Design Italiano

AROMA

MACCHINE DA CAFFÈ

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Dichiarazione CE di conformità

Il fabbricante

CAMAR s.r.l.s.		
Azienda		
via Matteotti 107	81030	CE
Sede Legale	Cap	Provincia
Frignano	Italia	
Città	Stato	
camar@altapec.it	www.macchinearoma.com	
PEC	Sito web	

Dichiara che la macchina

MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO	PLUS	2021
Macchina	Modello	Anno costruzione

Le macchine per caffè espresso AROMA sono previste per la preparazione di bevande con l'utilizzo di caffè in cialda carta. Le macchine sono previste esclusivamente per un utilizzo domestico.

Dichiarazione CE di conformità

Direttiva 2006/42/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 maggio 2006 relativa alle macchine e che modifica la direttiva 95/16/CE. Direttiva 2014/35/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione. Direttiva 2014/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Riferimenti principali norme armonizzate EN12100:2010 Sicurezza del macchinario - Principi generali di progettazione - Valutazione del rischio e riduzione del rischio EN 60335-1:2012 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements EN 60335-2-41:2012 Household and similar electrical appliances - Safety - Part 2-41: Particular requirements for pumps CISPR 14-1:2016, CISPR 14- 2:2015, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-3:2013, AMD1:2017

Sommario

1. Informazioni generali **5**
- 1.1. Simboli da conoscere 6
- 1.2. Identificazione del fabbricante 6
- 1.3. Marcatura della macchina 6

2. Sicurezza **9**
- 2.1 Avvertenze generali 9
- 2.2 Vibrazioni ed emissioni sonore 10
- 2.3 Uso previsto 11
- 2.4 Rischi residui 12

3. Descrizione della macchina **14**

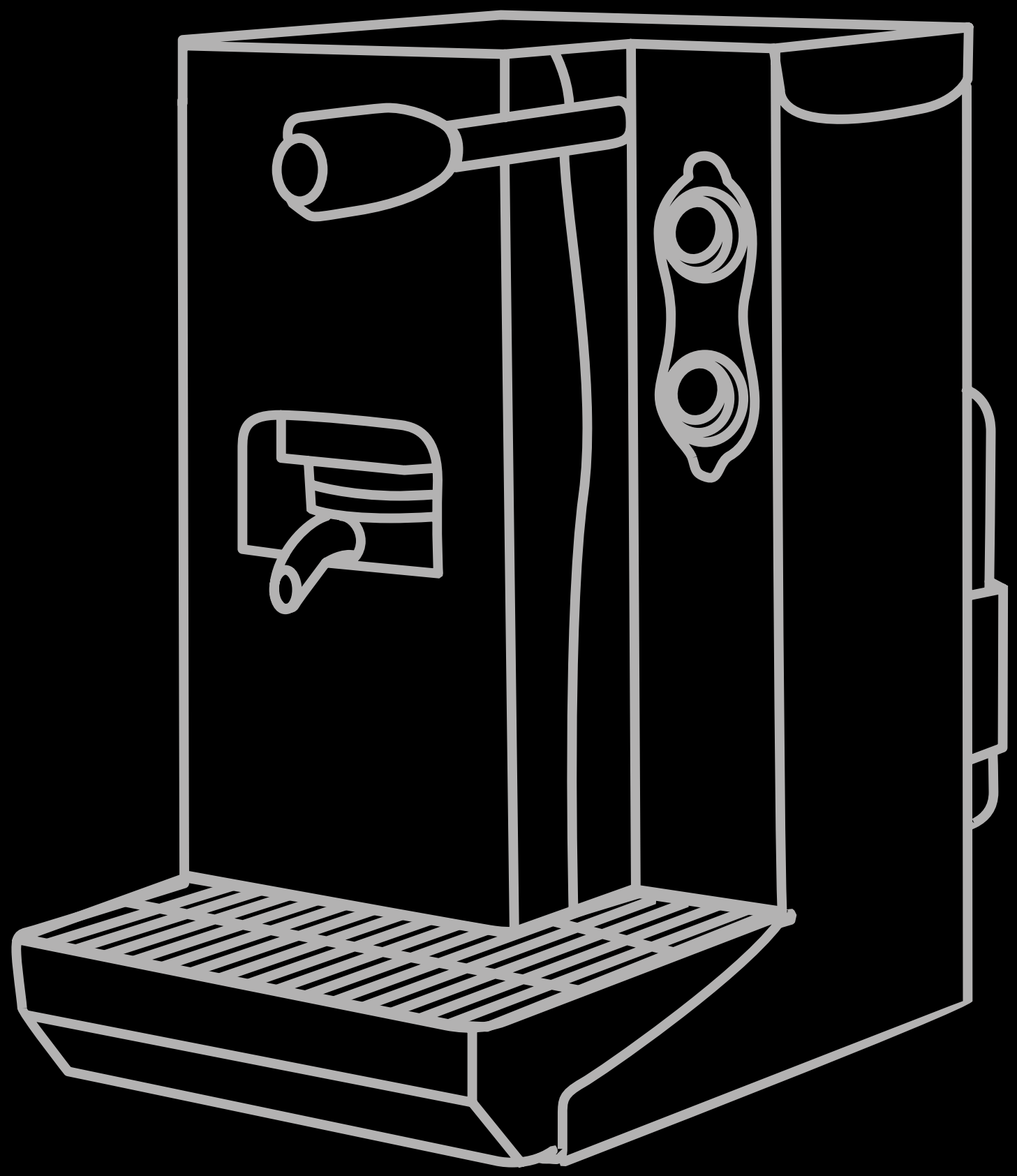
4. Installazione e utilizzo **17**
- 4.1 Erogazione caffè 17
- 4.2 Regolazioni 18
- 4.3 Stand-by optional Plus 21
- 4.4 Imballaggio standard e trasporto 23

5. Manutenzione **25**
- 5.1 Pulizia porta cialde 25
- 5.2 Pulizia cassetto di scolo 26
- 5.3 Decalcificazione 26

6. Montalatte **28**
- 6.1 Descrizione della macchina 28
- 6.2 Preparazione 29

7. Garanzia **32**
- 7.1 Le parti 32
- 7.2 Informazioni sulla garanzia 32
- 7.3 Procedure di assistenza 33
- 7.4 Problemi con trasporto 34

8. Smaltimento **36**



1 Informazioni generali

1.1 Simboli da conoscere

Attenzione

Questo simbolo indica la presenza di pericolo per l'utente o di danneggiamento del prodotto. Seguire sempre le istruzioni quando questo simbolo è presente.

Pericolo intrappolamento

Questo simbolo indica la presenza di pericolo di intrappolamento.

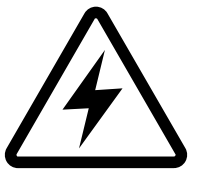
Informazioni

Questo simbolo indica informazioni generali per semplificare o spiegare meglio l'utilizzo del prodotto.

Pericolo scottature

Questo simbolo indica superfici calde, pericolo di scottature.

Pericolo elettrico



Questo simbolo indica la presenza di pericolo legato alla presenza di energia elettrica. Prestare particolare attenzione quando questo simbolo è presente. È pertanto necessario rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Non toccare mai l'apparecchio con le mani umide.
- Non toccare mai la spina con le mani umide.
- Se l'apparecchio è difettoso, non tentare di ripararlo.
- Spegnerlo tramite l'interruttore generale (A19), staccare la spina dalla presa di corrente e contattare il Servizio Clienti. – Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, devono essere sostituiti solo dal servizio clienti per evitare ogni rischio.

Informazioni di contatto

Questo simbolo indica i contatti a cui è possibile rivolgersi.

1.2 Identificazione del fabbricante

CAMAR s.r.l.s.

Fabbricante

Via Matteotti 107 81030

Frignano (CE)Fabbricante

Sede Legale

info@macchinearoma.com

www.macchinearoma.com

Contatti

1.3 Marcatura della macchina: i codici da conoscere.

Marcatura CE:
Ogni macchina presenta sul retro una marcatura CE, come previsto dalla normativa europea, sulla quale sono riportati in modo indelebile alcuni dati tecnici della stessa e i dati del produttore.
Fig.1

Fig. 1

EAN:
Il modello della macchina, invece, è identificato tramite codice EAN, un codice a 13 cifre, presente sulla scatola della macchina. Quando la prima cifra è un 8, indica che il prodotto è fabbricato in Italia. Fig.2

