

GIOTTO MOZZAFIATO FAST

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO
Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

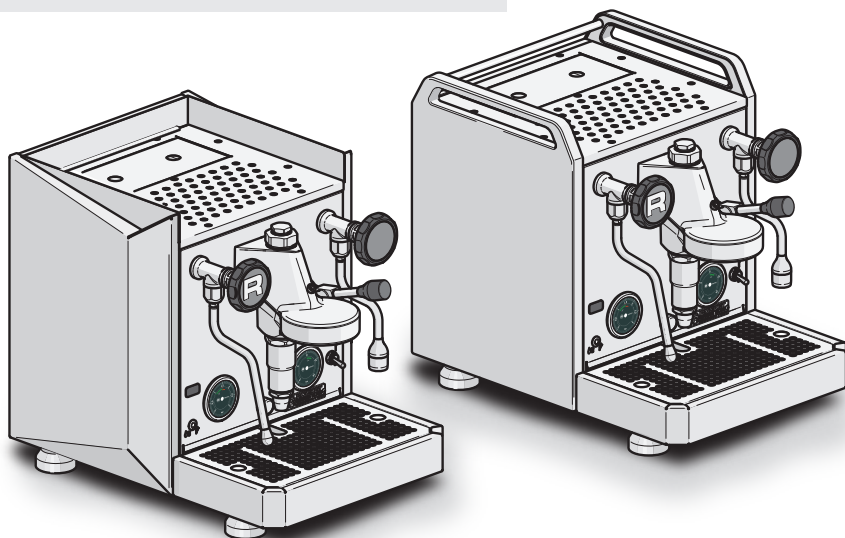
EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE
User and maintenance manual
Translation of the original instructions

FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE
Manuel d'utilisation et d'entretien
Traduction des instructions originales

DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
Bedienungs- und Wartungsanleitung
Übersetzung der Originalanleitungen

ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO
Manual de uso y mantenimiento
Traducción de las instrucciones originales

PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO
Manual de uso e manutenção
Tradução das instruções originais



ROCKET®

ESPRESSO MILANO

GIOTTO-MOZZAFIATO FAST

IT Congratulazioni per la scelta della macchina da caffè espresso GIOTTO-MOZZAFIATO FAST. Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare la tua esigenza per un'ottima qualità in tazza per le bevande a base di caffè.

Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento della macchina.

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 della macchina GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

EN Congratulations on choosing the GIOTTO-MOZZAFIATO FAST espresso coffee machine.

This product is designed to satisfy your need for exquisite quality in cups of coffee-based beverages.

Carefully read the instructions to operate the machine correctly.

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 GIOTTO-MOZZAFIATO FAST machine.

FR Félicitations pour avoir choisi la machine à café expresso GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

C'est un produit conçu dans le but de satisfaire le besoin d'une excellente qualité dans la tasse pour les boissons à base de café.

Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct de la machine.

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 la machine GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

DE Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der Espressomaschine GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität für Kaffeegetränke in der Tasse entwickelt wurde.

Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen zur Verwendung, Wartung und sicheren Installation.

Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihrer GIOTTO-MOZZAFIATO FAST-Maschine herauszuholen.

ES Enhorabuena por haber elegido la máquina de café expresso GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de bebida a base de café de excelente calidad.

Lea atentamente las instrucciones para utilizar la máquina correctamente.

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 de la máquina GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

PT Parabéns pela escolha da máquina de café expresso GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na chávena para as bebidas à base de café.

Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento da máquina.

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 da máquina GIOTTO-MOZZAFIATO FAST.

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO	6-39
EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE	40-73
FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE	74-107
DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	108-141
ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	142-175
PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	176-209



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Rocket Milano srl
 Via E. Curiel 13
 20060 LISCATE (MI)
 ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

Modello - Model - Modell - Modelo:

GIOTTO V FAST / MOZZAFIATO V FAST / GIOTTO R FAST / MOZZAFIATO R FAST

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

- 2014/68/UE** - Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Article 1 Par. 2 (f)
 - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f)
 - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f)
 - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f)
 - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f)
 - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
- 2014/30/UE** Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
- 2014/35/UE** Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
- 2012/19/UE** Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
- 2011/65/UE** Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS

- 1935/2004/EU** - Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari
- Regulation on food contact materials
 - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires
 - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen
 - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios
 - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares

- in conformità alle norme
- in compliance with standards
- en conformité avec les normes
- gemäß den Vorsch
- en conformidad de las normas
- em conformidade com as normas

EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021

EN 60335-2-15:2016 / A11:2018

EN 62233: 2008 / AC: 2008

EN 55014-1:2017 / A11:2020

EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997

EN 61000-3-2: 2014 - EN 61000-3-3:2013

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano srl. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA.

The Rocket Milano srl, Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.

La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIE

Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIEN

La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation

Die vorliegende Konformitäts-erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue

Date d'émission - Ausstellungsdatum

Fecha de emisión - Data de emissão

Liscate

01 - 10 - 2024


CEO
Daniele Berenbruch

SOMMARIO



1	INTRODUZIONE	8
1.1	SIMBOLI E TERMINOLOGIE UTILIZZATI NEL MANUALE	8
1.2	INFORMAZIONI GENERALI	9
1.3	AVVERTENZE DI SICUREZZA	10



2	DISIMBALLAGGIO	14
2.1	CONTENUTO DELLA CONFEZIONE	14



3	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	15
3.1	USO PREVISTO	15
3.2	SPECIFICHE TECNICHE	16
3.3	COMPONENTI PRINCIPALI MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST	17
3.4	ACCESSORI	18
3.5	DATI TECNICI	18



4	INSTALLAZIONE	19
4.1	COLLEGAMENTO IDRICO	19
4.1.1	RIEMPIMENTO SERBATOIO ACQUA	20
4.1.2	COLLEGAMENTO DA RETE	20
4.1.2.1	OPERAZIONI PRELIMINARI	20
4.1.2.2	PREDISPOSIZIONE DEI COLLEGAMENTI A CURA DEL CLIENTE	20
4.1.2.3	COLLEGAMENTO MACCHINA RETE IDRICA	21
4.2	SCARICO ACQUA	22



5	AVVIAMENTO	23
----------	-------------------	----



6	FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA	24
6.1	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ	25
6.2	EROGAZIONE VAPORE	26
6.3	EROGAZIONE ACQUA	27
6.4	MODALITÀ ECO	27



7	PROGRAMMAZIONE	28
7.1	IMPOSTAZIONE DI FABBRICA DELLA MACCHINA	28
7.2	VISUALIZZAZIONE PARAMETRI	28
7.3	IMPOSTAZIONE PARAMETRI	29
7.3.1	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CALDAIA	29
7.3.2	IMPOSTAZIONE ECO MODE	29
7.3.3	IMPOSTAZIONE ALIMENTAZIONE IDRICA	29
7.3.4	IMPOSTAZIONE UNITÀ DI MISURA TEMPERATURA	29
7.4	RIPRISTINO PARAMETRI (Factory Reset)	30



8	MANUTENZIONE	31
8.1	PULIZIA LANCIA VAPORE	31
8.2	PULIZIA TESTA DI EROGAZIONE	31
8.3	PULIZIA DEL PORTAFILTRO	33
8.4	PULIZIA DEL SERBATOIO ACQUA	33
8.5	PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLI GOCCE	34
8.6	DECALCIFICAZIONE	34
8.7	RICAMBIO ACQUA IN CALDAIA	35



9	ALLARMI E ANOMALIE	35
9.1	ALLARMI LED	35
9.2	ALLARMI DISPLAY OLED	36
9.3	ANOMALIE CAUSE E RIMEDI	37
9.3	INATTIVITÀ	39



10	SMALTIMENTO	39
-----------	--------------------	----

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



PERICOLO: 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.



ATTENZIONE

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: macchina collegata alla rete elettrica!



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



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



Indossare guanti protettivi.



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



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 prodotto **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate prima della messa in funzione della macchina. In particolare prestare attenzione alle indicazioni di 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 della macchina.



La descrizione della macchina da caffè 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 della macchina al momento della fornitura. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** 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, nonché di informare gli utenti delle macchine precedentemente fornite.



ATTENZIONE

IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI A PERSONE O OGGETTI A CAUSA DI:

- Uso improprio della macchina.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti della macchina.
- Modifiche alla macchina non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con la macchina 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 della macchina prendere le opportune precauzioni per evitare che possa cadere, danneggiando persone, animali e cose, oltre la macchina in sé. Non eseguire questa operazione da soli. Si consiglia di movimentare l'apparecchio in due persone.

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

Non capovolgere la macchina 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 Avvertenze di sicurezza**PRECAUZIONI IMPORTANTI**

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non lasciare gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartone, ecc.) alla portata dei bambini, poiché questi elementi sono potenziali fonti di pericolo.
3. Installare la macchina su una superficie piana ed idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontana da fonti di calore (forno, piano cottura, caminetto, ecc.) e in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C. Mantenere al caldo.
4. Non utilizzare all'aperto.
5. Solo per uso domestico
6. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
7. Non ostruire le griglie e non coprire con panni, ecc.
8. Conservare la macchina imballata in un luogo asciutto, non esposto agli agenti atmosferici e in condizioni in cui la temperatura non scenda al di sotto dei 5° C.
9. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
10. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
11. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
12. Non lasciare che il cavo di alimentazione elettrica penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
13. L'installazione della macchina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione.

- 14.** Questa macchina è sicura solo quando è stata correttamente collegata a un efficiente sistema di messa a terra.
- 15.** Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo di alimentazione elettrica nella presa a muro. Per scollegare, posizionare l'interruttore su **OFF**, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
- 16.** Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata la macchina. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione, frequenza e potenza della macchina siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati della macchina.
- 17.** Si sconsiglia l'uso di accessori come adattatori, schede multiple o prolunghe non raccomandate dal produttore dell'apparecchio in quanto potrebbero causare lesioni, incendi o scosse elettriche.
- 18.** 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. **ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
- 19.** Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè, erogazione vapore e acqua calda per bevande. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
- 20.** Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, inclusa la macchina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST:**
 - a. Non immergere la macchina stessa, 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. Non utilizzare la macchina con le mani o piedi bagnati.
 - d. Non consentire a bambini o persone non addestrate di utilizzare la macchina.
 - e. Non azionare la macchina a piedi nudi.
 - f. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta la macchina.
 - g. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.



- h. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
 - i. Evitare qualsiasi fuoriuscita di acqua sulle connessioni elettriche.
- 21.** Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da **ROCKET**.
- 22.** Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione della macchina, scollegare la macchina dalla rete elettrica e attendere che la sua temperatura si abbassi.
- 23.** Questo apparecchio è stato progettato per un utilizzo domestico.
- 24.** 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 **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
- 25.** Quando la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi di tempo deve essere conservata a una temperatura superiore allo zero (0° C / 32° F). Ciò eviterà che il congelamento dell'impianto idraulico possa danneggiare le tubazioni interne e la caldaia.
- 26.** La macchina deve essere utilizzata con acqua potabile. Se si utilizza acqua della rete idrica locale avente un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali. Al contrario acque molto "pure" possono interferire con i segnali elettronici letti dalla macchina sia per le indicazioni del livello caldaia che per quelle del serbatoio. Utilizzare acqua filtrata.
- 27.** 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 relativa all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 28.** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 29.** I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 30.** Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- 31.** Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- 32.** Durante il funzionamento della macchina alcune parti raggiungono temperature elevate, come i gruppi erogatori, i portafiltri e le lance vapore. Fare attenzione a non toccare o mettere le mani sotto queste parti durante il loro utilizzo, per evitare scottature o ustioni. Per l'azionamento utilizzare sempre apposite manopole e maniglie.
- 33** Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotando da sinistra a destra l'apposita maniglia. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa dell'unità e la maniglia è posizionata a 90 gradi rispetto il fronte della macchina.
- 34** Non togliere (disinserire/sganciare) mai il portafiltro durante la erogazione del caffè. Potrebbero verificarsi ustioni se il portafiltro venisse rimosso durante i cicli di erogazione.
- 35** Prestare molta attenzione alle superfici degli elementi riscaldanti in quanto sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso.
- 36** Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- 37** La macchina da caffè non deve essere riposta in un luogo chiuso (mobiletto, ecc.) quando è in uso.
- 38** Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiti domestiche o di piccola ristorazione quali:
- a. Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altre realtà lavorative.
 - b. Agriturismi che prevedano un locale comune ad uso cucina.
 - c. Da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - d. Bed and breakfast e simili.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



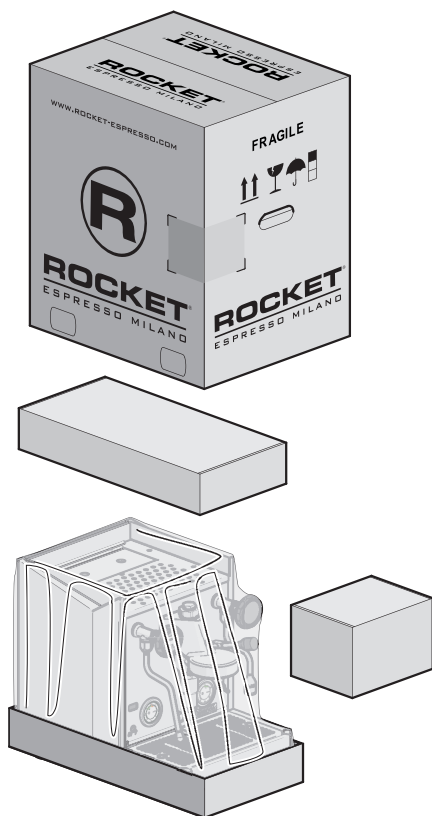
2 - DISIMBALLAGGIO



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

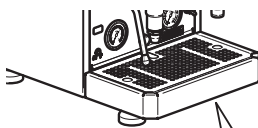
2.1 Contenuto della confezione

La macchina viene fornita completamente assemblata (ad eccezione degli accessori contenuti nelle apposite scatole - fig. 2.1).



fig_2.1

I dati della macchina sono indicati sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sotto macchina (fig. 2.2).



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.



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



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, 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.



3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Uso previsto

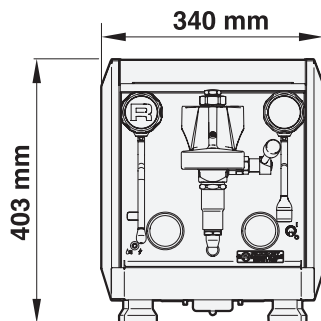
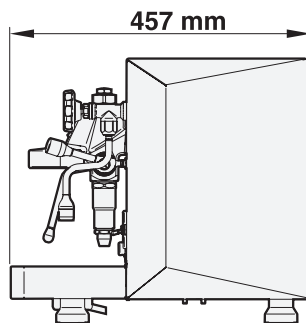
La macchina è stata progettata e realizzata per essere utilizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde (fornitura continua o casuale di bevande).

Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.

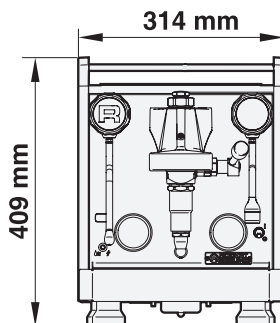
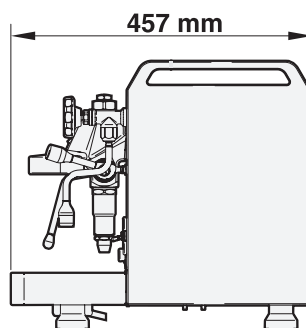


Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erraneo o irrazionale della macchina.

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.



mod. GIOTTO FAST



fig_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

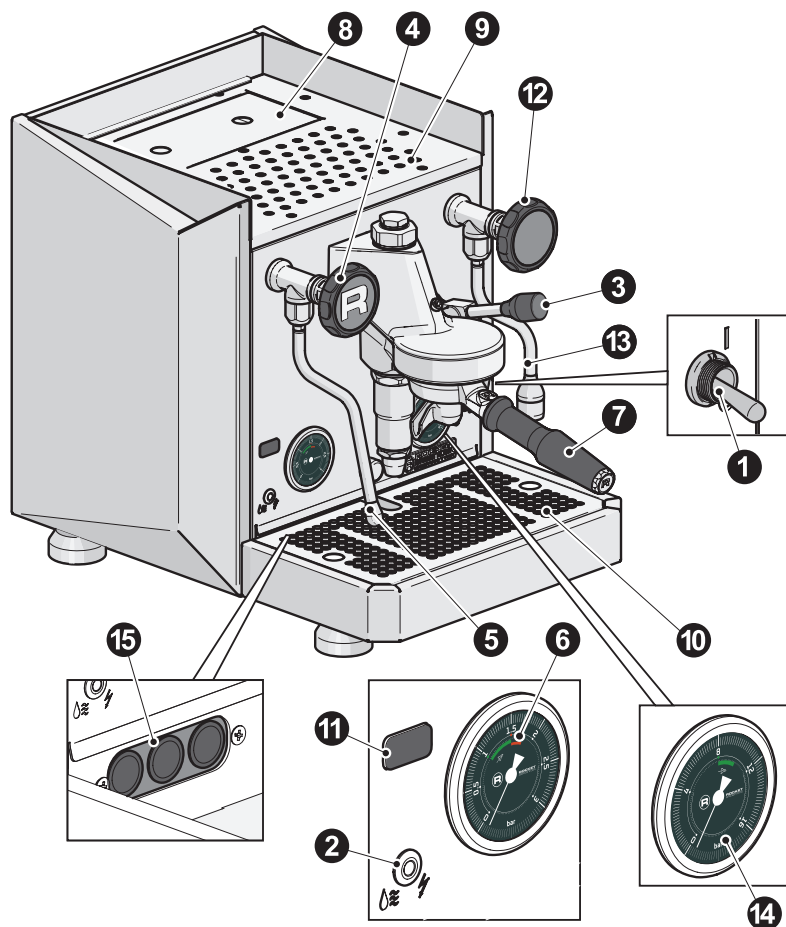


3.2 Specifiche tecniche

mod. GIOTTO FAST	MOD. MOZZAFIATO FAST
■ Eco mode disponibile via software (vedi par. 6.4)	■ Eco mode disponibile via software (vedi par. 6.4)
■ Capacità caldaia: 1,8 litri	■ Capacità caldaia: 1,8 litri
■ Voltaggio (<i>versione A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>per le versioni CE</i> Voltaggio (<i>versione B</i>): 115V - 60 Hz <i>per le versioni USA/CAN</i>	■ Voltaggio (<i>versione A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>per le versioni CE</i> Voltaggio (<i>versione B</i>): 115V - 60 Hz <i>per le versioni USA/CAN</i>
■ Resistenza caldaia: 1200 W	■ Resistenza caldaia: 1200 W
■ Serbatoio acqua removibile: 1,9 L	■ Serbatoio acqua removibile: 1,9 L
■ Dimensioni e peso (fig_3.1) Larghezza: 340 mm Profondità: 457 mm Altezza: 403 mm Peso: 27 kg (<i>versione V</i>) 30 kg (<i>versione R</i>)	■ Dimensioni e peso (fig_3.1) Larghezza: 314 mm Profondità: 457 mm Altezza: 409 mm Peso: 27 kg (<i>versione V</i>) 30 kg (<i>versione R</i>)



3.3 Componenti principali mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig_3.2

1. **ON / OFF:**
"O" = OFF
"I" = ON
2. Spia di controllo
3. Leva comando erogazione caffè
4. Manopola erogazione vapore
5. Lancia vapore
6. Manometro pressione caldaia
7. Portafiltro
8. Vano porta serbatoio acqua
9. Scaldatazze
10. Griglia poggiategge + bacinella
11. Display Oled
12. Manopola erogazione acqua calda
13. Lancia acqua calda
14. Manometro pressione erogazione caffè
15. Pulsanti di programmazione



3.4 Accessori

La macchina viene fornita completa di una ricca serie di accessori (fig. 3.3).

All'interno del cofanetto si trovano le seguenti parti ed accessori:

1. Portafiltro - singolo.
2. Portafiltro - doppio.
3. Pressino.
4. Filtro cieco.
5. Spazzolino di pulizia della testa di erogazione.
6. Griglia poggiategge + bacinella.
7. Tubo di scarico rete idrica (solo per mod. **GIOTTO R** e **MOZZAFIATO R**).
8. Tubo di carico rete idrica (solo per mod. **GIOTTO R** e **MOZZAFIATO R**).
9. Manuale di istruzione.
10. Panno in microfibra.

3.5 Dati tecnici

Voltaggio

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

Potenza

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

Temperatura

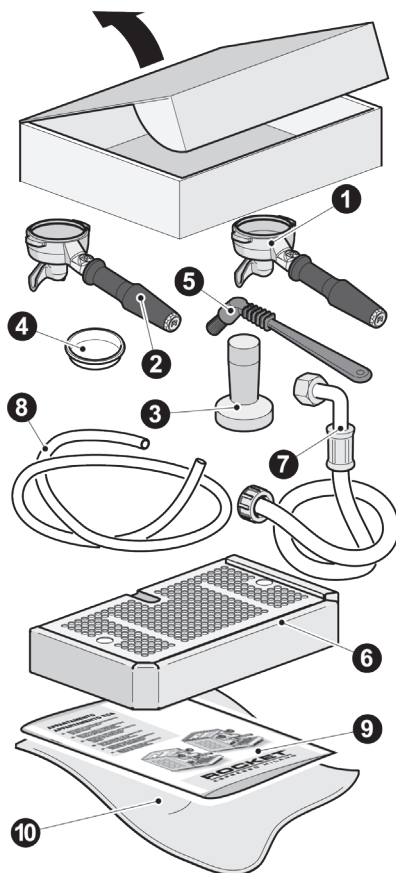
- La macchina non deve essere utilizzata con temperature inferiori a 5° C e superiori a 36° C.

Acqua

- La macchina deve essere azionata con acqua potabile dolce e pulita. Se la rete idrica locale ha un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. La durezza dell'acqua deve essere fra 4 - 7 °f (francesi) / 2 - 4 °d (tedeschi). Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali.

Capacità caldaia

- 1,8 litri



fig_3.3



4 - INSTALLAZIONE

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, stabile e ad un'altezza tale che la base si trovi ad almeno 100/105 cm circa da terra (fig. 4.1).

Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.

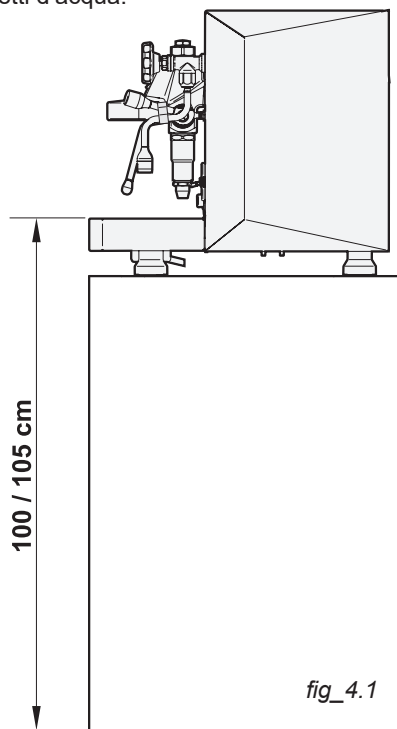


fig. 4.1

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 dietro la macchina per consentire un'adeguata ventilazione e facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione (fig. 4.2).

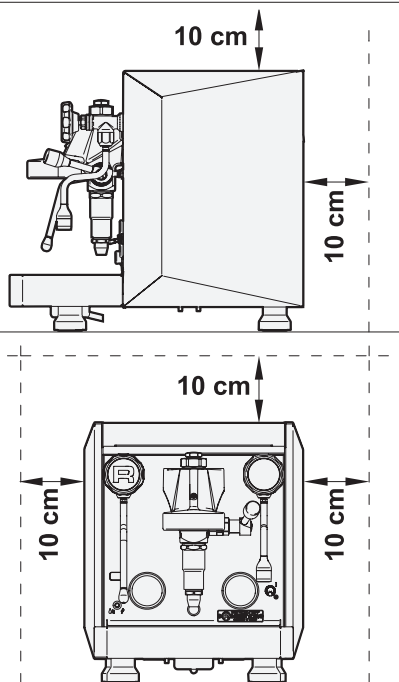


fig. 4.2



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

4.1 Collegamento idrico

La macchina è progettata per poter funzionare approvvigionandosi di acqua, dal serbatoio interno (vedi par. 4.1.1) o dalla rete idrica (vedi par. 4.1.2)

In entrambi i casi è necessario che l'acqua abbia le caratteristiche indicate nel par. 3.5.



Dalle impostazioni di fabbrica la macchina è impostata per funzionare da serbatoio (vedi par. 4.1.1)



4.1.1 Riempimento serbatoio acqua

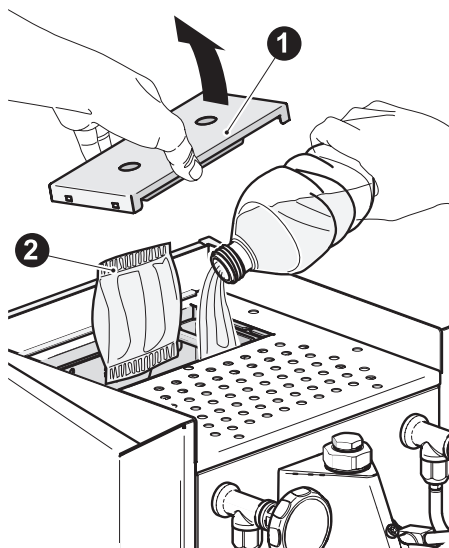


Assicurarsi di utilizzare acqua con un grado di durezza idoneo per questo tipo di macchina (vedi par. 3.5 pag. 18).

La macchina deve funzionare con acqua potabile dolce e pulita. Non tentare mai di far funzionare la macchina con acqua di durezza diversa da quella specificata al paragrafo 3.5.

Sollevare il coperchio del vano serbatoio (1 fig. 4.3) e riempire con acqua fino al livello "MAX" indicato (circa 1,8 L). Il produttore consiglia l'inserimento di un sachetto addolcitore (2) nel serbatoio acqua.

Fare attenzione a versare acqua solo nel serbatoio dell'acqua, eventualmente aiutarsi con un imbuto. (per rimuovere il serbatoio per la pulizia (vedi cap.8 MANUTENZIONE). Riposizionare il coperchio del vano serbatoio acqua.



fig_4.3



Controllare sulla confezione la validità dell'addolcitore utilizzato (quantità di litri).

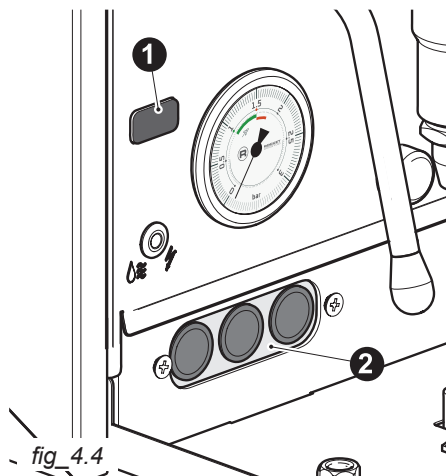
4.1.2 Collegamento da rete



Il collegamento alla rete idrica è disponibile solo per i modelli **MOZZAFIATO R** e **GIOTTO R**

4.1.2.1 Operazioni preliminari

Selezionare attraverso il display ed i pulsanti di programmazione (pos. 1 - 2 - Fig. 4.4) - vedi cap 5 **AVVIAMENTO**), quale sistema di approvvigionamento idrico verrà adottato (rete idrica o serbatoio).



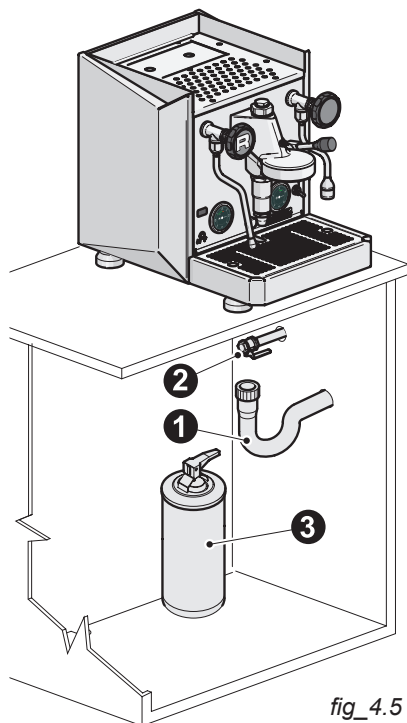
fig_4.4

4.1.2.2 Predisposizione dei collegamenti a cura del cliente.



I collegamenti devono essere eseguiti da personale qualificato in piena conformità con le normative federali, statali e locali.

1. Tubo di scarico dell'acqua (1 - Fig. 4.5), avente un diametro interno di min. 30mm, dotato di sifone accessibile per ispezione.
2. Tubo alimentazione acqua (2).
3. Addolcitore d'acqua (opzionale-3)



fig_4.5

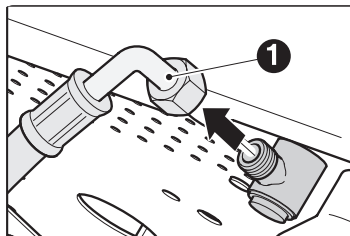
4.1.2.3 Collegamento macchina rete idrica



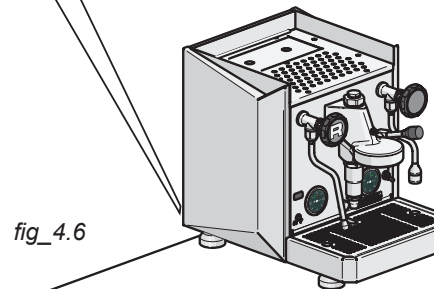
Assicurarsi che la pressione massima di alimentazione dell'acqua non superi i 4 bar (58psi); in caso contrario, installare un riduttore di pressione.

I collegamenti devono essere installati vicino alla macchina.

Tubo alimentazione acqua (2 - fig. 4.5). Collegare il tubo flessibile in dotazione al raccordo della macchina, posizionato sul retro della stessa (1 - fig. 4.6).



fig_4.6



L'approvvigionamento idrico alla macchina deve essere idoneo al consumo da parte dell'uomo e per usi umani, nel rispetto di tutte le leggi vigenti nel luogo di installazione.



Il tecnico installatore è tenuto a ottenere conferma dal proprietario finale e / o utente dell'impianto che l'acqua soddisfi tutti i requisiti di cui sopra. Per l'installazione della macchina è necessario utilizzare tutti i componenti e / o parti forniti in dotazione con la macchina. Qualora fosse necessario utilizzare altre parti e / o componenti, il tecnico installatore è tenuto a verificare che dette altre parti e / o componenti siano idonei al contatto con acqua per consumo umano / acqua potabile. Il tecnico incaricato dell'installazione è tenuto ad eseguire tutti i collegamenti idraulici in modo che siano totalmente conformi a tutte le relative norme, regolamenti e disposizioni vigenti nel luogo di installazione in materia di igiene, sicurezza del sistema idraulico e tutela dell'ambiente.

- H** La macchina deve funzionare con acqua potabile dolce e pulita. Non tentare mai di far funzionare la macchina con acqua di durezza diversa da quella specificata al paragrafo 3.5. Il produttore consiglia l'uso di un filtro in linea.

4.2 Scarico acqua

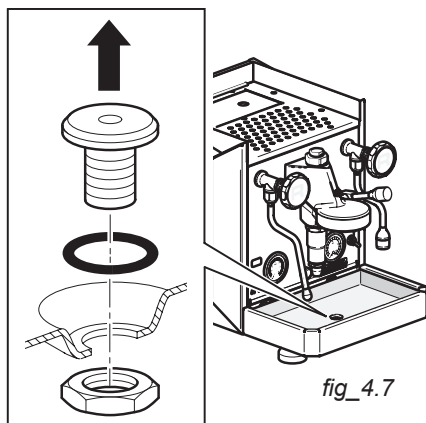
Lo scarico acqua può essere effettuato in due modi differenti.

- A** Il primo consiste nello svuotare manualmente il vassoio raccogliogocce e provvedere al suo lavaggio, risciacquo e ricollocazione.



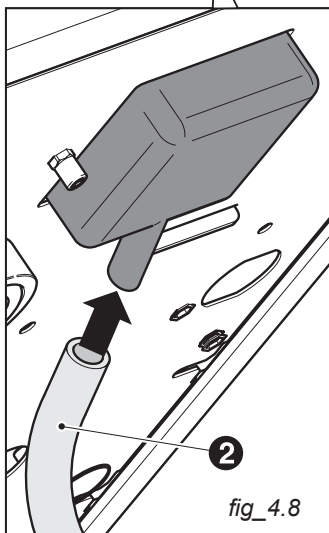
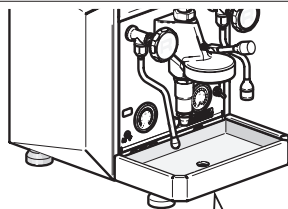
- B** Il secondo **OBBLIGATORIO** se si sceglie il collegamento da rete prevede lo scarico attraverso la rete, quindi necessita della seguente preparazione:

1. Svitare il tappo che si trova al centro del vassoio raccogliogocce (fig. 4.7).



fig_4.7

2. Collegare il tubo di scarico in dotazione (2 - fig. 4.8) al porta gomma della vaschetta posta sotto al vassoio.

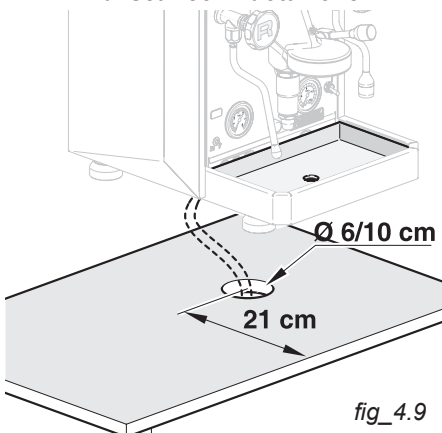


fig_4.8

3. Provvedere al collegamento con lo scarico di rete.



Per evitare tracimazioni e/o reflussi è necessario avere un foro sul bancone (fig. 4.9) per far passare facilmente il tubo di scarico in dotazione.



fig_4.9

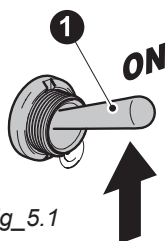


5 - AVVIAMENTO

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

- Assicurarsi che la leva sia posizionata in verticale (**OFF** - fig._5.6).
- Accendere l'interruttore di accensione / spegnimento (1 - fig._5.1) dalla posizione "**O**" alla posizione "**I**". Dopo averla accesa si ottiene:

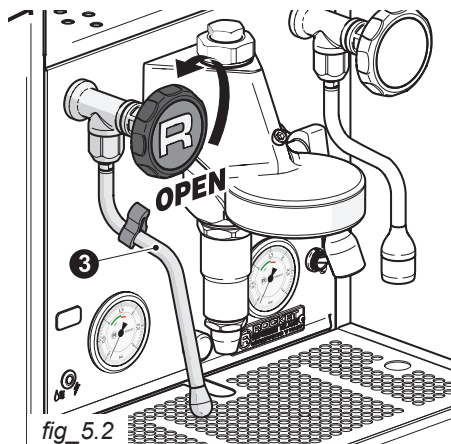
la spia (2) è blu all'accensione e diventa bianca quando la macchina è a regime.



fig_5.1



- Aprire la manopola del vapore (3 - fig._5.2) per dare inizio al riempimento dell'acqua della caldaia: si deve sentire il rumore della pompa. e la spia (2 - fig._5.1) è di colore BLU.



fig_5.2

Quando la caldaia è correttamente riempita d'acqua, la pompa si ferma (cessa il rumore)..

- Successivamente chiudere la manopola del vapore.

Inizia il riscaldamento della caldaia.

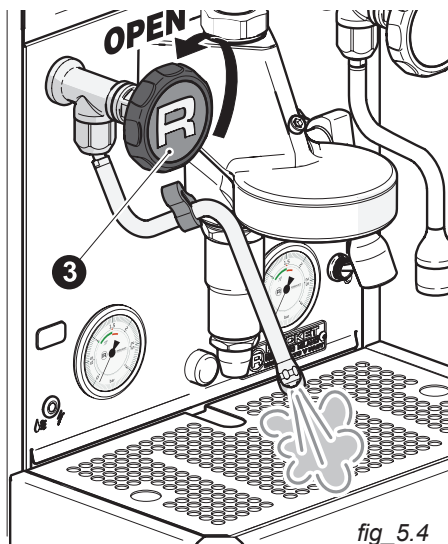
Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig._5.3) indichi circa **1 bar**.



fig_5.3

- Aprire le manopola del vapore (3 - fig._5.4) per 5 secondi per consentire la fuoriuscita di un po' di vapore.

Questa operazione è molto importante in quanto elimina un'eventuale depressione all'interno della caldaia che potrebbe provocare l'aspirazione del latte all'interno della caldaia una volta iniziata l'erogazione di vapore. Richiudere la manopola del vapore.



fig_5.4



- Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig. 5.3) raggiunga nuovamente 1 bar.
- Alzare completamente la leva di comando erogazione caffè (4 - fig. 5.5).

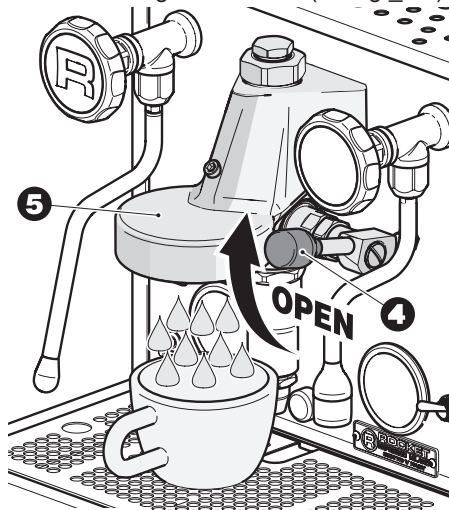


fig. 5.5

Scaricare una tazza di acqua calda dalla testa del gruppo infusore (5).

Questa operazione va eseguita una sola volta al primo utilizzo.

- Abbassare completamente la leva di erogazione caffè per arrestare il flusso dell'acqua (fig. 5.6).

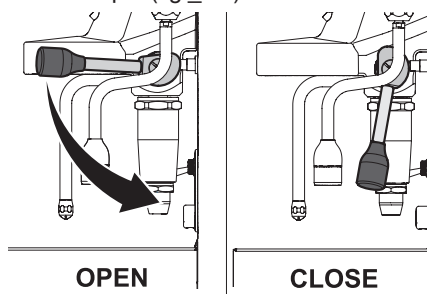


fig. 5.6

- Ora la macchina è pronta per l'uso.

Lasciare un tempo di riscaldamento di 12-15 minuti in modo che la testa del gruppo sia completamente riscaldata: la qualità dell'espresso sarà molto migliore con un gruppo ed un portafiltro inseriti caldi.

6 - FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA



Assicurarsi che la macchina sia pronta per il funzionamento in piena sicurezza come descritto nei capitoli precedenti.



ATTENZIONE:

Quando la macchina è pronta il gruppo portafiltro si scalda. Prestare attenzione.



È consigliato fare una prima erogazione di acqua senza caffè con portafiltro nuovo o al primo utilizzo. Questa operazione è consigliata per eliminare eventuali residui di lavorazione.

1. Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotare la relativa maniglia da sinistra a destra. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa del gruppo e la maniglia si trova di fronte alla macchina (fig. 6.1).

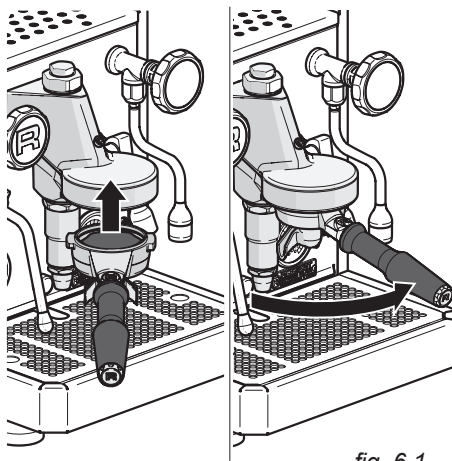
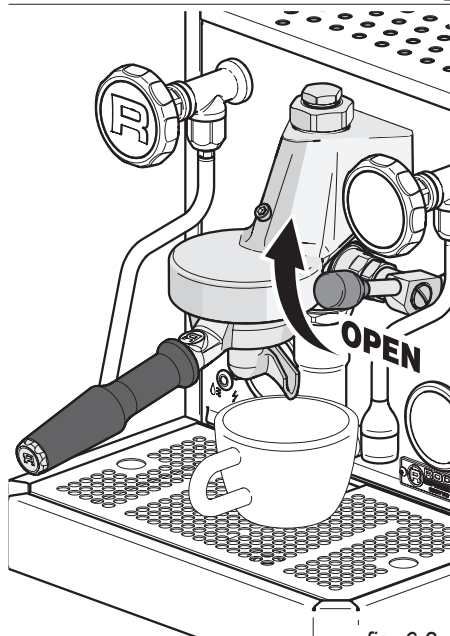


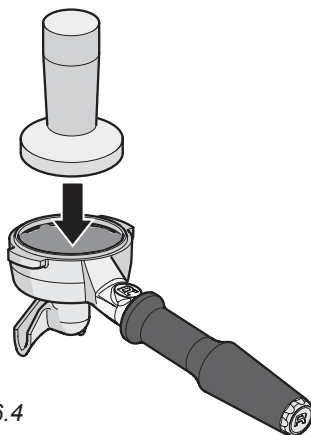
fig. 6.1

2. Ora alzare la leva di comando erogazione caffè per avviare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro (fig. 6.2).



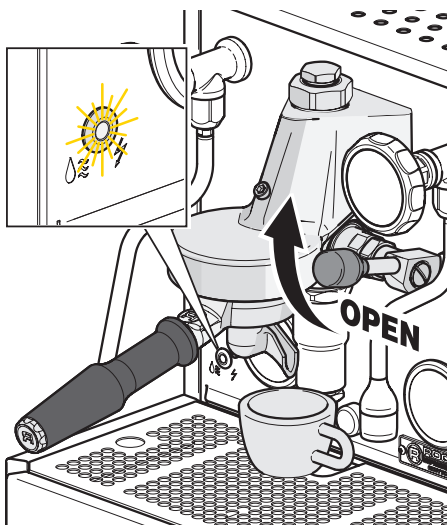
fig_6.2

2. Riempire di caffè macinato e pressare (fig._6.4), rimuovendo eventuali i residui di caffè sul bordo del filtro.



fig_6.4

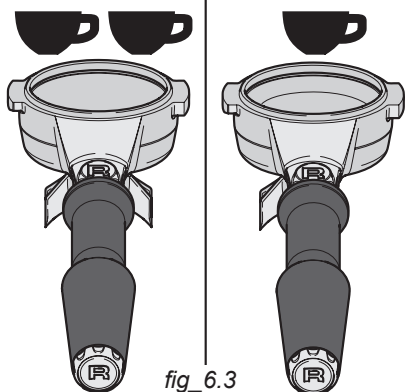
3. Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore e posizionare la(e) tazzina(e) sotto il becco di erogazione caffè.



fig_6.5

6.1 Preparazione del caffè

1. Scegliere il portafiltro per la preparazione di una o due tazzine in unica erogazione (fig._6.3).



fig_6.3

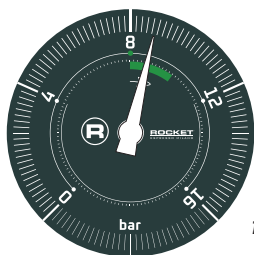
4. Avviare l'erogazione alzando la leva di comando erogazione caffè. Per arrestare l'erogazione abbassare nuovamente la leva. Durante la fase di erogazione il led lampeggia bianco e torna fisso quando l'erogazione è terminata (fig._6.5).



La durata massima di una erogazione è di 100 secondi. Trascorso questo tempo, l'erogazione si arresta automaticamente anche se l'utente non ha richiuso la leva.

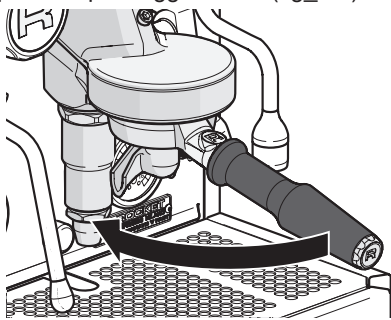


L'erogazione è prioritaria rispetto al caricamento: se viene richiesta un'erogazione mentre la macchina sta caricando acqua, il caricamento viene temporaneamente sospeso e l'erogazione inizia regolarmente. È possibile erogare anche quando il livello caldaia non è stato ancora raggiunto. Durante l'erogazione il manometro di destra (fig_6.6) mostra la pressione di infusione del caffè.

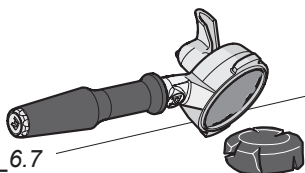


fig_6.6

5. Rimuovere il portafiltro per svuotarlo e pulirlo e poi riagganciarlo (fig_6.7).



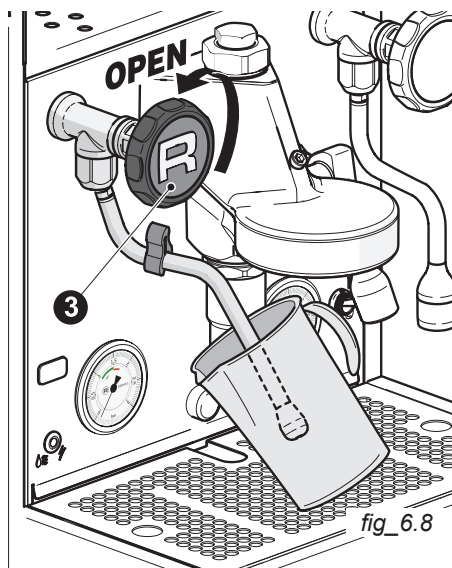
fig_6.7



6.2 Erogazione vapore

Con macchina accesa e manometro in pressione (vedi cap. 5 pag 23) è possibile erogare vapore dall'apposita lancia.

Munirsi di un bricco ed Immergere la lancia vapore nella bevanda ed aprire il rubinetto vapore (3 - fig_6.8)

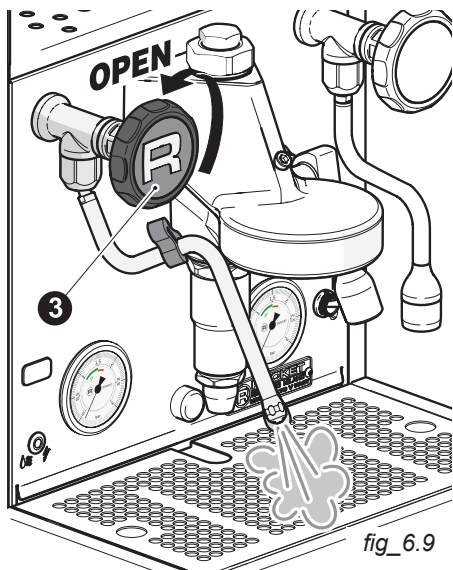


fig_6.8

Terminata l'erogazione desiderata, chiudere il rubinetto e rimuovere il bricco. Pulire la lancia con un panno umido.



Erogare vapore per qualche secondo e, successivamente, pulire nuovamente con un panno umido (fig_6.9).

**ATTENZIONE:**

Il getto di vapore può provocare ustioni. Per evitare scottature utilizzare la piccola maniglia in plastica per muovere la lancia vapore.



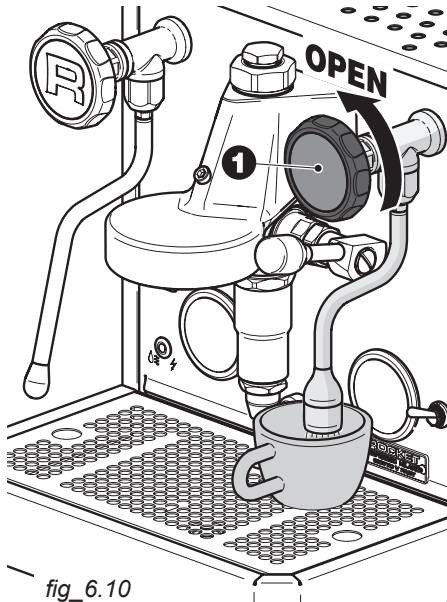
Per risultati ottimali: conservare il latte a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).

6.3 Erogazione acqua

Per erogare acqua calda, aprire il rubinetto corrispondente (1 fig._6.10) e rilasciare la quantità d'acqua richiesta in una tazza o recipiente. Per interrompere l'erogazione dell'acqua calda, chiudere lo stesso rubinetto.

**ATTENZIONE:**

l'acqua è molto calda. Prestare attenzione per evitare possibili scottature.

**6.4 Modalità ECO**

Con la modalità ECO abilitata, la macchina entra in standby dopo 30 minuti.

Quando la macchina è in standby, tutti i riscaldamenti sono spenti e l'erogazione non è possibile. La macchina esce dallo standby azionando la leva di erogazione.



La macchina viene fornita dalla fabbrica con la modalità ECO mode attivata.

Per abilitare o disabilitare la modalità ECO fare riferimento al capitolo **7 - PROGRAMMAZIONE**

7 - PROGRAMMAZIONE



La macchina, in fase di collaudo, ha già subito una programmazione di base, pertanto è pronta all'utilizzo.

L'utente ha la possibilità di variare alcuni parametri della macchina entrando nella modalità di "programmazione" e operando attraverso il display oled e tre pulsanti di selezione. Per accedere ai pulsanti di programmazione rimuovere la griglia porta tazze (1 - fig. 7.1) e la relativa bacinella (2).

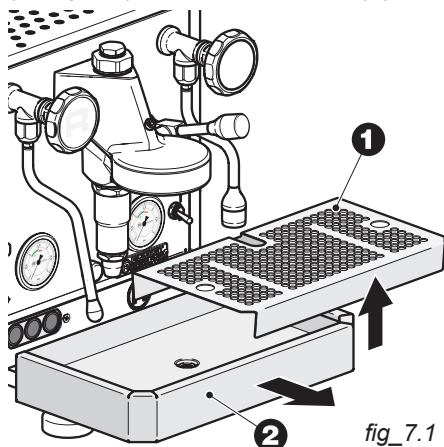


fig. 7.1

Attraverso il Display Oled presente sul fronte della macchina (3 - fig. 7.2) è possibile consultare lo stato della macchina e programmare diverse funzioni con i tre pulsanti presenti (4).

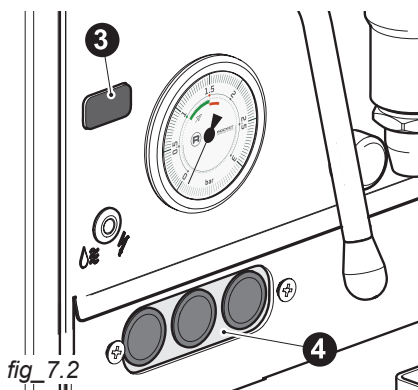


fig. 7.2

7.1 Impostazioni di fabbrica della macchina

Prima della consegna la macchina è stata testata e collaudata. Le impostazioni di fabbrica indicano che la macchina è impostata e pronta per l'uso. Le impostazioni predefinite sono le seguenti

- La temperatura è impostata su Celsius (°C)
- ECO-MODE attivo
- L'alimentazione d'acqua è impostata da tanica

7.2 Visualizzazione parametri

All'accensione la macchina presenta sul display oled la seguente icona , che indica che la macchina si sta riscaldando. Attraverso i pulsanti    (dopo averne premuto uno per almeno 2 secondi) è possibile scorrere e consultare le impostazioni della macchina:

- | | |
|---|--|
|  | 1. Screensaver |
|  | 2. Macchina in riscaldamento |
|  | 3. Temperatura caldaia |
|  | 4. Temperatura gruppo infusione |
|  | 5. Quantità sufficiente di acqua nella caldaia |
|  | 7. Quantità sufficiente di acqua nel serbatoio |
|  | 8. Software Master |
|  | 9. Software Oled |

7.3 Impostazione parametri

A macchina accesa, è possibile modificare diversi parametri di funzionamento della macchina. Premere il tasto centrale  per più di 5 secondi si accede alla modalità programmazione. Premere i pulsanti laterali  per scorrere i vari parametri. Per modificare un parametro visualizzato premere il tasto centrale , il valore lampeggia e con i tasti laterali  modificare il valore desiderato. Premere nuovamente il tasto centrale  per confermare il nuovo valore.

Una volta impostato il nuovo set di parametri, per confermare le scelte e uscire dal menù programmazione tenere premuto per 5 secondi .

7.3.1 Impostazione temperatura caldaia

Quando è visualizzata l'icona **Temperatura caldaia**  120° premere il tasto centrale facendo lampeggiare il valore, modificarlo con i tasti laterali e confermare il nuovo valore. Per un corretto salvataggio uscire dal menù tenendo premuto il tasto centrale per 5Sec.

7.3.2 Impostazione Eco mode

L'**Eco mode** è attivo da impostazioni di fabbrica. Se è visualizzata l'icona  l'**Eco mode** è attivo. Premere sul pulsante centrale per farlo lampeggiare e successivamente premere il tasto destro o sinistro per visualizzare l'icona  "Eco mode disattivato". Premere il pulsante centrale per confermare. Per un corretto salvataggio uscire dal menù tenendo premuto il tasto centrale per 5Sec.

Quando l'**Eco mode** è attivo la macchina entra in questa modalità dopo 30 minuti di inattività. Quando la macchina è in **Eco mode**, tutti i riscaldamenti sono spenti e l'erogazione non è disponibile. La macchina esce dallo stato **Eco Mode** agendo sulla leva di erogazione caffè.



7.3.3 Impostazione alimentazione idrica



Il collegamento alla rete idrica è disponibile solo per i modelli **MOZZAFIATO R** e **GIOTTO R**

Scorrendo i parametri visualizzare l'icona  o , premere il tasto centrale e cambiarla premendo un tasto laterale. Confermare l'icona lampeggiante premendo il tasto centrale. Per un corretto salvataggio uscire dal menù tenendo premuto il tasto centrale per 5Sec.

7.3.4 Impostazione unità di misura temperatura

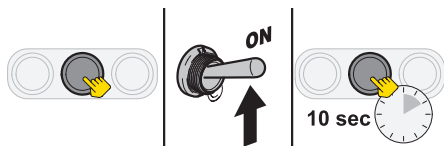
La macchina è impostata di default su gradi Celsius. Per modificare l'unità di misura, quando è visualizzata l'icona **Unità di misura della temperatura**  o  premere il tasto centrale facendo lampeggiare l'icona, modificarlo con i tasti laterali e confermare premendo nuovamente il tasto centrale. Per un corretto salvataggio uscire dal menù tenendo premuto il tasto centrale per 5Sec.

7.4 Ripristino parametri (Factory Reset)

Tramite questa procedura è possibile cancellare tutti i parametri impostati e ripristinare il setting originario di fabbrica. Questa funzione deve essere utilizzata in quei casi in cui si sono introdotti errori o variazioni non desiderate, scegliendo di azzerare tutto e riportarsi nelle condizioni iniziali.

Questa procedura viene eseguita come di seguito descritto:

La funzione si attiva tenendo premuto il tasto centrale prima di accendere la macchina e mantenendolo premuto per 10 secondi.



A quel punto sul display appare il simbolo della fabbrica lampeggiante  per indicare la funzione richiamata. Analogamente ad un parametro da modificare si può selezionare e confermare la scelta di attivare o meno il ripristino dei dati di fabbrica. Se confermato la macchina si riavvierà utilizzando i parametri di default.



8 - MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a macchina spenta e fredda. Devono essere effettuate alcune operazioni particolari quando la macchina è in funzione.



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

Quando necessario, utilizzare detergenti speciali per macchine da caffè acquistabili presso centri di assistenza specializzati.

8.1 Pulizia lancia vapore

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà bevande espresso migliori.

1. Pulire l'ugello vapore dopo ogni utilizzo strofinando con un panno umido. Azionare la lancia vapore per liberare condensa e residui di latte.
2. Se i getti di vapore si ostruiscono con il latte in polvere, svitare l'ugello e sbloccare/pulire con una graffetta (fig. 8.1).

8.2 Pulizia testa di erogazione

RISCIACQUO

1. Rimuovere il cestello del filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (A - fig. 8.2).
2. Mentre l'acqua di infusione scorre liberamente, inserire il portafiltro nella testa del gruppo, ruotando il portafiltro avanti e indietro (B - fig. 8.2). Continuare a svuotare il cestello cieco dall'acqua calda finché non scorre limpida.
3. Eseguire il risciacquo della testa del gruppo ogni giorno.

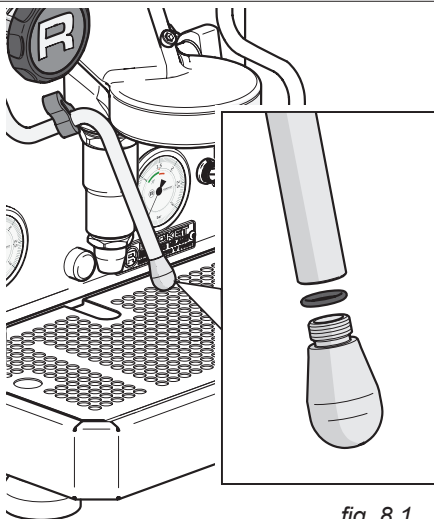


fig. 8.1

GRUPPO TESTA DI EROGAZIONE

1. Ogni settimana, dopo il risciacquo, aggiungere una piccola quantità di detergente per caffè espresso nel cestello cieco. Sciogliere il detergente in acqua calda e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Tale detergente è disponibile presso ogni rivenditore autorizzato.
2. Aprire e chiudere l'erogazione del gruppo per circa 10 secondi. Ripeti più volte.

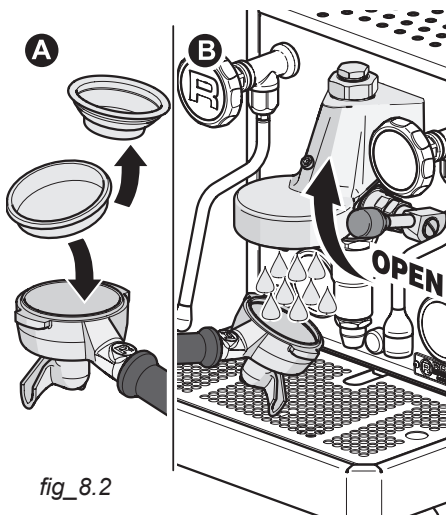
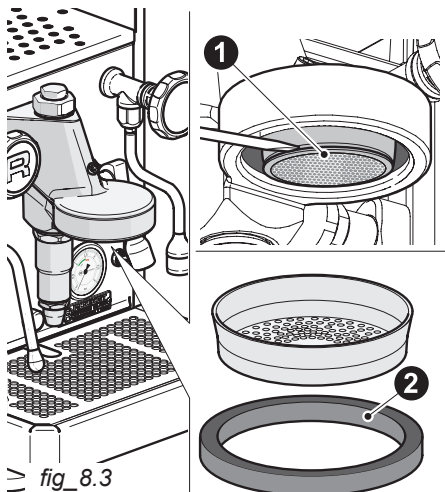


fig. 8.2

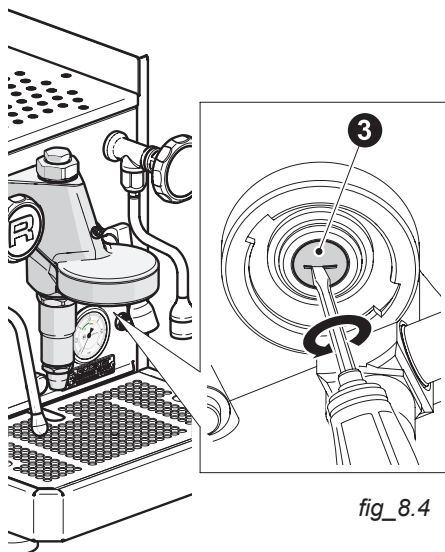


RIMOZIONE DELLA DOCCETTA, DEL DIFFUSORE E DELLA GUARNIZIONE DELLA TESTA

1. Utilizzando un cacciavite a taglio di piccole dimensioni fare leva sul bordo interno della doccetta (1) e rimuoverla unitamente alla guarnizione (2) come mostrato in fig. 8.3.

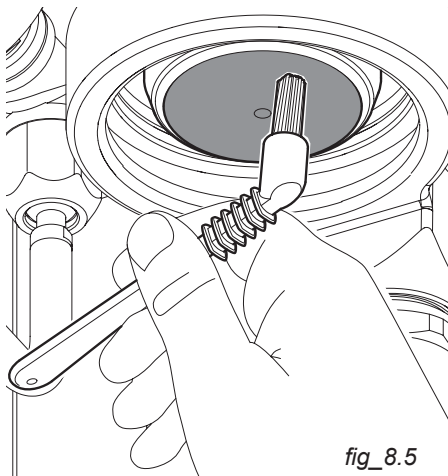


2. Con lo stesso cacciavite, svitare il diffusore (3) dalla testa (fig. 8.4).



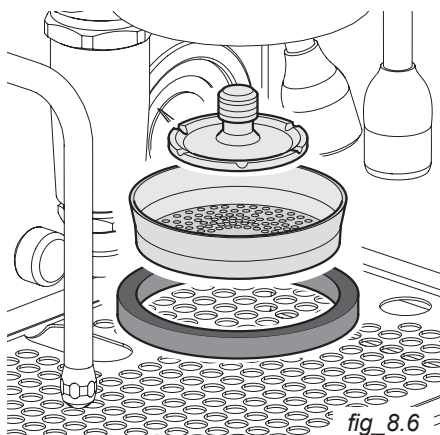
fig_8.4

3. Strofinare l'interno della testa del gruppo con la spazzola per la pulizia in dotazione (fig. 8.5).



fig_8.5

4. Utilizzando un panno umido, pulire l'area in cui il portafiltro si aggancia alla testa del gruppo.
5. Immergere le parti metalliche rimosse in una soluzione composta da 2 cucchiaini di detergente per espresso e acqua calda. Immergere per 10 minuti. Risciacquare accuratamente, pulire e riassemblare.
6. Riavvitare il diffusore della testa rispettando l'ordine mostrato in figura 8.6. Infine inserire ed agganciare la doccetta con relativa guarnizione



fig_8.6

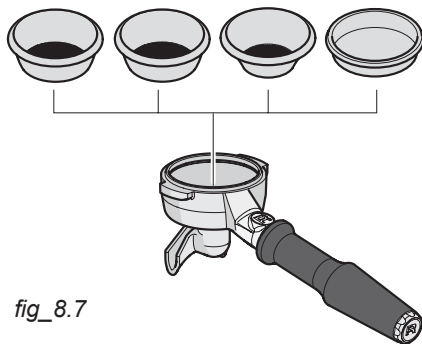


Qualora gli elementi della testa dovessero risultare logori o danneggiati, provvedere alla sostituzione. Questi articoli sono materiali di consumo. Contatta il tuo rivenditore autorizzato **ROCKET**.

8.3 Pulizia del portafiltro

PORTAFILTRO

1. Rimuovere il cestello del filtro dall'impugnatura del portafiltro utilizzando un piccolo cacciavite o la parte inferiore del cestello cieco. (fig._8.7)
2. Pulisci l'interno del cestello e il portafiltro con un panno umido.
3. Se gli oli del caffè si sono accumulati, immergere l'estremità metallica del porta filtro e del cestello nella stessa soluzione detergente del filtro doccia in ottone come descritto sopra.
4. Sciacquare accuratamente, asciugare e rimontare.

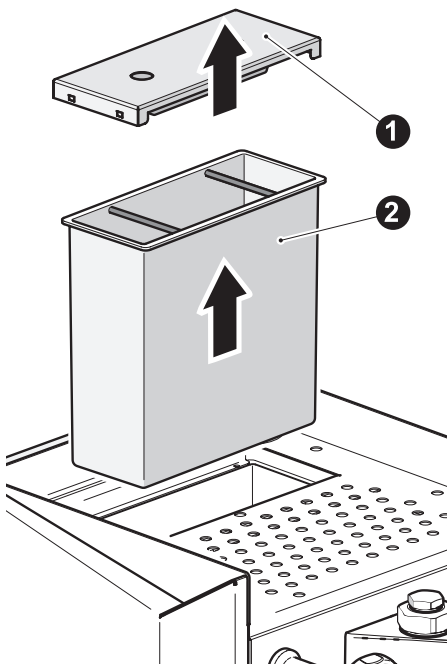


fig_8.7

8.4 Pulizia del serbatoio acqua

Rimuovere e pulire periodicamente il serbatoio dell'acqua con acqua calda e sapone. Per rimuovere il serbatoio, sollevare il coperchio (1 - fig._8.8) ed estrarre il serbatoio (2) tramite la maniglia: un movimento verso l'alto.

fig_8.8



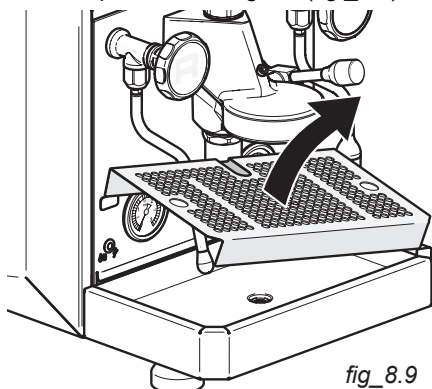
Quando si reinserisce il serbatoio, assicurarsi di premere con decisione verso il basso in modo che il tappo del serbatoio sul fondo sia completamente agganciato. Utilizzare acqua fresca e filtrata per riempire il serbatoio. Non usare acqua distillata (vedi par. 3.5 pag. 18).



II

8.5 Pulizia del vassoio raccogli gocce

1. Rimuovere la griglia e la bacinella e lavare con acqua calda e sapone. Risciacquare ed asciugare. (fig. 8.9)

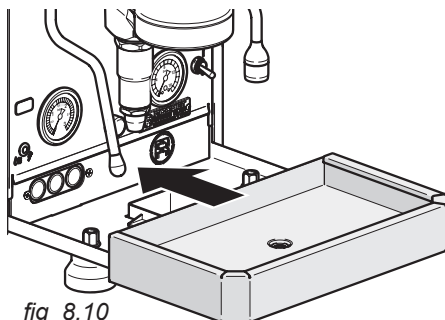


fig_8.9

2. Rimontare prima la vaschetta, assicurandosi che sia appoggiata ed inserita (con movimento orizzontale) fino ad avvenuta "battuta", ad avvenuto "aggancio" (si deve avvertire un click magnetico di fine corsa - fig. 8.10).



ATTENZIONE: Se la vaschetta rimane solo appoggiata e non portata a completo inserimento, l'acqua in uscita dal gruppo e dello scarico si riversa nella parte anteriore del basamento e potrebbe fuoriuscire dalla macchina.



fig_8.10

8.6 Decalcificazione



1. **ROCKET** sconsiglia di rimuovere il calcare dalla macchina per caffè espresso. **Rivolgersi ad un centro autorizzato ROCKET per la decalcificazione.**



2. Molti dei prodotti chimici utilizzati per la decalcificazione delle macchine espresso sono particolarmente aggressivi. Questi prodotti chimici possono causare la corrosione interna dei metalli duri utilizzati nella costruzione della macchina.



3. Inoltre è molto difficile rimuovere tutta la soluzione decalcificante dalla macchina una volta completata la procedura.
4. Controlla la qualità dell'acqua che usi nella macchina, utilizzando sempre acqua filtrata. L'acqua distillata può non avere la conduttività richiesta per varie funzioni elettroniche necessarie per il funzionamento della macchina.



8.7 Ricambio acqua in caldaia

Si consiglia di cambiare l'acqua in caldaia periodicamente, almeno una volta al mese o, in caso di uso frequente, ogni due settimane. Leggere attentamente tutti i passaggi descritti di seguito prima di eseguire l'operazione; in caso di dubbi contattare il centro assistenza **ROCKET** per chiarimenti e supporto.

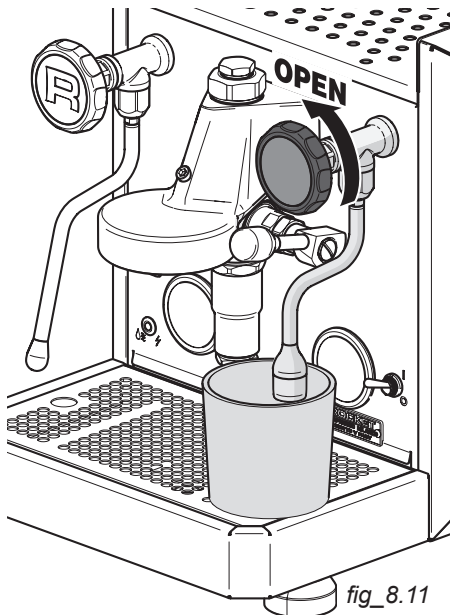


IMPORTANTE:

Questa operazione va eseguita necessariamente con macchina appena spenta con acqua calda e caldaia in pressione. (fig._5.4)



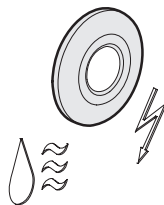
Per effettuare la procedura di ricambio dell'acqua della caldaia è sufficiente aprire la lancia dell'acqua (fig._8.11), ripetendo l'operazione per due volte.



9 - ALLARMI ED ANOMALIE

9.1 Allarmi LED

La macchina ha un LED indicatore a colori sul pannello frontale (fig._9.1).



fig_9.1

Durante il funzionamento normale (erogazione e attesa) il LED è acceso fisso di colore bianco.

Altre condizioni sono segnalate da diverse combinazioni di colori e lampeggi:



Allarme	Causa	Rimedio
Luce MAGENTA lampeggiante	Allarme tanica vuota	Riempire il serbatoio con acqua
Luce VERDE lampeggiante	Modalità ECO (stand-by) attiva	Alzare e abbassare la leva di erogazione per riattivare la macchina
Luce GIALLA lampeggiante	Timeout di erogazione	Abbassare la leva di erogazione, se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
Luce ROSSA a 2 lampeggi	Timeout di riscaldamento caldaia	Spegnere e riaccendere la macchina se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
Luce ROSSA a 3 lampeggi	Timeout livello caldaia	Rivolgersi all'assistenza ROCKET
Luce ROSSA a 4 lampeggi	Avaria sensore caldaia	Effettuare un reset ai parametri (vedi par. 7.5), se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
Luce ROSSA a 5 lampeggi	Timeout riscaldamento gruppo.	Rivolgersi all'assistenza ROCKET .
Luce ROSSA a 6 lampeggi	Avaria sensore di temperatura gruppo.	Il sensore di temperatura del gruppo non funziona o legge valori non validi. Rivolgersi all'assistenza ROCKET .

9.2 Allarmi DISPLAY OLED

Allarme	Causa	Rimedio
	Allarme caldaia vuota	La macchina carica acqua da sola, verificare che il rubinetto rete sia aperto o sia presente acqua in serbatoio, spegnere e riaccendere, se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
	Allarme tanica vuota	Riempire il serbatoio con acqua
 A01	Timeout di riscaldamento caldai	Spegnere e riaccendere la macchina se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
 A02	Timeout livello caldaia	Rivolgersi all'assistenza ROCKET



 A03	Avaria sensore caldaia	Effettuare un reset ai parametri (vedi par. 7.5), se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
 A04	Timeout riscaldamento gruppo	Rivolgersi all'assistenza ROCKET
 A05	Avaria sensore di temperatura gruppo	Il sensore di temperatura del gruppo non funziona o legge valori non validi. Rivolgersi all'assistenza ROCKET.
 A06	Timeout di erogazione	Abbassare la leva di erogazione, se il problema persiste rivolgersi all'assistenza ROCKET
 A07	Avaria di comunicazione con centralina	Rivolgersi all'assistenza ROCKET.
 A08	Errore di comunicazione con centralina	Rivolgersi all'assistenza Rocket.

9.3 Anomalie, cause e rimedi

La macchina non si avvia

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **ON**.
- Verificare che la spina sia inserita.

Nessuna erogazione di caffè o vapore

- Verificare che non manchi acqua nel serbatoio.
- Verificare che i comandi caffè e vapore siano stati azionati prima dell'erogazione.

La macchina non si riscalda

- Chiamare l'assistenza tecnica

Erogazione vapore irregolare

- Verificare che i fori dello spruzzatore siano puliti

L'estrazione è troppo lenta

- Verificare che il cestello del filtro non sia troppo pieno (troppo caffè).
- Controllare che la macinatura non sia troppo fine.
- Controllare che il filtro doccia non sia ostruito: potrebbe essere necessario risciacquarlo o rimuoverlo e pulirlo
- Verificare che il beccuccio del portafiltro non sia ostruito. Se è sporco di olio di caffè rancido, deve essere immerso in una soluzione per la pulizia della testa dell'espresso.

L'acqua fuoriesce da tutto il portafiltro

- Verificare le guarnizioni della testa. Se visibilmente deteriorata, procedere alla sostituzione.
- Assicurarsi che i porta filtri siano tenuti montati sulla testa ogni volta che la macchina non è in uso, poiché ciò contribuirà a proteggere le guarnizioni.



L'espresso è troppo freddo

- Controllare che le tazze siano sufficientemente calde. È possibile riscaldare le tazze versandovi dell'acqua calda, da svuotare, prima di iniziare l'estrazione.
- Potrebbe essere stata prelevata troppa acqua dalla testa del gruppo. Lasciare riposare la macchina e limitare la quantità di acqua prelevata da essa tra le estrazioni per permettere alla macchina di rimanere in temperatura.

C'è acqua sotto la macchina

- Verificare che la bacinella di scarico sia inserita correttamente
- Verificare che la bacinella di scarico sia stata svuotata

La macchina sembra spenta ma l'interruttore è in posizione ON

- Verificare che la funzione **Eco mode** sia attiva azionando il comando caffè (vedi par. 7.3.2).
- Spegnerne riaccendere la macchina dall'interruttore principale (vedi 1 - fig. 3.3)

L'espresso ha un sapore amaro

- L'estrazione potrebbe essere troppo lenta. Controllare che la macinatura non sia troppo fine. Correggere la macinatura e renderla più grossolana.
- La macchina potrebbe essere sporca. Lavare di nuovo e pulire la testa del gruppo. Pulire i porta filtri e i cestelli del filtro.

L'espresso ha un sapore aspro

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

L'espresso è acquoso e sottile

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Se lo è, la crema sarà chiara. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

L'espresso è frizzante

- L'acqua della macchina potrebbe essere troppo calda. Lasciare scorrere un po' d'acqua dalla testa del gruppo. Procedere con un'altra estrazione.
- Il caffè potrebbe essere troppo fresco.

Bassa pressione o assenza di pressione dalla lancia vapore

- Può essere dovuto a un uso eccessivo della testa del gruppo. Uso eccessivo della lancia vapore. Dare alla macchina il tempo di recuperare la pressione.
- La lancia vapore potrebbe essere ostruita da latte in polvere. Rimuovere l'ugello e pulirlo come indicato al par. 8.1.

Il latte è sottile e frizzante

- Assicurarsi che il latte venga allungato gradualmente. Se l'aria viene introdotta troppo rapidamente, si generano grandi bolle.
- Assicurarsi che il vapore fuoriesca con la giusta pressione e che non vi siano ugelli ostruiti.
- Può essere dovuto all'uso di latte riscaldato. Riprova con latte fresco.



Per ogni tipo di problema non specificatamente indicato in questa pagina, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale, staccare la spina e contattare la nostra assistenza tecnica.

9.3 Inattività

Per inattività prolungata della macchina è necessario effettuare alcune operazioni preventive:

- scollegare elettricamente la macchina.
- scaricare tutti i portafiltri.
- lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici interne ed esterne 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.

10 - SMALTIMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.



Attenzione! 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.

CONTENTS

	1 INTRODUCTION	42
	1.1 <i>SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL</i>	42
	1.2 <i>GENERAL INFORMATION</i>	43
	1.3 <i>SAFETY WARNINGS</i>	44
	2 UNPACKING	48
	2.1 <i>CONTENTS OF THE PACKAGE</i>	48
	3 DESCRIPTION OF THE MACHINE	49
	3.1 <i>INTENDED USE</i>	49
	3.2 <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i>	50
	3.3 <i>MAIN PARTS</i> <i>MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST</i>	51
	3.4 <i>ACCESSORIES</i>	52
	3.5 <i>TECHNICAL DATA</i>	52
	4 INSTALLATION	53
	4.1 <i>WATER CONNECTION</i>	53
	4.1.1 <i>FILLING THE WATER TANK</i>	54
	4.1.2 <i>CONNECTION FROM MAINS</i>	54
	4.1.2.1 <i>OPERAZIONI PRELIMINARI</i>	54
	4.1.2.2 <i>SETTING UP OF CONNECTIONS</i> <i>BY THE CUSTOMER</i>	54
	4.1.2.3 <i>CONNECTION OF MACHINE TO WATER MAINS</i>	55
	4.2 <i>WATER DRAIN</i>	56
	5 START-UP	57
	6 MACHINE OPERATION	58
	6.1 <i>COFFEE PREPARATION</i>	59
	6.2 <i>STEAM DISPENSING</i>	60
	6.3 <i>WATER DISPENSING</i>	61
	6.4 <i>ECO MODE</i>	61



7	PROGRAMMING	62
7.1	FACTORY SETTINGS OF THE MACHINE	62
7.2	PARAMETER DISPLAY	62
7.3	PARAMETERS SETTING	63
7.3.1	BOILER TEMPERATURE SETTING	63
7.3.2	ECO MODE SETTING	63
7.3.3	WATER SUPPLY SETTING	63
7.3.4	TEMPERATURE UNIT OF MEASUREMENT SETTING	63
7.4	PARAMETER RESET (Factory Reset)	64



8	MAINTENANCE	31
8.1	CLEANING THE STEAM WAND	65
8.2	CLEANING THE DISPENSING HEAD	65
8.3	CLEANING THE PORTAFILTER	67
8.4	CLEANING THE WATER TANK	67
8.5	CLEANING THE DRIP TRAY	68
8.6	DESCALING	68
8.7	CHANGING THE WATER IN THE BOILER	69



9	ALARMS AND FAULTS	69
9.1	LED ALARMS	69
9.2	OLED DISPLAY ALARMS	70
9.3	TECHNICAL ISSUES AND SOLUTIONS	71
9.3	INACTIVITY	73



10	DISPOSAL	73
-----------	-----------------	----

1 - INTRODUCTION



BEFORE PERFORMING ANY OPERATION ON THE MACHINE, THE USER MUST CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS PUBLICATION AND FOLLOW THEM THROUGHOUT THE INTERVENTIONS. 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



DANGER: this symbol indicates information or procedures which, if not carefully followed, may cause serious personal injuries. Potential source of injury or harm to health.



CAUTION

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 machine connected to the electrical mains!



Disconnect the power supply before performing any maintenance.



CAUTION hot contact parts!



Wear protective gloves.



OPERATOR: this symbol indicates information or procedures concerning the user of the machine. Procedures within the competence of the person in charge of machine 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 **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** product; therefore, it is crucial that you read the enclosed warnings and precautions carefully before operating the machine. 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 machine.



The coffee machine description 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 state of the machine at the time of supply. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** reserves the right to make, at any time, all the changes it deems appropriate to mass production and to update the related manuals without the obligation to update previous production and manuals, as well as to inform users of previously supplied machines.



CAUTION

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE OR PROPERTY DUE TO:

- Improper use of the machine.
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained).
- Power supply defects.
- Lack of maintenance on machine components.
- Changes to the machine not authorised by the manufacturer.
- Use of non-original spare parts.
- Replacement of components supplied with the machine 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.

TRANSPORT AND HANDLING



When handling the machine, take the necessary precautions to prevent it from falling, damaging people, animals and things, as well as the machine itself. Do not carry out this operation by yourself. It is recommended to have two people handle the appliance.

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

Do not overturn the machine 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 Safety warnings

IMPORTANT PRECAUTIONS



1. Read all instructions.
2. Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
3. Install the machine on a flat, water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
4. Do not use outdoors.
5. For domestic use only
6. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
7. Do not obstruct the grids and do not cover with cloths, etc.
8. Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
9. Do not place heavy items on the package.
10. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting the power.
11. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
12. Do not let the power cable hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
13. The **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** machine must be installed after reading and understanding this publication.

- 14.** This machine is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.
- 15.** Always connect the plug to the appliance first, then plug the power cable into the wall socket. To disconnect, set the switch to **OFF**, then remove the plug from the wall socket.
- 16.** Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the machine will be connected. Before connecting the machine to the electrical mains, make sure that the voltage, frequency and power of the machine correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated on the machine rating plate.
- 17.** We do not recommend the use of accessories such as adaptors, multiboards or extension cords not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries, fire or electric shocks.
- 18.** 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. **CAUTION:** The power cable must not be replaced by the user.
- 19.** This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee and dispensing steam and hot water for beverages. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
- 20.** To protect against electric shocks when using any electrical appliance including your machine **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST:**
 - a.** Do not immerse the machine itself, 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.** Do not use the machine with wet hands or feet.
 - d.** Do not allow children or untrained persons to use the machine.
 - e.** Do not operate the machine with bare feet.
 - f.** Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the machine.

- g. Do not spill liquids on top of the machine.
 - h. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures etc.
 - i. Avoid any spillage of water on electrical connections.
- 21.** Always use **ROCKET** certified and manufactured spare parts and accessories.
- 22.** Before carrying out any cleaning or maintenance, switch off the machine using the machine's power switch, disconnect the machine from the mains and wait for its temperature to drop.
- 23.** This appliance is intended for domestic use.
- 24.** 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 authorised and qualified **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** technician. Any repair must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
- 25.** When the machine is not used for long periods of time it must be stored at a temperature above zero (0°C / 32°F). This will prevent the hydraulic system from freezing, which could damage the internal pipes and boiler.
- 26.** The machine must be used with drinking water. Use a water softener if water from the local mains has a high mineral content. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries. Conversely, highly "pure" waters may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water tank level indications. Use filtered water.
- 27.** The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instruction concerning use of the appliance from a person responsible for their safety.
- 28.** Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
- 29.** Children must not play with the appliance.
- 30.** Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.

- 31.** 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.
- 32.** During machine operation some parts reach high temperatures, such as the dispensing units, the portafilters and the steam wands. Pay attention not to touch or put your hands under these parts when using them, to prevent scalds or burns. Always use appropriate knobs and handles for operation.
- 33** Install the portafilter by inserting it into the head of the unit and turning the handle from left to right. The portafilter is inserted correctly once it is firmly inside the head of the unit and the handle is positioned at a right angle to the front of the machine.
- 34** Never remove (disengage/release) the portafilter while dispensing coffee. Burns could occur if the portafilter is removed during dispensing cycles.
- 35** Pay close attention to the surfaces of the heating elements as they are subject to residual heat even after use.
- 36** Only use the appliance as intended.
- 37** The coffee machine must not be stored in a closed place (cabinet, etc.) when in use.
- 38** This appliance is intended for use in domestic or small catering environments such as:
- a. Kitchen areas for staff in shops, offices and other workplaces.
 - b. Agritourism establishments with a common room for kitchen use.
 - c. By customers in hotels, motels and other residential environments.
 - d. Bed and breakfasts and the like.

KEEP THESE INSTRUCTIONS



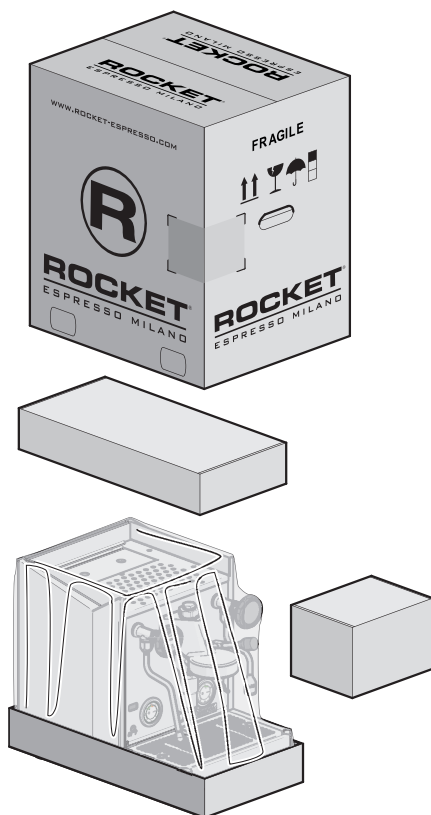
2 - UNPACKING



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

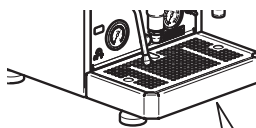
2.1 Contents of the package

The machine is supplied fully assembled (with the exception of the accessories contained in the special boxes - fig. 2.1).



fig_2.1

The machine data are specified on the "CE" marking plate affixed underneath the machine (fig. 2.2).



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.

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



The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, 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.



3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

3.1 Intended use

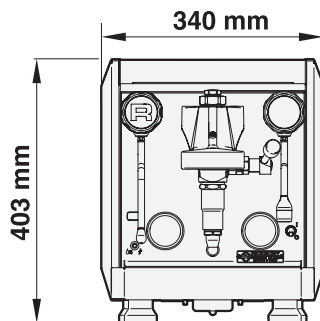
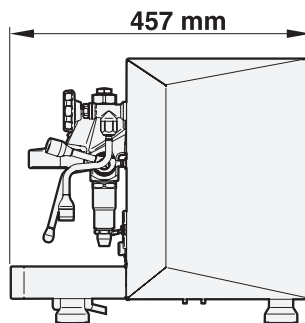
The machine was designed and built to be used for the preparation of espresso coffee and hot beverages (continuous or random supply of beverages).

Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.

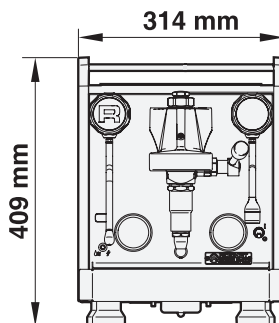
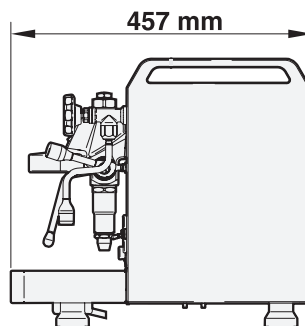


The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine.

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 direct repair. Contact the service centre.



mod. GIOTTO FAST



fig_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

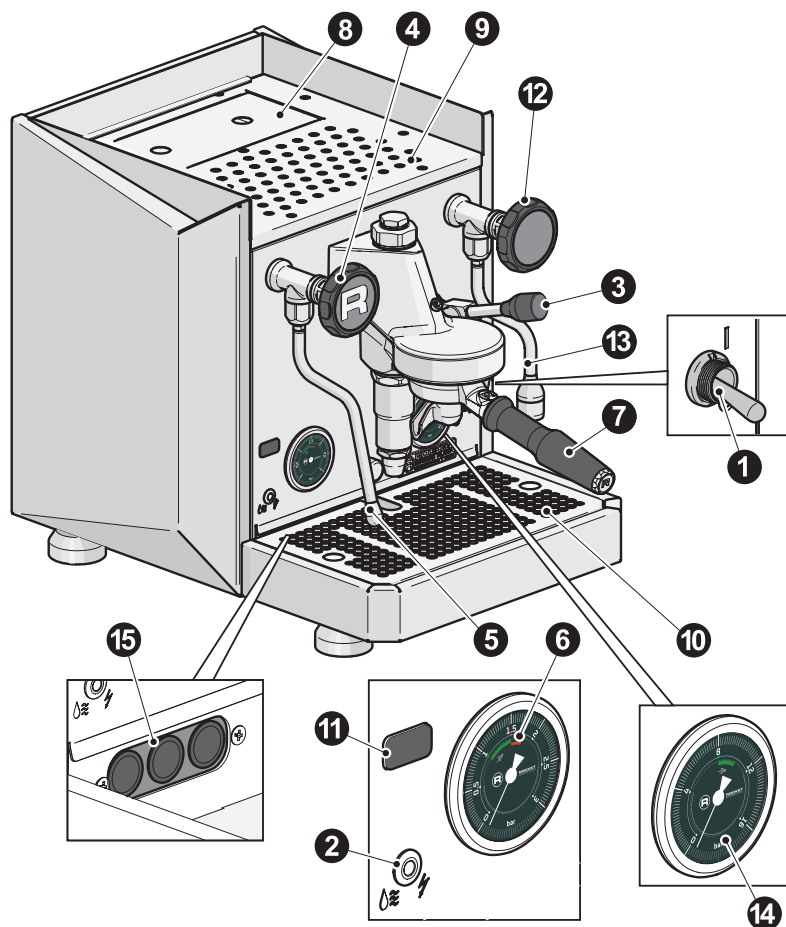


3.2 Technical specifications

mod. GIOTTO FAST	MOD. MOZZAFIATO FAST
■ Eco mode available via software (see par. 6.4)	■ Eco mode available via software (see par. 6.4)
■ Boiler capacity: 1.8 litres	■ Boiler capacity: 1.8 litres
■ Voltage (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i> Voltage (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i>	■ Voltage (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i> Voltage (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i>
■ Boiler heating element: 1200 W	■ Boiler heating element: 1200 W
■ Removable water tank: 1.9 L	■ Removable water tank: 1.9 L
■ Dimensions and weight (fig_3.1) Width: 340 mm Depth: 457 mm Height: 403 mm Weight: 27 kg (<i>version V</i>) 30 kg (<i>version R</i>)	■ Dimensions and weight (fig_3.1) Width: 314 mm Depth: 457 mm Height: 409 mm Weight: 27 kg (<i>version V</i>) 30 kg (<i>version R</i>)



3.3 Main parts mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig_3.2

1. **ON / OFF:**
"O" = OFF
"I" = ON
2. Control lamp
3. Coffee dispensing **control lever**
4. Steam dispensing knob
5. Steam wand
6. Boiler pressure gauge
7. Filter holder

8. Water tank holder chamber
9. Cup warmer
10. Cup warmer grid + tray
11. OLED Display
12. Hot water dispensing knob
13. Hot water nozzle
14. Coffee dispensing pressure gauge
15. Programming buttons

3.4 Accessories

The machine is supplied complete with a wide series of accessories (fig._3.3). The box contains the following parts and accessories:

1. Portafilter - single.
2. Portafilter - double.
3. Press.
4. Blind filter.
5. Dispensing head cleaning brush.
6. Cup warmer grid + tray.
7. Water mains drain pipe (only for mod. **GIOTTO R** and **MOZZAFIATO R**).
8. Water mains drain pipe (only for mod. **GIOTTO R** and **MOZZAFIATO R**).
9. Instruction Manual.
10. Microfibre cloth.

3.5 Technical data

Volt

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Power

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Temperature

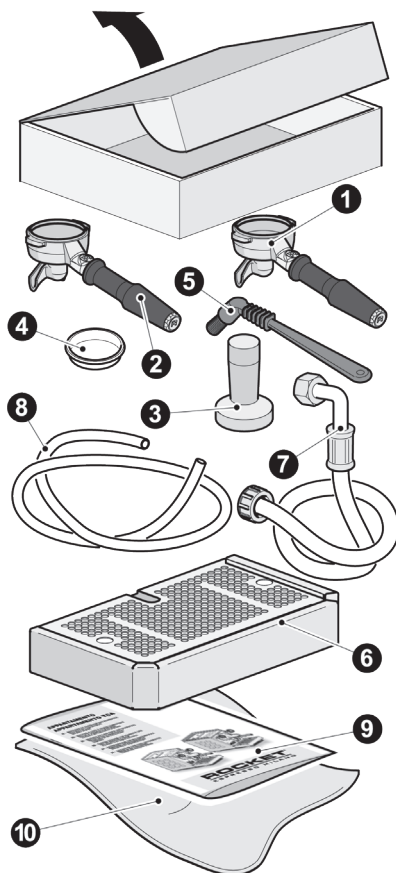
- The machine must not be operated with temperatures under 5°C and over 36°C.

Water

- The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water mains has a high mineral content, use a water softener. The water hardness must be between 4 - 7 °f (French) / 2 - 4 °d (German). A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries.

Boiler capacity

- 1.8 litres



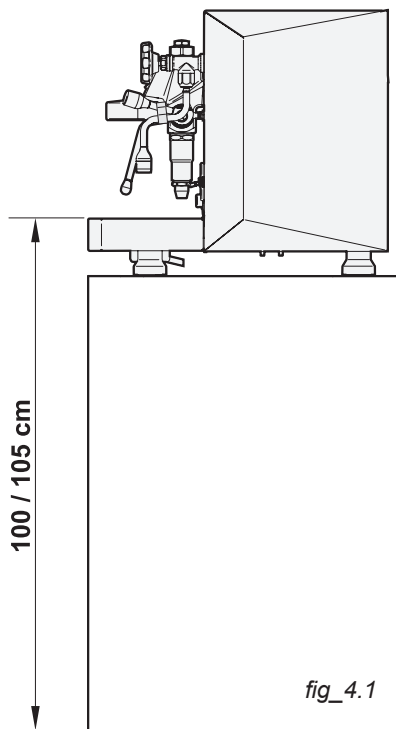
fig_3.3



4 - INSTALLATION

The machine must only be installed in places where it is easy to use and access. The support surface must be levelled, dry, smooth, stable and at such a height that the base is at least 100/105 cm approx. above the ground (fig._4.1).

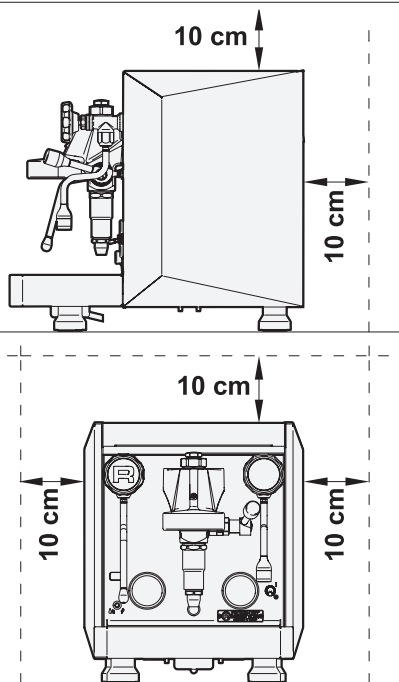
Do not use or install where water jets are used.



fig_4.1

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 behind the machine to allow adequate ventilation and facilitate its use and the performance of any maintenance operations (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 Water connection

The machine is designed to be able to operate supplied with water, either from the internal tank (see par. 4.1.1) or from the water mains (see par. 4.1.2)

In both cases, the water must have the characteristics indicated in par. 3.5.



From the factory settings, the machine is set to operate as a tank (see par. 4.1.1)

4.1.1 Filling the water tank

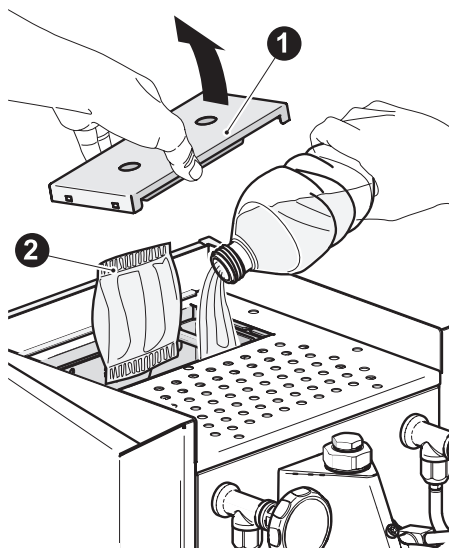


Make sure to use water with a degree of hardness suitable for this type of machine (see par. 3.5 page 18).

The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to operate the machine with water of a hardness other than that specified in paragraph 3.5.

Lift the tank chamber cover (1 fig. 4.3) and fill with water to the indicated "MAX" level (approx. 1.8 L). The manufacturer recommends inserting a softener bag (2) in the water tank.

Pay attention to only pour water into the water tank, use a funnel if required. (to remove the tank for cleaning (see chap.8 MAINTENANCE)). Reposition the cover of the water tank chamber.



fig_4.3



Check the package for validity of the softener used (quantity of litres).



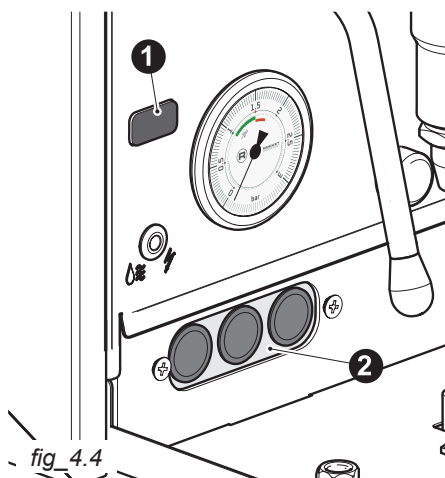
4.1.2. Connection from mains



The water mains connection is only available for models **MOZZAFIATO R** and **GIOTTO R**

4.1.2.1 Preliminary steps

Select via the display and programming buttons (pos. 1 - 2 - Fig. 4.4) - see chap. 5 START-UP), which water supply system will be adopted (water mains or tank).



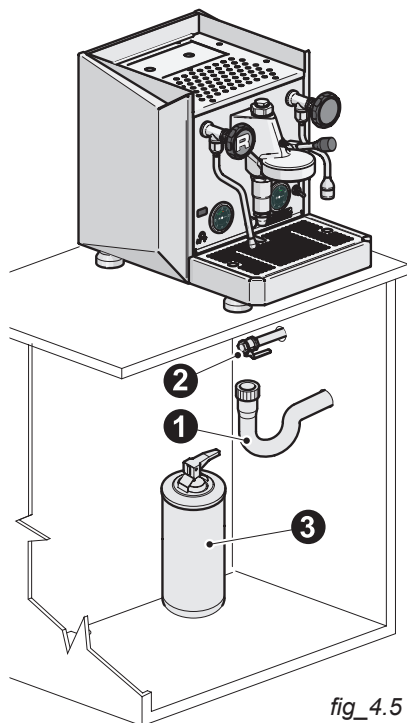
fig_4.4

4.1.2.2 Setting up of connections by the customer.



Connections must be carried out by qualified personnel in full compliance with federal, state and local regulations.

1. Water drain hose (1 - Fig. 4.5), with an internal diameter of at least 30 mm, fitted with a siphon accessible for inspection.
2. Water supply hose (2).
3. Water softener (optional-3)



fig_4.5

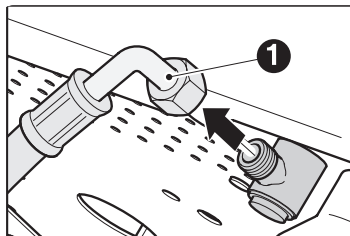
4.1.2.3 Connection of machine to water mains



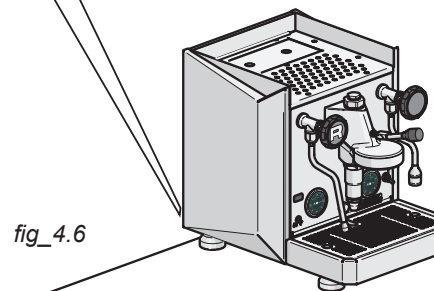
Ensure that the maximum water supply pressure does not exceed 4 bar (58psi); otherwise, install a pressure reducer.

The connections must be installed close to the machine.

Water supply hose (2 - fig. 4.5). Connect the supplied hose to the hose connection on the back of the machine (1 - fig. 4.6).



fig_4.6



The water supply to the machine must be suitable for human consumption and for human use, in compliance with all laws in force at the place of installation.



The installer is obliged to obtain confirmation from the final owner and/or user of the system that the water meets all the above requirements. All components and/or parts supplied with the machine must be used for installation. Should it be necessary to use other parts and/or components, the installer must check that these other parts and/or components are suitable for contact with water for human consumption/drinking water. The technician in charge of installation is obliged to carry out all hydraulic connections in such a way that they fully comply with all relevant standards, regulations and provisions in force at the place of installation regarding hygiene, safety of the hydraulic system and environmental protection.

GIOTTO-MOZZAFIATO FAST

N The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to operate the machine with water of a hardness other than that specified in paragraph 3.5. The manufacturer recommends the use of an inline filter.

4.2 Water drain

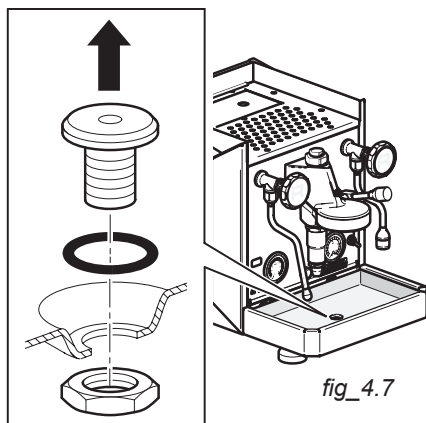
Water drainage can be carried out in two different ways.

A The first consists of manually emptying the drip tray and washing, rinsing it and putting it back in place.



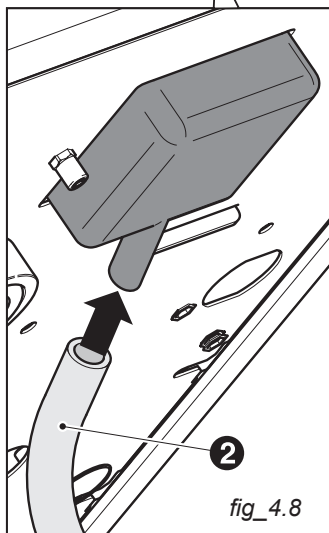
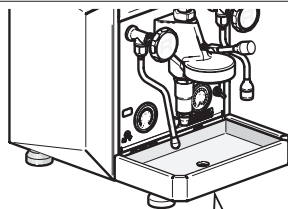
B The second MANDATORY if you choose the connection from the mains involves draining through the mains, so it requires the following preparation:

1. Unscrew the cap in the centre of the drip tray (fig. 4.7).



fig_4.7

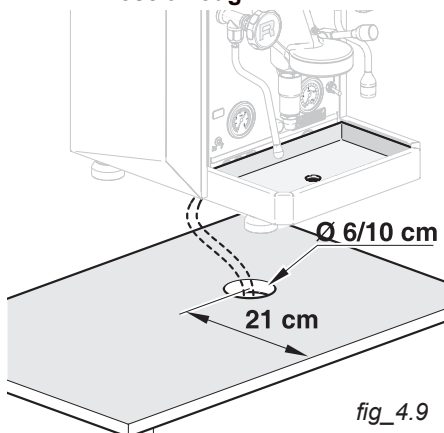
2. Connect the supplied drain hose (2 - fig. 4.8) to the hose connector of the tray below the drip tray.



3. Make the connection to the mains drain.



In order to avoid overflow and/or reflux, it is necessary to have a hole on the counter (fig. 4.9) to easily pass the supplied drain hose through.



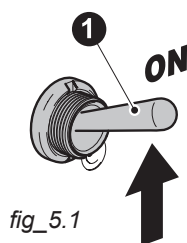


5 - START-UP

We assume the machine has been installed correctly.

- Make sure that the lever is positioned vertically (**OFF** - fig._5.6).
- Turn the On/Off switch (1 - fig._5.1) from position "**O**" to "**I**". After switching it on you get:

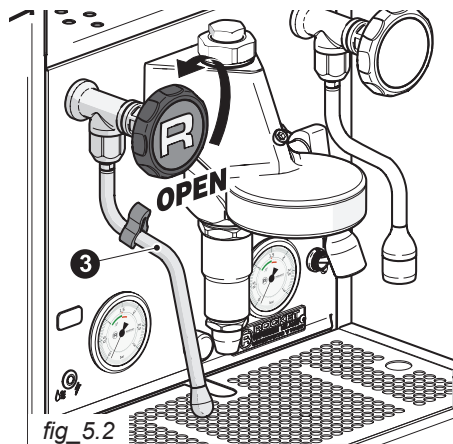
the indicator light (2) is blue when switched on and turns white when the machine is running.



fig_5.1



- Open the steam knob (3 - fig._5.2) to start filling the boiler with water: the noise of the pump must be heard. and the indicator light (2 - fig._5.1) is BLUE.



fig_5.2

When the boiler is correctly filled with water, the pump stops (the noise stops).

- Then close the steam knob.

The boiler heating begins.

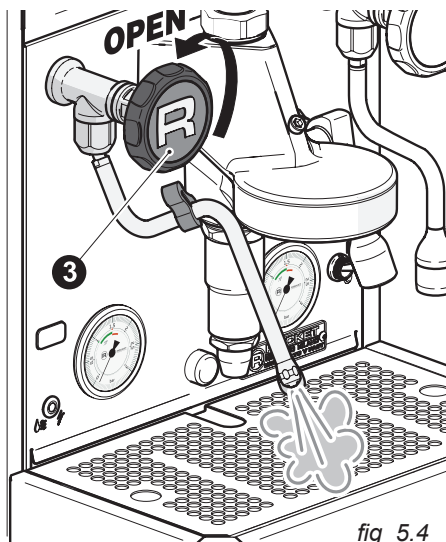
Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig._5.3) to indicate approximately **1 bar**.



fig_5.3

- Open the steam knob (3 - fig._5.4) for 5 seconds to allow some steam to come out.

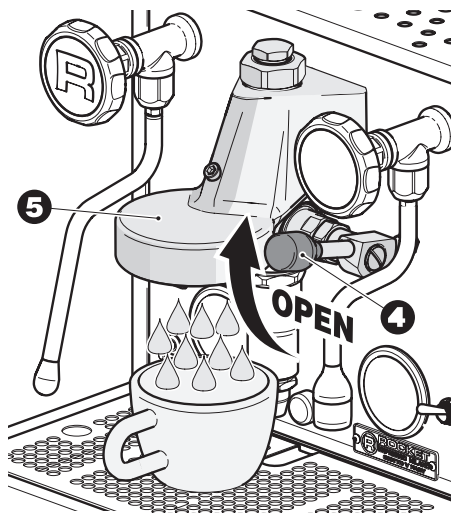
This operation is highly important as it eliminates any vacuum inside the boiler which may cause milk to be sucked into the boiler once steam dispensing has begun. Close the steam knob again.



fig_5.4



- NE**
- Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig. 5.3) to reach **1 bar** again.
 - Fully raise the coffee dispensing control lever (4 - fig. 5.5).

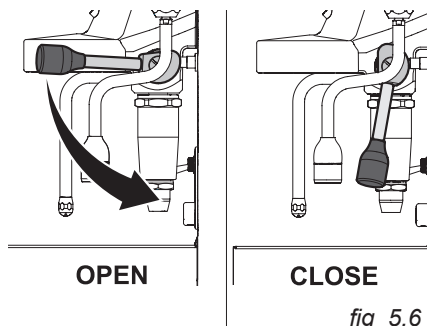


fig_5.5

Drain a cup of hot water from the infuser unit head (5).

This operation must only be performed once at first use.

- Lower the coffee dispensing lever completely to stop the water flow (fig. 5.6).



fig_5.6

- The machine is now ready for use.

Allow a heating time of 12-15 minutes so that the head of the unit is fully heated: the quality of the espresso will be greatly improved with a hot unit and portafilter inserted.

6 - MACHINE OPERATION



Make sure that the machine is ready for full safety operation as described in the previous chapters.

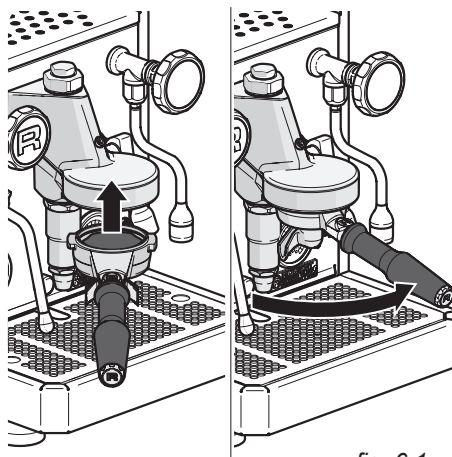


CAUTION:
The portafilter unit heats up when the machine is ready. Pay attention.



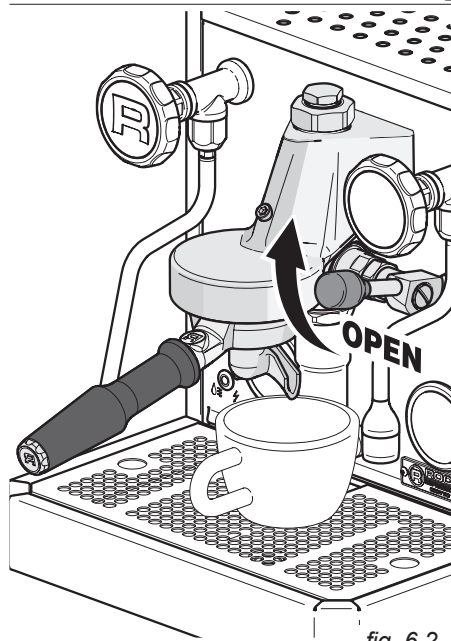
It is recommended to perform a first water dispensing without coffee with a new portafilter or on first use. This operation is recommended to eliminate any processing residues.

1. Install the portafilter by inserting it into the unit head and rotate the portafilter handle from left to right. The portafilter is inserted properly once it is firmly inside the unit head and the handle is positioned in front of the machine (fig. 6.1).



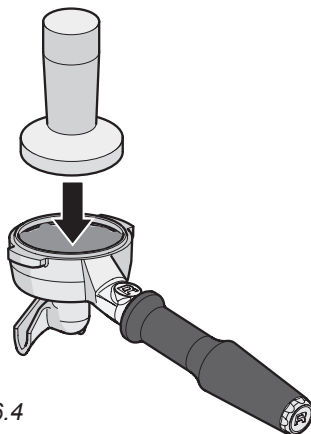
fig_6.1

2. Now raise the coffee dispensing control lever to start the water flow through the portafilter (fig. 6.2).



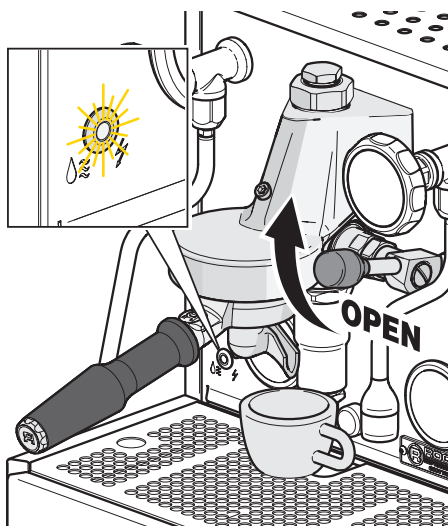
fig_6.2

2. Fill with ground coffee and press (fig._6.4), removing any coffee residues on the edge of the filter.



fig_6.4

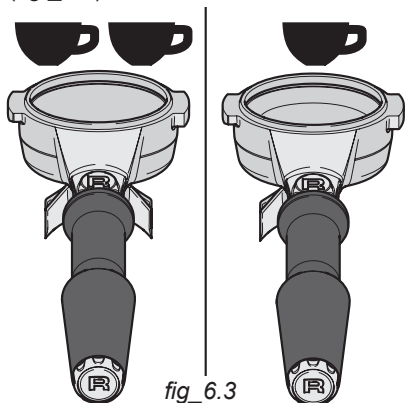
3. Hook the portafilter to the dispensing unit and place the cup(s) under the coffee dispensing spout.



fig_6.5

6.1 Coffee preparation

1. Choose the portafilter for the preparation of one or two cups in a single dispensing (fig._6.3).



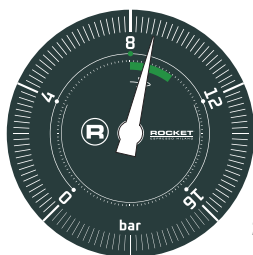
fig_6.3

4. Start dispensing by raising the coffee dispensing control lever. To stop dispensing, lower the lever again. The LED flashes white during the dispensing phase and returns to steady when dispensing is finished (fig._6.5).



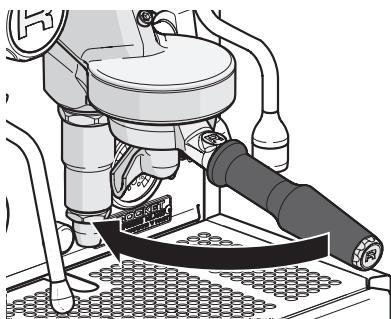
The maximum duration of a single dispensing is 100 seconds. After this time, dispensing stops automatically even if the user has not closed the lever.

Dispensing has priority over filling: if dispensing is requested while the machine is filling water, filling is temporarily suspended and dispensing begins regularly. It is possible to dispense even when the boiler level has not yet been reached. During dispensing, the right-hand gauge (fig_6.6) shows the coffee brewing pressure.

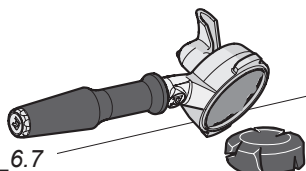


fig_6.6

5. Remove the portafilter to empty and clean it and then hook it up again (fig_6.7).



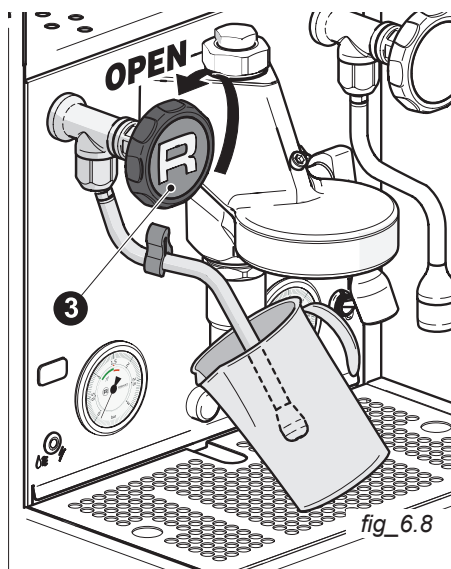
fig_6.7



6.2 Steam dispensing

With the machine turned on and pressure gauge (see chap. 5 page 57) pressurised, it is possible to dispense steam from the special nozzle.

Take a jug and place the steam wand into the beverage and open the steam tap (3 - fig_6.8)

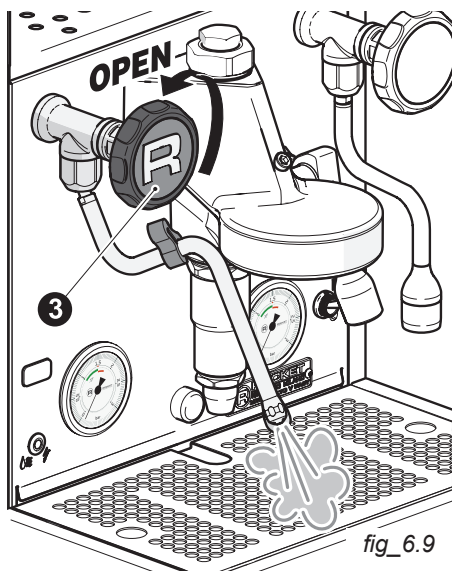


fig_6.8

Once the desired dispensing is complete, close the tap and remove the jug. Clean the wand with a damp cloth.



Dispense steam for a few seconds and then clean again with a damp cloth (fig_6.9).

**CAUTION:**

The jet of steam may cause burns. To avoid burns, use the small plastic handle to move the steam wand.



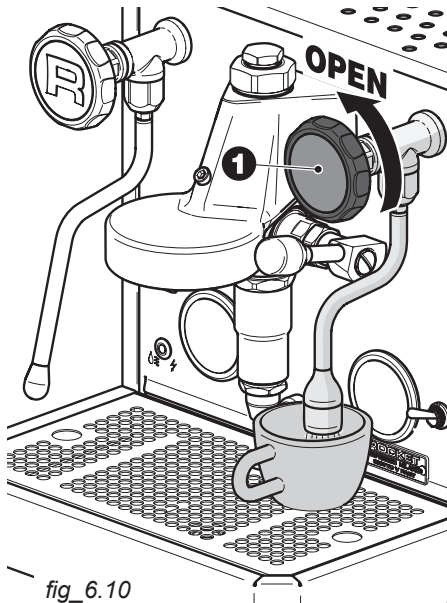
For best results:
store milk at $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).

6.3 Water dispensing

To dispense hot water, open the corresponding tap (1 fig._6.10) and release the required amount of water into a cup or container. To stop the hot water supply, close the tap itself.

**CAUTION:**

the water is very hot.
Take care to avoid possible burns.

**6.4 ECO Mode**

With ECO mode enabled, the machine enters standby after 30 minutes.

When the machine is in standby, all heaters are off and dispensing is not possible. The machine exits standby by operating the dispensing lever.



The machine is supplied from the factory with the ECO mode activated.

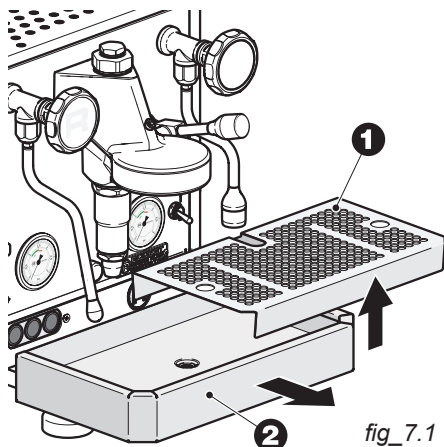
To enable or disable the ECO mode, please refer to Chapter 7 - **PROGRAMMING**

7 - PROGRAMMING



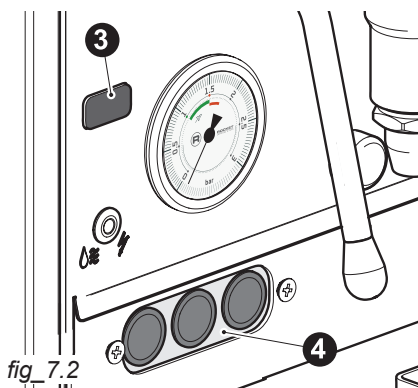
The machine, which is being tested, has already undergone basic programming and is therefore ready for use.

The user can vary certain machine parameters by entering "programming" mode and operating via the oled display and three selection buttons. To access the programming buttons, remove the cup warmer grid (1 - fig_7.1) and its tray (2).



fig_7.1

Through the Oled Display on the front of the machine (3 - fig_7.2) it is possible to consult the status of the machine and program various functions with the three buttons (4).



fig_7.2

7.1 Factory settings of the machine

Before delivery, the machine was tested and commissioned. The factory settings indicate that the machine is set and ready for use. The default settings are as follows

- The temperature is set to Celsius (°C)
- ECO-MODE active
- The water supply is set by tank

7.2 Parameter display

When the machine is switched on, the oled display shows the following icon , indicating that the machine is warming up. Using the buttons  (after pressing one for at least 2 seconds) it is possible to scroll through and consult the machine settings:

- | | |
|---|---|
|  | 1. Screensaver |
|  | 2. Machine in heating mode |
|  | 3. Boiler temperature |
|  | 4. Brewing unit temperature |
|  | 5. Sufficient amount of water in the boiler |
|  | 7. Sufficient amount of water in the tank |
| FW M.Board
01.2 | 8. Master Software |
| FW HMI
01.1 | 9. Oled Software |

7.3 Parameters setting

When the machine is switched on, various operating parameters of the machine can be changed. Press the central button  for more than 5 seconds to enter programming mode. Press the side buttons  to scroll through the various parameters. To change a displayed parameter, press the central button , the value flashes and use the side buttons  to change the desired value. Press the central button  again to confirm the new value.

Once the new set of parameters has been set, press and hold  for 5 seconds to confirm your choices and exit the programming menu.

7.3.1 Boiler temperature setting

When the icon **Boiler temperature**  120 is displayed, press the central button, making the value flash, change it with the side buttons and confirm the new value.

To save correctly, exit the menu by holding down the central button for 5Sec.

7.3.2 Eco mode setting

Eco mode is active from factory settings. If the icon  is displayed, **Eco mode** is active. Press on the central button to make it flash and then press the right or left button to display the icon  "Eco mode off". Press the central button to confirm. To save correctly, exit the menu by holding down the central button for 5Sec.



When **Eco mode** is active, the machine enters this mode after 30 minutes of inactivity. When the machine is in **Eco mode**, all heaters are off and dispensing is not available. The machine exits **Eco Mode** by actuating the coffee dispensing lever.

7.3.3 Water supply setting



The water mains connection is only available for models **MOZZAFIATO R** and **GIOTTO R**

Scrolling through the parameters display the icon  or , press the central button and change it by pressing a side button. Confirm the flashing icon by pressing the central button. To save correctly, exit the menu by holding down the central button for 5Sec.

7.3.4 Temperature unit of measurement setting

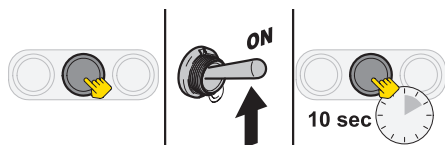
The machine is set to Celsius by default. To change the unit of measurement, when the **Temperature unit of measurement**  icon or  is displayed, press the central button while the icon is flashing, change it with the side buttons and confirm by pressing the central button again. To save correctly, exit the menu by holding down the central button for 5Sec.

7.4 Parameter reset (Factory Reset)

By means of this procedure it is possible to delete all set parameters and restore the original factory setting. This function should be used in those cases where errors or unwanted variations have been introduced, choosing to reset everything and return to the initial conditions.

This procedure is carried out as described below:

The function is activated by pressing and holding the central button for 10 seconds before switching on the machine.



The flashing factory symbol  then appears on the display to indicate the recalled function. Similarly to a parameter to be changed, it is possible to select and confirm the choice of whether or not to activate factory data reset.

If confirmed, the machine will restart using the default parameters.



8 - MAINTENANCE



Maintenance operations must be carried out when the machine is off and cold. Some particular operations must be performed when the machine is operating.

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.)

When necessary, use special detergents for coffee machines that can be purchased in specialised service centres.

8.1 Cleaning the steam wand

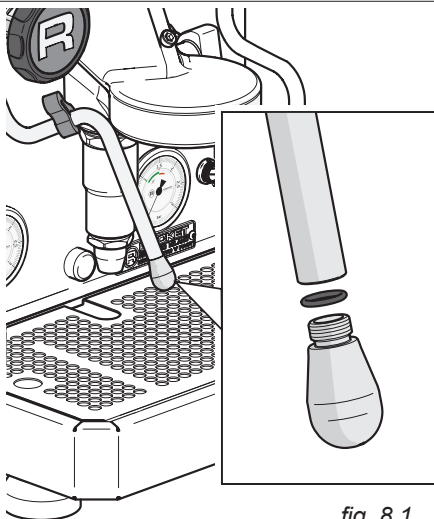
Keeping your machine clean will prolong its life and produce better espresso beverages.

1. Clean the steam wand after every use by wiping with a damp cloth. Turn the steam wand on to release condensation and milk residue.
2. If the steam jets become clogged with the powdered milk, unscrew the nozzle and unlock/clean with a paper clip (fig._8.1).

8.2 Cleaning the dispensing head

BACKFLUSHING

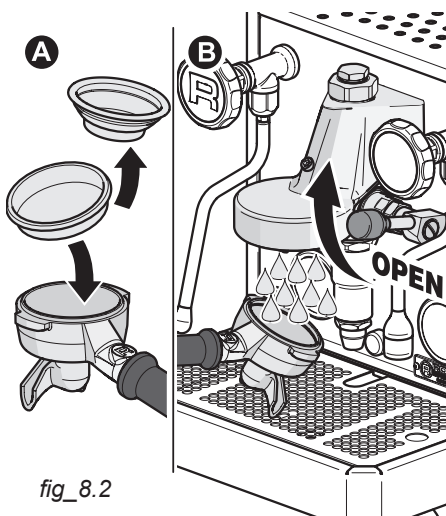
1. Remove the filter basket from the portafilter and fit the blind filter (A - fig_8.2).
2. While the brew water is flowing, insert the portafilter into the unit head, rotating the portafilter back and forth (B - fig_8.2). Keep emptying the blind basket of hot water until the water runs clear.
3. Backflush the unit head every day.



fig_8.1

DISPENSING UNIT HEAD

1. Every week, after backflushing, add a small amount of espresso cleaning detergent to the blind basket. Dissolve the detergent in hot water and insert the portafilter into the unit head. This detergent is available from every authorised dealer.
2. Open and close the unit dispensing for about 10 seconds. Repeat several times.

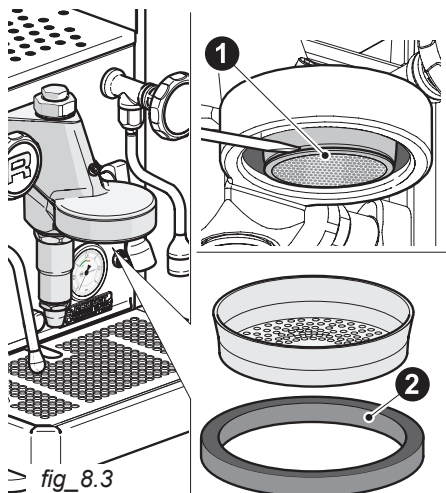


fig_8.2

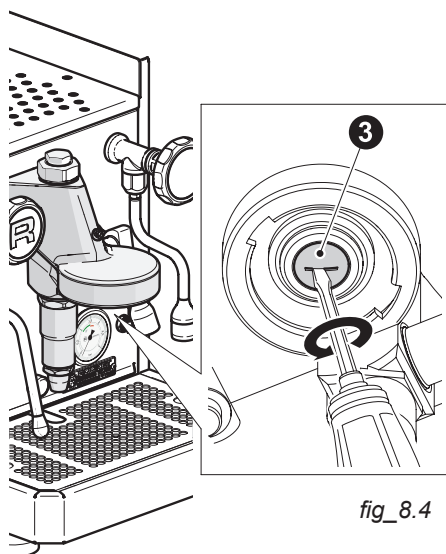


REMOVING THE SPRAYER, DIFFUSER AND HEAD GASKET

1. Using a small slotted screwdriver, pry the inner edge of the sprayer (1) and remove it together with the gasket (2) as shown in fig_8.3.

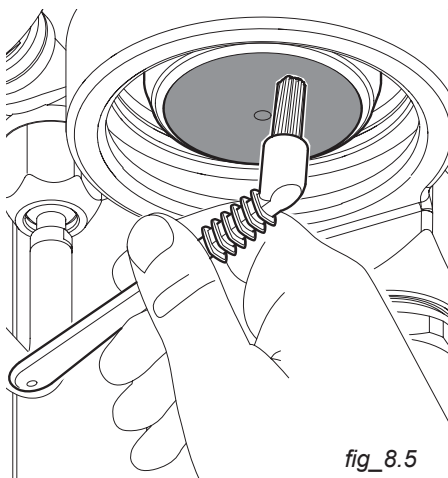


2. With the same screwdriver, unscrew the diffuser (3) from the head (fig_8.4).



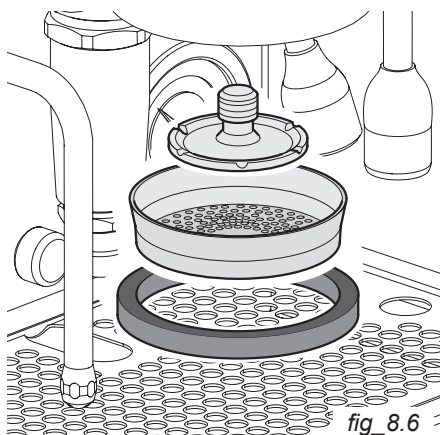
fig_8.4

3. Scrub the inside of the unit head with the unit cleaning brush supplied (fig_8.5).



fig_8.5

4. Using a damp cloth, clean the area where the portafilter connects to the unit head.
5. Soak the metal parts that have been removed in a solution made from 2 teaspoons of espresso cleaning detergent and hot water. Soak for 10 minutes. Rinse thoroughly, clean and reassemble.
6. Screw the head diffuser back on respecting the order shown in figure 8.6. Lastly, insert and hook the sprayer with its gasket



fig_8.6

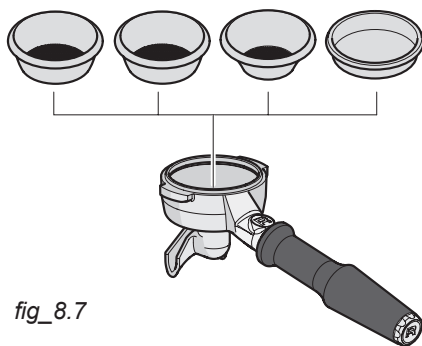


If the elements of the head are worn or damaged, replace them. These items are consumables. Contact your authorised **ROCKET** dealer.

8.3 Cleaning the portafilter

PORTAFILTER

1. Remove the filter basket from the portafilter handle using a small screwdriver or the under-side of the blind basket (fig._8.7)
2. Wipe the inside of the basket and portafilter clean with a damp cloth.
3. If the coffee oils have built up, soak the metal end of the portafilter and basket in the same detergent solution as the brass shower foil described above.
4. Rinse thoroughly, dry and reassemble.

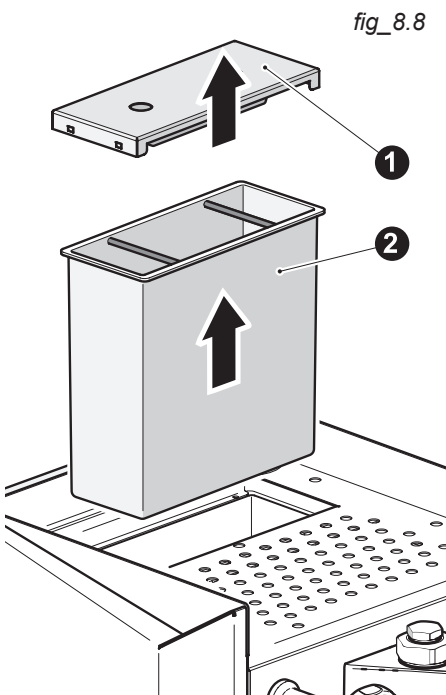


fig_8.7

8.4 Cleaning the water tank

Periodically remove and clean the water tank with warm soapy water.

To remove the tank, lift the cover (1 - fig._8.8) and extract the tank (2) using the handle: perform an upward movement.



fig_8.8

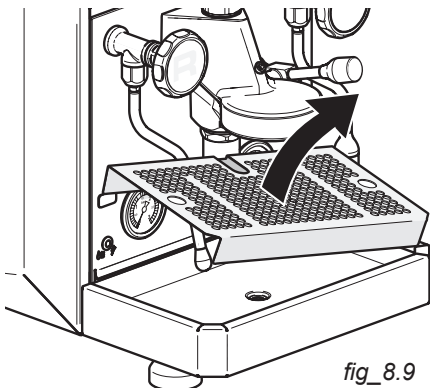
When reinserting the tank, be sure to firmly press down so that the bottom tank tap is fully engaged.

Use fresh, filtered water to fill the tank. Do not use distilled water (see par. 3.5 page 52).



8.5 Cleaning the drip tray

1. Remove the grid and the tray and wash with warm soapy water. Rinse and dry. (fig._8.9)

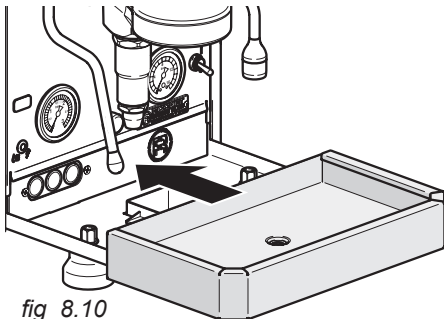


fig_8.9

2. First reassemble the tray, making sure that it is placed and inserted (with horizontal movement) until it reaches the "stop", after "hooking" has taken place (a magnetic click at the end of the stroke should be heard - fig._8.10).



ATTENTION: If the tray remains only resting and not fully inserted, the water coming out of the unit and the drain will spill into the front of the base and could leak out of the machine.



fig_8.10

8.6 Descaling



1. **ROCKET** does not recommend removing limescale from the espresso machine. **Contact an authorised ROCKET centre for descaling.**



2. Many of the chemicals used to descale espresso machines are particularly aggressive. These chemicals can cause internal corrosion of hard metals used in the construction of the machine.



3. Additionally, it is very difficult to remove all the descaling solution from the machine once the procedure is completed.

4. Check the quality of the water you use in the machine, always using filtered water. Distilled water may lack the necessary conductivity required for various electronic functions needed in the operation of the machine.



8.7 Changing the water in the boiler

It is recommended to change the water in the boiler periodically, at least once a month or, in the case of frequent use, every fortnight. Read all the steps described below carefully before performing the operation; if in doubt, contact the **ROCKET** service centre for clarification and support.

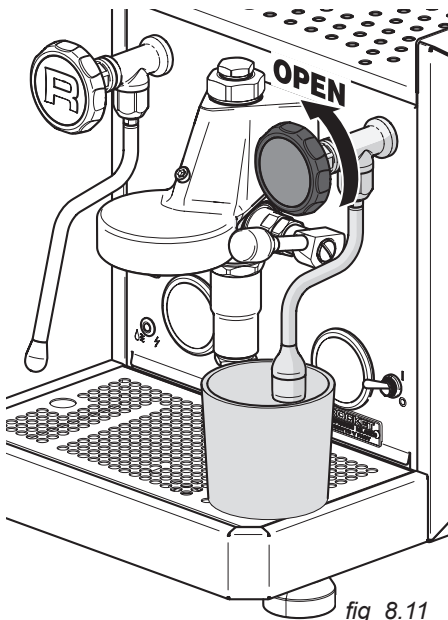


IMPORTANT:

This operation must be carried out with the machine just turned off with hot water and the boiler pressurised (fig._5.4)



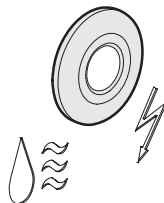
To carry out the boiler water change procedure, simply open the water nozzle (fig._8.11), repeating the operation twice.



9 - ALARMS AND FAULTS

9.1 LED Alarms

The machine has a colour indicator LED on the front panel (fig._9.1).



fig_9.1

During normal operation (dispensing and standby) the LED is fixed white.

Other conditions are signalled by different combinations of colours and flashes:



Alarm	Cause	Solution
Flashing MAGENTA light	Alarm empty tank	Fill the tank with water
GREEN flashing light	ECO mode (stand-by) active	Raise and lower the dispensing lever to reactivate the machine
Flashing YELLOW light	DISPENSING timeout	Lower the dispensing lever, if the problem persists contact ROCKET Service
RED light with 2 flashes	Boiler heating timeout	Switch the machine off and on again if the prob- lem persists contact ROCKET Service
RED light with 3 flashes	Boiler level timeout	Contact ROCKET Service
RED light with 4 flashes	Boiler sensor failure	Reset the parameters (<i>see par. 7.5</i>), if the prob- lem persists please contact ROCKET Service
RED light with 5 flashes	Unit heating timeout.	Contact ROCKET Service.
RED light with 6 flashes	Unit temperature sensor failure.	The temperature sensor of the unit does not func- tion or reads invalid values. Contact ROCKET Service.

9.2 OLED DISPLAY Alarms

Alarm	Cause	Solution
	Alarm empty boiler	The machine charges water on its own, check that the mains tap is open or that there is water in the tank, switch off and back on, if the problem persists contact ROCKET Service
	Alarm empty tank	Fill the tank with water
 A01	Boiler heating timeout	Switch the machine off and on again; if the prob- lem persists contact ROCKET Service
 A02	Boiler level timeout	Contact ROCKET service



 A03	Boiler sensor failure	Reset the parameters (see par. 7.5), if the problem persists, please contact ROCKET service
 A04	Unit heating timeout	Contact ROCKET service
 A05	Unit temperature sensor failure	The temperature sensor of the unit does not function or reads invalid values. Contact ROCKET service.
 A06	Dispensing timeout	Lower the dispensing lever, if the problem persists contact ROCKET Service
 A07	Communication failure with control unit	Contact ROCKET service.
	Communication error with control unit	Contact Rocket Service.

9.3 Technical issues and solutions

The machine does not start

- Check that the main switch is in the **ON** position.
- Check that the plug is inserted.

No coffee or steam dispensing

- Check that water is present in the tank .
- Check that the coffee and steam controls have been activated before dispensing .

The machine does not heat

- Contact the technical assistance

Irregular steam dispensing

- Make sure the sprayer holes are clean

Extraction is too slow

- Check that the filter basket is not too full (too much coffee).
- Check that the grind is not too fine.
- Check that the shower foil is not blocked: it may need to be back-flushed or be removed and cleaned
- Check the portafilter spout is not blocked. If it is dirty with rancid coffee oil, it will need to be soaked in an espresso head cleaning solution.

Water leaking from the entire portafilter

- Check the head gaskets. If visibly worn, they will need to be replaced.
- Ensure the portafilters are kept in place on the head whenever the machine is not in use, as this will help to protect the seals.

**Espresso is too cold**

- Check that the cups are hot enough. Cups can be heated by pouring hot water into them, and then discarding it, before starting the extraction.
- Too much water may have been drawn from the unit head. Let the machine rest and limit the amount of water drawn from it between extractions to ensure the machine remains at temperature.

Water underneath the machine

- Check that the tray is inserted correctly
- Check that the drain tray has been emptied

The machine appears to be off but the switch is in the ON position

- Check that the **Eco mode** function is active by operating the coffee control (see par. 7.3.2).
- Switch the machine off and on again from the main switch (see 1 - fig. 3.3)

Espresso tastes bitter

- Extraction may be too slow. Check that the grinding is not too fine. Correct the grinding and make it coarser.
- The machine may be dirty. Backflush again and clean the unit head. Clean the portafilters and filter baskets.

Espresso tastes sour

- Extraction may be too fast. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is watery and thin

- Extraction may be too fast. If so, the cream will be pale. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is bubbly

- The water in the machine may be too hot. Let some water flow from the unit head. Perform another extraction.
- The coffee may be too fresh.

Low or no pressure from the steam wand

- It may be due to excessive use of the unit head. Excessive use of the steam wand. Give the machine time to recover pressure.
- The steam wand may be clogged with dry milk. Remove the nozzle and clean it as indicated in **par. 8.1**.

Milk is thin and bubbly

- Ensure the milk is diluted gradually. If air is introduced too quickly, large bubbles will form.
- Make sure that the steam comes out with the right pressure and that there are no blocked nozzles.
- It may be due to using reheated milk. Try again with fresh milk.



For any type of problem not specifically indicated on this page, turn off the machine by pressing the main switch, disconnect the plug and contact our technical assistance.

9.3 Inactivity

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

- disconnect the machine electrically.
- unload all portafilters.
- wash all the parts in contact with food-stuffs.
- clean all the internal and external 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.

10 - DISPOSAL

Proceed with emptying the products and the water as described in the previous paragraph.



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

Information to the users

Pursuant to Legislative Decree 25 September 2007, no. 185 and Art. 13, Legislative Decree 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.

TABLE DES MATIÈRES

	1 INTRODUCTION	76
	1.1 SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉS DANS CE MANUEL	76
	1.2 INFORMATIONS GÉNÉRALES	77
	1.3 MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ	78
	2 DÉBALLAGE	82
	2.1 CONTENU DE L'EMBALLAGE	82
	3 DESCRIPTION DE LA MACHINE	83
	3.1 UTILISATION PRÉVUE	83
	3.2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	84
	3.3 COMPOSANTS PRINCIPAUX MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST	85
	3.4 ACCESSOIRES	86
	3.5 DONNÉES TECHNIQUES	86
	4 INSTALLATION	87
	4.1 BRANCHEMENT HYDRIQUE	87
	4.1.1 REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	88
	4.1.2 CONNEXION À PARTIR DU RÉSEAU	88
	4.1.2.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	88
	4.1.2.2 PRÉPARATION DES CONNEXIONS PAR LE CLIENT	88
	4.1.2.3 CONNEXION DE LA MACHINE AU RÉSEAU D'EAU ...	89
	4.2 ÉVACUATION DE L'EAU	90
	5 DÉMARRAGE	91
	6 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	92
	6.1 PRÉPARATION DU CAFÉ	93
	6.2 DISTRIBUTION DE VAPEUR	94
	6.3 DISTRIBUTION D'EAU	95
	6.4 MODE ECO	95



7	PROGRAMMATION	96
7.1	RÉGLAGE D'USINE DE LA MACHINE	96
7.2	AFFICHAGE DES PARAMÈTRES	96
7.3	CONFIGURATION DES PARAMÈTRES	97
7.3.1	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE	97
7.3.2	CONFIGURATION ECO MODE	97
7.3.3	CONFIGURATION DE L'ALIMENTATION EN EAU	97
7.3.4	CONFIGURATION DES UNITÉS DE MESURE DE LA TEMPÉRATURE	97
7.4	RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES (Factory Reset)	98



8	ENTRETIEN	99
8.1	NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR	99
8.2	NETTOYAGE DE LA TÊTE DE DISTRIBUTION	99
8.3	NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE	101
8.4	NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU	101
8.5	NETTOYAGE DU BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES	102
8.6	DÉTARTRAGE	102
8.7	CHANGEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE	103



9	ALARMES ET ANOMALIES	103
9.1	ALARMES LED	103
9.2	ALARMES ÉCRAN OLED	104
9.3	ANOMALIES, CAUSES ET SOLUTIONS	105
9.3	INACTIVITÉ	107



10	ÉLIMINATION	107
-----------	--------------------	-----

1 - INTRODUCTION



AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE, L'UTILISATEUR DOIT AVOIR LU ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE PUBLICATION ET LES SUIVRE TOUT AU LONG DES OPÉRATIONS.

EN CAS DE DOUTE SUR LA BONNE INTERPRÉTATION DES INSTRUCTIONS, CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE POUR LES ÉCLAIRCISSEMENTS NÉCESSAIRES.

1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel



DANGER : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.



ATTENTION

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 : machine sous tension !



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



ATTENTION : parties chaudes en contact !



Porter des gants de protection.



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



TECHNICIEN QUALIFIÉ : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'entretien extraordinaire (électrique/mécanique) pour une personne qualifiée et autorisée par le fabricant

1.2 Informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du produit **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** ; il est donc important de lire attentivement les mises en garde et les précautions ci-jointes avant la mise en marche de la machine. En particulier les indications concernant la sécurité lors de l'installation, la mise en fonction, l'utilisation et le nettoyage. Conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de la machine.



La description des machines à café ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les divers composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de la livraison. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production de masse et de mettre à jour les manuels associés sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents ni d'informer les utilisateurs des machines précédemment fournies.



ATTENTION
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À DES PERSONNES OU À DES OBJETS À LA SUITE DE :

- Mauvaise utilisation de la machine.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants de la machine.
- Modifications de la machine non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement des composants fournis avec la machine par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes de celles nominales.
- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

TRANSPORT ET MANUTENTION



Lors de la manutention de la machine, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'elle ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, au-delà de la machine elle-même. Ne jamais effectuer seul cette opération. Il est conseillé que l'appareil soit manutentionné par deux personnes.

Lors de la manutention de la machine dans l'emballage, veiller à respecter l'inscription « **HAUT** » (identifiée par le symbole ) présent sur l'emballage.

Ne pas retourner la machine 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.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas laisser les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) à la portée des enfants, car ces éléments sont des sources potentielles de danger.
3. Installer la machine sur une surface plane et hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, cuisinière, foyer, etc.) et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C. Maintenir au chaud.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Pour usage domestique uniquement
6. Ne pas laisser la machine exposée aux intempéries ou placée dans un environnement humide.
7. Ne pas obstruer les grilles et ne pas couvrir avec des chiffons, etc.
8. Conserver la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux agents atmosphériques et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C.
9. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
10. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
11. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
12. Ne pas laisser le câble d'alimentation électrique pendre sur le bord de la table ou du comptoir et ne pas toucher les surfaces chaudes..
13. L'installation de la machine **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** doit se faire après avoir lu et compris ce manuel.
14. Cette machine n'est sûre que lorsqu'elle a été correctement connectée à un système efficace de mise à la terre.

- 15.** Brancher toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis enfiler le câble d'alimentation dans la prise murale. Pour déconnecter, placer l'interrupteur sur **OFF**, puis retirer la fiche de la prise murale.
- 16.** Vérifier que les données de la plaque de données correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera raccordée. Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que sa tension, sa fréquence et sa puissance correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque de données de la machine.
- 17.** Il est déconseillé d'utiliser des accessoires tels que des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car ils peuvent provoquer blessures, incendies ou décharges électriques.
- 18.** Ne pas utiliser cette machine si son câble, 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. **ATTENTION :** Le câble d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
- 19.** Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de la vapeur et de l'eau chaude pour les boissons. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
- 20.** Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris la machine **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST :**
 - a. Ne pas plonger la machine même, le câble et les fiches dans 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. Ne pas utiliser la machine les mains ou les pieds humides.
 - d. Ne pas laisser les enfants ou les personnes non formées utiliser la machine.
 - e. Ne pas utiliser la machine pieds nus.
 - f. Installer un disjoncteur sur l'alimentation électrique de la machine.
 - g. Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.

- FR** h. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
- i. Éviter toute fuite d'eau sur les connexions électriques.
- 21.** Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par **ROCKET**.
- 22.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation de la machine, débrancher la machine du réseau électrique et attendre que sa température s'abaisse.
- 23.** Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- 24.** 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 **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
- 25.** Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, elle doit être conservée à une température supérieure à zéro (0 °C/32 °F). Cela empêchera le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.
- 26.** La machine doit être utilisée avec de l'eau potable. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. À l'inverse, des eaux très « pures » peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. Utiliser de l'eau filtrée.
- 27.** L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les 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 relatives à l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 28.** Garder l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 29.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- 30.** Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- 31.** 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.
- 32.** Pendant le fonctionnement de la machine, certaines pièces atteignent des températures élevées, telles que les groupes de distribution, les porte-filtres et les buses vapeur. Veiller à ne pas toucher ou mettre les mains sous ces pièces pendant l'utilisation, pour éviter les échaudures ou les brûlures. Pour l'actionnement utiliser toujours des molettes et des boutons spéciaux.
- 33** Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et en tournant de gauche à droite la poignée spécifique. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête de l'unité et que la poignée est positionnée à 90 degrés par rapport à l'avant de la machine.
- 34** Ne jamais retirer (extraire/décrocher) le porte-filtre pendant la distribution du café. Des brûlures peuvent se produire si le porte-filtre est retiré pendant les cycles de distribution.
- 35** Faire très attention aux surfaces des éléments chauffants, car elles sont sujettes à une chaleur résiduelle même après utilisation.
- 36** Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- 37** La machine à café ne doit pas être rangée dans un endroit fermé (armoire, etc.) lorsqu'elle est utilisée.
- 38** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques ou de petite restauration tels que :
- a. Espaces de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
 - b. Agritourismes disposant d'une salle commune pour l'utilisation de la cuisine.
 - c. Par les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels.
 - d. Les chambres d'hôtes et autres établissements de ce type.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



FR

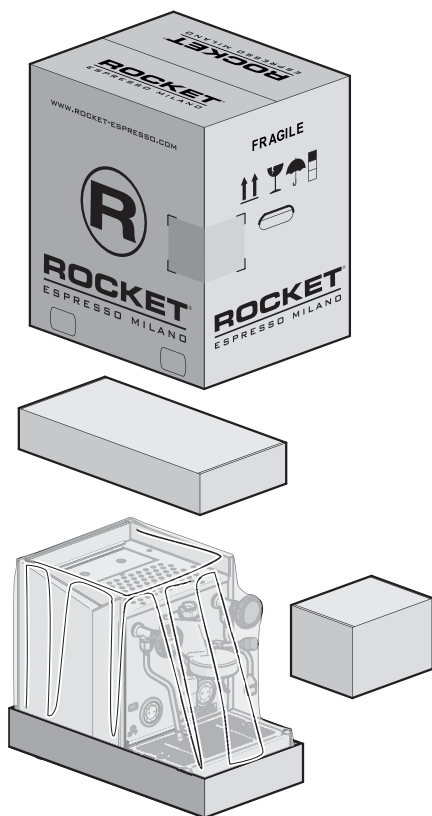
2 - DÉBALLAGE



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

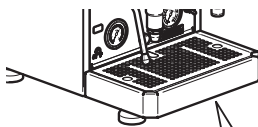
2.1 Contenu de l'emballage

La machine est livrée entièrement montée (à l'exception des accessoires contenus dans les boîtes spécifiques - fig. 2.1).



fig_2.1

Les données de la machine sont indiquées sur la plaque de marquage « CE » apposée sous la machine (fig. 2.2).



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.

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



Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, 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.



3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

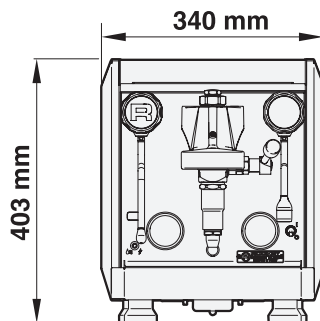
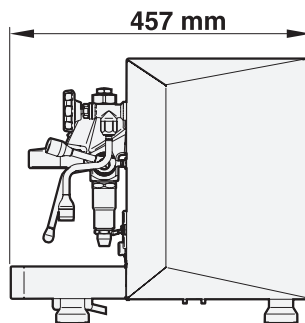
3.1 Utilisation prévue

La machine a été conçue et réalisée pour être utilisée pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes (distribution continue ou aléatoire de boissons). Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

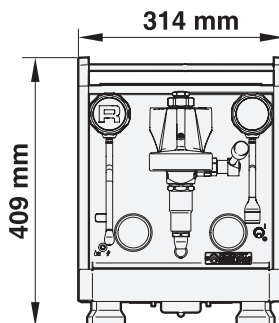
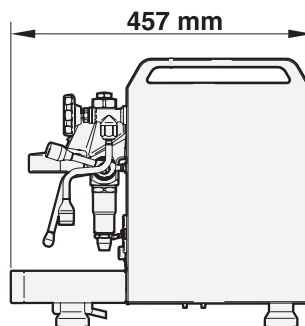


Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine.

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.



mod. GIOTTO FAST



fig_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

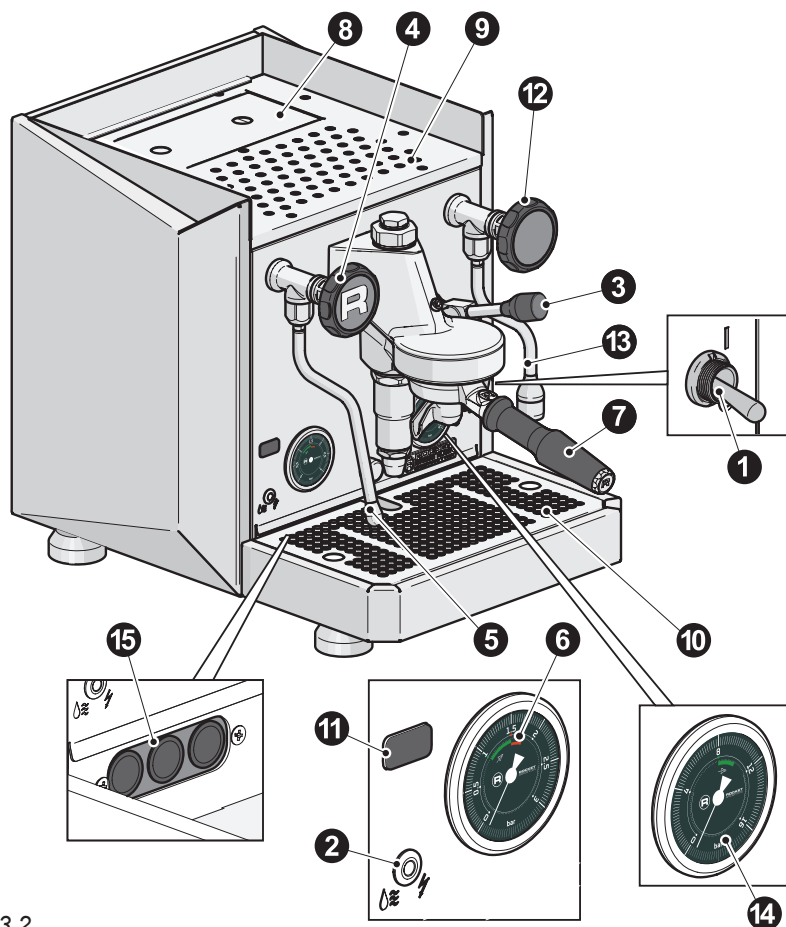


3.2 Spécifications techniques

mod. GIOTTO FAST	MOD. MOZZAFIATO FAST
■ Eco mode disponible via le logiciel (voir par. 6.4)	■ Eco mode disponible via le logiciel (voir par. 6.4)
■ Capacité de la chaudière : 1,8 litres	■ Capacité de la chaudière : 1,8 litres
■ Tension (version A) : 220-240V 50/60 Hz <i>pour les versions CE</i> Tension (version B) : 115V - 60 Hz <i>pour les versions USA/CAN</i>	■ Tension (version A) : 220-240V 50/60 Hz <i>pour les versions CE</i> Tension (version B) : 115V - 60 Hz <i>pour les versions USA/CAN</i>
■ Résistance de la chaudière : 1200 W	■ Résistance de la chaudière : 1200 W
■ Réservoir d'eau amovible : 1,9 l	■ Réservoir d'eau amovible : 1,9 l
■ Dimensions et poids (fig_3.1) Largeur : 340 mm Profondeur : 457 mm Hauteur : 403 mm Poids : 27 kg (<i>version V</i>) 30 kg (<i>version R</i>)	■ Dimensions et poids (fig_3.1) Largeur : 314 mm Profondeur : 457 mm Hauteur : 409 mm Poids : 27 kg (<i>version V</i>) 30 kg (<i>version R</i>)



3.3 Composants principaux du mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig_3.2

1. **ON / OFF :**
« O » = OFF
« I » = ON
2. Lampe témoin
3. Levier de commande de distribution
du café
4. Bouton de distribution de la vapeur
5. Buse vapeur
6. Manomètre pour chaudière
7. Porte-filtre
8. Compartiment porte-réservoir d'eau
9. Chauffe-tasses
10. Grilles repose-tasses + bac
11. Écran Oled
12. Molette de distribution d'eau chaude
13. Buse à eau chaude
14. Manomètre
distribution du café
15. Boutons de programmation

3.4 Accessoires

La machine est fournie avec un riche éventail d'accessoires (fig. 3.3).

Le coffret contient les pièces et accessoires suivants :

1. Porte-filtre - simple.
2. Porte-filtre - double.
3. Pilon.
4. Filtre aveugle.
5. Brosse de nettoyage de la tête de distribution.
6. Grilles repose-tasses + bac.
7. Tuyau d'évacuation du réseau d'eau (uniquement pour mod. **GIOTTO R** et **MOZZAFIATO R**).
8. Tuyau d'arrivée d'eau (uniquement pour mod. **GIOTTO R** et **MOZZAFIATO R**).
9. Manuel d'instructions.
10. Chiffon en microfibre.

3.5 Données techniques

Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Température

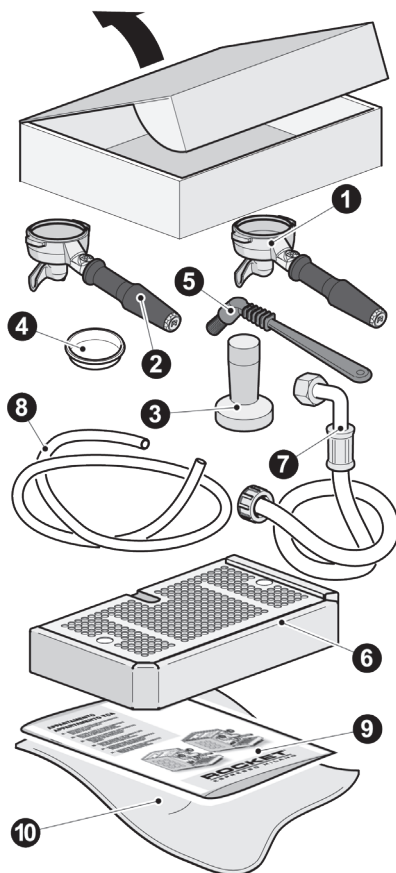
- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 5 °C et supérieures à 36 °C.

Eau

- La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. La dureté de l'eau doit être comprise entre 4 et 7 °f (français) / 2 et 4 °d (allemand). Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures.

Capacité de la chaudière

- 1,8 litres



fig_3.3

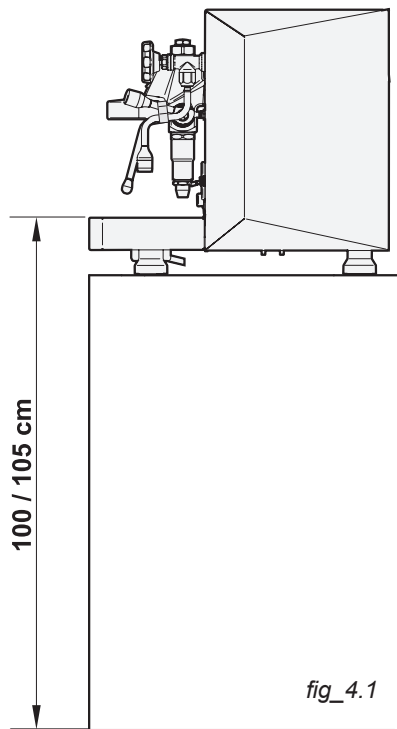


4 - INSTALLATION

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, stable et à une hauteur telle que la base se trouve à au moins 100/105 cm environ du sol (fig. 4.1).

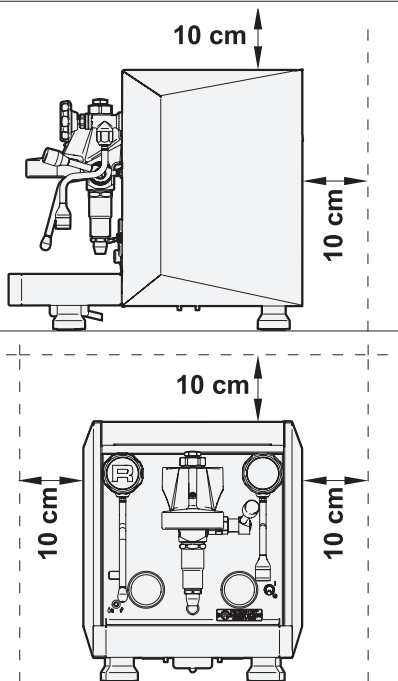
Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas installer la machine où des jets d'eau sont utilisés.



fig_4.1

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

S'assurer qu'il y ait un espace libre d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter l'utilisation et le déroulement de toutes les opérations 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 Branchement hydrique

La machine est conçue pour fonctionner en s'approvisionnant en eau à partir du réservoir interne (voir par. 4.1.1) ou du réseau d'eau (voir par. 4.1.2)

Dans les deux cas, l'eau doit présenter les caractéristiques indiquées au par. 3.5.



En usine, la machine est réglée pour fonctionner à partir d'un réservoir (voir par. 4.1.1)

4.1.1 Remplissage du réservoir d'eau

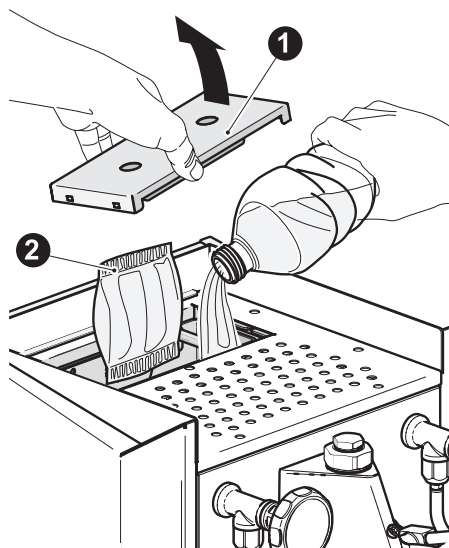


Veillez à utiliser de l'eau d'une dureté adaptée à ce type de machine (voir le par. 3.5 page 18).

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau d'une dureté autre que celle spécifiée au paragraphe 3.5.

Soulever le couvercle du compartiment du réservoir (1 fig. 4.3) et remplir d'eau jusqu'au niveau « **MAX** » indiqué (environ **1,8 L**). Le fabricant recommande d'insérer un sachet adoucisseur (2) dans le réservoir d'eau.

Faire attention à ne verser de l'eau que dans le réservoir d'eau, si nécessaire s'aider d'un entonnoir (pour retirer le réservoir pour le nettoyer (voir le chap. **8 ENTRETIEN**). Replacer le couvercle du compartiment du réservoir d'eau.



fig_4.3



Contrôler sur l'emballage la validité de l'adoucisseur utilisé (quantité de litres).



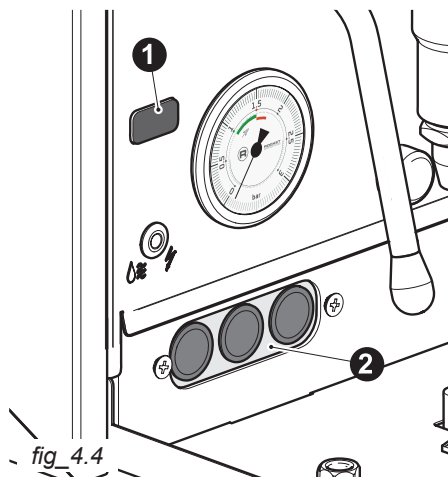
4.1.2 Connexion à partir du réseau



Le raccordement à l'eau n'est disponible que pour les modèles **MOZZAFIATO R** et **GIOTTO R**

4.1.2.1 Opérations préliminaires

Sélectionner, sur l'écran et à l'aide des boutons de programmation (pos. 1 - 2 - Fig. 4.4) - voir chap. **5 DÉMARRAGE**), le système d'alimentation en eau qui sera adopté (réseau d'eau ou réservoir).



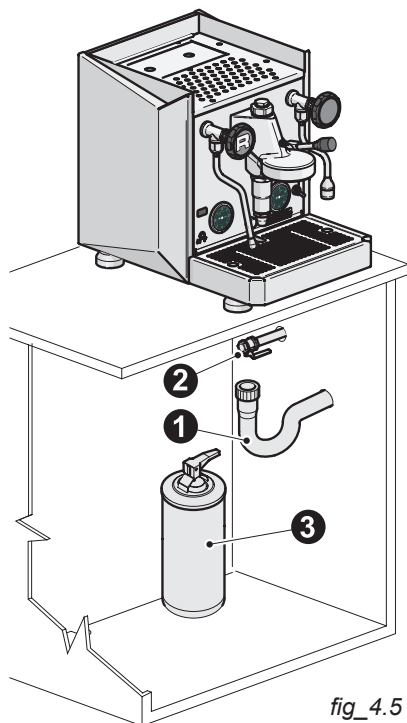
fig_4.4

4.1.2.2 Prédiposition de connexions par le client.



Les raccordements doivent être effectués par un personnel qualifié conformément aux réglementations locales, régionales et nationales.

1. Tuyau d'évacuation de l'eau (1 - Fig. 4.5), d'un diamètre interne de 30 mm au minimum, équipé d'un siphon accessible pour l'inspection.
2. Tuyau d'alimentation en eau (2).
3. Adoucisseur d'eau (facultatif-3)



fig_4.5

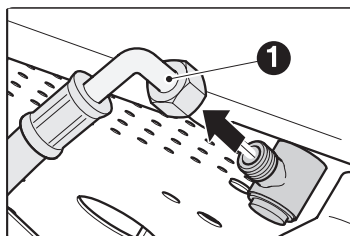
4.1.2.3 Connexion machine réseau d'eau



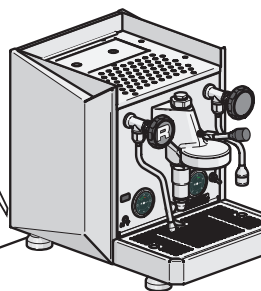
S'assurer que la pression maximale d'alimentation de l'eau ne dépasse pas 4 bar (58psi) ; sinon, installer un réducteur de pression.

Les raccords doivent être installés à proximité de la machine.

Tuyau d'alimentation en eau (2 - fig. 4.5). Brancher le tuyau fourni sur le raccord situé à l'arrière de la machine (1 - fig. 4.6).



fig_4.6



L'eau qui alimente la machine doit être propre à la consommation et à l'utilisation humaine, conformément à toutes les lois en vigueur sur le lieu d'installation.



Le technicien d'installation doit obtenir la confirmation du propriétaire final et/ou de l'utilisateur du système que l'eau répond à toutes les exigences ci-dessus. Pour l'installation de la machine, il est nécessaire d'utiliser tous les composants et/ou éléments fournis avec la machine. S'il est nécessaire d'utiliser d'autres pièces et/ou composants, l'installateur doit vérifier si ces autres pièces et/ou composants peuvent entrer en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine/l'eau potable. Le technicien chargé de l'installation est tenu de réaliser tous les raccords hydrauliques afin qu'ils soient pleinement conformes à toutes les lois, réglementations et dispositions en vigueur sur le site d'installation en matière d'hygiène, de sécurité du système hydraulique et de protection de l'environnement.

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau d'une dureté autre que celle spécifiée au paragraphe 3.5. Le fabricant recommande l'utilisation d'un filtre en ligne.

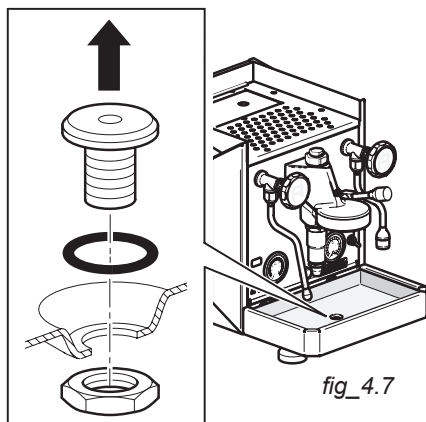
4.2 Évacuation de l'eau

L'évacuation de l'eau peut se faire de deux manières différentes.

A La première consiste à vider manuellement le bac d'égouttage et à le laver, le rincer et le remettre en place.

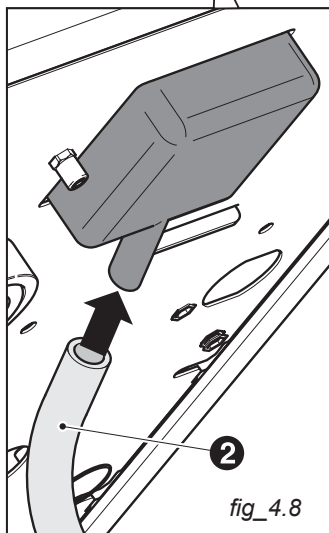
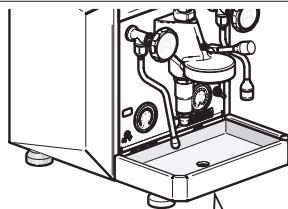
B La deuxième OBLIGATOIRE, si vous choisissez le raccordement sur le réseau, implique un vidage à travers le réseau et nécessite donc la préparation suivante:

1. Dévisser le bouchon situé au centre du bac d'égouttage (fig. 4.7).



fig_4.7

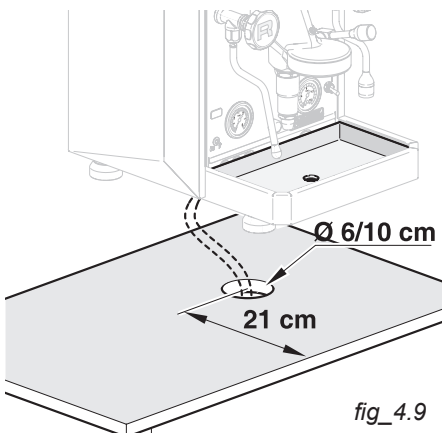
2. Raccorder le tuyau de vidange fourni (2 - fig. 4.8) au support en caoutchouc du bac situé sous le plateau.



fig_4.8

3. Effectuer le raccordement sur l'évacuation du réseau.

! Pour éviter tout débordement et/ou reflux, il est nécessaire de prévoir un trou dans le comptoir (fig. 4.9) pour faire passer facilement le tuyau d'évacuation fourni.



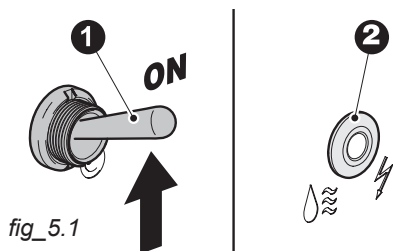
fig_4.9



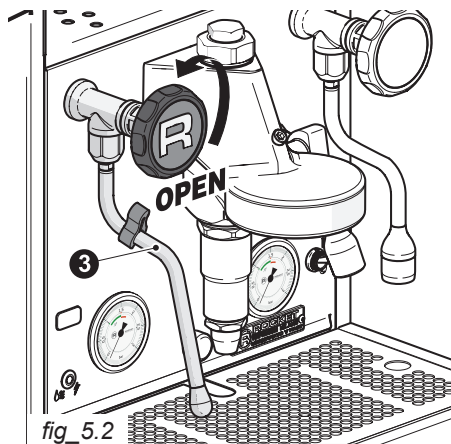
5 - DÉMARRAGE

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

- Veiller à ce que le levier soit placé à la verticale (**OFF** - fig. 5.6).
- Allumer l'interrupteur d'allumage/arrêt (1 - fig. 5.1) de la position « **O** » à la position « **I** ». Après l'avoir allumée, on obtient : le voyant (2) est bleu à l'allumage et devient blanc lorsque la machine est en marche.



- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig. 5.2) pour commencer le remplissage de l'eau de la chaudière : il faut entendre le bruit de la pompe et le voyant (2 - fig. 5.1) est de couleur BLEU.



Lorsque la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrête (le bruit s'arrête).

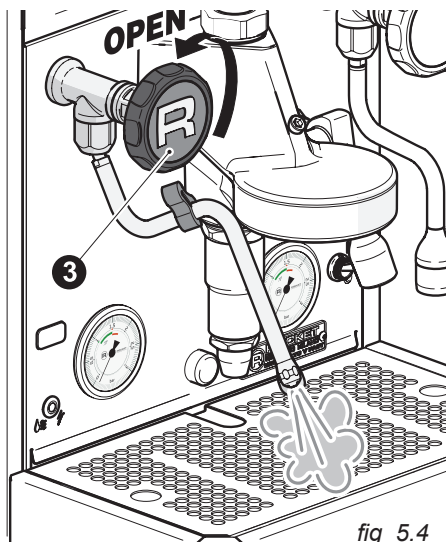
- Fermer ensuite le bouton de la vapeur.
- Le chauffage de la chaudière commence. Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig. 5.3) indique environ 1 bar.



- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig. 5.4) pendant 5 secondes pour faire sortir un peu de vapeur.



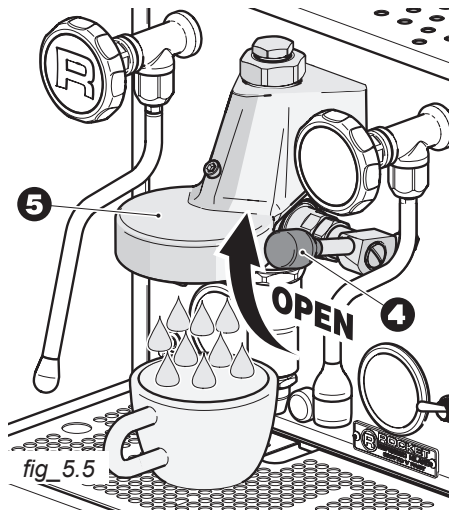
Cette opération est très importante car elle élimine toute dépression à l'intérieur de la chaudière qui pourrait provoquer l'aspiration du lait à l'intérieur de cette dernière une fois la distribution de vapeur démarrée. Refermer le bouton de la vapeur.





FR

- Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig. 5.3) atteigne de nouveau 1 bar.
- Relever complètement le levier de commande de distribution du café (4 - fig. 5.5).



Vider une tasse d'eau chaude de la tête du groupe d'infusion (5).

Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois à la première utilisation.

- Abaisser complètement le levier de distribution du café pour arrêter le débit de l'eau (fig. 5.6).

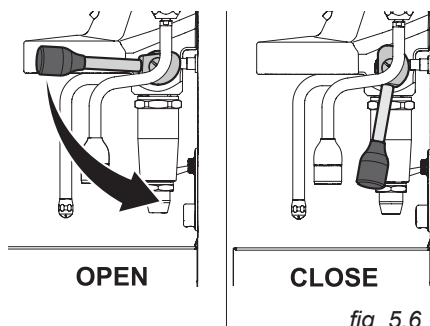


fig. 5.6

- La machine est maintenant prête à l'emploi.

Laisser un temps de chauffage de 12 à 15 minutes pour que la tête du groupe soit complètement chauffée : la qualité de l'expresso sera bien meilleure avec un groupe et un porte-filtre insérés chauds.

6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



S'assurer que la machine soit prête pour un fonctionnement sûr comme décrit dans les chapitres précédents.



ATTENTION :
Lorsque la machine est prête le groupe porte-filtre chauffe. Faire attention.

Il est conseillé d'effectuer une première distribution d'eau sans café avec un porte-filtre neuf ou lors de sa première utilisation. Cette opération est recommandée pour éliminer tout résidu de traitement.



1. Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête du groupe et que la poignée se trouve à l'avant de la machine (fig. 6.1).

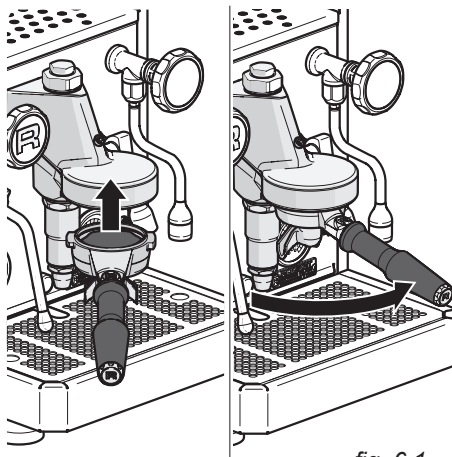
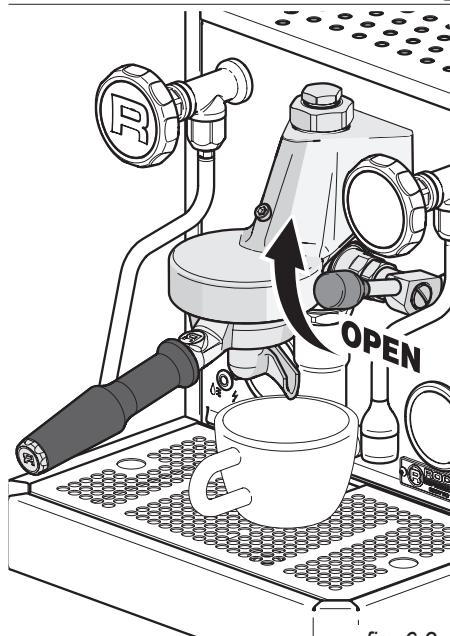


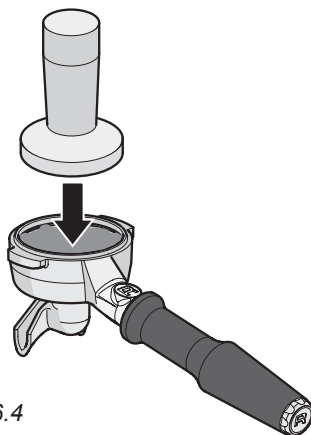
fig. 6.1

2. À présent soulever le levier de commande de distribution du café pour démarrer le débit d'eau à travers le porte-filtre (fig. 6.2).



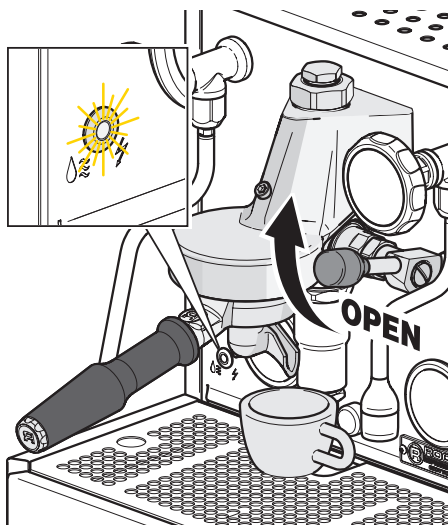
fig_6.2

2. Remplir de café moulu et presser (fig._6.4) en retirant tout résidu de café sur le bord du filtre.



fig_6.4

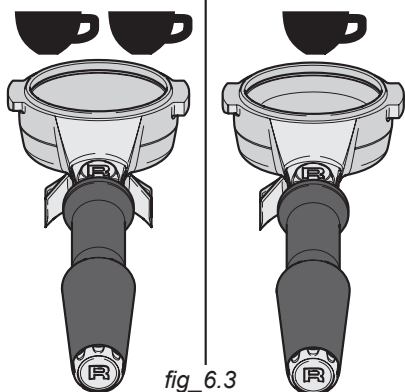
3. Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et positionner la (les) tasse (s) sous le bec de distribution de café.



fig_6.5

6.1 Préparation du café

1. Choisir le porte-filtre pour la préparation d'une ou deux tasses en une seule distribution (fig._6.3).



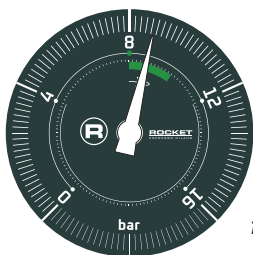
fig_6.3

4. Commencer la distribution en levant le levier de commande de distribution du café. Pour arrêter la distribution, abaisser à nouveau le levier. Pendant la phase de distribution, la LED clignote en blanc et redevient fixe lorsque la distribution est terminée (fig._6.5).



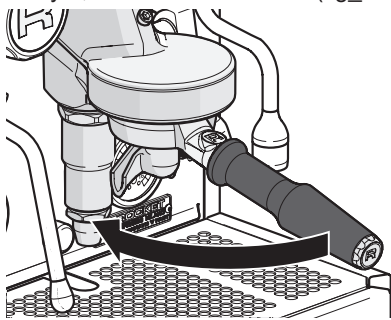
La durée maximum d'une distribution est de 100 secondes. Passé ce délai, la distribution s'arrête automatiquement même si l'utilisateur n'a pas fermé le levier.

La distribution est prioritaire sur le remplissage : si une distribution est demandée alors que la machine fait le plein d'eau, le remplissage est momentanément interrompu et la distribution démarre régulièrement. On peut distribuer même si le niveau de la chaudière n'est pas encore atteint. Pendant la distribution, le manomètre de droite (fig_6.6) montre la pression d'infusion du café.

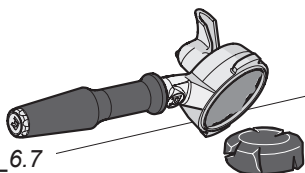


fig_6.6

5. Enlever le porte-filtre pour le vider et le nettoyer, ensuite le raccrocher (fig_6.7).



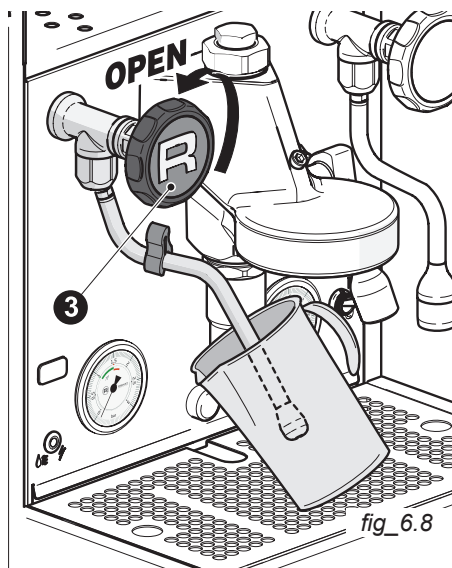
fig_6.7



6.2 Distribution de vapeur

Avec la machine allumée et le manomètre en pression (voir le chap. 5 page 91) il est possible de distribuer la vapeur avec la buse prévue à cet effet.

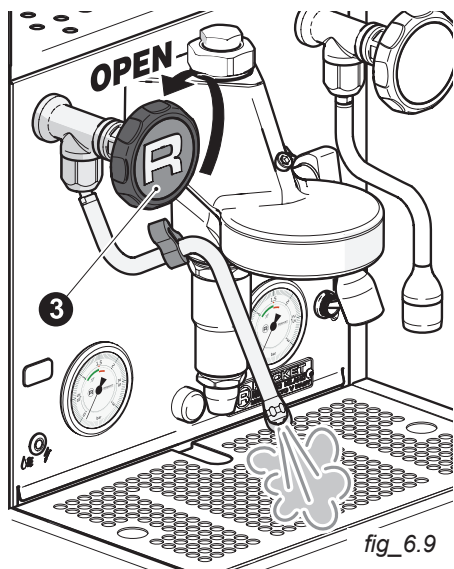
Prendre un pot et plonger la buse vapeur dans la boisson et ouvrir le robinet vapeur (3 - fig_6.8)



fig_6.8

Lorsque la distribution souhaitée est terminée, fermer le robinet et retirer le pot. Nettoyer la buse avec un chiffon humide. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes puis nettoyer à nouveau avec un chiffon humide (fig_6.9).



**ATTENTION :**

Le jet de vapeur peut provoquer des brûlures. Pour éviter les brûlures, utiliser la petite poignée en plastique pour déplacer la buse vapeur.



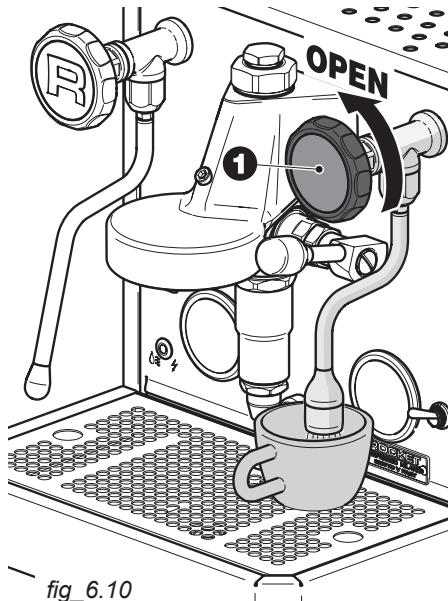
Pour des résultats optimaux : conserver le lait à $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).

6.3 Distribution d'eau

Pour distribuer de l'eau chaude, ouvrir le robinet correspondant (1 fig._6.10) et libérer la quantité d'eau nécessaire dans une tasse ou un récipient. Pour arrêter l'alimentation en eau chaude, fermer le robinet en question.

ATTENTION :

l'eau est très chaude. Veiller à éviter les brûlures éventuelles.

**6.4 Mode ECO**

Lorsque le mode ECO est activé, la machine passe en veille après 30 minutes.

Lorsque la machine est en veille, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine quitte l'état de veille en actionnant le levier de distribution.



La machine est fournie par l'usine avec le mode ECO mode activé.

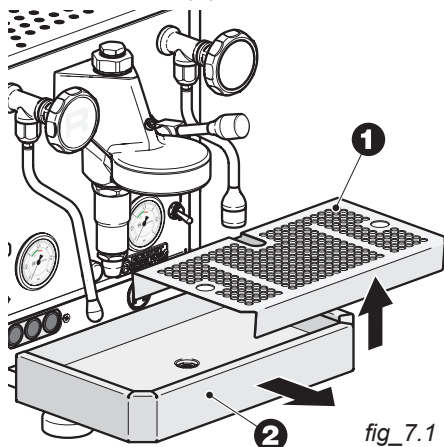
Pour activer ou désactiver le mode ECO, consulter le chapitre 7 - **PROGRAMMATION**

7 - PROGRAMMATION



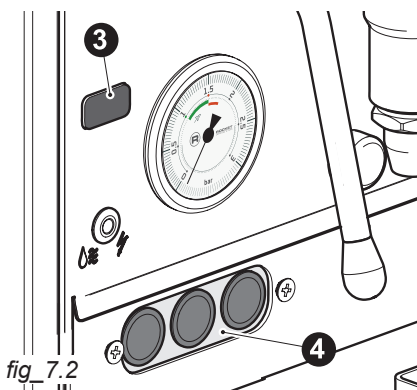
La machine, qui est testée, a déjà subi une programmation de base et est donc prête à l'emploi.

L'utilisateur peut modifier certains paramètres de la machine en entrant dans le mode « programmation » et en agissant sur l'écran oled et les trois boutons de sélection. Pour accéder aux boutons de programmation, retirer la grille porte-tasses (1 - fig_7.1) et le bac associé (2).



fig_7.1

L'écran Oled situé sur la face avant de la machine (3 - fig_7.2) permet de consulter l'état de la machine et de programmer différentes fonctions à l'aide des trois boutons présents (4).



fig_7.2

7.1 Réglages par défaut de la machine

Avant la livraison, la machine a été testée et mise en service. Les paramètres par défaut permettent à la machine d'être configurée et prête à être utilisée. Les paramètres par défaut sont les suivants

- La température est réglée en degrés Celsius (°C)
- ECO-MODE activé
- L'alimentation en eau est configurée sur réservoir

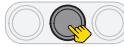
7.2 Affichage des paramètres

À l'allumage de la machine, l'écran oled affiche l'icône suivante , indiquant que la machine est en train de chauffer.

Les boutons (après avoir appuyé sur l'un d'eux pendant au moins 2 secondes) permettent de faire défiler et de consulter les configurations de la machine :

- | | |
|--------------------|--|
| | 1. Écran de veille |
| | 2. Machine en cours de chauffage |
| | 3. Température de la chaudière |
| | 4. Température du groupe infusion |
| | 5. Quantité d'eau suffisante dans la chaudière |
| | 7. Quantité d'eau suffisante dans le réservoir |
| FW M.Board
01.2 | 8. Logiciel Master |
| FW HMI
01.1 | 9. Logiciel Oled |

7.3 Configuration des paramètres

Lorsque la machine est allumée, il est possible de modifier différents paramètres de fonctionnement. Appuyer sur la touche centrale  pendant plus de 5 secondes pour entrer dans le mode de programmation. Les boutons latéraux  permettent de faire défiler les différents paramètres. Pour modifier un paramètre affiché, appuyer sur la touche centrale , la valeur clignote et utiliser les touches latérales  pour modifier la valeur souhaitée. Appuyer à nouveau sur la touche centrale  pour confirmer la nouvelle valeur. Une fois les nouveaux paramètres définis, appuyer sur la touche et la laisser enfoncée pendant 5 secondes pour confirmer les choix et quitter le menu de programmation .

7.3.1 Configuration de la température de la chaudière

Lorsque l'icône de la température de la chaudière  est affichée, appuyer sur la touche centrale pour faire clignoter la valeur, la modifier à l'aide des touches latérales et confirmer la nouvelle valeur. Pour sauvegarder correctement, quitter le menu en laissant la touche centrale enfoncée pendant 5 secondes.

7.3.2 Configuration Eco mode

L'Eco-mode s'active à partir des configurations d'usine. Si l'icône est affichée,  l'Eco mode est activé. Appuyer sur le bouton central pour le faire clignoter puis appuyer sur la touche droite ou gauche pour afficher l'icône  « Eco mode désactivé ».

Appuyer sur le bouton central pour confirmer. Pour sauvegarder correctement, quitter le menu en laissant la touche centrale enfoncée pendant 5 secondes.

Lorsque le **Mode Eco** est activé, l'appareil passe dans ce mode après 30 minutes d'inactivité.



Lorsque la machine est en **Eco mode**, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine quitte l'état **Eco mode** en actionnant le levier de distribution du café.

7.3.3 Configuration alimentation en eau



Le raccordement à l'eau n'est disponible que pour les modèles **MOZZAFIATO R** et **GIOTTO R**

En faisant défiler les paramètres, visualiser l'icône  ou , appuyer sur la touche centrale et le modifier en appuyant sur une touche latérale. Confirmer l'icône clignotante en appuyant sur la touche centrale. Pour sauvegarder correctement, quitter le menu en laissant la touche centrale enfoncée pendant 5 secondes.

7.3.4 Configuration unités de mesure de la température

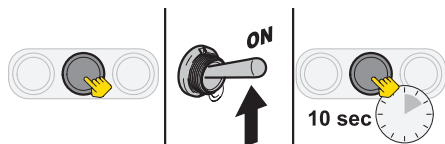
La machine est réglée par défaut sur degrés Celsius. Pour modifier l'unité de mesure, lorsque l'icône **Unité de mesure de la température**  ou  est affichée, appuyer sur la touche centrale pendant que l'icône clignote, la modifier à l'aide des touches latérales et confirmer en appuyant à nouveau sur la touche centrale. Pour sauvegarder correctement, quitter le menu en laissant la touche centrale enfoncée pendant 5 secondes.

7.4 Réinitialisation des paramètres (Factory Reset)

Cette procédure permet d'effacer tous les paramètres configurés et de rétablir le réglage d'usine d'origine. Cette fonction doit être utilisée en cas d'erreurs ou de saisie de changements indésirés, en choisissant de tout réinitialiser et de revenir aux conditions initiales.

Cette procédure se déroule comme décrit ci-dessous :

La fonction est activée en appuyant sur la touche centrale avant d'allumer la machine et en la laissant enfoncée pendant 10 se-



condes.

Le symbole clignotant de l'usine apparaît alors sur l'écran  pour indiquer la fonction rappelée. De même que pour un paramètre à modifier, il est possible de sélectionner et de confirmer le choix d'activer ou non le rétablissement des données d'usine. En cas de confirmation, la machine redémarre en utilisant les paramètres par défaut.



8 - ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide. Certaines opérations spéciales doivent être effectuées lorsque la machine est en marche.



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.). Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres d'assistance spécialisés.

8.1 Nettoyage de la buse vapeur

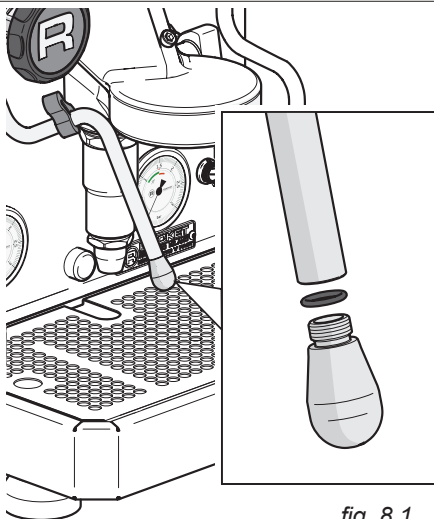
Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit de bien meilleurs expressos.

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la buse vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et débloquer/nettoyer avec un trombone (fig._8.1).

8.2 Nettoyage de la tête de distribution

RINÇAGE

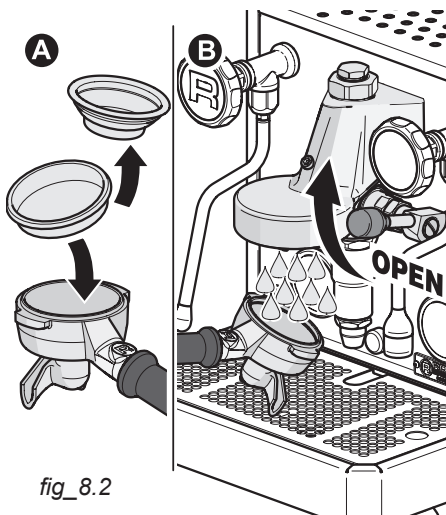
1. Retirer le panier du filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (A - fig._8.2).
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière (B - fig._8.2). Continuer à vider le panier aveugle d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit claire.
3. Effectuer le rinçage de la tête du groupe tous les jours.



fig_8.1

GRUPE TÊTE DE DISTRIBUTION

1. Chaque semaine, après le rinçage, ajouter une petite quantité de détergent pour le café expresso dans le panier aveugle. Diluer le détergent dans l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans la tête du groupe. Ce détergent est disponible auprès de tout revendeur agréé.
2. Ouvrir et fermer la distribution du groupe pendant environ 10 secondes. Le répéter plusieurs fois.

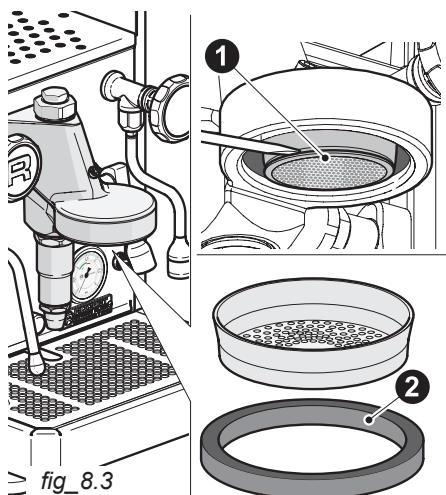


fig_8.2

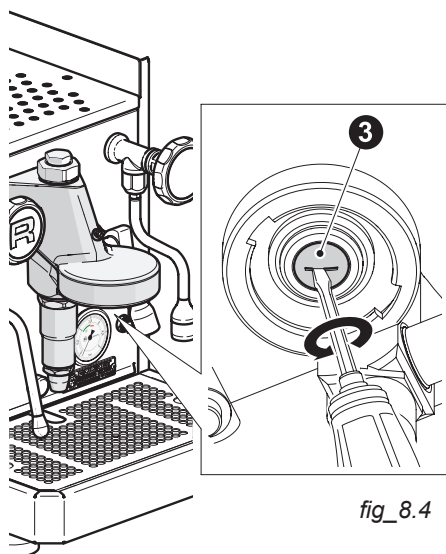


FR RETRAIT DE LA DOUCHETTE, DU DIFFUSEUR ET DU JOINT DE LA TÊTE

1. À l'aide d'un petit tournevis plat, soulever le bord intérieur de la douchette (1) et la retirer avec le joint (2) comme indiqué dans la fig_8.3.

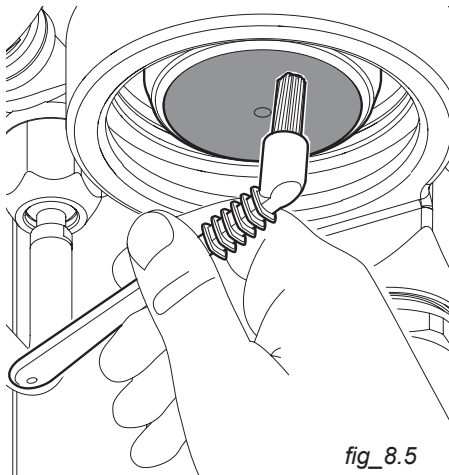


2. Avec le même tournevis, dévisser le diffuseur (3) de la tête (fig_8.4).



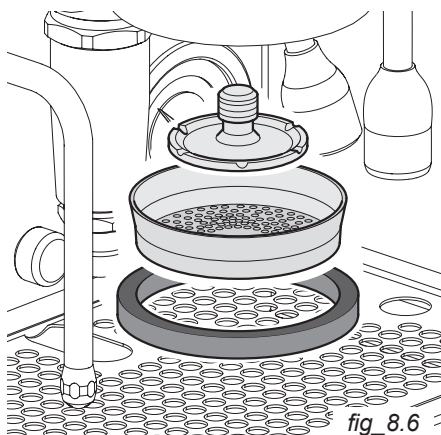
fig_8.4

3. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse fournie pour le nettoyage (fig_8.5).



fig_8.5

4. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la zone où le porte-filtre s'accroche à la tête du groupe.
5. Faire tremper les parties métalliques qui ont été retirées dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent pour expresso et de l'eau chaude. Laisser tremper 10 minutes. Rincer abondamment, nettoyer et remonter.
6. Revisser le diffuseur de la tête en respectant l'ordre illustré sur la figure 8.6. Pour finir, insérer et accrocher la douchette avec son joint



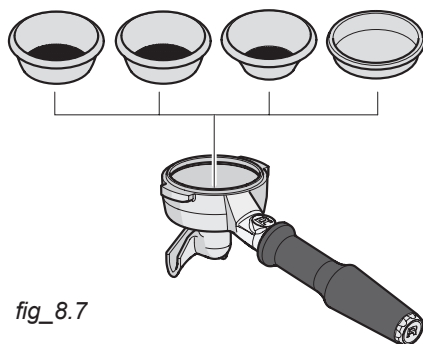
fig_8.6



Si les éléments de la tête sont usés ou endommagés, les remplacer. Ces articles sont des consommables. Contacter votre revendeur agréé **ROCKET**.

8.3 Nettoyage du porte-filtre

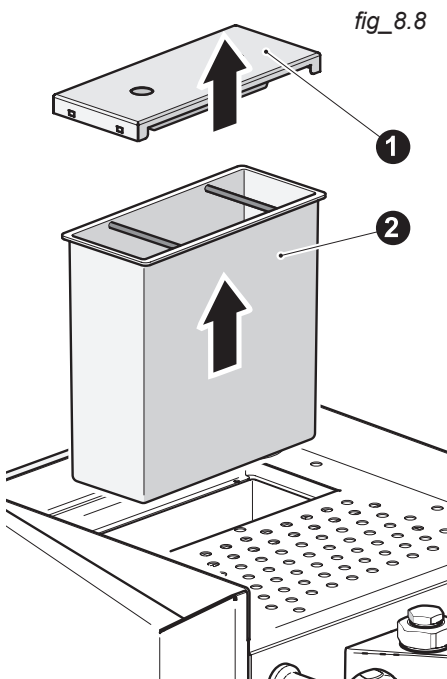
1. Retirer le panier du filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la partie inférieure du panier aveugle (fig._8.7)
2. Nettoyer l'intérieur du panier et le porte-filtre avec un chiffon humide.
3. Si des huiles de café se sont accumulées, faire tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution de nettoyage que le filtre de douche en laiton comme décrit ci-dessus.
4. Rincer abondamment, sécher et remonter.



8.4 Nettoyage du réservoir d'eau

Enlever et nettoyer périodiquement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et du savon.

Pour enlever le réservoir, soulever le couvercle (1 - fig._8.8) et extraire le réservoir (2) avec la poignée : un mouvement vers le haut.



Lorsque l'on réinsère le réservoir, s'assurer d'appuyer fermement pour que le bouchon inférieur du réservoir soit complètement engagé.

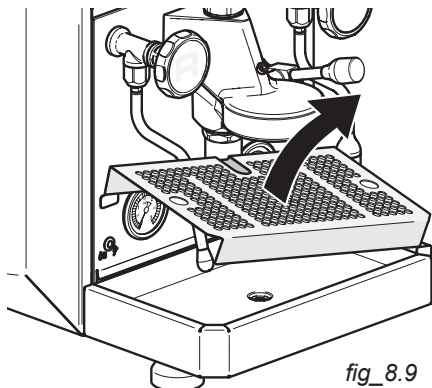
Utiliser de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. Ne pas utiliser de l'eau distillée (voir le par. 3.5 page 86).



FR

8.5 Nettoyage du plateau bac de récupération des gouttes

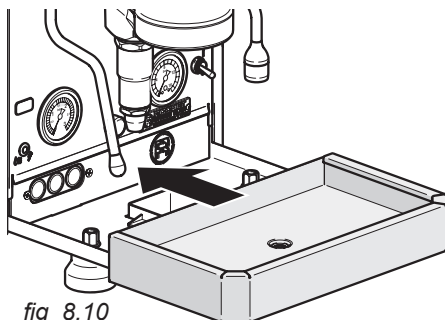
1. Enlever la grille et le bac et laver avec de l'eau chaude et du savon. Rincer et sécher. (fig._8.9)



fig_8.9

2. Remonter d'abord le bac en veillant à ce qu'il soit placé et inséré (avec un mouvement horizontal) jusqu'à ce qu'il atteigne la « butée », après que l'« accrochage » ait eu lieu (on devrait entendre un clic magnétique de fin de course fig._8.10).

ATTENTION : Si le bac n'est qu'appuyé et pas complètement enfilé, l'eau qui sort du groupe et de l'évacuation se déversera à l'avant de la base et pourrait s'échapper de la machine.



fig_8.10

8.6 Dégroisage



1. **ROCKET** recommande de ne pas détartrer la machine à café expresso. **Contactez un centre ROCKET agréé pour le détartrage.**



2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à espresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer une corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.



3. Il est également très difficile de retirer toute la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.
4. Vérifier la qualité de l'eau que l'on utilise dans la machine, en utilisant toujours de l'eau filtrée. L'eau distillée peut manquer de la conductivité requise pour diverses fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.



8.7 Changement de l'eau de la chaudière

Il est recommandé de changer l'eau de la chaudière périodiquement, au moins une fois par mois ou, en cas d'utilisation fréquente, tous les quinze jours. Lire attentivement toutes les étapes décrites ci-dessous avant d'effectuer l'opération ; en cas de doute, contacter le centre d'assistance **ROCKET** pour obtenir des éclaircissements et de l'aide.



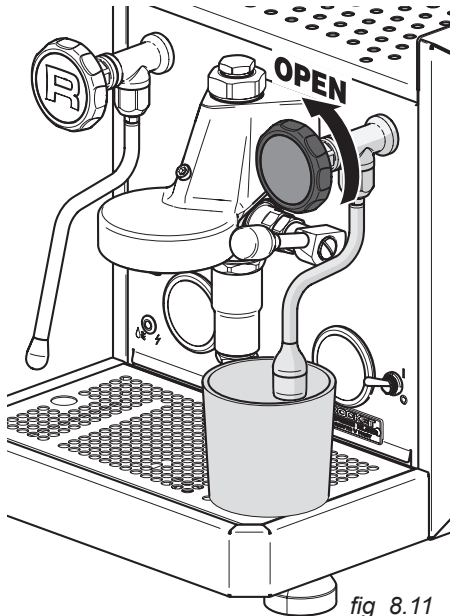
IMPORTANT :

Cette opération doit obligatoirement être effectuée avec la machine à peine éteinte avec de l'eau chaude et la chaudière sous pression.



(fig._ 5.4)

Pour effectuer la procédure de remplacement de l'eau de la chaudière, il suffit d'ouvrir la buse à eau (fig.8.11), en répétant l'opération deux fois.

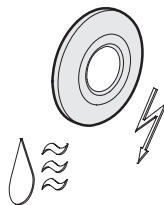


fig_8.11

9 - ALARMES ET ANOMALIES

9.1 Alarmes LED

La machine a une LED d'indication en couleurs sur le panneau avant (fig._9.1).



fig_9.1

Pendant le fonctionnement normal (distribution et attente) la LED est allumée fixe en blanc.

D'autres conditions sont signalées par différentes combinaisons de couleurs et de clignotements :



Alarme	Cause	Solution
Lumière MAGENTA clignotante	Alarme réservoir vide	Remplir le réservoir d'eau
Lumière VERTE clignotante	Mode ECO (stand-by) actif	Lever et abaisser le levier de distribution pour réactiver la machine
Lumière JAUNE clignotante	Délai dépassé de distribution	Abaissier le levier de distribution, si le problème persiste, contacter l'assistance ROCKET
Lumière ROUGE à 2 clignotements	Délai dépassé de chauffage de la chaudière	Éteindre et rallumer la machine ; si le problème persiste contacter l'assistance ROCKET
Lumière ROUGE à 3 clignotements	Délai dépassé du niveau de la chaudière	Contacteur l'assistance ROCKET
Lumière ROUGE à 4 clignotements	Défaillance du capteur de la chaudière	Réinitialiser les paramètres (<i>voir par. 7.5</i>) ; si le problème persiste, contacter l'assistance ROCKET
Lumière ROUGE à 5 clignotements	Délai dépassé du chauffage du groupe.	Contacteur l'assistance ROCKET.
Lumière ROUGE à 6 clignotements	Défaillance du capteur de température du groupe.	Le capteur de température du groupe ne fonctionne pas ou lit des valeurs non valides. Contacter l'assistance ROCKET.

9.2 Alarmes ÉCRAN OLED

Alarme	Cause	Solution
	Alarme chaudière vide	La machine charge l'eau toute seule, vérifier que le robinet d'alimentation soit ouvert ou qu'il y ait de l'eau dans le réservoir, éteindre et rallumer, si le problème persiste, contacter l'assistance ROCKET
	Alarme réservoir vide	Remplir le réservoir d'eau
 A01	Délai dépassé de chauffage de la chaudière	Éteindre et rallumer la machine ; si le problème persiste contacter l'assistance ROCKET
 A02	Délai dépassé du niveau de la chaudière	Contacteur l'assistance ROCKET



A03	Défaillance du capteur de la chaudière	Réinitialiser les paramètres (voir par. 7.5) ; si le problème persiste, contacter l'assistance ROCKET
A04	Délai dépassé du chauffage du groupe	Contacteur l'assistance ROCKET
A05	Défaillance capteur de température du groupe	Le capteur de température du groupe ne fonctionne pas ou lit des valeurs non valides. Contacter l'assistance ROCKET.
A06	Délai dépassé de distribution	Abaissier le levier de distribution, si le problème persiste, contacter l'assistance ROCKET
A07	Défaillance de communication avec l'unité centrale	Contacteur l'assistance ROCKET.
	Erreur de communication avec l'unité centrale	Contacteur l'assistance Rocket.

9.3 Anomalies, causes et solutions

La machine ne démarre pas

- Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position **ON**.
- Vérifier que la fiche soit insérée.

Aucune distribution de café ou de vapeur

- Vérifier qu'il ne manque pas d'eau dans le réservoir .
- Vérifier que les commandes du café et de la vapeur aient été actionnées avant la distribution .

La machine ne chauffe pas

- Appeler l'assistance technique

Distribution de vapeur irrégulière

- Vérifier que les trous du pulvérisateur soient propres

L'extraction est trop lente

- Contrôler que le panier du filtre ne soit pas trop plein (trop de café).
- Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine.
- Contrôler que le disque douchette ne soit pas obstrué - il pourrait être nécessaire de le rincer à contre-courant ou de l'enlever pour le nettoyer
- Contrôler que le bec du porte-filtre ne soit pas obstrué. S'il est sale de l'huile de café rance, il faudra le tremper dans une solution pour le nettoyage de la tête de l'expresso.

De l'eau s'écoule de tout le porte-filtre

- Vérifier les joints de la tête. Si visiblement détériorée, la remplacer.
- S'assurer que les porte-filtres restent montés sur la tête chaque fois que la machine n'est pas utilisée, cela contribuera à protéger les joints.



FR

L'expresso est trop froid

- Contrôler que les tasses soient suffisamment chaudes. Il est possible de chauffer les tasses en versant de l'eau chaude à l'intérieur, à vider, avant de commencer l'extraction.
- Trop d'eau pourrait être prélevée de la tête du groupe. Laisser reposer la machine et limiter la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour s'assurer que la machine reste chaude.

Il y a de l'eau en dessous de la machine

- Vérifier que le bac de récupération soit bien inséré
- Vérifier que le bac de récupération ait été vidé

La machine semble éteinte mais l'interrupteur est en position ON

- Vérifier que la fonction **Eco mode** soit active en actionnant la commande du café (voir par. 7.3.2).
- Éteindre et rallumer la machine par l'interrupteur principal (voir 1 - fig. 3.3)

L'expresso est amer

- L'extraction pourrait être trop lente. Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine. Corriger la mouture et la rendre plus épaisse.
- La machine pourrait être sale. Rincer à contre-courant et nettoyer la tête du groupe. Nettoyer les porte-filtres et les paniers du filtre.

L'expresso est aigre

- L'extraction pourrait être trop rapide. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est aqueux et insipide

- L'extraction pourrait être trop rapide. Dans ce cas, la crème sera claire. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

L'expresso est pétillant

- L'eau sortant de la machine pourrait être trop chaude. Laisser couler un peu d'eau de la tête du groupe. Procéder avec une autre extraction.
- Le café pourrait être trop frais.

Basse pression ou absence de pression de la buse vapeur

- Cela peut être dû à une utilisation excessive de la tête du groupe. Usage excessif de la buse de vapeur. Laisser à la machine le temps de récupérer la pression.
- La buse vapeur pourrait être obstruée de lait séché. Enlever la buse et la nettoyer comme indiqué au par. 8.1.

Le lait est aqueux et fait des bulles

- S'assurer que le lait soit allongé graduellement. Si l'introduction d'air est trop rapide, de grosses bulles vont se former.
- S'assurer que la vapeur sorte avec la bonne pression et qu'il n'y ait pas de buses obstruées.
- Cela pourrait être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayer à nouveau avec du lait frais.



Pour tout type de problème non spécifiquement indiqué sur cette page, éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal, débrancher la prise et contacter notre assistance technique.

9.3 Inactivité

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

- débrancher la machine du réseau électrique.
- décharger tous les porte-filtres.
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes 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.

10 - ÉLIMINATION

Procéder au vidage des produits et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.



Attention ! 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 de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi 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 suivant 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.

INHALT



1 EINFÜHRUNG	110
1.1 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE	110
1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	111
1.3 SICHERHEITSHINWEISE	112



2 AUSPACKEN	116
2.1 INHALT DER VERPACKUNG	116



3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE	117
3.1 VERWENDUNGSZWECK	117
3.2 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	118
3.3 HAUPTBAUTEILE MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST	119
3.4 ZUBEHÖR	120
3.5 TECHNISCHE DATEN	120



4 Installation	121
4.1 WASSERANSCHLUSS	121
4.1.1 BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS	122
4.1.2 NETZANSCHLUSS	122
4.1.2.1 VORBEREITENDE MAßNAHMEN	122
4.1.2.2 VORBEREITEN DER ANSCHLÜSSE DURCH DEN KUNDEN	122
4.1.2.3 ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DIE WASSERLEITUNG	123
4.2 WASSERABLAUF	124



5 INBETRIEBNAHME	125
-------------------------	-----



6 BETRIEB DER MASCHINE	126
6.1 ZUBEREITUNG DES KAFFEES	127
6.2 DAMPFAUSGABE	128
6.3 WASSERVERSORGUNG	129
6.4 MODUS ECO	129



7	PROGRAMMIERUNG	130
7.1	WERKSEINSTELLUNGEN DER MASCHINE	130
7.2	PARAMETER-ANZEIGE	130
7.3	PARAMETEREINSTELLUNG	131
7.3.1	EINSTELLUNG DER KESSELTEMPERATUR	131
7.3.2	ECO-MODUS-EINSTELLUNG	131
7.3.3	EINSTELLUNG DER WASSERVERSORGUNG	131
7.3.4	EINSTELLUNG DER TEMPERATUREINHEITEN	131
7.4	PARAMETER ZURÜCKSETZEN (FACTORY RESET)	132



8	WARTUNG	133
8.1	REINIGUNG DER DAMPFLANZE	133
8.2	REINIGUNG DES BRÜHKOPFES	133
8.3	REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS	135
8.4	REINIGUNG DES WASSERBEHÄLTERS	135
8.5	REINIGUNG DER TROPFSCHALE	136
8.6	ENTKALKUNG	136
8.7	AUSTAUSCH DES WASSERS IM KESSEL	137



9	ALARME UND STÖRUNGEN	137
9.1	LED-ALARME	137
9.2	OLED-DISPLAY-ALARME	138
9.3	STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN	139
9.3	STILLSTAND	141



10	ENTSORGUNG	141
-----------	-------------------	-----

1 - EINFÜHRUNG



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER TÄTIGKEITEN AN DER MASCHINE MUSS DER BENÜTZER DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH SORGFÄLTIG LESEN UND SIE BEI ALLEN TÄTIGKEITEN BEFOLGEN.

WENDEN SIE SICH BEI ZWEIFELN ÜBER DIE KORREKTE AUSLEGUNG DER ANWEISUNGEN AN UNSEREN KUNDENDIENST, UM DIE NOTWENDIGEN ERKLÄRUNGEN ZU ERHALTEN.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe



GEFAHR: 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.



ACHTUNG

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 der Inbetriebnahme aufmerksam durch.



ACHTUNG: Maschine an das Stromnetz angeschlossen!



Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!



Schutzhandschuhe benutzen.



BEDIENPERSONAL: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die das Bedienpersonal der Maschine betreffen. Verfahren, die von der in die Bedienung, Verwendung und routinemäßige Wartung der Maschine eingewiesenen Person durchgeführt werden.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die außerordentliche (elektrische / mechanische) Wartungsarbeiten betreffen, die von einer vom Hersteller autorisierten qualifizierten Person auszuführen sind.

1.2 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**; daher ist es wichtig, die beiliegenden Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme der Maschine sorgfältig zu lesen. Die Sicherheitshinweise sind besonders bei Installation, Inbetriebnahme, Betrieb und Reinigung zu beachten. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern der Maschine zugänglich ist.



Die folgende Beschreibung der Espressomaschine ist allgemeiner Art und kann daher nicht alle Einzelheiten zu den verschiedenen Komponenten enthalten.

Die vom Hersteller gewählte offizielle Sprache ist Italienisch.

Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand der Maschine zum Zeitpunkt der Lieferung wider. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** 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 und zur Information der Anwender zuvor ausgelieferter Produkte besteht.



ACHTUNG

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN AB, DIE AUF FOLGENDES ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN:

- Unsachgemäße Verwendung der Maschine.
- Verwendung durch ungeeignetes Personal (ohne Befugnis bzw. nicht geschult).
- Störungen in der Stromversorgung.
- Mangelnde Wartung von Komponenten der Maschine.
- Nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen an der Maschine.
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.
- Austausch von Komponenten, die mit der Maschine geliefert wurden, durch andere, deren technische Merkmale von den Auslegungsmerkmalen abweichen.
- Nichtbeachtung dieser Anleitung.
- Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften.

TRANSPORT und HANDHABUNG



Bei der Handhabung der Maschine sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass die Maschine herunterfällt und neben sich selbst Menschen, Tiere und Gegenstände beschädigt werden. Diesen Vorgang nicht allein durchführen. Es wird empfohlen, das Gerät mit zwei Personen zu handhaben.

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

Die Maschine während der Handhabung 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.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



1. Alle Anweisungen lesen.
2. Keine Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel, Pappkartons usw.) in Reichweite von Kindern lassen, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen.
3. Die Maschine auf einer ebenen, wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik usw.) aufstellen, fern von Wärmequellen (Ofen, Herd, Kamin usw.) und an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt. Warm halten.
4. Nicht im Freien verwenden.
5. Nur für den Hausgebrauch
6. Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen aufstellen.
7. Die Gitter frei halten und nicht mit Tüchern o.ä. abdecken.
8. Das verpackte Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist und dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt.
9. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen.
10. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort Maßnahmen ergreifen und die Stromversorgung abschalten.
11. Die Installation und Reparaturen müssen den örtlichen Rechts- und Sicherheitsvorschriften für Elektroinstallationen entsprechen.
12. Das Kabel darf nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen und darf keine heißen Oberflächen berühren.
13. Die Installation der Maschine **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** darf nur nach dem Lesen und Verstehen dieses Handbuchs durchgeführt werden.
14. Diese Maschine ist nur sicher, wenn sie ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.

- 15.** Verbinden Sie immer zuerst den Stecker des Kabels mit dem Gerät und stecken Sie dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Trennen stellen Sie den Schalter auf **OFF** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 16.** Die Daten auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen. Vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Maschine mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen. Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.
- 17.** Zubehörteile wie Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, sollten nicht verwendet werden, da dies zu Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen führen kann.
- 18.** Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Überprüfung, Reparatur oder Einstellung. **ACHTUNG:** Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.
- 19.** Diese Maschine darf nur zur Zubereitung von Kaffee und zur Erzeugung von Dampf und heißem Wasser für Getränke verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
- 20.** Schützen Sie sich wie folgt vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von beliebigen elektrischen Geräten, einschließlich der Maschine **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST:**
 - a. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile der Maschine nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
 - c. Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen.
 - d. Die Maschine darf nicht von Kindern oder ungeschulten Personen bedient werden.
 - e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
 - f. Einen Schutzschalter an der elektrischen Versorgungsleitung der Maschine vorsehen.

DE

- g. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
 - h. Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen wie Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.
 - i. Vermeiden Sie, dass Wasser auf die elektrischen Anschlüsse gelangt.
- 21.** Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von **ROCKET** hergestellt und zertifiziert wurden.
- 22.** Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie, bis die Temperatur des Geräts abgekühlt ist.
- 23.** Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
- 24.** Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**-Techniker. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- 25.** Wird die Maschine längere Zeit über nicht benutzt, muss sie bei einer Temperatur über Null (0 °C / 32 °F) gelagert werden. Dadurch wird verhindert, dass das Einfrieren des Wasserkreislaufs die internen Rohrleitungen und den Kessel beschädigt.
- 26.** Die Maschine muss mit Trinkwasser betrieben werden. Bei der Verwendung von lokalem Leitungswasser mit hohem Mineralgehalt ist ein Wasserenthärter zu verwenden. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine und zu Verletzungsgefahr führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandkontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Gefiltertes Wasser verwenden.
- 27.** Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- 28.** Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

- 29.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 30.** Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.
- 31.** 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.
- 32.** Während des Betriebs der Maschine erreichen einige Teile hohe Temperaturen, z. B. die Brühgruppen, die Siebträger und die Dampfpflanzen. Es ist darauf zu achten, diese Teile nicht zu berühren oder die Hände darunter zu halten, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie zur Bedienung immer die entsprechenden Knöpfe und Griffstücke.
- 33.** Setzen Sie den Siebträger ein, indem Sie ihn in den Brühgruppenkopf einführen und am Griff von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Kopf des Geräts sitzt und der Griff im 90-Grad-Winkel zur Vorderseite der Maschine positioniert ist.
- 34.** Den Siebträger während der Kaffeezubereitung niemals entfernen (abnehmen/aushaken). Wenn der Siebträger während des Ausgabevorgangs entfernt wird, kann es zu Verbrennungen kommen.
- 35.** Achten Sie besonders auf die Oberflächen der Heizelemente, da diese auch nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen.
- 36.** Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- 37.** Die Kaffeemaschine darf nicht in einem geschlossenen Raum (Schrank usw.) aufbewahrt werden, wenn sie in Betrieb ist.
- 38.** Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder in kleinen Gastronomiebetrieben bestimmt, wie z. B.:
- a. Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten.
 - b. Agrotourismus-Betriebe mit einem Gemeinschaftsraum für die Küche.
 - c. Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - d. Bed and Breakfast und dergleichen.

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN



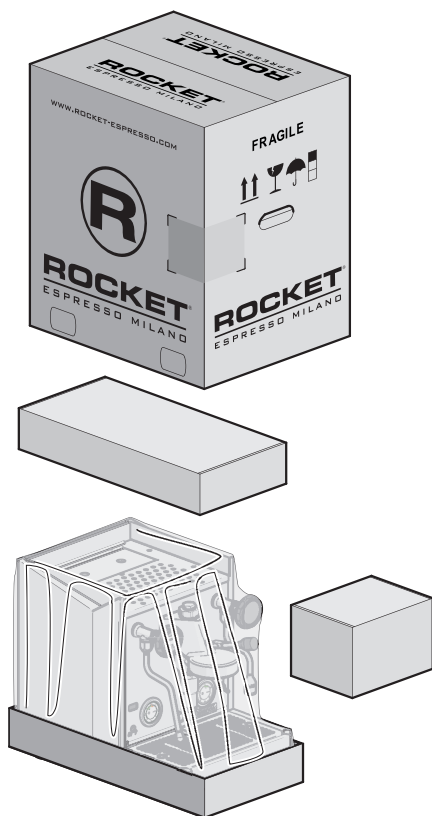
2 - AUSPACKEN



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.

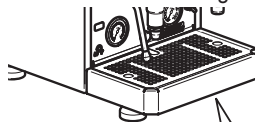
2.1 Inhalt der Verpackung

Die Maschine wird komplett montiert geliefert (mit Ausnahme des in den entsprechenden Kartons enthaltenen Zubehörs - Abb. 2.1).



Abb_2.1

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



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.



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



Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor, Nägel 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.



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

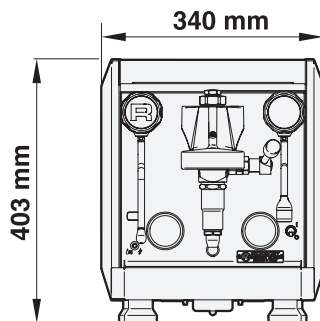
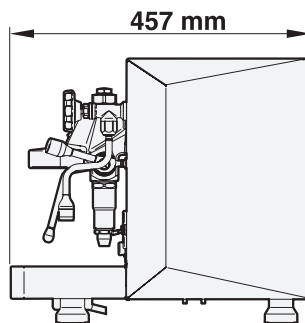
3.1 Verwendungszweck

Die Maschine wurde für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken (kontinuierliche oder zufällige Zurverfügungstellung von Getränken) konzipiert und gebaut. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen und ist somit gefährlich.

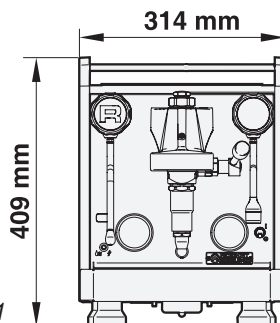
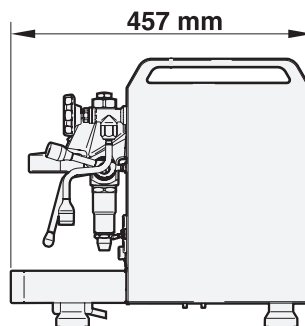


Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind.

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



mod. GIOTTO FAST



Abb_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

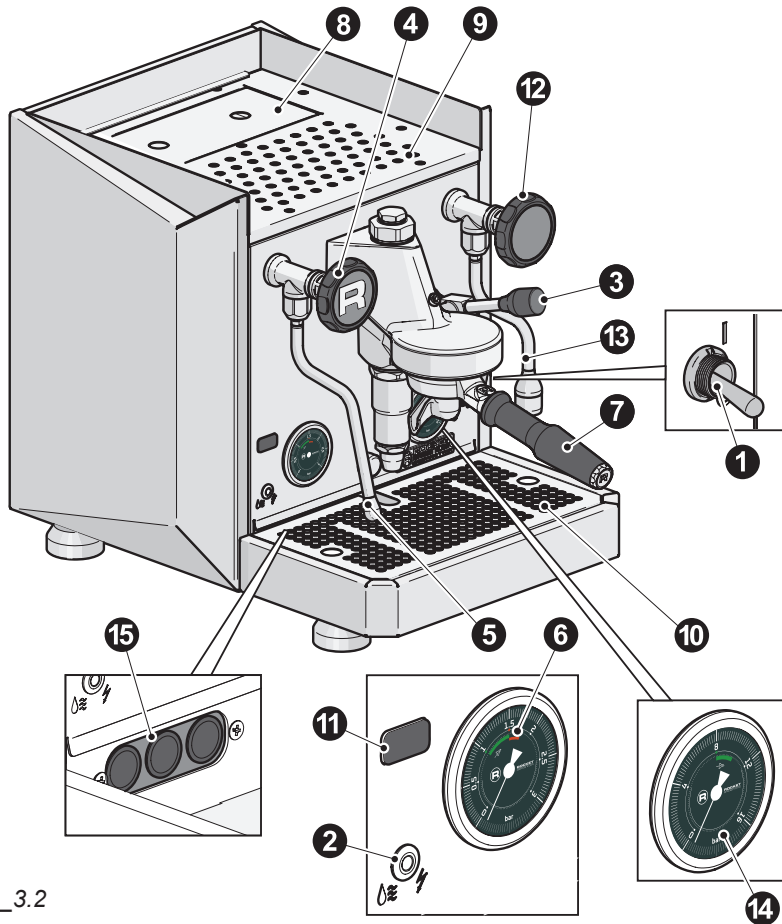


3.2 Technische Spezifikationen

Mod. GIOTTO FAST	Mod. MOZZAFIATO FAST
■ Eco-Modus über Software verfügbar (s. Abs. 6.4)	■ Eco-Modus über Software verfügbar (s. Abs. 6.4)
■ Fassungsvermögen Kessel: 1,8 Liter	■ Fassungsvermögen Kessel: 1,8 Liter
■ Spannung (Version A): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> Spannung (Version B): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i>	■ Spannung (Version A): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> Spannung (Version B): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i>
■ Heizelement für Kessel: 1200 W	■ Heizelement für Kessel: 1200 W
■ Abnehmbarer Wasserbehälter: 1,9 l	■ Abnehmbarer Wasserbehälter: 1,9 l
■ Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1) Breite: 340 mm Tiefe: 457 mm Höhe: 403 mm Gewicht: 27 kg (Version V) 30 kg (Version R)	■ Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1) Breite: 314 mm Tiefe: 457 mm Höhe: 409 mm Gewicht: 27 kg (Version V) 30 kg (Version R)



3.3 Hauptbauteile Mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



Abb_3.2

- | | |
|--|---|
| <p>1. ON / OFF:
„O“ = OFF
„I“ = ON</p> <p>2. Kontrollleuchte</p> <p>3. Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe</p> <p>4. Drehknopf für Dampfausgabe</p> <p>5. Dampfzanze</p> <p>6. Kesseldruckmesser</p> <p>7. Siebträger</p> | <p>8. Fach für den Wasserbehälter</p> <p>9. Tassenwärmer</p> <p>10. Tassenrost + Abtropfschale</p> <p>11. Oled-Display</p> <p>12. Drehknopf für Heißwasserausgabe</p> <p>13. Heißwasserrohr</p> <p>14. Manometer Kaffeeausgabe</p> <p>15. Programmierlasten</p> |
|--|---|

3.4 Zubehör

Die Maschine wird mit einer großen Reihe von Zubehör geliefert (Abb. 3.3). Im Kästchen befinden sich folgende Teile und Zubehör:

1. Siebträger - einzeln
2. Siebträger - doppelt
3. Stempel
4. Blindsieb
5. Bürste zur Reinigung des Brühkopfs
6. Tassenrost + Abtropfschale
7. Wasserleitungsabflussrohr (nur für Mod. **GIOTTO R** und **MOZZAFIATO R**).
8. Wasserzulaufleitung (nur für Mod. **GIOTTO R** und **MOZZAFIATO R**).
9. Bedienungsanleitung.
10. Mikrofasertuch.

3.5 Technische Daten

Spannung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Leistung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Temperatur

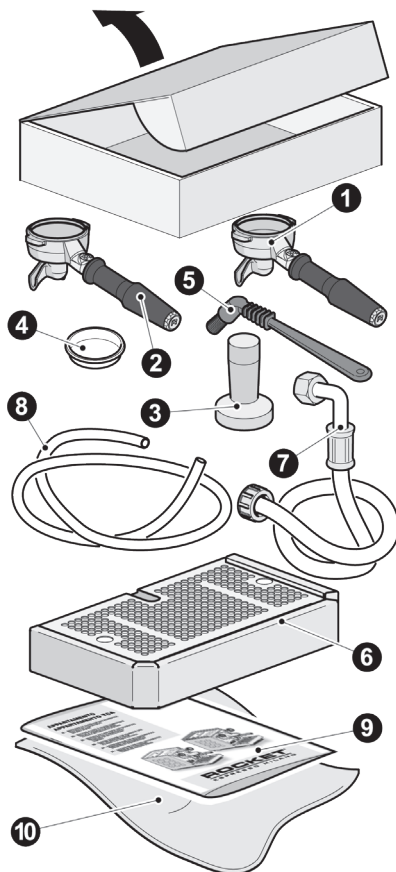
- Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 5 °C und über 36 °C betrieben werden.

Wasser

- Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Wasserhärte muss 4 - 7 °fH (französische Härtegrade) / 2 - 4 °dH (deutsche Härtegrade) betragen. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen.

Fassungsvermögen Kessel

- 1,8 Liter



Abb_3.3

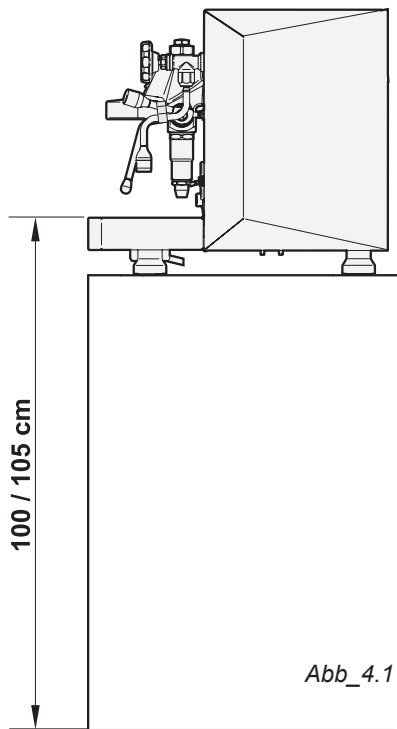


4 - INSTALLATION

Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen es leicht zu bedienen und leicht zugänglich ist.

Die Aufstellfläche muss eben, trocken, glatt und stabil und so hoch sein, dass sich der Sockel mindestens 100/105 cm über dem Boden befindet (Abb. 4.1).

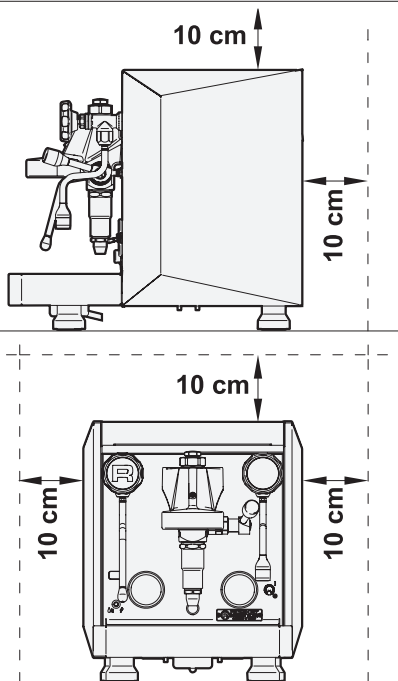
Nicht in der Nähe von Wasserstrahlen verwenden oder installieren.



Abb_4.1

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

Sicherstellen, dass auf jeder Seite und hinter der Maschine ein Freiraum von mindestens **10 cm** vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung und eine einfache Bedienung sowie etwaige Wartungsarbeiten zu ermöglichen (Abb. 4.2).



Abb_4.2



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, muss vor ihrer Installation oder Benutzung gewartet werden, bis sie vollständig getrocknet ist.

4.1 Wasseranschluss

Die Maschine ist für den Betrieb mit Wasser aus dem internen Tank ausgelegt (siehe Abs. 4.1.1) oder aus der Wasserleitung (siehe Abs. 4.1.2)

In beiden Fällen muss das Wasser die in Abs. 3.5 genannten Eigenschaften aufweisen.



Ab Werk ist die Maschine für den Betrieb mit Wasser aus dem Behälter eingestellt (s. Abs. 4.1.1).

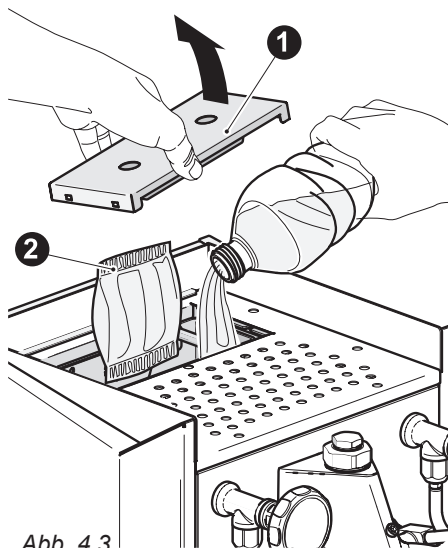
4.1.1 Füllen des Wassertanks



Sicherstellen, dass Wasser mit einem für diesen Maschinentyp geeigneten Härtegrad verwendet wird (s Abs. 3.5 S. 120).

Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Niemals versuchen, die Maschine mit Wasser zu betreiben, dessen Härtegrad von dem in Abschnitt 3.5 angegebenen abweicht. Öffnen Sie den Deckel des Behälters (1 Abb. 4.3) und füllen Sie Wasser bis zum angegebenen Füllstand „MAX“ ein (ca. 1,8 l).. Der Hersteller empfiehlt, einen Beutel mit Enthärtungsmittel (2) in den Wasserbehälter einzulegen.

Darauf achten, dass das Wasser nur in den Wasserbehälter gegossen wird; gegebenenfalls einen Trichter verwenden (für die Entfernung des Behälters zur Reinigung siehe Kap.8 WARTUNG Seite 22). Den Deckel wieder auf den Wasserbehälter setzen.



Abb_4.3



Prüfen Sie auf der Verpackung die Gültigkeit des verwendeten Enthärtungsmittels (Wassermenge).



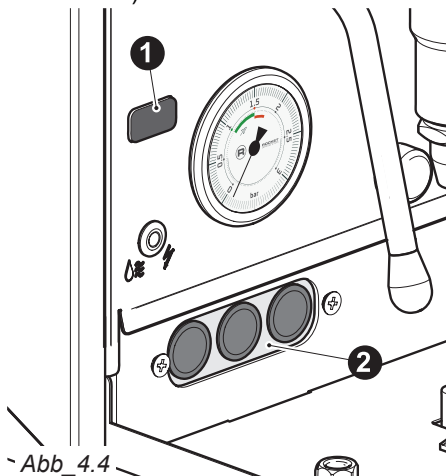
4.1.2 Netzanschluss



Der Wasseranschluss ist nur für die Modelle **MOZZAFIATO R** und **GIOTTO R** verfügbar.

4.1.2.1 Vorbereitende Maßnahmen

Die Auswahl erfolgt über das Display und die Programmier Tasten (Pos. 1 - 2 - Abb. 4.4) - siehe Kapitel **5 INBETRIEBNAHME**), welches Wasserversorgungssystem verwendet werden soll (Wasserleitung oder Wassertank).



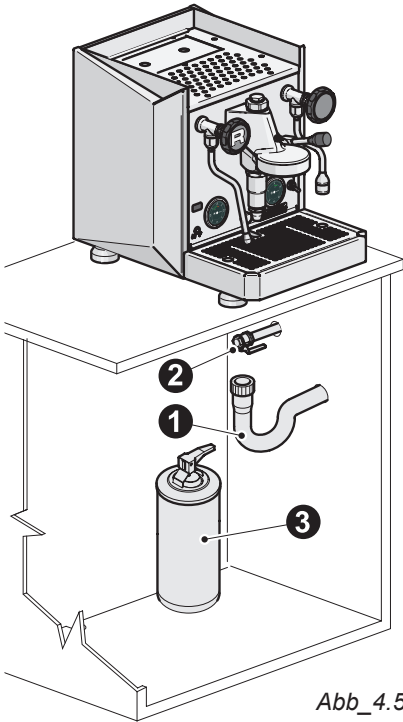
Abb_4.4

4.1.2.2 Vorbereiten der Anschlüsse durch den Kunden



Die Anschlüsse müssen von qualifiziertem Personal in voller Übereinstimmung mit den bundes-, landes- und ortsrechtlichen Vorschriften vorgenommen werden.

1. **Wasserablaufleitung** (1 - Abb. 4.5), mit einem Innendurchmesser von mindestens 30 mm, ausgestattet mit einem zur Kontrolle zugänglichen Siphon.
2. **Wasserzulaufschlauch** (2).
3. **Wasserenthärter** (optional-3)



Abb_4.5

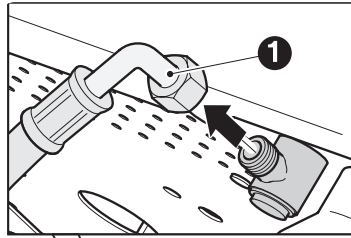
4.1.2.3 Anschluss der Maschine an die Wasserleitung



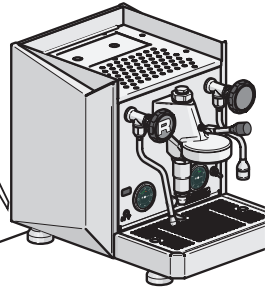
Sicherstellen, dass der Versorgungsdruck des Wassers 4 bar (58psi) nicht übersteigt, ggf. einen Druckminderer installieren.

Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschine vorgesehen werden.

Wasserzulaufschlauch (2 - Abb. 4.5). Schließen Sie den mitgelieferten Schlauch an den Schlauchanschluss auf der Rückseite der Maschine an (1 - Abb. 4.6).



Abb_4.6



Die Wasserversorgung der Maschine muss für den menschlichen Verzehr und den menschlichen Gebrauch geeignet sein und allen am Aufstellungsort geltenden Gesetzen entsprechen.



Der Installateur muss sich vom Eigentümer/Nutzer der Anlage bestätigen lassen, dass das Wasser alle oben genannten Anforderungen erfüllt. Für die Installation müssen alle mit der Maschine gelieferten Komponenten und/oder Teile verwendet werden. Sollte es notwendig sein, andere Teile und/oder Komponenten zu verwenden, muss der Installateur prüfen, ob diese anderen Teile und/oder Komponenten für den Kontakt mit Trinkwasser geeignet sind. Der Installateur muss alle Wasseranschlüsse so ausführen, dass sie allen am Installationsort geltenden Normen, Vorschriften und Bestimmungen in Bezug auf Hygiene, Sicherheit des Wasserkreislaufs und Umweltschutz voll entsprechen.

Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Niemals versuchen, die Maschine mit Wasser zu betreiben, dessen Härtegrad von dem in Abschnitt 3.5 angegebenen abweicht. Der Hersteller empfiehlt die Verwendung eines Leitungsfilters.

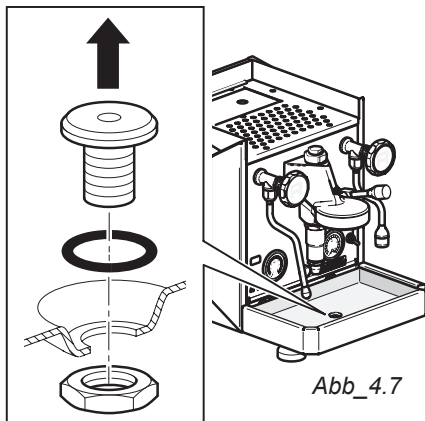
4.2 Wasserablauf

Der Wasserablauf kann auf zwei verschiedene Arten ausgeführt werden.

A Die erste besteht darin, die Tropfschale manuell zu entleeren, sie zu reinigen und wieder anzubringen.

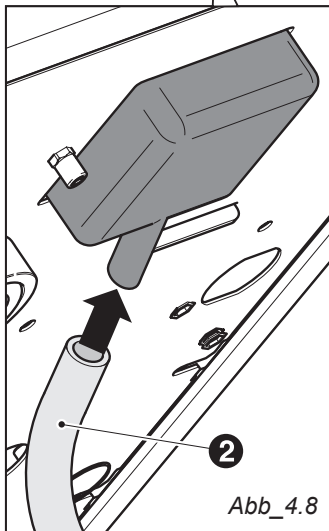
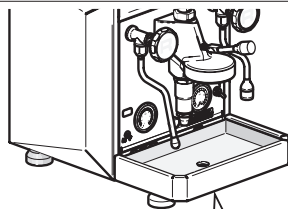
B Die zweite Art mit Anschluss an das Abwassernetz ist **ZWINGEND ERFORDERLICH**, wenn ein Anschluss an die Wasserleitung gewählt wird und erfordert die folgenden Vorbereitungen:

1. Drehen Sie die Ablassschraube in der Mitte der Tropfschale heraus (Abb. 4.7).



Abb_4.7

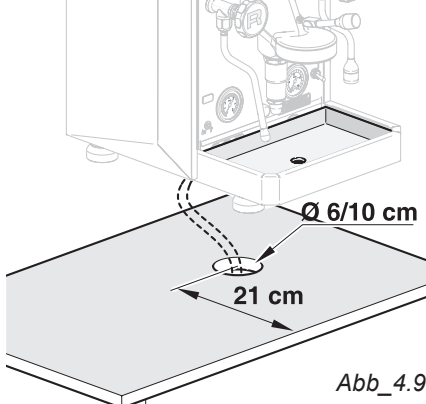
2. Schließen Sie den mitgelieferten Abflussschlauch (2 - Abb. 4.8) an die Gummihalterung des Tablett unterhalb des Tablett an.



Abb_4.8

3. Stellen Sie den Anschluss an das Abwassernetz her.

Um ein Überlaufen und/oder einen Rückfluss zu vermeiden, ist eine Öffnung in der Theke erforderlich (Abb. 4.9), um den mitgelieferten Abflussschlauch leicht hindurchführen zu können.



Abb_4.9

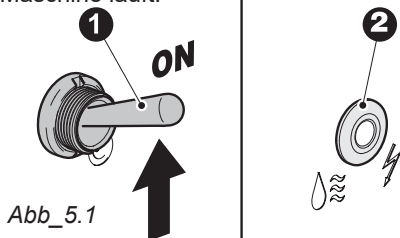


5 - INBETRIEBNAHME

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

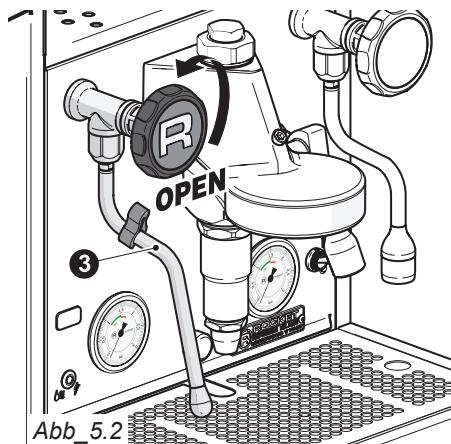
- Sicherstellen, dass der Hebel senkrecht steht (**OFF** - Abb. 5.6).
- Den Schalter zum Einschalten / Ausschalten (1 - Abb. 5.1) von „O“ auf „I“ stellen. Nach dem Einschalten ist Folgendes vorhanden:

Die Kontrollleuchte (2) leuchtet beim Einschalten blau und wird weiß, wenn die Maschine läuft.



Abb_5.1

- Öffnen Sie den Dampfdruckknopf (3 - Abb. 5.2), um das Wasser in den Kessel zu füllen: Sie müssen das Pumpengeräusch hören und die Kontrollleuchte (2 - Abb. 5.1) leuchtet BLAU.



Abb_5.2

Sobald der Kessel korrekt mit Wasser gefüllt ist, stoppt die Pumpe (kein Geräusch mehr).

- Den Dampfknopf anschließend schließen.

Die Erhitzung des Kessels beginnt.

Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) ungefähr **1 bar** anzeigt.

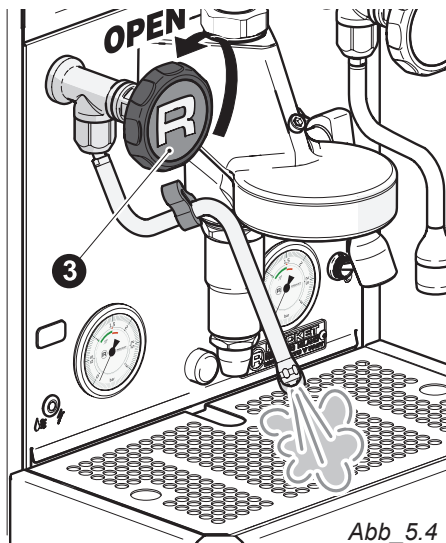


Abb_5.3

- Den Dampfknopf (3 - Abb. 5.4). 5 Sekunden lang öffnen, damit etwas Dampf entweichen kann.



Dieser Vorgang ist sehr wichtig, da er einen möglichen Unterdruck im Kessel beseitigt, der dazu führen könnte, dass die Milch in den Kessel gesaugt wird, sobald die Dampfzufuhr beginnt. Den Dampfknopf wieder schließen.

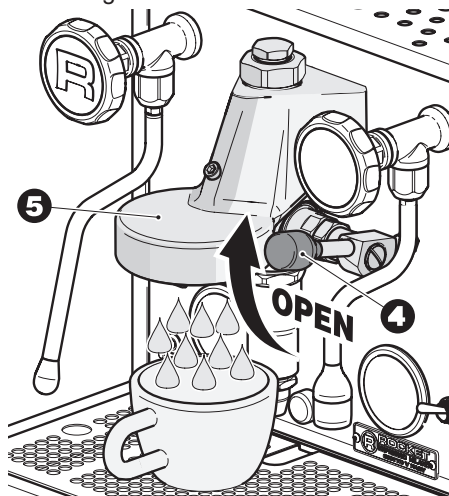


Abb_5.4



DE

- Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) wieder 1 bar erreicht.
- Heben Sie den Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe (4 - Abb. 5.5) vollständig an.

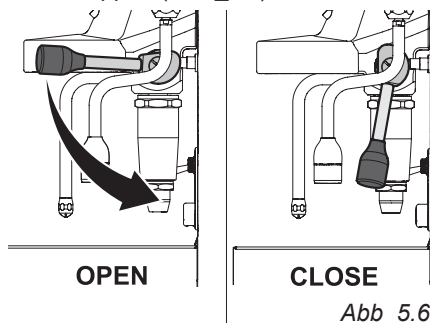


Abb_5.5

Eine Tasse heißes Wasser aus dem Kopf der Brüheinheit ablassen (5).

Dieser Vorgang ist nur einmal bei der ersten Verwendung durchzuführen.

- Senken Sie den Hebel der Kaffeeausgabe vollständig ab, um den Wasserfluss zu stoppen (Abb. 5.6).



Abb_5.6

- Jetzt ist die Maschine einsatzbereit.

Für eine vollständige Erwärmung des Brühkopfes sind 12-15 Minuten einzuplanen: Die Qualität des Espressos wird wesentlich besser sein, wenn Brühgruppe und der eingesetzte Siebträger heiß sind.

6 - FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE



Vergewissern Sie sich, dass die Maschine für einen sicheren Betrieb vorbereitet ist, wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben.



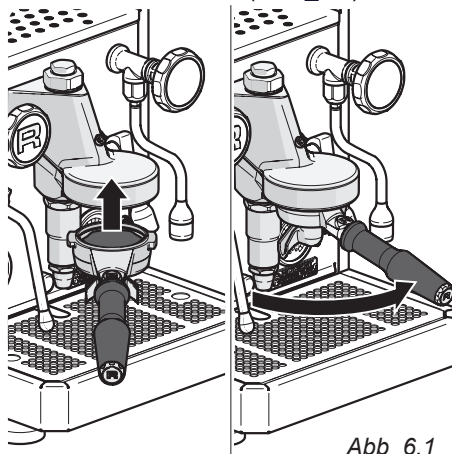
ACHTUNG:

Wenn die Maschine bereit ist, erhitzt sich der Siebträger. Vorsichtig vorgehen.



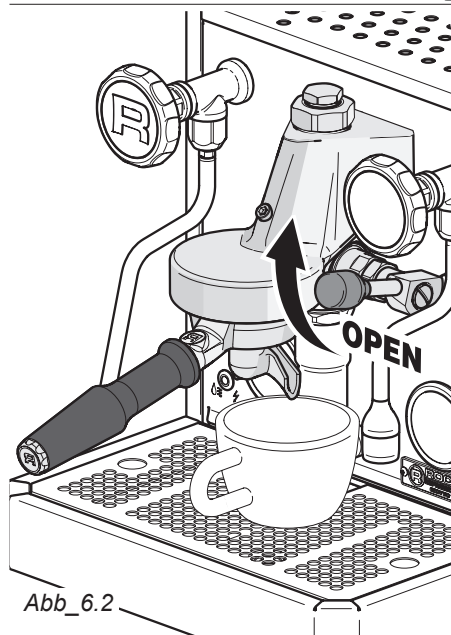
Bei einem neuen Siebträger oder bei der ersten Verwendung wird empfohlen, einen ersten Brühvorgang ohne Kaffee, nur mit Wasser durchzuführen. Dieser Vorgang wird empfohlen, um eventuelle Verarbeitungsrückstände zu entfernen.

1. Den Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen und den entsprechenden Griff von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Brühgruppenkopf sitzt und der Handgriff im rechten Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (Abb. 6.1).

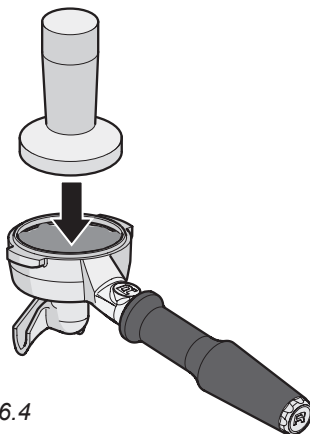


Abb_6.1

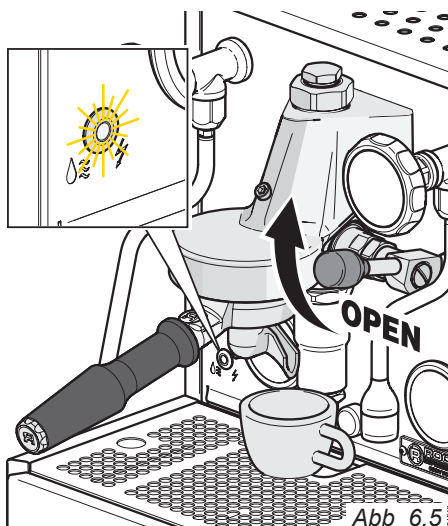
2. Heben Sie nun den Bedienhebel für die Kaffeezubereitung an, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten (Abb. 6.2).



2. Gemahlene Kaffee einfüllen und pressen (Abb. 6.4), dabei alle Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers entfernen.

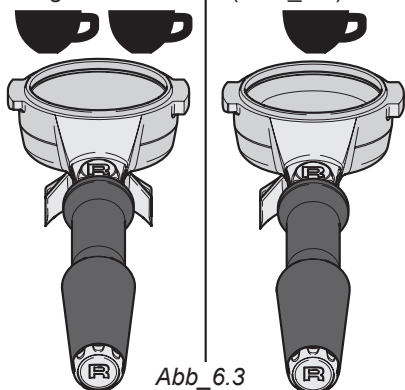


3. Den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen und die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf stellen.



6.1 Zubereitung des Kaffees

1. Den Siebträger für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen in einer einzigen Ausgabe auswählen (Abb. 6.3).



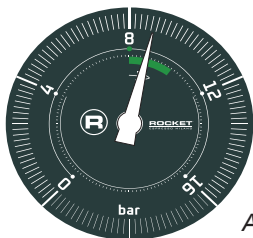
4. Starten Sie den Brühvorgang, indem Sie den Bedienhebel für die Kaffeezubereitung anheben. Um die Ausgabe zu beenden, senken Sie den Hebel wieder ab. Während der Abgabephase blinkt die LED weiß und leuchtet nach Beendigung der Abgabe wieder konstant (Abb. 6.5).



Die maximale Dauer einer Ausgabe beträgt 100 Sekunden. Nach dieser Zeit endet die Ausgabe automatisch, auch wenn der Benutzer den Hebel nicht geschlossen hat.

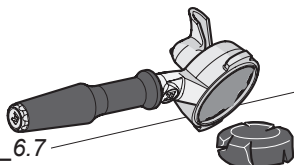
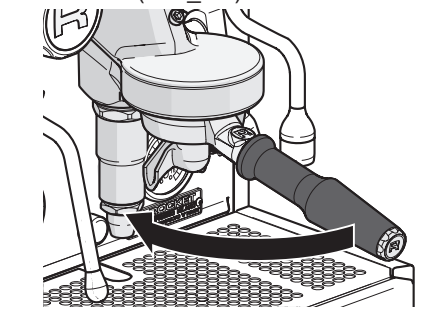


Die Ausgabe hat gegenüber der Auffüllung Vorrang: Wird eine Ausgabe angefordert, während die Maschine Wasser lädt, wird die Befüllung vorübergehend unterbrochen und die Ausgabe beginnt normal. Es ist möglich, eine Ausgabe auch dann zu starten, wenn der Kesselfüllstand noch nicht erreicht ist. Während des Brühvorgangs zeigt das rechte Manometer (Abb. 6.6) den Brühdruck des Kaffees an.



Abb_6.6

5. Den Siebträger herausnehmen, ihn entleeren und reinigen, dann wieder einsetzen (Abb. 6.7).

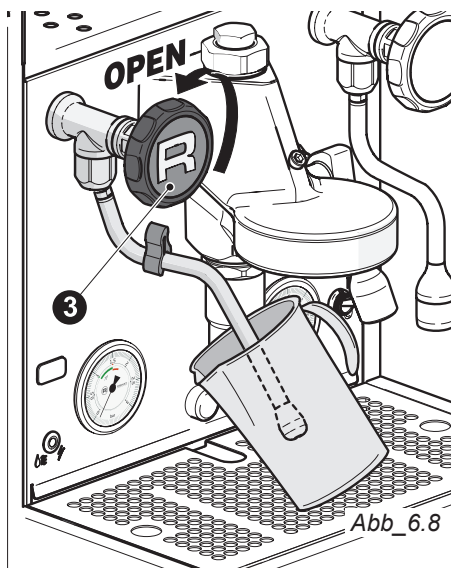


Abb_6.7

6.2 Dampfausgabe

Bei eingeschalteter Maschine und Manometer unter Druck (siehe Kap. 5 S. 125) kann Dampf über die Dampfpflanze abgegeben werden.

Ein Kännchen nehmen, die Dampfpflanze in das Getränk tauchen und den Dampfahn öffnen (3 - Abb. 6.8).

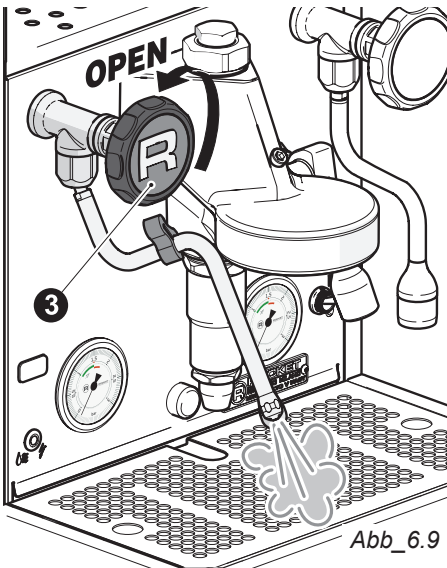


Abb_6.8

Den Hahn nach Abschluss der gewünschten Ausgabe schließen und das Kännchen entfernen. Die Lanze mit einem feuchten Tuch reinigen.



Einige Sekunden lang Dampf erzeugen und dann nochmals mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb. 6.9).



Abb_6.9

ACHTUNG:
Der Dampfstrahl kann Verbrennungen verursachen. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie den kleinen Kunststoffgriff, um die Dampfzange zu bewegen.



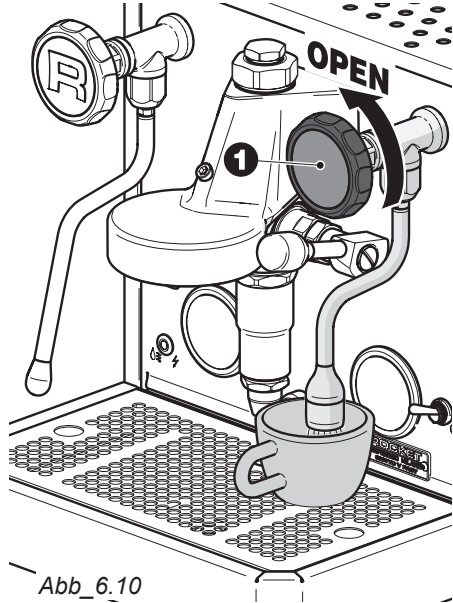
Für optimale Ergebnisse:
Die Milch bei $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$) aufbewahren.

6.3 Wasserausgabe

Um heißes Wasser auszugeben, öffnen Sie den entsprechenden Hahn (1 Abb._6.10) und geben Sie die gewünschte Wassermenge in eine Tasse oder einen Behälter. Schließen Sie den Warmwasserhahn, um die Wasserausgabe zu beenden.



ACHTUNG:
Das Wasser ist sehr heiß. Achten Sie darauf, mögliche Verbrennungen zu vermeiden.



Abb_6.10

6.4 ECO-Modus

Im ECO-Modus wechselt die Maschine nach 30 Minuten in den Standby-Modus.

Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, sind alle Heizungen ausgeschaltet und eine Ausgabe ist nicht möglich. Durch Betätigen des Ausgabehebels verlässt die Maschine den Standby-Modus.



Die Maschine wird ab Werk mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert.

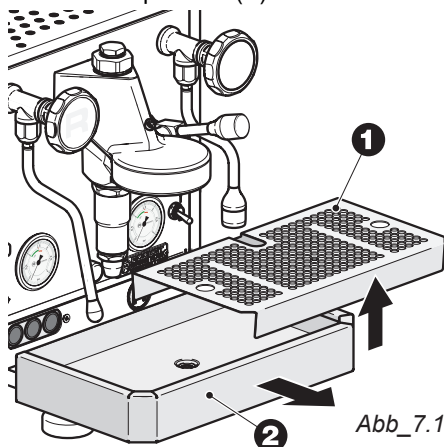
Um den ECO-Modus zu aktivieren oder zu deaktivieren, lesen Sie bitte Kapitel 7 - PROGRAMMIEREN

7 - PROGRAMMIERUNG



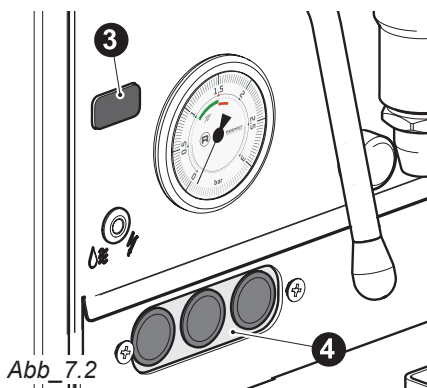
Die Maschine, die sich in der Testphase befindet, hat bereits eine Grundprogrammierung durchlaufen und ist somit einsatzbereit.

Der Benutzer kann bestimmte Maschinenparameter ändern, indem er in den Programmiermodus geht und über das LED-Display und drei Auswahltasten bedient. Um an die Programmiermodi zu gelangen, müssen Sie das Gitter der Tassenablage (1 - Abb. 7.1) und die Abtropfschale (2) entfernen.



Abb_7.1

Über das Oled-Display auf der Vorderseite der Maschine (3 - Abb. 7.2) kann man den Status der Maschine abfragen und mit den drei Tasten (4) verschiedene Funktionen programmieren.



Abb_7.2

7.1 Werkseinstellungen der Maschine

Vor der Auslieferung wurde die Maschine geprüft und erprobt. Die Werkseinstellungen bestätigen, dass das Gerät eingestellt und einsatzbereit ist. Die Standardeinstellungen sind wie folgt:

- Die Temperatur ist auf Celsius (°C) eingestellt.
- Der ECO-MODUS ist aktiviert.
- Die Wasserversorgung erfolgt aus dem Tank.

7.2 Parameter-Anzeige

Beim Einschalten des Geräts erscheint auf dem Oled-Display das folgende Symbol



, das anzeigt, dass das Gerät aufgewärmt wird.

Mit Hilfe der Tasten  (nachdem Sie eine Taste mindestens 2 Sekunden lang gedrückt haben) können Sie durch die Einstellungen des Geräts blättern und diese abfragen:



1. Screensaver



2. Maschine im Heizbetrieb



3. Temperatur des Kessels



4. Temperatur der Brühgruppe



5. Ausreichende Wassermenge im Kessel



7. Ausreichende Wassermenge im Tank



8. Master-Software



9. Oled-Software

7.3 Einstellung der Parameter

Beim Einschalten der Maschine können verschiedene Betriebsparameter der Maschine geändert werden.

Drücken Sie die mittlere Taste länger als 5 Sekunden, um in den Programmiermodus zu gelangen. Drücken Sie die seitlichen Tasten , um durch die verschiedenen Parameter zu blättern. Um einen angezeigten Parameter zu ändern, drücken Sie die mittlere Taste , der Wert blinkt und mit den seitlichen Tasten können Sie den gewünschten Wert ändern. Drücken Sie erneut die mittlere Taste, um den neuen Wert zu bestätigen.

Wenn Sie die neuen Parameter eingestellt haben, halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um Ihre Auswahl zu bestätigen und das Programmiermenü zu verlassen

7.3.1 Einstellung Kesseltemperatur

Wenn das Symbol für die **Kesseltemperatur** angezeigt wird, drücken Sie die mittlere Taste, so dass der Wert blinkt, ändern Sie ihn mit den seitlichen Tasten und bestätigen Sie den neuen Wert.

Um korrekt zu speichern, verlassen Sie das Menü, indem Sie die mittlere Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

7.3.2 Einstellung des Eco-Modus

Der **Eco-Modus** ist ab Werk aktiviert. Wenn das Symbol angezeigt wird, ist der **Eco-Modus** aktiv. Drücken Sie auf die mittlere Taste, damit sie blinkt, und drücken Sie dann die rechte oder linke Taste, um das Symbol „Eco-Modus aus“ anzuzeigen. Drücken Sie zur

Bestätigung die mittlere Taste. Um korrekt zu speichern, verlassen Sie das Menü, indem Sie die mittlere Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

Wenn der **Eco-Modus** aktiviert ist, geht das Gerät nach 30 Minuten Inaktivität in diesen Modus über.



Wenn sich die Maschine im **Eco-Modus** befindet, sind alle Heizelemente ausgeschaltet und eine Ausgabe ist nicht möglich. Das Gerät verlässt den **Eco-Modus** durch Betätigen des Kaffeeausgabehebels.

7.3.3 Einstellung der Wasserversorgung



Der Wasseranschluss ist nur für die Modelle **MOZZAFIATO R** und **GIOTTO R** verfügbar.

Durch die Parameter blättern, um das Symbol o anzuzeigen, die mittlere Taste drücken und eine Änderung durch Drücken einer seitlichen Taste vornehmen. Bestätigen Sie das blinkende Symbol, indem Sie die mittlere Taste drücken. Um korrekt zu speichern, verlassen Sie das Menü, indem Sie die mittlere Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

7.3.4 Einstellung Temperatureinheiten

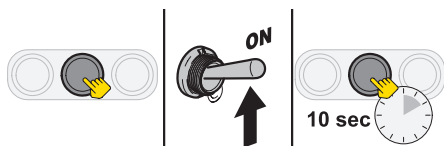
Das Gerät ist standardmäßig auf Celsius eingestellt. Um die Maßeinheit zu ändern, drücken Sie, wenn das Symbol für die **Temperatureinheit** o angezeigt wird, die mittlere Taste, während das Symbol blinkt, ändern Sie es mit den seitlichen Tasten und bestätigen Sie es durch erneutes Drücken der mittleren Taste. Um korrekt zu speichern, verlassen Sie das Menü, indem Sie die mittlere Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten.

7.4 Parameter zurücksetzen (Factory Reset)

Mit diesem Verfahren ist es möglich, alle eingestellten Parameter zu löschen und die ursprüngliche Werkseinstellung wiederherzustellen. Diese Funktion muss in den Fällen verwendet werden, in denen Fehler oder unerwünschte Abweichungen aufgetreten sind, damit wird alles zurückgesetzt und die Ausgangsbedingungen werden wieder hergestellt.

Dieses Verfahren wird wie nachstehend beschrieben durchgeführt:

Die Funktion wird aktiviert, indem Sie die mittlere Taste vor dem Einschalten des Geräts 10 Sekunden lang gedrückt halten.



Auf dem Display erscheint dann das blinkende Werkssymbol , um die aufgerufene Funktion anzuzeigen. Ähnlich wie bei einem zu ändernden Parameter ist es möglich, auszuwählen und zu bestätigen, ob die Wiederherstellung der Werksdaten aktiviert werden soll oder nicht.

Wird dies bestätigt, wird das Gerät mit den Standardparametern neu gestartet.



8 - WARTUNG



Wartungsarbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn die Maschine ausgeschaltet und kalt ist. Bestimmte Arbeiten müssen während des Betriebs der Maschine durchgeführt werden.



Die Maschine darf nicht mit metallenen oder scheuernden Mitteln wie Stahlwolle, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder mit allgemeinen Reinigungsmitteln (Alkohol, Lösungsmittel usw.) gereinigt werden. Wo benötigt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

8.1 Reinigung der Dampflanze

Die richtige Pflege und Instandhaltung verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschine und führen zu besseren Espresso-Getränken.

1. Die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Etwas Dampf über die Dampflanze ablassen, um Kondenswasser und Milchreste zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, die Düse abschrauben und mit einer Büroklammer reinigen (Abb. 8.1).

8.2 Reinigung des Brühkopfes

SPÜLUNG

1. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger und setzen Sie den Blindfilter ein (A - Abb. 8.2).
2. Den Siebträger, während das Wasser aus der Brühgruppe läuft, in den Brühkopf einsetzen und ihn vor- und zurückdrehen (B - Abb. 8.2). Das heiße Wasser und die Kaffeereste weiterhin aus dem Blindsieb entleeren, bis sauberes Wasser ausläuft.
3. Die Brühgruppe sollte einmal täglich gespült werden.

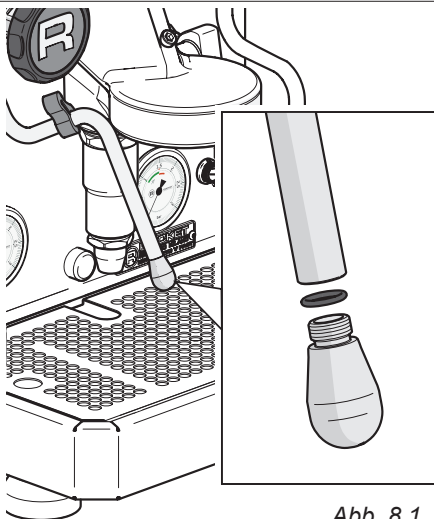


Abb. 8.1

BRÜHKOPF- GRUPPE

1. Einmal in der Woche nach dem Spülen eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb geben. Das Reinigungsmittel mit heißem Wasser auflösen und den Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Dieses Reinigungsmittel ist bei jedem autorisierten Händler erhältlich.
2. Öffnen und schließen Sie die Gruppenabgabe für etwa 10 Sekunden. Mehrmals wiederholen.

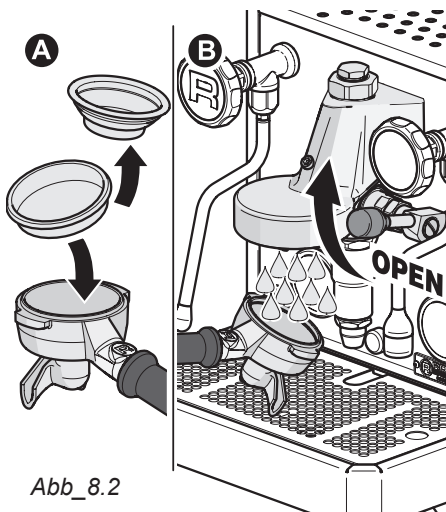
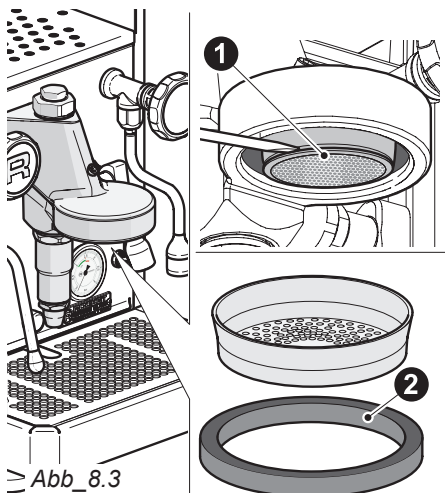


Abb. 8.2

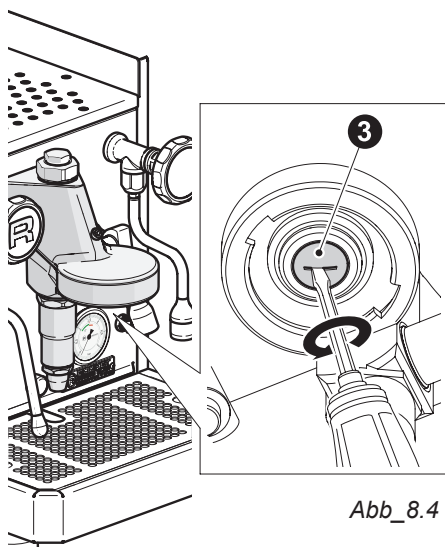


DE ENTFERNUNG DER DUSCHE, DER DÜSE UND DER DICHTUNG DES KOPFES

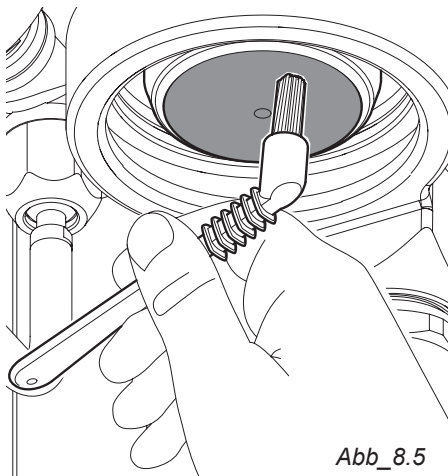
1. Die Dusche (1) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher an der Innenkante aufhebeln und sie zusammen mit der Dichtung (2) entfernen, wie in Abb. 8.3 gezeigt.



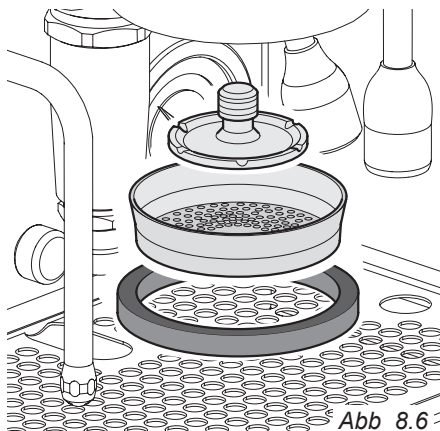
2. Schrauben Sie mit demselben Schraubendreher die Düse (3) vom Kopf ab (Abb. 8.4).



3. Die Innenseite des Brühgruppenkopfs mit der mitgelieferten Bürste bearbeiten (Abb. 8.5).



4. Den Bereich, in dem der Siebträger am Brühgruppenkopf befestigt ist, mit einem feuchten Tuch reinigen.
5. Die entfernten Metallteile in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und heißem Wasser legen. 10 Minuten einweichen lassen. Gründlich abspülen, reinigen und wieder montieren.
6. Die Düse des Brühkopfes in der in der Abbildung 8.6 gezeigten Reihenfolge wieder anschrauben. Die Dusche mit ihrer Dichtung zum Schluss wieder einsetzen und befestigen.



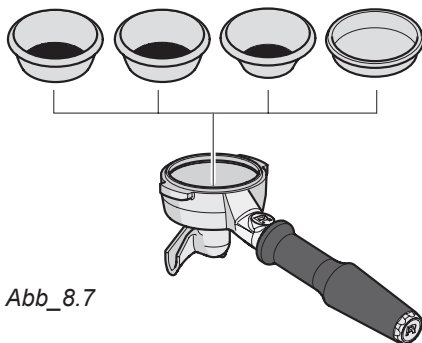


Sollten die Elemente des Brühkopfes abgenutzt oder beschädigt sein, müssen sie ersetzt werden. Diese Artikel sind Verbrauchsmaterialien. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler von **ROCKET**.

8.3 Reinigung des Siebträgers

SIEBTRÄGER

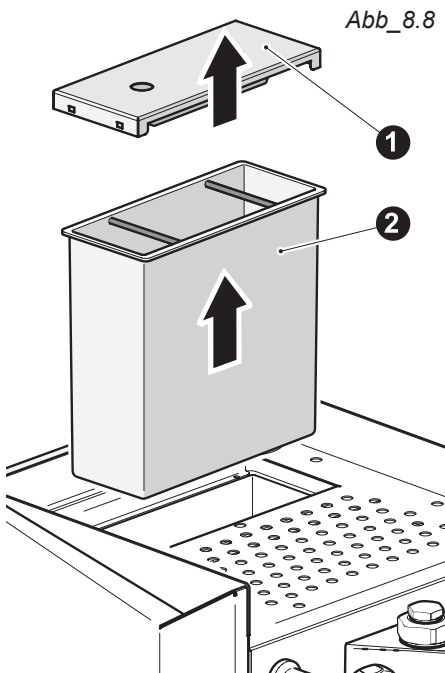
1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschraubenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger. (Abb._8.7)
2. Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit einem feuchten Tuch.
3. Wenn sich Kaffeeöle angesammelt haben, tauchen Sie das Sieb und den Metallteil des Siebträgers in dieselbe Reinigungslösung wie oben beschrieben.
4. Gründlich abspülen, abtrocknen und wieder zusammenbauen.



Abb_8.7

8.4 Reinigung des Wasserbehälters

Den Wasserbehälter regelmäßig entfernen und mit warmem Seifenwasser reinigen. Zum Entfernen des Behälters den Deckel (1 - Abb._8.8) anheben und den Behälter (2) am Griff nach oben herausziehen.



Abb_8.8

Beim Wiedereinsetzen des Behälters darauf achten, ihn fest nach unten zu drücken, so dass der Behälterdeckel vollständig einrastet.

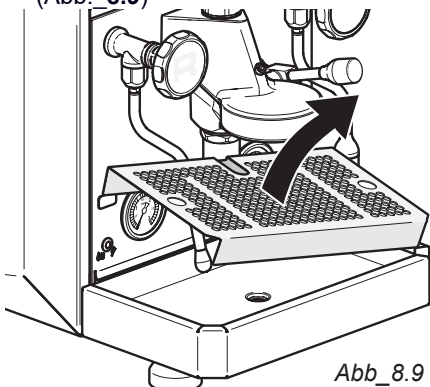
Zum Befüllen des Behälters frisches, gefiltertes Wasser verwenden. Kein destilliertes Wasser verwenden (siehe Abs. 3.5 S. 120).



DE

8.5 Reinigung der Abtropfschale

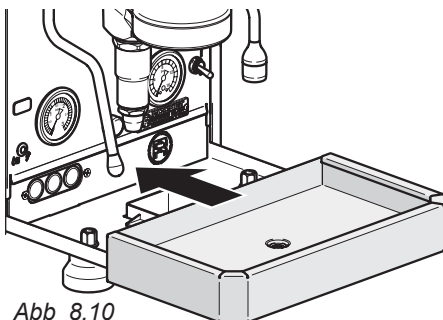
1. Das Gitter und die Abtropfschale entfernen und sie mit warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und abtrocknen (Abb. 8.9)



Abb_8.9

2. Zuerst die Schale wieder einsetzen und sicherstellen, dass sie eingelegt und (in einer horizontalen Bewegung) bis zum „Anschlag“ eingesetzt wird, bis sie „einrastet“ (am Anschlag muss ein magnetisches Klicken zu hören sein - Abb. 8.10).

ACHTUNG: Wenn die Schale nur aufgelegt und nicht vollständig eingesetzt wird, läuft das aus der Brühgruppe und dem Ablauf austretende Wasser in die Vorderseite des Sockels und könnte aus der Maschine auslaufen.



Abb_8.10

8.6 Entkalkung



1. **ROCKET** rät davon ab, die Kalkablagerungen von der Espressomaschine zu entfernen. **Wenden Sie sich für die Entkalkung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von ROCKET.**



2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Diese Chemikalien können zur inneren Korrosion der beim Bau der Maschine verwendeten harten Metallteilen führen.



3. Außerdem ist es sehr schwierig, die Rückstände dieser Entkalkungsmittel nach erfolgter Entkalkung wieder aus der Maschine zu bekommen.
4. Wir empfehlen dringend, die Qualität des Wassers, das Sie verwenden, zu überprüfen und unbedingt gefiltertes Wasser zu verwenden. Destilliertes Wasser darf nicht eingesetzt werden, da u.A. nicht genug Leitfähigkeit für verschiedene elektronische Funktionen der Maschine gegeben ist.



8.7 Austausch des Wassers im Kessel

Es wird empfohlen, das Wasser im Kessel regelmäßig zu wechseln, mindestens einmal im Monat oder bei häufigem Gebrauch alle vierzehn Tage. Lesen Sie alle nachfolgend beschriebenen Schritte sorgfältig durch, bevor Sie den Vorgang durchführen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den **ROCKET-Kundendienst**, um Klärungen und Unterstützung zu erhalten.

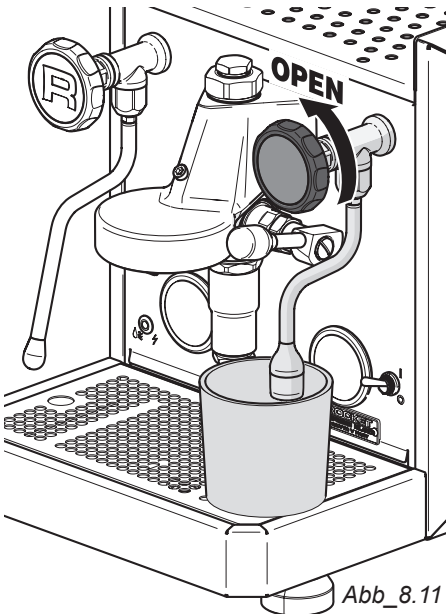


WICHTIG:

Dieser Vorgang muss unbedingt bei gerade ausgeschalteter Maschine und unter Druck stehendem warmem Wasser und Kessel durchgeführt werden. (Abb._5.4)



Um den Kesselwasserwechsel durchzuführen, öffnen Sie einfach die Wasserlanze (Abb._8.11) und wiederholen Sie den Vorgang zweimal.

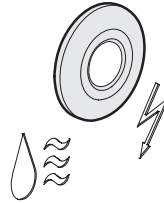


Abb_8.11

9 - ALARME UND STÖRUNGEN

9.1 LED-Alarme

Das Gerät verfügt über eine Farbanzeige-LED auf der Vorderseite (Abb._9.1).



Abb_9.1

Im Normalbetrieb (Ausgabe und Warten) leuchtet die LED durchgehend weiß.

Andere Zustände werden durch unterschiedliche Farbkombinationen und Blinklicht angezeigt:



Alarm	Ursache	Abhilfe
Blinkende MAGENTA -farbene Leuchte	Alarm Behälter leer	Behälter mit Wasser füllen.
Blinkende GRÜNE Leuchte	ECO-Modus (Stand-by) aktiv	Den Ausgabehebel nach oben und nach unten drücken, um die Maschine wieder zu aktivieren
Licht Blinkende GELBE Leuchte	Zeitüberschreitung für die Ausgabe	Drücken Sie den Dosierhebel nach unten. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den ROCKET -Kundendienst
Licht ROTE Leuchte blinkt 2-mal	Zeitüberschreitung für das Aufheizen des Kessels	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET
Licht ROTE Leuchte blinkt 3-mal	Zeitüberschreitung Kesselfüllstand	Wenden Sie sich bitte an den ROCKET -Kundendienst
Licht ROTE Leuchte blinkt 4-mal	Ausfall des Kesselsensors	Setzen Sie die Parameter zurück (<i>siehe Abs. 7.5</i>). Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET
Licht ROTE Leuchte blinkt 5-mal	Zeitüberschreitung Aufheizen der Brühgruppe	Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET .
Licht ROTE Leuchte blinkt 6-mal	Ausfall des Sensors für die Temperatur der Brühgruppe	Der Temperatursensor des Geräts funktioniert nicht oder zeigt ungültige Werte an. Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET .

9.2 Alarme OLED-DISPLAY

Alarm	Ursache	Abhilfe
	Alarm Kessel leer	Das Gerät lädt selbständig Wasser auf, prüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist oder ob Wasser im Tank ist, schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst von ROCKET .
	Alarm Behälter leer	Behälter mit Wasser füllen.
 A01	Zeitüberschreitung Aufheizen des Kessels	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET .
 A02	Zeitüberschreitung Füllstand Kessel	Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET .



 A03	Ausfall des Sensors des Kessels	Setzen Sie die Parameter zurück (siehe Abs. 7.5). Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET.
 A04	Zeitüberschreitung Aufheizen der Brühgruppe	Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET.
 A05	Ausfall des Temperatursensors der Brühgruppe	Der Temperatursensor des Geräts funktioniert nicht oder zeigt ungültige Werte an. Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET.
 A06	Zeitüberschreitung der Ausgabe	Drücken Sie den Ausgabehebel nach unten. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET.
 A07	Ausfall der Kommunikation mit dem Steuergerät	Kontaktieren Sie den Kundendienst von ROCKET.
	Kommunikationsfehler mit dem Steuergerät	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Rocket.

9.3 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Die Maschine schaltet sich nicht ein

- Prüfen, ob der Hauptschalter auf **ON** steht.
- Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist.

Keine Kaffee- oder Dampfausgabe

- Prüfen, ob Wasser im Behälter ist .
- Vor der Ausgabe prüfen, ob die Steuerungen für Kaffee und Dampf betätigt wurden .

Die Maschine erhitzt sich nicht

- Technischen Kundendienst rufen

Unregelmäßige Dampfausgabe

- Prüfen, ob die Öffnungen der Sprühpitole sauber sind

Die Ausgabe ist zu langsam

- Prüfen, ob das Sieb des Siebträgers zu voll ist (zu viel Kaffee).
- Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist.
- Sicherstellen, dass das Duschsieb nicht verstopft ist: Es muss möglicherweise durchgespült oder herausgenommen und gereinigt werden.
- sicherstellen, dass der Auslauf des Siebträgers nicht verstopft ist. Wenn er durch ranzige Kaffeeöle verstopft sein sollte, muss er in eine Reinigungslösung für Brühgruppen gelegt werden.

Wasser läuft über die Ränder des Siebträgers aus

- Die Dichtungen des Brühkopfes prüfen. Wenn diese ausgetrocknet sind, müssen sie ausgetauscht werden.



DE

- Sicherstellen, dass die Siebträger immer montiert bleiben, wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, da dies zum Schutz der Dichtungen beiträgt.

Der Espresso ist zu kalt

- Kontrollieren, dass die Tassen ausreichend warm sind. Sie können gewärmt werden, indem Sie vor dem Einsatz heißes Wasser in die Tasse geben und danach ausschütten.
- Es wurde möglicherweise zu viel Wasser aus der Brühgruppe abgelassen. Die Maschine ruhen lassen und die Wassermenge einschränken, die zwischen den Ausgaben entnommen wird, damit die Maschine auf Temperatur bleibt.

Wasser unter der Maschine

- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist.
- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist

Die Maschine scheint ausgeschaltet zu sein, aber der Schalter ist auf ON

- Prüfen Sie, ob die Funktion **Eco-Modus** aktiv ist, indem Sie die Kaffeesteuerung betätigen (siehe Abs. 7.3.2).
- Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (siehe 1 - Abb. 3.3)

Der Espresso schmeckt bitter.

- Die Ausgabe könnte zu langsam sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und gröber stellen.
- Die Maschine könnte verschmutzt sein. Erneut reinigen und den Kopf der Brühgruppe reinigen. Siebträger und Siebe reinigen.

Der Espresso schmeckt säuerlich.

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso ist wässrig und dünn

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Ist dies der Fall, ist die Creme klar. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso hat viele Blasen

- Das Wasser der Maschine könnte zu heiß sein. Etwas Wasser am Kopf der Brühgruppe ablaufen lassen. Mit einer weiteren Ausgabe fortfahren.
- Der Kaffee könnte zu frisch sein.

Wenig oder gar kein Druck aus der Dampfdüse

- Dies kann auf einen übermäßigen Gebrauch des Brühgruppenkopfes zurückzuführen sein. Übermäßiger Gebrauch der Dampfdüse. Maschine Zeit geben, den Druck wieder aufzubauen.
- Die Dampfdüse könnte von Milchpulver verstopft sein. Düse entfernen und wie in Abs. 8.1 angegeben reinigen.

Die Milch ist dünn und hat viele Blasen

- Sicherstellen, dass die Milch allmählich verdünnt wird. Wenn die Luft zu schnell eingegeben wird, bilden sich große Milchblasen.
- Sicherstellen, dass der Dampf mit dem richtigen Druck austritt und dass die Düsen nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie keine wieder aufgewärmte Milch. Verwenden Sie Frischmilch.



Für Probleme, die nicht ausdrücklich auf dieser Seite erwähnt werden, ist die Maschine mit dem Hauptschalter auszuschalten, der Netzstecker zu ziehen und unser technischer Kundendienst zu rufen.

9.3 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Geräts müssen bestimmte Vorkehrungen getroffen werden:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Alle Siebträger entnehmen.
- Alle mit Lebensmittel in Berührung gekommenen Teile waschen.
- Alle Innen- und Außenflächen der Maschine mit einem Tuch reinigen.
- Die Außenseite mit Kunststoffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen.
- An einem trockenen, geschützten Ort mit Temperaturen von mindestens 1°C lagern.

10 - ENTSORGUNG

Die Entleerung von Produkten und Wasser vornehmen, wie im vorigen Abschnitt beschrieben ist.



Achtung! Sicherstellen, dass die Maschine 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, Gesetzesverordnung 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.

ÍNDICE



1 INTRODUCCIÓN	144
1.1 SÍMBOLOS Y TERMINOLOGÍA UTILIZADOS EN EL MANUAL	144
1.2 INFORMACIÓN GENERAL	145
1.3 ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	146



2 DESEMBALAJE	150
2.1 CONTENIDO DEL PAQUETE	150



3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	151
3.1 USO PREVISTO	151
3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	152
3.3 COMPONENTES PRINCIPALES MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST	153
3.4 ACCESORIOS	154
3.5 DATOS TÉCNICOS	154



4 INSTALACIÓN	155
4.1 CONEXIÓN DE AGUA	155
4.1.1 LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA	156
4.1.2 CONEXIÓN DE RED	156
4.1.2.1 OPERACIONES PRELIMINARES	156
4.1.2.2 PREPARACIÓN DE LAS CONEXIONES A CARGO DEL CLIENTE	156
4.1.2.3 CONEXIÓN DE LA MÁQUINA A LA RED DE AGUA	157
4.2 DESCARGA DE AGUA	158



5 PUESTA EN MARCHA	159
---------------------------	-----



6 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	160
6.1 PREPARACIÓN DEL CAFÉ	161
6.2 SUMINISTRO DE VAPOR	162
6.3 DISPENSACIÓN DE AGUA	163
6.4 MODALIDAD ECO	163



7 PROGRAMACIÓN	164
7.1 AJUSTE DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA	164
7.2 VISUALIZACIÓN DE PARÁMETROS	164
7.3 AJUSTE DE PARÁMETROS	165
7.3.1 AJUSTE DE LA TEMPERATURA DE LA CALDERA	165
7.3.2 AJUSTE DEL ECO MODE	165
7.3.3 AJUSTE DEL SUMINISTRO DE AGUA	165
7.3.4 AJUSTE DE LAS UNIDADES DE MEDIDA DE LA TEMPERATURA	165
7.4 RESTABLECIMIENTO DE PARÁMETROS (Factory Reset)	166



8 MANTENIMIENTO	167
8.1 LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR	167
8.2 LIMPIEZA DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN	167
8.3 LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO	169
8.4 LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA	169
8.5 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO	170
8.6 DESCALCIFICACIÓN	170
8.7 RENOVACIÓN DEL AGUA EN LA CALDERA	171



9 ALARMAS Y FALLOS	171
9.1 ALARMAS LED	171
9.2 ALARMAS PANTALLA OLED	172
9.3 FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES	173
9.3 INACTIVIDAD	175



10 ELIMINACIÓN	175
-----------------------	-----

1 - INTRODUCCIÓN



ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN EN LA MÁQUINA, EL USUARIO DEBE LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES RECOGIDAS EN ESTA PUBLICACIÓN Y SEGUIRLAS EN TODAS LAS INTERVENCIONES. EN CASO DE DUDAS SOBRE LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS INSTRUCCIONES, CONTACTE CON NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA PARA RECIBIR LAS ACLARACIONES NECESARIAS.

1.1 Símbolos y terminología utilizados en el manual



PELIGRO: 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.



ATENCIÓN

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: máquina conectada a la red eléctrica!



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



¡ATENCIÓN: partes calientes en contacto!



Use guantes protectores.



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



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

1.2 Información general

Este manual es una parte esencial del producto **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**, por lo tanto, es importante leer atentamente las advertencias y precauciones adjuntas antes de poner en marcha la máquina. En particular, preste atención a las indicaciones de seguridad durante la instalación, el funcionamiento, el uso y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los usuarios de la máquina.



La descripción de la máquina de café indicada a continuación es de carácter general, por lo tanto, puede que no incluya todos los detalles sobre los diversos componentes.

El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.

Este manual refleja el estado de la máquina en el momento de la entrega. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** se reserva el derecho de aportar, en cualquier momento, las modificaciones que considere oportunas a la producción en serie y actualizar los manuales correspondientes sin obligación de actualizar las publicaciones anteriores.



ATENCIÓN

EL FABRICANTE NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS U OBJETOS, DEBIDO A:

- Uso inadecuado de la máquina.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes de la máquina.
- Modificaciones de la máquina no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con la máquina 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 de la máquina, tome las precauciones oportunas para evitar que se caiga y dañe a personas, animales y cosas, además de a la propia máquina. No realice esta operación usted solo. Se aconseja manipular el aparato entre dos personas.

Durante la manipulación de la máquina en el embalaje, compruebe que se respeta el mensaje "**PARTE SUPERIOR**" (identificado por el símbolo ) presente en el embalaje.

No gire la máquina durante la manipulación. Manipule con cuidado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños ocasionado por una manipulación negligente o disconforme con las indicaciones facilitadas.

1.3 Advertencias de seguridad**PRECAUCIONES IMPORTANTES**

1. Lea todas las instrucciones.
2. No deje los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.
3. Instale la máquina en una superficie plana e hidrorrepelente (laminado, acero, cerámica, etc.), alejada de fuentes de calor (horno, placa de cocción, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda ser inferior a 5 °C. Mantener caliente.
4. No utilizar al aire libre.
5. Solo para uso doméstico
6. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.
7. No obstruya las rejillas y no las cubra con paños, etc.
8. Almacene la máquina embalada en un lugar seco, no expuesto a agentes atmosféricos y en condiciones donde la temperatura no sea inferior a 5 °C.
9. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
10. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica.
11. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica locales.
12. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
13. La instalación de la máquina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** debe efectuarse después de haber leído y comprendido esta publicación.

14. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente.
15. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, a continuación, cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque el interruptor en **OFF** y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente.
16. Compruebe que los datos de la placa de datos correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará la máquina. Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión, la frecuencia y la potencia de la máquina corresponden a las de la red eléctrica local. Los datos eléctricos se indican en la placa de datos de la máquina.
17. Se desaconseja utilizar accesorios como adaptadores, tarjetas múltiples o alargadores no recomendados por el fabricante del aparato puesto que podrían provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
18. 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 autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste. **ATENCIÓN:** El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación.
19. Esta máquina ha sido diseñada con el único propósito de preparar café y dispensar vapor y agua caliente para bebidas calientes. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
20. Para protegerse de las descargas eléctricas al utilizar cualquier aparato eléctrico, incluida la máquina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**:
 - a. No sumerja la máquina, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos y no deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
 - b. Evite que el cable de alimentación se alargue o se estire.
 - c. No utilice la máquina con las manos o los pies mojados.
 - d. No permita que niños o personas no capacitadas utilicen la máquina.
 - e. No accione la máquina si está descalzo.
 - f. Prepare un seccionador automático para la red eléctrica que alimenta la máquina.

ES

- g. No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
 - h. La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
 - i. Evite cualquier derrame de agua sobre las conexiones eléctricas.
- 21.** Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por **ROCKET**.
- 22.** Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina mediante el interruptor de encendido de la misma, desconéctela de la red eléctrica y espere a que baje su temperatura.
- 23.** Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico.
- 24.** 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 GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o un distribuidor autorizado, utilizando solo piezas originales.
- 25.** Cuando la máquina no se utiliza durante largos períodos de tiempo, debe almacenarse a una temperatura superior a cero (0 °C/32 °F). Esto evitará que la congelación del sistema hidráulico dañe la tubería interna y la caldera.
- 26.** La máquina debe utilizarse con agua potable. Si se utiliza agua de la red de agua local con un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales. Por el contrario, el agua muy "pura" puede interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina, tanto para las indicaciones del nivel de la caldera como para las del depósito. Utilice agua filtrada.
- 27.** El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 28.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 29.** Los niños no deben jugar con el aparato.

- 30.** No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la alimentación.
- 31.** 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.
- 32.** Durante el funcionamiento de la máquina algunas partes alcanzan temperaturas elevadas, como los dispensadores, los portafiltros y las varillas de vapor. Procure no tocar ni poner las manos debajo de estas partes durante su uso, para evitar quemaduras o abrasiones. Utilice siempre pomos y asas especiales para su manejo.
- 33.** Instale el portafiltro introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire el asa correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro se inserta correctamente una vez que está firmemente dentro de la cabeza de la unidad y el mango se coloca a 90 grados con respecto a la parte delantera de la máquina.
- 34.** Nunca desmonte (extraiga/suelte) el portafiltro durante la dispensación del café. Pueden producirse quemaduras si se retira el portafiltro durante los ciclos de dispensación.
- 35.** Preste mucha atención a las superficies de los elementos calefactores, ya que están sujetas a calor residual incluso después de su uso.
- 36.** No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- 37.** La máquina de café no debe guardarse en un lugar cerrado (armario, etc.) cuando se esté usando.
- 38.** Este aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos o de pequeña restauración como:
- a. Zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.
 - b. Hoteles rurales con una sala común para uso de cocina.
 - c. Para clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - d. Bed and breakfast, Pensiones y similares.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



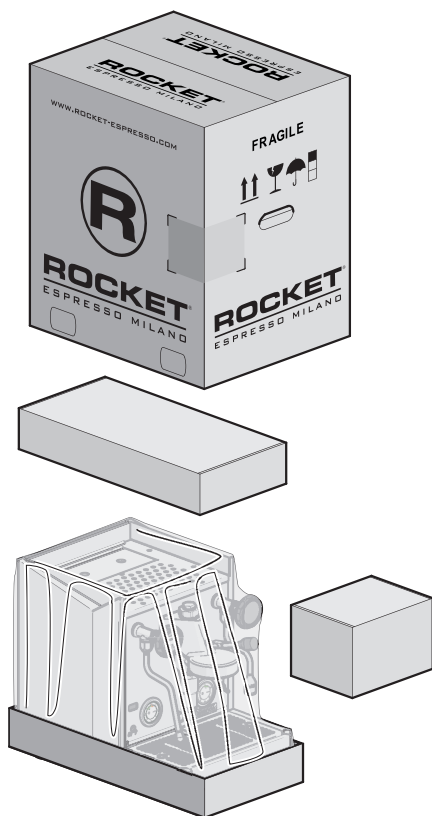
2 - DESEMBALAJE



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

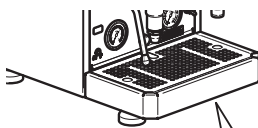
2.1 Contenido del paquete

La máquina se entrega completamente ensamblada (a excepción de los accesorios guardados en las cajas correspondientes - fig. 2.1).



fig_2.1

Los datos de la máquina se indican en la placa de marcado «CE» colocada debajo de la máquina (fig. 2.2).



fig_2.2

La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un ambiente 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.



¡ATENCIÓN! 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.



Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, 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.



3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

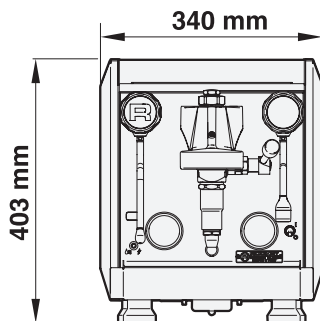
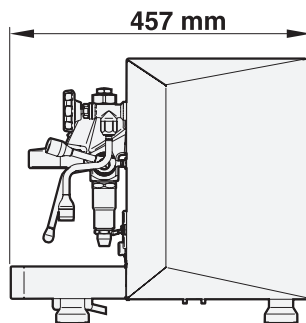
3.1 Uso previsto

La máquina ha sido diseñada y fabricada para ser utilizada en la preparación de café expreso y bebidas calientes (suministro continuo o aleatorio de bebidas). Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.

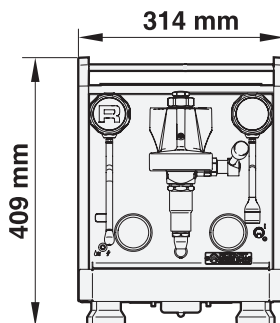
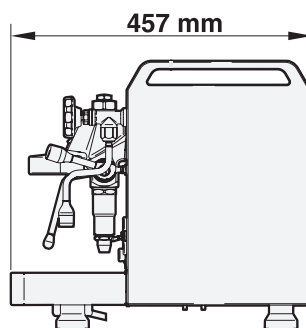


El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina.

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.



mod. GIOTTO FAST



fig_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

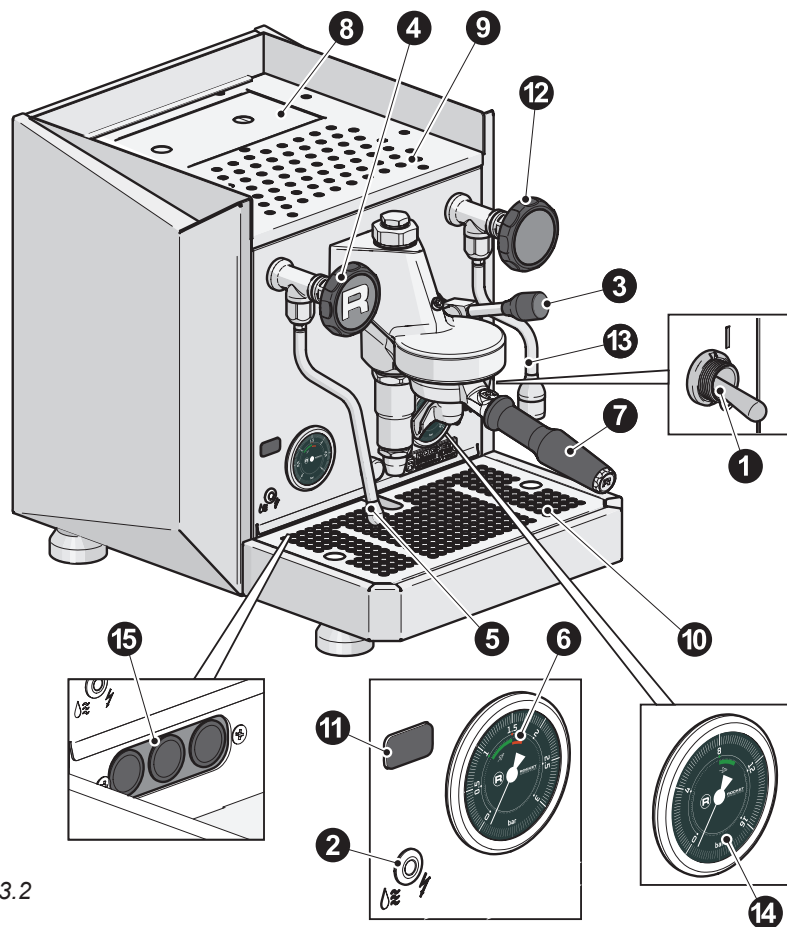


3.2 Especificaciones técnicas

mod. GIOTTO FAST	MOD. MOZZAFIATO FAST
■ Eco mode disponible mediante software (véase el apdo. 6.4)	■ Eco mode disponible mediante software (véase el apdo. 6.4)
■ Capacidad de la caldera: 1,8 litros	■ Capacidad de la caldera: 1,8 litros
■ Voltaje (versión A): 220-240V 50/60 Hz para las versiones CE Voltaje (versión B): 115 V - 60 Hz para las versiones EE.UU./CAN	■ Voltaje (versión A): 220-240V 50/60 Hz para las versiones CE Voltaje (versión B): 115 V - 60 Hz para las versiones EE.UU./CAN
■ Resistencia de la caldera: 1200 W	■ Resistencia de la caldera: 1200 W
■ Depósito de agua desmontable: 1,9 L	■ Depósito de agua desmontable: 1,9 L
■ Dimensiones y peso (fig_3.1) Anchura: 340 mm Profundidad: 457 mm Altura: 403 mm Peso: 27 kg (versión V) 30 kg (versión R)	■ Dimensiones y peso (fig_3.1) Anchura: 314 mm Profundidad: 457 mm Altura: 409 mm Peso: 27 kg (versión V) 30 kg (versión R)



3.3 Componentes principales del mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig_3.2

- | | |
|---|---|
| 1. ON / OFF:
"O" = OFF
"I" = ON | 8. Zona de recepción para el depósito de agua |
| 2. Indicador de control | 9. Calentador de tazas |
| 3. Palanca de control de dispensación de café | 10. Rejilla de soporte de tazas + bandeja |
| 4. Manilla de suministro de vapor | 11. Display Oled |
| 5. Varilla de vapor | 12. Manilla de dispensación de agua caliente |
| 6. Manómetro de presión de la caldera | 13. Lanza de agua caliente |
| 7. Portafiltro | 14. Manómetro de presión dispensación de café |
| | 15. Botones de programación |

3.4 Accesorios

La máquina se suministra con una amplia serie de accesorios (fig. 3.3).

Dentro de la caja se encuentran las siguientes piezas y accesorios:

1. Portafiltro - simple.
2. Portafiltro - doble.
3. Prensador.
4. Filtro ciego.
5. Cepillo de limpieza del cabezal de dispensación.
6. Rejillas de soporte de tazas + bandeja.
7. Tubo de descarga de la red de agua (solo para el mod. **GIOTTO R** e **MOZZAFIATO R**).
8. Tubo de carga de la red de agua (solo para el mod. **GIOTTO R** y **MOZZAFIATO R**).
9. Manual de instrucciones.
10. Paño de microfibra.

3.5 Datos técnicos

Voltaje

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Potencia

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Temperatura

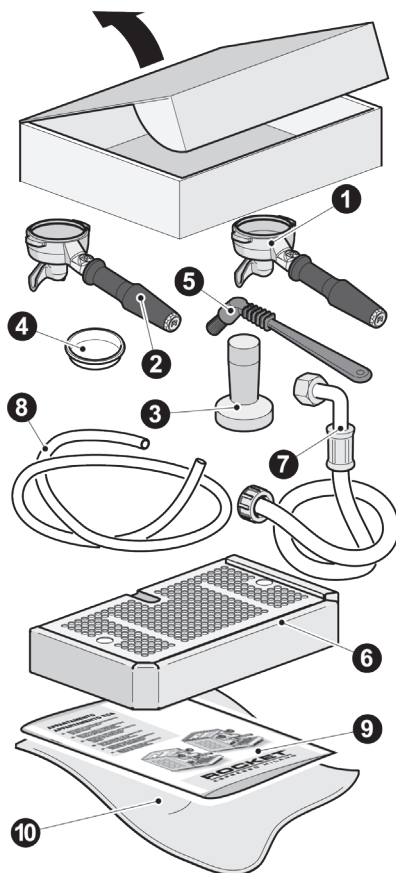
- La máquina no debe utilizarse con temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 36 °C.

Agua

- La máquina debe utilizarse con agua potable dulce y limpia. Si la red de agua local tiene un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. La dureza del agua debe estar comprendida entre 4 - 7 °f (franceses) / 2 - 4 °d (alemanes). Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales.

Capacidad de la caldera

- 1,8 litros



fig_3.3

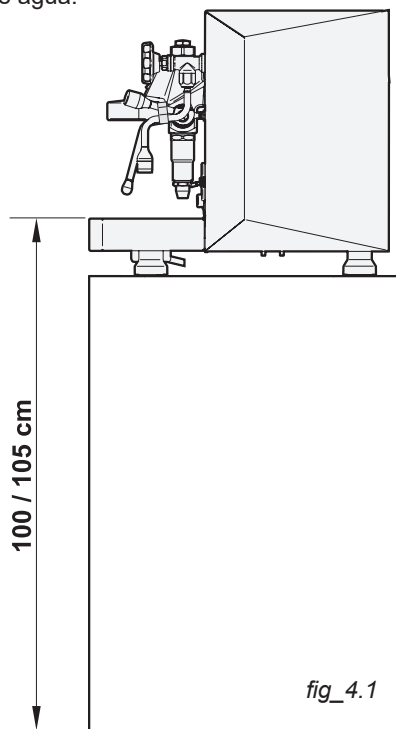


4 - INSTALACIÓN

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, estable y a una altura tal que la base se encuentre como mínimo a unos 100/105 cm del suelo (fig._4.1).

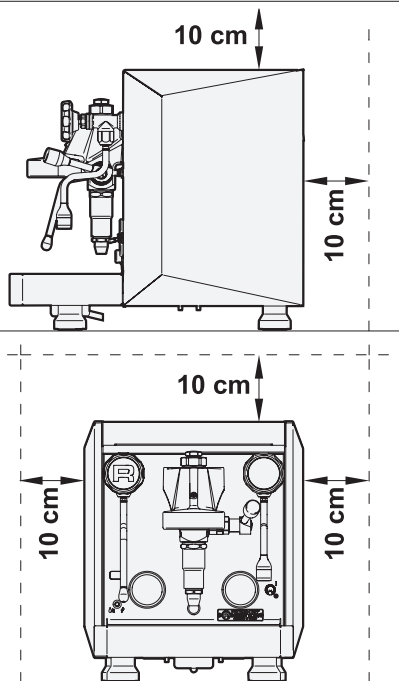
No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.



fig_4.1

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

Asegúrese de que haya un espacio libre de al menos **10 cm** a cada lado y detrás de la máquina para permitir una ventilación adecuada y facilitar el uso y cualquier operación de mantenimiento (fig._4.2).



fig_4.2



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

4.1 Conexión de agua

La máquina está diseñada para funcionar suministrando agua desde el depósito interno (véase el apdo. 4.1.1) o de la red de agua (véase par. 4.1.2)

En ambos casos, el agua debe tener las características indicadas en el par. 3.5.



Desde los ajustes de fábrica, la máquina está configurada para funcionar como depósito (véase par. 4.1.1)

4.1.1 Llenado del depósito de agua

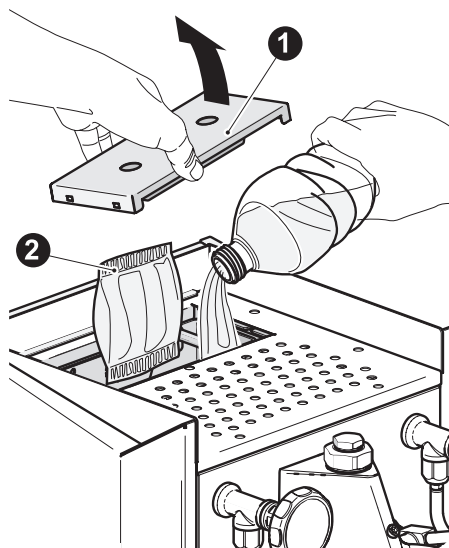


Asegúrese de utilizar agua con un grado de dureza adecuada para este tipo de máquina (véase el apdo. 3.5 pág. 154).

La máquina debe funcionar con agua potable dulce y limpia. No ponga nunca la máquina en funcionamiento con agua de dureza diferente a la especificada en el apartado 3.5.

Levante la tapa de la zona de recepción del depósito (1 fig. 4.3) y llénelo de agua hasta el nivel "MÁX" indicado (aprox. 1,8 L). El fabricante aconseja introducir una bolsita de ablandador (2) en el depósito de agua.

Tenga cuidado de verter agua solo en el depósito de agua, a ser posible con la ayuda de un embudo (para desmontar el depósito para limpiarlo (véase el cap. 8 MANTENIMIENTO). Coloque de nuevo la tapa de la zona de recepción del depósito de agua.



fig_4.3



Consulte en el embalaje la validez del ablandador utilizado (cantidad de litros).



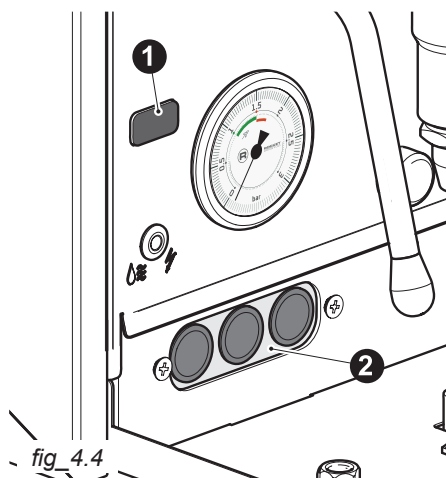
4.1.2. Conexión desde la red



La conexión de agua solo está disponible para los modelos **MOZZAFIATO R** y **GIOTTO R**

4.1.2.1 Operaciones preliminares

Selección mediante la pantalla y los botones de programación (pos. 1 - 2 - Fig. 4.4) - véase el cap. 5 PUESTA EN MARCHA), qué sistema de suministro de agua se adoptará (red de agua o depósito).



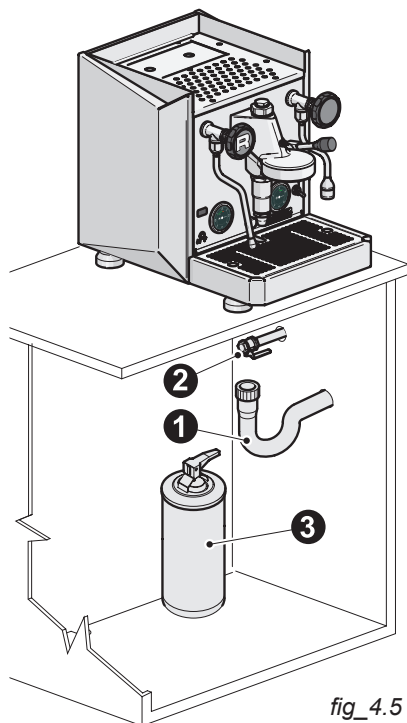
fig_4.4

4.1.2.2 Predisposición de las conexiones a cargo del cliente.



Las conexiones deben realizarse por personal cualificado en total conformidad con las normativas federales, estatales y locales.

1. Tubo de descarga del agua (1 - Fig. 4.5), con un diámetro interno de 30 mm como mínimo, equipado con sifón accesible para la inspección.
2. Manguera de suministro de agua (2).
3. Ablandador de agua (opcional-3)



fig_4.5

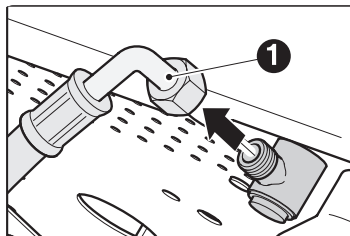
4.1.2.3 Conexión de la máquina a la red de agua



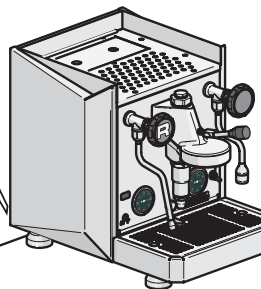
Asegúrese de que la presión máxima de suministro de agua no supere los 4 bares (58 psi); de lo contrario, instale un reductor de presión.

Las conexiones deben instalarse cerca de la máquina.

Manguera de alimentación de agua (2 - fig._4.5). Conecte el tubo flexible suministrado a la conexión de la máquina situada en la parte trasera de la misma (1 - fig._4.6).



fig_4.6



El suministro hídrico de la máquina debe ser idóneo para el consumo humano y para el uso humano, respetando todas las leyes vigentes en el lugar de la instalación.



El técnico instalador debe obtener la confirmación del propietario final y/o usuario de la instalación, de que el agua cumple con todos los requisitos anteriores. Para la instalación de la máquina, es necesario utilizar todos los componentes y/o piezas suministrados con la máquina. Si es necesario utilizar otros elementos y/o componentes, el técnico instalador debe comprobar que dichos elementos y/o componentes sean idóneos para el contacto con agua para consumo humano/agua potable. El técnico encargado de la instalación tiene la obligación de realizar todas las conexiones hidráulicas de forma que cumplan íntegramente con todas las normas, reglamentaciones y disposiciones vigentes en el lugar de la instalación, en materia de higiene, seguridad del sistema hidráulico y protección del medio ambiente.

La máquina debe funcionar con agua potable dulce y limpia. No ponga nunca la máquina en funcionamiento con agua de dureza diferente a la especificada en el apartado 3.5. El fabricante recomienda utilizar un filtro en línea.

4.2 Descarga de agua

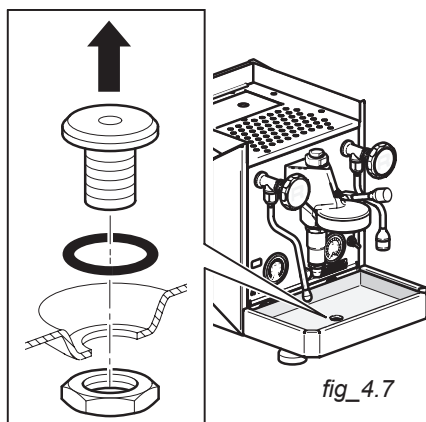
La descarga del agua puede realizarse de dos formas distintas.

A La primera consiste en vaciar manualmente la bandeja recogegotas y lavarla, aclararla y volver a colocarla.

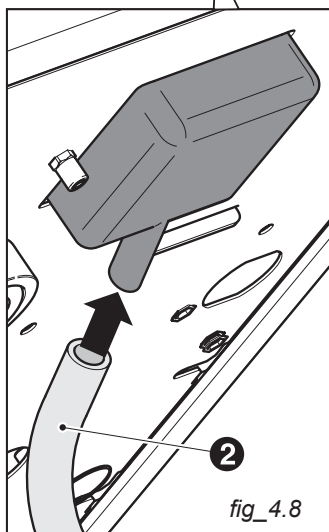
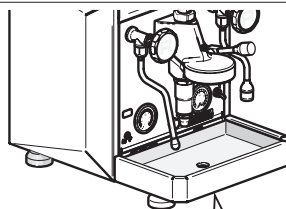


B La segunda OBLIGATORIA si elige la conexión desde la red implica la descarga a través de la red, por lo que requiere la siguiente preparación:

1. Desenrosque el tapón situado en el centro de la bandeja recogegotas (fig. 4.7).



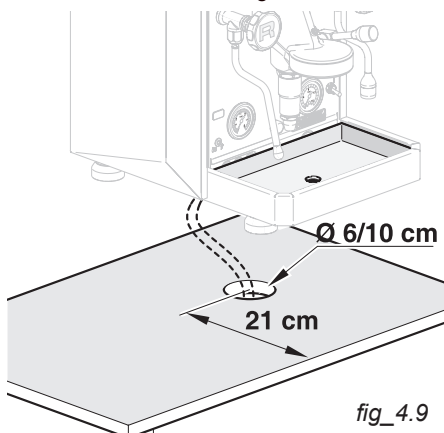
2. Conecte el tubo de descarga suministrada (2 - fig. 4.8) al soporte de goma de la bandeja situado debajo de esta.



3. Realice la conexión al desagüe de la red.



Para evitar el desbordamiento y/o el reflujo, es necesario disponer de un orificio en el mostrador (fig. 4.9) para pasar fácilmente el tubo de descarga suministrado.



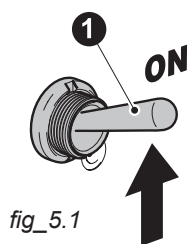


5 - PUESTA EN MARCHA

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

- Asegúrese de que la palanca está en posición vertical (**OFF** - fig._5.6).
- Gire el interruptor de encendido/apagado (1 - fig._5.1) desde la posición "O" hasta la posición "I". Después de encenderla obtiene:

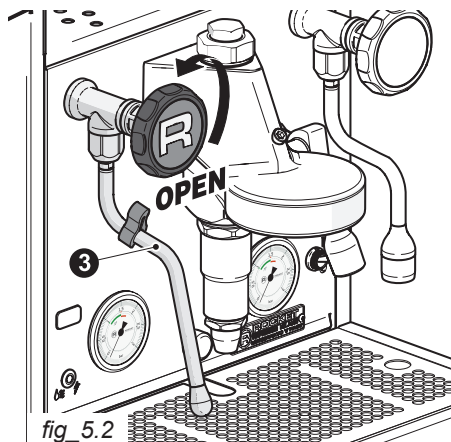
el indicador (2) es azul cuando está encendido y se vuelve blanco cuando la máquina está en marcha.



fig_5.1



- Abra la manilla del vapor (3 - fig._5.2) para iniciar el llenado del agua de la caldera: debe oír el ruido de la bomba y el indicador luminoso (2 - fig._5.1) es de color AZUL.



fig_5.2

Cuando la caldera está correctamente llena de agua, la bomba se detiene (cesa el ruido).

- Después cierre la manilla del vapor.

La caldera empieza a calentarse.

Espere a que el manómetro de la caldera (4 - fig._5.3) indique aproximadamente **1 bar**.

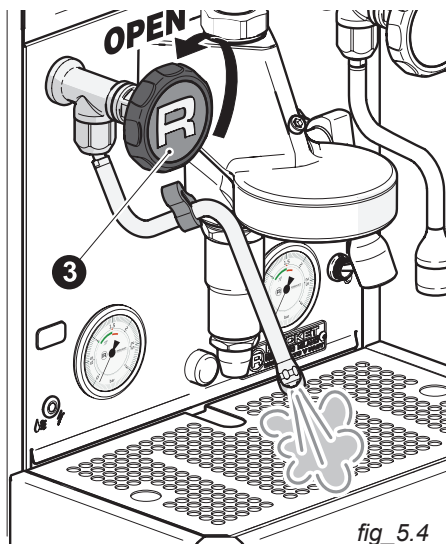


fig_5.3

4

- Abra la manilla del vapor (3 - fig._5.4) durante 5 segundos para que salga un poco de vapor.

Esta operación es muy importante puesto que elimina una posible depresión dentro de la caldera que podría provocar la aspiración de la leche al interior de la caldera una vez iniciada la dispensación de vapor. Cierre de nuevo la manilla del vapor.

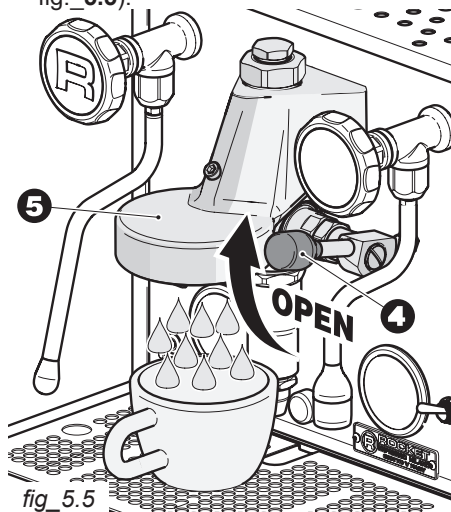


fig_5.4



ES

- Espere a que el manómetro de la caldera (4 - fig. 5.3) alcance de nuevo 1 bar.
- Suba completamente la palanca de mando de dispensación de café (4 - fig. 5.5).



Descargue una taza de agua caliente desde el cabezal de grupo infusor (5).

Esta operación deberá realizarse una sola vez, la primera vez que se use la máquina.

- Baje completamente la palanca de dispensación de café para detener el flujo de agua (fig. 5.6).

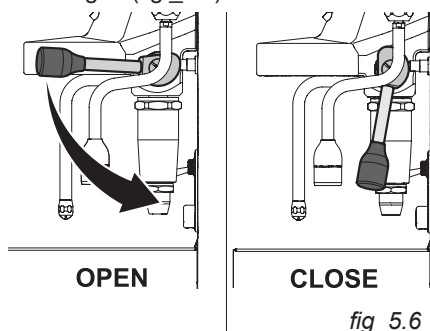


fig. 5.6

- Ahora la máquina está lista para el uso.

Deje un tiempo de calentamiento de 12-15 minutos de modo que el cabezal del grupo se caliente completamente. La calidad del expreso será mucho mejor con un grupo y un portafiltro calientes.

6 - FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA



Asegúrese de que la máquina esté lista para un funcionamiento seguro, como se describe en los capítulos anteriores.



ATENCIÓN:

Cuando la máquina está lista, el grupo portafiltro se calienta. Preste atención.



Se aconseja realizar una primera dispensación de agua sin café con un portafiltro nuevo o en el primer uso. Se aconseja realizar esta operación para eliminar posibles residuos de procesamiento.

1. Instale el portafiltro introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire el asa correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro está correctamente insertado una vez que está firmemente dentro del cabezal del grupo y el asa está delante de la máquina (fig. 6.1).

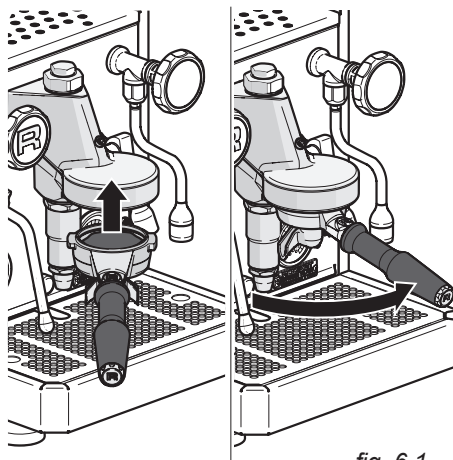
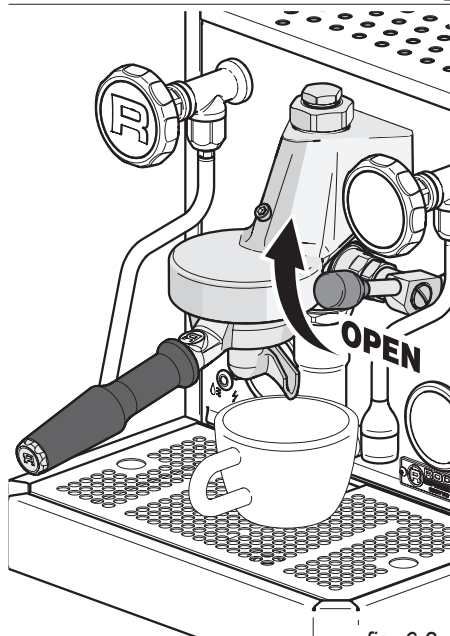


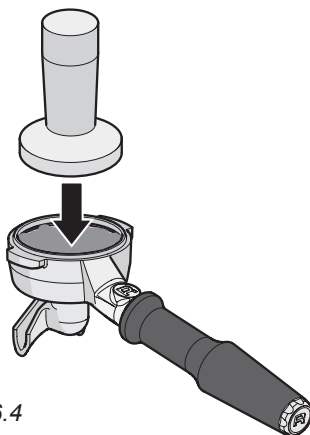
fig. 6.1

2. Ahora levante la palanca de preparación de café para iniciar el flujo de agua a través del portafiltro (fig. 6.2).



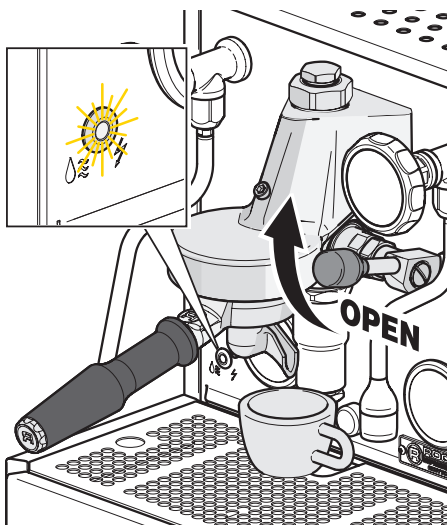
fig_6.2

2. Llene de café molido y preense (fig. 6.4), retirando los posibles restos de café en el borde del filtro.



fig_6.4

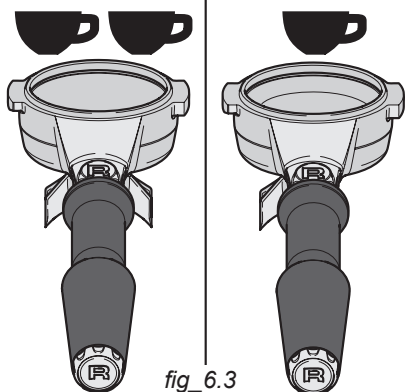
3. Instale el portafiltro en el dispensador y posicione la/s taza/s bajo la boquilla de suministro de café.



fig_6.5

6.1 Preparación del café

1. Elija el portafiltro para preparar una o dos tazas en un único suministro (fig. 6.3).



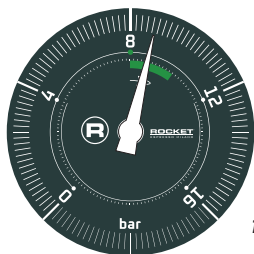
fig_6.3

4. Inicie la preparación levantando la palanca de control de preparación de café. Para detener la dispensación, baje de nuevo la palanca. Durante la fase de dispensación, el LED parpadea en blanco y vuelve a estar fijo cuando finaliza la dispensación (fig. 6.5).



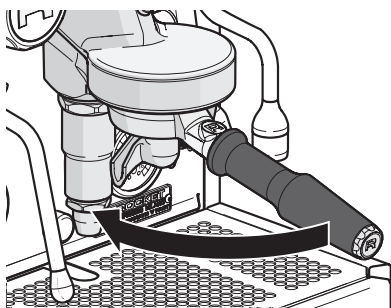
La duración máxima de una dispensación es de 100 segundos. Transcurrido este tiempo, la dispensación se detiene automáticamente aunque el usuario no haya vuelto a cerrar la palanca.

La dispensación es prioritaria respecto a la carga. Si se pide una dispensación mientras la máquina está cargando agua, la carga se suspenderá temporalmente y la dispensación comenzará con normalidad. Es posible dispensar incluso cuando aún no se ha alcanzado el nivel de la caldera. Durante la preparación, el indicador derecho (fig_6.6) muestra la presión de preparación del café.

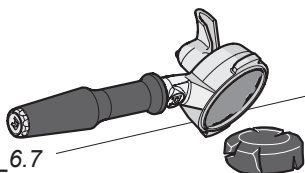


fig_6.6

5. Desmonte el portafiltro para vaciarlo y limpiarlo y vuelva a colocarlo (fig_6.7).



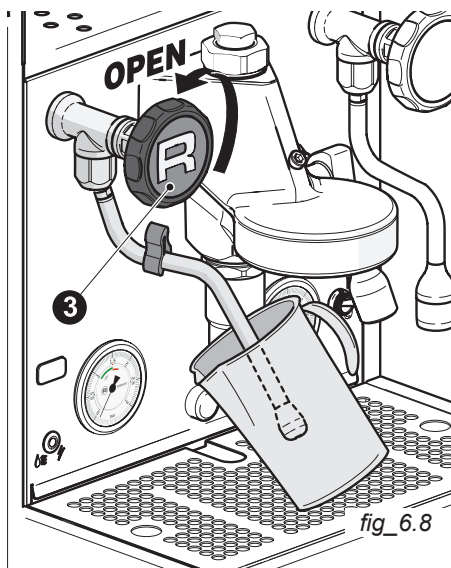
fig_6.7



6.2 Suministro de vapor

Con la máquina encendida y el manómetro con presión (véase el cap. 5 pág. 159) se puede dispensar vapor a través de la varilla.

Coja una jarra y sumerja la varilla de vapor en la bebida y abra el grifo de vapor (3 - fig_6.8)

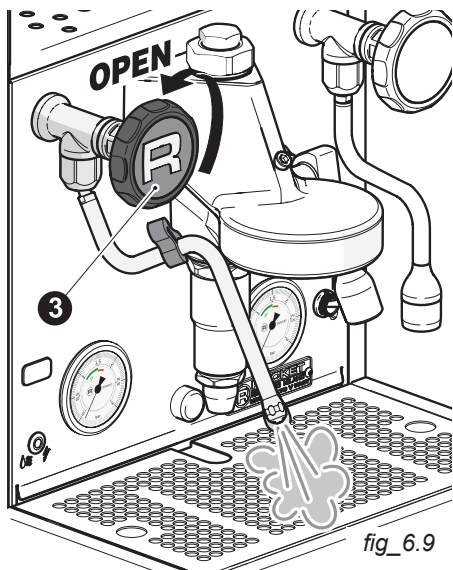


fig_6.8

Una vez concluida la dispensación que se desea, cierre el grifo y retire la jarra. Limpie la varilla con un paño húmedo.



Dispense vapor durante unos segundos y, después, limpie de nuevo con un paño húmedo (fig_6.9).



fig_6.9

ATENCIÓN:

El chorro de vapor puede provocar quemaduras. Para evitar quemaduras, utilice la pequeña asa de plástico para mover la lanza de vapor.



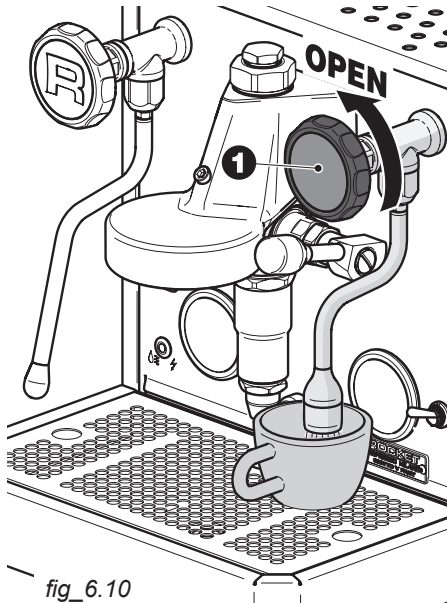
Para conseguir los mejores resultados: conserve la leche a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).

6.3 Dispensación de agua

Para dispensar agua caliente, abra el grifo correspondiente (1 fig_6.10) y vierta la cantidad de agua necesaria en una taza o recipiente. Para interrumpir la dispensación de agua caliente, cierre el propio grifo.

ATENCIÓN:

agua muy caliente. Tenga cuidado para evitar posibles quemaduras.



fig_6.10

6.4 Modo ECO

Con la modalidad ECO habilitada, la máquina entra en modo standby al cabo de 30 minutos.

Cuando la máquina está en standby, se apagan todos los calentamientos y no es posible la dispensación. La máquina sale del standby accionando la palanca de dispensación.



La máquina sale de fábrica con el modo ECO activado.

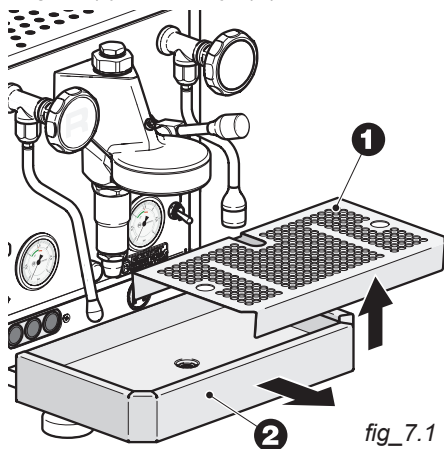
Para activar o desactivar el modo ECO, consulte el capítulo 7 - PROGRAMACIÓN

7 - PROGRAMACIÓN



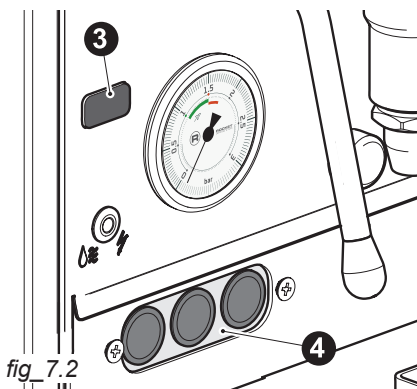
La máquina, que se está probando, ya ha sido sometida a una programación básica y, por tanto, está lista para su uso.

El usuario puede variar determinados parámetros de la máquina entrando en el modo «programación» y operando a través de la pantalla oled y los tres botones de selección. Para acceder a los botones de programación, retire la rejilla de soporte de tazas (**1** - fig_7.1) y su bandeja (**2**).



fig_7.1

A través de la pantalla Oled situada en la parte frontal de la máquina (**3** - fig_7.2) es posible consultar el estado de la máquina y programar diversas funciones con los tres botones (**4**).



fig_7.2

7.1 Ajustes de fábrica de la máquina

Antes de la entrega, la máquina se probó y se puso en marcha. Los ajustes de fábrica indican que la máquina está configurada y lista para su uso. Los ajustes predeterminados son los siguientes

- La temperatura se ajusta en grados Celsius (°C)
- ECO-MODE activo
- El suministro de agua se ajusta desde la cubeta

7.2 Visualización de los parámetros

Cuando se enciende la máquina, la pantalla oled muestra el siguiente icono , que indica que la máquina se está calentando.

Mediante los botones  (tras pulsar uno durante al menos 2 segundos) es posible desplazarse y consultar los ajustes de la máquina:

- | | |
|---|---|
|  | 1. Salvapantallas |
|  | 2. Máquina en modo calentamiento |
|  | 3. Temperatura de la caldera |
|  | 4. Temperatura del grupo de infusión |
|  | 5. Cantidad suficiente de agua en la caldera |
|  | 7. Cantidad suficiente de agua en el depósito |
|  | 8. Software Master |
|  | 9. Software Oled |

7.3 Ajuste de parámetros

Cuando la máquina está encendida, pueden modificarse varios parámetros de funcionamiento de la máquina. Pulse la tecla central



durante más de 5 segundos para entrar en el modo de programación.

Pulse los botones laterales  para desplazarse por los distintos parámetros. Para cambiar un parámetro visualizado, pulse la tecla central , el

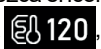
valor parpadea y utilice las teclas laterales  para cambiar el valor deseado.

Pulse de nuevo la tecla central  para confirmar el nuevo valor.

Una vez configurado el nuevo conjunto de parámetros, mantenga pulsado durante 5 segundos para confirmar sus elecciones y salir del menú de programación



7.3.1 Ajuste de la temperatura de la caldera

Cuando aparezca el icono de la temperatura de la caldera , pulse la tecla central para que el valor parpadee, modifíquela con las teclas laterales y confirme el nuevo valor. Para guardar correctamente, salga del menú manteniendo pulsada la tecla central durante 5 segundos.

7.3.2 Ajuste del Eco mode

El **Eco mode** está activo desde los ajustes de fábrica. Si aparece  el icono, el **Eco mode** está activo. Pulse el botón central para que parpadee y, a continuación, pulse la tecla derecha o izquierda para que aparezca el icono  «Eco mode desactivado». Pulse el botón central para confirmar. Para guardar correctamente, salga del menú manteniendo pulsada la tecla central durante 5 segundos.

Cuando el modo **Eco mode** está activado, la máquina entra en este modo tras 30 minutos de inactividad. Cuando la máquina está en **Eco mode**, todos los calentamientos están apagados y la dispensación no está disponible. La máquina sale del estado **Eco mode** accionando la palanca de dispensación de café.



7.3.3 Ajuste del suministro de agua



La conexión de agua solo está disponible para los modelos **MOZZAFIATO R** y **GIOTTO R**

Para desplazarse por los parámetros, visualice el icono  o , pulse la tecla central y modifíquela pulsando una tecla lateral. Confirme el icono parpadeante pulsando la tecla central. Para guardar correctamente, salga del menú manteniendo pulsada la tecla central durante 5 segundos.

7.3.4 Ajuste de las unidades de medida de la temperatura

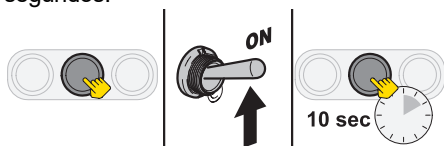
La máquina está configurada en grados Celsius por defecto. Para cambiar la unidad de medida, cuando aparezca el icono **Unidad de medida de la temperatura**  o , pulse la tecla central mientras el icono parpadea, cámbiela con las teclas laterales y confirme pulsando de nuevo la tecla central. Para guardar correctamente, salga del menú manteniendo pulsada la tecla central durante 5 segundos.

7.4 Restablecimiento de los parámetros (Factory Reset)

Mediante este procedimiento es posible borrar todos los parámetros ajustados y restablecer la configuración original de fábrica. Esta función debe utilizarse en aquellos casos en los que se hayan introducido errores o variaciones no deseadas, optando por reiniciar todo y volver a las condiciones iniciales.

Este procedimiento se lleva a cabo como se describe a continuación:

La función se activa manteniendo pulsada la tecla central antes de encender la máquina y manteniéndola pulsada durante 10 segundos.



El símbolo de fábrica parpadeante  aparece en la pantalla para indicar la función recuperada. De forma similar a un parámetro para modificar, es posible seleccionar y confirmar la elección de activar o no el restablecimiento de los datos de fábrica.

Si se confirma, la máquina se reiniciará utilizando los parámetros por defecto.



8 - MANTENIMIENTO



Las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría. Algunas operaciones especiales deben realizarse con la máquina en funcionamiento.

No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.). Cuando sea necesario, utilice detergentes especiales para máquinas de café, que pueden adquirirse en centros de servicio especializados.

8.1 Limpieza de la varilla de vapor

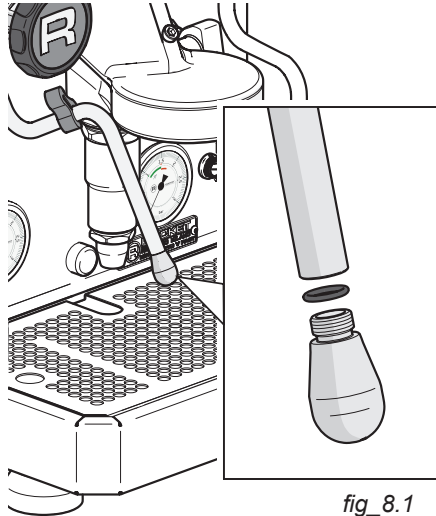
Mantener la máquina limpia prolongará su duración y producirá mejores cafés expreso.

1. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso, frotando con un paño húmedo. Accione la varilla de vapor para liberar la condensación y los residuos de leche.
2. Si los chorros de vapor se obstruyen con leche en polvo, desenrosque la boquilla y desbloquee/limpie con un raspador (fig._8.1).

8.2 Limpieza del cabezal de dispensación

ENJUAGUE

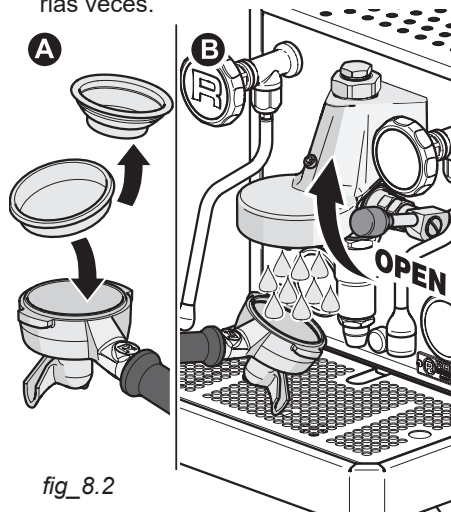
1. Retire la cesta del portafiltro y coloque el filtro ciego (A - fig_8.2).
2. Mientras el agua de infusión fluye libremente, inserte el portafiltro en el cabezal del grupo, girando el portafiltro hacia adelante y hacia atrás (B - fig_8.2). Siga vaciando la cesta ciega de agua caliente hasta que salga límpida.
3. Realice el enjuague del cabezal del grupo todos los días.



fig_8.1

GRUPO DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN

1. Cada semana, después del enjuague, añada una pequeña cantidad de detergente para café expreso en la cesta ciega. Disuelva el detergente en agua caliente e introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo. Este detergente está disponible en todos los distribuidores autorizados.
2. Abra y cierre la dispensación del grupo durante unos 10 segundos. Repita varias veces.

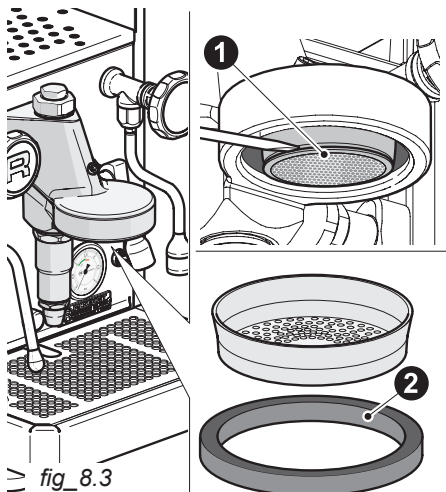


fig_8.2

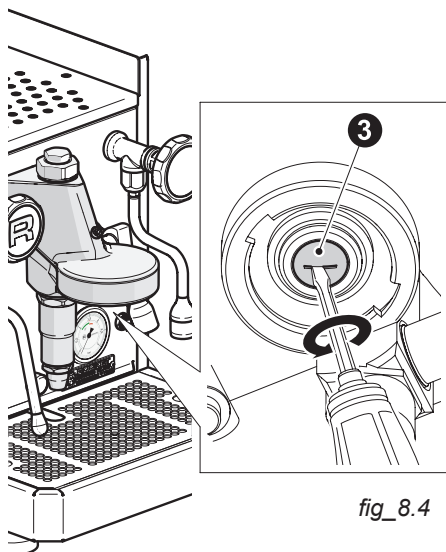


DESMTAJE DE LA BOQUILLA, DEL DIFUSOR Y DE LA JUNTA DEL CABE- ZAL

1. Utilizando un destornillador de corte de pequeñas dimensiones, haga palanca en el borde interior de la boquilla (1) y retírela junto con la junta (2) como se muestra en la fig_8.3.

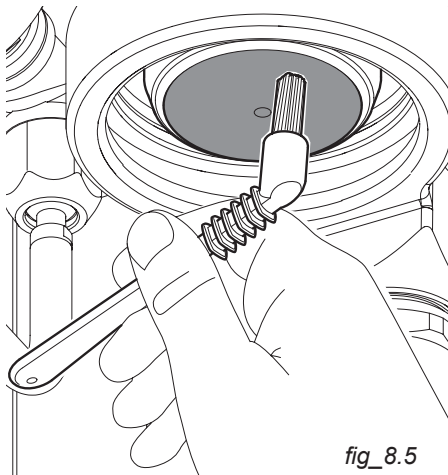


2. Con el mismo destornillador, afloje el difusor (3) del cabezal (fig_8.4).



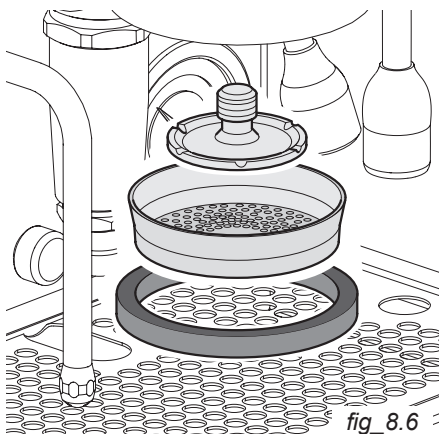
fig_8.4

3. Limpie el interior del cabezal del grupo con el cepillo de limpieza suministrado (fig_8.5).



fig_8.5

4. Con un paño húmedo, limpie el área donde el portafiltro se engancha en el cabezal del grupo.
5. Sumerja las partes metálicas retiradas en una solución compuesta por 2 cucharitas de detergente para café expreso y agua caliente. Deje en remojo durante 10 minutos. Enjuague bien, limpie y monte de nuevo.
6. Atornille de nuevo el difusor del cabezal respetando el orden mostrado en la figura 8.6. Por último, inserte e instale la boquilla con su junta



fig_8.6

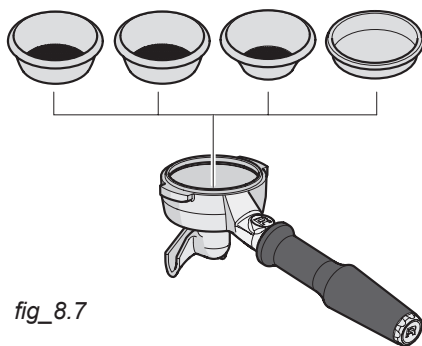


Cuando los elementos del cabezal estén deteriorados o dañados, sustitúyalos. Estos artículos son materiales fungibles. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado **ROCKET**.

8.3 Limpieza del portafiltro

PORTAFILTRO

1. Retire la cesta del filtro de la empuñadura del portafiltro utilizando un destornillador pequeño o la parte inferior de la cesta ciega. (fig._8.7)
2. Limpie el interior de la cesta y el portafiltro con un paño húmedo.
3. Si los aceites del café se han acumulado, sumerja el extremo metálico del portafiltro y de la cesta en la misma solución detergente del filtro de la ducha de latón, como se describe arriba.
4. Enjuague bien, seque y vuelva a montar.

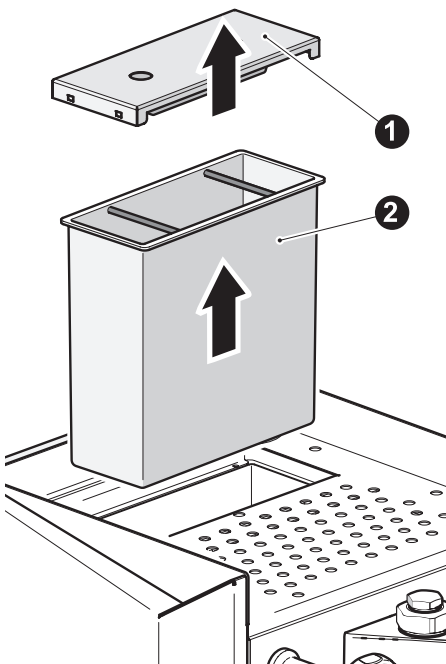


fig_8.7

8.4 Limpieza del depósito de agua

Desmonte y limpie periódicamente el depósito de agua con agua caliente y jabón. Para desmontar el depósito, levante la tapa (1 - fig._8.8) y extraígalas (2) utilizando la manilla y realizando un movimiento hacia arriba.

fig_8.8



Al montar de nuevo el depósito, cerciórese de presionarlo con decisión hacia abajo de modo que el tapón del depósito en el fondo esté completamente enganchado.

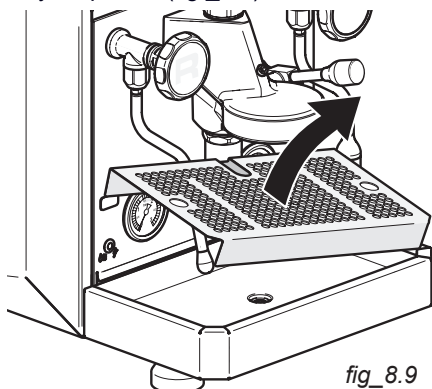
Utilice agua fresca y filtrada para llenar el depósito. No use agua destilada (véase el apart. 3.5 pág. 154).



ES

8.5 Limpieza de la bandeja de goteo

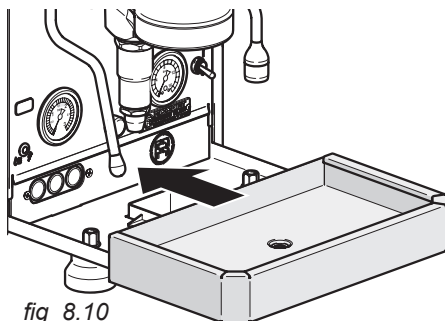
1. Retire la rejilla y la bandeja y lávelas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas. (fig._8.9)



fig_8.9

2. Vuelva a colocar primero la bandeja, asegurándose de que queda apoyada e introducida (con un movimiento horizontal) hasta que haga «clic» cuando se «enganche» (debe oírse un clic magnético al final del recorrido - (fig._8.10).

ATENCIÓN: Si la bandeja se queda sólo apoyada y no se introduce completamente, el agua que sale de la unidad y del desagüe se derramará por la parte delantera de la base y podría salirse de la máquina.



fig_8.10

8.6 Descalcificación



1. **ROCKET** no recomienda eliminar la cal de la máquina de café expreso. **Acuda a un centro autorizado ROCKET para la descalcificación.**



2. Muchos de los productos químicos utilizados para la descalcificación de las máquinas de café expreso son particularmente agresivos. Estos productos químicos pueden provocar la corrosión interna de los metales duros utilizados en la fabricación de la máquina.



3. Además, es muy difícil eliminar toda la solución descalcificadora de la máquina una vez finalizado el procedimiento.
4. Controle la calidad de agua que utiliza en la máquina, utilizando siempre agua filtrada. Es posible que el agua destilada no tenga la conductividad requerida para las distintas funciones electrónicas necesarias para el funcionamiento de la máquina.



8.7 Renovación del agua en la caldera

Se recomienda cambiar el agua de la caldera periódicamente, al menos una vez al mes o, en caso de uso frecuente, cada quince días. Lea atentamente todos los pasos descritos a continuación antes de realizar la operación; en caso de duda, póngase en contacto con el centro de servicio **ROCKET** para obtener aclaraciones y asistencia.

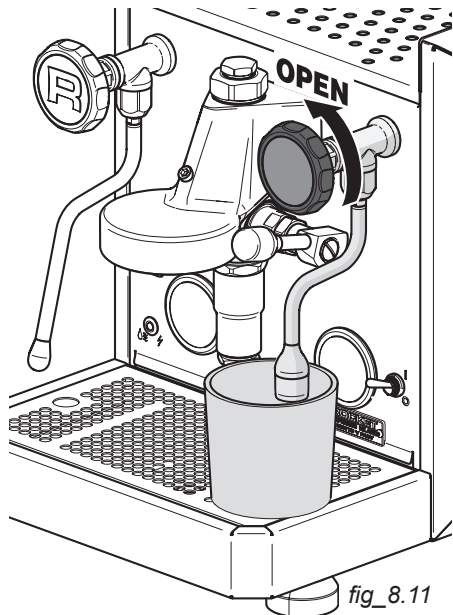


IMPORTANTE:

Esta operación deberá realizarse necesariamente con la máquina recién apagada, con agua caliente y la caldera a presión. (fig._5.4)



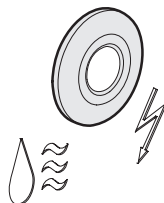
Para efectuar el cambio de agua de la caldera, basta abrir la lanza de agua (fig._8.11), repitiendo la operación dos veces.



9 - ALARMAS Y FALLOS

9.1 Alarmas LED

La máquina dispone de un LED indicador de colores en el panel frontal (fig._9.1).



fig_9.1

Durante el funcionamiento normal (suministro y espera) el led está encendido fijo de color blanco.

Diferentes combinaciones de colores y parpadeos señalan otras condiciones:



Alarma	Causa	Solución
Luz MAGENTA intermitente	Alarma de cubeta vacía	Llene el depósito con agua
Luz VERDE intermitente	Modo ECO (stand-by) activo	Suba y baje la palanca de dispensación para reactivar la máquina
Luz AMARILLA intermitente	Tiempo de espera de DISPENSACIÓN	Baje la palanca de dispensación, si el problema persiste contacte con el Servicio Técnico de ROCKET
Luz ROJA de 2 parpadea	Tiempo de calentamiento de la caldera	Apague la máquina y vuelva a encenderla si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio Técnico de ROCKET
Luz ROJA de 3 parpadea	Tiempo de espera del nivel de la caldera	Contacte con el Servicio Técnico de ROCKET
Luz ROJA de 4 parpadea	Fallo del sensor de la caldera	Restablezca los parámetros (véase <i>apdo. 7.5</i>), si el problema persiste póngase en contacto con el servicio de asistencia de ROCKET
Luz ROJA de 5 parpadeos	Tiempo de calentamiento del grupo.	Contacte con la asistencia ROCKET .
Luz ROJA de 6 parpadeos	Fallo del sensor de temperatura del grupo.	El sensor de temperatura del grupo no funciona o lee valores no válidos. Contacte con la asistencia ROCKET .

9.2 Alarmas PANTALLA OLED

Alarma	Causa	Solución
	Alarma de caldera vacía	La máquina carga agua por sí sola, compruebe que el grifo de la red está abierto o que hay agua en el depósito, apáguela y vuelva a encenderla, si el problema persiste contacte con la asistencia de ROCKET
	Alarma de cubeta vacía	Llene el depósito con agua
	Tiempo de espera de calentamiento de la caldera	Apague la máquina y vuelva a encenderla, si el problema persiste póngase en contacto con la asistencia de ROCKET
	Tiempo de espera del nivel de la caldera	Contacte con la asistencia de ROCKET



 A03	Fallo del sensor de la caldera	Restablezca los parámetros (véase el apdo. 7.5), si el problema persiste, póngase en contacto con la asistencia de ROCKET
 A04	Tiempo de espera de calentamiento del grupo	Contacte con la asistencia de ROCKET
 A05	Fallo del sensor de temperatura del grupo	El sensor de temperatura del grupo no funciona o lee valores no válidos. Contacte con la asistencia de ROCKET.
 A06	Tiempo de espera de dispensación	Baje la palanca de dispensación, si el problema persiste contacte con la asistencia de ROCKET
 A07	Fallo de comunicación con la centralita	Contacte con la asistencia de ROCKET.
	Error de comunicación con la centralita	Contacte con la asistencia de Rocket.

9.3 Fallos, causas y soluciones

La máquina no se pone en marcha

- Compruebe que el interruptor general esté en la posición **ON**.
- Compruebe que la clavija esté enchufada.

No dispensa café ni vapor

- Compruebe que haya agua en el depósito.
- Compruebe que se hayan accionado los mandos de café y vapor antes del suministro.

La máquina no se calienta

- Llame a la asistencia técnica

El suministro de vapor es irregular

- Compruebe que los orificios del pulverizador estén limpios

La extracción es demasiado lenta

- Compruebe que la cesta del filtro no esté demasiado llena (demasiado café).
- Controle que la molienda no sea demasiado fina.
- Controle que el filtro de la ducha no esté obstruido: es posible que tenga que enjuagarlo o quitarlo y limpiarlo
- Compruebe que la boquilla del portafiltro no esté obstruida. Si está sucia de aceite de café rancio, debe sumergirla en una solución de limpieza del cabezal del café expreso.

El agua sale por todo el portafiltro

- Compruebe las juntas del cabezal. Si está visiblemente deteriorada, proceda con la sustitución.
- Asegúrese de que los portafiltros se mantengan montados en el cabezal siempre que la máquina no esté en uso, ya que esto ayudará a proteger las juntas.



El café expreso está demasiado frío

- Compruebe que las tazas estén suficientemente calientes. Las tazas se pueden calentar vertiendo agua caliente en ellas, para vaciarlas antes de comenzar la extracción.
- Es posible que se haya extraído demasiada agua del cabezal del grupo. Deje reposar la máquina y limite la cantidad de agua extraída entre extracciones para permitir que la máquina se mantenga a temperatura.

Hay agua debajo de la máquina

- Compruebe que la bandeja de descarga esté colocada correctamente
- Compruebe que la bandeja de descarga haya sido vaciada

La máquina parece apagada, pero el interruptor está en la posición ON

- Compruebe que la función **Eco mode** está activada accionando el mando del café (véase el apdo. 7.3.2).
- Apague y encienda la máquina mediante el interruptor principal (véase la 1 - fig. 3.3)

El café expreso tiene un sabor amargo

- La extracción puede ser demasiado lenta. Controle que la molienda no sea demasiado fina. Corrija la molienda y hágala más gruesa.
- La máquina podría estar sucia. Lave nuevamente y limpie el cabezal del grupo. Limpie los portafiltros y las cestas del filtro.

El café expreso tiene un sabor agrio

- La extracción puede ser demasiado rápida. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

El café expreso sale aguado y diluido

- La extracción puede ser demasiado rápida. Si es así, la crema será clara. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

El café expreso tiene burbujas

- Es posible que el agua de la máquina esté demasiado caliente. Deje que fluya un poco de agua del cabezal del grupo. Proceda con otra extracción.
- Puede que el café esté demasiado fresco.

Presión baja o ausencia de presión en la varilla de vapor

- Puede deberse a un uso excesivo del cabezal del grupo. Uso excesivo de la varilla de vapor. Dé tiempo a la máquina para que recupere la presión.
- La varilla de vapor podría estar obstruida por leche en polvo. Retire la boquilla y límpiela como se indica en el apdo. 8.1.

La leche es fina y con burbujas

- Asegúrese de que la leche se diluya gradualmente. Si el aire se introduce demasiado rápido, se generan grandes burbujas.
- Asegúrese de que el vapor salga con la presión adecuada y que no haya boquillas obstruidas.
- Puede deberse al uso de leche calentada. Vuelva a intentarlo con leche fresca.



Para cualquier problema no indicado específicamente en esta página, apague la máquina pulsando el interruptor general, desenchufe la clavija y póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

9.3 Inactividad

Para la inactividad prolongada de la máquina, es necesario realizar algunas operaciones preventivas:

- Desconecte la máquina de la electricidad.
- Descargue todos los portafiltros.
- Lave todas las partes en contacto con los alimentos.
- Limpie todas las superficies internas y externas 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.

10 - ELIMINACIÓN

Proceda con el vaciado de los productos y del agua, como se describe en el apartado anterior.



¡Atención! 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 del 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13 del Decreto Legislativo del 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 eliminación de residuos».



El símbolo del contenedor de basura 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.

SUMÁRIO



1	INTRODUÇÃO	178
1.1	SÍMBOLOS E TERMINOLOGIAS UTILIZADAS NO MANUAL	178
1.2	INFORMAÇÕES GERAIS	179
1.3	ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	180



2	DESEMBALAGEM	184
2.1	CONTEÚDO DA EMBALAGEM	184



3	DESCRIÇÃO DA MÁQUINA	185
3.1	USO PREVISTO	185
3.2	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	186
3.3	COMPONENTES PRINCIPAIS MOD. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST	187
3.4	ACESSÓRIOS	188
3.5	DADOS TÉCNICOS	188



4	INSTALAÇÃO	189
4.1	CONEXÃO HÍDRICA	189
4.1.1	ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	190
4.1.2	CONEXÃO DA REDE	190
4.1.2.1	OPERAÇÕES PRELIMINARES	190
4.1.2.2	ESTABELECIMENTO DE CONEXÕES A CARGO DO CLIENTE	190
4.1.2.3	CONEXÃO DA MÁQUINA À REDE HÍDRICA	191
4.2	DESCARGA ÁGUA	192



5	INICIALIZAÇÃO	193
----------	----------------------	-----



6	FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA	194
6.1	PREPARAÇÃO DO CAFÉ	195
6.2	DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR	196
6.3	DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA	197
6.4	MODALIDADE ECO	197



7	PROGRAMAÇÃO	198
7.1	DEFINIÇÕES DE FÁBRICA DA MÁQUINA	198
7.2	VISUALIZAÇÃO DE PARÂMETROS	198
7.3	DEFINIÇÃO DOS PARÂMETROS	199
7.3.1	REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DA CALDEIRA	199
7.3.2	DEFINIÇÃO DO MODO ECO	199
7.3.3	DEFINIÇÕES DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA	199
7.3.4	DEFINIÇÃO DAS UNIDADES DE TEMPERATURA	199
7.4	RESET DE PARÂMETROS (Reset de fábrica)	200



8	MANUTENÇÃO	201
8.1	LIMPEZA DA LANÇA DE VAPOR	201
8.2	LIMPEZA DA CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO	201
8.3	LIMPEZA DO PORTA-FILTRO	202
8.4	LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	202
8.5	LIMPAR O TABULEIRO DE RECOLHA DE GOTAS	204
8.6	DESCALCIFICAÇÃO	204
8.7	TROCA DA ÁGUA NA CALDEIRA	205



9	ALARMES E ANOMALIAS	205
9.1	ALARMES LED	205
9.2	ALARMES ECRÃ OLED	206
9.3	ANOMALIAS CAUSAS E SOLUÇÕES	207
9.3	INATIVIDADE	209



10	ELIMINAÇÃO	209
-----------	-------------------	-----

1 - INTRODUÇÃO



ANTES DE EFETUAR QUALQUER OPERAÇÃO NA MÁQUINA, O UTILIZADOR DEVE LER CUIDADOSAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTA PUBLICAÇÃO E SEGUI-LAS PARA TODAS AS OPERAÇÕES.

SE TIVER DÚVIDAS SOBRE A INTERPRETAÇÃO CORRETA DAS INSTRUÇÕES, POR FAVOR CONTACTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PARA OBTER OS ESCLARECIMENTOS NECESSÁRIOS.

1.1 Símbolos e terminologias utilizadas no manual



PERIGO: este símbolo indica informações ou procedimentos que, se não forem seguidos cuidadosamente, podem resultar em lesões pessoais graves. Fonte potencial de lesões ou danos à saúde.



ATENÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações, prescrições ou procedimentos que, se não realizados corretamente, podem causar danos ou mau funcionamento.



INFORMAÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações sobre assuntos de particular importância, e o não cumprimento delas pode resultar no cancelamento da garantia.



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



ATENÇÃO: máquina ligada à rede elétrica!



Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconecte a fonte de alimentação elétrica.



ATENÇÃO: partes quentes ao contacto!



Use luvas de proteção.



OPERADOR: Este símbolo indica informações ou procedimentos relativos ao utilizador da máquina. Procedimentos de responsabilidade da pessoa instruída sobre o funcionamento, o uso e a manutenção ordinária da máquina.



TÉCNICO QUALIFICADO: este símbolo indica informações ou procedimentos relativos à manutenção extraordinária (elétrica / mecânica) para uma pessoa qualificada e autorizada pelo fabricante

1.2 Informações gerais

Este manual é uma parte essencial do produto **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**; por isso, é importante ler cuidadosamente as advertências e precauções anexadas antes da colocação em funcionamento da máquina. Em especial, preste atenção às indicações de segurança durante a instalação, a colocação em serviço, a utilização e a limpeza. Por favor, mantenha este manual do utilizador num local seguro onde possa ser disponibilizado a todos os utilizadores da máquina.



A descrição da máquina de café apresentada a seguir é de natureza geral e pode, portanto, não incluir todos os detalhes sobre os vários componentes. O idioma oficial escolhido pelo fabricante é o italiano.

Este manual reflete o estado da máquina no momento do fornecimento. **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** reserva-se o direito de efetuar, a qualquer momento, quaisquer alterações que considere adequadas à produção em série e atualizar os manuais relativos sem a obrigação de atualizar as publicações anteriores, bem como informar os utilizadores das máquinas fornecidas anteriormente.



ATENÇÃO

O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE PELOS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU OBJETOS DEVIDOS A:

- Uso indevido da máquina.
- Utilização por pessoal inadequado (não autorizado e / ou não treinado).
- Defeitos de alimentação.
- Falha na manutenção dos componentes da máquina.
- Alterações feitas na máquina não autorizadas pelo fabricante.
- Utilização de peças sobressalentes não originais.
- Substituição de componentes fornecidos com a máquina por outros que tenham características técnicas diferentes dos originais de projeto.
- Inobservância das presentes instruções.
- Inobservância das normas de segurança.



TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO

Ao movimentar a máquina, tome as precauções adequadas para evitar que ele caia, danificando pessoas, animais e coisas, além da máquina em si. Não faça esta operação sozinho. É aconselhável mover o aparelho em duas pessoas.

Durante a movimentação da máquina na embalagem, procure respeitar a escrita **"ALTO"** (identificada pelo símbolo ) presente na embalagem.

Não vire a máquina durante a movimentação. Manusear com cuidado.

O fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos causados por movimentação descuidada ou que não cumpra as instruções fornecidas.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



1. Ler todas as instruções.
2. Não deixar os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, cartão, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que estes elementos são potenciais fontes de perigo.
3. Instalar a máquina numa superfície plana e repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc.) longe das fontes de calor (forno, fogão, lareira, etc.) e em condições em que a temperatura não pode descer abaixo de 5° C. Manter em local aquecido.
4. Não utilizar em ambientes externos.
5. Apenas para uso doméstico
6. Não deixar a máquina exposta a intempéries ou colocada em ambientes húmidos.
7. Não obstruir as grelhas e não cobrir com panos, etc.
8. Conservar a máquina embalada num local seco, não exposto a agentes atmosféricos e em condições em que a temperatura não desça abaixo de 5° C.
9. Não colocar objetos pesados na embalagem.
10. Em caso de emergência, tais como incêndio, ruído incomum, sobreaquecimento, etc., intervir imediatamente desligando a alimentação elétrica.
11. A instalação e a reparação devem respeitar os códigos e regulamentos de segurança elétrica locais.
12. Não deixar o cabo de alimentação pendurado na mesa ou no balcão, nem deixe tocar em superfícies quentes.
13. A instalação da máquina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST** deve ser realizada após a leitura e a compreensão desta publicação.
14. Este aparelho só é seguro quando está devidamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente.

- 15.** Conectar primeiro a tomada ao aparelho e, em seguida, ligar o cabo de alimentação à tomada na parede. Para desligar, vire o interruptor para a posição **OFF** e, em seguida, retire o plugue da tomada.
- 16.** Verificar se os dados na placa de dados correspondem aos da rede elétrica principal à qual o produto será conectada à máquina. Antes de ligar o aparelho à máquina, certifique-se de que a tensão, a frequência e a potência da máquina correspondem às da rede elétrica local. Os dados elétricos estão indicados na placa de dados da máquina.
- 17.** É desaconselhável o uso de acessórios como adaptadores, placas múltiplas ou cabos de extensão não recomendados pelo fabricante do aparelho, pois podem causar lesões, incêndios ou choques elétricos.
- 18.** Não utilize esta máquina se o cabo, a ficha ou qualquer outra parte estiver danificada ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente. Leve a máquina ao centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou a regulação. **ATENÇÃO:** O cabo de alimentação não deve ser substituído pelo utilizador.
- 19.** Esta máquina foi projetada com o único propósito de produzir café e distribuir vapor para e água quente para bebidas. Todas as outras utilizações são inapropriadas e perigosas. O fabricante não será responsabilizado por eventuais danos causados por uso indevido.
- 20.** Para proteger-se contra choques elétricos quando utilizar qualquer aparelho elétrico, incluindo a máquina **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**:
 - a. Não mergulhar a máquina, o cabo e as fichas em água ou outros líquidos, e não deixar as partes internas da máquina entrarem em contacto com líquidos.
 - b. Impedir que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado.
 - c. Não utilizar a máquina com as mãos ou pés molhados.
 - d. Não permitir que crianças ou pessoas não treinadas utilizem a máquina.
 - e. Não acionar a máquina com os pés descalços.
 - f. Instalar um seccionador automático na rede elétrica que alimenta a máquina.

- pt**
- g. Não derramar líquidos na parte superior da máquina.
 - h. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.
 - i. Evitar que caia água nas ligações elétricas.
- 21.** Utilizar sempre peças sobressalentes e acessórios certificados e produzidos pela **ROCKET**.
- 22.** Antes de efetuar operações de limpeza ou manutenção, desligar a máquina utilizando o interruptor de alimentação da máquina, tirar a máquina da tomada e esperar que a temperatura abaixe.
- 23.** Este aparelho foi concebido para uso doméstico.
- 24.** Se a máquina não funcionar corretamente ou deixar de funcionar, desligá-la imediatamente e desconectá-la da alimentação elétrica. Não tentar repará-la; é preciso contactar um técnico autorizado e qualificado **GIOTTO-MOZZAFIATO FAST**. Qualquer reparação deve ser feita pelo fabricante ou um revendedor autorizado utilizando apenas peças originais.
- 25.** Quando a máquina não é utilizada por longos períodos de tempo deve ser armazenada a uma temperatura acima de zero (0° C / 32° F). Isto evitará que o congelamento da canalização danifique as condutas internas e a caldeira.
- 26.** A máquina deve ser utilizada com água potável. Se usar água da rede de abastecimento de água local com um alto teor mineral, use um amaciador de água. Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais. Do contrário, águas muito “puras” podem interferir com os sinais eletrónicos da máquina tanto em relação às indicações do nível da caldeira quanto em relação às do reservatório. Utilize água filtrada.
- 27.** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 28.** Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 29.** As crianças não devem brincar com o aparelho.

- 30.** Não puxar o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação.
- 31.** Para garantir o funcionamento correto e a eficiência da máquina, é necessário seguir as instruções do fabricante, realizando as operações de limpeza e manutenção ordinária.
- 32.** Durante o funcionamento da máquina algumas partes atingem altas temperaturas, como os grupos de distribuição, os porta-filtros e as lanças de vapor. Tenha cuidado para não tocar ou colocar as mãos sob estas partes durante a sua utilização, para evitar queimaduras ou escaldões. Utilizar sempre os botões e manípulos adequados para o acionamento.
- 33** Instale o porta-filtro inserindo-o na cabeça da unidade e rodando o respetivo manípulo da esquerda para a direita. O porta-filtro está inserido corretamente quando se encontrar posicionado firmemente dentro da cabeça da unidade e o manípulo estiver posicionado a 90 graus em relação à frente da máquina.
- 34** Nunca remover (retirar/desencaixar) o porta-filtro durante a distribuição do café. Podem ocorrer queimaduras se o porta-filtro for retirado durante os ciclos de distribuição.
- 35** Prestar muita atenção às superfícies das partes aquecidas, uma vez que podem manter calor residual mesmo após a utilização.
- 36** Não utilizar o aparelho para outra finalidade além da prevista.
- 37** A máquina de café não deve ser guardada em local fechado (armário, etc.) enquanto estiver sendo utilizada.
- 38** Este aparelho destina-se ao uso em ambientes domésticos ou pequenos estabelecimentos comerciais, tais como:
- Área de cozinha para funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
 - Estabelecimentos de agro-turismo com um espaço comum para utilização da cozinha.
 - Clientes em hotéis e outros estabelecimentos de hospedagem.
 - Pousadas e similares.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES



PT

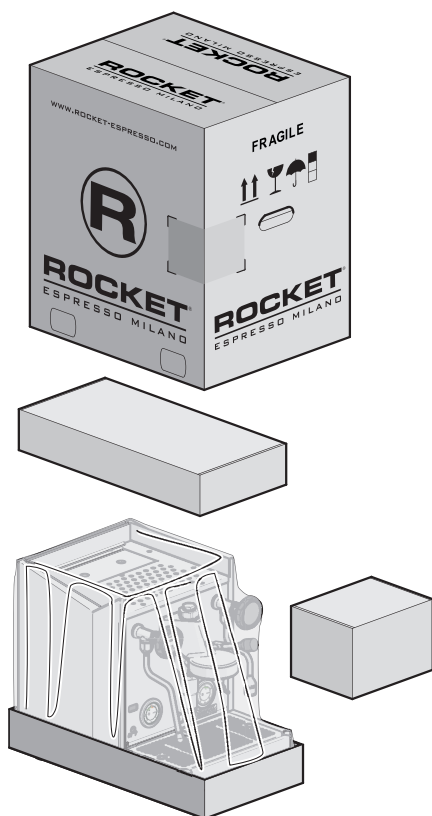
2 - DESEMBALAGEM



Antes de prosseguir, o operador da máquina deve ler estas instruções e, em especial, as secções anteriores relativas às informações gerais e aos requisitos de segurança.

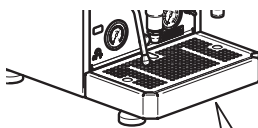
2.1 Conteúdo da embalagem

A máquina é fornecida completamente montada (com exceção dos acessórios contidos nas respetivas caixas) - fig. 2.1).



fig_2.1

Os dados da máquina são especificados na placa de marcação "CE" afixada por baixo da máquina (fig. 2.2).



fig_2.2

A máquina embalada deve ser armazenada num local protegido e sem humidade até ser instalada num ambiente adequado. Depois de remover a embalagem, é necessário verificar se os vários componentes estão em perfeito estado e se não há vestígios de adulteração, peças danificadas, etc.

Será também necessário verificar se a máquina está completa com todas as suas partes, acessórios e documentação técnica conforme a documentação de transporte.



ATENÇÃO! Antes de prosseguir com a instalação, no caso de serem encontradas anomalias nos controlos de entrega, comunique as constatações ao fabricante.



Os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, 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.



3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

3.1 Uso previsto

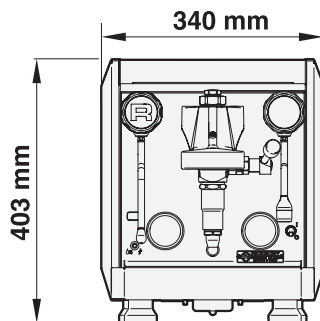
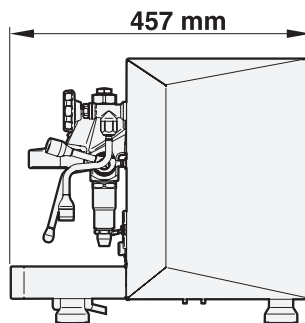
A máquina foi projetada e construída para ser usada na preparação de café expresso e bebidas quentes (fornecimento contínuo ou casual de bebidas).

Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.

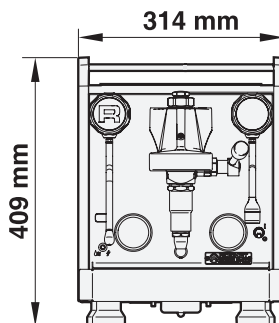
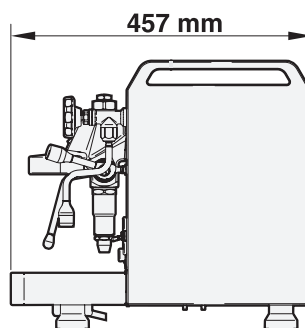


O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos causados a pessoas ou bens por causa de uso indevido, errado ou irracional da máquina.

O operador deve seguir sempre as instruções deste manual. Em caso de avaria ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente, desligue-a e não tente fazer reparações. Contacte o centro de assistência.



mod. GIOTTO FAST



fig_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

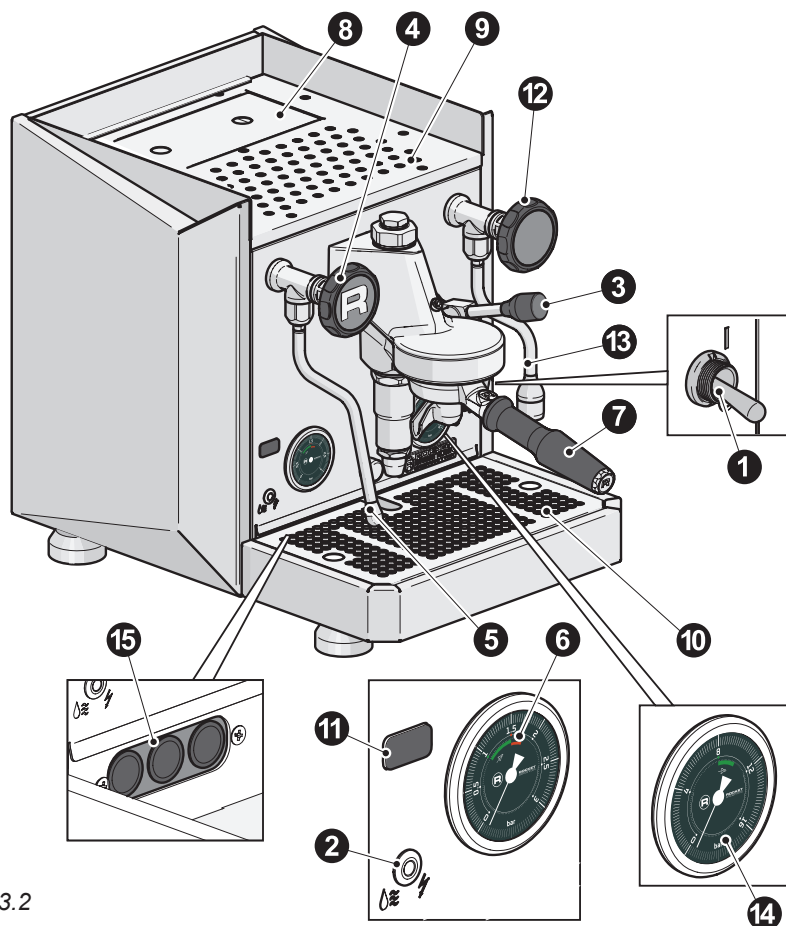


3.2 Especificações técnicas

mod. GIOTTO FAST	MOD. MOZZAFIATO FAST
■ Modo Eco disponível pelo software (ver par. 6.4)	■ Modo Eco disponível pelo software (ver par. 6.4)
■ Capacidade caldeira: 1,8 litros	■ Capacidade caldeira: 1,8 litros
■ Voltagem (versão A): 220-240V 50/60 Hz <i>para as versões CE</i> Voltagem (versão B): 115V - 60 Hz <i>para as versões EUA/CAN</i>	■ Voltagem (versão A): 220-240V 50/60 Hz <i>para as versões CE</i> Voltagem (versão B): 115V - 60 Hz <i>para as versões EUA/CAN</i>
■ Resistência caldeira : 1200 W	■ Resistência caldeira : 1200 W
■ Reservatório de água amovível: 1,9 L	■ Reservatório de água amovível: 1,9 L
■ Dimensões e peso (fig_3.1) Largura: 340 mm Profundidade: 457 mm Altura: 403 mm Peso: 27 kg (versão V) 30 kg (versão R)	■ Dimensões e peso (fig_3.1) Largura: 314 mm Profundidade: 457 mm Altura: 409 mm Peso: 27 kg (versão V) 30 kg (versão R)



3.3 Componentes principais mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig_3.2

- | | |
|---|---|
| 1. ON / OFF:
“O” = OFF
“I” = ON | 8. Compartimento porta reservatório água |
| 2. Indicador luminoso de controlo | 9. Aquecedor de chávenas |
| 3. Alavanca de controlo de distribuição do café | 10. Grelhas porta-chávenas + recipiente. |
| 4. Manípulo de distribuição de vapor | 11. Ecrã Oled |
| 5. Lança de vapor | 12. Manípulo de distribuição de água quente |
| 6. Manómetro de pressão da caldeira | 13. Lança de água quente |
| 7. Porta-filtro | 14. Manómetro distribuição de café |
| | 15. Botões de programação |

3.4 Acessórios

A máquina é fornecida completa com uma rica série de acessórios (fig. 3.3).
Dentro da caixa estão as seguintes partes e acessórios:

1. Porta-filtro - individual.
2. Porta-filtro - duplo.
3. Prensador.
4. Filtro cego.
5. Escova para limpar a cabeça de distribuição.
6. Grelhas porta-chávenas + recipiente.
7. Tubo de drenagem da rede hídrica (apenas para mod. **GIOTTO R** e **MOZZAFIATO R**).
8. Tubo de carregamento da rede hídrica (apenas para mod. **GIOTTO R** e **MOZZAFIATO R**).
9. Manual de instruções.
10. Pano de microfibra.

3.5 Dados técnicos

Voltagem

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

Potência

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

Temperatura

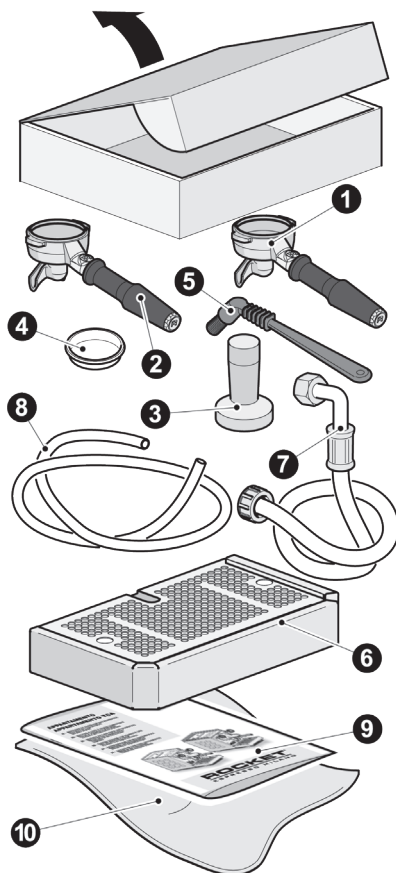
- A máquina não deve ser utilizada a temperaturas inferiores a 5° C e superiores a 36° C.

Água

- A máquina deve ser utilizada com água potável doce e limpa. Se a rede de abastecimento de água local tiver um alto teor mineral, use um amaciador de água. A dureza da água deve situar-se entre 4 - 7 °f (franceses) / 2 - 4 °d (alemães). Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais.

Capacidade da caldeira

- 1,8 litros



fig_3.3

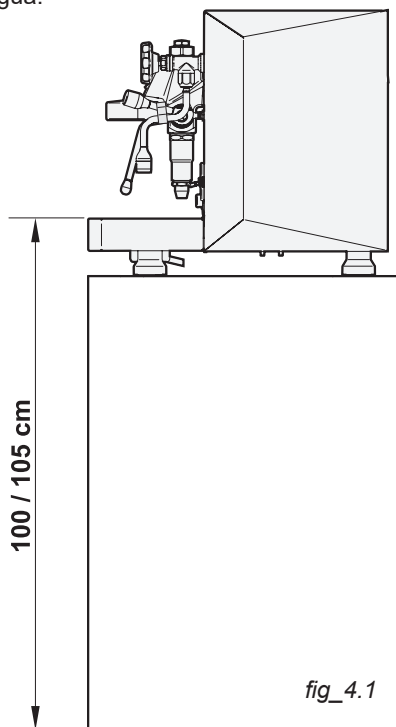


4 - INSTALAÇÃO

A máquina deve ser só instalada em locais nos quais a utilização é cómoda e de fácil acesso.

O plano de apoio deve ser nivelado, seco, liso, estável e a uma altura tal que a base esteja pelo menos a 100/105 cm aproximadamente do chão (fig. 4.1).

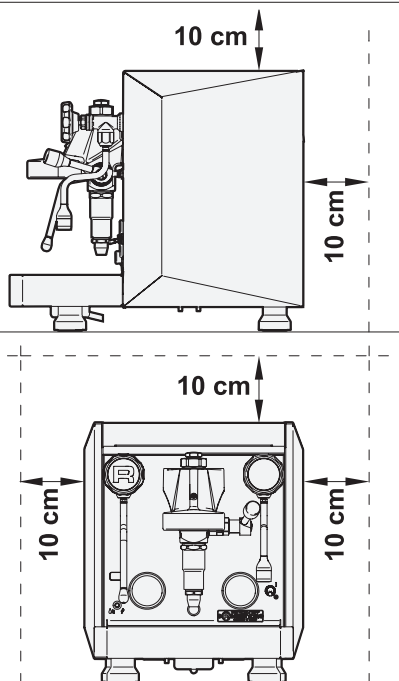
Não utilizar ou instalar perto de jatos de água.



fig_4.1

Para assegurar o funcionamento normal, a máquina deve ser instalada em zonas em que a temperatura ambiente se situe entre + 5° C e + 36° C, e a humidade não exceda 70%.

Certifique-se de que há um espaço aberto de pelo menos **10 cm** de cada lado e atrás da máquina para permitir uma ventilação adequada e um cómodo reabastecimento de café, facilitar a sua utilização e a realização de eventuais operações de manutenção (fig. 4.2).



fig_4.2



Se a máquina estiver molhada ou muito húmida, espere até estar completamente seca antes de instalá-la ou utilizá-la.

4.1 Conexão hídrica

A máquina foi concebida para funcionar com a alimentação de água do reservatório interno (ver par. 4.1.1) ou da rede de água (ver par. 4.1.2)

Em ambos os casos, a água deve ter as características indicadas no ponto. 3.5.



A máquina vem regulada de fábrica para funcionar como reservatório (ver par. 4.1.1)

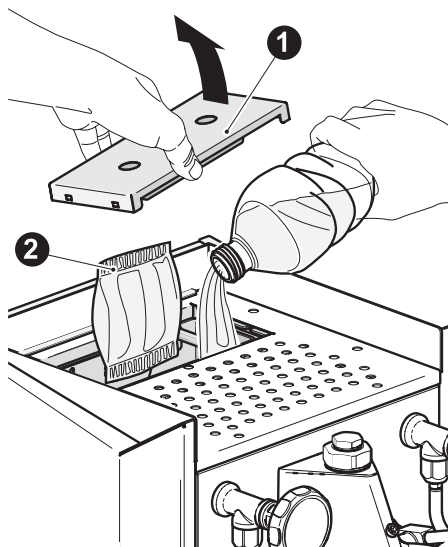
4.1.1 Enchimento reservatório de água



Certifique-se de usar água com um grau de dureza adequado para este tipo de máquina (ver par. 3.5 pág. 188).

A máquina deve funcionar com água potável doce e limpa. Nunca tentar fazer funcionar a máquina com água de dureza diferente da especificada no parágrafo 3.5. Levantar a tampa do reservatório (1 fig. 4.3) e encher com água até ao nível "MÁX" indicado (aprox. 1,8 L). O fabricante recomenda a inserção de um saco de amaciador (2) no reservatório de água.

Tenha cuidado para verter água apenas no reservatório de água, eventualmente utilize um funil. (para remover o reservatório para a limpeza (veja o cap. 8 MANUTENÇÃO). Reposicionar a tampa do reservatório de água.



fig_4.3



Verifique na embalagem a validade do amaciador utilizado (quantidade de litros).



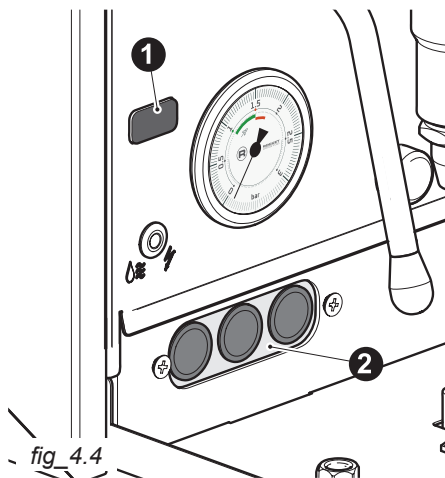
4.1.2. Conexão da rede



A ligação à água só está disponível para os modelos **MOZZAFIATO R** e **GIOTTO R**

4.1.2.1 Operações preliminares

Selecionar através dos botões de visualização e de programação (pos. 1 - 2 - Fig. 4.4) - ver cap 5 INICIALIZAÇÃO), qual o sistema de abastecimento de água que será adotado (rede hídrica ou reservatório).



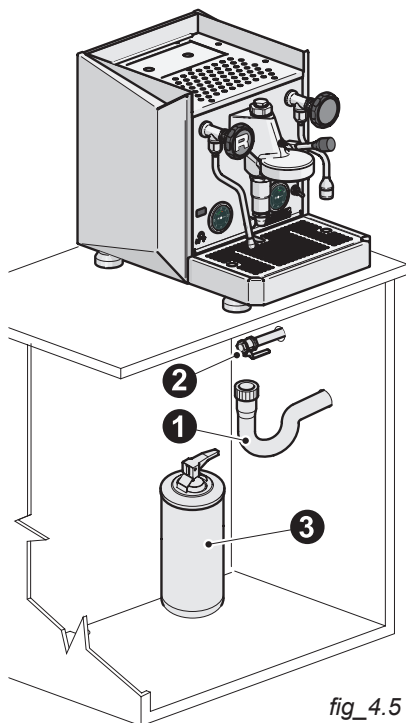
fig_4.4

4.1.2.2 Predisposição de conexões a cargo do cliente.



As ligações devem ser efetuadas por pessoal qualificado em total conformidade com os regulamentos federais, estaduais e locais.

1. Tubo de descarga de água (1 - Fig. 4.5), com um diâmetro interno mínimo de 30 mm, equipado com um sifão acessível para inspeção.
2. Tubo de abastecimento de água (2).
3. Amaciador de água (opcional-3)



fig_4.5

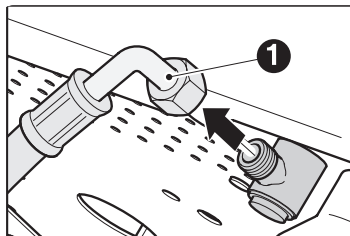
4.1.2.3 Conexão máquina de rede hídrica



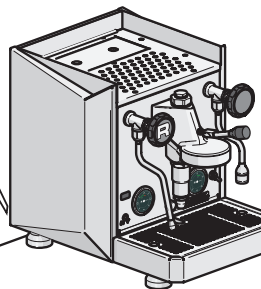
Certifique-se de que a pressão máxima de abastecimento de água não excede 4 bar (58psi); caso contrário, instale um redutor de pressão.

As ligações devem ser instaladas perto da máquina.

Tubo de abastecimento de água (2 - fig_4.5). Ligar o tubo flexível fornecido à ligação da máquina na parte traseira da mesma (1 - fig_4.6).



fig_4.6



A alimentação de água da máquina deve ser adequada para consumo humano e para uso humano, em conformidade com todas as leis em vigor no local de instalação.



O instalador é obrigado a obter confirmação do proprietário final e/ou do utilizador do sistema de que a água cumpre todos os requisitos acima referidos. Todos os componentes e/ou peças fornecidos com a máquina devem ser utilizados para a instalação. Se for necessário utilizar outras peças e/ou componentes, o instalador deve verificar se essas peças e/ou componentes são adequados para entrar em contacto com água para consumo humano/água potável. O técnico responsável pela instalação é obrigado a efetuar todas as ligações de canalização de modo a que estas respeitem integralmente todas as normas, regulamentos e disposições em vigor no local de instalação em matéria de higiene, segurança do sistema de canalização e proteção do ambiente.

A máquina deve funcionar com água potável doce e limpa. Nunca tentar fazer funcionar a máquina com água de dureza diferente da especificada no parágrafo 3.5. O fabricante recomenda a utilização de um filtro em linha.

4.2 Descarga água

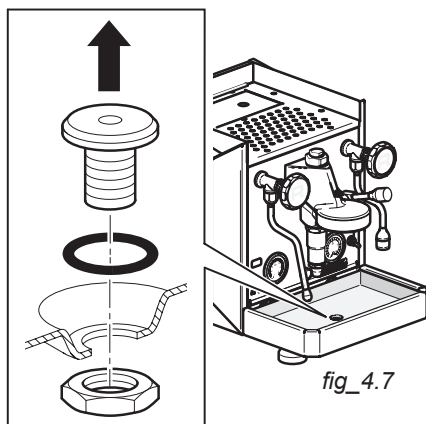
A descarga da água pode ser efetuada de duas formas diferentes.

A A primeira consiste em esvaziar manualmente o tabuleiro de recolha de água e em lavá-lo, enxaguá-lo e substituí-lo.

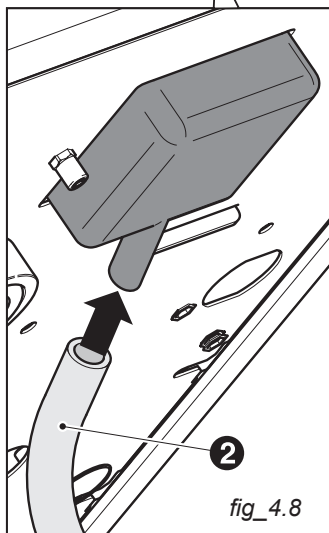
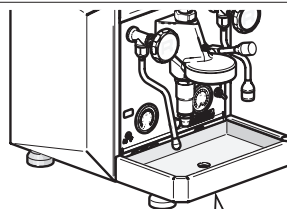


B O segundo OBRIGATÓRIO, se escolher a ligação a partir da rede, implica a descarga através da rede, pelo que requer a seguinte preparação:

1. Desaparafusar a tampa no centro do tabuleiro de recolha de gotas (fig. 4.7).



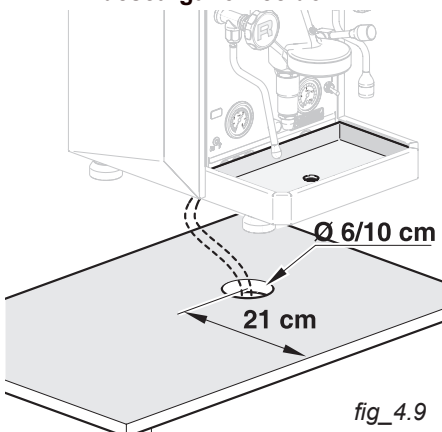
2. Ligar o tubo de descarga fornecido (2 - fig. 4.8) ao suporte de borracha do recipiente, por baixo do tabuleiro.



3. Efetuar a ligação à descarga da rede.



Para evitar o transbordo e/ou o refluxo, é necessário ter um orifício no balcão (fig. 4.9) para passar facilmente o tubo de descarga fornecido.



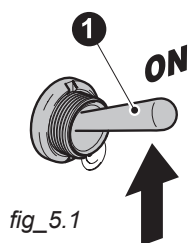


5 - INICIALIZAÇÃO

Presume-se que a máquina tenha sido instalada corretamente.

- Certifique-se de que a alavanca está posicionada verticalmente (**OFF** - fig._5.6).
- Ligue o interruptor para ligar / desligar (1 - fig._5.1) passando da posição "**O**" para a posição "**I**". Depois de ligar, aparece:

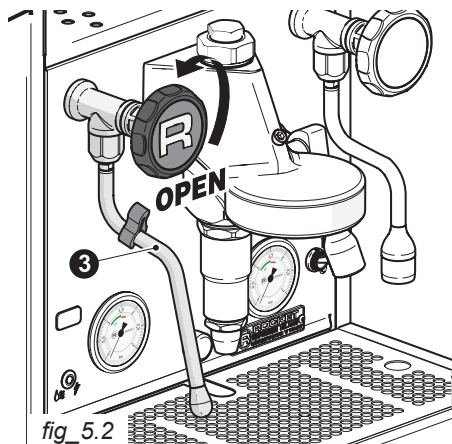
o indicador luminoso (2) fica azul ao ser ligado e branco quando a máquina está em funcionamento.



fig_5.1



- Abra o manípulo do vapor (3 - fig._5.2) para iniciar o enchimento da água da caldeira: deve-se ouvir o ruído da bomba e o indicador luminoso (2 - fig._5.1) fica AZUL.



fig_5.2

Quando a caldeira está devidamente cheia de água, a bomba para (o ruído cessa)..

- Em seguida, feche o manípulo do vapor.

Inicia-se o aquecimento da caldeira.

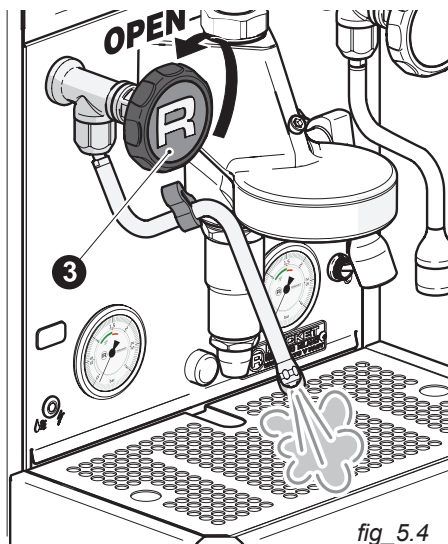
Espere até que o manómetro da caldeira (4 - fig._5.3) esteja a indicar aproximadamente **1 bar**.



fig_5.3

- Abrir o manípulo do vapor (3 - fig._5.4) por 5 segundos para permitir a saída de um pouco de vapor.

Esta operação é muito importante, uma vez que elimina uma possível depressão dentro da caldeira que poderia causar a aspiração de leite dentro da caldeira, uma vez iniciada a distribuição de vapor. Feche novamente o manípulo do vapor.



fig_5.4



PT

- Espere até que o manómetro da caldeira (4 - fig. 5.3) alcance novamente 1 bar.
- Levantar completamente a alavanca de controlo de distribuição do café (4 - fig. 5.5).

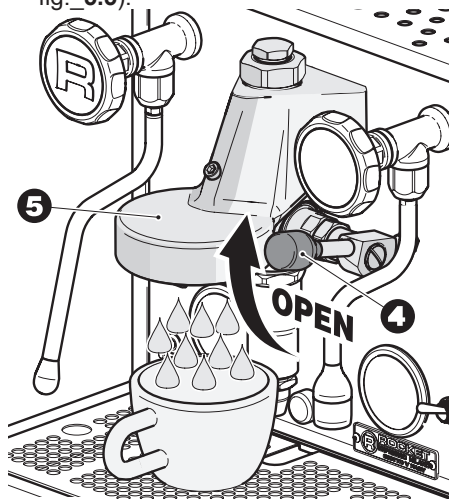


fig. 5.5

Descarregue uma chávena de água quente da cabeça da unidade infusora (5).

Esta operação deve ser realizada apenas uma vez na primeira utilização.

- Baixar completamente a alavanca de distribuição do café para interromper o fluxo de água (fig. 5.6).

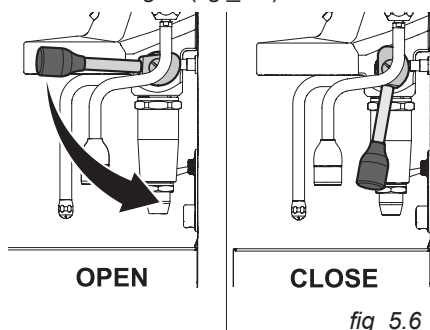


fig. 5.6

- Agora a máquina está pronta para o uso.

Deixe um tempo de aquecimento de 12-15 minutos de forma que a cabeça da unidade fique completamente aquecida: a qualidade do expresso será muito melhor com uma unidade e um porta-filtro inserido quentes.

6 - FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA



Certifique-se de que a máquina está pronta para funcionar em total segurança, como descrito nos capítulos anteriores.



ATENÇÃO:

Quando a máquina está pronta, o porta-filtro esquenta. Prestar atenção.



Recomenda-se fazer uma primeira distribuição de água sem café com porta-filtro novo ou durante a primeira utilização. Esta operação é recomendada para eliminar eventuais resíduos de processamento.

1. Instale o porta-filtro inserindo-o na cabeça da unidade e rode o relativo manípulo da direita para a esquerda. O porta-filtro estará corretamente inserido assim que estiver situado firmemente dentro da cabeça da unidade e o manípulo estiver na frente da máquina (fig. 6.1).

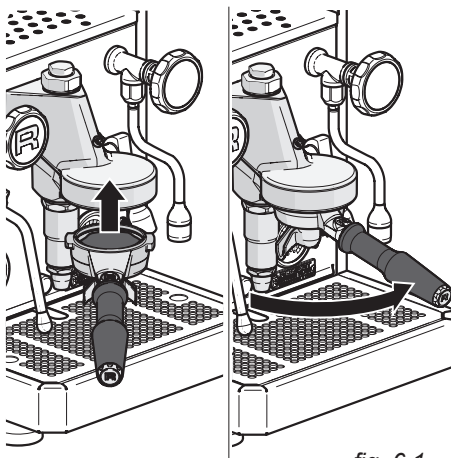
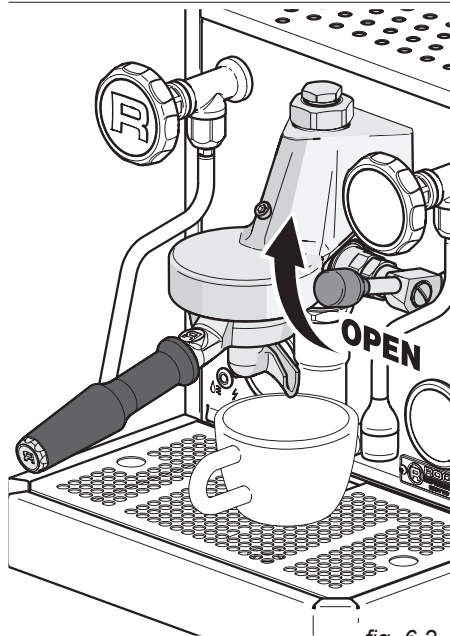


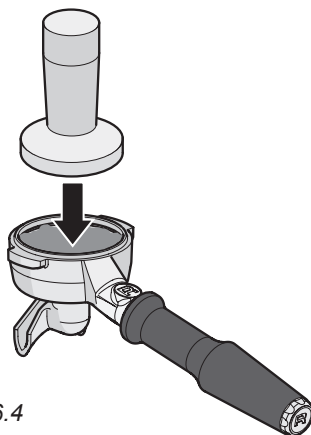
fig. 6.1

2. Agora levante a alavanca de controlo de distribuição do café para iniciar o fluxo de água através do porta-filtro (fig. 6.2).



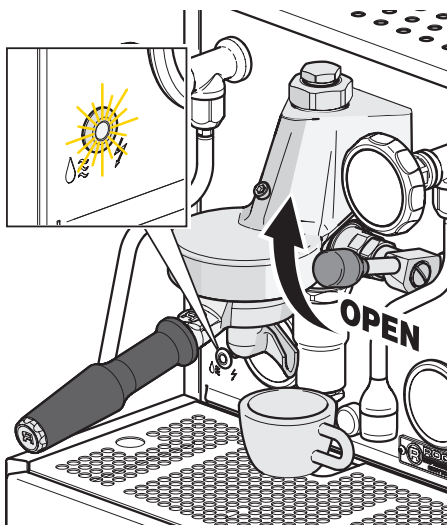
fig_6.2

2. Encha com café moído e presse (fig._6.4), removendo eventuais resíduos de café da borda do filtro.



fig_6.4

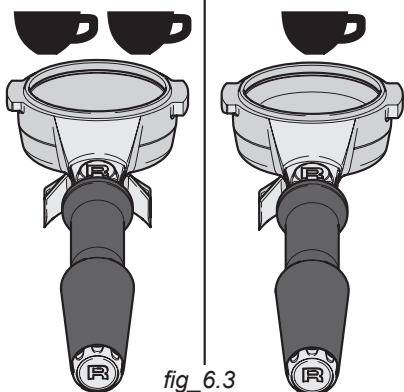
3. Encaixe o porta-filtro ao grupo distribuidor e posicione a(s) chavena(s) sob o bico de distribuição do café.



fig_6.5

6.1 Preparação do café

1. Escolha o porta-filtro para a preparação de uma ou duas chavenas numa única distribuição (fig._6.3).



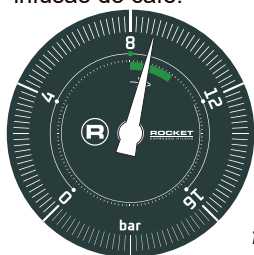
fig_6.3

4. Comece a distribuição do café levantando a alavanca de controlo da distribuição do café. Para parar a distribuição, baixar novamente a alavanca. O LED pisca em branco durante a fase de distribuição e volta a ficar fixo quando a distribuição é concluída (fig._6.5).



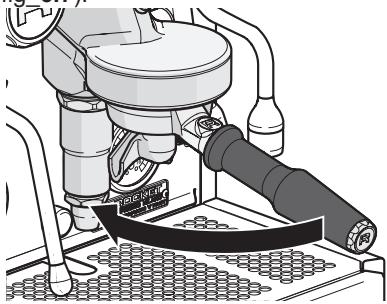
A duração máxima de uma distribuição é de 100 segundos. Após este tempo, a distribuição para automaticamente mesmo que o utilizador não tenha fechado a alavanca.

A distribuição é prioritária em relação ao carregamento: se uma distribuição é solicitada enquanto a máquina está a carregar água, o carregamento é temporariamente suspenso e a distribuição começa regularmente. É possível efetuar uma distribuição mesmo quando o nível da caldeira ainda não foi atingido. Durante a distribuição, o manómetro do lado direito (fig_6.6) mostra a pressão de infusão do café.

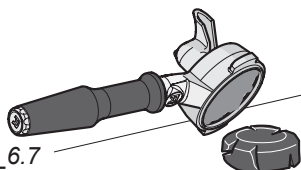


fig_6.6

5. Remova o porta-filtro para esvaziá-lo e limpá-lo e depois encaixe-o novamente (fig_6.7).



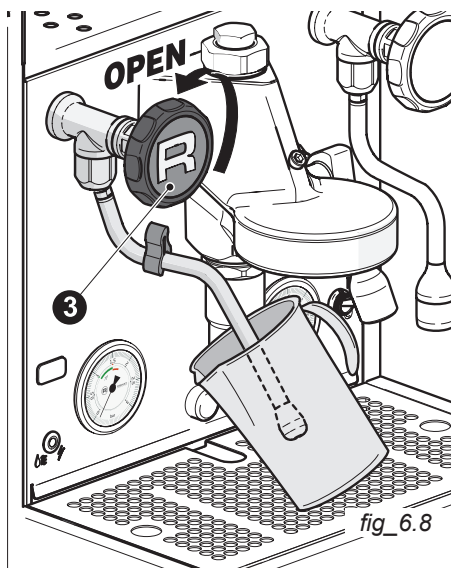
fig_6.7



6.2 Distribuição de vapor

Com máquina ligada e manómetro sob pressão (veja o cap. 5 pág 193) o vapor pode ser distribuído através da lança.

Utilize um jarro e mergulhe a lança de vapor na bebida e abra a torneira de vapor (3 - fig_6.8)

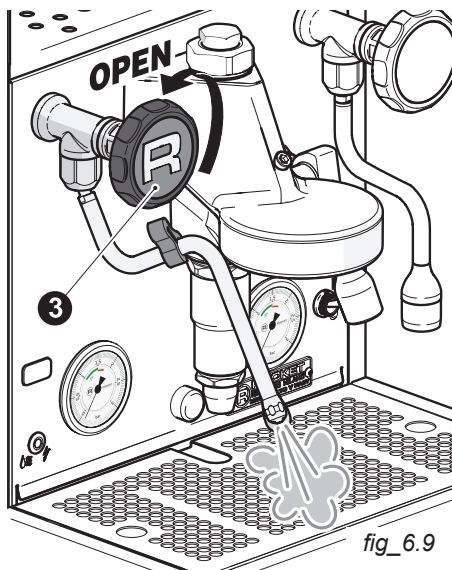


fig_6.8

Após concluir a distribuição desejada, feche a torneira e remova o jarro. Limpe a lança com um pano húmido.



Distribua vapor por alguns segundos e, sucessivamente, limpe outra vez com um pano húmido (fig_6.9).



fig_6.9

ATENÇÃO:

O jato de vapor pode provocar queimaduras. Para evitar queimaduras, utilize o manipulador de plástico para deslocar a lança de vapor.



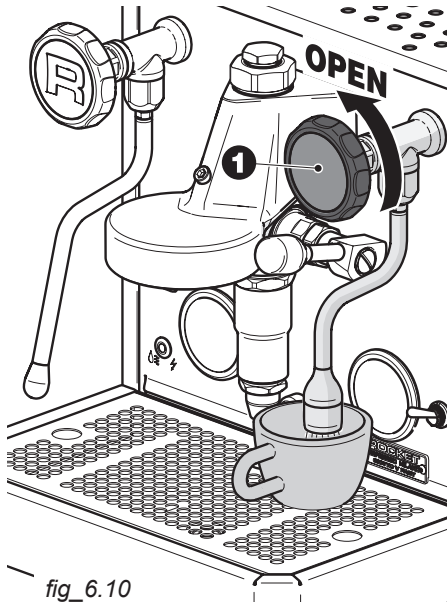
Para resultados ideais: conserve o leite a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$).

6.3 Distribuição de água

Para distribuir água quente, abrir a torneira correspondente (1 fig._6.10) e soltar a quantidade de água necessária numa chávena ou recipiente. Para interromper a distribuição de água quente, feche a mesma torneira.

ATENÇÃO:

a água é muito quente. Tenha cuidado para evitar possíveis queimaduras.



fig_6.10

6.4 Modo ECO

Com o modo ECO ativado, a máquina entra em standby após 30 minutos.

Quando a máquina está em modo de espera, todos os aquecimentos são desligados e a distribuição não é possível. A máquina sai do modo de espera ao acionar a alavanca de distribuição.



A máquina é fornecida de fábrica com a modo ECO ativado.

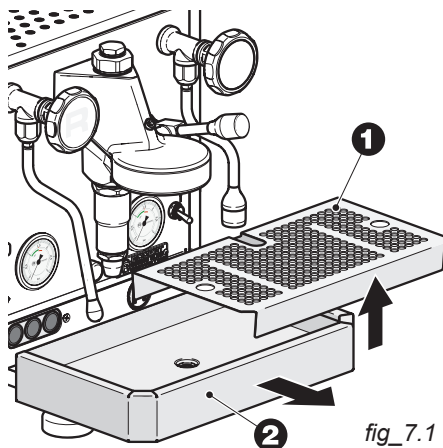
Para ativar ou desativar o modo ECO, consulte o Capítulo 7 - **PROGRAMAÇÃO**

7 - PROGRAMAÇÃO



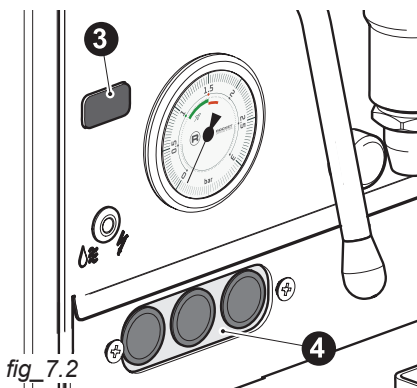
Na fase de teste, a máquina já foi programada e está pronta para ser utilizada.

O utilizador pode alterar certos parâmetros da máquina entrando no modo de "programação" e operando através do ecrã LED e de três botões de seleção. Para aceder aos botões de programação, retire a grelha do suporte para chávenas (1 - fig_7.1) e relativa bandeja (2).



fig_7.1

Através do ecrã Oled na parte frontal da máquina (3 - fig_7.2) é possível consultar o estado da máquina e programar várias funções com os três botões presentes (4).



fig_7.2

7.1 Definições de fábrica da máquina

Antes da entrega, a máquina foi testada e colocada em funcionamento. As definições de fábrica indicam que a máquina está configurada e pronta a ser utilizada. As definições por defeito são as seguintes

- A temperatura está definida para Celsius (°C)
- ECO-MODE ativo
- O abastecimento de água é definido pelo reservatório

7.2 Visualização de parâmetros

Quando a máquina é ligada, o ecrã LED apresenta o seguinte ícone , indicando que a máquina está a aquecer. Através dos botões  (depois de premir um deles durante pelo menos 2 segundos) é possível percorrer e consultar as definições da máquina:

- | | |
|---|--|
|  | 1. Screensaver |
|  | 2. Máquina em modo de aquecimento |
|  | 3. Temperatura da caldeira |
|  | 4. Temperatura do grupo de infusão |
|  | 5. Quantidade suficiente de água na caldeira |
|  | 7. Quantidade suficiente de água no reservatório |
|  | 8. Software Master |
|  | 9. Software Oled |

7.3 Definição dos parâmetros

Quando a máquina é ligada, podem ser alterados vários parâmetros de funcionamento da máquina. Premir o botão central  durante mais de 5 segundos para entrar no modo de programação.

Prima os botões laterais  para percorrer os vários parâmetros. Para alterar um parâmetro apresentado, prima o botão central , o valor fica intermitente e utilize os botões laterais  para alterar o valor pretendido. Premir novamente o botão central  para confirmar o novo valor.

Uma vez definido o novo conjunto de parâmetros, para confirmar as suas escolhas e sair do menu de programação, prima durante 5 segundos .

7.3.1 regulação da temperatura da caldeira

Quando o ícone da temperatura da caldeira  for apresentado, prima o botão central, fazendo o valor piscar, altere-o com os botões laterais e confirme o novo valor. Para guardar corretamente, saia do menu mantendo premido o botão central durante

7.3.2 Configuração Modo Eco

O **modo Eco** é ativado a partir das definições de fábrica. Se o ícone  for apresentado, o **modo Eco** está ativo. Prima o botão central para o fazer piscar e, em seguida, prima o botão direito ou esquerdo para visualizar o ícone  "Modo Eco desligado". Prima o botão central para confirmar. Para guardar corretamente, saia do menu mantendo premido o botão central durante 5 segundos.



Quando o **modo Eco** está ativo, a máquina entra neste modo após 30 minutos de inatividade. Quando a máquina está em **Modo Eco**, todos os aquecimentos são desligados e a distribuição não está disponível. A máquina sai do **Modo Eco** acionando a alavanca de distribuição do café.

7.3.3 Definição alimentação hídrica



A ligação à água só está disponível para os modelos **MOZZAFIATO R** e **GIOTTO R**.

Para percorrer os parâmetros, visualize o ícone  ou , prima o botão central e altere-o premindo um botão lateral. Confirmar o ícone a piscar premindo o botão central. Para guardar corretamente, saia do menu mantendo premido o botão central durante 5 segundos.

7.3.4 Definição unidades de medida de temperatura

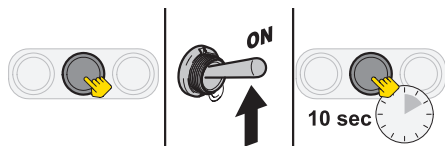
Por defeito, a máquina está definida para Celsius. Para alterar a unidade de medida, quando o ícone **Unidade de temperatura**  ou  for apresentado, prima o botão central enquanto o ícone estiver a piscar, altere-o com os botões laterais e confirme premindo novamente o botão central. Para guardar corretamente, saia do menu mantendo premido o botão central durante 5 segundos.

7.4 Restauração dos parâmetros (reset de fábrica)

Realizando este procedimento, é possível apagar todos os parâmetros definidos e restaurar a configuração original de fábrica. Esta função deve ser utilizada caso tenha sido introduzido algum erro ou variação indesejada, optando por restaurar tudo e voltar às condições iniciais.

Este procedimento é realizado conforme descrito abaixo:

A função é ativada premindo e mantendo premido o botão central antes de ligar a máquina durante 10 segundos.



O símbolo de fábrica intermitente  aparece então no visor para indicar a função chamada. Da mesma forma que um parâmetro a alterar, é possível selecionar e confirmar a opção de ativar ou não o restauro dos dados de fábrica.

Se for confirmado, a máquina será reiniciada com os parâmetros predefinidos.



8 - MANUTENÇÃO



As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina desligada e fria. Algumas operações especiais devem ser realizadas quando a máquina está a funcionar.



Não limpe a máquina utilizando dispositivos metálicos ou abrasivos, tais como lâ de aço, escovas de metal, agulhas, etc. ou detergentes genéricos (álcool, solventes, etc.). Quando necessário, use detergentes especiais para máquinas de café que podem ser comprados em centros de assistência especializados.

8.1 Limpeza da lança de vapor

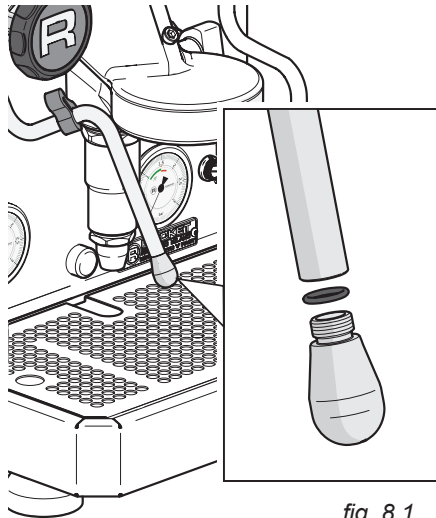
Manter a máquina limpa irá prolongar a sua vida útil e produzir bebidas expresso melhores.

1. Limpe o bico de vapor após cada uso esfregando com um pano húmido. Acione a lança de vapor para libertar condensação e resíduos de leite.
2. Se os jatos de vapor ficarem entupidos com leite em pó, desenrosque o bico e desbloqueie/limpe com um grampo (fig._8.1).

8.2 Limpeza da cabeça de distribuição

ENXAGUAMENTO

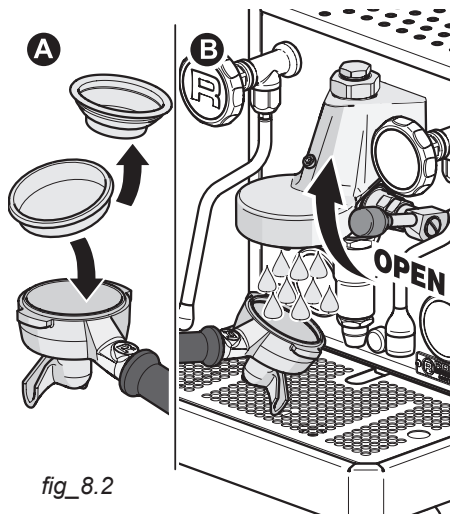
1. Retirar o cesto do filtro do porta-filtro e colocar o filtro cego (A - fig_8.2).
2. Enquanto a água de infusão escorre livremente, insira o porta-filtro na cabeça da unidade, rodando o porta-filtro para frente e para trás (B - fig_8.2). Continue a eliminar do cesto cego a água quente até começar a escorrer água límpida.
3. Enxague a cabeça da unidade todos os dias.



fig_8.1

UNIDADE CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO

1. Todas as semanas, depois de enxaguar, adicione uma pequena quantidade de detergente para café expresso no cesto cego. Dissolva o detergente em água quente e insira o porta-filtro na cabeça da unidade. Esse detergente é disponível junto aos revendedores autorizados.
2. Abrir e fechar a distribuição do grupo durante cerca de 10 segundos. Repita várias vezes.

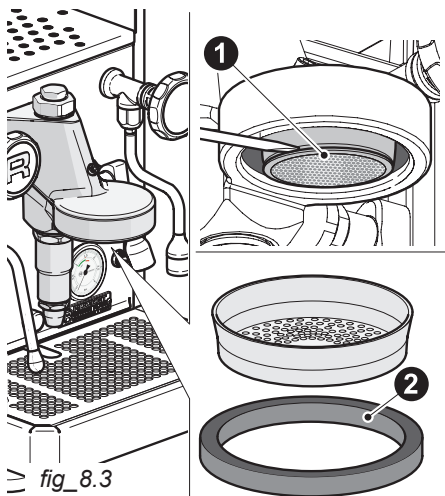


fig_8.2

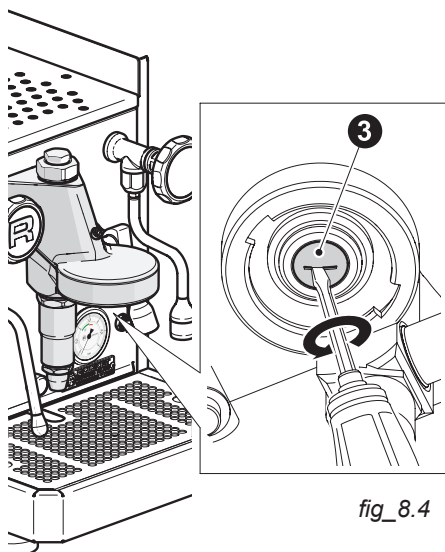


PT REMOÇÃO DO DUCHE, DO DIFUSOR E DA GUARNIÇÃO DA CABEÇA

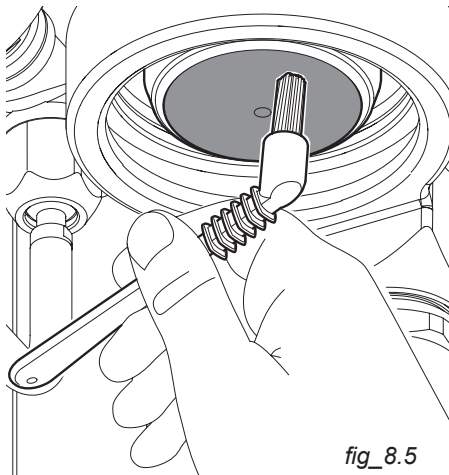
1. Utilizando uma chave de parafusos pequena, faça pressão na borda interna do duche (1) e remova-o com a guarnição (2) como mostrado na fig_8.3.



2. Com a mesma chave de fendas, solte o difusor (3) da cabeça (fig_8.4).

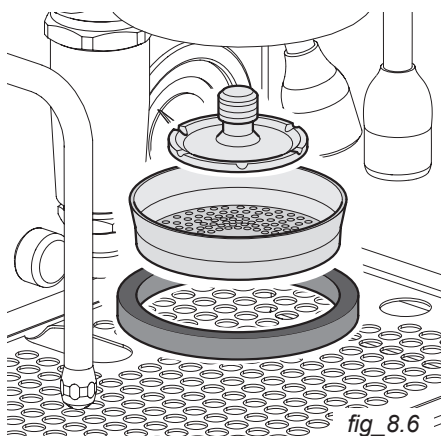


3. Escove a parte interna da unidade com a escova fornecida com a máquina (fig_8.5).



fig_8.5

4. Utilizando um pano húmido, limpe a área na qual o porta-filtro se encaixa à cabeça da unidade.
5. Mergulha as partes metálicas removidas numa solução composta por 2 colheres de detergente para expresso e água quente. Mergulhe por 10 minutos. Enxague bem, limpe e volte a montar.
6. Aperte o difusor da cabeça respeitando a ordem indicada na figura 8.6. Finalmente insira e prenda o duche com a respetiva guarnição



fig_8.6

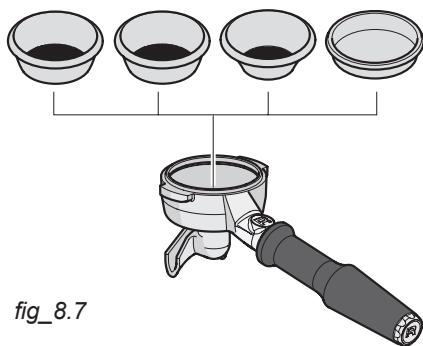


Se os elementos da cabeça estiverem gastos ou danificados, faça a substituição. Estes itens são materiais de consumo. Contacte o seu revendedor autorizado **ROCKET**.

8.3 Limpeza do porta-filtro

PORTA-FILTRO

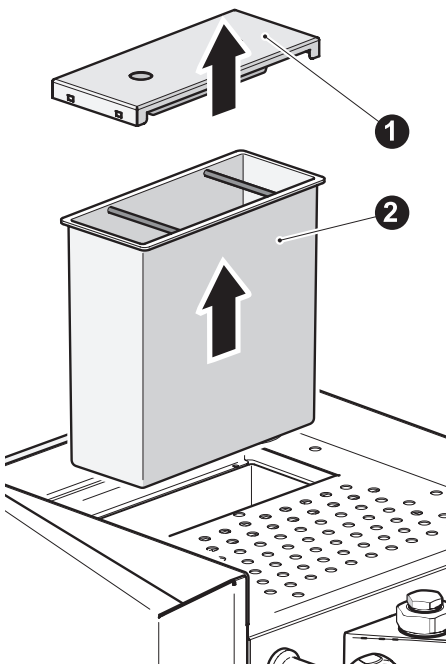
1. Remova o cesto do filtro do punho do porta-filtro utilizando uma pequena chave de parafusos ou a parte inferior do cesto cego. (fig._8.7)
2. Limpe o interior do porta-filtro com um pano húmido.
3. Se os óleos do café se tiverem acumulado, mergulhe a extremidade metálica do porta-filtro e do cesto na mesma solução detergente do filtro duche de latão, tal como descrito acima.
4. Enxague bem, seque e reinstale.



8.4 Limpeza do reservatório água

Remova e limpe periodicamente o reservatório de água com água quente e sabão. Para remover o reservatório, levante a tampa (1 - fig._8.8) e extraia o reservatório (2) através do manípulo: um movimento para cima.

fig_8.8



Ao reinserir o reservatório, não se esqueça de pressionar firmemente para baixo de modo que o tampão do reservatório no fundo esteja totalmente encaixado.

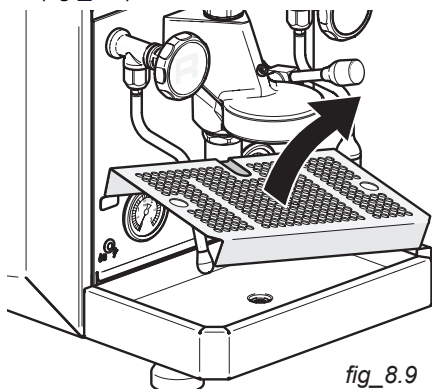
Utilize água fresca e filtrada para encher o reservatório. Não use água destilada (veja o par. 3.5 pág. 188).



PT

8.5 Limpeza do tabuleiro de recolha de gotas

1. Retire a grelha e o recipiente e lave com água quente e sabão. Enxague e seque. (fig._8.9)

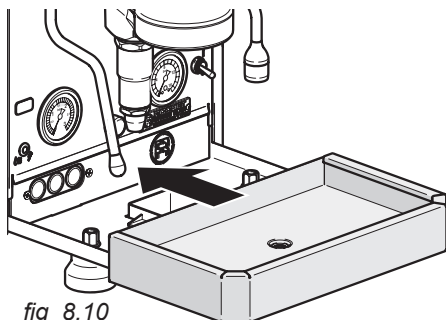


fig_8.9

2. Monte novamente começando pelo recipiente, que deve estar apoiado e inserido (com movimento horizontal) até alcançar o "limite mecânico" e "encaixar" (é preciso ouvir um clique magnético de fim de curso - fig._8.10).



ATENÇÃO: Se o tabuleiro ficar apenas apoiado e não estiver totalmente inserido, a água que sai da unidade e do dreno derrama-se para a parte da frente da base e pode vaziar para fora da máquina.



fig_8.10

8.6 Descalcificação



1. A **ROCKET** desaconselha remover o calcário da máquina para café expresso. **Procure um centro autorizado pela ROCKET para fazer a descalcificação.**



2. Muitos dos produtos químicos usados para descalcificar máquinas expresso são particularmente agressivos. Estes produtos químicos podem causar corrosão interna dos metais duros utilizados na construção da máquina.



3. Também é muito difícil remover toda a solução de descalcificação da máquina uma vez que o procedimento estiver completo.
4. Verifique a qualidade da água utilizada na máquina, sempre utilizando água filtrada. A água destilada pode não ter a condutividade necessária para várias funções eletrônicas necessárias para o funcionamento da máquina.



8.7 Troca da água na caldeira

Recomenda-se que a água da caldeira seja trocada periodicamente, pelo menos uma vez por mês ou, em caso de utilização frequente, de quinze em quinze dias. Leia atentamente todos os passos descritos abaixo antes de realizar a operação; em caso de dúvida, contacte o centro de assistência **ROCKET** para obter esclarecimentos e suporte.

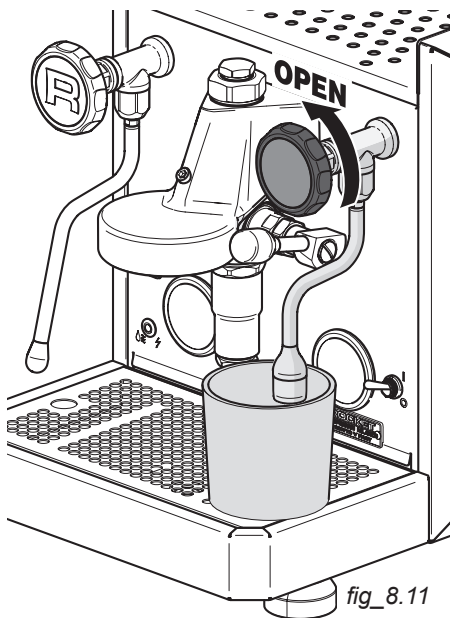


IMPORTANTE:

Esta operação deve ser feita necessariamente com a máquina recém desligada com água quente e caldeira sob pressão. (fig._5.4)



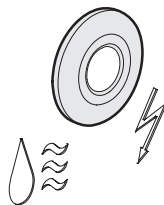
Para trocar a água da caldeira, basta abrir a lança de água (fig._8.11), repetindo a operação duas vezes.



9 - ALARMES E ANOMALIAS

9.1 Alarmes LED

A máquina possui um LED indicador de cores no painel frontal (fig._9.1).



fig_9.1

Durante o funcionamento normal (distribuição e espera) o LED permanece aceso de modo estável de cor branca.

Outras condições são assinaladas por diferentes combinações de cores e piscadas:



PT

Alarme	Causa	Solução
Luz MAGENTA intermitente	Alarme recipiente vazio	Encha o reservatório de água
Luz VERDE intermitente	Modo ECO (stand-by) ativo	Levantar e baixar a alavanca de distribuição para reativar a máquina
Luz AMARELA intermitente	Timeout de DISTRIBUIÇÃO	Baixar a alavanca de distribuição; se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
Luz VERMELHA pisca 2 vezes	Timeout de aquecimento caldeira	Desligar e religar a máquina, se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
Luz VERMELHA pisca 3 vezes	Timeout nível caldeira	Contactar a assistência ROCKET
Luz VERMELHA pisca 4 vezes	Falha do sensor da caldeira	Efetuar um reset aos parâmetros (<i>ver par. 7.5</i>), se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
Luz VERMELHA pisca 5 vezes	Tempo limite de aquecimento do grupo.	Contactar a assistência ROCKET .
Luz VERMELHA pisca 6 vezes	Falha do sensor de temperatura do grupo.	O sensor de temperatura do grupo não está a funcionar ou lê valores inválidos. Contactar a assistência ROCKET .

9.2 Alarmes ECRÃ OLED

Alarme	Causa	Solução
	Alarme caldeira vazia	A máquina carrega água sozinha, verifique se a torneira da rede está aberta ou se há água no reservatório, desligue e volte a ligar, se o problema persistir contacte o serviço ROCKET
	Alarme recipiente vazio	Encha o reservatório de água
 A01	Timeout de aquecimento caldeira	Desligar e religar a máquina, se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
 A02	Tempo limite do nível caldeira	Contactar a assistência ROCKET



 A03	Falha do sensor caldeira	Efetuar um reset aos parâmetros (ver par. 7.5), se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
 A04	Tempo limite de aquecimento grupo	Contactar a assistência ROCKET
 A05	Falha sensor de temperatura grupo	O sensor de temperatura do grupo não está a funcionar ou lê valores inválidos. Contactar a assistência ROCKET.
 A06	Tempo limite de distribuição	Baixar a alavanca de distribuição; se o problema persistir, contactar a assistência ROCKET
 A07	Falha de comunicação com a central	Contactar a assistência ROCKET.
	Erro de comunicação com a central	Contactar a assistência Rocket.

9.3 Anomalias causas e soluções

A máquina não inicializa

- Verifique se o interruptor geral está na posição **ON**.
- Verifique se a ficha está inserida.

Nenhuma distribuição de café ou vapor

- Verifique se não falta água no reservatório .
- Verifique se os comandos de café e vapor foram acionados antes da distribuição .

A máquina não esquenta

- Chame a assistência técnica

Distribuição de vapor irregular

- Verifique se os orifícios do pulverizador estão limpos

A extração é lenta demais

- Verifique se o cesto do filtro não está muito cheio (café demais).
- Controle se a moagem não é fina demais.
- Controle se o filtro do duche não está entupido: pode ser preciso enxaguá-lo ou removê-lo para limpá-lo
- Verifique se o bico do porta-filtro não está entupido. Se estiver sujo de óleo de café rançoso, deve ser mergulhado em uma solução de limpeza da cabeça do expresso.

Fugas de água de todo o porta-filtro

- Verifique as guarnições da cabeça. Se visivelmente deteriorada, faça a substituição.
- Certifique-se de que os porta-filtros permanecem montados na cabeça sempre que a máquina não estiver em uso, uma vez que isso ajudará a proteger as guarnições.



O espresso está muito frio

- Verifique se as chávenas estão suficientemente quentes. É possível aquecer as chávenas vertendo água quente nelas, que deve ser eliminada antes de iniciar a extração.
- Muita água pode ter sido retirada da cabeça da unidade. Deixe a máquina repousar e limitar a quantidade de água extraída entre as extrações para permitir que a máquina permaneça na temperatura adequada.

Há água debaixo da máquina

- Verifique se o recipiente de descarga está inserido corretamente
- Verifique se o recipiente de descarga foi esvaziado

A máquina parece desligada, mas o interruptor está na posição ON

- Verificar se a função **Modo Eco** está ativa acionando o comando do café (ver par. 7.3.2).
- Desligue e volte a ligar a máquina utilizando o interruptor principal (ver 1 - fig. 3.3)

O espresso tem gosto amargo

- A extração pode ser lenta demais. Controle se a moagem não é fina demais. Corrija a moagem tornando-a mais grosseira.
- A máquina pode estar suja. Lave novamente e limpe a cabeça da unidade. Limpe os porta-filtros e os cestos do filtro.

O espresso tem gosto azedo

- A extração pode ser rápida demais. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

O espresso é aguado e fino

- A extração pode ser rápida demais. Se for, o creme será mais claro. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

O espresso é frisanete

- A água da máquina pode estar quente demais. Deixe escorrer um pouco de água da cabeça da unidade. Faça outra extração.
- O café pode ser fresco demais.

Baixa pressão ou ausência de pressão da lança de vapor

- Pode ser devido à utilização excessiva da cabeça da unidade. Uso excessivo da lança de vapor. Dê à máquina o tempo de recuperar a pressão.
- A lança de vapor pode estar entupida com leite em pó. Remova o bico e limpe-o conforme indicado no par. 8.1.

O leite é fino e frisante

- Certifique-se de que o leite seja alongado gradualmente. Se o ar for introduzido muito rapidamente, geram-se grandes bolhas.
- Certifique-se que o vapor sai com a pressão certa e que não há bicos entupidos.
- Pode ser devido ao uso de leite aquecido. Tenta outra vez com leite fresco.



Para cada tipo de problema não especificamente indicado nesta página, desligue a máquina pressionando o interruptor geral, desconecte a ficha e contacte a nossa assistência técnica.

9.3 Inatividade

Para a inatividade prolongada da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desligar eletricamente a máquina.
- descarregar todos os porta-filtros.
- lavar todas as partes que entram em contacto com os alimentos.
- limpar todas as superfícies internas e externas da máquina com um pano.
- proteger o exterior com película ou saco de celofane.
- conservar em instalações secas e abrigadas com temperaturas não inferiores a 1° C.

10 - ELIMINAÇÃO

Elimine os produtos e a água conforme descrito no parágrafo anterior.



Atenção! Verifique se a máquina é eliminada em conformidade com os padrões ambientais e de acordo com as normativas em vigor

Informações para os utilizadores

Nos termos do Decreto Legislativo de 25 de setembro de 2007, n. 185 e do art. 13, do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "Atuação das Diretivas 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como à eliminação de resíduos".



O símbolo do caixote de lixo barrado no equipamento significa que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros tipos de resíduos.

O utilizador deve então transportar o equipamento ao final de sua vida útil a um centro de recolha seletiva de detritos eletrônicos / eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor ao adquirir um novo equipamento de tipo equivalente.

A recolha seletiva adequada e o subsequente envio de equipamento usado para reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do ambiente ajudarão a evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde, juntamente com uma reciclagem mais fácil dos materiais que compõem o equipamento.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

*Tutti i diritti riservati. Questo manuale non può essere riprodotto, in tutto o in parte, senza la preventiva autorizzazione scritta di **ROCKET MILANO s.r.l.***
ROCKET MILANO s.r.l. si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che riterrà necessarie.

*All rights reserved. This manual may not be reproduced, in whole or in part, without the prior written authorization of **ROCKET MILANO s.r.l.***
ROCKET MILANO s.r.l. reserves the right to make any changes it deems necessary at any time.

*Tous droits réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **ROCKET MILANO s.r.l.***
ROCKET MILANO s.r.l. se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'elle considèrera nécessaires.

*Alle Rechte vorbehalten. Dieses Handbuch darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von **ROCKET MILANO s.r.l.** weder ganz noch auszugsweise vervielfältigt werden.*
ROCKET MILANO s.r.l. behält sich das Recht vor, jederzeit die für notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.

*Todos los derechos reservados. Este manual no puede reproducirse, total o parcialmente, sin el permiso previo por escrito de **ROCKET MILANO s.r.l.***
ROCKET MILANO s.r.l. se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios en cualquier momento.

*Todos os direitos reservados. Este manual não pode ser reproduzido, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito de: **ROCKET MILANO s.r.l.***
A ROCKET MILANO s.r.l. reserva-se o direito de fazer a qualquer momento as alterações que considere necessárias.



ROCKET MILANO S.R.L.
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy