

FRH

HORECAROMA

**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

LA DOPPIA

2023

Macchina

Modello

Anno costruzione

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
CEI EN 60335-2-75
Household and similar electrical
appliances.

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

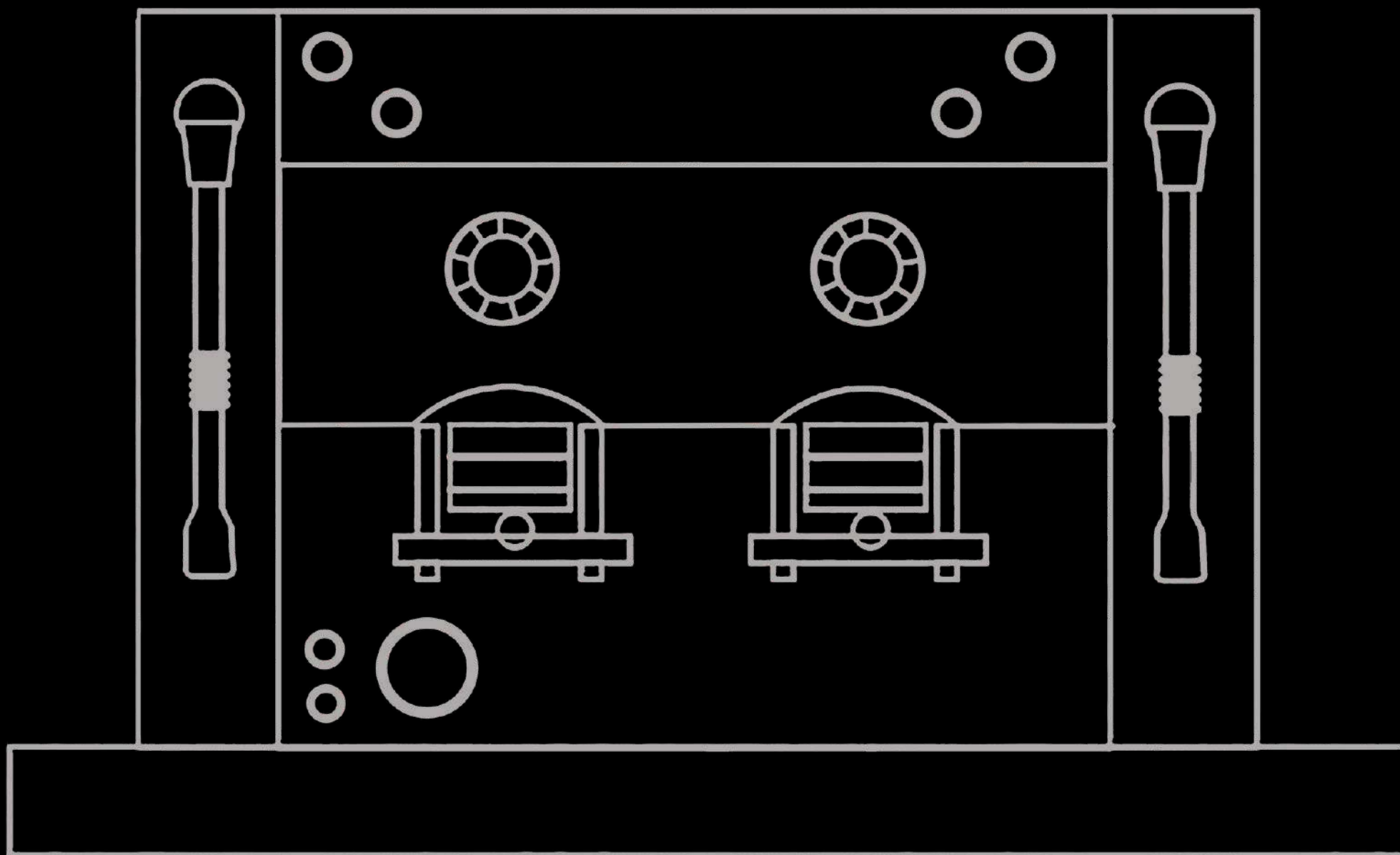
3. Descrizione della macchina	14
--------------------------------------	-----------

4. Installazione e utilizzo	16
4.1 Erogazione caffè	17
4.2 Regolazioni	18
4.3 Imballaggio standard e trasporto	19

5. Manutenzione	21
5.1 Pulizia porta cialde	21
5.2 Pulizia cassetto di scolo	22
5.3 Decalcificazione	22

6. Garanzia	24
6.1 Le parti	24
6.2 Informazioni sulla garanzia	24
6.3 Procedure di assistenza	25
6.4 Problemi con trasporto	26

7. Smaltimento	28
-----------------------	-----------



1 Informazioni generali

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. Informazioni generali

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

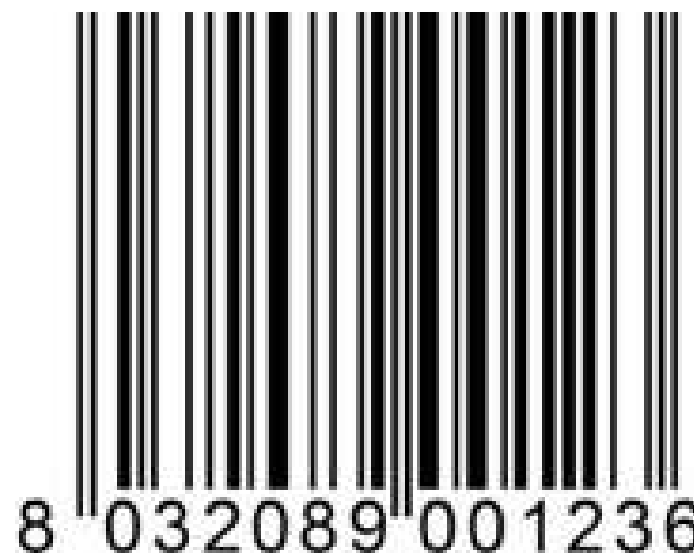


Fig.2

1. Informazioni generali

Matricola:

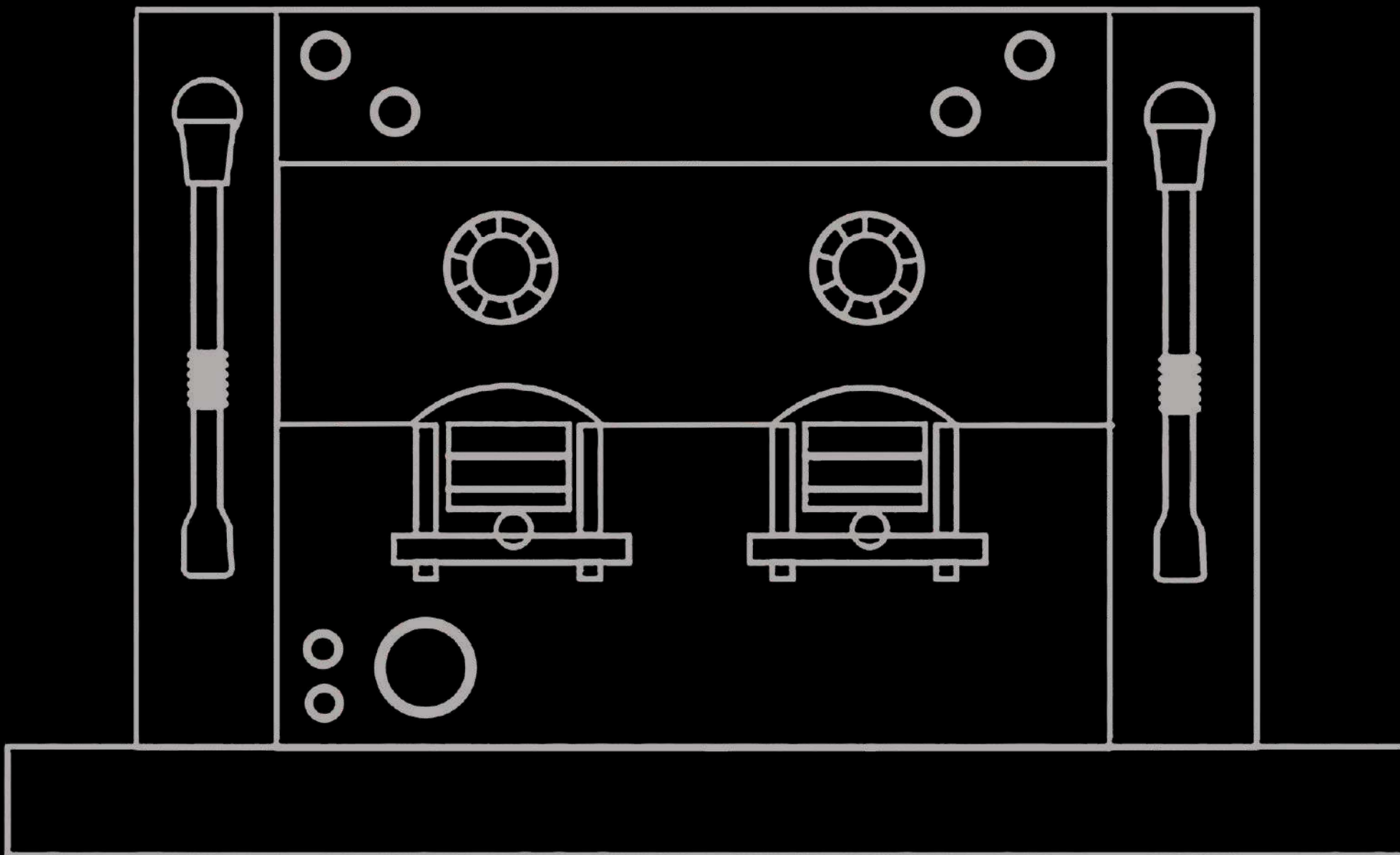
Per qualsiasi comunicazione al Produttore o ai Centri Assistenza Autorizzati, far riferimento invece alla Matricola, cioè il codice a 13 cifre, presente sia sulla scatola sia nel vano porta tanica, la cui prima cifra è un 2. Tale codice identifica precisamente la macchina di cui siete in possesso e contiene 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 nelle Fig. 3 e 4.



Fig. 4



Fig. 3



2 Sicurezza

2. Sicurezza

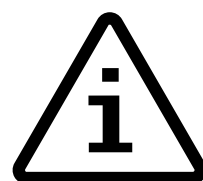
2.1 Avvertenze generali

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 60335-2-75, 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.

2. Sicurezza

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 16 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);

2. Sicurezza

- Per evitare rischi, far sostituire i cavi danneggiati dai tecnici autorizzati Aroma;
- Non toccare mai la spina/il cavo e la macchina con mani umide o bagnate;
- Tirare sempre la spina e mai il cavo;
- L'allaccio deve essere sempre a presa diretta è vietato l'uso di prolunghe o similari;
- 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 LA DOPPIA è prevista per la preparazione di bevande con l'utilizzo di caffè espresso in cialda per uso professionale e gestite da un barista professionista.

In conformità alla normativa IEC 60335- 2-75, la macchina può essere destinata ai seguenti usi:

- attività professionali ricettive;
- hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti bed and breakfast e simili;
- bar e caffetterie.

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.

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.

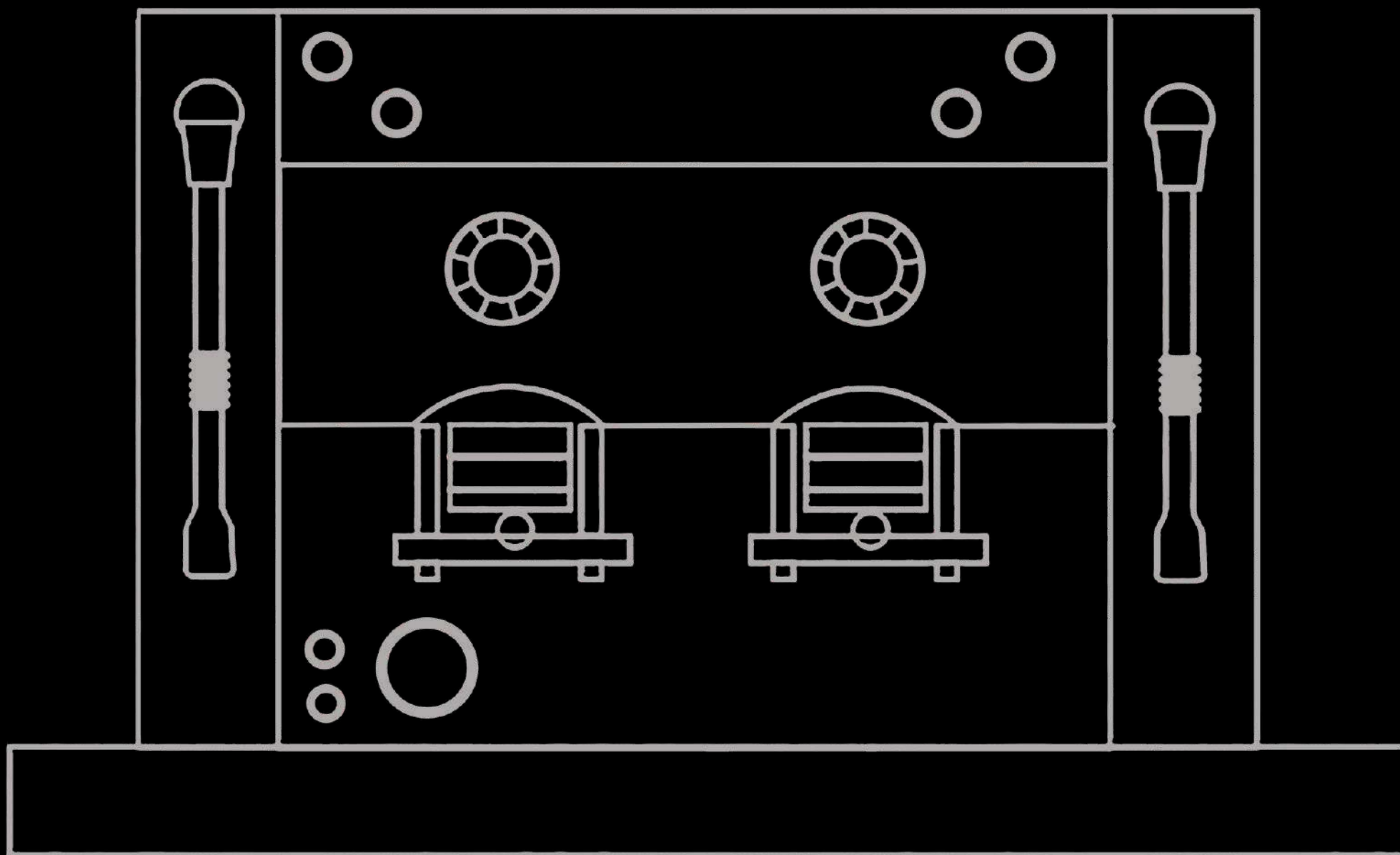
La ditta costruttrice non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni commerciali e/o di immagine, né per danni a cose o persone causati da un uso improprio dell'apparecchio. Qualsiasi controversia sarà competente il foro di Santa Maria Capua Vetere. I dati e le caratteristiche indicate non impegnano la ditta costruttrice, la quale si riserva di diritto di apportare modifiche agli apparecchi in qualsiasi momento.

2. Sicurezza

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

3. Descrizione della macchina

1. Tasto accensione caffè
2. Tasto erogazione caffè
3. Lancia vapore
4. Lancia acqua calda
5. Manometro
6. Spia allarme tanica bianco
7. Spia rossa riscaldamento caldaia
8. Accensione generale e scaldatasse
9. Manopole di chiusura gruppi caffè
10. Porta filtro erogatore caffè
11. Cassetto di scolo

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:
AC 220-230

POMPA: 15 BAR

POTENZA MASSIMA: 1600 W

430 MM LUNGHEZZA

510 MM PROFONDITÀ

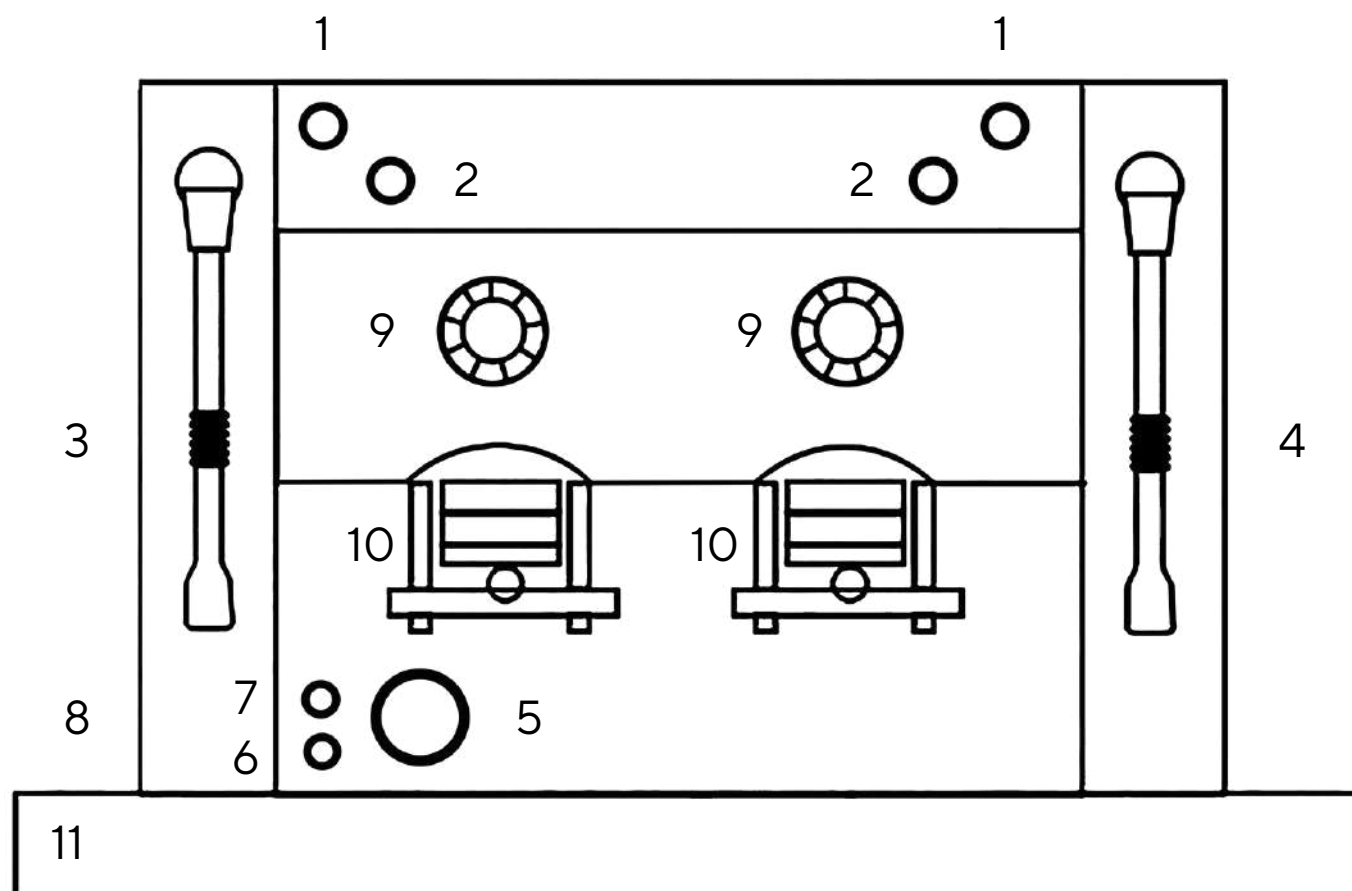
510 MM PROFONDITÀ

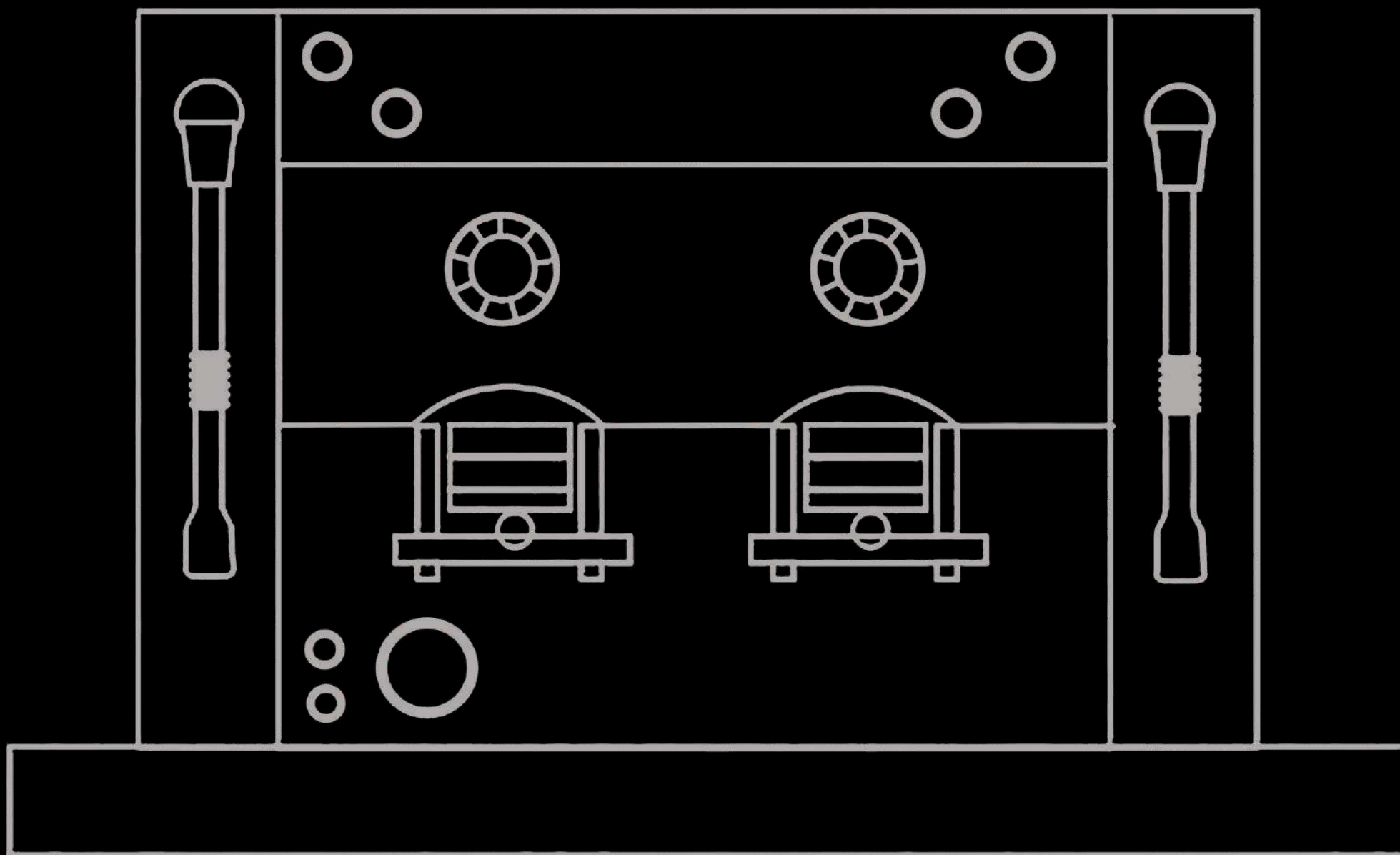
400 MM ALTEZZA

LUNGHEZZA CAVO: 1400 MM

PESO: 30 KG

MATERIALE SCOCCA: METALLO





4 Installazione e utilizzo

4. Installazione e utilizzo

4. Installazione e utilizzo

L'installazione 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 HorecAroma destinate ad un mercato Italiano, richiedono un impianto a 220-230 V, 50 Hz. Controllate le caratteristiche tecniche sulla marcatura CE, posta sul retro della macchina.



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 superficie omogenea, così da aderire bene al piano con tutti e quattro i piedi.
- 3) In caso di allaccio idrico seguire i passaggi previsti al punto 4.1, prima di accendere la macchina.
- 4) In assenza di allaccio idrico, invece, estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo (Fig. 1). Il serbatoio può essere estratto sollevando il tappo che si trova sulla parte superiore della macchina. Dopo aver riempito il serbatoio, reinserirlo nella macchina, e chiuderlo con il tappo in plastica nero, per questioni igieniche. Assicurarsi di aver inserito nell'apposito foro anche il tubo di pescaggio, prima di chiudere la macchina con il tappo in inox.



Fig. 1

4. Installazione e utilizzo

5) Premere l'interruttore di accensione generale luminoso. Questo tasto attiverà l'intero sistema caldaia vapore e acqua calda, e lo scaldatubo se presente.

6) I gruppi caffè potranno essere accesi facoltativamente, attraverso i due tasti accensione, posti sul fronte della macchina.

4.1 Funzionamento gruppo caldaia

In caso di allaccio idrico

Assicurarsi che l'impianto idrico dell'acqua della macchina sia collegato ad un approvvigionamento di acqua potabile con una pressione di esercizio compresa di circa 0,6 Mpa. In caso di una pressione operativa differente si deve usare un regolatore di pressione.

Il tubo di collegamento dell'acqua deve essere collegato al raccordo di alimentazione dell'acqua. Quando si utilizza la macchina con alimentazione diretta il rubinetto deve essere rivolto verso il lato opposto del raccordo ingresso acqua. Il raccordo di alimentazione dell'acqua si trova nella parte posteriore del pannello inferiore. Posizionare l'interruttore posto dietro il cassetto di raccolta acqua in posizione "I" (Fig. 2). Assicurarsi che ci sia sempre pressione sull'impianto idrico.

Primo caricamento

Una volta acceso l'interruttore generale, la caldaia risulterà scarica al momento dell'installazione.

Pertanto partirà dopo 15 secondi il caricamento acqua, fino a che la caldaia non sarà piena fino al livello predefinito. Il caricamento si interromperà automaticamente.

Il primo caricamento dura circa 1,5 minuti.

Una volta caricata la caldaia, la pompa smetterà di funzionare e si attiverà il riscaldamento dell'acqua in caldaia. Si accenderà la spia rossa sul mantello, per indicare che l'acqua è in fase di riscaldamento.

Questa prima fase dura circa 13 minuti.

Al termine, la spia rossa si spegne e il manometro avrà la lancetta a circa 1,5 bar.

N.B.: Il tubo di pescaggio della caldaia è distinto da un'etichetta "Boiler".



ATTENZIONE!

Non lasciare la macchina accesa o incustodita quando non è in uso. Assicurarsi di chiudere il rubinetto del collegamento d'acqua e di spegnere l'interruttore generale.



Fig. 2

4. Installazione e utilizzo

Normale Funzionamento

La macchina ha due lance: quella a destra genera acqua calda, quella a sinistra vapore. Entrambe possono essere utilizzate sollevando il joystick nero presente all'estremità superiore delle lance. Per interrompere il flusso di acqua o vapore, riposizionare in perpendicolare il joystick (Fig.3).

Utilizzando il vapore e/o l'acqua calda, l'acqua in caldaia o la pressione tenderanno a diminuire. In maniera automatica la macchina ripristinerà sia il livello dell'acqua sia la quantità di vapore contenuta all'interno.

Per avere il massimo delle prestazioni, utilizzare il vapore e l'acqua calda quando la lancetta del manometro è su 1,5 bar e la spia rossa risulta spenta.

Il ripristino della pressione in caldaia, come sopra descritta, impiega dai 20 secondi ai 2 minuti.



Fig. 3

Allarma vuoto tanica

Il serbatoio ha una capacità di 5 L. La macchina attingerà automaticamente dalla tanica per il ripristino della caldaia.

Qualora il serbatoio rimanesse vuoto, la pompa tenta di aspirare acqua per 180 secondi. Se non c'è acqua nel serbatoio la pompa si ferma e l'intero sistema per questioni di sicurezza ferma il funzionamento del sistema caldaia. Nessun elemento sarà più in funzione, ad eccezione dei gruppi caffè.

Questa fase di allarme viene segnalata dal led bianco acceso fisso (Fig. 4).



Fig. 4

Solo quando la tanica viene riempita nuovamente, il sistema si riattiva, e ristabilisce lo stato di pressione in caldaia.

Se una volta ripristinata l'acqua nel serbatoio, il led bianco continua a lampeggiare, senza che il sistema caldaia si riattivi, spegnere e riaccendere la macchina tramite il tasto di accensione generale.

4. Installazione e utilizzo

4.2 Istruzioni gruppi caffè

I gruppi caffè hanno accensione indipendente. Ogni gruppo caffè può essere acceso indipendentemente tramite il tasto di accensione che si trova in alto in corrispondenza. (Fig. 5). Ogni gruppo ha anche un tasto di erogazione accanto a quello di accensione.

Il tasto di accensione ha una spia verde, che indica che il gruppo è stato acceso, mentre quello di erogazione ha una spia rossa che indica che il gruppo è in fase di riscaldamento.

1) Assicurarsi che il serbatoio acqua sia pieno prima di accendere i gruppi caffè.

2) Premere l'interruttore di accensione, del gruppo che si desidera accendere. Si accenderà una spia rossa sul tasto erogazione (con la tazzina). Quando la spia di temperatura sarà spenta la macchina è pronta per l'erogazione.

3) Sollevare la leva.

4) Tenendo la leva sollevata, posizionare la cialda sopra al porta cialda. Assicurarsi che sia correttamente inserito (Fig. 6).

5) Abbassare la leva fino a sentire uno scatto.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

4. Installazione e utilizzo

6) Premere l'interruttore erogazione caffè (quello con il simbolo della tazzina) e la macchina inizia ad erogare il caffè (Fig. 7).



ATTENZIONE!

Durante l'erogazione non alzare la leva di chiusura.

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

8) 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.

Regolazione del gruppo caffè

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.

La regolazione in questi modelli avviene attraverso la rotazione del pressa cialda in ottone (Fig. 8).

Ruotando il pressa cialda verso destra la chiusura tenderà ad ammorbidirsi. Ruotando verso sinistra la chiusura tenderà ad indurirsi.



ATTENZIONE!

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.



Fig. 8

4. Installazione e utilizzo

Stoccaggio

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

- 1) Spegnere la macchina e scollegare l'alimentazione elettrica.
- 2) Svuotare il serbatoio e la vaschetta di scolo della macchina.
- 3) Svuotare la caldaia di accumulo. Per questa operazione utilizzare il rubinetto presente sotto la macchina, in corrispondenza della caldaia.
- 4) Pulire i gruppi caffè, porta filtri e filtri.
- 5) Decalcificare i gruppi prima dell'inutilizzo.
- 6) Immagazzinare la macchina in luogo chiuso.
- 7) Proteggere la macchina da urti e sollecitazioni.

8) Proteggere la macchina dall'umidità.

9) Evitare che la macchina sia sottoposta a temperature estreme e proteggerla da escursioni termiche elevate.

10) Evitare che la macchina venga a contatto con sostanze corrosive.

11) Evitare l'inattività per più di 6 mesi. In casi simili è consigliabile accendere la macchina ed effettuare qualche erogazione, per poi conservarla nuovamente oppure portarla in un centro di assistenza autorizzato dal produttore.

4. Installazione e utilizzo

4.3 Imballaggio standard e trasporto

L'imballaggio standard prevede:
Scatola di cartone;

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;

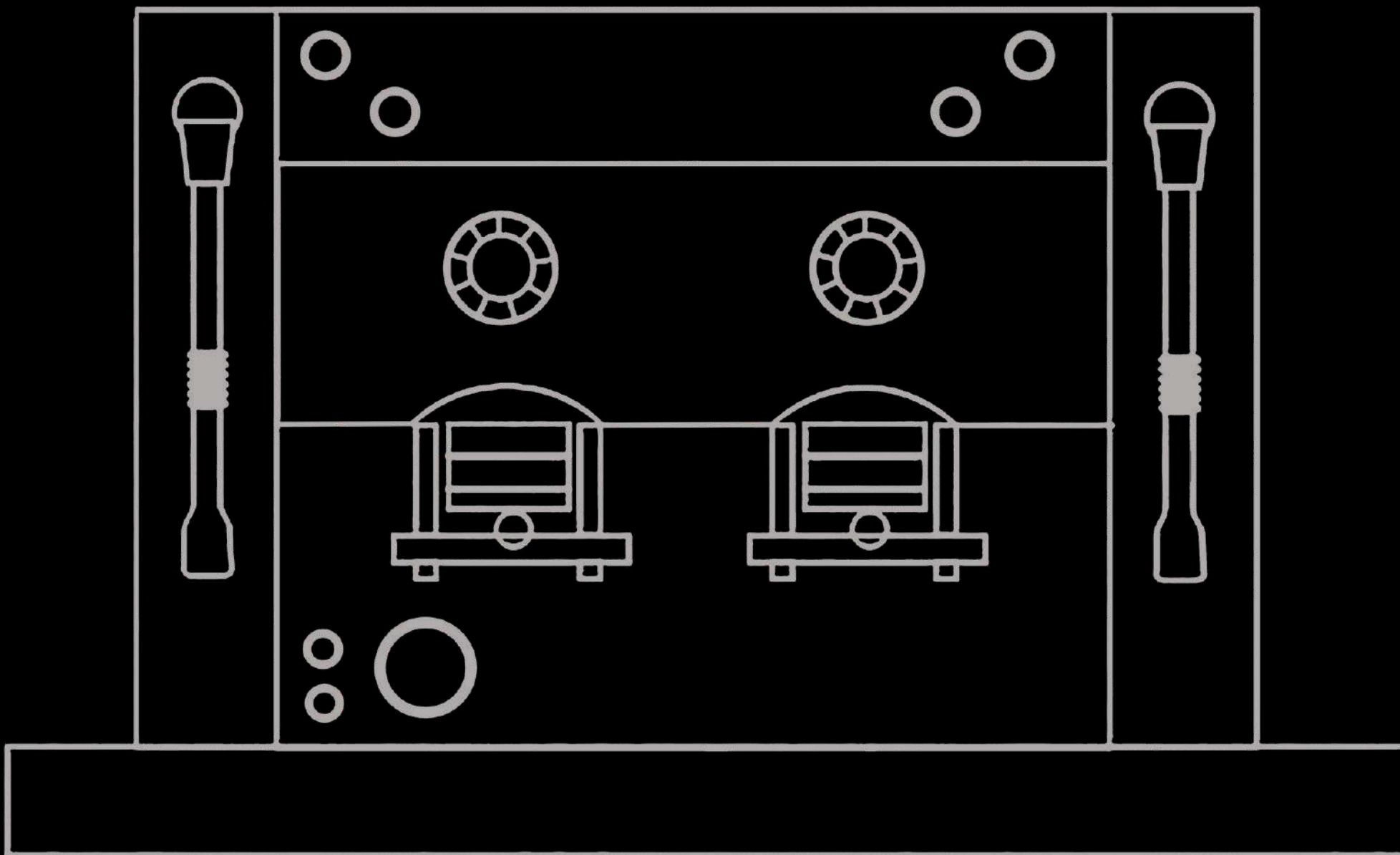
Proteggere la macchina da urti e sollecitazioni;

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

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 (Fig. 1, 2 e 3):

- 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 alloggiamento;
- Ruotare verso sinistra.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

5. Manutenzione

5.2 Decalcificazione

La formazione di calcare è una normale conseguenza dell'uso dell'apparecchio quindi consigliamo di decalcificare la macchina periodicamente e/o quando si osserva una riduzione della portata dell'acqua. La frequenza delle decalcificazioni cambia anche in base alla durezza dell'acqua utilizzata.

Utilizzare filtri addolcitori all'interno del serbatoio mentre nel caso di allaccio idrico inserire a monte della sorgente di acqua dei filtri addolcitori. Malfunzionamenti dovuti dovuti ad accumuli di calcare non sono coperti da garanzia ne imputabili in alcun modo al Produttore.



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

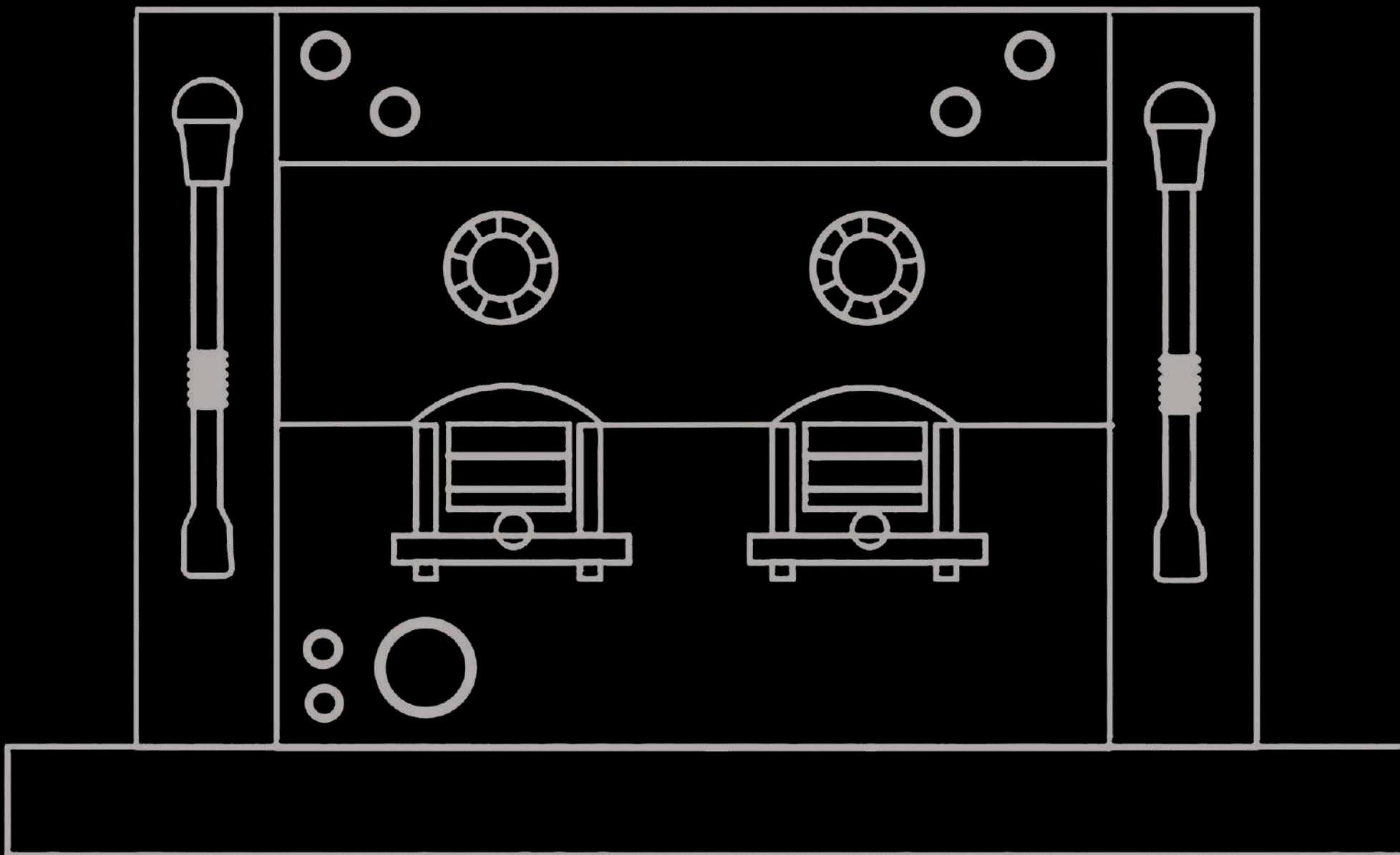
Perché usare il CLEANER Aroma:

- 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.

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 **Garanzia**

6. Garanzia

6.1 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.

6.2 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;

6. Garanzia

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.

6.3 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.

6. Garanzia

6.4 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:

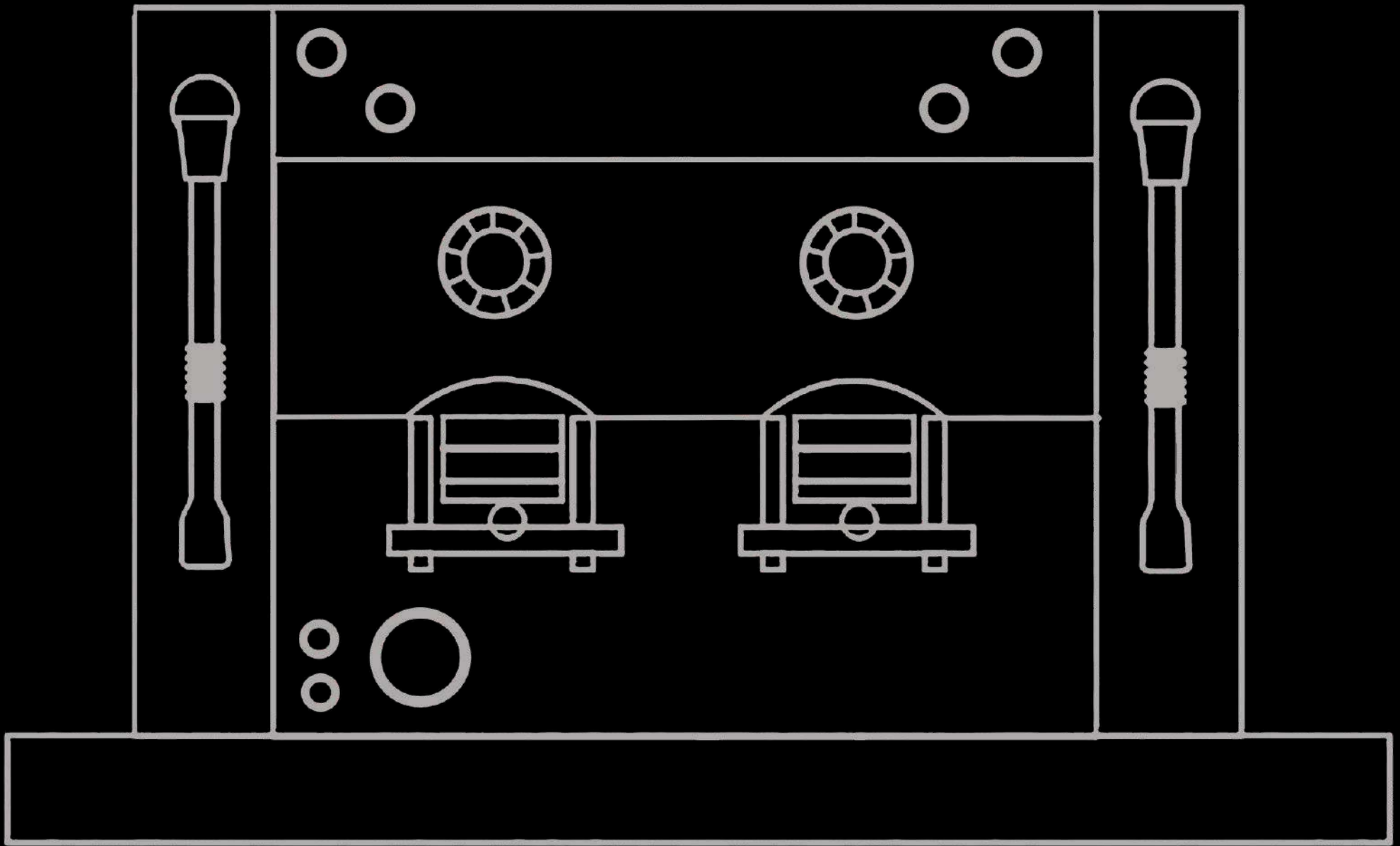
- 1) Firmare il documento al corriere con la clausola "Riserva di controllo";
- 2) Produrre foto e/o video in cui si evidenzia chiaramente la natura del danno provocato;
- 3) Inviare una mail ad assistenza@macchinearoma.com (se hai acquistato dal sito Aroma), oppure alla mail del Venditore entro 24h 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.



7 Smaltimento

7. Smaltimento

7. 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 ambientalmente 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 HorecAroma sono compatibili alla normativa Ce 1935/2004 .

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