



AMBRA

Macchine da Caffè Espresso **Manuale d'Uso** (pagine 2 a 12)

Espresso Coffee Machines **User Manual** (page 13 – 23)

Sommario

Descrizione	Pagina
Informazioni generali	3
Introduzione	4
Importanti informazioni per la sicurezza	5
Descrizione	6
Descrizione dei componenti esterni	7
Alcune indicazioni per l'installazione	8
Messa in servizio	9
Erogazione caffè, acqua calda e vapore	10
Spegnere la macchina	11
Pulizia e manutenzione ordinaria	12
Smontaggio, rimessaggio e smantellamento della macchina	13

Informazioni generali

GIME S.p.A.
Via Cerca 24
20090 Caleppio di Settala (Mi)
Italia
Tel. + 39 02 953 070 50
Fax + 39 02 953 071 41
Email info@gimeonline.it

Serie: **AMBRA**

Modelli: **AMBRA BLACK** (un gruppo d'erogazione con dosaggio semiautomatico)
AMBRA INOX (un gruppo d'erogazione con dosaggio semiautomatico)

Dati tecnici: Preghiamo fare riferimento alla targhetta portamatricola della macchina

Caldaia: 3,5 litri

Serie prodotta dal: **2008**

Introduzione

Vi preghiamo di leggere questo libretto d'istruzioni con la massima attenzione. Contiene importanti informazioni in merito alla corretta installazione, all'uso ed alla manutenzione del prodotto.

Tenere il libretto in un posto sicuro ed a portata di mano per ogni futura consultazione.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni a persone e/o cose dovuti ad installazione, uso e manutenzione non corretti.

Le istruzioni contenute in questo manuale non sostituiscono in nessun modo le indicazioni di sicurezza, installazione ed i dati tecnici sulla macchina o sul suo imballo originale.

Questo manuale è parte integrante della fornitura della macchina.

In caso di qualsiasi dubbio Vi preghiamo contattare noi oppure il servizio tecnico autorizzato prima di installare e/o usare il prodotto.

Vi preghiamo richiedere eventuali ulteriori manuali che necessitano.

Questo manuale potrà essere variato in futuro senza preavviso qualora avvengano delle modifiche.

Questo non comporta l'aggiornamento d'edizioni precedenti del manuale.

La macchina deve essere installata, assistita, disinstallata e smantellata esclusivamente da personale tecnico specializzato ed autorizzato.

Il prodotto deve essere usato esclusivamente da personale adulto, responsabile e qualificato all'uso del prodotto.

Tutte le operazioni tecniche d'installazione, e l'uso e la manutenzione devono essere effettuati in pieno rispetto delle normative vigenti.

Importanti informazioni per la sicurezza

Vi preghiamo leggere questo libretto d'istruzioni con la massima attenzione.

Contiene importanti informazioni in merito alla corretta installazione, all'uso ed alla manutenzione del prodotto.

Tenere il libretto in un posto sicuro ed a portata di mano per ogni futura consultazione.

Decliniamo qualsiasi responsabilità per danni a persone e/o cose dovuti ad installazione, uso e manutenzione non corretti.

Le istruzioni contenute in questo manuale non sostituiscono in nessun modo le indicazioni di sicurezza, installazione ed i dati tecnici sulla macchina o sul suo imballo originale.

Questo manuale è parte integrante della fornitura della macchina.

In caso di qualsiasi dubbio Vi preghiamo contattare noi oppure il servizio tecnico autorizzato prima di installare e/o usare il prodotto.

Vi preghiamo richiedere eventuali ulteriori manuali che necessitano.

La macchina deve essere usata esclusivamente per la preparazione di caffè, l'erogazione d'acqua calda potabile e di vapore per il riscaldamento e/o la schiumatura di bevande alimentari (latte).

La macchina deve essere installata, assistita, disinstallata e smantellata esclusivamente da personale tecnico specializzato ed autorizzato.

Il prodotto deve essere usato esclusivamente da personale adulto, responsabile e qualificato all'uso del prodotto.

Tutte le operazioni tecniche d'installazione, e l'uso e la manutenzione devono essere effettuati in pieno rispetto delle normative vigenti.

Le parti calde della macchina possono essere causa di seri infortuni come ustioni. Non toccare in nessun modo con parti non protette del corpo le lance vapore, i gruppi d'erogazione, le parti metalliche dei portafiltri, la lancia d'erogazione dell'acqua calda. Usate la massima attenzione al momento dell'erogazione di caffè, acqua calda e vapore. Il contatto con questi prodotti caldi causerà seri infortuni. Anche il piano scaldavivande può diventare molto caldo!

La macchina non deve mai essere immersa in acqua o altri liquidi. In nessun modo deve essere versato del liquido contro, sopra o dentro la macchina. Questo sarà fonte di pericolose scosse elettriche e corti circuiti e potrà essere molto pericoloso per la salute delle persone e danni alle cose.

L'impianto elettrico al quale la macchina è collegata deve essere realizzato secondo le normative di legge e deve essere quindi munito di un'efficiente messa a terra. Deve essere installato anche un dispositivo "salvavita" adeguato.

Deve essere impedito nella maniera più assoluta l'accesso alla macchina a minori e a persone non responsabili e/o non qualificate all'uso della macchina. Se bambini e persone non responsabili e/o qualificate fossero nelle vicinanze della macchina è necessaria la stretta supervisione degli stessi da parte dell'operatore.

La macchina deve essere staccata dall'alimentazione elettrica e dalla rete d'acqua per tutte le operazioni di manutenzione e ogni qualvolta non fosse supervisionata dall'operatore. Prima di qualsiasi operazione di riparazione o manutenzione la macchina spenta deve essere lasciata raffreddare per 20 minuti.

In nessun modo devono essere usati cavi di collegamento elettrico danneggiati. I cavi elettrici non devono passare



sopra punti taglienti che li potrebbero danneggiare.

La macchina non deve essere usata all'esterno e/o esposta in altro modo al rischio d'eventuali intemperie.

Non ci devono essere fonti di calore attorno alla macchina (bruciatori a gas ecc.).

Per scollegare la macchina dalla rete elettrica spegnere l'interruttore della macchina e poi quello della rete d'alimentazione elettrica alla macchina. Estrarre solo dopo queste operazioni la presa di corrente, facendo attenzione a non estrarla tirando il cavo.

La macchina non deve operare a temperature sotto 8° C e sopra 44°C.

Il piano d'appoggio della macchina deve essere stabile e in piano. L'altezza minima del piano è di 105 cm.

La macchina deve essere alimentata esclusivamente con acqua fresca, pulita e potabile con durezza da 4 a 7°F. La formazione di calcare può essere fonte di danneggiamenti della macchina ed infortuni (spruzzi incontrollati d'acqua bollente ecc.) per le persone e/o cose.

Il produttore declina ogni responsabilità per danni alla macchina, nonché a persone ed altre cose dovute alla formazione di calcare o altre impurità dovuti alla qualità dell'acqua.

Il prodotto è stato costruito per il solo uso in ambito professionale da personale qualificato.

Descrizione

Le parti principali delle macchine da caffè AMBRA sono i seguenti:

Caldaia: Contiene acqua calda (non quella per la preparazione del caffè, contenuta negli scambiatori di calore) e vapore.

Gruppo (“gruppo d’erogazione caffè”): il portafiltro contenente il filtro metallico con il caffè deve essere inserito nel gruppo. Attraverso il gruppo avviene l’erogazione del caffè in tazza.

Scambiatore di calore: E’ collocato all’interno della caldaia e contiene l’acqua per il caffè. Si trovano all’interno della caldaia e sono tenuti in temperatura dall’acqua e dal vapore contenuti in essa. Il loro scopo è di scaldare l’acqua proveniente dalla rete fino alla giusta temperatura. Questa acqua è poi utilizzata per l’erogazione di caffè

Pompa a vibrazione (all’interno della macchina): serve per ottenere la corretta pressione per la preparazione dell’espresso.

Valvole e lance vapore: per l’erogazione di vapore ed acqua calda.

Dispositivi di controllo:

- Manometro pressione caldaia:
La scala 0-3 bar indica la pressione in caldaia che è normalmente fra 0,9 e 1,1 bar.
- Pressostato:
Controlla il riscaldamento della caldaia.
- Controllo automatico livello acqua in caldaia.

Dispositivi di sicurezza

- Valvola di sicurezza montata sulla caldaia. Apre a 1,4 bar di pressione caldaia.
- Termostato di sicurezza sulla caldaia: stacca l’alimentazione della resistenza in caso d’eccessivo riscaldamento (ca. 130°C).
- Segnalatore di livello. In caso di mancanza d’acqua nel serbatoio la spia rossa posta sul fronte macchina si spegne ed un avviso acustico (se attivo) segnala la mancanza acqua. In tal caso viene tolta tensione alla resistenza e non è possibile erogare caffè; ripristinato il livello d’acqua nel serbatoio la macchina riprende il suo normale funzionamento.

Descrizione dei componenti esterni

Fig. A



1. Rubinetto e lancia vapore, **attenzione può diventare molto caldo**
2. Rubinetto e lancia acqua calda, **attenzione può diventare molto caldo**
3. Manometro pressione caldaia
4. Piano scaldatazze, **attenzione può diventare molto caldo**
5. Spia luminosa rossa, indicazione livello acqua serbatoio
6. Spia luminosa verde, indicazione macchina accesa/spenta
7. Interruttore on / off
8. Gruppo erogazione caffè
9. Portafiltro
10. Bacinella di scarico estraibile

Alcune indicazioni per l'installazione

L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da tecnici specializzati ed autorizzati. Devono essere verificate con la massima attenzione le specifiche situazioni del luogo d'installazione. Non sempre il produttore può prevedere in ogni dettaglio le situazioni in loco.

Fare massima attenzione nella fase di rimozione della macchina dall'imballo. Inoltre: non lasciare alcun materiale d'imballo in giro. Potrebbe esserci causa di seri pericoli a persone e cose. Il materiale d'imballo deve essere smaltito in base alle normative vigenti.

Ogni anomalia e difetto devono essere immediatamente segnalati alle persone competenti e/o al produttore. La macchina non deve essere montata prima di aver risolto ogni dubbio e/o problema.

L'installazione deve essere in ogni caso effettuata rispettando le normative. Deve essere presente un'adeguata messa a terra dell'impianto elettrico e un dispositivo salvavita adeguato.

L'installazione deve essere eseguita solamente da personale tecnico autorizzato e qualificato per le singole operazioni di montaggio / installazione.

Non installare e/o usare componenti danneggiati. Richiederne preventivamente la sostituzione.

Assicurarsi che l'impianto elettrico sia adeguato per le necessità della macchina da installare.

La macchina deve essere alimentata esclusivamente con acqua fresca e potabile di durezza fra 4 e 7°F. Depositi minerali ("calcare") o d'altro genere danneggeranno il prodotto e possono causare danni a persone e/o cose.

Il piano d'appoggio della macchina deve essere stabile ed in piano. L'altezza minima deve essere di 105 cm.

L'installazione di un dispositivo salvavita è essenziale.

La corretta messa a terra, in pieno rispetto della normativa vigente, è assolutamente necessaria per la sicura e corretta installazione della macchina.

Messa in servizio

1. Riempire il serbatoio posto sotto il piano scaldavivande della macchina da caffè " Ambra ".
2. Accendere l'interruttore accensione spegnimento della macchina . La macchina inizierà la fase di riempimento della caldaia, se è la prima volta che la macchina viene messa in funzione è necessario riabboccare il serbatoio una volta che il carico caldaia è terminato.
3. Al termine del carico caldaia, attendere finché la pressione in caldaia ha raggiunto all'incirca 0,9 bar.
4. Aprire uno dei rubinetti vapore per 2 secondi e rilasciare del vapore. Quindi richiuderlo.
5. Attendere finché il manometro caldaia indica di nuovo un valore di ca. 0,9 bar.

Erogazione caffè, acqua calda e vapore

Erogazione del caffè

Posizionato sotto al gruppo di erogazione la monopola portafiltro con la dose di caffè macinato desiderata o, con l'apposito filtro, la cialda di caffè in carta; abbassare la leva per iniziare l'erogazione di caffè. Tale erogazione avviene in modo semiautomatico, pertanto riportare la leva nella sua posizione iniziale per terminare l'erogazione di caffè.

Erogazione dell'acqua calda

Girare la manopola in senso antiorario per aprire il rubinetto dell'acqua calda (rif. Pag 8 - figura A - posizione n°2)
chiudere il rubinetto girando la manopola in senso orario
Prestare attenzione a pericolosi spruzzi d'acqua calda.

Erogazione di vapore

Aprire con prudenza il rubinetto vapore (rif. Pag 8 - figura A - posizione n°1).
Appena terminata l'erogazione, chiudere il rubinetto vapore.
Prestare attenzione a pericolosi spruzzi di vapore.

Pulizia e manutenzione ordinaria

A macchina accesa:

Pulizia del gruppo:

1. Posizionare il filtro cieco nel portafiltro. Inserire una quantità adeguata (vedere istruzioni del produttore di detergente speciale per macchine da caffè nel filtro cieco).
2. Inserire il portafiltro nel gruppo.
3. Azionare la leva del gruppo. Dopo 10 secondi riportare in posizione iniziale la leva. Attendere 30 secondi.
4. Alzare nuovamente la leva per 10 secondi.
5. Terminare l'erogazione ed estrarre il portafiltro.
6. Azionare di nuovo la leva del gruppo e lasciare correre l'acqua per ca. 10 secondi.

A macchina spenta e fredda:

Pulizia filtri e portafiltri

1. Rimuovere il portafiltro e pulire doccetta e guarnizioni sottocoppa con una spazzola non metallica ed usata solamente per questo scopo (contatto con alimenti). Attenzione: non toccare il gruppo è estremamente caldo.
2. Porre i filtri (estratti dal portafiltro) ed i portafiltri in un bagno (soluzione liquida) a base di detergente specifico per macchine da caffè seguendo le istruzioni del produttore del detergente. Normalmente filtri e portafiltri possono rimanere in questo bagno per tutta la notte.
3. Ricordarsi di sciacquarli accuratamente con acqua potabile fresca e pulita prima di usarli di nuovo.

Pulizia lance vapore e acqua calda

Deve essere fatta con un panno morbido inumidito e pulito, usato solamente per questo scopo (contatto con alimentari).

E' in ogni caso buona norma pulire con questo panno le lance vapore dopo ogni uso prestando attenzione a non toccare le lance (bollenti dopo l'uso) con parti non protette del corpo per evitare gravi ustioni.

Pulizia delle griglie e della bacinella sottotazza

Estrarre queste parti dalla propria sede e pulirli accuratamente con acqua tiepida. Attenzione a non farsi male con le estremità della griglia o con parti eventualmente taglienti della bacinella sottotazza.

Pulizia della carrozzeria

Usare un panno morbido, pulito ed umido. Non usare detergenti!

Smontaggio, rimessaggio e smantellamento della macchina

Tutte le operazioni di smontaggio ed eventuale smantellamento della macchina devono essere effettuati da personale tecnico qualificato ed autorizzato.

Dichiarazione di conformità CE

Si dichiara che le macchine della serie AMBRA sono state costruite nel rispetto delle seguenti normative:

DIR. 89/336

EN 55014-1
EN 61000-3-2 (1995)
EN 61000-3-3 (1995)
EN 55014-2

DIR. 73/23

EN 60335-1
EN 60335-2-75

DIR. 89/392

EN 292/1
EN 292/2



AMBRA

Espresso Coffee Machines User Manual

Summary

Description	Page
General data	14
Introduction	15
Important safeguards	16
Instructions for use	17
Description	18
External components description	19
Some information on installation	20
Start up	21
Function	22
Turning off the machine after work	23
Cleaning and maintenance	24
How to disassemble and recycle the machine	25

General data

GIME S.p.A.
Via Cerca 24
20090 Caleppio di Settala (Mi)
Italy
Tel. + 39 02 953 070 50
Fax + 39 02 953 071 41
Email info@gimeonline.it

Series: **AMBRA**

Models: **AMBRA BLACK** (Espresso Coffee Machines with 1 brewing head “group”)
AMBRA INOX (Espresso Coffee Machines with 1 brewing head “group”)

Technical data:

Voltage: *Please refer to machine’s data plate*

Rated power: *Please check with machine data plate*

Boiler capacity: 3.5 litres

Year manufactured: Since 2008

Introduction

Please read this technical handbook carefully since it provides important information on the correct installation, use and maintenance.

Keep this handbook in a safe place for further consultation.

The manufacturer is not responsible for any damage caused by incorrect or unreasonable use and maintenance.

The manufacturer accepts no responsibility for damage to persons or objects caused by incorrect installation.

The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine or the packaging concerning installation and function.

This handbook is an essential part of the machine.

For further information or additional handbooks, please contact your distributor or the manufacturer.

This handbook reflects the current manufacturing requirements and is subject to change according to future modifications.

The manufacturer is free to modify this manual without updating previous editions except in exceptional cases.

This machine is to be operated according to the instructions supplied in the handbook by a responsible and trained adult operator, authorized installation and/or service technician.

This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

Important Safeguards

Read and understand all instructions. These instructions provide important information on the correct installation, use and maintenance of your GIME coffee machine.

If you have questions please contact the manufacturer or the authorized technical service before you install and/or use the machine. Save these instructions.

The information contained in this manual is necessary for the safe installation and operation of your GIME coffee machine. It should be retained in a safe place for future reference. Copies are available from your local GIME dealer. The instructions in this handbook are in no way a substitute for the safety instructions and technical data on the machine or the packaging concerning installation and function.

Your machine should only be operated in accordance with instructions contained in this manual and verbal instructions and training provided by an authorised GIME dealer.

This handbook is an essential part of the machine.

The appliance is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel. Only fully trained professional persons should operate this equipment.

Do not touch hot surfaces as steam and hot water wands and the metal parts of coffee brewing group. Attention: never hold your hands under the coffee brewing group and the steam and hot water wands. Hot drinks, hot steam and hot water are dispensed. Danger! Please note that during automatic cleaning cycles also the coffee brewing group dispenses hot water. Also the cups tray can become very hot!

To protect against electric shock do not immerse any part of the machine, as well as cord and plugs in water or other liquid. Do never allow liquids getting into or on the machine.

Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Unplug from outlet when machine is unattended, not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts.

Never allow any contact of machine's internal and external parts with any kind of liquids (i.e. cleaning products etc.).

Unplug from water mains when unattended, not in use and before cleaning.

Do not operate any appliance with a damaged cord, plugs, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do always contact the authorised technical service.

The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

Do not use outdoors.

Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

To disconnect the plug from the wall outlet, turn any control to "off", then remove plug.

Do not use appliance for other than intended use, which is preparation of coffee, dispensing of hot water and steam.

The information contained in this manual relating to installation and operation is not a substitute for safety instructions and technical data affixed to the machine and/or its packaging.

The manual provides information that is current at the time of publication. The information is subject to amendment or alteration without notice.

Installation and maintenance should only be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.

The manufacturer accepts no liability for injury and damage to person, persons or property caused by incorrect installation, misuse, and operator negligence, neglect of the machine or any other circumstances beyond its control.

The machine should not be operated with temperatures under 8°C (46°F) and over 44 °C (110 °F).

Height of the support on which the machine is to be installed: this height has to be at least of 105 cm.

The machine must be used exclusively with clean fresh drinking water.



Instruction for use

This machine is designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot drinks. All other uses are incorrect and, therefore, dangerous.

This machine is designed for professional use only.

The machine's components are made of non-toxic and long lasting parts, which are easily accessed for cleaning and maintenance.

The machine must be operated by a professionally trained adult and should not be used by minors or other non-trained individuals.

The user must respect the safety regulations at the point of installation.

To ensure efficient and correct operation it is essential to follow the manufacturer's instructions concerning the periodic maintenance carried out by GIME authorized technician.

The installation technician, the user and the person in charge of maintenance are obligated to inform the manufacturer of any defects or damages which could affect the safety of the original installation.

The installation technician must check the surrounding area to ensure safe and hygienic uses are guaranteed.

The machine component's manufacturers are responsible for the parts supplied by them. The customer is responsible for the personal use of the equipment.

Do not expose the machine to elements as sun, rain etc.

When the machine is idle and not in use for an extended period of time, it should be emptied completely and stored in an area with temperature above 4°C or 39 °F. This eliminates any possible damage to pipes and boiler.

All maintenance must be carried out exclusively by GIME authorized technicians and all spare parts must be original GIME parts.

Before carrying out any maintenance operations disconnect the machine from the mains.

Never pull the electrical supply cable.

Unplug the machine or turn off the main switch before cleaning the machines interior.

Never use detergents of any kind.

To reduce the risk of electrical shock, avoid operating the machine with wet hands or feet and do not operate the machine with bare feet. The machine has to be installed with an efficient ground system; the manufacturer recommends a wooden platform on which the operator can stand.

Never touch coffee groups, spouts, steam and hot water pipes. They are hot and could cause burns.

Never operate the machine without water.

The machine must operate only with drinking water.

Description

The main machine components of the AMBRA series machines are the following:

Boiler: Contains hot water (not for coffee brewing; please see “heat exchangers” here below) and steam.

Group (“coffee brewing heads”): This is the component where the filter holder is inserted. The pressurized hot water enters in the group, where the processes of the coffee take place.

Heat exchangers: The machine comes with one heat exchanger for each coffee brewing group. The heat exchanger is fitted into boiler and its purpose is to heat up the fresh water coming from the mains to the correct temperature. This fresh water is used to brew the coffee.

Heating source: An electric heater warms the water in the boiler.

Vibration pump (built into the machine): This component is to increase the water pressure of the mains to the correct water pressure for espresso coffee preparation.

Steam valves and wands: These components deliver hot steam for milk frothing and water heating.

Hot water valve and wand: This delivers hot water.

Control devices:

Pressure gauge: Indicates the boiler pressure. **The correct boiler pressure is around 0,9 – 1,1 bar.**

Pressure switch: This is used for pressure control and controls the heat sources.

Automatic Boiler Water Level control:
This is used for the electronic level control of the water inside the boiler.

Safety devices:

Security valve, pressure boiler maximal 1,4 bar.

The heating element is protected by a thermo switch, which cuts off the electrical feeding of the heating element when the boiler temperature has reached 130 °C.

Tank level control. When the water level in the tank is not enough to make espresso coffee, or to maintain the water level in the boiler, the machine cuts off the electrical feeding of the heating element and you can not make a coffee.

The red lamp swicht off and an acustic alarm begins. Refill the water level in the tank and the machine will set up the normal function.

Description of external components

Fig. A



- 1 Steam valve **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- 2 Hot water valve **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- 3 Pressure gauge boiler
- 4 Cups tray **Caution: Can become very hot.**
- 5 Tank level control (red lamp)
- 6 "Machine on" (green lamp)
- 7 On / Off switch
- 8 Group, coffee brewing head. **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- 9 Filter holder. **Caution: This component can become extremely hot and cause burns**
- 10 Drip tray

Some information on installation

Installation and maintenance must only be carried out by technicians and service providers authorised by the manufacturer.

The manufacturer has tried to foresee all possible safety devices to ensure the safety of the users. Anyhow different conditions of installation or of equipment moving can cause situations which cannot be controlled or foreseen. Therefore it's absolutely necessary to evaluate all remaining risks and to care about the following suggestions:

Do not leave such packing items as plastic bags, styrofoam, nails, etc. around because children or other people could get hurt or damaged.

Any defect or discrepancy has to be notified immediately to the authorised persons for installation and maintenance.

This machine is safe only when it has been correctly connected to an efficient earthing system, implemented in accordance with the current safety regulations.

All electrical connections have to be effected exclusively by authorised and qualified technicians.

Any improper cable connection is forbidden.

Check the integrity of all components and do not install defective or damaged parts. Ask for substitution.

Check that capacity of the electrical system is sufficient for the maximum rated power shown on the rating plate of the machine.

The customer has to protect the electrical feeding of the machine by means of a safety switch system.

The machine has to operate with soft water. The water hardness being between:

- 50 to 100 American degrees
- 7 to 14 German degrees
- to 8 French degrees

Building up of scale will seriously damage the equipment and can also cause injury!

The instruction for installation of class I appliances of the professional type which are intended to be permanently connected to fixed wiring, the leakage current of which may exceed 10mA, states that the installation of a residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30mA is advisable.

