Manual de usuario

Antes de poner en marcha esta maquinaria, leer las instrucciones de uso y conexión.

Ruby



Ruby PRO

08537700

QUALITY ESPRESSO

Fabricante de máquinas de café Espresso desde 1952

Ver.25-01/2012

0. Indice

1. Indicaciones de seguridad 2
   1.1 Símbolos 2
   1.2 Instrucciones de seguridad 2-3

2. Descripción general Ruby 4
   2.1 Vista general 4
   2.2 Teclas selección de producto 4

3. Descripción general Ruby Pro 5
   3.1 Vista general 5
   3.2 Teclas selección de producto 5

4. Instalación y puesta en marcha 6
   4.1 Antes de la Instalación 6
   4.2 Instalación 6
      4.2.1 Modelos con alimentación agua de red. 7
      4.2.2 Modelos con alimentación agua depósito 8
   4.3 Programación de dosis. 9

5. Limpieza y cuidados diarios 9
   5.1 Limpieza exterior 9
   5.2 Limpieza de grupo. 9
   5.3 Cuidados diarios 9

6. Selección modo iluminación de las teclas 10
   6.1 Modos de iluminación 10
   6.2 Procedimiento para cambiar el modo de iluminación. 10

7. Señales de aviso 10

8. Incidencias y posibles causas 11

9. Condiciones de garantía 11

10. Información de contacto 11

1. Indicaciones de seguridad

1.1 Símbolos

ADVERTENCIA
Puede causar daños.

INFORMACION
Información que es importante o útil.

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

Instalación	• La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.
Transporte	• Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.
Almacenaje	• La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5 ºC. • En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0 ºC, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina. • En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10 ºC y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.
Ubicación	• 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. • Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior a 1º entre cualquiera de sus ejes.
Conexión eléctrica	• 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.  • 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. • 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. • 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.

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.



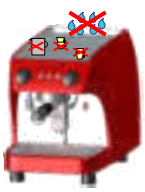
- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.



- 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.

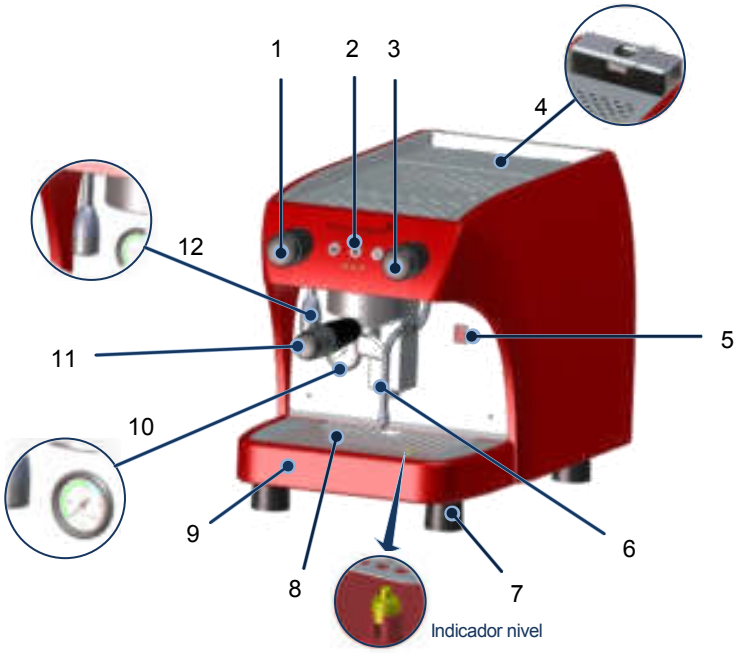


- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños a la máquina o al personal que la manipula.

2. Descripción general Ruby

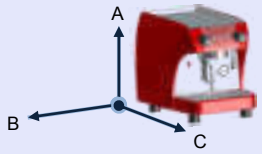
2.1 Vista general

Ruby



Alimentación Hidr.:	Depósito
Potencia:	1.500 W
Cap. calderín:	1.5 L
Cap. deposito:	3 L
P. bomba:	18 bar

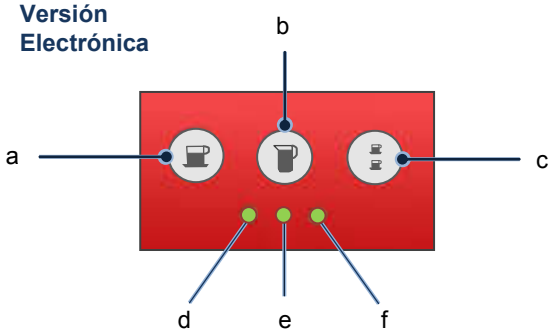
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



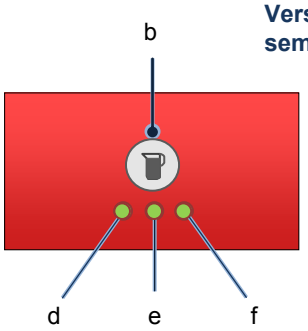
1 - Mando Agua caliente
2 - Teclas selección de producto
3 - Mando vapor
4 - Deposito agua
5 - Interruptor general
6 - Lanza de vapor
7 - Pies de apoyo
8 - Bandeja de trabajo
9 - Bandeja de desagüe
10 - Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12 - Salida agua caliente

2.2 Teclas selección de producto

Versión Electrónica



Versión semiautomática

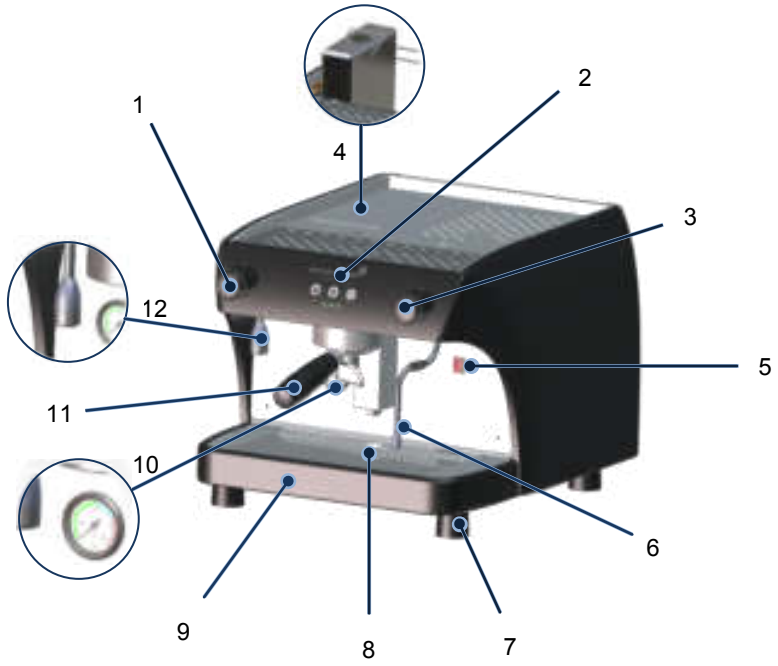


a - Servicio un café
b - Servicio de café continuo
c - Servicio de dos cafés
d - Indicador de nivel (Calderín)
e - Indicador de nivel (Depósito)
f - Indicador calentamiento

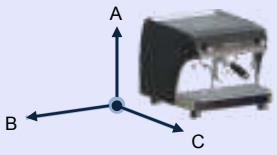
3. Descripción general Ruby Pro

3.1 Vista general

Alimentación Agua:	Con depósito agua Con red
P. bomba:	Bomba vibr. 18 bar Bomba Rot. 8-9 bar.
Potencia:	2.500 W
Cap. calderín:	5 L.
Cap. deposito:	3 L.



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

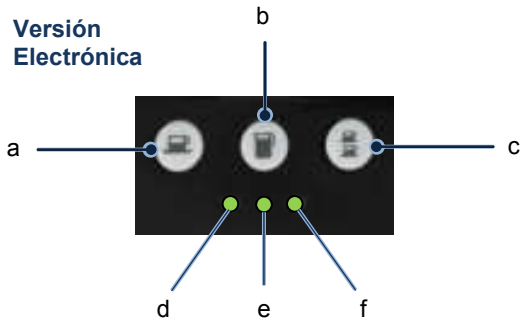


1 - Mando Agua caliente
2 - Teclas selección de producto
3 - Mando vapor
4 - Deposito agua (según versión)
5 - Interruptor general
6 - Lanza de vapor
7 - Pies de apoyo
8 - Bandeja de trabajo
9 - Bandeja de desagüe
10 - Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12 - Salida agua caliente

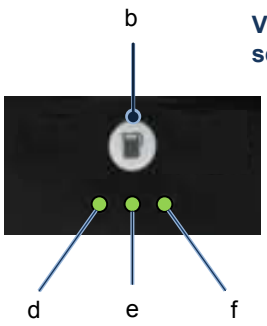
3.2 Teclas selección de producto

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

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 (Versión con depósito)
f - Indicador calentamiento

4. Instalación y puesta en marcha

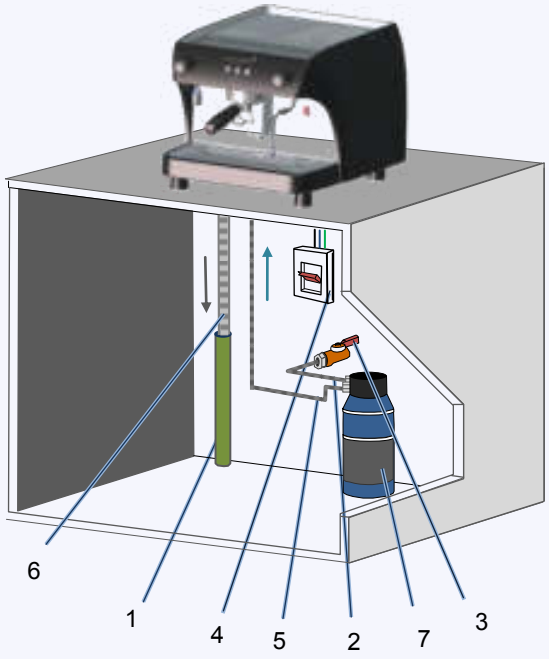
4.1 Antes de la instalación

- **Modelos con alimentación hidráulica de red**
  CQG081D50X / CQG081V50X / CQG091D50X / CQG091V50X - (X) Color

*Los Modelos **CQG081V50N** y **CQG091V50N** 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**
  CQG081A10X / CQG091A10X / CQG081A50X / CQG091A50X - (X) Color

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:

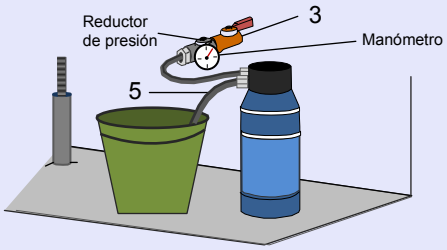
- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.



4.2.1 Modelos con alimentación agua de red

Modelos: CQG081V50X / CQG091V50X / CQG081D50X / CQG091D50X - (X) Color

1 -Versiones **CQG081V50X / CQG091V50X** 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.
-Versiones **CQG081D50X / CQG091D50X,** conectar el descalcificador a la red hidráulica y dejar que fluya el agua con el fin de limpiarlo.

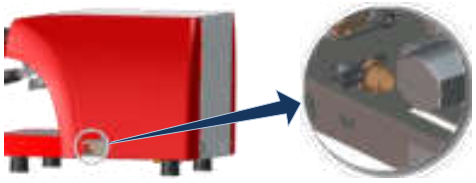


2 Colocar la máquina sobre el banco de trabajo y efectuar la conexión hidráulica de la salida del descalcificador **(5)** a la conexión de entrada de la máquina. Abrir el grifo de paso **(3)** y comprobar que la conexión no tiene pérdidas de agua.



En las versiones **CQG081D50X / CQG091D50X** *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.*

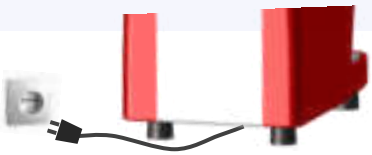
3 Conectar el tubo de desagüe en la máquina



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 **(a.)** de la figura, finalmente llevar el otro extremo del tubo al desagüe.

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.



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.



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

Modelos: CQG081A10X / CQG091A10X / CQG081D50X / CQG081A50X / CQG091A50X - (X) Color

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.



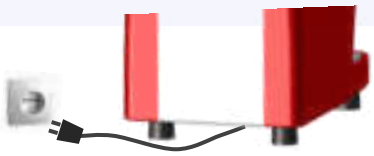
Se recomienda utilizar agua con una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima de café e infusiones.

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.



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.



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.



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)

Las versiones **CQG081A10X / CQG091A10X** *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.

2 Programar las dosis

a. 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.
b. 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.
c. Para salir del modo programación es necesario apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

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

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.

5.2 Limpieza del Grupo

Limpiar diariamente el grupo de café para mantener una óptima calidad de café. Para limpiar el grupo de café seguir las siguientes instrucciones:

1. Poner el filtro ciego en el porta-filtros.
2. Insertar el porta-filtros en el Grupo
3. Pulsar la tecla de café continuo y esperar 7 s.
4. Volver a pulsar la tecla de continuo para detener

Repetir este ciclo de limpieza hasta que el agua salga limpia por la descarga.

5.3 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada

1. Accionar el grupo durante 20 sg. para desaguar el agua retenida en el circuito.
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.
3. Eliminar del dosificador, los restos de café molido del día anterior.
4. Verificar que la dosis de café y el punto de molienda son los adecuados.
5. Hacer un café y comprobar que sale correctamente.

Al finalizar la jornada

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.
2. Limpieza del grupo (ducha y descarga) con ayuda del filtro ciego.
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.
4. Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
5. Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.

Consejos Prácticos

¡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

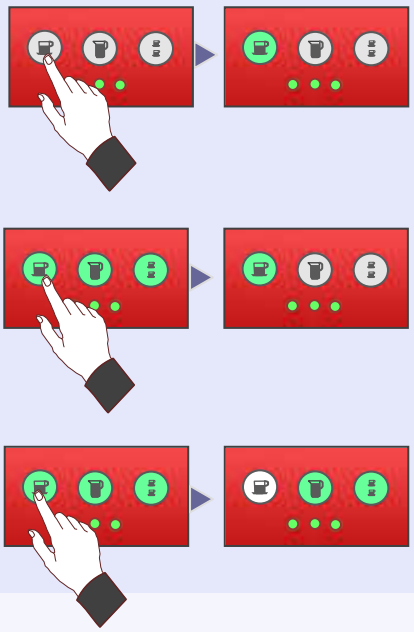
6.1 Modos de iluminación

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

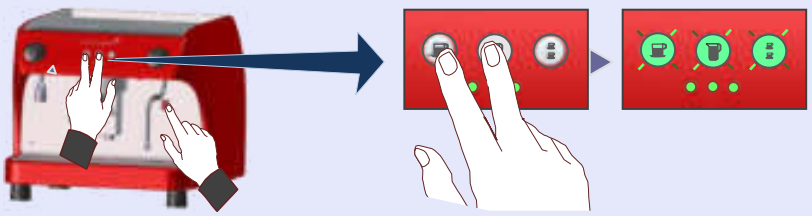
c. LED MODO 3
Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



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



Alarma de nivel



Electrónica



Semiautomática

Avisos

Cargando el calderín de agua



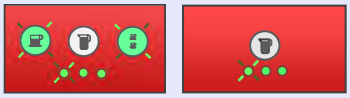
Falta agua en el depósito



Calentando calderín



8. Incidencias y posibles causas

SÍNTOMAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
• Bomba ruidosa	Bomba agarrotada. Falta de agua en la red. Obstrucción en la alimentación de agua.	Si el agua tiene partículas en suspensión o es demasiado dura, debe instalarse un filtro descalcificador.
• Erogación lenta, café quemado.	Tarado de la bomba rotativa incorrecto. Bomba con tiro reducido.	Comprobar la presión de la bomba con un manómetro.
• Erogación lenta. • Café quemado y frío. • Crema oscura, con tendencia a formar poros. • La elaboración de café continuo se corta repentinamente y el led de falta agua en el depósito parpadea. • Parpadeo de las teclas de un café y dos cafés. 	Molturación muy fina. Baja presión de la bomba. Filtro sobre el inyector sucio, parcialmente obstruido. Bajo nivel de agua en el depósito. Contador volumétrico no funciona correctamente. Café excesivamente fino o falta agua.	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 continua y ha salido agua, puede deberse al contador volumétrico.
• Máquinas electrónicas, parpadeo en teclas de un café, dos cafés y el led indicador de nivel. • Máquinas semiautomáticas, parpadeo del led indicador de nivel.  Electrónica Semiautomática	Seguridad de nivel ha actuado.	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.

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 implicara 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 TECNICOS**, 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 usuario del mismo.

10. Información de contacto

Dirección de contacto

QualityEspresso S.A.
Fabricantes de máquinas de café espresso desde 1952
Motores, 1-9
08040 Barcelona
Tel. +93 223 12 00
Fax +93 223 20 17
Export Tel. +34 933 946 305
Export Fax +34 933 322 111
www.qualityespresso.net
e-mail: info@qualityespresso.net