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

ROCKET®
ESPRESSO MILANO

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

Ihre Maschine ist eine CERTIFIED AUTHENTIC ROCKET ESPRESSOMASCHINE.

Diese Bedienungsanleitung umfasst folgende Rocket Espressomaschinen:

- Appartamento
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- R 58 & 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 Espressomaschine richtig bedienen

- Allgemeine und Sicherheitsangaben 4
- Technische Angaben 8
- Zubehör und Teile 10
- Beschreibung der Maschine 11
- Installation - Wasseranschluss (Baureihen Evoluzione, R58 und R60V) 14
- Programmierung der R 58 / R 60V 17
- Anschluss des Programmier-Einheit - R 58 / R 60V 19
- Kundenseitige Einstellungen - R 58 / R 60V 20
- Einstellung der Druckprofile - R 60 V 22
- R 58 / R 60V Kessel-Temperatur 23
- Programmierung und Verwendung der Apps für Apple iOS und Android - R 60V 24
- Programmierung Giotto / Mozzafiato 26
- Einstellung der Brühgruppen-Temperatur 27
- Bedienung 28

MISCELA

Wahl der richtigen Kaffee-Mischung für Ihre Espressomaschine 32

MACINATURA

Unsere Empfehlungen für ein gutes Mahlwerk und die richtige Mahleinstellung 33

MANO

Die Hand des geschulten Baristas

- Was ist Espresso? 34
- Wie man einen schönen Espresso zubereitet 35
- Richtiges Milchschäumen und Eingießen 38
- Instandhaltung und Reinigung der Maschine 45
- Störfälle und ihre Behebung 47

KONTAKT

HERSTELLER

Rocket Espresso
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 zubereiteten.

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	KESSELINHALT (litres)	WASSERVERSORGUNG		WATT	BREITE MM	TIEFE MM	HÖHE MM	GEWICHT KG
				FESTWASSER-ANSCHLUSS	WASSER-BEHÄLTER					
R 60V	Ja	Ja	2.38 (1.8+0.58)	Ja	Ja	1400 W	310	440	390	29.5
R 58		Ja	2.38 (1.8+0.58)	Ja	Ja	1400 W	310	440	385	29.0
Giotto Evoluzione R		Ja	1.80	Ja	Ja	1200 W	335	420	400	27.8
Mozzafiato Evoluzione R		Ja	1.80	Ja	Ja	1200 W	280	425	400	30.2
Giotto Type v		Ja	1.80	Nein	Ja	1200 W	335	420	400	23.0
Mozzafiato Type v		Ja	1.80	Nein	Ja	1200 W	280	425	400	25.4
Appartamento		Nein	1.80	Nein	Ja	1200 W	274	425	360	20.0

R 60V

R 58

GIOTTO EVOLUZIONE R

MOZZAFIATO EVOLUZIONE R

GIOTTO TYPE v

MOZZAFIATO TYPE v

APPARTAMENTO

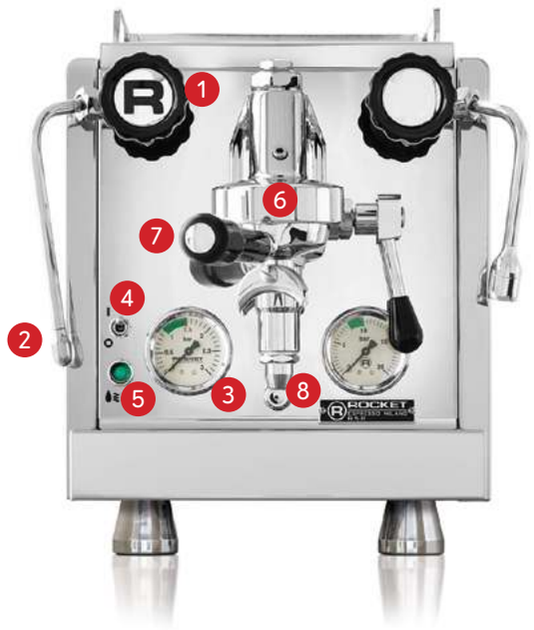
ZUBEHÖR UND VERSCHIEDENE TEILE

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. Messlöffel
7. Tropfwanne
8. Fernbedienung (nur R 58 und R 60V)
9. Bedienungsanleitung
10. Tassenrand
11. Reinigungstuch (nicht abgebildet)
12. „How to"-Anleitungen auf CD (nicht abgebildet)