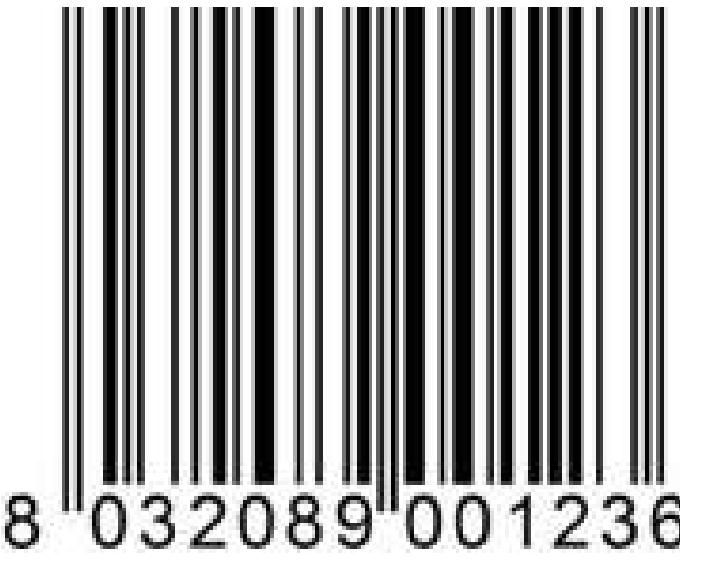


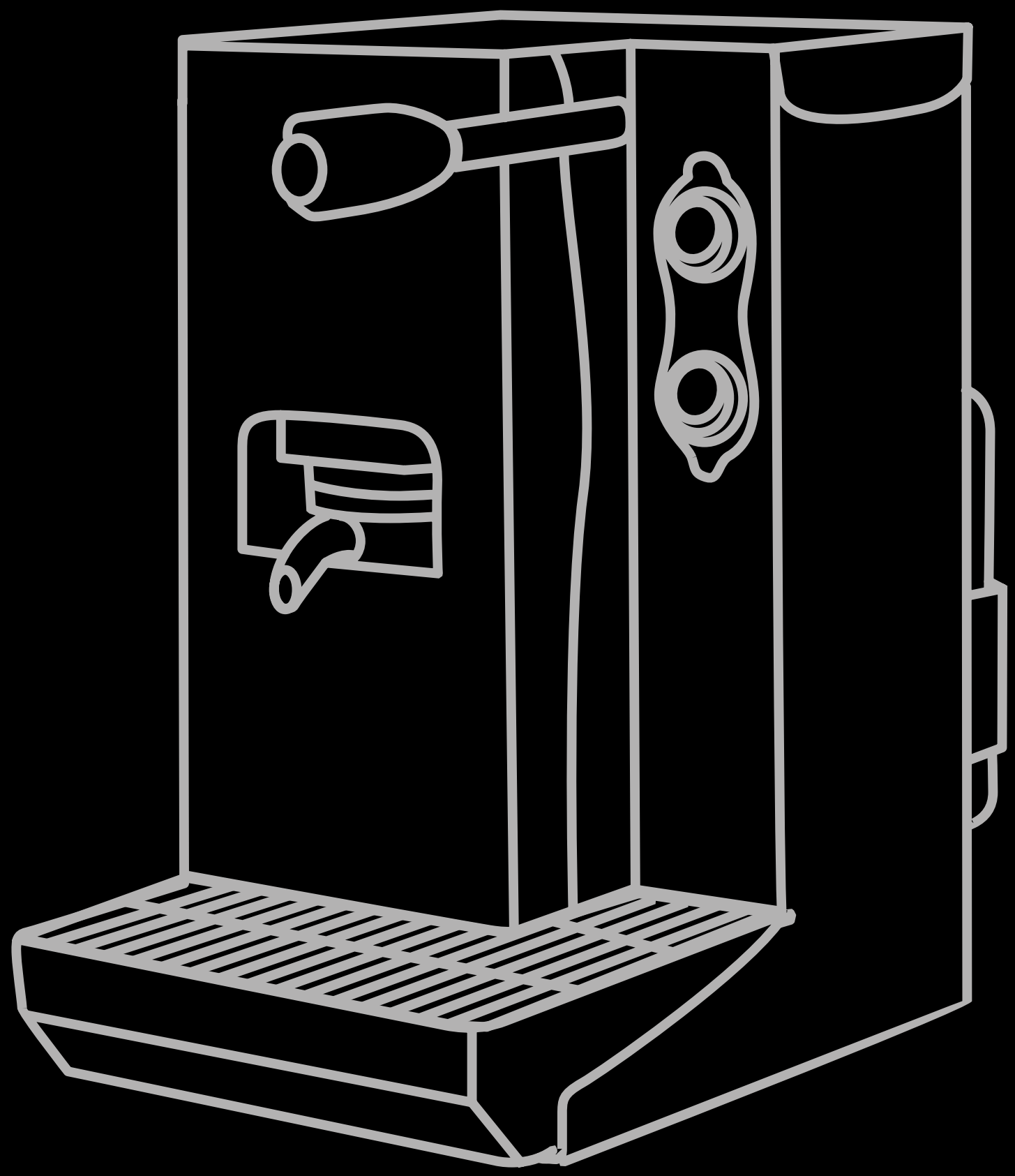
Fig. 2

1. Informazioni generali

Matricola:
Per qualsiasi comunicazione al Produttore o ai Centri Assistenza Autorizzati, far riferimento invece alla Matricola, cioè il codice a 13 cifre, presente sia sulla scatola sia sul retro della macchina, la cui prima cifra è un 2. Tale codice identifica precisamente la macchina di cui siete in possesso e contiene una serie di informazioni tecniche utili a Centri Assistenza e al Produttore. Tale Matricola è indispensabile, insieme alla prova d'acquisto, per poter avviare una pratica di riparazione in garanzia. Abbiate cura di conservarlo. Un esempio è riportato nella Fig. 3

Fig. 3

La Matricola e la Marcatura Ce sono collocate in prossimità della tanica per l'acqua in tutti i modelli AROMA.



2 Sicurezza

2.1 Avvertenze generali

Il presente manuale è stato realizzato per fornire all'utilizzatore una conoscenza generale della macchina e per consentirne l'uso in condizioni di sicurezza. Il presente Manuale è parte integrante della macchina e ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie per: la manipolazione della macchina in condizioni di sicurezza; la corretta installazione della macchina; la conoscenza delle sue specifiche tecniche; il corretto utilizzo in condizioni di sicurezza; l'assistenza tecnica e la gestione dei ricambi; la dismissione della macchina in condizioni di sicurezza e nel rispetto delle norme vigenti a tutela della salute dei lavoratori e dell'ambiente. Inoltre, in conformità con la normativa europea IEC 60335-2-15, il presente Manuale contiene:

dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti

Un avviso di potenziali lesioni dovute a un uso improprio, la conoscenza approfondita degli usi previsti, non previsti e non permessi;

l'informazione che l'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

Le istruzioni, la documentazione e i disegni contenuti nel presente manuale sono di natura tecnica riservata, di stretta proprietà del Produttore. Pertanto, al di fuori degli scopi per cui è stato prodotto, ogni riproduzione sia integrale che parziale del contenuto e/o del formato, deve avvenire con il preventivo consenso del Produttore.

Il Manuale va conservato con cura e deve accompagnare la macchina in tutti i passaggi di proprietà che la medesima potrà avere nel suo ciclo di vita. Non devono essere asportate, strappate o arbitrariamente modificate delle parti. Il Manuale va archiviato in un ambiente protetto da umidità e calore e nelle prossime vicinanze della macchina a cui si riferisce. Il Produttore si ritiene responsabile unicamente delle istruzioni redatte e validate dallo stesso. In ogni caso il Produttore non si ritiene responsabile di traduzioni non approvate dallo stesso, in forma scritta. Il Produttore si riserva il diritto di apportare modifiche al progetto, variazioni o migliorie alla macchina e aggiornamenti del Manuale senza preavviso ai clienti.

La versione aggiornata è sempre disponibile e scaricabile dal nostro sito web www.macchinearoma.com

Prima di rendere operativa la macchina leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente Manuale e seguire attentamente le indicazioni in esso riportate

Il Produttore si ritiene sollevato da ogni responsabilità per danni causati dalla macchina a persone, animali o beni in caso di:
• uso improprio della macchina;
• difetti di alimentazione elettrica, idraulica o pneumatica;
• installazione non corretta;
• carenze della manutenzione prevista;
• modifiche o interventi non autorizzati;
• utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello;
• inosservanza totale o parziale delle istruzioni;
• uso contrario a normative nazionali specifiche;
• calamità ed eventi eccezionali.

2.2 Vibrazioni ed emissioni sonore

In condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo, le vibrazioni e le emissioni sonore prodotte dalla macchina non sono tali da far insorgere situazioni di pericolo.
Prima di allacciare la vostra macchina alla presa di corrente, prendetevi il tempo di leggere attentamente le presenti raccomandazioni, poiché esse contengono importanti informazioni riguardo alla sicurezza e al modo d'uso.
• Leggere attentamente le istruzioni d'uso;
• Non immergere mai la macchina in acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica);
• Mettere in funzione la macchina inserendo la spina ad una presa di corrente collegata alla terra (220-230 V) con una protezione differenziale e una corrente minima di 6 A, 50Hz;
• Staccare assolutamente la spina
- prima di ogni spostamento della macchina;
- prima di ogni pulizia o manutenzione;
- se la macchina non viene usata per un periodo prolungato;
• Non lasciar pendere il cavo su angoli e spigoli né incastrarlo (pericolo di scossa elettrica);

• Per evitare rischi, far sostituire i cavi danneggiati;
• Non toccare mai la spina/il cavo e la macchina con mani umide o bagnate;
• Tirare sempre la spina e mai il cavo;
• Qualora servisse un cavo di prolunga, accertarsi che sia adatto alla macchina (3 poli con terra e una sezione del filo di almeno 1.5 mm^2);
• Controllare che il cavo non vi faccia inciampare;
• Non spostare mai la macchina durante l'uso (rischio di ustioni e di scossa elettrica);
• Durante il funzionamento, diverse parti del corpo della macchina, quali il gruppo erogatore e il pressa cialda diventano calde: non toccare.

