

# GIOTTO MOZZAFIATO FAST

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

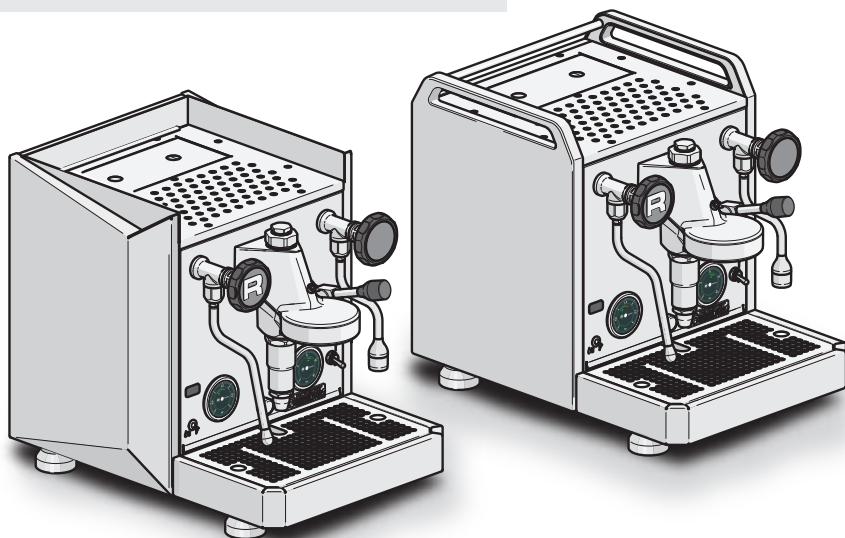
**EN -** COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE  
User and maintenance manual  
*Translation of the original instructions*

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

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

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

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









# ROCKET®

---

ESPRESSO MILANO

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

## TABLE DES MATIÈRES

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



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



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



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



<b>10</b>	<b>ÉLIMINATION</b>	107
-----------	--------------------	-----

# 1 - INTRODUCTION



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

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

## 1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel



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



### ATTENTION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.



### INFORMATION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations sur tout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



**LIRE** attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.



**ATTENTION** : machine sous tension !



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



**ATTENTION** : parties chaudes en contact !



Porter des gants de protection.



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



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

## 1.2 Informations générales

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



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

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

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




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

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

### TRANSPORT ET MANUTENTION



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

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

Ne pas retourner la machine pendant la manutention. Manipuler avec soin.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



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

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



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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS



FR

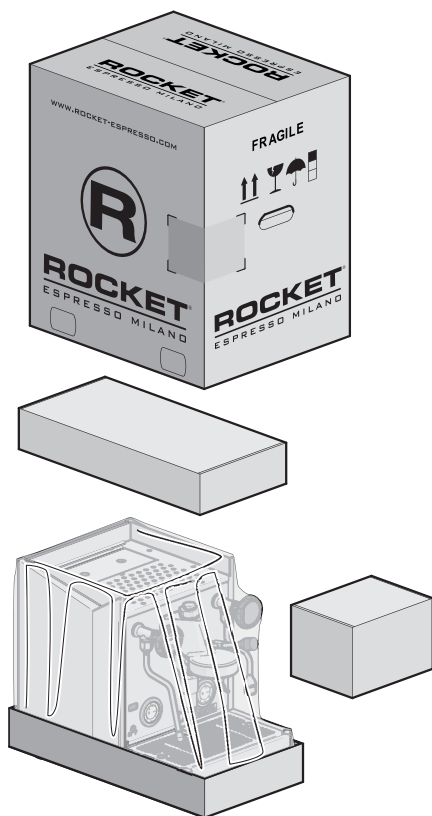
## 2 - DÉBALLAGE



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

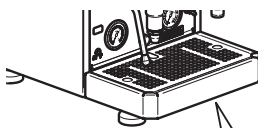
### 2.1 Contenu de l'emballage

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



fig\_2.1

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



fig\_2.2

La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié. Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.

En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.

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



Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger. Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.



### 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

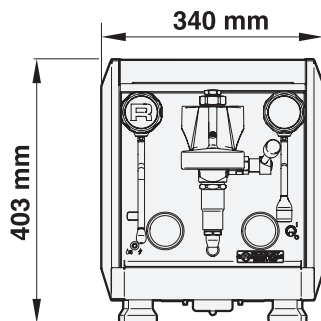
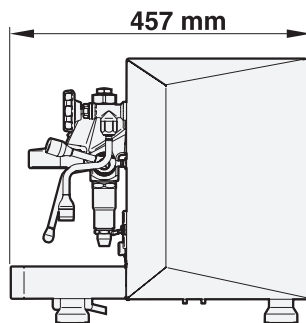
#### 3.1 Utilisation prévue

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

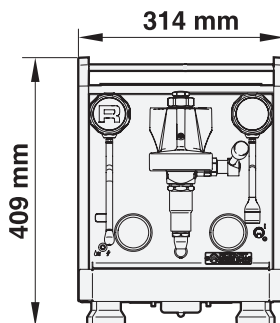
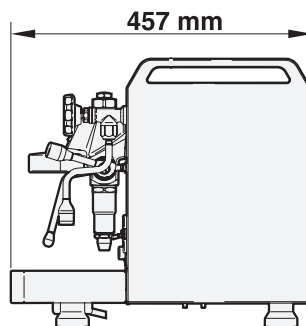


**Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine.**

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre d'assistance.



mod. GIOTTO FAST



fig\_3.1

mod. MOZZAFIATO FAST

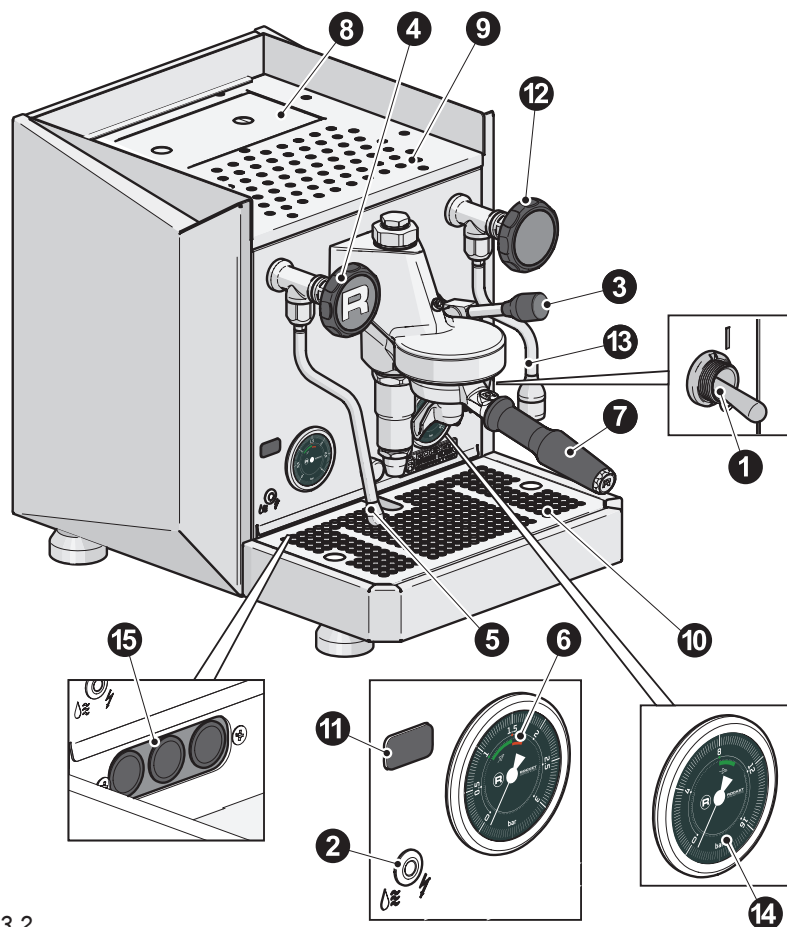


## 3.2 Spécifications techniques

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



### 3.3 Composants principaux du mod. GIOTTO - MOZZAFIATO FAST



fig\_3.2

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

### 3.4 Accessoires

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

Le coffret contient les pièces et accessoires suivants :

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

### 3.5 Données techniques

#### Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

#### Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

#### Température

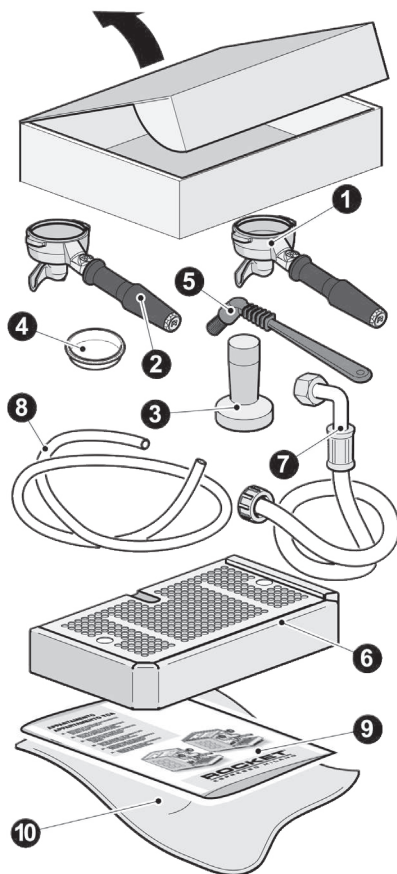
- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 5 °C et supérieures à 36 °C.

#### Eau

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

#### Capacité de la chaudière

- 1,8 litres



fig\_3.3

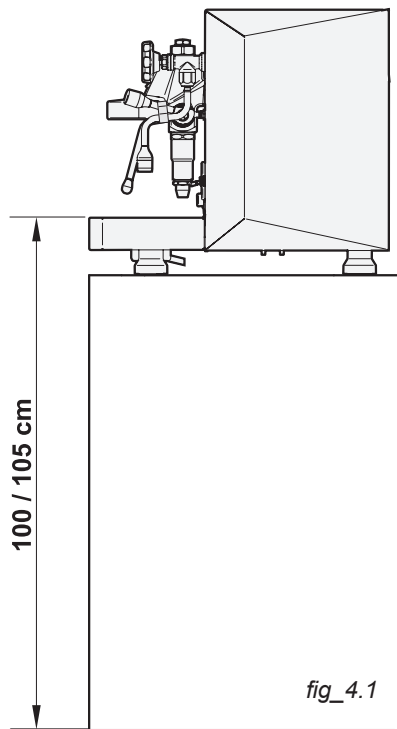


## 4 - INSTALLATION

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est aisée et facile d'accès.

Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse, stable et à une hauteur telle que la base se trouve à au moins 100/105 cm environ du sol (fig. 4.1).

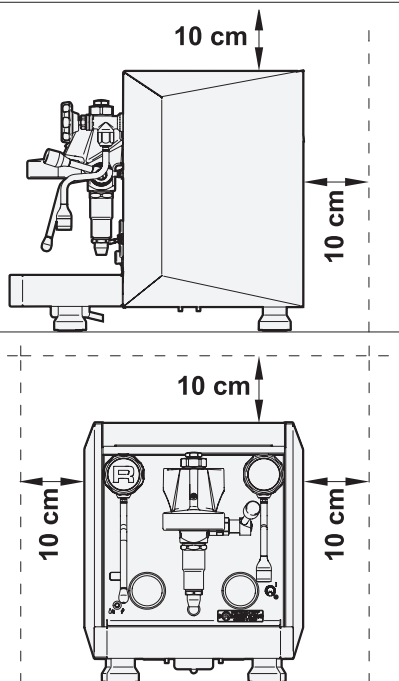
Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas installer la machine où des jets d'eau sont utilisés.



fig\_4.1

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

S'assurer qu'il y ait un espace libre d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter l'utilisation et le déroulement de toutes les opérations d'entretien (fig. 4.2).



fig\_4.2



**Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser.**

### 4.1 Branchement hydrique

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

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



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



### 4.1.1 Remplissage du réservoir d'eau

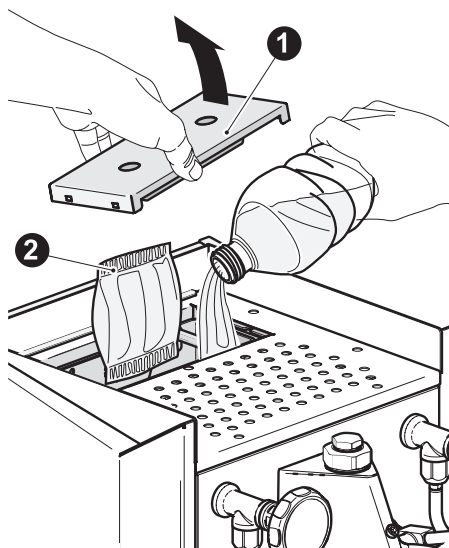


Veillez à utiliser de l'eau d'une dureté adaptée à ce type de machine (voir le par. 3.5 page 18).

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

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

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



fig\_4.3



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



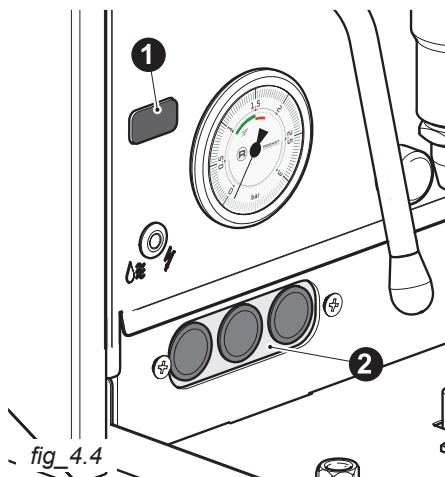
### 4.1.2 Connexion à partir du réseau



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

#### 4.1.2.1 Opérations préliminaires

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

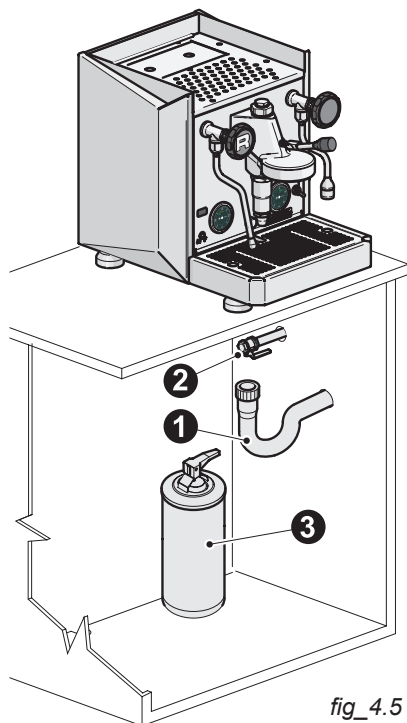


#### 4.1.2.2 Prédiposition de connexions par le client.



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

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



fig\_4.5

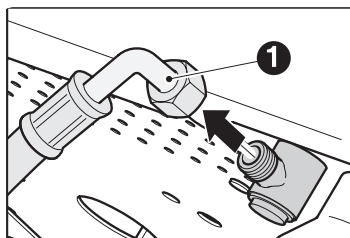
#### 4.1.2.3 Connexion machine réseau d'eau



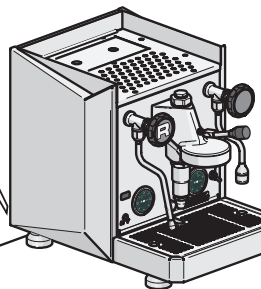
**S'assurer que la pression maximale d'alimentation de l'eau ne dépasse pas 4 bar (58psi) ; sinon, installer un réducteur de pression.**

Les raccords doivent être installés à proximité de la machine.

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



fig\_4.6



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



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

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

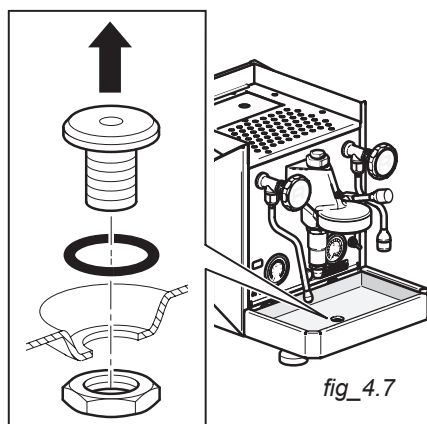
## 4.2 Évacuation de l'eau

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

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

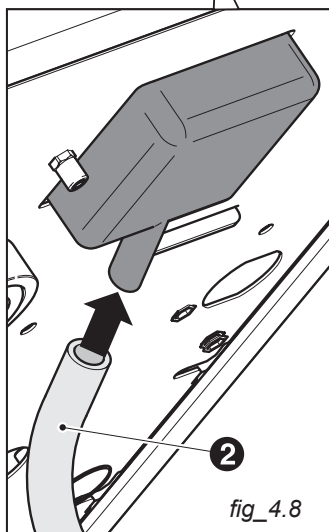
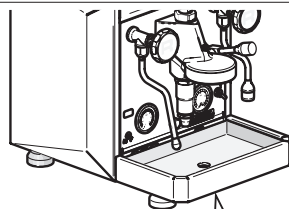
**B** La deuxième OBLIGATOIRE, si vous choisissez le raccordement sur le réseau, implique un vidage à travers le réseau et nécessite donc la préparation suivante:

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



fig\_4.7

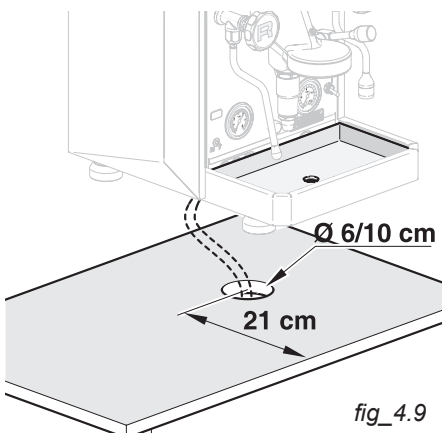
2. Raccorder le tuyau de vidange fourni (2 - fig. 4.8) au support en caoutchouc du bac situé sous le plateau.



fig\_4.8

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

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



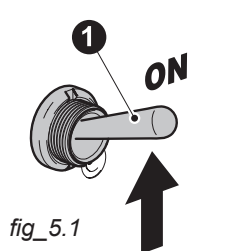
fig\_4.9



## 5 - DÉMARRAGE

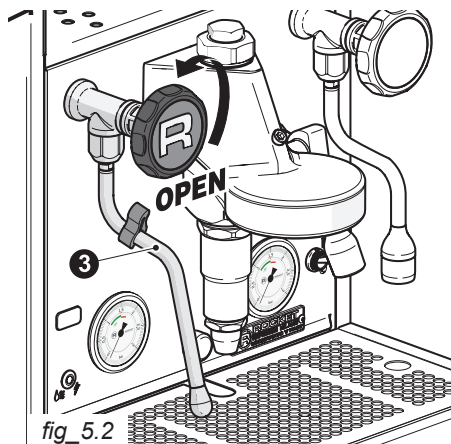
Nous supposons que la machine a été correctement installée.

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



fig\_5.1

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



fig\_5.2

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

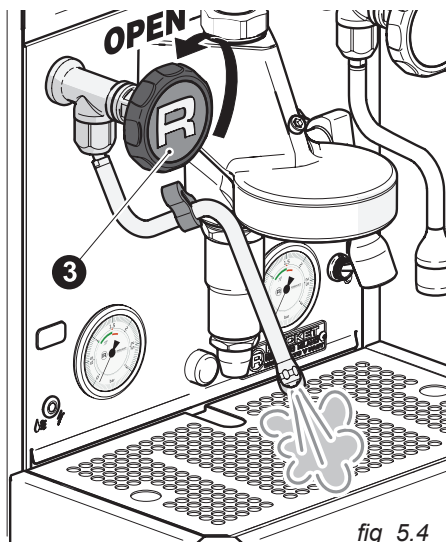
- Fermer ensuite le bouton de la vapeur.
- Le chauffage de la chaudière commence. Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig. 5.3) indique environ 1 bar.



fig\_5.3

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

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

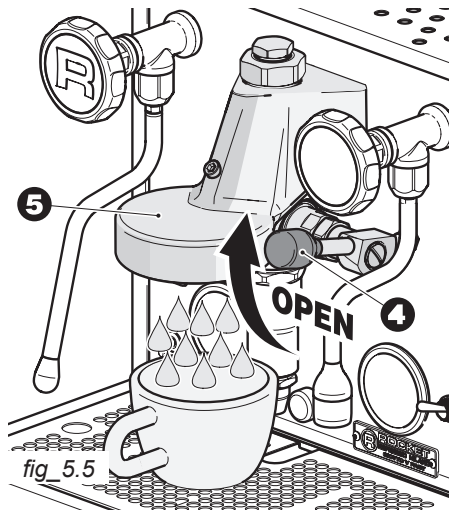


fig\_5.4



FR

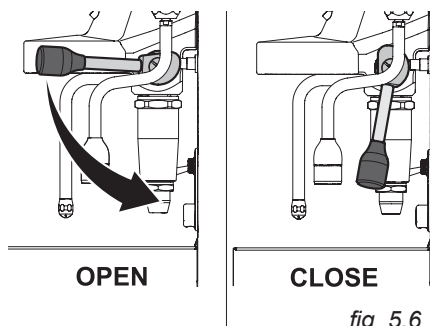
- Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig. 5.3) atteigne de nouveau 1 bar.
- Relever complètement le levier de commande de distribution du café (4 - fig. 5.5).



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

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

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



- La machine est maintenant prête à l'emploi.

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

## 6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



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

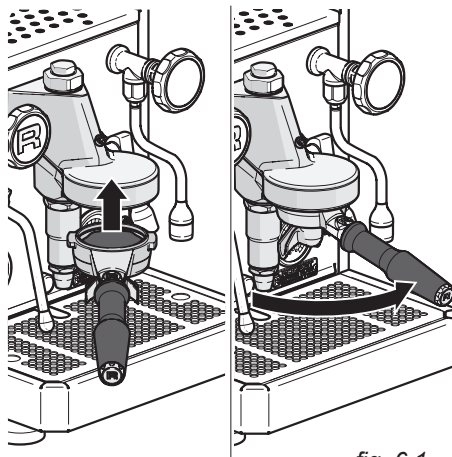


**ATTENTION :**  
Lorsque la machine est prête le groupe porte-filtre chauffe. Faire attention.

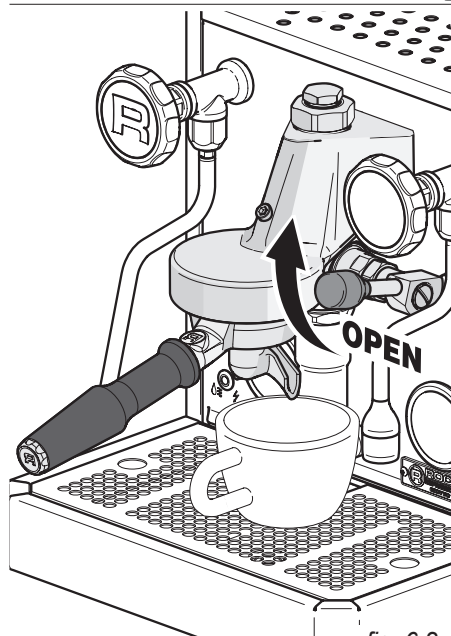
Il est conseillé d'effectuer une première distribution d'eau sans café avec un porte-filtre neuf ou lors de sa première utilisation. Cette opération est recommandée pour éliminer tout résidu de traitement.



