

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
- Appartamento
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- R-CINQUANTOTTO & R 60V - Dual Boiler

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 und Verwendung der Apps für Apple iOS und Android - R 60V	32
• Programmierung Giotto / Mozzafiato	34
• Einstellung der Brühgruppen-Temperatur	35
• Bedienung	36

MISCELA

<i>Wahl der richtigen Kaffee-Mischung für Ihre Espresso-Maschine</i>	40
--	----

MACINATURA

<i>Unsere Empfehlungen für ein gutes Mahlwerk und die richtige Mahleinstellung</i>	41
--	----

MANO

<i>Die Hand des geschulten Baristas</i>	
• Was ist Espresso?	42
• Wie man einen schönen Espresso zubereitet	43
• Richtiges Milchschaumen und Eingießen	46
• Instandhaltung und Reinigung der Maschine	50
• Vorbereitung Ihrer Rocket für Transport und / oder Service	53
• Störfälle und ihre Behebung	55

KONTAKT

HERSTELLER

Rocket Milano S.R.L.
Via Curiel 13
20060 Liscate
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					
EPICA	Ja	Ja	Ja	5.5 (1.9+3.6)	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	420	505	645*	42.4
R NINE ONE	Ja	Ja	Ja	5.5 (1.9+3.6)	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1600W	410	505	430	47.4
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 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		Ja	Ja	1.80	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R		Ja	Ja	1.80	Ja	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V		Ja	Ja	1.80	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V		Ja	Ja	1.80	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	280	425	400	25.4
Appartamento		Nein	Nein	1.80	Nein	Ja	220-240V; 50/60 Hz; 1350W	274	425	360	20.0
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

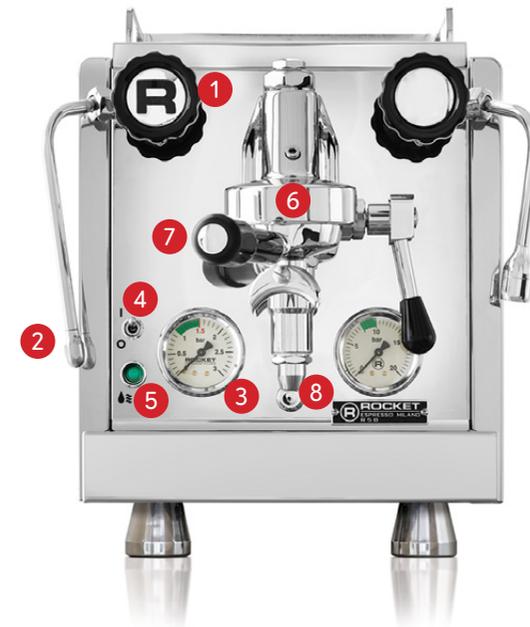
Überprüfen Sie bitte den Inhalt der Verpackung. Folgendes wird mitgeliefert:

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)



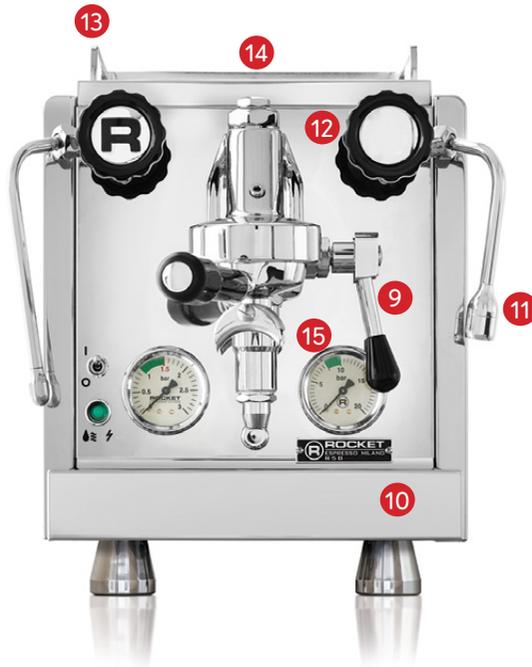
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

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.



