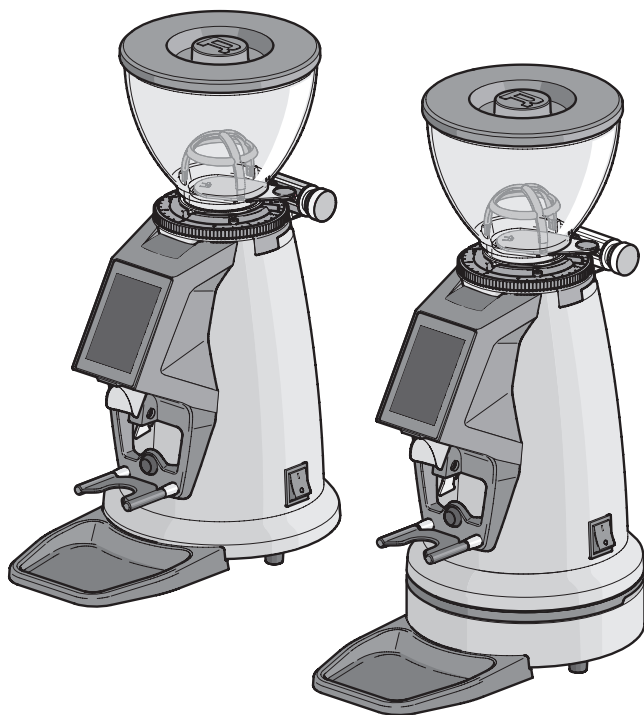


# ROCKET®

---

## ESPRESSO MILANO



# SPLUGA

# SPLUGA

## ÉLITE

**IT - MACINACAFFÈ Istantaneo**  
Manuale uso e manutenzione  
*Istruzioni originali*

**EN - INSTANT COFFEE GRINDER**  
User and maintenance manual  
*Original instructions*

<b>IT - MACINACAFFÈ Istantaneo</b>	<b>4-27</b>
<b>EN - ON-DEMAND COFFEE GRINDER</b>	<b>28-51</b>

**IT** *Congratulazioni per la scelta del macinacaffè istantaneo Spluga - Spluga élite 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 Spluga - Spluga élite on-demand coffee grinder by ROCKET MILANO s.r.l.*

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

*This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation. It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the appliance.*

## SOMMARIO



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



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



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



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



<b>5</b>	<b>FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ Istantaneo</b> .....	16
5.1	<i>Preparazione del macinacaffè</i> .....	16
5.2	<i>Avviamento</i> .....	17
5.3	<i>Regolazione della macinatura</i> .....	18
5.4	<i>Regolazione del supporto portafiltro</i> .....	19





<b>6</b>	<b>PROGRAMMAZIONE.....</b>	<b>20</b>
6.1	<i>Dosi homepage .....</i>	21
6.2	<i>D.T.S. (Dosing type selection) .....</i>	21
6.3	<i>Password.....</i>	22
6.4	<i>Impostazioni .....</i>	22
6.5	<i>Timer dosi.....</i>	22
6.6	<i>Conta-dosi.....</i>	23
6.7	<i>Data e ora.....</i>	23
6.8	<i>Personalizzazioni .....</i>	23
6.8.1	<i>Loghi .....</i>	23
6.8.2	<i>Screensaver.....</i>	24
6.8.3	<i>Colori.....</i>	24



<b>7</b>	<b>UPLOAD .....</b>	<b>25</b>
----------	---------------------	-----------



<b>8</b>	<b>PULIZIA .....</b>	<b>26</b>
----------	----------------------	-----------



<b>9</b>	<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI .....</b>	<b>26</b>
9.1	<i>Anomalie, cause e rimedi .....</i>	26
9.2	<i>Inattività .....</i>	26



<b>10</b>	<b>SMALTIMENTO .....</b>	<b>27</b>
-----------	--------------------------	-----------



<b>11</b>	<b>PRODUTTORE .....</b>	<b>27</b>
-----------	-------------------------	-----------

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



**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 del macinacaffè.
- Modifiche al prodotto non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con l'apparecchio con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.
- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.

## Trasporto e movimentazione



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

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

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

### 1.3 Garanzia

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

La garanzia non copre:

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

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

### 1.4 Istruzioni di sicurezza



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

10. Questo apparecchio è stato progettato al solo scopo di macinare caffè in grani. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
11. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, incluso il macinacaffè istantaneo **Spluga - Spluga élite**:
  - 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.
26. Questa tipologia di apparecchi è destinata ad applicazioni commerciali, ad esempio bar, ristoranti, caffetterie, pasticcerie, ecc., ma non alla produzione di massa continua di cibo.



## 2 - DISIMBALLAGGIO



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



### 2.1 Contenuto della confezione

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

- 1** Macinacaffè istantaneo
- 2** Tramoggia caffè con relativo coperchio e ventola
- 3** Piattino
- 4** Manuale uso e manutenzione **Spluga - Spluga élite**

I dati della macchina sono specificati sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sotto la macchina (**1** - fig. 2.2).

La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto. Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.

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

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

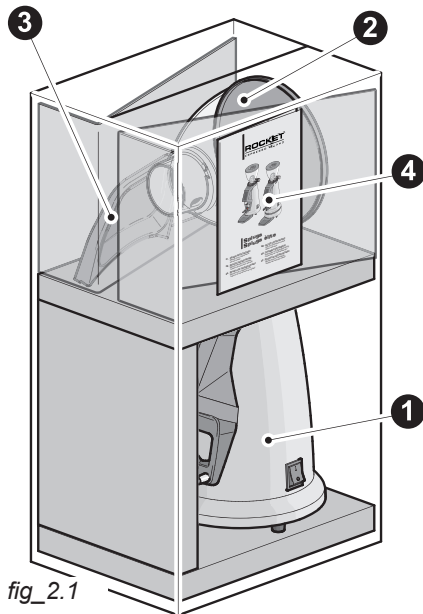


fig. 2.1

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

Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti.

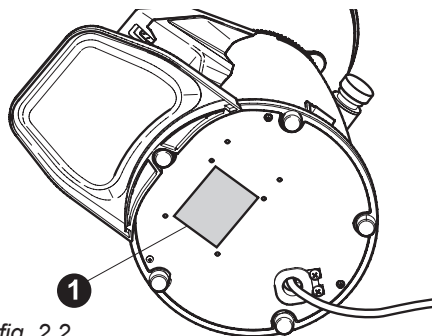


fig. 2.2

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



### 3 - DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO

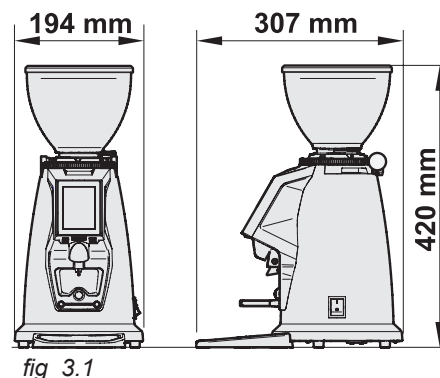
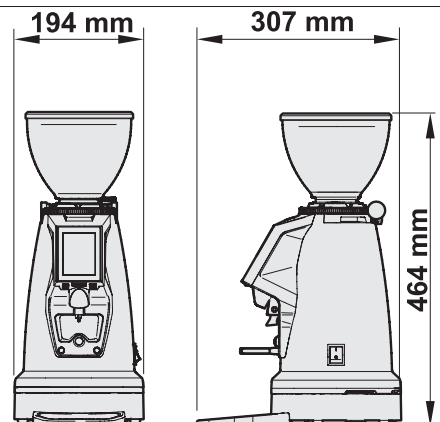
#### 3.1 Destinazione ed uso previsto

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



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

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



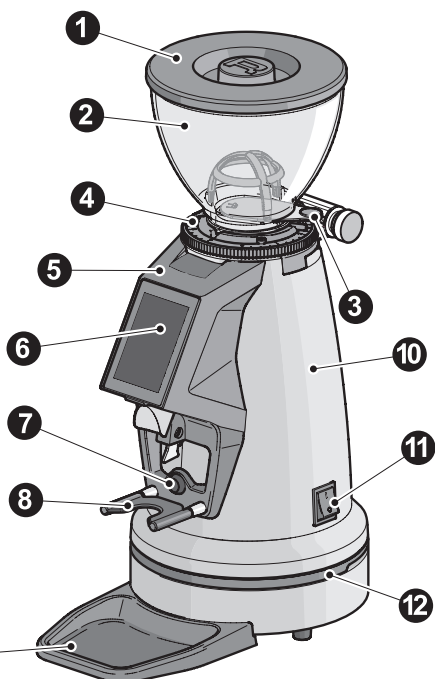
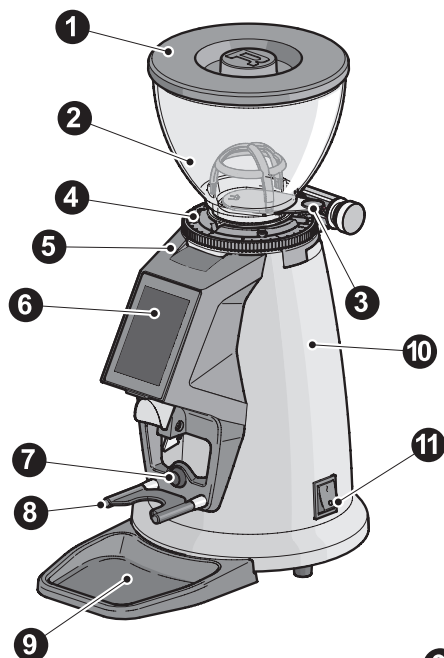
fig\_3.1

