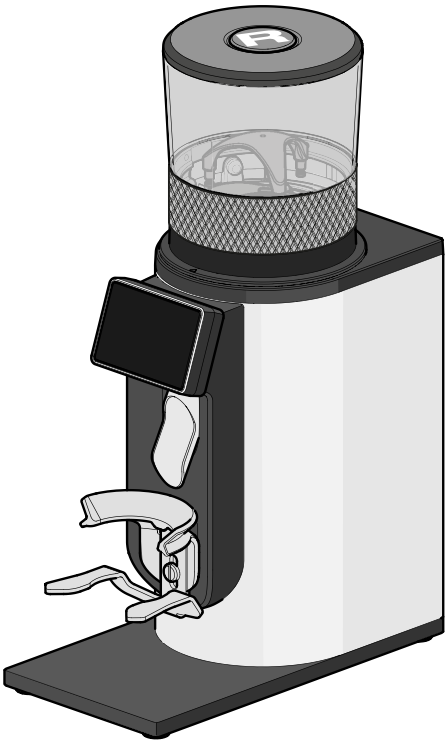
ROCKET®

ESPRESSO MILANO



GRAVO

IT - MACINACAFFÈ ISTANTANEO
Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

FR - MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ
Manuel d'utilisation et d'entretien
Traduction des instructions originales

ES - MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO
Manual de uso y mantenimiento
Traducción de las instrucciones originales

EN - INSTANT COFFEE GRINDER
User and maintenance manual
Original instructions

DE - ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE
Bedienungs- und Wartungsanleitung
Übersetzung der Originalanleitungen

PT - MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO
Manual de uso e manutenção
Tradução das instruções originais

IT *Congratulazioni per la scelta del macinacaffè istantaneo* **GRAVO** *di Rocket Milano s.r.l..*
Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare l'esigenza per un'ottima qualità in tazza. Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento.
Questo manuale fornisce importanti linee guida per uso, manutenzione e un'installazione sicura. Contiene inoltre utili consigli che consentiranno di sfruttare al meglio le potenzialità dell'apparecchio.

EN *Congratulations on your choice of the* **GRAVO** *on-demand coffee grinder by Rocket Milano s.r.l..*
This product is designed to satisfy the need for exquisite quality in the cup. Carefully read the instructions for correct operation.
This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation. It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the appliance.

FR *Félicitations pour avoir choisi le moulin à café instantané* **GRAVO** *de Rocket Milano s.r.l.*
C'est un produit conçu dans le but de répondre au besoin d'une excellente qualité de café à boire. Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct.
Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité.
Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de l'appareil.

DE *Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der On-Demand Kaffeemühle* **GRAVO** *von Rocket Milano s.r.l.*
Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität in der Tasse entwickelt wurde. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten. Dieses Handbuch enthält wichtige Hinweise zur Verwendung, Wartung und der sicheren Aufstellung. Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, Ihr Gerät optimal zu nutzen.

ES *Enhorabuena por haber elegido el molinillo de café instantáneo* **GRAVO** *de Rocket Milano s.r.l.*
Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de café de excelente calidad. Lea atentamente las instrucciones para un correcto funcionamiento.
Este manual proporciona directrices importantes para el uso, el mantenimiento y una instalación segura.
Además, incluye consejos útiles para que aproveche al máximo el potencial del aparato.

PT *Parabéns pela escolha do moedor de café instantâneo* **GRAVO** *de Rocket Milano s.r.l.*
É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na xícara. Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento.
Este manual fornece orientações importantes para o uso, a manutenção e a instalação segura.
Ele também contém dicas úteis que lhe permitirão aproveitar ao máximo o potencial do aparelho.

IT - MACINACAFFÈ ISTANTANEO **4-31**

EN - ON-DEMAND COFFEE GRINDER **32-59**

FR - MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ **60-87**

DE - ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE **88-115**

ES - MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO **116-143**

PT - MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO **144-171**

SOMMARIO

1 INTRODUZIONE 6
- *1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale* 6
- *1.2 Informazioni generali* 7
- *1.3 Garanzia* 8
- *1.4 Istruzioni di sicurezza* 8

2 DISIMBALLAGGIO 12
- *2.1 Contenuto della confezione* 12

3 DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ A PESO 14
- *3.1 Destinazione ed uso previsto* 14
- *3.2 Specifiche tecniche* 14
- *3.3 Componenti principali* 15
- *3.4 Livello sonoro* 15

4 INSTALLAZIONE 16
- *4.1 Installazione tramoggia caffè* 17
- *4.2 Alimentazione elettrica* 17
  - *4.2.1 Posizionamento del cavo di alimentazione* 17

5 FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ A PESO 19
- *5.1 Preparazione del macinacaffè* 19
- *5.2 Regolazione del supporto portafiltro* 20
- *5.3 Avviamento* 21
- *5.4 Regolazione dell'inclinazione del cono di erogazione* 22
- *5.5 Adattatori per funzionamento in modalità SINGLE SHOT* 23

6 PROGRAMMAZIONE 24
- *6.1 Impostazione ricetta* 24
  - *6.1.1 **1** - Impostazione numero di giri* 24
  - *6.1.2 **2** - Impostazione distanza delle macine* 24
  - *6.1.3 **3** - Impostazione tempo di macinatura* 25
  - *6.1.4 **4** - Impostazione peso della macinatura* 25
  - *6.1.5 **5** - Impostazione manuale della macinatura* 26
- *6.2 Impostazione controllo ricette da remoto* 26

7 PULIZIA 27
- *7.1 Pulizia camera di macinatura* 27
- *7.2 Pulizia sistema anticlumping* 29

8 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 30
- *8.1 Anomalie, cause e rimedi* 30
- *8.2 Inattività* 30

9 SMALTIMENTO 31

10 PRODUTTORE 31

1 - INTRODUZIONE

Prima di eseguire qualsiasi operazione sulla macchina, l'utilizzatore deve leggere attentamente le istruzioni contenute in questa pubblicazione e seguirle per tutti gli interventi.

In caso di dubbio sulla corretta interpretazione delle istruzioni, contattare il nostro servizio di assistenza per i necessari chiarimenti.

1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale

***ATTENZIONE**: questo simbolo indica informazioni o procedure che, se non eseguite con attenzione, potrebbero causare gravi lesioni personali. Potenziale fonte di lesioni o danni alla salute.*

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni, prescrizioni o procedure che, se non eseguite correttamente, possono causare danni o malfunzionamenti.

INFORMAZIONE
Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni su argomenti di particolare importanza e la loro mancata osservanza può comportare l'annullamento della garanzia.

***LEGGERE** attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in funzione.*

***ATTENZIONE**: apparecchio collegato alla rete elettrica!*

Prima di intraprendere qualsiasi azione di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica.

Pericolo di lesioni! Proteggersi con guanti idonei.

***OPERATORE:** questo simbolo indica informazioni o procedure relative all'utilizzatore dell'apparecchio. Procedure di competenza della persona istruita sul funzionamento, l'uso e la manutenzione ordinaria dell'apparecchio.*

***TECNICO QUALIFICATO:** questo simbolo indica informazioni o procedure riguardanti la manutenzione straordinaria (elettrica / meccanica) per una persona qualificata e autorizzata dal costruttore.*

1.2 Informazioni generali

Questo manuale è una parte essenziale del macinacaffè a peso **GRAVO**; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate. In particolare prestare attenzione alla sicurezza durante l'installazione, la messa in funzione, l'uso e la pulizia. Si prega di conservare questo manuale utente in un luogo sicuro dove possa essere reso disponibile a tutti gli utilizzatori dell' apparecchio. Per la consultazione in linea di queste istruzioni visitare il sito www.rocket-espresso.com. Per richiedere la copia cartacea inviare una mail a: info@rocket-espresso.com

La descrizione del macinacaffè a peso riportata di seguito è di natura generale e può quindi non comprendere tutti i dettagli sui vari componenti.

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.
Questo manuale riflette lo stato dell'apparecchio al momento della fornitura. ROCKET MILANO s.r.l. si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione in serie e di aggiornare i relativi manuali senza obbligo di aggiornamento di precedenti pubblicazioni.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati a persone o oggetti a causa di:

- Uso improprio dell'apparecchio.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti del macinacaffè.
- Modifiche al prodotto non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con l'apparecchio con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.

- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.

Trasporto e movimentazione

Durante la movimentazione dell'apparecchio prendere le opportune precauzioni per evitare che possa cadere, danneggiando persone, animali e cose, oltre il macinacaffè in sé.

Durante la movimentazione del prodotto nell'imballo, verificare di rispettare la scritta "ALTO" (identificata dal simbolo) presente sull'imballo.

Non capovolgere l'apparecchio durante la movimentazione. Maneggiare con cura. Il costruttore non può essere considerato responsabile di danni causati da una movimentazione incauta o che non rispetti le indicazioni fornite.

1.3 Garanzia

La garanzia dei nostri prodotti è di 24 mesi dalla data di fatturazione.
La garanzia non copre:

- tutte le parti soggette ad usura
- le parti danneggiate per manomissione da personale non autorizzato dall'azienda
- le parti danneggiate per uso improprio del prodotto.

Eventuali resi dovranno essere preventivamente autorizzati dalla nostra azienda e spediti a carico del cliente. I resi saranno considerati in garanzia solo dopo la verifica della merce rientrata.

1.4 Istruzioni di sicurezza

1. Installare la macchina su una superficie piana in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5 °C. Mantenere al caldo.
2. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.

3. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
4. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
5. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
6. L'installazione del macinacaffè istantaneo deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione.
7. Questo apparecchio è sicuro solo quando è stato correttamente collegato ad un efficiente sistema di messa a terra.
8. Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata il prodotto. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza dello stesso siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati dell'apparecchio.
9. Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione. Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
10. Questo apparecchio è stato progettato al solo scopo di macinare caffè in grani. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
11. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, incluso il macinacaffè istantaneo **GRAVO**:
    a. Non immergere il macinacaffè, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.

b. Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
c. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta l'apparecchio.
d. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
e. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.

12. Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da **ROCKET MILANO s.r.l.**.

13. Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.

14. Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato **ROCKET MILANO s.r.l.**. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.

15. L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.

16. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.

17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

18. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

19. Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.

20. Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso.

21. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi. Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua o pulitori a vapore.

22. L'apparecchio è adatto solo per uso interno.

23. L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione siano riservati a personale addestrato.

24. Le istruzioni devono precisare che l'accesso all'area di servizio, che richiede l'uso di un utensile, è riservato a persone che abbiano conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene (vedi anche punto 19).

25. Questa tipologia di apparecchi è destinata ad applicazioni commerciali, ad esempio bar, ristoranti, caffetterie, pasticcerie, ecc., ma non alla produzione di massa continua di cibo.

2 - DISIMBALLAGGIO

L'addetto all'installazione dell'apparecchio deve, prima di procedere, leggere queste istruzioni e, in particolare, le sezioni precedenti riguardanti le informazioni generali e le prescrizioni di sicurezza.

2.1 Contenuto della confezione

Il macinacaffè istantaneo viene fornito alloggiato in una scatola di cartone. All'apertura verificare la presenza dei vari componenti (fig._**2.1**).

1 Macinacaffè istantaneo
2 Tramoggia caffè con relativo coperchio e serranda.
3 Piattino
4 Manuale uso e manutenzione **GRAVO**.

I dati della macchina sono specificati sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sotto la macchina (**1** - fig._**2.2**).
La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto.
Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.
Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.

Prima di procedere con l'installazione, nel caso in cui vengano riscontrate anomalie nei controlli alla consegna, segnalare i rilievi al costruttore.

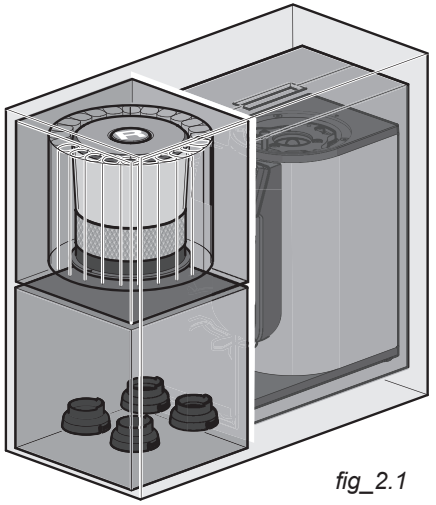


fig_2.1

Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti.

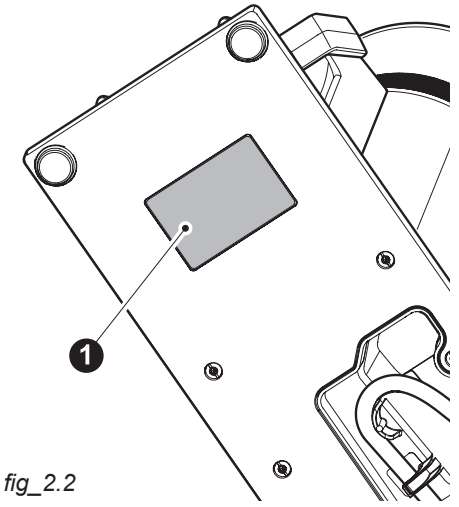


fig_2.2

L'imballo deve essere conservato almeno fino allo scadere della garanzia.

3 - DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ A PESO

3.1 Destinazione ed uso previsto

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad applicazioni commerciali, ad esempio bar, ristoranti, caffetterie, pasticcerie ecc, ma non alla produzione di massa continua di cibo. Quest'apparecchio è concepito esclusivamente per macinare caffè in grani. Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.

Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erroneo o irrazionale della macchina.

L'operatore deve sempre seguire le indicazioni contenute in questo manuale. In caso di guasto o se la macchina non funziona correttamente, spegnerla e non tentare alcuna riparazione. Contattare il centro assistenza.

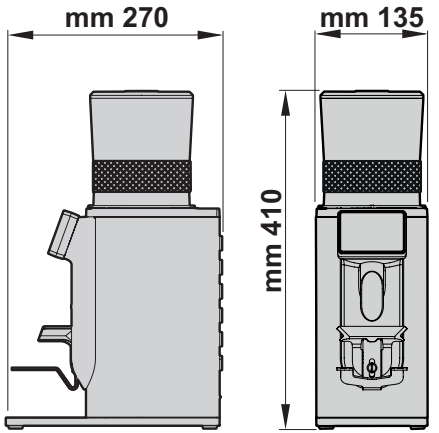
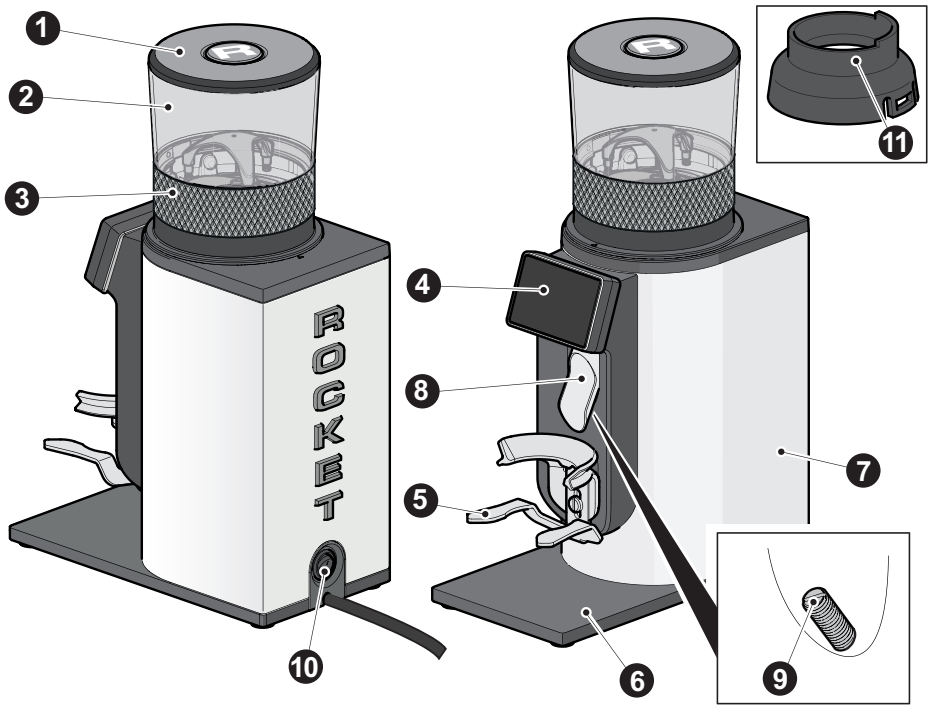


fig_3.1

3.2 Specifiche tecniche

Dose	**Singola, doppia, tripla, quadrupla, continua**
Supporto portafiltro con forcella	**Di serie**
Macine piane	**Ø63 mm**
Voltaggi disponibili	**220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz**
Potenza assorbita	**300 W**
Dimensioni (fig._3.1)	**135x270x410 mm**
Capacità tramoggia	**300 g**
Peso a vuoto	**8,2 kg**

3.3 Componenti principali



1. Coperchio tramoggia caffè
2. Tramoggia caffè
3. Ghiera / Serranda
4. Display
5. Forcella portafiltro
6. Piano di appoggio
7. Corpo macchina
8. Condotto di erogazione
9. Regolazione inclinazione cono.
10. Interruttore
11. Riduttori

3.4 Livello sonoro

Le prove di rumore effettuate secondo le norme in vigore, hanno determinato che il macinacaffè non supera il valore di **72 ±3 dB (A)**.

4 - INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel Paese di utilizzo.

La macchina deve essere installata solo in luoghi in cui l'utilizzo sia agevole e di facile accesso. Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, e che garantisca una perfetta stabilità.

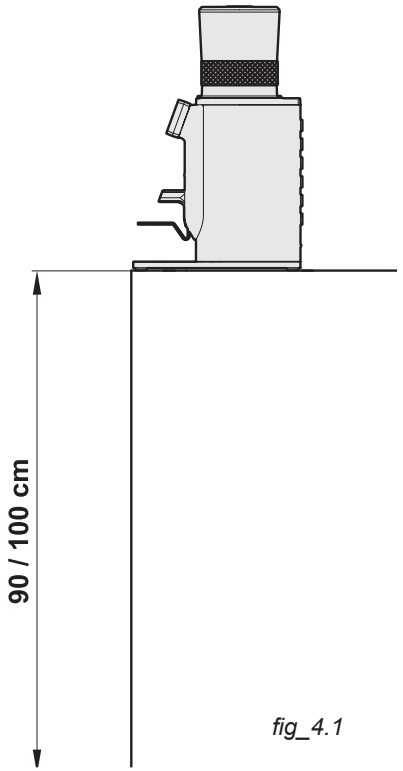


fig_4.1

É consigliato che l'altezza della base si trovi ad almeno 90/100 cm circa da terra. (fig._**4.1**). Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.

Per garantire il normale funzionamento la macchina deve essere installata in zone dove la temperatura ambiente è compresa tra + 5° C e + 36° C; e l'umidità non supera il 70%.

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e almeno **30 cm** sopra la macchina per consentire un'adeguata ventilazione, un comodo ricarico di caffè, facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione (fig._**4.2**).

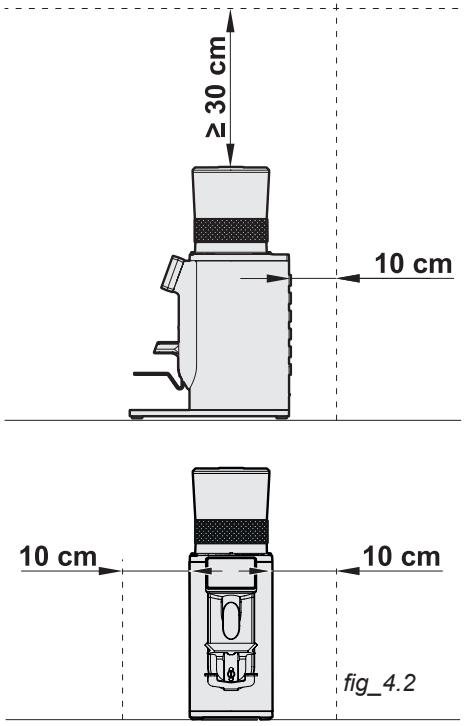


fig_4.2

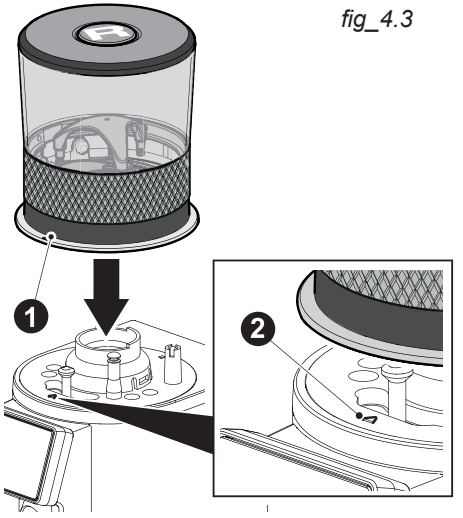
Se la macchina è bagnata o molto umida, attendere che sia completamente asciutta prima di installarla o utilizzarla

4.1 Installazione tramoggia caffè

Prima di installare la tramoggia caffè e relativo coperchio lavarli con abbondante acqua e detersivo neutro per rimuovere eventuali residui di lavorazione.

Posizionare la tramoggia (**1** - fig._**4.3**), correttamente e stabilmente sopra il portamacine, allineando le due tacche presenti sulla tramoggia e la base d'appoggio (**2**).

fig_4.3



4.2 Alimentazione elettrica

4.2.1 Posizionamento del cavo di alimentazione

Prima di collegare la macchina alla rete è opportuno inserire il cavo di alimentazione nella sede predisposta sotto alla macchina stessa (fig._**4.4**).

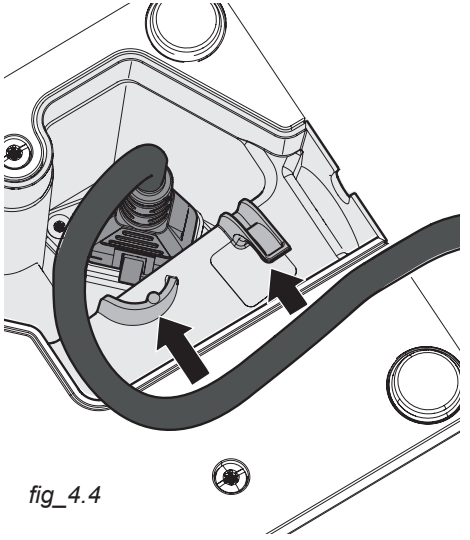


fig_4.4

Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale (vedi fig._**2.2**).

L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normati va vigente.

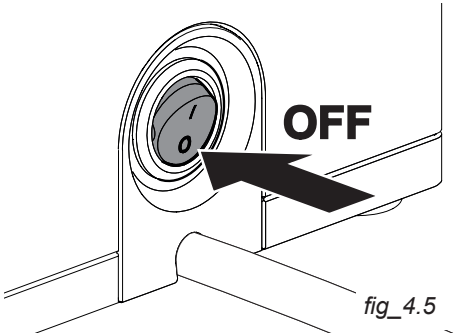


fig_4.5

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore sia spento, e che quindi si trovi in posizione zero **O - OFF** (fig._**4.5**).

Collegare il cavo di alimentazione (fig._**4.6**).

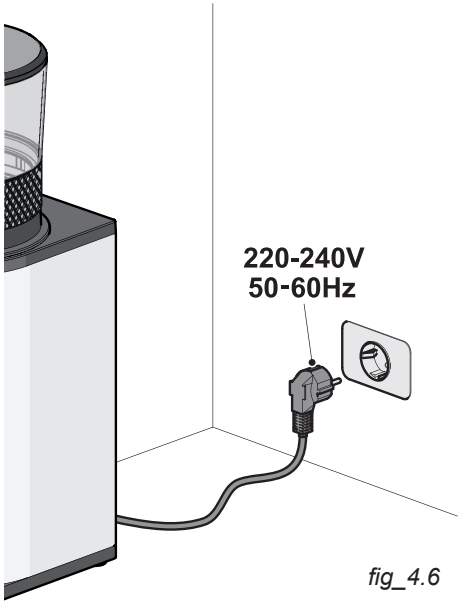


fig_4.6

Disporre l'eventuale cavo in eccesso sul piano di lavoro, in modo che non possa essere tirato dai bambini né essere causa di inciampo.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

5 - FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ A PESO

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

5.1 Preparazione del macinacaffè

- Rimuovere il coperchio della tramoggia caffè (**1** - fig._**5.1**) ed introdurre il caffè in grani. Richiudere il coperchio.

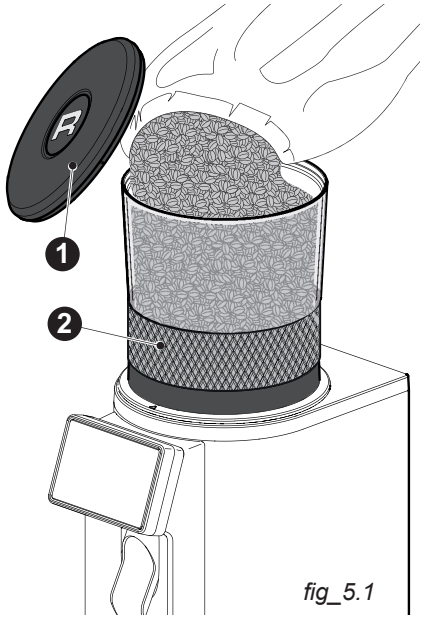


fig_5.1

- Attivare l'apparecchio portando l'interruttore principale in posizione **I – ON** (fig._**5.2**).

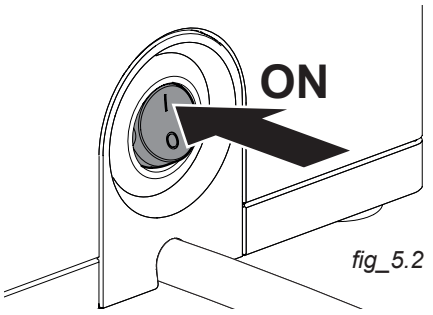


fig_5.2

La ghiera (**2** - fig._**5.1**) può essere ruotata in 3 posizioni fig._**5.3**):

A - Macchina spenta (**OFF**).

B - Macchina accesa (**ON**) con imbuto di alimentazione macine chiuso (**B** - fig._**5.4**) - funzione **SINGLE SHOT.**

C - Macchina accesa (**ON**) con imbuto di alimentazione macine aperto (**C** - fig._**5.4**).

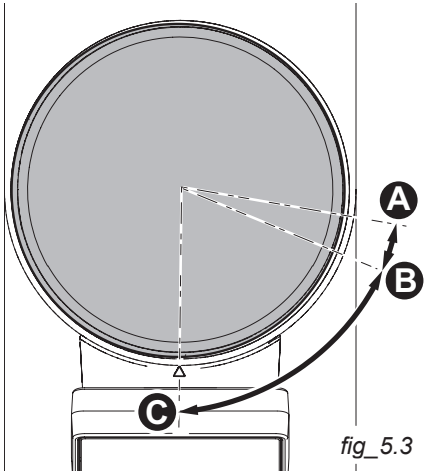


fig_5.3

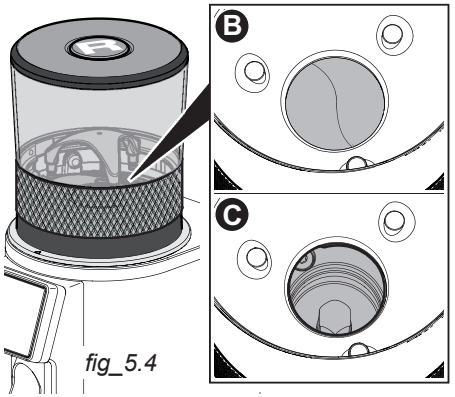


fig_5.4

- Ruotare la ghiera (**2** – fig._**5.5**) in senso orario portandola in posizione **B** o **C**.

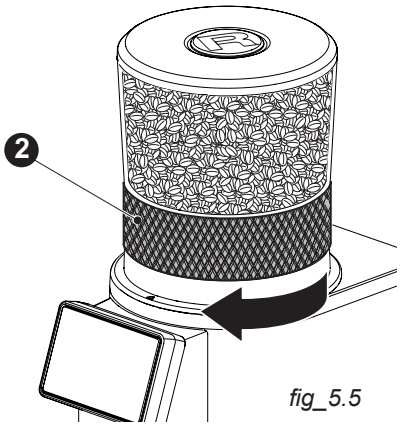


fig_5.5

Quando la ghiera è in posizione **B**, la macchina può erogare una dose singola, variabile per quantità in funzione dell'adattatore installato.

- Con la ghiera in posizione **C** è possibile regolare la macinatura o scegliere la ricetta agendo sul display (fig._**5.6**) (vedi par. 6.1. Programmazione).

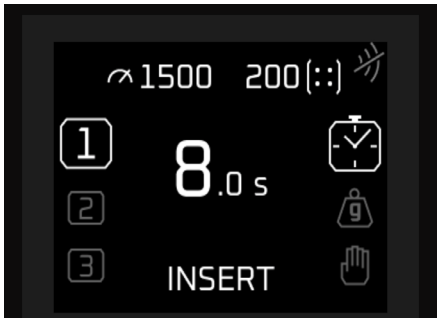


fig_5.6

5.2 Regolazione del supporto portafiltro

Il macinacaffè è fornito di un dispositivo per la regolazione dell'altezza del supporto portafiltro. (**3** – fig._**5.7**)
Per trovare la corretta regolazione del portafiltro (**4**) è necessario:

- Allentare la vite (**5**) del supporto portafiltro utilizzando un cacciavite piatto.
- Trovare l'altezza ideale per il corretto posizionamento del portafiltro.
- Stringere la vite nella nuova posizione.

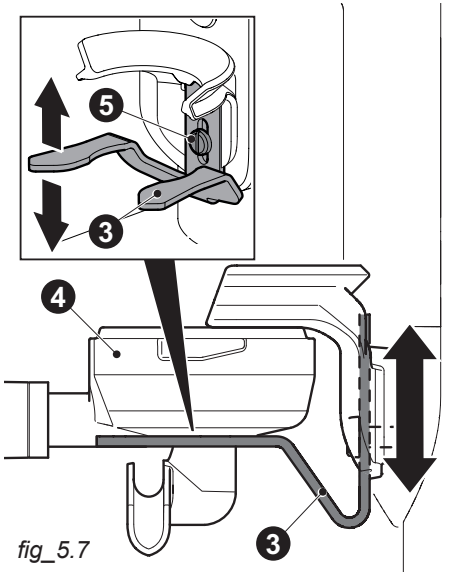


fig_5.7

La corretta regolazione è verificata dalla posizione del portafiltro come mostrato nella fig. **5.8.**

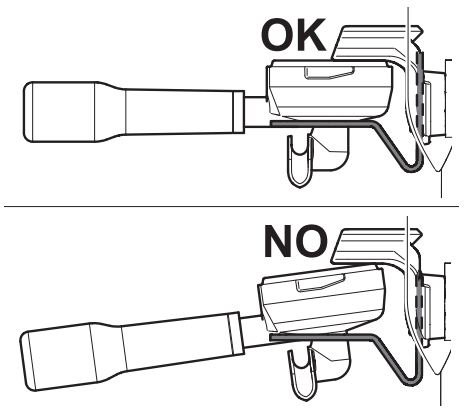


fig_5.8

5.3 Avviamento

Il macinacaffè è definito "a peso" in quanto l'avviamento automatico è determinato dal peso del portafiltro sul relativo supporto. La macchina prevede due tipologie di erogazione (fig._**5.9**):

Ghiera (2) in posizione B: Il macinacaffè eroga in modalità **SINGLE SHOT** secondo la ricetta impostata.

La modalità **SINGLE SHOT** si ottiene installando sopra la camera di macinatura, uno dei quattro adattatori forniti.

Ghiera (2) in posizione C: Il macinacaffè eroga una dose secondo la ricetta impostata. La macchina prevede la possibilità di impostare e memorizzare fino ad un massimo di tre ricette personalizzate

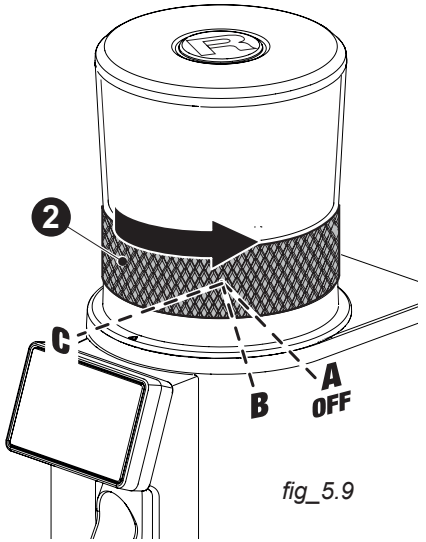


fig_5.9

- Calzare il portafiltro (**3** – fig._**5.10**) sulla forcella (**4**).

Non tenere la mano sul manico del portafiltro! Per un corretto funzionamento il portafiltro deve rimanere supportato dalla forcella

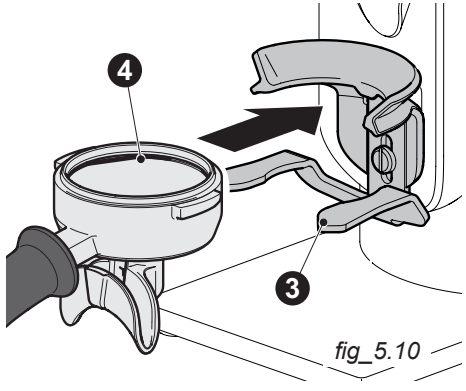


fig_5.10

- Il macinacaffè inizia l'erogazione di caffè macinato

NOTA :con la camera di macinatura vuota potrebbe essere necessaria piu' di una erogazione per ottenere la dose corretta.

- Per spegnere la macchina, ruotare la ghiera (**2** – fig._**5.9**) in posizione **A**. La macchina risulta spenta ma alimentata. Per interrompere l'alimentazione agire sull' l'interruttore principale in posizione **0 – OFF** (fig._**5.11**).

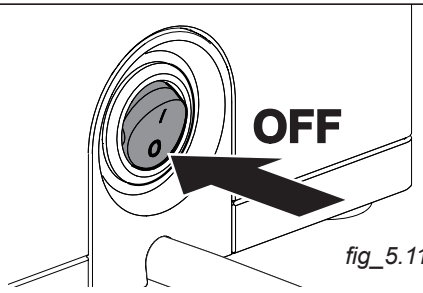


fig_5.11

5.4 Regolazione dell'inclinazione del cono di erogazione

Per regolare a piacimento la caduta del caffè macinato nel centro del filtro è necessario provvedere alla regolazione dell'inclinazione del cono di erogazione.

Tale regolazione si ottiene nel modo seguente:

- Rimuovere il cono di erogazione (**5** - fig. **5.12**) tirandolo verso il basso (**A**) sganciandolo dalla sua sede.

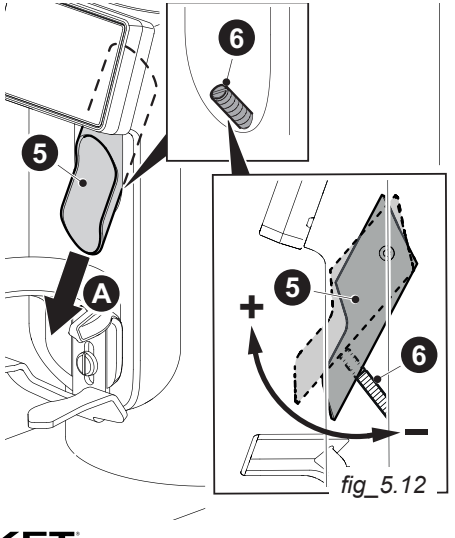


fig_5.12

- Con un cacciavite adeguato agire sul grano (**6** - fig. **5.12**) di supporto del cono di erogazione (**5**) al fine di portare lo stesso ad assumere l'inclinazione desiderata.
- Avvitando il grano si ottiene una diminuzione dell'inclinazione (cono di erogazione più verticale). Svitando il grano si ottiene un aumento dell'inclinazione (cono di erogazione più orizzontale).

5.5 Adattatori per funzionamento in modalità SINGLE SHOT

Per procedere alla sostituzione degli adattatori rimuovere la tramoggia, ruotando la ghiera (**2** - fig. **5.13**) fino all'ultima posizione **A-OFF**. (**A**) Successivamente rimuovere la tramoggia (**B**)

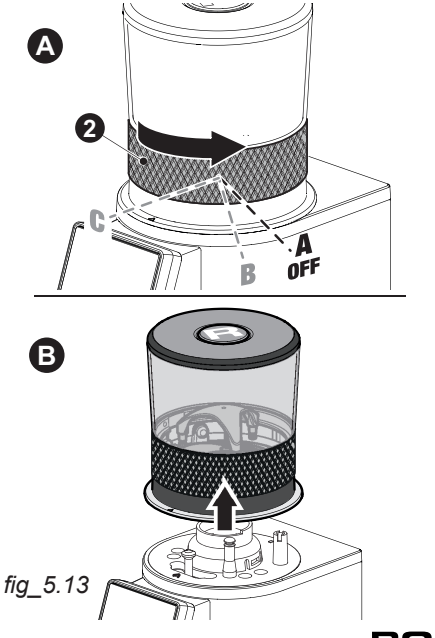


fig_5.13

Il macinacaffè è fornito con quattro adattatori di misure diverse (**7** - fig. **5.14**).

Gli adattatori di diversa capienza, calzati sull'imbocco della camera di macinazione (è presente una tacca di riferimento che ne facilita il corretto inserimento) ne determinano la quantità di caffè nell'erogazione **SINGLE SHOT**.

Il funzionamento in modalità **SINGLE SHOT** è determinata dalla rotazione della ghiera che deve essere in posizione **B** (vedi fig. **5.13**)

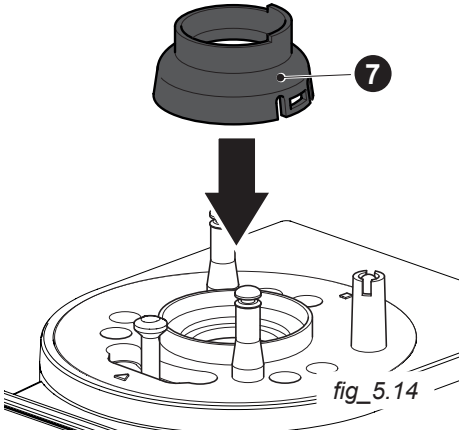
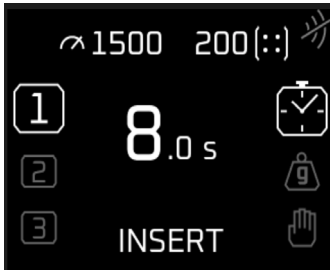


fig_5.14

6 - PROGRAMMAZIONE

All'accensione il macinacaffè (tasto **ON** - fig._**5.3** e ghiera in posizione **B** o **C** - fig._**5.4**). sul display è visualizzata la seguente schermata.



1 2 3 ■. Pulsante di selezione ricetta

Parametri ricetta

1500 **1.** Pulsante di selezione dei numeri di giri delle macine in rpm

200 **2.** Pulsante di regolazione distanza delle macine in µm

3. Pulsante di impostazione erogazione a tempo

4. Pulsante di impostazione erogazione a peso

5. Pulsante di impostazione erogazione manuale

■. Pulsante di connessione remota attraverso QR CODE

6.1 Impostazione ricetta

Premendo i pulsanti 1, 2 o 3 è possibile personalizzare la relativa ricetta. Ognuna delle tre ricette e personalizzabile per 5 parametri (**Parametri ricetta da 1 a 5**):

6.1.1 1 - Impostazione numero di giri

Cliccando sull'icona 900 viene visualizzata la seguente schermata con il valore lampeggiante



Agire sui pulsanti ⊞ e ⊟ per variare il numero dei giri. Dopo aver impostato il valore desiderato cliccare sul valore per confermare l'impostazione

6.1.2 2 - Impostazione distanza delle macine

Cliccando sull'icona 600(::) viene visualizzata la seguente schermata con il valore lampeggiante

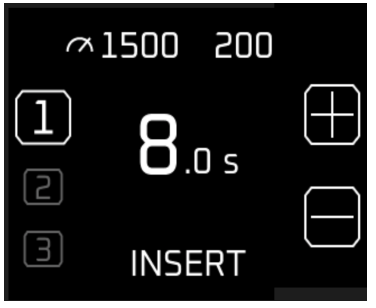


Agire sui pulsanti ⊞ e ⊟ per variare la distanza delle macine (in alto viene riportato il valore iniziale ed il nuovo valore 550 590 (::)) e la conseguente granulometria del caffè macinato. Dopo aver impostato il valore desiderato cliccare sul valore per confermare l'impostazione

Se la variazione della distanza delle macine è considerevole (es. da 400 a 100) é consigliato eseguire delle macinature con valori intermedi per evitare uno stress al macinacaffè

6.1.3 3 - Impostazione tempo di macinatura

Cliccando sull'icona si seleziona la modalità "a tempo". Premendo sullo schermo in corrispondenza del valore indicato, questo parametro potrà essere modificato.



Agire sui pulsanti ⊞ e ⊟ per variare il tempo di macinatura.

6.1.4 4 - Impostazione peso della macinatura

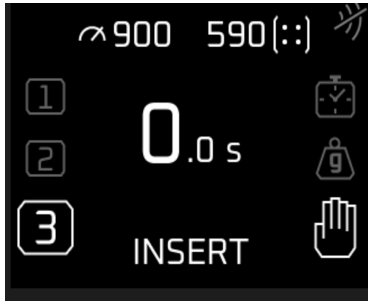
Cliccando sull'icona si selezione la modalità "grind by weight".



Agire sui pulsanti ⊞ e ⊟ per variare i grammi della dose desiderata.

6.1.5 5 - Impostazione manuale della macinatura

Cliccando sull'icona viene abilitata la modalità manuale. Premendo i comandi Start/Stop si avvia e si blocca l'erogazione di caffè macinato.

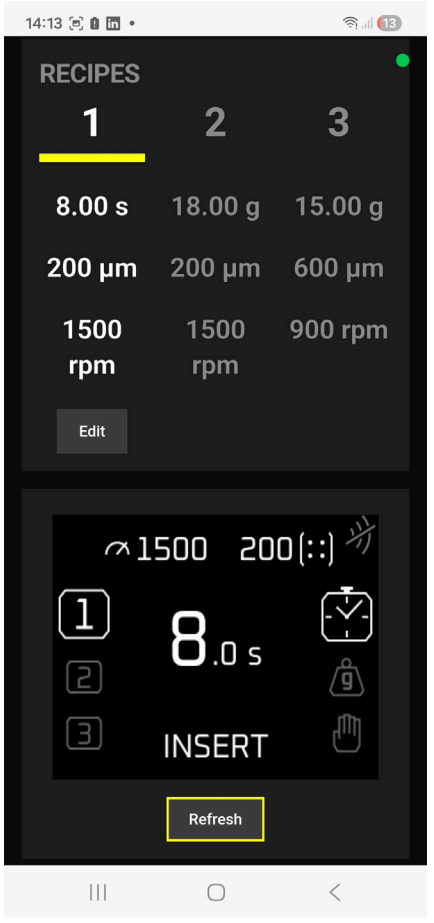


6.2 Impostazione controllo ricette da remoto

Cliccando sull'icona viene visualizzata la seguente schermata:



Inquadrando con la fotocamera di uno smartphone/tablet il QR-code è possibile collegarsi con una pagina virtuale generata dal macinacaffè.



In questa schermata generata su smartphone/tablet è possibile visualizzare ed editare le ricette come descritto nel par 6.1

7 - PULIZIA

Non pulire la macchina utilizzando dispositivi metallici o abrasivi, come lana d'acciai o, spazzole metalliche, aghi, ecc. o detergenti generici (alcool, solventi, ecc.).

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà un caffè macinato migliore.

Pulizia parti mobili in plastica.
Togliete le parti mobili della macchina (coperchio, tramoggia, etc.) e lavate con abbondante acqua e detersivo neutro.

Non lavate mai in lavastoviglie le parti in plastica.

Pulizia corpo macchina.

Per la pulizia del corpo macchina utilizzare panni umidi, facendo attenzione alle parti sensibili all'acqua come l'interruttore di accensione.

Togliete la spina dalla presa di alimentazione prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia. Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

7.1 Pulizia camera di macinatura

ATTENZIONE:
procedura riservata esclusivamente da un tecnico qualificato

Il macinacaffè consente di rimuovere il supporto superiore macine in modo semplice e veloce senza perdere il settaggio del profilo di macinatura:

1) Spegnere il macinadosatore portando l'interruttore sulla posizione **0** - **OFF** (fig._**7.1**).

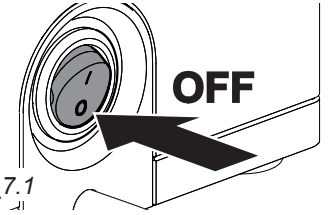


fig_7.1

2) Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa di corrente (vedi fig._**4.6**).
3) Rimuovere la tramoggia, ruotando la ghiera (**2** - fig. **7.2**) fino all'ultima posizione **A-OFF**. Successivamente rimuovere la tramoggia (**B**)

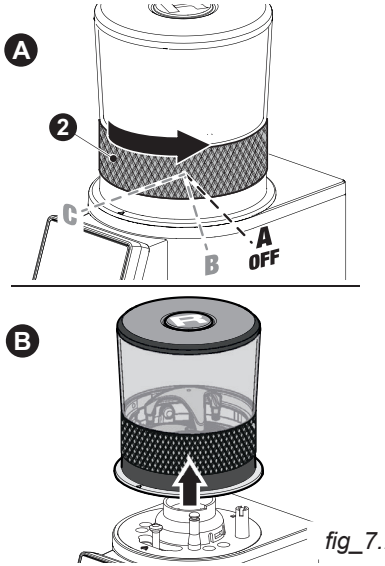


fig_7.2

4) Per mezzo di una apposita chiave, allentare senza rimuovere le tre viti indicate in figura (**1** - fig._**7.3**), che mantengono in posizione la base che fa da supporto alla tramoggia.

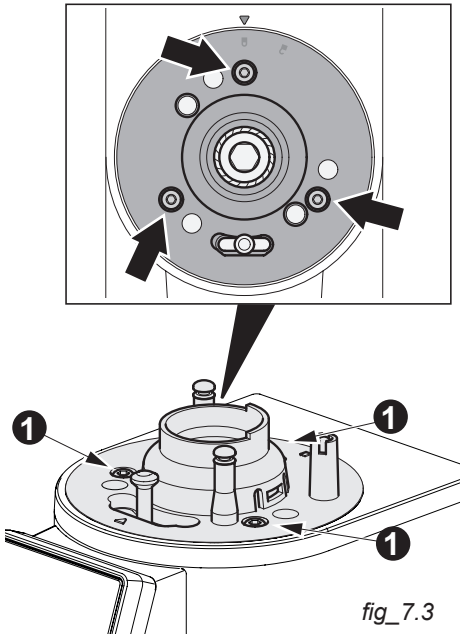


fig_7.3

5) La ghiera si presenta con il simbolo di "chiuso" allineato all'indicatore ▼ presente sul macinatore . Ruotare la ghiera in senso antiorario in modo da portare il simbolo di "aperto" ad essere allineato con l'indicatore (fig._**7.4**).

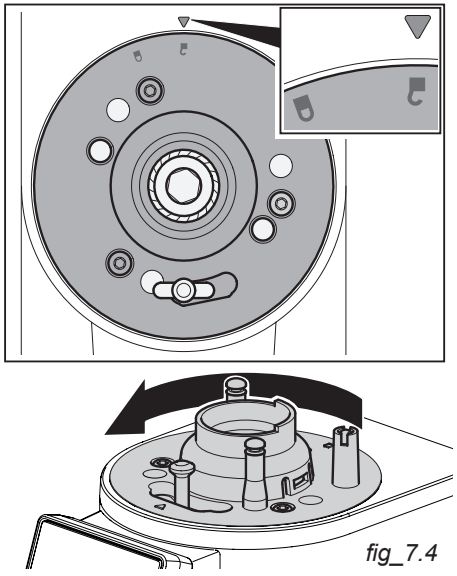


fig_7.4

6) A questo punto è possibile sfilare la ghiera (**1** - fig._**7.5**) e poi separare l'adattatore (**2**).

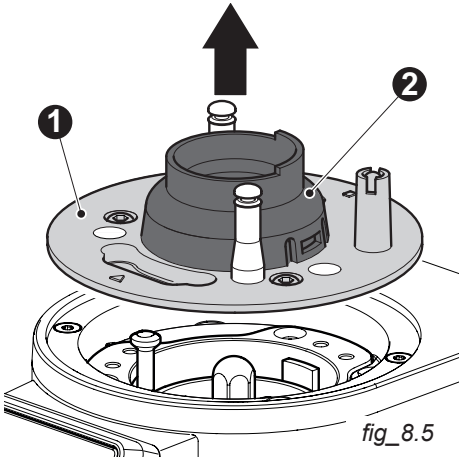


fig_8.5

7) Procedere per mezzo di un pennellino alla pulizia della macina superiore (**3** - fig._**7.6**) e di quella inferiore (**4** - fig._**7.7**).

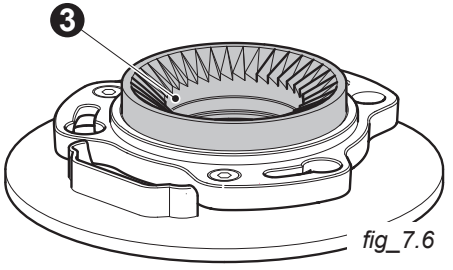


fig_7.6

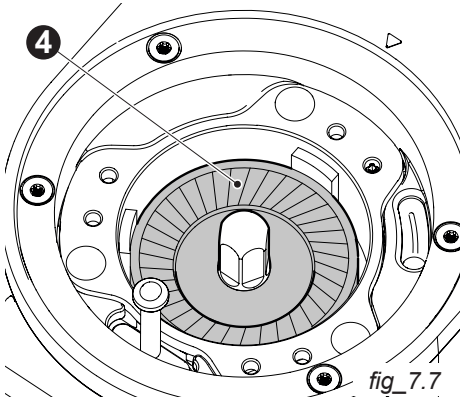


fig_7.7

8) Dopo aver eseguito la pulizia, riposizionare il supporto superiore macine.

In questa fase la ghiera si presenta con il simbolo di "aperto" allineato con l'indicatore ▼. Ruotare la ghiera in senso orario in modo da portare il simbolo di "chiuso" ad essere allineato con l'indicatore ▼.

9) Serrare nuovamente le viti precedentemente allentate (fig._**7.8**).

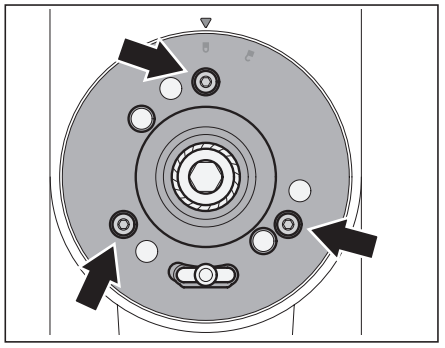


fig_8.8

7.2 Pulizia sistema anticlumping

Dopo aver rimosso la tramoggia si potrà accedere con semplicità al sistema anticlumping estraendo la lamina metallica (**1** – fig._**7.9**).

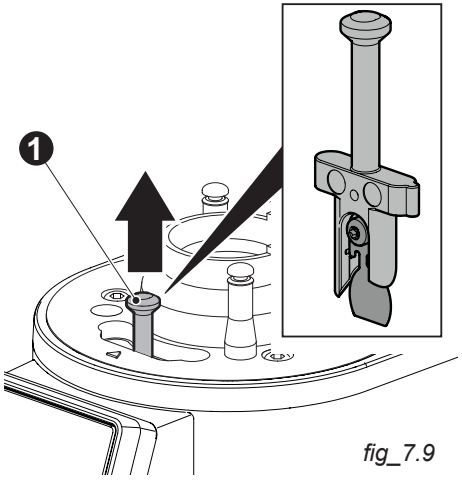


fig_7.9

8 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



In presenza di un problema o mal funzionamento spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Di seguito viene elencata una lista di possibili interventi da eseguire in presenza di malfunzionamenti. Se il problema persiste, richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore ***Rocket*** *Milano s.r.l.*.

8.1 Anomalie, cause e rimedi

L'apparecchio non si avvia
■ Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **I - ON**.
■ Verificare che la spina sia inserita.
■ Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le macine.
L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore:
■ In caso di surriscaldamento del motore, l'apparecchio si spegne automaticamente. Il dispositivo di sicurezza è a ricaricamento automatico; attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti) prima di riavviare l'apparecchio.

8.2 Inattività

Nel caso di inattività prolungata della macchina è necessario effettuare alcune operazioni preventive:

- scollegare elettricamente la macchina.
- svuotare la tramoggia del caffè.
- pulire le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici della macchina con un panno.
- proteggere l'esterno con pellicola o sacco di cellophane.
- immagazzinare in locali asciutti e riparati, con temperature non inferiori a 1° C.

9 - SMALTIMENTO

Procedere allo svuotamento dell'eventuale caffè residuo e rendere la macchina non operativa tagliando il cavo di alimentazione. Non abbandonare la macchina nell'ambiente.

Verificare che lo smaltimento della macchina sia eseguito nel rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti.

Informazioni agli utenti

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell'art. 13, Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche nonché nei rifiuti disposizione".

Il simbolo del contenitore dei rifiuti barrato sull'attrezzatura significa che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri tipi di rifiuti.

L'utente deve quindi trasportare l'apparecchiatura, al termine della sua vita utile, agli appositi centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici / elettrotecnici o restituirla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.



L'appropriata raccolta differenziata e il successivo invio delle apparecchiature usate al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ecocompatibile contribuiranno ad evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute insieme ad un più facile riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura.

10 - PRODUTTORE

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Italy

CONTENTS



1 INTRODUCTION 34
1.1 Symbols and terminology used in the manual 34
1.2 General information 35
1.3 Warranty 36
1.4 Safety instructions 36



2 UNPACKING 40
2.1 Contents of the package 40



3 DESCRIPTION OF THE GRIND-BY-WEIGHT COFFEE GRINDER 42
3.1 Intended use 42
3.2 Technical specifications 42
3.3 Main parts 43
3.4 Noise level 43



4 INSTALLATION 44
4.1 Coffee hopper installation 45
4.2 Power supply 45
4.2.1 Positioning the power cord 45



5 OPERATION OF THE GRIND-BY-WEIGHT COFFEE GRINDER 47
5.1 Preparing the coffee grinder 47
5.2 Adjustment of the filter holder 48
5.3 Start-up 49
5.4 Adjustment of the inclination of the dispensing cone 50
5.5 Adapters for single dose mode operation 51



6 PROGRAMMING 52
6.1 Recipe setup 52
*6.1.1 **1** - Setting the number of revolutions* 52
*6.1.2 **2** - Setting the distance between the burrs* 52
*6.1.3 **3** - Setting the grinding time* 53
*6.1.4 **4** - Setting the grinding weight* 54
*6.1.5 **5** - Manually setting the grinding* 54
6.2 Remote recipe control setting 54



7 CLEANING 55
7.1 Grinding chamber cleaning 55
7.2 Cleaning the anti-clumping system 57



8 TROUBLESHOOTING 58
8.1 Troubleshooting 58
8.2 When not used 58



9 DISPOSAL 59



10 MANUFACTURER 59

1 - INTRODUCTION

Before performing any operation on the machine, the USER must carefully read the instructions contained in this publication and follow them for all procedures.

If in doubt on the correct interpretation of the instructions, contact our assistance service for the necessary clarifications.

1.1 Symbols and terminology used in the manual

***CAUTION**: this symbol indicates information or procedures, which could result in serious personal injury if not followed carefully. Potential source of injury or harm to health.*

The instructions accompanied by this symbol contain information, requirements or procedures, which can cause damage or malfunctions, if not carried out correctly.

INFORMATION
The guidelines indicating this symbol contain information on particularly important topics and failure to comply with them may render the warranty null and void.

***CAREFULLY** READ the instruction manual before commissioning.*

***CAUTION**: appliance connected to the electrical mains!*

Disconnect the power supply before performing any maintenance.

Injury hazard! Use suitable gloves.

***OPERATOR:** this symbol indicates information or procedures concerning the user of the appliance. Procedures within the competence of the person in charge of appliance operation, use and routine maintenance.*

***QUALIFIED TECHNICIAN:** this symbol indicates information or procedures regarding special maintenance (electrical / mechanical) for a qualified person authorised by the manufacturer.*

1.2 General information

This manual is an essential part of the **GRAVO** grind-by-weight coffee grinder; It is therefore important to carefully read the warnings and precautions included. In particular, pay attention to the safety instructions during installation, commissioning, use and cleaning. Please keep this user manual in a safe location where it may be available to all users of the appliance. For online consultation of these instructions, go to www.rocket-espresso.com. For a hard copy, send an email to: info@rocket-espresso.com

The description of the grind-by-weight coffee grinder provided below is of a general nature and may, therefore, not include all details on the various components.

The official language chosen by the manufacturer is Italian.
This manual reflects the condition of the appliance at the time of delivery. ROCKET MILANO s.r.l. reserves the right to make, at any time, all the changes it deems appropriate to mass production and the related manuals without the obligation to update previous production and manuals.

The manufacturer shall not be liable for any damage caused to people or property due to:

- Improper use of the appliance.
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained).
- Power supply defects.
- Lack of maintenance on the components of the coffee grinder.
- Changes to the product not authorised by the manufacturer.
- Use of non-original spare parts.
- Replacement of components supplied with the appliance with other components having different technical specifications from those in the project.

■ Failure to comply with these instructions.
■ Failure to comply with the safety regulations.

Transportation and handling

When handling the appliance, take the necessary precautions to prevent it from falling, damaging people, animals and property, as well as the coffee grinder itself.

When handling the product in the packaging, be sure to follow the wording “THIS WAY UP” (identified by the symbol ) on the packaging.

Do not overturn the appliance during handling. Handle with care. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by incorrect handling or by not complying with the indications provided.

1.3 Warranty

Our products are guaranteed for 24 months after invoicing.
The warranty does not cover:
■all parts subject to wear
■parts damaged by tampering by personnel not authorised by the company
■parts damaged by improper use of the product.

Any returns must be authorised by our company, shipping costs must be covered by the customer. Returns will be considered covered by the warranty only after the returned goods are checked.

1.4 Safety instructions

1. Install the machine on a flat surface in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
2. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.

3. Do not place heavy items on the package.
4. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting power.
5. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
6. The on-demand coffee grinder must be installed after reading and understanding this publication.
7. This appliance is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.
8. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the product will be connected. Before connecting the appliance to the electrical mains, make sure that its voltage and frequency correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated on the appliance rating plate.
9. Do not use this machine if the cable, plug or any other part is damaged or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment. The power cable must not be replaced by the user.
10. This appliance was designed exclusively to grind coffee beans. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
11. To protect against electric shocks when using any electrical appliance, including the **GRAVO** grind-by-weight coffee grinder:
    a. Do not immerse the coffee grinder, cable and plugs in water or other liquid and do not let the machine’s internal parts get in contact with liquid.

b. Make sure the power cable is not stretched or pulled.
c. Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the appliance.
d. Do not spill liquids on top of the machine.
e. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures, etc.

12.Always use spare parts and accessories certified and manufactured by **ROCKET MILANO s.r.l.**.

13. Before performing any cleaning or maintenance turn the machine off by the power switch and disconnect the machine from the electrical supply.

14. If the machine operates in a faulty manner or stops working, turn it off immediately and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it but contact an authorized and qualified technician from **ROCKET MILANO s.r.l.**. Any repairs must be performed by the manufacturer or by an authorised dealer using only original parts.

15. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction.

16. Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.

17. Children must not play with the appliance.

18. Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.

19. To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is required to follow the manufacturer's instructions, carrying out cleaning and routine maintenance operations.

20. Remember that the appliance is intended for professional use, not domestic, therefore it may only be used by qualified persons.

21. The appliance is not waterproof, therefore, it must be placed far away from water jets or damp places. Do not wash the appliance with water jets or steam cleaners.

22. The appliance is suitable for indoor use only.

23. The appliance must only be installed in locations where use and maintenance is reserved to trained personnel.

24. The instructions must specify that access to the service area, which requires use of a tool, is reserved to persons who have knowledge and practical experience of the appliance, in particular with regard to safety and hygiene (also see point 19).

25. This type of appliance is intended for commercial applications, e.g. bars, restaurants, cafeterias, bakeries, etc., but not for continuous mass production of food.

2 - UNPACKING

Before proceeding, the appliance installation personnel must read these instructions and, in particular, the previous sections regarding general information and safety requirements.

2.1 Contents of the package

The instant coffee grinder is supplied in a cardboard box. Make sure that all components are present when opening (fig._**2.1**).

1 Instant coffee grinder
2 Coffee hopper with cover and damper
3 Coffee tray
4 Translation of **GRAVO** User and maintenance manual.

The machine data are specified on the 'CE' marking plate affixed underneath the machine (**1** - fig._**2.2**).
The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.
After removing the packaging, it is required to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc.
It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.

Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.

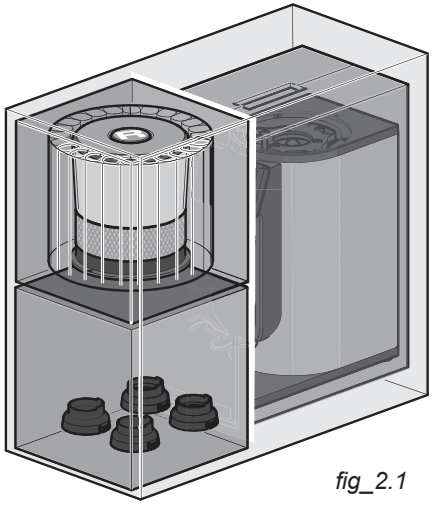


fig_2.1

The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, cartons, etc...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.
These elements must be disposed of in accordance with the local regulations in force.

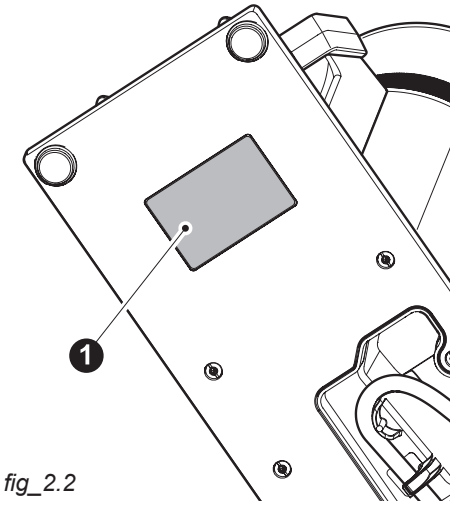


fig_2.2

The packaging must be stored at least until the warranty elapses.

3 · DESCRIPTION OF THE GRIND-BY-WEIGHT COFFEE GRINDER

3.1 Intended use

This type of appliance is intended for commercial applications, e.g. bars, restaurants, cafeterias, bakeries, etc., but not for continuous mass production of food. This appliance was only designed to grind coffee beans. Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any repair. Contact the service centre.

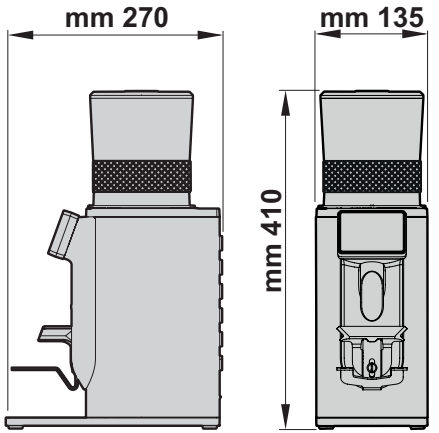
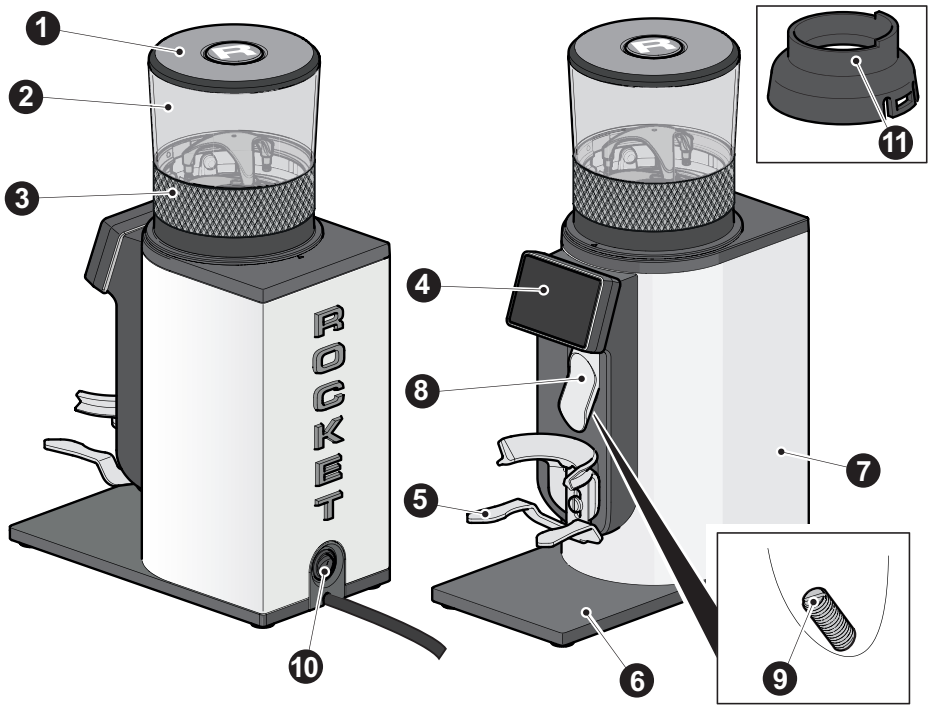


fig_3.1

3.2 Technical specifications

Dose	**Single, double, triple, quadruple, continuous**
Filter holder support with fork	**Standard**
Flat burrs	**Ø63 mm**
Available voltages	**220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz**
Absorbed power	**300 W**
Dimensions (fig._3.1)	**135x270x410 mm**
Hopper capacity	**300 g**
Weight when empty	**8.2 kg**

3.3 Main parts



1. Coffee hopper cover
2. Coffee hopper
3. Ring nut / Damper
4. Display
5. Filter holder fork
6. Table top
7. Machine body
8. Delivery duct
9. Cone tilt adjustment.
10. Switch
11. Gearboxes

3.4 Noise level

The noise tests performed according to current regulations have determined that the coffee grinder does not exceed **72 ±3 dB (A)**.

4 - INSTALLATION

The installation must be performed by qualified technical personnel. The installation must be performed in conformity with current safety regulations of the Country where the product is used.

The machine must only be installed in places where it is easy to use and access. The support surface must be flat, dry, smooth and guarantee perfect stability.

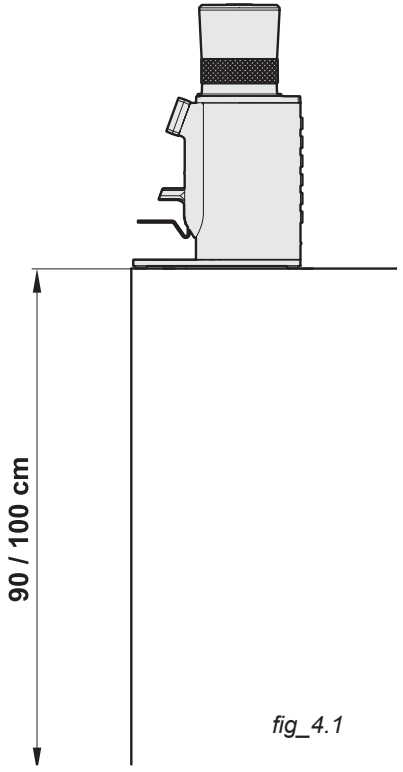


fig_4.1

It is recommended that the height of the base be at least approximately 90/100 cm from the ground. (fig._**4.1**). Do not use or install where water jets are used.

In order to ensure normal operation, the machine must be installed in areas where the room temperature is between + 5°C and +36°C, and humidity does not exceed 70%.

Ensure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and at least **30 cm** above the machine to allow adequate ventilation and easy coffee refilling, and to simplify its use and perform maintenance more easily (fig._**4.2**).

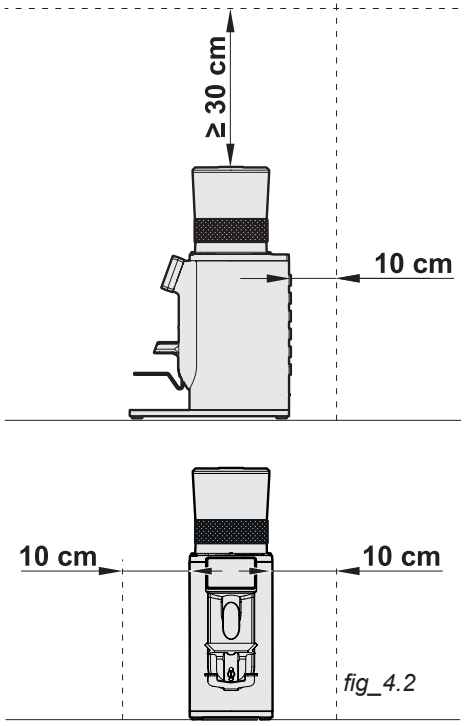


fig_4.2

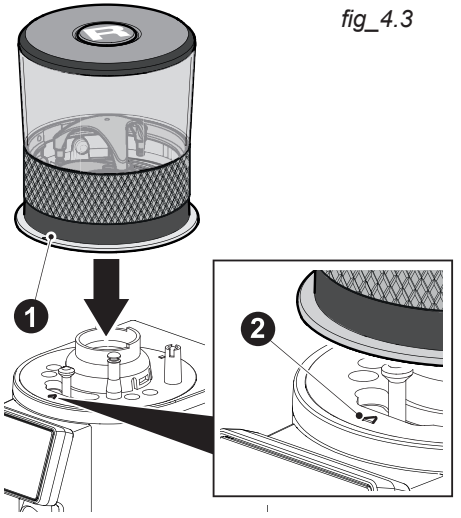
If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it

4.1 Coffee hopper installation

Before installing the coffee hopper and relative cover, wash them with water and mild detergent to remove any processing residues.

Position the hopper (**1** - fig._**4.3**), correctly and stably above the burr holder, aligning the two notches on the hopper and the support base (**2**).

fig_4.3



4.2 Power supply

4.2.1 Positioning the power cord

Before connecting the machine to the mains, it is advisable to insert the power cable into the slot provided under the machine itself. (fig._**4.4**).

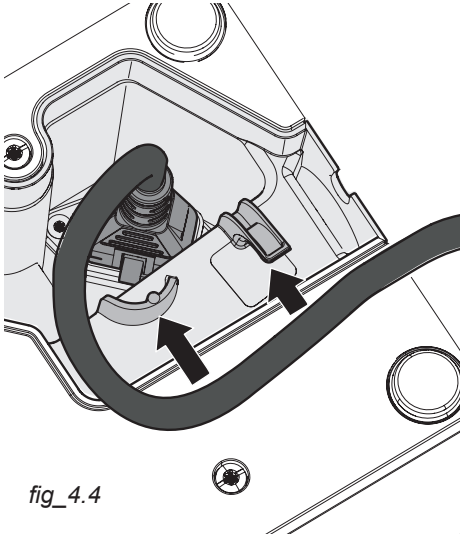


fig_4.4

Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains (see fig._**2.2**).

The earthing system must be carried out in accordance with the provisions of current legislation.

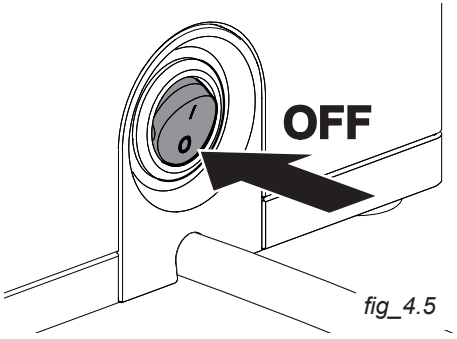


fig_4.5

Check that the switch is off and therefore in zero position **O - OFF** (fig._**4.5**) before connecting the device to the electrical mains.

Connect the power cable. (fig._**4.6**)

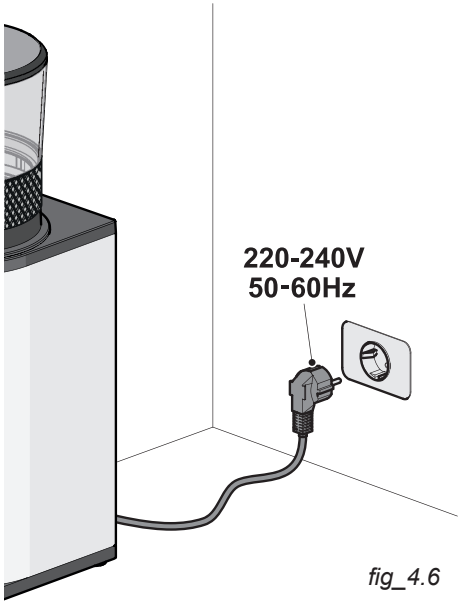


fig_4.6

Place any excess cable on the worktop, so that it cannot be pulled by children or cause tripping.

If the power cable is damaged it is to be replaced by the manufacturer or by their technical assistance service or by a person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

5 - OPERATION OF THE GRIND-BY-WEIGHT COFFEE GRINDER

We assume the machine has been installed correctly.

5.1 Preparing the coffee grinder

- Remove the coffee hopper cover (**1** - fig._**5.1**) and insert the coffee beans. Close the cover.

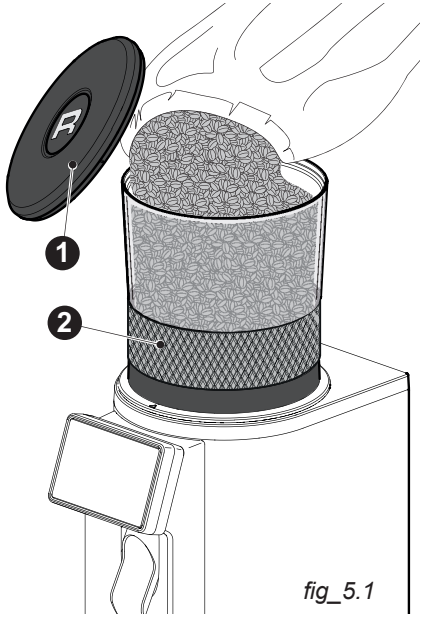


fig_5.1

- Turn on the appliance by moving the main switch to **I – ON** (fig._**5.2**).

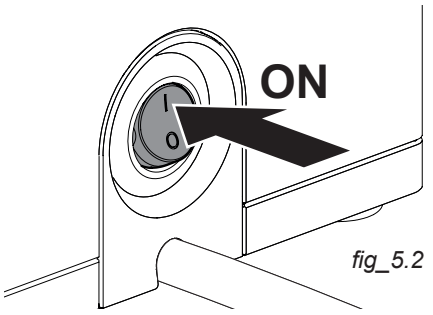


fig_5.2

The ring nut (**2** - fig._**5.1**) can be rotated in 3 positions fig._**5.3**):

A - Machine off (**OFF**).

B - Machine on (**ON**) with closed burr feed chute (**B** - fig._**5.4**) - SINGLE SHOT **function.**

C - Machine on (**ON**) with open burr feed chute (**C** - fig._**5.4**).

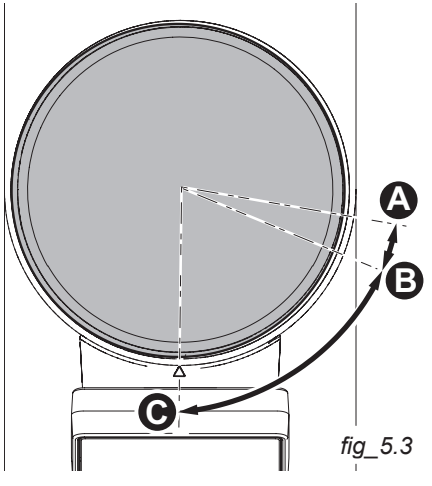


fig_5.3

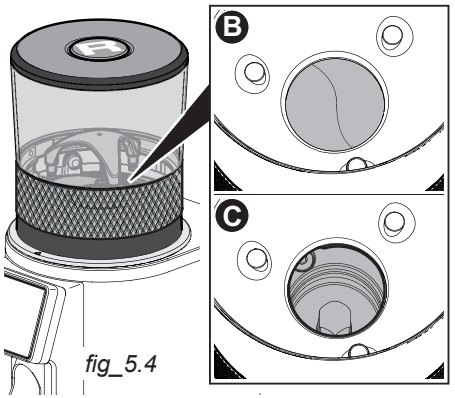


fig_5.4

- Rotate the ring nut (**2** – fig._**5.5**) clockwise until it reaches position **B** or **C**.

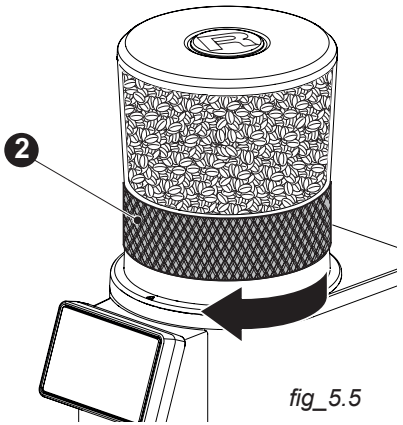


fig_5.5

When the ring nut is in position **B**, the machine can dispense a single dose, the quantity of which varies depending on the adapter installed.

- With the ring nut in position **C**, it is possible to adjust the grinding or choose the recipe by acting on the display (fig._**5.6**) (see par. 6.1. Programming).

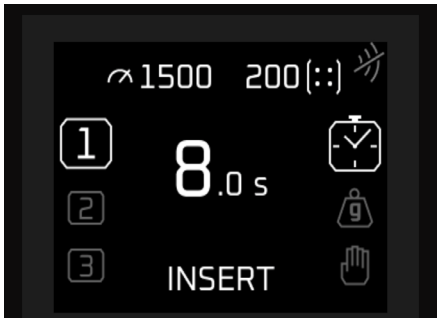


fig_5.6

5.2 Adjustment of the filter holder

The coffee grinder is supplied with a filter holder height adjustment device. (**3** – fig._**5.7**)
To find the correct adjustment of the filter holder (**4**), you must:

- Loosen the screw (**5**) of the filter holder support using a flat screwdriver.
- Find the ideal height for the correct positioning of the filter holder.
- Tighten the screw in the new position.

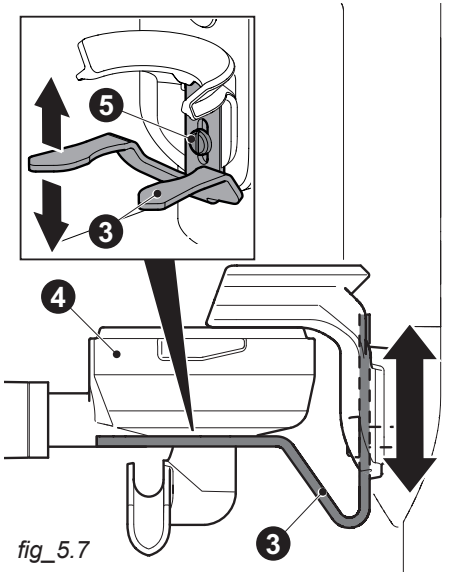


fig_5.7

Correct adjustment is verified by the position of the filter holder as shown in fig. **5.8.**

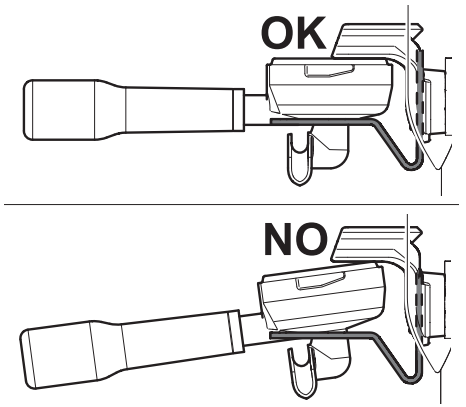


fig_5.8

5.3 Start-up

The coffee grinder is defined as "grind-by-weight" because the automatic start is triggered by the weight of the filter holder on its support. The machine provides two types of dispensing (fig._**5.9**):

Ring nut (2) in position B: The coffee grinder dispenses in **SINGLE SHOT** mode according to the set recipe.

The SINGLE SHOT **mode** is obtained by installing one of the four supplied adapters above the grinding chamber.

Ring nut (2) in position C: The coffee grinder dispenses a dose according to the set recipe. The machine allows you to set and store up to a maximum of three custom recipes.

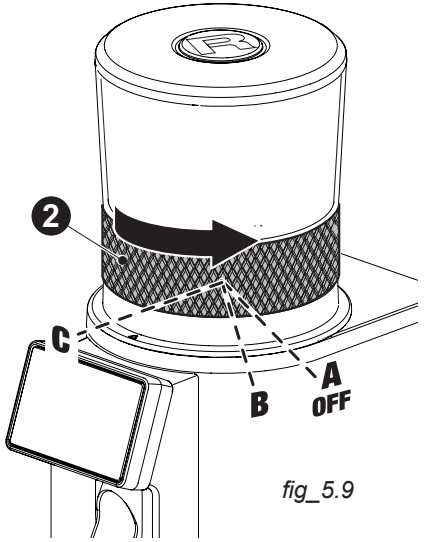


fig_5.9

- Insert the filter holder (**3** – fig._**5.10**) on the fork (**4**).

Take your hand off the handle of the filter holder! For correct operation the filter holder must remain supported by the fork

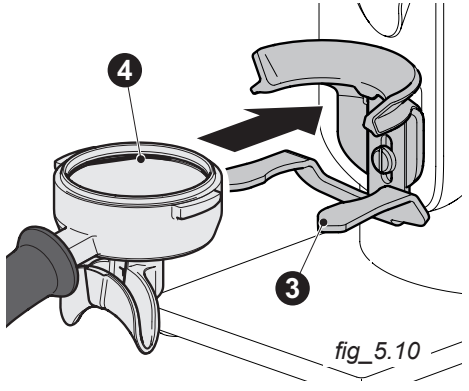


fig_5.10

- The coffee grinder starts dispensing ground coffee

NOTE : an empty grinding chamber may require more than one dispensing to get the correct dose.

- To turn off the machine, turn the ring nut (**2** – fig._**5.9**) in position **A**. The machine is switched off but powered. To interrupt the power supply, set the main switch to the **0 – OFF** position (fig._**5.11**).

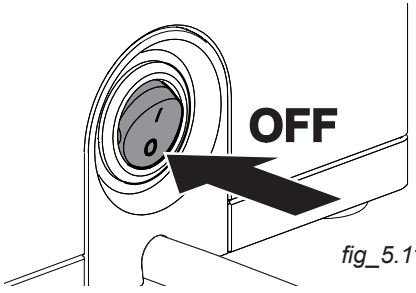


fig_5.11

5.4 Adjustment of the inclination of the dispensing cone

To adjust the amount of ground coffee falling into the middle of the filter, you need to adjust the inclination of the dispensing cone.

This adjustment is achieved as follows:

- Remove the dispensing cone (**5** - fig. **5.12**) pulling it down (**A**) by unhooking it from its seat.

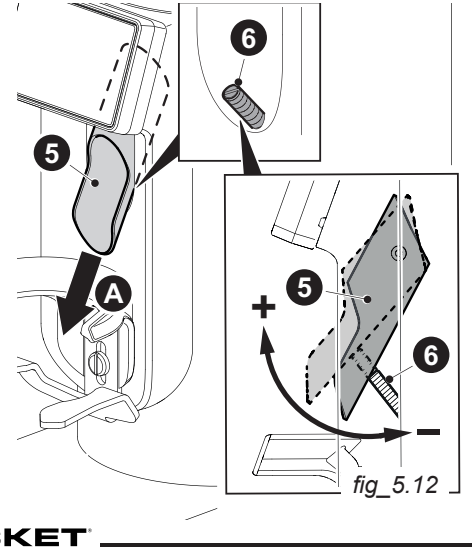


fig_5.12

- Using a suitable screwdriver, adjust the grub screw (**6** - fig. **5.12**) of the dispensing cone support (**5**) in order to bring it to the desired inclination.
- Tightening the grub screw decreases the tilt (resulting in a more vertical delivery cone). Unscrewing the grub screw increases the tilt (resulting in a more horizontal delivery cone).

5.5 Adapters for SINGLE SHOT mode operation

To proceed with the replacement of the adapters, remove the hopper by rotating the ring nut (**2** - fig. **5.13**) up to the last position **A-OFF**. (**A**) Then remove the hopper (**B**)

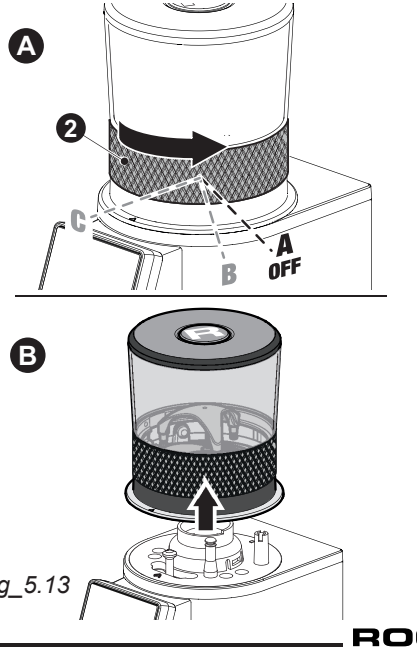


fig_5.13

The coffee grinder comes with four adapters of different sizes (**7** - fig. **5.14**).

The adapters of different capacities, fitted on the mouth of the grinding chamber (there is a reference notch that facilitates correct insertion) determine the quantity of coffee in **SINGLE SHOT** dispensing.

Operation in **SINGLE SHOT** mode is determined by the rotation of the ring nut which must be in position **B** (see fig. 5.13)

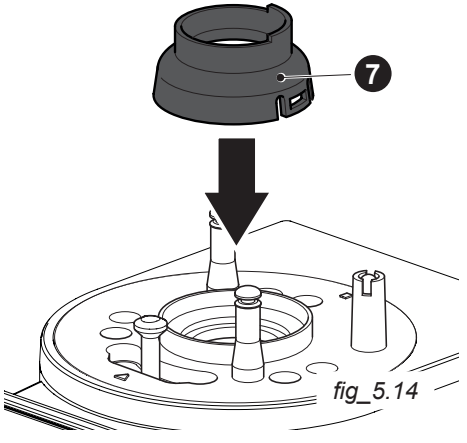
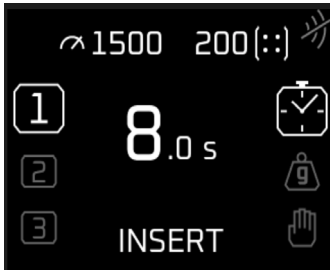


fig_5.14

6 - PROGRAMMING

When the coffee grinder is switched on (button **ON -** fig._**5.3** and ring nut in position **B** or **C -** fig._**5.4**).
the following screen appears on the display.



1 2 3 ■ Recipe selection button

Recipe parameters

1500 **1.** Burr RPM selection button

200 **2.** Burr gap adjustment button (in µm

3. Timed dispensing setting button

4. Weight dispensing setting button

5. Manual dispensing setting button

■ Remote connection button via QR CODE

6.1 Recipe setup

Pressing the buttons 1, 2 or 3, it is possible to customize the related recipe.
Each of the three recipes can be customized for 5 parameters (**Recipe parameters 1 to 5**):

6.1.1 1 - Setting the number of revolutions

By clicking on the icon 900, the following screen appears with the value flashing



Act on the buttons ⊕ and ⊖ to vary the number of revolutions. After setting the desired value, click on the value to confirm the setting.

6.1.2 2 - Setting the distance between the burrs

By clicking on the icon 600, the following screen appears with the value flashing

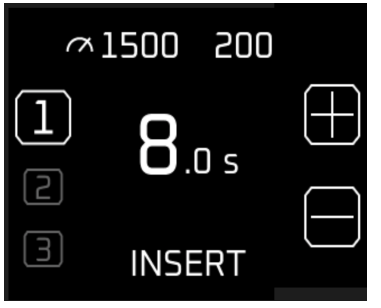


Act on the buttons ⊕ and ⊖ to vary the distance between the burrs (the initial value and the new value are shown at the top 550 590) and the resulting grain size of the ground coffee. After setting the desired value, click on the value to confirm the setting.

If the variation in the distance between the burrs is considerable (e.g. from 400 to 100), it is advisable to grind with intermediate values to avoid straining the coffee grinder.

6.1.3 3 - Setting the grinding time

By clicking on the icon ⏱, the "timed" mode is selected. By pressing the displayed value on the screen, this parameter can be modified.



Act on the buttons ⊕ and ⊖ to vary the grinding time.

6.1.4 4 - Grinding weight setting

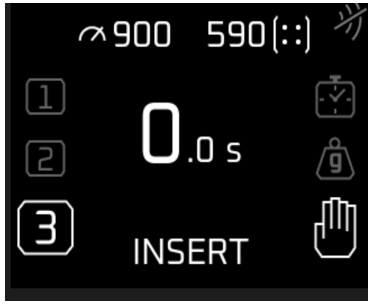
By clicking on the icon g, select the "grind by weight" mode.



Act on the buttons ⊕ and ⊖ to vary the grams of the desired dose.

6.1.5 5 - Manually setting the grinding

By clicking on the icon , manual mode is enabled. Pressing the Start/Stop controls starts and stops the dispensing of ground coffee.

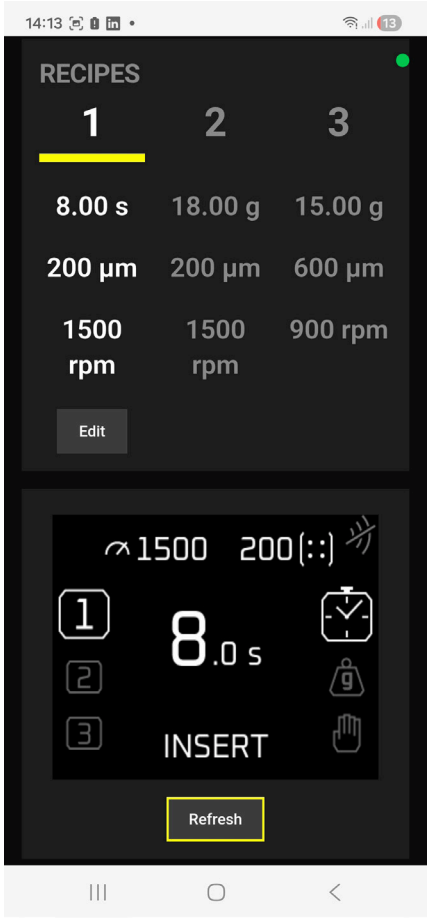


6.2 Remote recipe control setting

By clicking on the icon , the following screen appears:



By scanning the QR code with a smartphone or tablet camera, you can connect to a virtual page generated by the coffee grinder.



From this screen displayed on a smartphone or tablet, you can view and edit recipes as described in par. 6.1.

7 - CLEANING

Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.).

Keeping your machine clean will prolong its life and produce better ground coffee.

Cleaning the plastic mobile parts.
Remove the mobile parts of the machine (cover, hopper, etc.) and wash thoroughly with water and mild detergent.

Never wash the plastic parts in the dishwasher.

Cleaning the machine body.

Use damp cloths to clean the machine body, being mindful of the parts sensitive to water like the power switch.

Remove the plug from the power socket before carrying out any cleaning. Never immerse the device in water.

7.1 Grinding chamber cleaning

CAUTION:
procedure reserved exclusively for a qualified technician

The coffee grinder allows for quick and easy removal of the upper burr carrier without losing the grinding profile setting:

1)Switch off the grinder by turning the switch to **0** - **OFF** (fig._**7.1**).

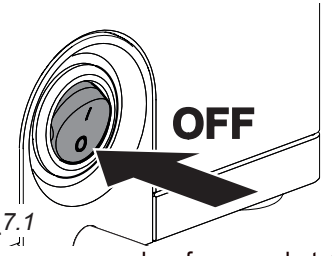


fig_7.1

2)Remove power plug from socket (see fig._**4.6**).

3)Remove the hopper by turning the ring nut (**2** - fig. **7.2**) up to the last position **A-OFF**. Then remove the hopper (**B**)

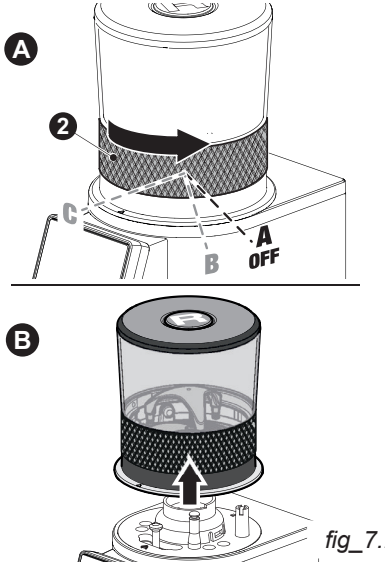


fig_7.2

4) Using a special key, loosen without removing the three screws indicated in the picture (**1** - fig._**7.3**), which keep the base that supports the hopper in place.

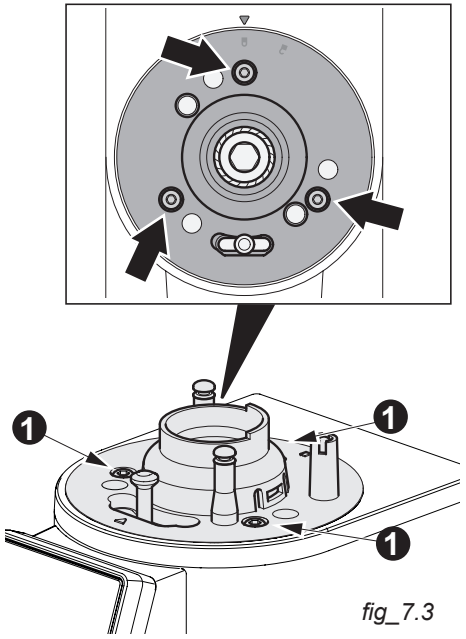


fig_7.3

5) The ring nut features the "closed" symbol aligned to the indicator ▼ present on the grinder. Turn the ring counter-clockwise to bring the "open" symbol to be aligned with the indicator (fig._**7.4**).

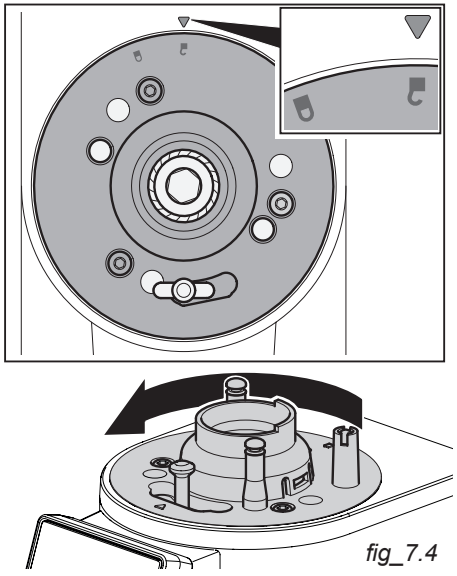


fig_7.4

6) At this point, it is possible to remove the ring nut (**1** - fig._**7.5**) and then separate the adapter (**2**).

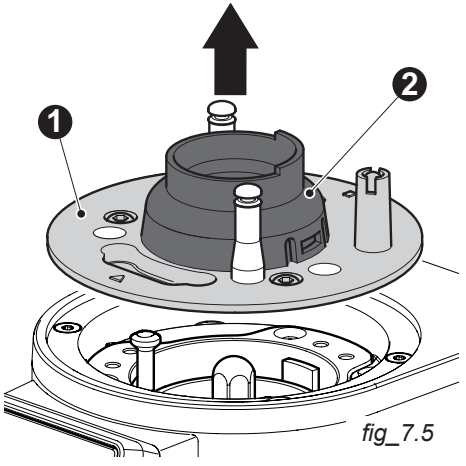


fig_7.5

7) Proceed by means of a small brush to clean the upper burr (**3** - fig._**7.6**) and the lower one (**4** - fig._**7.7**).

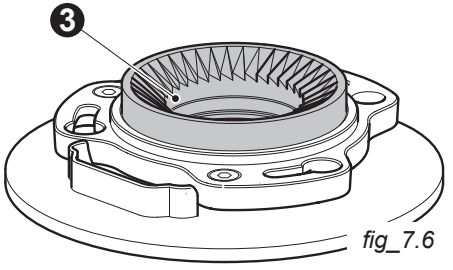


fig_7.6

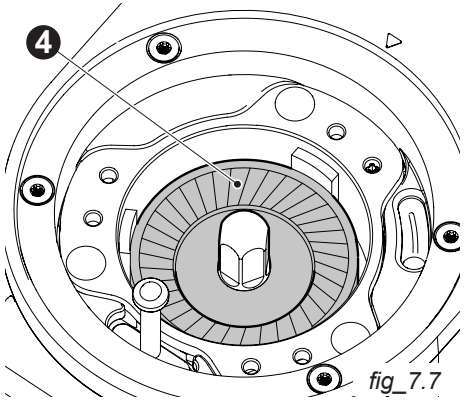


fig_7.7

8) After cleaning, replace the upper burr carrier.

At this stage, the ring is displayed with the "open" symbol aligned with the indicator ▼. Turn the ring clockwise to bring the "closed" symbol to be aligned with the indicator ▼.

9) Retighten the previously loosened screws (fig._**7.8**).

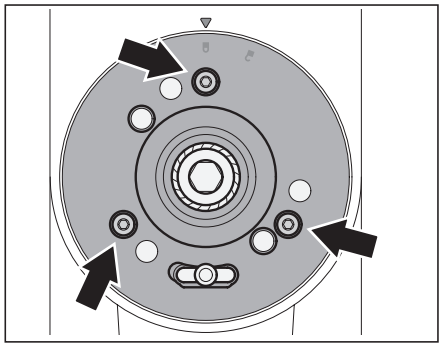


fig_7.8

7.2 Cleaning the anti-clumping system

After removing the hopper, you can easily access the anti-clumping system by extracting the metal plate (**1** – fig._**7.9**).

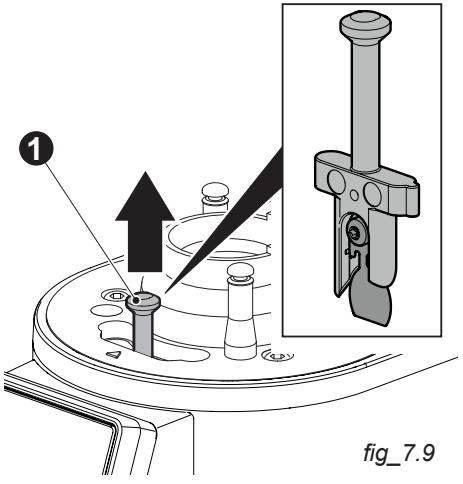


fig_7.9

8 - TROUBLESHOOTING



In case of a problem or malfunction switch off and disconnect the appliance from the electrical mains.

A list of possible actions to perform in case of malfunctions is shown below. If the problem persists, request the intervention of maintenance personnel or contact a dealer of ***Rocket*** *Milano s.r.l.*.

8.1 Troubleshooting

The device does not start
■ Check that the main switch is set to **ON**.
■ Make sure the plug is inserted.
■ Check that there are no foreign bodies stuck between the grinder burrs.
The device stops as a result of motor overheating:
■ The device switches off automatically in case of overheating. The safety device is self-reloading; Wait for the motor to cool down (15 to 30 minutes) before re-starting the appliance.

8.2 When not used

For prolonged machine inactivity, it is required to carry out certain preventive operations:

- disconnect the machine electrically.
- empty the coffee hopper
- clean all the parts in contact with foodstuffs.
- clean all the surfaces of the machine with a cloth.
- protect the outside with a cellophane film or bag.
- store in dry, sheltered rooms with temperatures no lower than 1°C.

9 - DISPOSAL

Remove any residual coffee and render the machine non operational by cutting the power cable. Do not dispose of the machine in the environment.



Check that machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force.

Information to the users

Pursuant to It. Legislative Decree of 25 September 2007, no. 185, and art. 13, It. Legislative Decree of 25 July 2005, no. 151 “Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and on the disposal of waste”.

The barred waste bin symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore transport the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electro-technical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.



The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

10 - MANUFACTURER

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Italy

SOMMAIRE



1 INTRODUCTION *62*
1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel *62*
1.2 Informations générales *63*
1.3 Garantie *64*
1.4 Instructions de sécurité *64*



2 DÉBALLAGE *68*
2.1 Contenu de l'emballage *68*



3 DESCRIPTION DU MOULIN À CAFÉ À PESÉE *70*
3.1 Destination et utilisation prévue *70*
3.2 Spécifications techniques *70*
3.3 Composants principaux *71*
3.4 Niveau sonore *71*



4 INSTALLATION *72*
4.1 Installation de la trémie à café *73*
4.2 Alimentation électrique *73*
4.2.1 Positionnement du câble d'alimentation *73*



5 FONCTIONNEMENT DU MOULIN À CAFÉ À PESÉE *75*
5.1 Préparation du moulin à café *75*
5.2 Réglage du support porte-filtre *76*
5.3 Mise en route *77*
5.4 Réglage de l'inclinaison du cône de distribution *78*
5.5 Adaptateurs pour fonctionnement en mode Single SHOT *79*



6 PROGRAMMATION *80*
6.1 Configuration de la recette *80*
*6.1.1 **1** - Réglage du nombre de tours* *80*
*6.1.2 **2** - Réglage de la distance des meules* *80*
*6.1.3 **3** - Réglage du temps de mouture* *81*
*6.1.4 **4** - Réglage du poids de mouture* *81*
*6.1.5 **5** - Réglage manuel de la mouture* *82*
6.2 Configuration du contrôle des recettes à distance *82*



7 NETTOYAGE *83*
7.1 Nettoyage de la chambre de mouture *83*
7.2 Nettoyage du système anti-clumping *85*



8 RÉSOLUTION DES PROBLÈMES *86*
8.1 Anomalies, causes et solutions *86*
8.2 Inactivité *86*



9 ÉLIMINATION *87*



10 FABRICANT *87*

1 - INTRODUCTION

Avant d'effectuer toute opération sur la machine, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions contenues dans cette publication et les suivre pour toutes les interventions.

En cas de doutes sur la bonne interprétation des instructions, contacter notre service d'assistance pour les éclaircissements nécessaires.

1.1 Symboles et terminologie utilisés dans le manuel

ATTENTION : *Ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec attention, peuvent entraîner de graves blessures personnelles. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.*

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.

INFORMATION
Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations sur tout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.

***LIRE** attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.*

***ATTENTION :** appareil branché au réseau électrique !*

Avant d'entreprendre toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.

Risque de blessures ! Se protéger en portant des gants appropriés.

***OPÉRATEUR :** ce symbole indique les informations ou les procédures relatives à l'utilisateur de l'appareil. Procédures relevant des compétences de la personne formée quant au fonctionnement, à l'utilisation et l'entretien ordinaire de l'appareil.*

***TECHNICIEN QUALIFIÉ :** ce symbole indique des informations ou des procédures concernant la maintenance extraordinaire (électrique / mécanique) destinées à une personne qualifiée et autorisée par le fabricant.*

1.2 Informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du moulin à café à pesée GRAVO ; il est donc important de lire attentivement les avertissements et les précautions ci-joints. Prêter notamment attention à la sécurité pendant l'installation, la mise en service, l'utilisation et le nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de l'appareil. Pour consulter ces instructions en ligne, visiter le site www.rocket-espresso.com. Pour demander une copie papier, envoyer un e-mail à : info@rocket-espresso.com

La description du moulin à café à pesée ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas comprendre tous les détails des différents composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.
Ce manuel reflète l'état de l'appareil au moment de la fourniture. ROCKET MILANO s.r.l. se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à la production en série et de mettre à jour les manuels correspondants sans obligation de mettre à jour les publications précédentes.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés à des personnes ou à des objets à la suite des évènements suivants :

- Utilisation incorrecte de l'appareil.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants du moulin à café.
- Modifications au produit non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement de composants fournis avec l'appareil par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des nominales.

- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

Transport et manutention

Lors de la manutention de l'appareil, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'il ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, en plus du moulin à café lui-même.

Pendant la manutention du produit dans son emballage, vérifier que l'inscription « HAUT » (identifiée par le symbole ) figurant sur l'emballage est respectée.

Ne pas retourner l'appareil pendant la manutention. Manipuler avec soin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

1.3 Garantie

La garantie de nos produits est de 24 mois à compter de la date de facturation.
La garantie ne couvre pas :

- toutes les pièces soumises à usure
- les pièces endommagées par altération par du personnel non autorisé par l'entreprise
- les pièces endommagées par une mauvaise utilisation du produit.

Tout retour doit être préalablement autorisé par notre entreprise et expédié aux frais du client. Les retours ne seront considérés sous garantie qu'après vérification des marchandises retournées.

1.4 Instructions de sécurité

1. Installer la machine sur une surface plane dans des conditions où la température ne peut pas descendre en dessous de 5 °C. Garder au chaud.
2. Ne pas laisser la machine exposée à des agents environnementaux ni la placer dans des environnements humides.

3. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
4. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
5. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
6. L'installation du moulin à café doit se faire après avoir lu et compris ce manuel.
7. Cet appareil n'est sûr que lorsqu'il a été correctement connecté à un système efficace de mise à la terre.
8. Vérifier que les données de la plaque de données correspondent à celles du réseau électrique principal auquel le produit sera raccordé. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, s'assurer que sa tension et sa fréquence correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque de données de l'appareil.
9. Ne pas utiliser cette machine si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre d'assistance agréé le plus proche pour la vérification, la réparation ou le réglage. Le câble d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
10. Cet appareil a été conçu dans le seul but de moudre du café en grains. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
11. Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris le moulin à café GRAVO :
    a. Ne pas plonger le moulin à café, le câble et les fiches dans de l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.

b. Éviter que le câble d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
c. Installer un disjoncteur sur le réseau électrique qui alimente l'appareil.
d. Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.
e. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.

12. Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par **ROCKET MILANO s.r.l.**

13. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation et la débrancher de l'alimentation électrique.

14. Si la machine fonctionne de manière incorrecte ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre immédiatement et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas tenter de la réparer mais contacter un technicien agréé et qualifié **ROCKET MILANO s.r.l.** Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.

15. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions.

16. Garder l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

17. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

18. Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.

19. Pour assurer le bon fonctionnement et l'efficacité de la machine, il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant, en effectuant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

20. Ne pas oublier que l'appareil est conçu pour un usage professionnel et non pas domestique, par conséquent, seules des

personnes qualifiées peuvent l'utiliser.

21. L'appareil n'est pas étanche ; le placer loin des jets d'eau ou des endroits particulièrement humides. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou un nettoyeur à vapeur.

22. L'appareil ne peut être utilisé qu'à l'intérieur.

23. L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où l'utilisation et l'entretien sont réservés au personnel qualifié.

24. Les instructions doivent préciser que l'accès à la zone de service, qui nécessite l'utilisation d'un outil, est réservé aux personnes ayant des connaissances et une expérience pratique de l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène (voir aussi le point 19).

25. Ce type d'appareils est prévu pour des applications commerciales, par exemple des bars, restaurants, cafés, pâtisseries, etc. mais pas pour la production de masse continue d'aliments.

2 - DÉBALLAGE

Le personnel chargé de l'installation de l'appareil doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité.

2.1 Contenu de l'emballage

Le moulin à café est fourni dans une boîte en carton. À l'ouverture, vérifier la présence des différents composants (fig._**2.1**).

1 Moulin à café
2 Trémie à café avec couvercle et obturateur.
3 Coupelle
4 Manuel d'utilisation et d'entretien **GRAVO.**

Les données de la machine sont indiquées sur la plaque de marquage « CE » apposée sous la machine (1 - fig._2.2).
La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié.
Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.
En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.

Avant de procéder à l'installation, en cas d'anomalies constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.

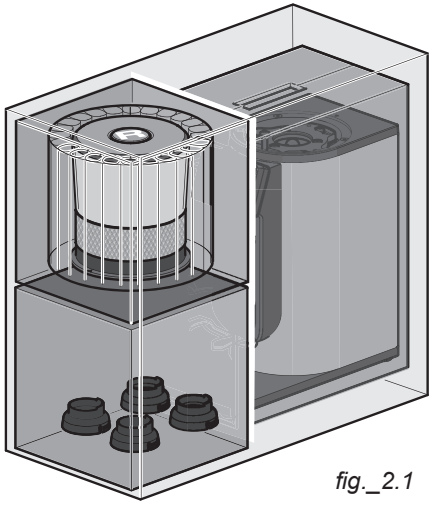


fig._2.1

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.
Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.

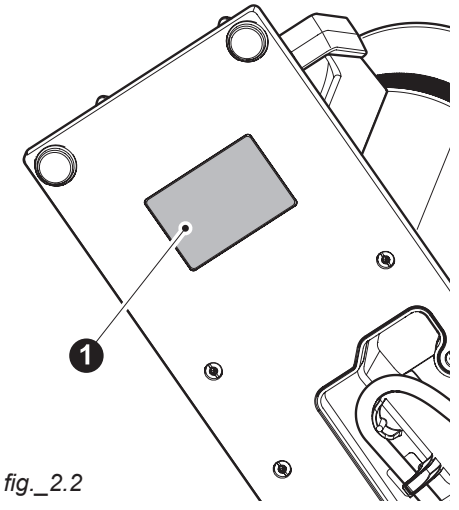


fig._2.2

L'emballage doit être conservé au moins jusqu'à l'expiration de la garantie.

3 - DESCRIPTION du moulin à café à pesée

3.1 Destination et utilisation prévue

Ce type d'appareils est prévu pour des applications commerciales, par exemple des bars, restaurants, cafés, pâtisseries, etc., mais pas pour la production de masse continue d'aliments. Cet appareil est conçu exclusivement pour moudre du café en grains. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

⚠ Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation abusive, erronée ou irrationnelle de la machine.

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe.Contacter le centre d'assistance.

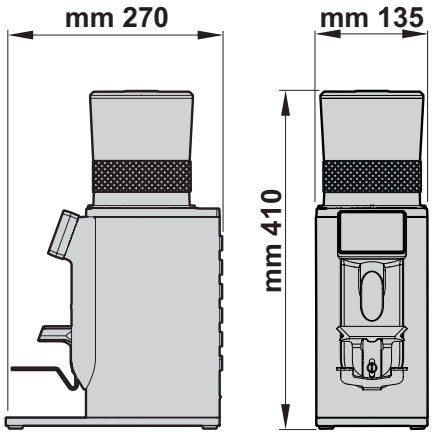
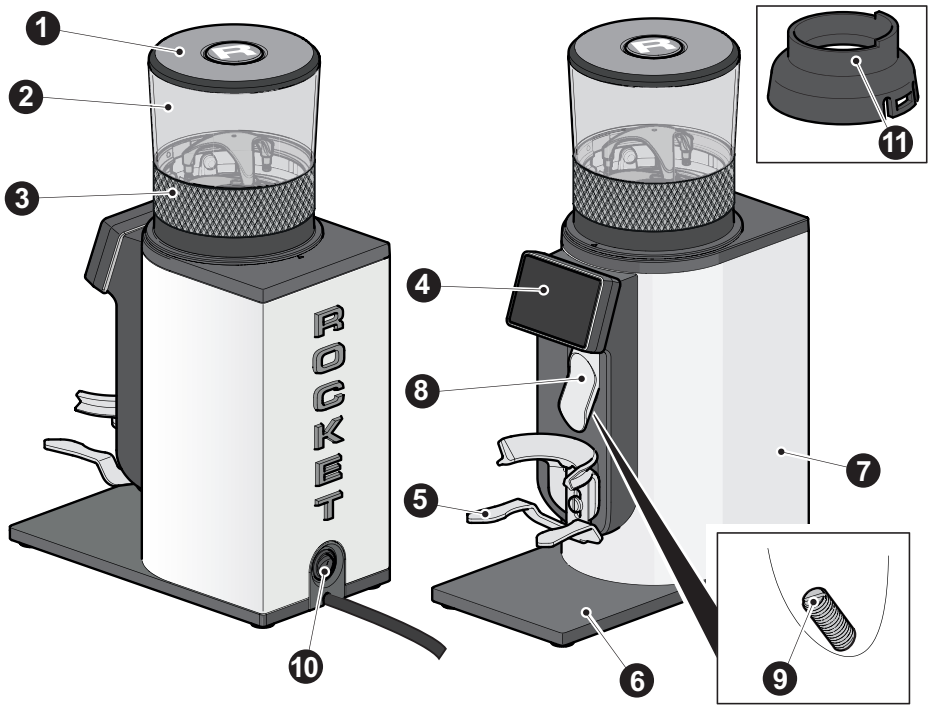


fig._3.1

3.2 Spécifications techniques

Dose	**Simple, double, triple, quadruple, continue**
Support porte-filtre avec fourche	**De série**
Moulins plats	**Ø63 mm**
Tensions disponibles	**220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz**
Puissance absorbée	**300 W**
Dimensions (fig._3.1)	**135x270x410 mm**
Capacité de la trémie	**300 g**
Poids à vide	**8,2 kg**

3.3 Composants principaux



1. Couvercle de la trémie à café
2. Trémie à café
3. Bague / Obturateur
4. Écran
5. Fourche porte-filtre
6. Plan d'appui
7. Corps de la machine
8. Conduit de distribution
9. Réglage de l'inclinaison du cône.
10. Interrupteur
11. Réducteurs

3.4 Niveau sonore

Les essais de bruit effectués selon les normes en vigueur ont montré que le moulin à café ne dépasse pas la valeur de 72 ±3 dB (A).

4 - INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par du personnel technique qualifié. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est aisée et facile d'accès. Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse et garantir une parfaite stabilité.

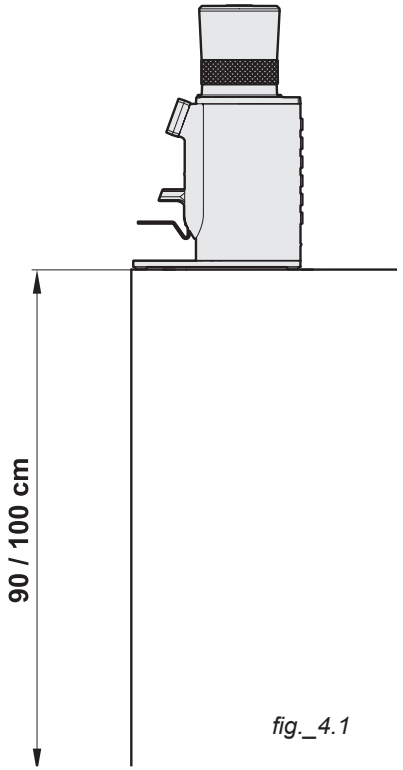


fig._4.1

Il est conseillé que la hauteur de la base se trouve à au moins 90/100 cm environ du sol. (fig._**4.1**). Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas installer la machine où des jets d'eau sont utilisés.

Pour garantir le fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; et l'humidité ne dépasse pas 70 %.

S'assurer qu'il y ait un espace ouvert d'au moins 10 cm de chaque côté et d'au moins 30 cm au-dessus de la machine pour permettre une ventilation adéquate, un remplissage de café pratique, et faciliter l'utilisation et le déroulement de toute opération d'entretien (fig._**4.2**).

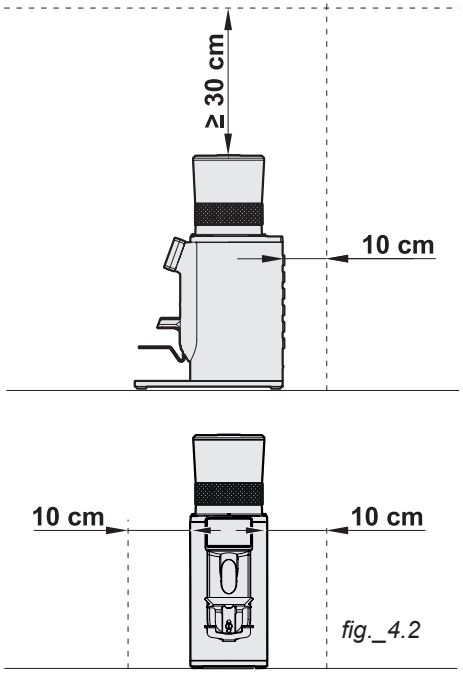


fig._4.2

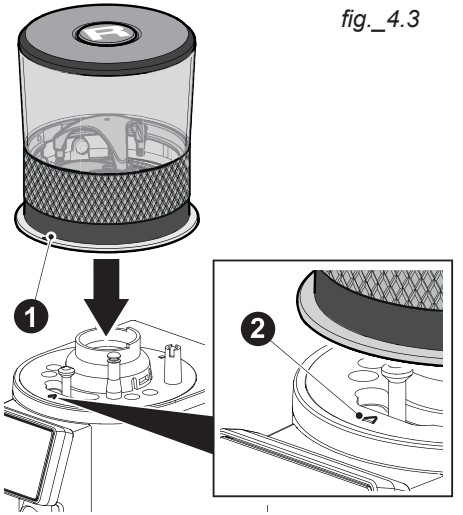
Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser

4.1 Installation de la trémie à café

Avant d'installer la trémie à café et son couvercle, les laver abondamment à l'eau et détergent neutre pour éliminer les résidus de traitement.

Positionner la trémie (**1** - fig._**4.3**) correctement et de manière stable au-dessus du porte-meules, en alignant les deux repères présents sur la trémie et la base d'appui (**2**).

fig._4.3



4.2 Alimentation électrique

4.2.1 Positionnement du câble d'alimentation

Avant de raccorder la machine au réseau électrique, il convient d'insérer le câble d'alimentation dans le logement prévu sous la machine elle-même (fig._**4.4**).

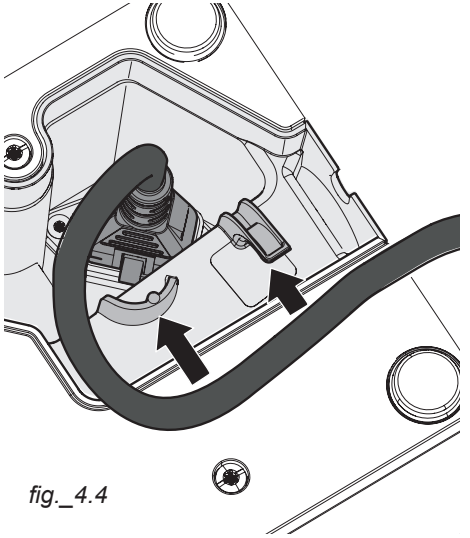


fig._4.4

Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaque d'identification soient conformes à celles du réseau de distribution électrique local (voir fig._**2.2**).

L'installation de mise à la terre doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

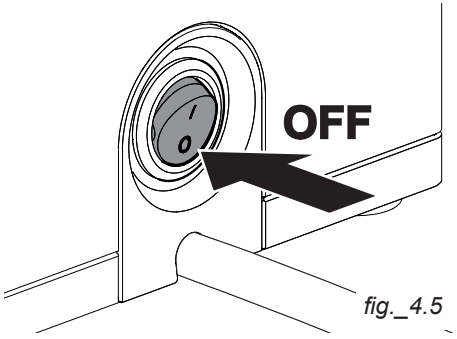


fig._4.5

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifier que l'interrupteur soit éteint et qu'il soit sur la position zéro **O - OFF** (fig._**4.5**).

Brancher le câble d'alimentation (fig._**4.6**).

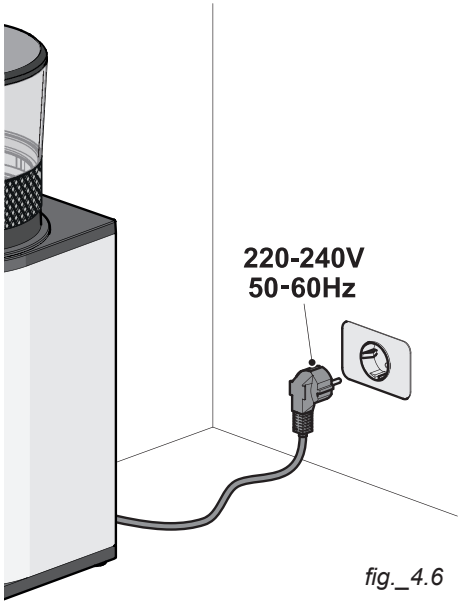


fig._4.6

Disposer tout excès de câble sur le plan de travail de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou provoquer de trébuchement.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin de prévenir tout risque possible.

5 - FONCTIONNEMENT DU MOULIN À CAFÉ À PESÉE

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

5.1 Préparation du moulin à café

- Enlever le couvercle de la trémie de café (1 - fig._**5.1**) et introduire le café en grains. Refermer le couvercle.

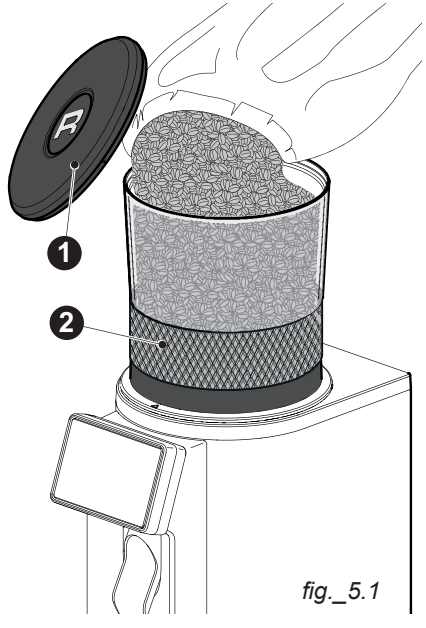


fig._5.1

- Activer l'appareil en plaçant l'interrupteur principal en position **I** – **ON** (fig._**5.2**).

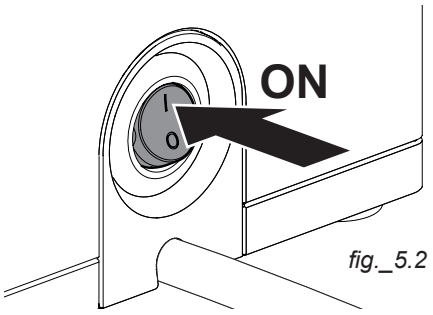


fig._5.2

La bague (**2** - fig._**5.1**) peut être tournée sur 3 positions (fig._**5.3**) :

A - Machine éteinte (**OFF**).

B - Machine allumée (**ON**) avec entonnoir d'alimentation des meules fermé (**B** - fig._**5.4**) - fonction SINGLE SHOT.

C - Machine allumée (**ON**) avec entonnoir d'alimentation des meules ouvert (**C** - fig._**5.4**).

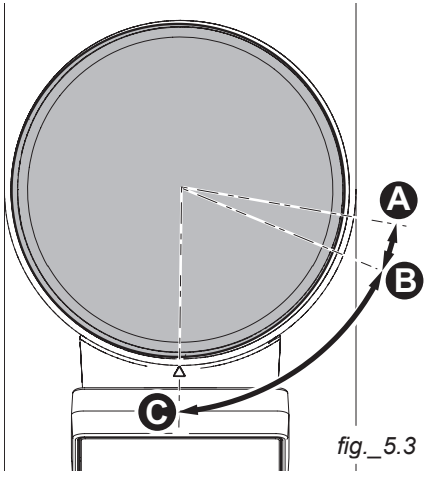


fig._5.3

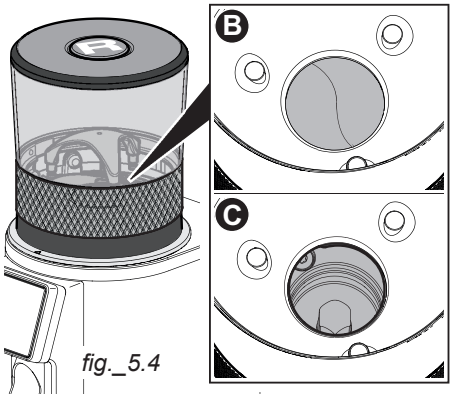


fig._5.4

- Tourner la bague (**2** – fig._**5.5**) dans le sens horaire en l'amenant en position **B** ou **C**.

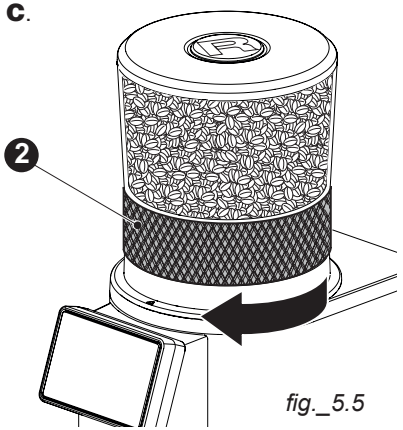


fig._5.5

Lorsque la bague est en position **B**, la machine peut distribuer une dose unique, dont la quantité varie en fonction de l'adaptateur installé.

- Avec la bague en position **C**, il est possible de régler la mouture ou de choisir la recette en agissant sur l'écran (fig._**5.6**) (voir par. **6.1**. Programmation).

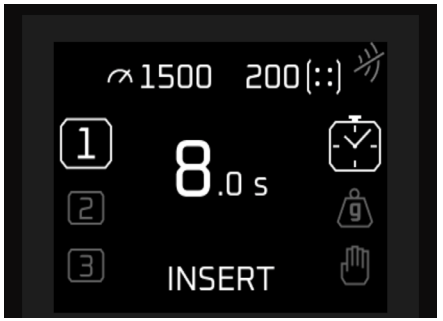


fig._5.6

5.2 Réglage du support porte-filtre

Le moulin à café est équipé d'un dispositif de réglage de la hauteur du support porte-filtre. (**3** – fig._**5.7**)
Pour trouver le réglage correct du porte-filtre (**4**), il est nécessaire de :

- Desserrez la vis (**5**) du support du porte-filtre à l'aide d'un tournevis plat.
- Trouver la hauteur idéale pour le positionnement correct du porte-filtre.
- Serrer la vis dans la nouvelle position.

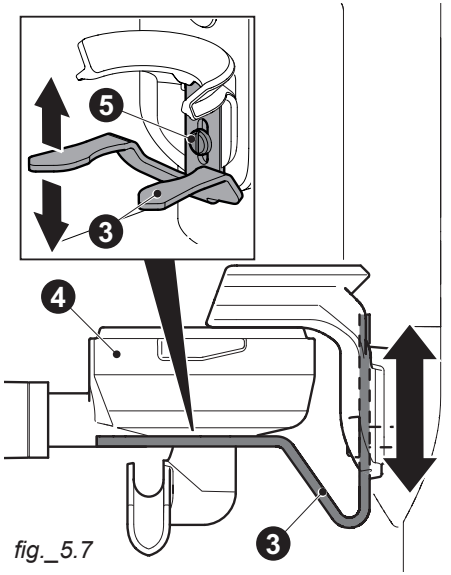


fig._5.7

Le réglage correct est vérifié par la position du porte-filtre comme indiqué à la fig. **5.8.**

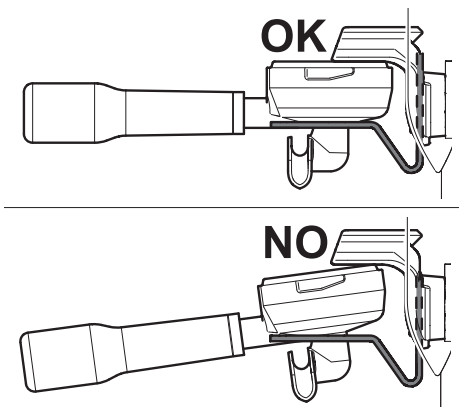


fig._5.8

5.3 Mise en route

Le moulin à café est défini comme « à pesée », car le démarrage automatique est déterminé par le poids du porte-filtre sur son support. La machine prévoit deux types de distribution (fig._5.9) :

Bague (2) en position B : Le moulin à café distribue en mode **SINGLE SHOT** selon la recette configurée.

Le mode **SINGLE SHOT** s'obtient en installant au-dessus de la chambre de mouture l'un des quatre adaptateurs fournis.

Bague (2) en position C : Le moulin à café distribue une dose selon la recette configurée. La machine permet de configurer et de mémoriser jusqu'à un maximum de trois recettes personnalisées

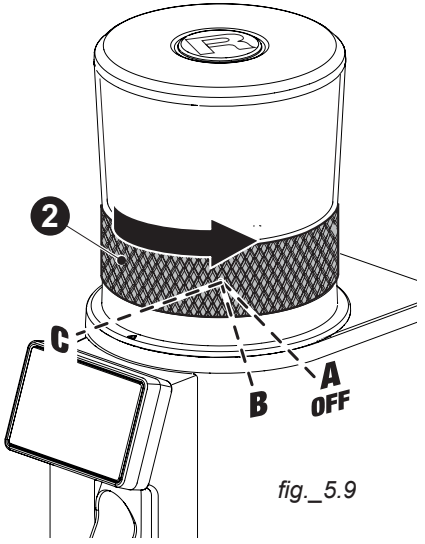


fig._5.9

- Insérer le porte-filtre (3 – fig._5.10) sur la fourche (4).

⚠ Ne pas garder la main sur la poignée du porte-filtre ! Pour un fonctionnement correct, le porte-filtre doit rester soutenu par la fourche

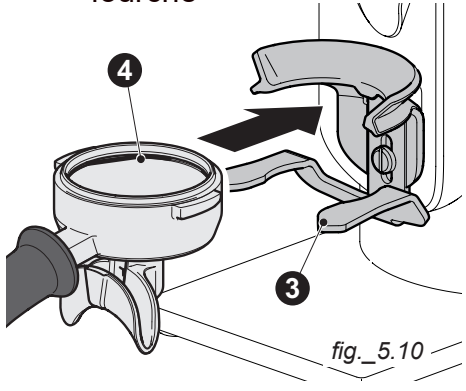


fig._5.10

- Le moulin à café commence la distribution de café moulu

REMARQUE : avec la chambre de mouture vide, plus d'une distribution peut être nécessaire pour obtenir la dose correcte.

- Pour éteindre la machine, tourner la bague (**2** – fig._**5.9**) en position **A**. La machine est éteinte mais alimentée. Pour couper l'alimentation, agir sur l'interrupteur principal en position **0** – **OFF** (fig._**5.11**).

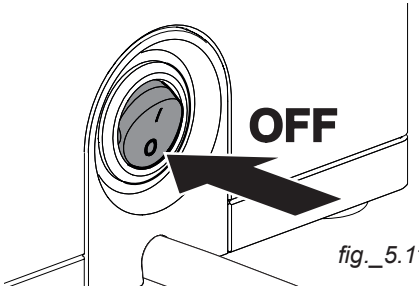


fig._5.11

5.4 Réglage de l'inclinaison du cône de distribution

Pour régler à volonté la chute du café moulu au centre du filtre, il est nécessaire de régler l'inclinaison du cône de distribution.

Ce réglage s'obtient de la manière suivante :

- Retirer le cône de distribution (**5** - fig. **5.12**) en le tirant vers le bas (**A**) pour le dégager de son logement.

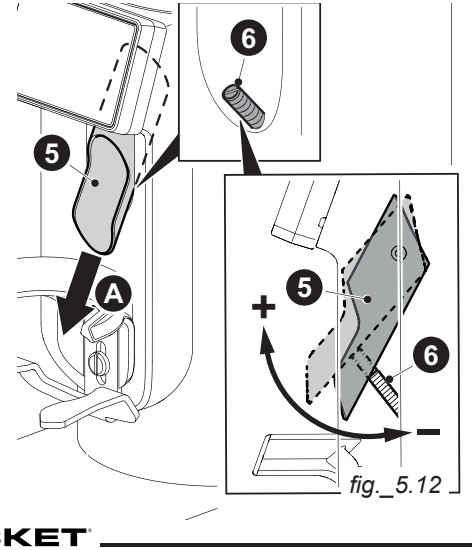


fig._5.12

- À l'aide d'un tournevis approprié, agir sur la vis sans tête (**6** - fig. **5.12**) de support du cône de distribution (**5**) afin de l'amener à l'inclinaison souhaitée.
- En vissant la vis sans tête, on obtient une diminution de l'inclinaison (cône de distribution plus vertical). En dévissant la vis sans tête, on obtient une augmentation de l'inclinaison (cône de distribution plus horizontal).

5.5 Adaptateurs pour fonctionnement en mode Single SHOT

Pour procéder au remplacement des adaptateurs, retirer la trémie en tournant la bague (**2** - fig. **5.13**) jusqu'à la dernière position **A-OFF**. (**A**) Retirer ensuite la trémie (**B**)

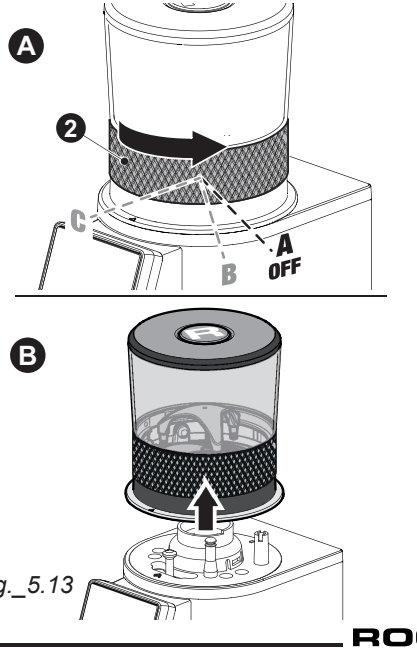


fig._5.13

Le moulin à café est fourni avec quatre adaptateurs de dimensions différentes (**7** - fig. **5.14**).

Les adaptateurs de différentes capacités, montés sur l'entrée de la chambre de mouture (un repère de référence facilite leur insertion correcte), déterminent la quantité de café lors de la distribution **Single SHOT.**

Le fonctionnement en mode **Single SHOT** est déterminé par la rotation de la bague, qui doit être en position **B** (voir fig. **5.13**)

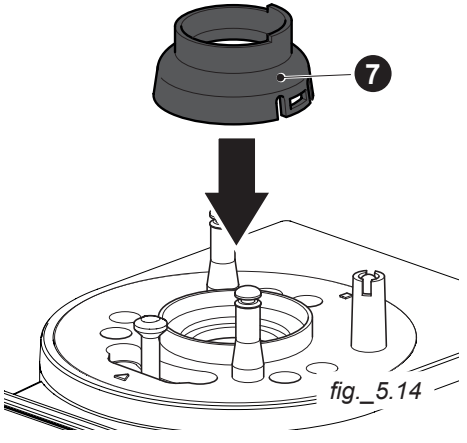
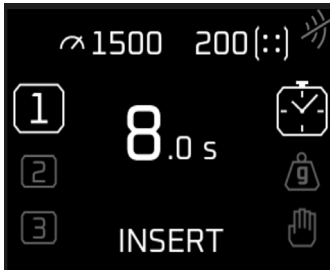


fig._5.14

6 - PROGRAMMATION

À l'allumage du moulin à café (touche **ON** - fig._**5.3** et bague en position **B** ou **C** - fig._**5.4**).
l'écran suivant s'affiche.



1 2 3 ■. Bouton de sélection de la recette

Paramètres recette

1. Bouton de sélection du nombre de tours des meules en rpm
2. Bouton de réglage de la distance des meules en µm
3. Bouton de réglage de la distribution temporisée
4. Bouton de réglage de la distribution à pesée
5. Bouton de réglage de la distribution manuelle

■. Bouton de connexion à distance via QR CODE

6.1 Configuration de la recette

En appuyant sur les boutons 1, 2 ou 3, il est possible de personnaliser la recette correspondante.
Chacune des trois recettes est personnalisable selon 5 paramètres (Paramètres recette de 1 à 5) :

6.1.1 1 - Réglage du nombre de tours

En cliquant sur l'icône 900, l'écran suivant s'affiche avec la valeur clignotante



Agir sur les boutons ⊕ et ⊖ pour modifier le nombre de tours. Après avoir configuré la valeur souhaitée, cliquer sur la valeur pour confirmer le réglage

6.1.2 2 - Réglage de la distance des meules

En cliquant sur l'icône 600(::), l'écran suivant s'affiche avec la valeur clignotante

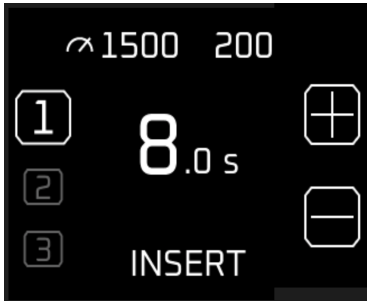


Agir sur les boutons ⊕ et ⊖ pour modifier la distance des meules (la valeur initiale et la nouvelle valeur 550 590 (::) sont indiquées en haut) et, par conséquent, la granulométrie du café moulu. Après avoir configuré la valeur souhaitée, cliquer sur la valeur pour confirmer le réglage

Si la variation de la distance des meules est considérable (par ex. de 400 à 100), il est conseillé d'effectuer des moutures avec des valeurs intermédiaires afin d'éviter de solliciter excessivement le moulin à café

6.1.3 3 - Réglage du temps de mouture

En cliquant sur l'icône ⏱, le mode « temporisé » est sélectionné. En appuyant sur l'écran au niveau de la valeur indiquée, ce paramètre pourra être modifié.



Agir sur les boutons ⊕ et ⊖ pour modifier le temps de mouture.

6.1.4 4 - Réglage du poids de mouture

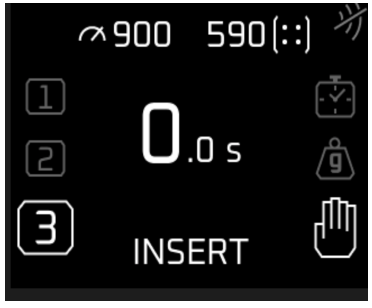
En cliquant sur l'icône g, le mode « grind by weight » est sélectionné.



Agir sur les boutons ⊕ et ⊖ pour modifier les grammes de la dose souhaitée.

6.1.5 5 - Réglage manuel de la mouture

En cliquant sur l'icône , le mode manuel est activé. En appuyant sur les commandes Start/Stop, la distribution de café moulu démarre et s'arrête.

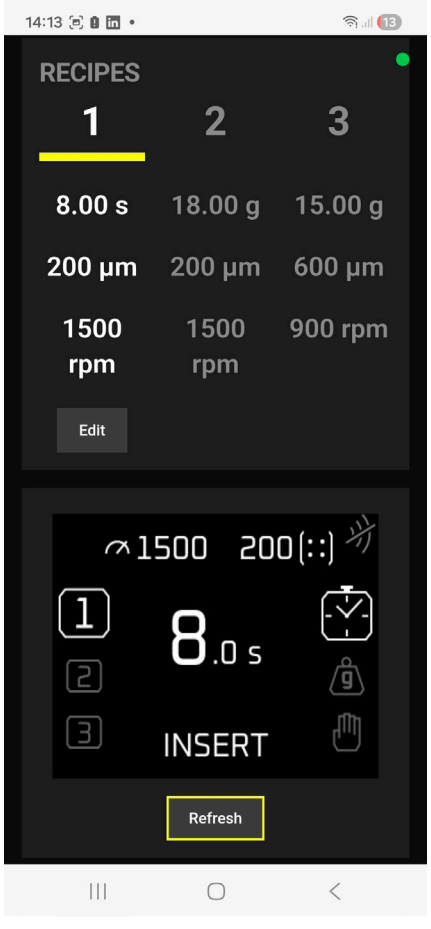


6.2 Configuration du contrôle des recettes à distance

En cliquant sur l'icône , l'écran suivant s'affiche :



En baguet le QR-code avec l'appareil photo d'un smartphone/tablette, il est possible de se connecter à une page virtuelle générée par le moulin à café.



Sur cet écran généré sur smartphone/tablette, il est possible de visualiser et de modifier les recettes comme décrit au par. 6.1

7 - NETTOYAGE

Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit un café moulu bien meilleur.

Nettoyage des pièces mobiles en plastique.
Retirer les pièces mobiles de la machine (couvercle, trémie, etc.) et les laver abondamment à l'eau et au détergent neutre.

Ne jamais laver les pièces en plastique au lave-vaisselle.

Nettoyage du corps de la machine.

Pour nettoyer le corps de la machine, utiliser des chiffons humides en faisant attention aux pièces sensibles à l'eau comme l'interrupteur d'allumage.

Débrancher la fiche de la prise d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

7.1 Nettoyage de la chambre de mouture

ATTENTION :
procédure réservée exclusivement à un technicien qualifié

Le moulin à café permet de retirer le support supérieur des meules de manière simple et rapide sans perdre le réglage du profil de mouture :

1) Éteindre le moulin-doseur en plaçant l'interrupteur sur la position **0 – OFF** (fig. **7.1**).

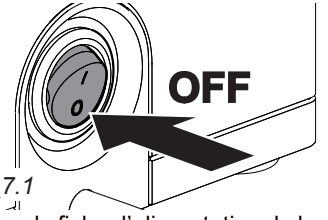


fig._7.1

2) Retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant (voir fig._**4.6**).
3) Retirer la trémie en tournant la bague (**2** - fig. **7.2**) jusqu'à la dernière position **A-OFF**. Retirer ensuite la trémie (**B**)

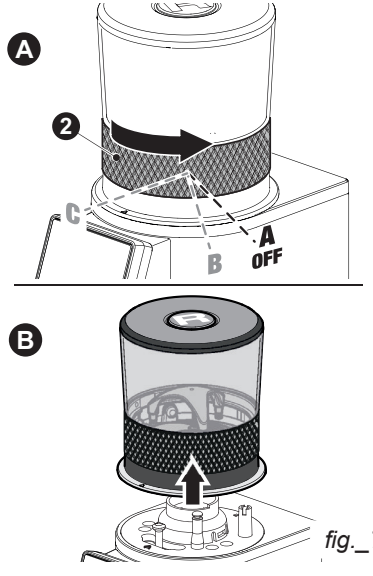


fig._7.2

4) À l'aide d'une clé appropriée, desserrer sans les retirer les trois vis indiquées sur la figure (1 - fig._**7.3**), qui maintiennent en position la base servant de support à la trémie.

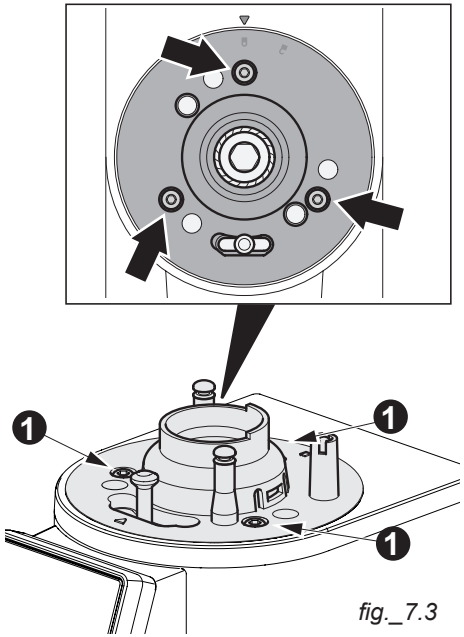


fig._7.3

5) La bague présente le symbole « fermé » 🔒 aligné avec l'indicateur ▼ présent sur le moulin. Tourner la bague dans le sens antihoraire afin d'amener le symbole « ouvert » 🔓 à s'aligner avec l'indicateur (fig._**7.4**).

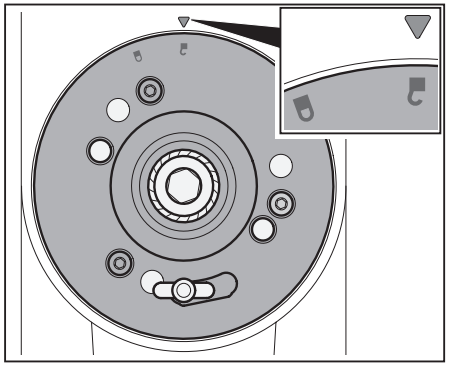


fig._7.4

6) À ce stade, il est possible de retirer la bague (**1** - fig._**8.5**), puis de séparer l'adaptateur (**2**).

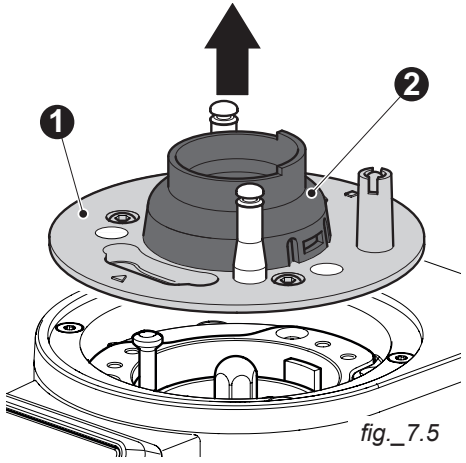


fig._7.5

7) Procéder au nettoyage de la meule supérieure (**3** - fig._**7.6**) et de la meule inférieure (**4** - fig._**7.7**) à l'aide d'un petit pinceau.

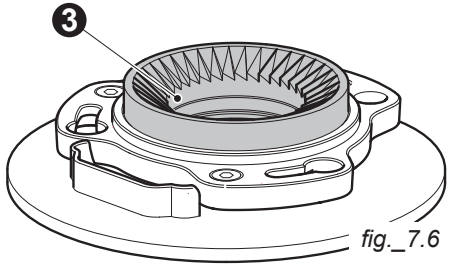


fig._7.6

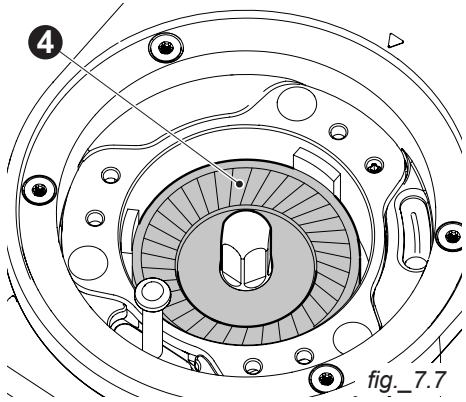


fig._7.7

8) Après avoir effectué le nettoyage, repositionner le support supérieur des meules.

À ce stade, la bague présente le symbole « ouvert » 🔓 aligné avec l'indicateur ▼ . Tourner la bague dans le sens horaire afin d'amener le symbole « fermé » 🔒 à s'aligner avec l'indicateur ▼.

9) Resserrer les vis précédemment desserrées (fig._**7.8**).

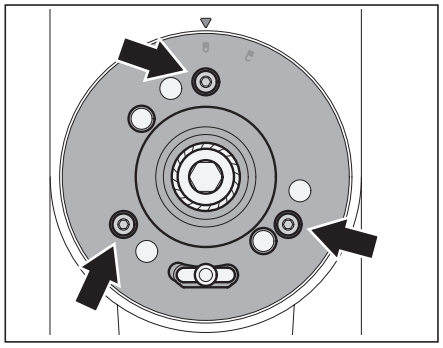


fig._8.8

7.2 Nettoyage du système anti-agglomération

Après avoir retiré la trémie, il sera possible d'accéder facilement au système anti-agglomération en extrayant la lame métallique (**1** – fig._**7.9**).

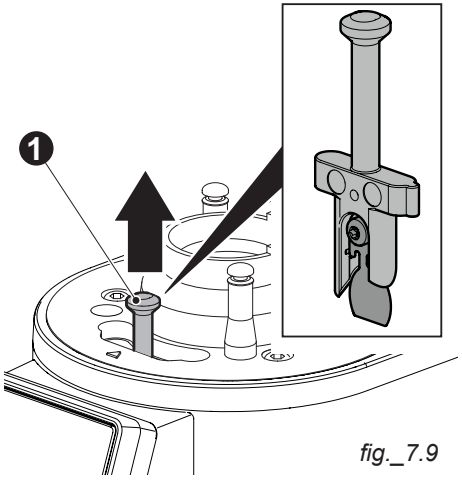


fig._7.9

8 - RÉSOLUTION DES PROBLÈMES



En cas de problème ou de dysfonctionnement, éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

La liste ci-dessous présente les interventions possibles à effectuer en cas de dysfonctionnements. <bpt id=-2>Si le problème persiste, demander l'intervention du personnel chargé de la maintenance ou contacter un revendeur ***Rocket*** *Milano s.r.l.*

8.1 Anomalies, causes et remèdes

L'appareil ne démarre pas
■ Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position **I - ON**.
■ Vérifier que la fiche soit insérée.
■ Vérifiez qu'aucun corps étranger n'est coincé entre les lames.
L'appareil s'arrête en raison d'une surchauffe du moteur :
■ En cas de surchauffe du moteur, l'appareil s'éteint automatiquement. Le dispositif de sécurité est à réarmement automatique ; attendre que le moteur refroidisse (de 15 à 30 minutes) avant de redémarrer l'appareil.

8.2 Inactivité

Pour une inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer quelques opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique.
- vider la trémie du café.
- nettoyer les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

9 - ÉLIMINATION

Vider le café résiduel et rendre la machine inopérante en coupant le câble d'alimentation. Ne pas abandonner la machine dans la nature.

Vérifier que l'élimination de la machine soit effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur.

Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret législatif du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret législatif du 25 juillet 2005, n. 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets ».

Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.



La collecte séparée appropriée et l'envoi ultérieur des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

10 - FABRICANT

ROCKET MILANO S.R.L.Via Achille Grandi 1

20060 Truccazzano, MI - Italy

INHALT

1 EINFÜHRUNG 90
- 1.1 In diesem Handbuch verwendete Symbole und Terminologie 90
- 1.2 Allgemeine Informationen 91
- 1.3 Garantie 92
- 1.4 Sicherheitshinweise 92

2 AUSPACKEN 96
- 2.1 Packungsinhalt 96

3 BESCHREIBUNG DER GEWICHTS-KAFFEMÜHLE 98
- 3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung und Zweck 98
- 3.2 Technische Daten 98
- 3.3 Hauptkomponenten 99
- 3.4 Schallpegel 99

4 INSTALLATION 100
- 4.1 Einsetzen des Bohnenbehälters 101
- 4.2 Stromversorgung 101
  - 4.2.1 Positionierung des Netzkabels 101

5 BETRIEB DER GEWICHTS-KAFFEMÜHLE 103
- 5.1 Vorbereiten der Kaffeemühle 103
- 5.2 Einstellen des Siebträgerhalters 104
- 5.3 Ersteinschaltung 105
- 5.4 Einstellen der Neigung des Ausgabebehälters 106
- 5.5 Adapter für den Betrieb im SINGLE SHOT 107

6 PROGRAMMIERUNG 108
- 6.1 Rezepteinstellung 108
  - 6.1.1 **1** - Einstellen der Umdrehungszahl 108
  - 6.1.2 **2** - Einstellen des Abstands zwischen den Mahlwerken 108
  - 6.1.2 **3** - Mahlzeiteinstellung 109
  - 6.1.2 **4** - Mahlgewichtseinstellung 109
  - 6.1.2 **5** - Manuelle Mahleinstellung 110
- 6.2 Einrichtung der Fernsteuerung von Rezepten 110

7 REINIGUNG 111
- 7.1 Reinigung der Mahlkammer 111
- 7.2 Reinigung des Anti-Clumping-Systems 113

8 FEHLERBEHEBUNG 114
- 8.1 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen 114
- 8.2 Inaktivität 114

9 ENTSORGUNG 115

10 HERSTELLER 115

1 - EINFÜHRUNG

Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten an der Maschine muss der Benutzer die in dieser Veröffentlichung enthaltenen Anweisungen sorgfältig lesen und diese bei allen Eingriffen befolgen.

Wenden Sie sich bei Zweifeln über die korrekte Auslegung der Anweisungen an unseren Kundendienst, um die notwendigen Erklärungen zu erhalten.

1.1 In diesem Handbuch verwendete Symbole und Terminologie

***ACHTUNG**: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die zu schweren Körperverletzungen führen können, wenn sie nicht sorgfältig ausgeführt werden. Potenzielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.*

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten Informationen, Vorschriften oder Verfahren, die zu Schäden oder Betriebsstörungen führen können, wenn sie nicht richtig ausgeführt werden.

INFORMATION
Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten besonders wichtige Informationen. Ihre Nichtbeachtung kann den Verlust der Garantie nach sich ziehen.

***LESEN SIE** die Bedienungsanleitung vor dem Betrieb sorgfältig durch.*

***ACHTUNG**: Gerät ist an das Stromnetz angeschlossen!*

Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.

Verletzungsgefahr! Geeignete Schutzhandschuhe tragen.

***BEDIENER:** Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die den Benutzer des Geräts betreffen. Diese Person verfügt über entsprechende Fachkenntnis und wurde bzgl. des Betriebs, der Bedienung und der planmäßigen Wartung entsprechend geschult und zur Durchführung dieser Aufgaben ermächtigt.*

***QUALIFIZIERTER TECHNIKER:** Dieses Symbol kennzeichnet Informationen oder Verfahren zur außerordentlichen Wartung (elektrisch/mechanisch) durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft.*

1.2 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch ist ein unverzichtbarer Bestandteil der Gewichts-Kaffeemühle **GRAVO**;
Es ist daher wichtig, die enthaltenen Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig zu lesen. Gerade Bei der Installation, der Inbetriebnahme, dem Betrieb und der Reinigung ist es besonders wichtig, auf die Sicherheit zu achten. Diese Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, damit sie allen Benutzern des Geräts zur Verfügung steht. Sie können diese Anleitungen online einsehen unter www.rocket-espresso.com. Um ein gedrucktes Exemplar anzufordern, senden Sie bitte eine E-Mail an: info@rocket-espresso.com

Die nachfolgende Beschreibung der Gewichts- Kaffeemühle ist allgemeiner Natur und enthält möglicherweise nicht alle Details zu den einzelnen Komponenten.

Die vom Hersteller gewählte offizielle Sprache ist Italienisch.
Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand des Geräts zum Zeitpunkt der Lieferung wider. ROCKET MILANO s.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit alle für sinnvoll erachteten Änderungen an der Serienproduktion vorzunehmen und die entsprechenden Handbücher zu aktualisieren, ohne dass eine Verpflichtung zur Aktualisierung früherer Veröffentlichungen besteht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die zurückgeführt werden können auf:

- Unsachgemäße Verwendung des Geräts.
- Verwendung durch ungeeignetes Personal (ohne Befugnis bzw. nicht geschult).
- Störungen in der Stromversorgung.
- Mangelnde Wartung von Komponenten der Kaffeemühle.
- Änderungen am Produkt, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Austausch von Komponenten, die mit dem Gerät geliefert wurden, durch andere, deren technische Merkmale von den Auslegungsmerkmalen abweichen.

■Nichtbeachtung dieser Anleitung.
■Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften.

Transport und Handhabung

Bei der Handhabung des Geräts sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass das Gerät herunterfällt und neben der Kaffeemühle selbst Menschen, Tiere und Gegenstände Schaden zugefügt wird.

Bei der Handhabung des verpackten Produkts ist der Hinweis „ALTO“ (OBEN - gekennzeichnet durch das Symbol) auf der Verpackung zu beachten.

Das Gerät während des Handlings nicht auf den Kopf stellen. Vorsichtig handhaben. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unvorsichtige oder nicht den Anweisungen entsprechende Handhabung verursacht werden.

1.3 Garantie

Die Garantie für unsere Produkte beträgt 24 Monate ab dem Datum der Rechnungsstellung. Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- alle Teile, die dem Verschleiß unterliegen
- Teile, die durch Eingriffe von nicht autorisiertem Personal beschädigt wurden
- beschädigte Teile durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts.

Alle Rücksendungen müssen im Voraus von unserem Unternehmen genehmigt werden und sind auf Kosten des Kunden zu versenden. Rücksendungen werden erst nach Überprüfung der zurückgesandten Ware als Garantiefall anerkannt.

1.4Sicherheitshinweise

1. Stellen Sie die Maschine auf einer ebenen Fläche auf, wo die Temperatur nicht unter 5 °C fallen kann. Warm halten.
2. Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen aufstellen.

3. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen.
4. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort Maßnahmen ergreifen und die Stromversorgung abschalten.
5. Die Installation und Reparaturen müssen den örtlichen Rechts- und Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entsprechen.
6. Die Installation der On-Demand Kaffeemühle muss nach dem Lesen und der Kenntnisnahme dieses Handbuchs durchgeführt werden.
7. Dieses Gerät ist nur sicher, wenn es ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
8. Die Daten auf dem Typenschild des Produkts müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen. Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz des Geräts mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen. Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
9. Diese Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn die Maschine nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Überprüfung, Reparatur oder Einstellung. Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.
10. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
11. Schützen Sie sich wie folgt vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von beliebigen elektrischen Geräten, einschließlich der On-Demand Kaffeemühle **GRAVO**:
    a. Tauchen Sie die Kaffeemühle, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile des Geräts nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.

b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
c. Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung des Geräts vorsehen.
d. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
e. Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen wie Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.

12.Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von **ROCKET MILANO s.r.l.**hergestellt und zertifiziert wurden.

13. Bevor das Gerät gereinigt oder gewartet wird, muss es abgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt werden.

14. Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Techniker von **ROCKET MILANO s.r.l.**. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

15. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden überwacht oder angeleitet.

16. Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

17. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

18. Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.

19. Um den korrekten Betrieb und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten, ist es notwendig, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und die Reinigung sowie die planmäßige Wartung korrekt durchzuführen.

20. Es ist zu beachten, dass das Gerät für den professionellen und nicht für den häuslichen Gebrauch bestimmt ist und daher nur von qualifizierten Personen verwendet werden darf.

21. Das Gerät ist nicht wasserdicht, daher darf es nicht in der Nähe von Wasserstrahlen oder an besonders feuchten Orten aufgestellt werden. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger reinigen.

22. Das Gerät ist nur für den Innengebrauch geeignet.

23. Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen die Bedienung und Wartung geschultem Personal vorbehalten ist.

24. In den Anweisungen muss klargestellt werden, dass der Zugang zum Wartungsbereich, der die Verwendung eines Werkzeugs erfordert, Personen vorbehalten ist, die über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene (siehe auch Punkt 19).

25. Diese Art von Geräten ist für die gewerblich Anwendung bestimmt, z. B. für Bars, Restaurants, Kantinen, Cafés usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

2 - AUSPACKEN

Bevor das Installationspersonal mit seiner Arbeit beginnen darf, muss es diese Anleitung und insbesondere die allgemeinen Informationen und die Sicherheitsvorschriften in den vorangehenden Kapiteln gelesen haben.

2.1 Packungsinhalt

Die On-Demand Kaffeemühle wird in einem Karton verpackt geliefert. Beim Öffnen prüfen, ob die verschiedenen Komponenten vorhanden sind (Abb._**2.1**).

1 On-Demand Kaffeemühle
2 Bohnenbehälter mit Deckel und Verschluß
3 Platte
4 Bedienungs- und Wartungsanleitung-**GRAVO**.

Die Daten der Maschine sind auf dem CE-Kennzeichnungsschild angegeben, das an der Unterseite der Maschine angebracht ist (**1** - Abb._**2.2**).

Das verpackte Gerät muss in einem geschützten und feuchtigkeitsfreien Raum aufbewahrt werden, bis es in einer geeigneten Umgebung installiert wird.

Nach dem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich die verschiedenen Komponenten in einem einwandfreien Zustand befinden und keine Spuren von Manipulationen, beschädigte Teile usw. vorhanden sind. Außerdem ist zu prüfen, ob die Maschine vollständig ist, d. h. mit allen Teilen, eventuellem Zubehör und den technischen Unterlagen, wie in den Transportunterlagen angegeben.

Bevor mit der Montage begonnen wird, müssen Unregelmäßigkeiten, die bei der Überprüfung der Ware direkt nach der Anlieferung festgestellt wurden, dem Hersteller gemeldet werden.

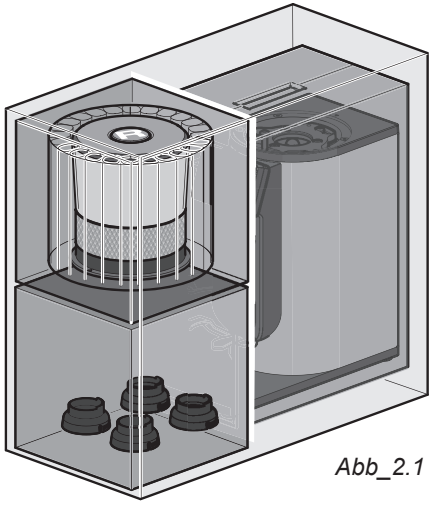


Abb_2.1

Verpackungselemente (Kunststoffbeutel, Styropor, Pappkartons usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
Diese Elemente sind gemäß den örtlichen Vorschriften zu entsorgen.

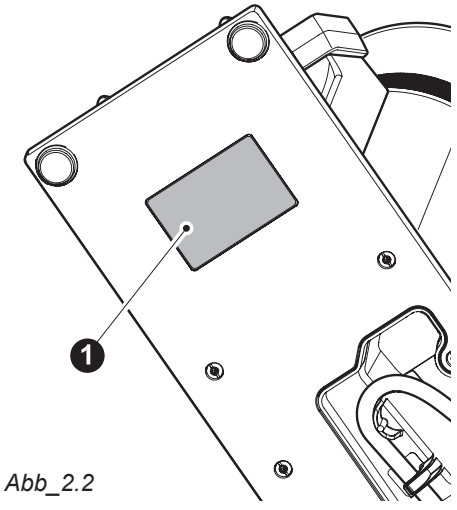


Abb_2.2

Die Verpackung muss mindestens bis zum Ende der Garantiezeit aufbewahrt werden.

3 - BESCHREIBUNG DER GEWICHTS-KAFFEEMÜHLE

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung und Zweck

Diese Art von Geräten ist für die gewerblich Anwendung bestimmt, z. B. für Bars, Restaurants, Kantinen, Cafés usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen und ist somit gefährlich.

⚠ Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind.

Der Benutzer muss immer den Anweisungen dieses Handbuchs folgen. Bei Störungen oder wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, das Gerät ausschalten und nicht versuchen, den Schaden selbst zu beheben.Den Kundendienst kontaktieren.

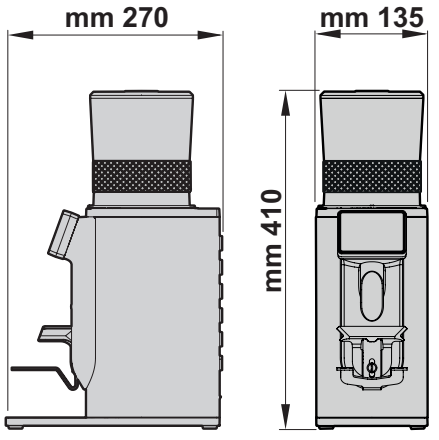
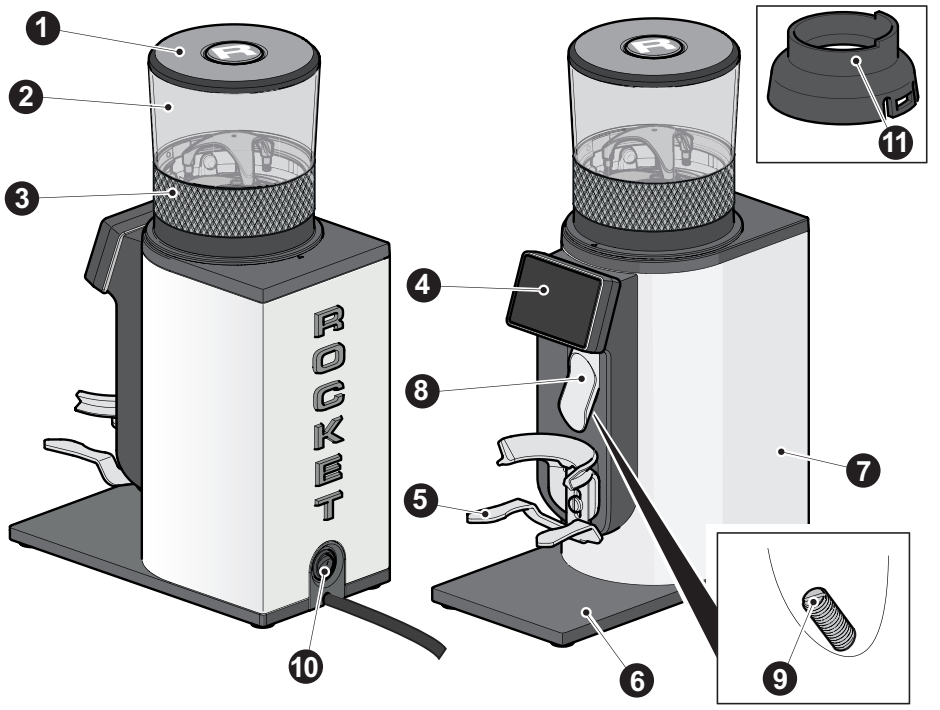


Abb_3.1

3.2 Technische Daten

Dosis	**Einfach, doppelt, dreifach, vierfach, kontinuierlich**
Siebträgerhalter mit Gabel	**serienmäßig**
Mahlscheiben	**Ø63 mm**
Lieferbare Spannungen	**220-230V 50-60 Hz/110V 60 Hz**
Stromaufnahme	**300 W**
Abmessungen (Abb._3.1)	**135x270x410 mm**
Behälterinhalt	**300 g**
Leergewicht	**8,2 kg**

3.3 Hauptkomponenten



1. Deckel Bohnenbehälter
2. Bohnenbehälter
3. Ringmutter / Verschluss
4. Display
5. Siebträgergabel
6. Auflagefläche
7. Gerätekörper
8. Ausgabeleitung
9. Neigungseinstellung Ausgabebehälter.
10. Schalter
11. Druckminderer

3.4 Schallpegel

Die nach den geltenden Normen durchgeführten Lärmmessungen haben ergeben, dass die Kaffeemühle den Wert von **72 ±3 dB (A)**. nicht überschreitet.

4 - INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den im Verwendungsland geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.

Die Maschine darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen sie leicht zu bedienen und leicht zugänglich ist. Die Aufstellungsfläche muss eben, trocken und glatt sein und eine perfekte Stabilität gewährleisten.

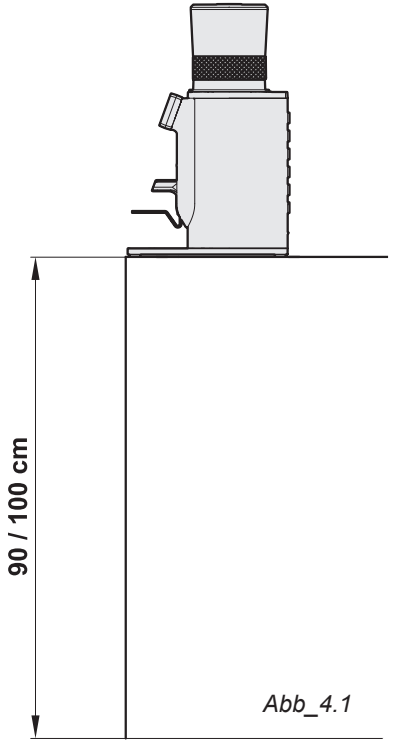


Abb_4.1

Es wird empfohlen, dass die Höhe des Sockels mindestens 90/100 cm über dem Boden beträgt. (Abb._**4.1**). Nicht in der Nähe von Wasserstrahlen verwenden oder installieren.

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss die Maschine in Räumlichkeiten mit einem Temperaturbereich zwischen 5° C und + 36° C aufgestellt werden; und die Luftfeuchtigkeit darf 70 % nicht überschreiten.

Achten Sie auf einen Freiraum von mindestens **10 cm** auf jeder Seite und mindestens **30 cm** über dem Gerät, um eine ausreichende Belüftung, ein bequemes Nachfüllen von Kaffee, eine einfache Bedienung und Wartung zu ermöglichen (Abb._**4.2**).

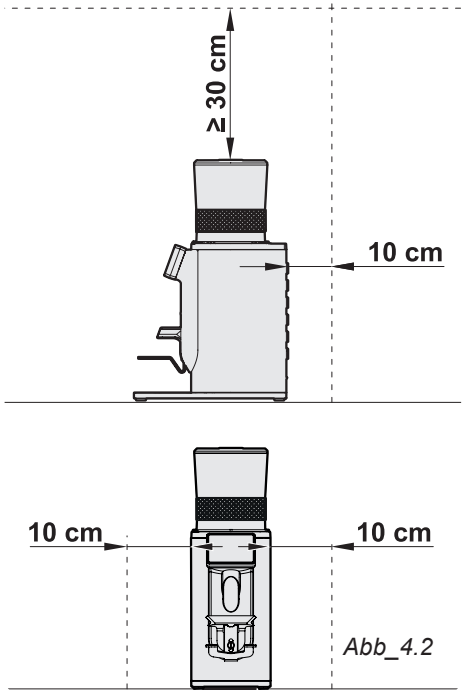


Abb_4.2

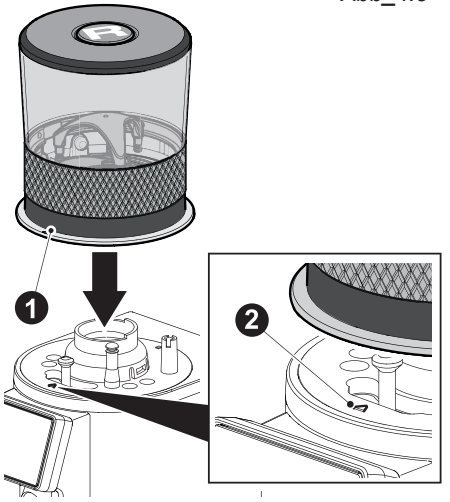
Wenn das Gerät nass oder sehr feucht ist, muss vor seiner Installation oder Benutzung gewartet werden, bis es vollständig getrocknet ist

4.1 Einsetzen des Bohnenbehälters

Den Bohnenbehälter und seinen Deckel vor der Montage mit reichlich Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel waschen, um eventuelle Bearbeitungsrückstände zu entfernen.

Positionieren Sie den Bohnenbehälter (**1** - Abb._**4.3**), korrekt und stabil über dem Mahlwerkhalter, und richten Sie die beiden Kerben am Bohnenbehälter und der Stützbasis aus. (**2**).

Abb_4.3



4.2 Stromversorgung

4.2.1 Positionierung des Netzkabels

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, empfiehlt es sich, das Netzkabel in den dafür vorgesehenen Schlitz an der Unterseite des Geräts einzustecken. (Abb._**4.4**).

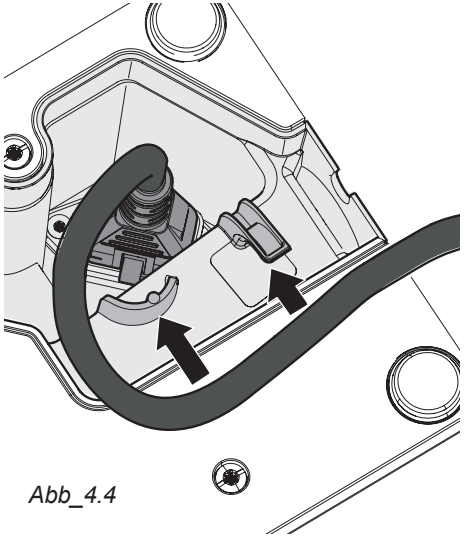


Abb_4.4

Vor dem Anschließen der Maschine vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des örtlichen Stromverteilungsnetzes übereinstimmen. (siehe Abb._**2.2**).

Die Erdungsanlage muss gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt sein.

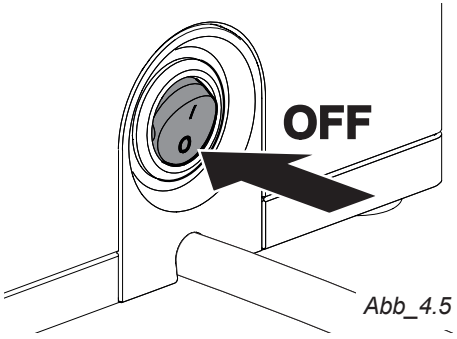


Abb_4.5

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschaltet ist, d.h. sich in der Nullstellung **O - OFF** (Abb._**4.5**) befindet.

Das Netzkabel anschließen (Abb._**4.6**)

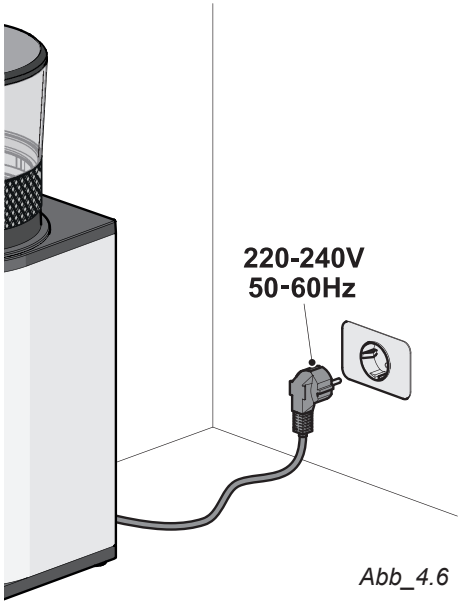


Abb_4.6

Das überschüssige Kabel auf der Arbeitsfläche ablegen, sodass Kinder nicht daran ziehen können oder es zu einer Stolperfalle wird.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einem Fachelektriker unverzüglich ausgewechselt werden, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.

5 - BETRIEB DER GEWICHTS-KAFFEEMÜHLE

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

5.1 Vorbereiten der Kaffeemühle

- Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters (**1** - Abb._**5.1**) und füllen Sie die Kaffeebohnen ein. Deckel wieder schließen.

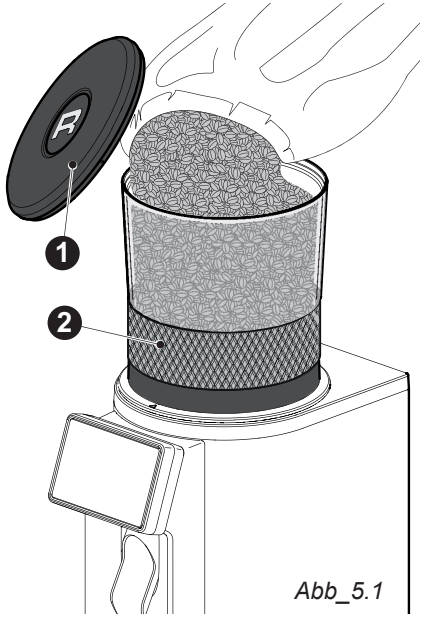


Abb_5.1

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter auf Position **I – ON** (Abb._**5.2**) stellen.

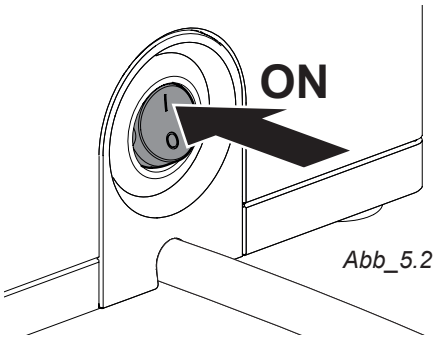


Abb_5.2

Die Ringmutter (**2** - Abb._**5.1**) kann in 3 Positionen gedreht werden (Abb.).**5.3**):

A - Maschine aus (**OFF**).

B - Maschine an (**ON**) mit geschlossenem Einfülltrichter für die Mühle (**B** - Abb._**5.4**) - Funktion **EINZELDOSIS.**

C - Maschine an (**ON**) mit offenem Einfülltrichter für die Mühle (**C** - Abb._**5.4**).

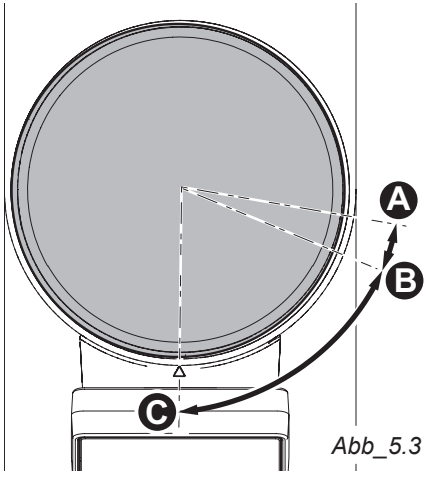


Abb_5.3

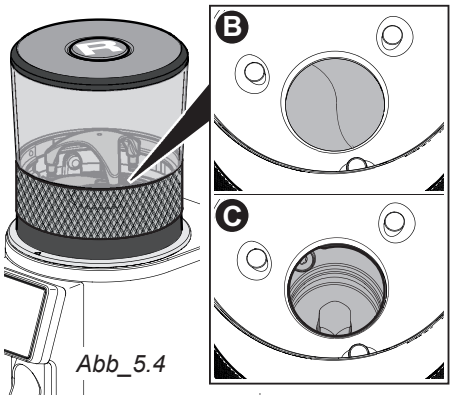


Abb_5.4

- Die Ringmutter (**2** - Abb._**5.5**) im Uhrzeigersinn drehen, bis sie die Position **B** oder **C** erreicht.

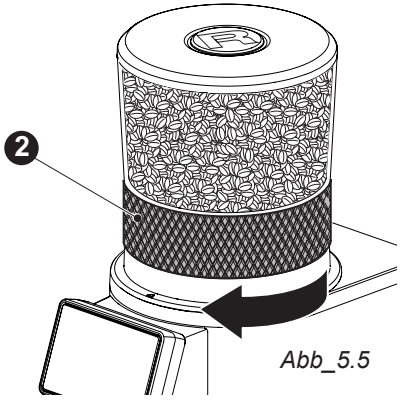


Abb_5.5

Wenn sich die Ringmutter in Position **B** befindet kann das Gerät eine Einzeldosis abgeben, deren Menge je nach installiertem Adapter variieren kann.

- Mit der Ringmutter in Position **C** ist es möglich den Mahlgrad anzupassen oder das Rezept durch Bedienung des Displays (Abb._**5.6**) zu wählen (siehe Abs. **6.1**. Programmierung).



Abb_5.6

5.2 Einstellen des Siebträgerhalters

Die Kaffeemühle ist mit einer Vorrichtung zum Einstellen der Höhe des Siebträgerhalters ausgestattet. (**3** – Abb._**5.7**)
Um die richtige Einstellung des Siebträgers (**4**) zu finden, ist Folgendes notwendig:

- Die Schraube (**5**) des Siebträgerhalters mit einem flachen Schraubendreher lösen.
- Ermitteln Sie die ideale Höhe für die korrekte Positionierung des Siebträgers.
- Ziehen Sie die Schraube in der neuen Position fest.

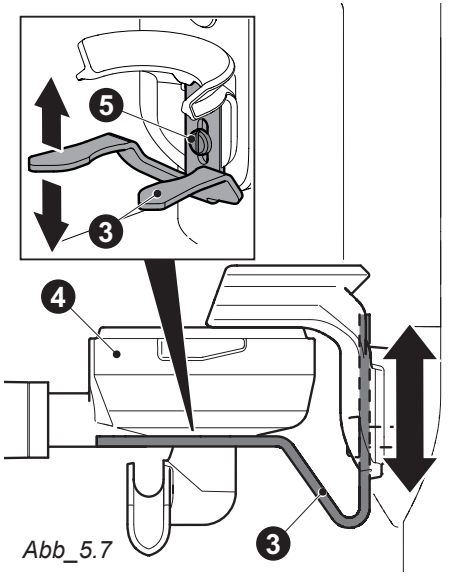


Abb_5.7

Die korrekte Einstellung wird durch die Position des Siebträgers überprüft, wie gezeigt in Abb. **5.8.**

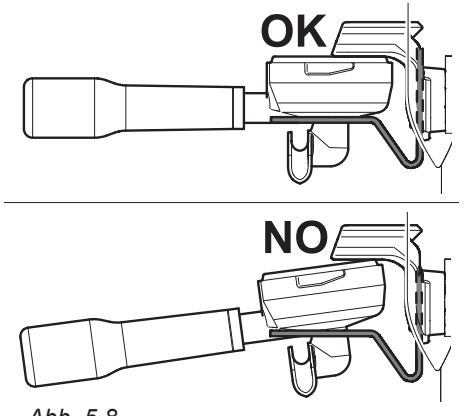


Abb_5.8

5.3 Ersteinschaltung

Die Kaffeemühle wird als „gewichtsbasiert“ bezeichnet, weil der automatische Start durch das Gewicht des Siebträgers auf der entsprechenden Halterung bestimmt wird. Die Maschine bietet zwei Arten der Abgabe (Abb. _).**5.9**):

Ringmutter (2) in Position B: Die Kaffeemühle gibt im Modus **EINZELSCHUSS** gemäß dem vorgegebenen Rezept aus.

Der Modus **EINZELSCHUSS** wird erreicht, indem einer der vier mitgelieferten Adapter oberhalb der Mahlkammer installiert wird.

Ringmutter (2) in Position C: Die Kaffeemühle dosiert die Kaffeemenge gemäß des voreingestellten Rezepts. Die Maschine bietet die Möglichkeit, bis zu drei individuelle Rezepte einzustellen und zu speichern.

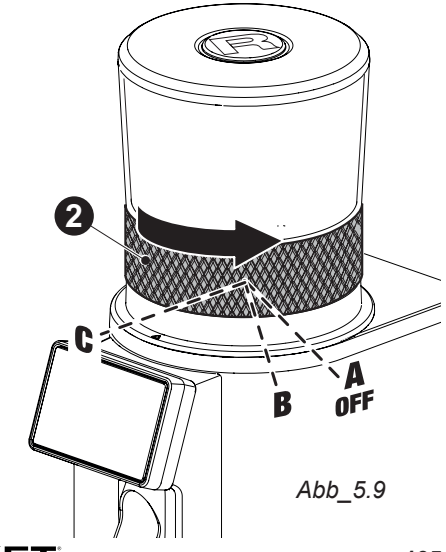


Abb_5.9

- Setzen Sie den Siebträger (**3** - Abb._**5.10**) auf die Gabel (**4**).

⚠ Halten Sie Ihre Hand nicht auf dem Griff des Siebträgers! Für einen ordnungsgemäßen Betrieb muss der Siebträger von der Gabel abgestützt bleiben.

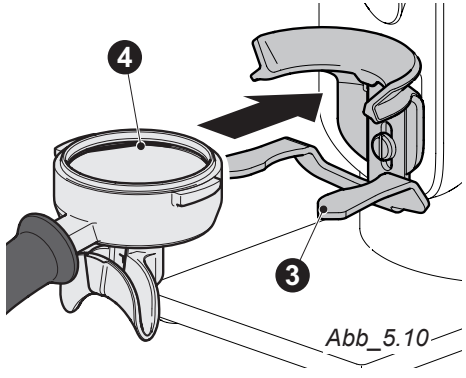


Abb_5.10

- Die Kaffeemühle beginnt, gemahlenen Kaffee auszugeben

HINWEIS : Bei einer leeren Mahlkammer kann mehr als eine Dosierung erforderlich sein, um die richtige Menge zu erhalten.

- Um die Maschine auszuschalten, drehen Sie die Ringmutter (**2** - Abb._**5.9**) in Position **A**. Die Maschine ist ausgeschaltet, aber noch mit Strom versorgt. Um die Stromzufuhr zu unterbrechen, stellen Sie den Hauptschalter auf die Position. **0 – OFF** (Abb._**5.11**).

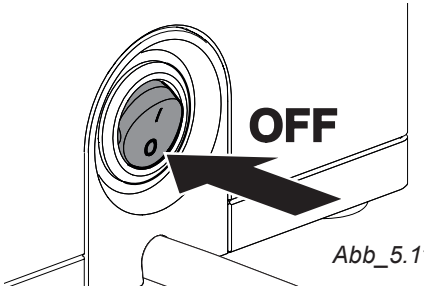


Abb_5.11

5.4 Einstellen der Neigung des Ausgabebehälters

Um die Menge an gemahlenem Kaffee, die in die Mitte des Filters fällt, anzupassen, muss die Neigung des Ausgabebehälters verändert werden.

Diese Anpassung wird wie folgt erreicht:

- Entfernen Sie den Ausgabebehälter (**5** - Abb. **5.12**) durch Abziehen nach unten (**A**) und haken Sie ihn aus dem Sitz aus.

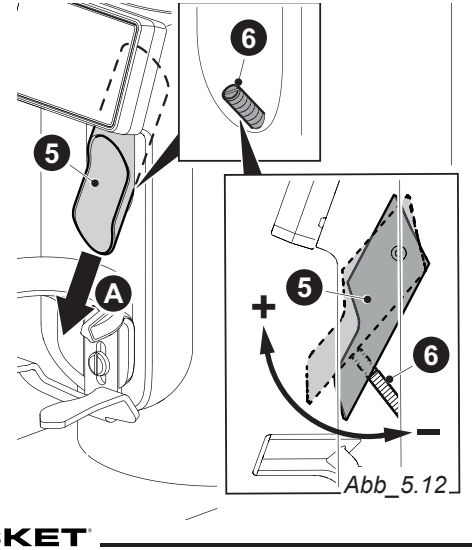


Abb_5.12

- Lösen Sie die Schraube (**6** - Abb. **5.12**) der Halterung des Ausgabebehälters (**5**) mit einem geeigneten Schraubendreher um sie auf die gewünschte Neigung zu bringen.
- Durch Anziehen der Schraube wird eine Verringerung der Neigung erreicht (vertikalerer Ausgabebehälter). Durch Lösen der Schraube wird eine Erhöhung der Neigung erreicht (horizontalerer Ausgabebehälter).

5.5 Adapter für den Betrieb im SINGLE SHOT

Um die Adapter auszutauschen, entfernen Sie den Trichter durch Drehen der Ringmutter. (**2** - Abb. **5.13**) bis zur letzten Position **A-OFF**. (**ZU**) Entfernen Sie dann den Trichter (**B**)

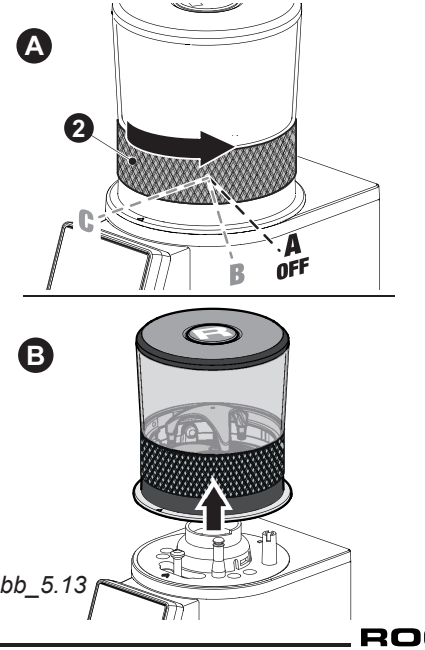


Abb_5.13

Die Kaffeemühle wird mit vier Adaptern unterschiedlicher Größen geliefert. (**7** - Abb. **5.12**).

Die auf die Öffnung der Mahlkammer aufgesetzten Adapter mit unterschiedlichen Kapazitäten (eine Referenzkerbe erleichtert das korrekte Einsetzen) bestimmen die Kaffeemenge in der Ausgabe. **SINGLE SHOT**.

Der Betrieb im Modus **SINGLE SHOT** wird durch die Drehung der Ringmutter bestimmt, die sich in Position **B** befinden muss (siehe Abb. 5.13)

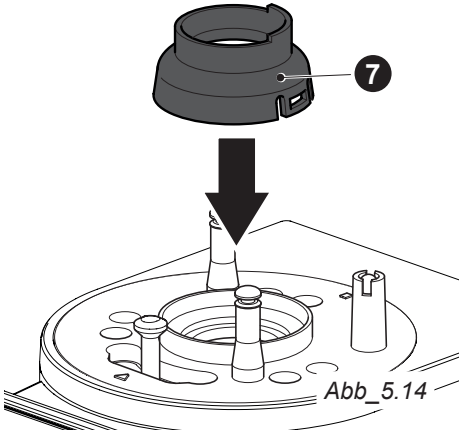
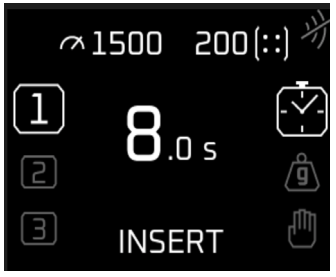


Abb_5.14

6 - PROGRAMMIERUNG

Wenn die Kaffeemühle eingeschaltet wird (Taste **ON -** Abb._**5.3** und Ringmutter in Position **B** oder **C -** Abb._**5.4**).
erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm.



1 2 3 ■ Taste Rezeptauswahl

Rezeptparameter

1500 **1.** Drehzahlwahlschalter für Mahlwerke in U/min

200 **2.** Einstelltaste für Abstand der Mahlwerke µm

3. Taste zur Einstellung der zeitgesteuerten Dosierung

4. Taste zur Einstellung der gewichtsgesteuerten Dosierung

5. Taste für manuelle Dosierung

■ Fernbedienungstaste per QR-Code

6.1 Rezepteinstellung

Durch Drücken der Tasten 1, 2 oder 3 kann das entsprechende Rezept individuell angepasst werden.
Jedes der drei Rezepte kann anhand von 5 Parametern individuell angepasst werden (**Rezeptparameter 1 bis 5**):

6.1.1 1 - Einstellen der Umdrehungszahl

Durch Klicken auf das Symbol 900 erscheint der folgende Bildschirm, wobei der Wert blinkt.



Betätigen Sie die Knöpfe ⊕ und ⊖ ,um die Anzahl der Umdrehungen zu variieren. Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, klicken Sie auf den Wert, um die Einstellung zu bestätigen.

6.1.2 2 - Einstellen des Abstandszwischen den Mahlwerken

Durch Klicken auf das Symbol 600 erscheint der folgende Bildschirm, wobei der Wert blinkt.

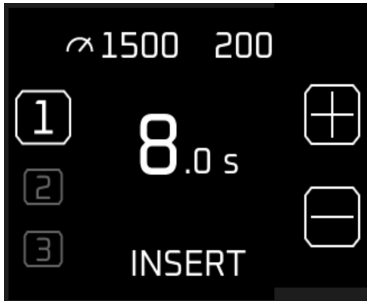


Betätigen Sie die Tasten ⊕ und ⊖, um den Abstand zwischen den Mahlwerken zu verändern (oben wird der Anfangswert und der neue Wert angegeben 550 590) und die daraus resultierende Korngröße des gemahlenen Kaffees. Nachdem Sie den gewünschten Wert eingestellt haben, klicken Sie auf den Wert, um die Einstellung zu bestätigen.

Bei erheblichen Abweichungen im Abstand zwischen den Mahlscheiben (z. B. von 400 bis 100) empfiehlt es sich, mit Zwischenwerten zu mahlen, um die Kaffeemühle nicht zu überlasten.

6.1.3 3 - Mahlzeiteinstellung

Durch Klicken auf das Symbol wird der „zeitgesteuerte“ Modus ausgewählt. Durch Drücken der dem angezeigten Wert entsprechenden Bildschirmtaste kann dieser Parameter geändert werden.



Betätigen Sie die Tasten ⊕ und ⊖, um die Mahldauer variieren.

6.1.4 4 - Mahlgewichtseinstellung

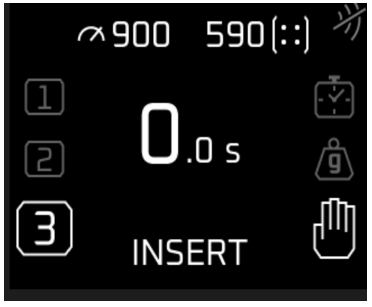
Durch Klicken auf das Symbol wird der Modus „grind by weight“ (Mahlen nach Gwicht) eingestellt.



Betätigen Sie die Tasten ⊕ und ⊖, um die Gramme der gewünschten Dosis zu variieren.

6.1.5 5 - Manuelle Mahleinstellung

Durch Klicken auf das Symbol wird der manuelle Modus aktiviert. Durch Drücken der Start/Stopp-Taste wird die Ausgabe des gemahlenen Kaffees gestartet und gestoppt.

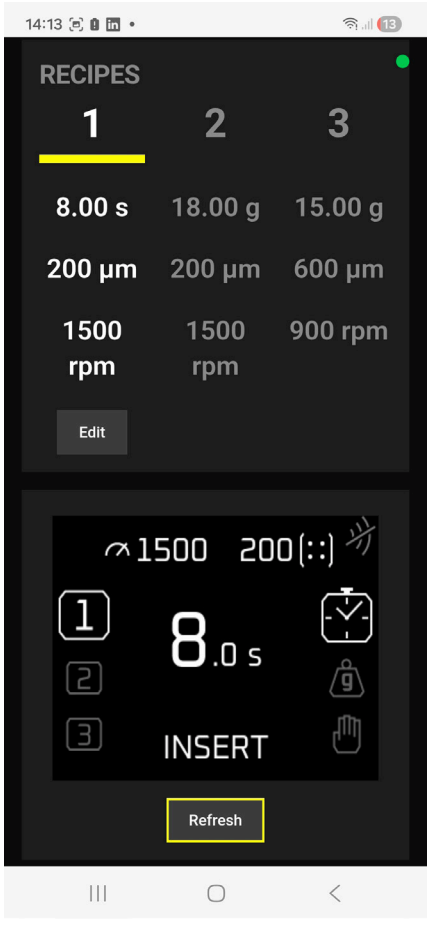


6.2 Einrichtung der Fern-steuerung von Rezepten

Durch Klicken auf das Symbol erscheint der folgende Bildschirm:



Durch Scannen des QR-Codes mit der Kamera eines Smartphones/Tablets kann eine Verbindung zu einer virtuellen Seite hergestellt werden, die von der Kaffeemühle generiert wird.



Auf diesem Bildschirm, der auf einem Smartphone/Tablet angezeigt wird, können die Rezepte wie in Absatz 6.1 beschrieben angezeigt und bearbeitet werden.

7 - REINIGUNG

Das Gerät darf nicht mit metallenen oder scheuernden Mitteln wie Stahlwolle, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder mit allgemeinen Reinigungsmitteln (Alkohol, Lösungsmittel usw.) gereinigt werden.

Die richtige Pflege und Instandhaltung verlängern die Lebensdauer Ihres Geräts und führen zu einem besser gemahlenen Kaffee.

Reinigung von beweglichen Kunststoffteilen.
Die beweglichen Teile des Geräts (Deckel, Bohnenbehälter usw.) entfernen und mit reichlich Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.

Kunststoffteile niemals in der Spülmaschine waschen.

Reinigung des Gehäuses des Geräts.
Das Gehäuse des Geräts mit feuchten Tüchern reinigen und dabei auf wasserempfindliche Teile wie den Netzschalter achten.

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

7.1 Reinigung der Mahlkammer

ACHTUNG:
Dieses Verfahren ist ausschließlich einem qualifizierten Techniker vorbehalten.

Die Kaffemühle ermöglicht ein einfaches und schnelles Abnehmen des oberen Mahlwerk-Halters, ohne dass die Mahlgrad-Einstellung verloren geht:

1) Schalten Sie den Mahlwerk-Dosierer aus, indem Sie den Schalter auf die Position **0** - **OFF** (Abb._**7.1**) stellen.

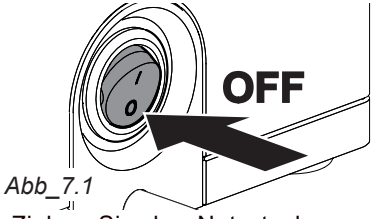


Abb_7.1

2) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (siehe Abb._**4.6**).

3) Den Trichter durch Drehen der Ringmutter (**2** - Abb. **7.2**) bis zur letzten Position **A-OFF** entfernen. Entfernen Sie dann den Trichter (**B**)

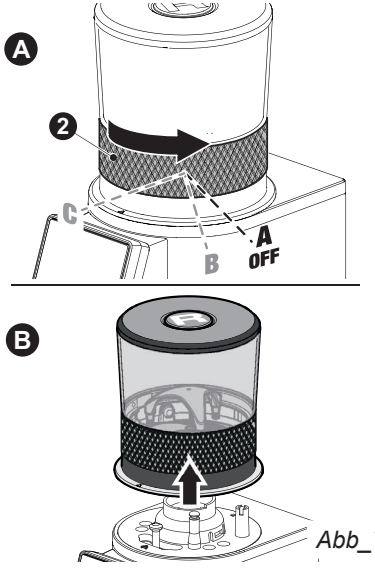


Abb_7.2

4) Lösen Sie mithilfe eines Spezialschlüssels die drei in der Abbildung angegebenen Schrauben, ohne sie zu entfernen (**1** - Abb._**7.3**), die die Basis, die den Trichter stützt, an ihrem Platz halten.

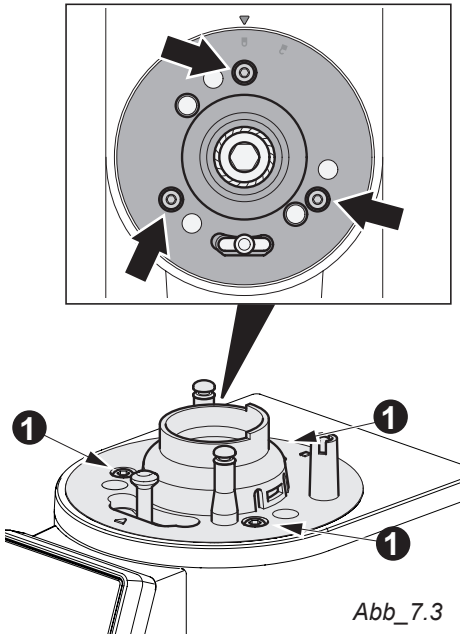


Abb_7.3

5) Die Ringmutter trägt das Symbol „geschlossen“ 🔒 auf die Markierung ▼ ausgerichtet, das auf der Mühle vorhanden ist. Drehen Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn, sodass das Symbol „offen“🔓 mit der Markierung ausgerichtet ist (Abb._**7.4**).

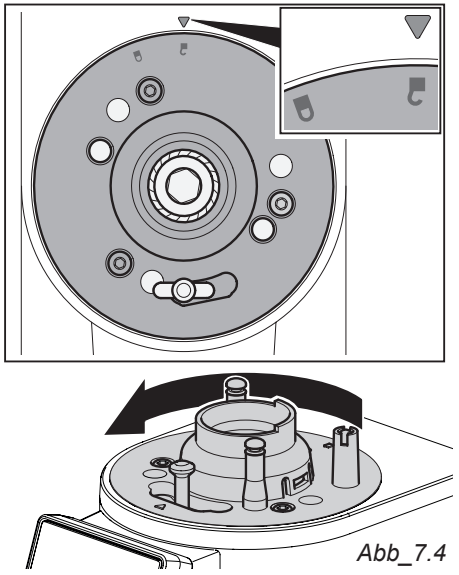


Abb_7.4

6) An dieser Stelle kann der Ring entfernt werden (**1** - Abb._**7.5**) und trennen Sie dann den Adapter (**2**).

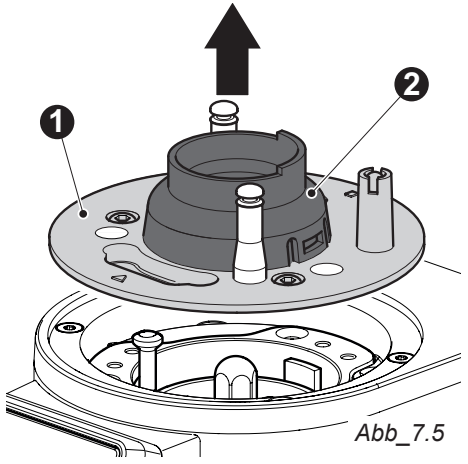


Abb_7.5

7) Reinigen Sie mit einem Pinsel das obere Mahlwerk (**3** - Abb._**7.6**) und das untere (**4** - Abb._**7.7**).

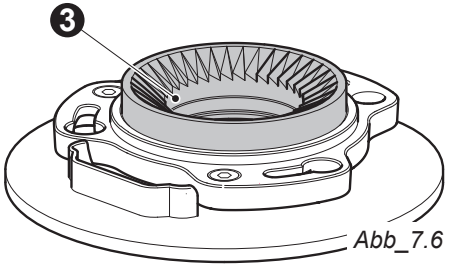


Abb_7.6

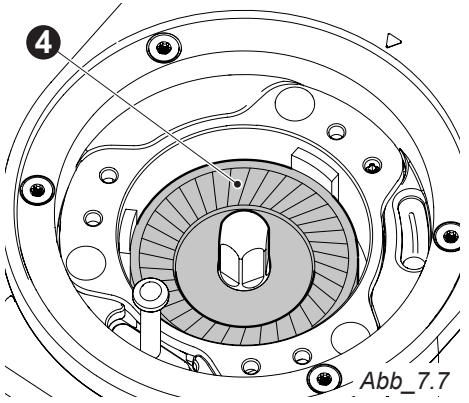


Abb_7.7

8) Nach der Reinigung muss die obere Mahlwerkhalterung wieder angebracht werden.

In dieser Phase zeigt die Ringmutter das Symbol „offen“ 🔓 an, das mit der Markierung ▼ausgerichtet ist. Drehen Sie den Ring gegen den Uhrzeigersinn, sodass das Symbol „geschlossen“ 🔒 mit der Markierung ▼ausgerichtet ist.

9) Ziehen Sie die zuvor gelösten Schrauben wieder fest (Abb._**7.8**).

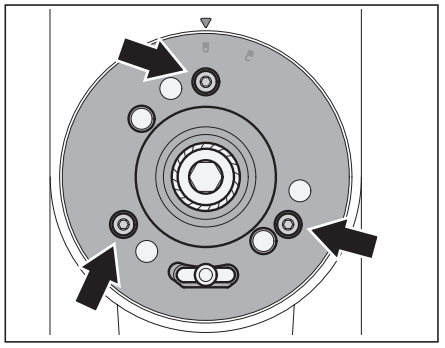


Abb_7.8

7.2 Reinigung des Anti-Clumping-Systems

Nach dem Entfernen des Trichters kann man das Anti-Clumping-System leicht erreichen, indem man die Metallplatte herausnimmt (**1** - Abb._**7.9**).

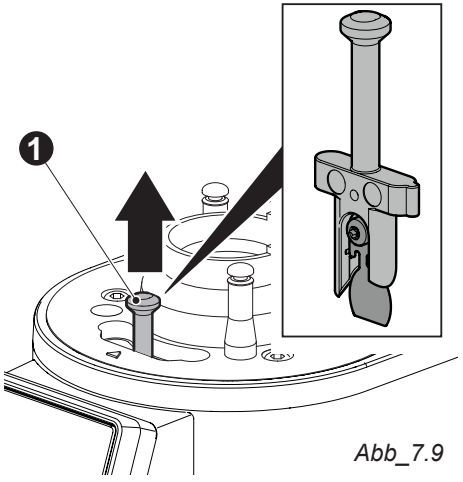


Abb_7.9

8 - FEHLERBEHEBUNG



Das Gerät bei einem Problem oder einer Fehlfunktion ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Nachfolgend wird eine Liste möglicher Maßnahmen aufgeführt, die bei Fehlfunktionen zu ergreifen sind. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Wartungspersonal oder an einen Händler von ***Rocket*** *Milano s.r.l.*.

8.1 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Das Gerät schaltet sich nicht ein
■ Prüfen Sie, ob der Hauptschalter in der Stellung **I - ON**ist.
■ Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
■ Stellen Sie sicher, dass keine Fremdkörper zwischen den Mahlwerken stecken.
Das Gerät schaltet sich aufgrund einer Überhitzung des Motors aus:
■ Wenn der Motor überhitzt, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Sicherheitsvorrichtung lädt sich automatisch nach; Warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist (15 bis 30 Minuten), bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

8.2 Inaktivität

Bei längerem Stillstand des Geräts müssen bestimmte Vorkehrungen getroffen werden:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Den Bohnenbehälter leeren.
- Die mit den Lebensmitteln in Berührung gekommenen Teile reinigen.
- Alle Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem Tuch reinigen.
- Die Außenseite mit Kunststofffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen.
- An einem trockenen, geschützten Ort mit Temperaturen von mindestens 1°C lagern.

9 - ENTSORGUNG

Etwaige Kaffeereste ausleeren und das Gerät durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb setzen. Das Gerät darf nicht in die Umwelt entsorgt werden.

Sicherstellen, dass das Gerät unter Einhaltung der Umweltvorschriften und gemäß den geltenden Bestimmungen entsorgt wird.

Benutzerinformationen

Gemäß der italienischen Gesetzesverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 des Gesetzesdekrets vom 25. Juli 2005, Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie deren Entsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Arten von Abfällen entsorgt werden muss.

Am Ende der Nutzungsdauer muss der Benutzer das Gerät daher bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen für elektronische/elektrotechnische Abfälle abgeben oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts an den Händler zurückgeben.



Die angemessene getrennte Sammlung und anschließende Weiterleitung gebrauchter Geräte zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.

10 - HERSTELLER

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Italien

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN 118
1.1 Símbolos y terminologías utilizados en el manual 118
1.2 Información general 119
1.3 Garantía 120
1.4 Instrucciones de seguridad 120

2 DESEMBALAJE 124
2.1 Contenido de la caja 124

3 DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO CON DOSIFICACIÓN POR PESO (GRIND BY WEIGHT) 126
3.1 Destino y uso previsto 126
3.2 Especificaciones técnicas 126
3.3 Componentes principales 127
3.4 Nivel sonoro 127

4 INSTALACIÓN 128
4.1 Montaje de la tolva de café 129
4.2 Alimentación eléctrica 129
4.2.1 Colocación del cable de alimentación 129

5 FUNCIONAMIENTO DEL MOLINILLO CON DOSIFICACIÓN POR PESO (GRIND BY WEIGHT) 131
5.1 Preparación del molinillo de café 131
5.2 Ajuste del soporte del portafiltro 132
5.3 Puesta en marcha 133
5.4 Ajuste de la inclinación del cono de salida 134
5.5 Adaptadores para el modo de dosis única (SINGLE SHOT) 135

6 PROGRAMACIÓN 136
6.1 Programación de recetas 136
*6.1.1 **1** - Ajuste de las revoluciones (RPM)* 136
*6.1.2 **2** - Ajuste del punto de molienda (distancia entre muelas)* 136
*6.1.3 **3** - Ajuste del tiempo de dosificación* 137
*6.1.4 **4** - Ajuste del peso de dosificación* 137
*6.1.5 **5** - Modo de molienda manual* 138
6.2 Configuración del control de recetas en remoto 138

7 LIMPIEZA 139
7.1 Limpieza de la cámara de molienda 139
7.2 Limpieza del sistema antiaglomeración (anti-clumping) 141

8 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 142
8.1 Anomalías, causas y soluciones 142
8.2 Inactividad 142

9 ELIMINACIÓN 143

10 FABRICANTE 143

1 - INTRODUCCIÓN

Antes de realizar cualquier operación en la máquina, el usuario debe leer atentamente las instrucciones contenidas en esta publicación y seguirlas para todas las intervenciones.

En caso de dudas sobre la interpretación correcta de las instrucciones, contacte con nuestro servicio de asistencia técnica para recibir las aclaraciones necesarias.

1.1 Símbolos y terminologías utilizados en el manual

***ATENCIÓN**: Este símbolo indica información o procedimientos que, si no se realizan con atención, podrían provocar lesiones personales graves. Fuente potencial de lesiones o daños para la salud.*

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información, disposiciones o procedimientos que, si no se realizan correctamente, pueden provocar daños o funcionamientos anómalos.

INFORMACIÓN
Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información sobre temas de especial importancia y su incumplimiento puede dar lugar a la anulación de la garantía.

***LEA** atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.*

***ATENCIÓN**:¡aparato conectado a la red eléctrica!*

Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.

¡Peligro de lesiones! Protéjase con guantes adecuados.

***OPERADOR:** este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el usuario del aparato. Procedimientos que competen a la persona instruida sobre el funcionamiento, uso y mantenimiento ordinario del aparato.*

***TÉCNICO CUALIFICADO:** este símbolo indica información o procedimientos relativos al mantenimiento extraordinario (eléctrico/mecánico) para una persona cualificada y autorizada por el fabricante.*

1.2 Información general

Este manual es una parte esencial del molinillo con dosificación por peso **GRAVO**; por tanto, es importante leer atentamente las advertencias y precauciones adjuntas. En particular, preste atención a la seguridad durante la instalación, la puesta en funcionamiento, el uso y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los usuarios del aparato. Para consultar este manual en formato digital, visite el sitio web www.rocket-espresso.com. Para solicitar una copia en papel, envíe un correo electrónico a: info@rocket-espresso.com

La descripción del molinillo con dosificación por peso indicada a continuación es de carácter general y, por tanto, puede no incluir todos los detalles de los distintos componentes.

El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.
Este manual refleja el estado del aparato en el momento de la entrega. ROCKET MILANO s.r.l. se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, todas las modificaciones que considere oportunas en la producción en serie y a actualizar los manuales correspondientes sin obligación de actualizar publicaciones anteriores.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados a personas u objetos, debido a:

- Uso inadecuado del aparato.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes del molinillo de café.
- Modificaciones en el producto no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con el aparato por otros con características técnicas distintas a las del proyecto.
- Incumplimiento de estas instrucciones.
- Incumplimiento de las normas de seguridad.

Transporte y manipulación

Durante la manipulación del aparato, tome las precauciones oportunas para evitar que se caiga y cause lesiones a personas y animales o daños a bienes, así como daños en el propio molinillo.

Durante la manipulación del producto en el embalaje, compruebe que se respete la indicación «ESTE LADO ARRIBA» (identificada por el símbolo ) presente en el embalaje. No gire el aparato durante la manipulación. Manipule con cuidado. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños ocasionados por una manipulación negligente o disconforme con las indicaciones facilitadas.

1.3 Garantía

La garantía de nuestros productos es de 24 meses a partir de la fecha de facturación.
La garantía no cubre:

- todas las piezas sujetas a desgaste
- las piezas dañadas por manipulación por parte de personal no autorizado por la empresa
- las piezas dañadas por el uso inadecuado del producto.

Las posibles devoluciones deberán ser autorizadas previamente por nuestra empresa y enviarse a cargo del cliente. Las devoluciones se considerarán en garantía solo después de revisar la mercancía devuelta.

1.4 Instrucciones de seguridad

1. Instale la máquina sobre una superficie plana en condiciones en las que la temperatura no pueda descender por debajo de 5 °C. Manténgase en un lugar templado.
2. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.

3. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
4. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica.
5. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica locales.
6. El molinillo de café instantáneo deberá instalarse después de haber leído y entendido la presente publicación.
7. Este aparato solo es seguro si se conecta correctamente a un sistema de puesta a tierra eficiente.
8. Compruebe que los datos de la placa de características correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará el producto. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión y la frecuencia del aparato corresponden a las de la red eléctrica local. Los datos eléctricos se indican en la placa de características del aparato.
9. No utilice esta máquina si el cable, la clavija o cualquier otra pieza están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Devuelva la máquina al centro de asistencia técnica autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste. El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación.
10. Este aparato ha sido diseñado únicamente con la finalidad de moler café en grano. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
11. Para protegerse de las descargas eléctricas al utilizar cualquier aparato eléctrico, incluido el molinillo de café instantáneo **GRAVO**:
    a. No sumerja el molinillo de café, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos ni deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.

b. Evite que el cable de alimentación quede tenso o se tire de él.
c. Instale un seccionador automático en la red eléctrica que alimenta el aparato.
d. No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
e. La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.

12. Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por **ROCKET MILANO s.r.l**.

13. Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague la máquina con su interruptor de alimentación y desconéctela de la alimentación eléctrica.

14. Si la máquina no funciona correctamente o deja de funcionar, apáguela inmediatamente y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla; póngase en contacto con un técnico autorizado y cualificado de **ROCKET MILANO s.r.l**. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o un distribuidor autorizado utilizando solo piezas originales.

15. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.

16. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

17. Los niños no deben jugar con el aparato.

18. No tire del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red eléctrica.

19. Para garantizar el correcto funcionamiento y la eficiencia de la máquina, es necesario seguir las indicaciones del fabricante, efectuando las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario.

20. Recuerde que el aparato está destinado a uso profesional y no doméstico; por lo tanto, su uso está reservado exclusivamente a personal cualificado.

21. El aparato no es impermeable, por lo que deberá ubicarlo lejos de chorros de agua o de lugares especialmente húmedos. No lave el aparato con chorros de agua o limpiadores de vapor.

22. El aparato solo es apto para su uso en interiores.

23. El aparato debe instalarse únicamente en lugares donde el uso y el mantenimiento estén reservados a personal formado y capacitado.

24. Las instrucciones deben especificar que el acceso al área de servicio, que requiere el uso de una herramienta, está reservado a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica del aparato, especialmente en lo relativo a la seguridad y la higiene (véase también el punto 19).

25. Este tipo de aparatos se destina a aplicaciones comerciales, por ejemplo, bares, restaurantes, cafeterías, pastelerías, etc., pero no a la producción en masa continua de comida.

2 - DESEMBALAJE

El encargado de la instalación del aparato, antes de proceder, debe leer estas instrucciones y, en particular, los apartados anteriores sobre información general y disposiciones de seguridad.

2.1 Contenido de la caja

El molinillo de café instantáneo se entrega alojado en una caja de cartón. Al abrir la caja, compruebe la presencia de los distintos componentes (fig._**2.1**).

1 Molinillo de café instantáneo
2 Tolva de café con tapa y compuerta de cierre.
3 Platillo
4 Manual de uso y mantenimient **GRAVO**.

Los datos de la máquina se especifican en la placa de marcado «CE» colocada debajo de la máquina (**1** - fig._**2.2**).
La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un entorno adecuado.
Una vez retirado el embalaje, es necesario comprobar que los distintos componentes se encuentren en perfectas condiciones y que no haya rastros de manipulaciones, partes dañadas, etc.
También será necesario comprobar que la máquina esté completa con todas sus partes, accesorios y documentación técnica, según la documentación de transporte.

Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.

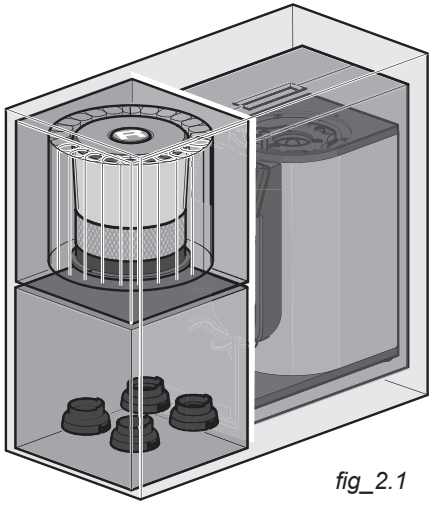


fig_2.1

Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, cartón, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.
Estos elementos deberán eliminarse de conformidad con las normas locales vigentes.

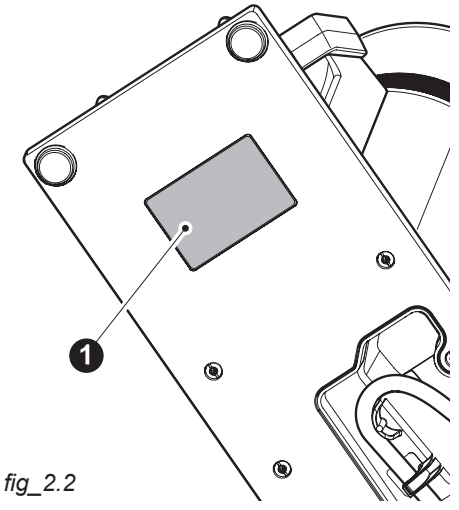


fig_2.2

El embalaje deberá conservarse por lo menos hasta el vencimiento de la garantía.

3 - DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO CON DOSIFICACIÓN POR PESO (GRIND BY WEIGHT)

3.1 Destino y uso previsto

Este tipo de aparatos se destina a aplicaciones comerciales, por ejemplo, bares, restaurantes, cafeterías, pastelerías, etc., pero no a la producción en masa continua de comida. Este aparato está diseñado exclusivamente para moler café en grano. Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina.

El operador debe respetar siempre las indicaciones contenidas en este manual. En caso de avería o si la máquina no funciona correctamente, apáguela y no intente realizar ninguna reparación. Contacte con el centro de asistencia técnica.

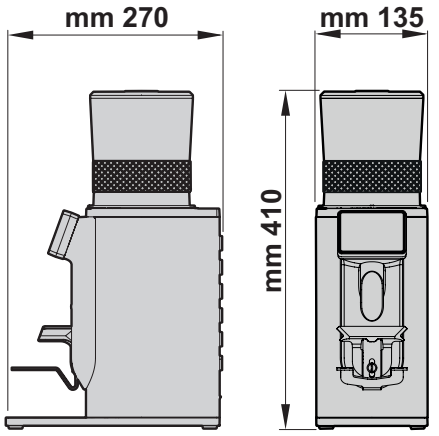
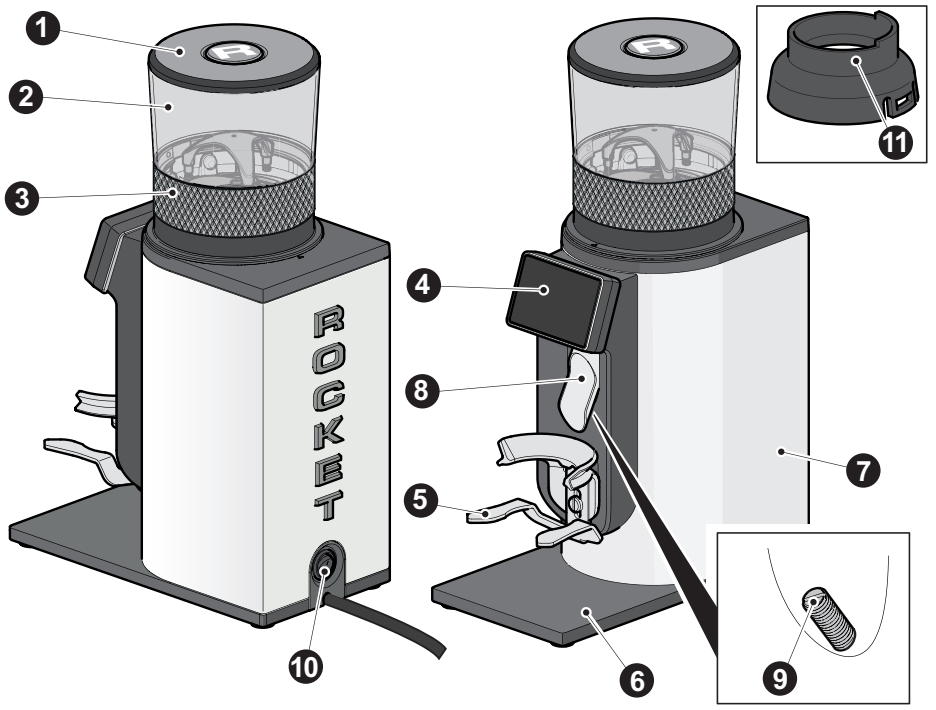


fig_3.1

3.2 Especificaciones técnicas

Dosis	**Individual (simple), doble, triple, cuádruple, continua**
Soporte del portafiltro con horquilla	**De serie**
Muelas planas	**Ø63 mm**
Tensiones disponibles	**220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz**
Potencia absorbida	**300 W**
Dimensiones (fig._3.1)	**135x270x410 mm**
Capacidad de la tolva	**300 g**
Peso en vacío	**8,2 kg**

3.3 Componentes principales



1. Tapa de la tolva de café
2. Tolva de café
3. Anillo selector / Compuerta de la tolva
4. Pantalla táctil
5. Horquilla del portafiltro
6. Superficie de apoyo
7. Cuerpo de la máquina
8. Conducto de salida
9. Ajuste de la inclinación del cono.
10. Interruptor
11. Reductores

3.4 Nivel sonoro

Las pruebas de ruido efectuadas según las normas vigentes han determinado que el molinillo de café no supera el valor de **72 ±3 dB(A)**.

4 - INSTALACIÓN

La instalación debe ser efectuada por personal técnico cualificado. La instalación deberá realizarse de conformidad con las normas de seguridad vigentes en el país donde se utilice.

La máquina solo deberá instalarse en lugares en los que resulte fácil de usar y el acceso sea sencillo. La superficie de apoyo debe estar nivelada, seca, lisa y perfectamente estable.

Se recomienda que la altura de la base se encuentre al menos a 90/100 cm aproximadamente del suelo. (fig._**4.1**). No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.

Para garantizar el funcionamiento normal, la máquina debe instalarse en zonas donde la temperatura ambiente esté comprendida entre + 5 °C y + 36 °C; y la humedad no supera el 70%.

Asegúrese de que haya un espacio abierto de al menos **10 cm** a cada lado y de al menos **30 cm** por encima de la máquina para permitir una ventilación adecuada, llenar la tolva cómodamente, facilitar su uso y la realización de posibles operaciones de mantenimiento (fig._**4.2**).

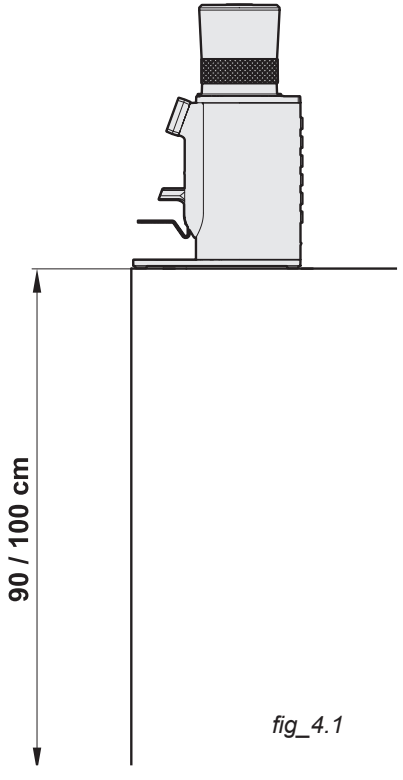


fig_4.1

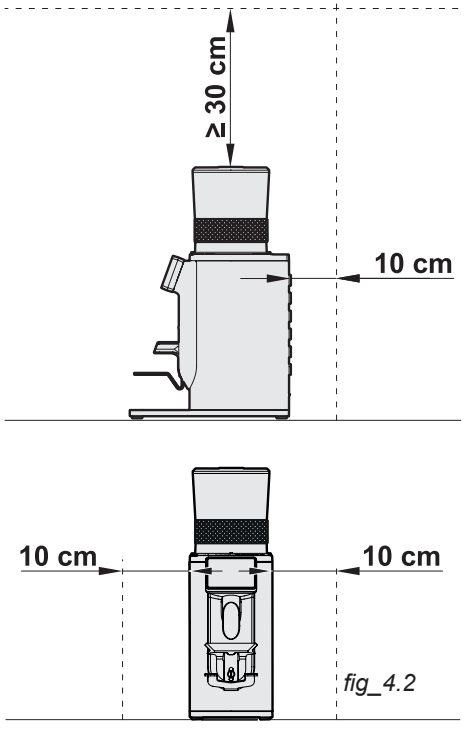


fig_4.2

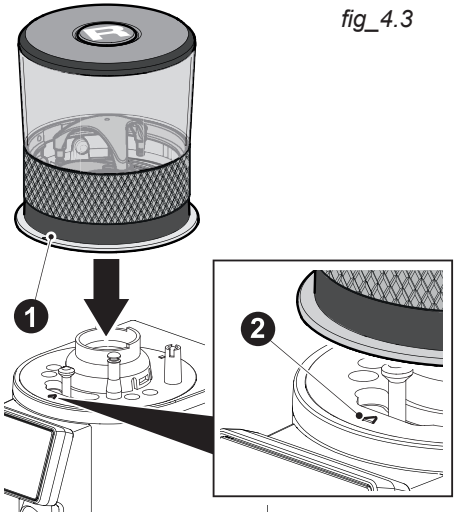
Si la máquina está mojada o muy húmeda, espere a que se seque completamente antes de instalarla o utilizarla

4.1 Montaje de la tolva de café

Antes de instalar la tolva de café y la tapa correspondiente, lávelas con abundante agua y detergente neutro para eliminar posibles restos del procesamiento.

Coloque la tolva (**1** - fig._**4.3**), correctamente y de forma estable sobre el portamuelas, alineando las dos muescas presentes en la tolva y la base de apoyo (**2**).

fig_4.3



4.2 Alimentación eléctrica

4.2.1 Colocación del cable de alimentación

Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, es conveniente insertar el cable de alimentación en el alojamiento previsto debajo de la propia máquina (fig._**4.4**).

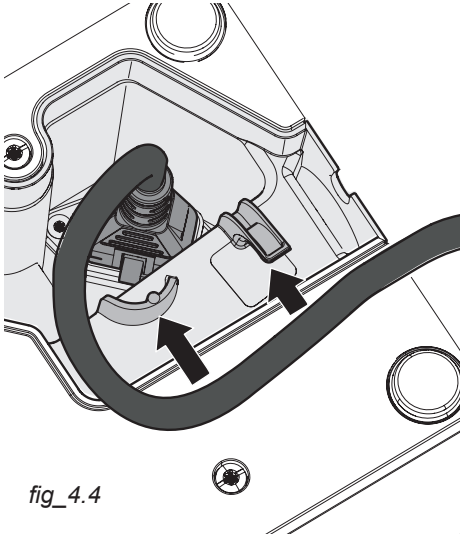


fig_4.4

Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa de características sean conformes con los de la red de distribución eléctrica local (véase la fig._**2.2**).

El sistema de puesta a tierra debe realizarse de conformidad con lo previsto por la normativa vigente.

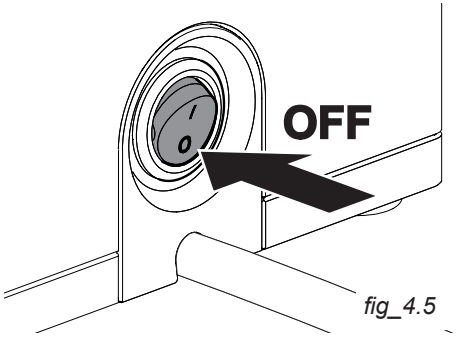


fig_4.5

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el interruptor esté apagado, y que se encuentre en la posición cero **O - OFF** (fig._**4.5**).

Conecte el cable de alimentación (fig._**4.6**).

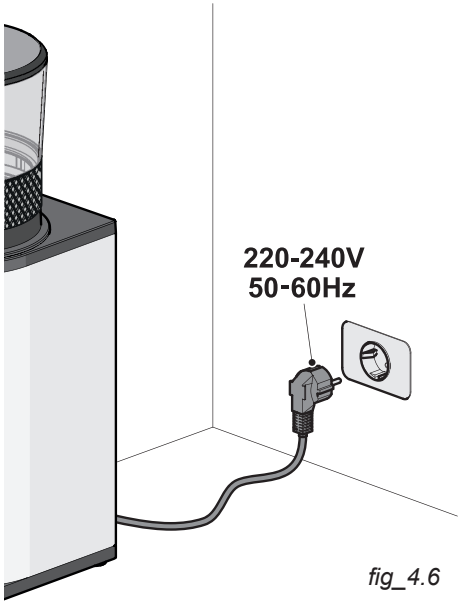


fig_4.6

Coloque el cable sobrante, si lo hubiese, sobre la superficie de trabajo, de modo que los niños no puedan tirar de él ni pueda provocar tropiezos.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por personal técnico cualificado equivalente, con el fin de prevenir posibles riesgos.

5 - FUNCIONAMIENTO DEL MOLINILLO CON DOSIFICACIÓN POR PESO (GRIND BY WEIGHT)

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

5.1 Preparación del molinillo de café

- Retire la tapa de la tolva de café (**1** - fig._**5.1**) e introduzca el café en grano. Vuelva a cerrar la tapa.

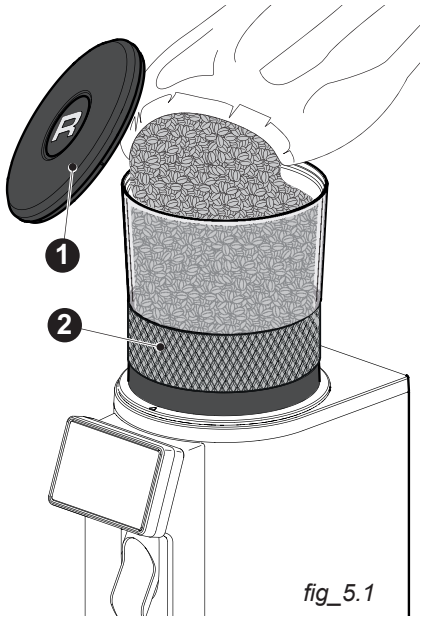


fig_5.1

- Active el aparato llevando el interruptor principal a la posición **I – ON** (fig._**5.2**).

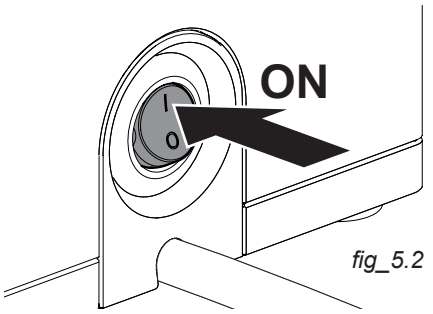


fig_5.2

El anillo selector (**2** - fig._**5.1**) puede girarse en 3 posiciones (fig._**5.3**):

A - Máquina apagada (**OFF**).

B - Máquina encendida (**ON**) con embudo de alimentación de las muelas cerrado (**B** - fig._**5.4**) - función **SINGLE SHOT.**

C - Máquina encendida (**ON**) con embudo de alimentación de las muelas abierto (**C** - fig._**5.4**).

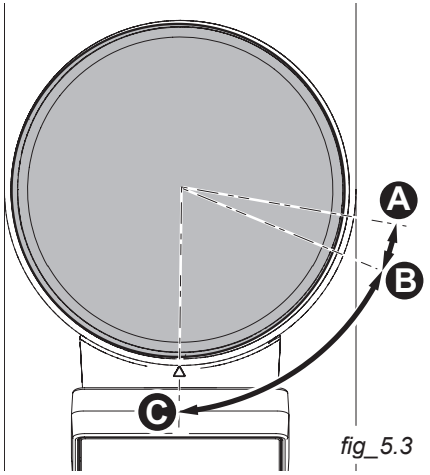


fig_5.3

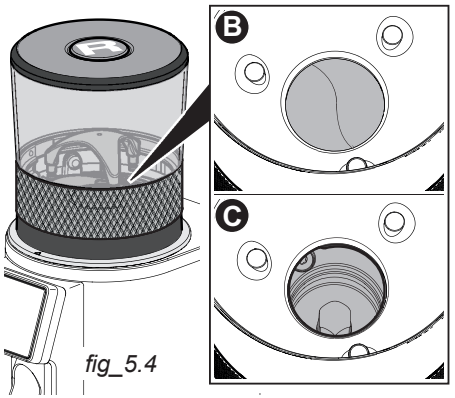


fig_5.4

- Gire el anillo selector (**2** – fig._**5.5**) en sentido horario llevándolo a la posición **B** o **C**.

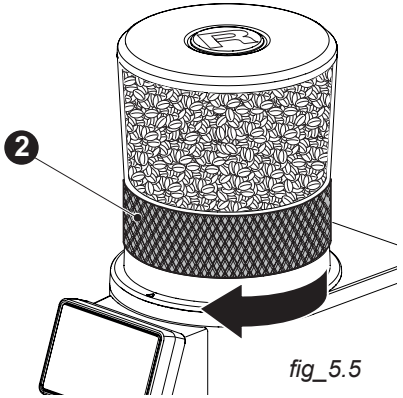


fig_5.5

Cuando el anillo selector está en posición **B**, el molinillo puede dosificar una dosis única, cuya cantidad varía en función del adaptador instalado.

- Con el anillo selector en posición **C** es posible ajustar la molienda o elegir la receta desde la pantalla táctil (fig._**5.6**) (véase el apdo. 6.1. Programación).



fig_5.6

5.2 Ajuste del soporte del portafiltro

El molinillo de café está equipado con un dispositivo para regular la altura del soporte del portafiltro. (**3** – fig._**5.7**)
Para encontrar el ajuste correcto del portafiltro (**4**) es necesario:

- Afloje el tornillo (**5**) del soporte del portafiltro utilizando un destornillador plano.
- Busque la altura ideal para colocar correctamente el portafiltro.
- Apriete el tornillo en la nueva posición.

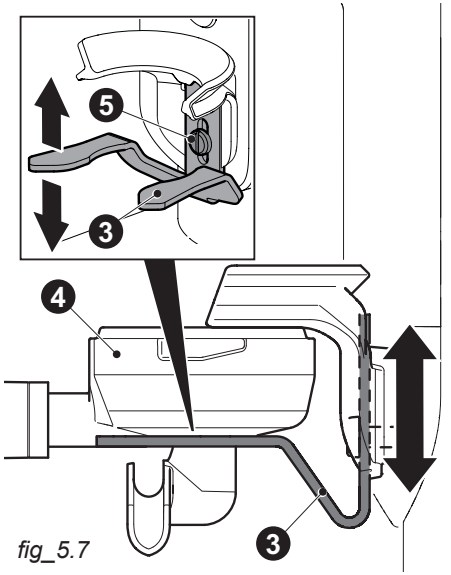


fig_5.7

El ajuste correcto se verifica mediante la posición del portafiltro como se muestra en la fig. **5.8.**

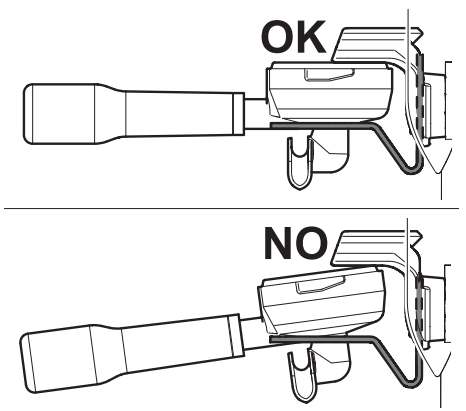


fig_5.8

5.3 Puesta en marcha

El molinillo de café se define como «con dosificación por peso», ya que el inicio automático se activa mediante el peso del portafiltro sobre el soporte correspondiente. La máquina dispone de dos tipos de dispensación (fig._**5.9**):

Anillo selector (2) en posición B: El molinillo de café dosifica en modo de dosis única (**SINGLE SHOT**) según la receta programada.

El modo de dosis única (**SINGLE SHOT**) se obtiene instalando encima de la cámara de molienda uno de los cuatro adaptadores suministrados.

Anillo selector (2) en posición C: El molinillo de café dosifica una dosis según la receta programada. La máquina permite programar y memorizar hasta un máximo de tres recetas personalizadas

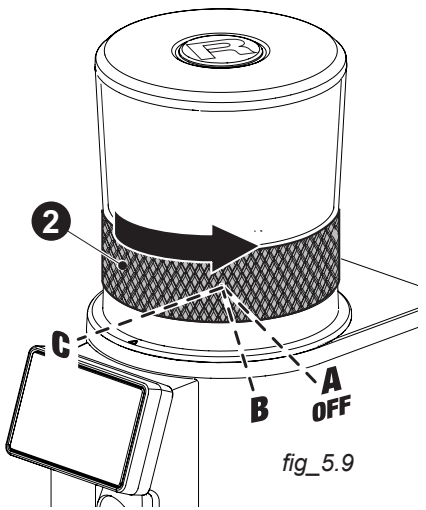


fig_5.9

- Encaje el portafiltro (**3** – fig._**5.10**) en la horquilla (**4**).

¡No toque ni sujete el mango del portafiltro durante la molienda! Para un funcionamiento correcto, el portafiltro debe permanecer apoyado en la horquilla

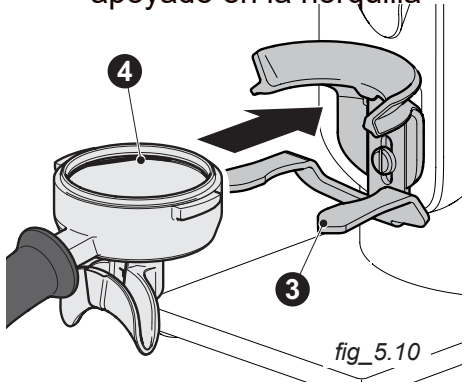


fig_5.10

- El molinillo de café inicia la descarga de café molido

NOTA: con la cámara de molienda vacía, puede ser necesaria más de una dosificación para obtener la dosis correcta.

- Para apagar la máquina, gire el anillo selector (**2** – fig._**5.9**) a la posición **A**. La máquina queda apagada pero conectada a la red eléctrica. Para interrumpir la alimentación, coloque el interruptor principal en la posición **0 – OFF** (fig._**5.11**).

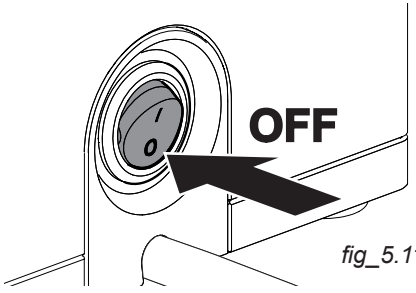


fig_5.11

5.4 Ajuste de la inclinación del cono de salida

Para regular a voluntad la caída del café molido en el centro del filtro, es necesario ajustar la inclinación del cono de salida.

Dicho ajuste se realiza de la siguiente manera:

- Retire el cono de salida (**5** - fig. **5.12**) tirando de él hacia abajo (**A**) y desenganchándolo de su alojamiento.

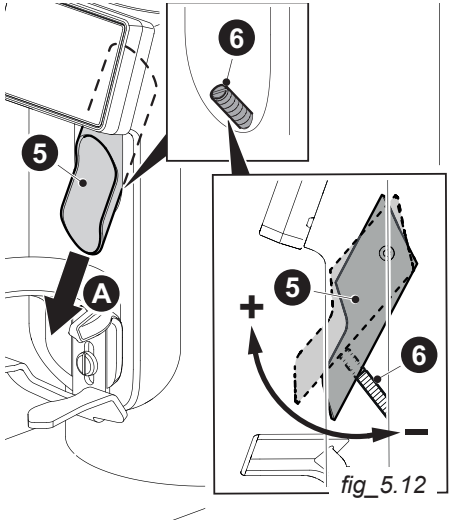


fig_5.12

- Con un destornillador adecuado, actúe sobre el tornillo prisionero (**6** - fig. **5.12**) de soporte del cono de salida (**5**) para que adopte la inclinación deseada.
- Al apretar el tornillo prisionero se obtiene una disminución de la inclinación (cono de salida más vertical). Al aflojar el tornillo prisionero se obtiene un aumento de la inclinación (cono de salida más horizontal).

5.5 Adaptadores para el modo de dosis única (SINGLE SHOT)

Para proceder a la sustitución de los adaptadores, retire la tolva girando el anillo selector (**2** - fig. **5.13**) hasta la posición de apagado (**A-OFF**). (**A**) A continuación retire la tolva (**B**)

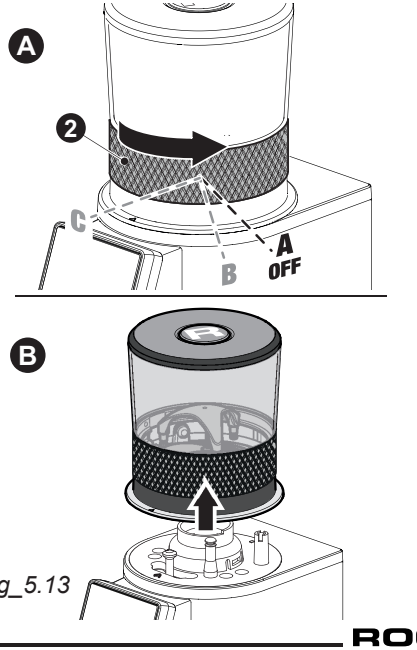


fig_5.13

El molinillo de café se suministra con cuatro adaptadores de diferentes tamaños (**7** - fig. **5.14**).

Los adaptadores de distinta capacidad, encajados en la entrada de la cámara de molienda (existe una muesca de referencia que facilita su correcta inserción), determinan la cantidad de café en la dosificación en modo de dosis única (**SINGLE SHOT**).

El funcionamiento en modo **SINGLE SHOT** está determinado por la rotación del anillo selector, que debe estar en posición **B** (véase fig. **5.13**)

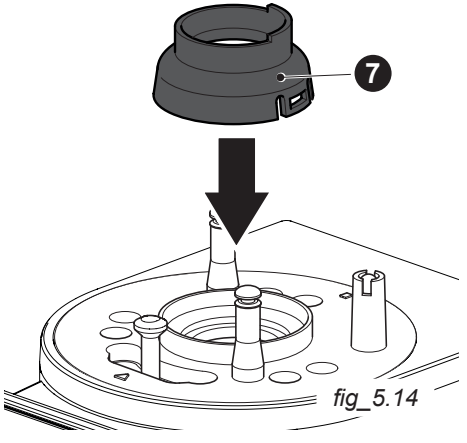
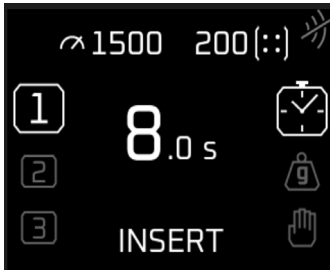


fig_5.14

6 - PROGRAMACIÓN

Al encender el molinillo de café (botón **ON** - fig._**5.3** y anillo selector en posición **B** o **C** - fig._**5.4**).
Se muestra la siguiente pantalla.



1 2 3 ■. Botón de selección de receta

Parámetros de receta

1. Botón de selección de las revoluciones de las muelas en RPM
2. Botón de ajuste del punto de molienda (distancia entre muelas) en µm
3. Botón de ajuste de la dosificación temporizada
4. Botón de ajuste de la dosificación por peso
5. Botón de ajuste de la dosificación manual

■. Botón de conexión remota mediante código QR

6.1 Programación de recetas

Pulsando los botones 1, 2 o 3 es posible personalizar la receta correspondiente. Cada una de las tres recetas es personalizable en 5 parámetros (**Parámetros de receta del 1 al 5**):

6.1.1 1 - Ajuste de las revoluciones (RPM)

Al hacer clic en el icono 900 se muestra la siguiente pantalla con el valor parpadeando



Utilice los botones ⊕ y ⊖ para ajustar las revoluciones. Después de ajustar el valor deseado, haga clic en el valor para confirmar el ajuste

6.1.2 2 - Ajuste del punto de molienda (distancia entre muelas)

Al hacer clic en el icono 600 se muestra la siguiente pantalla con el valor parpadeando

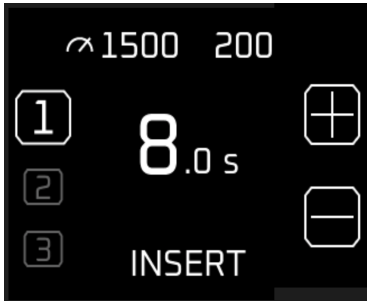


Utilice los botones ⊕ y ⊖ para ajustar el punto de molienda (distancia entre muelas) (en la parte superior se muestran el valor inicial y el valor nuevo 550 590) y el consiguiente grosor de la molienda. Después de ajustar el valor deseado, haga clic en el valor para confirmar el ajuste

> Si la variación de la distancia entre las muelas es considerable (p. ej., de 400 a 100), se recomienda realizar moliendas con valores intermedios para evitar sobrecargar el molinillo de café

6.1.3 3 - Ajuste del tiempo de dosificación

Al hacer clic en el icono se selecciona el modo de dosificación por tiempo. Pulsando en la pantalla sobre el valor indicado, este parámetro podrá modificarse.



Utilice los botones ⊕ y ⊖ para ajustar el tiempo de dosificación.

6.1.4 4 - Ajuste del peso de dosificación

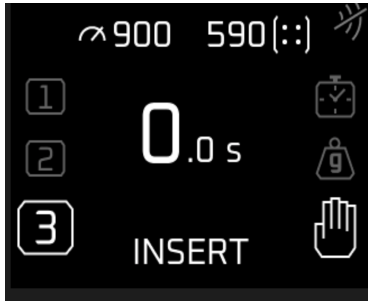
Al hacer clic en el icono se selecciona el modo de molienda por peso (Grind by Weight).



Utilice los botones ⊕ y ⊖ para modificar los gramos de la dosis deseada.

6.1.5 5 - Modo de molienda manual

Al hacer clic en el icono se habilita el modo manual. Al pulsar los mandos Start/Stop, se inicia y se interrumpe la descarga de café molido.

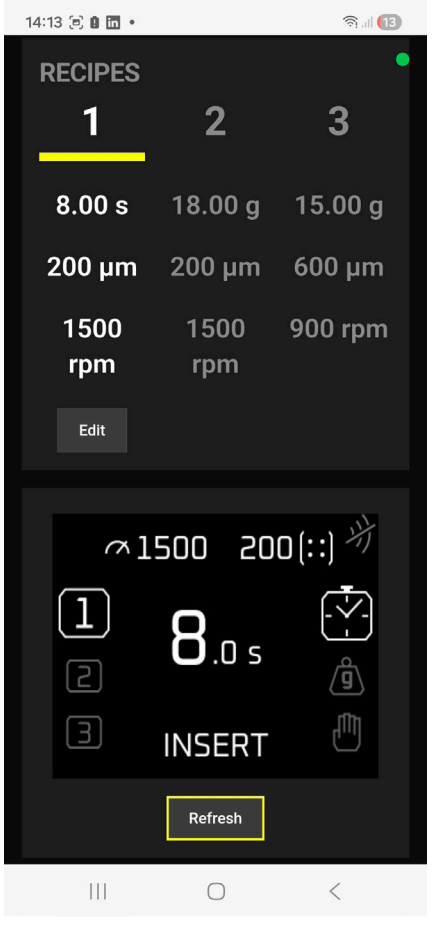


6.2 Configuración del control de recetas en remoto

Al hacer clic en el icono se muestra la siguiente pantalla:



Al encuadrar el código QR con la cámara de un smartphone/tablet, es posible conectarse a una página virtual generada por el molinillo de café.



En esta pantalla generada en el smartphone/tablet es posible visualizar y editar las recetas como se describe en el apdo. 6.1

7 - LIMPIEZA

No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.).

Mantener limpia la máquina prolongará su vida útil y producirá un mejor café molido.

Limpieza de las piezas móviles de plástico.

Desmonte las piezas móviles de la máquina (tapa, tolva, etc.) y lávelas con abundante agua y un detergente neutro.

Nunca lave las piezas de plástico en el lavavajillas.

Limpieza del cuerpo de la máquina.

Para limpiar el cuerpo de la máquina, utilice paños húmedos, teniendo cuidado con las partes sensibles al agua como el interruptor de encendido.

Retire la clavija de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza. No sumerja nunca el aparato en agua.

7.1 Limpieza de la cámara de molienda

ATENCIÓN:

procedimiento reservado exclusivamente a un técnico cualificado

El molinillo de café permite retirar el soporte superior de las muelas de forma sencilla y rápida sin alterar el punto de molienda seleccionado:

1) Apague el molinillo dosificador girando el interruptor a la posición **0** - **OFF** (fig._**7.1**).

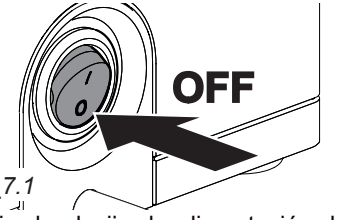


fig_7.1

2) Retire la clavija de alimentación de la toma de corriente (véase fig._**4.6**).

3) Retire la tolva girando el anillo selector (**2** - fig. **7.2**) hasta la posición de apagado (**A-OFF**). A continuación retire la tolva (**B**)

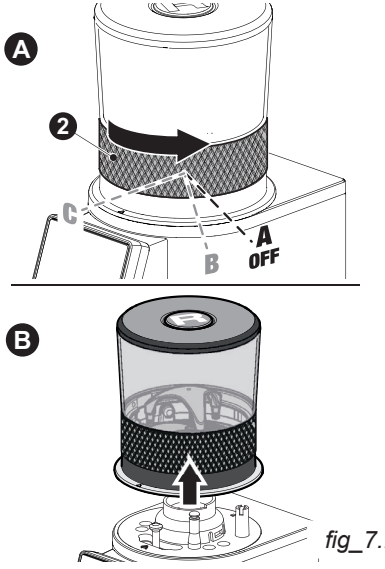


fig_7.2

4) Mediante una llave adecuada, afloje sin retirar los tres tornillos indicados en la figura (**1** - fig._**7.3**), que mantienen en posición la base de soporte de la tolva.

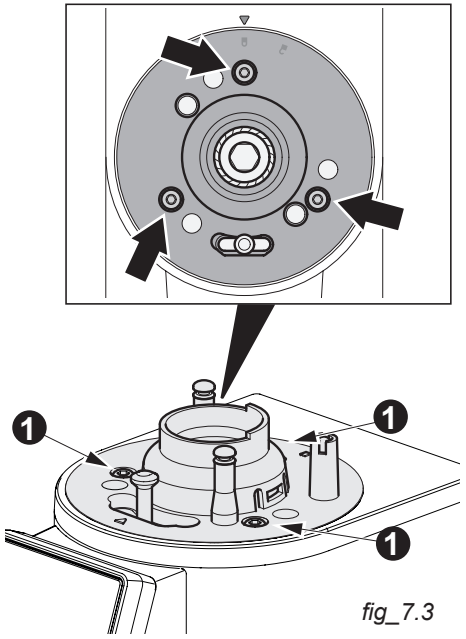


fig_7.3

5) El anillo selector presenta el símbolo de «cerrado» alineado con el indicador ▼ presente en el molinillo. Gire el anillo selector en sentido antihorario de modo que el símbolo de «abierto» quede alineado con el indicador (fig._**7.4**).

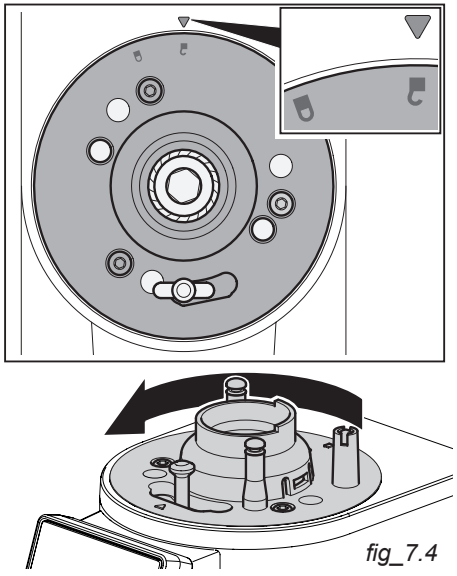


fig_7.4

6) En este punto es posible extraer el anillo selector (**1** - fig._**7.5**) y después separar el adaptador (**2**).

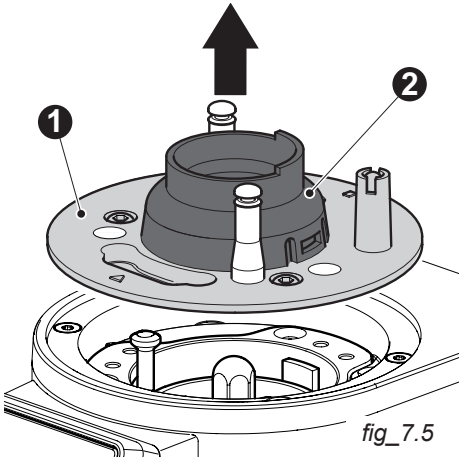


fig_7.5

7) Limpie con un pincel la muela superior (**3** - fig._**7.6**) y la inferior (**4** - fig._**7.7**).

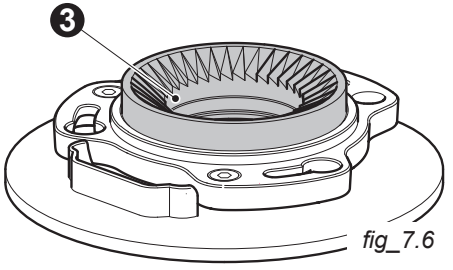


fig_7.6

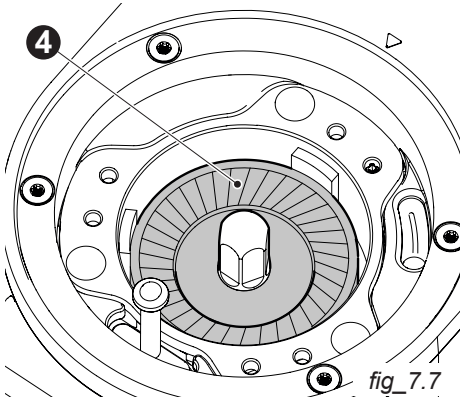


fig_7.7

8) Después de la limpieza, vuelva a colocar el soporte superior de las muelas.

En esta fase, el anillo selector presenta el símbolo de «abierto» alineado con el indicador ▼. Gire el anillo selector en sentido horario de modo que el símbolo de «cerrado» quede alineado con el indicador ▼.

9) Vuelva a apretar los tornillos previamente aflojados (fig._**7.8**).

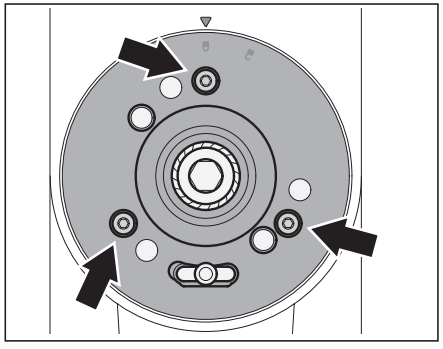


fig_7.8

7.2 Limpieza del sistema antiaglomeración (anti-clumping)

Después de retirar la tolva, se podrá acceder fácilmente al sistema antiaglomeración extrayendo la lámina metálica (**1** – fig._**7.9**).

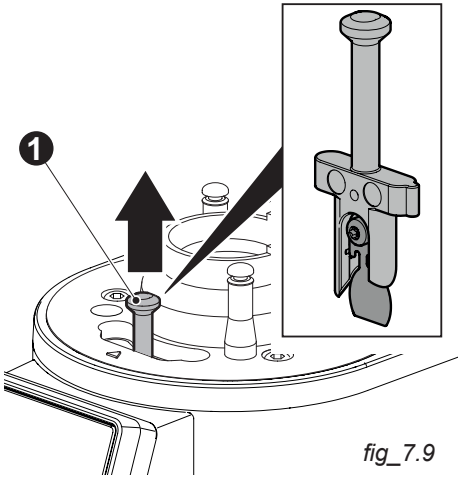


fig_7.9

8 - SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



En caso de problema o fallo de funcionamiento, apague y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

A continuación se enumera una lista de posibles intervenciones que se deben realizar en caso de fallos de funcionamiento. Si el problema persiste, solicite la intervención de personal de mantenimiento o póngase en contacto con un distribuidor ***Rocket*** *Milano s.r.l.*

8.1 Anomalías, causas y soluciones

El aparato no se enciende
■ Compruebe que el interruptor general esté en la posición I - **ON**.
■ Compruebe que la clavija esté enchufada.
■ Compruebe que no haya cuerpos extraños atascados entre las muelas.
El aparato se detiene tras un sobrecalentamiento del motor:
■ En caso de sobrecalentamiento del motor, el aparato se apaga automáticamente. El dispositivo de seguridad es de rearme automático; espere a que el motor se enfríe (de 15 a 30 minutos) antes de volver a poner en marcha el aparato.

8.2 Inactividad

En caso de inactividad prolongada de la máquina, es necesario efectuar algunas operaciones preventivas:

- desconecte la máquina de la red eléctrica.
- vacíe la tolva de café.
- limpie las partes en contacto con los alimentos.
- limpie todas las superficies de la máquina con un paño.
- proteja el exterior con una película o una bolsa de celofán.
- almacene en locales secos y protegidos, con temperaturas no inferiores a 1 °C.

9 - ELIMINACIÓN

Vacíe el café residual, si lo hubiese, y deje la máquina fuera de servicio cortando el cable de alimentación. No abandone la máquina en el medio ambiente.

Compruebe que la eliminación de la máquina se lleve a cabo de acuerdo con las normas ambientales y con la normativa vigente.

Información para los usuarios

De conformidad con el Decreto Legislativo de 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13, Decreto Legislativo de 25 de julio de 2005, n.º 151 «Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión y eliminación de sus residuos».

El símbolo del contenedor de residuos tachado en el equipo significa que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros tipos de residuos.

Por tanto, el usuario debe transportar el equipo, al final de su vida útil, a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos electrónicos/electrotécnicos o devolverlo al distribuidor al adquirir un nuevo equipo equivalente.



La recogida selectiva adecuada y el envío posterior de los equipos usados para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosos con el medio ambiente ayudarán a evitar efectos negativos en el medio ambiente y la salud, junto con un reciclaje más fácil de los materiales que componen el equipo.

10 - FABRICANTE

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Italia

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 146
1.1 Símbolos e terminologia utilizados no manual 146
1.2 Informações gerais 147
1.3 Garantia 148
1.4 Instruções de segurança 148

2 DESEMBALAGEM 152
2.1 Conteúdo da embalagem 152

3 DESCRIÇÃO DO MOEDOR DE CAFÉ COM DOSEAMENTO POR PESO 154
3.1 Finalidade e utilização prevista 154
3.2 Especificações técnicas 154
3.3 Componentes principais 155
3.4 Nível sonoro 155

4 INSTALAÇÃO 156
4.1 Instalação da tremonha de café 157
4.2 Alimentação elétrica 157
4.2.1 Posicionamento do cabo de alimentação 157

5 FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CAFÉ COM DOSEAMENTO POR PESO 159
5.1 Preparação do moedor de café 159
5.2 Regulação do suporte do porta-filtro 160
5.3 Arranque 161
5.4 Regulação da inclinação do cone de distribuição 162
5.5 Adaptadores para funcionamento no modo SINGLE SHOT 163

6 PROGRAMAÇÃO 164
6.1 Configuração da receita 164
*6.1.1 **1** - Configuração do número de rotações* 164
*6.1.2 **2** - Configuração da distância entre as mós* 164
*6.1.3 **3** - Configuração do tempo de moagem* 165
*6.1.4 **4** - Configuração do peso da dose* 165
*6.1.5 **5** - Configuração da moagem manual* 166
6.2 Configuração da moagem manual 166

7 LIMPEZA 167
7.1 Limpeza da câmara de moagem 167
7.2 Limpeza do sistema antiaglomerante 169

8 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 170
8.1 Anomalias, causas e soluções 170
8.2 Inatividade 170

9 ELIMINAÇÃO 171

10 FABRICANTE 171

1 - INTRODUÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação na máquina, O UTILIZADOR deve ler atentamente as instruções contidas nesta publicação e segui-las em todas as intervenções.

Em caso de dúvida quanto à correta interpretação das instruções, contacte o nosso serviço de assistência para obter os esclarecimentos necessários.

1.1 Símbolos e terminologia utilizados no manual

***ATENÇÃO**: Este símbolo indica informações ou procedimentos que, se não forem executados com cuidado, podem causar lesões pessoais graves. Potencial fonte de lesões ou de danos para a saúde.*

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações, prescrições ou procedimentos que, se não forem executados corretamente, podem causar danos ou avarias.

INFORMAÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações sobre assuntos de especial importância; o seu incumprimento pode implicar a anulação da garantia.

***LEIA** atentamente o manual de instruções antes da colocação em funcionamento.*

***ATENÇÃO**: aparelho ligado à rede elétrica!*

Antes de efetuar qualquer operação de manutenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica.

Perigo de lesões! Proteja-se com luvas adequadas.

***OPERADOR:** Este símbolo indica informações ou procedimentos relativos ao utilizador do aparelho. Procedimentos da responsabilidade da pessoa devidamente instruída quanto ao funcionamento, à utilização e à manutenção ordinária do aparelho.*

***TÉCNICO QUALIFICADO:** este símbolo indica informações ou procedimentos relativos à manutenção extraordinária (elétrica/mecânica), que deve ser efetuada por uma pessoa qualificada e autorizada pelo fabricante.*

1.2 Informações gerais

Este manual é parte integrante do moedor de café com doseamento por peso **GRAVO**; por conseguinte, é importante ler atentamente as advertências e precauções nele contidas. Preste especial atenção à segurança durante a instalação, a colocação em funcionamento, a utilização e a limpeza. Conserve este manual do utilizador num local seguro, onde possa ser disponibilizado a todos os utilizadores do aparelho. Para consultar estas instruções online, visite o site www.rocket-espresso.com. Para solicitar uma cópia em papel, envie uma mensagem de correio eletrónico para: info@rocket-espresso.com

A descrição do moedor de café com doseamento por peso apresentada a seguir é de caráter geral e poderá, por conseguinte, não incluir todos os pormenores dos vários componentes.

A língua oficial escolhida pelo fabricante é o italiano.
Este manual reflete o estado do aparelho no momento do fornecimento. A ROCKET MILANO s.r.l. reserva-se o direito de introduzir, a qualquer momento, todas as alterações que considere adequadas na produção em série e de atualizar os respetivos manuais, sem obrigação de atualizar publicações anteriores.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas ou bens em consequência de:

- Utilização indevida do aparelho.
- Utilização por pessoal não qualificado (não autorizado e/ou sem formação).
- Falhas de alimentação.
- Falta de manutenção dos componentes do moedor de café.
- Alterações do produto não autorizadas pelo fabricante.
- Utilização de peças sobresselentes não originais.
- Substituição dos componentes fornecidos com o aparelho por outros com características técnicas diferentes das previstas no projeto.

- Incumprimento destas instruções.
- Incumprimento das normas de segurança.

Transporte e movimentação

Durante a movimentação do aparelho, tome as precauções adequadas para evitar a sua queda e consequentes danos a pessoas, animais, bens e ao próprio moedor de café.

Durante a movimentação do produto embalado, certifique-se de que respeita a indicação «ALTO» (identificada pelo símbolo) existente na embalagem.

Não vire o aparelho ao contrário durante a movimentação. Manuseie com cuidado. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma movimentação descuidada ou efetuada sem respeitar as instruções fornecidas.

1.3 Garantia

A garantia dos nossos produtos é de 24 meses a partir da data de faturação.
A garantia não cobre:

- todas as peças sujeitas a desgaste
- as peças danificadas devido a intervenções efetuadas por pessoal não autorizado pela empresa
- as peças danificadas devido a uma utilização indevida do produto.

Eventuais devoluções devem ser previamente autorizadas pela nossa empresa e enviadas a expensas do cliente. As devoluções apenas serão consideradas ao abrigo da garantia após a verificação da mercadoria devolvida.

1.4 Instruções de segurança

1. Instale a máquina sobre uma superfície plana, num local onde a temperatura não possa descer abaixo de 5 °C. Mantenha-a num local aquecido.
2. Não deixe a máquina exposta às intempéries nem a coloque em ambientes húmidos.

3. Não coloque objetos pesados sobre a embalagem.
4. Em caso de emergência, como incêndio, ruídos anómalos, sobreaquecimento, etc., intervenha de imediato e desligue o aparelho da alimentação elétrica.
5. A instalação e a reparação devem respeitar os códigos e regulamentos de segurança elétrica locais.
6. A instalação do moedor de café instantâneo deve ser efetuada após a leitura e compreensão desta publicação.
7. Este aparelho só é seguro quando está corretamente ligado a um sistema eficaz de ligação à terra.
8. Verifique se os dados indicados na placa de características correspondem aos da rede elétrica principal à qual o produto será ligado. Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, certifique-se de que a tensão e a frequência do aparelho correspondem às da rede elétrica local. Os dados elétricos estão indicados na placa de características do aparelho.
9. Não utilize esta máquina se o cabo, a ficha ou qualquer outra peça apresentar danos, ou se a máquina não funcionar corretamente. Entregue a máquina no centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou regulação. O cabo de alimentação não deve ser substituído pelo utilizador.
10. Este aparelho foi concebido exclusivamente para moer café em grão. Todas as outras utilizações são inadequadas e perigosas. O fabricante não será responsabilizado por eventuais danos causados por uma utilização indevida.
11. Para se proteger contra choques elétricos ao utilizar qualquer aparelho elétrico, incluindo o moedor de café instantâneo **GRAVO**:
    a. Não mergulhe o moedor de café, o cabo ou as fichas em água ou noutros líquidos, nem permita que as partes internas da máquina entrem em contacto com líquidos.

b. Evite que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado.
c. Instale um seccionador automático na rede elétrica que alimenta o aparelho.
d. Não derrame líquidos na parte superior da máquina.
e. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.

12. Utilize sempre peças sobresselentes e acessórios certificados e fabricados pela **ROCKET MILANO s.r.l.**

13. Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a máquina através do interruptor de alimentação e retire a ficha da tomada.

14. Se a máquina não funcionar corretamente ou deixar de funcionar, desligue-a imediatamente e retire a ficha da tomada. Não tente repará-la; contacte um técnico autorizado e qualificado pela **ROCKET MILANO s.r.l.** Qualquer reparação deve ser efetuada pelo fabricante ou por um revendedor autorizado, utilizando apenas peças originais.

15. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, salvo se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções.

16. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance das crianças.

17. As crianças não devem brincar com o aparelho.

18. Não puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho da alimentação elétrica.

19. Para garantir o funcionamento correto e a eficiência da máquina, é necessário seguir as indicações do fabricante e efetuar **as** operações de limpeza e manutenção ordinária.

20. Recorda-se que o aparelho se destina a utilização profissional e não doméstica; por conseguinte, apenas pode ser utilizado por pessoas qualificadas.

21. O aparelho não é impermeável; por isso, coloque-o longe de jatos de água ou de locais particularmente húmidos. Não lave o aparelho com jatos de água nem com equipamentos de limpeza a vapor.

22. O aparelho destina-se apenas a utilização em espaços interiores.

23. O aparelho deve ser instalado apenas em locais onde a utilização e a manutenção estejam reservadas a pessoal com formação adequada.

24. As instruções devem especificar que o acesso à área de assistência, que requer a utilização de uma ferramenta, está reservado a pessoas com conhecimentos e experiência prática na utilização do aparelho, especialmente no que respeita à segurança e à higiene (ver também o ponto 19).

25. Este tipo de aparelho destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, bares, restaurantes, cafetarias e pastelarias, mas não à produção contínua de alimentos em grande escala.

2 - DESEMBALAGEM

Antes de proceder à instalação, o responsável pela instalação do aparelho deve ler estas instruções e, em especial, as secções anteriores relativas às informações gerais e às prescrições de segurança.

2.1 Conteúdo da embalagem

O moedor de café instantâneo é fornecido acondicionado numa caixa de cartão. Ao abrir a embalagem, verifique se estão presentes todos os componentes (fig._**2.1**).

1 Moedor de café instantâneo
2 Tremonha de café com a respetiva tampa e obturador.
3 Pires
4 Manual de uso e manutenção do **GRAVO**.

Os dados da máquina estão indicados na placa de características com a marcação «CE», aplicada na parte inferior da máquina (**1** - fig._**2.2**).
A máquina embalada deve ser armazenada num local protegido e seco até ser instalada num ambiente adequado.
Depois de retirar a embalagem, verifique se os vários componentes se encontram em perfeitas condições e se não existem sinais de manipulação indevida, peças danificadas, etc.
É igualmente necessário verificar se a máquina inclui todas as peças, eventuais acessórios e a documentação técnica indicada nos documentos de transporte.

Antes de proceder à instalação, se forem detetadas anomalias durante os controlos de entrega, comunique-as ao fabricante.

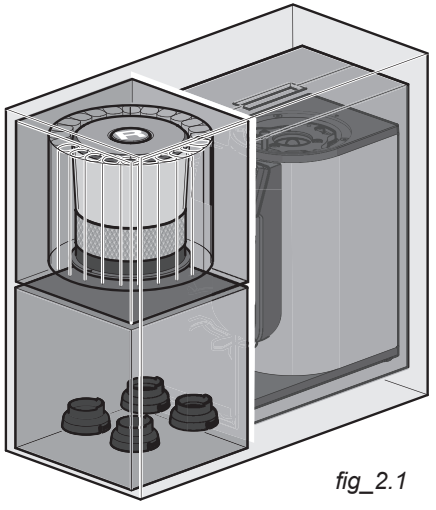


fig_2.1

Os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, caixas de cartão, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.
Estes elementos devem ser eliminados de acordo com as regras locais em vigor.

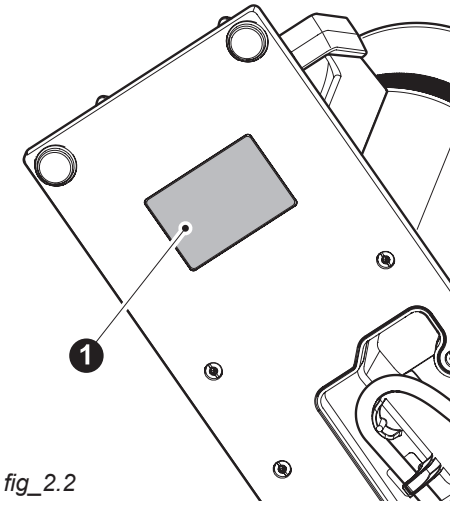


fig_2.2

A embalagem deve ser conservada, pelo menos, até ao termo da garantia.

3 - DESCRIÇÃO DO MOEDOR DE CAFÉ COM DOSEAMENTO POR PESO

3.1 Finalidade e utilização prevista

Este tipo de aparelho destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, bares, restaurantes, cafetarias e pastelarias, mas não à produção contínua de alimentos em grande escala. Este aparelho foi concebido exclusivamente para moer café em grão. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.

O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos causados a pessoas ou bens por uma utilização indevida, incorreta ou irracional da máquina.

O operador deve seguir sempre as instruções deste manual. Em caso de avaria ou de funcionamento incorreto da máquina, desligue-a e não tente efetuar qualquer reparação. Contacte o centro de assistência.

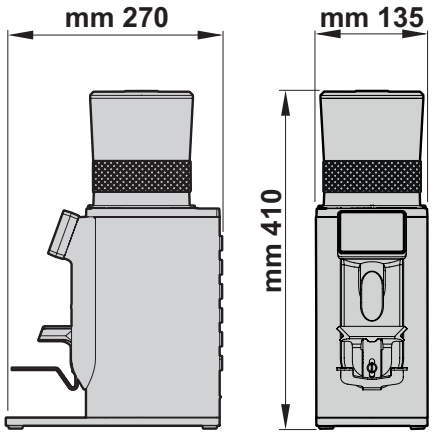
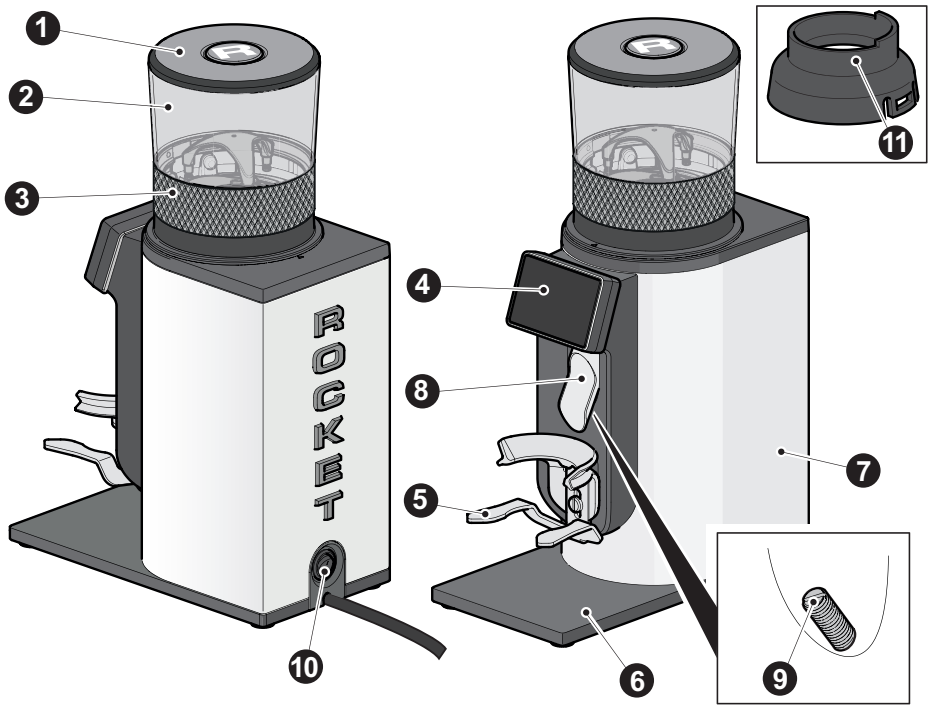


fig_3.1

3.2 Especificações técnicas

Dose	**Simples, dupla, tripla, quádrupla, contínua**
Suporte do porta-filtro com forquilha	**De série**
Mós planas	**Ø63 mm**
Tensões disponíveis	**220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz**
Potência absorvida	**300 W**
Dimensões (fig._3.1)	**135x270x410 mm**
Capacidade da tremonha	**300 g**
Peso sem carga	**8,2 kg**

3.3 Componentes principais



1. Tampa da tremonha de café
2. Tremonha de café
3. Anel / Obturador
4. Ecrã
5. Forquilha do porta-filtro
6. Superfície de apoio
7. Corpo da máquina
8. Conduta de distribuição
9. Regulação da inclinação do cone de distribuição.
10. Interruptor
11. Adaptadores

3.4 Nível sonoro

Os ensaios de ruído efetuados em conformidade com as normas em vigor determinaram que o nível sonoro do moedor de café não excede **72 ± 3 dB(A)**.

4 - INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado. A instalação deve ser efetuada de acordo com as normas de segurança em vigor no país de utilização.

A máquina deve ser instalada apenas em locais onde a utilização seja fácil e o acesso cómodo. A superfície de apoio deve estar nivelada, seca e lisa e garantir uma estabilidade perfeita.

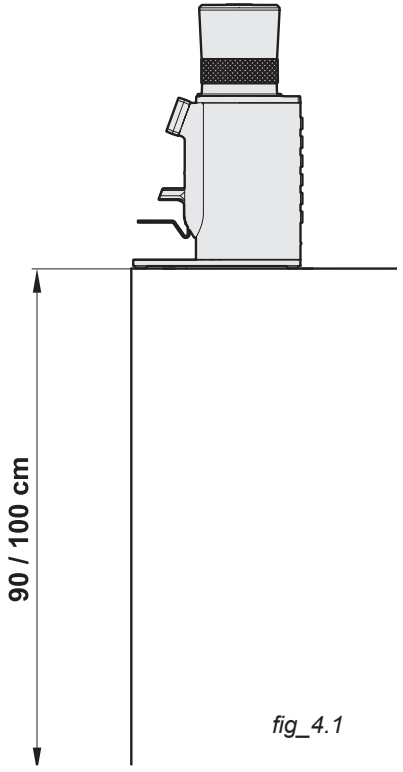


fig_4.1

Recomenda-se que a superfície de apoio se encontre a uma altura de aproximadamente 90 a 100 cm do chão. (fig._**4.1**). Não utilize nem instale a máquina junto de jatos de água.

Para garantir o funcionamento normal, a máquina deve ser instalada em locais onde a temperatura ambiente esteja compreendida entre +5 °C e +36 °C e onde a humidade não ultrapasse os 70%.

Certifique-se de que existe um espaço livre de, pelo menos, **10 cm** de cada lado e de, pelo menos, **30 cm** acima da máquina, para assegurar uma ventilação adequada, facilitar o abastecimento de café e a utilização da máquina, bem como a realização de eventuais operações de manutenção (fig._**4.2**).

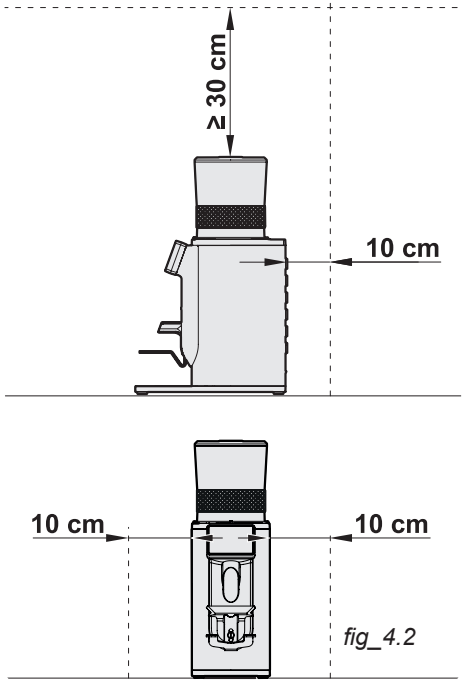


fig_4.2

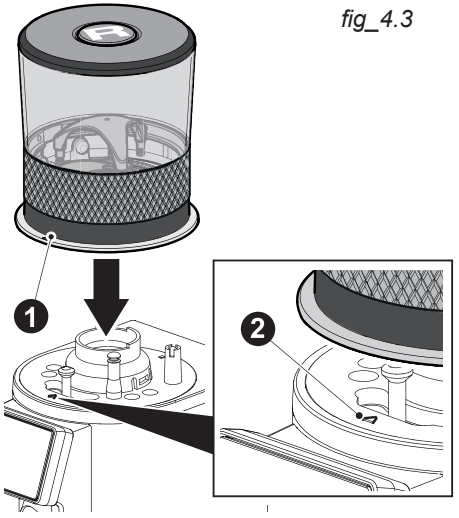
Se a máquina estiver molhada ou muito húmida, aguarde até estar completamente seca antes de a instalar ou utilizar.

4.1 Instalação da tremonha de café

Antes de instalar a tremonha de café e a respetiva tampa, lave-as com água abundante e detergente neutro, para remover eventuais resíduos de fabrico.

Posicione a tremonha (**1** - fig._**4.3)** corretamente e de forma estável sobre o suporte das mós, alinhando as duas marcas existentes na tremonha e na base de apoio (**2**).

fig_4.3



4.2 Alimentação elétrica

4.2.1 Posicionamento do cabo de alimentação

Antes de ligar a máquina à rede elétrica, recomenda-se que o cabo de alimentação seja introduzido no respetivo alojamento, situado na parte inferior da máquina (fig._**4.4)**.

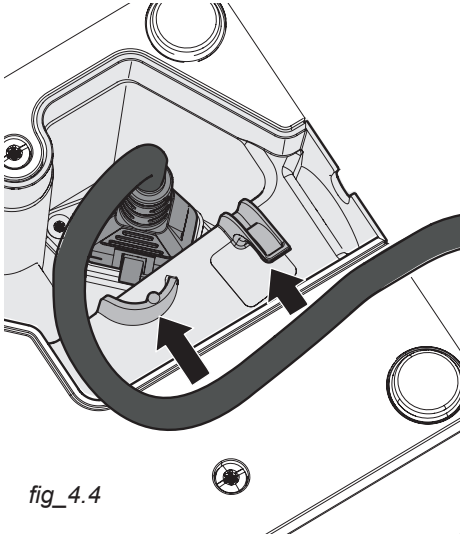


fig_4.4

Antes de ligar a máquina, certifique-se de que os dados da placa de características estão de acordo com os da rede de distribuição elétrica local (ver fig._**2.2)**.

A ligação à terra deve ser efetuada de acordo com a regulamentação em vigor.

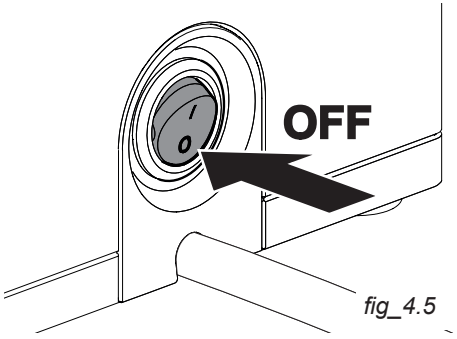


fig_4.5

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se o interruptor está desligado e se encontra na posição **0 – OFF** (fig._**4.5**).

Ligue o cabo de alimentação (fig._**4.6**).

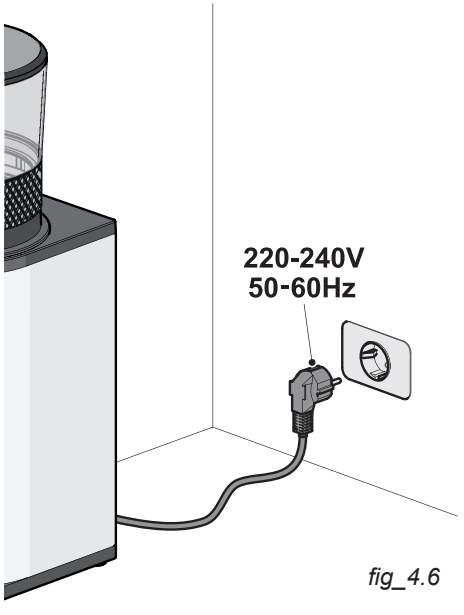


fig_4.6

Coloque o excesso de cabo, caso exista, sobre a superfície de trabalho, de modo que não possa ser puxado por crianças nem provocar tropeções.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente, a fim de evitar possíveis riscos.

5 - FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CAFÉ COM DOSEAMENTO POR PESO

Presume-se que a máquina tenha sido instalada corretamente.

5.1 Preparação do moedor de café

- Retire a tampa da tremonha de café (**1** - fig._**5.1**) e introduza o café em grão. Volte a fechar a tampa.

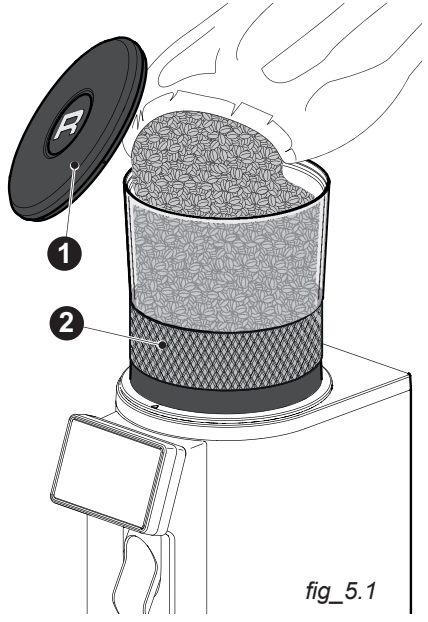


fig_5.1

- Ligue o aparelho, colocando o interruptor principal na posição **I – ON** (fig._**5.2**).

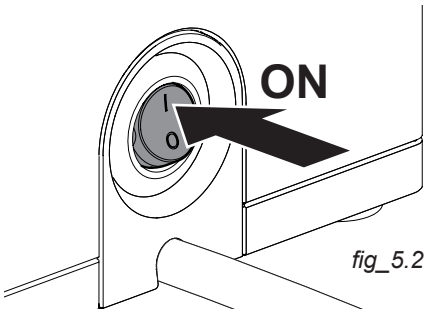


fig_5.2

O anel (**2** - fig._**5.1)** pode ser rodado para três posições (fig._**5.3**):

A -Máquina desligada (**OFF**).

B - Máquina ligada (ON), com o funil de alimentação das mós fechado (**B** - fig._**5.4)** - função **SINGLE SHOT.**

C - Máquina ligada (**ON**), com o funil de alimentação das mós aberto (**C** - fig._**5.4)**.

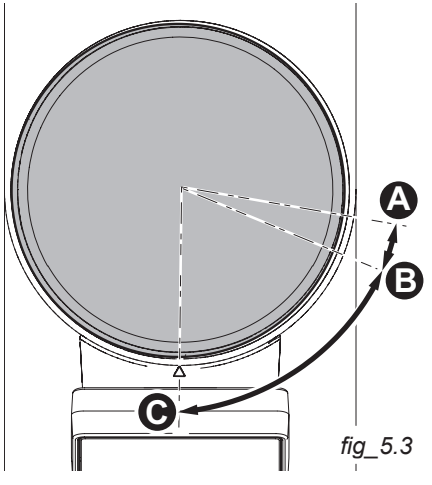


fig_5.3

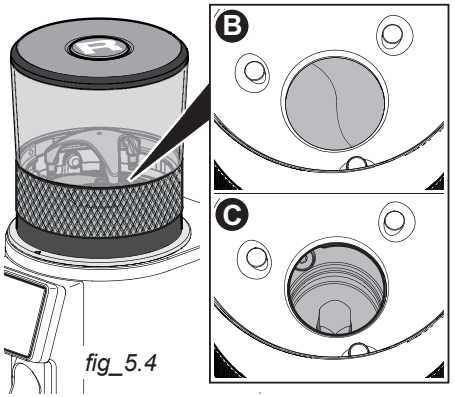


fig_5.4

- Rode o anel (**2** – fig._**5.5)** no sentido dos ponteiros do relógio até à posição **B** ou **C**.

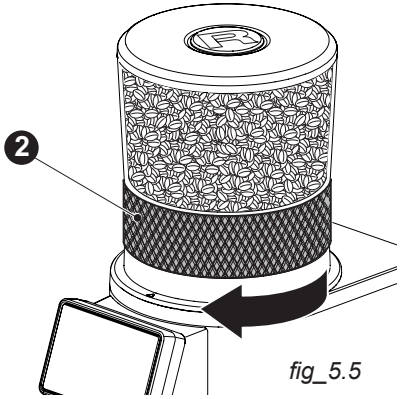


fig_5.5

Quando o anel se encontra na posição **B,** a máquina pode distribuir uma dose simples, cuja quantidade varia em função do adaptador instalado.

- Com o anel na posição **C,** é possível regular a moagem ou selecionar a receita no ecrã (fig._**5.6**) (ver ponto 6.1, Programação).



fig_5.6

5.2 Regulação do suporte do porta-filtro

O moedor de café está equipado com um dispositivo para regular a altura do suporte do porta-filtro. (**3** – fig._**5.7**)
Para regular corretamente o porta-filtro (**4**), é necessário:

- Desaperte o parafuso (**5**) do suporte do porta-filtro utilizando uma chave de fendas.
- Determine a altura ideal para o posicionamento correto do porta-filtro.
- Aperte o parafuso na nova posição.

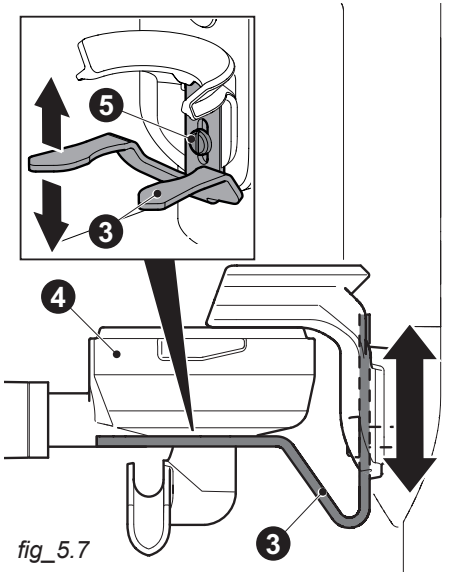


fig_5.7

A regulação correta é verificada pela posição do porta-filtro, conforme ilustrado na fig. **5.8.**

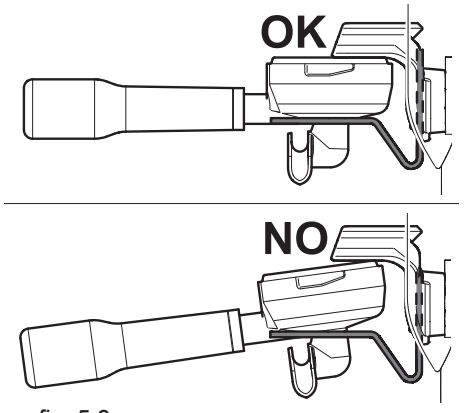


fig_5.8

5.3 Arranque

O moedor de café é designado «com doseamento por peso», uma vez que o arranque automático é determinado pelo peso do porta-filtro colocado no respetivo suporte. A máquina dispõe de dois modos de distribuição (fig._**5.9**):

Anel (2) na posição B: O moedor de café distribui no modo **SINGLE SHOT de** acordo com a receita configurada.

Para ativar o modo **SINGLE SHOT,** instale um dos quatro adaptadores fornecidos sobre a câmara de moagem.

Anel (2) na posição C: O moedor de café distribui uma dose de acordo com a receita configurada. A máquina permite configurar e guardar até três receitas personalizadas.

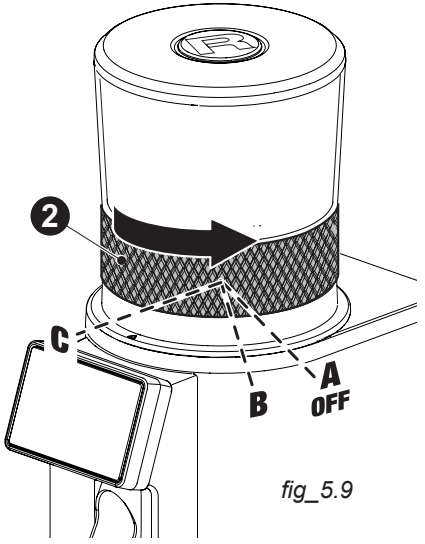


fig_5.9

- Encaixe o porta-filtro (**3** – fig._**5.10)** na forquilha (**4**).

Não mantenha a mão na pega do porta-filtro! Para um funcionamento correto, o porta-filtro deve permanecer apoiado na forquilha.

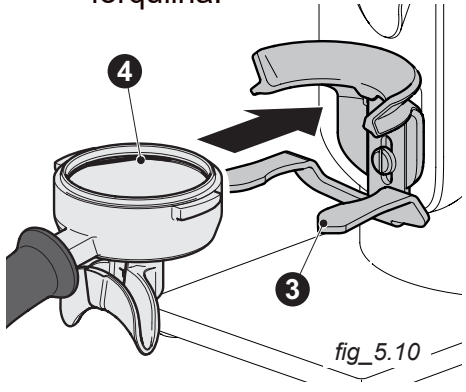


fig_5.10

- O moedor de café inicia a distribuição de café moído.

NOTA: se a câmara de moagem estiver vazia, poderá ser necessária mais de uma distribuição para obter a dose correta.

- Para desligar a máquina, rode o anel (**2** – fig._**5.9)** para a posição **A.** A máquina fica desligada, mas permanece sob tensão. Para interromper a alimentação elétrica, coloque o interruptor principal na posição **0 – OFF** (fig._**5.11)**.

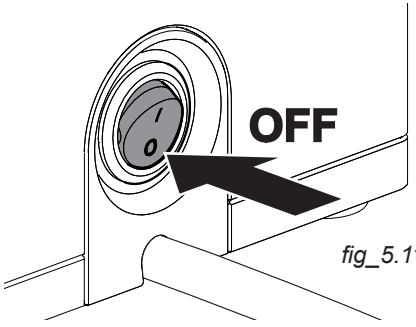


fig_5.11

5.4 Regulação da inclinação do cone de distribuição

Para orientar, conforme pretendido, a queda do café moído para o centro do filtro, é necessário regular a inclinação do cone de distribuição.

Esta regulação é efetuada da seguinte forma:

- Retire o cone de distribuição (**5** - fig. **5.12)**, puxando-o para baixo (A) e desencaixando-o do respetivo alojamento.

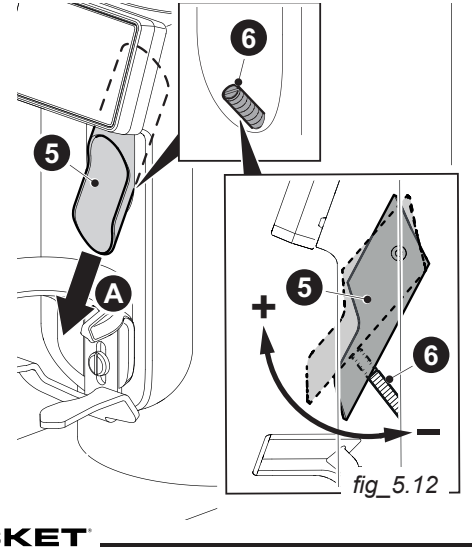


fig_5.12

- Com uma chave de fendas adequada, rode o parafuso sem cabeça (**6** - fig. **5.12)** que suporta o cone de distribuição (**5**), de modo a ajustar o cone à inclinação pretendida.
- Ao apertar o parafuso sem cabeça, diminui-se a inclinação (cone de distribuição mais vertical). Ao desapertar o parafuso sem cabeça, aumenta-se a inclinação (cone de distribuição mais horizontal).

5.5 Adaptadores para funcionamento no modo SINGLE SHOT

Para substituir os adaptadores, retire a tremonha, rodando o anel (**2** - fig. **5.13)** até à última posição, **A-OFF**. (A) Em seguida, retire a tremonha (**B**)

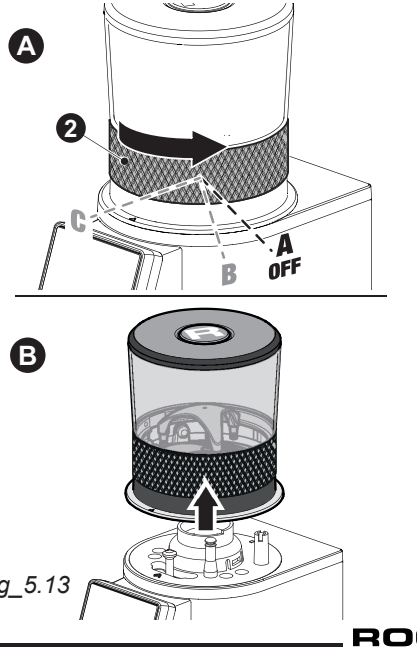


fig_5.13

O moedor de café é fornecido com quatro adaptadores de tamanhos diferentes (**7** - fig. **5.14)**.

Os adaptadores de diferentes capacidades, encaixados na entrada da câmara de moagem (existe uma marca de referência que facilita a inserção correta), determinam a quantidade de café distribuída no modo **SINGLE SHOT**.

O funcionamento no modo **SINGLE SHOT** é determinado pela rotação do anel, que deve estar na posição **B** (ver fig. **5.13**).

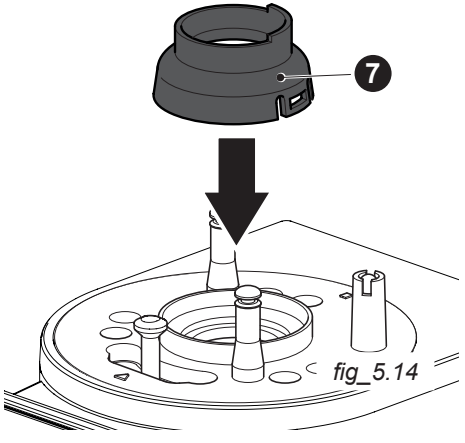
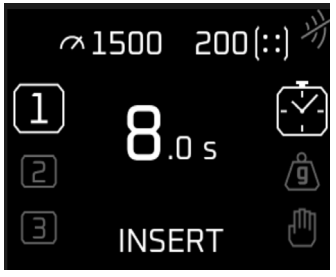


fig_5.14

6 - PROGRAMAÇÃO

Ao ligar o moedor de café (botão **ON** - fig._5.**3** e anel na posição **B** ou **C** - fig._**5.4)**, é apresentado o seguinte ecrã:



1 2 3 ■. Botão de seleção da receita

Parâmetros da receita

1. Botão de seleção do número de rotações das mós, em rpm
2. Botão de regulação da distância entre as mós, em µm
3. Botão de configuração da distribuição temporizada
4. Botão de configuração da distribuição por peso
5. Botão de configuração da distribuição manual

■. Botão de ligação remota através de CÓDIGO QR

6.1 Configuração da receita

Ao premir os botões 1, 2 ou 3, é possível personalizar a receita correspondente. Cada uma das três receitas pode ser personalizada através de cinco parâmetros (parâmetros **1 a 5 da receita)**:

6.1.1 1 - Configuração do número de rotações

Ao tocar no ícone 900, é apresentado o seguinte ecrã, com o valor intermitente.



Utilize os botões ⊕ e ⊖ para alterar o número de rotações. Depois de definir o valor pretendido, toque no valor para confirmar a configuração.

6.1.2 2 - Configuração da distância entre as mós

Ao tocar no ícone 600(::), é apresentado o seguinte ecrã, com o valor intermitente.

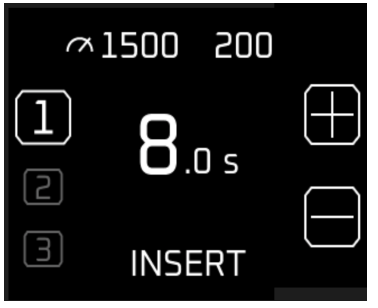


Utilize os botões ⊕ e ⊖ para alterar a distância entre as mós (na parte superior são apresentados o valor inicial e o novo valor 550 590 (::)) e, consequentemente, a granulometria do café moído. Depois de definir o valor pretendido, toque no valor para confirmar a configuração.

Se a variação da distância entre as mós for considerável (por exemplo, de 400 para 100), recomenda-se efetuar moagens com valores intermédios, para evitar esforços excessivos no moedor de café.

6.1.3 3 - Configuração do tempo de moagem

Ao tocar no ícone ⏱, é selecionado o modo «temporizado». Ao tocar no ecrã sobre o valor indicado, é possível alterar este parâmetro.



Utilize os botões ⊕ e ⊖ para alterar o tempo de moagem.

6.1.4 4 - Configuração do peso da dose

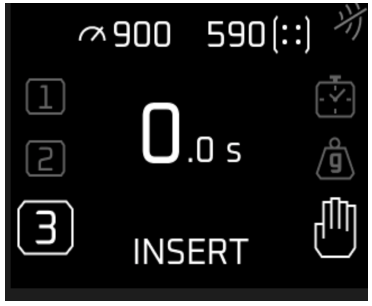
Ao tocar no ícone g, é selecionado o modo «moagem por peso».



Utilize os botões ⊕ e ⊖ para alterar o peso, em gramas, da dose pretendida.

6.1.5 5 - Configuração da moagem manual

Ao tocar no ícone , é ativado o modo manual. Os comandos Start/Stop permitem iniciar e interromper a distribuição de café moído.

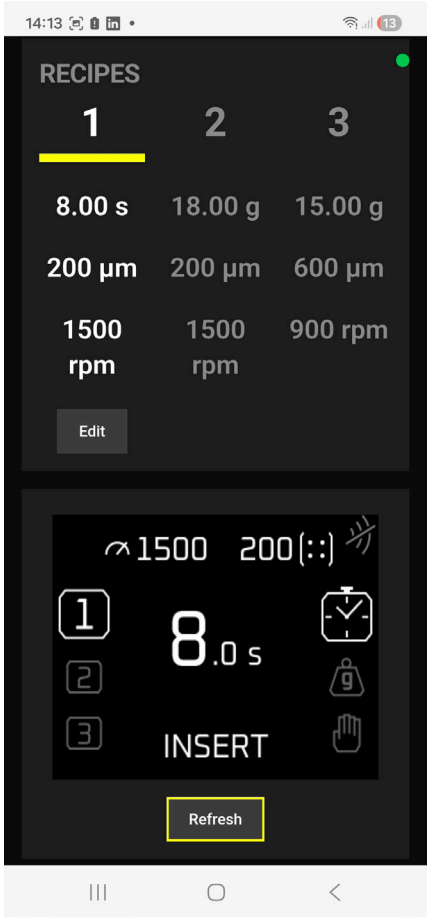


6.2 Configuração do controlo remoto das receitas

Ao tocar no ícone , é apresentado o seguinte ecrã:



Ao apontar a câmara de um smartphone/tablet para o código QR, é possível aceder a uma página virtual gerada pelo moedor de café.



Neste ecrã, apresentado no smartphone/tablet, é possível visualizar e editar as receitas conforme descrito no ponto 6.1.

7 - LIMPEZA

Não limpe a máquina com utensílios metálicos ou abrasivos, tais como lã de aço, escovas metálicas, agulhas, etc., nem com detergentes genéricos (álcool, solventes, etc.).

Manter a máquina limpa prolonga a sua vida útil e permite obter café moído de melhor qualidade.

Limpeza das partes móveis de plástico.
Retire as partes móveis da máquina (tampa, tremonha, etc.) e lave-as com água abundante e detergente neutro.

Nunca lave as peças de plástico na máquina de lavar louça.

Limpeza do corpo da máquina.

Para limpar o corpo da máquina, utilize panos húmidos, prestando especial atenção às partes sensíveis à água, como o interruptor de alimentação.

Retire a ficha da tomada antes de efetuar qualquer operação de limpeza. Nunca mergulhe o aparelho em água.

7.1 Limpeza da câmara de moagem

ATENÇÃO:
Procedimento que deve ser efetuado exclusivamente por um técnico qualificado

O moedor de café permite retirar o suporte superior das mós de forma simples e rápida, sem perder a configuração do perfil de moagem:

1) Desligue o moedor, colocando o interruptor na posição **0** - **OFF** (fig._**8.1**).

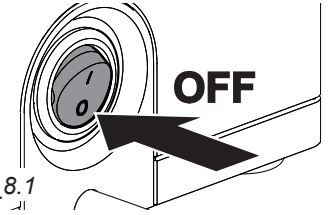


fig_8.1

2) Retire a ficha da tomada elétrica (ver fig._**4.6**).
3) Retire a tremonha, rodando o anel (**2** - fig. **8.2**) até à última posição, **A-OFF**. Em seguida, retire a tremonha (**B**)

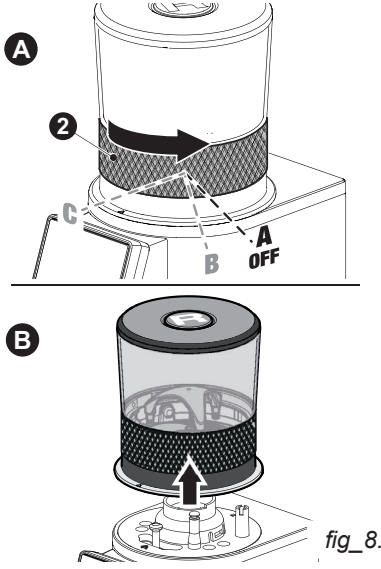


fig_8.2

4) Com uma chave adequada, desaperte, sem retirar, os três parafusos indicados na figura (**1** - fig._**8.3)**, que fixam a base de suporte da tremonha na respetiva posição.

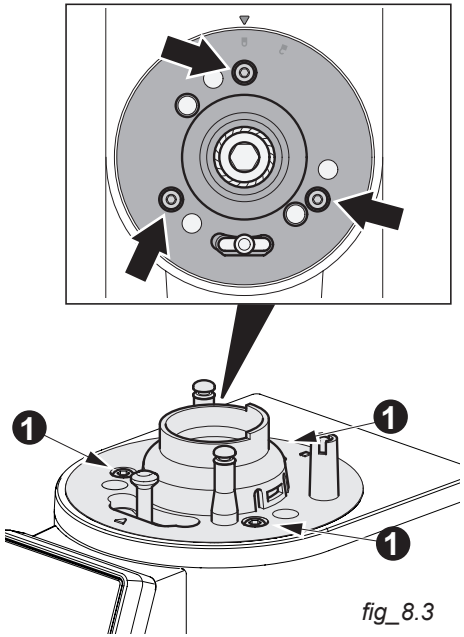


fig_8.3

5) O anel apresenta o símbolo «fechado» alinhado com o indicador ▼ existente no moedor. Rode o anel no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até alinhar o símbolo «aberto» com o indicador (fig._**8.4)**.

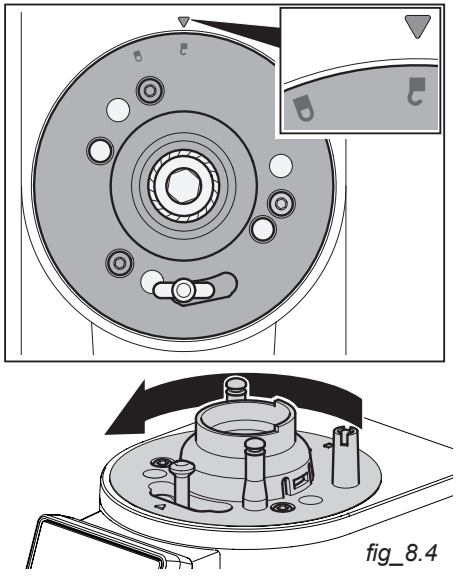


fig_8.4

6) Nesta fase, é possível retirar o anel (**1** - fig._**8.5)** e, em seguida, separar o adaptador (2).

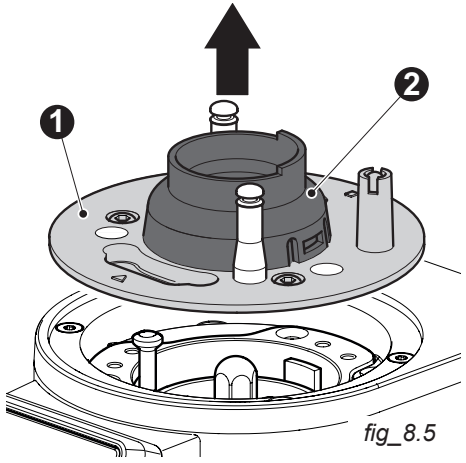


fig_8.5

7) Com um pincel, limpe a mó superior (**3** - fig._**8.6)** e a mó inferior (**4** - fig._**8.7)**.

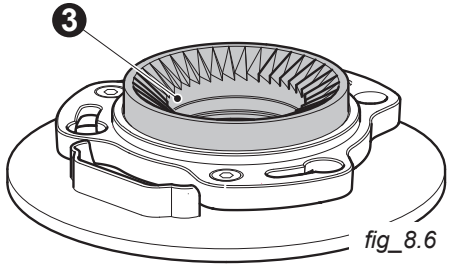


fig_8.6

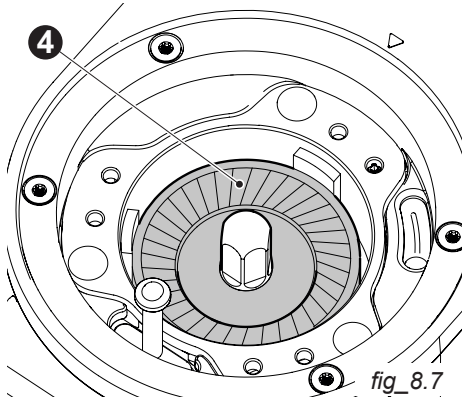


fig_8.7

8) Após a limpeza, volte a colocar o suporte superior das mós.

Nesta fase, o anel apresenta o símbolo «aberto» alinhado com o indicador ▼ . Rode o anel no sentido dos ponteiros do relógio, até alinhar o símbolo «fechado» com o indicador ▼.

9) Volte a apertar os parafusos anteriormente desapertados (fig._**8.8)**.

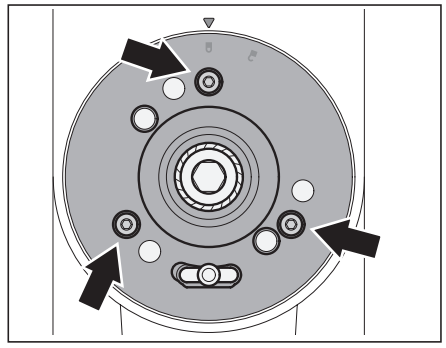


fig_8.8

7.2 Limpeza do sistema antiaglomerante

Depois de retirar a tremonha, é possível aceder facilmente ao sistema antiaglomerante, extraindo a lâmina metálica (**1** – fig._**8.9)**.

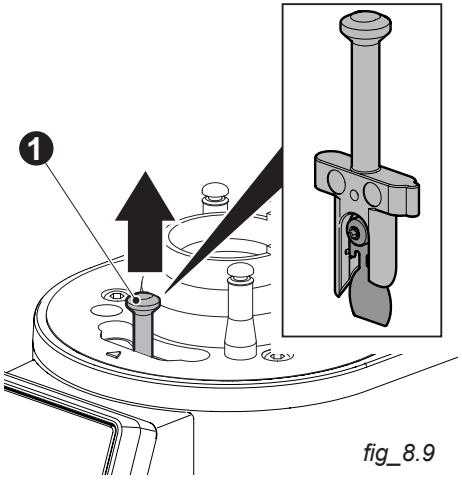


fig_8.9

8 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



Em caso de problema ou funcionamento incorreto, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Segue-se uma lista das possíveis intervenções a efetuar em caso de anomalia. Se o problema persistir, solicite a intervenção do pessoal de manutenção ou contacte um revendedor da ***Rocket*** *Milano s.r.l.*

8.1 Anomalias, causas e soluções

O aparelho não arranca
■ Verifique se o interruptor geral está na posição **I - ON**.
■ Verifique se a ficha está inserida.
■ Verifique se não existem corpos estranhos presos entre as mós.
O aparelho para devido ao sobreaquecimento do motor:
■ Em caso de sobreaquecimento do motor, o aparelho desliga-se automaticamente. O dispositivo de segurança é rearmado automaticamente; aguarde que o motor arrefeça (15 a 30 minutos) antes de voltar a ligar o aparelho.

8.2 Inatividade

Em caso de inatividade prolongada da máquina, é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desligar a máquina da alimentação elétrica.
- esvaziar a tremonha de café.
- limpar todas as peças que entram em contacto com os alimentos.
- limpar todas as superfícies da máquina com um pano.
- proteger o exterior com película ou saco de celofane.
- armazenar em locais secos e protegidos, a temperaturas não inferiores a 1 °C.

9 - ELIMINAÇÃO

Retire qualquer café residual e inutilize a máquina, cortando o cabo de alimentação. Não abandone a máquina na natureza.



Certifique-se de que a máquina é eliminada em conformidade com as normas ambientais e a legislação em vigor.

Informações para os utilizadores

Nos termos do Decreto Legislativo de 25 de setembro de 2007, n.º 185 e do artigo 13.º do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n.º 151, «Transposição das Diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à restrição da utilização de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos, bem como à eliminação de resíduos».

O símbolo do contentor de resíduos barrado com uma cruz, aposto no equipamento, indica que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros tipos de resíduos.

No final da vida útil, o utilizador deve entregar o equipamento num centro de recolha seletiva de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos ou devolvê-lo ao revendedor aquando da aquisição de um novo equipamento equivalente.



A recolha seletiva adequada e o posterior encaminhamento do equipamento em fim de vida para reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente correta contribuem para evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde e facilitam a reciclagem dos materiais que compõem o equipamento.

10 - FABRICANTE

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Itália

ROCKET®
ESPRESSO MILANO

ROCKET MILANO S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano, MI - Italy

07-2026 - Ed. 00