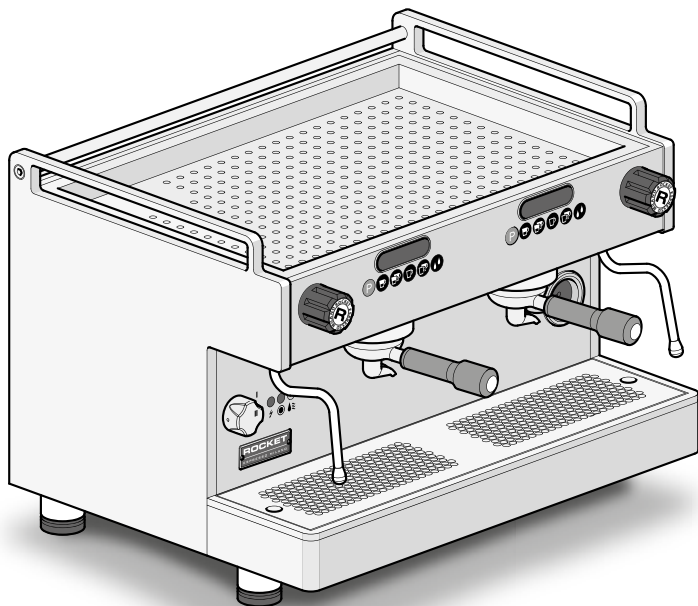


ROCKET®

ESPRESSO MILANO



BOXER

1 UNIT + 1 SHOT TIMER UNIT

2 UNITS + 1 SHOT TIMER UNIT

3 UNITS + 1 SHOT TIMER UNIT

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PROFESSIONALE

Manuale uso e manutenzione

Istruzioni originali



EN - PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

Use and maintenance manual

Original instructions

DE - PROFESSIONELLE ESPRESSOMASCHINE

Gebrauchs- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung

FR - MACHINE À CAFÉ PROFESSIONNELLE

Manuel d'utilisation et maintenance

Traduction des instructions originales

ES - MÁQUINA DE CAFÉ PROFESIONAL

Manual de uso y mantenimiento

Traducción de las instrucciones originales



*Congratulazioni per l'acquisto di una macchina per caffè espresso Rocket, una delle
le migliori macchine per caffè espresso del mondo.
La tua macchina è una macchina per caffè espresso Rocket autentica e certificata.
Questo manuale utente si riferisce al modello Rocket Boxer.*

*Congratulations on purchasing a Rocket Espresso machine – one of the
finest espresso machines in the world.
Your machine is a Certified Authentic Rocket Espresso machine.
This User Manual covers the Rocket Boxer model.*

*Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Rocket Espressomaschine, einer der
besten Espressomaschinen der Welt.
Ihre Maschine ist eine zertifizierte, echte Rocket Espressomaschine.
Diese Bedienungs- und Wartungsanleitung betrifft das Modell Rocket Boxer*

*Félicitations pour votre achat d'une machine Rocket Espresso – l'une des meilleures machines
à espresso domestiques au monde.
Votre machine est certifiée authentique Rocket Espresso.
Ce mode d'emploi a pour objet le modèle Rocket Boxer.*

*Enhorabuena por la compra de una máquina de café expreso Rocket, una de las mejores
máquinas de café expreso del mundo.
Su máquina es una máquina de café expreso Rocket auténtica y certificada.
Este manual de usuario es para el modelo Rocket Boxer.*

SOMMARIO



1	INTRODUZIONE	6
1.1	<i>SIMBOLI E TERMINOLOGIE UTILIZZATI NEL MANUALE</i> ..	6
1.2	<i>INFORMAZIONI GENERALI</i>	7
1.3	<i>ISTRUZIONI DI SICUREZZA</i>	8
1.4	<i>DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ</i>	10



2	TRASPORTO E INSTALLAZIONE	11
2.1	<i>IMBALLAGGIO, MOVIMENTAZIONE E TRASPORTO</i>	11
2.1.1	<i>PITTOGRAMMI SULL'IMBALLO</i>	11
2.1.2	<i>MACCHINA IMBALLATA</i>	12
2.1.3	<i>DISIMBALLAGGIO DELLA MACCHINA</i>	12
2.1.4	<i>MACCHINA DISIMBALLATA</i>	13
2.2	<i>MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA</i>	13
2.2.1	<i>MOVIMENTAZIONE MACCHINA INSTALLATA</i>	14



3	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	14
3.1	<i>USO PREVISTO</i>	14
3.2	<i>SPECIFICHE TECNICHE</i>	14
3.3	<i>ELEMENTI MACCHINA</i>	15
3.4	<i>ACCESSORI</i>	16
3.5	<i>DATI TECNICI</i>	16



4	INSTALLAZIONE	17
4.1	<i>COLLEGAMENTI CHE DEVONO ESSERE PREDISPOSTI DAL CLIENTE</i>	18
4.2	<i>ALIMENTAZIONE IDRICA</i>	18
4.3	<i>SCARICO ACQUA</i>	19
4.4	<i>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</i>	19



5	AVVIAMENTO	20
5.1	<i>GLOSSARIO PULSANTIERA</i>	21
5.2	<i>IMPOSTAZIONI DI FABBRICA DELLA MACCHINA</i>	21
5.3	<i>PROGRAMMAZIONE DOSI CAFFE'</i>	21
5.4	<i>PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA CALDA</i>	22



6	FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA	22
6.1	<i>COMANDO MANUALE</i>	23
6.2	<i>AZIONAMENTO DELLA PREINFUSIONE ELETTRONICA</i> ..	24



7	MANUTENZIONE	24
7.1	<i>MANUTENZIONE PREVENTIVA E PULIZIA</i>	24
7.2	<i>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</i>	27
7.3	<i>INATTIVITÀ</i>	28



8	SMANTELLAMENTO	28
----------	-----------------------------	----

1 - INTRODUZIONE

PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE SULLA MACCHINA, GLI OPERATORI DEVONO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTA PUBBLICAZIONE E SEGUIRLE PER TUTTI GLI INTERVENTI.



IN CASO DI DUBBIO SULLA CORRETTA INTERPRETAZIONE DELLE ISTRUZIONI, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO DI ASSISTENZA PER I NECESSARI CHIARIMENTI.

1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale



PERICOLO: questo simbolo indica informazioni o procedure che, se non eseguite con attenzione, potrebbero causare gravi lesioni personali. Potenziale fonte di lesioni o danni alla salute.



ATTENZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni, prescrizioni o procedure che, se non eseguite correttamente, possono causare danni o malfunzionamenti.



INFORMAZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni su argomenti di particolare importanza e la loro mancata osservanza può comportare l'annullamento della garanzia.



LEGGERE attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in funzione.



ATTENZIONE: macchina collegata alla rete elettrica!



Prima di intraprendere qualsiasi azione di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica.



ATTENZIONE: parti calde a contatto!



ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento.



Utilizzare un sistema di sollevamento idoneo.



Indossare calzature antinfortunistiche.



Indossare guanti protettivi.



OPERATORE: questo simbolo indica informazioni o procedure relative all'operatore della macchina. Procedure di competenza della persona incaricata e istruita sul funzionamento, l'uso e la manutenzione ordinaria della macchina.



TECNICO QUALIFICATO: questo simbolo indica informazioni o procedure riguardanti il manutentore della macchina. Procedure di installazione, messa in servizio e manutenzione straordinaria (elettrica / meccanica) per una persona qualificata e autorizzata.

1.2 Informazioni generali

Questo manuale è una parte essenziale del corretto funzionamento della macchina Rocket Espresso Boxer; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate. In particolare prestare attenzione alla sicurezza durante l'installazione, il funzionamento e la pulizia. Si prega di conservare questo manuale utente in un luogo sicuro dove possa essere reso disponibile a tutti gli operatori.



La descrizione della macchina da caffè riportata di seguito è di natura generale e può quindi non comprendere tutti i dettagli sui vari componenti.

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.

Questo manuale riflette lo stato della macchina al momento della fornitura. Rocket espresso si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione in serie e di aggiornare i relativi manuali senza obbligo di aggiornamento di precedenti pubblicazioni, nonché di informare gli utenti delle macchine precedentemente fornite.



ATTENZIONE

IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI A PERSONE O OGGETTI A CAUSA DI:

- Uso improprio della macchina.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti della macchina.
- Modifiche alla macchina non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con la macchina con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.
- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.
- Smontaggio o esclusione di carter di protezione o dispositivi di sicurezza forniti con la macchina

1.3 Istruzioni di sicurezza



1. Non lasciare gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartone, ecc.) alla portata dei bambini, poiché questi elementi sono potenziali fonti di pericolo.
2. Installare la macchina su una superficie idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontana da fonti di calore (forno, piano cottura, caminetto, ecc.) e in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C. Mantenere al caldo.
3. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
4. Non ostruire le griglie di aspirazione o dissipazione e non coprire con panni, ecc.
5. Conservare la macchina imballata in un luogo asciutto, non esposto agli agenti atmosferici e in condizioni in cui la temperatura non scenda al di sotto dei 5° C.
6. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
7. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetti dell'acqua.
8. Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata la macchina.
9. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica e idraulica locali.
10. L'installazione di qualsiasi macchina Rocket Espresso deve essere eseguita solo da personale debitamente autorizzato e adeguatamente addestrato e qualificato.
11. Questa macchina è sicura solo quando è stata correttamente collegata a un efficiente sistema di messa a terra.
12. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la capacità e la potenza siano adeguate alla potenza massima assorbita dalla macchina.
13. Si sconsiglia l'uso di accessori come adattatori, schede multiple o prolunghe non raccomandate dal produttore dell'apparecchio in quanto potrebbero causare lesioni.
14. Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione.
15. Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè, acqua calda e vapore per bevande calde. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
16. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, inclusa la macchina Rocket:
 - a. Non immergere la macchina stessa, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.
 - b. Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
 - c. Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.
 - d. Non consentire a bambini o persone non addestrate di utilizzare la macchina.

- e. Non azionare la macchina a piedi nudi.
 - f. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta la macchina.
 - g. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
 - h. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
- 17.** Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da Rocket Espresso.
- 18.** Prima di eseguire qualsiasi pulizia (diversa dall'autolavaggio) o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione della macchina e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
- 19.** Questo apparecchio è stato progettato sia per un utilizzo domestico (1 gruppo), sia professionale (2 e 3 gruppi).
- 20.** Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato Rocket Espresso. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
- 21.** Quando la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi di tempo, l'impianto idraulico deve essere svuotato completamente e la macchina deve essere conservata a una temperatura superiore allo zero (0° C / 32° F). Ciò eviterà che il congelamento dell'impianto idraulico possa danneggiare le tubazioni interne e la caldaia
- 22.** La macchina deve essere utilizzata con acqua potabile dolce e pulita. Se la rete idrica locale ha un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali. Al contrario acque molto "pure" possono interferire con i segnali elettronici letti dalla macchina sia per le indicazioni del livello caldaia che per quelle del serbatoio. Utilizzare acqua filtrata.
- 23.** L'apparecchio deve essere collegato alla rete idrica:
- a. La pressione di ingresso massima deve essere 0,6 MPa (6 bar).
 - b. la pressione di ingresso minima deve essere 0,15 MPa (1,5 bar).
 - c. Utilizzare i nuovi set di tubi forniti con la macchina, evitando di riutilizzare i vecchi tubi.
- 24.** L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
- 25.** Pulizia e manutenzione dell'utente.
- 26.** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 27.** I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

1.4 Dichiarazione di conformità

Noi (il costruttore)

ROCKET Milano S.R.L. located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

in conformità con le seguenti direttive

2014/30/EC La direttiva sulla compatibilità elettromagnetica

2006/95/EC La Direttiva Bassa Tensione

Con la presente si dichiara che i seguenti modelli di macchina caffè espresso prodotto dalla suddetta azienda

- Appartamento
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO V
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO R
- Portavia
- R CINQUANTOTTO
- R60
- R NINE ONE
- BOXER e BOXER timer
- RE timer
- R9
- RE DOPPIA
- R9V

sono conformi ai requisiti applicabili dei seguenti documenti:

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008

EN 60335-1:2012

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

Con la presente dichiaro che le apparecchiature sopra citate sono state progettate per essere conformi alle sezioni pertinenti delle specifiche di cui sopra. Le unità sono conformi a tutti i Requisiti Essenziali applicabili delle Direttive



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Amministratore Delegato

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com

support@rocket-espresso.com



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

Sede Legale- Liscate (MI) VIA CURIEL 13, CAP 20060 C.F. P.IVA - IT05846260965



2 - TRASPORTO ED INSTALLAZIONE

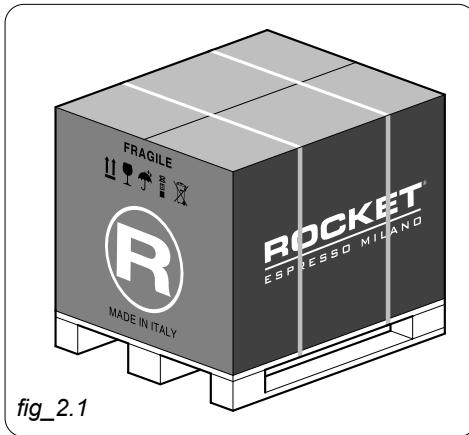


Il personale addetto all'installazione della macchina deve, prima di procedere, leggere queste istruzioni e, in particolare, le sezioni precedenti riguardanti le informazioni generali e le prescrizioni di sicurezza. L'installazione deve essere eseguita da personale specializzato.



2.1 Imballaggio, movimentazione e trasporto

La macchina viene fornita completamente assemblata (ad eccezione degli accessori contenuti in un'apposita scatola) in un imballo di cartone posto su pallet. (fig. 2.1).



fig_2.1

Il peso della macchina a vuoto è indicato direttamente sull'imballo oppure è visibile attraverso di esso, sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sulla macchina.

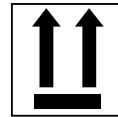
La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto. Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.

Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.



ATTENZIONE! Prima di procedere con l'installazione, nel caso in cui vengano riscontrate anomalie nei controlli alla consegna, segnalare i rilievi al costruttore.

2.1.1 Pittogrammi sull'imballo



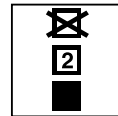
Alto



Fragile



Proteggere dall'umidità



Non sovrapporre più di due colli



Parti riciclabili



Marcatura CE



ATTENZIONE! Prima di procedere con l'installazione, nel caso in cui vengano riscontrate anomalie nei controlli alla consegna, segnalare i rilievi al costruttore.



2.1.2 Macchina imballata

Stato della macchina: imballo a terra o sul veicolo.

Operatori incaricati:



2 operatori qualificati

Dispositivi di protezione individuale da utilizzare



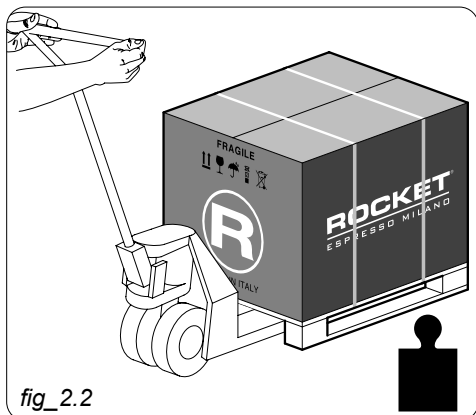
ATTENZIONE: indossare guanti protettivi.



ATTENZIONE: indossare scarpe di sicurezza.



L'imballo / bancale deve essere scaricato dal veicolo utilizzando l'attrezzatura di sollevamento come indicato in fig. 2.2 .



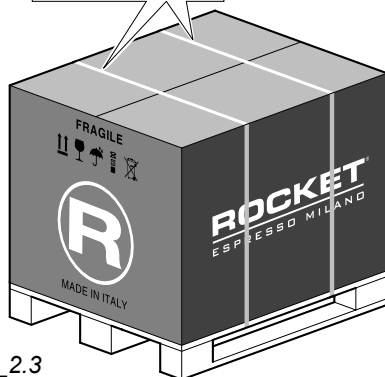
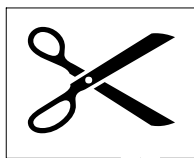
fig_2.2

2.1.3 Disimballaggio della macchina

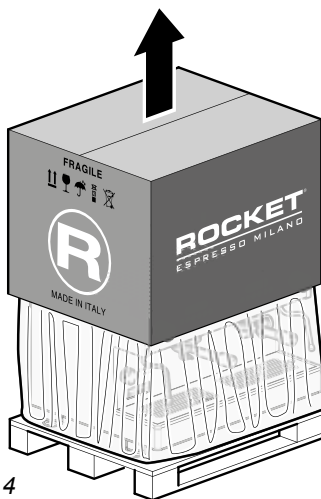
La macchina viene consegnata nella posizione corretta su pallet. Mantenerla nella stessa posizione, non inclinare o ribaltare l'imballo mentre la macchina è all'interno, ciò creerebbe danni irreparabili. Maneggiarla con cura evitando di scuoterla.

Durante il disimballo prestare la massima at-

tenzione a non forare con leve o altri attrezzi che potrebbero danneggiare la struttura. Per l'apertura tagliare le regge e rimuovere il coperchio (fig. 2.3 - fig. 2.4).



fig_2.3



fig_2.4

All'interno la macchina è protetta con cellophane; rimuoverlo facendo attenzione che non siano in corso lavori che possano creare polvere, acqua o altri detriti che potrebbero danneggiare il prodotto.



Evitare di lasciare la macchina disimballata all'aperto, conservare sempre in un luogo dove non possa venire a contatto con agenti atmosferici.

Non pulire con acidi: la macchina si danneggerebbe in modo irreversibile. Per la pulizia utilizzare solo il detergente per acciaio inossidabile fornito da Rocket Espresso. Si consiglia di non utilizzare nessuno degli altri detersivi per acciaio inossidabile in commercio.

Non disperdere la confezione nell'ambiente.



Per il montaggio dell'accessorio seguire attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale.

2.1.4 Macchina disimballata

Stato della macchina: macchina disimballata sul pavimento.

Operatori incaricati:



2 operatori qualificati

Dispositivi di protezione individuale da utilizzare:



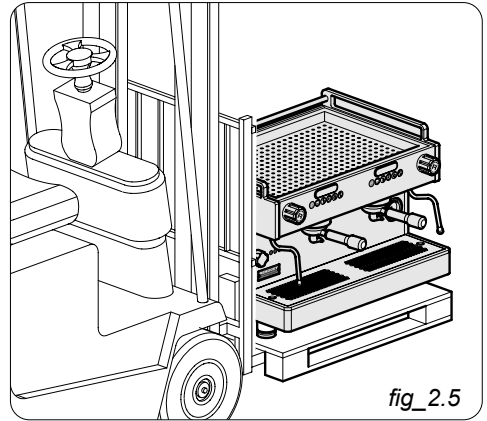
ATTENZIONE: indossare guanti protettivi



ATTENZIONE: indossare scarpe di sicurezza



ATTENZIONE: l'imballo / bancale deve essere scaricato dal veicolo utilizzando l'attrezzatura di sollevamento come indicato in fig. 2.5 .



fig_2.5

2.2 Movimentazione della macchina



La macchina pesa (peso netto):

- 1 gruppo 49 kg
- 2 gruppi 62 kg
- 3 gruppi 71 kg

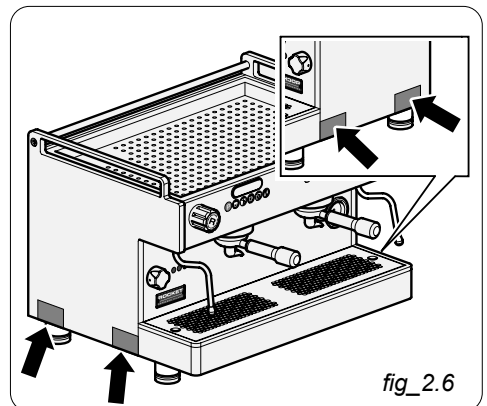


2 operatori sono richiesti per il sollevamento in sicurezza della macchina

Solleverla la macchina da caffè dal bancale e appoggiarla sul piano di appoggio.



ATTENZIONE: Afferrare e sollevare la macchina nei punti indicati in fig. 2.6



fig_2.6



2.2.1 Movimentazione macchina installata



L'operazione deve essere eseguita a macchina spenta e fredda.

Prima della manipolazione:

- Scollegare il cavo di alimentazione elettrica.
- Scollegare l'alimentazione dell'acqua.

Una volta posizionata la macchina nella nuova area di installazione, ricollegare il cavo di alimentazione elettrica e il tubo dell'acqua. (vedi cap. 4.2 e 4.4).

I mezzi di movimentazione utilizzati devono essere in perfette condizioni di lavoro.

- **1 gruppo - 8,3 litri 1700/2000 W**
(dati in targa 1850/2300 W)
- **2 gruppi - 13,2 litri 3000/4000/5000 W**
(dati in targa 3300/4300/5300 W)
- **3 gruppi - 23 litri 4000/5000 W**
(dati in targa 4300/5300 W)

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Uso previsto

Le macchine sono state progettate e realizzate per essere utilizzate per la preparazione di caffè espresso e bevande calde (the, cappuccino, ecc.).

Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.

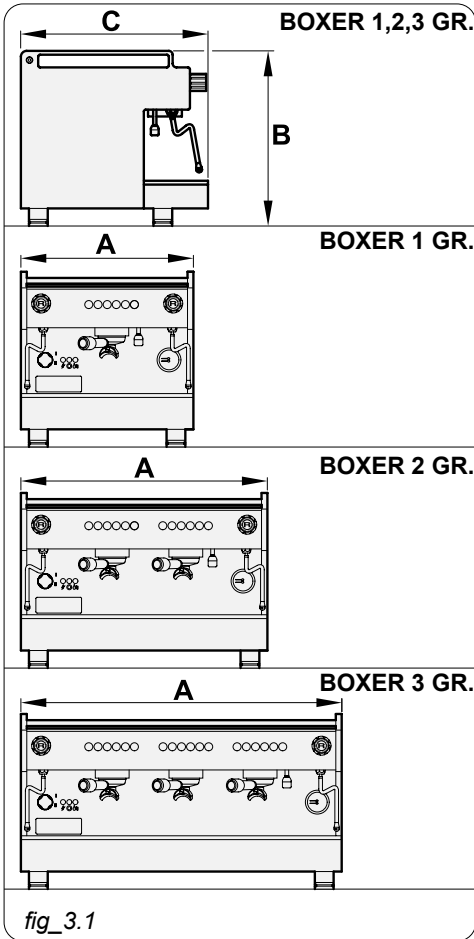


Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erroneo o irrazionale della macchina

L'operatore deve sempre seguire le indicazioni contenute in questo manuale. In caso di guasto o se la macchina non funziona correttamente, spegnerla e non tentare alcuna riparazione. Contattare il centro assistenza.

3.2 Specifiche tecniche

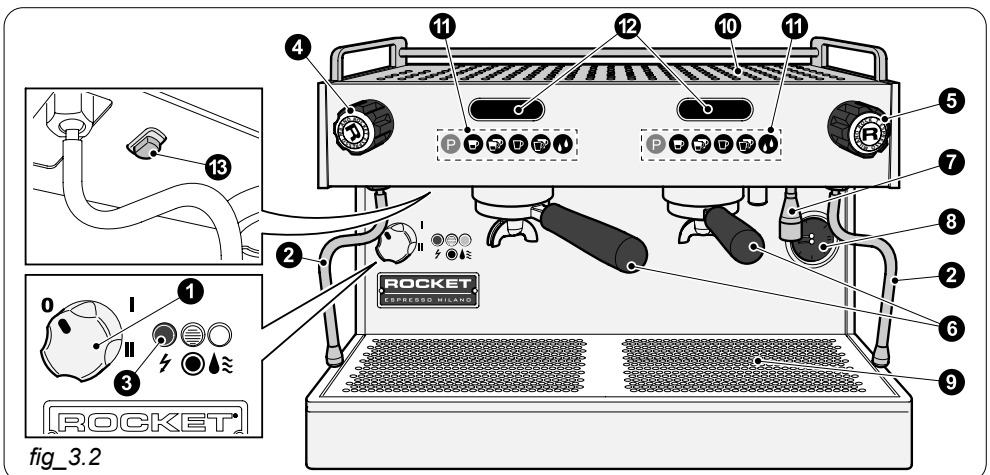
- **Display timer.**
 - **Capacità caldaia di servizio:**
 - 1 gruppo - 8,3 litri 1700/2000 W**
(dati in targa 1850/2300 W)
 - 2 gruppi - 13,2 litri 3000/4000/5000 W**
(dati in targa 3300/4300/5300 W)
 - 3 gruppi - 23 litri 4000/5000 W**
(dati in targa 4300/5300 W)
 - **Voltaggio: 220-240/380-415V 3N**
 - **Pompa volumetrica a magneti permanenti**
 - **Frequenza:**
 - 50/60Hz. per le versioni CE**
 - 220 V / 60 Hz. per le versioni USA/CAN**
 - **Dimensioni e peso (fig_3.1)**
 - 1 gruppo = 480 x 471 x 490 mm**
 - 2 gruppi = 630 x 471 x 490 mm**
 - 3 gruppi = 850 x 471 x 490 mm**
(Larghezza A x altezza B x profondità C)
- | | |
|-----------------|--------------|
| 1 gruppo | 49 kg |
| 2 gruppi | 62 kg |
| 3 gruppi | 71 kg |



fig_3.1

3.3 Elementi macchina (fig. 3.2)

1. ON / OFF / RISCALDAMENTO ACQUA:
 "O" = OFF
 "I" = ON
 "II" = RISCALDAMENTO ACQUA
2. Lancia vapore
3. Spie di controllo.
4. Manopola vapore sinistra.
5. Manopola vapore destra.
6. Portafiltro.
7. Lancia acqua calda.
8. Manometro della caldaia
9. Leccarda con griglia
10. Scaldatazze.
11. Pulsantiera.
12. Display.
13. Interruttore by-pass.



fig_3.2

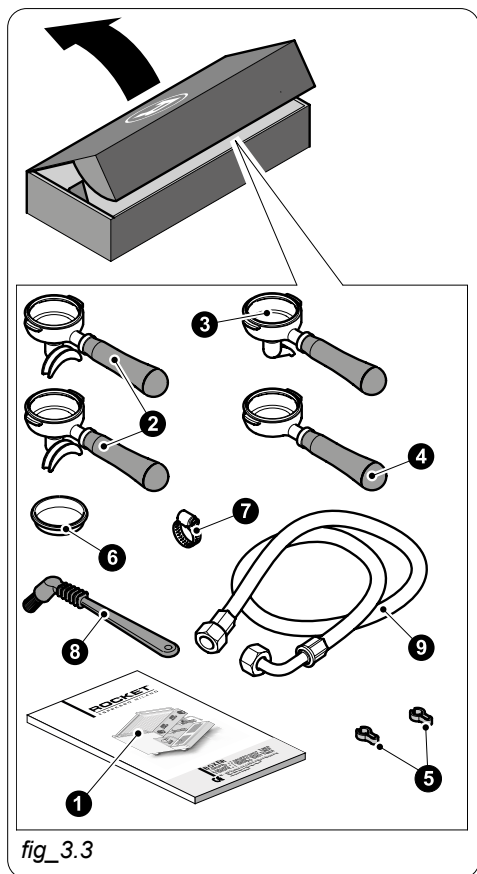


3.4 Accessori

La macchina viene fornita completa di una ricca serie di accessori (fig. 3.3).

Controllare la scatola e l'imballaggio per assicurarsi che le seguenti parti e accessori siano inclusi:

1. Manuale utente
2. Portafiltro - doppio
3. Portafiltro - singolo
4. Portafiltro - senza fondo
5. Impugnatura
6. Filtro cieco
7. Fascetta metallica per tubi
8. Spazzolino di pulizia della testa di erogazione
9. Tubo di alimentazione dell'acqua



fig_3.3

3.5 Dati tecnici

Voltaggio

- Fare riferimento alla targhetta dei dati tecnici sulla macchina.

Potenza

- Fare riferimento alla targhetta dei dati tecnici sulla macchina.

Temperatura

- La macchina non deve essere utilizzata con temperature inferiori a 5° C e superiori a 36° C.

Acqua

- La macchina deve essere azionata con acqua potabile dolce e pulita. Se la rete idrica locale ha un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. La durezza dell'acqua deve essere fra F° 4 - 7° (francesi) / D° 7 - 16° (tedeschi). Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali. Rocket Espresso consiglia l'installazione di un filtro in linea.

Pressione dell'acqua dalla rete

- La pressione massima dell'acqua in ingresso è 6 bar (0,6 MPa - 600 KPa). Si prega di installare una valvola di riduzione della pressione qualora la pressione dell'acqua in ingresso è più elevata. La pressione minima dell'acqua è 1,5 bar (0,15 MPa-1500 KPa)

Collegamenti idraulici

- Ingresso acqua 3/8 "gas

Capacità caldaia

- 8,3 litri (1 Gruppo)
- 13,2 litri (2 Gruppi)
- 23 litri (3 Gruppi)

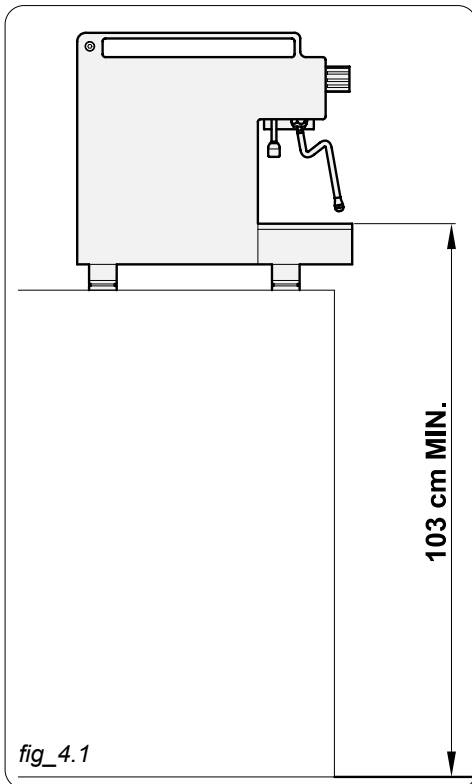


4 - INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione sono limitati a personale addestrato.

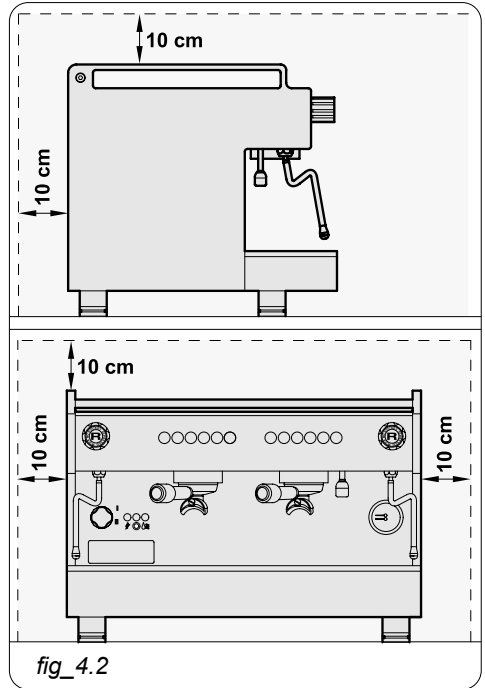
Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, stabile e ad un'altezza tale che la base si trovi ad oltre 103 cm da terra. (fig_4.1)

Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.



Per garantire il normale funzionamento la macchina deve essere installata in zone dove la temperatura ambiente è compresa tra + 5° C e + 36° C; e l'umidità non supera il 70%.

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e dietro la macchina per consentire un'adeguata ventilazione e facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione. (fig_4.2)



Se la macchina è bagnata o molto umida, attendere che sia completamente asciutta prima di installarla o utilizzarla. È sempre necessario richiedere un controllo accurato a personale di assistenza qualificato al fine di rilevare eventuali danni ai componenti elettrici.



Un cassetto raccogli fondi deve essere montato dall'installatore.

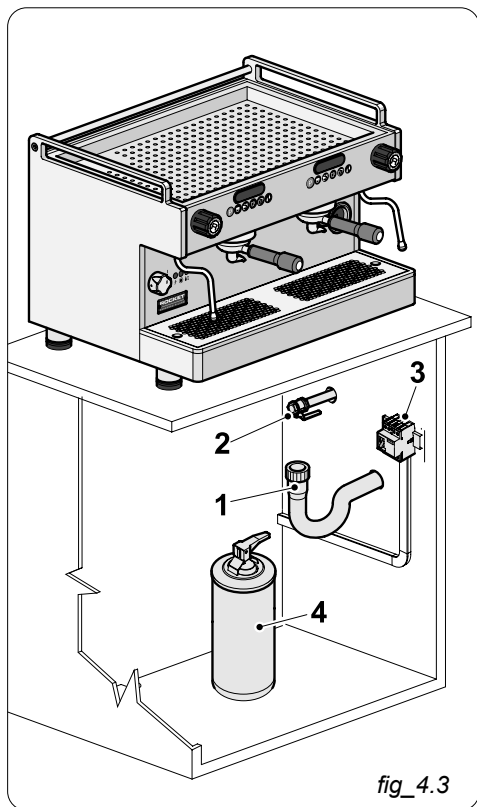


4.1 Collegamenti che devono essere predisposti dal cliente



I collegamenti devono essere eseguiti da personale qualificato in piena conformità con le normative federali, statali e locali.

1. Tubo di scarico dell'acqua (1 - Fig. 4.3), avente un diametro interno di min. 30mm, dotato di sifone accessibile per ispezione.
2. Tubo alimentazione acqua (2), con rubinetto di chiusura 3/8 "G.
3. Interruttore automatico (3)
4. Addolcitore d'acqua (opzionale-4)



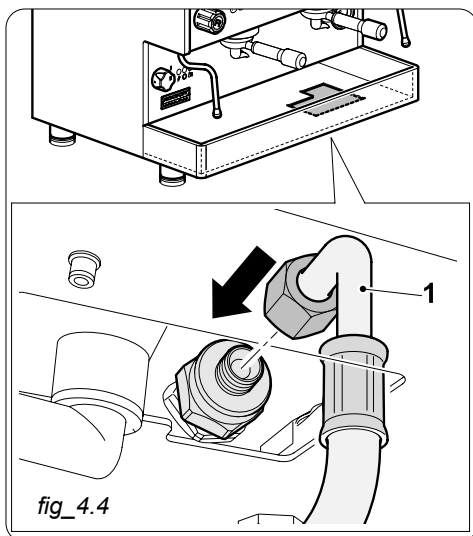
4.2 Alimentazione idrica



Assicurarsi che la pressione massima di alimentazione dell'acqua non superi i 6,5 bar; in caso contrario, installare un riduttore di pressione.

I collegamenti devono essere installati vicino alla macchina.

Tubo alimentazione acqua, con rubinetto di intercettazione 3/8 "G (2 - fig. 4.3). Collegare il tubo flessibile in dotazione al raccordo della macchina (1 - fig. 4.4), raggiungibile direttamente da sotto la stessa, oppure dall'alto, previo rimuovendo la griglia e la bacinella.



L'approvvigionamento idrico alla macchina deve essere idoneo al consumo da parte dell'uomo e per usi umani, nel rispetto di tutte le leggi vigenti nel luogo di installazione.



Il tecnico installatore è tenuto a ottenere conferma dal proprietario finale e / o utente dell'impianto che l'acqua soddisfi tutti i requisiti di cui sopra. Per l'installazione della macchina è necessario utilizzare tutti i componenti e / o parti forniti in dotazione con la macchina. Qualora fosse necessario utilizzare altre



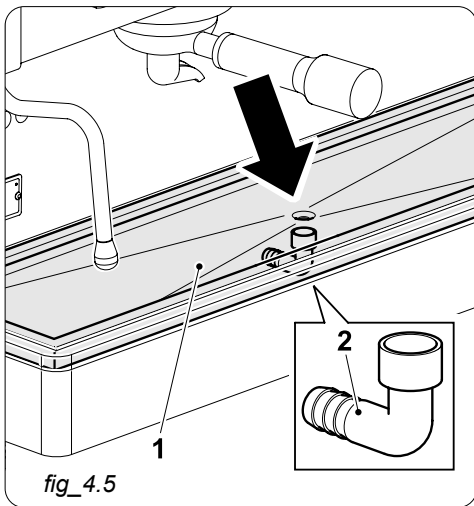
parti e / o componenti, il tecnico installatore è tenuto a verificare che dette altre parti e / o componenti siano idonei al contatto con acqua per consumo umano / acqua potabile. Il tecnico incaricato dell'installazione è tenuto ad eseguire tutti i collegamenti idraulici in modo che siano totalmente conformi a tutte le relative norme, regolamenti e disposizioni vigenti nel luogo di installazione in materia di igiene, sicurezza del sistema idraulico e tutela dell'ambiente.

La macchina deve funzionare con acqua potabile dolce e pulita. Non tentare mai di far funzionare la macchina con acqua di durezza diversa da quella specificata al paragrafo 3.5. Il produttore consiglia l'uso di un filtro in linea.

4.3 Scarico acqua

Verificare l'efficienza dello scarico dell'acqua della macchina. Il vassoio di scarico si trova sotto il vassoio antigoccia. (1 - fig. 4.5)

Sotto al vassoio è presente un raccordo portagomma (2 - fig. 4.5) al quale collegare un tubo per lo scarico dell'acqua residua.



