

# MANUAL DE USUARIO



Q10  
SERIES

**ATENCIÓN:** MAQUINA DE USO  
EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**ES**

**ATTENTION:** MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**GB**



**QUALITY ESPRESSO**  
*Capture the Essence*

## **0. Tabla de contenido**

<b>1. Indicaciones de seguridad</b>	<b>2</b>
1.1 Símbolos .....	2
1.2 Indicaciones de seguridad .....	2-3
<b>2. Vista general</b>	<b>4</b>
2.1 Vista .....	4
2.2 Pantalla táctil .....	4
<b>3. Instalación y puesta en marcha</b>	<b>5</b>
<b>4. Primer uso</b>	<b>5</b>
<b>5. Regulación del punto de molido</b>	<b>5</b>
<b>6. Limpieza exterior del aparato</b>	<b>6</b>
<b>7. Ciclo limpieza interior</b>	<b>6</b>
<b>8. Programación: esquema general</b>	<b>7</b>
8.1 Contadores .....	8
8.1.1 Totalizador de servicios .....	8
8.1.2 Servicios dobles realizados .....	8
8.1.3 Servicios simples realizados .....	8
8.1.4 Servicios restantes para el cambio de fresas .....	8
8.1.5 Servicios restantes para efectuar ciclo de limpieza .....	8
8.1.6 Resetear los contadores parciales .....	8
8.2 Configuración .....	8
8.2.1 Ajuste tiempo dosis simple .....	8
8.2.2 Ajuste tiempo dosis doble .....	8
8.2.3 Pre-molido, Instantáneo y Molido manual .....	8
8.2.4 Seleccionar Idioma .....	9
8.3 Configuración: personal técnico .....	9
8.3.1 Nº de servicios para aviso alarma limpieza .....	9
8.3.2 Nº de servicios para aviso alarma cambio de fresas .....	9
8.3.3 Tiempo de alterne entre pantalla principal y salvapantallas .....	9
8.3.4 Cambiar password .....	10
8.3.5 Bloquear ajuste de dosis para el usuario .....	10
8.3.6 Cargar parámetros de fábrica .....	10
8.3.7 Resetear Contador Total .....	10
8.3.8 Prueba Intensiva .....	11
8.3.9 Resetear contador aviso cambio de fresas .....	11
8.3.10 USB / Configuración / Salvapantallas .....	12
8.3.11 Cargar imágenes en el molino .....	13
8.4 Ciclo limpieza .....	13
<b>9. Datos al cargar configuración y datos fábrica</b>	<b>14</b>
<b>10. Identificación y contacto</b>	<b>15</b>
10.1 Dirección de contacto .....	15

## 1. Indicaciones de seguridad

### 1.1 Símbolos

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

- Q10 es un molino totalmente automático, que muele café en grano de modo instantáneo programado, pre-molido o instantáneo manual. Simplemente insertando el porta-filtros en la guía correspondiente, obtenemos una o dos dosis de café recién molido. La versatilidad del molino, permite también ajustar de manera independiente, la cantidad de café molido que deseamos para la elaboración de un o dos cafés, accediendo al menú correspondiente a través de la pantalla táctil.

### 1.2 Indicaciones de seguridad

<b>Instalación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El aparato sólo debería ser instalado por personal técnico autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.</li></ul>
<b>Ubicación</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se recomienda instalar el aparato en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalarlo sobre una superficie húmeda o caliente.</li></ul>
<b>Conexión eléctrica</b>	   <ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características del aparato.</li><li>• El aparato 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.</li><li>• No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar el aparato 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.</li></ul>

ES

## Manipula- ción



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

## Consejos importantes



- Instalar el molino 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 el aparato al aire libre, a menos que esté protegido de elementos externos (aire, lluvia, niebla, etc.)
- El equipo no debe exponerse ni ser limpiado a chorros de agua o vapor.
- No toque el molino con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.
- El aparato no se utilizará para moler otros productos que no sean los descritos en este manual.

## 2. Vista general

### 2.1 Vista



### 2.2 Pantalla táctil

- El molino provee una pantalla táctil de tipo resistivo, mediante la cual podemos acceder a los diferentes menús que nos permiten entre otras funciones:



- Consultar el número de ciclos realizados de uno y dos cafés.
- Consultar ciclos restantes para el cambio de fresas.
- Consultar ciclos restantes para realizar la limpieza con cepillo.
- Configurar modo funcionamiento, "Pre-molido" o "Instantáneo" o "Molido Manual".
- Ajustar las dosis de café
- Otras funciones.

**Nota:** Ver sección 8 – programación, para la descripción de todos los menús y funciones de la pantalla.

### 3. Instalación y puesta en marcha

- Una vez desembalado, se coloca en el lugar elegido, siendo necesario disponer de una base de enchufe, con una eficaz toma de tierra. Conectar el cable de red, poner café en la tolva, abrir el sector cierre y pulsar el interruptor general situado bajo la bandeja recoge posos. El molino estará ya en condiciones de trabajar.

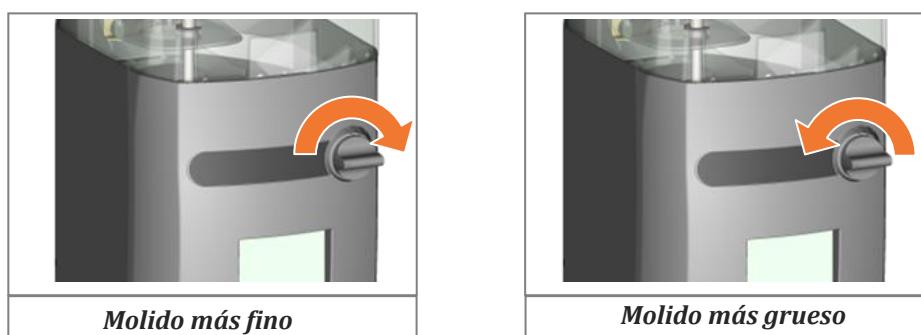


### 4. Primer uso

- Para solicitar la dosis de café, basta con introducir el porta-filtros hasta el final de la guía correspondiente a la dosis elegida, (guía derecha para dosis sencilla, y guía izquierda para dosis doble). Al utilizar el molino por primera vez, o siempre que esté completamente vacío de café, solicitar tres veces la dosis para que se llene el dispensador adecuadamente y obtener la dosis correcta.



### 5. Regulación del punto de molido



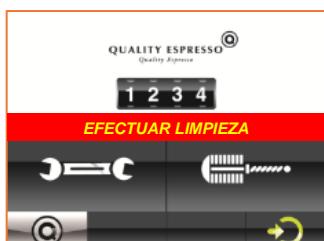
#### **Nota: punto de molido**

- *Para apreciar un cambio significativo del punto de molido, es necesario girar el mando al menos una vuelta.*
- *Nunca girar el mando hacia fino, (en el sentido de las agujas del reloj) más de 1 vuelta sin volver a moler, ya que se podría provocar un atasco de café molido.*

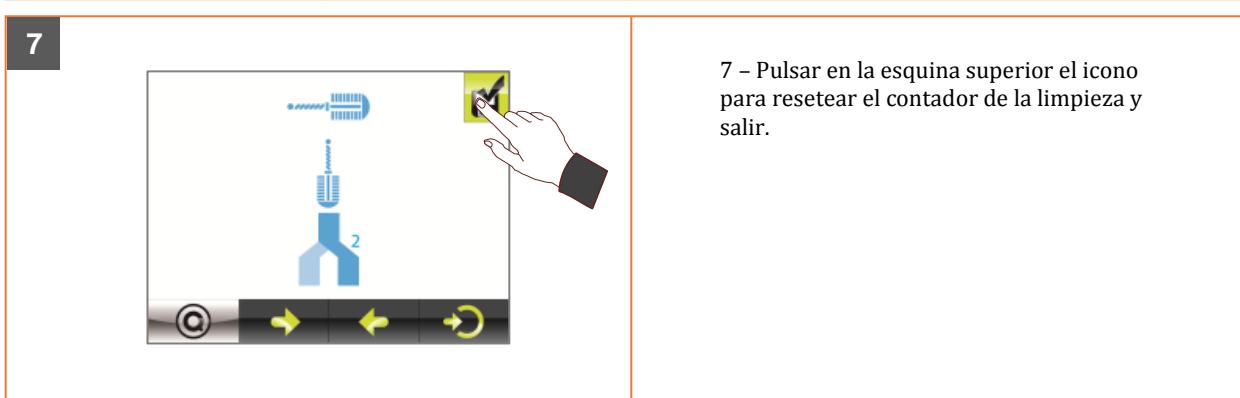
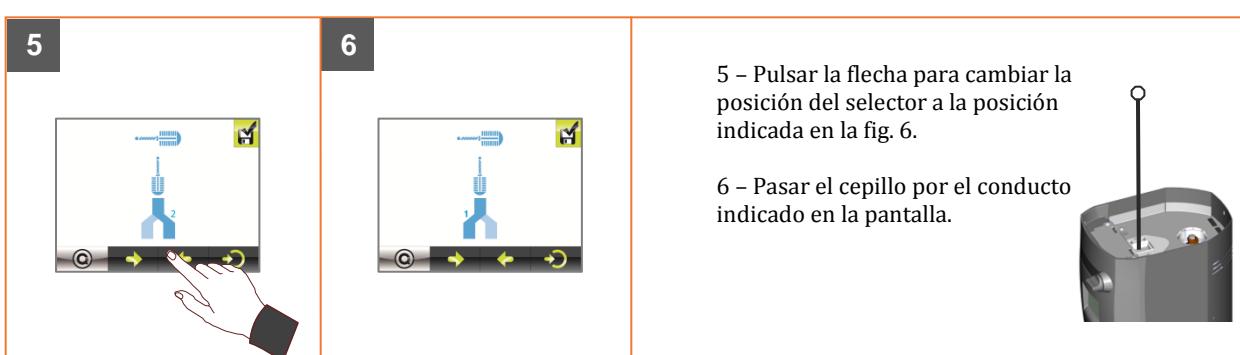
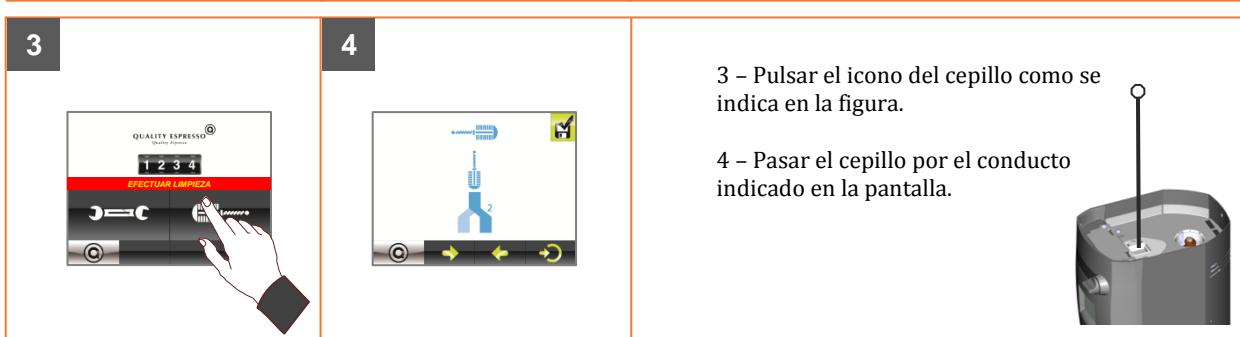
## 6. Limpieza exterior del aparato

- Antes de proceder a la limpieza, desconectar del interruptor general situado bajo la bandeja recoge posos. Limpiar con un paño húmedo. No usar detergentes, productos abrasivos, alcoholes ni disolventes. Utilizar un pincel para limpiar el café en las zonas más ocultas.

