mode, you can not make coffee products.

To enable the activation of the Eco mode, proceed as follows:
a) Keep pressing the keys "P5 Gr1" + "P3 Gr1" for a few seconds.
b) All LEDs switch off to indicate the switch to Eco mode and LED “L1 Gr1"starts to flash very slowly and the display indicate:

ECO
CONTI ESPRESSO

To return to normal operation, proceed as follows:
a) Press the button "P3 Gr1".
b) All the LEDs light up to indicate the return to normal operation.
c) The machine will heat up to reach the programmed temperature and the display indicate

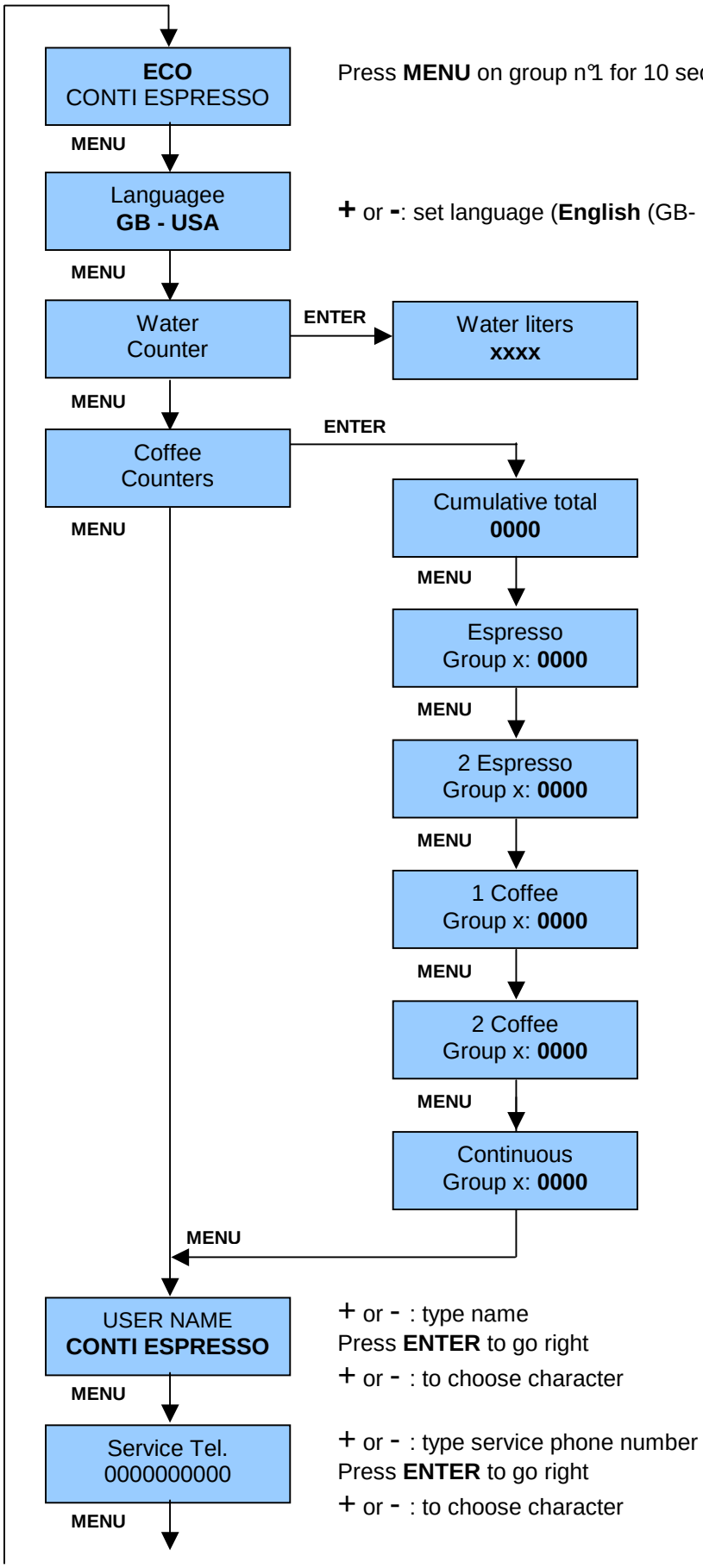
117℃
CONTI ESPRESSO

The heating of the machine starts to reach the programmed temperature.

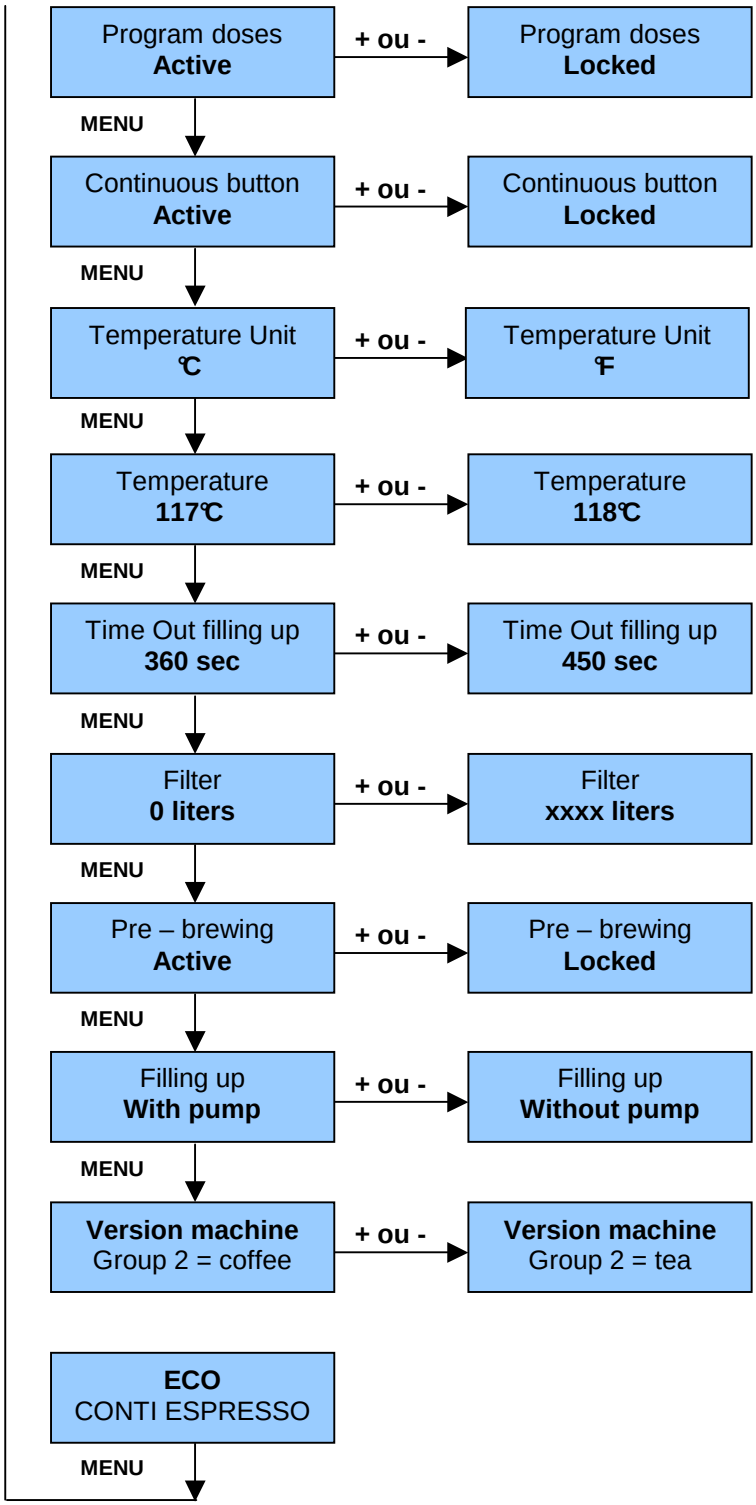
SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

19.3. PROGRAMMING PARAMETERS OF TECHNICAL MENU:

Machine must be in Eco mode (keep pressing MENU button and press ENTER to be in ECO mode).



SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.



+ or - : to set steam boiler temperautre

+ or - : to set water filter service
Hold the key for 5 seconds ➔ scroll faster

+ or - : to set 2nd group for tea or coffee mode

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

19.3.1. Explanation for the programming steps of the technical menu:

- **Language:**

There are 4 languages available : ENGLISH (GB-USA) – FRENCH (F) – GERMAN (G) – ITALIAN (I).

- **Water counter:**

Press MENU to see the water quantity (liters) consumed since the last installation of the water treatment.

- **Coffee counters:**

Press MENU to see each key, the display shows:

☞ Cumulative total cycles number (service purpose).
☞ espresso number (1 small cup) on group 1, 2 and 3
☞ 2 espresso number (2 small cups) on group 1, 2 and 3
☞ coffee number (1 large cup) on group 1, 2 and 3
☞ 2 coffees (2 large cups) on group 1, 2 and 3

NB:
- **The counter goes up to 65535 for each button. Then it restarts from 0.**
- **A distribution is accounted for 1 time for keys " P1 Grx " or "P3 Grx" or "P5 Grx" and 2 times for the keys " P2 Grx " and "P4 Grx" when you press a key.**

- **Explanation about counters reset:**

Coffee counter reset: when the display shows «Cumulative total», press "P4 Gr1" for 3 seconds, the display shows then « Total Reset ».

The reset is for each key counter.

- **Name:**

Type name to be showed on the display.



Press ENTER to go right
To change character press + or –
To finish press MENU

- **Service phone number:**

Shown on the display together with an alarm message.

Press ENTER to go right
To change number press + or –
To finish press MENU

- **Dose programming access:**

Dose programming authorization access.
Change with + or -.

- **Continual dose access:**

Continual dose authorization access.
Change with + or -.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

- **Temperature unit choice:**

℃ or ℉
All values are automatically converted.

- **Steam boiler temperature adjustment:**

Adjustment range: 80 to 125 ℃ (176 ℉ … 257℉)

We advise 117℃ .

To change temperature press + or –
To exit, press MENU, or wait 30 seconds.

- **Filling up Time out adjustment:**

Adjust maximum opening time of the inlet solenoid valve ; beyond this time, machine stops and an alarm message is displayed in order to indicate that no water goes in the boiler.

Adjust time with + or – (up to 360 sec max)
To exit, press MENU, or wait 30 seconds.

- **Water Filter:**

Adjust water volume for the water softener maintenance (0 to 9999 litres)

Press + or – to adjust. (Hold the key for 5 seconds ➔ scroll faster)
To exit, press MENU, or wait 30 seconds.

When water volume is reached, display shows:

Change H2O filter

Procedure to reset the water counter :

When the programmed amount of water has been consumed by the machine, the message "Change Filter" appears on the display and the service phone number to contact .

This message prompts the user to change the cartridge system of water treatment but does not prevent the distribution of products.

Once the cartridge has been changed, you have to clear the message:
- Switch off the machine (the button ON / OFF).
- Keep pressing the keys “P3 Gr1” and “P4 Gr1” (on left group).
- Turn on the machine (the button ON / OFF), the display shows:

Reset H2O filter counter … wait

The count resumed at zero.

- **Pre Brewing utilisation:**

Enables or disables pre-brewing on the 2 keys espresso.
Change with + or -.

- **Filling the boiler:**

Allows to choose the filling of the boiler :
With pump (if the machine works with tank)
Without pump (if the machine is connected on the network)

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

19.4. PROGRAMMING DOSES FOR COFFEES :

The machine doesn't have to be in Eco mode (otherwise press the key ENTER 1 time to get out of the Eco mode).

To have access to program the volumetric doses (flowmeters), you have to use the last button on the right "P5 Gr1 (continuous flow key) on the remote control group 1.
The programming operations must begin within 10 seconds after the entry into programming mode otherwise it will automatically exit programming mode, the display indicates :

Programming Select within 10sec

a) Press the continuous flow key "P5 Gr1" and hold for 5 seconds until the button "P5 Gr1" flashes.
b) Release the button "P5 Gr1". Press the key to program, the LED of this button is lit during the programming procedure and the button "P5 Gr1" continues to flash.
c) When the desired dose is reached, make a second push on the same key, the light goes out but the key "P5 Gr1" continues to flash

To program another button, repeat the procedure within 10 seconds
The programming of the 1st group is copied to the other groups, but they can be programmed independently.

19.5. AUTOMATIC CLEANING OF COFFEE UNITS:

This mode allow to start automatically a cleaning cycle on each group independently.
After making 250 distributions on a same group, the display shows

Clean please Gr: X

The machine is still usable but the message does not disappear until the cleaning has not been made.

To start the process of cleaning the coffee group No. 1, do the following:
_ Insert the dummy filter in a filter holder and fix it on the group 1.
_ Press the "P5 Gr1 +" P1 Gr1 "during a short time. The cleaning cycle starts automatically.
_ The display indicates:

Cleaning Gr x In progress

_When the cycle is complete, the LEDs "L5 Gr1 +" L1 Gr1 "stop blinking.
_ Remove the filter holder and clean the residue of coffee, then put the good filter in position again.

The procedure is similar for other coffee groups, insert the dummy filter in a filter holder and fix it on the group 2 or 3 then:
_ Press the "P5 Gr2" + "P1 Gr2" for a short time to start the automatic cleaning cycle on the group 2.
_ Press the "P5 Gr3" + "P1 Gr3" for a short time to start the automatic cleaning cycle on the group 3.

Cycles can be interrupted by pressing any key on the group

During the automatic cleaning of a group, the other groups can be used.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

19.6. DESCRIPTION OF THE ALARMS:

6-1 Alarm Time Out 1st filling:

If the electronic does not receive information from the SN level probe for more than 400 seconds (at the 1st filling), the LED "L2" & "L3" of all groups will flash to indicate failure and the display indicates :

Time out Filling

6-2 Flowmeter alarm :

If, during the distribution of coffee, the mother board does not receive pulses from a flowmeter for more than 4 seconds, all LEDs of the concerned group start flashing to indicate failure and the display indicates :

Alarm Flowmeter Group X

After 45 seconds, the machine automatically stops the solenoid valve of the concerned coffee group and the pump also.

6-3 alarm temperature sensor disconnected :

If the mother board does not receive information from the temperature sensor for more than 3 seconds, the electronics automatically cut off the solid state relay and leds “L1”& "L4" from all groups will flash to indicate default. The display indicates :

Temperature probe not connected

6-4 Over temperature alarm:

If the electronics detects a temperature > 140 ℃ f or more than 5 seconds in the boiler, the LEDs “L3” of all groups will flash at the same time and the management of the heating is stopped automatically. The display indicates :

Over temperature steam boiler

The alarm is removed when the temperature drops below 125 °C.

19.7. RESETTING DATA:

If necessary, it is possible to re-configure the machine with data by default.

Procedure:
_ Turn off the power supply of the machine.
_ Keep pressing simultaneously the keys “P1 Gr1” + “P3 Gr1”+”P5 Gr1”
_ Turn the machine on.
_ When the display shows :

Preset value completed

the reset is successful.

To return to normal operation, turn off and on the machine.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

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 p ressure 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 looses each day 1 % of its aroma and ground coffee up to 45 %.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

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**
- **Clean the sprinkler with the dummy filter : insert the dummy filter in a filter holder, lock it into position and press simultaneously the key 5 (continuous flow) and 1 (1shot espresso) in order to start the automatic cleaning cycles. Repeat the same procedure on each group.**

◆WEEKLY MAINTENANCE

- **Clean the sprinkler with the dummy filter : insert the dummy filter (with a cleaning tap (reference 466215)) in a filter holder, lock it into position and press simultaneously the key 5 (continuous flow) and 1 (1shot espresso) in order to start the automatic cleaning cycles.**
- **Remove the filter holder and push the key 2 shots espresso in order to evacuate cleaning product.**
- **Insert the dummy filter (without cleaning tap) in a filter holder, lock it into position and press simultaneously the key 5 (continuous flow) and 1 (1shot espresso) in order to start the automatic rinsing cycles.**
- **Repeat the same procedure on each group.**
- **Wash the filter holders in water in order to unblock the holes (never use a pin or a flame to unblock them).**

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.

22. 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, once per annum at least, to replace the seals of your machine (non-return valves, limitings device of pressure, group gaskets) and to carry out a complete cleaning of the coffee groups head (sprinklers, diffusors, solenoid valves).
For more information, please contact your approved dealer.

FAILURE TO COMPLY WITH THESE INSTRUCTIONS RELIEVES THE MANUFACTURER AND THE INSTALLER OF ANY LIABILITY IN THE UNLIKELY EVENT OF AN ACCIDENT.

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

23. MAINTENANCE OF MACHINES (DEALER)

MAINTENANCE MUST BE EFFECTED BY OUR DEALERS

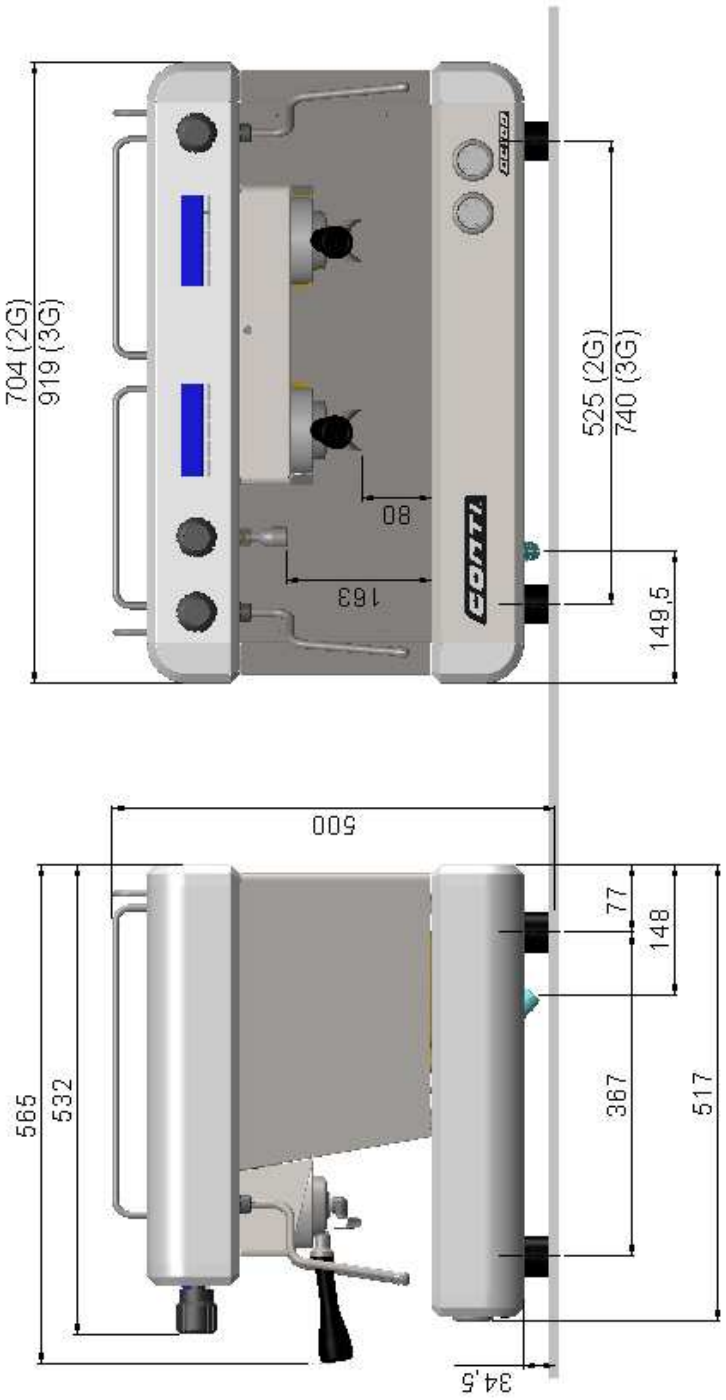


	Daily	Weekly	Twice a year	Yearly	Every 2 years
1- Read chapter 21 (Daily & weekly maintenance)	1-				
2- Remove the sprinkler (355900) and the diffusor (404740) of each group Clean them .	1-				
3- Check the level sensor (376900) Clean the scale if necessary	1-				
4- Change the O'rings (087520) of the 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 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.

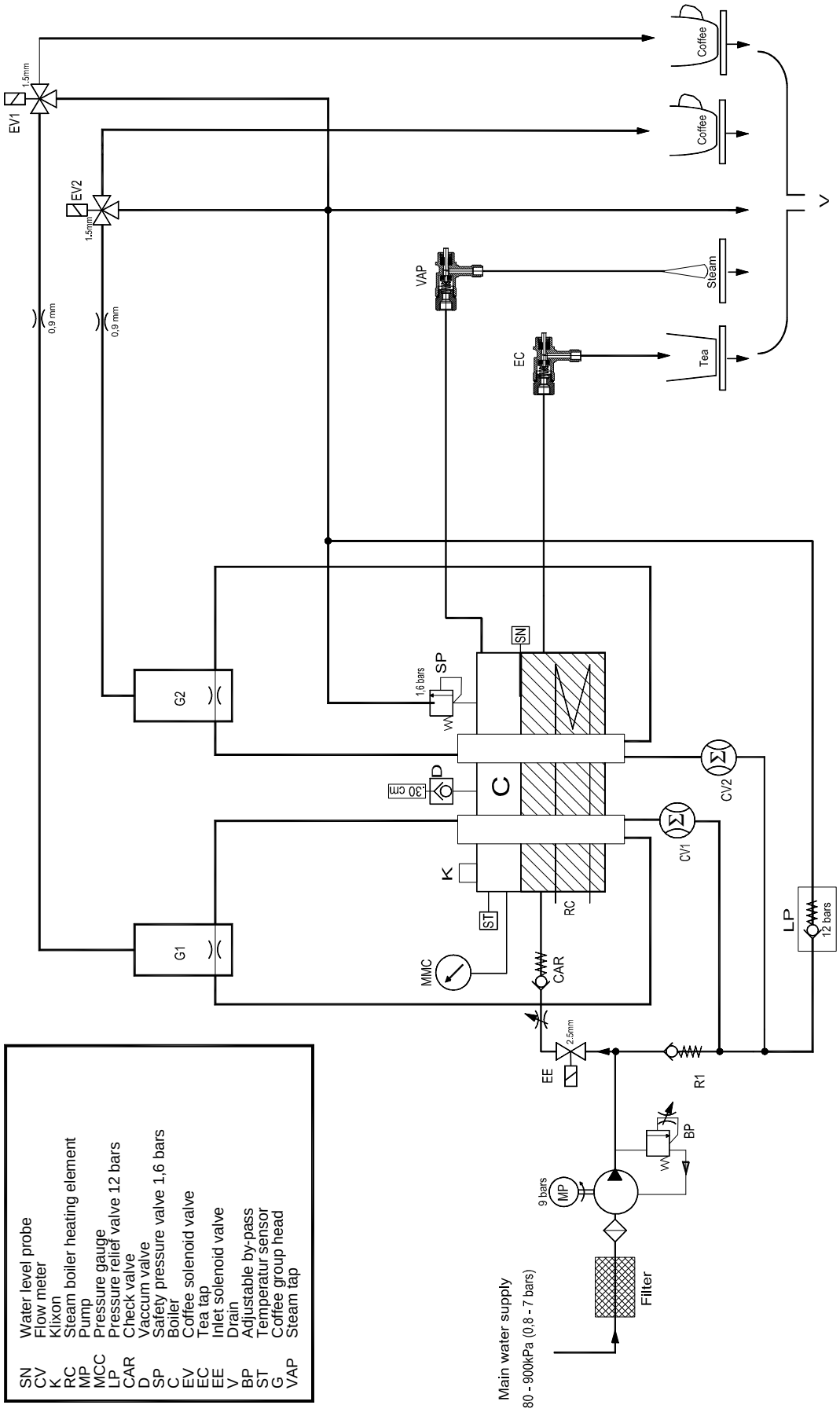
SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

24. DIMENSIONS



SACOME, CONFIDENTIAL Document, **it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.**

25. HYDRAULIC DIAGRAM



SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

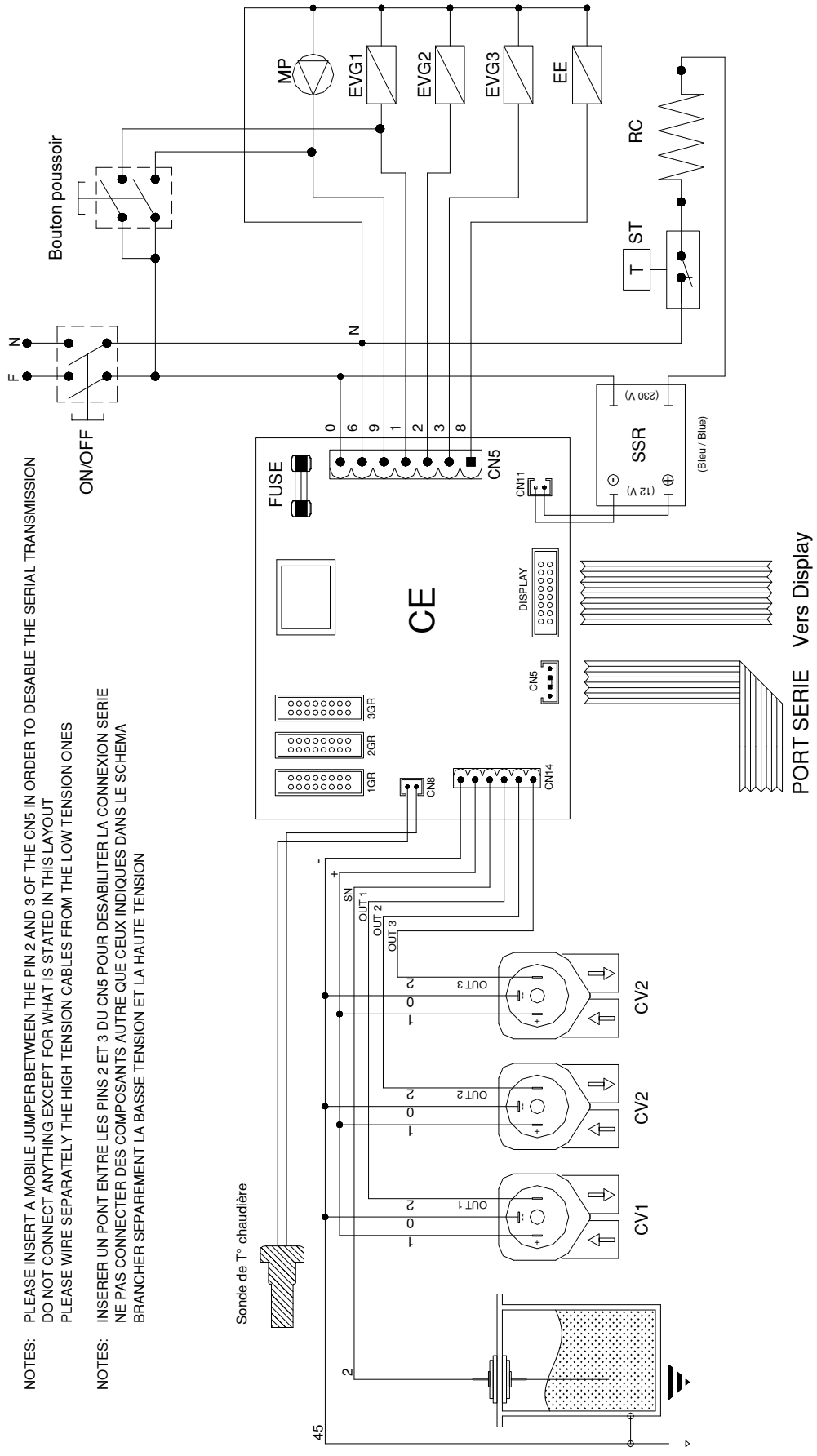
26. FUNCTION DIAGRAM

REF.	DESIGNATIONS	➢ DESIGNATION
CE	Carte électronique	*Electronic controller*
CN	Connecteur tableau	*Panels connector*
CV	Compteur volumétrique	*Flow meter*
EE	EV entrée eau	*Solenoid valve water feeding*
EVG	EV de groupe	*Group solenoid valve*
MP	Motopompe	*Motor/pump*
RC	Résistance chauffage	*Immersion heater*
SSR	Relais statique 12Vdc - 230Vac 25A	*Solid state relay 12Vdc - 230Vac 25A*
ST	Sonde de température	*Temperatur sensor*
TS	Thermostat de surchauffe	*Overheating thermostat*

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

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.

27. ELECTRICAL DIAGRAM



SACOME, CONFIDENTIAL Document, **it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.**

28. DECLARATION OF COMPLIANCE WITH EUROPEAN COMMUNITY DIRECTIVES

*We, the Manufacturer **SACOME - CONTI**, established at 1 avenue ALBERT II, MONACO, declare that the following CONTI espresso coffee machines **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388** conform to the following European Community regulations:*

- ***93/68 CEE -** CE listing*
- ***73/23 CEE -** Low voltage*
- ***EN 60335-2-15 -** Electrodomestic 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*

DECLARATION DE CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES

*Nous société **SACOME - CONTI**, dont le siège est situé 1 avenue ALBERT II à MONACO, déclarons sous notre responsabilité que les machines à café modèles: **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388** auxquels se réfèrent 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*

EU - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

*Die Firma **SACOME-CONTI**, deren Sitz 1 avenue ALBERT II in Monaco liegt, übernimmt die Haftung dafür, dass die von der vorliegenden Erklärung betroffenen Kaffeemaschinen Modelle **XEOS - CC100 - TWIN STAR2 - TOUTAUTO 388**, 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** : gerüte unter druck Direktive*

*fait à **MONACO le 01/04/2010**, le Directeur Général / Managing Director/ Direktor*

Bruno PARISET

SACOME, CONFIDENTIAL Document, it is forbidden to duplicate or communicate this document without previous authorization.



La Ruche - 1, Avenue Albert II - B.P.119 - MC 98007 MONACO Cedex
Tél.: (377) 93 10 43 43 Fax : (377) 93 10 43 44
http ://www.conti-espresso.com http ://www.conti-spareparts.com
E-mail:tech@conti-espresso.com