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

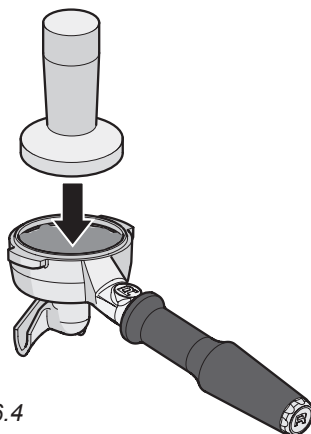


2. À présent soulever le levier de commande de distribution du café pour démarrer le débit d'eau à travers le porte-filtre (fig. 6.2).



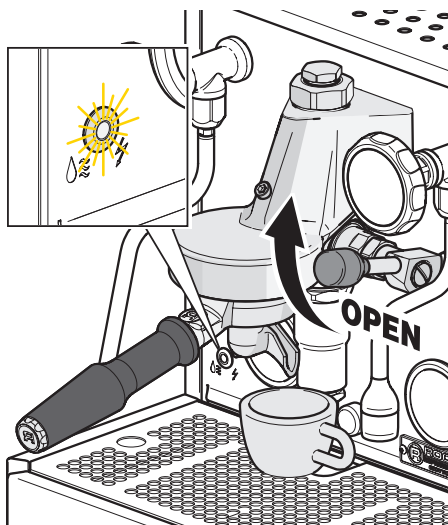
fig\_6.2

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



fig\_6.4

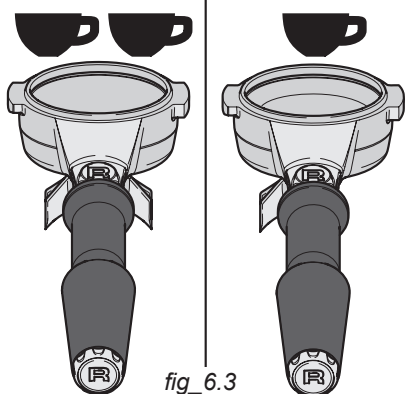
3. Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et positionner la (les) tasse (s) sous le bec de distribution de café.



fig\_6.5

## 6.1 Préparation du café

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



fig\_6.3

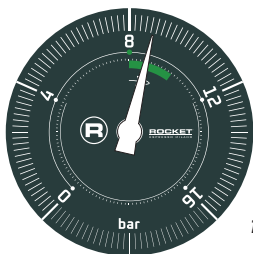
4. Commencer la distribution en levant le levier de commande de distribution du café. Pour arrêter la distribution, abaisser à nouveau le levier. Pendant la phase de distribution, la LED clignote en blanc et redevient fixe lorsque la distribution est terminée (fig.\_6.5).





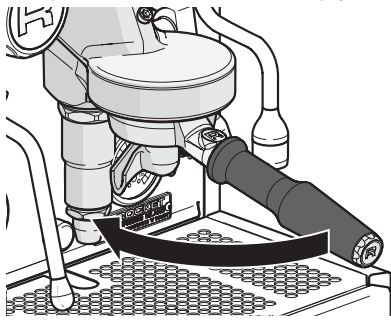
**La durée maximum d'une distribution est de 100 secondes. Passé ce délai, la distribution s'arrête automatiquement même si l'utilisateur n'a pas fermé le levier.**

La distribution est prioritaire sur le remplissage : si une distribution est demandée alors que la machine fait le plein d'eau, le remplissage est momentanément interrompu et la distribution démarre régulièrement. On peut distribuer même si le niveau de la chaudière n'est pas encore atteint. Pendant la distribution, le manomètre de droite (fig\_6.6) montre la pression d'infusion du café.

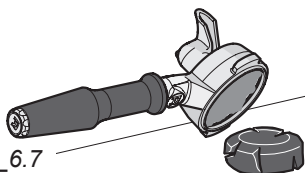


fig\_6.6

5. Enlever le porte-filtre pour le vider et le nettoyer, ensuite le raccrocher (fig\_6.7).



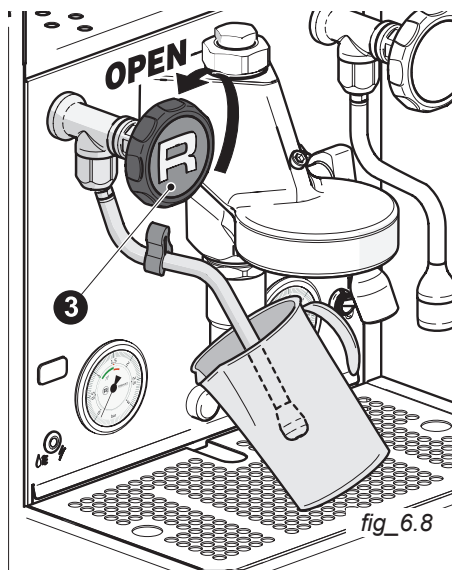
fig\_6.7



## 6.2 Distribution de vapeur

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

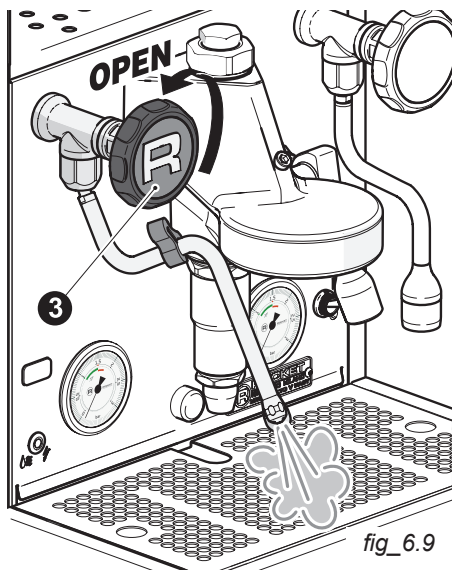
Prendre un pot et plonger la buse vapeur dans la boisson et ouvrir le robinet vapeur (3 - fig\_6.8)



fig\_6.8

Lorsque la distribution souhaitée est terminée, fermer le robinet et retirer le pot. Nettoyer la buse avec un chiffon humide. Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes puis nettoyer à nouveau avec un chiffon humide (fig\_6.9).





