

HOW TO USE YOUR
ROCKET ESPRESSO
MACHINE AND
MAKE BEAUTIFUL
ESPRESSO

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

Your machine is a Certified Authentic Rocket Espresso machine.

This User Manual covers the following Rocket Espresso models:

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

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



CONTENTS

THE FOUR 'M's

MACCHINA

How to use your Rocket Espresso machine

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

MISCELA

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

MACINATURA

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

MANO

The skilled hand of the barista

• What is espresso?	40
• How to make beautiful espresso	41
• How to texture & pour milk	44
• Preventative maintenance & cleaning	48
• Preparing your Rocket for transportation and/or servicing	51
• Troubleshooting	53

CONTACT DETAILS

MANUFACTURER

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



E61 group head
by Ernesto Valente

THE FOUR 'M's

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

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

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

MACCHINA

How to use your Rocket and make beautiful espresso.

GENERAL INFORMATION

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

REMOVING MACHINE FROM PACKAGING

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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



TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

ACCESSORIES AND PARTS

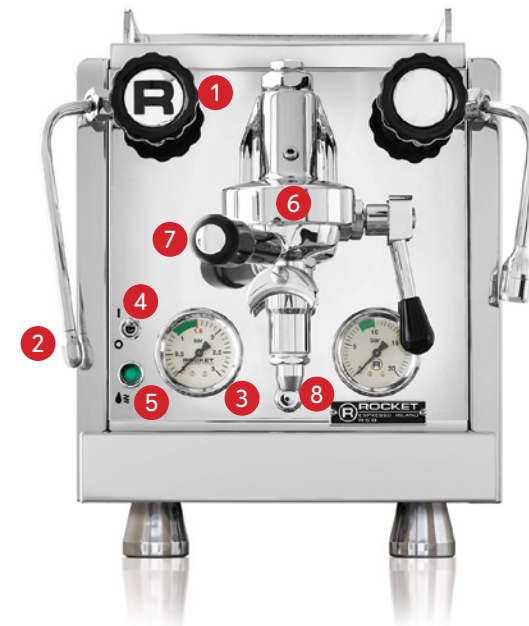
Check the box and packaging to ensure that the following parts and accessories are included:

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



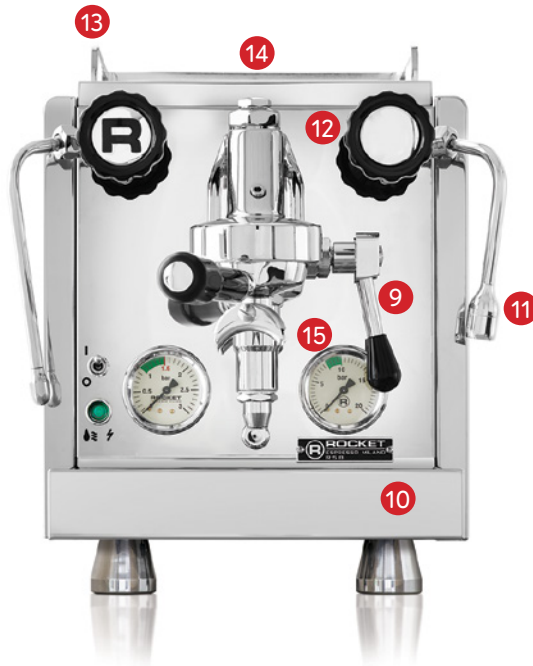
MACHINE DESCRIPTION

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



MACHINE DESCRIPTION continued...

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



ACCESSORIES AND PARTS - PORTA VIA

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

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



MACHINE DESCRIPTION - PORTA VIA

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



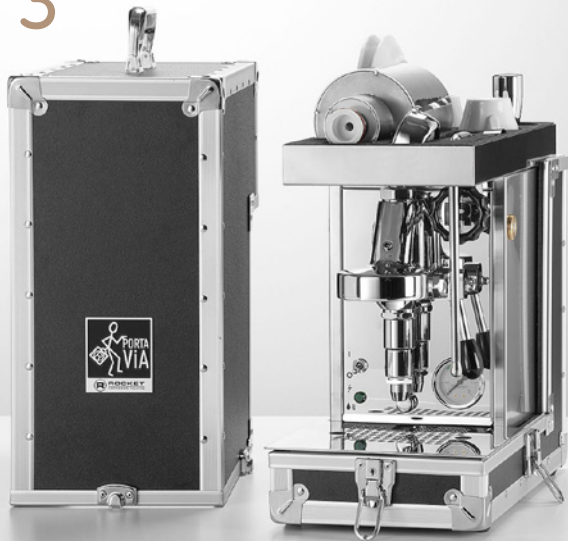
MACHINE DESCRIPTION - PORTA VIA...

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

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



3



Fit the drip tray grid onto the drip tray.

5



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

4



Remove the accessory box from the top of the machine.

