

COME UTILIZZARE
LA MACCHINA
ROCKET ESPRESSO
E PREPARARE
UN ESPRESSO
PERFETTO

Complimenti per avere acquistato una macchina Rocket Espresso, tra le migliori macchine per espresso al mondo.

Questa macchina è certificata autentica Rocket Espresso.

Il presente Manuale d'Uso vale per i seguenti modelli Rocket Espresso:

- Porta Via
- Giotto & Mozzafiato Type V
- Giotto & Mozzafiato Cronometro V
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Cronometro R
- R 58, R Cinquantotto & R 60V

ROCKET ESPRESSO – REGISTRAZIONE E GARANZIA

Per attivare la garanzia e registrare la macchina, visitare il sito www.rocket-espresso.com/register.html e inserire i seguenti dettagli:

- Nome:
- Paese:
- Luogo di acquisto:
- Numero di serie della macchina:
- Indirizzo email:

**SCEGLI ROCKET ESPRESSO PER OTTENERE
IL MIGLIOR ESPRESSO IN CASA TUA.**



INDICE

Le quattro 'M'

MACCHINA

Guida all'uso della macchina Rocket Espresso

• Informazioni generali e di sicurezza	4
• Specifiche tecniche	8
• Accessori e parti	10
• Descrizione macchina	11
• Accessori e parti – Porta Via	14
• Descrizione macchina – Porta Via	15
• Installazione macchina – collegamento alla rete idrica (modelli EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO e R 60V)	20
• Cronometro Shot Timer	23
• Collegamento al controller remoto - R-CINQUANTOTTO	24
• Temperatura Caldaia R-CINQUANTOTTO / R 60V	25
• Programmare la R-CINQUANTOTTO	26
• Programmare la R 60V	30
• Programmare Giotto / Mozzafiato	32
• Regolare temperatura testa del gruppo	34
• Funzionamento macchina	35

MISCELA

Selezionare una miscela di caffè per la macchina	38
--	----

MACINATURA

I nostri suggerimenti per una buona macina e per la macinatura corretta del caffè	39
--	----

MANO

L'abile mano del barista	
• Cos'è un espresso?	40
• Come preparare un espresso perfetto	41
• Come montare e versare il latte	44
• Manutenzione preventiva e pulizia	48
• Preparare Rocket per trasporto e assistenza	51
• Risoluzione dei problemi	53

CONTATTI

AZIENDA PRODUTTRICE

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italia



Testa del gruppo
E61 di Ernesto
Valente

LE QUATTRO 'M'

La preparazione dell'espresso è definita dalle quattro M: la corretta Macinatura della miscela del caffè, la Miscela del caffè, la Macchina per l'espresso e l'abile Mano del barista.

Una volta controllate con precisione queste quattro M, si otterrà un espresso che regalerà un'esperienza unica.

Seguendo il nostro Manuale d'Uso - Come utilizzare Rocket e preparare un Espresso Perfetto passo dopo passo attraverso le quattro M, garantiamo anni di soddisfazione con la macchina Rocket Espresso.

MACCHINA

Come utilizzare la macchina Rocket e preparare un espresso perfetto.

INFORMAZIONI GENERALI

1. Questo manuale d'uso è essenziale per utilizzare in sicurezza la macchina Rocket Espresso; pertanto, è fondamentale leggere attentamente le avvertenze, in particolar modo le informazioni di sicurezza durante installazione, funzionamento e pulizia. Conservare con cura questo Manuale d'Uso, in modo che tutti gli utenti possano consultarlo.

RIMUOVERE LA MACCHINA DALLA CONFEZIONE

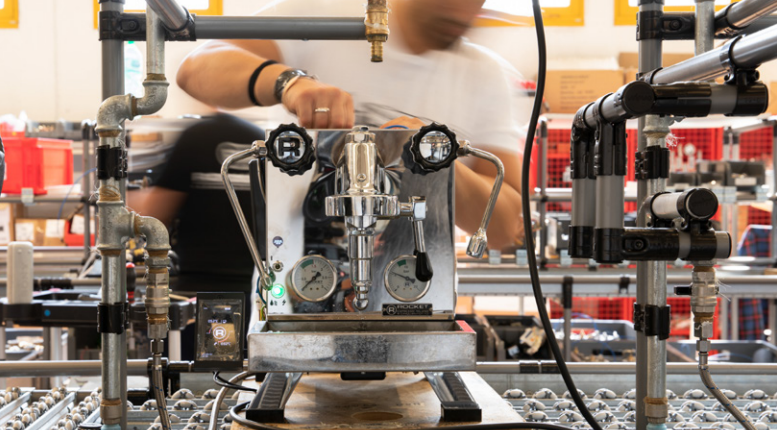
1. Assicurarsi che non vi siano segni di danni alla macchina controllando l'involucro esterno della confezione.
2. Controllare eventuali danni alla macchina solo dopo avere rimosso la confezione con cura.
3. Conservare la confezione per future necessità di spostamento o invio della macchina tramite corriere. Tenere la confezione (scatole, polistirolo, sacchetti di plastica) fuori dalla portata dei bambini.
4. In caso di difetti o danni, è necessario avvisare immediatamente il distributore autorizzato presso cui è stata acquistata la macchina, in modo da potervi porre rimedio il prima possibile.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Controllare che i dati sulla targa corrispondano alla principale fonte elettrica a cui verrà attaccata la macchina.
2. Installazione e riparazione devono essere conformi ai codici e alle norme di sicurezza idraulica ed elettrica locali.
3. L'installazione di qualsiasi macchina Rocket Espresso Milano deve essere unicamente eseguita da personale debitamente autorizzato e adeguatamente qualificato.
4. Questa macchina è sicura solo se correttamente collegata a un sistema di messa a terra efficace.

5. Prima di collegare la macchina all'alimentazione, assicurarsi che capacità e potenza nominale siano adatte al consumo energetico massimo indicato sulla macchina per espresso.
6. Non consigliamo l'uso di accessori quali adattatori, prese multiple o prolunghe non raccomandate dal produttore, in quanto potrebbero causare danni.
7. Non utilizzare la macchina in caso di danni a prolunga, spina o altre parti, o qualora la macchina non funzionasse in modo adeguato. Restituire la macchina al centro di assistenza più vicino per valutazione, riparazione o modifica.
8. Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Qualsiasi altro uso è inappropriato e pericoloso. Il produttore non si assume la responsabilità di eventuali danni causati da un uso improprio.
9. Per proteggersi da eventuali shock elettrici durante l'uso di un apparecchio elettrico, compresa la macchina Rocket:
 - a. Non immergere la macchina stessa, prolunghe e prese in acqua o altro liquido e non fare entrare le parti interne della macchina a contatto con dei liquidi.
 - b. Evitare di tirare il cavo elettrico.
 - c. Non usare la macchina con le mani bagnate.
 - d. Tenere lontana da bambini o persone non qualificate.
 - e. Non utilizzare la macchina scalzi.
 - f. Adattare un interruttore automatico alla fonte di energia che alimenta la macchina.
 - g. Non rovesciare liquidi sulla macchina.
 - h. Non esporre la macchina ad elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
10. Utilizzare sempre parti di ricambio e accessori certificati e prodotti da Rocket Espresso.
11. Prima della pulizia (a parte il controlavaggio) o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore e scollegare dall'alimentazione elettrica.

- 12 L'apparecchio è destinato all'uso domestico e applicazioni simili, quali:
- Aree cucina dello staff di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
 - Agriturismi.
 - Da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali.
 - Bed and breakfast.
- 13 Se la macchina presenta difetti di funzionamento, problemi di prestazione o smette di funzionare, spegnere la macchina tramite l'interruttore elettrico e scollegarla dalla fonte elettrica. Non tentare di ripararla. Contattare un tecnico Rocket Espresso qualificato e autorizzato. Ogni riparazione deve essere effettuata dal produttore o da un rivenditore autorizzato che utilizza unicamente pezzi originali.
14. In caso di inutilizzo prolungato, è necessario drenare completamente i sistemi idraulici e conservare la macchina ad una temperatura sopra lo zero (0° o 32°F). Questo eviterà che il sistema idraulico si congeli, potenzialmente danneggiando i tubi interni e la caldaia.
15. È necessario utilizzare la macchina con acqua dolce potabile. Se la fonte idrica locale ha un alto contenuto minerale, utilizzare un depuratore. Un accumulo di deposito minerale potrebbe limitare il flusso d'acqua all'interno dei sistemi idraulici, danneggiare la macchina e comportare rischi personali. Al contrario, acque molto "pure" potrebbero interferire con i segnali elettronici letti dalla macchina per le indicazioni di livello sia della caldaia che del serbatoio. Utilizzare acqua filtrata.
16. Se l'apparecchio va collegato alla rete idrica:
- La pressione in entrata massima è di 0,4Mpa
 - La pressione in entrata minima è di 0,1MPa
 - È necessario utilizzare i nuovi tubi in dotazione con la macchina. Non riutilizzare vecchi tubi.
- 17 L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza, a meno che non siano state loro fornite supervisione o istruzioni.
18. I bambini senza supervisione non devono giocare con l'apparecchio.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età uguale o superiore a 8 anni se supervisionati o a conoscenza delle istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e dei possibili pericoli.
20. I bambini non devono occuparsi della pulizia e della manutenzione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
21. Tenere l'apparecchio e la prolunga fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
22. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza nel caso in cui siano state loro fornite supervisione o istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e ai possibili rischi.
23. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO	PROFILO PRESSIONE	CONTROLLO PRESSIONE PID	SHOT TIMER	CAPACITÀ TOTALE CALDAIA (litri)	ALIMENTAZIONE IDRICA		POTENZA IN WATT	LARGHEZZA MM	PROFONDITÀ MM	ALTEZZA MM	PESO KG
					ALLACCIO A RETE IDRICA	SERBATOIO					
R 60V	Sì	Sì	Sì	2.38 (1.8+0.58)	Sì	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1650W	310	440	390	29.5
R 58 / R CINQUANTOTTO		Sì	Sì	2.38 (1.8+0.58)	Sì	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R & Evoluzione R		Sì	Sì	1.80	Sì	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R & Evoluzione R		Sì	Sì	1.80	Sì	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V & Type V		Sì	Sì	1.80	No	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V & Type V		Sì	Sì	1.80	No	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Porta Via		Sì	No	1.20 (0.47 + 0.73)	No	Sì	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	200*	405*	535**	29.7

ACCESSORI E PARTI

Controllare la scatola e la confezione per assicurarsi che vi siano i seguenti accessori e parti:

1. Portafiltro – doppio.
2. Filtro cieco.
3. Portafiltro – beccuccio singolo.
4. Pressino.
5. Spazzolino per pulizia.
6. Vasca di raccolta.
7. Controller remoto (solo per R-CINQUANTOTTO e R 60V).
8. Manuale d'Uso– Come utilizzare la macchina Rocket Espresso e preparare un espresso perfetto.
9. Vetrinetta (solo per alcuni modelli).

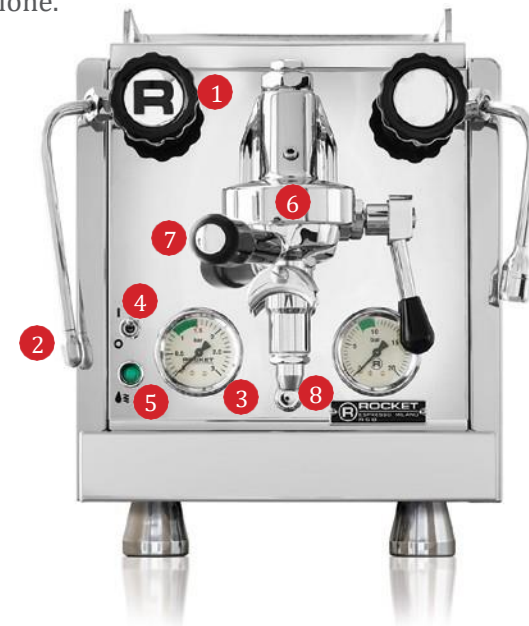


DESCRIZIONE MACCHINA

1. Manopola valvola del vapore. Ruotare verso sinistra/in senso antiorario per aprire il vapore. Ruotare verso destra/in senso orario per chiudere il vapore.
2. Erogatore di vapore per scaldare il latte. Attenzione, può diventare caldo e provocare ustioni.
3. Indicatore pressione della caldaia. La pressione della caldaia deve essere intorno a 1 bar quando la macchina è pronta.
4. Interruttore on/off macchina. Posizione '0' = off; posizione '1' = on.
5. Spia di controllo- la macchina è 'accesa' quando la spia è luminosa. La luce lampeggia quando il serbatoio d'acqua è quasi vuoto.
6. Testa del gruppo erogatore. Attenzione, la testa del gruppo è molto calda con la macchina accesa e può provocare ustioni.
7. Portafiltro. Attenzione, le parti in metallo possono diventare calde e provocare ustioni.

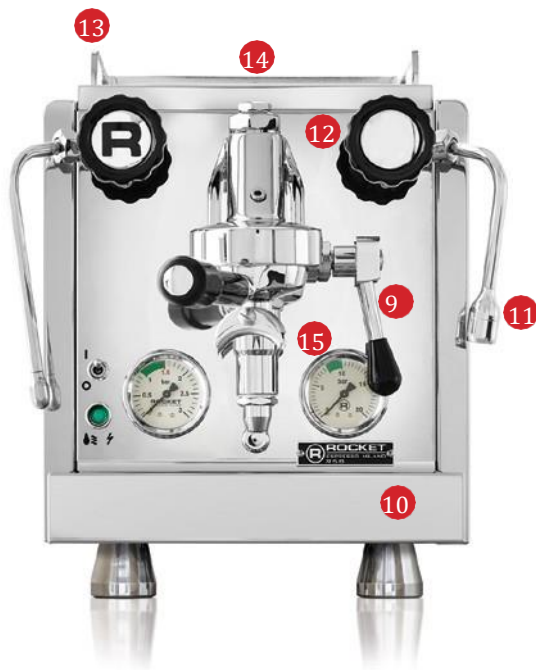
Pistone di erogazione progressiva della testa del gruppo erogatore. Scarica acqua calda nella vasca di raccolta una volta terminato il processo di erogazione.

Attenzione: le parti in metallo possono diventare calde e provocare ustioni. Fare attenzione allo scarico di acqua calda una volta terminato il processo di erogazione.



DESCRIZIONE MACCHINA (continuo...)

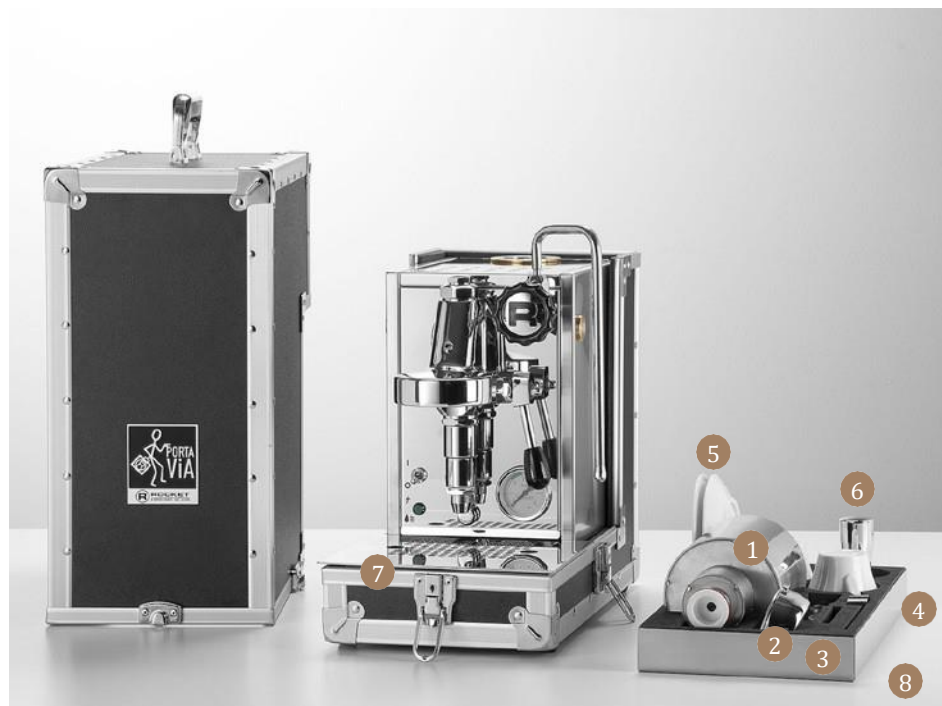
9. Leva per controllo processo di erogazione. Con la leva in basso, l'erogazione è 'spenta'. Attenzione: le parti in metallo possono diventare calde e provocare ustioni; tenere sempre dal manico nero.
10. Vaschetta di scarico e griglia.
11. Erogatore acqua calda. Attenzione: può diventare molto caldo e provocare gravi ustioni.
12. Manico acqua calda. Ruotare a sinistra per aprire. Ruotare a destra per chiudere.
13. Struttura tazza.
14. Vassoio tazza. Attenzione: non versare liquidi su questo vassoio. Filtrerà all'interno dell'apparecchio e potrebbe causare shock elettrici e gravi danni.
15. Pump pressure gauge.
16. Water reservoir.
17. Tubo intrecciato (solo modelli R-CINQUANTOTTO, R 60V e Evoluzione R)



ACCESSORI E PARTI – PORTA VIA

Controllare la scatola e la confezione per assicurarsi che vi siano i seguenti accessori e parti:

1. Serbatoio d'acqua e coperchio
2. Portafiltro – solo senza fondo
3. Disco controlavaggio
4. 2 x tazze
5. 2 x sottotazze
6. Tamper
7. Vaschetta di scarico e griglia
8. Manuale d'uso
9. Cavo elettrico (non mostrato)



DESCRIZIONE MACCHINA – PORTA VIA

1. Manopola valvola del vapore. Ruotare verso sinistra/in senso antiorario per aprire il vapore. Ruotare verso destra/in senso orario per chiudere il vapore
2. Erogatore di vapore per scaldare il latte. Attenzione, può diventare caldo e provocare ustioni.
3. Manometro della caldaia. La pressione della caldaia deve essere intorno a 1 bar quando la macchina è pronta.
4. Interruttore on/off macchina.
5. Spia di controllo- la macchina è 'accesa' quando la spia è luminosa. La luce lampeggia quando il serbatoio d'acqua è quasi vuoto.
6. Testa del gruppo erogatore. Attenzione, la testa del gruppo è molto calda con la macchina accesa e può provocare ustioni.



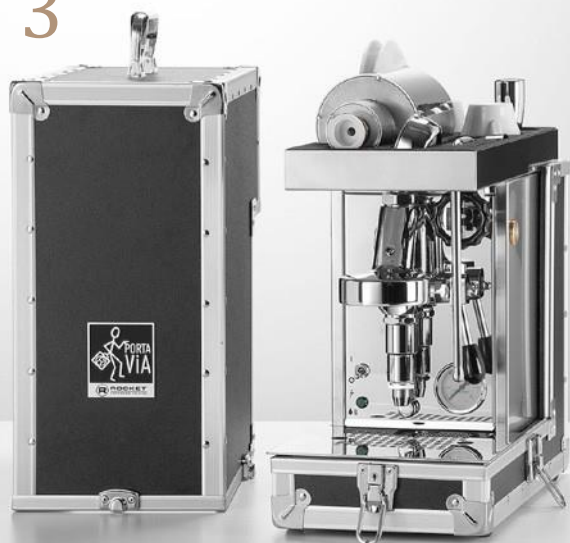
DESCRIZIONE MACCHINA – PORTA VIA...

7. Pistone di erogazione progressiva della testa del gruppo erogatore. Scarica acqua calda nella vasca di raccolta una volta terminato il processo di erogazione. Attenzione: le parti in metallo possono diventare calde e provocare ustioni. Fare attenzione allo scarico di acqua caldo una volta terminato il processo di erogazione.
8. Leva per controllo processo di erogazione.
9. Serbatoio d'acqua e coperchio.
10. Vassoio tazza. Attenzione: non versare liquidi su questo vassoio. Filtrerà all'interno dell'apparecchio e potrebbe causare shock elettrici e gravi danni.

NB. LA MACCHINA DEVE RIMANERE IN POSIZIONE VERTICALE DURANTE IL TRASPORTO DOPO L'USO PER EVITARE PERDITE D'ACQUA



3



Porre la griglia del vassoio di raccolta su quest'ultimo.

5



Posizionare il serbatoio sopra la macchina con una solida spinta verso il basso.

Riempire con acqua.

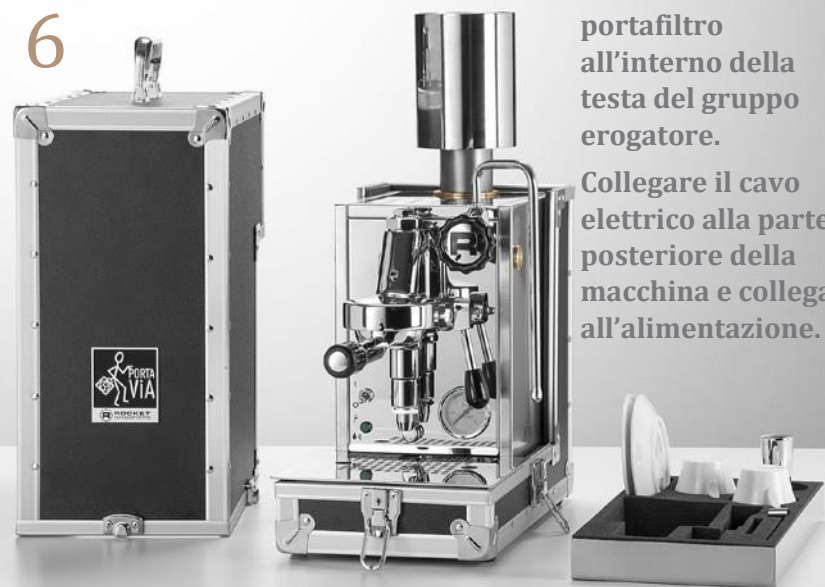
Inserire il coperchio

4



Rimuovere la scatola degli accessori dalla parte superiore della macchina.

6



Posizionare il portafiltro all'interno della testa del gruppo erogatore.

Collegare il cavo elettrico alla parte posteriore della macchina e collegare all'alimentazione.

INSTALLAZIONE MACCHINA

COLLEGARE A RETE IDRICA – SOLO EVOLUZIONE R, R-CINQUANTOTTO e R 60V RANGES

Le gamme Rocket Espresso Evoluzione R, R-CINQUANTOTTO e R 60V sono progettate con pompe rotative commerciali complete. Questa caratteristica permette all'utente di collegare la macchina direttamente alla rete idrica.

Il modello Evoluzione per impostazione di fabbrica utilizza il serbatoio d'acqua da 2,0 litri fornito.

I telecomandi di R-CINQUANTOTTO e R 60V per impostazione prelevano l'acqua dal serbatoio della macchina.

Per connettere la macchina Evoluzione, R-CINQUANTOTTO o R 60V alla rete idrica, utilizzare il tubo intrecciato in acciaio fornito e assicurarsi di seguire le istruzioni sotto:

1. Contattare un idraulico certificato per completare l'installazione e assicurarsi che sia conforme agli standard e alle normative delle autorità locali in qualsiasi caso.
2. La pressione di linea che supera i 5 bar deve essere limitata tramite l'uso di una valvola di regolazione della pressione sulla linea di alimentazione idrica.
3. Utilizzare una valvola di arresto per bloccare il flusso d'acqua alla macchina.
4. In caso di prelievo d'acqua da un sistema non pressurizzato (ad es. un serbatoio idrico remoto, non reti pressurizzate) inserire una valvola di non ritorno all'estremità del tubo di alimentazione idrica per assicurarsi che la pressione di circuito venga costantemente mantenuta.
5. Utilizzare un filtro in linea per assicurarsi che la fornitura d'acqua alla macchina sia della migliore qualità (esempio: serie di filtri Everpure OCS).

Fig A. Una volta completata l'installazione della rete, sarà necessario staccare la macchina dal serbatoio per attaccarla alla pressione della rete.



6. Per Evoluzione, fare riferimento alla Fig A. Rimuovere il serbatoio dalla macchina, spostare l'interruttore dall'icona del serbatoio all'icona del rubinetto. Nel caso della R-CINQUANTOTTO o della R 60V, consultare le sezioni 'Programmazione la R-CINQUANTOTTO o la R 60V'.

- La rete idrica determinerà una diversa pressione di circuito per la macchina. Sarà quindi necessario regolare la pressione della pompa per risultati di estrazione ottimali. Inserire il filtro cieco all'interno del portafiltro e quest'ultimo saldamente alla testa del gruppo.
7. Aprire la leva del gruppo (come per preparare il caffè) e segnare la lettura della massima pressione della pompa (la pressione della pompa è l'indicatore sulla destra). La pressione della pompa dovrebbe essere a 9 bar. Chiudere la leva del gruppo per rilasciare la pressione.

Fig B. Anello di blocco regolazione Pressione della Pompa (in nero).



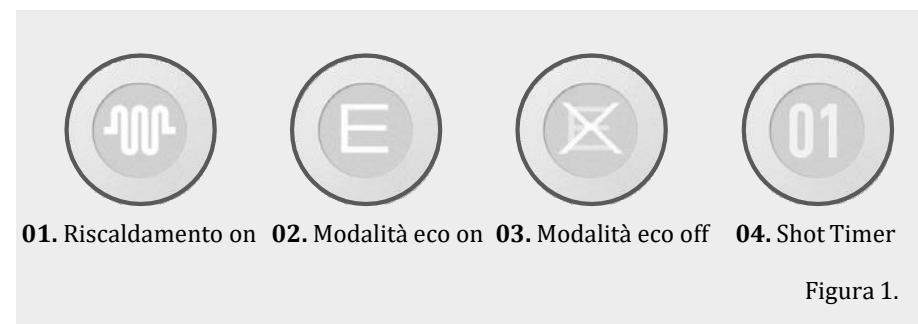
9. Qualora fosse necessario regolare la pressione della pompa, è possibile farlo dalla parte inferiore della macchina (Fig B). Facendo attenzione, utilizzando una presa di 14mm, rilasciare l'anello di blocco di regolazione della pressione della pompa.
10. Utilizzare un piccolo cacciavite per regolare la pressione della pompa. Con la pompa in funzione, ruotare la vite (color ottone) osservando la pressione della pompa finché non raggiunge i 9 bar previsti. Ruotare in senso antiorario per diminuire la pressione, in senso orario per aumentarla.
11. Stringere nuovamente l'anello di blocco.
12. La procedura è completata. Seguire le altre istruzioni per l'installazione nelle pagine successive, fatta eccezione per il passaggio 2 (riempire il serbatoio d'acqua).

INSTALLAZIONE MACCHINA – TUTTI I MODELLI

1. Assicurarsi di aver rimosso la confezione e che la macchina venga posizionata su una superficie dura e stabile vicino ad una corretta fonte di alimentazione.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio e riempire con acqua filtrata, versandola da una brocca d'acqua pulita con un beccuccio per versarla facilmente. Fare attenzione a versare l'acqua unicamente all'interno del serbatoio (consultare le istruzioni di manutenzione in merito alla rimozione del serbatoio per la pulizia). Sostituire il coperchio del serbatoio d'acqua.
3. Connettere la macchina ad un'alimentazione elettrica classificata in conformità con la targhetta sulla macchina per espresso.
4. Impostare l'interruttore on/off (4) sulla posizione 'on' '1' e aprire la manopola del vapore (1). La caldaia si riempie d'acqua – si sentirà il rumore della pompa.
5. Una volta che la caldaia è piena d'acqua, la pompa si arresterà (il rumore cesserà). Chiudere la manopola del vapore.
6. Inizia il riscaldamento della caldaia.
7. Attendere fino a che il manometro della caldaia (3) non legge all'incirca 1 bar.
8. Aprire la manopola del vapore (1) per 5 secondi, per permettere il rilascio di vapore. Questa operazione è molto importante, in quanto rimuove un possibile vuoto all'interno della caldaia che potrebbe comportare l'aspirazione di latte all'interno della caldaia al momento del riscaldamento di latte. Chiudere nuovamente la manopola del vapore (1).
9. Attendere fino a che il manometro della caldaia (3) non raggiunge nuovamente 1 bar.
10. Sollevare completamente la leva di erogazione (9)
11. Rilasciare una tazza di acqua calda dalla testa del gruppo erogatore (6) solo per il primo utilizzo.
12. Abbassare completamente la leva di erogazione (9) per interrompere il flusso d'acqua.
13. La macchina è ora pronta per funzionare.
14. Fare riscaldare per 15–18 minuti in modo da riscaldare adeguatamente la testa del gruppo: la qualità dell'espresso sarà migliore con un gruppo e un manico del portafiltro caldo.

SHOT TIMER CRONOMETRO

Guida di riferimento visiva per il display dello shot timer sui modelli Cronometro Tipo VeEvoluzione R (Figura 1).



MODALITÀ ECO

Quando la macchina è in modalità Eco, si spegnerà dopo 90 minuti dall'ultimo shot. Per uscire dalla modalità ECO, sollevare e abbassare la leva sul gruppo e la macchina inizierà a riscaldarsi nuovamente.

MODALITÀ ECO- CRONOMETRO

Il pulsante modalità Eco on/off sulle macchine Cronometro si trova sotto la macchina (Figura 2). Controllare lo stato della modalità Eco visualizzando il simbolo sul display dello shot timer della macchina Cronometro (Figura 1).

MODALITÀ ECO

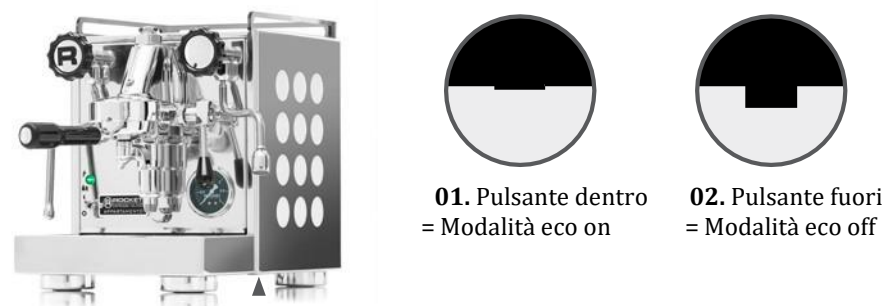


Figura 2.

CONNETTERE IL CONTROLLER REMOTO

Per connettere il controller remoto alla macchina R-CINQUANTOTTO, seguire il diagramma e le istruzioni sotto.

Fig D. Attaccare il controller remoto alla porta seriale sul lato della R-CINQUANTOTTO o della R 60V con la macchina spenta.



- 1 Assicurarsi che la macchina sia spenta (interruttore on/off su posizione "0").
- 2 Collegare il cavo alla presa sulla base e sul lato della macchina (Fig D).
- 3 Ora è possibile accendere la macchina (interruttore on/off su posizione "1").
- 4 Non connettere e disconnettere il controller remoto a meno che la macchina non sia SPENTA.

Attenzione! Il connettore USB deve essere utilizzato esclusivamente per collegare il display (controller remoto). Altrimenti, i componenti elettronici della macchina verrebbero danneggiati e la garanzia decade.

TEMPERATURA CALDAIA R 60V

Le moderne aziende di tostatura del caffè, i bar e i baristi professionisti hanno specifiche preferenze nella preparazione del caffè. Miscele particolari, origini singole e profili di tostatura hanno migliori prestazioni a temperature progressivamente diverse.

Le macchine Rocket Espresso misurano *l'esatta temperatura della caldaia e mostrano quella lettura sul controller remoto. La tabella sotto mostra la temperatura della caldaia e la temperatura della testa del gruppo corrispondente.

°C		°F	
TEMPERATURA CALDAIA MOSTRATA	TEMPERATURA GRUPPO EROGATORE	TEMPERATURA CALDAIA MOSTRATA	TEMPERATURA GRUPPO EROGATORE
103°C	90,8°C	217,4°F	195,4°F
104°C	91,7°C	219,2°F	197,1°F
105°C	92,0°C	221,0°F	197,6°F
106°C	93,5°C	222,8°F	200,3°F
107°C	94,6°C	224,6°F	202,3°F
108°C	95,3°C	226,4°F	203,5°F
109°C	96,2°C	228,2°F	205,2°F

- La maggior parte delle macchine per espresso misurano la temperatura dell'acqua utilizzata per l'estrazione nella caldaia di erogazione. La lettura della temperatura della caldaia viene poi convertita in una temperatura di estrazione della testa del gruppo. Tale informazione è fuorviante e inaccurata, in quanto la lettura digitale su molte macchine non mostra la reale temperatura al gruppo, ma la temperatura che il produttore desidera che veda l'utente
- Rocket Espresso misura e mostra le temperature della caldaia. La tabella sopra indica la 'reale' temperatura del gruppo tramite misurazioni precise utilizzando il metro SCACE.

PROGRAMMARE LA R-CINQUANTOTTO

La macchina R-CINQUANTOTTO è impostata in fabbrica su parametri di funzionamento ottimali. Ad ogni modo, è possibile impostare i propri parametri utilizzando il display touch da connettere alla macchina.

È importante che la R-CINQUANTOTTO sia spenta durante la connessione o disconnessione del display del controller remoto. In caso di utilizzo della macchina con il controller remoto attaccato, assicurarsi che il display sia correttamente connesso alla macchina.

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA DELLA MACCHINA

La macchina per espresso Rocket R-CINQUANTOTTO è stata testata prima della consegna. Con le impostazioni di fabbrica, la macchina è configurata e pronta all'uso. Di seguito sono elencate le impostazioni. Per modificarle, consultare le istruzioni per l'uso.

- Funzionamento: serbatoio
- Caldaia di servizio: riscaldamento acceso, impostato a 123°C
- Temperatura estrazione del caffè: la temperatura dell'acqua del caffè è impostata a 92 °C

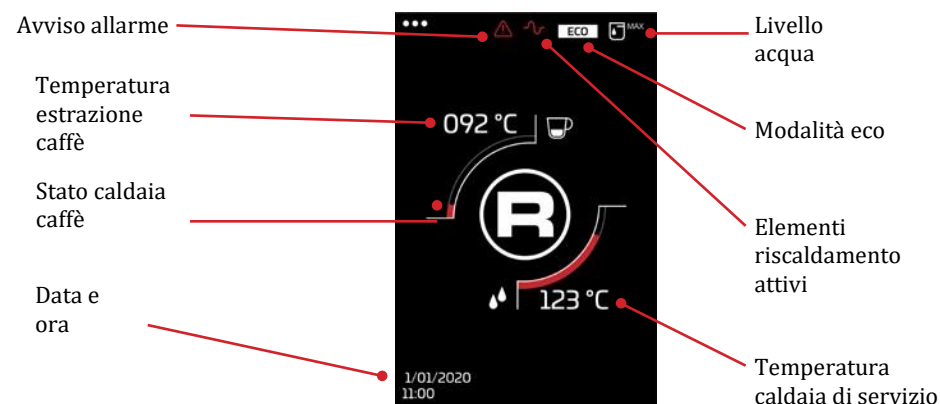
NB. È possibile modificare la temperatura di estrazione del caffè. La macchina modificherà automaticamente la temperatura della caldaia di erogazione per raggiungere la temperatura di estrazione desiderata.

COME UTILIZZARE IL DISPLAY TOUCH

Il display touch è intuitivo e facile da usare. Nella sezione seguente è possibile trovare istruzioni dettagliate su come usarlo al meglio.

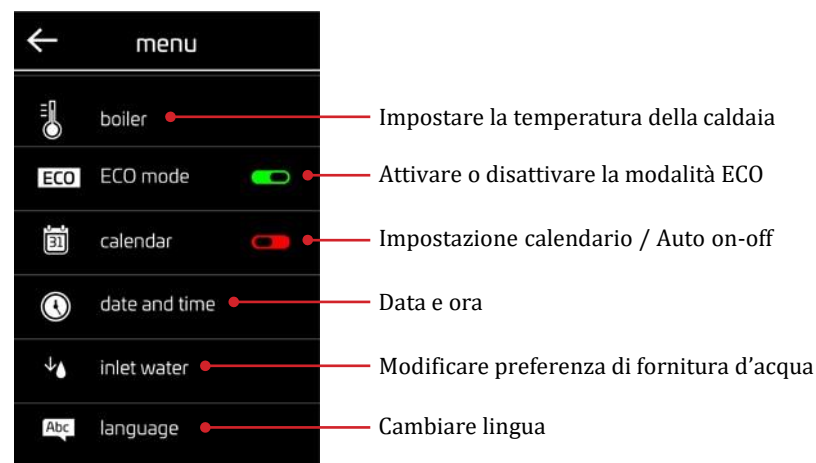
HOME PAGE

In questa pagina vi sono tutte le informazioni relative allo stato della macchina:



PAGINA MENU

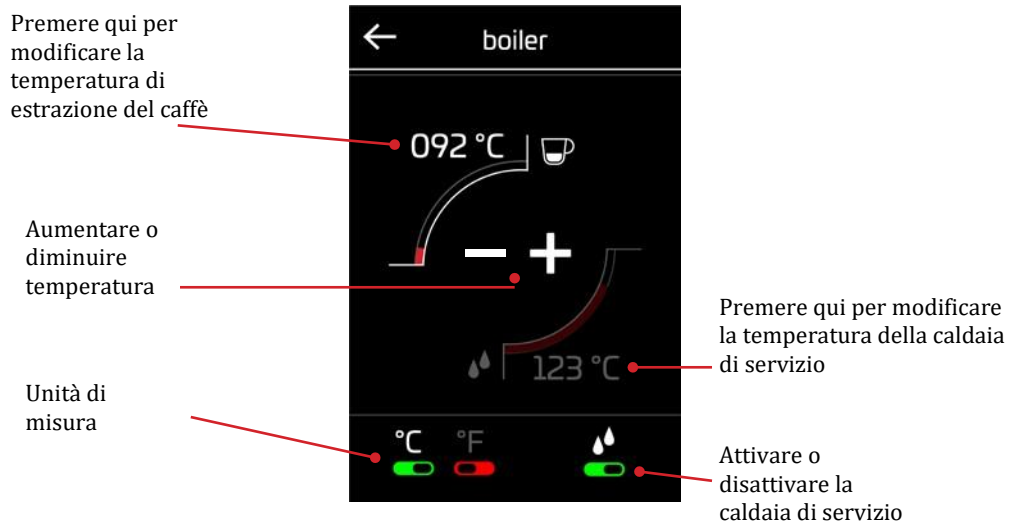
Nella pagina menu è possibile modificare le impostazioni della macchina:



Nota: Con la MODALITÀ ECO attiva, la macchina andrà in stand by dopo 90 minuti dall'ultimo shot. Per uscire dalla MODALITÀ ECO, sollevare la leva del gruppo, poi abbassarla.

MENU CALDAIA

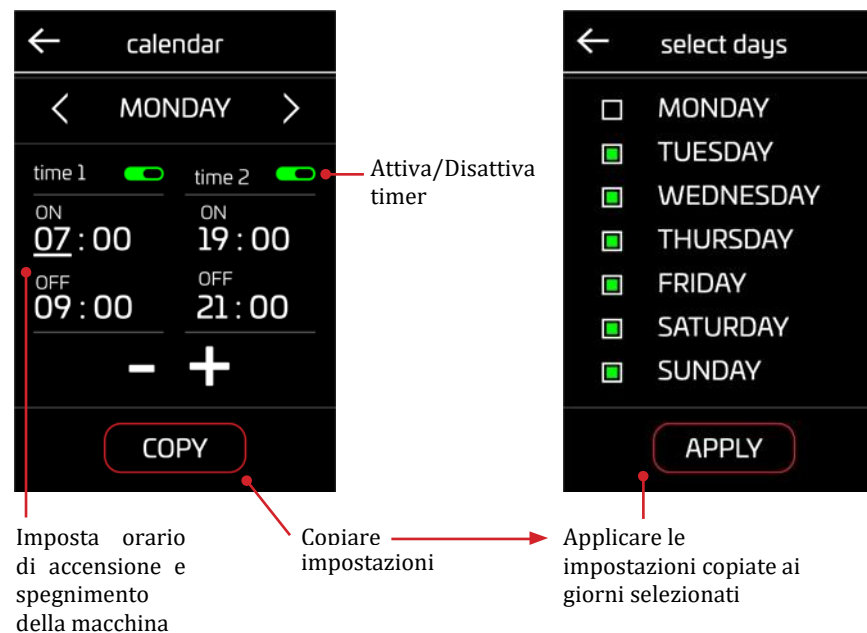
Nel menu caldaia è possibile modificare temperatura e unità di misura, e accendere o spegnere la caldaia di servizio (vapore/acqua calda):



CALENDARIO

Le funzioni della pagina del calendario consentono di accendere e spegnere automaticamente la macchina ad orari impostati. È possibile impostare slot di due volte al giorno per far sì che la macchina sia pronta quando serve.

Per attivare la funzione calendario, l'interruttore elettrico della macchina deve essere lasciato acceso:



Per attivare la macchina dalle modalità Auto on/off o ECO, fare le seguenti operazioni:

Modalità Auto on/off: per uscire dalla modalità auto on/off, premere la R sul touchscreen o sollevare / abbassare la leva del gruppo.

Modalità ECO: per uscire dalla modalità ECO sollevare /abbassare la leva del gruppo.

PROGRAMMARE LA R 60V

La macchina R 60V è impostata in fabbrica su parametri di funzionamento ottimali. Ad ogni modo, è possibile impostare i propri parametri utilizzando il display touch da connettere alla macchina.

È importante che la R 60V sia SPENTA durante la connessione o disconnessione del display del controller remoto. In caso di utilizzo della macchina con il controller remoto attaccato, assicurarsi che il display sia correttamente connesso alla macchina.

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA DELLA MACCHINA

La macchina per espresso Rocket R 60V è stata testata prima della consegna. Con le impostazioni di fabbrica, la macchina è configurata e pronta all'uso. Di seguito sono elencate le impostazioni. Per modificarle, consultare le istruzioni per l'uso,

- Funzionamento: versare sopra (serbatoio)
- Caldaia di servizio: riscaldamento acceso, impostato a 123°C
- Temperatura estrazione del caffè: la temperatura dell'acqua del caffè è impostata a 92 °105 °C

IMPOSTAZIONI PROFILI DI PRESSIONE R 60V

- Profilo di Pressione A
6" - 4 Bar
18" - 9 Bar
6" - 5 Bar
- Profilo di Pressione B
8" - 4 Bar
22" - 9 Bar
- Profilo di Pressione C
20" - 9 Bar
10" - 5 Bar

È possibile modificare le impostazioni dei seguenti parametri:

1. Lingua.
2. Tubature per rete idrica o serbatoio della macchina.
3. Caldaia di servizio on/off. La caldaia di servizio fornisce vapore e acqua calda. Se si utilizza la R 60V unicamente per l'espresso, è possibile spegnere il riscaldamento di questa caldaia, in modo che solo la caldaia dell'acqua del caffè verrà riscaldata.
4. Unità di temperatura: °C o °F.
5. La temperatura della caldaia dell'acqua del caffè è impostata in fabbrica a 105° C, che riflette un'estrazione di circa 92°C. È possibile impostare la temperatura tra 95°C e 115°C.
6. La temperatura della caldaia di servizio è impostata in fabbrica a 123°C. È possibile impostare la temperatura tra 110°C e 126°C.
7. Solo per R 60V: è possibile impostare 3 profili di pressione
8. Programma Auto On.
9. Impostare Modalità ECO.