fig\_6.9

**ATTENTION :**

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



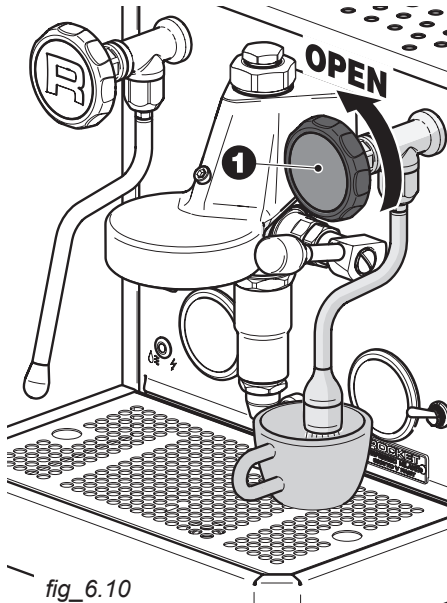
Pour des résultats optimaux : conserver le lait à  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41^{\circ}\text{F}$ ).

**6.3 Distribution d'eau**

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

**ATTENTION :**

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



fig\_6.10

**6.4 Mode ECO**

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

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



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

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

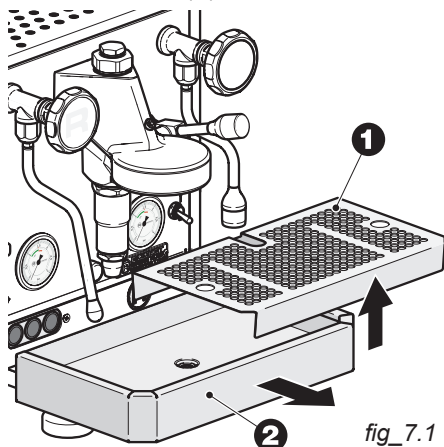


## 7 - PROGRAMMATION



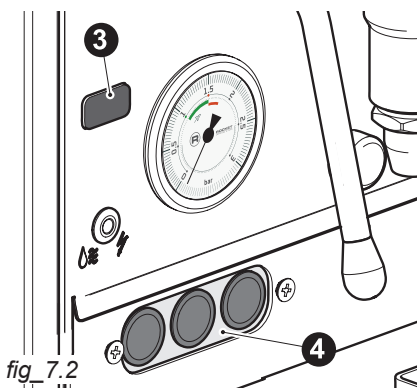
La machine, qui est testée, a déjà subi une programmation de base et est donc prête à l'emploi.

L'utilisateur peut modifier certains paramètres de la machine en entrant dans le mode « programmation » et en agissant sur l'écran oled et les trois boutons de sélection. Pour accéder aux boutons de programmation, retirer la grille porte-tasses (1 - fig\_7.1) et le bac associé (2).



fig\_7.1

L'écran Oled situé sur la face avant de la machine (3 - fig\_7.2) permet de consulter l'état de la machine et de programmer différentes fonctions à l'aide des trois boutons présents (4).



fig\_7.2

### 7.1 Réglages par défaut de la machine

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

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







### 7.2 Affichage des paramètres

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


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

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



## 7.3 Configuration des paramètres

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

### 7.3.1 Configuration de la température de la chaudière

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

### 7.3.2 Configuration Eco mode

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

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





Lorsque le **Mode Eco** est activé, l'appareil passe dans ce mode après 30 minutes d'inactivité. Lorsque la machine est en **Eco mode**, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine quitte l'état **Eco mode** en actionnant le levier de distribution du café.



### 7.3.3 Configuration alimentation en eau



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

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

### 7.3.4 Configuration unités de mesure de la température

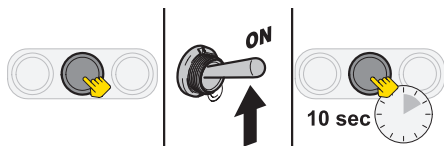
La machine est réglée par défaut sur degrés Celsius. Pour modifier l'unité de mesure, lorsque l'icône **Unité de mesure de la température**  ou  est affichée, appuyer sur la touche centrale pendant que l'icône clignote, la modifier à l'aide des touches latérales et confirmer en appuyant à nouveau sur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

## 7.4 Réinitialisation des paramètres (Factory Reset)


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

**Cette procédure se déroule comme décrit ci-dessous :**

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



condes.

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



## 8 - ENTRETIEN



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



Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.). Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres d'assistance spécialisés.

### 8.1 Nettoyage de la buse vapeur

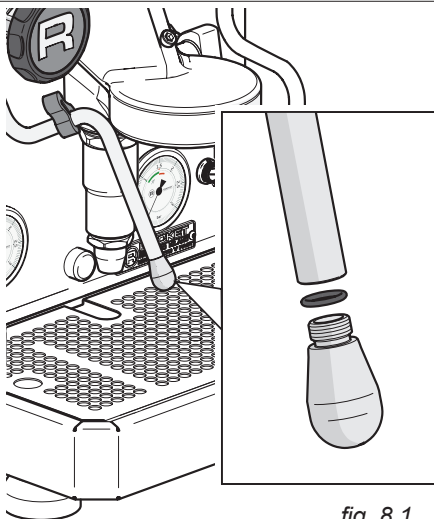
Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit de bien meilleurs expressos.

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la buse vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et débloquer/nettoyer avec un trombone (fig. 8.1).

### 8.2 Nettoyage de la tête de distribution

#### RINÇAGE

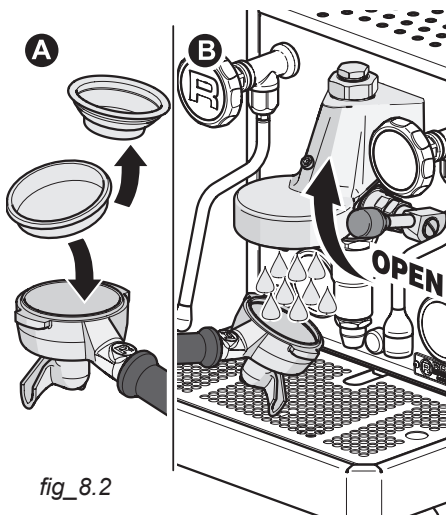
1. Retirer le panier du filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (A - fig. 8.2).
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière (B - fig. 8.2). Continuer à vider le panier aveugle d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit claire.
3. Effectuer le rinçage de la tête du groupe tous les jours.



fig\_8.1

#### GRUPE TÊTE DE DISTRIBUTION

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

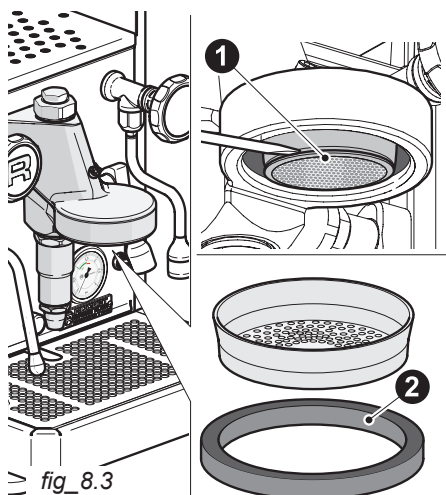


fig\_8.2

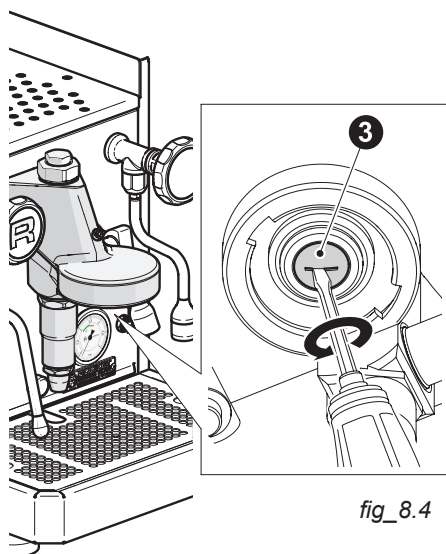


## FR RETRAIT DE LA DOUCHETTE, DU DIFFUSEUR ET DU JOINT DE LA TÊTE

1. À l'aide d'un petit tournevis plat, soulever le bord intérieur de la douchette (1) et la retirer avec le joint (2) comme indiqué dans la fig\_8.3.

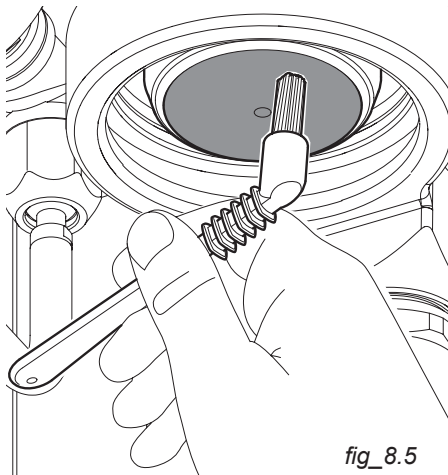


2. Avec le même tournevis, dévisser le diffuseur (3) de la tête (fig\_8.4).



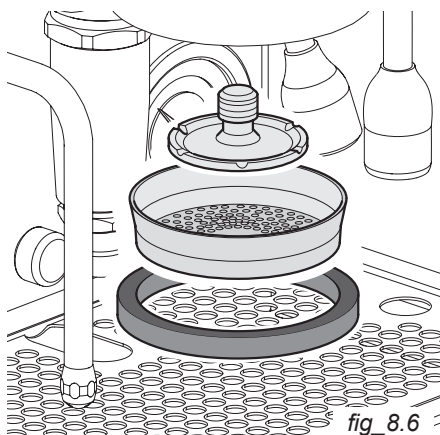
fig\_8.4

3. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse fournie pour le nettoyage (fig\_8.5).



fig\_8.5

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



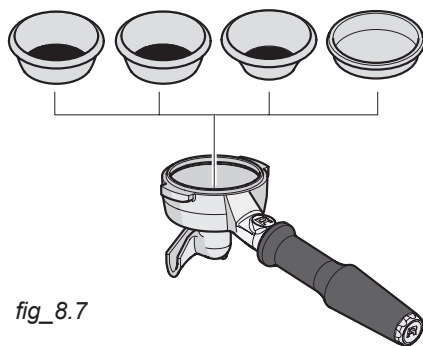
fig\_8.6



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

### 8.3 Nettoyage du porte-filtre

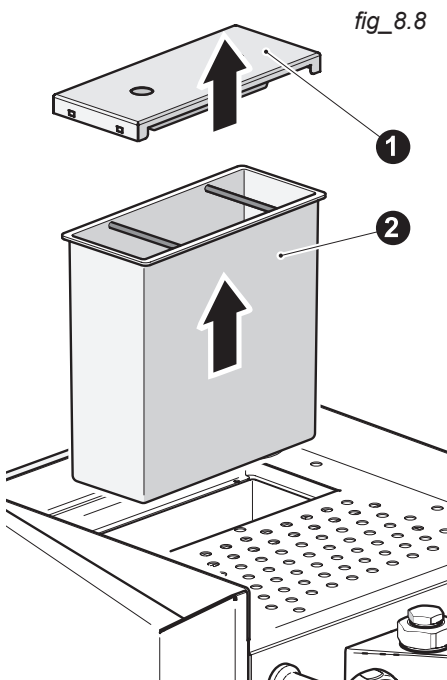
1. Retirer le panier du filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la partie inférieure du panier aveugle (fig.\_8.7)
2. Nettoyer l'intérieur du panier et le porte-filtre avec un chiffon humide.
3. Si des huiles de café se sont accumulées, faire tremper l'extrémité métallique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



### 8.4 Nettoyage du réservoir d'eau

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

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



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

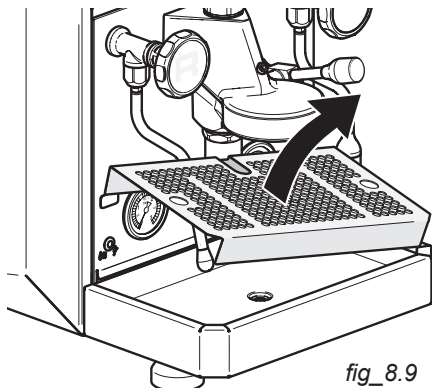
Utiliser de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. Ne pas utiliser de l'eau distillée (voir le par. 3.5 page 86).



FR

## 8.5 Nettoyage du plateau bac de récupération des gouttes

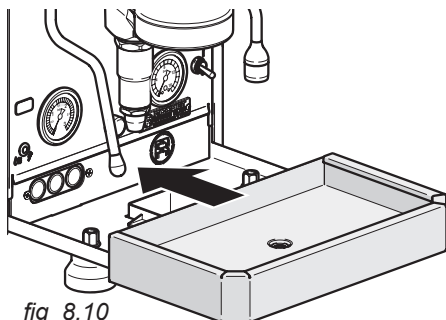
1. Enlever la grille et le bac et laver avec de l'eau chaude et du savon. Rincer et sécher. (fig.\_8.9)



fig\_8.9

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

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



fig\_8.10

## 8.6 Détartrage



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



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



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



## 8.7 Changement de l'eau de la chaudière

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



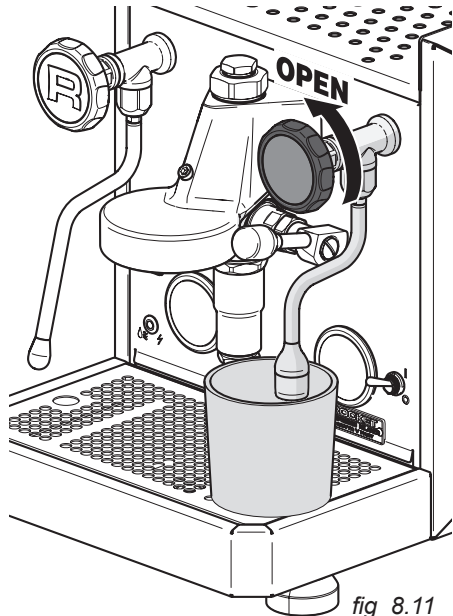
### IMPORTANT :

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



(fig.\_ 5.4)

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

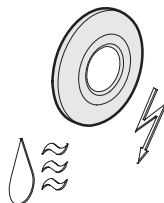


fig\_8.11

## 9 - ALARMES ET ANOMALIES

### 9.1 Alarmes LED

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



fig\_9.1

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





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





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

## 9.2 Alarmes ÉCRAN OLED

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



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

### 9.3 Anomalies, causes et solutions

#### **La machine ne démarre pas**

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

#### **Aucune distribution de café ou de vapeur**

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

#### **La machine ne chauffe pas**

- Appeler l'assistance technique

#### **Distribution de vapeur irrégulière**

- Vérifier que les trous du pulvérisateur soient propres

#### **L'extraction est trop lente**

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

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

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



### *L'expresso est trop froid*

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

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

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

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

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

### *L'expresso est amer*

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

### *L'expresso est aigre*

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

### *L'expresso est aqueux et insipide*

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

### *L'expresso est pétillant*

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

### *Basse pression ou absence de pression de la buse vapeur*

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

### *Le lait est aqueux et fait des bulles*

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



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

### 9.3 Inactivité

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

- débrancher la machine du réseau électrique.
- décharger tous les porte-filtres.
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

## 10 - ÉLIMINATION

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



**Attention ! Vérifier que l'élimination de la machine soit effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur**

### Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi du 25 juillet 2005, n° 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets ».



Le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.

La collecte séparée appropriée et l'envoi suivant des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

**Note - Notes - Remarque - Hinweise - Notas - Nota**

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



*Tutti i diritti riservati. Questo manuale non può essere riprodotto, in tutto o in parte, senza la preventiva autorizzazione scritta di **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che riterrà necessarie.

*All rights reserved. This manual may not be reproduced, in whole or in part, without the prior written authorization of **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** reserves the right to make any changes it deems necessary at any time.

*Tous droits réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'elle considèrera nécessaires.

*Alle Rechte vorbehalten. Dieses Handbuch darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von **ROCKET MILANO s.r.l.** weder ganz noch auszugsweise vervielfältigt werden. **ROCKET MILANO s.r.l.** behält sich das Recht vor, jederzeit die für notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.*

*Todos los derechos reservados. Este manual no puede reproducirse, total o parcialmente, sin el permiso previo por escrito de **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios en cualquier momento.

*Todos os direitos reservados. Este manual não pode ser reproduzido, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito de: **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**A ROCKET MILANO s.r.l.** reserva-se o direito de fazer a qualquer momento as alterações que considere necessárias.



**ROCKET MILANO S.R.L.**  
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy