

# 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**

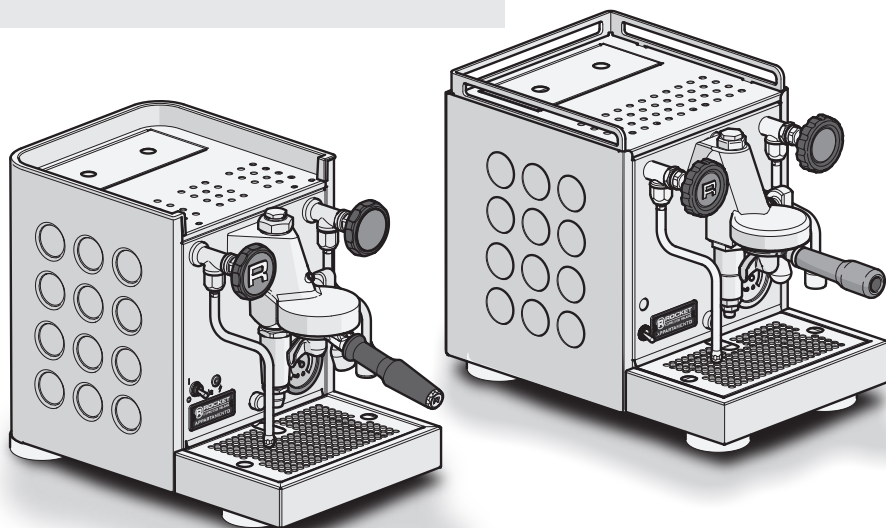
Manual de uso y mantenimiento

*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 expresso 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.

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



**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - EC DECLARATION OF CONFORMITY  
 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE - EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE**

**Rocket Milano srl**  
 Via E. Curiel 13  
 20060 LISCATE (MI)  
 ITALY

- come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto:
- being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product:
- en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit:
- erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät:
- como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto:
- como fabricante de MÁQUINAS DE CAFÉ, declara que a máquina:

**Modello - Model - Modell - Modelo: APPARTAMENTO - APPARTAMENTO TCA**

- al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti essenziali applicabili delle seguenti DIRETTIVE e REGOLAMENTI e successive modifiche e integrazioni:
- to which this declaration refers, complies with the applicable essential requirements of the following DIRECTIVES and REGULATIONS and subsequent amendments:
- auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles applicables des DIRECTIVES et RÈGLEMENTS et modifications et ajouts successifs:
- auf welches sich diese Erklärung bezieht, gemäß den folgenden EG-Vorschriften gebaut ist VORSCHRIFTEN und REGELUNGEN sowie nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen:
- al que se refiere esta declaración es conforme con los requisitos esenciales aplicables de las siguientes DIRECTIVAS y REGLAMENTOS y siguientes modificaciones y correcciones:
- referida nesta declaração, é conforme com os requisitos essenciais aplicáveis das seguintes DIRECTIVAS e REGULAMENTOS e sucessivas modificações e integrações:

- 2014/68/UE** - Direttiva attrezzature a pressione (PED) con applicata l'esclusione al Capitolo 1 Article 1 Par. 2 (f)  
 - Directive of pressure equipment (PED) with applied the exclusion to Chapter 1 Article 1 Par. 2 (f)  
 - Directive sur les équipements sous pression (PED) avec exclusion appliquée au Chapitre 1 Article 1 Par. 2 (f)  
 - Richtlinie über die Bereitstellung von Druckgeräten (PED) mit angewandtem Ausschluss von Kapitel 1 Artikel 1 Abs. 2 (f)  
 - Directiva sobre equipos a presión (PED) con exclusión aplicada al Capítulo 1 Artículo 1 Par. 2 (f)  
 - Diretiva de equipamento sob pressão (PED) com a exclusão aplicada ao Capítulo 1 Artigo 1 Par. 2 (f)
- 2014/30/UE** Direttiva compatibilità elettromagnetica EMC - Electromagnetic compatibility EMC Directive - Directive de compatibilité électromagnétique EMC - Richtlinie elektromagnetische Verträglichkeit EMV - Directiva compatibilidad electromagnética EMC - Directiva sobre a compatibilidade electromagnética EMC
- 2014/35/UE** Direttiva bassa tensione - Low voltage Directive - Directive de basse tension - Niederspannungsrichtlinie - Directiva baja tensión - Directiva sobre baixa tensão
- 2012/19/UE** Direttiva RAEE - WEEE Directive - Directive DEEE - Directiva RAEE - Directiva RAEE
- 2011/65/UE** Direttiva RoHS - RoHS Directive - Directive RoHS - RoHS-Richtlinie - Directiva RoHS

- 1935/2004/EU** - Regolamento sui materiali a contatto con i prodotti alimentari  
 - Regulation on food contact materials  
 - Règlement sur les matériaux en contact avec les denrées alimentaires  
 - Regelung für Materialien, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen  
 - Reglamentos sobre los materiales en contacto con los productos alimenticios  
 - Regulamento sobre materiais em contacto com os produtos alimentares

- in conformità alle norme - gemäß den Vorsch  
 - in compliance with standards - en conformidad de las normas  
 - en conformité avec les normes - em conformidade com as normas

**EN 60335-1:2012 / AC:2014 / A11:2014 / A13:2017 / A1:2019 / A14:2019 / A2:2019 / A15:2021**

**EN 60335-2-15:2016 / A11:2018**

**EN 62233: 2008 / AC: 2008**

**EN 55014-1:2017 / A11:2020**

**EN 55014-2:1997 / A1:2001 / A2:2008 / AC:1997**

**EN 61000-3-2: 2014 - EN 61000-3-3:2013**

L'incarico di costituire e conservare il fascicolo tecnico è affidato alla Rocket Milano srl. in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA.

The Rocket Milano srl, Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALY is responsible for establishing and maintaining the technical file.

La tâche de constituer et de conserver le dossier technique est confiée à la Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIE

Die Aufgabe der Einrichtung und Aufrechterhaltung des technischen Unterlagen anvertraut ist, die Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIEN

La responsabilidad de elaborar y conservar el expediente técnico corresponde alla Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

A responsabilidade de criar e guardar o fascículo técnico é confiada à la Rocket Milano srl in Via E. Curiel, 13 - 20060 LISCATE (MI) - ITALIA

La presente dichiarazione perde la sua validità nel caso in cui l'apparecchio venga modificato senza espressa autorizzazione del costruttore oppure se installato o utilizzato in modo non conforme a quanto indicato nel manuale d'uso e nelle istruzioni.

This declaration is null and void if the machine is modified without the express authorization of the manufacturer or if improperly installed and used in a way that does not comply with indications in the users' manual and the instructions

La présente déclaration sera considérée comme nulle et non avenue si l'appareil est modifié sans l'autorisation du fabricant ou si l'appareil est installé ou utilisé de façon non conforme à ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'installation

Die vorliegende Konformitäts- erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls das Gerät ohne ausdrückliche Genehmigung des Herstellers modifiziert werden sollte oder falls es nicht gemäß den im Bedienungs- und Wartungshandbuch aufgeführten

La presente declaración pierde su validez en el caso de que el aparato sea modificado sin expresa autorización del constructor, o bien si ha sido instalado o utilizado de forma no conforme a lo indicado en el manual de uso y en las instrucciones

A presente declaração deixa de ter validade no caso em que o aparelho seja modificado sem autorização do construtor ou se instalado ou utilizado de maneira não conforme ao indicado no manual de uso e nas instruções

*Data di emissione - Date of Issue*

*Date d'émission - Ausstellungsdatum*

*Fecha de emisión - Data de emissão*

Liscate

20 - 12 - 2022

  
 CEO  
**Daniele Berenbruch**



## SOMMARIO



<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE</b> .....	8
1.1	<i>SIMBOLI E TERMINOLOGIE UTILIZZATI NEL MANUALE</i> ..	8
1.2	<i>INFORMAZIONI GENERALI</i> .....	9
1.3	<i>AVVERTENZE DI SICUREZZA</i> .....	10



<b>2</b>	<b>DISIMBALLAGGIO</b> .....	14
2.1	<i>CONTENUTO DELLA CONFEZIONE</i> .....	14



<b>3</b>	<b>DESCRIZIONE DELLA MACCHINA</b> .....	15
3.1	<i>USO PREVISTO</i> .....	15
3.2	<i>SPECIFICHE TECNICHE</i> .....	16
3.3	<i>COMPONENTI PRINCIPALI MOD. APPARTAMENTO</i> .....	17
3.4	<i>COMPONENTI PRINCIPALI MOD APPARTAMENTO TCA</i> ..	18
3.5	<i>ACCESSORI</i> .....	19
3.6	<i>DATI TECNICI</i> .....	19



<b>4</b>	<b>INSTALLAZIONE</b> .....	20
4.1	<i>RIEMPIMENTO SERBATOIO ACQUA</i> .....	20
4.2	<i>ALIMENTAZIONE ELETTRICA</i> .....	21



<b>5</b>	<b>AVVIAMENTO</b> .....	22
----------	-------------------------	----



<b>6</b>	<b>FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA</b> .....	23
6.1	<i>PREPARAZIONE DEL CAFFÈ</i> .....	24
6.2	<i>EROGAZIONE VAPORE</i> .....	25
6.3	<i>EROGAZIONE ACQUA</i> .....	26
6.4	<i>MODALITÀ ECO</i> .....	26



<b>7</b>	<b>PROGRAMMAZIONE</b> (solo APPARTAMENTO TCA) .....	27
7.1	ACCESSO ALLA PROGRAMMAZIONE .....	27
7.2	PARAMETRI DI PROGRAMMAZIONE .....	28
7.3	SALVATAGGIO PARAMETRO DI PROGRAMMAZIONE .....	28
7.4	CAMBIO STATO DI UN PARAMETRO .....	28
7.5	RIPRISTINO PARAMETRI (Factory Reset) .....	29



<b>8</b>	<b>MANUTENZIONE</b> .....	30
8.1	PULIZIA LANCIA VAPORE .....	30
8.2	PULIZIA TESTA DI EROGAZIONE .....	30
8.3	PULIZIA DEL PORTAFILTRO .....	32
8.4	PULIZIA DEL SERBATOIO ACQUA .....	32
8.5	PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLI GOCCE .....	33
8.6	DECALCIFICAZIONE .....	33
8.7	RICAMBIO ACQUA IN CALDAIA .....	34



<b>9</b>	<b>ALLARMI E ANOMALIE</b> .....	34
9.1	ALLARMI .....	34
9.2	ANOMALIE CAUSE E RIMEDI .....	35
9.3	INATTIVITÀ .....	37



<b>10</b>	<b>SMALTIMENTO</b> .....	37
-----------	--------------------------	----

# 1 - INTRODUZIONE



**PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE SULLA MACCHINA, L'UTILIZZATORE DEVE LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTA PUBBLICAZIONE E SEGUIRLE PER TUTTI GLI INTERVENTI.**

**IN CASO DI DUBBIO SULLA CORRETTA INTERPRETAZIONE DELLE ISTRUZIONI, CONTATTARE IL NOSTRO SERVIZIO DI ASSISTENZA PER I NECESSARI CHIARIMENTI.**

## 1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale



**PERICOLO:** questo simbolo indica informazioni o procedure che, se non eseguite con attenzione, potrebbero causare gravi lesioni personali. Potenziale fonte di lesioni o danni alla salute.



### ATTENZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni, prescrizioni o procedure che, se non eseguite correttamente, possono causare danni o malfunzionamenti.



### INFORMAZIONE

Le indicazioni accompagnate da questo simbolo contengono informazioni su argomenti di particolare importanza e la loro mancata osservanza può comportare l'annullamento della garanzia.



**LEGGERE** attentamente il manuale di istruzioni prima della messa in funzione.



**ATTENZIONE:** macchina collegata alla rete elettrica!



Prima di intraprendere qualsiasi azione di manutenzione, scollegare l'alimentazione elettrica.



**ATTENZIONE:** parti calde a contatto!



Indossare guanti protettivi.



**OPERATORE:** questo simbolo indica informazioni o procedure relative all'utilizzatore della macchina. Procedure di competenza della persona istruita sul funzionamento, l'uso e la manutenzione ordinaria della macchina.



**TECNICO QUALIFICATO:** questo simbolo indica informazioni o procedure riguardanti la manutenzione straordinaria (elettrica / meccanica) per una persona qualificata e autorizzata dal costruttore

## 1.2 Informazioni generali

Questo manuale è una parte essenziale del prodotto **APPARTAMENTO**; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate prima della messa in funzione della macchina. In particolare prestare attenzione alle indicazioni di sicurezza durante l'installazione, la messa in funzione, l'uso e la pulizia. Si prega di conservare questo manuale utente in un luogo sicuro dove possa essere reso disponibile a tutti gli utilizzatori della macchina.



La descrizione della macchina da caffè riportata di seguito è di natura generale e può quindi non comprendere tutti i dettagli sui vari componenti.

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.

Questo manuale riflette lo stato della macchina al momento della fornitura. **APPARTAMENTO** si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione in serie e di aggiornare i relativi manuali senza obbligo di aggiornamento di precedenti pubblicazioni, nonché di informare gli utenti delle macchine precedentemente fornite.




**ATTENZIONE**  
IL PRODUTTORE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI A PERSONE O OGGETTI A CAUSA DI:

- Uso improprio della macchina.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti della macchina.
- Modifiche alla macchina non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con la macchina con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.
- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.

### TRASPORTO e MOVIMENTAZIONE



Durante la movimentazione della macchina prendere le opportune precauzioni per evitare che possa cadere, danneggiando persone, animali e cose, oltre la macchina in sé. Non eseguire questa operazione da soli. Si consiglia di movimentare l'apparecchio in due persone.

Durante la movimentazione della macchina nell'imballo, verificare di rispettare la scritta "**ALTO**" (identificata dal simbolo ) presente sull'imballo.

Non capovolgere la macchina durante la movimentazione. Maneggiare con cura.

Il costruttore non può essere considerato responsabile di danni causati da una movimentazione incauta o che non rispetti le indicazioni fornite.

**1.3 Avvertenze di sicurezza****PRECAUZIONI IMPORTANTI**

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non lasciare gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartone, ecc.) alla portata dei bambini, poiché questi elementi sono potenziali fonti di pericolo.
3. Installare la macchina su una superficie piana ed idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontana da fonti di calore (forno, piano cottura, caminetto, ecc.) e in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C. Mantenere al caldo.
4. Non utilizzare all'aperto.
5. Solo per uso domestico
6. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
7. Non ostruire le griglie e non coprire con panni, ecc.
8. Conservare la macchina imballata in un luogo asciutto, non esposto agli agenti atmosferici e in condizioni in cui la temperatura non scenda al di sotto dei 5° C.
9. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
10. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
11. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
12. Non lasciare che il cavo di alimentazione elettrica penda dal bordo del tavolo o del bancone o che tocchi superfici calde.
13. L'installazione della macchina **APPARTAMENTO** deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione..

14. Questa macchina è sicura solo quando è stata correttamente collegata a un efficiente sistema di messa a terra.
15. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi inserire il cavo di alimentazione elettrica nella presa a muro. Per scollegare, posizionare l'interruttore su **OFF**, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
16. Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata la macchina. Prima di collegare la macchina alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione, frequenza e potenza della macchina siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati della macchina.
17. Si sconsiglia l'uso di accessori come adattatori, schede multiple o prolunghie non raccomandate dal produttore dell'apparecchio in quanto potrebbero causare lesioni, incendi o scosse elettriche.
18. Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione. **ATTENZIONE:** Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
19. Questa macchina è stata progettata al solo scopo di produrre caffè, erogazione vapore e acqua calda per bevande. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
20. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, inclusa la macchina **APPARTAMENTO:**
  - a. Non immergere la macchina stessa, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.
  - b. Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
  - c. Non utilizzare la macchina con le mani o piedi bagnati.
  - d. Non consentire a bambini o persone non addestrate di utilizzare la macchina.
  - e. Non azionare la macchina a piedi nudi.
  - f. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta la macchina.
  - g. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.

- h.** La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
- i.** Evitare qualsiasi fuoriuscita di acqua sulle connessioni elettriche.
- 21.** Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da **ROCKET**.
- 22.** Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione della macchina, scollegare la macchina dalla rete elettrica e attendere che la sua temperatura si abbassi.
- 23.** Questo apparecchio è stato progettato per un utilizzo domestico.
- 24.** Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato **APPARTAMENTO**. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
- 25.** Quando la macchina non viene utilizzata per lunghi periodi di tempo deve essere conservata a una temperatura superiore allo zero (0° C / 32° F). Ciò eviterà che il congelamento dell'impianto idraulico possa danneggiare le tubazioni interne e la caldaia.
- 26.** La macchina deve essere utilizzata con acqua potabile. Se si utilizza acqua della rete idrica locale avente un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali. Al contrario acque molto "pure" possono interferire con i segnali elettronici letti dalla macchina sia per le indicazioni del livello caldaia che per quelle del serbatoio. Utilizzare acqua filtrata.
- 27.** L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione relativa all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- 28.** Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- 29.** I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 30.** Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

- 31.** Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
- 32.** Durante il funzionamento della macchina alcune parti raggiungono temperature elevate, come i gruppi erogatori, i portafiltri e le lance vapore. Fare attenzione a non toccare o mettere le mani sotto queste parti durante il loro utilizzo, per evitare scottature o ustioni. Per l'azionamento utilizzare sempre apposite manopole e maniglie.
- 33** Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotando da sinistra a destra l'apposita maniglia. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa dell'unità e la maniglia è posizionata a 90 gradi rispetto il fronte della macchina.
- 34** Non togliere (disinserire/sganciare) mai il portafiltro durante l'erogazione del caffè. Potrebbero verificarsi ustioni se il portafiltro venisse rimosso durante i cicli di erogazione.
- 35** Prestare molta attenzione alle superfici degli elementi riscaldanti in quanto sono soggette a calore residuo anche dopo l'uso.
- 36** Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- 37** La macchina da caffè non deve essere riposta in un luogo chiuso (mobiletto, ecc.) quando è in uso.
- 38** Questo apparecchio è destinato all'uso in ambiti domestiche o di piccola ristorazione quali:
- Aree cucina per il personale di negozi, uffici e altre realtà lavorative.
  - Agriturismi che prevedano un locale comune ad uso cucina.
  - Da clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Bed and breakfast e simili.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**



## 2 - DISIMBALLAGGIO

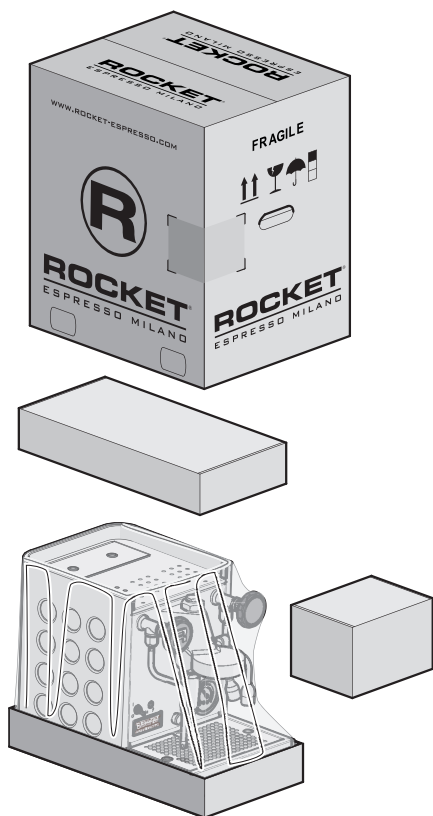


L'addetto all'installazione della macchina deve, prima di procedere, leggere queste istruzioni e, in particolare, le sezioni precedenti riguardanti le informazioni generali e le prescrizioni di sicurezza.



### 2.1 Contenuto della confezione

La macchina viene fornita completamente assemblata (ad eccezione degli accessori contenuti nelle apposite scatole - fig. 2.1).



fig\_2.1

I dati della macchina sono indicati sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sotto macchina (fig. 2.2).



fig\_2.2

La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto.

Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc. Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.



**ATTENZIONE!** Prima di procedere con l'installazione, nel caso in cui vengano riscontrate anomalie nei controlli alla consegna, segnalare i rilievi al costruttore.



Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc...) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti.



### 3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

#### 3.1 Uso previsto

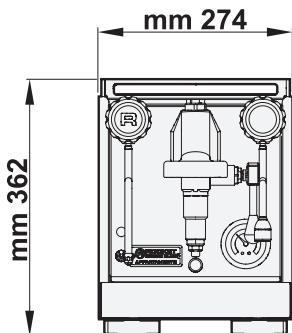
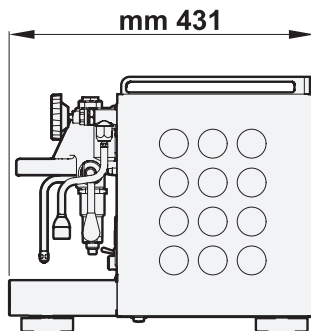
La macchina è stata progettata e realizzata per essere utilizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.



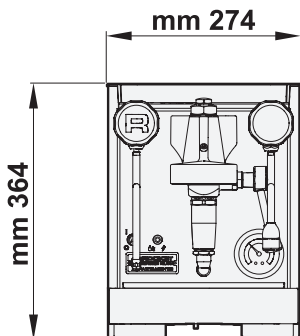
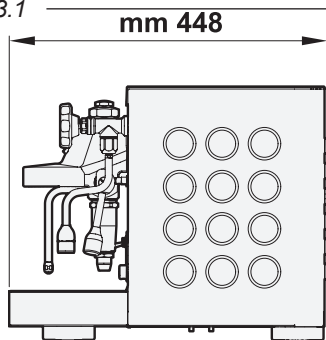
**Il costruttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni causati a persone o cose a causa di un uso improprio, erroneo o irrazionale della macchina.**

L'operatore deve sempre seguire le indicazioni contenute in questo manuale. In caso di guasto o se la macchina non funziona correttamente, spegnerla e non tentare alcuna riparazione. Contattare il centro assistenza.



mod. APPARTAMENTO

fig\_3.1



mod. APPARTAMENTO TCA

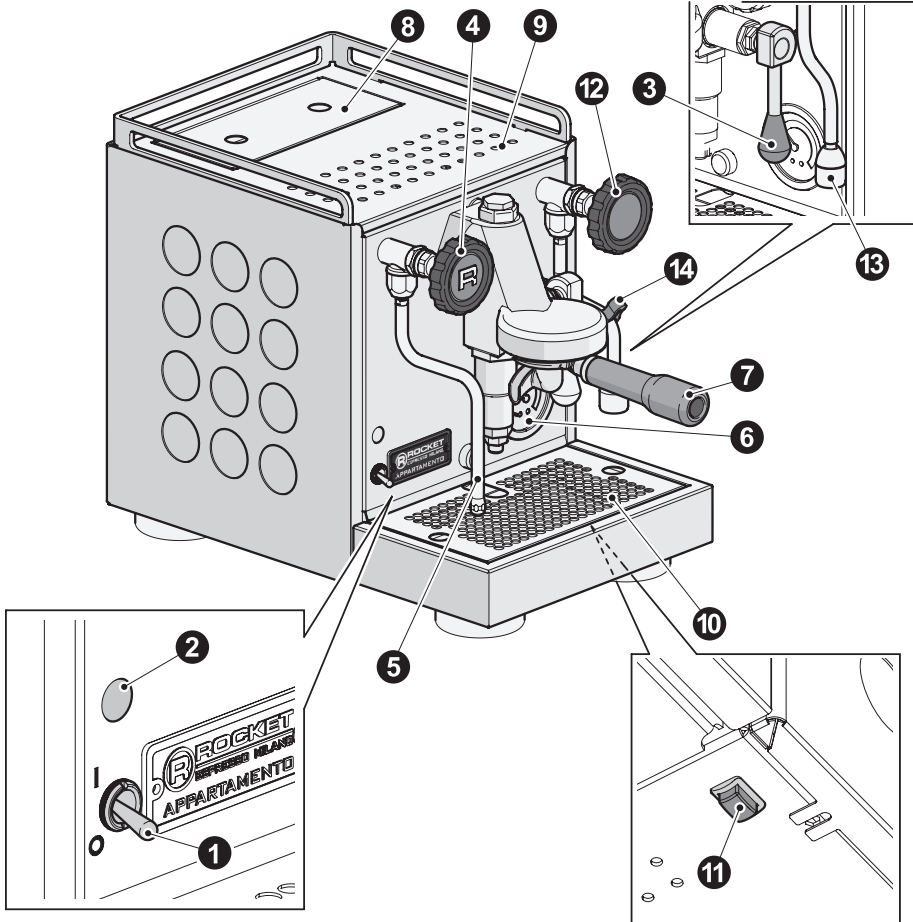


## 3.2 Specifiche tecniche

mod. APPARTAMENTO	MOD. APPARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> disponibile (vedi par. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> disponibile via software (vedi par. 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacità caldaia:</b> 1,8 litri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacità caldaia:</b> 1,8 litri</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltaggio</b> (<i>versione A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>per le versioni CE</i> <b>Voltaggio</b> (<i>versione B</i>): 115V - 60 Hz <i>per le versioni USA/CAN</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltaggio</b> (<i>versione A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>per le versioni CE</i> <b>Voltaggio</b> (<i>versione B</i>): 115V - 60 Hz <i>per le versioni USA/CAN</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistenza caldaia:</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistenza caldaia:</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Serbatoio acqua removibile:</b> 1,9 L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Serbatoio acqua removibile:</b> 1,9 L</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensioni e peso (fig_3.1)</b> Larghezza: 274 mm Profondità: 431 mm Altezza: 362 mm  Peso: 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensioni e peso (fig_3.1)</b> Larghezza: 274 mm Profondità: 448 mm Altezza: 364 mm  Peso: 25 kg</li> </ul>



### 3.3 Componenti principali mod. APPARTAMENTO

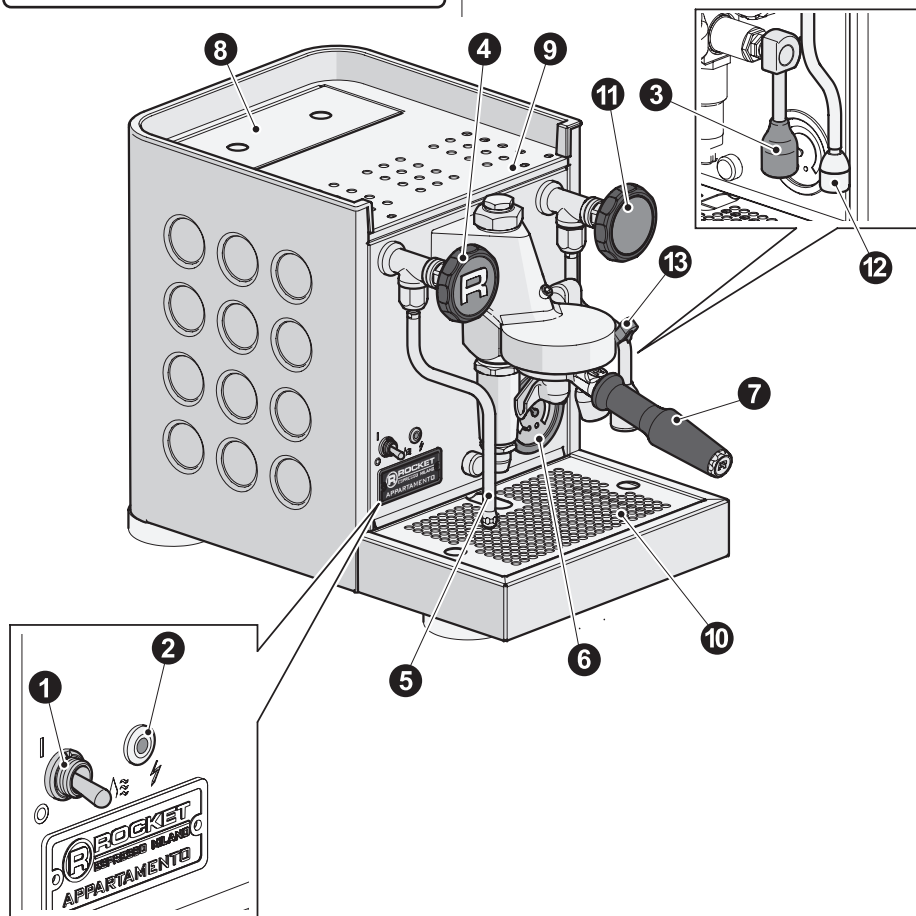


fig\_3.2

1. **ON / OFF:**  
"0" = OFF  
"1" = ON
2. Spie di controllo
3. Manopola erogazione caffè
4. Manopola erogazione vapore
5. Lancia vapore
6. Manometro
7. Portafiltro
8. Vano porta serbatoio acqua
9. Scaldatazze
10. Griglia poggiategge + bacinella
11. Pulsante Eco Mode
12. Manopola erogazione acqua calda
13. Lancia acqua calda
14. Maniglia kit lancia



### 3.4 Componenti principali mod. APPARTAMENTO TCA



fig\_3.3

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON / OFF:<br/>"O" = OFF<br/>"I" = ON</li> <li>2. Spie di controllo</li> <li>3. Leva comando erogazione caffè</li> <li>4. Manopola erogazione vapore</li> <li>5. Lancia vapore</li> <li>6. Manometro</li> <li>7. Portafiltri</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Vano porta serbatoio acqua</li> <li>9. Scaldatezze</li> <li>10. Griglia poggiatezze + bacinella</li> <li>11. Manopola erogazione acqua calda</li> <li>12. Lancia acqua calda</li> <li>13. Maniglia kit lancia</li> </ol> |
|--|--|

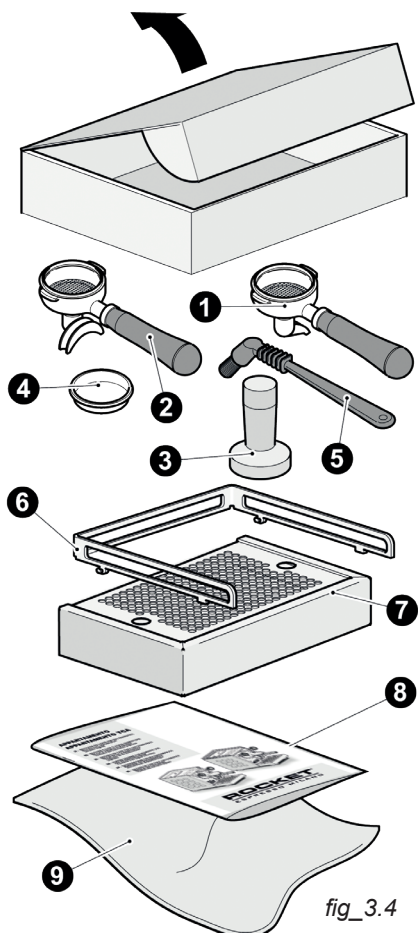


### 3.5 Accessori

La macchina viene fornita completa di una ricca serie di accessori (fig. 3.4).

All'interno della prima scatola si trovano le seguenti parti ed accessori:

1. Portafiltro - singolo.
2. Portafiltro - doppio.
3. Pressino.
4. Filtro cieco.
5. Spazzolino di pulizia della testa di erogazione.
6. Vetrinetta (solo per APPARTAMENTO).
7. Griglia poggiategge + bacinella.
8. Manuale di istruzioni.
9. Panno in microfibra.



fig\_3.4

### 3.6 Dati tecnici

#### Voltaggio

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

#### Potenza

- Fare riferimento alla targa dei dati tecnici sulla macchina.

#### Temperatura

- La macchina non deve essere utilizzata con temperature inferiori a 5° C e superiori a 36° C.

#### Acqua

- La macchina deve essere azionata con acqua potabile dolce e pulita. Se la rete idrica locale ha un alto contenuto di minerali, utilizzare un addolcitore d'acqua. La durezza dell'acqua deve essere fra 4 - 7 °f (francesi) / 2 - 4 °d (tedeschi). Un accumulo di depositi minerali può limitare il flusso dell'acqua all'interno del sistema idraulico causando danni alla macchina e rischi di lesioni personali.

#### Capacità caldaia

- 1,8 litri



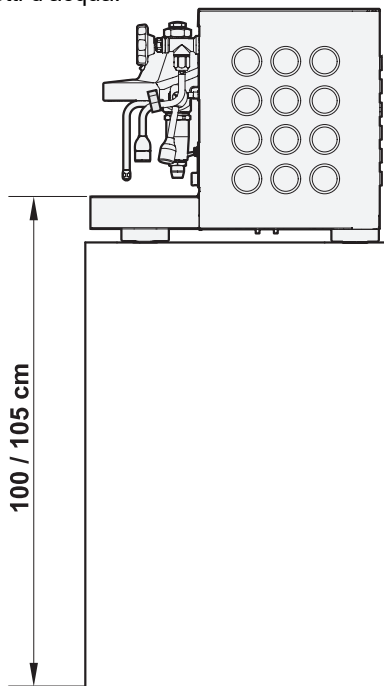
II

## 4 - INSTALLAZIONE

La macchina deve essere installata solo in luoghi in cui l'utilizzo sia agevole e di facile accesso.

Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, stabile e ad un'altezza tale che la base si trovi ad almeno 100/105 cm circa da terra (fig. 4.1).

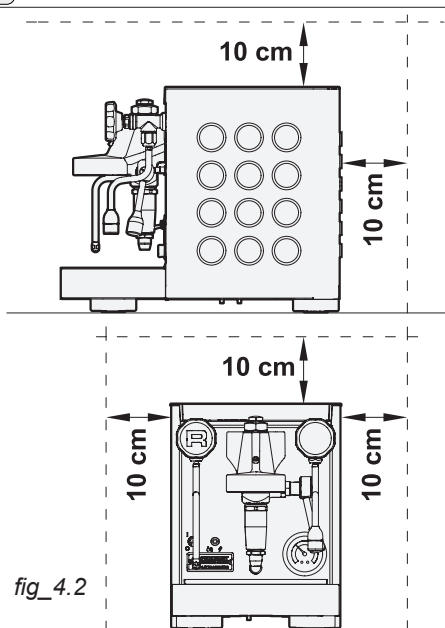
Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.



fig\_4.1

Per garantire il normale funzionamento la macchina deve essere installata in zone dove la temperatura ambiente è compresa tra + 5° C e + 36° C; e l'umidità non supera il 70%.

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e dietro la macchina per consentire un'adeguata ventilazione e facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione (fig. 4.2).



fig\_4.2



**Se la macchina è bagnata o molto umida, attendere che sia completamente asciutta prima di installarla o utilizzarla.**

### 4.1 Riempimento serbatoio acqua



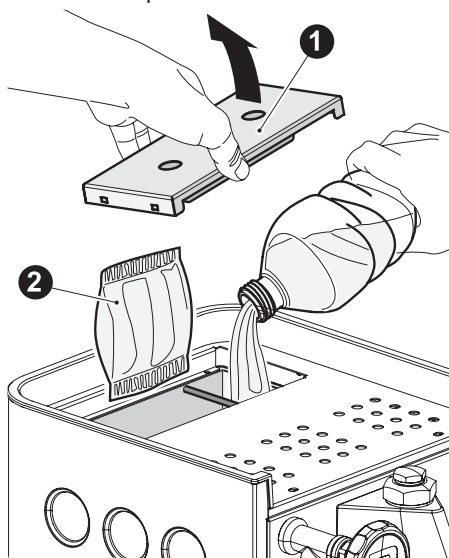
Assicurarsi di utilizzare acqua con un grado di durezza idoneo per questo tipo di macchina (vedi par. 3.6 pag. 19).

La macchina deve funzionare con acqua potabile dolce e pulita. Non tentare mai di far funzionare la macchina con acqua di durezza diversa da quella specificata al paragrafo 3.6.

Sollevare il coperchio del vano serbatoio (1 fig. 4.4) e riempire con acqua fino al livello "MAX" indicato (circa **1,9 L**). Il produttore consiglia l'inserimento di un sacchetto addolcitore (2) nel serbatoio acqua.



Fare attenzione a versare acqua solo nel serbatoio dell'acqua, eventualmente aiutarci con un imbuto. (per rimuovere il serbatoio per la pulizia vedi cap. Manutenzione pag. 30). Riposizionare il coperchio del vano serbatoio acqua.



fig\_4.3



Controllare sulla confezione la validità dell'addolcitore utilizzato (quantità di litri).

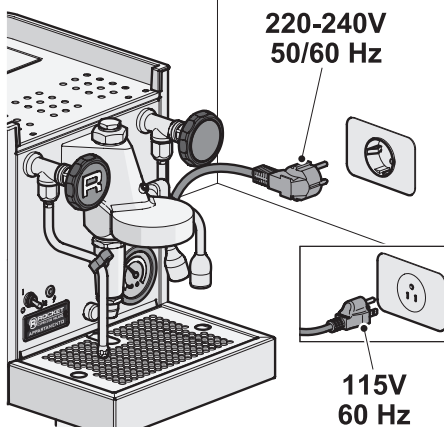
## 4.2 Alimentazione elettrica



Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale.

L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Collegare il cavo di alimentazione (fig. 4.4).



fig\_4.4



Disporre l'eventuale cavo in eccesso sul piano di lavoro, di modo che non possa essere tirato dai bambini né essere causa di inciampo.



### ATTENZIONE:

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.



## 5 - AVVIAMENTO

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

- Assicurarsi che la leva sia posizionata in verticale (**OFF** - fig. 5.6).
- Accendere l'interruttore di accensione / spegnimento (1 - fig. 5.1) dalla posizione "O" alla posizione "I". Dopo averla accesa si ottiene:

Modello **APPARTAMENTO**: la spia (2 - fig. 5.1) si accende con luce fissa verde.

Modello **APPARTAMENTO TCA**: la spia (2) è blu all'accensione e diventa bianca quando la macchina è a regime.

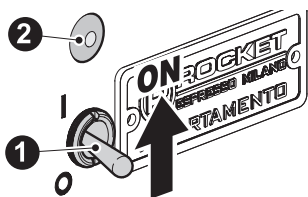


fig. 5.1

- Aprire la manopola del vapore (3 - fig. 5.2) per dare inizio al riempimento dell'acqua della caldaia.

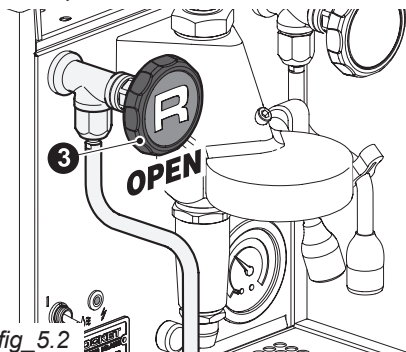


fig. 5.2

Modello **APPARTAMENTO**: si deve sentire il rumore della pompa.

Modello **APPARTAMENTO TCA**: si deve sentire il rumore della pompa. e la spia (2 - fig. 5.1) è di colore BLU.

Quando la caldaia è correttamente riempita d'acqua, la pompa si ferma (cessa il rumore)..

- Successivamente chiudere la manopola del vapore.

Inizia il riscaldamento della caldaia.

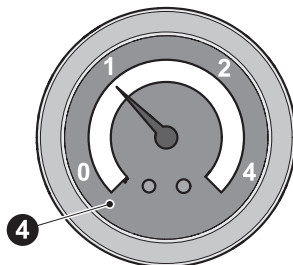


fig. 5.3

Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig. 5.3) indichi circa 1 bar.

- Aprire le manopola del vapore (3 - fig. 5.4) per 5 secondi per consentire la fuoriuscita di un po' di vapore.

**Questa operazione è molto importante in quanto elimina un'eventuale depressione all'interno della caldaia che potrebbe provocare l'aspirazione del latte all'interno della caldaia una volta iniziata l'erogazione di vapore. Richiudere la manopola del vapore.**

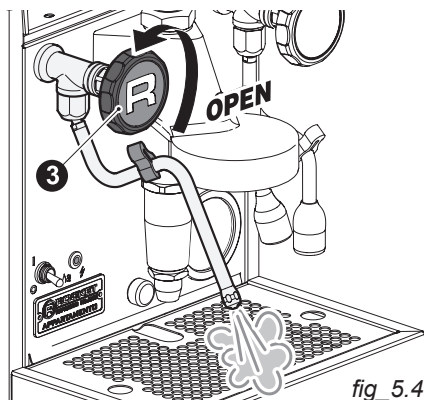
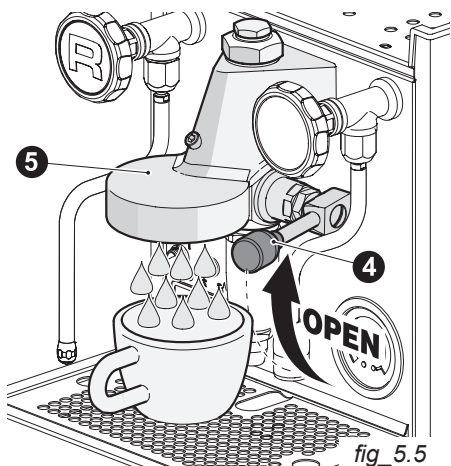


fig. 5.4

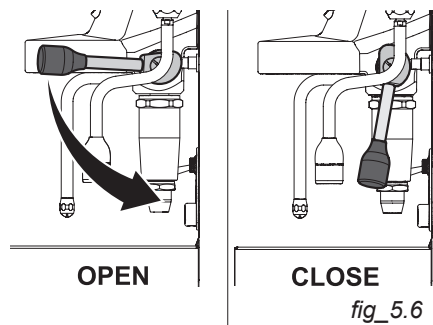
**6 - FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA**

- Attendere che il manometro della caldaia (4 - fig.\_5.3) raggiunga nuovamente **1 bar**.
- Alzare completamente la leva di comando erogazione caffè (4 - fig.\_5.5). Scaricare una tazza di acqua calda dalla testa del gruppo infusore (5).



**Questa operazione va eseguita una sola volta al primo utilizzo.**

- Abbassare completamente la leva di erogazione caffè per arrestare il flusso dell'acqua (fig.\_5.6).



- Ora la macchina è pronta per l'uso.

Lasciare un tempo di riscaldamento di 15-18 minuti in modo che la testa del gruppo sia completamente riscaldata: la qualità dell'espresso sarà molto migliore con un gruppo ed un portafiltro inserito caldi.



Assicurarsi che la macchina sia pronta per il funzionamento in piena sicurezza come descritto nei capitoli precedenti.

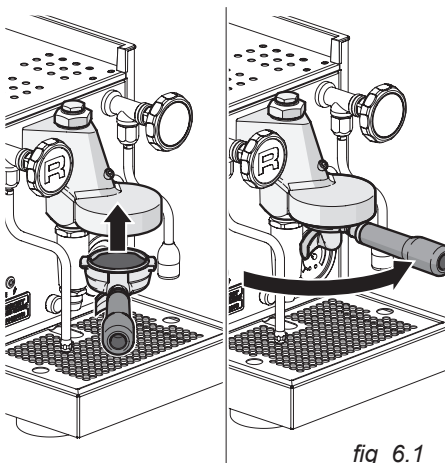


**ATTENZIONE:**  
Quando la macchina è pronta il gruppo portafiltro si scalda. Prestare attenzione.



È consigliato fare una prima erogazione di acqua senza caffè con portafiltro nuovo o al primo utilizzo. Questa operazione è consigliata per eliminare eventuali residui di lavorazione.

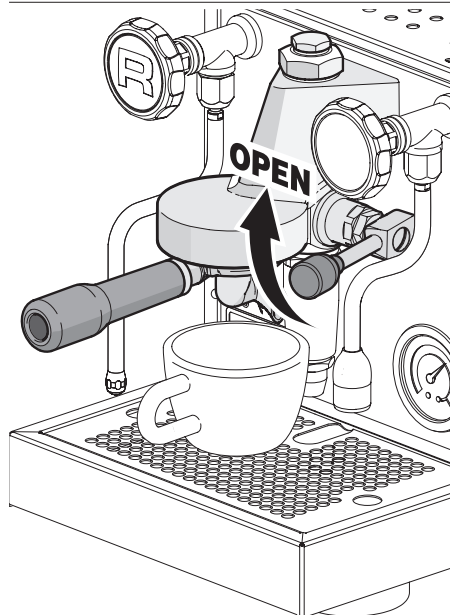
1. Installare il portafiltro inserendolo nella testa del gruppo e ruotare la relativa maniglia da sinistra a destra. Il portafiltro è inserito correttamente una volta che è saldamente all'interno della testa del gruppo e la maniglia si trova a 90 gradi dal fronte della macchina (fig.\_6.1).



2. Ora alzare la leva di comando erogazione caffè per avviare il flusso d'acqua attraverso il portafiltro (fig\_6.2).



II

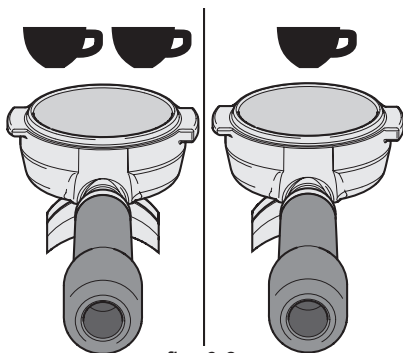


fig\_6.2

- È importante lasciare il portafiltro aggan- ciato nella testa del gruppo quando non in uso. Il portafiltro deve rimanere caldo per un processo di infusione ottimale. Inoltre eviterà che la guarnizione all'in- terno della testa del gruppo si secchi prematuramente.

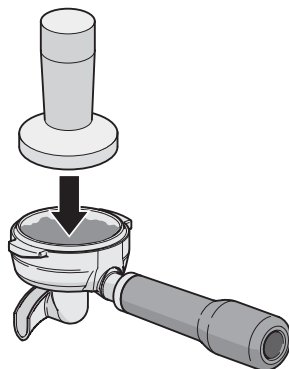
## 6.1 Preparazione del caffè

- Scegliere il portafiltro per la prepara- zione di una o due tazzine in unica erogazione (fig.\_6.3).



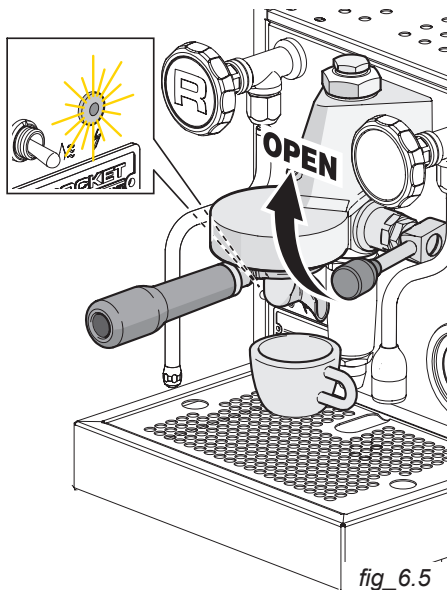
fig\_6.3

- Riempire di caffè macinato e pressare (fig.\_6.4), rimuovendo eventuali i resi- dui di caffè sul bordo del filtro.



fig\_6.4

- Agganciare il portafiltro al gruppo erogatore e posizionare la(e) tazzina(e) sotto il becco di erogazione caffè.



fig\_6.5

- Avviare l'erogazione alzando la leva di comando erogazione caffè. Per arresta- re l'erogazione abbassare nuovamen- te la leva. Sul modello TCA, duran- te la fase di erogazione il led lampeggia bian- co e torna fisso quando l'erogazione è terminata (fig.\_6.5).



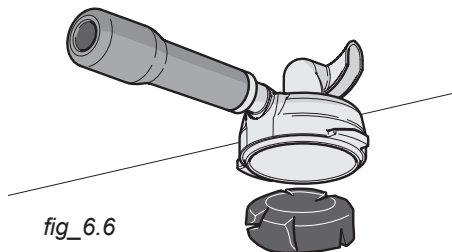
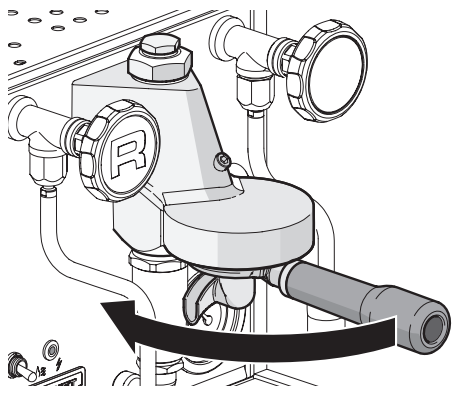
**La durata massima di una erogazione è di 100 secondi. Trascorso questo tempo, l'erogazione si arresta automaticamente anche se l'utente non ha richiuso la leva.**



L'erogazione è prioritaria rispetto al caricamento: se viene richiesta un'erogazione mentre la macchina sta caricando acqua, il caricamento viene temporaneamente sospeso e l'erogazione inizia regolarmente. È possibile erogare anche quando il livello caldaia non è stato ancora raggiunto.



5. Rimuovere il portafiltro per svuotarlo e pulirlo e poi riagganciarlo (fig\_6.6).

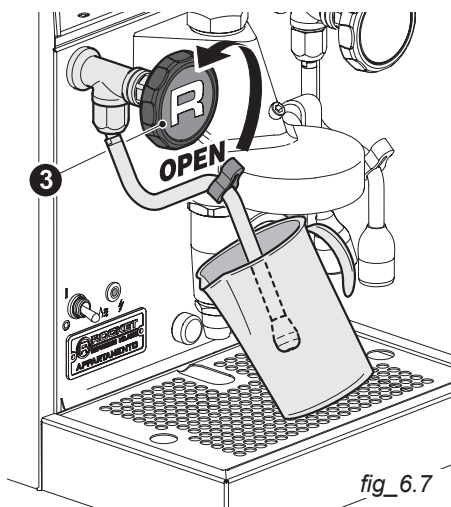


fig\_6.6

## 6.2 Erogazione vapore

Con macchina accesa e manometro in pressione (vedi cap. 5 pag 22) è possibile erogare vapore dall'apposita lancia.

Munirsi di un bricco ed Immergere la lancia vapore nella bevanda ed aprire il rubinetto vapore (3 - fig\_6.7)

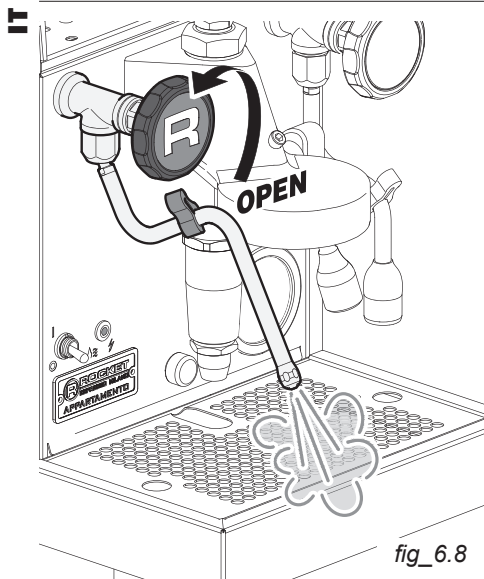


fig\_6.7

Terminata l'erogazione desiderata, chiudere il rubinetto e rimuovere il bricco. Pulire la lancia con un panno umido.



Erogare vapore per qualche secondo e, successivamente, pulire nuovamente con un panno umido (fig\_6.8).



fig\_6.8

**ATTENZIONE:**  
Il getto di vapore può provocare ustioni. Per evitare scottature utilizzare la piccola maniglia in plastica per muovere la lancia vapore.

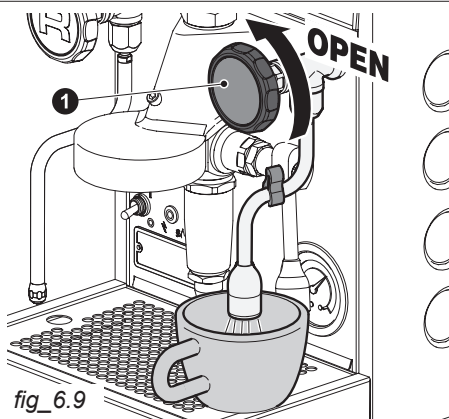


Per risultati ottimali: conservare il latte a  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$ ).

### 6.3 Erogazione acqua

Per erogare acqua calda, aprire il rubinetto corrispondente (1 fig\_6.9) e rilasciare la quantità d'acqua richiesta in una tazza o recipiente. Per interrompere l'erogazione dell'acqua calda, chiudere lo stesso rubinetto.

**ATTENZIONE:**  
l'acqua è molto calda. Prestare attenzione per evitare possibili scottature.



fig\_6.9

### 6.4 Modalità ECO

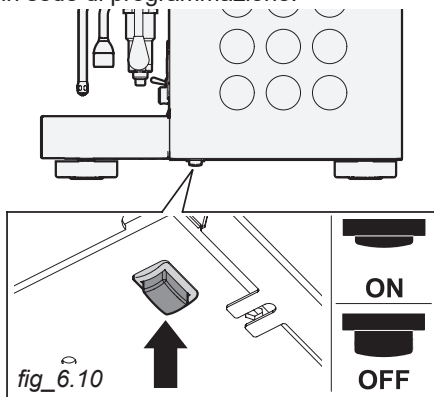
Con la modalità ECO abilitata:

La macchina **APPARTAMENTO** entra in standby dopo 60 minuti di inattività.

La macchina **APPARTAMENTO TCA**, entra in standby dopo 30 minuti.

Quando la macchina è in standby, tutti i riscaldamenti sono spenti e l'erogazione non è possibile. La macchina esce dallo standby azionando la leva di erogazione.

Sul modello **APPARTAMENTO** per attivare la modalità **ECO-ON** premere il pulsante sotto la macchina (fig\_6.10), mentre sul modello **APPARTAMENTO TCA** si attiva in sede di programmazione.



fig\_6.10



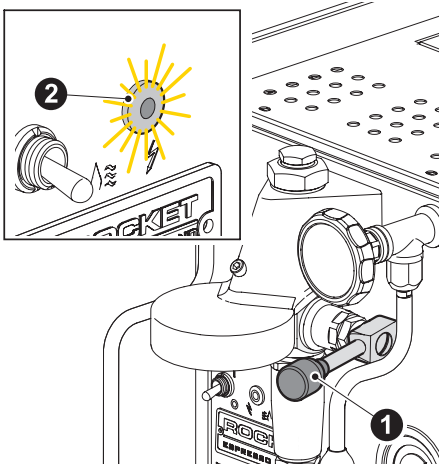
La macchina viene fornita dalla fabbrica con la modalità ECO mode attivata.

# 7 - PROGRAMMAZIONE (solo APPARTAMENTO TCA)



La macchina, in fase di collaudo, ha già subito una programmazione di base, pertanto è pronta all'utilizzo.

L'utente ha la possibilità di variare alcuni parametri della macchina entrando nella modalità di "programmazione" e operando attraverso la leva di erogazione caffè (1 - fig\_7.1) e spia luminosa di controllo (2).



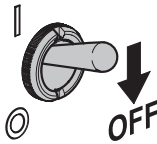
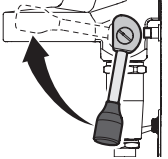
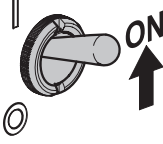

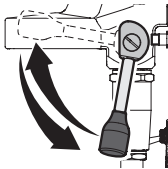

fig\_7.1

I parametri modificabili dall'utente sono i seguenti:

- 1. Pressione caldaia (rosso).
- 2. ECO MODE della macchina (verde)..

## 7.1 Accesso alla programmazione

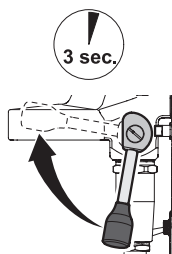
Per accedere alla programmazione l'utente deve operare come segue:

	<p><b>1.</b> Spegner la macchina portando il selettore in posizione <b>OFF</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Alzare la leva di erogazione caffè.</p>
	<p><b>3.</b> Accendere la macchina.</p>
<p><b>LUCE GIALLA</b></p> 	<p><b>4.</b> Quando la spia cambia colore (giallo) abbassare la leva di erogazione <b>2</b>. (entro 3 secondi). La macchina è ora in modalità programmazione.</p>
	<p><b>5.</b> Per passare da un parametro all'altro bisogna confermare quello precedente tenendo la leva alzata 3 secondi (attendendo la luce fissa) e solo dopo abbassarla.</p>
	<p><b>6.</b> Ogni parametro è identificato da un colore della spia ed il relativo numero di lampeggi determina il valore di regolazione come descritto nella tabella seguente.</p>

## 7.2 Parametri di programmazione

Parametro modificabile	Colore Led	Stato selezionabile	Comando
Regolazione pressione caldaia	ROSSO	Bassa	n. 1 lampeggio
		Media (default)	n. 2 lampeggi
		Alta	n. 3 lampeggi
		Molto alta	n. 4 lampeggi
Stand-By	VERDE	Non attivo	n. 1 lampeggio
		Attivo (dopo 30 minuti)	n. 2 lampeggi

### 7.3 Salvataggio parametro di programmazione

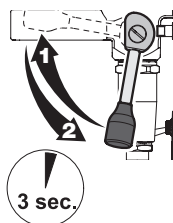


1. Dopo aver identificato il numero di lampeggi che corrispondono ad un determinato parametro sollevare la leva di erogazione mantenendola in posizione per 3 secondi, fino a che la luce rimanga fissa.



2. La conferma dell'avvenuto salvataggio del parametro è confermato dalla luce led fissa. Abbassare la leva di erogazione per passare al parametro successivo.

### 7.4 Cambio stato di un parametro



1. Per passare da uno stato all'altro di un parametro (numero di lampeggi) alzare ed abbassare velocemente (entro 3 secondi) la leva di erogazione.

### Esempio di impostazione PRESSIONE CALDAIA MEDIA.

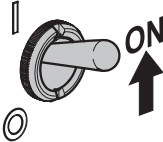


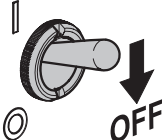
- 1 Far scorrere i parametri fino a visualizzare la spia di colore ROSSO, che indica il primo parametro dell'impostazione.
- 2 Alzare e abbassare la leva fino a raggiungere i 2 lampeggi.
- 3 Mantenere alzata la leva di erogazione fino a visualizzare la luce ROSSA fissa.
- 4 Luce ROSSA fissa conferma il salvataggio del parametro. Abbassare la leva per passare al prossimo parametro.

Per uscire dalla programmazione riavviare la macchina agendo sull'interruttore principale.

## 7.5 Ripristino parametri (Factory Reset)

Tramite questa procedura è possibile cancellare tutti i parametri impostati e ripristinare il setting originario di fabbrica. Questa funzione deve essere utilizzata in quei casi in cui si sono introdotti errori o variazioni non desiderate, scegliendo di azzerare tutto e riportarsi nelle condizioni iniziali.

**Questa procedura viene eseguita come di seguito descritto.**

	<p><b>1.</b> Da Macchina OFF, accendere la macchina in ON con leva gruppo in posizione erogazione (contatto chiuso); la macchina non esegue alcuna azione ma attende per alcuni secondi una sequenza da parte dell'operatore.</p>		<p><b>3.</b> Se entro 3 secondi da quando si è accesa la luce verde la leva viene riposizionata a riposo, si attua il ripristino parametri di fabbrica (default), indicato dalla permanenza della luce verde fissa. Se invece la leva viene lasciata nella posizione di erogazione, scaduto il tempo di 3 secondi, la spia verde resterà lampeggiante senza attuare il ripristino parametri, restando in attesa di un Poweroff.</p>
	<p><b>2.</b> Tenere la leva in posizione di contatto chiuso. Dopo alcuni secondi, se la leva è sempre rimasta nella stessa posizione, la macchina accende la luce gialla (come per la normale programmazione) per 5 secondi fino poi alla comparsa della luce verde lampeggiante.</p>		<p><b>4.</b> Spegner la macchina e se non attuata la procedura di reset, riportare comunque la leva in posizione di riposo.</p>



II

## 8 - MANUTENZIONE



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite a macchina spenta e fredda. Devono essere effettuate alcune operazioni particolari quando la macchina è in funzione.

Non pulire la macchina utilizzando dispositivi metallici o abrasivi, come lana d'acciaio, spazzole metalliche, aghi, ecc. O detergenti generici (alcol, solventi, ecc.)

Quando necessario, utilizzare detersivi speciali per macchine da caffè acquistabili presso centri di assistenza specializzati.

### 8.1 Pulizia lancia vapore

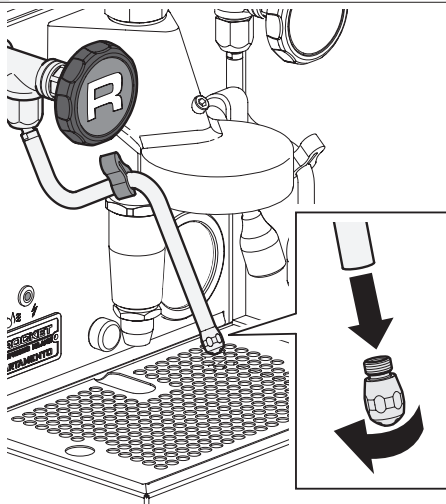
Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà bevande espresso migliori.

1. Pulire l'ugello vapore dopo ogni utilizzo strofinando con un panno umido. Azionare la lancia vapore per liberare condensa e residui di latte.
2. Se i getti di vapore si ostruiscono con il latte in polvere, svitare l'ugello e sbloccare/pulire con una graffetta (fig.\_8.1).

### 8.2 Pulizia testa di erogazione

#### RISCIACQUO

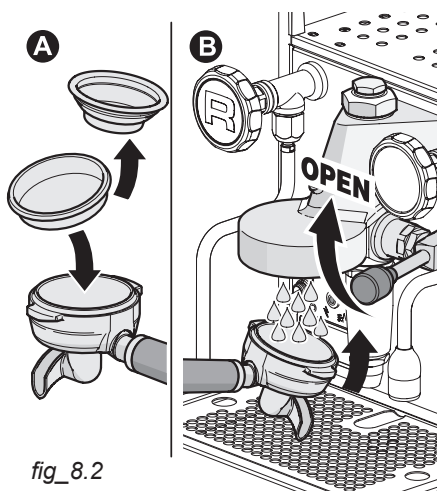
1. Rimuovere il cestello del filtro dal portafiltro e montare il filtro cieco (A - fig\_8.2).
2. Mentre l'acqua di infusione scorre liberamente, inserire il portafiltro nella testa del gruppo, ruotando il portafiltro avanti e indietro (B - fig\_8.2).. Continuare a svuotare il cestello cieco dall'acqua calda finché non scorre limpida.
3. Eseguire il risciacquo della testa del gruppo ogni giorno.



fig\_8.1

#### GRUPPO TESTA DI EROGAZIONE

1. Ogni settimana, dopo il risciacquo, aggiungere una piccola quantità di detergente per caffè espresso nel cestello cieco. Sciogliere il detergente in acqua calda e inserire il portafiltro nella testa del gruppo. Tale detergente è disponibile presso ogni rivenditore autorizzato.
2. Aprire e chiudere l'erogazione del gruppo per circa 10 secondi. Ripeti più volte.

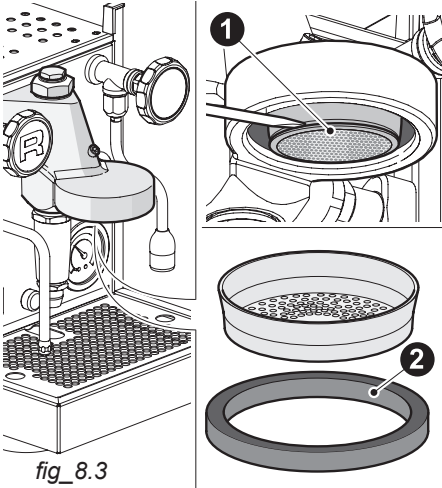


fig\_8.2

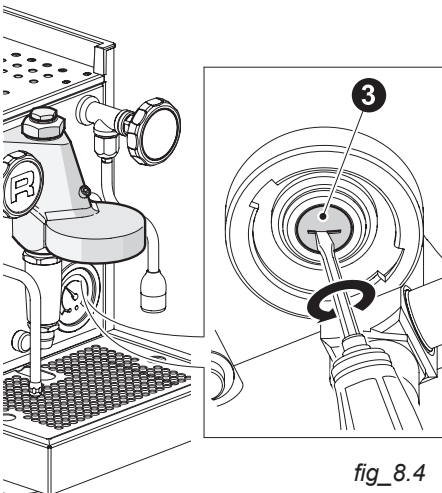


## RIMOZIONE DELLA DOCCETTA, DEL DIFFUSORE E DELLA GUARNIZIONE DELLA TESTA

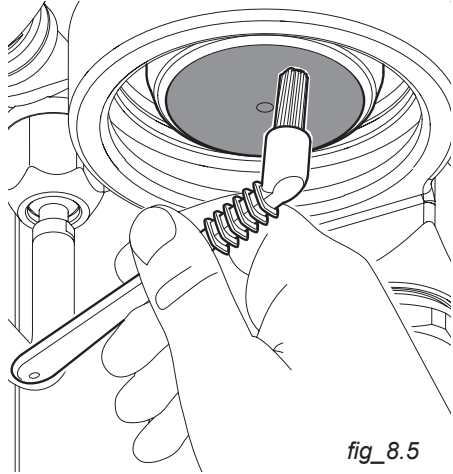
1. Utilizzando un cacciavite a taglio di piccole dimensioni fare leva sul bordo interno della doccetta (1) e rimuoverla unitamente alla guarnizione (2) come mostrato in fig\_8.3.



2. Con lo stesso cacciavite, svitare il diffusore (3) dalla testa (fig\_8.4).



3. Strofinare l'interno della testa del gruppo con la spazzola per la pulizia in dotazione (fig\_8.5).

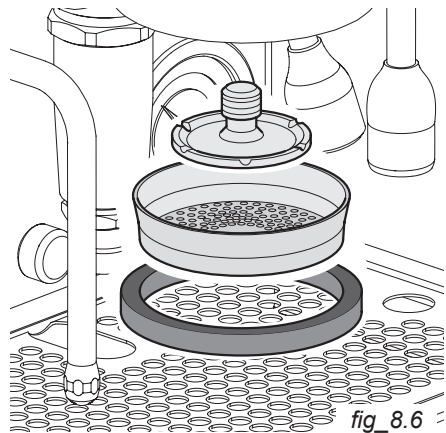


fig\_8.5

4. Utilizzando un panno umido, pulire l'area in cui il portafiltro si aggancia alla testa del gruppo.

5. Immergere le parti metalliche rimosse in una soluzione composta da 2 cucchiaini di detergente per espresso e acqua calda. Immergere per 10 minuti. Risciacquare accuratamente, pulire e riassemblare.

6. Riavvitare il diffusore della testa rispettando l'ordine mostrato in figura 8.6. Infine inserire ed agganciare la doccetta con relativa guarnizione



fig\_8.6

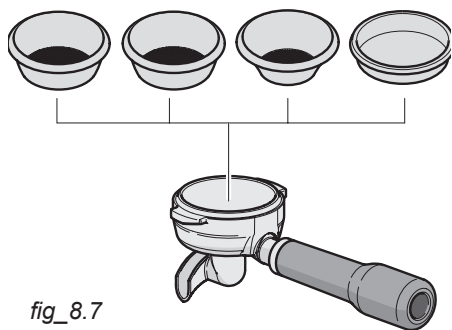
## APPARTAMENTO

Qualora gli elementi della testa dovessero risultare logori o danneggiati, provvedere alla sostituzione. Questi articoli sono materiali di consumo. Contatta il tuo rivenditore autorizzato **ROCKET**.

### 8.3 Pulizia del portafiltro

#### PORTAFILTRO

1. Rimuovere il cestello del filtro dall'impugnatura del portafiltro utilizzando un piccolo cacciavite o la parte inferiore del cestello cieco. (fig. 8.7)
2. Pulisci l'interno del cestello e il portafiltro con un panno umido.
3. Se gli oli del caffè si sono accumulati, immergere l'estremità metallica del portafiltro e del cestello nella stessa soluzione detergente del filtro doccia in ottono come descritto sopra.
4. Sciacquare accuratamente, asciugare e rimontare.



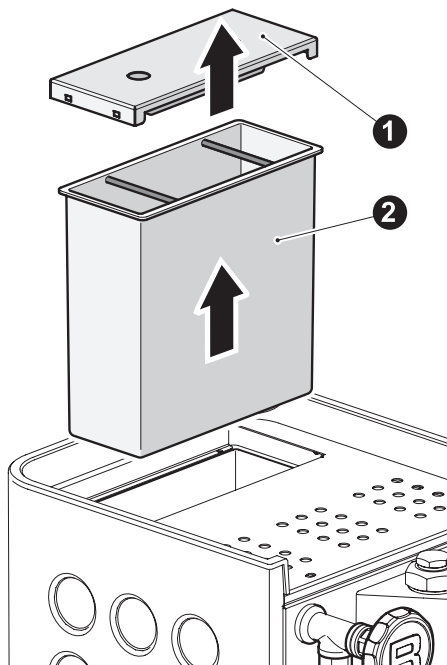
fig\_8.7



### 8.4 Pulizia del serbatoio acqua

Rimuovere e pulire periodicamente il serbatoio dell'acqua con acqua calda e sapone. Per rimuovere il serbatoio, sollevare il coperchio (1 - fig. 8.8) ed estrarre il serbatoio (2) tramite la maniglia: un movimento verso l'alto.

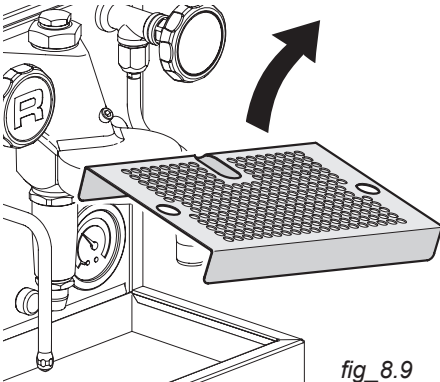
fig\_8.8



Quando si reinsertisce il serbatoio, assicurarsi di premere con decisione verso il basso in modo che il tappo del serbatoio sul fondo sia completamente agganciato. Utilizzare acqua fresca e filtrata per riempire il serbatoio. Non usare acqua distillata (vedi par. 3.6 pag. 19).

## 8.5 Pulizia del vassoio raccogli gocce

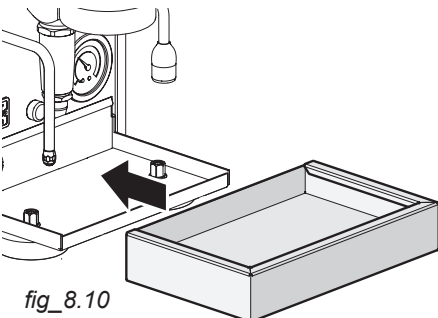
1. Rimuovere la griglia e la bacinella e lavare con acqua calda e sapone. Risciacquare ed asciugare. (fig.\_8.9)



fig\_8.9

2. Rimontare prima la vaschetta, assicurandosi che sia appoggiata ed inserita (con movimento orizzontale) fino ad avvenuta "battuta", ad avvenuto "aggancio" (si deve avvertire un click magnetico di fine corsa - fig.\_8.10).

**ATTENZIONE:** Se la vaschetta rimane solo appoggiata e non portata a completo inserimento, l'acqua in uscita dal gruppo e dello scarico si riversa nella parte anteriore del basamento e potrebbe fuoriuscire dalla macchina.



fig\_8.10

## 8.6 Decalcificazione



1. **ROCKET** sconsiglia di rimuovere il calcare dalla macchina per caffè espresso. **Rivolgersi ad un centro autorizzato ROCKET per la decalcificazione.**



2. Molti dei prodotti chimici utilizzati per la decalcificazione delle macchine espresso sono particolarmente aggressivi. Questi prodotti chimici possono causare la corrosione interna dei metalli duri utilizzati nella costruzione della macchina.



3. Inoltre è molto difficile rimuovere tutta la soluzione decalcificante dalla macchina una volta completata la procedura.
4. Controlla la qualità dell'acqua che usi nella macchina, utilizzando sempre acqua filtrata. L'acqua distillata può non avere la conduttività richiesta per varie funzioni elettroniche necessarie per il funzionamento della macchina.



H

## 8.7 Ricambio acqua in caldaia

Si consiglia di cambiare l'acqua in caldaia periodicamente, almeno una volta al mese o, in caso di uso frequente, ogni due settimane. Leggere attentamente tutti i passaggi descritti di seguito prima di eseguire l'operazione; in caso di dubbi contattare il centro assistenza **ROCKET** per chiarimenti e supporto.



### IMPORTANTE:

Questa operazione va eseguita necessariamente con macchina appena spenta con acqua calda e caldaia in pressione. (fig. 5.4)



Per effettuare la procedura di ricambio dell'acqua della caldaia è sufficiente aprire la lancia dell'acqua (fig. 8.11), ripetendo l'operazione per due volte.

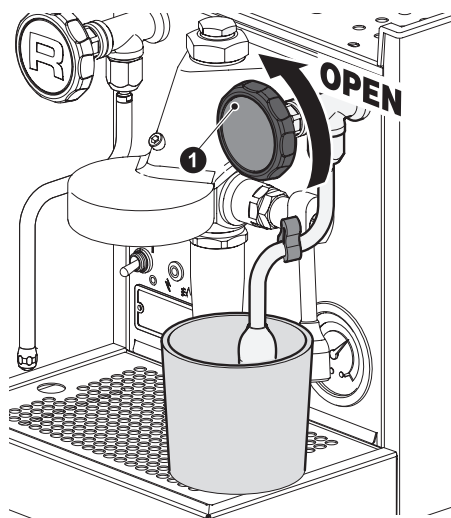


fig. 8.11

## 9 - ALLARMI ED ANOMALIE

### 9.1 Allarmi

La macchina ha un LED indicatore a colori sul pannello frontale. Durante il funzionamento normale (erogazione e attesa) il LED è acceso fisso di colore bianco.

Altre condizioni sono segnalate da diverse combinazioni di colori e lampeggi:

APPARTAMENTO TCA		
Allarme	Causa	Rimedio
Luce <b>MAGENTA</b> lampeggiante	Allarme tanica vuota	Riempire il serbatoio con acqua
Luce <b>VERDE</b> lampeggiante	Modalità ECO (stand-by) attiva	Alzare e abbassare la leva di erogazione per riattivare la macchina
Luce <b>GIALLA</b> lampeggiante	Timeout di erogazione	Abbassare la leva di erogazione, se il problema persiste rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>
Luce <b>ROSSA</b> a 2 lampeggi	Timeout di riscaldamento caldaia	Spegnere e riaccendere la macchina se il problema persiste rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>
Luce <b>ROSSA</b> a 3 lampeggi	Timeout livello caldaia	Rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>



Luce <b>ROSSA</b> a 4 lampeggi	Avaria sensore di pressione o NTC caldaia	Effettuare un reset ai parametri (vedi par. 7.5), se il problema persiste rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>
--------------------------------	---	---

## 9.2 Anomalie, cause e rimedi

### *La macchina non si avvia*

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **ON**.
- Verificare che la spina sia inserita.

### *Nessuna erogazione di caffè o vapore*

- Verificare che non manchi acqua nel serbatoio .
- Verificare che i comandi caffè e vapore siano stati azionati prima dell'erogazione .

### *La macchina non si riscalda*

- Chiamare l'assistenza tecnica

### *Erogazione vapore irregolare*

- Verificare che i fori dello spruzzatore siano puliti

### *L'estrazione è troppo lenta*

- Verificare che il cestello del filtro non sia troppo pieno (troppo caffè).
- Controllare che la macinatura non sia troppo fine.
- Controllare che il filtro doccia non sia ostruito: potrebbe essere necessario risciacquarlo o rimuoverlo e pulirlo
- Verificare che il beccuccio del portafiltro non sia ostruito. Se è sporco di olio di caffè rancido, deve essere immerso in una soluzione per la pulizia della testa dell'espresso.

### *L'acqua fuoriesce da tutto il portafiltro*

- Verificare le guarnizioni della testa. Se visibilmente deteriorata, procedere alla sostituzione.

## APPARTAMENTO

Allarme	Causa	Rimedio
Spia 0.5" <b>ON</b> / 0.5" <b>OFF</b> x 3 volte e 2" <b>OFF</b>	Carico caldaia	Rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>
Spia 3" <b>ON</b> + 3" <b>OFF</b>	Erogazione	Abbassare la leva di erogazione, se il problema persiste rivolgersi all'assistenza <b>ROCKET</b>
Spia 0.5" <b>ON</b> + 4.5" <b>OFF</b>	Economy	Alzare ed abbassare la leva
Spia 0,5" <b>ON</b> + 0,5" <b>OFF</b>	Tanica vuota	Riempire il serbatoio



- Assicurarsi che i porta filtri siano tenuti montati sulla testa ogni volta che la macchina non è in uso, poiché ciò contribuirà a proteggere le guarnizioni.

#### ***L'espresso è troppo freddo***

- Controllare che le tazze siano sufficientemente calde. È possibile riscaldare le tazze versandovi dell'acqua calda, da svuotare, prima di iniziare l'estrazione.
- Potrebbe essere stata prelevata troppa acqua dalla testa del gruppo. Lasciare riposare la macchina e limitare la quantità di acqua prelevata da essa tra le estrazioni per permettere alla macchina di rimanere in temperatura.

#### ***C'è acqua sotto la macchina***

- Verificare che la bacinella di scarico sia inserita correttamente
- Verificare che la bacinella di scarico sia stata svuotata

#### ***La macchina sembra spenta ma l'interruttore è in posizione ON***

- Verificare che la funzione **Eco mode** sia attiva azionando il comando caffè (vedi par. 6.4).
- Spegnerne riaccendere la macchina dall'interruttore principale (vedi 1 - fig. 3.2 - 3.3)

#### ***L'espresso ha un sapore amaro***

- L'estrazione potrebbe essere troppo lenta. Controllare che la macinatura non sia troppo fine. Correggere la macinatura e renderla più grossolana.

- La macchina potrebbe essere sporca. Lavare di nuovo e pulire la testa del gruppo. Pulire i porta filtri e i cestelli del filtro.

#### ***L'espresso ha un sapore aspro***

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

#### ***L'espresso è acquoso e sottile***

- L'estrazione potrebbe essere troppo veloce. Se lo è, la crema sarà chiara. Controllare che la macinatura non sia troppo grossa. Correggere la macinatura e renderla più fine.

#### ***L'espresso è frizzante***

- L'acqua della macchina potrebbe essere troppo calda. Lasciare scorrere un po' d'acqua dalla testa del gruppo. Procedere con un'altra estrazione.
- Il caffè potrebbe essere troppo fresco.

#### ***Bassa pressione o assenza di pressione dalla lancia vapore***

- Può essere dovuto a un uso eccessivo della testa del gruppo. Uso eccessivo della lancia vapore. Dare alla macchina il tempo di recuperare la pressione.
- La lancia vapore potrebbe essere ostruita da latte in polvere. Rimuovere l'ugello e pulirlo come indicato al punto 7.1.

#### ***Il latte è sottile e frizzante***

- Assicurarsi che il latte venga allungato gradualmente. Se l'aria viene introdotta troppo rapidamente, si generano grandi bolle.
- Assicurarsi che il vapore fuoriesca con la giusta pressione e che non vi siano ugelli ostruiti.
- Può essere dovuto all'uso di latte riscaldato. Riprova con latte fresco.



Per ogni tipo di problema non specificatamente indicato in questa pagina, spegnere la macchina premendo l'interruttore generale, staccare la spina e contattare la nostra assistenza tecnica.

### 9.3 Inattività

Per inattività prolungata della macchina è necessario effettuare alcune operazioni preventive:

- scollegare elettricamente la macchina.
- scaricare tutti i portafiltri.
- lavare tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici interne ed esterne della macchina con un panno.
- proteggere l'esterno con pellicola o sacco di cellophane.
- immagazzinare in locali asciutti e riparati con temperature non inferiori a 1° C.

## 10 - SMALTIMENTO

Procedere allo svuotamento dei prodotti e dell'acqua come descritto nel paragrafo precedente.



**Attenzione! Verificare che lo smaltimento della macchina sia eseguito nel rispetto delle norme ambientali e secondo le normative vigenti**

### Informazioni agli utenti

Ai sensi del Decreto Legislativo 25 settembre 2007, n. 185 e dell'art. 13, Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche nonché nei rifiuti disposizione".









Il simbolo del contenitore dei rifiuti barrato sull'attrezzatura significa che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri tipi di rifiuti.

L'utente deve quindi trasportare l'apparecchiatura, al termine della sua vita utile, agli appositi centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici / elettrotecnici o restituirla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'appropriata raccolta differenziata e il successivo invio delle apparecchiature usate al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ecocompatibile contribuiranno ad evitare effetti negativi sull'ambiente e sulla salute insieme ad un più facile riciclaggio dei materiali che compongono l'apparecchiatura.

## CONTENTS

	<b>1 INTRODUCTION</b> .....	40
	1.1 <i>SYMBOLS AND TERMINOLOGY USED IN THE MANUAL</i> ....	40
	1.2 <i>GENERAL INFORMATION</i> .....	41
	1.3 <i>SAFETY WARNINGS</i> .....	42
	<b>2 UNPACKING</b> .....	46
	2.1 <i>CONTENTS OF THE PACKAGING</i> .....	46
	<b>3 DESCRIPTION OF THE MACHINE</b> .....	47
	3.1 <i>INTENDED USE</i> .....	47
	3.2 <i>TECHNICAL SPECIFICATIONS</i> .....	48
	3.3 <i>MAIN PARTS MOD. APPARTAMENTO</i> .....	49
	3.4 <i>MAIN PARTS MOD. APARTAMENTO TCA</i> .....	50
	3.5 <i>ACCESSORIES</i> .....	51
	3.6 <i>TECHNICAL DATA</i> .....	51
	<b>4 INSTALLATION</b> .....	52
	4.1 <i>FILLING THE WATER TANK</i> .....	52
	4.2 <i>ELECTRICAL POWER SUPPLY</i> .....	53
	<b>5 START-UP</b> .....	54
	<b>6 MACHINE OPERATION</b> .....	55
	6.1 <i>COFFEE PREPARATION</i> .....	56
	6.2 <i>STEAM DISPENSING</i> .....	57
	6.3 <i>WATER DISPENSING</i> .....	58
	6.4 <i>ECO MODE</i> .....	58



<b>7</b>	<b>PROGRAMMING</b> ( <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



<b>8</b>	<b>MAINTENANCE</b> .....	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



<b>9</b>	<b>ALARMS AND FAULTS</b> .....	66
	9.1 ALARMS .....	66
	9.2 TROUBLESHOOTING .....	67
	9.3 INACTIVITY .....	69



<b>10</b>	<b>DISPOSAL</b> .....	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

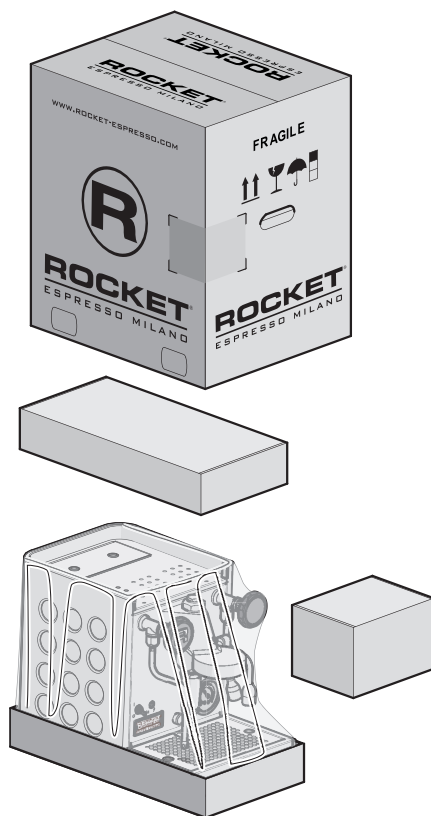


Before proceeding, the machine installation personnel must read these instructions and, in particular, the previous sections regarding general information and safety requirements.



### 2.1 Contents of the packaging

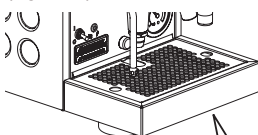
The machine is supplied fully assembled (with the exception of the accessories contained in the special boxes - fig. 2.1).



fig\_2.1



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



ROCKET MILANO S.r.l.

SERIE:

MODEL:



MADE IN ITALY

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

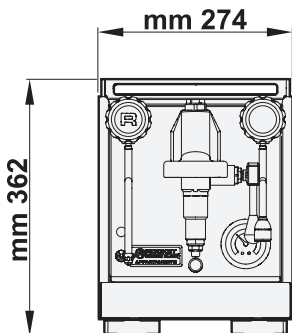
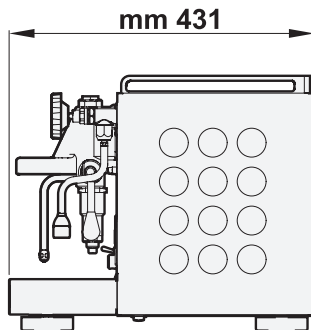
The machine has been designed and built to be used to prepare espresso coffee and hot drinks.

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



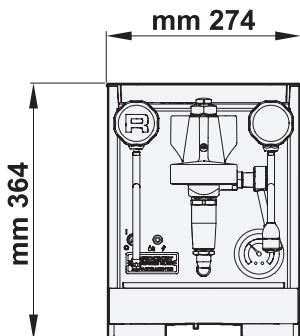
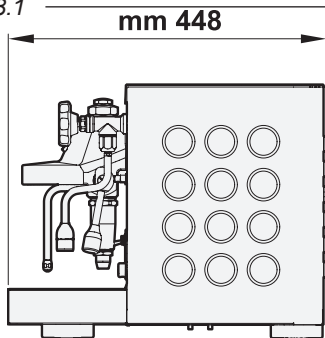
**The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to people or things due to unsuitable, erroneous or irrational use of the machine**

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



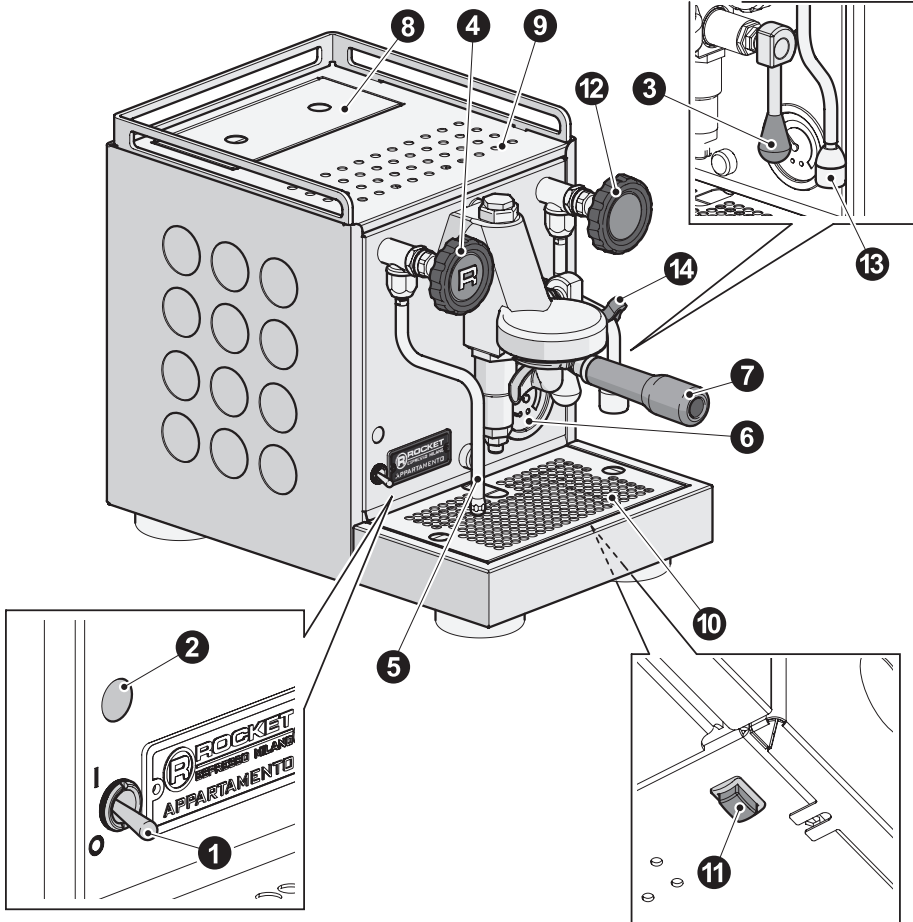
mod. APPARTAMENTO TCA



## 3.2 Technical specifications

mod. APPARTAMENTO	MOD. APPARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> available (see par. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> available via software (see par. 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Boiler capacity:</b> 1,8 litres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Boiler capacity:</b> 1,8 litres</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltage</b> (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i></li> <li>■ <b>Voltage</b> (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltage</b> (<i>version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>for EC versions</i></li> <li>■ <b>Voltage</b> (<i>version B</i>): 115V - 60 Hz <i>for USA/CAN versions</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Boiler heating element:</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Boiler heating element:</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Removable water tank:</b> 1,9 L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Removable water tank:</b> 1,9 L</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensions and weight</b> (fig_3.1) Width: 274 mm Depth: 431 mm Height: 362 mm Weight: 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensions and weight</b> (fig_3.1) Width: 274 mm Depth: 448 mm Height: 364 mm Weight: 25 kg</li> </ul>

### 3.3 Main parts mod. APPARTAMENTO



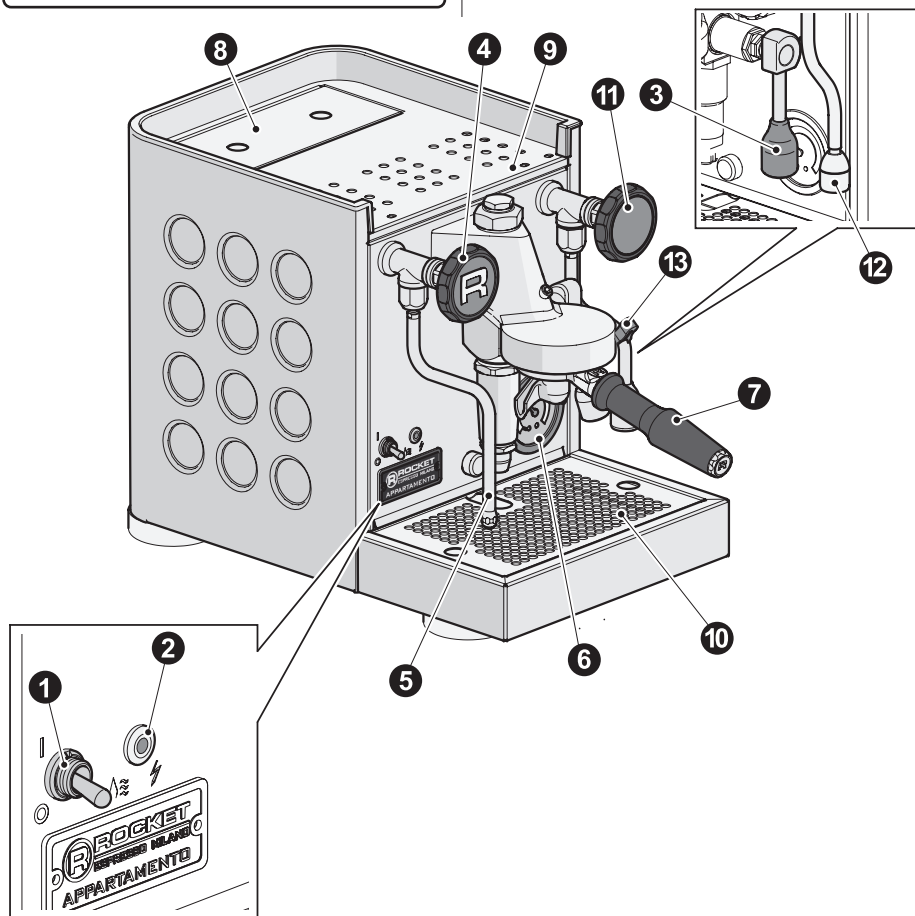
fig\_3.2

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>ON / OFF:</b><br/>"O" = OFF<br/>"I" = ON</li> <li>2. Control indicators</li> <li>3. Coffee dispensing knob</li> <li>4. Steam dispensing knob</li> <li>5. Steam wand</li> <li>6. Pressure gauge</li> <li>7. Portafilter</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Water tank holder chamber</li> <li>9. Cup warmer</li> <li>10. Cup warmer grid + tray</li> <li>11. Eco Mode button</li> <li>12. Hot water dispensing knob</li> <li>13. Hot water wand</li> <li>14. Wand kit handle</li> </ol> |
|--|--|



EN

### 3.4 Main parts mod. APPARTAMENTO TCA



fig\_3.3

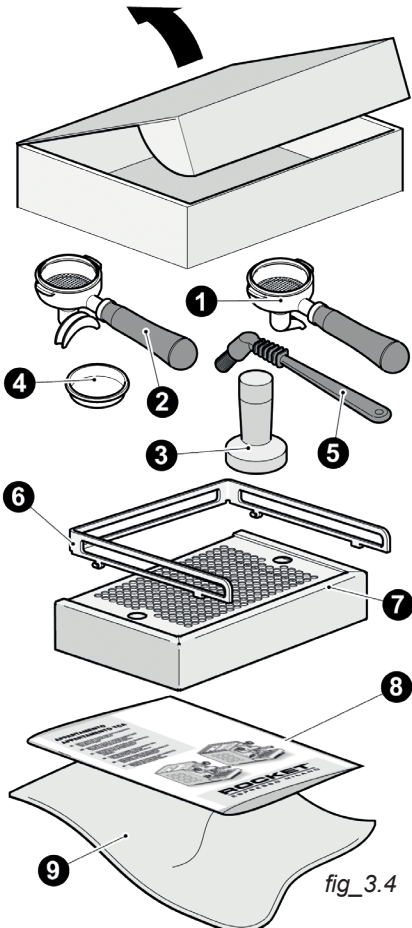
- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON / OFF:<br/>"O" = OFF<br/>"I" = ON</li> <li>2. Control indicators</li> <li>3. Coffee dispensing control lever</li> <li>4. Steam dispensing knob</li> <li>5. Steam wand</li> <li>6. Pressure gauge</li> <li>7. Portafilter</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Water tank holder chamber</li> <li>9. Cup warmer</li> <li>10. Cup warmer grid + tray</li> <li>11. Hot water dispensing knob</li> <li>12. Hot water wand</li> <li>13. Wand kit handle</li> </ol> |
|--|---|



### 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



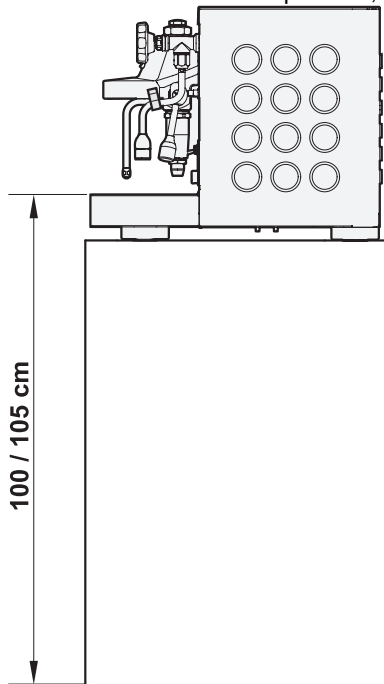
EN

## 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.

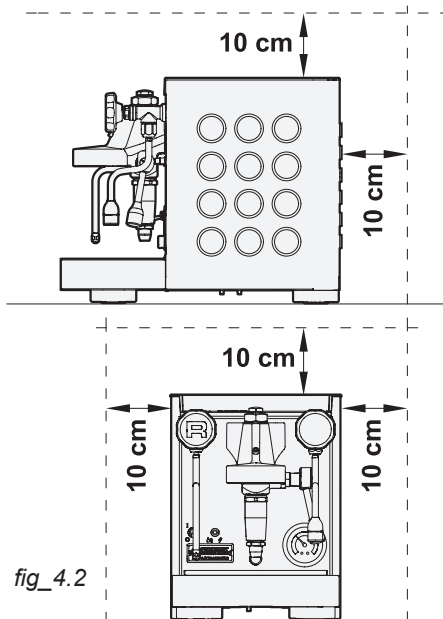
In order to ensure normal operation, the



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)

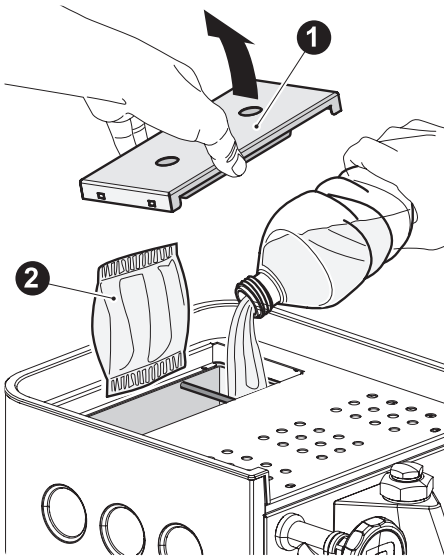
The machine has to operate with clean soft drinking water. Never attempt to operate the machine with water of a hardness other than that specified in paragraph 3.6.

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)

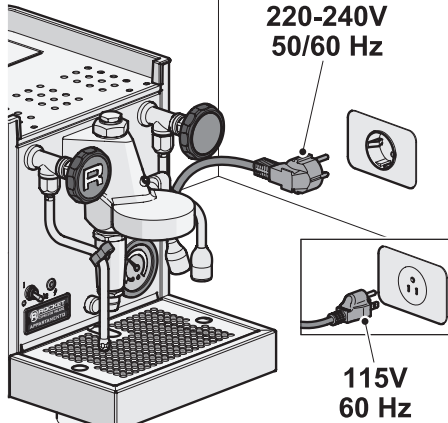
## 4.2 Electrical power supply



**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.



EN

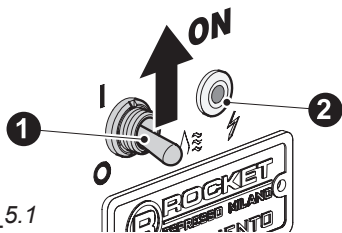
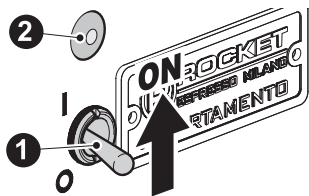
## 5 - START-UP

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:

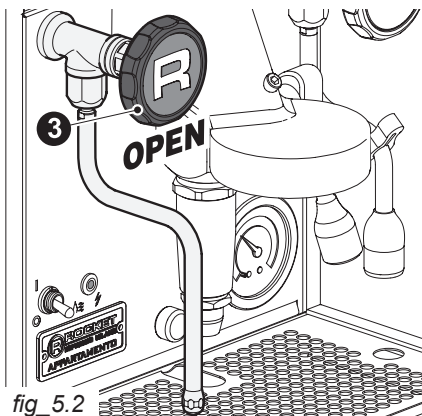
**APPARTAMENTO** model: the indicator light (2 - fig.\_5.1) lights up steady green.

**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.



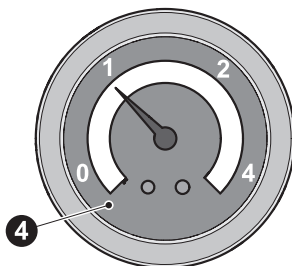
fig\_5.2

**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

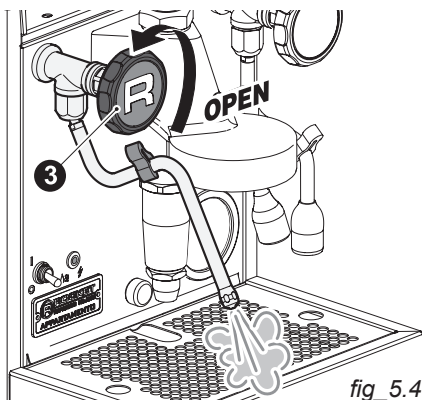
The boiler heating begins.

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**

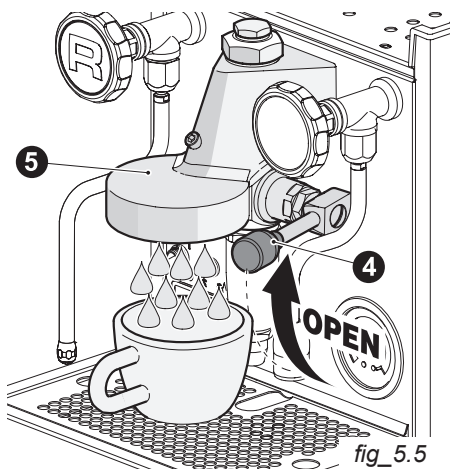


fig\_5.4



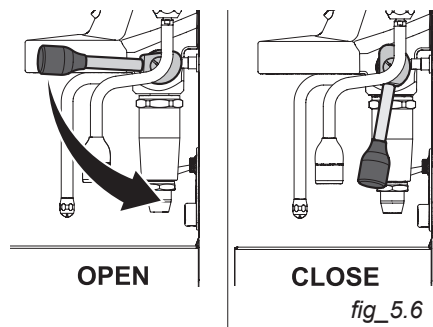
steam knob again.

- 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**

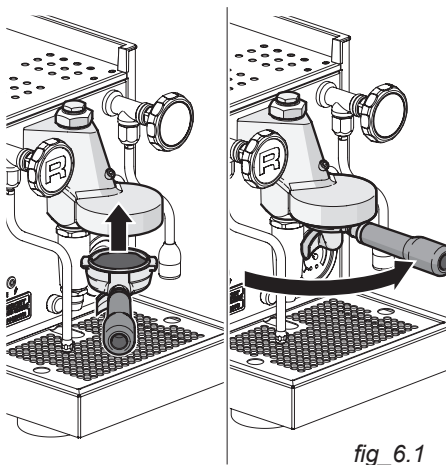


**CAUTION:**  
The portafilter unit heats up when the machine is ready. Pay attention



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

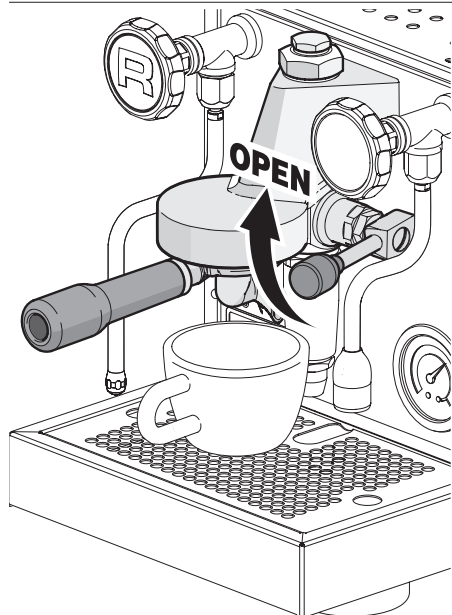
1. Install the portafilter by inserting it into the unit head and rotate the portafilter handle from left to right. The portafilter is inserted properly once it is firmly inside the unit head and the handle is positioned at 90 degrees from the front of the machine (fig. 6.1)



2. Now raise the coffee dispensing control lever to start the water flow through the portafilter. (fig. 6.2)



EN

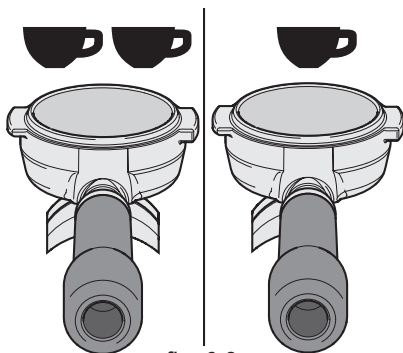


fig\_6.2

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.

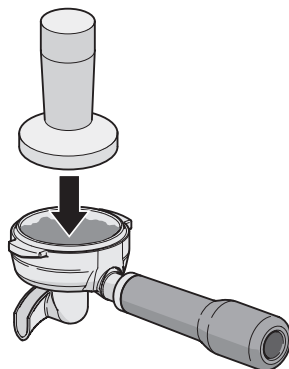
## 6.1 Coffee preparation

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



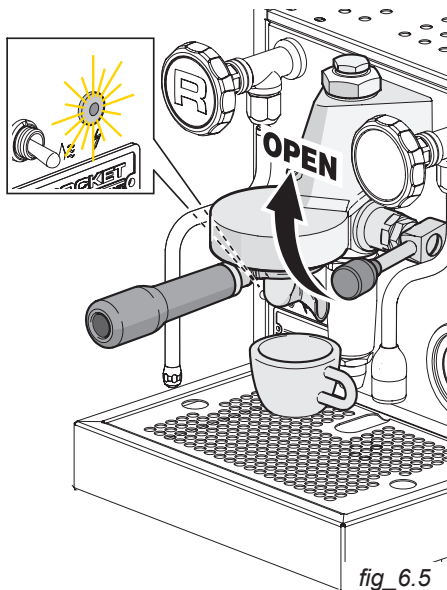
fig\_6.3

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).

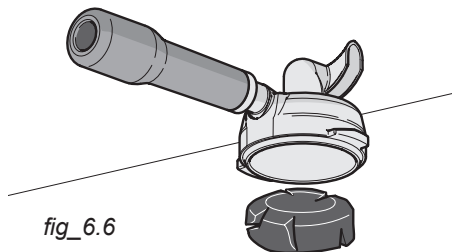
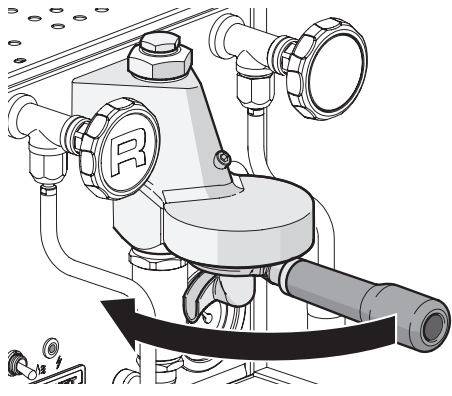


**The maximum duration of a single dispensing is 100 seconds. After this time, dispensing stops automatically even if the user has not closed the lever.**



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)

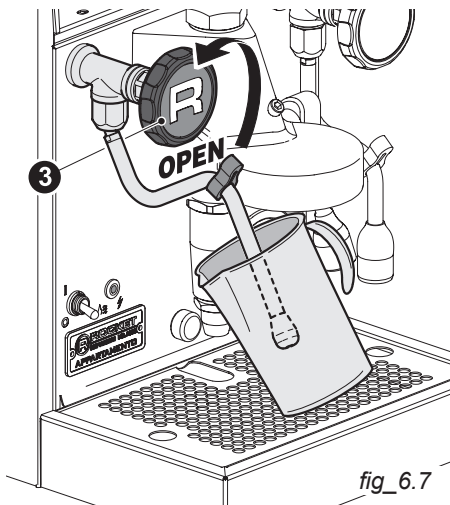


fig\_6.6

## 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

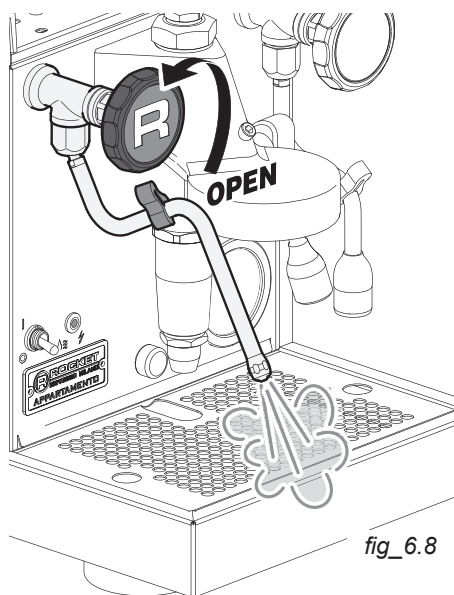
Once the desired dispensing is complete, close the tap and remove the jug. Clean the wand with a damp cloth.



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  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41^{\circ}\text{F}$ )

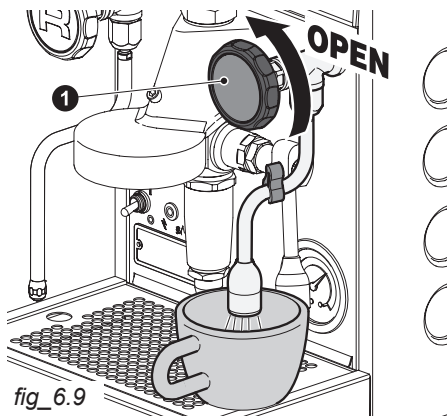
### 6.3 Water dispensing

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

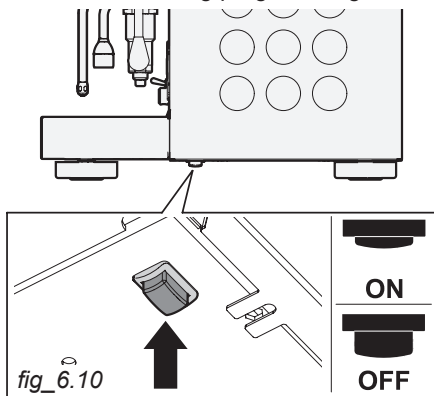
With ECO mode enabled:

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



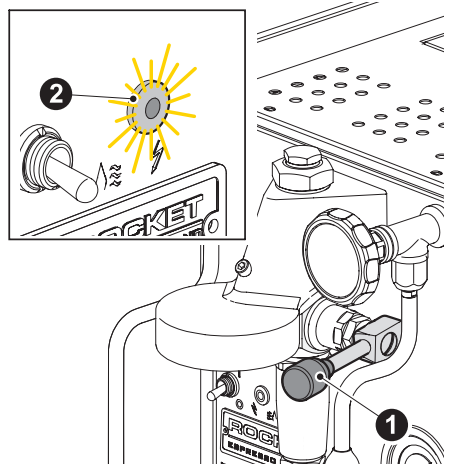
The machine is supplied from the factory with the ECO mode activated.

# 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)



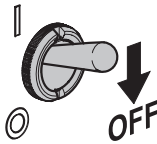
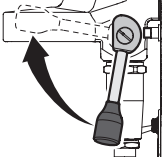
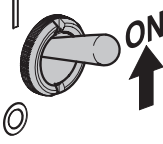

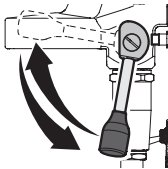

fig\_7.1

The user-modifiable parameters are as follows:

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

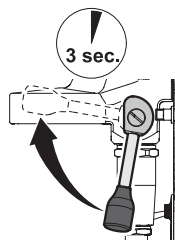
## 7.1 Access to programming

To access programming, the user must proceed as follows:

	<p><b>1.</b> Turn off the machine by turning the selector switch to the <b>OFF position</b></p>
	<p><b>2.</b> Raising the coffee dispensing lever</p>
	<p><b>3.</b> Switch on the machine</p>
<p><b>YELLOW LIGHT</b></p> 	<p><b>4.</b> When the indicator light changes colour (yellow) lower the dispensing lever <b>2</b> (within 3 seconds). The machine is now in programming mode</p>
	<p><b>5.</b> 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.</p>
	<p><b>6.</b> Each parameter is identified by an indicator colour and its number of flashes determines the setting value as described in the table below</p>

**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.

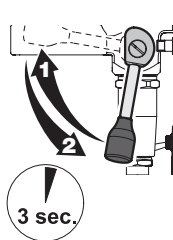


**2.** Confirmation that the parameter has been saved is confirmed by the steady LED light. Lower the dispensing lever to move to the next parameter.

**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.

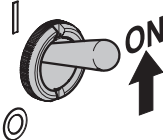


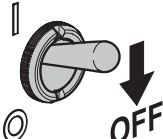
**7.4 Changing the status of a parameter**

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

## 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.

	<p><b>1.</b> 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 from the operator.</p>		<p><b>3.</b> 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.</p>
	<p><b>2.</b> Keep the lever in the dispensing 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.</p>		<p><b>4.</b> Switch off the machine and if the reset procedure is not implemented, return the lever to the home position anyway.</p>



## 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.

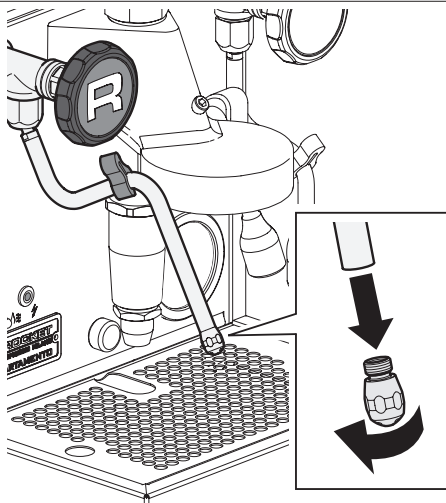
### 8.1 Cleaning the steam wand

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

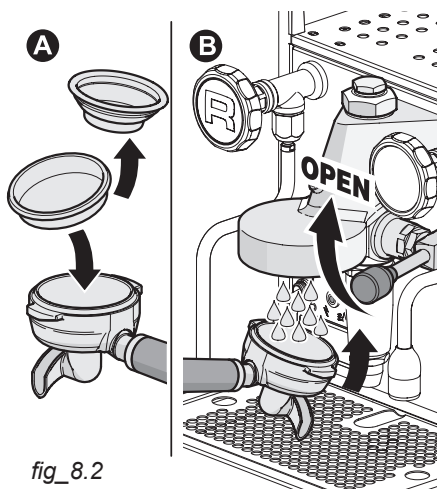
1. Remove the filter basket from the portafilter and fit the blind filter (A - fig\_8.2).
2. While the brew water is flowing loosely insert the portafilter into the unit head, rotating the portafilter back and forth (B - fig\_8.2). Keep emptying the blind basket of hot water until the water runs clear.
3. Backflush the unit head every day.



fig\_8.1

#### DISPENSING UNIT HEAD

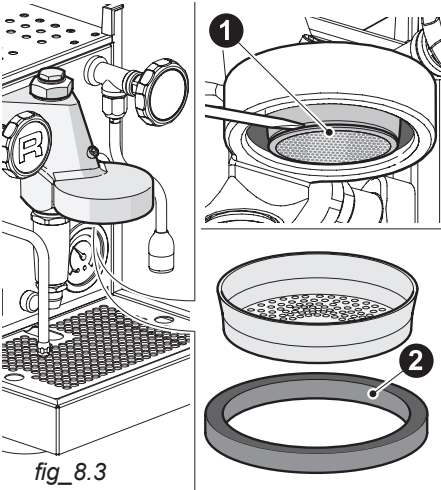
1. Every week, after backflushing, add a small amount of espresso cleaning detergent to the blind basket. Dissolve the detergent in hot water and insert the portafilter into the unit head. This detergent is available from every authorised dealer.
2. Open and close the unit dispensing for about 10 seconds.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



fig\_8.2

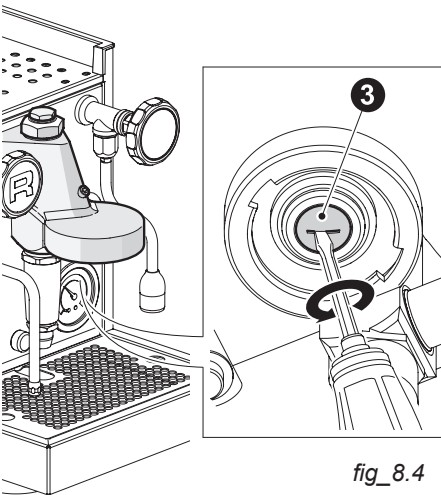
**REMOVING THE SPRAYER, DIFFUSER AND HEAD GASKET**

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).



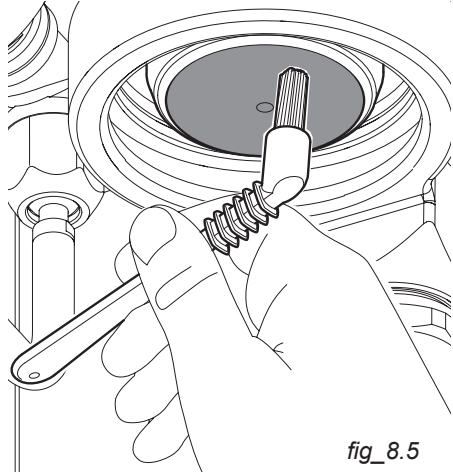
fig\_8.3

3. Scrub the inside of the unit head with the unit cleaning brush supplied (fig\_8.5).



fig\_8.4

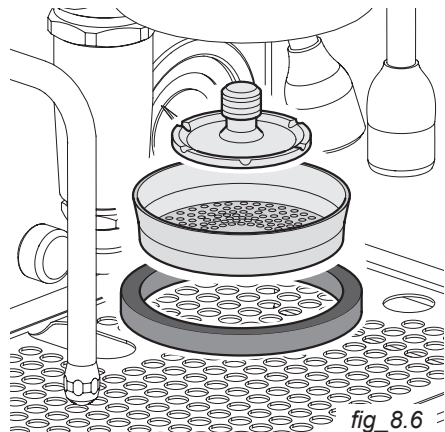
4. Using a damp cloth, clean the area where the portafilter connects to the unit head.



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**.



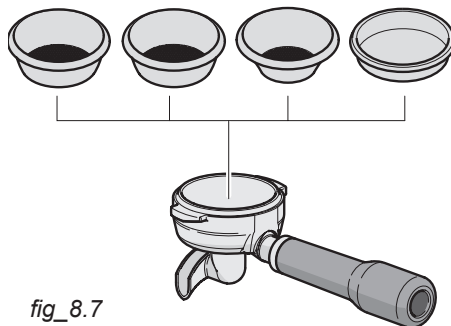
fig\_8.6



### 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.

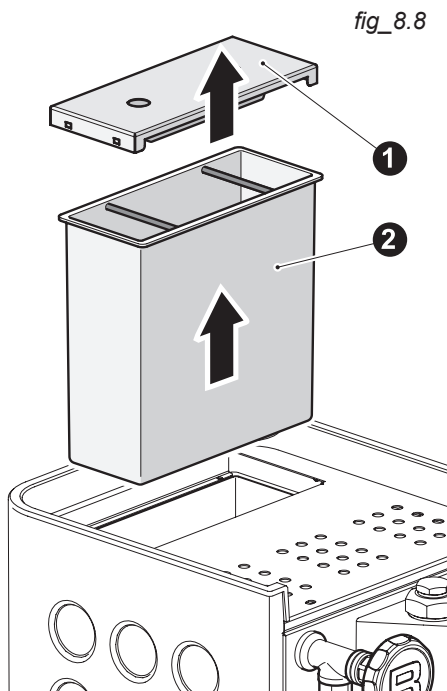


fig\_8.7

### 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

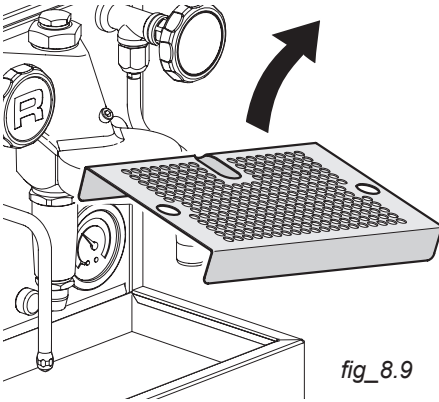
When reinserting the tank, be sure to firmly press down so that the bottom tank tap is fully engaged.

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

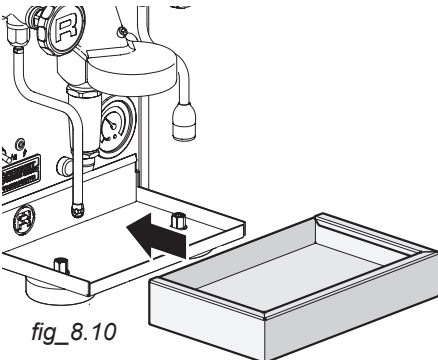
1. Remove the grid and the tray and wash with warm soapy water. Rinse and dry. (fig.\_8.9)



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.

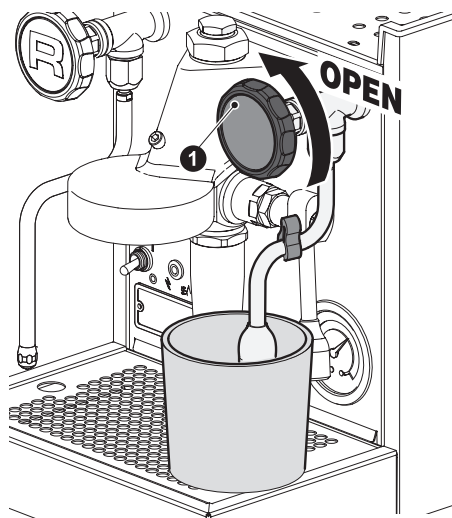


### IMPORTANT:

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



RED light with 3 flashes	Boiler level timeout	Contact <b>ROCKET</b> 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 <b>ROCKET</b> Service

APPARTAMENTO model		
Alarm	Cause	Solution
Indicator light 0.5" ON/ 0.5" OFF x 3 times and 2" OFF	Boiler load	Contact <b>ROCKET</b> Service
Indicator light 3" ON + 3" OFF	Dispensing	Lower the dispensing lever, if the problem persists contact <b>ROCKET</b> 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.



- 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.

## TABLE DES MATIÈRES

	<b>1 INTRODUCTION</b> .....	72
	1.1 <i>SYMBOLES ET TERMINOLOGIE UTILISÉS DANS CE MANUEL</i> .....	72
	1.2 <i>INFORMATIONS GÉNÉRALES</i> .....	73
	1.3 <i>MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ</i> .....	74
	<b>2 DÉBALLAGE</b> .....	78
	2.1 <i>CONTENU DE L'EMBALLAGE</i> .....	78
	<b>3 DESCRIPTION DE LA MACHINE</b> .....	79
	3.1 <i>UTILISATION PRÉVUE</i> .....	79
	3.2 <i>SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES</i> .....	80
	3.3 <i>COMPOSANTS PRINCIPAUX MOD. APPARTAMENTO</i> .....	81
	3.4 <i>COMPOSANTS PRINCIPAUX MOD APPARTAMENTO TCA</i> ...	82
	3.5 <i>ACCESSOIRES</i> .....	83
	3.6 <i>DONNÉES TECHNIQUES</i> .....	83
	<b>4 INSTALLATION</b> .....	84
	4.1 <i>REPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU</i> .....	84
	4.2 <i>ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</i> .....	85
	<b>5 DÉMARRAGE</b> .....	86
	<b>6 FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE</b> .....	87
	6.1 <i>PRÉPARATION DU CAFÉ</i> .....	88
	6.2 <i>DISTRIBUTEUR DE VAPEUR</i> .....	89
	6.3 <i>DISTRIBUTION D'EAU</i> .....	90
	6.4 <i>MODE ECO</i> .....	90



<b>7</b>	<b>PROGRAMMATION (uniquement APPARTAMENTO TCA)</b> .....	91
7.1	ACCÈS À LA PROGRAMMATION .....	91
7.2	PARAMÈTRES DE PROGRAMMATION .....	92
7.3	SAUVEGARDE DU PARAMÈTRE DE PROGRAMMATION .....	92
7.4	MODIFICATION DE L'ÉTAT D'UN PARAMÈTRE.....	92
7.5	RÉINITIALISATION DES PARAMÈTRES (Reset Factory).....	93



<b>8</b>	<b>ENTRETIEN</b> .....	94
8.1	NETTOYAGE DE LA BUSE VAPEUR.....	94
8.2	NETTOYAGE DU GROUPE.....	94
8.3	NETTOYAGE DU PORTE-FILTRE.....	96
8.4	NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU .....	96
8.5	NETTOYAGE DE L'ÉGOUTTOIR .....	97
8.6	DÉTARTRAGE.....	97
8.7	REMPLACEMENT DE L'EAU DE LA CHAUDIÈRE.....	98



<b>9</b>	<b>ALARMES ET ANOMALIES</b> .....	98
9.1	ALARMES .....	98
9.2	ANOMALIES, CAUSES ET SOLUTIONS.....	99
9.3	INACTIVITÉ.....	101



<b>10</b>	<b>ÉLIMINATION</b> .....	101
-----------	--------------------------	-----

## 1 - INTRODUCTION



**AVANT D'EFFECTUER TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE, L'UTILISATEUR DOIT LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CE MANUEL ET LES SUIVRE TOUT AU LONG DES OPÉRATIONS.**

**EN CAS DE DOUTE SUR LA BONNE INTERPRÉTATION DES INSTRUCTIONS, CONTACTER NOTRE SERVICE D'ASSISTANCE POUR LES ÉCLAIRCISSEMENTS NÉCESSAIRES.**

### 1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel



**DANGER** : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.



#### ATTENTION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.



#### INFORMATION

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations sur tout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



**LIRE** attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.



**ATTENTION** : machine sous tension !



Avant d'entreprendre toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.



**ATTENTION** : parties chaudes en contact !



Porter des gants de protection.



**OPÉRATEUR** : ce symbole indique les informations ou les procédures relatives à l'utilisateur de la machine. Procédures relevant des compétences de la personne formée quant au fonctionnement, à l'utilisation et l'entretien ordinaire de la machine.



**TECHNICIEN QUALIFIÉ** : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'entretien extraordinaire (électrique/mécanique) pour une personne qualifiée et autorisée par le fabricant.

## 1.2 informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du produit **APPARTAMENTO** ; il est donc important de lire attentivement les mises en garde et les précautions ci-jointes avant la mise en fonction de la machine. En particulier les indications concernant la sécurité lors de l'installation, la mise en fonction, l'utilisation et le nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de la machine.



La description des machines à café ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les divers composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de la livraison. **APPARTAMENTO** se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production de masse et de mettre à jour les manuels associés sans obligation de mettre à jour la production et les manuels précédents ni d'informer les utilisateurs des machines précédemment fournies.



### ATTENTION


**LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE CAUSÉ À DES PERSONNES OU À DES OBJETS À LA SUITE DE :**

- Mauvaise utilisation de la machine.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants de la machine.
- Modifications de la machine non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement des composants fournis avec la machine par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des nominales.
- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

### TRANSPORT ET MANUTENTION



Lors de la manutention de la machine, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'elle ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, au-delà de la machine elle-même. Ne jamais effectuer seul cette opération. Il est conseillé que l'appareil soit manutentionné par deux personnes.

Lors de la manutention de la machine dans l'emballage, veiller à respecter l'inscription « **HAUT** » (identifiée par le symbole ) présent sur l'emballage.

Ne pas retourner la machine pendant la manutention. Manipuler avec soin.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

**1.3 Mises en garde de sécurité****PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas laisser les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, carton, etc.) à la portée des enfants, car ces éléments sont des sources potentielles de danger.
3. Installer la machine sur une surface plane et hydrofuge (stratifié, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, cuisinière, foyer, etc.) et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C.
4. Ne pas utiliser à l'extérieur.
5. Pour usage domestique uniquement.
6. Ne pas laisser la machine exposée aux intempéries ou placée dans un environnement humide.
7. Ne pas obstruer les grilles et ne pas couvrir avec des chiffons, etc.
8. Conserver la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux agents atmosphériques et dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C.
9. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
10. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
11. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
12. Ne pas laisser le câble d'alimentation électrique pendre sur le bord de la table ou du comptoir et ne pas toucher les surfaces chaudes.
13. L'installation de la machine **APPARTAMENTO** doit se faire après avoir lu et compris ce manuel.
14. Cette machine n'est sûre que lorsqu'elle a été correctement connectée à un système efficace de mise à la terre.
15. Brancher toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis le câble d'alimentation sur la prise murale. Pour déconnecter, placer l'in-

interrupteur sur **OFF**, puis retirer la fiche de la prise murale.

- 16.** Vérifier que les données de la plaque de données correspondent à celles de l'alimentation électrique principale à laquelle la machine sera raccordée. Avant de brancher la machine au réseau électrique, s'assurer que sa tension, sa fréquence et sa puissance correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque de données de la machine.
- 17.** Il est déconseillé d'utiliser des accessoires tels que des adaptateurs, des prises multiples ou des rallonges qui ne sont pas recommandés par le fabricant de l'appareil car ils peuvent provoquer des blessures, incendies ou décharges électriques.
- 18.** Ne pas utiliser cette machine si son câble, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre d'assistance agréé le plus proche pour la vérification, la réparation ou le réglage. **ATTENTION** : Le câble d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
- 19.** Cette machine a été conçue dans le seul but de produire du café, la distribution de vapeur et de l'eau chaude pour les boissons. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
- 20.** Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris la machine **APPARTAMENTO**:
  - a.** Ne pas plonger la machine même, le câble et les fiches dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.
  - b.** Éviter que le câble d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
  - c.** Ne pas utiliser la machine les mains ou les pieds humides.
  - d.** Ne pas laisser les enfants ou les personnes non formées utiliser la machine.
  - e.** Ne pas utiliser la machine pieds nus.
  - f.** Installer un disjoncteur sur l'alimentation électrique de la machine.
  - g.** Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.
  - h.** La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
  - i.** Éviter toute fuite d'eau sur les connexions électriques.

- FR 21.** Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par **ROCKET**.
- 22.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation de la machine, débrancher la machine du réseau électrique et attendre que sa température s'abaisse.
- 23.** Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- 24.** Si la machine fonctionne de manière incorrecte ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre immédiatement et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas tenter de la réparer mais contacter un technicien agréé et qualifié **APPARTAMENTO**. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
- 25.** Lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues périodes, elle doit être conservée à une température supérieure à zéro (0°C/32°F). Cela empêchera le système hydraulique de geler, ce qui pourrait endommager les tuyaux internes et la chaudière.
- 26.** La machine doit être utilisée avec de l'eau potable. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures. À l'inverse, des eaux très « pures » peuvent interférer avec les signaux électroniques lus par la machine pour les indications de niveau de la chaudière et du réservoir d'eau. Utiliser de l'eau filtrée.
- 27.** L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions relatives à l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 28.** Garder l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- 29.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 30.** Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- 31.** Pour assurer le bon fonctionnement et l'efficacité de la machine, il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant, en effectuant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.

- 32.** Pendant le fonctionnement de la machine, certaines pièces atteignent des températures élevées, telles que les groupes de distribution, les porte-filtres et les buses vapeur (indiquer la photo avec les figures ?). Veiller à ne pas toucher ou mettre les mains sous ces pièces pendant l'utilisation, pour éviter les échaudures ou les brûlures. Utiliser toujours des boutons et des poignées spéciaux pour le fonctionnement.
- 33** Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et en tournant de gauche à droite la poignée spécifique. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête de l'unité et que la poignée est positionnée à 90 degrés de l'avant de la machine.
- 34** Ne jamais retirer (extraire/décrocher) le porte-filtre pendant la distribution du café. Des brûlures peuvent se produire si le porte-filtre est retiré pendant les cycles de distribution.
- 35** Faire très attention aux surfaces des éléments chauffants, car elles sont sujettes à une chaleur résiduelle même après utilisation.
- 36** Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
- 37** La machine à café ne doit pas être rangée dans un endroit fermé (armoire, etc.) lorsqu'elle est utilisée.
- 38** Cet appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques ou de petite restauration tels que:
- Espaces de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail.
  - Agritourismes disposant d'une salle commune pour l'utilisation de la cuisine.
  - Par les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels.
  - Les chambres d'hôtes et autres établissements de ce type.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

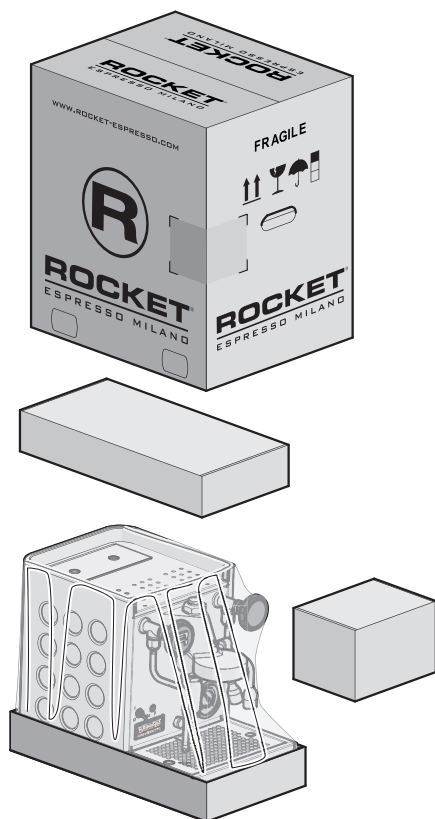
## 2 - DÉBALLAGE



Le personnel chargé de l'installation de la machine doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité.

### 2.1 Contenu de l'emballage

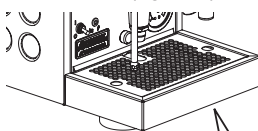
La machine est livrée entièrement montée (à l'exception des accessoires contenus dans les boîtes spécifiques - fig. 2.1).



fig\_2.1



Les données de la machine sont indiquées sur la plaque de marquage CE placée sous la machine (fig. 2.2).



ROCKET MILANO S.r.l.

SERIE: MODEL:



MADE IN ITALY

fig\_2.2

La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié. Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.

En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.



**ATTENTION !** Avant de procéder à l'installation, en cas d'anomalies constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.



Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger. Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.



### 3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

#### 3.1 Utilisation prévue

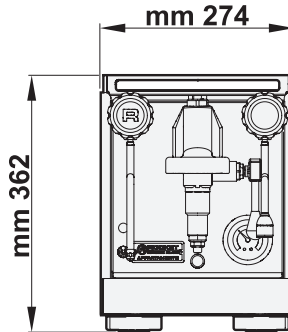
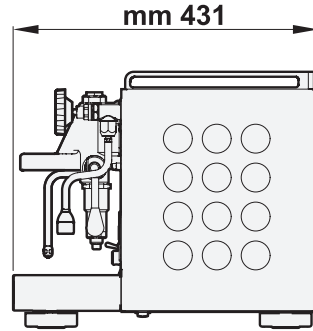
La machine a été conçue et réalisée pour être utilisée pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes.

Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.



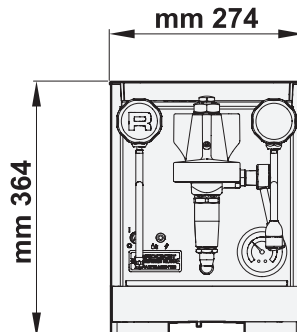
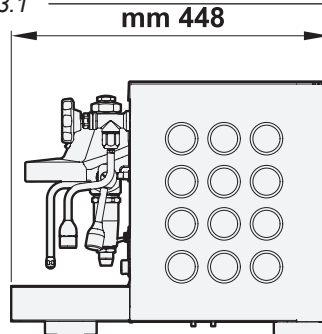
**Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine**

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre d'assistance.



mod. APPARTAMENTO

fig\_3.1



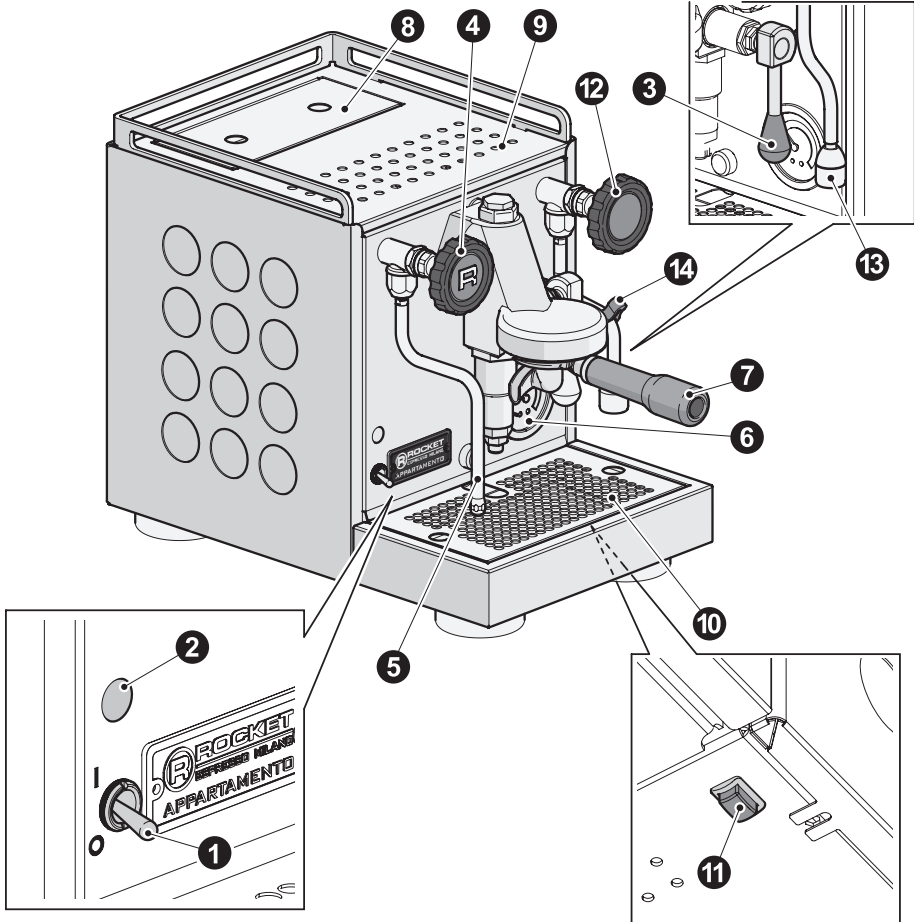
mod. APPARTAMENTO TCA


**FR 3.2 Spécifications techniques**

mod. APPARTAMENTO	MOD. APPARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> disponible (voir le par. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco mode</b> disponible via le logiciel (voir par. 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacité de la chaudière :</b> 1,8 litre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacité de la chaudière :</b> 1,8 litre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Tension</b> (<i>version A</i>) : 220-240V 50/60 Hz <i>pour les versions CE</i></li> <li>■ <b>Tension</b> (<i>version B</i>) : 115V - 60 Hz <i>pour les versions USA/CAN</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Tension</b> (<i>version A</i>) : 220-240V 50/60 Hz <i>pour les versions CE</i></li> <li>■ <b>Tension</b> (<i>version B</i>) : 115V - 60 Hz <i>pour les versions USA/CAN</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Résistance de la chaudière :</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Résistance de la chaudière :</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Réservoir d'eau amovible :</b> 1,9 L</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Réservoir d'eau amovible :</b> 1,9 L</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensions et poids</b> (fig_3.1) Largeur : 274 mm Profondeur : 431 mm Hauteur : 362 mm  Poids : 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensions et poids</b> (fig_3.1) Largeur : 274 mm Profondeur : 448 mm Hauteur : 364 mm  Poids : 25 kg</li> </ul>



### 3.3 Composants principaux mod. APPARTAMENTO

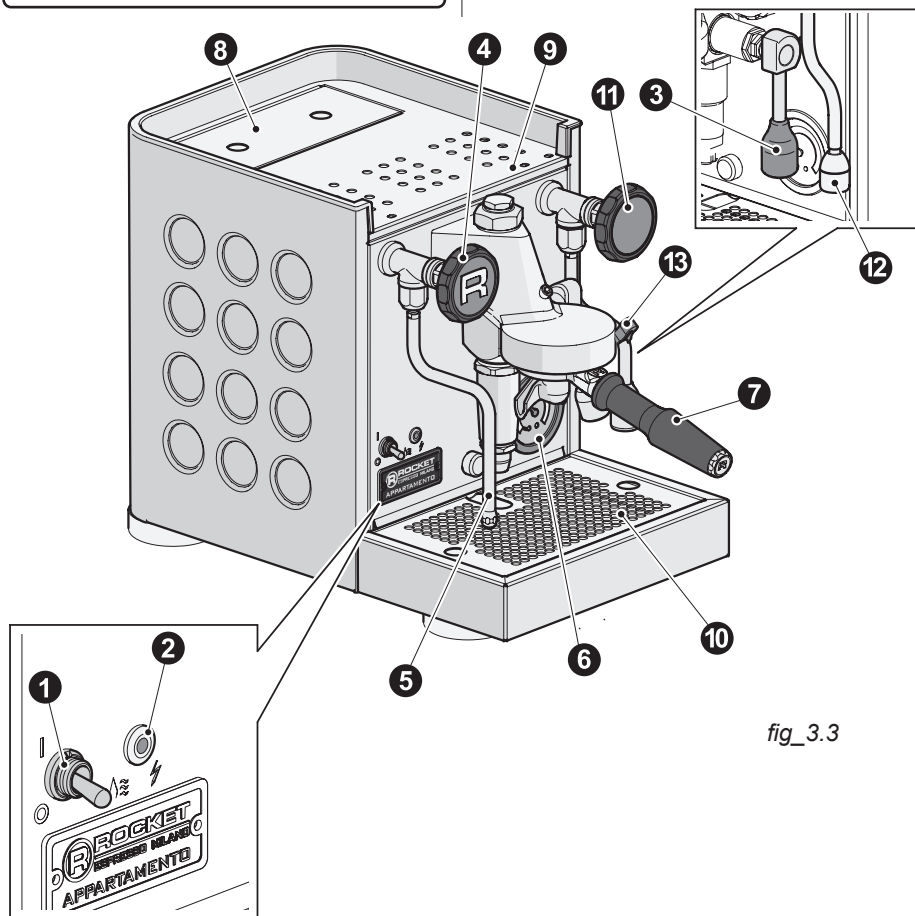


fig\_3.2

- 1. ON / OFF :**  
« **O** » = OFF  
« **I** » = ON
- 2.** Lampes témoins
- 3.** Levier de distribution du café
- 4.** Bouton de distribution de la vapeur
- 5.** Buse vapeur
- 6.** Manomètre
- 7.** Porte-filtre
- 8.** Compartiment porte-réservoir d'eau
- 9.** Chauffe-tasses
- 10.** Grilles repose-tasses + bac
- 11.** Bouton Eco Mode
- 12.** Bouton de distribution d'eau chaude
- 13.** Buse à eau chaude
- 14.** Poignée du kit buse



**FR** 3.4 Composants principaux  
mod. APPARTAMENTO  
TCA



fig\_3.3

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON / OFF :<br/>« ● » = OFF<br/>« I » = ON</li> <li>2. Lampes témoins</li> <li>3. Levier de commande de distribution du café</li> <li>4. Bouton de distribution de la vapeur</li> <li>5. Buse vapeur</li> <li>6. Manomètre</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Porte-filtre</li> <li>8. Compartiment porte-réservoir d'eau</li> <li>9. Chauffe-tasses</li> <li>10. Grilles repose-tasses + bac</li> <li>11. Bouton de distribution d'eau chaude</li> <li>12. Buse à eau chaude</li> <li>13. Poignée du kit buse</li> </ol> |
|--|---|

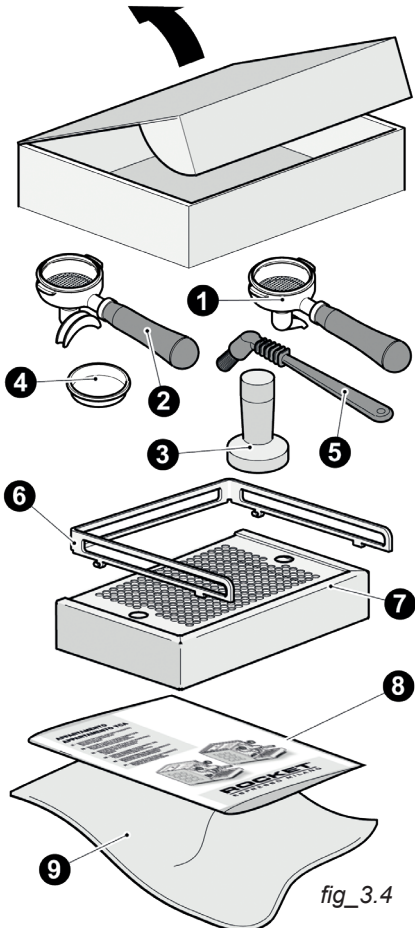


### 3.5 Accessoires

La machine est fournie avec un riche éventail d'accessoires (fig. 3.4).

À l'intérieur de la première boîte se trouvent les pièces et accessoires suivants :

1. Porte-filtre - simple
2. Porte-filtre - double
3. Tamper
4. Filtre aveugle
5. Brosse de nettoyage de la tête de distribution.
6. Vitrine (uniquement pour APPARTAMENTO)
7. Grilles de tasses.
8. Manuel d'instructions
9. Chiffon microfibre.



fig\_3.4

### 3.6 Données techniques

#### Tension

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

#### Puissance

- Voir la plaque signalétique sur la machine.

#### Température

- La machine ne doit pas fonctionner à des températures inférieures à 5 °C et supérieures à 36 °C.

#### Eau

- La machine doit être utilisée avec de l'eau potable douce et propre. Si l'approvisionnement local en eau a une teneur élevée en minéraux, utiliser un adoucisseur d'eau. La dureté de l'eau doit être comprise entre 4 - 7 °f (français) / 2 - 4 °d (allemands). Une accumulation de dépôt minéral peut restreindre l'écoulement de l'eau dans le système hydraulique, endommageant la machine et provoquant un risque de blessures.

#### Capacité de la chaudière

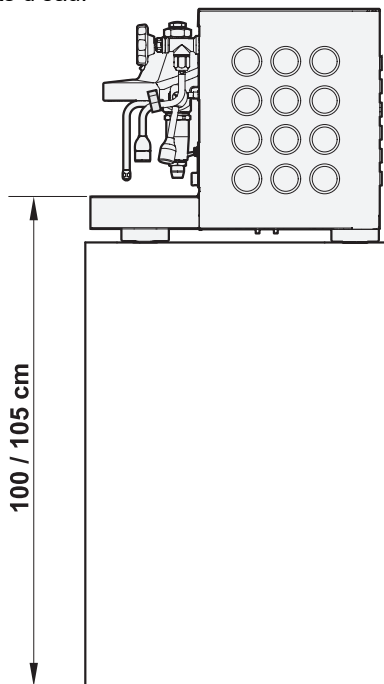
- 1,8 litre

## 4 - INSTALLATION

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est facile et facile d'accès.

Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse, stable et à une hauteur telle que la base se trouve à au moins 100/105 cm environ du sol. (fig. 4.1)

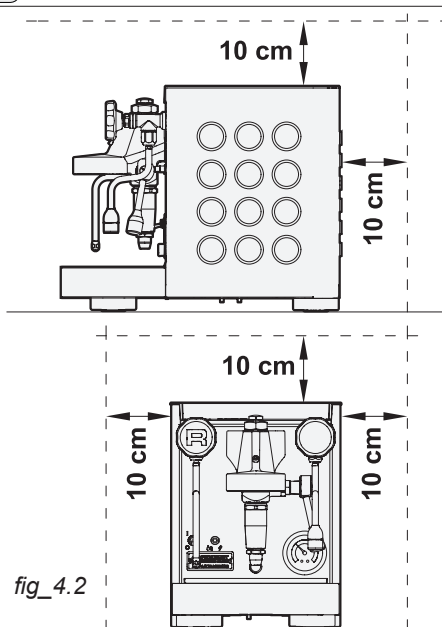
Ne pas utiliser ni installer à proximité de jets d'eau.



fig\_4.1

Afin de garantir un fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; l'humidité ne doit pas dépasser 70 %.

S'assurer qu'il y ait un espace ouvert d'au moins **10 cm** de chaque côté et derrière la machine pour permettre une ventilation adéquate et faciliter l'utilisation et le déroulement de toute opération d'entretien. (fig. 4.2)



fig\_4.2



**Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser.**

### 4.1 Remplissage du réservoir d'eau



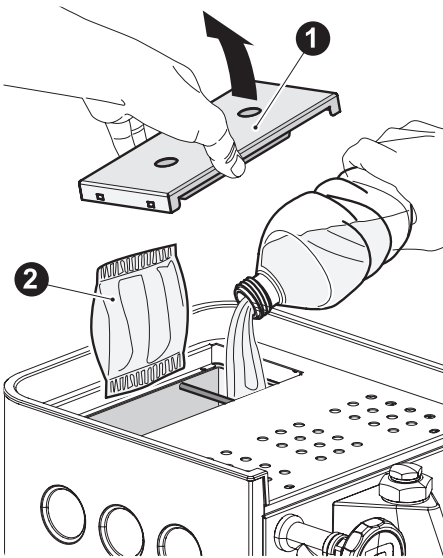
Veillez à utiliser de l'eau d'une dureté adaptée à ce type de machine (voir le par. 3.6 page 83)

La machine doit fonctionner avec de l'eau potable douce et propre. Ne jamais essayer de faire fonctionner la machine avec de l'eau d'une dureté autre que celle spécifiée au paragraphe 3.6.

Soulever le couvercle du compartiment réservoir (1 fig. 4.4) et remplir d'eau jusqu'au niveau "MAX" indiqué (environ 1,9 L). Le fabricant recommande d'insérer un sachet adoucisseur (2) dans le réservoir d'eau.



Faire attention à ne verser de l'eau que dans le réservoir d'eau, si nécessaire s'aider d'un entonnoir (pour retirer le réservoir pour le nettoyer voir le chap. Entretien page 94). Replacer le couvercle du compartiment du réservoir d'eau.



fig\_4.3



Contrôler sur l'emballage la validité de l'adoucisseur utilisé (quantité de litres)

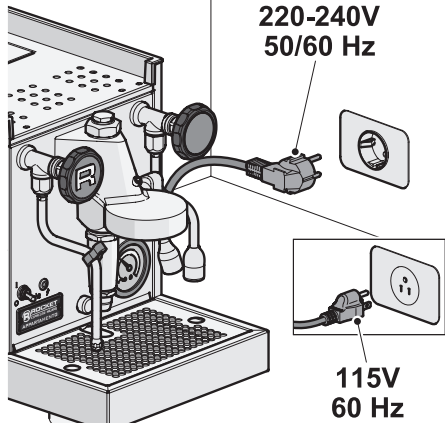
## 4.2 Alimentation électrique

**Avant de raccorder la machine, s'assurer que les données de la plaque signalétique soient conformes à celles du réseau de distribution électrique local.**



L'installation de mise à la terre doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

Brancher le câble d'alimentation (fig. 4.4)



fig\_4.4

Disposition de tout excès de câble sur le plan de travail de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement



### ATTENTION :

Si le câble D'ALIMENTATION d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.





FR

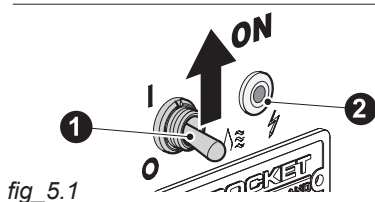
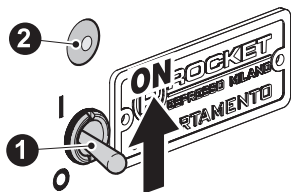
## 5 - DÉMARRAGE

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

- Assurez-vous que le levier est positionné verticalement (**OFF** - fig.\_5.6)
- Allumer l'interrupteur d'allumage/arrêt (1 - fig.\_5.1) de la position « **O** » à la position « **I** ». Après l'avoir allumée, on obtient :

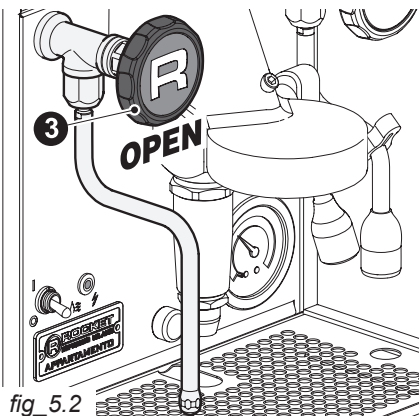
Modèle **APPARTAMENTO**: le voyant (2 - fig.\_5.1) s'allume avec une lumière fixe verte.

Modèle **APPARTAMENTO TCA**: le voyant (2) est bleu à l'allumage et devient blanc lorsque la machine est en marche.



fig\_5.1

- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig.\_5.2) pour commencer à remplir l'eau de la chaudière.



fig\_5.2

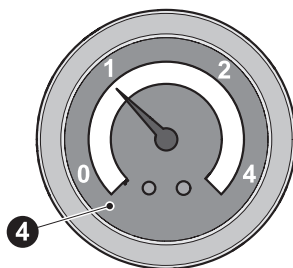
Modèle **APPARTAMENTO** : il faut entendre le bruit de la pompe.

Modèle **APPARTAMENTO TCA** : il faut entendre le bruit de la pompe et le voyant (2 - fig.\_5.1) clignote en BLEU.

Lorsque la chaudière est correctement remplie d'eau, la pompe s'arrête (le bruit s'arrête).

- Fermer ensuite le bouton de la vapeur.

Le chauffage de la chaudière commence. Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig.\_5.3) indique environ **1 bar**.

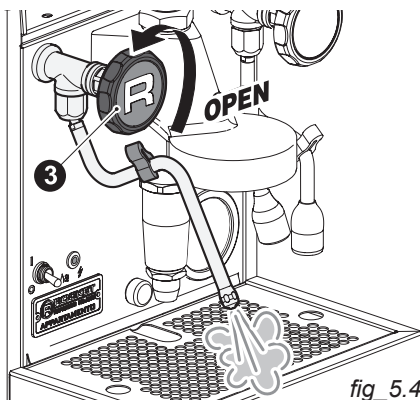


fig\_5.3

- Ouvrir le bouton de la vapeur (3 - fig.\_5.4) pendant 5 secondes pour faire sortir un peu de vapeur.



**Cette opération est très importante car elle élimine toute dépression à l'intérieur de la chaudière qui pourrait provoquer l'aspiration du lait à l'intérieur de cette dernière une fois la distribution de vapeur démarrée. Refermer le bouton de la vapeur.**



fig\_5.4



## 6 - FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE



S'assurer que la machine soit prête pour un fonctionnement sûr comme décrit dans les chapitres précédents

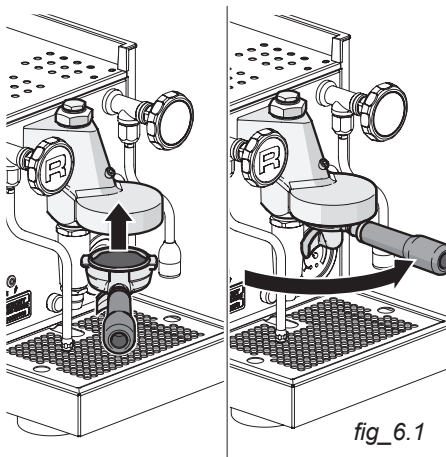


**ATTENTION :**  
Lorsque la machine est prête le groupe porte-filtre chauffe. Faire attention



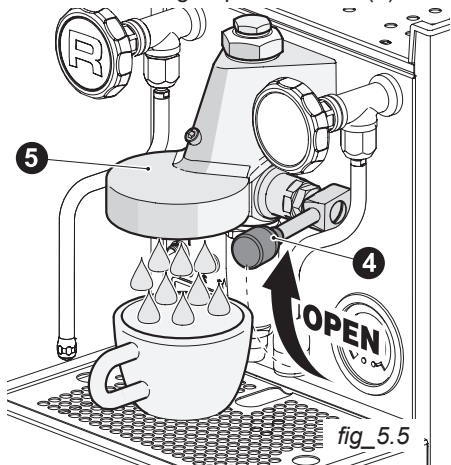
Il est conseillé d'effectuer une première distribution d'eau sans café avec un porte-filtre neuf ou lors de sa première utilisation. Cette opération est recommandée pour éliminer tout résidu de traitement

1. Installer le porte-filtre en l'insérant dans la tête du groupe et tourner la poignée du porte-filtre de gauche à droite. Le porte-filtre est correctement inséré une fois qu'il est fermement à l'intérieur de la tête du groupe et que la poignée se trouve à 90 degrés de l'avant de la machine (fig. 6.1)



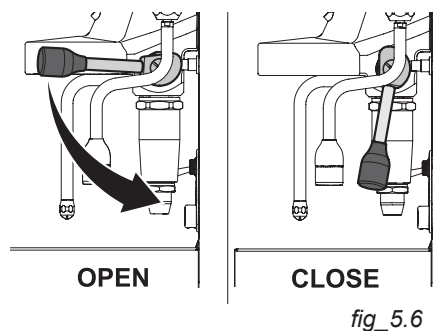
2. À présent, soulever le levier de commande de distribution du café pour démarrer le débit d'eau à travers le porte-filtre. (fig. 6.2)

- Attendre que le manomètre de la chaudière (4 - fig. 5.3) atteigne de nouveau 1 bar.
- Relever complètement le levier de commande de distribution du café (4 - fig. 5.5). Vider une tasse d'eau chaude de la tête du groupe d'infusion (5).



Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois à la première utilisation.

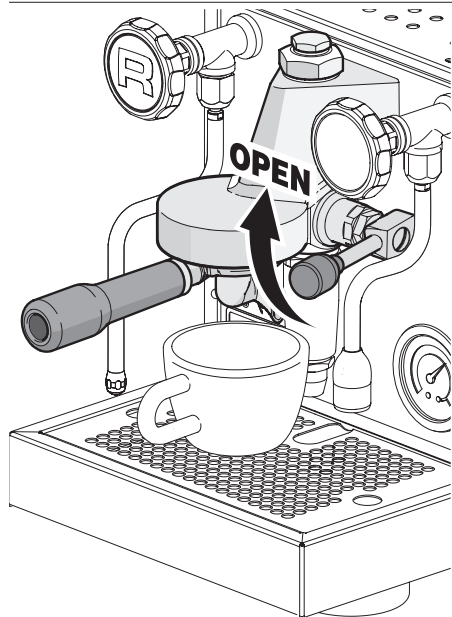
- Abaisser complètement le levier de distribution du café pour arrêter le débit de l'eau (fig. 5.6)



- La machine est alors prête à l'emploi

Laisser un temps de chauffage de 15 à 18 minutes pour que la tête du groupe soit complètement chauffée : la qualité de l'expresso sera bien meilleure avec un groupe et un porte-filtre inséré chauds.



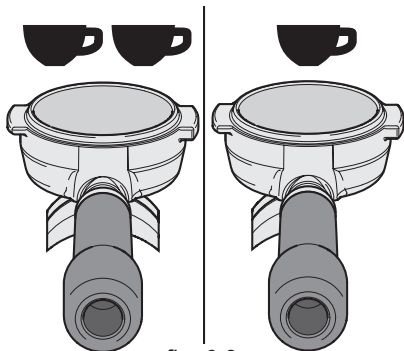


fig\_6.2

- Il est important de laisser le porte-filtre accroché dans la tête du groupe lorsqu'il n'est pas utilisé. Le porte-filtre doit rester chaud pour une infusion optimale. Cela empêchera également le joint à l'intérieur de la tête du groupe de sécher prématurément.

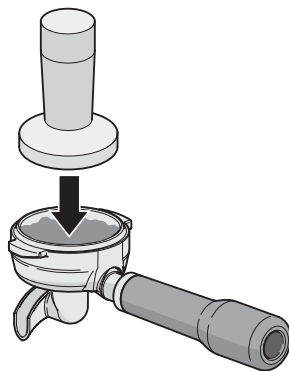
### 6.1 Préparation du café

- Choisir le porte-filtre pour la préparation d'une ou deux tasses en une seule distribution (fig.\_6.3).



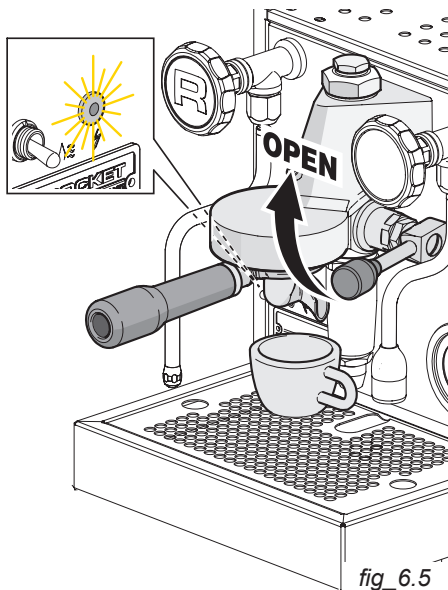
fig\_6.3

- Remplir le café moulu et presser (fig.\_6.4) en retirant tout résidu de café sur le bord du filtre.



fig\_6.4

- Accrocher le porte-filtre au groupe de distribution et positionner la (les) tasse (s) sous le bec de distribution de café.



fig\_6.5

- Commencer la distribution en levant le levier de commande de distribution du café. Pour arrêter la distribution, abaisser à nouveau le levier. Sur le modèle TCA, la LED clignote en blanc pendant la phase de distribution et redevient fixe lorsque la distribution est terminée (fig.\_6.5).



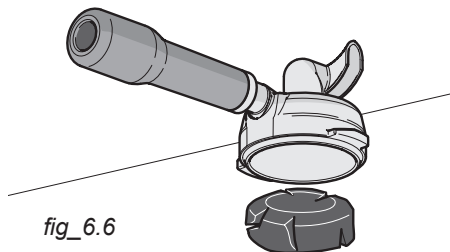
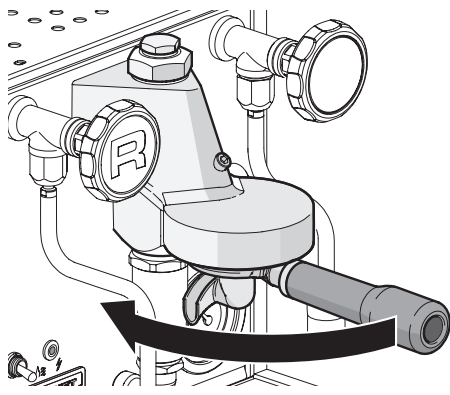
**La durée maximum d'une distribution est de 100 secondes. Passé ce délai, la distribution s'arrête automatiquement même si l'utilisateur n'a pas fermé le levier.**



La distribution est prioritaire sur le remplissage : si une distribution est demandée alors que la machine fait le plein d'eau, le remplissage est momentanément interrompu et la distribution démarre régulièrement. Il est possible de distribuer même lorsque le niveau de la chaudière n'a pas encore été atteint.



5. Enlever le porte-filtre pour le vider et le nettoyer, ensuite le raccrocher (fig\_6.6)

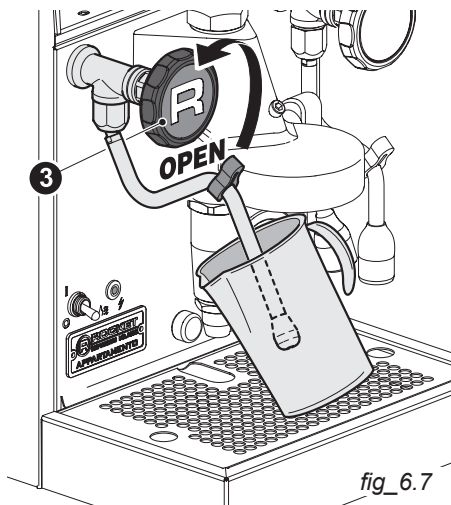


fig\_6.6

## 6.2 Distribution de vapeur

Avec la machine allumée et le manomètre en pression (voir le chap. 5 page 22) il est possible de distribuer la vapeur avec la buse prévue à cet effet.

Prendre un pot et plonger la buse vapeur dans la boisson et ouvrir le robinet vapeur (3 - fig\_6.7)



fig\_6.7

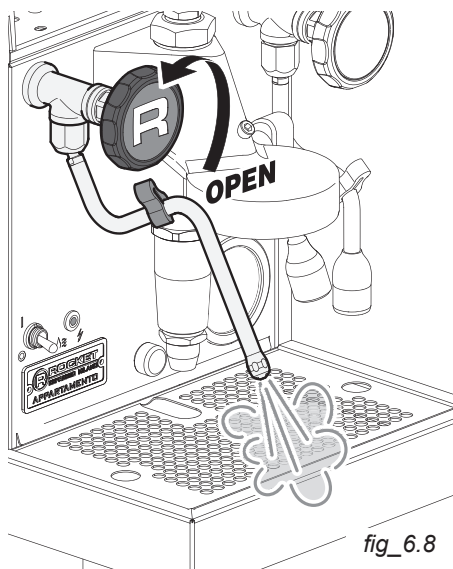
Lorsque la distribution souhaitée est terminée, fermer le robinet et retirer le pot. Nettoyer la buse avec un chiffon humide.



Distribuer de la vapeur pendant quelques secondes puis nettoyer à nouveau avec un chiffon humide (fig\_6.8)



FR



fig\_6.8

**ATTENTION :**  
Le jet de vapeur peut provoquer des brûlures. Pour éviter les brûlures, utiliser la petite poignée en plastique pour déplacer la buse vapeur.

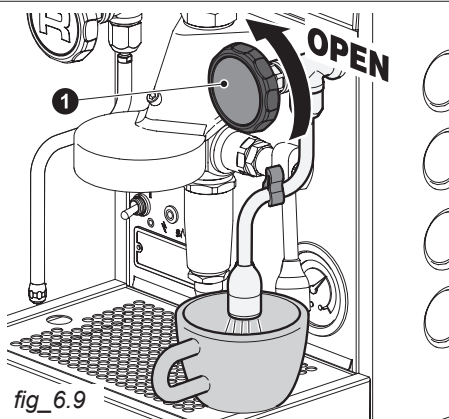


Pour des résultats optimaux : conserver le lait à  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$ )

### 6.3 Distribution d'eau

Pour distribuer de l'eau chaude, ouvrir le robinet correspondant (1 fig\_6.9) et libérer la quantité d'eau nécessaire dans une tasse ou un récipient. Pour arrêter l'alimentation en eau chaude, fermer le robinet en question.

**ATTENTION :**  
l'eau est très chaude. Veiller à éviter les brûlures éventuelles



fig\_6.9

### 6.4 Mode ECO

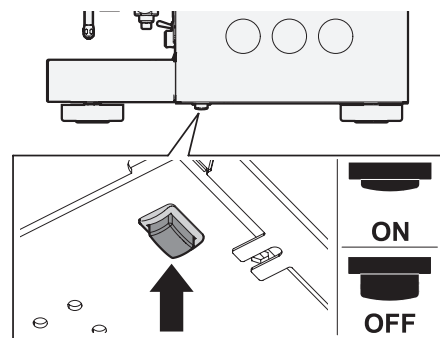
Lorsque le mode ECO est activé :

La machine **APPARTAMENTO** se met en veille après 60 minutes d'inactivité.

La machine **APPARTAMENTO TCA**, entre en veille après 30 minutes.

Lorsque la machine est en veille, tous les éléments chauffants sont éteints et la distribution n'est pas possible. La machine sort de la veille en actionnant le levier de distribution.

Sur le modèle **APPARTAMENTO**, le mode **ECO-ON** est activé en appuyant sur le bouton situé sous la machine (fig\_6.10), tandis que sur le modèle **APPARTAMENTO TCA**, il est activé dans le mode la programmation.



fig\_6.10



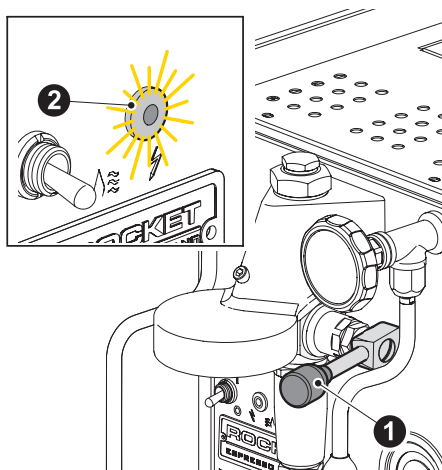
La machine est fournie par l'usine avec le mode ECO mode activé.

## 7 - PROGRAMMATION (uniquement APPARTAMENTO TCA)



La machine, qui est testée, a déjà subi une programmation de base et est donc prête à l'emploi.

L'utilisateur peut modifier certains paramètres de la machine en entrant en mode « programmation » et en utilisant le levier de distribution du café (1 - fig\_7.1) et le voyant lumineux de contrôle. (2)



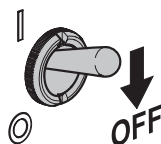
fig\_7.1

Les paramètres modifiables par l'utilisateur sont les suivants :

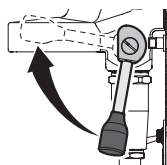
1. Pression de la chaudière (rouge).
2. ECO MODE de la machine (vert).

### 7.1 Accès à la programmation

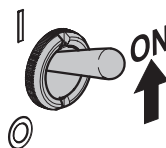
Pour accéder à la programmation, l'utilisateur doit procéder comme suit :



1. Éteindre la machine en mettant le sélecteur en position **OFF**



2. Relever le levier de distribution du café

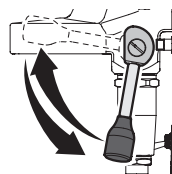


3. Allumer la machine

LUMIÈRE JAUNE



4. Lorsque le voyant change de couleur (jaune), abaisser le levier de distribution 2 (dans les 3 secondes)  
La machine est maintenant en mode de programmation



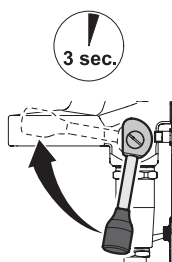
5. Pour passer d'un paramètre à l'autre, confirmer le précédent en maintenant le levier vers le haut pendant 3 secondes (en attendant la lumière fixe) et ne l'abaisser qu'ensuite.



6. Chaque paramètre est identifié par une couleur du voyant et son nombre de clignotements détermine la valeur de réglage comme décrit dans le tableau ci-dessous

FR **7.2 Paramètres de programmation**

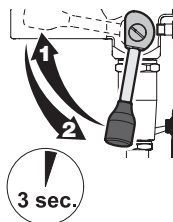
Paramètre modifiable	Couleur de la LED	État sélectionnable	Commande
Réglage de la pression de la chaudière	ROUGE	Basse	n° 1 clignotement
		Moyenne (par défaut)	n° 2 clignotements
		Haute	n° 3 clignotements
		Très élevée	n° 4 clignotements
En attente	VERTE	Non activé	n° 1 clignotement
		Activé (après 30 minutes)	n° 2 clignotements

**7.3 Sauvegarde du paramètre de programmation**

**1.** Après avoir identifié le nombre de clignotements correspondant à un certain paramètre, soulever le levier de distribution, en le maintenant en position pendant 3 secondes, jusqu'à ce que la lumière reste fixe.



**2.** La confirmation de la sauvegarde du paramètre est confirmée par l'allumage continu de la LED. Abaisser le levier de distribution pour passer au paramètre suivant.

**7.4 Modification de l'état d'un paramètre**

**1.** Pour passer d'un état à l'autre d'un paramètre (nombre de clignotements) lever et baisser rapidement (dans les 3 secondes), le levier de distribution.

**Exemple de configuration PRESSION DE LA CHAUDIÈRE "MOYENNE".**

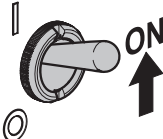



- 1 Entrer dans le mode configuration, le voyant clignote une fois en ROUGE, indiquant la pression chaudière "Basse"
- 2 Lever et abaisser le levier pour obtenir 2 clignotements, en indiquant la pression chaudière "MOYENNE".
- 3 Maintenir le levier de distribution relevé jusqu'à visualiser le voyant ROUGE fixe.
- 4 La lumière ROUGE fixe confirme la sauvegarde du paramètre. Abaisser le levier pour passer au paramètre suivant.

Pour quitter la programmation, redémarrer la machine en utilisant l'interrupteur principal.

## 7.5 Réinitialisation des paramètres (Factory Reset)

Cette procédure permet d'effacer tous les paramètres configurés et de rétablir le réglage d'usine d'origine. Cette fonction doit être utilisée dans les cas où des erreurs ou des variations non désirées ont été introduites, en choisissant de tout réinitialiser et de revenir aux conditions initiales.

Cette procédure se déroule comme décrit ci-dessous.

	<p><b>1.</b> À partir de Machine OFF, allumer la machine avec le levier de groupe en position de distribution (contact fermé) ; la machine n'effectue aucune action mais attend pendant quelques secondes une séquence de la part de l'opérateur.</p>		<p><b>3.</b> Si, dans les 3 secondes qui suivent l'allumage de la lumière verte, le levier est ramené au repos, une réinitialisation des paramètres d'usine (par défaut) est effectuée, ce qui est indiqué par la lumière verte fixe. Si, en revanche, le levier est laissé en position de distribution, après que le délai de 3 secondes s'est écoulé, le voyant vert restera clignotant sans effectuer de réinitialisation des paramètres, dans l'attente d'une mise hors tension.</p>
	<p><b>2.</b> Maintenez le levier en position de contact fermé. Après quelques secondes, si le levier est toujours resté dans la même position, la machine allume la lumière jaune (comme pour la programmation normale) pendant 5 secondes jusqu'à ce que la lumière verte clignotante apparaisse.</p>		<p><b>4.</b> Arrêter la machine et, si la procédure de réinitialisation n'est pas mise en œuvre, remettre quand même le levier en position initiale.</p>



FR

## 8 - ENTRETIEN



Les opérations d'entretien doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte et froide. Certaines opérations spéciales doivent être effectuées lorsque la machine est en marche.

Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.)

Au besoin, utiliser des détergents spéciaux pour machines à café qui peuvent être achetés dans des centres d'assistance spécialisés.

### 8.1 Nettoyage de la buse vapeur

Laisser la machine nettoyée prolonge sa durée de vie et produit de bien meilleurs expressos.

1. Nettoyer la buse vapeur après chaque utilisation en l'essuyant avec un chiffon humide. Allumer la buse vapeur pour évacuer la condensation et les résidus de lait.
2. Si les jets de vapeur sont obstrués par du lait séché, dévisser la buse et débloquer/nettoyer avec un trombone (fig. 8.1).

### 8.2 Nettoyage du groupe

#### RINÇAGE

1. Retirer le panier du filtre du porte-filtre et monter le filtre aveugle (A - fig. 8.2).
2. Pendant que l'eau d'infusion coule légèrement, insérer le porte-filtre dans la tête du groupe, en faisant tourner le porte-filtre d'avant en arrière (B - fig. 8.2). Continuer à vider le panier aveugle d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit claire.

3. Effectuer le rinçage de la tête du groupe tous les jours.

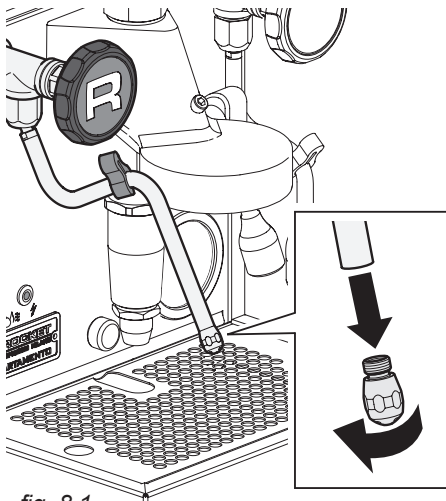


fig. 8.1

#### GRUPE.

1. Chaque semaine, après le rinçage, ajouter une petite quantité de détergent pour le café expresso dans le panier aveugle. Diluer le détergent dans l'eau chaude et insérer le porte-filtre dans le groupe. Ce détergent est disponible auprès de tout revendeur spécialisé.
2. Ouvrir et fermer la distribution du groupe pendant environ 10 secondes. Le répéter plusieurs fois.

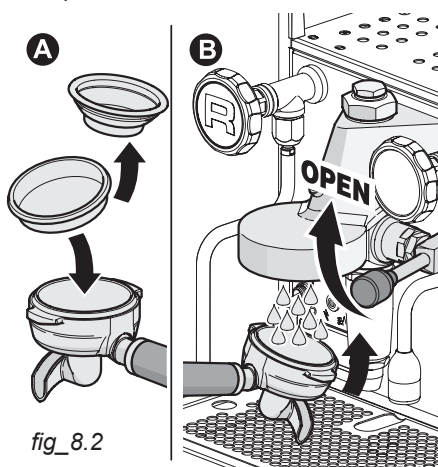
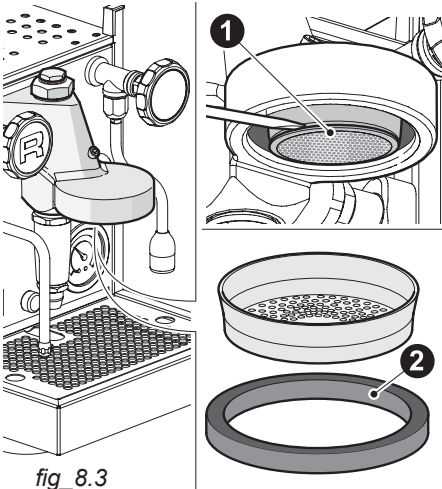


fig. 8.2

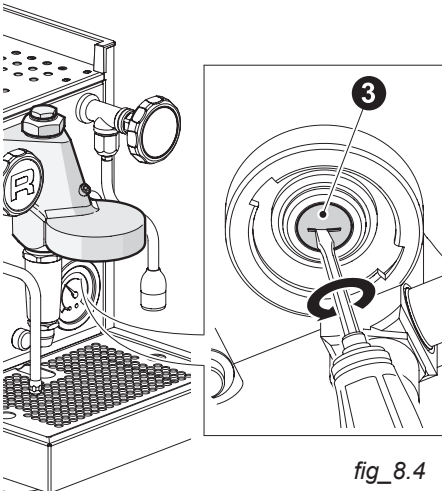
**RETRAIT DE LA DOUCHETTE, DU DIFFUSEUR ET DU JOINT DE LA TÊTE**

1. Avec l'aide d'un petit tournevis plat, soulever le bord intérieur de la douchette (1) et la retirer avec le joint (2) comme indiqué dans la fig\_8.3.



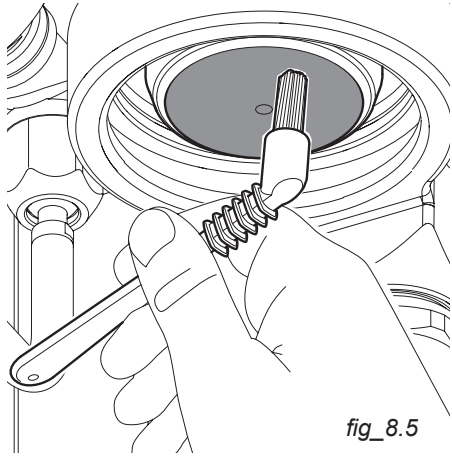
fig\_8.3

2. Avec le même tournevis, dévisser le diffuseur (3) de la tête (fig\_8.4).
3. Frotter l'intérieur de la tête du groupe avec la brosse fournie pour le nettoyage (fig\_8.5).



fig\_8.4

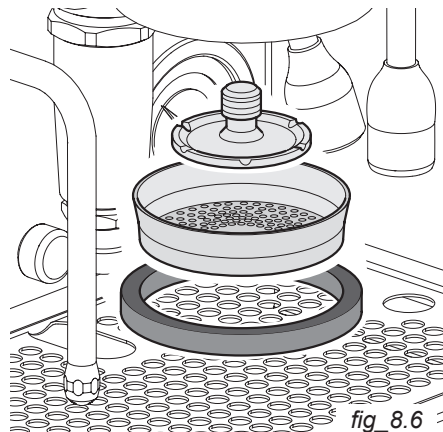
4. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la zone où le porte-filtre s'accroche à la tête du groupe.



fig\_8.5

5. Faire tremper les parties métalliques qui ont été retirées dans une solution composée de 2 cuillères à café de détergent pour expresso et de l'eau chaude. Laisser tremper 10 minutes. Rincer abondamment, nettoyer et remonter.
6. Revisser le diffuseur de la tête en respectant l'ordre illustré sur la figure 8.6. Pour finir, insérer et accrocher la douchette avec son joint

Si les éléments du groupe sont usés ou endommagés, les remplacer. Ces articles sont consommables. Contacte ton dealer ROCKET autorisé.



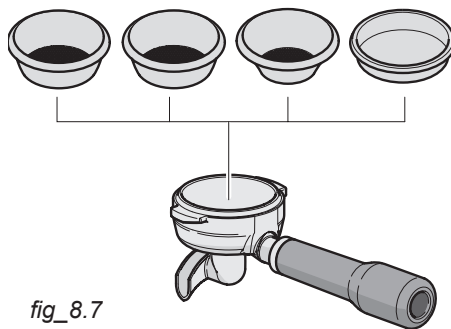
fig\_8.6



### 8.3 Nettoyage du porte-filtre

#### PORTE-FILTRE

1. Retirer le panier du filtre de la poignée du porte-filtre à l'aide d'un petit tournevis ou la partie inférieure du panier aveugle (fig.\_8.7)
2. Nettoyer l'intérieur du panier et le porte-filtre avec un chiffon humide.
3. Si des huiles de café se sont accumulées, faire tremper l'extrémité métallique du porte-filtre et du panier dans la même solution de nettoyage que le filtre de douche en laiton comme décrit ci-dessus.
4. Rincer abondamment, sécher et remonter.

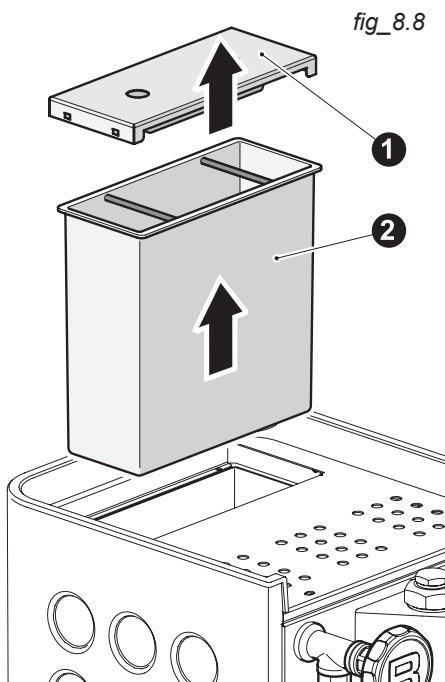


fig\_8.7

### 8.4 Nettoyage du réservoir d'eau

Enlever et nettoyer périodiquement le réservoir d'eau avec de l'eau chaude et du savon.

Pour enlever le réservoir, soulever le couvercle (1 - fig.\_8.8) et extraire le réservoir (2) avec la poignée : un mouvement vers le haut.



fig\_8.8

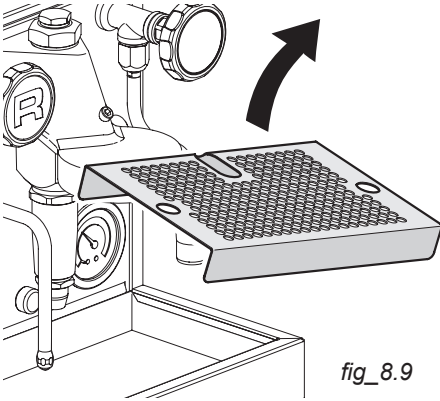
Lorsque l'on réinsère le réservoir, s'assurer d'appuyer fermement pour que le bouchon inférieur du réservoir soit complètement engagé.

Utiliser de l'eau fraîche et filtrée pour remplir le réservoir. Ne pas utiliser de l'eau distillée (voir le par. 3.6 page 83).



## 8.5 Nettoyage de l'égouttoir

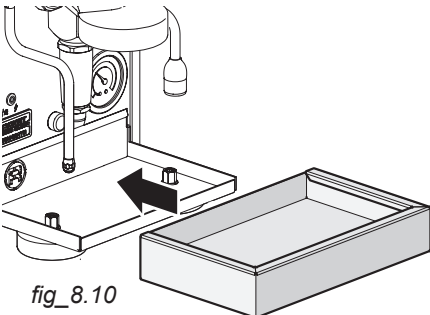
1. Enlever la grille et le bac et laver avec de l'eau chaude et du savon. Rincer et sécher. (fig.\_8.9)



fig\_8.9

2. Remonter d'abord le bac en veillant à ce qu'il soit placé et inséré (avec un mouvement horizontal) jusqu'à ce qu'il atteigne la « butée », après que l'« accrochage » ait eu lieu (on devrait entendre un clic magnétique de fin de course fig.\_8.10)

**ATTENTION :** Si le bac est seulement laissé au repos et pas complètement inséré, l'eau sortant du groupe et de la vidange s'écoule dans la partie avant de la base et pourrait sortir de la machine.



fig\_8.10

## 8.6 Détartrage



1. **ROCKET** recommande de ne pas détartrer la machine à café expresso. **Contactez un centre ROCKET autorisé pour le détartrage.**



2. De nombreux produits chimiques utilisés pour détartrer les machines à espresso sont particulièrement agressifs. Ces produits chimiques peuvent provoquer une corrosion interne des métaux durs utilisés dans la construction de la machine.



3. Il est également très difficile de retirer toute la solution de détartrage de la machine une fois la procédure terminée.
4. Vérifier la qualité de l'eau que l'on utilise dans la machine, en utilisant toujours de l'eau filtrée. L'eau distillée peut manquer de la conductivité requise pour diverses fonctions électroniques nécessaires au fonctionnement de la machine.



## 8.7 Remplacement de l'eau de la chaudière

Il est recommandé de changer l'eau de la chaudière périodiquement, au moins une fois par mois ou, en cas d'utilisation fréquente, tous les quinze jours. Lire attentivement toutes les étapes décrites ci-dessous avant d'effectuer l'opération ; en cas de doute, contacter le centre d'assistance **ROCKET** pour obtenir des éclaircissements et de l'aide.



**IMPORTANT :**  
Cette opération doit obligatoirement être effectuée avec la machine à peine éteinte avec de l'eau chaude et la chaudière sous pression. (fig. 5.4)

Pour effectuer la procédure de remplacement de l'eau de la chaudière, il suffit d'ouvrir la buse à eau (fig.8.11), en répétant l'opération deux fois.

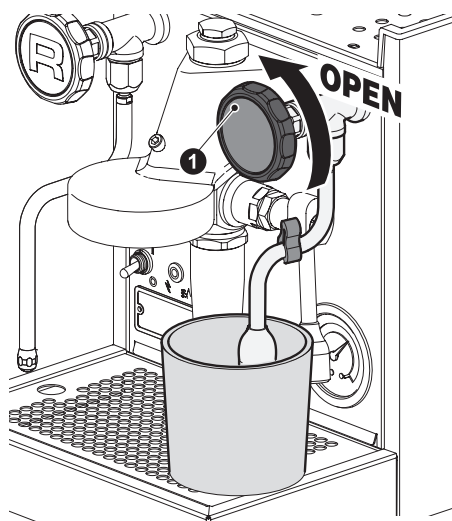


fig. 8.11

## 9 - ALARMES ET ANOMALIES

### 9.1 Alarmes

La machine a une LED en couleurs sur le panneau frontal. Pendant le fonctionnement normal (distribution et attente) la LED est allumée fixe en blanc.

D'autres conditions sont signalées par différentes combinaisons de couleurs et de clignotements :

mod. APPARTAMENTO TCA		
Alarme	Cause	Solution
Lumière <b>MAGENTA</b> clignotante	Alarme réservoir vide	Remplir le réservoir d'eau
Lumière <b>VERTE</b> clignotante	Mode ECO (stand-by) actif	Lever et abaisser le levier de distribution pour réactiver la machine
Lumière <b>JAUNE</b> clignotante	Timeout de distribution	Abaisser le levier de distribution, si le problème persiste, contacter le service <b>ROCKET</b>
Lumière <b>ROUGE</b> à 2 clignotements	Timeout pour chauffage de la chaudière	Éteindre et rallumer la machine ; si le problème persiste contacter le service <b>ROCKET</b>



Lumière <b>ROUGE à 3</b> clignotements	Timeout niveau de la chaudière	Contactez l'assistance <b>ROCKET</b>
Lumière <b>ROUGE à 4</b> clignotements	Panne du capteur de pression ou NTC chaudière	Réinitialiser les paramètres ( <i>voir par. 7.5</i> ) ; si le problème persiste, contactez le service d'assistance <b>ROCKET</b>

## 9.2 Anomalies, causes et solutions

### *La machine ne démarre pas*

- Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position **ON**.
- Vérifier que la fiche soit insérée.

### *Aucune distribution de café ou de vapeur*

- Vérifier qu'il ne manque pas d'eau dans le réservoir .
- Vérifier que les commandes du café et de la vapeur aient été actionnées avant la distribution .

### *La machine ne chauffe pas*

- Appeler l'assistance technique

### *Distribution de vapeur irrégulière*

- Vérifier que les trous du pulvérisateur soient propres

### *L'extraction est trop lente*

- Contrôler que le panier du filtre ne soit pas trop plein (trop de café).
- Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine.
- Contrôler que le disque douchette ne soit pas obstrué - il pourrait être nécessaire de le rincer à contre-courant ou de l'enlever pour le nettoyage.
- Contrôler que le bec du porte-filtre ne soit pas obstrué. S'il est sale de l'huile de café rance, il faudra le tremper dans une solution pour le nettoyage de la tête de l'expresso.

### *L'eau sort de tout le porte-filtre*

- Vérifier les joints de la tête. Si visiblement détériorée, la remplacer.

### modèle APPARTAMENTO

Alarme	Cause	Solution
Voyant 0,5 s <b>ON</b> / 0,5 s <b>OFF</b> x 3 fois et 2 s <b>OFF</b>	Remplissage chaudière	Contactez l'assistance <b>ROCKET</b>
Voyant 3 s <b>ON</b> + 3 s <b>OFF</b>	Distribution	Abaisser le levier de distribution, si le problème persiste, contactez le service <b>ROCKET</b>
Voyant 0,5 s <b>ON</b> + 4,5 s <b>OFF</b>	Economy	Lever et abaisser le levier
Voyant 0,5 s <b>ON</b> + 0,5 s <b>OFF</b>	Réservoir vide	Remplir le réservoir



FR

- S'assurer que les porte-filtres restent montés sur la tête chaque fois que la machine n'est pas utilisée, cela contribuera à protéger les joints.

#### *L'expresso est trop froid*

- Contrôler que les tasses soient suffisamment chaudes. Il est possible de chauffer les tasses en versant de l'eau chaude à l'intérieur, à vider, avant de commencer l'extraction.
- Trop d'eau pourrait être prélevée de la tête du groupe. Laisser reposer la machine et limiter la quantité d'eau qui en est tirée entre les extractions pour s'assurer que la machine reste chaude.

#### *Il y a de l'eau en dessous de la machine*

- Vérifier que le bac de récupération soit bien inséré
- Vérifier que le bac de récupération ait été vidé

#### *La machine semble éteinte mais l'interrupteur est en position ON*

- Vérifier que la fonction **Eco mode** soit active en actionnant la commande du café (voir par. 6.4).
- Éteindre et rallumer la machine par l'interrupteur principal (voir 1 - fig. 3.2 - 3.3)

#### *L'expresso est amer*

- L'extraction pourrait être trop lente. Vérifier que la mouture ne soit pas trop fine. Corriger la mouture et la rendre plus épaisse.

- La machine pourrait être sale. Rincer à contre-courant et nettoyer la tête du groupe. Nettoyer les porte-filtres et les paniers du filtre.

#### *L'expresso est aigre*

- L'extraction pourrait être trop rapide. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

#### *L'expresso est aqueux et insipide*

- L'extraction pourrait être trop rapide. Dans ce cas, la crème sera claire. Vérifier que la mouture ne soit pas trop grosse. Corriger la mouture et la rendre plus fine.

#### *L'expresso est pétillant*

- L'eau sortant de la machine pourrait être trop chaude. Laisser couler un peu d'eau de la tête du groupe. Procéder avec une autre extraction.
- Le café pourrait être trop frais.

#### *Basse pression ou absence de pression de la buse vapeur*

- Cela peut être dû à une utilisation excessive de la tête du groupe. Usage excessif de la buse de vapeur. Laisser à la machine le temps de récupérer la pression.
- La buse vapeur pourrait être obstruée de lait séché. Enlever la buse et la nettoyer comme indiqué au point 7.1.

#### *Le lait est aqueux et fait des bulles*

- S'assurer que le lait soit allongé graduellement. Si l'introduction d'air est trop rapide, de grosses bulles vont se former.
- S'assurer que la vapeur sorte avec la bonne pression et qu'il n'y ait pas de buses obstruées.
- Cela pourrait être dû à l'utilisation de lait réchauffé. Essayer à nouveau avec du lait frais.



Pour tout type de problème non spécifiquement indiqué sur cette page, éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur principal, débrancher la prise et contacter notre assistance technique.

### 9.3 Inactivité

Pour une inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer quelques opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique.
- décharger tous les porte-filtres.
- laver toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces internes et externes de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

## 10 - ÉLIMINATION

Procéder au vidage des produits et de l'eau comme décrit dans le paragraphe précédent.



**Attention ! Vérifier que l'élimination de la machine soit effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur**

### Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi du 25 juillet 2005, n° 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets ».









Le symbole de la poubelle barré sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.

La collecte séparée appropriée et l'envoi suivant des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

## INHALT

	<b>1 EINFÜHRUNG</b> .....	104
	1.1 <i>IM HANDBUCH VERWENDETE SYMBOLE UND FACHBEGRIFFE</i> .....	104
	1.2 <i>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</i> .....	105
	1.3 <i>SICHERHEITSHINWEISE</i> .....	106
	<b>2 AUSPACKEN</b> .....	110
	2.1 <i>INHALT DER PACKUNG</i> .....	110
	<b>3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b> .....	111
	3.1 <i>VERWENDUNGSZWECK</i> .....	111
	3.2 <i>TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN</i> .....	112
	3.3 <i>HAUPTBAUTEILE MOD. APPARTAMENTO</i> .....	113
	3.4 <i>HAUPTBAUTEILE MOD. APPARTAMENTO TCA</i> .....	114
	3.5 <i>ZUBEHÖR</i> .....	115
	3.6 <i>TECHNISCHE DATEN</i> .....	115
	<b>4 INSTALLATION ..</b> .....	116
	4.1 <i>BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS</i> .....	116
	4.2 <i>ELEKTRISCHE VERSORGUNG</i> .....	117
	<b>5 INBETRIEBNAHME</b> .....	118
	<b>6 BETRIEB DER MASCHINE</b> .....	119
	6.1 <i>VORBEREITUNG DES KAFFEES</i> .....	120
	6.2 <i>DAMPFAUSGABE</i> .....	121
	6.3 <i>WASSERVERSORGUNG</i> .....	122
	6.4 <i>ECO MODUS</i> .....	122



<b>7</b>	<b>PROGRAMMIERUNG</b> .....	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



<b>8</b>	<b>WARTUNG</b> .....	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



<b>9</b>	<b>ALARME UND STÖRUNGEN</b> .....	130
9.1	ALARME .....	130
9.2	STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN .	131
9.3	STILLSTAND .....	132



<b>10</b>	<b>ENTSORGUNG...</b> .....	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.

**1.3 Sicherheitshinweise****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:
- 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.
  - Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
  - Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen.
  - Die Maschine darf nicht von Kindern oder ungeschulten Personen bedient werden.
  - Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
  - Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung der Maschine vorsehen.
  - Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
  - 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.:
- Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten.
  - Agrotourismus-Betriebe mit einem Gemeinschaftsraum für die Küche.
  - Verwendung Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
  - Frühstückspensionen und dergleichen.

**DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN**



DE

## 2 - AUSPACKEN

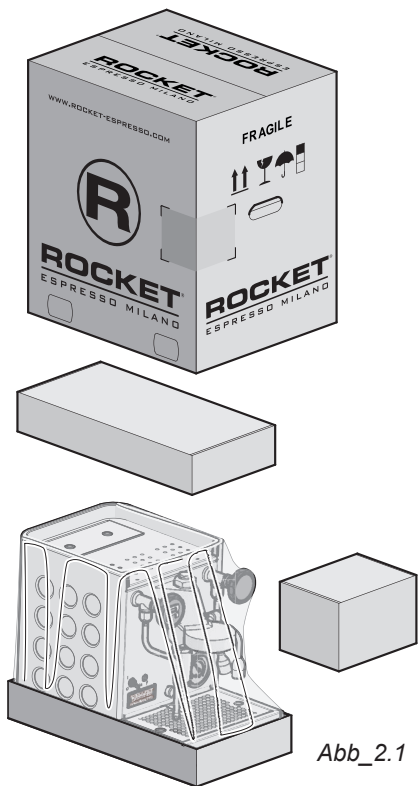


Bevor das Installationspersonal mit seiner Arbeit beginnen darf, muss es diese Anleitung und insbesondere die allgemeinen Informationen und die Sicherheitsvorschriften in den vorangehenden Kapiteln gelesen haben.



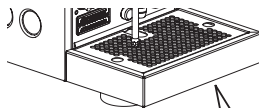
### 2.1 Inhalt der Verpackung

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).



ROCKET MILANO S.r.l.

SERIE:                      MODEL:



MADE IN ITALY

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

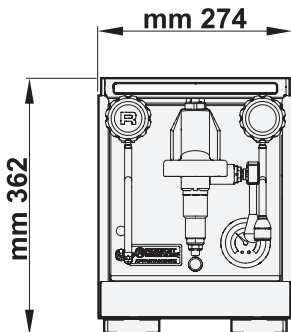
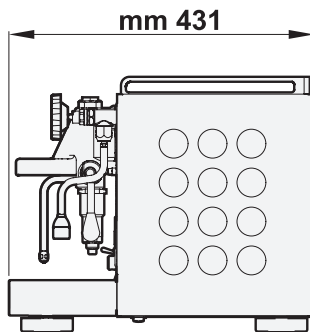
Die Maschine ist für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken konzipiert und gebaut worden.

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



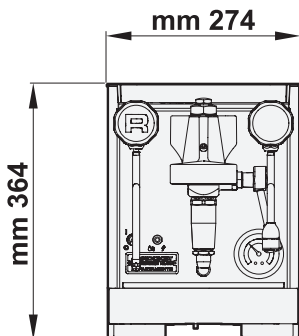
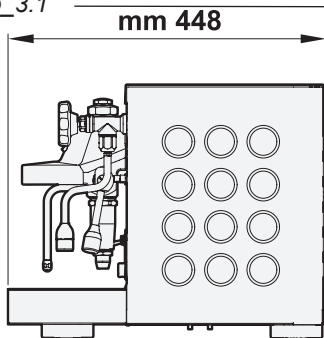
**Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind**

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

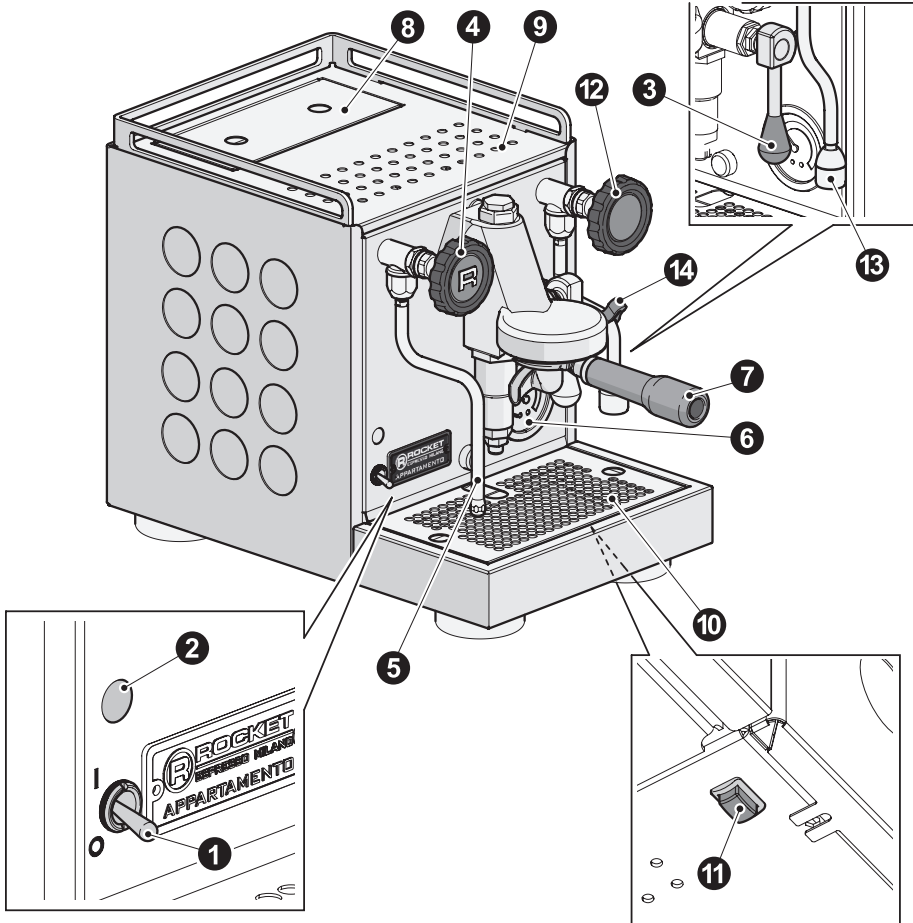


## DE 3.2 Technische Spezifikationen

Mod. APPARTAMENTO	Mod. APPARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco Mode</b> erhältlich (siehe Abs. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Eco-Modus</b> über Software verfügbar (siehe Abs. 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Fassungsvermögen Kessel:</b> 1,8 Liter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Fassungsvermögen Kessel:</b> 1,8 Liter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Spannung</b> (<i>Version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> <b>Spannung</b> (<i>Version B</i>): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Spannung</b> (<i>Version A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>bei Versionen für die EU</i> <b>Spannung</b> (<i>Version B</i>): 115 V - 60 Hz <i>bei Versionen für USA/CAN</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Heizelement für Kessel:</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Heizelement für Kessel:</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Abnehmbarer Wasserbehälter:</b> 1,9 Liter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Abnehmbarer Wasserbehälter:</b> 1,9 Liter</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Abmessungen und Gewicht</b> (Abb_3.1) Breite: 274 mm Tiefe: 431 mm Höhe: 362 mm  Gewicht: 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Abmessungen und Gewicht</b> (Abb_3.1) Breite: 274 mm Tiefe: 448 mm Höhe: 364 mm  Gewicht: 25 kg</li> </ul>



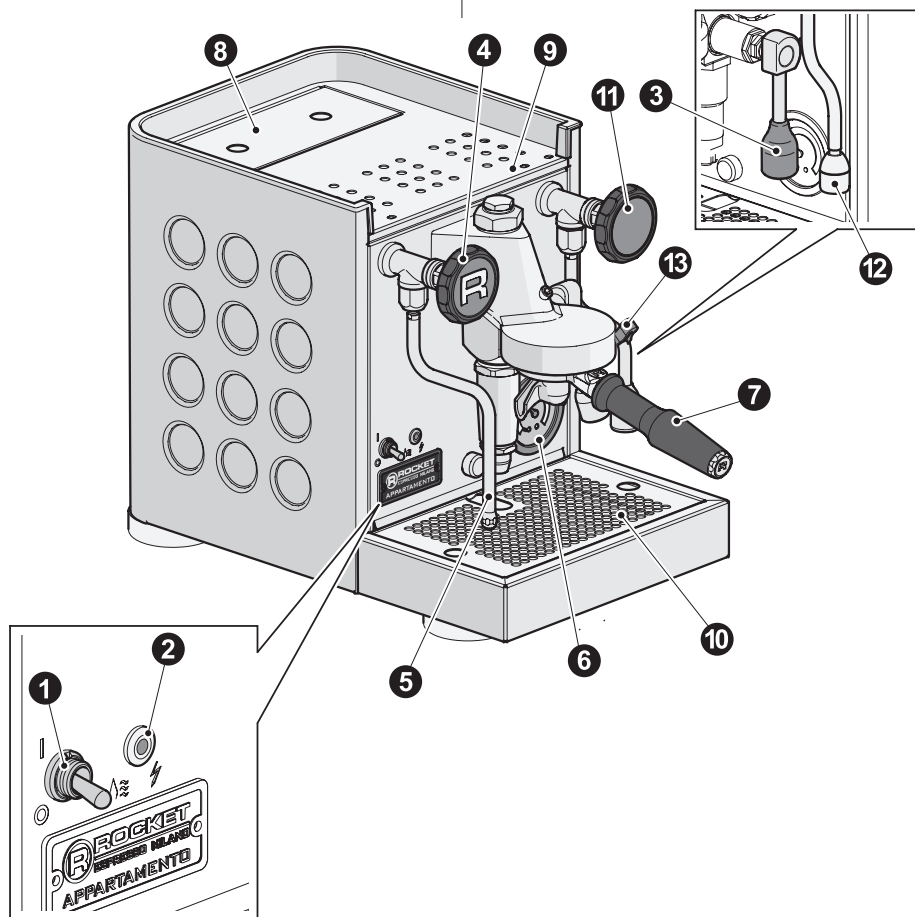
### 3.3 Hauptbauteile Mod. APPARTAMENTO



Abb\_3.2

1. ON / OFF:  
„O“ = OFF  
„I“ = ON
2. Kontrollleuchten
3. Kaffeeausgabehebel
4. Dampfausgabedrehknopf
5. Dampfplanze
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

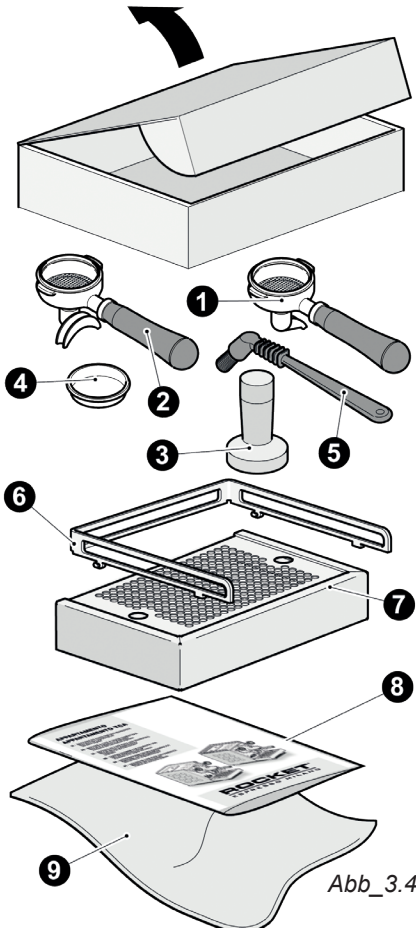
- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON / OFF:<br/>„O“ = OFF<br/>„I“ = ON</li> <li>2. Kontrollleuchten</li> <li>3. Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe</li> <li>4. Dampfausgabedrehknopf</li> <li>5. Dampfrohr</li> <li>6. Manometer</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Siebträger</li> <li>8. Fach für den Wasserbehälter</li> <li>9. Tassenwärmer</li> <li>10. Tassenrost + Abtropfschale</li> <li>11. Knopf für heißes Wasser</li> <li>12. Heißwasserrohr</li> <li>13. Griff des Lanze-Bausatzes</li> </ol> |
|--|--|



### 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



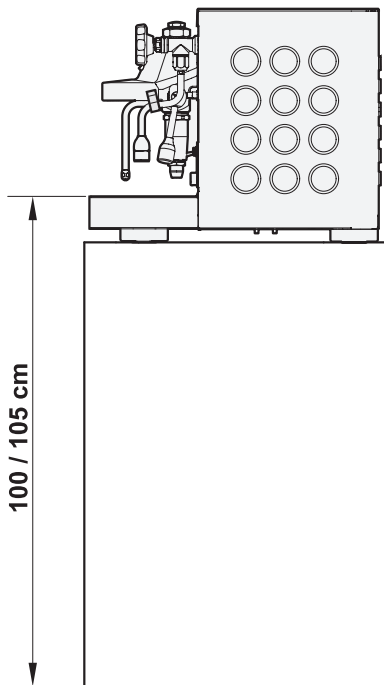
DE

## 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)

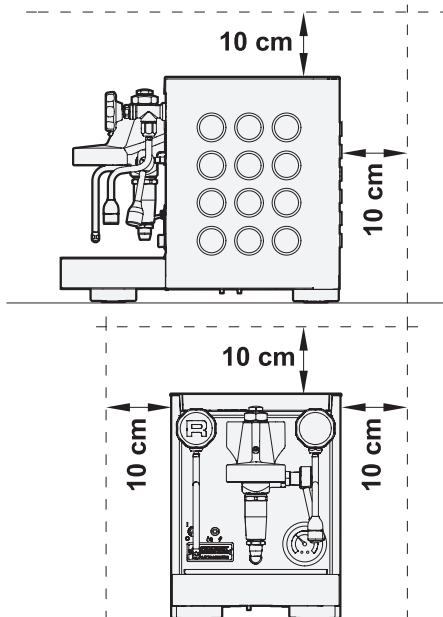
Nicht in der Nähe von Wasserspritzern verwenden oder installieren.



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



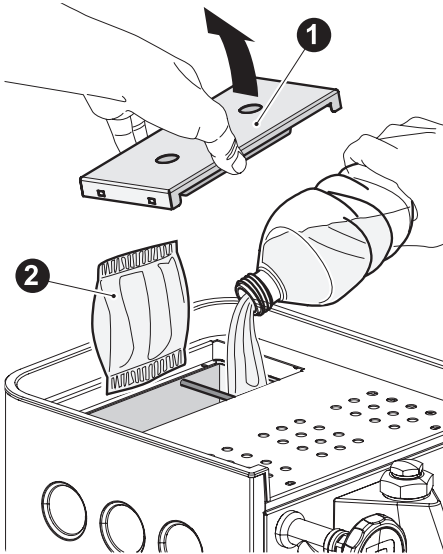
Sicherstellen, dass Wasser mit einem für diesen Maschinentyp geeigneten Härtegrad verwendet wird (siehe Abs. 3.6 S. 115)

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).

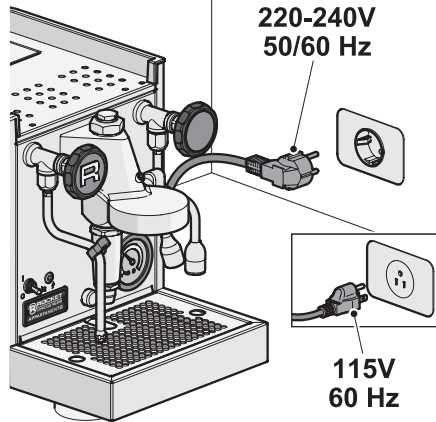
## 4.2 Elektrische Versorgung

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.



DE

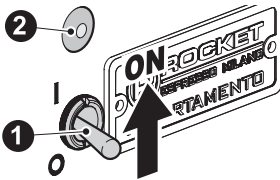
## 5 - INBETRIEBNAHME

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

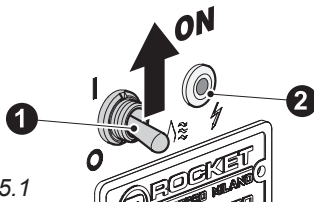
- Stellen Sie sicher, dass der Hebel senkrecht steht (**OFF** – Abb. 5.6)
- Den Schalter zum Einschalten / Ausschalten (1 - Abb. 5.1) von „O“ auf „I“ stellen. Nach dem Einschalten erhalten Sie:

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

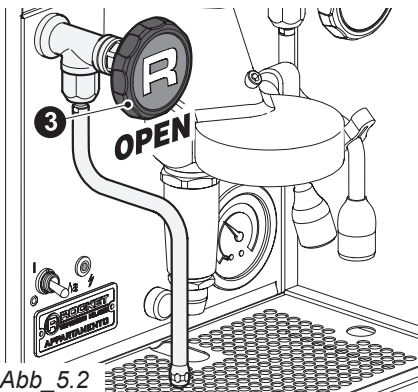
Modell **APPARTAMENTO TCA**: Die Kontrollleuchte ((2) leuchtet beim Einschalten blau und wird weiß, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Abb\_5.1



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



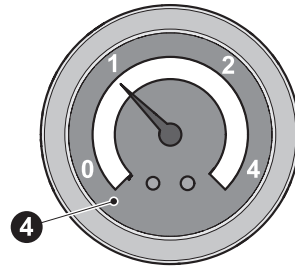
Abb\_5.2

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

Modell **APPARTAMENTO TCA**: Sie sollten das 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.

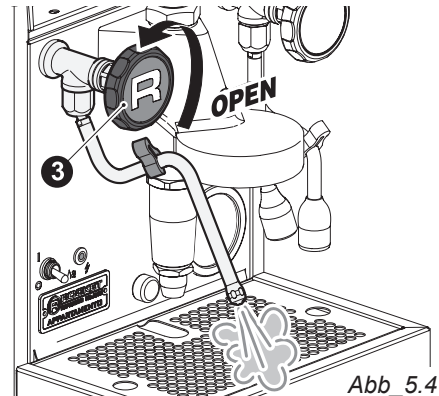


Abb\_5.3

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.

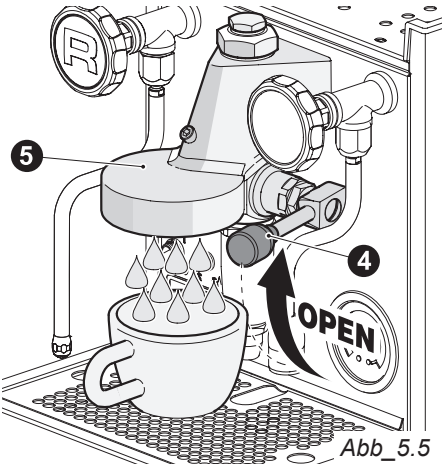
**Dieser Vorgang ist sehr wichtig, da er einen möglichen Unterdruck im Kessel beseitigt, der dazu führen könnte, dass die Milch in den Kessel gesaugt wird, sobald die Dampfzufuhr beginnt. Den Dampfkopf wieder schließen.**



Abb\_5.4



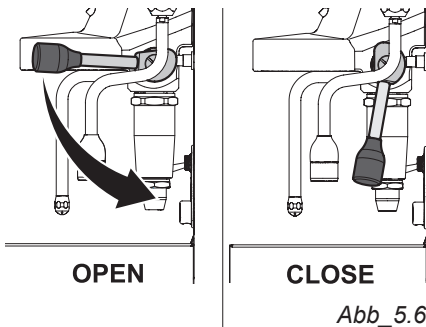
- Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) wieder 1 bar erreicht.
- Heben Sie den Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe (4 - Abb. 5.5) vollständig an. Eine Tasse heißes Wasser aus dem Kopf der Brühheißheit ablassen (5).



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.



## 6 - FUNKTIONSWEISE DER MASCHINE



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

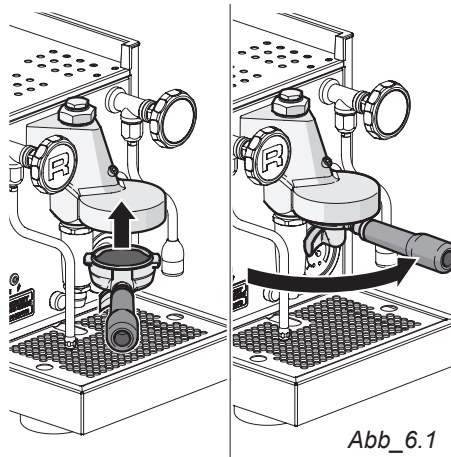


**ACHTUNG:**  
Wenn die Maschine bereit ist, erhitzt sich der Siebträger. Vorsichtig vorgehen



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)

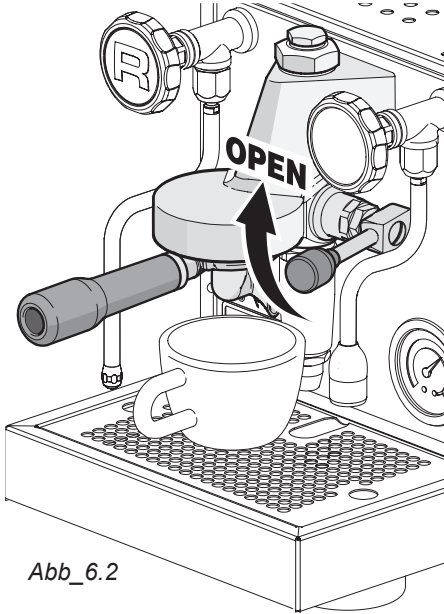


Abb\_6.1

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



DE

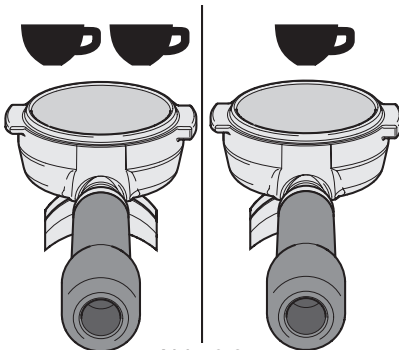


Abb\_6.2

- 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.

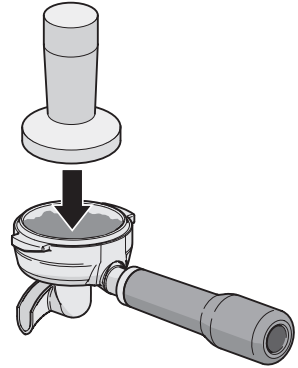
### 6.1 Vorbereitung des Kaffees

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



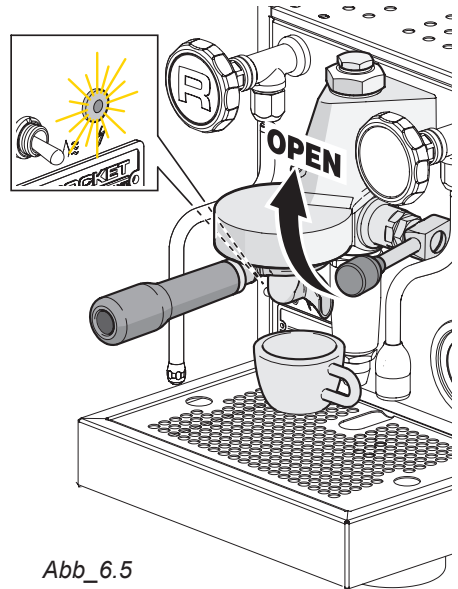
Abb\_6.3

- 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).

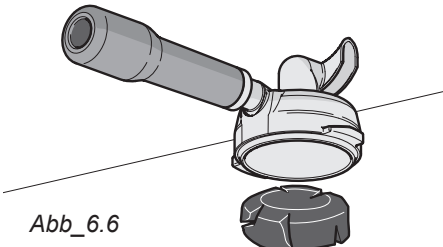
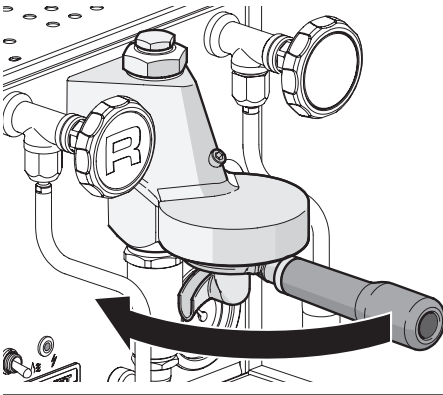


Die maximale Dauer einer Ausgabe beträgt 100 Sekunden. Nach dieser Zeit endet die Ausgabe automatisch, auch wenn der Benutzer den Hebel nicht geschlossen hat.

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)

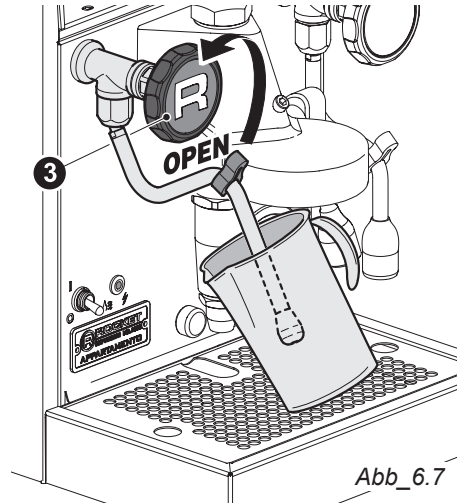


Abb\_6.6

## 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 Dampfahn öffnen (3 - Abb.\_6.7)



Abb\_6.7

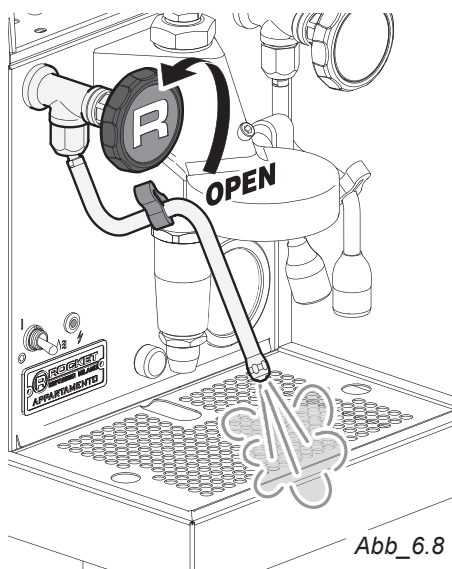
Den Hahn nach Abschluss der gewünschten Ausgabe schließen und das Kännchen entfernen. Die Düse mit einem feuchten Tuch reinigen.



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  
Dampflanze zu bewegen.

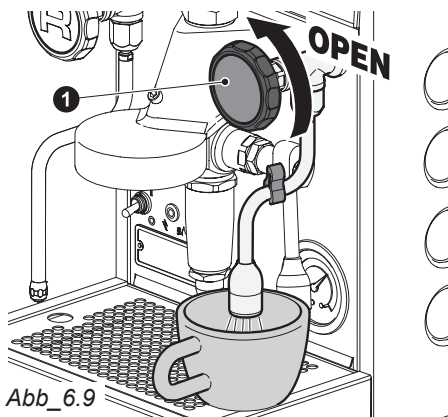


Für optimale Ergebnisse:  
Die Milch bei  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$ )  
aufbewahren

### 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

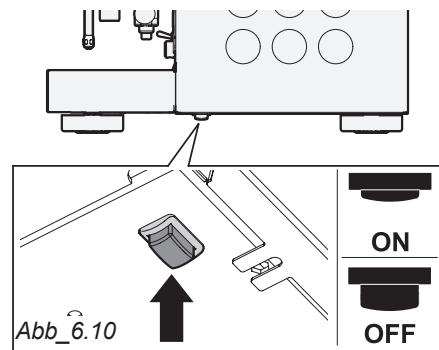
Mit aktiviertem ECO-Modus:

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



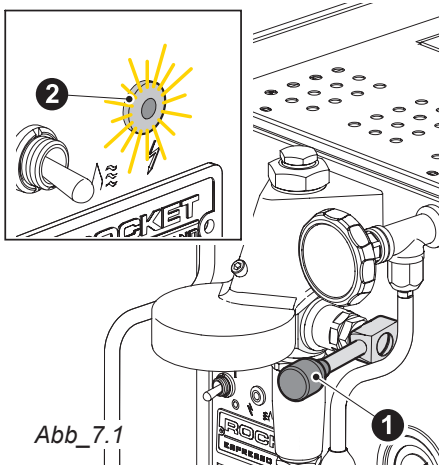
Die Maschine wird ab Werk mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert.

## 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)



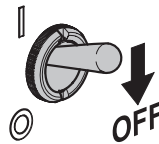
Abb\_7.1

Die vom Benutzer änderbaren Parameter sind wie folgt:

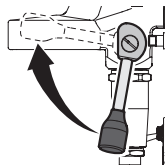
1. Kesseldruck (rot).
2. ECO-MODUS des Geräts (grün).

### 7.1 Zugang zum Programmierung

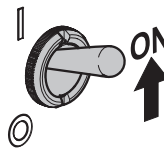
Um auf die Programmierung zuzugreifen, muss der Benutzer wie folgt vorgehen:



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



2. Den Kaffeedosierhebel anheben.

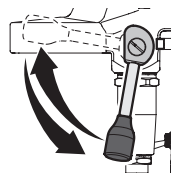


3. Die Maschine einschalten.

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.

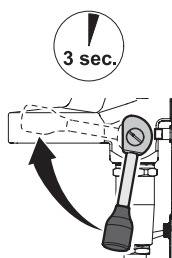


6. Jeder Parameter ist durch eine Anzeigefarbe gekennzeichnet, und die Anzahl der Blinksignale bestimmt den Einstellwert wie in der folgenden Tabelle beschrieben

## 7.2 Programmierung der Parameter

Parameter änderbar	LED-Farbe	Zustand wählbar	Befehl
Einstellung des Kessel-drucks	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.



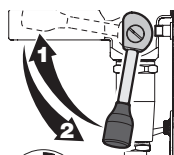
**2.** Die Bestätigung, dass der Parameter gespeichert wurde, wird durch das ständige Leuchten der LED bestätigt. Senken Sie den Dosierhebel, um zum nächsten Parameter zu gelangen.

#### 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.

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

### 7.4 Ändern des Status eines Parameters

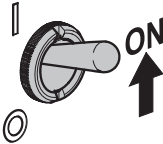


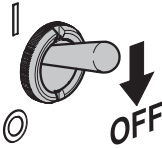


**1.** Um zwischen den Zuständen eines Parameters (Anzahl der Blinksignale) schnell (innerhalb von 3 Sekunden) zu wechseln, heben und senken Sie den Dosierhebel.

## 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.

	<p><b>1.</b> 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.</p>		<p><b>3.</b> Wird der Hebel innerhalb von 3 Sekunden nach dem Aufleuchten des grünen Lichts wieder in die Ruhestellung gebracht, erfolgt eine Rücksetzung der Werkparameter (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.</p>
	<p><b>2.</b> 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.</p>		<p><b>4.</b> Schalten Sie die Maschine aus und bringen Sie den Hebel in die Ausgangsposition zurück, falls der Rückstellvorgang nicht durchgeführt wird.</p>



DE

## 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 Dampfzange

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

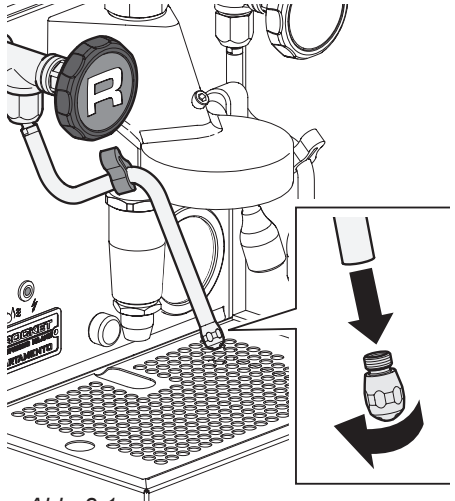
1. Die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Etwas Dampf über die Dampfzange ablassen, um Kondenswasser und Milchreste zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, die Düse abschrauben und mit einer Büroklammer reinigen (Abb. 8.1).

### 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 Kaffeesterne weiterhin aus dem Blindsieb entleeren, bis sauberes Wasser ausläuft.

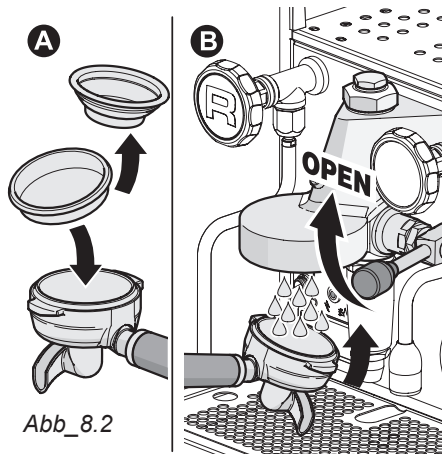
3. Die Brühgruppe sollte einmal täglich gespült werden.



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.

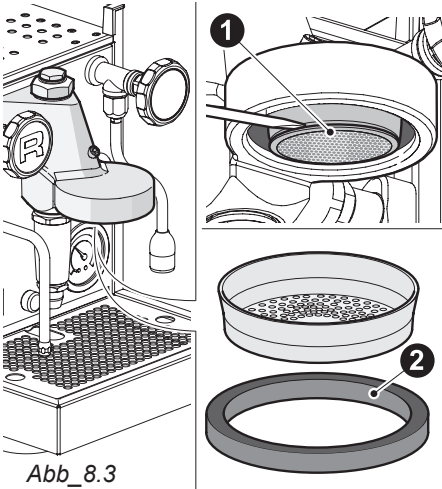


Abb\_8.2



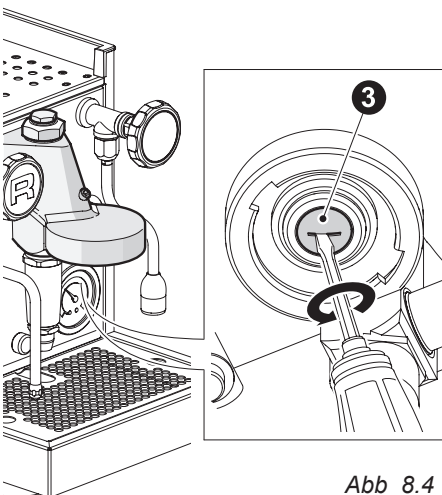
## ENTFERNUNG DER DUSCHE, DER DÜSE UND DER DICHTUNG DES KOPFES

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.



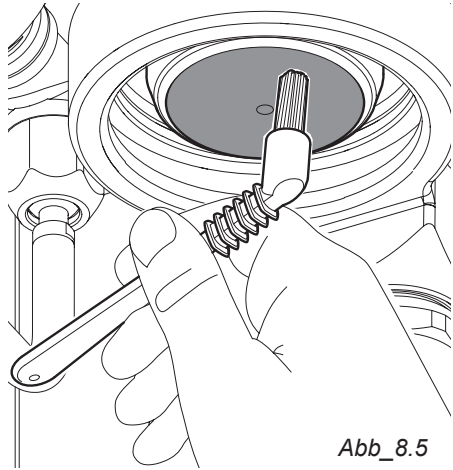
Abb\_8.3

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).

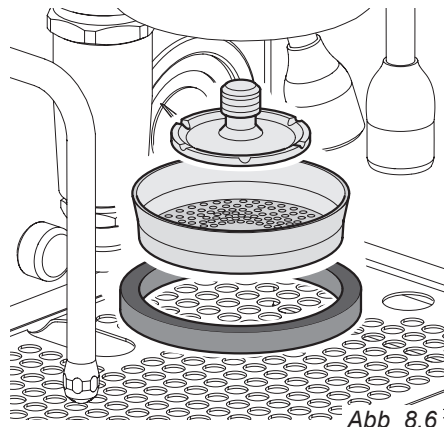


Abb\_8.5

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

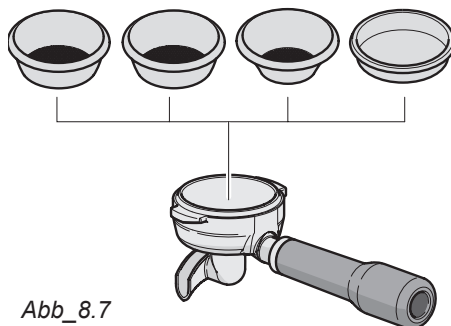
## APPARTAMENTO

**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 Flachschaubenzieher, 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.

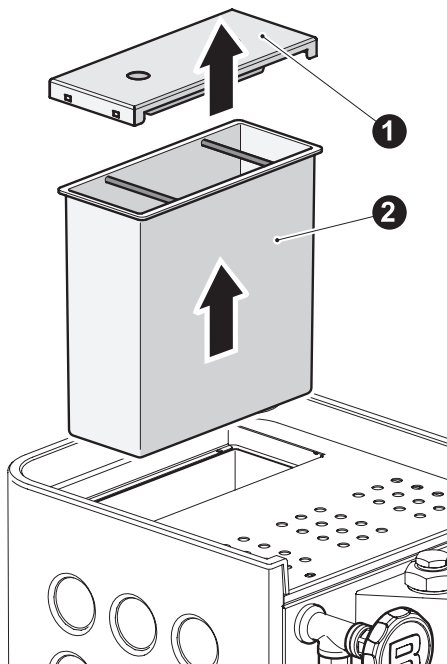


Abb\_8.7



### 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.



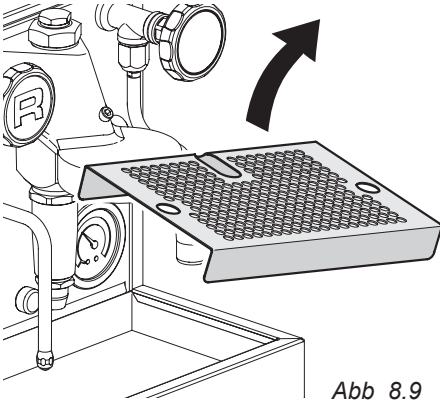
Abb\_8.8

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

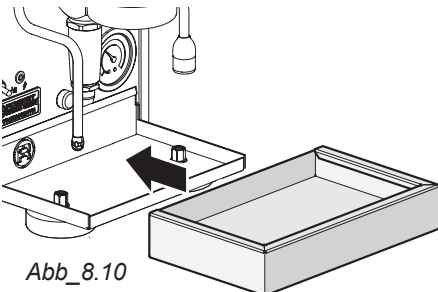
1. Das Gitter und die Abtropfschale entfernen und sie mit warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und abtrocknen (Abb. 8.9)



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.

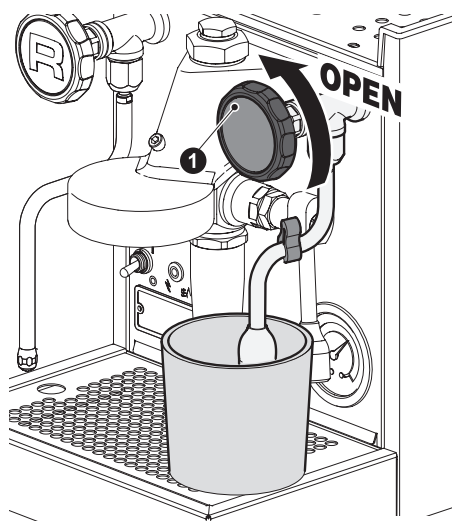


Abb. 8.11

## 9 - ALARME UND STÖRUNGEN

### 9.1 Alarmer

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 <b>MAGENTA</b> -farbene Leuchte	Alarm Behälter leer	Behälter mit Wasser füllen
Blinkende <b>GRÜNE</b> Leuchte	ECO-Modus (Stand-by) aktiv	Den Ausgabehebel nach oben und nach unten drücken, um die Maschine wieder zu aktivieren
Blinkende <b>GELBE</b> Leuchte	Zeitüberschreitung für die Ausgabe	Drücken Sie den Ausgabehebel nach unten. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von <b>ROCKET</b>
<b>ROTE</b> 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 <b>ROCKET</b>



<b>ROTE</b> Leuchte blinkt <b>3-mal</b>	Zeitüber- schreitung Kesselfüll- stand	Wenden Sie sich bitte an den Kunden- dienst von <b>ROCKET</b>
<b>ROTE</b> Leuchte blinkt <b>4-mal</b>	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 Kunden- dienst von <b>ROCKET</b>

**Modell APPARTAMENTO**

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

**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 Sprühpitole 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.



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.

## ÍNDICE



<b>1 INTRODUCCIÓN</b> .....	136
1.1 <i>SÍMBOLOS Y TERMINOLOGÍA UTILIZADOS EN EL MANUAL</i> ...	136
1.2 <i>INFORMACIÓN GENERAL</i> .....	137
1.3 <i>ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD</i> .....	138



<b>2 DESEMBALAJE</b> .....	142
2.1 <i>CONTENIDO DEL PAQUETE</i> .....	142



<b>3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA</b> .....	143
3.1 <i>USO PREVISTO</i> .....	143
3.2 <i>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</i> .....	144
3.3 <i>COMPONENTES PRINCIPALES MOD. APPARTAMENTO</i> ...	145
3.4 <i>COMPONENTES PRINCIPALES MOD APPARTAMENTO TCA</i> ...	146
3.5 <i>ACCESORIOS</i> .....	147
3.6 <i>DATOS TÉCNICOS</i> .....	147



<b>4 INSTALACIÓN</b> .....	148
4.1 <i>LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA</i> .....	148
4.2 <i>ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA</i> .....	149



<b>5 INICIALIZACIÓN</b> .....	150
-------------------------------	-----



<b>6 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA</b> .....	151
6.1 <i>PREPARACIÓN DEL CAFÉ</i> .....	152
6.2 <i>DISPENSACIÓN DE VAPOR</i> .....	153
6.3 <i>DISPENSACIÓN DE AGUA</i> .....	154
6.4 <i>MODO ECO</i> .....	154



<b>7 PROGRAMACIÓN</b> (solo para el mod. APPARTAMENTO TCA).....	155
7.1 ACCESO A LA PROGRAMACIÓN .....	155
7.2 PARÁMETROS DE PROGRAMACIÓN .....	156
7.3 GUARDAR PARÁMETRO DE PROGRAMACIÓN .....	156
7.4 CAMBIO DE ESTADO DE UN PARÁMETRO.....	156
7.5 RESTABLECIMIENTO DE PARÁMETROS (RESTABLECIMIENTO DE FÁBRICA) .....	157



<b>8 MANTENIMIENTO</b> .....	158
8.1 LIMPIEZA DE LA VARILLA DE VAPOR .....	158
8.2 LIMPIEZA DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN .....	159
8.3 LIMPIEZA DEL PORTAFILTRO.....	160
8.4 LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA .....	160
8.5 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE GOTEO .....	161
8.6 DESCALCIFICACIÓN.....	162



<b>9 ALARMAS Y FALLOS</b> .....	162
9.1 ALARMAS .....	162
9.2 FALLOS, CAUSAS Y SOLUCIONES .....	163
9.3 INACTIVIDAD .....	165



<b>10 ELIMINACIÓN</b> .....	165
-----------------------------	-----

# 1 - INTRODUCCIÓN



**ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN EN LA MÁQUINA, EL USUARIO DEBE LEER ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES RECOGIDAS EN ESTA PUBLICACIÓN Y SEGUIRLAS EN TODAS LAS INTERVENCIONES. EN CASO DE DUDAS SOBRE LA INTERPRETACIÓN CORRECTA DE LAS INSTRUCCIONES, CONTACTE CON NUESTRO SERVICIO DE ASISTENCIA PARA RECIBIR LAS ACLARACIONES NECESARIAS.**

## 1.1 Símbolos y terminología utilizados en el manual



**PELIGRO:** este símbolo indica información o procedimientos que, si no se realizan con atención, podrían provocar lesiones personales graves. Fuente potencial de lesiones o daños para la salud.



### ATENCIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información, disposiciones o procedimientos que, si no se realizan correctamente, pueden provocar daños o funcionamientos anómalos.



### INFORMACIÓN

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información sobre temas de especial importancia y su incumplimiento puede dar lugar a la anulación de la garantía.



**LEA** atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.



**¡ATENCIÓN:** máquina conectada a la red eléctrica!



Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.



**¡ATENCIÓN:** partes calientes en contacto!



Use guantes protectores.



**OPERADOR:** este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el usuario de la máquina. Procedimientos que competen a la persona instruida sobre el funcionamiento, uso y mantenimiento ordinario de la máquina.



**TÉCNICO CUALIFICADO:** este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el mantenimiento extraordinario (eléctrico/mecánico) para una persona cualificada y autorizada por el fabricante

## 1.2 Información general

Este manual es parte esencial del producto **appartamento**; por lo tanto, es importante leer detenidamente las advertencias y las precauciones adjuntas, antes de poner en marcha la máquina. En particular, preste atención a las indicaciones de seguridad durante la instalación, el funcionamiento, el uso y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los usuarios de la máquina.



La descripción de la máquina de café indicada a continuación es de carácter general, por lo tanto, puede que no incluya todos los detalles sobre los diversos componentes.

El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.

Este manual refleja el estado de la máquina en el momento de la entrega. **APPARTAMENTO** se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, las modificaciones que considere oportunas a la fabricación en serie y a actualizar los manuales relativos sin obligación de actualizar las publicaciones anteriores, así como a informar a los usuarios de las máquinas suministradas previamente.



### ATENCIÓN


**EL FABRICANTE NO SE ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS CAUSADOS A PERSONAS U OBJETOS, DEBIDO A:**

- Uso inadecuado de la máquina.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes de la máquina.
- Modificaciones de la máquina no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con la máquina por otros con características técnicas distintas a las del proyecto.
- No ejecución de estas instrucciones.
- Incumplimiento de las normas de seguridad.

### TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN



Durante la manipulación de la máquina, tome las precauciones oportunas para evitar que se caiga y dañe a personas, animales y cosas, además de a la propia máquina. No realice esta operación usted solo. Se aconseja manipular el aparato entre dos personas.

Durante la manipulación de la máquina en el embalaje, compruebe que se respeta el mensaje "**PARTE SUPERIOR**" (identificado por el símbolo ) presente en el embalaje.

No gire la máquina durante la manipulación. Manipular con cuidado.

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños ocasionado por una manipulación negligente o disconforme con las indicaciones facilitadas.

**1.3 Advertencias de seguridad****PRECAUCIONES IMPORTANTES**

1. Lea todas las instrucciones
2. No deje los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro.
3. Instale la máquina en una superficie plana e hidrorrepelente (laminado, acero, cerámica, etc.), alejada de fuentes de calor (horno, placa de cocción, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda ser inferior a 5 °C.
4. No utilizar al aire libre.
5. Solo para uso doméstico
6. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.
7. No obstruya las rejillas y no las cubra con paños, etc.
8. Almacene la máquina embalada en un lugar seco, no expuesto a agentes atmosféricos y en condiciones donde la temperatura no sea inferior a 5 °C.
9. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
10. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica.
11. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica locales.
12. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
13. La máquina **APPARTAMENTO** debe instalarse después de haber leído y entendido la presente publicación

14. Esta máquina solo es segura cuando se ha conectado correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente.
15. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y, a continuación, cable de alimentación a la toma de corriente. Para desconectarlo, coloque el interruptor en **OFF** y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente.
16. Compruebe que los datos de la placa de datos correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará la máquina. Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión, la frecuencia y la potencia de la máquina corresponden a las de la red eléctrica local. Los datos eléctricos se indican en la placa de datos de la máquina.
17. Se desaconseja utilizar accesorios como adaptadores, tarjetas múltiples o alargadores no recomendados por el fabricante del aparato puesto que podrían provocar lesiones, incendios o descargas eléctricas.
18. No utilice esta máquina si el cable, la clavija o cualquier otra pieza están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Devuelva la máquina al centro de asistencia autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste. **ATENCIÓN:** El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación.
19. Esta máquina ha sido diseñada con el único propósito de preparar café y dispensar vapor y agua caliente para bebidas calientes. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
20. Para protegerse de las descargas eléctricas cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico, incluida la máquina **APPARTAMENTO:**
  - a. No sumerja la máquina, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos y no deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
  - b. Evite que el cable de alimentación se alargue o se estire.
  - c. No utilice la máquina con las manos o los pies mojados.
  - d. No permita que niños o personas no capacitadas utilicen la máquina.
  - e. No accione la máquina si está descalzo.

ES

- f. Prepare un seccionador automático para la red eléctrica que alimenta la máquina.
  - g. No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
  - h. La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
  - i. Evite cualquier derrame de agua sobre las conexiones eléctricas.
- 21.** Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por **ROCKET**.
- 22.** Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina mediante el interruptor de encendido de la misma, desconéctela de la red eléctrica y espere a que baje su temperatura.
- 23.** Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico.
- 24.** Si la máquina no funciona correctamente o deja de funcionar, apáguela inmediatamente y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla, póngase en contacto con un técnico autorizado y cualificado de **APPARTAMENTO**. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o un distribuidor autorizado, utilizando solo piezas originales.
- 25.** Cuando la máquina no se utiliza durante largos períodos de tiempo, debe almacenarse a una temperatura superior a cero (0 °C/32 °F). Esto evitará que la congelación del sistema hidráulico dañe la tubería interna y la caldera.
- 26.** La máquina debe utilizarse con agua potable. Si se utiliza agua de la red hídrica local con un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales. Por el contrario, el agua muy "pura" puede interferir con las señales electrónicas leídas por la máquina, tanto para las indicaciones del nivel de la caldera como para las del depósito. Utilice agua filtrada.
- 27.** El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- 28.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- 29.** Los niños no deben jugar con el aparato.
- 30.** No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la alimentación.
- 31.** Para garantizar el correcto funcionamiento y la eficiencia de la máquina, es necesario seguir las indicaciones del fabricante, efectuando las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario.
- 32.** Durante el funcionamiento de la máquina algunas partes alcanzan temperaturas elevadas, como los dispensadores, los portafiltros y las varillas de vapor. Procure no tocar ni poner las manos debajo de estas partes durante su uso, para evitar quemaduras o abrasiones. Utilice siempre las manillas especiales para su manejo.
- 33.** Instale el portafiltro introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire el asa correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro se inserta correctamente una vez que está firmemente dentro de la cabeza de la unidad y el mango se coloca a 90 grados con respecto a la parte delantera de la máquina.
- 34.** Nunca desmonte (extraiga/suelte) el portafiltro durante la dispensación del café. Pueden producirse quemaduras si se retira el portafiltro durante los ciclos de dispensación.
- 35.** Preste mucha atención a las superficies de los elementos calefactores, ya que están sujetas a calor residual incluso después de su uso.
- 36.** No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- 37.** La máquina de café no debe guardarse en un lugar cerrado (armario, etc.) cuando se esté usando.
- 38.** Este aparato está diseñado para su uso en entornos domésticos o de pequeña restauración como:
  - a. Zonas de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo.
  - b. Hoteles rurales con una sala común para uso de cocina.
  - c. Para clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - d. Bed and breakfast, Pensiones y similares.

## 2 - DESEMBALAJE

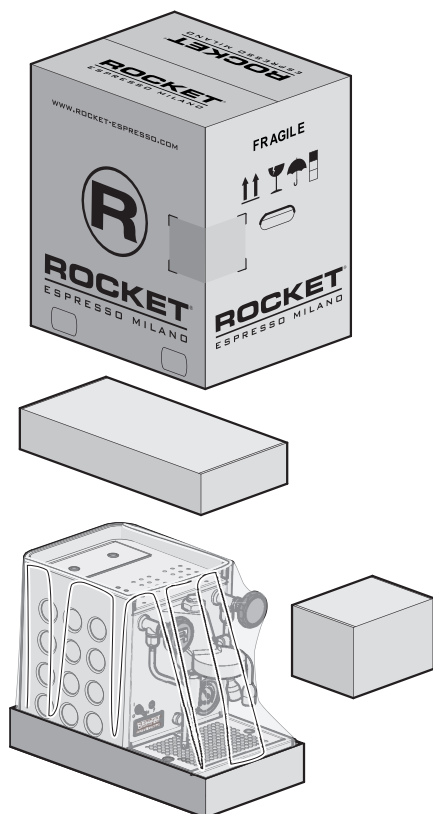


El encargado de la instalación de la máquina, antes de proceder, debe leer estas instrucciones y, en particular, los apartados anteriores sobre información general y disposiciones de seguridad.



### 2.1 Contenido del paquete

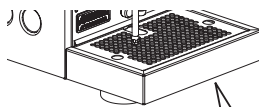
La máquina se entrega completamente ensamblada (a excepción de los accesorios guardados en las cajas correspondientes - fig. 2.1).



fig\_2.1



Los datos de la máquina están indicados en la placa de marcado "CE" colocada debajo de la máquina (fig. 2.2).



fig\_2.2

La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un ambiente adecuado. Una vez retirado el embalaje, es necesario comprobar que los distintos componentes se encuentren en perfectas condiciones y que no haya rastros de manipulaciones, partes dañadas, etc.

También será necesario comprobar que la máquina esté completa con todas sus partes, accesorios y documentación técnica, según la documentación de transporte.

**¡ATENCIÓN!** Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.



Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro. Estos elementos deberán eliminarse de conformidad con las normas locales vigentes





### 3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

#### 3.1 Uso previsto

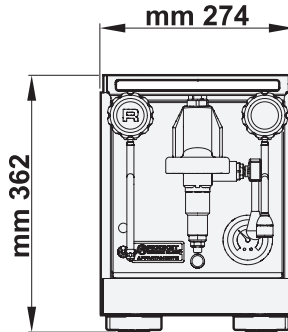
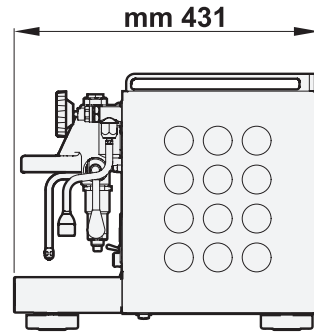
La máquina ha sido diseñada y fabricada para preparar café expreso y bebidas calientes.

Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.

**El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina**

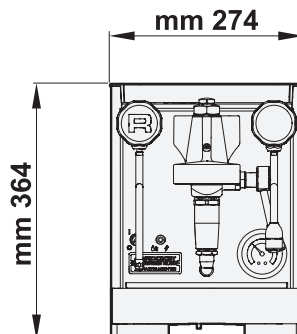
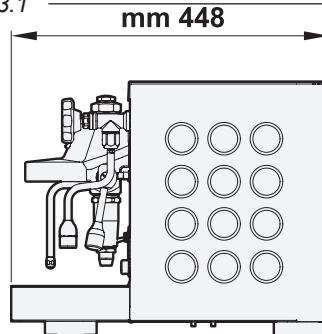


El operador debe respetar siempre las indicaciones contenidas en este manual. En caso de avería o si la máquina no funciona correctamente, apáguela y no intente realizar ninguna reparación. Contacte con el centro de asistencia.



mod. APPARTAMENTO

fig\_3.1



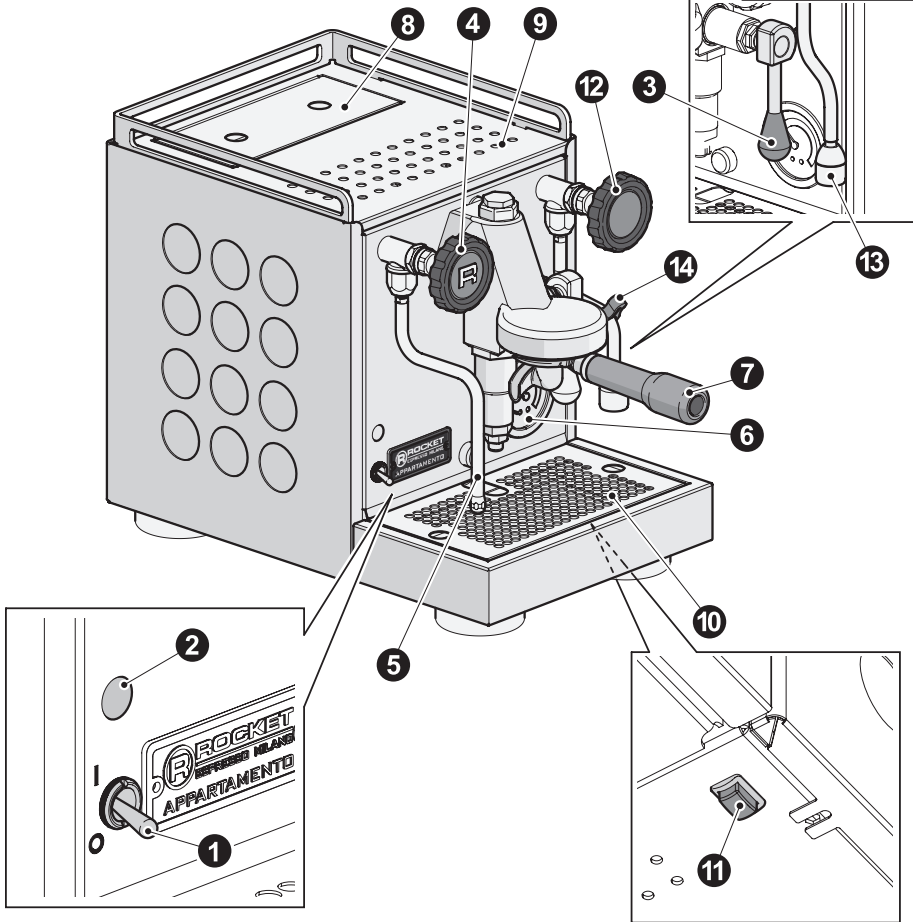
mod. APPARTAMENTO TCA



### 3.2 Especificaciones técnicas

mod. APPARTAMENTO	MOD. APPARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Eco mode" disponible (véase el apdo. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Modo Eco</b> disponible mediante software (véase apdo 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacidad de la caldera:</b> 1,8 litros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacidad de la caldera:</b> 1,8 litros</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <i>Voltaje</i> (versión A): 220-240V 50/60 Hz <i>para las versiones CE</i> <i>Voltaje</i> (versión B): 115 V - 60 Hz <i>para las versiones EE.UU./CAN</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltaje</b> (<i>versión A</i>): 220-240V 50/60 Hz <i>para las versiones CE</i> <b>Voltaje</b> (<i>versión B</i>): 115 V - 60 Hz <i>para las versiones EE.UU./CAN</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistencia de la caldera:</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistencia de la caldera:</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Depósito de agua desmontable:</b> 1,9 Litros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Depósito de agua desmontable:</b> 1,9 Litros</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensiones y peso</b> (fig_3.1) Anchura: 274 mm Profundidad: 431 mm Altura: 362 mm  Peso: 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensiones y peso</b> (fig_3.1) Anchura: 274 mm Profundidad: 448 mm Altura: 364 mm  Peso: 25 kg</li> </ul>

### 3.3 Componentes principales del mod. APPARTAMENTO



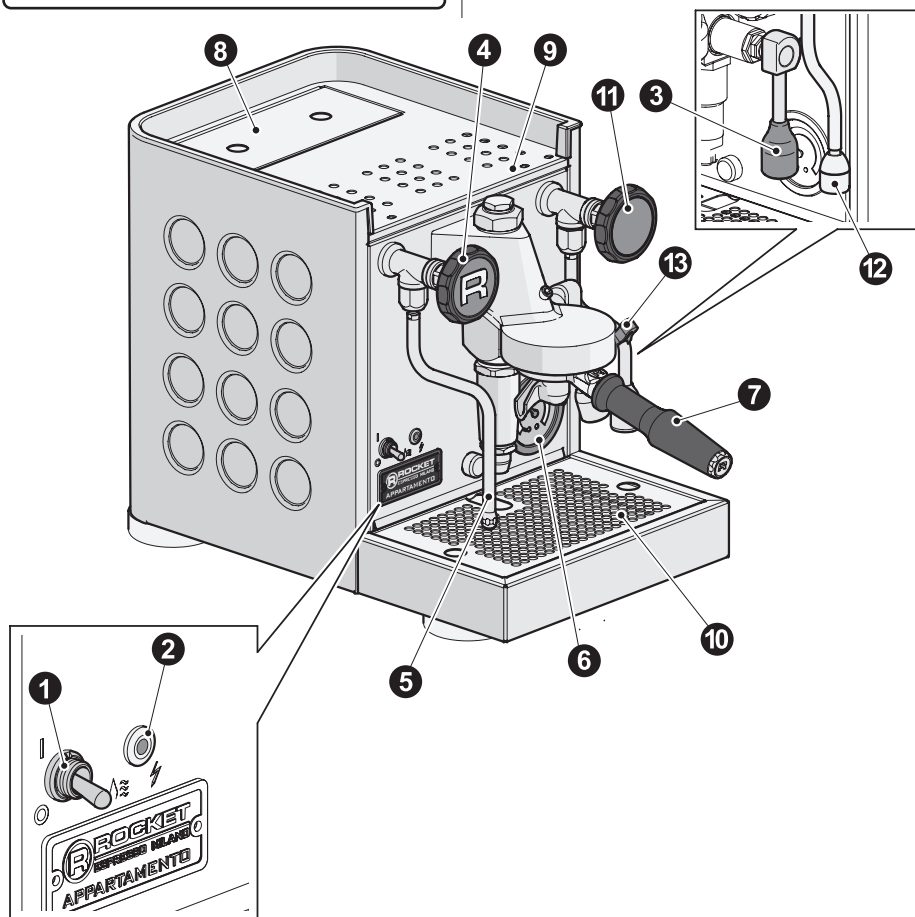
fig\_3.2

1. **ON / OFF:**  
"O" = OFF  
"I" = ON
2. Indicadores de control
3. Palanca de control de la dispensación
4. Manilla de válvula de vapor
5. Lanza de vapor
6. Manómetro
7. Portafiltro
8. Zona de recepción para el depósito de agua
9. Calentador de tazas
10. Rejillas de soporte de tazas + bandeja
11. Botón "Eco Mode"
12. Manilla de dispensación de agua caliente
13. Lanza de agua caliente
14. Asa de kit de lanza



ES

### 3.4 Componentes principales del mod. APPARTAMENTO TCA



fig\_3.3

1. **ON / OFF:**  
"O" = OFF  
"I" = ON
2. Indicadores de control
3. Palanca de control de la dispensación de café
4. Manilla de vapor
5. Lanza de vapor
6. Manómetro
7. Portafiltro
8. Zona de recepción para el depósito de agua
9. Calentador de tazas
10. Rejillas de soporte de tazas + bandeja
11. Manilla de dispensación de agua caliente
12. Lanza de agua caliente
13. Asa de kit de lanza

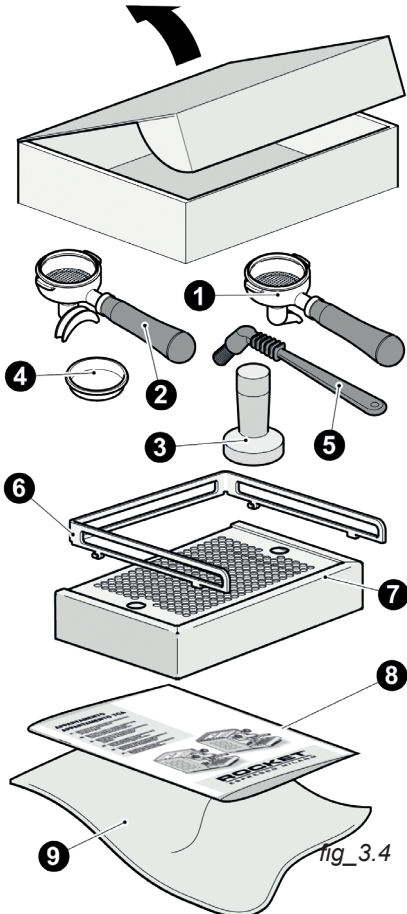


### 3.5 Accesorios

La máquina se suministra con una amplia serie de accesorios (fig. 4.3).

Dentro de la primera caja se encuentran las siguientes partes y accesorios:

1. Portafiltro - individual
2. Portafiltro - doble
3. Prensador
4. Filtro ciego
5. Cepillo de limpieza del cabezal de dispensación.
6. Estructura para tazas (solo para APPARTAMENTO)
7. Rejillas de soporte de tazas + bandeja.
8. Manual de instrucciones.
9. Paños de microfibra.



fig\_3.4

### 3.6 Datos técnicos

#### Voltaje

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

#### Potencia

- Consulte la placa de los datos técnicos de la máquina.

#### Temperatura

- La máquina no debe utilizarse con temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 36 °C.

#### Agua

- La máquina debe utilizarse con agua potable dulce y limpia. Si la red hídrica local tiene un alto contenido de minerales, utilice un ablandador de agua. La dureza del agua debe estar entre 4 - 7 °f (franceses) / 2 - 4 °d (alemanes). Una acumulación de depósitos minerales puede limitar el flujo de agua dentro del sistema hidráulico, causando daños a la máquina y riesgo de lesiones personales.

#### Capacidad de la caldera

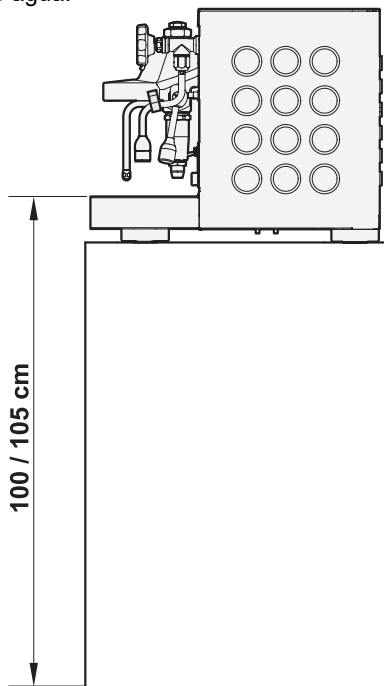
- 1,8 litros

## 4 - INSTALACIÓN

La máquina solo deberá instalarse en lugares en los que resulte fácil de usar y el acceso sea sencillo.

La superficie de apoyo debe estar nivelada, seca, lisa, estable y a una altura tal que la base se encuentre a más de 100/105 cm aproximadamente del suelo. (fig. 4.1)

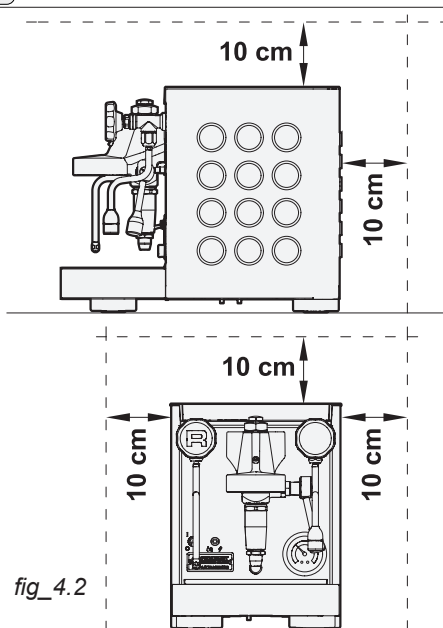
No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.



fig\_4.1

Para garantizar un funcionamiento normal, la máquina debe instalarse en zonas donde la temperatura ambiente esté entre + 5 °C y + 36 °C, y la humedad no supere el 70 %.

Asegúrese de que haya un espacio abierto de al menos **10 cm** a cada lado y detrás de la máquina, para permitir una ventilación adecuada y facilitar su uso y la realización de las operaciones de mantenimiento. (fig. 4.2)



fig\_4.2



**Si la máquina está mojada o muy húmeda, espere a que se seque completamente antes de instalarla o utilizarla.**

### 4.1 Llenado del depósito de agua



Asegúrese de utilizar agua con un grado de dureza adecuada para este tipo de máquina (véase el apdo. 3.6 pág. 147)

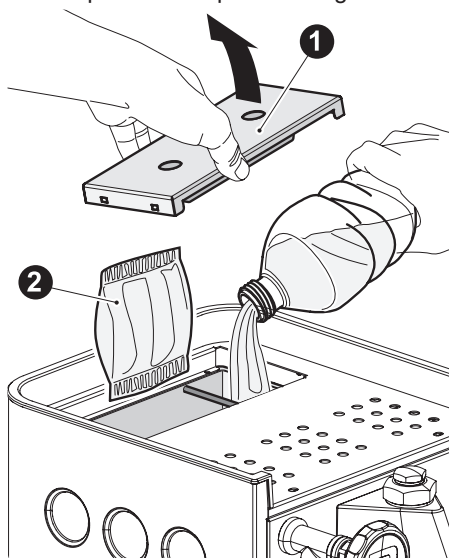
La máquina debe funcionar con agua potable dulce y limpia. No ponga nunca la máquina en funcionamiento con agua de dureza diferente a la especificada en el apartado 3.6.

Levante la tapa de la zona de recepción del depósito (1 fig. 4.4) y llénelo con agua hasta el nivel "MAX" indicado (unos **1,9 L**) El fabricante aconseja introducir una bolsita de ablandador (2) en el depósito de agua.

fig\_4.3



Procure verter agua solo en el depósito del agua, utilice un embudo si fuese necesario (para desmontar el depósito y limpiarlo véase el cap. Mantenimiento en la pág. 158). Coloque de nuevo la tapa de la zona de recepción del depósito de agua.



fig\_4.3



Consulte en el embalaje la validez del ablandador utilizado (cantidad de litros)

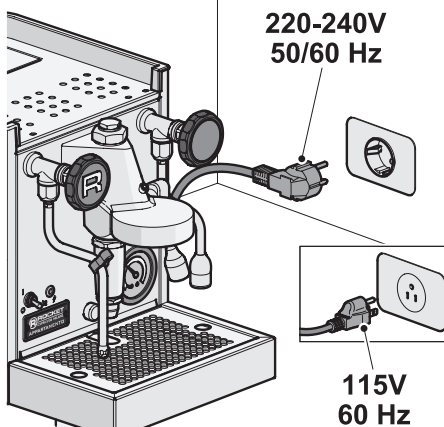
## 4.2 Alimentación eléctrica

**Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa de identificación sean conformes con los de la red de distribución eléctrica local.**



La puesta a tierra deberá realizarse de conformidad con lo previsto por la normativa vigente.

Conecte el cable de alimentación (fig. 4.4)



fig\_4.4

Coloque el cable sobrante, si lo hubiese, sobre la superficie de trabajo, de modo que los niños no puedan tirar de él ni pueda ser causa de tropezón



### ATENCIÓN:

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por una persona con una cualificación equivalente, con el fin de prevenir posibles riesgos.





ES

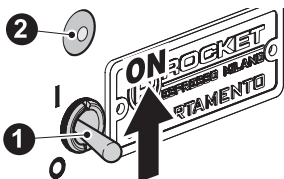
## 5 - PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

- Asegurarse de que la palanca esté en posición vertical (**OFF** - fig.\_5.6)
- Gire el interruptor de encendido/apagado (1 - fig.\_5.1) desde la posición "O" hasta la posición "I". Después de encenderla obtiene:

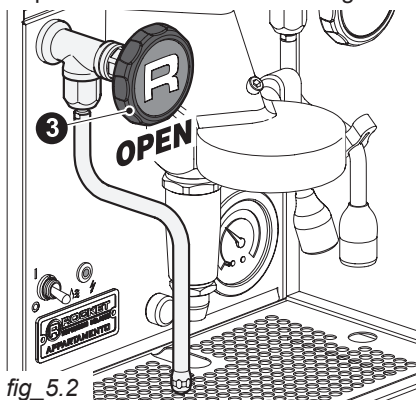
Modelo **APPARTAMENTO**: el indicador luminoso(2 - fig.\_5.1) se enciende en verde fijo.

Modelo **APPARTAMENTO TCA**: el indicador luminoso (2) es azul cuando se enciende y se vuelve blanco cuando la máquina está en funcionamiento.



fig\_5.1

- Abra la manilla de vapor (3 - fig.\_5.2). para empezar a llenar la caldera con agua.



fig\_5.2

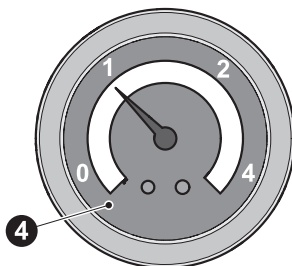
Modelo **APPARTAMENTO**: debe oír el ruido de la bomba.

Modelo **APPARTAMENTO TCA**: debe oír el ruido de la bomba. y el indicador luminoso (2 - fig.\_5.1) es AZUL.

Cuando la caldera está correctamente llena de agua, la bomba se detiene (cesa el ruido).

- Después cierre la manilla del vapor.

La caldera empieza a calentarse.



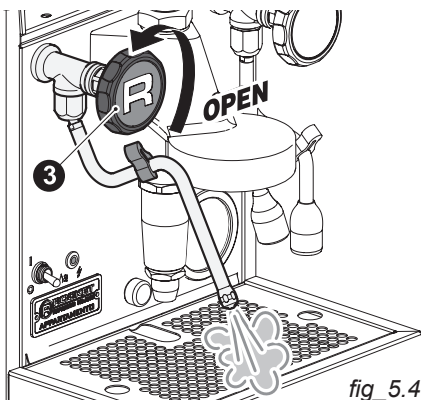
fig\_5.3

Espera a que el manómetro de la caldera (4 - fig.\_5.3) indique aproximadamente 1 bar.

- Abra la manilla del vapor (3 - fig.\_5.4) durante 5 segundos para que salga un poco de vapor.



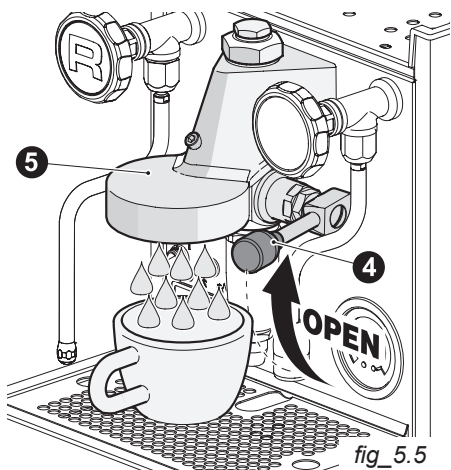
Esta operación es muy importante puesto que elimina una posible depresión dentro de la caldera que podría provocar la aspiración de la leche al interior de la caldera una vez iniciada la dispensación de vapor. Cierre de nuevo la manilla del vapor.



fig\_5.4

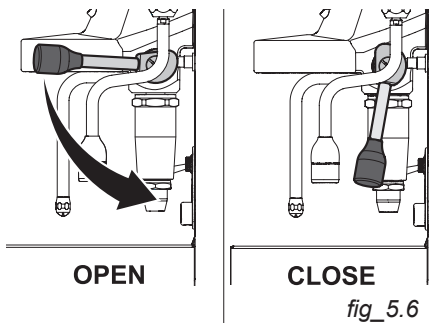
**6 - FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA**

- Espere a que el manómetro de la caldera (4 - fig.\_5.3) alcance de nuevo 1 bar.
- Suba completamente la palanca de dispensación de café (4 - fig.\_5.5). Descargue una taza de agua caliente desde el cabezal de grupo infusor (5).



Esta operación deberá realizarse una sola vez, la primera vez que se use la máquina.

- Baje completamente la palanca de dispensación de café para detener el flujo de agua (fig.\_5.6)



- Ahora la máquina está lista para el uso

Deje un tiempo de calentamiento de 15-18 minutos de modo que el cabezal del grupo se caliente completamente. La calidad del expreso será mucho mejor con un grupo y un portafiltro calientes.



Asegúrese de que la máquina esté lista para un funcionamiento seguro, como se describe en los capítulos anteriores

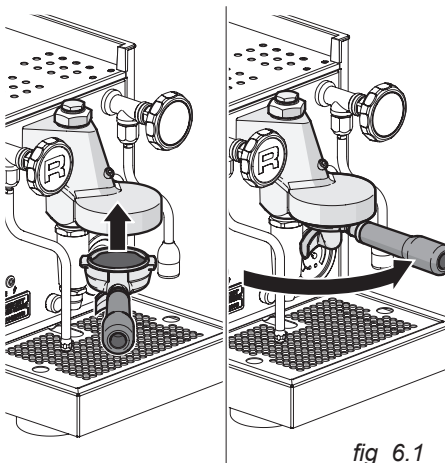


**ATENCIÓN:**  
Cuando la máquina está lista, el grupo portafiltro se calienta. Preste atención

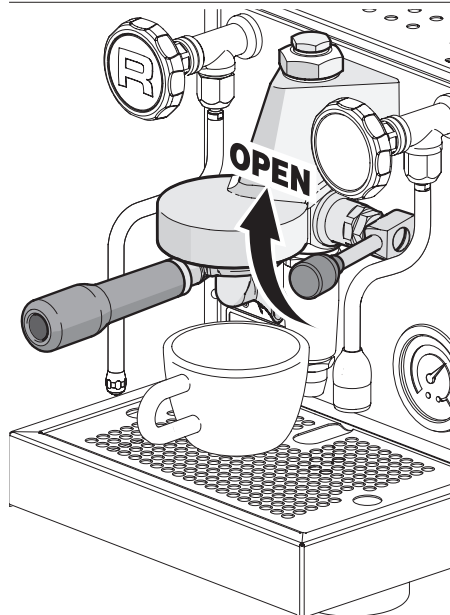


Se aconseja realizar una primera dispensación de agua sin café con un portafiltro nuevo o en el primer uso. Se aconseja realizar esta operación para eliminar posibles residuos de procesamiento

1. Instale el portafiltro introduciéndolo en el cabezal del grupo y gire el mango correspondiente de izquierda a derecha. El portafiltro está correctamente insertado una vez que está firmemente dentro del cabezal del grupo y el mango está a 90 grados de la parte delantera de la máquina (fig.\_6.1)



2. Ahora levante la palanca de dispensación de café para iniciar el flujo de agua a través del portafiltro. (fig.\_6.2).

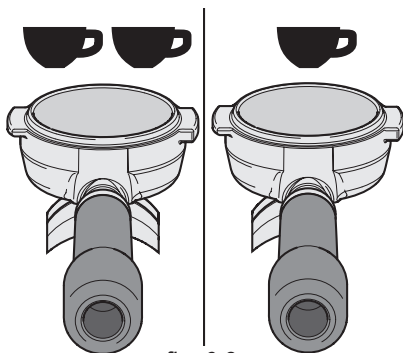


fig\_6.2

- Es importante dejar el portafiltro enganchado en el cabezal del grupo cuando no se use. El portafiltro debe permanecer caliente para un proceso de infusión óptimo. Además, se evitará que la junta en el interior del cabezal del grupo se seque prematuramente.

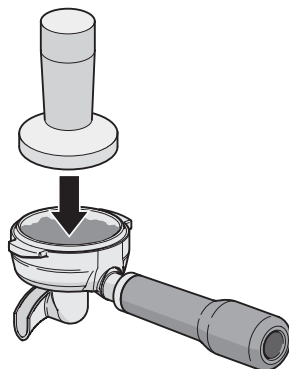
### 6.1 Preparación del café

- Elija el portafiltro para preparar una o dos tazas en una única extracción (fig.\_6.3).



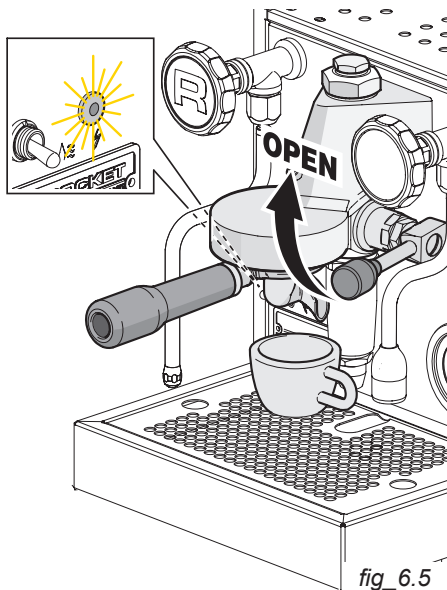
fig\_6.3

- Llene de café molido y presione (fig.\_6.4), retirando los posibles restos de café en el borde del filtro



fig\_6.4

- Instale el portafiltro en el cabezal y posicione la/s taza/s bajo la boquilla de extracción de café.



fig\_6.5

- Inicie la dispensación levantando la palanca de dispensación de preparación de café. Para detener la dispensación, baje de nuevo la palanca. En el modelo TCA, el LED intermite en blanco durante la fase de dispensación y vuelve a estar fijo cuando la dispensación ha finalizado (fig.\_6.5).



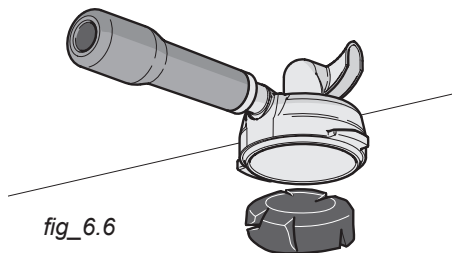
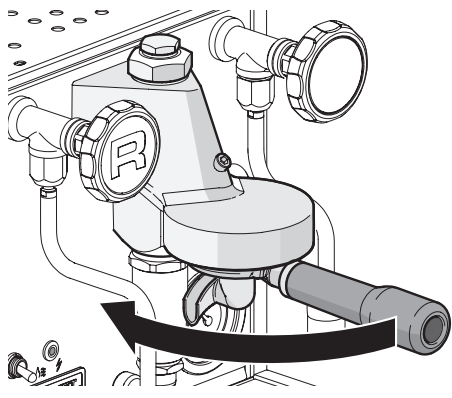
**La duración máxima de una dispensación es de 100 segundos. Transcurrido este tiempo, la dispensación se detiene automáticamente aunque el usuario no haya vuelto a cerrar la palanca.**



La dispensación es prioritaria respecto a la carga. Si se pide una dispensación mientras la máquina está cargando agua, la carga se suspenderá temporalmente y la dispensación comenzará con normalidad. También es posible dispensar cuando aún no se ha alcanzado el nivel de la caldera.



5. Desmonte el portafiltro para vaciarlo y limpiarlo y después vuelva a montarlo (fig\_6.6)

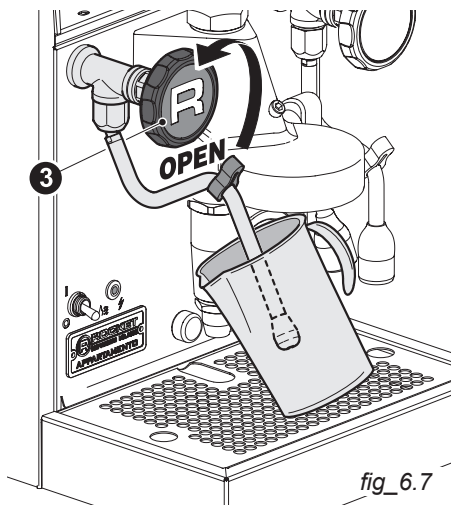


fig\_6.6

## 6.2 Dispensación de vapor

Con la máquina encendida y el manómetro con presión (véase el cap. 5 pág.22) es posible suministrar vapor a través de la lanza correspondiente.

Coja una jarra y sumerja la lanza de vapor en la bebida y abra la manilla de vapor (3 - fig\_6.7)



fig\_6.7

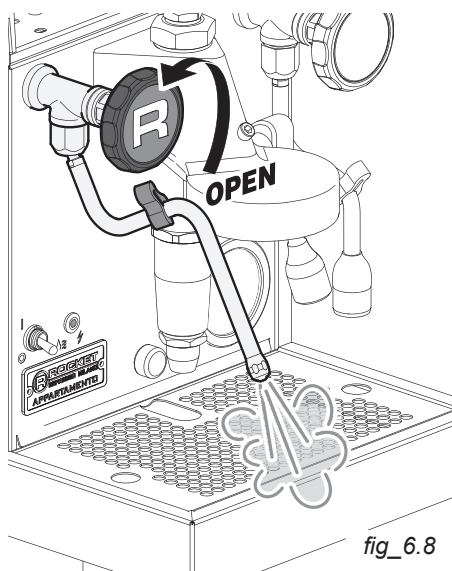
Una vez concluido su uso, cierre la manilla y retire la jarra. Limpie la lanza con un paño húmedo.



Dispense vapor durante unos segundos y, después, limpie de nuevo con un paño húmedo (fig\_6.8).



ES



fig\_6.8

**ATENCIÓN:**  
Dispense de vapor puede provocar quemaduras. Para evitar quemaduras, utilice la pequeña asa de plástico para mover la lanza de vapor.

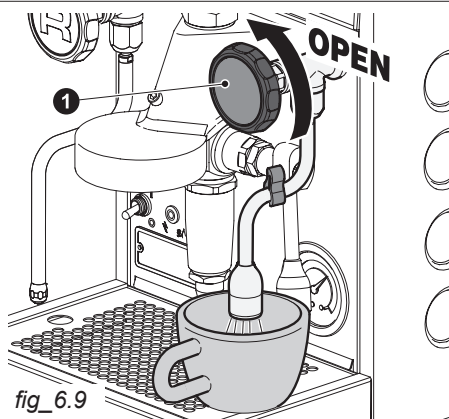


Para conseguir los mejores resultados: conserve la leche a  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$ )

### 6.3 Dispensación de agua

Para dispensar agua caliente, abra la manilla correspondiente (1 fig.\_6.9) y vierta la cantidad de agua necesaria en una taza o recipiente. Para interrumpir el dispense de agua caliente, cierre la manilla.

**ATENCIÓN:**  
agua muy caliente. Tenga cuidado para evitar posibles quemaduras



fig\_6.9

### 6.4 Modo ECO

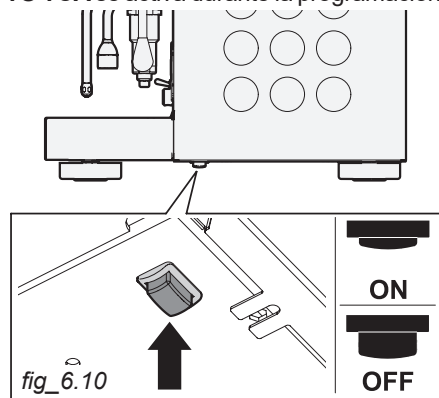
Con el modo ECO activado:

La máquina **APPARTAMENTO** pasa al modo de espera después 60 minutos de inactividad.

La máquina **APPARTAMENTO TCA**, entra en modo de espera después de 30 minutos.

Cuando la máquina está en modo de espera, se apagan todos los calentamientos y no es posible la dispensación. La máquina sale del modo de espera accionando la palanca de dispensación.

En el modelo **APPARTAMENTO**, el modo **ECO-ON** se activa pulsando el botón situado debajo de la máquina (fig\_6.10), mientras que en el modelo **APPARTAMENTO TCA** se activa durante la programación.



fig\_6.10



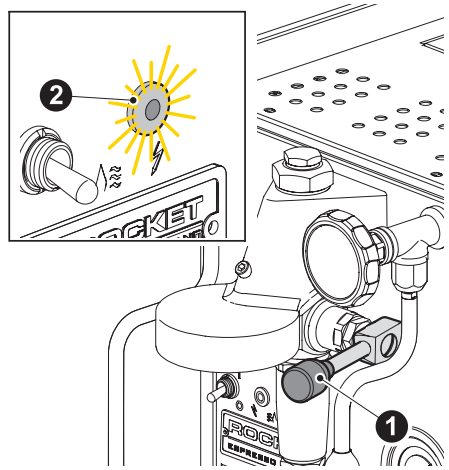
La máquina sale de fábrica con la modalidad "ECO mode" activada.

# 7 - PROGRAMACIÓN (solo APPARTAMENTO TCA)



La máquina, que se está programando, ya ha sido sometida a una programación básica y, por tanto, está lista para su uso.

El usuario puede variar determinados parámetros de la máquina entrando en el modo "programación" y accionando la palanca de dispensación de café (1 - fig\_7.1) la luz indicativa (2).



fig\_7.1

Los parámetros modificables por el usuario son los siguientes:

- 1. Presión de la caldera (rojo).
- 2. MODO ECO de la máquina (verde).

## 7.1 Acceso a la Programación

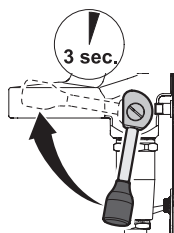
Para acceder a la programación, el usuario debe proceder de la siguiente manera:

	<p><b>1.</b> Apague la máquina bajando el selector a la posición <b>OFF</b></p>
	<p><b>2.</b> Suba la palanca de dispensación de café</p>
	<p><b>3.</b> Encienda la máquina</p>
<p><b>LUZ AMARILLA</b></p>	<p><b>4.</b> Cuando el indicador luminoso cambie de color (amarillo) baje la palanca de dispensación <b>2</b>. (en 3 segundos). La máquina está ahora en modo programación</p>
	<p><b>5.</b> Para pasar de un parámetro a otro, confirme el anterior manteniendo la palanca hacia arriba durante 3 segundos (esperando a que se encienda la luz) y sólo entonces bájela.</p>
	<p><b>6.</b> Cada parámetro está identificado por un color indicador y su número de parpadeos determina el valor de ajuste, tal como se describe en la tabla siguiente</p>

## 7.2 Parámetros de programación

Parámetro editable	Led de color	Estado seleccionable	Mando
Regulación de la presión de la caldera	ROJO	Baja	n.º 1 parpadeo
		Media (por defecto)	n.º 2 parpadeos
		Alta	n.º 3 parpadeos
		Muy alta	n.º 4 parpadeos
Stand-By	VERDE	Inactivo	n.º 1 parpadeo
		Activo (después de 30 min.)	n.º 2 parpadeos

### 7.3 Guardar parámetro de programación



**1.** Después de identificar el número de oscilaciones correspondiente a un determinado parámetro, levante la palanca de dispensación, manteniéndola en posición durante 3 segundos, hasta que la luz permanezca fija.



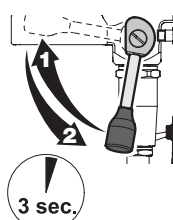
**2.** La confirmación de que el parámetro se ha guardado se confirma mediante la luz fija del LED. Baje la palanca de dispensación para pasar al siguiente parámetro.

### Ejemplo de ajuste medio de la PRESIÓN DE LA CALDERA.

- 1 Entre en el modo de programación y la luz ROJA oscila, que indica el primer parámetro del ajuste.
- 2 Suba y baje la palanca hasta que se sumen los 2 parpadeos.
- 3 Mantenga la palanca de dispensación levantada hasta que aparezca la luz ROJA fija.
- 4 La luz ROJA fija confirma la memorización del parámetro. Baje la palanca para pasar al siguiente parámetro.

Para salir de la programación, reinicie la máquina bajando el interruptor principal.

### 7.4 Modificar el estado de un parámetro

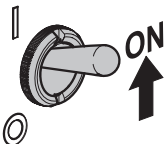


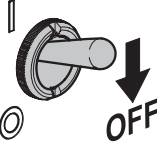


**1.** Para pasar de un estado a otro de un parámetro (número de parpadeos), suba y baje rápidamente (en menos de 3 segundos) la palanca de dispensación.

## 7.5 Restablecer parámetros (Restablecer valores de fábrica)

Mediante este procedimiento es posible borrar todos los parámetros ajustados y restablecer la configuración original de fábrica. Esta función debe utilizarse en aquellos casos en los que se hayan introducido errores o variaciones no deseadas, optando por reiniciar todo y volver a las condiciones iniciales.

Este procedimiento se lleva a cabo como se describe a continuación.

	<p><b>1.</b> Desde Máquina OFF, poner la máquina en ON con la palanca de grupo en posición de dispensación; la máquina no realiza ninguna acción pero espera unos segundos una secuencia del operador.</p>		<p><b>3.</b> Si, en los 3 segundos siguientes al encendido de la luz verde, la palanca se vuelve a poner en reposo, se produce un restablecimiento de los parámetros de fábrica (por defecto), indicado por la luz verde que permanece fija. Si, por el contrario, se deja la palanca en la posición de dispensación, una vez transcurrido el tiempo límite de 3 segundos, la luz indicadora verde permanecerá parpadeando sin realizar un reinicio de parámetros, a la espera de un Apagado.</p>
	<p><b>2.</b> Mantenga la palanca en la posición de contacto cerrado. Después de unos segundos, si la palanca ha permanecido siempre en la misma posición, la máquina enciende la luz amarilla (como en la programación normal) durante 5 segundos hasta que aparece la luz verde intermitente.</p>		<p><b>4.</b> Apague la máquina y, si el procedimiento de restablecimiento no se lleva a cabo, vuelva a colocar la palanca en la posición inicial de todos modos.</p>

## 8 - MANTENIMIENTO



Las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría. Algunas operaciones especiales deben realizarse con la máquina en funcionamiento.

No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.).

Cuando sea necesario, utilice detergentes especiales para máquinas de café, que pueden adquirirse en centros de servicio especializados.

### 8.1 Limpieza de la lanza de vapor

Mantener la máquina limpia prolongará su duración y producirá mejores cafés expresos.

1. Limpie la boquilla de vapor después de cada uso, frotando con un paño húmedo. Accione la lanza de vapor para liberar la condensación y los residuos de leche.
2. Si los chorros de vapor se obstruyen con leche en polvo, desensrosque la boquilla y desbloquee (fig. 8.1).

### 8.2 Limpieza del cabezal de dispensación

#### ENJUAGUE

1. Retire el filtro del portafiltro y coloque el filtro ciego (A - fig. 8.2).
2. Mientras el agua de infusión fluye libremente, introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo, girando el portafiltro hacia adelante y hacia atrás (B - fig. 8.2). Siga vaciando el filtro ciego de agua caliente hasta que salga limpia.
3. Realice el enjuague del cabezal del grupo todos los días.

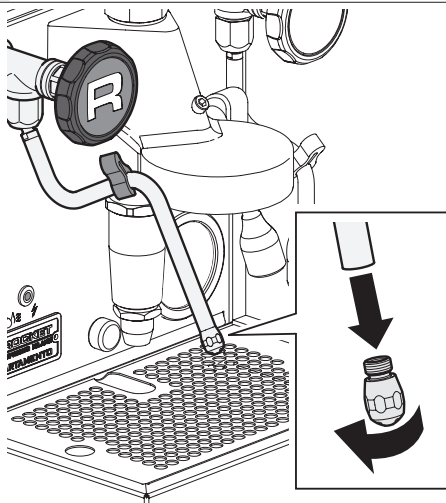


fig. 8.1

### GRUPO DEL CABEZAL DE DISPENSACIÓN

1. Cada semana, después del enjuague, añada una pequeña cantidad de detergente para café expreso en la cesta ciega. Disuelva el detergente en agua caliente e introduzca el portafiltro en el cabezal del grupo. Este detergente está disponible en todos los distribuidores autorizados.
2. Abra y cierre la dispensación del grupo durante unos 10 segundos. Repita varias veces.

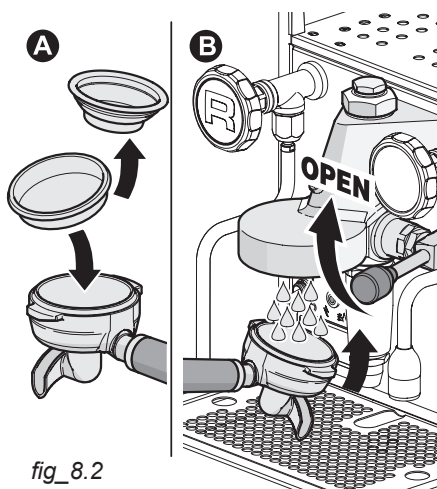
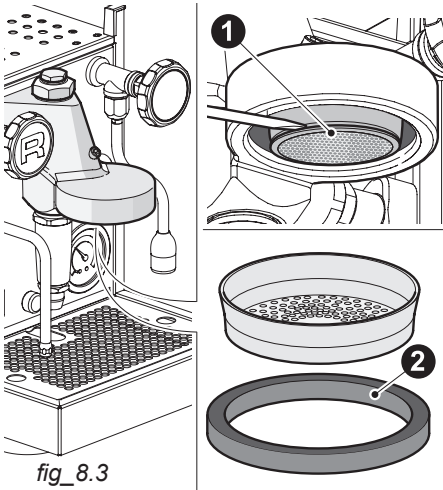


fig. 8.2



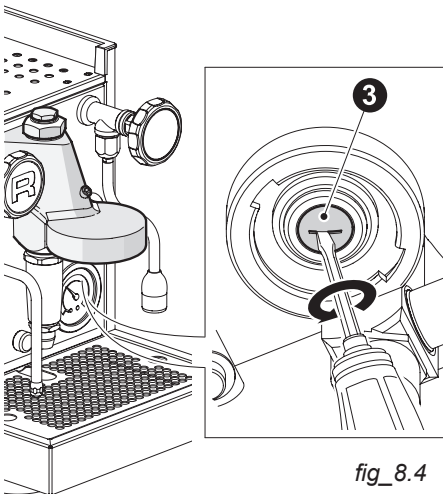
## DESMONTAJE DE LA DUCHA, DEL DIFUSOR Y DE LA JUNTA DEL CABEZAL

1. Utilizando un destornillador de corte de pequeñas dimensiones, haga palanca en el borde interior de la boquilla (1) y retírela junto con la junta (2) como se muestra en la fig\_8.3.



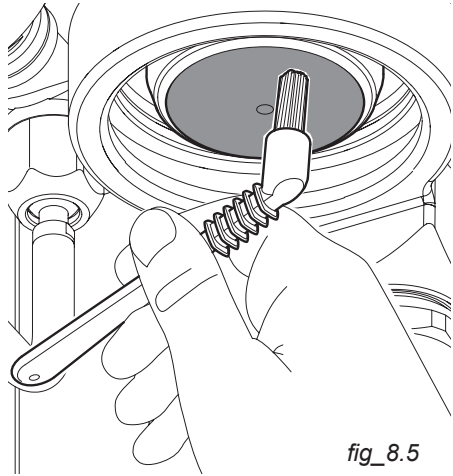
fig\_8.3

2. Con el mismo destornillador, afloje el difusor (3) del cabezal (fig\_8.4).



fig\_8.4

3. Limpie el interior del cabezal del grupo con el cepillo de limpieza suministrado (fig\_8.5).

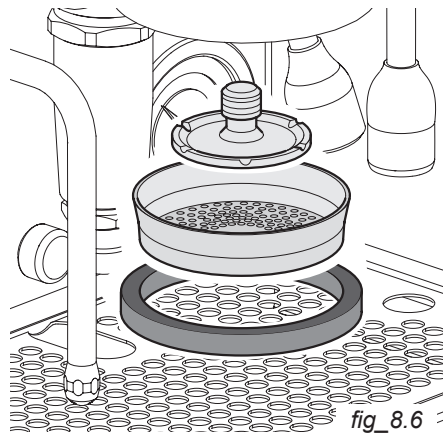


fig\_8.5

4. Con un paño húmedo, limpie el área donde el portafiltro se engancha en el cabezal del grupo.

5. Sumerja las partes metálicas retiradas en una solución compuesta por 2 cucharaditas de detergente para café expreso y agua caliente. Deje en remojo durante 10 minutos. Enjuague bien, limpie y vuelva a armar.

6. Atornille de nuevo el difusor del cabezal respetando el orden mostrado en la figura 8.6. Por último, inserte e instale la ducha con su junta.



fig\_8.6

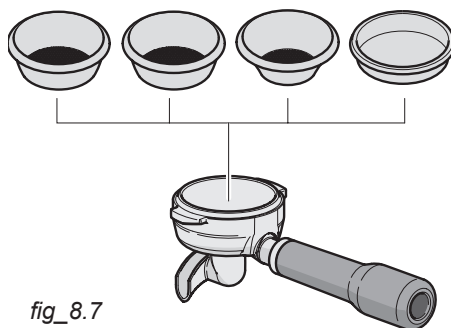
## APPARTAMENTO

**ES** Cuando los elementos del cabezal estén deteriorados o dañados, sustitúyalos. Estos artículos son materiales fungibles. Póngase en contacto con su distribuidor autorizado **ROCKET**.

### 8.3 Limpieza del portafiltro

#### PORTAFILTRO

1. Retire el filtro de la empuñadura del portafiltro utilizando un destornillador pequeño o la parte inferior de la cesta ciega. (fig. 8.7)
2. Limpie el interior de el filtro y el portafiltro con un paño húmedo.
3. Si los aceites del café se han acumulado, sumerja el extremo metálico del portafiltro y de el filtro en la misma solución detergente del filtro de la ducha de latón, como se describe arriba.
4. Enjuague bien, seque y vuelva a montar.



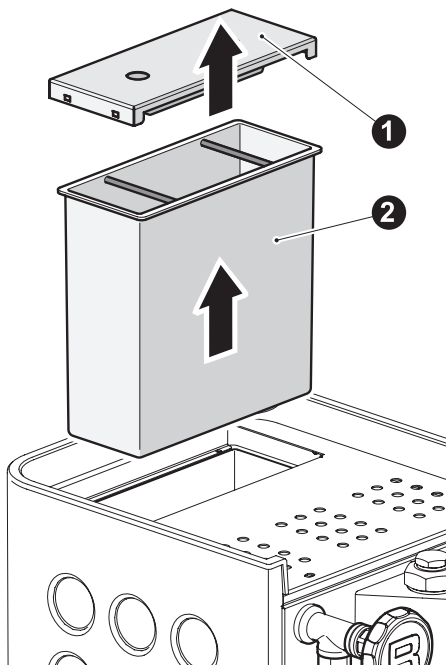
fig\_8.7



### 8.4 Limpieza del depósito de agua

Desmonte y limpie periódicamente el depósito de agua con agua caliente y jabón. Para desmontar el depósito, levante la tapa (1 - fig. 8.8) y extráigala (2) utilizando la manilla y realizando un movimiento hacia arriba.

fig\_8.8



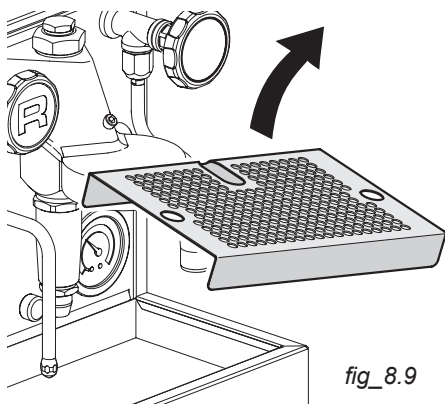
Al montar de nuevo el depósito, cerciórese de presionarlo con decisión hacia abajo de modo que el tapón del depósito en el fondo esté completamente enganchado.

Utilice agua fresca y filtrada para llenar el depósito. No use agua destilada (véase el apdo 3.6 pág. 147).



## 8.5 Limpieza de la bandeja de goteo

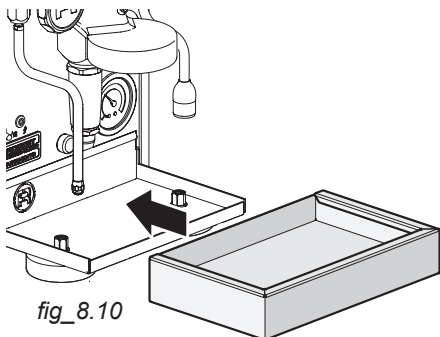
1. Retire la rejilla y la bandeja y lávelas con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas. (fig. 8.9).



fig\_8.9

2. Monte de nuevo primero la bandeja, cerciorándose de que esté apoyada e insertada (con movimiento horizontal) hasta el "tope", una vez "enganchada" (deberá oírse un clic magnético de tope - fig. 8.10)

**ATENCIÓN:** Si la cubeta se queda simplemente apoyada y no se instala por completo, el agua que sale del grupo y del desagüe se escurre por la parte delantera de la base y podría salirse de la máquina.



fig\_8.10

## 8.6 Descalcificación



1. **ROCKET** no recomienda eliminar la cal de la máquina de café expreso. **Acuda a un centro autorizado ROCKET para la descalcificación.**



2. Muchos de los productos químicos utilizados para la descalcificación de las máquinas de café expreso son particularmente agresivos. Estos productos químicos pueden provocar la corrosión interna de los metales duros utilizados en la fabricación de la máquina.



3. Además, es muy difícil eliminar toda la solución descalcificadora de la máquina una vez finalizado el procedimiento.
4. Controle la calidad de agua que utiliza en la máquina, utilizando siempre agua filtrada. Es posible que el agua destilada no tenga la conductividad requerida para las distintas funciones electrónicas necesarias para el funcionamiento de la máquina.



## 8.7 Recambios para agua de la caldera

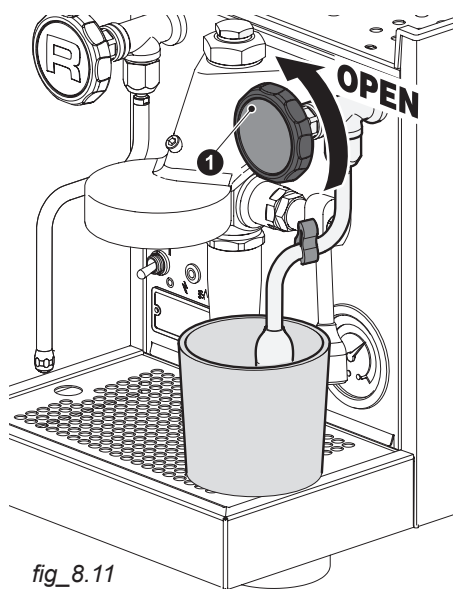
Se recomienda cambiar el agua de la caldera periódicamente, al menos una vez al mes o, en caso de uso frecuente, cada quince días. Lea atentamente todos los pasos descritos a continuación antes de realizar la operación; en caso de duda, póngase en contacto con el centro de servicio **ROCKET** para obtener aclaraciones y asistencia.



### IMPORTANTE:

Esta operación deberá realizarse necesariamente con la máquina recién apagada, con agua caliente y la caldera a presión. (fig.\_5.4)

Para efectuar el cambio de agua de la caldera, basta abrir la lanza de agua (fig.\_8.11), repitiendo la operación dos veces.



fig\_ 8.11

## 9 - ALARMAS Y FALLOS

### 9.1 Alarmas

La máquina tiene un led indicador de colores en el panel frontal. Durante el funcionamiento normal (suministro y espera) el led está encendido fijo de color blanco.

Diferentes combinaciones de colores y parpadeos señalan otras condiciones:

mod. APPARTAMENTO TCA		
Alarma	Causa	Solución
Luz <b>MAGENTA</b> intermitente	Alarma cubeta vacía	Llene el depósito con agua
Luz <b>VERDE</b> intermitente	Modo ECO (stand-by) activo	Suba y baje la palanca de dispensación para reactivar la máquina
Luz <b>AMARILLA</b> intermitente	Tiempo de espera de dispensación	Baje la palanca de dispensación, si el problema persiste contacte con el Servicio Técnico de <b>ROCKET</b>
Luz <b>ROJA a 2</b> intermitente	Tiempo de calentamiento de la caldera	Apague la máquina y vuelva a encenderla si el problema persiste póngase en contacto con el Servicio Técnico de <b>ROCKET</b>



Luz <b>ROJA a 3</b> intermitente	Tiempo de espera del nivel de la caldera	Contacte con el Servicio Técnico de <b>ROCKET</b>
Luz <b>ROJA a 4</b> intermitente	Fallo del sensor de presión o del NTC de la caldera	Restablezca los parámetros (véase <i>apdo. 7.5</i> ), si el problema persiste póngase en contacto con el servicio de asistencia de <b>ROCKET</b>

## Modelo APPARTAMENTO

Alarma	Causa	Solución
Indicador de línea 0,5" <b>ON</b> / 0,5" <b>OFF</b> x 3 veces y 2" <b>OFF</b>	Carga de la caldera	Contacte con el Servicio Técnico de <b>ROCKET</b>
Indicador de línea 3" <b>ON</b> + 3" <b>OFF</b>	Dispensación	Baje la palanca de dispensación, si el problema persiste contacte con el Servicio Técnico de <b>ROCKET</b>
Indicador de línea 0,5" <b>ON</b> + 4,5" <b>OFF</b>	Economy	Suba y baje la palanca
Indicador de línea 0,5" <b>ON</b> + 0,5" <b>OFF</b>	Cubeta vacía	Llene el depósito

**9.2 Fallos, causas y soluciones*****La máquina no se pone en marcha***

- Compruebe que el interruptor general esté en la posición **ON**.
- Compruebe que la clavija esté enchufada.

***No dispensa café ni vapor***

- Compruebe que haya agua en el depósito .
- Compruebe que se hayan accionado la manilla de café y vapor antes del dispense.

***La máquina no se calienta***

- Llame a la asistencia técnica

***El dispense de vapor es irregular***

- Compruebe que los orificios del pulverizador estén limpios

***La extracción es demasiado lenta***

- Compruebe que la cesta del filtro no esté demasiado llena (demasiado café).
- Controle que la molienda no sea demasiado fina.
- Controle que el filtro de la ducha no esté obstruido: es posible que tenga que enjuagarlo o quitarlo y limpiarlo
- Compruebe que la boquilla del portafiltro no esté obstruida. Si está sucia de aceite de café rancio, debe sumergirla en una solución de limpieza del cabezal del café expreso.

***El agua sale por todo el portafiltro***

- Compruebe las juntas del cabezal. Si está visiblemente deteriorada, proceda con la sustitución.



ES

- Asegúrese de que los portafiltros se mantengan montados en el cabezal siempre que la máquina no esté en uso, ya que esto ayudará a proteger las juntas.

***El café expresso está demasiado frío***

- Compruebe que las tazas estén suficientemente calientes. Las tazas se pueden calentar vertiendo agua caliente en ellas, para vaciarlas antes de comenzar la extracción.
- Es posible que se haya extraído demasiada agua del cabezal del grupo. Deje reposar la máquina y limite la cantidad de agua extraída entre extracciones para permitir que la máquina se mantenga a temperatura.

***Hay agua debajo de la máquina***

- Compruebe que la bandeja de descarga esté colocada correctamente
- Compruebe que la bandeja de descarga haya sido vaciada

***La máquina parece apagada, pero el interruptor está en la posición ON***

- Compruebe que la función **Modo Eco** esté activa accionando el mando del café (véase apdo 6.4).
- Apague y encienda de nuevo la máquina utilizando el interruptor principal (véase 1 - fig. 3.2 - 3.3)

***El café expresso tiene un sabor amargo***

- La extracción puede ser demasiado lenta. Controle que la molienda no sea demasiado fina. Corrija la molienda y hágala más gruesa.
- La máquina podría estar sucia. Lave nuevamente y limpie el cabezal del grupo. Limpie los portafiltros y las cestas del filtro.

***El café expresso tiene un sabor agrio***

- La extracción puede ser demasiado rápida. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

***El café expresso sale aguado y diluido***

- La extracción puede ser demasiado rápida. Si es así, la crema será clara. Controle que la molienda no sea demasiado gruesa. Corrija la molienda y hágala más fina.

***El café expresso tiene burbujas***

- Es posible que el agua de la máquina esté demasiado caliente. Deje que fluya un poco de agua del cabezal del grupo. Proceda con otra extracción.
- Puede que el café esté demasiado fresco.

***Presión baja o ausencia de presión en la varilla de vapor***

- Puede deberse a un uso excesivo del cabezal del grupo. Uso excesivo de la varilla de vapor. Dé tiempo a la máquina para que recupere la presión.
- La varilla de vapor podría estar obstruida por leche en polvo. Retire la boquilla y límpiela, como se indica en el punto 7.1.

***La leche es fina y con burbujas***

- Asegúrese de que la leche se diluya gradualmente. Si el aire se introduce demasiado rápido, se generan grandes burbujas.
- Asegúrese de que el vapor salga con la presión adecuada y que no haya boquillas obstruidas.
- Puede deberse al uso de leche calentada. Vuelva a intentarlo con leche fresca.



Para cualquier problema no indicado específicamente en esta página, apague la máquina pulsando el interruptor general, desenchufe la clavija y póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

### 9.3 Inactividad

Para la inactividad prolongada de la máquina, es necesario realizar algunas operaciones preventivas:

- Desconecte la máquina de la electricidad.
- Descargue todos los portafiltros.
- Lave todas las partes en contacto con los alimentos.
- Limpie todas las superficies internas y externas de la máquina con un paño.
- Proteja el exterior con una película o una bolsa de celofán.
- Almacene en locales secos y protegidos con temperaturas no inferiores a 1 °C.

## 10 - ELIMINACIÓN

Proceda con el vaciado de los productos y del agua, como se describe en el apartado anterior.



**¡Atención! Compruebe que la eliminación de la máquina se lleve a cabo de acuerdo con las normas ambientales y con la normativa vigente**

### Información para los usuarios

De conformidad con el Decreto Legislativo del 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n.º 151 "Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos".









El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo significa que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros tipos de residuos.

Por tanto, el usuario debe transportar el equipo, al final de su vida útil, a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos electrónicos/electrotécnicos o devolverlo al distribuidor al adquirir un nuevo equipo equivalente.

La recogida selectiva adecuada y el envío posterior de los equipos usados para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosos con el medio ambiente, ayudarán a evitar efectos negativos en el medio ambiente y la salud, junto con un reciclaje más fácil de los materiales que componen el equipo.

## SUMÁRIO

	<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	168
	1.1 <i>SÍMBOLOS E TERMINOLOGIAS UTILIZADAS NO MANUAL</i> ...	168
	1.2 <i>INFORMAÇÕES GERAIS</i> .....	169
	1.3 <i>ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA</i> .....	170
	<b>2 DESEMBALAGEM</b> .....	174
	2.1 <i>CONTEÚDO DA EMBALAGEM</i> .....	174
	<b>3 DESCRIÇÃO DA MÁQUINA</b> .....	175
	3.1 <i>USO PREVISTO</i> .....	175
	3.2 <i>ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS</i> .....	176
	3.3 <i>COMPONENTES PRINCIPAIS MOD. APPARTAMENTO</i> ....	177
	3.4 <i>COMPONENTES PRINCIPAIS MOD APPARTAMENTO TCA</i> ....	178
	3.5 <i>ACESSÓRIOS</i> .....	179
	3.6 <i>DADOS TÉCNICOS</i> .....	179
	<b>4 INSTALAÇÃO</b> .....	180
	4.1 <i>ABASTECIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA</i> .....	180
	4.2 <i>ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA</i> .....	181
	<b>5 INICIALIZAÇÃO</b> .....	182
	<b>6 FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA</b> .....	183
	6.1 <i>PREPARAÇÃO DO CAFÉ</i> .....	184
	6.2 <i>SAÍDA DE VAPOR</i> .....	185
	6.3 <i>SAÍDA DE ÁGUA</i> .....	186
	6.4 <i>MODO ECO</i> .....	186



<b>7</b>	<b>PROGRAMAÇÃO</b> (apenas para mod. APPARTAMENTO TCA).....	187
7.1	ACESSO À PROGRAMAÇÃO.....	187
7.2	PARÂMETROS DE PROGRAMAÇÃO.....	188
7.3	SALVAR PARÂMETRO DE PROGRAMAÇÃO.....	188
7.4	ALTERAR O ESTADO DE UM PARÂMETRO.....	188
7.5	RESTAURAÇÃO DE PARÂMETROS (Factory Reset).....	189



<b>8</b>	<b>MANUTENÇÃO</b> .....	190
8.1	LIMPEZA DA LANÇA DE VAPOR .....	190
8.2	LIMPEZA DA CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO .....	191
8.3	LIMPEZA DO PORTA-FILTRO .....	192
8.4	LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA .....	192
8.5	LIMPAR A BANDEJA COLETORA .....	193
8.6	DESCALCIFICAÇÃO.....	194



<b>9</b>	<b>ALARMES E ANOMALIAS</b> .....	194
9.1	ALARMES .....	194
9.2	ANOMALIAS CAUSAS E SOLUÇÕES .....	195
9.3	INATIVIDADE.....	197



<b>10</b>	<b>DESCARTE</b> .....	197
-----------	-----------------------	-----

## 1 - INTRODUÇÃO



**ANTES DE EFETUAR QUALQUER OPERAÇÃO NA MÁQUINA, O UTILIZADOR DEVE LER CUIDADOSAMENTE AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTA PUBLICAÇÃO E SEGUI-LAS PARA TODAS AS OPERAÇÕES.**

**SE TIVER DÚVIDAS SOBRE A INTERPRETAÇÃO CORRETA DAS INSTRUÇÕES, POR FAVOR CONTACTE O NOSSO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PARA OBTER OS ESCLARECIMENTOS NECESSÁRIOS.**

### 1.1 Símbolos e terminologias utilizadas no manual



**PERIGO:** este símbolo indica informações ou procedimentos que, se não forem seguidos cuidadosamente, podem resultar em lesões pessoais graves. Fonte potencial de lesões ou danos à saúde.



#### ATENÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações, prescrições ou procedimentos que, se não realizados corretamente, podem causar danos ou mau funcionamento.



#### INFORMAÇÃO

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações sobre assuntos de particular importância, e o não cumprimento delas pode resultar no cancelamento da garantia.



**LEIA** o manual de instruções atentamente antes da colocação em funcionamento.



**ATENÇÃO:** máquina ligada à rede elétrica!



Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconecte a fonte de alimentação elétrica.



**ATENÇÃO:** partes quentes ao contacto!



Use luvas de proteção.



**OPERADOR:** Este símbolo indica informações ou procedimentos relativos ao utilizador da máquina. Procedimentos de responsabilidade da pessoa instruída sobre o funcionamento, o uso e a manutenção ordinária da máquina.



**TÉCNICO QUALIFICADO:** este símbolo indica informações ou procedimentos relativos à manutenção extraordinária (elétrica / mecânica) para uma pessoa qualificada e autorizada pelo fabricante

## 1.2 Informações gerais

Este manual é uma parte essencial do produto **APPARTAMENTO**; por isso, é importante ler cuidadosamente as advertências e precauções anexadas antes da colocação em funcionamento da máquina. Em especial, preste atenção às indicações de segurança durante a instalação, a colocação em serviço, a utilização e a limpeza. Por favor, mantenha este manual do utilizador num local seguro onde possa ser disponibilizado a todos os utilizadores da máquina”.



A descrição da máquina de café apresentada a seguir é de natureza geral e pode, portanto, não incluir todos os detalhes sobre os vários componentes. O idioma oficial escolhido pelo fabricante é o italiano.

Este manual reflete o estado da máquina no momento do fornecimento. **APPARTAMENTO** reserva-se o direito de efetuar, a qualquer momento, quaisquer alterações que considere adequadas à produção em série e atualizar os manuais relativos sem a obrigação de atualizar as publicações anteriores, bem como informar os utilizadores das máquinas fornecidas anteriormente.



### ATENÇÃO


**O FABRICANTE NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE PELOS DANOS CAUSADOS A PESSOAS OU OBJETOS DEVIDOS A:**

- Uso indevido da máquina.
- Utilização por pessoal inadequado (não autorizado e / ou não treinado).
- Defeitos de alimentação.
- Falha na manutenção dos componentes da máquina.
- Alterações feitas na máquina não autorizadas pelo fabricante.
- Utilização de peças sobressalente não originais.
- Substituição de componentes fornecidos com a máquina por outros que tenham características técnicas diferentes dos originais de projeto.
- Não cumprimento das presentes instruções.
- Não cumprimento das normas de segurança.

### TRANSPORTE E MOVIMENTAÇÃO



Ao movimentar a máquina, tome as precauções adequadas para evitar que ele caia, danificando pessoas, animais e coisas, além da máquina em si. Não faça esta operação sozinho. É aconselhável mover o aparelho em duas pessoas.

Durante a movimentação da máquina na embalagem, procure respeitar a escrita “ALTO” (identificada pelo símbolo ) presente na embalagem.

Não vire a máquina durante a movimentação. Manusear com cuidado.

O fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos causados por movimentação descuidada ou que não cumpra as instruções fornecidas.

**1.3 Advertências de segurança****PRECAUÇÕES IMPORTANTES**

1. Ler todas as instruções.
2. Não deixar os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, cartão, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que estes elementos são potenciais fontes de perigo.
3. Instalar a máquina numa superfície plana e repelente à água (laminado, aço, cerâmica, etc.) longe das fontes de calor (forno, fogão, lareira, etc.) e em condições em que a temperatura não pode descer abaixo de 5° C.
4. Não utilizar em ambientes externos.
5. Apenas para uso doméstico.
6. Não deixar a máquina exposta a intempéries ou colocada em ambientes húmidos.
7. Não obstruir as grelhas e não cobrir com panos, etc.
8. Conservar a máquina embalada num local seco, não exposto a agentes atmosféricos e em condições em que a temperatura não desça abaixo de 5° C.
9. Não colocar objetos pesados na embalagem.
10. Em caso de emergência, tais como incêndio, ruído incomum, sobreaquecimento, etc., intervir imediatamente desligando a alimentação elétrica.
11. A instalação e a reparação devem respeitar os códigos e regulamentos de segurança elétrica locais.
12. Não deixar o cabo de alimentação pendurado na mesa ou no balcão, nem deixe tocar em superfícies quentes.
13. A instalação da máquina **APPARTAMENTO** deve ser realizada após a leitura e a compreensão desta publicação
14. Este aparelho só é seguro quando está devidamente ligado a um sistema de ligação terra eficiente.

15. Conectar primeiro a tomada ao aparelho e, em seguida, ligar o cabo de alimentação à tomada na parede. Para desligar, vire o interruptor para a posição **OFF** e, em seguida, retire o plugue da tomada.
16. Verificar se os dados na placa de dados correspondem aos da rede elétrica principal à qual o produto será conectada à máquina. Antes de ligar o aparelho à máquina, certifique-se de que a tensão, a frequência e a potência da máquina correspondem às da rede elétrica local. Os dados elétricos estão indicados na placa de dados da máquina.
17. Não se aconselha o uso de acessórios como adaptadores, placas múltiplas ou cabos de extensão não recomendados pelo fabricante do aparelho, pois podem causar lesões, incêndios ou choques elétricos.
18. Não utilize esta máquina se o cabo, a tomada ou qualquer outra parte estiver danificada ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente. Leve a máquina ao centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou a regulação. **ATENÇÃO:** O cabo de alimentação não deve ser substituído pelo utilizador.
19. Esta máquina foi projetada com o único propósito de produzir café e distribuir vapor para e água quente para bebidas. Todas as outras utilizações são inapropriadas e perigosas. O fabricante não será responsabilizado por eventuais danos causados por uso indevido.
20. Para proteger-se contra choques elétricos quando utilizar qualquer aparelho elétrico, incluindo a máquina **APPARTAMENTO:**
  - a. Não mergulhar a máquina, o cabo e as tomadas em água ou outros líquidos, e não deixar as partes internas da máquina entrarem em contacto com líquidos.
  - b. Impedir que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado.
  - c. Não utilizar a máquina com as mãos ou pés molhados.
  - d. Não permitir que crianças ou pessoas não treinadas utilizem a máquina.
  - e. Não acionar a máquina com os pés descalços.
  - f. Instalar um disjuntor automático na rede elétrica que alimenta a máquina.

- PT**
- g. Não derramar líquidos na parte superior da máquina.
  - h. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.
  - i. Evitar que caia água nas ligações eléctricas.
- 21.** Utilizar sempre peças de reposição e acessórios certificados e produzidos pela **ROCKET**.
- 22.** Antes de efectuar operações de limpeza ou manutenção, desligar a máquina utilizando o interruptor de alimentação da máquina, tirar a máquina da tomada e esperar que a temperatura abaixe.
- 23.** Este aparelho foi concebido para uso doméstico.
- 24.** Se a máquina não funcionar corretamente ou deixar de funcionar, desligá-la imediatamente e desconectá-la da alimentação eléctrica. Não tente repará-la; é necessário entrar em contacto com um técnico autorizado e qualificado da **APPARTAMENTO**. Qualquer reparação deve ser feita pelo fabricante ou um revendedor autorizado utilizando apenas peças originais.
- 25.** Quando a máquina não é utilizada por longos períodos de tempo deve ser armazenada a uma temperatura acima de zero (0° C / 32° F). Isto evitará que o congelamento dos tubos internos a caldeira.
- 26.** A máquina deve ser utilizada com água potável. Se usar água da rede de abastecimento de água local com um alto teor mineral, use um amaciador de água. Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais. Do contrário, águas muito “puras” podem interferir com os sinais electrónicos da máquina tanto em relação às indicações do nível da caldeira quanto em relação às do reservatório. Utilize água filtrada.
- 27.** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou com falta de experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 28.** Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 29.** As crianças não devem brincar com o aparelho.

- 30.** Não puxar o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação.
- 31.** Para garantir o funcionamento correto e a eficiência da máquina, é necessário seguir as instruções do fabricante, realizando as operações de limpeza e manutenção ordinária.
- 32.** Durante o funcionamento da máquina algumas partes atingem altas temperaturas, como as unidades de distribuição, os porta-filtros e as lanças de vapor. Tenha cuidado para não tocar ou colocar as mãos sob estas partes durante a sua utilização, para evitar queimaduras. Utilizar sempre os botões e manoplas adequados para o acionamento.
- 33.** Instale o porta-filtro inserindo-o na cabeça da unidade e rodando o respectivo manopla da esquerda para a direita. O porta-filtro está inserido corretamente quando se encontrar posicionado firmemente dentro da cabeça da unidade e a manopla estiver posicionada a 90 graus em relação à frente da máquina.
- 34.** Nunca remover (retirar/desencaixar) o porta-filtro durante a saída do café. Podem ocorrer queimaduras se o porta-filtro for retirado durante os ciclos de extração.
- 35.** Prestar muita atenção às superfícies das partes aquecidas, uma vez que podem manter calor residual mesmo após a utilização.
- 36.** Não utilizar o aparelho para outra finalidade além da prevista.
- 37.** A máquina de café não deve ser guardada em local fechado (armário, etc.) enquanto estiver sendo utilizada.
- 38.** Este aparelho destina-se ao uso em ambientes domésticos ou pequenos estabelecimentos comerciais, tais como:
- Área de cozinha para funcionários de lojas, escritórios e outros locais de trabalho.
  - Estabelecimentos de agro-turismo com um espaço comum para utilização da cozinha.
  - Clientes em hotéis e outros estabelecimentos de hospedagem.
  - Pousadas e similares.

**GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES**

## 2 - DESEMBALAGEM

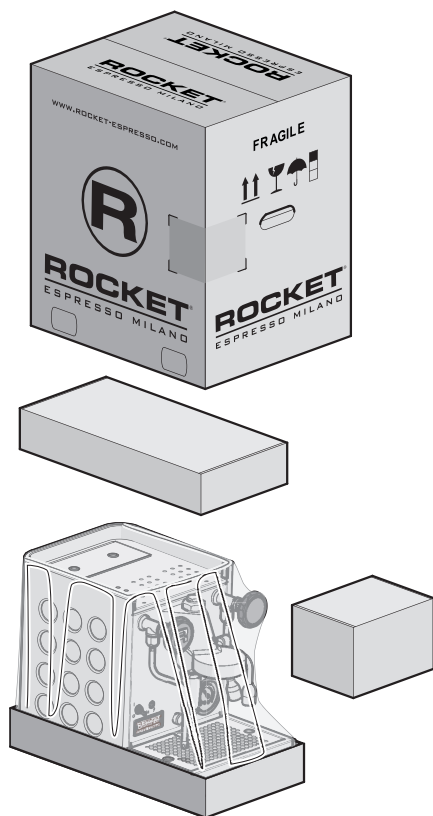


Antes de prosseguir, o operador da máquina deve ler estas instruções e, em especial, as secções anteriores relativas às informações gerais e aos requisitos de segurança.



### 2.1 Conteúdo da embalagem

A máquina é fornecida completamente montada (com exceção dos acessórios contidos nas respetivas caixas) - fig. 2.1).



fig\_2.1



Os dados da máquina são indicados na placa de identificação "CE" posicionada sob a máquina (fig. 2.2).



fig\_2.2

A máquina embalada deve ser armazenada num local protegido e sem humidade até ser instalada num ambiente adequado. Depois de remover a embalagem, é necessário verificar se os vários componentes estão em perfeito estado e se não há vestígios de adulteração, peças danificadas, etc.

Será também necessário verificar se a máquina está completa com todas as suas partes, acessórios e documentação técnica conforme a documentação de transporte.



**ATENÇÃO!** Antes de prosseguir com a instalação, no caso de serem encontradas anomalias nos controle de entrega, comunique as constatações ao fabricante.

Os elementos de embalagem (sacos de plástico, pregos, caixas de cartão, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.



Estes elementos devem ser eliminados de acordo com as regras locais em vigor



### 3 - DESCRIÇÃO DA MÁQUINA

#### 3.1 Uso previsto

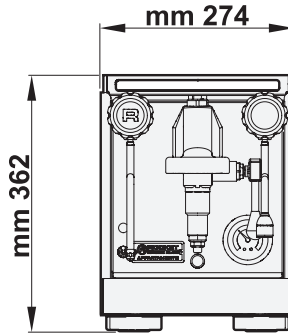
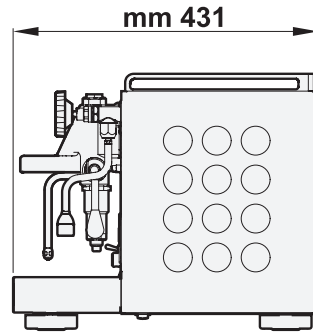
A máquina foi projetada e construída para ser usada na preparação de café expresso e bebidas quentes.

Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.



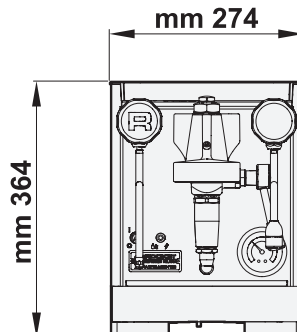
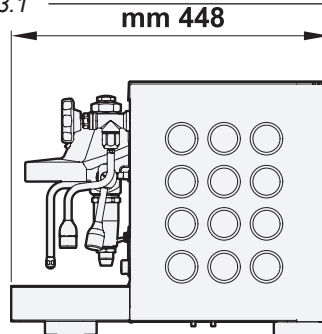
**O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos causados a pessoas ou bens por causa de uso indevido, errado ou irracional da máquina**

O operador deve seguir sempre as instruções deste manual. Em caso de avaria ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente, desligue-a e não tente fazer reparações. Contacte o centro de assistência.



mod. APPARTAMENTO

fig\_3.1



mod. APPARTAMENTO TCA

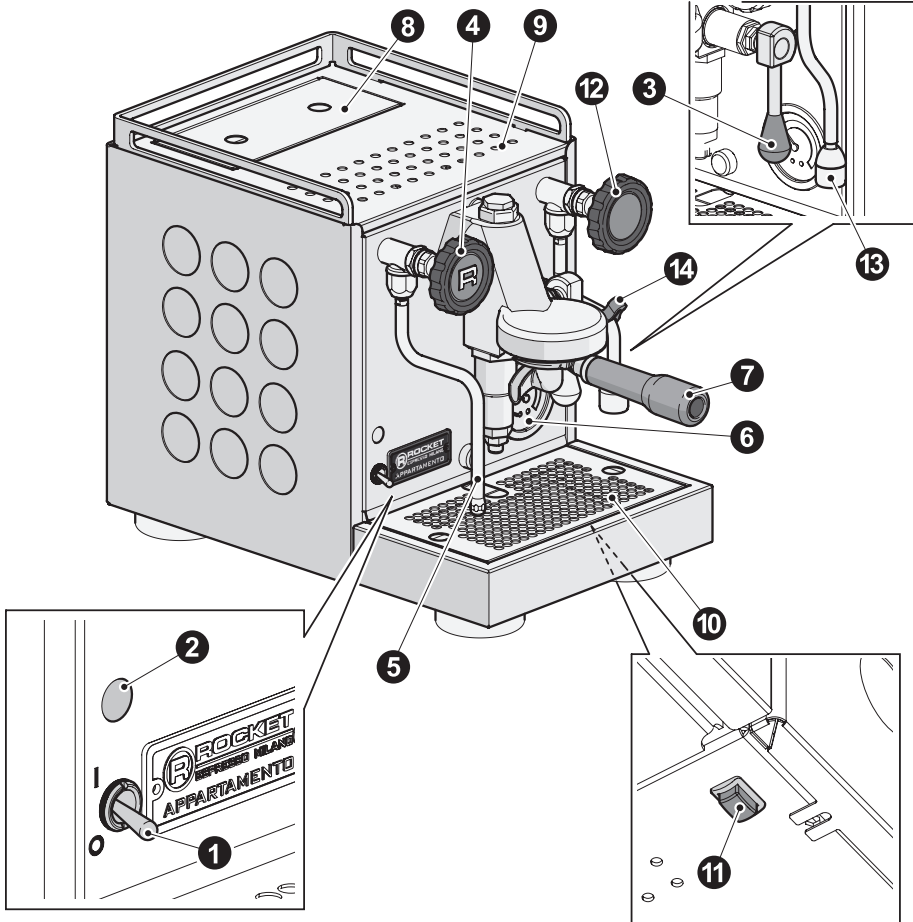


## 3.2 Especificações técnicas

mod. APPARTAMENTO	MOD. APARTAMENTO TCA
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Modo Eco</b> disponível (veja p par. 6.3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Modo Eco</b> disponível pelo software (verpar. 6.4)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacidade caldeira:</b> 1,8 litros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Capacidade caldeira:</b> 1,8 litros</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <i>Voltagem (versão A): 220-240V 50/60 Hz para as versões CE</i> <i>Voltagem (versão B): 115V - 60 Hz para as versões EUA/CAN</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Voltagem (versão A): 220-240V 50/60 Hz para as versões CE</b> <b>Voltagem (versão B): 115V - 60 Hz para as versões EUA/CAN</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistência caldeira :</b> 1200 W</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Resistência caldeira :</b> 1200 W</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Reservatório de água amovível:</b> 1,9 litros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Reservatório de água amovível:</b> 1,9 litros</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensões e peso (fig_3.1)</b> Largura: 274 mm Profundidade: 431 mm Altura: 362 mm Peso: 22 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Dimensões e peso (fig_3.1)</b> Largura: 274 mm Profundidade: 448 mm Altura: 364 mm Peso: 25 kg</li> </ul>



### 3.3 Componentes principais mod. APPARTAMENTO



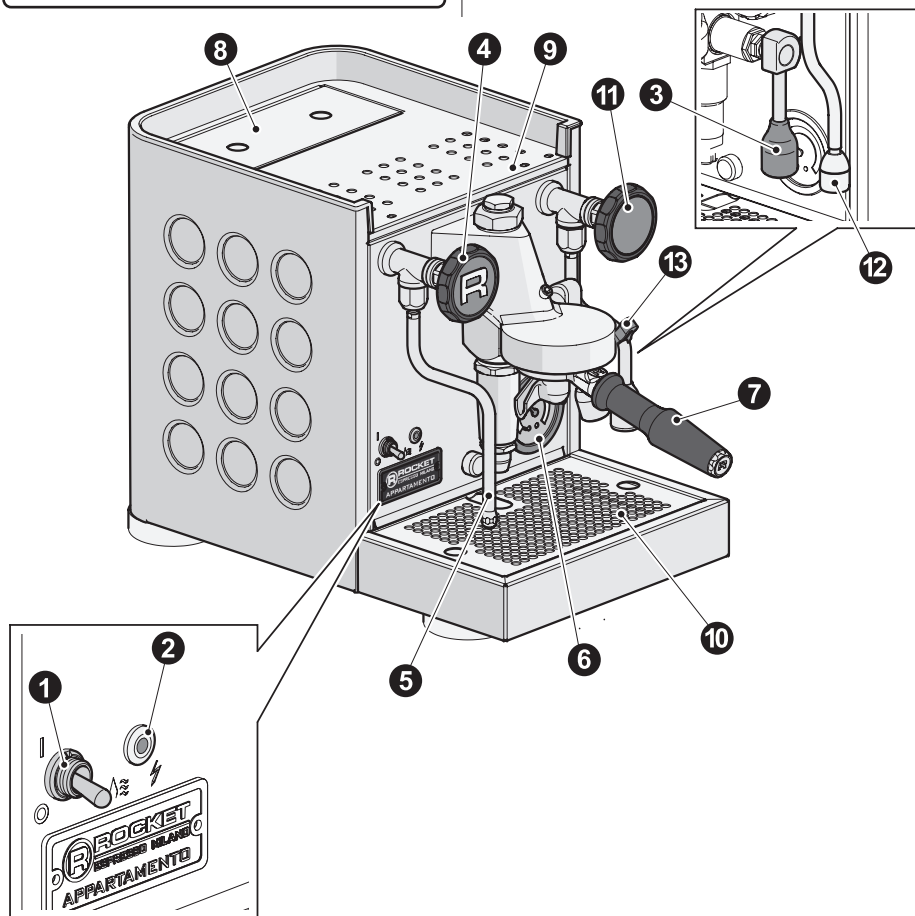
fig\_3.2

- 1. ON / OFF:**  
"O" = OFF  
"I" = ON
- 2.** Indicadores luminosos de controle
- 3.** Alavanca de controle da saída do café
- 4.** manopla de vaporizacão
- 5.** Lança de vapor
- 6.** Manómetro
- 7.** Porta-filtro
- 8.** Compartimento porta reservatório água
- 9.** Aquecedor de chávemas
- 10.** Grelhas porta-xicaras + bandeja coletora
- 11.** Botão Eco Mode
- 12.** Manopla para saída de água quente
- 13.** Lança de água quente
- 14.** Protetor da Lança de água quente



PT

### 3.4 Componentes principais mod. APPARTAMENTO TCA



fig\_3.3

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ON / OFF:<br/>"O" = OFF<br/>"I" = ON</li> <li>2. Indicadores luminosos de controlo</li> <li>3. Alavanca de controlo da saída do café</li> <li>4. Manopla de vaporizacao</li> <li>5. Lança de vapor</li> <li>6. Manómetro</li> <li>7. Porta-filtro</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Compartimento porta reservatório água</li> <li>9. Aquecedor de xicaras</li> <li>10. Grelhas porta-xicaras + bandeja coletora</li> <li>11. Manopla para saída de água quente</li> <li>12. Lança de água quente</li> <li>13. Protetor da Lança de agua quente</li> </ol> |
|--|--|

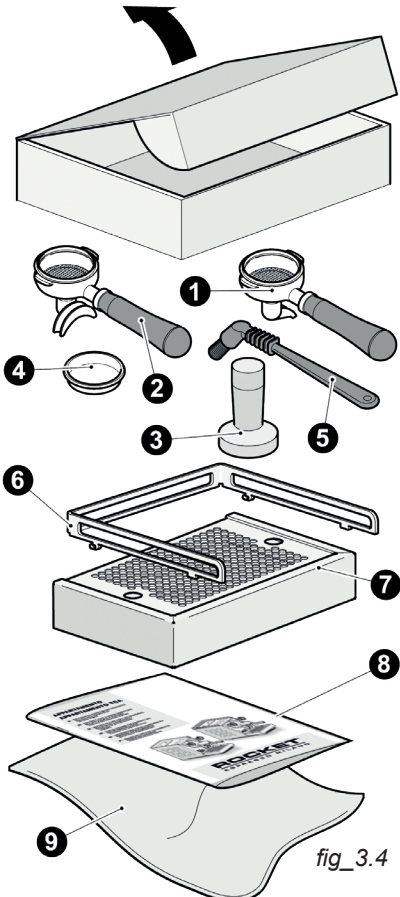


### 3.5 Acessórios

A máquina é fornecida completa com uma série de acessórios (fig. 3.4).

Dentro da primeira caixa estão as seguintes partes e acessórios:

1. Porta-filtro - simples
2. Porta-filtro - duplo
3. Prensador
4. Filtro cego
5. Escova para limpar a cabeça de distribuição
6. Estrutura para tacas (apenas para APPARTAMENTO)
7. Grelhas porta-xicara + bandeja coletora
8. Manual de instruções
9. Pano de microfibra.



fig\_3.4

### 3.6 Dados técnicos

#### Voltagem

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

#### Potência

- Consultar a placa de dados técnicos da máquina.

#### Temperatura

- A máquina não deve ser utilizada a temperaturas inferiores a 5° C e superiores a 36° C.

#### Água

- A máquina deve ser utilizada com água potável doce e limpa. Se a rede de abastecimento de água local tiver um alto teor mineral, use um amaciador de água. A dureza da água deve estar entre 4 - 7 °f (franceses) / 2 - 4 °d (alemães). Uma acumulação de depósitos minerais pode limitar o fluxo de água dentro do sistema hidráulico causando danos à máquina e o risco de lesões pessoais.

#### Capacidade da caldeira

- 1,8 litros



PT

## 4 - INSTALAÇÃO

A máquina só deve ser instalada em locais onde a utilização é cómoda e fácil de acessar.

O plano de apoio deve ser nivelado, seco, liso, estável e a uma altura tal que a base esteja pelo menos a 100/105 cm aproximadamente do chão. (fig. 4.1)

Não utilizar ou instalar perto de jatos de água.

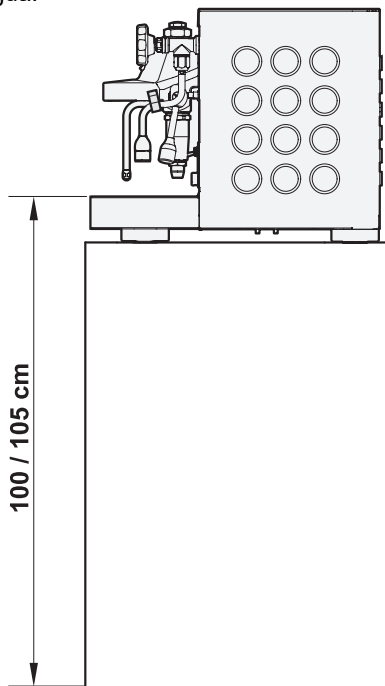


fig. 4.1

Para assegurar o funcionamento normal, a máquina deve ser instalada em zonas em que a temperatura ambiente se situe entre + 5° C e + 36° C, e a humidade não exceda 70%.

Certifique-se de que há um espaço aberto de pelo menos **10 cm** de cada lado e atrás da máquina para permitir uma ventilação adequada e um cómodo reabastecimento de café, facilitar a sua utilização e a realização de eventuais operações de manutenção. (fig. 4.2)

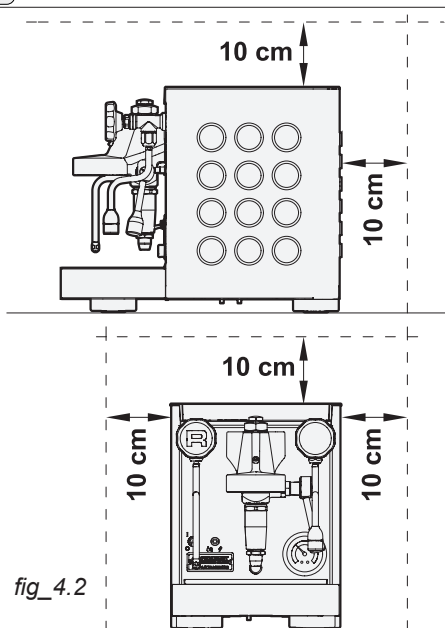


fig. 4.2



**Se a máquina estiver molhada ou muito húmida, espere até estar completamente seca antes de instalá-la ou utilizá-la.**

### 4.1 Enchimento reservatório de água



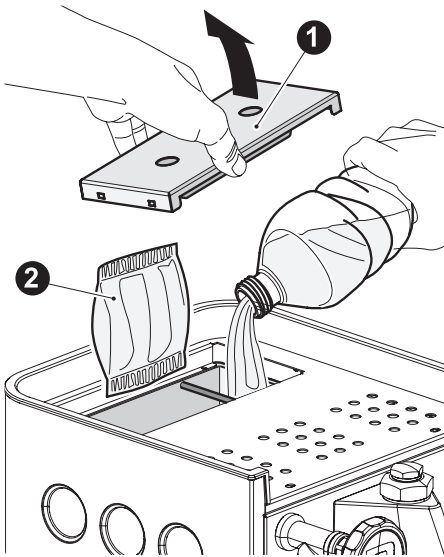
Certifique-se de usar água com um grau de dureza adequado para este tipo de máquina (ver par. 3.6 pág. 179)

A máquina deve funcionar com água potável doce e limpa. Nunca tentar fazer funcionar a máquina com água de dureza diferente da especificada no parágrafo 3.6.

Levantar a tampa do compartimento do reservatório (1 fig. 4.4) e encha com água até o nível "MAX" indicado (cerca de **1,9 L**) O fabricante recomenda a inserção de um saco de amaciador (2) no reservatório de água.



Tenha cuidado para despejar água apenas no reservatório de água, eventualmente utilize um funil. (para remover o reservatório para a limpeza, veja o cap. Manutenção pág. 190). Reposicionar a tampa do reservatório de água.



fig\_4.3



Verifique na embalagem a validade do amaciador utilizado (quantidade de litros)

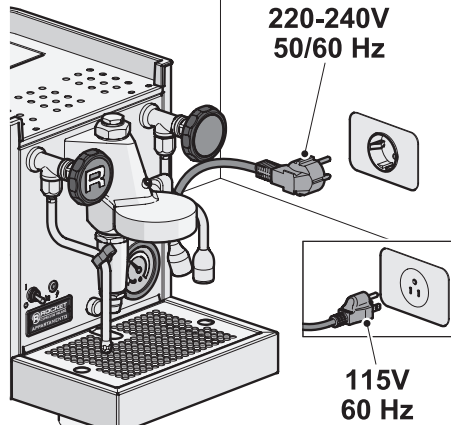
## 4.2 Alimentação elétrica



**Antes de ligar a máquina, certifique-se de que os dados da placa de identificação estão de acordo com os da rede de distribuição elétrica local.**

O sistema de aterramento deve ser efetuado em conformidade com as disposições da legislação em vigor.

Conecte o cabo de alimentação. (fig. 4.4)



fig\_4.4



Colocar o eventual cabo em excesso sobre a superfície de trabalho, para que não possa ser puxado por crianças ou causar tropeços



### ATENÇÃO:

Em caso de avaria do cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com uma qualificação equivalente, a fim de evitar possíveis riscos.



PT

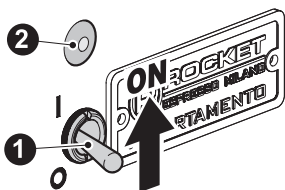
## 5 - INICIALIZAÇÃO

Presume-se que a máquina tenha sido instalada corretamente.

- Certifique-se de que a alavanca esteja posicionada para baixo (**OFF** - fig.\_5.6)
- Ligue o interruptor para ligar / desligar (1 - fig.\_5.1) passando da posição "O" para a posição "I". Depois de ligar, aparece:

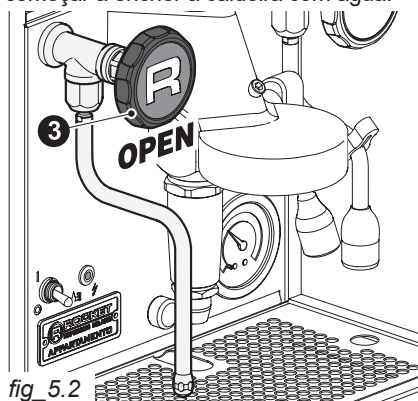
Modelo **APPARTAMENTO**: o indicador luminoso(2 - fig.\_5.1) acende uma luz verde fixa.

Modelo **APPARTAMENTO TCA**: o indicador luminoso (2) fica azul ao ser ligado e branco quando a máquina está em funcionamento.



fig\_5.1

- Abra a manopla de vapor (3 - fig.\_5.2). para começar a encher a caldeira com água.



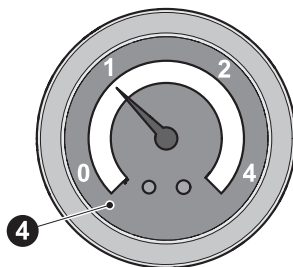
fig\_5.2

Modelo **APPARTAMENTO**: deve-se ouvir o barulho da bomba.

Modelo **APPARTAMENTO TCA**: deve-se ouvir o barulho da bomba e o sinal luminoso (2 - fig.\_5.1) fica AZUL.

Quando a caldeira está devidamente cheia de água, a bomba para (o ruído cessa)..

- Em seguida, feche a manopla do vapor. Inicia-se o aquecimento da caldeira.

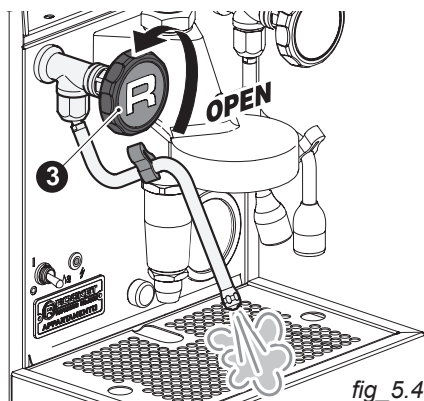


fig\_5.3

Espera até que o manómetro da caldeira (4 - fig.\_5.3) esteja a indicar aproximadamente 1 bar.

- Abrir a manopla do vapor (3 - fig.\_5.4). por 5 segundos para permitir a saída de um pouco de vapor.

**Esta operação é muito importante, uma vez que elimina uma possível depressão dentro da caldeira que poderia causar a aspiração de leite dentro da caldeira, uma vez iniciada a distribuição de vapor. Feche novamente o manípulo do vapor.**



fig\_5.4

**6 - FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA**

Certifique-se de que a máquina está pronta para funcionar em total segurança, como descrito nos capítulos anteriores

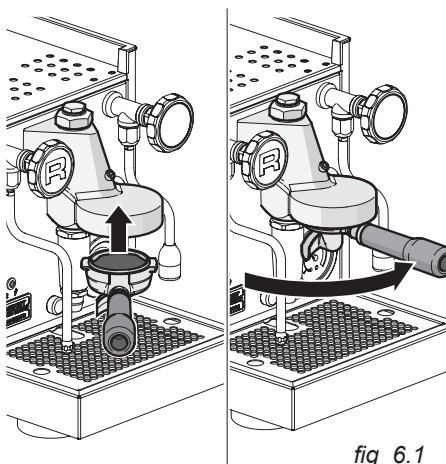


**ATENÇÃO:**  
Quando a máquina está pronta, o porta-filtro esquenta. Prestar atenção



Recomenda-se fazer uma primeira distribuição de água sem café com porta-filtro novo ou durante a primeira utilização. Esta operação é recomendada para eliminar eventuais resíduos de processamento

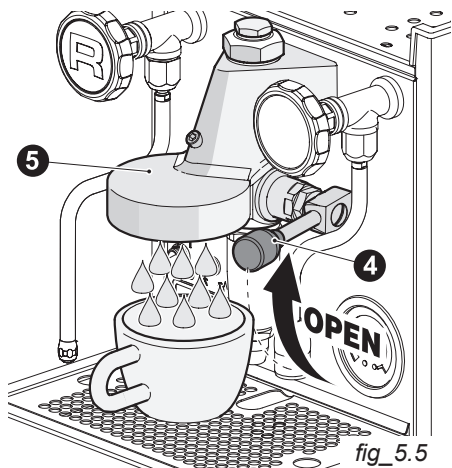
1. Instale o porta-filtro inserindo-o na cabeça da unidade e rode a relativa manopla da direita para a esquerda. O porta-filtro estará corretamente inserido assim que estiver situado firmemente dentro da cabeça da unidade a manopla estiver a 90 graus em relação à parte frontal da máquina. (fig.\_6.1)



fig\_6.1

2. Agora levante a alavanca de controle de saída do café para iniciar o fluxo de água através do porta-filtro. (fig\_6.2)

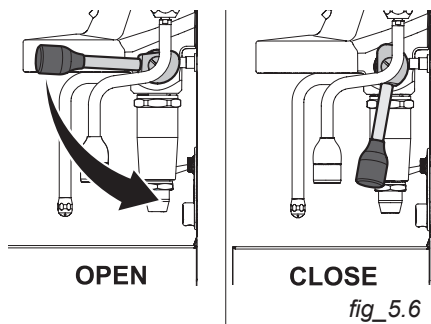
- Espere até que o manómetro da caldeira (4 - fig.\_5.3) alcance novamente 1 bar.
- Levantar completamente a alavanca de controle de saída do café (4 - fig.\_5.5). Descarregue uma xícara de água quente da cabeça da unidade infusora (5).



fig\_5.5

**Esta operação deve ser realizada apenas uma vez na primeira utilização.**

- Baixar completamente a alavanca de saída do café para interromper o fluxo de água (fig.\_5.6)



fig\_5.6

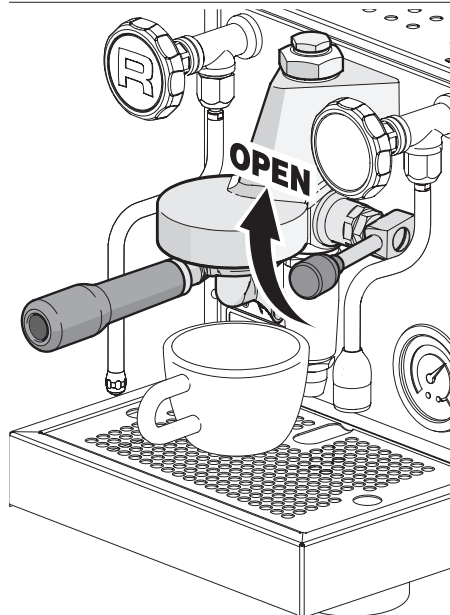
- Agora a máquina está pronta para o uso

Deixe um tempo de aquecimento de 15-18 minutos de forma que a cabeça da unidade fique completamente aquecida: a qualidade do expresso será muito melhor com uma unidade e um porta-filtro inserido quentes.





PT

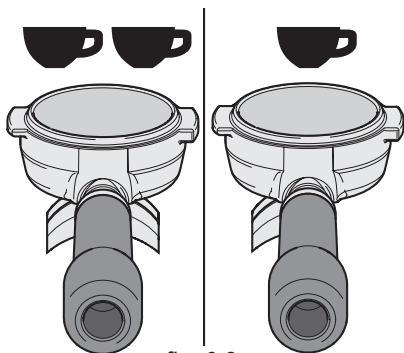


fig\_6.2

3. É importante deixar o porta-filtro encaixado na cabeça da unidade quando não está a ser utilizado. O porta-filtro deve permanecer quente para um processo de infusão ideal. Além disso, irá impedir que a guarnição dentro da cabeça da unidade se resseque prematuramente.

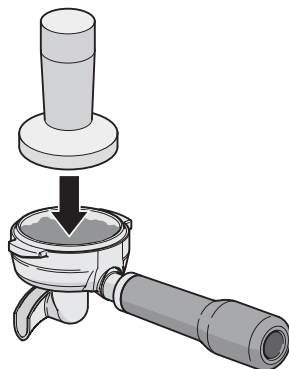
### 6.1 Preparação do café

1. Escolha o porta-filtro para a preparação de uma ou duas xicaras numa única extracção (fig.\_6.3).



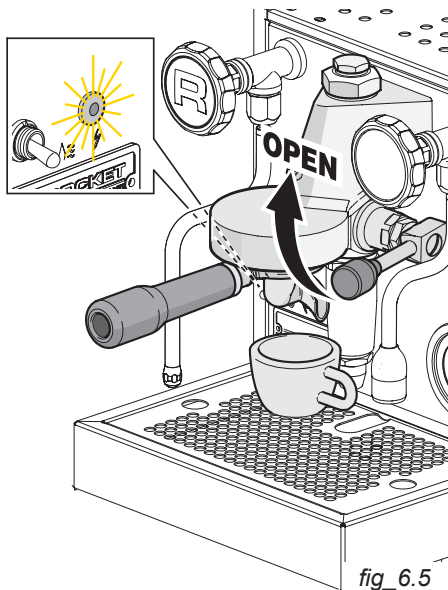
fig\_6.3

2. Encha com café moído e presse (fig.\_6.4), removendo eventuais resíduos de café da borda do filtro



fig\_6.4

3. Encaixe o porta-filtro ao grupo distribuidor e posicione a(s) xicara (as) sob o bico de distribuição do café.



fig\_6.5

4. Comece a preparar o café levantando a alavanca de controle da preparação do café. Para parar a distribuição, baixe novamente a alavanca. No modelo TCA, o LED pisca em branco durante a fase de distribuição e volta a ficar fixo quando a distribuição é concluída (fig.\_6.5).

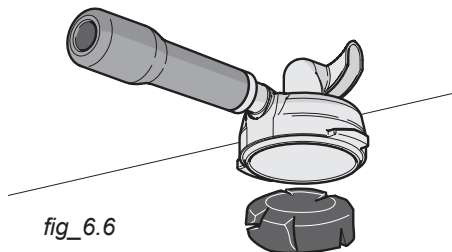
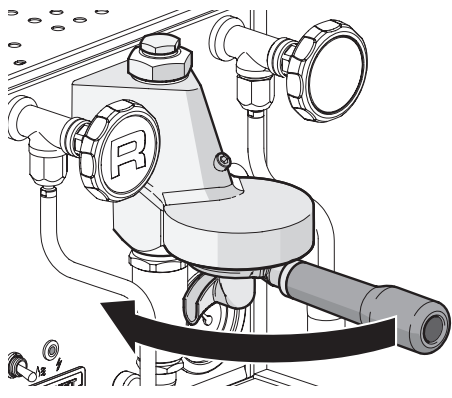


A duração máxima de uma extração é de 100 segundos. Após este tempo, a extração para automaticamente mesmo que o usuário não tenha fechado a alavanca.

A distribuição é prioritária em relação ao carregamento: se uma distribuição é solicitada enquanto a máquina está a carregar água, o carregamento é temporariamente suspenso e a distribuição começa regularmente. É possível distribuir mesmo quando o nível da caldeira ainda não foi atingido.



5. Remova o porta-filtro para esvaziá-lo e limpá-lo e depois encaixe-o novamente (fig\_6.6)

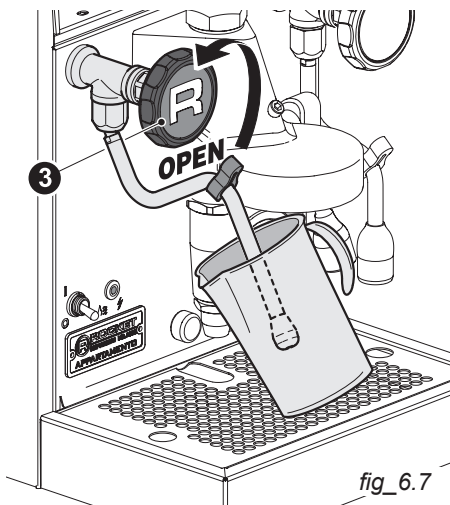


fig\_6.6

## 6.2 Distribuição de vapor

Com máquina ligada e manómetro sob pressão (veja o cap. 5 pág 22) o vapor pode ser usado através da lança.

Utilize um jarro e mergulhe a lança de vapor na bebida e abra a manopla de vapor (3 - fig\_6.7)



fig\_6.7

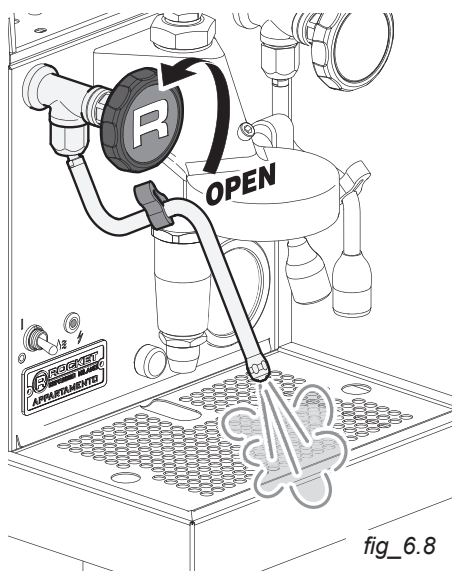
Após concluir a vaporização desejada, feche a manopla e remova o jarro. Limpe a lança com um pano húmido.



Ative a manopla de vapor por alguns segundos e, sucessivamente, limpe outra vez com um pano húmido (fig\_6.8)



PT



fig\_6.8



**ATENÇÃO:**  
O jato de vapor pode provocar queimaduras. Para evitar queimaduras, utilize a manopla de plástico para deslocar a lança de vapor.



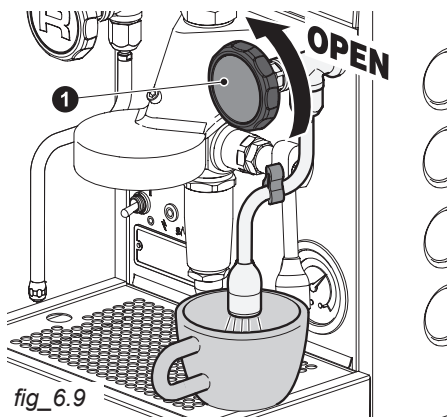
Para resultados ideais: conserve o leite a  $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$ )

### 6.3 Distribuição de água

Para distribuir água quente, abrir a manopla correspondente (1 fig. 6.9) e soltar a quantidade de água necessária numa xícara ou recipiente. Para interromper a distribuição de água quente, feche a mesma torneira.



**ATENÇÃO:**  
a água é muito quente. Tenha cuidado para evitar possíveis queimaduras



fig\_6.9

### 6.4 Modo ECO

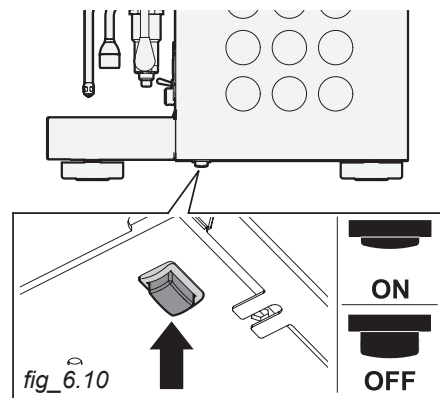
Com o modo ECO ativado:

A máquina **APPARTAMENTO** entra em modo de espera após 60 minutos de inatividade.

A máquina **APPARTAMENTO TCA** entra em modo espera após 30 minutos.

Quando a máquina está em modo de espera, todos os aquecimentos são desligados e a distribuição não é possível. A máquina sai do modo de espera ao acionar a alavanca de distribuição.

No modelo **APPARTAMENTO**, para ativar o modo **ECO-ON**, aperte o botão debaixo da máquina (fig. 6.10). Já no modelo **APPARTAMENTO TCA**, ativa-se no momento da programação.



fig\_6.10



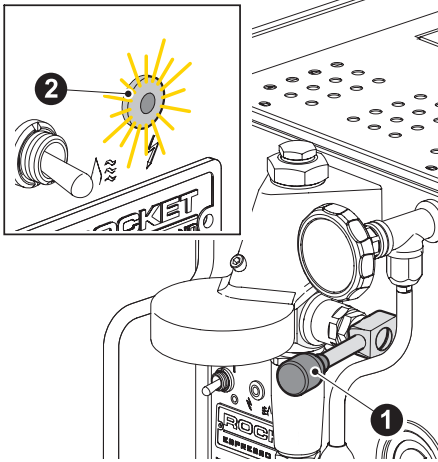
A máquina é fornecida de fábrica com a modalidade ECO mode ativada.

# 7 - PROGRAMAÇÃO (apenas APPARTAMENTO TCA)



Na fase de teste, a máquina já foi programada e está pronta para ser utilizada.

O utilizador pode alterar certos parâmetros da máquina entrando no modo "programação" e acionando a alavanca de distribuição do café (1 - fig\_7.1) e o sinal luminoso de controle. (2)



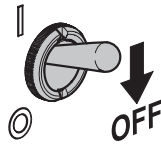
fig\_7.1

Os parâmetros que podem ser modificados pelo utilizador são:

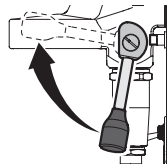
- 1. Pressão da caldeira (vermelho).
- 2. ECO MODE da máquina (verde).

## 7.1 Acesso à programação

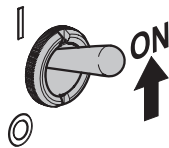
Para acessar à programação, o utilizador deve proceder da seguinte forma:



- 1. Desligar a máquina colocando o seletor na posição **OFF**



- 2. Levantar a alavanca de distribuição do café

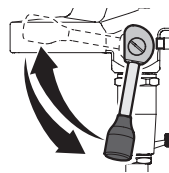


- 3. Ligar a máquina

### LUZ AMARELA



- 4. Quando o indicador luminoso mudar de cor (amarelo), baixar a alavanca de distribuição 2. (dentro de 3 segundos). A máquina agora está no modo de programação



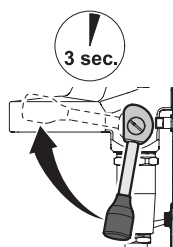
- 5. Para passar de um parâmetro para outro, é necessário confirmar o anterior mantendo a alavanca levantada durante 3 segundos (esperar que a luz acenda) e só então abaixá-la.



- 6. Cada parâmetro é identificado por uma cor do sinalizador luminoso e o número de intermitências determina o valor de regulação, como descrito na tabela abaixo

**7.2 Parâmetros de programação**

Parâmetro editável	Led a cores	Estado selecionável	Comando
Regulação pressão caldeira	VERMELHO	Baixa	n. Pisca 1 vez
		Média (default)	n. Pisca 2 vezes
		Alta	n. Pisca 3 vezes
		Muito alta	n. Pisca 4 vezes
MODO DE espera	VERDE	Inativo	n. Pisca 1 vez
		Ativo (depois de 30 min.)	n. Pisca 2 vezes

**7.3 Salvar o parâmetro de programação**

**1.** Depois de identificar o número de flashes correspondente a um determinado parâmetro, levante a alavanca de distribuição, mantendo-a na posição durante 3 segundos, até que a luz permaneça fixa.

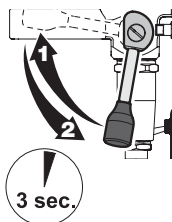


**2.** A confirmação de que o parâmetro foi salvo é dada pela luz LED fixa. Baixe a alavanca de distribuição para passar para o parâmetro seguinte.

**Exemplo de configuração da PRESSÃO MÉDIA DA CALDEIRA.**

- Entrando no modo configuração irá aparecer o sinal luminoso de cor VERMELHA, indicando o primeiro parâmetro da configuração.
- Levante e abaixe a alavanca até chegar a 2 flashes.
- Mantenha a alavanca de distribuição levantada até a luz VERMELHA ficar fixa.
- A luz VERMELHA fixa confirma que o parâmetro foi salvo. Baixar a alavanca para passar para o parâmetro seguinte.

Para sair da programação, reiniciar a máquina apertando o interruptor geral.

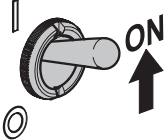


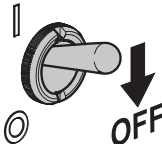
**7.4 Alterar o estado de um parâmetro**

**1.** Para passar de um estado de parâmetro a outro (número de flashes), levante e abaixe rapidamente (dentro de 3 segundos) a alavanca de distribuição.

## 7.5 Reposição dos parâmetros (Reset Factory)

Realizando este procedimento, é possível apagar todos os parâmetros definidos e restaurar a configuração original de fábrica. Esta função deve ser utilizada caso tenha sido introduzido algum erro ou variação indesejada, optando por restaurar tudo e voltar às condições iniciais.

Este procedimento é realizado conforme descrito abaixo.

	<p><b>1.</b> Com a máquina em OFF, ligar a máquina colocando na posição ON com a alavanca de grupo na posição de distribuição (contacto fechado); a máquina não realiza nenhuma acção, mas aguarda alguns segundos até que o operador dê sequência.</p>		<p><b>3.</b> Se, no dentro de 3 segundos após a luz verde acender, a alavanca for colocada na posição de repouso, os parâmetros de fábrica (default) são restaurados, o que é indicado pela permanência da luz verde fixa. Se o manipulador ficar na posição de distribuição, depois de decorrido o tempo de 3 segundos, a luz verde ficará piscando, não realizando a restauração dos parâmetros e aguardando um Poweroff.</p>
	<p><b>2.</b> Mantenha a alavanca na posição de contato fechado. Após alguns segundos, se a alavanca permaneceu sempre na mesma posição, a máquina liga a luz amarela (como na programação normal) por 5 segundos até que a luz verde piscando apareça</p>		<p><b>4.</b> Desligue a máquina e, se o procedimento de reposição não for realizado, coloque a alavanca na posição inicial.</p>



PT

## 8 - MANUTENÇÃO



As operações de manutenção devem ser efetuadas com a máquina desligada e fria. Algumas operações especiais devem ser realizadas quando a máquina está a funcionar.

Não limpe a máquina utilizando dispositivos metálicos ou abrasivos, tais como lâ de aço, escovas de metal, agulhas, etc. ou detergentes genéricos (álcool, solventes, etc.)

Quando necessário, use detergentes especiais para máquinas de café que podem ser comprados em centros de assistência especializados.

### 8.1 Limpeza da lança de vapor

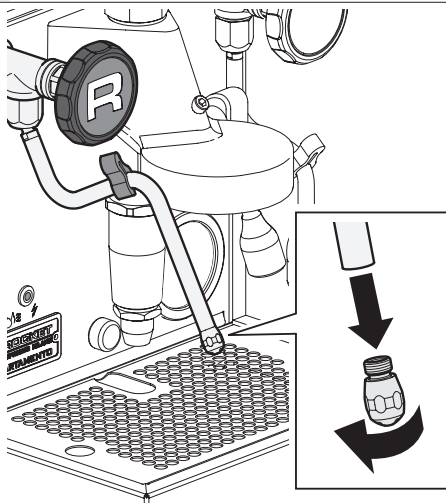
Manter a máquina limpa irá prolongar a sua vida útil e produzir bebidas expresso melhores.

1. Limpe o bico de vapor após cada uso esfregando com um pano húmido. Acione a lança de vapor para libertar condensação e resíduos de leite.
2. Se os jatos de vapor ficarem entupidos com leite em pó, desenrosque o bico e desbloqueie/limpe com um alfinete (fig. 8.1).

### 8.2 Limpeza da cabeça de distribuição

#### SECAGEM

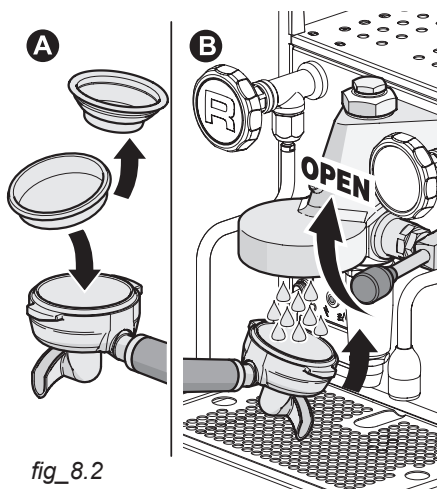
1. Retirar o filtro do porta-filtro e colocar o filtro cego (A - fig. 8.2).
2. Enquanto a água de infusão escorre livremente, insira o porta-filtro na cabeça da unidade, rodando o porta-filtro para frente e para trás (B - fig. 8.2). Continue a eliminar do filtro cego a água quente até começar a escorrer água límpida.
3. Enxague a cabeça da unidade todos os dias.



fig\_8.1

#### UNIDADE CABEÇA DE DISTRIBUIÇÃO

1. Todas as semanas, depois de enxaguar, adicione uma pequena quantidade de detergente para café expresso no filtro cego. Dissolva o detergente em água quente e insira o porta-filtro na cabeça da unidade. Esse detergente é disponível junto aos revendedores autorizados.
2. Abrir e fechar a distribuição do grupo durante cerca de 10 segundos. Repita várias vezes.

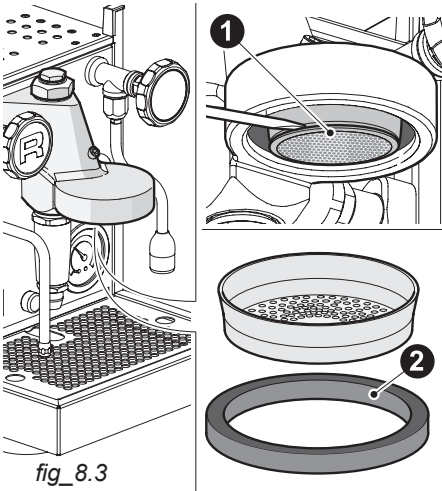


fig\_8.2

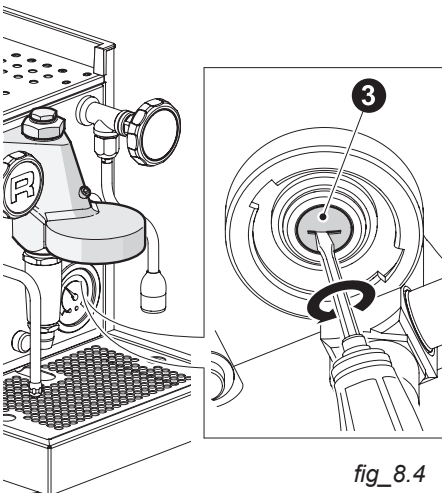


## REMOÇÃO DA DOCGETTA, CONTRA DOCGETTA E DA GUARNIÇÃO DA CABEÇA

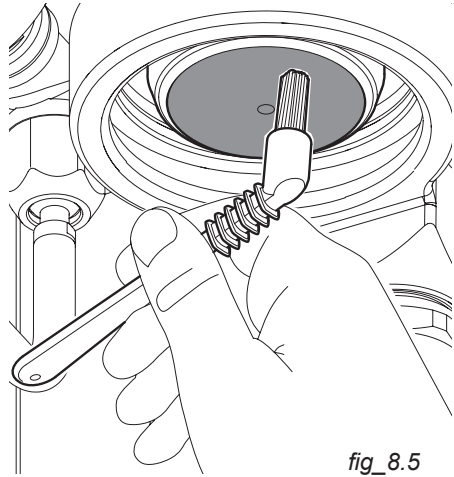
1. Utilizando uma chave de fendas pequena, faça pressão na borda interna do duche (1) e remova-o com a guarnição (2) como mostrado na fig\_8.3.



2. Com a mesma chave de fendas, solte o difusor (3) da cabeça (fig\_8.4).



3. Escove a parte interna da unidade com a escova fornecida com a máquina (fig\_8.5).

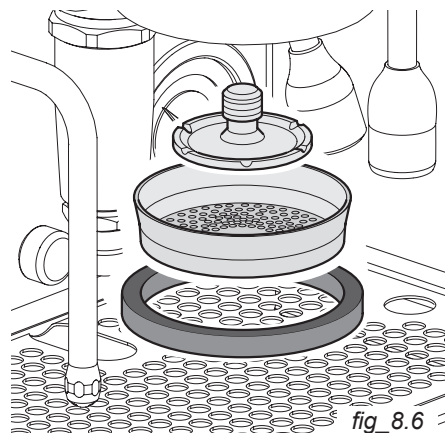


fig\_8.5

4. Utilizando um pano húmido, limpe a área na qual o porta-filtro se encaixa à cabeça da unidade.

5. Mergulhe as partes metálicas removidas numa solução composta por 2 colheres de detergente para expresso e água quente. Mergulhe por 10 minutos. Enxague bem, limpe e monte novamente.

6. Aperte o difusor da cabeça respeitando a ordem indicada na figura 8.6. Finalmente insira e prenda o duche com a respetiva guarnição



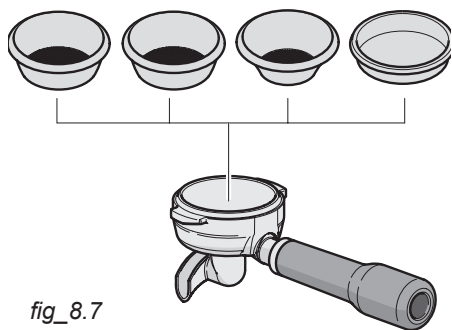
## APPARTAMENTO

**PT** Se os elementos da cabeça estiverem gastos ou danificados, faça a substituição. Estes itens são materiais de consumo. Contacte o seu revendedor autorizado **ROCKET**.

### 8.3 Limpeza do porta-filtro

#### PORTA-FILTRO

1. Remova o filtro do porta-filtro utilizando uma pequena chave de fendas ou a parte inferior do filtro cego. (fig.\_8.7)
2. Limpe o interior do porta-filtro com um pano húmido.
3. Se os óleos do café se tiverem acumulado, mergulhe a extremidade metálica do porta-filtro e do filtro na mesma solução detergente do filtro duche de latão, tal como descrito acima.
4. Enxague bem, seque e reinstale.



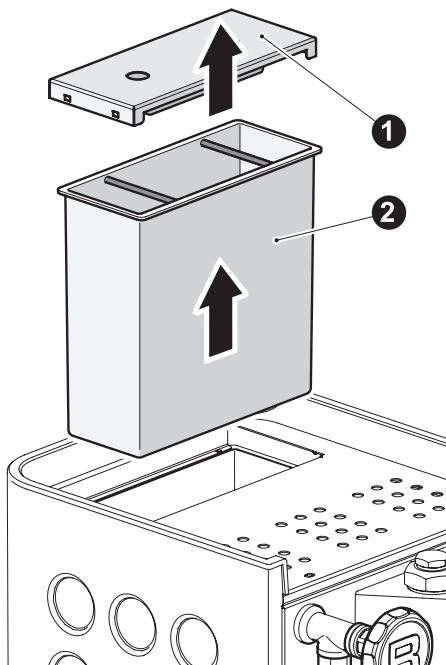
fig\_8.7



### 8.4 Limpeza do reservatório água

Remova e limpe periodicamente o reservatório de água com água quente e sabão. Para remover o reservatório, levante a tampa (1 - fig.\_8.8) e extraia o reservatório (2) através da manopla: um movimento para cima.

fig\_8.8

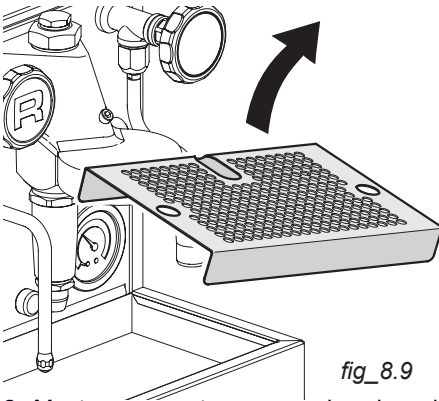


Ao reinserir o reservatório, não se esqueça de pressionar firmemente para baixo de modo que o tampão do reservatório no fundo esteja totalmente encaixado.

Utilize água fresca e filtrada para encher o reservatório. Não use água destilada (veja o par. 3.6 pag. 179).

## 8.5 Limpeza bandeja coletora

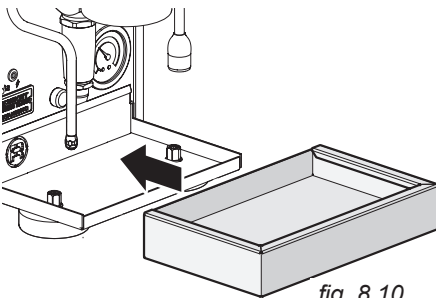
1. Retire a grelha e o recipiente e lave com água quente e sabão. Enxague e seque. (fig. 8.9)



fig\_8.9

2. Monte novamente começando pelo recipiente, que deve estar apoiado e inserido (com movimento horizontal) até alcançar o "limite mecânico" e "encaixar" (é preciso ouvir um clique magnético de fim de curso - fig. 8.10)

**ATENÇÃO:** Se o reservatório só estiver apoiado e não estiver totalmente inserido na máquina, a água que sai do grupo escoa para a parte frontal da base e pode sair da máquina.



fig\_8.10

## 8.6 Descalcificação



1. A **ROCKET** desaconselha remover o calcário da máquina para café expresso. **Procure um centro autorizado pela ROCKET para fazer a descalcificação.**



2. Muitos dos produtos químicos usados para descalcificar máquinas expresso são particularmente agressivos. Estes produtos químicos podem causar corrosão interna dos metais duros utilizados na construção da máquina.



3. Também é muito difícil remover toda a solução de descalcificação da máquina uma vez que o procedimento estiver completo.
4. Verifique a qualidade da água utilizada na máquina, sempre utilizando água filtrada. A água destilada pode não ter a condutividade necessária para várias funções eletrônicas necessárias para o funcionamento da máquina.



PT

## 8.7 Peças de reposicao para água de caldeira

Recomenda-se que a água da caldeira seja trocada periodicamente, pelo menos uma vez por mês ou, em caso de utilização frequente, de quinze em quinze dias. Leia atentamente todos os passos descritos abaixo antes de realizar a operação; em caso de dúvida, contacte o centro de assistência **ROCKET** para obter esclarecimentos e suporte.



**IMPORTANTE:** Esta operação deve ser feita necessariamente com a máquina recém desligada com água quente e caldeira sob pressão. (fig. 5.4)



Para trocar a água da caldeira, basta abrir a manopla de água (fig. 8.11), repetindo a operação duas vezes.

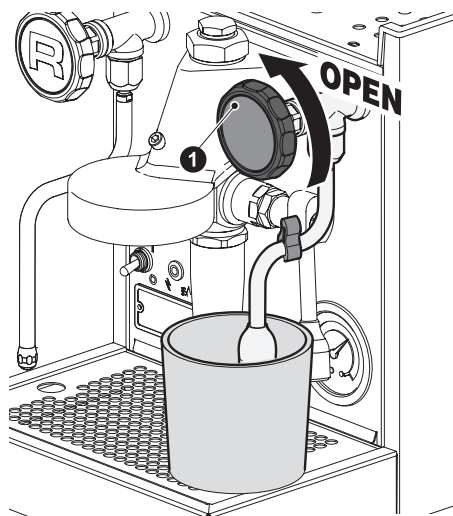


fig. 8.11

## 9 - ALARMES E ANOMALIAS

### 9.1 Alarmes

A máquina possui um LED indicador de cores no painel frontal. Durante o funcionamento normal (extração e espera) o LED permanece aceso de modo estável de cor branca.

Outras condições são assinaladas por diferentes combinações de cores e piscadas:

mod. APPARTAMENTO TCA		
Alarme	Causa	Solução
Luz <b>MAGENTA</b> intermitente	Alarme recipiente vazio	Encha o reservatório de água
Luz <b>VERDE</b> intermitente	Modo ECO (stand-by) ativo	Levantar e baixar a alavanca de distribuição para reativar a máquina
Luz <b>AMARELA</b> intermitente	Timeout extração	Baixar a alavanca de distribuição; se o problema persistir, contactar a assistência <b>ROCKET</b>
Luz <b>VERMELHA</b> pisca 2 vezes	Timeout de aquecimento caldeira	Desligar e religar a máquina, se o problema persistir, contactar a assistência <b>ROCKET</b>



Luz <b>VERMELHA</b> -pisca 3 vezes	Timeout nível caldeira	Contactar a assistência <b>ROCKET</b>
Luz <b>VERMELHA</b> -pisca 4 vezes	Avaria sensor de pressão ou NTC caldeira	Efetuar um reset aos parâmetros ( <i>ver par. 7.5</i> ), se o problema persistir, contactar a assistência <b>ROCKET</b>

modelo APPARTAMENTO		
Alarme	Causa	Solução
Indicador luminoso linha 0,5" <b>ON</b> / 0,5" <b>OFF</b> x 3 vezes e 2" <b>OFF</b>	Carga caldeira	Contactar a assistência <b>ROCKET</b>
Indicador luminoso linha 3" <b>ON</b> + 3" <b>OFF</b>	Distribuição	Baixar a alavanca de distribuição; se o problema persistir, contactar a assistência <b>ROCKET</b>
Indicador luminoso linha 0,5" <b>ON</b> + 4,5" <b>OFF</b>	Economy	Levantar e baixar a alavanca
Indicador luminoso linha 0,5" <b>ON</b> + 0,5" <b>OFF</b>	Recipiente vazio	Encher o reservatório

## 9.2 Anomalias, causas e soluções

### *A máquina não inicializa*

- Verifique se o interruptor está na posição **ON**.
- Verifique se a tomada está inserida.

### *Nenhuma distribuição de café ou vapor*

- Verifique se falta água no reservatório .
- Verifique se os comandos de café e vapor foram acionados antes da distribuição .

### *A máquina não esquenta*

- Chame a assistência técnica

### *Distribuição de vapor irregular*

- Verifique se os orifícios do pulverizador estão limpos

### *A extração é lenta demais*

- Verifique se o filtro não está muito cheio (café demais).
- Controle se a moagem não é fina demais.
- Controle se a doccetta não está entupido: pode ser preciso enxaguá-la ou removê-la para limpá-la
- Verifique se o bico do porta-filtro não está entupido. Se estiver sujo de óleo de café rançoso, deve ser mergulhado em uma solução de limpeza da cabeça do expresso.

### *A água sai de todo o porta-filtro*

- Verifique as guarnições da cabeça. Se visivelmente deteriorada, faça a substituição.



PT

- Certifique-se de que os porta-filtros permanecem montados na cabeça sempre que a máquina não estiver em uso, uma vez que isso ajudará a proteger as garnições.

#### ***O expresso está muito frio***

- Verifique se as xicaras estão suficientemente quentes. É possível aquecer as xicaras vertendo água quente nelas, que deve ser eliminada antes de iniciar a extração.
- Muita água pode ter sido retirada da cabeça da unidade. Deixe a máquina repousar e limitar a quantidade de água extraída entre as extrações para permitir que a máquina permaneça na temperatura adequada.

#### ***Há água debaixo da máquina***

- Verifique se o recipiente de descarga está inserido corretamente
- Verifique se o recipiente de descarga foi esvaziado

#### ***A máquina parece desligada, mas o interruptor está na posição ON***

- Verificar se a função **Eco** está activa, accionando o comando do café (ver par. 6.4).
- Desligue e ligue a máquina utilizando o interruptor principal (ver 1 - fig. 3.2 - 3.3)

#### ***O expresso tem gosto amargo***

- A extração pode ser lenta demais. Controle se a moagem não é fina demais. Corrija a moagem tornando-a mais grossa.
- A máquina pode estar suja. Lave novamente e limpe a cabeça da unidade. Limpe os porta-filtros e os filtro.

#### ***O expresso tem gosto acido***

- A extração pode ser rápida demais. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

#### ***O expresso é aguado e fino***

- A extração pode ser rápida demais. Se for, a crema será mais clara. Controle se a moagem não é grossa demais. Corrija a moagem tornando-a mais fina.

#### ***O expresso é frisante***

- A água da máquina pode estar quente demais. Deixe escorrer um pouco de água da cabeça da unidade. Faça outra extração.
- O café pode ser fresco demais.

#### ***Baixa pressão ou ausência de pressão da lança de vapor***

- Pode ser devido à utilização excessiva da cabeça da unidade. Uso excessivo da lança de vapor. Dê à máquina o tempo de recuperar a pressão.
- A lança de vapor pode estar entupida com leite em pó. Remova o bico e limpe-o conforme indicado no ponto 7.1.

#### ***O leite é fino e frisante***

- Certifique-se de que o leite seja alongado gradualmente. Se o ar for introduzido muito rapidamente, geram-se grandes bolhas.
- Certifique-se que o vapor sai com a pressão certa e que não há bicos entupidos.
- Pode ser devido ao uso de leite aquecido. Tente outra vez com leite fresco.



Para cada tipo de problema não especificamente indicado nesta página, desligue a máquina pressionando o interruptor geral, desconecte a tomada e contacte a nossa assistência técnica.

### 9.3 inatividade

Para a inatividade prolongada da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desligar eletricamente a máquina.
- todos os porta-filtros.
- lavar todas as partes que entram em contacto com os alimentos.
- limpar todas as superfícies internas e externas da máquina com um pano.
- proteger o exterior com película ou saco fornecido.
- conservar em instalações secas e abrigadas com temperaturas não inferiores a 1° C.

## 10 - DESCARTE

Elimine os produtos e a água conforme descrito no parágrafo anterior.



**Atenção! Verifique se a máquina é eliminada em conformidade com os padrões ambientais e de acordo com as normativas em vigor**

### Informações para os utilizadores

Nos termos do Decreto Legislativo de 25 de setembro de 2007, n. 185 e do art. 13, do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "Atuação das Diretivas 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como à eliminação de resíduos".



O símbolo do caixote de lixo barrado no equipamento significa que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros tipos de resíduos.

O utilizador deve então transportar o equipamento ao final de sua vida útil a um centro de coleta seletiva de detritos eletrônicos / eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor ao adquirir um novo equipamento de tipo equivalente.

A coleta seletiva adequada e o subsequente envio de equipamento usado para reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do ambiente ajudarão a evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde, juntamente com uma reciclagem mais fácil dos materiais que compõem o equipamento.





*Tutti i diritti riservati. Questo manuale non può essere riprodotto, in tutto o in parte, senza la preventiva autorizzazione scritta di **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento le modifiche che riterrà necessarie.

*All rights reserved. This manual may not be reproduced, in whole or in part, without the prior written authorization of **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** reserves the right to make any changes it deems necessary at any time.

*Tous droits réservés. Ce manuel ne peut être reproduit, en tout ou en partie, sans l'autorisation écrite préalable de **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'elle considèrera nécessaires.

*Alle Rechte vorbehalten. Dieses Handbuch darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von **ROCKET MILANO s.r.l.** weder ganz noch auszugsweise vervielfältigt werden.*  
**ROCKET MILANO s.r.l.** behält sich das Recht vor, jederzeit die für notwendig erachteten Änderungen vorzunehmen.

*Todos los derechos reservados. Este manual no puede reproducirse, total o parcialmente, sin el permiso previo por escrito de **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**ROCKET MILANO s.r.l.** se reserva el derecho a realizar los cambios que considere necesarios en cualquier momento.

*Todos os direitos reservados. Este manual não pode ser reproduzido, no todo ou em parte, sem autorização prévia por escrito de: **ROCKET MILANO s.r.l.***  
**A ROCKET MILANO s.r.l.** reserva-se o direito de fazer a qualquer momento as alterações que considere necessárias.

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

**ROCKET MILANO S.R.L.**  
Via Curiel 13, 20060 LISCATO (MI) Italy