



COMMENT UTILISER
VOTRE MACHINE
ROCKET ESPRESSO
ET PRÉPARER
DE SAVOUREUX
ESPRESSOS

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de cette machine de marque Rocket Espresso – l'une des machines à expresso domestiques les plus à la pointe dans le monde.

Votre machine est une machine authentique certifiée de marque Rocket Espresso.

Le présent manuel de l'utilisateur couvre les points suivants Modèles de Rocket Espresso Milano:

- Appartamento
- Giotto & Cellini PID
- Giotto & Cellini EVOLUZIONE
- R 58 & R 60V – Double chaudière

ROCKET ESPRESSO - ENREGISTREMENT ET GARANTIE

Pour engager votre garantie et enregistrer votre machine, veuillez vous rendre sur la page www.rocket-espresso.com/register avec les détails suivants:

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

JOIGNEZ-VOUS AU MOUVEMENT ROCKET ESPRESSO POUR UN MEILLEUR EXPRESSO À LA MAISON.



CERTIFIÉE AUTHENTIQUE PAR ROCKET ESPRESSO

CONTENU

LES QUATRE « M »

MACCHINA

Comment utiliser votre machine Rocket Espresso Milano

• Informations d'ordre général et relatives à la sécurité	4
• Spécifications techniques	8
• Accessoires et pièces de rechange	10
• Description de la machine	11
• Installation de la machine – se connecter au réseau de distribution d'eau (Evoluzione, R 58 and R 60V ranges)	14
• Programmation de votre R 58 / R 60V	17
• Raccordement de la commande à distance - R 58 / R 60V	19
• Programmation de vos préférences personnelles - R 58 / R 60V	20
• Programmation de vos préférences de profil de pression - R 60V	22
• Température de la chaudière R 58 / R 60V	23
• Installation et fonctionnement avec Apple iOS ou l'application Android pour la R 60V	24
• Programmation de votre régulateur PID Giotto / Cellini	26
• Ajustement de la température de la tête du groupe d'infusion	27
• Fonctionnement de la machine	28

MISCELA

<i>Sélectionner un mélange de café en fonction de votre machine à expresso</i>	32
--	----

MACINATURA

<i>Nos recommandations relatives à l'utilisation d'un moulin à café adéquat et au tassage correct de la mouture du café</i>	33
---	----

MANO

La main habile du barista

• Qu'est-ce qu'un expresso?	34
• Comment concocter de succulents espressos	35
• Comment donner une texture crémeuse au lait et le verser de manière correcte	38
• Entretien préventif et nettoyage	42
• Préparer votre Rocket pour le transport et/ou l'entretien	45
• Dépannage	47

COORDONNÉES

FABRICANT

Rocket Espresso
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milano
Italy



Tête du groupe d'infusion E61
Par Ernesto Valente

LES QUATRE « M »

Le processus d'infusion du café expresso est défini par les quatre « M » suivants : la Macinatura est la mouture correcte d'un mélange de café, la Miscella est le mélange du café, la Macchina est la machine à expresso et la Mano est la main habile du barista.

Une fois que chaque facteur des quatre « M » est contrôlé avec précision, vous serez fin prêt pour concocter l'ultime expérience en matière de café.

Si vous suivez notre manuel de l'utilisateur à la lettre - Comment utiliser votre machine Rocket Espresso et préparer de savoureux expressos - ainsi que les conseils étape-par-étape relatifs aux quatre « M », votre machine Rocket Espresso vous offrira de nombreuses années de satisfaction.

MACCHINA

Comment utiliser votre machine Rocket espresso et préparer de savoureux expressos.

INFORMATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

1. Le présent manuel de l'utilisateur contient des informations essentielles pour un fonctionnement en toute sécurité de votre machine Rocket Espresso, c'est pourquoi il est important que vous lisiez attentivement les avertissements et consignes de sécurité ci-joints. En particulier les informations concernant la sécurité lors de l'installation, du fonctionnement et du nettoyage. Veuillez conserver ce manuel de l'utilisateur dans un endroit sûr où ce dernier peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs.

RETIRER LA MACHINE DE L'EMBALLAGE

1. S'assurer qu'il n'y ait aucun signe de dommage au niveau de la machine en vérifiant l'aspect du revêtement externe de l'emballage.
2. Vérifiez que la machine ne présente pas de signe de dommage une fois que l'emballage a été soigneusement retiré.
3. Conservez l'emballage de la machine au cas où il vous faudrait la déplacer ou l'expédier par transporteur dans le futur. Conservez l'emballage (boîtes, mousse, sacs plastiques) hors de la portée des enfants.
4. Si des défauts ou dommages sont constatés au niveau de la machine, le revendeur autorisé chez qui vous avez acheté la machine devra être immédiatement avisé afin que des mesures correctives puissent être prises.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Vérifiez que les données sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera raccordée.
2. L'installation et la réparation doivent être conformes à la réglementation et aux codes de sécurité locaux en matière d'électricité et de plomberie.
3. L'installation de n'importe quelle machine Rocket Espresso Milano doit être effectuée par un personnel dûment autorisé et correctement formé et qualifié.
4. Cette machine ne présente aucun danger si elle a été correctement raccordée à un système efficace de mise à la terre ou à la masse.

5. Avant de raccorder la machine au réseau d'alimentation électrique, veuillez vous assurer que la capacité et la puissance nominale soient adaptées à la consommation électrique maximale indiquée sur la machine à espresso.
6. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'accessoires emboîtables tels que des adaptateurs, des Multiboards ou des rallonges électriques qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil dû au fait qu'ils peuvent causer des blessures.
7. N'utilisez pas cette machine si son cordon électrique, sa prise électrique ou toute autre partie est endommagée, ou si celle-ci ne fonctionne pas correctement. Retournez la machine au réparateur agréé le plus proche pour vérification, réparation ou ajustement.
8. Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, de l'eau chaude et de la vapeur pour les boissons chaudes. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable de dommages causés par un usage inapproprié.
9. Pour une protection contre les chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électroménager, y compris de votre machine Rocket :
 - a. Évitez d'immerger la machine, le cordon électrique et les prises électriques dans l'eau ou d'autres liquides, et ne laissez pas les pièces internes de la machine rentrer en contact avec des liquides.
 - b. Évitez que le câble d'alimentation soit trop tiré ou tendu.
 - c. N'utilisez pas la machine avec les mains mouillées.
 - d. Ne laissez pas les enfants ou les personnes inexpérimentées utiliser la machine.
 - e. Ne faites pas fonctionner la machine lorsque vous êtes pieds nus.
 - f. Installez un disjoncteur au niveau de l'alimentation électrique alimentant la machine.
 - g. Ne renversez pas de liquide sur le dessus de la machine.
 - h. La machine ne devrait pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
10. Utilisez toujours des pièces de rechange et accessoires certifiés et fabriqués par Rocket Espresso.
11. Avant de procéder à toute opération de nettoyage (autre que par rétro-lavage) ou d'entretien, veuillez éteindre la machine et mettre l'interrupteur d'alimentation de la machine en position « Off », puis débrancher l'alimentation électrique de la machine.

12. Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques et analogues, telles que:
 - a. Zones pour le personnel de cuisine dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail.
 - b. Fermes
 - c. Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - d. Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
13. Si la machine fonctionne d'une manière défectueuse ou cesse de fonctionner, ou si sa performance est altérée, mettez la machine en position « Off » au niveau de l'interrupteur d'alimentation, puis débranchez l'alimentation électrique. N'essayez pas de la réparer. Contactez un technicien qualifié et agréé Rocket Espresso. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces originales.
14. Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, les systèmes hydrauliques devront être entièrement vidangés et la machine devra être entreposée à une température située entre 0° et 32°C. Cela empêchera que le système hydraulique ne gèle, ce qui pourrait endommager les conduits intérieurs et la chaudière.
15. La machine doit être utilisée avec de l'eau claire, propre et potable. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utilisez un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôts minéraux pourrait limiter l'écoulement de l'eau au sein des systèmes hydrauliques, ce qui pourrait endommager la machine et provoquer des blessures corporelles. À l'inverse, des eaux très « pures » pourraient interférer avec les signaux électroniques lus par la machine, à la fois pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. C'est pour quoi nous vous conseillons d'utiliser de l'eau filtrée.
16. Si l'appareil doit être branché au réseau de distribution d'eau:
 - a. La pression maximale à l'entrée devra être de 0,4 MPa
 - b. La pression minimale à l'entrée devra être de 0,1 MPa
 - c. Vous devez utiliser les nouveaux ensembles de raccordement fournis avec la machine. Ne réutilisez pas les vieux ensembles de raccordement.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	SYSTÈME DE PROFIL DE PRESSION	CONTRÔLE DE LA PRESSION		CAPACITÉ TOTALE DE LA CHAUDIÈRE (litres)	ALIMENTATION EN EAU		PUISSANCE	LARGEUR MM	PROFONDEUR MM	HAUTEUR MM	POIDS KG
		Régulateur PID	PRESSOSTAT		TUYAUTERIE RIGIDE	RÉSERVOIR					
R 60V	Oui	Oui		2.38 (1.8+0.58)	Oui	Oui	1400 W	310	440	390	29,5
R 58		Oui		2.38 (1.8+0.58)	Oui	Oui	1400 W	310	440	385	29,0
Giotto Evo			Oui	1.80	Oui	Oui	1200 W	340	425	380	27,8
Cellini Evo			Oui	1.80	Oui	Oui	1200 W	295	425	375	27,8
Giotto PID		Oui		1.80	Non	Oui	1200 W	340	425	370	23,0
Cellini PID		Oui		1.80	Non	Oui	1200 W	295	425	360	23,0
Appartamento			Oui	1.80	Non	Oui	1200 W	274	425	360	20,0



R 60V



R 58



GIOTTO EVOLUZIONE



CELLINI EVOLUZIONE



GIOTTO PID



CELLINI PID



APPARTAMENTO

ACCESSOIRES ET PIÈCE DE RECHANGE

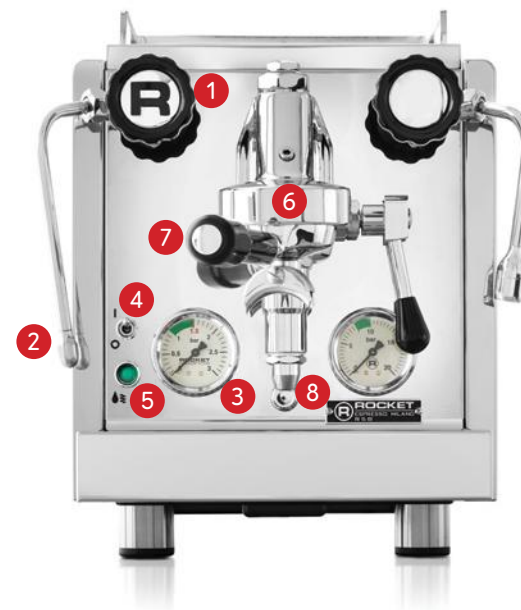
Vérifiez la boîte et l'emballage afin de vous assurer que les pièces et les accessoires suivants soient inclus:

1. Porte-filtre - double.
2. Bouchon de rétro-lavage.
3. Porte-filtre - bec verseur simple.
4. Doseur.
5. Brosse nettoyante pour la tête du groupe d'infusion.
6. Cuillère doseuse.
7. Plateau d'égouttage.
8. Régulateur PID (R 58 et R 60V seulement).
9. Manuel de l'utilisateur - Comment utiliser votre machine Rocket Espresso et préparer de savoureux expressos.
10. Réchauffement du contour de la tasse.
11. Chiffons de polissage (non montrés).
12. CD de guides didactiques (non montrés).



DESCRIPTION DE LA MACHINE

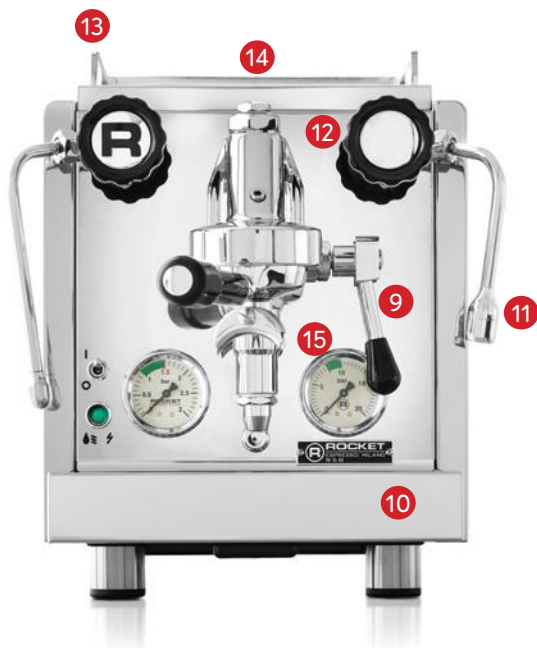
1. Poignée de la buse à vapeur. Tournez vers la gauche / dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour ouvrir le commutateur à vapeur. Tournez vers la droite / dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer le commutateur à vapeur.
2. Buse à vapeur. Pour faire mousser le lait. Avertissement : peut devenir chaud et causer des brûlures.
3. Manomètre de la chaudière. La pression de la chaudière devrait être d'environ 1 bar lorsque la machine est prête.
4. Commutateur marche-arrêt (On/Off) de la machine. Position « 0 » = « Off » ; position « 1 » = « On ».
5. Témoin lumineux - la machine est « On » lorsque le témoin est allumé. La lumière clignote lorsque le niveau d'eau dans le réservoir est faible.
6. Tête du groupe d'infusion. Avertissement : la tête du groupe d'infusion est très chaude lorsque la machine est sur « On » et peut causer des brûlures.
7. Porte-filtre. Avertissement : les parties métalliques qui le composent peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures.
8. Piston d'infusion progressive de la tête du groupe d'infusion. Libère l'eau chaude dans le plateau d'égouttage une fois que le processus d'infusion est terminé.



Avertissement : les parties métalliques qui le composent peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures. Prêter attention au débit d'eau chaude sortant par le dessous une fois que le processus d'infusion est terminé.

DESCRIPTION DE LA MACHINE (Suite)...

9. Levier pour le contrôle du processus d'infusion. Lorsque le levier est orienté vers le bas, l'infusion est à l'arrêt (« Off »). Avertissement : les parties métalliques qui le composent peuvent devenir chaudes et provoquer des brûlures, tenez-le toujours par la poignée noire.
10. Plateau et grille d'égouttage.
11. Buse à eau chaude. Avertissement : Peut devenir très chaude et provoquer de sérieuses brûlures.
12. Poignée à eau chaude. Tournez la poignée vers la gauche pour ouvrir. Tournez la poignée vers la droite pour fermer.
13. Contour de la tasse.
14. Contour du plateau. Avertissement : Ne versez pas de liquide sur ce plateau. Celui-ci pourrait s'infiltrer à l'intérieur de l'équipement et causer des chocs électriques ou des blessures graves.
15. Manomètre de la pompe.
16. Réservoir d'eau
17. Tuyau tressé (modèles R 58, R 60V et Evoluzione seulement).



INSTALLATION DE LA MACHINE

SE CONNECTER AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU - GAMMES EVOLUZIONE, R 58 and R 60V SEULEMENT

Les gammes Evoluzione, R 58 et 60V de Rocket Espresso sont fabriquées avec des pompes rotatives entièrement commerciales. Cette fonctionnalité permet à l'utilisateur de brancher l'appareil directement au réseau de distribution d'eau.

La gamme de modèles Evoluzione est pré-réglée à l'usine afin d'utiliser le réservoir d'eau de 2,9 litres fourni.

Les contrôleurs des modèles R 58 et R 60V sont pré-réglés pour un approvisionnement en eau provenant du réservoir d'eau des machines.

Pour connecter les machines Evoluzione, R 58 ou R 60V R au réseau de distribution d'eau, utilisez le tuyau pour eau en acier tressé fourni et assurez-vous que les instructions suivantes soient suivies:

1. Utilisez les services d'un plombier certifié pour procéder à l'installation et assurez-vous que l'installation réponde aux réglementations et normes locales dans tous les cas.
2. Les pressions dans les conduits étant supérieures à 5 bars devraient être limitées à l'utilisation d'une vanne de régulation de pression au niveau du conduit d'arrivée d'eau.
3. Utilisez une vanne d'arrêt pour isoler l'alimentation en eau vers la machine.
4. Si vous puisez de l'eau à partir d'un système non pressurisé (c.-à-d. à partir d'un réservoir d'approvisionnement en eau distant et non pas depuis un réseau de distribution d'eau pressurisé), installez un clapet anti-retour à l'extrémité du tuyau d'alimentation en eau afin de vous assurer que la pression soit maintenue en permanence.
5. Utilisez un filtre en ligne afin de vous assurer que l'approvisionnement de la machine en eau soit de la plus haute qualité possible (exemple : gamme de filtres Everpure OCS).

Fig A. Une fois l'installation du réseau d'approvisionnement en eau achevée, il sera nécessaire de permuter la machine depuis le réservoir d'eau vers l'alimentation du réseau de distribution d'eau.



6. En ce qui concerne la machine Evoluzione, veuillez vous reporter à la Fig. A. Retirez le réservoir d'eau de la machine, déplacez le commutateur de la position d'icône du réservoir d'eau vers la position d'icône du robinet d'eau. Dans le cas de la R 58 ou de la R 60V, veuillez vous reporter à la section « Programmation de votre R 58 / R 60V ».
7. Le réseau de distribution d'eau aura pour effet de générer une pression différente dans les conduits vers la machine. Il sera donc nécessaire d'ajuster la pression de la pompe afin d'obtenir des résultats d'extraction optimaux. Montez le filtre de nettoyage ad hoc dans le porte-filtre puis insérez fermement le porte-filtre dans la tête du groupe d'infusion.
8. Ouvrez le levier du groupe d'infusion (comme si vous faisiez du café) et prenez note de la lecture de la pression maximale de la pompe (la pression de la pompe est le manomètre situé à droite). La pression de la pompe devrait être d'environ 9 bar. Fermez le levier du groupe d'infusion afin de relâcher la pression.

Fig. B. Bague de réglage de la pression de la pompe (Couleur noire).



9. Dans le cas où la pression de la pompe nécessiterait un réglage, celle-ci est réglable de l'extérieur à partir du dessous de la machine (Fig. B). Avec soin et à l'aide d'une douille de 14 mm, desserrez la bague de réglage de la pression de la pompe.
10. Utiliser un tournevis court pour ajuster la pression de la pompe. Avec la pompe en marche, tournez la vis (Couleur laiton) tout en observant la pression de la pompe jusqu'à ce que la pression obligatoire de 9 bar soit atteinte. Le fait de tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre diminuera la pression, et dans le sens horaire augmentera la pression.
11. Resserrez la bague de réglage.
12. La procédure est désormais terminée. Suivez le reste des directives d'installation de la page suivante, à l'exception de l'étape 2 (Remplissage du réservoir d'eau).

INSTALLATION DE MACHINE TOUS LES MODÈLES

1. Assurez-vous que la machine soit sortie de son emballage et placez-la sur une surface dure et stable à proximité d'une source d'alimentation électrique adéquate.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau filtrée, en la versant à l'aide d'une carafe d'eau très propre, équipée d'un bec verseur, à partir duquel il est facile de verser. Veillez à verser l'eau dans le réservoir d'eau seulement (Pour retirer le réservoir pour le nettoyage, reportez-vous aux instructions d'entretien). Remplacez le couvercle du réservoir d'eau.
3. Raccordez la machine à une source d'alimentation électrique qui soit classifiée conformément à la plaque signalétique présente sur la machine à expresso.
4. Mettez l'interrupteur marche-arrêt (On/Off) (4) en position « On » « 1 » puis ouvrez la poignée de la buse à vapeur (1). Le remplissage de la chaudière d'eau commence – vous entendrez alors le bruit de la pompe.
5. Une fois que la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrêtera (vous le remarquerez à l'arrêt du bruit). Maintenant, fermez la poignée de la buse à vapeur.
6. Le processus de chauffe de la chaudière commence.
7. Attendez jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (3) indique environ 1 bar.
8. Ensuite, ouvrez la poignée de la buse à vapeur (1) pendant 5 secondes afin de laisser un peu de vapeur se libérer. Attention, cette opération est très importante car elle permet de supprimer un possible vide à l'intérieur de la chaudière, qui pourrait entraîner l'aspiration du lait vers l'intérieur de la chaudière une fois l'émulsion du lait commencée. Fermez enfin la poignée de la buse à vapeur (1).
9. Attendez jusqu'à ce que le manomètre de la chaudière (3) atteigne de nouveau environ 1 bar.
10. Levez le levier d'infusion (9) complètement vers le haut.
11. Libérez une tasse d'eau chaude à partir de la tête du groupe d'infusion (6) pour la première utilisation uniquement.
12. Poussez le levier d'infusion (9) complètement vers le bas afin d'empêcher l'eau de s'écouler.
13. La machine est maintenant prête à fonctionner.
14. Laissez la machine chauffer pendant 15 à 18 minutes afin que la tête du groupe d'infusion soit bien chaude – la qualité de l'expresso sera bien meilleure avec l'unité d'infusion et la poignée du porte-filtre chaudes.

PROGRAMMATION DE VOTRE R 58 / R 60V

Votre machine R 58 R / R 60V est réglée en usine sur des paramètres de fonctionnement optimaux. Néanmoins, vous pouvez définir vos paramètres personnels à l'aide de la commande à distance (avec écran d'affichage) que vous pouvez connecter à votre machine.

Il est important que la R 58 / R 60V soit désactivée (Position « Off ») lors du branchement ou du débranchement de l'affichage PID. Si vous utilisez la machine avec le régulateur PID attaché, veillez à ce que l'écran soit correctement connecté à la machine.

PARAMÈTRES D'USINE DE VOTRE MACHINE

Avant la livraison, votre machine à expresso Rocket R 58 / R 60V a été testée. Les paramètres d'usine signifient que votre machine est réglée et prête à l'emploi. Vous trouverez les paramètres ci-dessous. Pour modifier les paramètres, veuillez consulter les directives d'utilisation.

- Fonctionnement : Verser par le dessus (Réservoir d'eau)
- Chaudière d'eau de service : Chauffe en marche (« On »), réglée à 123° C
- Chaudière du groupe d'infusion : La température de la chaudière d'eau du groupe d'infusion est réglée à 105 °C

PARAMÈTRES DU PROFIL DE PRESSION DE LA R 60V

- Profil de pression A
6 po - 4 Bar
18 po - 9 Bar
6 po - 5 Bar
- Profil de pression B
8 po - 4 Bar
22 po - 9 Bar
- Profil de pression C
20 po - 9 Bar
10 po - 5 Bar

Vous pouvez modifier les réglages des paramètres suivants:

1. Langue.
2. Tuyauterie rigide vers le réseau de distribution d'eau ou le réservoir d'eau de la machine.
3. Chaudière d'eau de service en position marche-arrêt (On/Off). La chaudière d'eau de service fournit de la vapeur et de l'eau chaude. Si vous utilisez votre R 58 ou R 60V pour des espressos seulement vous pouvez mettre fin au processus de chauffe de cette chaudière, afin que seule la chaudière d'eau du groupe d'infusion soit réchauffée.
4. Unité de température ° C ou ° F.
5. La chaudière à eau pour café est réglée en usine à 105° C, ce qui reflète une extraction d'environ 92° C. Vous pouvez définir la température que vous souhaitez entre 95 et 115° C.
6. La température de la chaudière d'eau de service est réglée en usine à 123 °C. Vous pouvez définir la température que vous souhaitez entre 110°C et 126°C.
7. R 60V seulement - Vous êtes en mesure de définir 3 profils de pression.

Fig C. Montez le support de fixation au dos de la commande à distance



RACCORDEMENT DE LA COMMANDE À DISTANCE

Pour raccorder la commande à distance à votre machine R 58 / R 60V suivez le schéma et les instructions ci-dessous.

Fig. D. Raccordez la commande à distance PID dans le port sériel sur le côté de la R 58 / R 60V en maintenant la machine hors tension.



1. Assurez-vous que la machine soit éteinte (En position « Off ») (Mettez l'interrupteur marche-arrêt (On/Off) en position « 0 »).
2. Montez le support de fixation (Fig. C, page 18) à l'arrière de la commande à distance. Raccorder l'arbre de transmission de la machine sous le plateau d'égouttage. IL FAUT ABSOLUMENT que l'arbre de transmission soit entièrement engagé jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
3. Branchez le câble dans la prise électrique prévue à cet effet à la base et sur le côté de la machine (Fig. D).
4. Vous pouvez maintenant mettre la machine en marche (En position « On ») (Mettez l'interrupteur marche-arrêt (On/Off) en position « 1 »).
5. La machine est maintenant prête à être programmée à vos paramètres personnels.
6. Ne branchez et débranchez pas la commande à distance, excepté si la machine est mise hors tension (En position « Off »).

PROGRAMMATION DE VOS PRÉFÉRENCES PERSONNELLES

Pour modifier les paramètres d'usine et les adapter à vos préférences personnelles, suivez le schéma et les instructions ci-dessous.

Fig E. Le paramètre d'usine pour la température de la chaudière du groupe d'infusion est 103° C



POUR CHANGER LE PARAMÈTRE DE LA LANGUE

1. Maintenez la touche **P** enfoncée jusqu'à ce que l'affichage indique « Langue »
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** jusqu'à ce que l'affichage indique la langue de votre choix.
3. Appuyez sur touche **P** afin de confirmer, ce qui déplacera également la commande vers le paramètre suivant.

POUR CHANGER LA PRÉFÉRENCE DE L'APPROVISIONNEMENT EN EAU

1. Maintenez la touche **P** enfoncée jusqu'à ce que l'affichage indique « Langue », puis appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que l'affichage indique les options d'approvisionnement en eau.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** afin de sélectionner votre préférence « fonctionnement du réservoir d'eau » ou « fonctionnement de la tuyauterie rigide »
3. Appuyez sur touche **P** afin de confirmer, ce qui déplacera également la commande vers le paramètre suivant.

POUR CHANGER LA PRÉFÉRENCE DE L'UNITÉ DE TEMPÉRATURE

1. Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que l'affichage indique les options d'unité de température.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** afin de sélectionner votre préférence en Celsius ou en Fahrenheit.
3. Appuyez sur touche **P** afin de confirmer, ce qui déplacera également la commande vers le paramètre suivant.

POUR CHANGER LE PARAMÈTRE DE LA CHAUDIÈRE D'EAU DE SERVICE

1. Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que l'affichage indique les options de la chaudière d'eau de service.
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** afin de sélectionner votre préférence « chaudière d'eau de service en position On » ou « chaudière d'eau de service en position Off ».
3. Appuyez sur touche **P** afin de confirmer, ce qui déplacera également la commande vers le paramètre suivant.

POUR CHANGER LA TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE D'EAU DE SERVICE

(Se référer au tableau de conversion des températures à la page 23 de la chaudière R 58 / R 60V)

1. Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que l'affichage indique « température de la chaudière du groupe d'infusion ».
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** jusqu'à ce que l'affichage indique votre température désirée (entre 95 et 115° C).
3. Appuyez sur touche **P** afin de confirmer, ce qui déplacera également la commande vers le paramètre suivant.

POUR CHANGER LA PRESSION DE LA CHAUDIÈRE D'EAU DE SERVICE

1. Appuyez sur la touche **P** jusqu'à ce que l'affichage indique « pression de la chaudière d'eau de service ».
2. Appuyez sur la touche **▲** ou la touche **▼** jusqu'à ce que l'affichage indique votre pression désirée (entre 0,8 et 1,3 Bar).
3. Appuyez sur la touche **P** pour confirmer.

PROGRAMMATION DE VOS PRÉFÉRENCES DE PROFIL DE PRESSION - R 60V

1. Accédez à l'écran d'accueil
L'écran d'accueil affiche la température de la chaudière du groupe d'infusion, le profil de la machine est réglé à l'étape un (1) de ce profil.
Appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ afin de sélectionner le profil de programme A, B ou C.
2. Pour sélectionner les préférences personnelles du profil de pression, appuyez sur P jusqu'à ce que vous arriviez à l'écran de profil de pression A.
3. Si vous souhaitez changer A, appuyez sur la touche ▲ (Si vous voulez les profils B ou C, continuez à appuyer sur P).
4. L'étape 1 sur 5 s'affichera.
5. Appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour sélectionner des intervalles de temps (secondes), puis appuyez sur P pour confirmer.
6. Appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour sélectionner des pressions (bars), puis appuyez sur P pour confirmer.
7. L'étape 2 sur 5 s'affichera.
8. Appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour sélectionner des intervalles de temps (secondes), puis appuyez sur P pour confirmer.
9. Appuyez sur la touche ▲ ou la touche ▼ pour sélectionner des pressions (bars), puis appuyez sur P pour confirmer.
10. Continuez pour les étapes 3 à 5 de la même manière.
11. Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les 5 étapes. Les étapes non utilisées peuvent être définies à des valeurs à zéro.

TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE R 58 / R 60V

Les entreprises de torréfaction modernes, les cafés et les baristas professionnels ont des préférences très précises en matière d'infusion pour leurs cafés. Des mélanges spécifiques, des origines uniques et des profils d'infusion peuvent donner de meilleurs résultats à des températures graduellement différentes.

Les machines Rocket Espresso mesurent la *température de la chaudière et affichent la lecture sur la commande. Le tableau ci-dessous montre la température de la chaudière et la température de la tête du groupe d'infusion correspondante.

°C		°F	
TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE AFFICHÉE	TEMPÉRATURE DU GROUPE D'INFUSION	TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE AFFICHÉE	TEMPÉRATURE DU GROUPE D'INFUSION
103°C	90.8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91.7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92.0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93.5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94.6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95.3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96.2°C	228.2°F	205.2°F

- La plupart des machines à espresso mesurent la température de l'eau utilisée pour l'extraction dans la chaudière du groupe d'infusion. La lecture de la température de la chaudière est ensuite convertie en une température d'extraction de tête du groupe d'infusion.
- ATTENTION : chez certaines marques, cette information est trompeuse et inexacte étant donné que la lecture numérique sur de nombreuses machines n'affiche pas la température réelle au niveau du groupe, mais plutôt la température que le fabricant souhaite que l'utilisateur voit.
- Votre Rocket Espresso mesure et affiche la température de la chaudière. Le tableau ci-dessus indique la température « réelle » du groupe d'infusion par le biais de mesures précises à l'aide du compteur SCACE.

INSTALLATION ET FONCTIONNEMENT AVEC APPLE IOS OU L'APPLICATION ANDROID POUR LA R 60V

1. Allez sur Google Play (Android) ou l'App store (iPhone) puis installez l'application appelée « Rocket R 60V »
2. Sur votre téléphone, accédez aux paramètres, puis au Wi-Fi. Cherchez le réseau Wi-Fi des machines appelé « RocketEspresso » puis connectez-vous. Le mot de passe pour ce réseau est RocketR60V.
3. Ouvrir l'application - Rocket R 60V - et cliquez sur Connect (Se connecter).
4. Vérifiez sur la barre d'état en bas de page que la machine est bien connectée au réseau RocketEspresso.
5. Réglez les préférences selon votre choix. Référez-vous au manuel de l'utilisateur pour des conseils sur la manière de régler les différents paramètres, pages 17-23.

PARAMÈTRES

- État de la machine - indique si la machine est allumée ou en mode veille.
- Langue - sélectionnez la langue désirée.
- Chaudière d'eau de service - position marche-arrêt (On/Off)
- Approvisionnement en eau - sélectionnez depuis l'option de réseau de distribution d'eau ou du réservoir.
- Affichage de la température - sélectionnez depuis ° C ou ° F.
- Pression d'infusion - indique quel profil est actuellement défini. Si vous souhaitez modifier le profil, appuyez sur l'un des choix alternatifs.

POUR DÉFINIR LA PRESSION D'INFUSION ET LES PROFILS DE PRESSION INDIVIDUELS

Sélectionnez le profil (A, B ou C). Chaque profil est composé de cinq étapes avec la possibilité de définir cinq différentes durées d'extraction (secondes) et bar (combinaisons de pressions).

Commencez par la première étape - Appuyez dessus et réglez la durée et la pression. Appuyez sur OK pour confirmer puis passez à l'étape suivante.

Vous n'avez pas besoin de choisir toutes les étapes pour tous les profils.

Celles-ci peuvent demeurer en tant que valeurs nulles. Vérifiez que vous avez la durée d'extraction totale désirée. Veuillez vous reporter au manuel pour plus d'informations et conseils.

TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE

Vous pouvez régler la température de la chaudière à café, qui est réglée sur la valeur départ-usine à 105° C, et la chaudière d'eau de service (vapeur et eau chaude) qui est réglée sur la valeur départ-usine à 123° C.

POSITION « ON »/ « OFF » AUTOMATIQUE

- Vous pouvez régler la durée. La machine commence à chauffer automatiquement le matin et cesse de chauffer durant la nuit (en se positionnant sur Veille (Stand-By) ou Arrêt (Shutdown)).
- Pour utiliser cette fonction, la machine doit rester allumée.
- Alors que la machine est allumée (Position « On »), la première étape est de régler la durée de l'heure SHUTDOWN (Arrêt) ou STANDBY (Veille).
- Cela aura pour effet de placer ensuite la machine en mode Veille (Stand-by) pour qu'elle puisse s'allumer (Position « On ») à l'heure programmée.

HORLOGE

Cette dernière est automatiquement définie par le réseau.

MISE EN VEILLE ET ARRÊT

- Étape 1. Réglez la durée d'Arrêt (Shutdown) ou de Veille (Stand-by) à partir de laquelle vous souhaitez que la machine s'éteigne (Position « Off »), puis appuyez sur OK ou sur Enregistrer (Save) pour confirmer.
- Étape 2. Réglez l'heure de départ à partir de laquelle vous souhaitez que la machine s'allume (Position « On ») et appuyez sur OK ou sur Enregistrer (Save) pour confirmer.
- Lorsque vous avez terminé de programmer votre machine, déconnectez-vous du réseau de machines.

*Dans certains pays, la législation impose que la machine soit éteinte lorsqu'elle se trouve sans surveillance.

PROGRAMMATION DE VOTRE RÉGULATEUR PID GIOTTO / CELLINI

Les entreprises de torréfaction modernes, les cafés et les baristas professionnels ont des préférences très précises en matière d'infusion pour leurs cafés. Des mélanges spécifiques, des origines uniques et des profils d'infusion peuvent donner de meilleurs résultats à des températures graduellement différentes.

Les machines Rocket Espresso mesurent la *température de la chaudière et affichent la lecture sur la commande. Le tableau ci-dessous montre la température de la chaudière et la température de la tête du groupe d'infusion correspondante.

°C		°F	
TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE AFFICHÉE SUR LE PID	TEMPÉRATURE DE L'EAU UTILISÉE POUR L'INFUSION EN UTILISANT SCAE	TEMPÉRATURE DE LA CHAUDIÈRE AFFICHÉE SUR LE PID	TEMPÉRATURE DE L'EAU UTILISÉE POUR L'INFUSION EN UTILISANT SCAE
118°C	90.4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92.75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93.6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95.1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96.08°C	251.6°F	204.95°F

AJUSTEMENT DE LA TEMPÉRATURE DE LA TÊTE DU GROUPE D'INFUSION

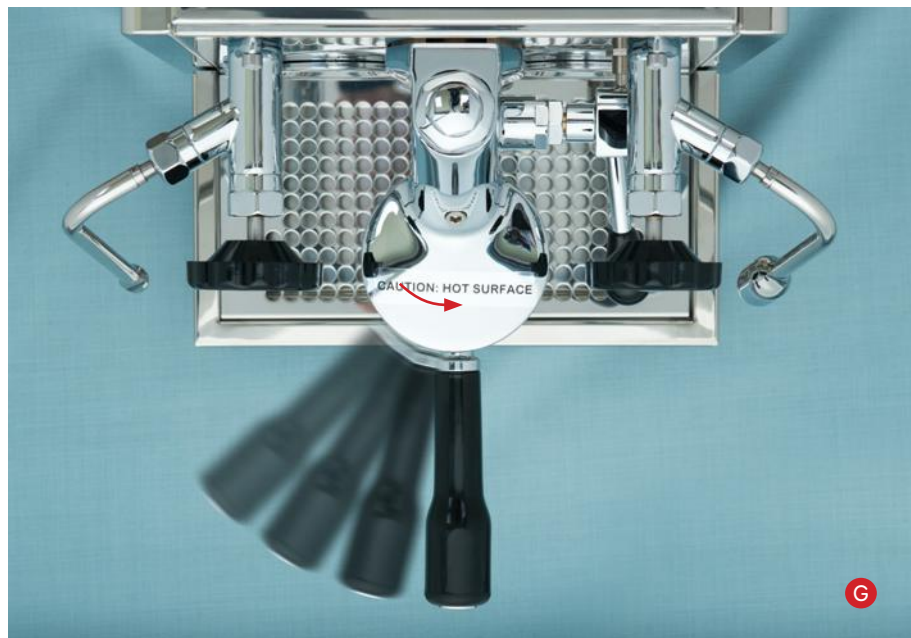
1. Mettez la machine hors tension.
2. Retirez le plateau d'égouttage et le porte-filtre.
3. Allumez la machine.
4. L'écran affichera initialement la version du logiciel, puis affichera immédiatement ensuite le paramètre de la température de la chaudière.
5. Pour changer la température de la chaudière, maintenez la touche **A** enfoncée jusqu'à ce que l'écran affiche PrG. Puis appuyez immédiatement sur la touche **B**.
6. Appuyez sur la touche **A** ou **B** afin d'augmenter ou de diminuer la température. Après 3 secondes, la machine mémorisera et affichera la température que vous avez saisie.



- La plupart des machines à espresso mesurent la température de l'eau utilisée pour l'extraction dans la chaudière du groupe d'infusion. La lecture de la température de la chaudière est ensuite convertie en une température d'extraction de tête du groupe d'infusion. Chez certains fabricants, cette information est trompeuse et inexacte étant donné que la lecture numérique sur de nombreuses machines n'affiche pas la température réelle au niveau du groupe, plutôt la température que le fabricant souhaite que l'utilisateur voit.
- Rocket Espresso mesure et affiche la température de la chaudière. Le tableau ci-dessus indique la température « réelle » du groupe d'infusion par le biais de mesures précises à l'aide du compteur SCAE.

FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE - TOUS LES MODÈLES

1. Installez le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe d'infusion, puis faites pivoter la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est logé à l'intérieur de la tête du groupe d'infusion et que la poignée du porte-filtre est placée à 90 degrés de la partie avant de la machine (Fig. G).



2. Vous pouvez maintenant soulever le levier d'infusion (Voir Fig. I à la page suivante) afin de commencer à faire s'écouler l'eau dans le porte-filtre.
3. Il est important de laisser le porte-filtre installé dans la tête du groupe d'infusion lorsqu'elle n'est pas en service. Le porte-filtre doit rester chauffé pour une infusion réussie. Cela permettra également d'éviter que le joint de tête situé à l'intérieur de la tête du groupe d'infusion ne se dessèche prématurément.
4. Les poignées du porte-filtre simples (Avec un bec verseur) et doubles (Avec deux bacs verseurs) sont livrées entièrement assemblées avec des paniers simples ou doubles.

5. Vous êtes maintenant prêt à commencer la percolation du café en enlevant le porte-filtre et en plaçant du café moulu à l'intérieur du panier-filtre. Tassez le café avec le dos du doseur fourni et installez le porte-filtre dans la tête du groupe d'infusion. Soulever le levier du groupe vers le haut afin de libérer l'eau chauffée puis commencez le processus de percolation.
6. Pour mettre fin au processus d'infusion, il est important que le levier d'infusion soit complètement positionné vers le bas à un niveau où l'eau cesse de couler ET que le bruit de la pompe ne soit plus entendu (Fig. H).

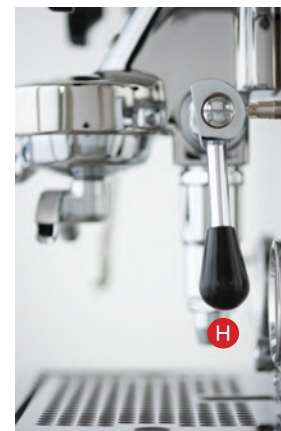


Fig H. Levier d'infusion entièrement orienté vers le bas, l'eau ne s'écoule pas et la pompe est éteinte (Position « Off »)

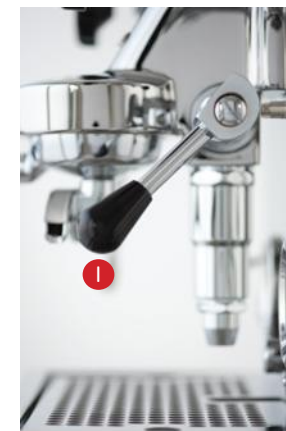


Fig I. Position de pré-infusion Pompe non activée mais quantité d'eau minimale s'écoulant dans le groupe d'infusion.

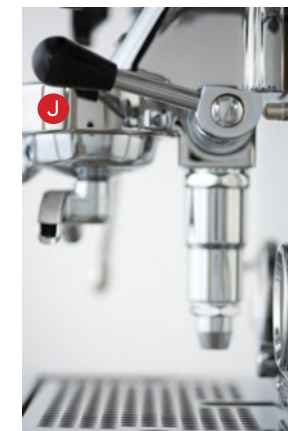


Fig J. Levier d'infusion orienté vers le haut et eau chauffée qui s'écoule

7. R 60V - la lumière verte sur le manomètre de la pompe sera allumée lorsque l'extraction démarrera. Une fois que le profil est terminé, la lumière clignotera pour indiquer que le programme a pris fin. L'unité d'affichage indiquera la durée d'infusion de l'expresso tout au long du processus d'extraction.

8. Pour réchauffer le lait, plongez la pointe de la buse vapeur (2) sous la surface du lait qui est contenu dans un pichet à lait en acier inoxydable. Libérez la chaleur au sein du lait en tournant la poignée de la buse à vapeur (1) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin que la vanne soit complètement ouverte. Une fois à une température idéale, désactionnez complètement la buse vapeur en la tournant fermement dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le pichet situé en dessous de la buse vapeur.
9. Afin d'éviter que le lait chauffé soit aspiré dans la chaudière, il est recommandé de purger la buse vapeur après avoir réchauffé le lait. Purgez-la en libérant la vapeur pendant quelques secondes sans pichet en dessous.
10. Pour prélever de l'eau chaude depuis le robinet d'eau chaude (11) tournez la poignée (12) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre puis libérez la quantité d'eau requise dans une tasse ou un récipient. Tournez la poignée vers la droite pour mettre fin à l'écoulement de l'eau chaude. AVERTISSEMENT : L'EAU EST TRÈS CHAUDE. Attention aux risques de brûlures.
11. Vous trouverez davantage de détails sur la percolation du café et sur la méthode pour faire mousser le lait dans la section Mano du présent manuel de Rocket Espresso.



MISCELA

Le mélange de café

1. Les grains de café doivent idéalement être consommés entre trois et quatorze jours suivant la torréfaction. Au cours des trois premiers jours, les grains libèrent encore du dioxyde de carbone suite à la torréfaction.
2. À partir du quatorzième jour, le café commencera à perdre ses caractéristiques gustatives en devenant trop vieux avec un goût de rassis.
3. Conservez votre café en grains dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre. Ne le placez pas dans le réfrigérateur ou le congélateur.
4. Le Mélange consiste à combiner des cafés provenant de deux ou plusieurs pays d'origine.
5. L'expresso doit être un mélange harmonieux composé de douceur, acidité et amertume.
6. Le café torréfié a tendance à être légèrement plus foncé que celui ayant subi une torréfaction filtrée ou « à la française » pour un expresso car un profil plus foncé met l'accent sur le corps et la douceur.



MACINATURA

La mouture du mélange de café

1. Une mouture d'expresso est une mouture fine mais qui reste tout de même granuleuse.
2. Le café perd rapidement sa saveur une fois moulu, il est donc conseillé de moudre à la demande le café à chaque tasse d'expresso.
3. La température, l'humidité et l'usure des moulins à meule affectent la précision du réglage de la finesse de la mouture, c'est pourquoi chaque matin vous constaterez que vous devrez « paramétrer » votre moulin à café (Rendre la finesse de la mouture plus grossière ou fine). Cela fera toute la différence entre un bon et un excellent café.
4. Il est important de disposer d'un moulin à meule adéquat avec un réglage de la finesse de la mouture ajustable.



MANO

La main habile du barista

Qu'est-ce qu'un espresso?

- L'espresso est une boisson de 25-30 ml (50 à 60 ml pour une tasse double) préparée à partir de 7 à 9 grammes (14-18 grammes pour une tasse double) de café, à travers laquelle de l'eau propre à la consommation à 96,1 - 90,5 ° C a été infusée à 9-10 bar de pression, et où la mouture du café est telle que le temps d'infusion est de 20-30 secondes..
- Durant le processus d'infusion, le débit d'espresso semblera présenter une viscosité similaire à du miel chaud, et la boisson qui en résultera fera apparaître une crème épaisse foncée et dorée. L'espresso devra être spécifiquement préparé pour et immédiatement servi aux clients concernés (tel que défini par l'Association Américaine des cafés de spécialité).



COMMENT CONCOCTER DE SUCCULENTS EXPRESSOS

1. Placez le café frais moulu dans le panier du porte-filtre jusqu'à ce qu'il arrive à raz ou qu'il déborde.
2. Frappez la poignée sur le tapis de tassage afin de laisser reposer les grains de café moulu.
3. Répartissez le café moulu uniformément à un niveau qui soit aligné avec le bord du panier-filtre. Retirez l'excédent de café dans la trémie de dosage.
4. Comprimez le café moulu avec un tamper, en appuyant fermement, puis effectuez une torsion au niveau du doseur afin de lisser la surface du café moulu. La pression de tassage devrait se situer autour de 30 kg, la pression appliquée devra donc être très ferme.
5. Les paniers-filtre Rocket Espresso disposent d'une ligne de niveau de référence dans leur partie interne, que le café moulu, une fois tassé, devra atteindre.



Suite à la page...

COMMENT CONCOCTER DE SUCCULENTS EXPRESSOS (SUITE)...

- Insérez le porte-filtre dans la tête du groupe d'infusion et activez immédiatement la pompe en soulevant le levier d'infusion.
- Observez le débit.
- Le volume du liquide devrait atteindre 50 à 60 ml en 20-30 secondes (À partir de la double poignée ou 25-30 ml en 25-30 secondes en utilisant le panier simple. Arrêtez le fonctionnement de la pompe de manière appropriée.
- Servez immédiatement ou mélangez avec du lait pour préparer une boisson à base d'expresso.
- Retirez le porte-filtre et délogez le marc de café usagé.
- Essuyer le panier-filtre et purgez la tête du groupe d'infusion.
- Remplacez le porte-filtre sur la tête du groupe d'infusion afin de maintenir le porte-filtre réchauffé.

DÉBIT ET RÉGLAGE DE LA FINESSE DE MOUTURE

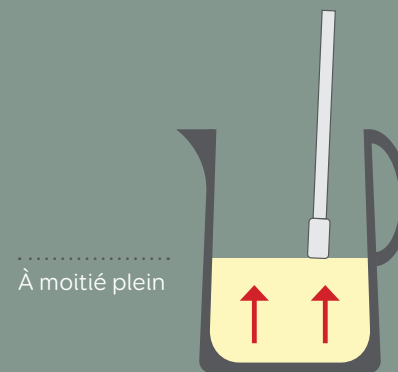
- Veillez à ce que votre dosage et tassage soit uniforme.
- Une extraction adéquate se caractérise par un retard de 5 - 10 secondes avant que du café commence à s'écouler. De lourdes gouttelettes apparaîtront et se changeront en un écoulement épais et linéaire. La couleur sera brun foncé ou noisette, de préférence avec un reflet rougeâtre (Voir page 33).
- L'écoulement devrait être arrêté avant que la couleur ne s'éclaircisse et que l'écoulement ne commence à se courber.
- Si le débit est trop rapide (un autre signe est une crème pâle et des stries blanches), ajustez alors votre mouture afin de la rendre plus fine.
- Plus la mouture est fine plus l'extraction est lente. Plus la mouture est grossière plus l'extraction est rapide.
- Si le débit est trop lent, ajustez le réglage de la finesse de la mouture afin de la rendre plus grossière.
- Mouture correcte = Extraction correcte = Saveur correcte.



COMMENT DONNER UNE TEXTURE AU LAIT

1. Remplissez à moitié votre pichet à lait en acier inoxydable avec du lait frais (ou entier) froid. Utilisez un pichet de 250 ml si vous préparez le lait pour un café au lait (Latte). Utilisez un pichet de 500 ml si vous préparez deux cafés au lait (Latte).
2. Purgez la buse vapeur de sa condensation en libérant rapidement de la vapeur pendant quelques secondes.
3. Placez l'embout de la buse vapeur juste sous la surface du lait et sur les côtés. Mettez en marche la pression de la vapeur à fond. Vous devriez entendre un son de syphonnement qui est le son du lait qui augmente en volume. Le lait devra également tourner dans un mouvement de tourbillon qui déploie les bulles d'air et améliore la texture du lait chauffé.
4. Maintenez le récipient stable afin que de grosses bulles ne se développent pas.
5. Basculez votre pichet à lait rempli aux trois quarts afin d'obtenir une texture dense et satisfaisante de microbulles.
6. Refermez la vapeur lorsque le lait est à environ 65° ou que le pichet à lait est tout simplement trop chaude au toucher.
7. Retirez le pichet à lait, nettoyez la buse vapeur avec un chiffon humide et purgez la buse de tout résidu de lait.
8. Si de grosses bulles sont présentes en surface, frappez votre pichet de quelques coups secs sur le plan de travail. Faites tourbillonner le pichet à lait en exerçant un mouvement circulaire afin d'unifier la texture. Le lait est désormais prêt à être versé. N'attendez pas trop, sinon la texture se fragmentera dans le pichet.

TEXTURATION DU LAIT



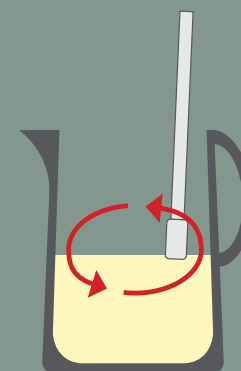
Il existe trois phases pour la texturation du lait. Celles-ci devraient être effectuées simultanément :

Une phase consistant à allonger le lait, une phase consistant à donner au lait un effet de tourbillon et une phase consistant à chauffer le lait.

PHASE CONSISTANT À ALLONGER LE LAIT

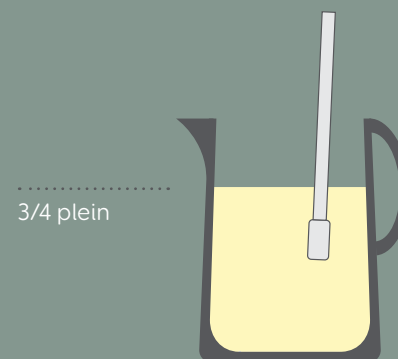
L'air doit être « incorporé » au lait afin de l'allonger et le transformer. Placez l'embout juste en dessous de la surface du lait froid et actionnez la buse vapeur en libérant la totalité de sa pression. Alors que le lait se réchauffe et s'épaissit, l'embout devra être maintenu à la limite de la surface du lait afin de continuer à l'allonger.

Une fois que le volume du lait a augmenté de moitié, l'embout peut être plongé sous la surface du lait.



PHASE CONSISTANT À DONNER AU LAIT UN EFFET DE TOURBILLON

Placez la buse à vapeur dans le pichet mais sur le côté. Cela créera un mouvement tourbillonnant dans le lait, et permettra de maintenir la texture du lait et de supprimer la présence de grosses bulles.



PHASE CONSISTANT À CHAUFFER LE LAIT

Arrêtez la buse vapeur une fois que le lait a atteint 60-65° C. Pour vous repérer, vous devrez être capable de toucher le fond du pichet, mais, la chaleur forte devra être le signal de l'arrêt. Si de grosses bulles sont présentes, frappez d'un grand coup le pichet sur le plan de travail afin de les retirer. Si quelques bulles sont toujours présentes, écumez la partie supérieure de deux millimètres avec une cuillère. Tournez le contenu de votre pichet afin de révéler une apparence lustrée.

Le lait est désormais prêt à être versé.

COMMENT VERSER DU LAIT CHAUFFÉ

1. Commencez par verser doucement le lait chauffé dans le centre de la crema en veillant à ce que la mousse reste intacte.
2. Une fois que l'expresso et le lait sont parfaitement combinés et que le volume de la tasse est à demi rempli, accélérez le processus de versement en approchant le bec à proximité de la tasse et en augmentant l'angle d'écoulement.
3. Maintenez le pichet au plus près de la surface de la boisson. Balancez le pichet de la droite vers la gauche afin de permettre l'écoulement du lait texturé, plus lourd, dans la tasse. Voilà comment il est possible de créer des formes et des motifs dans la tasse.



MENU EXPRESSO



RISTRETTO (SERRÉ)

- Demi-tasse de 90 ml
- Limité à 20 ml



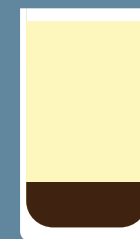
FLAT WHITE

- Tasse de 150 ml
- Allongé - 40 ml
- Lait chaud légèrement texturé - 110 ml



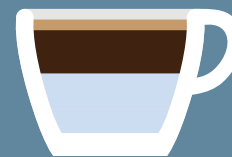
ESPRESSO

- Demi-tasse de 90 ml
- Allongé - 40 ml



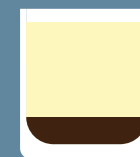
CAFÉ LATTE (CAFÉ AU LAIT)

- Verre ou tasse de 220 ml
- Allongé - 40 ml
- Lait chaud légèrement texturé - 180 ml



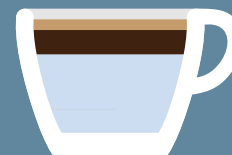
CAFÉ NOIR ALLONGÉ

- Tasse de 150 ml
- Eau chaude - 80 ml
- Allongé - 40 ml



PICCOLO LATTE (PETIT CRÈME)

- Verre de 100 ml
- Allongé limité à 20 ml
- Lait chaud légèrement texturé - 80 ml



AMERICANO

- Tasse de 150 ml
- Allongé - 40 ml
- Lait chaud fortement texturé - 110 ml



CAPPUCCINO

- Tasse de 300ml
- Eau chaude - 220ml
- Allongé - 40 ml



MACCHIATO

- Demi-tasse de 90 ml
- Allongé - 40 ml
- Un soupçon de lait chaud texturé



MOCHACCINO

- Tasse de 190ml
- Chocolat en poudre ou sous forme de sirop
- Allongé - 40 ml
- Un soupçon de lait chaud texturé



MACCHIATO ALLONGÉ

- Tasse de 150 ml
- Eau chaude - 80 ml
- Allongé - 40 ml
- Un soupçon de lait chaud texturé



AFFOGATO

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

ENTRETIEN PRÉVENTIF ET NETTOYAGE

Le fait de maintenir votre machine propre prolongera sa durée de vie et produira de bien meilleurs expressos.

EMBOUS DE BUSES VAPEUR

1. Nettoyez l'embout de la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Actionnez la buse vapeur.
2. Si la sortie du jet de vapeur est obstrué avec du lait séché, utilisez l'extrémité d'un trombone pour la déboucher.

RÉTRO-LAVAGE

1. Retirez le panier-filtre du porte-filtre et montez le bouchon de rétro-lavage.
2. Tandis que l'eau utilisée pour l'infusion s'écoule librement, insérez le porte-filtre dans la tête du groupe d'infusion tout en faisant pivoter le porte-filtre d'avant en arrière. Continuez de vider l'eau chaude et le vieux marc du panier aveugle jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule devienne claire.
3. Un rétro-lavage de la tête du groupe d'infusion devra être effectué tous les jours.

TÊTE D'INFUSION DU GROUPE

1. Chaque semaine, après le rétro-lavage, ajoutez une petite quantité de détergent pour le nettoyage des résidus d'expresso présents dans le panier aveugle. Dissolvez-le dans de l'eau chaude et insérez le porte-filtre dans la tête du groupe d'infusion. Utilisez une solution facilement disponible auprès de votre distributeur local.
2. Actionnez le levier d'infusion puis désactionnez-le après environ 10 secondes. Répétez cela plusieurs fois.
3. Videz le détergent du panier puis effectuez un rétro-lavage en utilisant uniquement de l'eau, comme ci-dessus, jusqu'à ce que les résidus de détergent soient méticuleusement purgés du groupe d'infusion.

RETIRER LA GRILLE DE LA DOUCHETTE D'INJECTION ET LE JOINT DE LA TÊTE D'INFUSION

1. Utilisez l'extrémité arrondie d'une vis de réglage de 12 mm pour dégager la grille de la douchette d'injection et la tête d'infusion.
2. Dévissez l'écarteur en laiton situé à l'intérieur du groupe d'infusion à l'aide d'un tournevis à lame courte.
3. Nettoyez l'intérieur de la tête du groupe d'infusion à l'aide de la brosse nettoyante spécifiquement fournie pour nettoyer la tête du groupe d'infusion.
4. En utilisant un chiffon humide, nettoyez l'endroit où le porte-filtre s'enclenche dans la tête du groupe d'infusion.
5. Faites tremper les pièces métalliques qui ont été retirées (Grille de la douchette d'injection, écarteur en laiton) dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent pour le nettoyage des résidus d'expresso et d'eau chaude. Faites tremper pendant 10 minutes. Rincez, essuyez et remettez-les en place.
6. Utilisez le porte-filtre pour remonter la grille de la douchette d'injection, qui est positionnée au-dessus du joint de tête, à l'intérieur de la tête du groupe d'infusion. Le chanfrein situé sur le joint devrait être orienté vers le haut.
7. Une fois que le joint de tête devient cassant ou que la grille de la douchette d'injection a été perforée, ils devront être remplacés. Ces éléments sont des consommables. Contactez votre revendeur autorisé Rocket Espresso.

PORTE-FILTRE

1. Retirez le panier-filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la face inférieure du panier aveugle.
2. Essuyez l'intérieur du panier et du porte-filtre à l'aide d'un chiffon humide.
3. Si les huiles de café se sont accumulées, faites tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et le panier dans la même solution détergente utilisée pour nettoyer la grille de la douchette d'injection et l'écarteur en laiton, tel qu'expliqué ci-dessus.
4. Rincez soigneusement, séchez et remettez-le en place.

RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirez et nettoyez régulièrement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever le réservoir, retirez le couvercle du réservoir puis soulevez le réservoir vers le haut en utilisant les deux poignées noires - dans un mouvement ferme vers le haut.
2. Lorsque vous remettez le réservoir en place, assurez-vous d'appuyer fermement afin que le bouchon du réservoir en bas puisse être complètement engagé.
3. Utilisez de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. N'utilisez pas de l'eau distillée.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

1. Retirez le plateau d'égouttage et lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez, séchez et remettez-le en place.

CARROSSERIE

1. Essuyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux, non abrasif et humide. Polissez-les en utilisant un chiffon sec et doux. Le chiffon pour surfaces en acier inoxydable fourni par Rocket Espresso est grandement recommandé pour le nettoyage de la carrosserie de votre machine. Nous ne recommandons pas d'utiliser des produits nettoyants utilisés pour l'entretien de l'acier inoxydable.

DÉTARTRAGE

1. Rocket Espresso déconseille tout détartrage de votre machine à expresso.
2. Nombre des produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à expresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent causer la corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.
3. En outre, il est très difficile de retirer la totalité de la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.
4. Contrôlez la qualité de l'eau utilisée dans la machine, en utilisant toujours une eau filtrée. L'eau distillée ne possède pas la conductivité requise pour les différentes fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.
5. En outre, dans la mesure du possible, essayez d'utiliser le filtre pour réservoir Rocket Espresso.

PRÉPARER VOTRE ROCKET POUR LE TRANSPORT ET/OU L'ENTRETIEN

1. Alors que votre machine est allumée, retirez le réservoir d'eau et le videz-le de son eau.
2. Mettez la machine hors tension.
3. Placez un pichet en métal d'un litre sous la buse d'eau chaude puis actionnez le robinet d'eau chaude jusqu'à ce qu'il soit vidé de son contenu. Cela se produira lorsqu'un litre d'eau sera évacué.
4. Si votre machine ne fonctionne pas, vous ne serez pas en mesure de vider la chaudière, mais vous aurez toujours la possibilité de vider le réservoir d'eau et de retourner la machine.
5. Il est fortement conseillé de transporter ou d'expédier votre machine dans sa boîte d'origine. Dans le cas contraire, vous pouvez en utiliser une qui soit similaire.
6. Essayez de vous procurer une boîte en carton épaisse qui soit plus grande de votre machine avec un espace de 5 cm tout autour.
7. Découpez un morceau de polystyrène plat (au moins 5 cm d'épaisseur) qui s'insère parfaitement au fond de la boîte.
8. Placez la machine sur du polystyrène et agitez la machine afin de générer des empreintes pour savoir où exactement les pieds se positionnent.
9. Retirez-la puis découpez des trous pour y insérer les pieds afin que la machine puisse tenir à plat au fond de la boîte.
10. Utilisez du polystyrène pour doubler le reste de la boîte.
11. Si vous la transportez pour effectuer un entretien, assurez-vous que vos coordonnées complètes figurent à l'intérieur de la boîte.
12. Votre machine Rocket Espresso pèse plus de 30 kg et peut être facilement endommagée lors de l'expédition dans une boîte en carton. Toutes les précautions devront être prises afin d'assurer sa sécurité.

COORDONNÉES

FABRICANT

Rocket Espresso
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milan
Italie

MODÈLE

- Appartamento
- Giotto et Cellini PID
- Giotto et Cellini EVOLUZIONE
- R 58
- R 60V

Le détaillant ou le distributeur local auprès duquel vous avez acheté cette machine Rocket Espresso Milano devrait être votre premier point de contact pour toutes demandes de **service et de garantie** concernant votre machine.

COORDONNÉES DU DISTRIBUTEUR AUTORISÉ ROCKET ESPRESSO MILANO

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

Pour tous les **problèmes techniques** pour lesquels votre revendeur est dans l'incapacité de trouver la cause, veuillez visiter la « Where to buy » (Où acheter) sur le site www.rocket-espresso.com et utiliser le formulaire de support en ligne en soumettant tous les détails concernant votre machine.

Pour tous les **distributeurs autorisés Rocket Espresso** à travers le monde, veuillez visiter: <http://rocket-espresso.com/where-to-buy.html>

DÉPANNAGE

L'EXTRACTION EST TROP RAPIDE

- Vérifiez que le panier-filtre ne soit pas sous-dosé.
- Vérifiez que la mouture ne soit pas trop grossière.

L'EXTRACTION EST TROP LENTE

- Vérifiez que le panier-filtre ne soit pas surchargé.
- Vérifiez que la mouture ne soit pas trop fine.
- Vérifiez que la grille de la douchette d'injection ne soit pas obstruée - un rétro-lavage pourrait être nécessaire ou celle-ci devrait être retirée et nettoyée.
- Vérifiez que le bec situé sur la poignée ne soit pas obstrué. Si ce dernier est sali avec de l'huile de café rance, il devra être trempé dans une solution à base de shampoing nettoyant pour têtes d'infusion de machine à espresso et d'eau.

DE L'EAU S'ÉCOULE AUTOUR DE LA POIGNÉE

- Vérifiez les joint de tête. S'ils ont séché, ceux-ci devront être remplacés.
- Assurez-vous que les poignées du groupe d'infusion soient maintenues en place chaque fois que la machine n'est pas utilisée, étant donné que cela vous aidera à protéger les joints.

L'EXPRESSO EST TROP FROID

- Vérifiez que les tasses soient chaudes. Vous pouvez chauffer vos tasses en y versant de l'eau chaude puis en la rejetant avant de commencer l'extraction.
- Une trop grande quantité d'eau peut avoir été extraite de la tête du groupe d'infusion. Laissez la machine refroidir et limitez la quantité d'eau extraite de celle-ci entre les extractions afin de vous assurer que la machine reste à cette température.

L'EXPRESSO A UN GOÛT AMER

- L'extraction peut être trop rapide. Vérifiez que la mouture ne soit pas trop grossière. Corrigez le dosage.
- La machine est peut-être encrassée. Effectuez un rétro-lavage et nettoyez la tête du groupe d'infusion. Nettoyez les poignées et les paniers-filtre du groupe d'infusion.

DÉPANNAGE

L'ESPRESSO A UN GOÛT AIGRE

- L'extraction peut être trop lente. Vérifiez que la mouture ne soit pas trop fine. Corrigez le dosage.

L'ESPRESSO CONTIENT TROP D'EAU ET EST TROP LÉGER

- L'extraction peut être trop rapide. Si c'est le cas, la crème sera pâle. Vérifiez que la mouture ne soit pas trop grossière. Corrigez le dosage.

L'ESPRESSO CONTIENT DES BULLES

- L'eau provenant de la machine peut être trop chaude. Laissez de l'eau couler à partir la tête du groupe d'infusion. Essayez d'effectuer une nouvelle extraction.
- Le café est peut-être trop frais.

PEU OU PAS DE PRESSION AU NIVEAU DE LA BUSE À VAPEUR

- Peut être dû à la sur-utilisation de la tête du groupe d'infusion ou du robinet d'eau chaude. Donnez assez de temps à la machine pour récupérer la pression.
- La buse à vapeur est peut-être obstruée avec du lait séché. Retirez l'embout, nettoyez-le et débouchez les trous du jet de vapeur à l'aide de l'extrémité d'un trombone.

LE LAIT EST TROP LÉGER ET CONTIENT DES BULLES

- Assurez-vous que le lait soit progressivement allongé. Si l'air est introduit trop rapidement, de grosses bulles pourront se former.
- Assurez-vous que la vapeur libère sa pleine pression et que tous les orifices des jets de vapeur ne soient pas obstrués.
- Peut être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayez de nouveau avec du lait frais.

LA LUMIÈRE VERTE CLIGNOTE

- Indique que le niveau d'eau est faible.

RETRAIT DU RÉSERVOIR POUR LE NETTOYAGE

- Retirez le couvercle du réservoir puis soulevez-le vers le haut en tirant légèrement mais fermement dessus tout en utilisant les deux poignées noires.
- Lorsque vous remettez le réservoir en place, assurez-vous d'appuyer afin que le bouchon du réservoir en bas puisse être complètement engagé.

FONCTIONNEMENT DU MANOMÈTRES

- Sur toutes les machines, le manomètre situé à gauche indique la pression de la chaudière (K).
- Sur toutes les machines, le manomètre situé à droite indique la pression de la pompe (L).
- Sur la R 58 et la R 60V, le manomètre situé à droite indique la pression de la chaudière d'eau de service.



Cellini Evoluzione

DÉCLARATION « CE » DE CONFORMITÉ

Nous (Le fabricant) ROCKET ESPRESSO LTD. Succursale italienne situé en ITALIE, 20060 Liscate, Via Curiel 13

conformément à la/aux directive(s) suivante(s)

2014/30/EC La directive relative à la compatibilité électromagnétique
2006/95/EC La directive « Basse tension »

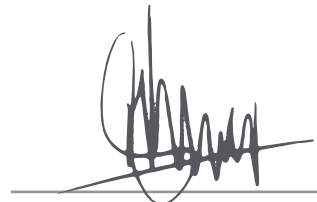
déclarons par la présente que le modèle suivant de machines à espresso produites par la société précitée

- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R 58
- Rocket Espresso Giotto Evoluzione V2 et Cellini Evoluzione V2
- Rocket Espresso Giotto PID et Cellini PID
- Rocket Espresso Appartamento

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

J'affirme par la présente que l'équipement évoqué ci-dessus a été conçu afin de se conformer aux sections pertinentes des spécifications visées ci-dessus. Les unités sont conformes à toutes les exigences essentielles des directives.



Succursale italienne de Rocket Espresso Limited
Andrew Meo - Directeur général

Liscate, 2 décembre 2015

ROCKET ESPRESSO LTD
Succursale italienne, Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italie
www.rocket-espresso.com | info@rocket-espresso.com



ROCKET
ESPRESSO MILANO





ROCKET ESPRESSO LIMITED
VIA CURIEL 13
20060 LISCATE
MILAN, ITALIE

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