ROCKET®
ESPRESSO MILANO

R NINE ONE
BEDIENUNGSANLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer Rocket Espresso Maschine, einer der besten Haushalts-Espressomaschinen der Welt.

Ihre Maschine ist ein zertifiziertes authentisches Rocket Espresso R NINE ONE Modell.

Diese Bedienungsanleitung umfasst das Modell Rocket Espresso R NINE ONE.

ROCKET ESPRESSO - REGISTRIERUNG UND GARANTIE

Um die Garantie zu aktivieren und Ihre Maschine zu registrieren, gehen Sie bitte auf www.rocket-espresso.com/register.html und geben Sie folgende Angaben ein:

- Name:
- Land:
- Ort des Kaufes:
- Maschinen-Nummer:
- Ihre Email- Adresse:

WERDEN SIE AUCH TEIL DER ROCKET BEWEGUNG FÜR EINEN BESSEREN ESPRESSO ZUHAUSE.

INHALTSVERZEICHNIS

DIE VIER M

MACCHINA

Wie verwenden Sie Ihre Rocket Espresso Maschine richtig

- Allgemeine und Sicherheitsinformationen 4
- Technische Angaben 8
- Zubehör und Teile 10
- Beschreibung der Maschine 11
- Installation der Maschine 13
- Begriffe und Symbole auf der Digitalanzeige 15
- Werkseinstellungen der Maschine 18
- Pumpendruckprofil Einstellungen 19
- Personalisierung Ihrer R NINE ONE 20
- Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltungszeit 24
- Einstellung der Kaffeeportionen 26
- Heißwasser-Temperatureinstellung 27
- Druckprofile 28
- Betrieb der Maschine 30

MISCELA

Wahl einer für Ihre Maschine geeigneten Kaffeemischung 32

MACINATURA

Unsere Empfehlung für die Wahl eines guten Mahlwerks und die richtige Kaffee Mahlung 33

MANO

Die erfahrene Hand des Baristas

- Was ist Espresso? 34
- Wie wird ein schöner Espresso zubereitet 35
- Wie wird Milch geschäumt und eingegossen 38
- Instandhaltung und Reinigung 42
- Störfälle und Ihre Behebung 45
- Vorbereitung der Maschine für Transport und/oder Service 47

KONTAKT

MANUFACTURER

Rocket Milano S.R.L.
Via Curiel 13
20060 Liscate
Milano
Italien

KAFFEE
ZENTRALE

DIE VIER M

Espresso-Zubereitung wird durch vier „M“ definiert: Macinatura steht für die richtige Mahlung des Kaffees, Miscela ist die Kaffeemischung, Macchina die Espressomaschine und Mano die erfahrene Hand des Baristas.

Wenn jeder Faktor der vier „M“ genau kontrolliert ist, können Sie einen wunderbaren Espresso zubereiten.

Wenn Sie unsere Bedienungsanleitung mit den vier „M“ Schritt für Schritt befolgen, werden Sie viele Jahre Freude an Ihrer Rocket Espresso Maschine haben.

MACCHINA

Wie Sie Ihre Rocket richtig bedienen und einen schönen Espresso zubereiten.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

AUSPACKEN DER MASCHINE

1. Überprüfen Sie, dass die Außenverpackung der Maschine unbeschädigt ist.
2. Nachdem Sie die Maschine vorsichtig ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät Beschädigungen aufweist.
3. Bewahren Sie die Verpackung für den Fall auf, dass die Maschine unter Umständen mit einer Spedition versendet werden muss. Die Verpackungsmaterialien wie Schachteln, Verpackungsschaum, Plastikbeutel usw. müssen unbedingt von Kindern ferngehalten werden.
4. Falls irgendwelche Defekte oder Beschädigungen der Maschine festgestellt wurden, informieren Sie bitte umgehend den autorisierten Händler, bei dem Sie die Maschine gekauft haben, damit die Angelegenheit bearbeitet werden kann.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Die elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen.
2. Installation und Reparatur des Gerätes müssen entsprechend den örtlichen elektrischen und hydraulischen Vorschriften und Vorgaben erfolgen.

3. Installationen und Reparaturen dürfen nur von autorisiertem, geschultem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
4. Die Maschine muss aus Sicherheitsgründen an eine ordnungsgemäß geerdete Leitung angeschlossen werden
5. Überprüfen Sie vor dem elektrischen Anschluss der Maschine, dass die Stromversorgung mit den elektrischen Angaben auf dem Typenschild der Maschine übereinstimmt (Stromaufnahme/ Watt, Spannung, Hertz).
6. Wir raten dringend vom Einsatz von Adaptern, Verlängerungskabeln, Mehrfach-Steckdosen usw. ab, da sie eine Gefahrenquelle sein können.
7. Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Kabel und/oder Stecker verwendet werden, oder wenn irgendein anderes Teil der Maschine nicht richtig funktioniert. Bitte senden Sie die Maschine zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle zwecks Überprüfung, Reparatur oder Instandsetzung.
8. Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Kaffee, Heißwasser und die Erzeugung von Dampf für Heißgetränke verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für durch unzulässige Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
9. Wie Sie sich vor Elektroschocks bei der Verwendung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihre Rocket Maschine gehört, schützen:
   a. Tauchen Sie die Maschine, das Anschlusskabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch die inneren Teile des Gerätes dürfen auf keinen Fall mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
   b. Ziehen Sie auf keinen Fall am Anschlusskabel.
   c. Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
   d. Kinder und nicht geschulte Personen dürfen die Maschine nicht bedienen.
   e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
   f. Ein Schutzschalter für die elektrische Anlage, an die das Gerät angeschlossen wird, ist unbedingt erforderlich.

g. Lassen Sie keine Flüssigkeiten auf die Maschine kommen.
h. Das Gerät darf nicht Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.

10. Verwenden Sie ausschließlich Ersatzteile und Zubehör, die von Rocket Milano srl. zertifiziert und gefertigt wurden.
11. Bevor die Maschine gereinigt oder instandgesetzt wird (ausgenommen: Gruppen-Spülung), muss sie abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
12. Dieses Gerät ist für den Einsatz zuhause oder ähnliche Verwendungszwecke geeignet, wie:
    a. Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen.
    b. Landwirtschaftliche Betriebe.
    c. Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterbringungen.
    d. Bed & Breakfast Aktivitäten.
13. Falls die Maschine nicht richtig funktioniert, nicht die richtige Leistung erbringt oder aufhört zu funktionieren, stellen Sie sie ab (Ein-Ausschalter auf "0") und ziehen den Stecker aus der Steckdose. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Bitte setzen Sie sich mit einem qualifiziertem und autorisiertem Rocket Espresso Techniker in Verbindung. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
14. Wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, muss der Wasserkreislauf vollständig entleert werden. Die Maschine muss bei Temperaturen über dem Gefrierpunkt aufbewahrt werden. Dadurch wird das Gefrieren von hydraulischen Teilen vermieden, was zu Beschädigungen von Rohren und Kessel führen kann.
15. Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasser-Enthärter eingesetzt werden. Die Ablage von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss beeinträchtigen, und zu Schäden an der Maschine, aber auch

zu Personenschäden führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandskontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Bitte verwenden Sie geeignetes gefiltertes Wasser.

16. Bei Festwasseranschluss der Maschine beachten Sie bitte folgende Werte:
    a) Maximaler Wasser-Anschlussdruck: 0.4 MPa
    b) Mindest Wasseranschluss-Druck: 0.1 MPa
    c) Verwenden Sie bitte die mitgelieferten neuen Schlauchverbindungen. Bitte nicht alte Schlauchverbindungen.
17. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Hierzu gehören auch Personen mit fehlender Erfahrung und Kenntnis, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder hätten eine Schulung bzgl. der sicheren Benutzung und dem Verständnis der bestehenden Risiken erhalten.
18. Nicht beaufsichtigte Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
19. Dieses Gerät kann von Kindern mit einem Mindestalter von 8 Jahren verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder hätten eine Schulung bzgl. der sicheren Bedienung der Maschine erhalten. Außerdem müssen sie die mit der Benutzung des Gerätes verbundenen Risiken verstanden haben.
20. Reinigung und Instandhaltungsarbeiten seitens des Benutzers dürfen nur durch mindestens 8 Jahre alte und beaufsichtigte Kinder durchgeführt werden.
21. Die Maschine und das Anschlusskabel dürfen nicht in die Reichweite von Kindern unter 8 Jahren kommen.
22. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

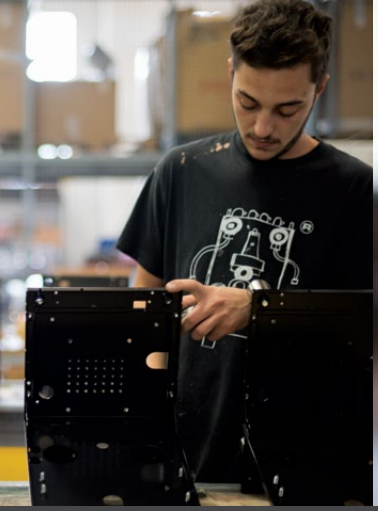
R NINE ONE TECHNISCHE ANGABEN

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Programmierbares Pumpendruck-Profilierungssystem
- Digital Touch-Display
- Brühwasserkessel: 1.9 Liter - 1,200 W
- Service-Kessel: 3.6 Liter - 1,400 W
- Wasserversorgung: Festwasseranschluss oder Behälter
- Stromaufnahme: 1,600 W
- Fünf Pumpendruckprofile + ein halbautomatisches Profil
- Permanentmag-netische volumetrische Pumpe

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

- 410 x 505 x 430 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
- Gewicht: 47.4 kg



ZUBEHÖR UND TEIL

Bitte überprüfen Sie die Verpackung und die Zubehör-Box um sicherzustellen, dass folgende Teile und Zubehöre vorhanden sind:

1. Siebträger - zwei Ausläufe; mit Doppelsieb
2. Siebträger - ein Auslauf; mit Einzelsieb
3. Siebträger - bodenlos; mit großem Sieb
4. Gruppenspül-Kappe
5. Tamper
6. Bürste für Gruppenreinigung
7. Tropfwanne
8. Bedienungsanleitung
9. Wasser-Anschluss-Schlauch
10. Ablaufschlauch Tropfwanne
11. Rocket Espresso Reinigungstabletten

MASCHINEN-BESCHREIBUNG

1. Dampfhebel.
2. Dampfrohr für Milchaufschäumung: Vorsicht, kann sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen.
3. Ein/Ausschalter. Ausschaltung “0”. Einschaltung “1”.
4. Kontroll-Lampe: Wenn sie leuchtet, ist die Maschine in Betrieb.
5. Gesättigte Brühgruppe.
6. Paddel für Gruppen-Steuerung.
7. Siebträger. Vorsicht: die Metall-Teile können heiß werden und Verbrennungen verursachen.
8. Heißwasser-Rohr. Vorsicht. Es kann heiß werden und Verbrennungen verursachen.

MASCHINENBESCHREIBUNG (folgt)

9. Tassenauflage: schütten Sie auf keinen Fall Flüssigkeiten auf die Tassenauflage. Diese würden in das Maschineninnere gelangen und können Elektroschocks und andere ernsthafte Verletzungen verursachen.
10. Kesseldruck-Manometer: sollte 1 Bar anzeigen, wenn die Maschine betriebsbereit ist.
11. Pumpendruckmanometer.
12. Digitales Touch-Display.
13. Tropfwanne mit Tropfblech.
14. Abdeckung des Wasserbehälters.
15. Heißwassertemperatur- Einstellventil.

MASCHINEN INSTALLATION

1. Die Maschine muss unverpackt auf einer festen stabilen Oberfläche in der Nähe eines geeigneten Stromanschlusses stehen.
2. Nehmen Sie den Deckel des Wasserbehälters ab und befüllen Sie den Behälter mit gefiltertem Wasser. Verwenden Sie hierzu eine saubere Wasserkanne mit geeignetem Auslauf. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Wasser nur in den Behälter gegossen wird (Herausnahme des Wasserbehälters: siehe Reinigungsanleitung). Setzen Sie den Deckel nach erfolgter Befüllung wieder auf den Behälter. Wir empfehlen die Verwendung von Rocket Espresso Wasserfiltern.
3. Schließen Sie die Maschine an eine Stromversorgung an, die den Angaben auf dem Typenschild der Maschine entspricht.
4. Schalten Sie den Ein/Ausschalter ein, auf Position “1”. Die Kessel -Befüllung beginnt. Sie hören die Pumpe. Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe.
5. In der Regel sind 20 bis 25 Minuten für die Aufheizung der Maschine erforderlich. Wenn die Maschine betriebsbereit ist, erscheint die Temperatur auf Schirm 1 des Touch-Displays. Die richtige Betriebstemperatur, die auf dem Touch-Display angezeigt wird, sollte bei +/- 92°C liegen. Der Kesseldruck bei +/- 1 Bar.
6. Stellen Sie eine Tasse unter die Brühgruppe und bewegen Sie das Paddel nach rechts, um eine Tasse Heißwasser aus der Gruppe abzulassen (gilt nur für das erste Mal). Danach das Paddel wieder nach links in die Ausgangsposition stellen, um den Heißwasserauslauf zu beenden.

MASCHINEN INSTALLATION

FESTWASSERANSCHLUSS

Ab Werk ist die R NINE ONE für Wasserbezug aus dem 1,9 Liter Wasserbehälter der Maschine eingestellt.

Sie können die R NINE ONE auch an eine Festwasserleitung anschließen. Verwenden Sie hierzu den mitgelieferten gepanzerten Schlauch und beachten Sie unbedingt folgende Anleitungen:

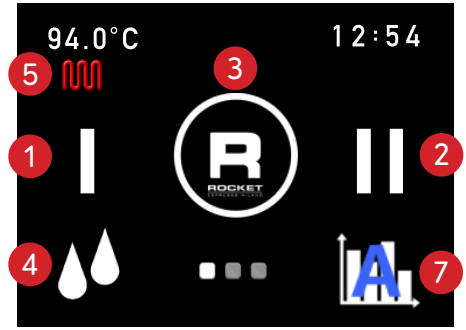
1. Die Arbeiten müssen durch einen zugelassenen Wasserinstallateur durchgeführt werden. Stellen Sie unbedingt sicher, dass die Installation voll den örtlich geltenden Vorschiften entspricht.
2. Falls ein Wasserdruck von 4 Bar überschritten wird, muss ein Druckminderer vorgebaut werden.
3. Zwischen Wasseranschluss und Maschine muss ein Absperrventil eingebaut werden.
4. Wenn die Maschine kurzzeitig mit drucklosem Wasser betrieben wird (wenn Sie das Wasser z.B. aus einem Behälter ansaugen) muss am Ende des Ansaugschlauches unbedingt ein Rückschlagventil angebaut werden, damit die Pumpe nicht durch Trockenlauf Schaden nimmt.
5. Setzen Sie einen Wasserfilter ein, um sicherzustellen, dass das verwendete Wasser von höchster Qualität ist. Fragen Sie Ihren Wasserinstallateur nach seinen Empfehlungen.
6. Nach erfolgter Installation muss die Maschine von Behälterbetrieb auf Festwasserbetrieb umgestellt werden.

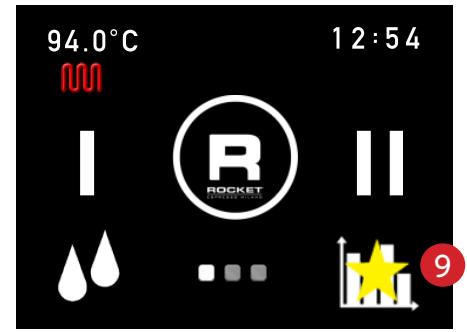
Siehe hierzu Seite 20. Einstellungen bzgl. Wasserversorgung.

SYMBOL U. WORTVERZEICHNIS AUF DEM DIGITAL DISPLAY – BILDSCHIRM 1

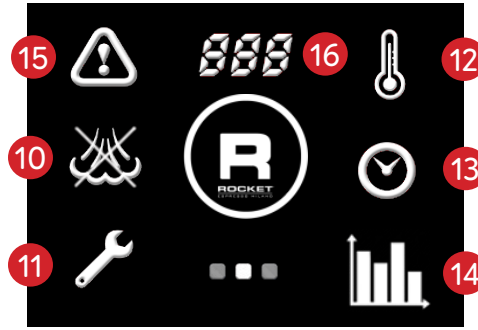
1. 1 Tassen Symbol
2. 2 Tassen Symbol
3. Rocket symbol: betätigen, um von einem Bildschirm zum anderen zu gelangen
4. Heißwasser Symbol: für Ein/Ausschaltung der Heisswasserausgabe
5. Symbol zeigt an, dass der Kaffeekessel heizt
6. Symbol zeigt an, dass der Kaffeekessel nicht heizt

   Anmerkung: Es ist normal, dass die Anzeige zwischen und hin und her springt. Die Maschinen-Temperatur wird immer über diesem Symbol angezeigt.
7. Diese Symbole zeigen das gewählte Druckprofil an
8. Dieses Symbol zeigt an, dass der manuelle Modus gewählt wurde
9. Ruft das zuletzt gespeicherte manuelle Druckprofil auf.





SYMBOL U. WORTVERZEICHNIS AUF DEM DIGITAL DISPLAY - BILDSCHIRM 2



10. Das Symbol zeigt an, ob der Service-Kessel ein oder ausgeschaltet ist
11. Betätigen Sie das Symbol zur Sprachwahl, Wasserversorgung (Behälter oder Festwasser -Anschluss), sowie zur Einstellung, ob die Temperatur in °C oder °F angezeigt werden soll
12. Dieses Symbol ist für die Temperatureinstellung des Kaffee- und Dampfkessels
13. Dieses Symbol dient der Einstellung von Uhrzeit und Datum, sowie der automatischen Ein und Abschaltung der Maschine
14. Dieses Symbol ist für die Umstellung der Druckprofils
15. Dieses Symbol dient der Anzeige von Fehlermeldungen der Maschine
16. Anzeige der ausgegebenen Kaffee-Portionen

SYMBOL U. WORTVERZEICHNIS AUF DEM DIGITAL DISPLAY - BILDSCHIRM 3

17. Betätigen Sie dieses Symbol, um die Einzel- oder Doppelkaffee-Portionen einzustellen
18. Betätigen Sie dieses Symbol, um die Maschine auf Standby zu stellen
19. Dieses Symbol ist ausschließlich für den Zugang zum Techniker-Menu.

WERKSEINSTELLUNGEN IHRER MASCHINE

Vor Auslieferung wurde Ihre R NINE ONE einer Kontrolle unterzogen. Die Werkseinstellungen stellen sicher, dass Ihre Maschine richtig eingestellt und gebrauchsbereit ist. Die Werkseinstellungen sind wie folgt:

- Die Temperatur wird in Celsius angezeigt
- Die Spracheinstellung steht auf Englisch
- Die Wasserversorgung ist auf Behälterbetrieb eingestellt
- Die Temperatur des Service-Kessels steht auf 123°C (sie kann zwischen 110°C und 125°C eingestellt werden)
- Kaffee-Kessel: die Temperatur des Kaffeewassers steht auf 92°C. Der Einstellbereich liegt zwischen 90°C und 110°C.

DRUCKPROFIL EINSTELLUNGEN

PROFIL A

6” - 4 Bar
18” - 9 Bar
6” - 5 Bar

PROFIL B

8” - 4 Bar
22” - 9 Bar

PROFIL C

20” - 9 Bar
10” - 5 Bar

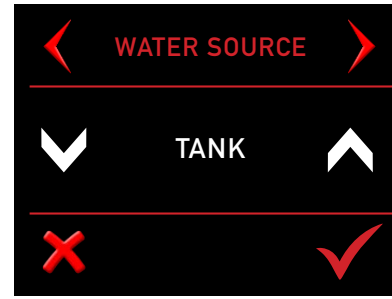
Alle Einstellungen können geändert werden.
Die Druckprofile D und E sind noch nicht belegt

Dieses Symbol zeigt den halbautomatischen Modus an

Dieses Symbol zeigt das zuletzt gespeicherte halbautomatische Profil an.

PERSONALISIEREN SIE IHRE R NINE ONE

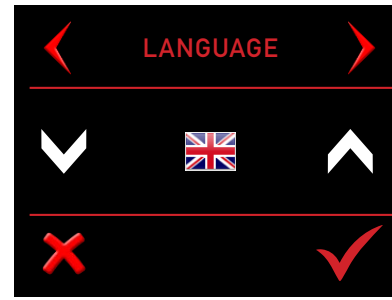
1. Einstellung der Wasserversorgung



Bildschirm 2 - Symbol Schraubenschlüssel Bildschirm Wasserversorgung

- Betätigen Sie auf Bildschirm 2 das Symbol
- Drücken Sie entweder < oder > für die Navigation auf dem Bildschirm für Wasserversorgung.
- Betätigen Sie entweder ⌄ oder ⌃ um die Wasserversorgung vom Behälter oder durch Festwasseranschluss anzuwählen.
- Betätigen Sie ✓ zur Bestätigung oder ✗ um zu annullieren und wieder auf den Hauptbildschirm zu kommen. Ansonsten wählen Sie > um zur nächsten Einstellung zu gelangen.

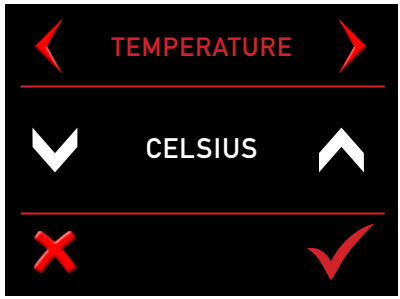
2. Sprachwahl



Bildschirm 2 - Symbol Schraubenschlüssel Bildschirm Sprachwahl

- Betätigen Sie auf Bildschirm 2 das Symbol
- Drücken Sie entweder < oder > ür die Navigation auf dem Bildschirm für die Sprachwahl.
- Betätigen Sie entweder ⌄ oder ⌃ um die Sprache zu ändern.
- Betätigen Sie ✓ zur Bestätigung oder ✗ um zu annullieren und wieder auf den Hauptbildschirm zu kommen. Ansonsten wählen Sie > um zur nächsten Einstellung zu gelangen.

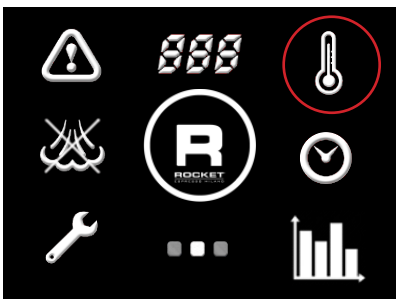
3. Temperatur Anzeige (in °C oder °F)

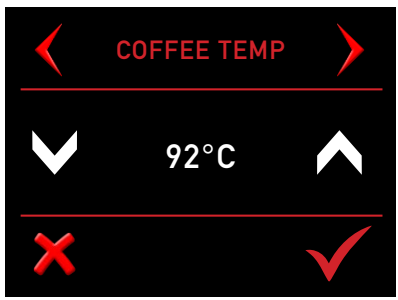


Bildschirm 2 - Symbol Schraubenschlüssel Bildschirm Temperatur

- Betätigen Sie auf Bildschirm 2 das Symbol
- Drücken Sie entweder oder ür die Navigation auf dem Bildschirm für die Temperatureinstellung.
- Betätigen Sie entweder oder Anzeige in °C oder °F zu wählen.
- Betätigen Sie zur Bestätigung oder um zu annullieren und wieder auf den Hauptbildschirm zu gelangen. Ansonsten wählen Sie um zur nächsten Einstellung zu gelangen.

4. Temperatureinstellung Kaffeewasser-Kessel

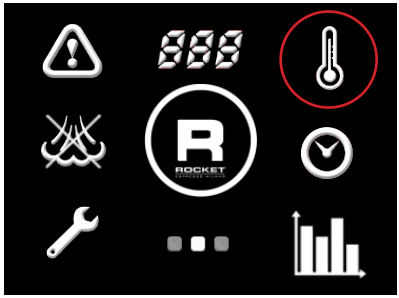




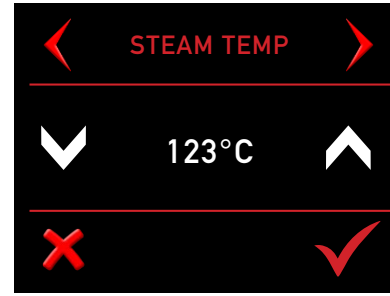
Bildschirm 2 - Symbol Temperatur Bildschirm Kaffeewasser-Temperatur

- Betätigen Sie auf Bildschirm 2 das Symbol
- Drücken Sie entweder oder ür die Navigation auf dem Bildschirm für die Temperatureinstellung des Kaffeewassers.
- Betätigen Sie entweder oder um die Temperatur des Kaffeewassers einzustellen.
- Betätigen Sie zur Bestätigung oder um zu annullieren und wieder auf den Hauptbildschirm zu gelangen. Ansonsten wählen Sie um zur nächsten Einstellung zu gelangen.

5. Temperatureinstellung des Service-Kessels



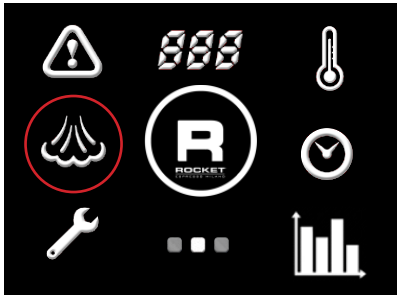
Bildschirm 2 - Symbol Temperatur



Bildschirm Dampfkessel-Temperatur

- Betätigen Sie auf Bildschirm 2 das Symbol
- Drücken Sie entweder oder für die Navigation auf dem Bildschirm für die Dampf-Temperatureinstellung.
- Betätigen Sie entweder oder um die Temperatur des Kaffeewassers einzustellen.
- Betätigen Sie zur Bestätigung oder um zu annullieren und wieder auf den Hauptbildschirm zu gelangen. Ansonsten wählen Sie um zur nächsten Einstellung zu gelangen.

6. Ein und Abschaltung des Service-Kessels

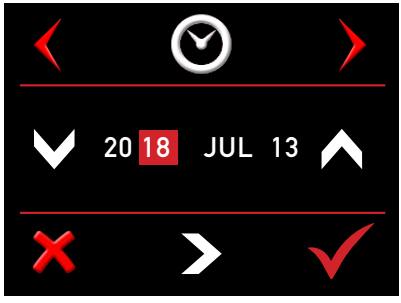


Bildschirm 2 - Dampf an

Bildschirm 2 - Dampf aus

- Gehen Sie auf das Menu von Bildschirm 2.
- Stellen Sie den Dampf durch Betätigung von Symbol ab. Das Dampf-Symbol ist jetzt durchkreuzt
- Um den Dampferzeugung wieder einzuschalten, betätigen Sie das Symbol erneut. Das nunmehr nicht mehr durchkreuzte Dampfsymbol erscheint

7. Einstellung des Datums

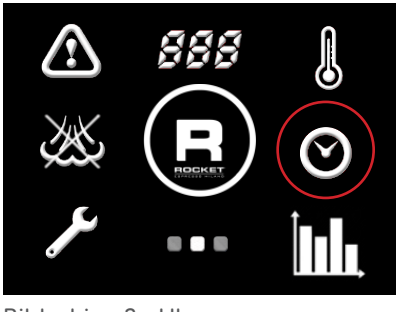


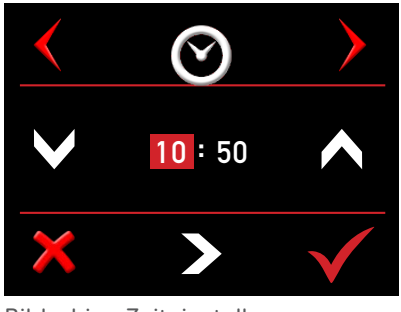
Bildschirm 2 - Uhrzeit

Bildschirm Datumseinstellung

- Gehen Sie auf Bildschirm 2.
- Betätigen Sie das Symbol
- Drücken Sie um von Jahr zu Monat und zu Datum zu gelangen.
- Betätigen Sie die Pfeile oder um Jahr/Monat/Datum zu ändern.
- Drücken Sie um zu speichern.

8. Einstellung von Tag und Uhrzeit





Bildschirm 2 - Uhr

Bildschirm Zeiteinstellung

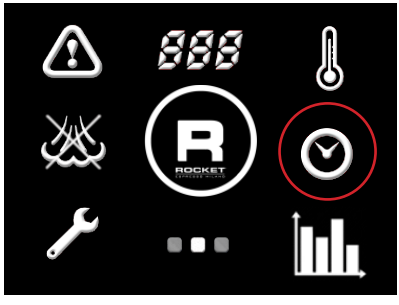
- Gehen Sie auf Bildschirm 2.
- Drücken Sie auf Symbol
- Betätigen Sie um den Tag einzugeben.
- Drücken Sie oder um den gewünschten Tag einzustellen.
- Betätigen Sie um den Bildschirm für die Zeiteinstellung aufzurufen.
- Betätigen Sie um sich zwischen Stunden und Minuten zu bewegen.
- Drücken Sie oder um Minuten und Stunden einzustellen.
- Betätigen Sie um abzuspeichern.

EINSTELLUNG DER AUTOMATISCHEN EIN- UND ABSCHALTUNG DER MASCHINE

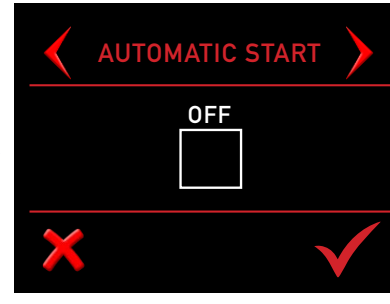
Es können pro Tag bis zu zwei Ein-Ausschaltzyklen programmiert werden. Beispiel:

- T1 - Einschaltung um 6.40 Uhr und Abschaltung um 10.30 Uhr
- T2 - Einschaltung um 17.00 Uhr und Abschaltung um 23.00 Uhr

Die Programmierung erfolgt in aufeinanderfolgenden Schritten wie folgt:



Bildschirm 2 - Symbol Uhr



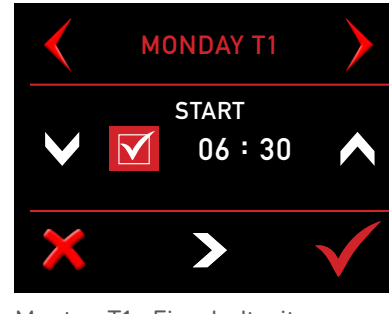
Automatische Ein-Ausschaltung

Programmierung der automatischen Ein/Abschaltung der Maschine

- Gehen Sie auf Bildschirm 2 (Hauptmenu).
- Betätigen Sie das Symbol
- Betätigen Sie > für die Navigation im Menu „automatische Einschaltung“
- Drücken Sie zur Aktivierung. Es erscheint und auf dem Display ON

Einstellung Tag und Ein/Abschaltung „T1“

- Betätigen Sie einmal > um zum Menu „Montag T1“ zu gelangen.
- Um „Montag T1“ zu aktivieren drücken erscheint.
- Betätigen Sie um die Stunde einzugeben. Vor oder Rückstellung der Stunde mit oder
- Betätigen Sie für die Eingabe der Minuten. Vor oder Rückstellung der Minuten mit oder

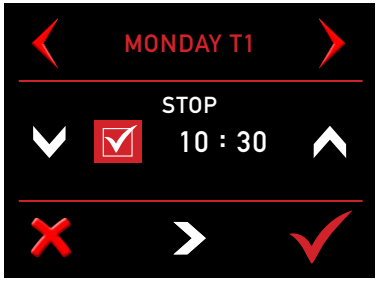


Montag T1 - Einschaltzeit

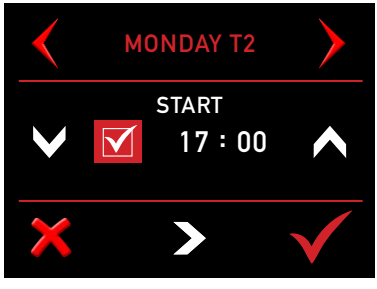
- Einstellebene für die „T1“ Abschaltzeit
- Für die Stunden-Eingabe . Mit oder wird die Stunde eingestellt.
- Einstelleben zur Minuten-Einstellung . Mit oder vor oder zurückstellen.
- Nach Programmierung der einzelnen Wochentage drücken, um abzuspeichern und wieder ins Hauptmenu zu gelangen
- Kann jederzeit gedrückt werden, um zu löschen und wieder ins Hauptmenu zu gehen

Tag und Uhrzeit der automatischen Ein/Abschalt -Programmierung “T2”

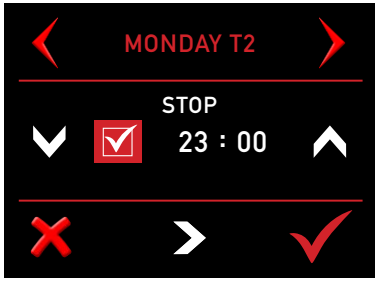
- Nach Programmierung von “T1” einmal drücken, um ins T2 Menu für die Programmierung des Wochentags Montag zu gelangen.
- Zur Aktivierung von „Montag T2“ drücken. erscheint.
- Für die Einstellung der Stunde drücken. Mit oder stellen Sie die Stunde vor oder zurück.
- Betätigen Sie für die Minuteneinstellung. oder fuer die Minuten-Umstellung.
- Durch einmaliges Drücken von gehen Sie auf Programmierung der „T2“ Abschaltzeit.
- Für die Einstellung der Stunde drücken. Mit oder stellen Sie die Stunde vor oder zurück.
- Für die Minuteneinstellung . Mit oder stellen Sie die Minuten vor oder zurück.



Montag T1 - Abschaltzeit



Montag T2 - Einschaltzeit



Montag T2 - Abschaltzeit

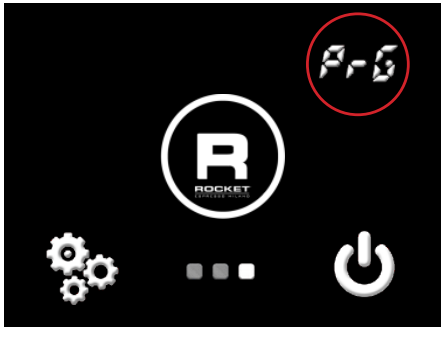
- Mit (einmal drücken) gelangen Sie zum nächsten Wochentag . Wiederholen Sie die obigen Programmier-Schritte.
- Wenn die Programmierungen beendet sind, betätigen, um wieder ins Hauptmenu zu kommen.

PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEPORTIONEN (volumetrische Portionskontrolle)

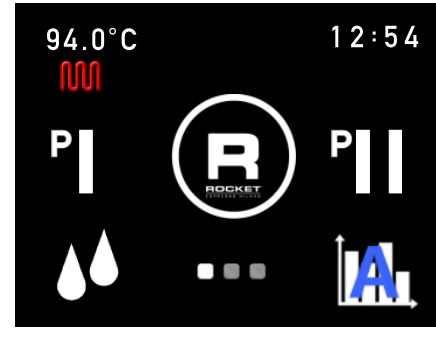
Ein Durchflussmesser ermöglicht die genaue Kontrolle des Kaffeevolumens, dass Sie mit dem Ein- oder Zweitassen Siebträger entnehmen möchten (in der Regel 25 bis 30 cc mit dem Eintassen-Siebträger und 50 bis 60 cc mit dem Doppelsiebträger. Die richtige Einstellung des Durchflussmessers hängt wesentlich von der korrekten Kaffee Mahlung ab.

Die volumetrische Portionierung ist zwischen den einzelnen Druckprofilen unterschiedlich. Der Durchflussmesser misst das gesamte programmierte Wasservolumen, unabhängig von der hierfür benötigten Zeit.

Beispiel: bei einer Ausgabezeit von jeweils 30 Sekunden wird bei Pumpendruck 9 Bar eine andere Menge als mit 5 Bar ausgegeben



Bildschirm 3 - Symbol Programmierung



Bildschirm für Programmierung

1. Gehen Sie auf Bildschirm 3 und drücken Sie Pr-G
2. Spannen Sie den Eintassen-Siebträger mit Kaffee ein und betätigen Sie P
3. Die Kaffeeausgabe beginnt. Wenn 25 - 30 cc in der Tasse sind, erneut P drücken, um die Kaffeeausgabe zu beenden
4. Betätigen Sie das Symbol Rocket um wieder auf den Bildschirm 1 zu kommen (Home Screen)
5. Ab jetzt wird jedes Mal, wenn das Eintassen-Symbol betätigt wird genau die programmierte Menge ausgegeben

Programmieren Sie den Zweitassen-Siebträger (50-60 cc) wie oben beschrieben. Arbeiten Sie mit Symbol P

HEISSWASSER TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Einstellschraube befindet sich im Bereich der Tassenauflage. Sie können die Temperatur des Heißwassers, das mit der Heißwasserarmatur entnommen wird, einstellen, ohne den Dampfdruck unnötig zu beeinträchtigen.

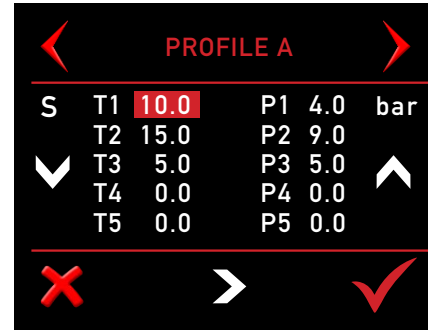
Verstellen Sie die Einstellschraube mit einem kleinen Flachschraubenzieher, um das Mischverhältnis Heiß/Kaltwasser entsprechend den Bezeichnungen auf der Tassenauflage zu ändern. Wenn Sie die Schraube im Uhrzeigersinn drehen, wird die Wassertemperatur erhöht.

DRUCKPROFILE

Mit Ihrer R NINE ONE können sie bis zu 5 Zeit/Druck Intervalle eingeben, die jeweils während der Kaffeeausgabe ablaufen.

Sie können also die Zeitdauer und den Druck für jedes Intervall einstellen. Zum Beispiel:

Bildschirm 2 - Graphisches Symbol

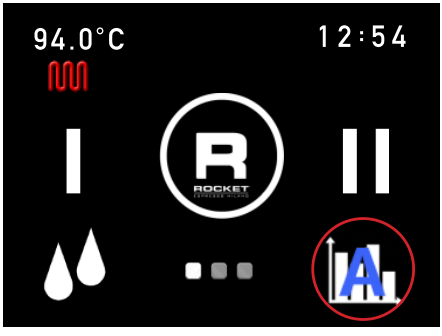


Profil A - Einstellungen

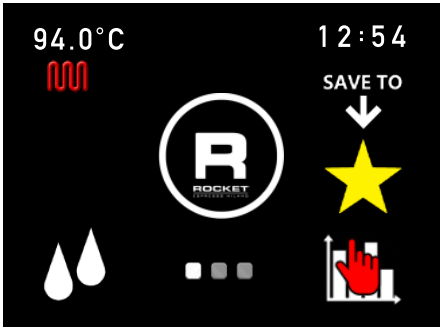
1. Betätigen Sie dass Symbol
2. Betätigen Sie um das gewünschte Profil anzuwählen.
3. Drücken Sie um von Zeit auf Druck zu gehen.
4. Mit dem Symbol erhöhen Sie die Sekunden oder den Druck. Mit dem Symbol vermindern Sie sie.
5. Mit speichern Sie ab. Mit kommen Sie wieder zum

VERWENDUNG DER MASCHINE IN MANUELLEM MODUS

Sie können die Maschine manuell verwenden und Ihr eigenes Druckprofil kreieren:



Screen 1 - Graph symbol

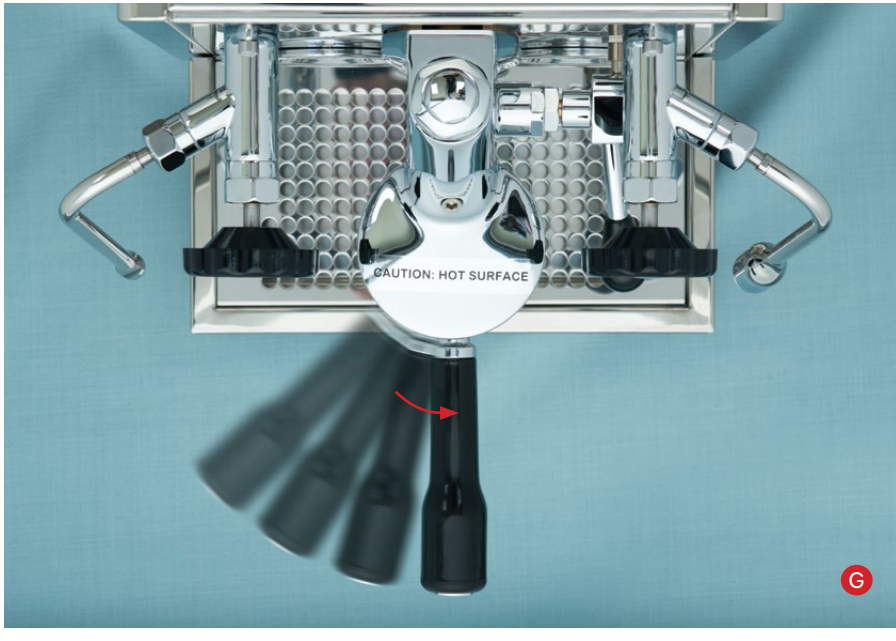


Screen 1 - Manual mode symbol

1. Drücken Sie auf Symbol und gehen Sie mit den graphischen Symbolen - bis zum Symbol
2. Die Maschine ist jetzt im manuellen Modus.
3. Befüllen Sie den Siebträger mit Kaffee und spannen Sie ihn in die Bruehgruppe ein.
4. Betateigen Sie jetzt das Gruppenpaddel um die Kaffeeausgabe zu beginnen (je weiter das Paddel verschoben wird, umso grösser ist der Bruehdruck, wie am Profil auf dem Bildschirm zu sehen ist. Über das Display können Sie Druck, Zeit und Wasservolumen kontrollieren.
5. Jetzt können Sie das soeben kreierte manuell Profil abspeichern.
6. Drücken Sie auf Symbol . Das Display zeigt an „Last profile saved".
7. Sie rufen Sie das abgespeicherte Profil auf, indem Sie mit den graphischen Symbolen - bis zum Symbol gehen
8. Drücken Sie Symbol und das zuletzt gespeicherte Profil läuft ab.

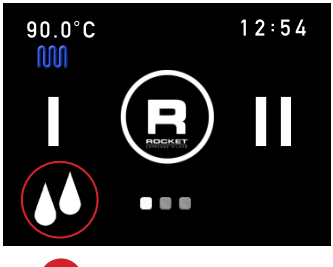
BEDIENUNG DER MASCHINE

1. Setzen Sie den Siebträger in die Brühgruppe ein und stellen Sie ihn nach rechts, bis er fest eingespannt ist und im rechten Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (Abb. G)



2. Jetzt können Sie das Gruppen-Paddel verschieben, um die Kaffeeausgabe einzuleiten.
3. Wir empfehlen, den Siebträger in der Brühgruppe zu lassen, auch wenn er nicht benutzt wird. Hierdurch bleibt er für die nächste Kaffee-Zubereitung schon vorgewärmt. Auch die Lebensdauer der Gruppendichtung verlängert sich.
4. Die Maschine wird mit einem Eintassen-Siebträger (mit einem Auslauf) und einem Zweitassen-Siebträger (mit zwei Ausläufen), sowie den entsprechenden Ein und Zweitassen-Sieben geliefert.
5. Jetzt können Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen. Nehmen Sie den Siebträger heraus und geben Sie gemahlenen Kaffee in das Sieb. Tampen Sie den Kaffee mit dem mitgelieferten Tamper und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe. Leiten Sie die Kaffeeausgabe mit dem Gruppen-Paddel ein.

6. Um die Kaffeeausgabe zu beenden, muss das Gruppen-Paddel wieder in die Ausgangsposition zurückgestellt werden.
7. Erwärmung von Milch: Die Milch muss sich in einem sauberen CNS-Krug befinden. Tauchen Sie die Dampfdüse 1 unter die Milchoberfläche und öffnen Sie das Dampfventil, indem Sie den Hebel 2 nach vorn ziehen bis das Ventil vollständig geöffnet ist. Nach Erwärmung der Milch stellen Sie den Dampfhebel wieder zurück und beeenden die Dampfausgabe. Sie können den Krug jetzt vom Dampfrohr wegnehmen. VORSICHT: DAMPFDÜSE UND DAMPFROHR KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN.
8. Um zu vermeiden, dass Milch in den Kessel gelangt, empfehlen wir, jedes Mal nach Milcherhitzung die Dampfdüse mit Dampf durchzublasen (hierzu das Dampfventil 2 öffnen und sofort wieder schließen).
9. Heißwasserentnahme: drücken Sie das Symbol 3 auf dem Bildschirm und entnehmen Sie die gewünschte Heißwassermenge. Verwenden Sie einen geeigneten Behälter. Anschließend erneut das Symbol 3 betätigen, um die Entnahme zu beenden. VORSICHT: DAS WASSER IST SEHR HEISS.
10. Ausführlichere Angaben zum Thema Kaffeezubereitung und Milchschäumung finden Sie unter „Mano“ in dieser Bedienungsanleitung.



MISCELA

Die Kaffeemischung

1. Im Idealfall sollte Kaffee in einem Zeitraum von drei bis vierzehn Tagen ab Röstdatum verbraucht werden. In den ersten drei Tagen geben die Bohnen noch CO2 ab (vom Röst-Prozess herrührend).
2. Nach vierzehn Tagen beginnt der Kaffee an Geschmack zu verlieren, wird alt und schmeckt abgestanden.
3. Bewahren Sie den Kaffee in einem luftdicht verschlossenen Behälter an einer dunklen und kühlen Stelle auf. Nicht im Kühlschrank. Auch nicht einfrieren.
4. Mit Mischung ist gemeint, dass zwei oder mehr Herkunftsländer kombiniert werden.
5. Espresso-Kaffee sollte eine harmonische Mischung von Süße, Säure und Bitterkeit sein.
6. Espresso Röstungen tendieren dazu, etwas dunkler als Filterkaffee oder French Roast zu sein, da ein dunkleres Röstungs-Profil Körper und Süße unterstreicht.

MAHLUNG

Mahlung der Kaffee-Mischung

1. Die Mahlung für Espresso ist sehr fein, obwohl noch granular.
2. Kaffee verliert nach der Mahlung sehr schnell an Geschmack. Bitte mahlen Sie nur so viel, wie Sie sofort danach für Ihren Espresso brauchen.
3. Temperatur, Feuchtigkeit und Abnutzung der Mahlscheiben haben alle Einfluss auf die Genauigkeit der Mahlung. Es könnte sein, dass Sie die Mahlung jeden Morgen verstellen müssen (gröber oder feiner). Das ist der Unterschied zwischen gutem und großartigem Kaffee.
4. Ein gutes Mahlscheiben-Mahlwerk mit voll einstellbarer Mahlung ist wichtig.

MANO

Die Hand des erfahrenen Baristas

Was ist Espresso?

- Espresso hat ein Volumen von 25-30 Ml (50-60 Ml für einen doppelten Espresso) und wird mit 7-9 g zubereitet (14 bis 18 g für einen doppelten Espresso). Das Wasser muss sauber sein und die Brüh- Temperatur bei 90,5°C bis 96,1 °C liegen. Der Brühdruck liegt bei 9-10 Bar. Die Mahlung sollte so eingestellt sein, dass die Auslaufzeit bei 20 bis 30 Sekunden liegt.
- Während der Ausgabe hat der Espresso die Viskosität von warmem Honig und in der Tasse hat das Getränk eine dunkle, goldene „Crema". Espresso sollte, gemäß einer Definition der Specialty Coffee Association of America, unmittelbar, bevor er getrunken wird, zubereitet werden.

WIE SIE EINEN SCHÖNEN ESPRESSO ZUBEREITEN

1. Geben Sie frisch gemahlenen Kaffee randvoll in den Siebträger.
2. Klopfen Sie mit dem Siebträger auf die Anpress-Matte, damit die Oberfläche geglättet wird.
3. Verteilen Sie das Kaffeemehl gleichmäßig im Siebträger. Entfernen Sie überflüssiges Kaffeemehl (geben Sie das Kaffeemehl auf keinen Fall in den Bohnen-Behälter des Mahlwerks).
4. Pressen Sie den Kaffee mit einem Tamper fest an und drehen Sie den Tamper am Ende ein wenig, um die Oberfläche zu glätten. Der Anpressdruck sollte bei ca. 30 Kg liegen.
5. Rocket Siebe haben im Inneren eine Linie. Der Siebträger sollte bis zu dieser Linie mit getampten Kaffeemehl befüllt sein.

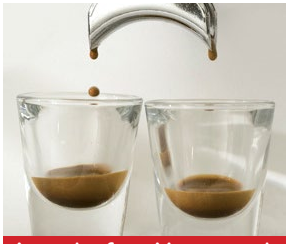
Folgt auf der nächsten Seite...

WIE SIE EINEN SCHÖNEN ESPRESSO ZUBEREITEN (FORTSETZUNG)...

6. Spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe und stellen Sie den Gruppenhebel sofort nach oben, damit die Pumpe anläuft und die Kaffee-Ausgabe beginnt.
7. Beobachten Sie den Kaffee-Auslauf.
8. Zwei-Tassen Sieb: In 20 bis 30 Sekunden sollten 50-60 Ml auslaufen. Beim Eintassen-Sieb 25 - 30 Ml in ebenfalls 25 bis 30 Sekunden. Stellen Sie die Kaffeeausgabe nach Ausgabe obiger Menge ab.
9. Servieren Sie den Kaffee sofort oder bereiten Sie ein Milchgetränk auf Espresso-Basis zu.
10. Nehmen Sie den Siebträger heraus und schlagen Sie den Sud aus.
11. Wischen Sie den Siebträger innen aus und lassen Sie etwas Wasser aus der Brühgruppe laufen.
12. Spannen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe, damit er warm bleibt.

DURCHFLUSSMENGE UND MAHL-EINSTELLUNG

- Die Kaffeemenge und der Anpress-Druck sollten immer konstant sein.
- Ein Kennzeichen für eine gute Extraktion ist eine Verzögerung von 5 bis 10 Sekunden, bevor der Kaffee ausläuft. Zuerst kommen dicke Tropfen und werden dann zu einem dickflüssigen gleichmäßigen Kaffee-Auslauf. Die Farbe ist dunkelbraun oder Haselnuss, möglichst mit rötlichen Reflexen (siehe Seite 33).
- Die Kaffee-Ausgabe sollte abgestellt werden, sobald die Farbe heller wird und der Kaffee-Strom mehr nach innen geht.
- Wenn der Kaffee-Auslauf zu schnell ist (erkenntlich auch an einer helleren „Crema" und weißlichen Streifen), muss die Mahlung etwas feiner gestellt werden.
- Je feiner die Mahlung, umso langsamer der Kaffeeauslauf. Je gröber die Mahlung, umso schneller der Auslauf.
- Wenn die Ausgabe zu langsam ist, stellen Sie die Mahlung etwas gröber.
- Richtige Mahlung heißt richtige Zubereitung und diese wiederum richtigen Geschmack.



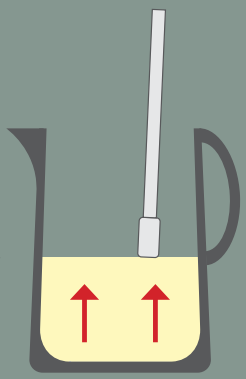
Ausgelaufene Menge nach 8 bis 10 Sekunden

Ausgelaufene Menge nach 25 bis 30 Sekunden

MILCHSCHÄUMEN

1. Befüllen Sie Ihren Chromnickelstahl--Milchkrug bis zur Hälfe mit frischer kalter Milch. Nehmen Sie einen 250 Ml Krug für ein Milch-Kaffee Getränk und einen 500 Ml Krug für zwei Milch-Kaffee Getränke.
2. Lassen Sie einige Sekunden etwas Dampf ab, um Kondenswasser auszublasen.
3. Halten Sie die Dampfdüse seitlich und knapp unter die Milch-Oberfläche. Drehen Sie das Dampfventil vollständig auf. Sie hören ein leichtes Saug -Geräusch, das anzeigt, dass das Milchvolumen zunimmt. Die Milch wird etwas verwirbelt, wodurch Luftblasen entfernt werden und der Milchschaum feiner wird.
4. Bewegen Sie den Krug möglichst wenig, damit sich keine großen Milchblasen bilden.
5. Ziel ist, dass Milchvolumen im Krug von halbvoll auf dreiviertel voll zu erhöhen. Der Der Schaum soll kompakt und fein sein.
6. Stellen Sie den Dampf ab, sobald 65°C erreicht ist, bzw. Sie den Krug nicht mehr berühren können.
7. Stellen Sie den Milchkrug ab, wischen Sie das Dampfrohr und die Dampfdüse mit einem weichen feuchten Tuch ab und lassen Sie etwas Dampf ab, damit Milchreste im Dampfrohr entfernt werden.
8. Falls sich große Milchblasen im Milchschaum befinden, setzen Sie den Milchkrug mehrfach kräftig auf eine Oberfläche auf, ohne diese zu beschädigen. Schwenken Sie die Milch" kreisförmig", bis eine glänzende Oberfläche entsteht. Jetzt Jetzt kann die Milch eingegossen werden. Warten Sie nicht mit dem Eingießen, um um zu vermeiden, dass eine Trennung von Schaum und Milch erfolgt.

MILCHSCHÄUMUNG

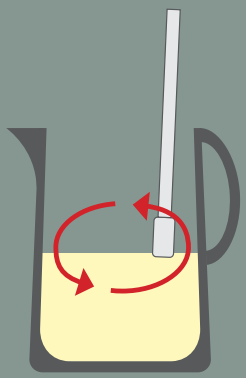


1/2 voll

Die Milchschäumung setzt sich aus drei Phasen zusammen, die gleichzeitig ablaufen sollten: Schäumen, Verwirbeln und Aufheizen.

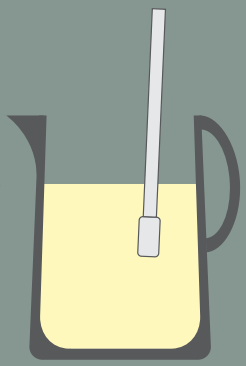
SCHÄUMEN

Um zu schäumen, muss Luft in die Milch gelangen. Stecken Sie die Dampfdüse knapp unter die Milch- Oberfläche und drehen das Dampfventil voll auf. Achten Sie darauf, dass die Dampfdüse auch bei zunehmender Schäumung immer im oberen Bereich der Milchoberfläche steht, damit die Schäumung nicht beeinträchtigt wird. Wenn das Milchvolumen um die Hälfte zugenommen hat, kann die Dampfdüse unter der Milchoberfläche bleiben.



VERWIRBELUNG

Halten Sie das Dampfrohr seitlich in den Krug. Hierdurch entsteht eine Verwirbelung der Milch, was zu feinerem Milchschaum führt und Luftblasen entfernt.



3/4 voll

AUFHEIZEN

Drehen Sie das Dampfventil zu, sobald die Milch eine Temperatur von 60°C-65°C erreicht hat. Sie können den Boden des Kruges für nicht länger als ein paar Sekunden berühren. Falls große Milchblasen vorhanden sind, setzen Sie den Krug mehrfach fest auf eine Oberfläche auf, ohne diese zu beschädigen. Wenn dann immer noch Milchblasen vorhanden sein sollten, können die ersten paar Millimeter des Milchschaums mit einem Löffel abgetragen werden.

Bewegen Sie den Krug kreisförmig, um eine glänzende Milchoberfläche zu erzielen. Jetzt können Sie die Milch in die Tasse eingießen.

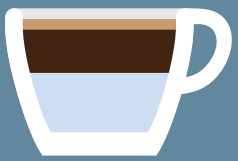
EINGIESSEN DER WARMEN MILCH

1. Gießen Sie die Milch vorsichtig in die Mitte der „Crema“ und achten Sie darauf, dass sie intakt bleibt.
2. Wenn der Espresso und die Milch richtig amalgamiert sind und die Tasse etwa halb voll ist, können Sie schneller eingießen, indem Sie den Auslauf des Kruges näher an die Tasse halten und den Gieß - Winkel erhöhen.
3. Halten Sie den Krug so nah es geht an die Oberfläche der Flüssigkeit. Bewegen Sie den Krug von Seite zu Seite, um die stärker geschäumte Milch in die Tasse zu geben. So können Bilder und Schattierungen in der Tasse erzielt werden.

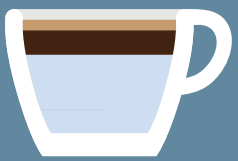
ESPRESSO KARTE

RISTRETTO
- 90 Ml Tasse („demi-tasse")
- 20 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

ESPRESSO
- 90 Ml Tasse („demi-tasse")
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

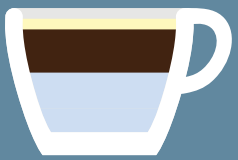


LONG BLACK
- 150 Ml Tasse
- 80 Ml Heisswasser
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)



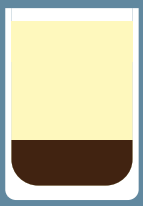
AMERICANO
- 300 Ml Tasse
- 220 Ml Heisswasser
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

MACCHIATO
- 90 Ml Tasse („demi-tasse")
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch



LONG MACCHIATO
- 150 Ml Tasse
- 80 Ml Heisswasser
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch

FLAT WHITE
- 150 Ml Tasse
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 110 Ml leicht geschäumte warme Milchk



CAFFE LATTE
- 220 Ml Glas oder Tasse
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 180 Ml leicht geschäumte warme Milch

PICCOLO LATTE
- 100 Ml Glas
- 20 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 80 Ml leicht geschäumte warme Milch

CAPPUCCINO
- 150 Ml Tasse
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- 110 Ml strak geschäumte Milch

MOCHACCINO
- 190 Ml Tasse
- Schokoladen-Pulver oder Sirup
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)
- Einen Spritzer geschäumte warme Milch

AFFOGATO
- 300 Ml Tasse
- Ein Löffel Vanille Eis
- 40 Ml Kaffee (doppelte Menge Kaffee-Pulver)

PFLEGE UND REINIGUNG

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

DAMPF-DÜSEN

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

GRUPPEN-SPÜLUNG

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

BRÜHGRUPPE

1. Geben Sie einmal in der Woche eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb. Lösen Sie das Reinigungsmittel mit heißem Wasser und spannen Sie den Siebträger in die Brühgruppe. Verwenden Sie ein gebrauchsfertiges Espressomaschinen-Reinigungsmittel.
2. Stellen Sie die Heisswasser-Ausgabe mit dem Gruppenhebel an und nach 10 Sekunden wieder ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrere Male.
3. Entleeren Sie das Reinigungsmittel aus dem Sieb und spülen Sie die Brühgruppe mit Wasser, bis alle Spuren des Reinigungsmittels beseitigt sind.

AUSTAUSCH DES DUSCHSIEBS UND DER BRÜHGRUPPEN-DICHTUNG

1. Hebeln Sie das Duschsieb und die Brühgruppen-Dichtung mit einem Flachschraubenzieher heraus. Achten Sie darauf, dass Sie diese Teile nicht beschädigen.
2. Schrauben Sie den Messing-Spreizer im Inneren der Brühgruppe mit einem kurzen Flachschraubenzieher heraus.
3. Reinigen Sie die Innenseite der Brühgruppe mit der mitgelieferten Bürste .
4. Wischen Sie die Bajonettfassung, in die der Siebträger in die Brühgruppe eingespannt wird, mit einem feuchten Tuch ab.
5. Geben Sie die ausgebauten Metall-Teile (Duschsieb, Messing-Spreizer) in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und Heisswasser. Lassen Sie die Teile 10 Minuten in dieser Lösung. Dann die Teile sorgfältig abspülen, trocknen und wieder einbauen.
6. Verwenden Sie den Siebträger (ohne Sieb), um das Duschsieb, dass in der Brühgruppen -Dichtung sitzt, wieder in die Brühgruppe einzusetzen. Die Seite der Dichtung mit der Außen -Abrundung muss nach oben zeigen.
7. Wenn die Brühgruppen-Dichtung brüchig wird und das Duschsieb leichte Verschleißerscheinungen aufweist, müssen diese Teile ausgetauscht werden. Es handelt sich um Verschleißteile. Bitte kontaktieren Sie Ihren Rocket Espresso Fachhändler.

SIEBTRAEGER

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

TROPFWANNE

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

GEHÄUSE

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

ENTKALKUNG

1. Rocket Espresso rät von der Entkalkung Ihrer Espresso-Maschine ab. Es darf gar nicht erst zur Verkalkung kommen.
2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Hierdurch kann es zu Korrosion von Metall-Teilen im Maschinen-Inneren kommen.
3. Außerdem ist es sehr schwierig, die Rückstände dieser Entkalkungsmittel nach erfolgter Entkalkung wieder aus der Maschine zu bekommen.
4. Wir empfehlen dringend, die Qualität des Wassers, das Sie verwenden, zu überprüfen und unbedingt gefiltertes Wasser zu verwenden. Destilliertes Wasser darf nicht eingesetzt werden, da u.A. nicht genug Leitfähigkeit für verschiedene elektronische Funktionen der Maschine gegeben ist.
5. Wo möglich, kann auch der Einsatz des Rocket Espresso Behälter-Filters versucht werden.

HERAUSNEHMEN DES WASSERBEHÄLTERS FÜR DIE REINIGUNG

- Heben Sie den Wasserbehälter vorsichtig, aber mit einem festen Zug, an den beiden schwarzen Griffen heraus.
- Wenn Sie den Wasserbehälter wieder einsetzen, achten Sie bitte darauf, dass er fest sitzt.

STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG

DER KAFFEE LÄUFT ZU SCHNELL AUS

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

DER KAFFEE LÄUFT ZU LANGSAM AUS

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

WASSER LÄUFT UEBER DIE RÄNDER DES SIEBTRÄGERS AUS

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

DER ESPRESSO IST ZU KALT

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

DER ESPRESSO SCHMECKT BITTER

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

STÖRFÄLLE UND IHRE BEHEBUNG

DER ESPRESSO SCHMECKT SÄUERLICH

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

DER ESPRESSO IST WÄSSRIG UND DÜNN

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

DER ESPRESSO HAT VIELE BLASEN

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

WENIG ODER GAR KEIN DAMPFDRUCK

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

DIE MILCH IST DÜNN UND HAT VIELE BLASEN

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

DAS GRÜNE LICHT BLINKT

- Es ist zu wenig Wasser im Behälter

VORBEREITUNG IHRER ROCKET FÜR TRANSPORT UND / ODER SERVICE

1. Die Maschine ist eingeschaltet. Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und entleeren Sie ihn.
2. Stellen Sie die Maschine ab.
3. Stellen Sie einen Metall-Behälter mit einem Liter Fassungsvermögen unter den Heisswasser-Auslauf und drehen Sie das Heisswasser-Ventil solange auf, bis kein Wasser mehr ausläuft. Bis dahin ist ungefähr ein Liter Wasser ausgelaufen.
4. Wenn Ihrer Maschine nicht betriebsbereit ist, läuft auch kein Wasser aus. Trotzdem sollten Sie zumindest den Wasserbehälter herausnehmen, entleeren und wieder einsetzen.
5. Am besten geeignet ist die Originalverpackung. Wenn diese nicht verfügbar ist, nehmen Sie bitte eine Verpackung, die der Originalverpackung entspricht.
6. Verwenden Sie einen dicken Papierkarton, der auf allen Seiten 5 cm breiter ist als Ihre Maschine.
7. Schneiden Sie eine 5 cm dicke Styropor-Platte aus, die in den Boden des Kartons passt.
8. Stellen Sie die Maschine auf diese Styropor-Platte und markieren Sie die Punkte, an denen die Geräte- Füße aufsitzen.
9. Nehmen Sie die Maschine von der Platte und schneiden Sie an den Punkten, wo die Geräte - Füße sitzen, Löcher, damit die Maschine im Karton fest auf der Platte sitzt.
10. Füllen Sie die restlichen Räume im Inneren des Kartons mit Styropor aus.
11. Wenn die Maschine zum Service geht, müssen sich alle Ihre Kontaktdaten im Inneren des Kartons befinden.
12. Ihre Rocket Espressomaschine wiegt über 30 Kg und kann bei Transport in einem Karton schnell beschädigt werden. Bitte setzen Sie jede Vorsichtsmaßnahme ein, um einen sicheren Transport zu gewährleisten.

KONTAKT

HERSTELLER

Rocket Milano S.R.L.
Via Curiel 13 20060
Liscate Milano
Italy

MODELL

- R 60V
- R 58
- Giotto & Mozzafiato Evoluzione R
- Giotto & Mozzafiato Type v
- Appartamento
- Porta Via

Der örtliche Fachhandel oder Vertrieb, bei dem Sie Ihre Rocket Espresso Milano Maschine gekauft haben, ist Ihr erster Kontakt für alle **Service und Garantie** Angelegenheiten bezüglich Ihrer Maschine.

KONTAKTANGABEN DES AUTORISIERTEN ROCKET ESPRESSO MILANO VERTRIEBSPARTNERS

- Firmenname:
- Adresse:
- Telefonnummer:
- Maschinen-Modell:

Für alle **technischen Fragen**, die nicht von Ihrem Händler beantwortet werden können, gehen Sie bitte auf unsere Internetseite rocket-espresso.com 'where to buy' und verwenden Sie das Online Support Formular.

Das Verzeichnis aller **autorisierten Rocket Espresso Händler** (weltweit) find Sie auf: www.rocket-espresso.com/where-to-buy.html

KAFFEE
ZENTRALE

Kaffeezentrale Schweiz
Gustus GmbH, Aathalstrasse 84, CH-8610 Uster
Telefon: +41 44 941 50 55
Mail: info@kaffeezentrale.ch

Web: kaffeezentrale.ch/de/marken/rocket/

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We (the manufacturer) ROCKET Milano S.R.L.
located in ITALY, 20060 Liscate, Via Curiel 13

in accordance with the following Directive(s)

2014/30/EC	The Electromagnetic Compatibility Directive
2006/95/EC	The Low Voltage Directive

hereby declare that the following model of espresso machines produced by the formentioned company

- Rocket Espresso R NINE ONE
- Rocket Espresso R 60V
- Rocket Espresso R 58
- 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

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

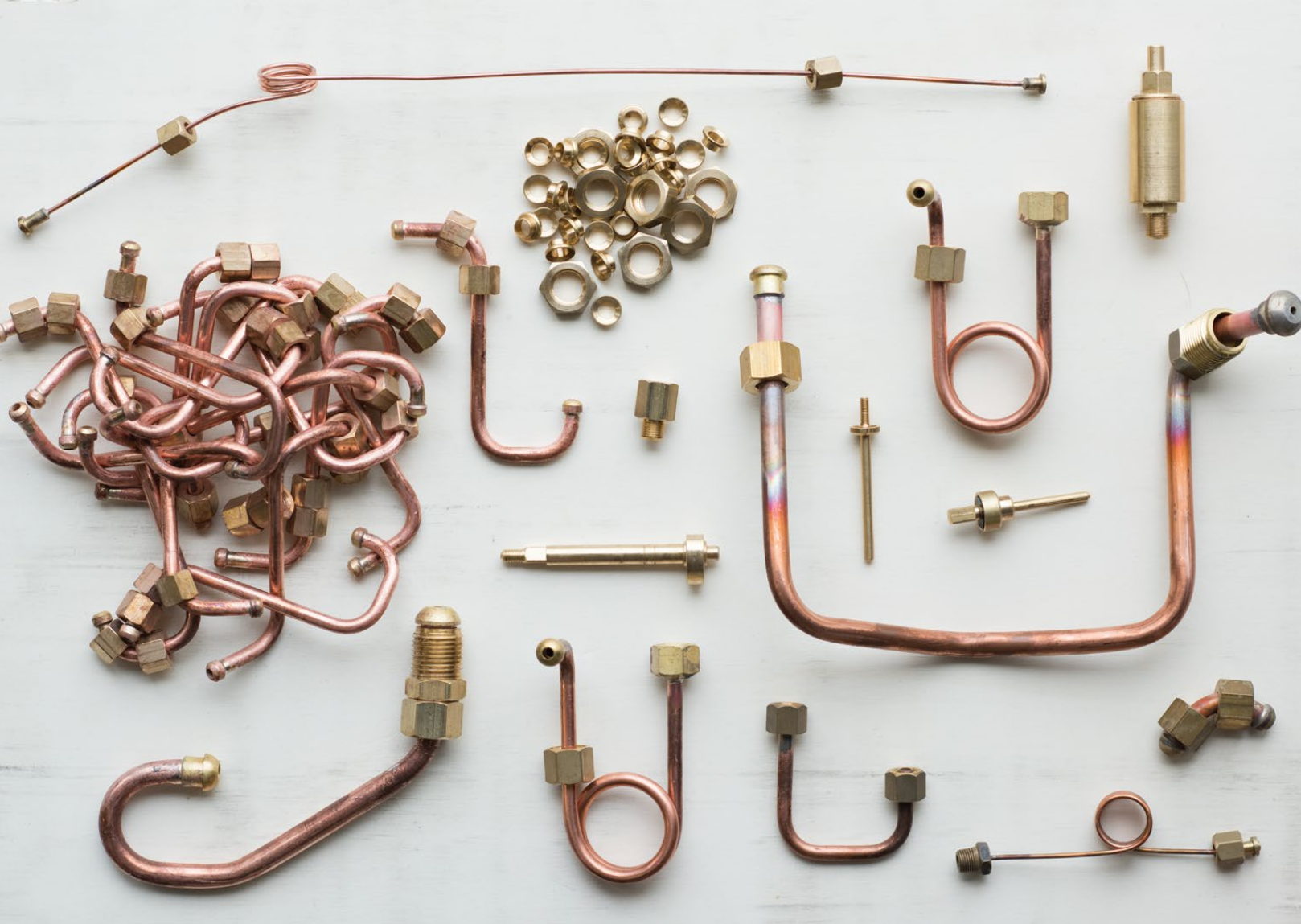
EN 55014-1:2006+A1:2009 + A2:2011
EN 60335-2-15:2002+A1:2005+A2:2008+A11:2012
EN 55014-2:1997+A1:2001+A2: 2008
EN 60335-1:2012
EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009
EN 62233:2008
EN 61000-3-3:2013

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

Rocket Milano S.R.L.
Federico Gallia - Amministratore Delegato
Liscate, 22/07/2018

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

ROCKET
ESPRESSO MILANO



ROCKET MILANO S.R.L.
VIA CURIEL 13
20060 LISCATE
MILAN, ITALY

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