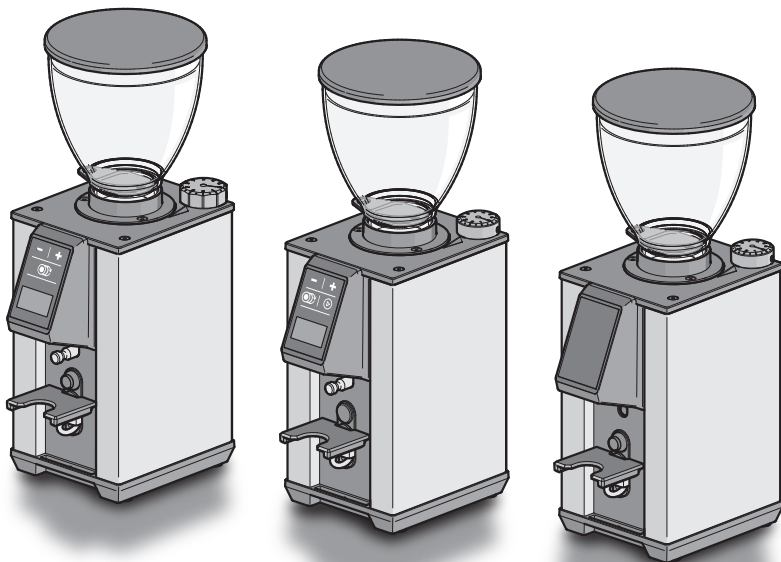




LEO 55

LEO 55

LEO 55

**Essential
Easy**

IT - MACINACAFFÈ Istantaneo

Manuale uso e manutenzione
Istruzioni originali

FR - MOULIN À CAFÉ Instantané

Manuel d'utilisation et d'entretien
Traduction des instructions originales

ES - MOLINILLO DE CAFÉ Instantáneo

Manual de uso y mantenimiento
Traducción de las instrucciones originales

EN - ON-DEMAND COFFEE GRINDER

User and maintenance manual
Original instructions

DE - ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE

Bedienungs- und Wartungsanleitung
Übersetzung der Originalanleitungen

PT - MOEDOR DE CAFÉ Instantâneo

Manual de uso e manutenção
Tradução das instruções originais

IT -	MACINACAFFÈ Istantaneo	4-27
EN -	ON-DEMAND COFFEE GRINDER	28-49
FR -	MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ	50-71
DE -	ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE	72-93
ES -	MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO	94-115
PT -	MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO	116-137

IT Congratulazioni per la scelta del macinacaffè istantaneo LEO 55 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 LEO 55 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.

FR Félicitations pour avoir choisi le moulin à café instantané LEO 55 de MACAP.

C'est un produit conçu dans le but de répondre au besoin d'une excellente qualité de café à boire.

Lire attentivement les instructions pour un fonctionnement correct.

Ce manuel fournit des directives importantes pour l'utilisation, l'entretien et l'installation de la machine en toute sécurité.

Il contient également des conseils utiles qui permettront d'exploiter au mieux le potentiel de l'appareil.

DE Wir gratulieren Ihnen zu Ihrer Wahl der On-Demand Kaffeemühle LEO 55 von MACAP.

Es handelt sich um ein Produkt, das speziell für eine hervorragende Qualität in der Tasse entwickelt wurde. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen zur Verwendung, Wartung und sicheren Installation.

Außerdem enthält es nützliche Tipps, die Ihnen helfen, Ihr Gerät optimal zu nutzen.

ES Enhorabuena por haber elegido el molinillo de café instantáneo LEO 55 de MACAP.

Se trata de un producto realizado a fin de satisfacer las exigencias referentes a una taza de café de excelente calidad. Lea atentamente las instrucciones para un correcto funcionamiento.

Este manual proporciona directrices importantes para el uso, el mantenimiento y una instalación segura.

Además, incluye consejos útiles para que aproveche al máximo el potencial del aparato.

PT Parabéns pela escolha do moedor de café instantâneo LEO 55 de MACAP.

É um produto feito com o objetivo de satisfazer a necessidade de excelente qualidade na xícara.

Leia as instruções cuidadosamente para o correto funcionamento.

Este manual fornece orientações importantes para o uso, a manutenção e a instalação segura.

Ele também contém dicas úteis que lhe permitirão aproveitar ao máximo o potencial do aparelho.

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	12
2.1	<i>Contenuto della confezione.....</i>	<i>12</i>



3	DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO	13
3.1	<i>Destinazione ed uso previsto</i>	<i>13</i>
3.2	<i>Specifiche tecniche</i>	<i>13</i>
3.3	<i>Componenti principali.....</i>	<i>14</i>
3.4	<i>Livello sonoro</i>	<i>14</i>



4	INSTALLAZIONE	15
4.1	<i>Installazione tramoggia caffè.....</i>	<i>16</i>
4.2	<i>Alimentazione elettrica</i>	<i>16</i>



5	FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO ...	17
5.1	<i>Preparazione ed avviamento.....</i>	<i>17</i>
5.2	<i>Regolazione della macinatura.....</i>	<i>18</i>
5.3	<i>Regolazione tempo dose.....</i>	<i>19</i>
5.4	<i>Regolazione della forcella</i>	<i>19</i>
5.5	<i>Funzionamento LEO 55</i>	<i>20</i>
5.6	<i>Funzionamento LEO 55 Essential.....</i>	<i>20</i>
5.7	<i>Funzionamento LEO 55 Easy</i>	<i>21</i>
5.8	<i>Menu di lavoro.....</i>	<i>21</i>



6	PROGRAMMAZIONE	22
6.1	<i>Conta-dosi</i>	23
6.2	<i>Dose tripla</i>	23
6.3	<i>Dose continua</i>	23
6.4	<i>Release</i>	24



7	PULIZIA	24
----------	----------------------	----



8	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	24
8.1	<i>Anomalie, cause e rimedi</i>	24
8.2	<i>Inattività</i>	25



9	SMALTIMENTO	25
----------	--------------------------	----



10	PRODUTTORE	26
-----------	-------------------------	----

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 **LEO 55**; 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 della 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 dei nostri prodotti è di 24 mesi dalla data di fatturazione.

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. Installare la macchina su una superficie piana in condizioni in cui la temperatura non possa scendere sotto i 5 °C. Mantenere al caldo.
2. Non lasciare la macchina esposta ad intemperie o posizionata in ambienti umidi.
3. Non posizionare oggetti pesanti sulla confezione.
4. In caso di emergenza, come incendio, rumori insoliti, surriscaldamento, ecc., intervenire immediatamente, scollegando l'alimentazione elettrica.
5. L'installazione e la riparazione devono essere conformi ai codici e alle normative di sicurezza elettrica locali.
6. L'installazione del macinacaffè istantaneo deve essere eseguita dopo aver letto e compreso la presente pubblicazione.

7. Questo apparecchio è sicuro solo quando è stato correttamente collegato ad un efficiente sistema di messa a terra.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Per proteggersi da scosse elettriche quando si utilizza qualsiasi apparecchio elettrico, incluso il macinacaffè istantaneo LEO 55:
 - 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. Predisporre un sezionatore automatico alla rete elettrica che alimenta l'apparecchio.
 - d. Non rovesciare liquidi sulla parte superiore della macchina.
 - e. La macchina non deve essere esposta a elementi quali luce solare, pioggia, neve, temperature estreme ecc.
12. Utilizzare sempre ricambi e accessori certificati e prodotti da MACAP s.r.l.

13. Prima di eseguire qualsiasi pulizia o manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore di alimentazione e scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica.
14. 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.
15. 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.
16. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
18. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
19. Per garantire il corretto funzionamento ed efficienza della macchina è necessario attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria.
20. Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso.
21. 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.
22. L'apparecchio è adatto solo per uso interno.
23. L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi in cui l'uso e la manutenzione siano riservati a personale addestrato.

- 24.** Le istruzioni devono precisare che l'accesso all'area di servizio, che richiede l'uso di un utensile, è riservato a persone che abbiano conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene (vedi anche punto 19).
- 25.** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state seguite o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso i potenziali rischi.
- 26.** 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.

**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 **Leo 55**

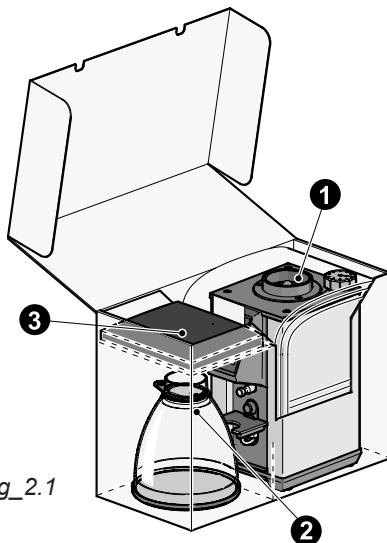
I dati della macchina sono specificati sulla targhetta di marcatura "CE", applicata sotto la macchina.

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.

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

3

DESCRIZIONE DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO

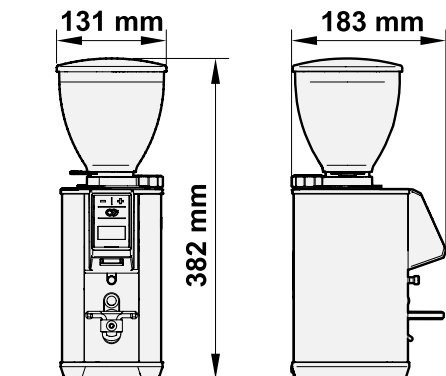
3.1 Destinazione ed uso previsto

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, erraneo 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.

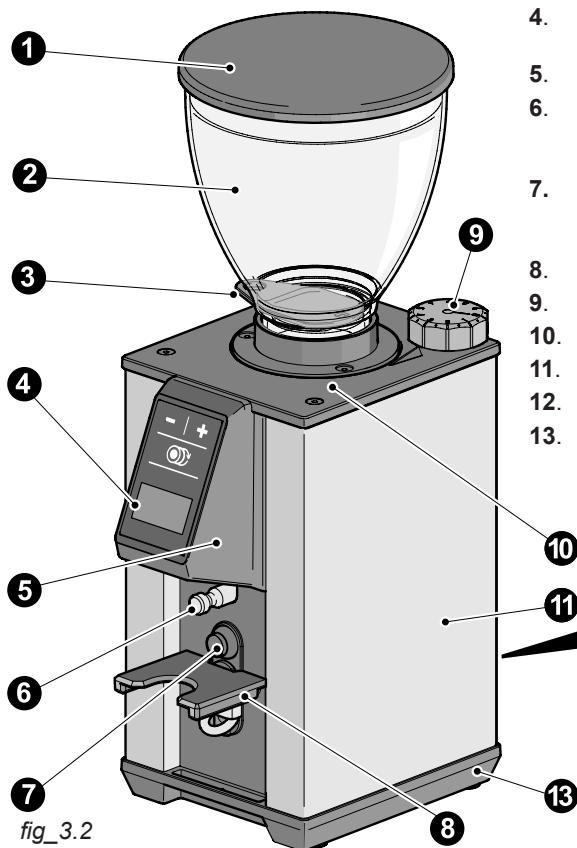


fig_3.1

3.2 Specifiche tecniche

	LEO 55	LEO 55 Essential	LEO 55 Easy
<i>Dose</i>	Singola, doppia, tripla, continua	Singola, doppia, tripla, continua	Continua
<i>Supporto portafiltro con forcella regolabile</i>	Di serie	Di serie	Di serie
<i>Macine piane</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Voltaggi disponibili</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Potenza assorbita</i>	390W	310W	310W
<i>Dimensioni (fig. 3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Capacità tramoggia</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Peso a vuoto</i>	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg

3.3 Componenti principali



fig_3.2

1. Coperchio tramoggia caffè
2. Tramoggia caffè
3. Ventola tramoggia caffè
4. Display (solo per mod. LEO 55 e LEO 55 Essential)
5. Beccuccio di uscita caffè
6. Perno supporto portafiltro (solo per mod. LEO 55 e LEO 55 Essential)
7. Pulsante di avvio macinatura (solo per mod. LEO 55 e LEO 55 Easy)
8. Forcella portafiltro
9. Pomello di regolazione macinatura
10. Piastra superiore
11. Corpo macchina
12. Interruttore
13. Piastra inferiore

3.4 Livello sonoro

Le prove di rumore effettuate secondo le norme in vigore, hanno determinato che il macina caffè non supera il valore di **72±3dB (A)**.

4

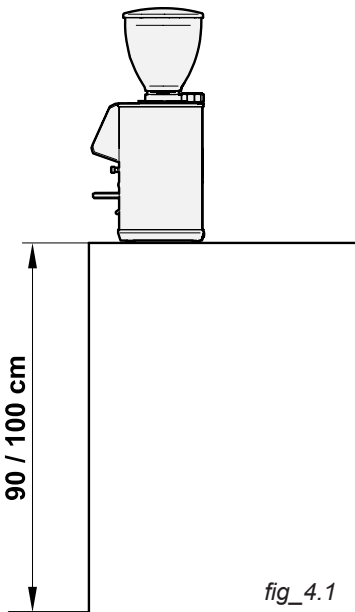
INSTALLAZIONE

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)

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



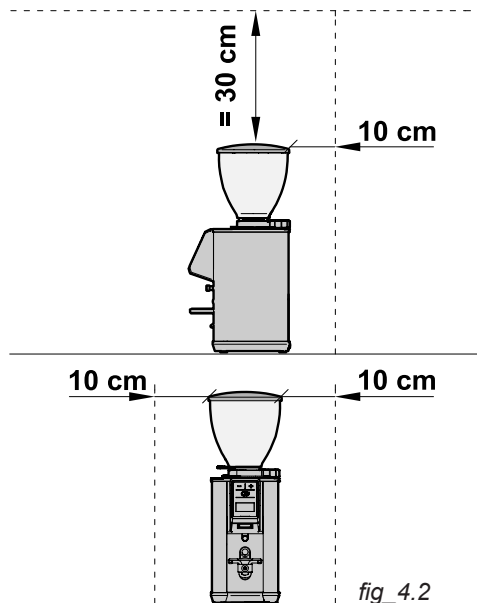
fig_4.1

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

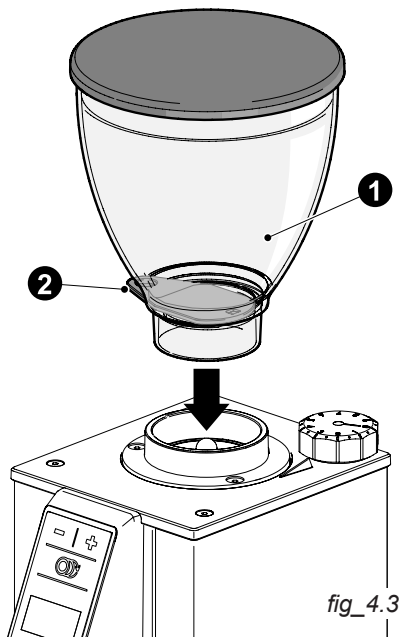


4.1 Installazione tramoggia caffè



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

Posizionare la tramoggia (**1** - fig._4.3), correttamente e stabilmente all'interno del collarino in gomma, con la ventola inserita (**2** - fig._4.3).



fig_4.3

4.2 Alimentazione elettrica

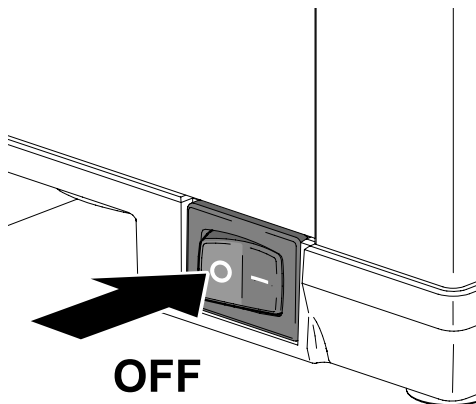


Prima di collegare la macchina assicurarsi che i dati della targhetta di identificazione siano conformi a quelli della rete di distribuzione elettrica locale.

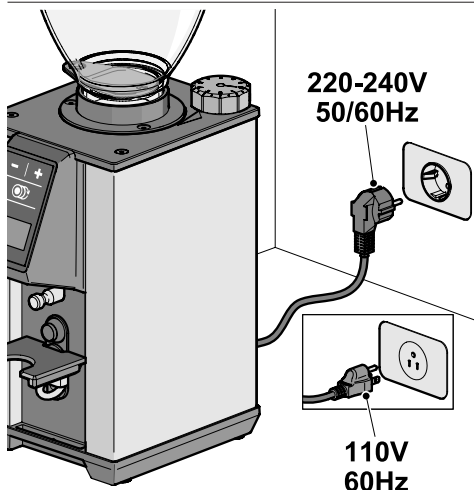
L'impianto di messa a terra deve essere realizzato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore sia spento, e che quindi si trovi in posizione zero (**0** - OFF - fig._4.4).

Collegare il cavo di alimentazione (fig. 4.5).



fig_4.4



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.

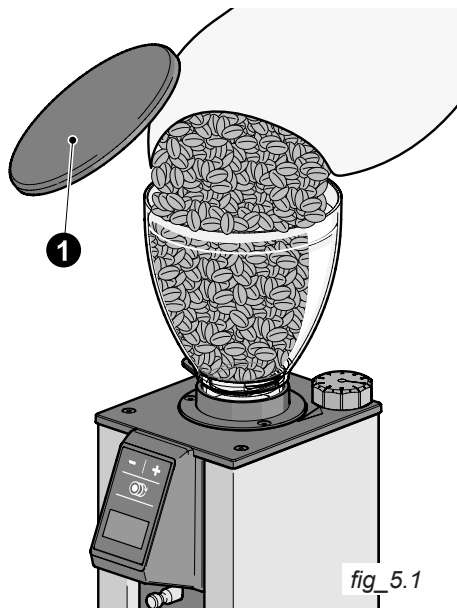
5

FUNZIONAMENTO DEL MACINACAFFÈ ISTANTANEO

Si presume che la macchina sia stata installata correttamente.

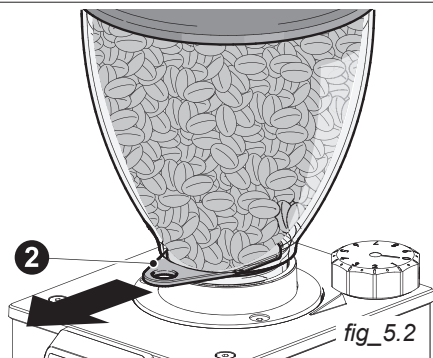
5.1 Preparazione ed avviamento

- Rimuovere il coperchio della tramoggia caffè (1 - fig._5.1) ed introdurre il caffè in grani. Richiudere il coperchio.



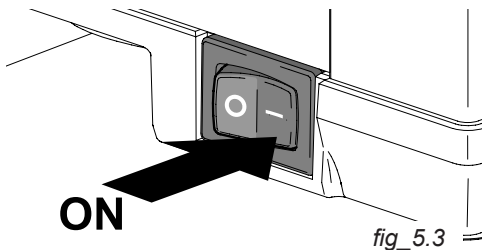
fig_5.1

- 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

- Attivare l'apparecchio portando l'interruttore principale in posizione **I - ON** (3 - fig._5.3). Quando si avvia l'apparecchio sul display viene visualizzato un breve messaggio di benvenuto e dopo qualche secondo appare una delle funzioni pre-impostate; per passare da una funzione all'altra premere il pulsante di selezione dose



fig_5.3



Di notte o in assenza di operatori nel locale, portare l'interruttore in posizione **O - OFF** (vedi figura 4.4).



Non operare mai senza la tramoggia o con la tramoggia senza il suo coperchio.

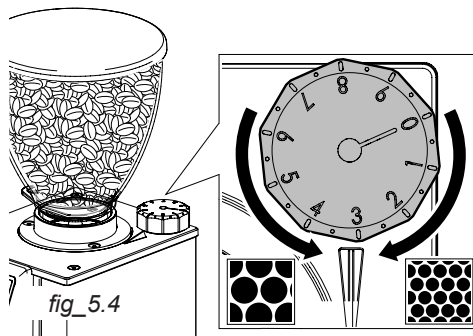
5.2 Regolazione della macinatura

La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura espresso. Per regolare la granulometria utilizzare la dose continua ed una bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura. Ogni volta che sarà necessario effettuare una regolazione della macinatura è necessario scartare le prime due dosi doppie perché potrebbero presentare una parte di macinato della regolazione precedente. Una volta pressato il caffè e verificato che il tempo di estrazione sia quello desiderato, procedere con la regolazione dei tempi delle dosi programmate.

Per modificare la macinatura: Ruotare la manopola di regolazione in senso orario per una granulometria più **FINE**, in antiorario per una granulometria più **GROSSA** (fig._5.4). Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè.



La regolazione da grosso a fine è consigliabile farla mentre la macchina sta macinando o a camera di macinatura vuota.



fig_5.4

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. Se l'erogazione della macchina da caffè risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, mentre se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. 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.



5.3 Regolazione tempo dose

L'apparecchio è dotato di una regolazione digitale del tempo della dose.

Nel menu di lavoro, premendo il pulsante di selezione dose  è possibile scegliere fra dose singola, doppia, tripla o continua. Per modificare il tempo delle dosi programmate assicurarsi che il simbolo "LUCCHETTO" sia in posizione aperta , qualora non lo fosse premere il pulsante di selezione dose  per 3 secondi; regolare la dose tramite i pulsanti "+" o "-".

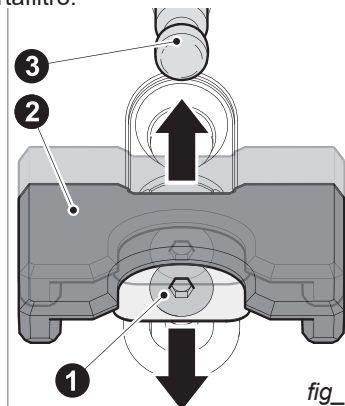
Premere per 3 secondi il pulsante di selezione dose  e riportare il "LUCCHETTO" in posizione chiusa  per impedire qualsiasi modifica dei tempi.

Vi ricordiamo che ogni volta che modificherete la macinatura sarà necessario verificare che

la quantità di caffè macinato sia rimasta quella desiderata.

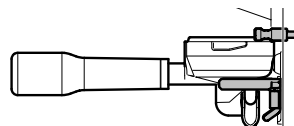
5.4 Regolazione della forcella

Tutti i modelli sono forniti di un dispositivo per la regolazione dell'altezza della forcella. Per modificare tale altezza, allentare le viti di mezzo giro (1 - fig._5.5) e far scorrere la forcella (2) fino alla posizione desiderata. L'altezza corretta della forcella (fig._5.6) si ottiene quando il profilo del portafiltro si incastra correttamente nella gola del perno di supporto (3 - fig._5.5). Fissare le viti per garantire un appoggio sicuro al portafiltro.

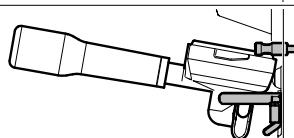


fig_5.5

OK



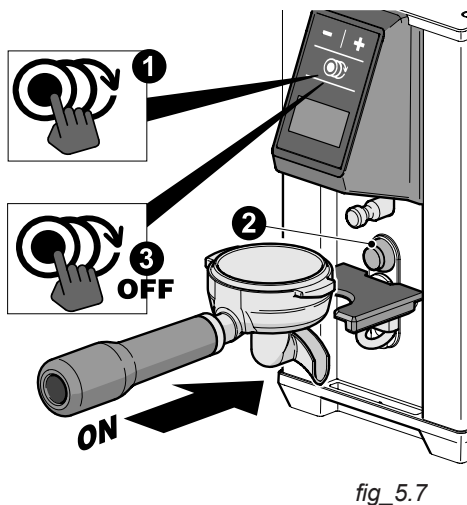
NO



fig_5.6

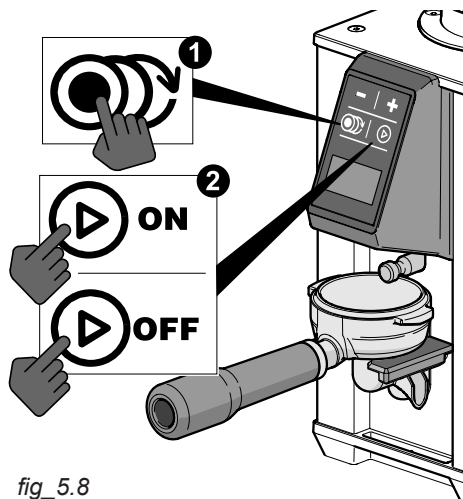
5.5 Funzionamento LEO 55

L'attivazione della macinatura avviene selezionando con il pulsante di selezione dose  (1 - fig._5.7) una delle modalità di lavoro e premendo il pulsante di avvio macinatura (2 - fig._5.7). La macinatura delle dosi programmate si interromperà automaticamente al termine del tempo impostato mentre per interrompere anticipatamente la macinatura premere una volta il pulsante di selezione dose  (OFF - 3 - fig._5.7).



5.6 Funzionamento LEO 55 Essential

L'attivazione della macinatura avviene selezionando con il pulsante di selezione dose  (1 - fig._5.8), una delle modalità di lavoro e avviando la macinatura tramite il pulsante di avvio macinatura  (2 - fig._5.8). La macinatura delle dosi programmate si interromperà automaticamente al termine del tempo impostato mentre per interrompere anticipatamente la macinatura premere il pulsante di avvio macinatura  (2).



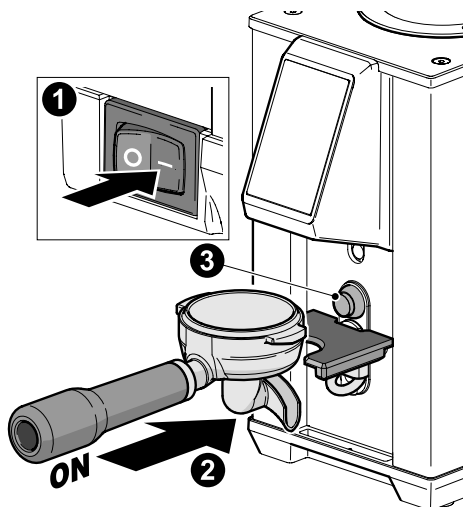
La macinatura in dose continua avviene mantenendo premuto il pulsante di avvio (2 - fig._5.7 e fig._5.8). Dopo aver interrotto anticipatamente la macinatura il simbolo della dose lampeggerà per 3 secondi al termine dei quali il timer ritornerà al tempo di erogazione impostato in programmazione.

Per far ripartire l'erogazione ripremere il pulsante di avvio macinatura (2) entro i 3 secondi.

5.7 Funzionamento LEO 55 Easy

Accendere la macchina con l'interruttore principale (**I - ON -1** - fig._5.9).

Appoggiare il portafiltro sulla forcella e tenere premuto (**2**) il pulsante di avvio macinatura (**3**) con il portafiltro fino ad ottenere la dose di caffè desiderata.



fig_5.9

5.8 Menu di lavoro (Solo per LEO 55 e LEO 55 Essential)

Il display può visualizzare diverse schermate per il controllo del macinacaffè.

Solo alcune di queste sono visibili in base alle impostazioni del menu di programmazione. Per scorrere il menu premere il pulsante di selezione dose dopo il messaggio di benvenuto "WELCOME".

■ Dose singola



■ Dose doppia



■ Dose tripla (se attiva)



■ Dose continua (se attiva)

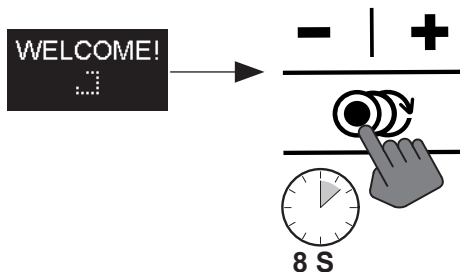


6

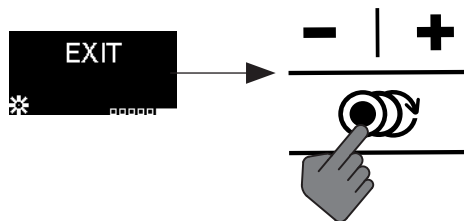
PROGRAMMAZIONE

(Solo per LEO 55 e
LEO 55 Essential)

Per entrare nel menu di programmazione accendere la macchina, dopo il messaggio di benvenuto, premere il pulsante di selezione dose  per 8 secondi fino al cambio delle scritte sul display.

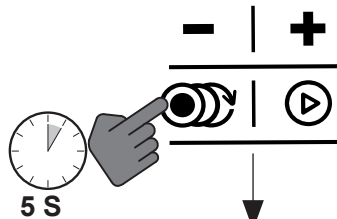


Premendo i pulsanti “+” o “-” è possibile scorrere il menu; in programmazione è possibile visualizzare il numero delle dosi per le funzioni temporizzate, attivare e disattivare la dose tripla e attivare e disattivare la dose continua. Per uscire dal menu di programmazione scorrere fino alla schermata di “EXIT” e premere il pulsante di selezione dose per tornare al menu di lavoro.



6.1 Conta-dosi

L'apparecchio è dotato di una funzione per il controllo del numero delle dosi per le funzioni temporizzate. La lettera “P” indica il numero delle dosi parziali, “T” indica il numero delle dosi totali. È possibile azzerare il contatore dose-parziale entrando nel menu di programmazione e premendo per 5 secondi il pulsante di selezione dose.



Conta-dose singola



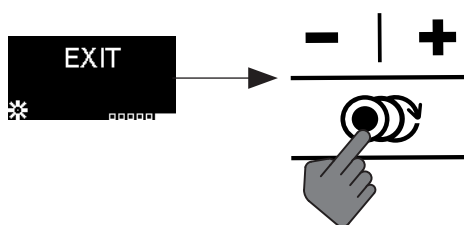
Conta-dose doppia



Conta-dose tripla

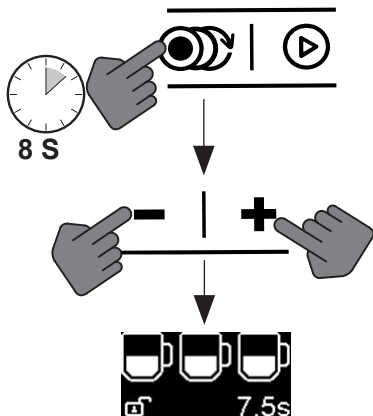


Selezionare la schermata **EXIT** e premere il tasto **DOSE** per uscire dalla programmazione.



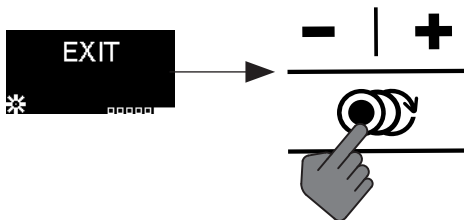
6.2 Dose tripla

Per abilitare la dose tripla, procedere come segue: entrare nel menu di programmazione, spostarsi con i pulsanti “+” o “-” fino a visualizzare il simbolo di “DOSE TRIPLA”.



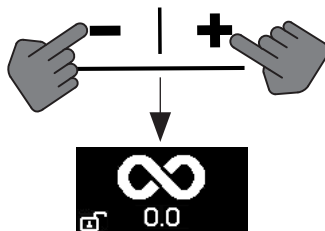
Premere il pulsante di selezione dose  per attivare la funzione **ON/OFF** ed effettuare la selezione tramite pulsante “+” o “-”. Confermare la selezione premendo nuovamente il tasto di selezione della dose .

Selezionare la schermata **EXIT** e premere il tasto di selezione dose  per uscire dalla programmazione. Nel menu di lavoro sarà ora possibile scegliere la dose tripla se abilitata.



6.3 Dose continua

Per abilitare la dose continua, procedere come segue: entrare nel menu di programmazione, spostarsi con i pulsanti “+” o “-” fino a visualizzare il simbolo di “INFINITO” della dose continua.



Premere il tasto di selezione dose  per attivare la funzione **ON/OFF** ed effettuare la selezione tramite pulsante “+” o “-”. Confermare la selezione premendo nuovamente il tasto di selezione dose . Selezionare la schermata **EXIT** e premere il tasto di selezione dose per uscire dalla programmazione. Nel menu di lavoro sarà possibile scegliere la dose continua se abilitata.



La macchina può lavorare in modalità continua solo per brevi periodi. Non superare mai il tempo di un minuto in continuo per evitare il surriscaldamento del motore.

6.4 Release

All'interno del menu di programmazione è inoltre possibile visualizzare la versione del software utilizzato dalla macchina.



Queste informazioni possono essere richieste dall'assistenza in caso di anomalie nel funzionamento.

7

PULIZIA



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



Togliete la spina dalla presa di alimentazione prima di effettuare qualsiasi tipo di pulizia.

Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua.

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	36
2.1 Contents of the package	36



3 DESCRIPTION OF THE ON-DEMAND COFFEE GRINDER	37
3.1 Intended destination and use	37
3.2 Technical specifications.....	37
3.3 Main parts.....	38
3.4 Noise level.....	38



4 INSTALLATION	39
4.1 Coffee hopper installation.....	40
4.2 Electrical power supply.....	40



5 OPERATION OF THE ON-DEMAND COFFEE GRINDER ..	41
5.1 Preparation and start up.....	41
5.2 Grinding adjustment	42
5.3 Dose time adjustment.....	43
5.4 Fork adjustment.....	43
5.5 LEO 55 operation	44
5.6 LEO 55 Essential operation.....	44
5.7 LEO 55 Easy operation	45
5.8 Operation menu.....	45



6	PROGRAMMING	46
6.1	<i>Dose counter</i>	46
6.2	<i>Triple dose</i>	47
6.3	<i>Continuous dose</i>	47
6.4	<i>Release</i>	47



7	CLEANING	48
----------	-----------------	----



8	TROUBLESHOOTING	48
8.1	<i>Technical issues and solutions</i>	48
8.2	<i>Inactivity</i>	49



9	DISPOSAL	49
----------	-----------------	----



10	MANUFACTURER	49
-----------	---------------------	----

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



CAUTION: this symbol indicates information or procedures which, if not carefully followed, may cause serious personal injuries. Potential source of injury or damage 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.



CAUTION: 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 LEO 55 **on-demand 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 device. 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 on-demand 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

Our products are guaranteed for 24 months after invoicing.

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. Install the machine on a flat surface in conditions in which the temperature cannot drop below 5°C. Keep warm.
2. Do not leave the machine exposed to environmental elements or place it in damp rooms.
3. Do not place heavy items on the package.
4. In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action by disconnecting power.
5. The installation and repair must conform to the codes and local electrical safety regulations.
6. The on-demand coffee grinder must be installed after reading and understanding this publication.

7. This appliance is only safe when it has been correctly connected to an efficient earthing system.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. To protect against electric shocks when using any electrical appliance, including the LEO 55 on-demand 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. Make sure the power cable is not stretched or pulled.
 - c. Place a circuit breaker at the electrical mains feeding the appliance.
 - d. Do not spill liquids on top of the machine.
 - e. The machine should not be exposed to elements such as sunlight, rain, snow, extreme temperatures, etc.
12. Always use MACAP s.r.l. certified and manufactured spare parts and accessories.

- 13.** Before performing any cleaning or maintenance turn the machine off by means of the power switch and disconnect the machine from the electrical supply.
- 14.** 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 authorised and qualified MACAP s.r.l. technician. Any repairs must be performed by the manufacturer or by an authorised dealer using only original parts.
- 15.** 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 are supervised or have been given instruction.
- 16.** Keep the appliance and relevant cable out of reach of children.
- 17.** Children must not play with the appliance.
- 18.** Do not pull the power cable to disconnect the appliance from the power supply.
- 19.** 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.
- 20.** Remember that the appliance is intended for professional use, not domestic, therefore it may only be used by qualified persons.
- 21.** 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.
- 22.** The appliance is suitable for indoor use only.
- 23.** The appliance must only be installed in locations where use and maintenance is reserved to trained personnel.

- 24.** The instructions must specify that access to the service area, which requires use of a tool, is reserved to persons who have knowledge and practical experience of the appliance, in particular with regard to safety and hygiene (also see point 19).
- 25.** This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on using the appliance safely and they understand the potential risks involved.
- 26.** This type of appliance is intended for commercial applications, e.g. bars, restaurants, cafés, pastry shops, etc, but not for the continuous mass production of food.



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 on-demand coffee grinder is supplied in a cardboard box. Make sure that all components are inside when opening (fig. 2.1)

- 1 On-demand coffee grinder
- 2 Coffee hopper with cover and locking slide
- 3 Leo 55 user and maintenance manual

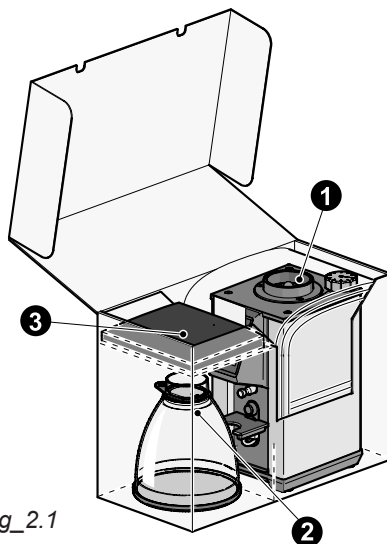
The machine data are specified on the 'CE' marking plate affixed underneath the machine. The packed machine must be protected in a sheltered and moisture-free place until it is installed in a suitable environment.

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 during the checks at 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.



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

3

DESCRIPTION OF THE ON-DEMAND COFFEE GRINDER

3.1 Intended destination and use

This type of appliance is intended for commercial applications, e.g. bars, restaurants, cafeterias, bakeries, etc., but not for 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.

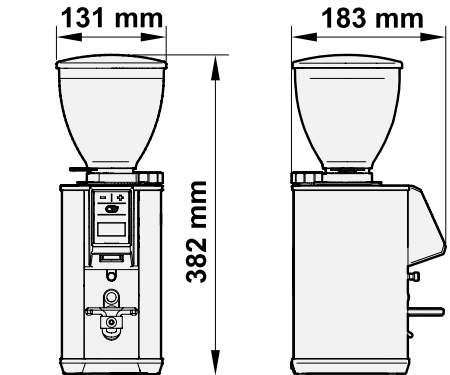
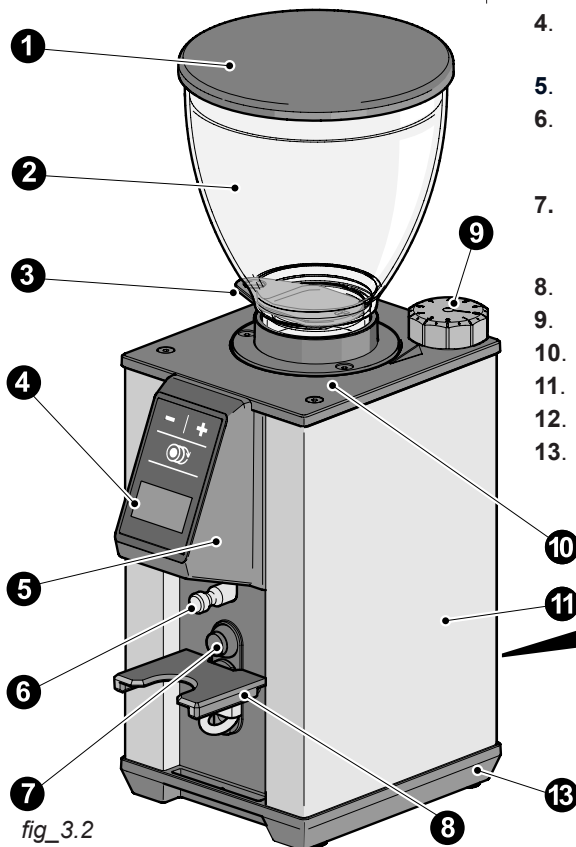


fig._3.1

3.2 Technical specifications

	LEO 55	LEO 55 Essential	LEO 55 Easy
<i>Dose</i>	Single, double, triple, continuous	Single, double, triple, continuous	Continuous
<i>Filter holder support with adjustable fork</i>	Standard	Standard	Standard
<i>Flat grinder burrs</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Available voltages</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Absorbed power</i>	390W	310W	310W
<i>Dimensions (fig._3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Hopper capacity</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Weight when empty</i>	6.2 Kg	6.2 Kg	6,2 Kg

3.3 Main parts



fig_3.2

1. Coffee hopper cover
2. Coffee hopper
3. Hopper locking slide
4. Display *(only for mod. LEO 55 and LEO 55 Essential)*
5. Coffee outlet spout
6. Filter holder support pin *(only for mod. LEO 55 and LEO 55 Essential)*
7. Grinding start button *(only for mod. LEO 55 and LEO 55 Easy)*
8. Filter holder fork
9. Grinding adjustment knob
10. Upper plate
11. Machine body
12. Switch
13. Lower plate

3.4 Noise level

The noise tests performed according to current regulations have determined that the coffee grinder does not exceed **72±3dB (A)**.

4

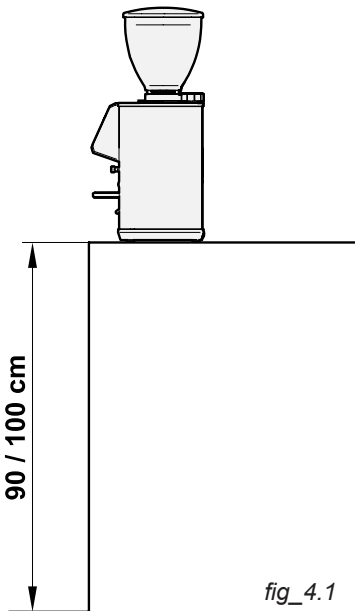
INSTALLATION

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).



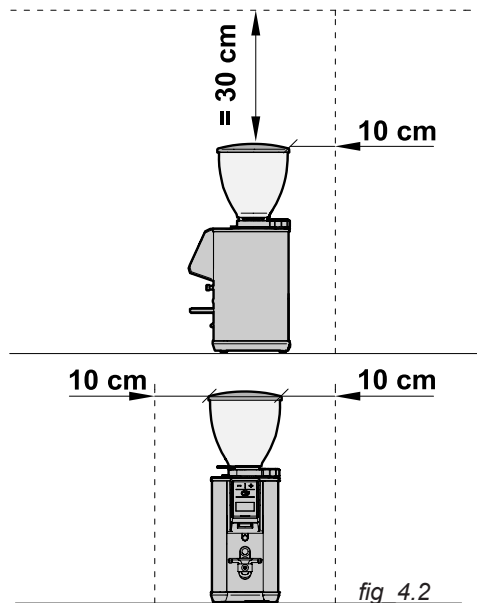
fig_4.1

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.



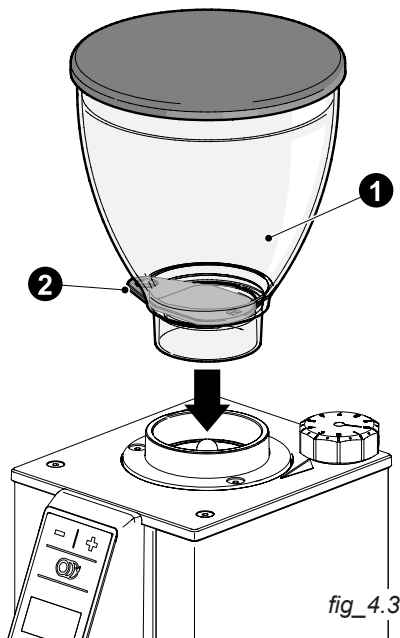
fig_4.2

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 rubber collar, with the hopper locking slide inserted (**2** - fig._4.3).



fig_4.3

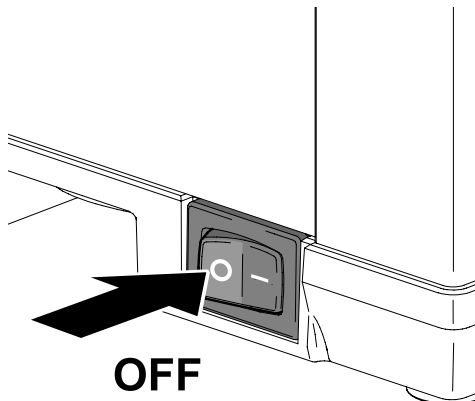
4.2 Electrical power supply



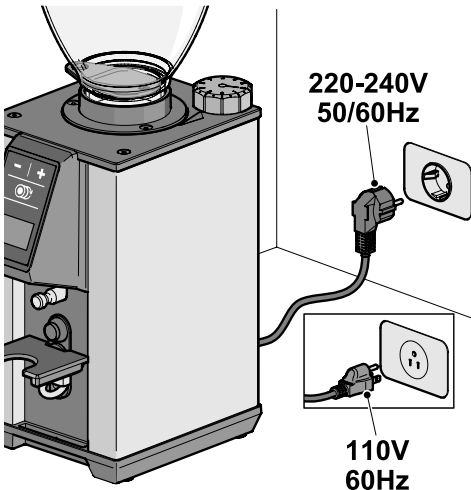
Before connecting the machine ensure that the identification label data comply with those of the local electric mains.

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_4.4



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.

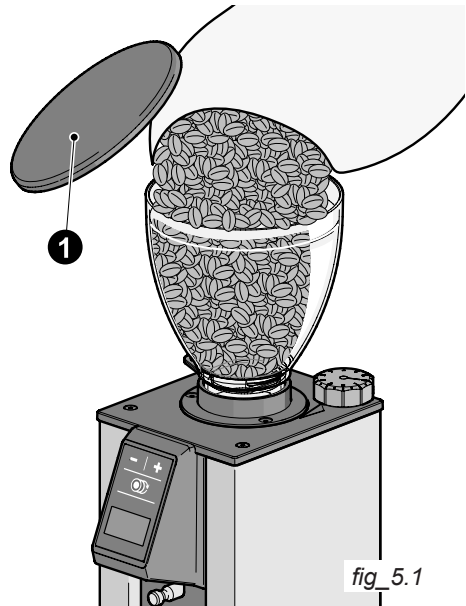
5

OPERATION OF THE ON-DEMAND COFFEE GRINDER

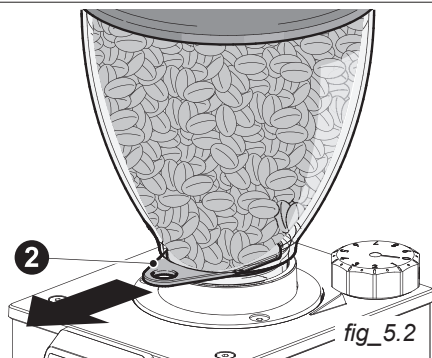
We assume the machine has been installed correctly.

5.1 Preparation and start up

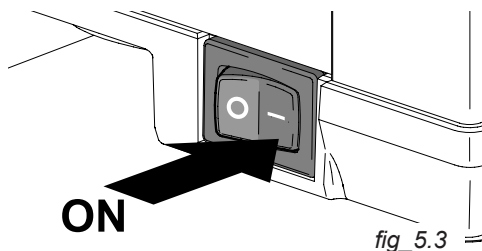
- Remove the cover from the coffee hopper (1 - fig._5.1) and insert the coffee beans. Close the cover.



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



- Activate the device by moving the switch to the **I - ON** (3 - fig._5.3). When starting the device, a short welcome message appears on the display and after a few seconds one of the pre-set functions appears; to switch from one function to another, press the dose selection button .



At night or when there are no operators in the room, move the switch to the **O - OFF** (see figure 4.4).



Never operate without the hopper or without its cover.

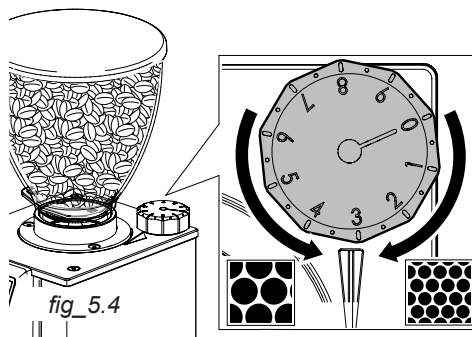
5.2 Grinding adjustment

The machine is factory calibrated with an espresso grinding. To adjust the granulometry, use the continuous dose and a precision scale to weigh the exact grammage. Every time a grinding adjustment is required, the first two double doses must be discarded because they might still contain parts of the previous grinding adjustment. After pressing the coffee and checking that the extraction time is the desired one, proceed with the adjustment of the times of the programmed doses.

To modify grinding: Rotate the adjustment knob clockwise for a **FINER** granulometry and anticlockwise for a **COARSER** granulometry (fig._5.4). 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.



The adjustment from coarse to fine is best done while the machine is grinding or with an empty grinding chamber.



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. If the machine dispenses coffee slowly, the ground coffee is too fine, while if it is too fast, the ground coffee is too coarse. 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.



5.3 Dose time adjustment

The device is equipped with a digital dose time adjustment.

Pressing the dose selection button  in the operation menu allows you to choose between single, double, triple or continuous dose. To change the time of the programmed doses make sure that the "PADLOCK" symbol is in the open position .

If it is not, press the dose selection button  for 3 seconds; adjust the dose using the "+" or "-" buttons.

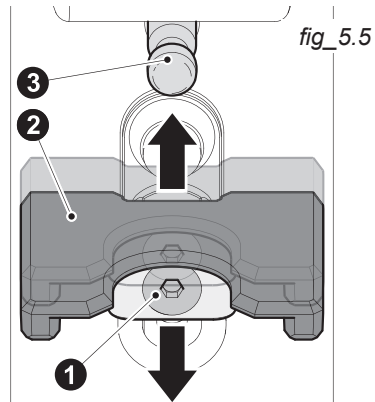
Press the dose selection button  for 3 seconds and return the "PADLOCK" to the closed position  to prevent any change in the time settings.

Please note that each time you adjust the

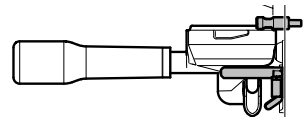
grinding, you must check that the quantity of ground coffee has remained as desired.

5.4 Fork adjustment

All models are supplied with a fork height adjustment device. To change the height, loosen the screws by half a turn 1 - fig. 5.5) and move the fork (2) to the desired position. The correct height of the fork (fig. 5.6) is obtained when the profile of the filter holder fits perfectly in the groove of the support pin (3 - fig. 5.5). Fasten the screws to guarantee a secure grip to the filter holder.



OK



NO

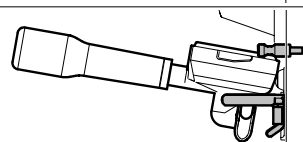
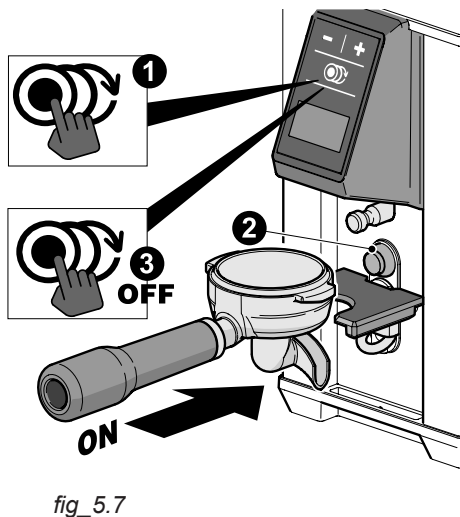


fig. 5.6

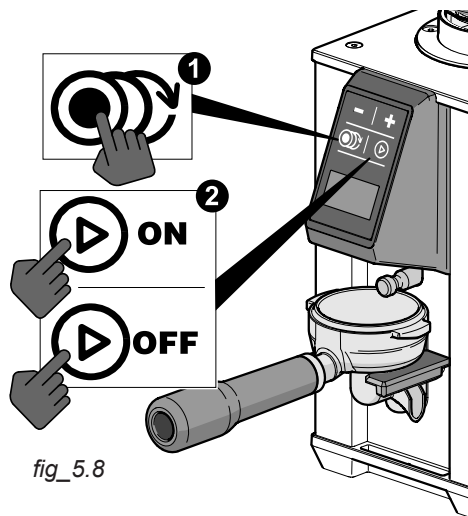
5.5 LEO 55 operation

Grinding is activated by selecting one of the working modes with the dose selection button  (1 - fig._5.7) and pressing the grinding start button (2 - fig._5.7). Grinding of the programmed doses will automatically stop at the end of the set time, and to stop grinding early press the dose selection button once (**OFF** - fig._5.7).



5.6 LEO 55 Essential operation

Grinding is activated by selecting one of the working modes with the dose selection button  (1 - fig._5.8), and starting grinding by pressing the relative start button  (2 - fig._5.8). Grinding of the programmed doses will automatically stop at the end of the set time, and to stop grinding early press the grinding start button  (2).

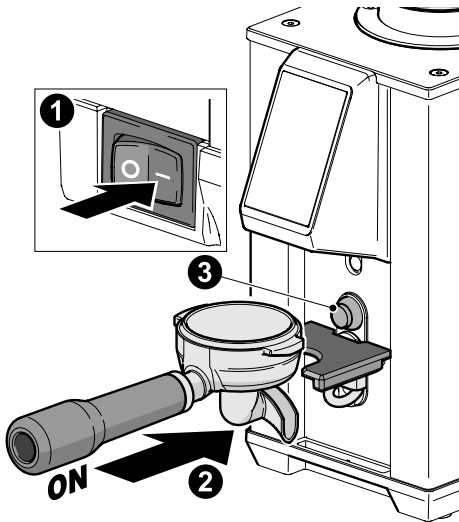


Continuous dose grinding takes place by keeping the start button pressed (2 - fig._5.7 and fig._5.8). After prematurely interrupting grinding, the dose symbol will flash for 3 seconds, at the end of which the timer will return to the dispensing time set in programming. To restart dispensing, press the grinding start button (2) again within 3 seconds.

5.7 LEO 55 Easy operation

Switch the machine on with the main switch (**I - ON -1** - fig._5.9).

Place the filter holder on the fork and press and hold **(2)** the grind start button **(3)** with the filter holder until the desired dose of coffee is obtained.



fig_5.9

5.8 Operation menu (only for mod. LEO 55 and LEO 55 Essential)

The display can show several screens for controlling the coffee grinder.

Only some of these can be displayed depending on the settings in the programming menu. To scroll through the menu, press the dose selection button  after the "WELCOME" message.

- Single dose



- Double dose



- Triple dose (if active)



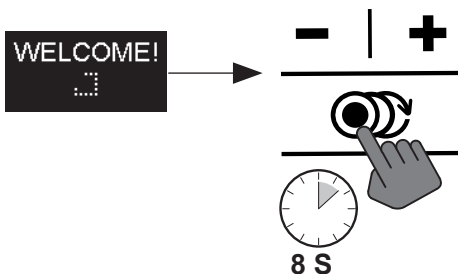
- Continuous dose (if active)



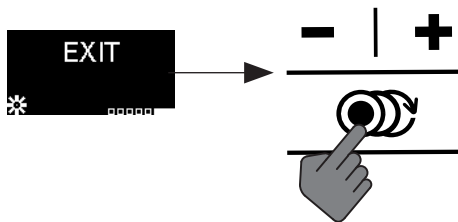
6

PROGRAMMING (only for mod. LEO 55 and LEO 55 Essential)

To enter the programming menu, switch on the machine, after the welcome message, press the dose selection button  for 8 seconds until the display changes.

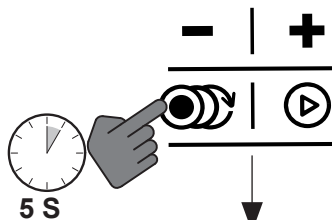


Pressing the buttons “+” or “-” allows you to scroll through the menu; in programming you can view the number of doses for timed functions, activate and deactivate the triple dose as well as continuous dose. To exit the programming menu, scroll to the “EXIT” screen and press the dose selection button to return to the operation menu.



6.1 Dose counter

The device is equipped with a function for controlling the number of doses for timed functions. The letter “P” indicates the number of partial doses, “T” indicates the number of total doses. The dose counter can be reset by entering the programming menu and pressing the dose selection button for 5 seconds.



Single dose counter



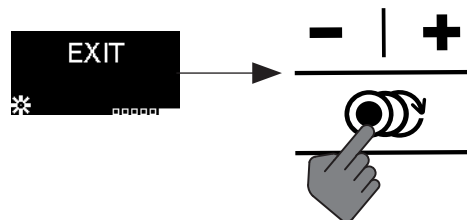
Double dose counter



Triple dose counter

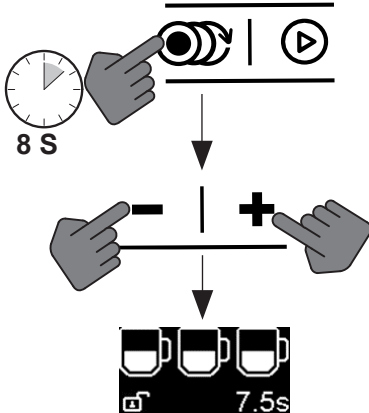


Select **EXIT** and press the **DOSE** to exit programming.



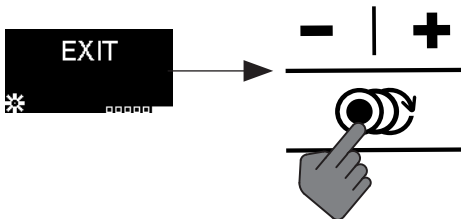
6.2 Triple dose

To enable the triple dose, proceed as follows: enter the programming menu, scroll with the “+” or “-” buttons until the “TRIPLE DOSE” symbol is displayed.



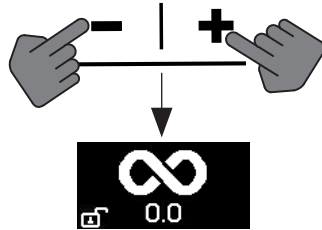
Press the dose selection button  to activate the function **ON/OFF** and make the selection via button “+” or “-”. Confirm by pressing the dose selection button  again.

Select **EXIT** and press dose selection button  to exit programming. The operation menu will now allow you to choose triple dose, if enabled.



6.3 Continuous dose

To enable the continuous dose, proceed as follows: enter the programming menu, scroll with the “+” or “-” buttons until the “INFINITY” symbol of the continuous dose is displayed.



Press the dose selection button  to activate the **ON/OFF** function and make the selection via button “+” or “-”. Confirm by pressing the dose selection button  again. Select **EXIT** and press the dose selection button to exit programming. The operation menu will allow you to choose continuous dose, if enabled.



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

6.4 Release

The programming menu also displays the version of the software used by the machine.



This information may be requested by service in the event of malfunctions.

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.



Remove the plug from the power socket before carrying out any cleaning.

Never immerse the device in water.

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 Technical issues and solutions***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 burrs.

The device stops as a result of motor overheating:

- The device switches off automatically in case of overheating. The safety device re-charges 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.
- clean 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 release 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 followed by 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

TABLE DES MATIÈRES



1	INTRODUCTION	52
1.1	<i>Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel</i>	52
1.2	<i>Informations générales</i>	53
1.3	<i>Garantie</i>	54
1.4	<i>Instructions de sécurité</i>	54



2	DÉBALLAGE	58
2.1	<i>Contenu de l'emballage</i>	58



3	DESCRIPTION DU MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ	59
3.1	<i>Destination et utilisation prévue</i>	59
3.2	<i>Spécifications techniques</i>	59
3.3	<i>Composants principaux</i>	60
3.4	<i>Niveau sonore</i>	60



4	INSTALLATION	61
4.1	<i>Installation de la trémie à café</i>	62
4.2	<i>Alimentation électrique</i>	62



5	FONCTIONNEMENT DU MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ	63
5.1	<i>Préparation et démarrage</i>	63
5.2	<i>Réglage de la mouture</i>	64
5.3	<i>Réglage du temps de la dose</i>	65
5.4	<i>Réglage de la fourche</i>	65
5.5	<i>Fonctionnement LEO 55</i>	66
5.6	<i>Fonctionnement LEO 55 Essential</i>	66
5.7	<i>Fonctionnement LEO 55 Easy</i>	67
5.8	<i>Menu de fonctionnement</i>	67



6	PROGRAMMATION	68
6.1	<i>Comptage de doses</i>	<i>68</i>
6.2	<i>Dose triple</i>	<i>69</i>
6.3	<i>Dose continue</i>	<i>69</i>
6.4	<i>Release</i>	<i>70</i>



7	NETTOYAGE.....	70
----------	-----------------------	-----------



8	SERVICE RÉOLUTION DES PROBLÈMES.....	71
8.1	<i>Anomalies, causes et solutions</i>	<i>71</i>
8.2	<i>Inactivité</i>	<i>72</i>



9	ÉLIMINATION	72
----------	--------------------------	-----------



10	FABRICANT	72
-----------	------------------------	-----------

1

INTRODUCTION

Avant d'effectuer toute intervention sur la machine, l'utilisateur doit lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel et les suivre tout au long des opérations.



En cas de doutes sur la bonne interprétation des instructions, contacter notre service d'assistance pour les éclaircissements nécessaires.

1.1 Symboles et terminologie utilisés dans ce manuel

ATTENTION : ce symbole indique des informations ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées avec soin, peuvent entraîner des blessures graves. Source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations, des prescriptions ou des procédures qui, si elles ne sont pas exécutées correctement, peuvent entraîner des dommages ou des dysfonctionnements.

**INFORMATION**

Les indications accompagnées de ce symbole contiennent des informations surtout sujet d'une importance particulière. Le non-respect de ces indications peut entraîner l'annulation de la garantie.



LIRE attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche.



ATTENTION : appareil branché au réseau électrique !



Avant d'entreprendre toute opération d'entretien, débrancher l'alimentation électrique.



Risque de blessures ! Se protéger avec des gants appropriés.



OPÉRATEUR : ce symbole indique les informations ou les procédures relatives à l'utilisateur de l'appareil. Procédures relevant des compétences de la personne formée quant au fonctionnement, à l'utilisation et l'entretien ordinaire de l'appareil.



TECHNICIEN QUALIFIÉ : ce symbole indique des informations ou des procédures relatives à l'entretien extraordinaire (électrique/mécanique) pour une personne qualifiée et autorisée par le fabricant

1.2 informations générales

Ce manuel est une partie essentielle du moulin à café instantané **LEO 55** ; il est donc important de lire attentivement les mises en garde et les précautions ci-jointes. En particulier les informations concernant la sécurité lors de l'installation, la mise en marche, l'utilisation et le nettoyage. Veuillez conserver ce manuel d'utilisation dans un endroit sûr où il peut être mis à la disposition de tous les utilisateurs de l'appareil. Pour la consultation en ligne de ces instructions, visiter le site www.macap.it. Pour demander la copie papier, envoyer un e-mail à : info@macap.it



La description du moulin à café instantané ci-dessous est de nature générale et peut donc ne pas inclure tous les détails sur les différents composants.

La langue officielle choisie par le fabricant est l'italien.

Ce manuel reflète l'état de l'appareil au moment de la fourniture. **MACAP s.r.l.** se réserve le droit d'apporter, à tout moment, toutes les modifications qu'elle juge appropriées à la production en série et de mettre à jour les notices associées sans obligation de mettre à jour les notices précédentes.



Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés à des personnes ou à des objets à la suite des événements suivants :

- Utilisation incorrecte de l'équipement.
- Utilisation par un personnel inadapté (non autorisé et/ou non formé).
- Défauts d'alimentation.
- Manque d'entretien des composants du moulin à café.
- Modifications au produit non autorisées par le fabricant.
- Utilisation de pièces de rechange non originales.
- Remplacement des composants fournis avec l'appareil par d'autres composants ayant des caractéristiques techniques différentes des caractéristiques nominales.
- Non-respect de ces instructions.
- Non-respect des règles de sécurité.

Transport et manutention



Lors de la manutention de l'appareil, prendre les précautions nécessaires pour éviter qu'il ne tombe, en endommageant les personnes, les animaux et les choses, en plus du moulin à café lui-même.

Lors de la manutention du produit dans l'emballage, veiller à respecter l'inscription « **HAUT** » (identifiée par le symbole ) présent sur l'emballage.

Ne pas retourner l'appareil pendant la manutention. Manipuler avec soin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manutention imprudente ou non conforme aux instructions fournies.

1.3 Garantie

La garantie de nos produits est de 24 mois à compter de la date de facturation.

La garantie ne couvre pas:

- les pièces soumises à usure.
- les pièces endommagées par altération par du personnel non autorisé par l'entreprise.
- les pièces endommagées par une mauvaise utilisation du produit.

Tout retour doit être préalablement autorisé par notre entreprise et expédié aux frais du client. Les retours ne seront considérés sous garantie qu'après vérification des marchandises retournées.

1.4 Instructions de sécurité



1. Installer la machine sur une surface plane dans des conditions où la température ne baisse pas en dessous de 5 °C. La maintenir au chaud.
2. Ne pas laisser la machine exposée à des agents environnementaux ni la placer dans des pièces humides.
3. Ne pas mettre d'objets lourds sur l'emballage.
4. En cas d'urgence, comme un incendie, un bruit inhabituel, une surchauffe, etc., agir immédiatement, débrancher l'alimentation électrique.
5. L'installation et la réparation doivent être conformes aux codes et règlements locaux de sécurité électrique.
6. L'installation du moulin à café instantané doit se faire après avoir lu et compris ce manuel.

7. Cet appareil n'est sûr que lorsqu'il a été correctement connecté à un système efficace de mise à la terre.
8. Vérifier que les données de la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique principal auquel le produit sera raccordé. Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, s'assurer que sa tension et sa fréquence correspondent à celles du réseau électrique local. Les données électriques sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
9. Ne pas utiliser cette machine si son cordon, sa fiche ou toute autre pièce est endommagée ou si la machine fonctionne mal. Renvoyer la machine au centre de service agréé le plus proche pour la vérification, la réparation ou le réglage. Le cordon d'alimentation ne doit pas être remplacé par l'utilisateur.
10. Cet appareil a été conçu dans le seul but de moudre du café en grains. Toutes les autres utilisations sont inappropriées et dangereuses. Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages dus à une utilisation inappropriée.
11. Pour se protéger des chocs électriques lors de l'utilisation de tout appareil électrique, y compris le moulin à café instantané LEO 55:
 - a. Ne pas plonger le moulin à café, le cordon et les fiches dans de l'eau ou tout autre liquide et ne pas laisser les pièces internes de la machine entrer en contact avec du liquide.
 - b. Éviter que le cordon d'alimentation ne soit tiré ou étiré.
 - c. Installer un disjoncteur sur le réseau électrique qui alimente l'appareil.
 - d. Ne pas renverser de liquides sur le sommet de la machine.
 - e. La machine ne doit pas être exposée à des éléments tels que la lumière du soleil, la pluie, la neige, des températures extrêmes, etc.
12. Toujours utiliser des pièces de rechange et des accessoires certifiés et fabriqués par MACAP s.r.l.

- 13.** Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteindre la machine au moyen de l'interrupteur d'alimentation et la débrancher de l'alimentation électrique.
- 14.** Si la machine fonctionne de manière incorrecte ou si elle cesse de fonctionner, l'éteindre immédiatement et la débrancher de l'alimentation électrique. Ne pas tenter de la réparer mais contacter un technicien agréé et qualifié MACAP s.r.l. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par un revendeur agréé en utilisant uniquement des pièces d'origine.
- 15.** L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne reçoivent une supervision ou des instructions.
- 16.** Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- 17.** Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 18.** Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil de l'alimentation.
- 19.** Pour assurer le bon fonctionnement et l'efficacité de la machine, il est nécessaire de suivre les instructions du fabricant, en effectuant les opérations de nettoyage et d'entretien ordinaire.
- 20.** Ne pas oublier que l'appareil est destiné à un usage professionnel et non à un usage domestique, par conséquent, seules des personnes qualifiées peuvent l'utiliser.
- 21.** L'appareil n'est pas étanche ; le placer loin des jets d'eau ou des endroits particulièrement humides. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- 22.** L'appareil est adapté à une utilisation en intérieur uniquement
- 23.** L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où l'utilisation et la maintenance sont réservées au personnel qualifié.

- 24.** Les instructions doivent préciser que l'accès à la zone de service, qui nécessite l'utilisation d'un outil, est réservé aux personnes ayant des connaissances et une expérience pratique de l'appareil, notamment en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène (voir aussi le point 19).
- 25.** Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont été suivis ou s'ils ont été instruits quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les risques potentiels.
- 26.** Ce type d'appareil est conçu pour des applications commerciales, -telles que bars, restaurants, cafés, pâtisseries, etc,et non pas pour la production massive et continue de denrées alimentaires.



2

DÉBALLAGE



Le personnel chargé de l'installation de l'appareil doit, avant de procéder, lire ces instructions et, en particulier, les sections précédentes concernant les informations générales et les exigences de sécurité.



2.1 Contenu de l'emballage

Le moulin à café instantané est fourni dans une boîte en carton. À l'ouverture, vérifier la présence des différents composants (fig. 2.1).

- 1** Moulin à café instantané
- 2** Trémie à café avec couvercle relatifs et glissière de verrouillage
- 3** Manuel d'utilisation et d'entretien **Leo 55**.

Les données de la machine sont indiquées sur la plaque de marquage « CE » apposée sous la machine.

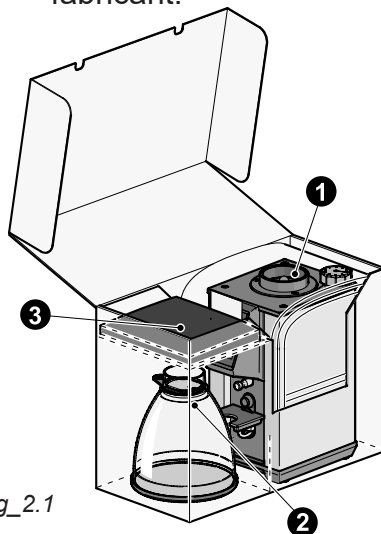
La machine emballée doit être protégée dans un local abrité et sec jusqu'à son installation dans un environnement approprié.

Après le retrait de l'emballage, il faut vérifier que les composants soient en parfait état et qu'il n'y ait pas de traces d'altérations, de parties endommagées, etc.

En outre il faudra vérifier que la machine ait toutes ses parties, les éventuels accessoires et la documentation technique conformément aux documents de transport.



Avant de procéder à l'installation, en cas d'anomalies constatées lors des contrôles à la livraison, rapporter les constatations au fabricant.



fig_2.1

Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, cartons, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont des sources potentielles de danger.

Ces éléments doivent être éliminés conformément aux règles locales en vigueur.



L'emballage doit être conservé au moins jusqu'à l'expiration de la garantie.

3

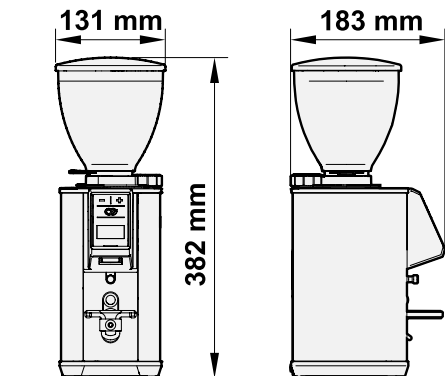
**DESCRIPTION
DU MOULIN À CAFÉ
INSTANTANÉ****3.1 Destination et utilisation
prévue**

Ce type d'appareils est prévu pour des applications commerciales, par exemple des bars, restaurants, cafés, pâtisseries, etc. mais pas pour la production de masse continue d'aliments. Cet appareil est conçu exclusivement pour moulin du café en grains. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.



Le fabricant ne peut être tenu responsable en cas de dommages aux personnes ou aux choses en raison d'une utilisation inappropriée, erronée ou irrationnelle de la machine.

L'opérateur doit toujours suivre les indications contenues dans ce manuel. En cas de panne ou si la machine ne fonctionne pas correctement, l'éteindre et ne tenter aucune réparation directe. Contacter le centre d'assistance.

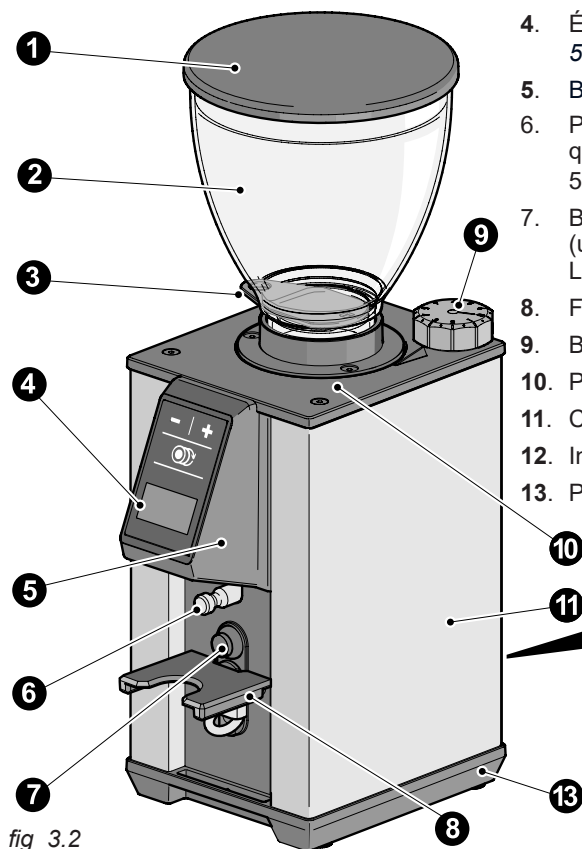


fig_3.1

3.2 Spécifications techniques

	LEO 55	LEO 55 Essential	LEO 55 Easy
<i>Dose</i>	Simple, double, triple, continue	Simple, double, triple, continue	Continue
<i>Support porte-filtre avec fourche réglable</i>	De série	De série	De série
<i>Moulins plats</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Tensions disponibles</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Puissance absorbée</i>	390W	310W	310W
<i>Dimensions (fig._3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Capacité de la trémie</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Poids à vide</i>	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg

3.3 Composants principaux



fig_3.2

1. Couvercle de la trémie à café
2. Trémie à café
3. Glissière de verrouillage de la trémie
4. Écran (*uniquement pour mod. LEO 55 et LEO 55 Essential*)
5. Bec de sortie du café
6. Pivot de support du porte-filtre (*uniquement pour mod. LEO 55 et LEO 55 Essential*)
7. Bouton de démarrage mouture (*uniquement pour mod. LEO 55 et LEO 55 Easy*)
8. Fourche porte-filtre
9. Bouton de réglage de la mouture
10. Plaque supérieure
11. Corps de la machine
12. Interrupteur
13. Plaque inférieure

3.4 Niveau sonore

Les essais de bruit effectués selon les normes en vigueur ont déterminé que le moulin à café ne dépasse pas la valeur de **72±3dB (A)**.

4

INSTALLATION

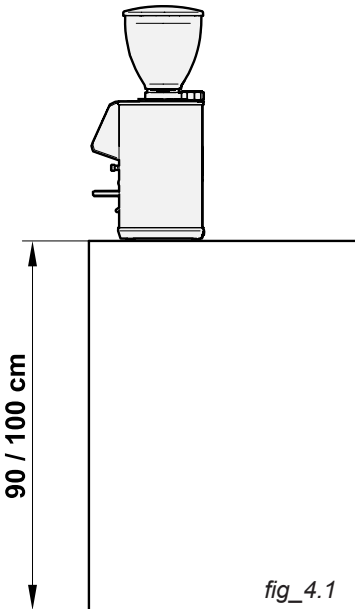
L'installation doit être effectuée par du personnel technique qualifié. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

La machine ne doit être installée que dans des endroits où l'utilisation est facile et facile d'accès.

Le plan d'appui doit être plat, sec, lisse et garantir une parfaite stabilité.

Il est conseillé que la hauteur de la base se trouve à au-moins 90/100 cm environ du sol. (fig._4.1)

Ne pas utiliser de jets d'eau et ne pas installer la machine où des jets d'eau sont utilisés.



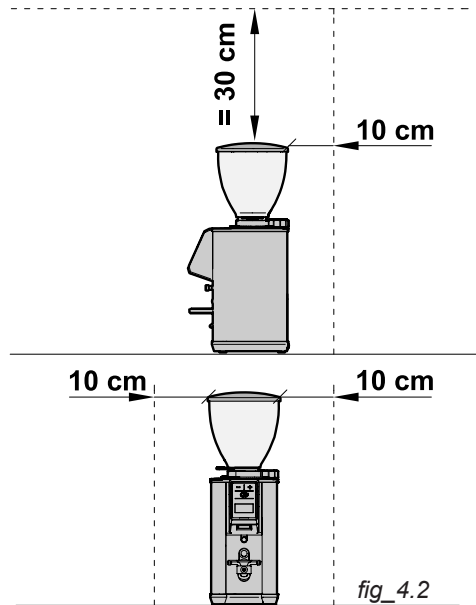
fig_4.1

Afin de garantir un fonctionnement normal, la machine doit être installée dans des zones où la température ambiante est comprise entre + 5 °C et + 36 °C ; l'humidité ne doit pas dépasser 70 %.