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)



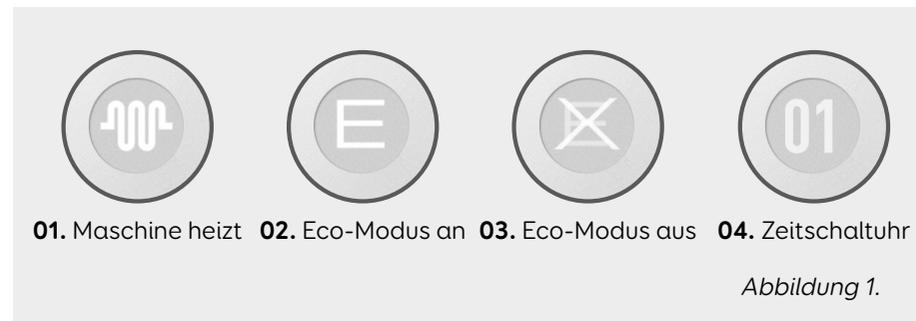
9. Sollte eine Justierung des Pumpendruckes erforderlich sein, so kann diese vom Fachmann über die Einstellschraube unter der Maschine (siehe Abb. B) durchgeführt werden. Bitte für den Verschlussring einen 14 mm Schraubenschlüssel und für die Schraube selbst einen 10 mm Schraubenschlüssel verwenden.
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.

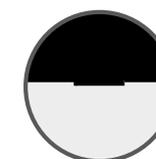
ECO-MODUS - CRONOMETRO

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 - APPARTAMENTO



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.

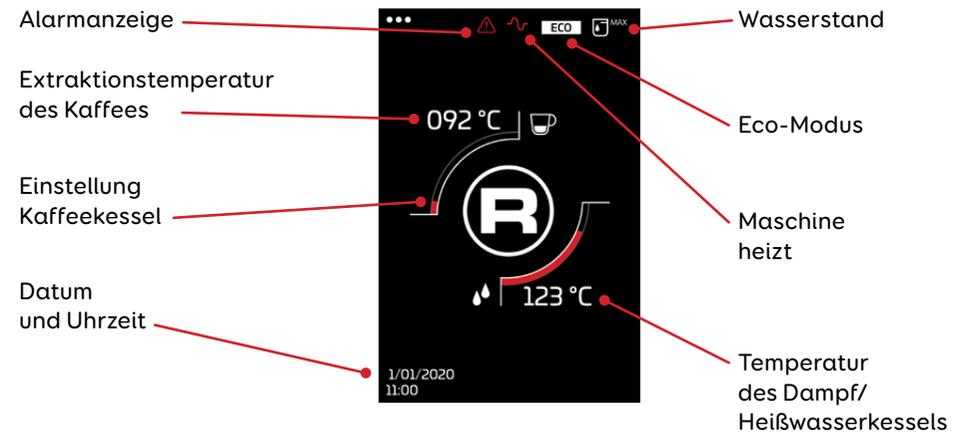
- Betrieb: Wasserbehälter
- Dampf/Heißwasserkessel (Service-Kessel): Heizung an. Einstellung auf 123°C
- Extraktionstemperatur des Kaffees. Die Temperatur des Kaffeewassers ist auf 92°C eingestellt

