

MANUAL DE USUARIO

Ruby
PRO TWO



ATENCIÓN: MAQUINA DE USO
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

ATTENTION: MACHINE FOR
PROFESSIONAL USE ONLY

OPERATING INSTRUCTIONS

GB






QUALITY ESPRESSO
Capture the Essence

1. Indicaciones de seguridad	2
1.1 Símbolos	2
1.2 Indicaciones de seguridad	2-4
2. Descripción general Ruby 2	5
2.1 Vista general	5
2.2 Teclas selección de producto	5
3. Instalación y puesta en marcha	6
3.1 Antes de la Instalación	6
3.2 Instalación	6
3.2.1 Modelos con alimentación hidráulica de red	6-7
3.2.2 Modelos con alimentación hidráulica de depósito	8
3.3 Programación de dosis.	9
4. Limpieza y cuidados diarios	9
4.1 Limpieza exterior	9
4.2 Limpieza de grupo	9
4.3 Cuidados diarios	9
5. Selección modo iluminación de las teclas	10
5.1 Modos de iluminación	10
5.2 Procedimiento para cambiar el modo de iluminación.	10
6. Señales de aviso	10
7. Incidencias y posibles causas	11
8. Condiciones de garantía	11
9. 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 este manual de usuario 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.
Almacenaje	<ul style="list-style-type: none">• La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.• 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.• 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.
Ubicación	<ul style="list-style-type: none">• 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 entre cualquiera de sus ejes a 1°.

ES

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. Quality Espresso 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, 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 alimentación, serán reemplazados sólo por recambios originales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- 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.
- El acceso al área de servicio solo está permitido aquellas personas que tengan conocimientos y experiencia práctica sobre el aparato, en particular en lo que concierne a la seguridad y a la higiene.

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida



- Este equipo pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.



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



- El equipo no será expuesto en ningún caso, incluido al realizar la limpieza, 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.



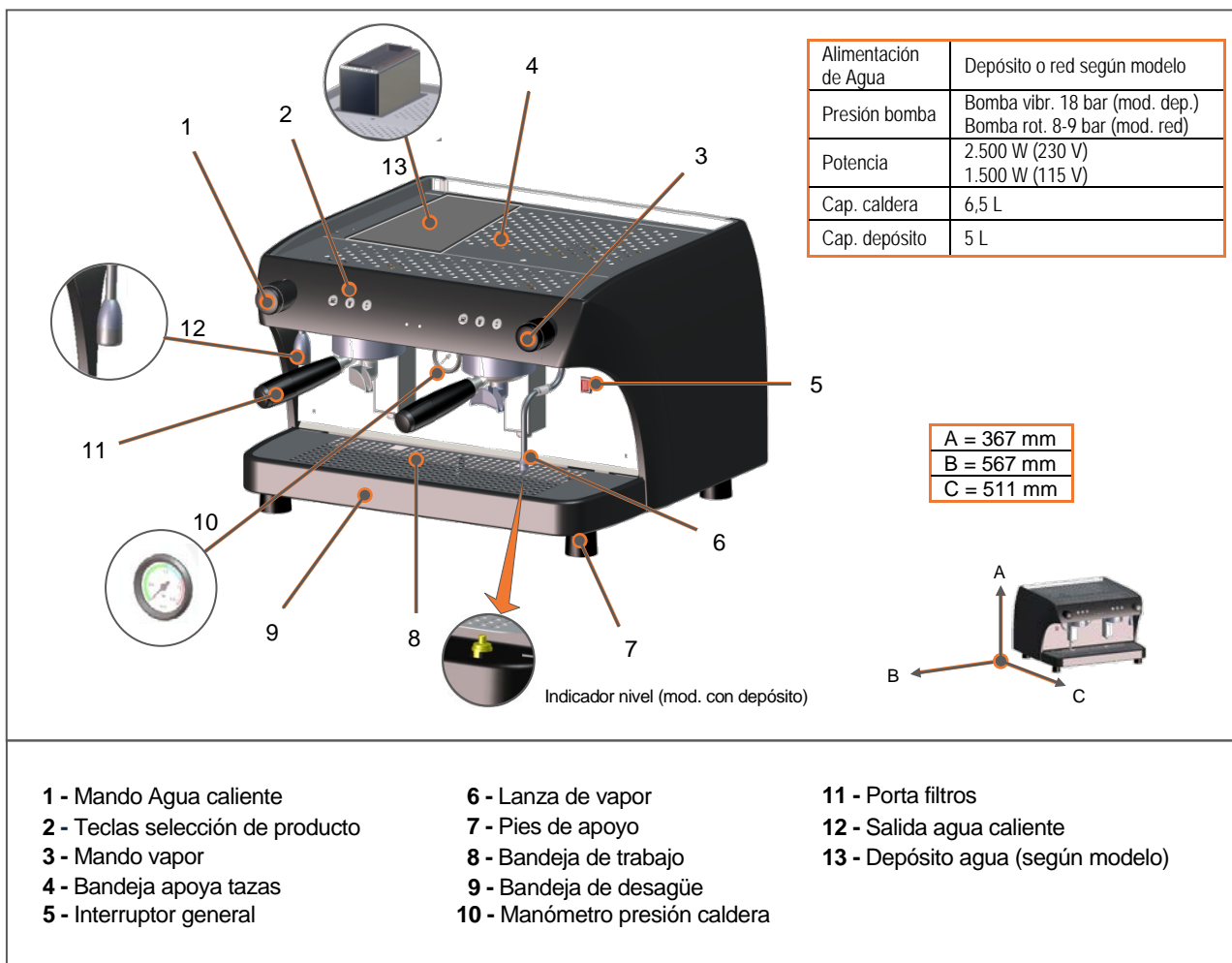
- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.



- 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 en la máquina o al personal que la manipula.

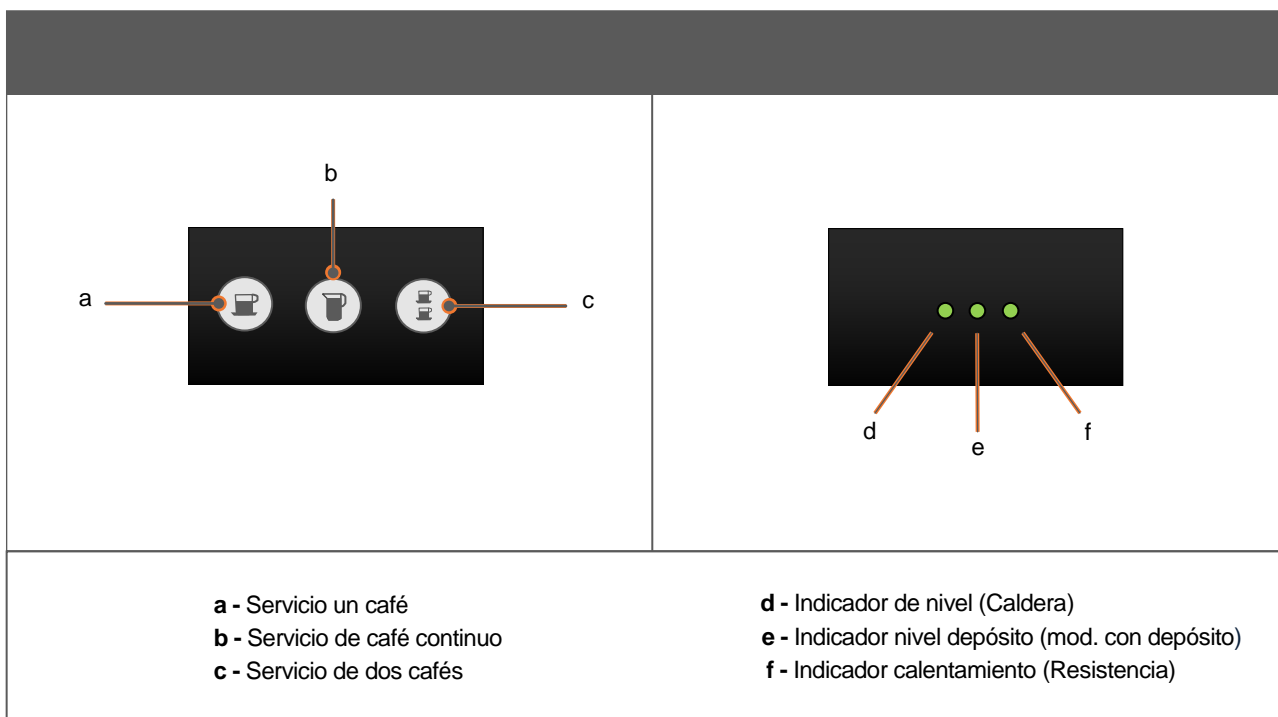
2. Descripción general Ruby 2

2.1 Vista general



- 1 - Mando Agua caliente
- 2 - Teclas selección de producto
- 3 - Mando vapor
- 4 - Bandeja apoya tazas
- 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
- 13 - Depósito agua (según modelo)

2.2 Teclas selección de producto



3. Instalación y puesta en marcha

El aparato solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento estén restringidos a personal capacitado. Las temperaturas ambiente máxima y mínima para el funcionamiento correcto del aparato son de 35°C y 5°C.

3.1 Antes de la instalación

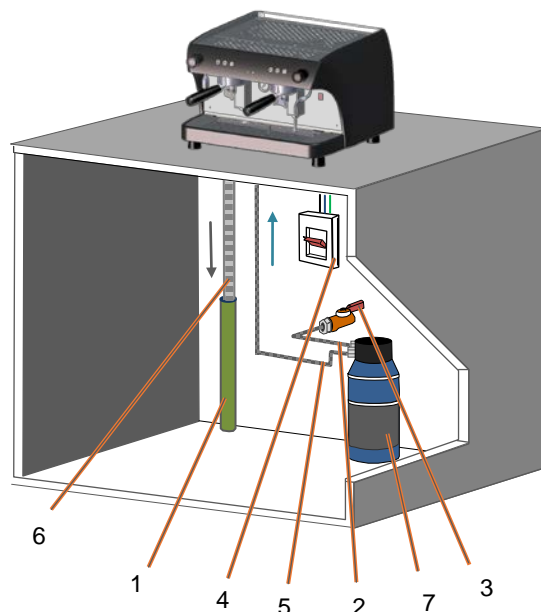
Verificar antes de la instalación:

Modelos con alimentación hidráulica de red

1. Tubo para desagüe con diámetro interior no inferior a 35 mm.
2. Tubo alimentación hidráulico de red a descalcificador. (se suministra con la máquina).
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 agua de descalcificador a máquina (se suministra con la máquina).
6. Tubo de desagüe.
7. Descalcificador.

Modelos con alimentación hidráulica de depósito

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



3.2 Instalación

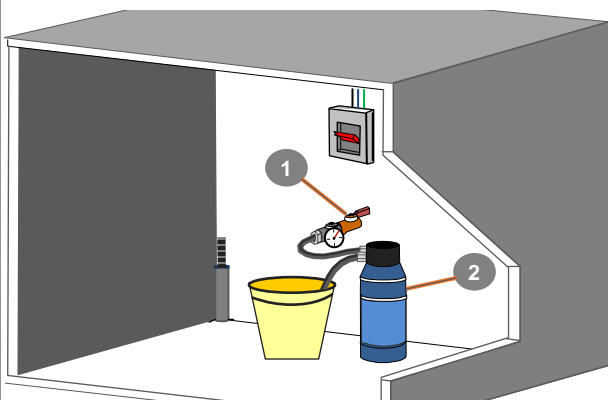
Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

3.2.1 Modelos con alimentación de agua de red

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

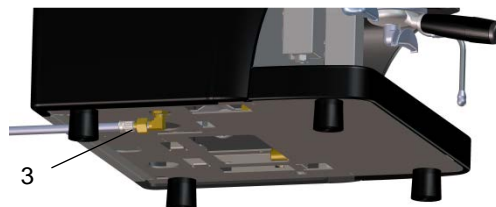


1. Colocar el equipo en el banco de trabajo, y realizar las conexiones para la alimentación de agua, desde el grifo de paso (1) al descalcificador (2).
 - Purgar la salida del descalcificador hacia un cubo hasta que el agua salga limpia.



Se recomienda que el agua tenga una dureza entre 5-8 dH°(8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

2. Conectar la salida del descalcificador a la entrada de agua del aparato (3).
 - Abrir el grifo de paso (1) y verificar que no hay fugas de agua.



- Abrir el grifo de vapor para evitar falsas presiones dentro de la caldera en el momento de la carga automática. Cerrar una vez finalizado el punto 5 - pág.7.



ES

3

- Conectar el tubo de desagüe en la máquina



- 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.

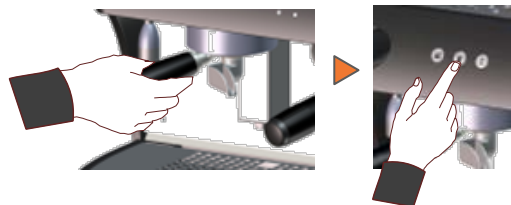


i

Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera en 6 minutos, los leds de las teclas de un café y dos cafés junto con el led indicador de nivel permanecerán parpadeando. 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 15 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 3.3, pg. 9)

3.2.2 Modelos con alimentación hidráulica de depósito

1

- Colocar el equipo en el banco de trabajo, abrir la tapa superior para acceder al depósito de agua. Llenarlo de 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 que el agua tenga una dureza entre 5-8 dHº(8-14 fHº), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

2

- Los modelos con depósito desaguan el agua residual en la bandeja de desagüe sin conexión exterior a un desagüe general, por esta razón incorporan un indicador de nivel en la bandeja.

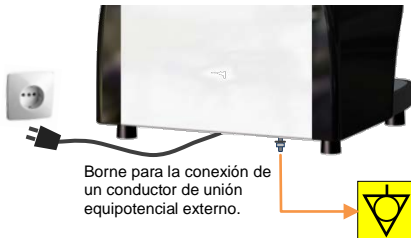


i

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 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 (durante el proceso de llenado inicial, podría ser necesario llenar el depósito varias veces) Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.

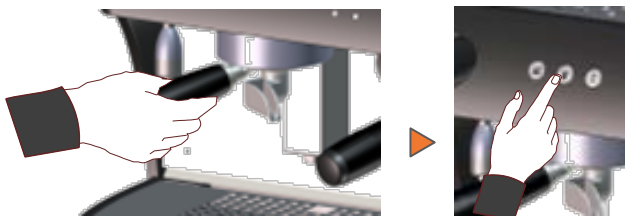


i

Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera en 6 minutos, los leds de las teclas de un café y dos cafés junto con el led indicador de nivel permanecerán parpadeando. 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 15 minutos hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro indica una presión de 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 3.3, pg. 9)

ES

3.3 Programación de dosis

- **Máquinas electrónicas:** podemos ajustar las dosis de café en las teclas de un café y dos cafés.

1 Entrar en Modo programación:		
<ul style="list-style-type: none"> • Con la máquina apagada, mantener pulsado la tecla de café continuo del grupo 1, encender la máquina a través del interruptor general 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 dos cafés. 		
2 Programar las dosis		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> <ol style="list-style-type: none"> Poner la dosis de café molido o la cápsula (según mod.) 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 deseada, volver a pulsar la misma tecla para parar. Para salir del modo programación, apagar y encender la máquina a través del interruptor general. Programando el grupo izquierdo, el derecho queda programado automáticamente. </td> <td style="vertical-align: top; width: 50%; padding-left: 20px;"> <p>Alarma de contador volumétrico</p> <p>i Si estamos programando las dosis 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.</p> </td> </tr> </table>	<ol style="list-style-type: none"> Poner la dosis de café molido o la cápsula (según mod.) 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 deseada, volver a pulsar la misma tecla para parar. Para salir del modo programación, apagar y encender la máquina a través del interruptor general. Programando el grupo izquierdo, el derecho queda programado automáticamente. 	<p>Alarma de contador volumétrico</p> <p>i Si estamos programando las dosis 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.</p>
<ol style="list-style-type: none"> Poner la dosis de café molido o la cápsula (según mod.) 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 deseada, volver a pulsar la misma tecla para parar. Para salir del modo programación, apagar y encender la máquina a través del interruptor general. Programando el grupo izquierdo, el derecho queda programado automáticamente. 	<p>Alarma de contador volumétrico</p> <p>i Si estamos programando las dosis 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.</p>	

4. 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.

4.1 Limpieza externa	4.2 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>Limpiar 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"> 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. <p>Repetir este proceso 15 veces, hasta que el agua salga limpia por la descarga.</p>

4.3 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada	Al finalizar la jornada
<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 desestimar. 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.

<p>i</p>	<p>Consejos Prácticos</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
-----------------	--

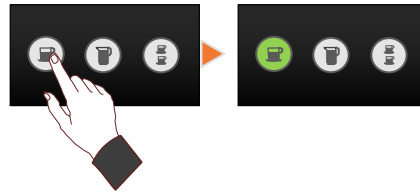
5. Selección modo iluminación de las teclas

5.1 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.



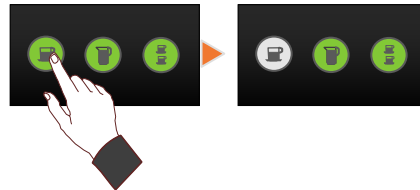
b. LED MODO 2

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



c. LED MODO 3

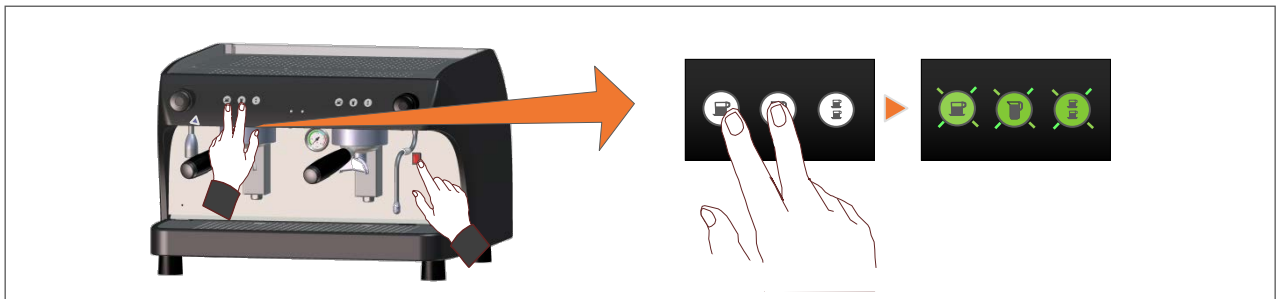
Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



5.2 Procedimiento Para cambiar el modo de iluminación

Con la máquina apagada mantener pulsadas simultáneamente las teclas de un café y café continuo del grupo izquierdo. 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".

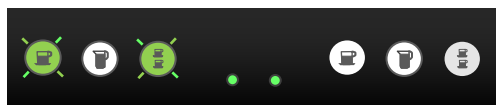


ES

6. Señales de Aviso

Alarmas

Alarma de contador volumétrico



Alarma de nivel



Avisos



Cargando la caldera de agua





Falta agua en el depósito.

Calentando caldera



7. Incidencias y posibles causas

SÍNTOMAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Erogación lenta, café quemado. 	Tarado de la bomba rotativa incorrecto. Bomba con tiro reducido.	Comprobar la presión de la bomba con un manómetro.
<ul style="list-style-type: none"> Erogación lenta. Café quemado y frío. Crema oscura, con tendencia a formar poros. Parpadeo de las teclas de un café y dos cafés en cualquiera de las dos botoneras. 	Molturación muy fina. Baja presión de la bomba. Filtro sobre el inyector sucio, parcialmente obstruido. 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 portafiltro y actuar sobre el pulsador de la botonera. Si el parpadeo continua y ha salido agua, puede deberse al contador volumétrico.
<ul style="list-style-type: none"> Parpadeo en las teclas de un café, dos cafés y el led indicador de nivel. 	Seguridad de nivel ha actuado.	Comprobar que el grifo general de agua está abierto. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.

8. 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.



9. 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

El fabricante se reserva el derecho a introducir en este modelo, sin previo aviso, las mejoras técnicas derivadas de su constante investigación.



WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



WARNING. TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)




NO USER - SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

1. Safety indications	13
1.1 Symbols	13
1.2 Safety indications	13-15
2. General description of Ruby 2	16
2.1 General Overview.	16
2.2 Product Selection Buttons	16
3. Instalación and Start-up	17
3.1 Prior to Installation	17
3.2 Instalacion	17
3.2.1 Models with connection to mains water supply	17-18
3.2.2 Models with internal water tank	19
3.3 Dose Programming	20
4. Cleaning and Daily Care	20
4.1 External Cleaning.	20
4.2 Cleaning of Parts	20
4.3 Daily Care.	20
5. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode	21
5.1 Illumination Modes	21
5.2 Procedure for Changing Illumination mode.	21
6. Warning Signals	21
7. Incidents and Possible Causes	22
8. Guarantee conditions	22
9. Contact Information	22

1. Safety Indications

1.1 Symbols

	WARNING This may cause injury.
	INFORMATION Important or useful information.
	ELECTRICAL HAZARD DANGER This may cause injury.

We advise that you read this user manual carefully before starting your new coffee machine for the first time.

Keep these instructions in a safe place where you can access them if needed.

The inadequate use of this machine releases Quality Espresso from all liability.

1.2 Safety instructions

<i>Installation</i>	<ul style="list-style-type: none">• This machine should only be installed by an authorised technical service. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused due to inadequate installation.
<i>Transportation</i>	<ul style="list-style-type: none">• We recommend using gloves and at least two people for transporting the machine to the installation point.
<i>Storage</i>	<ul style="list-style-type: none">• The machine must be stored in a place where the temperature exceeds 5°C.• In the event of storing or transporting the machine at temperatures below 0°C, and to avoid it from freezing, the machine's hydraulic circuit must previously be emptied.• In the event of it freezing, the machine must be placed at a temperature exceeding 10°C to be defrosted. The machine should never be connected to the electric power supply before it has fully defrosted.
<i>Location</i>	<ul style="list-style-type: none">• We recommend the machine is installed in a spacious area, free from air currents and on a solid base. Avoid installing it on a damp or hot surface.• Adjust the height of the machine by means of the support legs, the maximum inclination between any of its axis should not exceed 1°.

Electric connection



- Check that the voltage, frequency and power characteristics of the electrical installation coincide with those described on the machine's characteristics plate. The characteristics plate can be found below the drainage tray.



- We consider that the machine has been installed correctly when this has been performed by means of the appropriate omnipolar magneto-thermal switch in line with the machine's power, along with a differential which does not exceed the residual current of 30 mA.
- The machine must be installed according to the country's current electrical regulations. You must ensure the electric installation has a reliable earthed connection, according to the aforementioned standards. Quality Espresso declines all responsibility for any possible damage caused by a faulty installation or earth connection.
- Do not use extension cables or multiple adaptors of any type to connect the machine to the power supply. The power supply cable should never be wound up, it should be as straight as possible in order to prevent it overheating.

Handling



- Any internal handling of the machine must be performed by an authorised technical service.
- Preventive cleaning and maintenance must be performed in accordance with the frequency indicated by the machine or the technical service.
- The manufacturer declines all responsibility for any possible damage caused to the machine due to non-compliance with these obligations, as well as those due to incorrect or inappropriate use of the machine.
- All of the machine's components, including the connection cable, must be replaced with original spare parts. If the connection cable is damaged, so as to avoid any possible danger, it must be replaced by the manufacturer, its authorized technical service or suitably qualified personnel.
- Before performing any maintenance operation, ensure the machine is disconnected from the electric power supply by using the machine's general switch or disconnecting the power supply cable.
- Access to the service area is only allowed those people who have knowledge and practical experience of the machine, in particular as regards safety and hygiene.

Important Safety Precautions



- Install the machine on a solid base



- People with reduced physical, sensory or mental capacities, or inexperienced people, should only use this machine under supervision and after receiving appropriate training in its safe operation so that they understand any risks involved. Children should not be in contact with the equipment and must not use it.



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



- The machine should not be exposed to spraying with water or steam, including when being cleaned.



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



- The machine should not be used for serving products other than those described in this manual.



- Avoid any possible burns by not touching the outlets, before, during and after serving a product. Take care with the containers used for serving the products (cups, jugs, glasses, etc.), as these may be hot.



- Do not pour water or place damp containers on top of the machine. Water may filter through the ventilation holes and damage the machine or the personnel handling it.

Note: this device does not exceed 70 dB of acoustic pressure.

2. General Description of Ruby 2

2.1 General Overview

Water supply	Main water net or inter. tank, depending on the model
Water pump	Pump Rot. 8-9 bar Vibr. Pump 18 bar (mod. With tank)
Element wattage	2.500 W (230 V) 1.500 W (115 V)
Boiler capacity	6,5 L
Tank capacity	5 L (models with internal tank)

A = 367 mm
B = 567 mm
C = 511 mm

Level indicator (Tank models)

- 1 - Hot Water knob
- 2 - Product Selection Buttons
- 3 - Steam Knob
- 4 - Cup Warmer Tray
- 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
- 13 - Water Tank (depends on model)

2.2 Product Selection Buttons

- a - One Coffee
- b - Continuous Coffee
- c - Two Coffees
- d - Boiler Water Level indicator
- e - Tank water level indicator (Tank models)
- f - Heating Element Indicator

GB

3. Installation and Start-up

The machine should only be installed in places where its use and maintenance is restricted to trained personnel. The minimum and maximum ambient temperatures for a correct operation of the machine are 5° and 35° centigrade respectively.

3.1 Prior Installation

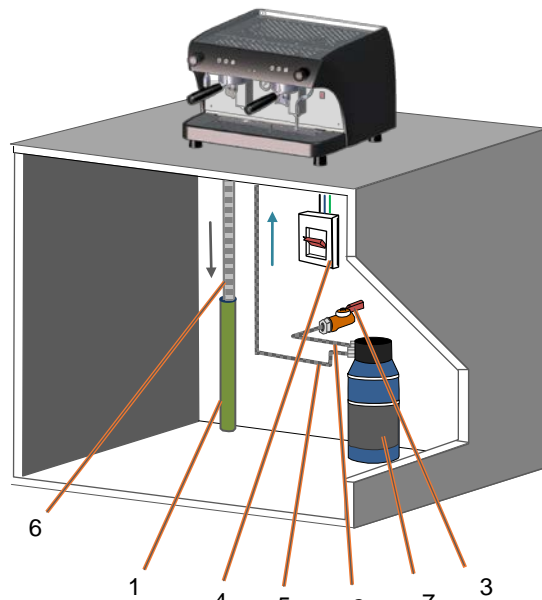
Verify before Installing: This equipment shall be installed in accordance with local plumbing codes

Models with connection to mains water supply

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

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



3.2 Installation

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

3.2.1 Models with connection to mains water supply

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



1

- Place the machine on the workbench and connect the water supply from the stopcock (1), to the softener (2).
- Let the water flow to clean it.

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

- Connect the water supply tube from the outlet softener to the water inlet of the machine (3).
- Open the stopcock (1) and check that the connection is not leaking.

- Open the steam tap.

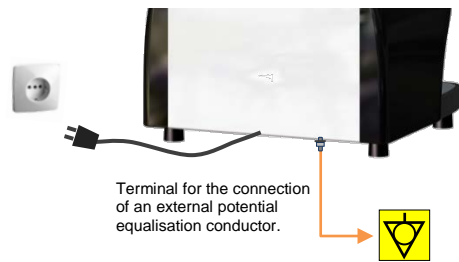
- 3 • Connect the drainage tube to the machine



- Lead the drainage tube through the opening at the base of the machine and connect the tube to the fitting. 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 electricity network.

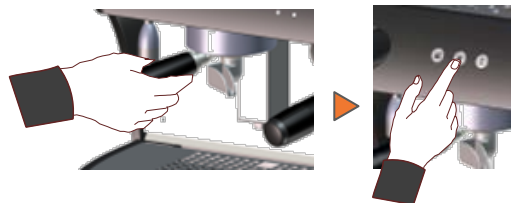
The network connection cable, should never be rolled up; instead, it should be fully extended to avoid possible overheating.

- 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 6 minutes, the one-coffee and two-coffee LED keys plus the level indicator LED will blink, indicating a water level warning. 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, let water flow for 30 seconds. Then wait approximately 15 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 point and doses.

- 8 • Once the machine has reached working temperature and we have adjusted the grinder, we can program the coffee doses (see section 3.3, pg. 20)


3.2.2 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.



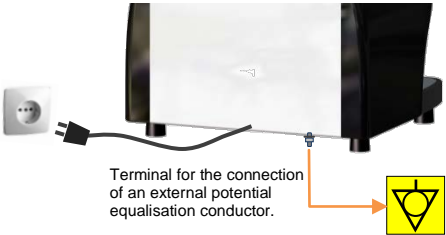
i It is recommended to use water with a hardness between 5-8 dH°(8-14 fH°), to avoid calcification and to obtain an optimal Quality of coffee and tea.

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.

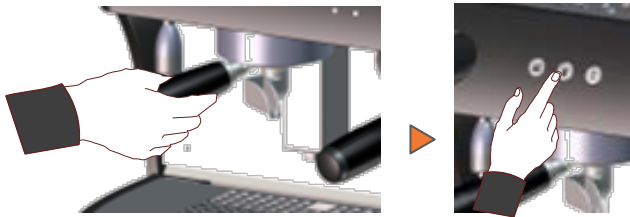
4 • Press the main switch.

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 heating element will switch on, heating the entire system.



i If the electronic control box does not detect an adequate water level in the boiler within 6 minutes, the one-coffee and two-coffee led keys together with the tank water indicator led will blink, indicating a water level warning. 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 15 minutes until the machine is at normal working temperature, observing whether the pressure gauge indicates a pressure of 1bar.



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

7 • Once the machine has reached the normal working temperature and we have adjusted the grinder, we can program the coffee doses (see section 3.3, pg. 20)

3.3 Dose Programming

- We can program the amount of coffee one the one-coffee and two-coffee pushbuttons.

1 Enter Program mode:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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	
<ol style="list-style-type: none"> Put the ground coffee or the capsule (according to the model) in the filter holder for one or two coffees and insert into the group head. Press the one-coffee key of the left group 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 two-coffee key. To exit programming mode you must turn off and turn on the machine again with the main power switch. Doses of the first group are copied to the second group. 	<p>Flowmeter alarm</p> <p>i <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 flowmeter warning will be activate 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>

4. Cleaning and Daily Care

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

4.1 External Cleaning	4.2 Group Head Rinsing
<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"> Put the blind filter in the filter holder. Insert the filter holder into the part. Press the continuous coffee key and wait 10 seconds. Press the continuous key again to stop and wait 10 seconds. <p>Repeat this cleaning cycle 15 times, until the water comes out clean through the discharge valve.</p>

4.3 Daily care

At the beginning of the day	At the end of the day
<ol style="list-style-type: none"> Activate the group head for 20 seconds to urge the water in the circuit. 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. Remove from the grinder dispense chamber any ground coffee from the previous day. Verify that the ground coffee dose and grinding point are correct. Prepare a coffee and verify that it comes out correctly. 	<ol style="list-style-type: none"> Limit the amount of coffee to be ground to single servings since the ground coffee from one day should be discarded the next. Rinse the group head with the help of the blind filte. 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. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times. Clean the drainage tray.

Practical Advice



- 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.



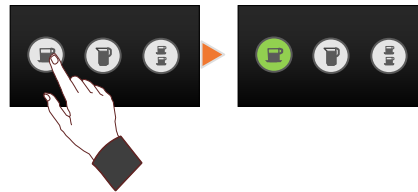
5. Selecting Pushbutton LED Illumination Mode

5.1 Illumination modes

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

a. LED MODE 1

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



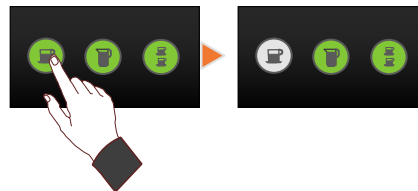
b. LED MODE 2

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



c. LED MODE 3

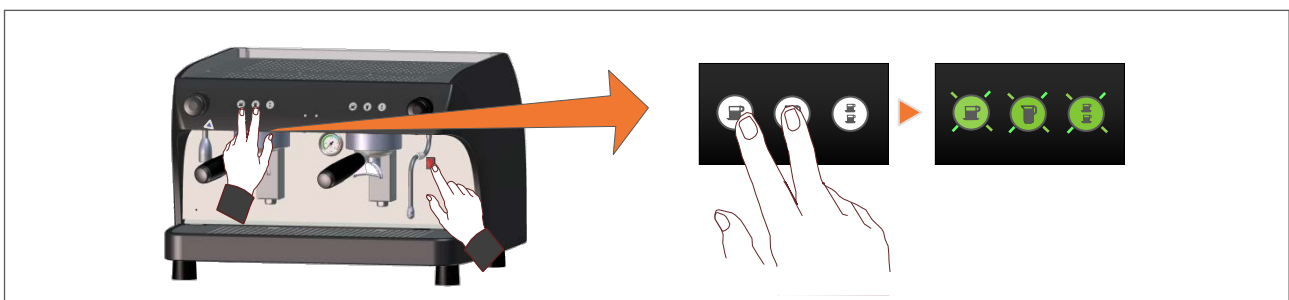
By default, all the pushbuttons are illuminated. When a pushbutton is pressed, it will turn off and the others will remain illuminated.



5.2 Procedure for changing the illumination mode

With the machine turned off, simultaneously press the one-coffee and continuous coffee keys of the group 1 (left). 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 "Mode 1".
- Press the continuous coffee pushbutton to select "Mode 2".
- Press the two-coffee pushbutton to select "Mode 3".



6. Alarm and Indication Signals

Alarms	<p>Flowmeter Alarm</p>	<p>Boiler water level Alarm</p>	
Indications	<p>Boiler Refilling Indicator</p>	<p>No water in the internal tank</p>	<p>Boiler Heating Element On</p>

7. Incidents and Possible causes

SYMPTOMS	POSSIBLE CAUSES	COMMENTS
<ul style="list-style-type: none"> Noisy Pump 	<ul style="list-style-type: none"> Blocked pump. No water in the network. Obstruction in water supply. 	<ul style="list-style-type: none"> If the water has particles suspended in it or is too hard, you should install a water softener filter.
<ul style="list-style-type: none"> Slow dispensing, burnt coffee. 	<ul style="list-style-type: none"> Incorrect calibration of the pump. 	<ul style="list-style-type: none"> Check the pump pressure with a gauge.
<ul style="list-style-type: none"> Slow dispensing. Burnt and cold coffee. Dark cream, with a tendency to be porous. One coffee and two coffee lights blinking, on any of both touch-buttons. 	<ul style="list-style-type: none"> Grinding point too fine. Low pump pressure. Injector filter dirty, partially obstructed. Flowmeter does not work correctly. Coffee is excessively fine or there is no water. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 flowmeter, take out the filter holder and press the Button, if the blinking continues and water has come out, it may be due to the flowmeter.
<ul style="list-style-type: none"> One coffee, two coffee keys and LED level indicator blinking. 	<ul style="list-style-type: none"> Boiler water level alarm has been activated. 	<ul style="list-style-type: none"> Check that the main water valve is open. The warning will disappear once the machine is turned off and turned on again.

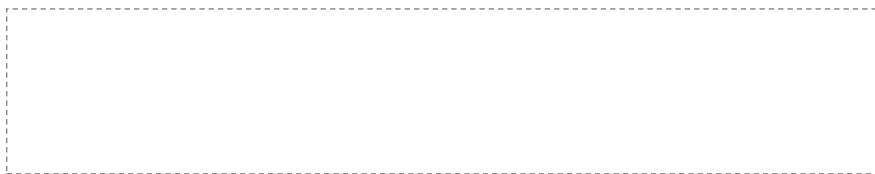
8. Guarantee conditions

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 main 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.



GB

9. Contact information

Contact address

Quality Espresso S.A.

Espresso coffee machine manufacturer 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

The manufacturer reserves the right to introduce without prior notice, all technical improvements derived from its constant research into this model



QUALITY ESPRESSO

Capture the Essence