

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

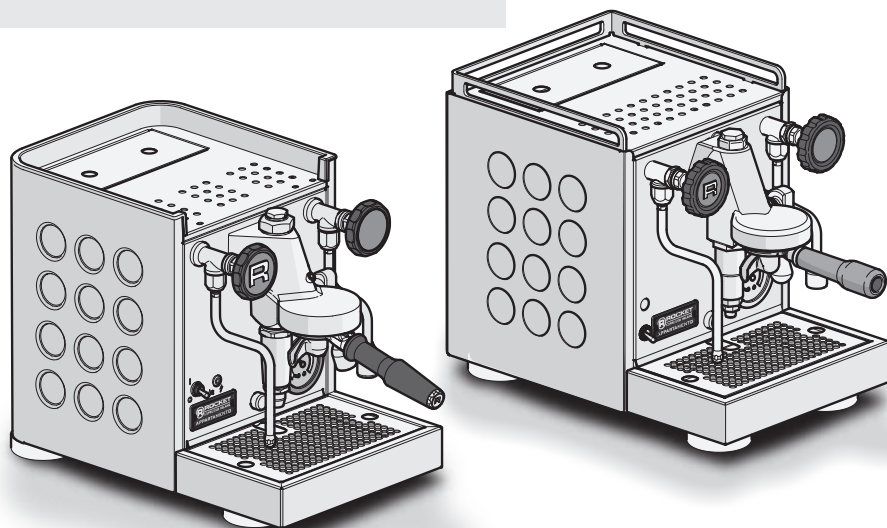
Manual de uso y mantenimiento

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.

INHALT



1 EINFÜHRUNG	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



2 AUSPACKEN	110
2.1 <i>INHALT DER PACKUNG</i>	110



3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE	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



4 INSTALLATION	116
4.1 <i>BEFÜLLUNG DES WASSERBEHÄLTERS</i>	116
4.2 <i>ELEKTRISCHE VERSORGUNG</i>	117



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



6 BETRIEB DER MASCHINE	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



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



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



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



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

1 - EINFÜHRUNG



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

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

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe



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



ACHTUNG

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



INFORMATION

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



DIE Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam **DURCHLESEN**.



ACHTUNG: Maschine an das Stromnetz angeschlossen!



Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!



Schutzhandschuhe benutzen.



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



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

1.2 Allgemeine Informationen

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



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

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



ACHTUNG


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

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

TRANSPORT und HANDHABUNG



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

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

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

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:
 - a. Tauchen Sie die Maschine, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile der Maschine nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
 - c. Die Maschine nicht mit nassen Händen oder Füßen benutzen.
 - d. Die Maschine darf nicht von Kindern oder ungeschulten Personen bedient werden.
 - e. Die Maschine darf nicht barfuß bedient werden.
 - f. Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung der Maschine vorsehen.
 - g. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
 - h. Die Maschine darf keinem Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.

- i. Vermeiden Sie Wasseraustritt an den elektrischen Anschlüssen.
- 21.** Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von **ROCKET** hergestellt und zertifiziert wurden.
 - 22.** Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter aus, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie, bis die Temperatur des Geräts gesunken ist.
 - 23.** Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.
 - 24.** Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Es darf nicht versucht werden, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Techniker von **APPARTAMENTO**. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
 - 25.** Wird die Maschine längere Zeit über nicht benutzt, muss sie bei einer Temperatur über Null (0 °C / 32 °F) gelagert werden. Dadurch wird das Gefrieren von hydraulischen Teilen vermieden, was zu Beschädigungen der internen Rohre und des Kessels führen kann.
 - 26.** Die Maschine muss mit Trinkwasser betrieben werden. Bei der Verwendung von lokalem Leitungswasser mit hoher Wasserhärte ist ein Wasserenthärter zu verwenden. Die Ablagerung von Mineralien im Inneren der Maschine kann den Wasserfluss im Hydrauliksystem beeinträchtigen und zu Schäden an der Maschine, aber auch zu Verletzungen von Personen führen. Bei zu weichem Wasser kann es hingegen zu Funktionsstörungen der elektrischen Signale der Füllstandskontrollen von Kessel und Wasserbehälter kommen. Gefiltertes Wasser verwenden.
 - 27.** Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
 - 28.** Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
 - 29.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - 30.** Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.

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

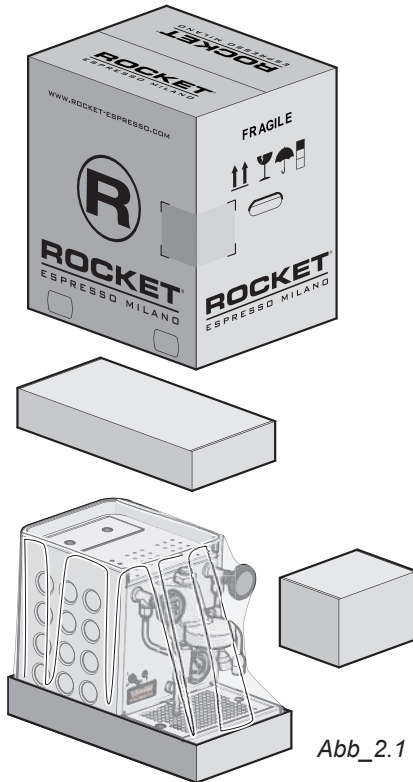


Bevor das Installationspersonal mit seiner Arbeit beginnen darf, muss es diese Anleitung und insbesondere die allgemeinen Informationen und die Sicherheitsvorschriften in den vorangehenden Kapiteln gelesen haben.



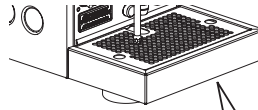
2.1 Inhalt der Verpackung

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).



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

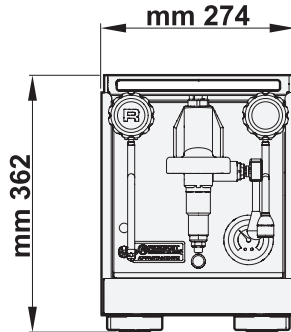
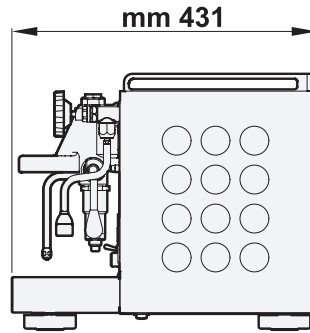
Die Maschine ist für die Zubereitung von Espresso und Heißgetränken konzipiert und gebaut worden.

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



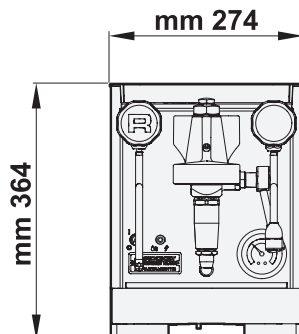
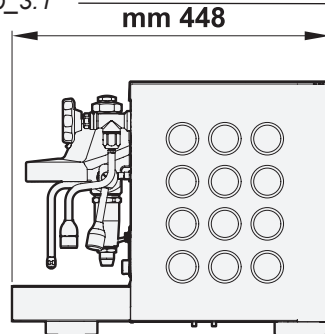
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch ungeeigneten, falschen oder unsachgemäßen Gebrauch hervorgerufen worden sind

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

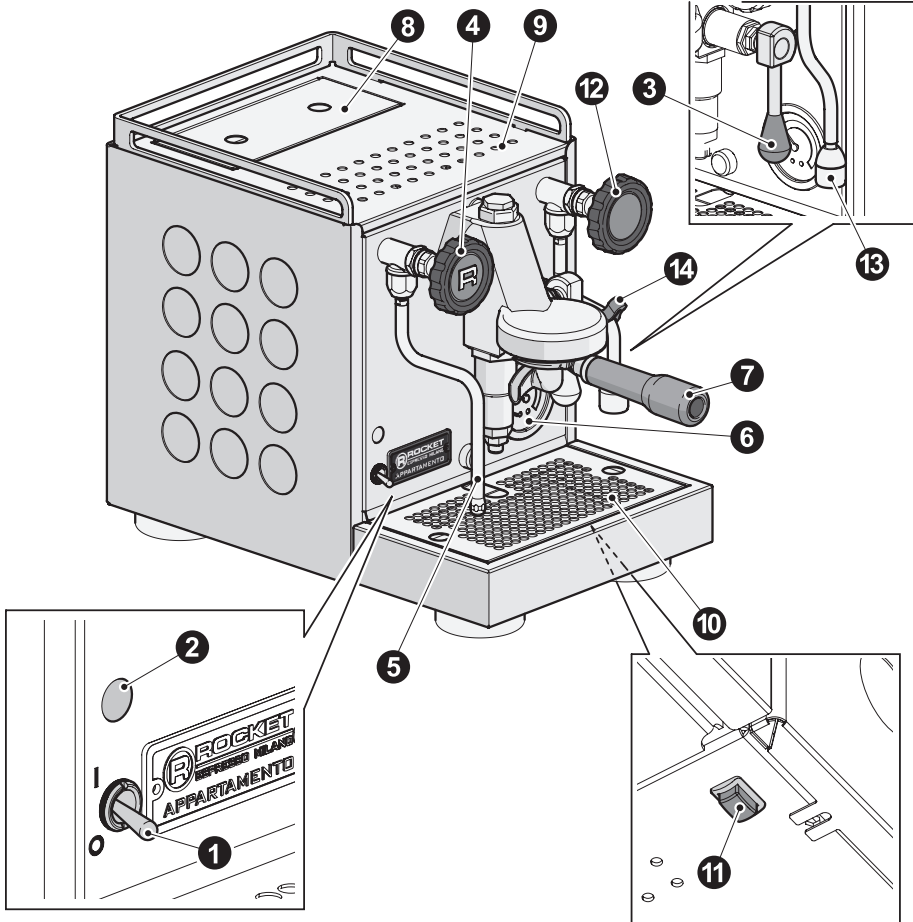


DE 3.2 Technische Spezifikationen

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



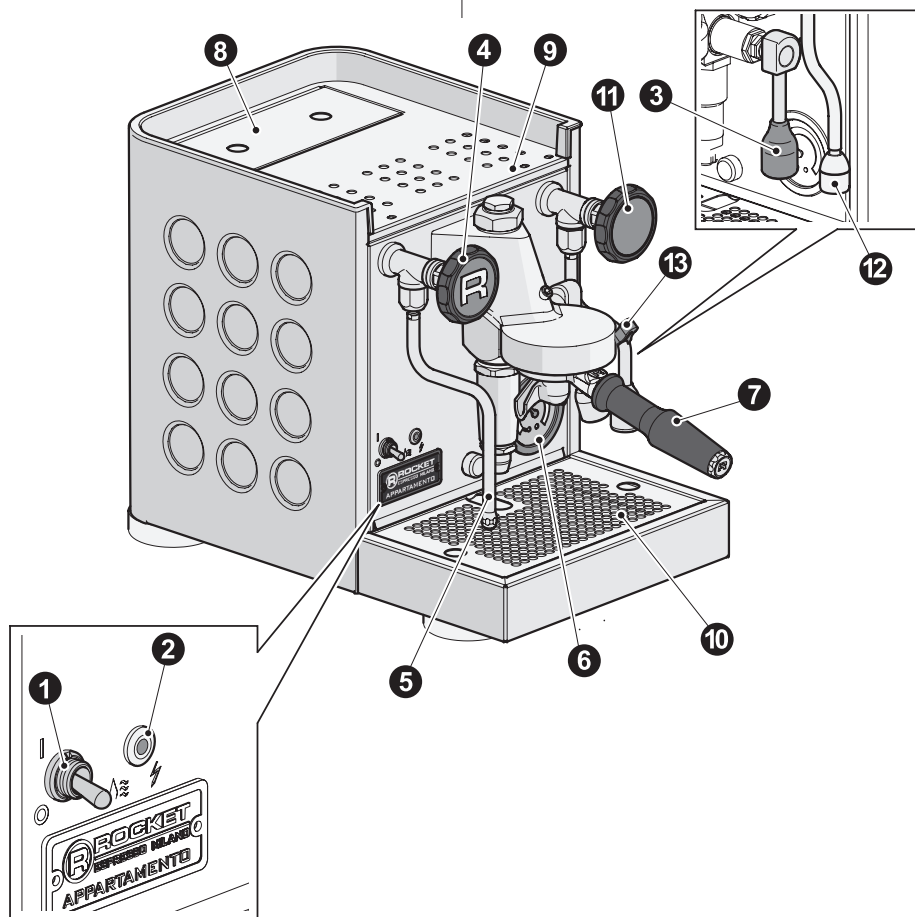
3.3 Hauptbauteile Mod. APPARTAMENTO



Abb_3.2

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

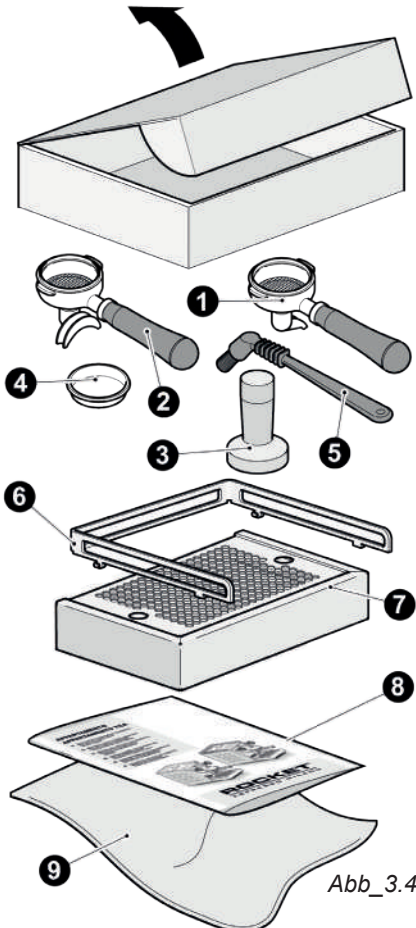
- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. ON / OFF:
„O“ = OFF
„I“ = ON 2. Kontrollleuchten 3. Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe 4. Dampfausgabedrehknopf 5. Dampfrohr 6. Manometer | <ol style="list-style-type: none"> 7. Siebträger 8. Fach für den Wasserbehälter 9. Tassenwärmer 10. Tassenrost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



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) / 7 - 16 °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



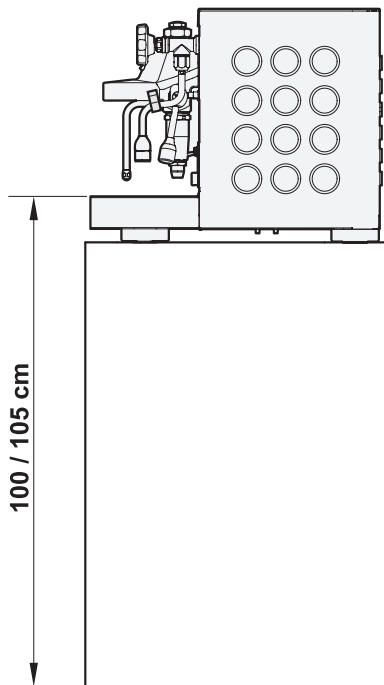
DE

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)

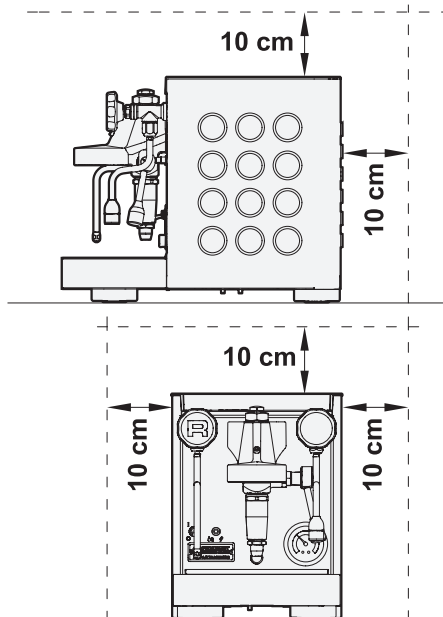
Nicht in der Nähe von Wasserspritzern verwenden oder installieren.



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



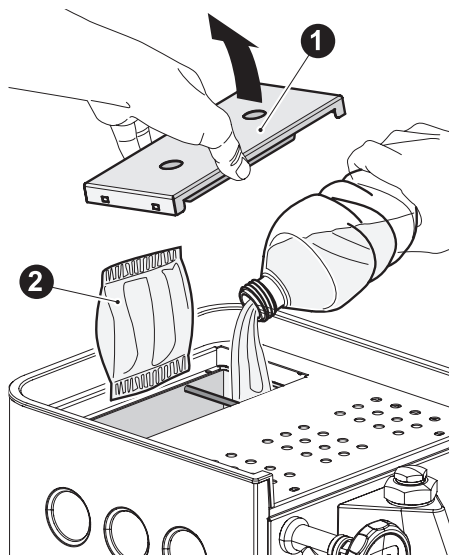
Sicherstellen, dass Wasser mit einem für diesen Maschinentyp geeigneten Härtegrad verwendet wird (siehe Abs. 3.6 S. 115)

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).

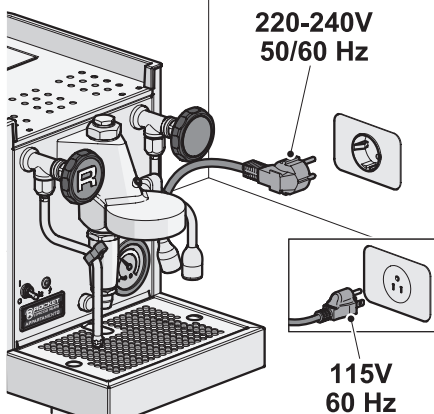
4.2 Elektrische Versorgung

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

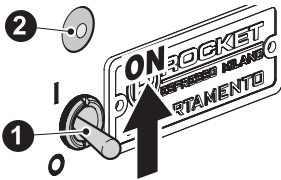
5 - INBETRIEBNAHME

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

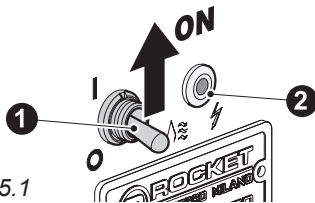
- Stellen Sie sicher, dass der Hebel senkrecht steht (**OFF** – Abb. 5.6)
- Den Schalter zum Einschalten / Ausschalten (1 - Abb. 5.1) von „0“ auf „I“ stellen. Nach dem Einschalten erhalten Sie:

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

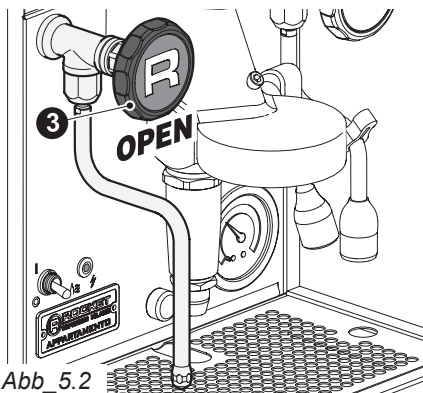
Modell **APPARTAMENTO TCA**: Die Kontrollleuchte ((2) leuchtet beim Einschalten blau und wird weiß, wenn das Gerät in Betrieb ist.



Abb_5.1



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



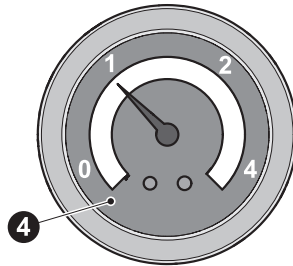
Abb_5.2

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

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

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

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



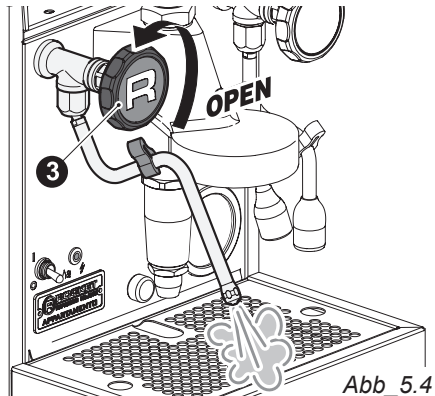
Abb_5.3

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

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



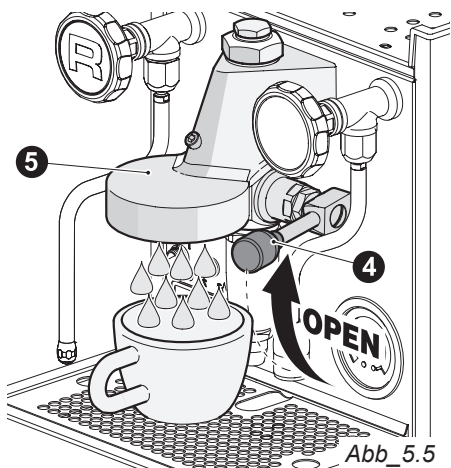
Dieser Vorgang ist sehr wichtig, da er einen möglichen Unterdruck im Kessel beseitigt, der dazu führen könnte, dass die Milch in den Kessel gesaugt wird, sobald die Dampfzufuhr beginnt. Den Dampfkopf wieder schließen.



Abb_5.4

**6 - FUNKTIONSWEISE
DER MASCHINE**

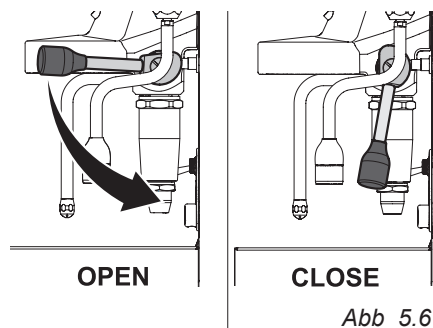
- Warten, bis das Manometer des Kessels (4 - Abb. 5.3) wieder **1 bar** erreicht.
- Heben Sie den Hebel zur Steuerung der Kaffeeausgabe (4 - Abb. 5.5) vollständig an. Eine Tasse heißes Wasser aus dem Kopf der Brühheißheit ablassen (5).



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.



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

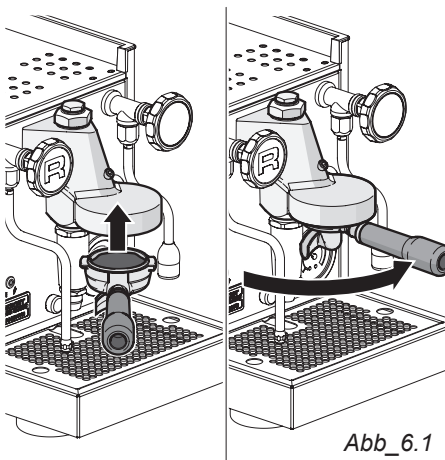


ACHTUNG:
Wenn die Maschine bereit ist, erhitzt sich der Siebträger. Vorsichtig vorgehen



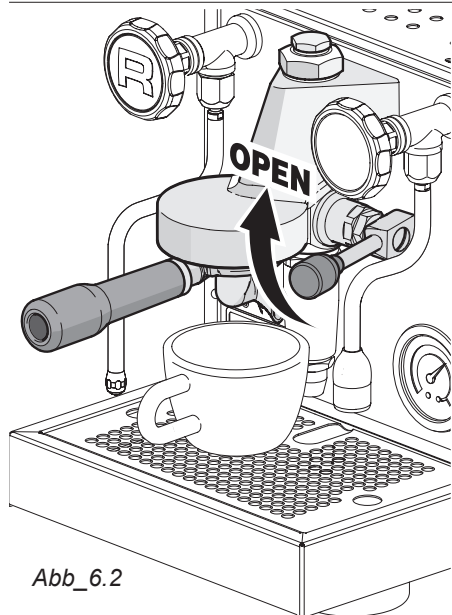
Mit einem neuen Siebträger oder beim ersten Gebrauch wird zuerst ein Wasserbezug ohne Kaffee empfohlen. Dieser Vorgang wird empfohlen, um eventuelle Verarbeitungsrückstände zu entfernen.

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



Abb_6.1

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

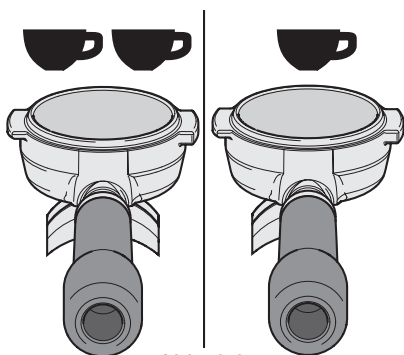


Abb_6.2

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

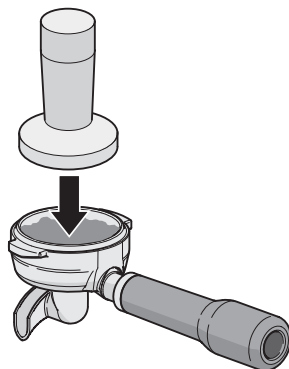
6.1 Vorbereitung des Kaffees

- Den Siebträger für die Zubereitung von einer oder zwei Tassen in einer einzigen Ausgabe auswählen (Abb. 6.3).



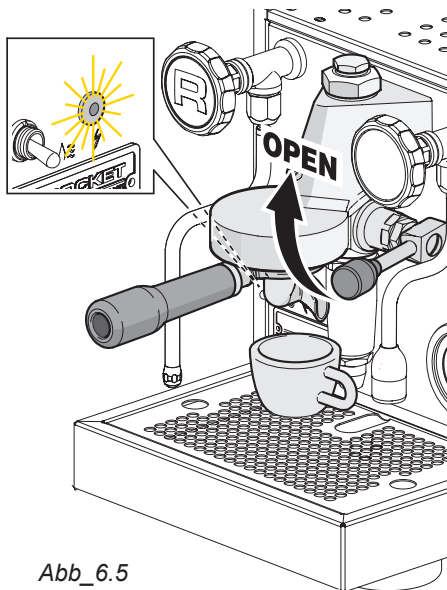
Abb_6.3

- Gemahlene Kaffee einfüllen und drücken (Abb. 6.4), dabei alle Kaffeereste am Rand des Siebträgers entfernen.



Abb_6.4

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



Abb_6.5

- Starten Sie den Brühvorgang, indem Sie den Bedienhebel für die Kaffeezubereitung anheben. Um die Ausgabe zu beenden, senken Sie den Hebel wieder ab. Beim Modell TCA blinkt die LED während der Abgabephase weiß und leuchtet nach Beendigung der Abgabe wieder dauerhaft (Abb. 6.5).

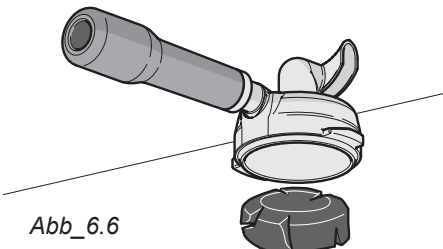
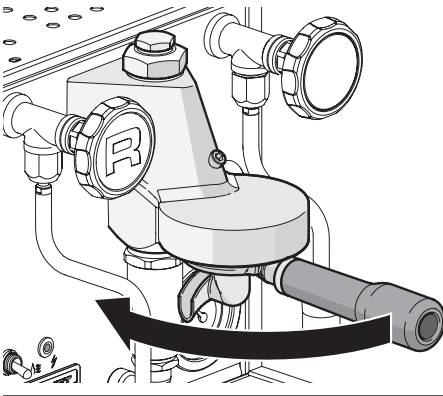


Die maximale Dauer einer Ausgabe beträgt 100 Sekunden. Nach dieser Zeit endet die Ausgabe automatisch, auch wenn der Benutzer den Hebel nicht geschlossen hat.

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



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

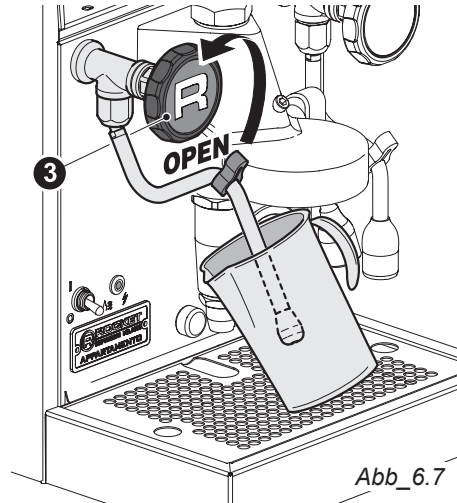


Abb_6.6

6.2 Dampfausgabe

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

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



Abb_6.7

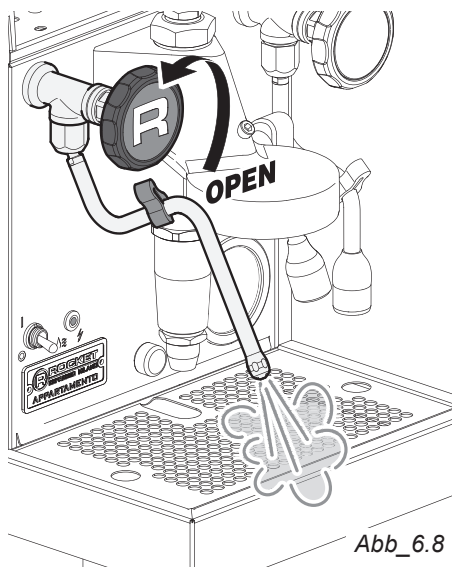
Den Hahn nach Abschluss der gewünschten Ausgabe schließen und das Kännchen entfernen. Die Düse mit einem feuchten Tuch reinigen.



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 Dampfzange zu bewegen.



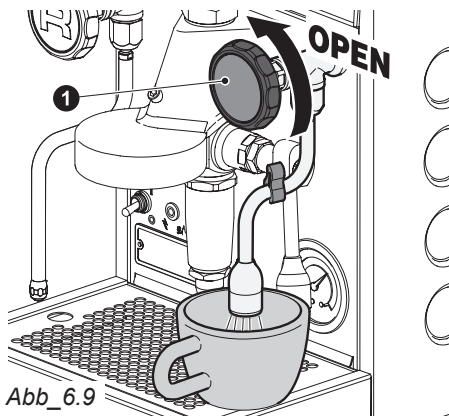
Für optimale Ergebnisse:
Die Milch bei $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\leq 41\text{ }^{\circ}\text{F}$)
aufbewahren

6.3 Wasserausgabe

Um heißes Wasser auszugeben, öffnen Sie den entsprechenden Hahn (1 Abb. 6.9) und geben Sie die gewünschte Wassermenge in eine Tasse oder einen Behälter. Um die Warmwasserausgabe zu stoppen, schließen Sie den Wasserhahn selbst.



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



Abb_6.9

6.4 ECO-Modus

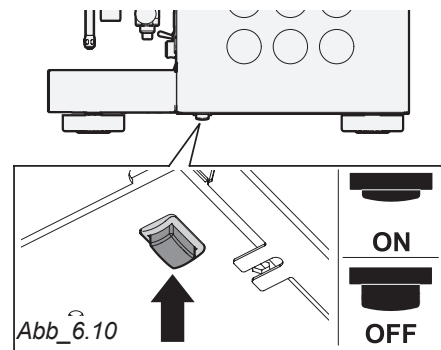
Mit aktiviertem ECO-Modus:

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

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

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

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



Abb_6.10



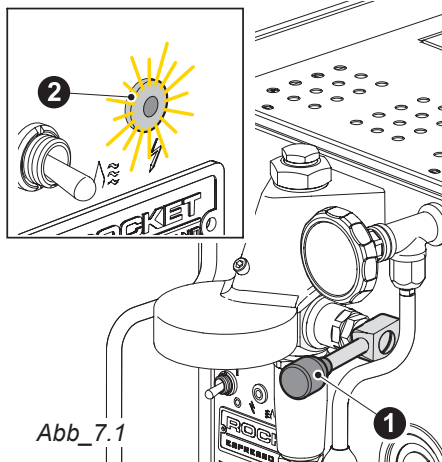
Die Maschine wird ab Werk mit aktiviertem ECO-Modus ausgeliefert.

7 - PROGRAMMIERUNG (nur APPARTAMENTO TCA)



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

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



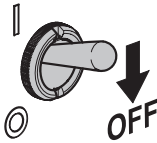
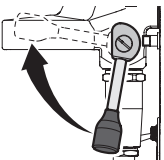
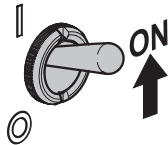

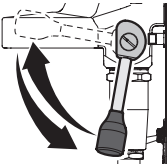

Abb_7.1

Die vom Benutzer änderbaren Parameter sind wie folgt:

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

7.1 Zugang zum Programmierung

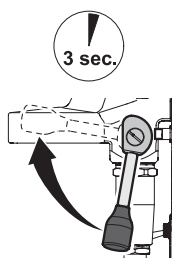
Um auf die Programmierung zuzugreifen, muss der Benutzer wie folgt vorgehen:

	<p>1. Die Maschine durch Drehen des Wahlschalters auf OFF ausschalten.</p>
	<p>2. Den Kaffeedosierhebel anheben.</p>
	<p>3. Die Maschine einschalten.</p>
<p>GELBES LICHT</p> 	<p>4. Wenn die Kontrollleuchte die Farbe wechselt (gelb), senken Sie den Dosierhebel 2 (innerhalb von 3 Sekunden). Die Maschine befindet sich jetzt im Programmiermodus</p>
	<p>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.</p>
	<p>6. Jeder Parameter ist durch eine Anzeigefarbe gekennzeichnet, und die Anzahl der Blinksignale bestimmt den Einstellwert wie in der folgenden Tabelle beschrieben</p>

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.



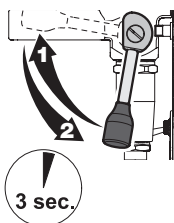
2. Die Bestätigung, dass der Parameter gespeichert wurde, wird durch das ständige Leuchten der LED bestätigt. Senken Sie den Dosierhebel, um zum nächsten Parameter zu gelangen.

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

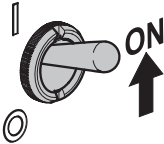


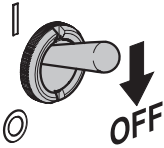


1. Um zwischen den Zuständen eines Parameters (Anzahl der Blinksignale) schnell (innerhalb von 3 Sekunden) zu wechseln, heben und senken Sie den Dosierhebel.

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>1. Schalten Sie die Maschine von der Position „Maschine AUS“ aus ein, wobei sich der Gruppenhebel in der Auslieferungsposition befindet (Kontakt geschlossen); Die Maschine führt keine Aktion aus, sondern wartet einige Sekunden lang auf eine Sequenz des Bedieners.</p>		<p>3. 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>2. Halten Sie den Hebel in der geschlossenen Kontaktposition. Wenn der Hebel nach einigen Sekunden immer in der gleichen Position geblieben ist, schaltet die Maschine das gelbe Licht (wie bei der normalen Programmierung) für 5 Sekunden ein, bis das blinkende grüne Licht erscheint.</p>		<p>4. Schalten Sie die Maschine aus und bringen Sie den Hebel in die Ausgangsposition zurück, falls der Rückstellvorgang nicht durchgeführt wird.</p>



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.

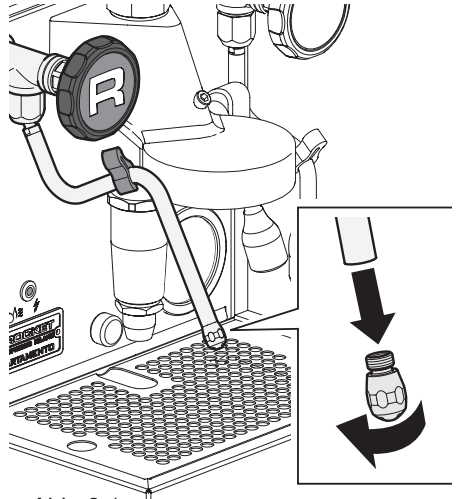
1. Die Dampf-Düse nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Etwas Dampf über die Dampfzange ablassen, um Kondenswasser und Milchreste zu beseitigen.
2. Falls die Düse mit eingetrockneter Milch verstopft sein sollte, die Düse abschrauben und mit einer Büroklammer reinigen (Abb. 8.1).

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 Kaffeereste weiterhin aus dem Blindsieb entleeren, bis sauberes Wasser ausläuft.

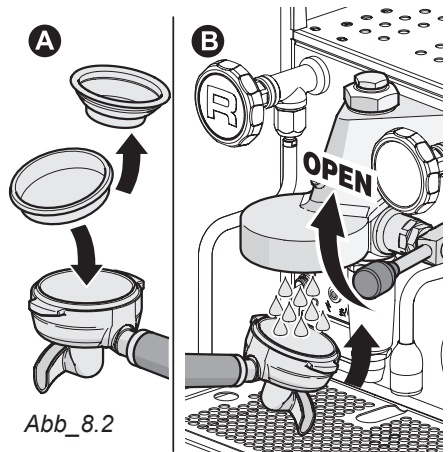
3. Die Brühgruppe sollte einmal täglich gespült werden.



Abb_8.1

BRÜHGRUPPE

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

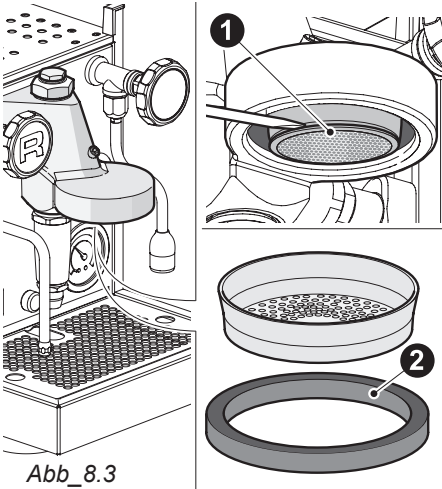


Abb_8.2



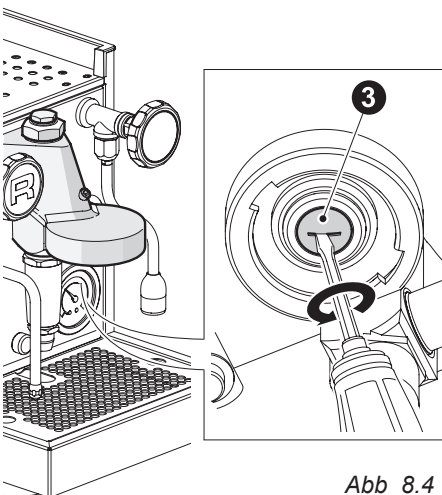
ENTFERNUNG DER DUSCHE, DER DÜSE UND DER DICHTUNG DES KOPFES

1. Die Dusche (1) mit einem kleinen Schlitzschraubendreher an der Innenseite aufhebeln und sie zusammen mit der Dichtung (2) entfernen, wie in Abb._8.3 gezeigt.



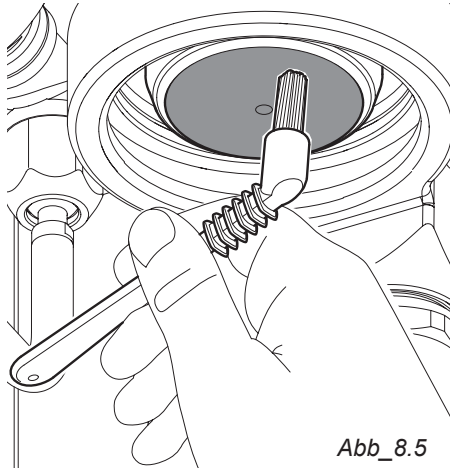
Abb_8.3

2. Schrauben Sie mit demselben Schraubendreher die Düse (3) vom Kopf ab (Abb._8.4).



Abb_8.4

3. Die Innenseite des Brühgruppes gelieferten Bürste bearbeiten (Abb._8.5).

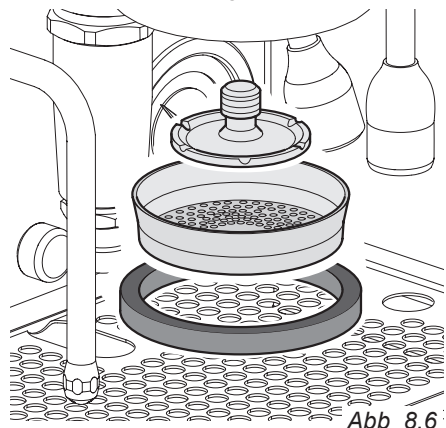


Abb_8.5

4. Den Bereich, in dem der Siebträger am Brühgruppenkopf befestigt ist, mit einem feuchten Tuch reinigen.

5. Die entfernten Metallteile in eine Lösung aus 2 Teelöffeln Espressomaschinen-Reinigungsmittel und heißem Wasser legen. 10 Minuten einweichen lassen. Gründlich abspülen, reinigen und wieder zusammenbauen.

6. Die Düse des Brühgruppes in der in der Abbildung 8.6 gezeigten Reihenfolge wieder anschrauben. Die Dusche mit ihrer Dichtung zum Schluss wieder einsetzen und befestigen.



Abb_8.6

APPARTAMENTO

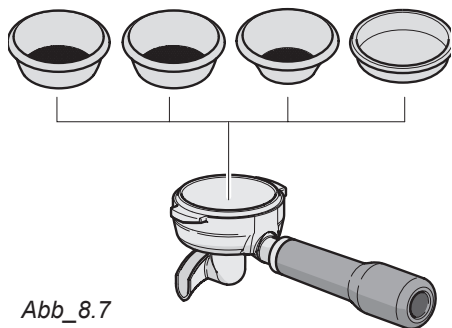
DE Sollten die Elemente des Brühkopfes abgenutzt oder beschädigt sein, müssen sie ersetzt werden. Diese Artikel sind Verbrauchsmaterialien. Wenden Sie sich an Ihren autorisierten Fachhändler von **ROCKET**.



8.3 Reinigung des Siebträgers

SIEBTRÄGER

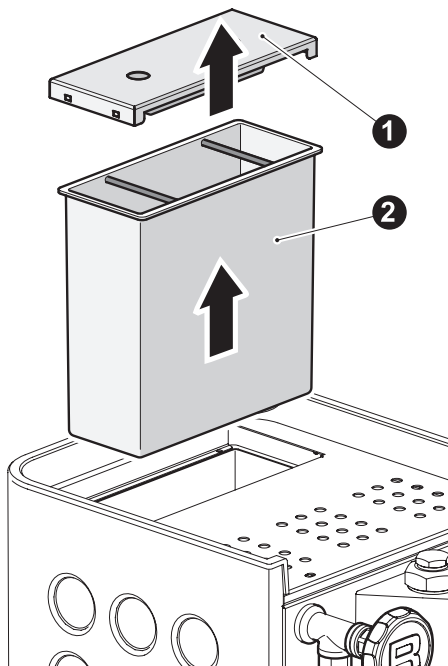
1. Hebeln Sie mit einem kleinen Flachschaubenzieher, oder dem Rand des Blindsiebs, das Sieb aus dem Siebträger. (Abb. 8.7)
2. Reinigen Sie das Sieb und den Siebträger mit einem feuchten Tuch.
3. Wenn sich Kaffee-Öle aufgebaut haben sollten, geben Sie das Sieb und den Metall-Bereich des Siebträgers in 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.



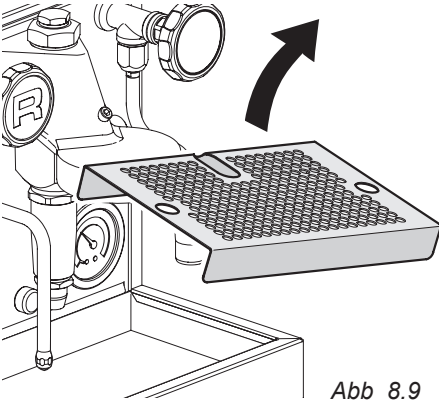
Abb_8.8

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

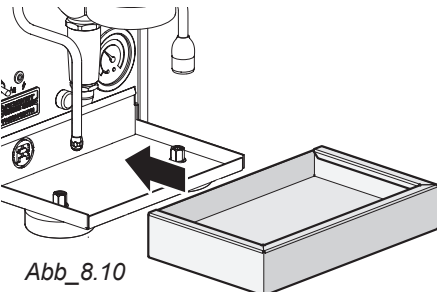
1. Das Gitter und die Abtropfschale entfernen und sie mit warmem Seifenwasser abwaschen. Abspülen und abtrocknen (Abb. 8.9)



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.

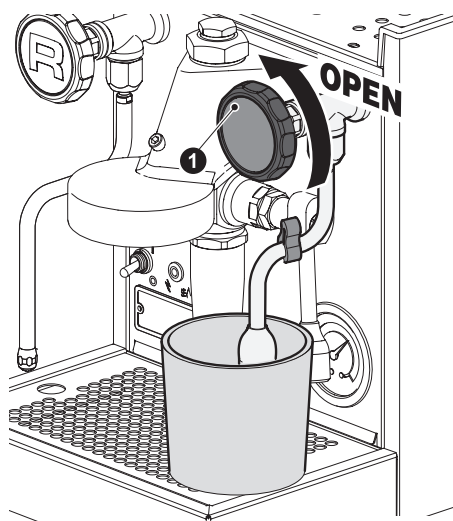


Abb. 8.11

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



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

Modell APPARTAMENTO

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

**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.

*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[®]
ESPRESSO MILANO

ROCKET MILANO S.R.L.
Via Curiel 13, 20060 LISCATE (MI) Italy