PROGRAMMARE LA GIOTTO O MOZZAFIATO

Le moderne aziende di tostatura del caffè, i bar e i baristi professionisti hanno specifiche preferenze di preparazione per il caffè. Miscele particolari, origini singole e profili di tostatura hanno migliori prestazioni a temperature progressivamente diverse.

Le macchine Rocket Espresso misurano *l'esatta temperatura della caldaia e mostrano quella lettura sul controller remoto. La tabella sotto mostra la temperatura della caldaia e la temperatura della testa del gruppo corrispondente.

°C		°F	
TEMPERATURA CALDAIA MOSTRATA PID	TEMPERATURA ACQUA EROGAZIONE MISURATA CON SCAE	TEMPERATURA CALDAIA MOSTRATA PID	TEMPERATURA ACQUA EROGAZIONE MISURATA CON SCAE
118°C	90,4°C	244,4°F	194,72°F
119°C	92,75°C	246,2°F	198,95°F
120°C	93,6°C	248,0°F	200,48°F
121°C	95,1°C	249,8°F	203,18°F
122°C	96,08°C	251,6°F	204,95°F

REGOLARE TEMPERATURA DELLA TESTA DEL GRUPPO

1. Spegnerne la macchina.
2. Rimuovere la vasca di raccolta e il portafiltro.
3. Accendere la macchina.
4. Il display inizialmente mostrerà la versione del software e poi immediatamente la temperatura di impostazione della caldaia.
5. Per modificare la temperatura della caldaia, tenere premuta la chiave **A** fino a che il display non legge PrG. Continuare a tenere premuta la chiave **A** premendo la chiave **B**.
6. Regolare la temperatura premendo la chiave **A** o **B**. Dopo 3 secondi, memorizzerà e mostrerà la temperatura scelta.



Fig F. Il display PID di Giotto e Mozzafiato PID si trova immediatamente sotto il badge del modello dietro la vasca di raccolta.

Per modificare la temperatura della caldaia, premere la chiave **A** e tenerla premuta fino a che il display non legge PrG, poi premere immediatamente la chiave **B**.

- La maggior parte delle macchine per espresso misurano la temperatura dell'acqua impiegata per l'estrazione nella caldaia di erogazione. La lettura della temperatura della caldaia viene poi convertita in temperatura di estrazione della testa del gruppo. Questa informazione è fuorviante e inaccurata, in quanto la lettura digitale su molte macchine non mostra la temperatura reale al gruppo, ma la temperatura che il produttore desidera venga vista dall'utente.
- Rocket Espresso misura e mostra la temperatura della caldaia. La tabella sopra indica la temperatura 'reale' del gruppo grazie a misurazioni precise con il metro SCAE.

FUNZIONAMENTO MACCHINA – TUTTI I MODELLI

1. Installare il portafiltro inserendolo all'interno della testa del gruppo e ruotare la manopola del portafiltro da sinistra verso destra. Il portafiltro è correttamente inserito una volta che si trova saldamente all'interno della testa del gruppo e che la manopola del portafiltro è a 90 gradi rispetto alla parte frontale della macchina (Fig G).



2. Ora, sollevare la leva di erogazione per avviare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro.
3. È importante lasciare il portafiltro all'interno della testa del gruppo quando non è in uso. Il portafiltro deve rimanere riscaldato per un corretto processo di erogazione. Inoltre, eviterà che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si secchi prima del tempo.
4. Le manopole del portafiltro singolo (con un beccuccio) e doppio (con due beccucci) sono dotate già assemblate con cestelli singoli e doppi inseriti.

5. Ora è possibile iniziare a preparare il caffè rimuovendo il portafiltro e posizionando il caffè macinato all'interno del cestello del filtro. Premere sul caffè con il tamper fornito e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Ruotare la leva del gruppo verso l'altro per rilasciare l'acqua calda e iniziare la preparazione.
6. Per arrestare la preparazione, è importante che la leva di erogazione sia posizionata completamente in basso, fino a quando si interrompe il flusso d'acqua e il rumore della pompa (Fig H).

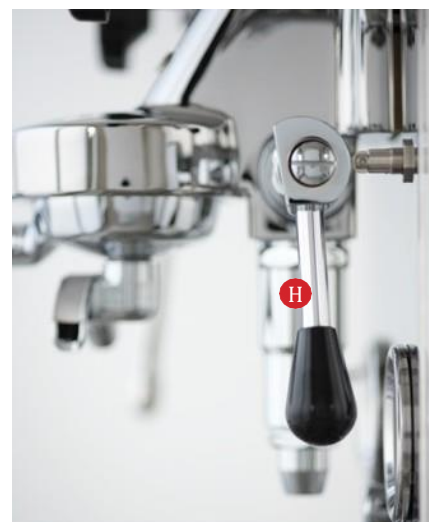


Fig H. Leva di erogazione completamente in basso, interruzione flusso d'acqua e pompa.

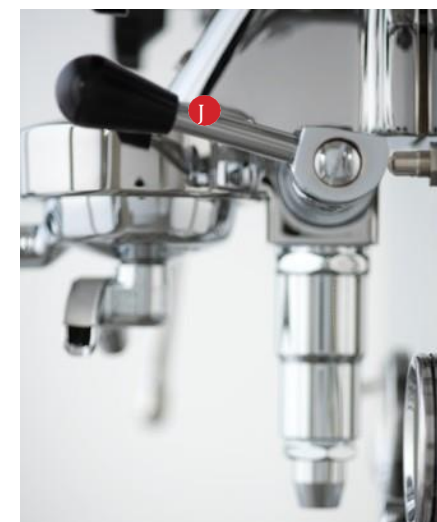
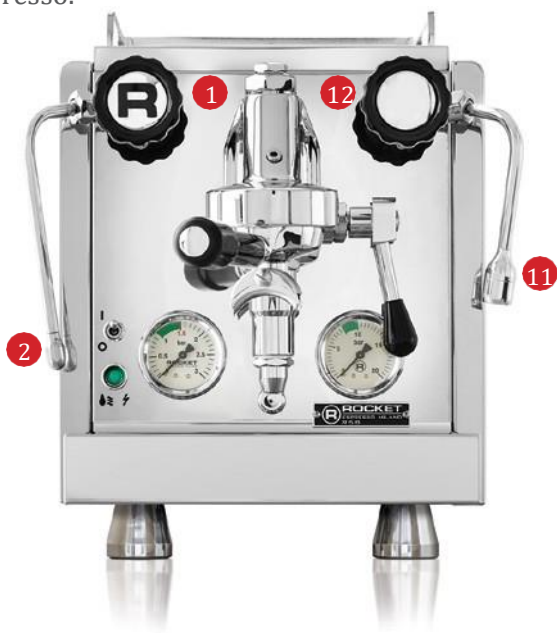


Fig J. Leva di erogazione in alto e scorrimento acqua calda.

7. R 60V – la luce verde sul manometro di pressione della pompa sarà accesa quando inizia l'estrazione. Una volta terminato il profilo, la luce lampeggerà per indicare che il programma è stato completato. L'unità del display indicherà il tempo di shot durante il processo di estrazione.

8. Per scaldare il latte, immergere la punta vapore (2) sotto la superficie del latte all'interno di un contenitore di latte inossidabile. Rilasciare il calore nel latte ruotando la manopola del vapore (1) in senso antiorario, in modo che la valvola sia completamente aperta. Una volta raggiunta la temperatura ottimale per il consumo, chiudere completamente l'erogatore di vapore ruotando saldamente in senso orario. Rimuovere il contenitore da sotto l'erogatore di vapore.
9. Al fine di evitare che il latte scaldato venga risucchiato dalla caldaia, si raccomanda di ripulire l'erogatore di vapore dopo aver scaldato il latte. Ripulire rilasciando vapore nell'atmosfera per qualche secondo.
- 10 Per rilasciare acqua calda dal rubinetto dell'acqua calda (11), ruotare la manopola (12) in senso antiorario e rilasciare la quantità necessaria di acqua in una tazza o vaschetta. Ruotare la manopola in senso orario per bloccare il flusso di acqua calda. **ATTENZIONE: L'ACQUA È MOLTO CALDA.**
- 11 Sono disponibili ulteriori dettagli sulla preparazione del caffè e il riscaldamento del latte nella sezione Mano di questo manuale Rocket Espresso.



MISCELA

La miscela di caffè

1. Idealmente i chicchi di caffè dovrebbero essere consumati dai tre ai quattordici giorni dalla tostatura. Durante i primi tre giorni, i chicchi continuano a rilasciare atomi di carbonio derivanti dal processo di tostatura.
2. Dopo quattordici giorni, il caffè inizierà a perdere gli aromi e ad assumere un sapore vecchio e stantio.
3. Conservare i chicchi di caffè in un contenitore ermetico in un luogo fresco e al riparo dalla luce. Non mettere in frigorifero o congelare.
4. Miscelare significa combinare caffè da due o più paesi d'origine.
5. Il caffè espresso dovrebbe essere una miscela armoniosa di dolcezza, acidità e amarezza.
6. Le tostature di espresso tendono ad essere leggermente più scure rispetto a quelle a filtropressa o French Press, in quanto il profilo più scuro enfatizza struttura e dolcezza.



MACINATURA

La macinatura della miscela di caffè

1. La macinatura dell'espresso è fine ma comunque granulare.
2. Il caffè perde rapidamente il suo aroma una volta macinato; pertanto, si consiglia di macinare quanto necessario per il singolo espresso.
3. Temperatura, umidità e utilizzo delle frese della macina incidono sulla precisione dell'impostazione di macinatura. Pertanto, ogni mattina potrebbe esserci la necessità di 'sistemare' la macina (impostare una macinatura più grossolana o più fine). Questo farà la differenza tra un buon caffè e un ottimo caffè.
4. È importante avere un buon macinacaffè con un'impostazione di macinatura completamente regolabile.



MANO

L'abile mano del barista

Che cos'è l'espresso?

- L'espresso è una bevanda di 25-30ml (50-60ml se doppio) preparata con 7-9 grammi (14-18 grammi se doppio) di caffè attraverso cui l'acqua pulita 90,5 °-96,1°C è forzata a 9-10 atmosfere di pressione, e in cui la macinatura del caffè è fatta in modo tale che il tempo di erogazione sia di 20-30 secondi.
- Durante l'erogazione, il flusso di espresso avrà la viscosità del miele caldo e la bevanda finale sarà una crema scura e dorata. L'espresso deve essere preparato all'occasione per essere immediatamente servito al consumatore (come stabilito dalla Specialty Coffee Association).



COME PREPARARE UN ESPRESSO PERFETTO

1. Posizionare il caffè macinato all'interno del cestello portafiltro fino a che non è pieno o traboccante.
2. Sbattere il manico sul tappetino per sistemare il caffè macinato.
3. Distribuire la macina per metterla a livello del bordo del cestello del filtro. Rilasciare eventuali eccessi nuovamente nel dosatore.
4. Comprimere la macina con un tamper, premendo con fermezza, poi ruotare il tamper per appianare la superficie della macina. La pressione del tamper dovrebbe essere intorno ai 30 kg; pertanto, è necessario applicare una pressione molto ferma.



Continua nella pagina seguente...

COME PREPARARE UN ESPRESSO PERFETTO (CONTINUO...)

5. Inserire il portafiltro nella testa del gruppo e attivare immediatamente la pompa sollevando la leva di erogazione.
6. Osservare il flusso.
7. Il volume di liquido dovrebbe essere 50-60 ml in 20-30 secondi (dal doppio manico o 25-30 ml in 25-30 secondi se si utilizza il cestello singolo). Arrestare correttamente la pompa.
8. Servire immediatamente o combinare con il latte per preparare una bevanda a base di espresso.
9. Rimuovere il portafiltro ed eliminare il caffè esaurito.
10. Pulire il cestello del filtro e sciacquare la testa del gruppo.
11. Rimettere il portafiltro sulla testa del gruppo per tenere il portafiltro caldo.

VELOCITÀ DI FLUSSO E IMPOSTAZIONE DI MACINATURA

- Assicurarsi che dosaggio e compressione siano omogenei.
- Una buona estrazione è caratterizzata da un ritardo di 5-10 secondi prima che esca il caffè. Compariranno delle gocce pesanti che si trasformeranno in una colata lineare e densa. Il colore sarà marrone scuro o nocciola, preferibilmente con un riflesso rossastro (vedere pagina 33).
- La colatura dovrebbe essere interrotta prima che il colore diventi più chiaro e la colatura inizi ad incurvarsi.
- Se il flusso è troppo veloce (un altro segnale è una crema pallida e fasci bianchi), regolare la macinatura per renderla più fine.
- Più è fine la macinatura, più lenta sarà l'estrazione. Più è grossolana la macinatura, più veloce sarà l'estrazione.
- Se la velocità di flusso è troppo lenta, regolare l'impostazione di macinatura per renderla più grossolana.
- Correggere la macinatura comporta una migliore estrazione e, di conseguenza, un aroma perfetto.



COME MONTARE IL LATTE

- 1 Riempire a metà il bricco di latte inossidabile con latte fresco. Utilizzare un bricco da 250 ml se il latte serve per un caffelatte. Utilizzare un bicchiere da 500 ml per due caffelatte.
- 2 Pulire la lancia vapore dalla condensa rilasciando rapidamente vapore nell'atmosfera per qualche secondo.
- 3 Posizionare l'ugello dalla lancia vapore immediatamente sotto la superficie del latte e lateralmente. Accendere completamente la pressione del vapore. Si sentirà un suono tipo sorsi, che è il suono dell'aumento del volume del latte. Il latte dovrebbe, inoltre, ruotare in un movimento a vortice per lasciare fuori le bolle d'aria e migliorare la texture del latte scaldato.
- 4 Tenere il bicchiere pronto per evitare la formazione di bolle grandi.
- 5 L'obiettivo è aumentare il volume di metà bricco a tre quarti e ottenere una consistenza della microschiuma densa e soddisfacente.
- 6 Spegnerne la pressione del vapore quando il latte raggiunge circa 65° o il bricco è troppo caldo per essere toccato.
- 7 Rimuovere il bricco di latte, pulire la lancia vapore con un panno umido e farla sfiatare per eliminare eventuali residui di latte al suo interno.
- 8 In caso di grandi bolle in superficie, battere forte il bricco sul tavolo. Far roteare il bricco di latte in un movimento circolare per dare un aspetto lucido. Il latte è ora pronto per essere versato. È bene non tardare, altrimenti la texture si perderà nel bricco.

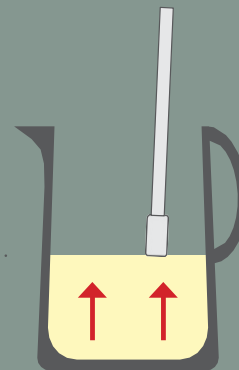
MONTARE IL LATTE

Vi sono tre passaggi per montare il latte, da eseguire simultaneamente: aumentare il volume, ruotare e scaldare.

AUMENTARE IL VOLUME

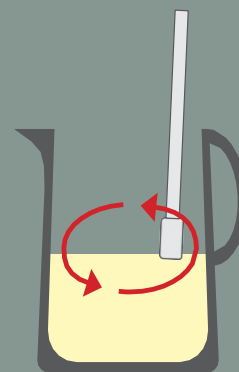
Per aumentare di volume, il latte deve inglobare l'aria. Posizionare l'ugello immediatamente sotto la superficie del latte freddo e accendere la lancia vapore, rilasciandone la piena pressione. Man mano che il latte si riscalda e aumenta di volume è necessario tenere l'ugello sopra la superficie del latte per continuare ad aumentare il volume. Una volta che il volume del latte è aumentato della metà, è possibile lasciare l'ugello sotto la superficie del latte.

1/2



RUOTARE

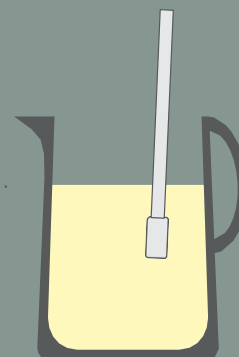
Posizionare la lancia vapore lateralmente nel bricco. Questo crea un movimento di rotazione che permette di miscelare accuratamente il latte ed eliminare eventuali bolle.



SCALARE

Spegnerne la lancia vapore una volta raggiunti i 60-65°C. Dovrebbe essere possibile toccare il fondo del bicchiere, ma è bene non tenerlo per più di un paio di secondi. In caso di bolle, battere forte il bicchiere sul tavolo per rimuoverle. Se ne sono ancora, rimuovere due millimetri superficiali con un cucchiaino.

3/4



Ruotare il bricco per dare un aspetto lucido. Il latte è ora pronto per essere versato.

COME VERSARE IL LATTE SCALDATO

1. Iniziare versando delicatamente il latte scaldato al centro della crema, assicurandosi che quest'ultima resti intatta.
2. Una volta che espresso e latte sono ben combinati e che il volume nella tazza è circa a metà, versare più velocemente avvicinando il beccuccio alla tazza e aumentando l'angolo mentre si versa.
3. Mantenere il bricco il più vicino possibile alla superficie della bevanda. Far oscillare lateralmente il bricco per rilasciare il latte con maggior consistenza nella tazza. In questo modo è possibile creare forme e disegni sulla tazza.



MENU ESPRESSO



RISTRETTO

- tazzina da 90ml
- 20ml ristretto doppio



FLAT WHITE

- tazza da 150ml
- 40 ml doppio
- 110 di ml latte caldo leggermente denso



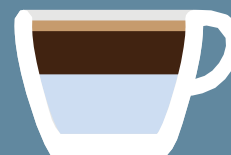
ESPRESSO

- tazzina da 90ml
- 40ml doppio



CAFFE LATTE

- bicchiere o tazza da 220ml
- 40 ml doppio
- 180ml di latte caldo leggermente denso.



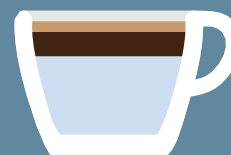
NERO LUNGO

- tazza da 150ml
- 80 ml di acqua calda
- 40 ml doppio



CAFFE LATTE PICCOLO

- bicchiere da 100ml
- 20 ml doppio ristretto
- 80ml di latte caldo leggermente denso



AMERICANO

- tazza da 300ml
- 220 di ml acqua calda
- 40 ml doppio



CAPPUCCINO

- tazza da 150ml
- 40 ml doppio
- 110ml di latte denso riscaldato



MACCHIATO

- tazzina da 90ml
- 40 ml doppio
- uno spruzzo di latte denso scaldato



MOCHACCINO

- tazza da 190ml
- polvere di cacao o sciroppo al cioccolato
- 40 ml doppio
- uno spruzzo di latte denso riscaldato



MACCHIATO LUNGO

- tazza da 150ml
- 80 ml di acqua calda
- 40 ml doppio da
- uno spruzzo di latte denso riscaldato



AFFOGATO

- tazza da 300ml
- cucchiaio di gelato alla vaniglia
- 40 ml doppio

MANUTENZIONE PREVENTIVA E PULIZIA

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la vita utile e produrrà bevande a base di espresso migliori.

LANCIA VAPORE

1. Pulire la lancia vapore dopo ogni uso strofinando con un panno umido. Accendere l'erogatore di vapore per rilasciare condensa e residui di latte.
2. Se i getti di vapore si bloccano a causa della presenza di latte secco, utilizzare una graffetta per disintasarli.

CONTROLAVAGGIO

1. Rimuovere il cestello del filtro dal portafiltro e inserire la capsula di controlavaggio.
2. Mentre l'acqua di erogazione scorre, inserire senza stringere il portafiltro nella testa del gruppo, ruotando il portafiltro avanti e indietro. Continuare a svuotare il filtro cieco da acqua calda e vecchia macina fino a che l'acqua non scorre pulita.
3. La testa del gruppo andrebbe sciacquata ogni giorno.

TESTA DEL GRUPPO EROGATORE

1. Ogni settimana, dopo il lavaggio, aggiungere una piccola quantità di detergente per espresso al filtro cieco. Dissolvere il detergente in acqua calda e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Utilizzare una soluzione prontamente disponibile presso il proprio punto vendita.
2. Aprire e chiudere la leva di erogazione nuovamente dopo circa 10 secondi. Ripetere più volte.
3. Svuotare il cestello del detergente e sciacquare solo con acqua come sopra, fino a che il gruppo non sia ben ripulito da residui di detergente.

RIMUOVERE LO SCHERMO DOCCIA E LA GUARNIZIONE DELLA TESTA

1. Utilizzare l'estremità rotonda di una chiave poligonale per rimuovere lo schermo doccia e la guarnizione della testa.
2. Svitare il divaricatore di ottone all'interno del gruppo utilizzando un piccolo cacciavite a lama.
3. Strofinare la parte interna della testa del gruppo con la spazzola pulente fornita.
4. Utilizzando un panno umido, pulire l'area dove il portafiltro si inserisce nella testa del gruppo.
5. Immergere le parti di metallo rimosse (schermo doccia, divaricatore di ottone) in una soluzione preparata con 2 cucchiaini di detergente per espresso e acqua calda. Immergere per 10 minuti. Sciacquare a fondo, pulire e ripetere.
6. Utilizzare il portafiltro per re-inserire lo schermo doccia, che si trova sopra la guarnizione della testa, all'interno della testa del gruppo. La smussatura della guarnizione dovrebbe essere rivolta verso l'alto.
7. In caso la guarnizione della testa diventasse fragile o lo schermo doccia venisse perforato, sarà necessario sostituirlo. Questi articoli sono prodotti di consumo. Contattare il proprio rivenditore Rocket Espresso autorizzato.

PORTAFILTRO

1. Rimuovere il cestello del filtro dal manico del portafiltro utilizzando un piccolo cacciavite o la parte inferiore del filtro cieco.
2. Ripulire la parte interna del cestello e del portafiltro con un panno unico.
3. In caso di accumulo di oli di caffè, immergere l'estremità in metallo del portafiltro e del cestello nella stessa soluzione detergente utilizzata per lo schermo doccia e il divaricatore di ottone descritta sopra.
4. Sciacquare con cura, lasciare asciugare e riposizionare.

SERBATOIO D'ACQUA

- 1 Rimuovere e pulire periodicamente il serbatoio con acqua calda e sapone. Per rimuovere il serbatoio, togliere il coperchio e sollevare il serbatoio utilizzando i due manici neri – un movimento deciso verso l'alto.
2. Quando si riposiziona il serbatoio, assicurarsi di premere in modo saldo, in modo che la presa del serbatoio sulla parte inferiore sia completamente inserita.
3. Utilizzare acqua fresca e filtrata per riempire il serbatoio. Non utilizzare acqua distillata

VASCA DI RACCOLTA

1. Rimuovere la vasca di raccolta e lavare con acqua calda e sapone. Sciacquare, lasciare asciugare e riporre.

STRUTTURA

1. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido, morbido e non abrasivo. Lucidare utilizzando un panno morbido e asciutto. Il panno per acciaio inox fornito da Rocket Espresso è il migliore per pulire il corpo della macchina. Non raccomandiamo l'uso di detergenti per acciaio inox commerciali.

DECALCIFICAZIONE

- 1 Rocket Espresso non consiglia di decalcificare la macchina per espresso.
2. Molte sostanze chimiche utilizzate per decalcificare le macchine per espresso sono particolarmente aggressive. Queste sostanze chimiche possono causare corrosione interna di metalli duri utilizzati nella fabbricazione della macchina.
3. Inoltre, è molto difficile rimuovere completamente la soluzione anticalcare dalla macchina una volta che la procedura è completa.
4. Controllare la qualità dell'acqua utilizzata nella macchina, sempre utilizzando acqua filtrata. L'acqua distillata potrebbe non avere la conduttività richiesta per diverse funzioni elettroniche necessarie alla macchina.
5. Inoltre, dove possibile, tentare di utilizzare il filtro del serbatoio Rocket Espresso.

PREPARARE LA ROCKET AL TRASPORTO E/O ALL'ASSISTENZA

- 1 Con la macchina accesa, rimuovere il serbatoio e svuotarlo.
2. Spegnerne la macchina.
3. Posizionare un contenitore in metallo da un litro sotto il beccuccio dell'acqua calda e aprire il rubinetto dell'acqua calda fino a che non è vuoto. Questo avverrà una volta rilasciato un litro d'acqua.
4. Se la macchina non funziona, non sarà possibile svuotare la caldaia, ma sarà comunque necessario svuotare il serbatoio e rimetterlo nella macchina.
5. È meglio trasportare la macchina nella sua scatola originale. Altrimenti, è possibile utilizzarne una altrettanto buona.
6. Procurarsi una scatola di cartone spesso di circa 5cm più grande della macchina.
7. Tagliare un pezzo piatto di polistirene (di almeno 5 cm di spessore) che si adatti al fondo della scatola.
8. Posizionare la macchina sul polistirene e muovere la macchina per lasciare impronte dei piedini.
9. Rimuovere e tagliare dei fori per i piedini, in modo che la macchina stia dritta sulla base della scatola.
10. Utilizzare altro polistirene per rivestire il resto della scatola.
11. In caso di trasporto per assistenza, assicurarsi di inserire i propri contatti nella scatola.
12. La macchina Rocket Espresso pesa oltre 30KG ed è possibile che venga danneggiata se spedita in una scatola di cartone. È necessario prendere tutte le precauzioni necessarie per garantirne la sicurezza.

CONTATTI

AZIENDA PRODUTTRICE

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italia

Il punto vendita o rivenditore locale dove è stata acquistata la macchina RocketEspresso Milano è da considerarsi come principale referente per eventuali domande su **servizio e garanzia** relative alla macchina.

Per tutte le **domande tecniche** a cui il rivenditore non può rispondere, consultare la pagina 'dove acquistare' del sito rocket-espresso.com e utilizzare il modulo di assistenza online inviando tutti i dettagli relativi alla macchina acquistata.

Per visualizzare tutti i **rivenditori Rocket Espresso autorizzati** nel mondo, consultare il sito: www.rocket-espresso.com

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'ESTRAZIONE È TROPPO VELOCE

- Controllare che il cestello del filtro non sia sotto-dosato.
- Controllare che la macinatura non sia troppo grossolana

L'ESTRAZIONE È TROPPO LENTA

- Controllare che il cestello del filtro non sia troppo pieno.
- Controllare che la macinatura non sia troppo sottile.
- Controllare che lo schermo doccia non sia bloccato – potrebbe essere necessario sciacquarlo o rimuoverlo e pulirlo.
- Controllare che il beccuccio della manopola non sia bloccato. Se è sporco di olio di caffè rancido, sarà necessario immergerlo in una soluzione di detergente per la pulizia della testa dell'espresso e acqua.

ESCE ACQUA DAL MANICO

- Controllare le guarnizioni della testa. In caso si fossero seccate, potrebbe essere necessario sostituirle.
- Assicurarsi che i manici del gruppo siano tenuti in posizione quando la macchina non è in uso, per aiutare a proteggere le guarnizioni.

L'ESPRESSO È TROPPO FREDDO

- Controllare che le tazze siano calde. È possibile riscaldare le tazze versando acqua calda all'interno e poi gettandola, prima di iniziare l'estrazione.
- È possibile che sia stata prelevata troppa acqua dalla testa del gruppo. Lasciare riposare la macchina e limitare la quantità di acqua da essa prelevata tra le estrazioni per assicurarsi che la macchina rimanga alla corretta temperatura.

L'ESPRESSO HA UN SAPORE AMARO

- L'estrazione potrebbe essere troppo lenta. Controllare che la macinatura non sia troppo fine. Correggere la dose e renderla più grossolana.
- La macchina potrebbe essere sporca. Sciacquare e pulire la testa del gruppo. Pulire i manici del gruppo e i cestelli del filtro.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITÉ EU - EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

R60 V - R CINQUANTOTTO – R 58
GIOTTO CRONOMETRO R - GIOTTO CRONOMETRO V
MOZZAFIATO CRONOMETRO R - MOZZAFIATO CRONOMETRO V
GIOTTO EVOLUZIONE R - GIOTTO TYPE V
MOZZAFIATO EVOLUZIONE R - MOZZAFIATO TYPE V
PORTAVIA

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRETIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

2014/68/UE	Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
2012/19/UE	Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
- in conformità alle norme	EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
- in compliance with standards	EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
- en conformité avec les normes	EN 62233:2008 / AC:2008
- gemäß den Vorsch	EN 55014-1:2017 / A11:2020
- en conformidad de las normas	EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
- em conformidade com as normas	EN 61000-3-2:2014 - EN 61000-3-3:2013

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIEN
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA

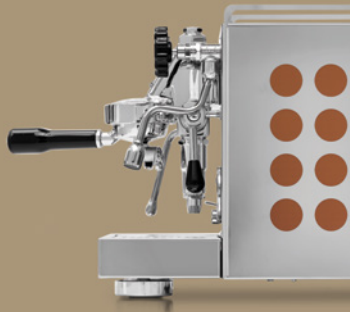
La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue - Date d'émission
Ausstellungsdatum - Fecha de emisión - Data de emissão

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





HOW TO USE YOUR
ROCKET ESPRESSO
MACHINE AND
MAKE BEAUTIFUL
ESPRESSO

Congratulations on purchasing a Rocket Espresso machine - one of the finest domestic espresso machines in the world.

Your machine is a Certified Authentic Rocket Espresso machine.

This User Manual covers the following Rocket Espresso models:

- Porta Via
- Giotto & Mozzafiato Type V
- Giotto & Mozzafiato Cronometro V
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Cronometro R
- R 58, R CINQUANTOTTO & R 60V

**JOIN THE ROCKET ESPRESSO MOVEMENT
FOR BETTER ESPRESSO IN THE HOME.**



CONTENTS

THE FOUR 'M's

MACCHINA

How to use your Rocket Espresso machine

• General and safety information	4
• Technical specifications	8
• Accessories and parts	10
• Machine description	11
• Accessories and parts - Porta Via	14
• Machine description - Porta Via	15
• Machine installation - connecting to mains water supply (EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO and R 60V ranges)	20
• Cronometro Shot Timer	23
• Connecting the remote controller - R-CINQUANTOTTO	24
• R-CINQUANTOTTO / R 60V Boiler Temperature	25
• Programming your R-CINQUANTOTTO	26
• Programming your R 60V	30
• Programming your Giotto / Mozzafiato	32
• Adjusting the group head temperature	33
• Machine operation	34

MISCELA

<i>Selecting a coffee blend to suit your espresso machine</i>	38
---	----

MACINATURA

<i>Our recommendations on a good grinder and the correct grinding of the coffee</i>	39
---	----

MANO

<i>The skilled hand of the barista</i>	
• What is espresso?	40
• How to make beautiful espresso	41
• How to texture & pour milk	44
• Preventative maintenance & cleaning	48
• Preparing your Rocket for transportation and/or servicing	51
• Troubleshooting	53

CONTACT DETAILS

MANUFACTURER

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy



E61 group head
by Ernesto Valente

THE FOUR 'M's

Espresso coffee brewing is defined by the four 'M's: the Macinatura is the correct grinding of a coffee blend, Miscela is the coffee blend, Macchina is the espresso machine, and Mano is the skilled hand of the barista.

Once each factor of the four M's is precisely controlled, you will have prepared an espresso beverage that is the ultimate coffee experience.

If you follow our User Manual - How to Use your Rocket and Make Beautiful Espresso for step by step guidance on the four M's you will have many years of satisfaction with your Rocket Espresso machine.

MACCHINA

How to use your Rocket and make beautiful espresso.

GENERAL INFORMATION

1. This user manual is an essential part of the safe operation of your Rocket Espresso machine, therefore it is important that you read the enclosed warnings and cautions carefully. Particularly information concerning safety during installation, operation and cleaning. Please keep this User Manual in a safe place where it can be made available to all users.

REMOVING MACHINE FROM PACKAGING

1. Ensure that there are no signs of damage to the machine by checking the external cladding of the packaging.
2. Check the machine for signs of damage once the packaging has been carefully removed.
3. Retain the machine's packaging in case of future need to move, or send, the machine by courier. Keep the packaging (boxes, foam, plastic bags) well away from the reach of children.
4. If there is evidence of defect or damage to the machine, the authorized dealer from whom you purchased the machine should be notified immediately so that remedial action can be taken.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical supply to which the machine will be attached.
2. The installation and repair must conform to local electrical and plumbing safety codes and regulations.
3. Installation of any Rocket Espresso Milano machine must only be undertaken by duly authorized and properly trained and qualified personnel.
4. This machine is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing/grounding system.

5. Before connecting the machine to electric supply, ensure that the capacity and power rating is suitable for the maximum power consumption indicated on the espresso machine.
6. We do not recommend the use of accessory attachments such as adaptors, multiboards or extension cords that are not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injury.
7. Do not use this machine if there is damage to its cord, plug or any other part or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee, hot water and steam for hot beverages. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
9. To protect against electric shocks when using any electrical appliance including your Rocket machine:
 - a. Do not immerse the machine itself, cord and plugs in water or other liquid and do not let the machine's internal parts get in contact with liquid.
 - b. Prevent the power cable from being stretched or pulled tight.
 - c. Do not use the machine with wet hands.
 - d. Do not allow children or untrained persons to use the machine.
 - e. Do not operate the machine when bare foot.
 - f. Fit a circuit breaker to the electric supply feeding the machine.
 - g. Do not tip liquids on top of the machine.
 - h. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures etc.
10. Always use Rocket Espresso certified and manufactured spare parts and accessories.
11. Before performing any cleaning (other than back-flushing) or maintenance turn the machine 'off' at the machine's power switch and disconnect the machine from the electrical supply.

12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - a. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - b. Farm houses.
 - c. By clients in hotels ,motels and other residential type environments.
 - d. Bed and breakfast type environments.
13. If the machine operates in a faulty manner, is compromised in its performance or stops working, turn the machine into the 'off' position at the machine power switch and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it. Contact a Rocket Espresso qualified and authorized technician. Any repair must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
14. When the machine is not in use for long periods of time, the hydraulic systems should be drained completely and the machine stored in a temperature above freezing (0° or 32°F). This will prevent the hydraulic system from freezing which could damage the internal pipes and boiler.
15. The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. A build up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injury. Conversely very 'pure' waters may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water reservoir level indications. Use a filtered water.
16. If the appliance is to be connected to the water mains:
 - a. The maximum inlet pressure is 0.4MPa
 - b. the minimum inlet pressure is 0.1MPa
 - c. You must use the new hose-sets supplied with the machine do not reuse old hose-sets.
17. 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 have been given supervision or instruction.
18. Unsupervised children should not play with the appliance.
19. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
20. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
21. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
22. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
23. Children shall not play with the appliance.



TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL	PRESSURE PROFILE SYSTEM	PID PRESSURE CONTROL	SHOT TIMER	TOTAL BOILER CAPACITY (litres)	WATER FEED		WATTAGE	WIDTH MM	DEPTH MM	HEIGHT MM	WEIGHT KG
					HARD PLUMBING	RESERVOIR					
R 60V	Yes	Yes	Yes	2.38 (1.8+0.58)	Yes	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1650W	310	440	390	29.5
R 58 / R CINQUANTOTTO		Yes	Yes	2.38 (1.8+0.58)	Yes	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R & Evoluzione R		Yes	Yes	1.80	Yes	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R & Evoluzione R		Yes	Yes	1.80	Yes	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V & Type V		Yes	Yes	1.80	No	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V & Type V		Yes	Yes	1.80	No	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Porta Via		Yes	No	1.20 (0.47 + 0.73)	No	Yes	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	200*	405*	535**	29.7

ACCESSORIES AND PARTS

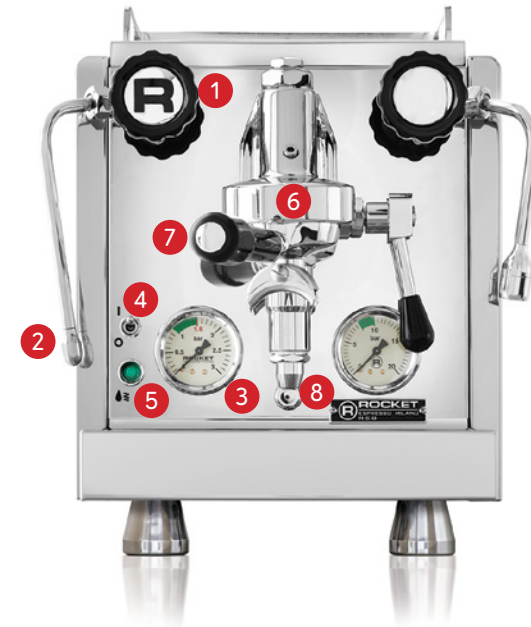
Check the box and packaging to ensure that the following parts and accessories are included:

1. Portafilter - double.
2. Back flush cap.
3. Portafilter - single spout.
4. Tamper.
5. Group head cleaning brush.
6. Drip tray.
7. Remote controller (R-CINQUANTOTTO and R 60V only).
8. User Manual - How to use your Rocket Espresso Machine and Make Beautiful Espresso.
9. Cup frame surround.
10. Polishing cloth (not shown).
11. How to Guides USB stick (not shown).



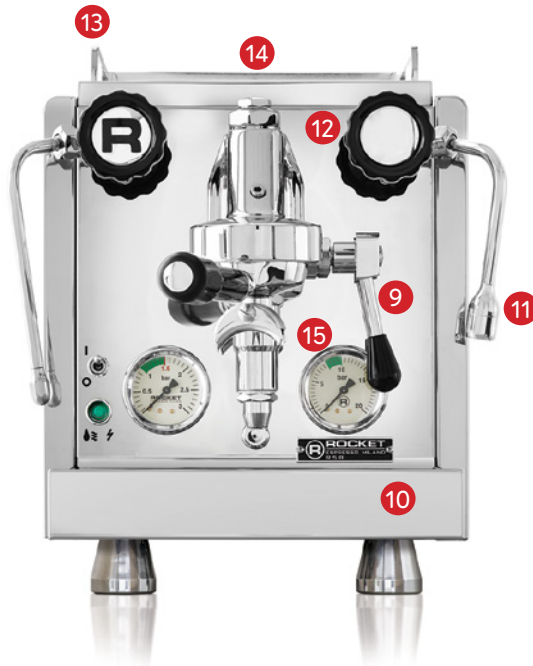
MACHINE DESCRIPTION

1. Steam valve handle. Turn left/anti clockwise to open steam. Turn right/clockwise to close steam.
2. Steam wand for steaming milk. Caution, can become hot and cause burns.
3. Boiler pressure gauge. Boiler pressure should be around 1 bar when machine is ready.
4. Machine's on/off switch. Position '0' = off; position '1' = on.
5. Control lamp - machine is 'on' when lamp is illuminated. The light flashes when the water reservoir is low.
6. Brew group head. Caution, group head is very hot when machine is on and can cause burns.
7. Portafilter. Caution, its metal parts can become hot and cause burns.
8. Brewing group head's progressive infusion piston. Unloads hot water into drip tray once brewing process is terminated. Caution: its metal parts can become very hot and cause burns. Attention to hot water flow coming out beneath after brewing process is terminated.



MACHINE DESCRIPTION continued...

9. Lever for brewing process control. When the lever is down the brewing is 'off'. Caution: its metal parts can become very hot and cause burns, always hold by the black handle.
10. Drip tray and grid.
11. Hot water wand. Caution: can become very hot and cause serious burns.
12. Hot water handle. Turn left to open. Turn right to shut.
13. Cup frame.
14. Cup tray. Caution: Do not pour liquid on this tray. It will filter inside the equipment and can cause electrical shocks & serious injuries.
15. Pump pressure gauge.
16. Water reservoir.
17. Braided hose (R-CINQUANTOTTO, R 60V and Evoluzione R models only).



ACCESSORIES AND PARTS - PORTA VIA

Check the box and packaging to ensure that the following parts and accessories are included:

1. Water reservoir and lid
2. Portafilter - bottomless only
3. Backflush cap
4. 2 x cups
5. 2 x saucers
6. Tamper
7. Drip tray and grid
8. User manual
9. Power cord (not shown)



MACHINE DESCRIPTION - PORTA VIA

1. Steam valve handle. Turn left/anti-clockwise to open steam. Turn right/clockwise to close steam.
2. Steam wand. For steaming milk. **Caution:** can become hot and cause burns.
3. Boiler pressure gauge. Boiler pressure should be around 1 bar when machine is ready.
4. Machine's on/off switch.
5. Control Lamp - machine is on when lamp is illuminated. The light flashes when the water reservoir is low.
6. Brew group head. **Caution:** group head is very hot when machine is on and can cause burns.



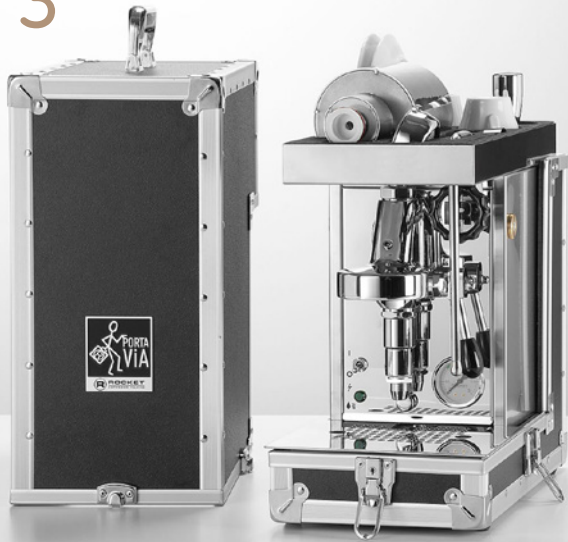
MACHINE DESCRIPTION - PORTA VIA...

7. Brewing group head's progressive infusion piston. Unload hot water into drip tray once brewing process is terminated.
Caution: its metal parts can become very hot and cause burns. Attention to hot water flow coming out beneath after brewing process is terminated.
8. Lever for brewing process control etc.
9. Water reservoir and lid.
10. Cup tray. **Caution:** do not pour liquid on this tray. It will filter inside the equipment and can cause electrical shocks and serious injuries.

NB. THE MACHINE MUST REMAIN UPRIGHT DURING TRANSPORTATION AFTER IT HAS BEEN USED SO THAT IT DOES NOT LEAK WATER.

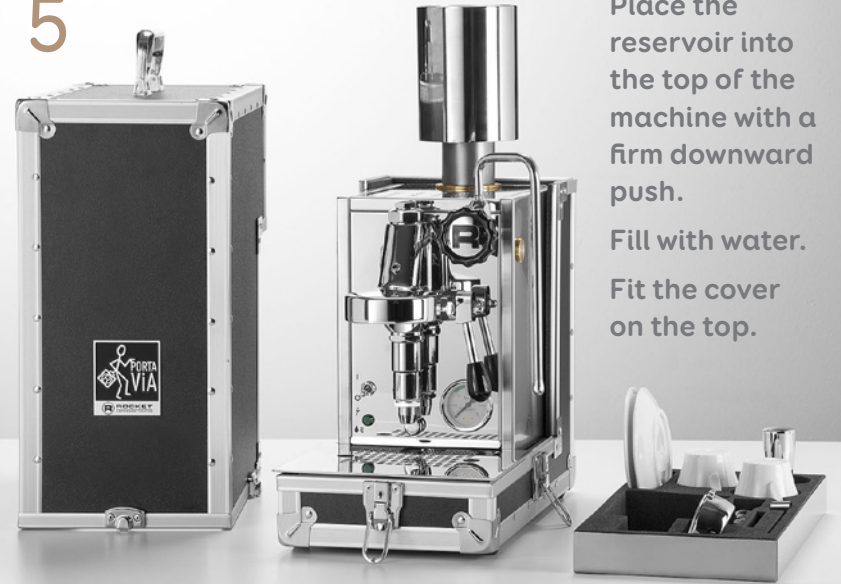


3



Fit the drip tray grid onto the drip tray.

5



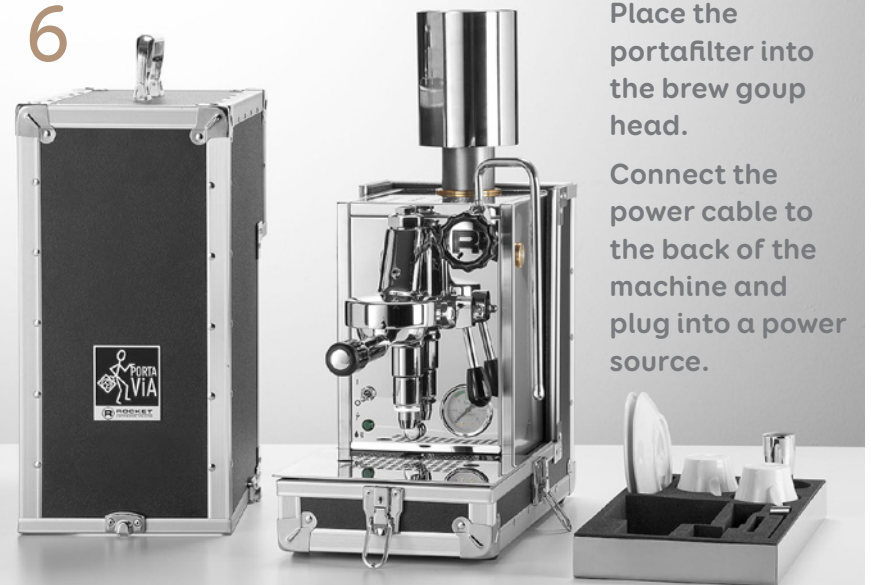
Place the reservoir into the top of the machine with a firm downward push.
Fill with water.
Fit the cover on the top.

4



Remove the accessory box from the top of the machine.

6



Place the portafilter into the brew group head.
Connect the power cable to the back of the machine and plug into a power source.

MACHINE INSTALLATION

CONNECTING TO MAINS WATER SUPPLY - EVOLUZIONE R, R-CINQUANTOTTO and R 60V RANGES ONLY

The Rocket Espresso Evoluzione R, R-CINQUANTOTTO and R 60V ranges are built with full commercial rotary pumps. This feature enables the user to connect the machine directly to the mains water supply.

The Evoluzione model range is preset at the factory to use the supplied 2.0 litre water reservoir.

The R-CINQUANTOTTO and R 60V controllers are preset to source water from the machines water reservoir.

To connect the Evoluzione, R-CINQUANTOTTO or R 60V machine to mains water supply, use the steel braided water hose provided and ensure the following instructions are adhered to:

1. Use a certified plumber to complete the installation and ensure that the installation meets local authority standards and regulations in all cases.
2. Line pressures exceeding 5 bars should be limited with the use of a pressure-regulating valve on the water feed line.
3. Use a shut off valve to isolate the water supply to the machine.
4. If you are drawing water from a non-pressurised system (ie. from a remote water supply tank, not mains pressurised) fit a non-return valve to the end of the water supply hose to ensure that the line pressure is maintained at all times.
5. Use an inline filter to ensure the water supply to the machine is of the highest quality (example: BWT filter range).

Fig A. Once mains installation is complete it will be necessary to switch the machine from water tank supply to mains pressure supply.



6. For the Evoluzione refer to Fig A. Remove the water reservoir tank from the machine, move the switch from the water tank icon position to the water tap icon position. In the case of the R-CINQUANTOTTO or R 60V please see 'Programming your R-CINQUANTOTTO or R 60V' sections.
7. Mains water supply will result in a different line pressure to the machine. It will therefore be necessary to adjust the pump pressure for optimum extraction results. Fit the blind filter into the portafilter and insert the portafilter tightly to the group head.
8. Open the group lever (as if to make coffee) and take note of the maximum pump pressure reading (pump pressure is the right hand gauge). Pump pressure should be at 9 bar. Close the group lever to release pressure.

Fig B. Pump Pressure adjustment lock ring (black colour).



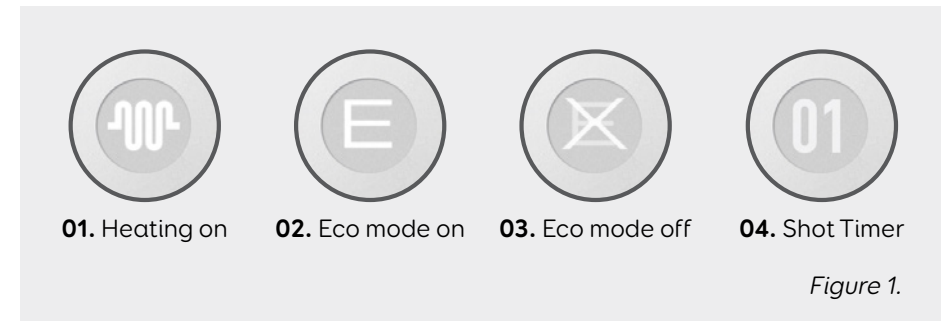
9. Should the pump pressure require adjusting, it is externally adjustable from under the machine (Fig B). With care using a 14mm socket loosen the pump pressure adjustment lock ring.
10. Using a short screwdriver to adjust the pump pressure. With the pump running, turn the screw (brass colour) whilst observing the pump pressure until the required 9 bar pressure is achieved. Turning anti clockwise will decrease the pressure, clockwise will increase the pressure.
11. Re-tighten the lock ring.
12. The procedure is now complete. Follow the rest of the installation guidelines on the next page except for step 2 (filling the water reservoir).

MACHINE INSTALLATION - ALL MODELS

1. Ensure the machine is unpackaged and placed on a hard and stable surface near an adequate power supply.
2. Remove the water reservoir cover and fill the reservoir with filtered water, pouring from a very clean water jug with a spout that is easy to pour from. Be careful to pour water into the water reservoir only (to remove the reservoir for cleaning see maintenance instructions). Replace the cover of the water reservoir.
3. Connect machine to power supply that is rated in accordance with the serial plate on the espresso machine.
4. Turn the on/off switch (4) to the 'on' position '1' and open the steam handle (1). Boiler water fill begins - you will hear the pump's noise.
5. When the boiler is properly filled with water, the pump will stop (you can tell this as the noise will cease). Now close the steam handle.
6. The heating up of the boiler begins.
7. Wait until the boiler pressure gauge (3) reads approximately 1 bar.
8. Now open the steam handle (1) for 5 seconds to allow some steam to release. This operation is very important as it removes a possible vacuum inside the boiler which could result in the suction of milk inside the boiler once starting to steam milk. Close the steam handle (1) again.
9. Wait until the boiler pressure gauge (3) reaches 1 bar again.
10. Lift the brew lever (9) completely up.
11. Release a cup of hot water from the brewing group head (6) for the first use only.
12. Push the brew lever (9) down completely to stop water from flowing.
13. Now the machine is ready for operation.
14. Allow 15-18 minutes warm up time so the group head is thoroughly heated - the quality of the espresso will be much better with a hot group and hot portafilter handle.

CRONOMETRO SHOT TIMER

Visual reference guide for shot timer display on Cronometro Type V and Evoluzione R models (Figure 1).

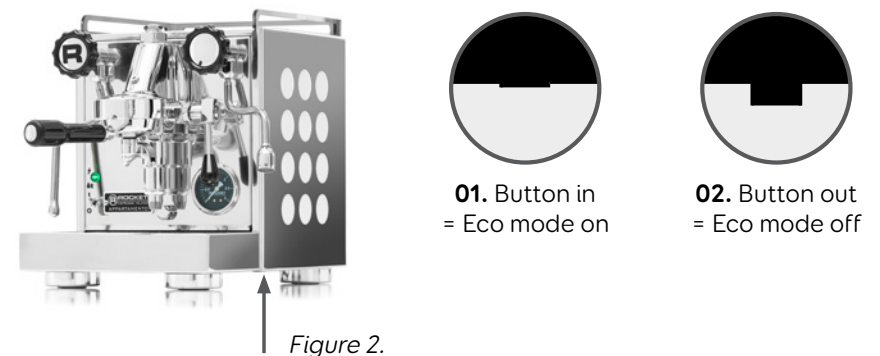


ECO MODE

When the machine is in Eco mode it will turn off after 90 minutes from the last shot. To exit ECO mode lift the lever on the group up and down and the machine will start to reheat.

ECO MODE - CRONOMETRO

The Eco mode on/off button on Cronometro machines is located underneath the machine (Figure 2). Check Eco mode status by viewing the symbol on the Cronometro shot timer display (Figure 1).



CONNECTING THE REMOTE CONTROLLER

To connect the remote controller to your R-CINQUANTOTTO machine follow the diagram and instructions below.

Fig D. Plug the remote controller into the serial port on the side of the R-CINQUANTOTTO or R 60V with the machine off.



1. Ensure the machine is off (turn the on/off switch to position "0").
2. Plug the cable into the socket at the base and side of the machine (Fig D).
3. You can now turn the machine on (on/off switch to position "1").
4. Do not connect and disconnect the remote controller unless the machine is switched OFF.

Attention! The USB connector must be used exclusively to connect the display (remote controller) and absolutely for nothing else. Otherwise the machine's electronics will be seriously damaged and warranty will become void.

R 60V BOILER TEMPERATURE

Modern coffee roasting companies, cafes and professional baristas have very precise brewing preferences for their coffees. Specific blends, single origins and roast profiles can perform better at incrementally different temperatures.

Rocket Espresso machines measure the *exact boiler temperature and display that reading on the controller. The table below shows the boiler temperature and the corresponding group head temperature.

°C		°F	
DISPLAYED BOILER TEMPERATURE	BREW GROUP TEMPERATURE	DISPLAYED BOILER TEMPERATURE	BREW GROUP TEMPERATURE
103°C	90.8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91.7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92.0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93.5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94.6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95.3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96.2°C	228.2°F	205.2°F

- Most espresso machines measure the water temperature used for the extraction in the brew boiler. The boiler temperature reading is then converted into a group head extraction temperature. This information is misleading and inaccurate as the digital readout on many machines does not display the real temperature at the group, rather the temperature the manufacturer wishes the user to see.
- Rocket Espresso measures and displays boiler temperature. The table above indicates 'real' group temperature through precise measurement using the SCACE meter.

PROGRAMMING YOUR R-CINQUANTOTTO

Your R-CINQUANTOTTO machine is factory set to optimum working parameters. Nevertheless you can set your personal parameters using the touch display that you can connect to your machine.

It is important that the R-CINQUANTOTTO is turned OFF when connecting or disconnecting the remote controller display. If you are using the machine with the remote controller attached ensure that the display is properly connected to the machine.

FACTORY SETTINGS OF YOUR MACHINE

Prior to delivery your Rocket R-CINQUANTOTTO espresso machine has been tested. The factory settings mean that your machine is set and ready for use. Please find here below the settings. To change the settings please refer to the user instructions.

- Operation: Pour over (water reservoir)
- Service boiler: Heating on, set to 123°C
- Coffee extraction temperature: The temperature of the coffee water is set to 92 °C

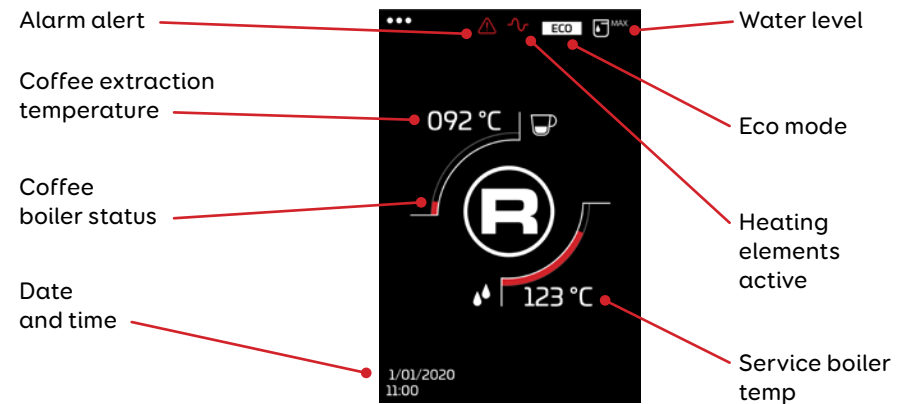
NB. You can change the coffee extraction temperature, the machine will automatically change the temperature of the brew boiler to reach the requested extraction temperature.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

The touch display is simple and intuitive to use. In the following section there are detailed instructions on how to make the most of it.

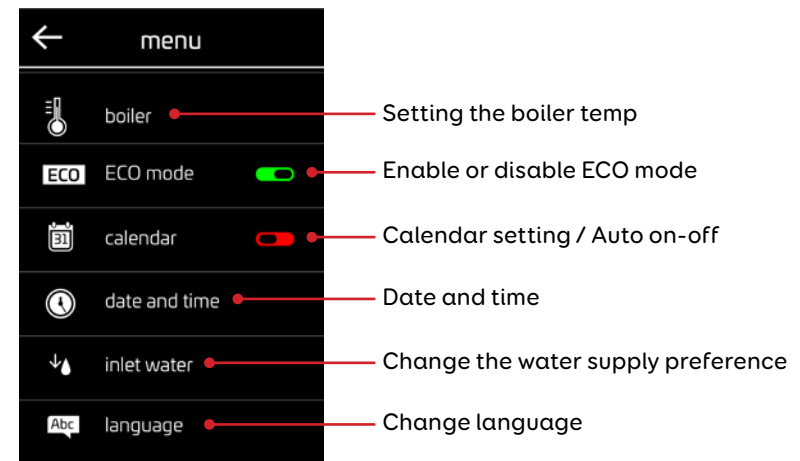
HOME PAGE

On this page is all the information regarding the machine status:



MENU PAGE

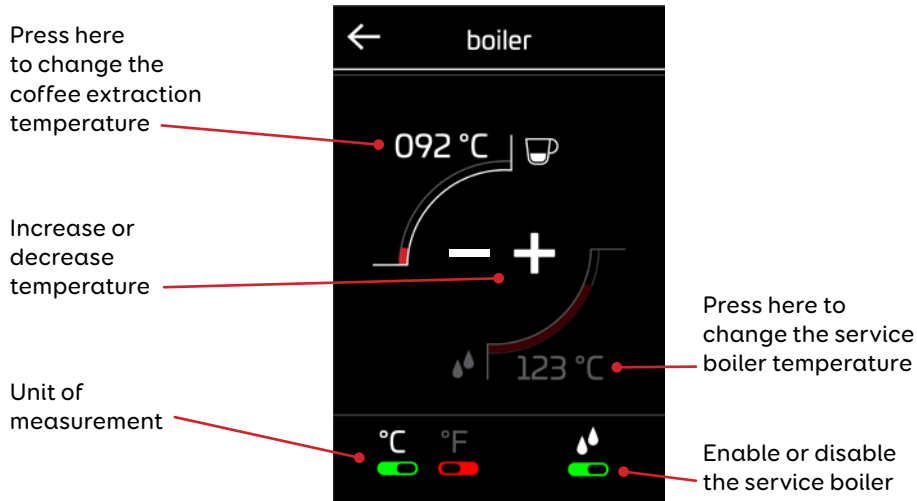
In the menu page you can change the machine settings:



Note: With the ECO MODE on, the machine will go in stand by after 90 minutes from the last shot. To exit from ECO MODE lift the group lever up, then down.

BOILER MENU

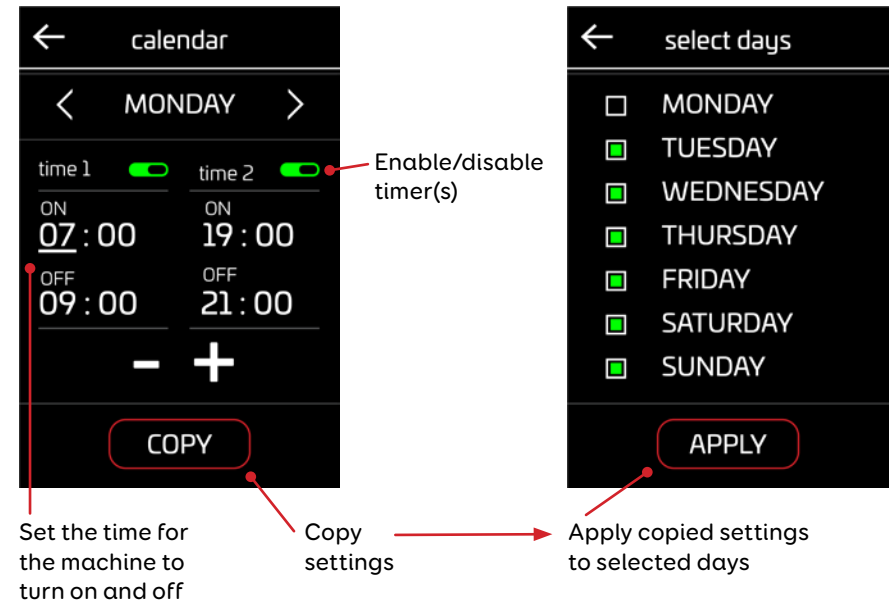
In the boiler menu you can change the temperature, the unit of measure and the turn the service boiler (steam/hot water) on or off:



CALENDAR

The calendar page functions allow you to turn the the machine on and off automatically at set times. You can set two time slots a day to allow the machine to be ready when you need it.

For the calendar function to operate the machine power switch must be left on:



To wake the machine from Auto on/off or ECO modes do the following:

Auto on/off mode: to exit the auto on/off mode press the R on the touchscreen or lift the group lever up/down.

ECO mode: to exit ECO mode lift the group lever up/down.

PROGRAMMING YOUR R 60V

Your R 60V machine is factory set to optimum working parameters. Nevertheless you can set your personal parameters using the remote controller (with display) that you can connect to your machine.

It is important that the R 60V is turned OFF when connecting or disconnecting the remote controller display. If you are using the machine with the remote controller attached ensure that the display is properly connected to the machine.

FACTORY SETTINGS OF YOUR MACHINE

Prior to delivery your Rocket R 60V espresso machine has been tested. The factory settings mean that your machine is set and ready for use. Please find here below the settings. To change the settings please refer to the user instructions.

- Operation: Pour over (water reservoir)
- Service boiler: Heating on, set to 123°C
- Brew boiler: The temperature of the coffee water brew boiler is set to 105 °C

R 60V PRESSURE PROFILE SETTINGS

- Pressure Profile A
6" - 4 Bar
18" - 9 Bar
6" - 5 Bar
- Pressure Profile B
8" - 4 Bar
22" - 9 Bar
- Pressure Profile C
20" - 9 Bar
10" - 5 Bar

You can change the settings of the following parameters:

1. Language.
2. Hard plumbing to mains supply or machine water reservoir.
3. Service boiler on/off. The service boiler provides steam and hot water. If you use your or R 60V for espresso only you can turn the heating of this boiler off, so that only the coffee water boiler will be heated.
4. Temperature unit: °C or °F.
5. The coffee water boiler's temperature is factory set to 105° C which reflects an extraction of around 92°C. You can set the temperature anywhere between 95°C and 115°C.
6. The temperature of the service boiler is factory set to 123°C. You can set the temperature to anywhere between 110°C and 126°C.
7. R 60V only - You are able to set 3 pressure profiles.
8. Program Auto On.
9. Set Eco Mode.

PROGRAMMING YOUR GIOTTO OR MOZZAFIATO

Modern coffee roasting companies, cafes and professional baristas have very precise brewing preferences for their coffees. Specific blends, single origins and roast profiles can perform better at incrementally different temperatures.

Rocket Espresso machines measure the *exact boiler temperature and display that reading on the controller. The table below shows the boiler temperature and the corresponding group head temperature.

°C		°F	
PID DISPLAYED BOILER TEMPERATURE	BREW WATER TEMPERATURE MEASURED USING SCAE	PID DISPLAYED BOILER TEMPERATURE	BREW WATER TEMPERATURE MEASURED USING SCAE
118°C	90.4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92.75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93.6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95.1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96.08°C	251.6°F	204.95°F

ADJUSTING THE GROUP HEAD TEMPERATURE

1. Turn off the machine.
2. Remove the drip tray and portafilter.
3. Turn the machine on.
4. The display will initially show the software version and then immediately show the boiler setting temperature.
5. To change the boiler temperature, press and hold key **A** until the display reads PrG. Keep holding key **A** down while pressing key **B**.
6. Then adjust temperature up or down by pressing key **A** or **B**. After 3 seconds it will memorise and display the temperature you keyed in.



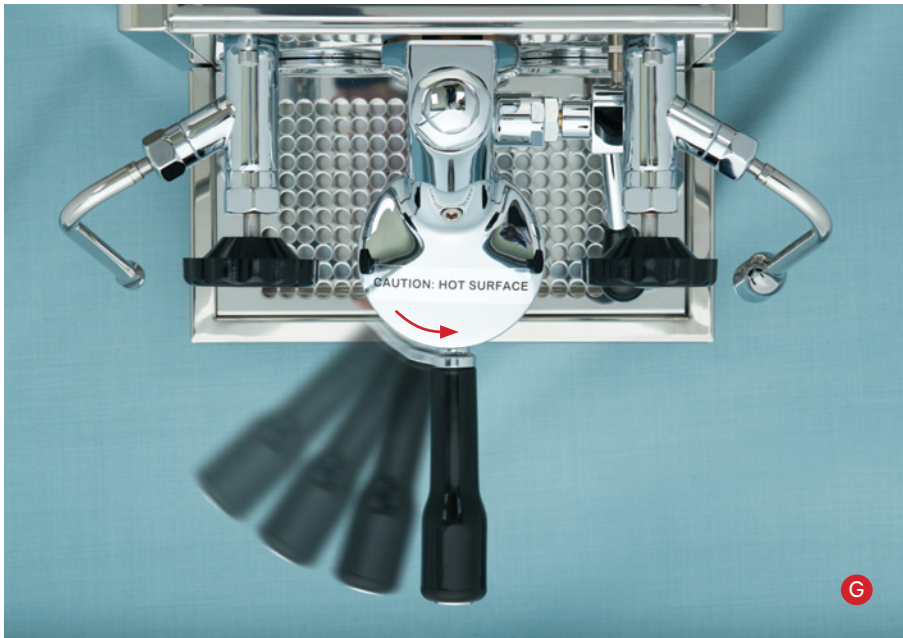
Fig F. The Giotto and Mozzafiato PID display is located directly below the model badge behind the drip tray.

*To change the boiler temperature press key **A** and keep it pressed until the display reads PrG, then immediately press key **B**.*

- Most espresso machines measure the water temperature used for the extraction in the brew boiler. The boiler temperature reading is then converted into a group head extraction temperature. This information is misleading and inaccurate as the digital readout on many machines does not display the real temperature at the group, rather the temperature the manufacturer wishes the user to see.
- Rocket Espresso measures and displays boiler temperature. The table above indicates 'real' group temperature through precise measurement using the SCACE meter.

MACHINE OPERATION - ALL MODELS

1. Install the portafilter by inserting it into the group head and rotate the portafilter handle from left to right. The portafilter is inserted properly once it is firmly inside the group head and the portafilter handle is sitting at 90 degrees from the face of the machine (Fig G).



2. You can now lift the brew lever to start the water flow through the portafilter.
3. It is important to leave the portafilter installed in the group head when not in use. The portafilter must remain heated for a successful brew process. It will also prevent the head seal inside the group head from drying out prematurely.
4. Single (with one spout) and double (with two spouts) portafilter handles come ready assembled with single and double baskets fitted.

5. You are now ready to start brewing coffee by removing the portafilter and placing ground coffee inside the filter basket. Press down on the coffee with the supplied tamper and install the portafilter in the group head. Lift the group lever upwards to release heated water and start the brewing process.
6. To stop the brewing process it is important that the brew lever is positioned down completely to where the water stops flowing AND where the pump's noise can no longer be heard (Fig H).



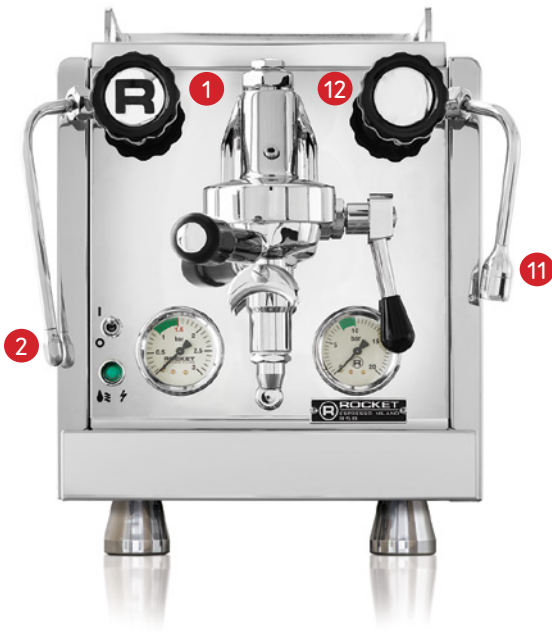
Fig H. Brew lever completely down, water not flowing and pump off.



Fig J. Brew lever on and heated water flowing.

7. R 60V - the green light on the pump pressure manometer will be on when the extraction starts. Once the profile has finished the light will flash to indicate the program has been completed. The display unit will indicate shot time throughout the extraction process.

8. To heat milk dip the steam tip (2) under the surface of the milk which is contained in a stainless milk jug. Release heat into the milk by turning the steam handle (1) anti-clockwise, so the valve is fully open. Once at a good temperature for consumption turn steam wand off completely by turning tightly clockwise. Remove jug from under the steam wand.
9. In order to prevent heated milk from being sucked into the boiler it is recommended that you purge the steam wand after heating milk. Purge by releasing steam for a few seconds into the atmosphere.
10. To dispense hot water from the hot water tap (11) turn the handle (12) anti-clockwise and release the required amount of water into a cup or vessel. Turn the handle clockwise to stop the hot water from running. CAUTION THE WATER IS VERY HOT.
11. More details of brewing coffee and steaming milk are outlined in the Mano section of this Rocket Espresso handbook.



MISCELA

The coffee blend

1. Ideally coffee beans should be consumed between three and fourteen days from roasting. In the first three days the beans are still releasing carbons from the roasting process.
2. From fourteen days the coffee will start to lose its flavor characteristics to become old and stale tasting.
3. Store your coffee beans in an airtight container in a cool dark place. Do not refrigerate or freeze.
4. Blending is to combine coffees from two or more countries of origin.
5. Espresso coffee should be a harmonious blend of sweetness, acidity and bitterness.
6. Espresso roasts tend to be slightly darker than filter or French Press roasts as a darker profile emphasizes body and sweetness.



MACINATURA

The grinding of the coffee blend

1. An espresso grind is a very fine grind yet still granular.
2. Coffee loses its flavor rapidly once ground therefore only grind as much as is needed for the next espresso beverage.
3. Temperature, humidity and wearing of the grinder burrs all affect the accuracy of the grind setting, therefore each morning you may find you need to 'dial-in' your grinder (make the grind setting coarser or finer) This will be the difference between good coffee and great coffee.
4. It is important to have a good burr grinder with a fully adjustable grind setting.



MANO

The skilled hand of the barista

What is espresso?

- Espresso is a 25-30ml (50-60ml for a double) beverage prepared from 7-9 grams (14-18 grams for a double) of coffee through which clean water of 90.5 °-96.1°C has been forced at 9-10 atmospheres of pressure, and where the grind of the coffee is such that the brew time is 20-30 seconds.
- While brewing, the flow of espresso will appear to have the viscosity of warm honey and the resulting beverage will exhibit a thick dark, golden crema. Espresso should be prepared specifically for, and immediately served to its intended consumer (as defined by the Specialty Coffee Association).



HOW TO MAKE BEAUTIFUL ESPRESSO

1. Place fresh coffee grounds into the portafilter basket until full or overflowing.
2. Knock the handle on the tamping mat once to settle the grounds.
3. Evenly distribute the grounds to a level flush with the rim of the filter basket. Release any excess grounds back into the doser hopper.
4. Compress the grounds with a tamper, pressing firmly, then twist the tamper to smooth the surface of the grounds. Tamp pressure should be around 30kg so the applied pressure should be very firm.



Continued over page...

HOW TO MAKE BEAUTIFUL ESPRESSO CONTINUED...

5. Insert the portafilter into the group head and activate the pump immediately by lifting the brew lever.
6. Observe the flow.
7. Liquid volume should be 50-60ml in 20-30 seconds (from the double handle or 25-30ml in 25-30 seconds if using the single basket. Stop the pump appropriately.
8. Serve immediately or combine with milk to prepare an espresso based beverage.
9. Remove portafilter and knock out spent coffee.
10. Wipe filter basket clean and flush group head.
11. Return portafilter to group head to keep portafilter heated.

FLOW RATE & GRIND SETTING

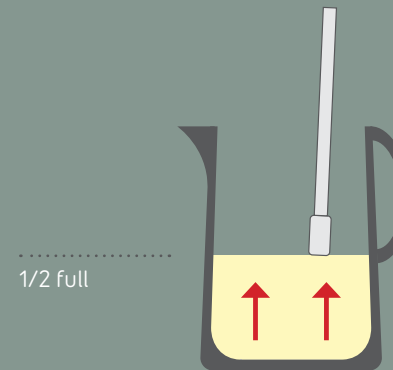
- Ensure that your dosing and tamping is consistent.
- Good extraction is characterised by a 5-10 second delay before any coffee will pour. Heavy droplets will appear and develop into a thick, straight and even pour. The colour will be dark brown or hazelnut, preferably with a reddish reflection (see page 33).
- The pour should be cut off before the colour lightens and the pour begins to curl in.
- If the flow is too fast (another sign is a pale crema and white streaks) then adjust your grind to make it finer.
- The finer the grind the slower the extraction. The coarser the grind the faster the extraction.
- If the flow rate is too slow, adjust your grind setting to make it coarser.
- Correct grind equals correct extraction equals correct flavour.



HOW TO TEXTURE MILK

1. Half fill your stainless milk jug with fresh cold milk. Use a 250ml jug if you are preparing milk for one milk coffee. Use the 500ml jug if preparing two milk coffees.
2. Purge the steam wand of condensation by quickly releasing steam into the atmosphere for a few seconds
3. Place the steam wand nozzle just under the surface of the milk and to the side. Turn the steam pressure on fully. You should hear a sipping type sound which is the sound of the milk increasing in volume. The milk should also be swirling in a whirlpool motion which folds out the air bubbles and improves the texture of the heated milk.
4. Keep the jug steady so that large bubbles do not develop.
5. You are aiming to stretch the half a jug of milk to three-quarters full and to have a dense and satisfying microfoam texture
6. Turn off the steam pressure when the milk is about 65° or the milk jug is just too hot to touch.
7. Remove the milk jug, clean the steam wand with a wet cloth and purge the wand of any milk residue.
8. If there are any large surface bubbles, give the jug a heavy knock on the bench. Swirl the milk jug in a circular motion to reveal a gloss-like appearance. The milk is now ready to pour. Do not delay or the texture will separate in the jug.

MILK TEXTURING

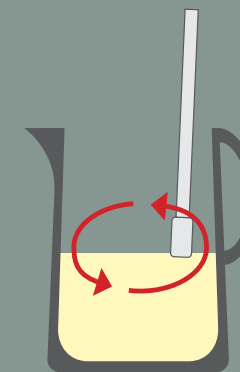


There are three parts to texturing milk. They should be done simultaneously: stretch, swirl and heat.

STRETCH

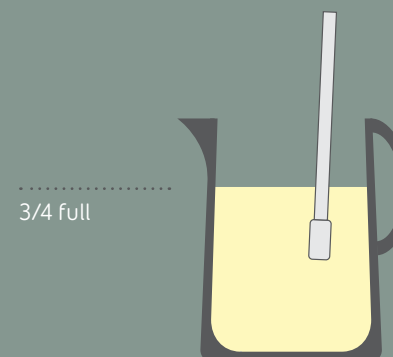
The air must be folded into the milk to stretch it. Place the nozzle just below the surface of the cold milk and turn the steam wand on, releasing its full pressure. As the milk warms and grows, the nozzle should be kept at the top of the milk surface to continue the stretch.

When the volume of the milk has increased by half, the nozzle can remain below the surface of the milk.



SWIRL

Place the steam wand to the side of the jug. This creates a swirling motion in the milk, which keeps the milk nicely blended and smoothes out any bubbles.



HEAT

Turn off the steam wand when the milk has reached 60–65°C. You should be able to touch the bottom of the jug, but not hold for any longer than a couple of seconds. If there are any large bubbles, give the jug a heavy knock on the bench to remove them. If there are still a few bubbles, skim off the top couple of millimetres with a spoon.

Swirl the jug to reveal a glossy sheen. Now the milk is ready to pour.

HOW TO POUR HEATED MILK

1. Start by pouring the heated milk gently into the centre of the crema ensuring that the crema stays intact.
2. Once the espresso and milk is nicely combined and the volume in the cup is about half full, speed up the pouring process by taking the spout closer to the cup and increasing the angle on the pour.
3. Keep the jug as close to the surface of the beverage as possible. Rock the jug side to side to release the heavier textured milk into the cup. This is how one creates shapes and patterns in the cup.



ESPRESSO MENU



RISTRETTO

- 90ml demitasse
- 20ml restricted double shot



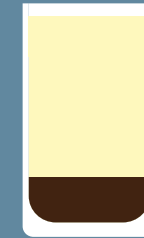
FLAT WHITE

- 150ml cup
- 40ml double shot
- 110ml lightly textured hot milk



ESPRESSO

- 90ml demitasse
- 40ml double shot



CAFFE LATTE

- 220ml glass or cup
- 40ml double shot
- 180ml lightly textured hot milk



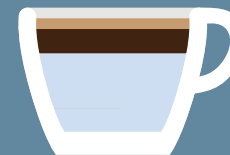
LONG BLACK

- 150ml cup
- 80ml hot water
- 40ml double shot



PICCOLO LATTE

- 100ml glass
- 20ml restricted double shot
- 80ml lightly textured hot milk



AMERICANO

- 300ml cup
- 220ml hot water
- 40ml double shot



CAPPUCCINO

- 150ml cup
- 40ml double shot
- 110ml heavily textured hot milk



MACCHIATO

- 90ml demitasse
- 40ml double shot
- a splash of textured hot milk



MOCHACCINO

- 190ml cup
- Chocolate powder or syrup
- 40ml double shot
- a splash of textured hot milk



LONG MACCHIATO

- 150ml cup
- 80ml hot water
- 40ml double shot
- a splash of textured hot milk



AFFOGATO

- 300ml cup
- Scoop of vanilla ice cream
- 40ml double shot

PREVENTATIVE MAINTENANCE & CLEANING

Keeping your machine clean will prolong its life and produce much better espresso beverages.

STEAM NOZZLES

1. Clean the steam nozzle after every use by wiping with a damp cloth. Turn the steam wand on to release condensation and milk residue.
2. If the steam jets get blocked with dry milk use a paper clip to unclog them.

BACKFLUSHING

1. Remove the filter basket from the portafilter and fit the back flush cap.
2. While the brew water is flowing loosely insert the portafilter into the group head, rotating the portafilter back and forth. Keep emptying the blind basket of hot water and old grounds until the water runs clear.
3. You should backflush the group head every day.

GROUP BREW HEAD

1. Every week, after backflushing, add a small amount of espresso cleaning detergent to the blind basket. Dissolve the detergent in hot water and insert the portafilter into the group head. Use a solution readily available at your local store.
2. Turn the brew lever on and off again after about 10 seconds. Repeat this several times.
3. Empty the basket of the detergent and backflush using water only as above until the group is thoroughly cleansed of detergent residue.

REMOVING THE SHOWER FOIL AND HEAD SEAL

1. Use the rounded end of a 12mm ring spanner to lever out the shower foil and head seal.
2. Unscrew the brass spreader inside the group using a short blade screwdriver.
3. Scrub the inside of the group head with the supplied group cleaning brush.
4. Using a damp cloth wipe clean the area where the portafilter engages into the group head.
5. Soak the metal parts that have been removed (shower foil, brass spreader) in a solution made from 2 teaspoons of espresso cleaning detergent and hot water. Soak for 10 minutes. Rinse thoroughly, wipe clean and return.
6. Use the portafilter to refit the shower foil, which sits on top of the head seal, into the group head. The chamfer on the seal should face up.
7. When the head seal becomes brittle or the shower foil gets punctured, they will need to be replaced. These items are consumables. Contact your authorized Rocket Espresso dealer.

PORTAFILTER

1. Remove the filter basket from the portafilter handle using a small screwdriver or the under-side of the blind basket.
2. Wipe the inside of the basket and portafilter clean with a damp cloth.
3. If the coffee oils have built up soak the metal end of the portafilter and basket in the same detergent solution as the shower foil and brass spreader above.
4. Rinse thoroughly, dry and return.

WATER RESERVOIR

1. Remove and clean the water reservoir periodically with warm soapy water. To remove the reservoir, take off the reservoir cover and lift the reservoir up by the two black handles – a firm upwards movement.
2. When returning the reservoir, ensure you press down firmly so that the tank plug at the bottom is fully engaged.
3. Use fresh, filtered water to fill the reservoir. Do not use distilled water.

DRIP TRAY

1. Remove the drip tray and wash with hot soapy water. Rinse, dry and return.

BODYWORK

1. Wipe the stainless steel surfaces with a soft, non-abrasive and damp cloth. Polish using a dry, soft cloth. The Rocket Espresso supplied stainless steel cloth is best for the cleaning of your machine body work. We do not recommend using any of the commercial stainless steel cleaners.

DESCALING

1. Rocket Espresso do not recommend descaling your espresso machine.
2. Many of the chemicals used to descale espresso machines are particularly aggressive. These chemicals can cause internal corrosion of hard metals used in the construction of the machine.
3. Additionally it is very difficult to remove all the descaling solution from the machine once the procedure is completed.
4. Control the quality of the water you use in the machine, always using a filtered water. Distilled water may lack the necessary conductivity required for various electronic functions needed in the operation of the machine.
5. Additionally where possible try to use the Rocket Espresso reservoir filter.

PREPARING YOUR ROCKET FOR TRANSPORTATION AND/OR SERVICING

1. While your machine is on, remove the water reservoir and empty it of water.
2. Turn off the machine.
3. Place a one litre metal jug under the hot water spout and turn on hot water tap until it is emptied of contents. This will be when one litre of water is released.
4. If your machine is not working you will not be able to empty the boiler, but should still empty the water reservoir and return to the machine.
5. It is best to transport your machine in the original box. If not, you can make one that is as good.
6. Source a thick cardboard box that is all around 5cm larger than your machine.
7. Cut a flat piece of polystyrene (at least 5cm thick) to fit bottom of the box.
8. Place machine on polystyrene and wiggle machine to make imprints where the feet sit.
9. Remove and cut holes for the feet so that the machine sits flat on the bottom of the box.
10. Use more polystyrene to line the rest of the box.
11. If transporting for servicing, ensure your full contact details are included inside the box.
12. Your Rocket Espresso machine weighs in excess of 30KG and can be easily damaged when shipped in a cardboard box. Every precaution should be taken to ensure its safety.

CONTACT DETAILS

MANUFACTURER

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy

The retail outlet or local distributor that you purchased your Rocket Espresso Milano machine from should be your first point of contact for all **service and warranty** enquiries about your machine.

For all **technical questions** that can not be answered by your dealer please visit rocket-espresso.com 'Contact' page and use the online support form submitting all the details regarding your machine.

For all **authorised Rocket Espresso dealers** worldwide please visit the Dealers page at www.rocket-espresso.com

TROUBLESHOOTING

EXTRACTION IS TOO FAST

- Check the filter basket is not under-dosed.
- Check the grind is not too coarse.

EXTRACTION IS TOO SLOW

- Check the filter basket is not overfull.
- Check the grind is not too fine.
- Check the shower foil is not blocked - it may need to be back flushed or removed and cleaned.
- Check the spout of the handle is not blocked. If it is dirty with rancid coffee oil, it will need to be soaked in a solution of espresso head cleaning shampoo and water.

WATER ESCAPING FROM AROUND THE HANDLE

- Check the head seals. If they have dried out, they will need to be replaced.
- Ensure the group handles are kept in place whenever the machine is not in use, as this will help to protect the seals.

ESPRESSO TOO COLD

- Check the cups are warm. You can heat your cups by pouring hot water into them, and then discarding it, before you start the extraction.
- Too much water may have been drawn from the group head. Let the machine rest and limit the amount of water drawn from it between extractions to ensure the machine remains at temperature.

ESPRESSO TASTES BITTER

- Extraction may be too slow. Check the grind is not too fine. Correct the dose and make it coarser.
- The machine may be dirty. Back flush and clean the group head. Clean the group handles and filter baskets.

TROUBLESHOOTING

ESPRESSO TASTES SOUR

- Extraction may be too fast. Check the grind is not too coarse. Correct the dose and make it finer.

ESPRESSO IS WATERY AND THIN

- Extraction may be too fast. If it is, the crema will be pale. Check the grind is not too coarse. Correct the dose.

ESPRESSO IS BUBBLY

- Water from the machine may be too hot. Let some water run from the group head. Try another extraction.
- Coffee may be too fresh.

LOW OR NO PRESSURE FROM STEAM WAND

- May be due to overuse of the group head or hot water tap. Give the machine time to recover pressure.
- The steam wand may be clogged with dry milk. Remove the nozzle, soak it and unclog the jets with a paper clip.

MILK IS THIN AND BUBBLY

- Ensure the milk is being stretched gradually. If air is introduced too quickly, large bubbles will form.
- Ensure the steam is releasing its full pressure and that all the jets are not blocked.
- May be due to using reheated milk. Try again with fresh milk.

GREEN LIGHT IS FLASHING

- Indicates the water level is low.

RESERVOIR REMOVAL FOR CLEANING

- Remove the reservoir cover and lift the reservoir up with a gentle but firm pull by the two black handles.
- When you are returning the reservoir, ensure you press down so that the tank plug at the bottom is fully engaged.

GAUGE OPERATIONS

- On all machines the left gauge indicates boiler pressure (K).
- On all machines the right gauge indicates pump pressure (L).
- On the R-CINQUANTOTTO and R 60V, the right hand gauge indicates the service boiler pressure.



Mozzafiato
Evoluzione R

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITÉ EU - EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

R60 V - R CINQUANTOTTO - R 58
GIOTTO CRONOMETRO R - GIOTTO CRONOMETRO V
MOZZAFIATO CRONOMETRO R - MOZZAFIATO CRONOMETRO V
GIOTTO EVOLUZIONE R - GIOTTO TYPE V
MOZZAFIATO EVOLUZIONE R - MOZZAFIATO TYPE V
PORTAVIA

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRETIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

2014/68/UE	Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
2012/19/UE	Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
- in conformità alle norme	EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
- in compliance with standards	EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
- en conformité avec les normes	EN 62233:2008 / AC:2008
- gemäß den Vorsch	EN 55014-1:2017 / A11:2020
- en conformidad de las normas	EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
- em conformidade com as normas	EN 61000-3-2:2014 - EN 61000-3-3:2013

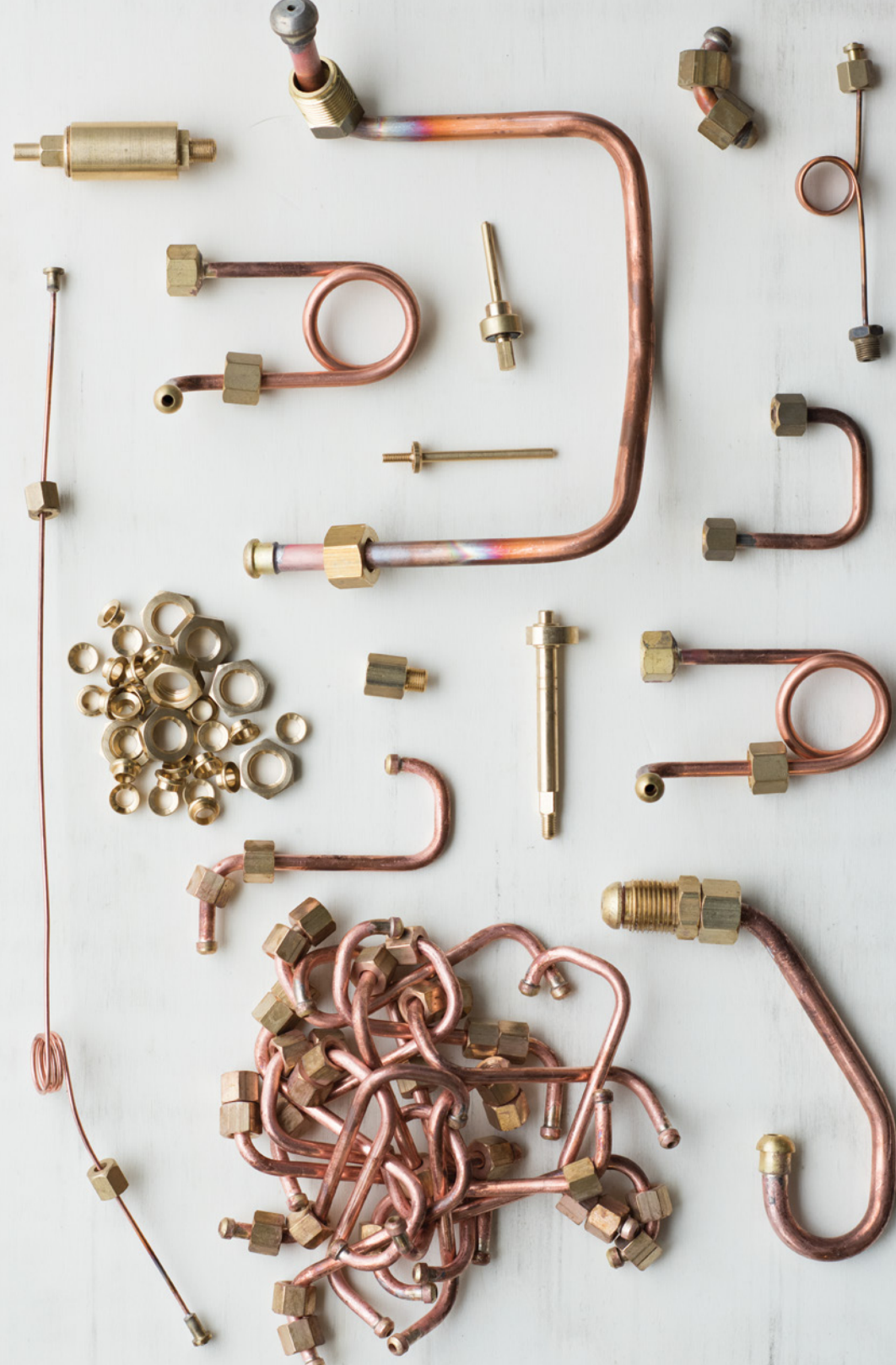
L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIEN
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA

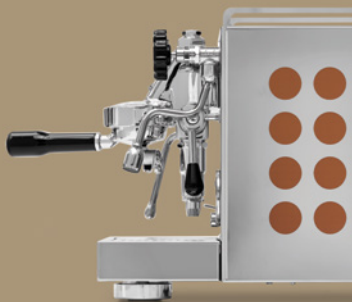
La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue - Date d'émission
Ausstellungsdatum - Fecha de emisión - Data de emissão

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





CÓMO USAR LA
MÁQUINA ROCKET
ESPRESSO Y
PREPARAR
FANTÁSTICOS
ESPRESSOS

Enhorabuena, ha adquirido una máquina Rocket Espresso - una de las máquinas de café espresso domésticas de mayor calidad en el mundo.

Su máquina es una auténtica Rocket Espresso certificada.

Este Manual de Usuario incluye los siguientes modelos Rocket Espresso:

- Porta Via
- Giotto & Mozzafiato Type V
- Giotto & Mozzafiato Cronometro V
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Cronometro R
- R 58, R CINQUANTOTTO & R 60V

ROCKET ESPRESSO - REGISTRO Y GARANTÍA

Para activar su garantía y registrar su máquina, por favor vaya a www.rocket-espresso.com/register.html e introduzca los siguientes datos:

- Nombre:
- País:
- Lugar de adquisición:
- Número de serie de la máquina:
- Dirección de correo electrónico:

**ÚNASE AL MOVIMIENTO ROCKET ESPRESSO
PARA PREPARAR UN MEJOR EXPRESO EN SU CASA..**



CONTENIDO

LAS CUATRO 'M'

MÁQUINA

Cómo usar su máquina Rocket Espresso

• Información general y de seguridad	4
• Detalles técnicos	8
• Accesorios y partes	10
• Descripción de la máquina	11
• Accesorios y partes - Porta Via	14
• Descripción de la máquina - Porta Via	15
• Instalación de la máquina - conexión a las principales fuentes hidráulicas (gammas EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO y R 60V)	20
• Cronómetro para la Preparación	23
• Conexión al controlador remoto - R-CINQUANTOTTO	24
• Temperatura de la caldera de R-CINQUANTOTTO / R 60V	25
• Programación de su R-CINQUANTOTTO	26
• Programación de su R 60V	30
• Programación de su Giotto / Mozzafiato	32
• Ajuste de la temperatura en el grupo del cabezal	33
• Operación de la máquina	34

MEZCLA

<i>Selección de una mezcla de cafés ideal para su máquina de espressos</i>	38
--	----

MOLIDO

<i>Nuestros consejos para un buen molido y el molido correcto del café</i>	39
--	----

MANO

La atenta mano del Barista

• ¿Qué es un espresso?	40
• Cómo preparar un fantástico espresso	41
• Cómo obtener la textura y verter la leche	44
• Mantenimiento preventivo y limpieza	48
• Preparación de su Rocket para el transporte y/o la puesta en funcionamiento	51
• Resolución de problemas	53

DETALLES DE CONTACTO

FABRICANTE

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy



Cabezal del grupo E61
por Ernesto Valente

LAS CUATRO 'M's

La preparación de nuestro café espresso se define en cuatro 'M': la *Macinatura* es el correcto molido de una mezcla de café, la *Miscela* es la mezcla de café, la *Macchina* es la máquina para preparar espressos y la *Mano* es la atenta mano del Barista.

Una vez que haya controlado cada uno de los factores de las cuatro M, habrá preparado un café espresso, transformándolo en un experiencia insuperable.

Si sigue nuestro Manual de Usuario - Cómo usar su Rocket y preparar fantásticos espressos, con una guía paso a paso sobre las cuatro M, contará con muchos años de satisfacción con su máquina Rocket Espresso.

MÁQUINA

Cómo usar su Rocket y preparar fantásticos espressos.

INFORMACIÓN GENERAL

1. Este manual de instrucciones es una parte esencial para usar de forma segura su máquina Rocket Espresso, por lo que es importante que lea atentamente las advertencias y precauciones cuidadosamente. De forma particular, la información relativa a la seguridad durante la instalación, la operación y la limpieza. Por favor, conserve este Manual de Usuario en un lugar seguro y a disposición de todos los usuarios.

RETIRAR LA MÁQUINA DEL EMBALAJE

1. Asegúrese de que la máquina no presente daños, comprobando la parte externa del embalaje.
2. Revise si la máquina presenta daños una vez que ha retirado cuidadosamente el embalaje.
3. Guarde el embalaje de la máquina por si necesitase trasladarla o enviarla a otra parte mediante un servicio de mensajería. Conserve el embalaje (cajas, gomaespuma, bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños.
4. Si hubiese señales de defectos o daños en la máquina, se deberá notificar inmediatamente al vendedor autorizado del que ha adquirido la máquina para remediarlos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Revise que los datos de la placa correspondan con los del suministro eléctrico donde se conectará la máquina.
2. La instalación y reparación deberán ser conformes a los reglamentos y códigos locales de seguridad eléctricos e hidráulicos.
3. La instalación de cualquier máquina Rocket Espresso Milano solo se debe llevar a cabo por personal autorizado y correctamente preparado y certificado.
4. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de toma de tierra eficiente.

5. Antes de conectar la máquina a la alimentación eléctrica, asegúrese de que la capacidad y la potencia nominal son adecuadas al consumo máximo eléctrico indicado en la máquina de espressos.
6. No recomendamos usar accesorios como adaptadores, multicpntactos o extensiones que no se hayan recomendado por el fabricante del aparato, ya que pueden provocar daños.
7. No use esta máquina si el cable, el enchufe o cualquier otra parte están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Entregue la máquina al servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. Esta máquina ha sido diseñada para el solo objetivo de preparar café, agua caliente y vapor para bebidas calientes. Cualquier otro uso es inapropiado o peligroso. El fabricante no será responsable frente a cualquier daño causado por un uso inapropiado.
9. Protección frente a descargas eléctricas cuando usa cualquier aparato eléctrico, incluida su máquina Rocket:
 - a. No sumerja la máquina, los cables ni los enchufes en agua u otro líquido y no permita que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
 - b. Evite que el cable eléctrico esté tirado o tensado.
 - c. No use la máquina si tiene las manos mojadas.
 - d. No permita que los niños o personas no preparadas usen la máquina.
 - e. No utilice la máquina si está descalzo.
 - f. Coloque un interruptor termomagnético a la alimentación eléctrica de la máquina.
 - g. No vacíe líquidos en la parte superior de la máquina.
 - h. No se debería exponer la máquina a elementos como la luz del sol, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
10. Use siempre piezas y accesorios de repuesto certificados y fabricados por Rocket Espresso.

11. Antes de llevar a cabo cualquier tipo de limpieza (que no sea el lavado) o mantenimiento, desconecte la máquina apretando el botón y desconéctela de la alimentación eléctrica.
12. Este aparato se debe emplear en ámbito doméstico y similares, como:
 - a. Cocinas de servicio en tiendas, oficinas u otros ambientes laborales.
 - b. Granjas.
 - c. Por los clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales.
 - d. Ambientes tipo alojamiento y desayun.
13. Si la máquina funciona incorrectamente, su funcionamiento está dañado o deja de funcionar, apague la máquina y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla. Póngase en contacto con un técnico de Rocket Espresso calificado y autorizado. Todas las reparaciones se deben realizar por el fabricante o por un distribuidor autorizado usando solo partes originales.
14. Cuando la máquina esté fuera de servicio durante largos periodos de tiempo, se deberán drenar completamente los sistemas hidráulicos y almacenar la máquina a una temperatura superior a los 0 °C o 32 °F). Esto evitará que el sistema hidráulico se congele, lo que podría dañar los tubos internos y la caldera.
15. La máquina se debe poner en marcha con agua blanda, limpia y potable. Si el suministro de agua local tiene un elevado contenido de minerales, use un descalcificador. Una acumulación de depósitos minerales puede obstaculizar el flujo de agua en los sistemas hidráulicos, provocando daños a la máquina y el riesgo de lesiones personales. Por el contrario, las aguas muy "puras" pueden interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina para el nivel de la caldera y los indicadores del nivel de agua en el depósito. Use agua filtrada.
16. Si el aparato se debe conectar a la red hidráulica:
 - a. La presión máxima en entrada es 0.4MPa
 - b. La presión mínima en entrada es 0.1MPa
 - c. Debe utilizar los kits de mangueras nuevos incluidos con la máquina, no reutilice viejos kits de mangueras.
17. El aparato no debe utilizarse por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o capacitados.
18. Los niños que no estén bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
19. Este aparato se puede usar por niños a partir de 8 años de edad si están siendo supervisados o son capacitados sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados.
20. Los niños de edad inferior a 8 años y sin estar supervisados no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario.
21. Conserve la máquina y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
22. Los aparatos pueden usarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están siendo supervisadas o capacitadas sobre el uso del aparato de forma segura y entendiendo los peligros relacionados.
23. Los niños no deben jugar con el aparato.



DETALLES TÉCNICOS

MODELO	SISTEMA DE ANÁLISIS DE LA PRESIÓN	CONTROL PID DE LA PRESIÓN	TEMPO-RIZADOR DE DISPARO	CAPACIDAD TOTAL DE LA CALDERA (litros)	ALIMENTACIÓN DE AGUA		POTENCIA	ANCHO MM	PROFUNDIDAD MM	ALTURA MM	PESO KG
					RED HIDRÁULICA	DEPÓSITO					
R 60V	Sí	Sí	Sí	2.38 (1.8+0.58)	Sí	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1650W	310	440	390	29.5
R 58 / R CINQUANTOTTO		Sí	Sí	2.38 (1.8+0.58)	Sí	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R & Evoluzione R		Sí	Sí	1.80	Sí	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R & Evoluzione R		Sí	Sí	1.80	Sí	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V & Type V		Sí	Sí	1.80	No	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V & Type V		Sí	Sí	1.80	No	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Porta Via		Sí	No	1.20 (0.47 + 0.73)	No	Sí	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	200*	405*	535**	29.7

ACCESORIOS Y PARTES

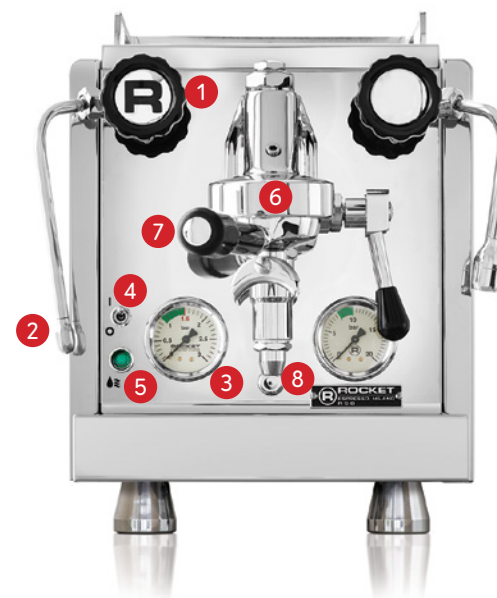
Controle la caja y la confección para asegurarse de que se incluyen las siguientes partes y accesorios:

1. Portafiltro - doble.
2. Filtro ciego.
3. Portafiltro - sencillo.
4. Tamper.
5. Cepillo para limpiar el cabezal del grupo.
6. Bandeja recoge gotas.
7. Control remoto (solo en R-CINQUANTOTTO y en R 60V).
8. Manual de usuario - Cómo usar su máquina Rocket Espresso y preparar fantásticos expresos.
9. Refuerzo de la estructura para tazas.
10. Paño de pulido (no se muestra).
11. Cómo... Guía para usar la memoria USB (no se muestra).



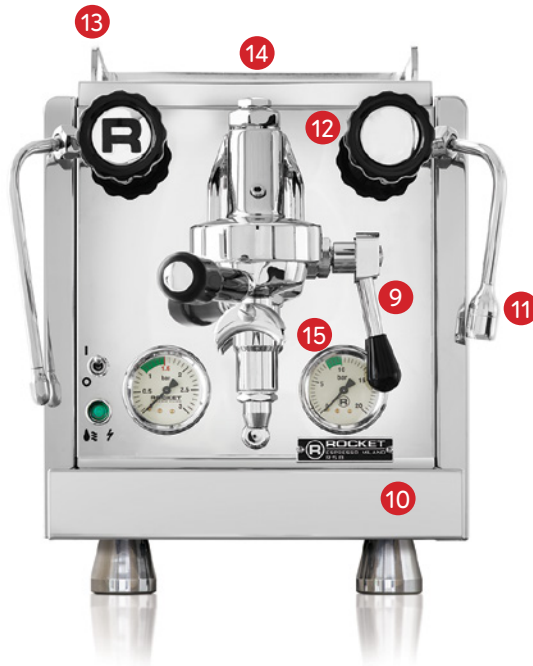
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Manija de la llave de vapor. Gírela hacia la izquierda/sentido contrario a las manecillas del reloj para abrir el vapor. Gire hacia la derecha/en sentido a las manecillas del reloj para cerrar el vapor.
2. Lanceta. Para ctremar la leche. Precaución: calentándose puede provocar quemaduras.
3. Manómetro de la presión de la caldera. La presión de la caldera debería ser de alrededor 1 bar cuando la máquina está lista.
4. Interruptor de encendido/apagado de la máquina. Posición '0' = apagada; posición '1' = encendida.
5. Lámpara de control - la máquina está 'encendida' cuando la lámpara se ilumina. La luz parpadea cuando queda poca agua en el depósito.
6. Cabezal del grupo de preparación. Precauciones: el cabezal del grupo está muy caliente cuando la máquina está encendida y puede provocar quemaduras.
7. Portafiltro. Precauciones: sus partes metálicas pueden provocar quemaduras al calentarse.
8. Pistón del cabezal del grupo para una progresiva infusión. Descarga el agua caliente en la bandeja recoge gotas una vez terminado el proceso de preparación. Precauciones: sus partes metálicas pueden calentarse mucho, provocando quemaduras. Preste atención al agua caliente que pueda salir por la parte inferior una vez que ha terminado el proceso de preparación.



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA continuación...

9. Palanca para el control del proceso de preparación. Cuando la palanca está bajada la preparación está desactivada. Precauciones: sus partes metálicas pueden calentarse mucho y provocar quemaduras, sujétela siempre por la manija negra.
10. Bandeja recogegotas y rejilla.
11. Vaporizador de agua caliente. Precauciones: puede calentarse mucho y provocar quemaduras importantes.
12. Manija de agua caliente. Gire hacia la izquierda para abrirla. Gire hacia la derecha para cerrarla.
13. Estructura para tazas.
14. Bandeja para tazas. Precauciones: No vierta líquidos sobre esta bandeja. Se filtrarán en la parte interna del equipo, pudiendo provocar descargas eléctricas y lesiones importantes.
15. Manómetro de la presión de la bomba.
16. Depósito de agua.
17. Manguera trenzada (solo en los modelos R-CINQUANTOTTO, R 60 V y Evoluzione R).



ACCESORIOS Y PARTES - PORTA VIA

Controle la caja y la confección para asegurarse de que se incluyen las siguientes partes y accesorios:

1. Depósito de agua y tapa
2. Portafiltro - solo sin fondo
3. Filtro ciego
4. 2 x tazas
5. 2 x platos
6. Tamper
7. Bandeja recoge gotas y rejilla
8. Manual de usuario
9. Cable eléctrico (no se muestra)



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA

1. Manija de la válvula de vapor. Gire hacia la izquierda/sentido contrario a las agujas del reloj para abrir el vapor. Gire hacia la derecha/en sentido a las agujas del reloj para cerrar el vapor.
2. Lanceta. Para montar la leche. precauciones: calentándose puede provocar quemaduras.
3. Manómetro de la presión del calentador. La presión del calentador debería ser de alrededor 1 bar cuando la máquina está lista.
4. Interruptor de encendido/apagado de la máquina.
5. Lámpara de control - la máquina está encendida cuando la lámpara se ilumina. La luz parpadea cuando queda poca agua en el depósito.
6. Cabezal del grupo de preparación. Precauciones: el cabezal del grupo está muy caliente cuando la máquina está encendida y puede provocar quemaduras.



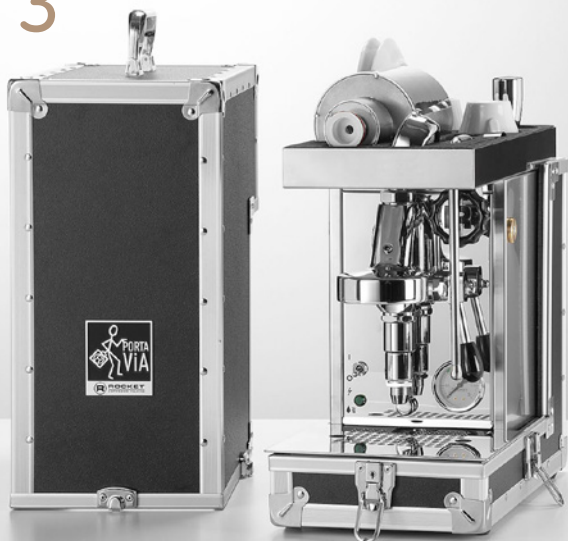
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA...

7. Pistón del cabezal del grupo para una infusión progresiva. Descarga agua caliente en la bandeja recoge gotas una vez terminado el proceso de preparación. precauciones: sus partes metálicas pueden calentarse mucho, provocando quemaduras. Preste atención al agua caliente que puede salir por la parte inferior una vez que ha terminado el proceso de preparación.
8. Palanca para el control del proceso de preparación etc.
9. Depósito de agua y tapa.
10. Bandeja para tazas. Precauciones: no vierta líquidos sobre esta bandeja. Se filtrarán en la parte interna del equipo, pudiendo provocar descargas eléctricas y lesiones importantes.

NOTA. LA MÁQUINA DEBE PERMANECER EN POSICIÓN VERTICAL DURANTE EL TRANSPORTE DESPUÉS DE HABERLA USADO, PARA QUE NO PIERDA AGUA.



3



Coloque la bandeja recogegotas sobre la rejilla de la bandeja.

5



Sitúe el depósito en la parte superior de la máquina presionando firmemente hacia abajo.

Rellénela con agua.

Coloque la tapa en la parte superior.

4



Retire la caja de accesorios de la parte superior de la máquina.

6



Sitúe el portafiltro en el cabezal del grupo de preparación.

Conecte el cable de alimentación en la parte posterior de la máquina y conéctelo a una fuente eléctrica.

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

CONEXIÓN A LAS PRINCIPALES FUENTES HIDRÁULICAS - SOLO PARA LAS GAMAS EVOLUZIONE R, R-CINQUANTOTTO Y R 60V

Las gamas Evoluzione R, R-CINQUANTOTTO y R 60V de Rocket Espresso se construyen con bombas giratorias comerciales completas. Esta característica permite que el usuario conecte la máquina directamente a las principales fuentes hidráulicas.

El modelo Evoluzione presenta la configuración de fábrica para usar el depósito de agua incluido de 2.0 litros.

Los controladores de la R-CINQUANTOTTO y R 60V están configurados de fábrica para alimentarse de las fuentes de agua desde el depósito de agua de las máquinas.

Para conectar la máquina Evoluzione, R-CINQUANTOTTO o R 60V a las principales fuentes hidráulicas, use la manguera trenzada de acero para el suministro de agua y asegúrese de seguir las instrucciones que se indican a continuación:

1. Complete la instalación con un fontanero certificado y asegúrese de que la instalación cumple con los estándares y reglamentos de las autoridades locales en cualquier caso.
2. Las presiones de la línea que superan los 5 bares se deberían limitar mediante el uso de un de regulación de la presión en la línea de alimentación del agua.
3. Use una llave de paso para aislar el suministro de agua a la máquina.
4. Si está extrayendo agua de un sistema no presurizado (por ejemplo, de un tanque remoto para el suministro de agua, sin suministros presurizados) ponga una válvula de no retorno al final de la manguera de suministro para asegurarse de que la línea de presión se mantenga en todo momento.
5. Use un filtro en línea para asegurarse de que el suministro de agua a la máquina es de la máxima calidad (ejemplo: gama de filtros Everpure OCS).

Fig A. Una vez completada la instalación de los suministros, será necesario activar la máquina desde el tanque para el suministro de agua hasta el suministro de la presión.



6. Para Evoluzione, se remite a la Fig. A. Retire el tanque del depósito de agua de la máquina, gire el interruptor desde la posición del icono del tanque de agua a la posición del icono de la pulsación de agua. En el caso de R-CINQUANTOTTO o R 60V, se remite a las secciones "Programación de su R-CINQUANTOTTO o R 60V".
7. Las principales fuentes hidráulicas estarán a una presión de línea distinta para la máquina. Por lo tanto, será necesario ajustar la presión de la bomba para obtener resultados de extracción óptimos. Coloque el filtro ciego en el portafiltros e introduzca firmemente el portafiltro en el cabezal del grupo.
8. Abra la palanca del grupo (como para hacer café) y tome nota de la lectura de la presión máxima de la bomba (la presión de la bomba está en el manómetro a la derecha). La presión de la bomba debería estar a 9 bares. Cierre la palanca del grupo para liberar la presión.

Fig. B. Anillo de bloqueo para el ajuste de la presión de la bomba (de color negro).



9. Si necesita ajustar la presión de la bomba, lo puede hacer desde la parte externa e inferior de la máquina (Fig B). Con cuidado, usando una llave de tubo, afloje el anillo de bloqueo para ajustar la presión de la bomba.
10. Usando un pequeño destornillador ajuste la presión de la bomba. Con la bomba en funcionamiento, gire el destornillador (color latón) mientras observa la presión de la bomba hasta que alcance los 9 bares de presión necesarios. Girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj disminuirá la presión, en sentido a las manecillas del reloj aumentará.
11. Vuelva a ajustar el anillo de bloqueo.
12. Ahora el procedimiento está completo. Siga el resto de las líneas guía para la instalación, indicadas en la próxima página, con excepción del paso 2 (llenar el depósito del agua).

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

1. Asegúrese de que la máquina está desempacada y situada sobre una superficie resistente y estable cerca de una fuente de alimentación eléctrica adecuada.
2. Retire la cubierta del depósito de agua y llene el depósito con agua filtrada, vertiéndola con una jarra con pico para facilitar el vertido. Preste atención a verter el agua solamente en el depósito de agua (para retirar el depósito para su limpieza vea las instrucciones de mantenimiento). Sustituya la cubierta del depósito de agua.
3. Conecte la máquina a la fuente de alimentación eléctrica clasificada de conformidad a la placa presente en la máquina para espressos.
4. Gire el interruptor (4) a la posición de encendido '1' y abra la perilla del vapor (1). Comienza el abastecimiento del calentador de agua - oírás el ruido de la bomba.
5. Cuando la caldera este completamente llena de agua, la bomba se detendrá (se dará cuenta porque el ruido cesará). Ahora cierre la perilla del vapor.
6. La caldera comienza a calentarse.
7. Espere hasta que en el manómetro de la presión del calentador (3) se lea aproximadamente 1 bar.
8. Ahora abra la perilla del vapor (1) durante 5 segundos para permitir que salga algo de vapor. Esta operación es muy importante ya que elimina cualquier posible vacío dentro de la caldera, que podría dar lugar a la succión de leche dentro de la caldera cuando comience a cremar la leche. Vuelva a cerrar la perilla del vapor (1).
9. Espere hasta que en el manómetro de la presión del calentador (3) alcance de nuevo 1 bar.
10. Eleve la palanca de preparación (9) completamente hasta arriba.
11. Saque una taza de agua caliente del cabezal del grupo de preparación (6) solo para el primer uso.
12. Baje la palanca de preparación (9) completamente hasta abajo para detener el flujo de agua.
13. Ahora la máquina está lista para funcionar.
14. Espere entre 15 y 18 minutos para que se caliente uniformemente el cabezal del grupo - la calidad del espresso será mucho mayor con un grupo y una perilla portafiltros calientes.

CRONÓMETRO SHORT TIMER

Guía de referencia visual de la pantalla temporizadora de cafés en los modelos Cronometro Type V y Evoluzione R (Figura 1).



MODO ECO

Cuando la máquina está en modo eco se apagará tras 90 minutos desde el último café. Para salir del modo ECO eleve y baje la palanca en el grupo y la máquina empezará a calentarse nuevamente.

MODO ECO - CRONOMETRO

El botón encendido/apagado del modo Eco en las máquinas Cronometro se encuentra bajo la máquina (Figura 2). Controle el estado del modo Eco observando el símbolo en la pantalla temporizadora de cafés de Cronometro (Figura 1).

ECO MODE

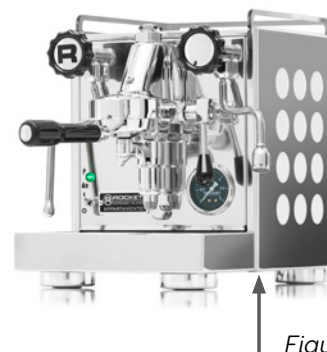
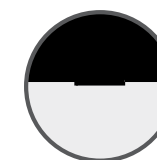
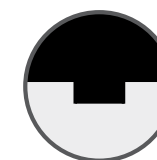


Figura 2.



01. Botón apretado = Modo eco activado



02. Botón no apretado = Modo eco desactivado

CONEXIÓN DEL CONTROL REMOTO

Para conectar el control remoto de su máquina R-CINQUANTOTTO o R 60V siga el diagrama y las instrucciones a continuación.

Fig. D. Introduzca el control remoto en el puerto serie en el lateral de R-CINQUANTOTTO o R 60V con la máquina apagada.



1. Asegúrese de que la máquina está desconectada (gire el interruptor activado/desactivado a la posición "0").
2. Introduzca el cable en el enchufe en la base y en el lateral de la máquina (Fig D).
3. Ahora puede encender la máquina (botón activado/desactivado en posición "1").
4. No conecte ni desconecte el control remoto a menos que la máquina esté apagada.

¡Atención! El conector USB se debe usar solamente para conectar la pantalla (control remoto) y para nada más. En caso contrario, los componentes electrónicos de la máquina se dañarán gravemente, anulando la garantía.

TEMPERATURA DE LA CALDERA R 60V

Las compañías modernas de tostado de café, las cafeterías y Baristas profesionales cuentan con preferencias muy precisas para la preparación de sus cafés. Mezclas específicas, orígenes individuales y perfiles de tostado pueden dar lugar a mejores y diferentes temperaturas incrementales.

Las máquinas Rocket Espresso miden la temperatura exacta de ebullición y muestran dicha lectura en el controlador. La tabla a continuación muestra la temperatura de la caldera y la correspondiente temperatura del cabezal del grupo.

°C		°F	
TEMPERATURA MOSTRADA DEL CALENTADOR	TEMPERATURA DEL GRUPO DE PREPARACIÓN	TEMPERATURA MOSTRADA DEL CALENTADOR	TEMPERATURA DEL GRUPO DE PREPARACIÓN
103°C	90.8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91.7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92.0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93.5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94.6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95.3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96.2°C	228.2°F	205.2°F

- La mayoría de las máquinas de espresso miden la temperatura del agua usada para la extracción en la caldera. La lectura de la temperatura de la caldera se convierte en una temperatura de extracción del del cabezal del grupo. Esta información es confusa e imprecisa ya que la lectura digital en muchas máquinas no muestra la temperatura real del grupo, sino la temperatura que el fabricante quiere que el usuario vea.
- Rocket Espresso mide y muestra la temperatura de la caldera. La tabla a continuación indica la temperatura "real" del grupo mediante una medición precisa usando el metro SCACE.

PROGRAMACIÓN DE SU R-CINQUANTOTTO

Su máquina R-CINQUANTOTTO está configurada de fábrica con parámetros de prestación óptimos. Sin embargo, puede configurar sus parámetros personales usando la pantalla táctil que puede conectar a su máquina.

Es importante que R-CINQUANTOTTO esté APAGADA cuando conecta o desconecta la función de control remoto. Si usted está usando la máquina con el control remoto activado, asegúrese de que la pantalla está correctamente conectada a la máquina.

CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

Antes de entregársela, su máquina para espressos R-CINQUANTOTTO de Rocket ha sido probada. Las configuraciones de fábrica indican que su máquina está configurada y lista para el uso. A continuación puede encontrar las configuraciones. Para cambiarlas, siga las indicaciones del instructivo de usuario.

- Operación: Vertir (depósito de agua)
- Caldera de servicio: Calentamiento, configurado a 123°C
- Temperatura de extracción del café: La temperatura del agua del café está configurada a 92 °C

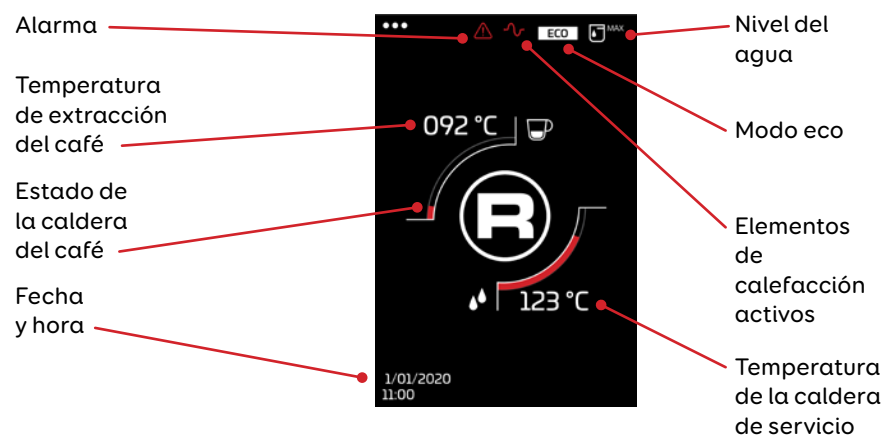
NOTA. Puede cambiar la temperatura de extracción del café y la máquina cambiará automáticamente la temperatura del calentador de la preparación para obtener la temperatura de extracción solicitada.

CÓMO USAR LA PANTALLA TÁCTIL

La pantalla táctil presenta un uso sencillo e intuitivo. En la siguiente sección hay instrucciones detalladas sobre cómo sacarle el mayor partido.

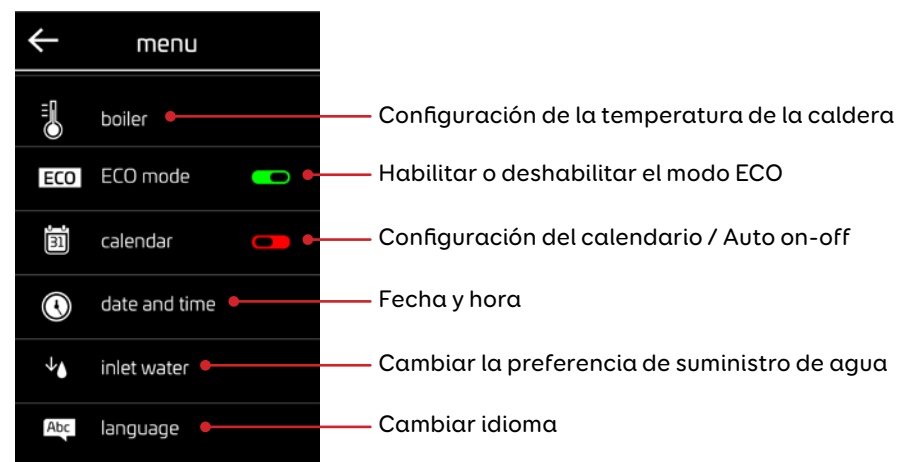
PÁGINA INICIAL

En esta página se encuentra toda la información sobre el estado de la máquina:



PÁGINA MENÚ

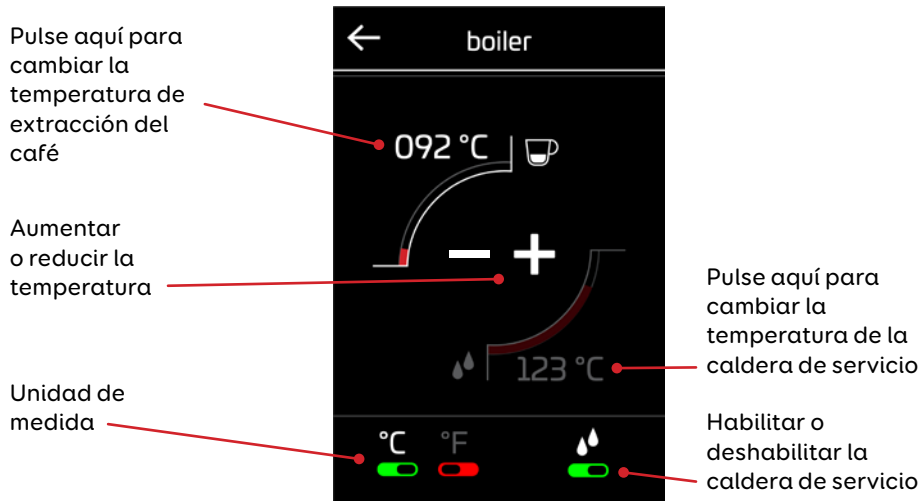
En la página menú usted puede cambiar las configuraciones de la máquina:



Nota: Con el MODO ECO activado, la máquina entrará en stand by tras 90 minutos desde la última preparación. Para salir del MODO ECO, eleve la palanca del grupo y vuélvala a bajar.

MENÚ CALENTADOR

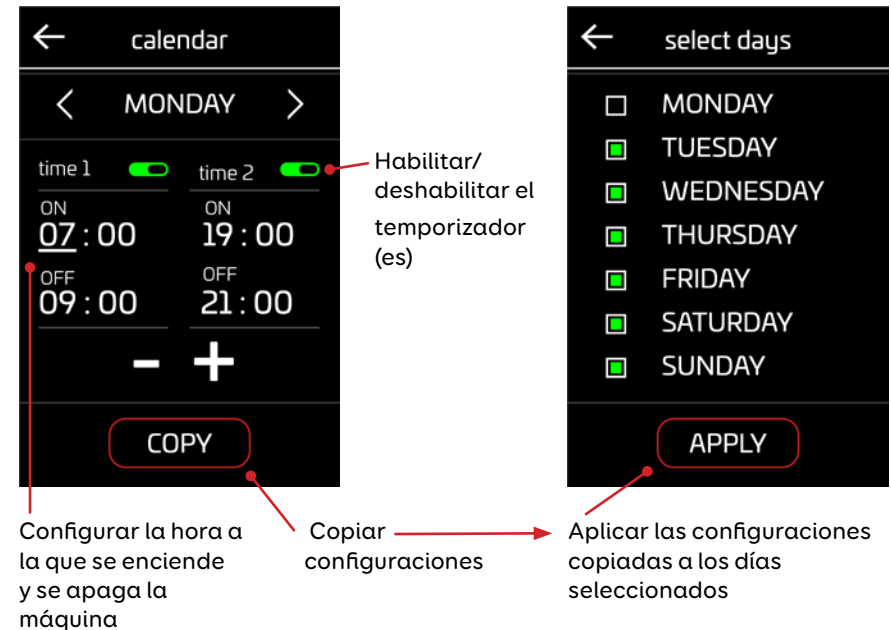
En el menú del calentador puede cambiar la temperatura, la unidad de medida y activar o desactivar el calentador de servicio (vapor/ agua caliente):



CALENDARIO

Las funciones de la página calendario le permiten encender y apagar la máquina de forma automática en momentos establecidos. Puede configurar dos franjas horarias en la jornada para que la máquina esté lista cuando usted la necesite.

Para que la función calendario funcione se debe dejar el interruptor de alimentación de la máquina encendido:



Para reactivar la máquina desde los modos Auto encendido/apagado o ECO, haga lo siguiente:

Modo auto on/off: para salir del modo on/off automático pulse la R en la pantalla táctil o eleve y vuelva a bajar la palanca del grupo.

Modo ECO: para salir del modo ECO eleve y vuelva a bajar la palanca del grupo.

PROGRAMACIÓN DE SU R 60V

Su máquina R 60V está configurada de fábrica con parámetros para una prestación óptima. Sin embargo, puede configurar sus parámetros personales usando el control remoto (con la pantalla) que puede conectar a su máquina.

Es importante que R 60V esté APAGADA cuando conecta o desconecta la función de control remoto. Si usted está usando la máquina con el control remoto activado, asegúrese de que la pantalla está correctamente conectada a la máquina.

CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

Antes de entregársela, su máquina para expresos R 60V de Rocket ha sido probada. Las configuraciones de fábrica indican que su máquina está configurada y lista para el uso. A continuación puede encontrar las configuraciones. Para cambiarlas, siga cuanto indicado en las instrucciones de usuario.

- Operación: Vertir (depósito de agua)
- Caldera de servicio: Calentamiento, configurado a 123°C
- Caldera de trabajo: La temperatura del agua del café está configurada a 105 °C

CONFIGURACIONES DE ANÁLISIS DE LA PRESIÓN DE R 60V

- Análisis de la Presión A
 - 6" - 4 Bar
 - 18" - 9 Bar
 - 6" - 5 Bar
- Análisis de la Presión B
 - 8" - 4 Bar
 - 22" - 9 Bar
- Análisis de la Presión C
 - 20" - 9 Bar
 - 10" - 5 Bar

Puede cambiar la configuración de los siguientes parámetros:

1. Idioma.
2. Tuberías rígidas hasta la alimentación de red o hasta el depósito de agua de la máquina.
3. Caldera de servicio activado/desactivado. La caldera de servicio proporciona vapor y agua caliente. Si usa su R 60V solo para preparar espressos puede desactivar el calentamiento de este calentador, para que solo se caliente el calentador del agua para el café.
4. Unidad de temperatura: °C o °F.
5. La temperatura de la caldera de agua para el café está configurada de fábrica a 105° C, que se refleja en una extracción de unos 92° C. Puede configurar la temperatura en cualquier punto entre 95° C y 115° C.
6. La temperatura de la caldera de servicio está configurada de fábrica a 123° C. Puede configurar la temperatura en cualquier punto entre 110° C y 126° C.
7. Solo para R 60V - Puede configurar 3 perfiles de presión.
8. Programa Auto Activado.
9. Configurar Modo Eco.

PROGRAMACIÓN DE SU GIOTTO O MOZZAFIATO

Las compañías modernas de tostado de café, cafeterías y Baristas profesionales cuentan con preferencias muy precisas para la preparación de sus cafés. Mezclas específicas, orígenes individuales y perfiles de tostado pueden dar lugar a mejores y diferentes temperaturas incrementales.

Las máquinas Rocket Espresso miden la temperatura exacta de ebullición y muestran dicha lectura en el controlador. La tabla a continuación muestra la temperatura de la caldera y la correspondiente temperatura del cabezal del grupo.

°C		°F	
PID MOSTRADO TEMPERATURA DE LA CALDERA	AGUA PARA LA PREPARACIÓN TEMPERATURA MEDIDA USANDO SCAE	PID MOSTRADO TEMPERATURA DE LA CALDERA	AGUA PARA LA PREPARACIÓN TEMPERATURA MEDIDA USANDO SCAE
118°C	90.4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92.75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93.6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95.1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96.08°C	251.6°F	204.95°F

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL CABEZAL DEL GRUPO

1. Apague la máquina.
2. Retire la bandeja recogegotas y el portafiltro.
3. Encienda la máquina.
4. La pantalla mostrará inicialmente la versión del software y, a continuación, mostrará inmediatamente la temperatura de configuración de la caldera.
5. Para cambiar la temperatura de la caldera, pulse y mantenga pulsada la tecla **A** hasta que en la pantalla se lea PrG. Mantenga pulsada la tecla **A** mientras pulsa la tecla **B**.
6. A continuación, aumente o disminuya la temperatura pulsando la tecla **A** o **B**. Después de 3 segundos, se memorizará y se mostrará la temperatura que ha pulsado.



