

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

R NINE ONE - MODE D'EMPLOI

Félicitations ! Vous avez acheté une machine Rocket Espresso - l'une des meilleures machines à expresso domestiques au monde.

Votre machine Rocket Espresso est certifiée authentique.

Ce mode d'emploi concerne le modèle Rocket Espresso R NINE ONE.

ROCKET ESPRESSO - ENREGISTREMENT ET GARANTIE

Pour lancer votre garantie et enregistrer votre machine, veuillez vous rendre sur le site www.rocket-espresso.com/register.html et saisir les informations suivantes:

- Nom:
- Pays:
- Lieu d'achat:
- Numéro de Série de la machine:
- Adresse mail:

**REJOIGNEZ LE MOUVEMENT ROCKET ESPRESSO
POUR UN MEILLEUR EXPRESSO À LA MAISON.**



CONTENU

LES QUATRE « M »

MACCHINA

Comment utiliser votre machine Rocket Espresso

• Informations générales et de sécurité	4
• Spécifications techniques	8
• Accessoires et pièces détachées	10
• Description de la machine	11
• Installation de la machine	13
• Glossaire de l'affichage numérique	15
• Réglages d'usine de votre machine	18
• Paramètres des profils de pression	19
• Personnalisez votre R NINE ONE	20
• Comment programmer l'activation/désactivation automatique	24
• Réglage des portions de café	26
• Vanne de régulation de l'eau chaude	27
• Profils de pression	28
• Fonctionnement de la machine	30

MISCELA

<i>Choisir un blend de café adapté à votre machine à espresso</i>	32
---	----

MACINATURA

Nos recommandations sur la mouture parfaite

<i>et sur comment mouliner correctement du café</i>	33
---	----

MANO

La main experte du barista

• Qu'est-ce que l'espresso?	34
• Comment faire un bel espresso	35
• Comment texturer et verser le lait	38
• Entretien préventif et nettoyage	42
• Dépannage	45
• Préparer votre machine Rocket pour le transport et/ou l'entretien	47

CONTACT DETAILS

FABRICANT

Rocket Milano S.R.L.
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milan
Italie



LES QUATRE « M »

La préparation du café expresso se définit par les quatre "M": la « Macinatura » est la mouture correcte d'un blend de café, la « Miscela » est le mélange de café ou blend de café, la « Macchina » est la machine à expresso et « Mano » est la main experte du barista.

Une fois que chaque facteur des quatre M est contrôlé avec précision, vous aurez préparé une boisson expresso qui correspond à l'expérience ultime en matière de café.

Si vous suivez notre manuel d'utilisation - Comment utiliser votre machine Rocket et faire un bel expresso - pour vous guider pas à pas dans l'utilisation des quatre M, vous profiterez de nombreuses années de satisfaction avec votre machine Rocket Espresso.

MACCHINA

Comment utiliser votre machine Rocket et faire un bel espresso.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1. Ce manuel d'utilisation est une partie essentielle pour utiliser toute sécurité de votre machine Rocket Espresso, il est donc important que vous lisiez attentivement les avertissements et mises en garde ci-dessous, et tout particulièrement les informations concernant la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il pourra être mis à la disposition de tous les utilisateurs.

RETRAIT DE LA MACHINE DE L'EMBALLAGE

1. Assurez-vous qu'il n'y a aucun signe de dommage à la machine en vérifiant l'emballage du paquet.
2. Une fois l'emballage soigneusement retiré, vérifiez que la machine ne présente aucun signe de dommage.
3. Conservez l'emballage de la machine au cas où il faudrait la déplacer ou la renvoyer. Conservez les emballages (boîtes, mousse, sacs en plastique) hors de portée des enfants.
4. Si vous constatez que la machine est défectueuse ou endommagée, vous devez en informer immédiatement le revendeur agréé auprès duquel vous avez acheté la machine afin que des mesures correctives puissent être prises.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Vérifiez que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera raccordée.
2. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux en matière de sécurité électrique et de plomberie.
3. L'installation de toute machine Rocket Espresso ne doit être effectuée uniquement par un personnel agréé, formé et qualifié.
4. Cette machine n'est sûre que si elle a été correctement raccordée à un système efficace de mise à la terre.

5. Avant de brancher la machine à l'alimentation électrique, assurez-vous que la capacité et la puissance nominale sont adaptées à la consommation maximale indiquée sur la machine à espresso.
6. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'accessoires tels que des adaptateurs, multiprises ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car elles peuvent causer des blessures.
7. N'utilisez pas cet appareil si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si l'appareil fonctionne mal. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour les boissons chaudes. Toute autre utilisation est inappropriée et dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée.
9. Pour vous protéger contre les chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris votre machine Rocket:
 - a. N'immergez pas la machine elle-même, le cordon et les prises dans l'eau ou un autre liquide et ne laissez pas les pièces internes de la machine entrer en contact avec le liquide.
 - b. Empêchez le câble d'alimentation d'être étiré ou tendu.
 - c. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
 - d. Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes non formées d'utiliser la machine.
 - e. N'utilisez pas la machine lorsque vous êtes pieds nus.
 - f. Installez un disjoncteur sur l'alimentation électrique qui alimente la machine.
 - g. Ne versez pas de liquides sur la machine.
 - h. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que le soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
10. Utilisez toujours des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par Rocket Espresso.

11. Avant d'effectuer tout nettoyage (autre que le contre-lavage) ou entretien, mettez la machine hors tension à l'aide de l'interrupteur d'alimentation et débranchez la machine de l'alimentation électrique.
12. Cet appareil est destiné à l'usage domestique ou pour:
 - a. Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres espaces de travail.
 - b. Maisons de campagne.
 - c. Par les clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel.
 - d. Les chambres d'hôtes.
13. Si la machine fonctionne de manière défectueuse, si ses performances sont compromises ou si elle cesse de fonctionner, mettez la machine en position "off " sur l'interrupteur de la machine et déconnectez-la de l'alimentation électrique. N'essayez pas de la réparer. Contacter un technicien Rocket Espresso qualifié et autorisé. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
14. Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, les systèmes hydrauliques doivent être complètement vidés et la machine doit être stockée à une température supérieure au gel (0°C ou 32°F). Cela évitera que le système hydraulique ne gèle, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.
15. La machine doit être utilisée avec de l'eau potable propre et douce. Si l'approvisionnement local en eau a une forte teneur en minéraux, utilisez un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôts minéraux peut restreindre l'écoulement de l'eau dans les systèmes hydrauliques et causer des dommages à la machine et risque d'entraîner des dommages corporels. A l'inverse, des eaux très "pures" peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. Utilisez une eau filtrée.

16. Si l'appareil doit être raccordé au réseau d'eau:
 - a. La pression d'entrée maximale est de 0,4 MPa
 - b. La pression d'entrée minimale est de 0,1 MPa
 - c. Vous devez utiliser les nouveaux jeux de tuyaux fournis avec la machine ; ne réutilisez pas les anciens jeux de tuyaux.
17. L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées et ont reçu les instructions nécessaires.
18. Les enfants non surveillés ne doivent pas jouer avec l'appareil.
19. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont été supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
20. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés et s'ils ont reçu les instructions nécessaires.
21. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
22. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
23. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



R NINE ONE SPÉCIFICATIONS

CARACTÉRISTIQUES

- Système de profil de pression programmable
- Écran tactile numérique
- Capacité de la chaudière de brassage: 1,9 litre - 1 200 W
- Capacité de la chaudière de service: 3,6 litres - 1 400 W
- Option source d'eau: Plomberie ou réservoir fixe
- Puissance: 1 600 W
- Cinq profils de pression de pompe + un profil semi-automatique
- Pompe volumétrique à aimants permanents.