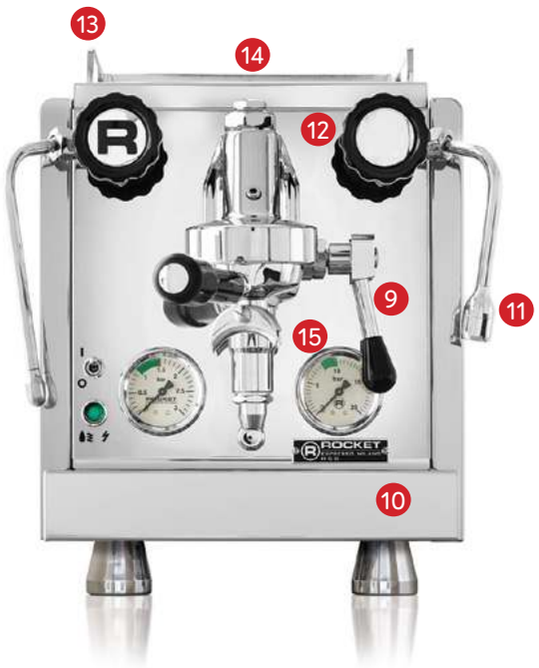
BESCHREIBUNG DER MASCHINE

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. Stahlummantelter Schlauch (nur bei R 60V, R 58 und Evoluzione Baureihen).



INSTALLATION DER MASCHINE

FESTWASSERANSCHLUSS - NUR FÜR DIE BAUREIHEN EVOLUZIONE, R58 UND R60V

Die Baureihen Evoluzione, R 58 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 2,9 Liter Wasserbehälter bezieht.

Ab Werk sind die Modelle R 58 und R 60V auf Betrieb mit Wasserbehälter eingestellt.

Wenn Sie diese Maschinen an das Festwasser-Netz anschließen möchten, verwenden Sie bitte den mitgelieferten stahlummantelten 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. Everpure OCS 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 58 und R 60V siehe bitte „Programmierung Ihrer R 58 / 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 Pumpendrucks 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 Pumpenddruck, 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 Pumpendrucks (hier schwarz)

9. Sollte eine Justierung des Pumpendrucks 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 Schraubschlüssel und für die Schraube selbst einen 10 mm Schraub-schlüssel 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.

PROGRAMMIERUNG IHRER R 58 / R 60V

Ihre R 58 / 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 58 / 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 58 / R 60V getestet. Mit diesen Werkseinstellungen ist Ihre Maschinen 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.

Abb. C Stecken Sie die Halterungsplatte an die Rückseite der Programmier-Einheit.

ANSCHLUSS DER PROGRAMMIER-EINHEIT

Bitte befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen, um die Programmiereinheit an die Espressomaschine anzuschließen.

Abb. D Bei abgeschalteter Maschine: schließen Sie die Fernbedienung Programmiereinheit an die serielle Schnittstelle an der unteren Seite Ihrer R 58 / R 60V an.

(Halterung nur für Modell R 60V)

1. Die Maschine muss ausgeschaltet sein. Der Ein/Aus-Schalter steht auf Position „0“.
2. Die Programmier-Einheit darf nur bei abgeschalteter Maschine ab- oder angesteckt werden.
3. Stecken Sie den Kabelstecker in die Schnittstelle unten seitlich an der Maschine (Abb. D) an.
4. Stecken Sie die Halterungsplatte auf die Rückseite der Programmiereinheit (Abb. C, Seite 18). Schieben Sie die Achse in die Verbindung unter der Tropfwanne. Achten Sie darauf, dass sie richtig eingesteckt ist und in die Halterung einklickt.
5. Jetzt kann die Maschine eingeschaltet werden. Ein/Aus-Schalter auf Position „1“.
6. Sie können nunmehr Ihre persönlichen Einstellungen vornehmen.

IHRE PERSÖNLICHEN EINSTELLUNGEN

Bitte befolgen Sie die nachfolgenden Anleitungen.

Abb. E Ab Werk ist die Temperatur des Kaffeewasser-Kessels auf 105°C eingestellt.

ÄNDERUNG DER SPRACHWAHL

1. Betätigen Sie Taster P Auf dem Display erscheint „Language“.
2. Wählen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ die gewünschte Sprache.
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur folgenden Einstellung zu gelangen.

WASSERBEHÄLTER ODER FESTWASSERANSCHLUSS

1. Betätigen Sie Taster P wiederholt, bis auf dem Display die Angabe „Wasserversorgung“ erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ die gewünschte Art der Wasserversorgung: Wasserbehälter oder Festwasseranschluss.
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur folgenden Einstellung zu gelangen.

EINSTELLUNG DER TEMPERATUR-MESSEINHEIT

1. Betätigen Sie Taster P wiederholt, bis auf dem Display die Angabe „Temperatur °C/°F“ erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ die gewünschte Temperaturanzeige: Celsius oder Fahrenheit.
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur folgenden Einstellung zu gelangen.

BEHEIZUNG DES SERVICE-KESSELS

1. Betätigen Sie Taster P wiederholt, bis auf dem Display die Angabe „Service Kessel“ erscheint.
2. Wählen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ ob der Service-Kessel beheizt („AN“) oder nicht beheizt („AUS“) werden soll.
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur folgenden Einstellung zu gelangen.

TEMPERATUR DES KAFFEEWASSER-KESSELS

(Siehe auch die R 58 / R 60V Kesseltemperatur-Konversionstabelle auf Seite 23)

1. Betätigen Sie Taster P wiederholt, bis auf dem Display die Angabe „Kaffeekessel Temperatur“ erscheint.
2. Stellen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ dien gewünschte Temperatur ein (zwischen 95°C und 115°C).
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur folgenden Einstellung zu gelangen.

SERVICE-KESSEL TEMPERATUR

1. Betätigen Sie Taster P wiederholt, bis auf dem Display die Angabe „Servicekessel Temperatur“ erscheint.
2. Stellen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ die gewünschte Temperatur ein.
3. Betätigen Sie Taster P zur Bestätigung der Eingabe und um zur nachfolgenden Einstellung zu gelangen.

R 60V EINSTELLUNG IHRER PERSÖNLICHEN DRUCK- PROFILE

1. Gehen Sie auf die „Home“ Displayanzeige.

   Diese Anzeige umfasst die Kaffeewasser-Kesseltemperatur, das gewählte Druckprofil und erste Stufe dieses Druckprofils.

   Wählen Sie mit den Tastern ▲ oder ▼ ein Profil. Sie haben die Druck-Profile A, B und C zur Verfügung.

2. Um Ihre persönliche Einstellung vorzunehmen, betätigen Sie bitte Taster (P), bis Sie die Displayanzeige für „Druckprofil A“ erreichen.
3. Wenn Sie das Druckprofil A ändern möchten, drücken Sie bitte Taster ▲ (wenn hingegen die Druckprofile B oder C geändert werden sollen, betätigen Sie Taster (P), bis das gewünschte Profil erscheint).
4. Die Anzeige „Stufe 1 von 5“ erscheint.
5. Stellen Sie mit den Tastern ▲ und ▼ die gewünschte Zeit ein (Sekunden) und drücken Sie dann Taster (P) zur Bestätigung.
6. Stellen Sie mit den Tastern ▲ und ▼ den gewünschten Druck (Bar) ein und drücken Sie dann Taster (P) zur Bestätigung.
7. Die Anzeige „Stufe 2 von 5“ erscheint.
8. Stellen Sie mit den Tastern ▲ und ▼ die gewünschte Zeit ein (Sekunden) und drücken Sie dann Taster (P) zur Bestätigung.
9. Stellen Sie mit den Tastern ▲ und ▼ den gewünschten Druck (Bar) ein und drücken Sie dann Taster (P) zur Bestätigung.
10. Wiederholen Sie diese Schritte für die Stufen 3 bis 5.
11. Es müssen nicht alle 5 Stufen eingestellt werden. Nicht verwendete Einstellstufen können auf „0“ gestellt werden.

R 58 / 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 Kaffeekessel. Obige Tabelle zeigt reelle Gruppentemperaturen an, die mit einem SCACE Messgerät ermittelt wurden.

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 Password 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 BRÜHDRUCKS UND DER INDIVIDUELLEN BRÜHDRUCKPROFILE

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

Es können sowohl die Temperatur des Kaffeewasserkessels (ab Werk auf 105°C), wie auch die des Service.-Kessels (ab Werk auf 123°C) anders eingestellt werden.