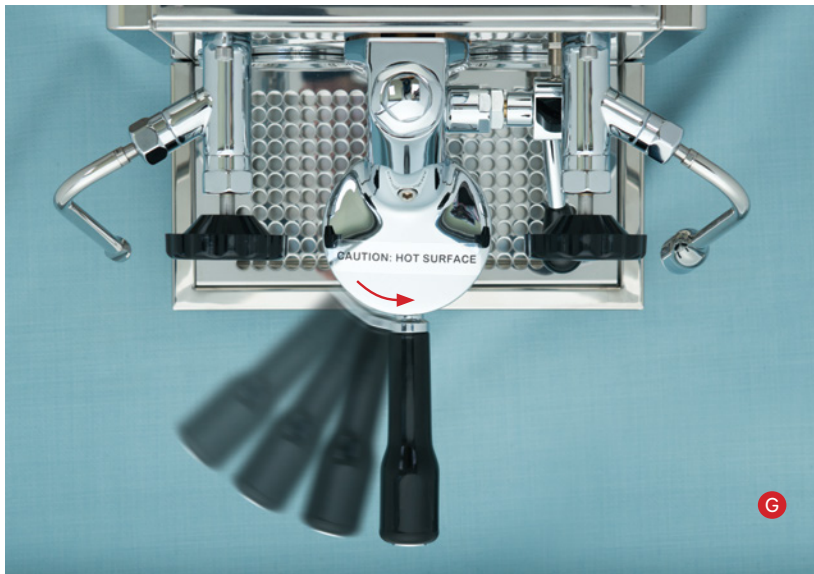
Fig. F. La pantalla PID de Giotto y Mozzafiato se encuentra justo debajo de la placa del modelo, detrás de la bandeja recogegotas.

Para cambiar la temperatura de la caldera pulse la tecla **A** y manténgala pulsada hasta que lea PrG en la pantalla, a continuación pulse inmediatamente la tecla **B**.

- La mayoría de las máquinas de espresso miden la temperatura del agua usada para la extracción en la caldera de la preparación. La lectura de la temperatura de la caldera se convierte en una temperatura de extracción del grupo del cabezal. Esta información es confusa e imprecisa, ya que la lectura digital en muchas máquinas no muestra la temperatura real del grupo, sino la temperatura que el fabricante quiere que el usuario vea.
- Rocket Espresso mide y muestra la temperatura de la caldera. La tabla a continuación indica la temperatura "real" del grupo mediante una medición precisa usando el metro SCAE.

OPERACIÓN DE MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

1. Instale el portafiltros introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire la mango del portafiltro de izquierda a derecha. El portafiltro está correctamente introducido una vez que está firmemente mantenido dentro del cabezal del grupo y la mango del portafiltro está en una posición de 90 grados desde la parte frontal de la máquina (Fig G).



2. Ahora puede elevar la palanca de la preparación (ver Fig I en la página siguiente) para que empiece a fluir el agua a través del portafiltro.
3. Es importante dejar el portafiltro instalado en el cabezal del grupo cuando no lo está usando. El portafiltro deberá estar caliente para un óptimo proceso de preparación. También evitará que el sello del cabezal al interno del cabezal del grupo se seque antes de tiempo.
4. Los mangos sencillas (con una boquilla) y dobles (con dos boquillas) de los portafiltros ya se presentan ensambladas con filtros individuales y dobles.

5. Ahora puede comenzar a preparar el café retirando el portafiltro y situando el café molido dentro del filtro. Presione el café con el tamper incluido e instale el portafiltro en el cabezal del grupo. Eleve la palanca del grupo para que pase el agua caliente y comience el proceso de preparación.
6. Para detener el proceso de preparación es importante que la palanca se encuentre completamente posicionada en la parte inferior para que el agua deje de fluir y para que se deje de oír el ruido de la bomba (Fig H).



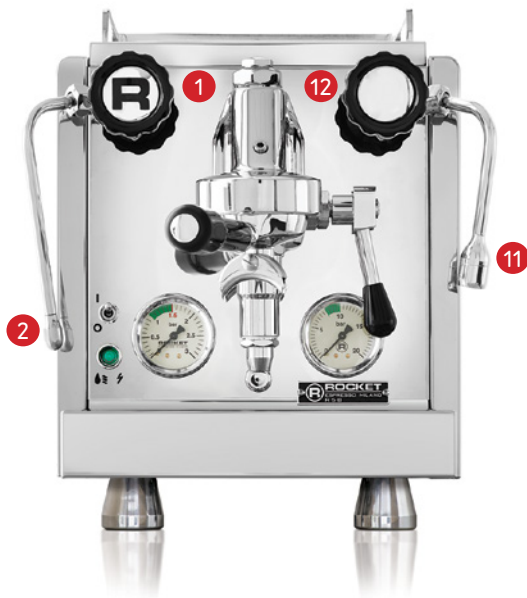
Fig H. Palanca para la preparación completamente bajada, no pasa el agua y la bomba está desactivada.



Fig J. Palanca de preparación levantada y paso de agua caliente.

7. R 60V - la luz verde en el manómetro de la bomba de presión se encenderá cuando comience la extracción. Una vez que habrá terminado el análisis, la luz parpadeará para indicar que se ha completado el programa. La unidad de la pantalla indicará el tiempo de preparación del café gracias al proceso de extracción.

8. Para calentar la leche, introduzca la punta de la lanceta (2) bajo la superficie de la leche que se encuentra en la jarra de acero inoxidable. Active el calor para la leche girando la perilla de la lanceta (1) en sentido contrario a las manecillas del reloj, de forma que la válvula esté completamente abierta. Una vez alcanzada una buena temperatura para el consumo, desactive la lanceta girándola firmemente en sentido de las manecillas del reloj. Retire la jarra de la lanceta.
9. Para evitar que la leche caliente se succione hasta el calentador, se recomienda purgar la lanceta después de haber cremado la leche. La purga se realiza liberando vapor en el aire durante algunos segundos.
10. Para distribuir el agua caliente desde el servicio de agua caliente (11) gire la perilla (12) en sentido contrario a las manecillas del reloj y libere la cantidad de agua necesaria en una taza o recipiente. Gire la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para detener la salida de agua caliente. **ATENCIÓN: EL AGUA ESTÁ MUY CALIENTE.**
11. En la sección Mano de este manual de Rocket Espresso encontrará más detalles sobre la preparación del café y de la leche montada.



MEZCLA

La mezcla de café

1. Para ser ideales, los granos de café se deberían consumir entre tres y catorce días desde el tostado. En los primeros tres días los granos todavía liberan carbono procedente del proceso de tostado.
2. A partir de los catorce días el café empezará a perder las características de su sabor para adquirir un sabor viejo y seco.
3. Guarde sus granos de café en un contenedor hermético en un lugar fresco y oscuro. No los refrigere ni los congele.
4. La mezcla permite combinar cafés de dos o más países de origen.
5. El café expreso debería ser una armoniosa mezcla de dulzura, acidez y amargura.
6. Los tostados espressos tienden a resultar ligeramente más oscuros que el filtrado o el tostado molido francés, ya que un perfil más oscuro enfatiza el cuerpo y la suavidad.



MOLIDO

El molido de la mezcla de café

1. Un molido para un espresso es un molido muy fino que no pierde su granulosisidad.
2. El café pierde su aroma muy rápidamente una vez molido, por lo que solo se muele cuanto resulta necesario para el siguiente espresso.
3. La temperatura, la humedad y el uso de las muelas del molino afectan a la precisión del molido, por lo que cada mañana puede encontrarse en la necesidad de 'ajustar' su molino (hacer que el molido resulte más grueso o más fino) Esto marcará la diferencia entre un buen café y un café fantástico.
4. Es importante contar con un buen molino con un sistema de configuración del molido completamente adaptable.



MANO

La atenta mano del Barista ¿Qué es un espresso?

- El espresso es una bebida de 25-30 ml (50-60 ml para una preparación doble) hecha con 7-9 gramos (14-18 gramos para una preparación doble) de café por el que pasa agua limpia a 90.5 °-96.1°C a unas 9-10 atmósferas de presión, y con un molido de café capaz de hacer que la preparación dure entre 20-30 segundos.
- Mientras lo está preparando, el flujo del espresso parecerá tener la viscosidad de la miel caliente y la bebida resultante ofrecerá una crema espesa, oscura y dorada. El espresso se debería preparar de forma particular justo antes de servirse al consumidor (como lo define la Asociación de Cafés Especiales).



CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS ESPRESSOS

1. Coloque café recién molido en el portafiltro hasta su llenado o hasta que rebose.
2. Golpee delicadamente la manija en el tapete de compactación para emparejar el café.
3. Distribuya uniformemente el café nivelándolo con el borde del filtro. Quite cualquier exceso de café presente en el portafiltro.
4. Apriete el café con un tamper, presionándolo firmemente, y gire el tamper para suavizar la superficie café. La presión de compactación debería ser de unos 30 kg, por lo que la presión aplicada debe ser muy firme.



Sigue en la página siguiente...

CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS ESPRESSOS CONTINUACIÓN...

- Introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo y active la bomba inmediatamente elevando la palanca de preparación.
- Observe el flujo.
- El volumen del líquido debería ser de 50-60 ml en 20-30 segundos para el doble y de 25-30 ml en 25-30 segundos si se usa el sencillo. Detenga la bomba correctamente.
- Sírvalo inmediatamente o combínelo con leche para preparar un bebida a base de espresso.
- Retire el portafiltro y golpee el café restante para que se desprenda.
- Limpie el filtro de café y purgue el cabezal del grupo.
- Vuelva a colocar el portafiltro en el cabezal del grupo para que se mantenga caliente.

AJUSTE DE VELOCIDAD DE FLUJO Y MOLIEND

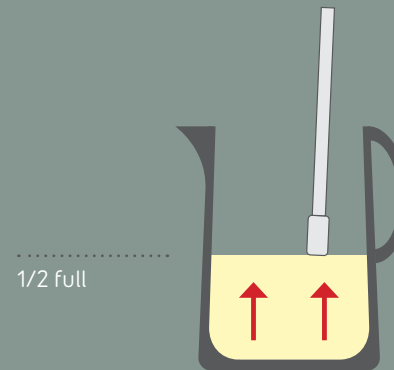
- Asegúrese de que su dosis y compactación sean consistentes.
- Una buena extracción se caracteriza por un retraso de 5-10 segundos antes de que salga el café. Aparecerán gotas pesadas que se transformarán en caída gruesa, recta y uniforme. El color será marrón oscuro o avellana, preferiblemente con un reflejo rojizo (ver página 33).
- Se debería interrumpir el flujo antes de que el color se aclare y el flujo comience a curvarse.
- Si la caída es muy rápida (otra señal es la crema pálida y los trazos blancos) ajuste su molido para que sea más fino.
- Cuanto más fino es el molido, más lenta es la extracción. Cuanto más grueso es el molido, más rápida es la extracción.
- Si el flujo es demasiado lento, ajuste su molienda para que el molido sea más grueso.
- Un molido correcto es igual a una correcta extracción igual a un correcto sabor.



CÓMO TEXTURIZAR LA LECHE

1. Rellene a la mitad su jarra inoxidable con leche fresca fría. Use una jarra de 250 ml si está preparando leche para un café con leche. Use la jarra de 500 ml si está preparando dos cafés con leche.
2. Purgue la lanceta de condensación liberando rápidamente la condensación en el aire durante algunos segundos
3. Sitúe la boquilla de la lanceta justo por debajo de la superficie de la leche y hacia un lateral. Abra completamente la presión del vapor. Debería oír el sonido de un tipo de sorbo que es el sonido de la leche aumentando de volumen. La leche también debería arremolinarse, lo que incorpora las burbujas de aire y mejora la textura de la leche calentada.
4. Mantenga la jarra de forma estable para que no se formen grandes burbujas.
5. Usted debe aumentar la leche presente en la jarra de la mitad a tres cuartos y tener una textura microespumosa, densa y satisfactoria.
6. Cierre la presión del vapor cuando la leche esté aproximadamente a 65° o cuando la jarra de leche esté demasiado caliente como para tocarla.
7. Retire la jarra de la leche, limpie la lanceta con un paño húmedo y purgue la lanceta para que no queden residuos de leche.
8. Si hay grandes burbujas en la superficie, dé un golpe seco a la jarra sobre el banco. Arremoline la jarra de la leche con un movimiento circular para que muestre un aspecto brillante. La leche está lista para verterla. No pierda tiempo o la textura se separará en la jarra.

TEXTURIZAR LA LECHE

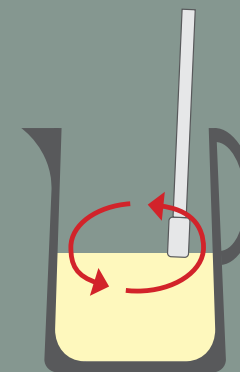


Hay tres partes para texturizar la leche. Se deberían hacer simultáneamente: aumento, remolino y calor.

AUMENTO

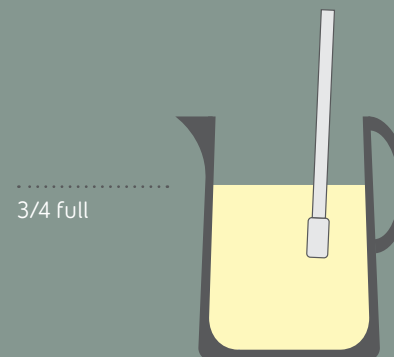
Se debe enviar el aire a la leche para aumentarla. Sitúe la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche fría y active la lanceta, abriendo la presión completamente. Mientras la leche se calienta y aumenta de volumen, la boquilla debería mantenerse en la parte superior de la superficie de la leche para que siga aumentando.

Cuando el volumen de la leche ha aumentado de su mitad, la boquilla puede estar por debajo de la superficie de la leche.



REMOLINO

Sitúe la lanceta en el lateral de la jarra. Esto crea un movimiento arremolinado en la leche, que mantiene la leche bien mezclada y suave, sin ninguna burbuja.



CALOR

Apague la lanceta cuando la leche haya alcanzado los 60-65 °C. Usted debería ser capaz de tocar el fondo de la jarra, pero no por más de un par de segundos. Si hay grandes burbujas, dé un golpe seco a la jarra sobre el banco para eliminarlas. Si todavía quedan burbujas, retire un par de milímetros de la parte superior con una cuchara.

Arremoline la jarra para que muestre un aspecto brillante. Ahora la leche está lista para verterla.

CÓMO VERTER LA LECHE CALENTADA

1. Empiece vertiendo delicadamente la leche calentada en el centro de la crema, asegurándose de que la crema permanece intacta.
2. Una vez que el espresso y la leche se han mezclado elegantemente y el volumen en la taza llega por encima de su mitad, acelere el proceso acercando la punta de la jarra a la taza y aumentando el ángulo de vertido.
3. Mantenga la jarra lo más cerca posible de la superficie de la bebida. Gire la jarra de lado a lado para que la leche texturizada más pesada termine en la taza. Esta es la forma para crear dibujos y formas en la taza.



MENÚ EXPRESO



RISTRETTO

- 90 ml de espresso
- 20 ml de preparación doble cargada



FLAT WHITE

- taza de 150 ml
- 40 ml de preparación doble
- 110 ml ligeramente texturizados de leche caliente



ESPRESSO

- 90 ml de espresso
- 40 ml de preparación doble



CAFFÈ LATTE

- vaso o taza de 220 ml
- 40 ml de preparación doble
- 180 ml ligeramente texturizados de leche caliente



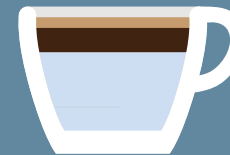
LONG BLACK

- taza de 150 ml
- 80 ml de agua caliente
- 40 ml de preparación doble



PICCOLO LATTE

- vaso de 100 ml
- 20 ml de preparación doble cargada
- 80 ml ligeramente texturizados de leche caliente



AMERICANO

- taza de 300 ml
- 220 ml de agua caliente
- 40 ml de preparación doble



CAPPUCCINO

- taza de 150 ml
- 40 ml de preparación doble
- 110 ml fuertemente texturizados de leche caliente



MACCHIATO

- 90 ml de espresso
- 40 ml de preparación doble
- un poco de leche caliente texturizada



MOCHACCINO

- taza de 190 ml
- Chocolate en polvo o sirope
- 40 ml de preparación doble
- un poco de leche



LONG MACCHIATO

- taza de 150 ml
- 80 ml de agua caliente
- 40 ml de preparación doble
- un poco de leche caliente texturizada



AFFOGATO

- taza de 300 ml
- Cucharada de helado de vainilla
- 40 ml de preparación doble

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y LIMPIEZA

Mantener su máquina limpia alargará su vida y producirá espressos mucho mejores.

BOQUILLAS DE VAPOR

1. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso pasándole un paño húmedo. Active la lanceta para que salga la condensación y la leche residual.
2. Si el chorro de vapor se bloquea por la leche seca, use un trozo de papel para desbloquearla.

CULACIÓN INVERSA

1. Retire el filtro del portafiltro y coloque el filtro ciego para la circulación inversa.
2. Mientras fluye libremente el agua para la preparación introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo, girando el portafiltro hacia atrás y hacia delante. Deje que se siga vaciando el filtro ciego de agua caliente y de viejos granos hasta que fluya agua limpia.
3. Debería llevar a cabo una circulación inversa del cabezal del grupo cada día.

PARACIÓN DEL CABEZAL DEL GRUPO

1. Cada semana, después de la circulación inversa, añada una pequeña cantidad de detergente para la limpieza del expreso en el filtro ciego. Disuelva el detergente en agua caliente e introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo. Use una solución comercial lista para el uso.
2. Accione la palanca de preparación y vuelva a desactivarla después de unos 10 segundos. Repítalo varias veces.
3. Vacíe el filtro del detergente y realice una circulación inversa usando solo agua tal y como anteriormente indicado hasta que el grupo ya no tenga residuos de detergente.

RETIRAR LA DUCHA Y EMPAQUE DEL GRUPO

1. Use la terminación redondeada de una llave a estrella de 12 mm para hacer palanca para retirar la ducha y el empaque del grupo.
2. Desatornille la ducha dentro del grupo usando un desatornillador de punta corta.
3. Frote la parte interna del cabezal del grupo con el cepillo suministrado para la limpieza del grupo.
4. Usando un paño húmedo, limpie el área donde el portafiltro se une al cabezal del grupo.
5. Sumerja las partes metálicas que ha retirado (espaciador y ducha) en una solución con dos cucharillas de detergente grado alimenticio y agua caliente. Deje remojando durante 10 minutos. Enjuáguela bien, límpiela y colóquela de nuevo en su sitio.
6. Use el portafiltro para volver a colocar la ducha, que se ajusta a la parte superior del empaque del grupo, al interno del cabezal del grupo. El borde del sello debería quedar hacia arriba.
7. Cuando el empaque del grupo se vuelve quebradizo o la ducha se perfora, hará falta sustituirlos. Estas partes son consumibles. Póngase en contacto con su vendedor autorizado de Rocket Espresso.

PORTAFILTRO

1. Retire el filtro del portafiltro usando un pequeño destornillador o el lateral inferior del filtro ciego.
2. Limpie la parte interna del filtro y limpie el portafiltro con un paño húmedo.
3. Si se han formado residuos de café sumerja el extremo metálico del portafiltro y el filtro en la misma solución de detergente para la ducha anteriormente descrita.
4. Enjuáguelos bien, séquelos y colóquelos de nuevo en su sitio.

DEPÓSITO DE AGUA

1. Retire y limpie el depósito de agua periódicamente con agua templada enjabonada. Para retirar el depósito, retire su cubierta y eleve el depósito manteniéndolo por las dos manijas negras - con un movimiento firme hacia arriba.
2. Cuando vuelva a colocar el depósito, asegúrese de que lo presiona firmemente hacia abajo para que el tanque se enganche completamente a la parte inferior.
3. Use agua fresca y filtrada para llenar el depósito. No use agua destilada.

BANDEJA RECOGEGOTAS

1. Retire la bandeja recogegotas y lávela con agua caliente y jabón. Enjuáguela, séquela y colóquela de nuevo en su sitio.

ESTRUCTURA

1. Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño suave, no abrasivo y húmedo. Pula usando un paño seco y suave. El paño para acero inoxidable de Rocket Espresso incluido es la mejor opción para limpiar la estructura de su máquina. No recomendamos usar ninguno de los limpiadores para acero inoxidable presentes en el mercado.

DESCALCIFICACIÓN

1. Rocket Espresso no recomienda descalcificar su máquina para espressos.
2. Muchos de los productos químicos usados para descalcificar las máquinas para espressos son particularmente agresivos. Estos productos químicos pueden provocar una corrosión interna de los metales sólidos usados en la construcción de la máquina.
3. Además, es muy difícil remover toda la solución para la descalcificación de la máquina una vez que se ha completado el procedimiento.
4. Controle la calidad del agua que usa en la máquina, usando siempre agua filtrada. El agua destilada puede carecer de la conductividad requerida y necesaria para varias funciones electrónicas necesarias en el funcionamiento de la máquina.
5. Además, donde sea posible, intente usar el filtro del depósito de Rocket Espresso.reservoir filter.

PREPARACIÓN DE SU ROCKET PARA EL TRANSPORTE Y/O SERVICIO

1. Mientras su máquina está encendida, retire el depósito de agua y vacíele el agua.
2. Apague la máquina.
3. Coloque una jarra metálica de un litro bajo servicio del agua caliente y active el grifo de agua caliente hasta que se vacíe su contenido. Esto se producirá cuando se libere un litro de agua.
4. Si su máquina no está funcionando usted no podrá la caldera, pero podrá vaciar el depósito de agua y volver a colocarlo en la máquina.
5. Lo mejor es transportar su máquina en la caja original. Si no lo hace, puede usar una que vaya bien.
6. Hágase con una caja de cartón con un espesor de unos 5 cm más ancha que su máquina.
7. Corte una pieza plana de polietileno (que tenga por lo menos 5 cm de espesor) para colocarlo en el fondo de la caja.
8. Coloque la máquina sobre el polietileno y muévala para dejar marcas donde deberán posicionarse los patas.
9. Retire y corte unos agujeros para las patas, de forma que la máquina encaje sobre el fondo de la caja.
10. Use más polietileno para alinear el resto de la caja.
11. Si la transporta por cuestiones de servicio, asegúrese de incluir en la caja sus datos de contacto.
12. Su máquina Rocket Espresso pesa más de 30 kg y se puede dañar fácilmente cuando se expide en una caja de cartón. Las precauciones pretenden asegurar su seguridad.

DETALLES DE CONTACTO

MANUFACTURER

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy

El establecimiento o distribuidor local donde ha comprado esta máquina Rocket Espresso Milano debería ser su primer punto de contacto para cualquier duda relativa al servicio y a la garantía de su máquina.

Para cualquier duda técnica a la que no pueda responder su establecimiento, por favor, póngase en contacto con nosotros a través de rocket-espresso.com "dónde comprar" y use el formulario online cumplimentando todos los detalles sobre su máquina.

Todos los vendedores autorizados Rocket Espresso a nivel mundial, están invitados a visitar: www.rocket-espresso.com

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EXTRACCIÓN DEMASIADO RÁPIDA

- Verifique que no tenga poco café en el filtro.
- Verifique que la molienda no sea muy gruesa.

EXTRACCIÓN DEMASIADO LENTA

- Verifique que no tenga mucho café en el filtro.
- Verifique que no esté demasiado fina la molienda
- Verifique que la ducha no esté obstruida por suciedad o retirarla para limpiarla.
- Verifique que la caide del portafiltro no esté bloqueado. Si está sucio con restos de café rancio, necesitará sumergirlo en una solución para la limpieza del cabezal de las máquinas de espressos y añadirle agua.

SALE AGUA ALREDEDOR DEL PORTAFILTRO

- Verifique los empaques del grupo. Si se han secado, necesitará sustituirlos.
- Asegúrese de que el portafiltro se conserve en su sitio cuando la máquina no se está usando, ya que ayudará a proteger los empaques.

ESPRESSO DEMASIADO FRÍO

- Asegurese que las tazas estén calientes. Puede calentar las tazas poniéndoles agua caliente para después quitarla, antes de comenzar la extracción.
- Se puede haber retirado demasiada agua desde del grupo. Deje reposar la máquina y limite la cantidad de agua retirada entre una extracción y la sucesiva para asegurar que la máquina conserva su temperatura.

ESPRESSO CON SABOR AMARGO

- La extracción puede ser demasiado lenta. Verifique que la molienda no sea demasiado fina. Corrija la dosis y muélala para que resulte más gruesa.
- La máquina puede estar sucia. Haga una circulación inversa y limpie el cabezal del grupo. Limpie portafiltros del grupo y los filtros.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ESPRESSO CON SABOR ÁCIDO

- La extracción puede ser demasiado rápida. Verifique que la molienda no sea muy gruesa. Corrija la dosis y muélala para que resulte más fina.

ESPRESSO AGUADO Y DÉBIL

- La extracción puede ser demasiado rápida. Si es así, la crema resultará pálida. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la dosis.

ESPRESSO ESPUMOSO

- El agua de la máquina puede estar demasiado caliente. Deje correr un poco de agua en el cabezal del grupo. Intente hacer otra extracción.
- El café puede estar demasiado frío.

PRESIÓN BAJA O AUSENTE EN LA LANCETA

- Se puede deber a un exceso de uso del cabezal del grupo o de la pulsación para el agua caliente. Dele un poco de tiempo a la máquina para recuperar su presión.
- La lanceta puede estar atascada con leche seca. Retire la boquilla, sumérjala y desatasque los orificios con un trozo de papel.

LECHE DÉBIL Y BURBUJEANTE

- Asegúrese de que la leche está ganando volumen gradualmente. Se formarán grandes burbujas si el aire entra demasiado rápido.
- Asegúrese de que el vapor está liberando toda su presión y que no está bloqueado ningún chorro.
- Puede deberse al uso de leche recalentada. Inténtelo de nuevo con leche fresca.

LUZ VERDE PARPADEANTE

- Indica que el nivel de agua es bajo.

RETIRAR EL DEPÓSITO PARA LA LIMPIEZA

- Retire la tapa del depósito y saque el depósito hacia arriba con un tirón firme y seco, agarrándolo por las dos manijas negras.
- Cuando vuelva a colocar el depósito, asegúrese de que lo presiona hacia abajo para que el tanque se enganche a la parte inferior completamente.

OPERACIONES CON EL MANÓMETRO

- En todas las máquinas el manómetro izquierdo indica la presión de la caldera (K).
- En todas las máquinas el manómetro derecho indica la presión de la bomba (L).
- En las R-CINQUANTOTTO y R 60V, el manómetro a la derecha indica la presión de la caldera de servicio.



Mozzafiato
Evoluzione R

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EU - EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

R60 V - R CINQUANTOTTO – R 58
GIOTTO CRONOMETRO R - GIOTTO CRONOMETRO V
MOZZAFIATO CRONOMETRO R - MOZZAFIATO CRONOMETRO V
GIOTTO EVOLUZIONE R - GIOTTO TYPE V
MOZZAFIATO EVOLUZIONE R - MOZZAFIATO TYPE V
PORTAVIA

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRETIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

2014/68/UE	Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
2012/19/UE	Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
- in conformità alle norme	EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
- in compliance with standards	EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
- en conformité avec les normes	EN 62233:2008 / AC:2008
- gemäß den Vorsch	EN 55014-1:2017 / A11:2020
- en conformidad de las normas	EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
- em conformidade com as normas	EN 61000-3-2:2014 - EN 61000-3-3:2013

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIEN
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA

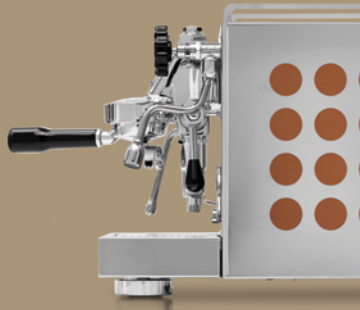
La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue - Date d'émission
Ausstellungsdatum - Fecha de emisión - Data de emissão

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





WIE SIE IHRE ROCKET
ESPRESSOMASCHINE
RICHTIG BEDIENEN
UND EINEN SCHÖNEN
ESPRESSO ZUBEREITEN

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihrer Rocket Espresso-Maschine, sicher eine der besten Maschinen, die es gibt.

Ihre Maschine ist eine CERTIFIED AUTHENTIC ROCKET ESPRESSOMASCHINE.

Diese Bedienungsanleitung umfasst folgende Rocket Espresso-Maschinen:

- Porta Via
- Giotto & Mozzafiato Type V
- Giotto & Mozzafiato Cronometro V
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Cronometro R
- R 58, R CINQUANTOTTO & R 60V

ROCKET ESPRESSO - REGISTRIERUNG UND GARANTIE

Um Ihre Garantie zu aktivieren und Ihre Maschine zu registrieren, gehen Sie bitte auf die Internetseite

- Name:
- Land:
- Ort, wo die Maschine gekauft wurde:
- Maschinen-Nummer:
- Email-Adresse:

SEIEN SIE TEIL DER ROCKET ESPRESSO INITIATIVE FÜR BESSEREN ESPRESSO ZUHAUSE.



INHALTSVERZEICHNIS

DIE VIER „M“

MACCHINA

Wie Sie Ihre Rocket Espresso-Maschine richtig bedienen

• Allgemeine und Sicherheitsangaben	4
• Technische Angaben	8
• Zubehör und Teile	10
• Beschreibung der Maschine	11
• Zubehör und Teile - Porta Via	14
• Beschreibung der Maschine Porta Via	15
• Installation - Wasseranschluss (Baureihen Evoluzione, R58 und R60V)	20
• Installation der Maschine - alle Modelle	22
• CRONOMETRO Zeitschaltuhr	23
• Anschluss der Externen Steuerung	24
• R-CINQUANTOTTO / R 60V Temperatur des Kaffeewasser-Kessels	25
• Programmierung Ihrer R-CINQUANTOTTO	26
• Programmierung Ihrer R 60V	30
• Programmierung Giotto / Mozzafiato	32
• Einstellung der Brühgruppen-Temperatur	33
• Bedienung	34

MISCELA

<i>Wahl der richtigen Kaffee-Mischung für Ihre Espresso-Maschine</i>	38
--	----

MACINATURA

<i>Unsere Empfehlungen für ein gutes Mahlwerk und die richtige Mahleinstellung</i>	39
--	----

MANO

Die Hand des geschulten Baristas

• Was ist Espresso?	40
• Wie man einen schönen Espresso zubereitet	41
• Richtiges Milchschaumen und Eingießen	44
• Instandhaltung und Reinigung der Maschine	48
• Vorbereitung Ihrer Rocket für Transport und / oder Service	51
• Störfälle und ihre Behebung	53

KONTAKT

HERSTELLER

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy



E61 Bruehgruppe
by Ernesto Valente

DIE VIER „M“

Die Zubereitung von Espresso basiert auf den vier bekannten „M“: MACINATURA ist die richtige Mahlung, MISCELA ist die Kaffee-Mischung, MACCHINA die Espressomaschine und MANO die geschulte Hand des Baristas.

Wenn Sie alle Faktoren dieser vier „M“ genau beachten, können Sie einen Spitzen-Espresso zubereiten.

Folgen Sie unseren Anleitungen und lassen Sie sich schrittweise durch die vier „M“ führen. Sie werden einen schönen Espresso zubereiten und viele Jahre Freude an Ihrer Rocket Espressomaschine haben.

MACCHINA

Wie Sie Ihre Rocket richtig bedienen und einen schönen Espresso zubereiten.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1. Diese Bedienungsanleitung liefert wesentliche Hinweise für die sichere Bedienung Ihrer Rocket Espressomaschine. Bitte lesen Sie deshalb die beigefügten Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
2. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Reinigung. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern zugänglich ist.

AUSPACKEN DER MASCHINE

1. Überprüfen Sie, ob die Außenverpackung der Maschine unbeschädigt ist.
2. Nachdem Sie die Maschine vorsichtig ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät außen Beschädigungen aufweist.
3. Bewahren Sie die Verpackung für den Fall auf, dass die Maschine unter Umständen mit einer Spedition versendet werden muss. Die Verpackungsmaterialien (Schachteln, Verpackungsschaum, Plastikbeutel) dürfen auf keinen Fall in Kinderhände geraten.
4. Falls irgendwelche Defekte oder Beschädigungen der Maschine festgestellt werden sollten, informieren Sie bitte umgehend den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, damit die Angelegenheit bearbeitet werden kann.

SICHERHEITS-HINWEISE

1. Die elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschinen müssen mit denen am

Aufstellungsort des Geräts übereinstimmen.

2. Installation und Reparatur der Maschine müssen entsprechend den örtlichen elektrischen und hydraulischen Vorschriften erfolgen.
3. Installationen und Reparaturen von Rocket Espresso Milano Maschinen dürfen nur von autorisiertem, geschultem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
4. Die Maschine muss aus Sicherheitsgründen an eine ordnungsgemäß geerdete Leitung angeschlossen werden.
5. Überprüfen Sie vor dem elektrischen Anschluss der Maschine, dass die Stromversorgung mit den elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt (Stromaufnahme, Spannung, Hertz).

6. Wie raten dringend vom Einsatz von Adaptern, Kabel-Verlängerungen, Mehrfach-Steckdosen usw. ab, da diese eine Gefahrenquelle sein können.
7. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Anschlusskabel, der Stecker oder irgendein anderer Teil der Maschine beschädigt sind oder nicht richtig funktionieren. Bitte senden Sie die Maschine zum nächstgelegenen autorisiertem technischen Service-Punkt zur Kontrolle, Reparatur und Instandsetzung.
8. Diese Espressomaschine darf ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee, sowie der Entnahme von Heißwasser und der Erzeugung von Dampf zum Erwärmen von Heißgetränken verwendet werden. Jede andere Verwendung ist nicht erlaubt und kann gefährlich sein. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch falsche Benutzung verursacht werden.
9. Wie Sie sich vor elektrischen Schlägen bei der Benutzung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihre Rocket Espressomaschine gehört, schützen.
 - a. Tauchen Sie die Maschine selbst, sowie Kabel und Stecker, nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch die inneren Bauteile der Maschine dürfen nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Ziehen Sie auf keinen Fall am Anschlusskabel der Maschine.
 - c. Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
 - d. Kinder und nicht geschulte Personen dürfen die Maschine nicht bedienen.
 - e. Benutzen Sie die Maschine nicht mit nackten Füßen.
 - f. Ein Schutzschalter für die elektrische Anlage, an die die Maschinen angeschlossen wird, ist unbedingt erforderlich.
 - g. Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf die Maschine kommen.
 - h. Die Maschinen darf nicht Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen ausgesetzt werden.
10. Verwenden Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör, die von Rocket Espresso zertifiziert und gefertigt wurden.
11. Bevor irgendwelche Reinigungsarbeiten durchgeführt werden (ausgenommen der Gruppen-Spülung), schalten Sie die Maschine bitte ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
12. Dieses Gerät ist für den Einsatz zuhause oder ähnliche Verwendungszwecke geeignet, wie:
 - a. Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Bueros oder an anderen Arbeitsplätzen.

- b. Landwirtschaftliche Betriebe.
 - c. Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnsituationen.
 - d. Bed & Breakfast Aktivitäten.
13. Falls die Maschine nicht richtig funktioniert, eine geringere Leistung hat oder die Funktion unterbrochen ist, schalten Sie das Gerät aus und ziehen den Gerätestecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie nicht, die Maschine zu reparieren. Setzen Sie sich mit einem von Rocket Espresso qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung. Eine Reparatur darf nur vom Hersteller oder vom autorisierten Händler durchgeführt werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
14. Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss der Wasserkreislauf vollständig entleert werden. Die Maschine muss bei einer Umgebungstemperatur über 4°C aufbewahrt werden. Dadurch wird vermieden, dass Wasser in der Maschine gefriert und Rohre und Kessel im Inneren beschädigt werden.
15. Das Gerät darf nur mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasser-Enthärter eingesetzt werden. Die Ablage von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss beschränken, die Maschine beschädigen und auch zu Personenschäden führen. Wenn die Wasserhärte hingegen zu gering ist, kann die Funktion der elektrischen Signale der Füllstands-Kontrollen von Kesseln und Wasserbehältern beeinträchtigt werden. Verwenden Sie geeignetes gefiltertes Wasser.
16. Bei Festwasseranschluss beachten Sie bitte folgendes:
- a. Der maximale Netzwasserdruck darf nicht über 0,4 MPa liegen.
 - b. Der Mindest-Netzwasserdruck liegt bei 0,1 MPa.
 - c. Bitte verwenden Sie die mit der Maschine gelieferten neuen Schläuche. Nehmen Sie keine alten Schläuche.





TECHNISCHE ANGABEN

MODELL	PRESSURE PROFILE SYSTEM	PID DRUCK-KONTROLLE	SCHUSS-TIMER	KESSELINHALT (litres)	WASSERVERSORGUNG		WATT	BREITE MM	TIEFE MM	HÖHE MM	GEWICHT KG
					FESTWASSER ANSCHLUSS	WASSER-BEHÄLTER					
R 60V	Ja	Ja	Ja	2.38 (1.8+0.58)	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1650W	310	440	390	29.5
R 58 / R CINQUANTOTTO		Ja	Ja	2.38 (1.8+0.58)	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R & Evoluzione R		Ja	Ja	1.80	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R & Evoluzione R		Ja	Ja	1.80	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V & Type V		Ja	Ja	1.80	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V & Type V		Ja	Ja	1.80	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Porta Via		Ja	Nein	1.20 (0.47 + 0.73)	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	200*	405*	535**	29.7

ZUBEHÖR UND VERSCHIEDENE TEILE

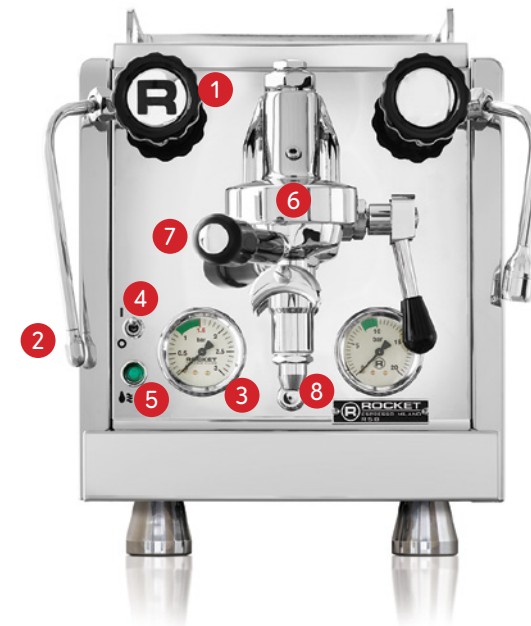
Überprüfen Sie bitte den Inhalt der Verpackung. Folgendes wird mitgeliefert:

1. 2-Tassen Siebträger mit Sieb
2. Blindsieb für die Gruppenspülung
3. 1-Tassen Siebträger mit Sieb
4. Anpresser
5. Bürste zur Reinigung der Brühgruppe
6. Tropfwanne
7. Fernbedienung (nur R-CINQUANTOTTO und R 60V)
8. Bedienungsanleitung
9. Tassenrand
10. Reinigungstuch (nicht abgebildet)
11. „How to“-Anleitungen auf USB (nicht abgebildet)



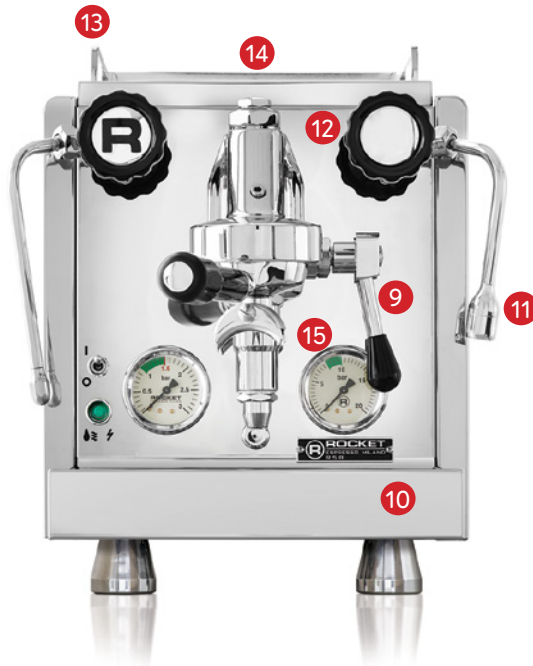
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

1. Dampfventil-Griff. Nach links drehen (= gegen den Uhrzeigersinn), um die Dampfausgabe zu öffnen. Nach rechts drehen (=im Uhrzeigersinn), um die Dampfausgabe zu schließen.
2. Dampfrohr. Zum Aufschäumen von Milch. Vorsicht: es kann heiß werden und Verbrennungen verursachen.
3. Kesseldruck-Manometer. Der Betriebsdruck sollte bei ca. 1 Bar liegen.
4. Ein/Ausschalter der Maschine. Position „0“ = Maschine ist abgeschaltet und Position „1“ = Maschine ist eingeschaltet.
5. Kontroll-Lampe. Die Maschine ist in Betrieb, wenn diese Kontroll-Lampe leuchtet. Wenn das Licht blinkt, ist zu wenig Wasser im Behälter.
6. Brühgruppe. Vorsicht: die Brühgruppe ist sehr heiß, wenn die Maschine in Betrieb ist und kann Verbrennungen verursachen.
7. Siebträger. Vorsicht: die Metall-Teile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
8. Der progressiv arbeitende Infusions-Zylinder der Brühgruppe. Entlädt nach Beendigung der Kaffeeausgabe Heißwasser in die Tropfwanne. Vorsicht: die Metall-Teile dieses Zylinders können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Achten Sie auf Heißwasser, das nach Beendigungen der Kaffeeausgabe unten aus dem Zylinder läuft.



FORTSETZUNG DER MASCHINEN- BESCHREIBUNG...

9. Hebel für die Kaffeeausgabe. Wenn der Hebel nach unten steht, ist der Brühvorgang abgestellt. Vorsicht: die Metall-Teile können sehr heiß werden und Verbrühungen verursachen. Fassen Sie nur die isolierten (schwarzen) Teile des Hebels an.
10. Tropfwanne und Tropfblech.
11. Heißwasser-Rohr. Vorsicht: es kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
12. Heißwasser-Ventilgriff. Nach links drehen, um es zu öffnen und nach rechts drehen, um es zu schließen.
13. Tassenrand.
14. Tassenauflage. Vorsicht: lassen Sie auf keinen Fall irgendwelche Flüssigkeiten auf dieses Blech kommen. Diese würden in das Innere der Maschine gelangen und können elektrische Schläge und ernste Verletzungen verursachen.
15. Pumpendruck-Manometer.
16. Wasserbehälter.
17. Stahlmantelter Schlauch (nur bei R 60V, R-CINQUANTOTTO und Evoluzione Baureihen).



ZUBEHOER UND TEILE - PORTA VIA

Bitte überprüfen Sie, dass folgendes Zubehör und Teile in der Verpackung enthalten sind:

1. Wasserbehälter und Abdeckung
2. Bodenloser Siebträger
3. Reinigungseinsatz
4. 2 Tassen
5. 2 Untertassen
6. Tamper
7. Tropfblech mit Rostr
8. Bedienungsanleitung
9. Anschlusskabel (hier nicht abgebildet)



MASCHINENBESCHREIBUNG - PORTA VIA

1. Dampfgriff. Zum Aufdrehen nach links drehen. Zum Zudrehen nach rechts.
2. Dampfrohr. Für die Milchsäumung. Vorsicht: kann heiß werden und Verbrennungen verursachen.
3. Kesseldruck-Manometer. Der Druck sollte um 1 Bar liegen, wenn die Maschine betriebsbereit ist.
4. Ein/Ausschalter der Maschine.
5. Kontroll-Lampe. Die Maschine ist in Betrieb, wenn diese Lampe leuchtet. Die Lampe blinkt bei Wassermangel im Behälter.
6. Brühgruppe. Vorsicht: die Brühgruppe ist sehr heiß, wenn die Maschine eingeschaltet ist und kann Verbrennungen verursachen.



MASCHINENBESCHREIBUNG - PORTA VIA...

7. Der progressive Infusionszylinder der Brühgruppe. Entlädt Heißwasser in das Tropfblech, wenn der Brühvorgang beendet ist.
Vorsicht: die Metall-Teile können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Bitte auf das Heißwasser achten, das nach Abschluss des Brühvorgangs aus dem unteren Bereich entladen wird.
8. Hebel für Kontrolle des Brühvorgangs.
9. Wasserbehälter mit Abdeckung.
10. Tropfblech. Bitte gießen Sie keine Flüssigkeiten auf dieses Blech. Diese Flüssigkeiten könnten in das Innere der Maschine gelangen und elektrische Schläge und ernste Verletzungen verursachen.

WICHTIG: WENN DIE MASCHINE NACH VERWENDUNG TRANSPORTIERT WIRD, MUSS SIE UNBEDINGT AUFRECHT STEHEN, DA SONST WASSER AUSLÄUFT.

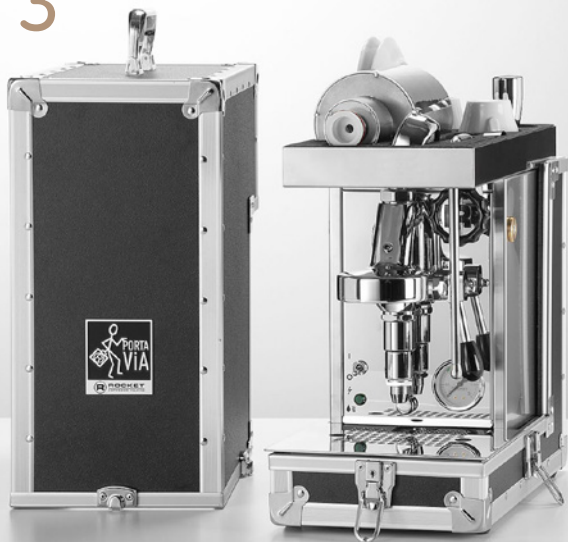


Die Porta Via.



Klipps des Koffers öffnen und obere Abdeckung abnehmen.

3



Setzen Sie den Tropfrost in das Tropfblech.

5



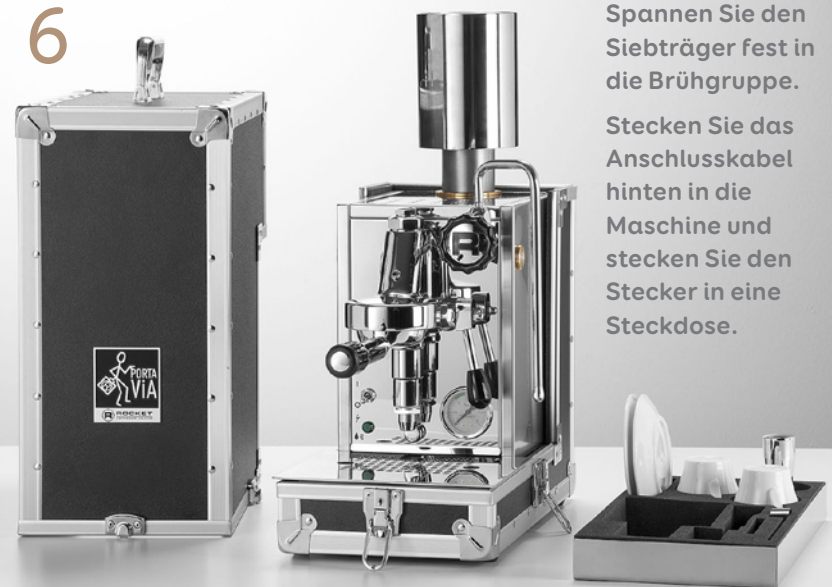
Stecken Sie den Wasserbehälter fest in die Oberseite der Maschine und setzen Sie die Abdeckung darauf.

4



Heben Sie die Zubehör-Box von der Maschine herunter.

6



Spannen Sie den Siebträger fest in die Brühgruppe.
Stecken Sie das Anschlusskabel hinten in die Maschine und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

INSTALLATION DER MASCHINE

FESTWASSERANSCHLUSS - NUR FÜR DIE BAUREIHEN EVOLUZIONE, R58 UND R60V

Die Baureihen Evoluzione, R-CINQUANTOTTO und R 60V werden mit gewerblichen Rotationspumpen gebaut. Dies ermöglicht den Festwasseranschluss.

Ab Werk ist die Baureihe Evoluzione so eingestellt, dass sie das Wasser aus dem 2,0 Liter Wasserbehälter bezieht.

Ab Werk sind die Modelle R-CINQUANTOTTO und R 60V auf Betrieb mit Wasserbehälter eingestellt.

Wenn Sie diese Maschinen an das Festwasser-Netz anschließen möchten, verwenden Sie bitte den mitgelieferten stahlmantelnden Anschluss-Schlauch und beachten folgende Anleitungen:

1. Der Anschluss und die Einstellung dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt unter unbedingter Beachtung aller örtlichen Vorschriften durchgeführt werden.
2. Falls der Druck im Wassernetz über 5 Bar liegt, muss ein Druckminderer vorgebaut werden.
3. Ein Wasserabsperrhahn muss ebenfalls vorgebaut werden.
4. Sollte die Wasserversorgung aus einem vorgebautem externen Wasserbehälter erfolgen, bauen Sie bitte am Ende des Wasseransaugschlauchs ein Rückschlagventil an, um zu vermeiden, dass die Pumpe trocken läuft.
5. Bauen Sie einen Wasserfilter (wie z.B. BWT Baureihe) vor, um eine optimale Wasserqualität zu sichern.
6. Evoluzione Baureihe: Siehe Abb. A. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und stellen Sie den Schalter auf die Position „Wasserhahn“. Bei den Modellen R-CINQUANTOTTO und R 60V siehe bitte „Programmierung Ihrer R-CINQUANTOTTO / R 60V“.

Abb. A Nachdem der Festwasseranschluss erfolgt ist, muss die Maschine von Betrieb „Wasserbehälter“ auf Betrieb „Festwasser-Netz“ umgestellt werden.



7. Bei Festwasseranschluss liegen andere Druckverhältnisse vor, als bei Behälter-Betrieb. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, ist mitunter die Verstellung des Pumpendruckes erforderlich. Setzen Sie bitte das Blind-Sieb in den Siebträger ein und spannen Sie diesen fest in die Gruppe ein.
8. Stellen Sie den Gruppen-Hebel auf Position Kaffeeausgabe und merken Sie sich bitte den Pumpendruck, der auf dem rechten Manometer angezeigt wird. Dieser sollte um die 9 Bar liegen. Stellen Sie den Gruppenhebel wieder nach unten.

Abb. B Verschlussring der Einstellschraube des Pumpendruckes (hier schwarz)



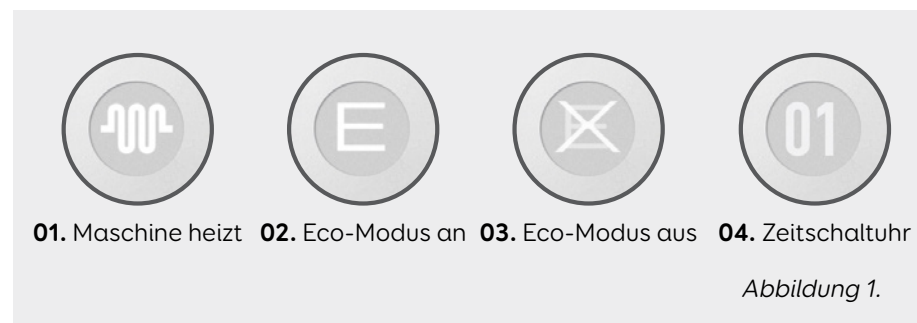
9. Sollte eine Justierung des Pumpendruckes erforderlich sein, so kann diese vom Fachmann über die Einstellschraube unter der Maschine (siehe Abb. B) durchgeführt werden. Bitte für den Verschlussring einen 14 mm Schraubenschlüssel und für die Schraube selbst einen 10 mm Schraubenschlüssel verwenden.
10. Die Einstellung erfolgt wie folgt: Stellen Sie die Kaffeeausgabe an (Gruppenhebel nach oben). Jetzt beobachten Sie bitte den am Pumpenmanometer angezeigten Druck. Durch Drehen der Einstellschraube können Sie den gewünschten Druck von 9 Bar einstellen. Drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, um den Druck zu senken und im Uhrzeigersinn, um den Pumpendruck zu erhöhen. Maximal darf auf 10 Bar eingestellt werden.
11. Jetzt bitte den Verschlussring wieder festziehen.
12. Die Einstellung ist nunmehr beendet. Bitte befolgen Sie den weiteren Installationsanweisungen auf der nächsten Seite mit Ausnahme von Punkt 2 (Befüllung des Wasserbehälters).

INSTALLATION DER MASCHINE - ALLE MODELLE

1. Die Maschine muss ausgepackt und auf eine harte, stabile Oberfläche gestellt werden. Ein geeigneter elektrischer Anschluss muss in der Nähe sein.
2. Nehmen Sie den Deckel des Wasserbehälters herunter und befüllen Sie den Behälter mit gefiltertem Trinkwasser. Bitte verwenden Sie einen sauberen Wasserkrug mit einem geeigneten Auslauf. Achten Sie bitte darauf, dass alles Wasser in den Behälter kommt und nichts überschwappt (in der Reinigungsanleitung befinden sich die Angaben zur Herausnahme des Wasserbehälters). Setzen Sie den Behälterdeckel wieder ein.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Steckdose an, die den Angaben auf dem Typenschild der Espressomaschine entspricht.
4. Schalten Sie die Maschine ein. Ein/Ausschalter (4) auf Position „1“ und öffnen Sie das Dampfventil (1). Die Kessel-Befüllung setzt ein. Sie können das Pumpen-Geräusch hören.
5. Wenn der Kessel befüllt ist, stellt die Pumpe ab und Sie hören kein Pumpengeräusch mehr. Drehen Sie das Dampfventil wieder zu.
6. Der Kessel wird aufgeheizt.
7. Warten Sie, bis das Kesseldruck-Manometer (3) ca. 1 Bar anzeigt.
8. Jetzt öffnen Sie bitte das Dampfventil (1) für ca. 5 Sekunden, um etwas Dampf abzulassen.
9. Warten Sie, bis das Kesseldruck-Manometer wieder ca. 1 Bar anzeigt.
10. Stellen Sie den Hebel für die Kaffeeausgabe (9) vollständig nach oben.
11. Lassen Sie (nur beim ersten Mal) eine Tasse Heißwasser aus der Brühgruppe (6) auslaufen.
12. Stellen Sie den Hebel (9) jetzt wieder vollständig nach unten, um die Ausgabe zu beenden.
13. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
14. Warten Sie 15-18 Minuten, damit die Brühgruppe die richtige Temperatur erreicht. Die Qualität des Espressos wird durch eine optimal erwärmte Brühgruppe und einem warmen Siebträger wesentlich erhöht.

CRONOMETRO ZEITSCHALTUHR

Visuelle Anleitung für das Display der Zeitschaltuhr bei Cronometro Type V und Evoluzione R Maschinen (Abbildung 1).



ECO-MODUS

Wenn sich die Maschine im Eco-Modus befindet, stellt sie 90 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe ab. Stellen Sie den Gruppenhebel rauf und wieder herunter, um aus den Eco-Modus zu Gelangen. Jetzt heizt die Maschine wieder.

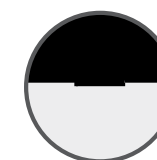
ECO-MODUS - CRONOMETRO

Der Ein / Ausschalttaster für den Eco-Modus bei Cronometro Maschinen befindet sich unter der Maschine (siehe Abbildung 2). Überprüfen Sie die Einstellung der Maschine am Symbol auf dem Display der Cronometro Zeitschaltuhr (siehe Abbildung 1).

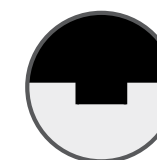
ECO-MODUS



Abbildung 2.



01. Tasterstellung, wenn Eco-Modus angestellt ist



02. Tasterstellung, wenn Eco-Modus abgestellt ist

ANSCHLUSS DER EXTERNEN STEUERUNG

Für den Anschluss der externen Steuerung Ihrer R-Cinquantotto folgen Sie bitte den nachfolgenden Anweisungen und dem Anschluss-Schema.

Abb. D: Schließen Sie die Steuerung, bei abgeschalteter Maschine an die serielle Schnittstelle auf der Seite der R-Cinquantotto oder R 60V an.



1. Die Maschine muss abgeschaltet sein. Der Ein/Ausschalter muss auf „0“ stehen.
2. Stecken Sie das Kabel in den Stecker seitlich/unten an der Maschine (Abb.D).
3. Jetzt können Sie die Maschine einschalten. Stellen Sie den Ein/Ausschalter auf 1.
4. Die Steuerung darf nur bei abgeschalteter Maschine an oder abgesteckt werden.

Wichtiger Hinweis: Wir bitten, unbedingt folgendes zu beachten, da ansonsten die Elektronik der Maschine schwer beschädigt werden kann und der Garantieanspruch erlischt. Die Schnittstelle für den Anschluss des Display-Kabels darf ausschließlich für den Anschluss des Displays (remote controller) verwendet werden. Nur dieses Bauteil darf an diese Schnittstelle angeschlossen werden.

R-CINQUANTOTTO / R 60V TEMPERATUR DES KAFFEEWASSER-KESSELS

Moderne Kaffee-Röstereien, Cafés und Profi-Baristas setzen sehr genaue Ansprüche an die Brühung ihrer Kaffees. Spezielle Mischungen, Single Origins und Röstungsprofile können bei differenzierten Temperatur-Sequenzen zu besseren Ergebnissen führen.

Rocket Espresso misst die genaue Wassertemperatur im Kaffee-Kessel und zeigt sie auf der Programmier-Einheit an. Untenstehende Tabelle zeigt die Kesseltemperatur und die entsprechende Temperatur in der Brühgruppe.

°C		°F	
ANGEZEIGTE KESSELTEMPERATUR	TEMPERATUR BRÜHGRUPPE	ANGEZEIGTE KESSELTEMPERATUR	TEMPERATUR BRÜHGRUPPE
103°C	90.8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91.7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92.0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93.5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94.6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95.3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96.2°C	228.2°F	205.2°F

- Bei vielen espressomaschinen wird die Temperatur für die Extraktion im Kaffeewasser-Kessel gemessen und anschließend in eine Brühtemperatur umgerechnet und angezeigt. Diese Information ist nicht genau, da auf dem Display nicht die echte Temperatur in der Brühgruppe angezeigt wird, sondern oft die Temperatur, die der Hersteller dem Benutzer zeigen will.
- Rocket Espresso misst die Temperatur im Kaffeekeessel. Obige Tabelle zeigt reelle Gruppentemperaturen an, die mit einem SCACE Messgerät ermittelt wurden.

PROGRAMMIERUNG IHRER R-CINQUANTOTTO

Ihre R-CINQUANTOTTO Espressomaschine ist ab Werk optimal eingestellt. Selbstverständlich können Sie auch Ihre persönlichen Einstellungen vornehmen. Verwenden Sie hierzu die externe Programmier-Einheit (mit Display), die an die Maschine angesteckt wird.

Ihre R-CINQUANTOTTO Maschine muss abgeschaltet sein, wenn Sie die Programmier-Einheit an- oder abstecken.

Achten Sie, bevor Sie programmieren, bitte unbedingt darauf, dass die Programmier-Einheit richtig angesteckt ist.

WERKSEINSTELLUNGEN IHRER MASCHINE

Vor der Auslieferung wurde Ihre Rocket R-CINQUANTOTTO geprüft. Mit diesen Werkseinstellungen ist Ihre Maschine programmiert und einsatzbereit. Nachfolgend führen wir die Werkseinstellungen auf. Für Neu-Programmierungen befolgen Sie bitte die Bedienungsanleitung.

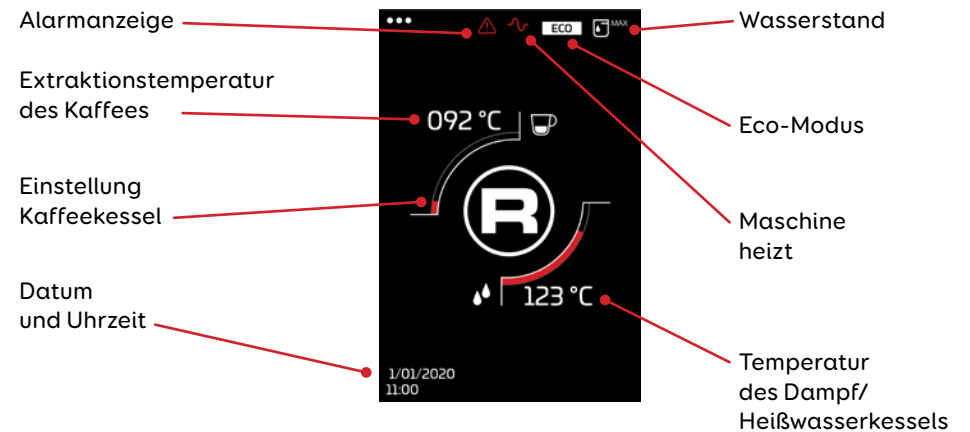
- Betrieb: Wasserbehälter
- Dampf/Heißwasserkessel (Service-Kessel): Heizung an. Einstellung auf 123°C
- Extraktionstemperatur des Kaffees. Die Temperatur des Kaffeewassers ist auf 92°C eingestellt

VERWENDUNG DES TOUCH DISPLAY

Das Touch-Display ist einfach und intuitiv zu bedienen. Im folgenden Abschnitt finden Sie detaillierte Anweisungen.

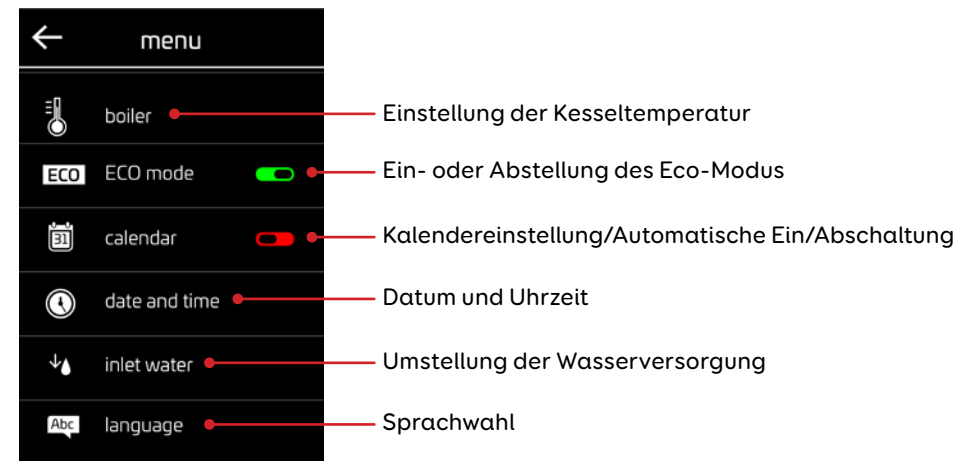
HOME PAGE

Auf dieser Seite werden alle Angaben zur Einstellung der Maschine erfasst:



MENU PAGE

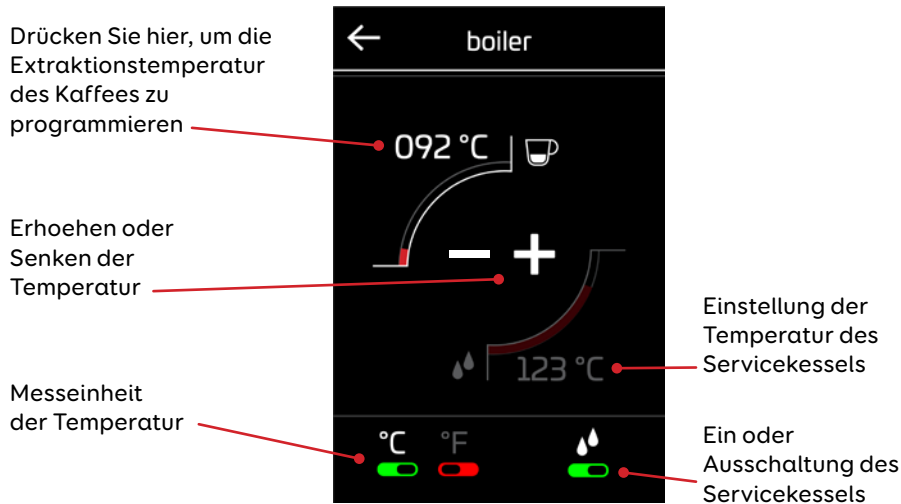
Auf dieser Seite können Sie die Maschineneinstellungen ändern:



Anmerkung: Wenn sich die Maschine im Eco-Modus befindet, geht sie 90 Minuten nach der letzten Getränkeausgabe in Wartestellung (Stand by). Stellen Sie den Gruppenhebel rauf und wieder herunter, um den Eco-Modus wieder zu verlassen.

KESSEL EINSTELLEBENE

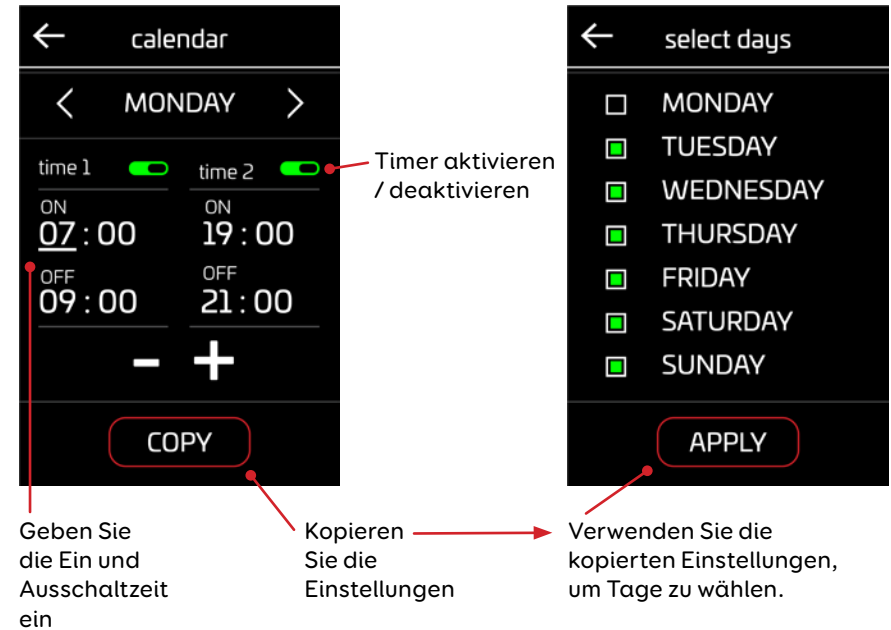
In der Kessel-Einstellebene koennen die Temperatur, die Temperaturanzeige und die Ein oder Abschaltung des Servicekessels (Dampf/Heisswasser) vorgenommen werden:



KALENDER

Die Funktion Kalenderseiten ermöglicht die automatische Ein und Ausschaltung der Maschine zu bestimmten Zeiten. Sie koennen pro Tag 2 Zeitfenster programmieren, damit die Maschine zur gewuenschten Zeit einsatzbereit ist.

Um die Kalender-Funktion nutzen zu koennen, muss die Maschine eingeschaltet sein.



Um die Maschine aus dem Auto on/off oder Eco Modus zu „wecken“, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Auto on/off: um diesen Modus zu verlassen, drucken Sie R auf dem Display oder stellen Sie den Gruppenhebel rauf und herunter.

ECO Modus: stellen Sie den Gruppenhebel rauf und herunter, um aus dem ECO Modus zu kommen.

PROGRAMMIERUNG IHRER R 60V

Ihre R 60V Espressomaschine ist vom Werk optimal eingestellt. Selbstverständlich können Sie auch Ihre persönlichen Einstellungen vornehmen. Verwenden Sie hierzu die externe Programmier-Einheit (mit Display), die an die Maschine angesteckt wird.

Ihre R 60V Maschine muss abgeschaltet sein, wenn Sie die Fernbedienung Programmier-Einheit an- oder abstecken.

Achten Sie, bevor Sie programmieren, bitte unbedingt darauf, dass die Fernbedienung Programmier-Einheit richtig angesteckt ist.

WERKSEINSTELLUNGEN IHRER MASCHINE

Vor der Auslieferung wurde Ihre Rocket R 60V getestet. Mit diesen Werkseinstellungen ist Ihre Maschine programmiert und einsatzbereit ist. Nachfolgend führen wir die Werkseinstellungen auf. Für Neu-Programmierungen befolgen Sie bitte die Bedienungsanleitungen.

- Betrieb: Wasserbehälter
- Dampf/Heißwasserkessel (Service-Kessel): Heizung an. Einstellung auf 123 °C
- Kaffeewasser-Kessel: Einstellung auf 105°C

R 60V DRUCKPROFIL - EINSTELLUNGEN

- Druckprofil A
6" - 4 Bar
18" - 9 Bar
6" - 5 Bar
- Druckprofil B
8" - 4 Bar
22" - 9 Bar
- Druckprofil C
20" - 9 Bar
10" - 5 Bar

SIE KÖNNEN FOLGENDE PARAMETER ÄNDERN:

1. Sprachwahl.
2. Wasserversorgung entweder mit Festwasseranschluss oder aus dem Wasserbehälter.
3. Service-Kessel (Dampf/Heißwasserkessel) Beheizung ein oder aus. Bei den Modellen R 58 und R 60V kann die Beheizung ein oder ausgeschaltet werden. Dies ist zum Beispiel dann sinnvoll, wenn Sie lediglich Espresso zubereiten möchten. Dann wird nur der Kaffeewasser-Kessel beheizt.
4. Temperaturanzeige in Celsius °C oder Fahrenheit °F.
5. Die Temperatur des Kaffeewasser-Kessels ist werksseitig auf 105°C eingestellt, was einer Extraktions-Temperatur von ca. 92°C entspricht. Diese Kesseltemperatur kann von 95°C bis 115°C eingestellt werden.
6. Die Temperatur des Service-Kessels ist ab Werk auf 123°C eingestellt.
7. Nur bei Modell R 60V: Es können bis zu drei Druckprofile gewählt werden.
8. Programm Auto On.
9. Stellen Sie den Eco-Modus ein.

PROGRAMMIERUNG IHRER GIOTTO ODER MOZZAFIATO

Moderne Kaffee-Röstereien, Cafés und Profi-Baristas haben sehr genaue Ansprüche an die Brühung ihrer Kaffees. Spezielle Mischungen, Single Origins und Röstungsprofile können bei differenzierten Temperatur-Sequenzen zu besseren Ergebnissen führen.

Bei Rocket Espresso PID - Baureihe Maschinen wird die genaue Kesseltemperatur gemessen und auf dem Display angezeigt. Die untenstehende Tabelle zeigt die Kesseltemperatur und die entsprechende Brühgruppen-Temperatur an.

°C		°F	
PID ANGEZEIGTE KESSEL-TEMPERATUR	MIT SCACE GEMESSENE BRÜHWASSER-TEMPERATUR AN DER BRÜHGRUPPE	PID ANGEZEIGTE KESSEL-TEMPERATUR	MIT SCACE GEMESSENE BRÜHWASSER-TEMPERATUR AN DER BRÜHGRUPPE
118°C	90.4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92.75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93.6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95.1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96.08°C	251.6°F	204.95°F

EINSTELLUNG DER BRÜHGRUPPEN-TEMPERATUR

1. Schalten Sie die Maschine ab.
2. Nehmen Sie die Tropfwanne und den Siebträger heraus.
3. Schalten Sie die Maschine wieder ein.
4. Auf dem Display erscheinen zunächst die Nummer der Software-Version und danach sofort die Kessel-Temperatur.
5. Um die Kessel-Temperatur zu verändern, drücken Sie bitte Taster **A**, bis auf dem Display die Anzeige PrG erscheint. Jetzt sofort Taster **B** drücken.
6. Stellen Sie die gewünschte Kesseltemperatur mit den Tastern **A** und **B** ein. Nach 3 Sekunden ist die Temperatur gespeichert und auf dem Display erscheint nunmehr die eingegebene Temperatur.



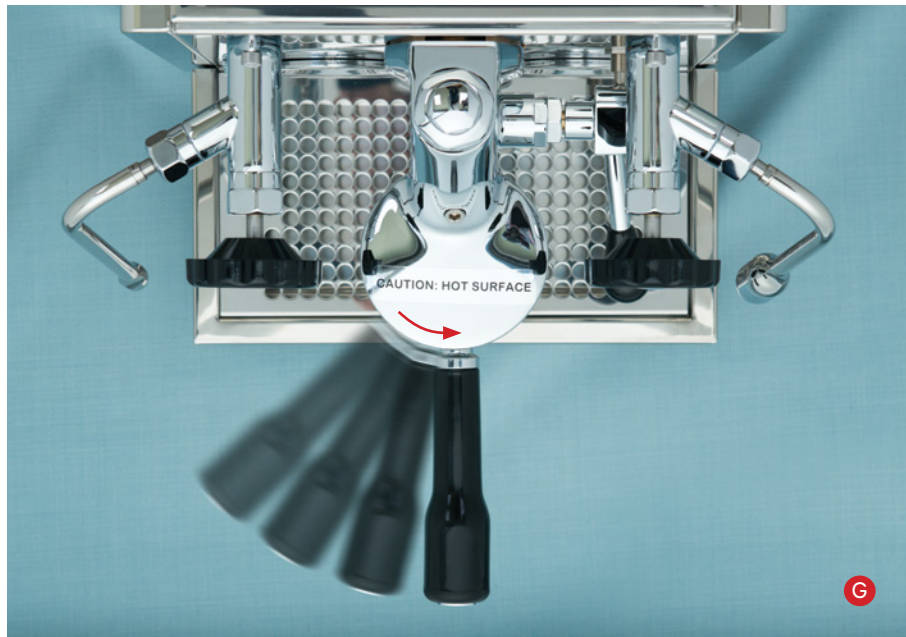
Abb. F Das PID Display von Giotto und Mozzafiato befindet sich unter dem Maschinenschild hinter der Tropfwanne.

Um die Kesseltemperatur zu ändern, drücken Sie bitte Taster **A**, bis auf dem Display die Anzeige PrG erscheint. Jetzt sofort Taster **B** betätigen.

- Bei vielen Espressomaschinen wird die Temperatur für die Extraktion im Kessel gemessen und anschließend in eine Brühtemperatur umgerechnet und angezeigt. Diese Information ist nicht genau, da auf dem Display nicht die echte Temperatur in der Brühgruppe angezeigt wird, sondern oft die Temperatur, die der Hersteller dem Benutzer zeigen will.
- Rocket Espresso misst die Temperatur im Kessel. Die Tabelle zeigt reelle Gruppentemperaturen an, die mit einem SCACE Messgerät ermittelt wurden.

BEDIENUNG DER MASCHINE - ALLE MODELLE

1. Setzen Sie den Siebträger in die Bajonett-Fassung der Brühgruppe ein und drücken Sie ihn nach rechts. Der Siebträger sitzt richtig, wenn er fest „eingespannt“ ist und ungefähr im 90° Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (siehe Abb. G).



2. Jetzt können Sie den Gruppen-Hebel nach oben stellen, um Wasser durch den Siebträger auslaufen zu lassen (siehe Abb. I auf der nächsten Seite).
3. Wir empfehlen, den Siebträger in der Brühgruppe zu lassen, auch wenn er nicht benutzt wird. Hierdurch bleibt er für die nächste Kaffee-Zubereitung schon vorgewärmt. Auch die Lebensdauer der Gruppendichtung verlängert sich.
4. Die Maschine wird mit einem Eintassen-Siebträger (mit einem Auslauf) und einem Zweitassen-Siebträger (mit zwei Ausläufen), sowie den entsprechenden Ein und Zweitassen-Sieben geliefert.

5. Jetzt können Sie mit der Kaffee-Zubereitung beginnen. Nehmen Sie den Siebträger heraus und geben Sie gemahlene Kaffee in das Sieb. Tampen Sie den Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe. Stellen Sie den Gruppen-Hebel nach oben, um heißes Wasser auslaufen zu lassen und mit der Kaffeeausgabe zu beginnen.
6. Um die Kaffeeausgabe zu beenden, muss der Gruppen-Hebel ganz nach unten gestellt werden (Abb. H). Das Pumpengeräusch darf nicht mehr zu hören sein.

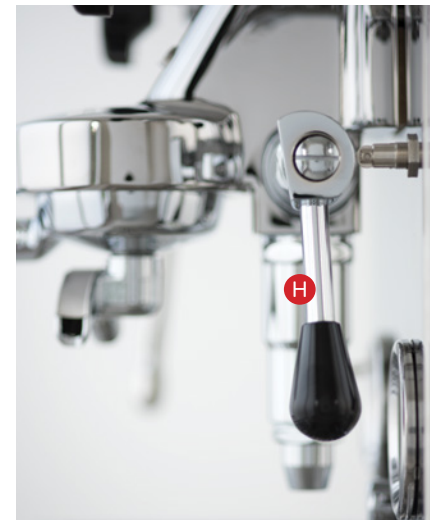


Abb. H Der Gruppenhebel steht ganz nach unten. Kein Wasserauslauf. Die Pumpe ist abgestellt.

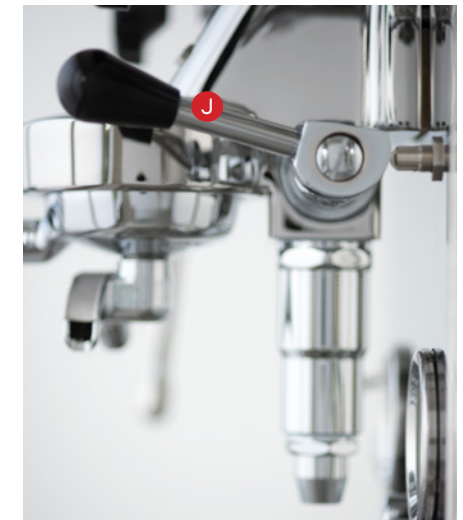
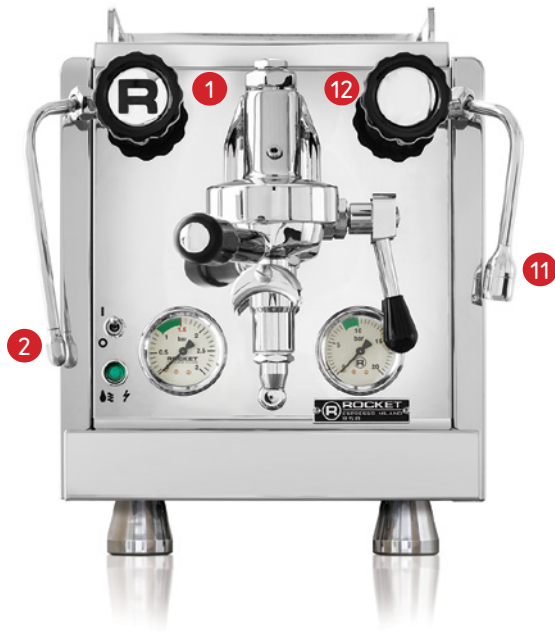


Abb. J Der Gruppenhebel steht nach oben. Heißwasser läuft aus.

7. R 60V - Die grüne Led im Pumpendruck-Manometer leuchtet auf, wenn die Kaffee-Ausgabe beginnt. Wenn das eingegebene Druckprofil abgelaufen ist, beginnt diese LED zu blinken, um anzuzeigen, dass das Programm abgelaufen ist und Sie die Kaffeeausgabe mit dem Gruppen-Hebel wieder abstellen können. Auf dem Display wird die gesamte Kaffee-Auslaufzeit erfasst.

8. Milcherhitzung: halten Sie die Dampfdüse (2) unter die Oberfläche der Milch, die sich in einem CNS-Krug befindet. Öffnen Sie nun vollständig das Dampfventil (1) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Wenn die richtige Milchttemperatur erreicht ist, schließen Sie das Dampfventil wieder vollständig durch Drehen im Uhrzeigersinn. Danach nehmen Sie bitte den Milchkrug weg.
9. Um zu vermeiden, dass heiße Milch in den Dampfkessel gesaugt wird, empfehlen wir, nach erfolgter Dampfausgabe und Entfernung des Milchkrugs, das Dampfventil noch einmal für einige Sekunden zu öffnen, um etwas Dampf abzulassen.
10. Heißwasser-Entnahme aus dem Heißwasser-Rohr (11): drehen Sie den Ventilgriff (12) gegen den Uhrzeigersinn und lassen Sie die gewünschte Wassermenge in eine Tasse oder einen anderen Behälter laufen. Drehen Sie den Ventilgriff nach erfolgter Ausgabe im Uhrzeigersinn wieder zu. ACHTUNG: DAS WASSER IST SEHR HEISS.
11. Weitere Einzelheiten bzgl. Kaffeezubereitung und Milchsäumung entnehmen Sie bitte dem Kapitel „Mano“ dieses Rocket Espresso Handbuchs.



MISCELA

Die Kaffeemischung

1. Im Idealfall sollte Kaffee in einem Zeitraum von drei bis vierzehn Tagen ab Röstdatum verbraucht werden. In den ersten drei Tagen geben die Bohnen noch CO₂ ab (vom Röst-Prozess herrührend).
2. Nach vierzehn Tagen beginnt der Kaffee an Geschmack zu verlieren, wird alt und schmeckt abgestanden.
3. Bewahren Sie den Kaffee in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einer dunklen und kühlen Stelle auf. Nicht im Kühlschrank. Auch nicht einfrieren.
4. Mit Mischung ist gemeint, dass zwei oder mehr Herkunftsländer kombiniert werden.
5. Espresso-Kaffee sollte eine harmonische Mischung von Süße, Säure und Bitterkeit sein.
6. Espresso Röstungen tendieren dazu, etwas dunkler als Filterkaffee oder French Roast zu sein, da ein dunkleres Röstungs-Profil Körper und Süße unterstreicht.



MAHLUNG

Mahlung der Kaffee-Mischung

1. Die Mahlung für Espresso ist sehr fein, obwohl noch granular.
2. Kaffee verliert nach der Mahlung sehr schnell an Geschmack. Bitte mahlen Sie nur so viel, wie Sie sofort danach für Ihren Espresso brauchen.
3. Temperatur, Feuchtigkeit und Abnutzung der Mahlscheiben haben alle Einfluss auf die Genauigkeit der Mahlung. Es könnte sein, dass Sie die Mahlung jeden Morgen verstellen müssen (gröber oder feiner). Das ist der Unterschied zwischen gutem und großartigem Kaffee.
4. Ein gutes Mahlscheiben-Mahlwerk mit voll einstellbarer Mahlung ist wichtig.



MANO

Die Hand des erfahrenen Baristas

Was ist Espresso?

- Espresso hat ein Volumen von 25-30 ml (50-60 ml für einen doppelten Espresso) und wird mit 7-9 g zubereitet (14 bis 18 g für einen doppelten Espresso). Das Wasser muss sauber sein und die Brüh-Temperatur bei 90,5°C bis 96,1°C liegen. Der Brühdruck liegt bei 9-10 Bar. Die Mahlung sollte so eingestellt sein, dass die Auslaufzeit bei 20 bis 30 Sekunden liegt.
- Während der Ausgabe hat der Espresso die Viskosität von warmem Honig und in der Tasse hat das Getränk eine dunkle, goldene „Crema“. Espresso sollte, gemäß einer Definition der Specialty Coffee Association, unmittelbar, bevor er getrunken wird, zubereitet werden.



WIE SIE EINEN SCHÖNEN ESPRESSO ZUBEREITEN

1. Geben Sie frisch gemahlene Kaffeebohnen randvoll in den Siebträger.
2. Klopfen Sie mit dem Siebträger auf die Anpress-Matte, damit die Oberfläche geglättet wird.
3. Verteilen Sie das Kaffeemehl gleichmäßig im Siebträger. Entfernen Sie überflüssiges Kaffeemehl (geben Sie das Kaffeemehl auf keinen Fall in den Bohnen-Behälter des Mahlwerks).
4. Pressen Sie den Kaffee mit einem Tamper fest an und drehen Sie den Tamper am Ende ein wenig, um die Oberfläche zu glätten. Der Anpressdruck sollte bei ca. 30 Kg liegen.



Folgt auf der nächsten Seite...

WIE SIE EINEN SCHÖNEN ESPRESSO ZUBEREITEN (FORTSETZUNG)...

- Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe und stellen Sie den Gruppenhebel sofort nach oben, damit die Pumpe anläuft und die Kaffee-Ausgabe beginnt.
- Beobachten Sie den Kaffee-Auslauf.
- Zwei-Tassen Sieb: In 20 bis 30 Sekunden sollten 50-60 MI auslaufen. Beim Eintassen-Sieb 25 - 30 MI in ebenfalls 25 bis 30 Sekunden. Stellen Sie die Kaffeeausgabe nach Ausgabe obiger Menge ab.
- Servieren Sie den Kaffee sofort oder bereiten Sie ein Milchgetränk auf Espresso-Basis zu.
- Nehmen Sie den Siebträger heraus und schlagen Sie den Sud aus.
- Wischen Sie den Siebträger innen aus und lassen Sie etwas Wasser aus der Brühgruppe laufen.
- Spannen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe, damit er warm bleibt.

DURCHFLUSSMENGE UND MAHL-EINSTELLUNG

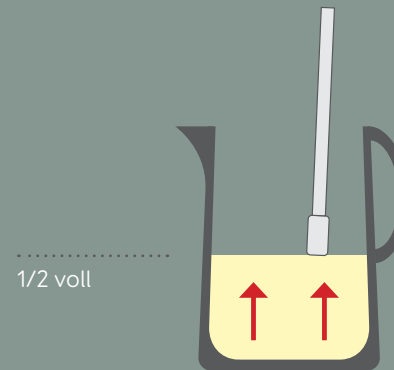
- Die Kaffeemenge und der Anpress-Druck sollten immer konstant sein.
- Ein Kennzeichen für eine gute Extraktion ist eine Verzögerung von 5 bis 10 Sekunden, bevor der Kaffee ausläuft. Zuerst kommen dicke Tropfen und werden dann zu einem dickflüssigen gleichmäßigen Kaffee-Auslauf. Die Farbe ist dunkelbraun oder Haselnuss, möglichst mit rötlichen Reflexen (siehe Seite 33).
- Die Kaffee-Ausgabe sollte abgestellt werden, sobald die Farbe heller wird und der Kaffee-Strom mehr nach innen geht.
- Wenn der Kaffee-Auslauf zu schnell ist (erkenntlich auch an einer helleren „Crema“ und weißlichen Streifen), muss die Mahlung etwas feiner gestellt werden.
- Je feiner die Mahlung, umso langsamer der Kaffeeauslauf. Je gröber die Mahlung, umso schneller der Auslauf.
- Wenn die Ausgabe zu langsam ist, stellen Sie die Mahlung etwas gröber.
- Richtige Mahlung heißt richtige Zubereitung und diese wiederum richtigen Geschmack.



MILCHSCHÄUMEN

1. Befüllen Sie Ihren Chromnickelstahl--Milchkrug bis zur Hälfte mit frischer kalter Milch. Nehmen Sie einen 250 MI Krug für ein Milch-Kaffee Getränk und einen 500 MI Krug für zwei Milch-Kaffee Getränke.
2. Lassen Sie einige Sekunden etwas Dampf ab, um Kondenswasser auszublasen.
3. Halten Sie die Dampfdüse seitlich und knapp unter die Milch-Oberfläche. Drehen Sie das Dampfventil vollständig auf. Sie hören ein leichtes Saug-Geräusch, das anzeigt, dass das Milchvolumen zunimmt. Die Milch wird etwas verwirbelt, wodurch Luftblasen entfernt werden und der Milchschaum feiner wird.
4. Bewegen Sie den Krug möglichst wenig, damit sich keine großen Milchblasen bilden.
5. Ziel ist, dass Milchvolumen im Krug von halbvoll auf dreiviertel voll zu erhöhen. Der Der Schaum soll kompakt und fein sein.
6. Stellen Sie den Dampf ab, sobald 65°C erreicht ist, bzw. Sie den Krug nicht mehr berühren können.
7. Stellen Sie den Milchkrug ab, wischen Sie das Dampfrohr und die Dampfdüse mit einem weichen feuchten Tuch ab und lassen Sie etwas Dampf ab, damit Milchreste im Dampfrohr entfernt werden.
8. Falls sich große Milchblasen im Milchschaum befinden, setzen Sie den Milchkrug mehrfach kräftig auf eine Oberfläche auf, ohne diese zu beschädigen. Schwenken Sie die Milch "kreisförmig", bis eine glänzende Oberfläche entsteht. Jetzt Jetzt kann die Milch eingegossen werden. Warten Sie nicht mit dem Eingießen, um um zu vermeiden, dass eine Trennung von Schaum und Milch erfolgt.

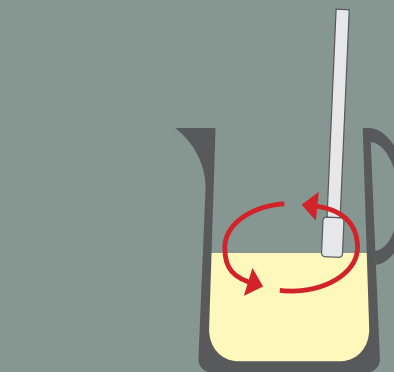
MILCHSCHÄUMUNG



Die Milchschaumung setzt sich aus drei Phasen zusammen, die gleichzeitig ablaufen sollten: Schäumen, Verwirbeln und Aufheizen.

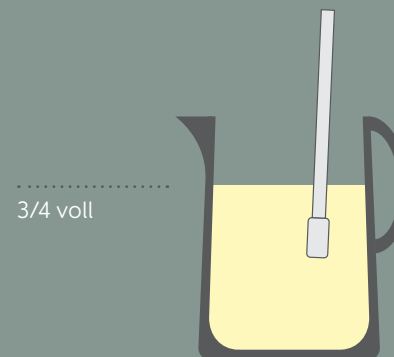
SCHÄUMEN

Um zu schäumen, muss Luft in die Milch gelangen. Stecken Sie die Dampfdüse knapp unter die Milch-Oberfläche und drehen das Dampfventil voll auf. Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse auch bei zunehmender Schäumung immer im oberen Bereich der Milchoberfläche steht, damit die Schäumung nicht beeinträchtigt wird. Wenn das Milchvolumen um die Hälfte zugenommen hat, kann die Dampfdüse unter der Milchoberfläche bleiben.



VERWIRBELUNG

Halten Sie das Dampfrohr seitlich in den Krug. Hierdurch entsteht eine Verwirbelung der Milch, was zu feinerem Milchschaum führt und Luftblasen entfernt.



AUFHEIZEN

Drehen Sie das Dampfventil zu, sobald die Milch eine Temperatur von 60°C-65°C erreicht hat. Sie können den Boden des Kruges für nicht länger als ein paar Sekunden berühren. Falls große Milchblasen vorhanden sind, setzen Sie den Krug mehrfach fest auf eine Oberfläche auf, ohne diese zu beschädigen. Wenn dann immer noch Milchblasen vorhanden sein sollten, können die ersten paar Millimeter des Milchschaums mit einem Löffel abgetragen werden.

Bewegen Sie den Krug kreisförmig, um eine glänzende Milchoberfläche zu erzielen. Jetzt können Sie die Milch in die Tasse eingießen.

EINGIESSEN DER WARMEN MILCH

1. Gießen Sie die Milch vorsichtig in die Mitte der „Crema“ und achten Sie darauf, dass sie intakt bleibt.
2. Wenn der Espresso und die Milch richtig amalgamiert sind und die Tasse etwa halb voll ist, können Sie schneller eingießen, indem Sie den Auslauf des Kruges näher an die Tasse halten und den Gieß - Winkel erhöhen.
3. Halten Sie den Krug so nah es geht an die Oberfläche der Flüssigkeit. Bewegen Sie den Krug von Seite zu Seite, um die stärker geschäumte Milch in die Tasse zu geben. So können Bilder und Schattierungen in der Tasse erzielt werden.



ESPRESSO KARTE



RISTRETTO

- 90 MI Tasse („demi-tasse“)
- 20 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



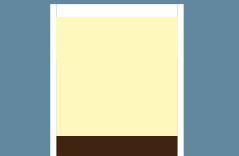
FLAT WHITE

- 150 MI Tasse
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 110 MI leicht geschäumte warme Milch



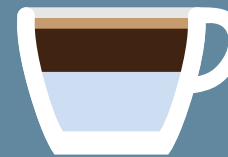
ESPRESSO

- 90 MI Tasse („demi-tasse“)
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



CAFFÈ LATTE

- 220 MI Glas oder Tasse
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 180 MI leicht geschäumte warme Milch



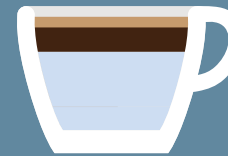
LONG BLACK

- 150 MI Tasse
- 80 MI Heisswasser
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



PICCOLO LATTE

- 100 MI Glas
- 20 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 80 MI leicht geschäumte warme Milch



AMERICANO

- 300 MI Tasse
- 220 MI Heisswasser
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



CAPPUCCINO

- 150 MI Tasse
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 110 MI strak geschäumte Milch



MACCHIATO

- 90 MI Tasse („demi-tasse“)
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch



MOCHACCINO

- 190 MI Tasse
- Schokoladen-Pulver oder Sirup
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch



LONG MACCHIATO

- 150 MI Tasse
- 80 MI Heisswasser
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch



AFFOGATO

- 300 MI Tasse
- Ein Löffel Vanille Eis
- 40 MI Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

PFLEGE UND REINIGUNG

Richtige Pflege und Instandhaltung verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschine und führen zu besseren Espresso-Getränken.

DAMPF-DÜSEN

1. Reinigen Sie die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie etwas Dampf ab, um Kondenswasser und Milchreste im Inneren des Dampfrohres zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, reinigen Sie sie bitte mit einer Büro -klammer.

GRUPPEN-SPÜLUNG

1. Nehmen Sie das Sieb aus dem Siebträger und setzen Sie das Blindsieb ein.
2. Wenn das Wasser aus der Brühgruppe läuft, spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein und bewegen ihn vor und zurück. Entleeren Sie häufig das heiße Wasser und die Kaffeereste aus dem Blindsieb, bis sauberes Wasser ausläuft.
3. Sie sollten die Brühgruppe einmal täglich spülen.

BRÜHGRUPPE

1. Geben Sie einmal in der Woche eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb. Lösen Sie das Reinigungsmittel mit heißem Wasser und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe. Verwenden Sie ein gebrauchsfertiges Espressomaschinen-Reinigungsmittel.
2. Stellen Sie die Heisswasser-Ausgabe mit dem Gruppenhebel an und nach 10 Sekunden wieder ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrere Male.
3. Entleeren Sie das Reinigungsmittel aus dem Sieb und spülen Sie die Brühgruppe mit Wasser, bis alle Spuren des Reinigungsmittels beseitigt sind.

AUSTAUSCH DES DUSCHSIEBS UND DER BRÜHGRUPPEN-DICHTUNG

1. Hebeln Sie das Duschsieb und die Brühgruppen-Dichtung mit einem Flachschaubenzieher heraus. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht beschädigen.
2. Schrauben Sie den Messing-Spreizer im Inneren der Brühgruppe mit einem kurzen Flachschaubenzieher heraus.
3. Reinigen Sie die Innenseite der Brühgruppe mit der mitgelieferten Bürste .
4. Wischen Sie die Bajonettfassung, in die der Siebträger in die Brühgruppe eingespannt wird, mit einem feuchten Tuch ab.
5. Geben Sie die ausgebauten Metall-Teile (Duschsieb, Messing-Spreizer) in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und Heisswasser. Lassen Sie die Teile 10 Minuten in dieser Lösung. Dann die Teile sorgfältig abspülen, trocknen und wieder einbauen.
6. Verwenden Sie den Siebträger (ohne Sieb), um das Duschsieb, das in der Brühgruppen -Dichtung sitzt, wieder in die Brühgruppe einzusetzen. Die Seite der Dichtung mit der Außen -Abrundung muss nach oben zeigen.
7. Wenn die Brühgruppen-Dichtung brüchig wird und das Duschsieb leichte Verschleißerscheinungen aufweist, müssen diese Teile ausgetauscht werden. Es handelt sich um Verschleißteile. Bitte kontaktieren Sie Ihren Rocket Espresso Fachhändler.

SIEBTRAEGER

1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschaubenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger.
2. Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit einem feuchten Tuch.
3. Wenn sich Kaffee- Öle aufgebaut haben sollten, geben Sie das Sieb und den Metall-Bereich des Siebträgers in eine Reinigungs-Lösung mit Espressomaschinen-Reinigungsmittel; dieselbe Lösung, die Sie für den Messing-Spreizer und das Duschsieb verwendet haben.
4. Danach die Teile gründlich auswaschen, trocknen und das Sieb wieder in den Siebträger einsetzen.

TROPFWANNE

1. Nehmen Sie die Tropfwanne heraus und reinigen Sie sie mit warmen Seifenwasser. Danach die Wanne abspülen, trocknen und wiedereinsetzen.

GEHÄUSE

1. Wischen Sie die Chromnickelstahl-Teile des Gehäuses mit einem weichen, feuchten und nicht abrasivem Tuch ab. Polieren Sie anschließend mit einem trockenen und weichen Tuch. Das von Rocket Espresso mitgelieferte Reinigungstuch für Chromnickelstahl ist am besten geeignet. Wir empfehlen, keine handelsüblichen Reinigungsmittel für Chromnickelstahl zu verwenden.

ENTKALKUNG

1. Rocket Espresso rät von der Entkalkung Ihrer Espresso-Maschine ab. Es darf gar nicht erst zur Verkalkung kommen.
2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Hierdurch kann es zu Korrosion von Metall-Teilen im Maschinen-Inneren kommen.
3. Außerdem ist es sehr schwierig, die Rückstände dieser Entkalkungsmittel nach erfolgter Entkalkung wieder aus der Maschine zu bekommen.
4. Wir empfehlen dringend, die Qualität des Wassers, das Sie verwenden, zu überprüfen und unbedingt gefiltertes Wasser zu verwenden. Destilliertes Wasser darf nicht eingesetzt werden, da u.A. nicht genug Leitfähigkeit für verschiedene elektronische Funktionen der Maschine gegeben ist.
5. Wo möglich, kann auch der Einsatz des Rocket Espresso Behälter-Filters versucht werden.

VORBEREITUNG IHRER ROCKET FÜR TRANSPORT UND / ODER SERVICE

1. Die Maschine ist eingeschaltet. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und entleeren Sie ihn.
2. Stellen Sie die Maschine ab.
3. Stellen Sie einen Metall-Behälter mit einem Liter Fassungsvermögen unter den Heisswasser-Auslauf und drehen Sie das Heisswasser-Ventil solange auf, bis kein Wasser mehr ausläuft. Bis dahin ist ungefähr ein Liter Wasser ausgelaufen.
4. Wenn Ihrer Maschine nicht betriebsbereit ist, läuft auch kein Wasser aus. Trotzdem sollten Sie zumindest den Wasserbehälter herausnehmen, entleeren und wieder einsetzen.
5. Am besten geeignet ist die Originalverpackung. Wenn diese nicht verfügbar ist, nehmen Sie bitte eine Verpackung, die der Originalverpackung entspricht.
6. Verwenden Sie einen dicken Papierkarton, der auf allen Seiten 5 cm breiter ist als Ihre Maschine.
7. Schneiden Sie eine 5 cm dicke Styropor-Platte aus, die in den Boden des Kartons passt.
8. Stellen Sie die Maschine auf diese Styropor-Platte und markieren Sie die Punkte, an denen die Geräte- Füße aufsitzen.
9. Nehmen Sie die Maschine von der Platte und schneiden Sie an den Punkten, wo die Geräte - Füße sitzen, Löcher, damit die Maschine im Karton fest auf der Platte sitzt.
10. Füllen Sie die restlichen Räume im Inneren des Kartons mit Styropor aus.
11. Wenn die Maschine zum Service geht, müssen sich alle Ihre Kontaktdaten im Inneren des Kartons befinden.
12. Ihre Rocket Espressomaschine wiegt über 30 Kg und kann bei Transport in einem Karton schnell beschädigt werden. Bitte setzen Sie jede Vorsichtsmaßnahme ein, um einen sicheren Transport zu gewährleisten.

KONTAKT

HERSTELLER

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1
20060 Truccazzano
Milano
Italy

Der örtliche Fachhandel oder Vertrieb, bei dem Sie Ihre Rocket Espresso Milano Maschine gekauft haben, ist Ihr erster Kontakt für alle **Service und Garantie** Angelegenheiten bezüglich Ihrer Maschine.

Was alle **technischen Fragen** betrifft, die nicht von ihrem Händler beantwortet werden können, gehen Sie bitte auf die Internet-Seite rocket-espresso.com, „where to buy“ und verwenden Sie bitte das Formular für den Online-Support, um uns alle Angaben zu Ihrer Maschine zu übermitteln.

Eine Liste aller **autorisierten Händler von Rocket Espresso** weltweit finden Sie unter: rocket-espresso.com/where-to-buy.html

STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG

DER KAFFEE LÄUFT ZU SCHNELL AUS

- Es ist zu wenig Kaffee im Sieb.
- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.

DER KAFFEE LÄUFT ZU LANGSAM AUS

- Es ist zu viel Kaffee im Sieb.
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- Das Duschsieb könnte verstopft sein. Es muss durchgespült oder herausgenommen und gründlich gereinigt werden.
- Der Auslauf könnte verstopft sein. Wenn er durch ranzige Kaffeeöle verstopft sein sollte, muss der Siebträger in eine Reinigungs-Lösung für Espressomaschinen- Brühgruppen gelegt werden.

WASSER LÄUFT UEBER DIE RÄNDER DES SIEBTRÄGERS AUS

- Kontrollieren Sie die Gruppendichtung. Wenn diese ausgetrocknet ist, muss sie ausgetauscht werden.
- Lassen Sie die Siebträger in der Maschine, auch wenn Sie nicht verwendet wird. Hierdurch wird die Gruppendichtung geschützt.

DER ESPRESSO IST ZU KALT

- Die Tassen müssen warm sein. Sie können gewärmt werden, indem Sie vor dem Einsatz heißes Wasser in die Tasse geben und danach ausschütten.
- Es wurde zuviel Wasser aus der Brühgruppe abgelassen. Warten Sie ein wenig bis zum nächsten Kaffee, damit die Betriebstemperatur wieder erreicht wird.

DER ESPRESSO SCHMECKT BITTER

- Der Kaffee läuft zu langsam aus. Ueberprüfen Sie bitte, dass die Mahlung nicht zu fein ist oder die Kaffeemenge nicht stimmt.
- Spülen und reinigen Sie die Brühgruppe. Reinigen Sie die Siebträger und Siebe.

STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG

DER ESPRESSO SCHMECKT SÄUERLICH

- Der Kaffeeauslauf kann zu schnell sein. Stellen Sie die Mahlung nicht zu grob ein und überprüfen Sie die Kaffeemenge.

DER ESPRESSO IST WÄSSRIG UND DÜNN

- Der Auslauf könnte zu schnell sein. Wenn das der Fall ist, ist die Crema blässlich. Überprüfen Sie die Mahlung und korrigieren Sie die Kaffeemenge.

DER ESPRESSO HAT VIELE BLASEN

- Das Kaffeewasser könnte zu heiß sein. Lassen Sie etwas Wasser aus der Brühgruppe und machen Sie dann erneut einen Kaffee.
- Der Kaffee könnte zu frisch sein.

WENIG ODER GAR KEIN DAMPFDRUCK

- Dies könnte von einer starken Beanspruchung der Brühgruppe oder zuviel Heisswasser-Entnahme herrühren. Bitte geben Sie der Maschine etwas Zeit, sich zu erholen.
- Das Dampfrohr könnte durch Milchreste verstopft sein. Schrauben Sie die Dampf-Düsen ab und geben Sie sie in eine Reinigungslösung für Espressomaschinen. Reinigen Sie die Löcher der Düsen mit einer Büroklammer.

DIE MILCH IST DÜNN UND HAT VIELE BLASEN

- Achten Sie darauf, dass die Milch gleichmäßig und nicht zu schnell geschäumt wird. Wenn die Luft zu schnell eingegeben wird, bilden sich große Milchblasen.
- Der Dampf muss vollen Druck haben. Die Düsen dürfen nicht verstopft sein.
- Verwenden Sie keine wieder aufgewärmte Milch. Verwenden Sie Frischmilch.

DAS GRÜNE LICHT BLINKT

- Es ist zu wenig Wasser im Behälter

HERAUSNEHMEN DES WASSERBEHÄLTERS FÜR DIE REINIGUNG

- Heben Sie den Wasserbehälter vorsichtig, aber mit einem festen Zug, an den beiden schwarzen Griffen heraus.
- Wenn Sie den Wasserbehälter wieder einsetzen, achten Sie bitte darauf, dass er fest sitzt.

MANOMETER-ANZEIGEN

- Bei allen Maschinen, außer bei R58 und R 60V, zeigt das rechte Manometer den Kesseldruck an (K).
- Bei allen Maschinen zeigt das linke Manometer den Pumpendruck an (L).
- Nur bei den Modellen R58 und R 60V zeigt das rechte Manometer den Druck im Kaffeewasser-Kessel an.



Mozzafiato
Evoluzione R

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITÉ EU - EU-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

R60 V - R CINQUANTOTTO - R 58
GIOTTO CRONOMETRO R - GIOTTO CRONOMETRO V
MOZZAFIATO CRONOMETRO R - MOZZAFIATO CRONOMETRO V
GIOTTO EVOLUZIONE R - GIOTTO TYPE V
MOZZAFIATO EVOLUZIONE R - MOZZAFIATO TYPE V
PORTAVIA

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRETIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

2014/68/UE	Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
2012/19/UE	Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
- in conformità alle norme	EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
- in compliance with standards	EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
- en conformité avec les normes	EN 62233:2008 / AC:2008
- gemäß den Vorschriften	EN 55014-1:2017 / A11:2020
- en conformidad de las normas	EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
- em conformidade com as normas	EN 61000-3-2:2014 - EN 61000-3-3:2013

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIEN
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA

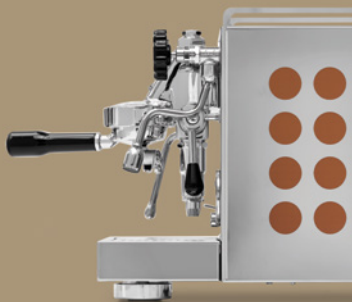
La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß dem im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue - Date d'émission
Ausstellungsdatum - Fecha de emisión - Data de emissão

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





COMO USAR SUA
MÁQUINA ROCKET
ESPRESSO E FAZER
UM DELICIOSO
ESPRESSO

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Parabéns pela compra de sua máquina Rocket Espresso – uma das melhores máquinas de café expresso caseiro do mundo.

Sua máquina é uma Rocket Espresso Autêntica Certificada.

Este Manual de Instruções refere-se aos seguintes modelos da Rocket Espresso:

- Porta Via
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Giotto & Mozzafiato Cronometro V
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Cronometro R
- R 58, R Cinquantotto & R 60V

ROCKET ESPRESSO – CADASTRO E GARANTIA

Para iniciar sua garantia e cadastrar sua máquina, entre em www.rocket-espresso.com/register.html e digite os seguintes dados:

- Nome:
- País:
- Local da compra:
- Número de série da máquina:
- Endereço de e-mail:

**PARTICIPE DO MOVIMENTO ROCKET ESPRESSO
POR UM EXPRESSO MELHOR DENTRO DE CASA.**



CONTEÚDO

OS QUATRO 'M's

MÁQUINA

Como usar sua máquina Rocket Espresso

• Informações Gerais e de Segurança	4
• Especificações Técnicas	8
• Acessórios e Peças	10
• Descrição da Máquina	11
• Acessórios e Peças – Porta Via	14
• Descrição da Máquina – Porta Via	15
• Instalação da máquina – conectando à rede hídrica (linhas EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO e R 60V)	20
• Cronômetro do Temporizador	23
• Conectando ao controlador remoto - R-CINQUANTOTTO	24
• Temperatura da Caldeira R-CINQUANTOTTO / R 60V	25
• Programando sua R-CINQUANTOTTO	26
• Programando sua R 60V	30
• Programando sua Giotto / Mozzafiato	32
• Ajustando a temperatura do conjunto de preparo	34
• Funcionamento da máquina	35

MISCELA

Selecionando um blend de café ideal para sua máquina de café expresso ... 38

MACINATURA

Nossas recomendações para um bom moedor
e uma moagem correta do café

MANO

A mão habilidosa do barista

• O que é expresso?	40
• Como fazer um delicioso expresso	41
• Como texturizar & servir o leite	44
• Manutenção preventiva & limpeza	48
• Preparando sua Rocket para transporte e/ou conserto	51
• Resolução de problemas	53

DADOS DE CONTATO

FABRICANTE

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1 20060
Truccazzano
Milano
Italia



E61 conjunto de
preparo por
Ernesto Valente

OS QUATRO 'M's

A preparação do café expresso é definida pelos quatro 'M's: a Macinatura é a moagem correta de um blend de café, Miscela é o blend do café, Macchina é a máquina de café, e Mano é a mão habilidosa do barista.

Controlando de forma precisa cada fator dos quatro M's, você poderá preparar um café expresso para uma melhor experiência de café.

Seguindo nosso Manual de Instruções – Como usar sua Rocket e fazer um delicioso Espresso, e as orientações passo a passo sobre os quatro M's garantimos muitos anos de satisfação com sua máquina Rocket Espresso.

MÁQUINA

Como usar sua Rocket e fazer um delicioso expresso.

INFORMAÇÕES GERAIS

1. Este manual do usuário é uma parte essencial para o funcionamento seguro da sua máquina Rocket Espresso; portanto, é importante ler atentamente os avisos e cuidados, especialmente as informações sobre segurança durante a instalação, operação e limpeza. Mantenha este Manual de Instruções em um local seguro e acessível a todos os usuários.

REMOVENDO A MÁQUINA DA EMBALAGEM

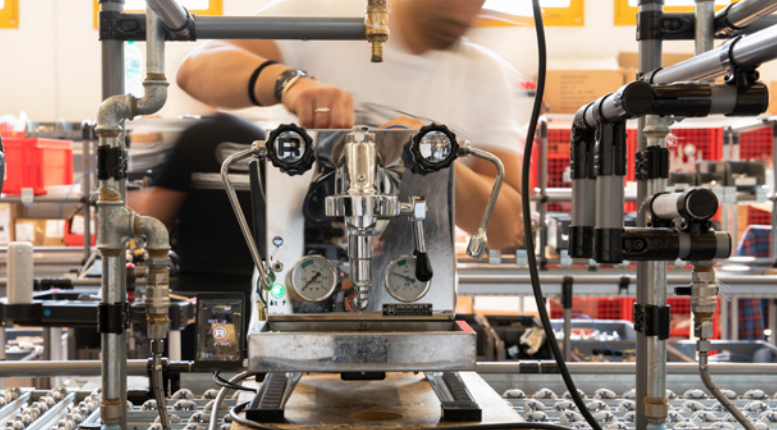
1. Certifique-se de que não haja sinais de danos à máquina verificando o revestimento externo da embalagem.
2. Verifique se a máquina possui sinais de danos após retirá-la cuidadosamente da embalagem.
3. Guarde a embalagem da máquina em caso de necessidade futura para transportar ou enviar a máquina por correio. Mantenha a embalagem (caixas, espuma, sacos plásticos) bem longe do alcance das crianças.
4. Em caso de sinais de defeito ou danos à máquina, favor informar imediatamente o revendedor autorizado onde a máquina foi comprada para as devidas providências.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1. Verifique se os dados da placa de identificação correspondem ao da fonte elétrica principal onde a máquina será ligada.
2. A instalação e o conserto devem seguir os códigos e regulamentos locais de segurança elétrica e de encanamento.
3. A instalação de qualquer máquina Rocket Espresso Milano só deve ser realizada por técnicos devidamente autorizados, treinados e qualificados.
4. Esta máquina só é segura se estiver corretamente conectada a um sistema eficiente de aterramento.

5. Antes de conectar a máquina à fonte elétrica, certifique-se de que a capacidade e a tensão sejam adequadas para o consumo máximo de energia indicado na máquina de café.
6. Não recomendamos o uso de acessórios como adaptadores, multiboards ou cabos de extensão que não sejam recomendadas pelo fabricante do aparelho, pois podem causar danos.
7. Não use a máquina se o cabo, o plugue ou alguma parte estiver danificada, ou se a máquina não estiver funcionando corretamente. Leve a máquina à assistência técnica autorizada mais próxima para verificação, reparo ou ajuste.
8. Esta máquina foi projetada com o único propósito de produzir café, água quente e vapor para bebidas quentes. Quaisquer outras formas de utilização são inadequadas e perigosas. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados por uso impróprio.
9. Para se proteger contra choques elétricos ao usar qualquer aparelho elétrico, incluindo sua máquina Rocket:
 - a. Não banhar completamente a máquina, o cabo e plugues na água nem em outro líquido e não colocar as partes internas da máquina em contato com líquidos.
 - b. Evite que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado com força.
 - c. Não use a máquina com as mãos molhadas.
 - d. Não permita que crianças ou pessoas sem treinamento usem a máquina.
 - e. Não opere a máquina com os pés descalços.
 - f. Instale um disjuntor na fonte elétrica que alimenta a máquina.
 - g. Não derrube líquidos em cima da máquina.
 - h. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.
10. Sempre use peças de reposição e acessórios certificados e fabricados pela Rocket Espresso.
11. Antes de realizar a limpeza (exceto retrolavagem) ou manutenção, desligue a máquina no interruptor da máquina e desconecte-a da alimentação elétrica.

12. Este aparelho deve ser usado em ambientes domésticos e semelhantes, como:
 - a. Copas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - b. Chácaras.
 - c. Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial.
 - d. Ambientes tipo Bed & breakfast.
13. Se a máquina apresentar defeito, estiver com mal funcionamento ou parar de funcionar, desligar no botão "off" e desconectar da alimentação elétrica. Não tente consertá-la. Entre em contato com um técnico qualificado e autorizado da Rocket Espresso. Todos os consertos devem ser realizados pelo fabricante ou por um revendedor autorizado usando apenas peças originais.
14. Quando a máquina não for usada por longos períodos de tempo, os sistemas hidráulicos devem ser completamente drenados e a máquina guardada em local cuja temperatura seja acima de zero (0 ° ou 32 ° F). Isso evitará que o sistema hidráulico congele, o que poderia danificar os tubos internos e o aquecedor.
15. Utilizar água potável limpa e macia na máquina. Se o abastecimento de água local tiver um alto teor de minerais, use um amaciante de água. Um acúmulo de depósito mineral pode restringir o fluxo de água dentro dos sistemas hidráulicos, causando danos para a máquina e com risco de lesões pessoais. Por outro lado, águas muito "puras" podem interferir com os sinais eletrônicos lidos pela máquina para as indicações do nível do aquecedor e do nível do reservatório de água. Use água filtrada.
16. Se o aparelho for conectado à rede hídrica:
 - a. A pressão máxima de entrada é 0.4MPa
 - b. A pressão mínima de entrada 0.1MPa
 - c. É preciso usar os novos conjuntos de mangueiras fornecidos com a máquina, não reutilize os conjuntos antigos.
17. O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou tenham recebido instrução.
18. Crianças sem supervisão não devem brincar com o aparelho.
19. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos, desde que sob supervisão ou caso tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos envolvidos.
20. A limpeza e manutenção pelo usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e com supervisão.
21. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
22. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e estejam cientes dos riscos envolvidos.
23. Crianças não devem brincar com o aparelho.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODELO	PROFILO PRESSIONE	PID CONTROLE DE PRESSÃO	TEMPORIZADOR	CAPACIDADE CALDEIRA (litros)	ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA		POTÊNCIA	LARGURA MM	PROFUNDIDADE MM	ALTURA MM	PESO KG
					ENCANAMENTO	RESERVA-TÓRIO					
R 60V	Sim	Sim	Sim	2.38 (1.8+0.58)	Sim	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1650W	310	440	390	29.5
R 58 / R CINQUANTOTTO		Sim	Sim	2.38 (1.8+0.58)	Sim	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R & Evoluzione R		Sim	Sim	1.80	Sim	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R & Evoluzione R		Sim	Sim	1.80	Sim	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V & Type V		Sim	Sim	1.80	Não	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V & Type V		Sim	Sim	1.80	Não	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Porta Via		Sim	Não	1.20 (0.47 + 0.73)	Não	Sim	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	200*	405*	535**	29.7

ACESSÓRIOS E PEÇAS

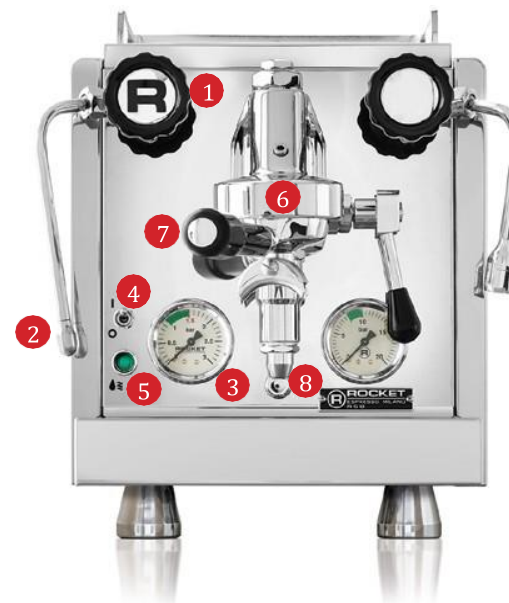
Verifique a caixa e a embalagem para garantir que as seguintes peças e acessórios estejam incluídos:

1. Porta-filtro – duplo.
2. Tampa de retrolavagem.
3. Porta-filtro – bico único.
4. Prensa.
5. Escova de limpeza do conjunto de preparo.
6. Bandeja de gotejamento.
7. Controlador remoto (somente R-CINQUANTOTTO e R 60V).
8. Manual de Instruções – Como usar sua máquina Rocket Espresso e fazer um delicioso expresso.
9. Aro do porta- xícara
10. Pano de limpeza (não ilustrado).
11. Como orientar o pendrive USB (não ilustrado).



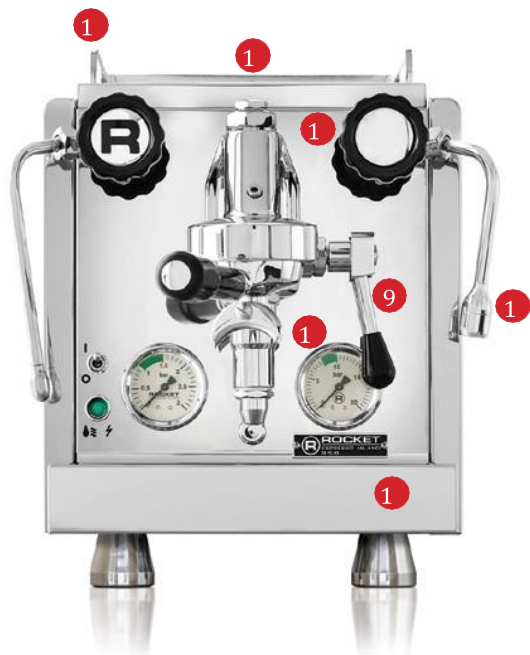
DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

1. Alça da válvula do vaporizador. Vire para a esquerda/sentido anti-horário para abrir o vaporizador. Vire para a direita/sentido horário para fechar o vaporizador.
2. Tubo de vapor para esquentar o leite. Cuidado, pode ficar quente e causar queimaduras.
3. Indicador de pressão da caldeira. A pressão da caldeira deve ser cerca de 1 bar quando a máquina estiver pronta.
4. Botão de on/off da máquina. Posição '0' = off; posição '1' = on.
5. Luz de controle – a máquina está ligada quando a luz estiver acesa. A luz pisca quando o reservatório de água estiver baixo.
6. Conjunto de preparo. Cuidado, o conjunto de preparo fica muito quente quando a máquina está ligada e pode causar queimaduras.
7. Porta-filtro. Cuidado, suas partes metálicas podem ficar quentes e causar queimaduras.
8. Pistão de infusão progressiva do conjunto de preparo. Despeja a água quente na bandeja de gotejamento assim que o processo de preparação termina. Cuidado: suas partes metálicas podem ficar muito quentes e causar queimaduras. Atenção ao fluxo de água quente saindo por baixo após o término do processo de preparação.



DESCRIÇÃO DA MÁQUINA continuação...

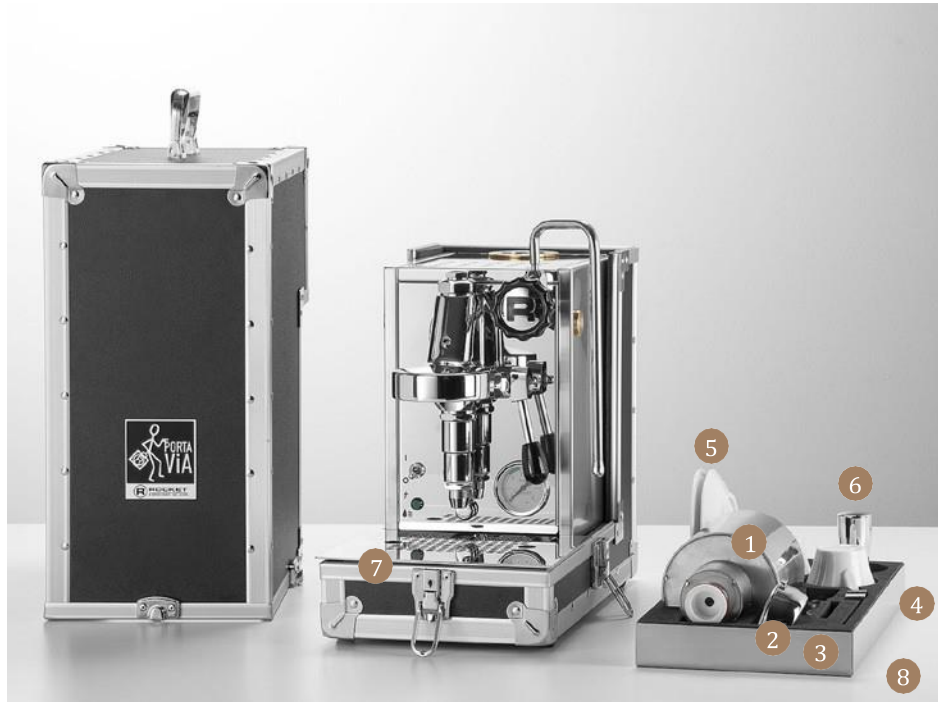
9. Alavanca para controle do processo de preparação. Quando a alavanca estiver abaixada, a preparação está 'desligada'.
Cuidado: suas partes metálicas podem ficar muito quentes e causar queimaduras, segure sempre pela alça preta.
10. Bandeja e grade de gotejamento.
11. Tubo de água quente. Cuidado: pode ficar muito quente e causar queimaduras graves.
12. Alavanca para água quente. Vire para a esquerda para abrir. Vire para a direita para fechar.
13. Suporte para a xícara
14. Bandeja para xícaras. Cuidado: Não derrame líquido nesta bandeja. Ele pode se infiltrar dentro do equipamento e pode causar choques elétricos e ferimentos graves.
15. Indicador da pressão da bomba.
16. Reservatório de água.
17. Mangueira trançada (somente os modelos R-CINQUANTOTTO, R 60V e Evoluzione R).



PEÇAS E ACESSÓRIOS – PORTA VIA

Verifique a caixa e a embalagem para garantir que as seguintes peças e acessórios estejam incluídos:

1. Reservatório de água e tampa
2. Porta-filtro – somente o fundo
3. Tampa de retrolavagem
4. 2 x xícaras
5. 2 x pires
6. Prensa
7. Bandeja e grade de gotejamento
8. Manual de instruções
9. Cabo de alimentação (não ilustrado)



DESCRIÇÃO DA MÁQUINA – PORTA VIA

1. Alça da válvula do vaporizador. Vire para a esquerda/sentido anti-horário para abrir o vaporizador. Vire para a direita/sentido horário para fechar o vaporizador.
2. Tubo de vapor para esquentar o leite. Cuidado, pode ficar quente e causar queimaduras.
3. Indicador da pressão da caldeira. A pressão da caldeira deve ser cerca de 1 bar quando a máquina estiver pronta.
4. Botão de on/off da máquina. Posição '0' = off; posição '1' = on.
5. Luz de controle – a máquina está ligada quando a luz estiver acesa. A luz pisca quando o reservatório de água estiver baixo.
6. Conjunto de preparo. Cuidado, o conjunto de preparo fica muito quente quando a máquina está ligada e pode causar queimaduras.



DESCRIÇÃO DA MÁQUINA – PORTA VIA...

7. Pistão de infusão progressiva do conjunto de preparo. Despeja a água quente na bandeja de gotejamento assim que o processo de preparação termina. Cuidado: suas partes metálicas podem ficar muito quentes e causar queimaduras. Atenção ao fluxo de água quente saindo por baixo após o término do processo de preparação.
8. Alavanca para controle do processo de preparação etc.
9. Reservatório de água e tampa.
10. Bandeja para xícaras. Cuidado: Não derrame líquido nesta bandeja. Ele pode se infiltrar dentro do equipamento e pode causar choques elétricos e ferimentos graves.

OBS. A MÁQUINA DEVE PERMANECER NA POSIÇÃO VERTICAL DURANTE O TRANSPORTE APÓS A UTILIZAÇÃO, PARA NÃO VAZAR ÁGUA.

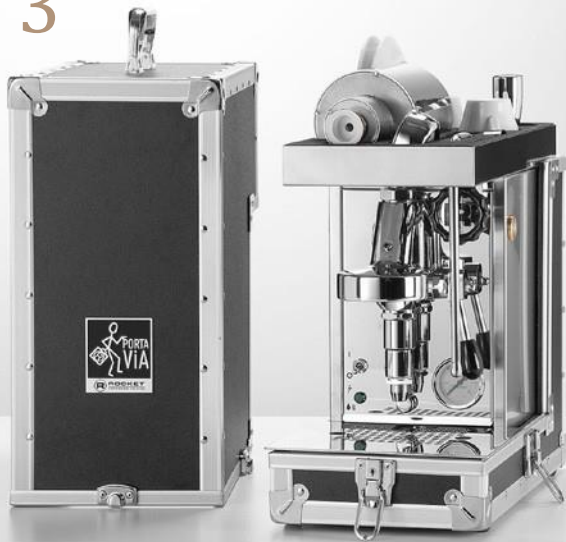


Porta Via.



Abra a caixa e remova a parte superior.

3



Encaixe a grade da bandeja de gotejamento encima da bandeja.

5



Encaixe o reservatório por cima da máquina empurrando para baixo.
Encha com água.
Coloque a tampa por cima.

4



Remova a caixa acessória de cima da máquina.

6



Coloque o porta-filtro no conjunto de preparo.
Conecte o cabo elétrico atrás da máquina e ligue na tomada.

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA

CONEXÃO AO FORNECIMENTO DE ÁGUA DA REDE HÍDRICA – SOMENTE AS LINHAS EVOLUZIONE R, R-CINQUANTOTTO e R 60V

As linhas Rocket Espresso Evoluzione R, R-CINQUANTOTTO e R 60V são construídas com bombas rotativas comerciais completas. Esse recurso permite que o usuário conecte a máquina diretamente ao fornecimento da rede hídrica.

A linha do modelo Evoluzione vem configurada de fábrica para usar o reservatório de água de 2,9 litros.

Os controladores R-CINQUANTOTTO e R 60V são configurados para obter água do reservatório de água da máquina.

Para conectar a máquina Evoluzione, R-CINQUANTOTTO ou R 60V ao fornecimento de água da rede, use a mangueira de água trançada de aço fornecida e certifique-se de que as seguintes instruções sejam cumpridas:

1. Use um encanador certificado para concluir a instalação e garantir que a instalação atenda às normas e regulamentos locais em todos os casos.
2. As linhas de pressão superiores a 5 bar devem ser limitadas com o uso de uma válvula reguladora de pressão na linha de alimentação de água.
3. Use uma válvula desligada para isolar o fornecimento de água à máquina.
4. Se você estiver utilizando água de um sistema não pressurizado (ex. de um tanque remoto de abastecimento de água, não pressurizado por rede) encaixe uma válvula de retenção até o final da mangueira de abastecimento de água para garantir que a pressão da linha seja mantida o tempo todo.
5. Use um filtro embutido para garantir que o fornecimento de água para a máquina seja de boa qualidade (exemplo: linha do filtro Everpure OCS).

Fig A. Uma vez concluída a instalação à rede, será necessário mudar de fornecimento do reservatório de água para fornecimento de pressão da rede hídrica.



6. Para a Evoluzione, consulte a Fig A. Remova o tanque do reservatório de água da máquina, mude o botão da posição reservatório de água para a posição rede hídrica. No caso do R-CINQUANTOTTO ou R 60V, consulte a seção 'Programando sua R-CINQUANTOTTO ou R 60V'.
7. O fornecimento de água da rede resultará em uma pressão de linha diferente para a máquina. Assim, será necessário ajustar a pressão da bomba para obter melhores resultados de extração. Encaixe o filtro cego no porta-filtro e inserir o porta-filtro firmemente no conjunto de preparo.
8. Abra a alavanca do conjunto (como se se estivesse fazendo café) e tome nota da leitura máxima da pressão da bomba (a pressão da bomba é o indicador na direita). A pressão da bomba deve estar em 9 bar. Feche a alavanca do conjunto para liberar a pressão.

Fig B. Anel de bloqueio de ajuste da pressão da bomba (cor preta).



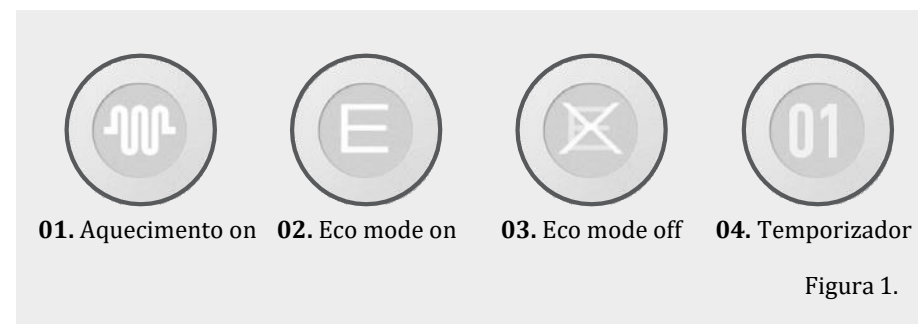
9. Se a pressão da bomba precisar de ajuste, é possível ajustar por debaixo da máquina (Fig B). Usando um soquete de 14 mm cuidadosamente, solte o anel de bloqueio de ajuste da pressão da bomba.
10. Use uma chave de fenda curta para ajustar a pressão da bomba. Com a bomba funcionando, gire o parafuso (cor latão) observando a pressão da bomba até que a pressão necessária de 9 bars seja alcançada. Girar no sentido anti-horário diminuirá a pressão, no sentido horário aumentará a pressão.
11. Aperte o anel de bloqueio.
12. Procedimento concluído. Siga o resto das orientações de instalação na próxima página, com exceção do passo 2 (encher o reservatório de água).

INSTALAÇÃO DA MÁQUINA – TODOS OS MODELOS

1. Certifique-se de que a máquina esteja desembalada e colocada em uma superfície dura e estável próxima a uma fonte de alimentação adequada.
2. Remova a tampa do reservatório de água e encha com água filtrada, utilizando uma garrafa de água limpa com um bico fácil de despejar. Tenha cuidado para despejar água apenas dentro do reservatório de água (para remover o reservatório para limpeza veja as instruções de manutenção). Coloque novamente a tampa no reservatório de água.
3. Conecte a máquina à fonte de alimentação classificada de acordo com a placa de série da máquina de café.
4. Coloque o botão de on/off (4) na posição 'on' '1' e abra a alça de vapor (1). A caldeira de água começará a encher – será possível ouvir o barulho da bomba.
5. Quando a caldeira estiver devidamente cheia de água, a bomba para (você irá notar que o barulho cessa). Agora feche a alça de vapor.
6. A caldeira começa a aquecer.
7. Espere até que o medidor de pressão da caldeira (3) mostre 1 bar aproximadamente.
8. Agora abra a alça de vapor (1) por 5 segundos para permitir a liberação de vapor. Esta operação é muito importante, pois remove um possível vácuo dentro da caldeira que pode causar sucção do leite dentro da caldeira quando começar a vaporizar o leite. Feche a alça de vapor (1) novamente.
9. Espere até que o medidor de pressão da caldeira (3) atinja 1 bar novamente.
10. Levante a alavanca de preparação (9) completamente para cima.
11. Faça uma xícara de água quente pelo conjunto de preparo (6) apenas para o primeiro uso.
12. Empurre a alavanca de preparação (9) completamente para baixo para interromper a passagem de água.
13. Agora a máquina está pronta para o funcionamento.
14. Deixe aquecer por 15–18 minutos em modo que o conjunto de preparo fique totalmente aquecido – a qualidade do café expresso será bem melhor com o conjunto aquecido e a alça do porta-filtro quente.

CRONÔMETRO TEMPORIZADOR

Guia de referência visual para exibição de temporizador nos modelos Cronometro Tipo V e Evoluzione R (Figura 1).



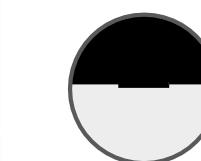
ECO MODE

Quando a máquina estiver no modo Eco, ela desligará após 90 minutos do último uso. Para sair do modo ECO levante a alavanca do conjunto para cima e para baixo e a máquina começará a reaquecer.

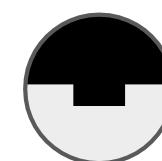
ECO MODE – CRONOMETRO

O botão on/off do modo Eco nas máquinas Cronometro está localizado embaixo da máquina (Figura 2). Verifique o status do modo Eco visualizando o símbolo na tela do temporizador do Cronometro (Figura 1).

ECO MODE



01. Botão pra dentro = Eco mode ligado



02. Botão pra fora = Eco mode desligado

Figura 2.

CONECTANDO O CONTROLADOR REMOTO

Para conectar o controlador remoto à sua máquina R-CINQUANTOTTO ou R 60V com a máquina desligada.



1. Certifique-se de que a máquina esteja desligada (coloque o botão on/off na posição "0").
2. Conecte o cabo na tomada na base e ao lado da máquina (Fig D).
3. Agora é possível ligar a máquina (botão on/off para a posição "1").
4. Conecte e desconecte o controlador remoto somente se a máquina estiver DESLIGADA.

Atenção! O conector USB deve ser usado exclusivamente para conectar o display (controlador remoto) e absolutamente nada mais. Caso contrário, os eletrônicos da máquina serão seriamente danificados e a garantia será anulada.

R 60V TEMPERATURA DA CALDEIRA

Empresas modernas de torrefação de café, cafeterias e baristas profissionais têm preferências específicas na preparação do café. Blends específicos, origens únicas e perfis de torrefação podem ter melhor desempenho a temperaturas incrementalmente diferentes.

As máquinas da Rocket Espresso medem a temperatura *exata da caldeira e exibem essa leitura no display. A tabela abaixo mostra a temperatura da caldeira e a temperatura correspondente do conjunto de preparo.

°C		°F	
TEMPERATURA DA CALDEIRA	TEMPERATURA DO CONJUNTO DE PREPARO	TEMPERATURA DA CALDEIRA	TEMPERATURA DO CONJUNTO DE PREPARO
103°C	90.8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91.7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92.0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93.5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94.6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95.3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96.2°C	228.2°F	205.2°F

- A maioria das máquinas de expresso mede a temperatura da água utilizada para a extração na caldeira de preparação. A leitura da temperatura da caldeira é então convertida em uma temperatura de extração do conjunto de preparo. Essas informações são enganosas e imprecisas, pois a leitura digital em muitas máquinas não exibe a temperatura real no conjunto, mas sim a temperatura que o fabricante deseja que o usuário veja.
- A Rocket Espresso mede e exibe a temperatura da caldeira. A tabela acima indica a temperatura 'real' do conjunto através de medição precisa usando o medidor SCACE.

PROGRAMANDO A SUA R-CINQUANTOTTO

Sua máquina R-CINQUANTOTTO está configurada nos parâmetros de funcionamento ideais. No entanto, você pode definir seus parâmetros pessoais usando o display TOUCH que você pode conectar à sua máquina.

É importante que a R-CINQUANTOTTO seja desligada ao conectar ou desconectar o display do controlador remoto. Se estiver usando a máquina com o controlador remoto conectado, certifique-se de que o display esteja conectado corretamente à máquina.

CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA DE SUA MÁQUINA

Antes da entrega, sua máquina de café expresso Rocket R-CINQUANTOTTO foi testada. As configurações de fábrica significam que sua máquina está pronta para uso. Por favor, encontre aqui abaixo as configurações. Para alterar as configurações, consulte as instruções do usuário.

- Funcionamento: Despejar (reservatório de água)
- Caldeira de assistência: Aquecimento ligado, configurado em 123°C
- Temperatura de extração do café: A temperatura da água do café é configurada em 92 °C

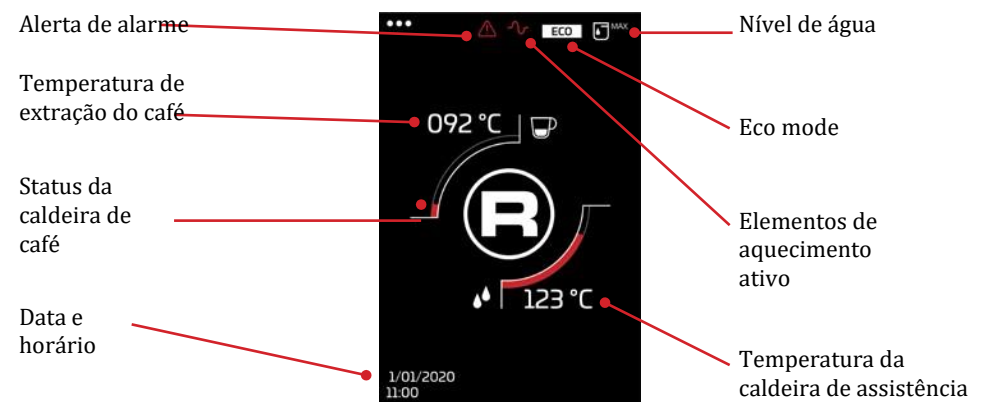
OBS. É possível mudar a temperatura de extração do café e a máquina irá mudar automaticamente a temperatura da caldeira de preparação para alcançar a temperatura de extração desejada.

COMO UTILIZAR O DISPLAY TOUCH

O display touch é simples e intuitivo de usar. Na seção a seguir, há instruções detalhadas sobre como aproveitá-lo ao máximo.

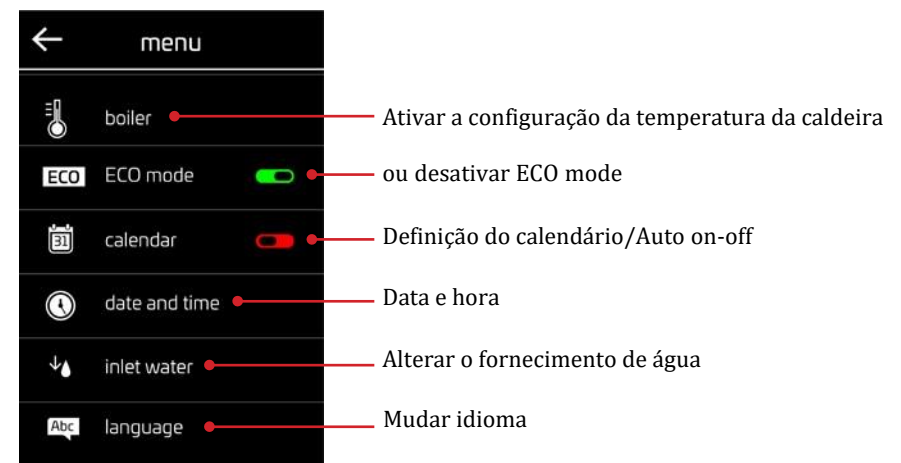
PÁGINA INICIAL

Nesta página estão todas as informações sobre o status da máquina:



PÁGINA MENU

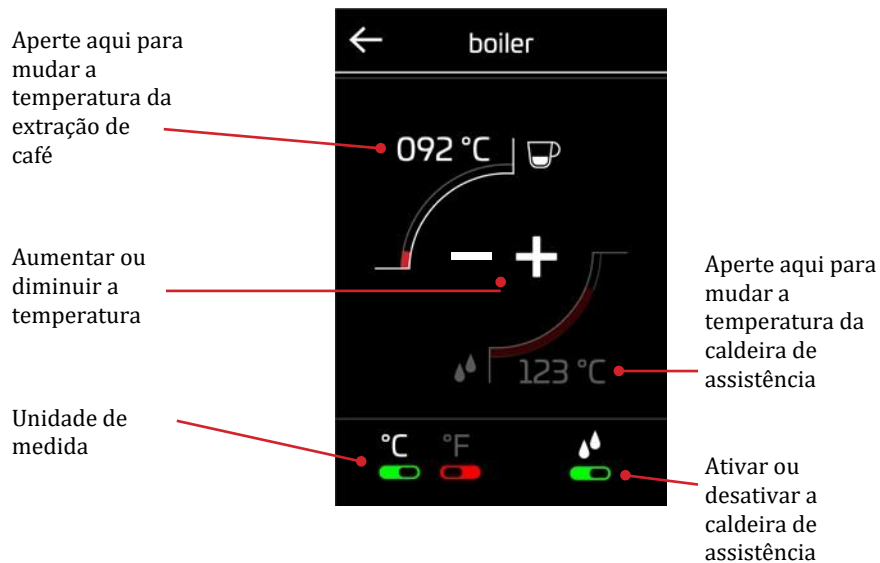
Na página do menu é possível alterar as configurações da máquina:



Nota: Com o ECO MODE ligado, a máquina entrará em standby após 90 minutos do último uso. Para sair do ECO MODE levante e abaixe a alavanca do conjunto.

MENU CALDEIRA

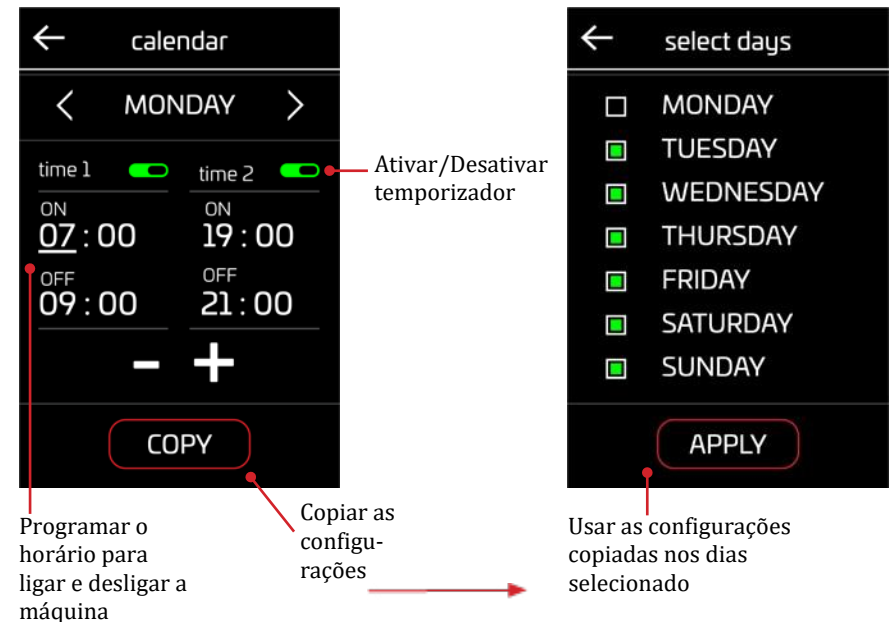
No menu da caldeira é possível alterar a temperatura, a unidade de medida e ligar ou desligar a caldeira de assistência (vapor/água quente):



CALENDÁRIO

As funções da página calendário permitem que você ligue e desligue a máquina automaticamente em horários pré-definidos. É possível definir dois horários por dia para permitir que a máquina esteja pronta quando você precisar.

Para que a função calendário funcione, o botão ligar da máquina deve ser deixado ligado:



Para tirar a máquina dos modos Auto on/off ou ECO faça o seguinte:
Modo on/off automático: para sair do modo automático on/off pressione o R na tela touch ou levante a alavanca do conjunto para cima e para baixo.
Modo ECO: para sair do modo ECO levante a alavanca do conjunto para cima e para baixo.

PROGRAMANDO SUA R 60V

Sua máquina R 60V está configurada nos parâmetros de funcionamento ideais. No entanto, você pode definir seus parâmetros pessoais usando o controlador remoto (com display) que você pode conectar à sua máquina.

É importante que a R 60V seja desligada ao conectar ou desconectar o display do controlador remoto. Se estiver usando a máquina com o controlador remoto conectado, certifique-se de que o display esteja conectado corretamente à máquina.

CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA DA SUA MÁQUINA

Antes da entrega, sua máquina de café expresso Rocket R 60V foi testada. As configurações de fábrica significam que sua máquina está pronta para uso. Por favor, encontre aqui abaixo as configurações. Para alterar as configurações, consulte as instruções do usuário.

- Funcionamento: Despejar (reservatório de água)
- Caldeira de assistência: Aquecimento ligado, configurado em 123°C
- Caldeira de preparação: A temperatura da água do café da caldeira de preparação é configurada em 105 °C

R 60V CONFIGURAÇÕES DO PERFIL DE PRESSÃO

- Perfil de Pressão A
 - 6" - 4 Bar
 - 18" - 9 Bar
 - 6" - 5 Bar
- Perfil de Pressão B
 - 8" - 4 Bar
 - 22" - 9 Bar
- Perfil de Pressão C
 - 20" - 9 Bar
 - 10" - 5 Bar

É possível alterar as configurações dos seguintes parâmetros:

1. Idioma.
2. Encanamento para fornecimento da rede ou reservatório de água de máquina.
3. Caldeira de assistência on/off. A caldeira de assistência fornece vapor e água quente. Se você usar sua R 60V somente para expresso você pode desligar o aquecimento desta caldeira, em modo que apenas a caldeira da água de café será aquecida.
4. Unidade de temperatura: °C ou °F.
5. A temperatura da caldeira da água do café vem configurada de fábrica a 105° C que significa que a extração fica entorno a 92°C. É possível configurá-la para um valor de 95°C a 115°C.
6. A temperatura da caldeira de assistência vem configurada de fábrica a 123°C. É possível configurá-la para um valor de 110°C a 126°C.
7. R 60V somente – É possível configurar 3 perfis de pressão.
8. Programar Auto On.
9. Definir Eco Mode.

PROGRAMANDO SEU GIOTTO OU MOZZAFIATO

Empresas modernas de torrefação de café, cafeterias e baristas profissionais têm preferências específicas na preparação do café. Blends específicos, origens únicas e perfis de torrefação podem ter melhor desempenho a temperaturas incrementalmente diferentes.

As máquinas da Rocket Espresso medem a temperatura *exata da caldeira e exibem essa leitura no display do controlador. A tabela abaixo mostra a temperatura da caldeira e a temperatura correspondente ao conjunto de preparo.

°C		°F	
TEMPERATURA DA CALDEIRA PID	TEMPERATURA DA ÁGUA DE PREPARAÇÃO MEDIDA COM SCAE	TEMPERATURA DA CALDEIRA PID	TEMPERATURA DA ÁGUA DE PREPARAÇÃO MEDIDA COM SCAE
118°C	90.4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92.75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93.6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95.1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96.08°C	251.6°F	204.95°F

AJUSTANDO A TEMPERATURA DO CONJUNTO DE PREPARO

1. Desligue a máquina.
2. Remova a bandeja de gotejamento e o porta-filtro.
3. Ligue a máquina.
4. O display mostrará inicialmente a versão do software e, em seguida, mostrará imediatamente a temperatura de configuração da caldeira.
5. Para alterar a temperatura da caldeira, pressione e segure a tecla **A** até que o visor leia a tecla PrG. Mantenha a tecla **A** para baixo e ao mesmo tempo pressione a tecla **B**.
6. Em seguida, ajuste a temperatura para cima ou para baixo pressionando a tecla **A** ou **B**. Depois de 3 segundos, ele memorizará e exibirá a temperatura em que você digitou.



- A maioria das máquinas de café expresso mede a temperatura da água utilizada para a extração na caldeira de preparação. A leitura da temperatura da caldeira é então convertida em uma temperatura de extração conjunto de preparo. Essas informações são enganosas e imprecisas, pois a leitura digital em muitas máquinas não exibe a temperatura real no grupo, mas sim a temperatura que o fabricante deseja que o usuário veja.
- A Rocket Espresso mede e exibe a temperatura da caldeira. A tabela acima indica a temperatura 'real' do conjunto através de uma medição precisa usando o medidor SCACE.

FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA – TODOS OS MODELOS

1. Instale o porta-filtro inserindo-o no conjunto de preparo e gire a alça da esquerda para a direita. O porta-filtro é inserido corretamente uma vez que estiver firmemente dentro da cabeça do conjunto e sua alça sentada a 90 graus da face da máquina (Fig G).



2. Agora é possível levantar a alavanca para iniciar o fluxo de água através do porta-filtro.
3. É importante deixar o porta-filtro instalado no conjunto de preparo mesmo quando não estiver em uso. O porta-filtro deve permanecer aquecido para um processo de preparação bem sucedido. Isso também evitará que a vedação dentro do conjunto de preparo seque prematuramente.
4. As alças de porta-filtro simples (com um bico) e dupla (com dois bicos) vêm prontas e montadas com cestas simples e duplas encaixadas.

5. Agora você está pronto para começar a preparar o café removendo o porta-filtro e colocando café moído dentro da cesta de filtro. Pressione o café com a prensa fornecida e encaixe o porta-filtro no conjunto de preparo. Levante a alavanca do conjunto para cima para liberar água quente e inicie o processo de preparação.
6. Para parar o processo de preparação, é importante que a alavanca esteja completamente posicionada para baixo até que a água pare de passar e o barulho da bomba não possa mais ser ouvido (Fig H).

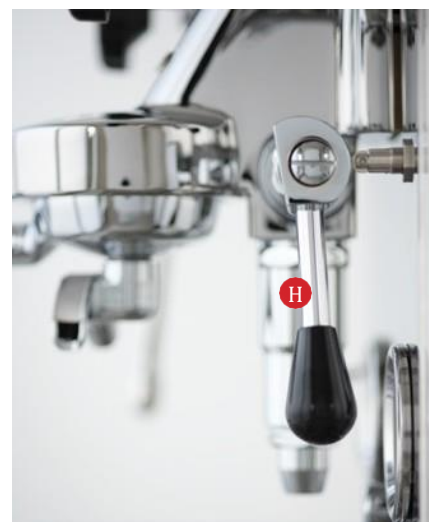


Fig H. Alavanca de preparação completamente abaixada, água fechada e bomba desligada.

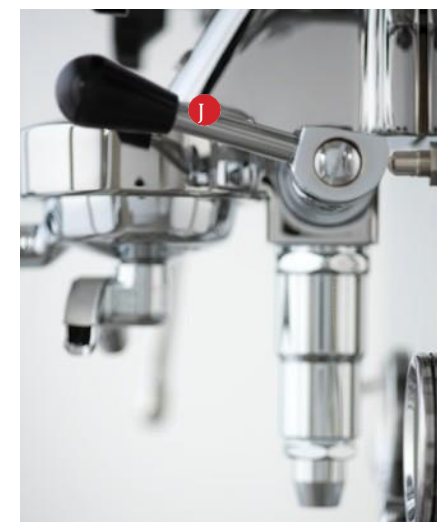
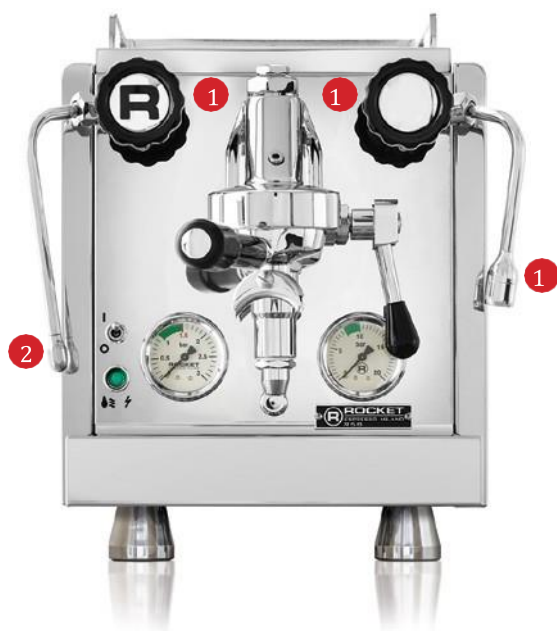


Fig J. Alavanca de preparação ligada e água aquecida fluindo.

7. R 60V – a luz verde no manômetro de pressão da bomba acende quando a extração começa. Uma vez terminado, a luz piscará para indicar que o programa foi concluído. O display indicará o tempo durante todo o processo de extração.

8. Para aquecer o leite mergulhe o bocal de vapor (2) sob a superfície do leite dentro de uma jarra de aço inoxidável. Aqueça o leite girando a alça de vapor (1) no sentido anti-horário para que a válvula abra totalmente. Uma vez atingida a temperatura para consumo, desligue completamente o vapor girando firmemente no sentido horário. Remova a jarra debaixo do tubo de vapor.
9. Para evitar que o leite aquecido seja sugado para dentro da caldeira, recomenda-se a limpeza do tubo de vapor depois de aquecer o leite. A depuração pode ser feita liberando vapor no ar por alguns segundos.
10. Para dosar água quente a partir da torneira de água quente (11) gire a alça (12) no sentido anti-horário e solte a quantidade necessária de água em uma xícara ou vasilha. Gire a alça no sentido horário para impedir a saída de água quente. CUIDADO POIS A ÁGUA FICA MUITO QUENTE.
11. Mais detalhes sobre a preparação de café e leite quente estão descritos na seção Mano deste manual do Rocket Espresso.



MISCELA

O blend de café

1. O ideal é que os grãos de café sejam consumidos entre três e quatorze dias a partir da torrefação. Nos primeiros três dias, os grãos ainda estão liberando carbonos do processo de torrefação.
2. A partir de quatorze dias o café começará a perder suas características de sabor e passa a ter um gosto velho e passado.
3. Armazene seus grãos de café em um recipiente hermético em um lugar escuro e fresco. Não refrigerar nem congelar.
4. Blending (mistura) é a combinação de cafés de dois ou mais países de origem.
5. O café expresso deve ser uma mistura harmoniosa de doce, ácido e amargo.
6. Os cafés torrados tendem a ser ligeiramente mais escuros do que o filtro ou do que a torrefação de Prensa Francesa como um perfil mais escuro que enfatiza o corpo e a doçura.



MACINATURA

A moagem do blend de café

1. A moagem de café expresso deve ser muito fina, mas ainda granular.
2. O café perde seu sabor rapidamente uma vez moído, portanto, realize esse processo somente se necessário para a próxima bebida.
3. Temperatura, umidade e desgaste das arruelas do moedor afetam a precisão da configuração da moagem, portanto, todas as manhãs você pode achar que precisa 'ajustar' o moedor (configurar a moagem para mais grosso ou mais fino). Esta será a diferença entre um bom café e um ótimo café.
4. É importante ter uma boa arruela de moedor com configurações completamente ajustáveis.



MANO

A mão habilidosa do barista

O que é expresso?

- Expresso é uma bebida de 25-30ml (50-60ml se duplo) preparada a partir de 7-9 gramas (14-18 gramas se duplo) de café cuja água limpa a 90.5 °-96.1°C foi pressionada a 9-10 atmosferas de pressão, e cujo tempo de preparação leva 20-30 segundos em base a moagem do café.
- Durante a preparação, o fluxo de café expresso parece ter a viscosidade do mel quente e o resultado será uma bebida de creme escuro, dourado espesso. O expresso deve ser preparado, e imediatamente servido ao seu consumidor (conforme definido pela Associação de Cafés Especiais da América).



COMO FAZER UM DELICIOSO EXPRESSO

1. Coloque o pó de café fresco na cesta do porta-filtro até ficar cheio ou transbordar.
2. Bata a alça na superfície da prensa para fixar o pó.
3. Distribua o pó em modo uniforme para nivelar com a borda da cesta do filtro. Remova os excessos de pó de volta no funil dosador.
4. Comprimir o pó com uma prensa, pressionando firmemente, e em seguida, gire a prensa para suavizar a superfície do pó. A pressão da prensa deve ser de cerca de 30kg, por isso a pressão aplicada deve ser muito firme.
5. As cestas de filtro da Rocket Espresso possuem uma linha de referência na parte interna, que deve servir para nivelar o pó uma vez pressionado.



Continua na próxima página...

COMO FAZER UM DELICIOSO EXPRESSO CONTINUAÇÃO...

6. Insira o porta-filtro no conjunto de preparo e ative a bomba imediatamente levantando a alavanca de preparação.
7. Observe o fluxo.
8. O volume líquido deve ser de 50-60ml em 20-30 segundos (da alça dupla ou 25-30ml em 25-30 segundos se usar o cesto único. Pare a bomba adequadamente.
9. Sirva imediatamente ou combine com leite para preparar uma bebida à base de café expresso.
10. Remova o porta-filtro e jogue fora o café utilizado.
11. Limpe a cesta do filtro e enxague o conjunto de preparo.
12. Devolva o porta-filtro ao conjunto de preparo para manter o porta-filtro aquecido.

CONFIGURAÇÃO DO FLUXO & MOAGEM

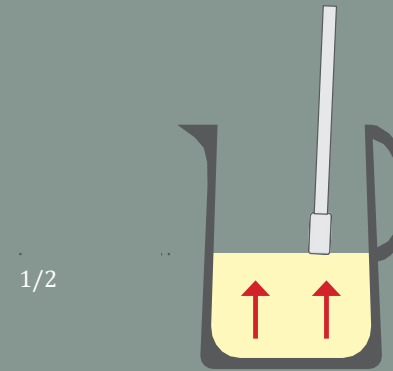
- Certifique-se de que a dosagem e a prensa sejam consistentes.
- Uma boa extração é caracterizada por um atraso de 5 a 10 segundos antes que qualquer café seja versado. Gotículas pesadas vão aparecer e se transformar em um líquido grosso, reto e uniforme. A cor será marrom escura ou avelã, de preferência com um reflexo avermelhado (ver página 33).
- Quando a cor começar a clarear e o líquido a enrolar, é o momento de parar de servir.
- Se o fluxo for muito rápido (outro sinal é um creme pálido e listras brancas) então, ajuste a sua moagem para torná-lo mais fino.
- Quanto mais fina a moagem, mais lenta a extração. Quanto mais grosseira a moagem, mais rápida a extração.
- Se o fluxo estiver muito lento, ajuste a configuração de moagem para torná-la mais grosseira.
- Moagem correta igual a extração correta igual a sabor correto.



COMO TEXTURIZAR O LEITE

1. Encha sua jarra de leite inoxidável com leite frio fresco. Use uma jarra de 250ml se estiver preparando leite para um café com leite. Use uma jarra de 500ml se preparar dois cafés com leite.
2. Depure o tubo de vapor da condensação liberando rapidamente vapor na atmosfera por alguns segundos.
3. Coloque o tubo de vapor logo abaixo da superfície do leite e na lateral. Ligue a pressão de vapor no máximo. Você deve ouvir um som de gole que é o som do leite aumentando seu volume. O leite também deve estar girando em um movimento de redemoinho que desdobra as bolhas de ar e melhora a textura do leite aquecido.
4. Mantenha a jarra estável para não formar grandes bolhas.
5. Seu objetivo é fazer com que meia jarra de leite vire três quartos com uma textura de espuma densa e satisfatória
6. Desligue a pressão de vapor quando o leite estiver em cerca de 65° ou quando a jarra de leite estiver muito quente para tocar.
7. Retire a jarra de leite, limpe o tubo de vapor com um pano molhado e depure o tubo dos resíduos de leite.
8. Se houver bolhas grandes na superfície, bata a jarra na bancada. Mexa a jarra de leite em um movimento circular para que fique com uma aparência brilhante. O leite está pronto para ser servido. Não demore ou a textura se desfaz na jarra.

TEXTURIZANDO O LEITE

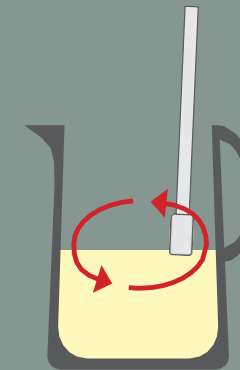


A texturização do leite é feita em três etapas, que devem acontecer simultaneamente: aumentar, mexer e esquentar.

AUMENTAR

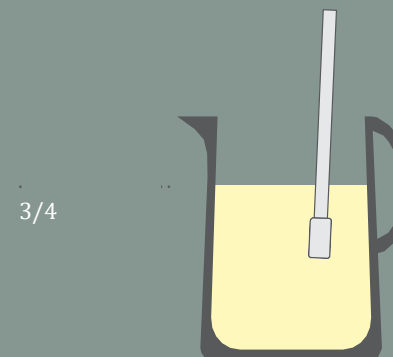
O ar deve se desdobrar dentro do leite para esticá-lo. Coloque o bocal abaixo da superfície do leite frio e ligue o tubo de vapor na pressão máxima. Enquanto o leite é aquecido e aumenta, o bocal deve permanecer encima da superfície do leite para continuar a aumentar.

Quando o volume tiver aumentado pela metade, o bocal pode ficar debaixo da superfície do leite.



MEXER

Coloque o tubo de vapor na lateral da jarra. Isso irá criar um movimento circular no leite para mantê-lo bem misturado e suavizar as bolhas.



ESQUENTAR

Desligue o tubo de vapor quando o leite atingir 60-65°C. Será possível tocar o fundo da jarra mas não segurá-la por alguns segundos. Se estiver com bolhas muito grandes, bata a jarra na bancada para tirá-las. Se ainda assim restarem algumas bolhas, escume-as pela superfície com uma colher.

Mexa a jarra para que fique liso e brilhoso. Agora o leite está pronto para ser servido.

COMO SERVIR O LEITE QUENTE

1. Comece a server o leite quente gentilmente no centro do creme de café, certificando-se que o creme permaneça intacto.
2. Quando o expresso e o leite estiverem bem combinados e o volume na xícara estiver cheio pela metade, despeje o leite mais rapidamente, levando o bico mais perto do copo e aumentando o ângulo.
3. Mantenha a jarra o mais próximo possível da superfície da bebida. Balance a jarra para os lados para liberar o leite texturizado mais pesado no copo. É assim que se criam formas e padrões no copo.



MENU EXPRESSO



RISTRETTO

- Xícara pqna. de 90ml
- 20ml de café duplo restrito



FLAT WHITE

- Xícara de 150ml
- 40ml de café duplo
- 110ml de leite quente levemente texturizado



EXPRESSO

- Xícara pqna. de 90ml
- 40ml de café duplo



CAFFE LATTE

- Copo ou xícara de 220ml
- 40ml de café duplo
- 180ml de leite quente levemente texturizado



LONG BLACK

- Xícara de 150ml
- 80ml de água quente
- 40ml de café duplo



PICCOLO LATTE

- Copo de 100ml
- 20ml de café duplo restrito
- 80ml de leite quente levemente texturizado



AMERICANO

- Xícara de 300ml
- 220ml de água quente
- 40ml de café duplo



CAPPUCCINO

- Xícara de 150ml
- 40ml de café duplo
- 110ml de leite quente bem texturizado



MACCHIATO

- Xícara pqna. 90ml
- 40ml de café duplo
- Um pouco de leite quente texturizado



MOCHACCINO

- Xícara de 190ml
- Pó de chocolate ou xarope
- 40ml de café duplo
- Um pouco de leite quente texturizado



LONG MACCHIATO

- Xícara de 150ml
- 80ml de água quente
- 40ml de café duplo
- Um pouco de leite quente texturizado



AFFOGATO

- Xícara de 300ml
- Uma colherada de sorvete de baunilha
- 40ml de café duplo

MANUTENÇÃO PREVENTIVA & LIMPEZA

Manter sua máquina limpa é importante para prolongar sua vida útil e produzir bebidas de café expresso muito melhores.

BOCAL DE VAPOR

1. Limpe o bocal de vapor com um pano úmido após cada uso. Ligue o tubo de vapor para liberar condensação e resíduos de leite.
2. Se os jatos a vapor ficarem bloqueados com leite seco, use um clipe de papel para desentupi-los.

RETROLAVAGEM

1. Remova a cesta do filtro do porta-filtro e encaixe a tampa de retrolavagem.
2. Enquanto a água da preparação estiver fluindo livremente, insira o porta-filtro conjunto de preparo, girando o porta-filtro para frente e para trás. Continue esvaziando a cesta com água quente e grãos velhos até que a água saia limpa.
3. Efetuar a retrolavagem do conjunto de preparo todos os dias.

CONJUNTO DE PREPARO

1. Toda semana, após a retrolavagem, adicione uma pequena quantidade de detergente de limpeza para expresso na cesta. Dissolva o detergente em água quente e insira o porta-filtro no conjunto de preparo. Use uma solução disponível em sua loja local.
2. Ligue e desligue a alavanca de preparação novamente após cerca de 10 segundos. Repita isso várias vezes.
3. Esvazie a cesta do detergente e de retrolavagem usando apenas água conforme descrito acima até que o grupo esteja completamente limpo sem resíduo de detergente.

REMOVENDO O COADOR E A VEDAÇÃO

1. Use a extremidade arredondada de uma chave inglesa de 12mm para retirar o coador e a vedação.
2. Desparafusar o difusor de latão dentro do conjunto usando uma chave de fenda de lâmina curta.
3. Esfregue o interior do conjunto de preparo com a escova de limpeza fornecida.
4. Utilizando um pano úmido limpe a área onde o porta-filtro se encaixa no conjunto de preparo.
5. Mergulhe as peças metálicas que foram removidas (coador, difusor de latão) em uma solução feita com 2 colheres de chá de detergente de limpeza para expresso e água quente. Mergulhe por 10 minutos. Enxágue bem, limpe e reposicione.
6. Use o porta-filtro para encaixar o coador, que fica em cima da vedação, no conjunto de preparo. O bisel na vedação deve estar virado para cima.
7. Quando a vedação ficar frágil ou o coador for perfurado, precisarão ser substituídos. Essas peças são consumíveis. Entre em contato com o revendedor autorizado Rocket Espresso.

PORTA-FILTRO

1. Remova a cesta do filtro da alça do porta-filtro usando uma pequena chave de fenda ou o lado inferior da cesta.
2. Limpe o interior da cesta e o porta-filtro com um pano úmido.
3. Se as borras de café tiverem aumentado, mergulhe a extremidade metálica do porta-filtro e a cesta na mesma solução de detergente que o coador e o difusor de latão acima.
4. Enxágue bem, seque e reposicione.

RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Remova e lave periodicamente o reservatório de água com água morna e sabão. Para remover o reservatório, retire a tampa do reservatório e levante o reservatório pelas duas alças pretas com um movimento firme para cima.
2. Ao reposicionar o reservatório, certifique-se de pressionar firmemente para que o plugue do tanque na parte inferior esteja bem encaixado.
3. Use água fresca e filtrada para encher o reservatório. Não use água destilada.

BANDEJA DE GOTEJAMENTO

1. Remova a bandeja de gotejamento e lave com água quente e sabão. Enxague, seque e reposicione.

BODYWORK

1. Limpe as superfícies de aço inoxidável com um pano macio, não abrasivo e úmido. Lustrar usando um pano seco e macio. O pano para aço inoxidável fornecido pela Rocket Espresso é a melhor para a limpeza da máquina. Não recomendamos o uso de nenhum produto comercial de aço inoxidável.

DESCALCIFICAÇÃO

1. A Rocket Espresso não recomenda a descalcificação da máquina de café expresso.
2. Muitos dos produtos químicos usados para descalcificar máquinas de expresso são particularmente agressivos. Estes produtos químicos podem causar corrosão interna de metais duros usados na construção da máquina.
3. Além disso, é muito difícil remover toda a solução de descalcificação da máquina quando o procedimento termina.
4. Controle a qualidade da água que você usa na máquina, sempre utilizando água filtrada. A água destilada pode não ter a condutividade necessária para várias funções eletrônicas necessárias no funcionamento da máquina.
5. Além disso, tente utilizar o filtro do reservatório da Rocket Espresso sempre que possível.

PREPARANDO SUA ROCKET PARA TRANSPORTE E/OU CONSERTO

1. Enquanto a máquina estiver ligada, remova o reservatório de água e esvazie.
2. Desligue a máquina.
3. Coloque uma jarra de metal de um litro sob o bico de água quente e ligue a torneira de água quente até esvaziar. Isto acontecerá quando sair um litro de água.
4. Se sua máquina não estiver funcionando, não será possível esvaziar a caldeira, mas ainda deverá esvaziar o reservatório de água e reposicionar na máquina.
5. É melhor transportar sua máquina na caixa original. Caso contrário, escolha uma boa caixa.
6. Procure uma caixa de papelão grossa que seja cerca 5cm maior que a sua máquina.
7. Corte um pedaço plano de isopor (pelo menos 5cm de espessura) para colocar no fundo da caixa.
8. Coloque a máquina sobre o isopor e sacuda a máquina para marcar a posição dos pés.
9. Remova e corte os orifícios para os pés para que a máquina fique plana na parte inferior da caixa.
10. Use mais isopor para alinhar o resto da caixa.
11. Se estiver transportando para manutenção, certifique-se de que seus dados de contato estejam escritos dentro da caixa.
12. Sua máquina de café Rocket Espresso pesa mais de 30KG e pode ser facilmente danificada quando enviada em uma caixa de papelão. Todas as precauções devem ser tomadas para garantir sua segurança.

DADOS DE CONTATO

FABRICANTE

Rocket Milano S.R.L.
Via Achille Grandi 1 20060
Truccazzano
Milão
Itália

A loja ou distribuidor local onde você comprou esta máquina Rocket Espresso Milano deve ser o ponto de contato principal para todas as consultas relativas ao **serviço e garantia** de sua máquina.

Para todas as **questões técnicas** que não podem ser respondidas pelo seu revendedor, visite rocket-espresso.com 'onde comprar' e use o formulário de suporte on-line enviando todos os detalhes sobre sua máquina.

Para consultar todos os **revendedores autorizados da Rocket Espresso** no mundo, entre em: www.rocket-espresso.com

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

EXTRAÇÃO RÁPIDA DEMAIS

- Verifique se a cesta do filtro não está sub dosada.
- Verifique se o grão não está muito grosseiro.

EXTRAÇÃO DEVAGAR DEMAIS

- Verifique se a cesta do filtro não está muito cheia.
- Verifique se o grão não está muito fino.
- Verifique se o coador não está bloqueado – pode ser que precise de retrolavagem ou que seja removido para limpeza.
- Verifique se o cano da alça não está bloqueado. Se estiver sujo de borra de café rançoso, será preciso mergulhar em uma solução de limpeza para espresso e água.

VAZAMENTO DE ÁGUA PERTO DA ALÇA

- Verifique as vedações do conjunto. Se estiverem secas, precisarão ser trocadas.
- Certifique-se que as alças do conjunto fiquem para dentro quando a máquina não estiver sendo utilizada, em modo que as vedações fiquem protegidas.

EXPRESSO FRIO DEMAIS

- Verifique se as xícaras estão quentes. Você pode esquentar suas xícaras colocando água quente dentro delas e depois jogar fora quando iniciar a extração.
- Pode ser que muita água tenha saído do conjunto de preparo. Deixe a máquina descansar e limite a quantidade de água extraída entre as extrações para garantir que a máquina permaneça na temperatura.

EXPRESSO COM SABOR AMARGO

- Pode ser que a extração seja muito devagar. Verifique se o grão não está muito fino. Corrija a dosagem e deixe-o mais grosseiro.
- Pode ser que a máquina esteja suja. Faça a retrolavagem e limpe o conjunto de preparo. Limpe as alças do conjunto e a cesta do filtro.

FUNCIONAMENTO DOS INDICADORES

- Em todas as máquinas, o indicador da esquerda mostra a pressão da caldeira (K).
- Em todas as máquinas, o indicador da direita mostra a pressão da bomba (L).
- Na R-CINQUANTOTTO e R 60V, o indicador da direita mostra a pressão da caldeira de assistência.



Mozzafiato
Evoluzione R

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE - EU DECLARATION OF CONFORMITY DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EU - EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD EU - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE EU



Rocket Milano S.r.l.
Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

R60 V - R CINQUANTOTTO – R 58
GIOTTO CRONOMETRO R - GIOTTO CRONOMETRO V
MOZZAFIATO CRONOMETRO R - MOZZAFIATO CRONOMETRO V
GIOTTO EVOLUZIONE R - GIOTTO TYPE V
MOZZAFIATO EVOLUZIONE R - MOZZAFIATO TYPE V
PORTAVIA

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÉGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:


2014/68/UE	Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Articolo 1 Par. 2 (f) - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f) - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f) - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f) - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f) - Directiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
2012/19/UE	Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
2011/65/UE	Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS
1935/2004/EU	Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari - Regulation on food contact materials - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares
- in conformità alle norme	EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021
- in compliance with standards	EN 60335-2-15:2016 / A11:2018
- en conformité avec les norms	EN 62233:2008 / AC:2008
- gemäß den Vorsch	EN 55014-1:2017 / A11:2020
- en conformidad de las normas	EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997
- em conformidade com as normas	EN 61000-3-2:2014 - EN 61000-3-3:2013

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIE
Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIEN
La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde a la Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA
A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions - La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation - Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten - La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones - A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

Data di emissione - Date of Issue - Date d'émission
Ausstellungsdatum - Fecha de emisión - Data de emissão

Truccazzano, 02/06/2025


CEO - Daniele Berenbruch



ROCKET MILANO S.R.L.
VIA ACHILLE GRANDI 1
20060 TRUCCAZZANO
MILAN, ITALY

+39 02 953 513 34
WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM