

MACINATORE SUPER FAUSTO



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

USER MANUAL

Congratulations on purchasing the SUPER FAUSTO grinder by Conti Valerio for Rocket Espresso

ROCKET ESPRESSO - WARRANTY AND REGISTRATION

Warranty is with the dealer from whom you purchased the machine.

To register your purchase with Rocket Espresso, please go to www.rocket-espresso.com/register.html and enter the following details:

- Name:
- Country:
- Place of purchase:
- Serial number of the machine:
- Email address:



CONTENTS

• SAFETY INSTRUCTIONS	04
• PRESERVATION OF THE MANUAL	06
• REMOVING MACHINE FROM PACKAGING	06
• GENERAL INFORMATION	07
• SUPER FAUSTO TECHNICAL DATA	09
• OTHER INFORMATION	10
• APPLIANCE DESCRIPTION	11
• SETTING UP YOUR SUPER FAUSTO	13
• LOCKING THE CONTAINER	14
• INTRODUCTION	15
• INSTRUCTIONS FOR USE	16
• GRIND SETTING	17
• APPLIANCE SETTING	18
• SWITCHING ON YOUR SUPER FAUSTO	19
• STANDBY MODE	19
• DOSE DISPENSING AND SETTING DISPLAY	20
• FUNCTION BLOCK	21
• TECHNICAL MENU	22
• COUNTERS	22
• BRIGHTNESS	23
• DISPLAY COLOUR	24
• FACTORY RESET	25
• FIRMWARE INFORMATION	26
• CLEANING AND MAINTENANCE	27

SAFETY INSTRUCTIONS

The design of this machine has taken into account all reasonable user safety precautions. Nevertheless particular conditions of installations and handling may create unforeseen situations beyond the installers control.

1. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical supply to which the machine will be attached.
2. The installation and repair must conform to local electrical safety codes and regulations.
3. This machine is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing/grounding system.
4. We do not recommend the use of multiple adapters and extension cords.
5. Do not use this machine if there is damage to its cord, plug or if any part of the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examinations, repair o adjustment.
6. The machine has been designed for the sole use of grinding roasted coffee beans. Any other use must be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damaged caused by inappropriate use.
7. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
8. To protect against electric shocks when using any electrical appliance including your Super Fausto Grinder:
 - a. Do not immerse the machine itself, cord and plugs in water or other liquid and do not let the machine's

- internal parts get in contact with liquid.
- b. Prevent the power cable from being stretched or pulled tight.
 - c. Do not use the machine with wet hands.
 - d. Do not allow children or untrained persons to use the machine.
 - e. Do not operate the machine when bare foot.
 - f. Always unplug the machine from the power supply before performing any cleaning and or maintenance operations.
 - g. Do not use water jets, non-suitable detergents or a steam cleaner for cleaning.
 - h. Do not leave the machine switched on when not in use.
 - i. Do not obstruct the ventilation and or heat dissipation openings and or slits not introduce water or any other liquid into same.
 - j. Always switch off the appliance before removing blockages from the pouring lip.
 - k. Never insert spoons, forks or other utensils into the dispensing funnel.
 - l. Should a foreign body stop the motor, switch the machine off immediately and contact an authorised dealer and or service centre.
 - m. Do not expose the machine to atmospheric agents (sun, rain, etc).
9. The machine is not designed for use in extreme temperature. Operate within a -5°c to $+30^{\circ}\text{c}$ range.
 10. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the

hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

11. Do not allow children to play with this equipment at any time.
12. The user must respect the general safety regulations in force in the country in the machine is being used as well as the rules of common sense and shall be responsible for ensuring periodic maintenance is performed.
13. The owner is responsible for checking the machine is installed in tolerable environmental conditions such as to not create a health or safety hazard for those using the machine.
14. Should you decide to no longer use this type of appliance, we recommend that you make it inoperative: unplug the appliance from the mains socket and cut off the power cord.
15. In the case of machine breakdown or malfunction switch the machine off and do not tamper with it.

PRESERVATION OF THE MANUAL

This manual must be available at all times to users and /or the persons performing maintenance on the machine. They must be informed of how to use the machine correctly and residual risk. Ensure it is preserved in a clean dry place so that the contents are not damaged. Do not remove, tear out or rewrite any part of the manual for any reason. In case of loss or for further information please contact Rocket Espresso or Conti Valerio.

REMOVING MACHINE FROM PACKAGING

1. Ensure that there are no signs of damage to the machine by checking the external cladding of the packaging.
2. Check the machine for signs of damage once the packaging

has been carefully removed.

3. Keep the packaging (boxes, foam, plastic bags) well away from the reach of children.
4. If there is evidence of defect or damage to the machine, the authorised dealer from whom you purchased the machine should be notified immediately so that remedial action can be taken.
5. This symbol on the appliance or package means that the



appliance must not be considered as normal household refuse, but that it must be delivered to an appropriate collection centre

for the recycling of electric and electronic appliances.

Make sure the appliance is disposed of correctly. For further information about how to recycle this product contact your local council or refuse disposal service.

GENERAL INFORMATION

This user manual is an essential part of the safe operation of your Super Fausto Grinder, therefore it is important that you read the enclosed warnings and precautions carefully. The information contained in this manual must not be construed as substituting the safety prescriptions and the technical data regarding the installation and operation carried on the machine itself and packaging materials.

The manufacturer reserve the right to make modifications to this manual with no obligation to update previous versions except in exceptional cases. Particularly information concerning the safety during installation, operation and cleaning. This manual reflects the current state of machine technology and shall not be considered obsolete when updated at a later date on the basis of

acquired experience.

Please keep this manual in a safe place where it can be made available to all users. Rocket Espresso can not be held liable for any damage to people or property resulting from failure to respect the instructions concerning safety, installations and maintenance contained in this manual. For repairs contact only an authorised service centre and request use of original and spare parts. This manual must be preserved with care: the manufacturer (Conti Valerio) declines all responsibility for damages to persons or things or to the machine itself from improper use or from use other than those outlined in safety precautions and maintenance.

SUPER FAUSTO TECHNICAL DATA

DESCRIPTION				
VOLTAGE (V)	110	220	240	220
FREQUENCY (Hz)	60	50	50	60
POWER CONSUMPTION	10 A	900 W	900 W	900 W
MOTOR POWER (W)*	250	250	250	250
RPM	1700	1400	1400	1400
PRODUCTIVITY (g/s)	4,0	4,0	4,0	4,0
WEIGHT WHEN EMPTY (Kg)	10,5	10,5	10,5	10,5
HEIGHT (mm)	480	480	480	480
WIDTH (mm)	175	175	175	175
DEPTH (mm)	285	285	285	285

*The value given is for the actual revolutions of the burrs

Activation times:

Ton: 30 sec. - Toff: 900 sec.

OTHER INFORMATION

MANUFACTURER

CONTI VALERIO S.R.L.

Via Luigi Longo, 39/41

50019 SESTO FIORENTINO

Firenze

Italy

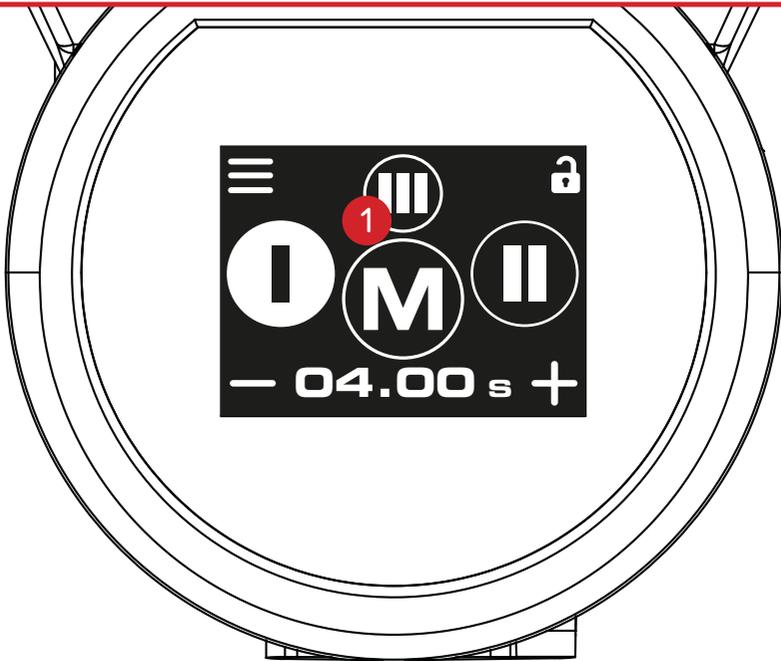
For Rocket Espresso

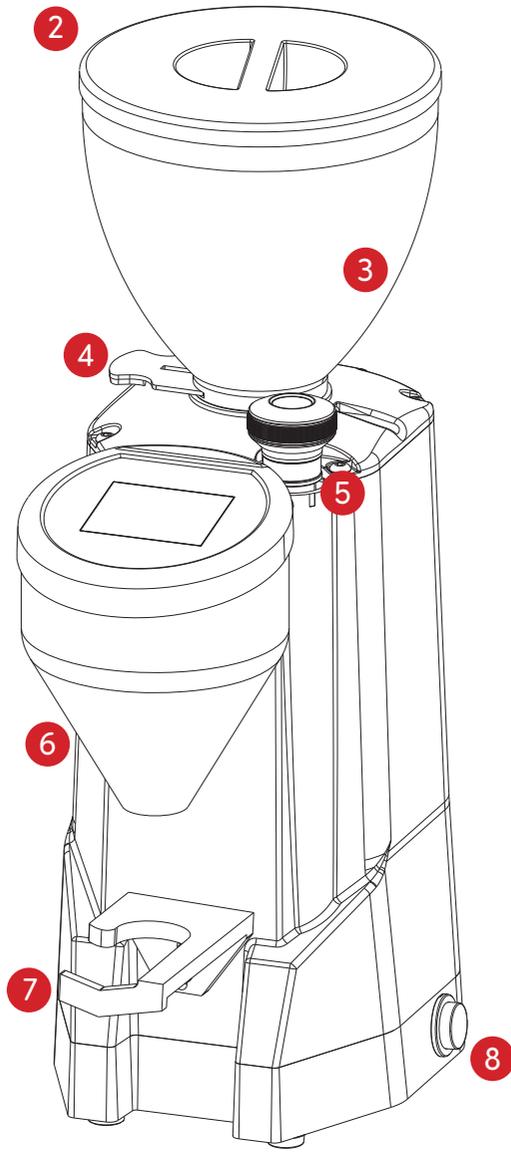
COFFEE GRINDER MODEL

RS75E

APPLIANCE DESCRIPTION

1. Touchscreen Display
2. Container cover
3. Coffee bean container
4. Coffee bean container opening/closing tab
5. Grinding adjusting knob
6. Dispensing funnel
7. Filter holder fork
8. Power ON switch

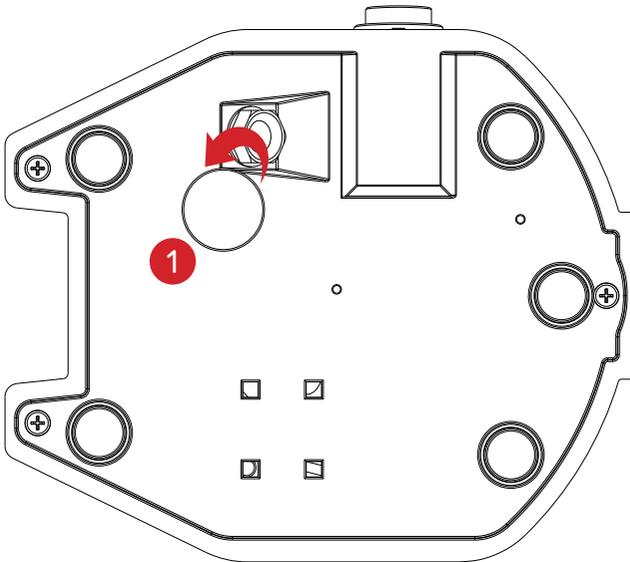




SETTING UP YOUR SUPER FAUSTO

MACHINE UNLOCK

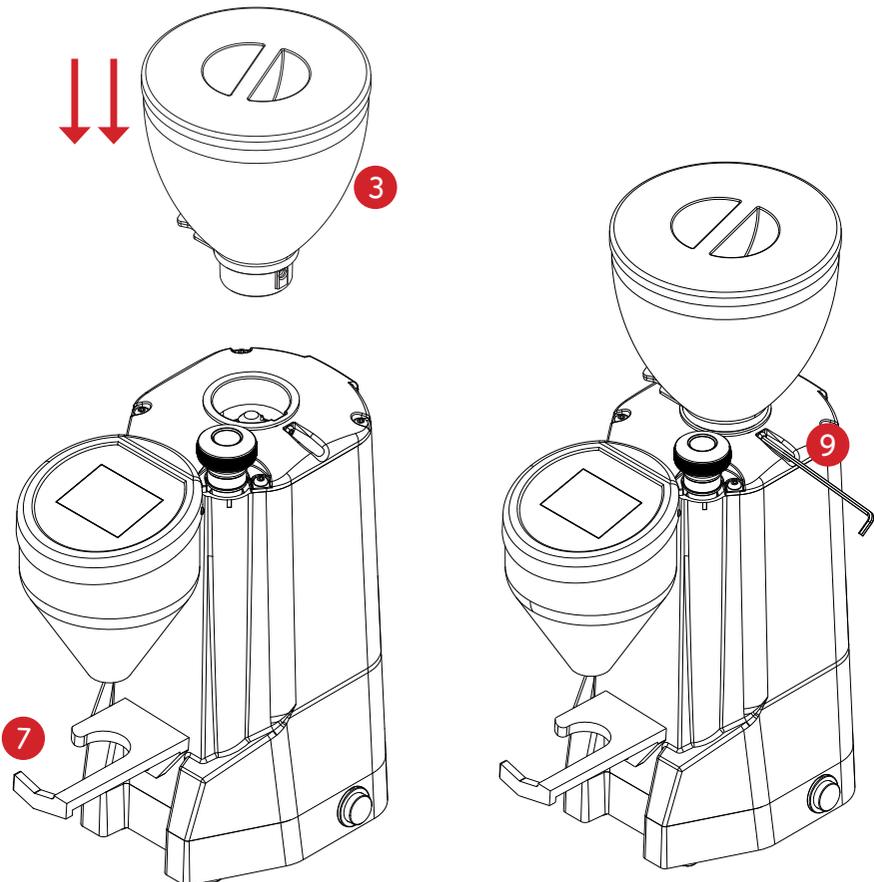
Before starting the grinder operation, unscrew and remove the white lock screw under the machine (turn anti-clockwise).



LOCKING THE CONTAINER

Before starting the appliance it is necessary to fit the coffeebean container (3) and fit the portafilter holder fork (7).

- Insert the bean container (3) into its seat positioning so that the hole lines up.
- Tighten the lock screw (9).
- Place the portafilter holder fork (7) onto the machine and fasten with provided screws. There is a little flexibility with height.



INTRODUCTION

It is necessary to set up the appliance before operating by determining the correct grind required to create a perfect extraction.

An espresso grind is a very fine grind yet still granular. Coffee loses its flavour rapidly once ground and therefore only grind as much as is needed for the espresso you are about to prepare.

Temperature, humidity and wearing of the grinder burrs all effect the accuracy of the grind setting, therefore each morning you may find you need to "dial in" your grinder (make the grind setting coarser or finer). This will be the difference between good coffee and great coffee.

Ensure that your dosing and tamping is consistent.

Good extraction is characterised by a 5 - 10 second delay, before any coffee will pour. Heavy droplets will appear and develop into a thick, straight and even pour. The colour will be dark brown or hazelnut, preferably with a reddish reflection.

The pour should be stopped before colour lightens and the pour begins to curl in.

If the flow is too fast (another sign will be a pale crema and white streaks) then adjust your grind and make it finer - rotate the adjusting knob clockwise.

If the flow is too slow the grind is too fine. Adjust the grind and make it coarser - rotate the adjusting knob anticlockwise.

Correct grind equals correct extractions equals correct flavour.

INSTRUCTIONS FOR USE

Plug in the machine and close the push tab at the bottom of the bean container.

Fill the bean container with coffee beans.

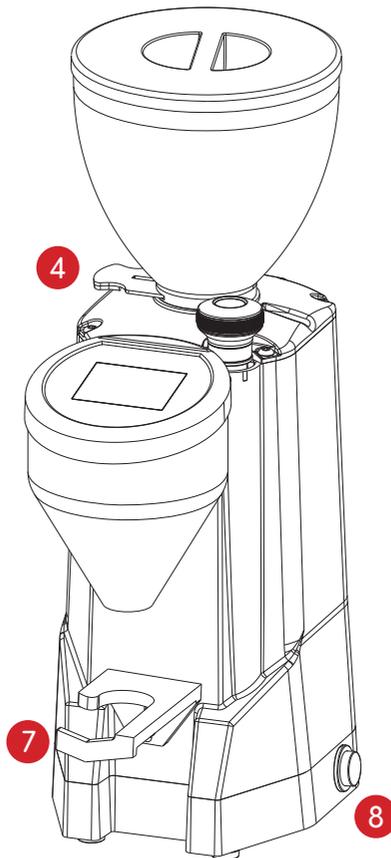
Press the power on button (8) that must light up.

Pull the tab (4) out a little to permit the passage of the beans.

Place the portafilter onto the fork (7) underneath the dispensing funnel.

Select the single (10), double (12) or triple (11) dose.

Dispensing/grinding stops once the preset time has elapsed or if you want stop the grinding sooner press the key (10), (12) or (11) again.



GRIND SETTING

Set the grinder by means of the adjusting knob (5) by rotating it clockwise to make powder finer or anticlockwise to make it coarser.

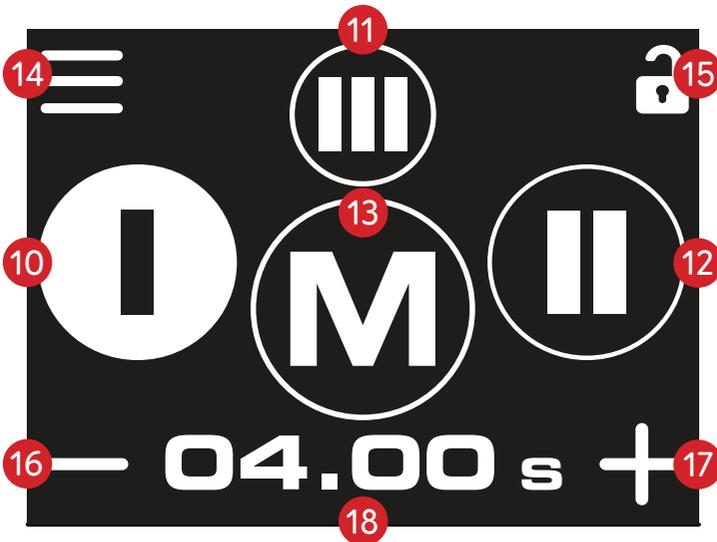
To start, grind some coffee off into portafilter and make a coffee. This will give you the initial understanding of what the setting is like in relation to the coffee.

Change the setting when the grinder is operating 1 - 2 notches at a time. The difference between the notches will relate to 3 - 5 seconds in extraction time.



APPLIANCE SETTING

10. Key for single coffee dose
11. Key for triple coffee dose
12. Key for double coffee dose
13. Key for continuous dispensing mode
14. Key to access the menu
15. Padlock (locked/unlocked programming)
16. Decreasing key
17. Increasing key
18. Selected dose time display



SWITCHING ON YOUR SUPER FAUSTO

When switching the appliance on for the first time, it is configured in the mode set by the factory and it will maintain the last mode previous to switch off.

When switching the appliance on, the screen will display the “R” graphic, pressing it displays the main screen.

STANDBY MODE

After 2 minutes of inactivity, the display goes into standby mode and appears the “R” graphic. To exit standby mode, press the “R” graphic, the main screen will reappear on the display.

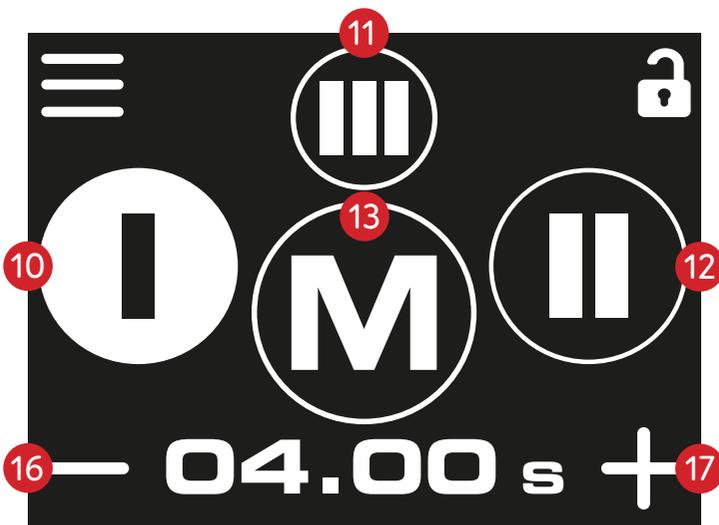


DOSE DISPENSING AND SETTING DISPLAY

- Place the portafilter on the filter hold fork.
- Press the dose key.
- The key will illuminate and the coffee will be ground and dispensed into the portafilter.
- Once grinding has been completed, the zero returns to set value.
- The grind time can be increased by pressing the (17) key or decreased by pressing the (16) key.

CONTINUOUS DISPENSING MODE ACTIVATION

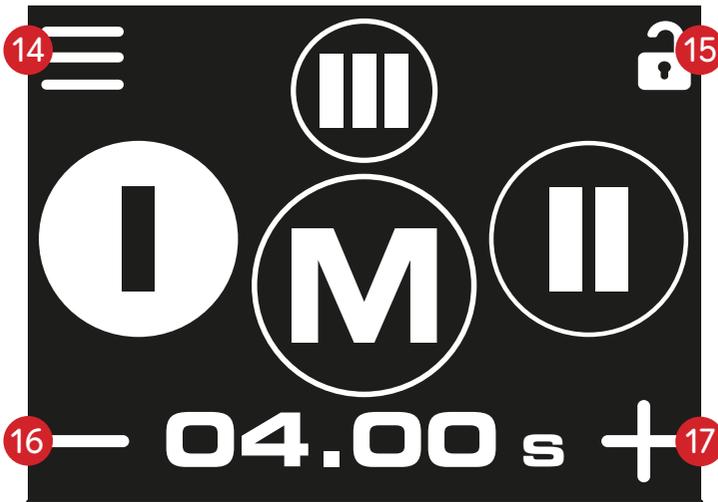
If you press the (13) key the continuous mode is activated. The dispensing will continue until the release of the button. By pressing one of the keys (10), (11) or (12) you return to the automatic mode of dose selection.



FUNCTION BLOCK

By holding the (15) key for a few seconds, the (16) and (17) keys will disappear and all functions are blocked except the dose selection and the dispensing start. The display will show the padlock locked.

To unlock press for a few seconds the (15) key and when will appear the (16) and (17) keys all functions will be unlocked. The display will show the padlock unlocked.



TECHNICAL MENU

Access the technical menu by pressing the (14) key.

- 19. Key for previous page.
- 20. Key for next page.
- 21. Key for exit to menu.

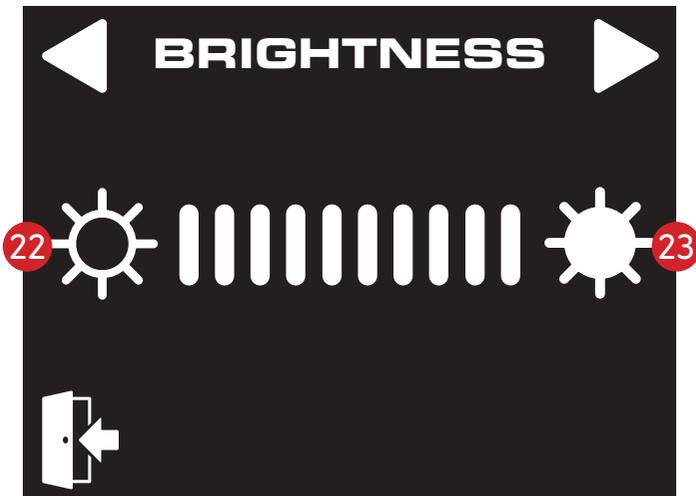
COUNTERS

This page allows to show the total counters (that cannot be reset) for any dose that can be dispensed.



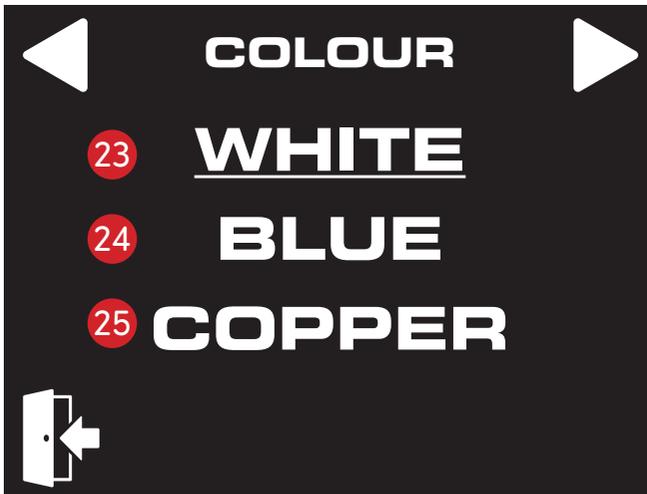
BRIGHTNESS

This page allows to set the display brightness from 0 to 10 via the (22) and (23) keys.



DISPLAY COLOUR

By pressing the (23), (24) or (25) key will change the colour of the display.



FACTORY RESET

This page allows to restore the factory default setting. By pressing the (26) "Push to reset" key will be asked to confirm the factory reset. By pressing the (27) or (28) key will cancel or confirm the factory reset.



FIRMWARE INFORMATION

This page allows to visualise machine information about the version of firmware, necessary for any kind of servicing request.



CLEANING AND MAINTENANCE



Unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operation.



Do not pull the power cable or the appliance itself to disconnect the plug from the power supply socket.



The cleaning of the device must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

CLEANING

The cleaning of the device is essential for the proper functioning of the coffee grinder. A neglected coffee grinder can have a negative impact on the coffee extraction and on the dose consistency, as well as on the grinding setting. Before cleaning, make sure to unplug the device.

CLEANING OF THE BEAN HOPPER

Remove the bean hopper (3) after unscrewing the fixing screw placed on the side of the device.

Wash the interior of the bean hopper with water and neutral soap, by removing the film of oil left by the coffee beans. Rinse it and dry it carefully. Repeat the same process to the bean hopper plastic lid. Do not wash in the dishwasher.

We recommend doing the cleaning at least once a week.

CLEANING OF THE GRINDING SYSTEM

After having removed the screws on the cover, remove it and open the upper burr holder. Afterwards, clean the burrs and the other internal parts with a brush or a dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or a compressed air jet. After having

repositioned the upper burr holder and screwed the cover, insert the bean hopper.

For a complete sanitation use the cleaning tablets, specific for coffee grinders, available in the market.



All the cleaning and sanitation operations must be carried out with products for food use.

MAINTENANCE



Maintenance is only to be performed by skilled personnel authorised by the manufacturer.



Do not carry out improvised or precarious repairs and only use original spare parts.

In order to ensure proper functioning of the appliance, check and eventually replace the blades (burrs) every 2500 kg of coffee ground for new blades.

MACINATORE SUPER FAUSTO



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

MANUALE D'USO

Complimenti per l'acquisto del SUPER FAUSTO, macinacaffè prodotto da Conti Valerio per Rocket Espresso

ROCKET ESPRESSO - GARANZIA E REGISTRAZIONE

Per ogni questione riguardante la garanzia del prodotto, si prega di rivolgersi direttamente al distributore da cui è stato acquistato il macinacaffè.

Per registrare il tuo acquisto presso Rocket Espresso, ti preghiamo di visitare il sito www.rocket-espresso.com/register.html ed inserire i dati seguenti:

- Nome:
- Paese:
- Luogo d'acquisto:
- Numero seriale del macinacaffè:
- Indirizzo mail:



INDICE

• AVVERTENZE E SICUREZZE	33
• CONSERVAZIONE DEL MANUALE	35
• RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO	36
• INFORMAZIONI GENERALI	37
• DATI TECNICI SUPER FAUSTO	39
• INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	40
• DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ	41
• INSTALLARE IL TUO SUPER FAUSTO	43
• INSERIRE E BLOCCARE LA CAMPANA	44
• INTRODUZIONE	45
• ISTRUZIONI PER L'USO	46
• REGOLAZIONE DELLA MACINATURA	47
• IMPOSTAZIONI DEL MACININO	48
• ACCENDERE IL TUO SUPER FAUSTO	49
• MODALITÀ STANDBY	49
• EROGAZIONE DOSE E SETTAGGIO DEL DISPLAY	50
• FUNZIONE DI BLOCCO	51
• MENU AVANZATO	52
• CONTADOSI	52
• LUMINOSITÀ	53
• COLORE DEL DISPLAY	54
• DATI FABBRICA	55
• INFORMAZIONI FIRMWARE	56
• PULIZIA E MANUTENZIONE	57

AVVERTENZE E SICUREZZE

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili; per cui è necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:

1. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
2. L'installazione e la riparazione devono attenersi alle norme di sicurezza e ai regolamenti vigenti nel paese d'installazione.
3. È obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
4. È sconsigliabile l'uso di adattatori prese multiple e/o prolunghes.
5. Non utilizzare questa macchina in caso di danneggiamenti al cavo d'alimentazione. In caso di danneggiamenti deve essere sostituito dal costruttore o da personale qualificato. In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e portarlo al più vicino centro assistenza autorizzato.
6. Il macinadosatore dovrà essere destinato al solo uso di macinazione del caffè in grani tostato, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei o irragionevoli.
7. Questi apparecchi sono destinati all'uso per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per produzione in serie continua di

alimenti.

8. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza il macinatore Super Fausto è necessario tenere in considerazione le seguenti avvertenze:
 - a. Non immergere la macchina, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non far entrare le parti interne della macchina a contatto con liquidi.
 - b. Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa.
 - c. Non usare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
 - d. Non consentire l'uso della macchina a bambini o personale non addestrato.
 - e. Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
 - f. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
 - g. Non utilizzare per la pulizia getti d'acqua, detergenti non adatti o pulitori a vapore.
 - h. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina della rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
 - i. Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore né tanto meno introdurre acqua o liquidi di alcun genere.
 - j. Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere sempre prima l'apparecchio.
 - k. Non introdurre mai nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiari, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
 - l. Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spengere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.

- m. Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- 9. L'apparecchio non può essere utilizzato in condizioni ambientali estreme e comunque non al di fuori dell'intervallo di temperature (-5°C ÷ +25°C).
- 10. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata conoscenza o esperienza se supervisionate e avendo avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio. La pulizia non può essere effettuata da bambini senza supervisione.
- 11. I bambini devono essere controllati affinché non giochino in qualsiasi momento con l'apparecchiatura.
- 12. L'utilizzatore deve rispettare le norme generali di sicurezza vigenti nel paese dove viene utilizzata la macchina, così come le regole di buon senso. Sarà inoltre responsabile di garantire che la manutenzione periodica venga eseguita.
- 13. Il proprietario è responsabile della verifica dell'installazione della macchina in condizioni ambientali tollerabili tale da non creare un rischio per la salute di chi utilizza la macchina.
- 14. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.
- 15. In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Deve

essere conservato in luogo asciutto, pulito e protetto dal calore. Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiarne tutto o in parte il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale. In caso di smarrimento del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona oppure il costruttore.

RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

1. Assicurarsi che non vi siano segni di danni alla macchina controllando il rivestimento esterno della confezione.
2. Dopo aver rimosso con cura l'imballaggio, verificare che la macchina non presenti segni di danneggiamento.
3. Gli elementi di imballo (cartone, cellophane, punti metallici, polistirolo, ecc..) possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o usati impropriamente; non lasciare alla portata di bambini o persone non responsabili.
4. Verificare l'integrità dei componenti, in caso di difetti o danni alla macchina avvisare immediatamente il rivenditore autorizzato.
5. Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il



prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriata per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio

comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il rivenditore dove l'avete acquistato.

INFORMAZIONI GENERALI

Il manuale è destinato all'utilizzatore e/o manutentore della macchina ed è considerato parte integrante della stessa. Il presente manuale ha la funzione di fornire informazioni per uso corretto della macchina ed un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario. Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento applicati direttamente sulla macchina e sugli imballi. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche a questo manuale senza obbligo di aggiornamento delle versioni precedenti, salvo casi eccezionali. In particolare le informazioni riguardanti la sicurezza durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia. Questo manuale rispecchia lo stato attuale della tecnologia della macchina e non deve essere considerato obsoleto quando avverrà un aggiornamento in un secondo momento. Si prega di conservare questo manuale in un luogo sicuro dove possa essere disponibile a tutti gli utenti. Rocket Espresso non può essere ritenuta responsabile per eventuali danni a persone o cose derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni riguardanti la sicurezza, le installazioni e la manutenzione contenute nel manuale. Per le riparazioni contattare solo centri assistenza autorizzati e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Questo manuale deve essere conservato con cura: il produttore (Conti Valerio s.r.l.) declina ogni responsabilità per danni a persone o cose o alla macchina stessa da usi impropri o da un

uso diverso da quelli descritti nelle precauzioni di sicurezza e manutenzione.

DATI TECNICI SUPER FAUSTO

DESCRIZIONE				
VOLTAGGIO (V)	110	220	240	220
FREQUENZA (Hz)	60	50	50	60
ASSORBIMENTO	10 A	900 W	900 W	900 W
POTENZA MOTORE (W)*	250	250	250	250
GIRI AL MINUTO (RPM)	1700	1400	1400	1400
PRODUTTIVITÀ (g/s)	4,0	4,0	4,0	4,0
PESO A VUOTO (Kg)	10,5	10,5	10,5	10,5
ALTEZZA (mm)	480	480	480	480
LARGHEZZA (mm)	175	175	175	175
PROFONDITÀ (mm)	285	285	285	285

*Il valore indicato si riferisce ai giri effettivi delle macchine

Tempi di attivazione:

Ton: 30 sec. - Toff: 900 sec.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

COSTRUTTORE

CONTI VALERIO S.R.L.

Via Luigi Longo, 39/41

50019 SESTO FIORENTINO

Firenze

Italy

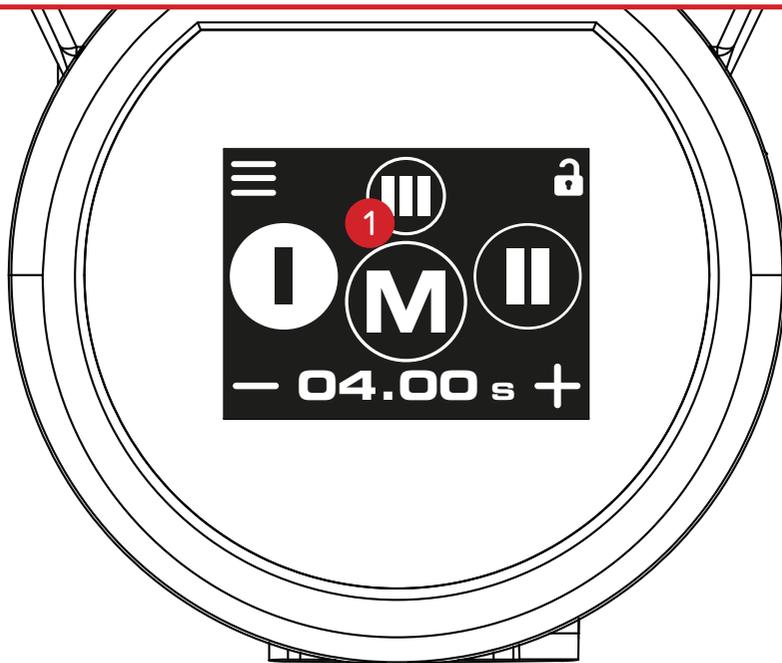
Per Rocket Espresso

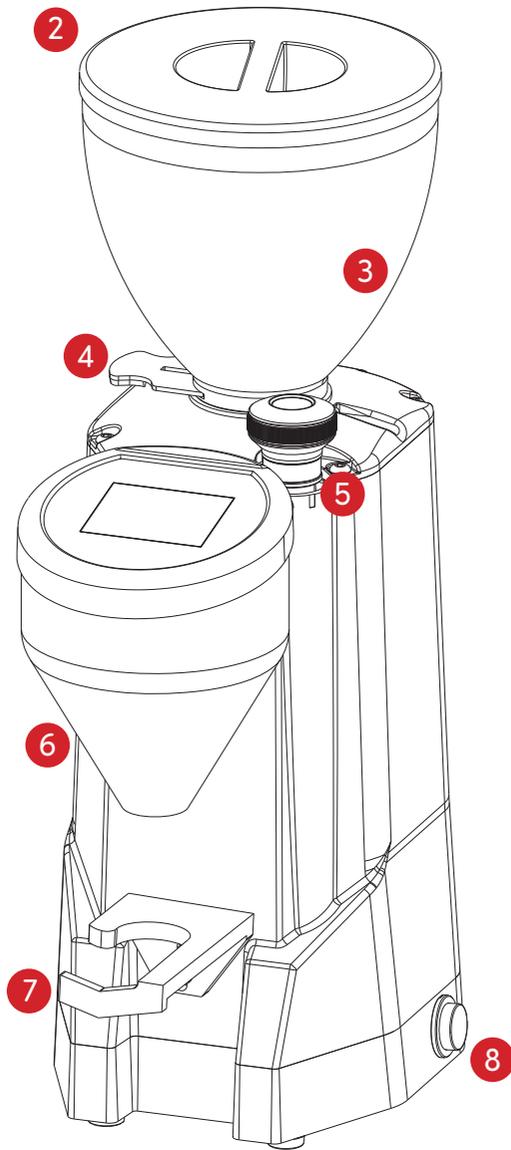
MODELLO MACINACAFFÈ

RS75E

DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ

1. Display Touchscreen
2. Coperchio della campana
3. Campana
4. Linguetta per l'apertura/chiusura della campana
5. Pomello di regolazione della macinatura
6. Imbuto per erogazione
7. Forcella portafiltro
8. Tasto di accensione ON

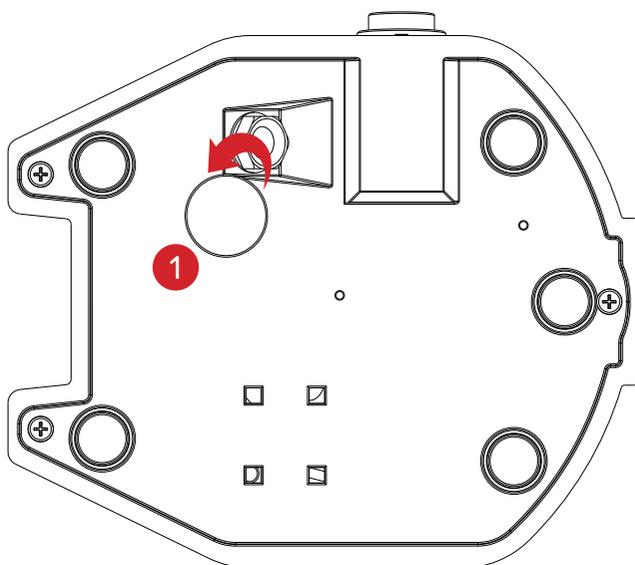




INSTALLARE IL TUO SUPER FAUSTO

SBLOCCA IL MACININO

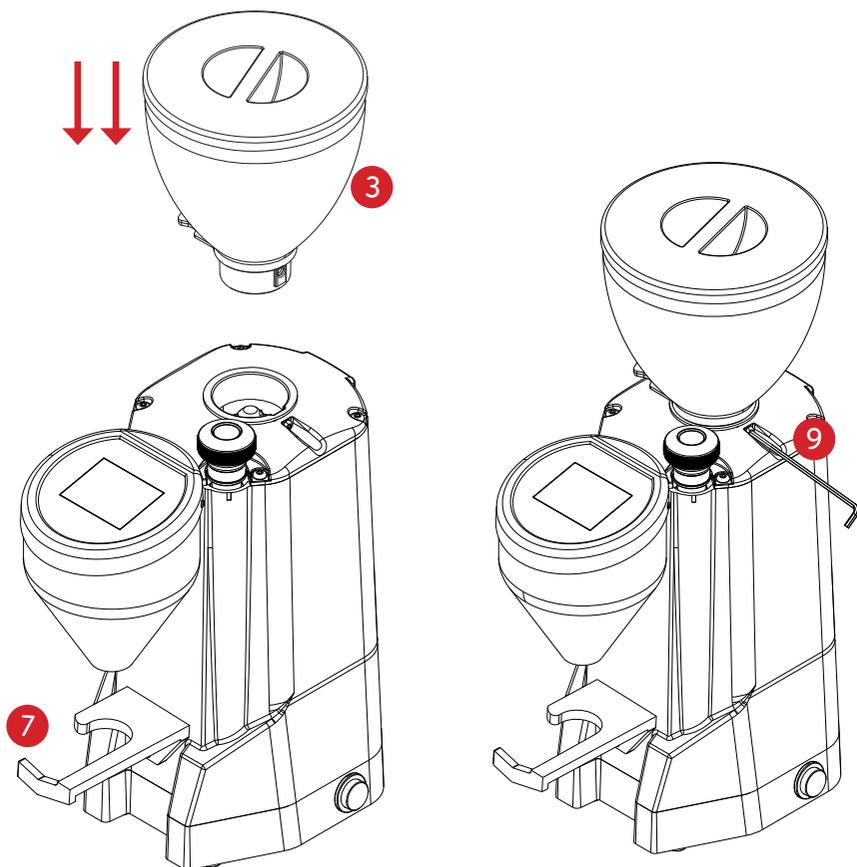
Prima di iniziare a macinare, svita e rimuovi la vite di bloccaggio bianca posizionata sotto il macinino (ruota in senso antiorario).



INSERIRE E BLOCCARE LA CAMPANA

Prima di accendere il macinacaffè, è necessario inserire la campana (3) e fissare la forcella portafiltro (7).

- Inserire la campana (3) nell'imbocco della camera di macinatura in modo da rendere possibile l'avvitamento della vite di fissaggio.
- Avvitare la vite di fissaggio (9).
- Appoggiare la forcella portafiltro (7) sul macinacaffè e fissare la forcella con la vite in dotazione. È possibile avere una certa flessibilità in altezza nel fissare la forcella.



INTRODUZIONE

È necessario installare il macinacaffè prima di poter regolare la macinatura in modo da ottenere un' estrazione perfetta.

La macinatura per espresso è particolarmente fine, pur rimanendo granulosa. Il caffè perde le proprie fragranze in modo molto veloce una volta macinato, perciò cerca di macinare solo la quantità necessaria per l'espresso che intendi preparare.

La temperatura, l'umidità e la superficie delle macine possono condizionare la precisione della regolazione della granulometria, per questo motivo è possibile che si renda necessario

"aggiustare" la regolazione del macinino (per una macinatura più fine o più grossa). Quest'operazione, se necessaria, farà la differenza tra un buon caffè ed un ottimo caffè. Assicurati che il dosaggio e la pressatura del caffè siano costanti e precisi.

Una buona estrazione è caratterizzata da un'attesa di 5-10 secondi prima dell'effettiva fuoriuscita del caffè. Inizieranno a comparire quindi le prime dense gocce che formeranno un flusso denso ed uniforme. Il colore dovrà essere marrone scuro o nocciola, preferibilmente con dei riflessi rossastri.

Il flusso dovrà fermarsi prima che il colore diventi troppo chiaro. Se il flusso fosse particolarmente veloce (si otterranno di conseguenza una crema chiara e striature bianche), stringi leggermente la macinatura ruotando il pomello in senso orario.

Se il flusso fosse invece molto lento, la macinatura è invece troppo fine. Allarga quindi leggermente la macinatura, ruotando il pomello in senso antiorario.

Una buona regolazione porta ad una corretta estrazione, che risulta in una fragranza perfetta in tazza.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attacca il macinino alla corrente e chiudi la campana con l'apposita linguetta.

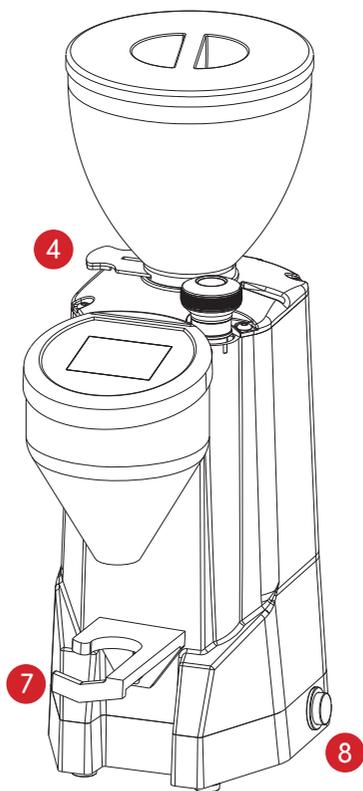
Riempi la campana con i chicchi di caffè.

Premi il tasto di accensione (8), che si illuminerà di conseguenza.

Tira la linguetta (4) per permettere il passaggio dei chicchi di caffè.

Posiziona il portafiltro sull'apposita forcella (7), sotto l'imbuto di fuoriuscita del caffè. Seleziona la dose singola (10), doppia (12) o tripla (11).

La macinatura si arresterà non appena il timer raggiungerà lo zero, in alternativa premere il pulsante (10), (12) o (11) per interrompere la macinatura anticipatamente.



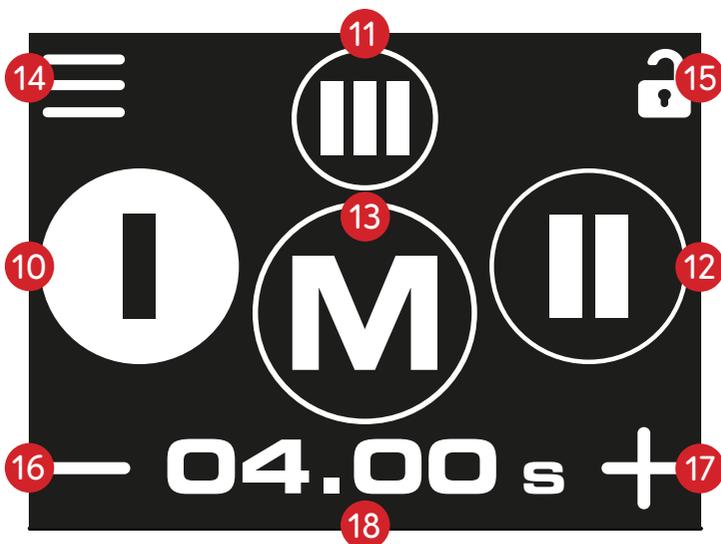
REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

Regolare il macinino con l'apposito pomello (5), ruotandolo in senso orario per ottenere un macinato più fine oppure antiorario per ottenerlo più grosso. Per iniziare, macina un po' di caffè sul tuo portafiltro ed estrai un caffè. Ciò ti darà una prima indicazione su come regolare il macinacaffè. Cambia la regolazione durante la macinatura non più di 1-2 tacche alla volta. La differenza tra una tacca e l'altra può far variare il tempo di estrazione di 3 - 5 secondi.



IMPOSTAZIONI DEL MACININO

10. Tasto per la dose singola
11. Tasto per la dose tripla
12. Tasto per la doppia dose
13. Tasto per l'erogazione continua
14. Tasto per accedere al menu
15. Tasto di blocco (bloccare/sbloccare le impostazioni)
16. Diminuire (-)
17. Aumentare (+)
18. Tempo selezionato per la dose



ACCENDERE IL TUO SUPER FAUSTO

Al momento della prima accensione, il macinino è configurato con i dati di fabbrica, mantenendo in ogni caso le impostazioni settate al momento dello spegnimento.

All'accensione, sullo schermo comparirà una "R", premendola si potrà accedere al menù.

MODALITÀ STANDBY

Dopo 2 minuti di inattività, il display andrà in modalità standby facendo comparire il logo "R". Per uscire dalla modalità standby e tornare al menù, premere il logo "R".



EROGAZIONE DOSE E

SETTAGGIO DEL DISPLAY

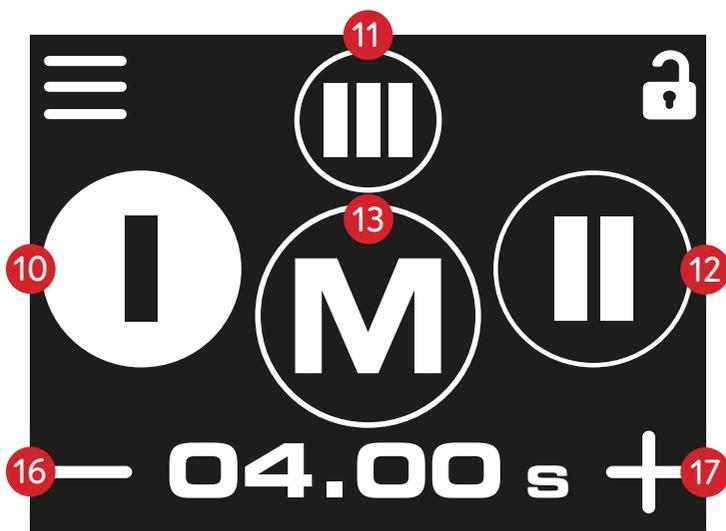
- Posiziona il portafiltro sulla forcella.
- Selezionare la dose desiderata.
- Il tasto si illuminerà e la dose verrà erogata.
- Non appena l'erogazione sarà completata, il timer tornerà al valore preimpostato.
- Il tempo di macinatura può essere incrementato premendo il tasto (17) o diminuito premendo il tasto (16).

MODALITÀ DI EROGAZIONE CONTINUA

Premendo il tasto (13) l'erogazione continua sarà attivata.

L'erogazione sarà quindi continua finché tale tasto verrà premuto.

Premendo uno dei tasti (10), (11) o (12) si ritornerà alla precedente dose selezionata.

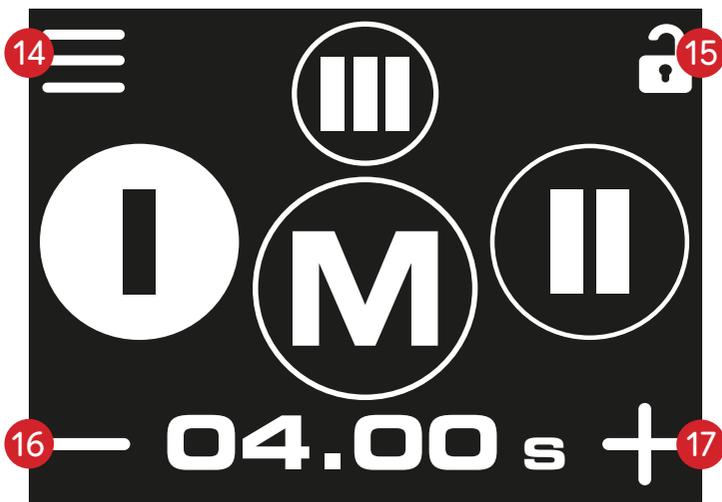


FUNZIONE DI BLOCCO

Premendo il tasto (15) per alcuni secondi, i tasti (16) e (17) scompariranno e le relative funzioni saranno bloccate, ad eccezione della selezione della dose e attivazione della macinatura. Il lucchetto sul display apparirà chiuso.

Per sbloccare tali funzioni, premere il tasto (15), di conseguenza i tasti

(16) e (17) e le relative funzioni ritorneranno operative. Il lucchetto sul display apparirà aperto.



MENU AVANZATO

Per accedere al menu avanzato premere il tasto (14).

- 19. Tasto per la pagina precedente. CONTROLLA NUMERI
- 20. Tasto per la pagina seguente CONTROLLA NUMERI
- 21. Tasto per uscire dal menu. CONTROLLA NUMERI

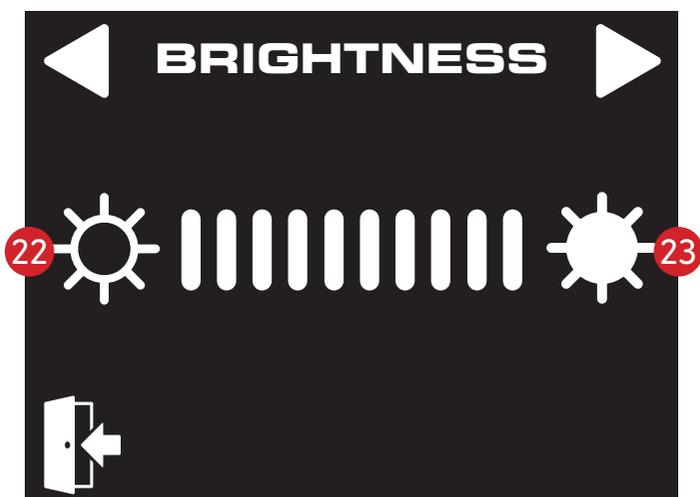
CONTADOSI

Questa pagina mostra il contadosi totale (che non può essere resettato), per ciascuna delle dosi selezionabili.



LUMINOSITÀ

Questa schermata permette la regolazione della luminosità da 1 a 10, premendo i tasti (22) e (23).



COLORE DEL DISPLAY

Premendo i tasti (23), (24) o (25) potrai cambiare il colore del display.



DATI FABBRICA

Questa pagina permette di poter resettare il macinino con i dati di fabbrica. Premendo il tasto "Push to reset" (26) verrà richiesta la conferma per tornare ai dati di fabbrica. Premere i tasti (27) o (28) cancellerà o confermerà tale richiesta.



INFORMAZIONI FIRMWARE

Questa pagina permette di visualizzare le informazioni relative alla versione del firmware, necessaria per ogni tipo di richiesta di assistenza.



PULIZIA E MANUTENZIONE



Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.



Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.



Le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere effettuate da personale qualificato.

PULIZIA

La pulizia è un aspetto fondamentale per il corretto funzionamento del macinacaffè. Un macinacaffè trascurato può avere un impatto negativo sull'erogazione del caffè e sull'accuratezza della dose e della macinatura. Prima di pulire, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.

PULIZIA DELLA CAMPANA

Dopo aver tolto la campana dalla macchina, lavare l'interno della campana con acqua e sapone neutro togliendo lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè. Risciacquarla e asciugarla accuratamente. Ripetere il processo per il coperchio in plastica. Non lavare in lavastoviglie. Si raccomanda di effettuare la pulizia almeno una volta a settimana.

PULIZIA SISTEMA DI MACINATURA

Rimuovere la campana e successivamente pulire le macine e le altre parti interne con un pennello o un panno asciutto. Se necessario utilizzare un'aspirapolvere o un getto d'aria

compressa. Dopo aver affettato la pulizia, inserire nuovamente la campana. Per una completa igienizzazione utilizzare delle compresse detergenti per macinacaffè presenti in commercio.



Tutte le operazioni di pulizia e igienizzazione, devono essere effettuate con prodotti approvati per uso alimentare.

MANUTENZIONE



La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato autorizzato dal produttore.



Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tanto meno utilizzare ricambi non originali.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio,

controllare ed eventualmente sostituire le macine ogni 2500 kg di caffè.



CONTI VALERIO S.R.L.

FOR

ROCKET MILANO S.R.L.

VIA CURIEL 13

20060 LISCATE

MILAN, ITALY

+39 02 953 513 34

WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM

MR004-2-2A-GD-R01

05-2021