#### 3.2 Specifiche tecniche

	SPLUGA ÉLITE	SPLUGA
<i>Dose</i>	Single, double, triple, continuous	Single, double, triple, continuous
<i>Supporto portafiltro con forcilla</i>	Di serie	Di serie
<i>Macine piane</i>	Ø65 mm	Ø65 mm
<i>Voltaggi disponibili</i>	220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz	
<i>Potenza assorbita</i>	600 W / 750 W	480 W / 550 W
<i>Dimensioni (fig._3.1)</i>	194x307x464 mm	194x307x420 mm
<i>Capacità tramoggia</i>	0,5 kg	0,5 kg
<i>Peso a vuoto</i>	8,9 kg	7,5 kg



### 3.3 Componenti principali



1. Coperchio tramoggia caffè
2. Tramoggia caffè
3. Ventola tramoggia caffè
4. Ghiera regolazione macinatura
5. Carter superiore
6. Display
7. Pulsante di avvio
8. Forcella portafiltro

9. Piattino
10. Corpo macchina
11. Interruttore
12. Anello ventilazione forzata

### 3.4 Livello sonoro

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



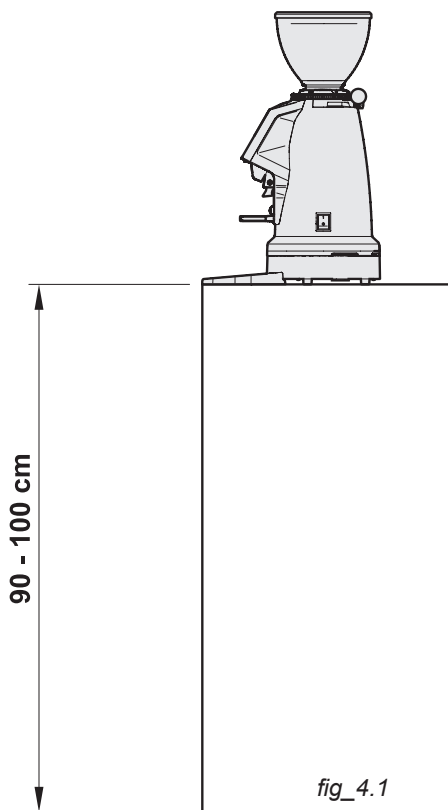
## 4 - INSTALLAZIONE



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

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

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



fig\_4.1

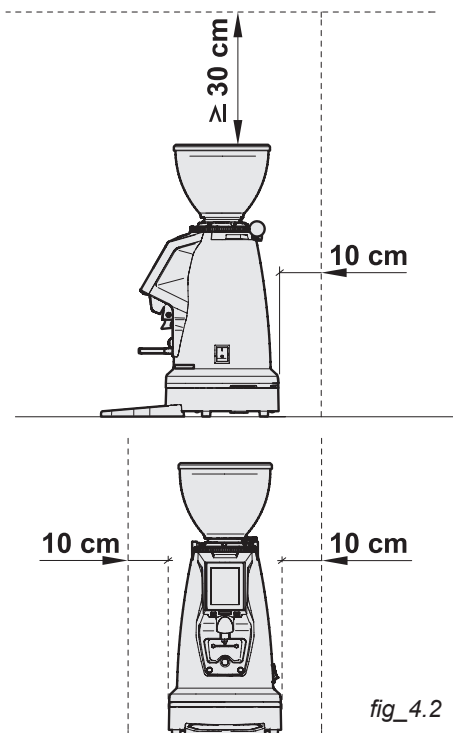
È consigliato che l'altezza della base si trovi ad almeno 90/100 cm circa da terra. (fig.\_4.1) Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.

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

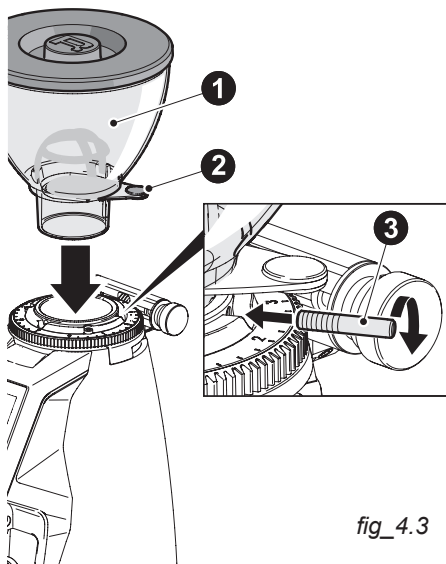


## 4.1 Installazione tramoggia caffè



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

Posizionare la tramoggia (**1** - fig.\_4.3), correttamente e stabilmente all'interno del portamacine, con la ventola inserita (**2**) ed avvitare il grano di sicurezza posizionato a destra (**3** - fig.\_4.3).



fig\_4.3

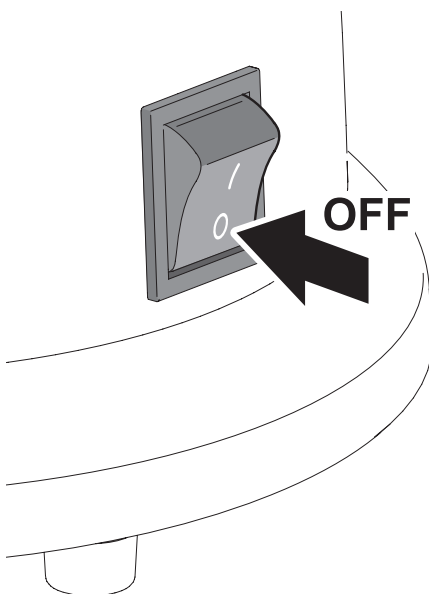
## 4.2 Alimentazione elettrica



Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale (vedi fig.\_2.2).

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

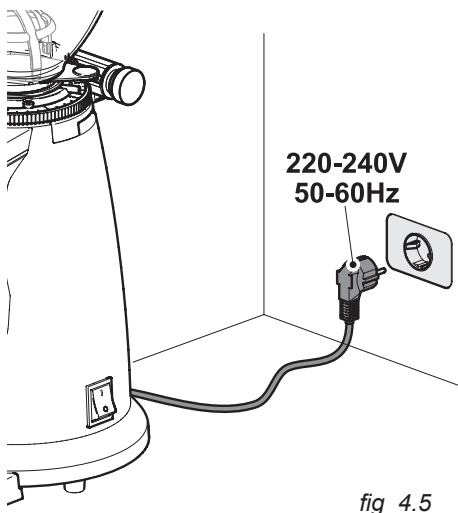
Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore sia spento, e che quindi si trovi in posizione zero (**0** - OFF - fig.\_4.4).



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.



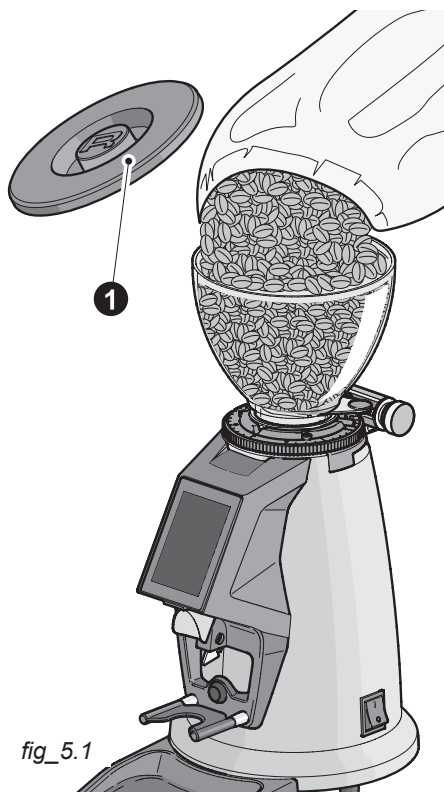
Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

## 5 - FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ Istantaneo

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

### 5.1 Preparazione del macinacaffè

- Rimuovere il coperchio della tramoggia caffè (1 - fig.\_5.1) ed introdurre il caffè in grani. Richiudere il coperchio.



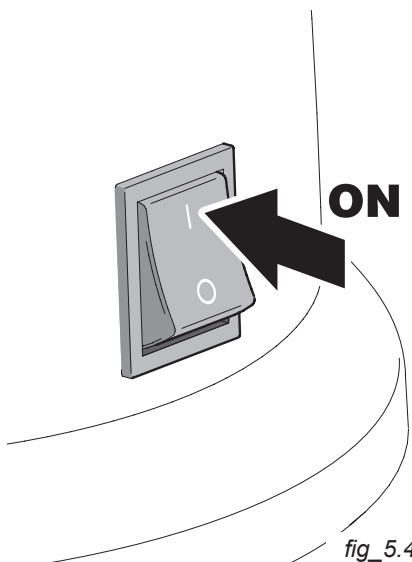
fig\_5.1

- Aprire la ventola tramoggia caffè (2 - fig.\_5.2), consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura.

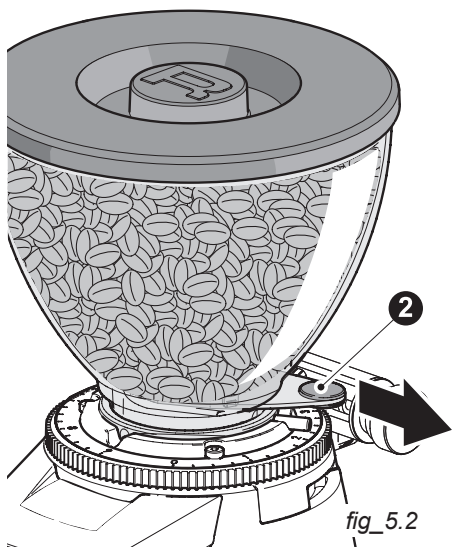
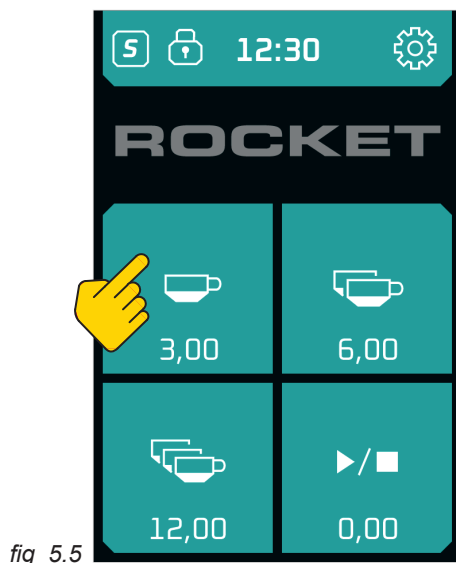


## 5.2 Avviamento

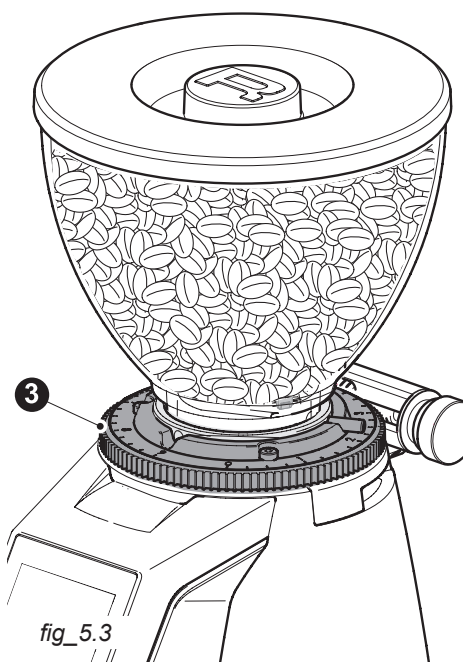
- Attivare l'apparecchio portando l'interruttore principale in posizione **I - ON** (fig.\_5.4).



- Selezionare sul display la dose desiderata (fig.\_5.5).

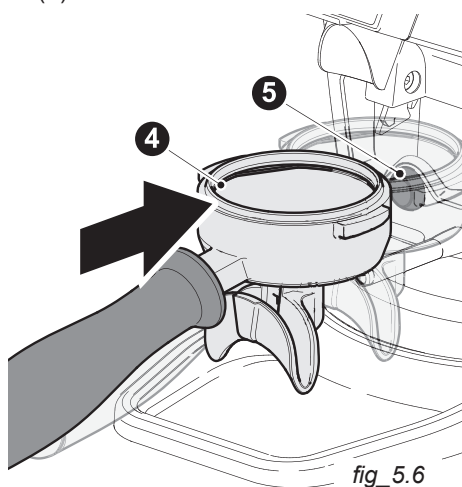


- Regolare la macinatura tramite le manopole micrometriche (3 – fig.\_5.3 - vedi cap. Regolazione della macinatura).



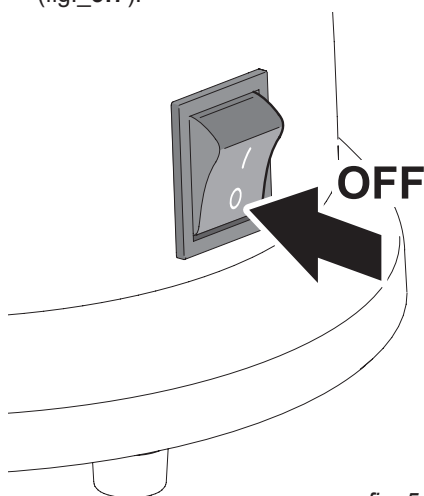


- Avviare la macinatura premendo con il portafiltro (4 – fig. 5.6) il pulsante di avvio (5).



fig\_5.6

- Per interrompere la macinatura toccare il display. L'erogazione rimarrà in stand-by per 5 secondi al termine dei quali si resetta. Se si dovesse premere nuovamente entro i 5 secondi riparte l'erogazione.
- Per spegnere la macchina portare l'interruttore principale in posizione **O - OFF** (fig. 5.7).



fig\_5.7

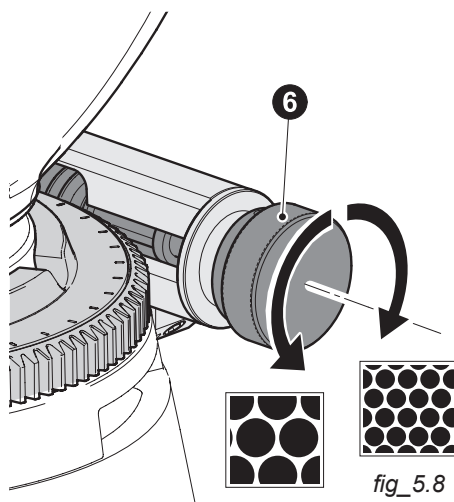
### 5.3 Regolazione della macinatura

La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura espresso che si adatta a molti tipi di caffè in commercio. Per regolare la granulometria utilizzare una bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura.

Ogni volta che effettuerete una regolazione della macinatura, ricordatevi di non considerare due dosi doppie (circa 30 grammi) perché potrebbero presentare una parte di macinato della regolazione precedente.

Ruotare la manopola di regolazione (6 – fig. 5.8) per modificare la granulometria del caffè macinato. La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio.

Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè. In senso orario la grana sarà più fine (e il numero orario presente sull'anello posto superiormente diminuirà); viceversa, in senso antiorario, la grana risulterà più grossa.



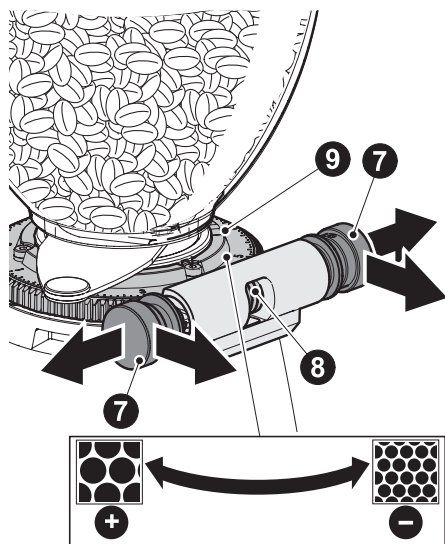
fig\_5.8



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. 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.



Il supporto micrometrico è dotato di uno sgancio rapido che permette di girare velocemente la ghiera di regolazione. Allargare le due manopole (7 - fig. 5.9) e portarle indietro, in modo da allontanare la vite dell'albero (8) dalla ghiera di regolazione (9). La regolazione va effettuata a motore spento e senza caffè tra le macine. Il simbolo “+” indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato. Il simbolo “-” per diminuire la grana del caffè macinato. Dopo aver raggiunto la tacca desiderata, riposizionare le manopole del supporto micrometrico nella propria sede.



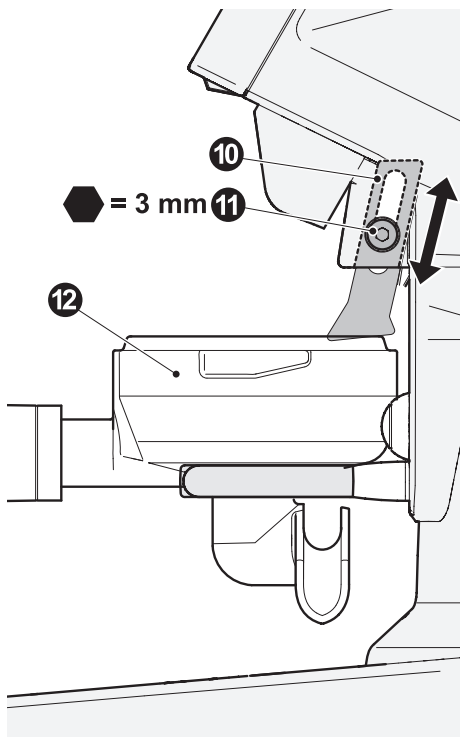
fig\_5.9

## 5.4 Regolazione del supporto portafiltro

Tutti i modelli sono forniti di un dispositivo per la regolazione dell'altezza del supporto portafiltro. (10 – fig. 5.10)

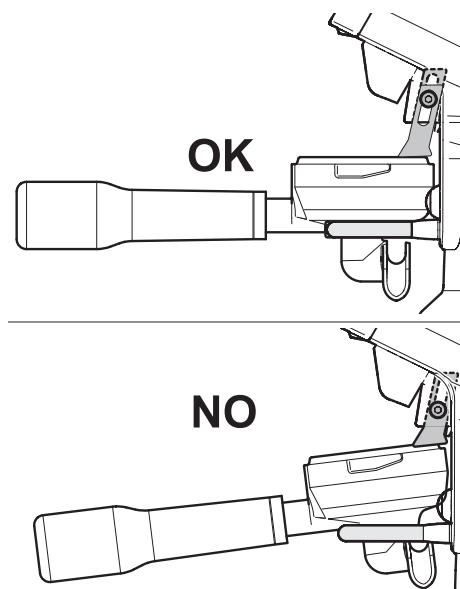
Per trovare la corretta regolazione del portafiltro (12) è necessario:

- Allentare la vite (11) del supporto portafiltro utilizzando una chiave a brugola (3 mm).
- Trovare l'altezza ideale per il corretto posizionamento del portafiltro.
- Stringere la vite nella nuova posizione.



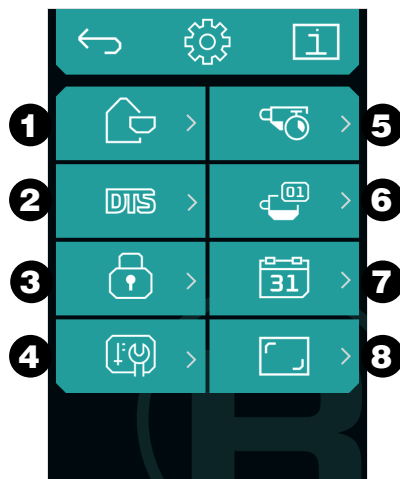
fig\_5.10

La corretta regolazione è verificata dalla posizione del portafiltro come mostrato nella fig. 5.11.



fig\_5.11

## 6 - PROGRAMMAZIONE



1. Dosi Homepage
2. D.T.S. (dosing type selection)
3. Password
4. Impostazioni
5. Timer dosi
6. Conta-dosi
7. Data e ora
8. Personalizzazioni

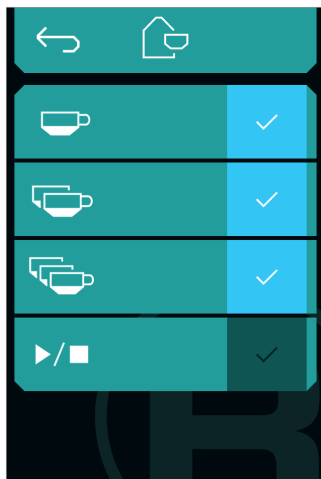


## 6.1 Dosi homepage

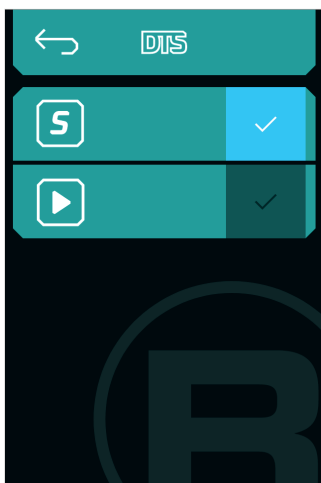


Nel sottomenù dosi homepage è possibile scegliere quali dosi utilizzare. Di fabbrica vengono pre-selezionate le dosi singola, doppia, tripla e continua. Si potrà selezionare da un minimo di una ad un massimo di 4 dosi, l'homepage si adatterà alle scelte fatte.

Per selezionare la dose, attivare il simbolo



## 6.2 D.T.S. (DOSING TYPE SELECTION)



Nel sottomenù D.T.S. è possibile selezionare il tipo di funzionamento:

- Standard.
- Play.



### Modalità Standard

Selezionata la dose desiderata nella schermata di homepage, il macinacaffè erogherà per il tempo impostato in programmazione dopo aver premuto il pulsante di avvio.



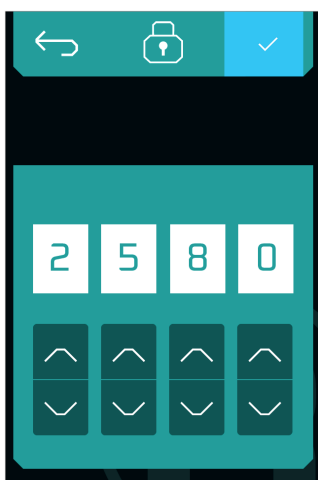
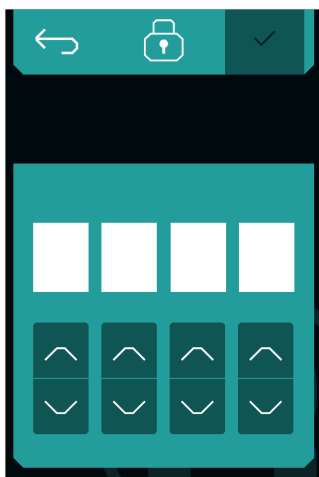
### Modalità Play

Permette all'utente di erogare la dose selezionando direttamente sul display la dose desiderata, senza dover premere il pulsante di avvio. Premere nuovamente il display per interrompere l'erogazione prima del tempo impostato.

### 6.3 Password



Nel sottomenù password l'utente ha la possibilità di inserire un codice a 4 cifre che, se attivo, verrà richiesto ogni volta che dalla homepage si cercherà di entrare in programmazione.



Premere l'icona  per disattivare o attivare la password.

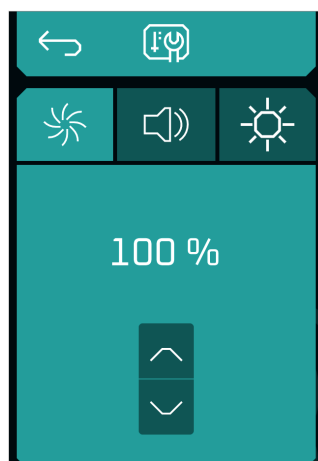
### 6.4 Impostazioni



Nel sottomenù impostazioni è possibile modificare:

- Il tempo di funzionamento della ventola
- L'intensità sonora
- L'intensità luminosa


Selezionare il riquadro contenente l'impostazione che si desidera modificare e impostarne il livello da un minimo di **0%** ad un massimo di **100%** ad intervalli di **25%** ciascuno.

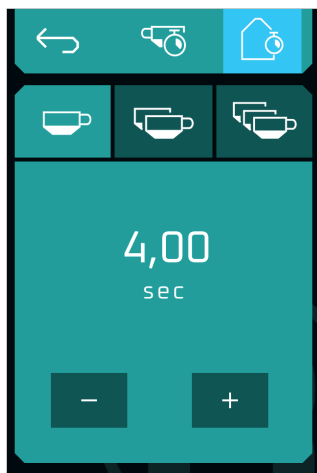


### 6.5 Timer dosi




Nel sottomenù timer dosi è possibile impostare il tempo di macinatura.

Selezionare una delle quattro dosi e modificarne il tempo attraverso il “-” oppure il “+”. Il tempo varia a step di **0.05 sec.** Per visualizzare il tempo di ogni singola dose in homepage attivare il simbolo .




## 6.6 Conta-dosi



Nel sottomenù conta-dosi è possibile vedere lo storico delle dosi effettuate giornaliere, settimanali e totali. Le dosi giornaliere settimanali possono essere azzerate premendo l'icona .



Per visualizzare i conta-dosi giornalieri premere il simbolo .

## 6.7 Data e ora



In questo sottomenù è possibile impostare data e ora, che servirà per il reset delle dosi giornaliere e settimanali.

## 6.8 Personalizzazione

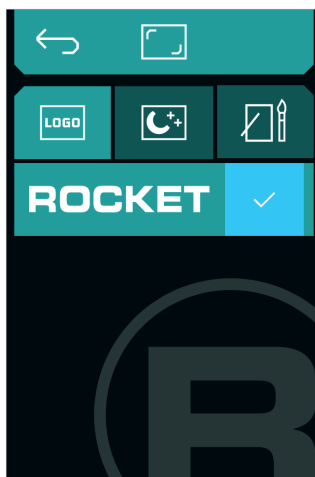


Nel sottomenù personalizzazione è possibile impostare loghi, screensaver e colori.


### 6.8.1 Loghi







Nel sottomenù loghi sarà possibile visualizzare il logo visibile in homepage. Non è possibile eliminare il logo di fabbrica.






### 6.8.2 Screensaver

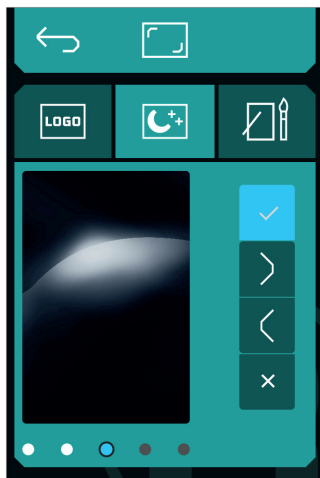
 Nel sottomenu screensaver sarà possibile selezionare quali immagini saranno visualizzate in modalità stand-by.

E' possibile inserire fino ad un massimo di 5 immagini: utilizzare le frecce   per scorrere le immagini caricate e selezionare con l'icona  quale attivare.


Utilizzare l'icona  per eliminare l'immagine caricata.

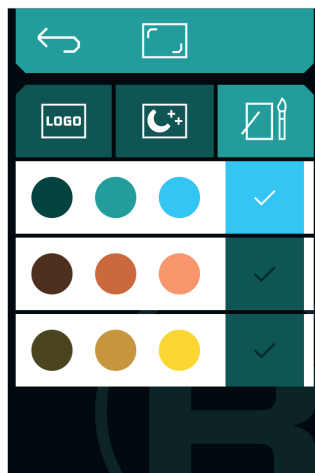
Sotto sono presenti 3 pallini che possono essere:

-  **Azzurro** (l'immagine è attiva)
-  **Bianco** (l'immagine è caricata nella macchina ma non è attiva)
-  **Grigio scuro** (slot non occupato da alcuna immagine).



### 6.8.3 Colori

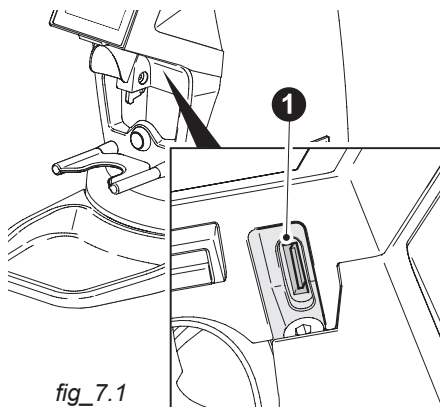
 Nel sottomenù colori sarà possibile scegliere la tipologia di colori che si vuole utilizzare in homepage.





## 7 - UPLOAD

La macchina è dotata di una presa **USB type-C** (1 – fig.\_7.1) utilizzabile esclusivamente con chiavette USB in formato FAT32.



fig\_7.1



**L'upload può servire per aggiornare il software della macchina, caricare screensaver.**

Il caricamento va effettuato a macchina accesa e in schermata di homepage, una volta collegata la chiavetta verrà visualizzata una schermata che chiederà di confermare oppure no il caricamento.



Al termine dell'upload verrà visualizzato una seconda schermata che mostrerà il simbolo di rimozione chiavetta USB.



### Per caricare nuovi screensaver:

I file devono essere in formato PNG RGB 24 bit e di dimensione massima 320x480 pixel con limite di 200 kB. Il nome del file per lo screensaver deve necessariamente iniziare con *"SSaverImg\_xxxxxxx.png"* (sostituire xxxxxxx con nome desiderato).

I loghi possono essere salvati in PNG anche senza sfondo. Per la selezione vedi **par. 6.8.2.**



## 8 - 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.



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

## 9 - 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 **ROCKET**.

## 9.1 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 la ghiera 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.

## 9.2 Inattività

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

- scollegare elettricamente la macchina.
- svuotare la tramoggia del caffè.
- pulire 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.

**10 - 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.**

**11 - PRODUTTORE****Macap s.r.l.**

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALY

[www.macap.it](http://www.macap.it)

## CONTENTS



<b>1 INTRODUCTION .....</b>	<b>30</b>
1.1 Symbols and terminology used in the manual .....	30
1.2 General information .....	31
1.3 Warranty .....	32
1.4 Safety instructions .....	32



<b>2 UNPACKING .....</b>	<b>35</b>
2.1 Contents of the package .....	35



<b>3 DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER .....</b>	<b>36</b>
3.1 Intended destination and use .....	36
3.2 Technical specifications .....	36
3.3 Main parts .....	37
3.4 Noise level .....	37



<b>4 INSTALLATION .....</b>	<b>38</b>
4.1 Coffee hopper installation .....	39
4.2 Electrical power supply .....	39



<b>5 OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER .....</b>	<b>40</b>
5.1 Preparing the coffee grinder .....	40
5.2 Start up .....	41
5.3 Grinding adjustment .....	42
5.4 Adjusting the filter holder support .....	43





<b>6</b>	<b>PROGRAMMING</b>	44
6.1	<i>Dose homepage</i>	45
6.2	<i>D.T.S. (Dosing type selection)</i>	45
6.3	<i>Password</i>	46
6.4	<i>Settings</i>	46
6.5	<i>Dose timer</i>	46
6.6	<i>Dose counter</i>	47
6.7	<i>Date and time</i>	47
6.8	<i>Customisations</i>	47
6.8.1	<i>Logos</i>	47
6.8.2	<i>Screensaver</i>	48
6.8.3	<i>Colours</i>	48



<b>7</b>	<b>UPLOAD</b>	49
----------	---------------	----



<b>8</b>	<b>CLEANING</b>	50
----------	-----------------	----



<b>9</b>	<b>TROUBLESHOOTING</b>	50
9.1	<i>Technical issues and solutions</i>	50
9.2	<i>Inactivity</i>	50



<b>10</b>	<b>DISPOSAL</b>	51
-----------	-----------------	----



<b>11</b>	<b>MANUFACTURER</b>	51
-----------	---------------------	----

# 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 **Spluga - Spluga élite** instant coffee grinder; therefore it is important to 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.rocket-espresso.com](http://www.rocket-espresso.com). For a hard copy, send an email to: [info@rocket-espresso.com](mailto:info@rocket-espresso.com)



**The description of the on-demand 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

Our products are guaranteed for 24 months after invoicing.

The warranty does not cover:

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

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

### 1.4 Safety instructions



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

10. This appliance was designed exclusively to grind coffee beans. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
11. To protect against electric shocks when using any electrical appliance, including the **Spluga - Spluga élite** 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 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 authorised dealer using only original parts.
15. The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction.
16. Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
17. Children must not play with the appliance.
18. Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
19. To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is necessary 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.
26. This type of appliance is intended for commercial applications, e.g. bars, restaurants, cafeterias, bakeries, etc., but not for continuous mass production of food.

## 2 - UNPACKING



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



### 2.1 Contents of the packaging

The instant coffee grinder is supplied in a cardboard box. Make sure that all components are present when opening (fig.\_2.1).

- 1** On-demand coffee grinder
- 2** Coffee hopper with relative cover and fan
- 3** Coffee tray
- 4** Spluga - Spluga élite user and maintenance manual

The machine data are specified on the 'CE' marking plate affixed underneath the machine (**1** - fig.\_2.2).

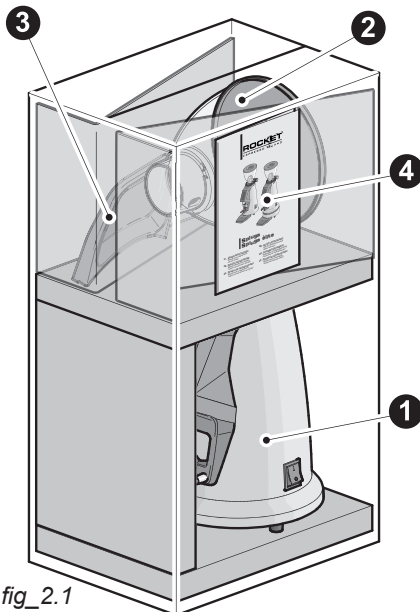
The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.

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

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

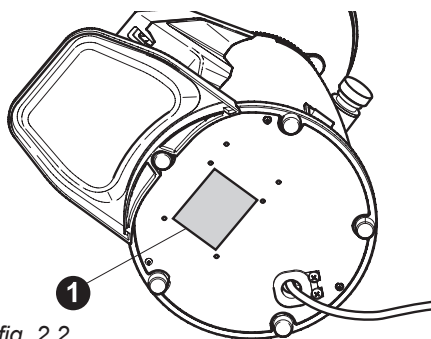


Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.



fig\_2.1

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



fig\_2.2

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

### 3 - DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

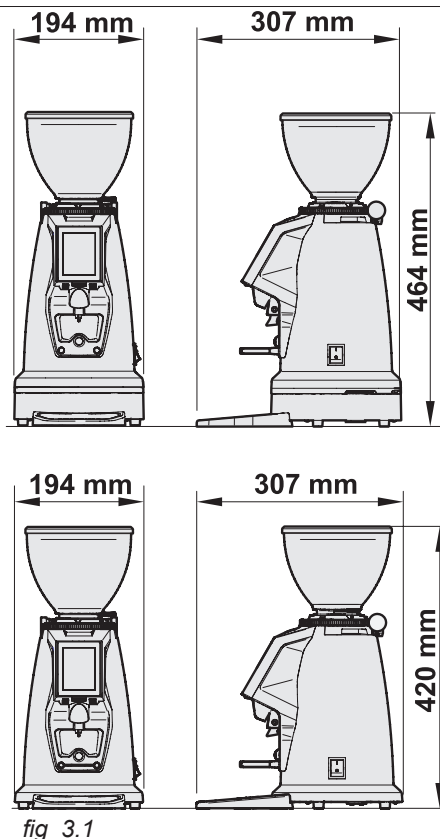
#### 3.1 Intended destination and use

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



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

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

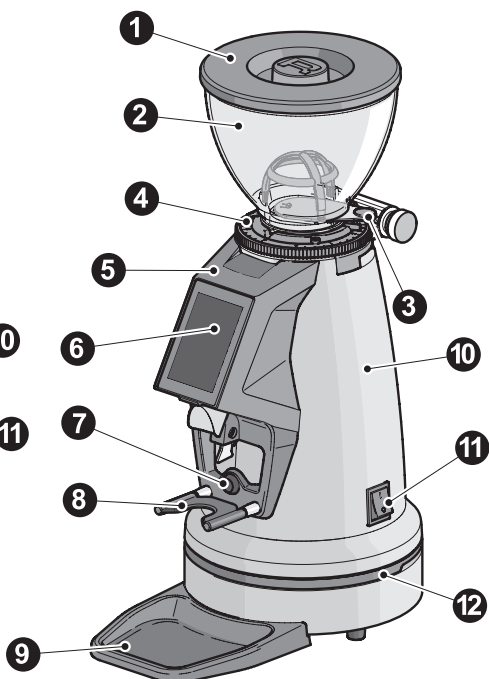
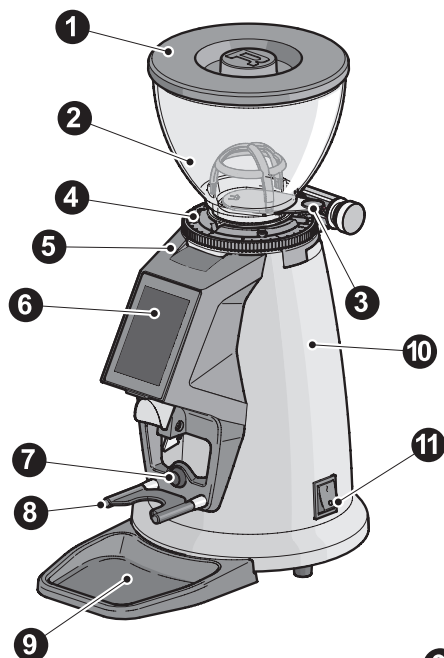


#### 3.2 Technical specifications

	SPLUGA ÉLITE	SPLUGA
Dose	Single, double, triple, continuous	Single, double, triple, continuous
Filter holder support with fork	Standard	Standard
Flat burrs	Ø65 mm	Ø65 mm
Available voltages	220-230V 50-60 Hz / 110V 60 Hz	
Absorbed power	600 W / 750 W	480 W / 550 W
Dimensioni (fig. 3.1)	194x307x464 mm	194x307x420 mm
Hopper capacity	0.5 kg	0.5 kg
Weight when empty	8,9 kg	7,5 kg



### 3.3 Main parts



1. Coffee hopper cover
2. Coffee hopper
3. Hopper locking slide
4. Grinding adjustment ring
5. Upper casing
6. Display
7. Start button
8. Filter holder fork

9. Coffee Tray
10. Machine body
11. Switch
12. Forced ventilation ring

### 3.4 Noise level

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

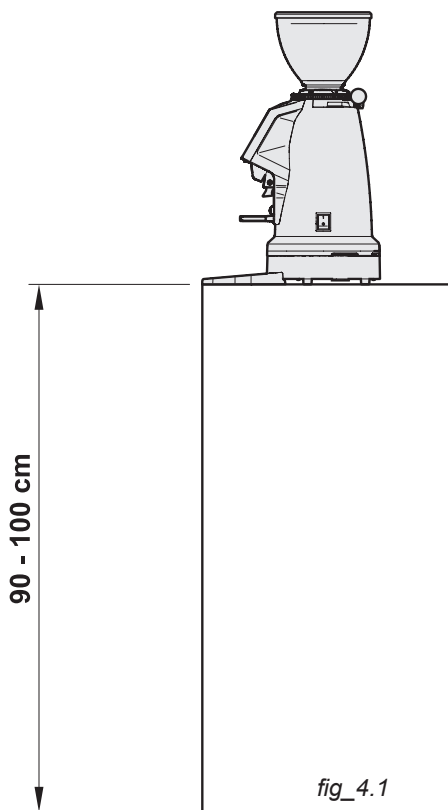
## 4 - INSTALLATION



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

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

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



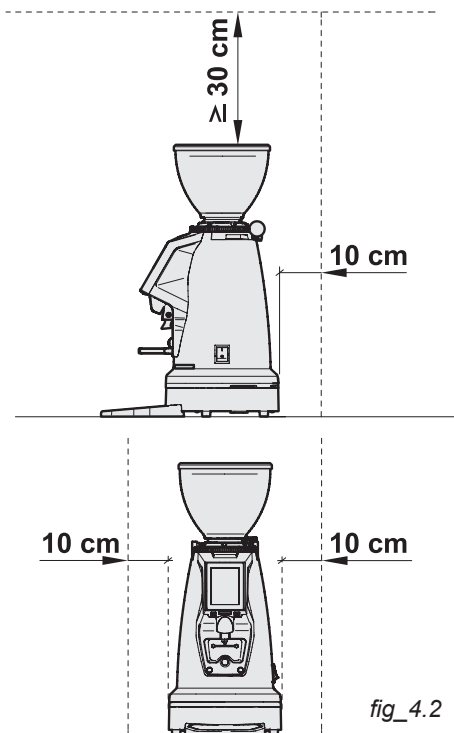
The recommended height of the base is at least approximately 90-100 cm from the ground (fig.\_4.1)

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 **30 cm** 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.

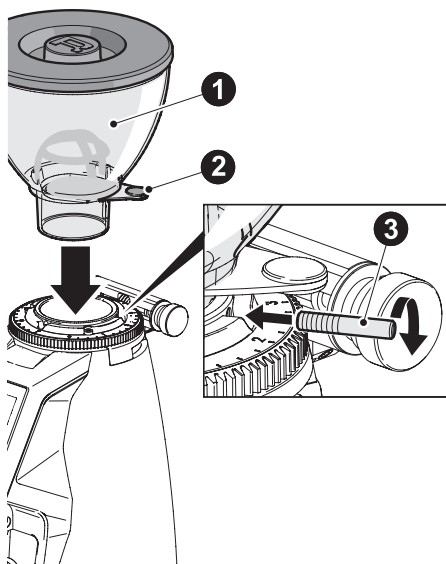


#### 4.1 Coffee hopper installation



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

Position the hopper (**1** - fig.\_4.3), correctly and firmly inside the hopper holder, with the fan inserted (**2**) and screw in the safety grub screw positioned to the right (**3** - fig.\_4.3).



fig\_4.3

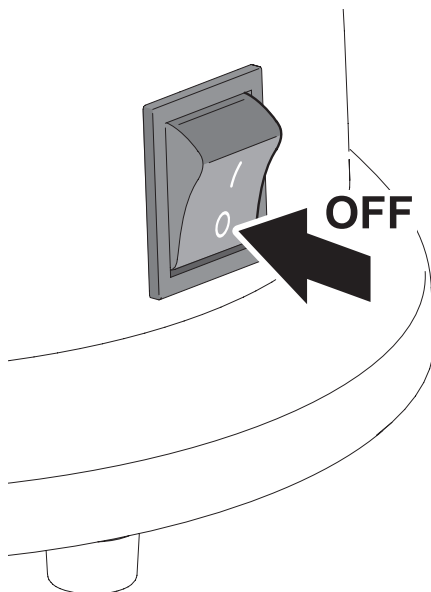
#### 4.2 Electrical power supply



Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains (see fig.\_2.2).

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

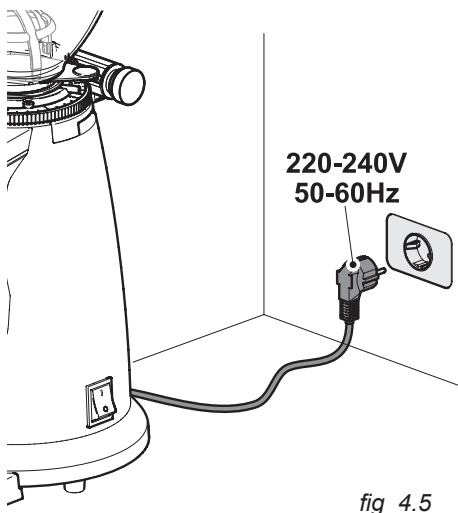
Before connecting the appliance to the mains, check that the switch is switched off, i.e. is in the zero position (**0** - OFF - fig.\_4.4).



fig\_4.4



Connect the power 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.



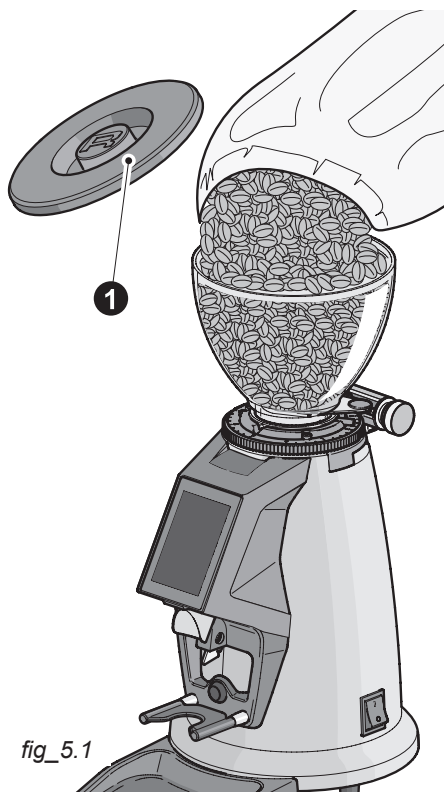
If the power cable is damaged it is to be replaced by the manufacturer or by their technical assistance service or by a person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

## 5 - OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

We assume the machine has been installed correctly.

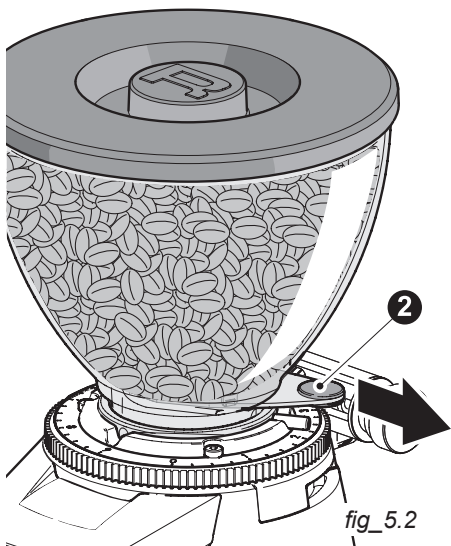
### 5.1 Preparing the coffee grinder

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



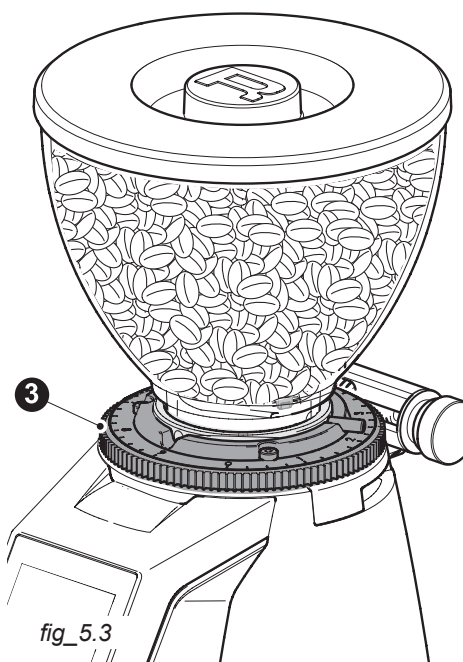
fig\_5.1

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



fig\_5.2

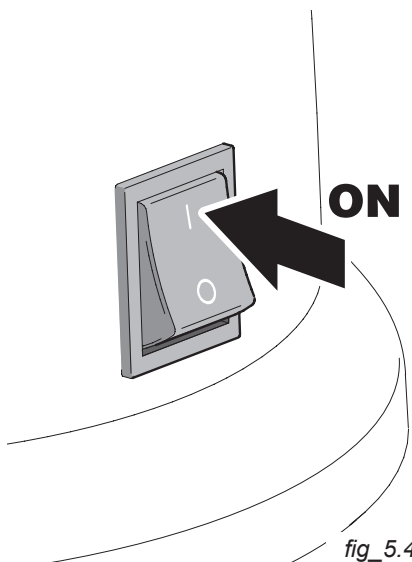
- Adjust grinding using the micrometer knobs (3 - fig.\_5.3 - see chap. Grinding adjustment).



fig\_5.3

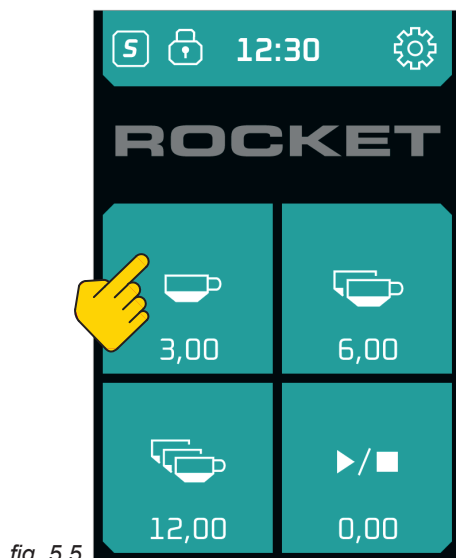
## 5.2 Start Up

- Switch on the appliance by moving the main switch to **I - ON** (fig.\_5.4).



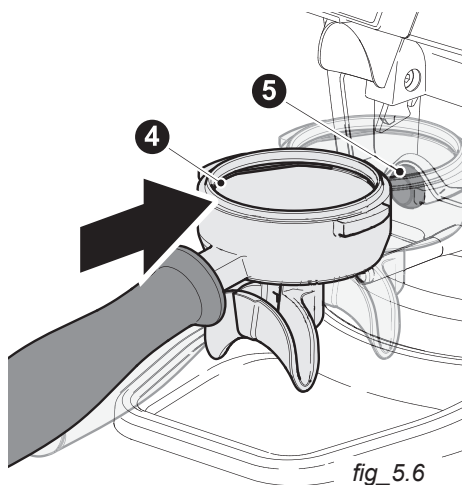
fig\_5.4

- Select the desired dose on the display (fig.\_5.5).



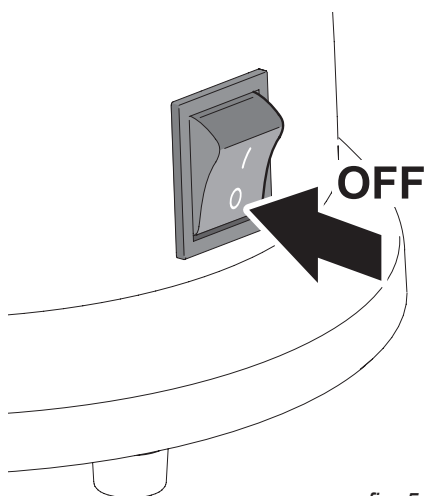
fig\_5.5

- Start grinding by pressing the start button (5) with the filter holder (4 – fig. \_5.6).



fig\_5.6

- To stop grinding, touch the display. Dispensing will remain in stand-by mode for 5 seconds after which it resets. If it is pressed again within 5 seconds, dispensing starts again.
- To switch the machine off, turn the main switch to position **O - OFF** (fig. \_5.7).



fig\_5.7

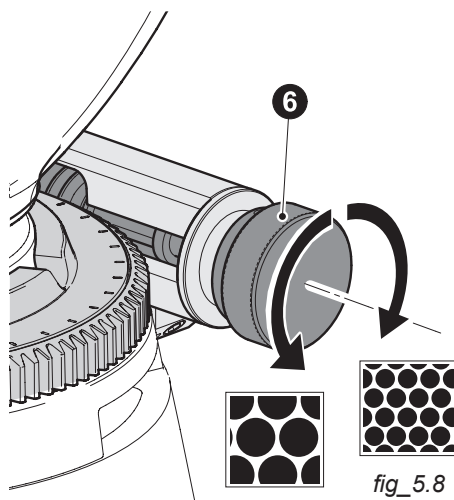
### 5.3 Grinding adjustment

The machine is factory-adjusted with an espresso grind that is suitable for many types of coffee on the market. To adjust the granulometry, use the precision scale to weigh the exact grammage.

Each time you make a grind adjustment, remember not to consider double doses (about 30 grams) because they may have some grounds from the previous adjustment.

Turn the adjusting knob 6 – fig. \_5.8) to change the particle size of the ground coffee. Micrometric adjustment does not require any locking.

Adjust the grinding with the motor switched on if there is coffee between the burrs, and with the motor switched off if there is no coffee. Turning clockwise, the grain size will be finer (and the number on the ring at the top will decrease); whereas turning anti-clockwise, the grain size will be larger.

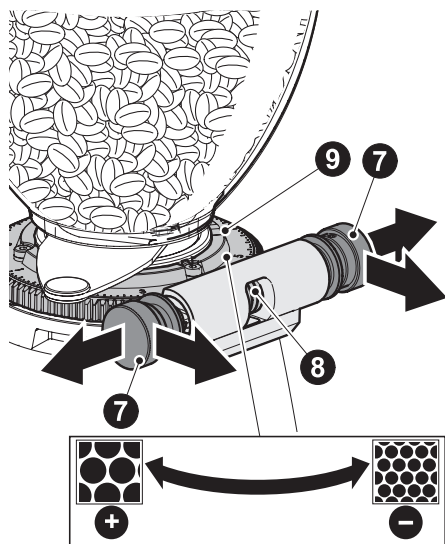


fig\_5.8



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. 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.

The micrometric holder has a quick release that allows the adjustment ring nut to be turned quickly. Widen the two knobs (7 - fig. 5.9) and move them backwards, so that the shaft screw (8) moves away from the adjusting ring nut (9). Adjustment should be carried out with the engine switched off and no coffee between the burrs. The “+” symbol indicates the direction of rotation to increase the grain size of the ground coffee. The symbol “-” to decrease the grain size of the ground coffee. Once the desired notch has been reached, reposition the micrometer support knobs in their seats.



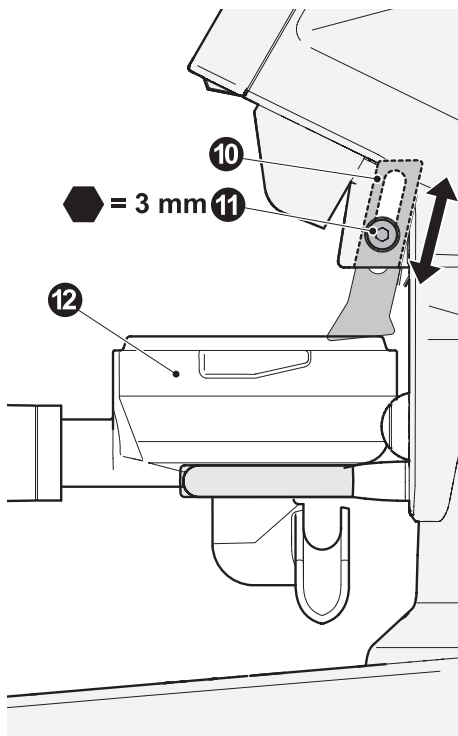
fig\_5.9

## 5.4 Adjusting the filter holder support

All models are equipped with a device for adjusting the height of the filter holder. (10 - fig. 5.10)

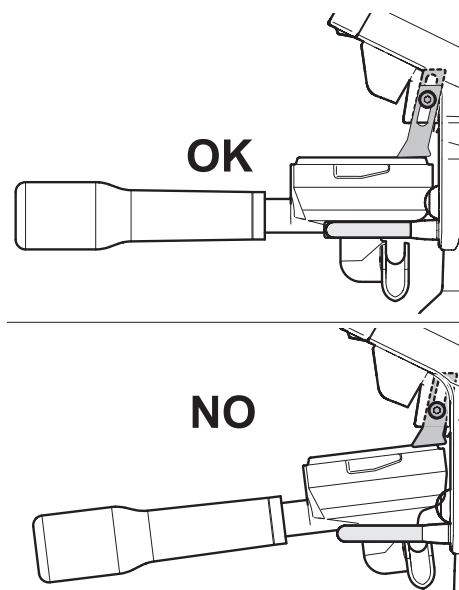
To find the correct adjustment of the filter holder (12), it is necessary to:

- Loosen the screw (11) of the filter holder support using an Allen key (3 mm).
- Find the ideal height for the correct positioning of the filter holder.
- Tighten the screw in the new position.



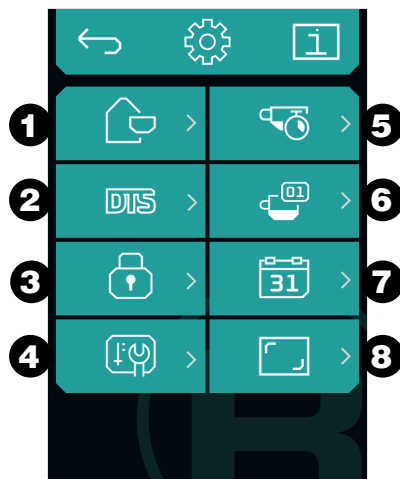
fig\_5.10

Correct adjustment is verified by the position of the filter holder as shown in Fig. 5.11 .



fig\_5.11

## 6 - PROGRAMMING



1. Doses Homepage
2. D.T.S. (dosing type selection)
3. Password
4. Settings
5. Dose timer
6. Dose counter
7. Date and time
8. Customisations

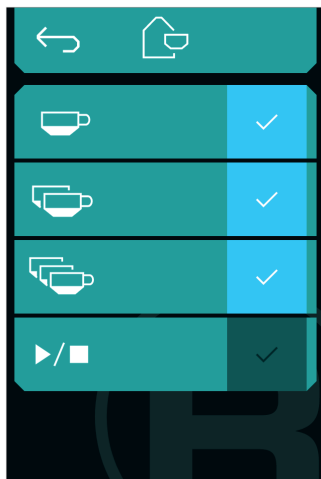


## 6.1 Dose homepage

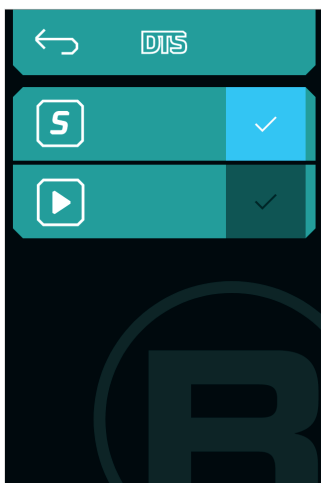


In the homepage dose submenu, you can choose which doses to use. Single, double, triple and continuous doses are selected by default. You can select from a minimum of one to a maximum of 4 doses, the homepage will adapt to your choices.

To select the dose, activate the symbol



## 6.2 D.T.S. (DOSING TYPE SELECTION)



In the D.T.S. submenu, the type of operation can be selected:

- Standard.
- Play.



### Standard Mode

Once the desired dose is selected on the homepage screen, the coffee grinder will dispense for the time set in programming after the start button is pressed.



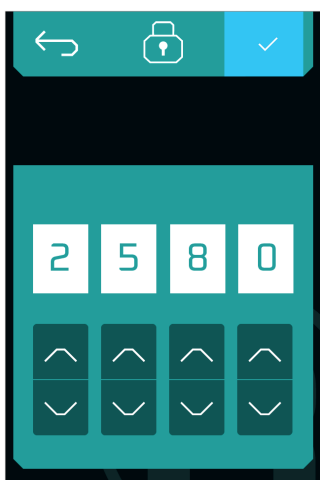
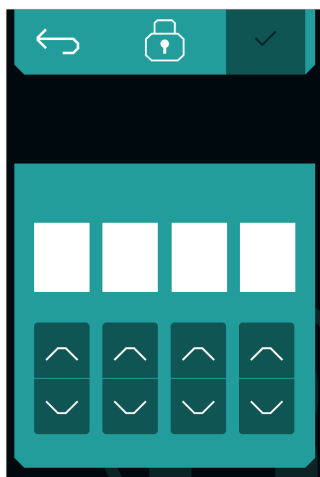
### Play Mode

This allows the user to dispense the dose by selecting the desired dose directly on the display, without having to press the start button. Press the display again to stop dispensing before the set time.

### 6.3 Password



In the password submenu, the user has the option of entering a 4-digit code which, if active, will be requested every time programming is attempted from the homepage.



Press the icon  to deactivate or activate the password.

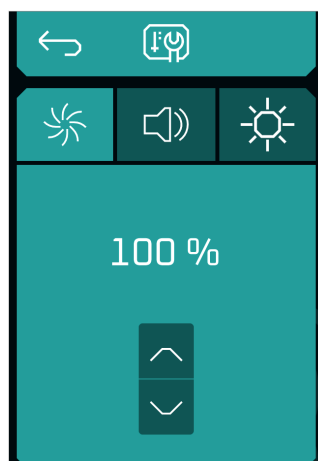
### 6.4 Settings



In the settings submenu, it is possible to edit:


- The operating time of the fan
- Sound intensity
- Light intensity

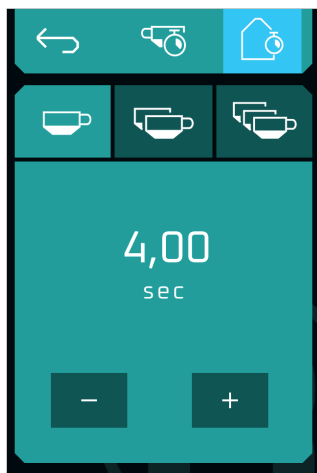
Select the box containing the setting you wish to change and set its level from a minimum of **0%** to a maximum of **100%** at intervals of **25%** each.



### 6.5 Dose timer




In the dose timer submenu, the grinding time can be set. Select one of the four doses and change the time using '-' or '+'. The time is changed in **0.05 sec** steps. To display the time of each individual dose on the homepage, activate the symbol .




## 6.6 Dose counter



In the dose-counter submenu you can see the history of daily, weekly and total doses. The daily and weekly doses can be reset by pressing the icon .



To display the daily dose-counters, press the symbol .

## 6.7 Date and time



In this submenu you can set the date and time, which will be used for resetting daily and weekly doses.

## 6.8 Customisation

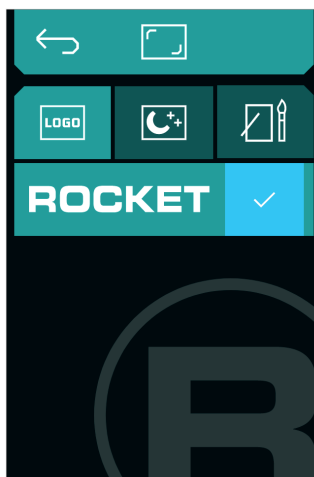


In the customisation submenu, logos, screensavers and colours can be set.


### 6.8.1 Logos







In the logos submenu, the logo visible on the homepage can be displayed. It is not possible to delete the factory logo.






### 6.8.2 Screensaver

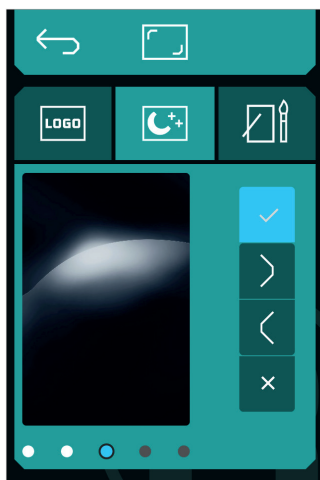
 In the screensaver submenu, it will be possible to select which images will be displayed in stand-by mode.

Up to 5 images can be uploaded: use the arrows   to scroll through the uploaded images and select with the icon  which one to activate.


Use the icon  to delete the uploaded image.

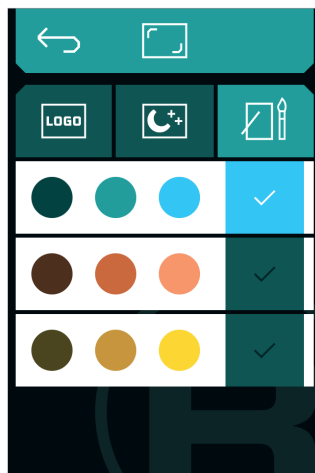
Underneath are 3 dots that can be:

-  **Light blue** (the image is active)
-  **White** (the image is uploaded in the machine but is not active)
-  **Dark grey** (slot not occupied by any image).



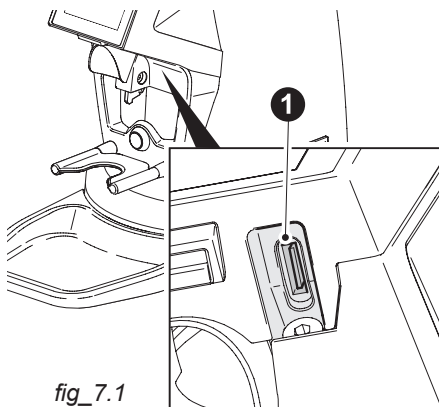
### 6.8.3 Colours

 In the colour submenu, you can choose the type of colours you want to use on the homepage.



## 7 - UPLOAD

The machine is equipped with a **USB type-C** socket (1 - fig.\_7.1) that can only be used with USB sticks in FAT32 format.



fig\_7.1



**The upload can be used to update the machine's software, upload screensavers.**

The upload must be carried out with the machine switched on and the homepage visible; once the USB stick is connected, a screen will be displayed asking whether or not to confirm the upload.



When the upload is complete, a second screen will be displayed showing the USB stick removal symbol.



### To upload new screensavers:

Files must be in PNG RGB 24 bit format and a maximum size of 320x480 pixels with a limit of 200 KB. The file name for the screensaver must necessarily begin with 'SSaverImg\_XXXXX.png' (replace XXXXX with desired name).

Logos can also be saved in PNG without a background. For selection see **par. 6.8.2.**



## 8 - CLEANING



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

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

### Cleaning the plastic mobile parts.

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



Never wash the plastic parts in the dishwasher.

### Cleaning the machine body.

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



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

## 9 - 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 **ROCKET** dealer.

## 9.1 Technical issues and solutions

### *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 ring nut is not showing the value "0".
- Check that there are no foreign bodies stuck between the burrs.

### *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.

## 9.2 Inactivity

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

- disconnect the machine electrically.
- empty the coffee hopper.
- clean all the parts in contact with food-stuffs.
- 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.

## 10 - DISPOSAL

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



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

### Information to the users

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

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

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



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

## 11 - MANUFACTURER

### Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALY

[www.macap.it](http://www.macap.it)

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



### Note

## This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



# **ROCKET<sup>®</sup>**

## **ESPRESSO MILANO**

**MACAP s.r.l. for**

**ROCKET MILANO s.r.l.**

Via Curiel 13, 20060 LISCATE(MI) Italy

Tel. +39 02 95 35 1334

[www.rocket-espresso.com](http://www.rocket-espresso.com) - [sales@rocket-espresso.com](mailto:sales@rocket-espresso.com)