VERWENDUNG DES TOUCH DISPLAY

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

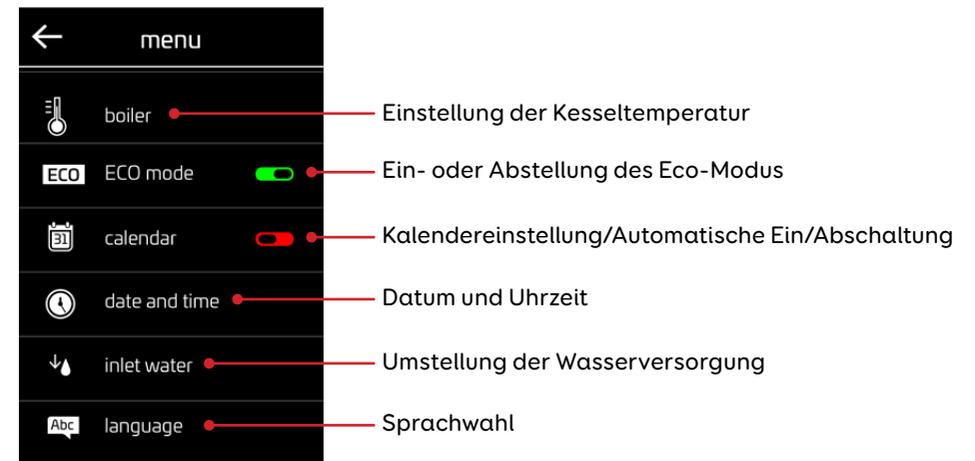
HOME PAGE

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



MENU PAGE

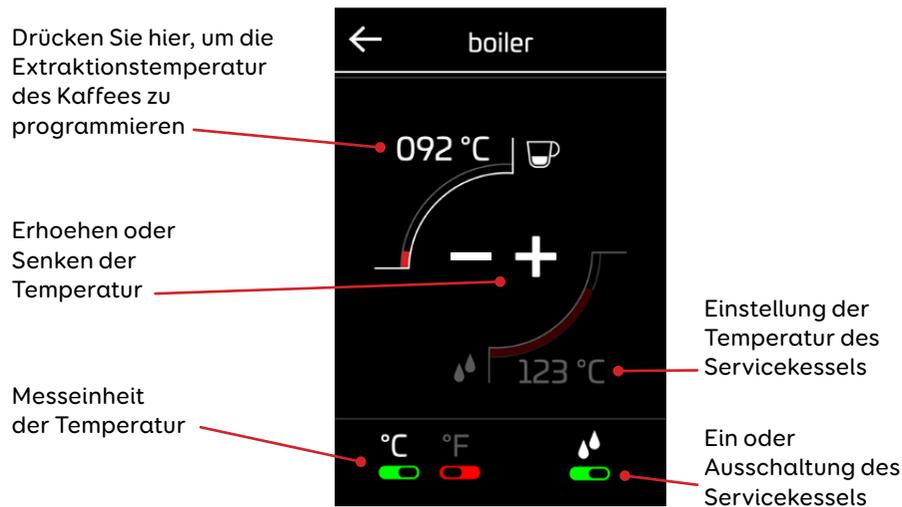
Auf dieser Seite können Sie die Maschineneinstellungen ändern:



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

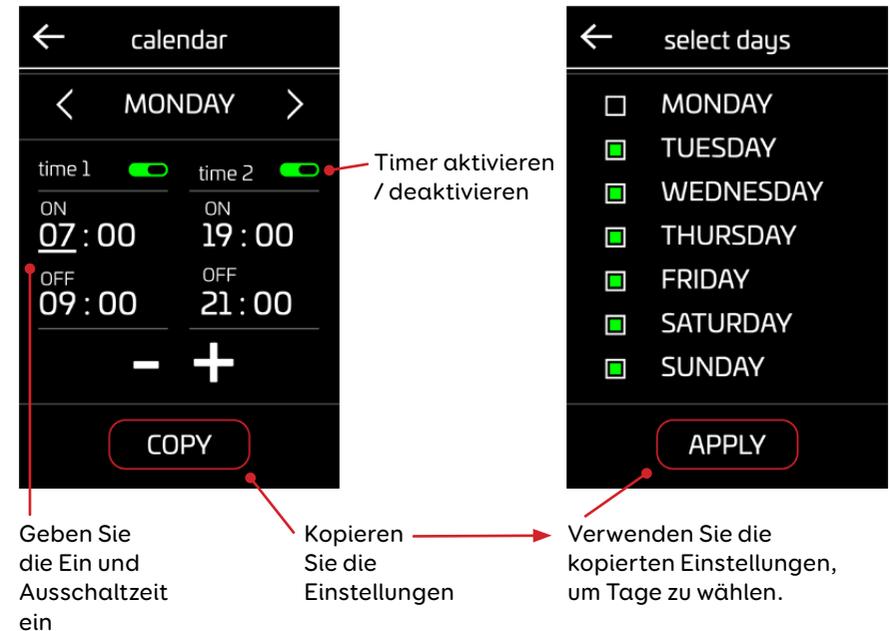
In der Kessel-Einstellebene koennen die Temperatur, die Temperaturanzeige und die Ein oder Abschaltung des Servicekessels (Dampf/Heisswasser) vorgenommen werden:



KALENDER

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

Um die Kalender-Funktion nutzen zu können, 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, drücken 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.

INSTALLATION UND VERWENDUNG DER APPLE IOS ODER ANDROID APP MIT DER R 60V

1. Laden Sie von Google Play (für Android) oder App store (iPhone) die App „Rocket R 60V“ herunter und installieren Sie sie.
2. Jetzt gehen Sie auf Ihrem Smartphone auf Einstellungen und dann auf Wi-Fi. suchen Sie das Netzwerk Ihrer Maschine, RocketEspresso, und stellen Sie die Verbindung her. Das Passwort für dieses Netzwerk ist RocketR60V.
3. Öffnen Sie die App und klicken Sie auf connect.
4. Überprüfen Sie auf der unteren Status-Bar, dass die Maschine mit dem RocketEspresso Netzwerk verbunden ist.
5. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen vor. Entnehmen Sie die Anleitung für die verschiedenen Parameter dieser Bedienungsanleitung, Seiten 17-23.

SETTINGS

- Maschinenzustand: zeigt an, ob die Maschine an ist oder in Stand-By.
- Sprache: bitte wählen Sie die Sprache.
- Service-Kessel: an oder aus.
- Wasserbetrieb: Behälterbetrieb oder Festnetz wählen.
- Temperaturanzeige auf dem Display (Messeinheit): °C oder °F wählen.
- Brühdruck: zeigt an, welches Brühdruck-Profil momentan gewählt ist. Wenn Sie ein anderes Profil möchten, wählen Sie eines der anderen Profile.

EINSTELLUNG DES BRÜHDROCKS UND DER INDIVIDUELLEN BRÜHDROCKPROFILE

Wählen Sie das Brühdruckprofil A, B oder C. Jedes Profil hat fünf Einstellstufen mit jeweils einer Kombination von Zeit (Sekunden) und Brühdruck (Bar).

Beginnen Sie mit der ersten Stufe. Tippen Sie das Display an, um Zeit und Druck einzugeben. Tippen Sie auf OK, um zu bestätigen und zur nächsten Einstellung zu gelangen.

Sie müssen nicht alle Stufen einstellen. Stufen können auch auf Null bleiben. Überprüfen Sie, ob die eingestellte Gesamtzeit für die Kaffee-Extraktion Ihrem Wunsch entspricht. In der Bedienungsanleitung finden Sie weitere Informationen und Hinweise.

KESSELTEMPERATUR

Sowohl die Kaffeekeesseltemperatur (ab Werk auf 105°C eingestellt) wie auch die Temperatur des Dampf/Heisswasserkessels (ab Werk auf 123°C eingestellt) koennen individuell einestellt werden.

AUTOMATISCHE EIN- ABSTELLUNG DER MASCHINE

- Sie können die automatische Ein und Abschaltuhrzeit der Maschine einstellen (Abschaltzeit: die Maschine geht auf Stand-By oder schaltet ab).
- Die Maschine darf nicht abgestellt werden, wenn Sie diese Funktion nutzen möchten.
- Da die Maschine eingeschaltet ist, besteht der erste Schritt darin, die Abstell-Uhrzeit bzw. die Stand-By Zeit einzustellen.
- Die Maschinen geht in den Stand-By Modus und schaltet zur programmierten Zeit wieder an.

UHR

Die Einstellung der Uhrzeit wird durch das Netzwerk unterstützt.

STANDBY / ABSTELLUNG

- Schritt 1. Stellen Sie die Zeit, an der die Maschine abstellen bzw. in Stand-by gehen soll, ein. Drücken Sie OK oder speichern Sie ab.
- Schritt 2. Programmieren Sie die Einschaltzeit (Start- Zeit) und drücken Sie OK oder speichern ab.
- Wenn die Programmierung beendet ist, gehen Sie aus dem Netzwerk der Maschine.

*In einigen Ländern ist es vorgeschrieben, dass die Maschine abgeschaltet wird, wenn sie nicht beaufsichtigt wird.

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.



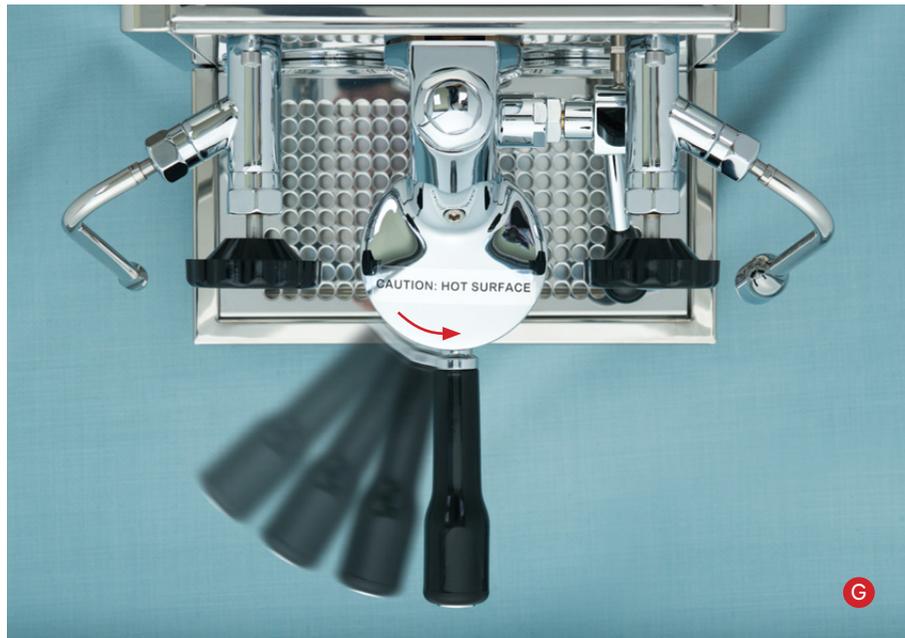
Abb. F Das PID Display von Giotto und Mozzafiato befindet sich unter dem Maschinenschild hinter der Tropfwanne.

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.

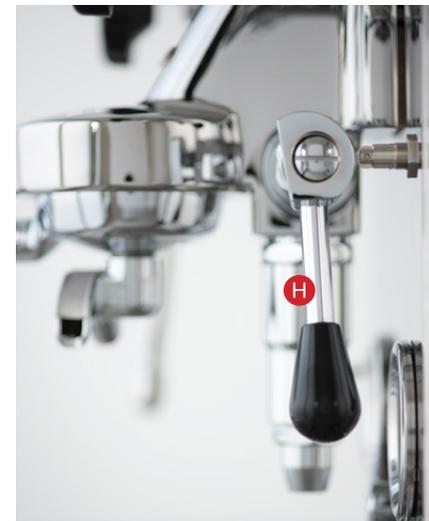


Abb. H Der Gruppenhebel steht ganz nach unten. Kein Wasserauslauf. Die Pumpe ist abgestellt.

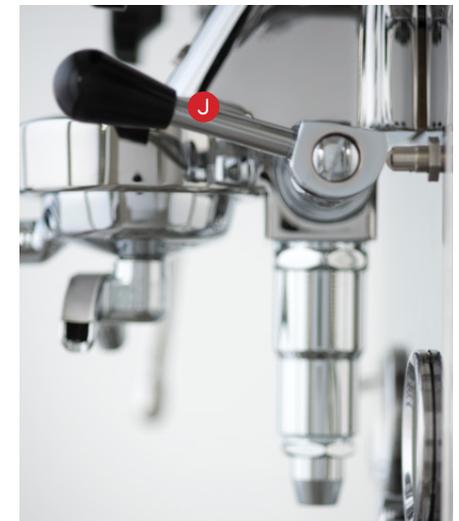
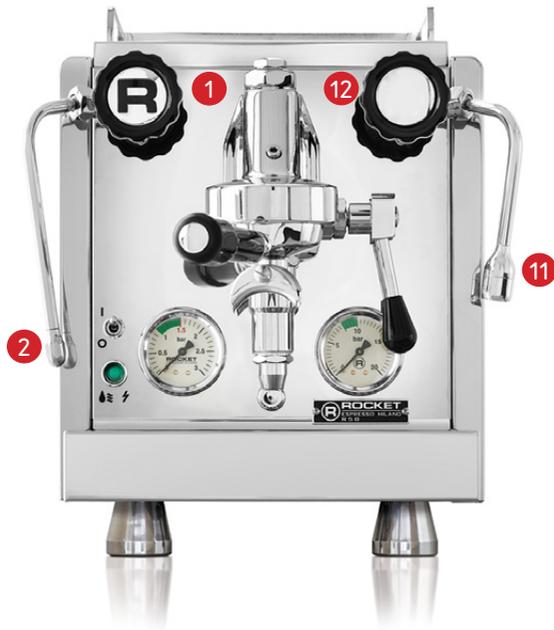


Abb. J Der Gruppenhebel steht nach oben. Heißwasser läuft aus.

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

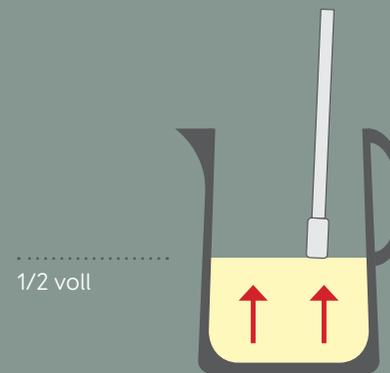
- Die Kaffeemenge und der Anpress-Druck sollten immer konstant sein.
- Ein Kennzeichen für eine gute Extraktion ist eine Verzögerung von 5 bis 10 Sekunden, bevor der Kaffee ausläuft. Zuerst kommen dicke Tropfen und werden dann zu einem dickflüssigen gleichmäßigen Kaffee-Auslauf. Die Farbe ist dunkelbraun 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.

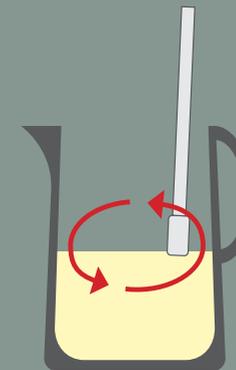
MILCHSCHÄUMUNG



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

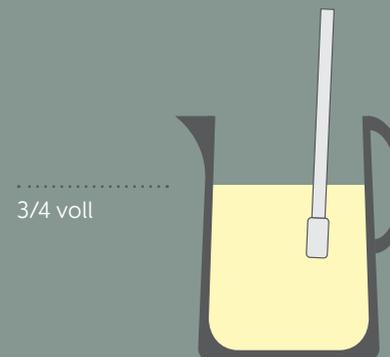
SCHÄUMEN

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.

EINGIESEN 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)



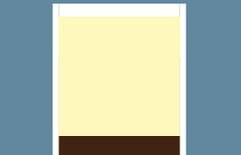
FLAT WHITE

- 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 Curiel 13
20060 Liscate
Milano
Italy

MODELL

- R 60V
- R-CINQUANTOTTO
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Appartamento
- Porta Via

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.

KONTAKTANGABEN DES AUTORISIERTEN ROCKET ESPRESSO MILANO VERTRIEBSPARTNERS

- Firmenname:
- Adresse:
- Rufnummer:
- Maschinen-Modell:

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

EU- KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

ROCKET Milano S.R.L.

ITALIEN, 20060 Liscate, Via Curiel 13, der Hersteller, erklärt hiermit,

in Übereinstimmung mit den Richtlinien

2014/30/EC EMV Elektromagnetische Verträglichkeit

2014/35/EC Niederspannung

dass die folgenden Espressomaschinen-Modelle des oben angeführten Herstellers

- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R-CINQUANTOTTO
- Rocket Espresso Giotto Evoluzione R and Mozzafiato Evoluzione R
- Rocket Espresso Giotto Type v and Mozzafiato Type v
- Rocket Espresso Appartamento
- Rocket Espresso Porta Via

den Anforderungen folgender Normen entsprechen:

EN 60335-2-15:2016+A11:2018

EN 60335 1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019

EN 62233:2008+C1:2008

EN 55014-1:2017+A11:2020

EN 55014-2:2015

EN 61000-3-2:2019

EN 61000-3-3:2013

Ich erkläre hiermit, dass die oben angeführten Geräte entsprechend den betroffenen Punkten obiger Spezifikationen entwickelt wurden. Die Geräte entsprechen allen vorgeschriebenen wesentlichen Anforderungen der Richtlinien.



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Amministratore Delegato

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com | support@rocket-espresso.com



ROCKET
ESPRESSO MILANO





ROCKET MILANO S.R.L.
VIA CURIEL 13
20060 LISCATE
MILAN, ITALY

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