2.3 Uso previsto

La macchina per caffè espresso PLUS è prevista per la preparazione di bevande con l'utilizzo di caffè espresso in cialda. La macchina è prevista esclusivamente per un utilizzo domestico.

In conformità alla normativa IEC 60335- 2-15, la macchina può essere destinata ai seguenti usi:

• aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
• case coloniche;
• da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
• ambienti bed and breakfast e simili.

La macchina non deve essere utilizzata:

• per utilizzi diversi da quelli stabiliti dal Produttore, diversi o non menzionati nel presente Manuale;
• esposta alle intemperie;
• con ponticelli elettrici e/o mezzi meccanici che escludano utenze/parti della macchina stessa;
• in ambiente con caratteristiche igieniche non idonee alla produzione di alimenti.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.

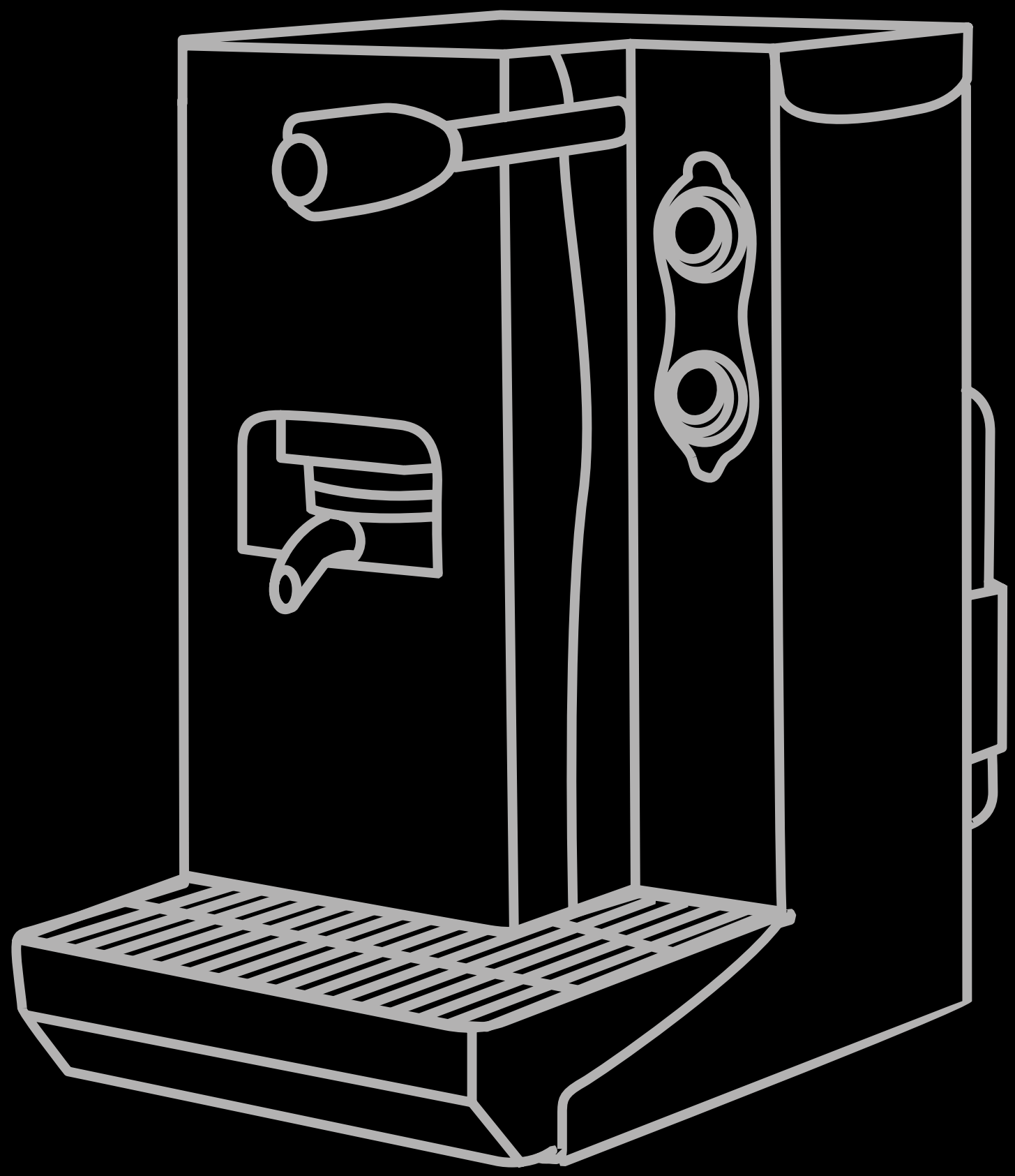
Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni;

I bambini non devono giocare con l'apparecchio;
L 'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali.
La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni commerciali e/o di immagine, né per danni a cose o persone causati da un uso improprio dell'apparecchio. Qualsiasi controversia sarà reso competente il foro di Santa Maria Capua Vetere. I dati e le caratteristiche indicate non impegnano la ditta costruttrice, la quale si riserva di diritto di apportare modifiche agli apparecchi in qualsiasi momento.

2.4 Rischi residui

All'atto dell'utilizzazione della macchina è necessario far attenzione ai rischi residui:

- Non bagnare le parti in tensione elettrica, pericolo di corto circuito;
- Il vapore surriscaldato e l'acqua calda può provocare scottature.



3 Descrizione della macchina

3. Descrizione della macchina

1 - Cavo di alimentazione

2 - Interruttore generale

3 - Interruttore erogazione caffè

4 - Serbatoio di acqua

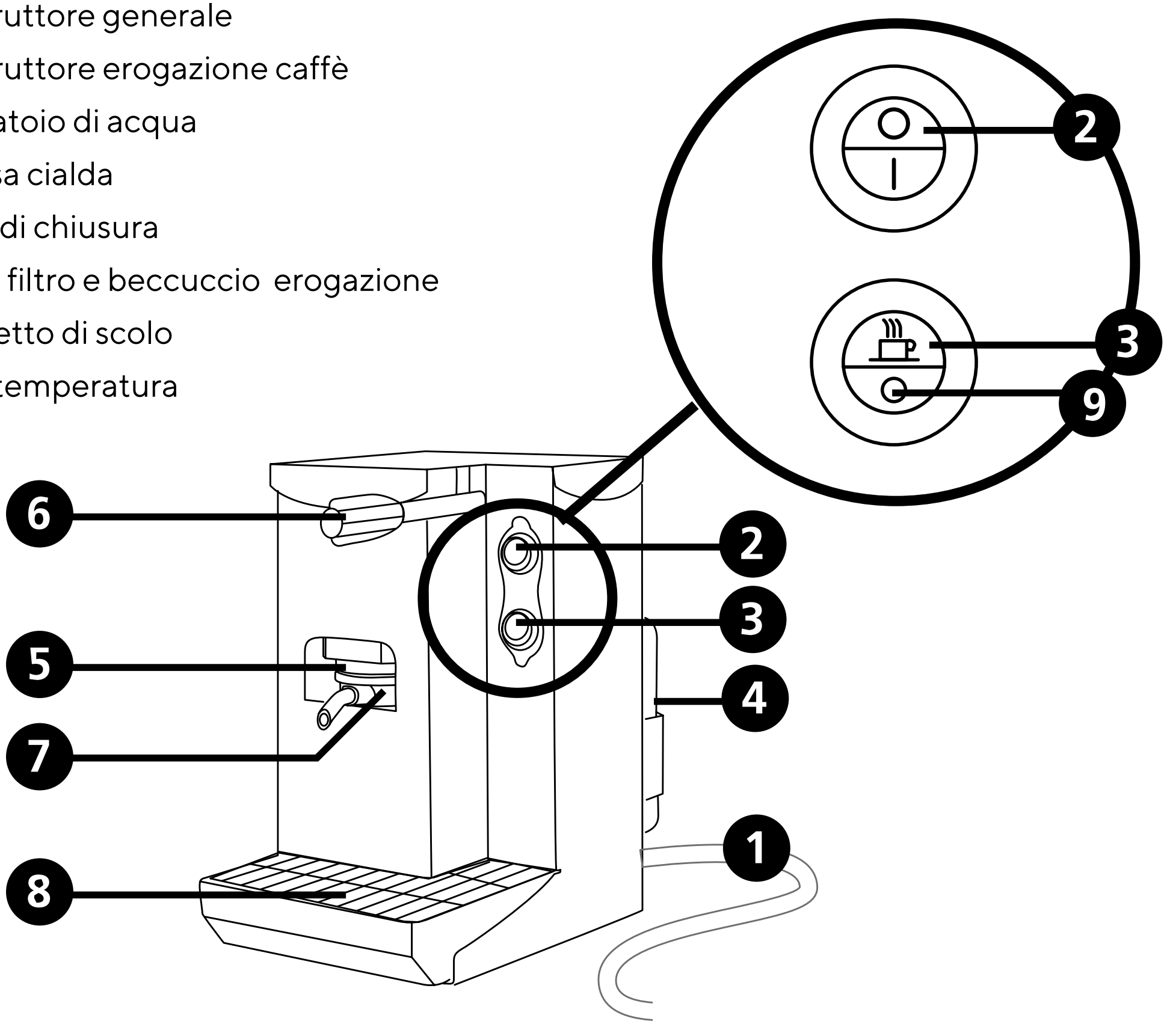
5 - Pressa cialda

6 - Leva di chiusura

7 - Porta filtro e beccuccio erogazione

8 - Cassetto di scolo

9 - Spia temperatura



CARATTERISTICHE PLUS ED X

Tensione di alimentazione: AC 220-230 V
Pompa: 15 bar
Potenza: 400 W
Capacità serbatoio: 700 ml
Dimensioni: 25 cm / 15.5 cm / 20 cm
Lunghezza cavo: 110 cm
Peso: 4,5 kg
Materiale scocca: metallo

CARATTERISTICHE E.GO

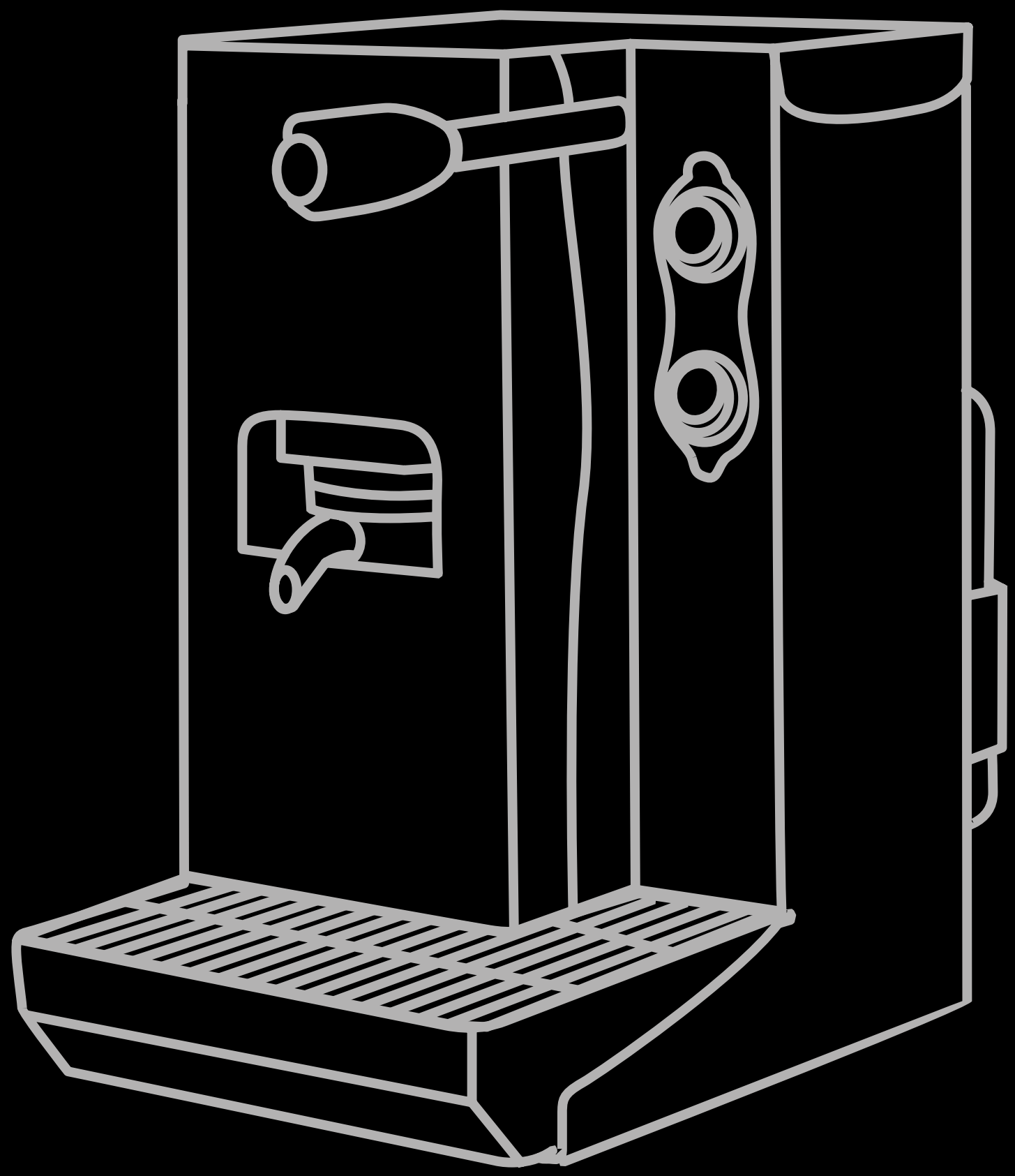
Tensione di alimentazione: AC 220-230 V
Pompa: 15 bar
Potenza: 400 W
Capacità serbatoio: 700 ml
Dimensioni: 27,5 cm / 12,5 cm / 22 cm
Lunghezza cavo: 100 cm
Peso: 3,9 kg
Materiale scocca: metallo

CARATTERISTICHE KICCO

Tensione di alimentazione: AC 220-230 V
Pompa: 15 bar
Potenza: 400 W
Capacità serbatoio: 1000 ml
Dimensioni: 30,5 cm / 16 cm / 32 cm
Lunghezza cavo: 110 cm
Peso: 4,5 kg
Materiale scocca: metallo

CARATTERISTICHE KICCO

Tensione nominale: 220-240V ~ 50/60Hz
Corrente nominale: 2.6A
Potenza nominale di ingresso: 600W
Capacità di riempimento: 250ml
Dimensioni: 118mm (diametro) / 195mm
Peso (senza imballaggio): 0,95kg



4 Installazione e utilizzo

4. Installazione e utilizzo

L'istallazione della macchina deve essere effettuata in maniera da rendere ottimale l'ergonomia e la sicurezza del posto di lavoro: lasciare intorno alla stessa un'area sufficiente a permettere agevoli operazioni di uso, manutenzione e regolazione.
La macchina va installata ad una presa di un impianto a norma del paese di installazione, con relativa messa a terra.
Le macchine Aroma destinate al mercato svizzero, richiedono un impianto a 220-230 V, 50 Hz. Controllate le caratteristiche tecniche sulla marcatura CE, posta sul retro della macchina, come evidenziato al paragrafo 1.3.

ATTENZIONE!
Il fabbricante non si ritiene responsabile per i danni a persone, animali e beni, causati dalla non osservanza di tale disposizione.

La macchina è idonea per operare in ambienti che siano a temperatura tra + 5°C e + 40°C.

Nel porta cialde devono essere inserite esclusivamente cialde caffè. Non inserire le dita o qualsiasi altro oggetto.

Le cialde monodose sono predisposte per erogare un solo caffè. Non riutilizzare le cialde dopo il loro impiego .

1) Estrarre la macchina dalla scatola ed accertarsi che sia integra.

2) Collaudare la macchina su una superfice omogenea, così da aderire bene al piano con tutti e quattro i piedi.

3) Estrarre il serbatoio dell'acqua che si trova sul retro della macchina, immediatamente visibile in tutti modelli.

Estrarre il serbatoio dell'acqua che si trova sul retro della macchina, immediatamente visibile in tutti modelli.

4. Installazione e utilizzo

Se hai una Kicco, apri lo sportello sul retro per trovare il serbatoio.

Riempi il serbatoio, inserisci nuovamente il tubo in silicone, controllando che non sia piegato in nessun punto. L'acqua deve essere non gasata e con basso contenuto di calcare.

4) Inserire il cavo di alimentazione. Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella dell'apparecchio.

5) Apri lo sportello sul retro per trovare il serbatoio Riempi il serbatoio, inserisci nuovamente il tubo in silicone, controllando che non sia piegato in nessun punto. L'acqua deve essere non gasata e con basso contenuto di calcare.

Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi che ve ne sia a sufficienza all'interno del serbatoio e che il tubo sia immerso nell'acqua.

4.1 Erogazione caffè

6) Sollevare la leva.

7) Tenendo la leva sollevata, posizionare la cialda sopra al porta cialda. Assicurarsi che sia correttamente inserito.

8) Abbassare la leva fino a sentire uno scatto.

9) Premere l'interruttore erogazione caffè (quello con il simbolo della tazzina) e la macchina inizia ad erogare il caffè.

10) Premere nuovamente l'interruttore per fermare l'erogazione.

Durante l'erogazione non alzare la leva di chiusura.

Si consiglia di rimuovere la cialda usata subito dopo l'erogazione, onde evitare sgradevoli odori dovuti a una cialda usata lasciata inserita per lungo tempo e/o perdere la guarnizione. Per fare ciò, alzare la leva di chiusura ed estrarre la cialda utilizzata.

Nel caso di E.GO chiudere la leva utilizzando il palmo e distribuendo il peso sulla leva, per evitare rotture e per garantirsi il massimo comfort nell'utilizzo.

4.2 Regolazioni

La durezza della leva e quindi la conseguente pressione sulla cialda, può essere regolata in modi diversi in base al modello acquistato. In linea generale, una maggiore pressione (leva più dura alla chiusura) consente al bordo della cialda di bagnarsi meno o di non bagnarsi del tutto e al caffè di erogare in modo più cremoso. Minore è la pressione (quanto più la leva è morbida) più la cialda tenderà a bagnare i bordi più il caffè erogherà più velocemente e in modo meno ristretto.

A) Regolazione modelli KICCO – PLUS:
La regolazione in questi modelli avviene attraverso la rotazione del pressa cialda in ottone.

Non toccare il pressa cialda mentre la macchina è accesa, si tratta di una parte calda, per cui c'è pericolo di scottatura. Regolare pertanto a macchina spenta, oppure aiutandovi con un oggetto a bastoncino, infilandolo nei fori guida presenti sul pressa cialda.

B) Regolazione modelli X / E.GO:

Al contrario dei modelli Kicco e Plus, questi i modelli non hanno il pressa cialda regolabile. Corredata alla macchina, al momento dell'acquisto troverete un dischetto di plastica. Esso può essere inserito nella macchina qualora si volesse indurire la chiusura, nel modo mostrato dalle foto.

1) sganciare il porta filtro dalla macchina;
2) incastrare lo spessore sotto al porta filtro;
3) riagganciare il porta filtro alla macchina

4.3 Stand-by optional Plus

Accensione apparecchio:

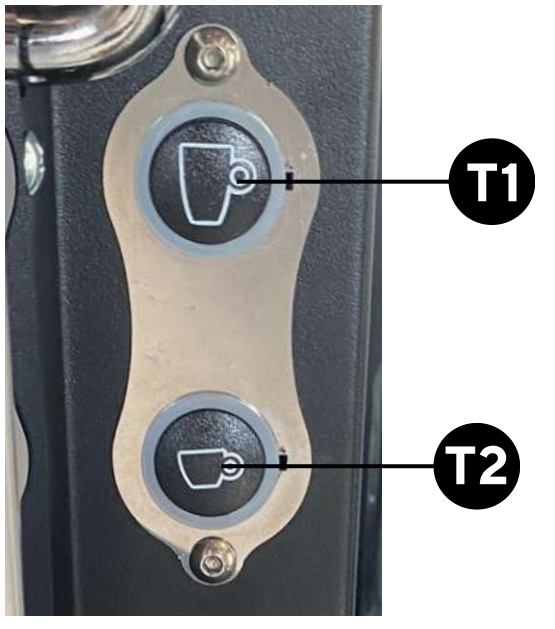
Premere il tasto T1 o T2 oppure contemporaneamente T1 e T2 per accendere l'apparecchio. Premere contemporaneamente T1 e T2 per 2 secondi per spegnere l'apparecchio.

Riscaldamento acqua:

Alla prima accensione è necessario attendere che l'acqua venga riscaldata prima di poter procedere con l'erogazione del caffè. Tutte le funzioni di erogazione risultano disabilitate e la fase di riscaldamento è segnalata all'utente con il lampeggio lento del led T1 e T2 (1 secondo). Non appena raggiunta la corretta temperatura dell'acqua si abilitano tutte le funzioni e la macchina risulta pronta all'erogazione.
La fase di macchina pronta è segnalata all'utente con l'accensione fissa del led T1 e T 2.

Riscaldamento iniziale:

All'accensione della macchina viene automaticamente accesa la pompa per preriscaldare l'acqua presente tra lo scambiatore e l'infusore. La funzione non viene svolta se lo scambiatore si scalda in meno di 5 secondi (era già caldo).



Funzione caffè:

Tasto caffè corto o lungo (T1 – T2): pressione momentanea per start/stop erogazione.

Stop erogazione automatica: quando è raggiunto il tempo prefissato oppure premendo il tasto caffè durante l'erogazione.

L'erogazione in corso è segnalata con il lampeggio del solo led (T1 o T2) corrispondente alla erogazione in corso.

Riprogrammazione Stand-by:

L'utente può riprogrammare a piacere la durata od il volume di erogazione del caffè corto o lungo con la seguente modalità operativa (esempio riprogrammazione caffè corto):

- Iniziare l'erogazione premendo e mantenendo premuto il tasto T1.
- Terminare l'erogazione rilasciando il tasto quando raggiunta la q.tà desiderata.
- La nuova durata di erogazione viene automaticamente salvata e verrà riproposta ad ogni successiva erogazione.

Valori durata erogazione caffè:

	Default di fabbrica	**Programmabile dall'utente**
Tasto T1 - Erogazione Caffè Corto	24 secondi	Minimo: 10 sec. Massimo: 75 sec.
Tasto T2 - Erogazione Caffè Lungo	33 secondi	Minimo: 10 sec. Massimo: 75 sec.

La nuova durata viene memorizzata solo se superiore a 10 secondi.

Funzione OFF Automatico :

Dopo 9/15 min. dall'ultima erogazione la macchina si spegne automaticamente.
Default 9 minuti

4.4 Imballaggio standard e trasporto

L'imballaggio standard prevede:
Scatola di cartone;
Busta di protezione.

Durante il trasporto autonomo, aver cura che la macchina non entri in contatto con acqua e che non subisca urti e che venga trasportata nel verso corretto (vedi scritta "ALTO" sulla scatola).

In caso di inattività, la macchina deve essere immagazzinata adottando le seguenti precauzioni:

Spegnere la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica;

Svuotare il serbatoio e la vaschetta di scolo della macchina;

Immagazzinare la macchina in luogo chiuso;

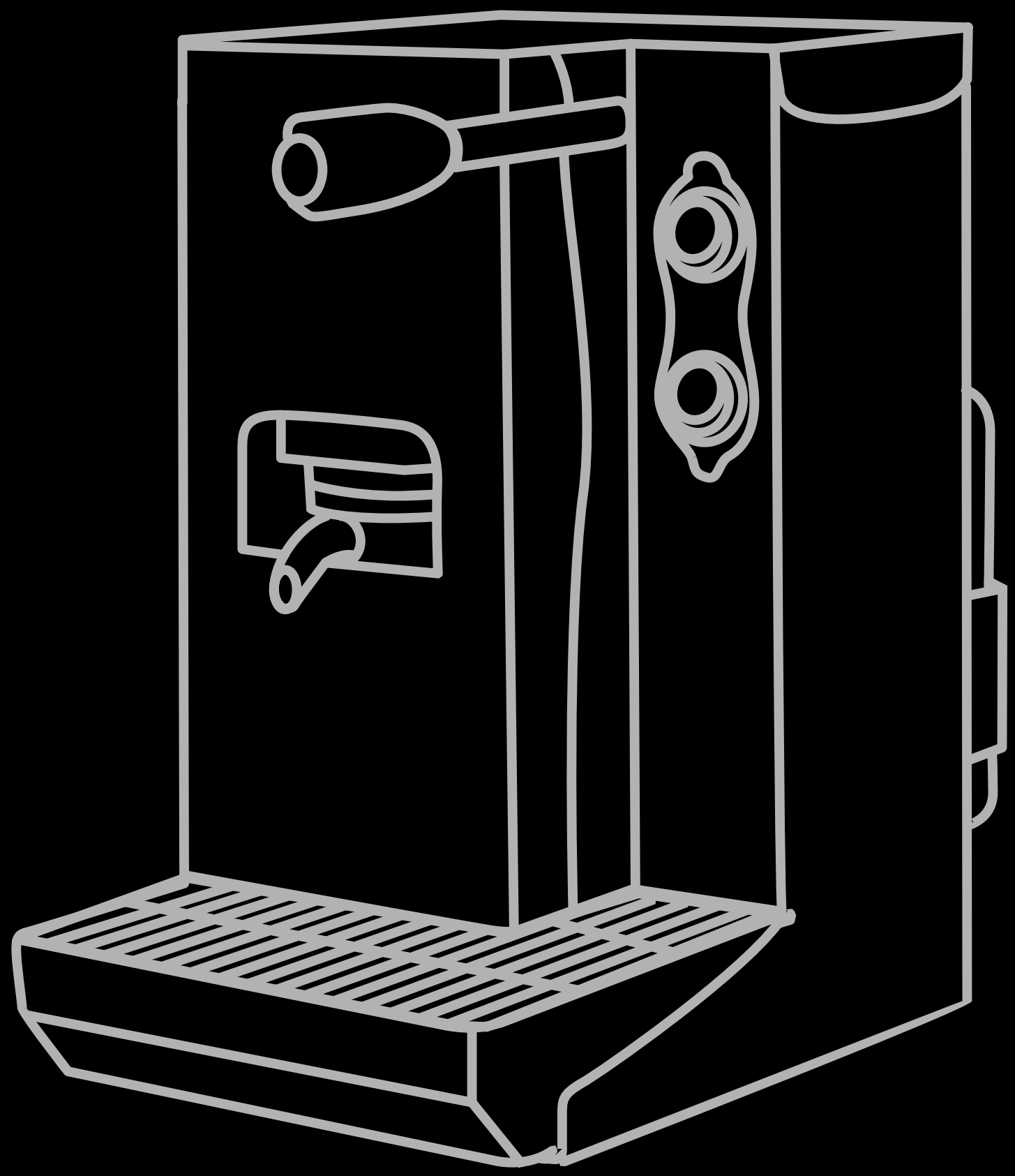
Proteggere la macchina da urti e sollecitazioni;

Proteggere la macchina dall'umidità;

Evitare che la macchina sia sottoposta a temperature estreme e proteggerla da escursioni termiche elevate;

Evitare che la macchina venga a contatto con sostanze corrosive;

Evitare l'inattività per più di 6 mesi. In casi simili è consigliabile accendere la macchina ed effettuare qualche erogazione, per poi conservarla nuovamente.



5 Manutenzione

5. Manutenzione

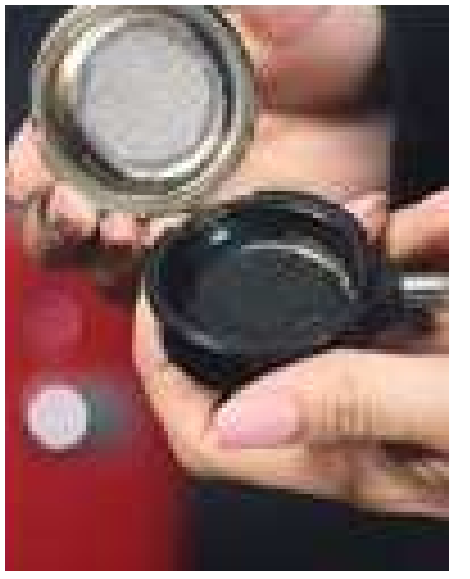
Prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia, è necessario isolare la macchina dall'alimentazione elettrica ed attendere il suo raffreddamento.

Mai utilizzare detergenti alcalini, solventi, alcool o sostanze aggressive o forni per l'asciugatura dei componenti della macchina. Lavare i componenti (esclusi quelli elettrici) con acqua fredda/tiepida e panni/spugne non abrasive e con i prodotti Aroma per la detergenza che trovi sul nostro sito oppure presso i nostri rivenditori autorizzati.

5.1 Pulizia porta cialda

Eseguire settimanalmente la procedura di pulizia del porta cialda. Per smontare il porta cialda:
- Ruotare verso destra il beccuccio;
- Sollevare il porta cialda;
- Impugnare con l'altra mano il filtrino di acciaio;
- Svitare il filtrino, ruotando verso destra o sinistra;
- Sciacquare sotto l'acqua corrente.

Per montare il porta cialda:
- Avvitare il filtrino sul porta cialda;
- Poggiare il porta filtro nell'apposito alloggio;
- Ruotare verso sinistra.



Nel caso di E.GO, per una corretta operazione, ruotare verso destra per sganciare il porta filtro e verso sinistra per riagganciarlo, non tenere la leva alzata con la mano, ma lasciarla libera di appoggiarsi sul porta filtro. Così vi aiuterà all'invito del porta filtro nell'alloggio corretto.

5.2 Pulizia cassetto di scolo

Estrarre il cassetto di scolo e lavarlo. Rimuovere la griglia superiore e lavarla con acqua fresca corrente. La griglia sulla vaschetta è estraibile, come anche la vaschetta dal resto della macchina.

Non lavare la vaschetta, né il porta filtro in lavastoviglie.

5.3 Decalcificazione

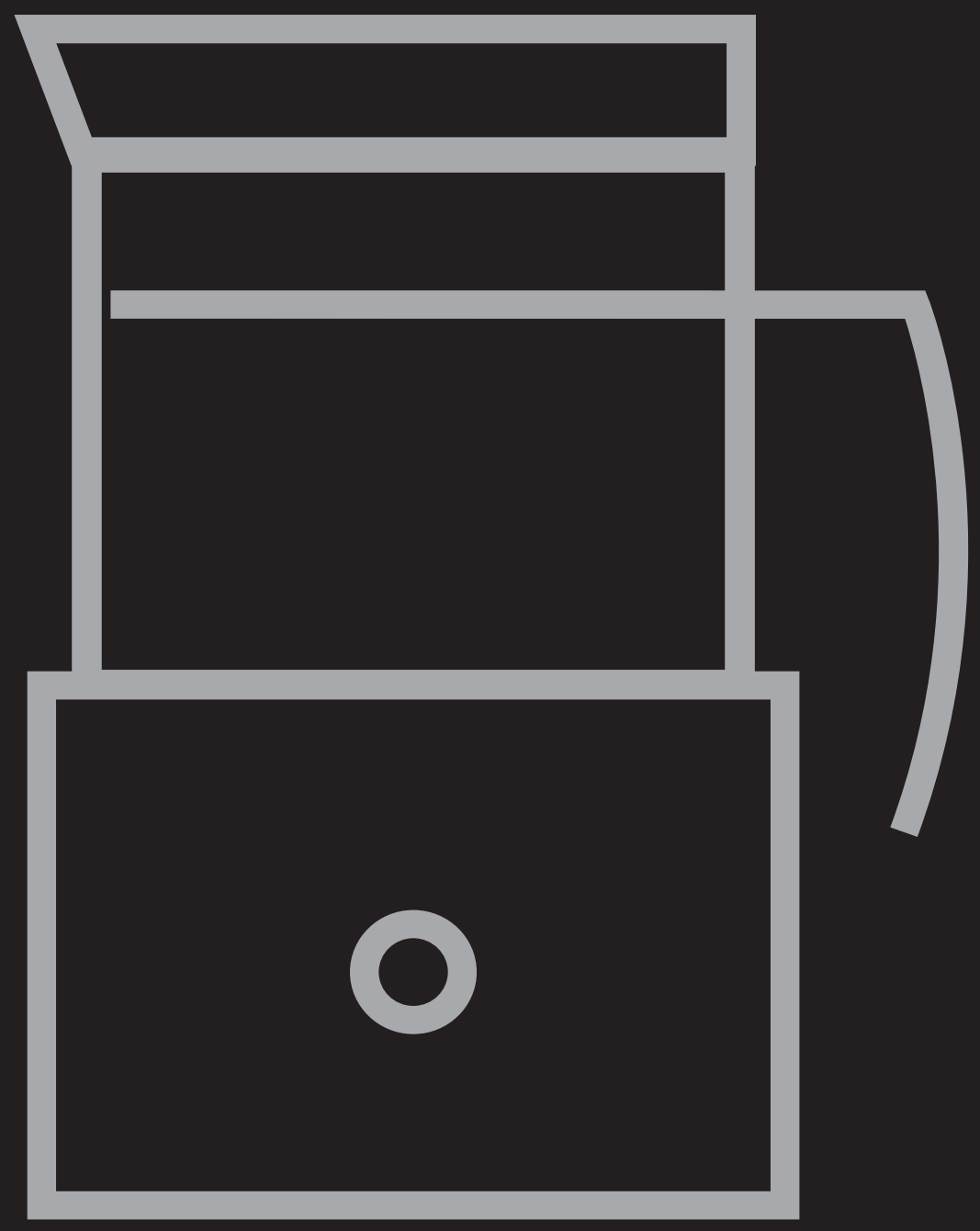
La formazione di calcare è una normale conseguenza dell'uso dell'apparecchio; la decalcificazione è necessaria ogni 3-4 mesi di utilizzo della macchina e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua. La frequenza delle decalcificazioni cambia anche in base alla durezza dell'acqua utilizzata. Usa sempre acqua confezionata o comunque a basso contenuto di calcare. Per la decalcificazione utilizza solo il CLEANER Aroma.

Perché usare il CLEANER Aroma:
a) È l'unico certificato per il contatto con gli alimenti;
b) È a base di acido melico e citrico, quindi a base di acidi naturali;
c) È delicato con le superfici e non le corrode; mantenendo integre le parti meccaniche;
d) È testato sui prodotti aroma;
e) È biodegradabile, rispetta l'ambiente;
f) È pronto all'uso, per in semplice utilizzo.

Il mancato rispetto di quanto richiesto, esonera il Produttore da qualunque responsabilità agli effetti della Garanzia.

Modalità di utilizzo

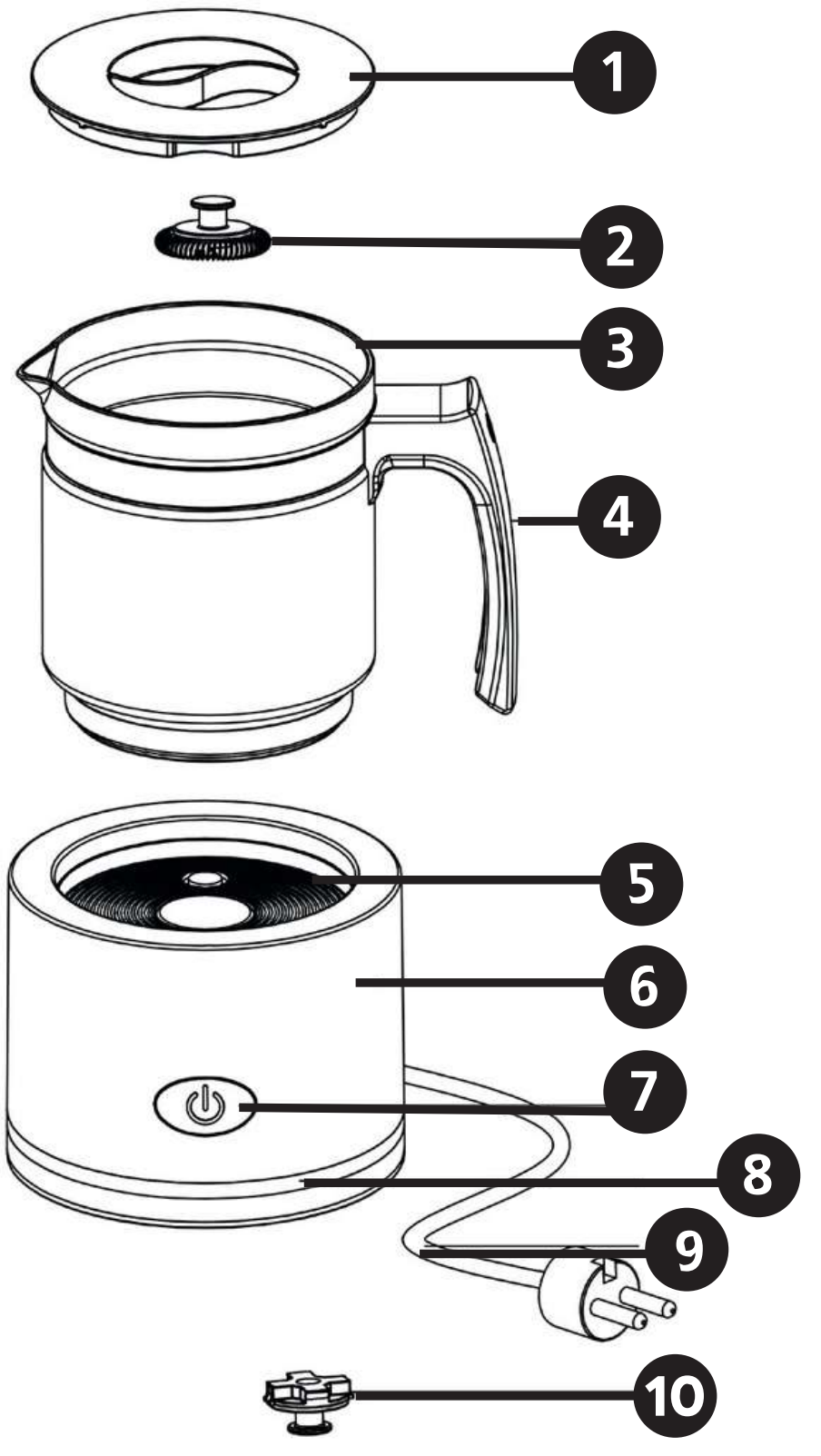
- Versare l'intero contenuto del flacone da ml 250 nell'apposito serbatoio per l'acqua senza diluire;
- Accendere la macchina ed erogare il prodotto 15 ml per volta ad intermittenza;
- Lasciare agire 5-10 minuti e ripetere l'operazione fino a completamento della soluzione decalcificante;
- Risciacquare il serbatoio con acqua potabile: riempirlo per poi risciacquare l'apparecchio erogando circa 1000 ml di acqua potabile;
- Assicurarsi che tutto sia rimasto inalterato e procedere all'erogazione del caffè.



6 Montalatte

3. Descrizione della macchina

1. Coperchio caraffa
2. Miscelatore per schiuma
3. Caraffa
4. Manico
5. Piano riscaldante caraffa
6. Alloggio caraffa
7. Pulsante accensione/spegnimento
8. Anello led
9. Cavo elettrico
10. Miscelatore per schiuma (ricambio)



6.2 Preparazione

Suggerimento:
Utilizzare latte freddo, intero o parzialmente scremato

1) La parte inferiore della caraffa deve essere asciutta prima di utilizzare il dispositivo;
2) Inserire il cavo di alimentazione prima dell'uso;
3) Versare il latte fino a "max" indicatore di livello;
4) Inserire la caraffa sull'alloggio caraffa;
5) Premere il pulsante on-off situato sull'alloggio caraffa;
6) Il miscelatore per schiuma inizierà a lavorare;
7) Il miscelatore per schiuma si ferma automaticamente;
8) Se si preferisce, si può fermare la lavorazione manualmente, cliccando il pulsante in qualsiasi momento;
9) Il dispositivo si spegne automaticamente quando la brocca viene rimossa;

Per la preparazione di bevanda calda, premere una volta il pulsante e il colore dell'anello led posto sulla base del dispositivo diventerà Rosso.

6. Garanzia

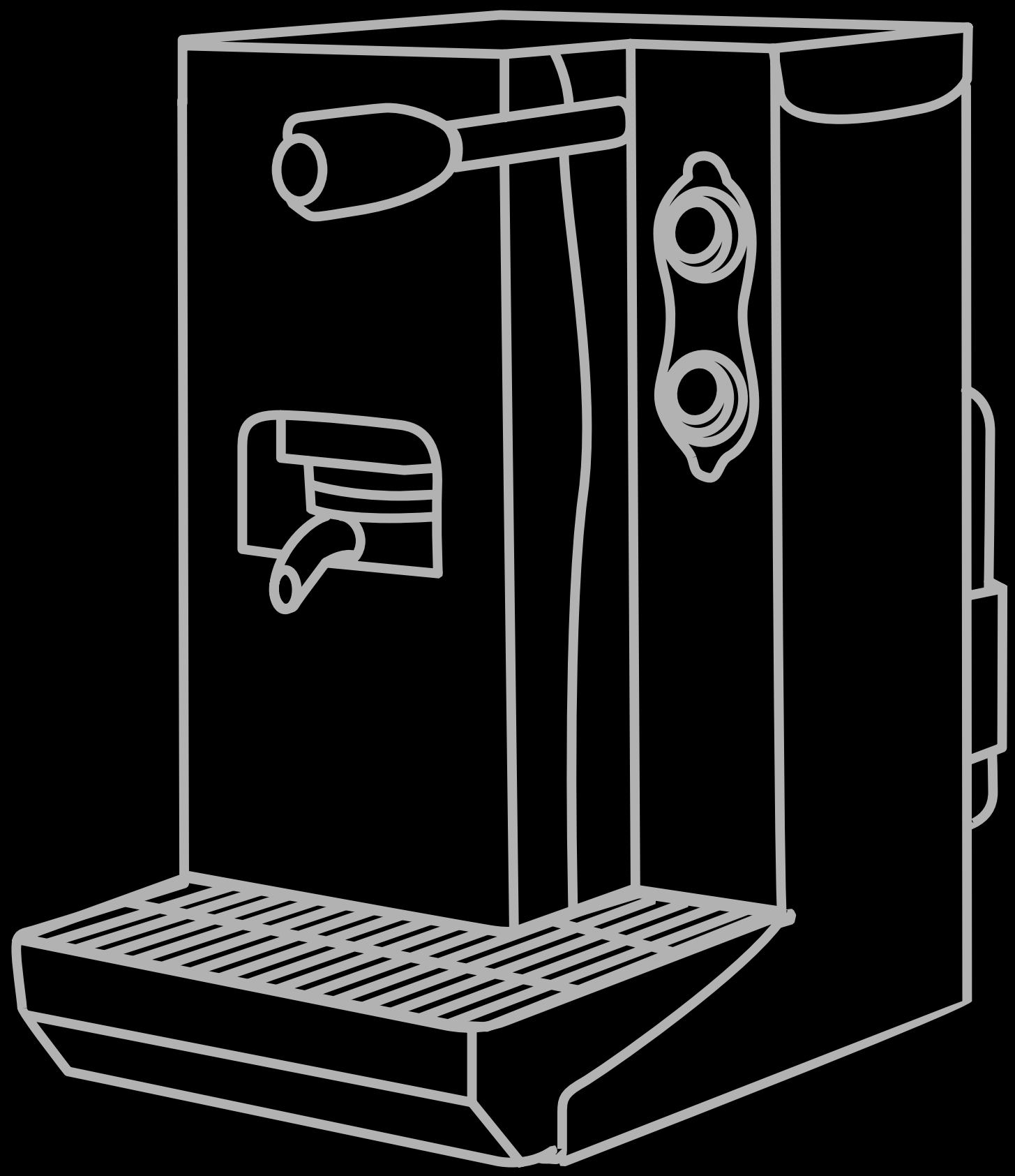
Per la preparazione di bevanda fredda, premere il pulsante due volte, il colore dell' anello led posto sulla base del dispositivo diventerà blu.

Al termine dell'utilizzo la brocca di vetro può essere lavata in lavastoviglie o a mano. Il tappo di plastica è consigliabile lavarlo a mano.

ATTENZIONE!
Non lavare la base del dispositivo! Pericolo di folgorazione/shock elettrico o danneggiamento dispositivo.

Una volta dislocata la caraffa dopo l'utilizzo, non toccare il piano riscaldante in metallo e la base in metallo della caraffa. Pericolo di scottatura!

Nella parte sottostante alla base, è riposto un ricambio utilizzabile in sostituzione a quella presente nella caraffa. (molla in metallo non compresa).



7 Garanzia

7.1 Le parti:

IL PRODUTTORE: La CAMAR s.r.l.s. proprietaria del brand e produttore della macchina.
IL VENDITORE: L'azienda che acquista il bene del produttore e lo rivende al consumatore finale.
IL CONSUMATORE: Persona fisica che acquista il bene per uso proprio. Il consumatore è l'utilizzatore effettivo del bene.

7.2 Informazioni sulla garanzia

Se durante il periodo di validità si verificassero malfunzionamenti o guasti di parti della macchina riconducibili a vizi di costruzione, materiali o manodopera, il Consumatore o il Venditore è tenuto ad informare tempestivamente il Produttore per iscritto, compilando il form sul sito www.macchinearoma.com/assistenza/ oppure tramite l'indirizzo mail assistenza@macchinearoma.com. Il Produttore, dopo le opportune verifiche delle informazioni ricevute, autorizza il Venditore che provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose. La garanzia decorre dalla data riportata dalla prova d'acquisto, riportante la matricola della macchina, timbro e firma del Venditore. Il possesso di tale documento, insieme alla Matricola sulla macchina stessa, sono condizione necessarie per poter attivare una riparazione o sostituzione in garanzia. La Sostituzione è possibile se la segnalazione arriva al Produttore entro 7 giorni dall'acquisto. Diversamente, la macchina può essere sottoposta a riparazione.

Casi non coperti da garanzia:

Danni non riconducibili a vizi di manodopera, costruzione o materiali;

Danni causati da trasporto e/o movimentazione incauta;

Danni causati da un uso improprio della macchina o non previsto dal presente Manuale;

Mancata manutenzione ordinaria, prevista dal presente Manuale;

Guasti e/o rotture riconducibili ad accumuli di calcare o di caffè;

Guasti causati da sbalzi elettrici e cortocircuiti;

Guasti e rotture non imputabili al malfunzionamento della macchina;

Per tutte le altre cause non imputabili al Produttore;

Danni provocati da modifiche e/o interventi non autorizzati dal Produttore;

Guasti di parti soggetti ad usura (o-ring, tasti, portafiltro, ecc...);

Graffi o difetti estetici causati dal trasporto;

Malfunzionamento pompa per mancanza di acqua nella tanica.

La macchina inoltre perde il diritto alla garanzia, se viene aperta e/o manomessa senza esplicita autorizzazione scritta del fornitore. Inoltre la modifica non autorizzata o un uso improprio, solleva il Produttore da ogni responsabilità per danni causati da prodotto difettoso.
L'utilizzo di ricambi non originali pregiudica il buon funzionamento della macchina.
Richiedi e utilizza solo prodotti per manutenzione e ricambi originali Aroma.

7.3 Procedura di assistenza

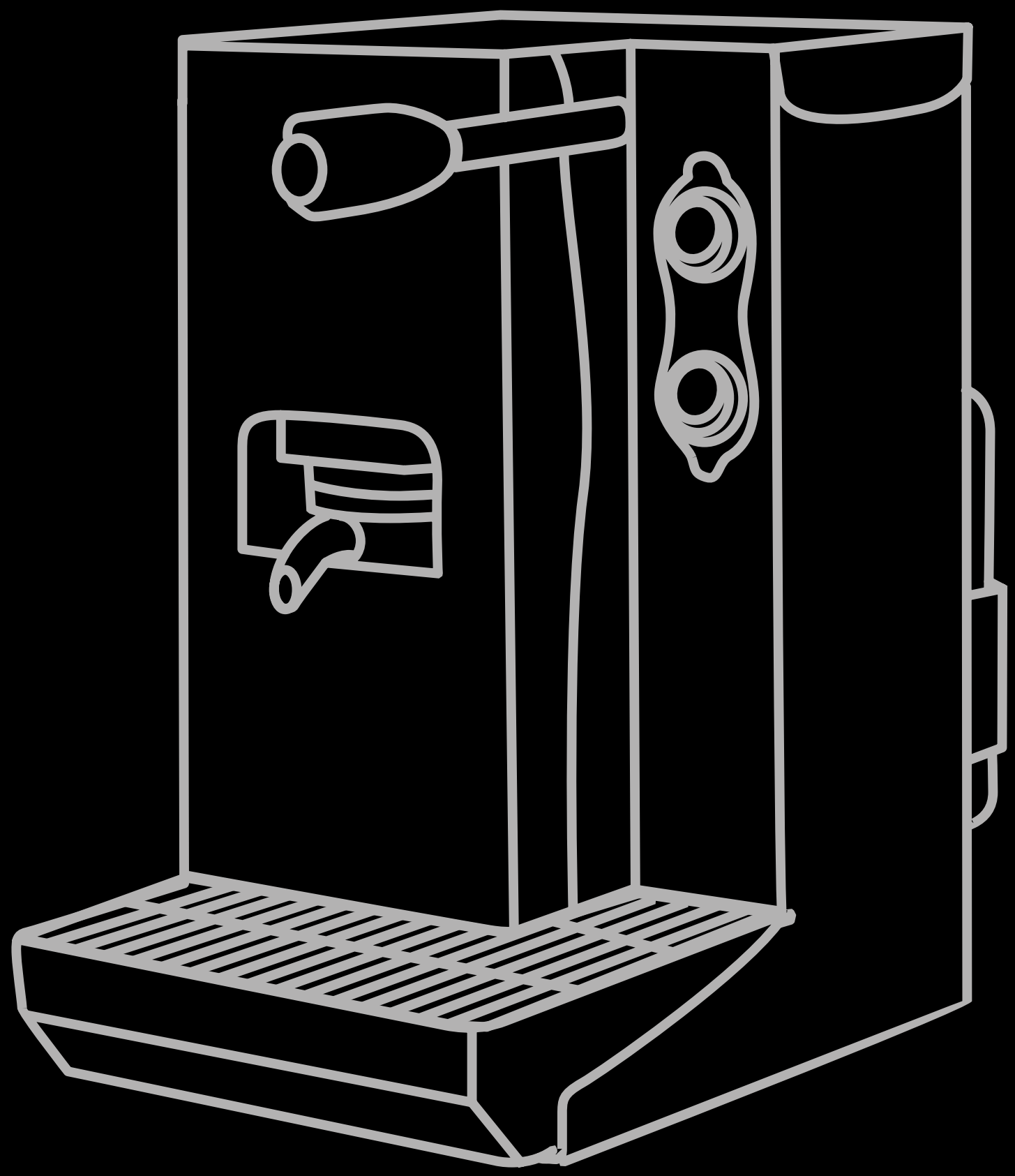
La garanzia legale è responsabilità del Venditore, e ha durata di 24 mesi. Se hai problemi con la tua , rivolgiti al tuo Venditore di fiducia.
Se il tuo Venditore non risulta disponibile, segnalacelo ed usufruisci della garanzia Aroma, compilando il form sul nostro sito www.macchinearoma.com/assistenza/ in questo modo:
a) Allega prova d'acquisto;
b) Allega foto della matricola;
c) Specifica il problema riscontrato, allegando foto e video che lo mostrino chiaramente;
d) Specifica eventuali disservizi del rivenditore.

7.4 Problemi con trasporto - procedura

Eventuali difetti evidentemente e visibilmente presenti al momento della consegna del prodotto (difetti estetici su parti in vista, rotture, ammaccature, difetti di funzionamento, parti mancanti ecc.) devono essere segnalati al venditore entro 7 giorni dall'acquisto per poter usufruire della sostituzione.

Appena ricevuto il collo, controlla che sia integro prima di firmare la ricevuta di consegna.
In caso di danni visibili, imballi non conformi o danneggiati al momento della consegna da parte del corriere o altro vettore incaricato, seguire la seguente procedura:
1) Firmare il documento al corriere con la clausola "Riserva di controllo";
2) Produrre foto e/o video in cui si evidenzi chiaramente la natura del danno provocato;
3) Inviare una mail ad assistenza@ macchinearoma.com (se hai acquistato dal sito Aroma), oppure alla mail del Venditore entro 24h dalla consegna, con le seguenti info:
a) Se possibile il documento firmato con "Riserva di controllo";
b) Foto e/o video prodotte;
c) Numero preciso di colli o scatole danneggiate.

Ricevuta la mail, il nostro Customer Care procederà all'apertura del reclamo con il trasportatore. Intanto sarà valutata la risoluzione più rapida e smart del problema, tramite integrazione dei pezzi danneggiati, riparazione o sostituzione della merce.



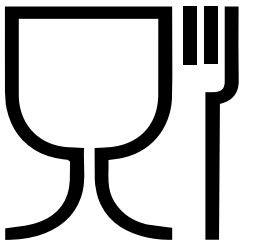
8 Smaltimento

8. Smaltimento

Ai sensi dell'art.26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n.49 "Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti", il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

In conformità alla direttiva RAEE 2012/19UE: L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure, riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientamenti compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



I prodotti AROMA sono compatibili alla normativa CE 1935/2004 .

CAMAR s.r.l.s.
Via Matteotti 107 – 81030 Frignano (CE)
www.macchinearoma.com