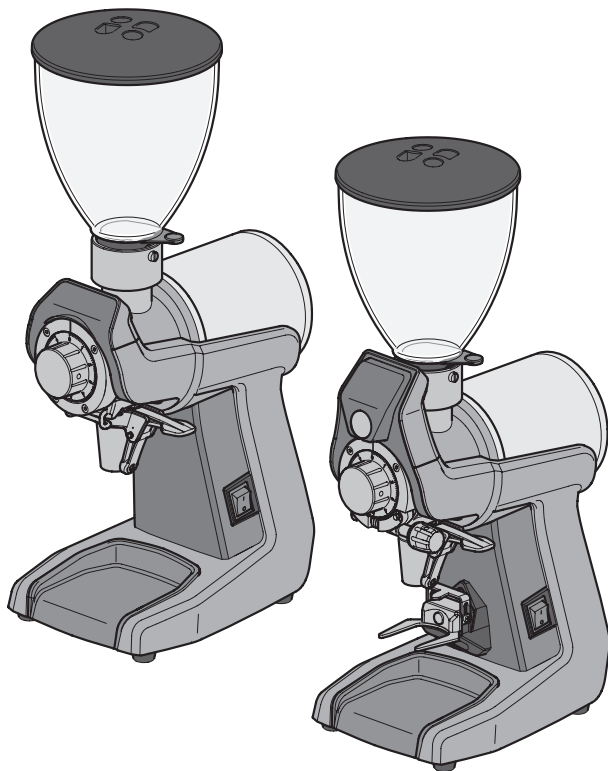




L70M
L70D

IT - MACINACAFFÈ Istantaneo
Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

EN - INSTANT COFFEE GRINDER
User and maintenance manual
Original instructions

IT - MACINACAFFÈ Istantaneo

4-27

EN - INSTANT COFFEE GRINDER

28-51

IT Congratulazioni per la scelta del macinacaffè istantaneo L70M - L70D di MACAP.

Si tratta di un prodotto realizzato con lo scopo di soddisfare l'esigenza per un'ottima qualità in tazza. Leggere attentamente le istruzioni per un corretto funzionamento.

Questo manuale fornisce importanti linee guida per uso, manutenzione e un'installazione sicura. Contiene inoltre utili consigli che consentiranno di sfruttare al meglio le potenzialità dell'apparecchio.

EN Congratulations on your choice of the L70M - L70D on-demand coffee grinder by MACAP.

This product is designed to satisfy the need for exquisite quality in the cup.

Carefully read the instructions for correct operation.

This manual provides important guidelines for use, maintenance and safe installation. It also contains useful recommendations that will allow you to maximise the potential of the appliance.

SOMMARIO



1	INTRODUZIONE	6
1.1	<i>Simboli e terminologie utilizzati nel manuale.....</i>	<i>6</i>
1.2	<i>Informazioni generali.....</i>	<i>7</i>
1.3	<i>Garanzia</i>	<i>8</i>
1.4	<i>Istruzioni di sicurezza.....</i>	<i>8</i>



2	DISIMBALLAGGIO	11
2.1	<i>Contenuto della confezione.....</i>	<i>11</i>



3	DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ Istantaneo	12
3.1	<i>Destinazione ed uso previsto</i>	<i>12</i>
3.2	<i>Specifiche tecniche</i>	<i>12</i>
3.3	<i>Componenti principali.....</i>	<i>13</i>
3.4	<i>Livello sonoro</i>	<i>13</i>



4	INSTALLAZIONE	14
4.1	<i>Installazione tramoggia caffè.....</i>	<i>15</i>
4.2	<i>Alimentazione elettrica</i>	<i>15</i>



5	FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ Istantaneo	16
5.1	<i>Preparazione del macinacaffè.....</i>	<i>16</i>
5.2	<i>Avviamento macinacaffè L70M</i>	<i>17</i>
5.3	<i>Avviamento macinacaffè L70D.....</i>	<i>18</i>
5.4	<i>Regolazione della macinatura</i>	<i>18</i>
5.4.1	<i>Regolazione standard</i>	<i>18</i>
5.4.2	<i>Regolazione micrometrica</i>	<i>19</i>
5.5	<i>Regolazione del supporto portafiltro.....</i>	<i>20</i>



6	PROGRAMMAZIONE (SOLO PER L70D)	21
6.1	Utilizzo del display	21
6.2	Funzionamento L70D	21
6.3	Dosi programmate	22
6.4	Dose continua	23
6.5	Conta-dosi	23
6.6	Fast program	24
6.7	Password	24
6.8	DD/MM/YY (Data)	25
6.9	Release	25



7	PULIZIA	26
----------	----------------	----



8	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	26
8.1	Anomalie cause e rimedi	26
8.2	Inattività	26



9	SMALTIMENTO	27
----------	--------------------	----



10	PRODUTTORE	27
-----------	-------------------	----

1 - INTRODUZIONE



Prima di eseguire qualsiasi operazione sulla macchina, l'utilizzatore deve leggere attentamente le istruzioni contenute in questa pubblicazione e seguirle per tutti gli interventi.



In caso di dubbio sulla corretta interpretazione delle istruzioni, contattare il nostro servizio di assistenza per i necessari chiarimenti.

1.1 Simboli e terminologie utilizzati nel manuale



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

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



INFORMAZIONE

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



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



ATTENZIONE: apparecchio collegato alla rete elettrica!



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



Pericolo di lesioni! Proteggersi con guanti idonei.



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



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

1.2 Informazioni generali

Questo manuale è una parte essenziale del macinacaffè istantaneo **L70M - L70D**; quindi è importante leggere attentamente le avvertenze e le precauzioni allegate. In particolare prestare attenzione alla sicurezza durante l'installazione, la messa in funzione, l'uso e la pulizia. Si prega di conservare questo manuale utente in un luogo sicuro dove possa essere reso disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchio. Per la consultazione in linea di queste istruzioni visitare il sito www.macap.it. Per richiedere la copia cartacea inviare una mail a: info@macap.it



La descrizione del macinacaffè istantaneo riportata di seguito è di natura generale e può quindi non comprendere tutti i dettagli sui vari componenti.

La lingua ufficiale scelta dal produttore è l'italiano.

Questo manuale riflette lo stato dell'apparecchio al momento della fornitura. **MACAP s.r.l.** si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, tutte le modifiche che riterrà opportune alla produzione in serie e di aggiornare i relativi manuali senza obbligo di aggiornamento di precedenti pubblicazioni.



Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati a persone o oggetti a causa di:

- Uso improprio dell'apparecchio.
- Utilizzo da parte di personale non idoneo (non autorizzato e / o non addestrato).
- Difetti di alimentazione.
- Mancata manutenzione dei componenti del macinacaffè.
- Modifiche al prodotto non autorizzate dal produttore.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Sostituzione di componenti forniti con l'apparecchio con altri aventi caratteristiche tecniche differenti da quelle di progetto.
- Mancato rispetto di queste istruzioni.
- Mancato rispetto delle norme di sicurezza.

Trasporto e movimentazione



Durante la movimentazione dell'apparecchio prendere le opportune precauzioni per evitare che possa cadere, danneggiando persone, animali e cose, oltre il macinacaffè in sé.

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

Non capovolgere l'apparecchio durante la movimentazione. Maneggiare con cura. Il costruttore non può essere considerato responsabile di danni causati da una movimentazione incauta o che non rispetti le indicazioni fornite.

1.3 Garanzia

La garanzia non copre:

- tutte le parti soggette ad usura
- le parti danneggiate per manomissione da personale non autorizzato dall'azienda
- le parti danneggiate per uso improprio del prodotto.

Eventuali resi dovranno essere preventivamente autorizzati dalla nostra azienda e spediti a carico del cliente. I resi saranno considerati in garanzia solo dopo la verifica della merce rientrata.

1.4 Istruzioni di sicurezza



1. Non lasciare gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartone, ecc.) alla portata dei bambini, poiché questi elementi sono potenziali fonti di pericolo.
2. Installare la macchina su una superficie piana ed idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontana da fonti di calore (forno, piano cottura, caminetto, ecc.) e in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5° C.
3. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
4. Conservare la macchina imballata in un luogo asciutto, non esposto agli agenti atmosferici e in condizioni in cui la temperatura non scenda al di sotto dei 5° C.
5. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
6. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
7. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
8. L'installazione del macinacaffè istantaneo deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione
9. Questo apparecchio è sicuro solo quando è stato correttamente collegato ad un efficiente sistema di messa a terra.

- 10.** Verificare che i dati sulla targa dati corrispondano a quelli della rete elettrica principale a cui sarà collegata il prodotto. Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, assicurarsi che la tensione e la frequenza dello stesso siano rispondenti a quelli della rete elettrica locale. I dati elettrici sono indicati nella targa dati dell'apparecchio.
- 11.** Si sconsiglia l'uso di accessori come adattatori, schede multiple o prolunghie non raccomandate dal produttore dell'apparecchio in quanto potrebbero causare lesioni.
- 12.** Non utilizzare questa macchina se il cavo, la spina o qualsiasi altra parte presenta danni o se la macchina non funziona correttamente. Restituire la macchina al centro di assistenza autorizzato più vicino per la verifica, la riparazione o la regolazione. Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito dall'utente.
- 13.** Questo apparecchio è stato progettato al solo scopo di macinare caffè in grani. Tutti gli altri usi sono inappropriati e pericolosi. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali danni causati da un uso improprio.
- 14.** Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, incluso il macinacaffè istantaneo L70M - L70D:
 - a.** Non immergere il macinacaffè, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non lasciare che le parti interne della macchina vengano a contatto con liquidi.
 - b.** Evitare che il cavo di alimentazione venga allungato o tirato.
 - c.** Non utilizzare l'apparecchio con le mani o piedi bagnati.
 - d.** Non consentire a bambini o persone non addestrate di utilizzare l'apparecchio.
 - e.** Non azionare il macinacaffè a piedi nudi.
 - f.** Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta l'apparecchio.
 - g.** Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
 - h.** La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
- 15.** Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da MACAP s.r.l.
- 16.** Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.

17. Se la macchina non funziona in modo corretto o smette di funzionare, spegnerla immediatamente e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentare di ripararla ma contattare un tecnico autorizzato e qualificato MACAP s.r.l. Qualsiasi riparazione deve essere eseguita dal produttore o da un rivenditore autorizzato utilizzando solo parti originali.
18. L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzione.
19. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
20. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
21. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
22. Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
23. Non togliere (disinserire/sganciare) mai la tramoggia o il relativo coperchio durante la macinatura.
24. La macchina è dotata di protezione termica del motore, nel caso in cui questa intervenga con conseguente blocco della macinatura, staccare la spina dalla rete di alimentazione ed attendere almeno un'ora prima di riutilizzarla.
25. Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso.
26. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi. Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua o pulitori a vapore.

2 - DISIMBALLAGGIO



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



2.1 Contenuto della confezione

Il macinacaffè istantaneo viene fornito alloggiato in una scatola di cartone. All'apertura verificare la presenza dei vari componenti (fig. 2.1).

- 1** Macinacaffè istantaneo
- 2** Tramoggia caffè con relativo coperchio e ventola
- 3** Manuale uso e manutenzione **L70M - L70D**

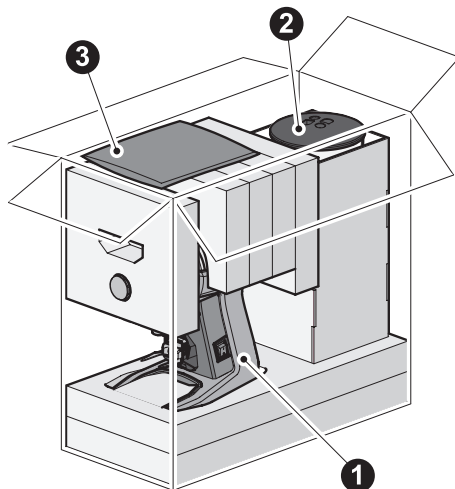
Il peso della macchina a vuoto è indicato direttamente sull'imballo o è visibile sulla targhetta di marcatura "CE" applicata sotto la macchina (**1** - fig. 2.2).

La macchina imballata deve essere protetta in un locale riparato e privo di umidità fino a quando non viene installata in un ambiente adatto. Dopo la rimozione dell'imballo è necessario verificare che i vari componenti siano in perfette condizioni e che non vi siano tracce di manomissioni, parti danneggiate, ecc.

Sarà inoltre necessario verificare che la macchina sia completa di tutte le sue parti, degli eventuali accessori e della documentazione tecnica come da documentazione di trasporto.



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

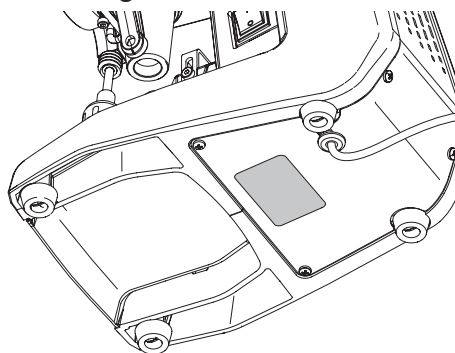


fig_2.1

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



Tali elementi vanno smaltiti secondo le regole locali vigenti



fig_2.2

L'imballo deve essere conservato almeno fino allo scadere della garanzia.



3 - DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO

3.1 Destinazione ed uso previsto

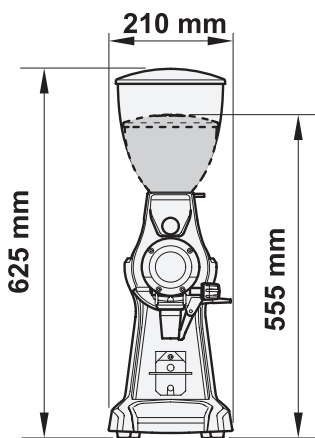
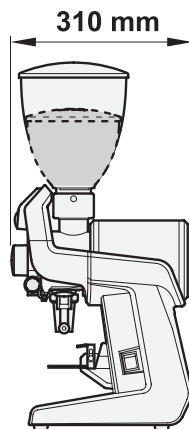
Questa tipologia di apparecchi è destinata ad applicazioni commerciali, ad esempio bar, ristoranti, caffetterie, pasticcerie ecc, ma non alla produzione di massa continua di cibo. Quest'apparecchio è concepito esclusivamente per macinare caffè in grani. Ogni altro uso è da considerarsi non idoneo e quindi pericoloso.



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

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

Dimensioni con campana da 1,2 kg (fig._3.1)	310 x 210 x 625 mm
Dimensioni con campana da 0,5 kg (fig._3.1) - optional -	310 x 210 x 555 mm

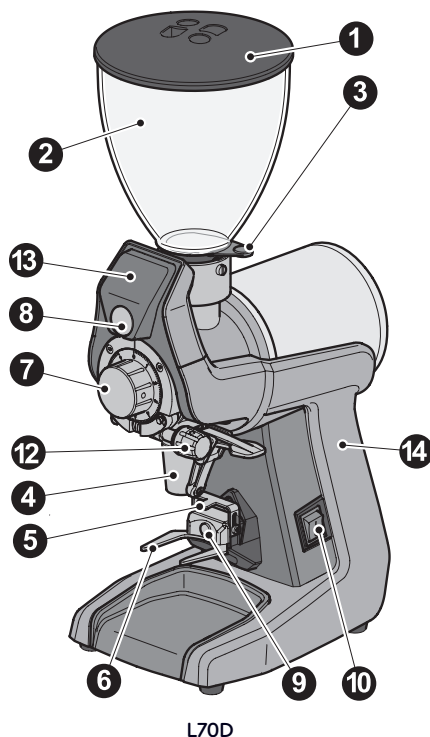
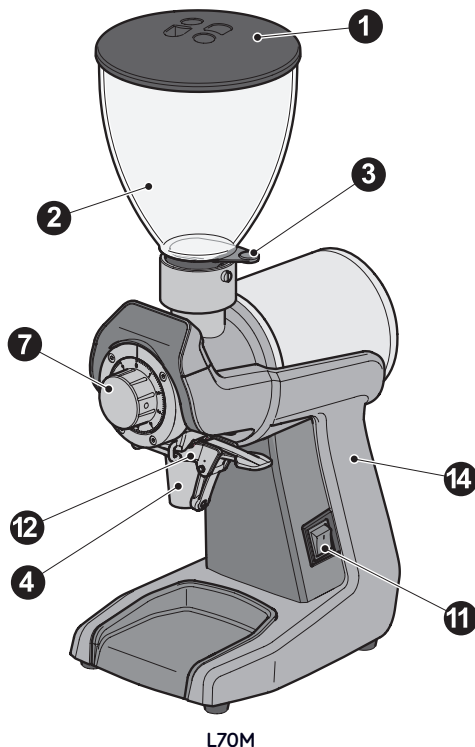


fig_3.1

3.2 Specifiche tecniche

	L70M	L70D
Dose	Manuale	Singola, doppia, tripla, continua
Supporto portafiltro con forcilla regolabile	NO	SI
Macine piane	Ø70 mm	
Voltaggi disponibili	220-240V 50-60Hz / 110V 60Hz	
Potenza assorbita	900W	
Capacità tramoggia	1,2 Kg	
Peso a vuoto	16,5 Kg	17 Kg

3.3 Componenti principali



- | | |
|--|--|
| 1. Coperchio tramoggia caffè | 9. Pulsante di avvio (<i>solo mod. L70D</i>) |
| 2. Tramoggia caffè | 10. Interruttore (<i>solo mod. L70D</i>) |
| 3. Ventola tramoggia caffè | 11. Interruttore/avvio (<i>solo mod. L70M</i>) |
| 4. Cono di erogazione | 12. Pomello di regolazione della macinatura micrometrica |
| 5. Supporto portafiltro (<i>solo mod. L70D</i>) | 13. Display (<i>solo mod. L70D</i>) |
| 6. Forcella portafiltro (<i>solo mod. L70D</i>) | 14. Corpo macchina |
| 7. Manopola di regolazione macinatura | |
| 8. Pulsante di selezione (<i>solo mod. L70D</i>) | |

3.4 Livello sonoro

Le prove di rumore effettuate secondo le norme in vigore, hanno determinato che il macinacaffè non supera il valore di 78dB (A).



4 - INSTALLAZIONE

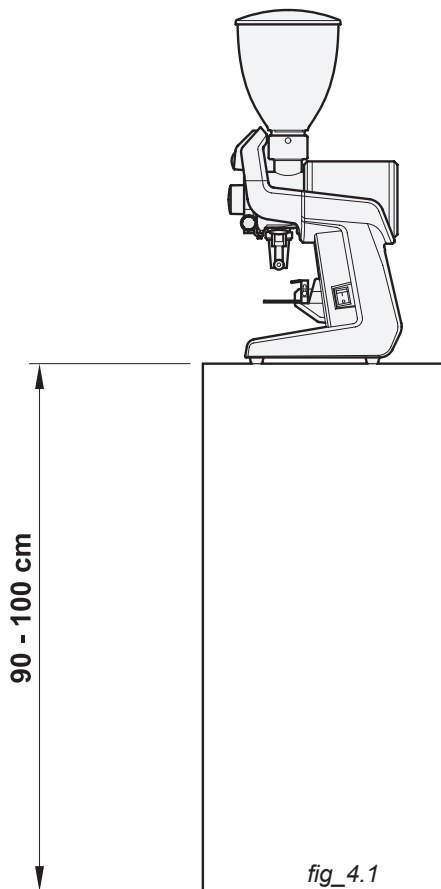


L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel Paese di utilizzo.

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

Il piano di appoggio deve essere livellato, asciutto, liscio, e che garantisca una perfetta stabilità.

È consigliato che l'altezza della base si trovi ad almeno 90/100 cm circa da terra. (fig._4.1)



fig_4.1

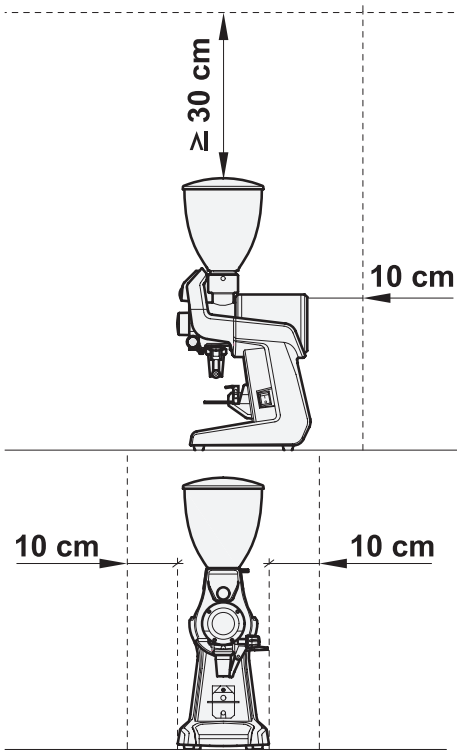
Non utilizzare né installare in prossimità di getti d'acqua.

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

Assicurarsi che vi sia uno spazio aperto di almeno **10 cm** su ogni lato e almeno **30 cm** sopra la macchina per consentire un'adeguata ventilazione, un comodo ricarica di caffè, facilitarne l'utilizzo e lo svolgimento di eventuali operazioni di manutenzione. (fig._4.2)



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



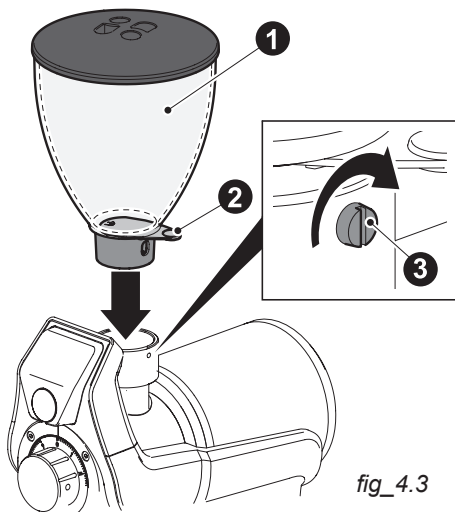
fig_4.2

4.1 Installazione tramoggia caffè



Prima di installare la tramoggia caffè e relativo coperchio lavarli con abbondante acqua e detergente neutro per rimuovere eventuali residui di lavorazione.

Posizionare la tramoggia (**1** - fig. **4.3**), correttamente e stabilmente all'interno del collarino, con la ventola inserita (**2**) ed avvitare la vite di sicurezza posizionata a destra (**3** - fig. **4.3**)



fig_4.3

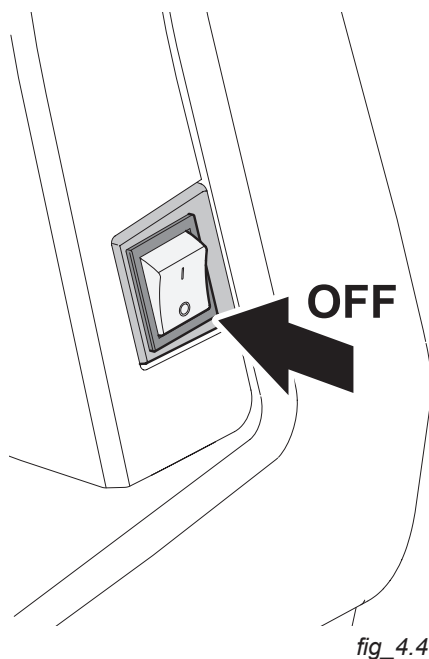
4.2 Alimentazione elettrica



Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale (vedi fig. **2.2**).

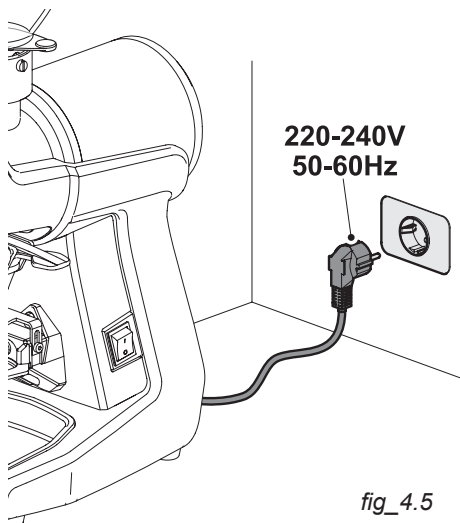
L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore sia spento, e che quindi si trovi in posizione zero (**O** - **OFF** - fig. **4.4**)



fig_4.4

Collegare il cavo di alimentazione (fig. **4.5**)



fig_4.5



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



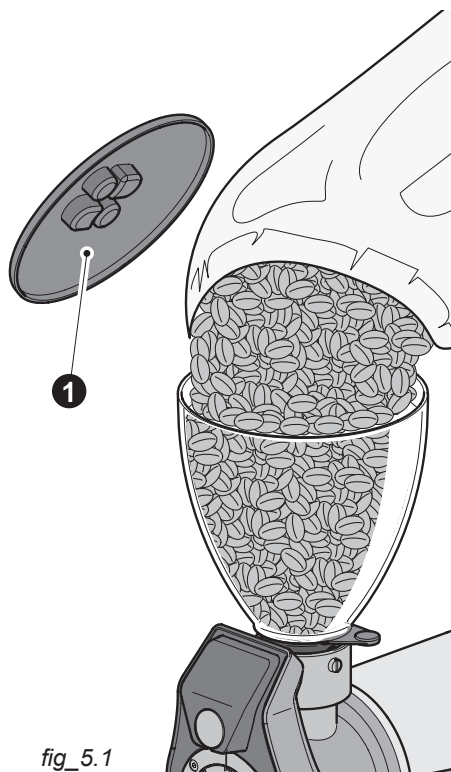
Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o da persona con qualifica equivalente, al fine di prevenire possibili rischi.

5 - FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ Istantaneo

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

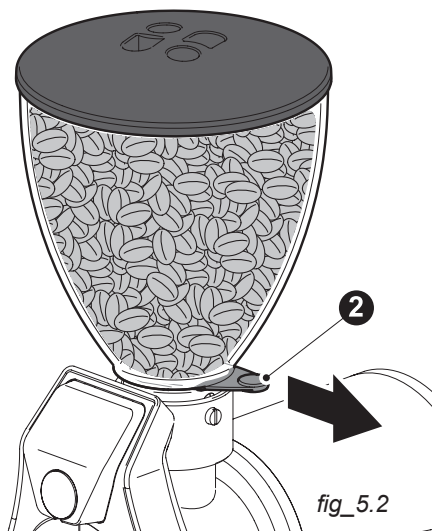
5.1 Preparazione del macinacaffè

- Rimuovere il coperchio della tramoggia caffè (1 - fig. 5.1) ed introdurre il caffè in grani. Richiudere il coperchio.



fig_5.1

- Aprire la ventola tramoggia caffè (2 - fig. 5.2), consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura.

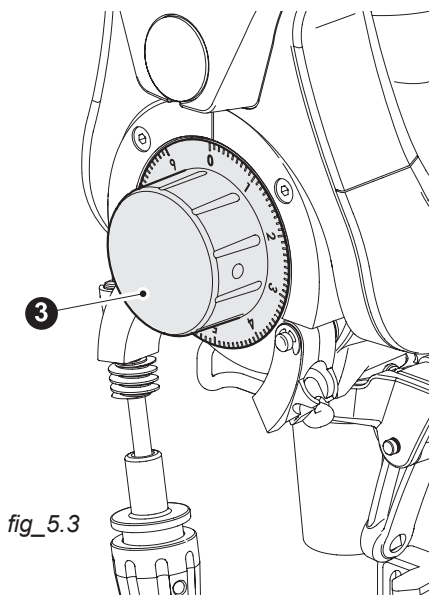


fig_5.2

- Regolare la macinatura tramite l'apposita manopola frontale (3 – fi._5.3) (vedi cap. *Regolazione della macinatura*).



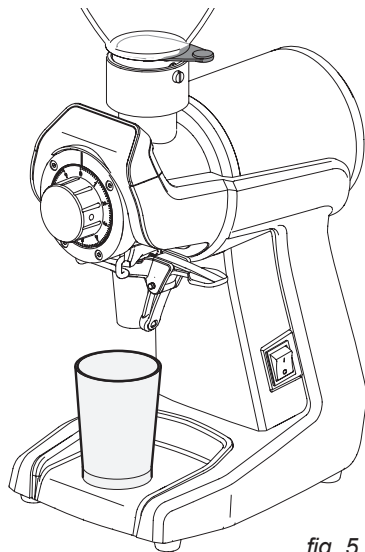
Per poter regolare la macinatura con la manopola frontale (3 – fi._5.3) è necessario sganciare il micrometrico come descritto nel par. 5.4.1.



fig_5.3

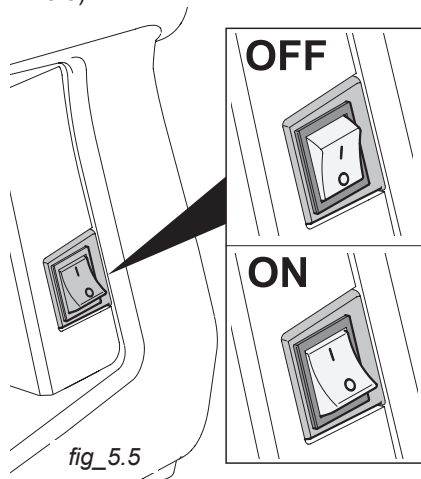
5.2 Avviamento macinacaffè L70M

- Predisporre un contenitore metallico appoggiandolo alla base del macinacaffè (fig._5.4).



fig_5.4

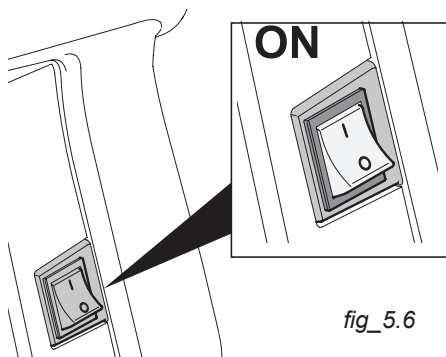
- Attivare il macinacaffè agendo sull'interruttore per portarlo in posizione **I** - ON per avviare la macinatura. (fig 5.5).
- Per interrompere la macinatura portare l'interruttore in posizione **O** - OFF (fig 5.5).



fig_5.5

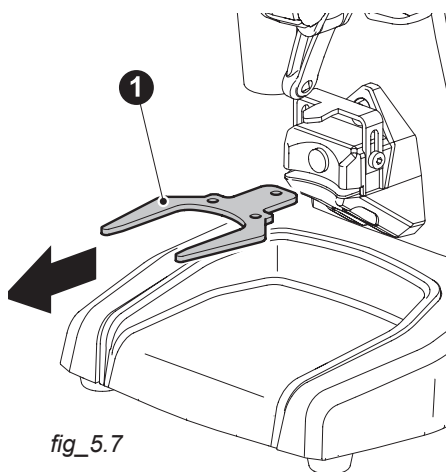
5.3 Avviamento macinacaffè L70D

- Attivare l'apparecchio portando l'interruttore principale in posizione **I - ON** (fig._5.6).



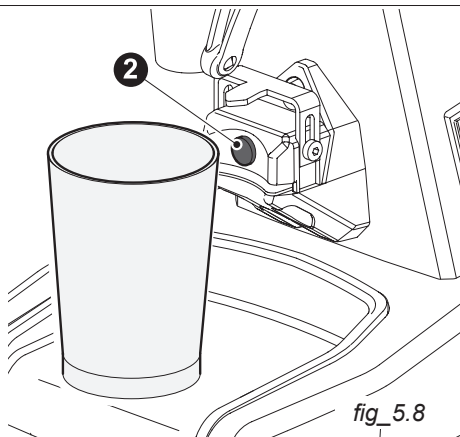
fig_5.6

- Scorrere il menu con il pulsante di selezione per trovare la dose desiderata (vedi PROGRAMMAZIONE pag. 21).
- Rimuovere la forcella portafiltro estraendola dalla propria sede (**1** - fig 5.7).



fig_5.7

- Predisporre un contenitore appoggiandolo alla base del macinacaffè ed avviare la macinatura premendo il pulsante. (**2** - fig 5.5).



fig_5.8

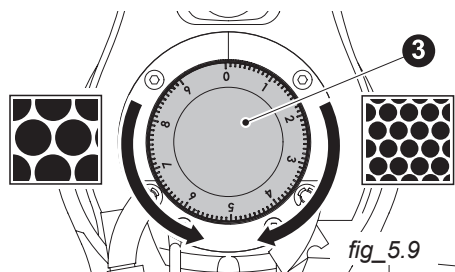
5.4 Regolazione della macinatura

Per regolare la granulometria utilizzare la dose continua ed una bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura. In caso di regolazione a camera di macinatura piena, scartare le prime due dosi doppie in quanto potrebbero contenere residui precedenti. Una volta accertato che la granulometria del particolato sia quella desiderata, procedere con la regolazione dei tempi delle dosi programmate.

5.4.1 Regolazione standard

Per modificare la macinatura (fig._5.9), ruotare la manopola di regolazione (**3**) in senso orario per una granulometria più FINE, in senso antiorario per una granulometria più GROSSA.

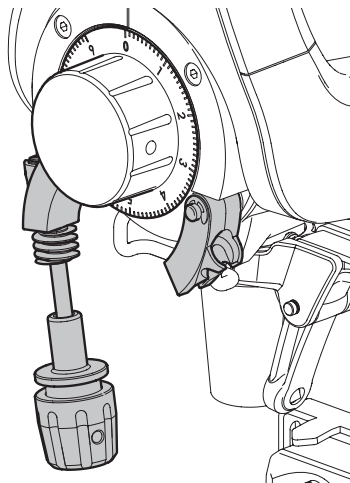
Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè.



fig_5.9

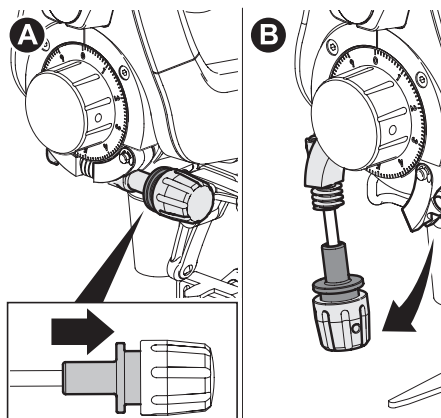
5.4.2 Regolazione micrometrica

La regolazione della granulometria può essere eseguita tramite la manopola frontale avendo il micrometrico sganciato come in figura 5.10.



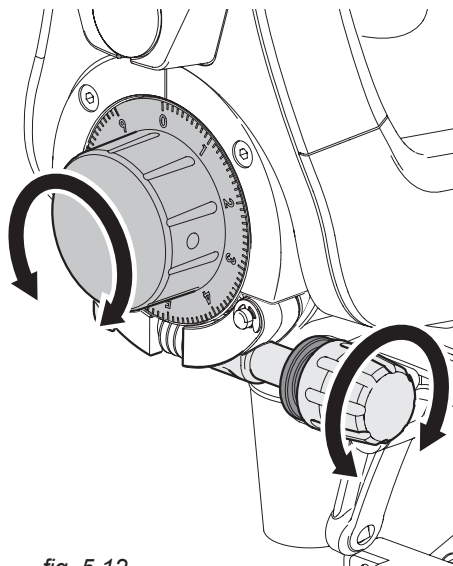
fig_5.10

Per sganciare il micrometrico agire sulla parte mobile del pomello del micrometrico tirandolo verso l'esterno (A - fig_5.11). Quest'azione permetterà al perno del micrometrico di uscire dalla sua sede e sganciarsi (B).



fig_5.11

Per regolare la granulometria tramite il micrometrico agire sull'apposito pomello del micrometrico con sistema micrometrico agganciato. Durante la rotazione del pomello del micrometrico ruoterà anche la manopola frontale così da permettere all'utente di avere indicazioni della granulometria tramite le tacche numerate indicate sulla manopola frontale (fig_5.12).



fig_5.12

Si consiglia, inoltre, di macinare ed utilizzare pochi grammi di caffè ogni volta che si varia la granulometria, questa procedura serve ad eliminare la piccola quantità di caffè pre-macinato presente nell'apparecchio. Molti fattori possono inoltre influenzare l'erogazione del caffè, tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.

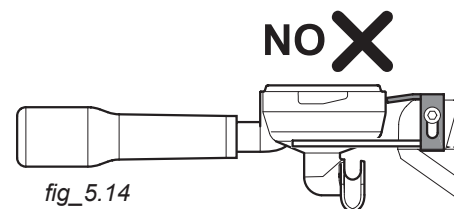
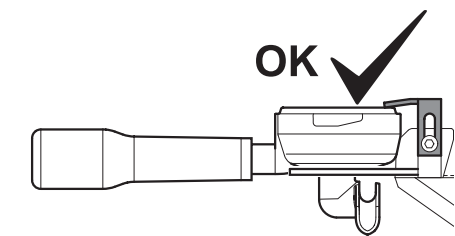
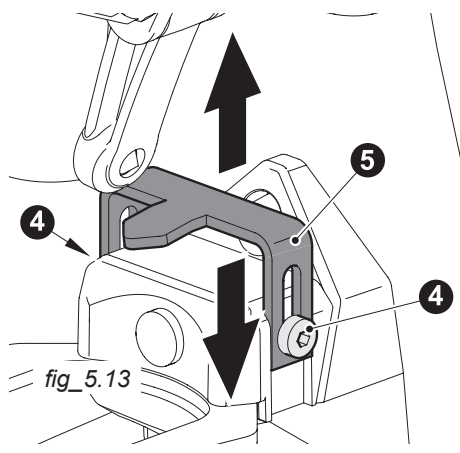




5.5 Regolazione del supporto portafiltro (solo per L70D)

Il macinacaffè L70D è fornito di un dispositivo per la regolazione dell'altezza del cavalletto supporto portafiltro. Per modificare tale altezza, allentare le viti di mezzo giro (4 - fig._5.13) e far scorrere il cavalletto (5) fino alla posizione desiderata. L'altezza corretta del cavalletto (fig._5.14) si ottiene quando il profilo del portafiltro si incastra correttamente sotto il gancio dello stesso. (fig._5.14)

Fissare le viti per garantire un appoggio sicuro al portafiltro.

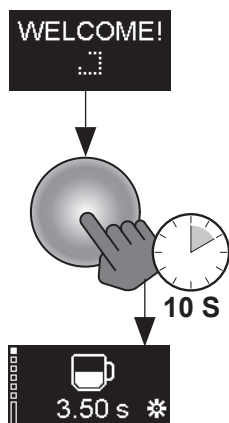


6 - PROGRAMMAZIONE (SOLO PER L70D)

6.1 Utilizzo del display

Il macinacaffè istantaneo L70D è munito di un comodo ed intuitivo display per gestire l'intera programmazione.

Per entrare nel menu di programmazione accendere la macchina (**I - ON** - fig._5.6), dopo il messaggio di benvenuto, premere il pulsante di selezione (**1** - fig._6.1- 10 secondi o fino al cambio delle scritte sul display).



fig_6.1

Scorrere il menu ruotando il Pulsante di selezione; visualizzata la funzione da modificare, premerlo per entrare e modificare i parametri (fig._6.2). Premere per confermare.



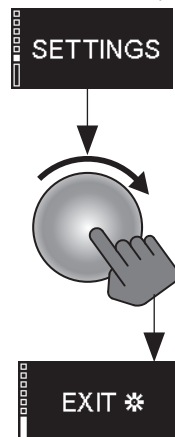
fig_6.2

Nel caso in cui si entrasse nel sottomenu di SETTING, per tornare indietro scorrere fino al simbolo SOTTOMENÙ RITORNO (fig._6.3) per rientrare nel menu principale.



fig_6.3

Per uscire dal menu di programmazione, ruotare il pulsante di selezione, visualizzata la scritta "EXIT" premerlo per confermare e tornare al menu di lavoro (fig._6.4).



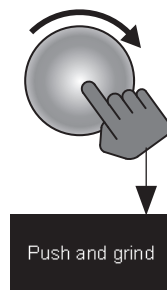
fig_6.4

6.2 Funzionamento L70D

Il macinacaffè **L70D** può operare in 3 diverse modalità di lavoro selezionabili dalla voce **DTS** (*Dose Type Selection*) nel menu di **SETTING**.

Per accedervi: tenere premuto per 10 secondi il pulsante di selezione ruotare il pulsante di selezione fino alla voce **SETTINGS** e selezionarla premendo il tasto di selezione (fig._6.1 - 6.2)

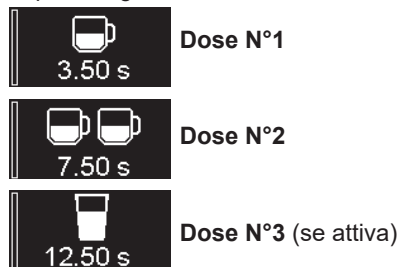
Selezionare la voce **DTS**. Scegliere tra le 3 modalità di lavoro ruotando il pulsante di selezione e confermare premendolo. (fig._6.5).



fig_6.5

Modalità Standard:

Si può scegliere tra:



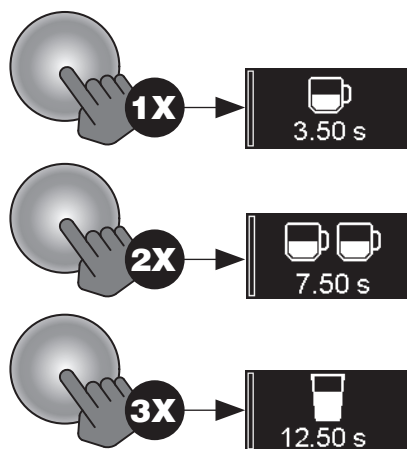
Tramite il pulsante di selezione scegliere la dose desiderata. Il macinacaffè erogherà per il tempo impostato in programmazione dopo aver premuto il tasto di avvio.

Modalità Push and Grind:

Con il pulsante di selezione si può selezionare se erogare le dosi o la dose continua. Premendo una volta il pulsante di avvio la macchina avvierà la dose N°1, due volte N°2 e tre volte N°3 se attiva. (fig._6.6)

Il tempo massimo di selezione è 2 sec.

Se selezionata la dose continua il macinacaffè eroga fintanto che il pulsante di avvio viene premuto.



fig_6.6

Modalità Barista:

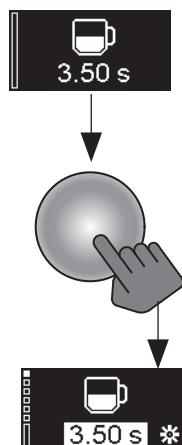
Permette all'utente di selezionare le dosi come nella modalità standard ma viene erogato il caffè mantenendo premuto il pulsante di avvio, sul display viene visualizzato il countdown numerico espresso tramite il riempimento della barra laterale. Se il pulsante di avvio viene rilasciato prima del termine della dosatura il tempo residuo lampeggerà per tre secondi permettendo di completare l'erogazione.

La dose non completata si resetta automaticamente dopo 15 secondi o premendo il pulsante di selezione.

6.3 Dosi programmate

Per entrare nel menu di programmazione accendere la macchina, dopo il messaggio di benvenuto, premere il pulsante di selezione (10 secondi o fino al cambio delle scritte sul display).

Scorrere il menu di programmazione ruotando il pulsante di selezione, visualizzata la dose da modificare, premerlo per entrare nella programmazione (fig._6.7).



fig_6.7

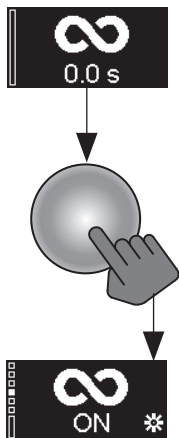
Ruotare il pulsante di selezione per modificare il tempo indicato nel display, in senso orario aumenteremo il tempo, nel senso opposto lo diminuiranno.

Impostato il tempo desiderato, premere il pulsante di selezione per confermare il valore e tornare al menu di programmazione. Procedere alla regolazione della dose successiva.

Il software è dotato di tre dosi programmabili, la Dose N°3 può essere disabilitata (**OFF**) ruotando il pulsante di selezione in senso antiorario.

6.4 Dose continua

Per abilitare e disabilitare la funzione **DOSE** continua, procedere come segue: scorrere il menu di programmazione ruotando il pulsante di selezione, visualizzato il simbolo **DOSE** continua premerlo per entrare (fig._6.8).



fig_6.8

Ruotare il pulsante di selezione per abilitare o disabilitare la funzione, poi premerlo per confermare e tornare nel menu di programmazione.

Nel menu di lavoro potremo ora scegliere la Dose continua se abilitata.

La macchina può lavorare in modalità dose continua solo per brevi periodi. Non superare mai il tempo di un minuto in continuo per evitare il surriscaldamento del motore. Tenere premuto il tasto di avvio per erogare. Si può avviare anche tenendo premuto il tasto di selezione per 3 secondi fino al completamento della barra di ricarica laterale. In questo modo inizia l'erogazione continua che si può interrompere e riavviare premendo una volta sul pulsante di selezione. L'azzeramento avviene non utilizzando il comando per 3 secondi.

6.5 Conta-dosi

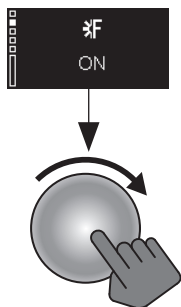
L'apparecchio è dotato di una funzione per il controllo del numero delle dosi per le funzioni temporizzate (fig._6.9). La lettera "P" indica il numero delle dosi parziali, "T" il numero delle dosi totali. Per azzerare i conta-dosi parziali, entrare in programmazione e visualizzata la funzione conta-dosi, premere il pulsante di selezione e ruotarlo per posizionare il cursore sopra il parziale da resettare. Premere il pulsante di selezione fino a che nel parziale non apparirà il valore "0". Premere due volte il pulsante di selezione per lasciare la funzione conta-dosi e tornare al menu di programmazione.



fig_6.9

6.6 Fast program

 La funzione **FAST PROGRAM** è una modalità di programmazione rapida che permette, se attiva, di modificare il tempo delle dosi programmate senza entrare in programmazione. Per abilitare o disabilitare la funzione, procedere come segue: scorrere il sottomenu di programmazione (**SETTINGS**) ruotando il pulsante di selezione, visualizzato il simbolo, premerlo per entrare (fig._6.10).

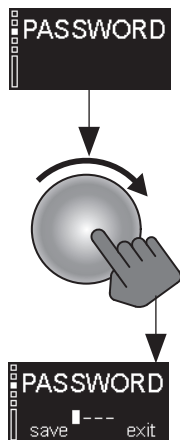


fig_6.10

Ruotare il pulsante di selezione per abilitare o disabilitare la funzione, poi premerlo per tornare al sottomenu di programmazione. Nel menu di lavoro potremo ora utilizzare la funzione **FAST PROGRAM** se attiva. In modalità standard visualizzata la dose da modificare, ruotare in senso orario per più di 180° il pulsante di selezione, premerlo e successivamente ruotarlo per modificare il tempo, premerlo nuovamente per uscire dalla programmazione rapida. In modalità **PUSH AND GRIND** sarà possibile modificare l'ultima dose utilizzata.

6.7 Password

La Password è una funzione che impedisce l'accesso al personale non autorizzato. Scorrere il sottomenu di programmazione (**SETTINGS**) ruotando il pulsante di selezione, visualizzata la scritta "**PASSWORD**" premerlo per entrare (fig._6.11).



fig_6.11

Il cursore si posizionerà sopra la prima cifra da inserire, premere il pulsante di selezione per iniziare ad impostare la password. Dopo ogni cifra impostata ruotando il pulsante di selezione, premerlo per passare alla cifra successiva.

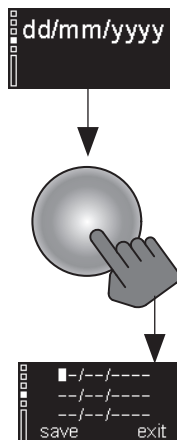
Impostata la quarta cifra il cursore si posizionerà sulla scritta "**SAVE**". Confermare "**SAVE**" per salvare la password ed uscire o ruotare su "**EXIT**" per abbandonare senza salvare e tornare al sottomenu di programmazione.

Se selezioniamo "**SAVE**" senza aver impostato le quattro cifre numeriche la funzione si chiuderà senza salvare. È possibile rimuovere la password impostando " " e salvando per confermare.

La Password se impostata, verrà richiesta ad ogni tentativo di accesso al menu di programmazione. Nel caso venisse inserita una Password errata, nel display apparirà la scritta "**ERROR!**".

6.8 DD/MM/YY (Data)

All'interno del sottomenu di programmazione (**SETTINGS**) è possibile memorizzare tre date che potranno essere modificate. Scorrere il sottomenu di programmazione ruotando il pulsante di selezione, visualizzata la scritta "**DD/MM/YY**" premerlo per entrare (fig. 6.12)



fig_6.12

Il cursore si posizionerà sopra la prima data da inserire, premere il pulsante di selezione per iniziare ad impostarla o ruotare il pulsante di selezione per spostarsi alle date successive. Dopo ogni cifra impostata ruotando il pulsante di selezione, premerlo per passare alla cifra successiva. Impostata la data o le date, spostarsi sulla scritta "**SAVE**" per salvare ed uscire o ruotare su "**EXIT**" per abbandonare senza salvare e tornare al sottomenu di programmazione.

6.9 Release

All'interno del sottomenu di programmazione (**SETTINGS**) è possibile visualizzare la versione di software utilizzata dal macinacaffè (fig. 6.13). Queste informazioni possono essere richieste dall'assistenza in caso di anomalie nel funzionamento.



fig_6.13



7 - PULIZIA



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

Mantenere pulita la macchina ne prolungherà la durata e produrrà un caffè macinato migliore.

Pulizia parti mobili in plastica.

Togliete le parti mobili della macchina (coperchio, tramoggia, etc.) e lavate con abbondante acqua e detersivo neutro



Non lavate mai in lavastoviglie le parti in plastica.

Pulizia corpo macchina.

Per la pulizia del corpo macchina utilizzare panni umidi, facendo attenzione alle parti sensibili all'acqua come l'interruttore di accensione.

8 - RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



In presenza di un problema o mal funzionamento spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Di seguito viene elencata una lista di possibili interventi da eseguire in presenza di possibili malfunzionamenti.

Se il problema persiste, richiedere l'intervento di personale addetto alla manutenzione o contattare un rivenditore **MACAP**.

8.1 Anomalie, cause e rimedi

L'apparecchio non si avvia

- Verificare che l'interruttore generale sia in posizione **ON**.
- Verificare che la spina sia inserita.
- Verificare che il pomello di regolazione della macinatura non indichi il valore "0".
- Verificare che non vi siano corpi estranei incastrati tra le macine.

L'apparecchio si arresta in seguito a un surriscaldamento del motore:

- In caso di surriscaldamento del motore, l'apparecchio si spegne automaticamente. Il dispositivo di sicurezza è a ricarica automatica; attendere che il motore si raffreddi (da 15 a 30 minuti) prima di riavviare l'apparecchio.

8.2 Inattività

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

- scollegare elettricamente la macchina.
- svuotare la tramoggia del caffè
- pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti.
- pulire tutte le superfici della macchina con un panno.
- proteggere l'esterno con pellicola o sacco di cellophane.
- immagazzinare in locali asciutti e riparati con temperature non inferiori a 1° C.



9 - SMALTIMENTO

Procedere allo svuotamento dell'eventuale caffè residuo e rendere la macchina non operativa tagliando il cavo di alimentazione. Non abbandonare la macchina nell'ambiente.



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

Informazioni agli utenti

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

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

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



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

10 - PRODUTTORE

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALY

www.macap.it

CONTENTS



1 INTRODUCTION	30
1.1 Symbols and terminology used in the manual	30
1.2 General information	31
1.3 Warranty	32
1.4 Safety instructions	32



2 UNPACKING	35
2.1 Contents of the package	35



3 DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER	36
3.1 Intended destination and use	36
3.2 Technical specifications	36
3.3 Main parts	37
3.4 Noise level	37



4 INSTALLATION	38
4.1 Coffee hopper installation	39
4.2 Electrical power supply	39



5 OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER	40
5.1 Preparing the coffee grinder	40
5.2 Starting the L70M coffee grinder	41
5.3 Starting the L70D coffee grinder	42
5.4 Grinding adjustment	42
5.4.1 Standard adjustment	42
5.4.2 Micrometric adjustment	43
5.5 Adjusting the filter holder support	44



6	PROGRAMMING (ONLY FOR L70D)	45
6.1	<i>Using the display</i>	45
6.2	<i>Operation of L70D</i>	45
6.3	<i>Programmed doses</i>	46
6.4	<i>Continuous dose</i>	47
6.5	<i>Dose meter</i>	47
6.6	<i>Fast program</i>	48
6.7	<i>Password</i>	48
6.8	<i>DD/MM/YY (Date)</i>	49
6.9	<i>Release</i>	49



7	CLEANING	50
----------	-----------------	-----------



8	TROUBLESHOOTING	50
8.1	<i>Troubleshooting</i>	50
8.2	<i>Inactivity</i>	50



9	DISPOSAL	51
----------	-----------------	-----------



10	MANUFACTURER	51
-----------	---------------------	-----------

1 - INTRODUCTION



Before performing any operation on the machine, the user must carefully read the instructions contained in this publication and follow them throughout the interventions.



If in doubt on the correct interpretation of the instructions, contact our assistance service for the necessary clarifications.

1.1 Symbols and terminology used in the manual



ATTENTION: this symbol indicates information or procedures which, if not carefully followed, may cause serious personal injuries. Potential source of injury or harm to health.

The instructions accompanied by this symbol contain information, requirements or procedures, which can cause damage or malfunctions, if not carried out correctly.



INFORMATION

The guidelines indicating this symbol contain information on particularly important topics and failure to comply with them may render the warranty null and void.



CAREFULLY READ the instruction manual before commissioning.



WARNING: appliance connected to the electrical mains!



Disconnect the power supply before performing any maintenance.



Injury hazard! Use suitable gloves.



OPERATOR: this symbol indicates information or procedures concerning the user of the appliance. Procedures within the competence of the person in charge of appliance operation, use and routine maintenance.



QUALIFIED TECHNICIAN: this symbol indicates information or procedures regarding special maintenance (electrical/mechanical) for a qualified person authorised by the manufacturer

1.2 General information

This manual is an essential part of the **L70M - L70D** instant coffee grinder; therefore, it is crucial that you read the enclosed warnings and precautions carefully. In particular, pay attention to the safety instructions during installation, commissioning, use and cleaning. Please keep this user manual in a safe location where it may be available to all users of the appliance. For online consultation of these instructions, go to www.macap.it. For a hard copy, send an email to: info@macap.it



The description of the instant coffee grinder provided below is of a general nature and may, therefore, not include all details on the various components.

The official language chosen by the manufacturer is Italian.

This manual reflects the condition of the appliance at the time of delivery. **MACAP s.r.l.** reserves the right to make, at any time, all the changes it deems appropriate to mass production and the related manuals without the obligation to update previous production and manuals.



The manufacturer shall not be liable for any damage caused to people or property due to:

- Improper use of the appliance.
- Use by unsuitable personnel (unauthorised and/or untrained).
- Power supply defects.
- Lack of maintenance on the components of the coffee grinder.
- Changes to the product not authorised by the manufacturer.
- Use of non-original spare parts.
- Replacement of components supplied with the appliance with other components having different technical specifications from those in the project.
- Failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with the safety regulations.

Transportation and handling



When handling the appliance, take the necessary precautions to prevent it from falling, damaging people, animals and things, as well as the coffee grinder itself.

When handling the product in the packaging, be sure to follow the wording **“THIS WAY UP”** (identified by the symbol ) on the packaging.

Do not overturn the appliance during handling. Handle with care. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by incorrect handling or by not complying with the indications provided.

1.3 Warranty

The warranty does not cover:

- all parts subject to wear
- parts damaged by tampering by personnel not authorised by the company
- parts damaged by improper use of the product.

Any returns must be authorised by our company, shipping costs must be covered by the customer. Returns will be considered covered by the warranty only after the returned goods are checked.

1.4 Safety instructions



1. Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.
2. Install the machine on a flat, water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C.
3. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
4. Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.
5. Do not place heavy items on the package.
6. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting the power.
7. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
8. The instant coffee grinder must be installed after reading and understanding this publication
9. This appliance is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.

10. Check to see that the data on the rating plate corresponds to that of the main electrical mains to which the product will be connected. Before connecting the appliance to the electrical mains, make sure that its voltage and frequency correspond to those of the local electrical mains. The electrical data are indicated on the appliance rating plate.
11. We do not recommend the use of accessories such as adaptors, multiboards or extension cords not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
12. Do not use this machine if the cable, plug or any other part is damaged or if the machine malfunctions. Return the machine to the nearest authorised service facility for examination, repair or adjustment. The power cable must not be replaced by the user.
13. This appliance was designed exclusively to grind coffee beans. All other uses are inappropriate and dangerous. The manufacturer shall not be held responsible for any damage caused by inappropriate use.
14. To protect against electric shocks when using any electrical appliance, including the instant L70M - L70D **coffee grinder**:
 - a. Do not immerse the coffee grinder, cable and plugs in water or other liquid and do not let the machine's internal parts get in contact with liquid.
 - b. Prevent the power cable from being stretched or pulled tight.
 - c. Do not use the appliance with wet hands or feet.
 - d. Do not allow children or untrained persons to use the appliance.
 - e. Do not activate the coffee grinder with bare feet.
 - f. Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the appliance.
 - g. Do not spill liquids on top of the machine.
 - h. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures, etc.
15. Always use MACAP s.r.l. certified and manufactured spare parts and accessories.
16. Before performing any cleaning or maintenance turn the machine off by means of the power switch and disconnect the machine from the electrical supply.

- 17.** If the machine operates in a faulty manner or stops working, turn it off immediately and disconnect it from the electrical supply. Do not attempt to repair it but contact an authorized and qualified MACAP s.r.l. technician. Any repair must be performed by the manufacturer or by an authorized dealer using only original parts.
- 18.** The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- 19.** Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
- 20.** Children must not play with the appliance.
- 21.** Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
- 22.** To ensure correct operation and efficiency of the machine, it is required to follow the manufacturer's instructions, carrying out cleaning and routine maintenance operations.
- 23.** Never remove (disengage/unhook) the hopper or the relative cover during grinding.
- 24.** The machine is fitted with motor thermal protection, if it is triggered and consequently stops grinding, unplug the machine from the electrical mains and wait at least one hour before using it again.
- 25.** Remember that the appliance is intended for professional use, not domestic, therefore it may only be used by qualified persons.
- 26.** The appliance is not waterproof, therefore, it must be placed far away from water jets or damp places. Do not wash the appliance with water jets or steam cleaners.

2 - UNPACKING



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



2.1 Contents of the packaging

The instant coffee grinder is supplied in a cardboard box. Make sure that all components are present when opening (fig. 2.1).

- 1** Instant coffee grinder
- 2** Coffee hopper with relative cover and fan
- 3** **L70M - L70D User and maintenance manual**

The weight of the unladen machine is indicated directly on the packaging or is visible on the “CE” marking plate applied under the machine (**1** - fig. 2.2).

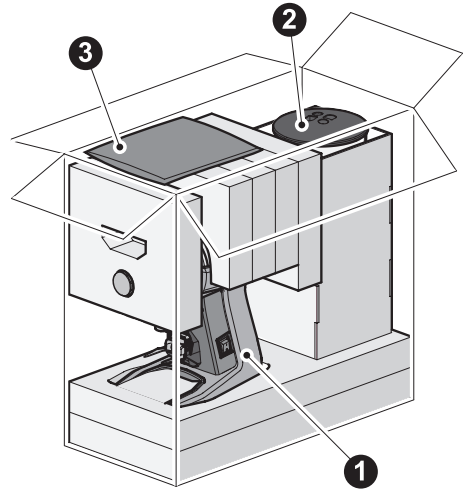
The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free premises until it is installed in a suitable environment.

After removing the packaging, it is required to verify that the various components are in perfect condition and that there are no traces of tampering, damaged parts, etc.

It will also be necessary to check that the machine is complete with all its parts, any accessories and technical documentation as per the transport documentation.



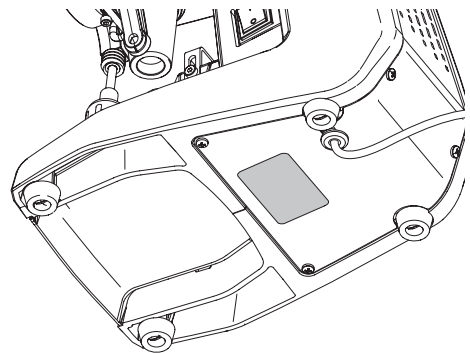
Before proceeding with the installation, in case anomalies are found in the checks on delivery, report the findings to the manufacturer.



fig_2.1



The packaging elements (plastic bags, expanded polystyrene, cartons, etc...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger. These elements must be disposed of in accordance with the local regulations in force



fig_2.2

The packaging must be stored at least until the warranty elapses.

3-DESCRIPTION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

3.1 Intended destination and use

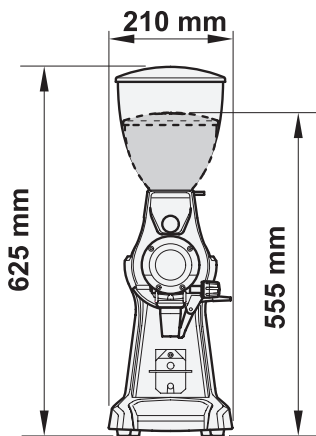
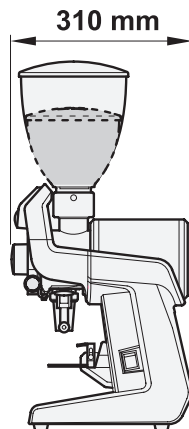
This type of appliance is intended for commercial use, for example in coffee shops, restaurants, cafeterias, bakeries, etc., but not for the continuous mass production of food. This device was only designed to grind coffee beans. Any other use is to be considered unsuitable and therefore dangerous.



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

The operator must always follow the indications contained in this manual. In the case of a failure or if the machine is not working properly, switch it off and do not attempt any direct repair. Contact the service centre.

Dimensions with bell x 1.2 kg (fig._3.1)	310 x 210 x 625 mm
Dimensions with bell x 0.5 kg (fig._3.1) - optional -	310 x 210 x 555 mm

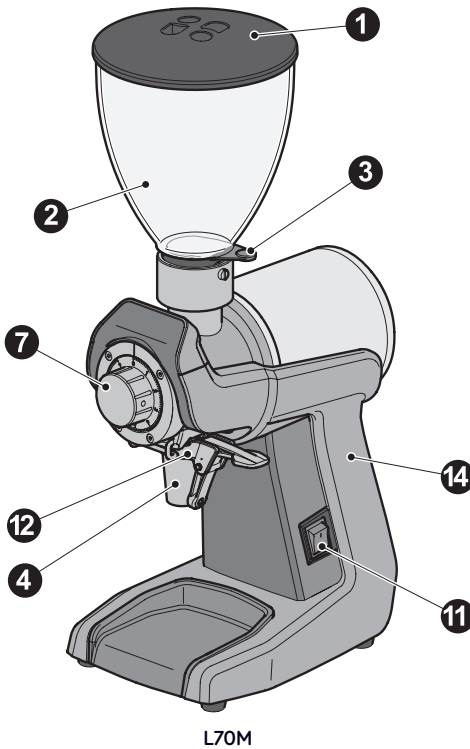


fig_3.1

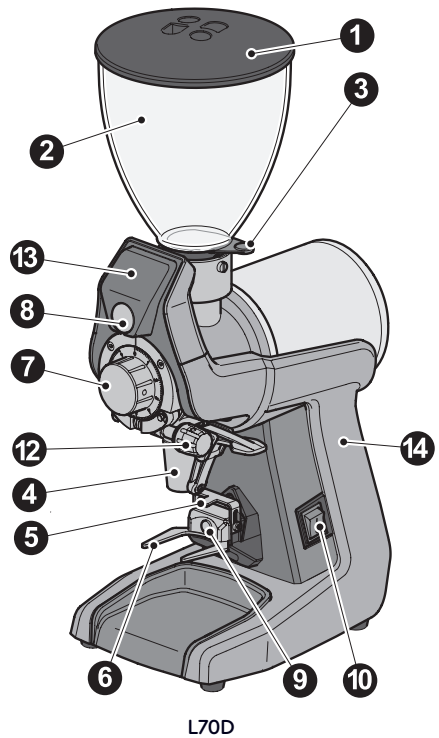
3.2 Technical specifications

	L70M	L70D
Dose	Manual	Single, double, triple, continuous
Filter holder support with adjustable fork	NO	YES
Flat grinder blades	Ø70 mm	
Available voltages	220-240V 50-60Hz / 110V 60Hz	
Absorbed power	900W	
Hopper capacity	1.2 Kg	
Weight when empty	16.5 Kg	17 Kg

3.3 Main parts



L70M



L70D

- | | |
|--|---|
| 1. Coffee hopper cover | 9. Selection button (<i>only mod. L70D</i>) |
| 2. Coffee hopper | 10. Switch (<i>only mod. L70D</i>) |
| 3. Coffee hopper fan | 11. Switch/start (<i>only mod. L70M</i>) |
| 4. Dispensing cone | 12. Micrometric grinding adjustment knob |
| 5. Filter holder support (<i>only mod. L70D</i>) | 13. Display (<i>only mod. L70D</i>) |
| 6. Filter holder fork (<i>only mod. L70D</i>) | 14. Machine body |
| 7. Grinding adjustment knob | |
| 8. Selection button (<i>only mod. L70D</i>) | |

3.4 Noise level

The noise tests performed according to current regulations have determined that the coffee grinder does not exceed the 78dB (A).



4 - INSTALLATION

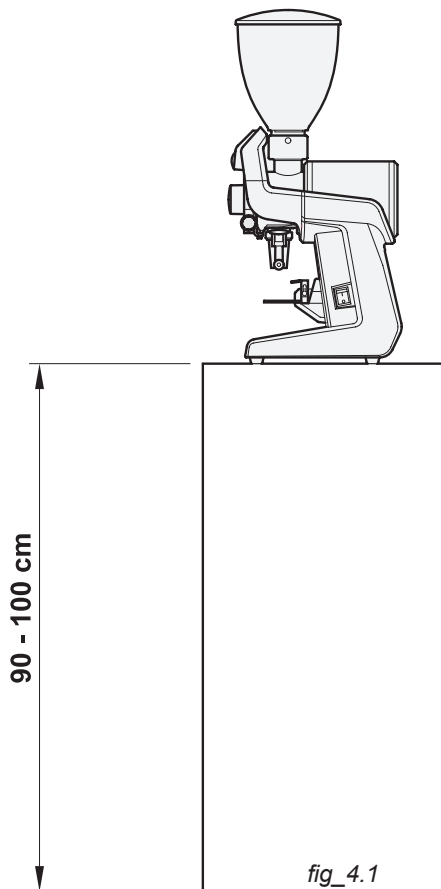
The installation must be performed by qualified technical personnel. The installation must be performed in conformity with current safety regulation of the Country where the product is used.



The machine must only be installed in places where it is easy to use and access.

The support surface must be flat, dry, smooth and guarantee perfect stability.

The recommended height of the base is at least approximately 90-100 cm from the ground (fig._4.1)



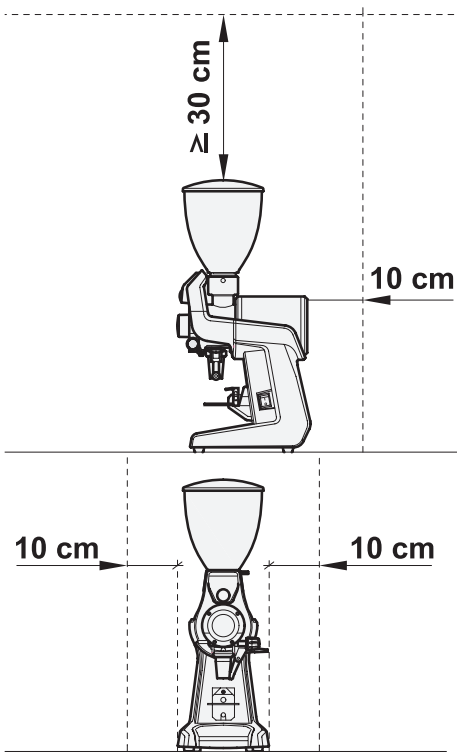
fig_4.1

Do not use or install where water jets are used. In order to ensure normal operation, the machine must be installed in areas where the room temperature is between +5°C and +36°C and humidity does not exceed 70%.

Ensure that there is an open area of at least **10 cm** on each side and at least **30cm** above the machine to allow adequate ventilation, simple coffee refilling and facilitate its use and the performance of any maintenance operations (fig._4.2)



If the machine is wet or very damp, wait until it is completely dry before installing or using it.



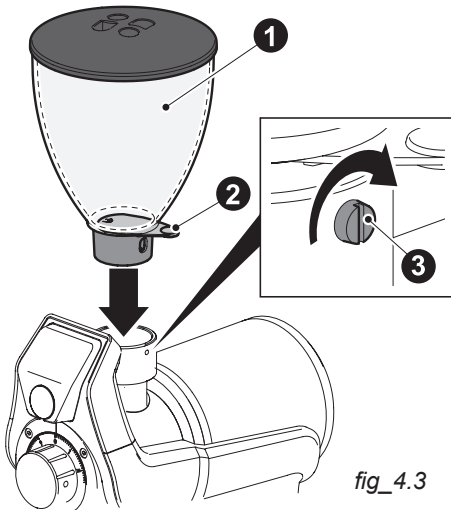
fig_4.2

4.1 Coffee hopper installation



Before installing the coffee hopper and relative cover, wash them with water and mild detergent to remove any processing residues.

Place the hopper (**1** - fig._4.3), correctly and stably inside the collar, with the fan inserted (**2**) and tighten the safety screw on the right (**3** - fig._4.3)



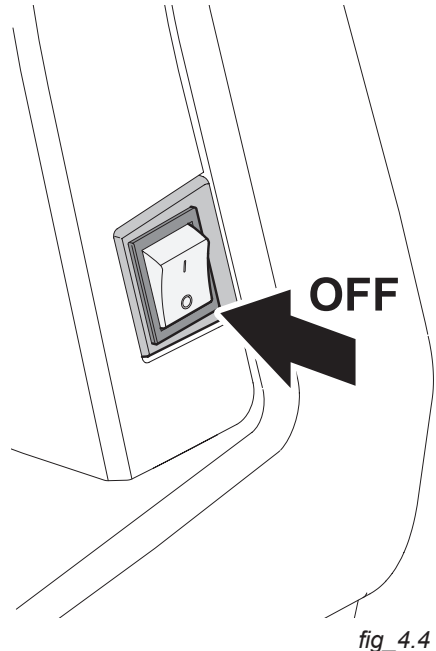
4.2 Electrical power supply



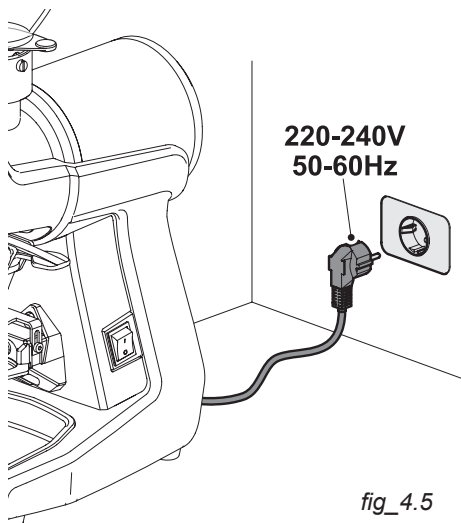
Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains (see fig._2.2).

The earthing system must be carried out in accordance with the provisions of current legislation.

Check that the switch is off and therefore in zero position (**0** - **OFF** - fig._4.4) before connecting the device to the electrical mains



Connect the power cable (fig. 4.5)



fig_4.5



Place any excess cable on the worktop, so that it cannot be pulled by children or cause tripping



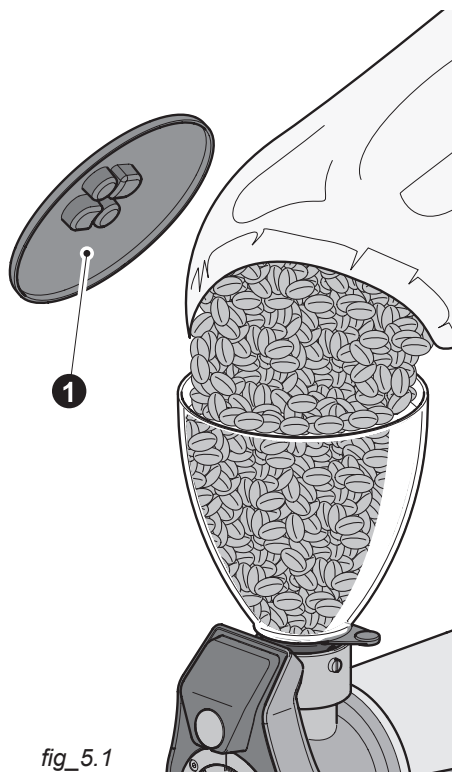
If the power cable is damaged it is to be replaced by the manufacturer or by their technical assistance service or by a person with equivalent qualification, in order to prevent any risks.

5 - OPERATION OF THE INSTANT COFFEE GRINDER

We assume the machine has been installed correctly.

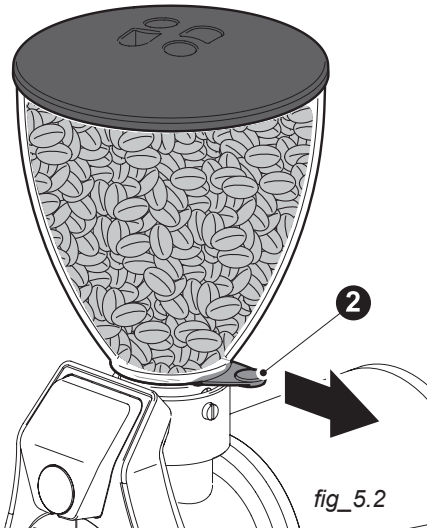
5.1 Preparing the coffee grinder

- Remove the cover from the coffee hopper (1 - fig._5.1) and insert the coffee beans. Close the cover.



fig_5.1

- Open the coffee hopper fan (2 - fig._5.2), allowing the coffee beans to enter the grinding chamber.

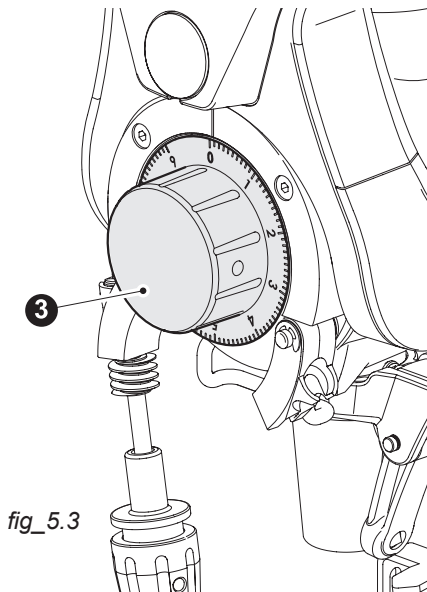


fig_5.2

- Adjust the grind by using the appropriate front knob (3 – fi_5.3) (see chap. *Adjusting the grind*).



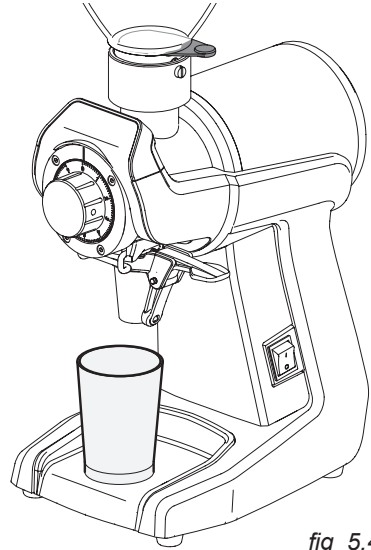
To be able to adjust the grind with the front knob (3 – fi_5.3), you must release the micrometer as described in par. 5.4.1.



fig_5.3

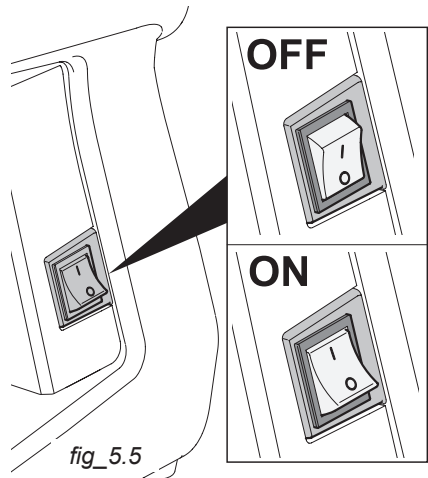
5.2 Starting the L70M coffee grinder

- Place a metal container on the base of the coffee grinder (fig_5.4).



fig_5.4

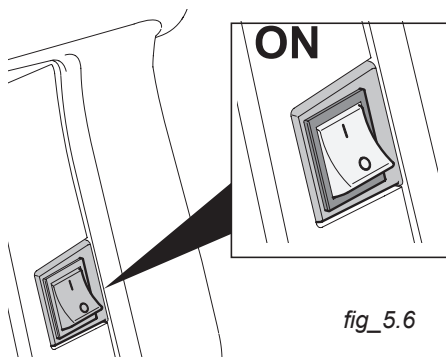
- Activate the coffee grinder by actuating the switch to bring it to the I - ON position to start grinding (fig 5.5).
- Stop grinding by setting the switch in position O - OFF (fig 5.5).



fig_5.5

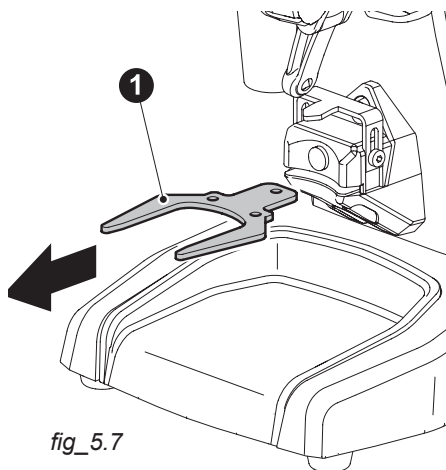
5.3 Starting the L70D coffee grinder

- Activate the device by moving the switch to the **I - ON** position (fig_ 5.6).



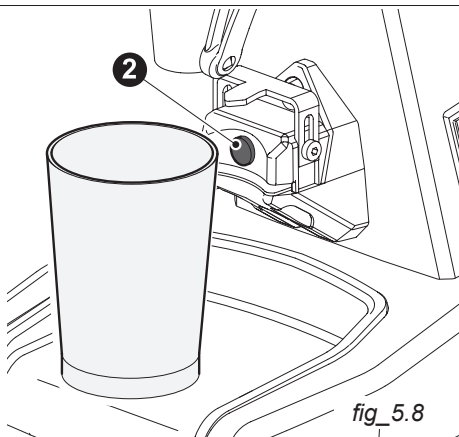
fig_ 5.6

- Scroll the menu with the selection button to find the intended dose (see PROGRAMMING page 21).
- Remove the filter holder fork by pulling it out of its seat (1 - fig 5.7).



fig_ 5.7

- Place a container on the base of the coffee grinder and start grinding by pressing the button. (2 - fig 5.5).



fig_ 5.8

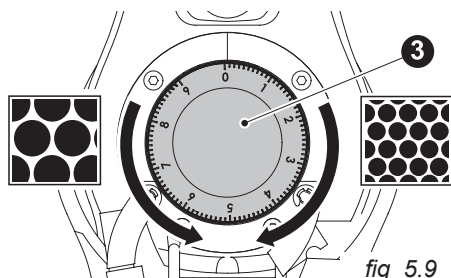
5.4 Grinding adjustment

To adjust the granulometry, use the continuous dose and a precision scale to weigh the exact grammage. If adjusting with a full grinding chamber, discard the first two double doses as they could contain previous residue. Once you have ensured that the particle size is the intended one, adjust the times of the programmed doses.

5.4.1 Adjustment standard

Modify the grind (fig_ 5.9) by rotating the adjustment knob (3) clockwise for a FINER granulometry and anticlockwise for a THICKER granulometry.

Adjust the grinding with the motor switched on if there is coffee between the grinders, and with the motor switched off if there is no coffee.

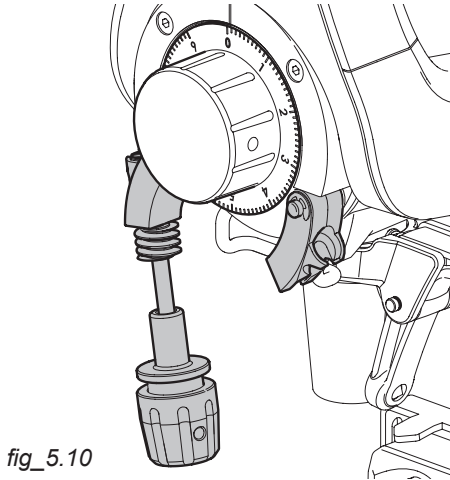


fig_ 5.9

5.4.2 Micrometric adjustment

The granulometry can be adjusted using the front knob with the micrometer released as shown in figure 5.10.

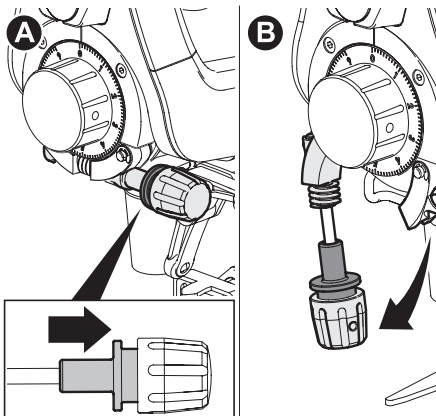
Release the micrometer by actuating the



fig_5.10

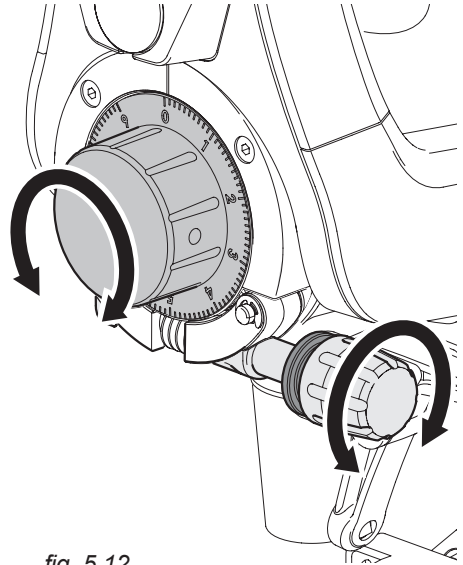
mobile part of the micrometer knob, pulling it outwards (**A** - fig_5.11). This action will allow the pin of the micrometer to come out of its seat and be released (**B**).

Adjust the granulometry with the micrometer, actuate the relevant knob of the micrometer



fig_5.11

with the attached micrometric system. As the micrometer knob rotates, the front knob will also rotate so as to allow the user to have indications of the granulometry through the numbered notches indicated on the front knob (fig_5.12).



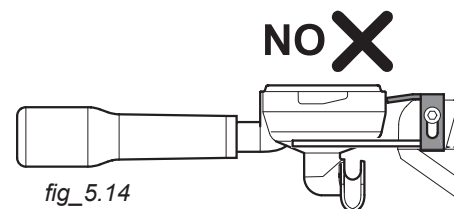
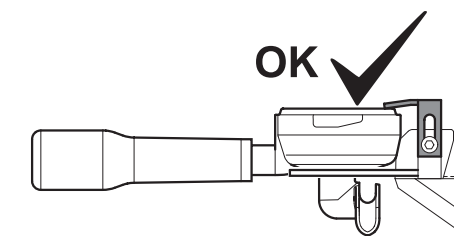
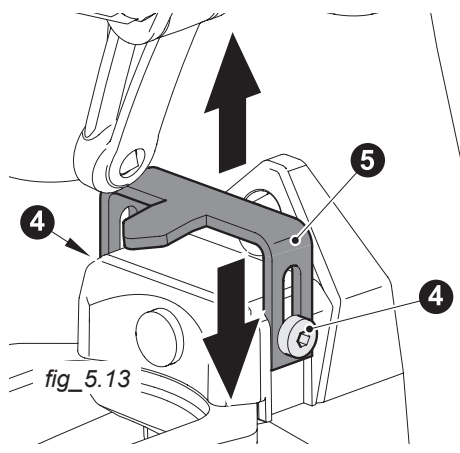
fig_5.12

It is also recommended to grind and use a few grams of coffee every time the granulometry is altered, this procedure is useful to eliminate the small amount of pre-ground coffee present in the appliance. Many factors may influence the dispensing of coffee, including the quality of the coffee, pressing, the adjustment of the espresso machine, the cleaning of the filters and climatic conditions.



5.5 Adjusting the filter holder support (only for L70D)

The L70D coffee grinder is supplied with a device to adjust the height of the filter holder support stand. To change this height, loosen the screws (4 - fig. 5.13) and slide the stand (5) to the intended position. The correct height of the stand (fig. 5.14) is obtained when the profile of the filter holder fits perfectly under its hook (fig. 5.14). Fasten the screws to guarantee a secure support to the filter holder.

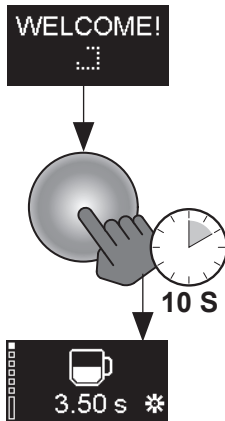


6 - PROGRAMMING (ONLY FOR L70D)

6.1 Using the display

The L70D instant coffee grinder is fitted with a practical and intuitive display to manage the entire programming.

Enter the programming menu by turning the machine on (**I - ON** - fig._5.6) and after the welcome message, press the selection button (**1** - fig._6.1- 10 seconds or until the display changes).



fig_6.1

Scroll through the menu by rotating the Selection button; when the function to be modified is displayed, press it to enter and modify the parameters (fig._6.2). Press to confirm.



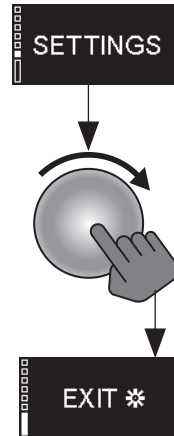
fig_6.2

If you access the SETTING submenu, go back by scrolling to the RETURN SUB-MENU symbol (fig._6.3) to return to the main menu.



fig_6.3

Exit the programming menu by rotating the selection button and the message "EXIT" is displayed; press it to confirm and return to the work menu (fig._6.4).

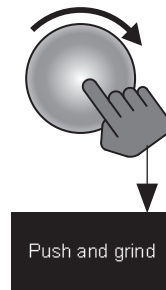


fig_6.4

6.2 Operation of L70D

The **L70D** coffee grinder can operate in 3 different work modes, which can be selected from the **DTS (Dose Type Selection)** item in the **SETTING** menu.

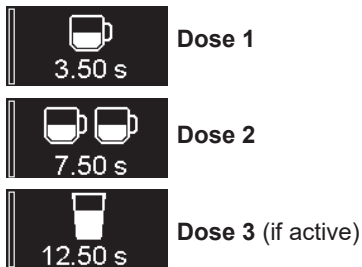
Access it as follows: keep the selection button pressed for 10 seconds, rotate the selection button to **SETTINGS** and select it by pressing the selection button (fig._6.1 - 6.2) Select **DTS**. Select any of the 3 work modes by rotating the selection button and confirm by pressing it (fig._6.5).



fig_6.5

Standard Mode:

You can choose from:



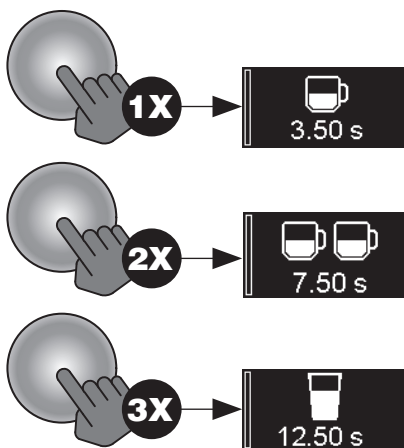
Use the selection button to choose the intended dose. The coffee grinder will dispense for the time set in programming after pressing the start button.

Push and Grind Mode:

Use the selection button to select whether to dispense the doses or the continuous dose. Press the start button once for the machine to start dose 1, twice for 2 and three times for 3, if active (fig_6.6)

The maximum selection time is 2 sec.

If the continuous dose is selected, the coffee grinder dispenses for as long as the start button is pressed.



fig_6.6

Barista Mode:

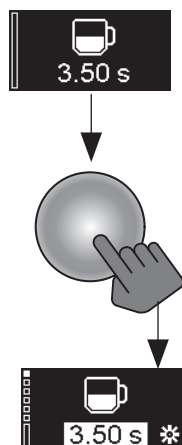
It allows the user to select the doses as in the standard mode but the coffee is dispensed by keeping the start button pressed and the display shows the numerical count-down expressed by filling the side bar. If the start button is released before the end of the dosing, the remaining time will flash for three seconds, allowing you to complete the dispensing cycle.

The incomplete dose is automatically reset after 15 seconds or by pressing the selection button.

6.3 Programmed doses

Enter the programming menu by turning the machine on and after the welcome message, press the selection button (10 seconds or until the display changes).

Scroll through the programming menu by rotating the selection button; when the dose to be modified is displayed, press it to enter the programming (fig_6.7).



fig_6.7

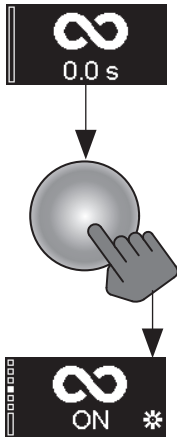
Rotate the selection button to change the time shown on the display, clockwise to increase the time and in the opposite direction to decrease it.

Once the intended time has been set, press the selection button to confirm the value and return to the programming menu. Adjust the next dose.

The software has three programmable doses: Dose 3 can be disabled (**OFF**) by rotating the selection button anticlockwise.

6.4 Continuous dose

To enable and disable the continuous **DOSE** function, proceed as follows: scroll the programming menu by rotating the selection button until the **DOSE** symbol is displayed and continue pressing it to enter (fig._6.8). Rotate the selection button to enable or



fig_6.8

disable the function, then press it to confirm and return to the programming menu.

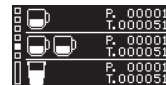
In the work menu you can now choose the Continuous dose, if enabled.

The machine can only work in continuous dose mode for short periods. Never exceed one minute in continuous mode, to prevent overheating the motor.

Press and hold the start button to dispense. It can also be started by holding the selection button for 3 seconds until the side charging bar is complete. In this way, continuous delivery begins, which can be stopped and restarted by pressing the selection button once. The reset takes place by not using the command for 3 seconds.

6.5 Dose meter

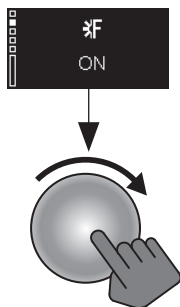
The device has a function that controls the number of doses for the timed functions (fig._6.9). Letter “P” indicates the number of partial doses and “T” indicates the number of total doses. Reset the partial dose counters by entering the programming cycle and once the dose meter function is displayed, press the selection button and rotate it to position the cursor over the partial dose that is to be reset. Press the selection button until “0” appears in the partial dose. Press the selection button twice to exit the dose meter function and return to the programming menu.



fig_6.9

6.6 Fast program

 The **FAST PROGRAM** function is a rapid programming mode that, if active, allows the programmed doses time to be edited without entering the programming mode. To enable or disable the function, proceed as follows: scroll the programming submenu (**SETTINGS**) by rotating the selection button until the symbol is displayed and press it to enter (fig._6.10). Rotate the selection button to enable or



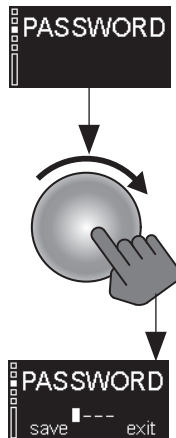
fig_6.10

disable the function, then press it to return to the programming submenu. In the work menu you can now use the **FAST PROGRAM** function, if active. In standard mode, the dose to be modified is displayed, rotate the selection button clockwise for more than 180°, press it and then rotate it to modify the time and press it again to exit the rapid programming mode. In **PUSH AND GRIND** mode, it will be possible to change the last dose used.

6.7 Password

The Password prevents access to unauthorised personnel.

Scroll through the programming submenu (**SETTINGS**) by rotating the selection button; when “**PASSWORD**” is displayed, press it to enter (fig._6.11).



fig_6.11

The cursor is positioned on the first digit to be entered and press the selection button to start setting the password. After every digit is set, by turning the selection button, press it to move to the next digit.

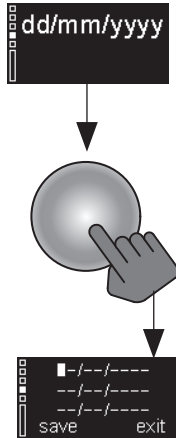
Once the fourth digit has been set, the cursor is positioned on “**SAVE**”. Confirm “**SAVE**” to save the password and exit or rotate to “**EXIT**” to exit without saving and return to the programming submenu.

If you select “**SAVE**” without having set the four numerical digits, the function will close without saving. You can remove the password by setting “ ” and saving to confirm.

If the Password is set, it will be required every time the programming menu is accessed. If an incorrect Password is entered, the display will show “**ERROR!**”.

6.8 DD/MM/YY (Date)

Three dates can be saved in the programming submenu (**SETTINGS**), which can be modified. Scroll through the programming submenu by rotating the selection button; when "DD/MM/YY" is displayed, press it to enter (fig. 6.12)



fig_6.12

The cursor is positioned over the first date to be entered, press the selection button to start setting it or rotate the selection button to move to the next dates. After every digit is set, by turning the selection button, press it to move to the next digit.

Set the date(s) by moving to "SAVE" to save and exit or rotate to "EXIT" to exit without saving and return to the programming submenu.

6.9 Release

You can view the software version used by the coffee grinder in the programming submenu (**SETTINGS**) (fig. 6.13). This information can be requested by assistance in case of malfunctions.



fig_6.13



7 - CLEANING



Do not clean the machine by using metal or abrasive devices, such as steel wool, metal brushes, needles, etc. or general detergents (alcohol, solvents, etc.)

Keeping your machine clean will prolong its life and produce better ground coffee.

Cleaning the plastic mobile parts.

Remove the mobile parts of the machine (cover, hopper, etc.) and wash thoroughly with water and mild detergent



Never wash the plastic parts in the dishwasher.

Cleaning the machine body.

Use damp cloths to clean the machine body, being mindful of the parts sensitive to water like the power switch.

8 -TROUBLESHOOTING



In case of a problem or malfunction switch off and disconnect the appliance from the electrical mains.

A list of possible actions to perform in case of possible malfunctions is shown below.

If the problem persists, request the intervention of maintenance personnel or contact a **MACAP dealer**.

8.1 Troubleshooting

The device does not start

- Check that the main switch is in the **ON** position.
- Check that the plug is inserted.
- Make sure that the grinding adjustment knob is not showing the value "**0**".
- Check that there are no foreign bodies stuck between the grinder blades.

The device stops as a result of motor overheating:

- The device switches off automatically in case of overheating. The safety device recharges automatically; wait for the motor to cool down (from 15 to 30 minutes) before restarting the device.

8.2 Inactivity

For prolonged machine inactivity, it is required to carry out certain preventive operations:

- disconnect the machine electrically.
- empty the coffee hopper
- wash all the parts in contact with food-stuffs.
- clean all the surfaces of the machine with a cloth.
- protect the outside with a cellophane film or bag.
- store in dry sheltered rooms with temperatures no lower than 1°C.



9 - DISPOSAL

Remove any residual coffee and render the machine non operational by cutting the power cable. Do not dispose of the machine in the environment.



Check that machine disposal is performed with respect of environmental rules and according to the regulations in force

Information to the users

Under Legislative Decree 25 September 2007, no. 185 and art. 13, Legislative Decree 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, regarding the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal".

The barred waste bin symbol on the equipment means that the product, at the end of its service life, must be disposed of separately from the other types of waste.

The user must therefore transport the equipment, at the end of its service life, to the appropriate separate collection centres for electronic/electro-technical waste products or return it to the dealer when purchasing a new equivalent equipment.



The appropriate separate collection and the following sending of the used equipment to recycling, treatment and eco-friendly disposal will help avoid negative effects on the environment as well as on health along with an easier recycling of the materials forming the equipment.

10 - MANUFACTURER

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALY

www.macap.it

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]



MACAP s.r.l.

Via Toniolo 18 - 30030 Maerne di Martellago (VE) Italy

Tel +39 041 5030466 | Fax +39 041 5030477

www.macap.it - info@macap.it