DIMENSIONS ET POIDS

- 410 x 505 x 430 mm
(largeur x profondeur x hauteur)
- Poids: 47.4 kg



ACCESSOIRES ET PIÈCES DÉTACHÉES

Vérifiez la boîte et l'emballage pour vous assurer que les pièces et accessoires suivants sont inclus:

1. Porte-filtre - double
2. Porte-filtre - simple
3. Porte-filtre - sans fond
4. Capuchon de contre-lavage
5. Tasseur à café
6. Brosse de nettoyage du porte-coupe
7. Plateau d'égouttage
8. Manuel d'utilisation
9. Tuyau de raccordement à l'eau
10. Tuyau de vidange du bac d'égouttage
11. Tablettes de nettoyage Rocket Espresso

DESCRIPTION DE LA MACHINE

1. Levier du robinet à vapeur.
2. Bec à vapeur pour la préparation du lait à la vapeur: soyez prudents, le bec peut provoquer des brûlures.
3. On/Off: « 0 » = éteint et « 1 » = allumé.
4. Voyant de contrôle : la machine est allumée lorsque le voyant s'illumine.
5. Porte-coupe saturé.
6. Palette de contrôle du groupe.
7. Porte-filtre. Attention, ses parties métalliques peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures.
8. Bec d'eau chaude. Attention, ses parties métalliques peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures.



DESCRIPTION DE LA MACHINE (suite)

9. Plateau à tasses : ne pas verser de liquide dans le plateau, qui s'infiltrerait à l'intérieur de l'appareil et pourrait provoquer des chocs électriques et des blessures graves.
10. Manomètre de la chaudière : la pression de la chaudière doit être à un bar lorsque la machine est prête.
11. Manomètre de la pompe.
12. Écran tactile numérique
13. Plateau d'égouttage avec grille.
14. Couvercle du réservoir.
15. Vanne de mélange d'eau chaude.



INSTALLATION DE LA MACHINE

1. Assurez-vous que l'appareil est déballé et placé sur une surface dure et stable à proximité d'une alimentation électrique adéquate.
2. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez le réservoir d'eau filtrée, en la versant à partir d'un pichet d'eau très propre avec un bec verseur adapté. Veillez à ne verser de l'eau que dans le réservoir (pour retirer le réservoir afin de le nettoyer, voir les instructions d'entretien). Remettez le couvercle du réservoir d'eau en place. Rocket Espresso recommande l'utilisation du filtre à eau Rocket Espresso.
3. Branchez la machine sur une alimentation électrique conforme à la plaque signalétique de la machine à espresso.
4. Placez l'interrupteur on/off sur la position "1". Le remplissage de l'eau de la chaudière commence - vous entendrez le bruit de la pompe. Placez le porte-filtre sous le porte-coupe.
5. Prévoyez 20 à 25 minutes de temps de préchauffage. Lorsque la machine est prête, la température s'affiche sur l'écran 1 de l'écran tactile. La température et la pression de fonctionnement correctes doivent être de +/- 92°C ou 197,6°F affiché sur l'écran tactile, avec une pression de la chaudière de service de +/- 1 bar.
6. Placez une tasse sous le groupe et tournez la palette pour libérer une tasse d'eau chaude du groupe - première utilisation uniquement. Fermez l'eau chaude en remettant la palette en position de départ.

INSTALLATION DE LA MACHINE












RACCORDEMENT AU RÉSEAU D'EAU PRINCIPAL

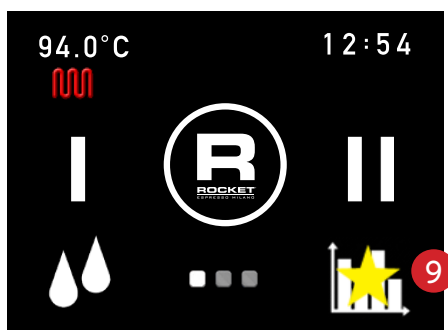
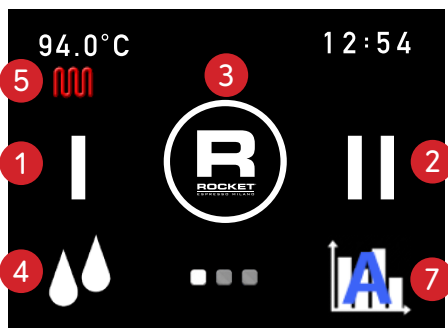
Le R NINE ONE est préréglé à l'usine pour utiliser le réservoir d'eau de 1,9 litre fourni.

Pour raccorder l'appareil R NINE ONE au réseau d'eau, utilisez le tuyau d'eau tressé en acier fourni et veillez à ce que les instructions suivantes soient respectées:

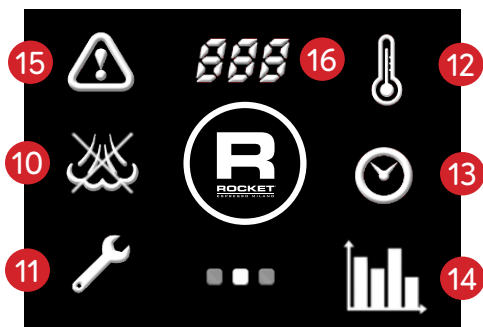
1. Faites appel à un plombier certifié pour compléter l'installation et assurez-vous que l'installation est conforme aux normes et règlements des autorités locales dans tous les cas.
2. La pression de la ligne dépassant 4 bars doit être limitée par l'utilisation d'une vanne de régulation de pression sur la ligne d'alimentation en eau.
3. Utilisez une vanne d'arrêt pour isoler l'alimentation en eau de la machine.
4. Si vous tirez de l'eau d'un système non pressurisé (c'est-à-dire d'un réservoir d'eau éloigné, non pressurisé par le réseau), installez un clapet anti-retour à l'extrémité du tuyau d'alimentation en eau pour garantir que la pression de la ligne est maintenue à tout moment.
5. Utilisez un filtre en ligne pour vous assurer que l'eau fournie par la machine est de la plus haute qualité - demandez à votre plombier ce qu'il vous recommande.
6. Une fois l'installation du réseau terminée, il sera nécessaire de faire passer la machine du réservoir à l'alimentation en eau.
Voir page 20. Réglages de la source d'eau.








