

# USER MANUAL



Ruby  
PRO



Ruby

**ATENCIÓN:** MÁQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**ATTENTION:** MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY

**ATTENZIONE:** MACCHINA PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

**ACHTUNG:** NUR FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG GEEIGNET

**ATENÇÃO:** MÁQUINA PARA USO EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL

**ATTENTION :** MACHINE À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**MANUALE DI ISTRUZIONI**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**MODE D'EMPLOI**

ES

GB

IT

DE

PT

FR




# GAGGIA



<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>4</b>
1.1 Símbolos	4
1.2 Indicaciones de seguridad	4-5
<b>2. Descripción general Ruby</b>	<b>6</b>
2.1 Vista general	6
2.2 Teclas selección de producto	6
<b>3. Descripción general Ruby Pro</b>	<b>7</b>
3.1 Vista general	7
3.2 Teclas selección de producto	7
<b>4. Instalación y puesta en marcha</b>	<b>8</b>
4.1 Antes de la Instalación	8
4.2 Instalación	8
4.2.1 Modelos con alimentación agua de red	9
4.2.2 Modelos con alimentación agua depósito	10
4.3 Programación de dosis	11
<b>5. Limpieza y cuidados diarios</b>	<b>11</b>
5.1 Limpieza exterior	11
5.2 Limpieza de grupo	11
5.3 Cuidados diarios	11
<b>6. Selección modo iluminación de las teclas</b>	<b>12</b>
6.1 Modos de iluminación	12
6.2 Procedimiento para cambiar el modo de iluminación	12
<b>7. Señales de aviso</b>	<b>12</b>
<b>8. Incidencias y posibles causas</b>	<b>13</b>
<b>9. Condiciones de garantía</b>	<b>13</b>
<b>10. Información de contacto</b>	<b>13</b>

# 1. Indicaciones de seguridad

## 1.1 Símbolos


	<b>ADVERTENCIA</b> Puede causar daños.
	<b>INFORMACION</b> Información que es importante o útil.
	<b>PELIGRO RIESGO ELECTRICO</b> Puede causar daños.

Rogamos se asegure de leer atentamente estas instrucciones de servicio antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario.

La utilización inadecuada de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li></ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.</li></ul>
<b>Almacenaje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.</li><li>En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina.</li><li>En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.</li></ul>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente.</li><li>Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior a 1° entre cualquiera de sus ejes.</li></ul>
<b>Conexión eléctrica</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características de la máquina. La placa de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.</li></ul> <div data-bbox="481 1563 900 1715"><p>QUALITY ESPRESSO, S.A. n. registro: A/PF-20/44289-D</p><p>CE</p><p>Modelo: QUALITY</p><p>modelo: HQ1006 ref.: QUALITY VISOR JG SILICE n. serie: 0110066 referencia/fecha fact.: 21/05/18</p><p>potencia: 1400W</p><p>presión agua alimentación: máx. 0.5 MPa - mín. 0.2 bar</p><p>g. diseño: 0.18 MPa ref.: 5.1</p><p>registro instalador: _____ fecha instalación: _____</p><p>instalador: _____</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omnipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.</li><li>La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. La empresa declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.</li><li>No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.</li></ul>

## Manipulación



- Cualquier manipulación interna de la máquina, excepto las que específicamente se describen en este manual acerca de los procesos de limpieza, tiene que ser hecho por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.  
El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de esas obligaciones, así como las debidas a un uso incorrecto o inadecuado de la máquina.
- Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de conexión, serán reemplazados sólo por recambios originales, que puede suministrar el servicio técnico autorizado o el fabricante.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la máquina sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.



## Consejos importantes

- Instalar la máquina sobre una base sólida



- La máquina será utilizada exclusivamente por adultos. Los niños no reconocen los peligros ligados a las máquinas, por lo que deben mantenerse alejados de ellas e impedir que las puedan manipular. Las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o el personal sin experiencia, no deben utilizar esta máquina sin la supervisión de personal cualificado para tal fin.

- No utilice la máquina al aire libre, a menos que esté protegida de elementos externos (aire, lluvia, niebla, etc.)



- El equipo no debe exponerse a chorros de agua o vapor.

- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.

- La máquina no se utilizará para servir otros productos que no sean los descritos en este manual.



- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.

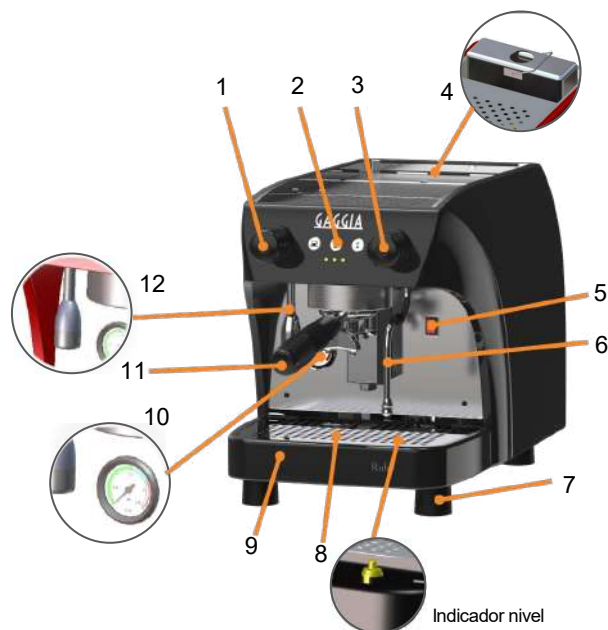


- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños a la máquina o al personal que la manipula.

## 2. Descripción general Ruby

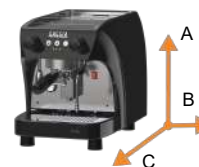
# Ruby

### 2.1 Vista general



Alimentación Agua	Depósito
Potencia	1.500 W
Capacidad caldera	1.5 L
Capacidad deposito	3 L
Presión bomba	18 bar

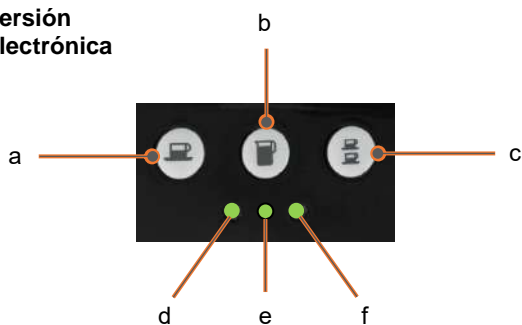
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



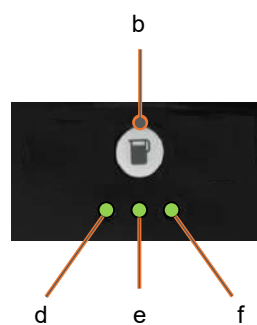
- |                                  |                         |                                |
|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 1 - Mando Agua caliente          | 5 - Interruptor general | 9 - Bandeja de desagüe         |
| 2 - Teclas selección de producto | 6 - Lanza de vapor      | 10 - Manómetro presión caldera |
| 3 - Mando vapor                  | 7 - Pies de apoyo       | 11 - Porta filtros             |
| 4 - Deposito agua                | 8 - Bandeja de trabajo  | 12 - Salida agua caliente      |

### 2.2 Teclas selección de producto

**Versión Electrónica**



**Versión Semiautomática**



- a** - Servicio un café  
**b** - Servicio de café continuo  
**c** - Servicio de dos cafés

- d** - Indicador de nivel (Calderín)  
**e** - Indicador de nivel (Depósito)  
**f** - Indicador calentamiento

### 3. Descripción general Ruby Pro

Ruby  
PRO

#### 3.1 Vista general

Alimentación Agua:	Según modelo con depósito o red
Presión, bomba:	Bomba vibr. 18 bar (mod. dep.) Bomba Rot. 8-9 bar (mod. red)
Potencia:	2500 W (230 V) 1500 W (115 V)
Cap. caldera:	5 L
Cap. deposito:	3 L (mod. dep.)

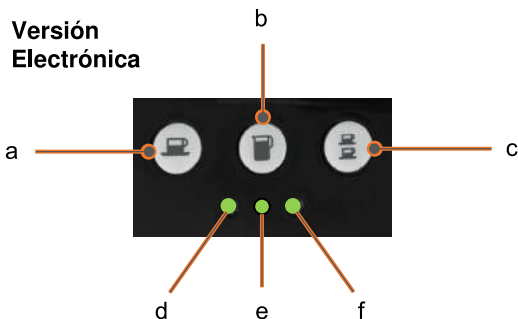
A = 367 mm
B = 427 mm
C = 511 mm

- |  |                                |                                       |
|--|--------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> - Mando Agua caliente           | <b>5</b> - Interruptor general | <b>9</b> - Bandeja de desagüe         |
| <b>2</b> - Teclas selección de producto  | <b>6</b> - Lanza de vapor      | <b>10</b> - Manómetro presión caldera |
| <b>3</b> - Mando vapor                   | <b>7</b> - Pies de apoyo       | <b>11</b> - Porta filtros             |
| <b>4</b> - Deposito agua (según versión) | <b>8</b> - Bandeja de trabajo  | <b>12</b> - Salida agua caliente      |

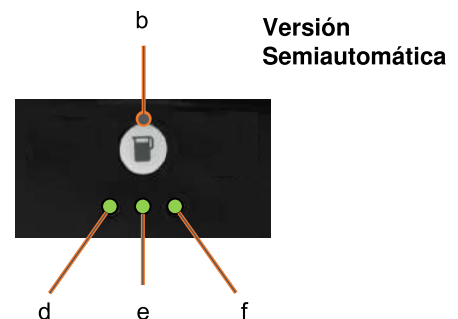
#### 3.2 Teclas selección de producto



Las máquinas electrónicas y semiautomáticas, que no tienen depósito de agua y van conectadas a la red de agua, sólo tienen dos leds de indicación



- a** - Servicio un café  
**b** - Servicio de café continuo  
**c** - Servicio de dos cafés



- d** - Indicador de nivel (Caldera)  
**e** - Indicador de nivel (Versión con depósito)  
**f** - Indicador calentamiento

ES

## 4. Instalación y puesta en marcha

### 4.1 Antes de la instalación

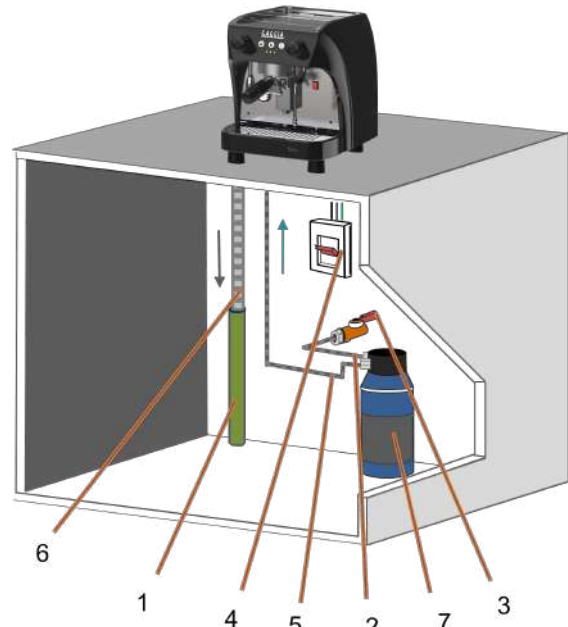
#### • Modelos con alimentación hidráulica de red



Los Modelos con bomba vibratoria Incluyen en la dotación, adicionalmente a los otros modelos, un Reductor de presión y un manómetro para poder ajustar la presión de red a 1 bar de presión.

#### Verificar antes de la instalación:

1. Tubo para desagüe con diámetro interior no inferior a 35 mm.
2. Tubo alimentación hidráulico de red a descalcificador.
3. Grifo de paso con salida 3/8" G.
4. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
5. Tubo alimentación hidráulico de descalcificador a máquina (se suministra con la máquina).
6. Tubo de desagüe.
7. Descalcificador.



#### • Modelos con alimentación hidráulica de Depósito

#### Verificar antes de la instalación:

1. Base de enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.



### 4.2 Instalación

Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.

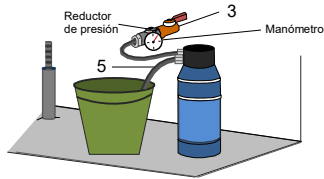




## 4.2.1 Modelos con alimentación agua de red

- 1 -En las versiones con bomba vibratoria conectar el reductor de presión (Suministrado) al grifo de paso y ajustar la presión de red a 1bar con ayuda del manómetro de presión suministrado. Ajustada la presión, quitar el manómetro y volver a conectar el tapón en el reductor. Conectar el descalcificador a la red, dejando que fluya el agua con el fin de limpiarlo.

-En las versiones con bomba volumétrica, conectar el descalcificador a la red hidráulica y dejar que fluya el agua con el fin de limpiarlo.

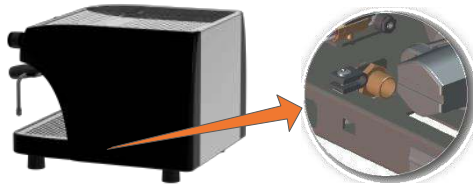


- 2 Colocar la máquina sobre el banco de trabajo y efectuar la conexión hidráulica de la salida del descalcificador (5) a la conexión de entrada de la máquina. Abrir el grifo de paso (3) y comprobar que la conexión no tiene pérdidas de agua.



- i** En las versiones con bomba volumétrica verificar con un manómetro que la presión de la red no supera los 5 bares de presión, en caso contrario, se recomienda instalar un reductor de presión antes del descalcificador.

- 3 Conectar el tubo de desagüe en la máquina



Quitar la bandeja de desagüe para facilitar el trabajo y pasar el tubo de desagüe por la apertura de la base de la máquina y conectar el tubo en el racor de la figura, finalmente llevar el otro extremo del tubo al desagüe.

- i** Es importante que el tubo de desagüe esté completamente recto y no quede colgando, para facilitar un buen drenaje.

- 4 Conectar la clavija de la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.



- i** No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación.

El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

- 5 Pulsar el interruptor general. Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.



- i** Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera en 4 minutos, en las máquinas electrónicas los leds de las teclas de un café y dos cafés junto con el led indicador de nivel permanecerán parpadeando. En las máquinas semiautomáticas sólo parpadeará el led indicador de nivel. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.

- 6 Colocar el porta filtros en el grupo de erogación y Pulsar la tecla de continuo para purgar el grupo, dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar aproximadamente 12 minutos hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro indica una presión de 1bar.

- 7 Mientras la máquina se calienta, proceder a la instalación del molino, ajuste del punto de molido y dosificación.

- 8 Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo y hayamos ajustado el punto de molido procederemos a programar la dosis de café (ver apartado 4.3, pg. 9)

## 4.2.2 Modelos con alimentación agua de depósito

- 1 Colocar la máquina en el banco de trabajo, abrir la tapa superior para acceder al depósito de agua. Llenarlo con agua sin sacarlo de su alojamiento y asegurarse que los tubos de aspiración y retorno permanecen en el fondo del mismo, finalmente volver a cerrar la tapa.



**i** Se recomienda utilizar agua con una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima de café e infusiones.

- 2 Los modelos con depósito de agua, desaguan el agua residual en la bandeja de desagüe sin conexión exterior a un desagüe general. Por lo que incorporan un indicador de nivel.



**i** Verificar el indicador de nivel, y vaciar la bandeja si es necesario.

- 3 Conectar la clavija de la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.



**i** No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación.

*El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.*

- 4 Pulsar el interruptor general.  
Al inicio la centralita detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado, en la primera instalación será necesario llenar varias veces el depósito de agua para llenar la caldera. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.



**i** Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera en 4 minutos, en las máquinas electrónicas los leds de las teclas de un café y dos cafés junto con el led indicador de nivel permanecerán parpadeando. En las máquinas semiautomáticas sólo parpadeará el led indicador de nivel. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.

- 5 Colocar el porta filtros en el grupo de erogación y Pulsar la tecla de continuo para purgar el grupo, dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar aproximadamente 9 minutos hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, cuando el manómetro de presión de vapor de la caldera señalice 1bar.
- 6 Mientras la máquina se calienta, proceder a la instalación del molino, ajuste del punto de molido y dosificación.
- 7 Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo y hayamos ajustado el punto de molido procederemos a programar la dosis de café ver apartado 4.3, pg. 9)

**i** Las versiones **con depósito** disponen del sistema "Espresso Priority System", que permite la elaboración de cafés a una temperatura óptima y prioriza la elaboración de café ante otras funciones de la máquina.

## 4.3 Programación de dosis

- **Maquinas electrónicas:** podemos ajustar las dosis de café en las teclas de un café y dos cafés.
- **Maquinas semiautomáticas:** no permite la programación de dosis.

**1 Entrar en Modo programación:**

- Con la máquina apagada, mantener pulsado la tecla de café continuo, encender la máquina y esperar más de 4 s. con el continuo pulsado hasta que las luces de las teclas de selección se apaguen. Sólo son programables las teclas de un café y la tecla de dos cafés.

**Programar las dosis**

- Poner la dosis de café molido o la cápsula según modelos en el porta filtros de uno o dos cafés e insertarlo en el grupo.
- Pulsar la tecla a programar durante más de 3 s. hasta que el café empiece a salir, cuando se haya obtenido la cantidad de café deseada, volver a pulsar la misma tecla.
- Para salir del modo programación es necesario apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

i

**Alarma de contador volumétrico**

*Si estamos programando las dosis de café para un café y dos cafés y transcurren más de 15 s. sin detectar los impulsos del contador, se activará la alarma de contador volumétrico y comenzaran a parpadear las teclas de un café y de dos cafés. Para eliminar el parpadeo pulsar cualquiera de las teclas, volviendo de este modo al estado de programación. Si después de hacer un nuevo intento sigue apareciendo la alarma llamar al servicio técnico.*

## 5. Limpieza y cuidados diarios

- Es una obligación diaria mantener la máquina en óptimas condiciones de limpieza, para garantizar la higiene necesaria y una buena calidad del producto final, así como una mayor vida útil de la máquina.

5.1 Limpieza externa	5.2 Limpieza del Grupo
<p>No utilizar ningún producto químico ni abrasivo para la limpieza de la máquina, usar únicamente un paño de algodón humedecido con agua. Ponga especial cuidado en el teclado y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida agua caliente, grupo y porta-filtros.</p>	<p>Limpia diariamente el grupo de café para mantener una óptima calidad de café. Para limpiar el grupo de café seguir las siguientes instrucciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner el filtro ciego en el porta-filtros.</li> <li>2. Insertar el porta-filtros en el Grupo</li> <li>3. Pulsar la tecla de café continuo y esperar 10 s.</li> <li>4. Volver a pulsar la tecla de continuo para detener y esperar 10 s.</li> </ol> <p>Repetir este proceso 15 veces, hasta que el agua salga limpia por la descarga.</p>

ES

## 5.3 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada	Al finalizar la jornada
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Accionar el grupo durante 20sg. para desaguar el agua retenida en el circuito. Si la máquina ha estado un largo periodo sin hacer café, en modelos con depósito, pulsar el continuo hasta que el tubo térmico se llene y salga agua por el grupo.</li> <li>2. Comprobar que el agua sale por la ducha formando un solo chorro y de forma continua, sino es así, hacer una limpieza con el filtro ciego. Substituir junta y ducha si el problema persiste.</li> <li>3. Eliminar del dosificador, los restos de café molido del día anterior.</li> <li>4. Verificar que la dosis de café y el punto de molienda son los adecuados.</li> <li>5. Hacer un café y comprobar que sale correctamente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Limitar la cantidad de café a moler, al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro se debe desechar.</li> <li>2. Limpieza del grupo (ducha y descarga) con ayuda del filtro ciego.</li> <li>3. Limpiar el filtro y el porta-filtros con agua caliente, verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta-filtros en el grupo sin tensionar.</li> <li>4. Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.</li> <li>5. Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.</li> </ol>

**Consejos Prácticos**

i

¡Atención! Con el fin de mantener la salubridad del depósito de agua, es imprescindible limpiarlo con una periodicidad mínima de una semana. Para ello se utilizará una solución de agua con bicarbonato sódico, en una proporción de 10 gr. por litro de agua. Agitar enérgicamente la solución dentro del depósito de agua, asegurándose de que no queda ninguna suciedad. En caso de quedar incrustaciones calcáreas utilizar un cepillo largo. Enjuagar con abundante agua limpia. Vacíe el depósito de agua, siempre que la máquina vaya a permanecer parada más de un día.

- No apilar más de tres tazas de altura.
- Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
- Antes de calentar leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.

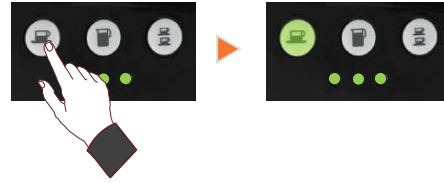
## 6. Selección modo iluminación de las teclas

### 6.1 Modos de iluminación

Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto en las máquinas electrónicas.

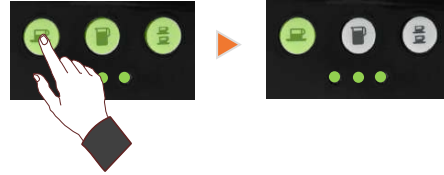
#### a. LED MODO 1

Por defecto todas las teclas permanecen apagadas, cuando pulsamos una tecla, se ilumina la tecla y las demás permanecen apagadas.



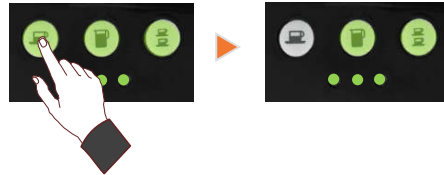
#### b. LED MODO 2

Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta permanece iluminada y las demás se apagan.



#### c. LED MODO 3

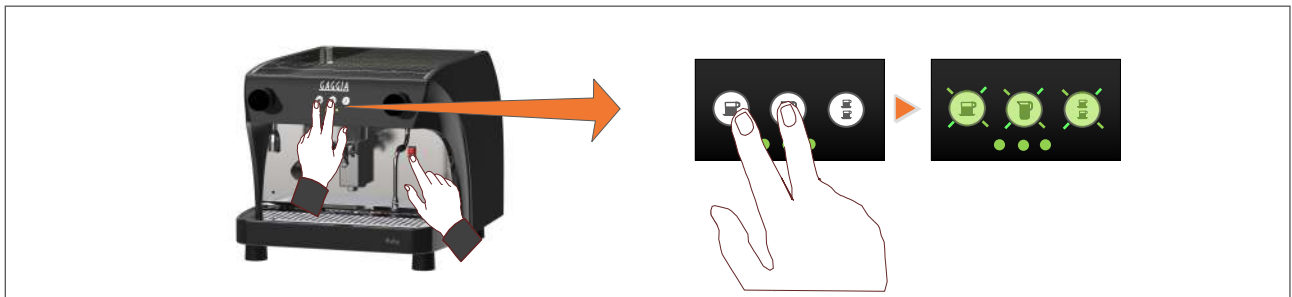
Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



### 6.2 Procedimiento Para cambiar el modo de iluminación

Con la máquina apagada mantener pulsadas simultáneamente las teclas de un café y café continuo. Sin soltar pulsar el interruptor general y esperar que las tres teclas empiecen a parpadear, indicando que se ha entrado en el modo selección de iluminación.

- Pulsar la tecla de un café para seleccionar el "Modo 1".
- Pulsar la tecla de café continuo para seleccionar el "Modo 2".
- Pulsar la tecla de dos cafés para seleccionar el "Modo 3".



## 7. Señales de Aviso

Alarmas

Alarma de contador volumétrico



Electrónica



Semiautomática

Avisos

Cargando el calderín de agua






Falta agua en el depósito



Calentando caldera



## 8. Incidencias y posibles causas

SÍNTOMAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba ruidosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba agarrotada.</li> <li>Falta de agua en la red.</li> <li>Obstrucción en la alimentación de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si el agua tiene partículas en suspensión o es demasiado dura, debe instalarse un filtro descalcificador.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Erogación lenta, café quemado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarado de la bomba rotativa incorrecto. Bomba con tiro reducido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar la presión de la bomba con un manómetro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Erogación lenta.</li> <li>Café quemado y frío.</li> <li>Crema oscura, con tendencia a formar poros.</li> <li>La elaboración de café continuo se corta repentinamente y el led de falta de agua en el depósito parpadea.</li> <li>Parpadeo de las teclas de un café y dos cafés.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Molturación muy fina.</li> <li>Baja presión de la bomba.</li> <li>Filtro sobre el inyector sucio, parcialmente obstruido.</li> <li>Bajo nivel de agua en el depósito.</li> <li>Contador volumétrico no funciona correctamente. Café excesivamente fino o falta de agua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En el caso del parpadeo y para saber si es el café, por falta de agua o por el contador, retirar el porta-filtro y actuar sobre el pulsador de la botonera. Si el parpadeo continúa y ha salido agua, puede deberse al contador volumétrico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Máquinas electrónicas, parpadeo en teclas de un café, dos cafés y el led indicador de nivel.</li> <li>Máquinas semiautomáticas, parpadeo del led indicador de nivel.</li> </ul>   <p>Electrónica                      Semiautomática</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seguridad de nivel ha actuado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar que el grifo general está abierto o hay agua en el depósito (según versión). La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.</li> </ul>

## 9. Condiciones de garantía

Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes de la máquina que por defecto afecten al buen funcionamiento de la misma.

La **GARANTIA** comprende exclusivamente la sustitución gratuita de las piezas con defectos de fabricación. En ningún caso implicará la sustitución de la máquina en su conjunto.

Quedan excluidos de esta garantía los componentes de vidrio, goma, plástico o aquellas piezas eléctricas que, por variaciones en la red, causen desperfectos o afecten al funcionamiento de otros componentes. Así como aquellas que, por el uso normal, sufran desgaste.

Las máquinas que hayan sido manipuladas por personal no autorizado o aquellas en las que se aprecie un uso indebido de las mismas, perderán todas las condiciones de la **GARANTIA**.

Sólo los **SERVICIOS TÉCNICOS**, autorizados, están en condiciones de ofrecer una reparación garantizada con repuestos **ORIGINALES**. Los gastos por desplazamientos, mano de obra y dietas a que hubiera lugar, por la reparación de un producto, correrán a cargo del mismo usuario.



## 10. Información de contacto

### Dirección de contacto

#### Quality Espresso S.A.U

Fabricantes de máquinas de café espresso desde 1952

Motores, 1-9

08040 Barcelona

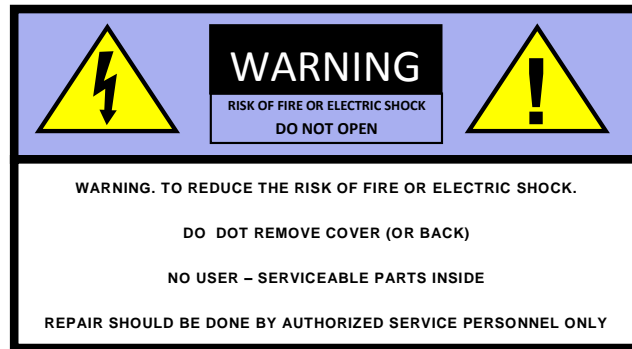
Tel. +93 223 12 00

Export Tel. +34 933 946 305

www.qualityespresso.net

e-mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

ES



*ATTENTION:* MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY




## OPERATING INSTRUCTIONS

GB

<b>1. Safety Indications</b>	<b>16</b>
1.1 Symbols	16
1.2 Safety Indications	16-17
<b>2. General Description of Ruby</b>	<b>18</b>
2.1 General Overview	18
2.2 Product Selection Buttons	18
<b>3. General Description of Ruby Pro</b>	<b>19</b>
3.1 General Overview	19
3.2 Product Selection Keys	19
<b>4. Installation and Start-up</b>	<b>20</b>
4.1 Prior to Installation	20
4.2 Installation	20
4.2.1 Models with connection to mains water supply	21
4.2.2 Models with internal water tank	22
4.3 Dose Programming	23
<b>5. Cleaning and Daily Care</b>	<b>23</b>
5.1 External Cleaning	23
5.2 Group Head Cleaning	23
5.3 Daily Care	23
<b>6. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode</b>	<b>24</b>
6.1 Illumination Modes	24
6.2 Procedure for Changing Illumination Mode	24
<b>7. Warning Signals</b>	<b>24</b>
<b>8. Incidents and Possible Causes</b>	<b>25</b>
<b>9. Guarantee conditions</b>	<b>25</b>
<b>10. Contact Information</b>	<b>25</b>



# 1. Safety Indications

## 1.1 Symbols

	<b>WARNING</b> May cause injuries.
	<b>INFORMATION</b> Important or useful information.
	<b>RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK</b> May cause injuries

We ask you to carefully read this instruction manual before operating your new coffee machine for the first time. Keep these instructions in a safe place where you can consult them when necessary. The inappropriate use of this machine exempts Quality Espresso from any liability.

## 1.2 Safety Indications

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should only be installed by authorized technical personnel. The manufacturer declines any liability for possible injuries caused by inappropriate installation.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The use of gloves and a minimum of two people is recommended to manually move the machine to its installation site.</li> </ul>
<b>Storage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should be stored in areas with a temperature higher than 5° C.</li> <li>In the event of storage or transport of the machine in temperatures lower than 0° C, and in order to prevent freezing, the machine's hydraulic circuit should be emptied first.</li> <li>In the event of freezing, the machine should be placed in an area with a temperature higher than 10° C to wait for unfreezing. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.</li> </ul>
<b>Placement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is recommended that the machine be installed in a spacious area, free of air currents and with a solid base. Avoid installing the machine on a wet or hot surface.</li> <li>Regulate the height of the machine with the support legs. Maximum inclination cannot be greater than 1° between any of its axes.</li> </ul>
<b>Electrical Connection</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that all of the electrical connection characteristics comply with the voltage, frequency and wattage indications described on the machine's specification plate. This plate is located on the chassis under the drainage tray.</li> </ul> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>We consider the machine to be installed correctly when it has been connected to a magneto-thermic omnipolar circuit breaker appropriate to the machine's power, along with a differential that does not exceed a residual current of 30 mA.</li> <li>The machine must be installed in accordance with the current electrical regulations of your area. You must make ensure that the electrical installation is reliably grounded in accordance with the aforementioned regulations. The company declines any liability for possible injuries caused by a defective installation or incorrect ground connection.</li> <li>Extension cords or outlet adapters of any kind should not be used to connect the machine to the power supply. The connection cable should never be rolled up, but instead it should be fully extended to avoid possible overheating.</li> </ul>



## Manipulation



- Any internal manipulation of the machine, except that which is specifically described in this manual regarding cleaning processes, must be performed by an authorized service technician.
- Cleaning and preventive maintenance according to the frequency indicated for the machine or service technician is required. The manufacturer declines any responsibility for possible damage to the machine due to non-compliance with these requirements, as well as damage due to the incorrect or inappropriate use of the machine.
- All machine components, including the connection cable, should only be replaced by original parts supplied by the authorized service technician or the manufacturer.
- Before proceeding with any maintenance operations, disconnect the machine from the electrical supply either through the mains general switch or by disconnecting the power cable.

## Important Safety Precautions



- Install the machine on a solid base.



- The machine should be used exclusively by adults. Children do not recognize the dangers associated with machines, hence it should be kept out of their reach or they should be prevented from using it. People with physical or sensory disabilities or decreased mental capacity, or people without experience should not use this machine without the supervision of staff qualified for that purpose.

- Do not use this machine outdoors unless it is protected from the external elements (wind, rain, fog, etc.)



- The equipment should not be exposed to running water or steam.

- Do not touch the machine with wet, moist or bare feet, or with moist or wet hands.

- The machine cannot be used for products other than those described in this manual.



- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during or after serving a product. Be careful with the containers used to serve the products (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.

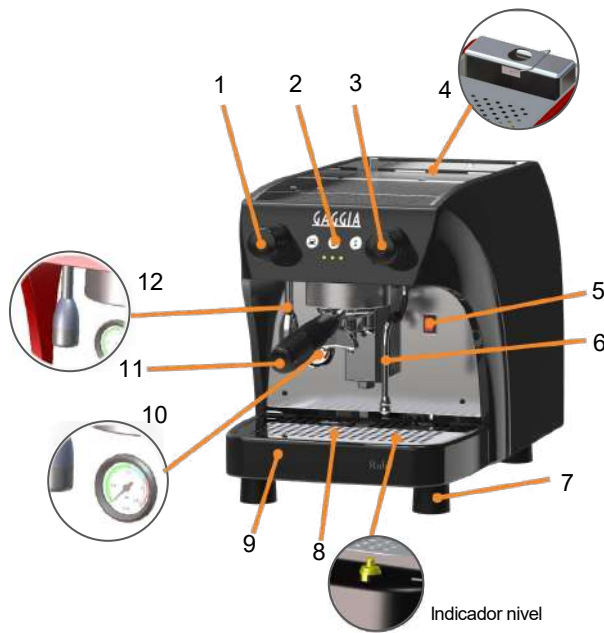


- Do not pour water or insert wet containers into the upper part of the machine. The water may filter through the ventilation orifices and cause damage to the machine or the people using it.

GB

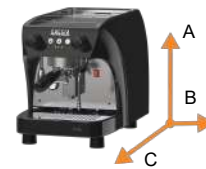
## 2. General Description of Ruby

### 2.1 General Overview



Water Supply	Internal Tank
Element Wattage	1.500 W (230 V)
Boiler Capacity	1.5 L
Tank Capacity	3 L
Water pump	Vibr. Pump 18 bar

A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



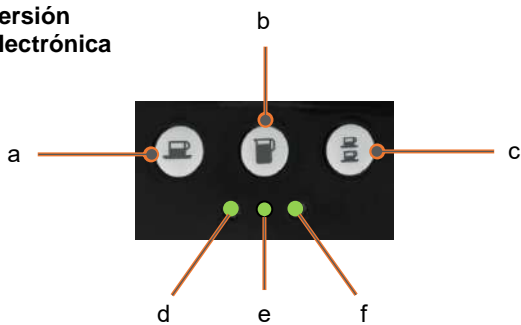
- 1- Hot Water Tap
- 2- Product Selection Buttons
- 3- Steam Tap
- 4 - Water Tank

- 5 - Power Switch
- 6 - Steam Arm
- 7 - Feet
- 8 - Drip Tray

- 9 - Drain Tray
- 10 - Boiler Pressure Gauge
- 11 - Filter Holder
- 12 - Hot Water Outlet

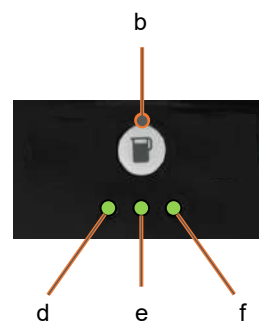
### 2.2 Product Selection Buttons

#### Versión Electrónica



- a - One Coffee
- b - Continuous Coffee
- c - Two Coffees

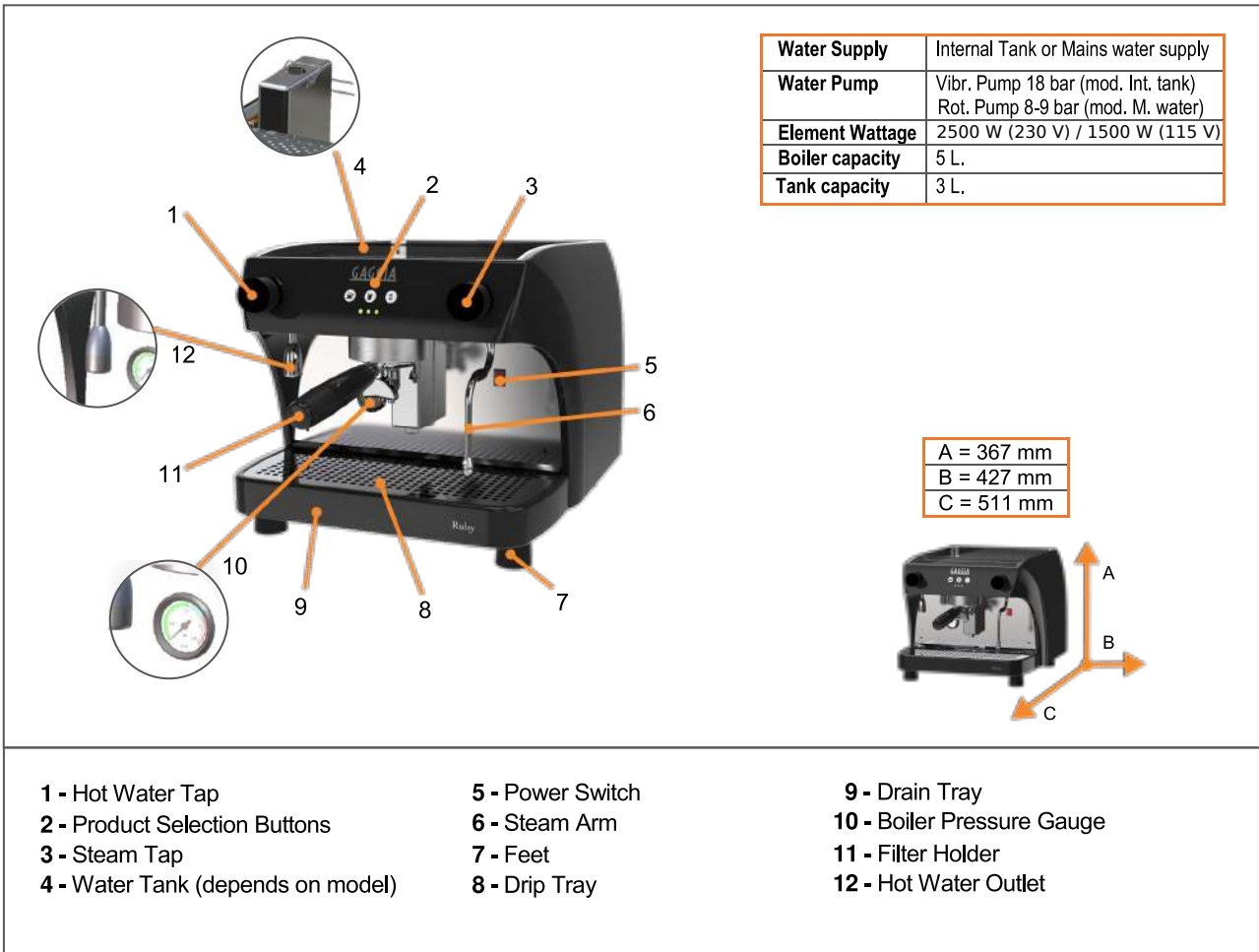
#### Versión Semiautomática



- d - Boiler Water Level Indicator
- e - Tank Water Level Indicator
- f - Heating Element Indicator

### 3. General Description of Ruby Pro

#### 3.1 General Overview




<b>Water Supply</b>	Internal Tank or Mains water supply
<b>Water Pump</b>	Vibr. Pump 18 bar (mod. Int. tank) Rot. Pump 8-9 bar (mod. M. water)
<b>Element Wattage</b>	2500 W (230 V) / 1500 W (115 V)
<b>Boiler capacity</b>	5 L.
<b>Tank capacity</b>	3 L.

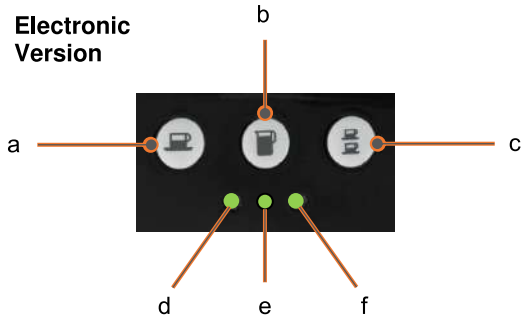
A = 367 mm  
 B = 427 mm  
 C = 511 mm

<b>1 - Hot Water Tap</b>	<b>5 - Power Switch</b>	<b>9 - Drain Tray</b>
<b>2 - Product Selection Buttons</b>	<b>6 - Steam Arm</b>	<b>10 - Boiler Pressure Gauge</b>
<b>3 - Steam Tap</b>	<b>7 - Feet</b>	<b>11 - Filter Holder</b>
<b>4 - Water Tank (depends on model)</b>	<b>8 - Drip Tray</b>	<b>12 - Hot Water Outlet</b>

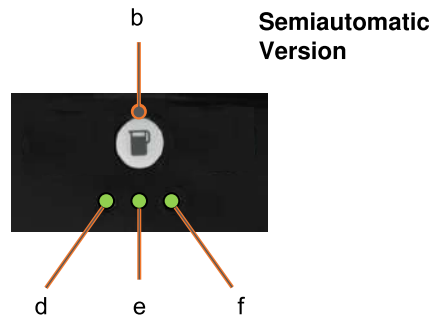
#### 3.2 Product Selection Buttons

 *Electronic and semiautomatic machines that do not have an internal tank and are connected to the mains water supply only have two LED indicators.*

**Electronic Version**



**Semiautomatic Version**



<b>a - One Coffee</b>	<b>d - Boiler Water Level Indicator</b>
<b>b - Continuous Coffee</b>	<b>e - Tank Water Level Indicator</b>
<b>c - Two Coffees</b>	<b>f - Heating Element Indicator</b>

## 4. Installation and Start-Up

### 4.1 Prior to Installation

#### • Models with connection to mains water supply

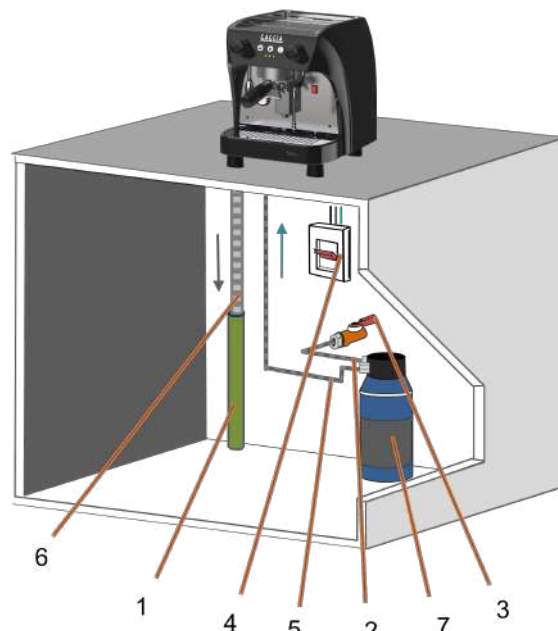


This equipment shall be installed in accordance with local plumbing codes

*Models with vibrating pump include as an accessory a pressure reducer and a pressure gauge to adjust the network pressure to 1 bar.*

#### Verify before Installing:

1. Drainage tube with an interior diameter no less than 35 mm.
2. Mains water network supply tube connected to water softener.
3. Stopcock with 3/8" G exit.
4. Grounded plug protected with a magneto-thermic circuit breaker.
5. Water supply tube (supplied with machine) from water softener.
6. Drain tube
7. Water softener



#### • Models with internal Water Tank

#### Verify before Installing:

1. Grounded plug protected with a magneto-thermic circuit breaker



### 4.2 Installation

Once the machine has been unpacked, the following steps should be performed:

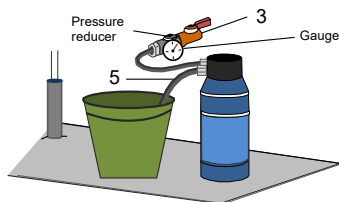
Check that the electricity supply voltage is the same as that listed on the specification plate and in the machine's documentation.



## 4.2.1 Models with connection to mains water supply

- 1** -Versions with vibrating pump: connect the pressure reducer (supplied) to the stopcock and adjust the mains water pressure to 1 bar with the help of the supplied pressure gauge. Once the pressure is adjusted, remove the gauge and replace the cap on the reducer. Connect the softener to the supply, allowing water to flow to clean it.

-Versions volumetric pump: connect the softener to the mains water supply and let the water flow to clean it.

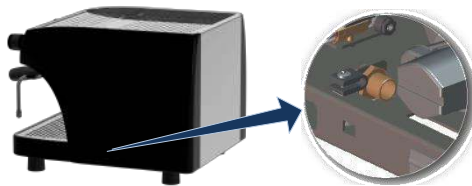


- 2** Place the machine on the workbench and connect the water supply tube from the softener (5) to the machine. Open the stopcock (3) and check that the connection is not losing water.



- i** For versions with volumetric pump verify with a pressure gauge that the mains water pressure does not surpass 5 bars. If it does, it is recommended to install a pressure reducer before installing the softener.

- 3** Connect the drainage tube to the machine.



Remove the drainage tray to facilitate the task and lead the tube to the drain through the opening at the base of the machine and connect the tube to the fitting in the tray. Then, lead the end of the tube to the drain.

- i** It is important that the drainage tube is completely straight with no angles in order to facilitate good drainage.

- 4** Connect the machine plug to the appropriate connection base according to the current electrical standards of the area.



- i** You should not use extension cords or outlet adapters of any kind to connect the machine to the electricity network.

The network connection cable should never be rolled up; instead, it should be fully extended to avoid possible overheating.

- 5** Press the main power switch.  
At start-up the electronic control box detects that there is no water in the boiler and activates the filling valve and the pump. These remain active until the level probe detects adequate water level. As soon as this occurs, the boiler element will switch on, heating the entire system.



- i** If the control box does not detect an adequate water level in the boiler within 4 minutes, the one-coffee and two-coffee LED keys will blink, indicating a water level warning. In semiautomatic machines, the Boiler Water Level indicator will blink. This warning can be cancelled by turning the machine off and on again.

- 6** Place the filter holder in the group head, press the continuous coffee button to purge the group, and let water flow out for 30 seconds. Then wait approximately 12 minutes until the machine is at normal working temperature, observing whether the gauge indicates a pressure of 1 bar.

- 7** While the machine is heating, proceed with the installation of the grinder. Adjust the grinding fineness and doses.

- 8** Once the machine has reached working temperature and we have adjusted the grinder, we can program the coffee doses (see section 4.3, pg. 9)

GB

## 4.2.2 Models with internal water tank

- 1 Place the machine on the workbench and open the top lid to access the water tank. Fill it with water without removing it from its housing and ensure that the filling and suction tubes remain at the bottom. Lastly, close the lid.



**i** It is recommended to use water with a hardness between 5-8 dH° (8-14 fH°) to avoid calcification and to obtain an optimal quality of coffee and tea.

- 2 The internal water tank models drain the residual water in the drainage tray without an external connection to a drainage system. For this reason, they have a level indicator.



**i** Check the level indicator and empty the drainage tray, if necessary.

- 3 Connect the machine to the appropriate plug connection according to the current electrical standards of the area.



**i** You should not use extension cords or outlet adapters of any kind to connect the machine to the supply network.

*The mains connection cable should never be rolled up; instead, it should be fully extended to avoid possible overheating.*

- 4 Press the main power switch. At start-up the electronic control box detects that there is no water in the boiler and activates the filling valve and the pump. These remain active until the level probe detects a correct water level. During the initial filling of the boiler, it might be necessary to re-fill the water tank several times. As soon as the probe detects a correct water level, the boiler element will switch on, heating the entire system.



**i** If the control box does not detect an adequate water level in the boiler within 4 minutes, the one-coffee and two-coffee LED keys will blink, indicating a water level warning. In semiautomatic machines, the Boiler Water Level indicator will blink. This warning can be cancelled by turning the machine off and on again.

- 5 Place the filter holder in the group head, press the continuous coffee button key to purge the group, and let water flow out for 30 seconds. Then wait approximately 9 minutes until the machine is at normal working temperature, observing whether the gauge indicates a pressure of 1 bar.

- 6 While the machine is heating, proceed with the installation of the grinder. Adjust the grinding fineness and doses.

- 7 Once the machine has reached working temperature and we have adjusted the grinder, we can program the coffee doses (see section 4.3, pg. 9)

**i** The **water tank** versions have an “Espresso Priority System” that allows coffee to be made only at an optimal temperature and to prioritize coffee preparation over other machine functions.

## 4.3 Dose Programming

- **Electronic Machines:** we can program the amount of coffee on the one-coffee and two-coffee pushbuttons.
- **Semiautomatic machines:** do not allow for the amount to be programmed.

<b>1 Enter Program Mode:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• With the machine turned off, hold down the continuous coffee button. Turn on the machine and wait 4 seconds with the continuous coffee key pressed until the selection button lights turn off. Only the one-coffee and two-coffee buttons are programmable.</li> </ul>	
<b>2 Programming the Amount</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Put the ground coffee or the capsule (according to the model) in the filter holder for one or two coffees and insert it into the group head.</li> <li>Press the program key for more than 3 seconds until the coffee begins to come out. When you have reached the desired amount of coffee, press the same key again. Repeat these steps on the other coffee pushbutton.</li> <li>To exit programming mode you must turn off and turn on the machine again with the main power switch.</li> </ol>	<p><b>i</b> <b>Volume counter alarm</b></p> <p><i>If we are programming the amount of coffee for one coffee and two coffees and more than 15 seconds go by without detecting counter impulses, the volume counter warning will be activated and the one-coffee and two-coffee keys will begin to blink. To turn off the blinking, press any key, which will return you to programming mode. If after trying again the warning signal appears, call a service technician.</i></p>

## 5. Cleaning and Daily Care

- Keep the machine in optimal conditions of cleanliness is a daily requirement for guaranteeing the necessary hygiene and good quality of the final beverage, as well as a longer service life for the machine.

5.1 External Cleaning	5.2 Group Head Cleaning
<p>Do not use any chemical or abrasive products to clean the machine. Only use a cotton cloth moistened with water. Pay special attention to the pushbuttons and the areas related to beverage preparation: the steam arm, the hot water outlet and the filter holder and group head.</p>	<p>Rinse the group head daily to maintain an optimal quality of coffee. To clean the coffee holder, follow these instructions:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Put the blind filter in the filter holder.</li> <li>Insert the filter holder into the part.</li> <li>Press the continuous coffee key and wait 10 seconds.</li> <li>Press the continuous key again to stop and wait 10 seconds.</li> </ol> <p>Repeat this cleaning cycle until the water comes out clean through the discharge valve.</p>

GB

## 5.3 Daily Care

At the beginning of the day	At the end of the day
<ol style="list-style-type: none"> <li>Activate the group head for 20 seconds to purge the water in the circuit. After long periods of time without making coffee, on models with internal water tank, press the continuous button to fill the heat exchanger and wait until the water comes out from group.</li> <li>Check that the water comes out through the shower in a single, continuous stream. If it does not, clean it with the blind filter. Replace the part and spout if the problem persists.</li> <li>Remove from the grinder dispense chamber any ground coffee from the previous day.</li> <li>Verify that the ground coffee dose and grinding point are correct.</li> <li>Prepare a coffee and verify that it comes out correctly.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Limit the amount of coffee to be ground to single servings since the ground coffee from one day should be discarded the next.</li> <li>Rinse the group head with the help of the blind filter.</li> <li>Clean the filter and the filter holder with hot water and hold it up to the light to make sure the filter holes are not obstructed. Leave the filter holder in the group head without over-tightening it.</li> <li>Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.</li> <li>Clean the drainage tray.</li> </ol>

**i** **Practical Advice**

Warning! We recommend cleaning the water tank at least weekly so as to maintain adequate hygiene conditions. A solution should be prepared of 10 grams of sodium bicarbonate to one litre of water. Shake the tank with the solution inside, ensuring that any dirt is removed. If traces of scale remain, use an appropriate brush. Empty and then rinse the water tank with plenty of clean water. Empty the water tank if the machine is going to remain unused for more than one day.

- Do not stack cups more than three cups high.
- Avoid reheating milk. Heat in small amounts.
- Before foaming milk, open the steam valve to purge it. Once the foaming is done, purge again and clean the tube with a damp cloth.



## 6. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode

### 6.1 Illumination modes

We can choose between 3 different illumination modes for the product selection pushbuttons on the Electronic versions.

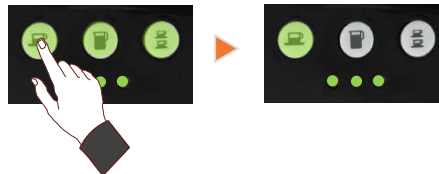
#### a. LED MODE 1

By default, all of the pushbuttons are unlit. When we press a button that key lights up and the others remain unlit.



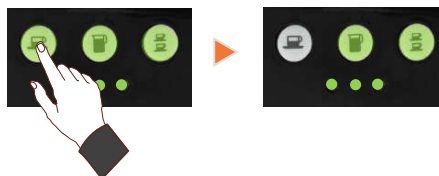
#### b. LED MODE 2

By default, all the pushbuttons are illuminated. When a button is pressed, it remains illuminated and the others turn off.



#### c. LED MODE 3

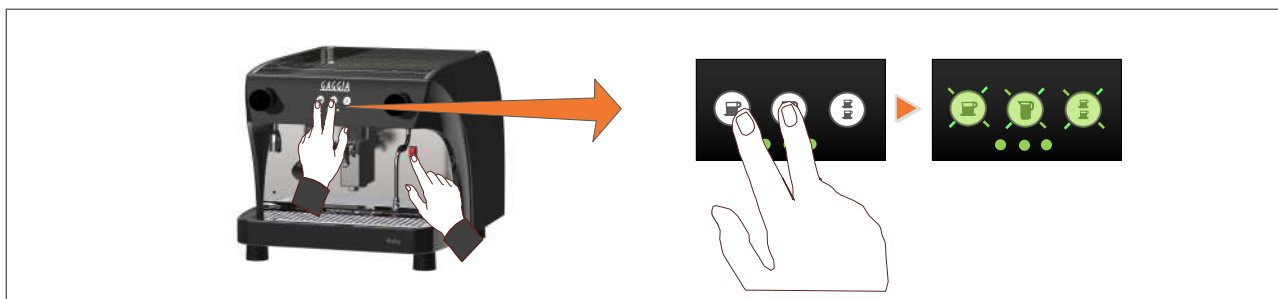
By default, all pushbuttons are illuminated. When a pushbutton is pressed, it will turn off and the others will remain illuminated.



### 6.2 Procedure for changing the illumination mode

With the machine turned off, simultaneously press the one-coffee and continuous coffee pushbuttons. Without releasing the buttons, press the mains power switch and wait for all three lights to begin blinking, indicating that you have entered into the illumination selection mode.

- Press the one-coffee pushbutton to select "Mode1".
- Press the continuous coffee pushbutton to select "Mode2".
- Press the two-coffee pushbutton to select "Mode3".






## 7. Alarm and Indication Signals

Alarms	Flowmeter Alarm	Boiler Water Level Alarm	
Indications	Boiler Refilling Indicator	No Water in the internal tank	Boiler Heating Element On



## 8. Incidents and Possible Causes

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	COMMENTS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Noisy Pump</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seized pump.</li> <li>No water in the network.</li> <li>Obstruction in water supply.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If the water has particles suspended in it or is too hard, you should install a water softener filter.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Slow dispensing, burnt coffee.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorrect calibration of the pump. Pump with reduced draught</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the pump pressure with a gauge.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Slow dispensing.</li> <li>Burnt and cold coffee.</li> <li>Dark cream, with a tendency to be porous.</li> <li>Continuous coffee dispensing suddenly stops and the “no water” indicator blinks.</li> <li>One-coffee and two-coffee lights blinking.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grinding point too fine.</li> <li>Low pump pressure.</li> <li>Injector filter dirty, partially obstructed.</li> <li>Low water level in reservoir.</li> <li>Volume counter does not work correctly.</li> <li>Coffee is excessively fine or there is no water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>If they are blinking and to know whether it is due to the coffee, or due to a lack of water or due to the volume counter, take out the filter holder and press the button. If the blinking continues and water has come out, it may be due to the volume counter.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Electronic machines: One-coffee, two-coffee keys and LED level indicator blinking.</li> <li>Semi-automatic machines: Boiler Water Level indicator is blinking.</li> </ul>   <p>Electronic                      Semi automatic</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boiler Water Level alarm has been activated.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the main water valve is open or that there is water in the internal tank (according to version). The warning will disappear once the machine is turned off and turned on again.</li> </ul>

## 9. Guarantee conditions

All components of the machine are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation. The **GUARANTEE** exclusively covers replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply complete replacement of the machine.

This guarantee does not cover glass, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the mains voltage supply nor parts that are worn out by normal use.

Any machines that may have been manipulated by unauthorized personnel or those with indications of incorrect use, will forfeit all conditions of this **GUARANTEE**.

Only authorized **TECHNICAL SERVICES**, are able to offer guaranteed repairs using **ORIGINAL** parts. Any labour, travel and lodging costs for the repair of any product are at the user's expense.



## 10. Contact Information

### Contact Address

#### Quality Espresso S.A.U

Manufacturer of espresso coffee machines since  
 1952 Motores, 1-9  
 08040 Barcelona  
 Tel.                      +93 223 12 00  
 Export Tel.            +34 933 946 305  
 www.qualityespresso.net  
 e-mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

GB

*ATTENZIONE:* MACCHINA PER USO  
ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE




## MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

<b>1. Indicazioni di sicurezza</b>	<b>28</b>
1.1 Simboli .....	28
1.2 Indicazioni di sicurezza .....	28-29
<b>2. Descrizione generale Ruby</b>	<b>30</b>
2.1 Panoramica .....	30
2.2 Tasti di selezione del prodotto .....	30
<b>3. Descrizione generale Ruby Pro</b>	<b>31</b>
3.1 Panoramica .....	31
3.2 Tasti di selezione del prodotto .....	31
<b>4. Installazione e messa in funzione</b>	<b>32</b>
4.1 Operazioni preliminari all'installazione .....	32
4.2 Installazione .....	32
4.2.1 Modelli con allacciamento alla rete idrica .....	33
4.2.2 Modelli con serbatoio dell'acqua .....	34
4.3 Programmazione della dose .....	35
<b>5. Pulizia e manutenzione quotidiana</b>	<b>35</b>
5.1 Pulizia esterna.....	35
5.2 Pulizia del gruppo .....	35
5.3 Manutenzione quotidiana.....	35
<b>6. Selezione della modalità di illuminazione dei tasti</b>	<b>36</b>
6.1 Modalità di illuminazione.....	36
6.2 Procedura per cambiare la modalità di illuminazione .....	36
<b>7. Segnali di avviso</b>	<b>36</b>
<b>8. Problemi e possibili cause</b>	<b>37</b>
<b>9. Condizioni di garanzia</b>	<b>37</b>
<b>10. Informazioni di contatto</b>	<b>37</b>



# 1. Indicazioni per la sicurezza

## 1.1 Simboli

	<b>AVVERTENZA</b> Può provocare danni.
	<b>INFORMAZIONI</b> Informazioni importanti o utili.
	<b>PERICOLO DI RISCHIO ELETTRICO</b> Può provocare danni.

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione per la prima volta la macchina del caffè. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro nel caso sia necessario consultarle nuovamente. L'uso improprio di questa macchina esonera Quality Espresso da qualsiasi responsabilità.

## 1.2 Indicazioni per la sicurezza

<b>Installazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La macchina deve essere installata solo da personale tecnico autorizzato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da un'installazione inappropriata.</li></ul>
<b>Trasporto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Per il trasporto manuale della macchina fino al punto di installazione, si raccomanda l'uso di guanti e la presenza di almeno due persone.</li></ul>
<b>Conservazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>La macchina deve essere conservata in un luogo con una temperatura superiore a 5 °C.</li><li>Quando si conserva o si trasporta la macchina a temperature inferiori a 0 °C e per evitare il congelamento, il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente scaricato.</li><li>In caso di congelamento, la macchina deve essere collocata in un luogo con una temperatura superiore a 10 °C fino allo scongelamento. In nessun caso la macchina deve essere collegata al circuito elettrico prima dello scongelamento.</li></ul>
<b>Posizionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Si raccomanda di installare l'apparecchio in un luogo spazioso, privo di correnti d'aria e su una base solida. Evitare l'installazione della macchina su superfici umide o calde.</li><li>Regolare l'altezza della macchina attraverso i piedini di supporto; l'inclinazione tra gli assi non può essere superiore a 1°.</li></ul>
<b>Collegamento elettrico</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Assicurarsi che tutti i dati relativi all'allacciamento elettrico corrispondano a quelli presenti sulla targhetta della macchina (tensione, frequenza e potenza). La targhetta con le caratteristiche è posta sul telaio sotto la vaschetta di scarico.</li></ul> <div data-bbox="478 1512 901 1668"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>La macchina è da considerarsi installata correttamente, quando l'installazione è stata effettuata con un interruttore magnetotermico omnipolare adatto alla potenza della stessa e un differenziale con corrente residua non superiore a 30 mA.</li><li>L'apparecchio deve essere installato in conformità alle normative elettriche vigenti. Assicurarsi che l'installazione elettrica disponga di un collegamento di terra sicuro in conformità alle norme precedentemente menzionate. L'azienda declina ogni responsabilità per gli eventuali danni causati da un'installazione o da un collegamento a terra difettoso.</li><li>Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo. Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.</li></ul>

## Manipolazione



- Eventuali manomissioni interne della macchina, fatta eccezione per quelle descritte specificatamente nel presente manuale riguardanti la procedura di pulizia, devono essere effettuate da personale del servizio tecnico autorizzato.
- È obbligatorio effettuare le operazioni preventive di pulizia e manutenzione seguendo la frequenza indicata sull'apparecchio o dal servizio tecnico.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni all'apparecchio dovuti all'inadempimento di tali obblighi, così come a un utilizzo scorretto o inadeguato.
- Tutti i componenti della macchina, compreso il cavo di collegamento, vanno sostituiti solo con pezzi di ricambio originali, che possono essere forniti dal centro di assistenza autorizzato o dal produttore.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica spegnendo l'interruttore generale o scollegando il cavo di alimentazione.



## Consigli importanti

- Installare la macchina del caffè su una base solida.



- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da adulti. I bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo delle macchine. È importante mantenere la macchina lontana dai bambini e impedir loro di utilizzarla. Le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, o il personale inesperto, non devono utilizzare questa macchina senza la supervisione di personale qualificato.

- Non utilizzare la macchina all'aperto, a meno che non sia protetta da elementi esterni quali aria, pioggia, nebbia, ecc.



- Non esporre né lavare l'apparecchio con getti d'acqua o vapore.

- Non toccare la macchina del caffè con i piedi bagnati, umidi o scalzi, né con le mani bagnate o umide.

- La macchina non deve essere utilizzata per servire prodotti diversi da quelli descritti in questo manuale.



- Evitare di toccare le uscite onde evitare ustioni, prima, durante e dopo aver servito il prodotto.
- Fare attenzione ai contenitori utilizzati per servire il prodotto (tazze, brocche, bicchieri, ecc.) che possono essere molto caldi.

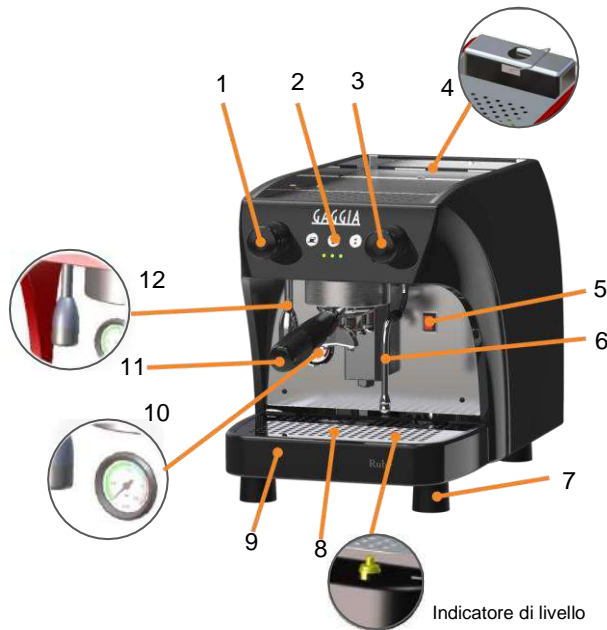


- Non versare acqua né mettere contenitori bagnati sulla macchina. L'acqua potrebbe fuoriuscire attraverso i fori di ventilazione e causare danni alla macchina o al personale che la utilizza.

## 2. Descrizione generale Ruby

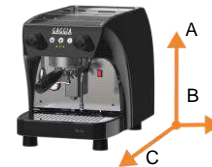
# Ruby

### 2.1 Panoramica



Alimentazione acqua	Serbatoio
Potenza	1.500 W
Capacità caldaia	1,5 L
Capacità serbatoio	3 L
Pressione pompa	18 bar

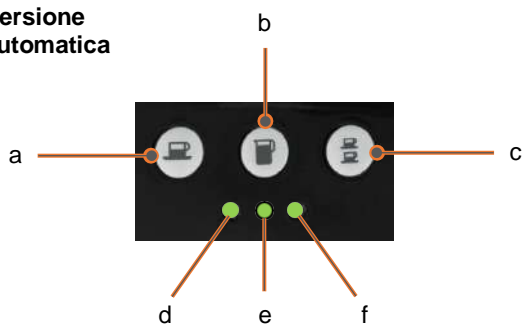
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



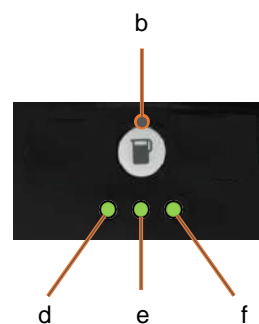
- |                                     |                           |                              |
|-------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 1 - Pomello dell'acqua calda        | 5 - Interruttore generale | 9 - Vaschetta raccogli gocce |
| 2 - Tasti di selezione del prodotto | 6 - Lancia vapore         | 10 - Manometro caldaia       |
| 3 - Pomello del vapore              | 7 - Piedini di sostegno   | 11 - Portafiltri             |
| 4 - Serbatoio dell'acqua            | 8 - Piano poggiategge     | 12 - Rubinetto acqua calda   |

### 2.2 Tasti di selezione del prodotto

**Versione automatica**



**Versione semiautomatica**



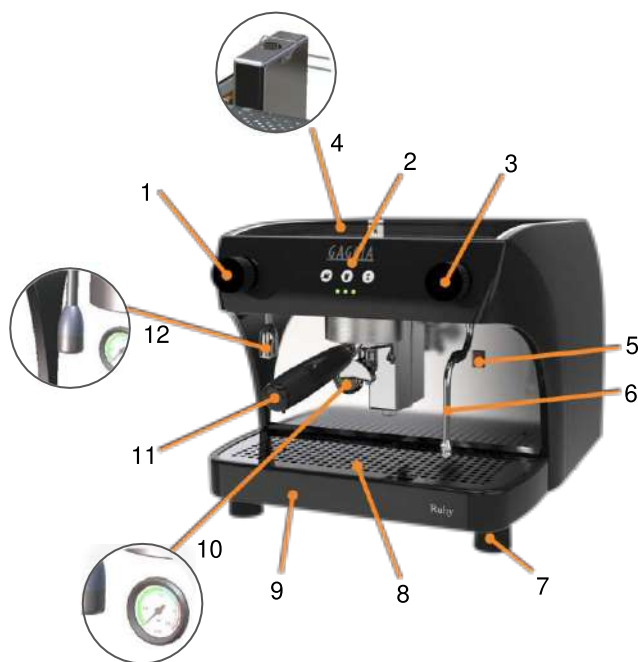
- a - Un caffè  
b - Caffè continuo  
c - Due caffè

- d - Indicatore di livello (caldaia)  
e - Indicatore di livello (serbatoio)  
f - Indicatore di riscaldamento

### 3. Descrizione generale Ruby Pro

Ruby  
PRO

#### 3.1 Panoramica



Alimentazione dell'acqua:	A seconda del modello con serbatoio o allacciamento alla rete
Pressione pompa:	Pompa vibr. 18 bar (mod. seb.) Pompa rot. 8-9 bar (mod. rete)
Potenza:	2500 W (230 V) 1500 W (115 V)
Cap. caldaia:	5 L
Cap. serbatoio:	3 L (mod. dep.)

A = 367 mm  
B = 427 mm  
C = 511 mm



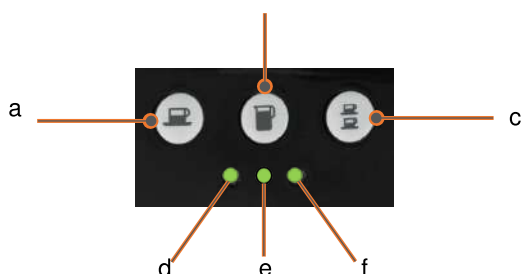
- |   |                         |                            |
|---|-------------------------|----------------------------|
| 1 Pomello dell'acqua calda                        | 5 Interruttore generale | 9 Vaschetta raccogli gocce |
| 2 Tasti di selezione del prodotto                 | 6 Lancia vapore         | 10 Manometro caldaia       |
| 3 Pomello del vapore                              | 7 Piedini di appoggio   | 11 Portafiltri             |
| 4 Serbatoio dell'acqua (a seconda della versione) | 8 Vassoio di lavoro     | 12 Rubinetto acqua calda   |

#### 3.2 Tasti di selezione del prodotto

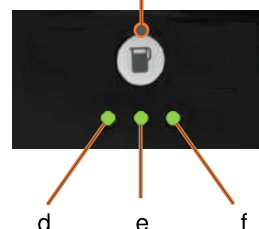


Le macchine automatiche e semiautomatiche non dotate di serbatoio dell'acqua e collegate alla rete idrica hanno solo due LED di indicazione

##### Versione automatica b



##### Versione semiautomatica



- a - Un caffè
- b - Caffè continuo
- c - Due caffè

- d - Indicatore livello (caldaia)
- e - Indicatore di livello (ver. con serbatoio)
- f - Indicatore di riscaldamento

IT

## 4. Installazione e messa in funzione

### 4.1 Operazioni preliminari all'installazione

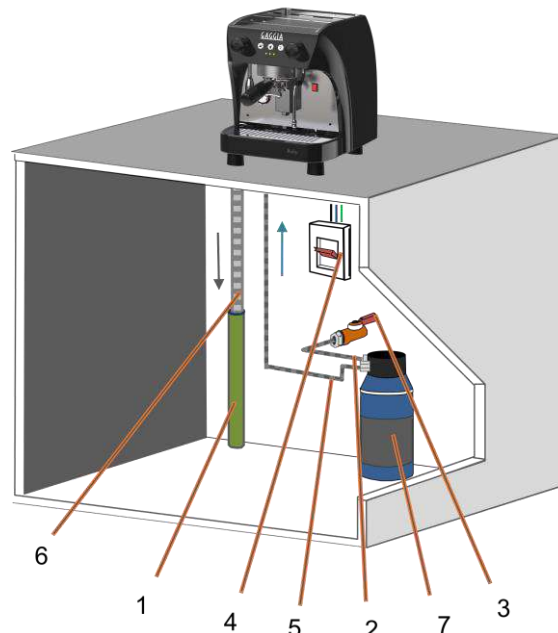
#### • Modelli con allacciamento alla rete idrica



*I modelli con pompa vibrante, comprendono, oltre agli altri modelli, un riduttore di pressione e un manometro per regolare la pressione di rete a 1 bar.*

#### Controllare prima dell'installazione:

1. Tubo di drenaggio con diametro interno non inferiore a 35 mm.
2. Tubo di allacciamento alla rete idrica collegato all'addolcitore
3. Rubinetto d'arresto con uscita 3/8" G.
4. Presa a terra protetta con interruttore magnetotermico.
5. Tubo di allacciamento alla rete idrica dall'addolcitore alla macchina (fornito con la macchina).
6. Tubo di drenaggio.
7. Addolcitore d'acqua.



#### • Modelli con serbatoio dell'acqua

#### Controllare prima dell'installazione:

1. Presa a terra protetta con interruttore magnetotermico.



### 4.2 Installazione

Una volta tolta la macchina dal suo imballaggio, eseguire le seguenti operazioni:

- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella riportata sulla targhetta e nella documentazione della macchina.

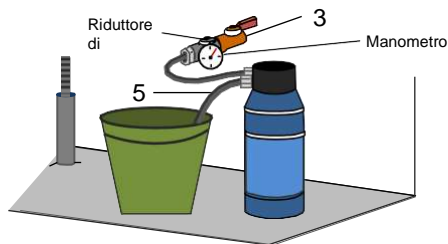




## 4.2.1 Modelli con allacciamento alla rete idrica

1

- Nelle versioni **con pompa vibrante** collegare il riduttore di pressione (in dotazione) al rubinetto d'arresto e regolare la pressione di rete a 1 bar utilizzando il manometro in dotazione. Regolare la pressione, rimuovere il manometro e ricollegare il tappo sul riduttore. Collegare l'addolcitore alla rete e lasciare scorrere l'acqua per eliminare quella meno pulita. - Nelle versioni **con pompa volumetrica**, collegare l'addolcitore alla rete e lasciare scorrere l'acqua per eliminare quella meno pulita.



2

Posizionare la macchina nel luogo prescelto e realizzare l'allacciamento alla rete idrica dall'uscita dell'addolcitore (5) all'attacco di ingresso della macchina. Aprire il rubinetto d'arresto (3) e verificare che non ci siano perdite d'acqua.



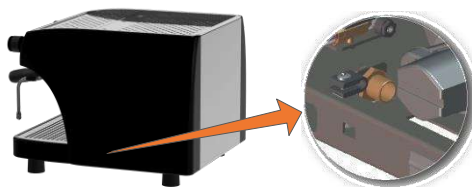
*Nelle versioni con pompa volumetrica*

**i**

*Controllare con un manometro che la pressione di rete non superi i 5 bar, in caso contrario, è raccomandabile installare un riduttore di pressione prima dell'addolcitore dell'acqua.*

3

Collegare il tubo di drenaggio alla macchina



**i**

*È importante che il tubo di scarico sia completamente dritto e non penzoli, per facilitare un buon drenaggio.*

4

Collegare la spina della macchina a una presa adeguata secondo le norme elettriche locali vigenti.



**i**

*Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo.*

*Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.*

5

Premere l'interruttore generale.

All'inizio, la centralina elettronica rileva che il livello d'acqua nella caldaia non è adeguato, attiva l'elettrovalvola e la pompa; queste rimangono attive fino a quando l'indicatore del manometro non rileva il livello d'acqua appropriato. Da quel momento, si attiva la resistenza della caldaia che riscalda l'intero sistema.



**i**

*Se la centralina non rileva il livello corretto d'acqua nella caldaia per 4 minuti, nelle macchine automatiche i LED dei pulsanti "un caffè" e "due caffè", insieme al LED che indica il livello, rimarranno lampeggianti. Sulle macchine semiautomatiche, lampeggia solo il LED dell'indicatore di livello. L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.*

6

Posizionare il portafiltri sul gruppo di erogazione e premere il pulsante continuo per scaricare l'unità, lasciare scorrere l'acqua per circa 30 secondi e attendere circa 12 minuti fino a quando la macchina si trova alla temperatura di lavoro, tenendo presente che il manometro indica una pressione di 1 bar.

7

Mentre la macchina si riscalda, procedere all'installazione del mulino, alla regolazione del livello di macinazione e al dosaggio.

8

Una volta che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavoro e abbiamo regolato il livello di macinazione, procederemo a programmare la dose di caffè (vedere paragrafo 4.3, pag. 9)

## 4.2.2 Modelli con serbatoio dell'acqua

- 1 Posizionare la macchina sul banco di lavoro, aprire il coperchio superiore per accedere al serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio d'acqua senza toglierlo dalla sua sede e assicurarsi che i tubi di aspirazione e di ritorno rimangano sul fondo, infine richiudere il coperchio.



Si raccomanda di utilizzare acqua con una durezza compresa tra 5-8 dH° (8-14 fH°), per evitare incrostazioni calcaree e ottenere una qualità ottimale del prodotto.

- 2 I modelli con serbatoio scaricano l'acqua residua nella vaschetta raccogliogocce e non dispongono di un collegamento esterno a un sistema di scarico generale. Per questo motivo, includono un indicatore di livello.



Indicatore di livello



Controllare l'indicatore di livello e, se necessario, svuotare il vassoio.

- 3 Collegare la spina della macchina a una presa adeguata secondo le norme elettriche locali vigenti, in vigore in base alla località



Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo.

Il cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensì teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

- 4 Premere l'interruttore generale.

All'inizio, la centralina rileva che il livello d'acqua nella caldaia non è adeguato, attiva l'elettrovalvola e la pompa; queste rimangono attive fino a quando il sensore non rileva il livello d'acqua appropriato; alla prima installazione, sarà necessario riempire più volte il serbatoio dell'acqua per riempire la caldaia. Da quel momento, si attiva la resistenza della caldaia che riscalda l'intero sistema.



Se la centralina non rileva il livello corretto d'acqua nella caldaia per 4 minuti, nelle macchine automatiche i LED dei pulsanti "un caffè" e "due caffè", insieme al LED che indica il livello, rimarranno lampeggianti. Sulle macchine semiautomatiche, lampeggia solo il LED dell'indicatore di livello. L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.

- 5 Posizionare il portafiltro sul gruppo di erogazione e premere il tasto del caffè continuo per spurgare il gruppo, lasciare scorrere l'acqua per circa 30 secondi e attendere circa 9 minuti fino a quando la macchina non si trova alla temperatura di lavoro, tenendo presente che il manometro indica una pressione di 1 bar.

- 6 Mentre la macchina si riscalda, procedere all'installazione del mulino, alla regolazione del livello di macinazione e al dosaggio.

- 7 Una volta che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavoro e abbiamo regolato il livello di macinazione, procedere a programmare la dose di caffè (vedere paragrafo 4.3, pag. 9)



Le versioni **con deposito** sono dotate del sistema "Espresso Priority System" che permette l'erogazione del caffè a una temperatura ottimale dando priorità all'elaborazione del caffè rispetto ad altre funzioni della macchina.

## 4.3 Programmazione della dose

- **Macchine automatiche:** è possibile regolare le dosi di caffè utilizzando i tasti "un caffè" e "due caffè".
- **Macchine semiautomatiche:** non consente la programmazione delle dosi.

### 1 Entrare nella modalità di programmazione:

- A macchina spenta, tenere premuto il tasto "caffè continuo", accendere la macchina tramite l'interruttore generale e attendere almeno 4 secondi tenendo premuto il tasto continuo fino allo spegnimento delle luci dei tasti di selezione. È possibile programmare solo i tasti "un caffè" e "due caffè".

#### Programmare le dosi

- Aggiungere la dose di caffè macinato o la capsula, a seconda del modello, nel portafiltri corrispondente a uno o due caffè e inserirla nel gruppo.
- Premere il tasto da programmare per più di 3 secondi fino a quando il caffè non inizia a fluire. Una volta ottenuta la quantità di caffè desiderata, premere nuovamente lo stesso tasto.
- Per uscire dalla modalità di programmazione, è necessario spegnere e riaccendere la macchina utilizzando l'interruttore generale.



#### Allarme contatore volumetrico

Quando si programmano le dosi di caffè per "un caffè" e "due caffè" e passano più di 15 secondi senza rilevare impulsi dal contatore, si attiva l'allarme del contatore volumetrico e i tasti "un caffè" e "due caffè" iniziano a lampeggiare. Per eliminare il lampeggio, premere uno qualsiasi dei tasti, tornando così allo stato di programmazione. Se l'allarme viene visualizzato ancora dopo un altro tentativo, chiamare il servizio di assistenza.

## 5. Pulizia e manutenzione quotidiana

- È un obbligo quotidiano mantenere la macchina in condizioni di pulizia ottimali, per garantire l'igiene necessaria e una buona qualità del prodotto finale, nonché una maggiore durata della macchina.

### 5.1 Pulizia esterna

Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi per pulire la macchina, utilizzare solo un panno di cotone inumidito con acqua. Prestare particolare attenzione alla tastiera e alle aree relative al prodotto, alla lancia vapore, all'uscita dell'acqua calda, al gruppo e al portafiltri.

### 5.2 Pulizia del gruppo

Pulire il gruppo del caffè ogni giorno per mantenere una qualità ottimale del caffè. Per pulire il gruppo caffè, seguire le seguenti istruzioni:

1. Inserire il filtro cieco nel portafiltri.
2. Inserire il portafiltri nel gruppo
3. Premere il tasto caffè continuo e attendere 10 secondi.
4. Premere nuovamente il tasto continuo per arrestare l'erogazione e attendere 10 secondi.

Ripetere questo processo 15 volte, fino a quando l'acqua non esce pulita dallo scarico.

## 5.3 Manutenzione quotidiana

#### A inizio giornata

1. Far funzionare l'unità per 20 secondi per scaricare l'acqua trattenuta nel circuito. Se la macchina non produce caffè da molto tempo, nei modelli con serbatoio, premere il pulsante continuo fino a quando il tubo di riscaldamento si riempie e l'acqua esce dall'apparecchio.
2. Controllare che l'acqua esca in un unico getto e, in caso contrario, pulire utilizzando il filtro cieco. Sostituire la guarnizione e la doccia se il problema persiste.
3. Togliere i resti di caffè macinato del giorno precedente dal dosatore.
4. Verificare che la dose di caffè e il punto di macinazione siano adeguati.
5. Preparare una tazzina di caffè e controllare che venga fuori correttamente.

#### A fine giornata

1. Limitare la quantità di caffè da macinare al consumo del momento, poiché il caffè che rimane macinato da un giorno all'altro deve essere scartato.
2. Pulizia dell'apparecchio (doccia e scarico) con l'aiuto del filtro cieco.
3. Pulire il filtro e il supporto del filtro con acqua calda; controllare controluce che i fori del filtro non siano ostruiti. Lasciare il portafiltri nel gruppo senza stringere troppo.
4. Pulire il tubo del vapore con un panno umido e spurgare ripetutamente.
5. Pulire la vaschetta raccogliocce eliminando i resti di caffè.

#### Consigli pratici



Attenzione: per mantenere la salubrità del serbatoio dell'acqua è indispensabile pulirlo almeno una volta a settimana. A tale scopo si utilizzerà una soluzione a base di acqua con bicarbonato di sodio, in una proporzione di 10 grammi per litro d'acqua. Agitare vigorosamente la soluzione all'interno del serbatoio dell'acqua, assicurandosi che non rimanga sporczia. Per rimuovere il calcare, utilizzare uno spazzolino lungo. Risciacquare con abbondante acqua pulita. Se la macchina dovrà rimanere ferma per più di un giorno, svuotare il serbatoio dell'acqua.

- Non impilare più di tre tazze sul piano superiore.
- Evitare di riscaldare più volte il latte. Riscaldare piccole quantità.
- Prima di riscaldare il latte, attivare il vapore per spurgare. Una volta completata l'operazione, spurgare nuovamente e pulire il tubo con un panno umido.

## 6. Selezione della modalità di illuminazione dei tasti

### 6.1 Modalità di illuminazione

È possibile scegliere tra 3 diverse modalità di illuminazione per i pulsanti di selezione del prodotto e attivare o disattivare l'illuminazione del piano poggiategge.

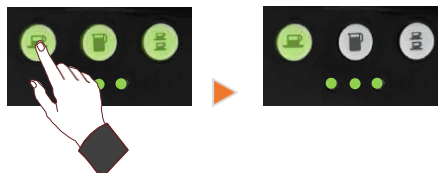
#### a. LED MODALITÀ 1

Per impostazione predefinita, tutti i LED dei tasti rimangono spenti; quando si preme un tasto, il LED del pulsante selezionato si accende e gli altri rimangono spenti.



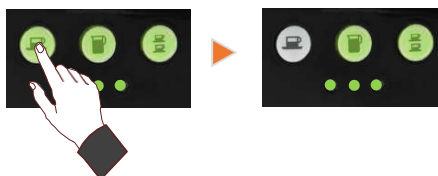
#### b. LED MODALITÀ 2

Per impostazione predefinita, tutti i tasti sono illuminati; quando si preme un tasto, il led del pulsante selezionato rimane illuminato e gli altri si spengono.



#### c. LED MODALITÀ 3

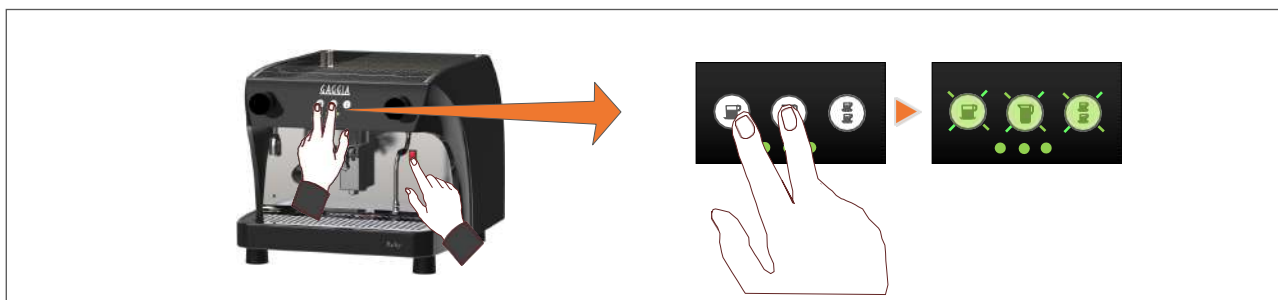
Per impostazione predefinita tutti i tasti sono illuminati, quando si preme un tasto, il LED del tasto selezionato si spegne e gli altri rimangono accesi.



### 6.2 Procedura per cambiare la modalità di illuminazione

A macchina spenta, premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti corrispondenti a "un caffè" e "caffè continuo". Senza rilasciare l'interruttore generale, attendere che i tre tasti comincino a lampeggiare: questo significa che si entra in modalità di selezione dell'illuminazione.



- Premere il tasto "un caffè" per selezionare la "Modalità 1".
- Premere il tasto "caffè continuo" per selezionare la "Modalità 2".
- Premere il tasto "due caffè" per selezionare la "Modalità 3".



## 7. Segnali di avviso

Allarmi	Allarme contatore volumetrico		
		 Automatica Semiautomatica	
Avvisi	Caricamento del serbatoio dell'acqua	Mancanza di acqua nel serbatoio.	Riscaldamento della caldaia

## 8. Problemi e possibili cause

SINTOMI	POSSIBILI CAUSE	OSSERVAZIONI
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompa rumorosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompa ostruita.</li> <li>Mancanza d'acqua nella rete.</li> <li>Ostruzione della rete idrica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se l'acqua ha particelle in sospensione o è troppo dura, è necessario installare un filtro addolcente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Erogazione lenta, caffè bruciato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Impostazione errata della pompa rotante. Pompa con tiraggio ridotto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare la pressione della pompa con un manometro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Erogazione lenta.</li> <li>Caffè freddo e bruciato.</li> <li>Crema scura, con tendenza a formare pori.</li> <li>L'erogazione continua del caffè viene improvvisamente interrotta e il LED che indica la mancanza d'acqua lampeggia.</li> <li>Lampeggiamento dei tasti "un caffè" e "due caffè".</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Macinazione molto fine.</li> <li>Bassa pressione della pompa.</li> <li>Filtro sull'iniettore sporco, parzialmente intasato.</li> <li>Livello d'acqua basso nel serbatoio.</li> <li>Il contatore volumetrico non funziona correttamente. Caffè eccessivamente fine o mancanza d'acqua.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In caso di lampeggiamento e per sapere se è per via del caffè, per mancanza d'acqua o a causa del contatore, togliere il portafiltro e premere il pulsante. Se il lampeggiamento continua e l'acqua è uscita, può essere dovuto al misuratore volumetrico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Macchine automatiche, lampeggiamento dei tasti "un caffè", "due caffè" e del LED indicatore di livello.</li> <li>Macchine semiautomatiche, indicatore di livello lampeggiante.</li> </ul>  <p>Automatica      Semiautomatica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Livello di sicurezza attivato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che il rubinetto generale sia aperto o che ci sia acqua nel serbatoio (a seconda della versione). L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.</li> </ul>

## 9. Condizioni di garanzia

La garanzia di 12 mesi (a partire dall'installazione) è valida per i componenti della macchina che, per difetto di produzione, causino un malfunzionamento del prodotto.

La **GARANZIA** include esclusivamente la sostituzione gratuita dei pezzi con difetti di fabbricazione. In nessun caso è prevista la sostituzione completa della macchina.

Sono esclusi da questa garanzia componenti in gomma, plastica o parti elettriche che per variazioni di corrente possano causare difetti o danneggiare il funzionamento di altri componenti, oppure quelli che risultano usurati dal normale utilizzo.

Le macchine manipolate da personale non autorizzato o quelle in cui viene riportato un utilizzo non corretto, perderanno tutte le condizioni della **GARANZIA**.

Solo i **SERVIZI TECNICI** autorizzati possono offrire una riparazione garantita con pezzi di ricambio **ORIGINALI**. Gli eventuali costi imputabili a trasporto, manodopera e trasferte necessari per la riparazione di un prodotto sono a carico dell'utente.



## 10. Informazioni di contatto

### Indirizzo di contatto

QualityEspresso S.A.U

Produttori di macchine per caffè espresso dal 1952  
 Motores, 1-9  
 08040 Barcellona  
 Tel. +93 223 12 00  
 Export Tel. +34 933 946 305  
 www.qualityespresso.net  
 e-mail [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

**ACHTUNG:** NUR FÜR PROFESSIONELLE  
ANWENDUNG GEEIGNET




**BEDIENUNGSANLEITUNG**

DE

<b>1. Sicherheitshinweise</b>	<b>40</b>
1.1 Symbole .....	40
1.2 Sicherheitshinweise .....	40-41
<b>2. Allgemeine Beschreibung Ruby</b>	<b>42</b>
2.1 Gesamtansicht .....	42
2.2 Produktwahltasten.....	42
<b>3. Allgemeine Beschreibung Ruby Pro</b>	<b>43</b>
3.1 Gesamtansicht .....	43
3.2 Produktwahltasten.....	43
<b>4. Installation und Inbetriebnahme</b>	<b>44</b>
4.1 Vor der Installation .....	44
4.2 Installation.....	44
4.2.1 Modelle mit Wasserzufuhr über Festwasseranschluss.....	45
4.2.2 Modelle mit Wasserzufuhr über Tank.....	46
4.3 Dosierung programmieren .....	47
<b>5. Tägliche Reinigung und Pflege</b>	<b>47</b>
5.1 Außenreinigung.....	47
5.2 Reinigung der Gruppe .....	47
5.3 Tägliche Pflege .....	47
<b>6. Auswahl des Tastenbeleuchtungsmodus</b>	<b>48</b>
6.1 Beleuchtungsmodi.....	48
6.2 Verfahren zum Ändern des Beleuchtungsmodus .....	48
<b>7. Warnschilder</b>	<b>48</b>
<b>8. Störungen und mögliche Ursachen</b>	<b>49</b>
<b>9. Garantiebedingungen</b>	<b>49</b>
<b>10. Kontaktinformation</b>	<b>49</b>

# 1. Sicherheitshinweise

## 1.1 Symbole



	<b>WARNUNG</b> Kann zu Schäden führen.
	<b>INFORMATIONEN</b> Wichtige und nützliche Informationen.
	<b>STROMSCHLAGGEFAHR</b> Kann zu Schäden führen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihre neue Kaffeemaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf nachschlagen zu können.

Die unsachgemäße Verwendung dieser Maschine entbindet Quality Espresso von jeglicher Verantwortung.

## 1.2 Sicherheitshinweise

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine darf nur von autorisiertem Servicepersonal installiert werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch eine unsachgemäße Installation entstehen.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Für den manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort wird die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen empfohlen.</li> </ul>
<b>Lagerung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Lagertemperatur der Maschine darf nicht unter 5 °C fallen.</li> <li>Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter 0 °C muss der Hydraulikkreis entleert werden, um ein Einfrieren zu vermeiden.</li> <li>Im Falle eines Einfrierens die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von über 10 °C aufstellen und warten, bis sie auftaut. Die Maschine darf auf keinen Fall vor Auftauen an das Stromnetz angeschlossen werden.</li> </ul>
<b>Aufstellungsort</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine sollte an einer geräumigen, zugfreien Stelle mit festem Untergrund installiert werden. Vermeiden Sie die Installation der Maschine auf feuchten oder heißen Flächen.</li> <li>Stellen Sie die Höhe der Maschine über die Standfüße ein. Die Neigung in alle Richtungen darf nicht größer als sein.</li> </ul>
<b>Elektrischer Anschluss</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Stromversorgung den Anschlusswerten auf dem Typenschild der Maschine entsprechen. Das Typenschild befindet sich am Rahmen unterhalb der Tropfschale.</li> </ul> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Maschine ist korrekt installiert, wenn dies über einen der Leistung der Maschine entsprechenden thermomagnetischen allpoligen Schalter zusammen mit einem Fehlstromschalter mit einem Abschaltwert von 30 mA erfolgt.</li> <li>Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert werden. Die Elektroinstallation muss unbedingt über einen zuverlässigen Erdanschluss gemäß den oben genannten Normen verfügen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden ab, die durch unsachgemäße Installation entstehen.</li> <li>Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden. Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.</li> </ul>



## Handhabung



- Mit Ausnahme der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungsvorgänge dürfen Arbeiten in der Maschine nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Die Reinigung und vorbeugende Wartung muss gemäß der im Handbuch oder vom technischen Dienst angegebenen Häufigkeit durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an der Maschine wegen Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schäden aufgrund von falscher oder unsachgemäßer Verwendung ab.
- Alle Komponenten der Maschine, einschließlich des Anschlusskabels müssen durch einen autorisierten Servicebetrieb und vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile ersetzt werden.
- Trennen Sie die Maschine vor jeglicher Wartungsarbeit entweder über den Hauptschalter im Lokal oder durch Trennen des Netzkabels von der Stromversorgung.



## Wichtige Hinweise

- Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen benutzt werden. Kinder erkennen die mit Maschinen verbundenen Gefahren nicht. Sie sollten sich daher von ihnen fernhalten und daran gehindert werden, diese zu bedienen. Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personal mit mangelnder Erfahrung dürfen diese Maschine nicht ohne die erforderliche Aufsicht durch qualifiziertes Personal bedienen.
- Verwenden Sie die Maschine nicht im Freien, es sei denn, sie ist gut gegen äußere Einflüsse (Wind, Regen, Nebel, usw.) geschützt.



- Das Gerät darf nicht mit Wasser- oder Dampfstrahlen in Berührung kommen.

- Arbeiten Sie an der Maschine nicht barfuß oder mit nassen Schuhen, auch nicht mit nassen oder feuchten Händen.

- Die Maschine darf nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Produkte verwendet werden.



- Berühren Sie die Ausläufe vor, während und nach dem Servieren eines Produkts nicht, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden. Seien Sie vorsichtig mit den zum Servieren der Produkte verwendeten Behältern (Tassen, Kannen, Gläser usw.). Sie können sehr heiß werden.

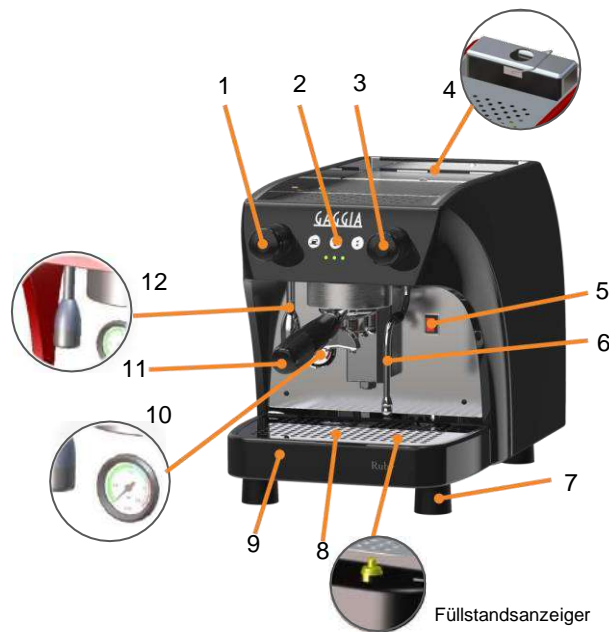


- Vergießen Sie kein Wasser und stellen Sie keine nassen Behälter auf den oberen Teil der Maschine. Das Wasser kann durch die Lüftungsöffnungen eindringen und zu Schäden an der Maschine führen oder jemanden verletzen.

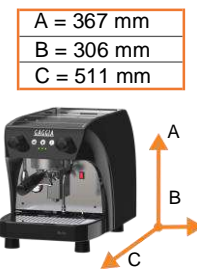
## 2. Allgemeine Beschreibung Ruby

# Ruby

### 2.1 Gesamtansicht



Wasserversorgung Wassertank	
Leistung	1500 W
Kesselvolumen	1,5 l
Tankvolumen	3 l
Pumpendruck	18 bar



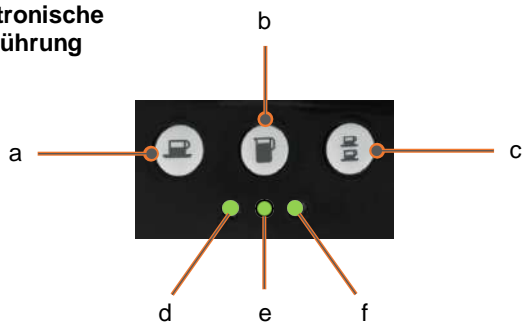
1 - Schaltknopf für heißes Wasser  
2 - Produktwahltasten  
3 - Schaltknopf für Dampf  
4 - Wassertank

5 - Hauptschalter  
6 - Dampfkanne  
7 - Standfüße  
8 - Auffangwanne

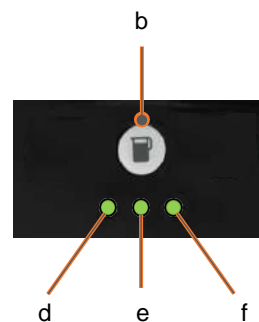
9 - Tropfschale  
10 - Manometer für Kesseldruck  
11 - Filterträger  
12 - Heißwasserauslauf

### 2.2 Produktwahltasten

**Elektronische Ausführung**



**Halbautomatische Ausführung**



**a** - Brühen von einem Kaffee  
**b** - Dauerbrühen von Kaffee  
**c** - Brühen von zwei Kaffees

**d** - Füllstandsanzeiger (Kessel)  
**e** - Füllstandsanzeiger (Wassertank)  
**f** - Anzeiger Heizung

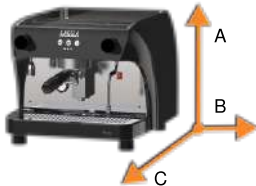
### 3. Allgemeine Beschreibung Ruby Pro

Ruby  
PRO

#### 3.1 Gesamtansicht

Wasserzufuhr:	Je nach Modell mit Tank oder Festwasseranschluss
Pumpendruck:	Vibrationspumpe 18 bar (Mod. Tank) Rotationspumpe 8 - 9 bar (Mod. Festwasseranschluss)
Leistung:	2500 W (230 V) 1500 W (115 V)
Kesselvolumen:	5 l
Tankvolumen:	3 l (Mod. Tank)

A = 367 mm  
B = 427 mm  
C = 511 mm



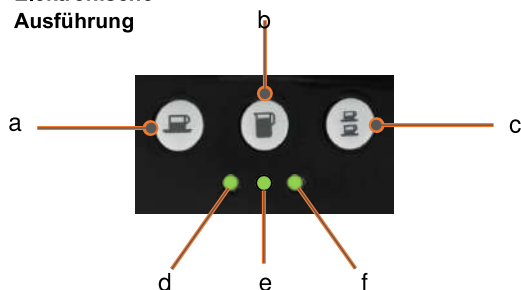
- |                                   |                   |                                |
|-----------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1 - Schaltknopf für heißes Wasser | 5 - Hauptschalter | 9 - Tropfschale                |
| 2 - Produktwahltasten             | 6 - Dampfzange    | 10 - Manometer für Kesseldruck |
| 3 - Schaltknopf für Dampf         | 7 - Standfüße     | 11 - Filterträger              |
| 4 - Wassertank (je nach Modell)   | 8 - Auffangwanne  | 12 - Heißwasserauslauf         |

#### 3.2 Produktwahltasten



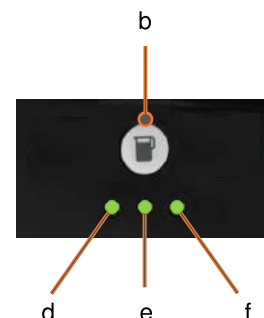
Elektronische und halbautomatische Maschinen ohne Wassertank und mit Festwasseranschluss verfügen nur über zwei Anzeige-LEDs

**Elektronische Ausführung**



- a - Brühen von einem Kaffee
- b - Dauerbrühen von Kaffee
- c - Brühen von zwei Kaffees

**Halbautomatische Ausführung**



- d - Füllstandsanzeiger (Kessel)
- e - Füllstandsanzeiger (Modell mit Tank)
- f - Anzeiger Heizung

DE

## 4. Installation und Inbetriebnahme

### 4.1 Vor der Installation

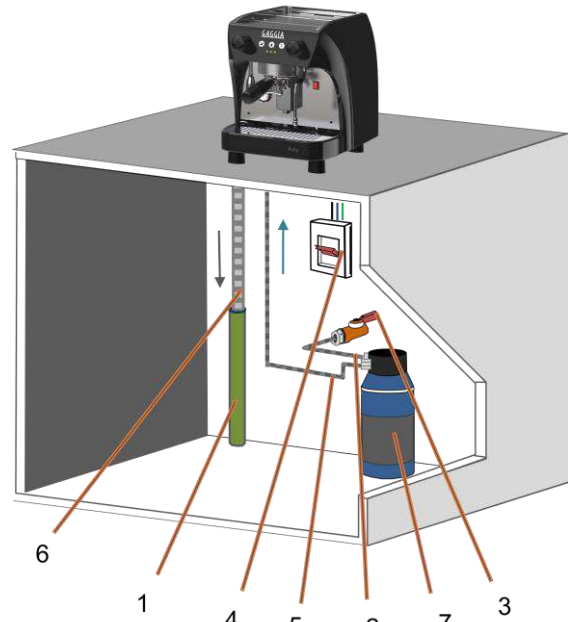
#### • Modelle mit Wasserzufuhr über Festwasseranschluss



Die Modelle **CGG081V50N** und **CGG091V50N** enthalten zusätzlich zu den anderen Modellen einen Druckminderer und ein Manometer zur Einstellung des Betriebsdrucks auf 1 bar.

#### Vor der Installation prüfen:

1. Auslassrohr mit Innendurchmesser nicht unter 35 mm.
2. Wasserleitung vom Festwasseranschluss zum Wasserenthärter.
3. Absperrhahn mit Ausgang G 3/8".
4. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter
5. Wasserleitung vom Wasserenthärter zur Maschine (im Lieferumfang eingeschlossen).
6. Abflussrohr.
7. Wasserenthärter.



#### • Modelle mit Wasserzufuhr über Tank

#### Vor der Installation prüfen:

1. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter.



### 4.2 Installation

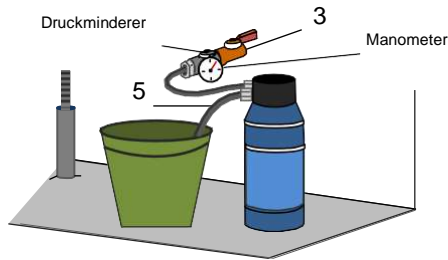
Nach Auspacken der Maschine muss folgendes getan werden:

- Überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.



## 4.2.1 Modelle mit Leitungswasserzufuhr

- 1** -Bei den Modellen mit **vibrierender Pumpe**: Den Druckminderer (mitgeliefert) an den Absperrhahn anschließen und den Betriebsdruck mit dem mitgelieferten Manometer auf 1 bar einstellen. Druck einstellen, Manometer entfernen und Stopfen wieder am Druckminderer anschließen. Den Wasserenthärter an das Netz anschließen und das Wasser fließen lassen, um ihn zu reinigen.
- Bei den Modellen mit **volumetrischer Pumpe**: Den Wasserenthärter an den Wasseranschluss anschließen und das Wasser fließen lassen, um ihn zu reinigen.

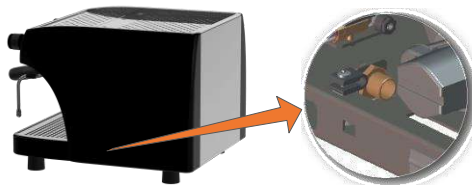


- 2** Die Maschine auf die Arbeitsfläche stellen und Wasseranschluss vom Ausgang des Wasserenthärters (**5**) an den Einlassanschluss der Maschine herstellen. Den Absperrhahn (**3**) öffnen und prüfen, dass kein Wasser aus dem Anschluss austritt.



- i** Bei den Modellen mit **volumetrischer Pumpe** Mit einem Manometer prüfen, dass der Netzdruck 5 bar nicht überschreitet, andernfalls wird empfohlen, vor dem Wasserenthärter einen Druckminderer zu installieren.

- 3** Das Abflussrohr an die Maschine anschließen



Nehmen Sie die Tropfschale heraus, um die Arbeiten zu erleichtern. Führen Sie das Abflussrohr durch die Öffnung im Boden der Maschine, schließen Sie das Rohr an den Anschlussstutzen in der Abbildung an und führen Sie schließlich das andere Rohrende zum Abfluss.

- i** Abflussrohr muss vollständig gerade sein und darf nicht durchhängen, um einen guten Abfluss zu erleichtern.

- 4** Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschließen, die den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.



- i** Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden.

Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

- 5** Den Hauptschalter drücken.  
Nach dem Einschalten erkennt die elektronische Steuereinheit, dass sich kein Wasserstand im Kessel befindet, und aktiviert das Magnetventil und die Pumpe, die beide aktiv bleiben, bis die Füllstandsanzeige den korrekten Wasserstand erkennt. Der Kesselheizwiderstand wird dann aktiviert und heizt das gesamte System auf.



- i** Wenn die Steuereinheit den Wasserstand im Kessel nicht innerhalb von 4 Minuten erkennt, blinken bei den elektronischen Maschinen die LEDs der Tasten von einem Kaffee und zwei Kaffees zusammen mit der LED des Füllstandsanzeigers dauerhaft. Bei halbautomatischen Maschinen blinkt nur die LED des Füllstandsanzeigers. Der Alarm erlischt durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

- 6** Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen und den Taster für Dauerbezug drücken, um die Gruppe zu spülen. Das Wasser etwa 30 Sekunden lang laufen lassen und ca. 12 Minuten warten, bis die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat. Der Manometer sollte 1 bar Druck anzeigen.

- 7** Während die Maschine heiß wird, bauen Sie die Mühle auf und stellen Sie die Mahlgrad und die Dosierung ein.

- 8** Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und der Mahlgrad eingestellt wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung (siehe Abschnitt 4.3, Seite 9)

## 4.2.2 Modelle mit Wasserzufuhr über Tank

- 1 Das Gerät auf die Arbeitsfläche stellen und den oberen Deckel öffnen, um Zugang zum Wassertank zu erhalten. Diesen mit Wasser füllen, ohne ihn aus der Aufnahme zu nehmen, und sicherstellen, dass die Füll- und Saugrohre unten bleiben. Danach den Deckel wieder schließen.



Das Wasser sollte eine Härte zwischen 5 und 8 dH° (8 bis 14 fH°) haben, um Kalkablagerungen zu vermeiden und eine optimale Produktqualität zu erhalten.

- 2 Die Modelle mit Wassertank leiten das Abwasser in die Tropfschale ab, ohne dass ein externer Anschluss an ein Abflussrohr vorhanden sein muss. Aus diesem Grund verfügen sie über einen Füllstandsanzeiger.



Den Füllstandsanzeiger überprüfen und ggf. Schale entleeren.

- 3 Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschließen, die den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.



Es dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden.

Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen könnte.

- 4 Den Hauptschalter drücken.  
Nach dem Einschalten erkennt die Steuereinheit, dass sich kein Wasserstand im Kessel befindet, und aktiviert das Magnetventil und die Pumpe, die beide aktiv bleiben, bis die Füllstandsanzeige den korrekten Wasserstand erkennt. Bei der ersten Installation muss evt. der Wassertank mehrmals gefüllt werden, um den Kessel zu füllen. Der Kesselheizwiderstand wird dann aktiviert und heizt das gesamte System auf.



Wenn die Steuereinheit den Wasserstand im Kessel nicht innerhalb von 4 Minuten erkennt, blinken bei den elektronischen Maschinen die LEDs der Tasten von einem Kaffee und zwei Kaffees zusammen mit der LED des Füllstandsanzeigers dauerhaft. Bei halbautomatischen Maschinen blinkt nur die LED des Füllstandsanzeigers. Der Alarm erlischt durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine.

- 5 Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen und den Taster für Dauerbezug drücken, um die Gruppe zu spülen. Das Wasser etwa 30 Sekunden lang laufen lassen und ca. 9 Minuten warten, bis die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat. Der Manometer sollte 1 bar Druck anzeigen.

- 6 Während die Maschine heiß wird, bauen Sie die Mühle auf und stellen Sie den Mahlgrad sowie die Dosierung ein.

- 7 Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und der Mahlgrad eingestellt wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung (siehe Abschnitt 4.3, Seite 9)



Die Modelle **mit Kaution** verfügen über das "Espresso Priority System", mit dem Kaffees bei optimaler Temperatur zubereitet werden können und welches die Zubereitung von Kaffee vor weiteren Funktionen der Maschine priorisiert.

## 4.3 Dosierung programmieren

- **Elektronische Maschinen:** Die Kaffeedosierungen können mit den Tasten für einen Kaffee und zwei Kaffees eingestellt werden.
- **Halbautomatische Maschinen:** Das Programmieren der Dosierungen ist nicht möglich.

1 **Programmiermodus aufrufen:**

- Bei abgeschalteter Maschine die Taste für Dauerbezug gedrückt halten, die Maschine einschalten und mit gedrückter Dauerbezugstaste 4 Sekunden warten, bis die Kontrollleuchten der Wahltasten erlöschen. Nur die Tasten für einen und zwei Kaffees sind programmierbar.

**Dosierung programmieren**

- Die Dosierung für gemahlene Kaffee oder Kapseln je nach Modell in den Filterträger von einem oder zwei Kaffees eingeben und in die Gruppe einsetzen.
- Die zu programmierende Taste mehr als 3 Sekunden drücken, bis der Kaffee herausfließt. Wenn die gewünschte Menge an Kaffee erreicht ist, die selbe Taste erneut drücken.
- Um den Programmiermodus zu verlassen, muss die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder eingeschaltet werden.

**Alarm des Durchflussmessers**

*Wenn Dosierungen für einen Kaffee und zwei Kaffees programmiert werden und mehr als 15 Sekunden vergehen, ohne dass Zählerimpulse erkannt werden, wird der Alarm des Durchflussmessers aktiviert und die Tasten für einen Kaffee und zwei Kaffees beginnen zu blinken. Um das Blinken auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, um zur Programmierung zurückzukehren. Wenn der Alarm nach einem weiteren Versuch immer noch erscheint, den technischen Service verständigen.*

## 5. Tägliche Reinigung und Pflege

- Um die notwendige Hygiene und eine gute Qualität des Endprodukts sowie eine längere Lebensdauer der Maschine zu gewährleisten, muss die Maschine täglich optimal sauber gehalten werden.

5.1 Außenreinigung	5.2 Reinigung der Gruppe
<p>Zum Reinigen der Maschine keine chemischen oder scheuernden Mittel verwenden, sondern nur ein mit Wasser angefeuchtetes Baumwolltuch. Am Tastenfeld und an den Bereichen, die mit dem Produkt, der Dampfzange, dem Heißwasserauslass, der Gruppe und dem Filterträger zusammenhängen, mit besonderer Vorsicht vorgehen.</p>	<p>Die Kaffeebrühgruppe täglich reinigen, um eine optimale Kaffeequalität zu erhalten. Zum Reinigen der Kaffeebrühgruppe folgende Anweisungen befolgen:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Den Blindfilter in den Filterträger einsetzen.</li> <li>Den Filterträger in die Brühgruppe einsetzen</li> <li>Die Taste für Dauerbezug drücken und 10 Sekunden warten.</li> <li>Die Taste für Dauerbezug erneut drücken, um den Vorgang zu stoppen und 10 Sekunden warten.</li> </ol> <p>Diesen Vorgang 15 Mal wiederholen, bis das Wasser sauber aus dem Ablassventil herauskommt.</p>

### 5.3 Tägliche Pflege

Zu Beginn des Arbeitstages	Am Ende des Arbeitstages
<ol style="list-style-type: none"> <li>Die Gruppe etwa 20 Sekunden lang betätigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen. Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum keinen Kaffee zubereitet hat, drücken Sie bei Modellen mit Wassertank die Taste für Dauerbezug, bis sich das Heizrohr füllt und Wasser aus der Brühgruppe fließt.</li> <li>Überprüfen, dass das Wasser in einem einzigen Strahl und kontinuierlich aus der Düse kommt. Wenn das nicht der Fall ist, mit dem Blindfilter reinigen. Lässt sich das Problem damit nicht lösen, Dichtung und Düse auswechseln.</li> <li>Die Reste von gemahlendem Kaffee vom Vortag aus der Dosiervorrichtung entfernen.</li> <li>Überprüfen, dass die Kaffeedosierung und Mahlgrad korrekt eingestellt sind.</li> <li>Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser korrekt ausläuft.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Die zu mahlende Kaffeemenge je nach momentanen Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vom Vortag nicht verwendet werden soll.</li> <li>Reinigung der Gruppe (Düse und Ablassventil) mit Hilfe des Blindfilters.</li> <li>Filter und Filterträger mit warmem Wasser reinigen und gegen das Licht halten, um zu überprüfen, dass die Filterlöcher nicht verstopft sind. Den Filterträger in die Gruppe einsetzen, ohne ihn fest anzuziehen.</li> <li>Das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch reinigen und mehrere Male ausspülen.</li> <li>Die Tropfschale von allen Kaffeeresten reinigen.</li> </ol>

**Nützliche Tipps**

*Achtung! Der Wassertank sollte mindestens ein Mal wöchentlich gereinigt werden, um angemessene Hygienebedingungen zu gewährleisten. Dazu wird eine Lösung aus Wasser mit Natriumbikarbonat in einem Verhältnis von 10 g pro Liter Wasser verwendet. Die Lösung im Wassertank kräftig schütteln und sicherstellen, dass kein Schmutz zurückbleibt. Bei Kalkablagerungen eine lange Bürste verwenden. Mit reichlich sauberem Wasser ausspülen.*

Leeren Sie den Wassertank, wenn die Maschine länger als einen Tag nicht benutzt wird .

- Nicht mehr als drei Tassen aufeinander stapeln.
- Milch nicht erneut aufwärmen. Nur jeweils kleine Mengen erhitzen.
- Vor Aufwärmen von Milch die Dampfzange kurz öffnen, um sie durchzuspülen. Nach der Zubereitung erneut durchspülen und das Rohr mit einem feuchten Tuch reinigen.





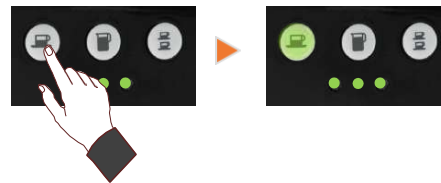
## 6. Auswahl des Tastenbeleuchtungsmodus

### 6.1 Beleuchtungsmodi

Die elektronischen Maschinen verfügen über 3 verschiedene Beleuchtungsmodi für die Produktwahlkosten.

#### a. LED MODUS 1

Standardmäßig sind alle Tasten ausgeschaltet. Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet die Taste auf und die anderen bleiben ausgeschaltet.



#### b. LED MODUS 2

Standardmäßig sind alle Tasten beleuchtet. Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet diese dauerhaft und die anderen erlöschen.



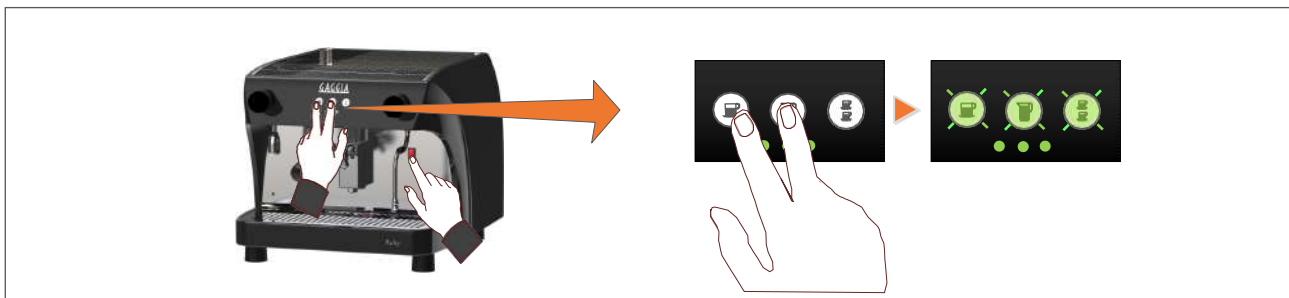
#### c. LED MODUS 3

Standardmäßig sind alle Tasten beleuchtet. Wenn eine Taste gedrückt wird, erlischt diese und die anderen bleiben beleuchtet.

### 6.2 Verfahren zum Ändern des Beleuchtungsmodus

Mit abgeschalteter Maschine die Tasten für einen Kaffee und Dauerbezug gleichzeitig gedrückt halten. Ohne loszulassen den Hauptschalter drücken und warten, bis die drei Tasten blinken und anzeigen, dass der Auswahlmodus für die Beleuchtung aktiviert ist.

- Die Taste für einen Kaffee drücken, um "Modus 1" auszuwählen.
- Die Taste für Dauerbezug drücken, um "Modus 2" auszuwählen.
- Die Taste für zwei Kaffees drücken, um "Modus 3" auszuwählen.



## 7. Warnschilder

Alarme

Alarm des Durchflussmessers



Füllstandsalarm



Elektronisch



Halbautomatisch

Meldungen

Wasserkessel wird gefüllt



Wassermangel im Tank





Kessel wird erhitzt





## 8. Störungen und mögliche Ursachen

SYMPTOME	MÖGLICHE URSACHEN	ANMERKUNGEN
<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Pumpe macht Geräusche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Pumpe klemmt.</li> <li>- Wassermangel im Kreislauf.</li> <li>- Wasserzufuhr verstopft.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wenn das Wasser Schwebeteilchen aufweist oder zu hart ist, muss ein Wasserenthärterfilter installiert werden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Langsamer Brühvorgang, Kaffee ist angebrannt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falsch eingestellte Rotationspumpe. Pumpe saugt nicht gut an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pumpendruck mit Manometer prüfen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Langsamer Brühvorgang.</li> <li>Kaffee angebrannt und kalt.</li> <li>Sehr dunkle Kaffeecreme mit Blasenbildung.</li> <li>Die Kaffe Zubereitung für Dauerbezug stoppt plötzlich und die LED für Wassermangel im Tank blinkt.</li> <li>Die Tasten für einen Kaffee und zwei Kaffees blinken auf.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zu fein gemahlen.</li> <li>- Zu niedriger Pumpendruck.</li> <li>- Der Filter über der Düse ist schmutzig, teilweise verstopft.</li> <li>- Zu niedriger Wasserstand im Tank.</li> <li>- Der Durchflussmesser arbeitet nicht richtig. Kaffee zu fein oder Wassermangel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Im Fall des Blinkens und um herauszufinden, ob es am Kaffee, an Wassermangel oder am Durchflussmesser liegt, nehmen Sie den Filterträger heraus und drücken Sie den Schalter auf dem Tastenfeld. Wenn das Blinken nicht aufhört und Wasser abläuft, könnte es am Durchflussmesser liegen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Elektronische Maschinen: Tasten für einen Kaffee, zwei Kaffees und LED des Füllstandsanzeigers blinken.</li> <li>Halbautomatische Maschinen: LED des Füllstandsanzeigers blinkt.</li> </ul>  <p>Elektronisch      Halbautomatisch</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Sicherheitssystem für den Füllstand hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Überprüfen Sie, ob der Hauptwasserhahn geöffnet ist bzw. ob sich Wasser im Tank befindet (je nach Modell). Der Alarm erlischt durch Aus- und wieder Einschalten der Maschine.</li> </ul>

## 9. Garantiebedingungen

Die Garantiezeit beträgt 12 Monate (ab Installationsdatum) auf alle Maschinenbauteile, die aufgrund eines Defekts den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine beeinträchtigen.

Die **GARANTIE** umfasst nur den kostenlosen Ersatz von Teilen mit Herstellungsfehlern. In keinem Fall bedeutet dies den Austausch der gesamten Maschine.

Von dieser Garantie ausgenommen sind Komponenten aus Glas, Gummi, Kunststoff sowie Elektroteile, die aufgrund von Schwankungen der Stromversorgung Schäden an anderen Komponenten verursachen oder deren Funktion beeinträchtigen. Ausgeschlossen sind auch alle Teile, die einer normalen Abnutzung unterliegen.

Maschinen, die von nicht autorisiertem Personal repariert oder gewartet wurden, oder eine unsachgemäße Verwendung erkannt wird, verlieren jeglichen **GARANTIEANSPRUCH**.

Nur vom Hersteller autorisierte **TECHNISCHE DIENSTE** sind in der Lage, Garantiereparaturen mit **Original-Ersatzteilen** anzubieten. Alle Reise- und Arbeitskosten sowie notwendigen Spesen, die im Rahmen der Reparatur eines Produkts anfallen, trägt der Nutzer.

DE



## 10. Kontaktinformation

### Kontaktadresse

#### QualityEspresso S.A.U

Hersteller von Espressomaschinen seit 1952

Motores, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +93 223 12 00

Export Tel. +34 933 946 305

www.qualityespresso.net

E-Mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

**ATENÇÃO:** MÁQUINA PARA USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL




## **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**PT**

<b>1. Instruções de segurança</b>	<b>52</b>
1.1 Símbolos.....	52
1.2 Instruções de segurança .....	52-53
<b>2. Descrição geral Ruby</b>	<b>54</b>
2.1 Descrição geral.....	54
2.2 Botões de seleção de produto .....	54
<b>3. Descrição geral Ruby Pro</b>	<b>55</b>
3.1 Descrição geral.....	55
3.2 Botões de seleção de produto .....	55
<b>4. Instalação e colocação em funcionamento</b>	<b>56</b>
4.1 Antes da instalação .....	56
4.2 Instalação.....	56
4.2.1 Modelos com alimentação de água da rede .....	57
4.2.2 Modelos com alimentação de água do depósito .....	58
4.3 Programação da dose .....	59
<b>5. Limpeza e cuidados diários</b>	<b>59</b>
5.1 Limpeza exterior.....	59
5.2 Limpeza do grupo de infusão.....	59
5.3 Cuidados diários.....	59
<b>6. Seleção do modo de iluminação das teclas</b>	<b>60</b>
6.1 Modos de iluminação.....	60
6.2 Procedimento para alterar o modo de iluminação .....	60
<b>7. Sinais de aviso</b>	<b>60</b>
<b>8. Incidentes e possíveis causas</b>	<b>61</b>
<b>9. Condições da garantia</b>	<b>61</b>
<b>10. Informações de contacto</b>	<b>61</b>



# 1. Instruções de segurança

## 1.1 Símbolos

	<b>ADVERTÊNCIA</b> Pode causar danos.
	<b>INFORMAÇÕES</b> Informações importantes ou úteis.
	<b>PERIGO ELÉTRICO</b> Pode causar danos.

Leia atentamente estas instruções de utilização antes de ligar a sua nova máquina de café pela primeira vez. Guarde estas instruções num local seguro onde as possa consultar, se necessário. O uso indevido desta máquina isenta a Quality Espresso de qualquer responsabilidade.

## 1.2 Instruções de segurança

<b>Instalação</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A máquina só deve ser instalada por técnicos autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação inadequada.</li></ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Recomenda-se a utilização de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalação.</li></ul>
<b>Armazenamento</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>A máquina deve ser armazenada em locais com uma temperatura acima de 5 °C.</li><li>Ao armazenar ou transportar a máquina a temperaturas inferiores a 0 °C, e para evitar o seu congelamento, o circuito hidráulico da máquina deverá ser drenado previamente.</li><li>Em caso de congelamento, deverá colocar a máquina num local com uma temperatura superior a 10 °C e aguardar que descongele. A máquina não deverá, em nenhuma circunstância, ser ligada à rede eléctrica antes da descongelação.</li></ul>
<b>Localização</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Recomenda-se que a máquina seja instalada num local espaçoso, sem correntes de ar e com uma base sólida. Evite instalar a máquina sobre uma superfície molhada ou quente.</li><li>Ajuste a altura da máquina através dos pés de apoio. A inclinação máxima não pode exceder 1° entre qualquer um dos seus eixos.</li></ul>
<b>Ligação eléctrica</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Certifique-se de que todas as características de ligação eléctrica correspondem às características de tensão, frequência e potência descritas na placa de características da máquina. A placa de características está localizada no chassi sob a bandeja de drenagem. </li><li>Consideramos que a máquina foi instalada corretamente quando tal se realizou através de um interruptor onipolar magneto-térmico adequado à potência da máquina em conjunto com um diferencial que não exceda uma corrente residual de 30 mA.</li><li>A máquina deverá ser instalada de acordo com os regulamentos eléctricos locais em vigor. Deverá garantir que a instalação eléctrica dispõe de uma ligação à terra fiável, de acordo com as normas acima mencionadas. A empresa declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma instalação ou ligação à terra defeituosas.</li><li>Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação. O cabo eléctrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.</li></ul>

## Manuseamento



- Qualquer manipulação interna da máquina, exceto as especificamente descritas neste manual acerca dos processos de limpeza, deverá ser feita por um serviço técnico autorizado.
- É obrigatório realizar a limpeza e a manutenção preventiva de acordo com a frequência indicada pela máquina ou pelo serviço técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos na máquina devido ao não cumprimento destas obrigações, bem como por danos devidos a uma utilização incorreta ou inadequada da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de ligação, só deverão ser substituídos por peças sobresselentes originais, que podem ser fornecidas pelo centro de assistência técnica autorizado ou pelo fabricante.
- Antes de proceder a qualquer operação de manutenção, desligar a alimentação elétrica da máquina através do interruptor principal da instalação ou desligando o cabo de alimentação.

## Conselhos importantes



- Instalar a máquina sobre uma base sólida



- A máquina só deverá ser usada por adultos. As crianças não reconhecem os perigos associados às máquinas, por isso devem manter-se afastadas das mesmas e impedidas de as manipular. As pessoas inexperientes ou com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas não devem operar esta máquina sem a supervisão de pessoal qualificado.

- Não utilize a máquina ao ar livre, a menos que esteja protegida dos elementos exteriores como o ar, a chuva, o nevoeiro, etc.



- O equipamento não deverá ser exposto a jatos de água ou vapor.

- Não toque na máquina com os pés molhados, húmidos ou nus, nem com as mãos molhadas ou húmidas.

- A máquina não deverá ser utilizada para servir outros produtos para além dos descritos neste manual.



- Evitar possíveis queimaduras não tocando nas saídas antes, durante e depois de servir um produto. Tenha cuidado com os recipientes usados para servir os produtos (canecas, copos, chávenas, etc.). Estes podem estar quentes.

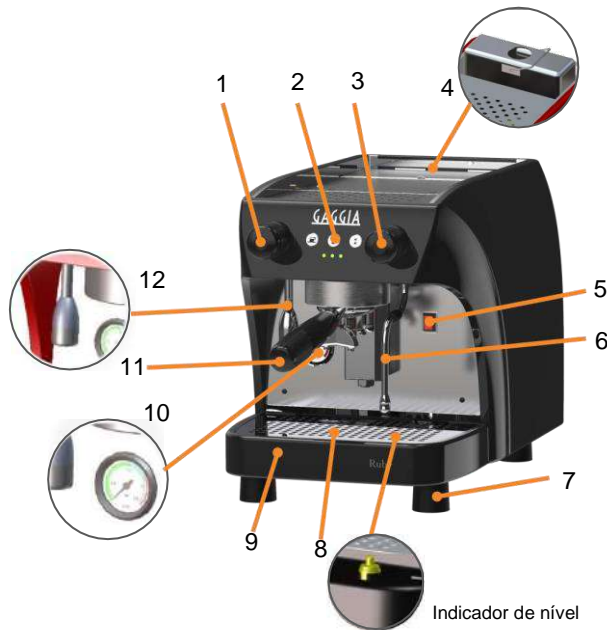


- Não deite água nem coloque recipientes molhados sobre a máquina. A água pode infiltrar-se pelos orifícios de ventilação e causar danos à máquina ou às pessoas que a utilizem.

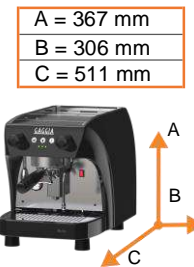
## 2. Descrição geral Ruby

# Ruby

### 2.1 Descrição geral



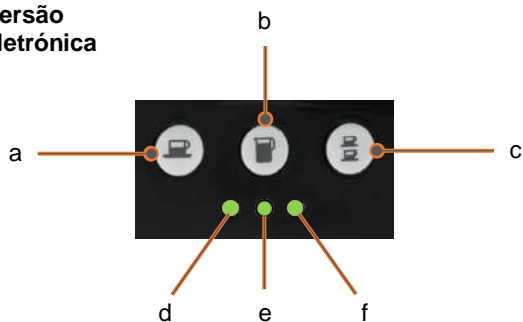
Alimentação de água	Depósito
Potência	1500 W
Capacidade da caldeira	1,5 L
Capacidade do depósito	3 L
Pressão da bomba	18 bar



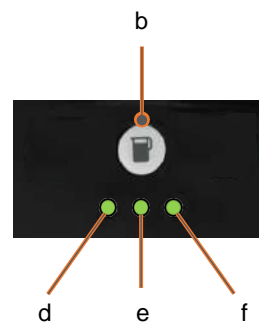
- |                                  |                           |                                       |
|----------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|
| 1 - Controlo de água quente      | 5 - Interruptor principal | 9 - Bandeja de drenagem               |
| 2 - Teclas de seleção do produto | 6 - Bico de vapor         | 10 - Manómetro de pressão da caldeira |
| 3 - Controlo de vapor            | 7 - Pés de apoio          | 11 - Porta filtros                    |
| 4 - Depósito de água             | 8 - Bandeja de trabalho   | 12 - Saída de água quente             |

### 2.2 Botões de seleção de produto

**Versão eletrónica**



**Versão semiautomática**



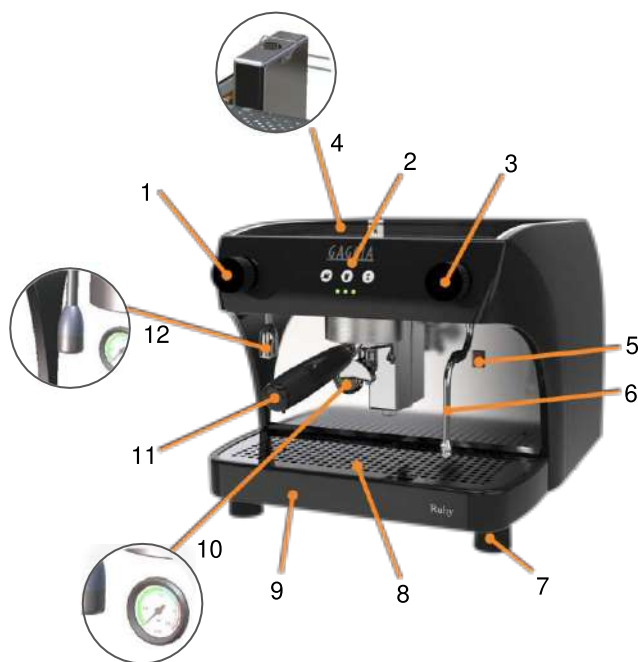
- a - Serviço de um café  
b - Serviço de café contínuo  
c - Serviço de dois cafés

- d - Indicador de nível (caldeira)  
e - Indicador de nível (depósito)  
f - Indicador de aquecimento

### 3. Descrição geral Ruby Pro

Ruby  
PRO

#### 3.1 Descrição geral



Alimentação de água:	Dependendo do modelo com depósito ou ligação à rede
Pressão da bomba:	Bomba vibr. 18 bar (mod. dep.) Bomba rot. 8-9 bar (mod. rede)
Potência:	2500 W (230 V) 1500 W (115 V)
Cap. da caldeira:	5 L
Cap. do depósito:	3 L (mod. dep.)

A = 367 mm
B = 427 mm
C = 511 mm



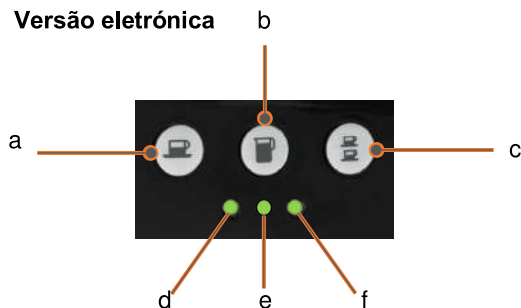
- |   |                           |                                       |
|---|---------------------------|---------------------------------------|
| 1 - Controlo de água quente                   | 5 - Interruptor principal | 9 - Bandeja de drenagem               |
| 2 - Teclas de seleção de produto              | 6 - Bico de vapor         | 10 - Manómetro de pressão da caldeira |
| 3 - Controlo de vapor                         | 7 - Pés de apoio          | 11 - Porta filtros                    |
| 4 - Depósito de água (de acordo com a versão) | 8 - Bandeja de trabalho   | 12 - Saída de água quente             |

#### 3.2 Botões de seleção de produto

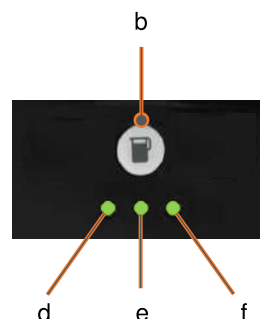


As máquinas eletrónicas e semiautomáticas, que não têm depósito de água e estão ligadas à rede de água, só têm dois LEDs de indicação

**Versão eletrónica**



**Versão semiautomática**



- a - Serviço de um café
- b - Serviço de café contínuo
- c - Serviço de dois cafés

- d - Indicador de nível (caldeira)
- e - Indicador de nível (versão com depósito)
- f - Indicador de aquecimento

PT

## 4. Instalação e colocação em funcionamento

### 4.1 Antes da instalação

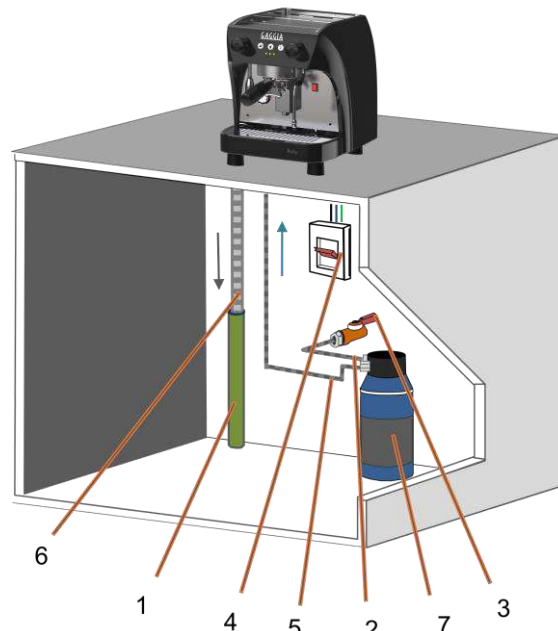
#### • Modelos com alimentação hidráulica de rede



Os modelos **com bomba vibratória** incluem, adicionalmente em relação aos outros modelos, um redutor de pressão e um manómetro para ajustar a pressão da rede a 1 bar.

#### Antes da instalação, verificar:

1. Tubo de drenagem com diâmetro interno não inferior a 35 mm.
2. Tubo de alimentação hidráulica da rede ligado ao descalcificador.
3. Torneira com saída de 3/8" G.
4. Tomada com ligação à terra protegida por um interruptor magneto-térmico.
5. Tubo de alimentação hidráulica do descalcificador ligado à máquina (fornecido com a máquina).
6. Tubo de drenagem.
7. Descalcificador.



#### • Modelos com alimentação hidráulica do depósito

#### Antes da instalação, verificar:

1. Tomada com ligação à terra protegida por um interruptor magneto-térmico.



### 4.2 Instalação

Depois de desembalar a máquina, devem ser realizadas as seguintes operações:

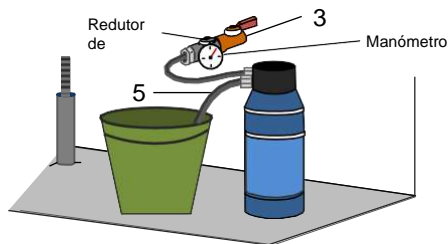
- Verificar se a tensão da rede é a mesma que a indicada na placa de características e na documentação da máquina.





## 4.2.1 Modelos com alimentação de água da rede

- 1 -Versões **com bomba vibratória** ligar o redutor de pressão (fornecido) à torneira e ajustar a pressão da rede para 1 bar utilizando o manómetro fornecido. Ajustada a pressão, retirar o manómetro e voltar a colocar a tampa no redutor. Ligar o descalcificador à rede, permitindo que a água flua de forma a limpá-lo. - Versões **com bomba volumétrica**, ligar o descalcificador à rede hidráulica e permitir que a água flua para o limpar



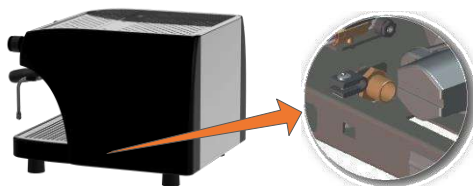
- 2 Colocar a máquina sobre a bancada e estabelecer a ligação hidráulica desde a saída do descalcificador (5) até à entrada da máquina. Abrir a torneira (3) e verificar se a ligação não tem fugas de água.



Nas versões **com bomba volumétrica**

- i** Verificar com um manómetro se a pressão da rede não excede 5 bar. Caso exceda, recomendamos instalar um redutor de pressão antes do descalcificador.

- 3 Ligar o tubo de drenagem à máquina



Retirar a bandeja de drenagem para facilitar o trabalho e passar o tubo de drenagem pela abertura na base da máquina e ligar o tubo ao encaixe da figura. Por fim, conduzir a outra extremidade do tubo até ao dreno.

- i** É importante que o tubo de drenagem esteja completamente direito e não fique pendurado para facilitar uma boa drenagem.

- 4 Ligar a ficha da máquina a uma tomada adequada, de acordo com as normas elétricas locais.



- i** Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação.

O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

- 5 Pressionar o interruptor principal. No início, a unidade de controlo eletrónico deteta que não existe nível de água na caldeira e ativa a eletroválvula de carga e a bomba. Estas permanecem ativadas até o sensor de nível detetar o nível de água adequado. A partir deste momento, a resistência da caldeira será ativada aquecendo todo o sistema.



- i** Se a unidade de controlo não detetar nível de água na caldeira dentro de 4 minutos, os LEDs nas teclas de um e dois cafés nas máquinas eletrónicas, em conjunto com o LED indicador de nível, continuarão intermitentes. Nas máquinas semiautomáticas, apenas o LED indicador de nível ficará intermitente. O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e depois ligada

- 6 Colocar o porta filtros no grupo de infusão e premir a tecla de café contínuo para purgar a unidade. Deixar a água fluir durante cerca de 30 segundos e aguardar cerca de 12 minutos até que a máquina esteja à temperatura de funcionamento, observando se o manómetro indica uma pressão de 1 bar.

- 7 Enquanto a máquina está a aquecer, instale o moinho e ajuste o ponto de moagem e a dosagem.

- 8 Uma vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café (ver secção 4.3, pág. 9)

## 4.2.2 Modelos com alimentação de água do depósito

- 1 Colocar a máquina na bancada de trabalho e abrir a tampa superior para aceder ao depósito de água.  
Encha-o com água sem o retirar do local onde está alojado e certifique-se de que os tubos de sucção e retorno permanecem no fundo do mesmo. Por fim,



*Recomenda-se utilizar água com uma dureza entre 5 e 8 dH° (8 e 14 fH°) para evitar incrustações calcárias e obter uma ótima qualidade do café e das infusões.*

- 2 Os modelos com depósito de água drenam as águas residuais para a bandeja de drenagem sem qualquer ligação exterior a um sistema de drenagem geral. Assim sendo, incorporam um indicador de nível.



Indicador de nível



*Verificar o indicador de nível e esvaziar a bandeja, se necessário.*

- 3 Ligar a ficha da máquina a uma tomada adequada de acordo com as normas elétricas em vigor no local.



*Não devem ser utilizadas extensões ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina à fonte de alimentação.*

*O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.*

- 4 Pressionar o interruptor principal.

No início a unidade de controlo eletrónico deteta que não existe nível de água na caldeira e ativa a eletroválvula de carga e a bomba. Estas permanecem ativadas até o sensor de nível detetar o nível de água adequado. Na primeira instalação será necessário encher várias vezes o depósito de água para encher a caldeira. A partir deste momento, a resistência da caldeira será ativada aquecendo todo o sistema.



*Se a unidade de controlo não detetar nível de água na caldeira dentro de 4 minutos, os LEDs nas teclas de um e dois cafés nas máquinas eletrónicas, em conjunto com o LED indicador de nível, continuarão intermitentes. Nas máquinas semiautomáticas, apenas o LED indicador de nível ficará intermitente. O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e depois ligada*

- 5 Colocar o porta filtros no grupo de infusão e premir a tecla de café contínuo para purgar a unidade. Deixar a água fluir durante cerca de 30 segundos e aguardar cerca de 9 minutos até que a máquina esteja à temperatura de funcionamento, observando se o manómetro de pressão de vapor da caldeira indica uma pressão de 1 bar.

- 6 Enquanto a máquina está a aquecer, proceder com a instalação do moinho, o ajuste do ponto de moagem e a dosagem.

- 7 Uma vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café (ver secção 4.3, pág. 9)



*As versões **com depósito** dispõem do sistema "Espresso Priority System", que permite a elaboração de cafés à temperatura ideal e define como prioritária a elaboração de café em relação a outras funções da máquina.*

## 4.3 Programação da dose

- **Máquinas eletrônicas:** podemos ajustar as doses de café nas teclas de um e dois cafés.
- **Máquinas semiautomáticas:** não permite a programação de doses.

### 1 Entrar no modo de programação:

- Com a máquina desligada, manter pressionado o botão de café contínuo. Ligar a máquina e aguardar mais de 4 segundos com o botão de café contínuo pressionado até que as luzes dos botões de seleção se apaguem. Apenas as teclas de um e dois cafés são programáveis.

#### Programar as doses

- a. Colocar a dose de café moído ou a cápsula (dependendo do modelo) no porta filtros de um ou dois cafés e introduza-o no grupo de infusão.
- b. Pressionar o botão a programar durante mais de 3 segundos até que o café comece a sair. Quando a quantidade de café desejada tiver sido obtida, pressionar novamente o mesmo botão.
- c. Para sair do modo de programação, é necessário desligar e ligar a máquina através do interruptor principal.



#### Alarme do contador volumétrico

Se estivermos a programar as doses de café para um e dois cafés e passarem mais de 15 segundos sem que sejam detetados os impulsos do contador, o alarme do contador volumétrico será ativado e as teclas para um e dois cafés começarão a piscar. Para eliminar a intermitência, pressionar qualquer uma das teclas, regressando assim ao estado de programação. Se o alarme ainda aparecer após outra tentativa, ligar para o apoio técnico.

## 5. Limpeza e cuidados diários

- É uma obrigação diária manter a máquina em ótimas condições de limpeza para garantir a higiene necessária e uma boa qualidade do produto final, bem como uma vida útil mais longa da máquina.

5.1 Limpeza exterior	5.2 Limpeza do grupo de infusão
<p>Não utilizar nenhum produto químico ou abrasivo para limpar a máquina. Usar apenas um pano de algodão humedecido com água. Preste especial atenção ao painel de botões e às áreas relacionadas com o produto, como o bico de vapor, a saída de água quente, o grupo de infusão e o porta filtros.</p>	<p>Limpe diariamente o grupo de infusão de café para manter a qualidade ideal do café. Para limpar o grupo de infusão de café, siga as instruções abaixo:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Colocar o filtro cego no porta filtros.</li><li>2. Inserir o porta filtros no grupo de infusão</li><li>3. Pressionar o botão de café contínuo e aguardar 10 segundos.</li><li>4. Pressionar a tecla de café contínuo novamente para parar e aguardar 10 segundos.</li></ol> <p>Repetir este processo 15 vezes até que a água saia limpa da descarga.</p>

### 5.3 Cuidados diários

#### No início do dia

1. Operar o grupo de infusão durante 20 seg. para drenar a água retida no circuito. Se a máquina tiver estado um longo período sem fazer café, nos modelos com depósito pressionar o botão de café contínuo até que o tubo de aquecimento se encha e a água saia do grupo de infusão.
2. Verificar se a água sai da cabeça tipo chuveiro num único jato e de forma contínua; se não sair, realizar uma limpeza com o filtro cego. Substituir a junta e a cabeça tipo chuveiro se o problema persistir.
3. Retirar do dispensador os restos de café moído do dia anterior.
4. Verificar se a dose de café e o ponto de moagem são os adequados.
5. Fazer um café e verificar se sai corretamente.

#### No final do dia

1. Limitar a quantidade de café a moer ao consumo momentâneo, já que o café moído de um dia para o outro deverá ser descartado.
2. Limpeza do grupo de infusão (cabeça tipo chuveiro e descarga) com a ajuda do filtro cego.
3. Limpar o filtro e o porta filtros com água quente. Verificar em contraluz se os orifícios do filtro não estão obstruídos. Deixar o porta filtros no grupo de infusão, sem o tensionar.
4. Limpar o tubo de vapor com um pano húmido e purgá-lo repetidamente.
5. Retirar os restos de café da bandeja de drenagem.

#### Conselhos práticos



Atenção! Para manter a salubridade do depósito de água, é essencial limpá-lo pelo menos todas as semanas. Para tal, deverá utilizar-se uma solução de água com bicarbonato de sódio, numa proporção de 10 gramas por litro de água. Agitar energicamente a solução dentro do depósito de água, certificando-se de que não há sujidade. Use uma escova longa para remover quaisquer incrustações de calcário. Enxaguar com água limpa em abundância. Esvazie o depósito de água sempre que a máquina tiver de permanecer parada por mais de um dia.

- Não empilhar mais de três chávenas.
- Evitar reaquecer o leite. Aquecimento de pequenos volumes.
- Antes de aquecer o leite, abrir o vaporizador para purgar. Concluída a operação, purgar novamente e limpar o tubo com um pano húmido.

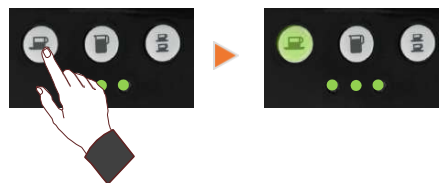
## 6. Seleção do modo de iluminação das teclas

### 6.1 Modos de iluminação

Podemos escolher entre 3 modos de iluminação diferentes para as teclas de seleção de produto nas máquinas eletrônicas.

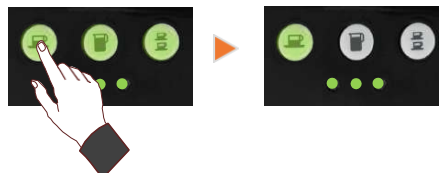
#### a. MODO LED 1

Por predefinição, todas as teclas permanecem apagadas. Quando pressionamos uma tecla, esta ilumina-se e as restantes permanecem apagadas.



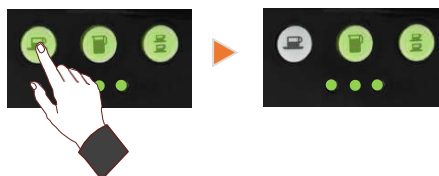
#### b. MODO LED 2

Por predefinição, todas as teclas estão iluminadas. Quando uma tecla é pressionada, permanece iluminada e as restantes apagam-se.



#### c. MODO LED 3

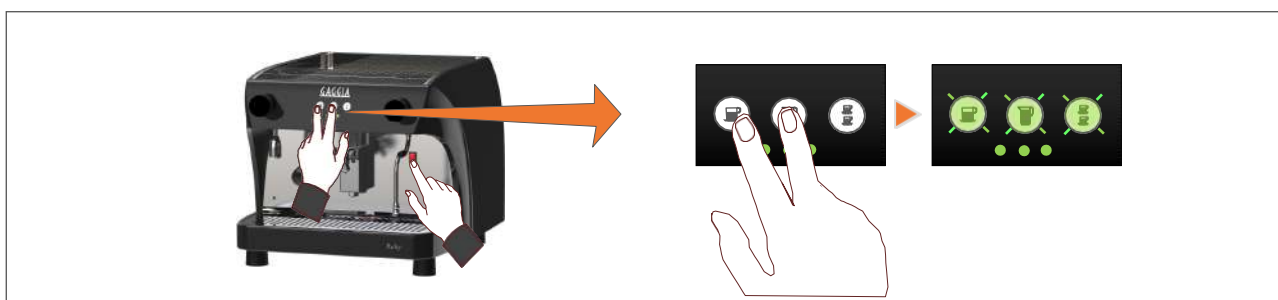
Por predefinição, todas as teclas estão iluminadas. Quando uma tecla é pressionada, ela desliga-se e as outras permanecem iluminadas.



### 6.2 Procedimento para alterar o modo de iluminação

Com a máquina desligada, pressionar sem soltar e ao mesmo tempo as teclas para um café e café contínuo. Pressionar o interruptor principal sem soltar e esperar que as três teclas comecem a piscar, indicando que se entrou no modo de seleção da iluminação.

- Pressionar a tecla de um café para selecionar o "Modo 1".
- Pressionar a tecla de café contínuo para selecionar o "Modo 2".
- Pressionar a tecla de dois cafés para selecionar o "Modo 3".



## 7. Sinais de aviso

Alarmes

Alarme do contador volumétrico



Eletrônica



Semiautomática

Avisos

Encher a caldeira com água






Não há água no depósito



Aquecimento da caldeira



## 8. Incidentes e possíveis causas

SINTOMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	OBSERVAÇÕES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba ruidosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bomba gripada.</li> <li>Falta de água na rede.</li> <li>Obstrução na alimentação de água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se a água tiver partículas em suspensão ou for muito dura, deverá ser instalado um filtro de descalcificação.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Infusão lenta, café queimado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste incorreto da bomba rotativa. Bomba com produção reduzida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar a pressão da bomba com um manómetro.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Infusão lenta.</li> <li>Café frio e queimado.</li> <li>Espuma escura, com tendência para formar poros.</li> <li>A produção de café contínuo é cortada repentinamente e o LED de falta de água no depósito fica intermitente.</li> <li>Intermitência das teclas de um e dois cafés.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moagem muito fina.</li> <li>Baixa pressão da bomba.</li> <li>Filtro no injetor sujo, parcialmente entupido.</li> <li>Baixo nível de água no depósito.</li> <li>O contador volumétrico não funciona corretamente. Café excessivamente fino ou falta de água.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>No caso de intermitência, e para saber se é o café por falta de água ou devido ao contador, retirar o porta filtros e pressionar o botão no painel de botões. Se a intermitência continuar e a água tiver saído, o problema pode dever-se ao contador volumétrico.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Máquinas eletrónicas, teclas de um e dois cafés e LED indicador de nível intermitentes.</li> <li>Máquinas semiautomáticas, LED indicador de nível intermitente.</li> </ul>   <p>Elétrica                      Semiautomática</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>O alarme do nível de segurança foi ativado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar se a torneira geral está aberta ou se há água no depósito (dependendo da versão). O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e depois ligada novamente.</li> </ul>

## 9. Condições da garantia

Garantimos, durante 12 meses (a partir da data de instalação), os componentes da máquina que, devido a um defeito, afetem o funcionamento correto da mesma.

A **GARANTIA** inclui apenas a substituição gratuita de peças com defeitos de fabrico. Em nenhum caso implicará a substituição da máquina no seu conjunto.

Estão excluídos desta garantia os componentes de vidro, borracha, plástico ou as peças elétricas que, devido a variações na rede, causem falhas ou afetem o funcionamento de outros componentes. Também estão excluídas as peças que, através da utilização normal, sofram desgaste.

As máquinas que tenham sido adulteradas por pessoal não autorizado ou aquelas nas quais se verifique uma utilização indevida das mesmas, perderão todas as condições da **GARANTIA**.

Apenas os **SERVIÇOS TÉCNICOS** autorizados podem disponibilizar uma reparação garantida com peças sobresselentes **ORIGINAIS**. Os custos de deslocação, mão-de-obra e refeições incorridos na reparação de um produto serão suportados pelo utilizador.

PT

## 10. Informações de contacto

### Endereço de contacto Quality Espresso S.A.U

Fabricantes de máquinas de café expresso desde 1952  
Motores, 1-9  
08040 Barcelona  
Tel. +93 223 12 00  
Tel. export. +34 933 946 305  
www.qualityespresso.net  
e-mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

*ATTENTION* : MACHINE À USAGE  
PROFESSIONNEL UNIQUEMENT




MODE D'EMPLOI

FR

<b>1. Consignes de sécurité</b>	<b>64</b>
1.1 Symboles .....	64
1.2 Consignes de sécurité .....	64-65
<b>2. Description générale Ruby</b>	<b>66</b>
2.1 Vue générale.....	66
2.2 Touches de sélection du produit .....	66
<b>3. Description générale Ruby Pro</b>	<b>67</b>
3.1 Vue générale.....	67
3.2 Touches de sélection des produits.....	67
<b>4. Installation et mise en service</b>	<b>68</b>
4.1 Avant l'installation.....	68
4.2 Installation.....	68
4.2.1 Modèles avec alimentation en eau courante.....	69
4.2.2 Modèles avec réservoir d'eau .....	70
4.3 Programmation des doses.....	71
<b>5. Nettoyage et entretiens quotidiens</b>	<b>71</b>
5.1 Nettoyage extérieur .....	71
5.2 Nettoyage du groupe .....	71
5.3 Entretiens quotidiens .....	71
<b>6. Sélection du mode d'éclairage des touches</b>	<b>72</b>
6.1 Modes d'éclairage .....	72
6.2 Procédure de changement du mode d'éclairage .....	72
<b>7. Signes d'alerte</b>	<b>72</b>
<b>8. Incidents et causes possibles</b>	<b>73</b>
<b>9. Conditions de garantie</b>	<b>73</b>
<b>10. Coordonnées</b>	<b>73</b>

# 1. Consignes de sécurité

## 1.1 Symboles

	<b>AVERTISSEMENT :</b> Peut endommager la machine.
	<b>INFORMATION</b> Informations importantes/utiles.
	<b>DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT</b> Peut endommager la machine.

**Veillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre nouvelle machine à café en marche pour la première fois. Conservez ces instructions en lieu sûr afin de pouvoir vous y référer si nécessaire. Toute utilisation inappropriée de cette machine exempte Quality Espresso de toute responsabilité.**

## 1.2 Consignes de sécurité

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine ne doit être installée que par un membre du personnel de service autorisé. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé de porter des gants et de prévoir un minimum de deux personnes pour transporter physiquement la machine à l'endroit où elle sera installée.</li> </ul>
<b>Stockage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être stockée dans un endroit dont la température est supérieure à 5 °C.</li> <li>Pour stocker ou transporter la machine à des températures inférieures à 0 °C et pour éviter qu'elle ne gèle, le circuit hydraulique de la machine doit être préalablement purgé.</li> <li>Si la machine venait à geler, il faudrait la placer dans un endroit où la température est supérieure à 10 °C et attendre qu'elle dégèle. La machine ne doit en aucun cas être connectée au circuit électrique avant qu'elle ne soit totalement dégivrée.</li> </ul>
<b>Emplacement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il est recommandé d'installer la machine dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la machine sur une surface humide ou chaude.</li> <li>Réglez la hauteur de la machine à l'aide des pieds de support, l'inclinaison maximale entre ses axes ne peut pas dépasser 1 °.</li> </ul>
<b>Raccordement électrique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance à celles décrites sur la plaque signalétique de la machine. La plaque signalétique se trouve sur le châssis, sous le plateau d'écoulement.</li> </ul> <div data-bbox="480 1532 900 1682" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>QUALITY ESPRESSO, S.A. <span style="float: right;">CE</span></p> <p>n. registro: A/P-20/4289-B <span style="float: right;">SISTEMA DE CERTIFICACION</span></p> <p>Modelo: QUALITY <span style="float: right;">Modelo: 115ipm</span></p> <p>n. modelo: 1201206 <span style="float: right;">n. serie: 0133066</span> <span style="float: right;">n. serie: 0133066</span> <span style="float: right;">n. serie: 0133066</span></p> <p>potencia: 1400W</p> <p>presión agua alimentación: máx. 0,6 Mpa - mín. 0,2 bar</p> <p>fecha instalación: <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/></p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>La machine est considérée comme correctement installée lorsqu'elle a été équipée d'un interrupteur magnétothermique omnipolaire adapté à la puissance de la machine, ainsi que d'un différentiel ne dépassant pas un courant résiduel de 30 mA.</li> <li>La machine doit être installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise à la terre fiable et conforme aux normes ci-dessus. L'entreprise décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite à une mauvaise installation ou une mise à la terre défectueuse.</li> <li>Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation. Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.</li> </ul>



## Manipulation



- Toute manipulation interne sur la machine, à l'exception de celles spécifiquement décrites dans ce manuel concernant les processus de nettoyage, doit être effectuée par un technicien de service autorisé.
- Le nettoyage et l'entretien préventif doivent être effectués selon la fréquence indiquée par la machine ou le service technique.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages causés sur la machine suite au non-respect de ces obligations, ainsi que pour les dommages dus à une utilisation incorrecte ou non conforme.
- Tous les composants de la machine, y compris le câble de connexion, seront remplacés uniquement par des pièces de rechange d'origine, qui peuvent être fournies par le centre de service agréé ou le fabricant.
- Avant d'effectuer des travaux d'entretien, débranchez la machine de l'alimentation électrique, soit à l'aide de l'interrupteur général, soit en débranchant le câble d'alimentation électrique.

## Conseils importants



- Installez la machine sur une base solide



- L'appareil ne peut être utilisé que par des adultes. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers liés aux machines et doivent donc être tenus à l'écart de celles-ci et leur interdire de les manipuler. Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le personnel inexpérimenté, ne doivent pas utiliser cette machine sans la supervision d'un personnel qualifié.

- N'utilisez pas cette machine à l'extérieur, sauf si elle est protégée des éléments extérieurs (air, pluie, brouillard, etc.).



- N'exposez pas le distributeur à des jets de vapeur ou d'eau.

- Ne touchez pas la machine avec les pieds mouillés, humides ou nus, ou avec les mains mouillées ou humides.

- La machine ne doit pas être utilisée pour servir des produits autres que ceux décrits dans ce manuel.



- Évitez de possibles brûlures en évitant de toucher les orifices de sortie, avant, pendant et après avoir servi un produit. Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent être brûlants.

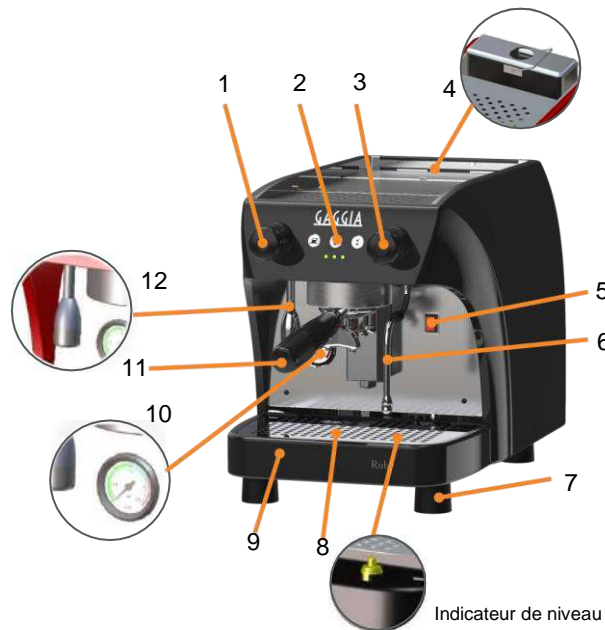


- Ne versez jamais d'eau et ne recouvrez jamais la machine de récipients humides. L'eau pourrait filtrer par les orifices de ventilation et causer des dommages à la machine ou entraîner des blessures sur le personnel qui la manipule.

## 2. Description générale Ruby

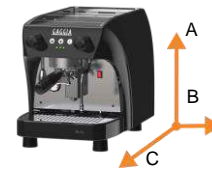
# Ruby

### 2.1 Vue générale



Alimentation en eau	Réservoir
Puissance	1 500 W
Capacité de la chaudière	1,5 L
Capacité du réservoir	3 L
Pression de la pompe	18 bars

A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



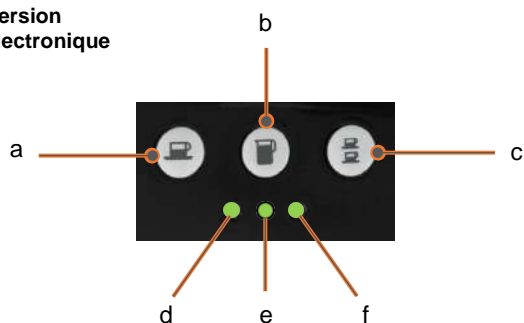
- 1 - Contrôle de l'eau chaude
- 2 - Touches de sélection du produit
- 3 - Contrôle de la vapeur
- 4 - Réservoir d'eau

- 5 - Interrupteur général
- 6 - Buse de vapeur
- 7 - Pieds de support
- 8 - Plateau de travail

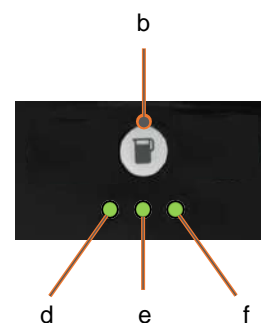
- 9 - Plateau d'écoulement
- 10 - Manomètre de la chaudière
- 11 - Porte-filtres
- 12 - Sortie d'eau chaude

### 2.2 Touches de sélection du produit

Version électronique



Version semi-automatique



- a - Service pour un café
- b - Service pour un café en continu
- c - Service pour deux cafés

- d - Indicateur de niveau (chaudière)
- e - Indicateur de niveau (réservoir)
- f - Indicateur de chauffage

### 3. Description générale Ruby Pro

Ruby  
PRO

#### 3.1 Vue générale

Approvisionnement en eau :	Selon le modèle avec réservoir ou en réseau
Pression. Pompe :	Pompe vibrante. 18 bars (modèle avec réservoir) Pompe rotative. 8-9 bar (modèle en réseau)
Puissance :	2500 W (230 V) 1500 W (115 V)
Capacité de la chaudière :	5
Capacité du réservoir :	3 L (modèle dépendant)

A = 367 mm
B = 427 mm
C = 511 mm

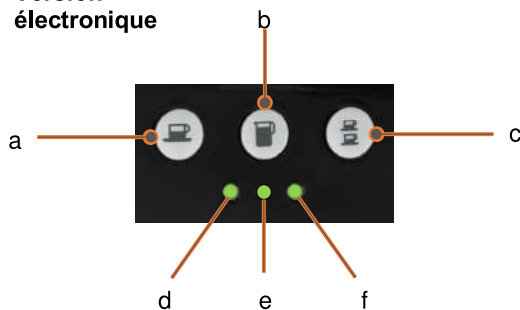
1 - Contrôle de l'eau chaude  
2 - Touches de sélection du produit  
3 - Contrôle de la vapeur  
4 - Réservoir d'eau (selon la version)  
5 - Interrupteur général  
6 - Buse de vapeur  
7 - Pieds de support  
8 - Plateau de travail  
9 - Plateau d'écoulement  
10 - Manomètre de la chaudière  
11 - Porte-filtres  
12 - Sortie d'eau chaude

#### 3.2 Touches de sélection du produit



Les machines électroniques et semi-automatiques, qui ne disposent pas de dépôt et sont connectées au réseau d'eau, ne disposent que de deux LED

Version électronique



Version semi-automatique



a - Service pour un café  
b - Service pour un café en continu  
c - Service pour deux cafés

d - Indicateur de niveau (chaudière)  
e - Indicateur de niveau (Version avec réservoir)  
f - Indicateur de chauffage

FR

## 4. Installation et mise en service

### 4.1 Avant l'installation

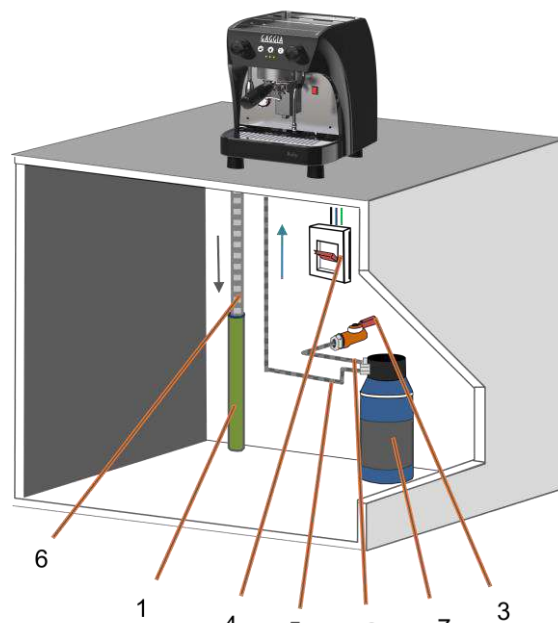
#### • Modèles avec alimentation hydraulique



Les modèles **CGG081V50N** et **CGG091V50N** comprennent, en plus des autres modèles, un réducteur de pression et un manomètre pour ajuster la pression du réseau à 1 bar.

#### À vérifier avant l'installation :

1. Tuyau d'écoulement d'un diamètre intérieur d'au moins 35 mm.
2. Tuyau d'alimentation hydraulique du réseau au détartreur.
3. Robinet avec sortie 3/8".
4. Socle de prise de courant avec mise à la terre et protégé par un interrupteur magnétothermique.
5. Tuyau d'alimentation hydraulique entre le détartreur et la machine (fourni avec la machine).
6. Tuyau d'écoulement.
7. Détartreur



#### • Modèles avec alimentation par réservoir hydraulique

#### À vérifier avant l'installation :

1. Socle de prise de courant avec mise à la terre et protégé par un interrupteur magnétothermique.



### 4.2 Installation

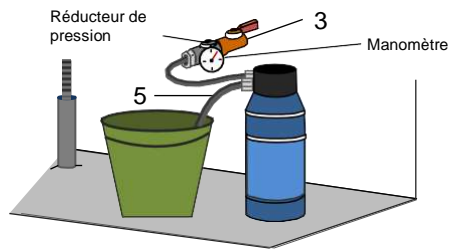
Une fois que la machine est déballée, les opérations suivantes doivent être effectuées :

- Assurez-vous que la tension du secteur est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique et dans la documentation de la machine.



## 4.2.1 Modèles avec alimentation en eau courante

- 1** -Les versions **avec pompe vibrante** raccordent le réducteur de pression (fourni) au robinet et règlent la pression du réseau à 1 bar à l'aide du manomètre fourni. Réglez la pression, retirez le manomètre et rebranchez le bouchon du réducteur. Raccordez le détartreur au réseau, en faisant circuler l'eau pour le nettoyer. - Versions **avec pompe volumétrique**, raccordez le détartreur au réseau hydraulique en faisant circuler l'eau pour le nettoyer.

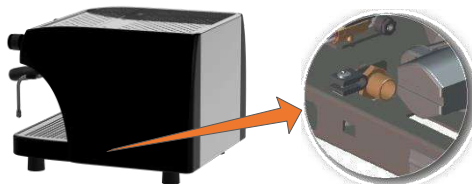


- 2** Installez la machine sur l'établi et procédez au raccordement hydraulique de la sortie du détartreur (**5**) au raccord d'entrée de la machine. Ouvrez le robinet (**3**) et vérifiez que la connexion ne fuit pas.



- i** Dans les versions **avec pompe volumétrique** vérifiez avec un manomètre que la pression du réseau ne dépasse pas 5 bars. Dans le cas contraire, il est recommandé d'installer un réducteur de pression avant l'adoucisseur d'eau.

- 3** Raccordez le tuyau d'écoulement à la machine.



Retirez le plateau d'écoulement pour vous simplifier la tâche et faites passer le tuyau d'écoulement par l'ouverture dans la base de la machine et connectez le tuyau au raccord de la figure, puis amenez l'autre extrémité du tuyau à l'écoulement.

- i** Il est important que le tuyau d'écoulement soit complètement tendu et ne soit pas suspendu, pour faciliter une bonne évacuation.

- 4** Branchez la machine sur une prise de courant appropriée, conformément à la réglementation électrique locale.



- i** Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation.

Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

- 5** Appuyez sur l'interrupteur général. Au début, l'unité de contrôle électronique détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, elle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui restent actives jusqu'à ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. La résistance de la chaudière sera alors activée et chauffera l'ensemble du système.



- i** Si l'unité de contrôle ne détecte pas le niveau d'eau dans la chaudière dans les 4 minutes, dans les machines électroniques, les LED des touches pour un et deux cafés ainsi que la LED d'indication du niveau clignoteront. Sur les machines semi-automatiques, seule la LED d'indication de niveau clignote. L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée.

- 6** Placez le porte-filtre sur le groupe de distribution et appuyez sur le bouton continu pour vider le groupe, laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes et attendez environ 12 minutes jusqu'à ce que la machine soit à la température de fonctionnement, en notant que le manomètre indique une pression de 1 bar.

- 7** Pendant que la machine chauffe, procédez à l'installation du moulin, au réglage du point de mouture et au dosage.

- 8** Une fois que la machine a atteint la température de fonctionnement et que le point de mouture a été réglé, il est possible de programmer la dose de café (voir section 4.3, page 9)

## 4.2.2 Modèles avec alimentation par réservoir d'eau

- 1 Placez la machine sur l'établi, ouvrez le couvercle supérieur pour accéder au réservoir d'eau. Remplissez-le d'eau sans le sortir de son logement et assurez-vous que les tuyaux d'aspiration et de retour restent au fond de ce dernier, puis refermez le couvercle.



*Il est recommandé que l'eau ait une dureté comprise entre 5-8 dH°(8-14 fH°), pour éviter le calcaire et pour obtenir une qualité optimale du café et des infusions.*

- 2 Les modèles équipés de réservoir d'eau évacuent les eaux usées dans le plateau d'écoulement sans aucun raccordement externe à une évacuation générale. Un indicateur de niveau y est donc intégré.



*Vérifiez l'indicateur de niveau, et videz le plateau si nécessaire.*

- 3 Branchez la machine sur une prise de courant appropriée, conformément à la réglementation électrique. En vigueur sur le site.



*Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut être utilisée pour connecter la machine à la source d'alimentation.*

*Le câble de raccordement au réseau électrique ne doit jamais être enroulé, au contraire, il doit être tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.*

4

Appuyez sur l'interrupteur général.

Au début, l'unité de contrôle détecte que le niveau d'eau dans la chaudière est insuffisant, elle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui restent actives jusqu'à ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. Lors de la première installation, il sera nécessaire de remplir le réservoir d'eau plusieurs fois pour remplir la chaudière. La résistance de la chaudière sera alors activée et chauffera l'ensemble du système.



*Si l'unité de contrôle ne détecte pas le niveau d'eau dans la chaudière dans les 4 minutes, dans les machines électroniques, les LED des touches pour un et deux cafés ainsi que la LED d'indication du niveau clignoteront. Sur les machines semi-automatiques, seule la LED d'indication de niveau clignote. L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée.*

- 5 Placez le porte-filtre sur le groupe de distribution et appuyez sur le bouton continu pour vider le groupe, laissez couler l'eau pendant environ 30 secondes et attendez environ 9 minutes jusqu'à ce que la machine soit à la température de fonctionnement, lorsque le manomètre de la vapeur de la chaudière indique 1 bar.

- 6 Pendant que la machine chauffe, procédez à l'installation du moulin, au réglage du point de mouture et au dosage.

- 7 Une fois que la machine a atteint la température de fonctionnement et que le point de mouture a été réglé, il est possible de programmer la dose de café (voir section 4.3, page 9)



*Les versions avec réservoir d'eau sont dotées de l'«Espresso Priority System», qui permet de préparer des cafés à une température optimale et donne la priorité à la préparation de café par rapport aux autres fonctions de la machine.*

## 4.3 Programmation des doses

- **Machines électroniques** : vous pouvez régler les doses de café avec les touches pour un café et deux cafés.
- **Machines semi-automatiques** : ne permet pas la programmation des doses.

### 1 Entrer dans le mode Programmation :

- Lorsque la machine est éteinte, maintenez la touche de café en continu enfoncée, mettez la machine en marche et attendez plus de 4 secondes avec la touche continue enfoncée jusqu'à ce que les voyants des touches de sélection s'éteignent. Seules les touches pour un café et deux cafés sont programmables.

#### Programmer les doses

- a. Mettez la dose de café moulu ou la capsule, selon le modèle, dans le porte-filtre d'un ou deux cafés et insérez-la dans le groupe.
- b. Appuyez sur la touche à programmer pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que le café commence à couler. Lorsque la quantité de café souhaitée a été obtenue, appuyez à nouveau sur la même touche.
- c. Pour sortir du mode programmation, la machine doit être éteinte et rallumée à partir de l'interrupteur général.



#### Alarme de compteur volumétrique

Si vous programmez les doses de café pour un café et deux cafés et que plus de 15 secondes s'écoulent sans que le compteur ne détecte les impulsions, l'alarme du compteur volumétrique s'activera et les touches pour un café et deux cafés se mettront à clignoter. Pour cesser tout clignotement, appuyez sur l'une des touches, ce qui permet de revenir au mode « Programmation ». Si l'alarme persiste après une nouvelle tentative, appelez le service technique.

## 5. Nettoyage et entretiens quotidiens

- Il est impératif de maintenir la machine dans des conditions de nettoyage optimales, afin de garantir l'hygiène nécessaire et une bonne qualité du produit final, ainsi qu'une plus longue durée de vie de la machine.

### 5.1 Nettoyage extérieur

N'utilisez aucun produit chimique ou abrasif pour nettoyer la machine, utilisez uniquement un chiffon doux en coton humidifié à l'eau. Faites particulièrement attention aux touches et aux zones en relation avec le produit, à la buse de vapeur, à la sortie d'eau chaude, au groupe et aux porte-filtres.

### 5.2 Nettoyage du groupe

Nettoyez le groupe de café tous les jours pour maintenir une qualité de café optimale. Suivez les instructions ci-dessous pour nettoyer le groupe de café :

1. Placez le filtre non troué sur le porte-filtre.
2. Introduisez le porte-filtre dans le groupe
3. Appuyez sur le bouton de café en continu et attendez 10 secondes.
4. Appuyez à nouveau sur la touche de café continu pour arrêter le processus et attendez 10 secondes.

Répétez-le 15 fois, jusqu'à ce que l'eau sorte propre.

### 5.3 Entretiens quotidiens

#### En début de journée

1. Faites fonctionner le groupe pendant 20 secondes pour vider l'eau retenue dans le circuit. Si la machine ne prépare plus de café depuis longtemps, dans les modèles avec réservoir, appuyez sur le bouton continu jusqu'à ce que le tube chauffant se remplisse et que l'eau s'écoule du groupe.
2. Vérifiez que l'eau sort de la douche en un seul jet et, si ce n'est pas le cas, nettoyez-la en permanence avec le filtre non troué. Remplacez le joint et la douche si le problème persiste.
3. Retirez les restes de café moulu du distributeur de la veille.
4. Vérifiez que la dose de café et le point de mouture sont adéquats.
5. Préparez une tasse de café et vérifiez qu'il coule correctement.

#### En fin de journée

1. La quantité de café à mouler doit être limitée à la consommation du moment, car le café qui reste moulu d'un jour à l'autre doit être jeté.
2. Nettoyez le groupe (douche et évacuation) à l'aide du filtre non troué.
3. Nettoyez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude, vérifiez à la lumière que les trous du filtre ne sont pas obstrués. Maintenez le porte-filtre en place sur le groupe sans faire de pression.
4. Nettoyez le tuyau de vapeur avec un chiffon humide et purgez-le plusieurs fois.
5. Nettoyez le plateau d'écoulement des restes de café.

#### Conseils pratiques



Attention : pour maintenir la salubrité du réservoir d'eau, il est essentiel de le nettoyer au moins une fois par semaine. Une solution d'eau avec du bicarbonate de sodium, dans une proportion de 10 grammes par litre d'eau, sera utilisée à cette fin. Agitez vigoureusement la solution à l'intérieur du réservoir d'eau, en vous assurant qu'il ne reste aucune saleté. En cas de calcaire, utilisez une longue brosse pour l'enlever. Rincez abondamment à l'eau propre. Videz le réservoir d'eau, lorsque la machine doit être arrêtée pendant plus d'un jour.

- N'empilez pas plus de trois tasses.
- Évitez de faire surchauffer le lait. Chauffage de petites quantités.
- Avant de chauffer le lait, ouvrez la vapeur pour purger. Une fois l'opération terminée, purgez à nouveau et nettoyez le tuyau avec un chiffon humide.



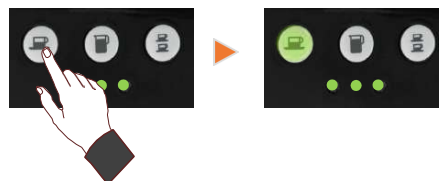
## 6. Sélection du mode d'éclairage des touches

### 6.1 Modes d'éclairage

Vous pouvez choisir entre trois modes d'éclairage différents pour les touches de sélection du produit sur les machines électroniques.

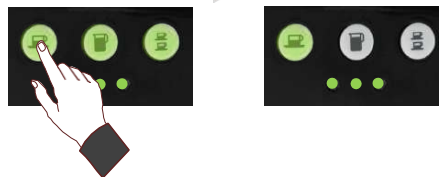
#### a. LED MODE 1

Par défaut, toutes les touches restent éteintes. Chaque fois que vous appuyez sur une touche, celle-ci s'allume et les autres restent éteintes.



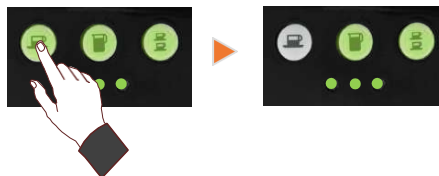
#### b. LED MODE 2

Par défaut, toutes les touches sont éclairées, lorsqu'une touche est pressée, elle reste éclairée et les autres sont éteintes.



#### c. LED MODE 3

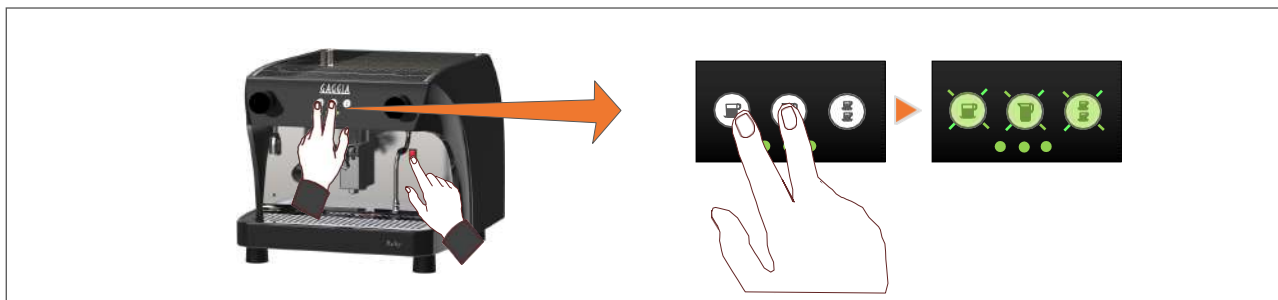
Par défaut, toutes les touches sont allumées, lorsqu'une touche est pressée, elle s'éteint et les autres restent allumées.



### 6.2 Procédure pour changer le mode d'éclairage

Lorsque la machine est éteinte, appuyez sur les touches pour un café et un café en continu en même temps et maintenez-les enfoncées. Sans relâcher l'interrupteur général et attendre que les trois touches commencent à clignoter, indiquant que le mode de sélection de l'éclairage a été activé.

- Appuyez sur la touche d'un café pour sélectionner le « **Mode 1** ».
- Appuyez sur la touche d'un café en continu pour sélectionner le « **Mode 2** ».
- Appuyez sur la touche de deux cafés pour sélectionner le « **Mode 3** ».



## 7. Signes d'alerte

Alarmes

Alarme de compteur volumétrique



Electronique



Semi-automatique

Avis

Remplissage du réservoir d'eau



Manque d'eau dans le réservoir






Chauffage de la chaudière en cours





## 8. Incidents et causes possibles

SYMPTÔMES	CAUSES POSSIBLES	REMARQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompe bruyante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompe bloquée.</li> <li>Manque d'eau dans le réseau.</li> <li>Obstruction dans l'approvisionnement en eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si l'eau contient des particules en suspension ou si sa dureté est trop élevée, un filtre détartrant doit être installé.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution lente, café brûlé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mauvais réglage de la pompe rotative. Pompe avec un faible débit d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez la pression de la pompe à l'aide d'un manomètre.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution lente.</li> <li>Café froid et brûlé.</li> <li>Crème foncée, avec une tendance à former des pores.</li> <li>La préparation d'un café en continu est soudainement interrompue et la LED de manque d'eau dans le réservoir clignote.</li> <li>Clignotement des touches pour un café et deux cafés.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mouture très fine.</li> <li>Faible pression de la pompe.</li> <li>Filtre sur l'injecteur sale, partiellement obstrué.</li> <li>Niveau d'eau bas dans le réservoir.</li> <li>Le compteur volumétrique ne fonctionne pas correctement. Café excessivement fin ou manque d'eau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En cas de clignotement et pour savoir s'il s'agit du café, d'un manque d'eau ou à cause du compteur, retirez le porte-filtre et appuyez sur le bouton-poussoir des commandes. Si le clignotement continue et que de l'eau est sortie, cela peut être dû au compteur volumétrique.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Machines électroniques, clignotant sur les touches pour un café, deux cafés et sur la LED indicateur de niveau.</li> <li>Machines semi-automatiques, indicateur de niveau LED clignotant.</li> </ul>   <p>Électronique                      Semi-automatique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sécurité de niveau a été activée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que le robinet général est ouvert ou qu'il y a de l'eau dans le réservoir (selon la version). L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée.</li> </ul>

## 9. Conditions de garantie

Tous les composants de la machine sont garantis pendant 12 mois (à partir de l'installation) contre tout défaut empêchant un bon fonctionnement.

La **GARANTIE** couvre exclusivement le remplacement des pièces présentant des défauts de fabrication. En aucun cas cela n'implique le remplacement complet de la machine.

Cette garantie ne couvre pas les composants en verre, en caoutchouc ou en plastique ou les pièces électriques qui endommagent ou affectent le fonctionnement d'autres composants en raison de fluctuations de la tension d'alimentation principale ou de pièces usées par une utilisation normale. Toute machine qui aurait été manipulée par du personnel non autorisé ou dont l'utilisation serait incorrecte perdra toutes les conditions de cette **GARANTIE**.

Seuls les **SERVICES TECHNIQUES** autorisés sont en mesure d'offrir des réparations garanties avec des pièces **ORIGINALES**. Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de tout produit sont à la charge de l'utilisateur.



FR

## 10. Coordonnées

### Adresse de contact Quality Espresso S.A.U

Fabricants de machines à expresso depuis 1952  
C/ Motores, 1-9  
08040 Barcelona  
Téléphone +93 223 12 00  
Téléphone de l'entreprise Export +34 933 946 305  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
E-mail : [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)





**GAGGIA**