MANUAL DE USUARIO



ATENCIÓN: MAQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES ES

ATTENTION: MACHINE FOR PROFESSIONAL USE ONLY

OPERATING INSTRUCTIONS GB

QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

Ver.19-09/2016

08537700

0. Índice

1. Indicaciones de seguridad 2
1.1 Símbolos 2
1.2 Indicaciones 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.
	**PELIGRO RIESGO ELECTRICO** 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

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 5ºC. • En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0ºC, 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 10ºC 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.

ES

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.

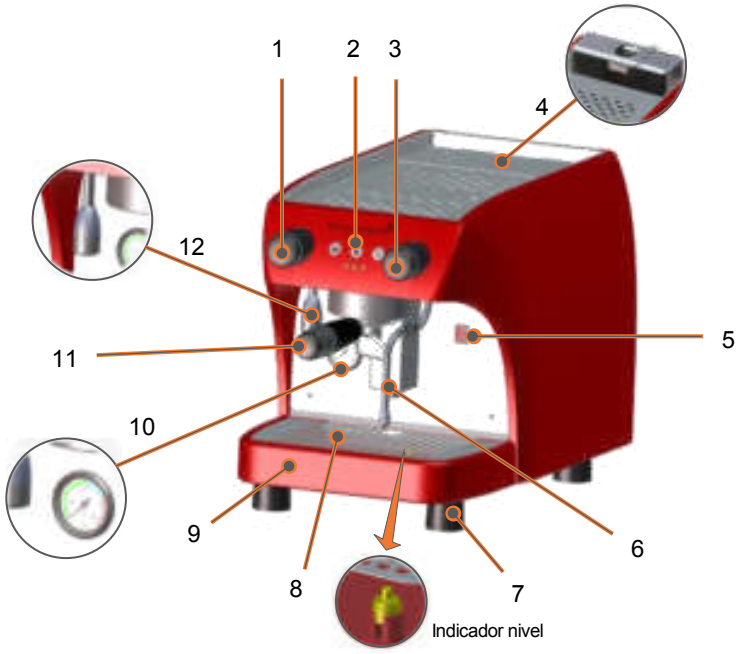


- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños a la máquina o al personal que la manipula.

2. Descripción general Ruby

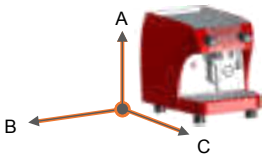
2.1 Vista general

Ruby



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

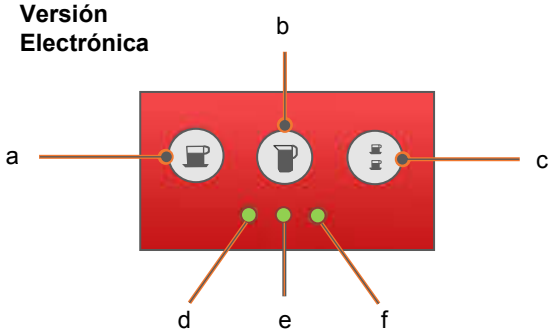
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



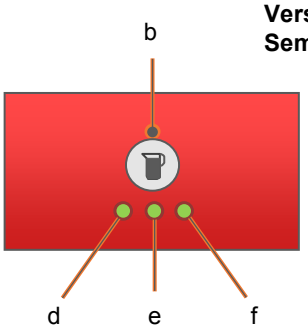
1 - Mando Agua caliente
2 - Teclas selección de producto
3 - Mando vapor
4 - Deposito agua
5 - Interruptor general
6 - Lanza de vapor
7 - Pies de apoyo
8 - Bandeja de trabajo
9 - Bandeja de desagüe
10 - Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12 - Salida agua caliente

2.2 Teclas selección de producto

Versión Electrónica



Versión Semiautomática

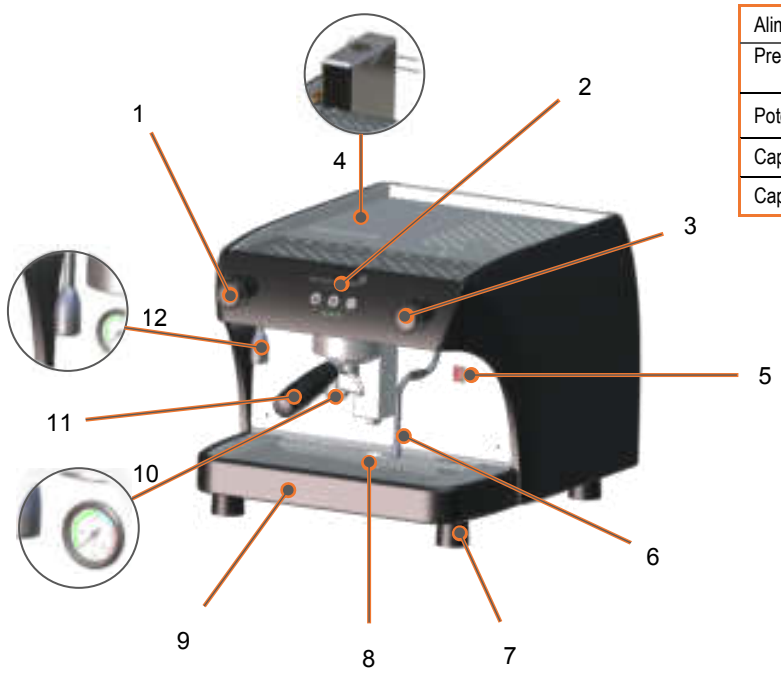


a - Servicio un café
b - Servicio de café continuo
c - Servicio de dos cafés
d - Indicador de nivel (Calderín)
e - Indicador de nivel (Depósito)
f - Indicador calentamiento

ES

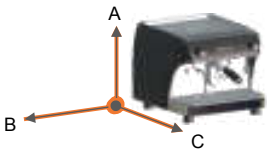
3. Descripción general Ruby Pro

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:	2.500 W (230 V)
Cap. caldera:	5 L
Cap. deposito:	3 L (mod. dep.)

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

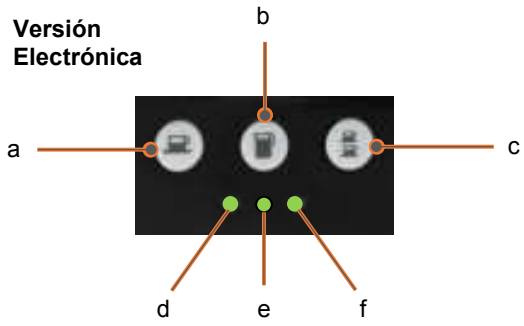


1 - Mando Agua caliente
2 - Teclas selección de producto
3 - Mando vapor
4 - Deposito agua (según versión)
5 - Interruptor general
6 - Lanza de vapor
7 - Pies de apoyo
8 - Bandeja de trabajo
9 - Bandeja de desagüe
10 - Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12 - Salida agua caliente

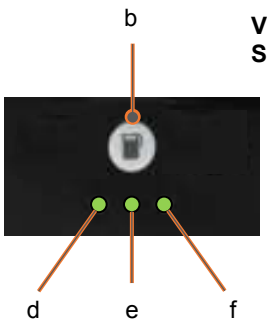
3.2 Teclas selección de producto

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

4. Instalación y puesta en marcha

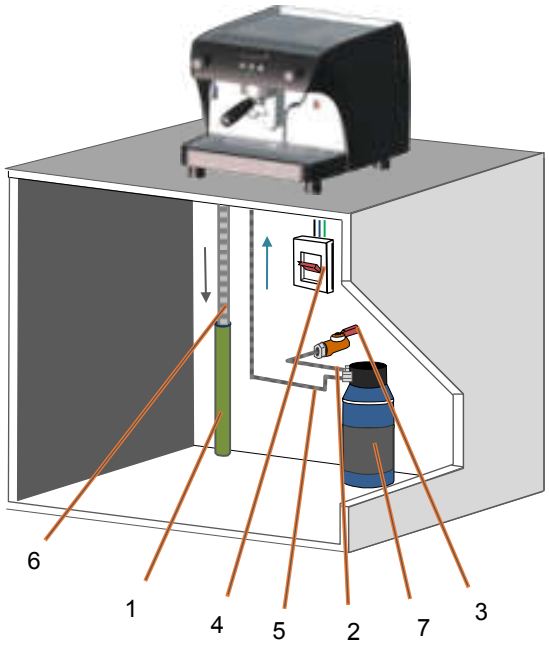
4.1 Antes de la instalación

- **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.



ES

4.2 Instalación

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

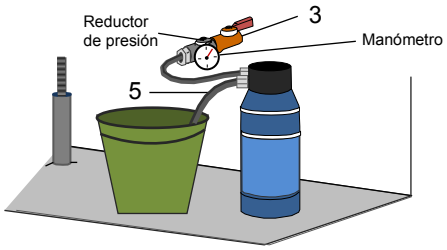
- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.



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.

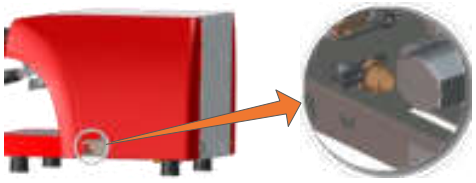


2 Colocar la máquina sobre el banco de trabajo y efectuar la conexión hidráulica de la salida del descalcificador **(5)** a la conexión de entrada de la máquina. Abrir el grifo de paso **(3)** y comprobar que la conexión no tiene pérdidas de agua.



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.*

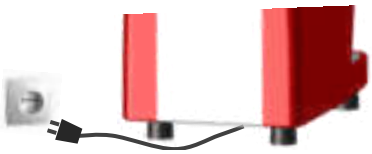
3 Conectar el tubo de desagüe en la máquina



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 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

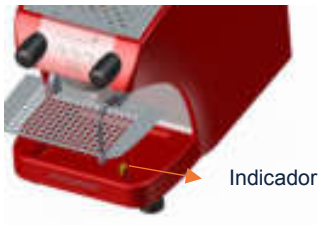
Modelos: CQG081A10X / CQG091A10X / CQG081D50X / CQG081A50X / CQG091A50X - (X) Color

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.



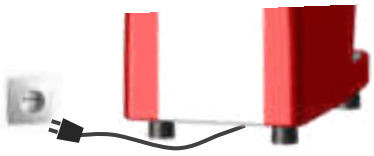
Se recomienda utilizar agua con una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima de café e infusiones.

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.*

ES

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

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 10 s.
4. Volver a pulsar la tecla de continuo para detener y esperar 10 s.

Repetir este proceso 15 veces, hasta que el agua salga limpia por la descarga.

5.3 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada

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.
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.

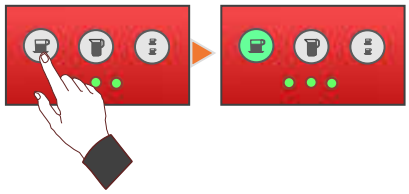
- No apilar más de tres tazas de altura.
- Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
- Antes de calentar leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.

6. Selección modo iluminación de las teclas

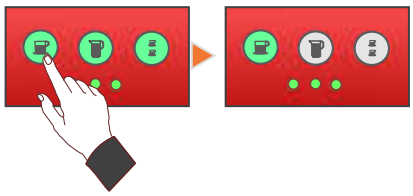
6.1 Modos de iluminación

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

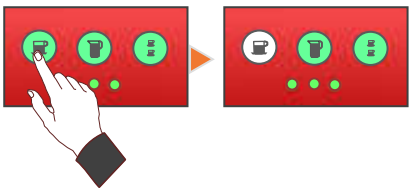
a. LED MODO 1
Por defecto todas las teclas permanecen apagadas, cuando pulsamos una tecla, se ilumina la tecla y las demás permanecen apagadas.



b. LED MODO 2
Por defecto todos las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta permanece iluminada y las demás se apagan.



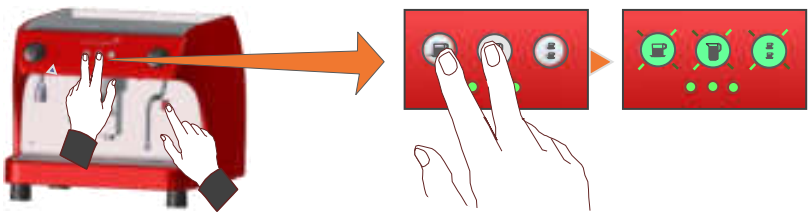
c. LED MODO 3
Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



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**".



ES

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 caldera



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.

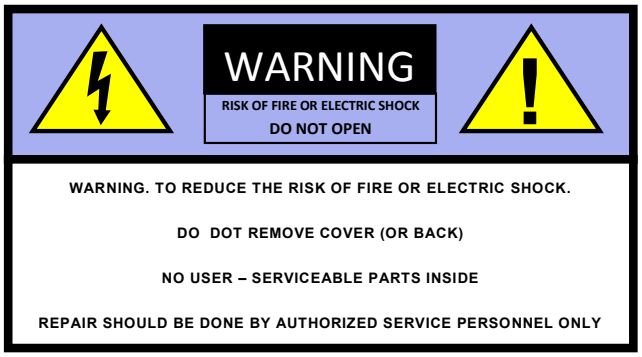
9. Condiciones de garantía

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 mismo usuario.

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


WARNING
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN
WARNING. TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.
DO DOT REMOVE COVER (OR BACK)
NO USER – SERVICEABLE PARTS INSIDE
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

0. Index

1. Safety Indications 13
1.1 Symbols. 13
1.2 Safety Indications. 13-14

2. General Description of Ruby 15
2.1 General Overview 15
2.2 Product Selection Buttons 15

3. General Description of Ruby Pro 16
3.1 General Overview 16
3.2 Product Selection Keys 16

4. Installation and Start-up 17
4.1 Prior to Installation 17
4.2 Installation 17
4.2.1 Models with connection to mains water supply. 18
4.2.2 Models with internal water tank 19
4.3 Dose Programming 20

5. Cleaning and Daily Care 20
5.1 External Cleaning 20
5.2 Group Head Cleaning 20
5.3 Daily Care. 20

6. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode 21
6.1 Illumination Modes. 21
6.2 Procedure for Changing Illumination Mode 21

7. Warning Signals 21

8. Incidents and Possible Causes 22

9. Guarantee conditions 22

10. Contact Information 22

1. Safety Indications

1.1 Symbols

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

Installation	• The machine should only be installed by authorized technical personnel. The manufacturer declines any liability for possible injuries caused by inappropriate installation.
Transport	• The use of gloves and a minimum of two people is recommended to manually move the machine to its installation site.
Storage	• The machine should be stored in areas with a temperature higher than 5º C. • In the event of storage or transport of the machine in temperatures lower than 0º C, and in order to prevent freezing, the machine's hydraulic circuit should be emptied first. • In the event of freezing, the machine should be placed in an area with a temperature higher than 10º C to wait for unfreezing. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.
Placement	• 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. • Regulate the height of the machine with the support legs. Maximum inclination cannot be greater than 1º between any of its axes.
Electrical Connection	• 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.  • 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. • 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. • 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.

GB

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.

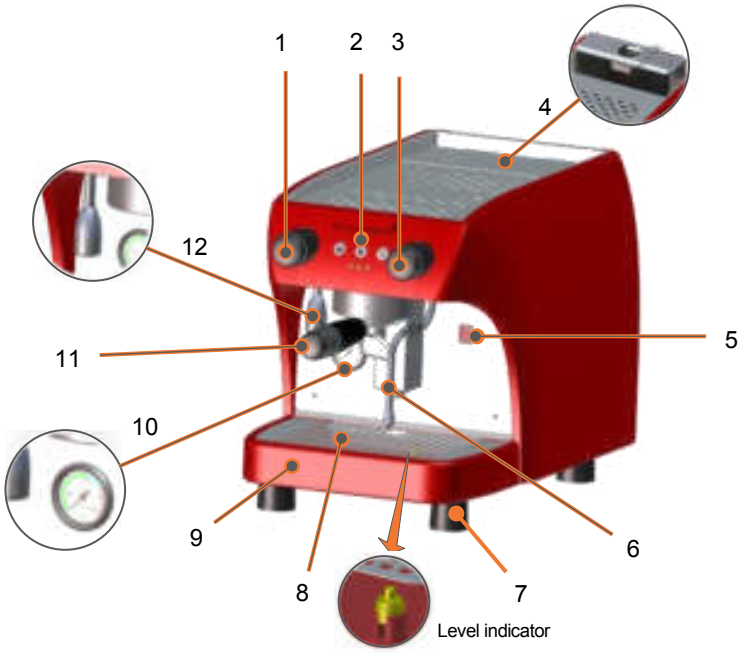


- Do not pour water or insert wet containers into the upper part of the machine. The water may filter through the ventilation orifices and cause damage to the machine or the people using it.

2. General Description of Ruby

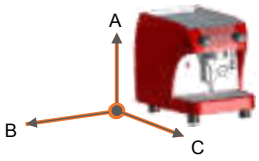
2.1 General Overview

Ruby



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

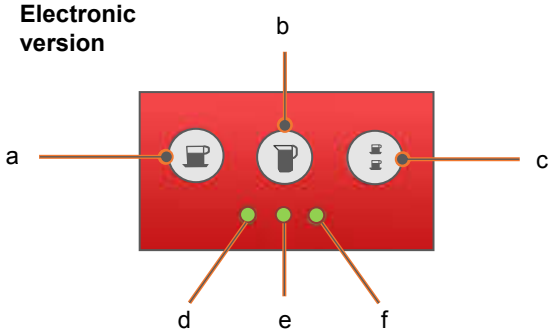
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



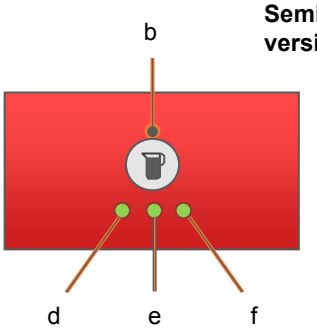
1- Hot Water Tap
2- Product Selection Buttons
3- Steam Tap
4 - Water Tank
5 - Power Switch
6 - Steam Arm
7 - Feet
8 - Drip Tray
9 - Drain Tray
10 - Boiler Pressure Gauge
11 - Filter Holder
12 - Hot Water Outlet

2.2 Product Selection Buttons

Electronic version



Semiautomatic version



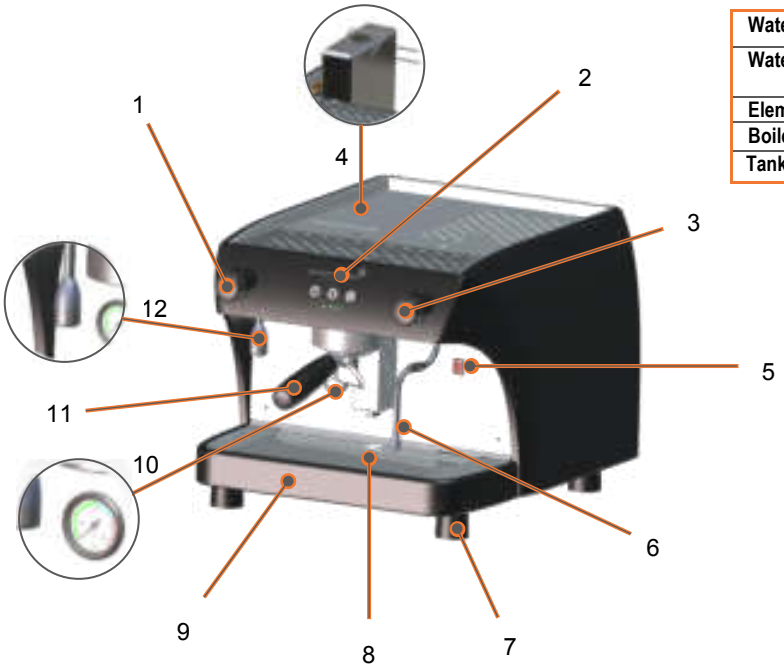
a - One Coffee
b - Continuous Coffee
c - Two Coffees
d - Boiler Water Level Indicator
e - Tank Water Level Indicator
f - Heating Element Indicator

GB

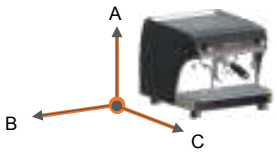
3. General Description of Ruby Pro

3.1 General Overview

Water Supply	Internal Tank or Mains water supply
Water Pump	Vibr. Pump 18 bar (mod. Int. tank) Rot. Pump 8-9 bar (mod. M. water)
Element Wattage	2.500 W (230 V)
Boiler capacity	5 L.
Tank capacity	3 L.



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

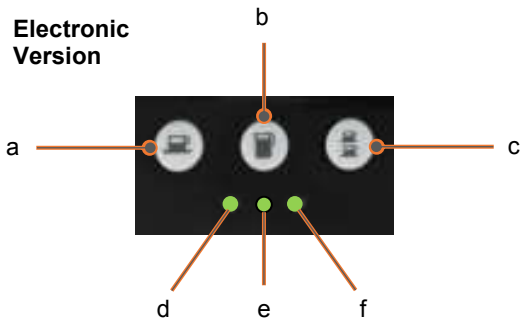


1 - Hot Water Tap
2 - Product Selection Buttons
3 - Steam Tap
4 - Water Tank (depends on model)
5 - Power Switch
6 - Steam Arm
7 - Feet
8 - Drip Tray
9 - Drain Tray
10 - Boiler Pressure Gauge
11 - Filter Holder
12 - Hot Water Outlet

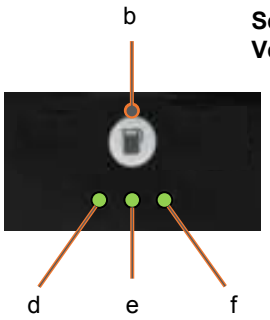
3.2 Product Selection Buttons

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



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

4. Installation and Start-Up

4.1 Prior to Installation

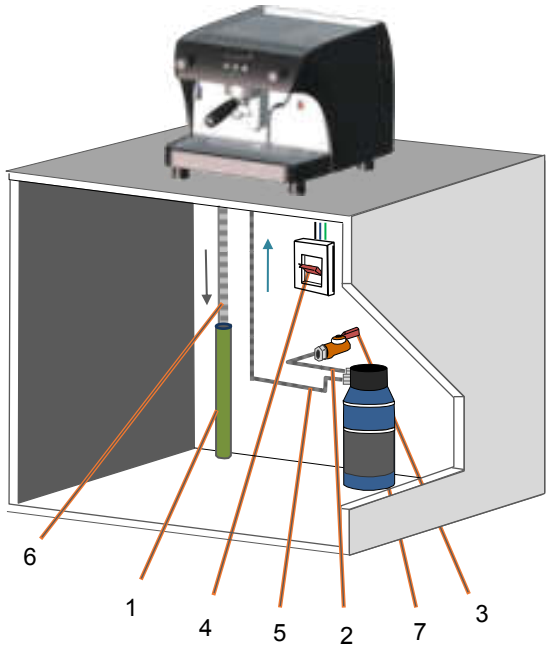
• Models with connection to mains water supply
CQG081D50X / CQG081V50X / CQG091D50X / CQG091V50X - (X) Colour

This equipment shall be installed in accordance with local plumbing codes

*Models **CQG081V50N** and **CQG091V50N** 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
CQG081A10X / CQG091A10X / CQG081A50X / CQG091A50X - (X) Color

Verify before Installing:

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



GB

4.2 Installation

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

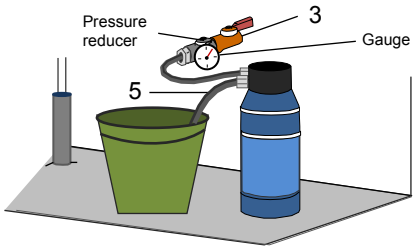
Check that the electricity supply voltage is the same as that listed on the specification plate and in the machine's documentation.



4.2.1 Models with connection to mains water supply

Models: CQG081V50X / CQG091V50X / CQG081D50X / CQG091D50X - (X) Colour

1 -Versions **CQG081V50X / CQG091V50X**: 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 **CQG081D50X / CQG091D50X:** connect the softener to the mains water supply and let the water flow to clean it.

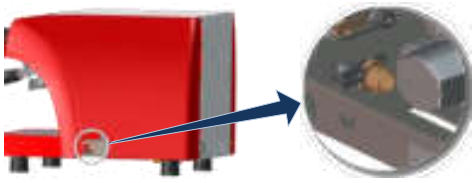


2 Place the machine on the workbench and connect the water supply tube from the softener **(5)** to the machine. Open the stopcock **(3)** and check that the connection is not losing water.



For versions **CQG081D50X / CQG091D50X** *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.*

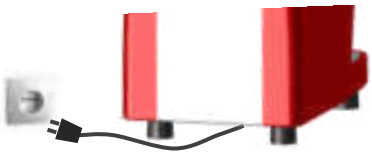
3 Connect the drainage tube to the machine.



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.

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.



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.



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)

4.2.2 Models with internal water tank

Models: CQG081A10X / CQG091A10X / CQG081D50X / CQG081A50X / CQG091A50X - (X) Colour

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.



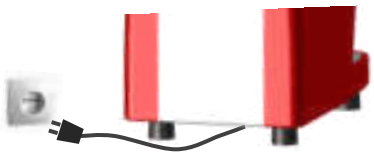
It is recommended to use water with a hardness between 5-8 dHº (8-14 fHº) to avoid calcification and to obtain an optimal quality of coffee and tea.

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.



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.



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.



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)

The **CQG081A10X / CQG091A10X** *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.*

GB

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.

1 Enter Program Mode:

- 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.

2 Programming the Amount

a. 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.
b. 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.
c. To exit programming mode you must turn off and turn on the machine again with the main power switch.

Volume counter alarm

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.

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

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.

5.2 Group Head Cleaning

Rinse the group head daily to maintain an optimal quality of coffee. To clean the coffee holder, follow these instructions:

1. Put the blind filter in the filter holder.
2. Insert the filter holder into the part.
3. Press the continuous coffee key and wait 10 seconds.
4. Press the continuous key again to stop and wait 10 seconds.

Repeat this cleaning cycle until the water comes out clean through the discharge valve.

5.3 Daily Care

At the beginning of the day

1. 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.
2. 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.
3. Remove from the grinder dispense chamber any ground coffee from the previous day.
4. Verify that the ground coffee dose and grinding point are correct.
5. Prepare a coffee and verify that it comes out correctly.

At the end of the day

1. Limit the amount of coffee to be ground to single servings since the ground coffee from one day should be discarded the next.
2. Rinse the group head with the help of the blind filter.
3. 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.
4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.
5. Clean the drainage tray.

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.

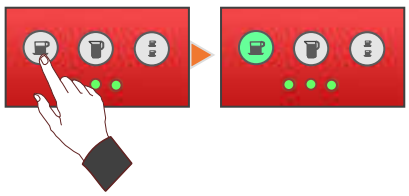
- Do no not stack cups more than three cups high.
- Avoid reheating milk. Heat in small amounts.
- Before foaming milk, open the steam valve to purge it. Once the foaming is done, purge again and clean the tube with a damp cloth.

6. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode

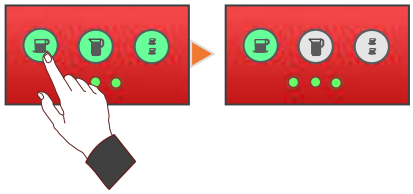
6.1 Illumination modes

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

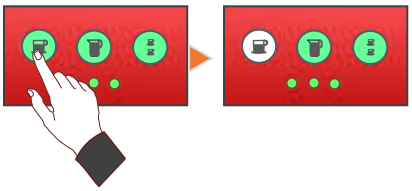
a. LED MODE 1
By default, all of the pushbuttons are unlit. When we press a button that key lights up and the others remain unlit.



b. LED MODE 2
By default, all the pushbuttons are illuminated. When a button is pressed, it remains illuminated and the others turn off.



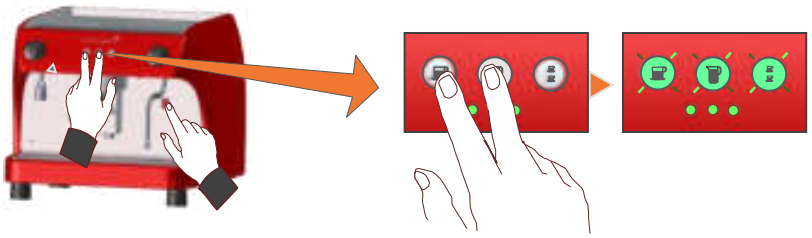
c. LED MODE 3
By default, all pushbuttons are illuminated. When a pushbutton is pressed, it will turn off and the others will remain illuminated.



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



Electronic



Semiautomatic

Indications

Boiler Refilling Indicator



No Water in the internal tank



Boiler Heating Element On



GB

8. Incidents and Possible Causes

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	COMMENTS
• Noisy Pump	- Seized pump. - No water in the network. - Obstruction in water supply.	- If the water has particles suspended in it or is too hard, you should install a water softener filter.
• Slow dispensing, burnt coffee.	- Incorrect calibration of the pump. Pump with reduced draught	- Check the pump pressure with a gauge.
• Slow dispensing. • Burnt and cold coffee. • Dark cream, with a tendency to be porous. • Continuous coffee dispensing suddenly stops and the “no water” indicator blinks. • One-coffee and two-coffee lights blinking. 	- Grinding point too fine. - Low pump pressure. - Injector filter dirty, partially obstructed. - Low water level in reservoir. - Volume counter does not work correctly. - Coffee is excessively fine or there is no water.	- 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.
• Electronic machines: One-coffee, two-coffee keys and LED level indicator blinking. • Semi-automatic machines: Boiler Water Level indicator is blinking.  Electronic Semi automatic	- Boiler Water Level alarm has been activated.	- 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.

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.
Manufacturer of espresso coffee machines since 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



QUALITY ESPRESSO

Capture the Essence