



R



CÓMO USAR LA MÁQUINA  
ROCKET ESPRESSO Y  
PREPARAR FANTÁSTICOS  
EXPRESOS

**ROCKET**<sup>®</sup>  
ESPRESSO MILANO

MANUAL DE USUARIO

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

*Su máquina es una auténtica Rocket Espresso certificada.*

Este Manual de Usuario incluye los siguientes modelos Rocket Espresso:

- Porta Via
- Appartamento
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- R-CINQUANTOTTO & R 60V – Doble Calentador

### ROCKET ESPRESSO - REGISTRO Y GARANTÍA

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

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

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



# CONTENIDO

## LAS CUATRO ‘M’

### MÁQUINA

*Cómo usar su máquina Rocket Espresso*

• Información general y de seguridad .....	4
• Detalles técnicos .....	8
• Accesorios y partes .....	10
• Descripción de la máquina .....	11
• Accesorios y partes – Porta Via .....	14
• Descripción de la máquina – Porta Via .....	15
• Instalación de la máquina - conexión a las principales fuentes hídricas (gamas EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO y R 60V) .....	20
• Cronómetro para la Preparación .....	23
• Conexión al controlador remoto - R-CINQUANTOTTO .....	24
• Temperatura del calentador de R-CINQUANTOTTO / R 60V .....	25
• Programación de su R-CINQUANTOTTO .....	26
• Programación de su R 60V .....	30
• Instalación y funcionamiento de R 60V mediante aplicaciones para Apple iOS o Android .....	32
• Programación de su Giotto / Mozzafiato .....	34
• Ajuste de la temperatura en el grupo del cabezal .....	35
• Operación de la máquina .....	36

### MEZCLA

<i>Selección de una mezcla de cafés ideal para su máquina de expresos</i> .....	40
---	----

### MOLIDO

*Nuestros consejos para un buen molido*

<i>y el molido correcto del café</i> .....	41
--	----

### MANO

*La atenta mano del camarero*

• ¿Qué es un expreso? .....	42
• Cómo preparar un fantástico expreso .....	43
• Cómo obtener la textura y verter la leche .....	46
• Mantenimiento preventivo y limpieza .....	50
• Preparación de su Rocket para el transporte y/o la puesta en funcionamiento .....	53
• Resolución de problemas .....	55

# DETALLES DE CONTACTO

## FABRICANTE

Rocket Milano S.R.L.  
Via Curiel 13  
20060 Liscate  
Milán  
Italia



Cabezal del grupo  
E61 por Ernesto

## LAS CUATRO “M”

La preparación de nuestro café expreso se define en cuatro ‘M’: la *Macinatura* es el correcto molido de una mezcla de café, la *Miscela* es la mezcla de café, la *Macchina* es la máquina para preparar expresos y la *Mano* es la atenta mano del camarero.

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

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

# MÁQUINA

*Cómo usar su Rocket y preparar fantásticos expresos.*

## INFORMACIÓN GENERAL

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

## RETIRAR LA MÁQUINA DEL EMBALAJE

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

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Controle para ver que la fecha en la placa con los datos corresponde con la de la alimentación de red principal a la que se activará la máquina.
2. La instalación y reparación deberán ser conformes a los reglamentos y códigos locales de seguridad eléctricos e hidráulicos.
3. La instalación de cualquier máquina Rocket Espresso Milano solo se debe llevar a cabo por personal autorizado y correctamente preparado y cualificado.
4. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de toma de tierra eficiente.

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

12. Este aparato se debe emplear en ámbito doméstico y similares, como:
  - a. Cocinas de servicio en tiendas, oficinas u otros ambientes laborales.
  - b. Granjas.
  - c. Por los clientes en hoteles, moteles y otros tipos de ambientes residenciales.
  - d. Bed and Breakfast.
13. Si la máquina funciona incorrectamente, su funcionamiento está dañado o deja de funcionar, apague la máquina y desconecte el enchufe de la alimentación eléctrica. No intente repararla. Póngase en contacto con un técnico de Rocket Espresso cualificado y autorizado. Todas las reparaciones se deben realizar por el fabricante o por un distribuidor autorizado usando solo partes originales.
14. Cuando la máquina esté fuera de servicio durante largos periodos de tiempo, se deberían drenar completamente los sistemas hidráulicos y almacenar la máquina a una temperatura superior a los 0 °C o 32 °F). Esto evitará que el sistema hidráulico se hiele, lo que podría dañar los tubos internos y el calentador.
15. La máquina se debe poner en marcha con agua blanda, limpia y potable. Si el suministro de agua local tiene un elevado contenido de minerales, use un descalcificador. Una acumulación de depósitos minerales puede obstaculizar el flujo de agua en los sistemas hidráulicos, provocando daños a la máquina y el riesgo de lesiones personales. Por el contrario, las aguas muy “puras” pueden interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina para el nivel del calentador y los indicadores del nivel de agua en el depósito. Use agua filtrada.
16. Si el aparato se debe conectar a la red hídrica:
  - a. La presión máxima en entrada es 0.4MPa
  - b. La presión mínima en entrada es 0.1MPa
  - c. Debe utilizar los kits de mangueras nuevos incluidos con la máquina, no reutilice viejos kits de mangueras.

17. El aparato no debe utilizarse por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia y conocimiento, a menos que se supervisen o instruyan.
18. Los niños que no estén bajo supervisión no deben jugar con el aparato.
19. Este aparato se puede usar por niños a partir de 8 años de edad si están siendo supervisados o instruidos sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados.
20. Los niños de edad inferior a 8 años y sin estar supervisados no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de usuario.
21. Conserve la máquina y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
22. Los aparatos pueden usarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están siendo supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y entendiendo los peligros relacionados.
23. Los niños no deben jugar con el aparato.



## DETALLES TÉCNICOS

MODELO	SISTEMA DE ANÁLISIS DE LA PRESIÓN	CONTROL PID DE LA PRESIÓN	CAPACIDAD TOTAL DEL CALENTADOR (litros)
R NINE ONE	Sí	Sí	5.5 (1.9+3.6)
R 60V	Sí	Sí	2.38 (1.8+0.58)
R CINQUANTOTTO		Sí	2.38 (1.8+0.58)
Giotto Cronometro R		Sí	1,80
Mozzafiato Cronometro R		Sí	1,80
Giotto Cronometro V		Sí	1,80
Mozzafiato Cronometro V		Sí	1,80
Appartamento		No	1,80
Porta Via		Sí	1.20 (0.47 + 0.73)



#### ALIMENTACIÓN DE AGUA

TUBERÍAS RÍGIDAS	DEPÓSITO	VATAJE	ANCHURA MM	PROFUNDIDAD MM	ALTURA MM	PESO KG
Sí	Sí	1600 W	410	505	430	47,4
Sí	Sí	1650 W	310	440	390	29,5
Sí	Sí	1600 W	310	440	385	29,0
Sí	Sí	1350 W	335	420	400	27,8
Sí	Sí	1350 W	280	425	400	30,2
No	Sí	1350 W	335	420	400	23,0
No	Sí	1350 W	280	425	400	25,4
No	Sí	1350 W	274	425	360	20,0
No	Sí	1350 W	200 *	405*	535 *	29,7

## ACCESORIOS Y PARTES

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

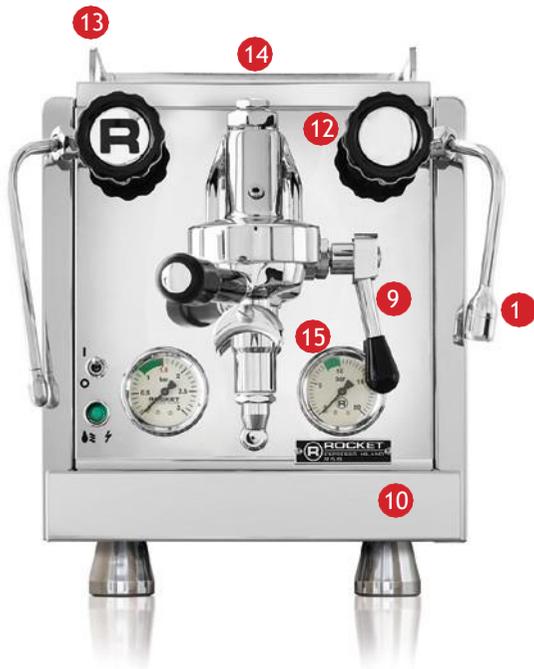
1. Portafiltro - doble.
2. Tapa de la circulación inversa.
3. Portafiltro - pitorro individual.
4. Tamper.
5. Cepillo para limpiar el cabezal del grupo.
6. Bandeja recoge gotas.
7. Control remoto (solo en R-CINQUANTOTTO y en R 60V).
8. Manual de usuario - Cómo usar su máquina Rocket Espresso y preparar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





## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA continuación...

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



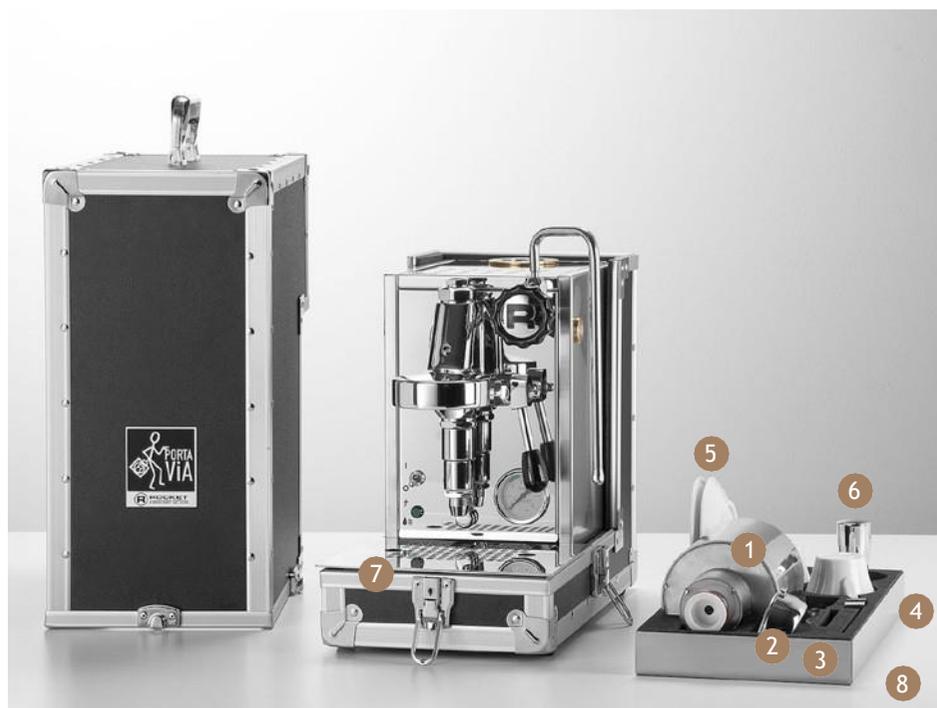




## ACCESORIOS Y PARTES - PORTA VIA

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

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



# DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA

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



## DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - PORTA VIA...

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

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



1



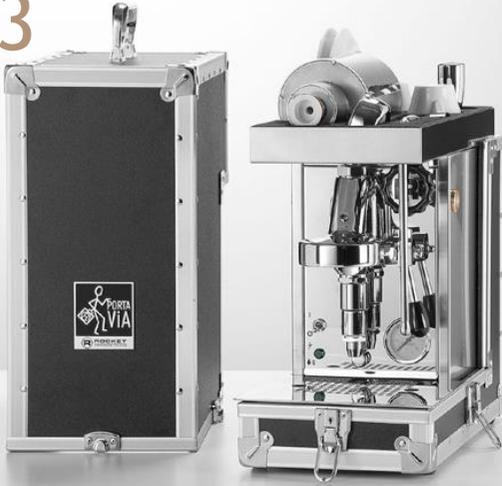
Porta Via.

2



Abra el maletín y retire la cubierta superior.

3



Coloque la bandeja recogegotas sobre la rejilla de la bandeja

4



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

5



Sitúe el depósito en la parte superior de la máquina con un firme empujón hacia abajo.

Rellénela con agua.

Coloque el tapón en la parte superior.



6



Sitúe el portafiltro en el cabezal del grupo de preparación.

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



# INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA

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

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

El modelo Evoluzione presenta la configuración de fábrica para usar el depósito de agua incluido de 2.9 litros.

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

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

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

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



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

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



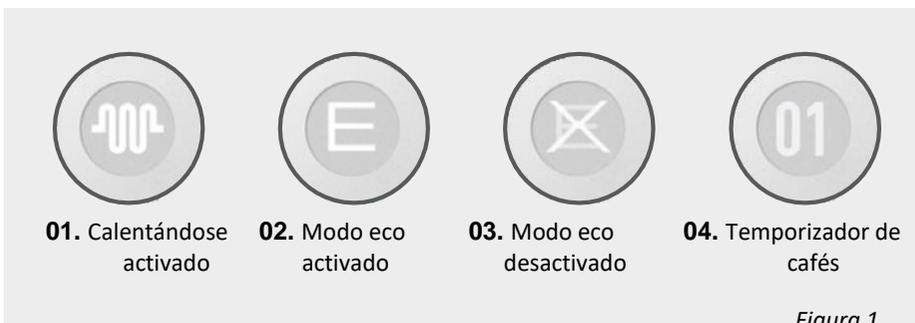
9. Si necesita ajustar la presión de la bomba, lo puede hacer desde la parte externa e inferior de la máquina (Fig B). Con cuidado, usando una llave de tubo, afloje el anillo de bloqueo para ajustar la presión de la bomba.
10. Usando un pequeño destornillador ajuste la presión de la bomba. Con la bomba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

# INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

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

# CRONÓMETRO TEMPORIZADOR DE CAFÉS

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



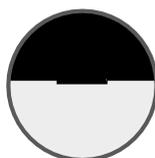
## MODO ECO

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

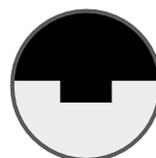
## MODO ECO - CRONOMETRO

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

## MODO ECO - APPARTAMENTO



01. Botón apretado  
= Modo eco activado



02. Botón no apretado  
= Modo eco desactivado

Figura 2.

## CONEXIÓN DEL CONTROL REMOTO

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

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



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

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

## TEMPERATURA DEL CALENTADOR R 60V

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

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

°C		°F	
TEMPERATURA MOSTRADA DEL CALENTADOR	TEMPERATURA DEL GRUPO DE PREPARACIÓN	TEMPERATURA MOSTRADA DEL CALENTADOR	TEMPERATURA DEL GRUPO DE PREPARACIÓN
103°C	90,8°C	217.4°F	195.4°F
104°C	91,7°C	219.2°F	197.1°F
105°C	92,0°C	221.0°F	197.6°F
106°C	93,5°C	222.8°F	200.3°F
107°C	94,6°C	224.6°F	202.3°F
108°C	95,3°C	226.4°F	203.5°F
109°C	96,2°C	228.2°F	205.2°F

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

# PROGRAMACIÓN DE SU R-CINQUANTOTTO

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

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

## CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

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

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

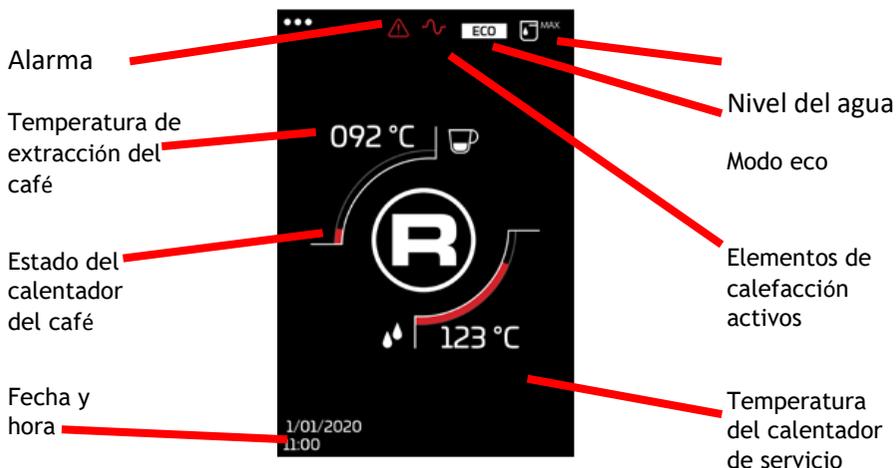
NOTA. Puede cambiar la temperatura de extracción del café y la máquina cambiará automáticamente la temperatura del calentador de la preparación para obtener la temperatura de extracción solicitada.

## CÓMO USAR LA PANTALLA TÁCTIL

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

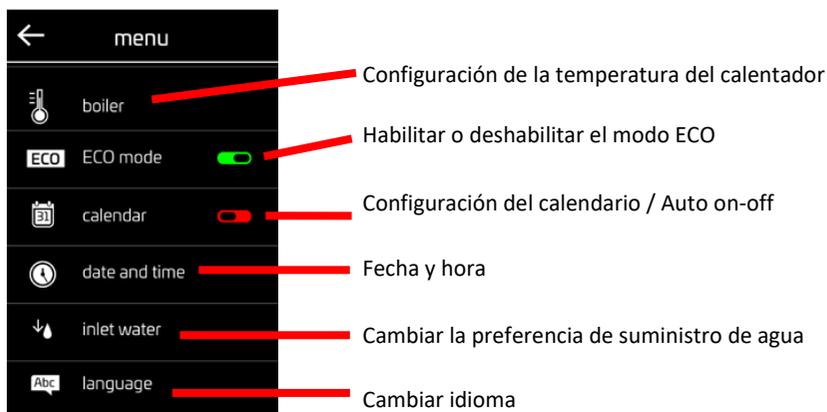
## PÁGINA INICIAL

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



## PÁGINA MENÚ

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



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

## MENÚ CALENTADOR

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

Pulse aquí para cambiar la temperatura de extracción del café

Aumentar o reducir la temperatura

Unidad de medida



Pulse aquí para cambiar la temperatura del calentador de servicio

Habilitar o deshabilitar el calentador de servicio

## CALENDARIO

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

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

Habilitar/deshabilitar el temporizador(es)

Configurar la hora a la que se enciende y se apaga la máquina

Copiar configuraciones

Aplicar las configuraciones copiadas a los días seleccionados

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

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

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

# PROGRAMACIÓN DE SU R 60V

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

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

## CONFIGURACIONES DE FÁBRICA DE LA MÁQUINA

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

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

## CONFIGURACIONES DE ANÁLISIS DE LA PRESIÓN DE R 60V

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

## Puede cambiar la configuración de los siguientes parámetros:

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

# INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DE R 60V MEDIANTE APLICACIONES PARA APPLE iOS O ANDROID

1. Entre en Google Play (Android) o App Store (iPhone) e instale la aplicación llamada 'Rocket R 60V'
2. En su teléfono, vaya a la configuración y, a continuación, a Wi-Fi. Busque las redes Wi-Fi de las máquinas, llamadas RocketEspresso y conéctelas. La contraseña para esta conexión es RocketR60V.
3. Abra la aplicación - Rocket R 60V - y pulse en conectar.
4. Controle en la barra inferior de estado de la máquina si está conectada a la red RocketEspresso.
5. Configúrela como quiera. Se remite al Manual de Usuario para ayudarlo a configurar los distintos parámetros, páginas 17 - 23.

## CONFIGURACIÓN

- Estado de la Máquina - indica si la máquina se encuentra en modo stand-by o no.
- Idioma - seleccione el idioma deseado.
- Calentador de servicio - activado/desactivado.
- Suministro de agua - seleccionar la opción de suministro de agua o desde el depósito.
- Pantalla de temperatura - seleccionar entre °C o °F.
- Presión de preparación - indica qué perfil está configurado actualmente. Si desea cambiar el perfil, pulse una de las opciones alternativas.

## PARA CONFIGURAR LA PRESIÓN DE PREPARACIÓN Y LOS PERFILES DE PRESIÓN INDIVIDUALES

Seleccione un Perfil (A, B o C); cada perfil tiene cinco pasos con la posibilidad de configurar cinco tiempos (segundos) y bar (combinaciones de presiones) diferentes.

Comience con el primer paso - púlselo para configurar el tiempo y la presión. Pulse 'ok' para confirmarlo e ir al paso sucesivo.

No necesita seleccionar todos los pasos para todos los perfiles. Puede dejarlos con un valor igual a cero. Controle que ha configurado el tiempo total deseado para la extracción. Se remite al manual para mayor información y guía.

## TEMPERATURA DEL CALENTADOR

Puede ajustar la temperatura del calentador de café, que se presenta con la configuración de fábrica a 105 °C y el calentador de servicio (vapor y agua caliente) que se presenta con una configuración de fábrica de 123 °C

## ACTIVACIÓN / DESACTIVACIÓN AUTOMÁTICA

- Puede configurar la hora a la que la máquina comienza automáticamente a calentarse por la mañana y se deja de calentar por la noche (pasando a la función Stand-by o Apagado).
- Para usar esta función la máquina debe permanecer encendida.
- Mientras la máquina está ENCENDIDA el primer paso es configurar la hora de APAGADO o de STAND-BY.
- Esto hará que la máquina pase a modo stand-by para reactivarse a la hora programada.

## RELOJ

Se configura automáticamente con la conexión a la red.

## STAND-BY / APAGADO

- Paso 1. Configure la hora de apagado o stand-by a la que quiere que la máquina se apague y, a continuación, pulse 'ok' para guardar la confirmación.
- Paso 2. Configure la hora de encendido a la que quiere que la máquina se encienda y pulse 'ok' para guardar la confirmación.
- Cuando haya terminado de programar su máquina, desconéctela de la red de máquinas.

\*En algunos países es necesario que la máquina se apague cuando está desatendida.

# PROGRAMACIÓN DE SU GIOTTO O MOZZAFIATO

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

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

°C		°F	
PID MOSTRADO TEMPERATURA CALENTADOR	AGUA PARA LA PREPARACIÓN TEMPERATURA MEDIDA USANDO SCAE	PID MOSTRADO TEMPERATURA CALENTADOR	AGUA PARA LA PREPARACIÓN TEMPERATURA MEDIDA USANDO SCAE
118°C	90,4°C	244.4°F	194.72°F
119°C	92,75°C	246.2°F	198.95°F
120°C	93,6°C	248.0°F	200.48°F
121°C	95,1°C	249.8°F	203.18°F
122°C	96,08°C	251.6°F	204.95°F

# AJUSTE DE LA TEMPERATURA DEL CABEZAL DEL GRUPO

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



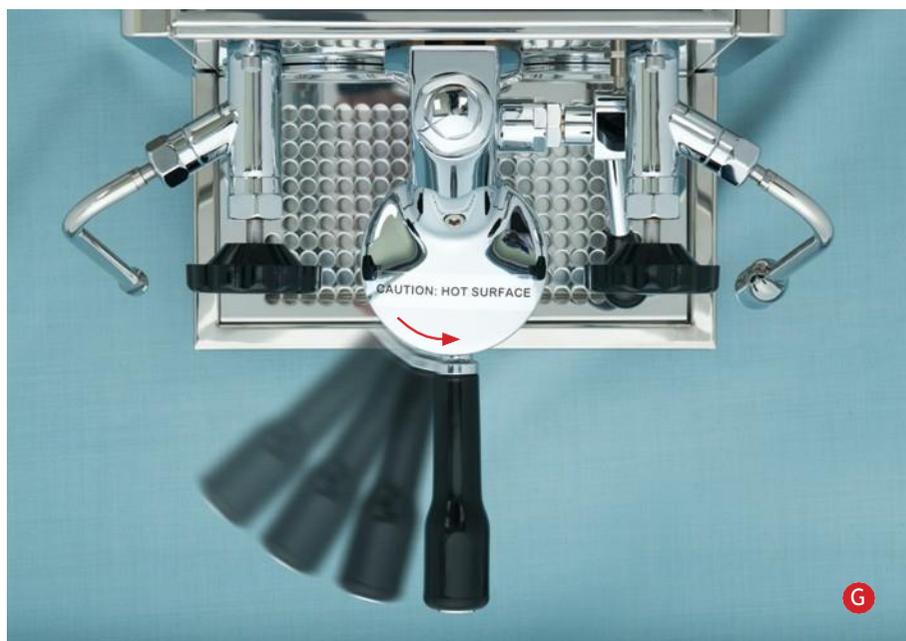
*Fig. F. La pantalla PID de Giotto y Mozzafiato se encuentra justo debajo de la placa del modelo, detrás de la bandeja recoge gotas.*

*Para cambiar la temperatura del calentador pulse la tecla **A** y manténgala pulsada hasta que lea PrG en la pantalla, a continuación pulse inmediatamente la tecla **B**.*

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

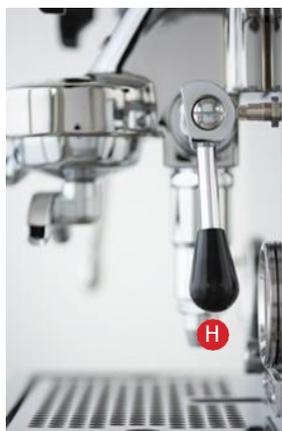
# OPERACIÓN DE MÁQUINA - TODOS LOS MODELOS

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



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

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



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



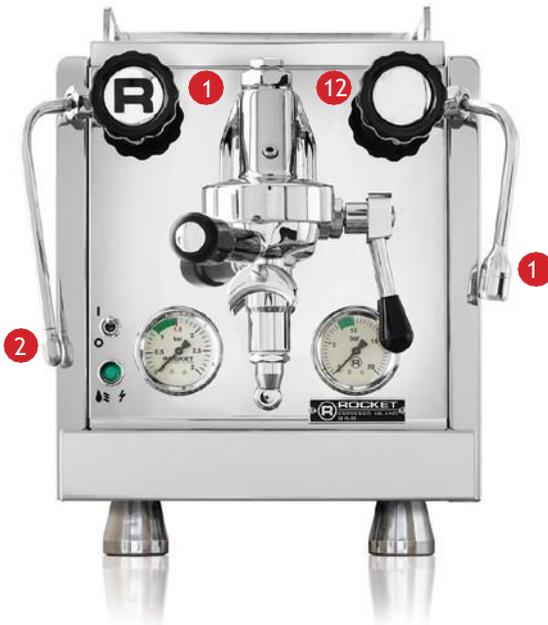
*Fig I. Posición previa al preparado. La bomba no está activada pero un mínimo de agua pasa por el grupo.*



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

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

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





# MEZCLA

## *La mezcla de café*

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



# MOLIDO

## *El molido de la mezcla de café*

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



# MANO

*La atenta mano del camarero*

*¿Qué es un expreso?*

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



# CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS EXPRESOS

1. Coloque granos de café frescos en el cacillo portafiltro hasta su llenado o hasta que rebose.
2. Golpee delicadamente la manilla en el tapete de apretado para fijar los granos.
3. Distribuya regularmente los granos nivelándolos con el borde del cacillo del filtro. Quite cualquier exceso de granos presente en la tolva del dosificador.
4. Apriete los granos con un tamper, presionándolos firmemente, y gire el tamper para suavizar la superficie de los granos. La presión de apriete debería ser de unos 30 kg, por lo que la presión aplicada debe ser muy firme.
5. Los cacillos de filtros Rocket Espresso tienen una línea de referencia en su interno con la que los granos, una vez apretados, deberían nivelarse.



Sigue en la página siguiente...

# CÓMO PREPARAR FANTÁSTICOS EXPRESOS CONTINUACIÓN...

6. Introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo y active la bomba inmediatamente elevando la palanca de preparación.
7. Observe el flujo.
8. El volumen del líquido debería ser de 50-60 ml en 20-30 segundos (en la manilla doble, de 25-30 ml en 25-30 segundos) si se usa el cacillo individual. Detenga la bomba correctamente.
9. Sírvalo inmediatamente o combínelo con leche para preparar un expreso.
10. Retire el portafiltro y golpee el café restante para que se desprenda.
11. Limpie el cacillo de café y descargue el cabezal del grupo.
12. Vuelva a colocar el portafiltro en el cabezal del grupo para que se mantenga caliente.

## FLUJO Y CONFIGURACIÓN DEL MOLIDO

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



Extracción tras  
8-10 segundos



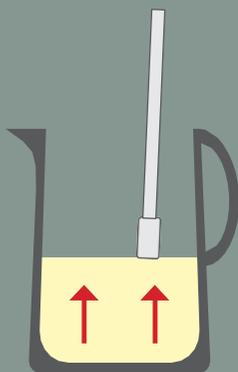
Extracción tras  
25-30 segundos

# CÓMO TEXTURIZAR LA LECHE

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

# TEXTURIZAR LA LECHE

1/2

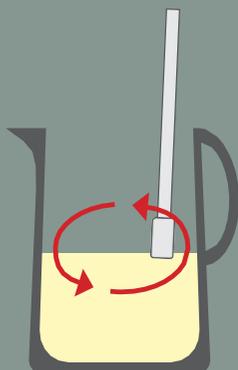


Hay tres partes para texturizar la leche. Se deberían hacer simultáneamente: aumento, remolino y calor.

## AUMENTO

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

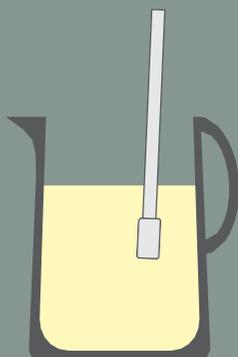
Cuando el volumen de la leche ha aumentado de su mitad, la boquilla puede estar por debajo de la superficie de la leche.



## REMOLINO

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

3/4



## CALOR

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

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

# CÓMO VERTER LA LECHE CALENTADA

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



# MENÚ EXPRESO



## RISTRETTO

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



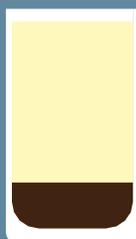
## FLAT WHITE

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



## EXPRESO

- 90 ml de espresso
- 40 ml de preparación doble



## CAFFÈ LATTE

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



## LONG BLACK

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



## PICCOLO LATTE

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



## AMERICANO

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



## CAPPUCCINO

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



## MACCHIATO

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

- un poco de leche caliente texturizada



## LONG MACCHIATO

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

**MOCHACCINO**

- 
- 
- 
- 



**AFFOGATO**

- 
- 
- 







## RETIRAR EL CHORRO Y EL SELLO DEL CABEZAL

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

## PORTAFILTRO

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

## DEPÓSITO DE AGUA

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

## BANDEJA RECOGEGOTAS

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

## ESTRUCTURA

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

## DESCALCIFICACIÓN

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

# PREPARACIÓN DE SU ROCKET PARA EL TRANSPORTE Y/O SERVICIO

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

# DETALLES DE CONTACTO

## FABRICANTE

Rocket Milano S.R.L.  
Via Curiel 13  
20060 Liscate  
Milán  
Italia

## MODELO

- R 60V
- R-CINQUANTOTTO
- Giotto y Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto y Mozzafiato Type v
- Appartamento
- Porta Via

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

## DETALLES DE CONTACTO DEL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO ROCKET ESPRESSO MILANO

- Nombre de la compañía:
- Dirección:
- Número de teléfono:
- Modelo de máquina adquirido:

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

Todos los **vendedores autorizados Rocket Espresso** a nivel mundial, están invitados a visitar: [www.rocket-espresso.com/where-to-buy.html](http://www.rocket-espresso.com/where-to-buy.html)

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## EXTRACCIÓN DEMASIADO VELOZ

- Controle que el cacillo del filtro no tenga poca cantidad.
- Controle que la molido no sea demasiado áspero.

## EXTRACCIÓN DEMASIADO LENTA

- Controle que el cacillo del filtro no tenga demasiada cantidad.
- Controle que el molido no sea demasiado fino.
- Controle que el chorro no esté boqueado - puede necesitar realizar una circulación inversa o retirarlo para limpiarlo.
- Controle que el pitorro de la manilla no esté bloqueado. Si está sucio con restos de café rancio, necesitará sumergirlo en una solución para la limpieza del cabezal de las máquinas de expresos y añadirle agua.

## SALE AGUA ALREDEDOR DE LA MANILLA

- Controle los sellos del cabezal. Si se han secado, necesitará sustituirlos.
- Asegúrese de que las manillas del grupo se conservan en su sitio cuando la máquina no se está usando, ya que ayudará a proteger los sellos.

## EXPRESSO DEMASIADO FRÍO

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

## EXPRESO CON SABOR AMARGO

- La extracción puede ser demasiado lenta. Controle que el molido no sea demasiado fino. Corrija la dosis y muélala para que resulte más gruesa.
- La máquina puede estar sucia. Haga una circulación inversa y limpie el cabezal del grupo. Limpie las manillas del grupo y los cacillos del filtro.

# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## EXPRESO CON SABOR ÁCIDO

- La extracción puede ser demasiado rápida. Controle que el molido no sea demasiado áspero. Corrija la dosis y muélala para que resulte más fina.

## EXPRESO ACUOSO Y DÉBIL

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

## EXPRESO ESPUMOSO

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

## PRESIÓN BAJA O AUSENTE EN LA LANCETA

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

## LECHE DÉBIL Y BURBUJEANTE

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

## LUZ VERDE PARPADEANTE

- Indica que el nivel de agua es bajo.

## RETIRAR EL DEPÓSITO PARA LA LIMPIEZA

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

## OPERACIONES CON EL MANÓMETRO

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



Mozzafiato  
Evoluzione R

# DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Nosotros (los fabricantes) ROCKET Milano S.R.L.  
con sede en ITALIA, 20060 Liscate, Via Curiel 13

*de conformidad con la(s) siguiente(s) Directiva(s)*

2014/30/CE            Directiva sobre la Compatibilidad Electromagnética  
2006/95/CE           Directiva sobre el Bajo Voltaje

*declaran que los siguientes modelos de máquinas para expresos producidos por la  
anteriormente mencionada compañía*

- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R-CINQUANTOTTO
- Rocket Espresso Giotto Evoluzione R y Mozzafiato Evoluzione R
- Rocket Espresso Giotto Type v y Mozzafiato Type v
- Rocket Espresso Appartamento
- Rocket Espresso Porta Via

*Cumplen 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

*Con la presente declaro que los equipos previamente citados se han diseñado para  
cumplir con las relativas secciones de las indicaciones precedentemente indicadas.  
Las unidades cumplen todos los Requisitos Esenciales de las Directivas.*



Rocket Milano S.R.L.  
Federico Gallia - Administrador Delegado  
Liscate, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.  
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italia  
www.rocket-espresso.com | support@rocket-espresso.com



**ROCKET**<sup>®</sup>  
ESPRESSO MILANO





ROCKET MILANO S.R.L.  
VIA CURIEL 13  
20060 LISCATE  
MILÁN, ITALIA

+39 02 953 513 34  
[WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM](http://WWW.ROCKET-ESPRESSO.COM)