AUTOMATISCHE EIN / AUSSCHALTUNG

- Sie können die Uhrzeit programmieren, an der die Maschine am Morgen automatisch beginnt, aufzuheizen und am Abend aufhört, zu heizen (die Maschine geht in den Stand-By oder Shut-Down Mode).
- Um diese Funktion nutzen zu können, muss die Maschine eingeschaltet bleiben.
- Da die Maschine EINGESCHALTET bleibt, muss zuerst die SHUT DOWN oder STANDBY Uhrzeit eingegeben werden.
- Hierdurch geht die Maschine in den Standby Mode und heizt zur programmierten Uhrzeit wieder auf.

UHR

Die Uhrzeit wird automatisch vom Netzwerk eingestellt.

STANDBY /SHUTDOWN

- Schritt 1. Stellen Sie die Shut-down oder Standby Zeit ein, die Zeit, zu der die Maschine nicht mehr heizt und drücken Sie OK.
- Schritt 2. Stellen Sie die Uhrzeit ein, bei der die Maschine wieder heizen soll und drücken Sie OK.
- Wenn Sie die Programmierung Ihrer Maschine beendet haben, unterbrechen Sie bitte die Verbindung zum Netzwerk der Maschine.

Anmerkung: In einigen Ländern muss die Maschine vollständig abgeschaltet sein, 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 gemahlenen 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.

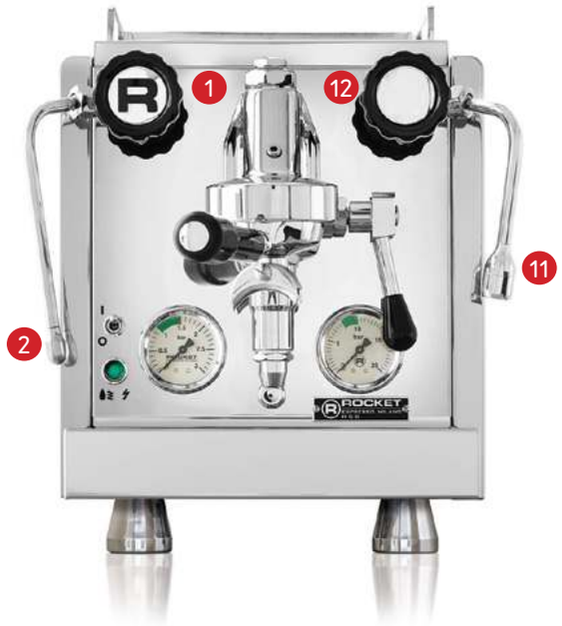
Abb. H Der Gruppenhebel steht ganz nach unten. Kein Wasserauslauf. Die. Die Pumpe ist abgestellt.

Abb. I Vorbrühposition. Die Pumpe läuft nicht. Nur wenig Wasser läuft durch die Brühgruppe.

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 Milchtemperatur 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 Milchschäumung 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 of America, unmittelbar, bevor er getrunken wird, zubereitet werden.

WIE SIE EINEN SCHÖNEN ESPRESSO ZUBEREITEN

1. Geben Sie frisch gemahlenen Kaffee 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.
5. Rocket Siebe haben im Inneren eine Linie. Der Siebträger sollte bis zu dieser Linie mit getampten Kaffeemehl befüllt sein.

Folgt auf der nächsten Seite...

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

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

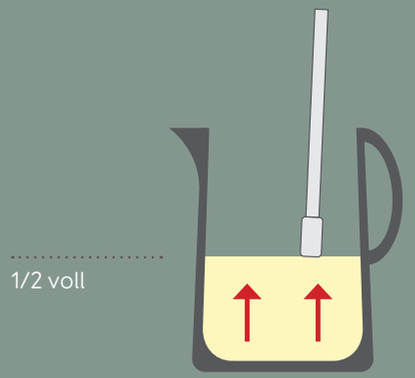
DURCHFLUSSMENGE UND MAHL-EINSTELLUNG

- 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 Hälfe mit frischer kalter Milch. Nehmen Sie einen 250 Ml Krug für ein Milch-Kaffee Getränk und einen 500 Ml 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.

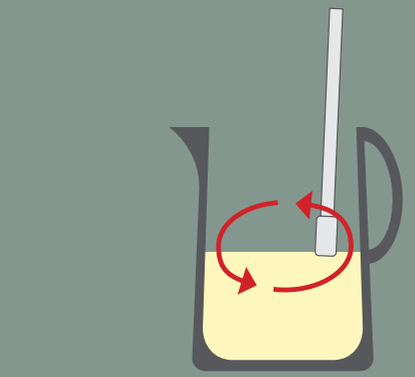
MILCHSCHÄUMUNG



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

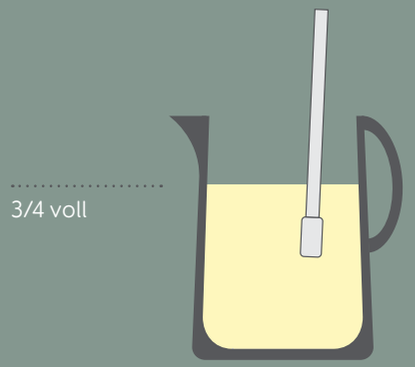
SCHÄUMEN

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



VERWIRBELUNG

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



AUFHEIZEN

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

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

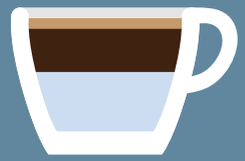
EINGIESSEN DER WARMEN MILCH

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

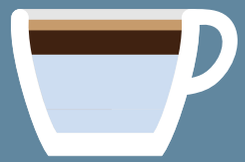
ESPRESSO KARTE

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

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

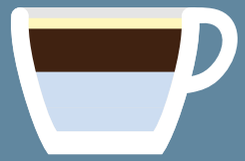


LONG BLACK
- 150 Ml Tasse
- 80 Ml Heisswasser
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



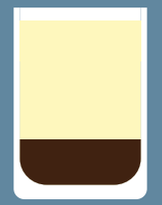
AMERICANO
- 300 Ml Tasse
- 220 Ml Heisswasser
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

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



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

FLAT WHITE
- 150 Ml Tasse
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 110 Ml leicht geschäumte warme Milchk



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

PICCOLO LATTE
- 100 Ml Glas
- 20 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 80 Ml leicht geschäumte warme Milch

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

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

AFFOGATO
- 300 Ml Tasse
- Ein Löffel Vanille Eis
- 40 Ml 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 Flachschraubenzieher heraus. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht beschädigen.
2. Schrauben Sie den Messing-Spreizer im Inneren der Brühgruppe mit einem kurzen Flachschraubenzieher 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, dass 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 Flachschraubenzieher, 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 Espresso
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milano
Italy

MODELL

- R 60V
- R 58
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Appartamento

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 schnell aus. Stellen Sie die Mahlung nicht zu grob ein. Korrigieren Sie die Kaffeemenge.
- Spülen und reinigen Sie die Brühgruppe. Reinigen Sie die Siebträger und Siebe.

STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG

DER ESPRESSO SCHMECKT SÄUERLICH

- Der Kaffeeauslauf könnte zu langsam sein. Überprüfen Sie, ob die Mahlung zu fein ist. Korrigieren Sie die Kaffeemenge.

DER ESPRESSO IST WÄSSRIG UND DÜNN

- Der Auslauf könnte zu schnell sein. Wenn dass 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 ESPRESSO LTD. Italian Branch, ITALIEN, 20060 Liscate, Via Curiel 13, der Hersteller, erklärt hiermit,

in Übereinstimmung mit den Richtlinien

2014/30/EC EMV Elektromagnetische Verträglichkeit
2006/95/EC Niedrigspannung

dass die folgenden Espressomaschinen-Modelle des oben angeführten Herstellers

- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R 58
- Rocket Espresso Giotto Evoluzione R and Mozzafiato Evoluzione R
- Rocket Espresso Giotto Type v and Mozzafiato Type v
- Rocket Espresso Appartamento

den Anforderungen folgender Normen entsprechen:

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

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

Rocket Espresso Limited Italian Branch
Andrew Meo - Managing Director

Liscate, 2nd Dezember 2015

CE

ROCKET ESPRESSO LTD
Italian Branch, Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy
www.rocket-espresso.com | info@rocket-espresso.com

ROCKET ESPRESSO MILANO

Sede Legale: Via Solari 9, 20144 MILANO - C.F. P.IVA IT 05846260965 - R.E.A. MI-1857710

ROCKET ESPRESSO LIMITED
VIA CURIEL 1 3
20060 LISCATE
MILAN, ITALY

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