



MACINATORE
FAUSTO
&
faustino

ROCKET®
ESPRESSO MILANO

USER MANUALS

Congratulations on purchasing the FAUSTO/faustino 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

FAUSTO

• General information	02
• Preservation of the manual	03
• Removing machine from packaging	03
• Safety instructions	04
• Fausto technical data	06
• Other information	07
• Appliance description	08
• Setting up your Fausto	10
• Locking the container	11
• Introduction	12
• Instructions for use	13
• Grind setting	14
• Appliance setting	15
• Switching on your Fausto	16
• Function block	18
• Cleaning and maintenance	19

faustino

• Faustino technical data	22
• Other information	23
• Appliance description	24
• Setting up your faustino	26
• Installing the portafilter fork	27
• Introduction	28
• Instructions for use	29
• Machine programming	30
• Grind setting	31
• Dose dispensing and display adjustment	32
• Cleaning and maintenance	34
• EC declaration of conformity	35

GENERAL INFORMATION

This user manual is an essential part of the safe operation of your 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.

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.

REMOVAL 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.

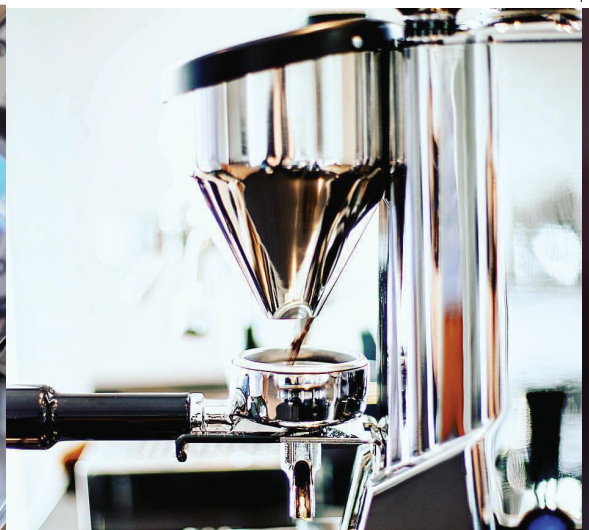
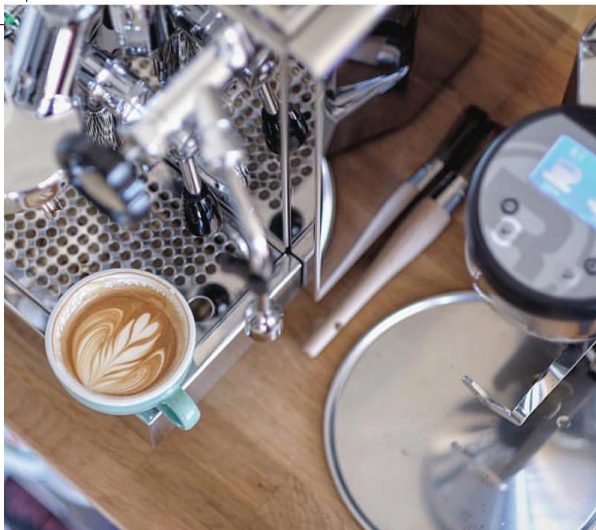
Make sure the appliance is disposed of correctly. For further information about how to recycle this product contact your local council or refuse disposal service.

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 or 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. To protect against electric shocks when using any electrical appliance including your 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 leave the machine switched on when not in use.
 - h. Do not obstruct the ventilation and or heat dissipation openings and or slits not introduce water or any other liquid into same.
 - i. Always switch off the appliance before removing blockages from the pouring lip.
 - j. Never insert spoons, forks or other utensils into the dispensing funnel, see (10) on page 09 or into the coffee bean container, see (7) on page 09.
 - k. Should a foreign body stop the motor, switch the machine off immediately and contact an authorised dealer and or service centre.
 - l. Do not expose the machine to atmospheric agents (sun, rain, etc)
8. The machine is not designed for use in extreme temperature. Operate within a -5°C to +30°C range
 9. This appliance must not be used by children or people with reduced physical, sensorial or mental abilities. It must also never be used by people without the necessary skills and experience unless under supervision or during training.
 10. Do not allow children to play with this equipment at any time.
 11. 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.
 12. 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.
 13. 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.
 14. In the case of machine breakdown or malfunction switch the machine off and do not tamper with it.



FAUSTO TECHNICAL DATA

DESCRIPTION				
VOLTAGE (V)	110	220	230	240
FREQUENCY (Hz)	60	60	50	50
POWER CONSUMPTION (W)	400	300	350	350
MOTOR POWER (W)*	245	235	246	246
RPM	1650	1630	1290	1290
PRODUCTIVITY (KG/H)	10	10	9.5	9.5
WEIGHT WHEN EMPTY	10	10	10	10
HEIGHT (MM)	441	441	441	441
WIDTH (MM)	172	172	172	172
DEPTH (MM)	262	262	262	262



OTHER INFORMATION

MANUFACTURER

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO
Firenze
Italy

For Rocket Espresso

COFFEE GRINDER MODEL

RT65E

APPLIANCE DESCRIPTION

1. LCD Display
2. Decreasing Key
3. Luminous key for **single** coffee dose
4. Increasing key
5. Luminous key for **double** coffee dose
6. Container cover
7. Coffee bean container
8. Coffee bean container opening/closing tab
9. Grinding adjusting knob
10. Dispensing funnel
11. Filter holder fork
12. Power ON switch

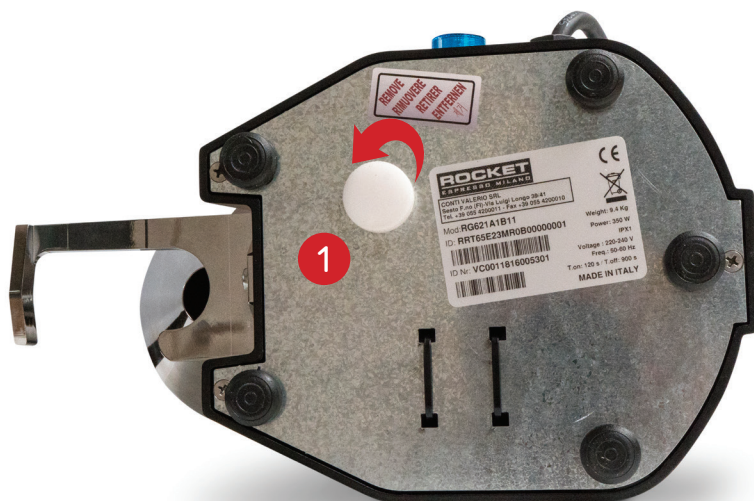




SETTING UP YOUR FAUSTO

MACHINE UNLOCK

1. 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 coffee bean container (7) and fit the portafilter holder fork (11).

- Insert the bean container (7) into its seat positioning so that the hole lines up.
- Tighten the lock screw (13).
- Place the portafilter holder fork (11) 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.

1. An espresso grind is a very fine grind yet still granular.
2. Coffee loses its flavour rapidly once ground and therefore only grind as much as is needed for the espresso you are about to prepare.
3. Temperature, humidity and wearing of the grinder burrs all affect 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.
4. Ensure that your dosing and tamping is consistent.
5. 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.
6. The pour should be stopped before colour lightens and the pour begins to curl in.
7. 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.
8. If the flow is too slow the grind is too fine. Adjust the grind and make is coarser. - rotate the adjusting knob anticlockwise.
9. Correct grind equals correct extractions equals correct flavour.



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug in the machine and close the push tab at the bottom of the bean container.
2. Fill the bean container with coffee beans
3. Press the power on button (12) that must light up
4. Pull the tab out a little to permit the passage of the beans
5. Place the portafilter onto the fork (11) underneath the dispensing tunnel.
6. Select the single (3) ☕ or double (5) ☕ dose illustrated with one cup or two cups on the LCD display
7. Dispensing/grinding stops once the preset time has elapsed or if you want stop the grinding sooner press the key (3) ☕ or (5) ☕ again.



GRIND SETTING

Set the grinder by means of the adjusting knob (9) by rotating it clockwise to make powder finer or anticlockwise to make it coarser.

To start, grind some coffee off into the 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

13. Dispensing time of present 'single' coffee dose.
14. Continuous dispensing enabled.
15. Dispensing time of present 'double' coffee dose.
16. Dispensing image of 'single' coffee dose.
17. Counter of dispensed 'single' coffee dose.
18. Padlock (locked programming).
19. Dispensing image of 'double' coffee dose.
20. Counter of dispensed 'double' coffee dose.





SWITCHING ON YOUR 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 LCD screen will display the 'R' graphic for approximately 7.5 seconds.




DOSE DISPENSING AND SETTING DISPLAY

- Place the portafilter on the filter hold fork.
- Press the key image of one cup or two cups.
- 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 (4)  key or decreased by pressing the (2)  key.

CONTINUOUS DISPENSING MODE ACTIVATION

If you press both cup images (3)  and (5)  simultaneously the continuous mode is activated.

Both dose keys light up and continuous grinding symbol appears (14) 



By pressing one of the keys (3)  or (5)  you return to the automatic mode of dose selection.

DOSE COUNTER ZEROING

By pressing both key (4)  and (2)  for more than 5 seconds both dose counters are reset to zero.



FUNCTION BLOCK

By pressing both keys (4)  and (2)  and releasing them, all functions are blocked except the dose selection and the dispensing start. The display will show the lock symbol (18)

To unlock press both keys (4)  and (2)  and when you release them all functions will be unlocked.



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.

CLEANING

Cleaning is a basic aspect for the proper functions of the coffee grinder with a dosing unit.

Before cleaning make sure the appliance is unplugged.

At least once a week clean the coffee bean container (7) removing the oily coat left by the coffee beans with a clean cloth.

Check old coffee is not being trapped in the dispenser and brush out the old coffee. If left this can change the taste of the coffee and give a rancid taste to your coffee. Brush out coffee from the burrs.

MAINTENANCE

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

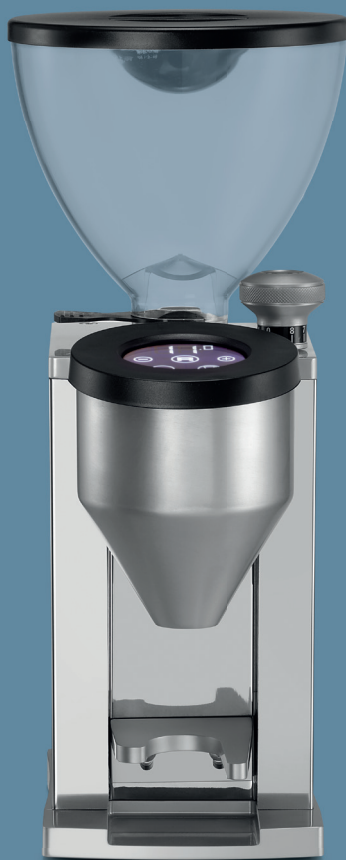
Do not carry out improvised or precarious repairs and only use original spare parts.

In order to ensure proper functioning of the appliance, check and eventually replace the blades (burrs) every 350 kg of coffee ground for new blades.





MACINATORE FAUSTINO



ROCKET®
ESPRESSO MILANO

USER MANUAL

FAUSTINO TECHNICAL DATA

DESCRIPTION				
VOLTAGE (V)	110	220	230	240
FREQUENCY (Hz)	60	50-60	50-60	50-60
POWER CONSUMPTION (A/W)	1.9A - 2.1 A	310 W	310 W	310 W
MOTOR POWER (W)*	100 W	100 W	100 W	100 W
RPM	1650	1250	1250	1250
PRODUCTIVITY (GR/SEC)	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8
WEIGHT WHEN EMPTY (KG)	7.6	7.6	7.6	7.6
HEIGHT (MM)	385	385	385	385
WIDTH (MM)	162	162	162	162
DEPTH (MM)	235	235	235	235

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

Activation times:

*Ton: 60 sec. *Toff: 120 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

MR02

APPLIANCE DESCRIPTION

1. LCD Display
2. Decreasing Key
3. Luminous key for **single** coffee dose
4. Increasing key
5. Luminous key for **double** coffee dose
6. Container cover
7. Coffee bean container
8. Coffee bean container opening/closing tab
9. Grinding adjusting knob
10. Dispensing funnel
11. Filter holder fork
12. Power ON switch
13. Container lock screw





SETTING UP YOUR FAUSTINO

Before operating the appliance it is necessary to fit the coffee bean container (7) and fit the portafilter holder fork (11).

- Insert the bean container into its seat. Positioning it so that the holes line up with the container lock screw (13) on the back part of the appliance.
- Tighten the lock screw (14).



INSTALLING THE PORTAFILTER FORK

- Place the portafilter hold fork (11) onto the machine and fasten with the provided screws. Adjusting to your preferred height to permit the correct dispensing of the coffee.
- **⚠** Note, do not tighten the screws once the fork has been locked.







INTRODUCTION

It is necessary to set up the appliance before operating by determining the correct grind required to create a perfect extraction. With this appliance you can make very precise doses by determining the grinding time.

1. An espresso grind is a very fine grind yet still granular.
2. Coffee loses its flavour rapidly once ground and therefore only grind as much as is needed for the espresso you are about to prepare.
3. Temperature, humidity and wearing of the grinder burrs all affect 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.
4. Ensure that your dosing and tamping is consistent.
5. 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.
6. The pour should be stopped before colour lightens and the pour begins to curl in.
7. 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.
8. If the flow is too slow the grind is too fine. Adjust the grind and make is coarser. - rotate the adjusting knob anticlockwise.
9. Correct grind equals correct extractions equals correct flavour.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug in the machine and close the push tab (8) at the bottom of the bean container. Remove the cover (6) from the container and fill with beans and then fit back onto the grinder.
2. Press the power button (12) to turn on the machine (light on). When you switch the machine on the LCD screen will display the "R" graphic for approximately 7.5 seconds.
3. Pull the tab (8) to permit the passage of the beans.
4. Select the single cup (3)  or double cup (5)  dose illustrated on the display.
5. Dispensing grinding stops once the preset time has elapsed or if you wish to stop the grinder sooner press the key (3)  or (5)  again.

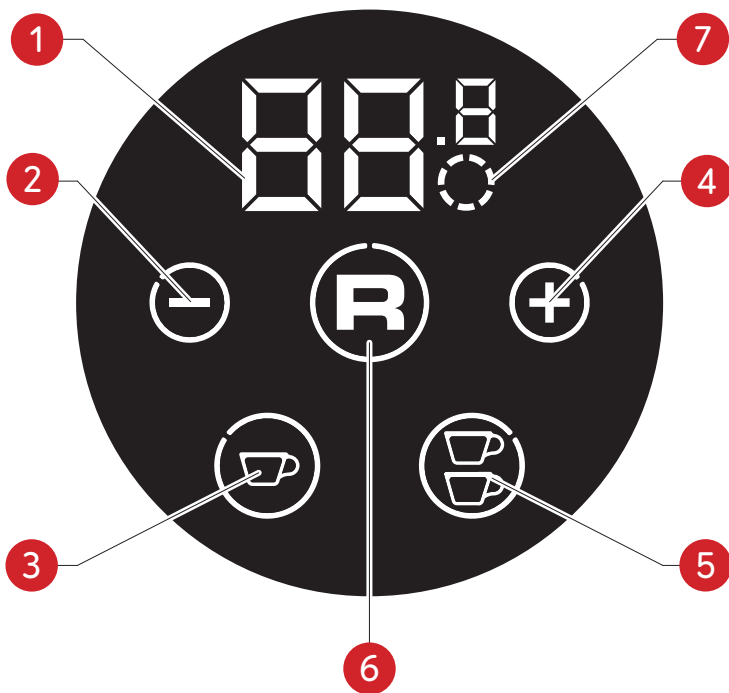


MACHINE PROGRAMMING

When starting the machine for the first time, the appliance has the default settings. In the subsequent starts, it keeps the settings preceding the last turn off of the appliance.

DISPLAY KEY

1. Dispensing time
2. Decreasing Key
3. Luminous key for **single** dose cup
4. Increasing key
5. Luminous key for **double** dose cup
6. Central control key
7. Continuous dispensing symbol









GRIND SETTING

Set the grinder by means of the adjusting knob (9) by rotating it clockwise to make powder finer or anti-clockwise to make it coarser. To start, grind some coffee off into the 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.



DOSE DISPENSING AND DISPLAY ADJUSTMENT







- Place the portafilter in the fork and select single dose (3)  or double dose (5) . Pressing this button activates the grind immediately. When the dispensing is complete, the grinding time goes back to the value set. The counter of the the single or double doses is increased by 1.
- If you want to pause the grind dispensing - press either the single (3)  or double dose (5)  button to pause. Pressing the same button will restart dispensing.
- Press the increase button (4)  or decrease button (2)  to increase or reduce the dispensing time of the selected dose. If the button is kept pressed for some seconds, the time is increased or reduced according to the pressure time.

CONTINUOUS DISPENSING MODE ACTIVATION

By pressing both buttons (3)  and (5)  simultaneously the continuous mode is activated. Both dose keys light up and continuous grinding symbol appears (7) 





The dispensing will continue until the release of the buttons.

FREEZING OF TIMES

By pressing both key (4)  and (2)  at the same time. When releasing them, the dose dispensing time adjustment stops. Furthermore, on the display the buttons (4)  and (2)  darken. Press both buttons (4)  and (2)  again to unlock the functions.

DOSE COUNTS

Hold down the central button (6)  for 10 seconds and then select one of the counts:

- Single dose button (3) : access to the count of the dispensed single doses;
- Double dose button (5) : access to the count of the dispensed double doses;
- Single dose button (3)  and double dose (5) : access to the count of the dispensed continuous doses;




On the display, only the selected buttons remain on and the numbers of doses are shown in pairs progressively.

For instance, if the dose total is 142536, the display shows the digits 14, 25, and 36 (each one for two seconds).

After the last digit pair, it stops for 4 seconds and then the sequence restarts.



To exit the count, turn off and turn on again the power on switch (12).

DISPLAY CONTRAST ADJUSTMENT

When starting the machine, hold down the central button (6)  and then press the increase button (4)  or decrease button (2)  to access the contrast adjustment.

To exit the count, turn off and turn on again the power on switch (12).

STANDBY MODE

After 2 minutes of inactivity, the display goes into standby mode and only the central button (6)  is active. To exit standby mode, press the central button (6) . The main screen will reappear on the display.

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.

CLEANING

Cleaning is a basic aspect for the proper functions of the coffee grinder with a dosing unit.

Before cleaning make sure the appliance is unplugged.

At least once a week clean the coffee bean container (7) removing the oily coat left by the coffee beans with a clean cloth.

Check old coffee is not being trapped in the dispenser and brush out the old coffee. If left this can change the taste of the coffee and give a rancid taste to your coffee. Brush out coffee from the burrs.

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 250 kg of coffee ground for new blades.



EC DECLARATION OF CONFORMITY



CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Firenze – Italy)

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto

Declare under our responsibility, that the product:

MACINADOSATORE PER CAFFE' MODELLI:

COFFEE GRINDER MODELS:

FAUSTO RT65E / Faustino MR02

VERSIONE/VERSION :220-230-240V/50Hz; 220V/60Hz;400/50Hz; 110V-127V/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM : 0001-15

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

To which this declaration relates, following the provisions of the directives:

2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE

2002/95/CE – 2002/96/CE – 2003/108/CE

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

we authorize the following person to compile the technical file:

Sig. Filippo Conti. Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Firenze – Italy)

Data/Date: Dicembre 2015

Il legale rappresentante:

The legal representative:

Filippo Conti



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

MR01v1901 00_01_2019



MAHLWERKE
FAUSTO
&
faustino

ROCKET
ESPRESSO MILANO

BEDIENUNGSANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf ihres FAUSTO/faustino
Mahlwerks, von Conti Valerio für Rocket Espresso hergestellt.

ROCKET ESPRESSO - GARANTIE UND GERÄTE-REGISTRIERUNG

Die Garantie wird von dem Händler geleistet, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Für die Registrierung Ihres Gerätes bei Rocket Espresso gehen Sie bitte auf www.rocket-espresso.com/register.html und geben Sie bitte folgende Daten ein:

- Name:
- Nation:
- Ort des Kaufes:
- Maschinenummer:
- Email-Adresse:



INHALTSVERZEICHNIS

FAUSTO

• Allgemeine Informationen	02
• Auspacken des Gerätes	03
• Aufbewahrung der Bedienungsanleitung	03
• Sicherheitshinweise	04
• Technische Angaben	06
• Weitere Informationen	07
• Geräte-Beschreibung	08
• Inbetriebnahme Ihres Fausto	10
• Blockierung des Bohnenbehälters	11
• Einleitung	12
• Bedienungsanleitung	13
• Einstellung der Mahlung	14
• Einschaltung Ihres Fausto	16
• Funktions-Blockierung	18
• Reinigung und Instandhaltung	19

faustino

• Technische Angaben Faustino	22
• Weitere Informationen	23
• Beschreibung des Geräts	24
• Inbetriebnahme Ihres Faustino	26
• Montage der Siebträger-Gabel	27
• Einleitung	28
• Bedienungsanleitung	29
• Programmierung des Geräts	30
• Einstellung der Mahlung	31
• Portionsausgabe und Display Einstellung	32
• Reinigung und Wartung	34
• EG Konformitätserklärung	35

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Die Beachtung dieser Bedienungsanleitung ist eine wesentliche Voraussetzung für den sicheren Betrieb Ihres Fausto Mahlwerks. Daher ist es sehr wichtig, dass Sie die gegebenen Warn- und Vorsichtshinweise sorgfältig lesen und verstehen.

Die Informationen in dieser Bedienungsanleitung dürfen nicht als Ersatz für die Sicherheitsanweisungen und technischem Daten in Bezug auf die Installation und Bedienung auf der Maschine selbst und auf den Verpackungsmaterialien verstanden werden.

Der Hersteller behält sich vor, die vorliegende Bedienungsanleitung zu ändern, ohne Verpflichtung, vorherige Versionen auf den neuesten Stand zu bringen, abgesehen von Ausnahmefällen. Dies gilt insbesondere für Informationen in Bezug auf die Sicherheit während der Installation, des Betriebes und der Reinigung. Diese Bedienungsanleitung gibt den gegenwärtigen Stand der Maschinen- Technologie wieder und sollte nicht als veraltet betrachtet werden, wenn sie später auf der Basis erworbener Erfahrungen auf den neuesten Stand gebracht wird.


Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern zugänglich ist.

Rocket Espresso kann nicht verantwortlich gemacht werden für jegliche Personen und Sachschäden, die auf die Nichtbeachtung von Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung bzgl. Sicherheit, Installation und Instandhaltung verursacht wurden.

Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Service Zentren durchgeführt werden. Fordern Sie die Verwendung von Original - Ersatzteilen.

Die Bedienungsanleitung muss sorgfältig aufbewahrt werden: der Hersteller (Conti Valerio) lehnt jegliche Verantwortung für Personen und Sachschäden, sowie Schäden am Gerät selbst ab, die durch unsachgemäße Bedienung oder einer Verwendung verursacht wurden, die nicht denen, die in den Sicherheits- und Instandhaltungsanweisungen aufgeführt sind, entspricht.

AUSPACKEN DES GERÄTES

1. Überprüfen Sie die Außenverpackung um zu sehen, ob es Hinweise auf eine Beschädigung der Maschine gibt.
2. Überprüfen sie, nach vorsichtiger Entfernung der Verpackung, dass keine Beschädigungen am Gerät vorliegen.
3. Kinder dürfen auf keinen Fall Zugang zu Verpackungsteilen haben (Kartons, Schaumteile, Plastiktüten).
4. Falls eine Beschädigung des Gerätes vorliegen sollte, muss der autorisierte Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, sofort informiert werden, damit die erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden können.
5.  Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall betrachtet werden darf, sondern bei einer geeigneten Entsorgungsstelle fuer die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten abgeliefert werden muss.

AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung muss dem Benutzer und allen Personen, die mit der Instandhaltung der Maschine zu tun haben, jederzeit zugänglich sein.

Diese Personen müssen über die richtige Bedienung und Rest-Risiken informiert sein.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem trocknen und sauberen Ort auf, damit der Inhalt nicht beschädigt wird.

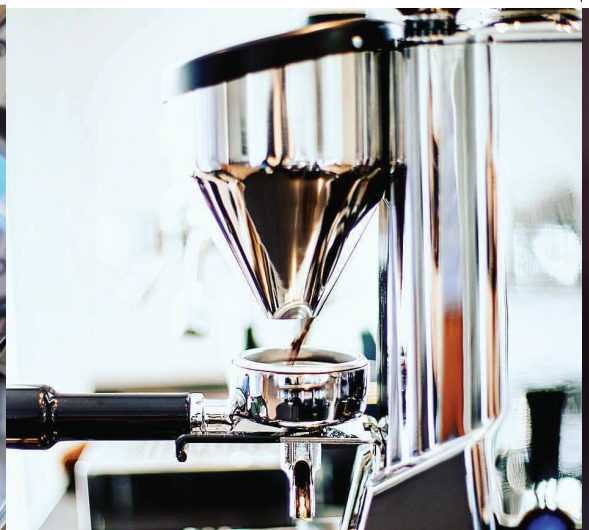
Entfernen Sie keinerlei Teile des Inhalts oder schreiben gleichwelchen Teil dieser Bedienungsanleitung neu; aus welchem Grund auch immer. Falls die Bedienungsanleitung verloren geht oder weitere Information erwünscht sind, wenden Sie sich an Rocket Espresso oder Valerio Conti.

BEI DER KONSTRUKTION DIESES GERÄTES WURDEN ALLE VORHERSEHBAREN SICHERHEITSAKTOREN BERÜCKSICHTIGT

Trotzdem können besondere Installations- oder Bedienungs-Bedingungen unvorhersehbare Situationen verursachen, die außerhalb der Kontrolle des Installateurs liegen.

1. Die elektrischen Angaben auf dem Typenschild des Gerätes müssen mit denen des elektrischen Anschlusses, an den das Gerät angeschlossen werden soll, übereinstimmen.
2. Installation und Reparaturen müssen unter voller Beachtung der örtlichen elektrischen Sicherheits-Standards und Vorschriften erfolgen.
3. Der Betrieb des Gerätes ist nur dann sicher, wenn es an eine vorschriftsmäßig geerdete Leitung angeschlossen wird.
4. Wir raten dringend vom Einsatz von Adaptern, Mehrfach-Steckdosen und Kabel-Verlängerungen ab.
5. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Anschlusskabel, der Stecker oder irgendein anderes Teil des Gerätes beschädigt sind oder nicht richtig funktionieren. Senden Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Servicepunkt zur Kontrolle, Reparatur oder Einstellung.
6. Dieses Gerät darf ausschließlich für die Mahlung von gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht zulässig und gefährlich. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch falsche Benutzung verursacht wurden.
7. Wie Sie sich vor elektrischen Schlägen bei der Benutzung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihr Fausto Mahlwerk gehört, schützen
 - a. Tauchen Sie das Gerät, sowie Kabel und Stecker, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch die inneren Bauteile des Gerätes dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Ziehen Sie auf keinen Fall am Anschlusskabel des Gerätes.
 - c. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
 - d. Kinder und nicht geschulte Personen dürfen das Gerät nicht bedienen.
 - e. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Füßen.
 - f. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor irgendwelche

- Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchgeführt werden.
- g. Lassen Sie das Gerät nicht eingeschaltet, wenn es nicht verwendet wird.
 - h. Verstopfen Sie keine Öffnungen für Belüftung und Hitzebeseitigung und lassen Sie keine Flüssigkeiten durch diese in das Gerät kommen.
 - i. Stellen Sie das Gerät immer ab, bevor Sie Verstopfungen im Auslauf beseitigen.
 - j. Lassen Sie keine Gegenstände wie Löffel, Gabeln oder andere in den Auslaufschacht, siehe (10) auf Seite 09, oder in den Kaffeebohnen-Behälter kommen, siehe (7) auf Seite 09.
 - k. Falls ein Fremdkörper den Motor blockiert, muss das Gerät sofort abgestellt werden. Kontaktieren Sie bitte einen autorisierten Händler oder und / oder ein autorisiertes Service-Center.
 - l. Das Geräet darf nicht atmosphaerischen einflussen (sonne, regen usw) ausgesetzt werden.
8. Das Gerät ist nicht für den Betrieb unter extremen Temperaturen ausgelegt. Es muss in einem Temperaturbereich zwischen -5°C und +30°C betrieben werden.
 9. Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit physischen, sensorischen und geistigen Problemen benutzt werden. Außerdem darf es nicht von Personen benutzt werden, die nicht die notwendigen Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen haben, es sei denn, die Benutzung erfolgt unter Beaufsichtigung oder während einer Schulung.
 10. Kinder dürfen auf keinen Fall mit dem Gerät spielen.
 11. Der Benutzer muss die allgemeinen Sicherheitsvorschriften des Landes, in dem das Gerät betrieben wird, beachten, sowie auch die Regeln des gesunden Menschenverstandes und ist dafür verantwortlich, dass eine regelmäßige Instandhaltung erfolgt.
 12. Der Besitzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät in einer geeigneten Umgebung installiert wird und kein Gesundheits- oder Sicherheitsrisiko für die Benutzer des Gerätes darstellt.
 13. Falls Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, empfehlen wir, dass Sie es funktionsunfähig machen: ziehen Sie den Stecker heraus und trennen Sie das Anschlusskabel ab.
 14. Wenn das Gerät nicht oder schlecht funktioniert, muss es abgestellt werden. Es darf nicht am Gerät hantiert werden.



TECHNISCHE ANGABEN

BESCHREIBUNG				
SPANNUNG (V)	110	220	230	240
FREQUENZ (Hz)	60	60	50	50
STROMAUFNABME (W)	400	300	350	350
MOTORLEISTUNG (W)*	245	235	246	246
UMDREHUNGEN PRO MINUTE	1650	1630	1290	1290
MAHLLLEISTUNG (KG/H)	10	10	9.5	9.5
LEERGEWICHT	10	10	10	10
HÖHE (MM)	441	441	441	441
BREITE (MM)	172	172	172	172
TIEFE (MM)	262	262	262	262

Pg 06

*Der angegebene Wert bezieht sich auf die effektiven Umdrehungen.

Einschaltzeiten:

*Ton: 120 sec. *Toff: 900 sec.



WEITERE INFORMATIONEN

HERSTELLER

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO
Firenze
Italy

FUER ROCKET ESPRESSO:

Mahlwerk Modell RRT65E

GERÄTEBESCHREIBUNG

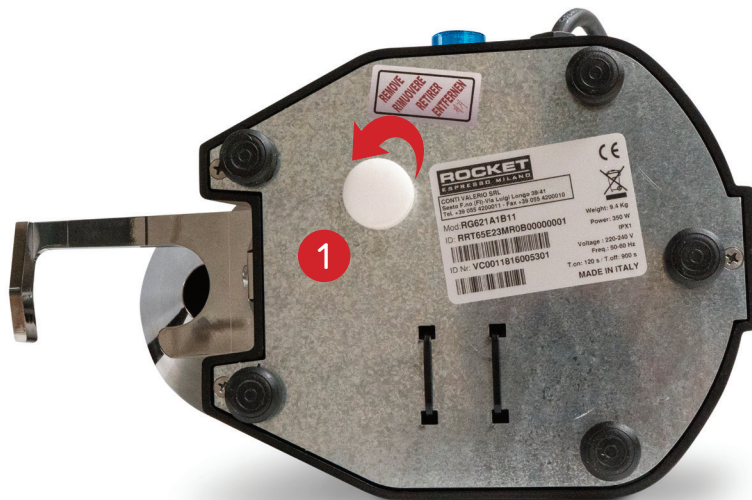
1. LCD Display
2. Taster "Verminderung"
3. Leuchttaster für eine Kaffee-Portion
4. Taster "Erhöhung"
5. Leuchttaster für eine doppelte Kaffee-Portion
6. Behälterdeckel
7. Kaffeebohnen-Behälter
8. Schieber für Öffnen und Schließen des Bohnenbehälters
9. Drehknopf für Mahleinstellung
10. Auslauftrichter
11. Auflagegabel für den Siebträger
12. Ein-Ausschalter





INBETRIEBNAHME IHRES FAUSTO

Bevor Sie das Mahlwerk in Betrieb nehmen, schrauben Sie bitte die weiße Blockier-Schraube unter dem Gerät heraus und entfernen Sie diese. (Die Schraube muss gegen den Uhrzeigersinn herausgeschraubt werden).



VERSCHLUSS DES BEHÄLTERS

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, müssen der Bohnenbehälter (7) und die Siebträgergabel (11) eingesetzt werden.

- Setzen Sie den Bohnenbehälter (7) so in seine Halterung, dass die Öffnungen zusammenpassen.
- Ziehen Sie die Blockierungsschraube (13) fest an.
- Positionieren Sie die Siebträgergabel (11) an der Maschine und befestigen Sie diese mit den mitgelieferten Schrauben. Bzgl. der Höhe gibt es etwas Spiel.



EINLEITUNG

Vor der Benutzung des Gerätes muss der richtige Mahlgrad eingestellt werden, damit eine perfekte Kaffee-Extraktion erzielt werden kann.

1. Unter Espresso-Mahlung versteht sich ein eher feines Mahlgut, das jedoch immer noch etwas körnige Komponenten hat.
2. Kaffee verliert nach der Mahlung sehr schnell seinen Geschmack. Daher nur so viel Kaffee mahlen, wie gebraucht wird.
3. Temperatur, Feuchtigkeit und Abnutzung der Mahlscheiben haben alle Einfluss auf die Präzision der Mahleinstellung. Daher kann es sein, dass Sie den Mahlgrad jeden Morgen neu einstellen müssen. Das ist der Unterschied zwischen gutem und sehr gutem Kaffee.
4. Achten Sie auf die Konstanz beim Portionieren und Tampen.
5. Gute Extraktion erfolgt in der Regel, wenn Kaffee nach 5-10 Sekunden ausläuft. Es beginnt mit großen Tropfen, die sich dann zu einem dicken gleichmäßigen Kaffeefluss entwickeln. Die Farbe ist dunkelbraun oder haselnussfarben, möglichst mit rötlichen Streifen.
6. Die Kaffeeausgabe sollte beendet werden, bevor der Kaffee heller wird und der Flüssigkeitsstrahl anfängt, ungleichmäßiger zu werden.
7. Wenn der Fluss zu schnell ist, müssen Sie die Mahlung feiner stellen. Drehen Sie den Einstell-Drehknopf im Uhrzeigersinn. Zeichen für einen zu grob gemahlten Kaffee sind auch eine blasse Crema und weißliche Streifen.
8. Wenn der Fluss zu langsam ist, ist die Mahlung zu fein. Bitte stellen Sie sie durch Drehen des Einstell-Drehknopfs gegen den Uhrzeigersinn die Mahlung etwas gröber.
9. Richtige Mahlung heißt richtige Extraktion, was wiederum richtigen Geschmack bedeutet.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schieben Sie den Schieber unter dem Bohnenbehälter ein.
2. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Trichter.
3. Betätigen Sie den Ein-Ausschalter (12). Die LED dieses Tasters leuchtet.
4. Ziehen Sie den Schieber etwas heraus, um Bohnen durchlaufen zu lassen.
5. Setzen Sie den Siebträger auf die Gabel (11) unter dem Auslauftrichter.
6. Wählen Sie auf dem LCD den Leuchtetaster (3) ☕ für eine, bzw. den Leuchtetaster (5) ☕☕ für zwei Kaffeeportionen an.
7. Die Mahlung/Ausgabe des Kaffees ist beendet, sobald die eingestellte Mahlzeit verstrichen ist. Falls Sie die Mahlung vorher stoppen möchten, betätigen Sie Taster (3) ☕ oder Taster (5) ☕☕



EINSTELLUNG DER MAHLUNG

Die Einstellung erfolgt mit dem Drehknopf (9). Drehen Sie im Uhrzeigersinn für eine feinere Mahlung und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn für eine gröbere Mahlung.

Zu Beginn mahlen Sie bitte etwas Kaffee und bereiten einen Kaffee zu. Hierdurch bekommen Sie vorab schon ein Gefühl dafür, wie die eingestellte Mahlung zum Kaffee steht.

Verstellen Sie die Mahlung bei laufender Mühle um jeweils ein bis zwei Stufen. Der Unterschied in der Mahlzeit liegt bei 3 - 5 Sekunden Extraktionszeit.



EINSTELLUNG DES GERÄTES

13. Eingestellte Mahlzeit für eine Portion Kaffee
14. Dauermahlung ist aktiviert
15. Eingestellte Mahlzeit für zwei Portionen Kaffee.
16. Graphisches Symbol für eine Kaffeeportion.
17. Zählwerk für Einzel-Portionen
18. Programmierungs-Blockierung
19. Graphisches Symbol für Doppel-Portionen
20. Zählwerk für Doppel-Portionen.





EINSCHALTUNG IHRES FAUSTO

Beim ersten Einschalten der Mühle liegt noch die Werkseinstellung vor. Die letzte Einstellung vor Abstellen wird beibehalten.

Bei Anstellen des Gerätes erscheint das graphische Symbol „R“ für ca. 7,5 Sekunden auf dem Display.






PORTIONIERUNG UND DISPLAY EINSTELLUNG

- Setzen Sie den Siebträger bitte auf die Siebträger-Gabel.
- Betätigen Sie den Ein- oder Zweitassen - Taster.
- Dieser Taster leuchtet. Der Kaffee wird gemahlen und fällt in den Siebträger.
- Nach erfolgter Mahlung geht die Einstellung direkt wieder von Null auf die eingestellte Mahlzeit zurück.
- Die Mahlzeit kann durch Betätigung der Taster (4)  vermindert oder (2)  erhöht werden.



AKTIVIERUNG DER KONTINUIERLICHEN MAHLUNG

Die Aktivierung erfolgt durch gleichzeitige Betätigung der Taster (3)  und (5)  also den Tastern mit den Tassensymbolen.

Beide Portionstaster leuchten und das Symbol für kontinuierliche Mahlung (14)  erscheint.



Durch Betätigung von Taster (3)  oder Taster (5)  gehen Sie wieder auf die automatische Mahlung zurück.

NULLSTELLUNG DES ZÄHLWERKS



Durch gleichzeitige Betätigung der Taster (2)  und (4)  für mehr als 5 Sekunden werden die beiden Zählwerke auf null gestellt.



FUNKTIONS-BLOCKIERUNG

Wenn die Taster (2)  und (4)  gleichzeitig gedrückt und wieder losgelassen werden, werden alle Funktionen blockiert, ausgenommen der Portionswahl und des Mahlstarts. Auf dem Display erscheint das Symbol für Funktions-Blockierung (18).

Die Funktions-Blockierung wird durch erneutes gleichzeitiges Drücken und Loslassen der beiden Taster

(2)  und (4)  wieder aufgehoben. Alle Funktionen sind wieder aktiv.



REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG



Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten vorgenommen werden.



Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG

Eine regelmäßige Reinigung ist eine wesentliche Voraussetzung für die gute Funktion eines Mahlwerks mit Dosiereinheit.

Bevor die Reinigung beginnt, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen sein. Bitte überprüfen.

Reinigen Sie den Bohnenbehälter (7) mindestens einmal pro Woche, um die Ölrreste der Kaffeebohnen zu entfernen. Verwenden Sie bitte einen sauberen Lappen.

Überprüfen Sie, dass kein alter Kaffee im Dispenser stecken geblieben ist und bürsten Sie diesen gegebenenfalls ab. Hierdurch wird vermieden, dass der Kaffee einen ranzigen Beigeschmack bekommt. Bürsten Sie Kaffeereste von den Mahlscheiben.

INSTANDHALTUNG

Instandhaltungsarbeiten dürfen nur durch geschultes, vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.

Improvisieren Sie keine Reparaturen.

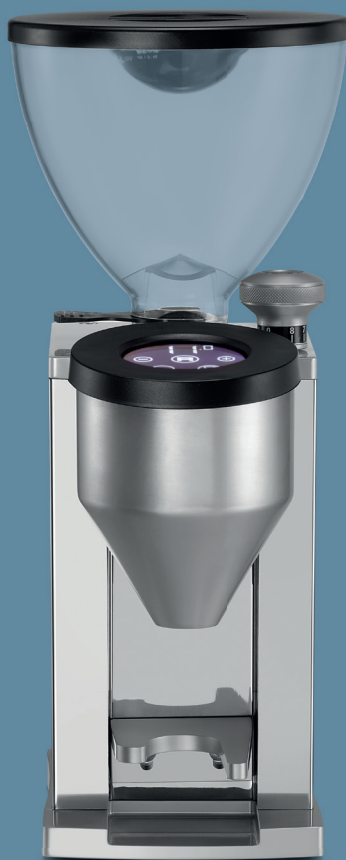
Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

Überprüfen Sie die Mahlscheiben. Eventuell kann nach 350 Kg gemahlene Kaffees der Austausch der Mahlscheiben erforderlich sein.





MACINATORE FAUSTINO



ROCKET®
ESPRESSO MILANO

BEDIENUNGSANLEITUNG

FAUSTINO TECHNISCHE ANGABEN

BESCHREIBUNG				
SPANNUNG (V)	110V	220V	230V	240V
HERTZ (Hz)	60Hz	50-60Hz	50-60Hz	50-60Hz
LEISTUNG (A/W)	1.9A - 2.1 A	310 W	310 W	310 W
MOTOR (W)*	100W	100W	100W	100W
UpM	1.650	1.250	1.250	1.250
MAHLLEISTUNG (GR/SEK.)	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8	1.2 - 1.8
LEERGEWICHT (KG)	7.6	7.6	7.6	7.6
HÖHE (MM)	385	385	385	385
BREITE (MM)	162	162	162	162
TIEFE (MM)	235	235	235	235

Das angegebene Volumen bezieht sich auf die tatsächlichen Umdrehungen der Mahlscheiben.

Einschaltungen:

*Ton: 60 Sek. *Toff: 120 Sek.

WEITERE INFORMATIONEN

HERSTELLER

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO
Firenze
Italy

Hergestellt für Rocket Espresso

KAFFEEMAHLWERK NODELL

MR02

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. LCD Display
2. Taster für Verminderung der Mahlmenge
3. Leuchttaster fuer eine Kaffeeportion
4. Taster für Erhöhung der Mahlmenge
5. Leuchttaster für doppelte Kaffeemenge
6. Behälterdeckel
7. Kaffeebohnenbehälter
8. Schieber zum Öffnen und Schließen des Bohnenbehälters
9. Einstellrad für Mahlgradeinstellung
10. Auslauftrichter
11. Siebträger Gabel
12. Einschalt-Taster
13. Feststellschraube des Bohnenbehälters





INBETRIEBNAHME IHRES FAUSTINO

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen der Kaffeebohnenbehälter (7) und die Siebträger-Gabel (11) montiert werden.

- Setzen Sie den Bohnenbehälter so ein, dass die Löcher mit der Befestigungsschraube des Behälters (13) zusammenpassen.
- Ziehen Sie jetzt die Befestigungsschraube (14) fest.



MONTAGE DER SIEBTRÄGER-GABEL

- Montieren Sie die Siebträger-Gabel an die Mühle. Verwenden Sie hierzu die mitgelieferten Schrauben. Bitte passen Sie die Höhe ihren Erfordernissen an, um eine korrekte Kaffeeausgabe sicherzustellen.
- **!** Achtung: Ziehen Sie die Schrauben nicht an, wenn die Gabel schon befestigt wurde.



EINLEITUNG

Vor Inbetriebnahme muss der richtige Mahlgrad eingestellt werden, damit eine möglichst perfekte Kaffeeextraktion erzielt wird. Mit diesem Mahlwerk können die Portionen sehr genau eingestellt werden, da die Einstellung der Mahlzeit sehr genau ist.

1. Eine Espresso Mahlung ist eher fein, hat aber auch gröbere Bestandteile.
2. Kaffee verliert sehr schnell seinen Geschmack. Wir empfehlen, nur so viel Kaffee zu mahlen, wie Sie brauchen,
3. Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Abnutzung der Mahlscheiben beeinflussen das Ergebnis erheblich. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Mahlung täglich neu einzustellen. Hier liegt der Unterschied zwischen gutem und sehr gutem Kaffee.
4. Achten Sie auf konstantes Tampen und Portionieren.
5. Eine gute Extraktion ist gegeben, wenn 5 bis 10 Sekunden verstreichen, bevor der Kaffee ausläuft. Der Auslauf beginnt mit dicken Tropfen, die dann in einem dicken, ebenen Fluss münden. Die Kaffeefarbe ist Anfangs dunkel und wird dann haselnussfarben, mit rötlichen Reflexen.
6. Der Auslauf sollte abgebrochen werden, bevor der Kaffee zu hell wird und anfängt zu spritzen.
7. Ist der Kaffeeauslauf zu schnell (helle blasse Crema) muss die Mahlung durch Drehen des Einstellrades im Uhrzeigersinn feiner gestellt werden.
8. Ist der Auslauf zu langsam, muss die Mahlung gröber eingestellt werden (Einstellrad gegen den Uhrzeigersinn drehen).
9. Eine richtige Mahlung bedeutet richtige Extraktion und richtigen Geschmack.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Schließen Sie den Schieber (8), nehmen Sie den Behälterdeckel (6) ab und Befüllen Sie den Behälter mit Kaffeebohnen.
2. Betätigen Sie den Einschalt-Taster (12) - (Taster Beleuchtung an). Das LCD-Display zeigt für ca. 7,5 Sek. das graphische „R“ Symbol.
3. Öffnen Sie jetzt den Schieber (8), damit die Kaffeebohnen in die Mühle rutschen können.
4. Wählen Sie jetzt die auf dem Display gezeigte Einzel (3) ☕ oder Doppelportion (5) ☕☕
5. Die Mahlung wird nach Erreichen der eingestellten Mahlzeit beendet, es sei denn, Sie wollen sie vorher durch Betätigung von Taster (3) ☕ oder (5) ☕☕ beenden.



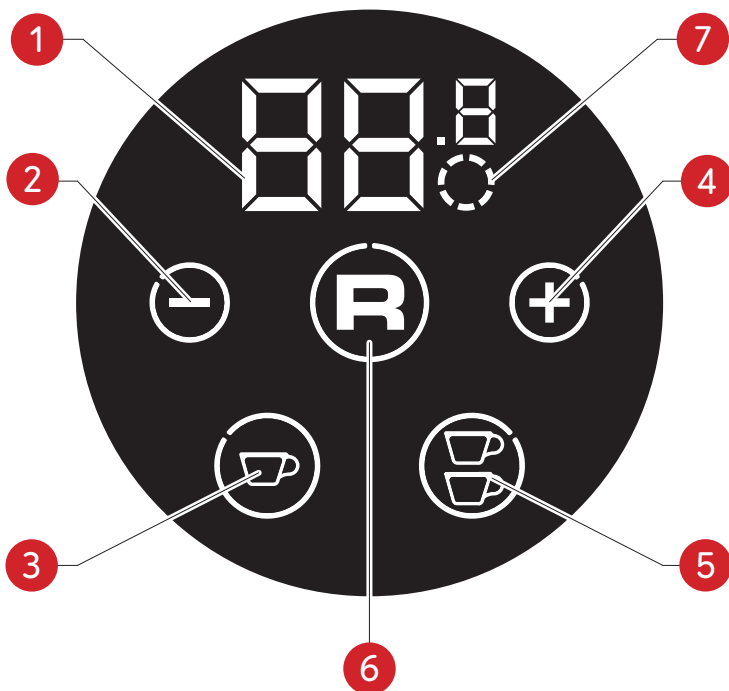
PROGRAMMIERUNG DES GERÄTS

Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, liegen noch die Werkseinstellungen vor.

Das Gerät arbeitet jeweils mit der Einstellung, die vor der letzten Abschaltung verwendet wurde.

DISPLAY

1. Mahlzeit
2. Taster für Verminderung der Mahlmenge
3. Leuchttaster für eine Einzelportion
4. Taster für Erhöhung der Mahlmenge
5. Leuchttaster für doppelte Mahlmenge
6. Zentraler Taster
7. Symbol für Dauerausgabe



EINSTELLUNG DER MAHLUNG







Nehmen Sie die Einstellung mit dem Einstellrad (9) vor. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um feiner zu mahlen und gegen den Uhrzeigersinn, um gröber zu mahlen.

Mahlen Sie zunächst etwas Kaffee und bereiten Sie einen Kaffee zu. Hierdurch sehen Sie schon vorab, wie die Mahlung abläuft.




Ändern sie den Mahlgrad bei laufender Mühle um 1 bis 2 Einstellstufen. Eine Einstellstufe entspricht etwa 3 bis 5 Sekunden bei der Auslaufzeit.



PORTIONSAUSGABE UND DISPLAY EINSTELLUNG





- Setzen sie den Siebtraeger in die Siebtraegergabel und wählen Sie eine oder zwei Portionen.  
 - Die Mahlung beginnt sofort nach Betätigung des entsprechenden Tasters. Nach erfolgter Kaffeeausgabe geht die Mahlzeitangabe auf die eingestellte Zeit zurück.
Das Zählwerk fuer eine bzw. zwei Portionen geht um „1“ Zähler weiter.
- Wenn Sie die Mahlung unterbrechen möchten, drücken Sie die Taster fuer eine oder zwei Tassen  
Drücken Sie die gleichen Taster erneut, um die Mahlung wieder zu starten.
- Betätigen Sie den Taster  oder den Taster , um die gewählte Portion zu erhöhen oder zu vermindern. Wird der Taster fuer einige Sekunden gedrückt gehalten, wird die Mahlzeit entsprechend dieser Druckzeit erhöht.



AKTIVIERUNG DER DAUERMAHLUNG


Durch gleichzeitige Betätigung der Taste (3)  und (5)  wird die Dauerausgabe aktiviert. Beide Portionstaster leuchten und das Symbol für Dauermahlung (7)  erscheint.





Die Mahlung dauert solange, wie die Taster gedrückt gehalten werden.

MAHLZEIT BLOCKIERUNG

Erfolgt durch gleichzeitiges Druecken der Taster (4)  und (2) 
Wenn die Taster wieder loselassen werden, endet die Einstellung der Mahlzeit. Zusätzlich werden die Taster (4)  und (2)  auf dem Display dunkler.

Durch gleichzeitige Betätigung der Taster (4)  und (2)  werden die blockierten Funktionen wieder freigeschaltet.

Halten Sie den zentralen Taster (6)  10 Sekunden lang gedrückt und wählen Sie dann eines der folgenden Zählwerke an:

- Ausgegebene Einzelportionen (3) : Zeigt die Anzahl der ausgegebenen Einzelportionen an.
- Ausgegebene Doppelportionen (5) 
- Ausgabe von einer Portion (3)  oder Doppelportionen (5) : Anzeige der erfolgten Dauerausgaben. Paarweise;




Auf dem Display werden nur die angewählten Taster angezeigt und die Anzahl der Portionen (paarweise).

Zur Erläuterung: wenn die Gesamtzahl der ausgegebenen Portionen 142536 ist, zeigt das Display fuer jeweils 2 Sekunden die Ziffern 14, 25 und 36 an.

Nach der letzten Anzeige wird diese fuer 4 Sekunden gestoppt. Danach wird die Ziffernfolge wiederholt.

Schalten Sie das Mahlwerk aus und dann wieder ein, um aus der Zaelwerksebene zu.



ENSTELLUNG DES DISPALY KONTRASTES

Halten Sie den zentralesn Taster (6)  nach Einschaltung der Muehle gedruickt und regeln Sie den Kontrast mit den Tastern (4)  - mehr Kontrast - und (2)  -weniger Kontrast.

To exit the count, turn off and turn on again the power on switch (12).

STANDBY

Nach 2 Minuten Stillstad geht das tispaly in den Standby modus und lediglich der.

Der zentrle Taster (6)  ist aktiv. Betaetigen Sie den Taster (6)  um aus dem Stanby modus zu kommen. Der Hauptschirm erscheint auf dem Display.

REINIGUNG UND WARTUNG



Bevor Reparatur und Wartungsarbeiten durchgeführt werden, muss die Maschine vom Stromnetz getrennt werden (Stecker herausziehen).



Ziehen Sie auf keinen Fall am elektrischen Kabel, um die Maschine vom Stromnetz zu trennen.

REINIGUNG

Die Reinigung ist ein grundlegender Aspekt für die richtige Funktion des Mahlwerks mit Dosiervorrichtung.

Vor jeder Reinigungsarbeit muss die Maschine vom Stromnetz getrennt werden.

Reinigen Sie den Kaffeebohnenbehälter (7) mindestens einmal pro Woche von Kaffeeölrückständen mit einem sauberen Tuch.

Achten Sie darauf, dass kein alter Kaffee in der Dosiereinheit zurückbleibt. Ansonsten könnte ein ranziger Geschmack zurückbleiben.

INSTANDHALTUNG



Instandhaltungsarbeiten dürfen nur durch geschultes und vom Hersteller autorisiertes Personal durchgeführt werden.



Führen Sie keine improvisierten oder prekären Reparaturen durch und verwenden Sie Original-Ersatzteile.

Um eine richtige Funktion des Mahlwerks zu gewährleisten, überprüfen Sie die Mahlscheiben alle 250 kg gemahlene Kaffees. Eventuell müssen diese ausgetauscht werden.



EG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Firenze – Italy)

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto

Declare under our responsibility, that the product:

MACINADOSATORE PER CAFFE' MODELLI:

COFFEE GRINDER MODELS:

FAUSTO RT65E / Faustino MR02

VERSIONE/VERSION :220-230-240V/50Hz; 220V/60Hz;400/50Hz; 110V-127V/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM : 0001-15

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

To which this declaration relates, following the provisions of the directives:

2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE

2002/95/CE – 2002/96/CE – 2003/108/CE

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

we authorize the following person to compile the technical file:

Sig. Filippo Conti. Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Firenze – Italy)

Data/Date: Dicembre 2015

Il legale rappresentante:

The legal representative:

Filippo Conti



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

MR01v1901 00_01_2019



MACINATORE
FAUSTO
&
faustino

ROCKET®
ESPRESSO MILANO

MANUELS

Félicitations pour l'achat du moulin à café FAUSTO/Faustino de Conti Valerio pour Rocket Espresso.

ROCKET ESPRESSO - GARANTIE ET ENREGISTREMENT

La garantie est accordée par le revendeur auprès duquel vous avez acheté la machine.

Pour enregistrer votre achat auprès de Rocket Espresso, veuillez vous rendre sur www.rocket-espresso.com/register.html et entrer les informations suivantes:

- Prénom:
- Pays:
- Lieu d'achat:
- Numéro de série de la machine:
- Adresse électronique:



SOMMAIRE

FAUSTO

• Informations générales	02
• Conservation du manuel	03
• Déballage de l'appareil	03
• Consignes de sécurité	04
• Données techniques fausto	06
• Autres informations	07
• Description de l'appareil	08
• Configuration de votre fausto	10
• Verrouillage du récipient	11
• Introduction	12
• Mode d'emploi	13
• Réglage de la mouture	14
• Réglage de l'appareil	15
• Mise en service de votre fausto	16
• Distribution de la dose et configuration de l'écran	17
• Fonction bloc	18
• Nettoyage et entretien	19
• Description de l'appareil	22
• Configuration de votre faustino	24
• Installation de la fourche porte-filtre	25
• Introduction	26
• Mode d'emploi	27
• Programmation de l'appareil	28
• Réglage de la mouture	29
• Distribution de la dose et configuration de l'écran	30
• Nettoyage et entretien	32
• Déclaration ce de conformité	33

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel d'utilisation constitue un élément essentiel de la sécurité d'utilisation de votre moulin à café Fausto : il est donc important que vous lisiez attentivement les avertissements et les précautions.

Les informations contenues dans ce manuel ne doivent pas être considérées comme un remplacement des prescriptions de sécurité et des données techniques concernant l'installation et le fonctionnement de la machine elle-même et des matériaux d'emballage.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ce manuel sans obligation de mettre à jour les versions précédentes, sauf cas exceptionnel, en particulier les informations concernant la sécurité pendant l'installation, l'utilisation et le nettoyage. Ce manuel reflète l'état actuel de la technologie des machines et ne doit pas être considéré comme obsolète quand il est mis à jour vers une nouvelle version sur la base de l'expérience acquise.

Veuillez conserver ce manuel dans un endroit approprié afin de l'avoir toujours à la portée de la main pour sa consultation.

Rocket Espresso ne peut pas être tenu responsable des dommages aux personnes ou aux biens résultant du non-respect des consignes de sécurité, d'installation et d'entretien contenues dans ce manuel.

Pour les réparations, contactez exclusivement un centre de service agréé et demandez l'utilisation de pièces d'origine et de rechange.

Ce manuel doit être conservé avec soin : le fabricant (Conti Valerio) décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes ou aux biens ou à la machine elle-même résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation autre que celles décrites dans les consignes de sécurité et d'entretien.


CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être à tout moment à la disposition de l'opérateur et/ou des personnes chargées de l'entretien de la machine. Ces personnes doivent être informées de l'utilisation correcte de l'appareil et des risques résiduels.

Veillez à ce que ce manuel soit conservé dans un endroit propre et sec afin de ne pas endommager son contenu.

N'enlevez pas, ne déchirez pas ou ne réécrivez pas aucune partie de ce manuel pour quelque raison que ce soit. En cas de perte du manuel ou pour plus d'informations, veuillez contacter Rocket Espresso ou Conti Valerio.

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

1. Assurez-vous de l'intégrité de l'appareil : vérifiez qu'aucune partie n'est visiblement endommagée en contrôlant le revêtement extérieur de l'emballage.
2. Après avoir soigneusement retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil ne présente aucun signe de dommage.
3. Conservez les emballages (boîtes, polystyrènes, sacs en plastique) hors de portée des enfants.
4.  Tout défaut ou endommagement constaté sur l'appareil doit être immédiatement signalé au revendeur afin qu'il puisse prendre les mesures nécessaires.
5. Ce symbole sur l'appareil ou l'emballage indique que l'appareil ne doit pas être considéré comme déchet ménager: l'utilisateur devrait le remettre à un centre de collecte approprié pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

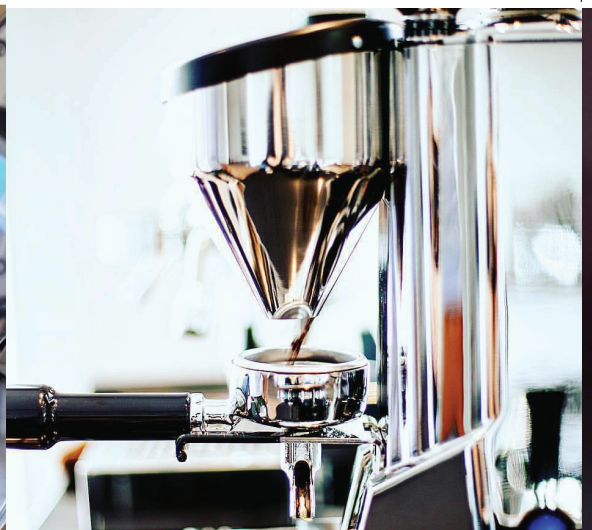
Veillez à ce que l'appareil soit mis au rebut correctement. Pour plus d'informations sur la façon de recycler ce produit, contactez votre municipalité ou le service d'enlèvement des ordures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

La conception de cet appareil a tenu compte de toutes les précautions d'utilisation raisonnables. Néanmoins, des conditions particulières d'installation et d'entretien peuvent créer des situations imprévues indépendantes de la volonté de l'installateur.

1. Vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle l'appareil sera branché.
2. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
3. L'appareil doit être branché à une prise de courant régulière équipée d'une mise à la terre.
4. Il n'est pas recommandé d'utiliser d'adaptateurs et de rallonges électriques.
5. N'utilisez pas cet appareil si son câble d'alimentation, sa fiche ou une de ses parties sont endommagés ou en cas de dysfonctionnement. Renvoyez l'appareil au service après-vente agréé le plus proche afin qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
6. L'appareil a été conçu exclusivement pour moulinier les grains de café torréfiés. Toute autre utilisation doit être considérée comme non conforme et donc dangereuse. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de tout dommage causé par une utilisation inappropriée.
7. Pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris votre Moulin Fausto:
 - a. Ne plongez pas la machine, le cordon et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et veillez à ce que les pièces internes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des liquides.
 - b. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas tendu ou tiré.
 - c. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - d. Ne permettez pas à des enfants ou à des personnes non formées d'utiliser l'appareil.
 - e. N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
 - f. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.

- g. Ne laissez pas l'appareil en marche lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - h. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation et/ou d'évacuation de chaleur et/ou les fentes et n'y introduisez pas d'eau ou tout autre liquide.
 - i. Éteignez toujours l'appareil avant d'enlever les obstructions du bec verseur.
 - j. N'insérez aucun ustensile (cuillères, fourchettes, etc.) dans l'entonnoir de distribution, voir (10) à la page 09 ou dans le récipient à grains, voir (7) à la page 09.
 - k. Si un corps étranger arrête le moteur, arrêtez immédiatement l'appareil et contactez un revendeur agréé et/ou un centre de service.
 - l. Conservez l'appareil à l'abri des agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).
8. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à des températures extrêmes. Température de fonctionnement : entre -5°C et 30°C.
 9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Il ne doit jamais être utilisé par des personnes qui n'ont pas les compétences et l'expérience nécessaires, sauf sous supervision ou pendant leur formation.
 10. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec cet appareil.
 11. L'utilisateur doit respecter les règles générales de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ainsi que les règles du bon sens, et il est responsable de l'entretien périodique.
 12. Il incombe au propriétaire de s'assurer que l'appareil est installé dans des conditions ambiantes tolérables, de manière à ne pas créer de risque pour la santé ou la sécurité des personnes qui utilisent l'appareil.
 13. Si vous décidez de ne plus utiliser ce type d'appareil, nous vous recommandons de le rendre inutilisable : débranchez l'appareil de la prise de courant et coupez le câble d'alimentation.
 14. En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteignez-le et n'essayez pas de le forcer.



DONNÉES TECHNIQUES FAUSTO

DESCRIPTION				
TENSION (V)	110	220	230	240
FRÉQUENCE (Hz)	60	60	50	50
PUISSANCE ABSORBÉE (W)	400	300	350	350
PUISSANCE MOTEUR (W)*	245	235	246	246
TR/MIN	1650	1630	1290	1290
PRODUCTIVITÉ (KG/H)	10	10	9.5	9.5
POIDS À VIDE	10	10	10	10
HAUTEUR (MM)	441	441	441	441
LARGEUR (MM)	172	172	172	172
PROFONDEUR (MM)	262	262	262	262



AUTRES INFORMATIONS

FABRICANT

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo, 39/41
50019 SESTO FIORENTINO
Firenze
Italie

Pour Rocket Espresso

MOULIN À CAFÉ, MODÈLE
RT65E

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Écran LCD
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Couvercle du récipient
7. Récipient à grains de café
8. Onglet d'ouverture/fermeture du récipient à grains de café
9. Molette de réglage du broyeur
10. Entonnoir de distribution
11. Fourche porte-filtre
12. Interrupteur d'alimentation ON

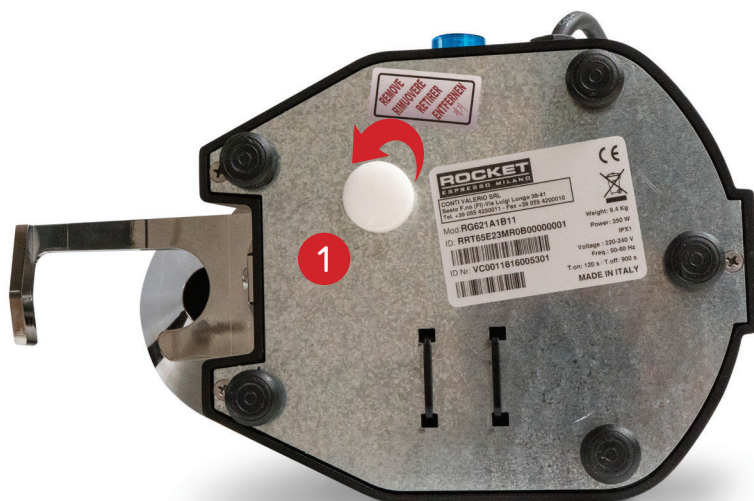




CONFIGURATION DE VOTRE FAUSTO

DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL

1. Avant de commencer l'opération de mouture, desserrez et enlevez la vis de blocage blanche qui se trouve sous l'appareil (tournez-la dans le sens antihoraire).



VERROUILLAGE DU RECIPIENT

Avant la mise en service de l'appareil, il est nécessaire d'installer le récipient à grains de café (7) et la fourche porte-filtre (11).

- Insérez le récipient à grains (7) dans sa position d'assise de manière à ce que le trou soit aligné vers le haut.
- Serrez la vis de blocage (13).
- Installez la fourche porte-filtre (11) sur l'appareil et fixez-la avec les vis fournies. Il y a un peu de flexibilité avec la hauteur.



INTRODUCTION

Il est nécessaire de configurer l'appareil avant de l'utiliser en déterminant le type de mouture correct nécessaire pour créer une extraction parfaite.

1. Une mouture de type espresso est une mouture très fine mais toujours granuleuse.
2. Une fois moulu, le café perd rapidement sa saveur et ne broyez donc que la quantité nécessaire à l'espresso que vous allez préparer.
3. La température, l'humidité et l'usure des meules affectent la précision du réglage de la mouture : pour cette raison, chaque matin vous devrez peut-être "configurer" votre broyeur (régler la mouture plus grossière ou plus fine). Cela fera la différence entre un café bon et un café délicieux.
4. Veillez à ce que votre dosage et tassage soient uniformes.
5. Une extraction adéquate se caractérise par un retard de 5-10 secondes avant que du café commence à s'écouler. De lourdes gouttelettes apparaîtront et se changeront en un écoulement épais et linéaire. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre.
6. L'écoulement doit être arrêté avant que la couleur ne s'éclaircisse et que l'écoulement ne commence à se courber.
7. Si le débit est trop rapide (visible par une crème pâle et des stries blanches), ajustez votre mouture afin de la rendre plus fine en tournant la molette de réglage dans le sens horaire.
8. Si le débit est trop lent, la mouture est trop fine. Ajustez le réglage de la finesse de la mouture afin de la rendre plus grossière - tournez la molette de réglage dans le sens antihoraire.
9. Une mouture correcte est synonyme d'extraction correcte, qui à son tour est synonyme de saveur correcte.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'appareil et fermez l'onglet au fond du récipient à grains.
2. Remplissez le récipient à grains de grains de café
3. Appuyer sur la touche d'alimentation ON (12), qui doit s'allumer
4. Tirez un petit peu l'onglet pour permettre le passage des grains
5. Installez le porte-filtre sur la fourche (11) sous l'entonnoir de distribution
6. Sélectionnez la dose simple (3) ☕ ou double (5), ☕ illustrée avec une tasse ou deux tasses sur l'écran LCD
7. La distribution/mouture s'arrête quand le temps pré-réglé s'est écoulé, ou, si vous voulez arrêter la mouture en avance, appuyez de nouveau sur la touche (3) ☕ ou (5) ☕



RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Réglez le broyeur à l'aide de la molette de réglage (9) en la tournant dans le sens horaire pour rendre la poudre plus fine ou dans le sens inverse pour la rendre plus grossière.

Pour commencer, moudez un peu de café dans le porte-filtre et préparez un café. Cela vous donnera une première idée du réglage de la mouture par rapport à la saveur café.

Modifiez le réglage lorsque le broyeur est en service, 1 à 2 encoches à la fois. La différence entre les encoches correspond à une différence de 3 à 5 secondes dans le temps d'extraction.



RÉGLAGE DE L'APPAREIL

13. Temps de distribution de la dose de café « simple » actuelle.
14. Distribution continue active.
15. Temps de distribution de la dose de café « double » actuelle.
16. Image de la distribution d'une dose « simple » de café.
17. Compteur de doses de café « simple » distribuées.
18. Cadenas (configuration bloquée).
19. Image de la distribution d'une dose « double » de café.
20. Compteur de doses de café « double » distribuées.



MISE EN SERVICE DE VOTRE FAUSTO

Lors de la première mise en service de l'appareil, celui-ci présente la modalité configurée par l'usine. Par la suite, à chaque mise en service, l'appareil conservera le dernier mode configuré avant l'arrêt.

Lors de la mise en service de l'appareil, l'écran LCD affiche la lettre « R » pendant environ 7,5 secondes.



DISTRIBUTION DE LA DOSE ET CONFIGURATION DE L'ECRAN

- Installez le porte-filtre sur la fourche.
- Appuyez sur la touche avec l'image d'une tasse ou sur celle avec l'image de deux tasses.
- La touche s'allumera et le café sera moulu et distribué dans le porte-filtre.
- Une fois la mouture terminée, le compteur revient à zéro.
- Le temps de mouture peut être augmenté en appuyant sur la touche (4) (+) ou diminué en appuyant sur la touche (2) (-)

ACTIVATION DU MODE DE DISTRIBUTION CONTINUE

Si vous appuyez simultanément sur les deux touches avec les tasses (3) (☕) et (5) (☕) le mode de distribution continue est activé. Les deux touches de dosage s'allument et le symbole de mouture continue apparaît (14) (♻️)



En appuyant sur la touche (3) (☕) ou sur la touche (5) (☕) vous revenez au mode de dose automatique.


REMISE À ZÉRO DU COMPTEUR DE DOSES

En appuyant sur les deux touches (4) (+) et (2) (-) pendant plus de 5 secondes, les deux compteurs de dose sont remis à zéro.



FONCTION BLOC

En appuyant sur les deux touches (4)  et (2)  et en les relâchant, toutes les fonctions sont bloquées à l'exception de la sélection de la dose et du début de la distribution. Le symbole de bloc (18) apparaît à l'écran.

Pour débloquer, appuyez sur les deux touches (4)  et (2)  lorsque vous les relâchez, toutes les fonctions seront déverrouillées.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.



Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

NETTOYAGE

Le nettoyage est fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café équipé d'un doseur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Nettoyez au moins une fois par semaine le récipient à grains de café (7) en enlevant avec un chiffon propre la pellicule huileuse laissée par les grains de café.

Vérifiez que le vieux café n'est pas coincé dans le distributeur et brossez-le. Si vous y laissez du vieux café, celui-ci pourrait changer le goût du café en lui donnant un goût rance. Enlevez le café des meules.

ENTRETIEN

Tout entretien doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

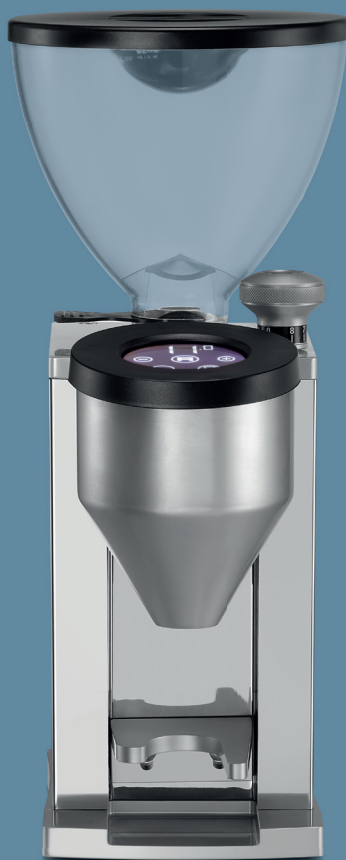
N'effectuez pas de réparations improvisées ou précaires et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, contrôlez et éventuellement remplacez les lames (meules) tous les 350 kg de café moulu avec des nouvelles lames.





MACINATORE FAUSTINO



ROCKET®
ESPRESSO MILANO

MANUELS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Écran LCD
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Couvercle du récipient
7. Récipient à grains de café
8. Onglet d'ouverture/fermeture du récipient à grains de café
9. Molette de réglage du broyeur
10. Entonnoir de distribution
11. Fourche porte-filtre
12. Interrupteur d'alimentation ON
13. Vis de blocage du récipient





CONFIGURATION DE VOTRE FAUSTINO

Avant la mise en service de l'appareil, il est nécessaire d'installer le récipient à grains de café (7) et la fourche porte-filtre (11).

- Insérez le récipient à grains. Positionnez l'appareil de manière à ce que les trous soient alignés avec la vis de blocage du récipient (13) située à l'arrière de l'appareil.
- Serrez la vis de blocage (14).



INSTALLATION DE LA FOURCHE PORTE-FILTRE

- Installez la fourche porte-filtre (11) sur l'appareil et fixez-la avec les vis fournies, en choisissant la hauteur désirée pour permettre une distribution correcte du café.
- **⚠** Remarque : ne serrez pas les vis après que la fourche a été verrouillée.



INTRODUCTION

Il est nécessaire de configurer l'appareil avant de l'utiliser en déterminant le type de mouture correct nécessaire pour créer une extraction parfaite. Avec cet appareil, vous pourrez créer des doses parfaites en choisissant le temps de mouture.

1. Une mouture de type espresso est une mouture très fine mais toujours granuleuse.
2. Une fois moulu, le café perd rapidement sa saveur et ne perd donc que la quantité nécessaire à l'espresso que vous allez préparer.
3. La température, l'humidité et l'usure des meules affectent la précision du réglage de la mouture : pour cette raison, chaque matin vous devrez peut-être "configurer" votre broyeur (régler la mouture plus grossière ou plus fine). Cela fera la différence entre un café bon et un café délicieux.
4. Veillez à ce que votre dosage et tassage soient uniformes.
5. Une extraction adéquate se caractérise par un retard de 5-10 secondes avant que du café commence à s'écouler. De lourdes gouttelettes apparaîtront et se changeront en un écoulement épais et linéaire. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre.
6. L'écoulement doit être arrêté avant que la couleur ne s'éclaircisse et que l'écoulement ne commence à se courber.
7. Si le débit est trop rapide (un autre signe sera une crème pâle et des stries blanches), ajustez votre mouture afin de la rendre plus fine en tournant la molette de réglage dans le sens horaire.
8. Si le débit est trop lent, la mouture est trop fine. Ajustez le réglage de la finesse de la mouture afin de la rendre plus grossière en tournant la molette de réglage dans le sens antihoraire.
9. Une mouture correcte est synonyme d'extraction correcte, qui à son tour est synonyme de saveur correcte.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez l'appareil et fermez l'onglet (8) au fond du récipient à grains. Retirez le couvercle (6) du récipient et remplissez le récipient de grains, puis replacez-le sur le broyeur.
2. Appuyez sur la touche d'alimentation (12) pour mettre en service l'appareil (voyant allumé). Lorsque vous mettez en marche l'appareil, l'écran LCD affiche le graphique "R" pendant environ 7,5 secondes
3. Tirez un petit peu l'onglet (8) pour permettre le passage des grains.
4. Sélectionnez la dose simple (3) ☕ ou double (5) ☕ illustrée sur l'écran.
5. La distribution/mouture s'arrête quand le temps pré réglé s'est écoulé, ou, si vous voulez arrêter la mouture en avance, appuyez de nouveau sur la touche (3) ☕ ou (5) ☕

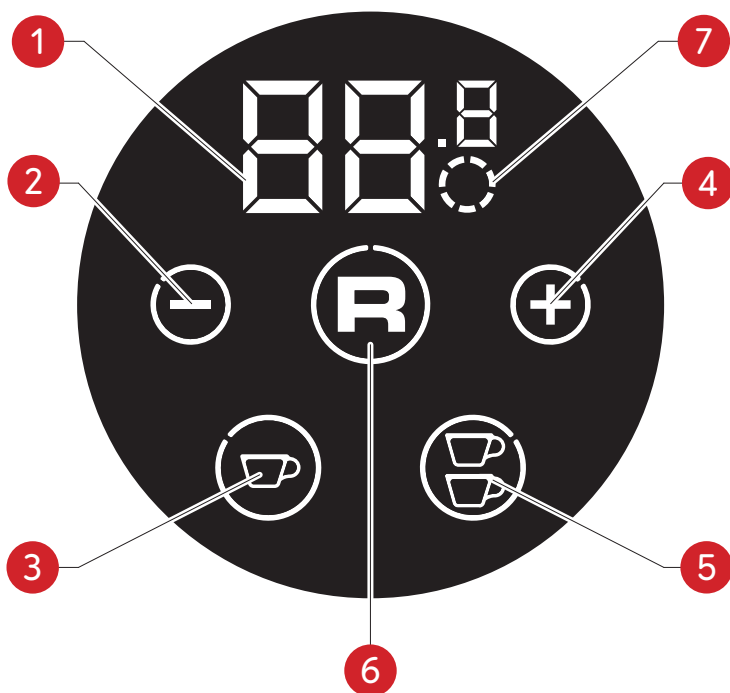


PROGRAMMATION DE L'APPAREIL

Lors de la première mise en service de l'appareil, celui-ci présente la modalité configurée par l'usine. Ensuite, chaque fois qu'il est mis en service, l'appareil conservera le dernier mode qui avait été configuré avant l'arrêt.

TOUCHES SUR L'ECRAN

1. Temps de distribution
2. Touche de diminution
3. Touche lumineuse pour dose simple de café
4. Touche d'augmentation
5. Touche lumineuse pour dose double de café
6. Touche centrale de commande
7. Symbole de distribution continue



RÉGLAGE DE LA MOUTURE







Réglez le broyeur à l'aide de la molette de réglage (9) en la tournant dans le sens horaire afin de rendre la poudre plus fine ou dans le sens inverse afin de la rendre plus grossière.

Pour commencer, moulez un peu de café dans le porte-filtre et préparez un café. Cela vous donnera une première idée du réglage de la mouture par rapport à la saveur du café.




Modifiez le réglage lorsque le broyeur est en service, 1 à 2 encoches à la fois. La différence entre les encoches correspond à une différence de 3 à 5 secondes dans le temps d'extraction.







DISTRIBUTION DE LA DOSE ET CONFIGURATION DE L'ECRAN

- Installez le porte-filtre sur la fourche et sélectionnez la dose simple (3)  ou la dose double (5) . En appuyant sur cette touche, vous activez immédiatement la mouture. Une fois la mouture terminée, le temps de mouture revient à la valeur de consigne. Le compteur des doses simples ou doubles est augmenté de 1.
- Si vous voulez mettre en pause la distribution, appuyez sur la touche pour la dose simple (3)  ou sur celle pour la dose double (5) . Appuyez sur la même touche pour recommencer la distribution.
- Appuyez sur la touche d'augmentation (4)  ou sur la touche de diminution (2)  pour augmenter ou réduire le temps de distribution de la dose sélectionnée. Si vous maintenez la touche enfoncée pendant quelques secondes, le temps est augmenté ou réduit en fonction du temps de pression.

ACTIVATION DU MODE DE DISTRIBUTION CONTINUE


Si vous appuyez simultanément sur les deux touches avec les tasses (3)  et (5)  le mode de distribution continue est activé. Les deux touches de dosage s'allument et le symbole de mouture continue apparaît (7) . La distribution continue jusqu'au moment où les touches sont relâchées.





BLOCAGE DES TEMPS

Vous pouvez bloquer les temps en appuyant simultanément sur les touches (4)  et (2) . Lorsque vous les relâchez, le réglage du temps de distribution de la dose s'arrête. De plus, les touches (4)  et (2)  s'assombrissent sur l'écran.

Appuyez à nouveau sur les deux touches (4)  et (2)  pour déverrouiller les fonctions.

COMPTEURS DES DOSES

Appuyez sur la touche centrale (6)  pendant 10 secondes, puis sélectionnez l'un des compteurs:

- Touche dose simple (3) : accès au compteur des doses simples distribuées;
- Touche dose double (5) : accès au compteur des doses doubles distribuées;
- Touche dose simple (3)  et touche dose double (5) : accès au compteur des doses continues distribuées;




Sur l'écran, seulement les touches sélectionnées restent allumées et les nombres de doses sont affichés par paires progressivement.

Par exemple, si la dose totale est de 142536, l'écran indique les chiffres 14, 25 et 36 (chacun pendant deux secondes).

Après la dernière paire de chiffres, il s'arrête pendant 4 secondes, puis la séquence redémarre.



Pour sortir du compteur, éteignez et rallumez l'interrupteur d'alimentation ON (12).

RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Lors du démarrage de la machine, maintenez la touche centrale (6)  enfoncée, puis appuyez sur la touche d'augmentation (4)  ou sur la touche de diminution (2)  pour accéder au réglage du contraste.

Pour sortir du compteur, éteignez et rallumez l'interrupteur d'alimentation ON (12).

MODE VEILLE

Après 2 minutes d'inactivité, l'écran passe en mode veille et seulement la touche centrale (6)  est active. Pour quitter le mode veille, appuyez sur la touche centrale (6) . La page principale réapparaîtra à l'écran.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien.



Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.

NETTOYAGE

Le nettoyage est fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café équipé d'un doseur.

Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Nettoyez au moins une fois par semaine le récipient à grains de café (7) en enlevant avec un chiffon propre la pellicule huileuse laissée par les grains de café.

Vérifiez que le vieux café n'est pas coincé dans le distributeur et brossez-le. Si vous y laissez du vieux café, celui-ci pourrait changer le goût du café en lui donnant un goût rance. Enlevez le café des meules.

ENTRETIEN



Tout entretien doit être effectué par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.



N'effectuez pas de réparations improvisées ou précaires et n'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, contrôlez et éventuellement remplacez les lames (meules) tous les 250 kg de café moulu avec de nouvelles lames.



DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ



CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Florence - Italie)

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto

Nous déclarons sous notre responsabilité, que le produit

MACINADOSATORE PER CAFFÈ' MODELLI:

MOULIN À CAFÉ, MODELES:

FAUSTO RT65E / Faustino MR02

VERSIONE/VERSION :220-230-240V/50Hz; 220V/60Hz;400/50Hz; 110V-127V/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

DOTES DE DOSEUR ELECTRONIQUE

MATRICOLA DAL / NUMERO DE SERIE: 0001-15

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

auxquels se rapporte la présente déclaration, sont réalisés conformément aux directives:

2006/42/CE – 2006/95/CE – 2004/108/CE

2002/95/CE – 2002/96/CE – 2003/108/CE

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

nous autorisons la personne suivante à constituer le dossier technique

Sig. Filippo Conti. Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (Florence - Italie)

Data/Date: Dicembre 2015

Il legale rappresentante:

Le représentant légal:

Filippo Conti

DICHIARAZIONE A LUNGO TERMINE PER PRODOTTI AVENTI CARATTERE ORIGINARIO
NELL'AMBITO DI UN REGIME PREFERENZIALE.

Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2447 della commissione del 24 novembre 2015 recante modalità di
applicazione di talune disposizioni del regolamento (UE) n. 952/2013.

DICHIARAZIONE

Il sottoscritto Conti Filippo in qualità di legale rappresentate della Conti Valerio srl

dichiaro

che le merci qui di seguito descritte:

Macinacaffè con codice nomenclatura:

8438-8010 per prodotti finiti

8438-9000 i per la ricambistica

che sono regolarmente fornite a ROCKET MILANO SRL sono originarie di origine preferenziale
comunitaria negli scambi con paesi associati CEE e rispondono alle norme di origine che regolano gli
scambi preferenziali con

Svizzera (CH), EEA, Turchia (TR), Andorra (AD), Faroe Island (FO), Corea del Sud (KR), Costa
Rica (CR), El Salvador (SV), Georgia (GE), Guatemala (GT), Liechtenstein (LI), Islanda (IS),
Norvegia (NO), Repubblica Moldova (MD), Ucraina (UA), Macedonia (MK), APE, CARIFORUM,
Sud Africa (ZA), Messico (MX), Cile (CL), Algeria (DZ), Tunisia (TN), Marocco (MA), Israele
(IL), Palestina (PS), Egitto (EG), Giordania (JO), Libano (LB), Siria (SY), Albania (AL), Bosnia
Herzegovina (BA), Serbia (XS), Kosovo (XK), Montenegro (ME), Ceuta (XC), Melilla (XL), Perù
(PE), Colombia (CO) Honduras (HN), Nicaragua (NI), Panama (PA)

Dichiara che : Cumulo non applicato.

La presente dichiarazione vale per tutti i successivi invii di detti prodotti dal 01/01/2019 al 31/12/2019.

Il sottoscritto si impegna ad informare immediatamente ROCKET MILANO SRL della perdita di validità
della presente dichiarazione.

Si impegna a presentare alle competenti autorità doganali tutta la necessaria documentazione giustificativa.

SESTO FIORENTINO 02/09/2019



Conti Valerio Srl
Via Luigi Longo, 39/41 - 50019, Sesto Fiorentino [FI] - Italia
Tel. 055-420.00.11 - Fax 055-420.00.10 - http: www.eureka.co.it - e-mail: info@eureka.co.it
Cod. Fisc. e Part. IVA IT 03094860487 - Mecc. FI 010988 - Cap. Soc. € 51040,00 i.v.
- R.I. FI 31462 - R.E.A. FI 301141

CONTI VALERIO SRL
Filippo Conti amministratore delegato



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

MR01v1901 00_01_2019