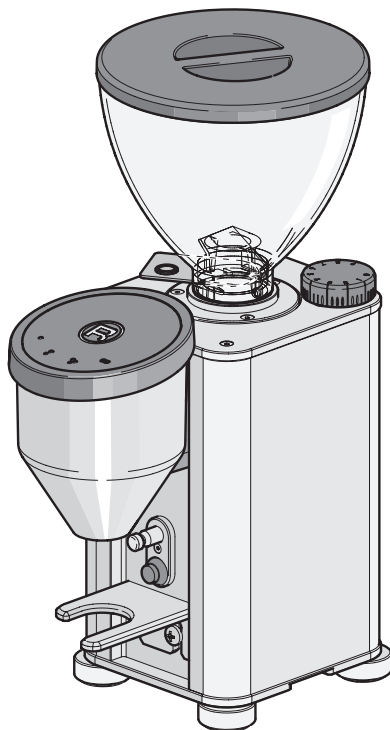


ROCKET®

ESPRESSO MILANO



GIANNINO

IT - MACINACAFFÈ Istantaneo

Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

FR - MOULIN À CAFÉ Instantané

Manuel d'utilisation et d'entretien
Traduction des instructions originales

ES - MOLINILLO DE CAFÉ Instantáneo

Manual de uso y mantenimiento
Traducción de las instrucciones originales

EN - INSTANT COFFEE GRINDER

User and maintenance manual
Original instructions

DE - ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE

Bedienungs- und Wartungsanleitung
Übersetzung der Originalanleitungen

PT - MOEDOR DE CAFÉ Instantâneo

Manual de uso e manutenção
Tradução das instruções originais

IT -	MACINACAFFÈ Istantaneo	4-22
EN -	Instant Coffee Grinder	24-42
FR -	Moulin à Café Instantané	44-62
DE -	On-Demand Kaffeemühle	64-82
ES -	Molinillo de Café Instantáneo	84-102
PT -	Moedor de Café Instantâneo	104-122

IT Congratulazioni per la scelta del macinacaffè istantaneo GIANNINO di ROCKET MILANO s.r.l.

Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare l'esigenza per un'ottima qualità in tazza. Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento.

Questo manuale fornisce importanti linee guida per uso, manutenzione e un'installazione sicura.

Contiene inoltre utili consigli che consentiranno di sfruttare al meglio le potenzialità dell'apparecchio.

EN Congratulations on your choice of the GIANNINO instant coffee grinder by ROCKET MILANO s.r.l.

This product is designed to satisfy the need for exquisite quality in cups. Carefully read the instructions for correct operation.

This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation.

It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the appliance.

FR Félicitations pour avoir choisi le moulin à café instantané GIANNINO de ROCKET MILANO s.r.l.

C'est un produit conçu dans le but de répondre au besoin d'une excellente qualité de café à boire. Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct.

Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité.

Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de l'appareil.

DE Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der On-Demand Kaffeemühle GIANNINO von ROCKET MILANO s.r.l.

Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität in der Tasse entwickelt wurde. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.

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

Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, Ihr Gerät optimal zu nutzen.

ES Enhorabuena por haber elegido el molinillo de café instantáneo GIANNINO de ROCKET MILANO s.r.l.

Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de café de excelente calidad. Lea atentamente las instrucciones para un correcto funcionamiento.

Este manual proporciona directrices importantes para el uso, el mantenimiento y una instalación segura.

Además, incluye consejos útiles para que aproveche al máximo el potencial del aparato.

PT Parabéns pela escolha do moedor de café instantâneo GIANNINO de ROCKET MILANO s.r.l.

É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na xícara. Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento.

Este manual fornece orientações importantes para o uso, a manutenção e a instalação segura.

Ele também contém dicas úteis que lhe permitirão aproveitar ao máximo o potencial do aparelho.

SOMMARIO



1	INTRODUZIONE	6
1.1	<i>Simboli e terminologie utilizzati nel manuale.....</i>	<i>6</i>
1.2	<i>Informazioni generali.....</i>	<i>7</i>
1.3	<i>Garanzia</i>	<i>8</i>
1.4	<i>Istruzioni di sicurezza</i>	<i>8</i>



2	DISIMBALLAGGIO	11
2.1	<i>Contenuto della confezione.....</i>	<i>11</i>



3	DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO	12
3.1	<i>Destinazione ed Uso previsto.....</i>	<i>12</i>
3.2	<i>Specifiche tecniche</i>	<i>12</i>
3.3	<i>Componenti principali.....</i>	<i>13</i>
3.4	<i>Livello sonoro</i>	<i>13</i>



4	INSTALLAZIONE	14
4.1	<i>Installazione tramoggia caffè.....</i>	<i>15</i>
4.2	<i>Alimentazione elettrica</i>	<i>15</i>



5	FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO	16
5.1	<i>Preparazione ed avviamento.....</i>	<i>16</i>
5.2	<i>Regolazione della macinatura.....</i>	<i>18</i>
5.3	<i>Regolazione tempo dose.....</i>	<i>19</i>
5.4	<i>Regolazione della forcella</i>	<i>19</i>

**6 PULIZIA** 20**7 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI** 207.1 *Anomalie cause e rimedi* 207.2 *Inattività* 20**8 SERVICE** 218.1 *Pulizia camera di macinatura* 21**9 SMALTIMENTO** 22**10 PRODUTTORE** 22

1 - INTRODUZIONE



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



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

1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale



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

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



INFORMAZIONE

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



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



ATTENZIONE: apparecchio collegato alla rete elettrica!



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



Pericolo di lesioni! Proteggersi con guanti idonei.



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



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

1.2 Informazioni generali

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



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

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.

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




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

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

Trasporto e movimentazione



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

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

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

1.3 Garanzia

La garanzia non copre:

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

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

1.4 Istruzioni di sicurezza



1. Installare la macchina su una superficie piana in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C. Mantenere al caldo.
2. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
3. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
4. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
5. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
6. L'installazione del macinacaffè istantaneo deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione
7. Questo apparecchio è sicuro solo quando è stato correttamente collegato ad un efficiente sistema di messa a terra.
8. Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata il prodotto. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza dello stesso siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati dell'apparecchio.

9. Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione. Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
10. Questo apparecchio è stato progettato al solo scopo di macinare caffè in grani. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
11. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, incluso il macinacaffè istantaneo GIANNINO:
 - a. Non immergere il macinacaffè, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.
 - b. Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
 - c. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta l'apparecchio.
 - d. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
 - e. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
12. Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da ROCKET MILANO s.r.l.
13. Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
14. Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato ROCKET MILANO s.r.l. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
15. L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
16. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

18. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
19. Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
20. Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso.
21. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi. Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua o pulitori a vapore.
22. L'apparecchio è adatto solo per uso interno
23. L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione siano riservati a personale addestrato.
24. Le istruzioni devono precisare che l'accesso all'area di servizio, che richiede l'uso di un utensile, è riservato a persone che abbiano conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene (vedi anche punto 19).
25. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state seguite o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i potenziali rischi.

2 - DISIMBALLAGGIO



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



2.1 Contenuto della confezione

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

- 1** Macinacaffè istantaneo
- 2** Tramoggia caffè con relativo coperchio e ventola
- 3** Manuale uso e manutenzione **Giannino**

Il peso della macchina a vuoto è indicato direttamente sull'imballo o è visibile sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sulla macchina.

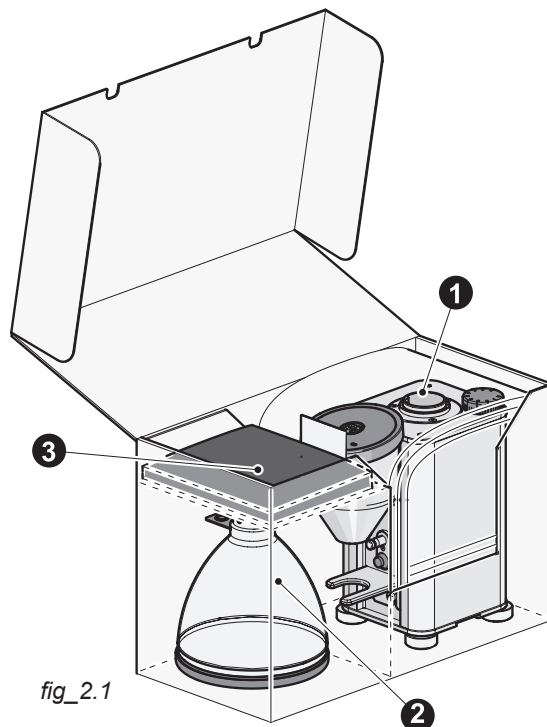
La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto.

Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.

Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.



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



fig_2.1



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti

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



3 - DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO

3.1 Destinazione ed uso previsto

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



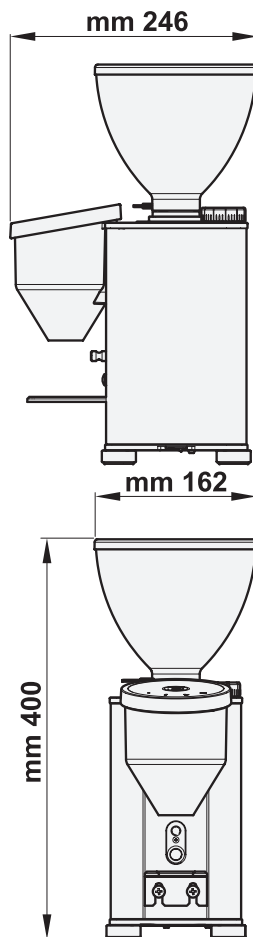
Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erraneo o irrazionale della macchina

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

3.2 Specifiche tecniche

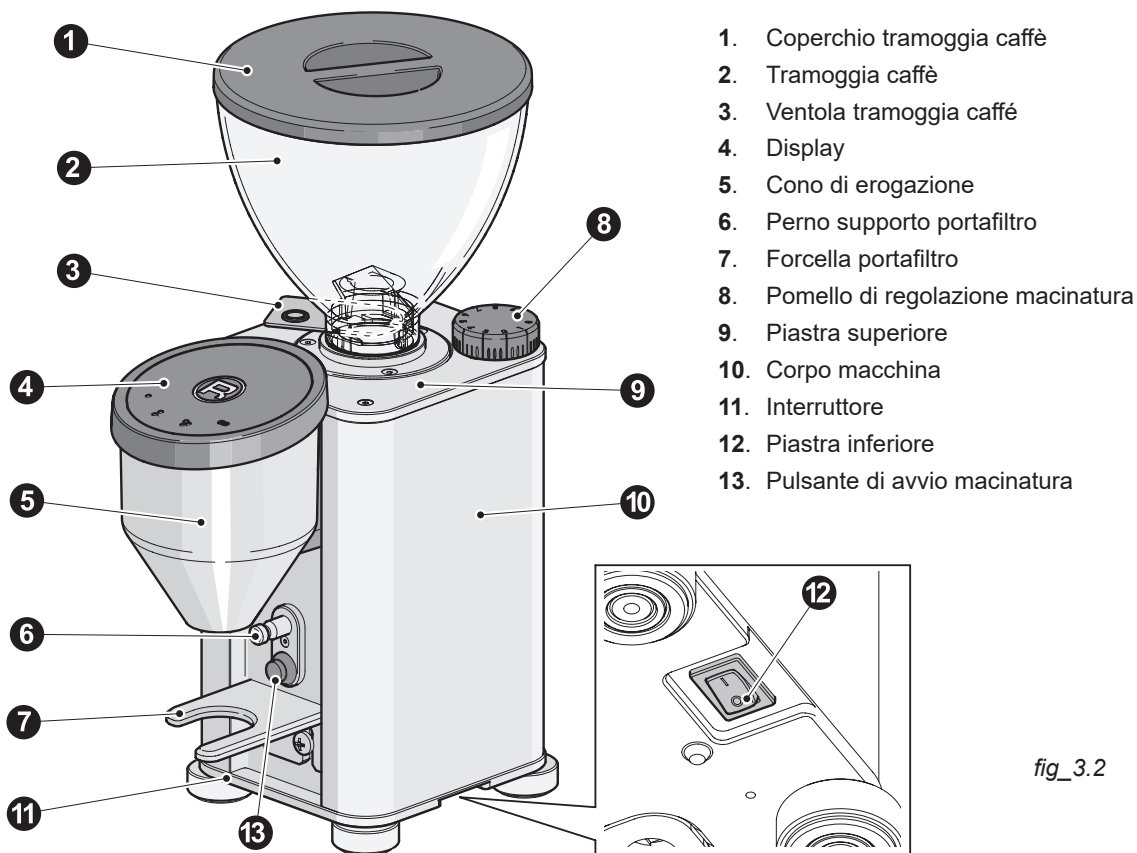
Dose	Singola, doppia, tripla, continua
Supporto portafiltro con forcina regolabile	Di serie
Macine piane	Ø55 mm
Voltaggi disponibili	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
Potenza assorbita	390W

Dimensioni (fig._3.1)	246 x 162 x 400 mm
Capacità tramoggia	320 g
Peso a vuoto	7,2 Kg



fig_3.1

3.3 Componenti principali



fig_3.2

3.4 Livello sonoro

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



4 - INSTALLAZIONE



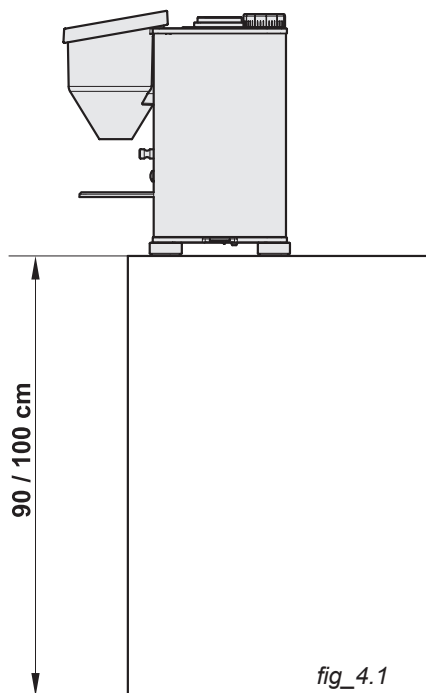
L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel Paese di utilizzo.

La macchina deve essere installata solo in luoghi in cui l'utilizzo sia agevole e di facile accesso.

Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, e che garantisca una perfetta stabilità.

È consigliato che l'altezza della base si trovi ad almeno 90/100 cm circa da terra. (fig._4.1)

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



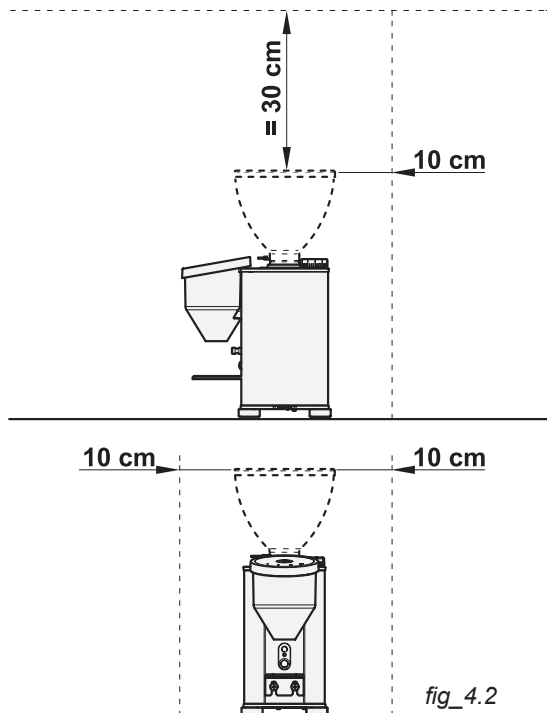
fig_4.1

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

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e almeno **30 cm** sopra la macchina per consentire un'adeguata ventilazione, un comodo ricarica di caffè, facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione. (fig._4.2)



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



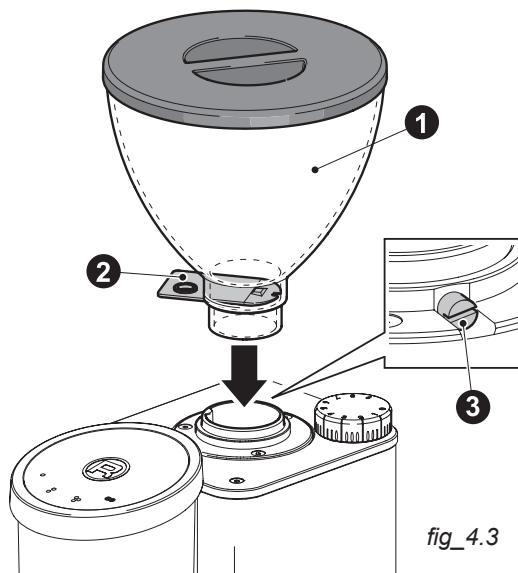
fig_4.2

4.1 Installazione tramoggia caffè



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

Posizionare la tramoggia (**1** - fig._4.3), correttamente e stabilmente all'interno del collarino in gomma, con la ventola inserita (**2**) ed avvitare la vite di sicurezza (**3** - fig._4.3)



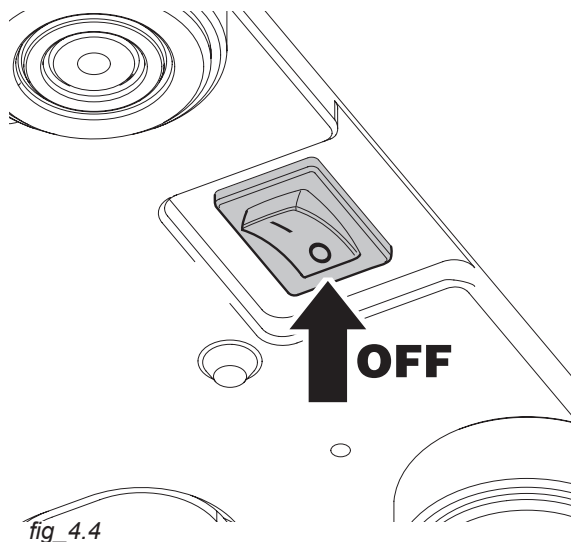
4.2 Alimentazione elettrica



Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale.

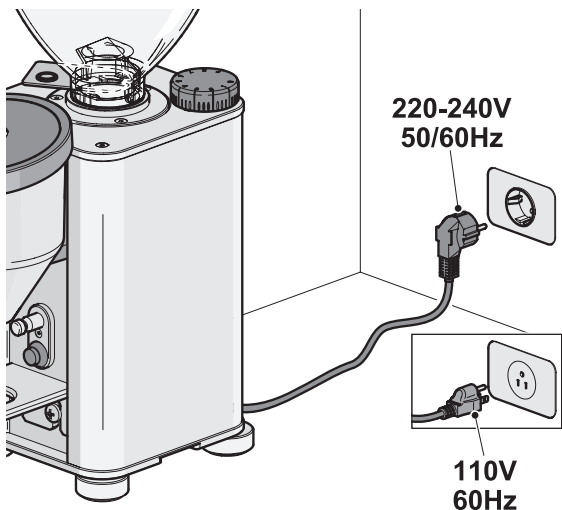
L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore, posto sotto la scocca, sia spento e che quindi si trovi in posizione zero (**O** - OFF - fig._4.4)





Collegare il cavo di alimentazione (fig. 4.5)



fig_4.5



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



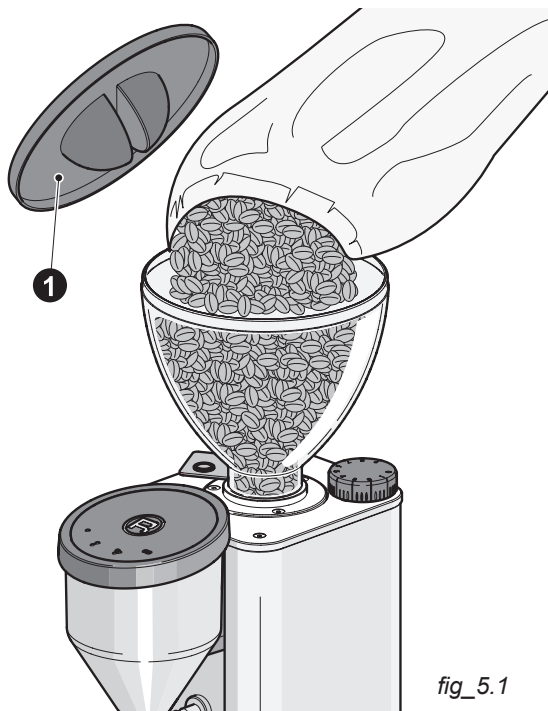
Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

5 - FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ Istantaneo

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

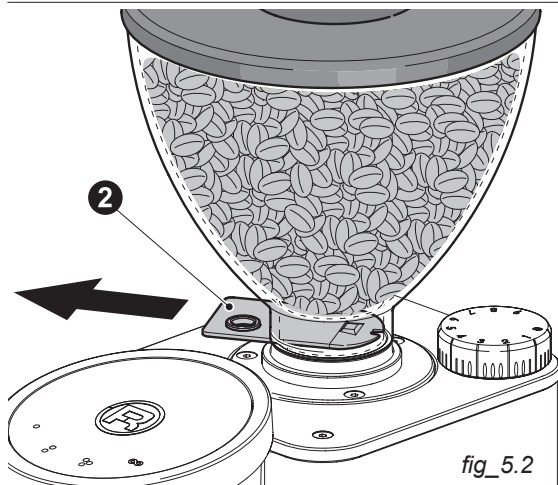
5.1 Preparazione ed avviamento

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



fig_5.1

- Aprire la ventola tramoggia caffè (2 - fig. 5.2), consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura.



fig_5.2

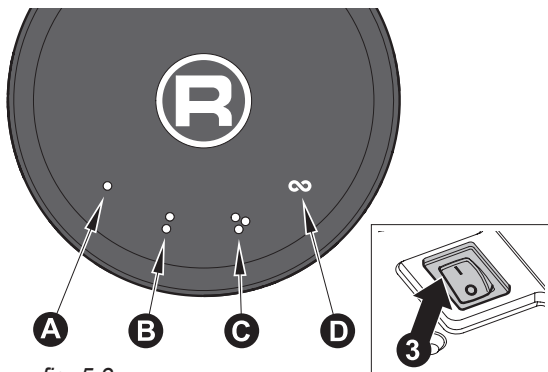
- Rimuovere la pellicola protettiva dal display e attivare l'apparecchio portando l'interruttore principale in posizione **I - ON** (3 - fig. 5.3). Quando si avvia l'apparecchio sul display compariranno i simboli rappresentanti le dosi disponibili (fig. 5.3).

A. DOSE SINGOLA

B. DOSE DOPPIA

C. DOSE TRIPLA

D. DOSE CONTINUA



fig_5.3

L'attivazione della macinatura avviene selezionando uno dei quattro simboli nel display e premendo una sola volta il pulsante di avvio macinatura per le dosi temporizzate (1 - fig. 5.4). Sarà invece necessario mantenerlo premuto per la DOSE CONTINUA. La macinatura si interromperà automaticamente al termine del tempo impostato.

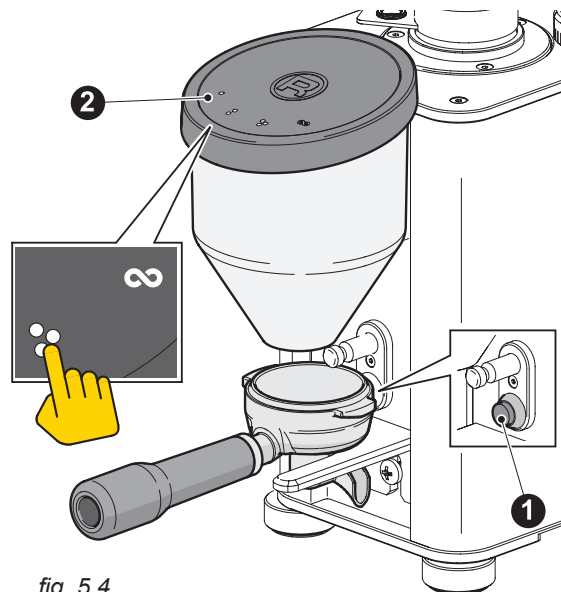
Per interrompere anticipatamente la macinatura nelle dosi programmate, premere il simbolo della funzione attiva o il simbolo centrale "R".



Di notte o in assenza di operatori nel locale, portare l'interruttore in posizione **O - OFF (vedi figura 4.4).**



Non operare mai senza la tramoggia o con la tramoggia senza il suo coperchio.



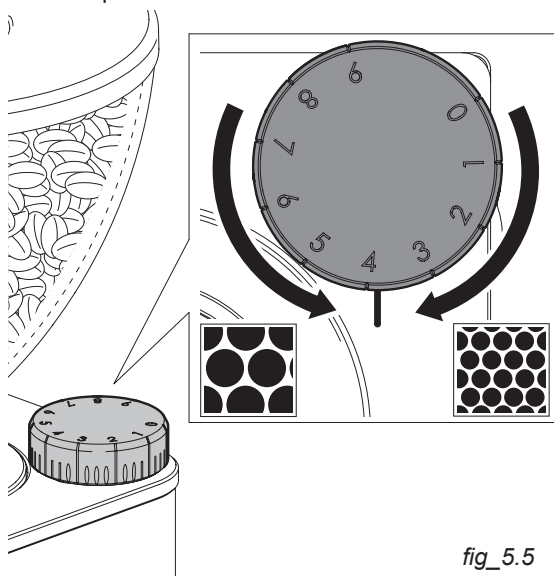
fig_5.4



5.2 Regolazione della macinatura

La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura espresso. Per regolare la granulometria utilizzare la dose continua ed una bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura. Ogni volta che sarà necessario effettuare una regolazione della macinatura è necessario scartare le prime due dosi doppie perché potrebbero presentare una parte di macinato della regolazione precedente. Una volta pressato il caffè e verificato che il tempo di estrazione sia quello desiderato, procedere con la regolazione dei tempi delle dosi programmate.

Per modificare la macinatura: Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per una granulometria più **FINE**, in antiorario per una granulometria più **GROSSA** (fig. 5.5). Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè.



fig_5.5

Si consiglia, inoltre, di macinare ed utilizzare pochi grammi di caffè ogni volta che si varia la granulometria, questa procedura serve ad eliminare la piccola quantità di caffè pre-macinato presente nell'apparecchio. Se l'erogazione della macchina da caffè risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, mentre se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono inoltre influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.



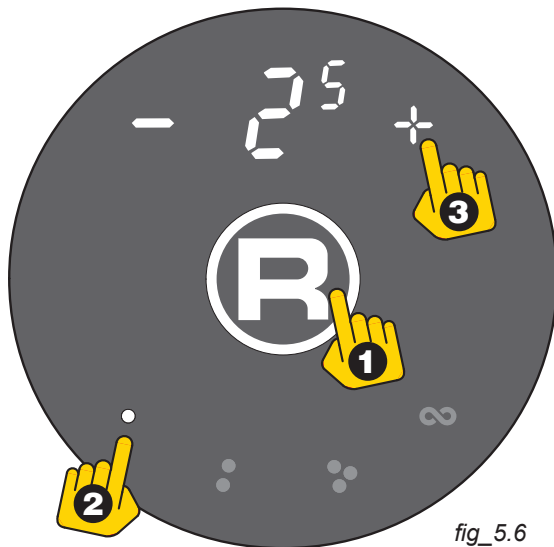
5.3 Regolazione tempo dose

Con macchina accesa, per modificare il tempo delle dosi programmate premere il simbolo centrale “R” (1 - fig. 5.6) fino a quando il tempo dose non viene visualizzato sulla parte superiore del display (fig. 5.6).

Per modificare il tempo delle dosi programmate selezionare la dose desiderata fra singola, doppia o tripla (di default viene selezionata la dose singola - es. 2 - fig. 5.6), una volta selezionata la dose desiderata il led corrispondente inizierà a lampeggiare e si potrà procedere con la regolazione del timer.

Premere il simbolo “+” o “-” (3 - fig. 5.6) a seconda che si voglia aumentare o diminuire il tempo dose.

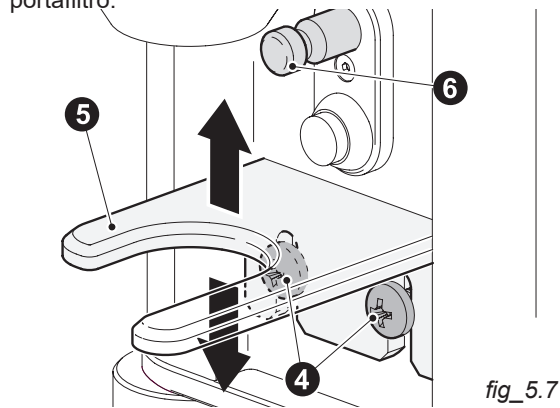
Per uscire dal menu di programmazione premere nuovamente il simbolo “R” al centro del display per un paio di secondi.



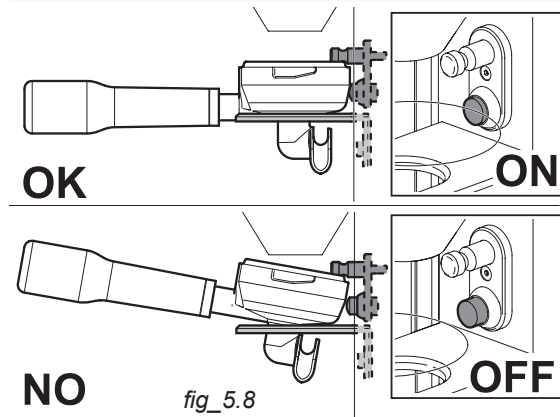
fig_5.6

5.4 Regolazione della forcella

Tutti i modelli sono forniti di un dispositivo per la regolazione dell'altezza della forcella. Per modificare tale altezza, allentare le viti di mezzo giro (4 - fig. 5.7) e far scorrere la forcella (5) fino alla posizione desiderata. L'altezza corretta della forcella (fig. 5.8) si ottiene quando il profilo del portafiltro si incastra correttamente nella gola del perno di supporto. (6 - fig. 5.7) Fissare le viti per garantire un appoggio sicuro al portafiltro.



fig_5.7



fig_5.8



6 - PULIZIA



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

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

Pulizia parti mobili in plastica.

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



Non lavate mai in lavastoviglie le parti in plastica.

Pulizia corpo macchina.

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

7 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

7.1 Anomalie, cause e rimedi

L'apparecchio non si avvia

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **ON**.
- Verificare che la spina sia inserita.
- Verificare che il pomello di regolazione della macinatura non indichi il valore "0"
- Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le macine.

L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore:

- In caso di surriscaldamento del motore, l'apparecchio si spegne automaticamente. Il dispositivo di sicurezza è a ricarica automatica; attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti) prima di riavviare l'apparecchio.

7.2 Inattività

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

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

8 - SERVICE



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite ad apparecchio spento e con l'alimentazione elettrica staccata.



La manutenzione deve essere effettuata solo da personale tecnico qualificato.



Qualsiasi manutenzione che preveda la sostituzione di componenti usurati deve essere sempre effettuata con ricambi originali.

8.1 Pulizia camera di macinatura



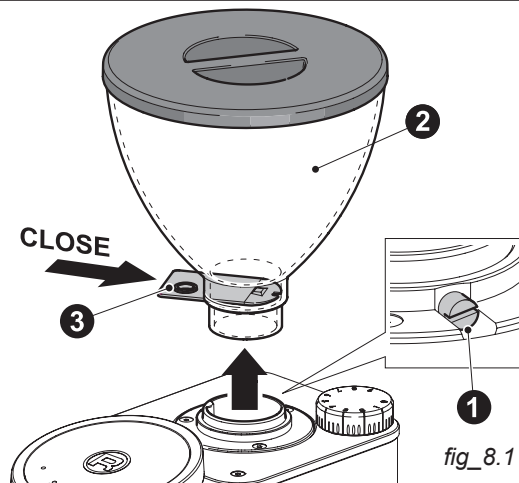
Per la pulizia interna della macchina è necessario svitare la vite di sicurezza posta sul lato sinistro (1 - fig._8.1), e rimuovere la tramoggia (2).



Assicurarsi, prima di rimuovere la tramoggia con grani di caffè al suo interno, di chiudere la ventola (3 - fig._8.1), per evitare fuoriuscite accidentali e macinare il caffè residuo presente all'interno della camera di macinatura.

Successivamente, rimuovere le tre viti che fissano la flangia (4 - fig._8.2) ed estrarla. Rimuovere il collare in gomma (5) e la macina superiore (6) così da esporre la camera di macinatura (7 - fig._8.2).