4.4 Alimentazione elettrica

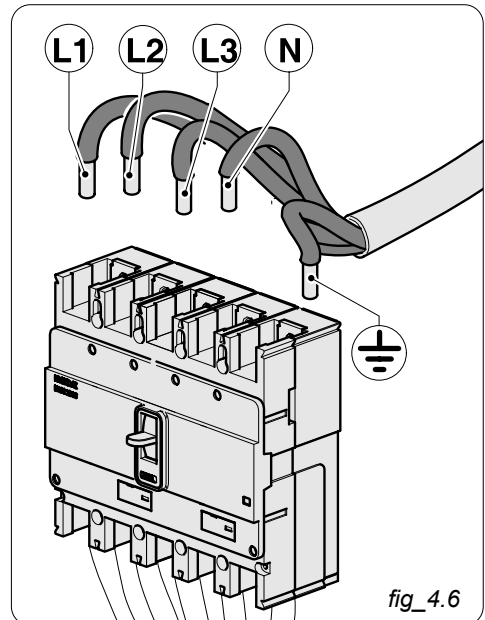


Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica.

L'impianto di messa a terra e l'impianto di protezione dai fulmini devono essere realizzati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le macchine possono prevedere un'alimentazione trifase che utilizza un cavo a 5 conduttori (3 fasi + neutro + terra).(fig. 4.6). (vedi cap. 3.2 Specifiche tecniche)

Il cavo di collegamento elettrico deve essere collegato direttamente al collegamento previsto secondo la normativa vigente. Assicurarsi che il sistema di messa a terra sia efficiente e conforme ai requisiti legali vigenti.





All'inizio del cavo di alimentazione è necessario prevedere un interruttore magnetotermico secondo i dati della targhetta di identificazione. L'apertura dei contatti deve essere di almeno 3 mm.

ATTENZIONE:

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

**5 - AVVIAMENTO**

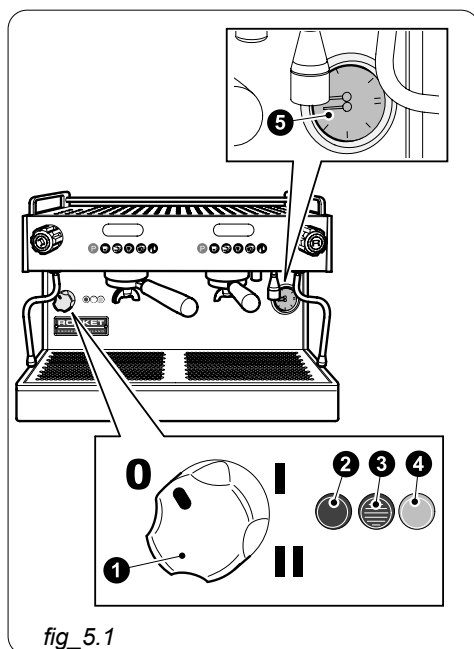
Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

Aprire il rubinetto dell'acqua e accendere l'interruttore elettrico principale (entrambi non inclusi nella fornitura).

Ruotare il pomolo di accensione / spegnimento / riscaldamento acqua (1 - fig._5.1) dalla posizione "0" alla posizione "I".

Le spie (2 e 4 - fig._5.1) si accendono.

Attendere che la spia (4 - fig._5.1) si spenga e si accenda la spia (3 - fig._5.1). A questo punto la caldaia è piena d'acqua.




fig_5.1

Ruotare il pomolo di accensione / spegnimento / riscaldamento acqua (1 - fig._5.1) dalla posizione "I" alla posizione "II" per attivare la resistenza presente nella caldaia e ottenere il riscaldamento dell'acqua.

Attendere che la pressione della caldaia abbia raggiunto la pressione di esercizio (0,9 bar circa). È possibile leggere la pressione della caldaia (0-3 Bar) sul manometro (5 - fig._5.1). Attendere per 20-25 minuti finché l'acqua arrivi



alla temperatura di esercizio. La corretta temperatura e pressione di esercizio deve essere +/- 94° C o 201,2° F, con una pressione della caldaia di servizio di +/- 1 bar.

Premere il pulsante  (6 - fig. 5.2) per rilasciare una tazza di acqua calda dal gruppo (solo per la prima volta). Interrompere il flusso di acqua calda rilasciando il pulsante.

Aprire la manopola vapore sinistra (4 - fig. 2.3) per alcuni secondi e poi chiuderla finché il vapore esce in modo uniforme. Ripetere l'operazione con la manopola vapore destra (5 - fig. 2.3). Il vapore caldo viene erogato dalla lancia vapore.

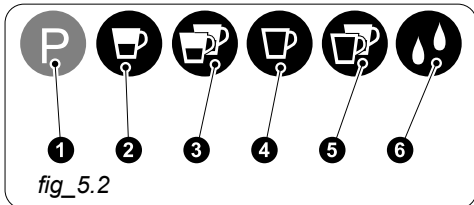


ATTENZIONE!

Questa operazione evita la risalita del latte in caldaia. Attendere il raggiungimento della pressione di lavoro.

Ora la macchina è pronta ed operativa.

5.1 Glossario pulsantiera



1. Erogazione semiautomatica del caffè / programmazione.
2. Erogazione di un caffè ristretto.
3. Erogazione di due caffè ristretti.
4. Erogazione di un caffè lungo.
5. Erogazione di due caffè lunghi.
6. Erogazione acqua calda con dosaggio automatico.

5.2 Impostazioni di fabbrica della macchina

Prima della consegna la macchina per caffè espresso Boxer è stata testata e collaudata. Le impostazioni di fabbrica indicano che la macchina è impostata e pronta per l'uso.

5.3 Programmazione dosi caffè




Queste programmazioni riguardano solamente le dosi di caffè.

Sono da eseguire usando la pulsantiera di sinistra (nel caso della macchina a 2 o 3 gruppi). Le dosi qui programmate sono automaticamente "ripetute" sugli altri gruppi eliminando la necessità di programmare anche questi.


E' comunque possibile programmare separatamente questo gruppo seguendo le istruzioni fornite qui sotto.

Nota: Raccomandiamo di eseguire tutte le programmazioni in condizioni di lavoro reali, ovvero erogando caffè secondo le istruzioni inerenti alla preparazione dello stesso.

Procedere come segue:

- Tenere premuto il tasto  (1 - fig. 5.2) finché il LED di questo tasto lampeggia.
- Rilasciare il tasto e azionare quello da programmare (es.  2 - fig. 5.2), dando inizio all'erogazione del caffè.
- Al raggiungimento della quantità di caffè desiderata, azionare di nuovo lo stesso tasto  per terminarne l'erogazione.
- Sul display viene visualizzato il tempo di erogazione.

Con questa operazione il tasto risulta essere programmato, ovvero verrà memorizzato il tempo di erogazione dell'acqua.

- Azionare il prossimo tasto da programmare (es.  e ripetere le operazioni di cui sopra.
- Al termine delle operazioni di programmazione, spegnere e riaccendere la macchina dopo 5 secondi.



5.4 Programmazione dosi acqua calda

Contrariamente alla programmazione delle dosi caffè, le dosi d'acqua calda devono essere programmate per ogni singolo gruppo agendo sulla rispettiva pulsantiera del gruppo. Procedere come segue:

- Tenere premuto il tasto **P** (1 - fig._5.1) finché il LED di questo tasto lampeggia.
- Rilasciare il tasto e azionare quello da programmare (2 - fig._5.2), dando inizio all'erogazione dell'acqua.
- Al raggiungimento della quantità di acqua desiderata, azionare di nuovo questo tasto (3) per interrompere l'erogazione.
- Al termine delle operazioni di programmazione, spegnere e riaccendere la macchina dopo 5 secondi.



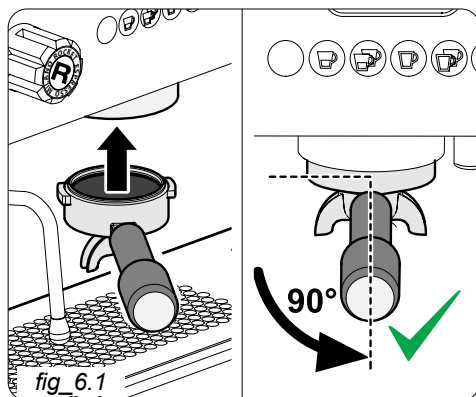
Nota: Il volume d'acqua calda erogato e controllato a tempo e dipende quindi anche dalla pressione in caldaia. Ci potrebbero essere delle differenze nelle quantità effettivamente erogate.

6 - FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA



Assicurarsi che la macchina sia pronta per il funzionamento in piena sicurezza come descritto nei capitoli precedenti

1. Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotare la relativa maniglia da sinistra a destra. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa del gruppo e la maniglia si trova a 90 gradi dal fronte della macchina (fig._6.1)



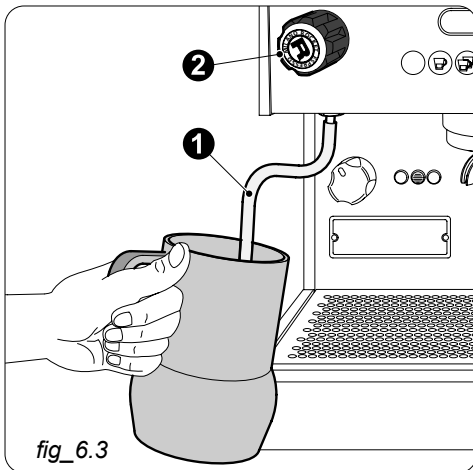
2. Ora è possibile premere uno dei pulsanti (1 - 5 fig_6.2) per far scorrere l'acqua attraverso il portafiltro.



3. È importante lasciare il portafiltro installato nella testa del gruppo quando non in uso. Il portafiltro deve rimanere riscaldato per un processo di infusione ottimale. Inoltre eviterà che la guarnizione della testa all'interno della testa del gruppo si secchi prematuramente.



4. Le maniglia del portafiltro singolo (con un beccuccio) e doppio (con due beccucci) vengono fornite già assemblate con i relativi cestelli montati.
5. Ora la macchina è pronta per iniziare l'erogazione del caffè. Rimuovere il portafiltro e posizionare il caffè macinato all'interno del cestello del filtro. Premere sul caffè con il pressino in dotazione e installare il portafiltro nella testa del gruppo. Premere il pulsante corrispondente al prodotto desiderato (1 - 5 fig_6.2) per avviare il processo di erogazione.
6. Dopo aver premuto il pulsante scelto inizia l'erogazione del prodotto che termina automaticamente al raggiungimento della quantità programmata per lo stesso.
7. Per riscaldare il latte immergere la punta della lancia vapore (1 - fig_6.3) sotto la superficie del latte contenuta in una lattiera inox. Rilasciare calore nel latte ruotando la manopola di erogazione del vapore (2 - fig_6.3) in modo che la valvola sia completamente aperta. Una volta che il latte ha raggiunto una buona temperatura per il consumo, riportare la manopola fino ad interrompere l'erogazione del vapore. Rimuovere la caraffa da sotto la lancia vapore.



8. Per evitare che il latte riscaldato venga aspirato nella caldaia, si consiglia di spurgare l'erogatore di vapore dopo aver riscaldato il latte. Spurgare rilasciando vapore per alcuni secondi nell'aria.

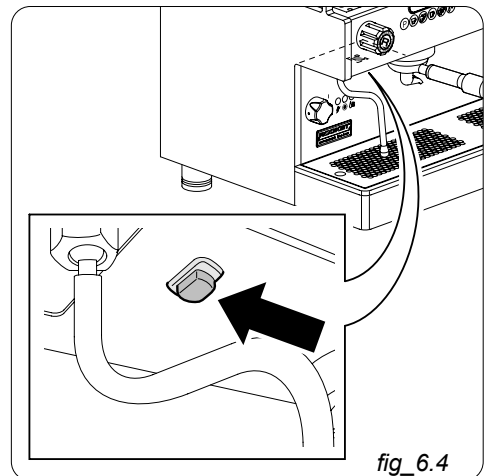


9. Per erogare acqua calda, premere il pulsante apposito (6 fig_5.2) sulla tastiera e rilasciare la quantità d'acqua richiesta in una tazza o recipiente. Per interrompere l'erogazione dell'acqua calda, premere nuovamente lo stesso tasto.



**ATTENZIONE:
L'ACQUA È MOLTO CALDA.**

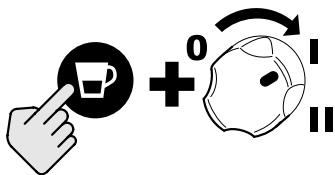
6.1 Comando manuale



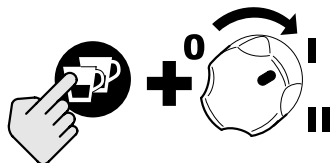
Premendo il pulsante by-pass (fig_6.4) è possibile ottenere il passaggio in modalità "manuale" del gruppo a sinistra.



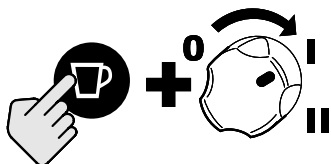
6.2 Azionamento della preinfusione elettronica



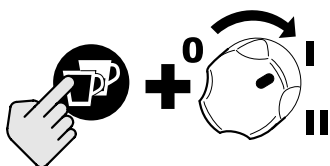
- Tenere premuto il tasto singolo corto e accendere la macchina: si configura la P a SX e il tè a DX (la P è il continuo).



- Tenere premuto il tasto doppio corto e accendere la macchina: si configura la P a DX e il tè a SX (la P è il continuo).



- Tenere premuto il tasto singolo lungo e accendere la macchina: si accende la preinfusione.



- Tenere premuto il tasto doppio lungo e accendere la macchina: si spegne la preinfusione.

7 - MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a macchina spenta e fredda. Devono essere effettuate alcune operazioni particolari quando la macchina è in funzione.

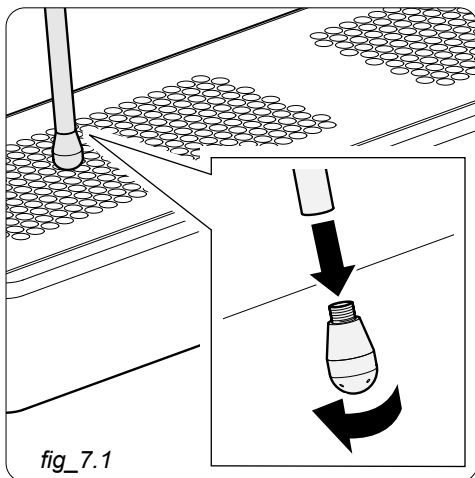
Non pulire la macchina utilizzando dispositivi metallici o abrasivi, come lana d'acciaio, spazzole metalliche, aghi, ecc. O detersivi generici (alcool, solventi, ecc.) Quando necessario, utilizzare detersivi speciali per macchine da caffè acquistabili presso centri di assistenza specializzati.

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà bevande espresso migliori.

7.1 Manutenzione preventiva e pulizia

LANCIA VAPORE

1. Pulire l'ugello vapore dopo ogni utilizzo strofinando con un panno umido. Azionare la lancia vapore per liberare condensa e residui di latte.
2. Se i getti di vapore si ostruiscono con il latte in polvere, svitare l'ugello e sbloccare/pulire con una graffetta (fig. 7.1).

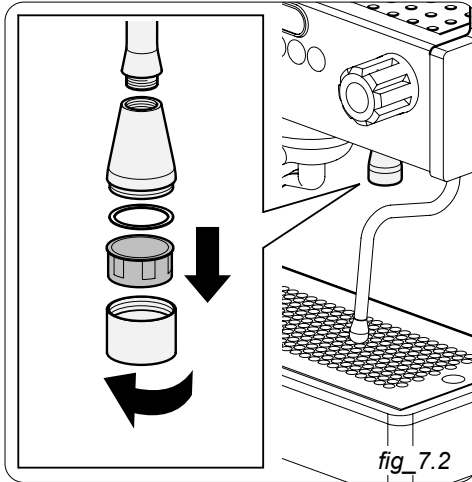


fig_7.1



UGELLO EROGATORE ACQUA CALDA

1. Pulire l'erogatore dell'acqua calda, verificando che l'ugello non sia incrostato. Svitare l'ugello e se dovesse risultare incrostato, pulirlo (preparare una soluzione detergente secondo le istruzioni) facendo attenzione a non deformare o danneggiare i componenti (fig._7.2).



fig_7.2

RISCIACQUO

1. Rimuovere il cestello del filtro dal portafiltro e montare il tappo di lavaggio posteriore.
2. Mentre l'acqua di infusione scorre liberamente, inserire il portafiltro nella testa del gruppo, ruotando il portafiltro avanti e indietro. Continuare a svuotare il cestello cieco dall'acqua calda finché non scorre limpida.
3. Eseguire il risciacquo della testa del gruppo ogni giorno.

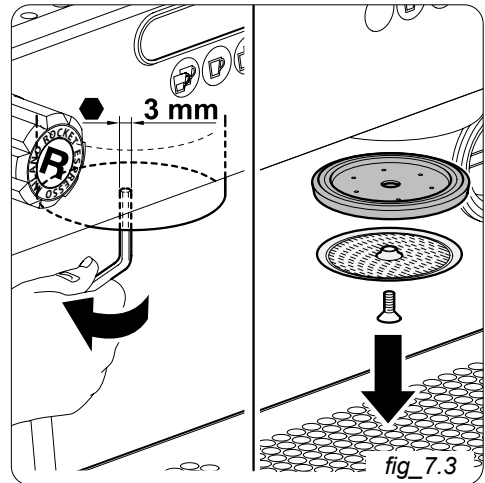
GRUPPO TESTA DI EROGAZIONE

1. Ogni settimana, dopo il risciacquo, aggiungere una piccola quantità di detergente per caffè espresso nel cestello cieco. Sciogliere il detergente in acqua calda e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Tale detergente è disponibile ogni rivenditore autorizzato.
2. Accendere e spegnere tramite la paletta del gruppo per circa 10 secondi. Ripeti più volte.

3. Svuotare il cestello del detergente e risciacquare utilizzando solo acqua -fino a pulire completamente il gruppo dai residui dello stesso.

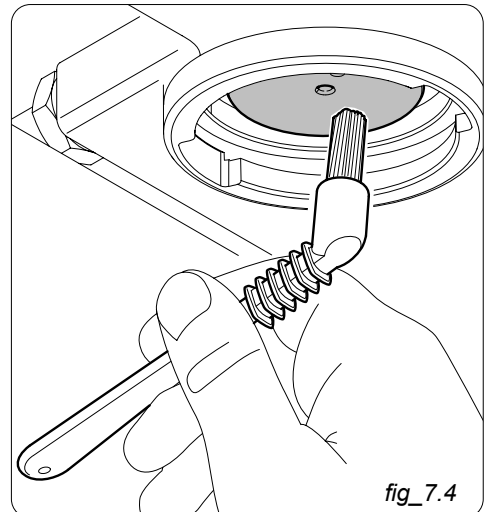
RIMOZIONE DEL FILTRO E GUARNIZIONE INTERNA ALLA TESTA

1. Utilizzando una chiave a brugola numero 3 rimuovere il filtro di dispersione e guarnizione doccia (fig._7.3).



fig_7.3

2. Pulire l'interno della testa del gruppo con la spazzola per la pulizia fornita in dotazione. (fig._7.4)



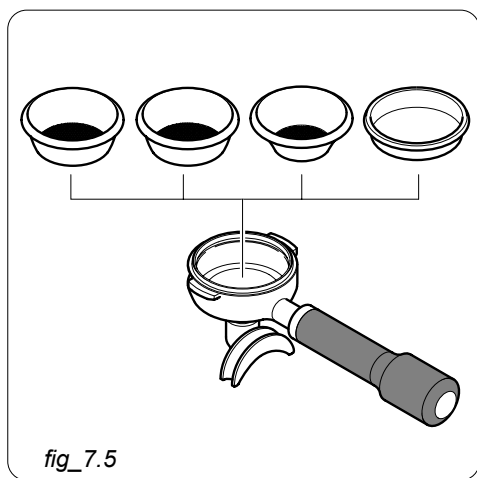
fig_7.4



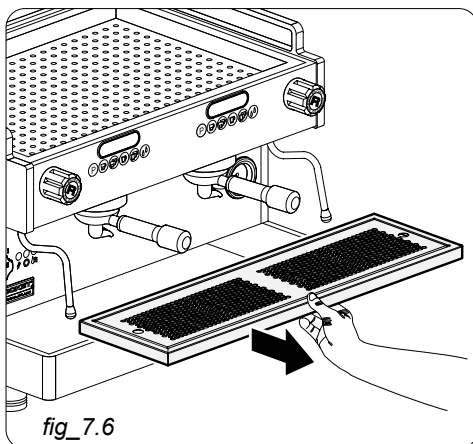
- Utilizzando un panno umido, pulire l'area in cui il portafiltro si innesta nella testa del gruppo.
- Immergere le parti metalliche rimosse (filtri e spatola in ottone) in una soluzione composta da 2 cucchiaini di detergente per caffè espresso e acqua calda. Immergere per 10 minuti. Risciacquare abbondantemente, pulire e rimontare.
- La guarnizione della testa è di 8 mm standard e potrebbe essere necessario sostituirla periodicamente.

PORTAFILTRO

- Rimuovere il cestello del filtro dall'impugnatura del portafiltro utilizzando un piccolo cacciavite o la parte inferiore del cestello cieco. (Fig._7.5)



- Pulisci l'interno del cestello e il portafiltro con un panno umido.
- Se gli oli del caffè si sono accumulati, immergere l'estremità metallica del portafiltro e del cestello nella stessa soluzione detergente del filtro doccia in ottone come descritto sopra.
- Sciagquare accuratamente, asciugare e rimontare.

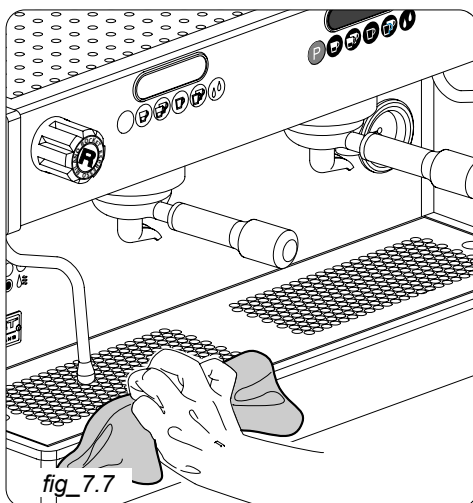


VASSOIO RACCOGLIGOCCE

- Rimuovere la leccarda e lavare con acqua calda e sapone. Risciacquare, asciugare e rimontare. (fig._7.6)

CARROZZERIA

- Strofinare le superfici in acciaio inossidabile con un panno morbido, non abrasivo e umido. Lucidare con un panno morbido e asciutto. Il detergente in acciaio inossidabile fornito da Rocket Espresso è l'ideale per la pulizia della carrozzeria della macchina. Si consiglia di non utilizzare nessuno degli altri detersivi commerciali per acciaio inossidabile in commercio. (fig._7.7)



**DECALCIFICAZIONE**

1. Rocket Espresso sconsiglia di rimuovere il calcare dalla macchina per caffè espresso.
2. Molti dei prodotti chimici utilizzati per la decalcificazione delle macchine espresso sono particolarmente aggressivi. Questi prodotti chimici possono causare la corrosione interna dei metalli duri utilizzati nella costruzione della macchina.



3. Inoltre è molto difficile rimuovere tutta la soluzione decalcificante dalla macchina una volta completata la procedura.
4. Controlla la qualità dell'acqua che usi nella macchina, utilizzando sempre acqua filtrata. L'acqua distillata può non avere la conduttività necessaria richiesta per varie funzioni elettroniche necessarie per il funzionamento della macchina.

7.2 Risoluzione dei problemi***L'estrazione è troppo veloce***

- Verificare che il cestello del filtro non sia sottodosato (poco caffè).
- Controllare che la macinatura non sia troppo grossa.

L'estrazione è troppo lenta

- Verificare che il cestello del filtro non sia troppo pieno (troppo caffè).
- Controllare che la macinatura non sia troppo fine.
- Controllare che il filtro doccia non sia ostruito: potrebbe essere necessario risciacquarlo o rimuoverlo e pulirlo
- Verificare che il beccuccio del portafiltra non sia ostruito. Se è sporco di olio di caffè rancido, deve essere immerso in una soluzione per la pulizia della testa dell'espresso.

L'acqua fuoriesce da tutto il portafiltra

- Verificare le guarnizioni della testa. Se visibilmente deteriorata, procedere alla sostituzione.
- Assicurarsi che i portafiltri siano tenuti montati sulla testa ogni volta che la macchina non è in uso, poiché ciò contribuirà a proteggere le guarnizioni.

L'espresso è troppo freddo

- Controllare che le tazze siano sufficientemente calde. È possibile riscaldare le tazze versandovi dell'acqua calda, da svuotare, prima di iniziare l'estrazione.
- Potrebbe essere stata prelevata troppa acqua dalla testa del gruppo. Lasciare riposare la macchina e limitare la quantità di acqua prelevata da essa tra le estrazioni per permettere alla macchina di rimanere in temperatura.

L'espresso ha un sapore amaro

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

L'espresso ha un sapore aspro

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

L'espresso è acquoso e sottile

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Se lo è, la crema sarà chiara. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

**L'espresso è frizzante**

- L'acqua della macchina potrebbe essere troppo calda. Lasciare scorrere un po' d'acqua dalla testa del gruppo. Procedere con un'altra estrazione.
- Il caffè potrebbe essere troppo fresco.

Bassa pressione o assenza di pressione dalla lancia vapore

- Può essere dovuto a un uso eccessivo della testa del gruppo o del rubinetto dell'acqua calda. Dare alla macchina il tempo di recuperare la pressione.
- La lancia vapore potrebbe essere ostruita da latte in polvere. Rimuovere l'ugello e pulirlo come indicato al punto 7.1.

Il latte è sottile e frizzante

- Assicurarsi che il latte venga allungato gradualmente. Se l'aria viene introdotta troppo rapidamente, si generano grandi bolle.
- Assicurarsi che il vapore fuoriesca con la giusta pressione e che non vi siano ugelli ostruiti.
- Può essere dovuto all'uso di latte riscaldato. Riprova con latte fresco.



Per qualsiasi altro problema o malfunzionamento, contattare un centro di assistenza autorizzato

7.3 inattività

Per inattività prolungata della macchina è necessario effettuare alcune operazioni preventive:

- scollegare elettricamente la macchina.
- scaricare tutti i portafiltri.
- lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici interne ed esterne della macchina con un panno.
- proteggere l'esterno con pellicola o sacco di cellophane.
- immagazzinare in locali asciutti e riparati con temperature non inferiori a 1° C.

8 - SMANTELLAMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.

Per lo smontaggio consigliamo di smontare la macchina dividendo le parti in base alla loro composizione (plastica, metallo ecc.).

Successivamente affidare ad aziende specializzate in smaltimento, le parti così suddivise.

Qualora sia presente un gruppo frigorifero, consegnarlo, senza smontarlo, a specifiche ditte autorizzate alla rottamazione del gruppo in questione.



Attenzione! Verificare che lo smaltimento della macchina sia eseguito nel rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti

Informazioni agli utenti

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell'art. 13, Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche nonché nei rifiuti disposizione".



Il simbolo del contenitore dei rifiuti barrato sull'attrezzatura significa che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri tipi di rifiuti.

L'utente deve quindi trasportare l'apparecchiatura, al termine della sua vita utile, agli appositi centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici / elettrotecnici o restituirla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'appropriata raccolta differenziata e il successivo invio delle apparecchiature usate al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ecocompatibile contribuiranno ad evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute insieme ad un più facile riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura.

INDEX



1	INTRODUCTION	31
1.1	<i>SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL</i>	31
1.2	<i>GENERAL INFORMATION</i>	32
1.3	<i>SAFETY INSTRUCTION</i>	33
1.4	<i>DECLARATION OF CONFORMITY</i>	15



2	TRANSPORT AND INSTALLATION	36
2.1	<i>PACKAGING, HANDLING AND TRANSPORT</i>	36
2.1.1	<i>PICTOGRAMS ON THE PACKAGING</i>	36
2.1.2	<i>PACKED MACHINE</i>	37
2.1.3	<i>UNPACKING MACHINE</i>	37
2.1.4	<i>UNPACKED MACHINE</i>	38
2.2	<i>MACHINE HANDLING</i>	38
2.2.1	<i>MACHINE MOVEMENT INSTALLED</i>	39



3	DESCRIPTION OF THE MACHINE	39
3.1	<i>DESIGNATED USE</i>	39
3.2	<i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i>	39
3.3	<i>MACHINE ELEMENTS</i>	40
3.4	<i>ACCESSORY</i>	41
3.5	<i>TECHNICAL DATA</i>	41



4	INSTALLATION	42
4.1	<i>CONNECTIONS TO BE PROVIDED BY THE USER</i>	43
4.2	<i>WATER SUPPLY</i>	43
4.3	<i>WATER DRAIN</i>	44
4.4	<i>ELECTRIC SUPPLY</i>	44



5	START UP	45
5.1	<i>PUSHBUTTON PANEL GLOSSARY</i>	46
5.2	<i>FACTORY SETTINGS OF THE MACHINE</i>	46
5.3	<i>COFFEE DOSE PROGRAMMING</i>	46
5.4	<i>HOT WATER DOSE PROGRAMMING</i>	47



6	MACHINE OPERATION	47
6.1	<i>MANUAL CONTROL</i>	48
6.2	<i>ELECTRONIC PRE-INFUSION OPERATION</i>	49



7	MAINTENANCE	49
7.1	<i>PREVENTATIVE MAINTENANCE & CLEANING</i>	49
7.2	<i>TROUBLESHOOTING</i>	52
7.3	<i>INACTIVITY</i>	53



8	DISMANTLEMENT	53
----------	----------------------------	----

1 - INTRODUCTION

BEFORE PERFORMING ANY OPERATION ON THE MACHINES, THE OPERATORS MUST CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS PUBLICATION (AND IN ATTACHED ONES) AND FOLLOW THEM THROUGHOUT THE INTERVENTIONS.



IF IN DOUBT ON THE CORRECT INTERPRETATION OF THE INSTRUCTIONS, CONTACT OUR ASSISTANCE SERVICE FOR THE NECESSARY CLARIFICATIONS.

1.1 SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL



DANGER: this symbol indicates information or procedure which, if not carefully performed, could cause serious personal injuries. Potential source of injury or harm to health.



WARNING

Indications accompanied by this symbol contain information, prescriptions or procedures which, if not performed correctly may lead to damage or malfunctions.



INFORMATION

Indications accompanied by this symbol contain information on any topic of particular importance failure to observe them may result in nullification of the warranty.



Carefully **READ** the instruction manual before commissioning.



ATTENTION: machine connected!



Before any maintenance action is undertaken, **disconnect the power supply.**



ATTENTION: hot contact parts!



ATTENTION: crushing hazard



ATTENTION: use a suitable lifting device



ATTENTION: wear accident-prevention footwear



ATTENTION: wear protective gloves



OPERATOR: this symbol indicates information or procedures related to the machinery operator. Procedures of competence of person appointed and trained on the operation, use and routine maintenance of the equipment



QUALIFIED TECHNICIAN: this symbol indicates information or procedures concerning the machinery maintenance technician. Installation, commissioning and extraordinary maintenance (electrical/mechanical) procedures for a qualified and authorised person.

1.2 GENERAL INFORMATION

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.



The coffee machinery description given below is of a general nature and may, therefore, not include all the details on the various components.

The official language chosen by the manufacturer is: english.

This manual reflects the state of the machine at the time of supply. Rocket espresso reserves the right to make, at any time, all the changes it deems appropriate to mass production and update the related manuals without the obligation to update previous production and manuals, as well as inform users of previously supplied machines.



CAUTION

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PERSONS OR OBJECTS AS A RESULT OF:

- Improper use of the equipment
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained)
- Power supply defects
- Lack of maintenance of machine components
- Machines changes not authorised by the manufacturer
- Use of non-original spare parts
- Replacement of components supplied by the machine with other components having different technical features from those in the project
- Non-compliance with these instructions
- Non-compliance with the safety regulations
- Disassembly or exclusion of protective casings or safety devices supplied with the machine

1.3 SAFETY INSTRUCTIONS



1. Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
2. Install the machine on a water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. KEEP WARM.
3. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms.
4. Do not obstruct the suction or dispersion grilles and do not cover with cloths, etc.
5. Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
6. Do not place heavy items on the packaging.
7. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power and close water taps.
8. 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.
9. The installation and repair must conform to local electrical and plumbing safety codes and regulations.
10. Installation of any Rocket Espresso machine must only be undertaken by duly authorized and properly trained and qualified personnel.
11. This machine is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing/grounding system.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. 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.
- 17.** Always use Rocket Espresso certified and manufactured spare parts and accessories.
- 18.** 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.
- 19.** This appliance is intended to be used in professional hold
- 20.** 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.
- 21.** 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
- 22.** 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.
- 23.** If the appliance is to be connected to the water mains:
- a. The maximum inlet pressure is 0.6 MPa (6 bar)
 - b. the minimum inlet pressure is 0.15 MPa (1,5 bar)
 - c. You must use the new hose-sets supplied with the machine do not reuse old hose-sets.
- 24.** 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.
- 25.** Cleaning and user maintenance
- 26.** Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 27.** Children shall not play with the appliance.

1.4 DECLARATION OF CONFORMITY

We (the manufacturer)

ROCKET Milano S.R.L. located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

in accordance with the following Directive(s)

2014/30/EC The Electromagnetic Compatibility Directive

2006/95/EC The Low Voltage Directive

Hereby declare that the following model of espresso machines produced by the for mentioned company

- Appartamento
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO V
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO R
- Portavia
- R CINQUANTOTTO
- R60
- R NINE ONE
- BOXER e BOXER timer
- RE timer
- R9
- RE DOPPIA
- R9V

are in conformity with the applicable requirements of the following documents:

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008

EN 60335-1:2012

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

I hereby declare that the equipments named above have been designed to comply with the relevant sections of the above specifications. The units comply with all applicable Essential Requirements of the Directives.



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Amministratore Delegato

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com

support@rocket-espresso.com



ROCKET®
ESPRESSO MILANO



2 - TRANSPORT AND INSTALLATION

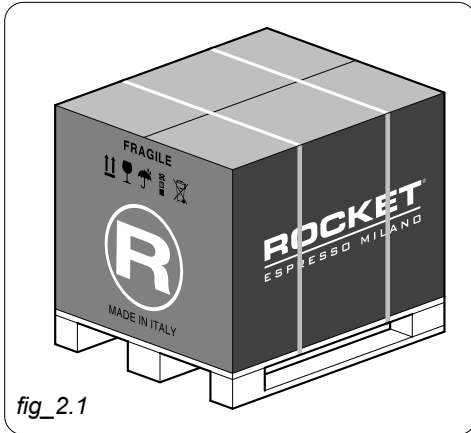


The machine installation personnel must, before proceeding, read these instructions and, in particular, the previous sections regarding general information and safety requirements. Installation must be carried out by specialised personnel.



2.1 Packaging, handling and transport

The machine is supplied completely assembled (except for the accessories contained in a special box) in a cardboard packaging placed on a pallet. (fig. 2.1).



fig_2.1

The weight of the unladen machine is indicated directly on the packaging or is visible through it, on the "CE" marking plate applied on the machine.

The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.

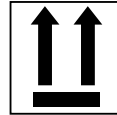
After the removal of the packaging, it is necessary to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc.

It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.



CAUTION! Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.

2.1.1 Pictograms on the packaging



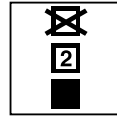
Up



Fragile



Protect from moisture



Do not stack more than two packages



Recyclable parts



CE marking



CAUTION! Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.



2.1.2 Packed machine

State of the machine: packaging on the floor or on the vehicle.

Operators in charge:



2 qualified operator

Personal protective equipment to be used:



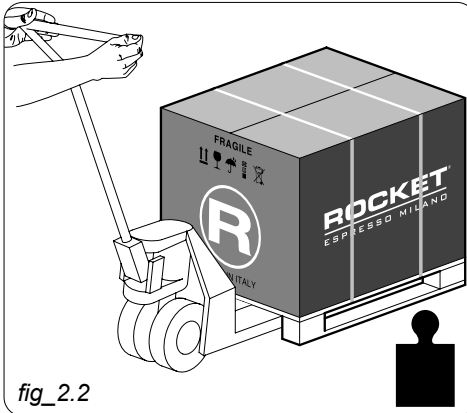
CAUTION: Wear protective gloves



CAUTION: Wear safety shoes



The packaging/pallet must be unloaded from the vehicle using the lifting equipment as indicated in fig. 2.2..



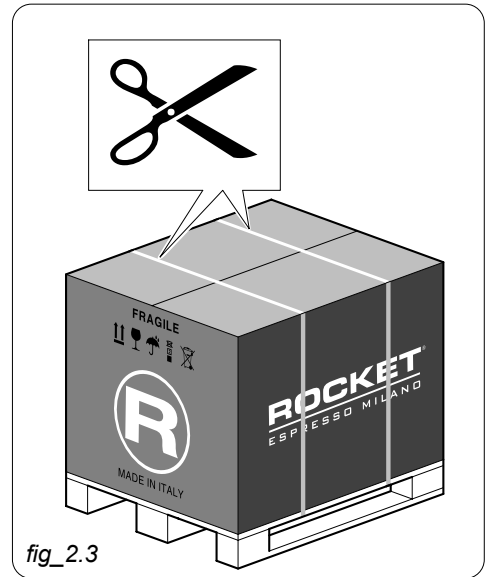
fig_2.2

2.1.3 Unpacking machine

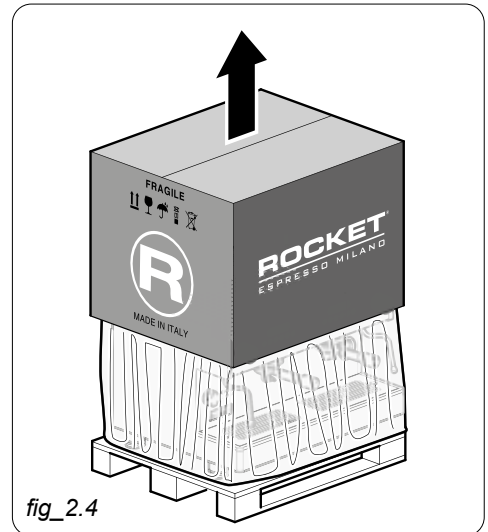
The machine is delivered in the correct position on pallet, keep it in the same position, do not tilt or overturn the packaging while the machine is inside, this would create irreparable damage. Handle with care avoiding to shake it. During the unpacking take utmost care not

to drill with levers or other tools which could damage the structure.