GLOSSAIRE AFFICHAGE NUMÉRIQUE - ÉCRAN 1

1.  Symbole 1 tasse
2.  Symbole 2 tasses
3.  Symbole Rocket:
appuyez pour passer d'un
écran à l'autre
4.  Symbole eau chaude:
appuyer pour switcher on/
off
5.  Le symbole indique que
la chaudière à café chauffe
6.  Le symbole indique que
la chaudière à café ne
chauffe pas
NB. Il est normal que
la machine passe du
symbole  au symbole 
symbols. La température
de la machine est toujours
indiquée au-dessus de ce
symbole
7.  indiquent
le profil de pression
sélectionné utilisé
8.  Le symbole indique le
mode manuel
9.  Le symbole rappelle
le dernier profil manuel
sauvegardé

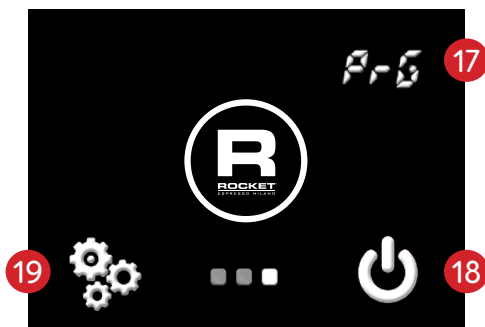


GLOSSAIRE AFFICHAGE NUMÉRIQUE - ÉCRAN 2



10.  Le symbole indique que la chaudière de service est éteinte/allumée
11. Appuyez sur le symbole  pour sélectionner la langue, la source d'eau (réservoir ou alimentation en eau) et la température en C° ou F°
12.  pour changer la température du café et de la chaudière à vapeur
13.  Le symbole définit l'heure/la date et la fonction de mise en marche/arrêt automatique
14.  pour changer le réglage du profil de pression
15.  Le symbole indique un message d'erreur de la machine
16.  Le symbole indique le nombre de tasses produites

GLOSSAIRE AFFICHAGE NUMÉRIQUE - ÉCRAN 3



17. Appuyez sur le symbole  pour régler vos volumes de café simple/double
18. Appuyez sur le symbole  pour mettre la machine en veille
19.  Le symbole est le menu réservé aux techniciens.

LES RÉGLAGES D'USINE DE VOTRE MACHINE

Avant livraison, votre machine à espresso Rocket R NINE ONE a été testée. Les réglages d'usine signifient que votre machine est réglée et prête à l'emploi. Les réglages par défaut sont les suivants:

- La température est réglée sur Celsius
- La langue est réglée sur l'anglais
- La source d'eau est réglée sur l'alimentation par réservoir
- Chaudière de service : le chauffage est réglé sur 123°C (plage disponible : 110°C à 125°C)
- Chaudière à café : la température de l'eau du café est réglée à 92°C, plage disponible (90°C à 110°C)

PARAMÈTRES DU PROFIL DE PRESSION

PROFIL A

6" - 4 Bar

18" - 9 Bar

6" - 5 Bar

PROFIL B

8" - 4 Bar

22" - 9 Bar

PROFIL C

20" - 9 Bar

10" - 5 Bar

Tous les programmes prédéfinis peuvent être modifiés. Les profils de pression D et E sont disponibles pour la programmation.



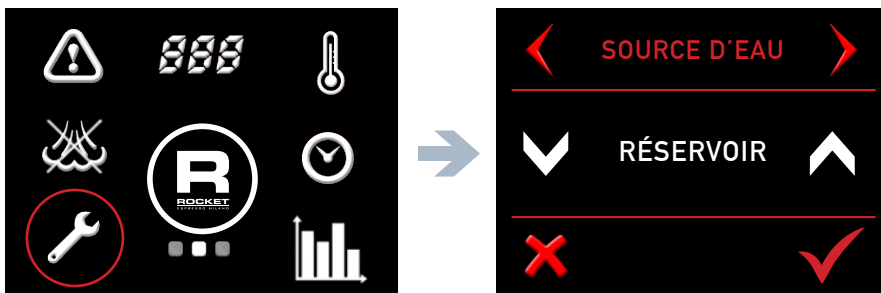
Le symbole indique le mode manuel



Le symbole rappelle le dernier profil manuel sauvegardé









PERSONNALISEZ VOTRE R NINE ONE

1. Paramètres des sources d'eau



Écran 2 - Symbole de la clé

Écran de la source d'eau









- Allez dans le menu du deuxième écran et appuyez sur le symbole 
- Appuyez sur  ou  pour naviguer jusqu'à l'écran de la source d'eau.
- Appuyez sur  ou  pour sélectionner l'eau du réservoir ou l'alimentation en eau
- Appuyez sur  pour confirmer ou sur  pour annuler et revenir à l'écran d'accueil. Vous pouvez également appuyer sur  pour passer au réglage suivant

2. Réglages de la langue

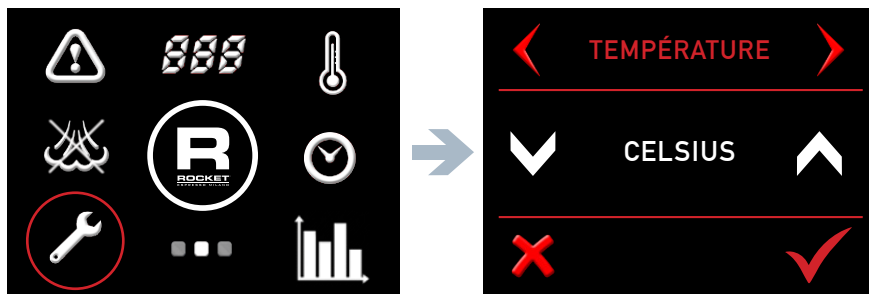


Écran 2 - Symbole de la clé

Écran Langue









- Allez dans le menu du deuxième écran et appuyez sur le symbole 
- Appuyez sur  ou  pour passer à l'écran des langues.
- Appuyez sur  ou  pour changer la langue.
- Appuyez sur  pour confirmer ou sur  pour annuler et revenir à l'écran d'accueil. Vous pouvez également appuyer sur  pour passer au réglage suivant.

3. Réglages de la température (unités)



Écran 2 - Symbole de la clé

Écran Température









- Allez dans le menu du deuxième écran et appuyez sur le symbole 
- Appuyez sur  ou  pour passer à l'écran de température
- Appuyez sur  ou  pour sélectionner les degrés Celsius ou Fahrenheit
- Appuyez sur  pour confirmer ou sur  pour annuler et revenir à l'écran d'accueil. Vous pouvez également appuyer sur  pour passer au réglage suivant.

4. Modifier la température de la chaudière à café



Écran 2 - Symbole de température

Écran température du café

- Allez dans le menu du deuxième écran et appuyez sur le symbole 
- Appuyez sur  ou  pour naviguer jusqu'à l'écran de la température du café.
- Appuyez sur  pour diminuer ou sur  pour augmenter la température de la chaudière à café.
- Appuyez sur  pour confirmer ou sur  pour annuler et revenir à l'écran d'accueil. Vous pouvez également appuyer sur  pour passer au réglage suivant.

5. Modifier la température de la chaudière de service



Écran 2 - Symbole de température

Écran de réglage de la température de la vapeur

- Allez dans le menu du deuxième écran et appuyez sur le symbole
- Appuyez sur ou pour naviguer jusqu'à l'écran de la température de la vapeur.
- Appuyez sur ou pour diminuer ou augmenter la température de la chaudière de service.
- Appuyez sur pour confirmer ou sur annuler et revenir à l'écran d'accueil. Vous pouvez également appuyer sur pour passer au réglage suivant.

6. Activer/désactiver la chaudière de service



Écran 2 - Vapeur On

Écran 2 - Vapeur Off

- Passez au menu du deuxième écran.
- Appuyez sur le symbole pour l'éteindre. Le symbole de vapeur traversé par une croix apparaîtra
- Pour allumer la chaudière de service, appuyez sur le symbole . Le symbole de la vapeur sans croix apparaîtra

7. Réglage de la date



Écran 2 - Écran de réglage de la date

- Passez au menu du deuxième écran.
- Appuyez sur le symbole 🕒
- Pour passer de l'année/mois/date, appuyez sur ➡
- Appuyez sur les flèches ⬆️ ou ⬆️ pour changer l'année/le mois/la date.
- Appuyez sur ✓ pour sauvegarder.

8. Réglage du jour et de l'heure



Écran 2 - Écran de réglage de l'heure

- Passez au menu du deuxième écran.
- Appuyez sur le symbole 🕒
- Appuyez sur ➡ pour sélectionner le jour.
- Appuyez sur les flèches ⬆️ ou ⬆️ pour changer de jour si nécessaire.
- Appuyez sur ➡ pour sélectionner l'écran de réglage de l'heure.
- Pour faire défiler les heures/minutes, appuyez sur ➡
- Appuyez sur les flèches ⬆️ ou ⬆️ pour changer les heures/minutes.
- Appuyez sur ✓ pour sauvegarder.

COMMENT PROGRAMMER L'ACTIVATION/ DÉSACTIVATION AUTOMATIQUE

Chaque jour, la machine peut être programmée pour s'allumer et s'éteindre deux fois. Par exemple:

- T1 - la machine se met en marche à 6h30 et s'éteint à 10h30
- T2 - la machine s'allume à 17h et s'éteint à 23h

Pour programmer votre machine, suivez les instructions ci-dessous dans l'ordre.



Écran 2 - Symbole de l'horloge Démarrage automatique - Off

Comment programmer la mise en marche et l'arrêt automatique










- Accédez au menu du deuxième écran.
- Appuyez sur le symbole ⌚
- Appuyez sur ➡ pour accéder au menu de démarrage automatique
- Pour activer la fonction, appuyez sur pour que cela apparaisse et que le graphique s'affiche sur ON

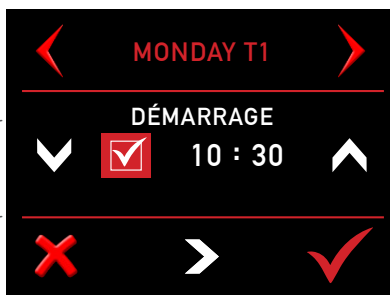
Réglages automatiques jour et heure 'T1'

- Appuyez sur ➡ une fois pour accéder au menu du lundi T1.
- Pour activer la fonction 'Lundi T1' appuyer sur pour que apparaisse.
- Appuyez sur ➡ pour régler l'heure. Appuyez sur ⬆️ ou ⬇️ pour faire avancer ou reculer l'heure.
- Appuyez sur ⌚ pour régler les minutes. Appuyez sur ⬆️ ou ⬇️ pour avancer ou reculer les minutes.












Monday T1 - Heure de démarrage

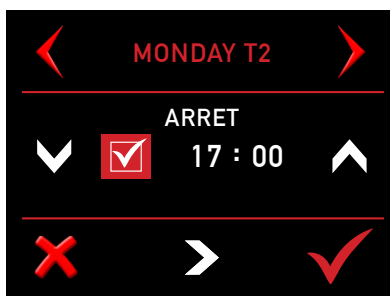
- Appuyez une fois sur  pour régler l'heure d'arrêt 'T1' stop time.
- Appuyez sur  pour régler l'heure. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer l'heure.
- Appuyez sur  pour régler les minutes. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer les minutes.
- Une fois la programmation des différents jours terminée, appuyez sur  pour sauvegarder et revenir au menu principal.
- Appuyez à tout moment sur  pour annuler et revenir au menu principal.



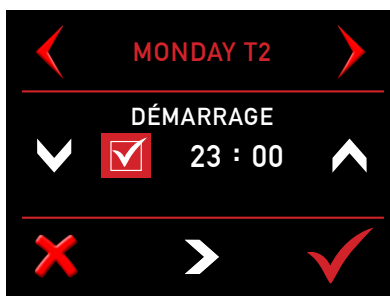
Lundi T1 - Heure d'arrêt

Réglages automatiques jour et heure 'T2'

- Après les paramètres T1, appuyez une fois sur la touche  pour accéder au menu Lundi T2
- Pour activer la fonction 'Lundi T2' Appuyez sur  pour que  apparaisse
- Appuyez sur  pour régler l'heure. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer l'heure
- Appuyez sur  pour régler les minutes. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer les minutes
- Appuyez une fois sur  pour régler l'heure d'arrêt 'T2'
- Appuyez sur  pour régler l'heure. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer l'heure
- Appuyez sur  pour régler les minutes. Appuyez sur  ou  pour faire avancer ou reculer les minutes
- Appuyez une fois sur  pour naviguer jusqu'au jour suivant de la semaine et répétez les instructions ci-dessus
- Une fois la programmation des différents jours terminée, appuyez sur  pour sauvegarder et revenir au menu principal
- Appuyez à tout moment sur  pour annuler et revenir au menu principal.



Monday T2 - Heure de démarrage



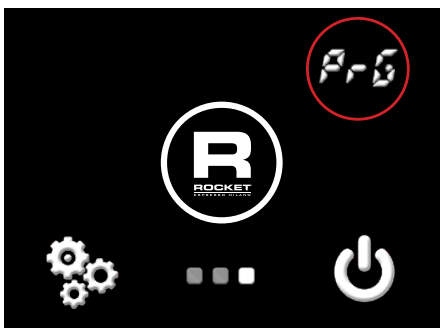
Monday T2 - Heure d'arrêt

RÉGLAGE DU VOLUME DU CAFÉ (contrôle des portions volumétriques)

Un débitmètre permet à la machine de calculer le volume précis de café que vous souhaitez obtenir du porte-filtre simple ou double. (En général, 25 à 30 ml pour le porte-filtre simple et 50 à 60 ml pour le double porte-filtre). Lorsque vous êtes sûr que le réglage de la mouture est correct, vous pouvez régler le débitmètre.

Il est important de comprendre que le contrôle de la portion volumétrique sera différent selon chaque profil de pression. Le débitmètre comptera le volume total d'eau, quel que soit le temps nécessaire.





Exemple : une pression de pompe de 9 bars sur 30 secondes donnera un volume total différent de 5 bars sur les mêmes 30 secondes.



Écran 3 - Symbole de programme



Écran du mode de programme

1. Naviguez jusqu'à l'écran 3 et appuyez sur le symbole 
2. Chargez un seul porte-filtre et appuyez sur le symbole 
3. L'extraction commence. Lorsque vous avez 25-30ml (1 tasse) d'expresso dans la tasse, appuyez sur le symbole de la tasse  pour arrêter l'extraction.
4. Appuyez sur le symbole  pour revenir à l'écran d'accueil.
5. Maintenant, chaque fois que vous appuyez sur le symbole d'une tasse sur l'écran d'accueil, vous obtenez la quantité exacte que vous avez sélectionnée.

Pour programmer le double porte-filtre, faites la même chose avec la tasse  (50-60ml).

VANNE DE RÉGULATION DE L'EAU CHAUDE

Située sur le plateau chauffe-tasses. Vous pouvez régler la température de l'eau provenant du robinet d'eau chaude sans influencer la pression de la vapeur.

À l'aide d'un tournevis très fin, tournez la vis de réglage pour augmenter / diminuer l'eau chaude / eau froide selon les indications du panneau du plateau à tasses. En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, on augmente la température de l'eau.

La régulation de l'eau chaude nécessite une pression de ligne pour fonctionner correctement. C'est pourquoi le système ne fonctionne que lorsque la machine est bien raccordé à une plomberie fixe.

Vanne de régulation de l'eau chaude



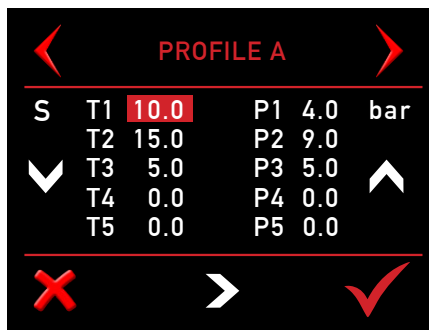
PROFILS DE PRESSION

Le système de profil de pression R NINE ONE permet d'effectuer jusqu'à 5 ajustements d'intervalle de temps et de pression au cours de l'extraction.

Il est donc possible d'augmenter / de diminuer la durée et de modifier la pression pour chaque intervalle. Par exemple:



Écran 2 - Symbole du graphique

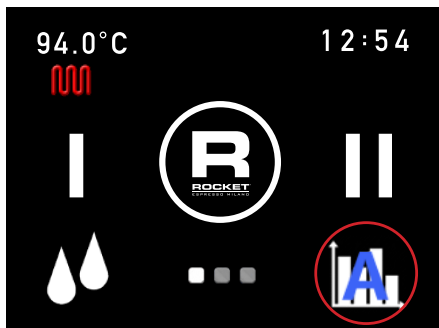


Réglages Profil A

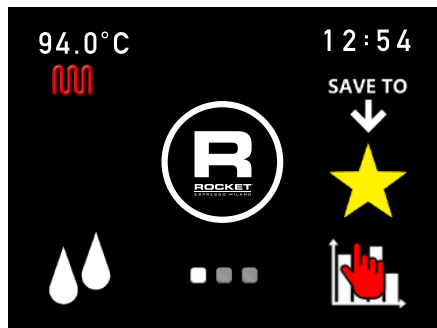
1. Appuyez sur le symbole
2. Appuyez sur pour sélectionner le profil que vous souhaitez modifier.
3. Appuyez sur pour passer de la pression à la durée.
4. Appuyez sur pour augmenter ou sur pour diminuer les secondes ou la pression.
5. Appuyez sur pour confirmer (enregistrer) et sur pour revenir à l'écran d'accueil.

UTILISATION DE LA MACHINE EN MODE MANUEL

Pour utiliser la machine manuellement et créer votre propre profil:



Écran 1 - Symbole du graphique

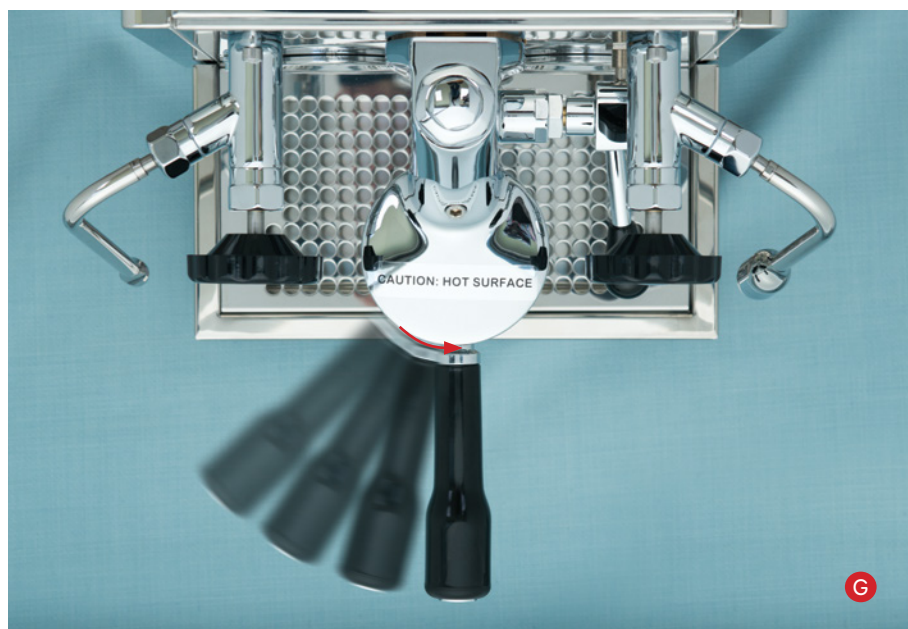


Écran 1 - Symbole du mode manuel

1. Appuyez sur le symbole et parcourez les profils de graphique - jusqu'au symbole .
2. La machine est maintenant en mode manuel.
3. Chargez le porte-filtre avec du café et insérez-le dans le porte-coupe.
4. Tournez la palette pour commencer l'extraction (plus la palette est tournée, plus la pression créée est importante, comme indiqué par le profil à l'écran. L'écran vous permettra de contrôler la pression, le temps et le volume d'eau.
5. Il est alors possible de sauvegarder le profil manuel que vous venez de créer.
6. Pour sauvegarder le profil manuel, appuyez sur le symbole . L'écran affichera le dernier profil sauvegardé.
7. Pour rappeler le profil sauvegardé, faites défiler les profils du graphique - jusqu'au symbole .
8. Appuyez sur le symbole graphique et l'appareil rappellera le dernier profil enregistré.

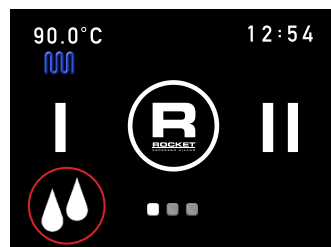
FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

1. Installez le porte-filtre en l'insérant dans Le porte-coupe et faites tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur du porte-coupe et que la poignée du porte-filtre est placée à 90 degrés par rapport à la face de la machine (Fig G).



2. Vous pouvez maintenant tourner la palette de contrôle du groupe pour démarrer l'écoulement de l'eau à travers le porte-filtre.
3. Il est important de laisser le porte-filtre installé dans le porte-coupe lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chauffé pour que le processus de brassage soit réussi. Cela permettra également d'éviter que le joint du porte-coupe ne se dessèche prématurément.
4. Les poignées des porte-filtres simples (avec un bec) et doubles (avec deux becs) sont livrées déjà assemblées avec les paniers simples et doubles montés.
5. Vous êtes maintenant prêt à commencer à préparer le café en retirant le porte-filtre et en plaçant le café moulu à l'intérieur du

- panier à filtre. Appuyez sur le café à l'aide du tasseur fourni et installez le porte-filtre dans le porte-coupe. Tournez la palette pour libérer l'eau chauffée et démarrer le processus de brassage
6. Pour arrêter le processus de brassage, remettez la palette de commande du groupe en position de départ afin que l'eau cesse de couler.
 7. Pour chauffer le lait, plongez la pointe à vapeur **1** sous la surface du lait qui est contenu dans un pot de lait en acier inoxydable. Dégager de la chaleur dans le lait en tirant la poignée de vapeur **2** vers l'avant pour que la soupape soit complètement ouverte. Une fois que le lait est à une bonne température pour la consommation, poussez le levier en position verticale. Retirer le pot de sous le bec à vapeur.
 8. Afin d'éviter que le lait chauffé ne soit aspiré dans la chaudière, il est recommandé de purger le bec à vapeur après le chauffage du lait. Purger en dégageant de la vapeur d'eau pendant quelques secondes dans l'atmosphère.
 9. Pour distribuer de l'eau chaude, appuyez sur le symbole de l'eau chaude **3** sur l'écran tactile et libérez la quantité d'eau requise dans une tasse ou un récipient. Pour arrêter l'eau chaude, appuyez sur le symbole de l'eau chaude sur l'écran tactile. ATTENTION, L'EAU EST TRÈS CHAUDE.
 10. Vous trouverez plus de détails sur le brassage du café et du lait à la vapeur dans la section Mano de ce manuel Rocket Espresso.



MISCELA

Le blend de café

1. Idéalement, les grains de café devraient être consommés entre trois et quatorze jours après leur torréfaction. Au cours des trois premiers jours, les grains libèrent encore des carbones provenant de la torréfaction.
2. À partir de quatorze jours, le café commence à perdre ses caractéristiques gustatives pour devenir vieux et rassis.
3. Conservez vos grains de café dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sombre. Ne pas réfrigérer ni congeler.
4. Le mélange consiste à combiner des cafés provenant de deux ou plusieurs pays d'origine.
5. Le café expresso doit être un mélange harmonieux de douceur, d'acidité et d'amertume.
6. Les torréfactions expresso ont tendance à être légèrement plus foncées que les torréfactions filtre ou French Press, car un profil plus foncé met l'accent sur le corps et la douceur.



MACINATURA

La mouture du blend de café

1. La mouture d'un espresso est très fine mais toujours granuleuse.
2. Le café perd rapidement son arôme une fois moulu et ne moud donc que la quantité nécessaire pour la boisson espresso suivante.
3. La température, l'humidité et l'usure des du moulin affectent la précision du réglage de la mouture, c'est pourquoi chaque matin vous devrez peut-être "composer" votre moulin (rendre le réglage de la mouture plus grossier ou plus fin).
4. Il est important d'avoir un bon moulin à café avec un réglage de la mouture entièrement réglable.



MANO

La main experte du barista

Qu'est-ce que l'expresso?

- L'expresso est une boisson de 25-30 ml (50-60 ml pour un double) préparée à partir de 7-9 grammes (14-18 grammes pour un double) de café, dans laquelle de l'eau propre à 90,5 °-96,1°C a été forcée à 9-10 atmosphères de pression, et où la mouture du café est telle que le temps de brassage est de 20-30 secondes.
- Lors du brassage, le flux d'expresso semble avoir la viscosité du miel chaud et la boisson qui en résulte présente une crème épaisse, foncée et dorée. L'expresso doit être préparé spécifiquement pour, et immédiatement servi au consommateur auquel il est destiné (tel que défini par la Specialty Coffee Association of America).



COMMENT FAIRE UN BEL EXPRESSO

1. Placez le marc de café frais dans le panier du porte-filtre jusqu'à ce qu'il soit plein ou qu'il déborde.
2. Frappez une fois sur la poignée du tapis de bourrage pour mettre le marc à niveau.
3. Répartissez uniformément le marc jusqu'à ce qu'il affleure le bord du panier à filtre. Remettez l'excédent de marc dans la trémie du doseur.
4. Comprimez le niveau de café à l'aide d'un tasseur, en appuyant fermement, puis tournez le tasseur pour lisser la surface. La pression du tasseur doit être d'environ 30 kg, donc la pression appliquée doit être très ferme.
5. Les paniers à filtre Rocket Espresso comportent une ligne de référence à l'intérieur de laquelle le marc, une fois tassé, doit être de niveau.



Suite sur la page...

COMMENT FAIRE UN BEL EXPRESSO (suite)

6. Insérez le porte-filtre dans le porte-coupe et activez la pompe immédiatement en soulevant le levier de brassage.
7. Observez le débit.
8. Le volume du liquide devrait être de 50-60ml en 20-30 secondes (à partir de la double poignée ou 25-30ml en 25-30 secondes si vous utilisez le panier simple. Arrêtez la pompe de manière appropriée.
9. Servez immédiatement ou combinez avec du lait pour préparer une boisson à base d'expresso.
10. Enlevez le porte-filtre et enlever le café usagé.
11. Essuyez le panier du filtre et rincez le porte-coupe.
12. Remettez le porte-filtre dans le porte-coupe pour qu'il reste chaud.

RÉGLAGE DU DÉBIT ET DE LA MOUTURE

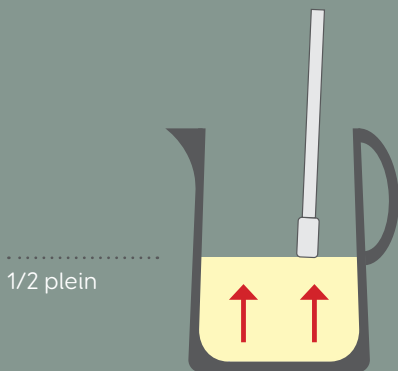
- Ensure that your dosing and tamping is consistent.
- Assurez-vous que votre dosage et votre tassage sont cohérents.
- Une bonne extraction se caractérise par un délai de 5 à 10 secondes avant que le café ne coule. De grosses gouttelettes apparaîtront et se développeront en un écoulement épais, droit et régulier. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre (voir page 33).
- Il faut couper la coulée avant que la couleur ne s'éclaircisse et que la coulée ne commence à s'enrouler.
- Si l'écoulement est trop rapide (un autre signe est une crème pâle et des stries blanches), ajustez votre mouture pour la rendre plus fine.
- Plus le broyage est fin, plus l'extraction est lente. Plus le broyage est grossier, plus l'extraction est rapide.
- Si le débit est trop lent, ajustez votre broyage pour le rendre plus grossier.
- Un broyage correct est synonyme d'une extraction correcte et d'une saveur correcte.



COMMENT TEXTURER LE LAIT

1. Remplissez à moitié votre pot à lait en acier inoxydable avec du lait frais et froid. Utilisez un pichet de 250 ml si vous préparez du lait pour un café au lait. Utilisez le pichet de 500 ml si vous préparez deux cafés au lait.
2. Purgez le bec à vapeur de la condensation en libérant rapidement de la vapeur dans l'atmosphère pendant quelques secondes
3. Placez l'embout du bec à vapeur juste sous la surface du lait et penché. Allumez la pression de la vapeur à fond. Vous devriez entendre un bruit de sirotage, c'est-à-dire le bruit du lait qui augmente en volume. Le lait doit également tourbillonner dans un mouvement de tourbillonnement qui repousse les bulles d'air et améliore la texture du lait chauffé.
4. Maintenez le pichet stable pour éviter la formation de grosses bulles.
5. Vous souhaitez étirer le demi-pichet de lait aux trois quarts et obtenir une texture micro-mousse dense et régulière
6. Arrêtez la pression de la vapeur lorsque le lait est à environ 65° ou lorsque le pot à lait est trop chaud pour être touché.
7. Retirez le pot à lait, nettoyez le bec à vapeur avec un chiffon humide et purgez le bec de tout résidu de lait.
8. S'il y a de grosses bulles à la surface, frappez fort sur le banc. Faites tourner le pot à lait dans un mouvement circulaire pour lui donner un aspect brillant. Le lait est maintenant prêt à être versé. Ne tardez pas, sinon la texture se séparera dans le pichet.

TEXTURATION DU LAIT

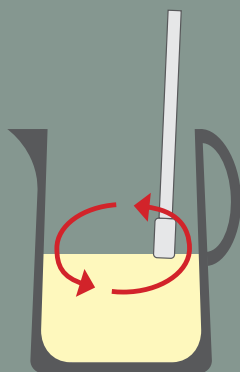


La texturation du lait comporte trois parties. Elles doivent être faites simultanément: étirer, faire tourbillonner et chauffer.

ÉTIRER

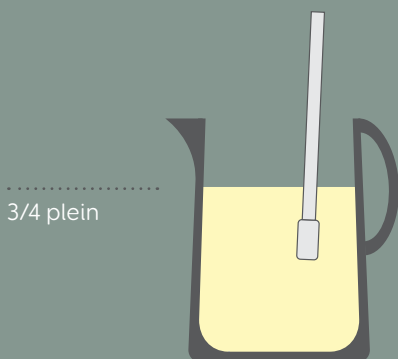
L'air doit être plongé dans le lait pour l'étirer. Placez l'embout juste sous la surface du lait froid et allumez le bec de vapeur, en relâchant sa pleine pression. À mesure que le lait se réchauffe et que sa quantité augmente, l'embout doit être maintenu au sommet de la surface du lait pour continuer l'étirement.

Lorsque le volume du lait a augmenté de moitié, l'embout peut rester sous la surface du lait.



TOURBILLONNER

Placez Le bec à vapeur penché dans le pichet. Cela crée un mouvement tourbillonnant dans le lait, ce qui permet de garder le lait bien mélangé et d'éliminer les bulles.



CHAUFFER

Éteignez Le bec à vapeur lorsque le lait a atteint 60-65°C. Vous devez pouvoir toucher le fond du pichet, mais ne pas la tenir plus de deux secondes. S'il y a de grosses bulles, frappez fort sur le banc pour les enlever. S'il y a encore quelques bulles, écrasez les deux millimètres supérieurs avec une cuillère.

Faites tourner le pichet pour faire apparaître un éclat brillant. Le lait est maintenant prêt à être versé.

COMMENT VERSER LE LAIT CHAUD

1. Commencez par verser doucement le lait chauffé au centre de la crème en veillant à ce que celle-ci reste intacte.
2. Une fois que l'expresso et le lait sont bien mélangés et que le volume de la tasse est à peu près à moitié plein, accélérez le processus de versement en rapprochant le bec de la tasse et en augmentant l'angle du bec.
3. Gardez le pichet aussi près que possible de la surface de la boisson. Basculez le pichet d'un côté à l'autre pour libérer le lait à texture plus lourde dans la tasse. C'est ainsi que l'on crée des formes et des motifs dans la tasse.



MENU EXPRESSO



RISTRETTO

- Tasse de 90ml
- 20ml de café



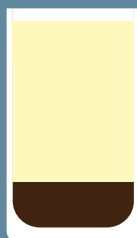
FLAT WHITE

- Tasse de 150ml
- 40ml de café
- 110ml de lait chaud légèrement texture



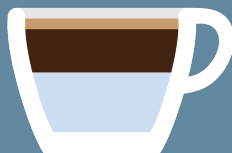
ESPRESSO

- Tasse de 90ml
- 40ml de café



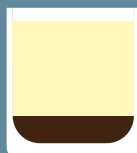
CAFFE LATTE

- Verre ou tasse de 220ml
- 40ml de café
- 180ml de lait chaud légèrement texturé



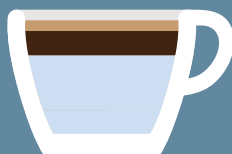
LONG BLACK

- Tasse de 150ml
- 80ml d'eau chaude
- 40ml de café



PICCOLO LATTE

- Verre de 100ml
- 20ml de café
- 80ml de lait chaud légèrement texturé



AMERICANO

- Tasse de 300ml
- 220ml d'eau chaude
- 40ml de café



CAPPUCCINO

- Tasse de 150ml
- 40ml de café
- 110ml de lait chaud à texture épaisse



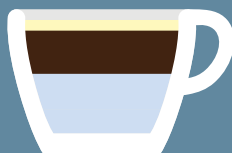
MACCHIATO

- Tasse de 90ml
- 40ml de café
- un peu de lait chaud texturé



MOCHACCINO

- Tasse de 190ml
- Chocolat en poudre ou en sirop
- 40ml de café
- un peu de lait chaud texturé



LONG MACCHIATO

- Tasse de 150ml
- 80ml d'eau chaude
- 40ml de café
- un peu de lait chaud texturé



AFFOGATO

- Tasse de 300ml
- Boule de glace à la vanille
- 40ml de café

ENTRETIEN PRÉVENTIF ET NETTOYAGE

En gardant votre machine propre, vous prolongez sa durée de vie et vous produisez de bien meilleures boissons à base d'expresso.

EMBOUTS À VAPEUR

1. Nettoyez l'embout à vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumez l'embout à vapeur pour libérer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur se bouchent avec du lait sec, utilisez un trombone pour les déboucher.

CONTRE-LAVAGE

1. Retirez le panier du porte-filtre et mettez le bouchon de contre-lavage.
2. Pendant que l'eau de brassage coule librement, insérez le porte-filtre dans le porte-coupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière. Continuez à vider le panier de l'eau chaude et des résidus jusqu'à ce que l'eau soit claire.
3. Vous devez rincer le porte-coupe tous les jours.

TÊTE DE BRASSAGE DU GROUPE

1. Chaque semaine, après le contre-lavage, ajoutez une petite quantité de détergent pour expresso dans le panier. Dissoudre le détergent dans de l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans le porte-coupe. Utilisez une solution facilement disponible dans votre magasin local.
2. Allumez et éteignez le porte-coupe après environ 10 secondes. Répétez l'opération plusieurs fois.
3. Videz le panier du détergent et effectuez un contre-lavage en utilisant uniquement de l'eau comme ci-dessus jusqu'à ce que le groupe soit complètement nettoyé des résidus de détergent

RETIRER LE FILM ET LE JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

1. À l'aide d'une clé Allen numéro 3, retirez Le film et l'écran de dispersion.
2. Frottez l'intérieur du porte-coupe avec la brosse de nettoyage du groupe fournie.
3. A l'aide d'un chiffon humide, nettoyez la zone où le porte-filtre s'engage dans la tête du groupe.
4. Trempez les parties métalliques qui ont été enlevées (film, étaleur en laiton) dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent de nettoyage pour expresso et d'eau chaude. Faites tremper pendant 10 minutes. Rincez abondamment, essuyez et remettez en place.
5. Le joint d'étanchéité est un 8mm standard et peut avoir besoin d'être remplacé de temps en temps.

PORTE-FILTRE

1. Retirez le panier du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou du dessous du panier.
2. Essuyez l'intérieur du panier et du porte-filtre à l'aide d'un chiffon humide.
3. Si les huiles de café se sont accumulées, faites tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution détergente que le film et de l'étaleur en laiton qui se trouvent au-dessus.
4. Rincez abondamment, séchez et remettez en place.

RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirez et nettoyez régulièrement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude savonneuse. Pour retirer le réservoir, enlevez le couvercle du réservoir et soulevez le réservoir par les deux poignées noires - un mouvement ferme vers le haut.
2. Lorsque vous remplacez le réservoir, veillez à appuyer fermement vers le bas de manière à ce que le bouchon du réservoir soit bien enclenché.
3. Utilisez de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. N'utilisez pas d'eau distillée.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

1. Retirez le bac d'égouttage et lavez à l'eau chaude savonneuse. Rincer, sécher et remettre en place.

ENSEMBLE DE L'APPAREIL

1. Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux, non abrasif et humide. Polissez avec un chiffon sec et doux. Le chiffon en acier inoxydable fourni par Rocket Espresso est le meilleur pour le nettoyage de l'ensemble de votre machine. Nous ne recommandons pas l'utilisation de nettoyeurs en acier inoxydable du commerce.

DÉTARTRAGE

1. Rocket Espresso ne recommande pas de détartrer votre machine à expresso.
2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à expresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer la corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.
3. En outre, il est très difficile d'éliminer toute la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.
4. Contrôlez la qualité de l'eau que vous utilisez dans la machine, en utilisant toujours une eau filtrée. L'eau distillée peut ne pas avoir la conductivité nécessaire pour les différentes fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.
5. De plus, lorsque cela est possible, essayez d'utiliser le filtre réservoir Rocket Espresso

DÉPANNAGE

L'EXTRACTION EST TROP RAPIDE

- Vérifiez que le panier de filtre n'est pas sous-dosé.
- Vérifiez que le broyage n'est pas trop grossier.

L'EXTRACTION EST TROP LENTE

- Vérifiez que le panier à filtre n'est pas trop plein.
- Vérifiez que le broyage n'est pas trop fin.
- Vérifiez que le film n'est pas obstrué - il peut être nécessaire de le rincer à nouveau ou de le retirer et de le nettoyer.
- Vérifiez que le bec de la poignée n'est pas bloqué. S'il est souillé par de l'huile de café rance, il faudra le faire tremper dans une solution de shampoing et d'eau pour nettoyer.

L'EAU QUI S'ÉCHAPPE DU POURTOUR DE LA POIGNÉE

- Vérifiez les joints d'étanchéité. S'ils ont séché, ils devront être remplacés.
- Veillez à ce que les poignées soient maintenues en place lorsque la machine n'est pas utilisée, car cela contribuera à protéger les joints.

EXPRESSO TROP FROID

- Vérifiez que les tasses sont chaudes. Vous pouvez chauffer vos tasses en y versant de l'eau chaude, puis en la jetant, avant de commencer l'extraction.
- Il se peut que trop d'eau ait été prélevée dans le porte-coupe. Laissez la machine au repos et limitez la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour vous assurer que la machine reste à température.

L'EXPRESSO A UN GOÛT AMER

- L'extraction peut être trop lente. Vérifiez que le broyage n'est pas trop fin. Corrigez la dose et rendez-la plus grossière.
- La machine est peut-être sale. Rincez et nettoyez le porte-coupe. Nettoyez les poignées du groupe et les paniers à filtre.

DÉPANNAGE

L'ESPRESSO A UN GOÛT AIGRE

- L'extraction peut être trop rapide. Vérifiez que le broyage n'est pas trop grossier. Corrigez la dose et rendez-la plus fine

L'ESPRESSO EST AQUEUX ET FIN

- L'extraction peut être trop rapide. Si c'est le cas, la crème sera pâle. Vérifiez que le broyage n'est pas trop grossier. Corrigez la dose.

L'ESPRESSO EST PÉTILLANT

- L'eau de la machine est peut-être trop chaude. Laissez couler un peu d'eau du porte-coupe. Essayez une autre extraction.
- Le café est peut-être trop frais.

PRESSION FAIBLE OU NULLE DU BEC À VAPEUR

- Peut être due à une utilisation excessive du porte-coupe ou du robinet d'eau chaude. Donnez à la machine le temps de récupérer la pression.
- Le bec à vapeur peut être bouché par du lait sec. Retirez l'embut, trempez-le et débouchez les jets à l'aide d'un trombone.

LE LAIT EST FIN ET PÉTILLANT

- Veillez à ce que le lait soit étiré progressivement. Si l'air est introduit trop rapidement, de grosses bulles se formeront.
- Assurez-vous que la vapeur libère sa pleine pression et que tous les jets ne sont pas bloqués.
- Cela peut être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayez à nouveau avec du lait frais.

LE VOYANT VERT CLIGNOTE

- Indique que le niveau de l'eau est bas.

RETRAIT DU RÉSERVOIR POUR LE NETTOYAGE

- Retirez le couvercle du réservoir et soulevez le réservoir en tirant doucement mais fermement sur les deux poignées noires.
- Lorsque vous remettez le réservoir en place, veillez à appuyer sur le bouchon du réservoir pour qu'il s'enclenche complètement.

PRÉPARATION DE VOTRE MACHINE ROCKET POUR LE TRANSPORT ET/OU L'ENTRETIEN

1. Pendant que votre machine est en marche, retirez le réservoir d'eau et videz-le de son contenu.
2. Éteignez la machine.
3. Placez un pichet métallique d'un litre sous le bec d'eau chaude et ouvrez le robinet d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit vidée de son contenu. C'est alors qu'un litre d'eau est libéré.
4. Si votre machine ne fonctionne pas, vous ne pourrez pas vider la chaudière, mais vous devrez quand même vider le réservoir d'eau et renvoyer la machine.
5. **IMPORTANT** - si vous vivez dans une zone où les conditions météorologiques sont extrêmes, il est très important de contacter Rocket Espresso avant d'expédier la machine. Ceci est particulièrement important dans l'hémisphère nord où l'eau peut geler dans les chaudières.

Rocket vous donnera des instructions techniques supplémentaires sur la façon d'expédier l'appareil.

6. Votre machine Rocket Espresso pèse plus de 47 kg et peut facilement être endommagée lorsqu'elle est expédiée dans une boîte en carton.
7. Nous vous recommandons vivement d'expédier la machine dans la boîte en carton placée dans une boîte en bois sur une palette. Il est possible de conserver la boîte et la palette dans lesquelles la machine a été expédiée et de l'utiliser. Veillez à utiliser un emballage en polystyrène adéquat pour ne pas l'endommager.

COORDONNÉES

FABRICANT

Rocket Milano S.R.L.
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milan
Italie

MODÈLE

- R NINE ONE
- R 60V
- R 58
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Appartamento
- Porta Via

Le point de vente ou le distributeur local chez qui vous avez acheté cette machine Rocket Espresso Milano doit être votre premier point de contact pour toute demande de **service et de garantie** concernant votre machine

COORDONNÉES DU REVENDEUR AUTORISÉ DE ROCKET ESPRESSO MILANO

- Nom de la société:
- Adresse:
- Numéro de téléphone:
- Modèle de machine acheté:

Pour toute **question technique** à laquelle votre revendeur ne peut répondre, veuillez consulter le site rocket-espresso.com dans l'onglet "where to buy" et utilisez le formulaire d'assistance en ligne en soumettant tous les détails concernant votre machine.

Pour tous les **revendeurs Rocket Espresso agréés** dans le monde, veuillez consulter le site: www.rocket-espresso.com/where-to-buy.html



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ EC

Nous (le fabricant) ROCKET Milano S.R.L.
situé en ITALIE, 20060 Liscate, Via Curiel 13

conformément aux directives suivantes

2014/30/EC La directive relative à la compatibilité électromagnétique
2006/95/EC La directive basse tension

déclarons que les modèles de machine à espresso suivants, produit par l'entreprise mentionnée ci-dessus

- Rocket Espresso R NINE ONE
- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R 58
- Rocket Espresso Giotto Evoluzione R et Mozzafiato Evoluzione R
- Rocket Espresso Giotto Type v et Mozzafiato Type v
- Rocket Espresso Appartamento
- Rocket Espresso Porta Via

sont en conformité avec les exigences applicables des documents suivants:

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011
EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008
EN 60335-1:2012
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 62233:2008
EN 61000-3-3:2013

Je déclare par la présente que les équipements mentionnés ci-dessus ont été conçus pour être conformes aux sections pertinentes des spécifications susmentionnées. Les unités sont conformes à toutes les exigences essentielles applicables des directives.



Rocket Milano S.R.L.
Federico Gallia - Amministratore Delegato
Liscate, 22/07/2018
ROCKET MILANO S.R.L.
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italie
www.rocket-espresso.com | support@rocket-espresso.com



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

1. Lire toutes les instructions
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.
3. Afin de vous protéger du feu, des chocs électriques et des blessures, ne pas immerger le cordon et les prises dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Débranchez la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou qui fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir, ou au contact de surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni près d'un four chaud.
11. Toujours brancher d'abord la fiche sur l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez toutes les commandes sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
12. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui prévu.
13. Conservez ces instructions.



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

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