USER MANUAL



Ruby PRO



Ruby

ATENCIÓN: MAQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

ATTENTION: MACHINE POR PROFESSIONAL USE ONLY

ATTENZIONE: MACCHINA PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

ACHTUNG: NUR FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG GEEIGNET

ATEN(:AO: MÁQUINA PARA USO EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL

ATTENTION: MACHINE AUSAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OPERATING INSTRUCTIONS

MANUALE DI ISTRUZIONI

BEDIENUNGSANLEITUNG

MANUAL DE INSTRU ÓES

MODE D'EMPLOI

ES
GB
IT
DE
PT
FR

GAGGIA

Ver.02-06/2021

08893700

hostelearte.com

hostelearte.com

11 Índice

1. **Indicaciones de seguridad** 4
   - 1.1 Símbolos 4
   - 1.2 Indicaciones de seguridad 4-5

2. **Descripción general Ruby** 6
   - 2.1 Vista general 6
   - 2.2 Teclas selección de producto 6

3. **Descripción general Ruby Pro** 7
   - 3.1 Vista general 7
   - 3.2 Teclas selección de producto 7

4. **Instalación y puesta en marcha** 8
   - 4.1 Antes de la Instalación 8
   - 4.2 Instalación 8
     - 4.2.1 Modelos con alimentación agua de red 9
     - 4.2.2 Modelos con alimentación agua depósito 10
   - 4.3 Programación de dosis 11

5. **Limpieza y cuidados diarios** 11
   - 5.1 Limpieza exterior 11
   - 5.2 Limpieza de grupo 11
   - 5.3 Cuidados diarios 11

6. **Selección modo iluminación de las teclas** 12
   - 6.1 Modos de iluminación 12
   - 6.2 Procedimiento para cambiar el modo de iluminación 12

7. **Señales de aviso** 12

8. **Incidencias y posibles causas** 13

9. **Condiciones de garantía** 13

10. **Información de contacto** 13

hostelearte.com

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 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	• 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 1° 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.

hostelearte.com

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.



- 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.

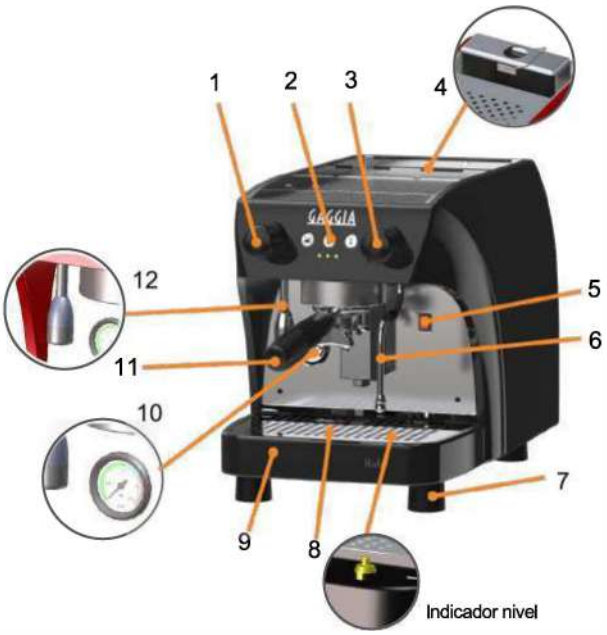


- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños a la máquina o al personal que la manipula.

hostelearte.com

2.1 Vista general

Ruby



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

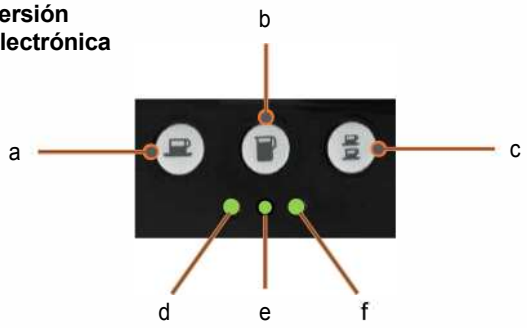
A=367 mm
B=306 mm
C=511 mm



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
1O- Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12 - Salida agua caliente

2.2 Teclas selección de producto

Versión Electrónica





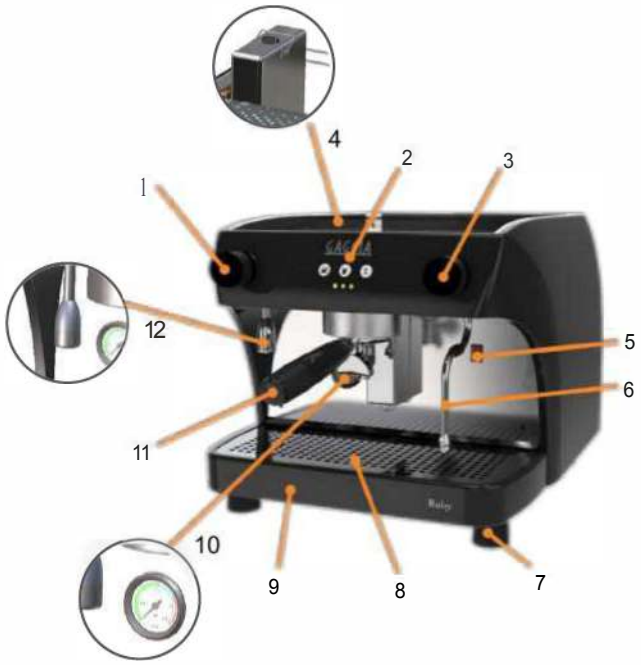
Versión Semiautomática

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

hostelearte.com

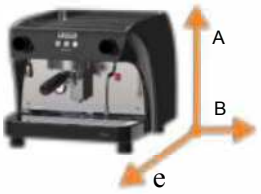
3.1 Vista general

Ruby PRO



Alimentación Agua	Según modelo con depósito_o red
Potencia Resistencia (220V)	2500 W
Potencia Resistencia (115v)	1500W
Potencia de la máquina (220v)	2640W
Potencm de la máquina (11 SV)	1640W
Capacidad caldera	5L
Capacidad depóstto	3L
Presión bomba (d03_posito)	Bomba Vibretória: 18 bar
Presión bomba (red)	Bomba Volumetrica: 8-9 bar

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

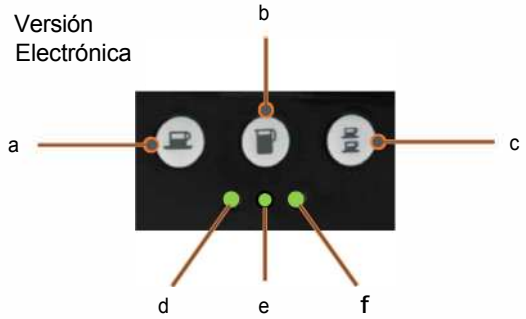


1 - Mando Agua caliente
2-Teclas selección de producto
3 - Mando vapor
4 - Deposito agua (según versión)
5 - Interruptor general
6 - Lanza de vapor
7 - Pies de apoyo
8 - Bandeja de trabajo
9 - Bandeja de desagüe
1O- Manómetro presión caldera
11 - Porta filtros
12- Salida agua caliente

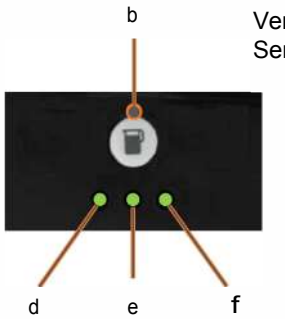
3.2 Teclas selección de producto

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

hostelearte.com

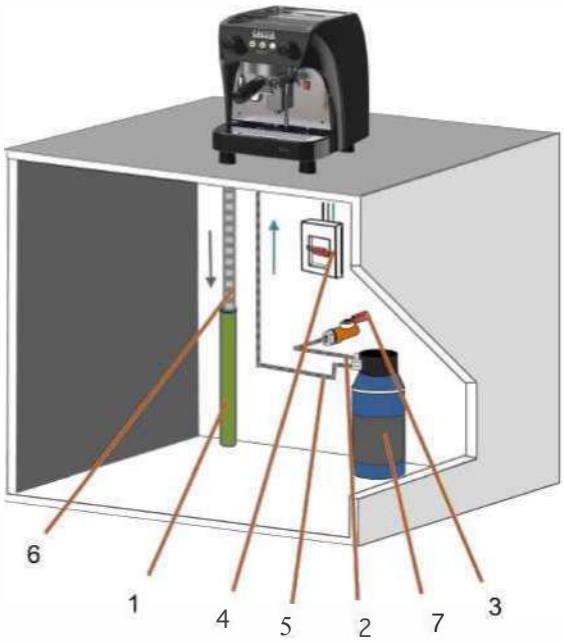
4.1 Antes de la instalación

- **Modelos con alimentación hidráulica de red**

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

Verificar antes de la instalación:

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



- **Modelos con alimentación hidráulica de Depósito**

Verificar antes de la instalación:

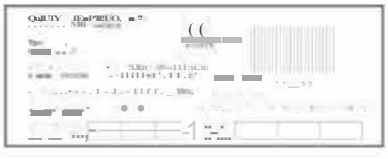
1. Base de enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.



4.2 Instalación

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

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

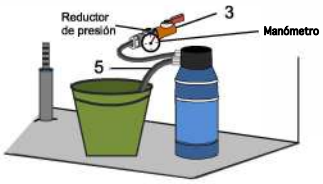


hostelearte.com

4.2.1 Modelos con alimentación agua de red

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

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

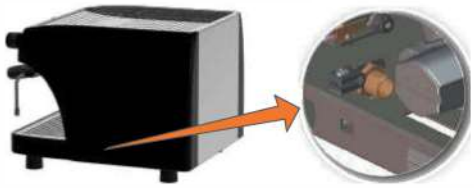


2 Colocar la máquina sobre el banco de trabajo y efectuar la conexión hidráulica de la salida del descalcificador (5) a la conexión de entrada de la máquina. Abrir el grifo de paso (3) y comprobar que la conexión no tiene pérdidas de agua.



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

C ne tar el tubo de desagüe en la maquina



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.

- 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.

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

- 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)

hostelearte.com

4.2.2 Modelos con alimentación agua de depósito

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



Se recomienda utilizar agua con una dureza entre 5-8 dW(B-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.

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

hostelearte.com

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.

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 v 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.

11 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 10s.
4. Volver a pulsar la tecla de continuo para detener y esperar 10s.

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.

hostelearte.com

11 Selección modo iluminación de las teclas

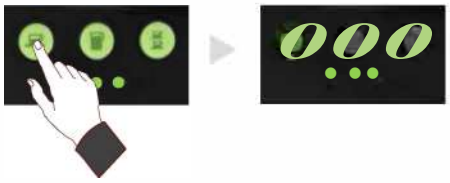
6.1 Modos de iluminación

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 MODO2
Por defecto todos las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta permanece iluminada y las demás se apagan.



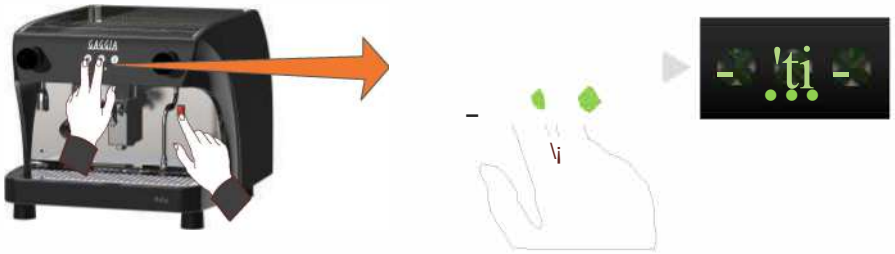
c. LED MODO3
Por defecto todas las teclas están iluminadas, al pulsar una tecla, esta se apaga y las demás quedan iluminadas.



6.2 Procedimiento Para cambiar el modo de iluminación

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

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



7. Señales de Aviso

Alarmas

Alarma de contador volumétrico





Electrónica



Semiautomática

Avisos

Cargando el calderín de agua



Falta agua en el depósito



Calentando caldera



hostelearte.com

11 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.

11 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.

Información de contacto

Dirección de contacto

Quality Espresso 5.A.U
Fabricantes de máquinas de café espresso desde 1952
Motores, 1-9
08040 Barcelona
Tel. +93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
e-mail: info@qualilyespresso.net

hostelearte.com



AITENTION: MACHINEFOR PROFESSIONAL USE ONLY

OPERATING INSTRUCTIONS

GB

hostelearte.com

11 Index

1. **Safety Indications** 16
   - 1.1 Symbols. 16
   - 1.2 Safety Indications. 16-17

2. **General Description of Ruby** 18
   - 2.1 General Overview 18
   - 2.2 Product Selection Buttons 18

3. **General Description of Ruby Pro** 19
   - 3.1 General Overview 19
   - 3.2 Product Selection Keys 19

4. **Installation and Start-up** 20
   - 4.1 Prior to Installation 20
   - 4.2 Installation 20
     - 4.2.1 Models with connection to mains water supply. 21
     - 4.2.2 Models with interna! water tank 22
   - 4.3 Dose Programming 23

5. **Cleaning and Daily Care** 23
   - 5.1 Externa! Cleaning 23
   - 5.2 Group Head Cleaning 23
   - 5.3 Daily Care. 23

6. **Selecting Pushbutton LED Illumination Mode** 24
   - 6.1 Illumination Modes. 24
   - 6.2 Procedure for Changing Illumination Mode 24

7. **Warning Signals** 24

8. **Incidents and Possible Causes** 25

9. **Guarantee conditions** 25

10. **Contact Information** 25

hostelearte.com

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 mínimum 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 5° C. • In the event of storage or transport of the machine in temperatures lower than 0° C, and in order to prevent freezing, the machine's hydraulic circuit should be emptied first. • In the event of freezing, the machine should be placed in an area with a temperature higher than 10° C to wait for unfreezing. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.
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 1° 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.

hostelearte.com

Manipulation

- Any interna! 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 !he incorrect or inappropriate use of !he machine.
- All machine components, including the connection cable, should only be replaced by original parts supplied by !he authorized service technician or !he manufacturer.
- Befare proceeding wilh any maintenance operations, disconnect !he machine from !he electrical supply either through !he mains general switch or by disconnecting !he power cable.

Safety precautions



- Install !he machine on a salid 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 lhey should be prevenled from using il. 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 externa! elements (wind, rain, fog, etc.)

- The equipment should no! be exposed to running water or steam.

- Do no! touch !he machine with wet, moist or bare feet, or with moist or wet hands.



- The machine cannot be used for products other !han !hose described in this manual.



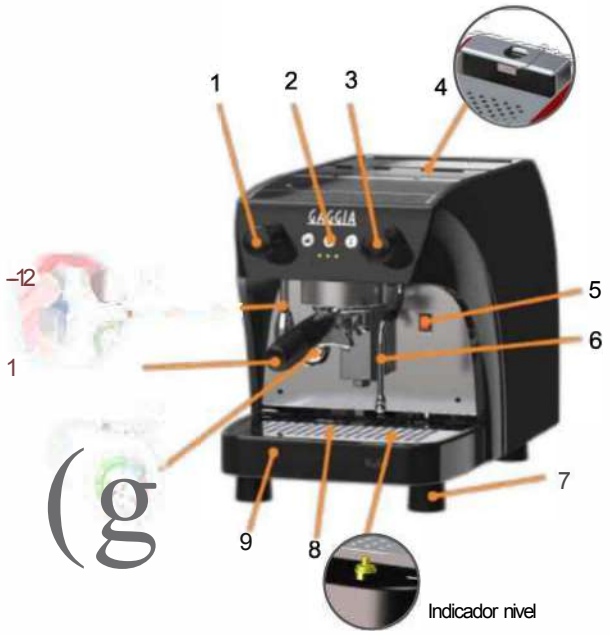
- Avoid possible burns by not touching the oullets befare, during or after serving a product.
  Be careful wilh !he conlainers used to serve the products (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.



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

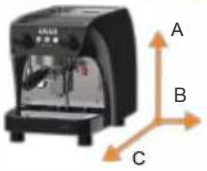
hostelearte.com

2.1 General Overview



Water Supply	Interna! Tank
Eleotrio power	1640W
_ heater power	1500W
Tank capacity	3 L
Pump pre ure	18 bar

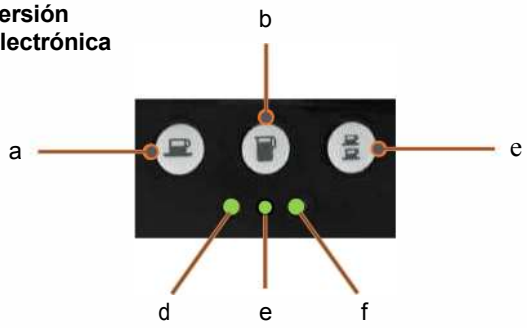
A=367 mm
B = 306 mm
C=511 mm



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

2.2 Product Selection Buttons

Versión Electrónica



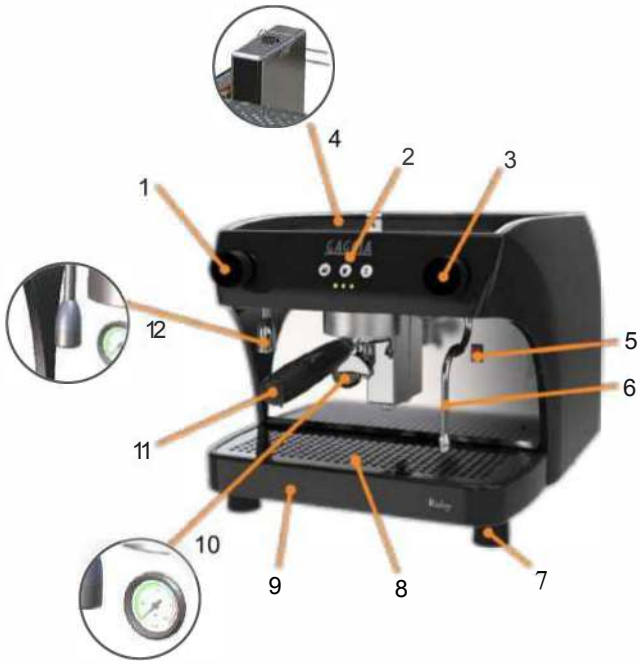
Versión Semiautomática



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

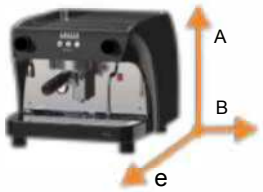
hostelearte.com

3.1 General Overview



Water supply	Interna! Tank or Mains water supply
Heater power (220v)	2500W
Heater power (115v)	1500W
Electric oower (220v)	2640W
Electric power (115v)	1640W
Boiler Capacitv	5 L
Tank Capacity	3 L
Water pump (Int.Tank)	Vibr. Pump 18bar
Water pump (M.Water)	Rot.Pump 8-9 bar

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

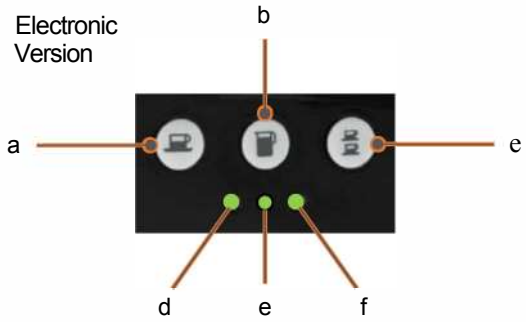


1 - Hot Water Tap
2 - Product Selection Buttons
3-Steam Tap
4 - Water Tank (depends on model)
5 - Power Switch
6-SteamArm
7 - Feet
8 - Drip Tray
9 - Drain Tray
1O- Boiler Pressure Gauge
11 - Filter Holder
12 - Hot Water Outlet

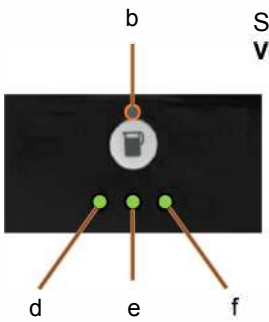
3.2 Product Selection Buttons

0 *Electronic and semiautomatic machines that do not have an interna/ tank and are connected to the mains water supply only have two LEO indicators.*

Electronic Version



Semiautomatic **Version**



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

hostelearte.com

4.1 Prior to Installation

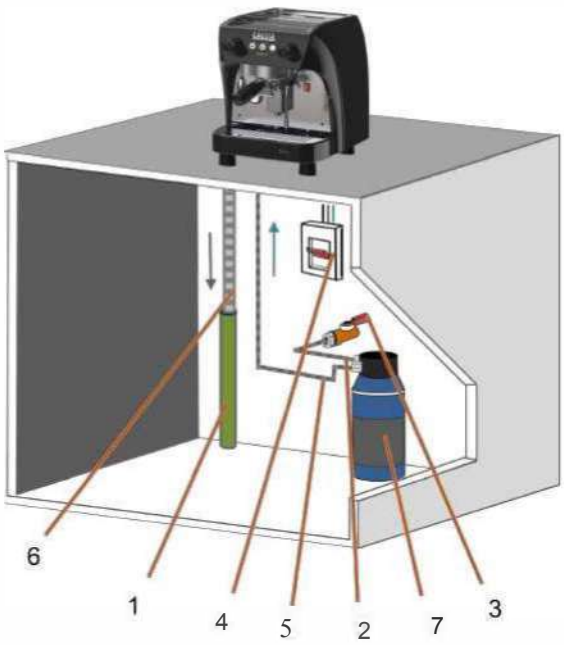
- **Models with connection to mains water supply**

This equipment shall be installed in accordance with local plumbing codes

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

Verify befare 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 interna! Water Tank**

Verify before Installing:

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



4.2 Installation

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

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

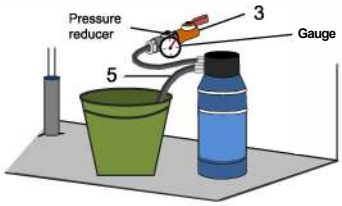


hostelearte.com

4.2.1 Models with connection to mains water supply

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

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

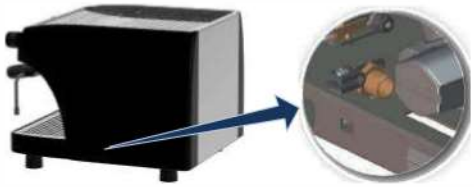


2 Place the machine on the workbench and connect the water supply tube from the softener (5) to the machine. Open the stopcock (3) and check that the connection is not losing water.



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

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 complete/y straight with no angles in arder 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 out/et adapters of any kind to connect the machine to the electricity network.

The network connection cable shou/d never be rolled up; instead, it should be ful/y extended to avoid possible overheating.

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 leve/ in the boiler within 4 minutes, the one-coffee and two-coffee LEO keys wi'1 blink, indicating a water leve/ warning. In semiautomatic machines, the Boiler Water Leve/ 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.

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

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)

hostelearte.com

4.2.2 Models with interna! water tank

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.



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

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



Check the leve/ indicator and empty the drainage tray, if necessary.

- Connect the machine to the appropriate plug connection according to the curren! electrical standards of the area.



You shou/d not use extension cords or out/et adapters of any kind to connect the machine to /he supply nelwork.

The mains connection cable should never be rolled up; instead, it should be ful/y extended to avoid possible overheating.

- 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 leve! in the boiler within 4 minutes, the one-coffee and lwo-coffee LEO keys will blink, indicating a water leve/ warning. In semiautomatic machines, the Boiler Water Leve/ indicator will blink. This warning can be cancelled by turning the machine off and on again.

- 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.
- While the machine is heating, proceed with the installation of the grinder. Adjust the grinding fineness and doses.
- 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 **water tank** *versions have an "Espresso Priority System" that allows coffee to be made only at an optima/ temperature and to prioritize coffee preparation over other machine functions.*

hostelearte.com

4.3 Dose Programming

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

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 oroarammable.

2 Programming the Amount

a. Pul !he ground coffee or !he capsule (according to the model) in the filler holder for one or two coffees and insert it into the group head.
b. Press the program key for more !han 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 mus! turn off and turn on !he 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 wi'1 be activated and the one-coffee and two-coffee keys wi'1 begin to blink. To turn offthe blinking, press any key, which wi'1 return you to programming mode. If after trying again the warning signa/ appears, cal/ a service technician.

11 Cleaning and Daily Care

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

5.1 Externa! Cleaning

Do not use any chemical or abrasive products to clean !he machine. Only use a cotton cloth moistened with water. Pay special attention to !he pushbuttons and the areas related to beverage preparation: the steam arm, !he hol water oullet and the filler holder and group head.

5.2 Group Head Cleaning

Rinse !he group head daily to mainlain an optimal qualily of coffee. To clean the coffee holder, follow these instructions:

1. Pul the blind filler in !he filler holder.
2. Insert !he filler holder into !he par!.
3. Press the continuous coffee key and wait 1Oseconds.
4. Press the continuous key again to stop and wait 1Oseconds.

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

5.3 Daily Care

At the beginning of the day

1. Actívate the group head for 20 seconds to purge the water in the circuit. After long periods of time without making coffee, on models wilh intemal water lank, press the continuous button to fill the heat exchanger and wait until !he water comes out from group.
2. Check that !he water comes out through !he shower in a single, continuous stream. If il does no!, dean il wilh the blind filler. Replace !he 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 il comes out correclly.

At the end of the day

1. Limit !he amount of coffee to be ground to single servings since the ground coffee from one day should be discarded !he next.
2. Rinse !he group head with !he help of !he blind filler.
3. Clean the filler and the filler holder with hot water and hold il up to !he light to make sure the filler holes are no! obslructed. Leave !he filler holder in the group head without over-tightening il.
4. Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several limes.
5. Clean the drainage tray.

Practica/ Advice

Warning! We recommend cleaning the water tank at leas! weekly so as to maintain adequate hygiene conditions.
A solution should be prepared of 1Ograms 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 !he water tank with plenty of clean water.
Empty !he water tank if the machine is going to remain unused for more !han one day.

- Do no not stack cups more !han 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.

hostelearte.com

11 Selecting Pushbutton LED Illumination Mode

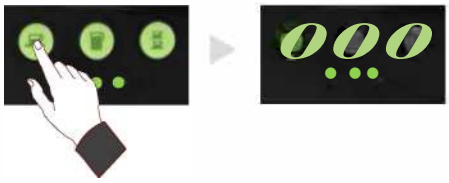
6.1 Illumination modes

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 MODE2
By default, all the pushbuttons are illuminated. When a button is pressed, it remains illuminated and the others turn off.



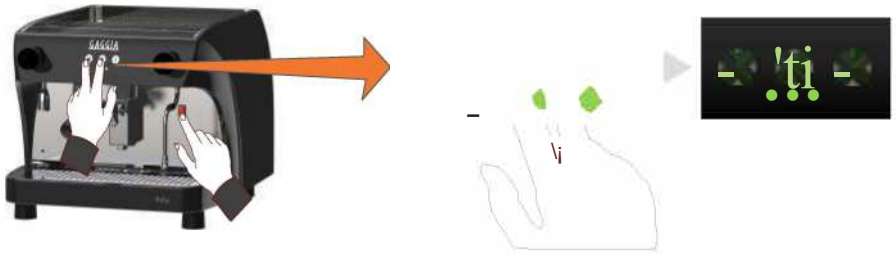
c. LED MODE3
By default, all pushbuttons are illuminated. When a pushbutton is pressed, it will turn off and the others will remain illuminated.



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".



11 Alarm and Indication Signals

Alarms

Flowmeter Alarm



Boiler Water Level Alarm



Electronic



Semiautomatic

Indications

Boiler Refilling Indicator



No Water in the interna! tank



Boiler Heating Element On



hostelearte.com

11 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 LEO 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 interna! tank (according to version). The warning will disappear once the machine is turned off and turned on again.

11 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, dueto 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.

m Contact Information

Contact Address

Quality Espresso S.A.U

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

hostelearte.com

ATTENZIONE: MACCHINA PER USO ESCLUSIVAMENTE PROFESSIONALE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

hostelearte.com

11 Indice

1. Indicazioni di sicurezza 28
   1.1 Simboli 28
   1.2 Indicazioni di sicurezza 28-29

2. Descrizione generala Ruby 30
   2.1 Panoramica 30
   2.2 Tasti di selezione del prodotto 30

3. Descrizione generala Ruby Pro 31
   3.1 Panoramica 31
   3.2 Tasti di selezione del prodotto 31

4. Installazione e messa in funzione 32
   4.1 Operazioni preliminari all'installazione 32
   4.2 Installazione 32
      4.2.1 Modelli con allacciamento alla rete idrica 33
      4.2.2 Modelli con serbatoio dell'acqua 34
   4.3 Programmazione della dose 35

5. Pulizia e manutenzione quotidiana 35
   5.1 Pulizia estarna 35
   5.2 Pulizia del gruppo 35
   5.3 Manutenzione quotidiana 35

6. Selezione della modalita di illuminazione dei tasti 36
   6.1 Modalita di illuminazione 36
   6.2 Procedura per cambiare la modalita di illuminazione 36

7. Segnali di avviso 36

8. Problemi e possibili cause 37

9. Condizioni di garanzia 37

10. Informazioni di contatto 37

hostelearte.com

11 Indicazioni per la sicurezza

1.1 Simboli

&	**AWERTENZA** Puo provocare danni.
0	**INFORMAZIONI** Inforrnazioni importanti o utili.
⚠	**PERICOLO DI RISCHIO ELETTRICO** Puo provocare danni.

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

1.2 Indicazioni per la sicurezza

Installazione	• La macchina deve essere installata solo da personale tecnico autorizzato. 11produttore declina ogni responsabilita per eventuali danni causati da un'installazione inappropriata.
Trasporto	• Per il trasporto manuale della macchina fino al punto di installazione, si raccomanda l'uso di guanti e la presenza di almeno due persone.
Conservazione	• La macchina deve essere conservata in un luogo con una temperatura superiora a 5 °C. • Quando si conserva o si trasporta la macchina a temperatura inferiori a O °C e per evitare il congelamento, il circuito idraulico della macchina deve essere preventivamente scaricato. • In caso di congelamento, la macchina deve essere collocata in un luogo con una temperatura superiora a 10 °C fino allo scongelamento. In nessun caso la macchina deve essere collegata al circuito elettrico prima dello scongelamento.
Posizionamento	• Si raccomanda di installare l'apparecchio in un luogo spazioso, privo di correnti d'aria e su una base solida. Evitare l'installazione della macchina su superfici umide o calde. • Regalare l'altezza della macchina attraverso i piedini di supporto; l'inclinazione tra gli assi non puo essere superiora a 1°.
Collegamento elettrico	• Assicurarsi che tutti i dati relativi all'allacciamento elettrico corrispondano a quelli presentí sulla targhetta della macchina (tensione, frequenza e potenza). La targhetta con le caratteristiche e posta sul telaio sotto la vaschetta di scarico.  • La macchina e da considerarsi installata correttamente, quando l'installazione e stata effettuata con un interruttore magnetotermico omnipolare adatto alla potenza della stessa e un differenziale con corrente residua non superiora a 30 mA. • L'apparecchio deve essere installato in conformita alle normativa elettriche vigenti. Assicurarsi che l'installazione elettrica disponga di un collegamento di terra sicuro in conformita alle norme precedentemente menzionate. L'azienda declina ogni responsabilita per gli eventuali danni causati da un'installazione o da un collegamento aterra difettoso. • Per collegare la macchina alla rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese multiple di alcun tipo. 11cavo di allacciamento alla rete elettrica non deve mai essere arrotolato, bensl teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

hostelearte.com

Manipolazione

- Eventuali manomissioni interne della macchina, fatta eccezione per quelle descritte specificatamente nel presente manuale riguardanti la procedura di pulizia, devono essere effettuate da personale del servizio tecnico autorizzato.
- E obbligatorio effettuare le operazioni preventive di pulizia e manutenzione seguendo la frequenza indicata sull'apparecchio o dal servizio tecnico.
- 11fabbricante declina ogni responsabilita per eventuali danni all'apparecchio dovuti all'inadempimento di !ali obblighi, cosl come a un utilizzo scorretto o inadeguato.
- Tutti i componenti della macchina, compreso il cavo di collegamento, vanno sostituiti solo con pezzi di ricambio originali, che possono essere forniti dal centro di assistenza autorizzato o dal produttore.
- Prima di procedere a qualsiasi operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica spegnendo l'interruttore generale o scollegando il cavo di alimentazione.



- Installare la macchina del caffe su una base solida.

8

- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da adulti. 1bambini non riconoscono i pericoli associati all'utilizzo delle macchine. E importante mantenere la macchina lontana dai bambini e impedir loro di utilizzarla. Le persone con capacita fisiche, sensoriali o mentali compromesse, o il personale inesperto, non devono utilizzare questa macchina senza la supervisione di personale qualificato.



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



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

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



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



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



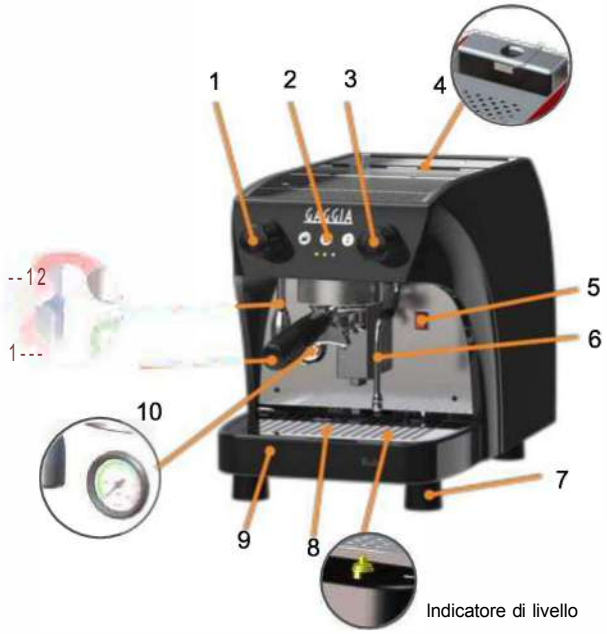
- Non versare acqua né mettere contenitori bagnati sulla macchina. L'acqua potrebbe fuoriuscire attraverso i fori di ventilazione e causare danni alla macchina o al personale che la utilizza.

111

hostelearte.com

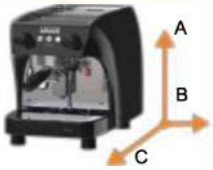
2.1 Panoramica

Ruby



Alimentazione acqua	Serbatoio
Potenza resistenza (W)	1.500 W
Potenza elettrica (W)	1640W
Cap. Caldaia	1,5 L
Cap. Serbatoio	3 L
Pressione pompa	Pompa vibr. 18 bar

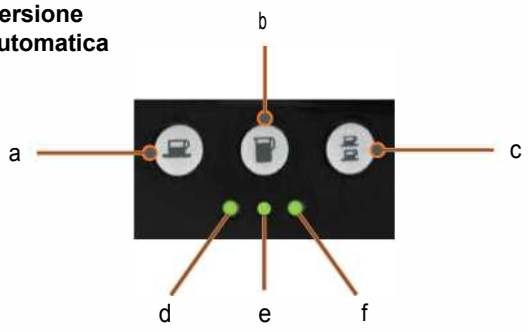
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



1 - Pomello dell'acqua calda
2 - Tasti di selezione del prodotto
3 - Pomello del vapore
4 - Serbatoio dell'acqua
5 - Interruttore generala
6 - Lancia vapore
7 - Piedini di sostegno
8 - Piano poggiatazze
9 - Vaschetta raccogligocce
1O- Manometro caldaia
11 - Portafiltri
12 - Rubinetto acqua calda

2.2 Tasti di selezione del prodotto

Versione automatica



Versione semiautomatica



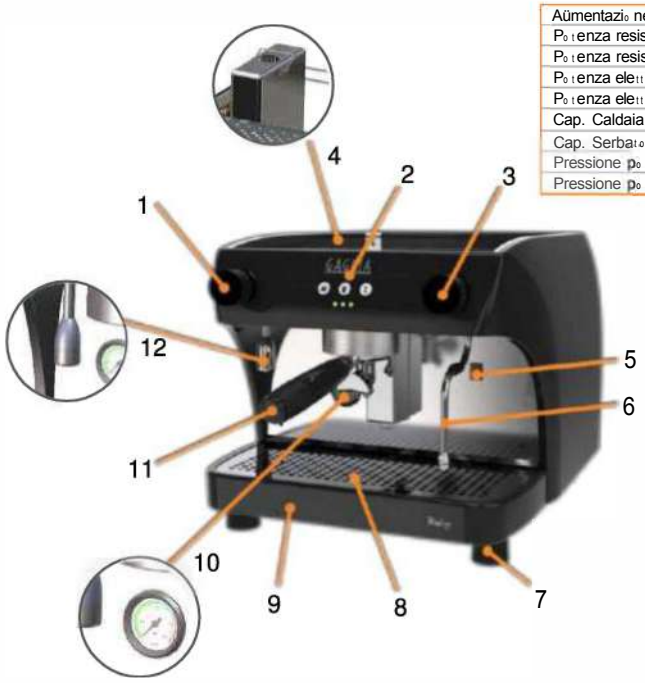
a - Un caffé
b - Caffé continuo
e - Due caffé
d - Indicatore di livello (caldaia)
e - Indicatore di livello (serbatoio)
f - Indicatore di riscaldamento

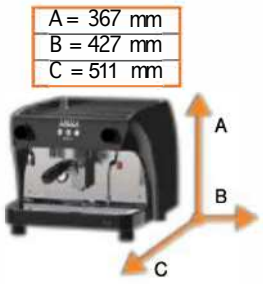
hostelearte.com

3.1 Panoramica

Ruby PRO

Aümentazio ne deU'acqua	A seconda del mo dello con serbaio io o aUacciamento alla rete
Po tenza resis tenza (220v)	2500W
Po tenza resistenza (115v)	1500W
Po tenza elettrica (220v)	2640W
Po tenza elettrica (115v)	1640W
Cap. Caldaia	5 L
Cap. Serbatoio	3 L
Pressione po mpa (mo d. Seb)	Po mpa vibr. 18 bar
Pressione po mpa (mo d. Rete)	Po mpa ro l. 8-9 bar





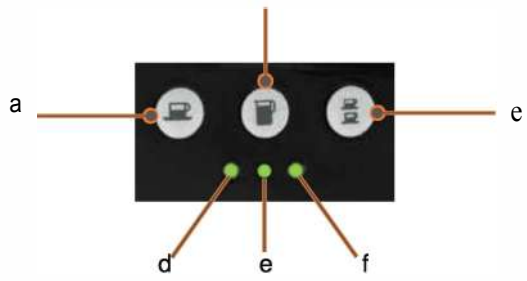
1 Pomello dell'acqua calda
2 Tasti di selezione del prodotto
3 Pomello del vapore
4 Serbatoio dell'acqua (a seconda della versione)
5 Interruttore generale
6 Lancia vapore
7 Piedini di appoggio
8 Vassoio di lavoro
9 Vaschetta raccogligocce
10 Manometro caldaia
11 Portafiltri
12 Rubinetto acqua calda

3.2 Tasti di selezione del prodotto

0 *Le macchine automatiche e semiautomatiche non dotate di serbatoio dell'acqua e collegate al/a rete idrica hanno solo due LEO di indicazione*

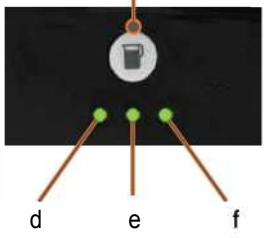
111

Versione automatica b



b

Versione semiautomatica



a - Un caffe
b - Caffe continuo
e - Due caffe

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

hostelearte.com

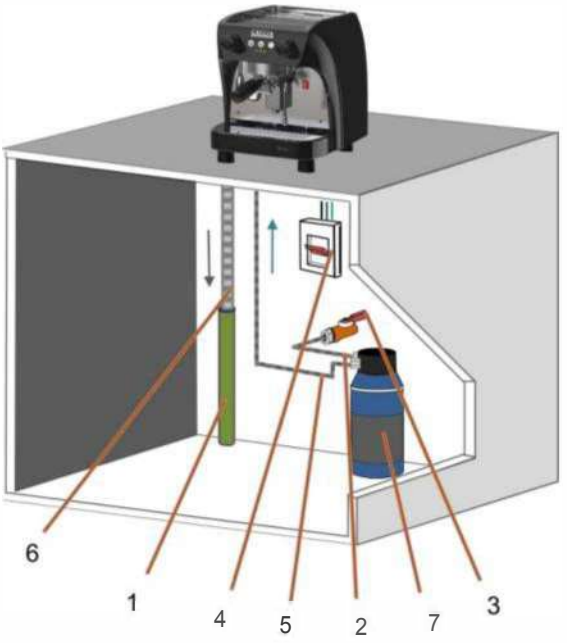
4.1 Operazioni preliminari all'installazione

- **Modelli con allacciamento alla rete idrica**

I modelli con pompa vibrante, comprendono, oltre agli a/tri modelli, un riduttore di pressione e un manometro per regalare la pressione di rete a 1 bar.

Controllare prima dell'installazione:

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



- **Modelli con serbatoio dell'acqua**

Controllare prima dell'installazione:

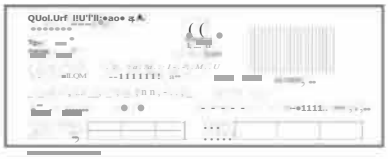
1. Presa a terra protetta con interruttore magnetotermico.



4.2 Installazione

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

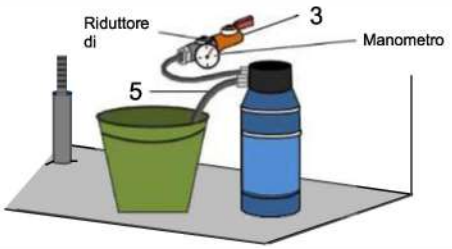
- Controllare che la tensione di rete sia la stessa di quella riportata sulla targhetta e nella documentazione della macchina.



hostelearte.com

4.2.1 Modelli con allacciamento alla rete idrica

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



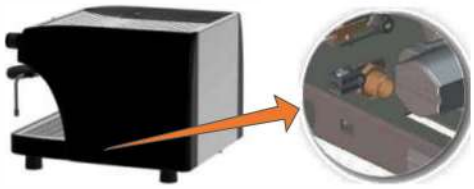
Posizionare la macchina nel luogo prescelto e realizzare l'allacciamento alla rete idrica dall'uscita dell'addolcitore (5) all'attacco di ingresso della macchina. Aprire il rubinetto d'arresto (3) e verificare che non ci siano perdite d'acqua.



Ne/le versioni con pompa volumetrica

Control/are con un manometro che la pressione di rete non superi i 5 bar, in caso contrario, é raccomandabile installare un riduttore di pressione prima dell'addolcitore dell'acqua.

Collegare il tubo di drenaggio alla macchina



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

4 **Collegare la spina della macchina a una presa** adeguata secando le norme elettriche locali vigenti.



Perca/legare la macchina al/a rete e/et/rica principale, non utilizzare prolunghe o prese mu/tiple di a/cun tipo.

1lcavo di allacciamento alla rete eletlrica non deve mai essere arrotolato, bensi teso al massimo per evitare eventuali surriscaldamenti.

IT

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



Se *la centralina non rileva il livello corre/to d'acqua ne/la caldaia per 4 minuti, ne/le macchine automatiche* i *LEO dei pulsanti •un caffé" e "due caffé", insieme al LEO che indica il livello, rimarranno lampeggianti. Su/le macchine semiautomatiche, lampeggia solo il LEO dell'indicatore di livello. L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.*

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

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

Una voila che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavara e abb1amo regolato il livello di macinazione, pracederemo a pragrammare la dose di caffe (vedere paragrafo 4.3, pag. 9)

hostelearte.com

4.2.2 Modelli con serbatoio dell'acqua

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



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

2 1modelli con serbatoio scaricano l'acqua residua nella vaschetta raccogligocce e non dispongono di un collegamento esterno a un sistema di searico generale. Per questo motivo, includono un indicatore di livello.



Control/are l'indicatore di livello e, se necessario, svuotare il vassoio.

3 Callegare la spina della macchina a una presa adeguata secando le norme elettriche locali vigenti, in vigore in base alla localita



Perca/legare la macchina al/a rete elettrica principale, non utilizzare prolunghe o prese mu/tiple di a/cun tipo.

11cavo di al/acciamento al/a rete elettrica non deve mai essere *arroto/ato, bensi* teso *al* massimo *per evitare eventuali surriscaldamenti.*

4 **Premere l'interruttore generale.**

All'inizio, la centralina rileva che il livello d'acqua nella caldaia non è adeguato, altiva l'eleltrovalvola e la pompa; queste rimangono altive fino a quando il sensore non rileva il livello d'acqua appropriato; alla prima installazione, sara necessario riempire piu valle il serbatoio dell'acqua per riempire la caldaia. Da quel momento, si altiva la resistenza della caldaia che riscalda l'intero sistema.



Se la centralina non rileva il livello corretto d'acqua ne/la caldaia per 4 minuti, ne/le macchine automatiche i LEO dei pulsanti "un caffé" e "due caffé", insieme al LEO che indica il livello, rimarranno lampeggianti. Su/le macchine semiautomatiche, lampeggia so/o il LEO dell'indicatore di livello. L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.

- Posizionare i portafiltri sul gruppo di erogazione e premere il tasto del caffé continuo per spurgare il gruppo, lasciare scorrere l'acqua per circa 30 secondi e altendere circa 9 minuti fino a quando la macchina non si trova alla temperatura di lavoro, tenendo presente che il manometro indica una pressione di 1 bar.
- Mentre la macchina si riscalda, procedere all'installazione del mulino, alla regolazione del livello di macinazione e al dosaggio.
- Una voila che la macchina ha raggiunto la temperatura di lavoro e abbiamo regolato il livello di macinazione, procedere a programmare la dose di caffé (vedere paragrafo 4.3, pag. 9)

Le versioni **con deposito** sono *dotate del* sistema *"Espresso Priori/y* System" *che permette l'erogazione del caffé* a *una temperatura ottimale dando priorita al/' elaborazione del caffé rispetto ad altre funzioni della macchina.*

hostelearte.com

4.3 Programmazione della dose

- Macchine automatiche: é possibile regalare le dosi di caffé utilizzando i tasti "un caffé" e "due caffé".
- Macchine semiautomatiche: non consente la programmazione delle dosi.

• Entrare nella modalita di programmazione:

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

Programmare le dosi

a. Aggiungere la dose di caffé macinato o la capsula, a seconda del modello, nel portafiltri corrispondente a uno o due caffé e inserirla nel gruppo.
b. Premere il tasto da programmare per piú di 3 secondi fino a quando il caffé non inizia a fluire. Una voila ottenuta la quantitá di caffé desiderata, premere nuovamente lo stesso tasto.
c. Per uscire dalla modalitá di programmazione, é necessario spegnere e riaccendere la macchina utilizzando l'interruttore generale.

Al/arme contatore volumetrico

Quando si programmano le dosi di caffé per "un caffé" e "due caffé" e passano piú di 15 secondi senza rilevare impulsi da/ con/atore, si altiva /'aliarme del con/atore volumetrico e i /astí "un caffé" e "due caffé" iniziano a lampeggiare. Per eliminare il lampeggio, premere uno qualsiasi dei /astí, tornando cosí al/o stato di programmazione. Se /'aliarme viene visualizzato ancora dopo un altro tentativo, chiamare il servizio di assistenza.

11 Pulizia e manutenzione quotidiana

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

5.1 Pulizia esterna

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

5.2 Pulizia del gruppo

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

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

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

5.3 Manutenzione quotidiana

A inizio giornata

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

A fine giornata

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

111

Consigli pratici

Attenzione: per mantenere la salubritá del serbatoio dell'acqua é indispensabile pulirlo almeno una voila a settimana. A tale scopo si utilizzerá una soluzione a base di acqua con bicarbonato di sodio, in una proporzione di 10 grammi per litro d'acqua. Agitare vigorosamente la soluzione all'interno del serbatoio dell'acqua, assicurandosi che non rimanga sporcizia. Per rimuovere il calcare, utilizzare uno spazzolino lungo. Risciacquare con abbondante acqua pulila.
Se la macchina dovrá rimanere ferma per piú di un giorno, svuotare il serbatoio dell'acqua.

- Non impilare piú di tre tazze sul piano superiore.
- Evitare di riscaldare piú valle il latte. Riscaldare piccole quantitá.
- Prima di riscaldare il latte, attivare il vapore per spurgare. Una voila completata l'operazione, spurgare nuovamente e pulire i tubo con un panno umido.

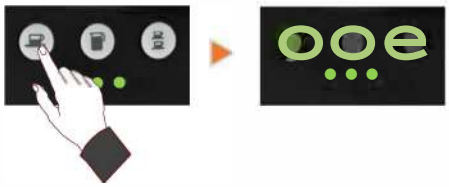
hostelearte.com

11 Selezione della modalita di illuminazione dei tasti

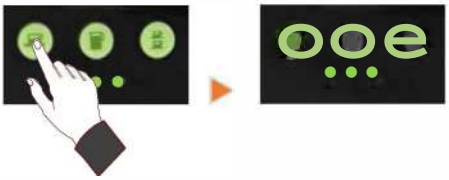
6.1 Modalita di illuminazione

E possibile scegliere Ira 3 diverse modalitá di illuminazione peri pulsanti di selezione del prodotto e attivare o disattivare l'illuminazione del piano poggiatazze.

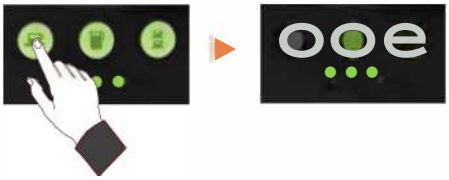
a. LED MODALITA 1
Per impostazione predefinita, tutti i LEO dei tasti rimangono spenti; quando si preme un tasto, il LEO del pulsante selezionato si accende e gli altri rimangono spenti.



b. LED MODALITA 2
Per impostazione predefinita, tutti i tasti sano illuminati; quando si preme un tasto, il led del pulsante selezionato rimane illuminato
e gli altri si spengono.



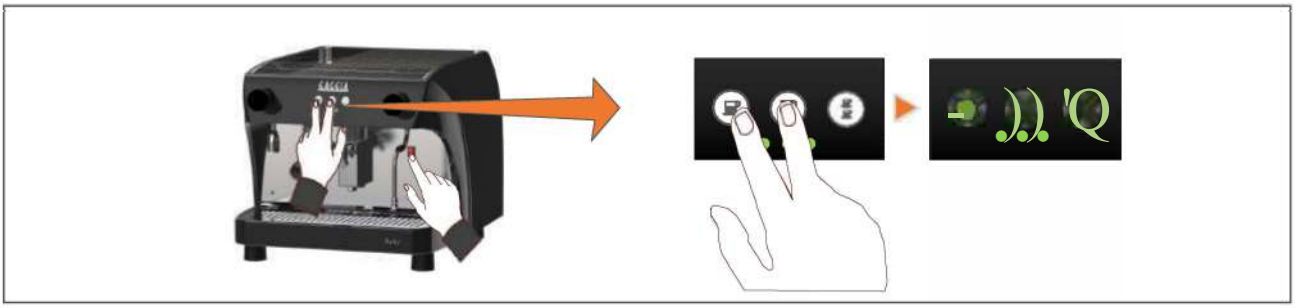
c. LED MODALITA 3
Per impostazione predefinita tutti i tasti sano illuminati, quando si preme un tasto, il LEO del tasto selezionato si spegne e gli altri rimangono accesi.



6.2 Procedura per cambiare la modalita di illuminazione

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

- Premere il tasto "un caffé" per selezionare la **"Modalita 1"**.
- Premere il tasto "caffé continuo" per selezionare la **"Modalita 2".**
- Premere il tasto "due caffé" per selezionare la **"Modalita 3".**



11 Segnali di avviso

Allarmi

Aliarme contatore volumetrico





Automatica



Semiautomatica

Avvisi

Caricamento del serbatoio dell'acqua



Mancanza di acqua nel serbatoio.



Riscaldamento della caldaia



hostelearte.com

11 Problemi e possibili cause

SINTOMI	POSSIBILI CAUSE	OSSERVAZIONI
• Pompa rumorosa	- Pompa ostruita. - Mancanza d'acqua nella rete. - Ostruzione della rete idrica.	- Se l'acqua ha particelle in sospensione o é troppo dura, é necessario installare un filtro addolcente.
• Erogazione lenta, caffé bruciato.	- Impostazione errata della pompa rotante. Pompa con tiraggio ridotto.	- Controllare la pressione della pompa con un manometro.
• Erogazione lenta. • Caffé freddo e bruciato. • Crema scura, con tendenza a formare pori. • L'erogazione continua del caffé viene improvvisamente interrotta e il LEO che indica la mancanza d'acqua lampeggia. • Lampeggiamento dei tasti "un caffé" e "due caffé". 	- Macinazione molto fine. - Bassa pressione della pompa. - Filtro sull'iniettore sporco, parzialmente intasato. - Livello d'acqua basso nel serbatoio. - 11contatore volumetrico non funziona correttamente. Caffé eccessivamente fine o mancanza d'acqua.	- In caso di lampeggiamento e per sapere se é per via del caffé, per mancanza d'acqua o a causa del contatore, togliere il portafiltro e premere il pulsante. Se il lampeggiamento continua e l'acqua é uscita, puo essere dovuto al misuratore volumetrico.
• Macchine automatiche, lampeggiamento dei tasti "un caffé", "due caffé" e del LEO indicatore di livello. • Macchine semiautomatiche, indicatore di livello lampeggiante.  Automatica  Semiautomatica	- - Livello di sicurezza attivato.	- Controllare che il rubinetto generale sia aperto o che ci sia acqua nel serbatoio (a seconda della versione). L'allarme scompare quando la macchina viene spenta e poi riaccesa.

11 Condizioni di garanzia

La garanzia di 12 mesi (a partire dall'installazione) é valida peri componenti della macchina che, per difetto di produzione, causino un malfunzionamento del prodotto.
La GARANZIA include esclusivamente la sostituzione gratuita dei pezzi con difetti di fabbricazione. In nessun caso é prevista la sostituzione completa della macchina.
Sono esclusi da questa garanzia componenti in gamma, plastica o parti elettriche che per variazioni di corrente possano causare difetti o danneggiare il funzionamento di altri componenti, oppure quelli che risultano usurati dal normale utilizzo.
Le macchine manipolate da personale non autorizzato o quelle in cui viene riportato un utilizzo non corretto, perderanno tutte le condizioni della GARANZIA.
Solo i SERVIZI TECNICI autorizzati possono offrire una riparazione garantita con pezzi di ricambio ORIGINALI. Gli eventuali costi imputabili a trasporto, manodopera e trasferte necessari perla riparazione di un prodotto sono a carico dell'utente.

111

m Informazioni di contatto

Indirizzo di contatto
QualityEspresso S.A.U

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

hostelearte.com

ACHTUNG: NUR FÜR PROFESSIONELLE ANWENDUNG GEEIGNET

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

hostelearte.com

1. **Sicherheitshinweise** 40
   1.1 Symbole ... 40
   1.2 Sicherheitshinweise ... 40-41

2. **Allgemeine Beschreibung Ruby** 42
   2.1 Gesamtansicht ... 42
   2.2 Produktwahltasten ... 42

3. **Allgemeine Beschreibung Ruby Pro** 43
   3.1 Gesamtansicht ... 43
   3.2 Produktwahltasten ... 43

4. **Installation und Inbetriebnahme** 44
   4.1 Vor der Installation ... 44
   4.2 Installation ... 44
      4.2.1 Modelle mit Wasserzufuhr über Festwasseranschluss ... 45
      4.2.2 Modelle mit Wasserzufuhr über Tank ... 46
   4.3 Dosierung programmieren ... 47

5. **Tagliche Reinigung und Pflege** 47
   5.1 Aul5enreinigung ... 47
   5.2 Reinigung der Gruppe ... 47
   5.3 Tagliche Pflege ... 47

6. **Auswahl des Tastenbeleuchtungsmodus** 48
   6.1 Beleuchtungsmodi ... 48
   6.2 Verfahren zum Ándern des Beleuchtungsmodus ... 48

7. **Warnschilder** 48

8. **Storungen und mogliche Ursachen** 49

9. **Garantiebedingungen** 49

10. **Kontaktinformation** 49

DE

hostelearte.com

Sicherheitsh inweise

1.1 Symbole

&	**WARNUNG** Kann zu Schaden führen.
0	**INFORMATIONEN** Wichtige und nützliche Informationen.
⚠	**STROMSCHLAGGEFAHR** Kann zu Schaden führen.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfiiltig durch, bevor Sie Ihre neue Kaffeemaschine zum ersten Mal in Betrieb nehmen.
Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf, um bei Bedarf nachschlagen zu konnen.
Die unsachgemiiBe Verwendung dieser Maschine entbindet Quality Espresso von jeglicher Verantwortung.

1.2 Sicherheitshinweise

Insta/IBtiön	• Die Maschine darf nur von autorisiertem Servicepersonal installiert werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schiiden ab, die durch eine unsachgemiill.e Installation entstehen.
Transport	• Für den manuellen Transport der Maschine zum Aufstellungsort wird die Verwendung von Handschuhen und mindestens zwei Personen empfohlen.
Lagerung	• Die Lagertemperatur der Maschine darf nicht unter 5 °C fallen. • Bei Lagerung oder Transport der Maschine bei Temperaturen unter O°C muss der Hydraulikkreis entleert werden, um ein Einfrieren zu vermeiden. • Im Falle eines Einfrierens die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von über 10 °C aufstellen und warten, bis sie auftaut. Die Maschine darf auf keinen Fall vor Auftauen an das Stromnetz angeschlossen werden.
Aufstellungsort	• Die Maschine sollte an einer geriiumigen, zugfreien Stelle mit festem Untergrund installiert werden. Vermeiden Sie die Installation der Maschine auffeuchten oder heill.en Fliichen. • Stellen Sie die Hohe der Maschine über die Standfüll.e ein. Die Neigung in alle Richtungen darf nicht groll.er als sein.
Elektrischer Anschluss ⚠	• Überprüfen Sie, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Stromversorgung den Anschlusswerten auf dem Typenschild der Maschine entsprechen. Das Typenschild befindet sich am Rahmen unterhalb der Tropfschale.  • Die Maschine ist korrekt installiert, wenn dies über einen der Leistung der Maschine entsprechenden thermomagnetischen allpoligen Schalter zusammen mit einem Fehlstromschalter mit einem Abschaltwert von 30 mA erfolgt. • Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den ortlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert werden. Die Elektroinstallation muss unbedingt über einen zuverliissigen Erdanschluss gemiill. den oben genannten Normen verfügen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schiiden ab, die durch unsachgemiill.e Installation entstehen. • Es dürfen keine Verliingerungskabel oder Mehrfachstecker jeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden. Das Netzkabel darf niemals eng aufgewickelt werden, weil es sich dann überhitzen konnte.

hostelearte.com

Handhabung

- Mit Ausnahme der in dieser Anleitung beschriebenen Reinigungsvorgange dürfen Arbeiten in der Maschine nur van autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
- Die Reinigung und vorbeugende Wartung muss gemar.. der im Handbuch oder vom technischen Dienst angegebenen Haufigkeit durchgeführt werden.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schaden an der Maschine wegen Nichteinhaltung dieser Verpflichtungen sowie für Schaden aufgrund van falscher oder unsachgemar..er Verwendung ab.
- Alle Komponenten der Maschine, einschliel11ich des Anschlusskabels müssen durch einen autorisierten Servicebetrieb und vom Hersteller gelieferte Originalersatzteile ersetzt werden.
- Trennen Sie die Maschine vor jeglicher Wartungsarbeit entweder über den Hauptschalter im Lokal oder durch Trennen des Netzkabels van der Stromversorgung.



- Installieren Sie die Maschine auf einem festen Untergrund.

- Das Gerat darf nur van Erwachsenen benutzt werden. Kinder erkennen die mil Maschinen verbundenen Gefahren nicht. Sie sollten sich daher van ihnen fernhalten und daran gehindert werden, diese zu bedienen. Personen mil eingeschrankten physischen, sensorischen oder geistigen Fahigkeiten oder Personal mil mangelnder Erfahrung dürfen diese Maschine nicht ohne die erforderliche Aufsicht durch qualifiziertes Personal bedienen.

- Verwenden Sie die Maschine nicht im Freien, es sei denn, sie ist gut gegen aur..ere Einflüsse (Wind, Regen, Nebel, usw.) geschützt.

- Das Gerat darf nicht mil Wasser- oder Dampfstrahlen in Berührung kommen.

- Arbeiten Sie an der Maschine nicht barfur.. oder mil nassen Schuhen, auch nicht mit nassen oder feuchten Handen.

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



- Berühren Sie die Auslaufe vor, wahrend und nach dem Servieren eines Produkts nicht, um mogliche Verbrennungen zu vermeiden.
  Seien Sie vorsichtig mil den zum Servieren der Produkte verwendeten Behaltern (Tassen, Kannen, Glaser usw.). Sie konnen sehr heir.. werden.



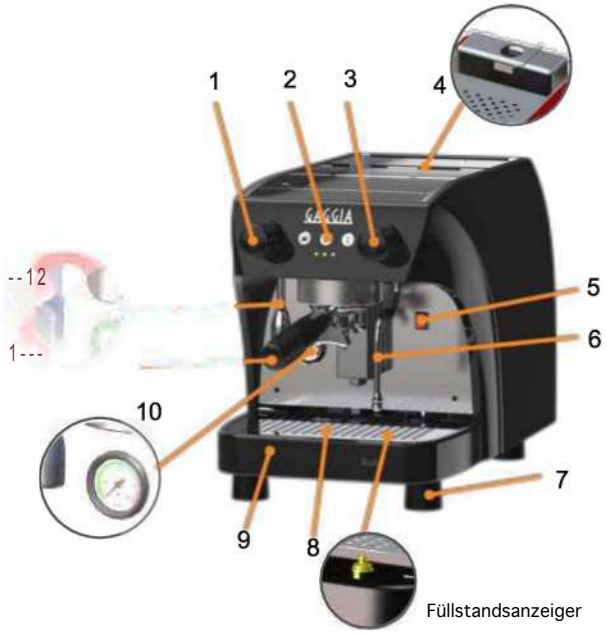
- Vergier..en Sie kein Wasser und stellen Sie keine nassen Behalter auf den oberen Teil der Maschine. Das Wasser kann durch die Lüftungsoffnungen eindringen und zu Schaden an der Maschine führen oder jemanden verletzen.

hostelearte.com

2. Allgemeine Beschreibung Ruby

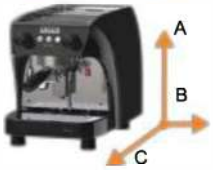
2.1 Gesamtansicht

Ruby



Wasserversorgung	Wassertank
Widerstand Kessel (W)	1500W
Gesamtleistung Maschine (W)	1640W
Kesselvollumen	1,5 L
Tankvollumen	3 L
Pumpendruck	Vibrationspumpe 18 bar

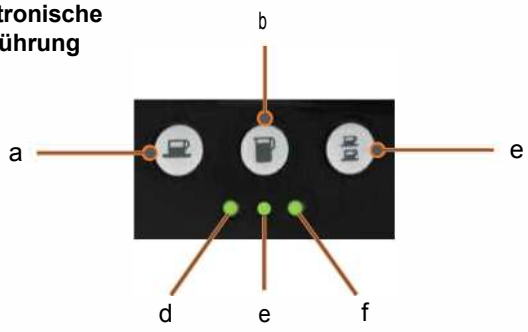
A = 367 mm
B = 306 mm
C = 511 mm



1 - Schaltknopf für hei es Wasser
2 - Produktwahltasten
3 - Schaltknopf für Dampf
4 - Wassertank
5 - Hauptschalter
6 - Dampflanze
7 - Standfü e
8 - Auffangwanne
9 - Tropfschale
1O- Manometer für Kesseldruck
11 - Filtertrager
12 - Hei wasserauslauf

2.2 Produktwahltasten

Elektronische Ausführung





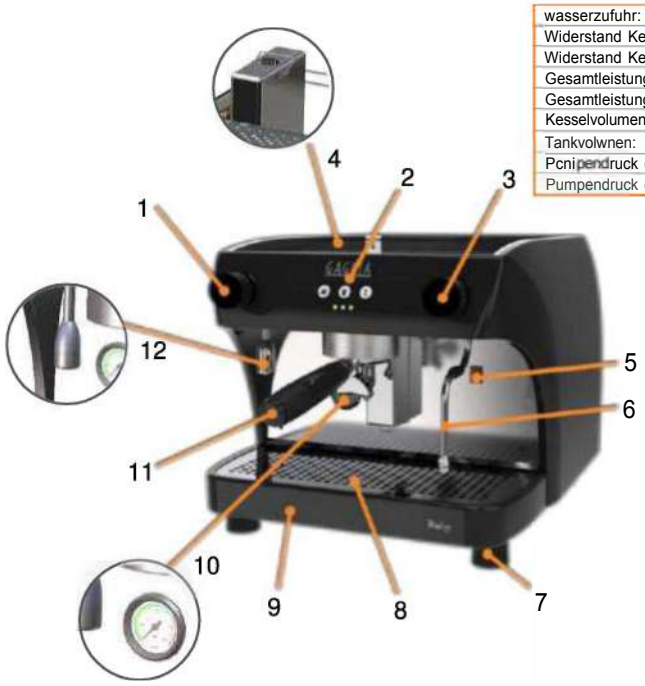
Halbautomatische Ausführung

a - Brühen von einem Kaffee
b - Dauerbrühen von Kaffee
e - Brühen von zwei Kaffees
d - Füllstandsanzeiger (Kessel)
e - Füllstandsanzeiger (Wassertank)
f - Anzeiger Heizung

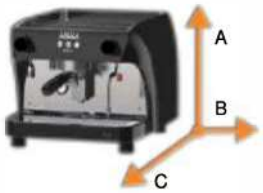
hostelearte.com

3.1 Gesamtansicht

wasserzufuhr:	Je nach ModeU mil Tank oder Festwasseranschluss
Widerstand Kessel (220v)	2500 W
Widerstand Kessel (115v)	1500 W
Gesamtleistung Maschine (220v)	2640 W
Gesamtleistung Maschine (115v)	1640 W
Kesselvolumen (Liter)	5 L
Tankvolwnen:	3 L
Pcnipendruck (mod.tank)	Vibrationspumpe 18 bar
Pumpendruck (Mod. Festwasseranschluss)	Rotationspumpe 8 - 9 bar



A = 367 mm	
B = 427 mm	
e = 511 mm	

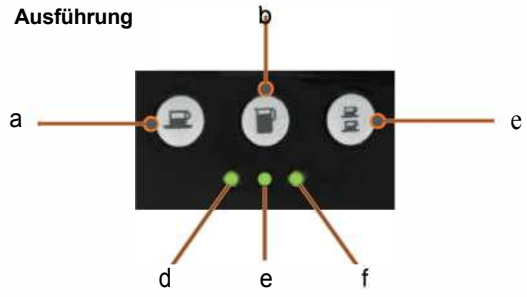


1 - Schaltknopf für heiBes Wasser
2 - Produktwahltasten
3 - Schaltknopf für Dampf
4 - Wassertank (je nach Modell)
5 - Hauptschalter
6 - Dampflanze
7 - StandfüBe
8 - Auffangwanne
9 - Tropfschale
10 - Manometer für Kesseldruck
11 - Filtertrager
12 - HeiBwasserauslauf

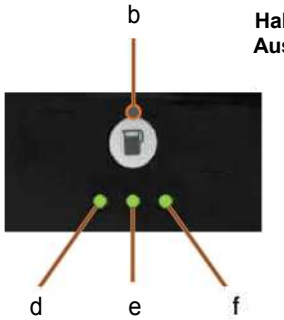
3.2 Produktwahltasten

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

Elektronische Ausführung



Halbautomatische Ausführung



a - Brühen *von* einem Kaffee
b - Dauerbrühen *von* Kaffee
e - Brühen *von* zwei Kaffees
d - Füllstandsanzeiger (Kessel)
e - Füllstandsanzeiger (Modell mit Tank)
f - Anzeiger Heizung

hostelearte.com

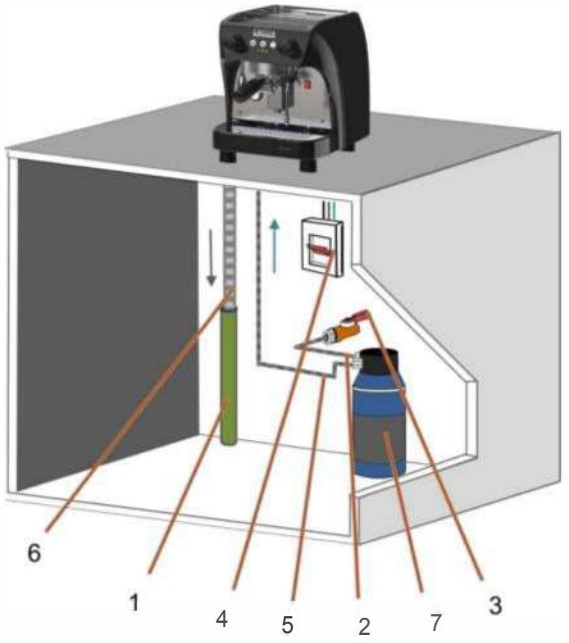
4.1 Vor der Installation

- **Modelle mit Wasserzufuhr über Festwasseranschluss**

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

Vor der Installation prüfen:

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



- **Modelle mit Wasserzufuhr über Tank**

Vor der Installation prüfen:

1. Steckdose mit Erdanschluss und thermomagnetischem Schutzschalter.



4.2 Installation

Nach Auspacken der Maschine muss folgendes getan werden:

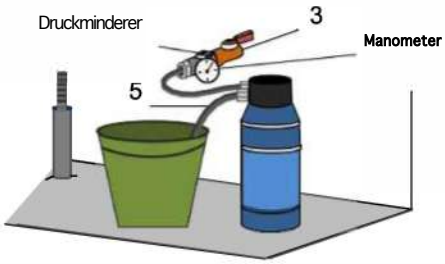
- Überprüfen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild und in der Maschinendokumentation angegebenen Spannung übereinstimmt.



hostelearte.com

4.2.1 Modelle mit Leitungswasserzufuhr

• -Bei den Madellen **mit vibrierender Pumpe:** Den Druckminderer (mitgeliefert) an den Absperrhahn anschliel1en und den Betriebsdruck mil dem mitgelieferten Manameter auf 1 bar einstellen.
Druck einstellen, Manameter entfernen und Stapfen wieder am Druckminderer anschliel1en. Den Wasserentharter an das Netz anschliel1en und das Wasser fliel1en lassen, um ihn zu reinigen.
-Bei den Madellen **mit valumetrischer Pumpe:** Den Wasserentharter an den Wasseranschluss anschliel1en und das Wasser fliel1en lassen, um ihn zu reinigen.

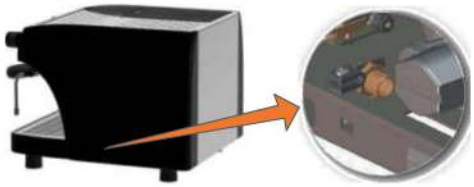


2 Die Maschine auf die Arbeitsflache stellen und Wasseranschluss vam Ausgang des Wasserentharters (5) an den Einlassanschluss der Maschine herstellen. Den Absperrhahn (3) öffnen und prüfen, dass kein Wasser aus dem Anschluss austritt.



Bei den Model/en **mil volumetrischer Pumpe**
Mil einem Manometer prüfen, dass der Netzdruck 5 bar nicht überschreitet, andemfa/1s wird empfohlen, vor dem ***Wasserenthiirter einen Drockminderer zu installieren .***

• Das Abflussrohr an die Maschine anschliel?,en



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

• *Abflussrohr muss vollstandig gerade sein und darf nicht durchhangen, um einen guten Abfluss zu erleichtern.*

4 Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschliel?,en, die den éirtlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.



Es dürfen keine Verlangerungskabel oder Mehrfachsteckerjeglicher Art zum Anschluss der Maschine an das Stromnetz verwendet werden.

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

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



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

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

7 Wahrend die Maschine heil1 wird, bauen Sie die Mühle auf und stellen Sie die Mahlgrad und die Dasierung ein.

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

hostelearte.com

4.2.2 Modelle mit Wasserzufuhr über Tank

Das Gerat auf die Arbeitsflache stellen und den oberen Deckel éiffnen, um Zugang zum Wassertank zu erhalten. Diesen mit Wasser füllen, ohne ihn aus der Aufnahme zu nehmen, und sicherst.ellen, dass die Füll- und Saugrohre unten bleiben. Danach den Deckel wieder schliell,en.



Das Wasser sol/te *eine Harte zwischen 5 und 8 dH° (8 bis 14 fH°) haben, um Kalkablagerungen zu vermeiden und eine optimate Produktqualitat zu erhalten.*

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



Den Fü/lsfandsanzeiger überprüfen und ggf. Schale en/leeren.

3 Die Maschine an eine geeignete Steckdose anschlier..en, die den ortlichen Elektroinstallationsvorschriften entspricht.



Es *dürfen keine Verlangerungskabel oder Mehrfachstecker jeg/icher Art zum Anschluss dar Maschine an das Sfromnetz verwendet werden.*

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

4 **Den Hauptschalter drücken.**

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



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

- Den Filtertrager in die Brühgruppe einsetzen und den Taster für Dauerbezug drücken, um die Gruppe zu spülen. Das Wasser etwa 30 Sekunden lang laufen lassen und ca. 9 Minuten warten, bis die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat. Der Manometer sollte 1 bar Druck anzeigen.
- Wahrend die Maschine heill, wird, bauen Sie die Mühle auf und stellen Sie den Mahlgrad sowie die Dosierung ein.
- Nachdem die Maschine die Arbeitstemperatur erreicht hat und der Mahlgrad eingestelll wurde, programmieren Sie die Kaffeedosierung (siehe Abschnitt 4.3, Seite 9)

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

hostelearte.com

4.3 Dosierung programmieren

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

Programmiermodus aufrufen:

- Bei abgeschalleler Maschine die Tasle für Dauerbezug gedrückt hallen, die Maschine einschallen und mil gedrückler Dauerbezugslasle 4 Sekunden warten, bis die Kanlrollleuchlen der Wahllaslen er1óschen. Nur die Tasten für einen und zwei Kaffees sind programmierbar.

Dosierung programmieren

a. Die Dasierung für gemahlenen Kaffee ader Kapseln je nach Madell in den Fillertrager van einem ader zwei Kaffees eingeben und in die Gruppe einselzen.
b. Die zu pragrammierende Tasle mehr als 3 Sekunden drücken, bis der Kaffee herausflieBt. Wenn die gewünschte Menge an Kaffee erreichl ist, die selbe Taste erneut drücken.
c. Um den Programmiermadus zu verlassen, muss die Maschine mil dem Hauplschaller aus- und wieder eingeschaltet werden.

Alarm** des **Durchflussmessers

Wenn Dasierungen für einen Kaffee und zwei Kaffees *pragrammiert werden und mehr a/s 15 Sekunden vergehen, ahne* dass *Zahlerimpulse erkannt werden, wird der Alarm* des Durchflussmessers *aktiviert und die Tasten für einen Kaffee und zwei* Kaffees *beginnen zu blinken. Um* das *Blinken auszuschalten, eine beliebige Taste drücken, um zur Programmierung zurückzukehren. Wenn der Alarm nach einem weiteren Versuch immer nach erscheint, den technischen Service verstandigen.*

11 Tagliche Reinigung und Pflege

- Um die natwendige Hygiene und eine gule Qualilal des Endpradukls sawie eine langere Lebensdauer der Maschine zu gewahrleislen, muss die Maschine taglich aptimal sauber gehalten werden.

5.1 AuBenreinigung

Zum Reinigen der Maschine keine chemischen ader scheuernden Mittel verwenden, sandern nur ein mil Wasser angefeuchleles Baumwalltuch. Am Taslenfeld und an den Bereichen, die mil dem Pradukt, der Dampflanze, dem HeiBwasserauslass, der Gruppe und dem Filtertrager zusammenhangen, mil besanderer Varsicht vargehen.

5.2 Reinigung der Gruppe

Die Kaffeebrühgruppe taglich reinigen, um eine aplimale Kaffeequalilal zu erhalten. Zum Reinigen der Kaffeebrühgruppe falgende Anweisungen befalgen:

1. Den Blindfiller in den Filtertrager einsetzen.
2. Den Filtertrager in die Brühgruppe einsetzen
3. Die Taste für Dauerbezug drücken und 10 Sekunden warten.
4. Die Taste für Dauerbezug erneut drücken, um den Vargang zu stappen und 10 Sekunden warten.

Diesen Vargang 15 Mal wiederhalen, bis das Wasser sauber aus dem Ablassventil herauskammt.

5.3 Tagliche Pflege

Zu Beginn des Arbeitstages

1. Die Gruppe etwa 20 Sekunden lang belatigen, um das im Kreislauf verbliebene Wasser abzulassen. Wenn die Maschine über einen langeren Zeitraum keinen Kaffee zubereilet hat, drücken Sie bei Madellen mil Wassertank die Taste für Dauerbezug, bis sich das Heizrohr füllt und Wasser aus der Brühgruppe flieBt.
2. Überprüfen, dass das Wasser in einem einzigen Slrahl und kantinuierlich aus der Düse kammt. Wenn das nicht der Fall ist, mil dem Blindfilter reinigen. Lasst sich das Problem damit nicht losen, Dichlung und Düse auswechseln.
3. Die Reste van gemahlenem Kaffee vam Vartag aus der Dasiervarrichtung entfernen.
4. Überprüfen, dass die Kaffeedasierung und Mahlgrad karrekt eingestellt sind.
5. Einen Kaffee zubereiten und überprüfen, dass dieser karrekt auslaufl.

Am Ende des Arbeitstages

1. Die zu mahlende Kaffeemenge je nach mamentanen Verbrauch begrenzen, da der gemahlene Kaffee vam Vartag nichl verwendel werden sall.
2. Reinigung der Gruppe (Düse und Ablassventil) mil Hilfe des Blindfillers.
3. Filler und Filtertrager mil warmem Wasser reinigen und gegen das Lichl hallen, um zu überprüfen, dass die Filter1ócher nichl verslapfl sind. Den Fillertrager in die Gruppe einselzen, ahne ihn fest anzuziehen.
4. Das Dampfrohr mil einem feuchlen Tuch reinigen und mehrere Male ausspülen.
5. Die Trapfschale van allen Kaffeereslen reinigen.

Nützliche Tipps

Achlung! Der Wassertank sollte mindeslens ein Mal wéichenllich gereinigt werden, um angemessene Hygienebedingungen zu gewahrleislen. Dazu wird eine Léisung aus Wasser mil Nalriumbikarbonal in einem Verhallnis van 10 g pro Liler Wasser verwendel Die Léisung im Wassertank kraflig schütteln und sicherslellen, dass kein Schmutz zurückbleibt. Bei Kalkablagerungen eine lange Bürsle verwenden. Mil reichlich sauberem Wasser ausspülen.
Leeren Sie den Wassertank, wenn die Maschine langer als einen Tag nichl benutzl wird .

- Nichl mehr als drei Tassen aufeinander slapeln.
- Milch nichl erneul aufwanmen. Nur jeweils kleine Mengen erhilzen.
- Vor Aufwarmen van Milch die Dampfdüse kurz éiffnen, um sie durchzuspülen. Nach der Zubereitung erneul durchspülen und das Rohr mil einem feuchlen Tuch reinigen.

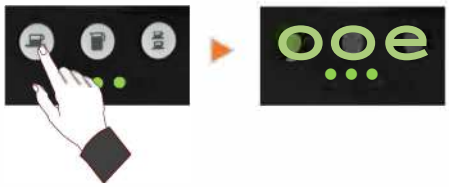
hostelearte.com

11 Auswahl des Tastenbeleuchtungsmodus

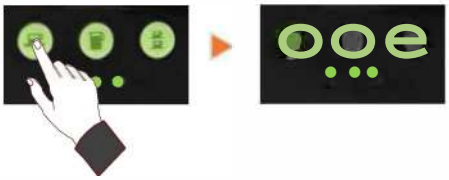
6.1 Beleuchtungsmodi

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

a. LED MODUS 1
Standardmal1ig sind alle Tasten ausgeschaltet. Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet die Taste auf und die anderen bleiben ausgeschaltet.



b. LED MODUS 2
Standardmal1ig sind alle Tasten beleuchtet. Wenn eine Taste gedrückt wird, leuchtet diese dauerhaft und die anderen erloschen.

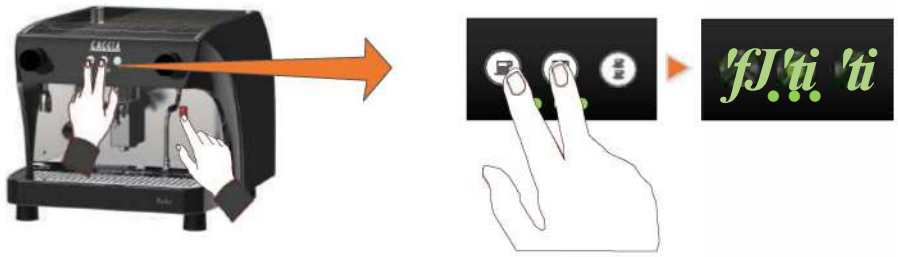


c. LED MODUS 3
Standardmal1ig sind alle Tasten beleuchtet. Wenn eine Taste gedrückt wird, erlischt diese und die anderen bleiben beleuchtet.

6.2 Verfahren zum A.ndern des Beleuchtungsmodus

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

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



11 Warnschilder

Alarme

Alarm des Durchflussmessers



Füllstandsalarm



Elektronisch



Halbautomatisch

Meldungen

Wasserkessel wird gefüllt



Wassermangel im Tank



Kessel wird erhitzt



hostelearte.com

11 Storungen und mogliche Ursachen

SYMPTOME	MOGLICHE URSACHEN	ANMERKUNGEN
• Die Pumpe machi Gerausche	- Die Pumpe klemmt. - Wassermangel im Kreislauf. - Wasserzufuhr verslopft.	- Wenn das Wasser Schwebeleilchen aufweisl oder zu harl isl, muss ein Wasserenlharterfiller inslalliert werden.
• Langsamer Brühvorgang, Kaffee isl angebrannt.	- Falsch eingeslellle Rolalionspumpe. Pumpe saugl nichl gul an.	- Pumpendruck mil Manomeler prüfen.
• Langsamer Brühvorgang. • Kaffee angebrannl und kalt. • Sehr dunkle Kaffeecreme mil Blasenbildung. • Die Kaffeezubereilung für Dauerbezug stoppt plótzlich und die LED für Wassermangel im Tank blinkt. • Die Tasten für einen Kaffee und zwei Kaffees blinken auf. 	- Zu fein gemahlen. - Zu niedriger Pumpendruck. - Der Filler über der Düse ist schmutzig, teilweise verstopft. - Zu niedriger Wasserstand im Tank. - Der Durchflussmesser arbeitet nicht richtig. Kaffee zu fein oder Wassermangel.	- Im Fall des Blinkens und um herauszufinden, ob es am Kaffee, an Wassermangel oder am Durchflussmesser liegt, nehmen Sie den Filtertrager heraus und drücken Sie den Schaller auf dem Tastenfeld. Wenn das Blinken nichl aufhórt und Wasser ablauft, kónnle es am Durchflussmesser liegen.
• Elektronische Maschinen: Tasten für einen Kaffee, zwei Kaffees und LED des Füllstandsanzeigers blinken. • Halbautomatische Maschinen: LED des Füllstandsanzeigers blinkt.  Elektronisch Halbautomatisch	- Das Sicherheitssystem für den Füllstand hal ausgelóst.	- Überprüfen Sie, ob der Hauptwasserhahn geóffnet ist bzw. ob sich Wasser im Tank befindet Ue nach Modell). Der Alarm erlischl durch Aus- und wieder Einschallen der Maschine.

11 Garantiebedingungen

Die Garanliezeit belragl 12 Monale (ab Installationsdatum) auf alle Maschinenbauleile, die aufgrund eines Defekts den ordnungsgemaBen Betrieb der Maschine beeintrachligen.
Die GARANTIE umfassl nur den kostenlosen Ersalz van Teilen mil Herstellungsfehlern. In keinem Fall bedeutet dies den Auslausch der gesamten Maschine.
Van dieser Garantie ausgenommen sind Komponenten aus Glas, Gummi, Kunststoff sowie Eleklroteile, die aufgrund van Schwankungen der Stromversorgung Schaden an anderen Komponenlen verursachen oder deren Funktion beeinlrachtigen. Ausgeschlossen sind auch alle Teile, die einer normalen Abnutzung unterliegen.
Maschinen, die van nicht autorisiertem Personal repariert oder gewartet wurden, oder eine unsachgemaBe Verwendung erkannt wird, verlieren jeglichen GARANTIEANSPRUCH.
Nur vom Hersleller autorisierte TECHNISCHE DIENSTE sind in der Lage, Garantiereparaluren mil Original-Ersatzteilen anzubielen. Alle Reise- und Arbeilskosten sowie notwendigen Spesen, die im Rahmen der Reparatur eines Produkts anfallen, tragt der Nutzer.

m Kontaktinformation

Kontaktadresse
QualityEspresso S.A.U
Hersteller van Espressomaschinen seit 1952
Motores, 1-9
08040 Barcelona
Tel. +93 223 12 00
Export Tel. +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
E-Mail: info@qualityespresso.net

hostelearte.com

ATENÇÃO MÁQUINA PARA USO EXCLUSIVAMENTE PROFISSIONAL

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

hostelearte.com

11 Índice

1. **Instrucoes de seguranca** 52
   - 1.1 Símbolos ... 52
   - 1.2 Instru96es de seguran9a ... 52-53

2. **Descricao geral Ruby** 54
   - 2.1 Descri9ao geral ... 54
   - 2.2 Botóes de sele<;ao de produto ... 54

3. **Descricao geral Ruby Pro** 55
   - 3.1 Descri9ao geral ... 55
   - 3.2 Botóes de selec;ao de produto ... 55

4. **Instalaçao e colocaçao em funcionamento** 56
   - 4.1 Antes da instalac;ao ... 56
   - 4.2 Instala<;ao ... 56
     - 4.2.1 Modelos com alimentac;ao de água da rede ... 57
     - 4.2.2 Modelos com alimenta<;ao de água do depósito ... 58
   - 4.3 Programac;ao da dose ... 59

5. **Limpeza e cuidados diários** 59
   - 5.1 Limpeza exterior ... 59
   - 5.2 Limpeza do grupo de infusao ... 59
   - 5.3 Cuidados diários ... 59

6. **Seleçao do modo de iluminaçao das teclas** 60
   - 6.1 Modos de iluminac;ao ... 60
   - 6.2 Procedimento para alterar o modo de iluminac;ao ... 60

7. **Sinais de aviso** 60

8. **Incidentes e possíveis causas** 61

9. **Condições da garantia** 61

10. **Informaçoes de contacto** 61

hostelearte.com

11 Instru oes de seguran a

1.1 Símbolos

&	**ADVERTENCIA** Pode causar danos.
0	**INFORMACOES** Inforrnac;6es importantes ou úteis.
⚠	**PERIGO ELÉTRICO** Pode causar danos.

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

1.2 Instru oes de seguran a

Instala iio	• A máquina só deve ser instalada por técnicos autorizados. O fabricante declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por urna instalai;:ao inadequada.
Transporte	• Recomenda-se a utilizai;:ao de luvas e um mínimo de duas pessoas para o transporte manual da máquina até ao local de instalai;:ao.
Armazenamento	• A máquina deve ser armazenada em locais com urna temperatura acima de 5 ºC. • Ao armazenar ou transportar a máquina a temperaturas inferiores a O°C, e para evitar o seu congelamento, o circuito hidráulico da máquina deverá ser drenado previamente. • Em caso de congelamento, deverá colocar a máquina num local com urna temperatura superior a 1O°C e aguardar que descongele. A máquina nao deverá, em nenhuma circunstancia, ser ligada á rede eléctrica antes da descongelai;:ao.
Localização	• Recomenda-se que a máquina seja instalada num local espai;:oso, sem correntes de ar e com urna base sólida. Evite instalar a máquina sobre urna superficie molhada ou quente. • Ajuste a altura da máquina através dos pés de apoio. A inclinai;:ao máxima nao pode exceder 1° entre qualquer um dos seus eixos.
Liga iio elétrica ⚠	• Certifique-se de que todas as características de ligai;:ao elétrica correspondem as características de tensao, frequencia e potencia descritas na placa de características da máquina. A placa de características está localizada no chassi soba bandeja de drenagem.  • Consideramos que a máquina foi instalada corretamente quando tal se realizou através de um interruptor omnipolar magneto-térmico adequado a potencia da máquina em conjunto com um diferencial que nao exceda urna corrente residual de 30 mA. • A máquina deverá ser instalada de acordo com os regulamentos elétricos locais em vigor. Deverá garantir que a instalai;:ao elétrica disp6e de urna ligai;:ao aterra fiável, de acordo com as normas acima mencionadas. A empresa declina qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por urna instalai;:ao ou ligai;:ao a terra defeituosas. • Nao devem ser utilizadas extens6es ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina a fonte de alimentai;:ao. O cabo elétrico nunca deve ser enrolado. Deve sim ser esticado o mais possível para evitar um possível sobreaquecimento.

hostelearte.com

Manuseamento

- Qualquer manipula,:ao interna da máquina, exceto as específicamente descritas neste manual acerca dos processos de limpeza, deverá ser feita por um servii;:o técnico autorizado.
- É obrigatório realizar a limpeza e a manuteni;:ao preventiva de acorde com a frequencia indicada pela máquina ou pelo servii;:o técnico.
- O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos na máquina devido ao nao cumprimento destas obrigai;:óes, bem como por danos devidos a uma utilizai;:ao incorreta ou inadequada da máquina.
- Todos os componentes da máquina, incluindo o cabo de ligai;:ao, só deverao ser substituídos por pei;:as sobresselentes originais, que podem ser fornecidas pelo centro de assistencia técnica autorizado ou pelo fabricante.
- Antes de proceder a qualquer operai;:ao de manuteni;:ao, desligar a alimentai;:ao elétrica da máquina através do interruptor principal da instalai;:ao ou desligando o cabo de alimentai;:ao.



- Instalar a máquina sobre uma base sólida

8

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



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



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



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

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



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

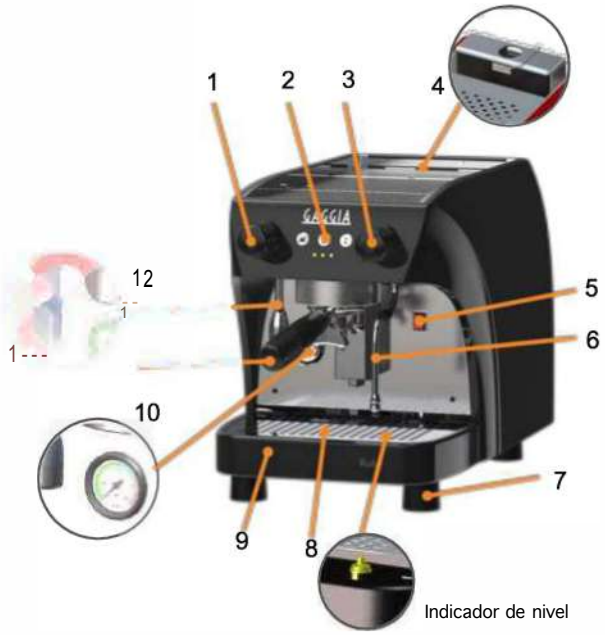


- Nao deite água nem coloque recipientes molhados sobre a máquina. A água pode infiltrar-se pelos orificios de ventilai;:ao e causar danos a máquina ou as pessoas que a utilizem.

hostelearte.com

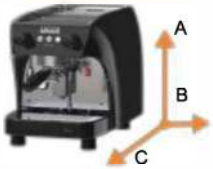
Ruby

2.1 Descrição geral



Alimentacao de água:	Depósito
Potencia da resistencia (W)	1.500 W
Potencia elétrica (W)	1640W
Cap. da caldeira:	1,5 L
Cap. do depósito:	3 L
Pressao da bomba:	Bomba vibr. 18 bar

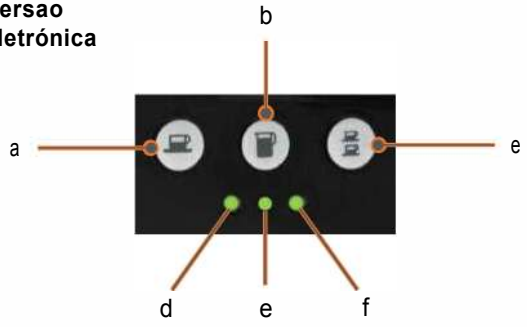
A = 367 mm	
B = 306 mm	
C = 511 mm	



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

2.2 Botoes de selec;ao de produto

Versao eletrónica



Versao semiautomática

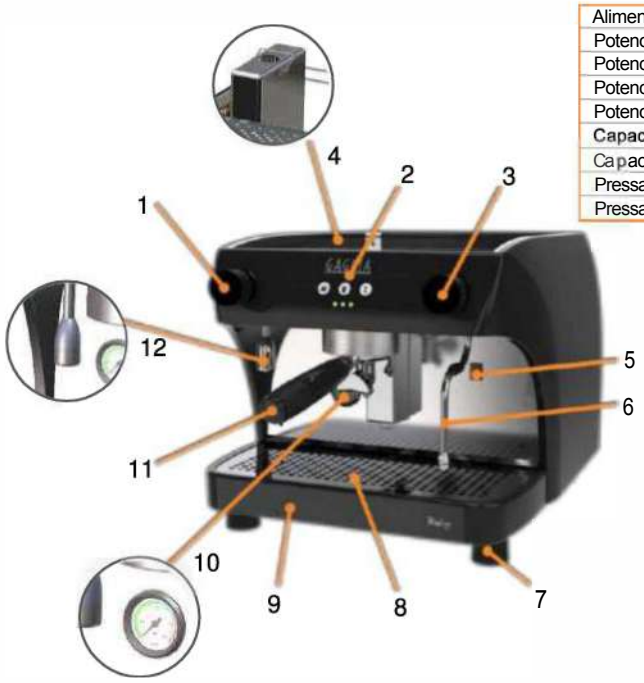


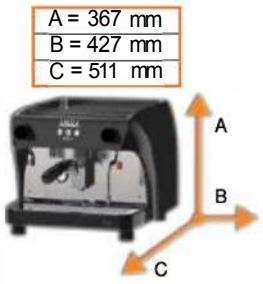
a - Servic;:o de um café
b - Servic;:o de café contínuo
e - Servic;:o de dais cafés
d - Indicador de nível (caldeira)
e - Indicador de nível (depósito)
f - Indicador de aquecimento

hostelearte.com

3.1 Descri ao geral

Alimentayao de água:	Depósito
Potencia resistencia caldeira (220v)	2500W
Potencia resistencia caldeira (115v)	1500W
Potencia total máquina (220v)	2640W
Potencia total máquina (115v)	1640W
Capacidade da caldeira (litros)	5 L
Capacidade do depósito (litros)	3 L
Pressao da bomba (mod.dep)	Bomba vibr. 18 bar (mod. dep.)
Pressao da bomba (mod. Rede9	Bomba rol. 8-9 bar (mod. rede)



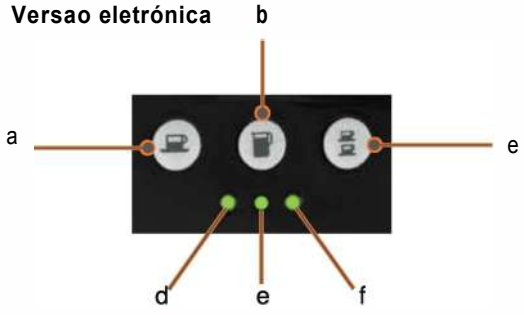


1 - Controlo de água quente
2 - Teclas de sele<;ao de produto
3 - Controlo de vapor
4 - Depósito de água (de acordo coma versao)
5 - Interruptor principal
6 - Bico de vapor
7 - Pés de apoio
8 - Bandeja de trabalho
9 - Bandeja de drenagem
1O - Manómetro de pressao da caldeira
11 - Porta filtros
12 - Saída de água quente

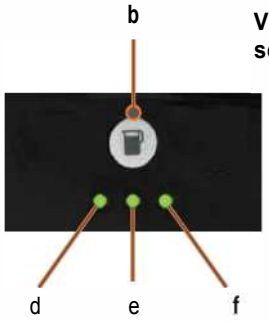
3.2 Botoes de sele ao de produto

0 *As máquinas eletrónicas e semiautomáticas, que nao tem depósito de água e esta.o ligadas (l rede de água, só tem dois LEDs de indicar;a.o*

Versao eletrónica



Versao semiautomática



a - Servi<;o de um café
b - Servi<;o de café contínuo
e - Servi<;o de dais cafés
d - Indicador de nível (caldeira)
e - Indicador de nível (versao com depósito)
f - Indicador de aquecimento

hostelearte.com

11 Instala ao e coloca ao em funcionamento

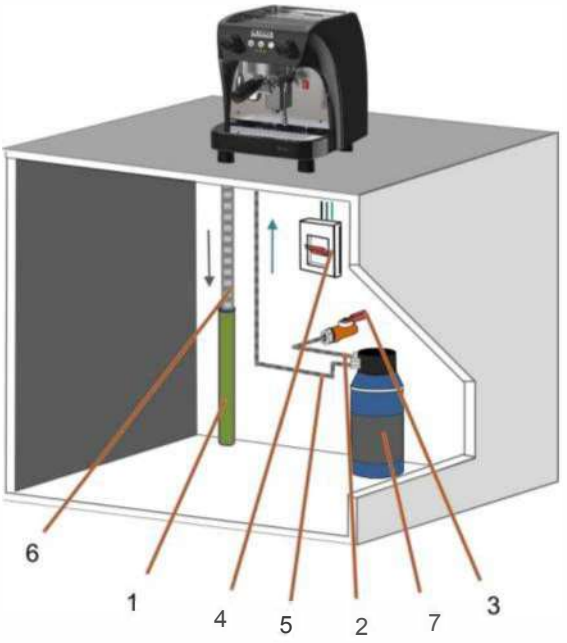
4.1 Antes da instala ao

- **Modelos com alimenta ao hidráulica de rede**

O *Os modelos com bomba vibratória incluem, adicionalmente em relar;ao aos outros modelos, um redutor de pressao e um manómetro para ajustar a pressao da rede a 1 bar.*

Antes da instalac;ao, verificar:

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



- **Modelos com alimenta ao hidráulica do depósito**

Antes da instalac;ao, verificar:

1. Tomada com liga9ao aterra protegida por um interruptor magneto-térmico.



4.2 Instala ao

Depois de desembalar a máquina, devem ser realizadas as seguintes operac;oes:

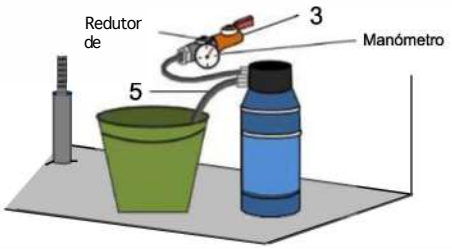
- Verificar se a tensao da rede é a mesma que a indicada na placa de características e na documenta9ao da máquina.



hostelearte.com

4.2.1 Modelos com alimenta ao de água da rede

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



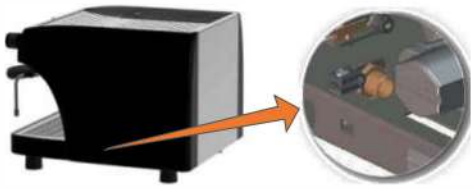
2 Colocar a máquina sobre a bancada e estabelecer a ligac;ao hidráulica desde a saída do descalcificador (5) até a entrada da máquina. Abrir a torneira (3) e verificar se a ligac;ao nao tem fugas de água.



Nas versoes com bomba volumétrica

Verificar com um manómetro se a pressao da rede nao excede 5 bar. Caso exceda, recomendamos instalar um redutor de pressao antes do descalcificador.

Li ar ?tubo de drenagem à maquina



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

É importante que o tubo de drenagem esteja completamente direito e nao fique pendurado para facilitar uma boa drenagem.

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



Nao devem ser utilizadas extensoes ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a máquina a fonte de alimentac;ao.

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

5 Pressionar o interruptor principal.

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



Se a unidade de controlo nao detetar nível de água na caldeira dentro de 4 minutos, os LEOs nas teclas de um e dais cafés nas máquinas eletrónicas, em conjunto com o LEO indicador de nível, continuarao intermitentes. Nas máquinas semiautomáticas, apenas o LEO indicador de nível ficará intermitente. O alarme desaparecerá quando a máquina for desligada e depois ligada

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

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

Urna vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café (ver secc;ao 4.3, pág. 9)

hostelearte.com

4.2.2 Modelos com alimenta ao de água do depósito

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



Recomenda-se utilizar água com *uma dureza entre 5 e 8 dH° (8 e 14 fH°) para evitar incrustar;oes calcárias e obter uma ótima qua/idade do café e das infusoes.*

Os modelos com depósito de água drenam as águas residuais para a bandeja de drenagem sem qualquer liga9ao exterior a um sistema de drenagem geral. Assim senda, incorporam um indicador de nível.



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

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



Nao devem ser utilizadas extensoes ou fichas múltiplas de qualquer tipo para ligar a *máquina* à *fonte de alimentar;ao.*

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

4 Pressionar o interruptor principal.

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



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

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

Enquanto a máquina está a aquecer, proceder com a instala<;:ao do moinho, o ajuste do ponto de moagem e a dosagem.

Urna vez atingida a temperatura de trabalho e definido o ponto de moagem, programamos a dose de café (ver sec<;:ao 4.3, pág. 9)

As versoes **com depósito** *dispoem do sistema "Espresso Priority System", que permite* a *elaborar;ao de cafés* á *temperatura ideal e define como prioritária* a *elaborar;ao de café em relar;ao* a *outras funr;oes da máquina.*

hostelearte.com

4.3 Programa ao da dose

- **Máquinas eletrónicas:** podemos ajustar as doses de café nas teclas de um e dais cafés.
- **Máquinas semiautomáticas:** nao permite a programa<;:ao de doses.

Entrar no modo de programa1;iío:

- Com a máquina desligada, manter pressionado o botao de café continuo. Ligar a máquina e aguardar mais de 4 segundos com o botao de café continuo pressionado até que as luzes dos bot6es de sele<;:ao se apaguem. Apenas as teclas de um e dais cafés sao programáveis.

Programar as doses

a. Colocar adose de café maído ou a cápsula (dependendo do modelo) no porta filtros de um ou dais cafés e introduza-o no grupo de infusao.
b. Pressionar o botao a programar durante mais de 3 segundos até que o café comece a sair. Quando a quantidade de café desejada tiver sido obtida, pressionar novamente o mesmo botao.
c. Para sair do modo de programa<;:ao, é necessário desligar e ligar a máquina através do interruptor principal.

Alarme do contador volumétrico

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

11 Limpeza e cuidados diários

- É urna obriga<;:ao diária mantera máquina em ólimas condi<;:éies de limpeza para garantir a higiene necessária e urna boa qualidade do produto final, bem como urna vida útil mais longa da máquina.

5.1 Limpeza exterior

Nao utilizar nenhum produto químico ou abrasivo para limpar a máquina. Usar apenas um pano de algodao humedecido com água. Preste especial aten<;:ao ao painel de botéies e as áreas relacionadas com o produto, como o bico de vapor, a saída de água quente, o grupo de infusao e o porta filtros.

5.2 Limpeza do grupo de infusao

Limpe diariamente o grupo de infusao de café para mantera qualidade ideal do café. Para limpar o grupo de infusao de café, siga as instru<;:éies abaixo:

1. Colocar o filtro cego no porta filtros.
2. Inserir o porta filtros no grupo de infusao
3. Pressionar o botao de café contínuo e aguardar 10 segundos.
4. Pressionar a tecla de café contínuo novamente para parar e aguardar 1Osegundos.

Repetir este processo 15 vezes até que a água saia limpa da descarga.

5.3 Cuidados diários

No início do dia

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

No final do dia

1. Limitar a quanlidade de café a moer ao consumo momentaneo, já que o café maído de um dia para o outro deverá ser descartado.
2. Limpeza do grupo de infusao (cabe<;:a tipo chuveiro e descarga) com a ajuda do filtro cego.
3. Limpar o filtro e o porta filtros com água quente. Verificar em contraluz se os orificios do filtro nao estao obstruídos. Deixar o porta filtros no grupo de infusao, sem o tensionar.
4. Limpar o tubo de vapor com um pano húmido e purgá-lo repetidamente.
5. Retirar os restos de café da bandeja de drenagem.

Conselhos práticos

Atem;:ao! Para mantera salubridade do depósito de água, é essencial limpá-lo pelo menos todas as semanas. Para tal, deverá utilizar-se urna solui;:ao de água com bicarbonato de sódio, numa propori;:ao de 1Ogramas por litro de água. Agitar energicamente a solui;:ao dentro do depósito de água, certificando-se de que nao há sujidade. Use urna escova longa para remover quaisquer incrustai;:6es de calcário. Enxaguar com água limpa em abundancia.
Esvazie o depósito de água sempre que a máquina tiver de permanecer parada por mais de um dia.

- Nao empilhar mais de tres chávenas.
- Evitar reaquecer o leite. Aquecimento de pequenos volumes.
- Antes de aquecer o leite, abrir o vaporizador para purgar. Concluida a operai;:ao, purgar novamente e limpar o tubo com um pano húmido.

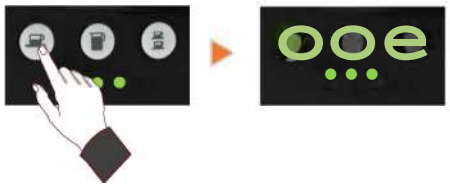
hostelearte.com

11 Sele ao do modo de ilumina ao das teclas

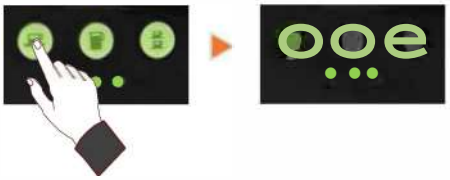
6.1 Modos de ilumina ao

Podemos escolher entre 3 modos de iluminac;:ao diferentes para as teclas de selec;:ao de produto nas máquinas eletrónicas.

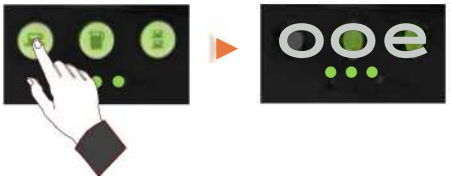
a. MODO LED 1
Por predefinic;:ao, todas as teclas permanecem apagadas. Quando pressionamos uma tecla, esta ilumina-se e as restantes permanecem apagadas.



b. MODO LED2
Por predefinic;:ao, todas as teclas estao iluminadas. Quando uma tecla é pressionada, permanece iluminada e as restantes apagam-se.



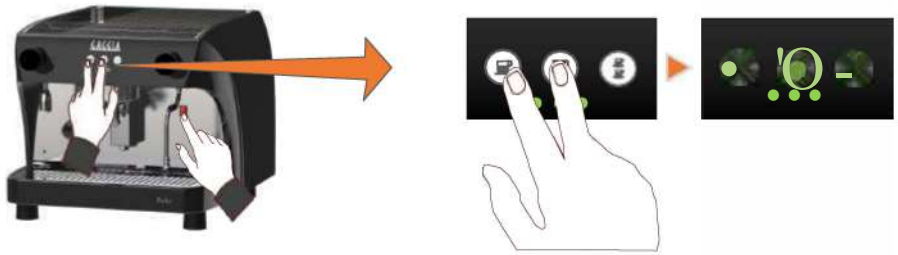
c. MODO LED 3
Por predefinic;:ao, todas as teclas estao iluminadas. Quando uma tecla é pressionada, ela desliga-se e as outras permanecem iluminadas.



6.2 Procedimento para alterar o modo de ilumina ao

Com a máquina desligada, pressionar sem soltar e ao mesmo tempo as teclas para um café e café continuo. Pressionar o interruptor principal sem soltar e esperar que as tres teclas comecem a piscar, indicando que se entrou no modo de selec;:ao da iluminac;:ao.

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



Sinais de aviso

Alarmes

Alarme do contador volumétrico





Elelrónica



Semiautomática

Avisos

Encher a caldeira com água



Nao há água no depósito



Aquecimento da caldeira



hostelearte.com

11 Incidentes e possíveis causas

SINTOMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	OBSERVA!;OES
• Bomba ruidosa	- Bomba gripada. - Falta de água na rede. - Obstruc;:ao na alimentac;:ao de água.	- Se a água tiver partículas em suspensao ou far muito dura, deverá ser instalado um filtro de descalcificac;:ao.
• Infusao lenta, café queimado.	- Ajuste incorreto da bomba rotativa. Bomba com produc;:ao reduzida.	- Verificar a pressao da bomba com um manómetro.
• Infusao lenta. • Café fria e queimado. • Espuma escura, com tendencia para formar poros. • A produc;:ao de café contínuo é cortada repentinamente e o LEO de falta de água no depósito fica intermitente. • Intermitencia das teclas de um e dais cafés. 	- Moagem muito fina. - Baixa pressao da bomba. - Filtro no injetor sujo, parcialmente entupido. - Baixo nível de água no depósito. - O contador volumétrico nao funciona corretamente. Café excessivamente fino ou falta de água.	- No caso de intermitencia, e para saber se é o café por falta de água ou devido ao contador, retirar o porta filtros e pressionar o botao no painel de batees. Se a intermitencia continuar e a água tiver saído, o problema pode dever-se ao contador volumétrico.
• Máquinas eletrónicas, teclas de um e dais cafés e LEO indicador de nivel intermitentes. • Máquinas semiautomáticas, LEO indicador de nivel intermitente.  Eletrónica  Semiautomática	- O alarme do nivel de seguranc;:a foi ativado.	- Verificar se a torneira geral está aberta ou se há água no depósito (dependendo da versao). O alarme desaparecerá quando a máquina far desligada e depois ligada novamente.

11 Condic;oes da garantia

Garantimos, durante 12 meses (a partir da data de instalac;:ao), os componentes da máquina que, devido a um defeito, afetem o funcionamento carreta da mesma.
A **GARANTIA** incluí apenas a substituic;:ao gratuita de pec;as com defeitos de fabrico. Em nenhum caso implicará a substituic;:ao da máquina no seu conjunto.
Estao excluidos desta garantía os componentes de vidro, borracha, plástico ou as pec;as elétricas que, devido a variac;:6es na rede, causem falhas ou afetem o funcionamento de outros componentes. Também estao excluidas as pec;as que, através da utilizac;:ao normal, sofram desgaste.
As máquinas que tenham sido adulteradas por pessoal nao autorizado ou aquelas nas quais se verifique uma utilizac;:ao indevida das mesmas, perderao todas as condic;:6es da **GARANTIA.**
Apenas os **SERVICOS TÉCNICOS** autorizados podem disponibilizar uma reparac;:ao garantida com pec;as sobresselentes **ORIGINAIS.** Os custos de deslocac;:ao, mao-de-obra e refeic;:6es incorridos na reparac;:ao de um produto serao suportados pelo utilizador.

m Informac;oes de contacto

Enderec;o de contacto
Quality Espresso S.A.U

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

hostelearte.com

ATTENTION: MACHINE À USAGE PROFESSIONNEL UNIQUEMENT

MODE D'EMPLOI

FR

hostelearte.com

11 Index

1. **Consignes de sécurité** 64
   - 1.1 Symboles 64
   - 1.2 Consignes de sécurité 64-65

2. **Description générale Ruby** 66
   - 2.1 Vue générale 66
   - 2.2 Touches de sélection du produit 66

3. **Description générale Ruby Pro** 67
   - 3.1 Vue générale 67
   - 3.2 Touches de sélection des produits 67

4. **Installation et mise en service** 68
   - 4.1 Avant l'installation 68
   - 4.2 Installation 68
     - 4.2.1 Modeles avec alimentation en eau courante 69
     - 4.2.2 Modeles avec réservoir d'eau 70
   - 4.3 Programmation des doses 71

5. **Nettoyage et entretiens guotidiens** 71
   - 5.1 Nettoyage extérieur 71
   - 5.2 Nettoyage du groupe 71
   - 5.3 Entretiens quotidiens 71

6. **Sélection du mode d'éclairage des touches** 72
   - 6.1 Modes d'éclairage 72
   - 6.2 Procédure de changement du mode d'éclairage 72

7. **Signes d'alerte** 72

8. **Incidents et causes possibles** 73

9. **Conditions de garantie** 73

10. **Coordonnées** 73

hostelearte.com

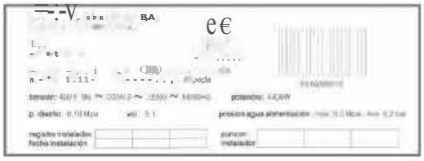
11 Consignes de sécurité

1.1 Symboles

&	AVERTISSEMENT: Peut endommager la machine.
0	INFORMATION Informations importantes/utiles.
⚠	DANGER ÉLECTRIQUE IMPORTANT Peut endommager la machine.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de mettre votre nouvelle machi ne a café en marche pour la premiére fois.
Conservez ces instructions en lieu sür afin de pouvoir vous y référer si nécessaire.
Toute utilisation inappropriée de cette machine exempte Quality Espresso de toute responsabilité.

1.2 Consignes de sécurité

Insta/lBtion	• La machina ne doit etre installée que par un membre du personnel de service autorisé. Le fabrican! décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite a une mauvaise installation.
Transport	• 11est recommandé de portar des gants et de prévoir un mínimum de deux personnes pour transportar physiquement la machina a l'endroit ou elle sera installée.
Stockage	• La machine doit etre stockée dans un endroit don! la température est supérieure a 5 °C. • Pour stocker ou transporter la machine a des températures inférieures a O °C et pour éviter qu'elle ne gele, le circuit hydraulique de la machine doit etre préalablement purgé. • Si la machine venait a geler, il faudrait la placer dans un endroit ou la température est supérieure a 10 °C et attendre qu'elle dégele. La machine ne doit en aucun cas etre connectée au circuit électrique avant qu'elle ne soit totalement dégivrée.
Emplacement	• 11est recommandé d'installer la machine dans un endroit spacieux, sans courants d'air et sur une base solide. Évitez d'installer la machine sur une surface humide ou chaude. • Réglez la hauteur de la machine a l'aide des pieds de support, l'inclinaison maximale entre ses axes ne peut pas dépasser 1 °.
Raccordement électrique ⚠	• Vérifiez que toutes les caractéristiques du raccordement électrique correspondent en tension, fréquence et puissance a calles décrites sur la plaque signalétique de la machina. La plaque signalélique se trouve sur le chassis, sous le plateau d'écoulement.  • La machine est considérée comme correctement installée lorsqu'elle a été équipée d'un interrupteur magnétothermique omnipolaire adapté a la puissance de la machine, ainsi que d'un différentiel ne dépassant pas un courant résiduel de 30 mA. • La machine doit etre installée conformément aux réglementations électriques locales. Assurez-vous que l'installation électrique dispose d'une mise a la !erre fiable et conforme aux normes ci-dessus. L'entreprise décline toute responsabilité pour tout dommage causé suite a une mauvaise installalion ou une mise a la terre défectueuse. • Aucune rallonge ou multiprise de quelque nature que ce soit ne peut etre utilisée pour connecter la machine a la source d'alimentation. Le cable de raccordement au réseau électrique ne doit jamais etre enroulé, au contraire, il doit etre tendu le plus possible pour éviter une éventuelle surchauffe.

hostelearte.com

Manipulation

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



- Installez la machine sur une base solide



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



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



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



- Ne touchez pas la machina avec les pieds mouillés, humides ou nus, ou avec les mains mouillées ou humides.
- La machina ne doit pas etre utilisée pour servir des produits autres que ceux décrits dans ce manuel.



Évitez de possibles brülures en évitant de toucher les orífices de sortie, avant, pendan! et aprés avoir servi un produit.
Faites attention aux récipients utilisés pour servir les produits (tasses, pichets, verres, etc.) ; ces derniers peuvent etre brülants.

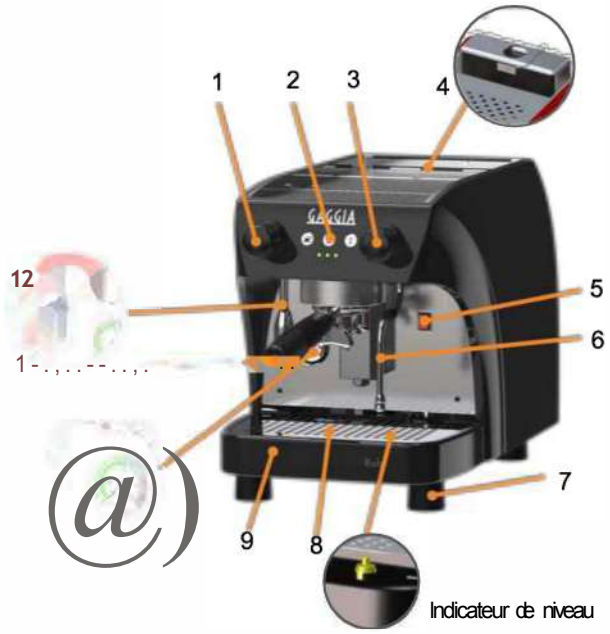


Ne versez jamais d'eau et ne recouvrez jamais la machine de récipients humides. L'eau pourrait filtrer par les orífices de ventilation et causer des dommages a la machine ou entrainer des blessures sur le personnel qui la manipule.

hostelearte.com

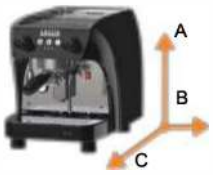
2.1 Vue générale

Ruby



Alimentation en eau	Réservoir
Elém. chauf. Chaud. (W)	1500W
Puissance totale machine (W)	1640W
Capacité de la chaudière	1,5 L
Capacité du réservoir	3 L (modèle reservoir)
Pression. Pompe	Pompe vibrante, 18 bars

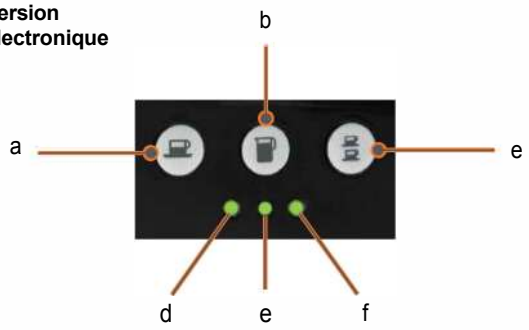
A= 367 mm	
B = 306 mm	
e = 511 mm	



1 - Controle de l'eau chaude
2 - Touches de sélection du produit
3 - Controle de la vapeur
4 - Réservoir d'eau
5 - Interrupteur général
6 - Buse de vapeur
7 - Pieds de support
8 - Plateau de travail
9 - Plateau d'écoulement
10 - Manométre de la chaudiére
11 - Porte-filtres
12 - Sortie d'eau chaude

2.2 Touches de sélection du produit

Version électronique



Version semi-automatique

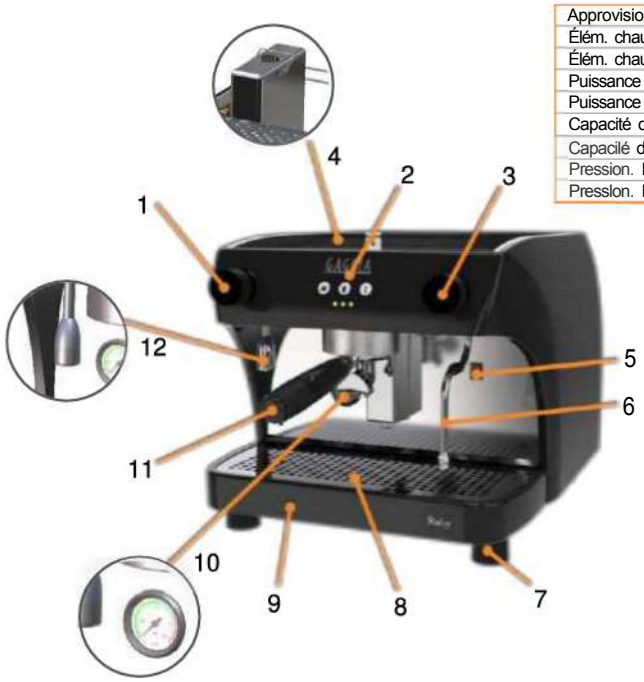


a - Service pour un café
b - Service pour un café en continu
e - Service pour deux cafés
d - Indicateur de niveau (chaudiére)
e - Indicateur de niveau (réservoir)
f - Indicateur de chauffage

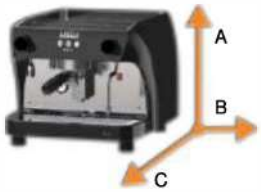
hostelearte.com

3.1 Vue générale

Approvisionament en eau:	Selon le modéle avec réservoir ou en réseau
Élém. chauf. Chaud. (220v)	2500W
Élém. chauf. Chaud. (115v)	1500W
Puissance totale machine (220v)	2640W
Puissance totale machine (115v)	1640W
Capacité de la chaudiére	5 L
Capacilé du réservoir	3 L (modéle reservoir)
Pression. Pompe (modéle avec réservoir)	Pompe vibrante, 18 bars
Pression. Pompe (modéle en réseau)	Pompe rotative, 8-9 bar



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

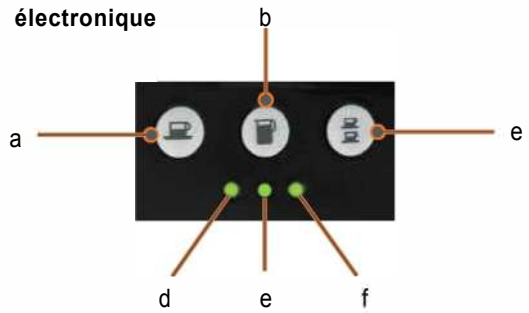


1 - Controle de l'eau chaude
2 - Touches de sélection du produit
3 - Controle de la vapeur
4 - Réservoir d'eau (selon la version)
5 - Interrupteur général
6 - Buse de vapeur
7 - Pieds de support
8 - Plateau de travail
9 - Plateau d'écoulement
10 - Manometre de la chaudiere
11 - Porte-filtres
12 - Sortie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

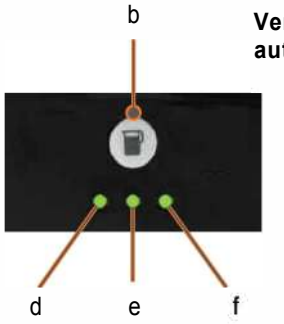
3.2 Touches de sélection du produit

0 *Les machines électroniques et semi-automatiques, qui ne disposent pas de dép6t et son/ connectées au réseau d'eau, ne disposent que de deux LEO*

Version électronique



Version semi-automatique



a - Service pour un café
b - Service pour un café en continu
e - Service pour deux cafés
d - Indicateur de niveau (chaudiere)
e - Indicateur de niveau (Version avec réservoir)
f - Indicateur de chauffage

hostelearte.com

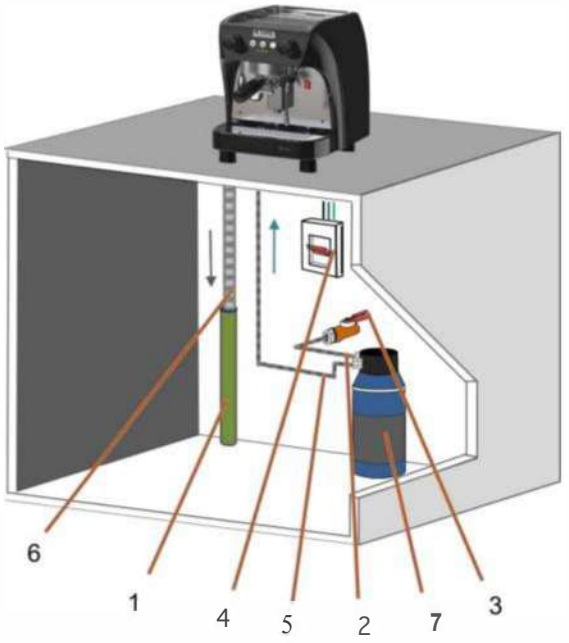
4.1 Avant l'installation

• Modeles avec alimentation hydraulique

*Les modéles **CGG081V50N** et **CGG091V50N** comprennent, en plus des autres modéles, un réducteur de pression et un manométre pour ajuster la pression du réseau á 1 bar.*

A vérifier avant l'installation :

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



• Modeles avec alimentation par réservoir hydraulique

A vérifier avant l'installation :

1. Sacie de prise de courant avec mise á la terre et protégé par un interrupteur magnétothermique.



4.2 Installation

Une fois que la machi ne est déballée, les opérations suivantes doivent etre effectuées :

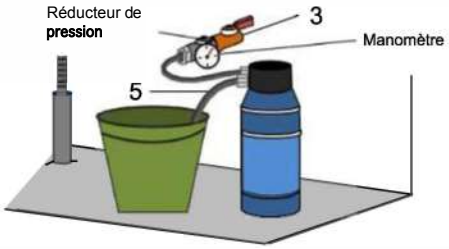
- Assurez-vous que la tension du secteur est la meme que celle indiquée sur la plaque signalétique et dans la documentation de la machine.



hostelearte.com

4.2.1 Modeles avec alimentation en eau courante

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



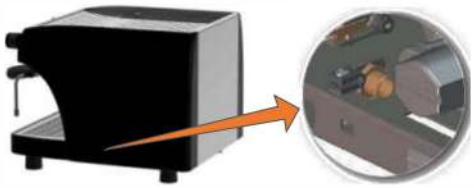
- Installez la machine sur l'établi et procédez au raccordement hydraulique de la sortie du détartreur (5) au raccord d'entrée de la machine. Ouvrez le robinet (3) et vérifiez que la connexion ne fuit pas.



Oans les versions avec pompe volumétrique

Vérifiez avec un manométre que la pression du réseau ne dépasse pas 5 *bars. Oans le cas contraire, il est recommandé d'installer un réducteur de pression avant l'adoucisseur d'eau.*

- Raccordez le tuyau d'écoulement a la machine.



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

11 est importan/ que *le tuyau d'écou/ement soit complétement tendu et ne soit pas suspendu, pour faciliter une bonne évacuation.*

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



Aucune ral/onge ou multiprise de que/que nature que ce soit ne peut étre uti/isée pour connecter la machine á la source d'alimentation.

Le cable de raccordement au réseau électrique ne doit jamais étre enrou/é, au contraire, il doit étre tendu le plus possible pour éviter une éventuel/e surchauffe.

5 Appuyez sur l'interrupteur général.
Au début, l'unité de controle électronique détecte que le niveau d'eau dans la chaudiére es! insuffisant, elle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui resten! actives jusqu'a ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. La résistance de la chaudiére sera alors activée et chauffera !'ensemble du systéme.



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

6 **Placez le porte-filtre sur le groupe de distribution et** appuyez sur le bouton continu pour vider le groupe, laissez couler l'eau pendan! enviran 30 secondes et attendez enviran 12 minutes jusqu'a ce que la machine soit a la température de fonctionnement, en notan! que le manométre indique une pression de 1 bar.

- Pendan! que la machine chauffe, procédez a l'installation du moulin, au réglage du point de mouture et au dosage.

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

hostelearte.com

4.2.2 Modeles avec alimentation par réservoir d'eau

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



11est recommandé que l'eau ait une dureté comprise entre 5-8 dH° (B-14 fH°), pouréviterle calcaire et pour obtenir une qualité optima/e du café et des infusions.

Les modeles équipés de réservoir d'eau évacuent les eaux usées dans le plateau d'écoulement sans aucun raccordement externe a une évacuation générale. Un indicateur de niveau y est done intégré.



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

Branchez la machine sur une prise de courant appraprriée, conformément a la réglementation électrique. En vigueur sur le site.



Aucune rallonge ou multiprise de que/que nature que ce soit ne peut étre utilisée pour connecter la machine á la source d'alimentation.

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

4 **Appuyez sur l'interrupteur général.**

Au début, l'unité de controle détecte que le niveau d'eau dans la chaudiére est insuffisant, elle active l'électrovanne de chargement et la pompe, qui resten! actives jusqu'a ce que la sonde de niveau détecte le niveau d'eau approprié. Lors de la premiére installation, il sera nécessaire de remplir le réservoir d'eau plusieurs fois pour remplir la chaudiére. La résistance de la chaudiére sera alors activée et chauffera !'ensemble du systéme.



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

5 Placez le porte-filtre sur le groupe de distribulion et appuyez sur le bouton continu pour vider le groupe, laissez couler l'eau pendan! environ 30 secondes et attendez environ 9 minutes jusqu'a ce que la machine soit a la température de fonctionnement, lorsque le manométre de la vapeur de la chaudiére indique 1 bar.

Pendan! que la machine chauffe, procédez a l'installation du moulin, au réglage du point de mouture et au dosage.

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

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

hostelearte.com

4.3 Programmation des doses

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

Entrer dans le mode Programmation:

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

Programmer les doses

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

Alarme de compteur votumétrique

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

11 Nettoyage et entretiens quotidiens

- 1lest impératif de maintenir la machine dans des conditions de nettoyage optimales, afin de garantir l'hygiéne nécessaire et une bonne qualité du produit final, ainsi qu'une plus longue durée de vie de la machine.

5.1 Nettoyage extérieur

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

5.2 Nettoyage du groupe

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

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

Répétez-le 15 fois, jusqu'a ce que l'eau serte propre.

5.3 Entretiens quotidiens

En début de journée

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

En fin de journée

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

Conseils pratiques

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

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

hostelearte.com

11 Sélection du mode d'éclairage des touches

6.1 Modes d'éclairage

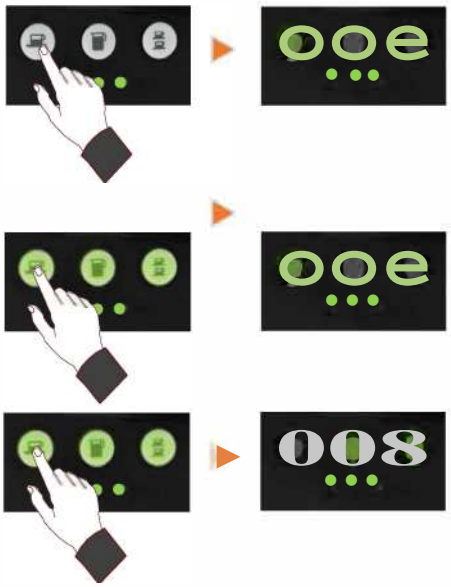
Vous pouvez choisir entre trois modes d'éclairage différents pour les touches de sélection du produit sur les machines électroniques.

a. LED MODE 1
Par défaut, toutes les touches resten! éteintes.
Chaque fois que vous appuyez sur une touche, celle-ci s'allume et les autres resten! éteintes.

b. LED MODE2
Par défaut, toutes les touches son! éclairées,

lorsqu'une touche est pressée, elle reste éclairée et les autres son! éteintes.

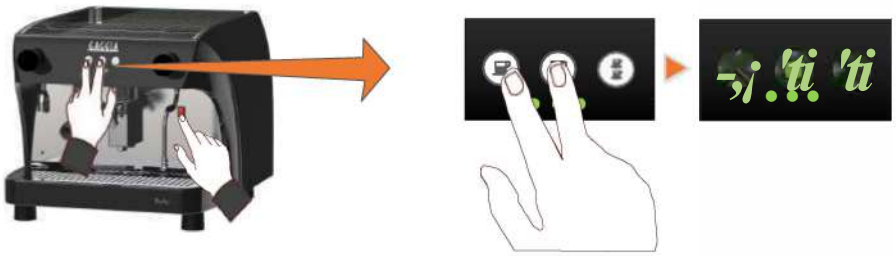
c. LED MODE3
Par défaut, toutes les touches son! allumées, lorsqu'une touche est pressée, elle s'éteint et les autres resten! allumées.



6.2 Procédure pour changer le mode d'éclairage

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

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



11 Signes d'alerte

Alarmes

Alarme de compteur volumétrique





Electronique



Semi-automatique

Avis

Remplissage du réservoir d'eau



Manque d'eau dans le réservoir



Chauffage de la chaudiére en cours



hostelearte.com

11 Incidents et causes possibles

SYMPTOMES	CAUSES POSSIBLES	REMARQUES
• Pompe bruyante	- Pompe bloquée. - Manque d'eau dans le réseau. - Obstruction dans l'approvisionnement en eau.	- Si l'eau contient des particules en suspension ou si sa dureté est trop élevée, un filtre détartrant doit étre installé.
• Oistribution lente, café brülé.	- Mauvais réglage de la pompe rotative. Pompe avec un faible débil d'eau.	- Vérifiez la pression de la pompea l'aide d'un manométre.
• Oistribution lente. • Café froid et brOlé. • Creme foncée, avec une tendance a former des pares. • La préparation d'un café en continu est soudainement interrompue et la LEO de manque d'eau dans le réservoir clignote. • Clignotement des touches pour un café et deux cafés. 	- Mouture tres fine. - Faible pression de la pompe. - Filtre sur l'injecteur sale, partiellement obstrué. - Niveau d'eau bas dans le réservoir. - Le compteur volumétrique ne fonctionne pas correctement. Café excessivement fin ou manque d'eau.	- En cas de clignotement et pour savoir s'il s'agit du café, d'un manque d'eau ou a cause du compteur, retirez le porte-filtre et appuyez sur le bouton-poussoir des commandes. Si le clignotement continue et que de l'eau est sortie, cela peut étre dü au compteur volumétrique.
• Machines électroniques, clignotant sur les touches pour un café, deux cafés et sur la LEO indicateur de niveau. • Machines semi-automatiques, indicateur de niveau LEO clignotant.  Électronique  Semi-automatique	- La sécurité de niveau a été activée.	- Vérifiez que le robinet général est ouvert ou qu'il y a de l'eau dans le réservoir (selon la version). L'alarme cessera lorsque la machine sera éteinte, puis rallumée.

11 Conditions de garantie

Tous les composants de la machine son! garantís pendan! 12 mois (a partir de l'installation) contre !out défaut empéchant un bon fonctionnement.
La GARANTIE couvre exclusivement le remplacement des piéces présentant des défauts de fabrication. En aucun cas cela n'implique le remplacement complet de la machine.
Cette garantie ne couvre pas les composants en verre, en caoutchouc ou en plastique ou les piéces électriques qui endommagent ou affectent le fonctionnement d'autres composants en raison de fluctuations de la tension d'alimentation principale. ou de piéces usées par une utilisation normale.
Toute machine qui aurait été manipulée par du personnel non autorisé ou don! l'utilisation serait incorrecte perdra toutes les conditions de cette GARANTIE.
Seuls les SERVICES TECHNIQUES autorisés son! en mesure d'offrir des réparations garanties avec des piéces ORIGINALES. Les frais de main-d'ceuvre, de déplacement et d'hébergement pour la réparation de !out produit son! a la charge de l'utilisateur.

11 Coordonnées

Adresse de contact

Quality Espresso S.A.U

Fabricants de machines a expresso depuis 1952
C/ Motores, 1-9
08040 Barcelone
Téléphone +932231200
Téléphone de l'entreprise Export +34 933 946 305
www.qualityespresso.net
E-mail : info@qualityespresso.net

hostelearte.com

hostelearte.com

hostelearte.com

GAGGIA

hostelearte.com