Means for disconnection with contact separation in **all active** (phase) conductors. The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring according to the wiring rules

Height of the support on which the machine is to be installed: this height has to be at least of 105 cm.

This equipment is to be installed to comply with the applicable Federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.

Start up

Please follow the following steps:

1. Load the tank with potable water.
2. Switch on the machine. The first time that you switch on the machine, when the boiler load finishes, you have to refill the tank.
3. When the boiler is filled wait until the boiler pressure reaches its working pressure (approx. 0,9 bar).
4. Now open the steam valve for a few seconds and close it again. This important operation, which has to be done whenever the machine is turned on and has reached the working pressure of app. 1 bar, will avoid any milk resuction into the boiler which will reflect to relevant service cost for boiler cleaning.
5. Wait till the boiler pressure has reached again app. 0,9 bar of pressure.
6. Now the machine is ready to operate.

Function

Dispensing coffee

Use the:

One spout filter holder with the small filter basket to prepare one cup of coffee. Fill app.6-7 grams of ground espresso coffee in the one-cup metal filter basket and press it lightly.

Two spouts filter holder with the taller filter basket to prepare two cups of coffee. Fill app.12-14 grams of ground espresso coffee in the metal filter basket and press it lightly.

To commence coffee production, tighten the filter holder (with the metal filter basket in it) firmly inside the coffee brewing group. Put one or two cups under the spout (s) of the filter holder.

Now you're ready to start preparing coffee.

Set down the group lever to start and set up the group lever to stop dispensing of coffee.

Dispensing hot water

Caution: hot water wands become extremely hot and can cause burns.

Turn the hot water handle (fig. A, n°2) to dispense hot water.

Dispensing steam (for milk frothing etc.)

Turn the steam handle (fig. A, n°1) to dispense hot steam

Clean the steam wands / end nozzles right after use with a damp clean cloth.

Caution: steam wands become extremely hot and can cause burns!

Maintenance

Daily cleaning of the equipment

The manufacturer recommends the following at the end of each working day.

- Clean showers, group gaskets, group flange with a brush.
- Wash filters and filter handles in warm water adding a special detergent product (for use with coffee machines).
- Back flushing: Put the blind filter firmly inside the filter holder (removing the filter which might be in the filter holder). Pour 1 spoon of special coffee machine food quality detergent inside the blind filter and insert the filter holder firmly inside the coffee brewing head. Set down the group lever. Set up it after 10 seconds. Wait another 10 seconds and press set down the lever again. After 10 seconds set up again. Repeat these operations for 3 times. When you're done, make sure the lever is set up, and remove the filter holder and rinse water on top of the blind filter inside the filter holder. This is to remove residuals of the cleaning product. Now insert the filter holder with the blind filter inside again firmly into the group. Set down the lever and let the system rinse for 20 seconds. Set up the lever again to terminate the back flushing / rinsing operation. Take the filter holder out of the group and remove the blind filter. Do not leave the filter holders inside the group when machine isn't used over night. This will increase the lifetime of the group gaskets.
- Clean the cups tray and grid without removing the tray from the machine.
- Clean the hot steam wand and spout accurately with a clean non-abrasive damp cloth after each single use without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.

Caution: Hot surfaces.

- When necessary clean the metal parts of the bodywork carefully with a clean non abrasive cloth without touching it directly with any part of the body to avoid injury or damage due to the hot surface of the spouts.

Caution: Hot surfaces.

Turn the machine off prior to proceed to the following operations:

- Clean the drip tray and grid.
- Clean the plastic recipient located in the part under the drip tray. Use a spoon for this purpose.
- Clean the bodywork with a non-abrasive damp cloth.
Never use aggressive products or alcohol.

How to disassemble the machine

The machine must be dismantled by an authorized technician.

Disconnect the machine from the water and the electrical mains.
Completely drain the machine.

Store the machine in a location, which is inaccessible to minors.

CE – Conformity (for European Community countries)

This is to confirm that the AMBRA series of espresso machines has been manufactured according to the following standards:

DIR. 89/336

EN 55014-1
EN 61000-3-2 (1995)
EN 61000-3-3 (1995)
EN 55014-2

DIR. 73/23

EN 60335-1
EN 60335-2-75

DIR. 89/392

EN 292/1
EN 292/2