



**AROMA**

MACCHINE DA CAFFÈ

**MANUEL D'UTILISATION  
ET D'ENTRETIEN**

# **Déclaration de conformité CE**

## **Le fabricant**

Fabricant - CAMAR s.r.l.s.

Siège social - Via Matteotti, 107

Code postal - 81030

Province - CE

Ville - Frignano

État - Italie

Email - camar@altapec.it

Site Internet - [www.macchinearoma.ch](http://www.macchinearoma.ch)

## **Déclare que la machine**

Machine - MACHINE À CAFÉ EXPRESSO

Modèle - PLUS Année de construction - 2021

La machine à café expresso PLUS est conçue pour préparer des boissons à l'aide de dosettes de café en papier. La machine est destinée uniquement à un usage domestique.

# Conforme à la directive

Directive 2006/42/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 mai 2006 relative aux machines et modifiant la directive 95/16/CE.  
DIRECTIVE 2014/35/UE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres relatives à la mise à disposition sur le marché de matériel électrique conçu pour être utilisé dans certaines limites de tension.

DIRECTIVE 2014/30/UE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique.  
Principales références et normes harmonisées. EN12100:2010 Sécurité des machines - Principes généraux de conception - Évaluation des risques et réduction des risques

# Résumé

---

<b>1. Informations générales</b>	<b>5</b>
1.1. Symboles à connaître	6
1.2. Identification du fabricant	6
1.3. Marquage machine	6

---

<b>2. Sécurité</b>	<b>9</b>
2.1 Avertissements généraux	9
2.2 Vibrations et émissions sonores	10
2.3 Utilisation prévue	11
2.4 Risques résiduels	12

---

<b>3. Description de la machine</b>	<b>14</b>
4.1 Comment préparer votre expresso	17 18
4.2 Paramètres et ajustements	19
4.3 Emballage et transport standard	

---

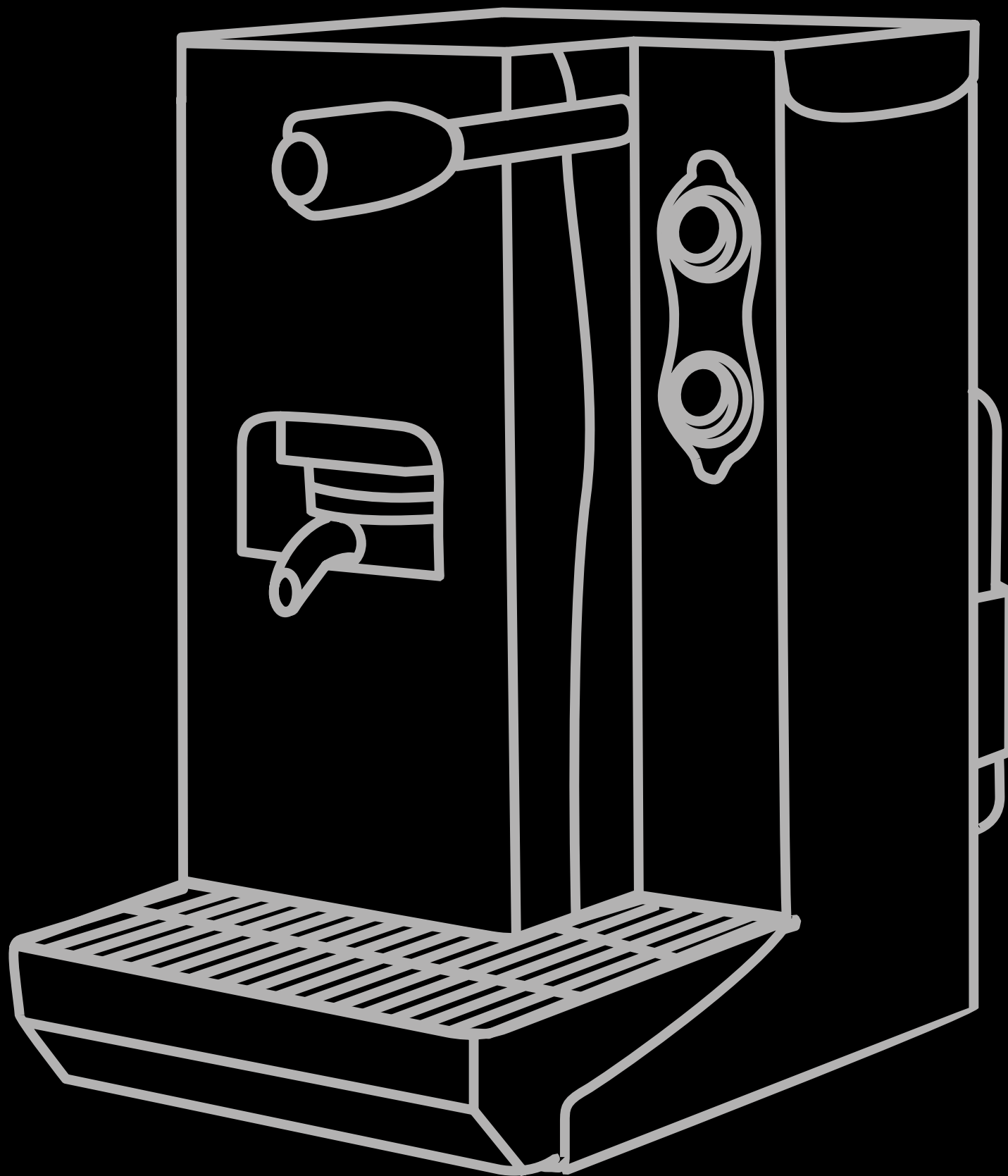
<b>5. Entretien</b>	<b>21</b>
5.1 Nettoyage du porte-dosette	21
5.2 Nettoyage du bac collecteur	22
5.3 Détartrage	22

---

<b>6. Garantie</b>	<b>24</b>
6.1 Les parties	24
6.2 Informations sur la garantie	24
6.3 Comment obtenir de l'aide	25
6.4 Problèmes de transport - Procédure	26

---

<b>7. Élimination</b>	<b>28</b>
-----------------------	-----------



# 1 Informations générales

## 1. Informations générales

### 1.1 Symboles à connaître

#### Prudence

Le symbole indique un danger potentiel pour l'utilisateur et des dommages matériels à la machine. Suivez toujours les instructions lorsque ce symbole est présent.



#### Risque de coincement

Ce symbole indique la présence d'un risque de coincement.



#### Information

Ce symbole indique qu'il existe des informations générales qui peuvent simplifier ou expliquer la manière dont le produit doit être utilisé. (Ce symbole identifie des conseils ou des informations importantes pour l'utilisateur.)



#### Risque de brûlures

Le symbole indique la présence de surfaces chaudes et la possibilité de brûlures. (Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des brûlures.)



#### Risque de choc électrique

Il s'agit d'un appareil électrique et là où vous voyez ce symbole, il existe un risque potentiel de choc électrique.



Procédez avec une prudence particulière lorsque ce symbole est présent. Vous devez donc respecter les avertissements de sécurité suivants :

- Ne touchez jamais l'appareil avec les mains humides.
  - Ne touchez jamais la fiche avec les mains humides.
  - Si l'appareil est défectueux, n'essayez pas de le réparer.
- Mettez-le hors tension à l'aide de l'interrupteur principal (A19), débranchez-le de la prise secteur et contactez le Service Clients.
- Si la fiche ou le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le service client pour éviter tout risque.

#### Coordonnées

Ce symbole indique les contacts disponibles si vous avez besoin d'aide avec votre appareil ou si vous avez besoin d'informations concernant votre machine ou votre achat.



## 1. Informations générales

# 1.2 Identification du fabricant

CAMAR s.r.l.s.

---

Fabricant

Via Matteotti 107 81030

Frignano (CE) Fabricant

---

Bureau d'inscription

[info@macchinearoma.com](mailto:info@macchinearoma.com)

[www.macchinearoma.ch](http://www.macchinearoma.ch)

---

Contacts

# 1.3. Marquage machine

Marquage CE:

Chaque machine présente au dos un marquage CE, comme l'indique la directive européenne. Sur le marquage figurent les données techniques et le fabricant est identifié. Fig.1

		<b>CAMAR SRLS</b> VIA MATTEOTTI 107 FRIGNANO (CE) 81030 P.IVA 04291430611 email <a href="mailto:info@macchinearoma.com">info@macchinearoma.com</a>
<b>COSTRUTTORE</b>	<b>CAMAR SRLS</b>	
<b>MODULO</b>	<b>AROMA</b>	
<b>ANNO DI COSTRUZIONE</b>	<b>2020</b>	
<b>POTENZA</b>	<b>480 W</b>	
<b>INPUT</b>	<b>230 V</b>	
<b>FREQUENZA</b>	<b>50/60 HZ</b>	

Fig.1

EAN :

Le modèle de machine, quant à lui, est identifié par un code EAN (European Article Number) à 13 chiffres. Ce numéro est présent sur la boîte de la machine. Lorsque le premier chiffre est le chiffre 8, cela indique que le produit est fabriqué en Italie. Figure 2

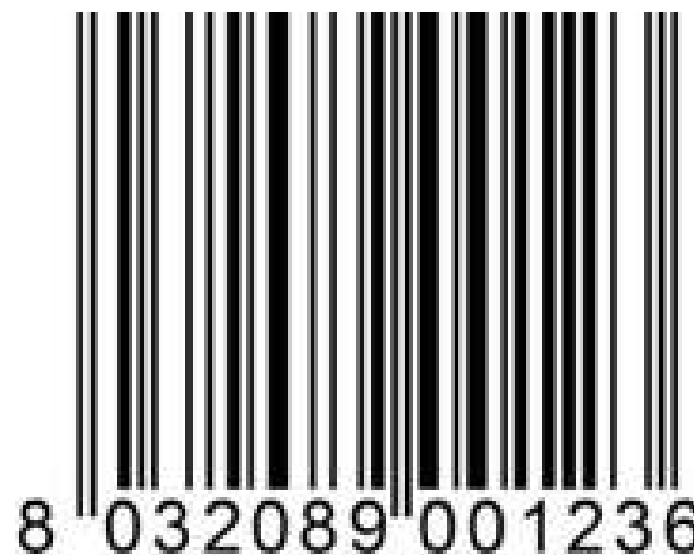


Figure 2

# 1. Informations générales

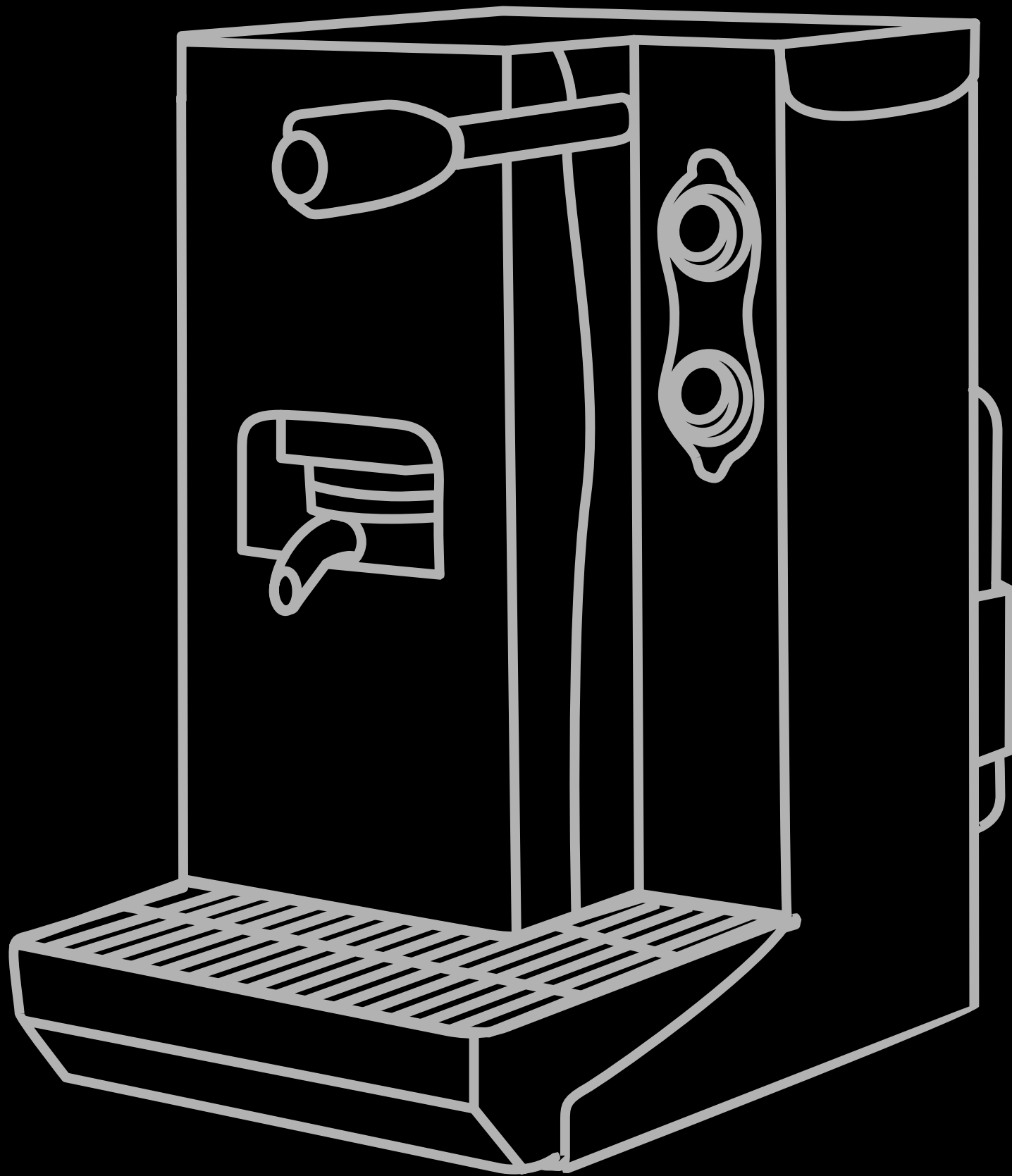
## Numéro de série:

Pour toute communication avec le fabricant ou avec les centres de service agréés, il faut se référer au numéro de série à 13 chiffres présent sur la boîte ainsi qu'au dos de la machine. Ce code est différent du code EAN car il commence par le chiffre 2. (voir fig. 3) Ce code identifie précisément la machine que vous possédez et contient une série d'informations techniques utiles dont les centres de service et les fabricants ont besoin pour fournir le meilleur service. Ce numéro de série ainsi que la preuve d'achat sont absolument nécessaires pour ouvrir une demande de réparation sous garantie. Veillez à toujours conserver ces informations dans un endroit sûr si vous en avez besoin. Le numéro de série et le marquage CE se trouvent à côté du réservoir d'eau sur tous les modèles AROMA



Figure 3





# 2 Sécurité

## 2. Sécurité

# 2.1 Avertissements généraux

Ce manuel d'utilisation est un élément essentiel de votre machine à café AROMA ; il a été créé pour permettre une connaissance générale de la machine et permettre à l'utilisateur de la faire fonctionner en toute sécurité. Le présent manuel contient toutes les informations nécessaires pour : utiliser la machine en respectant toutes les consignes de sécurité ; l'installation correcte de l'appareil ; la connaissance de ses spécifications techniques ; assistance technique et gestion des pièces de rechange ; l'élimination de la machine dans les conditions de sécurité et dans le respect des règles et réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de l'environnement. Aussi, conformément à la directive européenne IEC 60335-2-15, le présent Manuel contient:



Des détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

---

un avertissement concernant les dangers et les blessures potentiels dus à une utilisation inappropriée, une description détaillée de l'utilisation prévue, de l'utilisation non prévue et des utilisations non autorisées ;



L'information selon laquelle l'unité de chauffage est censée rester chaude après utilisation.

---

Les instructions, la documentation et les graphiques présents dans ce manuel contiennent des données techniques confidentielles et sont strictement la propriété du Fabricant. Jusqu'à présent, indépendamment de l'usage auquel ce manuel est destiné, toute reproduction d'une partie ou de la totalité du contenu est soumise à l'approbation du Fabricant.

Veillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs pendant toute la durée de vie de la machine. Ne jamais retirer ou modifier arbitrairement des pièces de la machine. Le manuel doit être conservé dans un endroit sec et à proximité de la machine à laquelle il fait référence. Le Fabricant ne peut être tenu responsable que des instructions écrites et composées vérifiées présentes dans le Manuel. En aucun cas, le Fabricant ne pourra être tenu responsable des traductions non approuvées par lui, sous forme écrite ou autre. Le Fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications au projet, des variations ou des améliorations à la machine et des mises à jour du manuel d'utilisation sans préavis aux clients.

## 2. Sécurité

La version mise à jour est toujours disponible et téléchargeable sur notre site Internet [www.macchinearoma.ch](http://www.macchinearoma.ch)



Avant d'utiliser votre machine, lisez attentivement les instructions données dans ce manuel et suivez les indications.

---

Le Fabricant n'est pas responsable des dommages causés à la machine ou aux personnes, animaux ou biens ménagers en cas de :

- utilisation inappropriée de la machine ;
- défauts d'alimentation électrique, défauts d'alimentation hydraulique et pneumatique ;
- ne pas suivre les procédures d'installation correctes ;
- manque d'entretien approprié et suggéré ;
- modifications ou interventions non autorisées ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques au modèle ;
- le non-respect total ou partiel des instructions ;
- utilisation contraire aux réglementations nationales spécifiques ;
- catastrophes naturelles et événements exceptionnels.

## 2.2 Vibrations et émissions sonores

Lorsque vous utilisez votre appareil conformément aux instructions données dans ce manuel, les sons et vibrations produits par la machine seront normaux et n'exprimeront pas de danger potentiel. Avant de brancher votre machine à café sur une prise électrique, prenez le temps de bien lire et comprendre les recommandations présentes car elles contiennent des informations importantes concernant la sécurité et l'utilisation de l'appareil.

- Lisez attentivement les instructions ;
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides (risque de choc électrique) ;
- Allumer votre appareil : la fiche doit être placée dans une prise conforme à la valeur de tension de la machine (220- 230 V) avec une protection différentielle et un courant électrique minimum de 6 A, 50 Hz ;
- Retirez complètement la fiche de la prise murale :
- Avant de déplacer la machine dans une autre zone • avant chaque nettoyage et entretien ;
- Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une période prolongée ;
- Ne laissez pas le fil électrique pendre

## 2. Sécurité

sur les angles et les bordures pointues et assurez-vous qu'il ne reste pas coincé entre les surfaces car cela pourrait entraîner un risque potentiel de choc électrique ;

- Pour éviter les risques, remplacez les fils endommagés ;
- Ne touchez jamais la fiche ou la prise et la machine avec les mains mouillées ou humides,
- Débranchez toujours de la prise en manipulant la fiche et non le fil.
- Chaque fois que vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle s'adapte aux exigences électriques de la machine (3 pôles avec terre et sélection de fil d'au moins 1,5 mm<sup>2</sup>) ;
- Vérifiez que le fil ne gêne aucun passage pour éviter de trébucher dessus ;
- Ne déplacez jamais la machine pendant son utilisation (risque de brûlures et de choc électrique) ;
- Lors du fonctionnement de la machine, plusieurs parties du corps de la machine, le bec verseur et le porte-dosette deviennent chauds : ne pas toucher ni manipuler.

### 2.3 Utilisation prévue

La machine à café expresso PLUS est destinée à la préparation de boissons à l'aide de dosettes de café expresso. La machine est destinée uniquement à un usage domestique.

**Conformément à la législation CEI 60335-2-15, la machine peut être utilisée dans les environnements suivants :**

- Coins cuisine dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- Fermes ;
- Par les clients des hôtels et motels, ainsi que dans d'autres zones résidentielles ;
- Environnements de chambres d'hôtes et autres.

**La machine ne doit pas être utilisée :**

- Pour des usages autres que ceux établis par le Fabricant, pour des usages autres que ceux indiqués dans le présent Manuel ;
- Exposé aux conditions météorologiques extérieures ;
- avec des ponts électriques et/ou des moyens mécaniques qui excluent les utilités/parties de la machine elle-même ;
- Dans des environnements qui ne sont pas conformes aux conditions d'hygiène appropriées pour la production d'aliments et de boissons.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont été surveillés ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

## 2. Sécurité

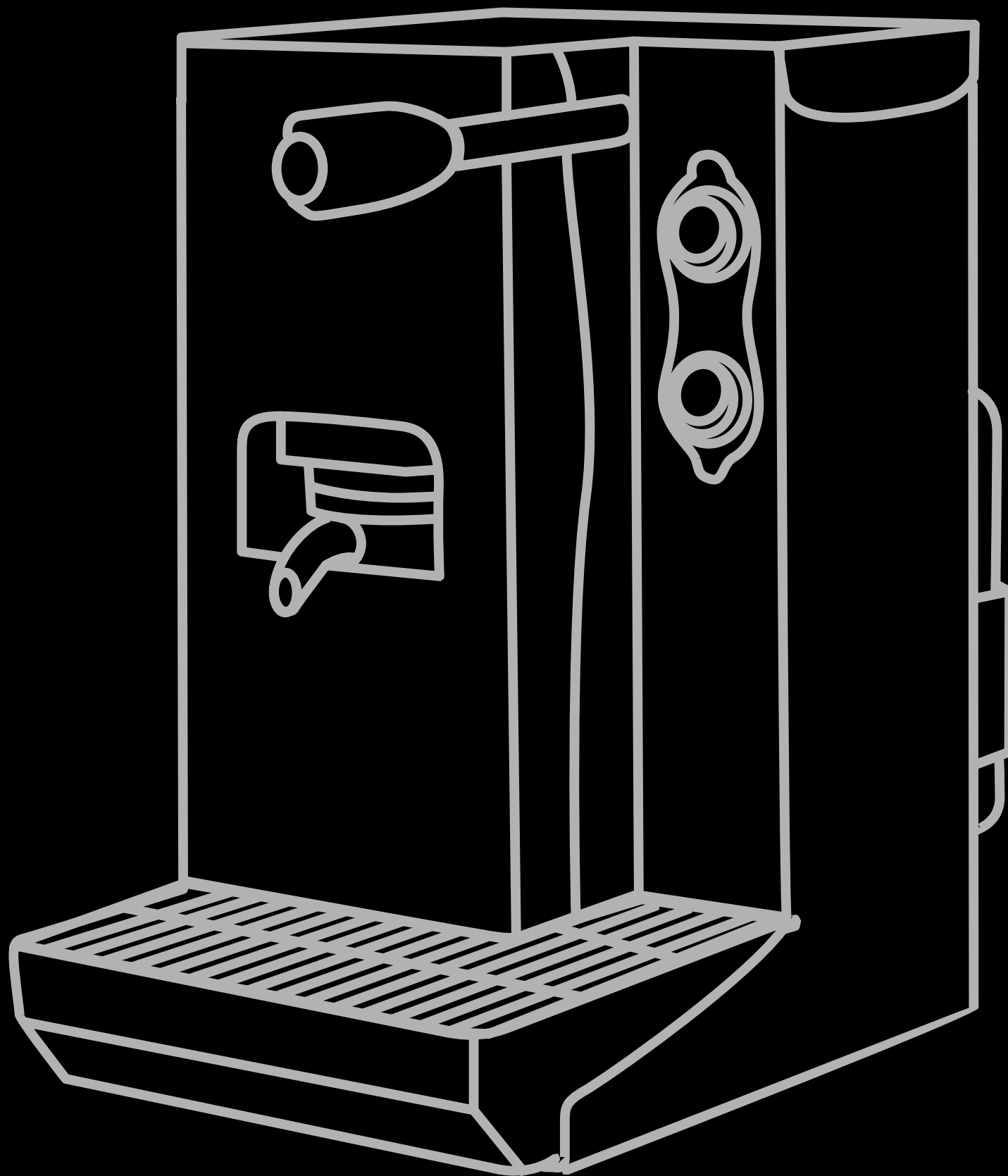
Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans ;

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ;  
L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques ou mentales réduites.  
Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage commercial et/ou d'image, ni des dommages aux biens ou aux personnes causés par une mauvaise utilisation de l'appareil. Tout litige sera soumis au tribunal de Santa Maria Capua Vetere. Les données et caractéristiques indiquées n'engagent pas le fabricant, qui se réserve le droit d'apporter des modifications aux appareils à tout moment.

## 2.4 Risques résiduels

Lors de l'utilisation de la machine, il faut faire attention aux risques résiduels :

- Ne pas mouiller ou toucher avec les mains mouillées les pièces sous tension électrique, il existe un risque possible de court-circuit ;
- Les vapeurs chauffées et l'eau chaude sont une cause possible de brûlures.

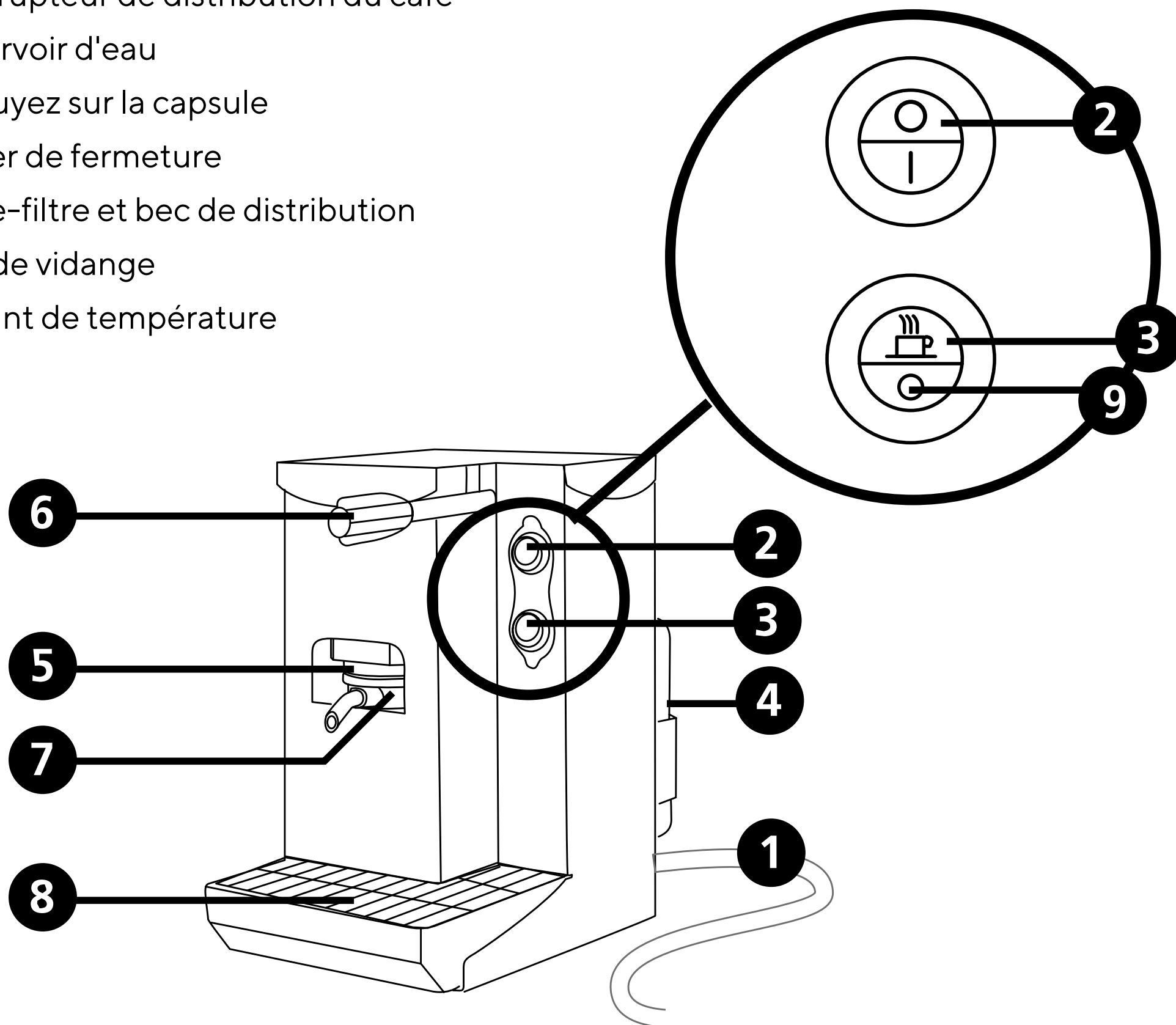


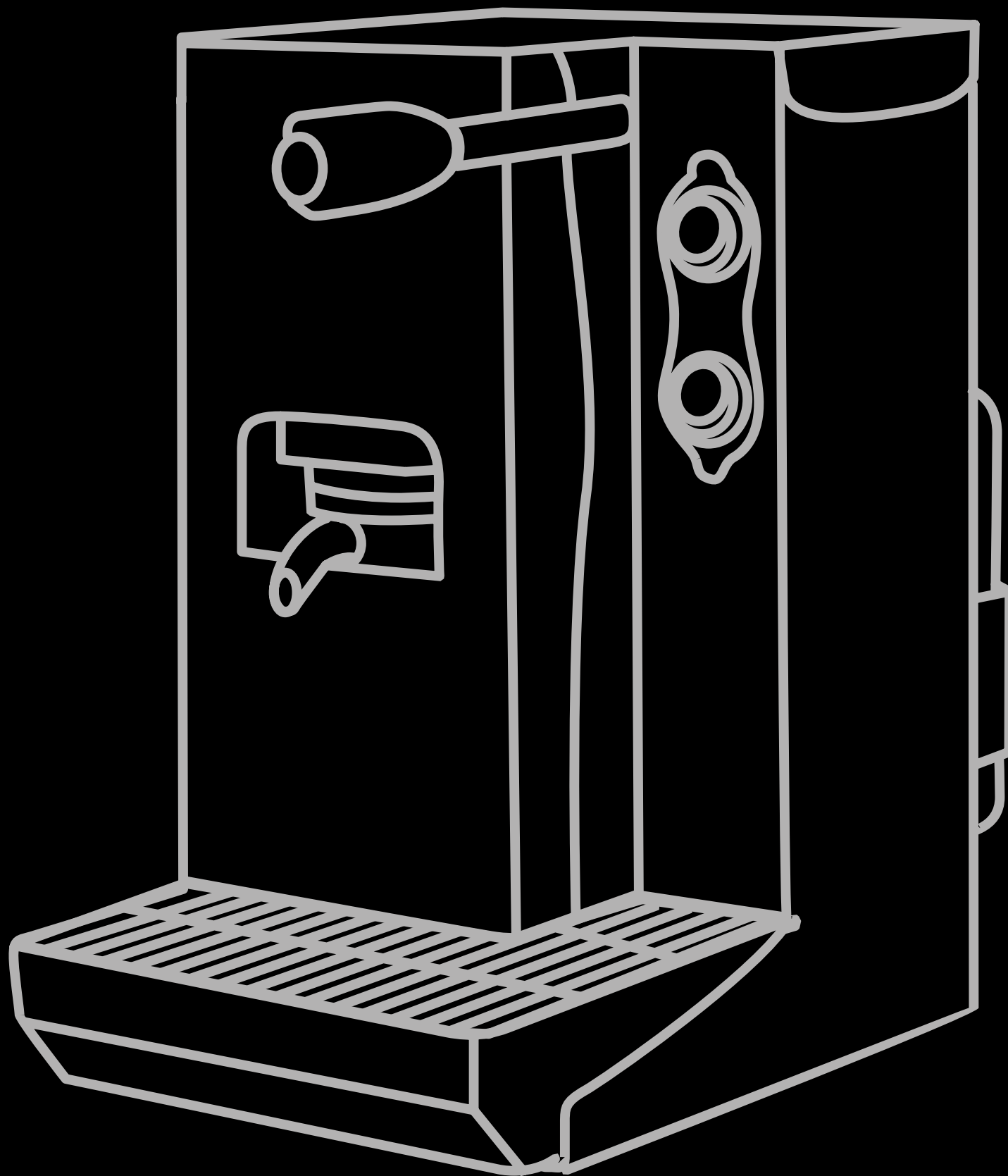
# 3 Description de l'appareil

### 3. Description de la machine

## 3. Description de la machine

- 1 - Câble d'alimentation
- 2 - Interrupteur principal
- 3 - Interrupteur de distribution du café
- 4 - Réservoir d'eau
- 5 - Appuyez sur la capsule
- 6 - Levier de fermeture
- 7 - Porte-filtre et bec de distribution
- 8 - Bac de vidange
- 9 - Voyant de température





# 4 Installation et utilisation



## 4. Installation et utilisation

# 4. Installation et utilisation

La machine à café doit être installée dans une zone qui optimise ergonomiquement l'espace de travail et garantit sa sécurité : laissez autour de l'appareil suffisamment d'espace pour permettre une utilisation en toute sécurité de toutes les fonctions de la machine, de son entretien et d'éventuels réglages. La machine doit être connectée à un interrupteur d'alimentation conformément à la législation en vigueur dans le pays d'installation. Les machines à café AROMA destinées au marché italien nécessitent une alimentation 220-230V, 50 Hz. Vérifier les caractéristiques techniques sur le marquage CE présent au dos de l'appareil, comme indiqué au paragraphe 1.3



### AVERTISSEMENT!

Le Fabricant ne peut être tenu responsable des dommages aux personnes, aux animaux ou aux choses causés par le non-respect de cette disposition.

---

L'appareil peut être utilisé dans des environnements où la température ambiante est comprise entre +5°C et +40°C.



Dans le porte-dosettes, seules les dosettes de café doivent être placées et aucun autre objet, doigt ou objet.

---



Les dosettes de café à usage unique sont destinées à distribuer une seule tasse de café expresso à la fois. Ne réutilisez pas le pod.

---

- 1) Première utilisation : sortir la machine de l'emballage et vérifier qu'elle est intégrale dans toutes ses parties ;
  - 2) Testez l'appareil sur une surface bien nivelée afin que les quatre pédales soient soutenues.
  - 3) Retirez le réservoir d'eau à l'arrière de l'appareil, bien visible sur tous nos modèles.
- 



Retirez le réservoir d'eau situé à l'arrière de la machine, immédiatement visible sur tous les modèles.

---

## 4. Installation et utilisation

4) Insérez le cordon d'alimentation dans la prise électrique. Vérifiez que la tension disponible correspond à votre appareil.

5) Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation générale. Un voyant rouge apparaîtra sur l'interrupteur de distribution du café (celui avec le symbole de la tasse à café). Lorsque le voyant rouge s'allume, la machine est prête à distribuer du café.



Ne faites jamais fonctionner la machine sans eau : assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir et que le tube est dans l'eau.

---

### 4.1 Distribution du café

6) Tirez le levier vers le haut.

7) Tout en maintenant le levier en position haute, placez la dosette dans le porte-dosette. Assurez-vous qu'il est correctement placé, il s'installera naturellement dans l'espace prévu une fois correctement inséré ;

8) Abaissez le levier jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

9) Appuyez sur l'interrupteur de distribution du café (celui avec le symbole de tasse) et la machine commence à distribuer le café.

10) Appuyez à nouveau sur l'interrupteur pour arrêter la distribution.



Ne soulevez pas le levier de fermeture pendant que la machine distribue du café.

---

## 4. Installation et utilisation

---



Il est conseillé de retirer la dosette usagée immédiatement après la distribution, afin d'éviter les odeurs désagréables dues à une dosette usagée laissée longtemps insérée et/ou à la perte de son sceau. Pour cela, soulevez le levier de fermeture et retirez la dosette usagée.

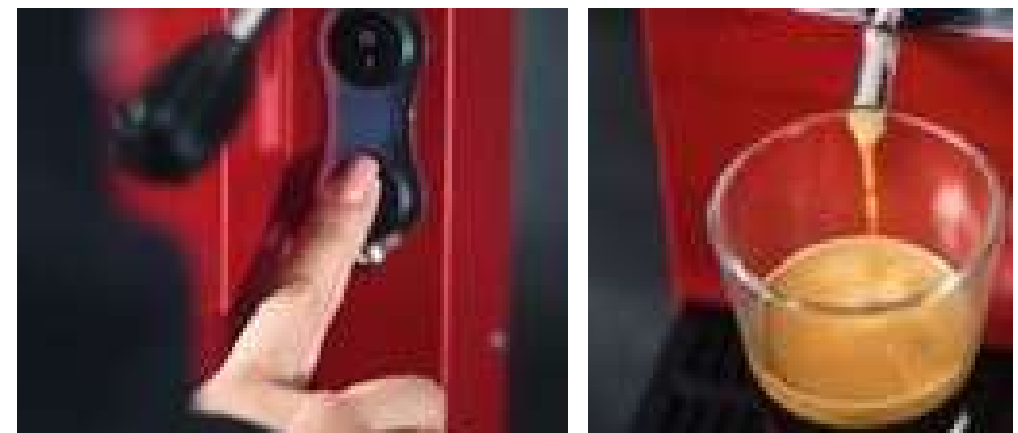
---



### 4.2 Ajustements

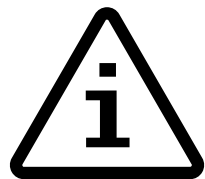
La dureté du levier et donc la pression qui en résulte sur le pod. Une pression plus importante (levier plus dur à la fermeture) permet de mouiller moins ou pas le bord de la dosette et de distribuer le café de manière plus crémeuse. Plus la pression est faible (plus le levier est doux), plus la dosette aura tendance à mouiller les bords et plus le café sera délivré rapidement et sans restriction.

Le réglage s'effectue par la rotation de la presse à dosettes en laiton. En tournant la presse à dosettes vers la droite la fermeture aura tendance à se ramollir. En le tournant vers la gauche la fermeture aura tendance à durcir.



## 4. Installation et utilisation

---



Ne touchez pas le presse-dosette lorsque la machine est allumée, c'est une partie chaude, il y a donc un risque de brûlure. Ajustez donc avec la machine éteinte, ou à l'aide d'un objet en forme de bâton, en l'insérant dans les trous de guidage de la presse à dosettes.

---

### 4.3 Emballage et transport standards

L'emballage standard comprend :

Boîte en carton;

Enveloppe de protection.

Lors du transport indépendant, veillez à ce que la machine n'entre pas en contact avec de l'eau ou ne soit pas soumise à des chocs et qu'elle soit transportée dans le bon sens (voir "ÉLEVÉ" écrit sur la boîte).

En cas d'inactivité, la machine doit être stockée en prenant les précautions suivantes :

Éteignez la machine et débranchez-la de la prise murale ;

---

Videz le réservoir d'eau et nettoyez le bac d'égouttage à sec ;

---

Rangez la machine dans un endroit fermé ;

---

Protéger la machine des chocs et des contraintes ;

---

Protéger la machine de l'humidité ;

---

Éviter que la machine soit soumise à des températures extrêmes et la protéger des variations de température élevées ;

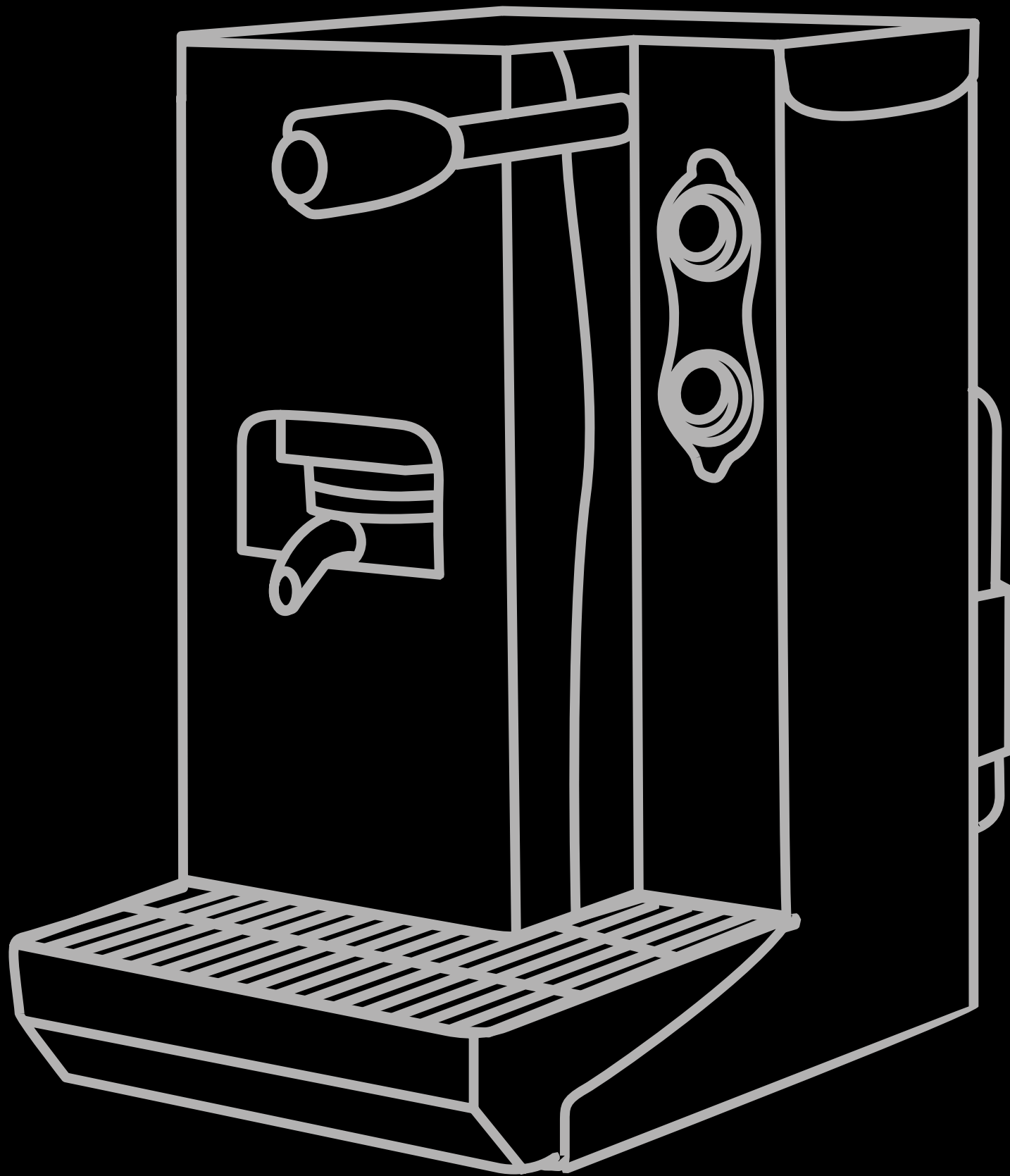
---

Empêcher la machine d'entrer en contact avec des substances corrosives ;

---

Évitez toute inactivité pendant plus de 6 mois. Dans des cas similaires, il est conseillé d'allumer la machine et d'effectuer quelques livraisons, puis de la stocker à nouveau.

---



# 5 Entretien

## 5. Entretien

### 5. Entretien

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est important de débrancher l'appareil et d'attendre qu'il refroidisse complètement.



N'utilisez jamais de détergents alcalins, de solvants, d'alcool ou de substances agressives ni de fours pour sécher les composants de la machine.

Lavez les composants (sauf électriques) avec de l'eau froide/tiède et des chiffons/éponges non abrasifs et avec les produits de nettoyage Aroma que vous pouvez trouver sur notre site Internet ou chez nos revendeurs agréés.

#### 5.1 Nettoyage du porte-dosette

Effectuez la procédure de nettoyage du porte-dosette chaque semaine. Pour démonter le porte-dosette :

- Faites pivoter le bec vers la droite ;
- Soulever le porte-dosette ;
- Tenir le filtre en acier avec l'autre main ;
- Dévissez le filtre en le tournant vers la droite ou vers la gauche ;
- Rincer sous l'eau courante.

Pour assembler le porte-dosette :

- Vissez le filtre sur le porte-dosette ;
- Placer le porte-filtre dans le logement approprié ;
- Tournez vers la gauche.



## 4. Installation et utilisation

### 5.2 Nettoyage du bac de récupération

Retirez le bac d'égouttage en retirant simplement le bac et lavez-le. Retirez la grille supérieure et lavez-la sous l'eau courante. La grille du plateau est amovible tout comme le bac collecteur lui-même.



Ne lavez pas le plateau ou le porte-filtre au lave-vaisselle.

---

### 5.3 Détartrage

La formation de calcaire est une conséquence normale de l'utilisation de l'appareil ; un détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois d'utilisation de la machine et/ou lorsqu'une réduction du débit d'eau est constatée. La fréquence du détartrage varie également en fonction de la dureté de l'eau utilisée. Utilisez toujours de l'eau conditionnée ou de l'eau à faible teneur en calcaire. Pour le détartrage, utilisez uniquement Aroma CLEANER.

Pourquoi utiliser Aroma CLEANER :

- a) C'est le seul certificat pour le contact alimentaire ;
- b) Il est à base d'acide mélique et citrique, donc à base d'acides naturels ;
- c) Il est délicat avec les surfaces et ne les corrode pas ; garder les pièces mécaniques intactes ;
- d) Il est testé sur des produits aromatiques ;
- e) Il est biodégradable, respecte l'environnement ;
- f) Il est prêt à l'emploi, pour une utilisation simple.



Le non-respect de ce qui est demandé exonère le Fabricant de toute responsabilité au titre de la Garantie.

---

### Comment utiliser le nettoyeur :

- Verser tout le contenu du flacon de 250 ml dans le réservoir d'eau approprié sans diluer ;
- Allumez la machine et distribuez le produit 15 ml à la fois par intermittence ;
- Laisser agir 5 à 10 minutes et répéter l'opération jusqu'à ce que la solution détartrante soit complète ;
- Rincez le réservoir à l'eau potable : remplissez-le puis rincez l'appareil en versant environ 1000 ml d'eau potable ;
- Assurez-vous que tout reste inchangé et procédez à la distribution du café.



**6** garantie



## 6. Garantie

### 6.1 Les parties :

LE FABRICANT: CAMAR s.r.l.s. propriétaire de la marque et fabricant de la machine.

LE VENDEUR : L'entreprise qui achète le bien du producteur et le revend au consommateur final.

LE CONSOMMATEUR : Personne physique qui achète le bien pour son propre usage. Le consommateur est le véritable utilisateur du bien.

### 6.2 Informations sur la garantie

Si pendant la période de validité il y a des dysfonctionnements ou des pannes de parties de la machine imputables à des défauts de construction, de matériaux ou de fabrication, le consommateur ou le vendeur est tenu d'en informer rapidement le fabricant par écrit en remplissant le formulaire sur le site [www.macchinearoma.com /assistenza/](http://www.macchinearoma.com/assistenza/) ou via l'adresse e-mail [amministrazione@macchinearoma.com](mailto:amministrazione@macchinearoma.com). Le Fabricant, après vérification appropriée des informations reçues, autorise le Vendeur à réparer ou à remplacer les pièces défectueuses. La garantie commence

à compter de la date indiquée sur la preuve d'achat, comportant le numéro de série de la machine, le cachet et la signature du Vendeur. La possession de ce document, ainsi que le numéro de série sur la machine elle-même, sont une condition nécessaire pour activer une réparation ou un remplacement sous garantie. Le remplacement est possible si le rapport parvient au fabricant dans les 7 jours suivant l'achat. Sinon, la machine peut être réparée.

#### Cas non couverts par la garantie :

La garantie du fabricant n'inclut généralement pas les pièces électriques, les joints (garnizione) et toutes autres pièces sujettes à une usure normale (joint torique, interrupteurs, porte-filtre) ;

---

Mauvaise utilisation ou entretien de la machine, non-respect des instructions du manuel d'utilisation ;

---

Dommages non causés par des défauts de fabrication, de construction ou de matériaux ;

---

Défaut d'effectuer l'entretien de routine tel que requis par ce manuel ;

---

Défauts et/ou casses imputables à des accumulations de calcaire ou de café ;

---

## 6. Garantie

Défauts causés par des surtensions électriques et des courts-circuits ;

---

Défauts et casses non imputables à un dysfonctionnement de la machine ;

---

Pour toutes autres causes non imputables au Fabricant ;

---

Domages causés par des modifications et/ou interventions non autorisées par le Fabricant ;

---

Défaillances des pièces sujettes à l'usure (joints toriques, boutons, porte-filtre, etc...);

---

Rayures ou défauts esthétiques causés par le transport ;

---

Dysfonctionnement de la pompe dû au manque d'eau dans le réservoir.

---

La machine perd également le droit à la garantie si elle est ouverte et/ou altérée sans autorisation écrite expresse du fournisseur. De plus, toute modification non autorisée ou utilisation inappropriée dégage le Fabricant de toute responsabilité pour les dommages causés par un produit défectueux.

L'utilisation de pièces de rechange non originales compromet le bon fonctionnement de la machine. Demandez et utilisez uniquement des produits d'entretien et des pièces de rechange Aroma d'origine.

### 6.3 Procédure d'assistance

La garantie légale est à la charge du Vendeur, et dure 24 mois. Si vous rencontrez des problèmes avec le vôtre, contactez votre revendeur de confiance.

Si votre Vendeur n'est pas disponible, faites-le nous savoir et profitez de la garantie Aroma en remplissant le formulaire sur notre site

[www.macchinearoma.com/sistenza/](http://www.macchinearoma.com/sistenza/) comme suit :

- a) Joindre une preuve d'achat ;
- b) Joindre une photo de l'étudiant de première année ;
- c) Précisez le problème rencontré, en joignant des photos et des vidéos qui le montrent clairement ;
- d) Précisez toute inefficacité du détaillant.

## 6. Garantie

### 6.4 Problèmes de transport - procédure

Tous défauts manifestement et visiblement présents au moment de la livraison du produit (défauts esthétiques sur les parties visibles, casses, bosses, défauts de fonctionnement, pièces manquantes, etc.) doivent être signalés au vendeur dans les 7 jours suivant l'achat afin de bénéficier de le remplacement.

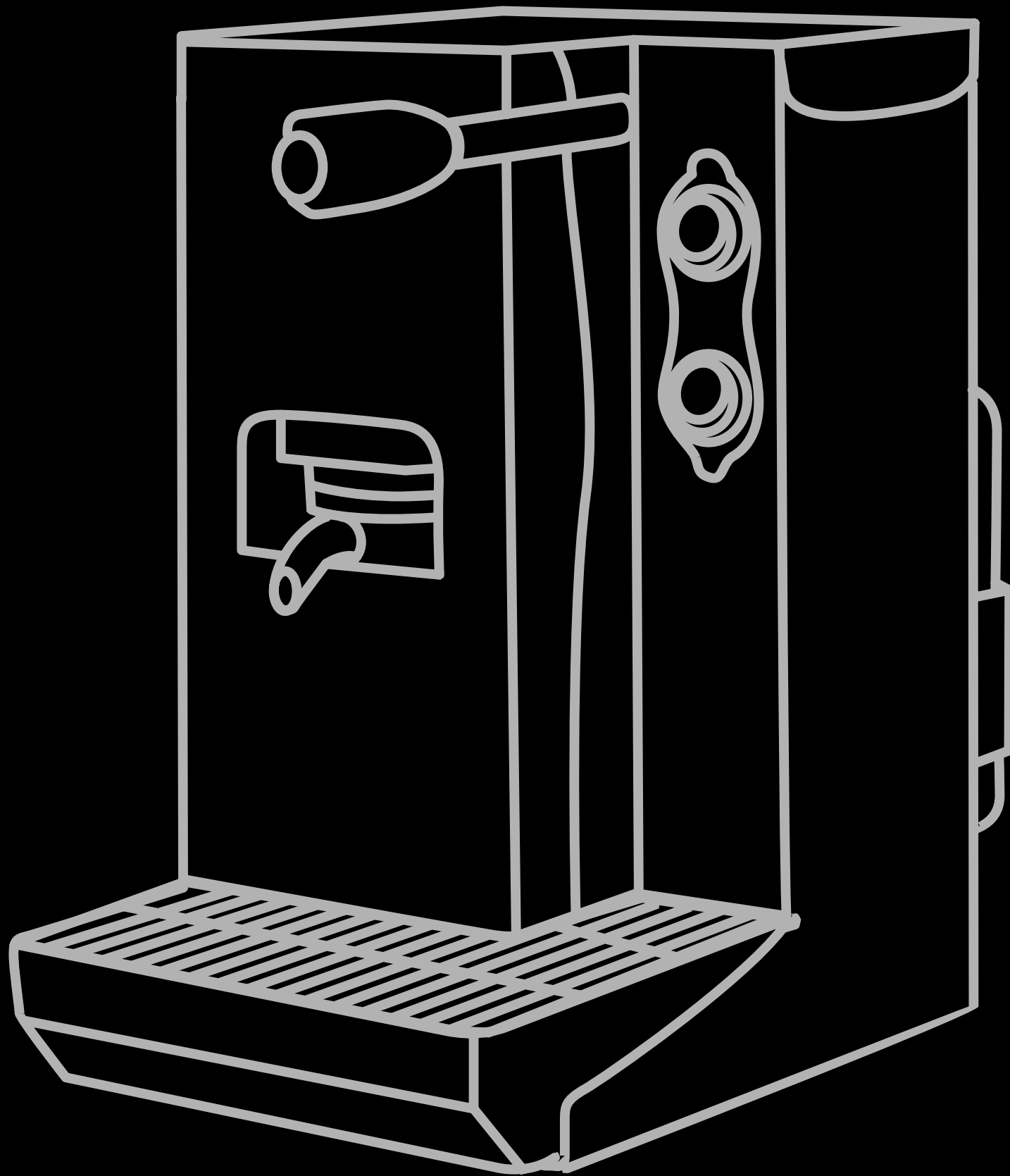
Dès réception du colis, vérifiez qu'il est intact avant de signer le récépissé de livraison.

En cas de dommages visibles, d'emballage non conforme ou endommagé lors de la livraison par le coursier ou autre transporteur désigné, suivez la procédure suivante :

- 1) Signez le document au coursier avec la clause « Réservation de contrôle » ;
- 2) Produire des photos et/ou des vidéos mettant clairement en évidence la nature des dommages causés ;
- 3) Envoyez un e-mail à [assistance@macchinearoma.com](mailto:assistance@macchinearoma.com) (si vous avez acheté sur le site Aroma), ou à l'e-mail du vendeur dans les 24 heures suivant la livraison, avec les informations suivantes :

- a) Si possible, le document signé avec « Réservation de contrôle » ;
- b) Photos et/ou vidéos réalisées ;
- c) Nombre précis de colis ou cartons endommagés.

Une fois l'e-mail reçu, notre Service Clientèle procédera à l'ouverture de la réclamation auprès du transporteur. Entre-temps, la résolution la plus rapide et la plus intelligente du problème sera évaluée, par l'intégration des pièces endommagées, la réparation ou le remplacement des marchandises.



# 7 Élimination

## 7. Élimination

# 7. Élimination

Conformément à l'article 26 du décret législatif du 14 mars 2014, n.49 "Mise en œuvre de la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), relative à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets", le symbole de la poubelle barrée figurant sur l'équipement ou son emballage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets à la fin de sa durée d'utilisation.



Conformément à la directive DEEE 2012/19UE : L'utilisateur doit donc remettre le matériel arrivé en fin de vie à des centres de collecte sélective adaptés pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou, rapportez-le au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, à titre individuel.

Une collecte sélective adéquate pour l'envoi ultérieur des équipements mis hors service au recyclage, au traitement et à une élimination respectueuse de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont sont constitués les équipements. L'élimination illégale du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.



Les produits AROMA sont compatibles avec le règlement CE 1935/2004.

CAMAR s.r.l.s.  
Via Matteotti 107 - 81030 Frignano (CE)  
[www.macchinearoma.com](http://www.macchinearoma.com)