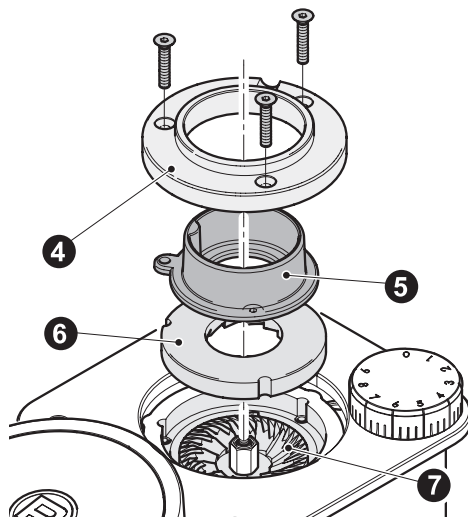
Per una corretta pulizia aspirare l'interno della camera di macinatura aiutandosi con un pennello.



fig_8.1



Le macchine hanno dei profili affilati. Pericolo di lesioni! Proteggersi con guanti idonei.



fig_8.2



9 - SMALTIMENTO

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



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

Informazioni agli utenti

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

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

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



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

10 - PRODUTTORE

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE) - ITALY

www.macap.it

CONTENTS



1	INTRODUCTION	26
1.1	<i>Symbols and terminology used in the manual.....</i>	<i>26</i>
1.2	<i>General information.....</i>	<i>27</i>
1.3	<i>Warranty</i>	<i>28</i>
1.4	<i>Safety instructions.....</i>	<i>28</i>



2	UNPACKING	31
2.1	<i>Contents of the package</i>	<i>31</i>



3	DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER.....	32
3.1	<i>Intended destination and Use</i>	<i>32</i>
3.2	<i>Technical specifications.....</i>	<i>32</i>
3.3	<i>Main parts</i>	<i>33</i>
3.4	<i>Noise level.....</i>	<i>33</i>



4	INSTALLATION	34
4.1	<i>Coffee hopper installation</i>	<i>35</i>
4.2	<i>Electrical power supply.....</i>	<i>35</i>



5	OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER.....	36
5.1	<i>Preparation and start up.....</i>	<i>36</i>
5.2	<i>Grinding adjustment</i>	<i>38</i>
5.3	<i>Dose time adjustment.....</i>	<i>39</i>
5.4	<i>Fork adjustment.....</i>	<i>39</i>

**6 CLEANING** 40**7 TROUBLESHOOTING** 407.1 *Troubleshooting* 407.2 *Inactivity* 40**8 SERVICE** 418.1 *Grinding chamber cleaning* 41**9 DISPOSAL** 42**10 MANUFACTURER** 42

1 - INTRODUCTION



Before performing any operation on the machine, the user must carefully read the instructions contained in this publication and follow them throughout the interventions.



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

1.1 Symbols and terminology used in the manual



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

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



INFORMATION

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



CAREFULLY READ the instruction manual before commissioning.



CAUTION: appliance connected to the electrical mains!



Disconnect the power supply before performing any maintenance.



Injury hazard! Use suitable gloves.



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



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

1.2 General information

This manual is an essential part of the GIANNINO **instant coffee grinder**; therefore, it is crucial that you read the enclosed warnings and precautions carefully. In particular, pay attention to the safety instructions during installation, commissioning, use and cleaning. Please keep this user manual in a safe location where it may be available to all users of the appliance. For online consultation of these instructions, go to www.macap.it. For a hard copy, send an email to: info@macap.it



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

The official language chosen by the manufacturer is Italian.

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




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

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

Transportation and handling



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

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

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

1.3 Warranty

The warranty does not cover:

- all parts subject to wear
- parts damaged by tampering by personnel not authorised by the company
- parts damaged by improper use of the product.

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

1.4 Safety instructions



1. Install the machine on a flat surface in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
2. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
3. Do not place heavy items on the package.
4. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting the power.
5. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
6. The instant coffee grinder must be installed after reading and understanding this publication
7. This appliance is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.
8. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the product will be connected. Before connecting the appliance to the electrical mains, make sure that its voltage and frequency correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated

on the appliance rating plate.

9. Do not use this machine if the cable, plug or any other part is damaged or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment. The power cable must not be replaced by the user.
10. This appliance was designed exclusively to grind coffee beans. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
11. To protect against electric shocks when using any electrical appliance, including the GIANNINO instant coffee grinder:
 - a. Do not immerse the coffee grinder, cable and plugs in water or other liquid and do not let the machine's internal parts get in contact with liquid.
 - b. Make sure the power cable is not stretched or pulled.
 - c. Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the appliance.
 - d. Do not spill liquids on top of the machine.
 - e. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures, etc.
12. Always use ROCKET MILANO s.r.l. certified and manufactured spare parts and accessories.
13. Before performing any cleaning or maintenance turn the machine off by means of the power switch and disconnect the machine from the electrical supply.
14. If the machine operates in a faulty manner or stops working, turn it off immediately and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it but contact an authorized and qualified ROCKET MILANO s.r.l. technician. Any repairs must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
15. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction.
16. Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.

17. Children must not play with the appliance.
18. Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
19. To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is required to follow the manufacturer's instructions, carrying out cleaning and routine maintenance operations.
20. Remember that the appliance is intended for professional use, not domestic, therefore it may only be used by qualified persons.
21. The appliance is not waterproof, therefore, it must be placed far away from water jets or damp places. Do not wash the appliance with water jets or steam cleaners.
22. The appliance is suitable for indoor use only
23. The appliance must only be installed in locations where use and maintenance is reserved to trained personnel.
24. The instructions must specify that access to the service area, which requires use of a tool, is reserved to persons who have knowledge and practical experience of the appliance, in particular with regard to safety and hygiene (also see point 19).
25. This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on using the appliance safely and they understand the potential risks involved.

2 - UNPACKING



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



2.1 Contents of the packaging

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

- 1** Instant coffee grinder
- 2** Coffee hopper with relative cover and fan
- 3** **Giannino** User and maintenance manual

The weight of the unladen machine is indicated directly on the packaging or is visible on the “CE” marking plate applied on the machine.

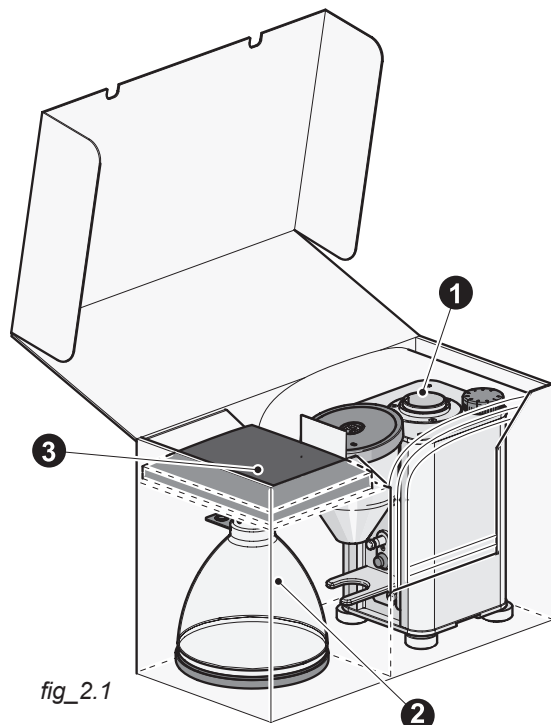
The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.

After removing the packaging, it is required to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc.

It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.



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



The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, cartons, etc...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

These elements must be disposed of in accordance with the local regulations in force

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

3-DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

3.1 Intended destination and use

This type of appliance is intended for commercial use, for example in restaurant kitchens, cafeterias, hospitals and businesses such as bakeries, butcher shops, etc., but not for the continuous mass production of food. This appliance was only designed to grind coffee beans. Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



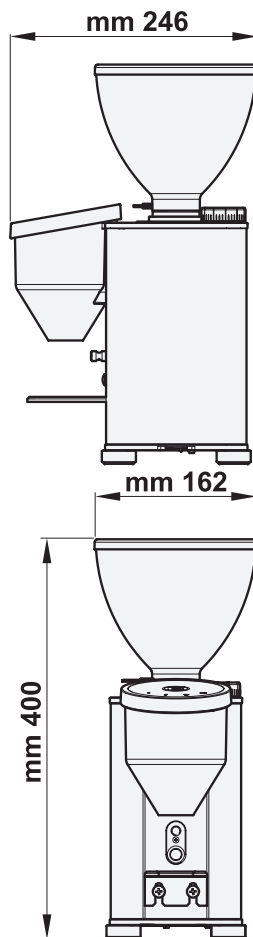
The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine

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

3.2 Technical specifications

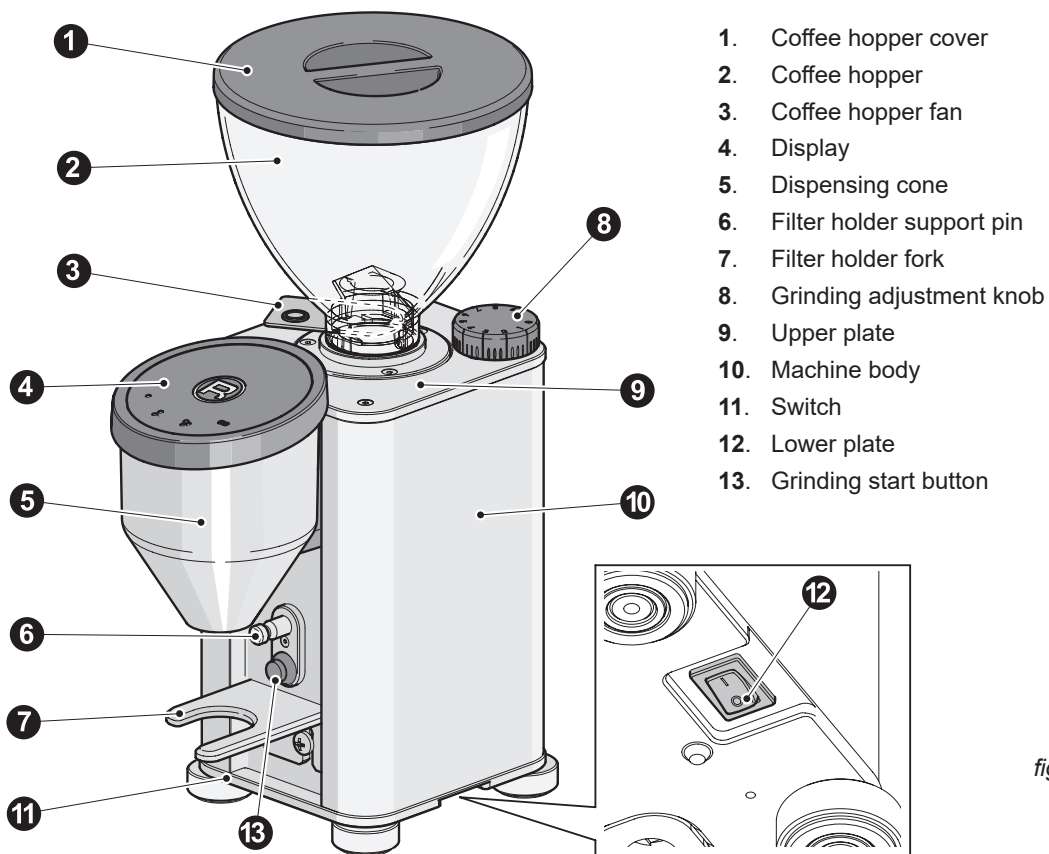
<i>Dose</i>	Single, double, triple, continuous
<i>Filter holder support with adjustable fork</i>	Standard
<i>Flat grinder blades</i>	Ø55 mm
<i>Available voltages</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Absorbed power</i>	390W

<i>Dimensions (fig._3.1)</i>	246 x 162 x 400 mm
<i>Hopper capacity</i>	320 g
<i>Weight when empty</i>	7.2 Kg



fig_3.1

3.3 Main parts



fig_3.2

3.4 Noise level

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



4 - INSTALLATION



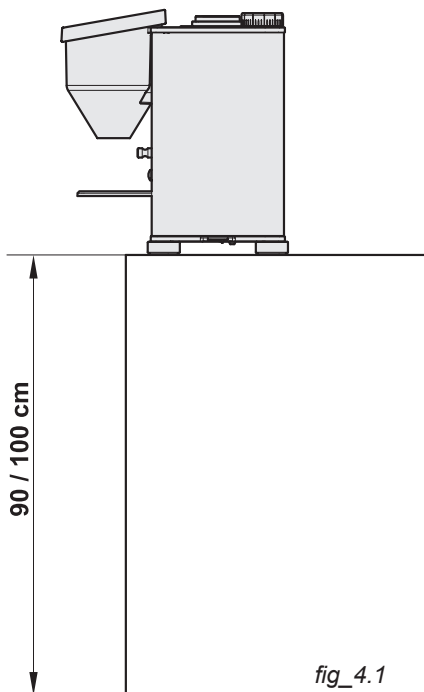
The installation must be performed by qualified technical personnel. The installation must be performed in conformity with current safety regulations of the Country where the product is used.

The machine must only be installed in places where it is easy to use and access.

The support surface must be flat, dry, smooth and guarantee perfect stability.

The recommended height of the base is at least approximately 90-100 cm from the ground (fig._4.1)

Do not use or install where water jets are used.

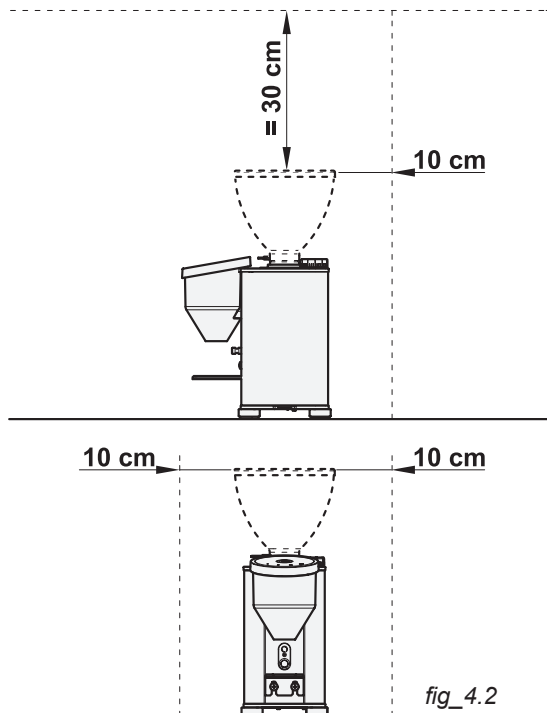


In order to ensure normal operation, the machine must be installed in areas where the room temperature is between +5°C and +36°C and humidity does not exceed 70%.

Ensure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and at least **30cm** above the machine to allow adequate ventilation, simple coffee refilling and facilitate its use and the performance of any maintenance operations (fig._4.2)



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

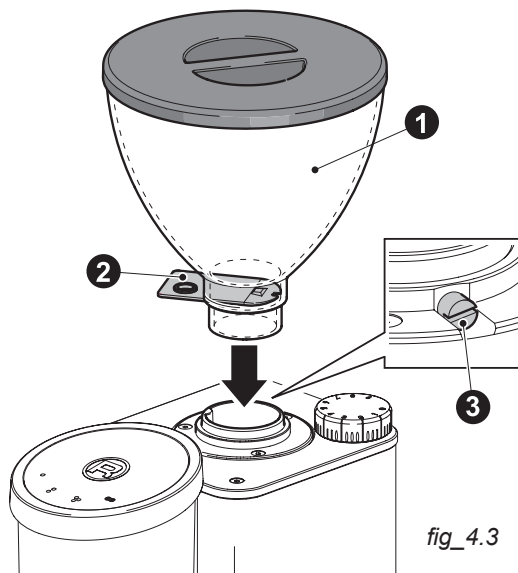


4.1 Coffee hopper installation



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

Place the hopper (**1** - fig._4.3), correctly and stably inside the rubber collar, with the fan inserted (**2**) and tighten the safety screw(**3** - fig._4.3)



fig_4.3

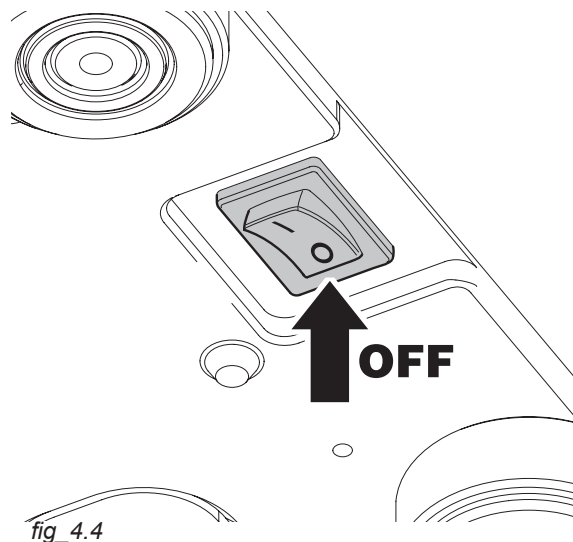
4.2 Electrical power supply



Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains.

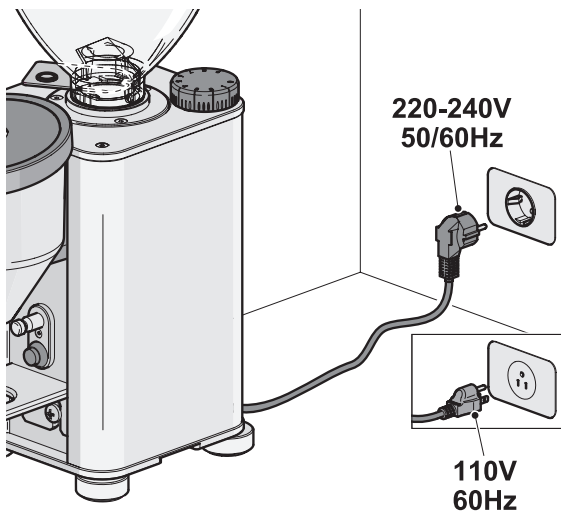
The earthing system must be carried out in accordance with the provisions of current legislation.

Check that the switch under the frame is off and therefore in zero position (**0 - OFF** - fig._4.4) before connecting the device to the electrical mains



fig_4.4

Connect the power supply cable (Fig. 4.5)



fig_4.5



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



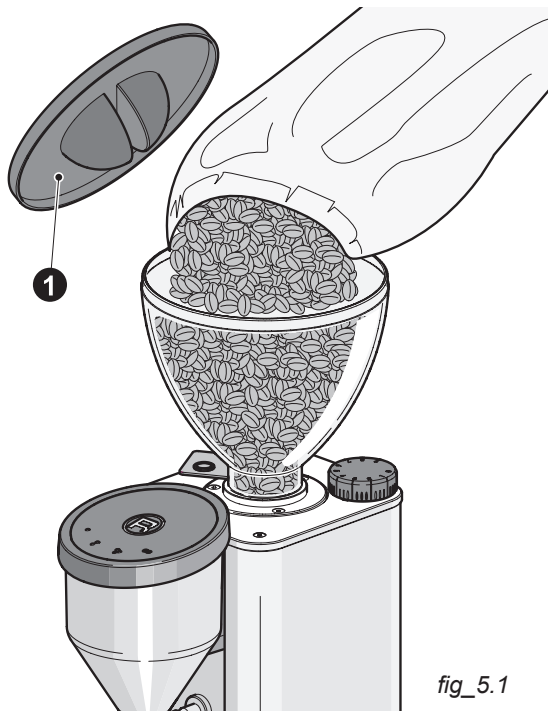
If the power cable is damaged it is to be replaced by the manufacturer or by their technical assistance service or by a person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

5 . OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

We assume the machine has been installed correctly.

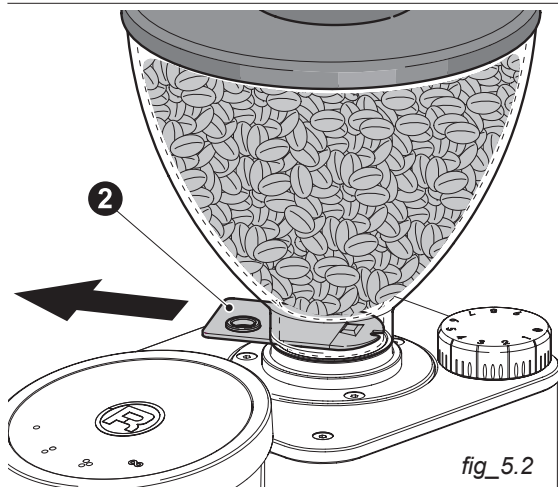
5.1 Preparation and start up

- Remove the cover from the coffee hopper (1 - fig._5.1) and insert the coffee beans. Close the cover.



fig_5.1

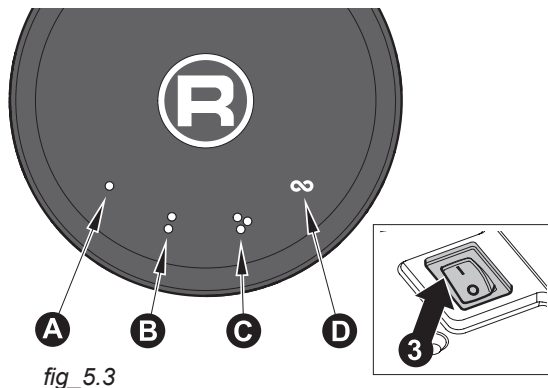
- Open the coffee hopper fan (2 - fig._5.2), allowing the coffee beans to enter the grinding chamber.



- Remove the protective film from the display and activate the device by turning the switch to the **I - ON** position (3 - fig. 5.3). When the device is switched on, the display will show the symbols representing the available doses (fig. 5.3).

A. SINGLE DOSE
B. DOUBLE DOSE

C. TRIPLE DOSE
D. CONTINUOUS DOSE



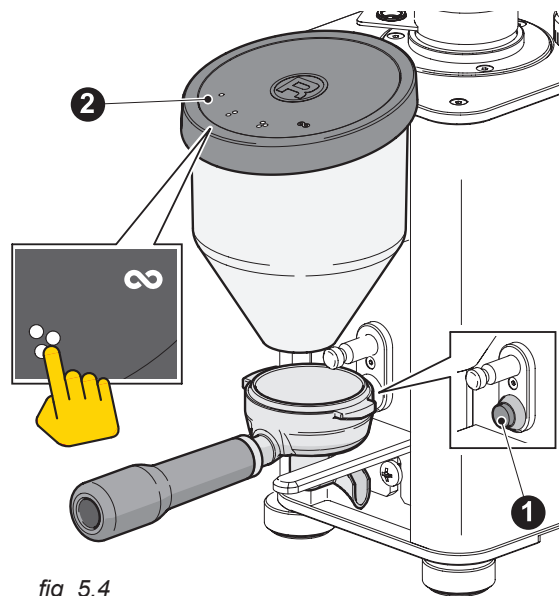
Grinding is enabled by selecting one of the four symbols on the display and pressing the grinding start button once for timed doses (1 - fig. 5.4). Instead, it must be kept pressed for the **CONTINUOUS DOSE**. Grinding will stop automatically after the set time. To stop grinding in advance in programmed doses, press the symbol of the active function or the centre symbol "**R**".



At night or when there are no operators in the room, move the switch to the **O - OFF** position (see figure 4.4).



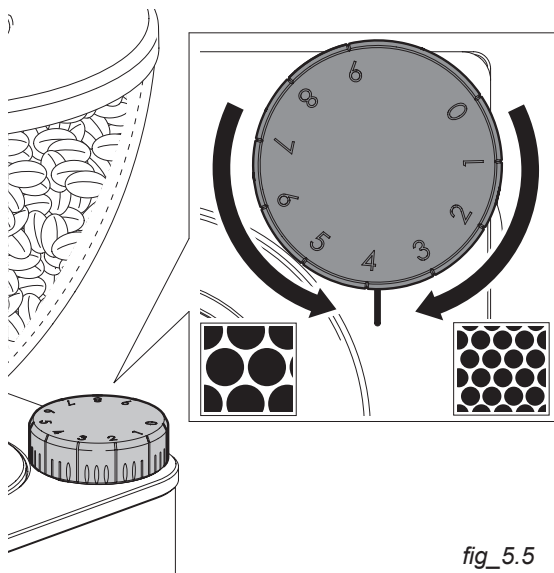
Never operate without the hopper or without its cover.



5.2 Grinding adjustment

The machine is factory calibrated with an espresso grinding. To adjust the granulometry, use the continuous dose and a precision scale to weigh the exact grammage. Every time a grinding adjustment is required, the first two double doses must be discarded because they might still contain parts of the previous grinding adjustment. After pressing the coffee and checking that the extraction time is the desired one, proceed with the adjustment of the times of the programmed doses.

To modify grinding: Rotate the adjustment knob clockwise for a **FINER** granulometry and anticlockwise for a **COARSER** granulometry (fig. 5.5). Adjust the grinding with the motor switched on if there is coffee between the grinders, and with the motor switched off if there is no coffee.



fig_5.5

It is also recommended to grind and use a few grams of coffee every time the granulometry is altered, this procedure is useful to eliminate the small amount of pre-ground coffee present in the appliance. If the machine dispenses coffee slowly, the ground coffee is too fine, while if it is too fast, the ground coffee is too coarse. Many factors may influence the dispensing of coffee, including the quality of the coffee, pressing, the adjustment of the espresso machine, the cleaning of the filters and climatic conditions.



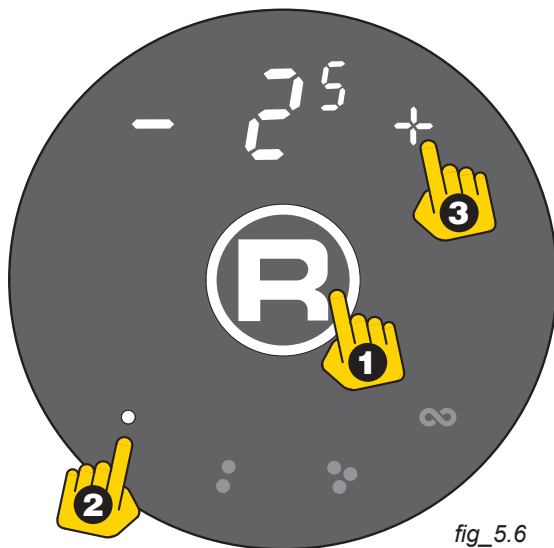
5.3 Dose time adjustment

With the machine switched on, press the central “**R**” symbol (1 - fig._5.6) until the dose time is shown on the upper part of the display (fig._5.6) to change the time of the programmed doses.

To change the time of the programmed doses, select the desired dose between single, double or triple (the single dose is selected as default - e.g. 2 - fig._5.6). Once the desired dose is selected, the corresponding LED will start flashing and you will be able to adjust the timer.

Press the “+” or “-” (3 - fig._5.6) if you wish to increase or decrease the dose time.

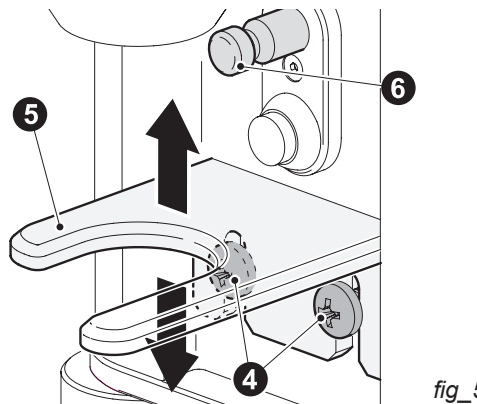
Press the “**R**” symbol at the centre of the display for a couple of seconds to exit the programming menu.



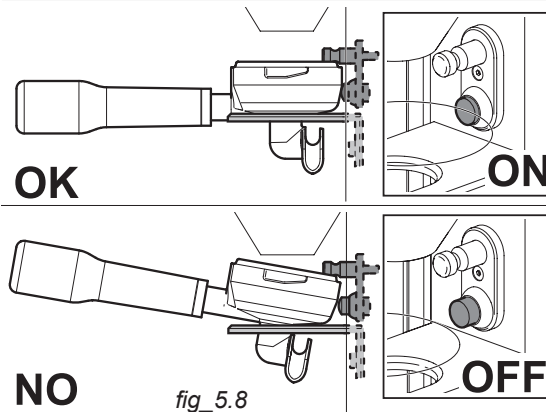
fig_5.6

5.4 Fork adjustment

All models are supplied with a fork height adjustment device. To change the height, loosen the screws by half a turn (4 - fig._5.7) and move the fork (5) to the desired position. The correct height of the fork (fig._5.8) is obtained when the profile of the filter holder fits perfectly in the groove of the support pin. (6 - fig._5.7) Fasten the screws to guarantee a secure support to the filter holder.



fig_5.7



fig_5.8



6 - CLEANING



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

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

Cleaning the plastic mobile parts.

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



Never wash the plastic parts in the dishwasher.

Cleaning the machine body.

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

7 - TROUBLESHOOTING



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

A list of possible actions to perform in case of possible malfunctions is shown below.

If the problem persists, request the intervention of maintenance personnel or contact a **MACAP dealer**.

7.1 Troubleshooting

The device does not start

- Check that the main switch is in the **ON** position.
- Check that the plug is inserted.
- Make sure that the grinding adjustment knob is not showing the value “0”
- Check that there are no foreign bodies stuck between the grinder blades.

The device stops as a result of motor overheating:

- The device switches off automatically in case of overheating. The safety device recharges automatically; wait for the motor to cool down (from 15 to 30 minutes) before restarting the device.

7.2 Inactivity

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

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

8 - SERVICE



Maintenance operations must be performed with the appliance switched off and with the electrical power supply disconnected.



Maintenance must only be performed by qualified technical personnel.



Any maintenance which entails the replacement of worn components must always be performed with original spare parts.

8.1 Grinding chamber cleaning



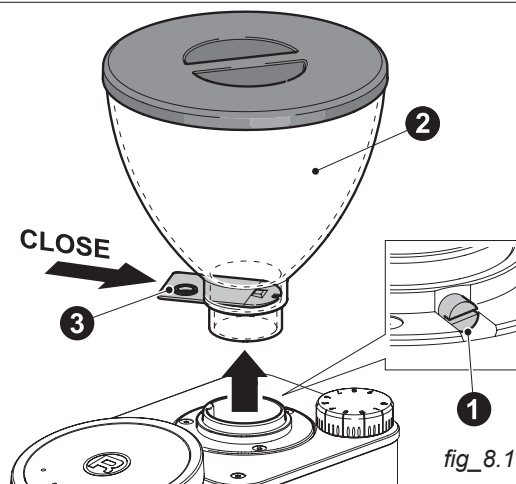
To clean the internal part of the machine, remove the safety screw on the left side (1 - fig._8.1), and remove the hopper (2). Then, remove the three screws fastening the



Before removing the hopper with coffee beans inside, make sure to close the fan (3 - fig._8.1) to prevent accidental leaks and grind the residual coffee inside the grinding chamber.

flange (4 - fig._8.2) and extract it. Remove the rubber collar (5) and the upper grinder blade (6) so as to expose the grinding chamber (7 - fig._8.2).

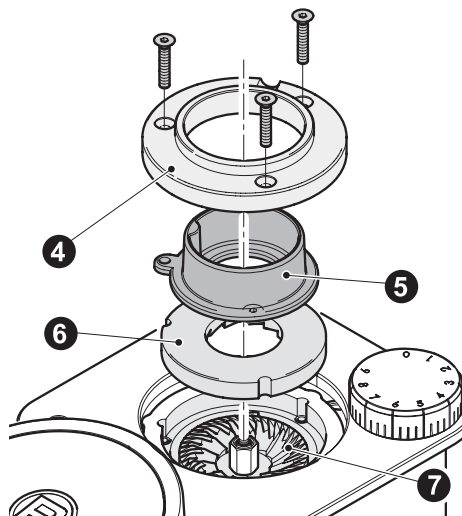
For correct cleaning, vacuum the inside of the grinding chamber with the aid of a brush.



fig_8.1



The grinder blades have sharp profiles. Injury hazard! Use suitable gloves.



fig_8.2



9 - DISPOSAL

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



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

Information to the users

Under Legislative Decree 25 September 2007, no. 185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

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

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



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

10 - MANUFACTURER

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE) - ITALY

www.macap.it

ROCKET[®]

E S P R E S S O M I L A N O

MACAP s.r.l. for

ROCKET ESPRESSO MILANO s.r.l.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

te. +39 02 95 35 1334

www.rocket-espresso.com - sales@rocket-espresso.com