6



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

MACHINE INSTALLATION

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

MACHINE INSTALLATION - ALL MODELS

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

CRONOMETRO SHOT TIMER

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

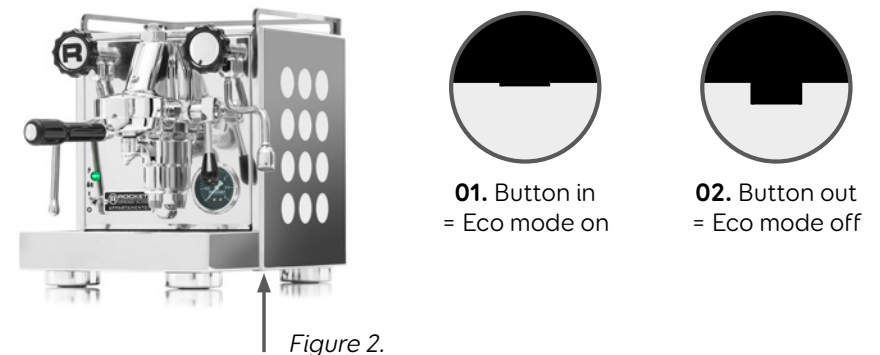


ECO MODE

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

ECO MODE - CRONOMETRO

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



CONNECTING THE REMOTE CONTROLLER

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

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



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

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

R 60V BOILER TEMPERATURE

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

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

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

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

PROGRAMMING YOUR R-CINQUANTOTTO

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

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

FACTORY SETTINGS OF YOUR MACHINE

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

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

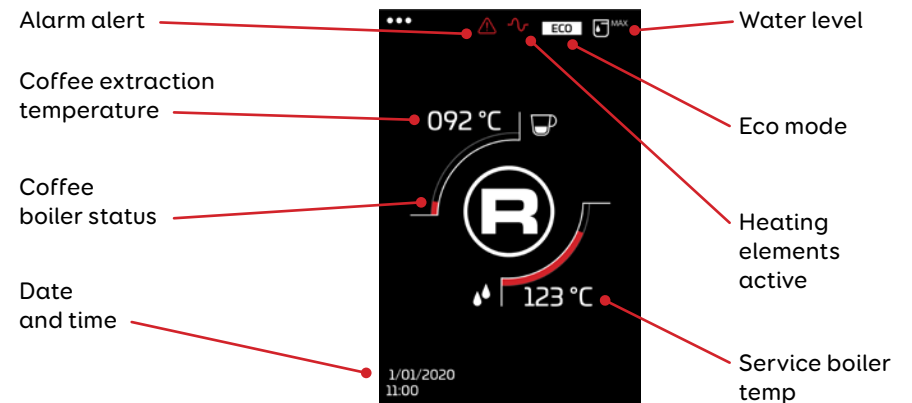
NB. You can change the coffee extraction temperature, the machine will automatically change the temperature of the brew boiler to reach the requested extraction temperature.

HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY

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

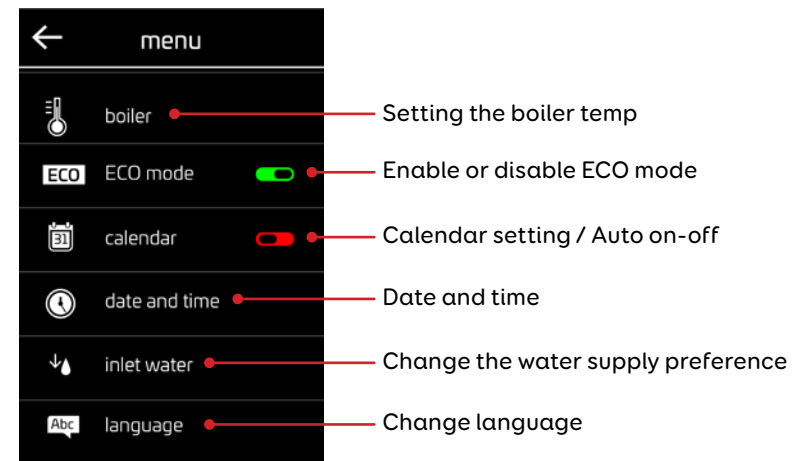
HOME PAGE

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



MENU PAGE

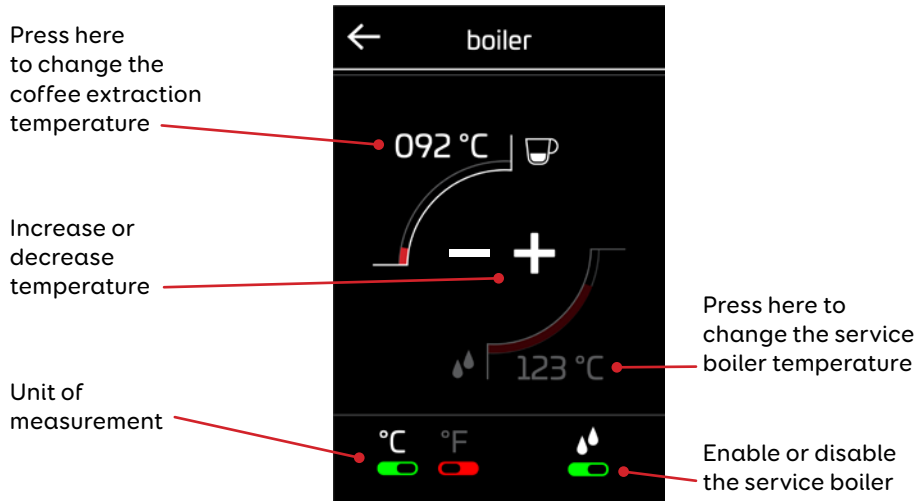
In the menu page you can change the machine settings:



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

BOILER MENU

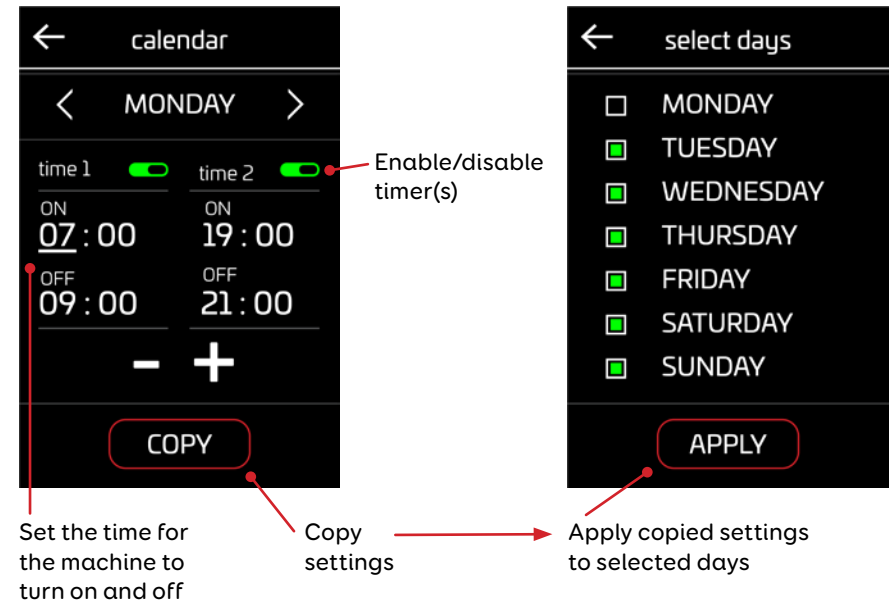
In the boiler menu you can change the temperature, the unit of measure and the turn the service boiler (steam/hot water) on or off:



CALENDAR

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

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



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

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

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

PROGRAMMING YOUR R 60V

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

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

FACTORY SETTINGS OF YOUR MACHINE

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

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

R 60V PRESSURE PROFILE SETTINGS

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

You can change the settings of the following parameters:

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

PROGRAMMING YOUR GIOTTO OR MOZZAFIATO

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

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

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

ADJUSTING THE GROUP HEAD TEMPERATURE

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



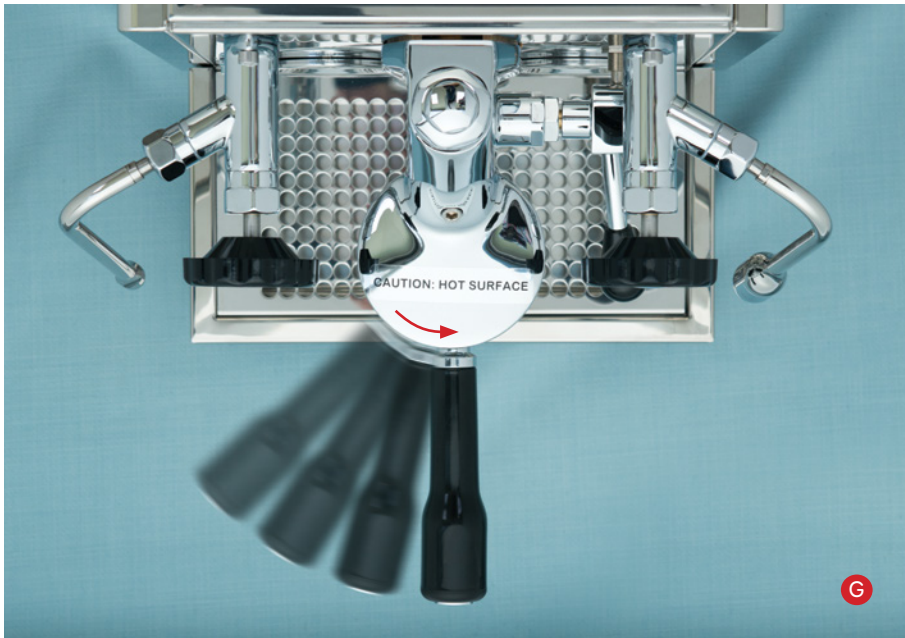
Fig F. The Giotto and Mozzafiato PID display is located directly below the model badge behind the drip tray.

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

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

MACHINE OPERATION - ALL MODELS

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



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

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



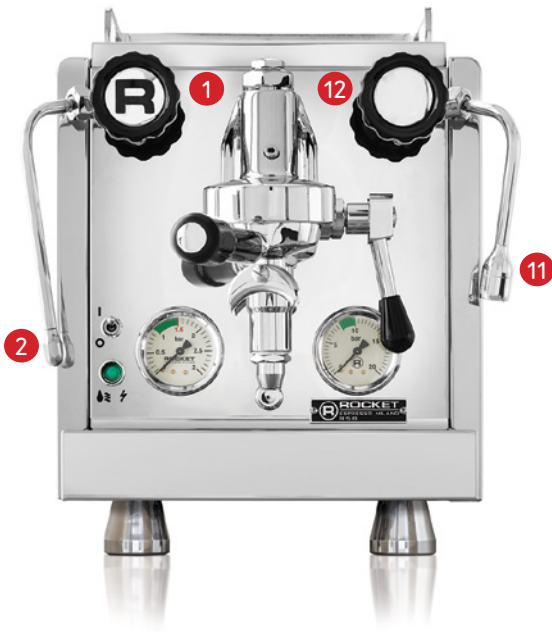
Fig H. Brew lever completely down, water not flowing and pump off.



Fig J. Brew lever on and heated water flowing.

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

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



MISCELA

The coffee blend

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



MACINATURA

The grinding of the coffee blend

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



MANO

The skilled hand of the barista

What is espresso?

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



HOW TO MAKE BEAUTIFUL ESPRESSO

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



Continued over page...

HOW TO MAKE BEAUTIFUL ESPRESSO CONTINUED...

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

FLOW RATE & GRIND SETTING

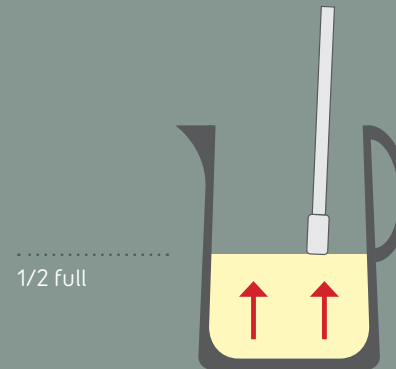
- Ensure that your dosing and tamping is consistent.
- Good extraction is characterised by a 5-10 second delay before any coffee will pour. Heavy droplets will appear and develop into a thick, straight and even pour. The colour will be dark brown or hazelnut, preferably with a reddish reflection (see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



HOW TO TEXTURE MILK

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

MILK TEXTURING

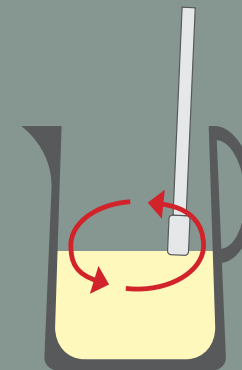


There are three parts to texturing milk. They should be done simultaneously: stretch, swirl and heat.

STRETCH

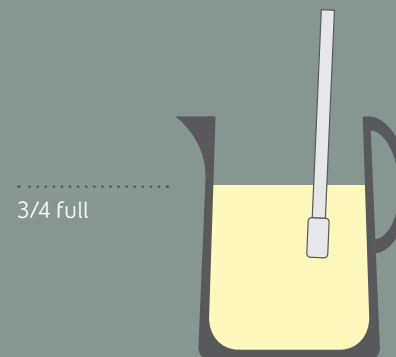
The air must be folded into the milk to stretch it. Place the nozzle just below the surface of the cold milk and turn the steam wand on, releasing its full pressure. As the milk warms and grows, the nozzle should be kept at the top of the milk surface to continue the stretch.

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



SWIRL

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



HEAT

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

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

HOW TO POUR HEATED MILK

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



ESPRESSO MENU



RISTRETTO

- 90ml demitasse
- 20ml restricted double shot



FLAT WHITE

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



ESPRESSO

- 90ml demitasse
- 40ml double shot



CAFFE LATTE

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



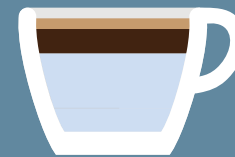
LONG BLACK

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



PICCOLO LATTE

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



AMERICANO

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



CAPPUCCINO

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



MACCHIATO

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



MOCHACCINO

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



LONG MACCHIATO

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



AFFOGATO

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

PREVENTATIVE MAINTENANCE & CLEANING

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

STEAM NOZZLES

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

BACKFLUSHING

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

GROUP BREW HEAD

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

REMOVING THE SHOWER FOIL AND HEAD SEAL

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

PORTAFILTER

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

WATER RESERVOIR

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

DRIP TRAY

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

BODYWORK

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

DESCALING

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

PREPARING YOUR ROCKET FOR TRANSPORTATION AND/OR SERVICING

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

CONTACT DETAILS

MANUFACTURER

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING

EXTRACTION IS TOO FAST

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

EXTRACTION IS TOO SLOW

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

WATER ESCAPING FROM AROUND THE HANDLE

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

ESPRESSO TOO COLD

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

ESPRESSO TASTES BITTER

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

TROUBLESHOOTING

ESPRESSO TASTES SOUR

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

ESPRESSO IS WATERY AND THIN

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

ESPRESSO IS BUBBLY

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

LOW OR NO PRESSURE FROM STEAM WAND

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

MILK IS THIN AND BUBBLY

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

GREEN LIGHT IS FLASHING

- Indicates the water level is low.

RESERVOIR REMOVAL FOR CLEANING

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

GAUGE OPERATIONS

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



Mozzafiato
Evoluzione R

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



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

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

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

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

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

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

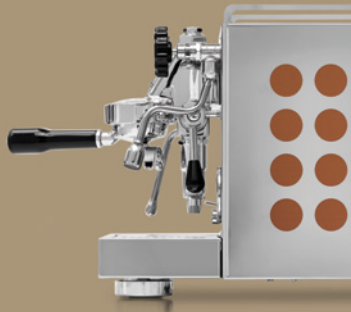
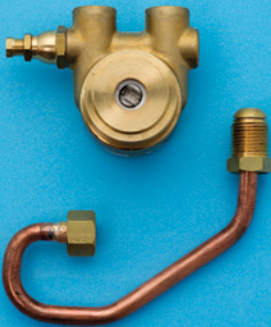
La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni - This declaration is null and void if the machine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

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

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





CÓMO USAR LA
MÁQUINA ROCKET
ESPRESSO Y
PREPARAR
FANTÁSTICOS
ESPRESSOS

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

MANUAL DE USUARIO

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

Su máquina es una auténtica Rocket Espresso certificada.

Este Manual de Usuario incluye los siguientes modelos Rocket Espresso:

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

ROCKET ESPRESSO - REGISTRO Y GARANTÍA

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

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

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



CONTENIDO

LAS CUATRO 'M'

MÁQUINA

Cómo usar su máquina Rocket Espresso

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

MEZCLA

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

MOLIDO

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

MANO

La atenta mano del Barista

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

DETALLES DE CONTACTO

FABRICANTE

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



Cabezal del grupo E61
por Ernesto Valente

LAS CUATRO 'M's

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

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

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

MÁQUINA

Cómo usar su Rocket y preparar fantásticos espressos.

INFORMACIÓN GENERAL

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

RETIRAR LA MÁQUINA DEL EMBALAJE

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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



DETALLES TÉCNICOS

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

ACCESORIOS Y PARTES

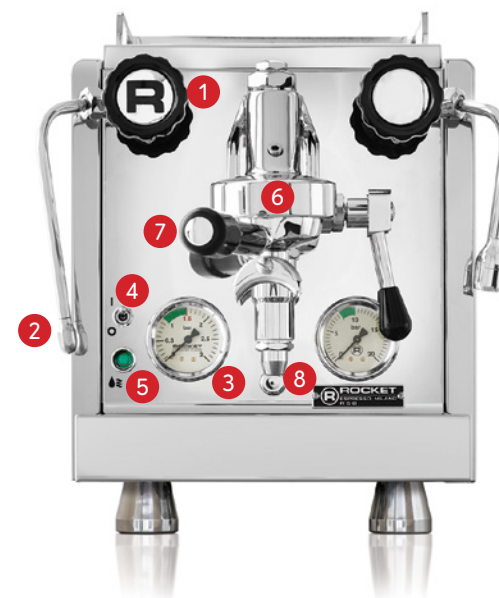
Controle la caja y la confección para asegurarse de que se incluyen las siguientes partes y accesorios:

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



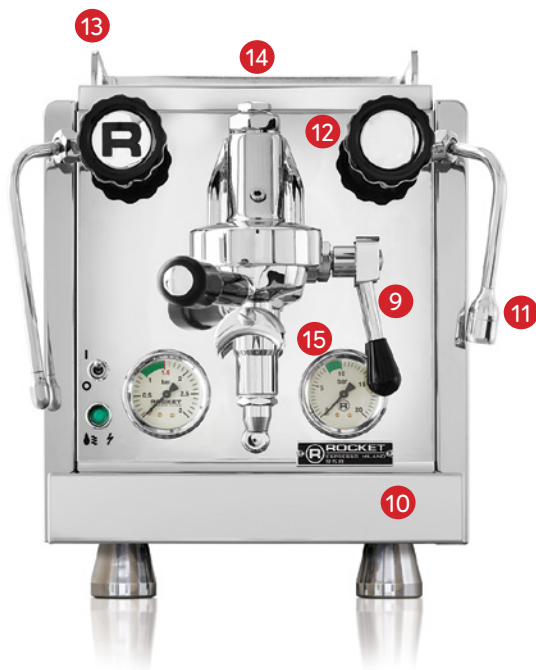
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

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



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA continuación...

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



ACCESORIOS Y PARTES - PORTA VIA

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

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



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA

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



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA...

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

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

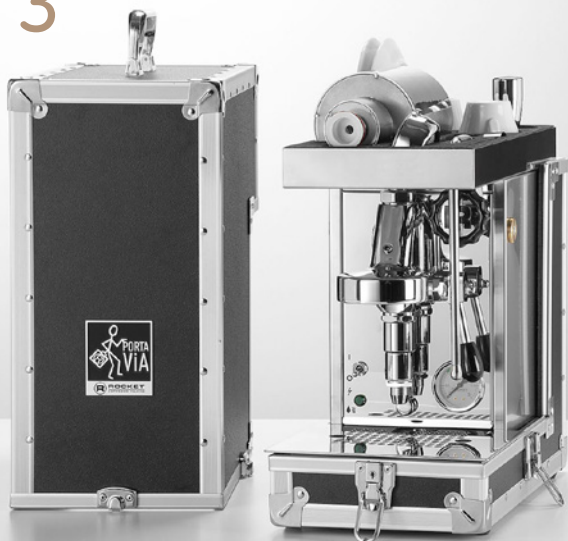


Porta Via.



Abra el maletín y retire la cubierta superior.

3



Coloque la bandeja recogegotas sobre la rejilla de la bandeja.

5



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

Rellénela con agua.

Coloque la tapa en la parte superior.

4



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

6



Sitúe el portafiltro en el cabezal del grupo de preparación.

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

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

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

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

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

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

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

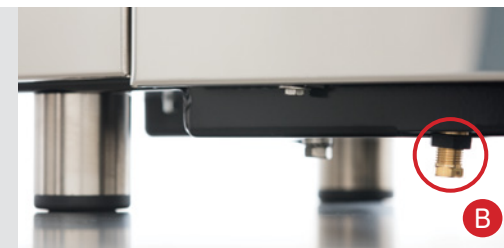
1. Complete la instalación con un fontanero certificado y asegúrese de que la instalación cumple con los estándares y reglamentos de las autoridades locales en cualquier caso.
2. Las presiones de la línea que superan los 5 bares se deberían limitar mediante el uso de un de regulación de la presión en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

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



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

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



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

INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

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

CRONÓMETRO SHORT TIMER

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



MODO ECO

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

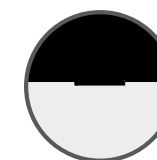
MODO ECO - CRONOMETRO

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

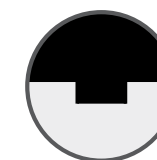
ECO MODE



Figura 2.



01. Botón apretado
= Modo eco
activado



02. Botón no apretado
= Modo eco
desactivado

CONEXIÓN DEL CONTROL REMOTO

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

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



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

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

TEMPERATURA DE LA CALDERA R 60V

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

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

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

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

PROGRAMACIÓN DE SU R-CINQUANTOTTO

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

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

CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

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

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

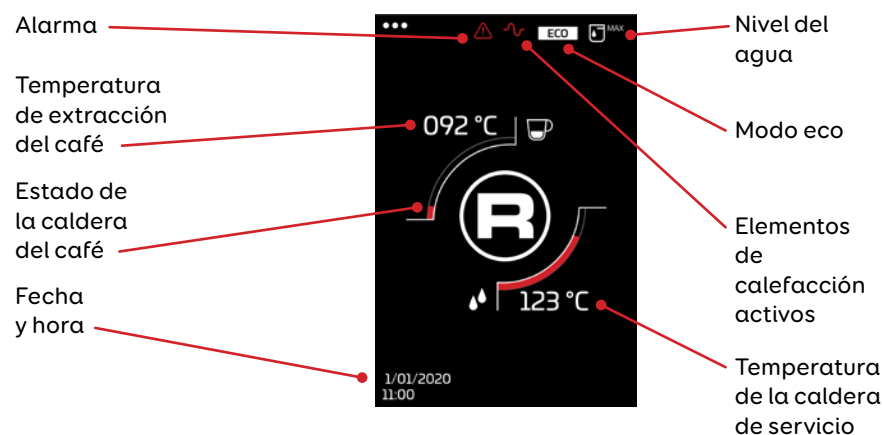
NOTA. Puede cambiar la temperatura de extracción del café y la máquina cambiará automáticamente la temperatura del calentador de la preparación para obtener la temperatura de extracción solicitada.

CÓMO USAR LA PANTALLA TÁCTIL

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

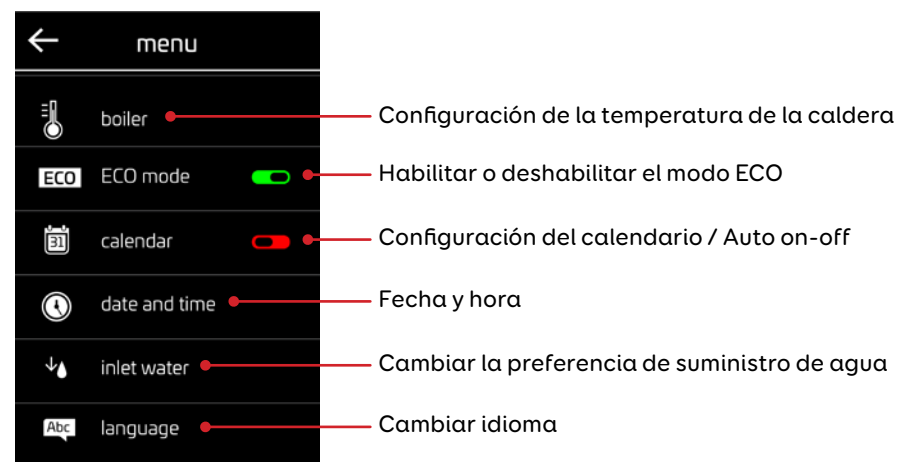
PÁGINA INICIAL

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



PÁGINA MENÚ

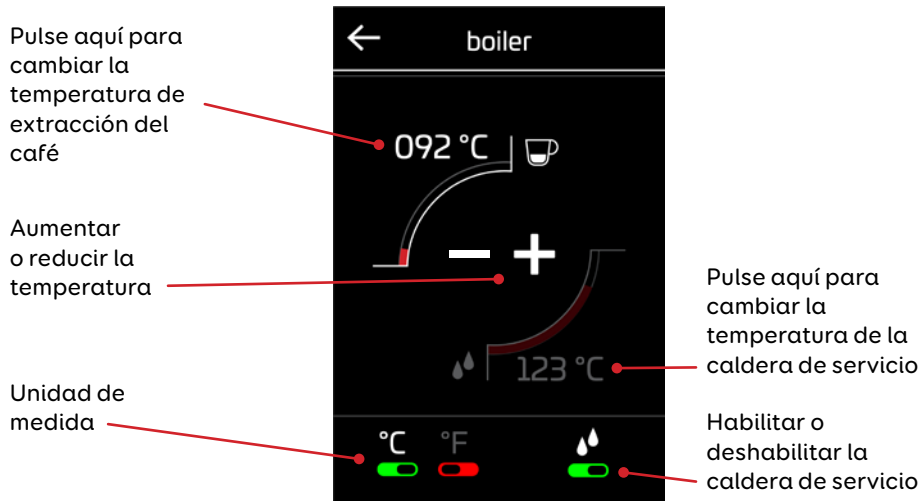
En la página menú usted puede cambiar las configuraciones de la máquina:



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

MENÚ CALENTADOR

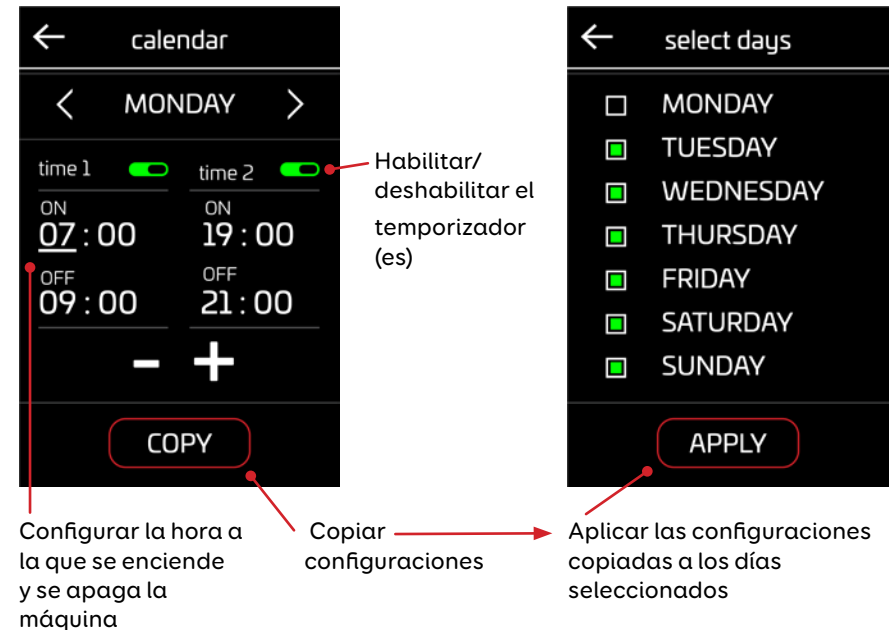
En el menú del calentador puede cambiar la temperatura, la unidad de medida y activar o desactivar el calentador de servicio (vapor/ agua caliente):



CALENDARIO

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

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



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

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

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

PROGRAMACIÓN DE SU R 60V

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

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

CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

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

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

CONFIGURACIONES DE ANÁLISIS DE LA PRESIÓN DE R 60V

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

Puede cambiar la configuración de los siguientes parámetros:

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

PROGRAMACIÓN DE SU GIOTTO O MOZZAFIATO

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

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

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

AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL CABEZAL DEL GRUPO

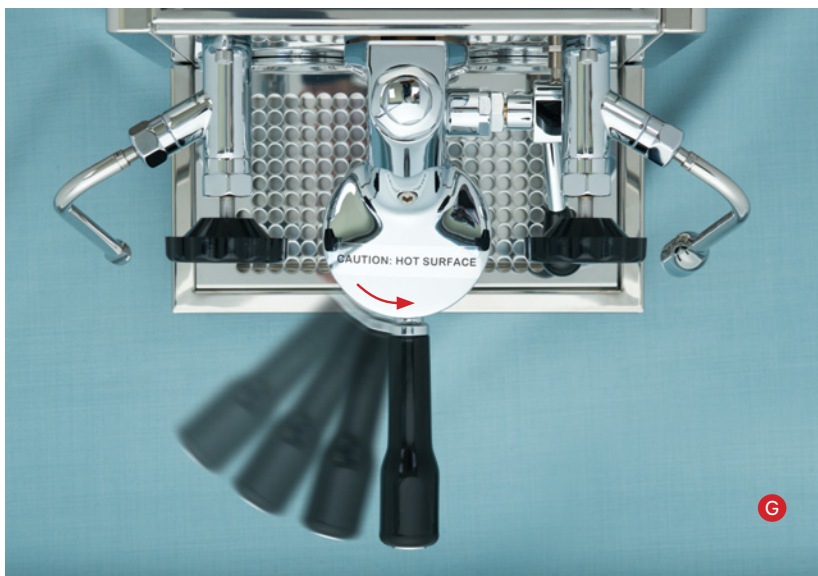
1. Apague la máquina.
2. Retire la bandeja recogegotas y el portafiltro.
3. Encienda la máquina.
4. La pantalla mostrará inicialmente la versión del software y, a continuación, mostrará inmediatamente la temperatura de configuración de la caldera.
5. Para cambiar la temperatura de la caldera, pulse y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



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

OPERACIÓN DE MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

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



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

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



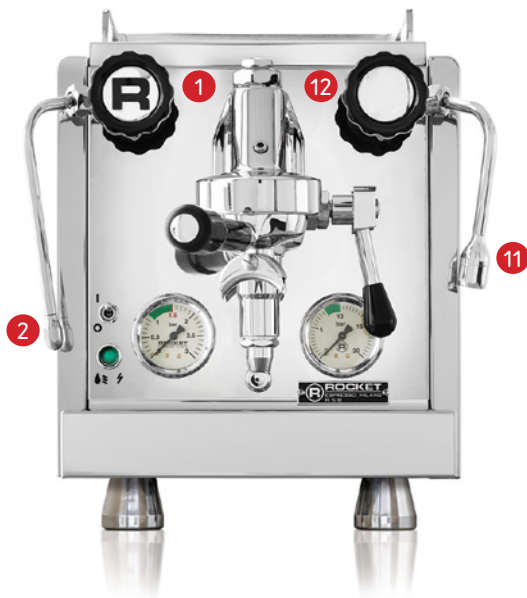
Fig H. Palanca para la preparación completamente bajada, no pasa el agua y la bomba está desactivada.



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

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

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



MEZCLA

La mezcla de café

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



MOLIDO

El molido de la mezcla de café

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



MANO

La atenta mano del Barista ¿Qué es un espresso?

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



CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS ESPRESSOS

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



Sigue en la página siguiente...

CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS ESPRESSOS CONTINUACIÓN...

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

AJUSTE DE VELOCIDAD DE FLUJO Y MOLIEND

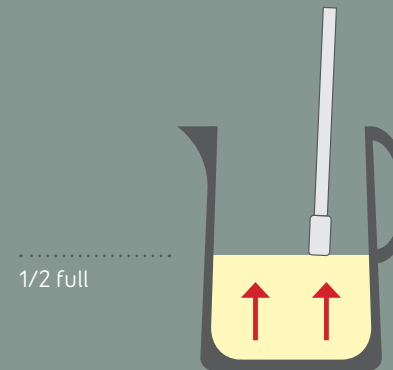
- Asegúrese de que su dosis y compactación sean consistentes.
- Una buena extracción se caracteriza por un retraso de 5-10 segundos antes de que salga el café. Aparecerán gotas pesadas que se transformarán en caída gruesa, recta y uniforme. El color será marrón oscuro o avellana, preferiblemente con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



CÓMO TEXTURIZAR LA LECHE

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

TEXTURIZAR LA LECHE

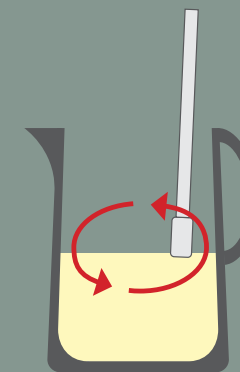


Hay tres partes para texturizar la leche. Se deberían hacer simultáneamente: aumento, remolino y calor.

AUMENTO

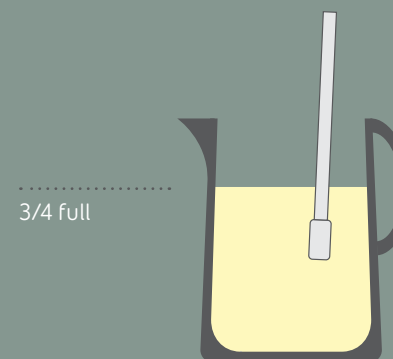
Se debe enviar el aire a la leche para aumentarla. Sitúe la boquilla justo por debajo de la superficie de la leche fría y active la lanceta, abriendo la presión completamente. Mientras la leche se calienta y aumenta de volumen, la boquilla debería mantenerse en la parte superior de la superficie de la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

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



REMOLINO

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



CALOR

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

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

CÓMO VERTER LA LECHE CALENTADA

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



MENÚ EXPRESO



RISTRETTO

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



FLAT WHITE

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



ESPRESSO

- 90 ml de espresso
- 40 ml de preparación doble



CAFFÈ LATTE

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



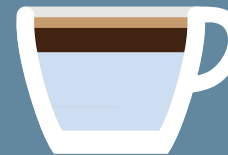
LONG BLACK

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



PICCOLO LATTE

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



AMERICANO

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



CAPPUCCINO

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



MACCHIATO

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



MOCHACCINO

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



LONG MACCHIATO

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



AFFOGATO

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

MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y LIMPIEZA

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

BOQUILLAS DE VAPOR

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

CULACIÓN INVERSA

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

PARACIÓN DEL CABEZAL DEL GRUPO

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

RETIRAR LA DUCHA Y EMPAQUE DEL GRUPO

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

PORTAFILTRO

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

DEPÓSITO DE AGUA

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

BANDEJA RECOGEGOTAS

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

ESTRUCTURA

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

DESCALCIFICACIÓN

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

PREPARACIÓN DE SU ROCKET PARA EL TRANSPORTE Y/O SERVICIO

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

DETALLES DE CONTACTO

MANUFACTURER

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

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

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

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

EXTRACCIÓN DEMASIADO RÁPIDA

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

EXTRACCIÓN DEMASIADO LENTA

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

SALE AGUA ALREDEDOR DEL PORTAFILTRO

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

ESPRESSO DEMASIADO FRÍO

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

ESPRESSO CON SABOR AMARGO

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ESPRESSO CON SABOR ÁCIDO

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

ESPRESSO AGUADO Y DÉBIL

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

ESPRESSO ESPUMOSO

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

PRESIÓN BAJA O AUSENTE EN LA LANCETA

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

LECHE DÉBIL Y BURBUJEANTE

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

LUZ VERDE PARPADEANTE

- Indica que el nivel de agua es bajo.

RETIRAR EL DEPÓSITO PARA LA LIMPIEZA

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

OPERACIONES CON EL MANÓMETRO

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



Mozzafiato
Evoluzione R

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



Rocket Milano S.r.l.

Via A. Grandi 1
20060 TRUCCAZZANO (MI) ITALY

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

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

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

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

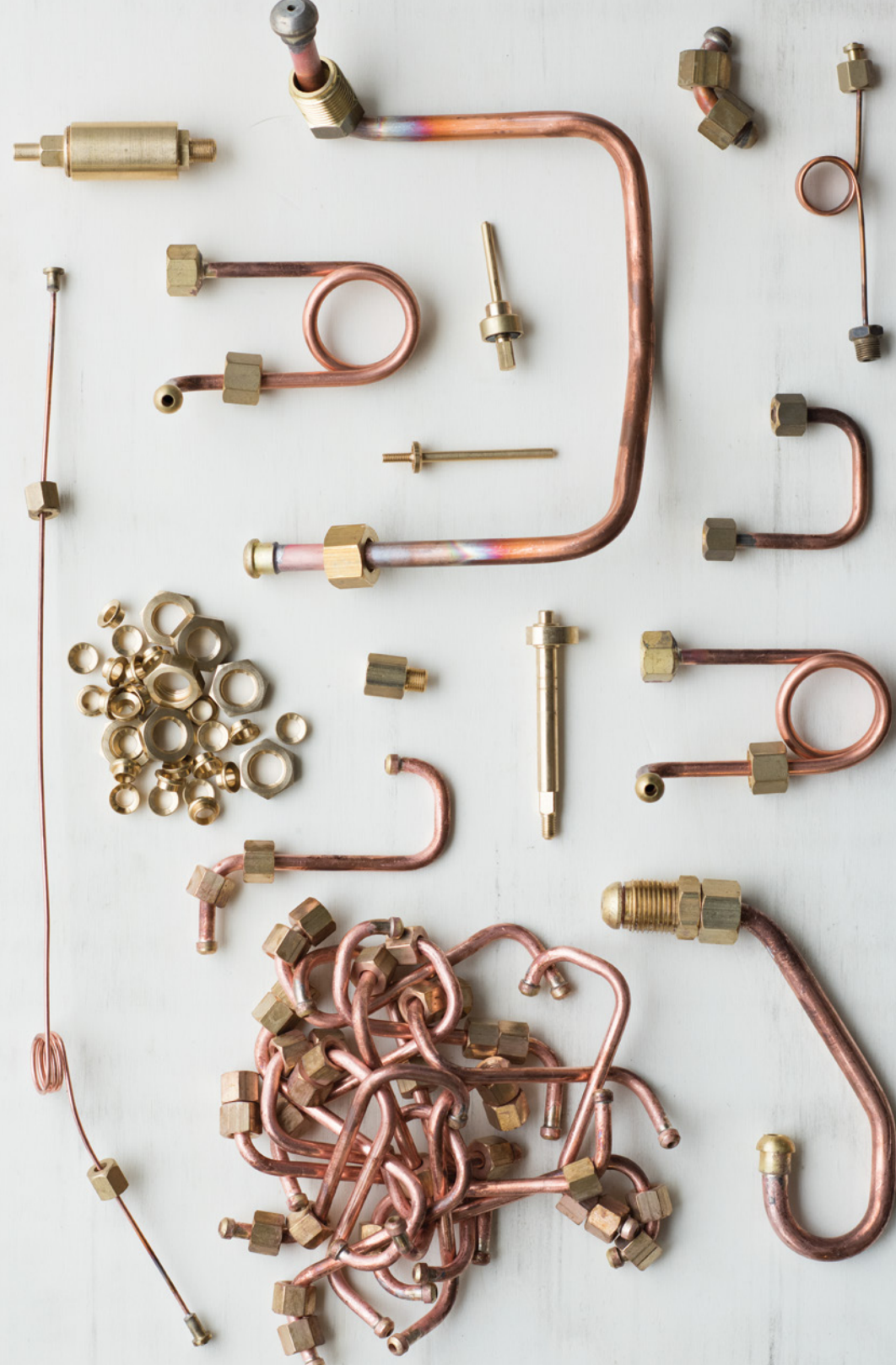
L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano S.r.l. in Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALIA.
The Rocket Milano S.r.l., Via A. Grandi, 1 - 20060 TRUCCAZZANO (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.
La tâche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

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

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

Truccazzano, 02/06/2025

CEO - Daniele Berenbruch





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

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