For opening cut the straps and remove the cover (fig. 2.3 - fig. 2.4).



fig_2.3



fig_2.4

Inside, the machine is protected with cellophane, remove taking care that there are no works in progress which can create some dust, water or other debris which could damage the product.



Avoid to let the machine unpacked outdoor, always keep in a place where atmospheric agents cannot damage the product.

Do not clean with acids the machine, they will get damaged in an irreversible way. For cleaning use only commercial products, for chromed steel surfaces or commercial degreaser not acid-based.

Do not release the packaging into the environment.

For the accessory assembling please carefully follow the instructions contained into the manual.



2.1.4 Unpacked machine

State of the machine: unpacked machine on the ground.

Operators in charge:



2 qualified operator

Personal protective equipment to be used:



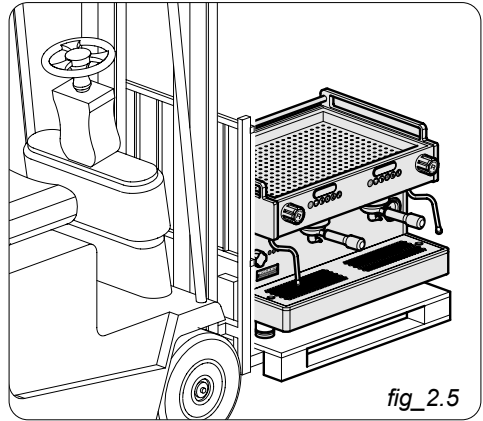
CAUTION: Wear protective gloves



CAUTION: Wear safety shoes



The packaging/pallet must be unloaded from the vehicle using the lifting equipment as indicated in fig. 2.5.



fig_2.5

2.2 Machine handling

The machine weighs (net weight):



- 1 unit 49 kg
- 2 units 62 kg
- 3 units 71 kg

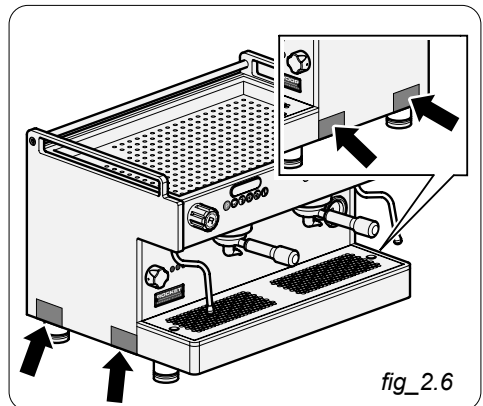


2 operators are needed to safely lift the machine

Lift the coffee machine from the pallet and put it on the support surface.



ATTENTION: Grasp and lift the machine at the points indicated in fig. 2.6



fig_2.6



2.2.1 Machine movement installed



Operation has to be carried out when the machine is off and cold.

Before handling:

- Disconnect the power supply cable.
- Disconnect the water supply.

Once the Machine is placed in the new installation area, reconnect the power supply cable and the water pipe. (see chap. 4.2 and 4.4) .

The handling means used must be in perfect working conditions.

- **1 unit - 8,3 litres 1700/2000 W**
(plate data 1850/2300 W)
- **2 units - 13,2 litres 3000/4000/5000 W**
(plate data 3300/4300/5300 W)
- **3 units - 23 litres 4000/5000 W**
(plate data 4300/5300 W)

3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

3.1 Designated use

The machines have been designed and manufactured to be used to make espresso coffee and hot beverages (tea, cappuccino, etc.). Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



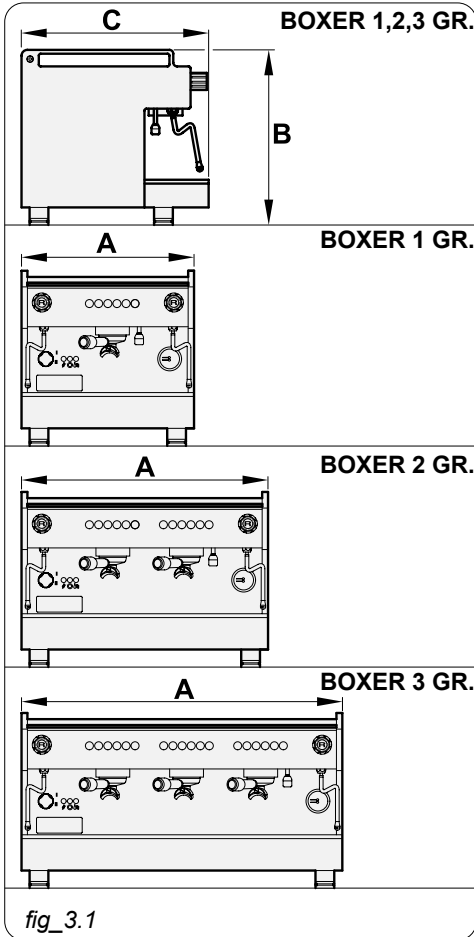
The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Contact the service center.

3.2 Technical specifications

- **Display timer.**
- **Service boiler capacity:**
 - 1 unit - 8,3 litres 1700/2000 W**
(plate data 1850/2300 W)
 - 2 units - 13,2 litres 3000/4000/5000 W**
(plate data 3300/4300/5300 W)
 - 3 units - 23 litres 4000/5000 W**
(plate data 4300/5300 W)
- **Voltage: 220-240/380-415V 3N**
- **Permanent magnets volumetric pump**
- **Frequency:**
 - 50/60Hz. for CE versions**
 - 220 V / 60 Hz. for USA/CAN versions**
- **Dimensions and weight (fig_3.1)**
 - 1 unit = 480 x 471 x 490 mm**
 - 2 units = 630 x 471 x 490 mm**
 - 3 units = 850 x 471 x 490 mm**
(Width A x height B x depth C)

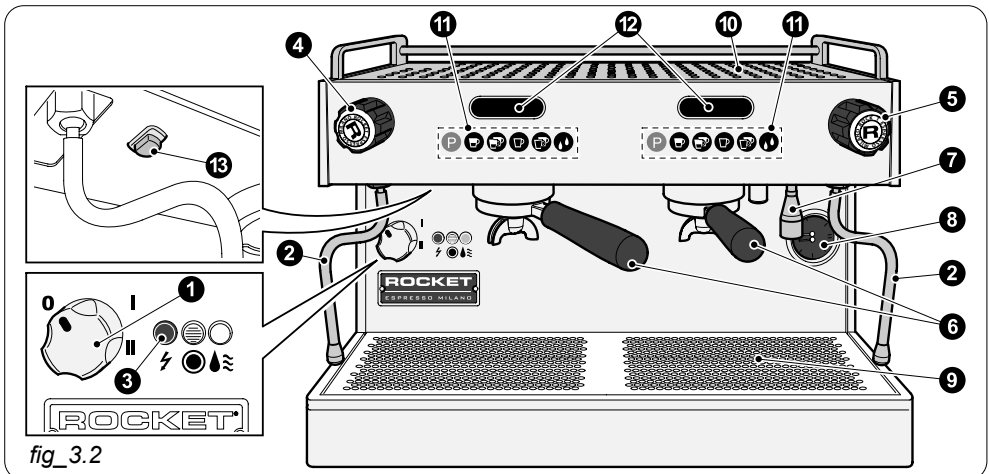
1 unit	49 kg
2 units	62 kg
3 units	71 kg



fig_3.1

3.3 Machine elements (fig._3.2)**1. ON / OFF / WATER HEATING:**“**O**” = OFF“**I**” = ON“**II**” = WATER HEATING:

2. Steam nozzle
3. Control indicators.
4. Left steam knob.
5. Right steam knob.
6. Filter holder.
7. Hot water nozzle.
8. Boiler pressure gauge
9. Drip tray with grid
10. Cup warmer.
11. Push-button panel.
12. Display.
13. By-pass switch.



fig_3.2

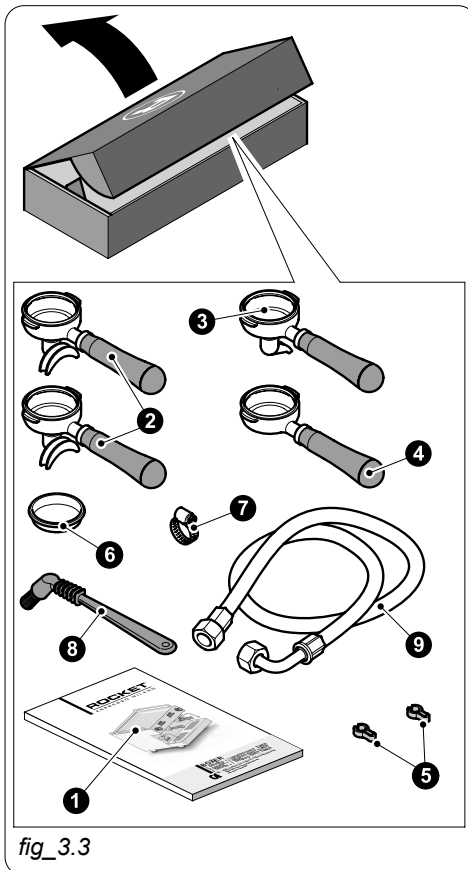


3.4 Accessory

The machine is supplied complete with a rich series of accessories (fig. 3.3)

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

1. User manual
2. Portafilter - double
3. Portafilter - single
4. Portafilter - bottomless
5. Handle
6. Blind filter
7. Metal clamp for pipes
8. Group head cleaning brush
9. Pipe water supply



fig_3.3

3.5 Technical data

Voltage

- Please refer to the technical data plate on the machine

Wattage

- Please refer to the technical data plate on the machine

Temperature

- The machine should not be operated with temperatures under 6°C and over 36 °C.

Water

- The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water supply has a high mineral content use a water softener. The water hardness must be between F° 4 - 7° (French) / D° 7 - 16° (German). 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. Rocket Espresso recommends installation of an in line filter.

Water pressure from the mains

- Maximum water inlet pressure is 6 Bar (0,6 MPa – 600 KPa). Please install a pressure reducing valve if water pressure from the mains is higher. The minimum water pressure is 1.5 Bar (0.15MPa-1500 KPa)

Hydraulic connections

- Water inlet 3/8" gas

Boiler capacity

- 8,3 litres (1 Unit)
- 13,2 litres (2 Units)
- 23 litres (3 Units)

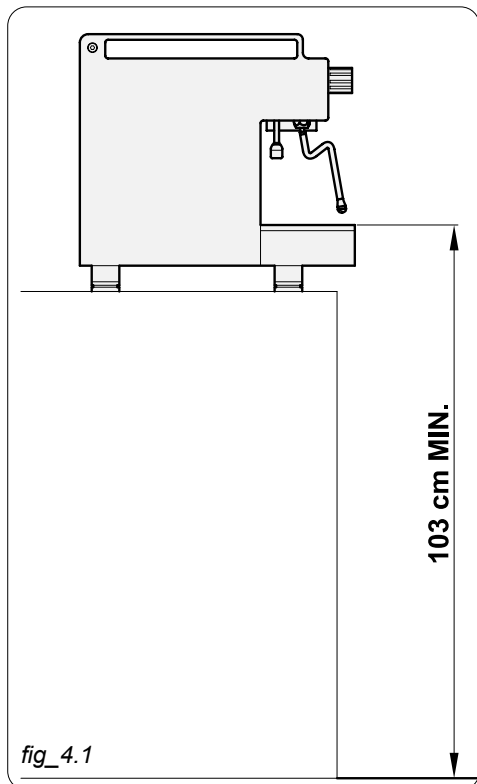


4 - INSTALLATION

The Coffè machine is only to be installed in locations where use and maintenance is restricted to trained personnel.

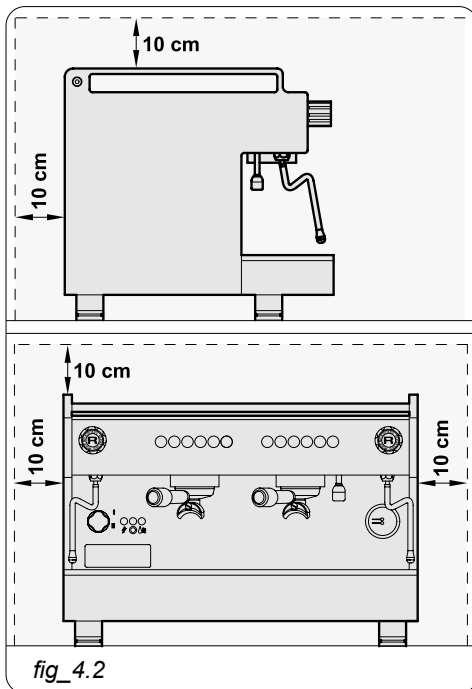
The support surface shall be leveled, dry, smooth, steady and stable and at such a height that the cup-warming surface is at over 103 cm from ground. (fig. 4.1)

Do not use or install where water jets are used.



In order to guarantee normal operation, the machine must be installed in areas where the environmental temperature is between +5°C and +36°C; and the humidity is not over 70%.

Please make sure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and behind the machine to allow adequate ventilation and facilitate its use and the performance of any maintenance operations. (fig. 4.2)



If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it. It is always necessary to request an accurate control to qualified service people in order to find any possible damage to the electric components.



A grounds drawer should be fitted by the installer.

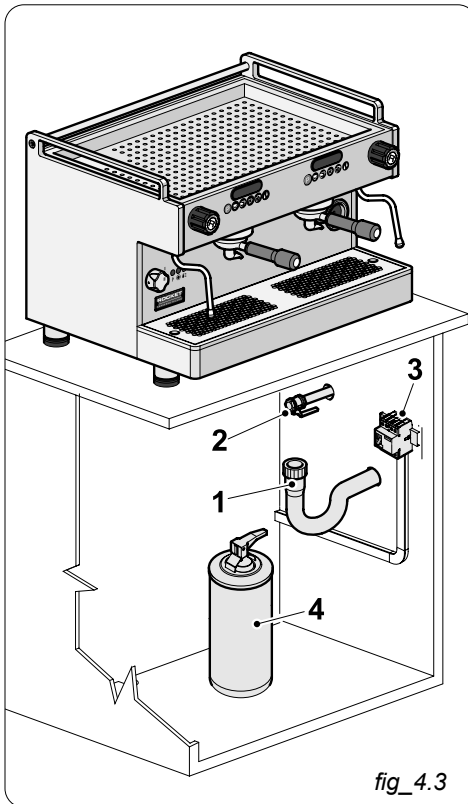


4.1 Connections to be provided by the user



Connections must be carried out by qualified personnel in full accordance with federal, state and local regulations.

1. **Water drainage pipe (1 - Fig. 4.3)**, having an internal diameter of min. 30mm, equipped with a water-trap accessible for inspection.
2. **Water supply pipe (2)**, with a 3/8" G cut-off tap.
3. **Circuit breaker (3)**
4. **Water softener (Optional-4)**



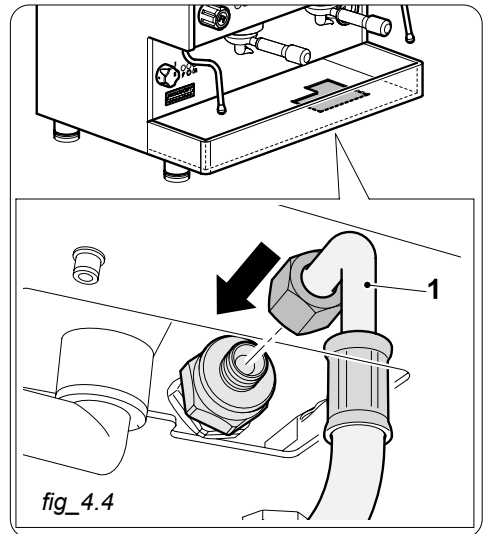
4.2 Water supply



Make sure that the maximum supply pressure of water does not exceed 6.5 bar; otherwise, install a pressure reducer.

Connections must be installed close to the machine.

Water supply pipe, with a 3/8" G cut-off tap (2 - fig. 4.3). Connect the flexible hose supplied to the machine fitting (1 - fig. 4.4), which can be reached directly from underneath the machine or from above, after removing the grid and the tray.



Water supplies to the machine must be suitable for consumption by man and for human uses, in compliance with all the laws in force in the installation site.

The installation technician is required to get confirmation from the final owner and/or user of the system that the water meets all the foregoing requirements.

For machine installation it is necessary to use all the components and/or parts supplied on issue with the machine. Should it ever be necessary to use other parts and/or components, the installation technician is required to



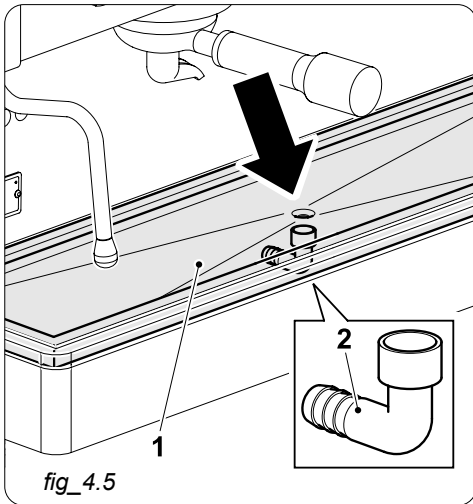
verify that said other parts and/or components are suitable for contact with water for human consumption/drinking water. The technician in charge of installation is required to perform all the hydraulic connections so that they are totally compliant to all the related rules, regulations and provisions in force in the installation site on hygiene, hydraulic system safety and environmental protection.

The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to run the machine with water of hardness other than that specified in the paragraph 3.5. The manufacturer recommends use of an in line filter

4.3 Water drain

Check the efficiency of the machine's water drain. Drain tray is located under the drip tray. (1 - fig._4.5)

Underneath the tray, there is a hose connector (2 - fig._4.5) to which a pipe to drain the remaining water is connected.



fig_4.5

4.4 Electric supply

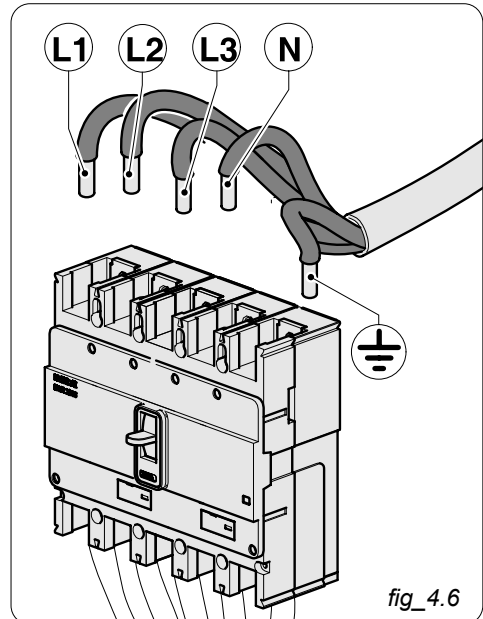


Before connecting the machine ensure that the type label details comply with those of the electric distribution network.

The electrical connection cable must be directly connected to the connection provided according to current legislation.

The machines can have a three-phase power supply using a 5-conductor cable (3 phases + neutral + earth).(fig._4.6). (see chap. 3.2 *Technical specifications*)

The electrical connection cable must be directly connected to the connection required according to current legislation. Ensure that the earthing system is efficient and in compliance with current legal requirements.



fig_4.6



It is necessary to provide a circuit breaker at the start of the power cable, complete with magnetic release elements in accordance with the type label details. The contact opening must be at least 3 mm.



WARNING:

Should the power supply cable be damaged it is to be replaced by the manufacturer or by its technical assistance service or by person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

5 - START UP

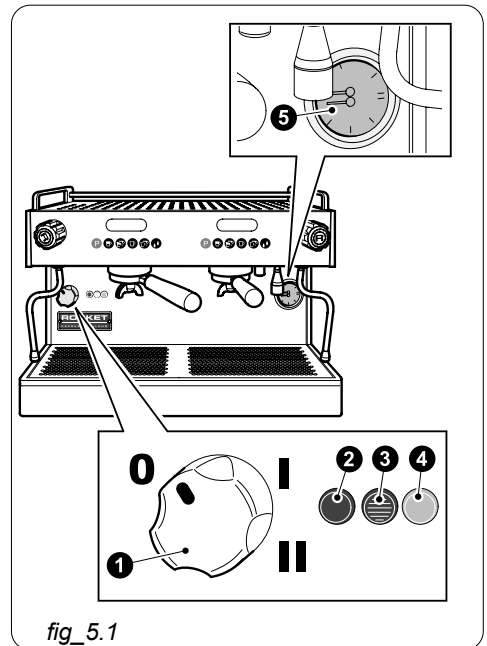
We assume the machine has been properly installed.

Open the water tap and switch on the main electrical switch (both not included to delivery)

Turn the switch-on / switch-off / water heating knob (1 - fig._B) from position "O" to position "I".

The indicators (2 and 4 - fig._5.1) turn on.

Wait for the indicator (4 - fig._5.1) to turn off and the indicator (3 - fig._5.1) to turn on. At this point the boiler is full of water.



fig_5.1


Turn the switch-on / switch-off / water heating knob (1 - fig._5.1) from position "I" to position "II" to activate the heating element in the boiler and heat the water.

Wait till the boiler pressure has reached the working pressure (0.9 bar approx). You can read the boiler pressure on the boiler pressure scale (0-3 Bar) of the pressure gauge (5 - fig._5.1).

Allow 20 to 25 minutes warm up time.



The correct operating temperature and pressure should be +/- 94°C or 201,2°F, with a service boiler pressure of +/- 1 bar.

Press the button  (6 - fig._5.2) to release a cup of hot water from the unit (first-time use only). Stop the flow of hot water by releasing the button.

Open the steam left handle (4 - fig._2.3) for some seconds and then close it. Hot steam is dispensed from the steam wand.

Repeat the operation with the right steam knob (5 - fig._2.3). Hot steam is dispensed from the steam nozzle.

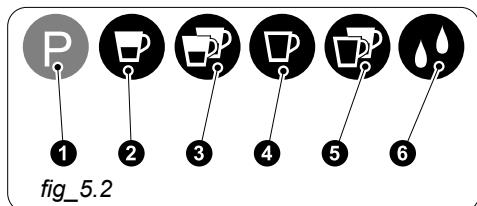
Caution!



This operation avoids milk re-suction into the boiler. Wait till the working pressure has been reached again.

Your machine is now ready to work.

5.1 Pushbutton panel glossary



1. Semi-automatic coffee dispensing / programming.
2. Dispensing one short shot of coffee.
3. Dispensing two short shots of coffee.
4. Dispensing one long shot of coffee.
5. Dispensing two long shots of coffee.
6. Dispensing hot water with automatic dosing.

5.2 Factory settings of your machine

Prior to delivery your Boxer espresso machine has been tested. The factory settings mean that your machine is set and ready for use.

5.3 Coffee dose programming





These programs only concern the coffee doses.

They must be carried out by using the left pushbutton panel (in the case of the 2 or 3 unit machine). The doses programmed here are automatically “repeated” on the other units, eliminating the need to program these as well.

However, it is possible to program this unit separately by following the instructions provided below.

Note: It is recommended to carry out all programming in actual working conditions, that is, brewing coffee according to the instructions to prepare it.

Proceed as follows:

- Hold the key  (1 - fig._5.2) until its LED starts flashing.
 - Release the key and press the one to be programmed (e.g.  2 - fig._5.2), starting coffee dispensing.
 - When the desired quantity of coffee is reached, press the same key  again to stop dispensing.
 - The dispensing time is shown on the display.
- This operation is used to program the key, i.e. the water dispensing time will be stored.
- Press the next key to be programmed (e.g. ) and repeat the above operations.
 - Once the programming operations are complete, switch the machine off and on again after 5 seconds.



5.4 Hot water dose programming

Unlike coffee dose programming, hot water doses must be programmed for each unit by acting on the relevant unit pushbutton panel. Proceed as follows:

- Hold the key **P** (1 - fig._5.1) until its LED starts flashing.
- Release the key and press the one to be programmed (**6** - fig._5.2), starting water dispensing.
- When the desired quantity of water is reached, press the same key (**6**) again to stop dispensing.
- Once the programming operations are complete, switch the machine off and on again after 5 seconds.



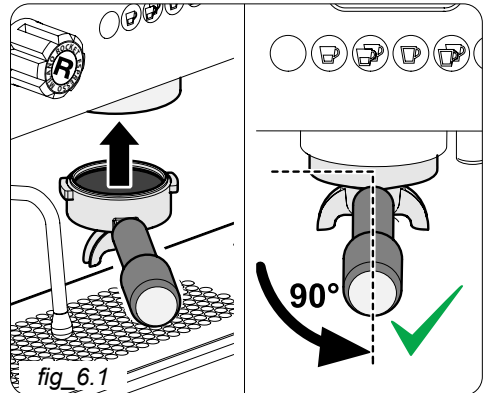
Note: The volume of hot water dispensed is timed and, therefore, also depends on the pressure in the boiler. There may be differences in the quantities actually dispensed.

6 - MACHINE OPERATION



Make sure that the machine is ready for full safety operation as described in the previous chapters

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._6.1)



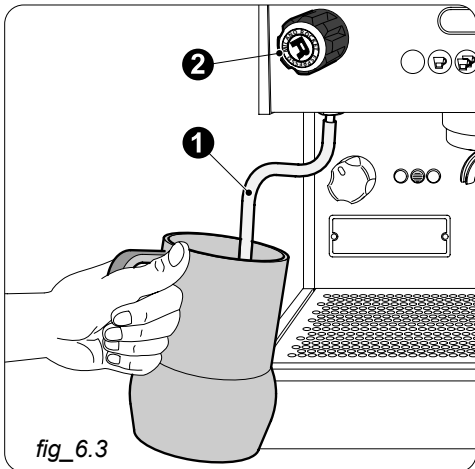
2. One of the buttons (1-5 fig_6.2) can now be pressed to let the water flow through the filter holder.



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. The machine is now ready to begin dispensing coffee. Remove the filter holder and place the ground coffee inside the filter basket. Press down on the coffee with the supplied tamper and install the filter holder in the unit head. Press the button corresponding to the desired product (1 - 5 fig_6.2) to begin the dispensing process.
6. After pressing the selected button, product dispensing begins and ends automatically when the programmed quantity is reached.
7. To heat the milk, immerse the tip of the steam nozzle (1 - fig_6.3) under the surface of the milk contained in a stainless steel milk jug. Release heat into the milk by turning the steam dispensing knob (2 - fig_6.3) so the valve is fully open. Once the milk has reached a temperature suitable for consumption, turn the knob until the steam supply stops. Remove jug from under the steam nozzle.



8. 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.

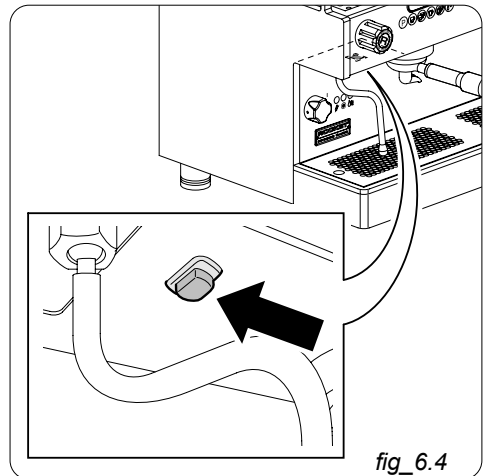


9. To dispense hot water, press the specific symbol (6 fig_5.2) on the keypad and release the required amount of water into a cup or container. Press the same key again to interrupt hot water dispensing.



**CAUTION:
THE WATER IS VERY HOT.**

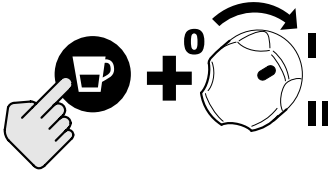
6.1 Manual control



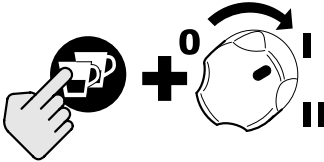
Press the by-pass button (fig_6.4) to switch the unit on the left to "manual" mode.



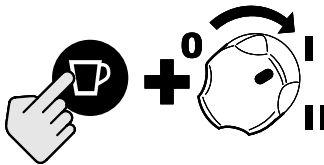
6.2 Electronic pre-infusion operation



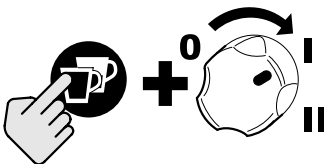
- Hold the short single key and turn on the machine: configure the P to the left and the tea to the right (the P is the continuous).



- Hold the short double key and turn on the machine: configure the P to the right and the tea to the left (the P is the continuous).



- Hold down the long single key and turn on the machine: pre-infusion is turned on.



- Hold down the long double key and turn on the machine: pre-infusion is turned off.

7 - MAINTENANCE



Maintenance operations have to be carried out when the machine is off and cold. Some particular operations have to be effected when the machine is operating.

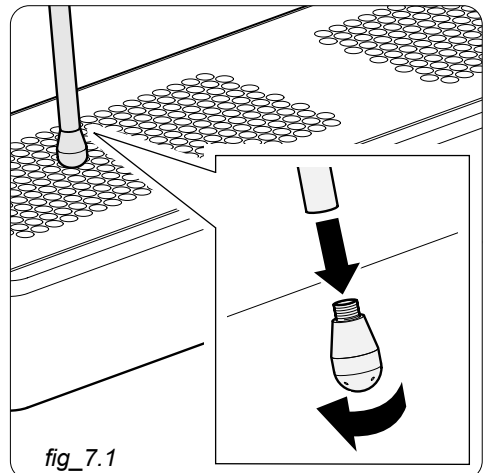
Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.) When necessary, use special detergents for coffee machines that can be bought in specialized service centers.

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

7.1 PREVENTATIVE MAINTENANCE & CLEANING

STEAM NOZZLES

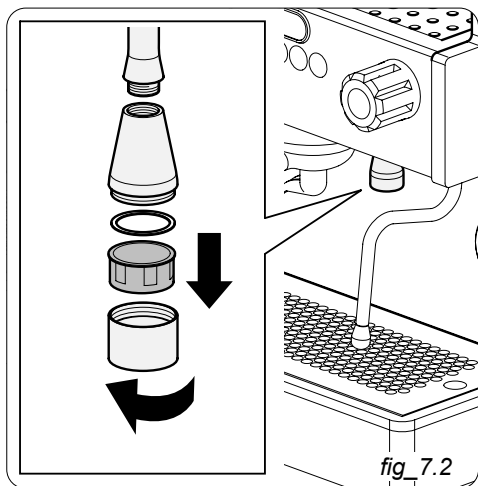
1. Clean the steam nozzle after every use by wiping with a damp cloth. Turn the steam wand on to release condensation and milk residue.
2. If the steam jets get blocked with dry milk unscrew the nozzle and using a paper clip to unclog them (fig. 7.1).



fig_7.1

**HOT WATER SPOUT NOZZLE**

1. Clean the hot water spout, check that the nozzle is not encrusted. Unscrew the nozzle and if it become encrusted, clean it be (prepare a solution of detergent according to the instructions) careful not to deform or damage them. (fig._7.2).

**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.

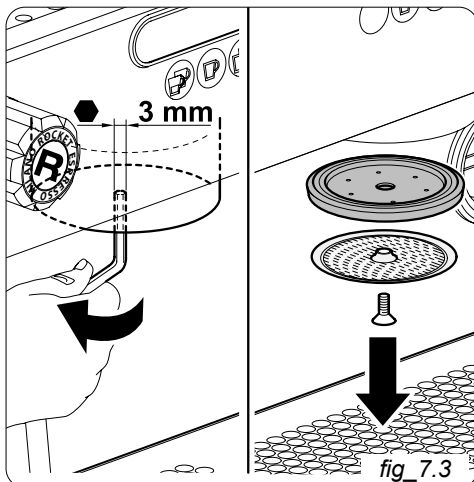
GROUP BREW HEAD

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 group paddle on and off again after about 10 seconds. Repeat this several times.

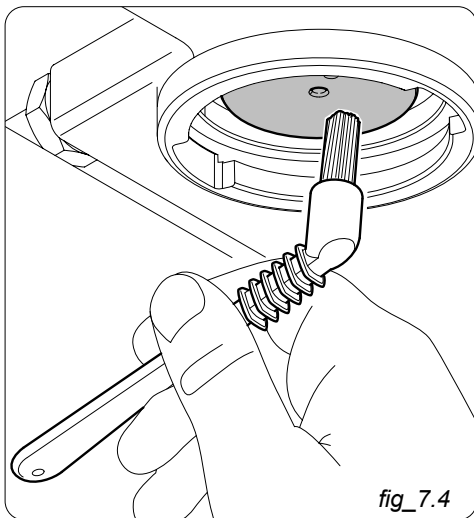
3. Empty the basket of the detergent and backflush using water only as above until the group is thoroughly cleansed of detergent residue.

REMOVING THE SHOWER FOIL AND HEAD SEAL

1. Using a number 3 allen key remove the shower foil and dispersion screen (fig._7.3).



2. Scrub the inside of the group head with the supplied group cleaning brush.(fig._7.4)

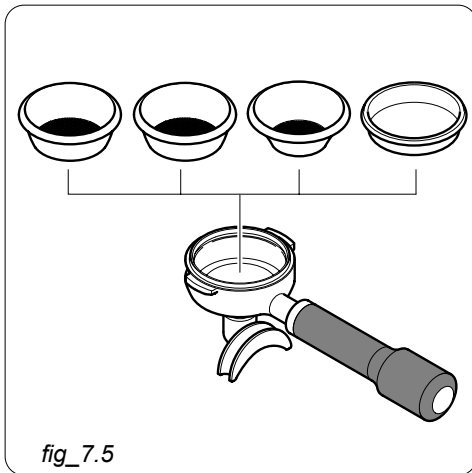




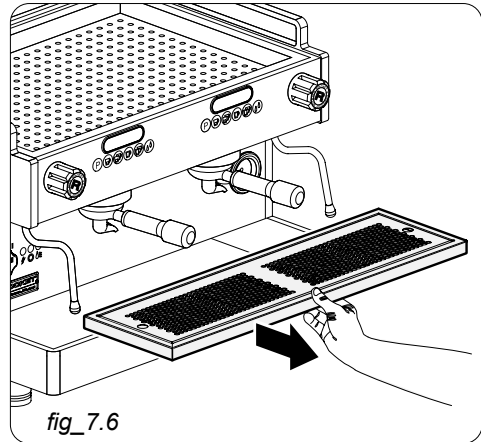
3. Using a damp cloth wipe clean the area where the portafilter engages into the group head.
4. Soak the metal parts that have been removed (shower foil, brass spreader) in a solution made from 2 teaspoons of espresso cleaning detergent and hot water. Soak for 10 minutes. Rinse thoroughly, wipe clean and return.
5. The head seal is a standard 8MM and may need to be replaced from time to time.

PORTAFILTER

1. Remove the filter basket from the portafilter handle using a small screwdriver or the under-side of the blind basket.(fig._7.5)



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.

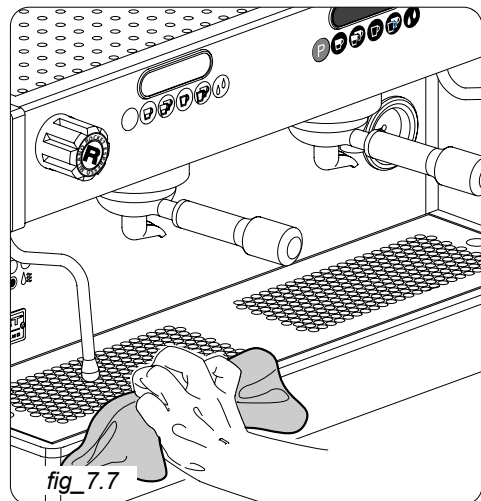


DRIP TRAY

1. Remove the drip tray and wash with hot soapy water. Rinse, dry and return. (fig._7.6)

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.(fig._7.7)





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.

7.2 TROUBLESHOOTING

<i>Extraction is too fast</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the filter basket is not under-dosed. ■ Check the grind is not too coarse.
<i>Extraction is too slow</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.

<i>Water escaping from around the handle</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<i>Espresso too cold</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<i>Espresso tastes bitter</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<i>Espresso tastes sour</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Extraction may be too fast. Check the grind is not too coarse. Correct the dose and make it finer
<i>Espresso is watery and thin</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Extraction may be too fast. If it is, the crema will be pale. Check the grind is not too coarse. Correct the dose.
<i>Espresso is bubbly</i>
<ul style="list-style-type: none"> ■ 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



For any other problem or malfunction, contact the authorized service center

7.3 INACTIVITY

For prolonged machine inactivity it is necessary to carry out certain preventive operations:

- disconnect the machine electrically
- unload all portafilters
- wash all the parts in contact with foodstuffs
- clean all the internal and external surfaces of the machine with a cloth
- protect the outside with a cellophane film or sack
- store in dry sheltered rooms with temperatures no lower than 1°C.

8 - DISMANTLEMENT

Proceed with the emptying of the products and of the water as described in the previous paragraph.

For the dismantlement we advise to disassemble the machine dividing the parts according to their composition (plastic, metal etc.).

Subsequently entrust to specialised companies the parts divided in this manner.

If there is a cooling unit, give the latter, without disassembling, it to specific companies authorised for the scrapping of the unit in question.



Attention! Check that the machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force

Information to the users

Under Legislative Decree 25 September 2007, no.185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no.151 "Implementation of Directives **2002/95/EC**, **2002/96/EC** and **2003/108/EC**, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".



The barred waste container symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore convey the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electrotechnical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.

The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

INHALTSVERZEICHNIS



1	EINLEITUNG	56
1.1	IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE	56
1.2	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	57
1.3	SICHERHEITSANWEISUNGEN	58
1.4	KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	60



2	TRANSPORT UND INSTALLATION	61
2.1	VERPACKUNG, HANDHABUNG UND TRANSPORT.....	61
2.1.1	PIKTOGRAMME AUF DER VERPACKUNG.....	61
2.1.2	VERPACKTE MASCHINE	62
2.1.3	AUSPACKEN DER MASCHINE	62
2.1.4	UNVERPACKTE MASCHINE	63
2.2	HANDHABUNG DER MASCHINE.....	63
2.2.1	BEWEGUNG DER INSTALLIERTEN MASCHINE	64



3	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	64
3.1	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	64
3.2	TECHNISCHE ANGABEN	64
3.3	MASCHINENELEMENTE	65
3.4	ZUBEHÖR	66
3.5	TECHNISCHE DATEN.....	66



4	INSTALLATION	67
4.1	ANSCHLÜSSE, DIE AUFGABE DES BENUTZERS SIND	68
4.2	WASSERZULAUF	68
4.3	WASSERABLAUF	69
4.4	STROMVERSORUNG.....	69



5	INBETRIEBNAHME	70
5.1	<i>GLOSSAR TASTENFELD</i>	71
5.2	<i>WERKSEINSTELLUNGEN DER MASCHINE</i>	71
5.3	<i>PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE</i>	71
5.4	<i>PROGRAMMIERUNG DER HEISSWASSERMENGE</i>	72



6	BETRIEB DER MASCHINE	72
6.1	<i>MANUELLE STEUERUNG</i>	73
6.2	<i>AKTIVIERUNG DES ELEKTRONISCHEN VORBRÜHSYSTEMS</i>	74



7	WARTUNG	74
7.1	<i>VORBEUGENDE WARTUNG UND REINIGUNG</i>	74
7.2	<i>FEHLERBEHEBUNG</i>	77
7.3	<i>STILLSTAND</i>	78



8	DEMONTAGE	78
----------	------------------------	----

1 - EINLEITUNG



VOR JEDER TÄTIGKEIT AN DEN MASCHINEN MÜSSEN DIE BEDIENER DIE IN DIESEM HANDBUCH (UND DEN BEIGEFÜGTEN UNTERLAGEN) ENTHALTENEN ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND WÄHREND DER GESAMTEN EINGRIFFE BEFOLGEN. WENN SIE ZWEIFEL AN DER RICHTIGEN INTERPRETATION DER ANWEISUNGEN HABEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSEREN KUNDENDIENST, UM DIE NOTWENDIGEN ERKLÄRUNGEN ZU ERHALTEN.

1.1 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE



GEFAHR Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die zu schweren Körperverletzungen führen können, wenn sie nicht sorgfältig ausgeführt werden. Potenzielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.



WARNHINWEIS

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten Informationen, Vorschriften oder Verfahren, die zu Schäden oder Betriebsstörungen führen können, wenn sie nicht richtig ausgeführt werden.



INFORMATION

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise enthalten besonders wichtige Informationen. Ihre Nichtbeachtung kann den Verlust der Gewährleistung nach sich ziehen.



Vor der Inbetriebnahme das Bedienungshandbuch aufmerksam **LESEN**.



ACHTUNG: Maschine angeschlossen!



Vor allen Wartungsarbeiten die Stromversorgung abschalten.



ACHTUNG: Heiße Kontaktteile!



ACHTUNG: Quetschgefahr



ACHTUNG: Ein geeignetes Hebegerät verwenden



ACHTUNG: Sicherheitsschuhe tragen



ACHTUNG: Schutzhandschuhe tragen



BEDIENER: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die den Bediener der Maschine betreffen. Diese Person verfügt über entsprechende Fachkenntnis und wurde bzgl. der Funktionsweise, der Bedienung und der planmäßigen Wartung entsprechend geschult und zur Durchführung dieser Aufgaben ermächtigt.



FACHTECHNIKER: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die den Wartungstechniker betreffen. Diese Person führt die Installation, die Inbetriebnahme und außerordentliche Wartungsarbeiten (an der Elektrik bzw. der Mechanik) aus und verfügt über eine entsprechende Ausbildung.

1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Diese Bedienungsanleitung liefert wichtige Hinweise für die sichere Bedienung Ihrer Rocket Espressomaschine. Bitte lesen und beachten Sie deshalb unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise. Dies betrifft insbesondere die Sicherheit bei Installation, Bedienung und Pflege. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern der Maschine zugänglich ist.

Die obige Beschreibung der Espressomaschine ist allgemeiner Art und kann daher nicht alle Einzelheiten zu den verschiedenen Komponenten enthalten.

Der Hersteller hat folgende Sprache als offizielle Sprache festgelegt: Englisch.
Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand der Maschine zum Zeitpunkt der Lieferung wider. Rocket Espresso behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen, die der Massenproduktion zuträglich sind, und die Handbücher entsprechend zu aktualisieren. Das Unternehmen ist jedoch nicht dazu verpflichtet, die vorher hergestellten Produkte und Handbücher zu aktualisieren und die Anwender zuvor ausgelieferter Produkte zu informieren.



ACHTUNG

DER HERSTELLER LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR PERSONEN- UND SACHSCHÄDEN AB, DIE AUF FOLGENDES ZURÜCKGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN:

- Unsachgemäße Verwendung des Produkts
- Verwendung durch ungeeignetes Personal (ohne Befugnis bzw. nicht geschult)
- Störungen in der Stromversorgung
- Mangelnde Wartung von Komponenten der Maschine
- Nicht vom Hersteller genehmigte Änderungen an der Maschine
- Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen
- Ersatz von originalen Komponenten durch andere Komponenten, deren technische Merkmale von den Auslegungsmerkmalen abweichen
- Nichtbeachtung dieser Anleitung
- Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften
- Abbau oder Ausschluss von Schutzgehäusen oder Sicherheitseinrichtungen, die mit der Maschine geliefert wurden

1.3 SICHERHEITSANWEISUNGEN



1. Keine Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel, Pappe usw.) in Reichweite von Kindern lassen, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
2. Die Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik usw.), fern von Wärmequellen und an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt, aufstellen. WARM HALTEN.
3. Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und sie nicht in feuchten Räumen wie Badezimmern aufstellen.
4. Die Ansaug- oder Ableitgitter nicht versperren und nicht mit Tüchern usw. bedecken.
5. Die verpackte Maschine an einem trockenen Ort aufbewahren, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist und dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt.
6. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen oder legen.
7. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort handeln, die Stromversorgung abschalten, Gas- und Wasserhähne zudrehen.
8. Die Daten auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen.
9. Die Installation und Reparatur muss den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen für Elektro- und Sanitärinstallationen entsprechen.
10. Die Installation einer Rocket Espressomaschine darf nur von autorisiertem und angemessen geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.
11. Diese Maschine ist nur dann sicher, wenn sie korrekt an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen wurde.
12. Vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz sicherstellen, dass die Kapazität und Nennleistung für den auf der Espressomaschine angegebenen maximalen Stromverbrauch geeignet ist.
13. Von der Verwendung von Zubehör wie Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln, die vom Gerätehersteller nicht empfohlen werden, raten wir ab, da sie zu Verletzungen führen können.
14. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn die Maschine nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie die Maschine zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle zwecks Überprüfung, Reparatur oder Instandsetzung.
15. Diese Maschine darf nur zur Zubereitung von Kaffee und zur Erzeugung von heißem Wasser und Dampf für heiße Getränke verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
16. Wie Sie sich vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihre Rocket Espressomaschine gehört, schützen:
 - a. Tauchen Sie die Maschine, das Anschlusskabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Die inneren Teile des Gerätes dürfen auf keinen Fall mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.

- b. Ziehen Sie auf keinen Fall am Anschlusskabel und verhindern Sie, dass es gedehnt wird.
 - c. Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen oder feuchten Händen.
 - d. Kinder und ungeschulte Personen dürfen die Maschine nicht benutzen.
 - e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
 - f. Ein Schutzschalter für die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, ist unbedingt erforderlich.
 - g. Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf die Maschine kommen.
 - h. Die Maschine darf nicht Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.
- 17.** Verwenden Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör, die von Rocket Espresso hergestellt und zertifiziert wurden.
- 18.** Bevor die Maschine gereinigt oder gewartet wird (mit Ausnahme der Rückspülung), muss sie abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- 19.** Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt
- 20.** Falls die Maschine nicht richtig funktioniert, nicht die richtige Leistung erbringt oder aufhört zu funktionieren, schalten Sie sie ab (Ein-/Ausschalter auf „0“) und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Bitte setzen Sie sich mit einem qualifizierten und autorisierten Rocket Espresso Techniker in Verbindung. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- 21.** Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss der Wasserkreislauf vollständig entleert werden. Die Maschine muss bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt (0 °C) aufbewahrt werden. Dadurch wird das Gefrieren von hydraulischen Teilen vermieden, was zu Beschädigungen von Rohren und Kessel führen kann.
- 22.** Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandskontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Gefiltertes Wasser verwenden.
- 23.** Wenn das Gerät an die Wasserleitung angeschlossen wird:
- a. Der maximale Eingangsdruck beträgt 0,6 MPa (6 bar).
 - b. Der minimale Eingangsdruck beträgt 0,15 MPa (1,5 bar).
 - c. Sie müssen die mit dem Gerät gelieferten neuen Schlauchsets verwenden, alte Schlauchsets dürfen nicht wiederverwendet werden.
- 24.** Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden überwacht oder angeleitet.
- 25.** Reinigung und Wartung durch den Benutzer.
- 26.** Die Maschine und das Anschlusskabel dürfen nicht in die Reichweite von Kindern kommen.
- 27.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

1.4 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir (der Hersteller)

ROCKET Milano S.R.L. located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

gemäß den folgenden Richtlinien

2014/30/EC Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit

2006/95/EC Niederspannungsrichtlinie

Erklären hiermit, dass die folgenden Modelle von Espressomaschinen, die vom oben genannten Unternehmen hergestellt werden

- Appartamento
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO V
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO R
- Portavia
- R CINQUANTOTTO
- R60
- R NINE ONE
- BOXER e BOXER timer
- RE timer
- R9
- RE DOPPIA
- R9V

den anwendbaren Anforderungen der folgenden Normen entsprechen:

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008

EN 60335-1:2012

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

Ich erkläre hiermit, dass die oben genannten Geräte so konstruiert wurden, dass sie den relevanten Abschnitten der oben genannten Spezifikationen entsprechen. Die Einheiten erfüllen alle anwendbaren Grundlegenden Anforderungen der Richtlinien.



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Amministratore Delegato

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com

support@rocket-espresso.com



ROCKET
ESPRESSO MILANO

Sede Legale- Liscate (MI) VIA CURIEL 13, CAP 20060 C.F. P.IVA - IT05846260965



2 - TRANSPORT UND INSTALLATION

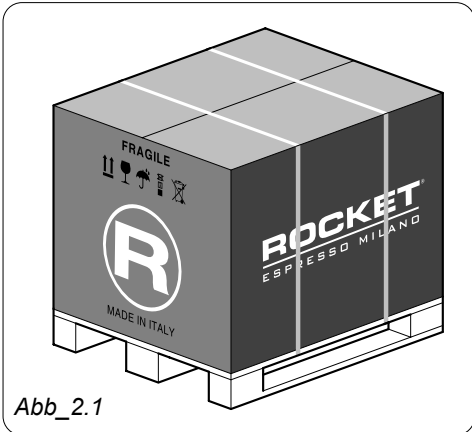


Bevor das Installationspersonal mit seiner Arbeit beginnen darf, muss es diese Anleitung und insbesondere die allgemeinen Informationen und die Sicherheitsvorschriften in den vorangehenden Kapiteln gelesen haben. Die Installation muss von Fachpersonal vorgenommen werden.



2.1 Verpackung, Handhabung und Transport

Die Maschine wird vollständig zusammengebaut (mit Ausnahme des in einer besonderen Schachtel enthaltenen Zubehörs) in einer Kartonverpackung auf einer Palette geliefert. (Abb. 2.1).



Abb_2.1

Das Leergewicht der Maschine ist direkt auf der Verpackung angegeben oder durch diese hindurch auf dem an der Maschine angebrachten Schild mit der CE-Kennzeichnung sichtbar.

Die verpackte Maschine muss in einem geschützten und feuchtigkeitsfreien Raum aufbewahrt werden, bis sie in einer geeigneten Umgebung installiert wird.

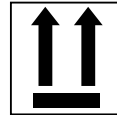
Nach dem Entfernen der Verpackung muss überprüft werden, ob die verschiedenen Komponenten in einwandfreiem Zustand sind und keine Zeichen von Manipulation, beschädigten Teilen usw. vorhanden sind.

Es muss auch kontrolliert werden, ob die Maschine vollständig mit allen ihren Teilen, dem gesamten Zubehör und den technischen Unterlagen ausgestattet ist, wie aus den Transportdokumenten hervorgeht.



ACHTUNG! Bevor mit der Montage begonnen wird, müssen Unregelmäßigkeiten, die bei der Überprüfung der Ware direkt nach der Anlieferung festgestellt wurden, dem Hersteller gemeldet werden.

2.1.1 Piktogramme auf der Verpackung



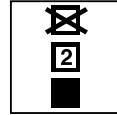
Oben



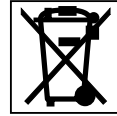
Zerbrechlich



Vor Feuchtigkeit schützen



Nicht mehr als zwei Packstücke stapeln



Wiederverwertbare Teile



CE-Kennzeichnung



ACHTUNG! Bevor mit der Montage begonnen wird, müssen Unregelmäßigkeiten, die bei der Überprüfung der Ware direkt nach der Anlieferung festgestellt wurden, dem Hersteller gemeldet werden.

2.1.2 Verpackte Maschine

Zustand der Maschine: **Verpackung am Boden oder auf dem Fahrzeug.**

Zuständiges Personal:



2 qualifizierte Bediener

Zu verwendende persönliche Schutzausrüstung:



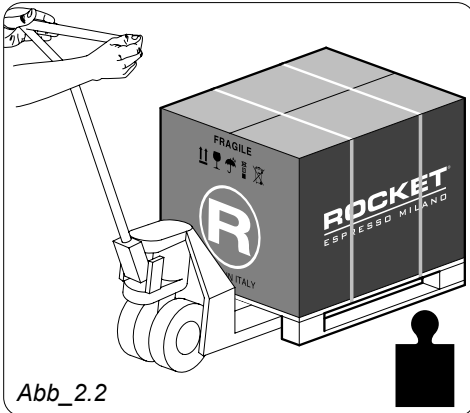
ACHTUNG! Schutzhandschuhe tragen



ACHTUNG! Sicherheitsschuhe tragen



Das Packstück / die Palette muss mit dem Hebegerät vom Fahrzeug abgeladen werden, wie in Abb. 2.2 gezeigt ist.

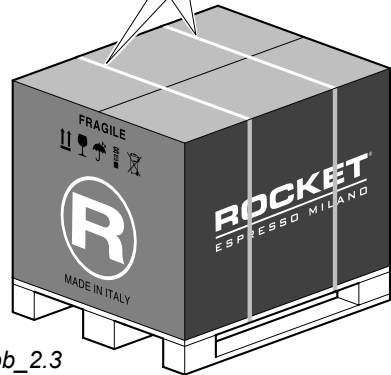
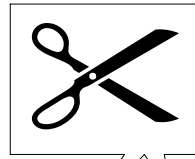


Abb_2.2

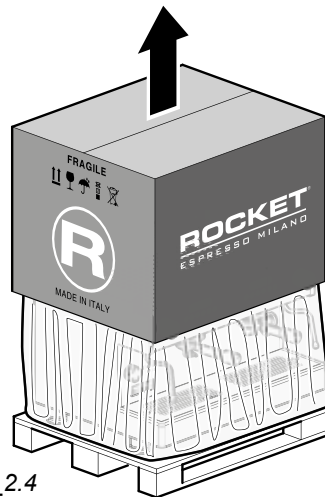
2.1.3 Auspacken der Maschine

Die Maschine wird in der richtigen Position auf der Palette geliefert. Das Packstück muss in dieser Lage gehalten und darf nicht gekippt oder umgedreht werden, während sich die Maschine darin befindet, da dies irreparable Schäden verursachen könnte. Beim Heben und beim Transport die Kiste nicht ruckartig bewegen oder an ihr rütteln. Beim Auspacken sehr vorsichtig vorgehen und darauf achten, dass Hebel oder

andere Werkzeuge nicht gedreht werden, da dies die Rahmenstruktur beschädigen könnte. Zum Öffnen die Umreifungsbänder durchschneiden und die Abdeckung entfernen (Abb. 2.3 - Abb. 2.4).



Abb_2.3



Abb_2.4

Im Innern ist die Maschine mit einer Folie geschützt. Die Folie entfernen und darauf achten, dass im Umfeld keine Arbeiten im Gang sind, die mit der Freisetzung von Staub, Wasser oder Schmutz verbunden sind, da diese das Produkt beschädigen könnten.



Die unverpackte Maschine darf nicht im Freien abgestellt werden. Sie muss immer an einem Ort aufbewahrt werden, der vor Witterungseinflüssen, die das Produkt beschädigen könnten, geschützt ist.



Die Maschine nicht mit Säuren reinigen, da sie irreversibel beschädigt würde. Zur Reinigung nur handelsübliche Reiniger für Oberflächen aus verchromtem Stahl oder handelsübliche entfäurende Reinigungsmittel ohne Säuren verwenden.

Die Verpackung nicht in die Umwelt entsorgen.

Zur Montage des Zubehörs die im Handbuch enthaltenen Anweisungen genau befolgen.

2.1.4 Unverpackte Maschine

Zustand der Maschine: unverpackte Maschine am Boden.

Zuständiges Personal:



2 qualifizierte Bediener

Zu verwendende persönliche Schutzausrüstung:



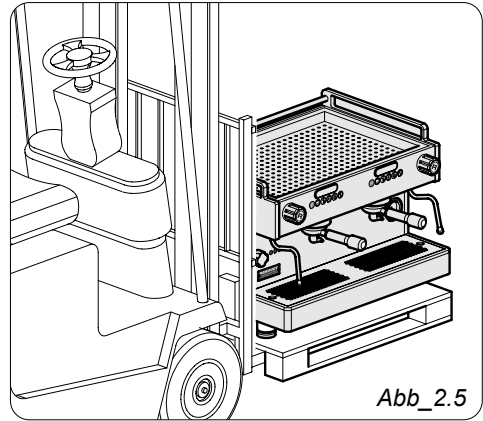
ACHTUNG! Schutzhandschuhe tragen



ACHTUNG! Sicherheitsschuhe tragen



Das Packstück / die Palette muss mit dem Hebegerät vom Fahrzeug abgeladen werden, wie in Abb. 2.5 gezeigt ist.



Abb_2.5

2.2 Handhabung der Maschine

Die Maschine wiegt (Nettogewicht):



- 1 Brühgruppe 49 kg
- 2 Brühgruppen 62 kg
- 3 Brühgruppen 71 kg

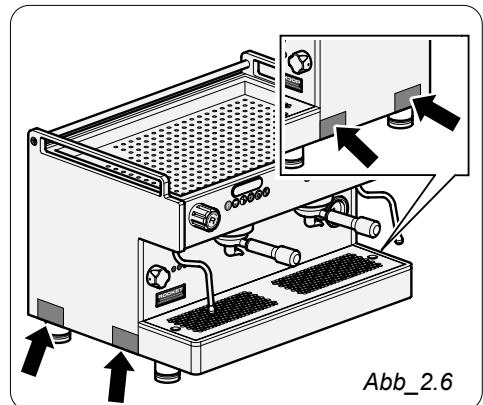


2 Personen werden benötigt, um die Maschine sicher zu heben

Die Kaffeemaschine von der Palette entfernen und auf die Aufstellfläche heben.



ACHTUNG: Die Maschine an den in Abb. 2.6 angegebenen Punkten greifen und heben



Abb_2.6



2.2.1 Bewegung der installierten Maschine



Das Verfahren muss bei ausgeschalteter und kalter

Vor der Handhabung:

- Das Speisekabel trennen.
- Die Wasserversorgung trennen.

Nachdem die Maschine am neuen Aufstellungsort platziert wurde, das Speisekabel und den Wasserschlauch wieder anschließen. (Siehe Kap. 4.2 und 4.4)

Die Handhabungsmittel müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden.

- **1 Brühgruppe - 8,3 Liter 1700/2000 W**
(Daten auf dem Typenschild 1850/2300 W)
- **2 Brühgruppen - 13,2 Liter 3000/4000/5000 W**
(Daten auf dem Typenschild 3300/4300/5300 W)
- **3 Brühgruppen - 23 Liter 4000/5000 W**
(Daten auf dem Typenschild 4300/5300 W)

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Vorgesehener Gebrauch

Die Maschinen sind zur Zubereitung von Espresso-Kaffee und heißen Getränken (Tee, Cappuccino, usw.) entwickelt und hergestellt worden. Jeder andere Einsatz ist ungeeignet und demnach gefährlich.



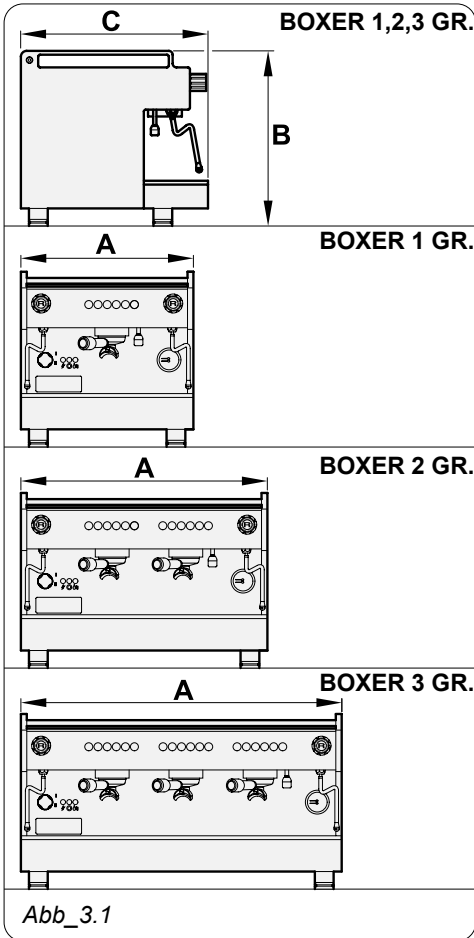
Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind.

Der Benutzer muß immer den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung folgen. Bei Störungen oder wenn die Maschine nicht richtig arbeitet, die Maschine ausschalten, nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben. Wenden Sie sich direkt an den Kundendienst.

3.2 Technische Angaben

- **Timer-Anzeige.**
- **Fassungsvermögen des Service-Kessels:**
 - 1 Brühgruppe - 8,3 Liter 1700/2000 W**
(Daten auf dem Typenschild 1850/2300 W)
 - 2 Brühgruppen - 13,2 Liter 3000/4000/5000 W**
(Daten auf dem Typenschild 3300/4300/5300 W)
 - 3 Brühgruppen - 23 Liter 4000/5000 W**
(Daten auf dem Typenschild 4300/5300 W)
- **Spannung: 220-240/380-415V 3N**
- **Volumetrische Pumpe mit Permanentmagnet**
- **Frequenz:**
 - 50/60Hz.** bei den Versionen für die EU
 - 220 V / 60 Hz.** bei den Versionen für USA/CAN
- **Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1)**
 - 1 Brühgruppe = 480 x 471 x 490 mm**
 - 2 Brühgruppen = 630 x 471 x 490 mm**
 - 3 Brühgruppen = 850 x 471 x 490 mm**
(Breite A x Höhe B x Tiefe C)

1 Brühgruppe	49 kg
2 Brühgruppen	62 kg
3 Brühgruppen	71 kg



Abb_3.1

3.3 Maschinenelemente

(Abb. 3.2)

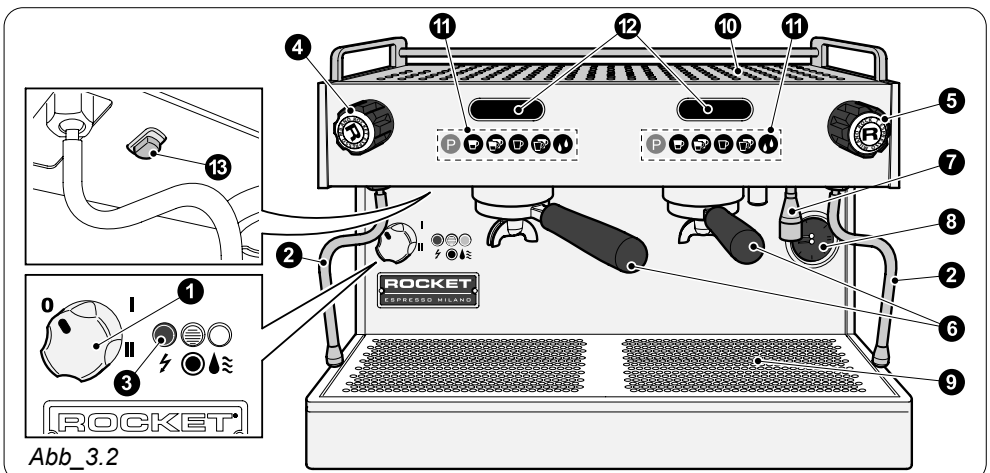
1. EIN / AUS / WASSERERHITZUNG:

“0” = AUS

“I” = EIN

“II” = WASSERERHITZUNG

2. Dampfrohr
3. Kontrollleuchten
4. Linker Dampfknopf
5. Rechter Dampfknopf
6. Siebträger
7. Heißwasserrohr
8. Kesseldruckmanometer
9. Tropfblech mit Gitter
10. Tassenwärmer
11. Tastenfeld
12. Display
13. Bypass-Schalter



Abb_3.2

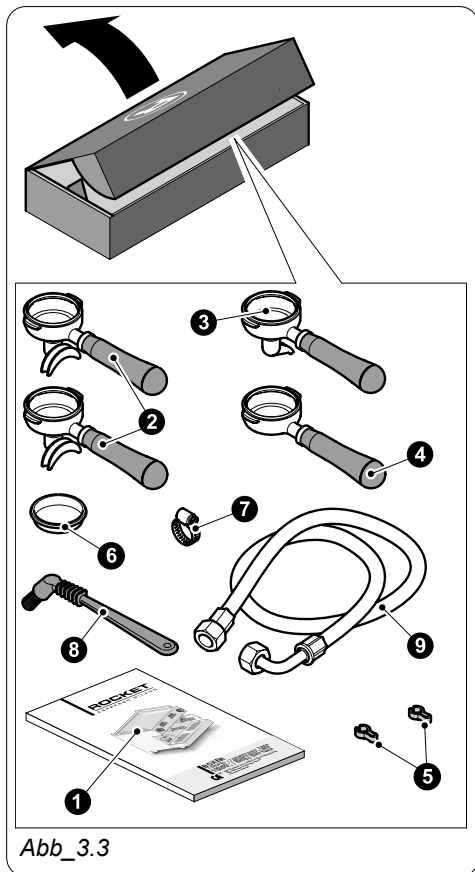


3.4 Zubehör

Die Maschine wird mit einer großen Reihe von Zubehör geliefert (Abb. 3.3)

Bitte überprüfen Sie die Verpackung und die Schachtel mit dem Zubehör, um sicherzustellen, dass folgende Teile und Zubehöre vorhanden sind:

1. Bedienungsanleitung
2. Siebträger - zwei Ausläufe; mit Doppelsieb
3. Siebträger – ein Auslauf; mit Einzelsieb
4. Siebträger – bodenlos
5. Handgriff
6. Blindfilter
7. Metallklemme für Rohre
8. Bürste zur Reinigung des Brühgruppenkopfs
9. Wasserzulaufschlauch



3.5 Technische Daten

Spannung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen

Leistung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen

Temperatur

- Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 6 °C und über 36 °C betrieben werden.

Wasser

- Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Wasserhärte muss 4 - 7 °fH (französische Härtegrade) / 7 - 16 °dH (deutsche Härtegrade) betragen.

Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen. Rocket Espresso empfiehlt die Montage eines In-line-Filters.

Wasserdruck im Netz

- Maximaler Eingangsdruck des Wassers 6 bar (0,6 MPa - 600 KPa). Sollte der Wasserdruck im Netz höher sein, montieren Sie bitte ein Druckminderungsventil. Der minimale Wasserdruck beträgt 1,5 Bar (0,15 MPa - 1500 KPa)

Hydraulikanschlüsse

- Wasserzulauf 3/8" Gas

Fassungsvermögen des Brühwasserkessels

- 8,3 Liter (1 Brühgruppe)
- 13,2 Liter (2 Brühgruppen)
- 23 Liter (3 Brühgruppen)

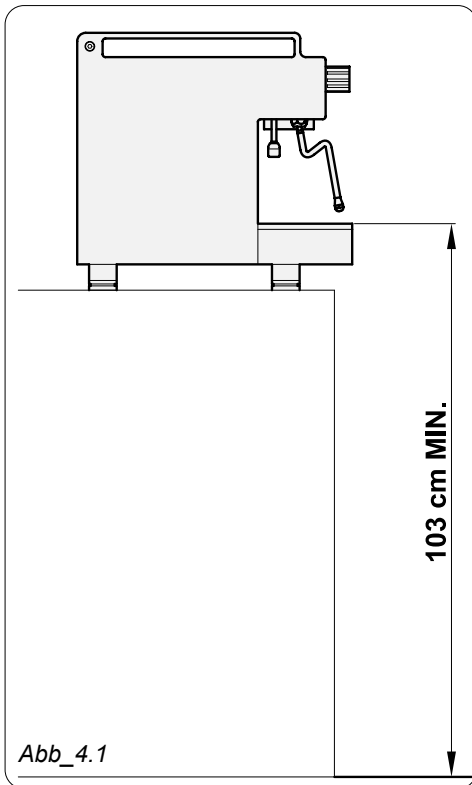


4 - INSTALLATION

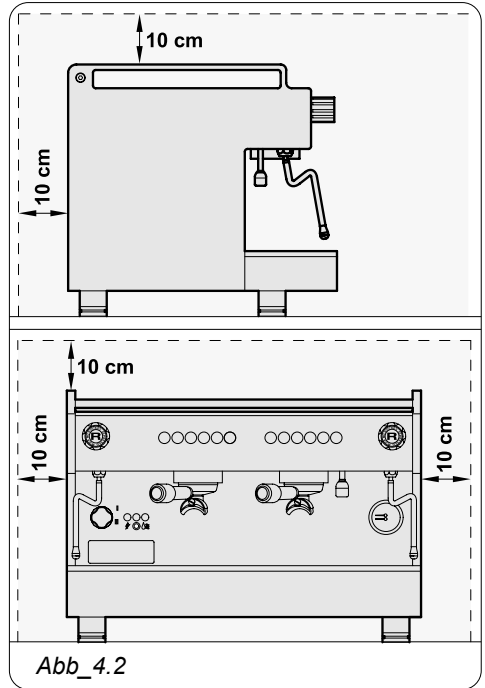
Die Coffè-Maschine darf nur an einem Ort installiert werden, an dem sie von qualifiziertem Personal benutzt und gewartet wird.

Die Auflagefläche muss eben, trocken, glatt, robust, stabil und so hoch sein, daß die Ablage zur Erwärmung der Tassen mindestens 103 cm über dem Boden liegt. (Abb. 4.1)

Nicht in der Nähe von Wasserstrahlen verwenden oder installieren.



Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs, muss die Maschine in Räumlichkeiten aufgestellt werden, deren Temperaturbereich +5°C und +36°C umfasst und die Feuchtigkeit 70% nicht überschreitet.



Bitte sicherstellen, dass an jeder Seite und hinter der Maschine ein freier Raum von mindestens 10 cm vorhanden ist, um angemessene Lüftung zu ermöglichen und ihre Benutzung und die Durchführung von Wartungsarbeiten zu erleichtern. (Abb. 4.2)

Wenn die Maschine naß oder feucht ist, sollte sie nicht aufgestellt und in Betrieb genommen werden, bis sie vollständig trocken ist. Vor der Inbetriebnahme ist es jedoch notwendig, die Maschine von einer Kundendienststelle auf eventuelle Schäden an elektrischen Bestandteilen überprüfen zu lassen.



Lassen Sie sich durch den Installateur eine Satzschublade installieren.

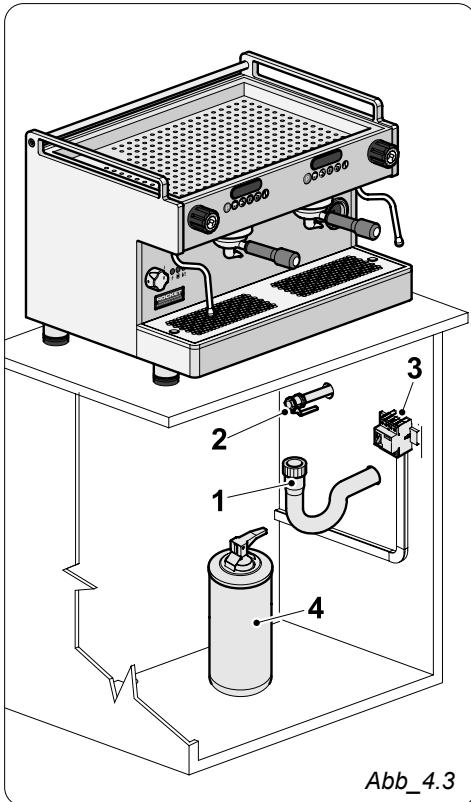


4.1 Anschlüsse, die vom Kunden bereitgestellt werden müssen



Die Anschlüsse müssen unter voller Einhaltung aller regionalen, staatlichen oder lokalen Vorschriften ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.

1. Das **Wasserabflußrohr (1)** muß einen minimalen Innendurchmesser von 30 mm aufweisen und einen kontrollierbaren Siphon haben.
2. Das **Wasserzufuhrrohr (2)** muß mit einem 3/8" G Abstellhahn ausgestattet sein.
3. **Leistungsschalter (3)**
4. **Enthärter (Optional-4)**



Abb_4.3

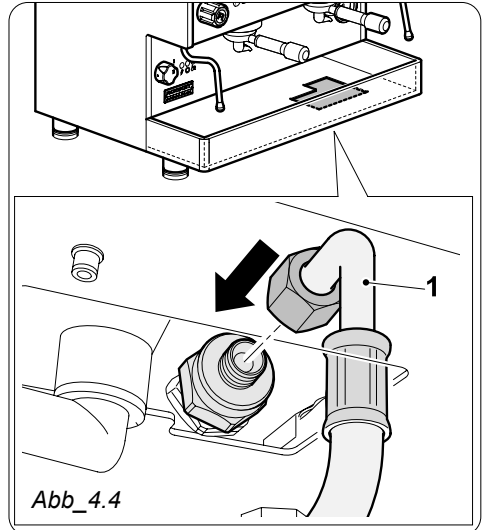
4.2 Wasseranschluß



Kontrollieren, dass der Versorgungsdruck 6,5 bar nicht übersteigt, ggf. einen Druckreduzierventil einfügen.

Die Anschlüsse müssen in der Nähe der Maschine vorgesehen werden.

Das Wasserzufuhrrohr muß mit einem 3/8" G Abstellhahn ausgestattet sein. (2 - Abb_4.3). Den mitgelieferten Schlauch an das Anschlußstück der Maschine (1 - Abb_4.4) anschließen, das direkt von der Unterseite oder von oben erreicht werden kann, nachdem Gitter und Schale entfernt wurden.



Abb_4.4



Das Wasser für die Maschine muss Trinkwasser sein und den am Installationsort gültigen Vorschriften entsprechen.

Der Installateur muss vom Inhaber/Benutzer der Maschine die Bestätigung bekommen, dass das Wasser den oben genannten Erfordernissen entspricht. Für die Montage der Maschine müssen die der Maschine beigelegten Materialien und Bauteile eingesetzt werden; falls der Einsatz von sonstigen Bauteilen erforderlich sein sollte, muss der Installateur die



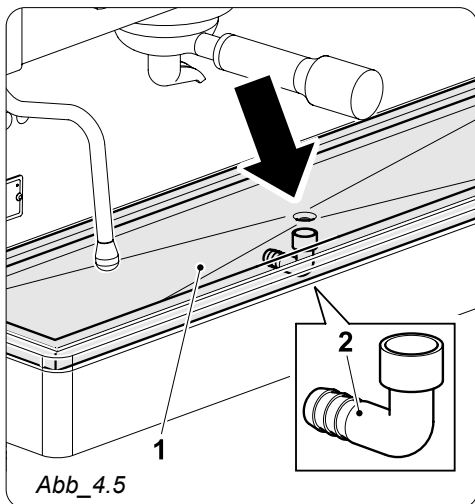
Tauglichkeit dieser Materialien für die Benutzung in Kontakt mit Wasser für den menschlichen Gebrauch sicherstellen. Der Installateur muss bei den hydraulischen Anschlüssen die hygienischen und Sicherheitsnormen, unter Beachtung der umweltfreundlichen örtlichen Vorschriften, beachten.

Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Versuchen Sie niemals, die Maschine mit Wasser mit einer anderen Härte als der in Absatz 3.5 angegebenen zu betreiben. Der Hersteller empfiehlt die Verwendung eines Inline-Filters

4.3 Wasserablauf

Die Effizienz des Wasserablaufs der Maschine überprüfen. Die Ablaufwanne befindet sich unter dem Tropfblech. (1 - Abb._4.5).

Unter dem Tropfblech befindet sich ein Schlauchanschlussstück (2 - Abb._4.5), an das ein Schlauch zum Ablassen des restlichen Wassers anzuschließen ist.



Abb_4.5

4.4 Elektrischer Anschluss

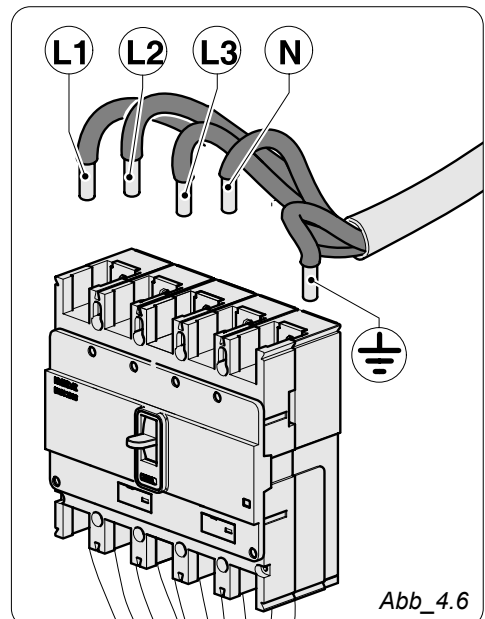


Bevor die Maschine an das Stromnetz geschlossen wird, überprüfen Sie, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des Netzanschlusses übereinstimmen.

Das elektrische Stromkabel muss direkt an einen vorhandenen normgerechten Schalter angeschlossen werden. Kontrollieren Sie, dass ein leistungsstarker und den Normen entsprechender Erdleiter vorhanden ist.

Die Maschinen können eine dreiphasige Stromversorgung vorsehen, bei der ein Kabel mit 5 Leitern (3 Phasen + Neutraleiter + Erde) verwendet wird. (Abb._4.6). (siehe Kap. 3.2 Technische Angaben)

Das elektrische Stromkabel muss nach den geltenden Bestimmungen direkt an den dafür vorgesehenen Anschluss angeschlossen werden. Sicherstellen, dass ein effizientes und den gesetzlichen Anforderungen entsprechendes Erdungssystem vorhanden ist.



Abb_4.6



Vor dem Stromkabel ein Fehlerstrom-Schutzschalter mit Magnetauslösern vorgesehen sein, dessen Kontakte eine Öffnung von mindestens 3 mm haben.

**ACHTUNG**

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, müssen der Hersteller, sein technischer Kundendienst oder ein Fachelektriker dieses unverzüglich auswechseln, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.

5 - INBETRIEBNAHME

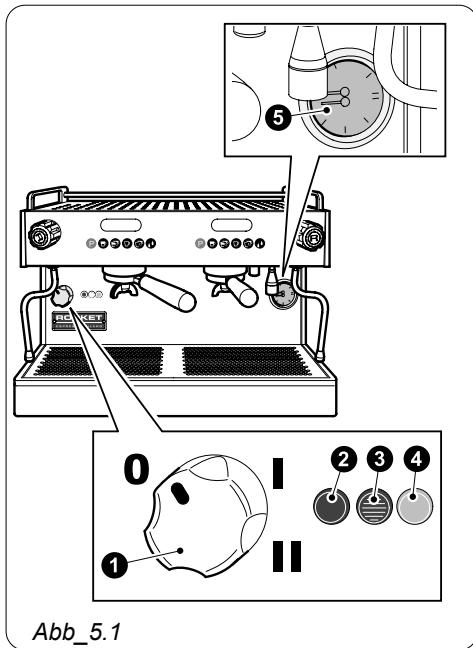
Wir setzen voraus, dass die Maschine richtig installiert wurde.

Den Wasserhahn aufdrehen und den Hauptschalter einschalten (beide nicht im Lieferumfang inbegriffen).

Den Knopf zur Einschaltung / Ausschaltung / Wassererhitzung (1 - Abb._5.1) von Stellung „0“ in Stellung „I“ drehen.

Die Kontrollleuchten (2 und 4 - Abb._5.1) schalten sich ein.

Warten, bis die Kontrollleuchte (4 - Abb._5.1) sich ausschaltet und die Kontrollleuchte (3 - Abb._5.1) sich einschaltet. Danach ist der Kessel mit Wasser gefüllt.



Abb_5.1


Den Knopf zur Einschaltung / Ausschaltung / Wassererhitzung (1 - Abb._5.1) von Stellung „I“ in Stellung „II“ drehen, um das im Kessel vorhandene Heizelement zu aktivieren und das Wasser zu erhitzen.

Warten, bis der Druck des Brühwasserkessels den Betriebsdruck erreicht hat (ca. 0,9 bar). Sie können den Kesseldruck an der Druckskala (0-3 Bar) des Manometers (4 - Abb._5.1) ablesen.



In der Regel sind 20 bis 25 Minuten für die Aufheizung der Maschine erforderlich

Die korrekte Betriebstemperatur und der korrekte Betriebsdruck müssen +/- 94 ° C oder 201,2 ° F bei einem Betriebskesseldruck von +/- 1 bar betragen.

Die Taste  (6 - Abb._5.2) drücken, um eine Tasse Heißwasser aus der Brühgruppe abzulassen (gilt nur für die erste Benutzung). Die Taste loslassen, um den Heißwasserfluss zu unterbrechen.

Den Dampfhebel (links) (6- Abb._2.3) einige Sekunden lang öffnen und danach schließen. Aus dem Dampfrohr wird heißer Dampf abgegeben.

Den Vorgang mit dem rechten Dampfknopf (5 - Abb._2.3) wiederholen. Aus dem Dampfrohr wird heißer Dampf abgegeben.

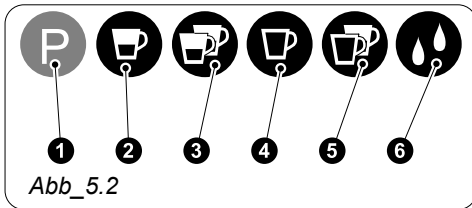
Achtung!



Dieser Vorgang vermeidet, dass die Milch wieder in den Kessel gesaugt wird. Warten, bis der Betriebsdruck wieder erreicht wurde.

Ihre Maschine ist nun betriebsbereit.

5.1 Glossar Tastenfeld



1. Halbautomatische Kaffeeabgabe / Programmierung.
2. Abgabe eines Espresso ristretto.
3. Abgabe von zwei Tassen Espresso ristretto.
4. Abgabe eines Espresso lungo.
5. Abgabe von zwei Tassen Espresso lungo
6. Heißwasserabgabe mit automatischer Dosierung.

5.2 Werkseinstellungen Ihrer Maschine

Vor Auslieferung wurde Ihre Rocket Boxer einer Kontrolle unterzogen.

Die Werkseinstellungen stellen sicher, dass Ihre Maschine richtig eingestellt und gebrauchsbereit ist.

5.3 Programmierung der Kaffeemenge



Diese Programmierungen betreffen nur die Kaffeemenge.

Sie werden mit dem linken Tastenfeld ausgeführt (bei Maschine mit 2 oder 3 Brühgruppen). Die hier programmierten Mengen werden automatisch an den anderen Brühgruppen „wiederholt“, sodass es nicht notwendig ist, auch diese zu programmieren.

Es ist jedoch möglich, diese Brühgruppe getrennt zu programmieren, indem die nachstehenden Anweisungen befolgt werden.

Hinweis: Wir empfehlen, alle Programmierungen unter realen Arbeitsbedingungen durchzuführen, d. h. Kaffee nach den Anweisungen für dessen Zubereitung abzugeben.

Folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste  (1 - Abb._5.2) gedrückt halten, bis die LED dieser Taste blinkt.
- Die Taste loslassen und die zu programmierende Taste drücken (z. B.  2 - Abb._5.2), um die Kaffeeabgabe zu starten.
- Wenn die gewünschte Menge Kaffee erreicht ist, erneut die Taste  drücken, um die Abgabe zu beenden.
- Am Display wird die Abgabezeit angezeigt. Nach diesem Vorgang ist die Taste programmiert, d. h. die Dauer der Wasserabgabe wird gespeichert.
- Die nächste zu programmierende Taste (z. B. ) drücken und die obigen Vorgänge wiederholen.
- Nach Abschluss der Programmierung die Maschine ausschalten und nach 5 Sekunden wieder einschalten.



5.4 Programmierung der Heißwassermenge

Im Gegensatz zur Programmierung der Kaffeemenge muss die Heißwassermenge für jede einzelne Brühgruppe mithilfe des jeweiligen Tastenfelds programmiert werden. Folgendermaßen vorgehen:

- Die Taste **P** (1 - Abb._5.1) fgedrückt halten, bis die LED dieser Taste blinkt.
- Die Taste loslassen und die zu programmierende Taste (**6** - Abb._5.2), drücken, um die Wasserabgabe zu starten.
- Wenn die gewünschte Menge Wasser erreicht ist, erneut die Taste **6** drücken, um die Abgabe zu beenden.
- Nach Abschluss der Programmierung die Maschine ausschalten und nach 5 Sekunden wieder einschalten.

Hinweis: Das abgegebene Heißwasservolumen wird zeitgesteuert und hängt daher auch vom Druck im Kessel ab. Es könnten daher Unterschiede in den tatsächlich abgegebenen Mengen bestehen.

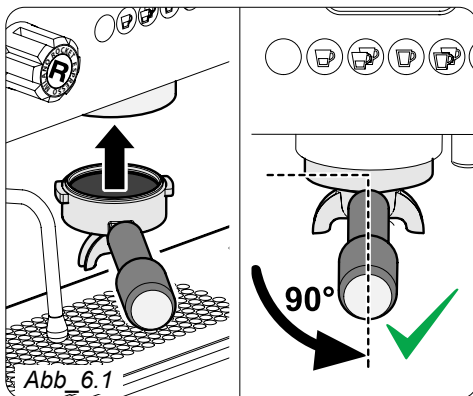


6 - BETRIEB DER MASCHINE



Sicherstellen, dass die Maschine für den vollkommen sicheren Betrieb bereit ist, wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben ist

1. Den Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen und den Handgriff des Siebträgers von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Brühgruppenkopf sitzt und der Handgriff im rechten Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (Abb._6.1)



2. Nun kann eine der Tasten (1-5 Abb_6.2) gedrückt werden, um das Wasser durch den Siebträger laufen zu lassen.

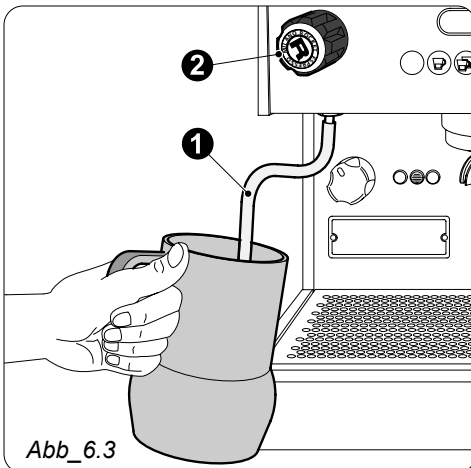


3. Wir empfehlen, den Siebträger in der Brühgruppe zu lassen, auch wenn er nicht benutzt wird. Hierdurch bleibt er für die nächste Kaffee-Zubereitung schon vorgewärmt. Auch die Lebensdauer der Gruppensichtung verlängert sich.
4. Die Maschine wird mit einem Eintassen-Siebträger (mit einem Auslauf) und einem Zweitassen-Siebträger (mit zwei Ausläu-



fen), sowie den entsprechenden Ein und Zweitassen-Sieben geliefert.

5. Die Maschine ist jetzt bereit, um die Kaffeeabgabe zu starten. Den Siebträger entfernen und den gemahlene Kaffee in das Sieb geben. Den Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper pressen und den Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen. Die dem gewünschten Produkt entsprechende Taste (1 - 5 Abb_6.2), drücken, um den Abgabeprozess zu starten.
6. Nachdem die gewählte Taste gedrückt wurde, beginnt die Abgabe des gewünschten Produkts und endet automatisch, wenn die dafür programmierte Menge erreicht ist.
7. Zur Erhitzung der Milch die Spitze des Dampfrohrs (1 - Abb_6.3) knapp unter die Oberfläche der Milch, die in einem Milchkännchen aus Edelstahl enthalten ist, eintauchen. Das Erhitzen der Milch erfolgt durch Drehen des Knopfs zur Dampf-abgabe (2 - Abb_6.3), sodass das Ventil vollständig geöffnet ist. Sobald die Milch die richtige Trinktemperatur erreicht hat, den Knopf zurückdrehen, bis die Dampf-abgabe unterbrochen wird. Das Milchkännchen unter dem Dampfrohr entfernen.



8. Um zu vermeiden, dass erhitze Milch in den Kessel gesaugt wird, empfehlen wir, nach der Milcherhitzung das Dampfrohr zu reinigen. Dazu einige Sekunden lang Dampf in die Luft abgeben.

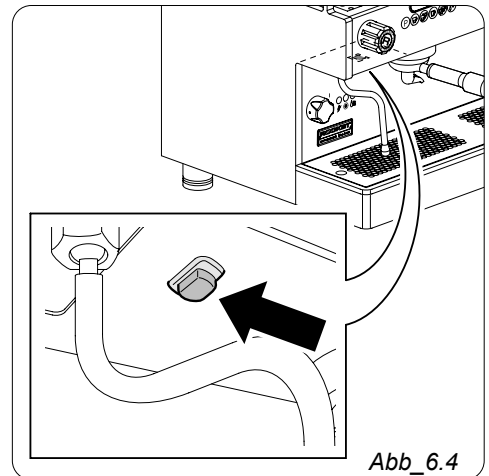


9. Um heißes Wasser zu entnehmen, die entsprechende Taste (6 Abb_5.2) auf dem Tastenfeld drücken und die gewünschte Heißwassermenge in eine Tasse oder einen anderen Behälter ablassen. Um die Heißwasserabgabe zu unterbrechen, die Taste erneut drücken.



VORSICHT:
DAS WASSER IST SEHR HEISS.

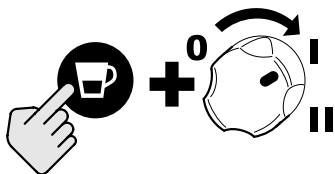
6.1 Manuelle Steuerung



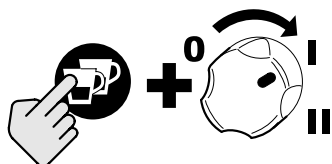
Durch Drücken der Bypass-Taste (Abb_6.4) kann zum „manuellen“ Modus für die linke Brühgruppe übergegangen werden.



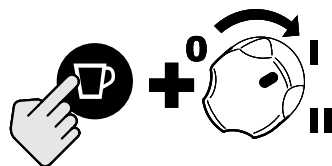
6.2 Aktivierung des elektronischen Vorbrühsystems



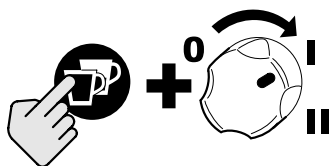
- Die Taste „einzelner Ristretto“ gedrückt halten und die Maschine einschalten: Konfiguration P links und t (Vorbrühzeit) rechts (P ist stetig).



- Die Taste „doppelter Ristretto“ gedrückt halten und die Maschine einschalten: Konfiguration P rechts und t (Vorbrühzeit) links (P ist stetig).



- Die Taste „einzelner Lungo“ gedrückt halten und die Maschine einschalten: Das Vorbrühsystem schaltet sich ein.



- Die Taste „doppelter Lungo“ gedrückt halten und die Maschine einschalten: Das Vorbrühsystem schaltet sich aus.

7 - WARTUNG



Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschalteter und abgekühlter Maschine vorgenommen werden. Bestimmte Arbeiten können jedoch nur ausgeführt werden, wenn die Maschine in Betrieb ist. Für die

Reinigung der Maschine keine Scheuermittel wie Metallwolle, Metallbürsten, Nadeln, usw. und Reinigungsmittel verwenden.

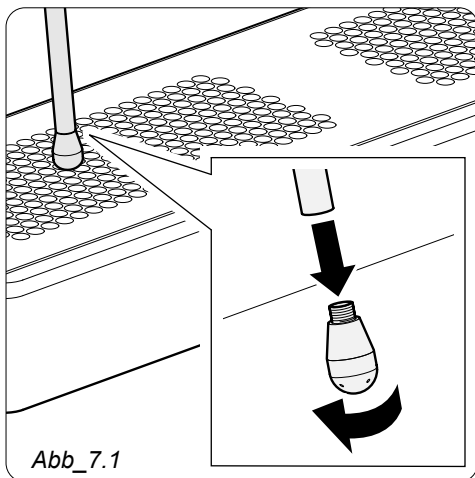
Wo benötigt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

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

7.1 PFLEGE UND REINIGUNG

DAMPF-DÜSEN

- Reinigen Sie die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie etwas Dampf ab, um Kondenswasser und Milchreste im Inneren des Dampfrohres zu beseitigen.
- Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, reinigen Sie sie bitte mit einer Büro -klammer. (Abb_7.1).

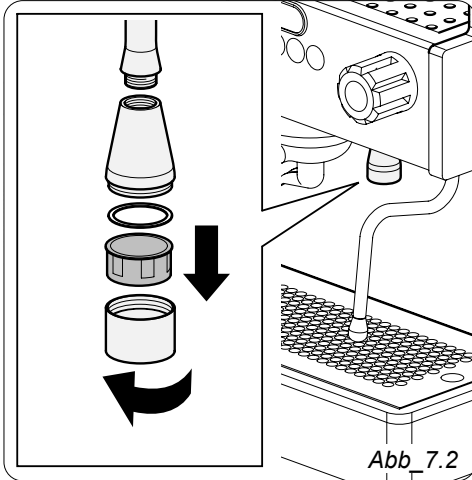


Abb_7.1



HEISSWASSERAUSLAUF

1. Den Heißwasserauslauf reinigen und kontrollieren, ob die Düse verkrustet ist. Die Düse abschrauben und reinigen, wenn sie verkrustet ist (eine Reinigungslösung nach den Anweisungen vorbereiten). Vorsichtig vorgehen, damit sie nicht verformt oder beschädigt wird. (Abb. 7.2)



GRUPPEN-SPÜLUNG

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

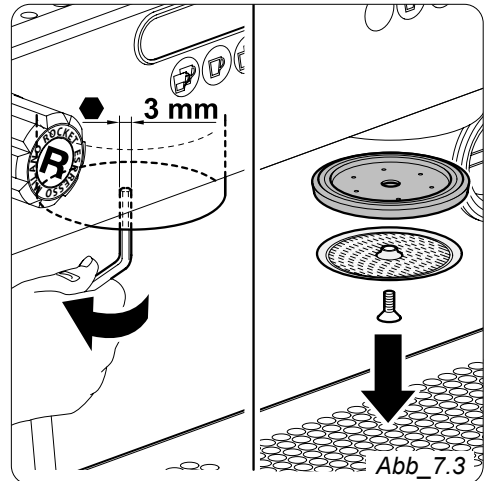
BRÜHGRUPPE

1. Geben Sie einmal in der Woche eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb. Lösen Sie das Reinigungsmittel mit heißem Wasser und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe. Verwenden Sie ein gebrauchsfertiges Espressomaschinen-Reinigungsmittel.
2. Stellen Sie die Heißwasser-Ausgabe mit dem Gruppenhebel an und nach 10 Sekunden wieder ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrere Male.

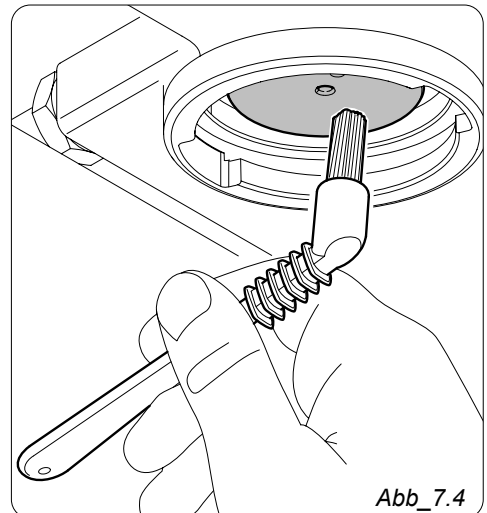
3. Entleeren Sie das Reinigungsmittel aus dem Sieb und spülen Sie die Brühgruppe mit Wasser, bis alle Spuren des Reinigungsmittels beseitigt sind.

ENTFERNEN DES DUSCHSIEBS UND DER DICHTUNG DES BRÜHGRUPPENKOPFS

1. Entfernen Sie das Duschsieb und die Dichtung mit einem Sechskant-Stiftschlüssel Größe 3 (Abb. 7.3)..



2. Reinigen Sie die Innenseite des Brühgruppenkopfs mit der besonderen, mitgelieferten Bürste. (Abb. 7.4)

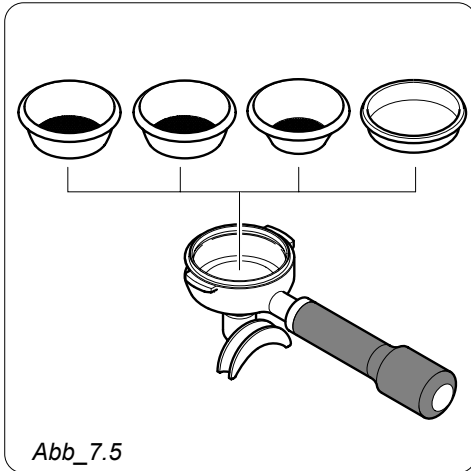




3. Wischen Sie die den Bereich, in dem der Siebträger in den Brühgruppenkopf greift, mit einem feuchten Tuch sauber.
4. Geben Sie die entfernten Metallteile (Duschsieb, Messing-Spreizer) in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und heißem Wasser. Lassen Sie die Teile 10 Minuten in dieser Lösung. Dann die Teile sorgfältig abspülen, trocknen und wieder einsetzen.
5. Die 8-mm-Standarddichtung des Kopfs muss von Zeit zu Zeit ausgetauscht werden.

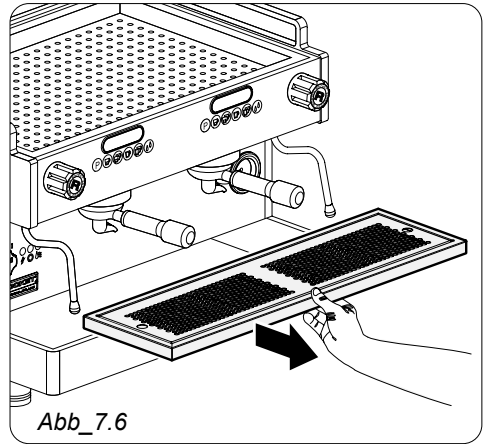
SIEBTRAEGER

1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschrabenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger. (Abb. 7.5)



Abb_7.5

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



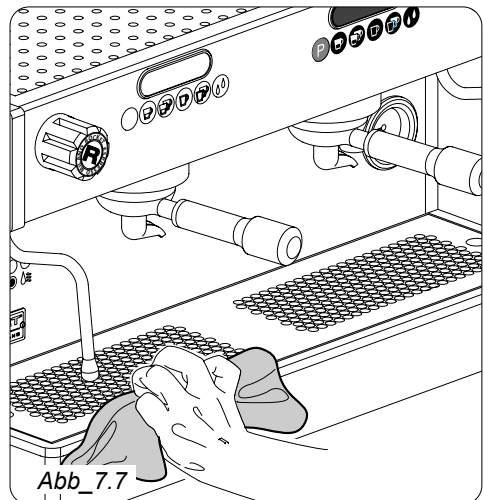
Abb_7.6

TROPFWANNE

1. Nehmen Sie die Tropfwanne heraus und reinigen Sie sie mit warmen Seifenwasser. Danach die Wanne abspülen, trocknen und wiedereinsetzen. (Abb. 7.6)

GEHÄUSE

1. Wischen Sie die Chromnickelstahl-Teile des Gehäuses mit einem weichen, feuchten und nicht abrasivem Tuch ab. Polieren Sie anschließend mit einem trockenen und weichen Tuch. Das von Rocket Espresso mitgelieferte aReinigungstuch für Chromnickelstahl ist am besten geeignet. Wir empfehlen, keine handelsüblichen Reinigungsmittel für Chromnickelstahl zu verwenden. (Abb. 7.7)



Abb_7.7

**DESCALING**

1. Rocket Espresso rät von der Entkalkung Ihrer Espresso-Maschine ab. Es darf gar nicht erst zur Verkalkung kommen.
2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Hierdurch kann es zu Korrosion von Metall-Teilen im Maschinen-Inneren kommen.



3. **Außerdem ist es sehr schwierig, die Rückstände dieser Entkalkungsmittel nach erfolgter Entkalkung wieder aus der Maschine zu bekommen.**
4. Wir empfehlen dringend, die Qualität des Wassers, das Sie verwenden, zu überprüfen und unbedingt gefiltertes Wasser zu verwenden. Destilliertes Wasser darf nicht eingesetzt werden, da u.A. nicht genug Leitfähigkeit für verschiedene elektronische Funktionen der Maschine gegeben ist.

7.2 STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG***Der Kaffee Läuft Zu Schnell Aus***

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

Der Kaffee Läuft Zu Langsam Aus

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

Wasser Läuft Ueber Die Ränder Des Siebträgers Aus

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

Der Espresso Ist Zu Kalt

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

Der Espresso Schmeckt Bitter

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

Der Espresso Schmeckt Säuerlich

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

Der Espresso Ist Wässrig Und Dünn

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

Der Espresso Hat Viele Blasen

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

**Wenig Oder Gar Kein Dampfdruck**

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

Die Milch Ist Dünn Und Hat Viele Blasen

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



Für alle sonstigen Probleme oder Störungen wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst

7.3 STILLSTAND

Bei längerem Stillstand der Maschine müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Die Maschine von der Stromversorgung trennen
- Alle Siebträger entnehmen
- Alle mit Nahrungsmittel in Berührung gekommenen Teile waschen
- Alle Innen- und Außenflächen der Maschine mit einem Tuch reinigen
- Die Außenseite mit Kunststoffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen
- In einem trockenen, geschützten Raum bei Temperaturen nicht unter 1 °C lagern.

8 - DEMONTAGE

Die Entleerung von Produkten und Wasser vornehmen, wie im vorigen Abschnitt beschrieben ist.

Für die Demontage empfehlen wir, die Maschine zu zerlegen und die Teile nach ihrer Zusammensetzung (Kunststoff, Metall usw.) zu trennen.

Anschließend die auf diese Weise getrennten Teile spezialisierten Unternehmen übergeben. Wenn ein Kühlaggregat vorhanden ist, dieses ohne Zerlegung Unternehmen übergeben, die zur Verschrottung des betreffenden Aggregats berechtigt sind.



Beachtung! Überprüfen Sie, ob die Maschinenentsorgung unter Beachtung der Umweltvorschriften und der geltenden Vorschriften erfolgt.

BEDIENERINFORMATIONEN

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 "Durchsetzung der Richtlinien **2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG** zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung".



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Bediener muss daher das Gerät nach Beendigung seiner praktischen Lebensdauer den entsprechenden Zentren für getrennte Abfallentsorgung übergeben, oder dem Wiederverkäufer zum Zeitpunkt des Kaufs eines neuen Geräts der gleichen Art zurückliefern. Die geeignete Abfallsammlung für die nachfolgende Rezyklierung, Behandlung und umweltverträgliche Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

TABLE DES MATIÈRES



1	INTRODUCTION	81
1.1	<i>SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉ DANS CE MANUEL</i>	81
1.2	<i>INFORMATIONS GÉNÉRALES</i>	82
1.3	<i>CONSIGNES DE SÉCURITÉ</i>	83
1.4	<i>DÉCLARATION DE CONFORMITÉ</i>	85



2	TRANSPORT ET INSTALLATION	86
2.1	<i>EMBALLAGE, MANUTENTION ET TRANSPORT</i>	86
2.1.1	<i>PICTOGRAMMES SUR L'EMBALLAGE</i>	86
2.1.2	<i>MACHINE EMBALLÉE</i>	87
2.1.3	<i>DÉBALLAGE DE LA MACHINE</i>	87
2.1.4	<i>MACHINE DÉBALLÉE</i>	88
2.2	<i>MANUTENTION DE LA MACHINE</i>	88
2.2.1	<i>MANUTENTION DE LA MACHINE INSTALLÉE</i>	89



3	DESCRIPTION DE LA MACHINE	89
3.1	<i>UTILISATION PRÉVUE</i>	89
3.2	<i>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</i>	89
3.3	<i>ÉLÉMENTS DE LA MACHINE</i>	90
3.4	<i>ACCESSOIRES</i>	91
3.5	<i>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</i>	91



4	INSTALLATION	92
4.1	<i>RACCORDEMENTS À PRÉVOIR PAR L'UTILISATEUR</i>	93
4.2	<i>APPROVISIONNEMENT EN EAU</i>	93
4.3	<i>ÉVACUATION DE L'EAU</i>	94
4.4	<i>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</i>	94



5	MISE EN SERVICE	95
5.1	<i>GLOSSAIRE DES BOUTONS</i>	96
5.2	<i>RÉGLAGES PAR DÉFAUT DE LA MACHINE</i>	96
5.3	<i>PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFÉ</i>	96
5.4	<i>PROGRAMMATION DES DOSES D'EAU CHAUDE</i>	97



6	FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE	97
6.1	<i>COMMANDE MANUELLE</i>	98
6.2	<i>ACTIVATION DE LA PRÉ-INFUSION ÉLECTRONIQUE</i>	99



7	MAINTENANCE	99
7.1	<i>MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET NETTOYAGE</i>	99
7.2	<i>DÉPANNAGE</i>	102
7.3	<i>INACTIVITÉ</i>	103



8	DÉMANTÈLEMENT	103
----------	----------------------------	-----

1 - INTRODUCTION

AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION SUR LES MACHINES, LES OPÉRATEURS DOIVENT LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE PUBLICATION (ET LES PIÈCES JOINTES) ET LES SUIVRE TOUT AU LONG DES OPÉRATIONS.



EN CAS DE DOUTE SUR LA BONNE INTERPRÉTATION DES INSTRUCTIONS, CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE POUR LES ÉCLAIRCISSEMENTS NÉCESSAIRES.

1.1 SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉS DANS CE MANUEL



DANGER : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.



AVERTISSEMENT

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements de la machine.



INFORMATION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations sur tout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



LIRE attentivement le mode d'emploi avant la mise en service.



ATTENTION : machine sous tension !



Avant toute opération de maintenance, **débrancher l'alimentation électrique.**



ATTENTION : contact avec des éléments chauds !



ATTENTION : risque d'écrasement



ATTENTION : utiliser un engin de levage approprié



ATTENTION: porter des chaussures de protection



ATTENTION: porter des gants de protection



OPÉRATEUR: ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'opérateur de la machine, procédures de compétence de la personne désignée et formée sur le fonctionnement, l'utilisation et la maintenance ordinaire de l'équipement.



TECHNICIEN QUALIFIÉ : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'agent de maintenance de la machine, procédures d'installation, de mise en service et de maintenance extraordinaire (électrique ou mécanique) par une personne qualifiée et autorisée.

1.2 INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce manuel de l'utilisateur est une partie essentielle du fonctionnement en toute sécurité de votre machine Rocket Espresso, il est donc important que vous lisiez attentivement les avertissements et mises en garde ci-joints.

En particulier les informations concernant la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il puisse être mis à la disposition de tous les utilisateurs.



La description des machines à café ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les divers composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est : l'anglais.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de la livraison. Rocket Espresso se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production de masse et de mettre à jour les manuels associés sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents ni d'informer les utilisateurs des machines précédemment fournies.



MISE EN GARDE

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À DES PERSONNES OU À DES OBJETS À LA SUITE DE :

- Mauvaise utilisation de l'équipement
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé)
- Défauts d'alimentation
- Manque d'entretien des composants de la machine
- Modifications de machines non autorisées par le fabricant
- Utilisation de pièces de rechange non originales
- Remplacement des composants fournis avec la machine par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des nominales
- Non-respect de ces instructions
- Non-respect des règlements de sécurité
- Démontage ou exclusion des boîtiers de protection ou des dispositifs de sécurité fournis avec la machine

1.3 CONSIGNES DE SÉCURITÉ



1. Ne pas laisser les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) à la portée des enfants, car ces éléments sont des sources potentielles de danger.
2. Installer la machine sur une surface hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, cuisinière, foyer, etc.) et dans des conditions où la température ne descende pas en dessous de 5 °C. GARDER AU CHAUD.
3. Ne pas laisser la machine exposée à des agents environnementaux ni la mettre dans des pièces humides telles qu'une salle de bain.
4. Ne pas obstruer les grilles d'aspiration ou de dispersion et ne pas couvrir de chiffons, etc.
5. Conserver la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux agents environnementaux et dans des conditions où la température ne descend pas en dessous de 5 °C.
6. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
7. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation et fermer les robinets de gaz et d'eau.
8. Vérifier que les données de la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera reliée.
9. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique et de plomberie.
10. L'installation de toute machine Rocket Espresso ne doit être effectuée que par un personnel dûment autorisé et correctement formé et qualifié.
11. Cette machine n'est sûre que lorsqu'elle a été correctement connectée à un système efficace de mise à la terre.
12. Avant de connecter la machine à l'alimentation électrique, s'assurer que la capacité et la puissance sont adaptées à la consommation électrique maximale indiquée sur la machine à expresso.
13. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'accessoires tels que des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car ils peuvent provoquer des blessures.
14. Ne pas utiliser cette machine si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre de service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation ou le réglage.
15. Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour les boissons chaudes. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée.
16. Pour se protéger contre les chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris la machine Rocket :
 - a. Ne pas plonger la machine même, le cordon et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.

- b. Éviter que le câble d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
 - c. Ne pas utiliser la machine les mains humides.
 - d. Ne pas laisser les enfants ou les personnes non formées utiliser la machine.
 - e. Ne pas utiliser la machine pieds nus.
 - f. Installer un disjoncteur sur l'alimentation électrique de la machine.
 - g. Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.
 - h. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
- 17.** Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par Rocket Espresso.
- 18.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage (autre que le rinçage à contre-courant) ou de maintenance, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation et la débrancher de l'alimentation électrique.
- 19.** Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- 20.** Si la machine fonctionne de manière défectueuse, si ses performances sont compromises ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre au moyen de l'interrupteur d'alimentation et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas essayer de la réparer. Contacter un technicien qualifié et agréé par Rocket Espresso. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
- 21.** Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, les systèmes hydrauliques doivent être complètement vidangés et la machine doit être stockée à une température supérieure au point de congélation (0 °C ou 32 °F). Cela empêchera le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et le chauffe-eau.
- 22.** La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans les systèmes hydrauliques, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. À l'inverse, des eaux très « pures » peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau du chauffe-eau et du réservoir d'eau. Utiliser de l'eau filtrée.
- 23.** Si l'appareil doit être raccordé au réseau de distribution d'eau :
- a. La pression d'entrée maximale est de 0,6 MPa (6 bar).
 - b. La pression d'entrée minimale est de 0,15 MPa (1,5 bar).
 - c. Il faut utiliser les nouveaux ensembles de flexibles fournis avec la machine et non pas réutiliser les anciens ensembles de flexibles.
- 24.** L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions.
- 25.** Nettoyage et entretien par l'utilisateur.
- 26.** Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 27.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

1.4 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous (le fabricant)

ROCKET Milano S.R.L. located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

conformément aux Directives suivantes

2014/30/EC Directive Compatibilité électromagnétique

2006/95/EC Directive Basse Tension

déclare par la présente que les modèles suivants de machines à expresso produites par la société

- Appartamento
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO V
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO R
- Portavia
- R CINQUANTOTTO
- R60
- R NINE ONE
- BOXER e BOXER timer
- RE timer
- R9
- RE DOPPIA
- R9V

sont conformes aux exigences applicables des documents suivants :

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008

EN 60335-1:2012

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

et déclare également que les équipements mentionnés plus haut ont été conçus conformément aux sections pertinentes des spécifications ci-dessus. Les unités sont conformes à toutes les Exigences essentielles des Directives.



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Amministratore Delegato

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com

support@rocket-espresso.com



ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO



2 - TRANSPORT ET INSTALLATION

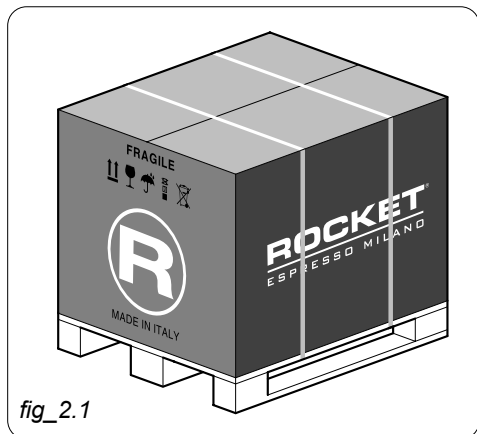


Le personnel chargé de l'installation de la machine doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité. L'installation doit être effectuée par un personnel spécialisé.



2.1 Emballage, manutention et transport

La machine est livrée entièrement montée (à l'exception des accessoires contenus dans une boîte spéciale) dans un emballage en carton posé sur une palette (fig._2.1).



fig_2.1

Le poids de la machine à vide est indiqué directement sur l'emballage ou est visible à travers celui-ci, sur la plaque signalétique « CE » apposée sur la machine.

La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et non humide jusqu'à ce qu'elle soit installée dans un environnement approprié.

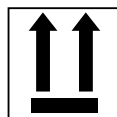
Après le retrait de l'emballage, il est nécessaire de vérifier que les différents composants sont en parfait état et qu'il n'y a aucune trace de falsification, de pièces endommagées, etc.

Il sera également nécessaire de vérifier que la machine est complète avec toutes ses pièces, tous les accessoires et la documentation technique selon la documentation de transport.



MISE EN GARDE ! Avant de procéder à l'installation, au cas où des anomalies seraient constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.

2.1.1 Pictogrammes sur l'emballage



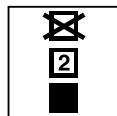
Haut



Fragile



Protéger de l'humidité



Ne pas superposer plus de deux colis



Pièces recyclables



Marquage CE



MISE EN GARDE! Avant de procéder à l'installation, au cas où des anomalies seraient constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.



2.1.2 Machine emballée

État de la machine: emballage au sol ou sur le véhicule.

Opérateurs préposés :



2 opérateurs qualifiés

Équipement de protection individuelle à utiliser :



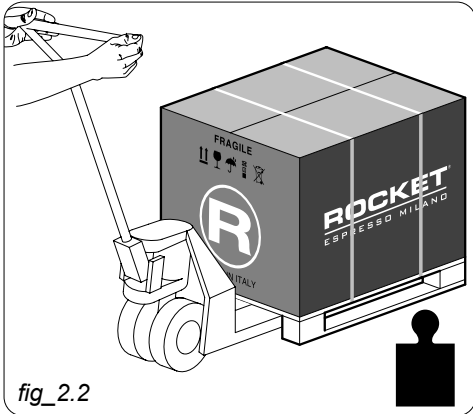
MISE EN GARDE: Porter des gants de protection



MISE EN GARDE: Porter des chaussures de sécurité



L'emballage/la palette doivent être déchargés du véhicule à l'aide de l'équipement de levage comme indiqué sur la fig. _2.2.



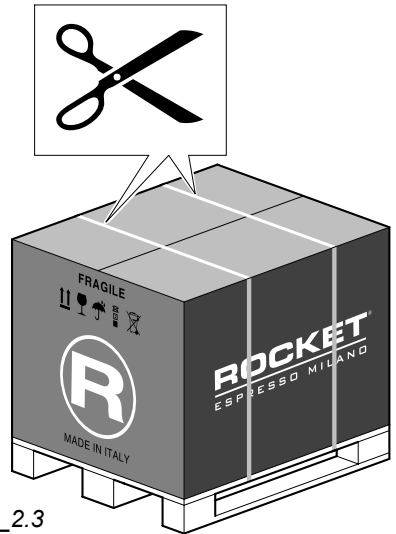
fig_2.2

2.1.3 Déballage de la machine

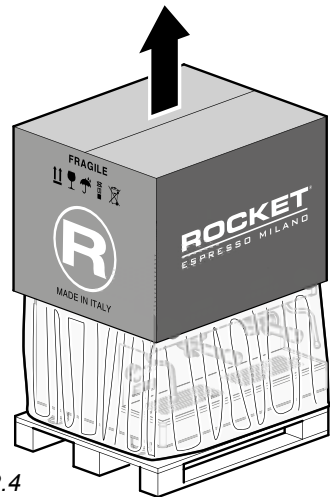
La machine est livrée dans la bonne position sur la palette, la garder dans la même position, ne pas incliner ou retourner l'emballage tant que la machine est à l'intérieur, cela créerait des dommages irréparables. Manipuler avec précaution en évitant de secouer. Lors du déballage, veiller à ne pas percer avec des

leviers ou d'autres outils qui pourraient endommager la structure.

Pour ouvrir, couper les sangles et retirer le couvercle (fig. _2.3 – fig. _2.4).



fig_2.3



fig_2.4

À l'intérieur, la machine est protégée avec de la cellophane, la retirer en veillant à ce qu'il n'y ait pas de travaux en cours qui peuvent créer de la poussière, de l'eau ou d'autres débris qui pourraient endommager le produit.



Éviter de laisser la machine déballée à l'extérieur, la conserver toujours dans un endroit où les agents atmosphériques ne peuvent pas endommager le produit.



Ne pas nettoyer la machine avec des substances acides, car elle serait endommagée de manière irréversible. Pour le nettoyage, n'utiliser que des produits commerciaux, pour les surfaces en acier chromé ou un dégraissant commercial non acide.

Ne pas abandonner l'emballage dans l'environnement.

Pour l'assemblage des accessoires, suivre attentivement les instructions contenues dans le manuel.

2.1.4 Machine déballée

État de la machine: machine déballée au sol.

Opérateurs préposés :



2 opérateurs qualifiés

Équipement de protection individuelle à utiliser :



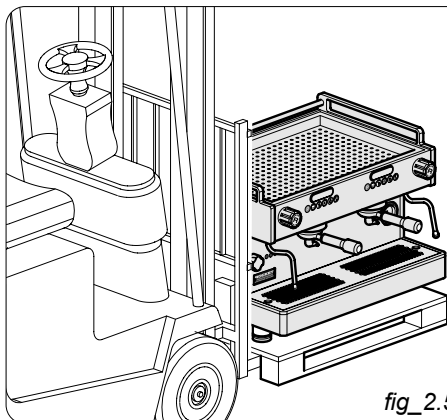
MISE EN GARDE: Porter des gants de protection



MISE EN GARDE: Porter des chaussures de sécurité



L'emballage/la palette doivent être déchargés du véhicule à l'aide de l'équipement de levage comme indiqué sur la fig._2.5.



fig_2.5

2.2 Mouvement de la machine

La machine pèse (poids net) :



- 1 groupe 49 kg
- 2 groupes 62 kg
- 3 groupes 71 kg

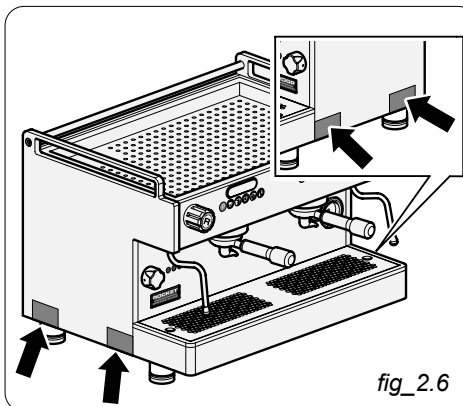


2 opérateurs sont nécessaires pour soulever la machine en toute sécurité.

Retirer de la palette et lever la machine à café sur la surface de support.



ATTENTION: Saisir et soulever la machine aux endroits indiqués dans la fig._2.6.



fig_2.6



2.2.1 Mouvement de la machine installée



L'opération doit être effectuée lorsque la machine est éteinte et froide.

Avant la manutention :

- Débrancher le câble d'alimentation.
- Débrancher l'alimentation en eau.

Une fois la machine placée dans la nouvelle zone d'installation, rebrancher le câble d'alimentation et la conduite d'eau (voir chap. 4.2 et 4.4).

Les moyens de manutention utilisés doivent être en parfait état de fonctionnement.

- **1 groupe - 8,3 litres 1700/2000 W**
(données nominales 1850/2300 W)
- **2 groupes - 13,2 litres 3000/4000/5000 W**
(données nominales 3300/4300/5300 W)
- **3 groupes - 23 litres 4000/5000 W**
(données nominales 4300/5300 W)

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Utilisation prévue

Les machines ont été conçues et fabriquées pour être utilisées pour faire du café expresso et des boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.). Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

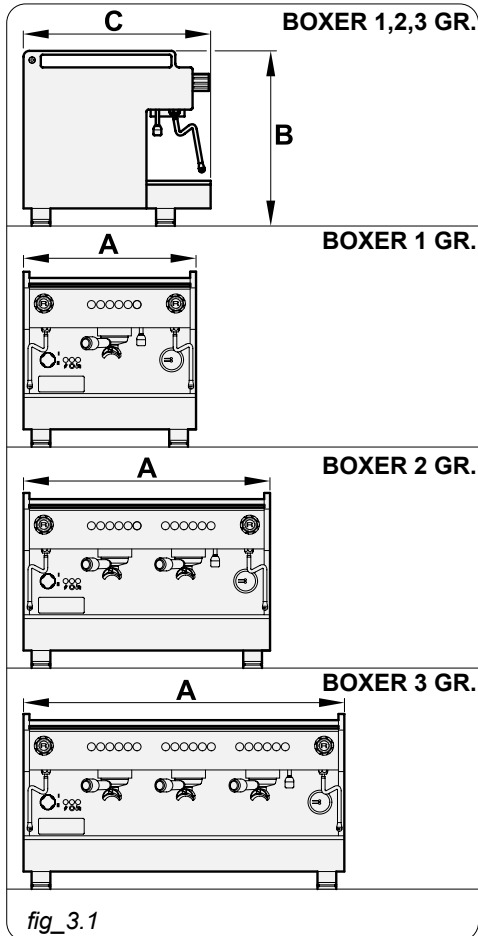


Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine.

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre de service.

3.2 Specifiche tecniche

- **Écran du minuteur.**
- **Capacité du chauffe-eau de service :**
1 groupe - 8,3 litri 1700/2000 W
(données nominales 1850/2300 W)
2 groupes - 13,2 litri 3000/4000/5000 W
(données nominales 3300/4300/5300 W)
3 groupes - 23 litri 4000/5000 W
(données nominales 4300/5300 W)
- **Tension: 220-240/380-415V 3N**
- **Pompe volumétrique à aimants permanents**
- **Fréquence:**
50/60Hz. pour les versions CE
220 V / 60 Hz. pour les versions USA/CAN
- **Dimensions et poids (fig. 3.1)**
1 groupe = 480 x 471 x 490 mm
2 groupes = 630 x 471 x 490 mm
3 groupes = 850 x 471 x 490 mm
(Largeur A x hauteur B x profondeur C)
1 groupe 49 kg
2 groupes 62 kg
3 groupes 71 kg



fig_3.1

3.3 Éléments de la machine

(fig. 3.2)

1. ON / OFF / CHAUFFAGE DE L'EAU :

“O” = OFF

“I” = ON

“II” = CHAUFFAGE DE L'EAU

2. Buse à vapeur

3. Lampes témoins.

4. Bouton rotatif à vapeur gauche.

5. Bouton rotatif à vapeur droit.

6. Porte-filtre.

7. Buse à eau chaude.

8. Manomètre du chauffe-eau

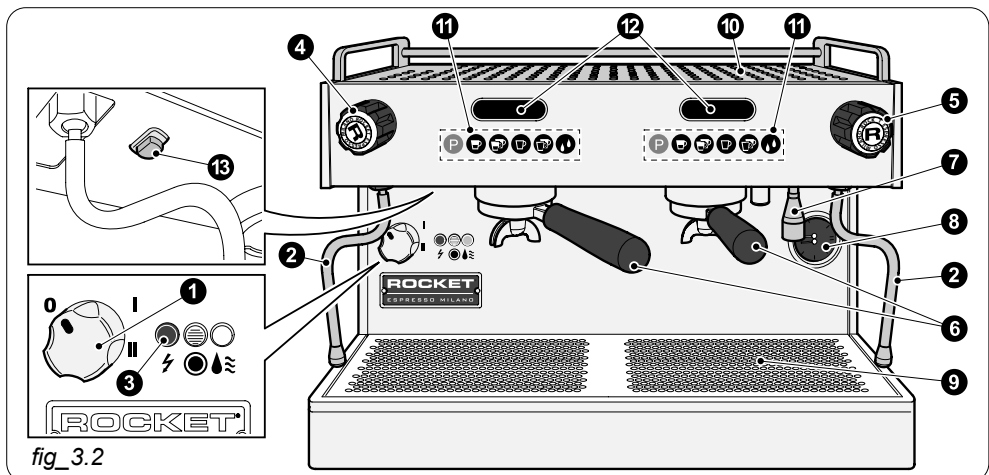
9. Plateau égouttoir avec grille

10. Grille supérieure chauffe-tasses.

11. Boutons.

12. Écran.

13. Interrupteur de contournement.



fig_3.2

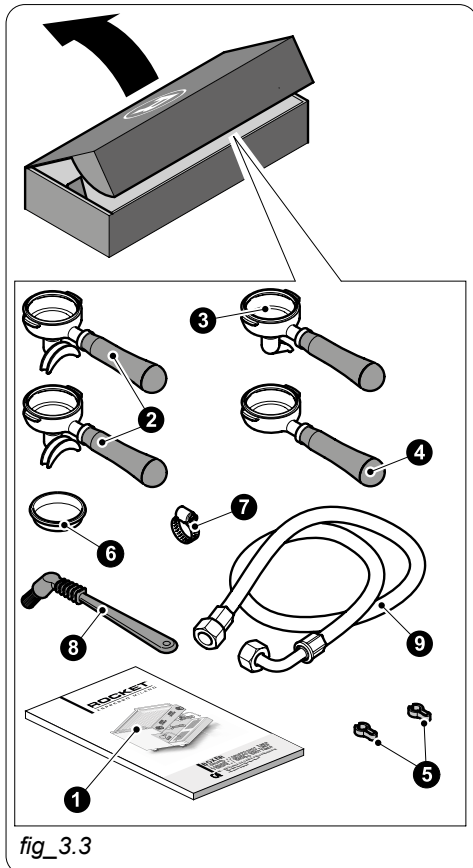


3.4 Accessoires

La machine est fournie avec un riche éventail d'accessoires (fig. 3.3).

Contrôler que la boîte et l'emballage contiennent les pièces et accessoires suivants :

1. Mode d'emploi
2. Porte-filtre – double
3. Porte-filtre – simple
4. Porte-filtre – sans fond
5. Poignée
6. Filtre aveugle
7. Serre-tube métallique
8. Brosse de nettoyage de la tête
9. Tube d'approvisionnement en eau



fig_3.3

3.5 Caractéristiques techniques

Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

Température

- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 6 °C et supérieures à 36 °C.

Eau

- La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. La dureté de l'eau doit être comprise entre F° 4 - 7° (français) / D° 7 - 16° (allemands). Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans les systèmes hydrauliques, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. Rocket Espresso recommande l'installation d'un filtre en ligne.

Pression d'eau d'aqueduc

- La pression d'entrée d'eau maximum est de 6 bar (0,6 MPa – 600 kPa). Installer un réducteur de pression sur la pression d'eau d'aqueduc est supérieure. La pression d'eau minimum est de 1,5 bar (0,15 MPa – 1500 kPa).

Raccordements hydrauliques

- Entrée d'eau 3/8" gaz

Capacité du chauffe-eau

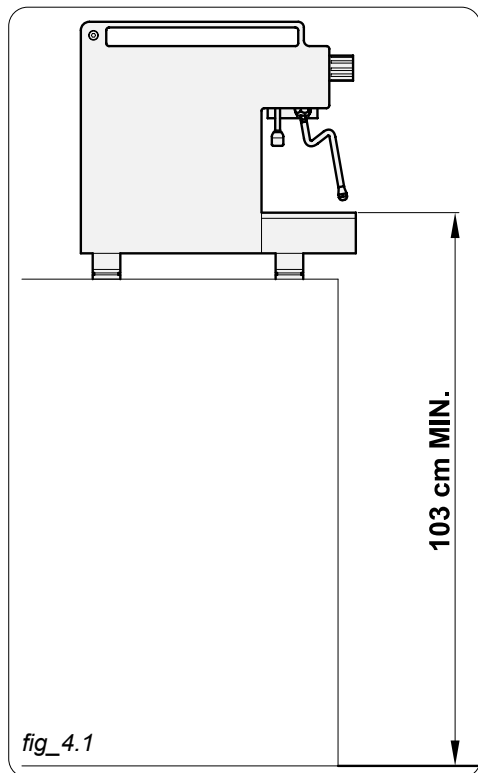
- 8,3 litres (1 Groupe)
- 13,2 litres (2 Groupes)
- 23 litres (3 Groupes)



4 - INSTALLATION

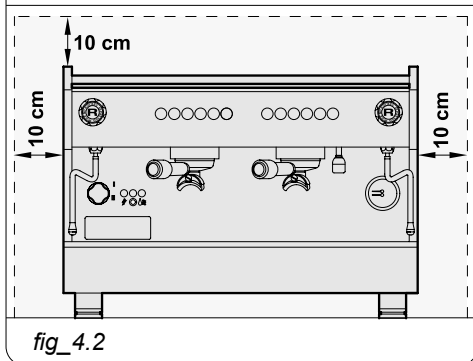
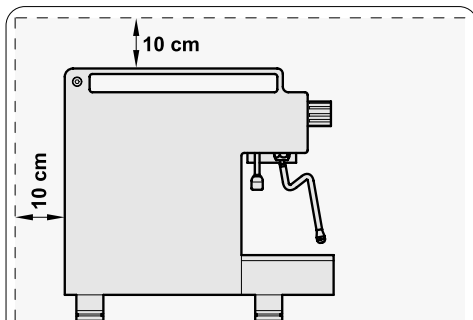
La machine à café ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation et la maintenance sont réservées au personnel qualifié. La surface d'appui doit être nivelée, sèche, lisse, solide et stable et à une hauteur telle que la surface du chauffe-tasses soit à plus de 103 cm du sol. (fig._4.1)

Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas installer la machine où des jets d'eau sont utilisés.



Afin de garantir un fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; l'humidité ne doit pas dépasser 70 %.

Garantir un espace libre d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter son utilisation et la réalisation d'éventuelles opérations de maintenance. (fig._4.2)



Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser. Il est toujours nécessaire de demander un contrôle précis à des techniciens qualifiés afin de détecter d'éventuels dommages aux composants électriques.



Un tiroir à marc doit être installé par l'installateur.

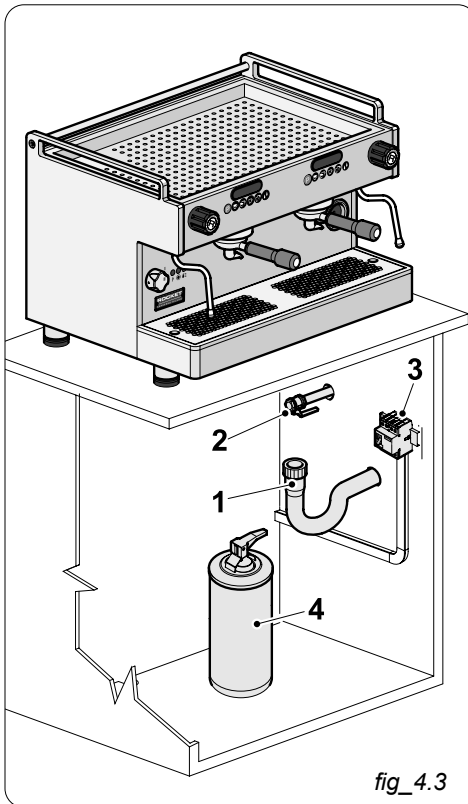


4.1 Raccordements à prévoir par l'utilisateur



Les raccordements doivent être effectués par un personnel qualifié conformément aux réglementations locales et nationales.

1. Tuyau d'évacuation d'eau (1 - Fig. 4.3), d'un diamètre intérieur de min. 30 mm, équipé d'un siphon accessible pour inspection.
2. Tuyau d'alimentation en eau (2), avec un robinet d'arrêt 3/8" G.
3. Disjoncteur (3)
4. Adoucisseur d'eau (en option - 4)



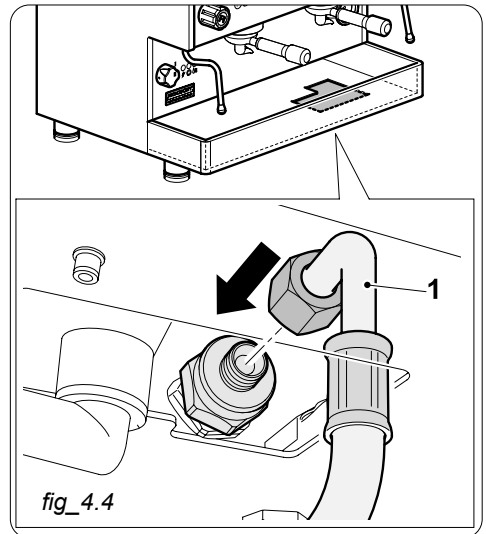
4.2 Alimentazione idrica



S'assurer que la pression maximale d'alimentation en eau ne dépasse pas 6,5 bar ; sinon, installer un réducteur de pression.

Les raccordements doivent être installés à proximité de la machine.

Tuyau d'alimentation en eau, avec un robinet d'arrêt 3/8" G. (2 - fig. 4.3). Brancher le tuyau flexible inclus au raccord de la machine (1 - fig. 4.4), directement accessible par dessous cette dernière, ou par le haut, après avoir enlevé la grille et le bac.



L'approvisionnement en eau de la machine doit être adapté à la consommation humaine et aux usages humains, conformément à toutes les lois en vigueur sur le site d'installation.



Le technicien d'installation doit obtenir la confirmation du propriétaire final et/ou de l'utilisateur du système que l'eau répond à toutes les exigences ci-dessus. Pour l'installation de la machine, il est nécessaire d'utiliser tous les composants et/ou éléments fournis avec la machine. En cas de nécessité d'utiliser d'autres pièces et/ou composants, le techni-



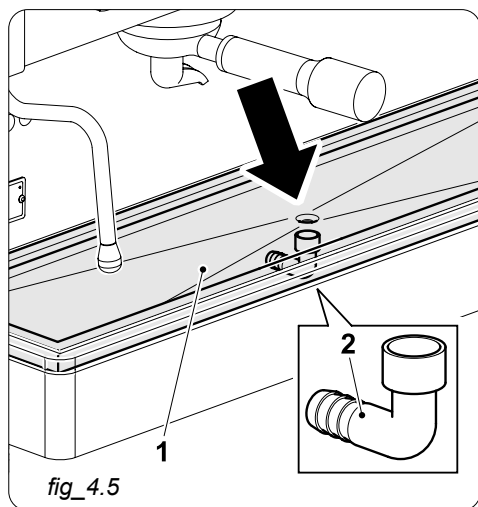
ciens d'installation est tenu de vérifier que ces autres pièces et/ou composants sont aptes au contact avec l'eau destinée à la consommation humaine/eau potable. Le technicien en charge de l'installation est tenu de réaliser tous les raccordements hydrauliques afin qu'ils soient pleinement conformes à toutes les lois, réglementations et dispositions en vigueur sur le site d'installation en matière d'hygiène, de sécurité du système hydraulique et de protection de l'environnement.

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais tenter de faire fonctionner la machine avec de l'eau de dureté autre que celle spécifiée dans le paragraphe 3.5. Le fabricant recommande l'utilisation d'un filtre en ligne.

4.3 Évacuation de l'eau

Contrôler l'efficacité de l'évacuation d'eau de la machine. Le plateau d'évacuation est situé en dessous du plateau égouttoir. (1 – fig._4.5)

Sous le plateau se trouve un raccord de vissage de tuyau (2 - fig._4.5) auquel brancher un tuyau pour l'évacuation de l'eau résiduelle



fig_4.5

4.4 Alimentation électrique

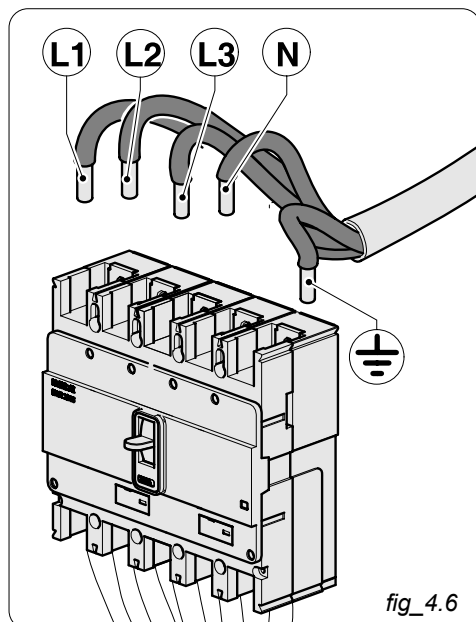


Avant de raccorder la machine, s'assurer que les détails de la plaque signalétique sont conformes à ceux du réseau de distribution électrique.

Le câble de raccordement électrique doit être directement connecté au branchement prévu selon la législation en vigueur. S'assurer que le système de mise à la terre est efficace et conforme aux exigences légales en vigueur.

Les machines peuvent prévoir une alimentation triphasée qui utilise un câble à 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre). (fig._4.6). (cf. chap. 3.2 *Spécifications techniques*)

Le câble de raccordement électrique doit être directement connecté au branchement prévu selon la législation en vigueur. S'assurer que le système de mise à la terre est efficace et conforme aux exigences légales en vigueur.



fig_4.6



Il est nécessaire de prévoir un disjoncteur au début du câble d'alimentation, avec des éléments de déclenchement magnétique conformément aux détails de la plaque signalétique. L'ouverture de contact doit être d'au moins 3 mm.



AVERTISSEMENT :

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.

5 - MISE EN SERVICE

Nous supposons que la machine a été correctement installée..

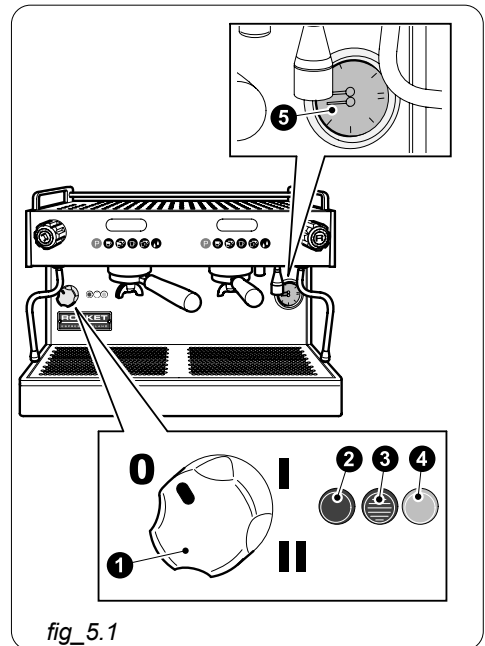
Ouvrir le robinet d'eau et allumer l'interrupteur électrique principal (tous deux non inclus dans la livraison).

Tourner le pommeau d'allumage / arrêt / chauffage de l'eau (1 - fig._5.1) de la position « O » à la position « I ».

Les voyants (2 et 4 - fig._5.1) s'allument.

Attendre que le voyant (4 - fig._5.1) s'éteigne et que s'allume le voyant (3 - fig._5.1).

Le chauffe-eau est à ce stade plein d'eau.




fig_5.1

Tourner le pommeau d'allumage / arrêt / chauffage de l'eau (1 - fig._5.1) de la position « I » à la position « II » pour activer la résistance présente dans le chauffe-eau et obtenir le chauffage de l'eau.

Attendre que la pression du chauffe-eau atteigne la pression de service (0,9 bar environ). La pression du chauffe-eau est lisible sur l'échelle de pression (0-3 bar) du manomètre (4 - fig._5.1). Patienter 20 à 25 minutes pour le préchauffage.



La température et la pression de fonctionnement correctes doivent être de ± 94 °C (9 – fig._5.1) ou 201.2 °F, avec une pression du chauffe-eau de service de ± 1 bar.

Presser le bouton  (6 - fig._5.2) pour libérer une tasse d'eau chaude du groupe (uniquement pour la première fois). Interrompre le flux d'eau en relâchant le bouton.

Ouvrir la poignée de vapeur gauche (4 - fig._2.3) pendant quelques secondes puis la fermer. De la vapeur chaude est distribuée par la buse à vapeur. Recommencer l'opération avec le bouton rotatif à vapeur droit (5 - fig._2.3). De la vapeur chaude est distribuée par la buse à vapeur.

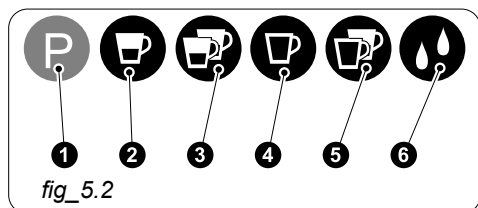


Mise en garde !

Cette opération évite le refoulement du lait dans le chauffe-eau. Attendre que la pression de fonctionnement soit de nouveau atteinte.

La machine est maintenant prête à fonctionner.

5.1 Glossaire des boutons



1. Distribution semi-automatique du café / programmation.
2. Distribution d'un café serré.
3. Distribution de deux cafés serrés.
4. Distribution d'un café allongé.
5. Distribution de deux cafés allongés.
6. Distribution d'eau chaude avec do-sage automatique.

5.2 Réglages par défaut de la machine

Avant la livraison, votre machine à expresso Rocket Boxer a été testée. Les paramètres par défaut permettent à la machine d'être configurée et prête à être utilisée.

5.3 Programmation des doses de café





Ces programmations ne concernent que les doses de café.

Elles doivent être effectuées en utilisant les boutons de gauche (dans le cas de la machine à 2 ou 3 groupes). Les doses programmées ici sont automatiquement « répétées » sur les autres groupes, ce qui annule le besoin de les programmer aussi.

Il est toutefois possible de programmer ce groupe à part en suivant les instructions ci-dessous.

Note : Il est recommandé d'effectuer toutes les programmations dans des conditions de travail réelles, c'est-à-dire en distribuant du café selon les instructions relatives à sa préparation.

Procéder comme suit :

- Laisser la touche  (1 - fig._5.2) enfoncée jusqu'à ce que la LED de cette touche clignote.
 - Relâcher la touche et activer celle à programmer (ex.  2 - fig._5.2), ce qui lance la distribution du café.
 - Lorsque la quantité de café désirée est atteinte, activer à nouveau cette même touche  pour terminer la distribution
 - L'écran affiche le temps de distribution.
- Avec cette opération, la touche résulte programmée, c'est-à-dire que le temps de distribution de l'eau sera enregistré
- Activer la prochaine touche à programmer (ex. ) et recommencer les opérations ci-dessus
 - À la fin des opérations de programmation, éteindre et rallumer la machine 5 secondes plus tard.



5.4 Programmation des doses d'eau chaude

Contrairement à la programmation des doses de café, les doses d'eau chaude doivent être programmées pour chaque groupe en agissant sur les boutons respectifs du groupe. Procéder comme suit :

- Laisser la touche **P** (1 - fig._5.1) enfoncée jusqu'à ce que la LED de cette touche clignote..
- Relâcher la touche et activer celle à programmer (**6** - fig._5.2), ce qui lance la distribution de l'eau.
- Lorsque la quantité d'eau désirée est atteinte, activer à nouveau cette même touche **6** pour interrompre la distribution.
- À la fin des opérations de programmation, éteindre et rallumer la machine 5 secondes plus tard.



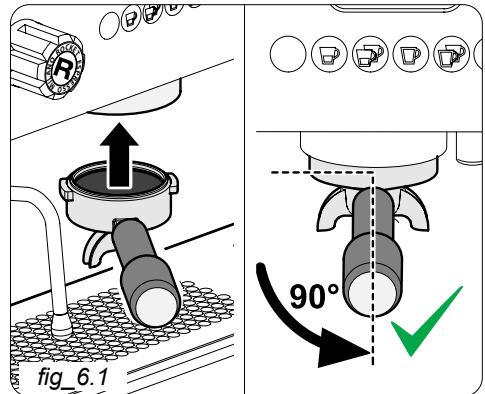
Note : Le volume d'eau chaude distribué est chronométré et dépend donc aussi de la pression dans le chauffe-eau. Il se peut qu'il y ait des différences dans les quantités effectivement distribuées.

6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



S'assurer que la machine est prête pour un fonctionnement sûr comme décrit dans les chapitres précédents.

1. Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête du groupe et que la poignée du porte-filtre se trouve à 90 degrés de la face de la machine (fig._6.1)



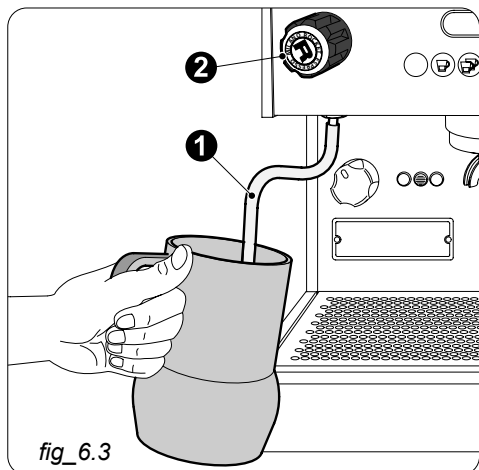
2. Il est maintenant possible de presser l'un des boutons (1-5 fig_6.2) pour faire couler de l'eau à travers le porte-filtre.



3. Il est important de laisser le porte-filtre installé dans la tête du groupe lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud pour une infusion réussie. Cela empêchera également le joint de tête à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.



4. Les poignées de porte-filtre simples (avec un bec) et doubles (avec deux becs) sont déjà assemblées avec des paniers simples et doubles installés.
5. La machine est maintenant prête pour la distribution du café. Enlever le porte-filtre et mettre le café moulu dans le panier du filtre. Appuyer sur le café avec le pilon fourni et installer le porte-filtre dans la tête du groupe. Presser le bouton correspondant au produit souhaité (1 - 5 fig_6.2) pour lancer le processus de distribution.
6. Après avoir pressé le bouton choisi, la distribution du café commence et se termine automatiquement lorsque la quantité programmée pour ce dernier est atteinte.
7. Pour chauffer le lait, plonger la pointe de la buse à vapeur (1 - fig._6.3) sous la surface du lait contenu dans un pichet en inox. Libérer de la chaleur dans le lait en tournant le bouton rotatif de distribution de vapeur (2 - fig._6.3) de manière à ce que la vanne soit ouverte à fond. Une fois que le lait a atteint une bonne température pour être bu, replacer le bouton rotatif dans sa position d'origine jusqu'à interrompre la distribution de la vapeur. Retirer le pichet de sous la buse à vapeur.



8. Afin d'éviter que le lait chauffé ne soit aspiré dans le chauffe-eau, il est recommandé de nettoyer la lance à vapeur après avoir chauffé le lait. Pour ce faire, libérer de la vapeur dans l'atmosphère pendant quelques secondes.

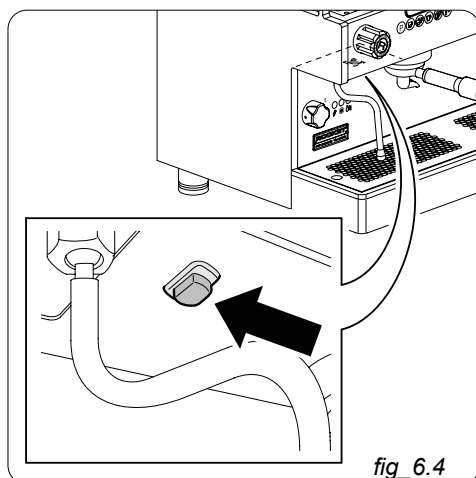


9. Pour distribuer de l'eau chaude, presser le bouton spécifique (6 fig._5.2) sur le clavier et libérer la quantité d'eau demandée dans une tasse ou un récipient. Presser à nouveau cette touche pour interrompre la distribution de l'eau chaude.



**MISE EN GARDE :
L'EAU EST TRÈS CHAUDE.**

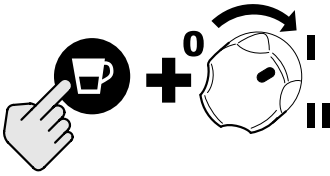
6.1 Commande manuelle



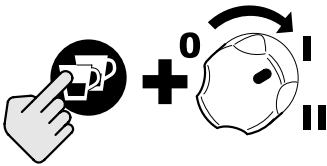
Presser le bouton de contournement (fig._6.4) permet de faire passer le groupe à gauche en mode « manuel ».



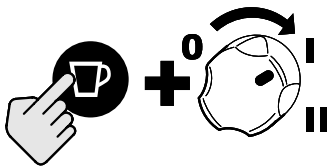
6.2 Activation de la pré-infusion électronique



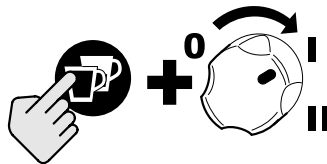
- Laisser la touche « une boisson serrée » enfoncée et allumer la machine : configurer la touche P à gauche et le thé à droite (*la touche P est continue*).



- Laisser la touche « deux boissons serrées » enfoncée et allumer la machine : configurer la touche P à droite et le thé à gauche (*la touche P est continue*).



- Laisser la touche « une boisson allongée » enfoncée et allumer la machine : la pré-infusion s'allume.



- Laisser la touche « deux boissons allongées » enfoncée et allumer la machine : la pré-infusion s'éteint.

7 - MAINTENANCE



Les opérations de maintenance doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide. Certaines opérations particulières doivent être effectuées lorsque la machine fonctionne.

Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

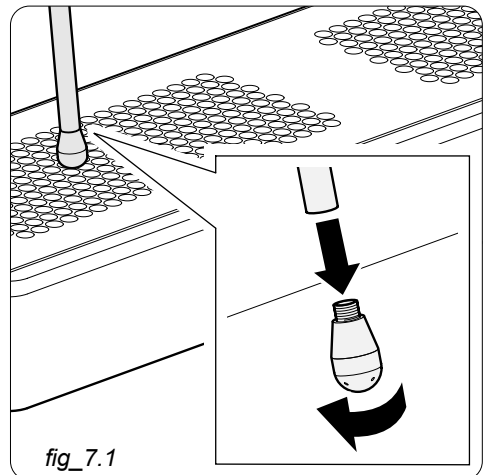
Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres de service spécialisés.

Garder la machine propre prolongera sa durée de vie et produira de bien meilleurs expressos.

7.1 MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET NETTOYAGE

BUSES VAPEUR

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la lance à vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et utiliser un trombone pour la déboucher (fig. 7.1).

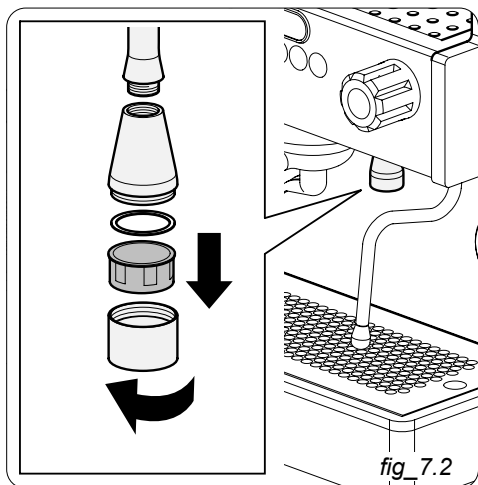


fig_7.1



BUSE À EAU CHAUDE

1. Nettoyer le bec de l'eau chaude, vérifier que la buse n'est pas incrustée. Dévisser la buse et si elle s'incruste, la nettoyer (préparer une solution de détergent selon les instructions) en prenant soin de ne pas la déformer ou l'endommager (fig. 7.2).



RINÇAGE À CONTRE-COURANT

1. Retirer le panier-filtre du porte-filtre et installer le capuchon de rinçage à contre-courant.
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière. Continuer à vider le panier plein d'eau chaude et d'ancien marc jusqu'à ce que l'eau soit propre.
3. Le rinçage à contre-courant de la tête du groupe doit être fait tous les jours.

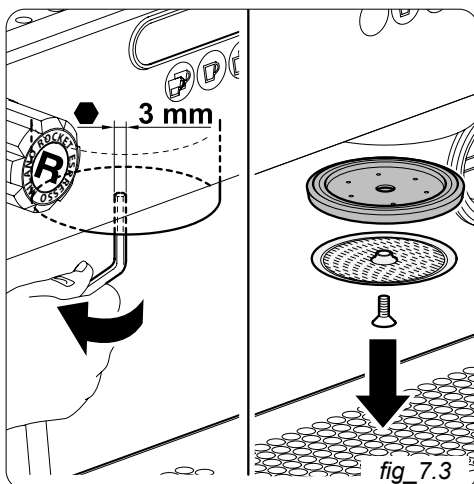
TÊTE D'INFUSION DU GROUPE

1. Chaque semaine, après le rinçage à contre-courant, ajouter une petite quantité de détergent pour espresso dans le panier plein. Diluer le détergent dans l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans la tête du groupe. Utiliser une solution facilement disponible dans les magasins locaux.
2. Activer et désactiver la palette du groupe toutes les 10 secondes environ. Le répéter plusieurs fois.

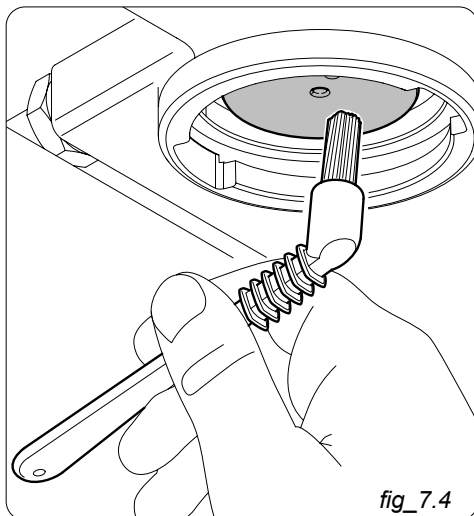
3. Vider le panier du détergent et effectuer un rinçage à contre-courant avec de l'eau uniquement, comme décrit plus haut, jusqu'à ce que le groupe soit complètement nettoyé des résidus de détergent.

RETRAIT DU DISQUE DOUCHETTE ET DU JOINT DE TÊTE

1. À l'aide d'une clé Allen de 3 mm, retirer le disque douchette et la grille de dispersion (fig. 7.3).



2. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse de nettoyage fournie (fig. 7.4).

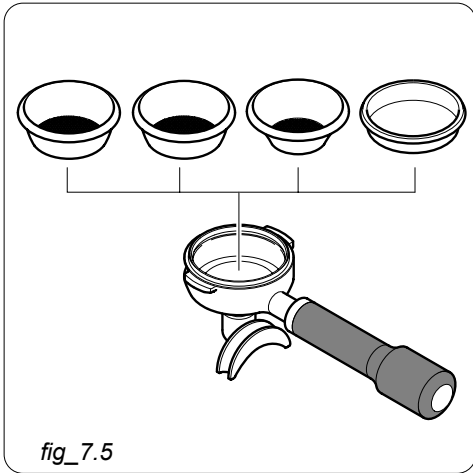




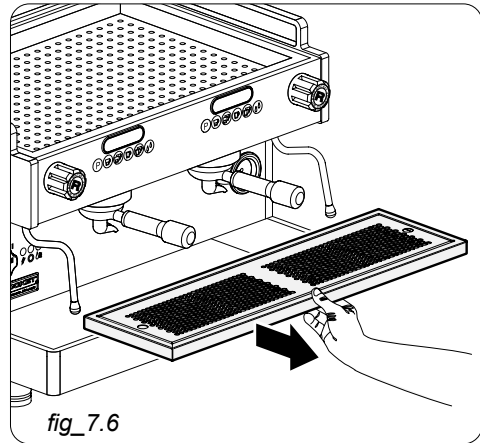
3. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la zone où le porte-filtre s'engage dans la tête du groupe.
4. Faire tremper les parties métalliques qui ont été retirées (disque douchette, épandeur en lait) dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent dans de l'eau chaude. Laisser tremper 10 minutes. Rincer abondamment, essuyer et retourner.
5. Le joint de tête est de 8 mm standard et peut devoir être remplacé de temps à autre.

PORTE-FILTRE

1. Retirer le panier-filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou du dessous du panier plein (fig._7.5).
2. Essuyer l'intérieur du panier et du porte-filtre avec un chiffon humide.



3. En présence d'accumulations de café, tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution détergente que le disque douchette et l'épandeur en lait, comme décrit ci-dessous.
4. Rincer abondamment, essuyer et retourner.

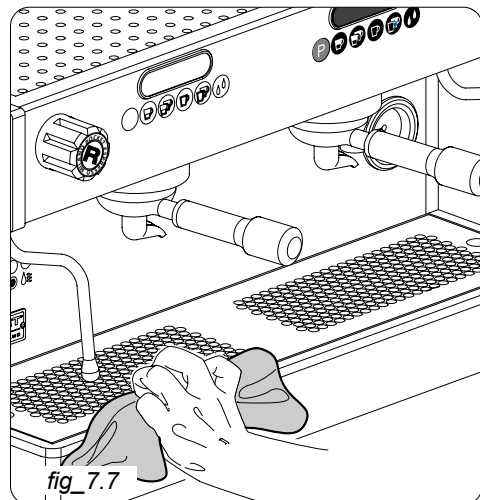


PLATEAU ÉGOUTTOIR

1. Retirer le plateau égouttoir et le laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer, essuyer et retourner (fig._7.6).

CAISSE

1. Essuyer les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon doux, non abrasif et humide. Polir à l'aide d'un chiffon doux et sec. Le chiffon pour acier inoxydable fourni par Rocket Espresso est idéal pour le nettoyage de la caisse de la machine. Il est déconseillé d'utiliser les nettoyants commerciaux pour acier inoxydable (fig._7.7).



**DÉTARTRAGE**

1. Rocket Espresso ne recommande pas de détartrer la machine à espresso.
2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à espresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer une corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.



3. **De plus, il est très difficile d'éliminer tous les résidus de solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.**

4. Contrôler la qualité de l'eau utilisée dans la machine, la filtrer toujours. L'eau distillée peut manquer de la conductivité nécessaire pour diverses fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.

7.2 DÉPANNAGE***L'extraction est trop rapide***

- Contrôler que la dose soit suffisante dans le panier-filtre.
- Vérifier que la mouture n'est pas trop grossière.

L'extraction est trop lente

- Contrôler que le panier-filtre n'est pas trop plein.
- Vérifier que la mouture n'est pas trop fine.
- Contrôler que le disque douchette n'est pas obstrué – il pourrait être nécessaire de le rincer à contre-courant ou de l'enlever pour le nettoyage.
- Contrôler que le bec de la poignée n'est pas obstrué. S'il est sale de café ranci, il faudra le tremper dans une solution de détergent pour tête d'espresso et d'eau.

L'eau fuit autour de la poignée

- Contrôler les joints de tête. S'ils sont trop secs, les remplacer.
- S'assurer de garder en place les poignées du groupe quand la machine n'est pas utilisée, car cela aide à protéger les joints.

L'espresso est trop froid

- Contrôler que les tasses sont chaudes. On peut chauffer les tasses en versant de l'eau chaude à l'intérieur et en la jetant, avant de commencer l'extraction.
- Trop d'eau a peut-être été tirée de la tête du groupe. Laisser reposer la machine et limiter la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour s'assurer que la machine reste chaude.

L'espresso est amer

- L'extraction pourrait être trop lente. Vérifier que la mouture n'est pas trop fine. Corriger la dose et la rendre plus épaisse.
- La machine pourrait être sale. Rincer à contre-courant et nettoyer la tête du groupe. Nettoyer les poignées du groupe et les paniers-filtres.

L'espresso est aigre

- L'extraction pourrait être trop rapide. Vérifier que la mouture n'est pas trop grossière. Corriger la dose et la rendre plus fine.

L'espresso est aqueux et insipide

- L'extraction pourrait être trop rapide. Dans ce cas, la crème sera claire. Vérifier que la mouture n'est pas trop grossière. Corriger la dose.

L'espresso fait des bulles

- L'eau sortant de la machine pourrait être trop chaude. Laisser couler un peu d'eau de la tête du groupe. Tenter une nouvelle extraction.
- Le café pourrait ne pas être frais.



Pression insuffisante ou absente de la lance à vapeur

- Cela pourrait être dû à une utilisation excessive de la tête du groupe ou du robinet d'eau chaude. Laisser à la machine le temps de faire remonter la pression.
- La lance à vapeur pourrait être obstruée de lait séché. Retirer la buse, la faire tremper et la déboucher avec un trombone.

Le lait est aqueux et fait des bulles

- S'assurer que le lait est allongé graduellement. Si l'introduction d'air est trop rapide, de grosses bulles vont se former.
- S'assurer que la pression de vapeur est pleine et qu'aucun jet n'est obstrué.
- Cela pourrait être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayer à nouveau avec du lait frais.



Pour tout autre problème ou dysfonctionnement, contacter notre centre de service agréé.

7.3 INACTIVITÉ

En cas d'inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer certaines opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique
- décharger tous les porte-filtres
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes de la machine avec un chiffon
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

8 - DÉMANTÈLEMENT

Procéder à la vidange des produits et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.

Pour le démantèlement, il est conseillé de démonter la machine en divisant les pièces selon leur composition (plastique, métal, etc.).

Confier ensuite à des entreprises spécialisées les pièces séparées.

S'il existe un groupe de refroidissement, le confier, sans le démonter, à des entreprises spécifiques autorisées pour la mise au rebut de l'unité en question.



Attention ! Vérifier que l'élimination de la machine est effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur.

Informations aux utilisateurs

En vertu du décret législatif n° 185 du 25 septembre 2007 et de l'art. 13, décret législatif n° 151 du 25 juillet 2005, « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques ainsi que dans l'élimination des déchets ».



Le symbole du conteneur à déchets barré sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques / électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.

La collecte séparée appropriée et l'envoi suivant des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé avec un recyclage plus facile des matériaux constituant l'équipement.

ÍNDICE



1	INTRODUCCIÓN	106
1.1	<i>SÍMBOLOS Y TERMINOLOGÍAS UTILIZADOS EN EL MANUAL</i>	106
1.2	<i>INFORMACIÓN GENERAL</i>	107
1.3	<i>INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</i>	108
1.4	<i>DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD</i>	110



2	TRANSPORTE E INSTALACIÓN	111
2.1	<i>EMBALAJE, MANIPULACIÓN Y TRANSPORTE</i>	111
2.1.1	<i>PICTOGRAMAS EN EL EMBALAJE</i>	111
2.1.2	<i>MÁQUINA EMBALADA</i>	112
2.1.3	<i>DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA</i>	112
2.1.4	<i>MÁQUINA DESEMBALADA</i>	113
2.2	<i>MANIPULACIÓN DE LA MÁQUINA</i>	113
2.2.1	<i>MANIPULACIÓN DE LA MÁQUINA INSTALADA</i>	114



3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	114
3.1	<i>USO PREVISTO</i>	114
3.2	<i>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</i>	114
3.3	<i>ELEMENTOS DE LA MÁQUINA</i>	115
3.4	<i>ACCESORIOS</i>	116
3.5	<i>DATOS TÉCNICOS</i>	116



4	INSTALACIÓN	117
4.1	<i>CONEXIONES QUE DEBEN SER PREPARADAS POR EL CLIENTE</i>	118
4.2	<i>ALIMENTACIÓN HÍDRICA</i>	118
4.3	<i>DESCARGA DE AGUA</i>	119
4.4	<i>ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA</i>	119



5 PUESTA EN MARCHA	120
5.1 GLOSARIO DE LA BOTONERA.....	121
5.2 AJUSTES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA	121
5.3 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ.....	121
5.4 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA CALIENTE	122



6 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	122
6.1 CONTROL MANUAL	123
6.2 ACCIONAMIENTO DE LA PREINFUSIÓN ELECTRÓNICA.....	124



7 MANTENIMIENTO	124
7.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y LIMPIEZA	124
7.2 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	127
7.3 INACTIVIDAD	128



8 DESMANTELAMIENTO	128
---------------------------------	-----

1 - INTRODUCCIÓN

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN EN LA MÁQUINA, LOS OPERADORES DEBEN LEER DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTA PUBLICACIÓN Y SEGUIRLAS PARA TODAS LAS INTERVENCIONES.



EN CASO DE DUDAS SOBRE LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS INSTRUCCIONES, CONTACTE CON NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA PARA RECIBIR LAS ACLARACIONES NECESARIAS.

1.1 Símbolos y terminologías utilizados en el manual



PELIGRO: este símbolo indica información o procedimientos que, si no se realizan con atención, pueden provocar lesiones personales graves. Fuente potencial de lesiones o daños para la salud.



ATENCIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información, disposiciones o procedimientos que, si no se realizan correctamente, pueden provocar daños o funcionamientos anómalos.



INFORMACIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información sobre temas de especial importancia y su incumplimiento puede dar lugar a la anulación de la garantía.



LEA atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.



ATENCIÓN, ¡máquina conectada a la red eléctrica!



Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.



ATENCIÓN, ¡partes calientes en contacto!



ATENCIÓN, peligro de aplastamiento.



Utilice un sistema de elevación adecuado.



Use calzado de seguridad.



Use guantes protectores.



OPERADOR: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el operador de la máquina. Procedimientos que competen a la persona encargada e instruida sobre el funcionamiento, uso y mantenimiento ordinario de la máquina.



TÉCNICO CUALIFICADO: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el encargo del mantenimiento de la máquina. Procedimientos de instalación, puesta en servicio y mantenimiento extraordinario (eléctrico/mecánico) realizados por una persona cualificada y autorizada.

1.2 Información general

Este manual es parte esencial del funcionamiento correcto de la máquina Rocket Espresso Boxer; por lo tanto, es importante leer detenidamente las advertencias y precauciones adjuntas. En particular, preste atención a la seguridad durante la instalación, el funcionamiento y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los operadores.



La descripción de la máquina de café indicada a continuación es de carácter general, por lo tanto, puede que no incluya todos los detalles sobre los diversos componentes. El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.

Este manual refleja el estado de la máquina en el momento de la entrega. Rocket Espresso se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, las modificaciones que considere oportunas a la fabricación en serie y a actualizar los manuales relativos sin obligación de actualizar las publicaciones anteriores, así como a informar a los usuarios de las máquinas suministradas previamente.



ATENCIÓN

EL FABRICANTE NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS U OBJETOS, DEBIDO A:

- Uso inadecuado de la máquina.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes de la máquina.
- Modificaciones de la máquina no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con la máquina por otros con características técnicas distintas a las del proyecto.
- Incumplimiento de estas instrucciones.
- Incumplimiento de las normas de seguridad.
- Desmontaje o exclusión de los cárteres de protección o dispositivos de seguridad suministrados con la máquina.

1.3 Instrucciones de seguridad



1. No deje los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.
2. Instale la máquina en una superficie hidrófuga (laminado, acero, cerámica, etc.), alejada de fuentes de calor (horno, placa de cocción, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda ser inferior a 5 °C. Mantener caliente.
3. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.
4. No obstruya las rejillas de aspiración o disipación y no cubra con paños, etc.
5. Almacene la máquina embalada en un lugar seco, no expuesto a agentes atmosféricos y en condiciones donde la temperatura no sea inferior a 5 °C.
6. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
7. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica y cerrando los grifos de agua.
8. Compruebe que los datos de la placa correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará la máquina.
9. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica e hidráulica locales.
10. La instalación de cualquier máquina Rocket Espresso debe realizarse exclusivamente por personal debidamente autorizado y adecuadamente capacitado y cualificado.
11. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente.
12. Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, asegúrese de que la capacidad y la potencia sean adecuadas para la potencia máxima absorbida por la máquina.
13. No se recomienda el uso de accesorios como adaptadores, tarjetas múltiples o cables de extensión no recomendados por el fabricante del aparato, ya que pueden causar lesiones.
14. No utilice esta máquina si el cable, la clavija o cualquier otra pieza están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Devuelva la máquina al centro de asistencia autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste.
15. Esta máquina ha sido diseñada con el único propósito de preparar café, agua caliente y vapor para bebidas calientes. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
16. Para protegerse de las descargas eléctricas cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico, incluida la máquina Rocket:
 - a. No sumerja la máquina, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos y no deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
 - b. Evite que el cable de alimentación se alargue o se estire.

- c.** No utilice la máquina con las manos mojadas.
- d.** No permita que niños o personas no capacitadas utilicen la máquina.
- e.** No accione la máquina si está descalzo.
- f.** Prepare un seccionador automático para la red eléctrica que alimenta la máquina.
- g.** No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
- h.** La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
- 17.** Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por Rocket Espresso.
- 18.** Antes de realizar cualquier limpieza (que no sea el lavado automático) o mantenimiento, apague la máquina con el interruptor de alimentación de la misma y desconéctela de la alimentación eléctrica.
- 19.** Este aparato ha sido diseñado tanto para el uso doméstico (1 grupo) como profesional (2 y 3 grupos).
- 20.** Si la máquina no funciona correctamente o deja de funcionar, apáguela inmediatamente y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla, póngase en contacto con un técnico autorizado y cualificado de Rocket Espresso. Todas las reparaciones deben realizarse por el fabricante o un distribuidor autorizado, utilizando solo piezas originales.
- 21.** Cuando la máquina no se utiliza durante largos períodos de tiempo, el sistema hidráulico debe vaciarse completamente y la máquina debe almacenarse a una temperatura superior a cero (0 °C/32 °F). Esto evitará que la congelación del sistema hidráulico dañe la tubería interna y la caldera.
- 22.** La máquina debe utilizarse con agua potable dulce y limpia. Si la red hídrica local tiene un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales. Por el contrario, el agua muy «pura» puede interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina, tanto para las indicaciones del nivel de la caldera como para las del depósito. Utilice agua filtrada.
- 23.** El aparato debe estar conectado a la red hídrica:
 - a.** La presión de entrada máxima debe ser de 0,6 MPa (6 bar).
 - b.** La presión de entrada mínima debe ser de 0,15 MPa (1,5 bar).
 - c.** Utilice los sets de tubos nuevos suministrados con la máquina, evitando reutilizar los tubos viejos.
- 24.** El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- 25.** Limpieza y mantenimiento del usuario.
- 26.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 27.** Los niños no deben jugar con el aparato.

1.4 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Nosotros (el fabricante)

ROCKET Milano S.R.L. located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

en conformidad con las directivas siguientes,

2014/30/CE La directiva sobre la compatibilidad electromagnética.

2006/95/CE La directiva de baja tensión.

Por la presente, declaramos que los siguientes modelos de máquina de café expreso fabricados por la empresa mencionada anteriormente

- Appartamento
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO V
- Giotto e Mozzafiato CRONOMETRO R
- Portavia
- R CINQUANTOTTO
- R60
- R NINE ONE
- BOXER e BOXER timer
- RE timer
- R9
- RE DOPPIA
- R9V

son conformes con los requisitos aplicables de los siguientes documentos:

EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011

EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008

EN 60335-1:2012

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 62233:2008

EN 61000-3-3:2013

Por la presente, declaro que los equipos anteriores han sido diseñados para ser conformes con las secciones pertinentes de las especificaciones anteriores. Las unidades son conformes con todos los Requisitos Esenciales aplicables de las Directivas.



Rocket Milano S.R.L.

Federico Gallia - Director gerente

Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.

Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy

www.rocket-espresso.com

support@rocket-espresso.com



ROCKET
ESPRESSO MILANO

Domicilio social - Liscate (MI) VIA CURIEL 13, CAP 20060 C.F. P.IVA - IT05846260965



2 - TRANSPORTE E INSTALACIÓN

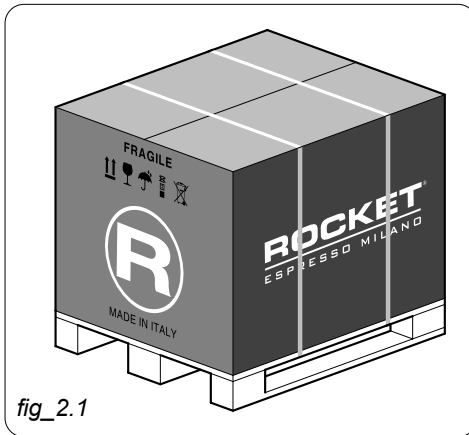


El personal encargado de la instalación de la máquina, antes de proceder, debe leer estas instrucciones y, en particular, los apartados anteriores sobre información general y disposiciones de seguridad. La instalación debe realizarse por personal especializado.



2.1 Embalaje, manipulación y transporte

La máquina se suministra completamente ensamblada (a excepción de los accesorios contenidos en una caja específica) en un embalaje de cartón colocado sobre un palé (fig. 2.1).



fig_2.1

El peso de la máquina en vacío se indica directamente en el embalaje o puede verse a través de él, en la placa de marcado «CE» aplicada en la máquina.

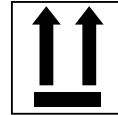
La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un ambiente adecuado. Una vez retirado el embalaje, es necesario comprobar que los distintos componentes se encuentren en perfectas condiciones y que no haya rastros de manipulaciones, partes dañadas, etc.

También será necesario comprobar que la máquina esté completa con todas sus partes, accesorios y documentación técnica, según la documentación de transporte.



¡ATENCIÓN! Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.

2.1.1 Pictogramas en el embalaje



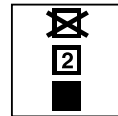
Alto



Frágil



Proteger de la humedad



No superponer más de dos paquetes



Partes reciclables



Marcado CE



¡ATENCIÓN! Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.



2.1.2 Máquina embalada

Estado de la máquina: **embalaje en tierra o en el vehículo.**

Operadores encargados:



2 operadores cualificados

Equipo de protección individual que hay que utilizar



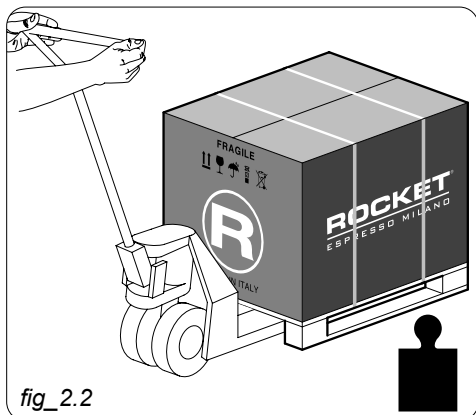
ATENCIÓN: use guantes protectores.



ATENCIÓN: use zapatos de seguridad.



El embalaje/palé debe descargarse del vehículo utilizando el equipo de elevación, como se indica en la fig. 2.2.



fig_2.2

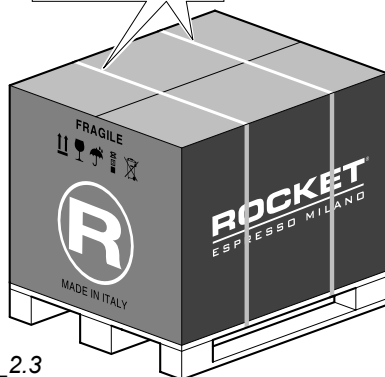
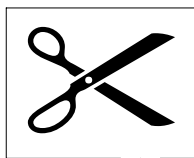
2.1.3 Desembalaje de la máquina

La máquina se entrega en la posición correcta sobre un palé. Manténgala en la misma posición; no incline ni vuelque el embalaje mientras la máquina se encuentre dentro: esto crearía daños irreparables. Manéjela con cuidado evitando las sacudidas.

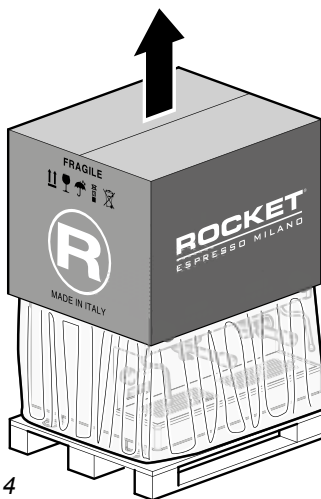
Durante el desembalaje, tenga cuidado de no

perforar con palancas u otras herramientas que puedan dañar la estructura.

Para la apertura, corte los flejes y quite la cubierta (fig. 2.3 - fig. 2.4).



fig_2.3



fig_2.4

El interior de la máquina está protegido con celofán; retírelo teniendo cuidado de que no se esté realizando ningún trabajo que pueda generar polvo, agua u otros desechos que puedan dañar el producto.



No deje la máquina desembalada al aire libre, almacénela siempre en un lugar donde no pueda entrar en contacto con los agentes atmosféricos.

No limpie la máquina con ácidos: se dañaría de forma irreversible. Para la limpieza, utilice únicamente el limpiador de acero inoxidable proporcionado por Rocket Espresso. No se recomienda utilizar ninguno de los otros limpiadores de acero inoxidable del mercado.

No deseche el paquete en el medio ambiente.



Para el montaje del accesorio, siga atentamente las instrucciones contenidas en este manual.

2.1.4 Máquina desembalada

Estado de la máquina: máquina desembalada en el suelo.

Operadores encargados:



2 operadores cualificados

Equipo de protección individual que hay que utilizar:



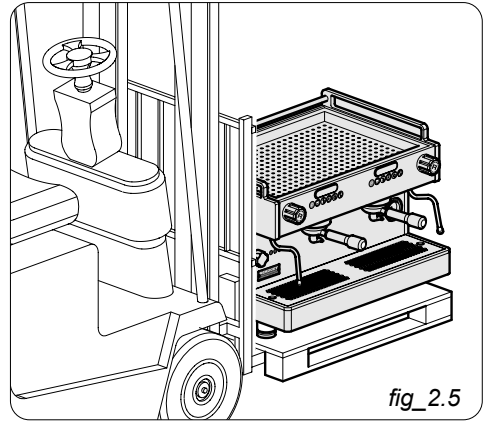
ATENCIÓN: use guantes protectores.



ATENCIÓN: use zapatos de seguridad.



ATENCIÓN: el embalaje/palé debe descargarse del vehículo utilizando el equipo de elevación, como se indica en la fig. 2.5 .



fig_2.5

2.2 Manipulación de la máquina

La máquina pesa (peso neto):

- 1 grupo 49 kg
- 2 grupos 62 kg
- 3 grupos 71 kg

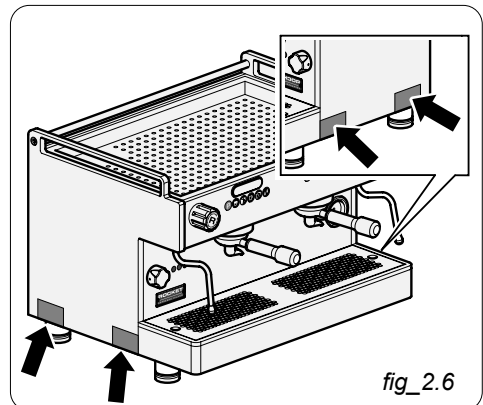


Se requieren 2 operadores para levantar la máquina de forma segura

Eleve la máquina de café del palé y colóquela sobre la superficie de apoyo.



ATENCIÓN: Agarre y eleve la máquina por los puntos indicados en la fig. 2.6



fig_2.6



2.2.1 Manipulación de la máquina instalada



La operación debe realizarse con la máquina apagada y fría.

Antes de la manipulación:

- Desconecte el cable de alimentación eléctrica.
- Desconecte la alimentación de agua.

Una vez colocada la máquina en la nueva zona de instalación, vuelva a conectar el cable de alimentación y el tubo de agua (vea el **cap. 4.2** y **4.4**).

El equipo de manipulación utilizado debe estar en perfectas condiciones de trabajo.

- **1 grupo - 8,3 litros 1700/2000 W**
(datos en la placa 1850/2300 W)
- **2 grupos - 13,2 litros 3000/4000/5000 W**
(datos en la placa 3300/4300/5300 W)
- **3 grupos - 23 litros 4000/5000 W**
(datos en la placa 4300/5300 W)

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Uso previsto

Las máquinas han sido diseñadas y realizadas para ser utilizadas para la preparación de café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, etc.). Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.

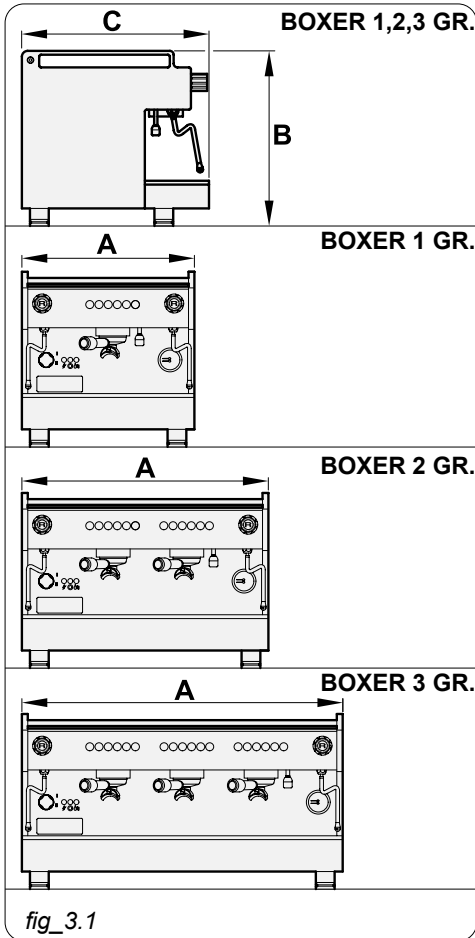


El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina

El operador debe respetar siempre las indicaciones contenidas en este manual. En caso de avería o si la máquina no funciona correctamente, apáguela y no intente realizar ninguna reparación. Contacte al centro de asistencia.

3.2 Especificaciones técnicas

- **Display temporizador.**
- **Display temporizador.**
1 grupo - 8,3 litros 1700/2000 W
(datos en la placa 1850/2300 W)
2 grupos - 13,2 litros 3000/4000/5000 W
(datos en la placa 3300/4300/5300 W)
3 grupos - 23 litros 4000/5000 W
(datos en la placa 4300/5300 W)
- **Voltaje: 220-240/380-415V 3N**
- **Bomba volumétrica con imanes permanentes**
- **Frecuencia:**
50/60Hz. *para las versiones CE*
220 V / 60 Hz. *para las versiones USA/CAN*
- **Dimensiones y peso (fig_3.1)**
1 grupo = 480 x 471 x 490 mm
2 grupos = 630 x 471 x 490 mm
3 grupos = 850 x 471 x 490 mm
(Ancho **A** x alto **B** x profundidad **C**)
1 grupo 49 kg
2 grupos 62 kg
3 grupos 71 kg



fig_3.1

3.3 Elementos de la máquina (fig. 3.2)

1. ENCENDIDO / APAGADO / CALENTAMIENTO DEL AGUA:

“0” = APAGADO

“I” = ENCENDIDO

“II” = CALENTAMIENTO DEL AGUA

2. Varilla de vapor

3. Indicadores de control

4. Manilla de vapor izquierda

5. Manilla de vapor derecha

6. Portafiltro

7. Varilla de agua caliente

8. Manómetro de la caldera

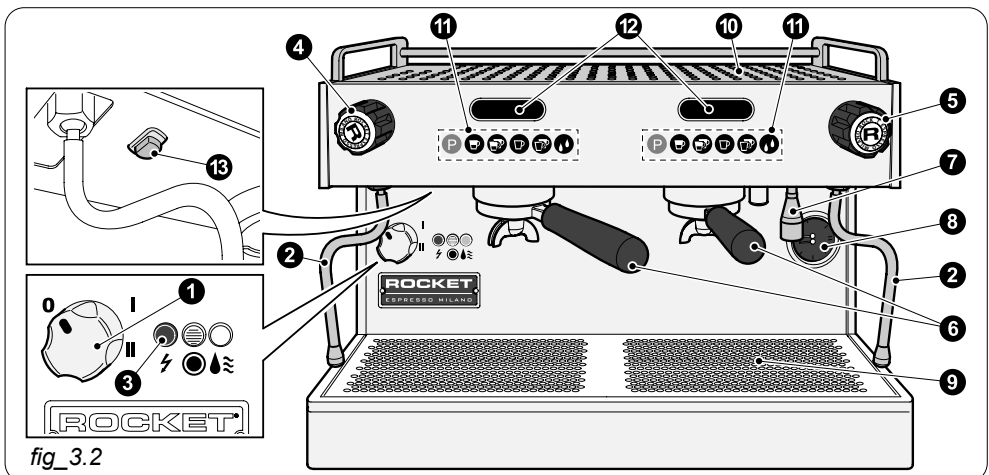
9. Bandeja de goteo con rejilla

10. Calentador de tazas

11. Botonera

12. Display

13. Interruptor bypass.



fig_3.2

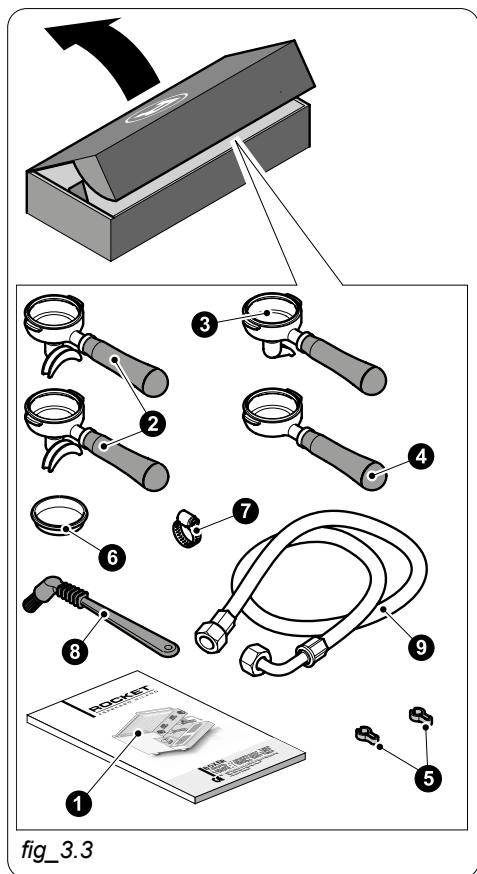


3.4 Accesorios

La máquina se suministra con una amplia serie de accesorios (fig._3.3).

Controle la caja y el embalaje para asegurarse de que se incluyen las siguientes piezas y accesorios:

1. Manual de usuario
2. Portafiltro - doble
3. Portafiltro - simple
4. Portafiltro - sin fondo
5. Empuñadura
6. Filtro ciego
7. Abrazadera metálica para tubos
8. Cepillo de limpieza de la cabeza de dispensación
9. Tubo de alimentación de agua



fig_3.3

3.5 Datos técnicos

Voltaje

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Potencia

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

Temperatura

- La máquina no debe utilizarse con temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 36 °C.

Agua

- La máquina debe utilizarse con agua potable dulce y limpia. Si la red hídrica local tiene un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. La dureza del agua debe estar entre F° 4 - 7° (franceses) / D° 7 - 16° (alemanes). Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales. Rocket Espresso recomienda instalar un filtro en línea.

Presión de agua de la red

- La presión máxima del agua de entrada es de 6 bar (0,6 MPa - 600 kPa). Instale una válvula de reducción de la presión si la presión del agua de entrada es más elevada. La presión mínima del agua es de 1,5 bar (0,15 MPa - 1500 kPa).

Conexiones hidráulicas

- Entrada de agua 3/8 "gas

Capacidad de la caldera

- 8,3 litros (1 Grupo)
- 13,2 litros (2 Grupos)
- 23 litros (3 Grupos)

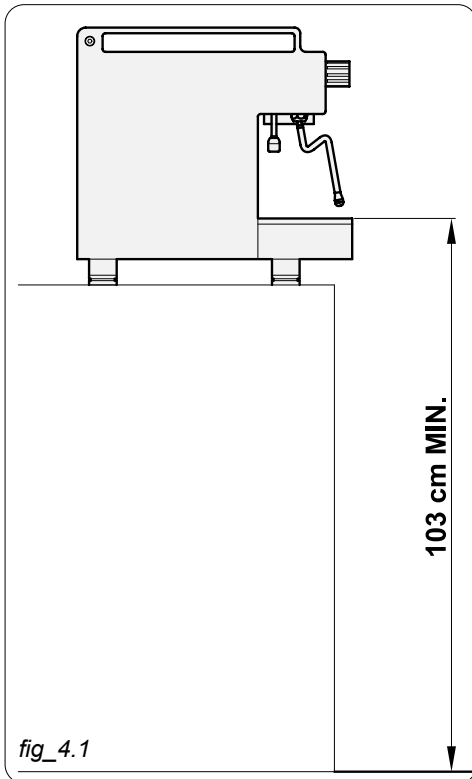


4 - INSTALACIÓN

La máquina debe instalarse únicamente en lugares donde el uso y el mantenimiento estén limitados al personal capacitado.

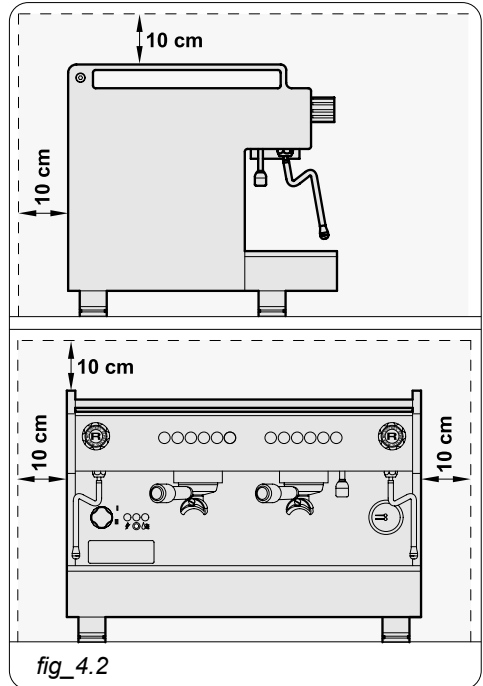
La superficie de apoyo debe estar nivelada, seca, lisa, estable y a una altura tal que la base se encuentre a más de 103 cm del suelo (fig._4.1).

No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.



Para garantizar un funcionamiento normal, la máquina debe instalarse en zonas donde la temperatura ambiente esté entre + 5 °C y + 36 °C, y la humedad no supere el 70%.

Asegúrese de que haya un espacio abierto de al menos 10 cm a cada lado y detrás de la máquina, para permitir una ventilación adecuada y facilitar su uso y la realización de las operaciones de mantenimiento (fig._4.2)



Si la máquina está mojada o muy húmeda, espere a que se seque completamente antes de instalarla o utilizarla. Hay que solicitar siempre un control minucioso al personal de asistencia cualificado para que detecte cualquier daño en los componentes eléctricos.



El instalador debe montar un cajón de posos de café.

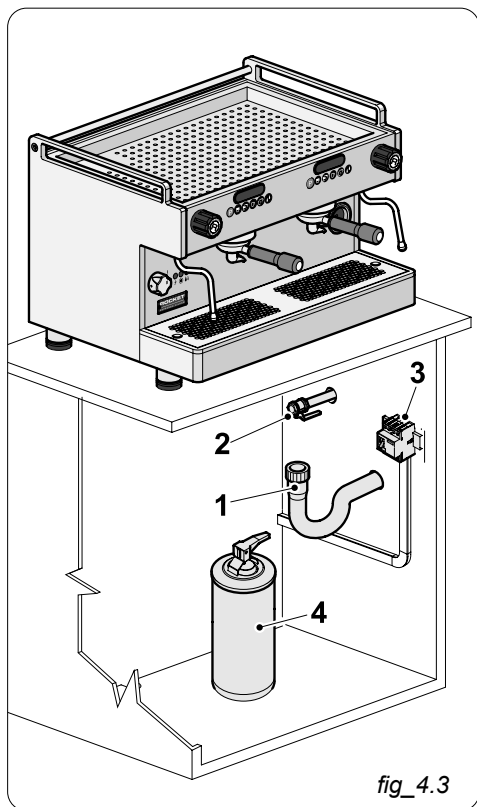


4.1 Conexiones que debe realizar el cliente



Las conexiones deben realizarse por personal cualificado en total conformidad con las normativas federales, estatales y locales.

1. **Tubo de descarga del agua (1 - Fig. 4.3)**, con un diámetro interno de 30 mm como mínimo, equipado con sifón accesible para la inspección
2. **Tubo de alimentación de agua (2)**, con grifo de cierre de 3/8 "G
3. **Interruptor automático (3)**
4. **Ablandador de agua (opcional-4)**



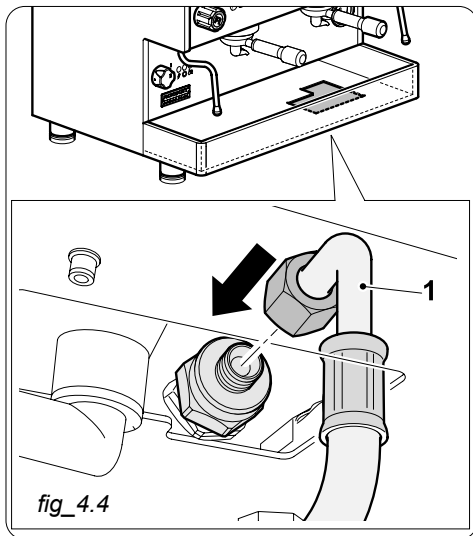
4.2 Alimentación hídrica




Asegúrese de que la presión máxima de alimentación de agua no supere los 6,5 bar; en caso contrario, instale un reductor de presión.

Las conexiones deben instalarse cerca de la máquina.

Tubo de alimentación de agua, con grifo de corte de 3/8 "G (2 - fig. 4.3). Conecte el tubo flexible suministrado en el racor de la máquina (1 - fig. 4.4), al que se puede acceder directamente por debajo de la misma, o bien, por arriba, después de quitar la rejilla y la bandeja.



 El suministro hídrico de la máquina debe ser idóneo para el consumo humano y para el uso humano, respetando todas las leyes vigentes en el lugar de la instalación.

El técnico instalador debe obtener la confirmación del propietario final y/o usuario de la instalación, de que el agua cumple con todos los requisitos anteriores. Para la instalación de la máquina, es necesario utilizar todos los componentes y/o piezas suministrados con la máquina. Si es necesario utilizar



otros elementos y/o componentes, el técnico instalador debe comprobar que dichos elementos y/o componentes sean idóneos para el contacto con agua para consumo humano/agua potable.

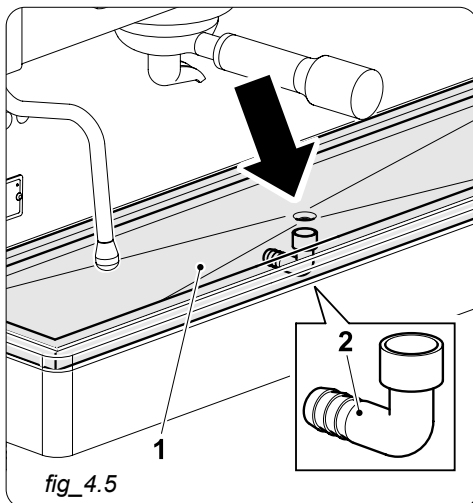
El técnico encargado de la instalación tiene la obligación de realizar todas las conexiones hidráulicas de forma que cumplan íntegramente con todas las normas, reglamentaciones y disposiciones vigentes en el lugar de la instalación, en materia de higiene, seguridad del sistema hidráulico y protección del medio ambiente.

La máquina debe funcionar con agua potable dulce y limpia. No ponga nunca la máquina en funcionamiento con agua de dureza diferente a la especificada en el apartado 3.5. El fabricante recomienda utilizar un filtro en línea.

4.3 Descarga de agua

Compruebe la eficiencia de la descarga de agua de la máquina. La bandeja de descarga se encuentra debajo de la bandeja de goteo (1 - fig._4.5)

Debajo de la bandeja hay un racor portagoma (2 - fig._4.5) al que se puede conectar un tubo para la descarga del agua residual.



4.4 Alimentación eléctrica

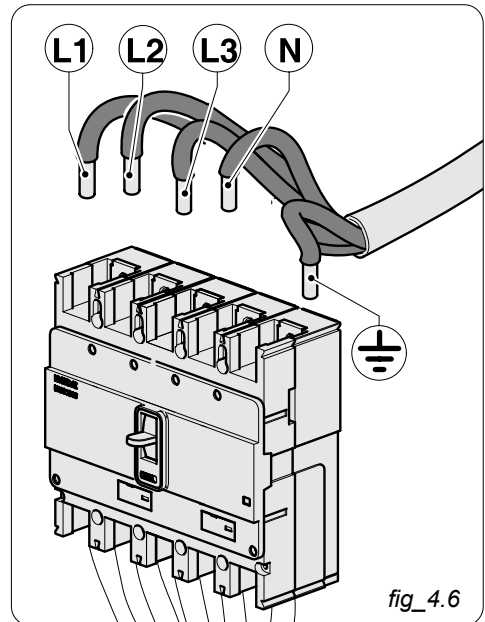


Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa de identificación sean conformes con los de la red de distribución eléctrica.

La instalación de puesta a tierra y la instalación de protección contra rayos deben realizarse de acuerdo con la normativa vigente.

Las máquinas pueden prever una alimentación trifásica que utiliza un cable de 5 conductores (3 fases + neutro + tierra) (fig._4.6) (véase el cap. 3.2 Especificaciones técnicas).

El cable de conexión eléctrica debe conectarse directamente a la conexión prevista, de acuerdo con la normativa vigente. Asegúrese de que el sistema de puesta a tierra sea eficiente y conforme con los requisitos legales vigentes.





Al principio del cable de alimentación, debe haber un interruptor magnetotérmico según los datos de la placa de identificación. La apertura de los contactos debe ser de al menos 3 mm.

ATENCIÓN:

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por una persona con una cualificación equivalente, con el fin de prevenir posibles riesgos.

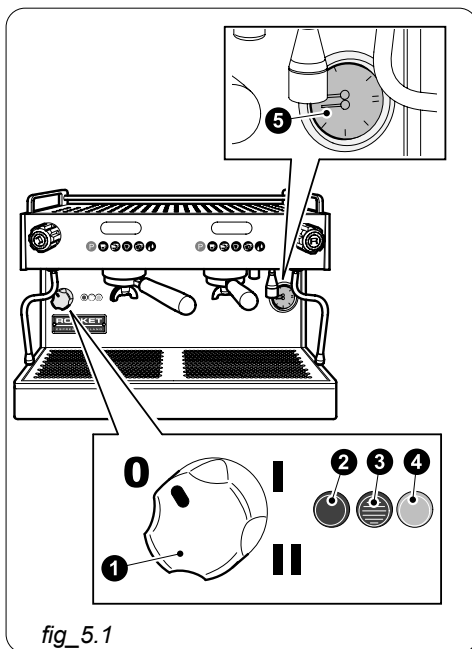
**5 - PUESTA EN MARCHA**

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

Abra el grifo de agua y encienda el interruptor eléctrico principal (ambos no incluidos en el suministro).

Gire la perilla de encendido/apagado/calentamiento de agua (1 - fig. _5.1) desde la posición «0» a la posición «I».

Los indicadores (2 y 4-fig. _5.1) se encienden. Espere a que se apague el indicador (4-fig. _5.1) y se encienda el indicador (3-fig. _5.1). En este punto, la caldera está llena de agua.




fig_5.1

Gire la perilla de encendido/apagado/calentamiento de agua (1 - fig. _5.1) desde la posición «I» a la posición «II» para activar la resistencia presente en la caldera y calentar el agua

Espera que la presión de la caldera alcance la presión de funcionamiento (aproximadamente 0,9 bar). Es posible leer la presión de la caldera (0-3 Bar) en el manómetro (5 -fig. _5.1). Espere 20-25 minutos hasta que el agua alcance la temperatura de funcionamiento.



La temperatura y presión de funcionamiento correctas deben ser +/- 94 °C o 201,2 °F, con una presión de la caldera de servicio de +/- 1 bar.

Presione el botón  (6 - fig._5.2) para dispensar una taza de agua caliente por el grupo (solo la primera vez). Interrumpa el flujo de agua caliente soltando el botón.

Abra la perilla de vapor izquierda (4 -fig._2.3) durante unos segundos y luego, ciérrela hasta que el vapor salga uniformemente. Repita la operación con la perilla de vapor derecha (5 - fig._2.3). El vapor caliente se suministra por la varilla de vapor..

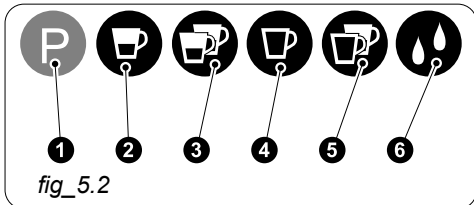


¡ATENCIÓN!

Esta operación evita que la leche suba a la caldera. Espere a que se alcance la presión de trabajo.

Ahora la máquina está lista y operativa.

5.1 Glosario de la botonera



1. Dispensación semiautomática de café/ programación.
2. Dispensación de un café corto.
3. Dispensación de dos cafés cortos.
4. Dispensación de un café largo.
5. Dispensación de dos cafés largos.
6. Dispensación de agua caliente con dosificación automática.

5.2 Ajustes de fábrica de la máquina

Antes de la entrega, la máquina de café expreso Boxer ha sido testada y probada. Los ajustes de fábrica indican que la máquina está configurada y lista para su uso. Los ajustes predeterminados son los siguientes.

5.3 Programación de la dosis de café




Estas programaciones se refieren únicamente a las dosis de café.

Deben realizarse utilizando la botonera de la izquierda (en caso de máquina de 2 o 3 grupos). Las dosis programadas aquí, se «repiten» automáticamente en los otros grupos, eliminando la necesidad de programar estos también.


Aun así, es posible programar este grupo por separado, siguiendo las instrucciones que se proporcionan a continuación.

Nota: Se recomienda realizar todas las programaciones en condiciones de trabajo reales, es decir, dispensando café según las instrucciones relativas a su preparación.

Proceda de la manera siguiente:

- Mantenga presionada la tecla  (1 - fig._5.2) hasta que el led de esta tecla parpadee.
- Suelte la tecla y accione la que se va a programar (p. ej. , iniciando la dispensación de café.
- Cuando se alcance la cantidad de café deseada, accione de nuevo la misma tecla  para detener la dispensación.
- El tiempo de dispensación aparecerá en el display.

Con esta operación, la tecla queda programada, es decir, se memoriza el tiempo de dispensación de agua.

- Accione la siguiente tecla para programar (p. ej.  y repita las operaciones anteriores.
- Una vez terminadas las operaciones de programación, apague la máquina y vuelva a encenderla después de 5 segundos.



5.4 Programación de la dosis de agua caliente

A diferencia de la programación de las dosis de café, las dosis de agua caliente deben programarse para cada grupo individual interviniendo en la botonera respectiva del grupo. Proceda de la manera siguiente:

- Mantenga presionada la tecla **P** (1 - fig._5.1) hasta que el led de esta tecla parpadee.
- Suelte la tecla y accione la que se va a programar (2 - fig._5.2), iniciando la dispensación de agua.
- Cuando se alcance la cantidad de agua deseada, accione de nuevo esta tecla (3) para interrumpir la dispensación.
- Una vez terminadas las operaciones de programación, apague la máquina y vuelva a encenderla después de 5 segundos.

Nota: El volumen de agua caliente dispensado se controla por tiempo, por lo que también depende de la presión en la caldera. Puede haber diferencias en las cantidades efectivamente dispensadas.

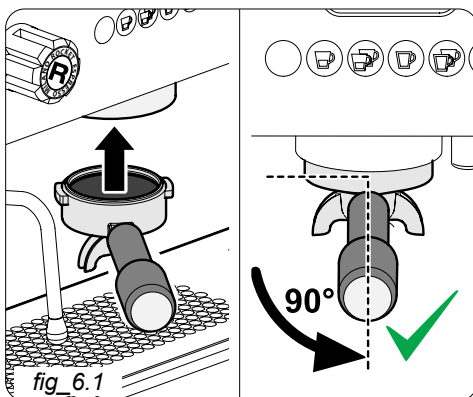


6 - FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA



Asegúrese de que la máquina esté lista para un funcionamiento seguro, como se describe en los capítulos anteriores.

1. Instale el portafiltro introduciéndolo en la cabeza del grupo y gire el asa correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro está correctamente insertado una vez que está firmemente dentro de la cabeza del grupo y el asa está a 90 grados de la parte delantera de la máquina (fig._6.1).



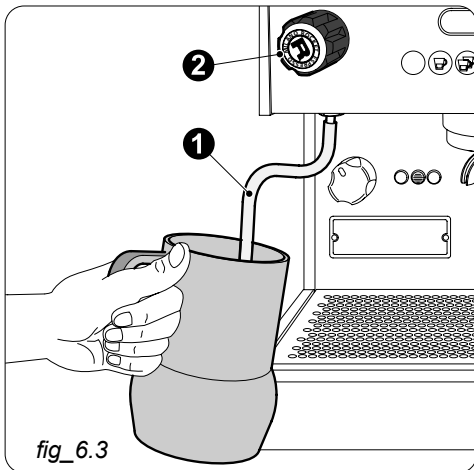
2. Ahora es posible presionar uno de los botones (1-5 fig._6.2) para dejar que el agua fluya a través del portafiltro.



3. Es importante dejar el portafiltro instalado en la cabeza del grupo cuando no se use. El portafiltro debe permanecer caliente para un proceso de infusión óptimo. Además, se evitará que la junta de la cabeza en el interior de la cabeza del grupo, se seque prematuramente.



4. Las asas del portafiltro simple (con una boquilla) y doble (con dos boquillas) se suministran ya ensambladas con las correspondientes cestas montadas.
5. La máquina ya está lista para comenzar la dispensación de café. Retire el portafiltro y coloque el café molido dentro de la cesta del filtro. Presione el café con el prensador suministrado e instale el portafiltro en la cabeza del grupo. Presione el botón correspondiente al producto deseado (1 - 5 fig._6.2) para accionar el proceso de dispensación.
6. Después de presionar el botón seleccionado, comienza la dispensación del producto, que termina automáticamente cuando se alcanza la cantidad programada para el mismo.
7. Para calentar la leche, sumerja la punta de la varilla de vapor (1 - fig._6.3) debajo de la superficie de la leche contenida en una jarra de leche de acero inoxidable. Libere el calor en la leche girando la perilla de dispensación de vapor (2 - fig._6.3), de manera que la válvula esté completamente abierta. Una vez que la leche haya alcanzado una buena temperatura para el consumo, gire la perilla hacia atrás, hasta que se detenga la dispensación de vapor. Retire la jarra de debajo de la varilla de vapor.



8. Para evitar que la leche calentada sea aspirada hacia la caldera, se recomienda purgar el dispensador de vapor después de calentar la leche. Purgue, liberando vapor durante unos segundos en el aire.

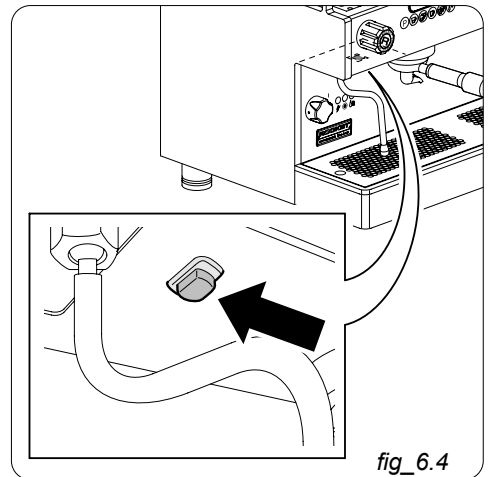


9. Para dispensar agua caliente, presione el botón correspondiente (6 fig._5.2) en el teclado y libere la cantidad necesaria de agua en una taza o recipiente. Para interrumpir la dispensación de agua caliente, presione de nuevo el mismo botón.



ATENCIÓN:
EL AGUA ESTÁ MUY CALIENTE.

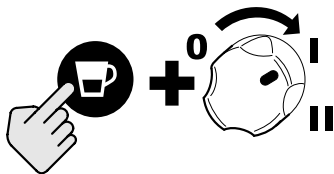
6.1 Control manual



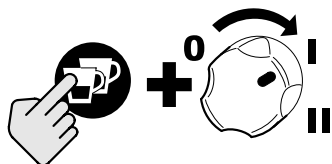
Pulsando el botón bypass (fig._6.4) es posible pasar al modo «manual» para el grupo de la izquierda.



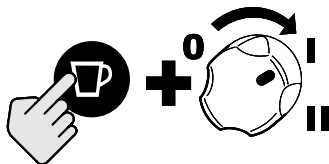
6.2 Accionamiento de la preinfusión electrónica



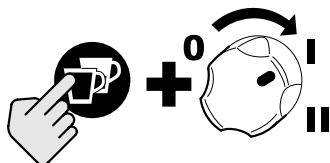
- Mantenga presionada la tecla simple corta y encienda la máquina: se configura la P a la IZQ. y el té a la DER. (la P es el continuo).



- Mantenga presionada la tecla doble corta y encienda la máquina: se configura la P a la DER. y el té a la IZQ. (la P es el continuo).



- Mantenga presionada la tecla simple larga y encienda la máquina: se enciende la preinfusión.



- Mantenga presionada la tecla doble larga y encienda la máquina: se apaga la preinfusión.

7 - MANTENIMIENTO



Las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría. Algunas operaciones especiales deben realizarse con la máquina en funcionamiento.

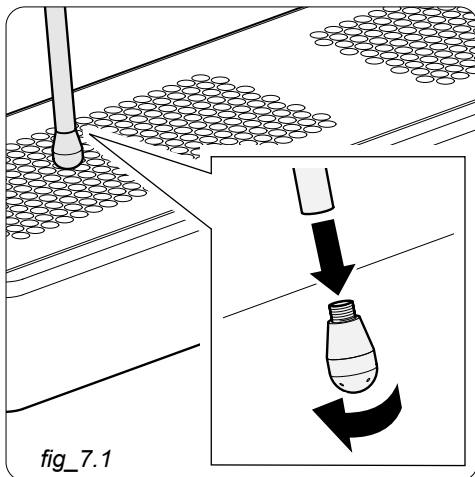
No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.). Cuando sea necesario, utilice detergentes especiales para máquinas de café, que pueden adquirirse en centros de servicio especializados.

Mantener la máquina limpia prolongará su duración y producirá mejores cafés expreso.

7.1 Mantenimiento preventivo y limpieza

VARILLA DE VAPOR

1. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso, frotando con un paño húmedo. Accione la varilla de vapor para liberar la condensación y los residuos de leche.
2. Si los chorros de vapor se obstruyen con leche en polvo, desenrosque la boquilla y desbloquee/limpie con un raspador (fig._7.1).

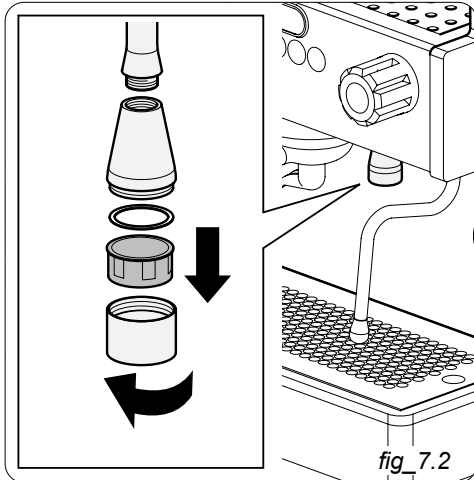


fig_7.1



BOQUILLA DISPENSADORA DE AGUA CALIENTE

1. Limpie la salida de agua caliente, comprobando que la boquilla no esté incrustada. Desenrosque la boquilla y, si estuviera incrustada, límpiela (prepare una solución detergente según las instrucciones) teniendo cuidado de no deformar ni dañar los componentes (fig_7.2).



ENJUAGUE

1. Retire la cesta del filtro del portafiltro y coloque el tapón de lavado trasero.
2. Mientras el agua de infusión fluye libremente, introduzca el portafiltro en la cabeza del grupo, girando el portafiltro hacia adelante y hacia atrás. Siga vaciando la cesta ciega de agua caliente hasta que salga límpida.
3. Realice el enjuague de la cabeza del grupo todos los días.

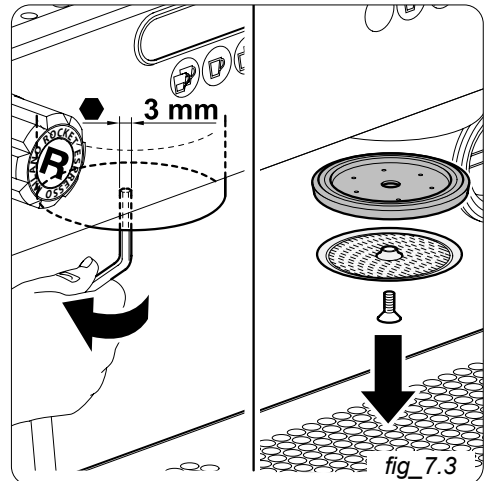
GRUPO DE LA CABEZA DE DISPENSACIÓN

1. Cada semana, después del enjuague, añada una pequeña cantidad de detergente para café expreso en la cesta ciega. Disuelva el detergente en agua caliente e introduzca el portafiltro en la cabeza del grupo. Este detergente está disponible en todos los distribuidores autorizados.
2. Encienda y apague mediante la paleta del grupo durante unos 10 segundos. Repita varias veces.

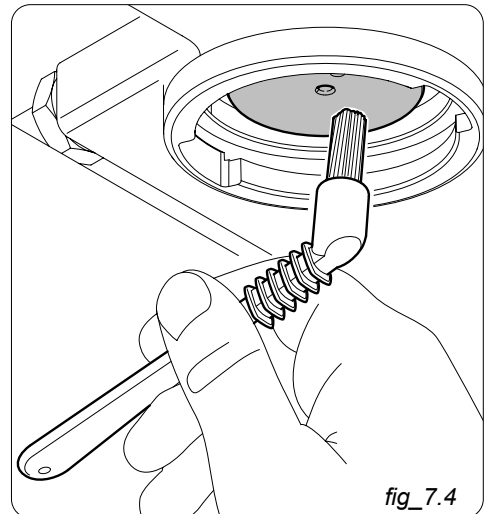
3. Vacíe la cesta de detergente y enjuáguela utilizando solo agua, hasta que el grupo esté completamente limpio de residuos.

EXTRACCIÓN DEL FILTRO Y LA JUNTA INTERNA DE LA CABEZA

1. Con una llave Allen del número 3, retire el filtro de dispersión y la junta de la ducha (fig_7.3).



2. Limpie el interior de la cabeza del grupo con el cepillo de limpieza suministrado (fig_7.4).

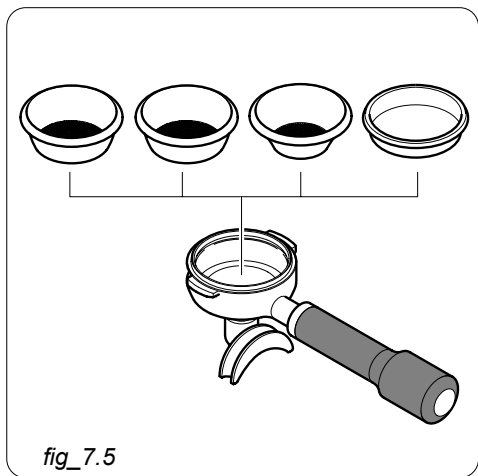




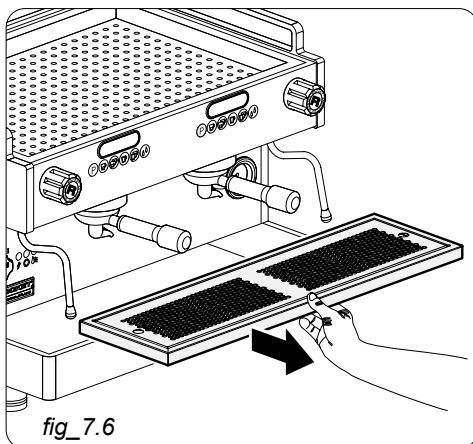
3. Con un paño húmedo, limpie el área donde el portafiltro se encaja en la cabeza del grupo.
4. Sumerja las partes metálicas retiradas (filtros y espátula de latón) en una solución compuesta por 2 cucharaditas de detergente para café expreso y agua caliente. Deje en remojo durante 10 minutos. Enjuague bien, limpie y vuelva a montar.
5. La junta de la cabeza es estándar de 8 mm y es posible que deba cambiarse periódicamente.

PORTAFILTRO

1. Retire la cesta del filtro de la empuñadura del portafiltro utilizando un destornillador pequeño o la parte inferior de la cesta ciega. (Fig._7.5)



2. Limpie el interior de la cesta y el portafiltro con un paño húmedo.
3. Si se han acumulado los aceites del café, sumerja el extremo metálico del portafiltro y de la cesta en la misma solución detergente del filtro de la ducha de latón, como se describe arriba.
4. Enjuague bien, seque y vuelva a montar.

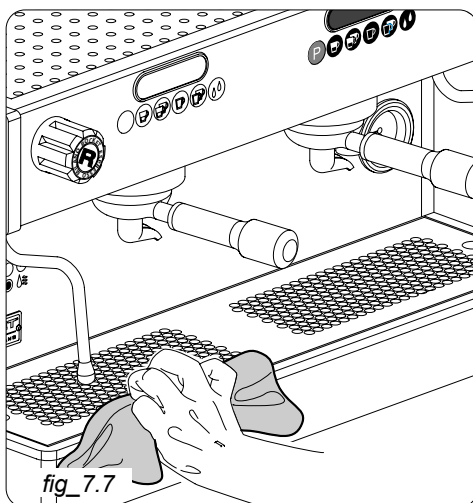


BANDEJA DE GOTEO

1. Retire la bandeja de goteo y lávela con agua caliente y jabón. Enjuague bien, seque y vuelva a montar. (fig._7.6)

CUERPO DE LA MÁQUINA

1. Limpie las superficies de acero inoxidable con un paño suave, no abrasivo y húmedo. Frote para dar brillo con un paño suave y seco. El detergente de acero inoxidable proporcionado por Rocket Espresso es ideal para la limpieza del cuerpo de la máquina. No se recomienda utilizar ninguno de los otros detergentes de acero inoxidable del mercado. (fig._7.7)





DESCALCIFICACIÓN



1. Rocket Espresso no recomienda eliminar la cal de la máquina de café expreso.

2. Muchos de los productos químicos utilizados para la descalcificación de las máquinas de café expreso son particularmente agresivos. Estos productos químicos pueden provocar la corrosión interna de los metales duros utilizados en la fabricación de la máquina.



3. Además, es muy difícil eliminar toda la solución descalcificadora de la máquina una vez finalizado el procedimiento.

4. Controle la calidad de agua que utiliza en la máquina, utilizando siempre agua filtrada. Es posible que el agua destilada no tenga la conductividad requerida para las distintas funciones electrónicas necesarias para el funcionamiento de la máquina.

7.2 Solución de problemas

La extracción es demasiado rápida

- Compruebe que la cesta del filtro no tenga una dosis insuficiente (poco café).
- Controle que la molienda no sea demasiado gruesa

La extracción es demasiado lenta

- Compruebe que la cesta del filtro no esté demasiado llena (demasiado café).
- Controle que la molienda no sea demasiado fina.
- Controle que el filtro de la ducha no esté obstruido: es posible que tenga que enjuagarlo o quitarlo y limpiarlo.
- Compruebe que la boquilla del portafiltro no esté obstruida. Si está sucia de aceite de café rancio, debe sumergirla en una solución de limpieza de la cabeza del café expreso.

El agua sale por todo el portafiltro

- Compruebe las juntas de la cabeza. Si está visiblemente deteriorada, proceda con la sustitución.
- Asegúrese de que los portafiltros se mantengan montados en la cabeza siempre que la máquina no esté en uso, ya que esto ayudará a proteger las juntas.

El café expreso está demasiado frío

- Controle que las tazas estén suficientemente calientes. Las tazas se pueden calentar vertiendo agua caliente en ellas, para vaciarlas antes de comenzar la extracción.
- Es posible que se haya extraído demasiada agua de la cabeza del grupo. Deje reposar la máquina y limite la cantidad de agua extraída entre extracciones para permitir que la máquina se mantenga a temperatura.

El café expreso tiene un sabor amargo

- La extracción puede ser demasiado lenta. Controle que la molienda no sea demasiado fina. Corrija la molienda y hágala más gruesa.
- La máquina puede estar sucia. Lave y limpie nuevamente la cabeza del grupo. Limpie los portafiltros y las cestas del filtro.

El café expreso tiene un sabor agrio

- La extracción puede ser demasiado rápida. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

El café expreso sale aguado y diluido

- La extracción puede ser demasiado rápida. Si es así, la crema será clara. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

**El café expreso tiene burbujas**

- Es posible que el agua de la máquina esté demasiado caliente. Deje que fluya un poco de agua de la cabeza del grupo. Proceda con otra extracción.
- Puede que el café esté demasiado fresco.

Presión baja o ausencia de presión en la varilla de vapor

- Puede deberse a un uso excesivo de la cabeza del grupo o del grifo de agua caliente. Dé tiempo a la máquina para que recupere la presión.
- La varilla de vapor podría estar obstruida por leche en polvo. Retire la boquilla y límpiela, como se indica en el punto 7.1.

La leche es fina y con burbujas

- Asegúrese de que la leche se diluya gradualmente. Si el aire se introduce demasiado rápido, se generan grandes burbujas.
- Asegúrese de que el vapor salga con la presión adecuada y que no haya boquillas obstruidas.
- Puede deberse al uso de leche calentada. Vuelva a intentarlo con leche fresca.



Para cualquier otro problema o funcionamiento anómalo, contacte a un centro de asistencia

7.3 Inactividad

Para la inactividad prolongada de la máquina es necesario realizar algunas operaciones preventivas:

- Desconecte eléctricamente la máquina
- Descargue todos los portafiltros
- Lave todas las partes en contacto con los alimentos.
- Limpie todas las superficies internas y externas de la máquina con un paño.
- Proteja el exterior con una película o bolsa de celofán.
- Almacene en locales secos y protegidos con temperaturas no inferiores a 1 °C.

8 - DESMANTELAMIENTO

Proceda con el vaciado de los productos y del agua, como se describe en el apartado anterior.

Para el desmontaje, se recomienda desmontar la máquina dividiendo las piezas según su composición (plástico, metal, etc.).

Posteriormente, encomiende las partes divididas de esta manera, a empresas especializadas en eliminación.

En caso de que haya un grupo de refrigeración, entréguelo, sin desmontarlo, a empresas específicas autorizadas para el desguace del grupo en cuestión.



¡Atención! Compruebe que la eliminación de la máquina se lleve a cabo de acuerdo con las normas ambientales y con la normativa vigente.

Información para los usuarios

De conformidad con el Decreto Legislativo del 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13, Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n.º 151 «Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos».



El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo significa que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros tipos de residuos.

Por tanto, el usuario debe transportar el equipo, al final de su vida útil, a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos electrónicos/electrotécnicos o devolverlo al distribuidor al adquirir un nuevo equipo equivalente.

La recogida selectiva adecuada y el envío posterior de los equipos usados para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosos con el medio ambiente, ayudarán a evitar efectos negativos en el medio ambiente y la salud, junto con un reciclaje más fácil de los materiales que componen el equipo.

*Tutti i diritti riservati. Questo manuale non può essere riprodotto, in tutto o in parte, senza la preventiva autorizzazione scritta di **ROCKET MILANO s.r.l.***

***ROCKET MILANO s.r.l.** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che riterrà necessarie.*

*All rights reserved. This manual may not be reproduced, in whole or in part, without the prior written authorization of **ROCKET MILANO s.r.l.***

***ROCKET MILANO s.r.l.** reserves the right to make any changes it deems necessary at any time.*

*Alle Rechte vorbehalten. Dieses Handbuch darf weder ganz noch in Auszügen ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung von **ROCKET MILANO s.r.l.** vervielfältigt werden.*

***ROCKET MILANO s.r.l.** behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen, die das Unternehmen für notwendig erachtet.*

*Tous les droits sont réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **ROCKET MILANO s.r.l.***

***ROCKET MILANO s.r.l.** se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il jugera nécessaires.*

*Todos los derechos reservados. Este manual no puede reproducirse, total o parcialmente, sin el permiso previo por escrito de **ROCKET MILANO s.r.l.***

***ROCKET MILANO s.r.l.** se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios en cualquier momento.*

ROCKET[®]
ESPRESSO MILANO

ROCKET MILANO S.R.L.
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy