

APPARTAMENTO APPARTAMENTO TCA

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO

Manuale uso e manutenzione

Istruzioni originali

EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE

User and maintenance manual

Translation of the original instructions

FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE

Manuel d'utilisation et d'entretien

Traduction des instructions originales

DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Bedienungs- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitungen

ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO

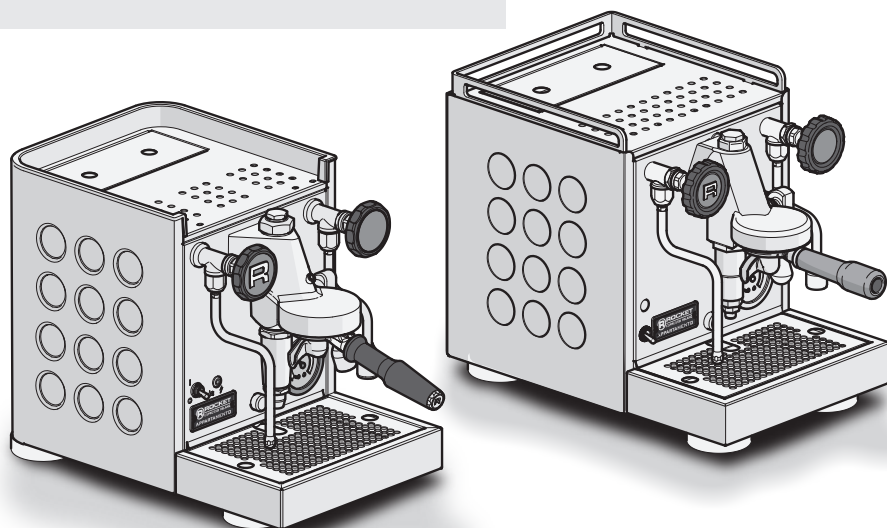
Manual de uso y mantenimiento

Traducción de las instrucciones originales

PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO

Manual de uso e manutenção

Tradução das instruções originais



ROCKET®

ESPRESSO MILANO

APPARTAMENTO

IT Congratulazioni per la scelta della macchina da caffè espresso APPARTAMENTO. Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare la tua esigenza per un'ottima qualità in tazza per le bevande a base di caffè. Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento della macchina. Questo manuale fornisce importanti linee guida per uso, manutenzione e un'installazione sicura. Contiene inoltre utili consigli che consentiranno di sfruttare al meglio le potenzialità della macchina APPARTAMENTO.

EN Congratulations on choosing the APPARTAMENTO espresso coffee machine. This product is designed to satisfy your need for exquisite quality in cups of coffee-based beverages. Carefully read the instructions to operate the machine correctly. This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation. It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the APPARTAMENTO machine.

FR Félicitations pour avoir choisi la machine à café expresso APPARTAMENTO. C'est un produit conçu dans le but de satisfaire le besoin d'une excellente qualité dans la tasse pour les boissons à base de café. Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct de la machine. Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité. Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de la machine APPARTAMENTO.

DE Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der Espressomaschine APPARTAMENTO. Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität für Kaffeegetränke in der Tasse entwickelt wurde. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten. Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen zur Verwendung, Wartung und sicheren Installation. Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihrer APPARTAMENTO-Maschine herauszuholen.

ES Enhorabuena por haber elegido la máquina de café expreso APPARTAMENTO. Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de bebida a base de café de excelente calidad. Lea atentamente las instrucciones para utilizar la máquina correctamente. Este manual proporciona directrices importantes para el uso, el mantenimiento y una instalación segura. Además, incluye consejos útiles para que aproveche al máximo el potencial de la máquina APPARTAMENTO.

PT Parabéns pela escolha da máquina de café expresso APPARTAMENTO. É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na chávena para as bebidas à base de café. Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento da máquina. Este manual fornece orientações importantes para o uso, a manutenção e a instalação segura. Ele também contém dicas úteis que lhe permitirão aproveitar ao máximo o potencial da máquina APPARTAMENTO.

IT - MACCHINA DA CAFFÈ PER USO DOMESTICO	6-37
EN - COFFEE MACHINE FOR DOMESTIC USE	38-69
FR - MACHINE À CAFÉ À USAGE DOMESTIQUE	70-101
DE - KAFFEEMASCHINE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	102-133
ES - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	134-165
PT - MÁQUINA DE CAFÉ PARA USO DOMÉSTICO	166-197

CONTENTS



1 INTRODUCTION	40
1.1 SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL	40
1.2 GENERAL INFORMATION	41
1.3 SAFETY WARNINGS	42



2 UNPACKING	46
2.1 CONTENTS OF THE PACKAGING	46



3 DESCRIPTION OF THE MACHINE	47
3.1 INTENDED USE	47
3.2 TECHNICAL SPECIFICATIONS	48
3.3 MAIN PARTS MOD. APPARTAMENTO	49
3.4 MAIN PARTS MOD. APARTAMENTO TCA	50
3.5 ACCESSORIES	51
3.6 TECHNICAL DATA	51



4 INSTALLATION	52
4.1 FILLING THE WATER TANK	52
4.2 ELECTRICAL POWER SUPPLY	53



5 START-UP	54
-------------------	----



6 MACHINE OPERATION	55
6.1 COFFEE PREPARATION	56
6.2 STEAM DISPENSING	57
6.3 WATER DISPENSING	58
6.4 ECO MODE	58



7	PROGRAMMING (<i>APPARTAMENTO TCA only</i>)	59
7.1	ACCESS TO PROGRAMMING	59
7.2	PROGRAMMING PARAMETERS	60
7.3	SAVING PROGRAMMING PARAMETERS	60
7.4	CHANGING THE STATUS OF A PARAMETER	60
7.5	PARAMETER RESET (<i>Factory Reset</i>).....	61



8	MAINTENANCE	62
8.1	CLEANING THE STEAM WAND	62
8.2	CLEANING THE DISPENSING HEAD	62
8.3	CLEANING THE PORTAFILTER.....	64
8.4	CLEANING THE WATER TANK	64
8.5	CLEANING THE DRIP TRAY.....	65
8.6	DESCALING	65
8.7	BOILER WATER REPLACEMENT.....	66



9	ALARMS AND FAULTS	66
9.1	ALARMS	66
9.2	TROUBLESHOOTING	67
9.3	INACTIVITY	69



10	DISPOSAL	69
-----------	-----------------------	----

1 - INTRODUCTION



BEFORE PERFORMING ANY OPERATION ON THE MACHINE, THE USER MUST CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS CONTAINED IN THIS PUBLICATION AND FOLLOW THEM THROUGHOUT THE INTERVENTIONS. IF IN DOUBT ON THE CORRECT INTERPRETATION OF THE INSTRUCTIONS, CONTACT OUR ASSISTANCE SERVICE FOR THE NECESSARY CLARIFICATIONS.

1.1 Symbols and terminology used in the manual



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



CAUTION

The instructions accompanied by this symbol contain information, requirements or procedures, which can cause damage or malfunctions, if not carried out correctly.



INFORMATION

The guidelines indicating this symbol contain information on particularly important topics and failure to comply with them may render the warranty null and void.



CAREFULLY READ the instruction manual before commissioning.



CAUTION: machine connected to the electrical mains!



Disconnect the power supply before performing any maintenance.



CAUTION: hot contact parts!



Wear protective gloves.



OPERATOR: this symbol indicates information or procedures concerning the user of the machine. Procedures within the competence of the person in charge of machine operation, use and routine maintenance.



QUALIFIED TECHNICIAN: this symbol indicates information or procedures regarding special maintenance (electrical/mechanical) for a qualified person authorised by the manufacturer

1.2 General information

This manual is an essential part of the **APPARTAMENTO** product; therefore, it is crucial that you read the enclosed warnings and precautions carefully before operating the machine. In particular, pay attention to the safety instructions during installation, commissioning, use and cleaning. Please keep this user manual in a safe location where it may be available to all users of the machine.



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

The official language chosen by the manufacturer is Italian.

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



CAUTION

THE MANUFACTURER SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PEOPLE OR PROPERTY DUE TO:

- Improper use of the machine.
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained).
- Power supply defects.
- Lack of maintenance on machine components.
- Changes to the machine not authorised by the manufacturer.
- Use of non-original spare parts.
- Replacement of components supplied with the machine with other components having different technical specifications from those in the project.
- Failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with the safety regulations.

TRANSPORT AND HANDLING



When handling the machine, take the necessary precautions to prevent it from falling, damaging people, animals and things, as well as the machine itself. Do not carry out this operation by yourself. It is recommended to have two people handle the appliance.

When handling the machine in the packaging, be sure to follow the wording “**THIS WAY UP**” (identified by the symbol ) on the packaging.

Do not overturn the machine during handling. Handle with care.

The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by incorrect handling or by not complying with the indications provided.

1.3 Safety warnings**IMPORTANT PRECAUTIONS**

1. Read all instructions
2. Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
3. Install the machine on a flat, water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
4. Do not use outdoors.
5. For domestic use only
6. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
7. Do not obstruct the grids and do not cover with cloths, etc.
8. Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
9. Do not place heavy items on the package.
10. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting the power.
11. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
12. Do not let the power cable hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces.
13. The **APPARTAMENTO** machine must be installed after reading and understanding this publication
14. This machine is only safe when it has been correctly connected

to an efficient earthing system.

- 15.** Always connect the plug to the appliance first, then plug the power cable into the wall socket. To disconnect, set the switch to **OFF**, then remove the plug from the wall socket.
- 16.** Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the machine will be connected. Before connecting the machine to the electrical mains, make sure that the voltage, frequency and power of the machine correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated on the machine rating plate.
- 17.** We do not recommend the use of accessories such as adaptors, multiboards or extension cords not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries, fires or electric shocks.
- 18.** Do not use this machine if the cable, plug or any other part is damaged or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment. **CAUTION:** The power cable must not be replaced by the user.
- 19.** This machine has been designed for the sole purpose of producing coffee and dispensing steam and hot water for beverages. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
- 20.** To protect against electric shocks when using any electrical appliance including the **APPARTAMENTO** machine:
 - a.** Do not immerse the machine itself, cable and plugs in water or other liquid and do not let the machine's internal parts get in contact with liquid.
 - b.** Make sure the power cable is not stretched or pulled.
 - c.** Do not use the machine with wet hands or feet.
 - d.** Do not allow children or untrained persons to use the machine.
 - e.** Do not operate the machine with bare feet.
 - f.** Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the machine.
 - g.** Do not spill liquids on top of the machine.

NE

- h. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures etc.
 - i. Avoid any spillage of water on electrical connections.
- 21.** Always use **ROCKET** certified and manufactured spare parts and accessories.
 - 22.** Before carrying out any cleaning or maintenance, switch off the machine using the machine's power switch, disconnect the machine from the mains and wait for its temperature to drop.
 - 23.** This appliance is intended for domestic use.
 - 24.** If the machine operates in a faulty manner or stops working, turn it off immediately and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it but contact an authorized and qualified **APPARTAMENTO** technician. Any repair must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
 - 25.** When the machine is not used for long periods of time it must be stored at a temperature above zero (0°C / 32°F). This will prevent the hydraulic system from freezing, which could damage the internal pipes and boiler.
 - 26.** The machine must be used with drinking water. Use a water softener if water from the local mains has a high mineral content. A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries. Conversely, highly "pure" waters may interfere with the electronic signals read by the machine for both boiler level and water tank level indications. Use filtered water.
 - 27.** The appliance must not be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have received supervision or instruction concerning use of the appliance from a person responsible for their safety.
 - 28.** Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
 - 29.** Children must not play with the appliance.
 - 30.** Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
 - 31.** To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is required to follow the manufacturer's instructions, carrying out

cleaning and routine maintenance operations.

- 32.** During machine operation some parts reach high temperatures, such as the dispensing units, the portafilters and the steam wands (indicate the photo with the figures?). Pay attention not to touch or put your hands under these parts when using them, to prevent scalds or burns. Always use appropriate knobs and handles for operation.
- 33** Install the portafilter by inserting it into the head of the unit and turning the handle from left to right. The portafilter is inserted correctly once it is firmly inside the head of the unit and the handle is positioned at 90 degrees to the front of the machine
- 34** Never remove (disengage/release) the portafilter while dispensing coffee. Burns could occur if the portafilter is removed during dispensing cycles.
- 35** Pay close attention to the surfaces of the heating elements as they are subject to residual heat even after use.
- 36** Do not use the device for any other use than its intended one.
- 37** The coffee machine must not be stored in a closed place (cabinet, etc.) when in use.
- 38** This appliance is intended for use in domestic or small catering environments such as:
 - a. Kitchen areas for staff in shops, offices and other workplaces.
 - b. Agritourism establishments with a common room for kitchen use.
 - c. By customers in hotels, motels and other residential environments.
 - d. Bed and breakfasts and the like.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

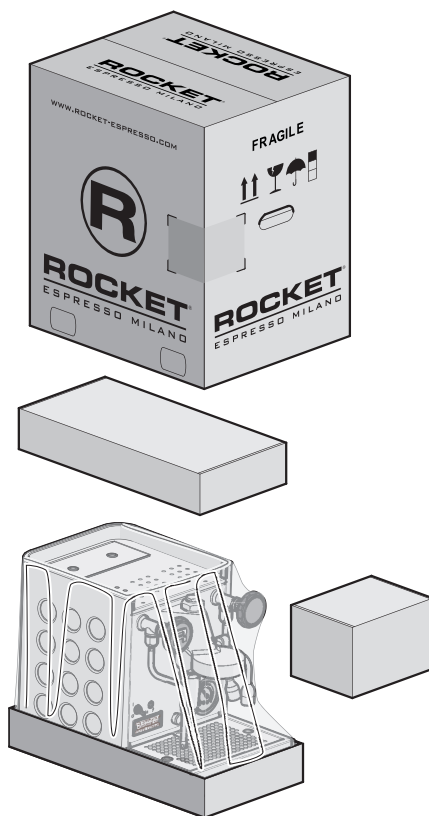
2 - UNPACKING



Before proceeding, the machine installation personnel must read these instructions and, in particular, the previous sections regarding general information and safety requirements.

2.1 Contents of the packaging

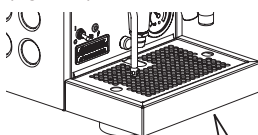
The machine is supplied fully assembled (with the exception of the accessories contained in the special boxes - fig. 2.1).



fig_2.1



The machine data are indicated on the "CE" marking plate applied under the machine (fig. 2.2).



fig_2.2

The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment. After removing the packaging, it is required to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc. It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.



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



The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cartons, etc...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger. These elements must be disposed of in accordance with the local regulations in force



3 - DESCRIPTION OF THE MACHINE

3.1 Intended use

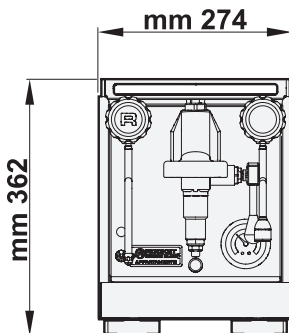
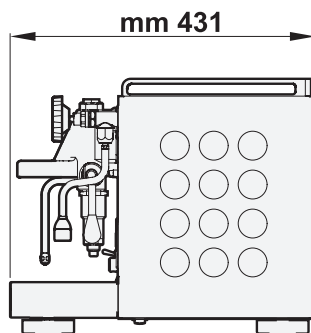
The machine has been designed and built to be used to prepare espresso coffee and hot drinks.

Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



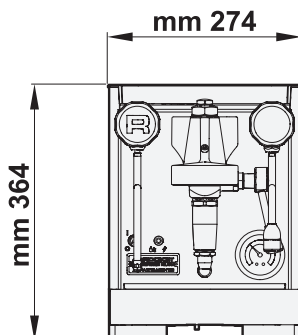
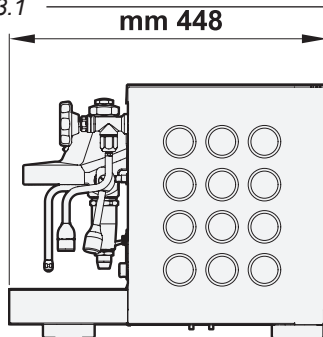
The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine

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



mod. APPARTAMENTO

fig_3.1



mod. APPARTAMENTO TCA

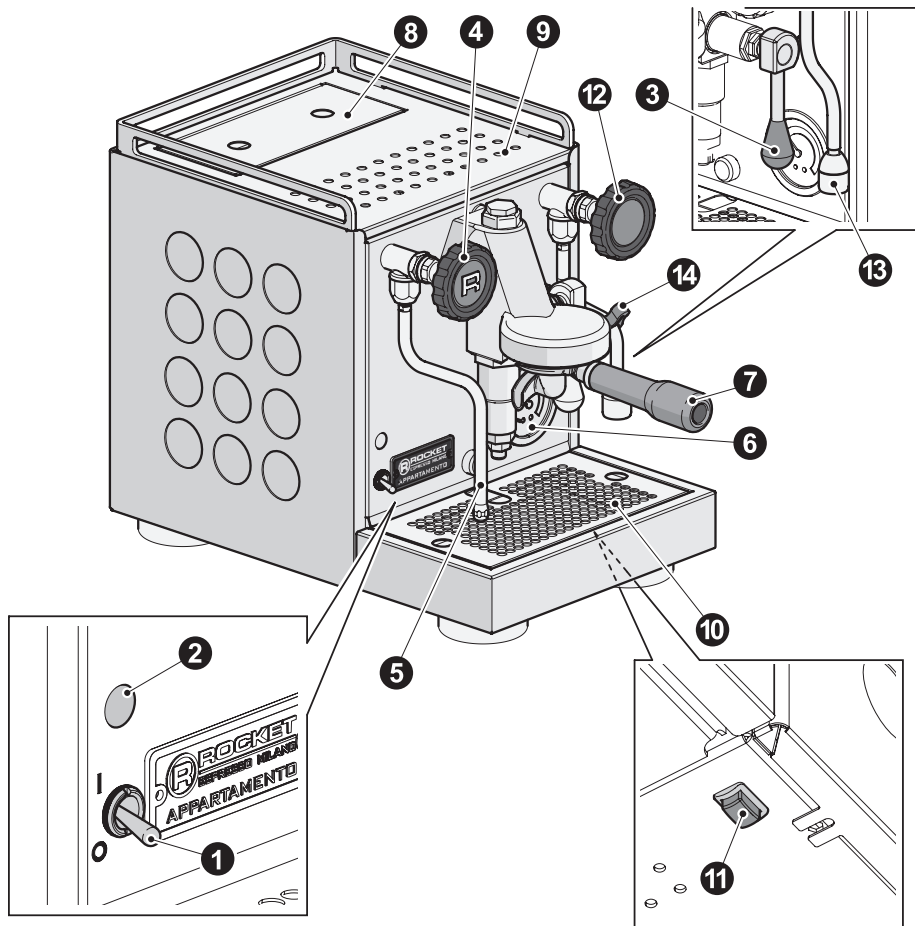


3.2 Technical specifications

mod. APPARTAMENTO	MOD. APPARTAMENTO TCA
■ Eco mode available (see par. 6.3)	■ Eco mode available via software (see par. 6.4)
■ Boiler capacity: 1,8 litres	■ Boiler capacity: 1,8 litres
■ Voltage (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i> Voltage (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i>	■ Voltage (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i> Voltage (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i>
■ Boiler heating element: 1200 W	■ Boiler heating element: 1200 W
■ Removable water tank: 1,9 L	■ Removable water tank: 1,9 L
■ Dimensions and weight (fig_3.1) Width: 274 mm Depth: 431 mm Height: 362 mm Weight: 22 kg	■ Dimensions and weight (fig_3.1) Width: 274 mm Depth: 448 mm Height: 364 mm Weight: 25 kg



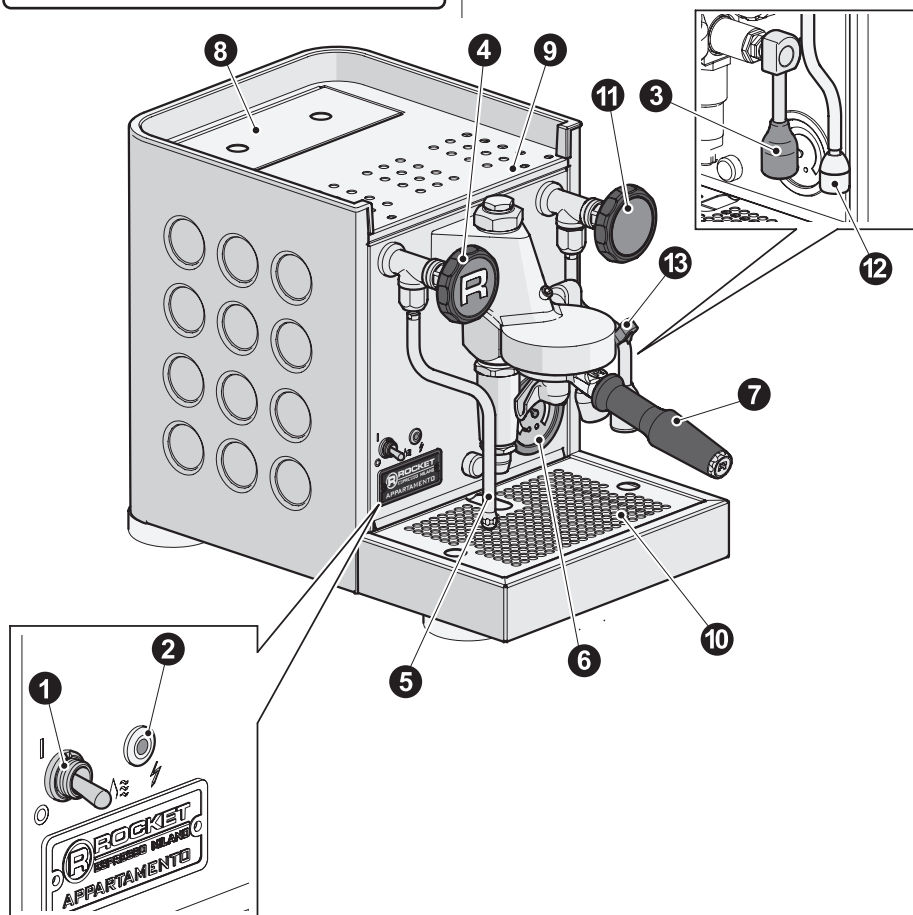
3.3 Main parts mod. APPARTAMENTO



fig_3.2

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. ON / OFF:
"O" = OFF
"I" = ON | 8. Water tank holder chamber |
| 2. Control indicators | 9. Cup warmer |
| 3. Coffee dispensing knob | 10. Cup warmer grid + tray |
| 4. Steam dispensing knob | 11. Eco Mode button |
| 5. Steam wand | 12. Hot water dispensing knob |
| 6. Pressure gauge | 13. Hot water wand |
| 7. Portafilter | 14. Wand kit handle |

3.4 Main parts mod. APPARTAMENTO TCA



fig_3.3

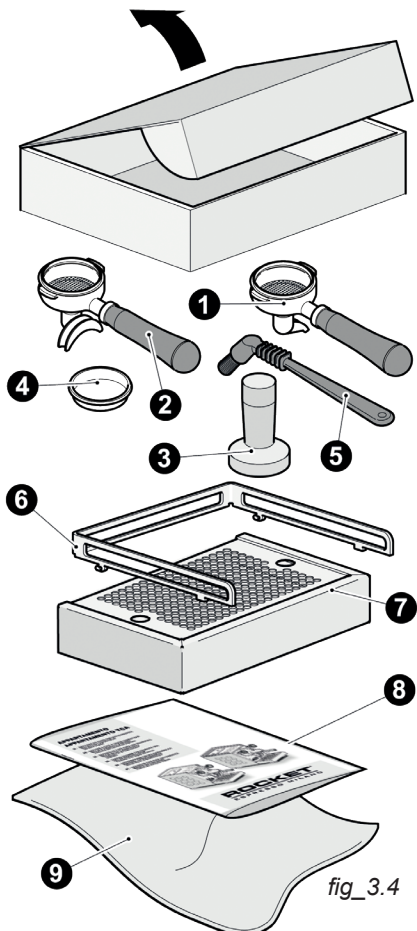
- | | |
|---|--|
| <p>1. ON / OFF:
"O" = OFF
"I" = ON</p> <p>2. Control indicators</p> <p>3. Coffee dispensing control lever</p> <p>4. Steam dispensing knob</p> <p>5. Steam wand</p> <p>6. Pressure gauge</p> <p>7. Portafilter</p> | <p>8. Water tank holder chamber</p> <p>9. Cup warmer</p> <p>10. Cup warmer grid + tray</p> <p>11. Hot water dispensing knob</p> <p>12. Hot water wand</p> <p>13. Wand kit handle</p> |
|---|--|



3.5 Accessories

The machine is supplied complete with a wide series of accessories (fig._3.4). The first box contains the following parts and accessories:

1. Portafilter - single
2. Portafilter - double
3. Tamper
4. Blind filter
5. Dispensing head cleaning brush.
6. Display window (only for APPARTAMENTO)
7. Cup frame.
8. Instruction Manual
9. Microfiber cloth



fig_3.4

3.6 Technical data

Voltage

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Power

- Please refer to the technical data plate on the machine.

Temperature

- The machine must not be operated with temperatures under 5°C and over 36°C.

Water

- The machine must be operated with soft, clean drinking water. If the local water mains has a high mineral content, use a water softener. The water hardness must be between 4 - 7 °f (French) / 2 - 4 °d (German). A build-up of mineral deposit may restrict the flow of water within the hydraulic systems causing damage to the machine and risking personal injuries.

Boiler capacity

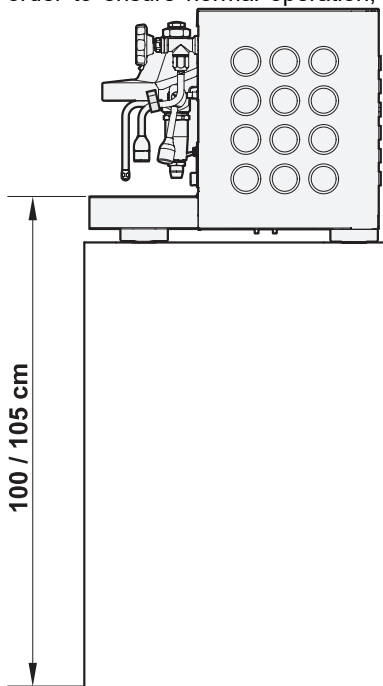
- 1.8 litres

4 - INSTALLATION

The machine must only be installed in places where it is easy to use and access. The support surface must be levelled, dry, smooth, stable and at such a height that the base is at least 100/105 cm approx. above the ground. (fig._4.1)

Do not use or install where water jets are used.

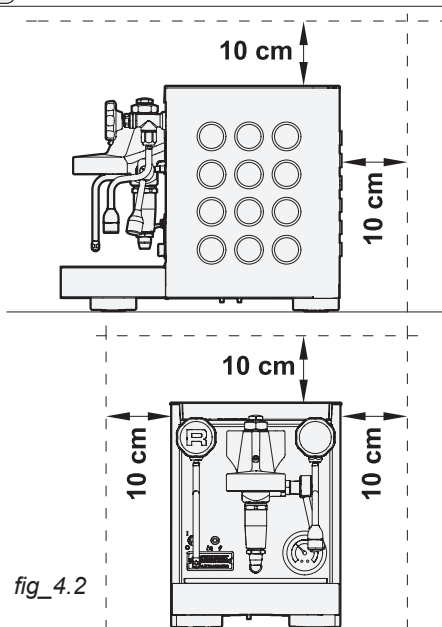
In order to ensure normal operation, the



fig_4.1

machine must be installed in areas where the room temperature is between +5°C and +36°C and humidity does not exceed 70%.

Ensure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and behind the machine to allow adequate ventilation and facilitate its use and the performance of any maintenance operations. (fig._4.2)



fig_4.2



If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it.

4.1 Filling the water tank



Make sure to use water with a degree of hardness suitable for this type of machine (see par. 3.6 page 51)

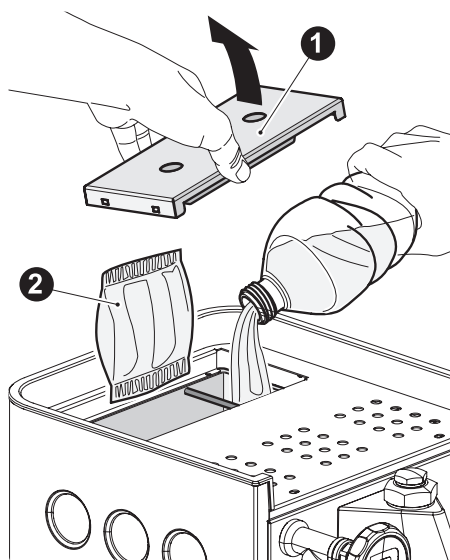
The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to operate the machine with water of a hardness other than that specified in paragraph 3.6.

Lift the tank chamber cover (1 fig. 4.4) and fill with water up to the "MAX" level indicated (about 1,9 L). The manufacturer recommends inserting a softener bag (2) in the water tank.

fig_4.3



Pay attention to only pour water into the water tank, use a funnel if required. (to remove the tank for cleaning see chap. Maintenance page 62). Reposition the cover of the water tank chamber.



fig_4.3



Check the package for validity of the softener used (quantity of litres)

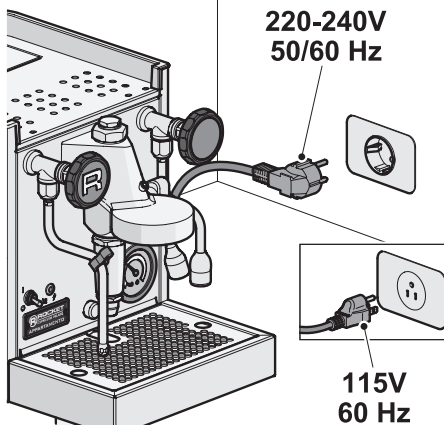
4.2 Electrical power supply



Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains.

The earthing system must be carried out in accordance with the provisions of current legislation.

Connect the power cable. (fig._4.4)



fig_4.4



Place any excess cable on the worktop, so that it cannot be pulled by children or cause tripping.



CAUTION:

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



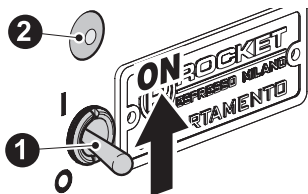
5 - START-UP

We assume the machine has been installed correctly.

- Make sure that the lever is positioned vertically (**OFF** - fig._5.6)
- Turn the On/Off switch (1 - fig._5.1) from position "O" to "I". After switching it on you get:

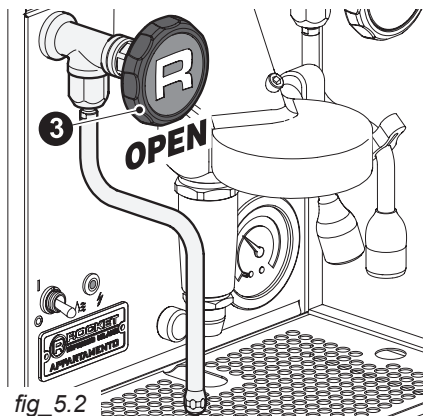
APPARTAMENTO model: the indicator light (2 - fig._5.1) lights up steady green.

APPARTAMENTO TCA model: the indicator light (2) is blue when switched on and turns white when the machine is running.



fig_5.1

- Open the steam knob (3 - fig._5.2) to start filling the boiler with water.



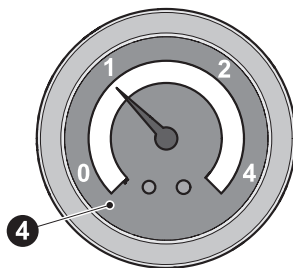
fig_5.2

APPARTAMENTO model: you should hear the sound of the pump.

APPARTAMENTO TCA model: you should hear the sound of the pump and the indicator light (2 - fig._5.1) will flash with a BLUE light.

When the boiler is correctly filled with water, the pump stops (the noise stops).

- Then close the steam knob.



fig_5.3

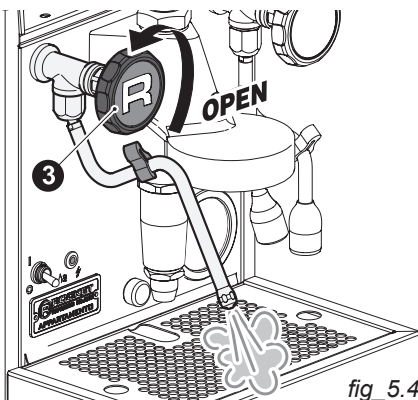
The boiler heating begins.

Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig._5.3) to indicate approximately 1 bar.

- Open the steam knob (3 - fig._5.4) for 5 seconds to allow some steam to come out.



This operation is highly important as it eliminates any vacuum inside the boiler which may cause milk to be sucked into the boiler once steam dispensing has begun. Close the

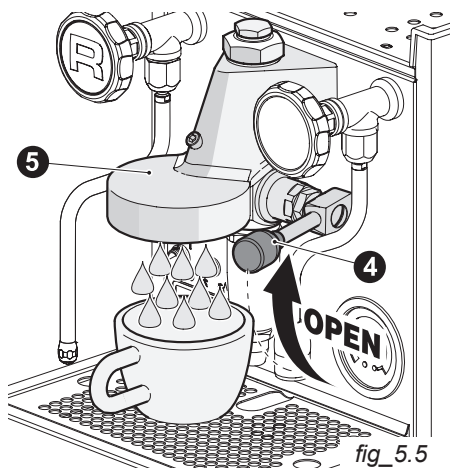


fig_5.4



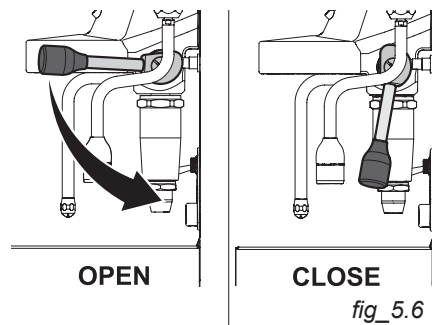
steam knob again.

- Wait for the boiler pressure gauge (4 - fig._5.3) to reach **1 bar** again.
- Fully raise the coffee dispensing control lever (4 - fig._5.5). Drain a cup of hot water from the infuser unit head (5).



This operation must only be performed once at first use.

- Lower the coffee dispensing lever completely to stop the water flow (fig._5.6)



- The machine is now ready for use

Allow a heating time of 15-18 minutes so that the head of the unit is fully heated: the quality of the espresso will be greatly improved with a hot unit and portafilter inserted.

6 - MACHINE OPERATION



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

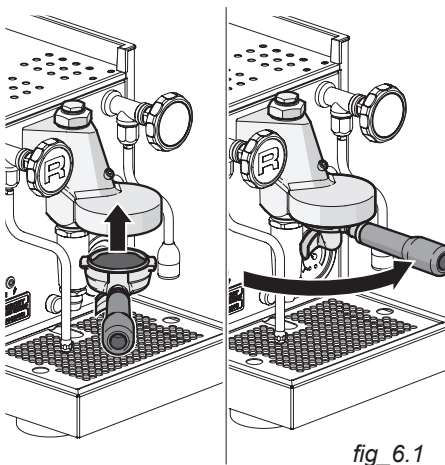


CAUTION:
The portafilter unit heats up when the machine is ready. Pay attention

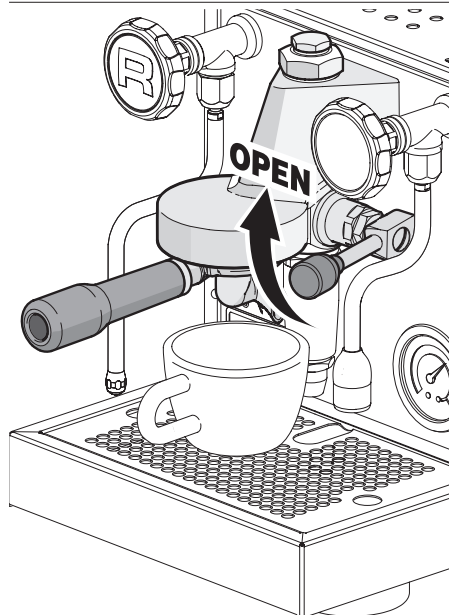


It is recommended to perform a first water dispensing without coffee with a new portafilter or on first use. This operation is recommended to eliminate any processing residues

1. Install the portafilter by inserting it into the unit head and rotate the portafilter handle from left to right. The portafilter is inserted properly once it is firmly inside the unit head and the handle is positioned at 90 degrees from the front of the machine (fig._6.1)



2. Now raise the coffee dispensing control lever to start the water flow through the portafilter. (fig_6.2)

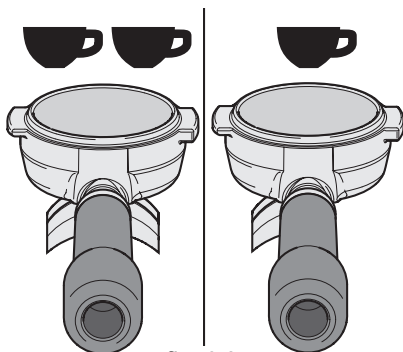


fig_6.2

3. It is important to leave the portafilter hooked in the unit head when not in use. The portafilter must remain heated for an optimal brew process. It will also prevent the seal inside the unit head from drying out prematurely.

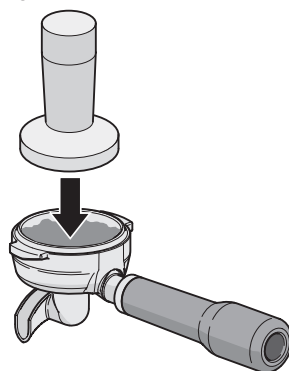
6.1 Coffee preparation

1. Choose the portafilter for the preparation of one or two cups in a single dispensing (fig._6.3).



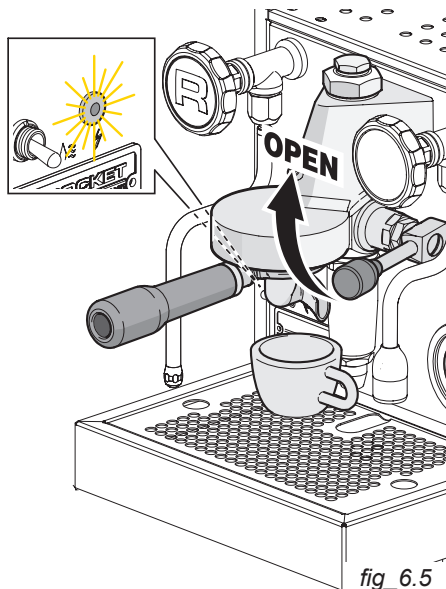
fig_6.3

2. Fill with ground coffee and press (fig._6.4), removing any coffee residues on the edge of the filter



fig_6.4

3. Hook the portafilter to the dispensing unit and place the cup(s) under the coffee dispensing spout.



fig_6.5

4. Start dispensing by raising the coffee dispensing control lever. To stop dispensing, lower the lever again. On the TCA model, the LED flashes white during the dispensing phase and returns to steady when dispensing is finished (fig._6.5).

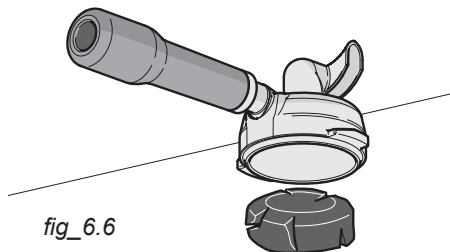
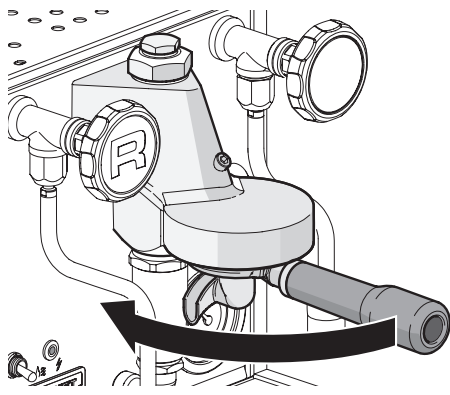


The maximum duration of a single dispensing is 100 seconds. After this time, dispensing stops automatically even if the user has not closed the lever.



Dispensing has priority over filling: if dispensing is requested while the machine is filling water, filling is temporarily suspended and dispensing begins regularly. It is possible to dispense even when the boiler level has not yet been reached.

5. Remove the portafilter to empty and clean it and then hook it up again (fig_6.6)

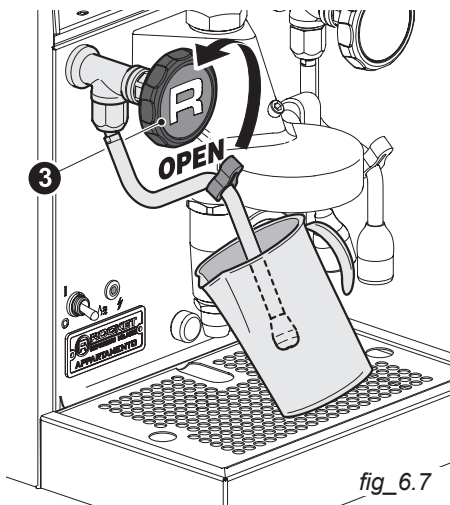


fig_6.6

6.2 Steam dispensing

With the machine switched on and pressure gauge in pressure (see chap. 5 p. 22) steam can be dispensed from the steam wand.

Take a jug and place the steam wand into the drink and open the steam tap (3 - fig_6.7)



fig_6.7

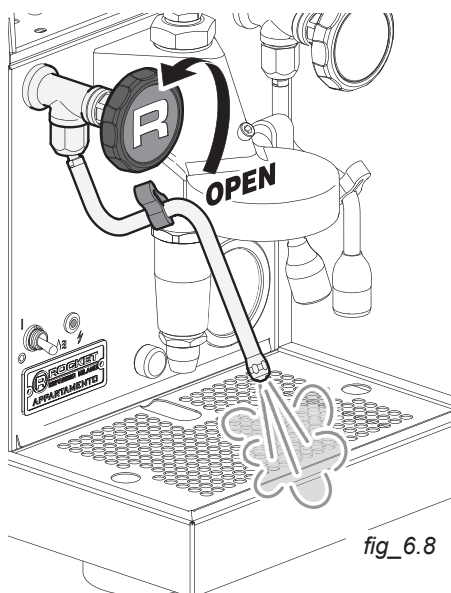
Once the desired dispensing is complete, close the tap and remove the jug. Clean the wand with a damp cloth.



Dispense steam for a few seconds and then clean again with a damp cloth (fig_6.8)



EN



fig_6.8



CAUTION:
The jet of steam may cause burns. To avoid burns, use the small plastic handle to move the steam wand.



For best results:
store milk at $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)

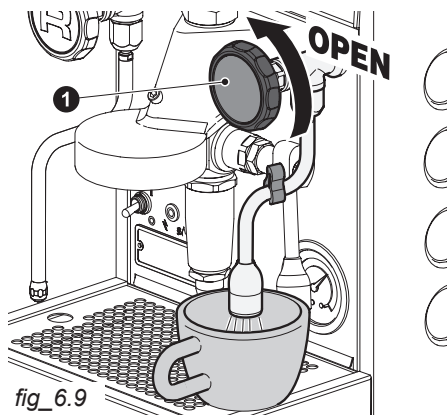
6.3 Water dispensing

To dispense hot water, open the corresponding tap (1 fig_6.9) and release the required amount of water into a cup or container. To stop the hot water supply, close the tap itself.

CAUTION:



the water is very hot.
Take care to avoid possible burns



fig_6.9

6.4 ECO mode

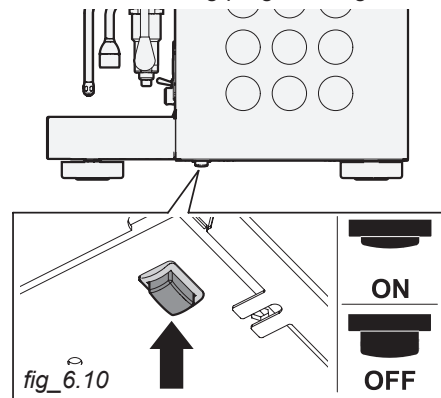
With ECO mode enabled:

The machine **APPARTAMENTO** goes into standby mode after 60 minutes of inactivity.

The machine, **APPARTAMENTO TCA**, goes into standby after 30 minutes.

When the machine is in standby, all heaters are off and delivery is not possible. The machine exits standby by operating the dispensing lever.

On the **APPARTAMENTO** model, the **ECO-ON** mode is activated by pressing the button below the machine (fig_6.10), while on the **APPARTAMENTO TCA** model it is activated during programming.



fig_6.10



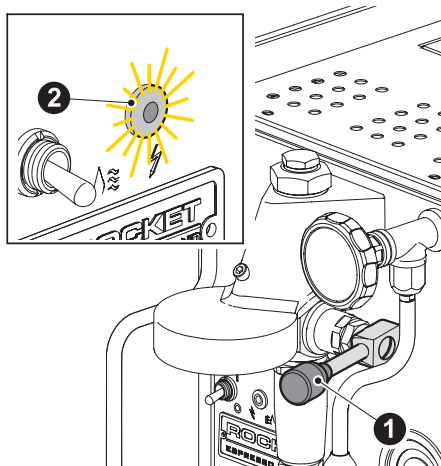
The machine is supplied from the factory with the ECO mode activated.

7 - PROGRAMMING (APPARTAMENTO TCA only)



The machine, which is being tested, has already undergone basic programming and is therefore ready for use.

The user can vary certain machine parameters by entering the 'programming' mode and operating the coffee dispensing lever (**1** - fig_7.1) and indicator light. (**2**)



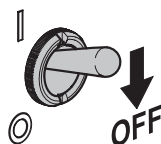
fig_7.1

The user-modifiable parameters are as follows:

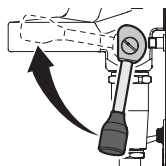
1. Boiler pressure (**red**).
2. ECO MODE of the machine (**green**).

7.1 Access to programming

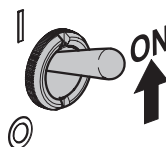
To access programming, the user must proceed as follows:



1. Turn off the machine by turning the selector switch to the **OFF position**



2. Raising the coffee dispensing lever

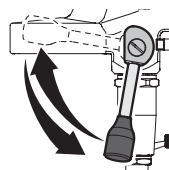


3. Switch on the machine

YELLOW LIGHT



4. When the indicator light changes colour (yellow) lower the dispensing lever **2** (within 3 seconds). The machine is now in programming mode



5. To switch from one parameter to another, confirm the previous one by holding the lever up for 3 seconds (waiting for the light to go on) and only then lower it.

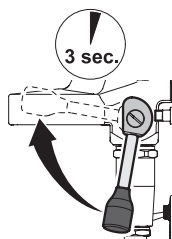


6. Each parameter is identified by an indicator colour and its number of flashes determines the setting value as described in the table below

7.2 Programming parameters

Editable parameter	LED colour	Status selectable	Command
Boiler pressure adjustment	RED	Low	No. 1 flash
		Medium (default)	No. 2 flashes
		High	No. 3 flashes
		Very high	No. 4 flashes
Stand-By	GREEN	Not active	No. 1 flash
		Active (after 30 minutes)	No. 2 flashes

7.3 Saving a programming parameter

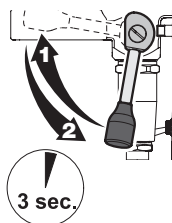


1. After identifying the number of flashes corresponding to a certain parameter, lift the dispensing lever, holding it in position for 3 seconds, until the light remains steady.



2. Confirmation that the parameter has been saved is confirmed by the steady LED light. Lower the dispensing lever to move to the next parameter.

7.4 Changing the status of a parameter



1. To switch between states of a parameter (number of flashes) quickly (within 3 seconds) raise and lower the dispensing lever.

Example of MEDIUM BOILER PRESSURE setting.

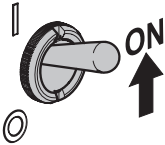
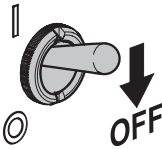
- 1 Enter the programming mode, the light is flashing once in RED colour indicating the LOW Boiler Pressure setting.
- 2 Raise and lower the lever, the RED light will flash twice, indicating the MEDIUM Boiler Pressure setting.
- 3 Keep the dispensing lever raised until the steady RED light is displayed.
- 4 Steady RED light confirms that the parameter has been saved. Lower the lever to move on to the next parameter.

To exit programming, restart the machine by pressing the main switch.

7.5 Parameter reset (Factory Reset)

By means of this procedure it is possible to delete all set parameters and restore the original factory setting. This function should be used in those cases where errors or unwanted variations have been introduced, choosing to reset everything and return to the initial conditions.

This procedure is carried out as described below.

	1. From Machine OFF, switch the machine ON with the unit lever in the dispensing position (contact closed); the machine does not perform any action but waits for a few seconds for a sequence from the operator.		
	2. Keep the lever in the dispensing contact position. After a few seconds, if the lever has always remained in the same position, the machine turns on the yellow light (as for normal programming) for 5 seconds until the flashing green light appears.		3. If, within 3 seconds of the green light coming on, the lever is returned to rest, a factory parameter reset (default) is implemented, indicated by the permanence of the steady green light. If, on the other hand, the lever is left in the dispensing position, after the 3-second time limit has elapsed, the green indicator light will remain flashing without performing a parameter reset, waiting for a Poweroff.
			4. Switch off the machine and if the reset procedure is not implemented, return the lever to the home position anyway.



8 - MAINTENANCE



Maintenance operations must be carried out when the machine is off and cold. Some particular operations must be performed when the machine is operating.

Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)

When necessary, use special detergents for coffee machines that can be purchased in specialised service centres.

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

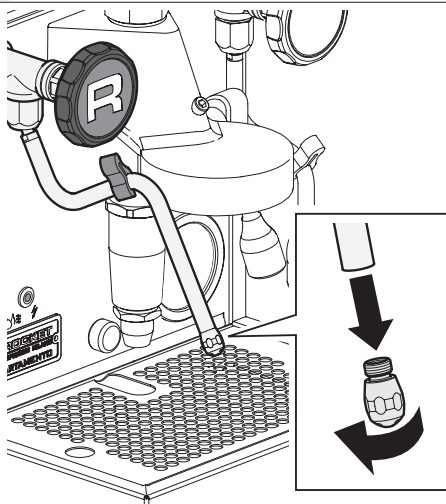
8.1 Cleaning the steam wand

1. Clean the steam wand after every use by wiping with a damp cloth. Turn the steam wand on to release condensation and milk residue.
2. If the steam jets become clogged with the powdered milk, unscrew the nozzle and unlock/clean with a paper clip (fig. 8.1).

8.2 Cleaning the dispensing head

BACKFLUSHING

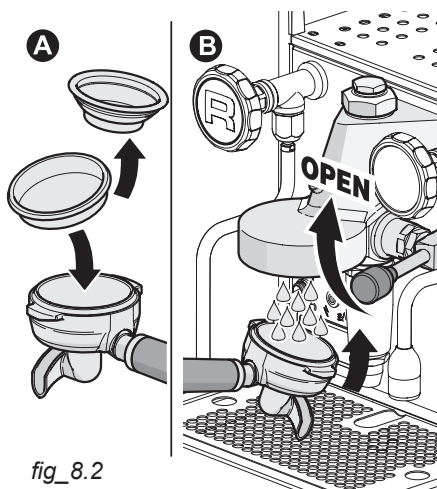
1. Remove the filter basket from the portafilter and fit the blind filter (A - fig. 8.2).
2. While the brew water is flowing loosely insert the portafilter into the unit head, rotating the portafilter back and forth (B - fig. 8.2). Keep emptying the blind basket of hot water until the water runs clear.
3. Backflush the unit head every day.



fig_8.1

DISPENSING UNIT HEAD

1. Every week, after backflushing, add a small amount of espresso cleaning detergent to the blind basket. Dissolve the detergent in hot water and insert the portafilter into the unit head. This detergent is available from every authorised dealer.
2. Open and close the unit dispensing for about 10 seconds. Repeat several times.

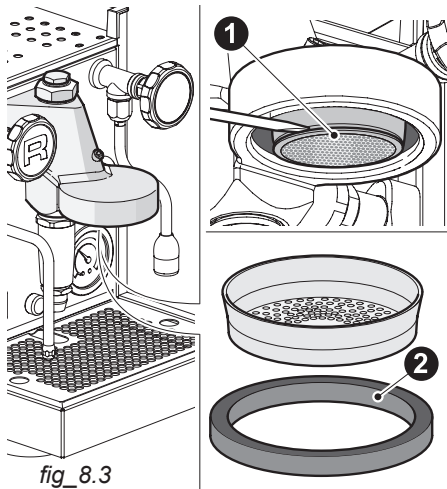


fig_8.2



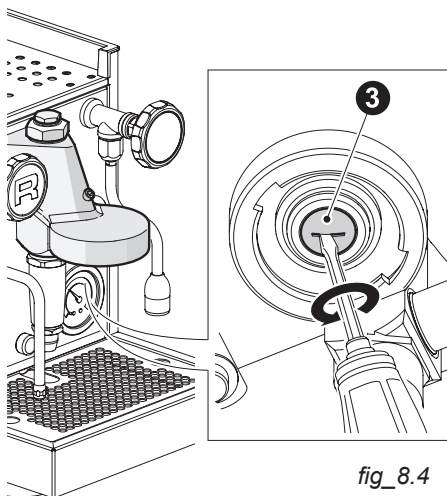
REMOVING THE SPRAYER, DIFFUSER AND HEAD GASKET

1. Using a small slotted screwdriver, pry the inner edge of the sprayer (1) and remove it together with the gasket (2) as shown in fig_8.3.
2. With the same screwdriver, unscrew the diffuser (3) from the head (fig_8.4).



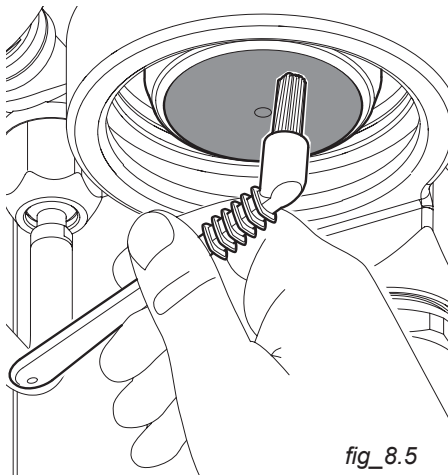
fig_8.3

3. Scrub the inside of the unit head with the unit cleaning brush supplied (fig_8.5).



fig_8.4

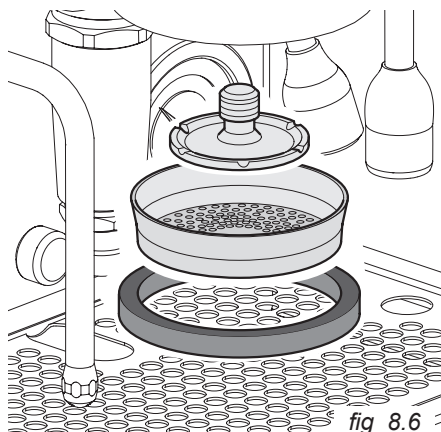
4. Using a damp cloth, clean the area where the portafilter connects to the unit head.



fig_8.5

5. Soak the metal parts that have been removed in a solution made from 2 teaspoons of espresso cleaning detergent and hot water. Soak for 10 minutes. Rinse thoroughly, clean and reassemble.
6. Screw the head diffuser back on respecting the order shown in figure 8.6. Lastly, insert and hook the sprayer with its gasket

If the elements of the head are worn or damaged, replace them. These items are consumables. Contact your authorised **ROCKET** dealer.



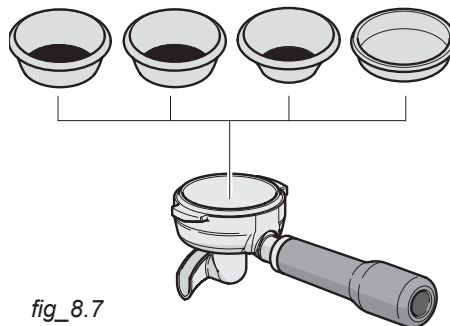
fig_8.6



8.3 Cleaning the portafilter

PORTAFILTER

1. Remove the filter basket from the portafilter handle using a small screwdriver or the under-side of the blind basket (fig. 8.7).
2. Wipe the inside of the basket and portafilter clean with a damp cloth.
3. If the coffee oils have built up, soak the metal end of the portafilter and basket in the same detergent solution as the brass shower foil described above.
4. Rinse thoroughly, dry and reassemble.

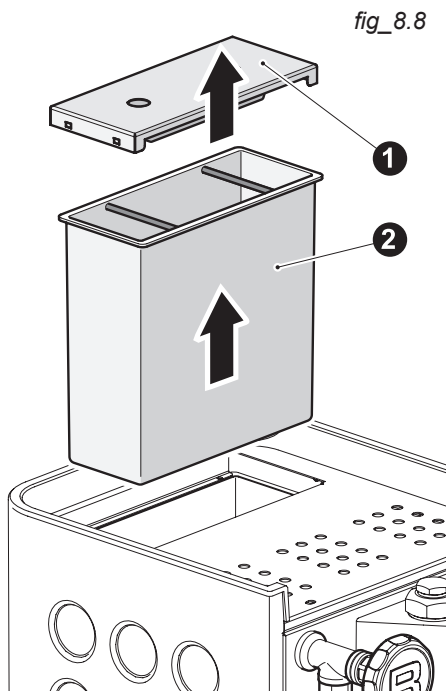


fig_8.7

8.4 Cleaning the water tank

Periodically remove and clean the water tank with warm soapy water.

To remove the tank, lift the cover (1 - fig. 8.8) and extract the tank (2) using the handle: perform an upward movement.



fig_8.8

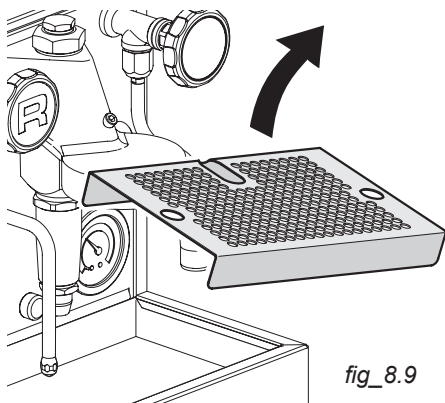
When reinserting the tank, be sure to firmly press down so that the bottom tank tap is fully engaged.

Use fresh, filtered water to fill the tank. Do not use distilled water (see par. 3.6 page 51).



8.5 Cleaning the drip tray

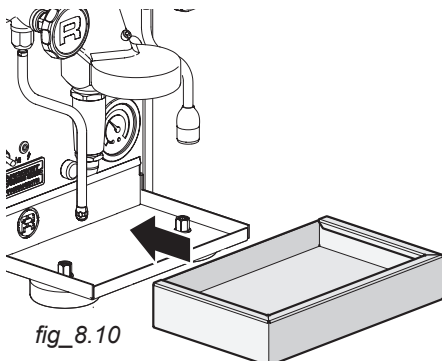
1. Remove the grid and the tray and wash with warm soapy water. Rinse and dry. (fig._8.9)



fig_8.9

2. First reassemble the tray, making sure that it is placed and inserted (with horizontal movement) until it reaches the “stop”, after “hooking” has taken place (a magnetic click at the end of the stroke should be heard - fig._8.10)

CAUTION: If the tray is only left resting and not fully inserted, the water coming out of the group and from the drain flows into the front part of the base and could come out of the machine.



fig_8.10

8.6 Descaling



1. **ROCKET** does not recommend removing limescale from the espresso machine. **Contact an authorised ROCKET centre for descaling.**



2. Many of the chemicals used to descale espresso machines are particularly aggressive. These chemicals can cause internal corrosion of hard metals used in the construction of the machine.



3. Additionally, it is very difficult to remove all the descaling solution from the machine once the procedure is completed.
4. Check the quality of the water you use in the machine, always using filtered water. Distilled water may lack the necessary conductivity required for various electronic functions needed in the operation of the machine.



8.7 Boiler water replacement

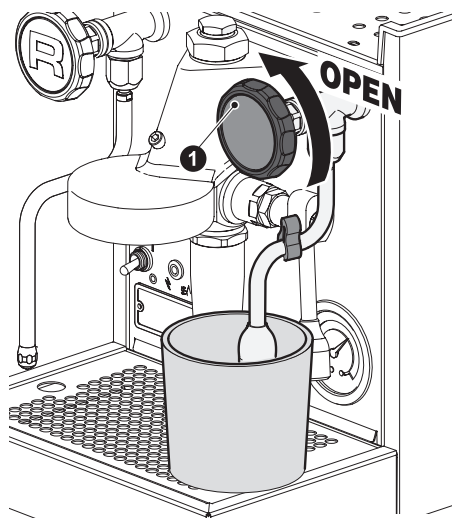
It is recommended to change the water in the boiler periodically, at least once a month or, in the case of frequent use, every fortnight. Read all the steps described below carefully before performing the operation; if in doubt, contact the **ROCKET** service centre for clarification and support.



IMPORTANT:

This operation must be carried out with the machine just turned off with hot water and the boiler pressurised (fig._5.4).

To carry out the boiler water change procedure, simply open the water nozzle (fig._8.11), repeating the operation twice.



fig_8.11

9 - ALARMS AND FAULTS

9.1 Alarms

The machine has a colour LED indicator on the front panel. During normal operation (dispensing and standby) the LED is fixed white.

Other conditions are signalled by different combinations of colours and flashes:

mod. APPARTAMENTO TCA		
Alarm	Cause	Solution
Flashing MAGENTA light	Alarm empty tank	Fill the tank with water
GREEN flashing light	ECO mode (stand-by) active	Raise and lower the dispensing lever to re-activate the machine
Flashing YELLOW light	DISPENSING timeout	Lower the dispensing lever, if the problem persists contact ROCKET Service
RED light with 2 flashes	Boiler heating timeout	Switch the machine off and on again if the problem persists contact ROCKET Service



RED light with 3 flashes	Boiler level timeout	Contact ROCKET Service
RED light with 4 flashes	Pressure sensor or boiler NTC failure	Reset the parameters (see par. 7.5), if the problem persists please contact ROCKET Service

APPARTAMENTO model		
Alarm	Cause	Solution
Indicator light 0.5" ON / 0.5" OFF x 3 times and 2" OFF	Boiler load	Contact ROCKET Service
Indicator light 3" ON + 3" OFF	Dispensing	Lower the dispensing lever, if the problem persists contact ROCKET Service
Indicator light 0.5" ON + 4.5" OFF	Economy	Raise and lower the lever
Indicator light 0.5" ON + 0.5" OFF	Empty tank	Filling the tank

9.2 Troubleshooting

The machine does not start

- Check that the main switch is in the **ON** position.
- Check that the plug is inserted.

No coffee or steam dispensing

- Check that water is present in the tank .
- Check that the coffee and steam controls have been activated before dispensing .

The machine does not heat

- Contact the technical assistance

Irregular steam dispensing

- Make sure the sprayer holes are clean

Extraction is too slow

- Check that the filter basket is not too full (too much coffee).
- Check that the grind is not too fine.
- Check that the shower foil is not blocked: it may need to be back-flushed or be removed and cleaned
- Check the spout of the handle is not blocked. If it is dirty with rancid coffee oil, it will need to be soaked in an espresso head cleaning solution.

Water leaking from the portafilter

- Check the head gaskets. If visibly worn, they will need to be replaced.



NE

- Ensure the portafilters are kept in place on the head whenever the machine is not in use, as this will help to protect the seals.

Espresso is too cold

- Check that the cups are hot enough. Cups can be heated by pouring hot water into them, and then discarding it, before starting the extraction.
- Too much water may have been drawn from the unit head. Let the machine rest and limit the amount of water drawn from it between extractions to ensure the machine remains at temperature.

Water underneath the machine

- Check that the tray is inserted correctly
- Check that the drain tray has been emptied

The machine appears to be off but the switch is in the ON position

- Check that the **Eco mode** function is active by operating the coffee control (see par. 6.4).
- Switch the machine off and on again from the main switch (see 1 - fig. 3.2 - 3.3)

Espresso tastes bitter

- Extraction may be too slow. Check that the grinding is not too fine. Correct the grinding and make it coarser.
- The machine may be dirty. Backflush again and clean the unit head. Clean the portafilters and filter baskets.

Espresso tastes sour

- Extraction may be too fast. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is watery and thin

- Extraction may be too fast. If so, the cream will be pale. Check that the grinding is not too coarse. Correct the grinding and make it finer.

Espresso is bubbly

- The water in the machine may be too hot. Let some water flow from the unit head. Perform another extraction.
- The coffee may be too fresh.

Low or no pressure from the steam wand

- It may be due to excessive use of the unit head. Excessive use of the steam wand. Give the machine time to recover pressure.
- The steam wand may be clogged with dry milk. Remove the nozzle and clean it as indicated in point 7.1.

Milk is thin and bubbly

- Ensure the milk is diluted gradually. If air is introduced too quickly, large bubbles will form.
- Make sure that the steam comes out with the right pressure and that there are no blocked nozzles.
- It may be due to using reheated milk. Try again with fresh milk.



For any type of problem not specifically indicated on this page, turn off the machine by pressing the main switch, disconnect the plug and contact our technical assistance.

9.3 Inactivity

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

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

10 - DISPOSAL

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



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

Information to the users

Pursuant to Legislative Decree 25 September 2007, no. 185 and Art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, on the restriction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, and on the disposal of waste".



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

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

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

INHALT



1 EINFÜHRUNG	104
1.1 IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE	104
1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN	105
1.3 SICHERHEITSHINWEISE	106



2 AUSPACKEN	110
2.1 INHALT DER PACKUNG	110



3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE	111
3.1 VERWENDUNGSZWECK	111
3.2 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	112
3.3 HAUPTBAUTEILE MOD. APPARTAMENTO	113
3.4 HAUPTBAUTEILE MOD. APPARTAMENTO TCA	114
3.5 ZUBEHÖR	115
3.6 TECHNISCHE DATEN	115



4 INSTALLATION ..	116
4.1 BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS	116
4.2 ELEKTRISCHE VERSORGUNG	117



5 INBETRIEBNAHME	118
-------------------------	-----



6 BETRIEB DER MASCHINE	119
6.1 VORBEREITUNG DES KAFFEES	120
6.2 DAMPFAUSGABE	121
6.3 WASSERVERSORGUNG	122
6.4 ECO MODUS	122



7	PROGRAMMIERUNG	123
7.1	ZUGANG ZUR PROGRAMMIERUNG	123
7.2	PROGRAMMIERPARAMETER	124
7.3	SPEICHERN DER PROGRAMMIERPARAMETER	124
7.4	ÄNDERN DES STATUS EINES PARAMETERS	124
7.5	PARAMETER ZURÜCKSETZEN (WERKSEINSTELLUNG) ...	125



8	WARTUNG	126
8.1	REINIGUNG DER DAMPFLANZE	126
8.2	REINIGUNG DES BRÜHGRUPPES	127
8.3	REINIGUNG DES SIEBTRÄGERS	128
8.4	REINIGUNG DES WASSERTANKS	129
8.5	REINIGUNG DES TROPFSCHALS	129
8.6	ENTKALKUNG	130



9	ALARME UND STÖRUNGEN	130
9.1	ALARME	130
9.2	STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN .	131
9.3	STILLSTAND	132



10	ENTSORGUNG... ..	132
-----------	-------------------------	------------

1 - EINFÜHRUNG



VOR DER DURCHFÜHRUNG JEDLICHER EINGRIFFE AN DER MASCHINE MUSS DER BENUTZER DIE ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH SORGFÄLTIG LESEN UND SIE BEI ALLEN ARBEITEN BEFOLGEN.

WENDEN SIE SICH BEI ZWEIFELN ÜBER DIE KORREKTE AUSLEGUNG DER ANWEISUNGEN AN UNSEREN KUNDENDIENST, UM DIE NOTWENDIGEN ERKLÄRUNGEN ZU ERHALTEN.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe



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



ACHTUNG

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



INFORMATION

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



DIE Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam DURCHLESEN.



ACHTUNG: Maschine an das Stromnetz angeschlossen!



Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!



Schutzhandschuhe benutzen.



BEDIENPERSONAL: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die das Bedienpersonal der Maschine betreffen. Kompetenzverfahren der in Bezug auf den Betrieb, die Verwendung und die routinemäßige Wartung der Maschine geschulten Person.



QUALIFIZIERTER TECHNIKER: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die außerordentliche (elektrische / mechanische) Wartungsarbeiten betreffen, die von einer vom Hersteller autorisierten qualifizierten Person auszuführen sind.

1.2 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts **APPARTAMENTO**, weshalb es vor der Inbetriebnahme der Maschine wichtig ist, die beigelegten Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig zu lesen. Gerade bei der Installation, der Inbetriebnahme, dem Betrieb und der Reinigung ist es besonders wichtig, auf die Sicherheitshinweise zu achten. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf, wo sie allen Benutzern der Maschine zugänglich ist.



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

Der Hersteller hat folgende Sprache als offizielle Sprache festgelegt: Italienisch.

Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand der Maschine zum Zeitpunkt der Lieferung wider. **APPARTAMENTO** behält sich das Recht vor, jederzeit alle für sinnvoll erachteten Änderungen an der Serienproduktion vorzunehmen und die entsprechenden Handbücher zu aktualisieren, ohne dass eine Verpflichtung zur Aktualisierung früherer Veröffentlichungen und zur Information der Anwender zuvor ausgelieferter Produkte besteht.



ACHTUNG

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

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

TRANSPORT und HANDHABUNG



Bei der Handhabung der Maschine sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass die Maschine herunterfällt und neben sich selbst Menschen, Tiere und Gegenstände beschädigt werden. Diesen Vorgang nicht alleine durchführen. Es wird empfohlen, das Gerät mit zwei Personen zu handhaben.

Bei der Handhabung der verpackten Maschine ist der Hinweis „ALTO“ (OBEN - gekennzeichnet durch das Symbol ) auf der Verpackung zu beachten.

Die Maschine während der Handhabung nicht auf den Kopf stellen. Vorsichtig handhaben. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unvorsichtige oder nicht den Anweisungen entsprechende Handhabung verursacht werden.

WICHTIGE VORSICHTSMASSNAHMEN



1. Alle Anweisungen lesen.
2. Keine Verpackungsmaterialien (Kunststoffbeutel, Styropor, Nägel, Pappkartons usw.) in Reichweite von Kindern lassen, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
3. Die Maschine auf einer ebenen, wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik usw.) aufstellen, fern von Wärmequellen (Ofen, Herd, Kamin usw.) und an einem Ort, dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt. Warm halten.
4. Nicht im Freien verwenden.
5. Nur für den Hausgebrauch.
6. Das Gerät keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen aufstellen.
7. Die Gitter nicht zustellen und nicht mit Tüchern o.ä. abdecken.
8. Das verpackte Gerät an einem trockenen Ort aufbewahren, der vor Witterungseinflüssen geschützt ist und dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinkt.
9. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen oder legen.
10. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort handeln, indem die Stromversorgung abgeschaltet wird.
11. Die Installation und Reparatur muss den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen für Elektroinstallationen entsprechen.
12. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Theke-Kante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
13. Die Installation der **APPARTAMENTO**-Maschine muss nach der Lektüre und Kenntnisnahme dieses Handbuchs durchgeführt werden.
14. Diese Maschine ist nur sicher, wenn sie ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
15. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Netzkabel in die Steckdose. Zum Trennen stellen Sie den Schalter auf **OFF** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- 16.** Die Daten auf dem Typenschild der Maschine müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen. Vor dem Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass Spannung, Frequenz und Leistung der Maschine mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen. Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.
- 17.** Die Verwendung von Zubehörteilen wie Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen werden, wird nicht empfohlen, da dies zu Verletzungen, Bränden oder Stromschlägen führen kann.
- 18.** Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie das Gerät zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Überprüfung, Reparatur oder Einstellung. **ACHTUNG:** Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.
- 19.** Diese Maschine darf nur zur Zubereitung von Kaffee und zur Erzeugung von Dampf und heißem Wasser für Getränke verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
- 20.** Um sich vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von elektrischen Geräten zu schützen, zu denen auch die **APPARTAMENTO**-Maschine gehört:
- a. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile der Maschine nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
 - c. Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen.
 - d. Die Maschine darf nicht von Kindern oder ungeschulten Personen bedient werden.
 - e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
 - f. Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung der Maschine vorsehen.
 - g. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
 - h. Die Maschine darf keinem Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.

i. Vermeiden Sie Wasseraustritt an den elektrischen Anschlüssen.

21. Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von **ROCKET** hergestellt und zertifiziert wurden.

22. Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie, bis die Temperatur des Geräts gesunken ist.

23. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.

24. Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Es darf nicht versucht werden, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Techniker von **APPARTAMENTO**. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.

25. Wird die Maschine längere Zeit über nicht benutzt, muss sie bei einer Temperatur über Null (0 °C / 32 °F) gelagert werden. Dadurch wird das Gefrieren von hydraulischen Teilen vermieden, was zu Beschädigungen der internen Rohre und des Kessels führen kann.

26. Die Maschine muss mit Trinkwasser betrieben werden. Bei der Verwendung von lokalem Leitungswasser mit hoher Wasserhärte ist ein Wasserenthärter zu verwenden. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandskontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Gefiltertes Wasser verwenden.

27. Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

28. Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.

29. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

30. Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.

- 31.** Um den korrekten Betrieb und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten, ist es notwendig, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und die Reinigung sowie die planmäßige Wartung korrekt durchzuführen.
- 32.** Während des Betriebs der Maschine erreichen einige Teile hohe Temperaturen, z. B. die Brühgruppen, die Siebträger und die Dampfdüsen (Foto mit den Abbildungen angeben?). Es ist darauf zu achten, diese Teile nicht zu berühren oder die Hände darunter zu halten, um Verbrennungen oder Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie zur Bedienung immer die entsprechenden Knöpfe und Griffe.
- 33** Den Siebträger einbauen, indem Sie ihn in den Brühgruppenkopf einsetzen und den entsprechenden Griff von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Kopf des Geräts sitzt und der Griff im 90-Grad-Winkel zur Vorderseite der Maschine positioniert ist.
- 34** Den Siebträger während der Kaffeezubereitung niemals entfernen (abnehmen/aushaken). Wenn der Siebträger während der Dosierzyklen entfernt wird, kann es zu Verbrennungen kommen.
- 35** Achten Sie besonders auf die Oberflächen der Heizelemente, da diese auch nach dem Gebrauch noch Restwärme aufweisen.
- 36** Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- 37** Die Kaffeemaschine darf nicht in einem geschlossenen Raum (Schrank usw.) aufbewahrt werden, wenn sie in Betrieb ist.
- 38** Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt oder in kleinen Gastronomiebetrieben bestimmt, wie z. B.:
- a. Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten.
 - b. Agrotourismus-Betriebe mit einem Gemeinschaftsraum für die Küche.
 - c. Verwendung Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - d. Frühstückspensionen und dergleichen.

DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

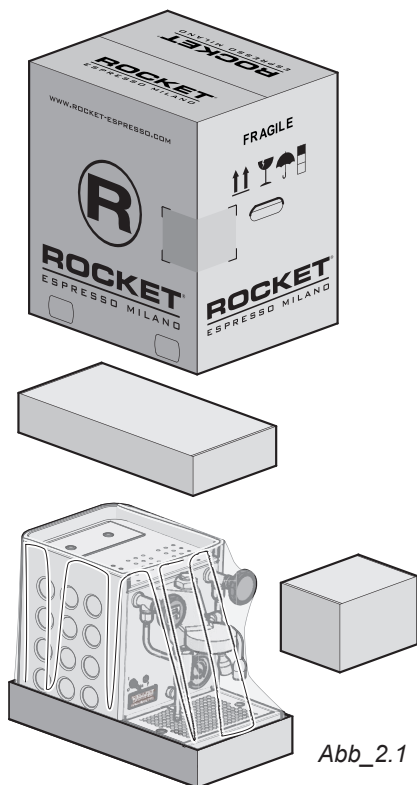
2 - AUSPACKEN



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

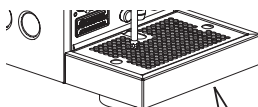
2.1 Inhalt der Verpackung

Die Maschine wird komplett montiert geliefert (mit Ausnahme des in den entsprechenden Kartons enthaltenen Zubehörs - Abb. 2.1).



Abb_2.1

Die Maschinendaten sind auf dem unter der Maschine angebrachten „CE“-Kennzeichnungsschild angegeben (Abb. 2.2).



Abb_2.2

Das verpackte Gerät muss in einem geschützten und feuchtigkeitsfreien Raum aufbewahrt werden, bis es in einer geeigneten Umgebung installiert wird. Nach dem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich die verschiedenen Komponenten in einem einwandfreien Zustand befinden und keine Manipulationen, beschädigte Teile usw. vorhanden sind. Außerdem ist zu prüfen, ob die Maschine vollständig ist, d. h. mit allen Teilen, eventuellem Zubehör und den technischen Unterlagen, wie in den Transportunterlagen angegeben.



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



Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor, Nägel Pappkartons usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Diese Elemente sind gemäß den örtlichen Vorschriften zu entsorgen



3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Verwendungszweck

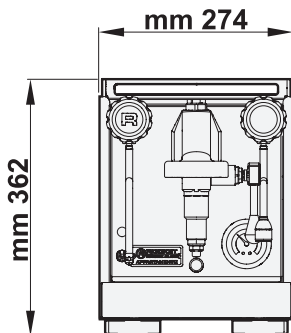
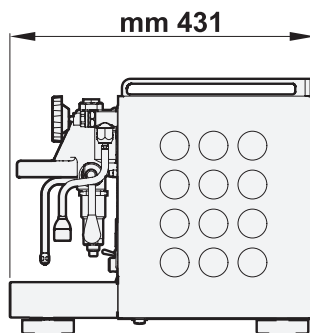
Die Maschine ist für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken konzipiert und gebaut worden.

Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen und ist somit gefährlich.



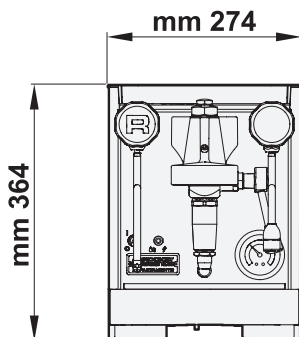
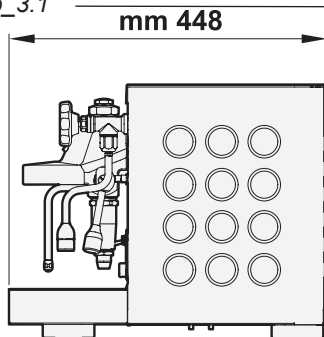
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind

Der Benutzer muss immer den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung folgen. Bei Störungen oder wenn das Gerät nicht richtig arbeitet, das Gerät ausschalten und nicht versuchen, den Schaden selbst zu beheben. Den Kundendienst kontaktieren.



Mod. APPARTAMENTO

Abb_3.1



Mod. APPARTAMENTO TCA

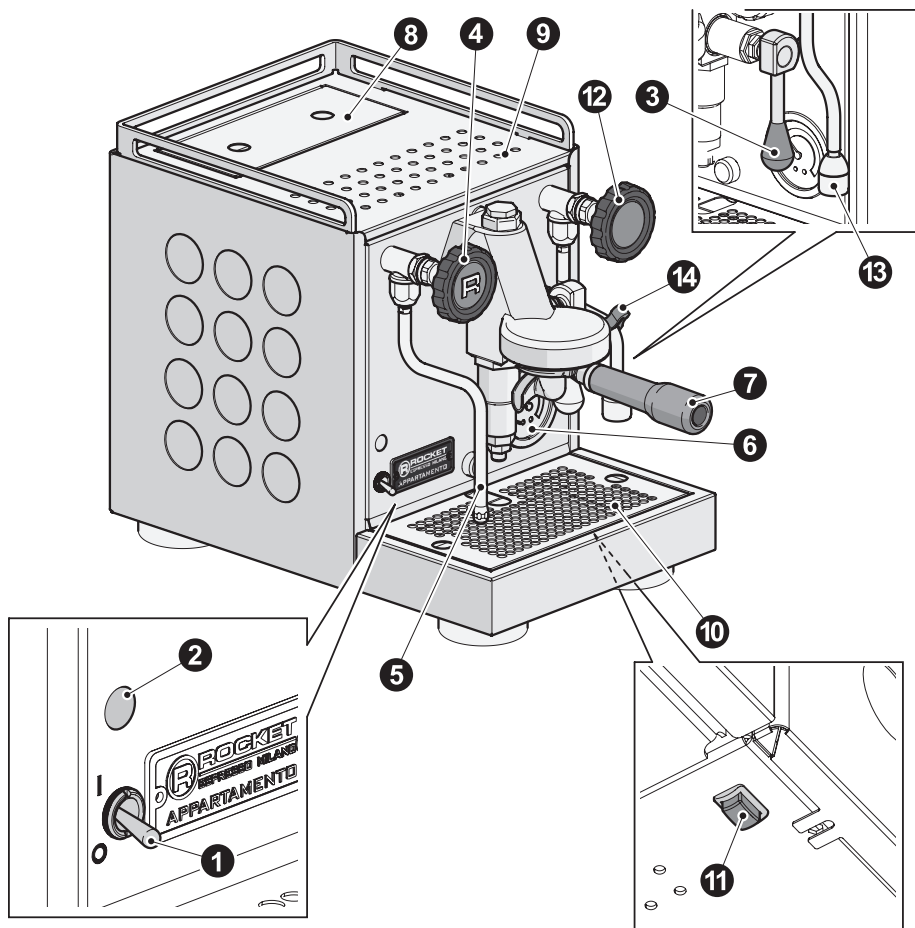


3.2 Technische Spezifikationen

Mod. APPARTAMENTO	Mod. APPARTAMENTO TCA
■ Eco Mode erhältlich (siehe Abs. 6.3)	■ Eco-Modus über Software verfügbar (siehe Abs. 6.4)
■ Fassungsvermögen Kessel: 1,8 Liter	■ Fassungsvermögen Kessel: 1,8 Liter
■ Spannung (Version A): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> Spannung (Version B): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i>	■ Spannung (Version A): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> Spannung (Version B): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i>
■ Heizelement für Kessel: 1200 W	■ Heizelement für Kessel: 1200 W
■ Abnehmbarer Wasserbehälter: 1,9 Liter	■ Abnehmbarer Wasserbehälter: 1,9 Liter
■ Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1) Breite: 274 mm Tiefe: 431 mm Höhe: 362 mm Gewicht: 22 kg	■ Abmessungen und Gewicht (Abb_3.1) Breite: 274 mm Tiefe: 448 mm Höhe: 364 mm Gewicht: 25 kg



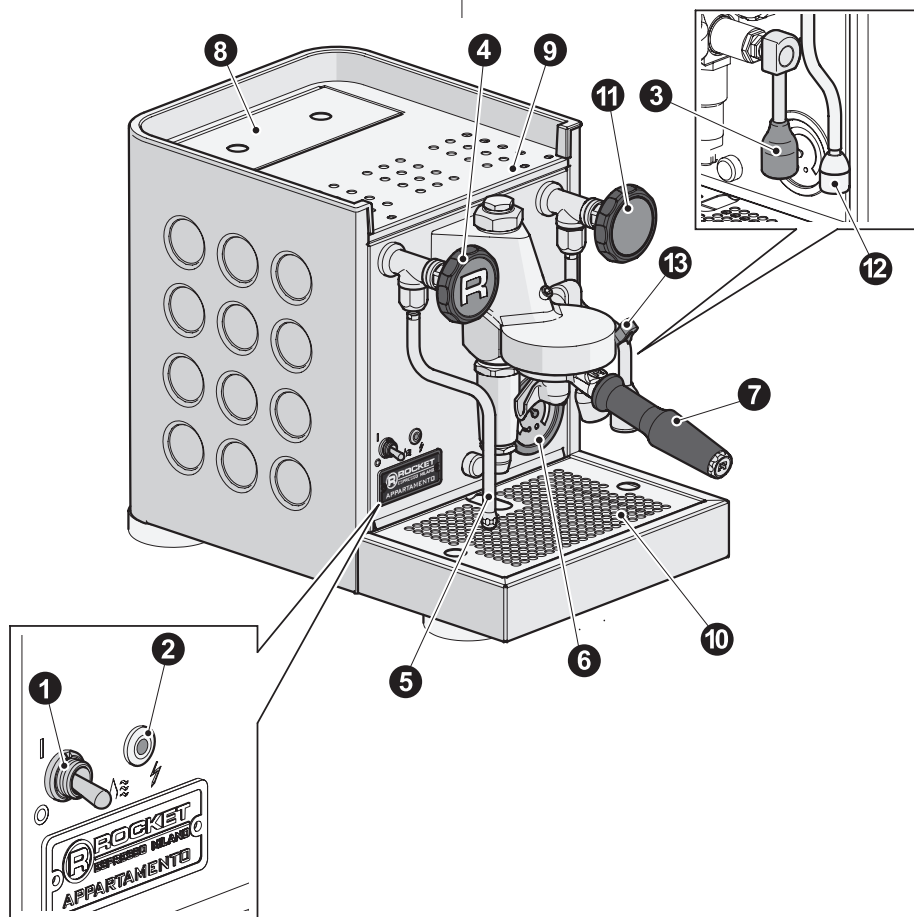
3.3 Hauptbauteile Mod. APPARTAMENTO



Abb_3.2

1. **ON / OFF:**
„O“ = OFF
„I“ = ON
2. Kontrollleuchten
3. Kaffeeausgabehebel
4. Dampfausgabedrehknopf
5. Dampfzanze
6. Manometer
7. Siebträger
8. Fach für den Wasserbehälter
9. Tassenwärmer
10. Tassenrost + Abtropfschale
11. Taste Eco Mode
12. Knopf für heißes Wasser
13. Heißwasserrohr
14. Griff des Lanze-Bausatzes

3.4 Hauptbauteile Mod. APPARTAMENTO TCA



Abb_3.3

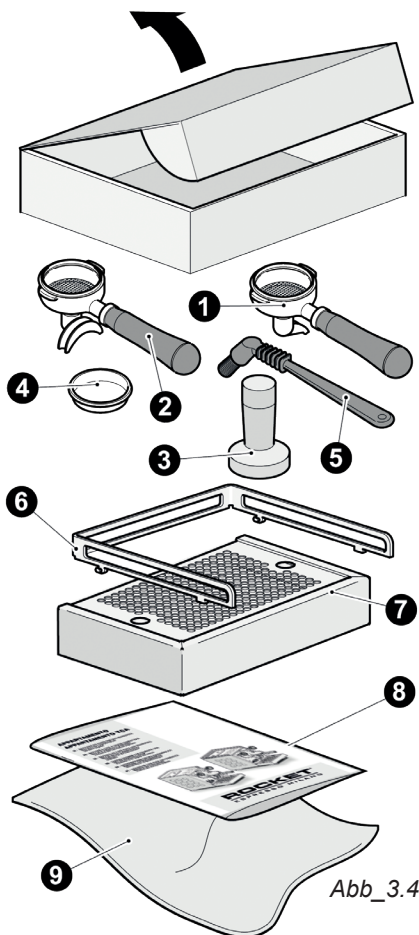
- | | |
|---|---|
| <p>1. ON / OFF:
„O“ = OFF
„I“ = ON</p> <p>2. Kontrollleuchten</p> <p>3. Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe</p> <p>4. Dampfausgabedrehknopf</p> <p>5. Dampfrohr</p> <p>6. Manometer</p> | <p>7. Siebträger</p> <p>8. Fach für den Wasserbehälter</p> <p>9. Tassenwärmer</p> <p>10. Tassenrost + Abtropfschale</p> <p>11. Knopf für heißes Wasser</p> <p>12. Heißwasserrohr</p> <p>13. Griff des Lanze-Bausatzes</p> |
|---|---|



3.5 Zubehör

Die Maschine wird mit einer großen Reihe von Zubehör geliefert (Abb._3.4). In dem ersten Karton befinden sich die folgenden Teile und Zubehörteile:

1. Siebträger - einzeln
2. Siebträger - doppelt
3. Tamper
4. Blindsieb
5. Bürste zur Reinigung des Brühgruppenkopfes.
6. Schaufenster (nur für APPARTAMENTO)
8. Gebrauchsanweisung
9. Mikrofaserstoff



Abb_3.4

3.6 Technische Daten

Spannung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Leistung

- Bitte das Typenschild an der Maschine einsehen.

Temperatur

- Die Maschine darf nicht bei Temperaturen unter 5 °C und über 36 °C betrieben werden.

Wasser

- Die Maschine muss mit weichem, sauberem Trinkwasser betrieben werden. Falls die Wasserhärte zu hoch sein sollte, muss ein Wasserenthärter eingesetzt werden. Die Wasserhärte muss 4 - 7 °fH (französische Härtegrade) / 2 - 4 °dH (deutsche Härtegrade) betragen. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen.

Fassungsvermögen Kessel

- 1,8 Liter

4 - INSTALLATION

Die Maschine darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen sie leicht zu bedienen und leicht zugänglich ist.

Die Aufstellfläche muss eben, trocken, glatt und stabil und so hoch sein, dass sich der Sockel mindestens 100/105 cm über dem Boden befindet. (Abb. 4.1)

Nicht in der Nähe von Wasserspritzern verwenden oder installieren.

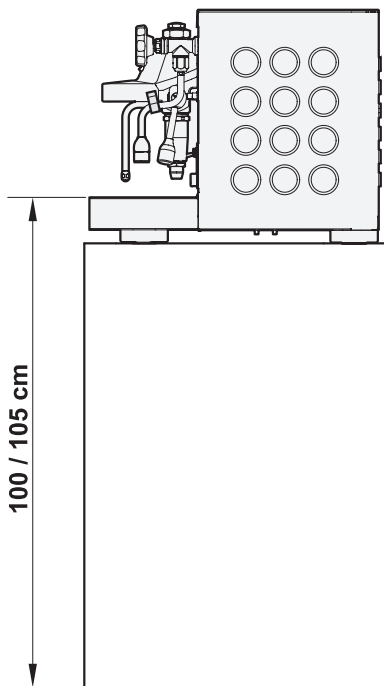


Abb. 4.1

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss die Maschine in Räumlichkeiten mit einem Temperaturbereich zwischen + 5 °C und + 36 °C und maximaler Luftfeuchtigkeit von 70 % aufgestellt werden.

Sicherstellen, dass auf jeder Seite und hinter der Maschine ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung und eine einfache Bedienung sowie etwaige Wartungsarbeiten zu ermöglichen.. (Abb. 4.2)

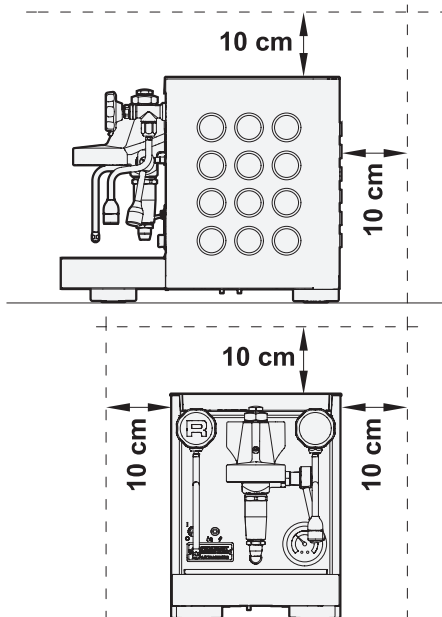


Abb. 4.2



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, muss vor ihrer Installation oder Benutzung gewartet werden, bis sie vollständig getrocknet ist.

4.1 Füllen Wassertank

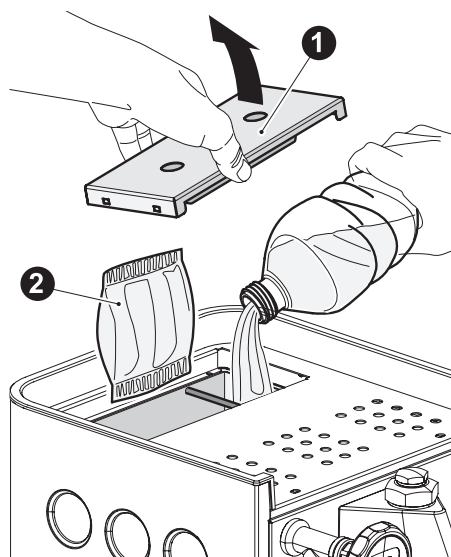


Sicherstellen, dass Wasser mit einem für diesen Maschinentyp geeigneten Härtegrad verwendet wird (siehe Abs. 3.6 S. 115)

Die Maschine muss mit sauberem, weichem Trinkwasser betrieben werden. Niemals versuchen, die Maschine mit Wasser zu betreiben, dessen Härtegrad von dem in Abschnitt 3.6 angegebenen abweicht. Den Deckel des Behälterfachs anheben (1 Abb. 4.4) und füllen Sie ihn bis zum angezeigten Füllstand „MAX“ mit Wasser (ca 1,9 L). Der Hersteller empfiehlt, einen Beutel mit Enthärtungsmittel (2) in den Wasserbehälter einzulegen.



Darauf achten, dass das Wasser nur in den Wasserbehälter gegossen wird; gegebenenfalls einen Trichter verwenden (für die Entfernung des Behälters zur Reinigung siehe Kap. Wartung S. 126). Den Deckel wieder auf den Wasserbehälter setzen.



Abb_4.3



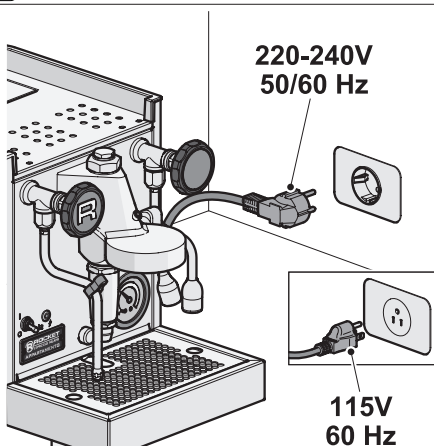
Auf der Verpackung die Gültigkeit des verwendeten Enthärtungsmittels kontrollieren (Literzahl).

4.2 Elektrische Versorgung

Bevor die Maschine an das Stromnetz angeschlossen wird ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des lokalen Netzanschlusses übereinstimmen.

Die Erdungsanlage muss gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt sein.

Das Netzkabel anschließen (Abb_4.4)



Abb_4.4



Das überschüssige Kabel auf der Arbeitsfläche ablegen, so dass Kinder nicht daran ziehen können oder es zu einer Stolperfalle wird.



ACHTUNG:

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einem Fachelektriker unverzüglich ausgewechselt werden, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.



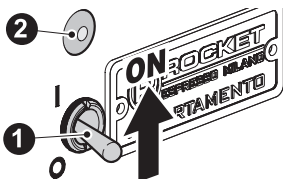
5 - INBETRIEBNAHME

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

- Stellen Sie sicher, dass der Hebel senkrecht steht (**OFF** – Abb. 5.6)
- Den Schalter zum Einschalten / Ausschalten (1 - Abb. 5.1) von „O“ auf „I“ stellen. Nach dem Einschalten erhalten Sie:

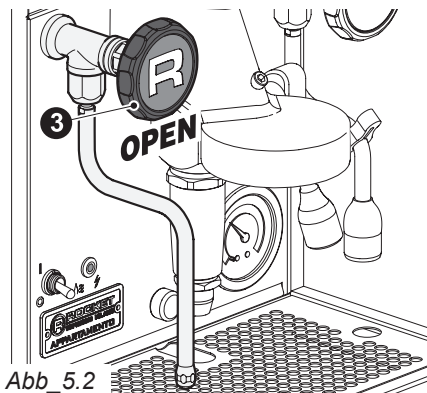
Modell **APPARTAMENTO**: Die Kontrollleuchte (2 - Abb. 5.1) leuchtet konstant grün.

Modell **APPARTAMENTO TCA**: Die Kontrollleuchte ((2)) leuchtet beim Einschalten blau und wird weiß, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Abb_5.1

- Öffnen Sie den Dampfdrehknopf (3 - Abb. 5.2), um den Kessel mit Wasser zu füllen.



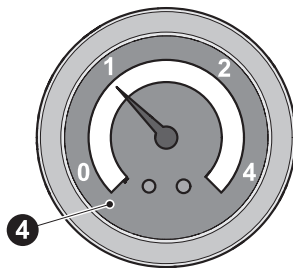
Abb_5.2

Modell **APPARTAMENTO**: Sie sollten den Pumpengeräusch hören.

Modell **APPARTAMENTO TCA**: Sie sollten den Pumpengeräusch hören, und die Kontrollleuchte (2 - Abb. 5.1) blinkt BLAU.

Sobald der Kessel korrekt mit Wasser gefüllt ist, stoppt die Pumpe (kein Geräusch mehr).

- Den Dampfkopf anschließend schließen. Die Erhitzung des Kessels beginnt.



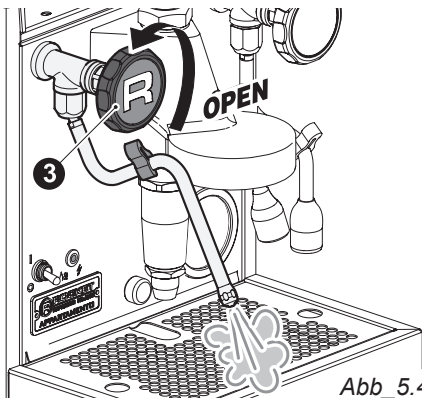
Abb_5.3

Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) ungefähr 1 bar anzeigt.

- Den Dampfkopf (3 - Abb. 5.4). 5 Sekunden lang öffnen, damit etwas Dampf entweichen kann.



Dieser Vorgang ist sehr wichtig, da er einen möglichen Unterdruck im Kessel beseitigt, der dazu führen könnte, dass die Milch in den Kessel gesaugt wird, sobald die Dampfzufuhr beginnt. Den Dampfkopf wieder schließen.

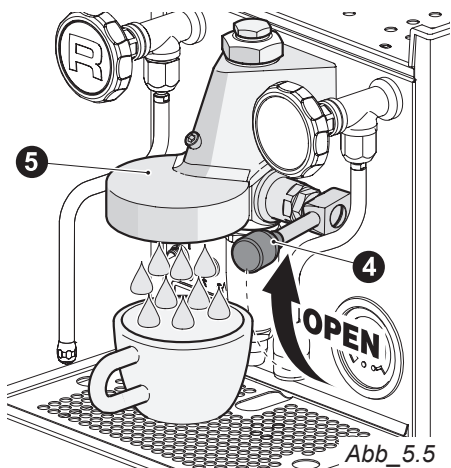


Abb_5.4



6 - FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE

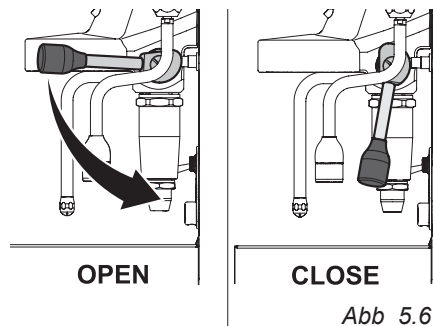
- Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) wieder **1 bar** erreicht.
- Heben Sie den Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe (4 - Abb. 5.5) vollständig an. Eine Tasse heißes Wasser aus dem Kopf der Brühinheit ablassen (5).



Abb_5.5

Dieser Vorgang ist nur einmal bei der ersten Verwendung durchzuführen.

- Senken Sie den Hebel der Kaffeeausgabe vollständig ab, um den Wasserfluss zu stoppen (Abb. 5.6).



Abb_5.6

- Jetzt ist die Maschine einsatzbereit

Für eine vollständige Erwärmung des Siebträgerkopfes sind 15-18 Minuten einzuplanen: Die Qualität des Espressos wird wesentlich besser sein, wenn Gruppe und Siebträger heiß und eingesetzt sind.



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

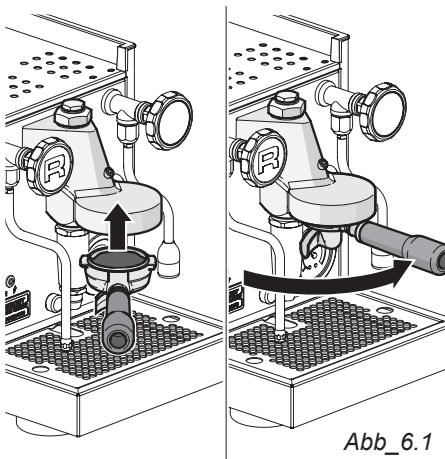


ACHTUNG:
Wenn die Maschine bereit ist, erhitzt sich der Siebträger. Vorsichtig vorgehen



Mit einem neuen Siebträger oder beim ersten Gebrauch wird zuerst ein Wasserbezug ohne Kaffee empfohlen. Dieser Vorgang wird empfohlen, um eventuelle Verarbeitungsrückstände zu entfernen.

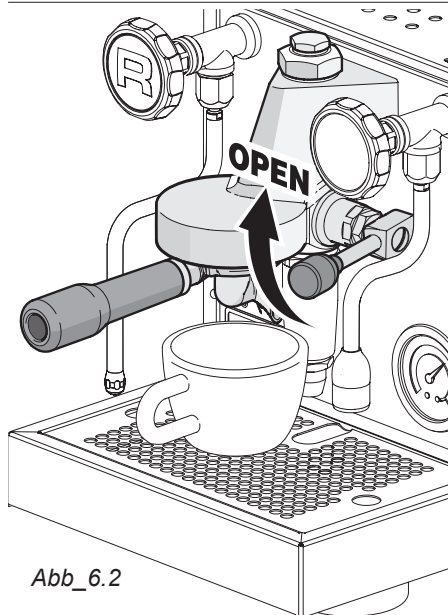
1. Den Siebträger in den Brühgruppenkopf einsetzen und den Handgriff des Siebträgers von links nach rechts drehen. Der Siebträger ist richtig eingesetzt, wenn er fest im Brühgruppenkopf sitzt und der Handgriff im rechten Winkel zur Vorderseite der Maschine steht (Abb. 6.1)



Abb_6.1

2. Heben Sie nun den Bedienhebel für die Kaffeeausgabe an, um den Wasserfluss durch den Siebträger zu starten (Abb. 6.2).



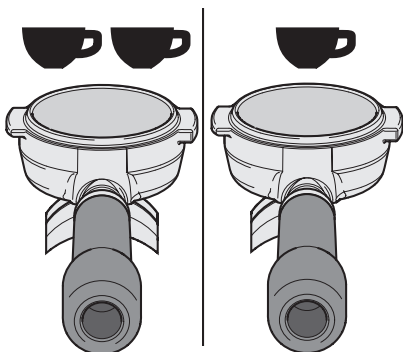


Abb_6.2

- Wir empfehlen, den Siebträger auch wenn er nicht benutzt wird in der Brühgruppe zu lassen. Hierdurch bleibt er für die nächste Kaffee-Zubereitung schon vorgewärmt. Außerdem wird dadurch ein vorzeitiges Austrocknen der Dichtung im Kopf der Brühgruppe vermieden.

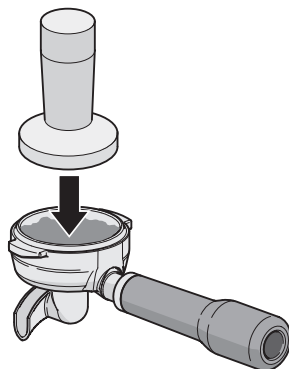
6.1 Vorbereitung des Kaffees

- Den Siebträger für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen in einer einzigen Ausgabe auswählen (Abb._6.3).



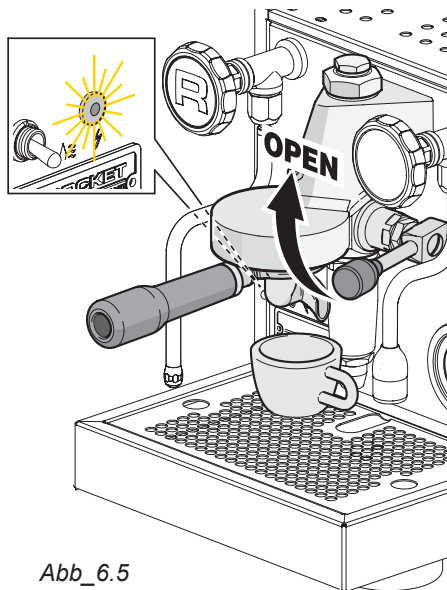
Abb_6.3

- Gemahlene Kaffee einfüllen und drücken (Abb. _6.4), dabei alle Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen.



Abb_6.4

- Den Siebträger wieder in die Brühgruppe einsetzen und die Tasse(n) unter den Kaffeeauslauf stellen.



Abb_6.5

- Starten Sie den Brühvorgang, indem Sie den Bedienhebel für die Kaffeezubereitung anheben. Um die Ausgabe zu beenden, senken Sie den Hebel wieder ab. Beim Modell TCA blinkt die LED während der Abgabephase weiß und leuchtet nach Beendigung der Abgabe wieder dauerhaft (Abb. _6.5).

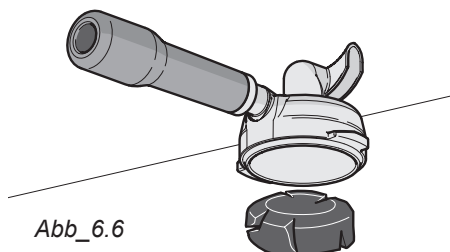
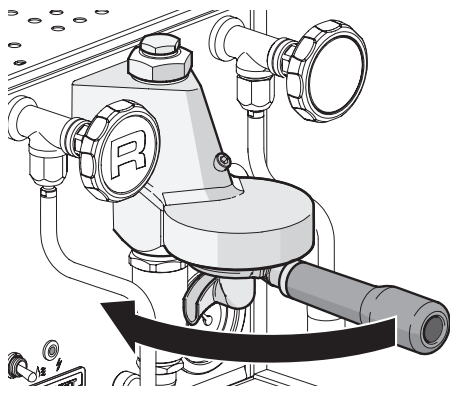


Die maximale Dauer einer Ausgabe beträgt 100 Sekunden. Nach dieser Zeit endet die Ausgabe automatisch, auch wenn der Benutzer den Hebel nicht geschlossen hat.

Die Ausgabe hat gegenüber der Auffüllung Vorrang: Wird eine Ausgabe angefordert, während die Maschine Wasser lädt, wird die Befüllung vorübergehend unterbrochen und die Ausgabe beginnt normal. Eine Abgabe ist auch dann möglich, wenn der Kesselfüllstand noch nicht erreicht ist.



5. Den Siebträger herausnehmen, um ihn zu entleeren und zu reinigen, und dann wieder einsetzen (Abb._6.6)

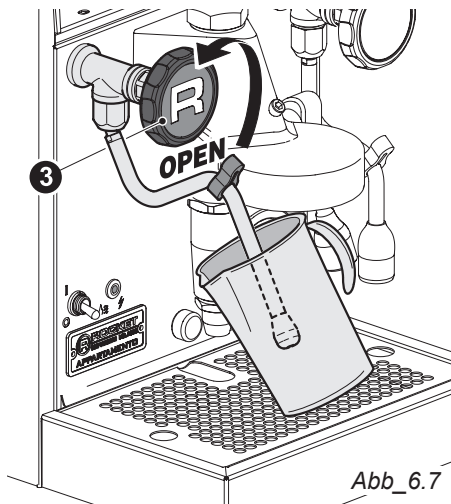


Abb_6.6

6.2 Dampfausgabe

Bei eingeschalteter Maschine und Manometer unter Druck (siehe Kap. 5 S. 22) kann Dampf über die Dampfdüse abgegeben werden.

Ein Kännchen zur Hand nehmen, die Dampfdüse in das Getränk tauchen und den Dampfhahn öffnen (3 - Abb._6.7)



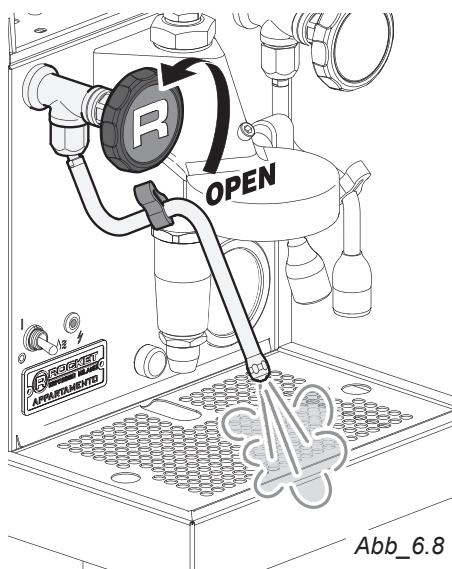
Den Hahn nach Abschluss der gewünschten Ausgabe schließen und das Kännchen entfernen. Die Düse mit einem feuchten Tuch reinigen.



Einige Sekunden lang Dampf erzeugen und dann nochmals mit einem feuchten Tuch reinigen (Abb._6.8)



DE



Abb_6.8

ACHTUNG:
Der Dampfstrahl kann Verbrennungen verursachen. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie den kleinen Kunststoffgriff, um die Dampfzange zu bewegen.



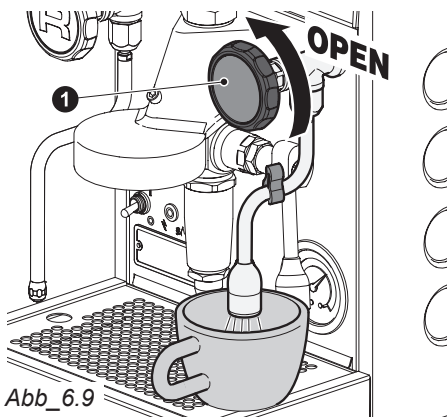
Für optimale Ergebnisse:
Die Milch bei $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$) aufbewahren

6.3 Wasserausgabe

Um heißes Wasser auszugeben, öffnen Sie den entsprechenden Hahn (1 Abb._6.9) und geben Sie die gewünschte Wassermenge in eine Tasse oder einen Behälter. Um die Warmwasserausgabe zu stoppen, schließen Sie den Wasserhahn selbst.



ACHTUNG:
Das Wasser ist sehr heiß. Achten Sie darauf, mögliche Verbrennungen zu vermeiden



Abb_6.9

6.4 ECO-Modus

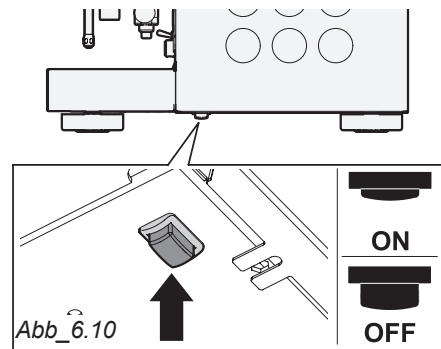
Mit aktiviertem ECO-Modus:

Das Gerät **APPARTAMENTO** geht nach 60 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus.

Das Gerät **APPARTAMENTO TCA**, geht nach 30 Minuten in den Standby-Modus.

Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, sind alle Heizungen ausgeschaltet und eine Ausgabe ist nicht möglich. Durch Betätigen des Ausgabehebels verlässt die Maschine den Standby-Modus.

Um den ECO-ON-Modus beim Modell APPARTAMENTO zu aktivieren, drücken Sie die Taste unter der Maschine (Abb. 6.10). Beim Modell APPARTAMENTO TCA aktiviert sich dieser Modus während der Programmierung.



Abb_6.10



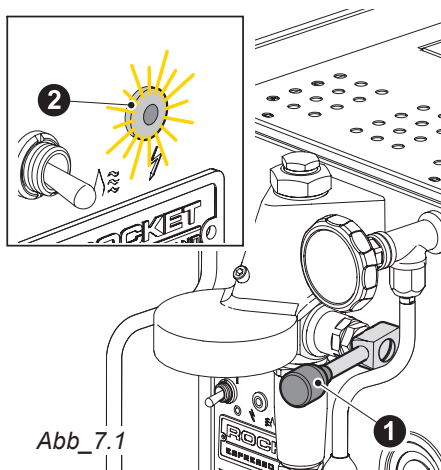
Die Maschine wird ab Werk mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert.

7 - PROGRAMMIERUNG (nur APPARTAMENTO TCA)



Die Maschine, die sich in der Testphase befindet, hat bereits eine Grundprogrammierung durchlaufen und ist somit einsatzbereit.

Der Benutzer kann bestimmte Parameter der Maschine ändern, indem man in den Programmiermodus geht und den Hebel für die Kaffeeausgabe (1 - Abb. 7.1) und die Kontrollleuchte betätigt. (2)

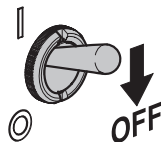


Die vom Benutzer änderbaren Parameter sind wie folgt:

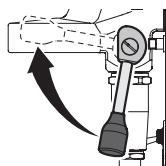
1. Kesseldruck (rot).
2. ECO-MODUS des Geräts (grün).

7.1 Zugang zum Programmierung

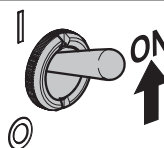
Um auf die Programmierung zuzugreifen, muss der Benutzer wie folgt vorgehen:



1. Die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf **OFF** ausschalten.



2. Den Kaffeedosierhebel anheben.

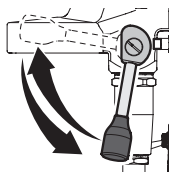


3. Die Maschine einschalten.

GELBES LICHT



4. Wenn die Kontrollleuchte die Farbe wechselt (gelb), senken Sie den Dosierhebel 2 (innerhalb von 3 Sekunden). Die Maschine befindet sich jetzt im Programmiermodus



5. Um von einem Parameter zu einem anderen zu wechseln, bestätigen Sie den vorherigen, indem Sie den Hebel 3 Sekunden lang hochhalten (warten, bis das Licht aufleuchtet) und ihn erst dann absenken.

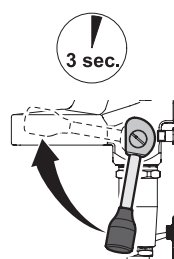


6. Jeder Parameter ist durch eine Anzeigefarbe gekennzeichnet, und die Anzahl der Blinksignale bestimmt den Einstellwert wie in der folgenden Tabelle beschrieben

7.2 Programmierung der Parameter

Parameter änderbar	LED-Farbe	Zustand wählbar	Befehl
Einstellung des Kessel- seldrucks	ROT	Niedrig	Nr. 1 Blinken
		Medium (Standard)	Nr. 2 Blinken
		Hoch	Nr. 3 Blinken
		Sehr hoch	Nr. 4 Blinken
Standby	GRÜN	Inaktiv	Nr. 1 Blinken
		Aktiv (nach 30 Minuten)	Nr. 2 Blinken

7.3 Speichern der Programmierparameter



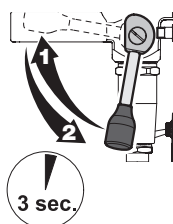
1. Nachdem Sie die Anzahl der Blinksignale, die einem bestimmten Parameter entsprechen, ermittelt haben, heben Sie den Dosierhebel an und halten ihn 3 Sekunden lang in dieser Position, bis das Licht dauerhaft bleibt.



2. Die Bestätigung, dass der Parameter gespeichert wurde, wird durch das ständige Leuchten der LED bestätigt. Senken Sie den Dosierhebel, um zum nächsten Parameter zu gelangen.

Um die Programmierung zu beenden, starten Sie die Maschine durch Drücken des Hauptschalters neu.

7.4 Ändern des Status eines Parameters



1. Um zwischen den Zuständen eines Parameters (Anzahl der Blinksignale) schnell (innerhalb von 3 Sekunden) zu wechseln, heben und senken Sie den Dosierhebel.

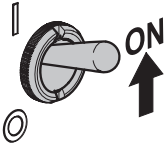
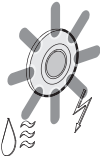
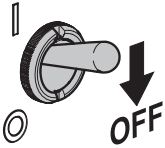
Beispiel für eine "MEDIUM" KESSEL-DRUCKEINSTELLUNG.

- Gehen Sie in der Programmierung, bis das rote Licht blinkt einmal (Niedrig Einstellung).
- Heben und senken Sie den Hebel, bis das rote Licht zweimal blinkt (Medium Einstellung).
- Halten Sie den Hebel angehoben, bis das rote Dauerlicht angezeigt wird.
- Rotes Dauerlicht bestätigt die Speicherung des Parameters. Senken Sie den Hebel, um zum nächsten Parameter zu gelangen.

7.5 Parameter zurücksetzen (Werkseinstellung)

Mit diesem Verfahren ist es möglich, alle eingestellten Parameter zu löschen und die ursprüngliche Werkseinstellung wiederherzustellen. Diese Funktion sollte in den Fällen verwendet werden, in denen Fehler oder unerwünschte Abweichungen aufgetreten sind, indem man sich dafür entscheidet, alles zurückzusetzen und zu den Ausgangsbedingungen zurückzukehren.

Dieses Verfahren wird wie unten beschrieben durchgeführt.

	1. Schalten Sie die Maschine von der Position „Maschine AUS“ aus ein, wobei sich der Gruppenhebel in der Auslieferungsposition befindet (Kontakt geschlossen); Die Maschine führt keine Aktion aus, sondern wartet einige Sekunden lang auf eine Sequenz des Bedieners.		3. Wird der Hebel innerhalb von 3 Sekunden nach dem Aufleuchten des grünen Lichts wieder in die Ruhestellung gebracht, erfolgt eine Rücksetzung der Werksparemeter (Standardeinstellung), was durch das dauerhafte Aufleuchten des grünen Lichts angezeigt wird. Wird dagegen der Hebel nach Ablauf der 3-Sekunden-Frist in der Abgabeposition belassen, blinkt das grüne Licht weiter, ohne dass ein Parameter-Reset durchgeführt wird, und wartet auf eine Abschaltung.
	2. Halten Sie den Hebel in der geschlossenen Kontaktposition. Wenn der Hebel nach einigen Sekunden immer in der gleichen Position geblieben ist, schaltet die Maschine das gelbe Licht (wie bei der normalen Programmierung) für 5 Sekunden ein, bis das blinkende grüne Licht erscheint.		4. Schalten Sie die Maschine aus und bringen Sie den Hebel in die Ausgangsposition zurück, falls der Rückstellvorgang nicht durchgeführt wird.



8 - WARTUNG



Wartungsarbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn die Maschine ausgeschaltet und kalt ist. Bestimmte Arbeiten müssen während des Betriebs der Maschine durchgeführt werden.

Die Maschine darf nicht mit metallenen oder scheuernden Mitteln wie Stahlwolle, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder mit allgemeinen Reinigungsmitteln (Alkohol, Lösungsmittel usw.) gereinigt werden. Wo benötigt, sollten spezielle Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen verwendet werden, die in Fachgeschäften erhältlich sind.

8.1 Reinigung der Dampfpflanze

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

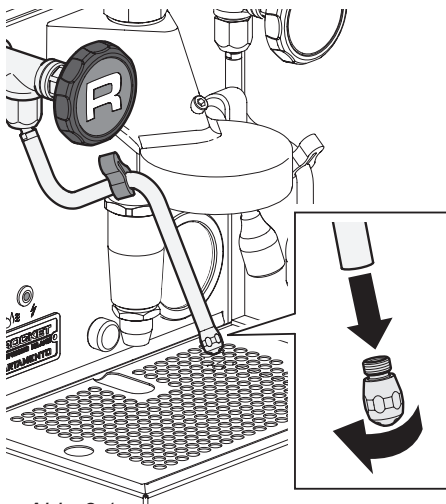
1. Die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Etwas Dampf über die Dampf Düse ablassen, um Kondenswasser und Milchreste zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, die Düse abschrauben und mit einer Büroklammer reinigen (Abb. 8.1).

8.2 Reinigung des Brühgruppes

SPÜLUNG

1. Nehmen Sie den Filterkorb aus dem Filterhalter und setzen Sie den Blindfilter ein (A - Abb. 8.2).
2. Den Siebträger, während das Wasser aus der Brühgruppe läuft, in die Brühgruppe einspannen und ihn vor- und zurückbewegen (B - Abb. 8.2). Das heiße Wasser und die Kaffeereste weiterhin aus dem Blindsieb entleeren, bis sauberes Wasser ausläuft.

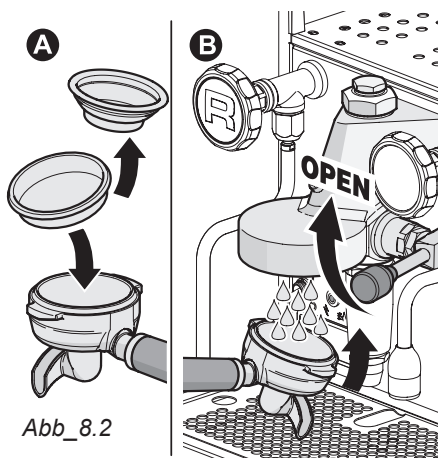
3. Die Brühgruppe sollte einmal täglich gespült werden.



Abb_8.1

BRÜHGRUPPE

1. Einmal in der Woche nach dem Spülen eine kleine Menge Reinigungsmittel für Espressomaschinen in das Blindsieb geben. Das Reinigungsmittel mit heißem Wasser auflösen und den Siebträger in die Brühgruppe einspannen. Dieses Reinigungsmittel ist bei jedem autorisierten Händler erhältlich.
2. Öffnen und schließen Sie die Gruppenabgabe für etwa 10 Sekunden. Mehrmals wiederholen.

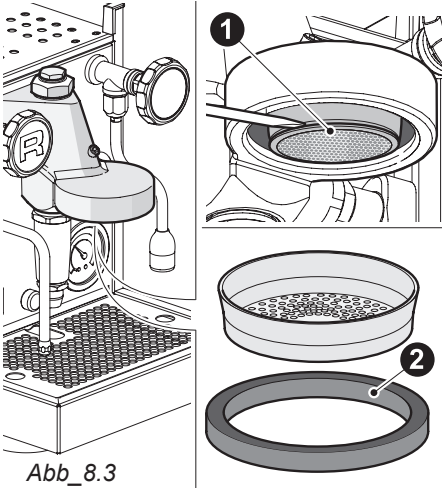


Abb_8.2



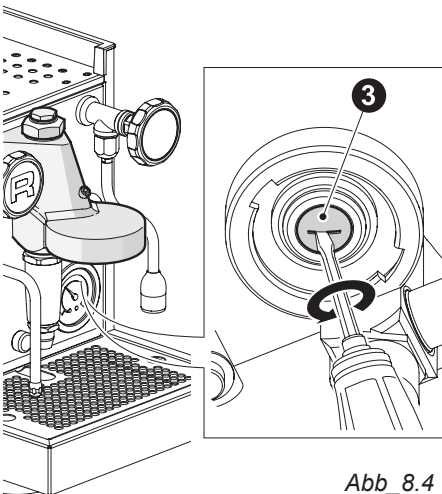
ENTFERNUNG DER DUSCHE, DER DÜSE UND DER DICHTUNG DES KOPFES

1. Die Dusche (1) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher an der Innenseite aufhebeln und sie zusammen mit der Dichtung (2) entfernen, wie in Abb. 8.3 gezeigt.



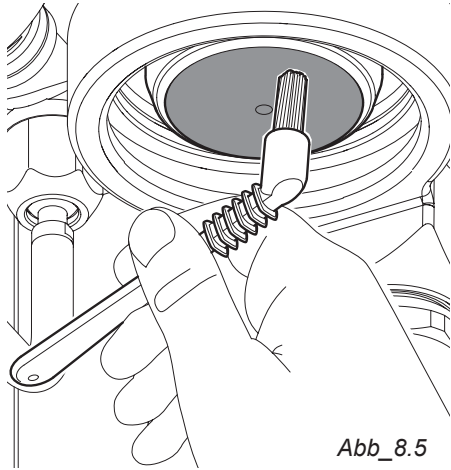
Abb_8.3

2. Schrauben Sie mit demselben Schraubendreher die Düse (3) vom Kopf ab (Abb. 8.4).



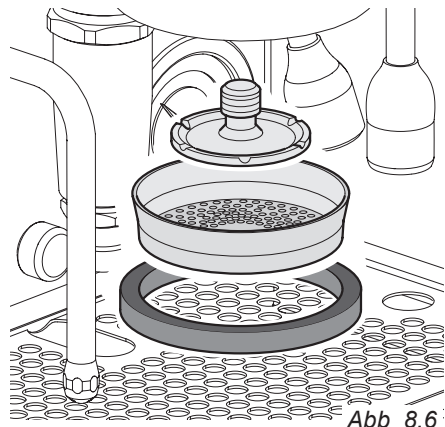
Abb_8.4

3. Die Innenseite des Brühgruppes gelieferten Bürste bearbeiten (Abb. 8.5).



Abb_8.5

4. Den Bereich, in dem der Siebträger am Brühgruppenkopf befestigt ist, mit einem feuchten Tuch reinigen.
5. Die entfernten Metallteile in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und heißem Wasser legen. 10 Minuten einweichen lassen. Gründlich abspülen, reinigen und wieder zusammenbauen.
6. Die Düse des Brühgruppes in der in der Abbildung 8.6 gezeigten Reihenfolge wieder anschrauben. Die Dusche mit ihrer Dichtung zum Schluss wieder einsetzen und befestigen.



Abb_8.6

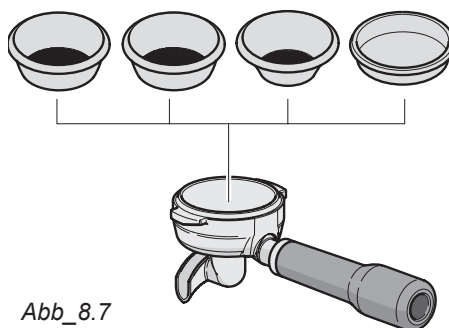
APPARTAMENTO

DE Sollten die Elemente des Brühkopfes abgenutzt oder beschädigt sein, müssen sie ersetzt werden. Diese Artikel sind Verbrauchsmaterialien. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler von **ROCKET**.

8.3 Reinigung des Siebträgers

SIEBTRÄGER

1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschraubenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger. (Abb. 8.7)
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, so wie oben beschrieben.
4. Gründlich abspülen, abtrocknen und wieder zusammenbauen.

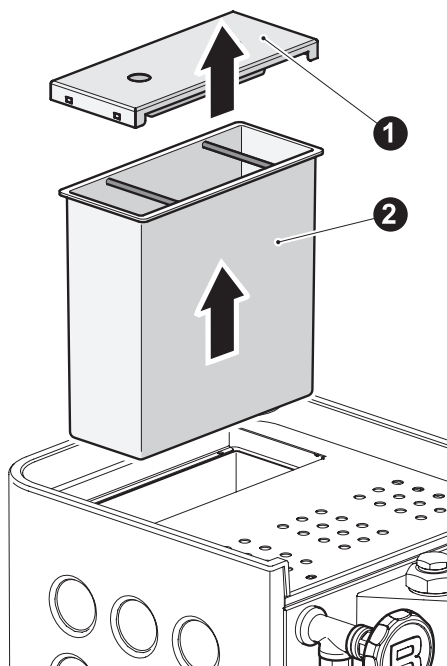


Abb_8.7



8.4 Reinigung des Wassertanks

Den Wassertank regelmäßig entfernen und mit warmem Seifenwasser reinigen. Zum Entfernen des Behälters den Deckel (1 - Abb. 8.8) anheben und den Behälter (2) am Griff nach oben herausziehen.



Abb_8.8

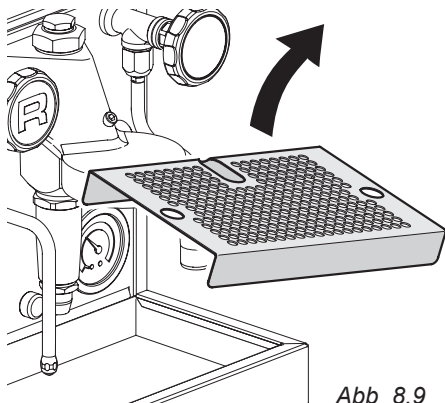
Beim Wiedereinsetzen des Wassertanks darauf achten, ihn fest nach unten zu drücken, so dass der Behälterdeckel vollständig einrastet.

Zum Befüllen des Wassertanks frisches, gefiltertes Wasser verwenden. Kein destilliertes Wasser verwenden (siehe Abs. 3.6 S. 115).



8.5 Reinigung der Tropfschale

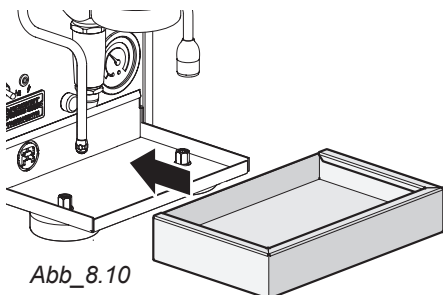
1. Das Gitter und die Abtropfschale entfernen und sie mit warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und abtrocknen (Abb. 8.9)



Abb_8.9

2. Zuerst die Schale wieder einsetzen und sicherstellen, dass sie eingelegt und (in einer horizontalen Bewegung) bis zum „Anschlag“ eingesetzt wird, bis sie „einrastet“ (am Anschlag muss ein magnetisches Klicken zu hören sein - Abb. 8.10)

ACHTUNG: Wenn die Wanne nur aufliegt und nicht vollständig eingesetzt ist, fließt das aus der Gruppe und dem Abfluss austretende Wasser in den vorderen Teil des Sockels und könnte aus der Maschine austreten.



Abb_8.10

8.6 Entkalkung



1. **ROCKET** rät davon ab, die Kalkablagerungen von der Espressomaschine zu entfernen. **Wenden Sie sich für die Entkalkung an ein autorisiertes Kundendienstzentrum von ROCKET.**



2. Viele Chemikalien, die für die Entkalkung von Espressomaschinen verwendet werden, sind zu aggressiv. Hierdurch kann es zu Korrosion von Metallteilen im Maschineninneren 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.



8.7 Ersatzteile für Kesselwasser

Es wird empfohlen, das Wasser im Kessel regelmäßig zu wechseln, mindestens einmal im Monat oder bei häufigem Gebrauch alle vierzehn Tage. Lesen Sie alle nachfolgend beschriebenen Schritte sorgfältig durch, bevor Sie den Vorgang durchführen; Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den **ROCKET-Kundendienst**, um Klarheit und Unterstützung zu erhalten.



WICHTIG: Dieser Vorgang muss unbedingt bei gerade ausgeschalteter Maschine und unter Druck stehendem warmem Wasser und Kessel durchgeführt werden. (Abb. 5.4)

Um den Kesselwasserwechsel durchzuführen, öffnen Sie einfach die Wasserlanze (Abb. 8.11) und wiederholen Sie den Vorgang zweimal.

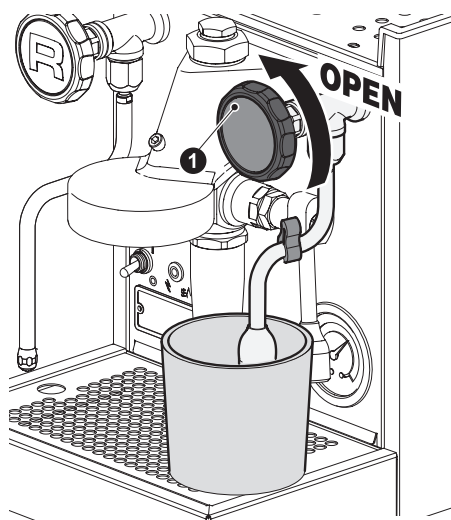


Abb. 8.11

9 - ALARME UND STÖRUNGEN

9.1 Alarime

Die Maschine verfügt über eine farbige LED-Anzeige auf der Frontplatte. Im Normalbetrieb (Abgabe und Warten) ist die LED fest mit weißem Licht eingeschaltet.

Andere Zustände werden durch unterschiedliche Farbkombinationen und Blinklicht angezeigt:

Mod. APPARTAMENTO TCA		
Alarm	Ursache	Abhilfe
Blinkende MAGENTA -farbene Leuchte	Alarm Behälter leer	Behälter mit Wasser füllen
Blinkende GRÜNE Leuchte	ECO-Modus (Stand-by) aktiv	Den Ausgabehebel nach oben und nach unten drücken, um die Maschine wieder zu aktivieren
Blinkende GELBE Leuchte	Zeitüberschreitung für die Ausgabe	Drücken Sie den Ausgabehebel nach unten. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET
ROTE Leuchte blinkt 2-mal	Zeitüberschreitung für das Aufheizen des Kessels	Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von ROCKET



9.2 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Die Maschine schaltet sich nicht ein

- Prüfen, ob der Hauptschalter auf **ON** steht.
- Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist.

Keine Kaffee- oder Dampfausgabe

- Prüfen, ob Wasser im Behälter ist .
- Vor der Ausgabe prüfen, ob die Steuerungen für Kaffee und Dampf betätigt wurden .

Die Maschine erhitzt sich nicht

- Technischen Kundendienst rufen

Unregelmäßige Dampfausgabe

- Prüfen, ob die Öffnungen der Sprühpis-tole sauber sind

Die Ausgabe ist zu langsam

- Prüfen, ob das Sieb des Siebträgers zu voll ist (zu viel Kaffee).
- Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist.
- Sicherstellen, dass das Duschsieb nicht verstopft ist: Es muss möglicherweise durchgespült oder herausgenommen und gereinigt werden.
- Der Auslauf könnte verstopft sein. Wenn er durch ranzige Kaffeeöle verstopft sein sollte, muss er in eine Reinigungslösung für Brühgruppen gelegt werden.

Wasser läuft über die Ränder des Siebträgers aus

- Die Dichtungen des Brühkopfes prüfen. Wenn diese ausgetrocknet sind, müssen sie ausgetauscht werden.

ROTE Leuchte blinkt 3-mal	Zeitüber- schreitung Kesselfüll- stand	Wenden Sie sich bitte an den Kunden- dienst von ROCKET
ROTE Leuchte blinkt 4-mal	Drucksensor oder NTC des Kessels defekt	Setzen Sie die Parameter zurück (<i>siehe</i> <i>Abs. 7.5</i>). Falls das Problem weiterhin be- steht, wenden Sie sich bitte an den Kun- dendienst von ROCKET

Modell APPARTAMENTO

Alarm	Ursache	Abhilfe
Kontrollleuchte 0,5" ON /0,5" OFF 3-mal und 2" OFF	Kesselbefül- lung	Wenden Sie sich bitte an den Kunden- dienst von ROCKET
Kontrollleuchte 3" ON + 3" OFF	Ausgabe	Drücken Sie den Aus- gabehebel nach unten. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kunden- dienst von ROCKET
Kontrollleuchte 0,5" ON + 4,5" OFF	Economy	Den Hebel nach oben und nach unten drü- cken
Kontrollleuchte 0,5" ON + 0,5" OFF	Leerer Wassertank	Den Behälter füllen



DE

- Sicherstellen, dass die Siebträger immer montiert bleiben, wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, da dies zum Schutz der Dichtungen beiträgt.

Der Espresso ist zu kalt

- Kontrollieren, dass die Tassen ausreichend warm sind. Sie können gewärmt werden, indem Sie vor dem Einsatz heißes Wasser in die Tasse geben und danach ausschütten.
- Es wurde möglicherweise zu viel Wasser aus der Brühgruppe abgelassen. Die Maschine ruhen lassen und die Wassermenge einschränken, die zwischen den Ausgaben entnommen wird, damit die Maschine auf Temperatur bleibt.

Wasser unter der Maschine

- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist.
- Prüfen, ob die Abtropfschale richtig eingesetzt ist

Die Maschine scheint ausgeschaltet zu sein, aber der Schalter ist auf ON

- Prüfen Sie, ob die Funktion **Eco-Modus** aktiv ist, indem Sie die Kaffeesteuerung betätigen (siehe Par. 6.4).
- Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten (siehe 1 - Abb. 3.2 - 3.3)

Der Espresso schmeckt bitter.

- Die Ausgabe könnte zu langsam sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu fein ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und gröber stellen.
- Die Maschine könnte verschmutzt sein. Erneut reinigen und den Kopf der Brühgruppe reinigen. Siebträger und Siebe reinigen.

Der Espresso schmeckt säuerlich.

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso ist wässrig und dünn

- Die Ausgabe könnte zu schnell sein. Ist dies der Fall, ist die Creme klar. Sicherstellen, dass der Mahlgrad nicht zu grob ist. Den Feinheitsgrad korrigieren und feiner stellen.

Der Espresso hat viele Blasen

- Das Wasser der Maschine könnte zu heiß sein. Etwas Wasser am Kopf der Brühgruppe ablaufen lassen. Mit einer weiteren Ausgabe fortfahren.
- Der Kaffee könnte zu frisch sein.

Wenig oder gar kein Druck aus der Dampfdüse

- Dies kann auf einen übermäßigen Gebrauch des Brühgruppenkopfes zurückzuführen sein. Übermäßiger Gebrauch der Dampfdüse. Maschine Zeit geben, den Druck wieder aufzubauen.
- Die Dampfdüse könnte von Milchpulver verstopft sein. Düse entfernen und wie in Punkt 7.1 angegeben reinigen.

Die Milch ist dünn und hat viele Blasen

- Sicherstellen, dass die Milch allmählich verdünnt wird. Wenn die Luft zu schnell eingegeben wird, bilden sich große Milchblasen.
- Sicherstellen, dass der Dampf mit dem richtigen Druck austritt und dass die Düsen nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie keine wieder aufgewärmte Milch. Verwenden Sie Frischmilch.



Für Probleme, die nicht ausdrücklich auf dieser Seite erwähnt werden, ist die Maschine mit dem Hauptschalter auszuschalten, der Netzstecker zu ziehen und unser technischer Kundendienst zu rufen.

9.3 Stillstand

Bei längerem Stillstand der Maschine müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen getroffen:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Alle Siebträger entnehmen.
- Alle mit Lebensmittel in Berührung gekommenen Teile waschen.
- Alle Innen- und Außenflächen der Maschine mit einem Tuch reinigen.
- Die Außenseite mit Kunststoffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen.
- An einem trockenen, geschützten Ort mit Temperaturen von mindestens 1°C lagern.

10 - ENTSORGUNG

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



Achtung! Sicherstellen, dass die Maschine unter Einhaltung der Umweltvorschriften und gemäß den geltenden Bestimmungen entsorgt wird.

Benutzerinformationen

Gemäß der italienischen Gesetzesverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13, Gesetzesverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie deren Entsorgung“.



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

Am Ende der Nutzungsdauer muss der Benutzer das Gerät daher bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen für elektronische/elektrotechnische Abfälle abgeben oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts an den Händler zurückgeben.

Die angemessene getrennte Sammlung und anschließende Weiterleitung gebrauchter Geräte zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.