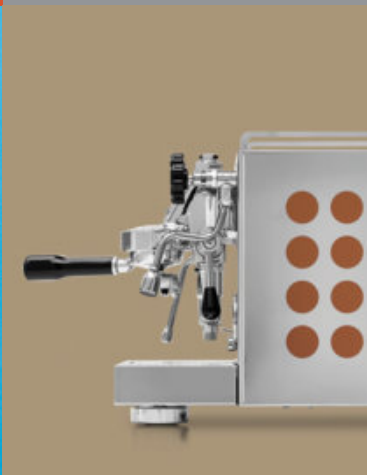
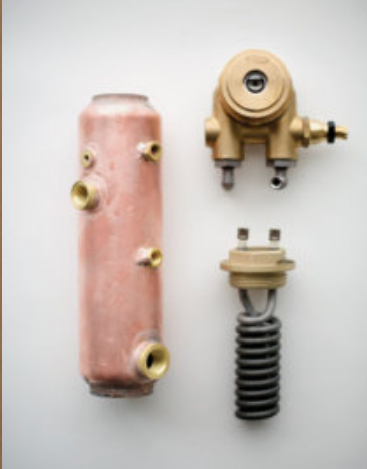




Поздравляем с покупкой кофемашины Rocket Espresso - одной из лучших домашних эспрессо-машин в мире.

Ваша кофемашина является сертифицированной подлинной кофемашиной Rocket Espresso.

Данное руководство пользователя предназначено для следующих моделей Rocket Espresso:

- Porta Via
- Appartamento
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- R-CINQUANTOTTO & R 60V – Dual Boiler

ROCKET ESPRESSO - РЕГИСТРАЦИЯ И ГАРАНТИЯ

Чтобы инициировать действие гарантии и зарегистрировать кофемашину, перейдите на сайт www.rocket-espresso.com/register.html и введите следующие данные:

- Название:
- Страна:
- Место покупки:
- Серийный номер машины:
- Адрес электронной почты

СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ ДВИЖЕНИЯ ROCKET ESPRESSO ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ ЛУЧШЕГО ДОМАШНЕГО ЭСПРЕССО.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛО ЧЕТЫРЕХ “К”

КОФЕМАШИНА

Как пользоваться кофемашиной Rocket Espresso

• Общая информация и информация о безопасности	4
• Технические характеристики	8
• Комплектующие и детали	10
• Описание машины	11
• Комплектующие и детали – Porta Via	14
• Описание машины – Porta Via	15
• Установка машины - подключение к центральному водоснабжению для модельного ряда (EVOLUZIONE, R-CINQUANTOTTO и R 60V ranges)	20
• Таймер пролива Cronometro	23
• Подключение дистанционного управления - R-CINQUANTOTTO	24
• R-CINQUANTOTTO / R 60V Температура бойлера	25
• Программирование машины R-CINQUANTOTTO	26
• Программирование машины R 60V	30
• Установка и управление с помощью приложения Apple iOS или Android App для R60V	32
• Программирование машины Giotto / Mozzafiato	34
• Регулировка температуры головки группы	35
• Эксплуатация машины	36

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ

<i>Выбор подходящего кофейного бленда для Вашей эспрессо-машины</i>	40
---	----

КОФЕЙНЫЙ ПОМОЛ

<i>Наши рекомендации по выбору хорошей кофемолки и правильному помолу кофе</i>	41
--	----

КВАЛИФИКАЦИЯ

<i>Квалифицированный бариста</i>	
• Что такое эспрессо?	42
• Как приготовить вкусный эспрессо	43
• Как текстурировать и вливать молоко	46
• Профилактическое обслуживание и очистка	50
• Подготовка машины Rocket к перевозке и/или обслуживанию	53
• Устранение неполадок	55

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Rocket Milano S.R.L.
Виа Куриэль, 13
20060 г. Лискате
Милан
Италия



Головка группы
E61 разработки
Эрнесто Валенте

ПРАВИЛО ЧЕТЫРЕХ “К”

Приготовление кофе эспresso определяется правилом четырех “К”: Кофейный помол - это правильный помол кофейной смеси, Кофейная смесь - это кофейный blend, Кофемашина - это машина для приготовления эспresso, а Квалификация - это знания и умения квалифицированного баристы.

Только после тщательной проверки каждого из четырех пунктов “К” Вы сможете приготовить идеальный по своим вкусовым качествам кофе эспresso.

Следуя пошаговой инструкции для правила четырех “К”, представленных в нашем Руководстве пользователя - Как пользоваться кофемашиной Rocket и приготовить вкусный эспresso, Вы еще много лет будете довольны работой своей кофемашины Rocket Espresso.

КОФЕМАШИНА

Как пользоваться кофемашиной *Rocket* и приготовить вкусный эспрессо.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Данное руководство пользователя является неотъемлемой частью безопасной эксплуатации кофемашины *Rocket Espresso*; поэтому важно внимательно прочитать указанные предупреждения и предостережения. В частности, информацию о безопасности при установке, эксплуатации и очистке. Мы рекомендуем хранить данное руководство пользователя в надежном месте, где оно может быть доступно всем пользователям.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ МАШИНЫ ИЗ УПАКОВКИ

1. Убедитесь, что машина не повреждена, проверив наружную поверхность упаковки.
2. После аккуратного снятия упаковки проверьте машину на наличие повреждений.
3. Сохраните упаковку машины на случай, если в будущем потребуется перевезти или отправить машину курьером. Храните упаковку (коробки, пенопласт, полиэтиленовые пакеты) в недоступном для детей месте.
4. При обнаружении дефекта или повреждения машины необходимо немедленно уведомить официального дилера, у которого Вы приобрели машину, чтобы предпринять меры по устранению выявленных несоответствий.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Убедитесь, что данные на паспортной табличке соответствуют данным основного источника питания, к которому будет подключена машина.
2. Установка и ремонт должны выполняться в соответствии с требованиями местных норм и правил электрической безопасности и проведения сантехнических работ.
3. Установка всех кофемашин *Rocket Espresso Milano* должна выполняться только уполномоченным и специально обученным, и квалифицированным персоналом.
4. Данная машина безопасна только в случае правильного подключения к эффективной системе заземления.

5. Перед подключением машины к электросети убедитесь, что допустимая и номинальная мощность соответствуют максимальной потребляемой мощности, указанной на кофемашине эспрессо.
6. Мы не рекомендуем использовать дополнительные приспособления, такие как адаптеры, мультиплаты или удлинители, которые не рекомендованы компанией-производителем, так как они могут быть травмоопасны.
7. Не используйте данную машину, если ее шнур, вилка или любые другие детали повреждены, или если машина неисправна. Верните машину в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или отладки.
8. Данная машина была разработана исключительно для приготовления кофе, горячей воды и пара для горячих напитков. Все другие цели использования недопустимы и опасны. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный ненадлежащим использованием.
9. Для защиты от поражения электрическим током при использовании любых электроприборов, включая кофемашину *Rocket*:
 - a. Не погружайте саму машину, шнур и вилки в воду или другую жидкость и не допускайте контакта внутренних частей машины с жидкостью.
 - b. Не допускайте сильного растяжения кабеля питания или не тяните за него.
 - c. Не касайтесь кофемашины мокрыми руками во время использования.
 - d. Не позволяйте детям или неподготовленным лицам пользоваться машиной.
 - e. Не используйте машину, если Вы босиком.
 - f. Установите автоматический выключатель на источник питания машины.
 - g. Не допускайте попадания жидкости на верхнюю часть машины.
 - h. Машина не должна подвергаться воздействию таких элементов, как солнечный свет, дождь, снег, экстремальные температуры и т.п.

10. Всегда используйте сертифицированные запасные части и комплектующие Rocket Espresso от производителя.
11. Перед выполнением любой процедуры очистки (кроме обратной промывки) или технического обслуживания выключите машину с помощью кнопки питания и отключите ее от электросети.
12. Данная машина предназначена для использования в домашнем и аналогичных хозяйствах:
 - a. На служебных кухнях в магазинах, офисах и других рабочих местах.
 - b. В фермерских домах.
 - c. Клиентами в отелях, мотелях и других гостиничных заведениях.
 - d. В заведениях, предоставляющих проживание с завтраком.
13. Если машина работает некорректно, со сниженной производительностью или перестала работать, переведите машину в состояние «выключено» с помощью кнопки питания и отключите машину от электросети. Не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно. Свяжитесь с квалифицированным и авторизованным механиком по ремонту кофемашин компании Rocket Espresso. Любой ремонт должен выполняться производителем или авторизованным дилером с использованием только оригинальных запчастей.
14. Если машина не используется в течение длительного времени, необходимо полностью слить воду из гидравлических систем и хранить машину при температуре выше нуля (0° или 32°F). Это поможет предотвратить замерзание гидравлической системы, которое может повредить внутренние трубы и бойлер.
15. Для машины должна использоваться мягкая, очищенная питьевая вода. Если в местной водопроводной воде содержится большое количество минералов, используйте водоумягчители. Накопление минеральных отложений может ограничить поток воды внутри гидравлических систем, что приведет к повреждению машины и риску травмирования персонала. И напротив, очень «чистая» вода может создавать помехи при приеме электронных сигналов, считываемых машиной для индикации уровня воды как в бойлере, так и в резервуаре. Используйте фильтрованную воду.
16. При подключении машины к водопроводу необходимо гарантировать::
 - a. Максимальное давление на входе 0,4 МПа
 - b. минимальное давление на входе 0,1 МПа
 - c. Необходимо использовать новые комплекты шлангов, поставляемых с машиной, не используйте повторно старые комплекты шлангов..
17. Запрещается пользоваться машиной лицам (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы.
18. Дети без присмотра не должны играть с машиной.
19. Данной машиной могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования машины и понимают связанные с ней опасности.
20. Запрещается выполнять очистку и техническое обслуживание машины детям, не достигшим 8 лет и находящимся без присмотра.
21. Храните машину и шнур питания в месте недоступном для детей младше 8 лет.
22. Разрешается использовать машину людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования машины и понимают связанные с ней опасности.
23. Не разрешайте детям играть с машиной.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	СИСТЕМА ПРОФИЛЯ ДАВЛЕНИЯ	ПИД-РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ	ТАЙМЕР ПРОЛИВА	ОБЩИЙ ОБЪЕМ БОЙЛЕРА (литры)	ВОДОСНАБЖЕНИЕ		МОЩНОСТЬ В ВАТТАХ	ШИРИНА ММ	ГЛУБИНА ММ	ВЫСОТА ММ	МАССА КГ
					ЖЕСТКАЯ ПОДВОДКА	РЕЗЕРВУАР					
EPICA	Да	Да	Да	5.5 (1.9+3.6)	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1600Вт	420	505	645*	42.4
R NINE ONE	Да	Да	Да	5.5 (1.9+3.6)	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1600Вт	410	505	430	47.4
R 60V	Да	Да	Да	2.38 (1.8+0.58)	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1650Вт	310	440	390	29.5
R CINQUANTOTTO		Да	Да	2.38 (1.8+0.58)	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1600Вт	310	440	385	29.0
Giotto Cronometro R		Да	Да	1.80	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	335	420	400	27.8
Mozzafiato Cronometro R		Да	Да	1.80	Да	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	280	425	400	30.2
Giotto Cronometro V		Да	Да	1.80	Нет	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	335	420	400	23.0
Mozzafiato Cronometro V		Да	Да	1.80	Нет	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	280	425	400	25.4
Appartamento		Нет	Нет	1.80	Нет	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	274	425	360	20.0
Porta Via		Да	No	1.20 (0.47 + 0.73)	Нет	Да	220-240В; 50/60 Гц; 1350Вт	200*	405*	535**	29.7

КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДЕТАЛИ

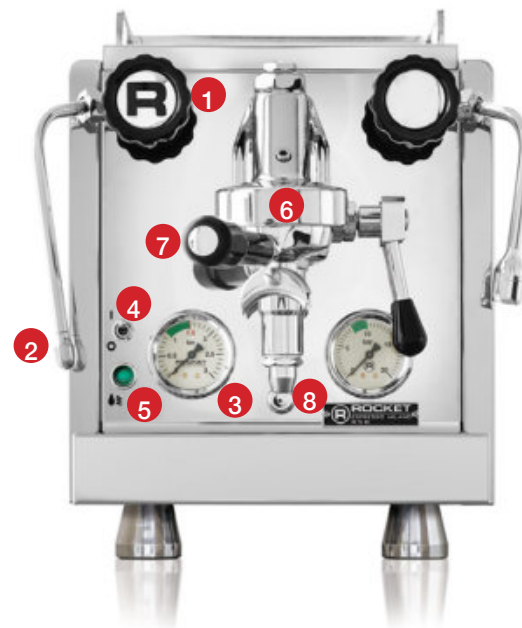
Проверьте коробку и упаковку, чтобы убедиться, что комплект содержит следующие детали и комплектующие:

1. Портафильтр - двойной.
2. Насадка для обратной промывки.
3. Портафильтр - с 1 носиком.
4. Темпер.
5. Щетка для очистки головки группы.
6. Поддон для капель.
7. Пульт дистанционного управления (только для R-CINQUANTOTTO и R 60V).
8. Руководство пользователя - Как пользоваться кофемашиной Rocket и приготовить вкусный эспрессо.
9. Рамка для чашек.
10. Ткань для полировки (нет на рисунке).
11. USB-накопитель для управления (нет на рисунке).



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

1. Ручка парового клапана. Поверните влево/против часовой стрелки, чтобы открыть пар. Поверните вправо/по часовой стрелке, чтобы закрыть пар.
2. Паровая трубка для нагревания молока паром. Осторожно, может нагреваться и вызвать ожоги.
3. Манометр бойлера. Когда машина готова к использованию, давление в бойлере должно составлять около 1 бар.
4. Кнопка включения/выключения машины. Положение «0» = машина выключена; положение «1» = машина включена.
5. Контрольная лампочка - когда горит лампочка, машина «включена». Лампочка мигает, когда уровень воды в резервуаре низкий.
6. Головка заварочной группы. Осторожно, когда машина включена, головка группы очень горячая и может вызвать ожоги.
7. Портафильтр. Осторожно, его металлические части могут нагреваться и вызвать ожоги.
8. Поршень последовательного нагнетания для головки заварочной группы. По завершению процесса заваривания сливает горячую воду в поддон для капель. Осторожно: его металлические части могут сильно нагреваться и вызвать ожоги. Будьте внимательны: когда процесс заваривания завершен, под ним выходит поток горячей воды.



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ продолжение...

9. Рычаг управления процессом заваривания. Когда рычаг опущен, процесс заваривания “выключен”. Осторожно: его металлические части могут сильно нагреваться и вызвать ожоги, всегда держите его за черную рукоятку.
10. Поддон для капель и решетка.
11. Трубка горячей воды. Осторожно: может сильно нагреваться и вызвать серьезные ожоги.
12. Рукоятка горячей воды. Поверните налево, чтобы открыть. Поверните направо, чтобы закрыть.
13. Рамка для чашек.
14. Поднос для чашек. Осторожно: не допускайте попадания жидкости на этот поднос. Он выполняет фильтрацию внутри машины и может вызвать поражение электрическим током и серьезные травмы.
15. Манометр насоса.
16. Резервуар для воды.
17. Шланг с оплеткой (только для моделей R-CINQUANTOTTO, R 60V и Evoluzione R).



КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ДЕТАЛИ – PORTA VIA

Проверьте коробку и упаковку, чтобы убедиться, что комплект содержит следующие детали и комплектующие:

1. Резервуар для воды и крышка
2. Портафильтр - только без дна
3. Насадка для обратной промывки
4. Чашки x 2
5. Блюдца x 2
6. Темпер
7. Поддон для капель и решетка
8. Руководство пользователя
9. Шнур питания (нет на рисунке)



ОПИСАНИЕ МАШИНЫ – PORTA VIA

1. Ручка парового клапана. Поверните влево/против часовой стрелки, чтобы открыть пар. Поверните вправо/по часовой стрелке, чтобы закрыть пар.
2. Паровая трубка. Для нагревания молока паром. Осторожно: может нагреваться и вызвать серьезные ожоги.
3. Манометр бойлера. Когда машина готова к использованию, давление в бойлере должно составлять около 1 бар.
4. Кнопка включения/выключения машины.
5. Контрольная лампа - когда горит лампочка, машина включена. Лампочка мигает, когда уровень воды в резервуаре низкий.
6. Головка заварочной группы. Осторожно: когда машина включена, головка группы очень горячая и может вызвать ожоги.



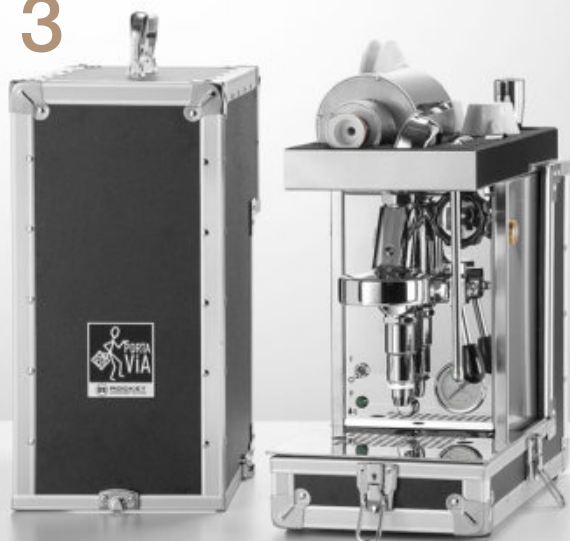
ОПИСАНИЕ МАШИНЫ – PORTA VIA...

7. Поршень последовательного нагнетания для головки заварочной группы. По завершению процесса заваривания сливает горячую воду в поддон для капель.
Осторожно: его металлические части могут сильно нагреваться и вызвать ожоги. Будьте внимательны: когда процесс заваривания завершен, под ним выходит поток горячей воды.
8. Рычаг управления процессом заваривания и т.п.
9. Резервуар для воды и крышка.
10. Поднос для чашек. Осторожно: не допускайте попадания жидкости на этот поднос. Он выполняет фильтрацию внутри машины и может вызвать поражение электрическим током и серьезные травмы.

Примечание: ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАШИНА ДОЛЖНА ОСТАВАТЬСЯ В ВЕРТИКАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ ВО ВРЕМЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ УТЕЧКИ ВОДЫ.



3



Установите
решетку поддона
для капель
непосредственно
в поддон.

5



Сильным
нажатием вниз
установите
резервуар на
верхней части
машины.

Наполните его
водой.

Поместите
сверху крышку.

4



Снимите коробку с
комплектующими
с верхней части
машины.

6



Установите
портафильтр
в головку
заварочной
группы.

Подведите
силовую кабель
к задней части
машины и
подключите
ее к источнику
питания.

УСТАНОВКА МАШИНЫ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЦЕНТРАЛЬНОМУ ВОДОСНАБЖЕНИЮ - ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЬНОГО РЯДА EVOLUZIONE R, R-CINQUANTOTTO и R 60V

Модели Rocket Espresso серии Evoluzione R, R-CINQUANTOTTO и R 60V оснащены полностью серийными ротационными насосами. Это позволяет пользователю подключить машину непосредственно к центральному водоснабжению.

Заводские настройки для модельного ряда Evoluzione предусматривают использование поставляемого резервуара для воды емкостью 2,0 литра.

Регуляторы R-CINQUANTOTTO и R 60V предварительно запрограммированы на получение воды из резервуара машины.

Для подключения кофемашины Evoluzione, R-CINQUANTOTTO или R 60V к центральному водоснабжению используйте прилагаемый водяной шланг со стальной оплеткой и соблюдайте следующие инструкции:

1. Обратитесь к сертифицированному слесарю-водопроводчику для завершения установки и убедитесь, что установка во всех случаях соответствует требованиям местных стандартов и норм.
2. Давление в трубопроводе, превышающее 5 бар, следует ограничивать с помощью клапана регулировки давления на линии подачи воды.
3. Используйте запорный вентиль, чтобы перекрыть подачу воды к машине.
4. В случае забора воды из системы без давления (например, из удаленного резервуара для водоснабжения, а не из центрального водопровода под давлением), установите обратный клапан на конце шланга для подачи воды для поддержания постоянного давления на линии.

Рис. А. После завершения подключения к центральному водопроводу необходимо переключить машину с подачи воды из резервуара на подачу из центрального водопровода под давлением.



5. Используйте встроенный фильтр, чтобы обеспечить максимально качественную подачу воды в машину (пример: серия фильтров Everpure OCS).
6. Для модели Evoluzione см. Рис. А. Снимите с машины резервуар для воды, переместите переключатель из положения со значком резервуара для воды в положение со значком водопроводного крана. Для моделей R-CINQUANTOTTO или R 60V см. Разделы «Программирование машины R-CINQUANTOTTO или R 60V».
7. Подача воды через систему центрального водоснабжения приведет к изменению давления в трубопроводе, ведущем к машине. Поэтому для достижения оптимальной экстракции необходимо отрегулировать давление насоса. Установите глухой фильтр в портафильтр и плотно вставьте портафильтр в головку группы.
8. Откройте рычаг группы (как для приготовления кофе) и следите за максимальным значением давления насоса (давление насоса - это правый манометр). Давление насоса должно составлять 9 бар. Закройте рычаг группы, чтобы сбросить давление.

Рис В. Стопорное кольцо регулировки давления насоса (черного цвета).



9. Если требуется отрегулировать давление насоса, то это можно сделать под машиной с наружной стороны (Рис. В). Осторожно с помощью торцевого ключа на 14 мм ослабьте стопорное кольцо регулировки давления насоса.
10. С помощью короткой отвертки отрегулируйте давление насоса. При работающем насосе поверните винт (латунного цвета), наблюдая за давлением насоса, пока не будет достигнуто необходимое давление в 9 бар. Вращение против часовой стрелки уменьшает давление, по часовой стрелке - увеличивает его.
11. Снова затяните стопорное кольцо.
12. На этом процедура завершена. Следуйте остальным инструкциям по установке на следующей странице, за исключением шага 2 (заполнение резервуара для воды).

УСТАНОВКА КОФЕМАШИНЫ - ВСЕ МОДЕЛИ

1. Убедитесь, что машина распакована и размещена на твердой и устойчивой поверхности рядом с источником питания.
2. Снимите крышку резервуара для воды и наполните его фильтрованной водой, наливая ее из идеально чистого кувшина с носиком, который облегчает процесс наливания воды. Следите за тем, чтобы вода попадала исключительно в резервуар для воды (как снять резервуар для очистки, см. Инструкции по обслуживанию). Установите на место крышку резервуара для воды.
3. Подключите кофемашину к источнику питания с номиналом, указанным на заводской табличке с серийным номером на кофемашине.
4. Установите кнопку включения/выключения (4) в положение “1” “машина включена” и откройте ручку подачи пара (1). Начнется наполнение бойлера водой - будет слышна работа насоса.
5. Когда бойлер будет наполнен водой должным образом, насос остановится (этот момент можно определить по прекращению шума). Теперь закройте ручку подачи пара.
6. Начнется процесс нагрева бойлера.
7. Подождите, пока на манометре бойлера (3) не появится значение приблизительно 1 бар.
8. Теперь откройте ручку подачи пара (1) на 5 секунд, чтобы выпустить пар. Эта операция очень важна, поскольку она устраняет возможное разрежение внутри бойлера, которое может привести к всасыванию молока внутрь бойлера при активации нагревания молока паром. Снова закройте ручку подачи пара (1).
9. Подождите, пока манометр бойлера (3) снова не покажет 1 бар.
10. Полностью поднимите рычаг заваривания (9).
11. Слейте одну чашку с горячей водой из головки заварочной группы (6) только перед первым использованием.
12. Полностью опустите рычаг заваривания (9), чтобы остановить поток воды.
13. Теперь машина готова к использованию.
14. Подождите 15–18 минут, чтобы головка группы полностью нагрелась - качество эспresso будет намного выше, если группа и ручка портафильтра будут горячими.

ТАЙМЕР ПРОЛИВА CRONOMETRO

Визуальное справочное руководство для дисплея таймера пролива на моделях Cronometro типа V и Evoluzione R (Рисунок 1).

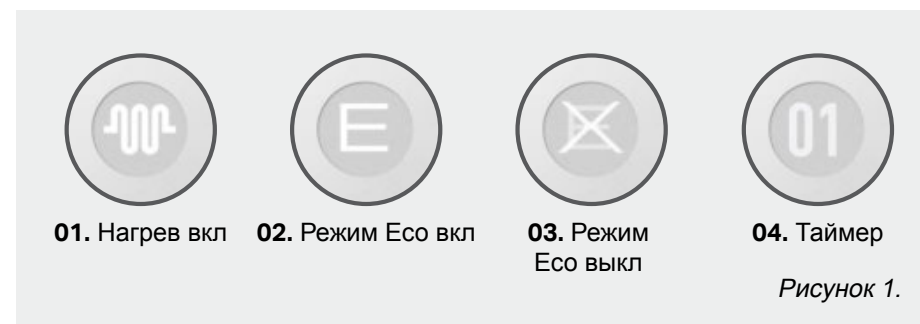


Рисунок 1.

РЕЖИМ ECO

При работе в режиме Eco машина выключится через 90 минут после последнего пролива. Для выхода из режима Eco поднимите рычаг на группе вверх и вниз, и машина начнет повторно нагреваться.

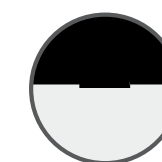
РЕЖИМ ECO - CRONOMETRO

Кнопка включения/выключения режима Eco на машинах Cronometro расположена под машиной (Рисунок 2). Проверьте статус режима Eco по изображению на дисплее таймера пролива машины Cronometro (Рисунок 1).

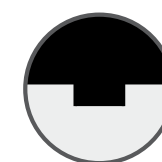
РЕЖИМ ECO - APPARTAMENTO



Рисунок 2.



01. Кнопка нажата = Режим Eco



02. Кнопка не нажата = экономичный режим выключен

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы подключить пульт дистанционного управления к машине R-CINQUANTOTTO, следуйте схеме и инструкциям ниже.



- 1. Убедитесь, что машина выключена (поставьте кнопку включения/выключения в положение «0»).
- 2. Вставьте кабель в разъем на основании сбоку машины (Рис. D).
- 3. Теперь можно включить машину (поставьте кнопку включения/выключения в положение «1»).
- 4. Не подключайте и не отключайте пульт дистанционного управления, если кнопка выключения машины не находится в положении “ВЫКЛЮЧЕНО”.

Внимание! Разъем USB должен использоваться исключительно для подключения дисплея (пульта дистанционного управления), запрещается использовать его для других целей. В противном случае электронная схема машины будет серьезно повреждена, и гарантия будет аннулирована.

R 60V ТЕМПЕРАТУРА КОТЛА

Современные компании по обжарке кофе, кафе и профессиональные бариста имеют очень точные предпочтения при приготовлении своего кофе. Конкретные смеси, одно происхождение и профили обжарки могут быть лучше при постепенно изменяющихся температурах.

Машины Rocket Espresso измеряют *точную температуру бойлера и отображают это значение на регуляторе. В таблице ниже показана температура бойлера и соответствующая температура головки группы.

°C		°F	
ОТОБРАЖАЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА	ТЕМПЕРАТУРА ЗАВАРОЧНОЙ ГРУППЫ	ОТОБРАЖАЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА	ТЕМПЕРАТУРА ЗАВАРОЧНОЙ ГРУППЫ
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

- Большинство кофемашин эспрессо измеряют температуру воды для экстракции в заварочном бойлере. Затем значение температуры бойлера преобразуется в температуру экстракции головки группы. Данная информация вводит в заблуждение и является неточной, поскольку цифровые показания на многих машинах отображают не реальную температуру в группе, а температуру, которую производитель желает показать пользователю.
- Машины Rocket Espresso измеряют и отображают температуру бойлера. В таблице выше указана «реальная» температура группы, полученная путем точного измерения с помощью измерительного устройства SCACE.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ МАШИНЫ R-CINQUANTOTTO

На машине R-CINQUANTOTTO в заводских условиях установлены оптимальные рабочие параметры. Тем не менее, Вы можете установить свои собственные параметры с помощью сенсорного дисплея, который может быть подключен к машине.

Важно, чтобы машина R-CINQUANTOTTO была **ВЫКЛЮЧЕНА** при подключении или отключении дисплея дистанционного управления. При использовании машины с подключенным дистанционным управлением, убедитесь, что дисплей правильно подключен к машине.

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ КОФЕМАШИНЫ

Перед отправкой эспрессо-машина Rocket R-CINQUANTOTTO была протестирована. Заводские настройки означают, что машина настроена и готова к работе. Данные настройки указаны ниже. Для изменения настроек обратитесь к инструкциям пользователя.

- Операция: Пуровер (резервуар для воды)
- Сервисный бойлер: Нагрев включен, установлен на 123°C
- Температура экстракции кофе: Температура воды для кофе установлена на 92°C

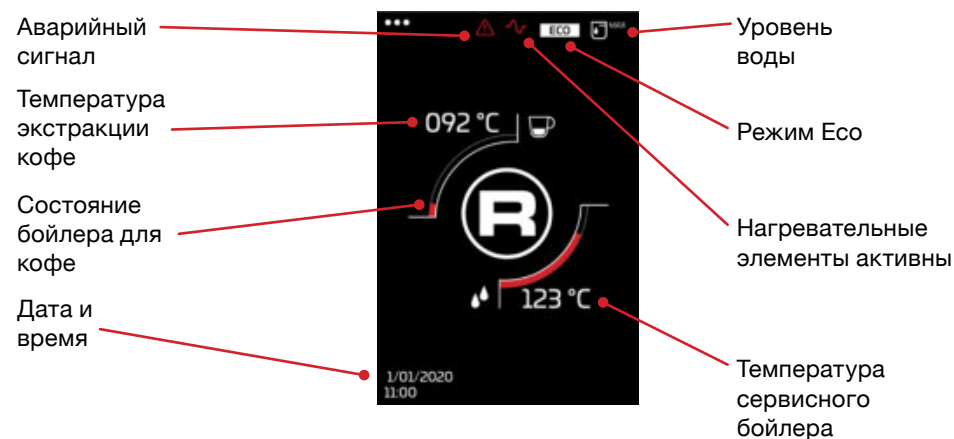
Примечание: Можно изменить температуру экстракции кофе, машина автоматически изменит температуру заварочного бойлера для получения необходимой температуры экстракции.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

Сенсорный дисплей прост и интуитивно понятен в использовании. В следующем разделе приведены подробные инструкции о том, как можно использовать его с максимальной пользой.

ДОМАШНЯЯ СТРАНИЦА

На этой странице представлена вся информация о состоянии машины:



СТРАНИЦА МЕНЮ

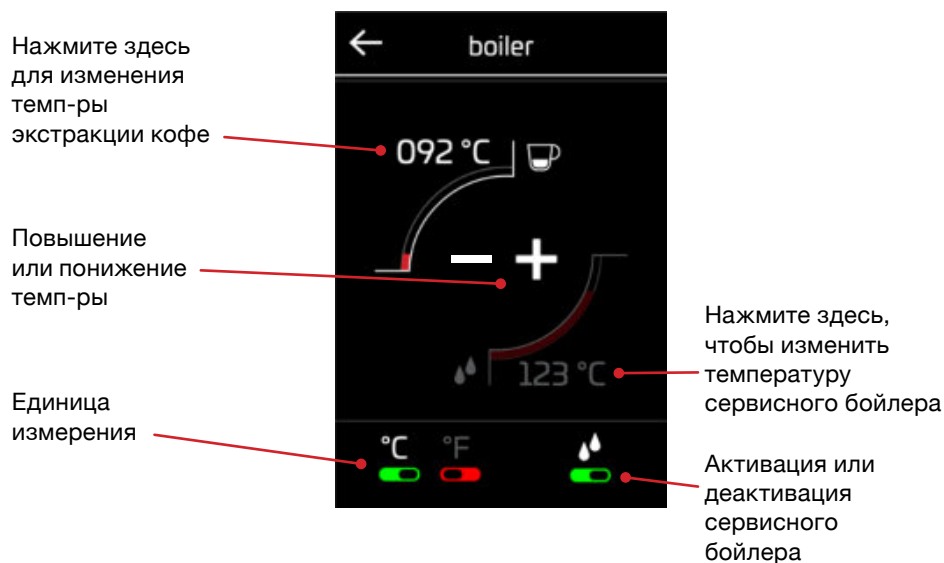
На странице меню можно изменить настройки машины:



Примечание: При включении РЕЖИМА ECO машина перейдет в режим ожидания через 90 минут после последнего пролива. Для выхода из РЕЖИМА ECO поднимите рычаг группы вверх, а затем вниз.

МЕНЮ БОЙЛЕРА

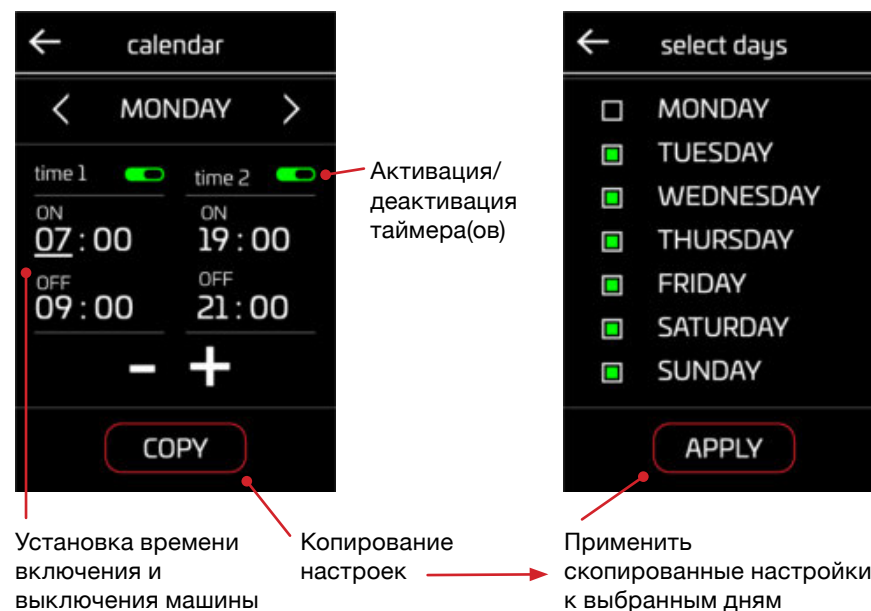
В меню бойлера можно изменить температуру, единицы измерения, а также включить или выключить сервисный бойлер (пар/горячая вода):



КАЛЕНДАРЬ

Функции страницы календаря позволяют автоматически включать и выключать машину в установленное время. Можно установить два временных интервала в день, чтобы машина была готова к работе, когда необходимо.

Для активации функции календаря выключатель питания машины должен находиться во включенном положении:



Чтобы вывести машину из режимов Auto on/off или ECO, выполните следующие действия:

Режим Auto on/off: для выхода из режима автоматического включения/выключения, нажмите R на сенсорном экране или поднимите/опустите рычаг группы.

Режим ECO: для выхода из режима ECO поднимите/опустите рычаг группы.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ МАШИНЫ R 60V

На машине R 60V в заводских условиях установлены оптимальные рабочие параметры. Тем не менее, Вы можете установить свои собственные параметры с помощью дистанционного управления (с дисплеем), который может быть подключен к машине.

Важно, чтобы машина R 60V была ВЫКЛЮЧЕНА при подключении или отключении дисплея дистанционного управления. При использовании машины с подключенным дистанционным управлением, убедитесь, что дисплей правильно подключен к машине.

ЗАВОДСКИЕ НАСТРОЙКИ КОФЕМАШИНЫ

Перед отправкой эспрессо-машина Rocket R 60V была протестирована. Заводские настройки означают, что машина настроена и готова к работе. Данные настройки указаны ниже. Для изменения настроек обратитесь к инструкциям пользователя.

- Операция: Пувер (резервуар для воды)
- Сервисный бойлер: Нагрев включен, установлен на 123°C
- Заварочный бойлер: температура воды для кофе в заварочном бойлере установлена на 105°C

НАСТРОЙКИ ПРОФИЛЯ ДАВЛЕНИЯ R 60V

- Профиль давления А
 - 6" – 4 бар
 - 18" – 9 бар
 - 6" – 5 бар
- Профиль давления В
 - 8" – 4 бар
 - 22" – 9 бар
- Профиль давления С
 - 20" – 9 бар
 - 10" – 5 бар

Вы можете изменить настройки следующих параметров:

1. Язык.
2. Жесткая подводка к центральному водопроводу или резервуар для воды машины.
3. Включение/выключение сервисного бойлера. Сервисный бойлер обеспечивает производство пара и горячей воды. Если машина R 60V используется только для приготовления эспрессо, нагрев данного бойлера можно отключить, чтобы нагревался только бойлер воды для кофе.
4. Единица измерения температуры: °C или °F.
5. Заводская настройка температуры бойлера воды для кофе составляет 105°C, что соответствует температуре экстракции около 92°C. Можно установить температуру в диапазоне от 95°C до 115°C.
6. Заводская настройка температуры сервисного бойлера составляет 123°C. Можно установить любую температуру в диапазоне от 110°C до 126°C.
7. Только для R 60V - Можно установить до 3 профилей давления.
8. Программа автоматического включения Auto on.
9. Настройка режима Eco.

УСТАНОВКА И УПРАВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ПРИЛОЖЕНИЯ APPLE IOS ИЛИ ANDROID APP ДЛЯ R 60V

1. Перейдите в Google Play (Android) или App Store (iPhone) и установите приложение под названием «Rocket R 60V».
2. На телефоне зайдите в Настройки и выберите Wi-Fi. Найдите машины в сети Wi-Fi под названием RocketEspresso и подключитесь. Пароль для этой сети - RocketR60V.
3. Откройте приложение Rocket R 60V - и нажмите «Подключиться».
4. Проверьте в нижней строке состояния, что машина подключена к сети RocketEspresso.
5. Установите настройки по желанию. Обратитесь к Руководству пользователя за инструкциями по установке различных параметров, страницы 17 - 23.

НАСТРОЙКИ

- Состояние машины - показывает, включена ли машина или находится в режиме ожидания.
- Язык - выбор нужного языка.
- Сервисный бойлер - включен/выключен
- Водоснабжение – выбор между главным водоснабжением или резервуаром.
- Отображение температуры - выбор °C или °F.
- Давление заваривания - показывает, какой профиль установлен в данный момент. Для изменения профиля нажмите на один из альтернативных вариантов.

УСТАНОВКА ДАВЛЕНИЯ ЗАВАРИВАНИЯ И ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРОФИЛЕЙ ДАВЛЕНИЯ

Выберите профиль (А, В или С). Каждый профиль имеет пять шагов с возможностью установки пяти различных значений времени (секунд) и бар (комбинации давления).

Начните с первого шага - коснитесь его, установите время и давление. Нажмите ОК, чтобы подтвердить и перейти к следующему шагу.

Нет необходимости выбирать все шаги для всех профилей. Они могут иметь нулевые значения. Убедитесь, что установлено нужное общее время экстракции. Обратитесь к руководству для получения дополнительной информации и рекомендаций.

ТЕМПЕРАТУРА БОЙЛЕРА

Можно отрегулировать температуру бойлера для кофе, которая в заводских настройках установлена на 105°C, и сервисного бойлера (пар и горячая вода), где заводскими настройками предусмотрена температура 123°C.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Можно установить время, по истечении которого машина автоматически начнет нагреваться утром и отключит нагрев в ночное время (переход в режим ожидания или выключение).
- Для использования данной функции машина должна оставаться включенной.
- Когда машина ВКЛЮЧЕНА, сначала нужно установить время ВЫКЛЮЧЕНИЯ или ОЖИДАНИЯ.
- После этого машина перейдет в режим ожидания и включится в запрограммированное время.

ЧАСЫ

Время устанавливается сетью автоматически.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ /ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Шаг 1. Установите время выключения или ожидания, когда машина должна выключиться, а затем нажмите «ок» или «сохранить» для подтверждения.
- Шаг 2. Установите время запуска, когда машина должна включиться, и нажмите «ок» или «сохранить» для подтверждения.
- По завершении программирования машины отключитесь от машинной сети.

*Требования в некоторых странах предусматривают выключение машины, оставленной без присмотра.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ МАШИНЫ GIOTTO ИЛИ MOZZAFIATO

Современные компании по обжарке кофе, кафе и профессиональные бариста имеют очень точные предпочтения при приготовлении своего кофе. Конкретные бленды, сорта отдельного происхождения и профили обжарки могут улучшить свои вкусовые качества при постепенно изменяющихся температурах.

Машины Rocket Espresso измеряют *точную температуру бойлера и отображают это значение на регуляторе. В таблице ниже показана температура бойлера и соответствующая температура головки группы.

°C		°F	
ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА НА ПИД- РЕГУЛЯТОРЕ	ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ, ИЗМЕРЕННАЯ УСТРОЙСТВОМ SCAE	ОТОБРАЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ БОЙЛЕРА НА ПИД-РЕГУЛЯТОРЕ	ТЕМПЕРАТУРА ВОДЫ ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ, ИЗМЕРЕННАЯ УСТРОЙСТВОМ 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

РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ГОЛОВКИ ГРУППЫ

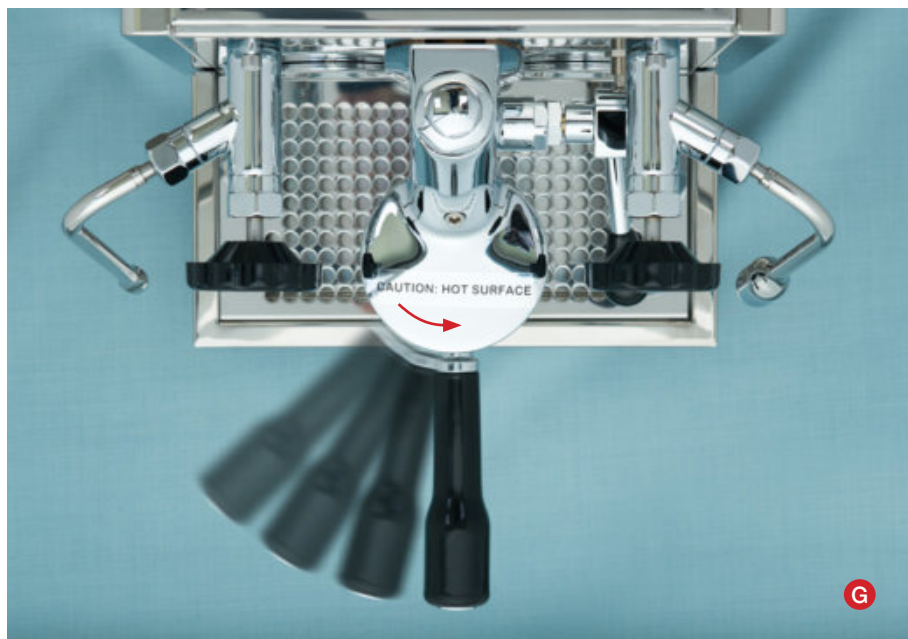
1. Выключите машину.
2. Снимите поддон для капель и портафильтр.
3. Включите машину.
4. На дисплее сначала появится версия программного обеспечения, а затем - заданная температура бойлера.
5. Для изменения температуры бойлера нажмите и удерживайте кнопку **A**, пока на дисплее не появится PrG. Удерживая нажатой кнопку **A**, нажмите кнопку **B**.
6. Затем увеличьте или уменьшите температуру, нажав кнопку **A** или **B**. Через 3 секунды программа запомнит и отобразит введенную температуру.



- Большинство кофемашин эспрессо измеряют температуру воды, используемой для экстракции в заварочном бойлере. Затем значение температуры бойлера преобразуется в температуру экстракции головки группы. Данная информация вводит в заблуждение и является неточной, поскольку цифровые показания на многих машинах отображают не реальную температуру в группе, а температуру, которую производитель желает показать пользователю.
- Машины Rocket Espresso измеряют и отображают температуру бойлера. В таблице выше указана «реальная» температура в группе, полученная путем точного измерения с помощью измерительного устройства SCAE.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ КОФЕМАШИНЫ - ВСЕ МОДЕЛИ

1. Установите портафилтр, вставив его в головку группы, и поверните ручку портафилтра слева направо. Портафилтр вставлен правильно, если он плотно входит в головку группы, а ручка портафилтра находится под углом 90 градусов от лицевой стороны машины (Рис. G).



2. Затем поднимите рычаг заваривания, чтобы запустить поток воды через портафилтр.
3. Когда портафилтр не используется, важно не вынимать его и оставить в головке группы. Чтобы процесс заваривания прошел успешно, портафилтр должен оставаться нагретым. Это также предотвратит преждевременное высыхание уплотнения головки группы.
4. Одинарные (с одним носиком) и двойные (с двумя носиками) ручки портафилтра поставляются в собранном виде с установленными одинарными и двойными корзинами.

5. Теперь можно приступить к завариванию кофе, сняв портафилтр и поместив молотый кофе в фильтр-корзину. Сформируйте кофейную таблетку темпером, входящим в комплект поставки, и установите портафилтр в головку группы. Поднимите рычаг группы вверх, чтобы выпустить нагретую воду и начать процесс заваривания.
6. Для остановки процесса заваривания важно, чтобы рычаг заваривания был полностью опущен, когда поток воды остановится и прекратится шум насоса (Рис. H).

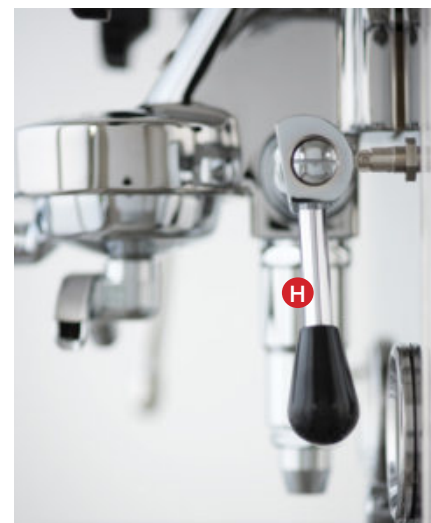


Рис. H. Полностью опустите рычаг, вода не течет и откачайте.

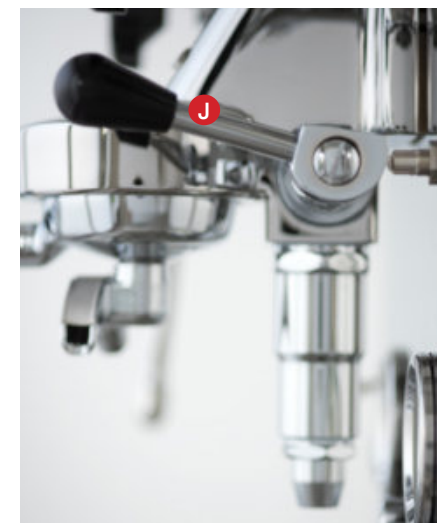
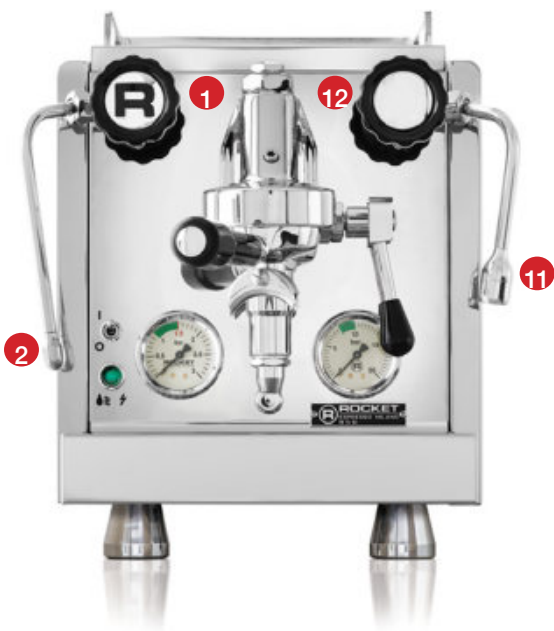


Рис. J. Включите рычаг заваривания и потечет нагретая вода.

7. **R 60V** – зеленая лампочка на манометре давления насоса загорится, когда начнется экстракция. Как только профиль будет завершен, лампочка индикатора будет мигать, указывая на завершение программы. На дисплее будет показано время пролива на протяжении всего процесса экстракции.

8. Для нагрева молока погрузите паровой наконечник (2) в пинчер с молоком из нержавеющей стали. Обеспечьте подачу тепла в молоко, повернув ручку подачи пара (1) против часовой стрелки, чтобы клапан был полностью открыт. Как только приемлемый тепловой режим будет достигнут, полностью выключите паровую трубку, повернув ее с нажимом по часовой стрелке. Уберите пинчер из-под паровой трубки.
9. Во избежание попадания нагретого молока в бойлер рекомендуется продувать паровую трубку после нагрева молока. Выполните продувку, выпустив пар в течение нескольких секунд в атмосферу.
10. Чтобы слить горячую воду из крана для горячей воды (11), поверните ручку (12) против часовой стрелки и слейте необходимое количество воды в чашку или емкость. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы остановить поток горячей воды. **ВНИМАНИЕ! ВОДА ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ.**
11. Более подробная информация о приготовлении кофе и нагревании молока приведена в разделе «Квалификация» данного руководства Rocket Espresso.



КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ

Кофейный blend

1. В идеале кофейные зерна следует употреблять через три-четыре дня после обжарки. В первые три дня зерна все еще выделяют углерод в результате процесса обжарки.
2. На четырнадцатый день кофе начнет терять свои вкусовые качества, становясь старым, и приобретет оттенок затхлости.
3. Храните кофейные зерна в герметичном контейнере в темном и прохладном месте. Не охлаждайте и не замораживайте зерна.
4. Купажирование - это сочетание сортов кофе из двух или более стран происхождения.
5. Кофе эспрессо должен представлять собой гармоничное сочетание сладости, кислинки и горечи.
6. Обжарка эспрессо, как правило, немного темнее, чем обжарка под фильтр или для френч-пресса, поскольку более темный профиль подчеркивает насыщенность и сладость вкуса.



КОФЕЙНЫЙ ПОМОЛ

Измельчение кофейной смеси

1. Помол эспрессо - это очень мелкий помол, но все же зернистый.
2. Кофе после помола быстро теряет свой аромат, поэтому измельчите такое количество кофе, которое необходимо для следующего напитка эспрессо.
3. Температура, влажность и износ молотильных ножей кофемолки влияют на точность настройки помола, поэтому каждое утро может понадобиться "настраивать" кофемолку (делать настройки помола грубее или мельче). Это то, что будет отличать хороший кофе от идеального.
4. Важно иметь хорошую кофемолку с полностью регулируемой степенью помола.



КВАЛИФИКАЦИЯ

Знания и умения баристы

Что такое эспрессо?

- Эспрессо - это напиток объемом 25-30 мл (50-60 мл для двойной порции), приготовленный из 7-9 граммов кофе (14-18 граммов для двойной порции), через который очищенная вода с температурой 90,5 - 96,1°C нагнетается под давлением 9-10 атмосфер, и где помол кофе обеспечивает время заваривания в течение 20-30 секунд.
- Во время заваривания струя эспрессо будет иметь вязкость теплого меда, а полученный напиток получит густую темную и золотистую пену. Эспрессо должен быть специально приготовлен и немедленно подан предполагаемому потребителю (как определено Ассоциацией спешизелти кофе).



КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ЭСПРЕССО

1. Поместите свежий молотый кофе в корзину портафильтра до полного ее заполнения или выхода за края.
2. Постучите ручкой по поверхности темперного коврика, чтобы кофе улеглось.
3. Равномерно распределите молотый кофе, не выходя за края фильтр-корзины. Уберите излишки кофе обратно в приемник дозатора.
4. Придавите молотый кофе темпером, надавливая на него с усилием, затем вращайте темпер, чтобы сгладить поверхность кофейного помола. Давление на темпер должно составлять около 30 кг, поэтому прилагаемое давление должно быть очень сильным.



Продолжение на странице...

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ЭСПРЕССО ПРОДОЛЖЕНИЕ...

5. Вставьте портафильтр в головку группы и немедленно активируйте насос, подняв рычаг заваривания.
6. Наблюдайте за струей.
7. Объем жидкости должен составлять 50-60 мл за 20-30 секунд (для двойной корзины или 25-30 мл за 25-30 секунд при использовании одинарной корзины). Остановите насос, когда необходимо.
8. Подавайте сразу же или смешайте с молоком, чтобы приготовить напиток на основе эспresso.
9. Снимите портафильтр и выбейте использованный кофе.
10. Протрите корзину фильтра и промойте головку группы.
11. Верните портафильтр к головке группы для поддержания его в нагретом состоянии.

СКОРОСТЬ ПОТОКА И НАСТРОЙКА КОФЕМОЛКИ

- Убедитесь в соответствующей дозировке и темперовке.
- Для хорошей экстракции характерна задержка в 5–10 секунд перед тем, как кофе польется в чашку. Появятся тяжелые капли, которые затем превратятся в густой, прямой и ровный поток. Цвет кофе должен быть темно-коричневым или ореховым, желательно с красноватым оттенком (см. стр. 33).
- Струю кофе нужно немедленно остановить, как только его цвет станет светлее, и струя начнет свертываться.
- Если скорость потока слишком высокая (еще один признак - бледная пенка и белые полосы), отрегулируйте помол, чтобы сделать его более мелким.
- Чем тоньше помол, тем медленнее экстракция. Чем крупнее помол, тем экстракция происходит быстрее.
- Если скорость потока слишком низкая, отрегулируйте помол, чтобы сделать его более грубым.
- Правильный помол означает правильную экстракцию и правильный вкус.



Добыча на 8-10 секунд

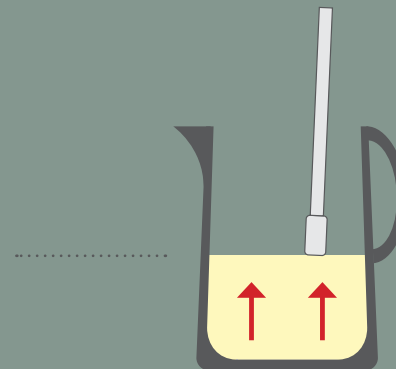


Добыча на 25-30 секунд

КАК ТЕКСТУРИРОВАТЬ МОЛОКО

1. Наполните пинчер для молока из нержавеющей стали свежим холодным молоком наполовину. Используйте пинчер на 250 мл для приготовления одной порции кофе с молоком. Для приготовления двух порций кофе с молоком используйте пинчер на 500 мл.
2. Очистите паровую трубку от конденсата, быстро выпуская пар в атмосферу в течение нескольких секунд.
3. Погрузите насадку паровой трубки в молоко и разместите ее ближе к стенке пинчера. Включите подачу пара на полную мощность. Вы должны услышать подсасывающий звук, означающий, что молоко увеличивается в объеме. Молоко также должно вращаться, создавая эффект водоворота, что обеспечит равномерное распределение пузырьков воздуха по поверхности и улучшит текстурирование нагретого молока.
4. Держите пинчер в устойчивом положении во избежание образования пузырьков крупного размера.
5. Вам нужно взбить половину пинчера с молоком до 3/4 и получить плотную и оптимальную текстуру микропены.
6. Отключите подачу пара, когда температура молока составит около 65° или пинчер с молоком станет слишком горячим, и до него невозможно будет дотронуться.
7. Уберите пинчер с молоком, протрите паровую трубку влажной тканью и очистите ее от остатков молока.
8. Если на поверхности молока присутствуют крупные пузырьки, необходимо сильно ударить дном пинчера по столу. Сделайте пинчером несколько резких круговых движений, чтобы придать молоку глянцевый оттенок. Молоко готово к вливанию. Подавайте его немедленно, иначе текстура молока в пинчере распадется.

ТЕКСТУРИРОВАНИЕ МОЛОКА

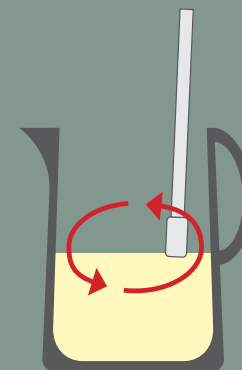


Текстурирование молока состоит из трех этапов. Делать их нужно одновременно: взбивать, вращать и нагревать.

ВЗБИВАТЬ

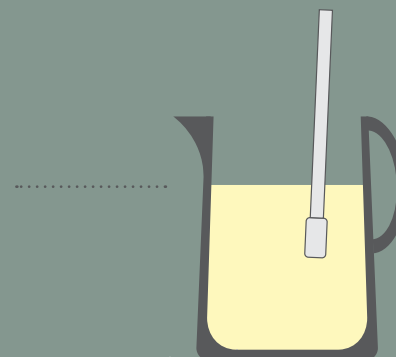
Чтобы взбить молоко в пену, в него нужно добавить воздух. Погрузите насадку вглубь поверхности холодного молока и включите паровую трубку, подав давление на полную мощность. По мере того, как молоко нагревается и растет в объеме, насадку следует держать ближе к верхнему слою молока, чтобы продолжить взбивание.

Когда объем молока увеличивается вдвое, можно опустить насадку глубже верхнего слоя молока.



ВРАЩАТЬ

Поместите паровую трубку ближе к стенке пинчера. Это создаст в молоке эффект водоворота, благодаря которому молоко хорошо перемешивается, а пузырьки сглаживаются.



НАГРЕВАТЬ

Выключите паровую трубку, когда температура молока достигнет 60-65°C. У Вас должно получиться коснуться дна пинчера, но не более чем на пару секунд. Если заметны крупные пузырьки, сильно ударьте дном пинчера по столу, чтобы их убрать. Если пузырьки не ушли, снимите ложкой пару верхних миллиметров слоя.

Вращайте пинчер по кругу, чтобы придать поверхности молока глянцевый оттенок. Теперь молоко готово к вливанию.

КАК ВЛИВАТЬ ГОРЯЧЕЕ МОЛОКО

1. Начните с того, что аккуратно влейте нагретое молоко в центр пенки, следя за тем, чтобы пенка оставалась неповрежденной.
2. Как только эспрессо и молоко хорошо смешаются, и объем чашки заполнится примерно наполовину, необходимо ускорить процесс вливания, - для этого поднесите носик пинчера к чашке и увеличьте угол вливания.
3. Держите пинчер как можно ближе к поверхности напитка. Покачивайте его из стороны в сторону, чтобы в чашку стекало молоко с более тяжелой текстурой. Так в чашке создаются формы и узоры.



МЕНЮ ЭСПРЕССО



РИСТРЕТТО

- 90 мл демитассе
- 20 мл ограниченный двойной пролив



КОФЕ С МОЛОКОМ

- 150 мл чашка
- 40 мл двойной пролив
- 110 мл горячее молоко с легкой текстурой



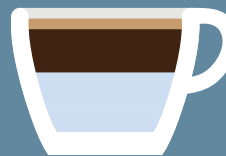
ЭСПРЕССО

- 90 мл демитассе
- 40 мл двойной пролив



КАФЕ-ЛАТТЕ

- 220 мл стакан или чашка
- 40 мл двойной пролив
- 180 мл горячее молоко с легкой текстурой



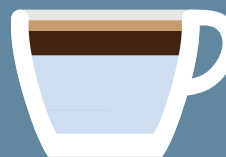
ЧЕРНЫЙ ЛОНГ

- 150 мл чашка
- 80 мл горячая вода
- 40 мл двойной проливshot



МАЛЕНЬКОЕ ЛАТТЕ

- 100 мл стакан
- 20 мл ограниченный двойной пролив
- 80 мл горячее молоко с легкой текстурой



АМЕРИКАНО

- 300 мл чашка
- 220 мл горячая вода
- 40 мл двойной проливshot



КАПУЧИНО

- 150 мл чашка
- 40 мл двойной пролив
- 110 мл горячее молоко с тяжелой текстурой



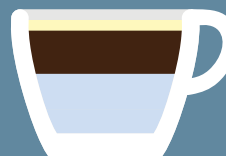
МАККЬЯТО

- 90 мл демитассе
- 40 мл двойной пролив
- капля горячего молока с текстурой



МОКАЧЧИНО

- 190 мл чашка
- Шоколад-порошок или сироп
- 40 мл двойной пролив
- капля горячего молока с текстурой



ЛОНГ МАККЬЯТО

- 150 мл чашка
- 80 мл горячая вода
- 40 мл двойной пролив
- капля горячего молока с текстурой



АФФОГАТО

- 300 мл чашка
- Шарик ванильного мороженого
- 40 мл двойной пролив

ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Очистка кофемашины продлит срок ее службы и позволит приготовить гораздо более качественный эспрессо.

ПАРОВЫЕ НАСАДКИ

1. Очищайте паровую насадку после каждого использования, протирая ее влажной тканью. Включите паровую трубку, чтобы слить конденсат и остатки молока.
2. Если струйные отверстия забиваются сухим молоком, прочистите их с помощью канцелярской скрепки.

ОБРАТНАЯ ПРОМЫВКА

1. Снимите фильтр-корзину с портафильтра и установите насадку для обратной промывки.
2. Пока течет вода для заваривания, свободно вставьте портафильтр в головку группы, вращая портафильтр вперед и назад. Продолжайте освобождать глухую корзину от горячей воды и старой гущи, пока вода не станет чистой.
3. Необходимо выполнять промывку головки группы ежедневно.

ЗАВАРОЧНАЯ ГОЛОВКА ГРУППЫ

1. Еженедельно после обратной промывки добавляйте небольшое количество моющего средства для очистки эспрессо в глухую корзину. Растворите моющее средство в горячей воде и вставьте портафильтр в головку группы. Используйте готовое средство, которое доступно в продаже на Вашей территории.
2. Включите и выключите заварочный рычаг примерно через 10 секунд. Повторите операцию несколько раз.
3. Удалите моющее средство из корзины и промойте только водой, как указано выше, до тех пор, пока группа полностью не очистится от остатков моющего средства.

СНЯТИЕ ДИСПЕРСИОННОЙ СЕТКИ И УПЛОТНЕНИЯ ГОЛОВКИ

1. Используйте закругленный конец накидного ключа на 12 мм, чтобы вытащить дисперсионную сетку и уплотнение головки.
2. Отвинтите латунный расширитель внутри группы с помощью отвертки с коротким лезвием.
3. Очистите внутреннюю часть головки группы прилагаемой щеткой для ее очистки.
4. Протрите влажной тканью место, где портафильтр входит в головку группы.
5. Смочите снятые металлические части (дисперсионную сетку, латунный распределитель) в растворе, приготовленном из 2 чайных ложек моющего средства для эспрессо и горячей воды. Выдержите 10 минут. Тщательно промойте, вытрите и установите обратно.
6. Используйте портафильтр, чтобы установить в головку группы дисперсионную сетку, которая находится на верхней части уплотнения головки. Фаска на уплотнении должна быть обращена вверх.
7. Когда уплотнение головки становится хрупким или дисперсионная сетка прокалывается, их необходимо заменить. Эти элементы являются расходным материалом. Обратитесь к авторизованному дилеру Rocket Espresso.

ПОРТАФИЛЬТР

1. Снимите фильтр-корзину с ручки портафильтра, используя небольшую отвертку или нижнюю часть глухой корзины.
2. Протрите внутреннюю часть корзины и портафильтра влажной тканью.
3. Если скопилось кофейное масло, смочите металлический конец портафильтра и корзины в том же растворе моющего средства, что и дисперсионную сетку и латунный распределитель, указанные выше.
4. Тщательно промойте, высушите и установите обратно.

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ

1. Периодически снимайте и очищайте резервуар для воды теплой мыльной водой. Чтобы снять резервуар, снимите крышку резервуара и поднимите резервуар за две черные ручки- движение вверх с усилием.
2. При возврате резервуара убедитесь, что Вы сильно надавили на него, чтобы заглушка резервуара в нижней части была полностью закрыта.
3. Для заполнения резервуара используйте свежую фильтрованную воду. Не используйте дистиллированную воду.

ПОДДОН ДЛЯ КАПЕЛЬ

1. Снимите поддон для капель и промойте его горячей мыльной водой. Тщательно промойте, высушите и установите обратно.

ЧИСТКА КОРПУСА

1. Протрите поверхности из нержавеющей стали мягкой, неабразивной и влажной тканью. Отполируйте сухой мягкой тканью. Поставляемая Rocket Espresso салфетка для нержавеющей стали лучше всего подходит для очистки корпуса Вашей машины. Мы не рекомендуем использовать имеющиеся в продаже чистящие средства для нержавеющей стали.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

1. Rocket Espresso не рекомендует очищать кофемашину от накипи.
2. Многие химические вещества для удаления накипи в кофемашинах эспрессо особенно агрессивны. Эти химические вещества могут вызвать внутреннюю коррозию твердых металлов, используемых в конструкции машины.
3. Кроме того, очень трудно удалить весь раствор для удаления накипи из машины после завершения процедуры.
4. Следите за качеством воды, всегда используя фильтрованную воду. Дистиллированная вода может не обладать необходимой проводимостью, требуемой для различных электронных функций, необходимых для работы машины.
5. Кроме того, по возможности попробуйте использовать резервуарный фильтр Rocket Espresso.

ПОДГОТОВКА ВАШЕЙ МАШИНЫ РОCKET К ПЕРЕВОЗКЕ И/ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИЮ

1. Пока машина включена, снимите резервуар для воды и слейте из него воду.
2. Выключите машину.
3. Поместите литровый металлический пинчер под дозатор горячей воды и откройте кран с горячей водой до тех пор, пока не вытечет все его содержимое. Это произойдет после сливания одного литра воды.
4. Если машина не работает, то опорожнить бойлер не получится, но в любом случае необходимо опорожнить резервуар для воды и вернуться к машине.
5. Лучше всего перевозить машину в оригинальной коробке. Если нет, можно выбрать другой оптимальный вариант.
6. Возьмите толстую картонную коробку, примерно на 5 см больше вашей машины.
7. Отрежьте плоский кусок пенопласта (толщиной не менее 5 см), чтобы положить его на дно коробки.
8. Поставьте машину на пенопласт и покачивайте ее таким образом, чтобы ножки опоры отпечатались на поверхности пенопласта.
9. Снимите машину и вырежьте отверстия для ножек, чтобы зафиксировать машину в устойчивом положении на дне коробки.
10. Используйте дополнительный пенопласт, чтобы покрыть остальную часть коробки.
11. При транспортировке для обслуживания убедитесь, что внутри коробки указаны Ваши полные контактные данные.
12. Кофемашина Rocket Espresso весит более 30 кг и может быть легко повреждена при транспортировке в картонной коробке. Необходимо принять все меры предосторожности для обеспечения ее безопасности.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Rocket Milano S.R.L.
Виа Куриэль, 13
20060 г. Лискате,
Милан
Италия

МОДЕЛЬ

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

Розничная точка или местный дистрибьютор, у которого Вы приобрели эту машину Rocket Espresso Milano, должен быть первым контактным лицом по всем **вопросам обслуживания и гарантии** на машину.

AUTHORISED ROCKET ESPRESSO MILANO DISTRIBUTOR CONTACT DETAILS

- Название компании:
- Адрес:
- Номер телефона:
- Номер купленной кофемашины:

По всем **техническим вопросам**, на которые Ваш дилер не может ответить, посетите rocket-espresso.com «где купить» и воспользуйтесь формой онлайн-поддержки, указав все сведения о Вашей машине.

Для всех **авторизованных дилеров Rocket Espresso** по всему миру, пожалуйста, посетите: www.rocket-espresso.com/where-to-buy.html

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

СЛИШКОМ БЫСТРАЯ ЭКСТРАКЦИЯ

- Убедитесь, что дозировка в фильтр-корзине не меньше необходимой.
- Убедитесь, что помол не слишком крупный.

ЭКСТРАКЦИЯ СЛИШКОМ МЕДЛЕННАЯ

- Убедитесь, что фильтр-корзина не переполнена.
- Убедитесь, что помол не слишком мелкий.
- Убедитесь, что дисперсионная сетка не забита - возможно, ее необходимо промыть или вытащить и очистить.
- Убедитесь, что носик ручки не заблокирован. Если он загрязнен прогорклым кофейным маслом, его необходимо смочить в растворе шампуня для очистки головки эспрессо и воды.

УТЕЧКА ВОДЫ ИЗ РУЧКИ

- Проверьте уплотнения головки. Если они пересушены, их нужно будет заменить.
- Убедитесь, что ручки группы находятся на месте, когда машина не используется, так как это поможет защитить уплотнения..

ЭСПРЕССО СЛИШКОМ ГОРЯЧИЙ

- Убедитесь, что чашки теплые. Вы можете нагреть чашки, налив в них горячую воду, а затем вылив ее, прежде чем начинать экстракцию.
- Из головки группы могло быть взято слишком много воды. Дайте машине отдохнуть и ограничьте количество воды, забираемой из нее между экстракциями, чтобы машина смогла поддерживать нужную температуру.

ЭСПРЕССО ГОРЬКИЙ

- Экстракция может быть слишком медленной. Убедитесь, что помол не слишком мелкий. Скорректируйте дозу и сделайте ее крупнее.
- Возможно, машина грязная. Промойте и очистите головку группы. Очистите ручки группы и фильтр-корзины.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ЭСПРЕССО КИСЛЫЙ

- Экстракция может быть слишком быстрой. Убедитесь, что помол не слишком крупный. Скорректируйте дозу и сделайте ее мельче.

ЭСПРЕССО ВОДЯНИСТЫЙ И ТОНКИЙ

- Экстракция может быть слишком быстрой. Если это так, пенка будет бледной. Убедитесь, что помол не слишком крупный. Откорректируйте дозу.

ЭСПРЕССО С ПУЗЫРЬКАМИ

- Вода из машины может быть слишком горячей. Дайте воде стечь из головки группы. Повторите экстракцию.
- Кофе может быть слишком свежим.

НИЗКОЕ ИЛИ ПОЛНОЕ ОТСУТСТВИЕ ДАВЛЕНИЯ ИЗ ПАРОВОЙ ТРУБКИ

- Может быть из-за чрезмерного использования головки группы или крана для горячей воды. Дайте машине время для восстановления давления.
- Паровая трубка может быть забита сухим молоком. Снимите насадку, замочите ее и прочистите с помощью канцелярской скрепки.

МОЛОКО ТОНКОЕ И С ПУЗЫРЬКАМИ

- Убедитесь, что молоко взбивается постепенно. Если воздух вводится слишком быстро, образуются крупные пузырьки.
- Убедитесь, что пар сбрасывает свое полное давление, и что все струйные отверстия не забиты.
- Возможно, это связано с использованием подогретого молока. Попробуйте еще раз со свежим молоком.

МИГАЕТ ЗЕЛЕНый СВЕТ

- Указывает на низкий уровень воды.

СНЯТИЕ БАКА ДЛЯ ОЧИСТКИ

- Снимите крышку резервуара и поднимите резервуар, осторожно, но сильно потянув за две черные ручки.
- Возвращая резервуар, убедитесь, что Вы нажали его вниз с силой, чтобы заглушка резервуара в нижней части была полностью закрыта.

РАБОТА С ДАТЧИКОМ

- На всех машинах левый манометр показывает давление в бойлере (K).
- На всех машинах правый манометр показывает давление насоса (L).
- На R-CINQUANTOTTO и R 60V правый манометр показывает давление сервисного бойлера.



Mozzafiato
Evoluzione R

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Мы (производитель) ROCKET Milano S.R.L., расположенный
в ИТАЛИИ, 20060 г. Лискате, Виа Куриэль, 13

в соответствии со следующими Директивами

2014/30/EC Директива по электромагнитной совместимости
2014/35/EC Директива по низковольтному оборудованию

Настоящим заявляем, что следующие модели кофемашин эспрессо,
произведенные вышеупомянутой компанией

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

соответствуют применяемым требованиям следующих документов:

EN 60335-2-15:2016+A11:2018
EN 60335 1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019
EN 62233:2008+C1:2008

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013

Настоящим я заявляю, что вышеуказанное оборудование разработано в
соответствии с актуальными разделами спецификаций выше. Машины
соответствуют всем основным требованиям применяемых Директив



Rocket Milano S.R.L.
Федерико Галлия (Federico Gallia) - Управляющий директор
г. Лискате, 22/07/2018

ROCKET MILANO S.R.L.
Виа Куриэль 13, 20060 ЛИСКАТЕ (МИЛАН) Италия
www.rocket-espresso.com | support@rocket-espresso.com



ROCKET
ESPRESSO MILANO

Юридический адрес - Лискате (Милан) ВИА КУРИЭЛЬ 13, Инд. 20060 Налог. Код - IT05846260965





ROCKET MILANO S.R.L.
ВИА КУРИЭЛЬ 13
20060 ЛИСКАТЕ
МИЛАН, ИТАЛИЯ

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