

# GAGGIA VISACREM

# Vetro



**ATENCIÓN:** MAQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ES**

**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**GB**



**QUALITY ESPRESSO**




*Capture the Essence*

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

	<u>Página</u>
<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>3</b>
1.1 Símbolos . . . . .	3
1.2 Indicaciones de seguridad . . . . .	3-5
.	
<b>2. Descripción general</b>	<b>6</b>
2.1 Vista general . . . . .	6
2.2 Botones selección de producto . . . . .	6
<b>3. Instalación y puesta en marcha</b>	<b>7</b>
3.1 Antes de la instalación . . . . .	7
3.2 Instalación . . . . .	7-8
3.3 Programación de las dosis de café . . . . .	9
<b>4. Limpieza y cuidados diarios</b>	<b>9</b>
4.1 Limpieza externa . . . . .	9
4.2 Limpieza automática de los grupos . . . . .	10
4.3 Vaciado parcial de la caldera . . . . .	10
4.4 Cuidados diarios . . . . .	10
<b>5. Selección modo indicación botoneras e iluminación zona de trabajo</b>	<b>11</b>
5.1 Modos de indicación botoneras e iluminación zona de trabajo. . . . .	11
5.2 Procedimiento para cambiar el modo de indicación botoneras . . . . .	12
<b>6. Avisos de alarma</b>	<b>13</b>
<b>7. Condiciones de garantía</b>	<b>13</b>
<b>8. Información de contacto</b>	<b>13</b>

## 1. Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos

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

**Rogamos se asegure de leer atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.**

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

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

### 1.2 Indicaciones de seguridad

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina sólo debería ser instalada por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li> </ul>
<b>Transporte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.</li> </ul>
<b>Almacenaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C.</li> <li>En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina.</li> <li>En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.</li> </ul>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente.</li> <li>Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior entre cualquiera de sus ejes a 1°.</li> </ul>

**ES**

## Conexión eléctrica



- Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características de la máquina. La placa de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.



- Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omnipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.
- La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. Quality Espresso declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.
- No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

## Manipulación



- Cualquier manipulación interna de la máquina, tiene que ser hecho por un servicio técnico autorizado.
- Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.
- El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de esas obligaciones, así como las debidas a un uso incorrecto o inadecuado de la máquina.
- Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de alimentación, serán reemplazados sólo por recambios originales. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la máquina sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.

**Nota:** este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

Consejos importantes



- Instalar la máquina sobre una base sólida.



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

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



- El equipo no será expuesto en ningún caso, incluido al hacer la limpieza, a chorros de agua o vapor.

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

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



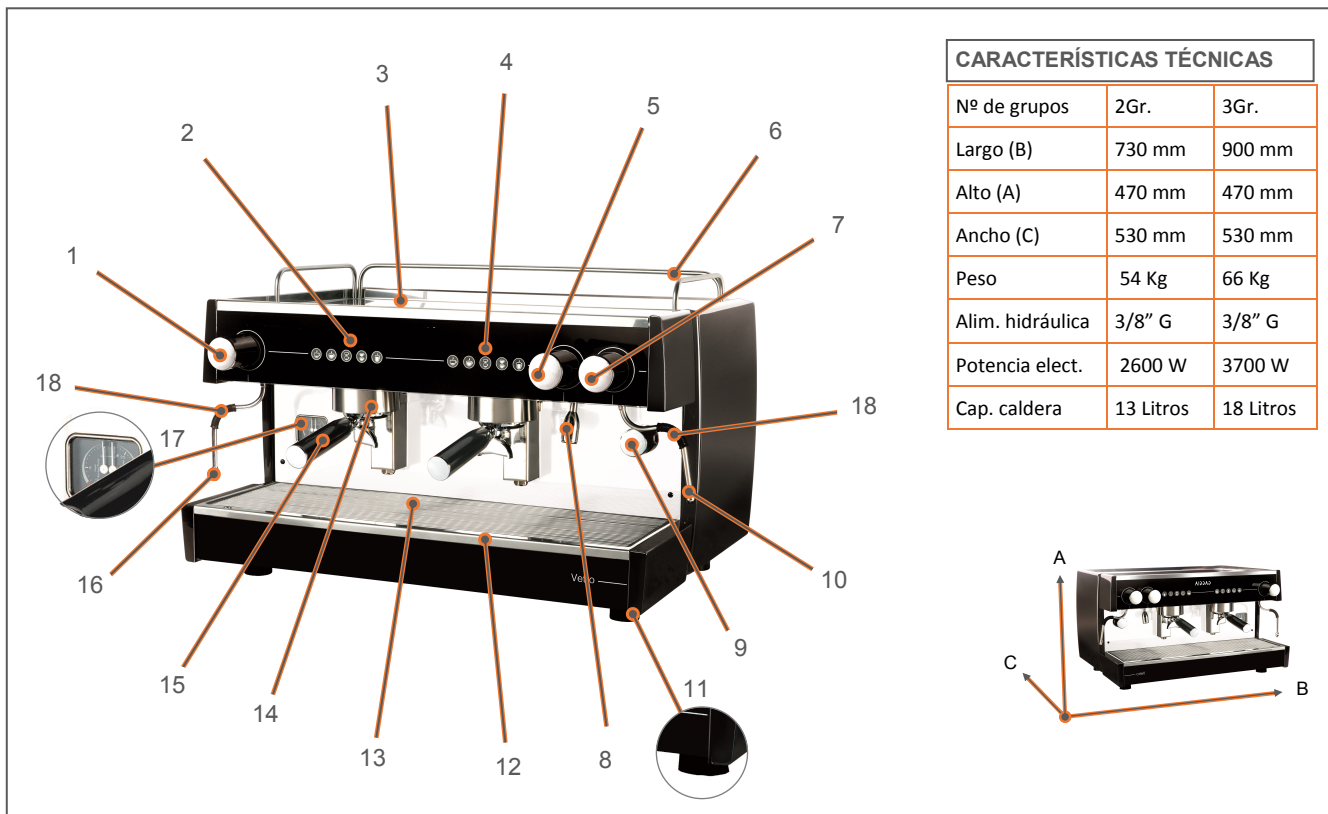
- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.



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

## 2. Descripción general

### 2.1 Vista general

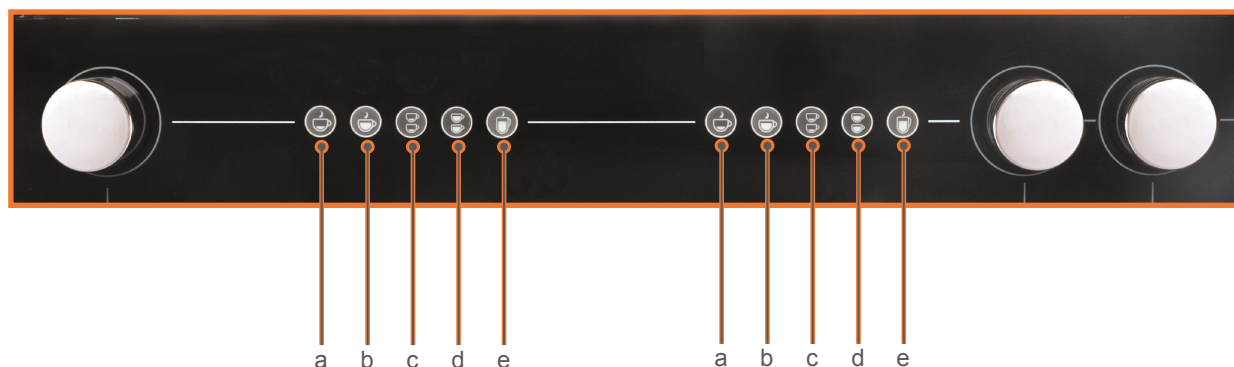


- 1- Pomo vapor izquierdo
- 2- Botonera grupo 1 (izquierdo)
- 3- Bandeja caliente tazas
- 4- Botonera grupo 2 (derecho)
- 5- Pomo agua caliente
- 6- Barandilla

- 7- Pomo vapor derecho
- 8- Salida agua caliente
- 9- Interruptor general
- 10- Salida vapor derecho
- 11- Pies
- 12- Bandeja de desagüe

- 13- Rejilla apoya tazas
- 14- Grupo erogación
- 15- Porta-filtros
- 16- Salida vapor izquierdo
- 17- Manómetro
- 18- Protector temperatura

### 2.2 Botones selección de producto



- a- Pulsador un café corto
- b- Pulsador café largo

- c- Pulsador dos cafés cortos
- d- Pulsador dos cafés largos

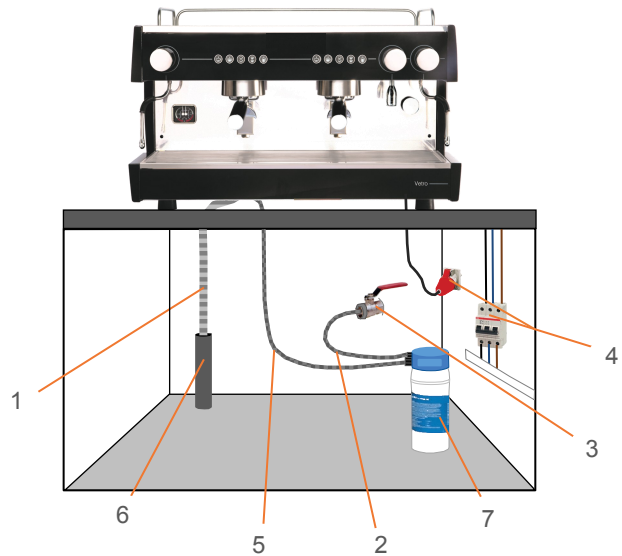
- e- Pulsador café continuo

### 3. Instalación y puesta en marcha

#### 3.1 Antes de la instalación

**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 - macho.
4. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
5. Tubo alimentación hidráulico de descalcificador a máquina (suministrado con la máquina).
6. Tubo de desagüe (suministrado con la máquina).
7. Descalcificador.



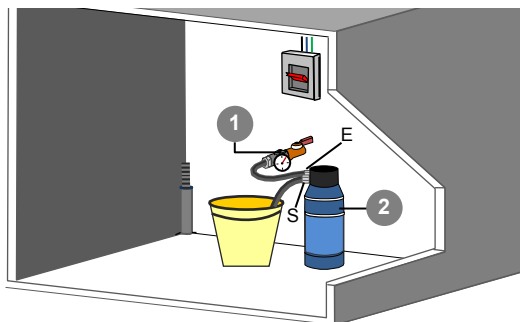
#### 3.2 Instalación (Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones)

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



#### Instalación y Purga del Descalcificador

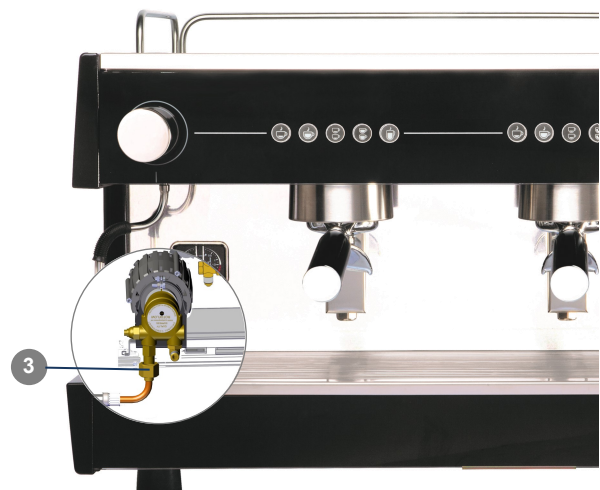
- 1
  - Colocar el equipo en el lugar de trabajo correspondiente, y realizar las conexiones de agua al filtro descalcificador (2): con el grifo de paso (1) cerrado, conectar el flexo corto desde el grifo de paso (1) a la entrada (E) del filtro y conectar el flexo más largo a la salida (S) del filtro.
  - Purgar la salida del descalcificador abriendo el grifo de paso y siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilizar un cubo o el mismo desagüe de la instalación para drenar el agua hasta que ésta salga completamente limpia.



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

#### Conexión hidráulica y alimentación de agua

- 2
  - Conectar la salida del filtro descalcificador a la entrada de agua de la bomba (3).
  - Abrir el grifo de paso (1).
  - Asegurarse que las conexiones realizadas son estancas y no hay pérdidas de agua.



### Instalación del tubo de desagüe

3



Salida cubeta desagüe

- Quitar la bandeja de desagüe y conectar el tubo corrugado suministrado con la dotación de la máquina, en la salida de la cubeta de desagüe (ver figura), finalmente introducir el otro extremo en el desagüe general del establecimiento.



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

### Conexión eléctrica

4

- Conectar la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.
- Conectar la máquina según la tensión de red del establecimiento de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta que se adjunta al cable de instalación, (ver figura a).



*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.*

### Puesta en marcha

5

- Girar el interruptor general en sentido horario para poner la máquina en marcha.

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 durante un tiempo determinado, todos los leds de los pulsadores programables, permanecerán parpadeando. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina. (ver apartado 6, pág. 13)*

### Purgar los grupos

6

- Colocar el porta-filtros en el grupo de erogación y Pulsar el botón de café continuo para purgar el grupo, dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro señala 1bar de presión en la caldera.



Presión de trabajo 1bar.

7

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

8

- Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo y hayamos ajustado el punto de molido procederemos a programar la dosis de café (ver apartado 3.3, pg. 9).



**Nota:**

- Antes de programar las diferentes dosis de café, asegurarse que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos. También comprobar que la bomba está ajustada correctamente a 9 bares de presión, haciendo café en un solo grupo. Para visualizar la presión de la bomba, dirigirse al manómetro ubicado en el frontal de la máquina a la izquierda y ver que marca la aguja de presión situada a la izquierda. En caso necesario ajustar la bomba a través del bypass (La bomba se encuentra ubicada en el interior de la máquina, lado izquierdo), para acceder a ésta es necesario quitar el lateral izquierdo de la máquina.

### 3.3 Programación de las dosis de café

#### 1. Entrar en programación

#### 2. Programar dosis

#### 3. Salir de programación

#### 1. Entrar en programación

1.1 Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.

1.2 Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar hasta que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague. Justo en ese instante, pulsar el botón de continuo del grupo 1 (botonera izquierda) y mantenerlo hasta que todas las luces de los botones se queden fijas.

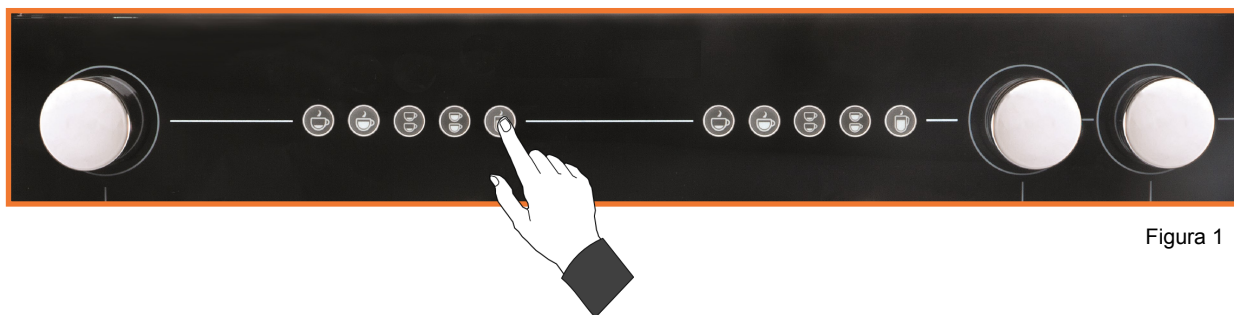


Figura 1

#### 2. Programar dosis

2.1 Mantener pulsado el botón del producto que queremos programar del grupo 1 hasta que se activa la erogación de café.

2.2 Esperar hasta obtener la dosis deseada y pulsar el mismo botón para parar la erogación.

2.3 Repetir los puntos 2.1. y 2.2. para todos los pulsadores programables del grupo izquierdo.

**Nota:** Programando sólo el grupo 1 (izquierdo), todos los demás grupos quedarán programados automáticamente al salir de programación. Si queremos obtener en cualquier grupo, dosis diferentes de las programadas en el grupo 1, continuar programando repitiendo los puntos 2.1., 2.2. y 2.3., en los grupos que queramos dosis distintas, finalmente salir de programación.

#### 3. Salir de programación

3.1 Apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

## 4. Limpieza y cuidados diarios

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

### 4.1 Limpieza externa

- 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 las botoneras y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida agua caliente, grupo y porta-filtros.



## 4.2 Limpieza automática de los grupos

### Limpieza de todos los grupos a la vez

#### 4.2.1 Inicio del Ciclo de Limpieza

- Quitar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Colocar el accesorio de limpieza de la máquina en cada uno de los porta-filtros e insertarlos en cada grupo de la máquina.



**Accesorio para la limpieza del grupo**



- Es recomendable hacer la limpieza con detergente especial, por lo menos una vez al mes.

- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo (botonera izquierda) se apague. Seguidamente mantener pulsado el botón de dos cafés largos del grupo 1 (izquierdo), y esperar hasta que los botones de café Continuo se iluminen. La limpieza finalizará después de 15 ciclos. Para salir del modo limpieza ir al siguiente punto 4.2.2.

#### 4.2.2 Paro del Ciclo de limpieza

- Para salir del modo limpieza automática, apagar y volver a poner en marcha la máquina a través del interruptor general.

### Limpieza independiente para cada grupo

Con la máquina en marcha, mantener pulsado el botón de café continuo del grupo a limpiar hasta que el botón de la opción de café continuo empiece a parpadear. La limpieza finalizará después de 15 ciclos o al volver a pulsar el botón de café continuo.

**Nota:** mientras se está realizando la limpieza independiente en un grupo, se permite hacer café con el otro grupo.

## 4.3 Vaciado parcial de la caldera manual

Es importante para mantener el agua de la caldera en buenas condiciones, ejecutar el vaciado parcial de la caldera por los menos una vez al mes. Para ello, abriremos el grifo manual de agua caliente para infusiones y dejaremos salir el agua. En el momento que el sistema de llenado automático se active, cerraremos el grifo hasta alcanzar el nivel de agua apropiado en la caldera. Repetir esta operación varias veces.

## 4.4 Cuidados diarios

### Al inicio de la jornada

- Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito.
- Comprobar que el agua sale por la ducha formando un solo chorro y de forma continua, sino es así, hacer una limpieza del grupo. Substituir junta y ducha si el problema persiste.
- Eliminar del dosificador, los restos de café molido del día anterior.
- Verificar que la dosis de café y el punto de molido son los adecuados.
- Hacer un café y comprobar que sale correctamente.

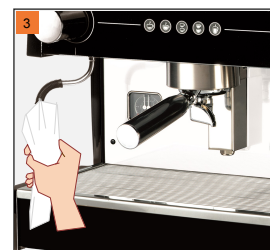
### Al finalizar la jornada

- Limitar la cantidad de café a moler, al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro se debe desestimar.
- Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado.
- 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.
- Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
- Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.



### Consejos prácticos

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



## 5. Selección modo indicación botoneras e iluminación zona de trabajo

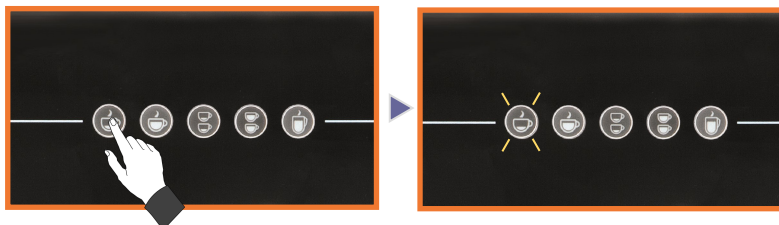
### 5.1 Modos de indicación botoneras e iluminación de la zona de trabajo

- Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto y activar o desactivar la iluminación de la zona de trabajo. Por defecto la máquina vendrá con el modo 2 para las botoneras y la zona de trabajo iluminada. La opción para la iluminación de la zona de trabajo, puede desactivarse.

#### Indicación botoneras

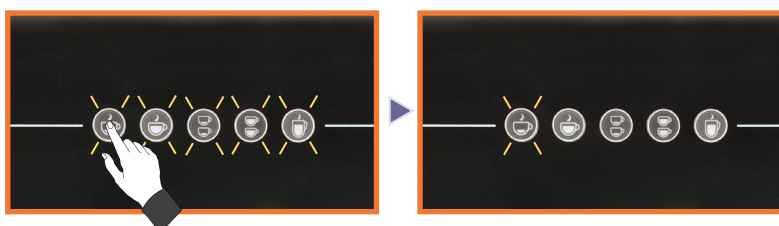
##### Indicación modo 1

- a. Por defecto todos los leds de las botoneras permanecen apagados, cuando pulsamos un botón, el led de éste se ilumina y los demás permanecen apagados.



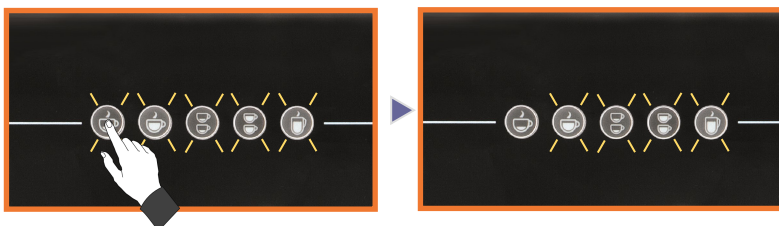
##### Indicación modo 2 (por defecto)

- b. Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de este permanece iluminado y los demás se apagan.



##### Indicación modo 3

- c. Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de éste se apaga y los demás permanecen iluminados.



#### Iluminación zona de trabajo

##### Activar o desactivar iluminación zona de trabajo

Para activar o desactivar la iluminación de la zona de trabajo, seguir las siguientes instrucciones.

- Apagar la máquina a través del interruptor general.
- Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague, seguidamente mantener pulsado el botón de un café corto hasta que las luces de las botoneras se enciendan y se apaguen. La máquina, finalmente se reiniciará automáticamente y los botones se iluminarán.

##### Iluminación activada

- b. La zona de trabajo para los dos grupos está permanentemente iluminada.



##### Iluminación desactivada

- c. La zona de trabajo para los dos grupos no se ilumina.



## 5.2 Procedimiento para cambiar el modo de indicación botoneras

1. Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
2. Poner en marcha la máquina a través del interruptor general y esperar que el botón de un café largo del grupo 1 (botonera izquierda) se apague.
3. Mantener pulsados a la vez los botones de un café corto y café continuo del grupo 1 (izquierdo) ver figura 1.
4. Esperar hasta que los 3 leds de la botonera del grupo 1 empiecen a parpadear (ver figura 2), indicando que se ha entrado en el **Modo Indicación de botoneras**.
  - Pulsar el botón de “un café corto” para seleccionar el “**Modo 1**”. (indicación botoneras)
  - Pulsar el botón de “un café largo” para seleccionar el “**Modo 2**”. (indicación botoneras)
  - Pulsar el botón de “dos cafés cortos” para seleccionar el “**Modo 3**”. (indicación botoneras)
- Una vez seleccionado el modo preferido, esperar hasta que la máquina consecutivamente testee todos los grupos mediante el encendido y posterior apagado de cada uno de los grupos. Finalizado el auto-test, La máquina estará preparada para trabajar.



Figura 1

Grupo 1



Figura 2

Modo 3. }  
 Modo 2. } Modos Indicación  
 Modo 1. } botoneras

## 6. Avisos de alarma

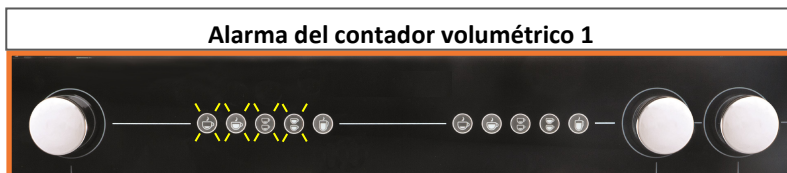
### Alarma de seguridad de nivel

- La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto, un café largo, dos cafés cortos y dos cafés largos). Indica que la sonda de nivel ha excedido el tiempo de seguridad establecido sin detectar agua en la caldera. Mientras la alarma esté activa sólo se permite hacer café con la tecla de café continuo, las demás teclas permanecerán bloqueadas. Para eliminar la alarma de nivel, apagar la máquina y volverla a encender a través del interruptor general. A partir de este momento, la máquina empezará de nuevo a cargar agua para llenar la caldera, si la sonda sigue sin detectar agua, pasado el tiempo de seguridad la máquina entrará de nuevo en alarma de seguridad de nivel, en ese caso, llamar al servicio técnico.



### Alarma de contador volumétrico

- La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto, un café largo, dos cafés cortos y dos cafés largos) de la botonera del grupo que tiene el fallo. Esta alarma permite la elaboración de café con todas las teclas de la botonera, pero la cantidad de agua no será la programada, al finalizar la dosis cortará por seguridad y nuevamente aparecerá la alarma. En este caso llamar al servicio técnico.



## 7. Condiciones de garantía

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

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

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

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

Sólo los **SERVICIOS 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.

ES



## 8. Información de contacto






## Before using this machine, read these user and connection instructions.

	<u>Page</u>
<b>1. Safety instructions</b>	<b>16</b>
1.1 Symbols . . . . .	16
1.2 Safety instructions. . . . .	16-18
<b>2. General description</b>	<b>19</b>
2.1 Overview . . . . .	19
2.2 Beverage selection buttons. . . . .	19
<b>3. Installation and operation</b>	<b>20</b>
3.1 Before installing. . . . .	20
3.2 Installation. . . . .	20-21
3.3 Coffee dose programming. . . . .	22
<b>4. Cleaning and daily maintenance</b>	<b>22</b>
4.1 External cleaning. . . . .	22
4.2 Automatic cleaning of group heads. . . . .	23
4.3 Partial draining of the boiler. . . . .	23
4.4 Daily maintenance. . . . .	23
<b>5. Selecting touch-button indicator and lighting modes in work area</b>	<b>24</b>
5.1 Touch-button indicator and lighting modes in work area . . . . .	24
5.2 Procedure for changing the touch-button indicator mode. . . . .	25
<b>6. Warning signals</b>	<b>26</b>
<b>7. Warranty conditions</b>	<b>26</b>
<b>8. Contact information</b>	<b>26</b>

## 1. Safety instructions

### 1.1 Symbols

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

**Please read this user manual carefully before operating your new coffee machine for the first time.**

**Keep these instructions in a safe place where you can consult them when necessary.**

**Quality Espresso shall not be held liable for any problems arising from the inappropriate use of this machine.**

### 1.2 Safety instructions

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should only be installed by authorised technical personnel. The manufacturer does not accept any responsibility for any injuries caused by improper installation.</li> </ul>
<b>Transport</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The use of gloves and a minimum of two people is recommended during manual transport of the machine to its place of installation.</li> </ul>
<b>Storage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The machine should be stored in places with a temperature above 5°C.</li> <li>If the machine is stored or transported at temperatures below 0°C, and to prevent freezing, the hydraulic circuit of the machine should be drained first.</li> <li>If it freezes, the machine should be placed somewhere with a temperature above 10°C to wait for it to unfreeze. Under no circumstances should the machine be connected to the electrical circuit before it is unfrozen.</li> </ul>
<b>Placement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>It is recommended that the machine be installed in a spacious area, free of air currents and on a solid base. Do not install the machine on a wet or hot surface.</li> <li>Adjust the height of the machine using the support feet. Maximum inclination cannot exceed 1° between any of its axes.</li> </ul>



## Electrical connection



- Check that all the electrical connection characteristics comply with the voltage, frequency and power indications described on the machine specifications plate. The specifications plate is located on the chassis underneath the drainage tray.



- We consider that the machine has been correctly installed when it has been connected using an all-pole magnetic circuit breaker appropriate to the power of the machine, and with an RCD with a residual current that does not exceed 30 mA.
- The machine must be installed according to the current electrical regulations of the place of installation. You must ensure that the electrical installation is reliably grounded in accordance with the above-mentioned regulations. Quality Espresso does not accept any responsibility for any injuries caused by faulty installation or grounding connection.
- You must not use any type of extension cords or power strips to connect the machine to the power supply. The power connection cable should never be rolled up, but instead should be fully extended to prevent possible overheating.

## Handling



- Any internal handling of the machine must be carried out by an authorised technical service.
- Cleaning and preventive maintenance must be carried out according to the frequency indicated for the machine or technical service.
- The manufacturer does not accept any responsibility for any damage to the machine as a result of failing to comply with the said obligations, or any damage from incorrect or improper use of the machine.
- All machine components, including the power cable, should only be replaced with original spares. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or similar qualified personnel to prevent any hazards.
- Before carrying out any maintenance work, disconnect the machine from the electrical supply either through the main switch or by disconnecting the power cable.

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

## Important tips



- Install the machine on a solid base.



- This machine may be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or with a lack of experience and knowledge, if they have received appropriate supervision or training in how to use the device safely and they understand the risks involved. Children must not play with the device.

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



- The machine should never be exposed to running water or steam, even while cleaning.

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

- The machine cannot be used to serve beverages other than those described in this manual.



- Avoid possible burns by not touching the outlets before, during and after serving a beverage. Be careful with the containers used for serving the beverages (cups, jars, glasses, etc.) because they may be hot.

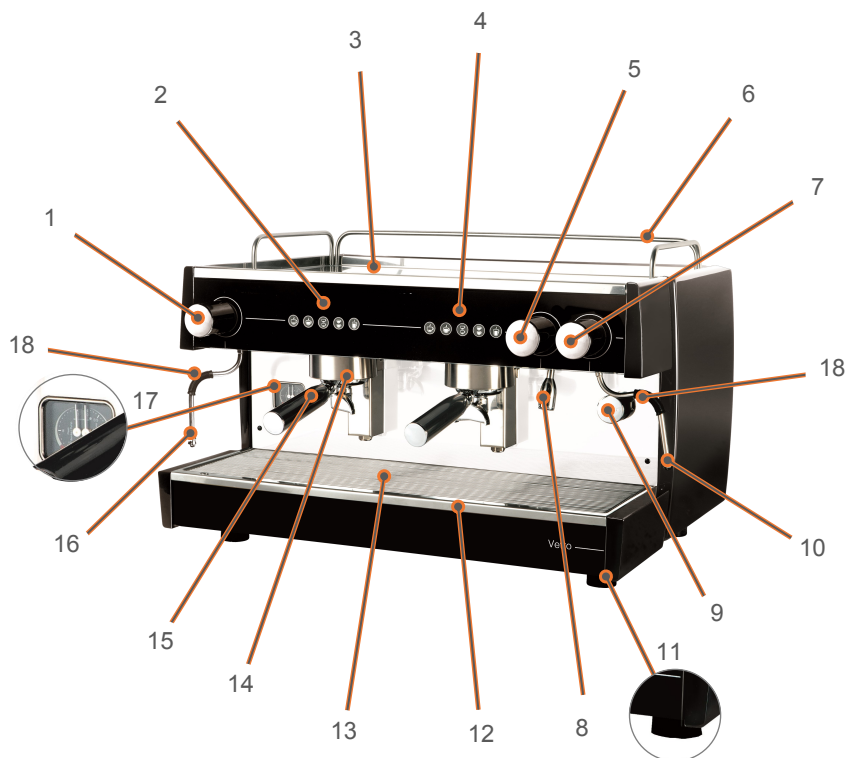


- Do not pour water or put wet containers on top of the machine. Water could seep through the vent holes and either damage the machine or injure the personnel operating it.



## 2. General description

### 2.1 Overview



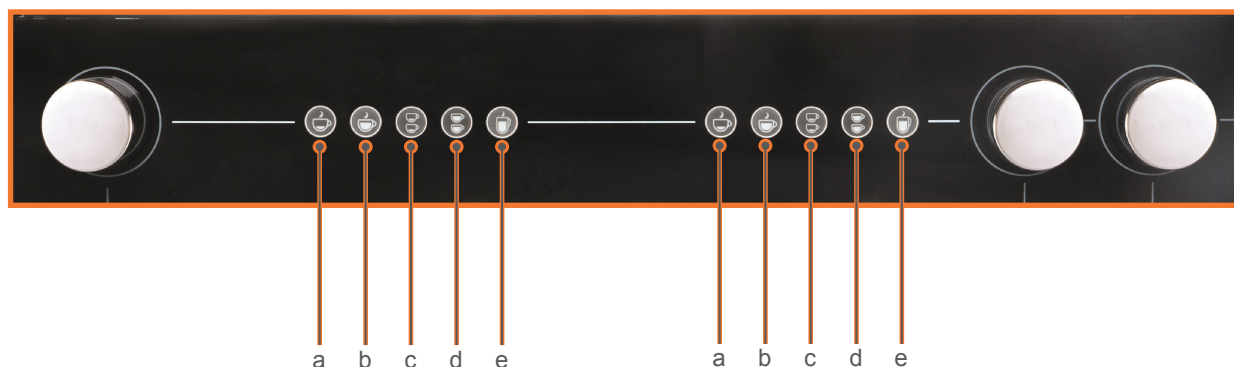
#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

No of Gr.	2Gr.	3Gr.
Width (B)	730 mm	900 mm
Height (A)	470 mm	470 mm
Depth (C)	530 mm	530 mm
Weight	54 Kg	66 Kg
Hydr. supply	3/8" G	3/8" G
Electric power	2600 W	3700 W
Boiler capacity	13 Litres	18 Litres



- |                                   |                        |                           |
|-----------------------------------|------------------------|---------------------------|
| 1- Left steam knob                | 7- Right steam knob    | 13- Cup support grille    |
| 2- Group head 1 touch pad (left)  | 8- Hot water outlet    | 14- Group head            |
| 3- Cup warming tray               | 9- Main switch         | 15- Filter-holder         |
| 4- Group head 2 touch pad (right) | 10- Right steam outlet | 16- Left steam outlet     |
| 5- Hot water knob                 | 11- Feet               | 17- Gauge                 |
| 6- Cup rails                      | 12- Drainage tray      | 18- Temperature protector |

### 2.2 Beverage selection buttons



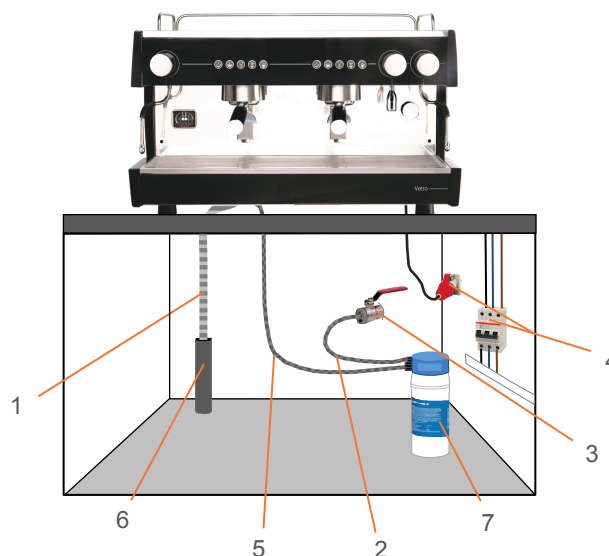
- |                        |                             |                             |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| a- Short coffee button | c- Two short coffees button | e- Continuous coffee button |
| b- Long coffee button  | d- Two long coffees button  |                             |

### 3. Installation and operation

#### 3.1 Before installing

##### Check before installing:

1. Drain hose with internal diameter not less than 35 mm.
2. Mains water feed connected to water purifier.
3. Stopcock with 3/8" G - male outlet.
4. Earthed plug protected with magnetic circuit breaker.
5. Water feed from water purifier to machine (supplied with the machine).
6. Drain hose (supplied with the machine).
7. Water purifier.



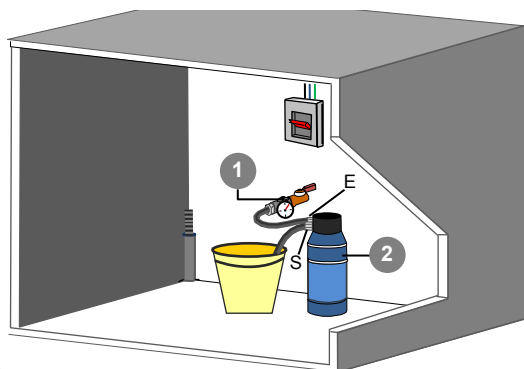
#### 3.2 Installation (After unpacking the machine, take the following steps)

- Check that the mains voltage is the same as that on the specifications plate and in the machine documentation.

QUALITY ESPRESSO, S.A.		CE	
A registro: APT-05-14-2010-0		CONFORME DIRECTIVA	
MARC: QUALITY		MARC: QUALITY	
Modelo: AQ1008		Módulo: M3000	
A. serie: 0510086		Módulo: M3000	
Fabricación: 05/2010		Fabricación: 05/2010	
p. diseño: 0.18 M3a		p. diseño: 0.18 M3a	
vol. 0.1		vol. 0.1	
presión agua alimentación: mín. 0.3 Mpa - máx. 0.2 bar		presión agua alimentación: mín. 0.3 Mpa - máx. 0.2 bar	
registro instalador: _____		registro instalador: _____	
fecha instalación: _____		fecha instalación: _____	

##### Installing and Purging the Water Purifier

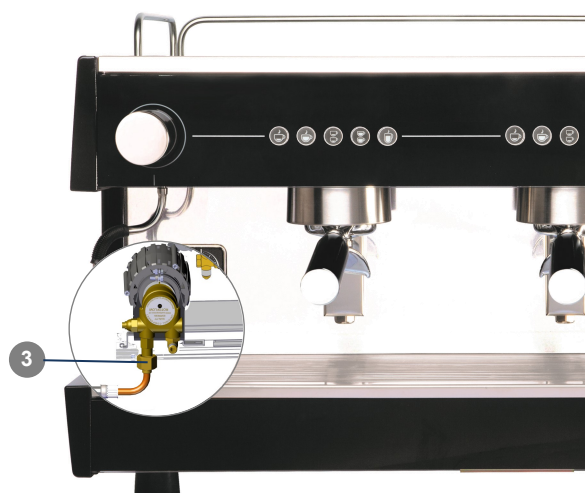
- 1
  - Place the machine in the work area and connect the water supply to the water purifier filter (2): with the stopcock (1) closed, connect the short hose from the stopcock (1) to the filter inlet (E) and connect the longer hose to the filter outlet (S).
  - Purge the water purifier outlet, opening the stopcock and following the manufacturer's instructions. Use a bucket or the installation drainage to drain the water until it comes out completely clean.



It is recommended adjusting the water purifier until the water has a hardness of between 5-8 dH°(8-14 fH°) to avoid limescale and to achieve optimum product quality.

##### Hydraulic connection and water supply

- 2
  - Connect the water purifier filter outlet to the pump inlet (3).
  - Open the stopcock (1).
  - Make sure the connections are tight and that there are no water leaks.



### Installation of the drain hose

3



Drainage tray outlet

- Remove the drainage tray and connect the corrugated hose, supplied with the machine, to the drainage tray outlet (see figure), before finally connecting the other end to the general drainage system of the establishment.



*It is important that the drain hose is completely straight and does not hang loose to enable good drainage.*

### Electrical connection

4

- Connect the machine to a suitable connection, in line with current electrical regulations.
- Connect the machine according to the mains voltage of the establishment as indicated on the label attached to the installation cable, see figure a).



*You should not use any type of extension cords or power strips to connect the machine to the power supply.*

*The power connection cable should never be rolled up, but instead should be fully extended to prevent possible overheating.*

### Operation

5

- Turn the main switch clockwise to start the machine.

After switching on, the electronic control unit detects that there is no water level in the boiler, activating the solenoid valve and the pump, which both remain active until the level gauge detects the correct water level. The boiler heating element will then be activated, heating the whole system.



*If the control unit does not detect water level in the boiler for a certain duration, all the LEDs of the programmable buttons will flash continuously. The alarm will disappear with the turning off and subsequent turning on of the machine. (see section 6, page 26)*

### Purging the group heads

6

- Place the portafilter in the brew group and press the continuous coffee button to purge the group head; let the water flow for around 30 seconds and wait until the machine reaches working temperature, checking that the gauge shows 1 bar pressure in the boiler.



1 bar working pressure.

7

- While the machine heats up, install the grinder and adjust the grind fineness and dosing.

8

- Once the machine has reached working temperature and you have adjusted the grind fineness, you can program the coffee dosing (see section 3.3, p. 22).

**Note:**

- Before programming the different coffee doses, make sure the grind fineness and amount of coffee are correct. Also check that the pump is correctly adjusted to a 9 bar pressure, making coffee on one group head. To view the pump pressure, check the gauge located on the front of the machine to the left and see what the pressure needle to the left marks. If necessary, adjust the pump using the bypass (the pump is located inside the machine, to the left). To access it you will need to remove the left-hand panel of the machine.

### 3.3 Coffee dose programming

#### 1. Entering the programming mode

#### 2. Programming the dose

#### 3. Exiting the programming mode

#### 1. Entering the programming mode

1.1 Switch the machine off by means of the main switch.

1.2 Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out. Then immediately press the continuous Coffee button from group 1 (left touch-button) and hold it down until all of the buttons' lights are steady.

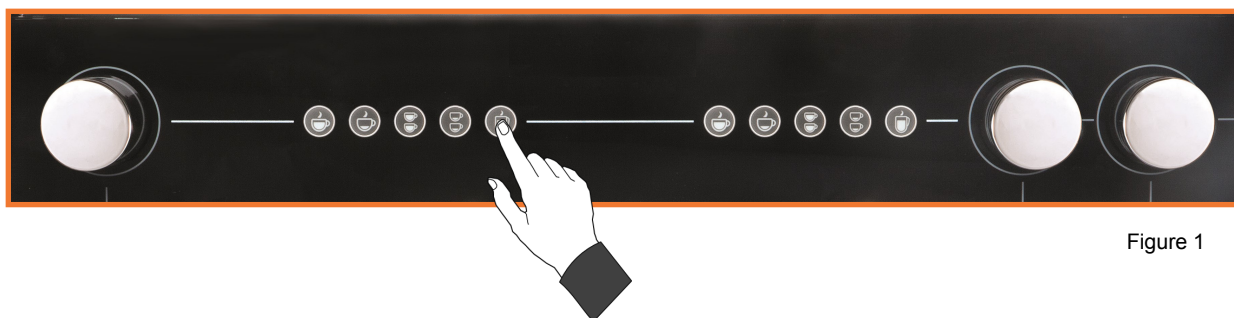


Figure 1

#### 2. Programming the dose

2.1 Press and hold the beverage button that you want to program in group head 1 until the coffee dispenser is activated.

2.2 Wait until you have obtained the required dose and press the same button to stop the dispensing.

2.3 Repeat points 2.1 and 2.2 for all the programmable buttons in the left group head.

**Note:** By only programming group head 1 (left), all the other groups will be automatically programmed when exiting the programming. If you want in any group different doses to those programmed in group head 1, continue programming by repeating points 2.1, 2.2 and 2.3 for the group heads in which you want different doses, before finally exiting the programming.

#### 3. Exiting the programming mode

3.1 Turn the machine off and on with the main switch.

## 4. Cleaning and daily maintenance

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

### 4.1 External cleaning

- Do not use any chemical or abrasive product to clean the machine, only use a cotton cloth dampened with water. Take special care with the touch pad and areas related to beverage preparation, the steam arm, hot water outlet, group head and portafilter.



## 4.2 Automatic cleaning of group heads

### Cleaning all the group heads simultaneously

#### 4.2.1 Starting the Cleaning Cycle

- Turn off the machine with the main switch.
- Place the cleaning accessory of the machine in each of the porta-filters and insert them in each group head.



Accessory for cleaning  
the group head



- You should clean the machine with special detergent at least once a month.

- Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out. Then hold down the two long coffees button from group 1 (left), and wait for the continuous Coffee to light up. Cleaning will end after 15 cycles. To exit the cleaning mode, go to point 4.2.2.

#### 4.2.2 Stopping the Cleaning Cycle

- To exit the automatic cleaning mode, turn off and restart the machine with the main switch.

### Independent cleaning for each group head

With the machine working, press and hold the continuous coffee button of the group head to clean until the LED of the continuous coffee option starts to flash. Cleaning will finish after 15 cycles or after pressing the continuous coffee button again.

**Note:** while one group head is being cleaned independently, you can make coffee with the other group head.

## 4.3 Manual Partial draining of the boiler

To keep the boiler water in a good condition, it is important to partially drain the boiler at least once a month. To do this, turn on the manual hot water tap for infusions and let the water run. When the automatic filling system is activated, turn off the tap until the appropriate water level is reached in the boiler. Repeat this process several times.

## 4.4 Daily maintenance

### At the start of the day

- Activate the group head for 20 seconds to drain the water from the circuit.
- Check that the water from the shower plate comes out in a single continuous stream, if it does not, clean the group head. Replace the gasket and shower plate if the problem persists.
- Remove the previous day's ground coffee from the doser.
- Check that the coffee dose and grind fineness are appropriate.
- Make a coffee and check that it comes out correctly.

### At the end of the day

- Limit the amount of coffee to be ground to single servings, because ground coffee left over from one day to the next should be thrown away.
- Clean the group head (shower plate and discharge) using the cleaning accessory provided.
- Clean the filter and portafilter with hot water and hold it up to the light to check that the filter holes are not obstructed. Place the portafilter in the group head without over-tightening it.
- Clean the steam arm with a damp cloth and purge it several times.

GB

### Practical tips



- Do not stack cups more than three cups high on top of the machine.
- Do not reheat milk. Heat small amounts.
- Before heating milk, open the steam knob to purge. After finishing the operation, purge again and clean the tube with a damp cloth.



## 5. Selecting touch-button indicator and lighting modes in work area

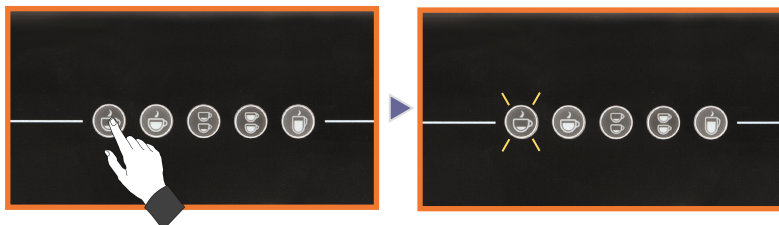
### 5.1 Touch-button indicator and lighting modes in work area

- You can choose from 3 different indicator modes for the beverage selection keys and activate or deactivate the work area's lighting. By default the machine will be in mode 2 for the touch-buttons and the lit work area. The work area lighting option can be deactivated.

#### Touch-button indicator Mode

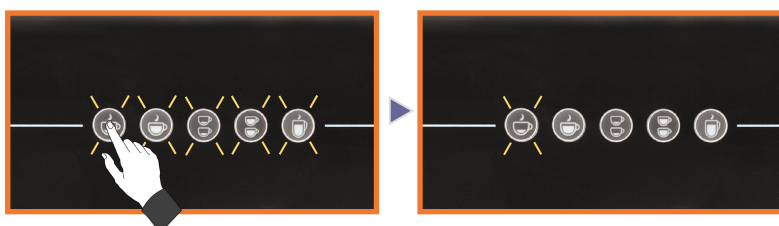
##### Mode 1 indicator

- By default all the LEDs of the touch-buttons are off; when you press a button its LED will come on and the others remain off.



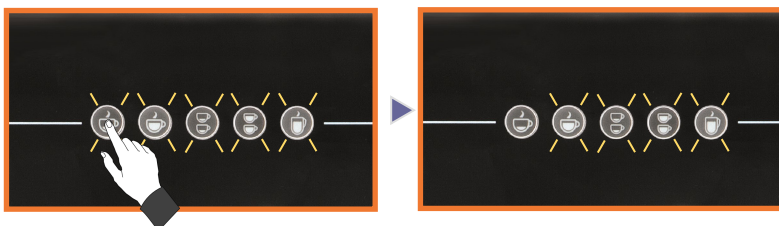
##### Mode 2 indicator (by default)

- By default all the LEDs of the touch-buttons are on; when you press a button its LED will stay on and the others turn off.



##### Mode 3 indicator

- By default all the LEDs of the touch-buttons are on; when you press a button its LED will turn off and the others remain on.



#### Work area lighting

##### Activating or deactivating the work area lighting

To activate or deactivate the work area lighting, follow these instructions.

- Turn off the machine with the main switch
- Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out.
- Then, hold down the button for one short Coffee until the touch-button lights turn on and off. Eventually, the machine will automatically restart and the buttons will be lit.

##### Lighting activated (by default)

- The work area light is permanently on.



##### Lighting deactivated

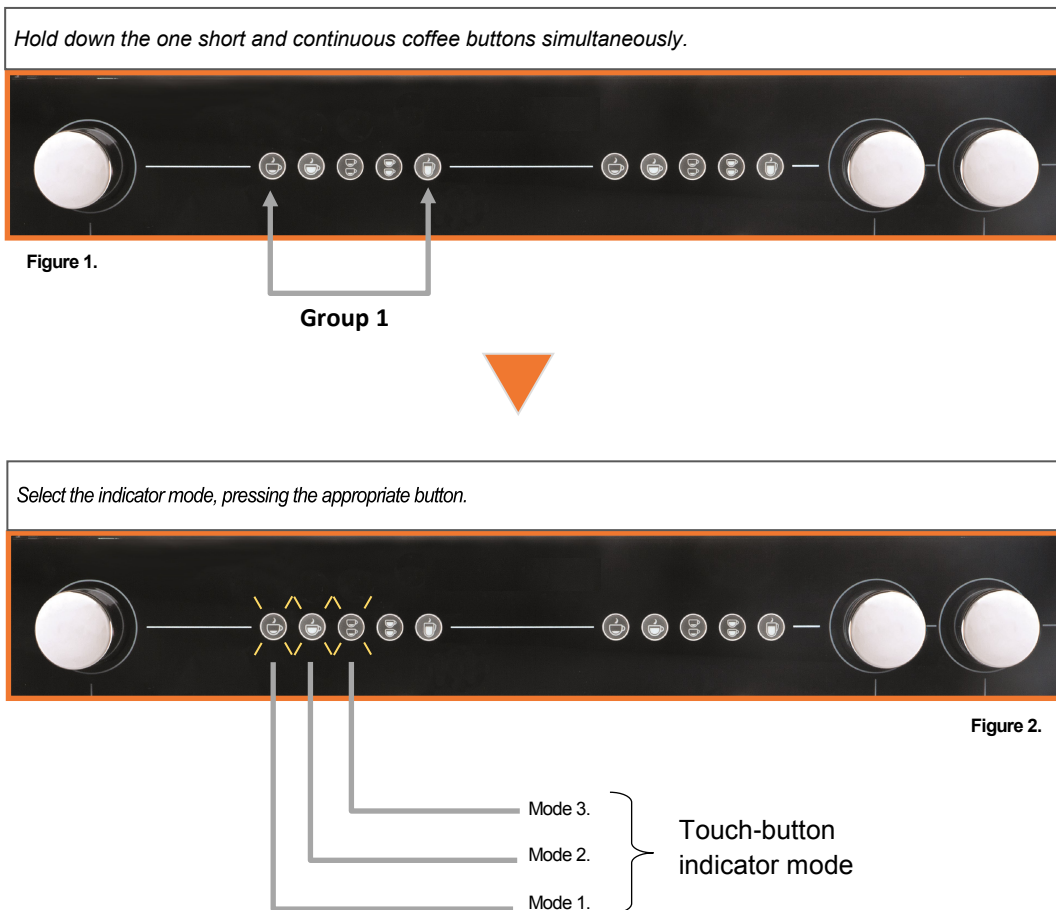
- The work area light never comes on.





## 5.2 Procedure for changing the touch-button indicator mode

1. Turn off the machine with the main switch.
  2. Turn on the machine with the main switch and wait until the long coffee button from group 1 (left touch-button) goes out.
  3. Simultaneously Hold down the buttons for one short coffee and a continuous coffee from group 1 (left), see figure 1.
  4. Wait until the 3 touch-button LEDs from group 1 start to flash (see figure 2), indicating that you are now in touch-button indicator mode.
- Press the “one short coffee” button to select “**Mode 1**”.
  - Press the “long coffee” button to select “**Mode 2**”.
  - Press the “two short coffees” button to select “**Mode 3**”.
  - After selecting the preferred mode, wait until the machine consecutively tests all the group heads with the turning on and subsequent turning off of each of the group heads. At the end of the auto-test, the machine will be ready for use.



## 6. Warning signals

### Level safety alarm

- The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs of all the programmable coffee button. It Indicates that the level gauge has exceeded the safety time established without detecting water in the boiler. While the alarm is on, you will only be able to make coffee with the continuous coffee button, but the other buttons will remain locked. To remove the level alarm, turn off the machine and then turn it on again with the main switch. The machine will then start to fill the boiler with water again. If the gauge still fails to detect water, the machine will once activate the level safety alarm after the safety time has elapsed; in this case, call the technical service.



### Flowmeter alarm

- The alarm is displayed by the flashing of all the LEDs of the programmable coffee buttons (one short coffee, one long coffee, two short coffees and two long coffees) of the touch pad of the group head with the fault. This alarm allows you to prepare coffee with all the touch pad keys, but the amount of water will not be programmed. After the dose, it will cut off for safety reasons and the alarm will appear once again. In this case call the technical service.



## 7. Warranty conditions

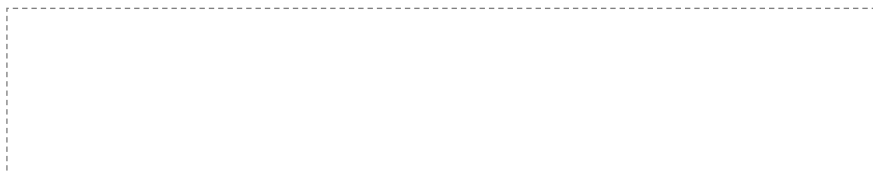
All components of the machine are guaranteed for 12 months (after their installation) against any defect that affects its correct operation.

The **WARRANTY** exclusively covers the free replacement of parts with manufacturing defects. Under no circumstances does it imply the complete replacement of the machine.

This warranty does not cover glass, rubber and plastic components, electrical parts which, due to variations in the electrical network, cause damage or affect the operation of other components, nor parts that suffer the usual wear and tear.

Any machines that have been handled by unauthorised personnel or those with indications of incorrect use will forfeit all the conditions of this **WARRANTY**.

Only authorised **TECHNICAL SERVICES** are able to offer guaranteed repairs with **ORIGINAL** spare parts. Any travel, labour and accommodation costs for repairing a product are at the user's expense.



## 8. Contact information



**QUALITY ESPRESSO**  
Capture the Essence

Motors, 1-9  
08040 Barcelona  
Tel. +34 93 223 12 00  
Fax +34 93 223 20 17  
Export Tel. +34 933 946 305  
Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
email: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)





**QUALITY ESPRESSO**

*Capture the Essence*