## 7. Ciclo Limpieza Interior



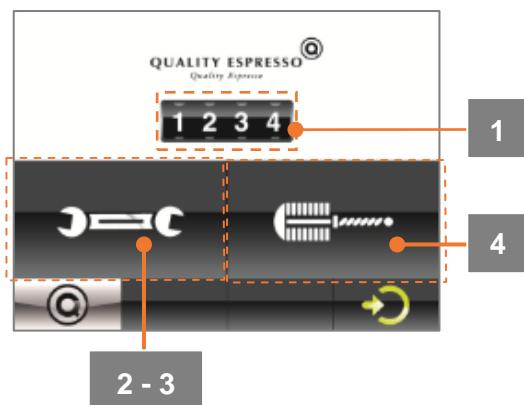
- Este ciclo consiste en la Limpieza de los dos conductos del distribuidor de café, utilizando el cepillo suministrado en la dotación del molino. El molino mostrará en la pantalla el mensaje “**EFFECTUAR LIMPIEZA**” indicativo que se ha rebasado el número de tiradas de café programadas y es necesario realizar la limpieza



ES

## 8. Programación

### Menú principal



### Simbología pantalla



- SALIR
- ATRAS
- ADELANTE
- INFORMACION
- CONFIRMAR

#### 8.1 - CONTADORES

1

- 8.1.1 TOTALIZADOR DE SERVICIOS
- 8.1.2 SERVICIOS DOBLES REALIZADOS
- 8.1.3 SERVICIOS SIMPLES REALIZADOS
- 8.1.4 SERV. RESTANTES CAMBIO DE FRESAS
- 8.1.5 SERV. RESTANTES EFECTUAR LIMPIEZA
- 8.1.6 RESETEAR LOS CONTADORES PARCIALES

#### 8.2 - CONFIGURACIÓN

2

- 8.2.1 AJUSTE TIEMPO DOSIS SIMPLE
- 8.2.2 AJUSTE TIEMPO DOSIS DOBLE.
- 8.2.3 PREMOLIDO, INSTANT. O MANUAL
- 8.2.4 SELECCIÓN DE IDIOMA

#### 8.3 - CONFIGURACIÓN: PERSONAL TÉCNICO

3

- 8.3.1 SERVICIOS PARA AVISO LIMPIEZA
- 8.3.2 SERVICIO PARA AVISO CAMBIO FRESAS
- 8.3.3 TIEMPO ENTRE PANTALLAS PRINC.
- 8.3.4 CAMBIAR PASSWORD
- 8.3.5 BLOQUEAR AJUSTE DOSIS USUARIO
- 8.3.6 CARGAR PARAMETROS DE FÁBRICA
- 8.3.7 RESETEAR CONTADOR TOTAL
- 8.3.8 PRUEBA INTENSIVA
- 8.3.9 RESETEAR CONTADOR CAMBIO FRESAS
- 8.3.10 USB / CONFIGURACION / SALVAPANTALLAS
- 8.3.11 USB / CARGAR IMAGENES

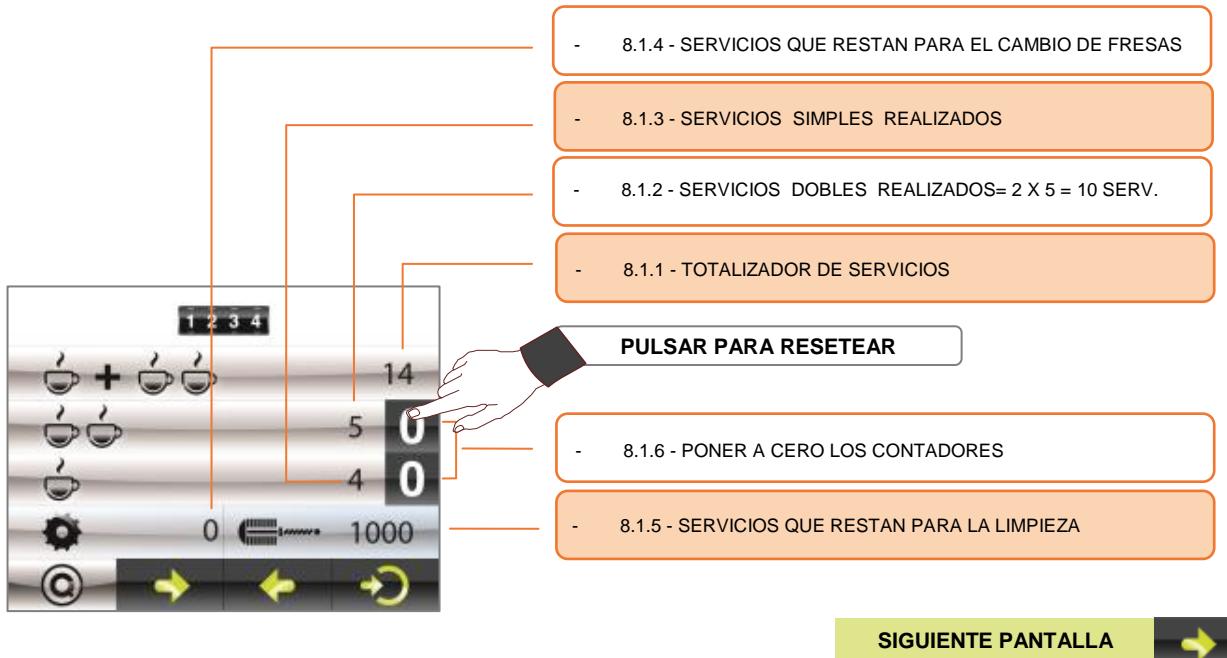
#### 8.4 - CICLO DE LIMPIEZA

4

- 8.4.1 EFECTUAR LA LIMPIEZA

## 8.1 CONTADORES

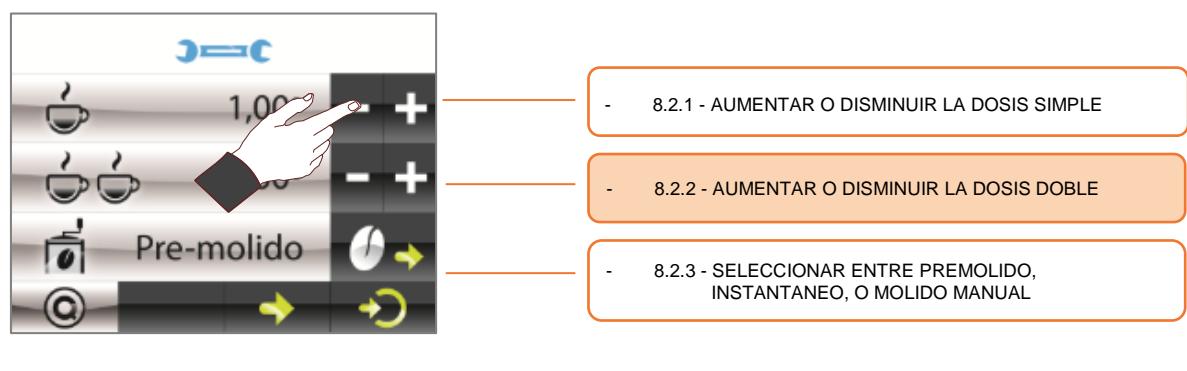
- Visualizamos la cantidad de servicios realizados, los servicios restantes para realizar el cambio de fresas y los servicios restantes para efectuar la limpieza del molino. También podemos resetear los contadores parciales.



## 8.2 CONFIGURACION

### AJUSTE TIEMPO DOSIS Y MODO DE TRABAJO

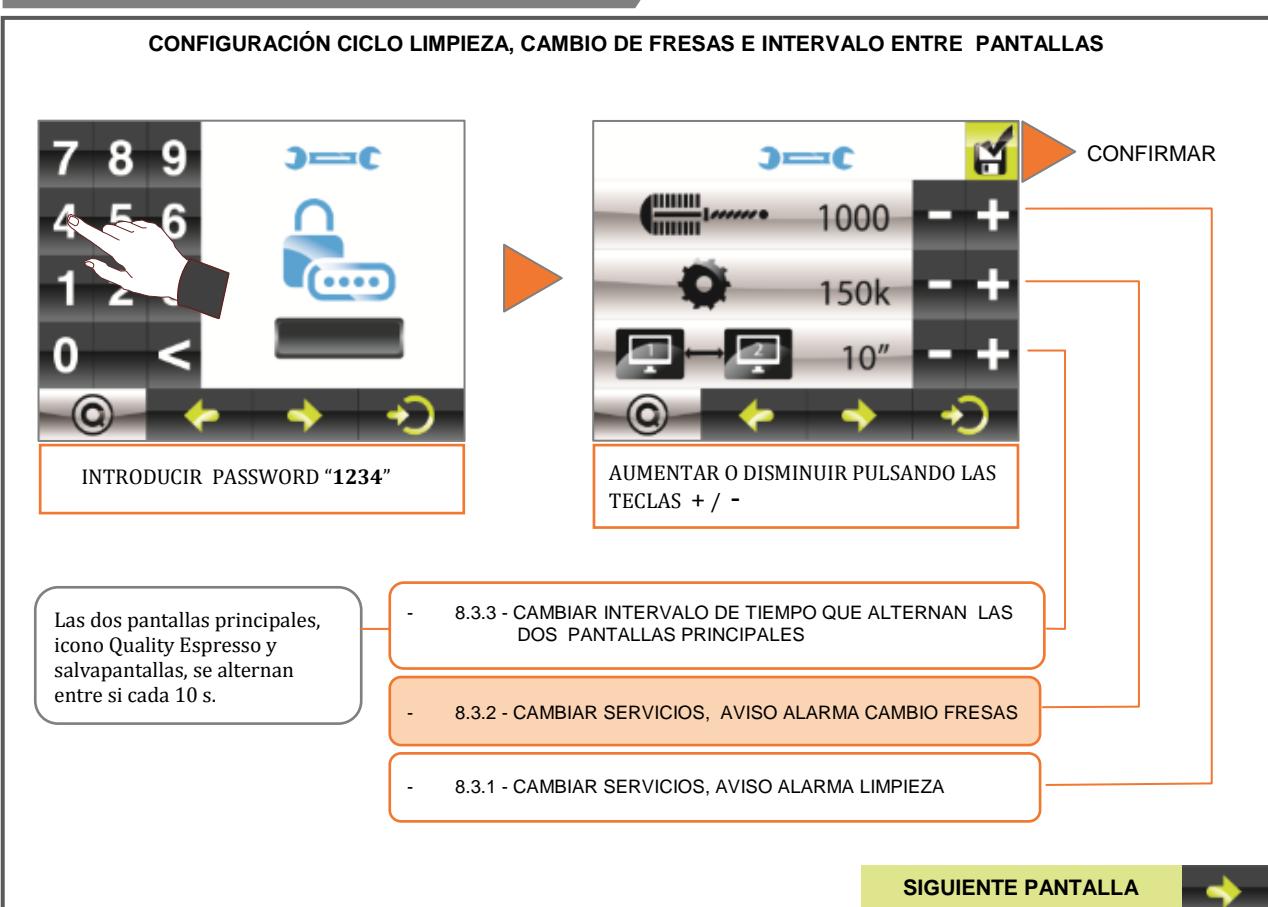
- En esta pantalla, el usuario puede modificar conforme a su criterio el tiempo empleado en moler el café destinado a uno o dos cafés, así como escoger el modo de trabajo; Pre-molido, Instantáneo o molido manual.
- **Pre-molido:** dispensa una dosis previamente molida y muele para la siguiente demanda.
- **Instantáneo:** el café es molido justo en el momento que se solicita.
- **Molido manual:** se molerá café continuamente mientras el micro permanezca pulsado.



**SIGUIENTE PANTALLA**



### 8.3 CONFIGURACION: PERSONAL TÉCNICO



#### 8.3.4 – CAMBIAR PASSWORD



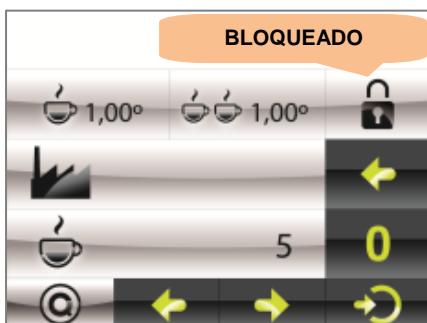
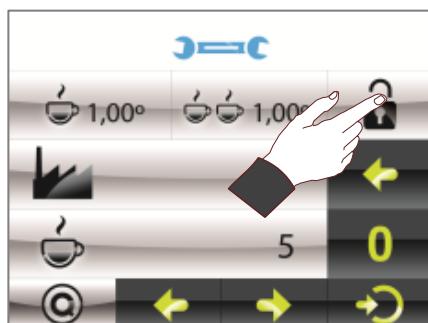
- INTRODUCIR EL NUEVO PASSWORD

- PULSAR CONFIRMAR



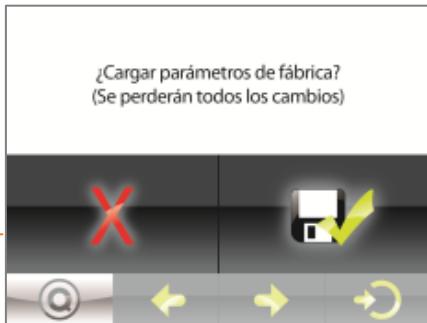
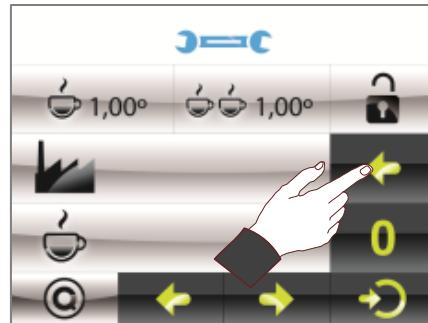
SIGUIENTE PANTALLA

#### 8.3.5 – BLOQUEAR AJUSTE DOSIS PARA EL USUARIO



SIGUIENTE PANTALLA

#### 8.3.6 – CARGAR PARAMETROS FABRICA



- PULSAR PAR DESCARTAR

- PULSAR PARA CONFIRMAR

ES

SIGUIENTE PANTALLA

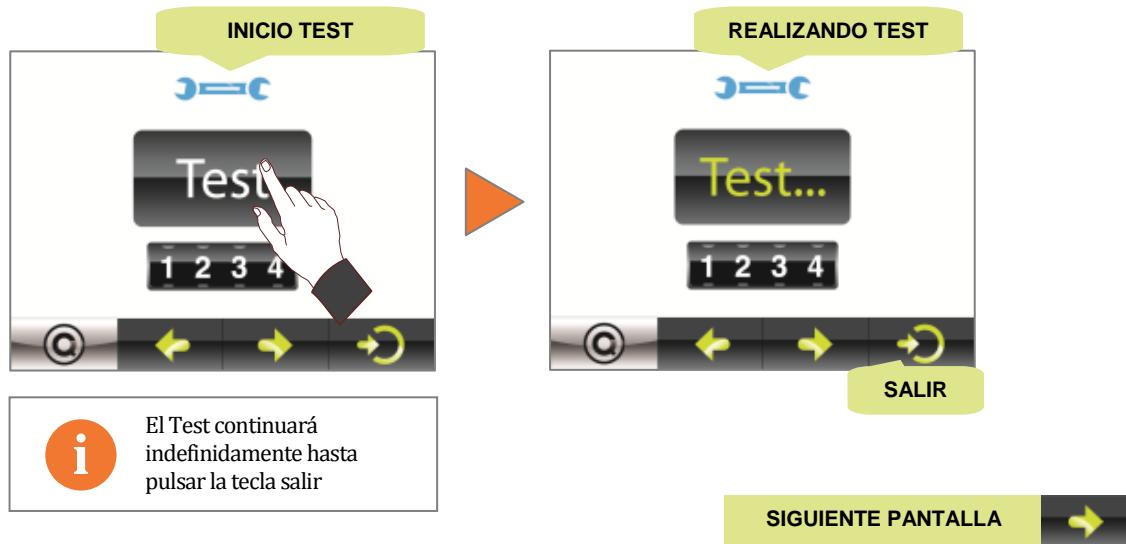
#### 8.3.7 – RESETEAR CONTADOR TOTAL

NO DISPONIBLE

SIGUIENTE PANTALLA

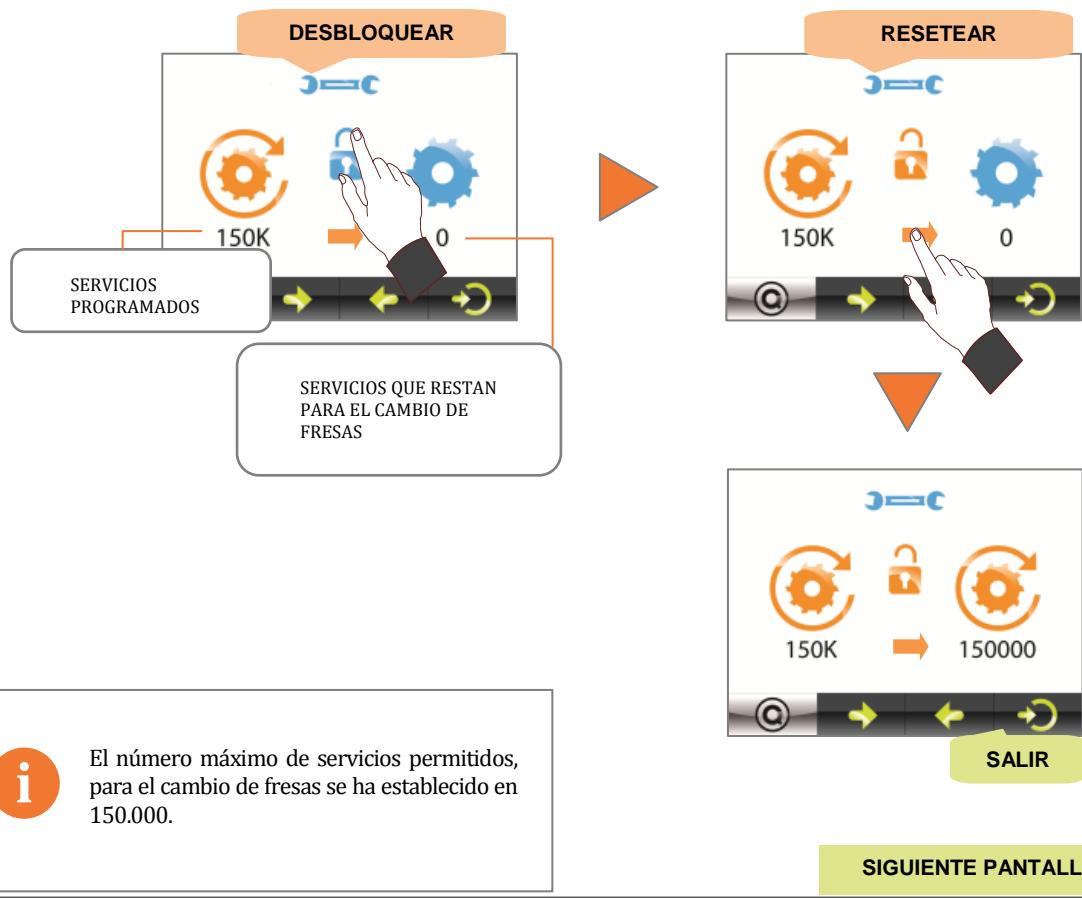
### 8.3.8 – PRUEBA INTENSIVA

Con esta opción del menú, es posible activar una verificación de forma intensa en el molino. Dicha prueba consiste en abrir cada una de las trampillas de los canales de café cada 5 s. seguidamente, con la trampilla cerrada, se muele café durante 1 s. Esta opción permite la verificación de todos los elementos móviles y visibles del molino.



### 8.3.9 – RESETEAR CONTADOR CAMBIO DE FRESAS

Una vez el molino haya alcanzado el número de servicios programado para el cambio de fresas, proceder de la siguiente forma para resetear el contador.



### 8.3.10 – USB / CONFIGURACION / SALVAPANTALLAS

- El Q10 viene provisto de un puerto USB, a través del cual, podemos copiar los datos de configuración del molino a una USB y de ésta, cargarlos a otros molinos. También podemos cambiar cualquiera de las dos imágenes principales que aparecen en la pantalla.



**Ejemplo:** Copiar datos de configuración desde una memoria USB al Molino.

- 1. Seleccionar la operación a realizar (fig.1), en este ejemplo sería copiar los datos de configuración, que hemos obtenido de otro molino y han sido copiados a una memoria USB y copiarlos a nuestro molino.
- 2. Confirmar la operación (fig. 2)
- 3. Finalmente aparecerá una pantalla confirmando la operación (fig.3)

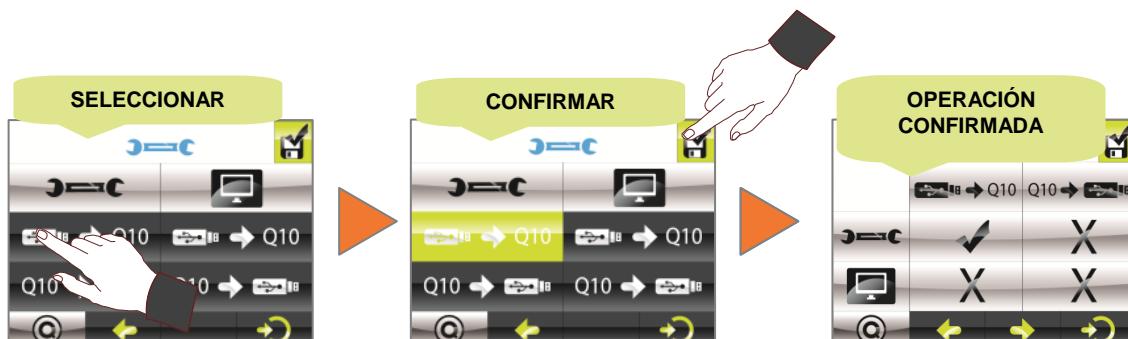


FIGURA 1.

FIGURA 2.

FIGURA 3.

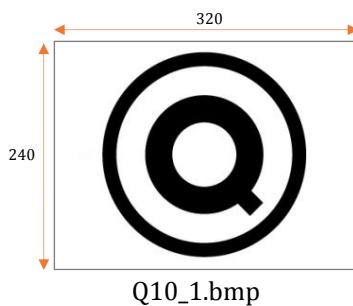


- Si intentamos realizar alguna de las operaciones descritas y no se detecta la memoria USB, aparecerá la siguiente pantalla.



### 8.3.11 – USB / CARGAR IMÁGENES EN LA PANTALLA DEL MOLINO

- El molino Q10 presenta dos imágenes como pantallas principales. Estas dos imágenes se van alternando una con otra cada 10 segundos y se identifican con los siguientes nombres de archivo: **Q10\_1** y **Q10\_2** con extensión .bmp
- **Q10\_1:** Esta imagen no proporciona ninguna información adicional.
- **Q10\_2:** En la parte inferior izquierda de la imagen, nos indica el modo de trabajo que el molino tiene seleccionado; pre-molido, instantáneo o molido manual. En la parte inferior derecha, muestra el número de cafés parciales realizados hasta el momento y en el centro el ícono del servicio que se esté realizando.



Q10\_2.bmp

**Ejemplo:** Copiar dos imágenes desde una memoria USB al Molino Q10

- 1. Copiar dos Imágenes o solo una, según deseo del usuario a una memoria USB. Asegurándose que los respectivos nombres de los archivos coinciden con los descritos más arriba, y que cumplen con el siguiente formato:
  - Extensión de archivo BMP estándar (formato mapa de bits).
  - Medidas de la Imagen 320x240 píxeles.
  - Un tamaño máximo de 262kB.
- Para cambiar el formato de la imagen que deseamos utilizar seguir las siguientes instrucciones:
  - Abrir la Imagen con el programa Microsoft office.
  - En el menú de arriba pulsar “Imagen” y seleccionar la opción “Cambiar Tamaño”
  - En las casillas de la derecha ir a “Ancho x Alto personalizado” y poner 320x240 píxeles.
  - Pulsar “Aceptar”
  - En la opción de menú “Archivo” escoger la opción “Exportar” ir a la casilla de la derecha “Exportar en este formato de archivo” de las opciones desplegadas, seleccionar “Mapa de bits de Windows” (\*. bmp) y renombrar el archivo con Q10\_1 o Q10\_2.
  - Finalmente Pulsar “Aceptar”.
- 2. Copiar el archivo de la Imagen, en la raíz de la memoria USB (formateada a sistema de archivos FAT12, FAT16 ó FAT32).
- 3. Insertar la memoria USB y seguir las instrucciones que se muestran a continuación.



### 8.4 CICLO DE LIMPIEZA

#### 8.4.1 – EFECTUAR LIMPIEZA

VER PAG. 6, SECCION – 7 “CICLO LIMPIEZA INTERIOR”

## 9. Datos que se guardan al cargar la configuración y parámetros de fábrica

DATOS QUE SE GUARDAN EN Q10_RD.cfg		
	PARAMETRO	Guarda
CONFIGURACION	Tiempo dosis 1 café	✓
	Tiempo dosis 2 cafés	✓
	Conf.: Pre-Molido/Instantáneo/Mol. Manual	✓
	Idioma	✓
	Nº de cafés para la limpieza	✓
	Nº de cafés para cambio de fresas	✓
	Tiempo alterna salvapantallas	✓
	Cambio contraseña	✓
	Bloqueo para los tiempos de dosis 1 y 2 cafés	✓
CONTADOR DE CAFES	1 Café	✗
	2 Cafés	✗
	Totalizador parcial	✗
	Contador para realizar la limpieza	✗
	Contador para realizar cambio de fresas	✗

DATOS DE FABRICA		
	PARAMETRO	Actualiza
CONFIGURACION	Tiempo dosis 1 café	✓
	Tiempo dosis 2 cafés	✓
	Conf.: Pre-Molido/Instantáneo/Mol. Manual	✓
	Idioma	✓
	Nº de cafés para la limpieza	✓
	Nº de cafés para cambio de fresas	✓
	Tiempo alterna salvapantallas	✓
	Cambio contraseña	✓
	Bloqueo para los tiempos de dosis 1 y 2 cafés	✓
CONTADOR DE CAFES	1 Café	✗
	2 Cafés	✗
	Totalizador parcial	✗
	Contador para realizar la limpieza	✗
	Contador para realizar cambio de fresas	✗

## 10. Condiciones de garantía

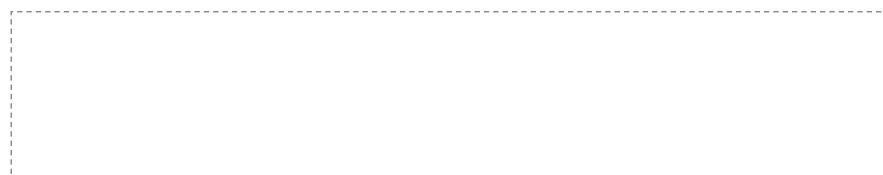
Se garantiza durante 12 meses (a partir de su instalación) los componentes del aparato que por defecto afecten al buen funcionamiento del mismo.

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

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

Los aparatos que hayan sido manipulados por personal no autorizado o aquellas piezas 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.



## 11. Información de contacto

### Dirección de contacto

#### Quality Espresso S.A.

Fabricantes de máquinas de café espresso desde 1952

Motores, 1-9  
08040 Barcelona

Tel. +93 223 12 00  
Fax +93 223 20 17  
Export Tel. +34 933 946 305  
Export Fax +34 933 322 111  
[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)  
e-mail: [info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

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

*ATTENTION:* MACHINE FOR  
PROFESSIONAL USE ONLY

**OPERATING INSTRUCTIONS**

**GB**

## **0. Table of contents**

<b>1. Safety recommendations</b>	<b>17</b>
1.1 Symbols .....	17
1.2 Safety recommendations .....	17-18
<b>2. General view</b>	<b>19</b>
2.1 View .....	19
2.2 Touch screen .....	19
<b>3. Installation and operation</b>	<b>20</b>
<b>4. First use</b>	<b>20</b>
<b>5. Adjusting the grinder</b>	<b>20</b>
<b>6. External cleaning of the machine</b>	<b>21</b>
<b>7. Internal cleaning cycle</b>	<b>21</b>
<b>8. Programming: general diagram</b>	<b>22</b>
8.1 Counters .....	23
8.1.1 Serving totalizer .....	23
8.1.2 Double servings served .....	23
8.1.3 Single servings served .....	23
8.1.4 Remaining servings until change of blades .....	23
8.1.5 Remaining servings until performing cleaning cycle .....	23
8.1.6 Zeroing partial counters .....	23
8.2 Configuration .....	23
8.2.1 Adjusting single dose time .....	23
8.2.2 Adjusting double dose time .....	23
8.2.3 Pre-grinding, Instant and Manual grinding .....	23
8.2.4 Select language .....	24
8.3 Configuration: technical staff .....	24
8.3.1 No. of servings until cleaning alarm warning .....	24
8.3.2 No. of servings until change of blades alarm warning .....	24
8.3.3 Time elapsed between main screen and screensaver .....	24
8.3.4 Change password .....	25
8.3.5 Block dose adjustment for user .....	25
8.3.6 Load factory settings .....	25
8.3.7 Zero Total Counter .....	25
8.3.8 Intensive Test .....	26
8.3.9 Zero counter for change of blades warning .....	26
8.3.10 USB / Configuration / Screensaver .....	27
8.3.11 Load images onto the grinder .....	28
8.4 Cleaning cycle .....	28
<b>9. Data for loading configuration and factory data</b>	<b>29</b>
<b>10. Identification and contact</b>	<b>30</b>
10.1 Contact address .....	30

## 1. Safety recommendations

### 1.1 Symbols

	<b>WARNING</b> This may cause injury.
	<b>INFORMATION</b> Important or useful information.
	<b>ELECTRICAL HAZARD DANGER</b> This may cause injury.

- Q10 is a fully automatic grinder which grinds coffee beans in programmed instant, pre-grind or manual instant mode. Simply insert the filter holder in the corresponding guide to obtain one or two freshly ground doses of coffee. The grinder's versatility also allows for independently adjusting the amount of coffees we require for serving one or two coffee, accessing the corresponding menu using the touch screen.

### 1.2 Safety recommendations

<b>Installation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• This machine should only be installed by authorised technical personnel. The manufacturer declines all responsibility for any damage caused due to inadequate installation.</li></ul>
<b>Location</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• We recommend the machine is installed in a spacious area, free from airstreams and on a solid base. Avoid installing it on a damp or hot surface.</li></ul>
<b>Electric connection</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Check that the voltage, frequency and power characteristics of the electric connection coincide with those described on the machine's characteristics plate.</li></ul>   <ul style="list-style-type: none"><li>• The machine must be installed according to the country's current electric regulation. You must ensure the electric installation has a reliable earthed connection, according to the aforementioned standards. The company declines all responsibility for any possible damage caused by a faulty installation or earth connection.</li><li>• Do not use extension cables or multiple adaptors of any type to connect the machine to the power supply. The power supply cable should never be wound up, it should be as straight as possible in order to avoid it from overheating.</li></ul>

GB

## Handling



- All internal handling of the machine, except for operations specifically described in this manual related to cleaning processes, must be carried out by authorised technical personnel.
- Preventive cleaning and maintenance tasks must be performed within the intervals indicated by the machine or the technical service.  
The manufacturer declines all responsibility for any possible damage caused to the machine due to a failure to comply with these obligations, as well as those due to incorrect or inappropriate use.
- All machine components, including the electrical connection cable, should only be replaced by original parts. If the electrical connection cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a service technician, or by similarly qualified personnel so as to avoid any danger.
- Before performing any maintenance operation, ensure the machine is disconnected from the electric power supply by using the installation's general switch or disconnecting the power supply cable.

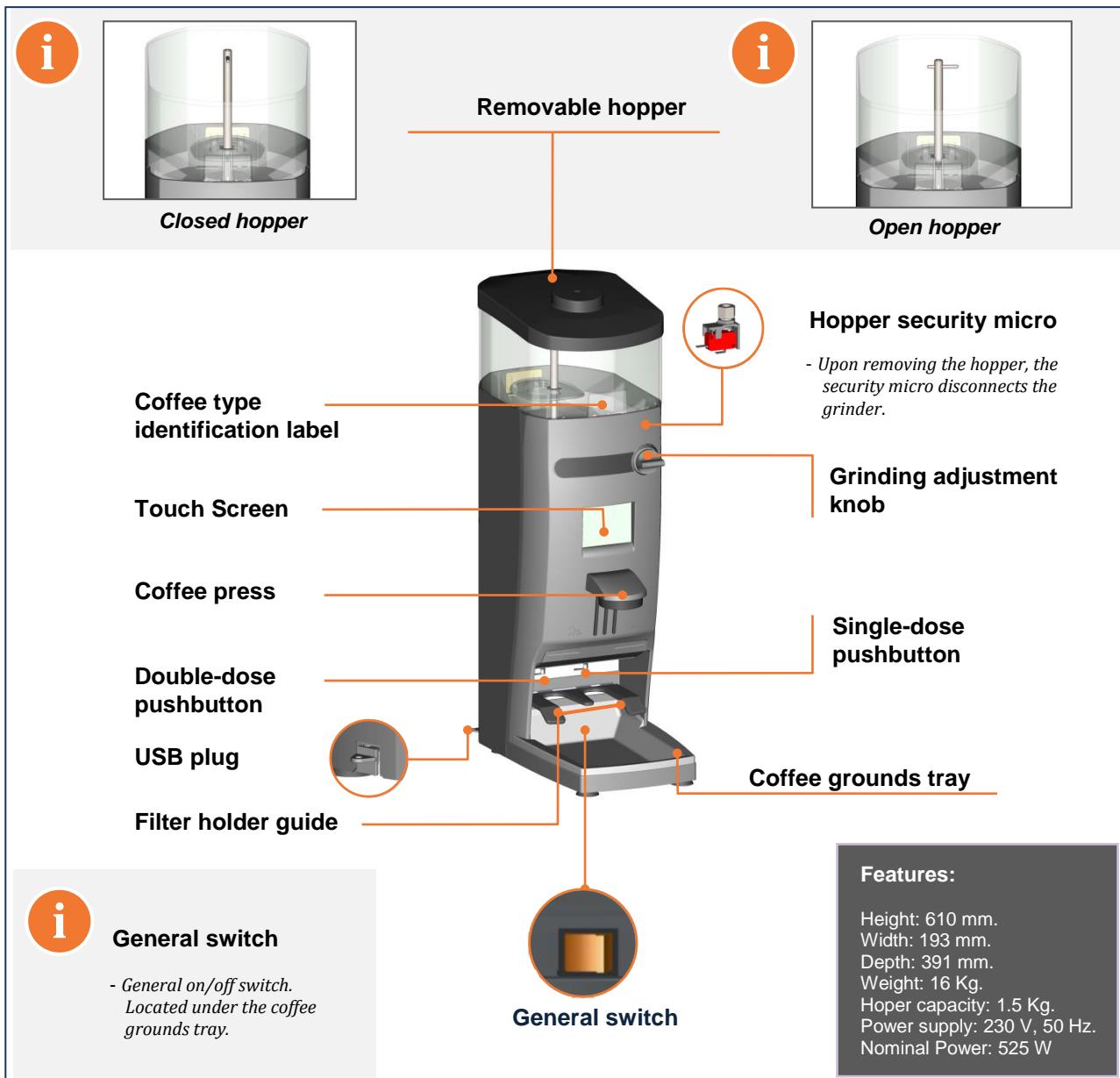
## Important advice



- Install the grinder on a solid base
- Physically, mentally, or sensorially handicapped people or untrained people should not use this machine unless they are supervised by a suitably qualified person. Children are not aware of the dangers involved when handling these machines, and therefore should be kept away from the machine and not allowed to use it.
- Do not use this machine outdoors, unless it is protected from external elements (air, rain, fog, etc.)
- Do not expose the dispenser to jets of steam or water, including when being cleaned.
- Do not touch the machine with wet, damp or bare feet, or with wet or damp hands.
- The machine should not be used for grinding products other than those described in this manual.

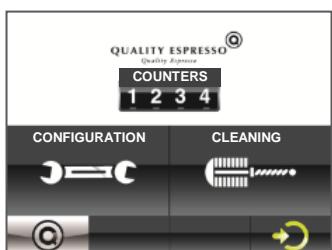
## 2. General view

### 2.1 View



### 2.2 Touch screen

- The grinder is fitted with a resistant touch screen with which we can access the different menus, which allow for functions such as:

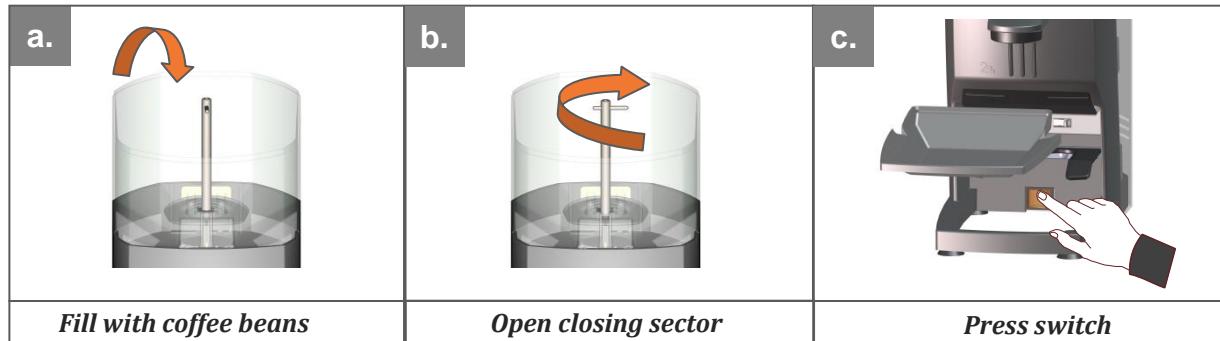


- Check the number of doses used for one and two coffees.
- Check the number of remaining doses until change of blades.
- Check the number of doses remaining before brush cleaning.
- Configure operating mode, "Pre-grind" o "Instant" o "Manual Grind".
- Adjust the coffee dosage
- Other functions.

**Note:** Refer to Section 8 – programming, for a description on all the menus and functions of the screen.

### 3. Installation and operation

- Once unpackaged, place the machine in the chosen place, for which a plug socket with an efficient grounding will be required. Connect the network cable, place coffee in the hopper, open the closing sector and press the general switch located under the grounds tray. The grinder will now be ready to operate.



### 4. First use

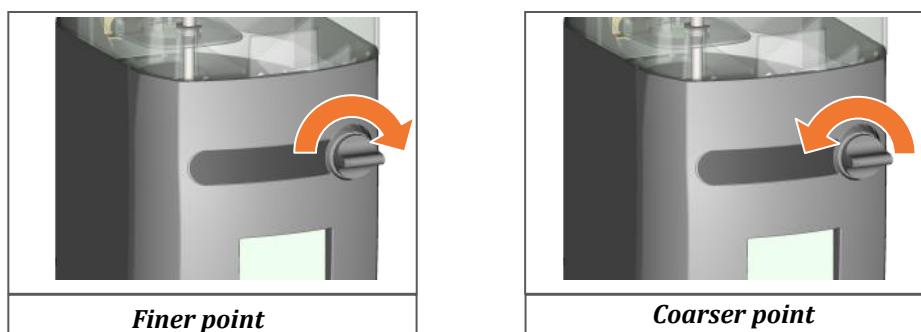
- To request the coffee dose, simply insert the filter holder until the end of the guide corresponding to the desired dosage (right-hand guide for single dose and left-hand guide for double dose). When using the grinder for the first time or whenever it has been completely emptied of coffee, press the dosage lever three times so the dispenser is filled appropriately, and obtain the correct dosage.



#### Warning:

- Do not pour ground coffee into the coffee bean hopper.
- If the grinder is used continuously, allow to rest every 30 minutes to avoid it from overheating.

### 5. Adjusting the grinding point



#### Note: grinding point

- To appreciate a significant change in the grinding point, you must at least fully turn the knob once.
- Never turn the knob to finer (clockwise) more than one full turn without grinding, given that this could cause a blockage of ground coffee.

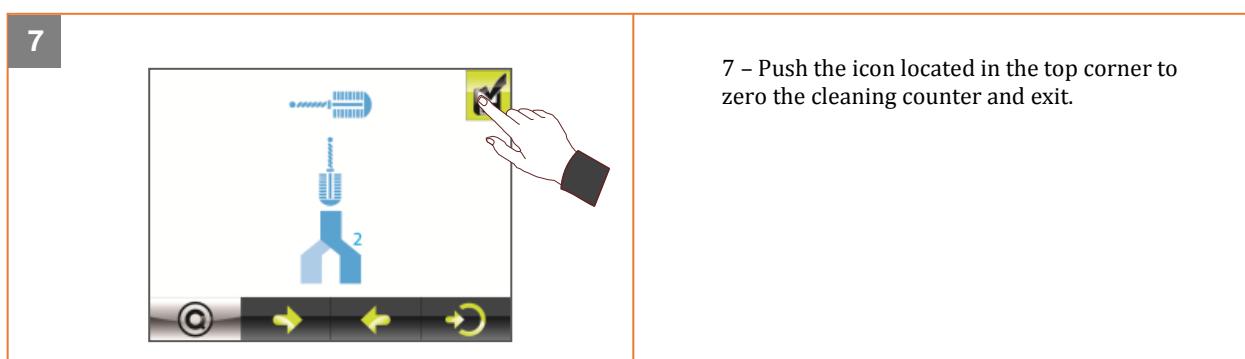
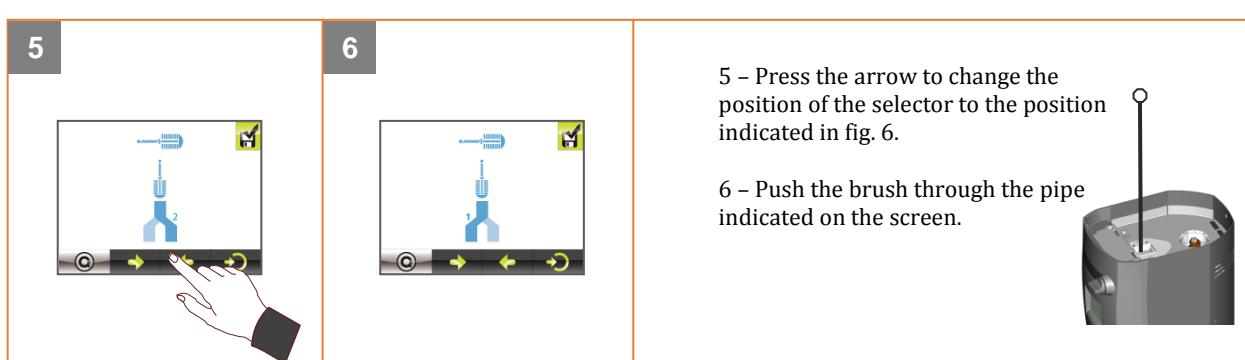
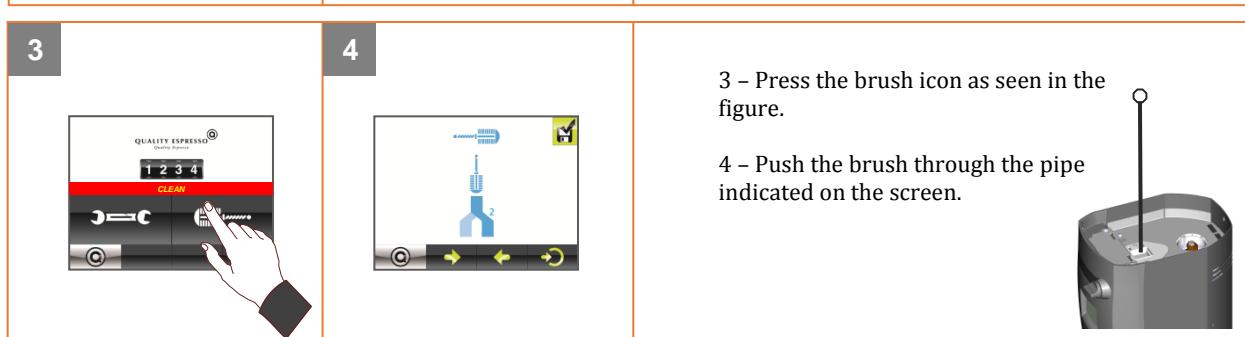
## 6. External cleaning of the machine

- Before cleaning, disconnect the general switch located underneath the grounds tray. Clean with a damp cloth. Do not use detergent, abrasive products, alcohol or dissolvent. Use a brush to clean the coffee from hidden areas. The machine cannot be cleaned with a water spray.

## 7. Internal cleaning cycle



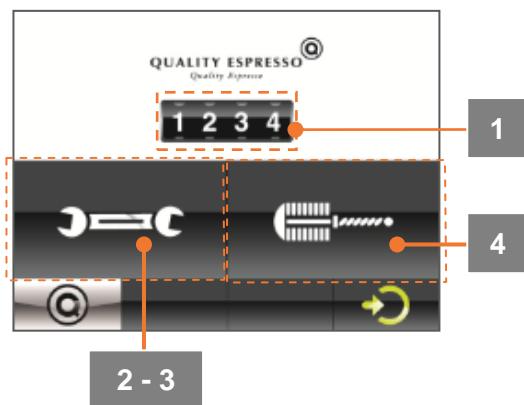
- This cycle consists of cleaning the two pipes within the coffee distributor, using the brush supplied with the grinder. The grinder will show the "CLEAN" message on the screen, indicating that the number of programmed coffee doses has been exceeded and the machine must be cleaned.



GB

## 8. Programming

### Main menu



### Screen symbols



- EXIT
- BACK
- FORWARD
- INFORMATION
- CONFIRM

#### 8.1 - COUNTERS

1

- 8.1.1 SERVING TOTALIZER
- 8.1.2 DOUBLE SERVINGS SERVED
- 8.1.3 SINGLE SERVINGS SERVED
- 8.1.4 REMAINING DOSES UNTIL CHANGING BLADES
- 8.1.5 REMAINING DOSES UNTIL CLEANING
- 8.1.6 ZERO PARTIAL COUNTERS

#### 8.2 - CONFIGURATION

2

- 8.2.1 ADJUSTING SINGLE DOSE TIME
- 8.2.2 ADJUSTING DOUBLE DOSE TIME
- 8.2.3 PRE-GRINDING, INSTANT. OR MANUAL
- 8.2.4 SELECT LANGUAGE

#### 8.3 - CONFIGURATION: TECHNICAL PERSONNEL

3

- 8.3.1 SERVINGS UNTIL CLEANING WARNING
- 8.3.2 SERVINGS UNTIL BLADE CHANGE
- 8.3.3 TIME BETWEEN MAIN SCREENS.
- 8.3.4 CHANGE PASSWORD
- 8.3.5 BLOCK USER DOSE ADJUSTMENT
- 8.3.6 LOAD FACTORY SETTINGS
- 8.3.7 ZERO TOTAL COUNTER
- 8.3.8 INTENSIVE TEST
- 8.3.9 ZERO BLADE CHANGE COUNTER
- 8.3.10 USB / CONFIGURATION / SCREENSAVER
- 8.3.11 USB / LOAD IMAGES

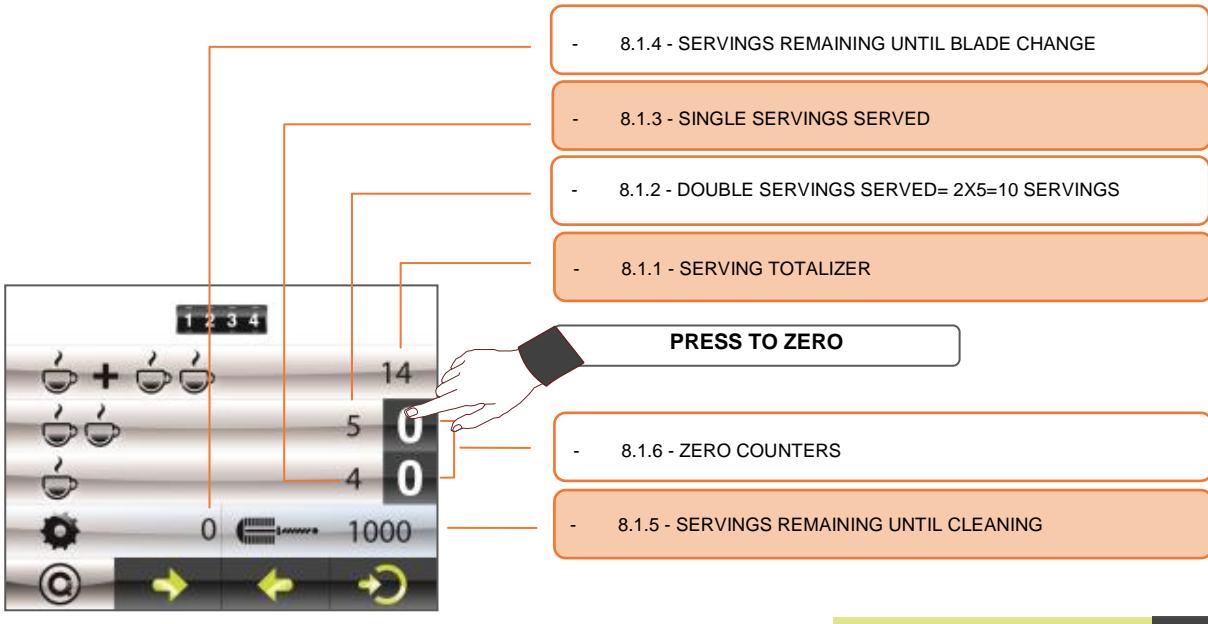
#### 8.4 - CLEANING CYCLE

2

- 8.4.1 CLEANING

## 8.1 COUNTERS

- Shows the number of servings done, the doses remaining until blade change and the servings remaining until cleaning the grinder. We can also zero the partial counters.



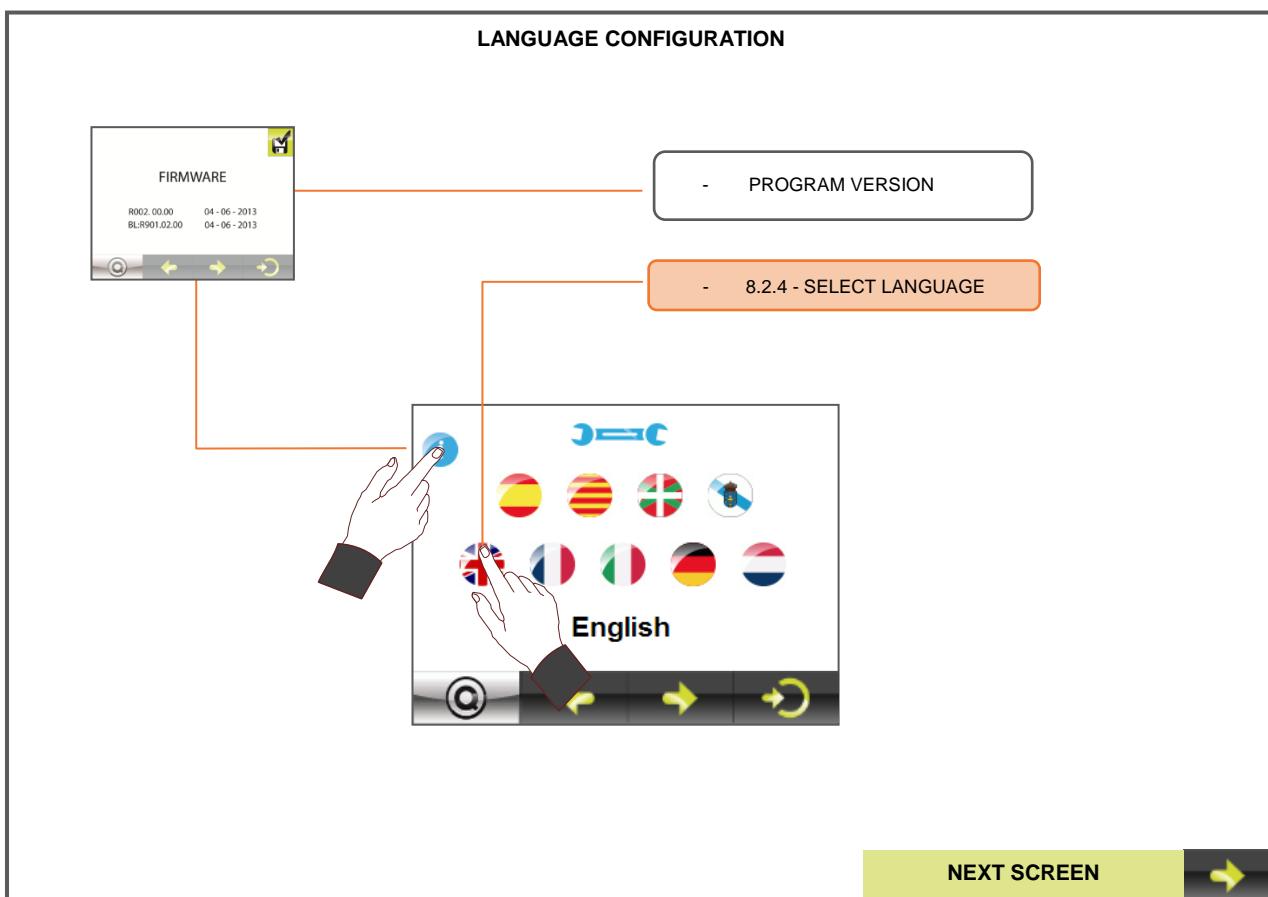
## 8.2 CONFIGURATION

### ADJUSTING DOSE TIME AND OPERATING MODE

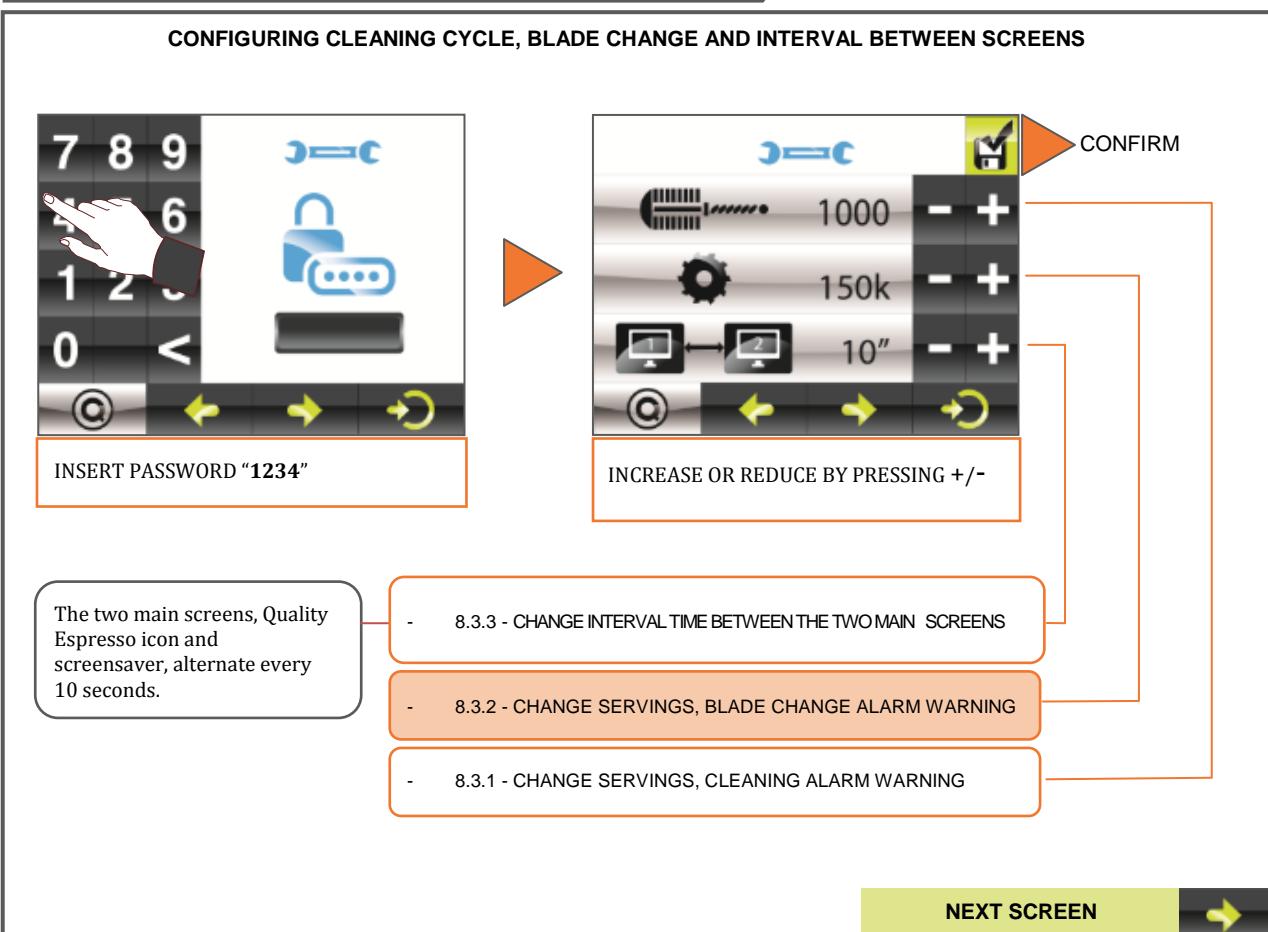
- On this screen, the user can modify to his discretion the time used to grind doses for one or two coffees, and choose the operating mode; Pre-grinding, Instant or manual grinding.
- **Dose on demand:** dispenses one previous ground dose and grinds for the next demand.
- **Grind on demand:** the coffee is ground just when it is demanded.
- **Manual dose:** coffee is ground continuously while the micro remains pressed.

GB

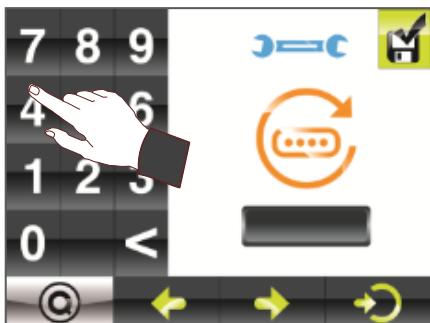




### 8.3 CONFIGURATION: TECHNICAL PERSONNEL



#### 8.3.4 – CHANGE PASSWORD

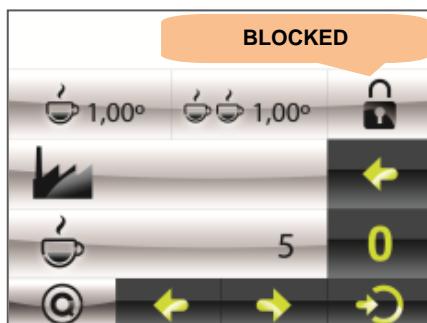
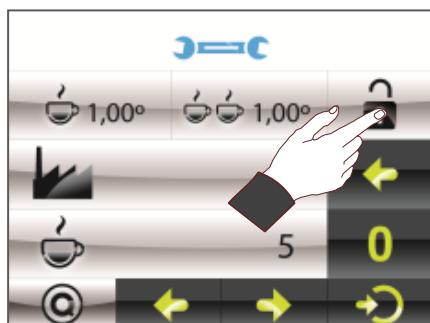


- INSERT NEW PASSWORD

- PRESS CONFIRM

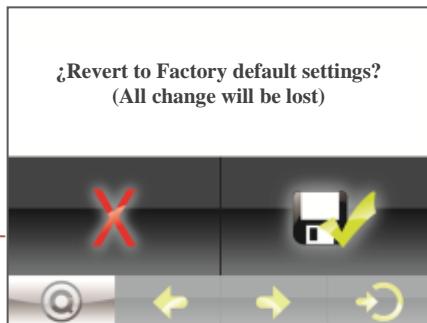
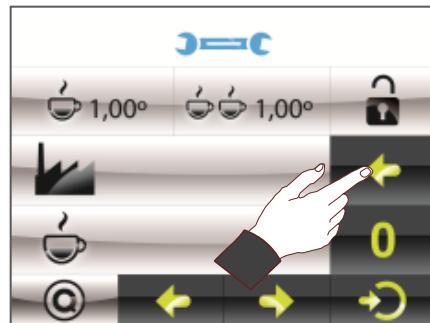
NEXT SCREEN

#### 8.3.5 – BLOCK USER DOSE ADJUSTMENT



NEXT SCREEN

#### 8.3.6 – LOAD FACTORY SETTINGS



GB

- PRESS TO DISCARD

- PRESS TO CONFIRM

NEXT SCREEN

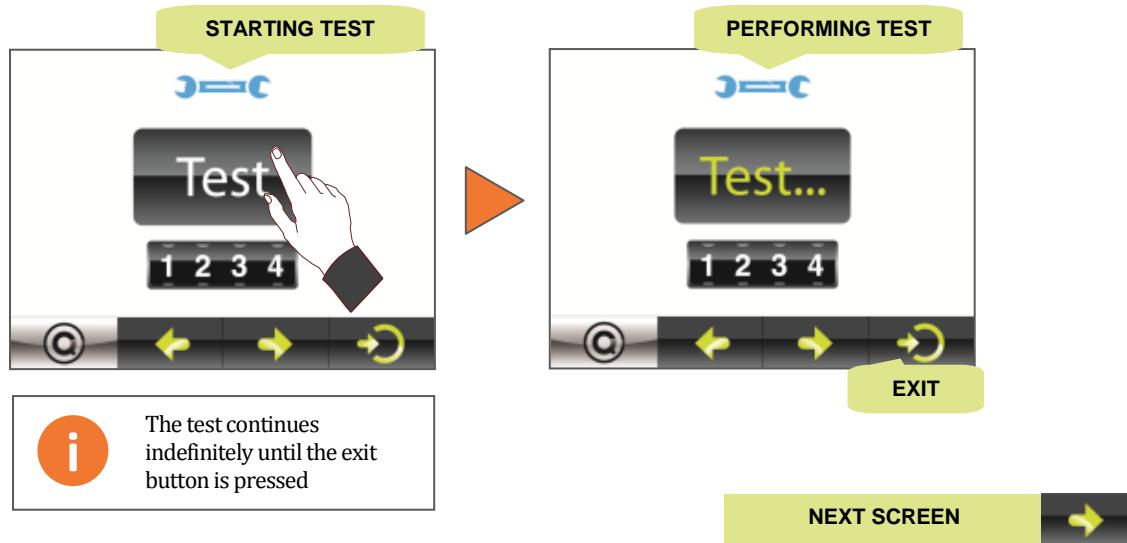
#### 8.3.7 – ZERO TOTAL COUNTER

NOT AVAILABLE

NEXT SCREEN

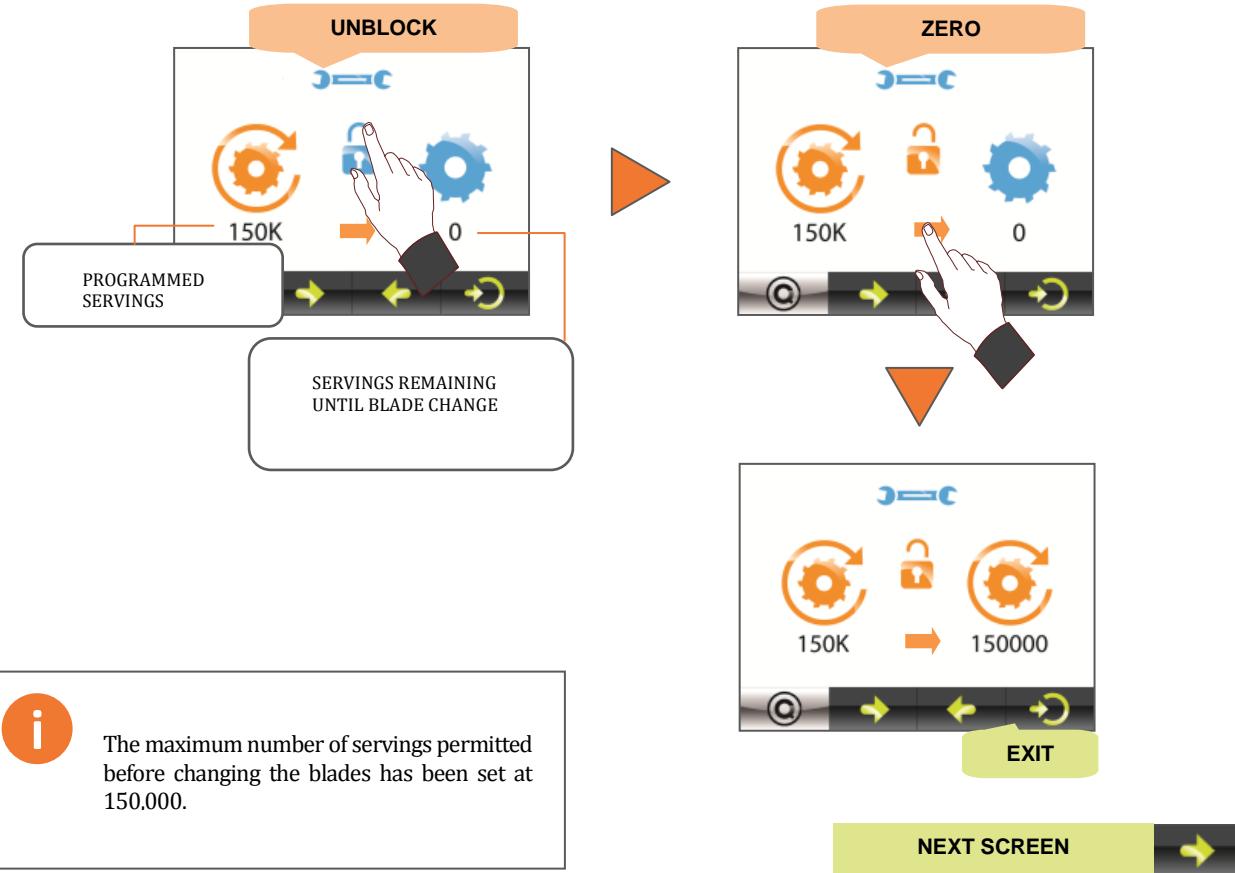
### 8.3.8 – INTENSIVE TEST

With this menu option, users can activate an intensive verification in the grinder. This test consists on continuously opening each of the traps of the coffee channels every 5 seconds, with the traps closed, grinding coffee for 1 second. This option checks all mobile and visible elements of the grinder.



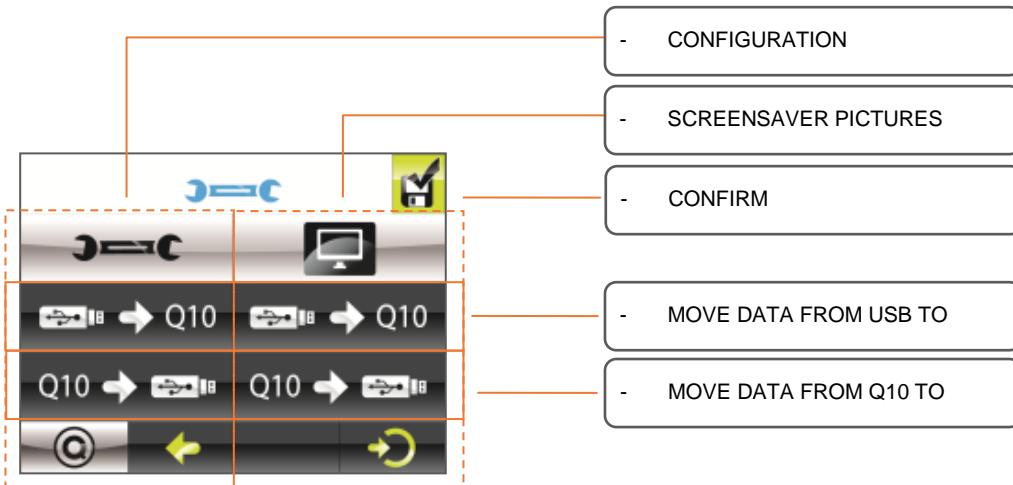
### 8.3.9 – ZEROING BLADE CHANGE COUNTER

Once the grinder has reached the programmed number of servings for the blade change, proceed as follows to zero the counter.



#### 8.3.10 – USB / CONFIGURATION / SCREENSAVER

- The Q10 has been fitted with a USB port, with which users can copy the grinder's configuration data to a USB memory stick and then upload this data onto other grinders. We can also change either of the two main images which appear on the screen.



**For example:** Copy configuration data from a USB memory stick to the Grinder.

- 1. Select the operation to be performed (fig.1). In this example, we will copy the configuration data which we have obtained from another grinder and which has been copied onto a USB memory stick, and will be then copied onto our grinder.
- 2. Confirm the operation (fig. 2)
- 3. Lastly, we will view a screen confirming the operation (fig.3)

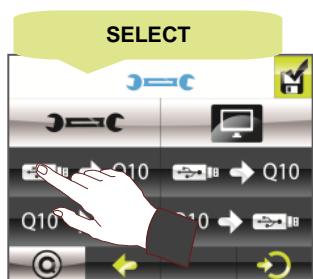


FIGURE 1.

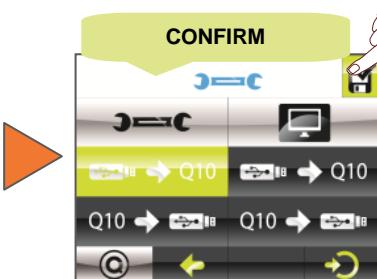


FIGURE 2.

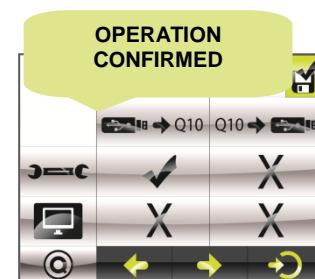


FIGURE 3.

GB

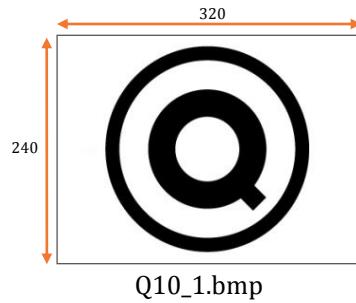


- If we try to perform any of the described operation and the USB memory stick is not detected, the following screen will appear.



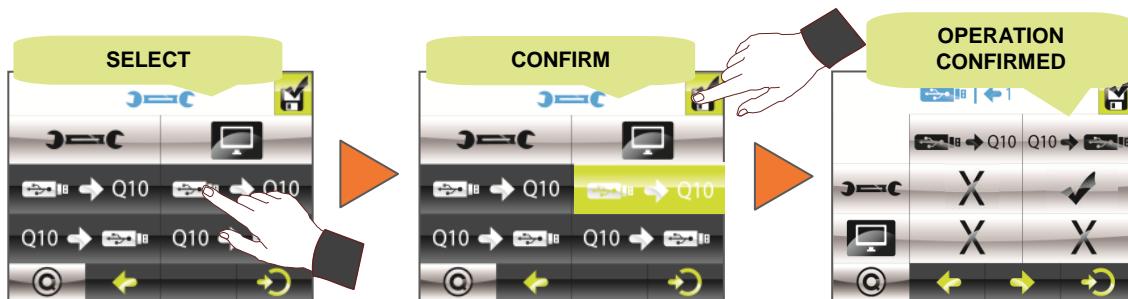
### 8.3.11 – USB / LOADING IMAGES ON THE GRINDER'S SCREEN

- The Q10 grinder has two images as main screens. These two images alternate every 10 seconds. They are identified with the following file names: **Q10\_1** and **Q10\_2** with bmp file extension.
- **Q10\_1:** This image provides no additional information.
- **Q10\_2:** At the bottom left of the image there is a bar that indicates the operating mode which has been selected for the grinder; pre-grinding, instant or manual grinding. At the bottom right users can view the number of partial coffees served until that moment and the icon of the current serving can be seen in the centre.



**For example:** Copy two images from a USB memory stick to the Q10 Grinder

- 1. Copy the two images or only one, according to the user's request, to a USB memory stick. Make sure that the respective names of the files coincide with those described above, and that they are in the following format:
  - Standard BMP file extension (bitmap format)
  - Dimensions of the image 320x240 pixels
  - Maximum size of 262 kB.
- To change the format of the image we wish to use, follow these instructions:
  - Open the image using Microsoft Office.
  - At the top menu, click on “**Image**” and select the option “**Change Size**”.
  - In the boxes on the right side, go to “**Customised Width x Size**” and choose 320x240 pixels.
  - Click on “**Accept**”.
  - In the menu option “**File**” choose the option “**Export**”, go to the right side box “**Export in this file format**”, of the two fold-down options, select “**Windows Bitmap** (\*. bmp) and rename the file using Q10\_1 or Q10\_2.
  - Lastly, click on “**Accept**”.
- 2. Copy the Image file into the root of the USB memory stick.
- 3. Insert the USB memory stick and follow the instructions shown below.



### 8.4 CLEANING CYCLE

#### 8.4.1 – CLEANING

REFER TO PAG. 6, SECTION – 7 “**INTERIOR CLEANING CYCLE**”

9.

## Data saved when loading factory configuration and settings

DATA SAVED TO Q10_RD.cfg			
	SETTING	Saves	Does not Save
CONFIGURATION	1 coffee dose time	✓	
	2 coffees dose time	✓	
	Conf.: Pre-Grinding/Instant/Man. Grinding	✓	
	Language	✓	
	No. of coffees until cleaning	✓	
	No. of coffees until blade change	✓	
	Interval between screensavers	✓	
	Change password	✓	
	Block dose timer for 1 and 2 coffees	✓	
COFFEE COUNTER	1 Coffee		✗
	2 Coffees		✗
	Partial totalizer		✗
	Counter until cleaning		✗
	Counter until blade change		✗
FACTORY DATA			
	SETTING	Refresh	Value
CONFIGURATION	1 coffee dose time	✓	2,50"
	2 coffees dose time	✓	3,80"
	Conf.: Pre-Grinding/Instant/Man. Grinding	✓	INSTANT
	Language	✓	Spanish
	No. of coffees until cleaning	✓	1000
	No. of coffees until blade change	✓	150 K
	Interval between screensavers	✓	0,10"
	Change password	✓	1234
	Block dose timer for 1 and 2 coffees	✓	Without blocking
COFFEE COUNTER	1 Coffee	✗	
	2 Coffees	✗	
	Partial totaliser	✗	
	Counter until cleaning	✗	
	Counter until blade change	✗	

GB

## 10. Guarantee conditions

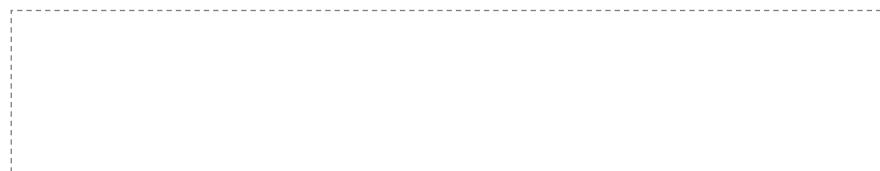
All components of the machine are guaranteed for 12 months (from installation) against any defect that affects correct operation.

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, rubber or plastic components or electrical parts that cause damage or affect the operation of other components, due to fluctuations in the main voltage supply or 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.



## 11. Contact information

### Contact address

#### Quality Espresso S.A.

Espresso coffee machine manufacturer since 1952

Motores, 1-9

08040 Barcelona

Tel. +93 223 12 00

Fax +93 223 20 17

Export Tel. +34 933 946 305

Export Fax +34 933 322 111

[www.qualityespresso.net](http://www.qualityespresso.net)

e-mail:[info@qualityespresso.net](mailto:info@qualityespresso.net)

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