S'assurer qu'il y ait un espace ouvert d'au moins **10 cm** de chaque côté et d'au moins **30 cm** au-dessus de la machine pour permettre une ventilation adéquate, un remplissage de café pratique, et faciliter l'utilisation et le déroulement de toute opération d'entretien. (fig._4.2)



Si la machine est mouillée ou très humide, attendre qu'elle soit complètement sèche avant de l'installer ou de l'utiliser.



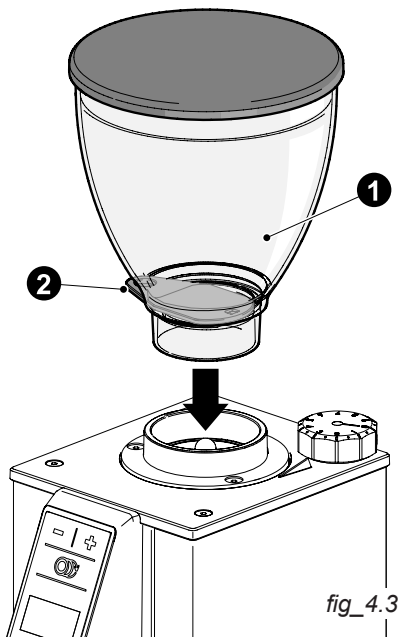
fig_4.2

4.1 Installation de la trémie à café



Avant d'installer la trémie à café et son couvercle, les laver abondamment avec de l'eau et un détergent neutre pour éliminer les résidus de traitement.

Placer la trémie (1 - fig. 4.3), de manière correcte et stable à l'intérieur du collier en caoutchouc, avec le glissière de verrouillage inséré (2 - fig. 4.3).



fig_4.3

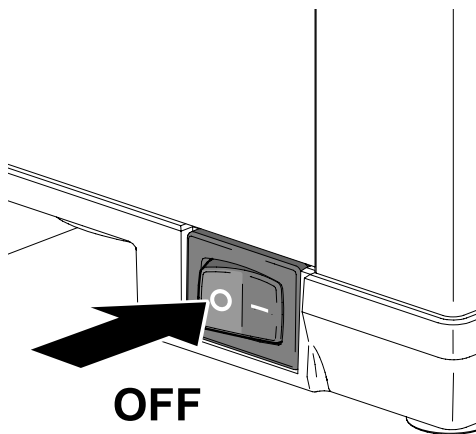
4.2 Alimentation électrique



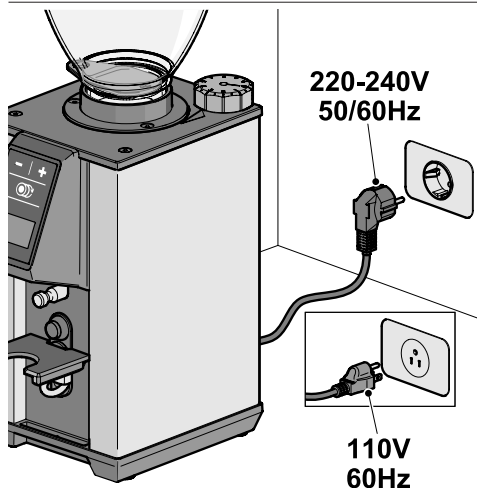
Avant de brancher la machine, s'assurer que les données de la plaque signalétique soient conformes à celles du réseau de distribution électrique local.

L'installation de mise à la terre doit être effectuée conformément à la réglementation en vigueur.

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifier que l'interrupteur soit éteint et qu'il soit sur la position (O - OFF - fig. 4.4). Débrancher le cordon d'alimentation (fig. 4.5).



fig_4.4



fig_4.5



Disposer tout excès de câble sur le plan de travail de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement.



Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou par une personne de qualification équivalente, afin d'éviter tout risque.

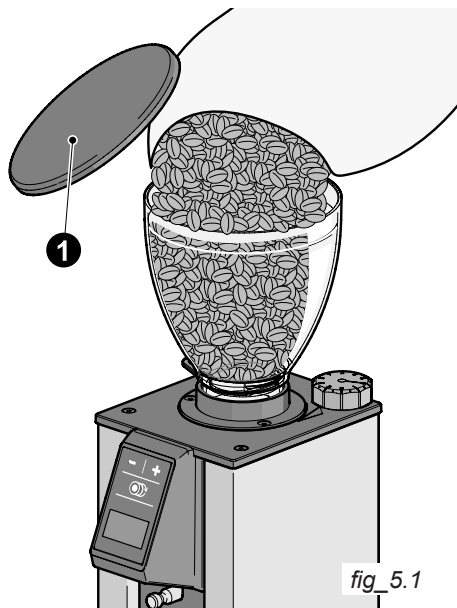
5

FONCTIONNEMENT DU MOULIN À CAFÉ INSTANTANÉ

Nous supposons que la machine a été correctement installée.

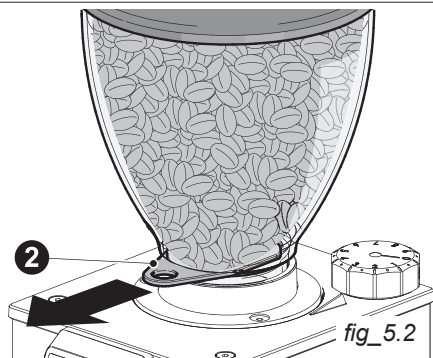
5.1 Préparation et démarrage

- Enlever le couvercle de la trémie de café (1 - fig._5.1) et introduire le café en grains. Refermer le couvercle.

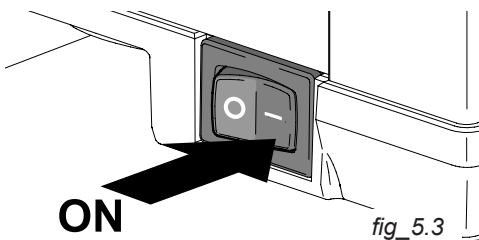


fig_5.1

- Ouvrir le glissière de verrouillage de la trémie (2 - fig._5.2), permettant l'entrée des grains de café à l'intérieur de la chambre de mouture.



- Activer l'appareil en mettant l'interrupteur principal sur la position **I - ON** (3 - fig. 5.3). Lors de la mise en marche de l'appareil, un court message de bienvenue apparaît sur l'écran et après quelques secondes, l'une des fonctions préréglées apparaît ; pour passer d'une fonction à l'autre, appuyer sur le bouton de sélection des doses .



La nuit ou en l'absence d'opérateurs dans le local, tourner l'interrupteur sur la position **O - OFF** (voir la figure 4.4).



Ne jamais opérer sans la trémie ou avec la trémie sans son couvercle.

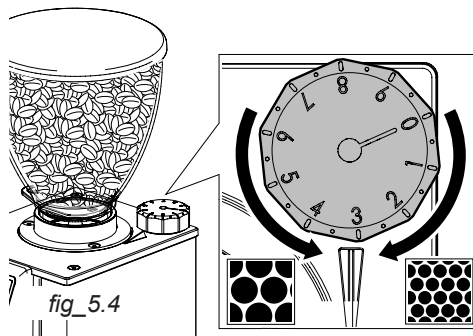
5.2 Réglage de la mouture

La machine est réglée en usine avec une mouture expresso. Pour régler la granulométrie, utiliser la dose continue et une balance de précision qui servira à peser le grammage exact. À chaque fois qu'il est nécessaire d'effectuer un réglage de la mouture, il est nécessaire de jeter les deux premières doubles doses car elles peuvent contenir une partie de la mouture du réglage précédent. Une fois le café pressé et après avoir vérifié que le temps d'extraction est bien celui souhaité, procéder au réglage de la temporisation des doses programmées.

Pour modifier la mouture : Tourner le bouton rotatif dans le sens horaire pour une granulométrie plus **FINE**, dans le sens antihoraire pour une granulométrie plus **GROSSE** (fig. 5.4). Régler la mouture avec le moteur allumé s'il y a du café entre les moulins, moteur éteint s'il n'y a pas de café.



Il est conseillé de régler de grossier à fin lorsque la machine est en train de broyer ou avec la chambre de mouture vide.





Il est également conseillé de moudre et d'utiliser quelques grammes de café à chaque changement de granulométrie, cette procédure permet d'éliminer la petite quantité de café pré-moulu présente dans l'appareil. Si la distribution de la machine à café est lente, le café est moulu trop finement, tandis que si elle est trop rapide, le café est moulu trop grossièrement. De nombreux facteurs peuvent également influencer sur la distribution du café dont la quantité de café, le pressage, le réglage de la machine expresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.

5.3 Réglage du temps de la dose

L'appareil est équipé d'un réglage numérique de la durée de la dose.

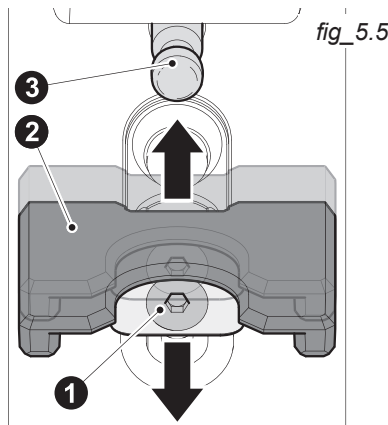
Dans le menu de travail, en appuyant sur le bouton de sélection des doses , vous pouvez choisir entre une dose simple, double, triple ou continue. Pour modifier l'heure des doses programmées, s'assurer que le symbole « CADENAS » est en position ouverte , si ce n'est pas le cas, appuyez sur le bouton de sélection des doses  pendant 3 secondes ; réglez la dose à l'aide des boutons « + » ou « - ».

Appuyer sur le bouton de sélection des doses  pendant 3 secondes et remettre le « CADENAS » en position fermée  pour éviter toute modification des temps.

Veuillez noter que chaque fois que vous changez la mouture, vous devez vérifier que la quantité de café moulu est restée celle souhaitée.

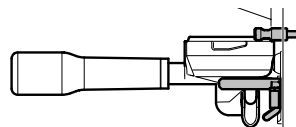
5.4 Réglage de la fourche

Tous les modèles sont équipés d'un dispositif de réglage de la hauteur de la fourche. Pour modifier cette hauteur, desserrer les vis d'un demi-tour (1 - fig._5.5) et faire glisser la fourche (2) jusqu'à la position souhaitée. La hauteur correcte de la fourche (fig._5.6) est obtenue lorsque le profil du porte-filtre s'encastre correctement dans la gorge du pivot de support (3 - fig._5.5). Serrer les vis pour assurer un ajustement sûr au porte-filtre.

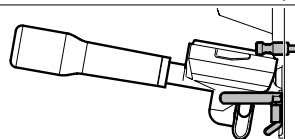


fig_5.6

OK

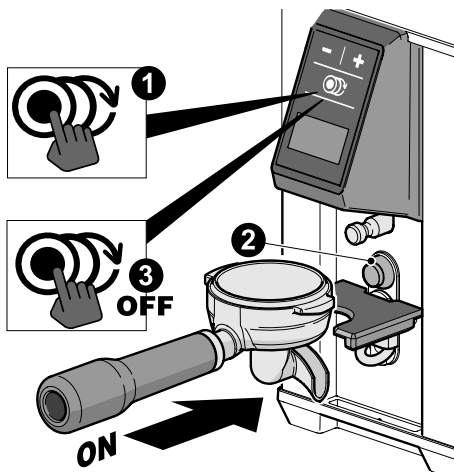


NO



5.5 Fonctionnement LEO 55

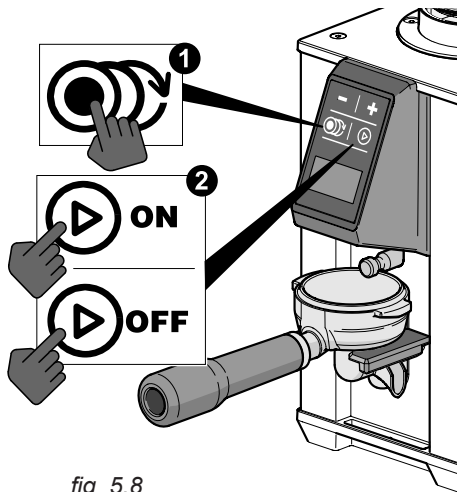
L'activation de la mouture se fait en sélectionnant avec le bouton de sélection des doses  (1 - fig._5.7) un des modes de travail et en appuyant sur le bouton de démarrage de la mouture (2 - fig._5.7). La mouture des doses programmées s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Pour arrêter la mouture prématurément, appuyer une fois sur le bouton de sélection des doses  (**OFF** - 3 - fig._5.7).



fig_5.7

5.6 Fonctionnement LEO 55 Essential

L'activation de la mouture se fait en sélectionnant avec le bouton de sélection des doses  (1 - fig._5.8), un des modes de travail et en appuyant sur le bouton de démarrage de la mouture  (2 - fig._5.8). La mouture des doses programmées s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Pour arrêter la mouture prématurément, appuyer une fois sur le bouton de sélection de démarrage de la mouture  (2).



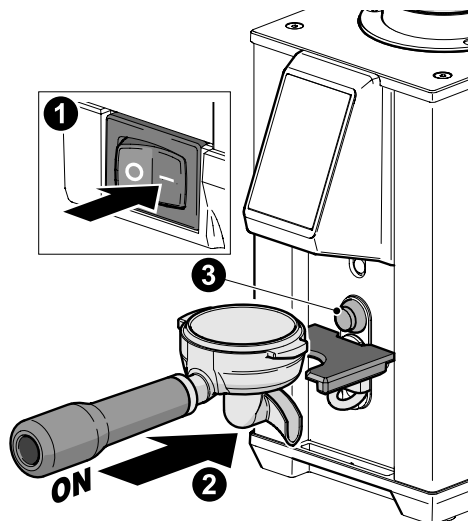
fig_5.8

La mouture en dose continue se fait en maintenant le bouton de démarrage enfoncé (2 - fig._5.7 et fig._5.8). Après un arrêt prématuré de la mouture, le symbole de la dose clignote pendant 3 secondes, après quoi la minuterie revient au temps de distribution défini dans la programmation. Pour redémarrer la distribution, appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage de la mouture (2) dans les 3 secondes.

5.7 Fonctionnement LEO 55 Easy

Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur principal (**I - ON -1** - fig._5.9).

Placer le porte-filtre sur la fourche et appuyer **(2)** sur le bouton de démarrage de la mouture **(3)** avec le porte-filtre jusqu'à l'obtention de la dose de café souhaitée.



fig_5.9

5.8 Menu de fonctionnement (uniquement pour mod. LEO 55 et LEO 55 Essential)

L'écran peut afficher plusieurs écrans pour contrôler le moulin à café.

Seuls certains d'entre eux sont visibles selon les réglages du menu de programmation. Pour faire défiler le menu, appuyez sur le bouton de sélection des doses  après le message de bienvenue « **WELCOME** ».

- Simple dose



- Double dose



- Triple dose (si activée)



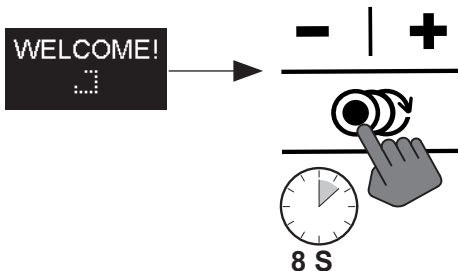
- Dose continue (si activée)



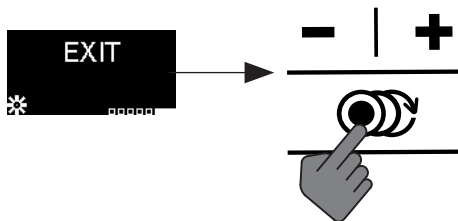
6

PROGRAMMATION (uniquement pour mod. LEO 55 et LEO 55 Essential)

Pour entrer dans le menu de programmation, allumer la machine, après le message de bienvenue, appuyer sur le bouton de sélection  pendant 8 secondes jusqu'au changement des inscriptions à l'écran.

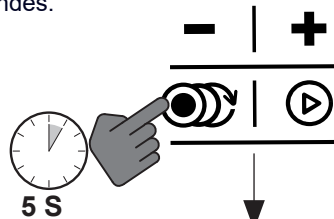


En appuyant sur les boutons «**+**» ou «**-**», il est possible de faire défiler le menu ; en programmation, il est possible d'afficher le nombre de doses pour les fonctions temporisées, activer et désactiver la triple dose et activer et désactiver la dose continue. Pour quitter le menu de programmation, faites défiler jusqu'à l'écran «**EXIT**» et appuyez sur la touche de sélection des doses pour revenir au menu de travail.



6.1 Comptage de doses

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle du nombre de doses pour les fonctions temporisées. La lettre «**P**» indique le nombre de doses partielles, «**T**» le nombre de doses totales. Le compteur de doses-partiel peut être remis à zéro en entrant dans le menu de programmation et en appuyant sur le bouton de sélection des doses pendant 5 secondes.



Comptage de dose simple



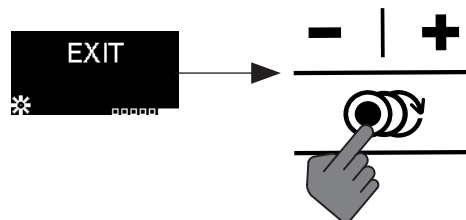
Comptage de dose double



Comptage de dose triple

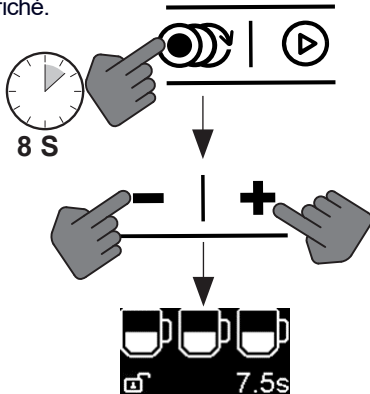


Sélectionnez l'écran **EXIT** et appuyez sur le bouton **DOSE** pour quitter la programmation..



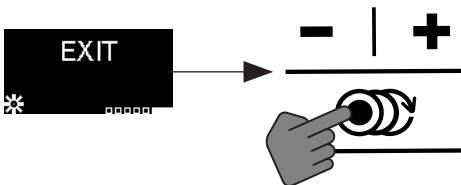
6.2 Dose triple

Pour activer la triple dose, procédez comme suit : entrez dans le menu de programmation, déplacez-vous avec les boutons «**+**» ou «**-**» jusqu'à ce que le symbole «**TRIPLE DOSE**» soit affiché.



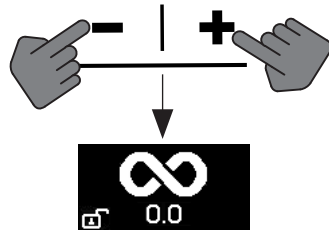
Appuyez sur le bouton de sélection des doses pour activer la fonction **ON/OFF** et effectuez la sélection à l'aide du bouton «**+**» ou «**-**». Confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur le bouton de sélection des doses .

Sélectionnez l'écran EXIT et appuyez sur le bouton de sélection des doses pour quitter la programmation. Dans le menu de travail, il sera désormais possible de choisir la triple dose si elle est activée.



6.3 Dose continue

Pour activer la dose continue, procédez comme suit : entrez dans le menu de programmation, déplacez-vous avec les boutons «**+**» ou «**-**» jusqu'à ce que le symbole «**INFINI**» de la dose continue soit affiché.



Appuyez sur le bouton de sélection des doses pour activer la fonction **ON/OFF** et effectuez la sélection à l'aide du bouton «**+**» ou «**-**». Confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur le bouton de sélection des doses . Sélectionnez l'écran **EXIT** et appuyez sur le bouton de sélection des doses pour quitter la programmation. Dans le menu de travail, il est maintenant possible de choisir la dose continue si elle est activée.



La machine ne peut fonctionner en mode continu que pendant de courtes périodes. Ne jamais dépasser le temps d'une minute en continu pour éviter une surchauffe du moteur.

6.4 Release

Dans le menu de programmation, il est également possible de visualiser la version du logiciel utilisé par la machine.



Ces informations peuvent être demandées par l'assistance en cas de dysfonctionnements.

7

NETTOYAGE



Ne pas nettoyer la machine en utilisant des instruments métalliques ou abrasifs, tels que de la laine d'acier, des brosses métalliques, des aiguilles, etc. ou des détergents génériques (alcool, solvants, etc.).

Laisser la machine propre prolonge sa durée de vie et produit un café moulu bien meilleur.

Nettoyage des pièces mobiles en plastique.

Retirer les pièces mobiles de la machine (couvercle, trémie, etc.) et les laver abondamment à l'eau et au détergent neutre.



Ne jamais laver les pièces en plastique dans le lave-vaisselle.



Débrancher la fiche de la prise d'alimentation avant d'effectuer tout nettoyage. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau.

Nettoyage du corps de la machine.

Pour nettoyer le corps de la machine, utiliser des chiffons humides en faisant attention aux pièces sensibles à l'eau comme l'interrupteur d'allumage.

8

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES



En cas de problème ou de dysfonctionnement, éteindre et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Ci-dessous une liste des interventions possibles à effectuer en présence de dysfonctionnements.

Si le problème persiste, demander l'intervention du personnel chargé de l'entretien ou contacter un revendeur **MACAP**.

8.1 Anomalies, causes et solutions

L'appareil ne démarre pas

- Vérifier que l'interrupteur général est sur la position **ON**.
- Vérifier que la fiche est insérée.
- Vérifier que le bouton de réglage de la mouture n'indique pas la valeur « **0** »
- Vérifier qu'il n'y ait pas de corps étrangers encastrés entre les moulins.

L'appareil s'arrête en raison d'une surchauffe du moteur :

- En cas de surchauffe du moteur, l'appareil s'éteint automatiquement. Le dispositif de sécurité se recharge automatiquement ; attendre que le moteur refroidisse (15 à 30 minutes) avant de redémarrer l'appareil.

8.2 Inactivité

Pour une inactivité prolongée de la machine, il est nécessaire d'effectuer quelques opérations préventives :

- débrancher la machine du réseau électrique.
- vider la trémie
- nettoyer toutes les pièces en contact avec les aliments.
- nettoyer toutes les surfaces de la machine avec un chiffon.
- protéger l'extérieur avec un film cellophane ou un sac.
- stocker dans des pièces sèches et abritées dont la température n'est pas inférieure à 1 °C.

9

ÉLIMINATION

Vider le café résiduel et rendre la machine inopérante en coupant le cordon d'alimentation. Ne pas abandonner la machine dans la nature.



Vérifier que l'élimination de la machine est effectuée dans le respect des règles environnementales et selon les réglementations en vigueur.

Informations aux utilisateurs

En vertu du Décret de loi du 25 septembre 2007, n° 185 et de l'art. 13, Décret de loi du 25 juillet 2005, n° 151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que dans les déchets ».

Le symbole de la poubelle barré sur l'équipement signifie que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être éliminé séparément des autres types de déchets.

L'utilisateur doit donc acheminer le matériel, à la fin de sa durée de vie, vers les centres de collecte séparés appropriés des déchets électroniques/électrotechniques ou le retourner au revendeur lors de l'achat d'un nouvel équipement équivalent.



La collecte séparée appropriée et l'envoi ultérieur des équipements usagés au recyclage, au traitement et à l'élimination respectueuse de l'environnement permettront d'éviter les effets négatifs sur l'environnement ainsi que sur la santé en facilitant le recyclage des matériaux constituant l'équipement.

10

FABRICANT

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALIE

www.macap.it

INHALT



1 EINFÜHRUNG	74
1.1 <i>Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe</i>	74
1.2 <i>Allgemeine Informationen</i>	75
1.3 <i>Garantie</i>	76
1.4 <i>Sicherheitshinweise</i>	76



2 AUSPACKEN	80
2.1 <i>Inhalt der Packung</i>	80



3 BESCHREIBUNG DER ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE	81
3.1 <i>Verwendungszweck und bestimmungsgemäße Verwendung</i>	81
3.2 <i>Technische Spezifikationen</i>	81
3.3 <i>Hauptbauteile</i>	82
3.4 <i>Geräuschpegel</i>	82



4 INSTALLATION	83
4.1 <i>Installation des Bohnenbehälters</i>	84
4.2 <i>Elektrische Versorgung</i>	84



5 FUNKTIONSWEISE DER ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE	85
5.1 <i>Vorbereitung und Inbetriebnahme</i>	85
5.2 <i>Einstellung der Mahlfeinheit</i>	86
5.3 <i>Einstellung der Dosierzeit</i>	87
5.4 <i>Einstellung der Siebträgergabel</i>	87
5.5 <i>Funktionsweise der Kaffeemühle LEO 55</i>	88
5.6 <i>Funktionsweise der Kaffeemühle LEO 55 Essential</i>	88
5.7 <i>Funktionsweise der Kaffeemühle LEO 55 Easy</i>	89
5.8 <i>Betriebsmenü</i>	89



6	PROGRAMMIERUNG	90
6.1	<i>Dosiszähler.....</i>	<i>90</i>
6.2	<i>Dreifachdosis.....</i>	<i>91</i>
6.3	<i>Dauermahlen</i>	<i>91</i>
6.4	<i>Release</i>	<i>92</i>



7	REINIGUNG	92
----------	------------------------	-----------



8	FEHLERBEHEBUNG	92
8.1	<i>Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen</i>	<i>92</i>
8.2	<i>Stillstand</i>	<i>93</i>



9	ENTSORGUNG	93
----------	-------------------------	-----------



10	HERSTELLER.....	93
-----------	------------------------	-----------

1

EINFÜHRUNG

Vor der Durchführung jeglicher Eingriffe an der Maschine muss der Benutzer die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig lesen und sie bei allen Arbeiten befolgen.



Wenden Sie sich bei Zweifeln über die korrekte Auslegung der Anweisungen an unseren Kundendienst, um die notwendigen Erklärungen zu erhalten.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole und Fachbegriffe

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

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

**INFORMATION**

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



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



ACHTUNG: Gerät an das Stromnetz angeschlossen!



Vor der Durchführung jeglicher Wartungstätigkeiten die Stromversorgung trennen.



Verletzungsgefahr! Geeignete Schutzhandschuhe tragen.



BEDIENPERSONAL: Dieses Symbol weist auf Informationen oder Verfahren hin, die den Benutzer des Geräts betreffen. Diese Person verfügt über entsprechende Fachkenntnis und wurde bzgl. der Funktionsweise, der Bedienung und der planmäßigen Wartung entsprechend geschult und zur Durchführung dieser Aufgaben ermächtigt.



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

1.2 Allgemeine Informationen

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil der On-Demand Kaffeemühle **LEO 55**, weshalb es wichtig ist, die beigefügten Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen sorgfältig zu lesen. Gerade bei der Installation, der Inbetriebnahme, dem Betrieb und der Reinigung ist es besonders wichtig, auf die Sicherheit zu achten. Diese Bedienungsanleitung muss an einem sicheren Ort aufbewahrt werden, damit sie allen Benutzern des Geräts zur Verfügung steht. Sie können diese Anleitungen online einsehen unter www.macap.it. Um ein gedrucktes Exemplar anzufordern, senden Sie bitte eine E-Mail an: info@macap.it



Die Beschreibung der On-Demand Kaffeemühle ist allgemeiner Art und kann daher nicht alle Einzelheiten zu den verschiedenen Komponenten enthalten.

Der Hersteller hat folgende Sprache als offizielle Sprache festgelegt: Italienisch.

Dieses Handbuch spiegelt den technischen Zustand des Geräts zum Zeitpunkt der Lieferung wider. **MACAP s.r.l.** behält sich das Recht vor, jederzeit alle für sinnvoll erachteten Änderungen an der Serienproduktion vorzunehmen und die entsprechenden Handbücher zu aktualisieren, ohne dass eine Verpflichtung zur Aktualisierung früherer Veröffentlichungen besteht.



Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die zurückgeführt werden können auf:

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

Transport und Handhabung



Bei der Handhabung des Geräts sind entsprechende Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um zu verhindern, dass das Gerät herunterfällt und neben der Kaffeemühle selbst Menschen, Tiere und Gegenstände beschädigt werden.

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

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

1.3 Garantie

Die Garantie für unsere Produkte beträgt 24 Monate ab dem Datum der Rechnungsstellung. Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Verschleißteile.
- Teile, die durch Eingriffe von nicht autorisiertem Personal beschädigt wurden.
- Teile, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts beschädigt wurden.

Alle Rücksendungen müssen im Voraus von unserem Unternehmen genehmigt werden und sind auf Kosten des Kunden zu versenden. Rücksendungen werden erst nach Überprüfung der zurückgesandten Waren als Garantiefall anerkannt.

1.4 Sicherheitshinweise



1. Die Maschine auf einer ebenen Oberfläche an einem Ort aufstellen, dessen Temperatur nicht unter 5 °C sinken kann. Warm halten.
2. Die Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und sie nicht in feuchten Räumen aufstellen.
3. Keine schweren Gegenstände auf die Verpackung stellen oder legen.
4. In Notfällen wie Brand, ungewöhnliche Geräusche, Überhitzung usw. sofort handeln, indem die Stromversorgung abgeschaltet wird.
5. Die Installation und Reparatur muss den örtlichen Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen für Elektroinstallationen entsprechen.
6. Die Installation der On-Demand Kaffeemühle muss nach der Lektüre und Kenntnisnahme dieses Handbuchs durchgeführt werden.

7. Dieses Gerät ist nur sicher, wenn es ordnungsgemäß an ein effizientes Erdungssystem angeschlossen ist.
8. Die Daten auf dem Typenschild des Produkts müssen mit denen des elektrischen Anschlusses am Aufstellungsort übereinstimmen. Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz des Geräts mit denen des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen. Die elektrischen Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
9. Die Maschine darf nicht benutzt werden, wenn das Kabel, der Stecker oder ein anderes Teil beschädigt ist oder wenn die Maschine nicht einwandfrei funktioniert. Bitte senden Sie die Maschine zum nächstgelegenen autorisierten Kundendienstzentrum zwecks Überprüfung, Reparatur oder Instandsetzung. Das Netzkabel darf nicht vom Benutzer ausgetauscht werden.
10. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursachte Schäden.
11. Wie Sie sich vor elektrischem Schlag bei der Verwendung von elektrischen Geräten, zu denen auch Ihre On-Demand Kaffeemühle LEO 55 gehört, schützen:
 - a. Tauchen Sie die Kaffeemühle, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die inneren Teile der Maschine nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
 - b. Das Netzkabel darf nicht gedehnt oder gezogen werden.
 - c. Einen automatischen Trennschalter an der Stromversorgung des Geräts vorsehen.
 - d. Keine Flüssigkeiten auf die Oberseite der Maschine kommen lassen.
 - e. Die Maschine darf keinem Sonnenlicht, Regen, Schnee, extremen Temperaturen usw. ausgesetzt werden.

- 12.** Ausschließlich Ersatzteile und Zubehör verwenden, die von MACAP s.r.l. hergestellt und zertifiziert wurden.
- 13.** Bevor die Maschine gereinigt oder gewartet wird, muss sie abgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
- 14.** Falls die Maschine eine Störung aufweist oder nicht mehr funktioniert, muss sie sofort ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden. Es darf nicht versucht werden, sie selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an einen autorisierten und qualifizierten Techniker von MACAP s.r.l. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder einem autorisierten Händler unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- 15.** Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden überwacht oder angeleitet.
- 16.** Das Gerät und sein Kabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
- 17.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 18.** Das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Stromversorgung trennen.
- 19.** Um den korrekten Betrieb und die Leistungsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten, ist es notwendig, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und die Reinigung sowie die planmäßige Wartung korrekt durchzuführen.
- 20.** Es ist zu beachten, dass das Gerät für den professionellen und nicht für den häuslichen Gebrauch bestimmt ist und daher nur von qualifizierten Personen verwendet werden darf.

- 21.** Das Gerät ist nicht wasserdicht. Daher darf es nicht in der Nähe von Wasserspritzern oder besonders feuchten Orten aufgestellt werden. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger reinigen.
- 22.** Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet
- 23.** Das Gerät darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen die Bedienung und Wartung geschultem Personal vorbehalten ist.
- 24.** In den Anweisungen muss klargestellt werden, dass der Zugang zum Wartungsbereich, der die Verwendung eines Werkzeugs erfordert, Personen vorbehalten ist, die über Kenntnisse und praktische Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere in Bezug auf Sicherheit und Hygiene (siehe auch Punkt 19).
- 25.** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen potenziellen Gefahren kennen.
- 26.** Diese Art von Geräten ist für kommerzielle Anwendungen bestimmt, z. B. Bars, Restaurants, Cafés, Konditoreien usw, aber nicht auf die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

2

AUSPACKEN



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



2.1 Inhalt der Packung

Die On-Demand Kaffeemühle wird in einem Karton verpackt geliefert. Beim Öffnen prüfen, ob die verschiedenen Komponenten vorhanden sind (Abb. 2.1).

- 1 On-Demand Kaffeemühle
- 2 Bohnenbehälter mit Verriegelungsschieber für den Trichter
- 3 Bedienungs- und Wartungsanleitung LEO 55

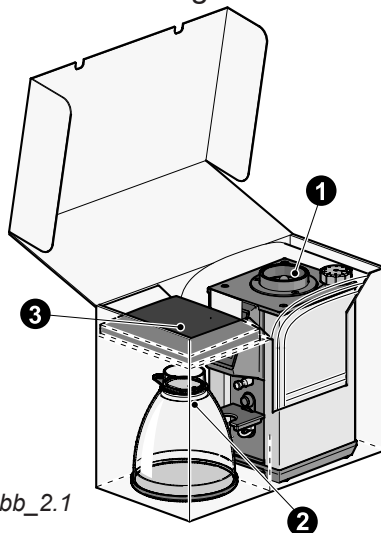
Die Daten der Maschine sind auf dem „CE“-Kennzeichnungsschild angegeben, das an der Unterseite der Maschine angebracht ist. Die verpackte Maschine muss in einem geschützten und feuchtigkeitsfreien Raum aufbewahrt werden, bis sie in einer geeigneten Umgebung installiert wird.

Nach dem Entfernen der Verpackung ist zu prüfen, ob sich die verschiedenen Komponenten in einem einwandfreien Zustand befinden und keine Manipulationen, beschädigten Teilen usw. vorhanden sind.

Außerdem ist zu prüfen, ob die Maschine vollständig ist, d. h. mit allen Teilen, eventuellem Zubehör und den technischen Unterlagen, wie in den Transportunterlagen angegeben.



Bevor mit der Montage begonnen wird, müssen Unregelmäßigkeiten, die bei der Überprüfung der Ware direkt nach der Anlieferung festgestellt wurden, dem Hersteller gemeldet werden.



Abb_2.1

Verpackungselemente (Plastiktüten, Styropor, Pappkartons usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Diese Elemente sind gemäß den örtlichen Vorschriften zu entsorgen.



Die Verpackung muss mindestens bis zum Ende der Garantiezeit aufbewahrt werden.

3

BESCHREIBUNG DER ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE

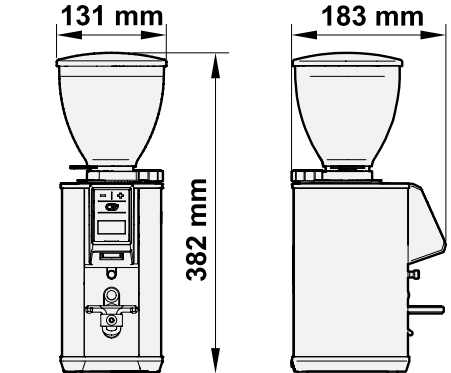
3.1 Verwendungszweck und bestimmungsgemäße Verwendung

Diese Art von Geräten ist für gewerbliche Anwendungen bestimmt, z. B. Bars, Restaurants, Kantinen, Cafés usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Diese Maschine ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen und ist somit gefährlich.



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

Der Benutzer muss immer den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung folgen. Bei Störungen oder wenn die Maschine nicht richtig arbeitet, die Maschine ausschalten und nicht versuchen den Schaden selbst zu beheben. Den Kundendienst kontaktieren.

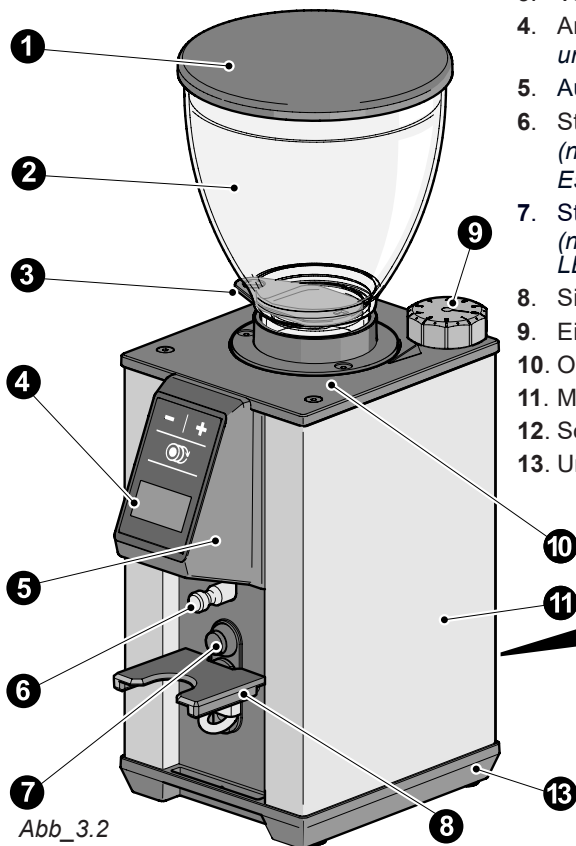


Abb_3.1

3.2 Technische Spezifikationen

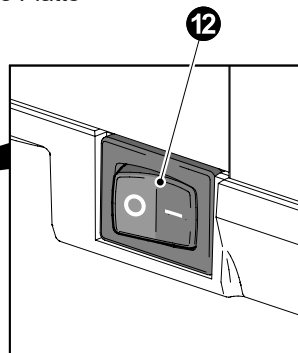
	LEO 55	LEO 55 Essential	LEO 55 Easy
<i>Dosis</i>	Einzel, doppelt, dreifach, kontinuierlich	Einzel, doppelt, dreifach, kontinuierlich	Kontinuierlich
<i>Siebträgerhalter mit einstellbarer Gabel</i>	Standard	Standard	Standard
<i>Mahlwerke</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Lieferbare Spannungen</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Stromaufnahme</i>	390W	310W	310W
<i>Abmessungen (Abb. 3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Behälterinhalt</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Leergewicht</i>	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg

3.3 Hauptbauteile



Abb_3.2

1. Deckel Bohnenbehälter
2. Bohnenbehälter
3. Verriegelungsschieber für den Trichter
4. Anzeige (nur bei Mod. LEO 55 und LEO 55 Essential)
5. Auslauf-Düse für Kaffee
6. Stift Siebträger-Halter (nur für Mod. LEO 55 und LEO 55 Essential)
7. Start-Taste zum Mahlen (nur für Mod. LEO 55 und LEO 55 Easy)
8. Siebträgergabel
9. Einstellknopf Mahlfeinheit
10. Obere Platte
11. Maschinengehäuse
12. Schalter
13. Untere Platte



3.4 Geräuschpegel

Die nach den geltenden Normen durchgeführten Lärmmessungen haben ergeben, dass die Kaffeemühle den Wert von **72±3dB (A)** nicht überschreitet.

4

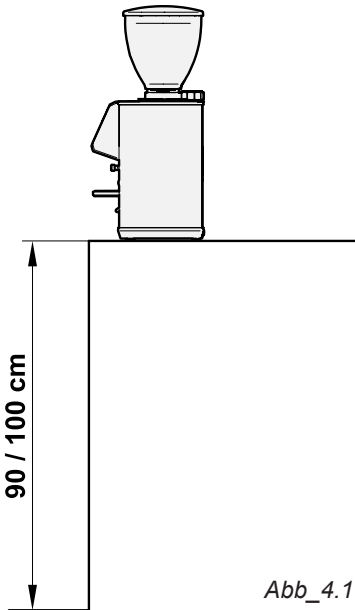
INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den im Verwendungsland geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.

Die Maschine darf nur an Orten aufgestellt werden, an denen sie leicht zu bedienen und leicht zugänglich ist.

Die Aufstellungsfläche muss eben, trocken und glatt sein und eine perfekte Stabilität gewährleisten. Es wird eine Sockelhöhe von mindestens 90/100 cm vom Boden empfohlen. (Abb._4.1)

Nicht in der Nähe von Wasserspritzern verwenden oder installieren.



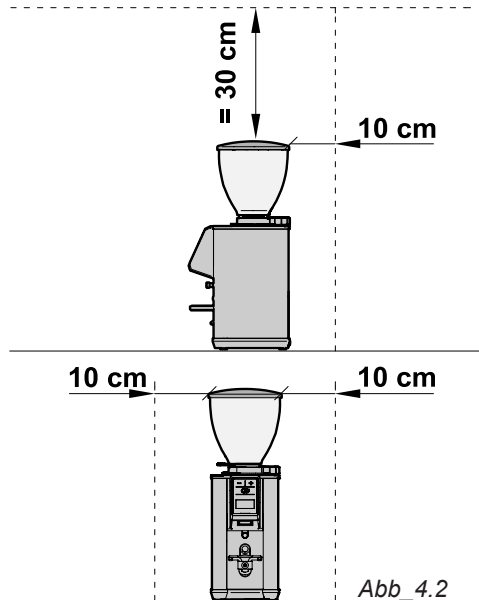
Abb_4.1

Zur Gewährleistung eines normalen Betriebs muss die Maschine in Räumlichkeiten mit einem Temperaturbereich zwischen + 5 °C und + 36 °C und maximaler Luftfeuchtigkeit von 70 % aufgestellt werden.

Sicherstellen, dass auf jeder Seite ein Freiraum von mindestens **10 cm** und oberhalb des Geräts ein Freiraum von mindestens **30 cm** vorhanden ist, um eine ausreichende Belüftung, ein bequemes Nachfüllen von Kaffee sowie eine einfache Bedienung und Wartung zu ermöglichen. (Abb._4.2)



Wenn die Maschine nass oder sehr feucht ist, muss vor ihrer Installation oder Benutzung gewartet werden, bis sie vollständig getrocknet ist.



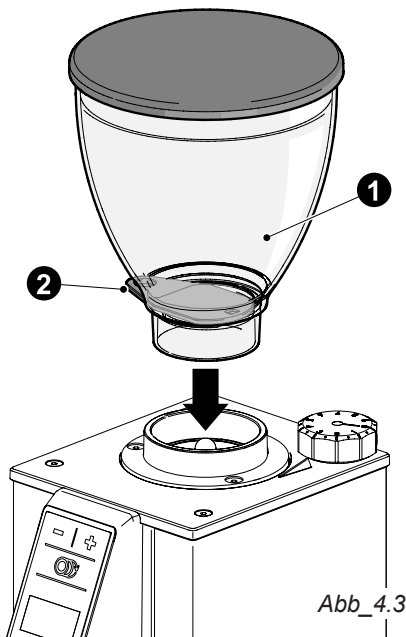
Abb_4.2

4.1 Installation des Bohnenbehälters



Den Bohnenbehälter und seinen Deckel vor dem Einbau mit reichlich Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel waschen, um eventuelle Rückstände zu entfernen.

Den Bohnenbehälter (**1** - Abb._4.3), mit eingesetztem Verriegelungsschieber für den Trichter (**2**) korrekt und fest in die Gummimanschette einsetzen (**2** - Abb._4.3).



Abb_4.3

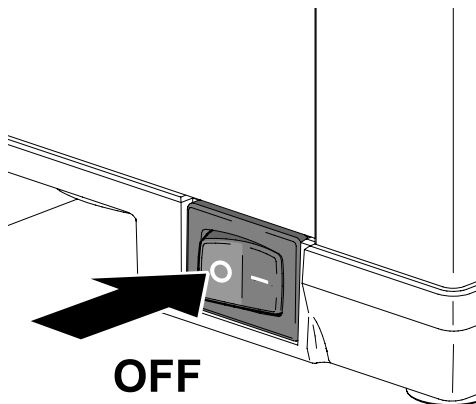
4.2 Elektrische Versorgung



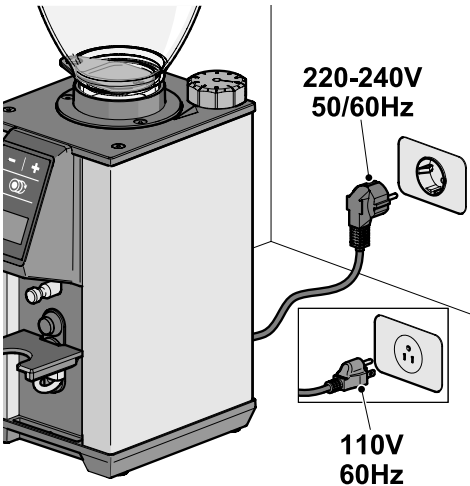
Bevor die Maschine an das Stromnetz geschlossen wird ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild mit denen des Netzanschlusses übereinstimmen.

Die Erdungsanlage muss gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird muss sichergestellt werden, dass der Schalter ausgeschaltet ist, d.h. in der Nullstellung steht (**0** - **OFF** - Abb._4.4). Netzkabel anschließen (Abb. 4.5).



Abb_4.4



Abb_4.5



Das überschüssige Kabel auf der Arbeitsfläche ablegen, so dass Kinder nicht daran ziehen können oder es zu einer Stolperfalle wird.



Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem technischen Kundendienst oder einem Fachelektriker unverzüglich ausgewechselt werden, damit jedes Risiko ausgeschlossen wird.

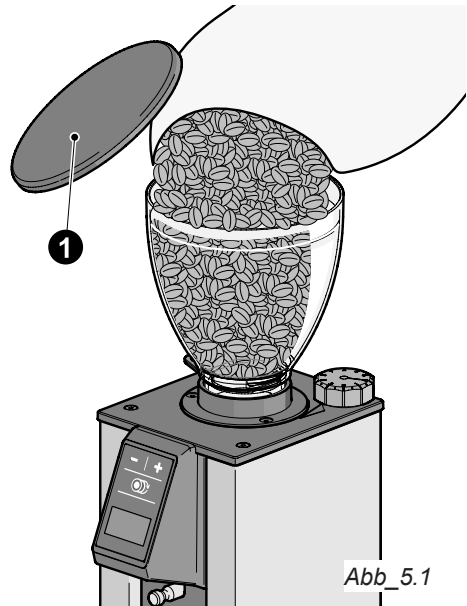
5

FUNKTIONSWEISE DER ON-DEMAND KAFFEEMÜHLE

Es wird vorausgesetzt, dass die Maschine richtig installiert wurde.

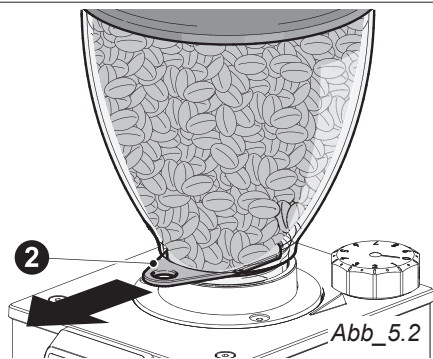
5.1 Vorbereitung und Inbetriebnahme

- Den Deckel vom Bohnenbehälter nehmen (1 - Abb._5.1) und die Kaffeebohnen einfüllen. Deckel wieder schließen.

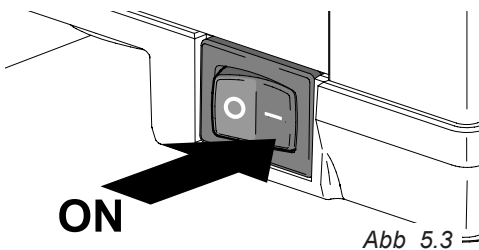


Abb_5.1

- Das des Verriegelungsschieber für den Trichter (2 - Abb._5.2) öffnen, damit die Kaffeebohnen in die Mahlkammer gelangen können.



- Das Gerät einschalten, indem der Hauptschalter auf **I - ON** (3 - Abb. 5.3) gestellt wird. Beim Einschalten des Geräts erscheint eine kurze Begrüßung auf dem Display und nach einigen Sekunden eine der voreingestellten Funktionen; um von einer Funktion zur anderen zu wechseln, ist die Dosiswahltaste drücken .



Den Schalter nachts oder wenn keine Bediener im Raum sind auf **O - OFF** stellen (siehe Abbildung 4.4).



Niemals ohne Bohnenbehälter oder mit dem Bohnenbehälter ohne Deckel arbeiten.

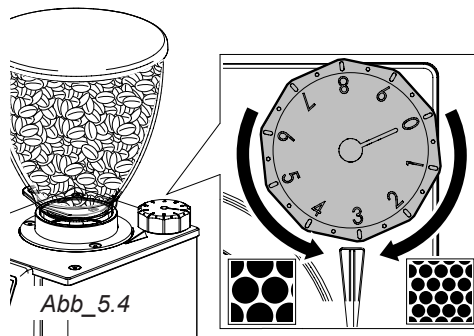
5.2 Einstellung der Mahlfeinheit

Die Maschine ist werkseitig mit einem Espressomahlgrad eingestellt. Zur Einstellung der Korngröße wird die kontinuierliche Dosierung und eine Präzisionswaage verwendet, um das genaue Gewicht zu ermitteln. Bei jeder Einstellung der Mahlfeinheit müssen die ersten beiden Doppeldosen verworfen werden, da sie möglicherweise noch einen Teil des Mahlguts aus der vorherigen Einstellung enthalten. Sobald der Kaffee gepresst und überprüft wurde, dass die Ausgabezeit wie gewünscht ist, können die programmierten Dosierzeiten eingestellt werden.

Zum Ändern der Mahlfeinheit: Den Einstellknopf für eine **FEINERE** Körnung im Uhrzeigersinn und für eine **GRÖßERE** Körnung gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 5.4). Mit Kaffee zwischen den Mahlwerken ist die Mahlfeinheit bei laufendem Motor einzustellen. Ist kein Kaffee vorhanden, ist sie bei ausgeschaltetem Motor einzustellen.



Es empfiehlt sich, während des Mahlens oder bei leerer Mahlkammer von grob auf fein einzustellen.



Abb_5.4

Es wird außerdem empfohlen, bei jedem Wechsel der Körnung wenige Gramm Kaffee zu mahlen und zu verwenden, um die geringe Menge an vorgemahlenem Kaffee im Gerät zu beseitigen. Bei einer langsamen Kaffeeausgabe der Maschine ist der Kaffee zu fein gemahlen, während der Kaffee bei einer zu schnellen Ausgabe zu grob gemahlen ist. Zudem können viele Faktoren die Kaffeeausgabe beeinflussen, darunter die Kaffeemenge, das Pressen, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter und die klimatischen Bedingungen.



5.3 Einstellung der Dosierzeit

Das Gerät ist mit einer digitalen Dosiszeiteinstellung ausgestattet.

Im Arbeitsmenü kann durch Drücken der Dosiswahltaste  zwischen einfacher, doppelter, dreifacher Dosis oder Dauermahlen gewählt werden. Um die Zeit der programmierten Dosen zu ändern, ist sicherzustellen, dass das Symbol „VORHÄNGESCHLOSS“ in der offenen Position  ist; ist dies nicht der Fall, ist die Dosiswahltaste  für 3 Sekunden zu drücken und die Dosis mit den Tasten „+“ oder „-“ einzustellen.

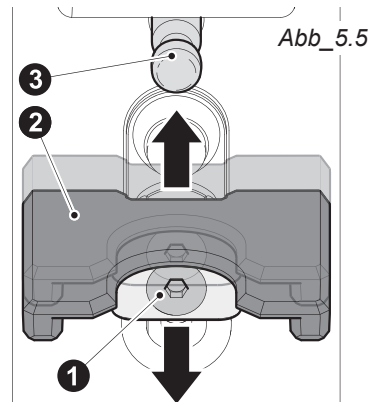
Die Dosiswahltaste  3 Sekunden lang drücken und das „VORHÄNGESCHLOSS“ wieder in die geschlossene Position  stellen, um eine Änderung der Zeiteinstellung zu verhindern.

Bitte beachten Sie, dass Sie jedes Mal, wenn Sie den Mahlgrad ändern, überprüfen müssen,

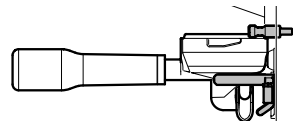
ob die Menge des gemahlten Kaffees wie gewünscht geblieben ist.

5.4 Einstellung der Siebträgergabel

Alle Modelle sind mit einer Vorrichtung zur Einstellung der Gabelhöhe ausgestattet. Zum Ändern der Höhe sind die Schrauben um eine halbe Umdrehung zu lösen (**1** - Abb. **5.5**) und die Gabel (**2**) in die gewünschte Position zu schieben. Die richtige Gabelhöhe (Abb. **5.6**) ist erreicht, wenn das Profil des Siebträgers korrekt in die Nut des Stiftes einrastet (**3** - Abb. **5.5**). Die Schrauben fixieren, um dem Siebträger einen sicheren Sitz zu gewährleisten.



OK



NO

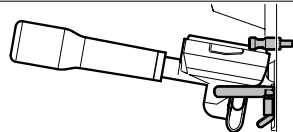
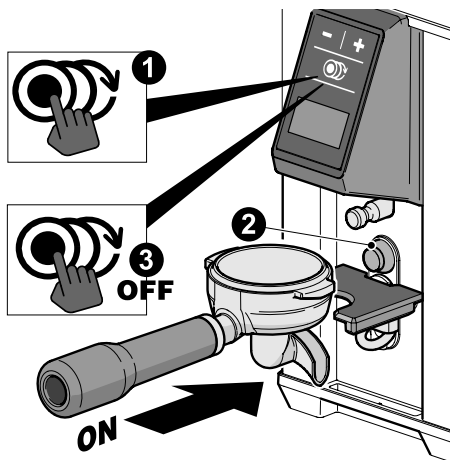


Abb. 5.6

5.5 Funktionsweise der Kaffeemühle LEO 55

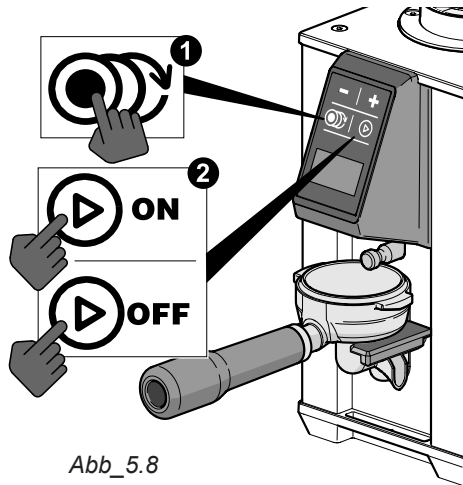
Das Mahlen wird aktiviert, indem man mit der Dosismahlweise (1 - Abb. 5.7) eine der Betriebsarten auswählt und die Start-Taste zum Mahlen drückt (2 - Abb. 5.7). Das Mahlen der programmierten Dosen wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestoppt. Um das Mahlen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Dosismahlweise (3 - Abb. 5.7).



Abb_5.7

5.6 Funktionsweise der Kaffeemühle LEO 55 Essential

Das Mahlen wird aktiviert, indem man mit der Dosismahlweise (1 - Abb. 5.8) eine der Betriebsarten auswählt und die Start-Taste zum Mahlen drückt (2 - Abb. 5.8). Das Mahlen der programmierten Dosen wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch gestoppt. Um das Mahlen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start-Taste zum Mahlen (2).



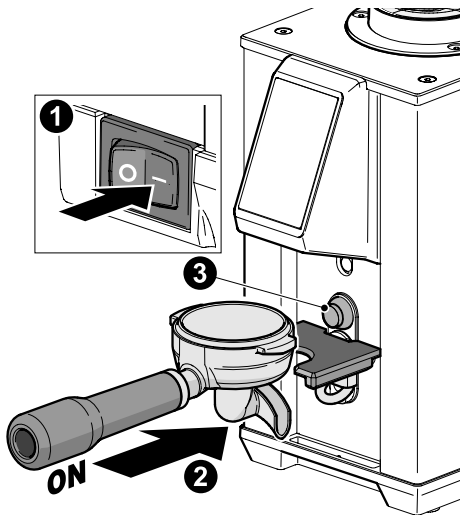
Abb_5.8

Das Dauermahlen erfolgt durch Gedrückthalten der Starttaste (2 - Abb. 5.7 und Abb. 5.8). Nach einem vorzeitigen Abbruch des Mahlvorgangs blinkt das Dosiersymbol 3 Sekunden lang, danach kehrt der Timer zu der in der Programmierung eingestellten Dosierzeit zurück. Um die Ausgabe wieder zu starten, drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden erneut die Start-Taste zum Mahlen (2).

5.7 Funktionsweise der LEO 55 Easy

Schalten Sie die Maschine mit dem Hauptschalter ein (**I - ON - 1** - Abb._5.9).

Setzen Sie den Siebträger auf die Gabel und halten Sie die Taste (**2**) zum Starten des Mahlvorgangs (**3**) mit dem Filterhalter gedrückt, bis die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.



fig_5.9

5.8 Betriebsmenü (nur bei Mod. LEO 55 und LEO 55 Essential)

Das Display kann mehrere Bildschirme zur Steuerung der Kaffeemühle anzeigen.

Je nach den Einstellungen im Programmiermenü sind nur einige von ihnen sichtbar. Um durch das Menü zu blättern, drücken Sie nach der Begrüßungsmeldung „**WELCOME**“ die Dosiswahltaste .

- Einzeldosis



- Doppeldosis



- Dreifachdosis
(wenn aktiv)



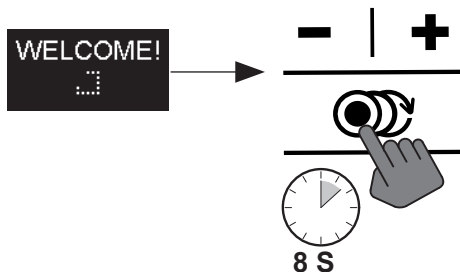
- Dauermahlen
(wenn aktiv)



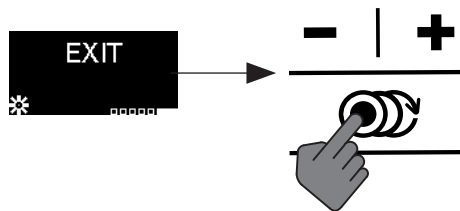
6

PROGRAMMIERUNG (nur bei Mod. LEO 55 und LEO 55 Essential)

Um das Programmiermenü aufzurufen, das Gerät einschalten. Wenn die Willkommensnachricht angezeigt wird, drücken Sie 8 Sekunden auf die Dosiswahltaste  oder bis der Text auf dem Display wechselt.

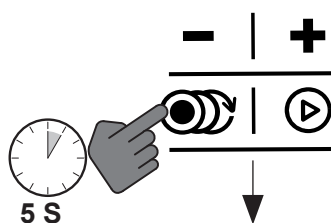


Durch Drücken der Tasten "+" oder "-" können Sie durch das Menü blättern; In der Programmierung können Sie die Anzahl der Dosen für zeitgesteuerte Funktionen anzeigen, die Dreifachdosis aktivieren und deaktivieren und das Dauermahlen aktivieren und deaktivieren. Um das Programmiermenü zu verlassen, blättern Sie zum Bildschirm „EXIT“ und drücken Sie die Dosiswahltaste, um zum Arbeitsmenü zurückzukehren.



6.1 Dosiszähler

Das Gerät ist mit einer Funktion zur Kontrolle der Anzahl der zeitgesteuerten Dosierungen ausgestattet. „P“ ist der Teilzähler der Dosiervorgänge, „T“ gibt dagegen die Anzahl aller Dosiervorgänge an. Der Teildosiszähler kann zurückgesetzt werden, indem Sie das Programmiermenü aufrufen und die Dosiswahltaste 5 Sekunden lang drücken.



Einzeldosiszähler



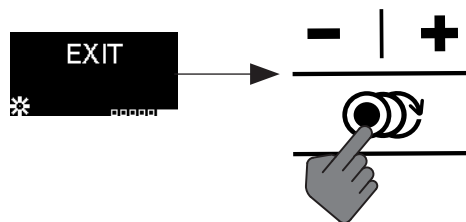
Doppeldosiszähler



Dreifachdosiszähler

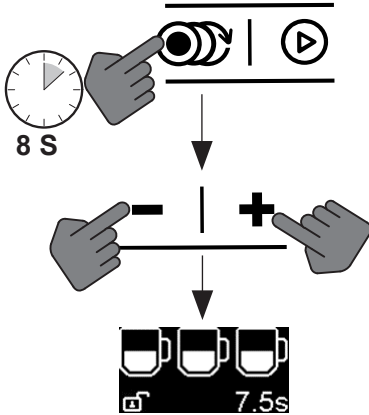


Wählen Sie den Bildschirm **EXIT** und drücken Sie die Taste **DOSIS**, um die Programmierung zu beenden.



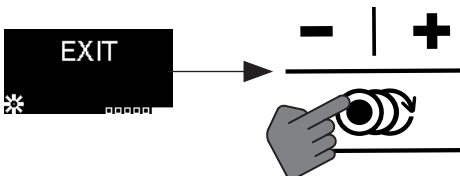
6.2 Dreifachdosis

Um die Dreifachdosis zu aktivieren, folgendermaßen vorgehen: Rufen Sie das Programmiermenü auf, bewegen Sie sich mit den Tasten “+” oder “-“, bis das Symbol „DREIFACHDOSIS“ angezeigt wird.



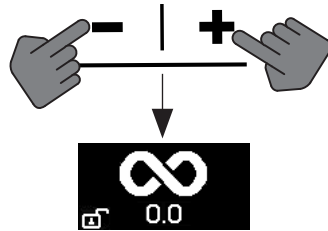
Drücken Sie die Dosiswahl Taste , um die Funktion **ON/OFF** zu aktivieren und treffen Sie die Auswahl mit der Taste “+” oder “-“. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch erneutes Drücken der Taste für die Dosisauswahl .

Wählen Sie den Bildschirm **EXIT** und drücken Sie die Dosiswahl Taste , um die Programmierung zu beenden. Im Arbeitsmenü ist es nun möglich, die Dreifachdosis zu wählen, wenn sie aktiviert ist.



6.3 Dauermahlen

Um das Dauermahlen zu aktivieren, folgendermaßen vorgehen: Rufen Sie das Programmiermenü auf, bewegen Sie sich mit den Tasten “+” oder “-“, bis das Symbol „ENDLOS“ des Dauermahlens angezeigt wird.



Drücken Sie die Dosiswahl Taste , um die Funktion **ON/OFF** zu aktivieren und treffen Sie die Auswahl mit der Taste “+” oder “-“. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch erneutes Drücken der Taste für die Dosisauswahl . Wählen Sie den Bildschirm **EXIT** und drücken Sie die Dosiswahl Taste, um die Programmierung zu beenden. Im Arbeitsmenü ist es möglich, das Dauermahlen zu wählen, wenn es aktiviert ist.

Die Maschine kann nur kurzzeitig im Dauerbetrieb arbeiten. Überschreiten Sie niemals die Dauer von einer Minute, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.



6.4 Release

Im Programmiermenü ist es auch möglich, die Version der von der Maschine verwendeten Software anzuzeigen.



Diese Information kann bei Funktionsstörungen vom Kundendienst angefordert werden.

7

REINIGUNG



Das Gerät darf nicht mit metallenen oder scheuernden Mitteln wie Stahlwolle, Drahtbürsten, Nadeln usw. oder mit allgemeinen Reinigungsmitteln (Alkohol, Lösungsmittel usw.) gereinigt werden.

Die richtige Pflege und Instandhaltung verlängern die Lebensdauer Ihres Geräts und führen zu einem besser gemahlenden Kaffee.

Reinigung von beweglichen Kunststoffteilen.

Die beweglichen Teile des Geräts (Deckel, Bohnenbehälter usw.) entfernen und mit reichlich Wasser und neutralem Reinigungsmittel reinigen.



Kunststoffteile niemals in der Spülmaschine waschen.



Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

Reinigung des Gehäuses des Geräts.

Das Gehäuse des Geräts mit feuchten Tüchern reinigen und dabei auf wasserempfindliche Teile wie den Netzschalter achten.

8

FEHLERBEHEBUNG



Das Gerät bei einem Problem oder einer Fehlfunktionen ausschalten und von der Stromversorgung trennen.

Nachfolgend wird eine Liste möglicher Maßnahmen aufgeführt, die bei etwaigen Fehlfunktionen zu ergreifen sind.

Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Wartungspersonal oder an einen **MACAP**-Händler.

8.1 Störungen, Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Das Gerät schaltet sich nicht ein

- Prüfen, ob der Hauptschalter auf **ON** steht.
- Prüfen, ob der Stecker eingesteckt ist.
- Prüfen, ob der Einstellknopf der Mahlfeinheit den Wert „0“ anzeigt
- Sicherstellen, dass sich keine Fremdkörper zwischen den Mahlwerken befinden.

Das Gerät schaltet sich aufgrund einer Überhitzung des Motors aus:

- Bei einer Überhitzung des Motors schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Sicherheitsvorrichtung setzt sich automatisch zurück; warten, bis der Motor abgekühlt ist (15 bis 30 Minuten), bevor das Gerät wieder eingeschaltet wird.

8.2 Stillstand

Bei längerem Stillstand des Geräts müssen bestimmte Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Den Bohnenbehälter leeren
- Alle mit den Lebensmitteln in Berührung gekommenen Teile reinigen.
- Alle Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem Tuch reinigen.
- Die Außenseite mit Kunststoffolie oder einem Kunststoffbeutel schützen.
- An einem trockenen, geschützten Ort mit Temperaturen von mindestens 1 °C lagern.

9

ENTSORGUNG

Etwaige Kaffeereste ausleeren und das Gerät durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb setzen. Das Gerät darf nicht in die Umwelt entsorgt werden.



Sicherstellen, dass das Gerät unter Einhaltung der Umweltvorschriften und gemäß den geltenden Bestimmungen entsorgt wird.

Bedienerinformationen

Gemäß der italienischen Rechtsverordnung vom 25. September 2007, Nr. 185 und Art. 13 der italienischen Rechtsverordnung vom 25. Juli 2005, Nr. 151 „Umsetzung der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Verringerung der Verwendung bestimmter

gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten, sowie deren Entsorgung“.

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät bedeutet, dass das Produkt am Ende seiner Lebenszeit gesondert von anderen Arten von Abfällen entsorgt werden muss.

Am Ende der Nutzungsdauer muss der Benutzer das Gerät daher bei den entsprechenden Sammelstellen für getrennte Sammlung elektronischer/elektrotechnischer Abfälle abgeben oder es beim Kauf eines neuen gleichwertigen Geräts an den Händler zurückgeben.

Die angemessene getrennte Sammlung und anschließende Weiterleitung gebrauchter Geräte zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und erleichtert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen.

10

HERSTELLER

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALIEN

www.macap.it

ÍNDICE



1	INTRODUCCIÓN	96
1.1	<i>Símbolos y terminología utilizados en el manual</i>	96
1.2	<i>Información general</i>	97
1.3	<i>Garantía</i>	98
1.4	<i>Instrucciones de seguridad</i>	98



2	DESEMBALAJE	102
2.1	<i>Contenido del paquete</i>	102



3	DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO	103
3.1	<i>Destino y uso previsto</i>	103
3.2	<i>Especificaciones técnicas</i>	103
3.3	<i>Componentes principales</i>	104
3.4	<i>Nivel de ruido</i>	104



4	INSTALACIÓN	105
4.1	<i>Instalación de la tolva de café</i>	106
4.2	<i>Alimentación eléctrica</i>	106



5	FUNCIONAMIENTO DEL MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO	107
5.1	<i>Preparación y puesta en marcha</i>	107
5.2	<i>Regulación de la molienda</i>	108
5.3	<i>Regulación del tiempo de dosificación</i>	109
5.4	<i>Regulación de la horquilla</i>	109
5.5	<i>Funcionamiento LEO 55</i>	110
5.6	<i>Funcionamiento LEO 55 Essential</i>	110
5.7	<i>Funcionamiento LEO 55 Easy</i>	111
5.8	<i>Menú de operación</i>	111



6 PROGRAMACIÓN	112
6.1 Contador de dosis	112
6.2 Dosis triple..	113
6.3 Dosis continua	113
6.4 Release	114



7 LIMPIEZA	114
-------------------	-----



8 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	114
8.1 Fallos, causas y soluciones	114
8.2 Inactividad	115



9 ELIMINACIÓN	115
----------------------	-----



10 FABRICANTE	115
----------------------	-----

1

INTRODUCCIÓN

Antes de realizar cualquier operación en la máquina, el usuario debe leer atentamente las instrucciones recogidas en esta publicación y seguirlas en todas las intervenciones.



En caso de dudas sobre la interpretación correcta de las instrucciones, contacte con nuestro servicio de asistencia para recibir las aclaraciones necesarias.

1.1 Símbolos y terminología utilizados en el manual

ATENCIÓN: este símbolo indica información o procedimientos que, si no se realizan con atención, podrían provocar lesiones personales graves. Fuente potencial de lesiones o daños para la salud.

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información, disposiciones o procedimientos que, si no se realizan correctamente, pueden provocar daños o funcionamientos anómalos.

**INFORMACIÓN**

Las indicaciones acompañadas de este símbolo contienen información sobre temas de especial importancia y su incumplimiento puede dar lugar a la anulación de la garantía.



LEA atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en funcionamiento.



¡ATENCIÓN: aparato conectado a la red eléctrica!



Antes de realizar cualquier acción de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica.



¡Peligro de lesiones! Protégase con guantes adecuados.



OPERADOR: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el usuario del aparato. Procedimientos que competen a la persona instruida sobre el funcionamiento, uso y mantenimiento ordinario del aparato.



TÉCNICO CUALIFICADO: este símbolo indica información o procedimientos relacionados con el mantenimiento extraordinario (eléctrico/mecánico) para una persona cualificada y autorizada por el fabricante.

1.2 Información general

Este manual es parte esencial del molinillo de café instantáneo **LEO 55**; por lo tanto, es importante leer detenidamente las advertencias y las precauciones adjuntas. En particular, preste atención a las indicaciones de seguridad durante la instalación, la puesta en funcionamiento, el uso y la limpieza. Guarde este manual de usuario en un lugar seguro donde pueda estar a disposición de todos los usuarios del aparato. Para consultar estas instrucciones en línea, visite el sitio web www.macap.it. Para solicitar una copia en papel, envíe un correo electrónico a: info@macap.it



La descripción del molinillo de café instantáneo indicada a continuación es de carácter general, por lo tanto, puede que no incluya todos los detalles sobre los diversos componentes.

El idioma oficial elegido por el fabricante es el italiano.

Este manual refleja el estado del aparato en el momento de la entrega. **MACAP s.r.l.** se reserva el derecho a realizar, en cualquier momento, las modificaciones que considere oportunas a la fabricación en serie y a actualizar los manuales relativos sin obligación de actualizar las publicaciones anteriores.



El fabricante declina toda responsabilidad por los daños causados a personas u objetos, debido a:

- Uso inadecuado del aparato.
- Uso por personal no idóneo (no autorizado y/o no capacitado).
- Defectos de alimentación.
- Falta de mantenimiento de los componentes del molinillo de café.
- Modificaciones en el producto no autorizadas por el fabricante.
- Uso de repuestos no originales.
- Sustitución de componentes suministrados con el aparato por otros con características técnicas distintas a las del proyecto.
- Incumplimiento de estas instrucciones.
- Incumplimiento de las normas de seguridad.

Transporte y manipulación



Durante la manipulación del aparato, tome las precauciones oportunas para evitar que se caiga, dañando a personas, animales y cosas, además del propio molinillo de café.

Durante la manipulación del producto en el embalaje, compruebe que se respeta el mensaje «PARTE SUPERIOR» (identificado por el símbolo ) presente en el embalaje.

No gire el aparato durante la manipulación. Manipular con cuidado. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños ocasionado por una manipulación negligente o disconforme con las indicaciones facilitadas.

1.3 Garantía

La garantía de nuestros productos es de 24 meses a partir de la fecha de factura.

La garantía no cubre:

- todas las partes sujetas a desgaste
- las partes dañadas por manipulación por parte de personal no autorizado por la empresa
- las partes dañadas por el uso inadecuado del producto.

Las posibles devoluciones deberán ser autorizadas previamente por nuestra empresa y enviarse a cargo del cliente. Las devoluciones se considerarán en garantía solo después de revisar la mercancía devuelta.

1.4 Instrucciones de seguridad



1. Instale la máquina sobre una superficie plana donde bajo ningún concepto la temperatura pueda descender por debajo de los 5°C. Manténgala caliente.
2. No deje la máquina expuesta a la intemperie o colocada en ambientes húmedos.
3. No coloque objetos pesados sobre el paquete.
4. En caso de emergencia, como un incendio, ruidos inusuales, sobrecalentamiento, etc., intervenga inmediatamente desconectando la alimentación eléctrica.
5. La instalación y reparación deben ser conformes con los códigos y las normativas de seguridad eléctrica locales.
6. El molinillo de café instantáneo deberá instalarse después de haber leído y entendido la presente publicación.

7. Este aparato solo es seguro si se conecta correctamente a un sistema de conexión a tierra eficiente.
8. Compruebe que los datos de la placa correspondan con los de la red eléctrica principal a la que se conectará el producto. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciőrese de que la tensión y la frecuencia del aparato corresponden a las de la red eléctrica local. Los datos eléctricos se indican en la placa de datos del aparato.
9. No utilice esta máquina si el cable, la clavija o cualquier otra pieza están dañados o si la máquina no funciona correctamente. Devuelva la máquina al centro de asistencia autorizado más cercano para su comprobación, reparación o ajuste. El usuario no deberá sustituir el cable de alimentación.
10. Este aparato ha sido diseñado únicamente con la finalidad de moler café en grano. Todos los demás usos son inapropiados y peligrosos. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.
11. Para protegerse de las descargas eléctricas cuando se utiliza cualquier aparato eléctrico, incluido el molinillo de café instantáneo LEO 55:
 - a. No sumerja el molinillo de café, el cable y las clavijas en agua u otros líquidos ni deje que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
 - b. Evite que el cable de alimentación se alargue o se estire.
 - c. Prepare un seccionador automático para la red eléctrica que alimenta el aparato.
 - d. No derrame líquidos sobre la parte superior de la máquina.
 - e. La máquina no debe exponerse a elementos como la luz solar, la lluvia, la nieve, temperaturas extremas, etc.
12. Utilice siempre repuestos y accesorios certificados y fabricados por MACAP s.r.l.

- 13.** Antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento, apague la máquina con su interruptor de alimentación y desconéctela de la alimentación eléctrica.
- 14.** Si la máquina no funciona correctamente o deja de funcionar, apáguela inmediatamente y desconéctela de la alimentación eléctrica. No intente repararla, póngase en contacto con un técnico autorizado y cualificado de MACAP s.r.l. Todas las reparaciones deben ser realizadas por el fabricante o un distribuidor autorizado, utilizando solo piezas originales.
- 15.** El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
- 16.** Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 17.** Los niños no deben jugar con el aparato.
- 18.** No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato de la alimentación.
- 19.** Para garantizar el correcto funcionamiento y la eficiencia de la máquina, es necesario seguir las indicaciones del fabricante, efectuando las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario.
- 20.** Se recuerda que el aparato se destina al uso profesional y no doméstico; por lo tanto, solo podrán utilizarlo personas cualificadas.
- 21.** El aparato no es impermeable, por lo que deberá ubicarlo lejos de chorros de agua o de lugares especialmente húmedos. No lave el aparato con chorros de agua o aparatos limpiadores a vapor.
- 22.** El aparato es adecuado solo para uso en interiores.
- 23.** El aparato debe instalarse únicamente en lugares donde el uso y el mantenimiento estén reservados a personal formado y capacitado.

- 24.** Las instrucciones deben especificar que el acceso al área de servicio, que requiere el uso de una herramienta, está reservado a personas que posean los conocimientos y la experiencia práctica sobre el aparato, en especial por lo que se refiere a la seguridad y la higiene (véase también el punto 19).
- 25.** Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 o más años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén supervisados o hayan sido formados sobre el uso del aparato de forma segura y hayan entendido los riesgos potenciales.
- 26.** Este tipo de dispositivo está destinado a aplicaciones comerciales, por ejemplo, bares, restaurantes, cafeterías, pastelerías, etc, pero no a la producción masiva y continua de alimentos.

2

DESEMBALAJE



El encargado de la instalación del aparato, antes de proceder, debe leer estas instrucciones y, en particular, los apartados anteriores sobre información general y disposiciones de seguridad.



2.1 Contenido del paquete

El molinillo de café instantáneo se entrega guardado en una caja de cartón. Al abrir la caja, compruebe que no falte ningún componente (fig. 2.1).

- 1 Molinillo de café instantáneo
- 2 Tolva de café con su correspondiente tapa y corredera de bloqueo
- 3 Manual de uso y mantenimiento **Leo 55**

Los datos de la máquina se especifican en la placa de marcado "CE", colocada debajo de la máquina.

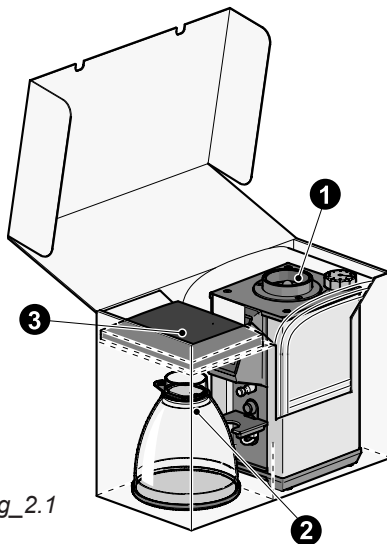
La máquina embalada debe protegerse en un local resguardado y sin humedad hasta que se instale en un ambiente adecuado.

Una vez retirado el embalaje, es necesario comprobar que los distintos componentes se encuentren en perfectas condiciones y que no haya rastros de manipulaciones, partes dañadas, etc.

También será necesario comprobar que la máquina esté completa con todas sus partes, accesorios y documentación técnica, según la documentación de transporte.



Antes de proceder con la instalación, en caso de que se encuentren anomalías en los controles realizados en la entrega, informe de ello al fabricante.



fig_2.1

Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, cartón, etc.) no deberán dejarse al alcance de los niños, ya que estos elementos son posibles fuentes de peligro. Estos elementos deberán eliminarse de conformidad con las normas locales vigentes.



El embalaje deberá conservarse por lo menos hasta la extinción de la garantía.

3

DESCRIPCIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO

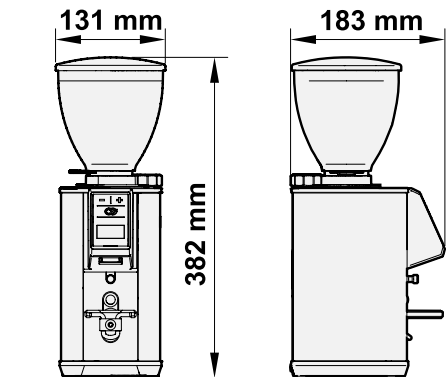
3.1 Destino y uso previsto

Este tipo de aparatos se destina a aplicaciones comerciales, por ejemplo, bares, restaurantes, cafeterías, pastelerías etc., pero no a la producción en masa continua de comida. Este aparato está diseñado exclusivamente para moler café en granos. Cualquier otro uso debe considerarse no idóneo y, por tanto, peligroso.



El fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas debido a un uso inadecuado, erróneo o irracional de la máquina.

El operador debe respetar siempre las indicaciones contenidas en este manual. En caso de avería o si la máquina no funciona correctamente, apáguela y no intente realizar ninguna reparación. Contacte con el centro de asistencia.

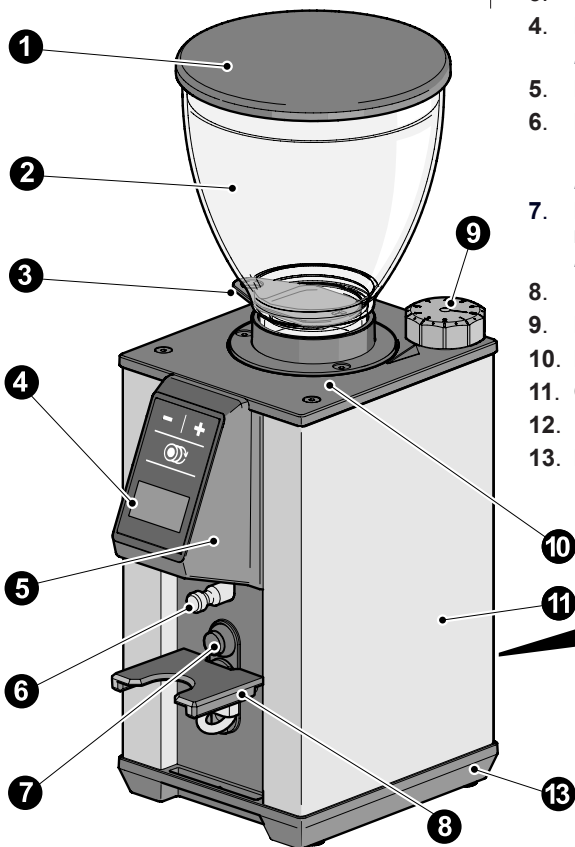


fig_3.1

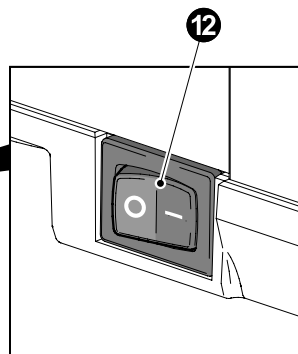
3.2 Especificaciones técnicas

	LEO 55	LEO 55 Essential	LEO 55 Easy
<i>Dosis</i>	Individual, doble, triple, continua	Individual, doble, triple, continua	Continua
<i>Soporte del portafiltro con horquilla regulable</i>	Estándar	Estándar	Estándar
<i>Molinillos planos</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Voltajes disponibles</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Potencia absorbida</i>	390W	310W	310W
<i>Dimensiones (fig._3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Capacidad de la tolva</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Peso en vacío</i>	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg

3.3 Componentes principales



1. Tapa de la tolva de café
2. Tolva de café
3. Corredera de bloqueo de la tolva
4. Pantalla (solo para el mod. LEO 55 y LEO 55 Essential)
5. Boquilla de salida del café
6. Perno del soporte del portafiltro (solo para el mod. LEO 55 y LEO 55 Essential)
7. Pulsador de puesta en marcha de la molienda (solo para el mod. LEO 55 y LEO 55 Easy)
8. Horquilla del portafiltro
9. Manilla de regulación de la molienda
10. Placa superior
11. Cuerpo de la máquina
12. Interruptor
13. Placa inferior



fig_3.2

3.4 Nivel de ruido

Las pruebas de ruido efectuadas según las normas vigentes han determinado que el molinillo de café no supera el valor de **72±3dB (A)**.

4

INSTALACIÓN

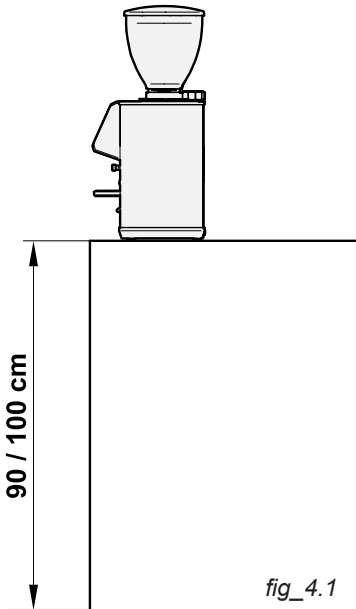
La instalación debe ser efectuada por personal técnico cualificado. La instalación deberá realizarse de conformidad con las normas de seguridad vigentes en el país de uso.

La máquina solo deberá instalarse en lugares en los que resulte fácil de usar y el acceso sea sencillo.

La superficie de apoyo debe estar nivelada, seca, lisa y perfectamente estable.

Se aconseja situar la base a una altura de al menos 90/100 cm aproximadamente del suelo. (fig._4.1)

No la utilice ni instale cerca de chorros de agua.



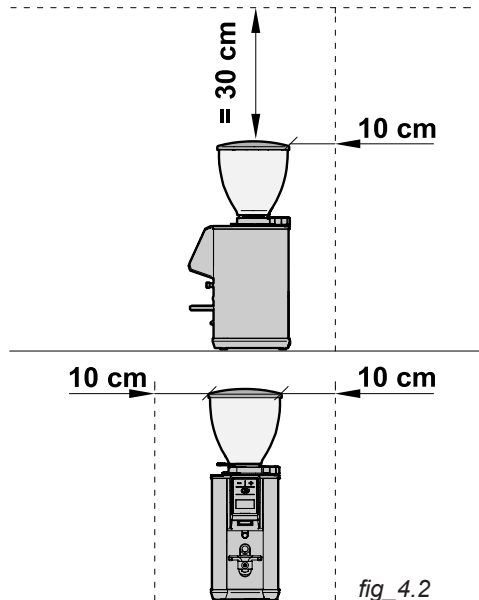
fig_4.1

Para garantizar un funcionamiento normal, la máquina debe instalarse en zonas donde la temperatura ambiente esté entre + 5 °C y + 36 °C, y la humedad no supere el 70 %.

Asegúrese de que haya un espacio abierto de al menos **10 cm** a cada lado y de al menos **30 cm** por encima de la máquina para permitir una ventilación adecuada, una recarga de café cómoda, facilitar el uso y el desempeño de posibles operaciones de mantenimiento. (fig._4.2)



Si la máquina está mojada o muy húmeda, espere a que se seque completamente antes de instalarla o utilizarla.



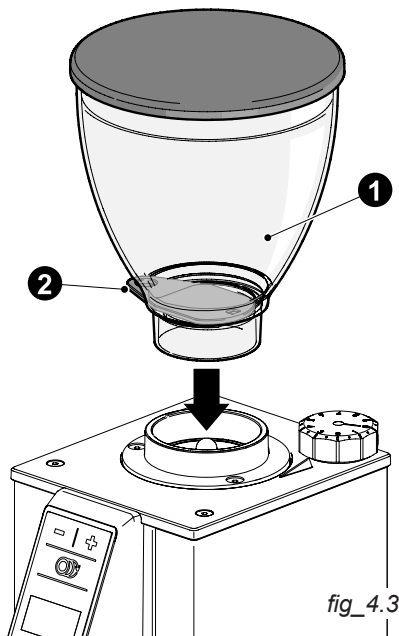
fig_4.2

4.1 Instalación de la tolva de café



Antes de instalar la tolva de café y la tapa correspondiente, lávelas con abundante agua y detergente neutro para eliminar posibles restos del procesamiento.

Coloque la tolva (**1** - fig._4.3) de forma correcta y estable en el interior del collarín de goma, con la corredera de bloqueo instalado (**2** - fig._4.3).



fig_4.3

4.2 Alimentación eléctrica

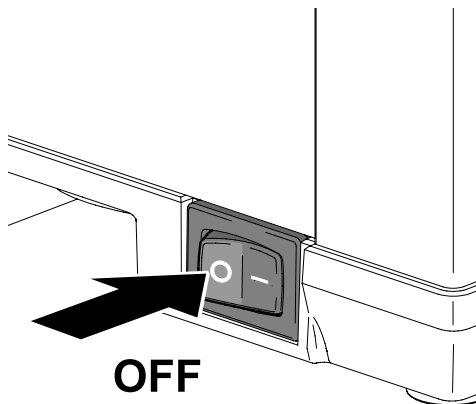


Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa de identificación sean conformes con los de la red de distribución eléctrica local.

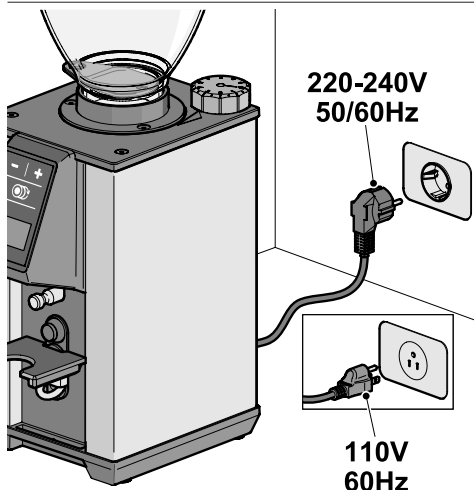
La puesta a tierra deberá realizarse de conformidad con lo previsto por la normativa vigente.

Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el interruptor esté apagado, y que se encuentre en la posición cero (**0** - **OFF** - fig._4.4).

Conecte el cable de alimentación (fig._4.5).



fig_4.4



fig_4.5



Coloque el cable sobrante, si lo hubiese, sobre la superficie de trabajo, de modo que los niños no puedan tirar de él ni pueda ser causa de tropezón.



En caso de que el cable de alimentación esté dañado, debe ser sustituido por el fabricante o su servicio de asistencia técnica o por una persona con una cualificación equivalente, con el fin de prevenir posibles riesgos.

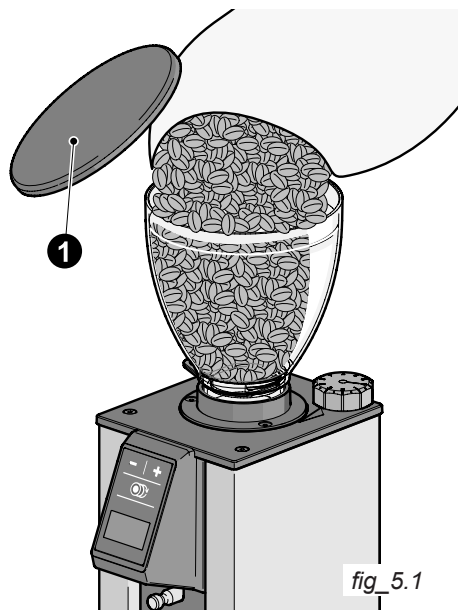
5

FUNCIONAMIENTO DEL MOLINILLO DE CAFÉ INSTANTÁNEO

Se asume que la máquina se ha instalado correctamente.

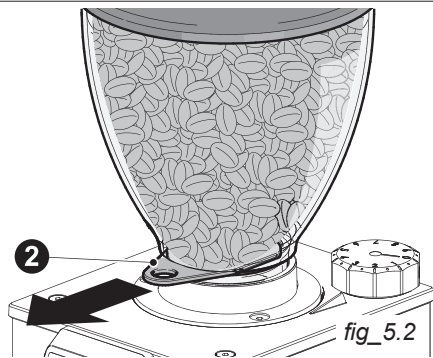
5.1 Preparación y puesta en marcha

- Retire la tapa de la tolva de café (1 - fig._5.1) e introduzca el café en granos. Vuelva a cerrar la tapa.

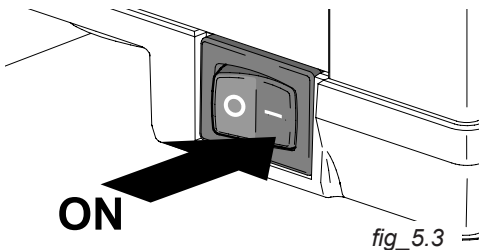


fig_5.1

- Abra la corredera de bloqueo de la tolva de café (2 - fig._5.2), de manera que los granos de café puedan entrar en la cámara de molienda.



- Active el aparato poniendo el interruptor principal en la posición **I - ON** (3 - fig._5.3). Cuando se enciende el aparato, aparece en la pantalla un breve mensaje de bienvenida y, después de unos segundos, aparece una de las funciones preestablecidas; para cambiar de una función a otra, presione el pulsador de selección de dosis .



De noche o en caso de ausencia de operadores en el local, ponga el interruptor en la posición **O - OFF** (véase la figura 4.4).



Nunca active el aparato sin la tolva o con la tolva sin su tapa.

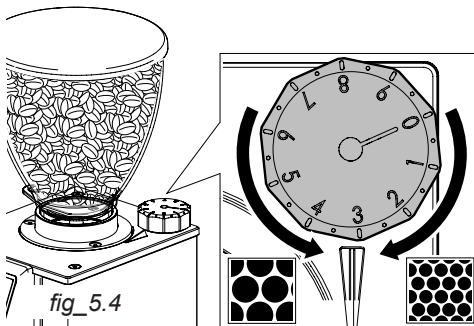
5.2 Regulación de la molienda

La máquina se regula en fábrica con una molienda para café expreso. Para regular la granulometría, utilice la dosis continua y una balanza de precisión que servirá para pesar el gramaje exacto. Cada vez que deba regularse la molienda, será necesario descartar las dos primeras dosis porque podrían presentar una parte de molienda de la regulación anterior. Tras haber prensado el café y comprobado que el tiempo de extracción es el deseado, regule los tiempos de las dosis programadas.

Para modificar la molienda: Gire la manilla de regulación en el sentido de las agujas del reloj para conseguir una granulometría más **FINA**, o en el sentido contrario a las agujas del reloj para conseguir una granulometría más **GRUESA** (fig._5.4). Regule la molienda con el motor encendido si hay café entre los molinillos, y con el motor apagado en caso de ausencia de café.



Se aconseja ajustar de grueso a fino con la máquina triturando o con la cámara de molienda vacía.



Además, se aconseja moler y utilizar pocos gramos de café cada vez que se modifica la granulometría, este procedimiento sirve para eliminar la pequeña cantidad de café antes molido presente en el aparato. Si la dispensación de la máquina de café resulta lenta, el café se muele demasiado fino; mientras que si es demasiado rápida, el café se muele demasiado grueso. Además, muchos factores pueden influir en la dispensación del café, como la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina de café expreso, la limpieza de los filtros y las condiciones climáticas.



5.3 Regulación del tiempo de dosificación

El dispositivo está equipado con un ajuste digital del tiempo de la dosis.

En el menú de trabajo, presionando el pulsador de selección de dosis  es posible elegir entre dosis única, doble, triple o continua. Para cambiar el tiempo de las dosis programadas, asegúrese de que el símbolo «CANDADO» esté en posición abierta ; si no lo está, presione el pulsador de selección de dosis  durante 3 segundos y ajuste la dosis con los pulsadores «+» o «-».

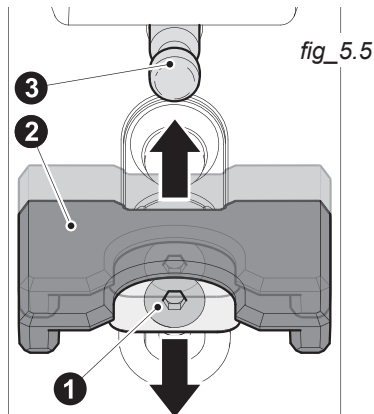
Presione el pulsador de selección de dosis  durante 3 segundos y ponga el «CANDADO» en posición cerrada  para evitar cualquier modificación de los tiempos.

Le recordamos que cada vez que cambie la molienda será necesario comprobar que la

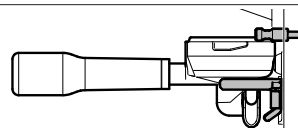
cantidad de café molido se haya mantenido en la deseada.

5.4 Regulación de la horquilla

Todos los modelos cuentan con un dispositivo para regular la altura de la horquilla. Para modificar esta altura, afloje los tornillos media vuelta (1 - fig. 5.5) y deslice la horquilla (2) hasta la posición deseada. La altura correcta de la horquilla (fig. 5.6) se obtiene cuando el perfil del portafiltro encaja correctamente en el canal del perno de soporte. (3 - fig. 5.5) Fije los tornillos para garantizar un apoyo seguro al portafiltro.



OK



NO

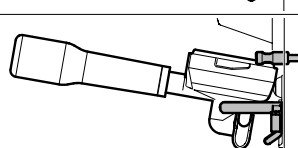
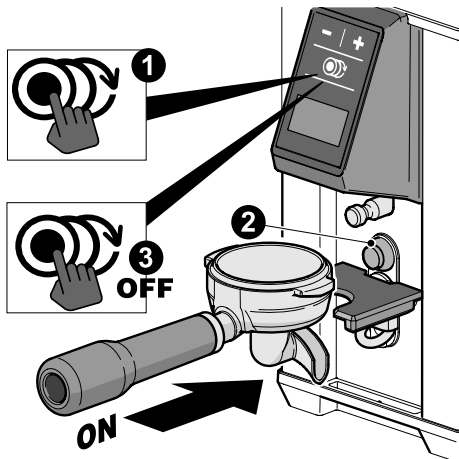


fig. 5.6

5.5 Funcionamiento LEO 55

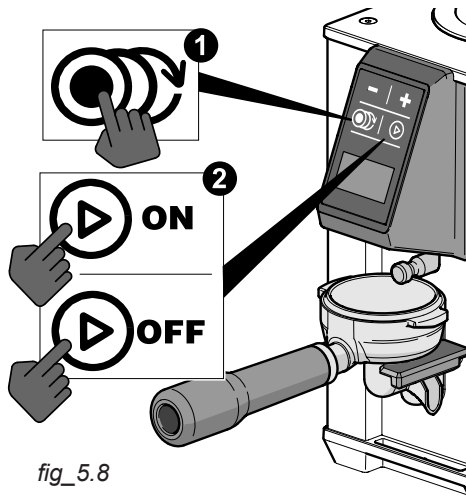
La activación de la molienda se realiza seleccionando uno de los modos de trabajo con el pulsador de selección de dosis  (1 - fig._5.7) y presionando el pulsador de puesta en marcha de la molienda (2 - figura_5.7). La molienda de las dosis programadas se detendrá automáticamente al final del tiempo establecido, mientras que para detener la molienda prematuramente, presione una vez el pulsador de selección de dosis  (**OFF** - 3 - fig._5.7).



fig_5.7

5.6 Funcionamiento LEO 55 Essential

La activación de la molienda se realiza seleccionando uno de los modos de trabajo con el pulsador de selección de dosis  (1 - fig._5.8) y poniendo en marcha la molienda mediante el pulsador de puesta en marcha de la molienda  (2 - figura_5.8). La molienda de las dosis programadas se detendrá automáticamente al final del tiempo establecido, mientras que para detener la molienda prematuramente, presione el pulsador de puesta en marcha de la molienda  (2).



fig_5.8

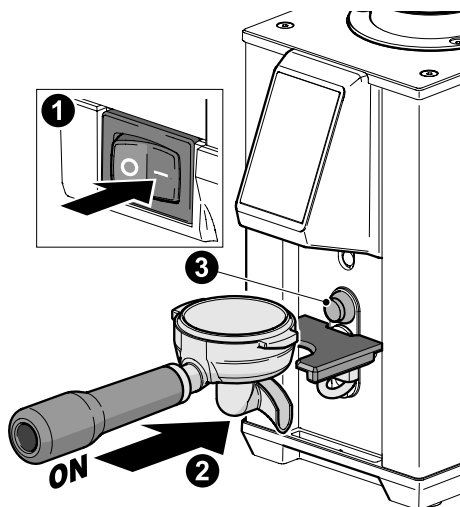
La molienda en dosis continua se realiza manteniendo presionado el pulsador de puesta en marcha (2 - fig._5.7 y fig._5.8). Después de interrumpir prematuramente la molienda, el símbolo de la dosis parpadeará durante 3 segundos, al final de los cuales el temporizador volverá al tiempo de dispensación establecido en la programación.

Para reiniciar la dispensación, presione de nuevo el pulsador de puesta en marcha de la molienda (2) dentro de 3 segundos.

5.7 Funcionamiento LEO 55 Easy

Encienda la máquina con el interruptor principal (1 - ON -1 - fig._5.9).

Coloque el portafiltro en la horquilla y mantenga pulsado (2) el botón de inicio de molienda (3) con el portafiltro hasta obtener la dosis de café deseada.



fig_5.9

5.8 Menu de operación (solo para el mod. LEO 55 y LEO 55 Essential)

El display puede mostrar diferentes pantallas para controlar el molinillo de café.

Solo algunas de ellas son visibles, dependiendo de las configuraciones del menu de programación. Para desplazarse por el menu, presione el pulsador de selección de dosis  después del mensaje de bienvenida «BIENVENIDO».

- Dosis única



- Dosis doble



- Dosis triple
(si está activa)



- Dosis continua
(si está activa)

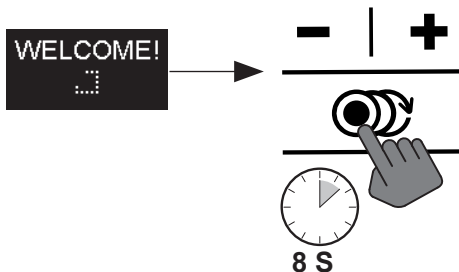


6

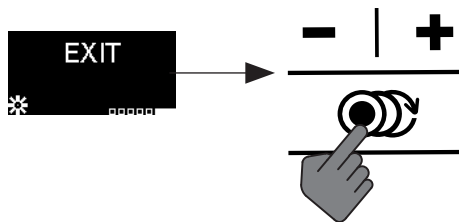
PROGRAMACIÓN

(solo para el mod. LEO 55 y LEO 55 Essential)

Para entrar en el menú de programación, encienda la máquina; tras el mensaje de bienvenida, presione el pulsador de selección de dosis  durante 8 segundos, hasta que el mensaje en la pantalla haya cambiado.

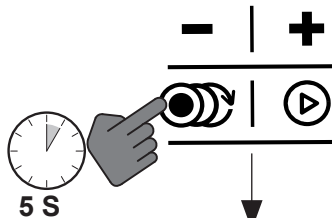


Presionando los botones «+» o «-» es posible desplazarse por el menú; en programación, es posible visualizar el número de dosis para las funciones temporizadas, activar y desactivar la dosis triple y activar y desactivar la dosis continua. Para salir del menú de programación, desplácese hasta la pantalla «SALIR» y presione el pulsador de selección de dosis para volver al menú de trabajo.



6.1 Contador de dosis

El aparato lleva una función para controlar el número de dosis para las funciones temporizadas. La letra «P» indica el número de dosis parciales, «T» indica el número de dosis totales. Es posible poner a cero el contador de dosis parcial entrando en el menú de programación y presionando el pulsador de selección de dosis durante 5 segundos.



Contador de dosis única



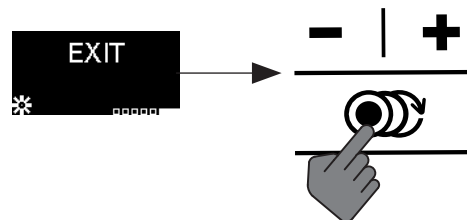
Contador de dosis doble



Contador de dosis triple

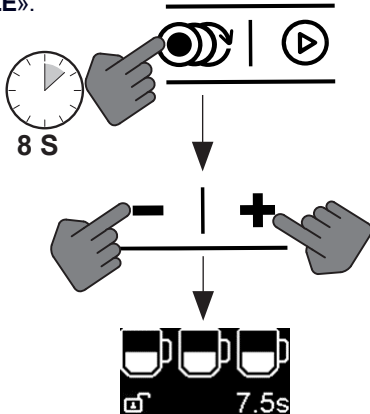


Seleccione la pantalla **SALIR** y presione la tecla **DOSIS** para salir de la programación.



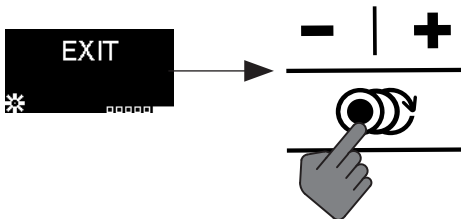
6.2 Dosis triple

Para habilitar la dosis triple, proceda de la siguiente manera: entre en el menu de programación, desplácese con los pulsadores «+» o «-» hasta que se visualice el símbolo de «DOSIS TRIPLE».



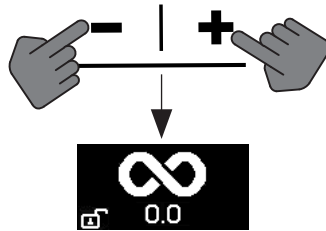
Presione el pulsador de selección de dosis  para activar la función **ON/OFF** y efectuar la selección con el pulsador «+» o «-». Confirme la selección presionando nuevamente la tecla de selección de dosis .

Seleccione la pantalla **SALIR** y presione la tecla de selección de dosis  para salir de la programación. En el menu de trabajo ahora será posible elegir la dosis triple si está habilitada.



6.3 Dosis continua

Para habilitar la dosis continua, proceda de la siguiente manera: entre en el menu de programación, desplácese con los pulsadores «+» o «-» hasta que se visualice el símbolo «INFINITO» de la dosis continua.



Presione la tecla de selección de dosis  para activar la función **ON/OFF** y efectuar la selección con el pulsador «+» o «-». Confirme la selección presionando nuevamente la tecla de selección de dosis . Seleccione la pantalla **SALIR** y presione la tecla de selección de dosis para salir de la programación. En el menu de trabajo será posible elegir la dosis continua si está habilitada.

La máquina puede trabajar en modo continuo solo por períodos cortos. Nunca exceda el tiempo de un minuto de forma continua para evitar el sobrecalentamiento del motor.



6.4 Release

En el menú de programación también es posible visualizar la versión del software utilizada por la máquina.



Esta información puede solicitarla la asistencia técnica en caso de anomalías de funcionamiento.

7

LIMPIEZA



No limpie la máquina utilizando dispositivos metálicos o abrasivos, como lana de acero, cepillos metálicos, agujas, etc. o detergentes genéricos (alcohol, disolventes, etc.).

Mantener la máquina limpia prolongará su duración y producirá mejores cafés molidos.

Limpieza de las partes móviles de plástico.

Desmonte las partes móviles de la máquina (tapa, tolva, etc.) y lávelas con abundante agua y un detergente neutro.



Nunca lave las partes de plástico en el lavavajillas.



Retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza.

No sumerja nunca el aparato en agua.

Limpieza del cuerpo de la máquina.

Para limpiar el cuerpo de la máquina, utilice paños húmedos, teniendo cuidado con las partes sensibles al agua como el interruptor de encendido.

8

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



En presencia de un problema o fallo de funcionamiento, apague y desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

A continuación, se recoge una lista de posibles intervenciones recomendadas en caso de presentarse fallos.

Si el problema persiste, solicite la intervención de personal de mantenimiento o póngase en contacto con un distribuidor de **MACAP**.

8.1 Fallos, causas y soluciones

El aparato no se enciende

- Compruebe que el interruptor general esté en la posición **ON**.
- Compruebe que la clavija esté enchufada.
- Compruebe que el pomo de regulación de la molienda no indique el valor «**0**».
- Compruebe que no haya cuerpos extraños encajados entre los molinillos.

El aparato se detiene tras un recalentamiento del motor:

- En caso de recalentamiento del motor, el aparato se apaga automáticamente. El dispositivo de seguridad es de recarga automática; espere a que el motor se enfríe (de 15 a 30 minutos) antes de volver a poner en funcionamiento el aparato.

8.2 Inactividad

Para la inactividad prolongada de la máquina, es necesario realizar algunas operaciones preventivas:

- Desconecte la máquina de la electricidad.
- Vacíe la tolva de café.
- Lave todas las partes en contacto con los alimentos.
- Limpie todas las superficies de la máquina con un paño.
- Proteja el exterior con una película o una bolsa de celofán.
- Almacene en locales secos y protegidos con temperaturas no inferiores a 1 °C.

9

ELIMINACIÓN

Vacíe el café residual, si lo hubiese, y deje la máquina no operativa la máquina cortando el cable de alimentación. No abandone la máquina en el medioambiente.



Compruebe que la eliminación de la máquina se lleve a cabo de acuerdo con las normas ambientales y con la normativa vigente.

Información para los usuarios

De conformidad con el Decreto Legislativo del 25 de septiembre de 2007, n.º 185 y del art. 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n.º 151 «Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los equipos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos».

El símbolo del contenedor de basura tachado en el equipo significa que el producto, al final de su vida útil, debe eliminarse por separado de los otros tipos de residuos.

Por tanto, el usuario debe transportar el equipo, al final de su vida útil, a los correspondientes centros de recogida selectiva de residuos electrónicos/electrotécnicos o devolverlo al distribuidor al adquirir un nuevo equipo equivalente.



La recogida selectiva adecuada y el envío posterior de los equipos usados para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosos con el medio ambiente, ayudarán a evitar efectos negativos en el medio ambiente y la salud, junto con un reciclaje más fácil de los materiales que componen el equipo.

10

FABRICANTE

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALIA

www.macap.it

SUMÁRIO



1 INTRODUÇÃO	118
1.1 Símbolos e terminologias utilizadas no manual	118
1.2 Informações gerais	119
1.3 Garantia	120
1.4 Instruções de segurança	120



2 DESEMBALAGEM	124
2.1 Conteúdo da embalagem	124



3 DESCRIÇÃO DO MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO	125
3.1 Destinação e uso previsto	125
3.2 Especificações técnicas	125
3.3 Componentes principais	126
3.4 Nível sonoro	126



4 - INSTALAÇÃO	127
4.1 Instalação da tremonha de café	128
4.2 Alimentação elétrica	128



5 - FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO	129
5.1 Preparação e inicialização	129
5.2 Regulação da moagem	130
5.3 Regulação tempo dose	131
5.4 Regulação da forquilha	131
5.5 Funcionamento Leo 55	132
5.6 Funcionamento Leo 55 Essential	132
5.7 Funcionamento Leo 55 Easy	133
5.8 Menu de operação	133



6	PROGRAMAÇÃO	134
6.1	<i>Conta-doses</i>	134
6.2	<i>Dose tripla</i>	135
6.3	<i>Dose contínua</i>	135
6.4	<i>Release</i>	136



7	LIMPEZA	137
----------	----------------------	-----



8	SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS	137
8.1	<i>Anomalias, causas e soluções</i>	137
8.2	<i>Inatividade</i>	137



9	ELIMINAÇÃO	137
----------	-------------------------	-----



10	FABRICANTE	137
-----------	-------------------------	-----

1

INTRODUÇÃO

Antes de efetuar qualquer operação na máquina, o utilizador deve ler cuidadosamente as instruções contidas nesta publicação e segui-las para todas as operações.



Se tiver dúvidas sobre a interpretação correta das instruções, por favor contacte o nosso serviço de assistência para obter os esclarecimentos necessários.

1.1 Símbolos e terminologias utilizadas no manual

ATENÇÃO: este símbolo indica informações ou procedimentos que, se não forem seguidos cuidadosamente, podem resultar em lesões pessoais graves. Fonte potencial de lesões ou danos à saúde.

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações, prescrições ou procedimentos que, se não realizados corretamente, podem causar danos ou mau funcionamento.

**INFORMAÇÃO**

As indicações acompanhadas por este símbolo contêm informações sobre assuntos de particular importância, e o não cumprimento delas pode resultar no cancelamento da garantia.



LEIA o manual de instruções atentamente antes da colocação em funcionamento.



ATENÇÃO: aparelho ligado à rede eléctrica!



Antes de realizar qualquer operação de manutenção, desconecte a fonte de alimentação elétrica.



Perigo de lesões! Proteja-se com luvas adequadas.



OPERADOR: Este símbolo indica informações ou procedimentos relativos ao utilizador do aparelho. Procedimentos de responsabilidade da pessoa instruída sobre o funcionamento, o uso e a manutenção ordinária do aparelho.



TÉCNICO QUALIFICADO: este símbolo indica informações ou procedimentos relativos à manutenção extraordinária (elétrica / mecânica) para uma pessoa qualificada e autorizada pelo fabricante

1.2 Informações gerais

Este manual é uma parte essencial do moedor de café instantâneo **LEO 55**; por isso, é importante ler cuidadosamente as advertências e precauções anexadas. Em especial, preste atenção à segurança durante a instalação, colocação em serviço, utilização e limpeza. Por favor, mantenha este manual do utilizador num local seguro onde possa ser disponibilizado a todos os utilizadores do aparelho.. Para consultar online estas instruções, visite o site www.macap.it. Para solicitar uma cópia em papel, envie um e-mail para: info@macap.it.



A descrição do moedor de café instantâneo apresentada a seguir é de natureza geral e pode, portanto, não incluir todos os detalhes sobre os vários componentes. O idioma oficial escolhido pelo fabricante é o italiano.

Este manual reflete o estado do aparelho no momento do fornecimento. **MACAP s.r.l.** reserva-se o direito de efetuar, a qualquer momento, quaisquer alterações que considere adequadas à produção em série e atualizar os manuais relativos sem a obrigação de atualizar as publicações anteriores.



O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos causados a pessoas ou objetos devidos a:

- Uso indevido do aparelho.
- Utilização por pessoal inadequado (não autorizado e / ou não treinado).
- Defeitos de alimentação.
- Falha na manutenção dos componentes do moedor de café.
- Alterações do produto não autorizadas pelo fabricante.
- Utilização de peças sobresselentes não originais.
- Substituição de componentes fornecidos com o aparelho por outros que tenham características técnicas diferentes dos originais de projeto.
- Incumprimento destas instruções.
- Incumprimento dos regulamentos de segurança.

Transporte e movimentação



Ao movimentar o aparelho, tome as precauções adequadas para evitar que ele caia, danificando pessoas, animais e coisas, além do moedor de café em si.

Durante a movimentação do produto na embalagem, procure respeitar a escrita “ALTO” (identificada pelo símbolo ) presente na embalagem.

Não vire o aparelho durante a movimentação. Manuseie com cuidado. O fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos causados por movimentação descuidada ou que não cumpra as instruções fornecidas.

1.3 Garantia

A garantia dos nossos produtos é de 24 meses a partir da data de faturação.

A garantia não cobre:

- todas as partes submetidas a desgaste
- partes danificadas por adulteração de pessoal não autorizado pela empresa
- partes danificadas pelo uso indevido do produto.

Eventuais devoluções devem ser previamente autorizadas pela nossa empresa e enviadas a expensas do cliente. As devoluções só serão consideradas sob garantia após verificação da mercadoria devolvida.

1.4 Instruções de segurança



1. Instalar a máquina sobre uma superfície plana, em condições em que a temperatura não possa ficar abaixo de 5° C. Manter num local quente.
2. Não deixar a máquina exposta a intempéries ou colocada em ambientes húmidos.
3. Não colocar objetos pesados na embalagem.
4. Em caso de emergência, tais como incêndio, ruído incomum, sobreaquecimento, etc., intervir imediatamente desligando a alimentação elétrica.
5. A instalação e a reparação devem respeitar os códigos e regulamentos de segurança elétrica locais.
6. A instalação do moedor de café instantâneo deve ser realizada após a leitura e a compreensão desta publicação

7. Este aparelho só é seguro quando está devidamente ligado a um sistema de ligação à terra eficiente.
8. Verificar se os dados na placa de dados correspondem aos da rede elétrica principal à qual o produto será conectado. Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, certifique-se de que a tensão e a frequência do aparelho correspondem às da rede elétrica local. Os dados elétricos são indicados na placa de dados do aparelho.
9. Não utilize esta máquina se o cabo, a ficha ou qualquer outra parte estiver danificada ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente. Devolva a máquina ao centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou a regulação. O cabo de alimentação não deve ser substituído pelo utilizador.
10. Este aparelho foi projetado com o único propósito de moer grãos de café. Todas as outras utilizações são inapropriadas e perigosas. O fabricante não será responsabilizado por eventuais danos causados por uso indevido.
11. Para proteger-se contra choques elétricos quando utilizar qualquer aparelho elétrico, incluindo o moedor de café instantâneo LEO 55:
 - a. Não mergulhar o moedor, o cabo e as fichas em água ou outros líquidos, e não deixar as partes internas da máquina entrarem em contacto com líquidos.
 - b. Impedir que o cabo de alimentação seja esticado ou puxado.
 - c. Instalar um seccionador automático na rede elétrica que alimenta o aparelho.
 - d. Não derramar líquidos na parte superior da máquina.
 - e. A máquina não deve ser exposta a elementos como luz solar, chuva, neve, temperaturas extremas, etc.
12. Utilizar sempre peças sobressalentes e acessórios certificados e produzidos pela MACAP s.r.l.

- 13.** Antes de realizar qualquer limpeza ou manutenção, desligar a máquina através do interruptor de alimentação e desligar a máquina da alimentação elétrica.
- 14.** Se a máquina não funcionar corretamente ou deixar de funcionar, desligá-la imediatamente e desconectá-la da alimentação elétrica. Não tentar repará-la; é preciso contactar um técnico autorizado e qualificado pela MACAP s.r.l. Qualquer reparação deve ser feita pelo fabricante ou um revendedor autorizado utilizando apenas peças originais.
- 15.** O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução.
- 16.** Manter o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- 17.** As crianças não devem brincar com o aparelho.
- 18.** Não puxar o cabo de alimentação para desligar o aparelho da fonte de alimentação.
- 19.** Para garantir o funcionamento correto e a eficiência da máquina, é necessário seguir as instruções do fabricante, realizando as operações de limpeza e manutenção ordinária.
- 20.** É importante lembrar que o aparelho se destina a uso profissional e não doméstico, portanto só pessoas qualificadas podem usá-lo.
- 21.** O aparelho não é à prova de água, por isso, coloque-o longe de jatos de água ou lugares particularmente húmidos. Não lavar o aparelho com jatos de água ou com limpadores a vapor.
- 22.** O aparelho é adequado apenas para uso interno
- 23.** O aparelho deve ser instalado somente em locais nos quais o uso e a manutenção sejam reservados ao pessoal treinado.

24. As instruções devem especificar que o acesso à área de serviço, que requer o uso de uma ferramenta, é reservado a pessoas que tenham conhecimento e experiência prática do aparelho, especialmente em relação à segurança e à higiene (ver também o ponto 19).
25. Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento caso estejam acompanhadas ou tenham sido instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura e tenham compreendido os potenciais riscos.
26. Este tipo de dispositivo destina-se a aplicações comerciais, por exemplo, bares, restaurantes, cafés, pastelarias, etc, mas não à produção contínua de alimentos em massa."

2

DESEMBALAGEM



Antes de prosseguir, o operador da instalação deve ler estas instruções e, em especial, as secções anteriores relativas às informações gerais e aos requisitos de segurança.



2.1 Conteúdo da embalagem

O moedor de café instantâneo é embalado numa caixa de cartão. Ao abrir, verifique a presença dos vários componentes (fig. 2.1).

1 Moedor de café instantâneo

2 Tremonha de café com Rampa de bloqueio da tremonha

3 Manual de uso e manutenção **LEO 55**

Os dados da máquina são especificados na placa de marcação "CE" afixada por baixo da máquina.

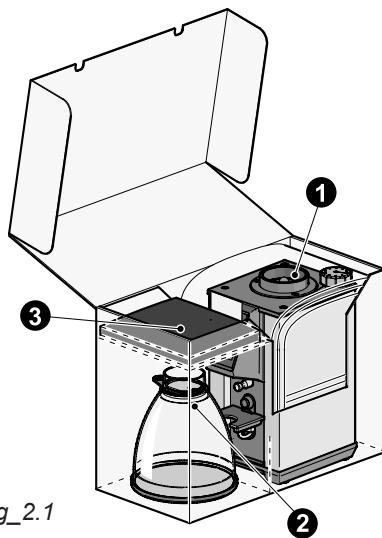
A máquina embalada deve ser protegida num local abrigado e isento de humidade até ser instalada num ambiente adequado.

Depois de remover a embalagem, é necessário verificar se os vários componentes estão em perfeito estado e se não há vestígios de adulteração, peças danificadas, etc.

Será também necessário verificar se a máquina está completa com todas as suas partes, acessórios e documentação técnica conforme a documentação de transporte.



Antes de prosseguir com a instalação, no caso de serem encontradas anomalias nos controlos de entrega, comunique as constatações ao fabricante.



fig_2.1

Os elementos de embalagem (sacos de plástico, esferovite, caixas de cartão, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.

Estes elementos devem ser eliminados de acordo com as regras locais em vigor.



A embalagem deve ser guardada pelo menos até a garantia expirar.

3

DESCRIÇÃO DO MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO

3.1 Destinação e uso previsto

Este tipo de aparelho destina-se a aplicações comerciais, tais como cafetarias, restaurantes, pastelarias, etc., mas não para a produção em massa contínua de alimentos. Este aparelho é concebido exclusivamente para moer grãos de café. Qualquer outra utilização é considerada inadequada e, por conseguinte, perigosa.



O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos causados a pessoas ou bens por causa de uso indevido, errado ou irracional da máquina.

O operador deve seguir sempre as instruções deste manual. Em caso de avaria ou se a máquina não estiver a funcionar corretamente, desligue-a e não tente fazer reparações. Contacte o centro de assistência.

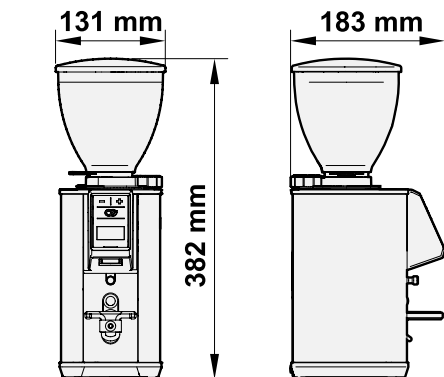
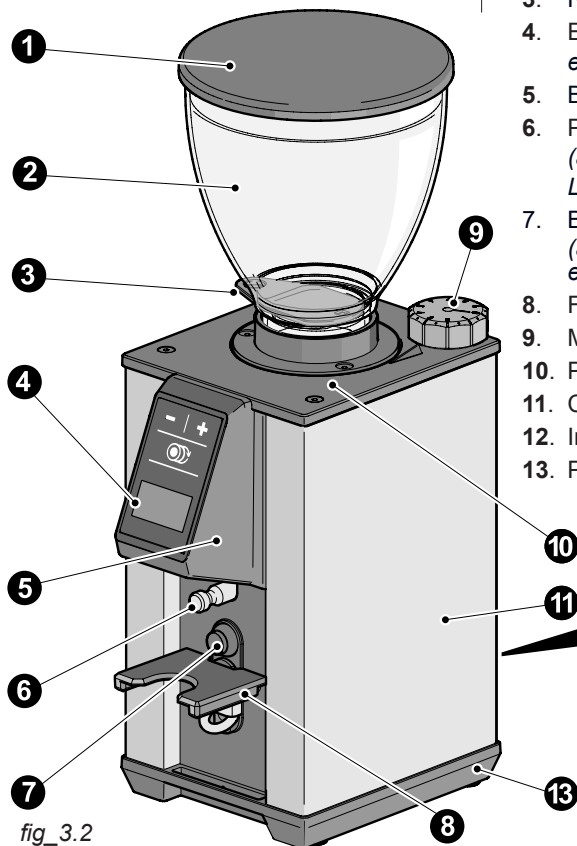


fig._3.1

3.2 Especificações técnicas

	LEO 55	LEO 55 Essencial	LEO 55 Easy
<i>Dose</i>	Individual, dupla, tripla, contínua	Individual, dupla, tripla, contínua	Contínua
<i>Suporte porta-filtro com forquilha regulável</i>	Padrão	Padrão	Padrão
<i>Moedores planos</i>	Ø55 mm	Ø55 mm	Ø55 mm
<i>Voltagens disponíveis</i>	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz	220-240V 50-60Hz 110V 60Hz
<i>Potência absorvida</i>	390W	310W	310W
<i>Dimensões (fig._3.1)</i>	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm	183 x 131 x 382 mm
<i>Capacidade da tremonha</i>	250 g	250 g	250 g
<i>Peso sem carga</i>	6,2 Kg	6,2 Kg	6,2 Kg

3.3 Componentes principais



fig_3.2

3.4 Nível sonoro

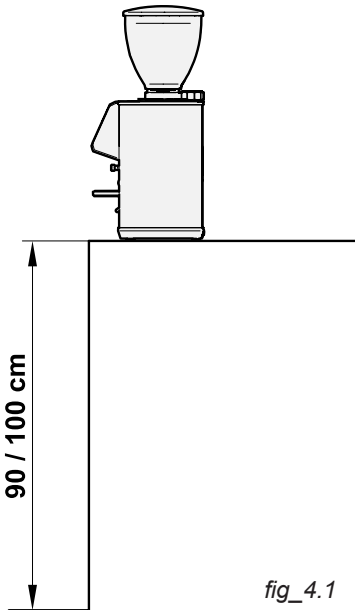
Os ensaios de ruído realizados em conformidade com as normas em vigor determinaram que o moedor de café não excede o valor de **72±3dB (A)**.

4 INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efetuada por pessoal técnico qualificado. A instalação deve ser efetuada de acordo com as normas de segurança em vigor no País de Utilização.

A máquina só deve ser instalada em locais onde a utilização é cómoda e fácil de acessar. A superfície de apoio deve ser nivelada, seca, lisa, e capaz de garantir estabilidade perfeita. Recomenda-se que a altura da base esteja a pelo menos 90/100 cm aproximadamente do chão. (fig._4.1)

Não utilizar ou instalar perto de jatos de água.



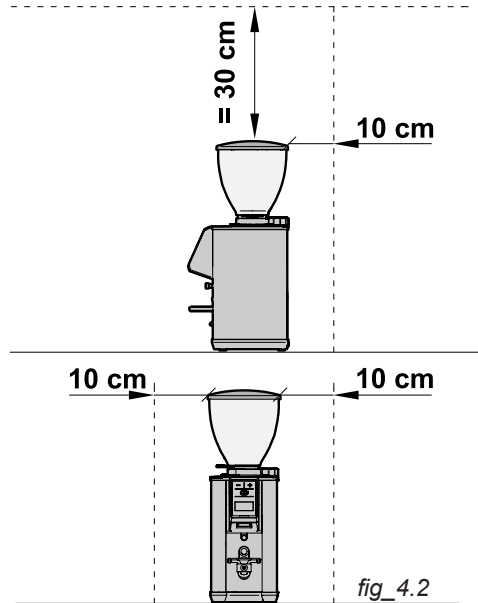
fig_4.1

Para assegurar o funcionamento normal, a máquina deve ser instalada em zonas em que a temperatura ambiente se situe entre + 5° C e + 36° C, e a humidade não exceda 70%.

Certifique-se de que há um espaço aberto de pelo menos **10 cm** de cada lado e pelo menos **30 cm** acima da máquina para permitir uma ventilação adequada e um cómodo reabastecimento de café, facilitar a sua utilização e a realização de eventuais operações de manutenção. (fig._4.2)



Se a máquina estiver molhada ou muito húmida, espere até estar completamente seca antes de instalá-la ou utilizá-la.



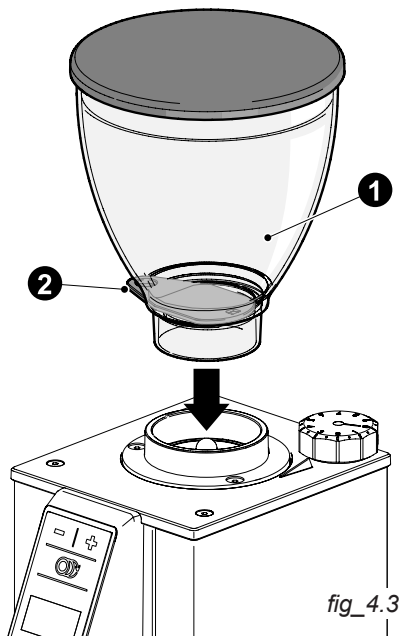
fig_4.2

4.1 Instalação da tremonha de café



Antes de instalar a tremonha de café e sua tampa, lave-as com muita água e detergente neutro para remover quaisquer resíduos de processamento.

Posicionar a tremonha (**1** - fig._4.3), corretamente e de maneira estável dentro do colar em borracha, com a rampa de bloqueio inserida (**2** - fig._4.3).



fig_4.3

4.2 Alimentazione elettrica

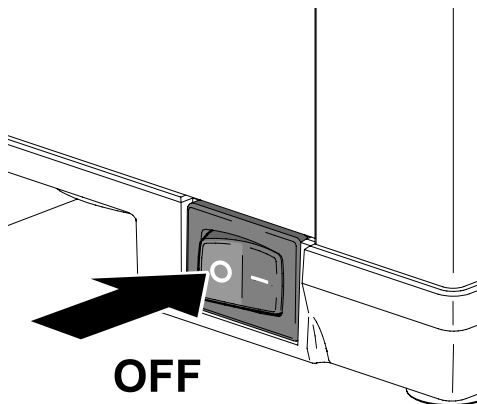


Antes de ligar a máquina, certifique-se de que os dados da placa de identificação estão de acordo com os da rede de distribuição elétrica local.

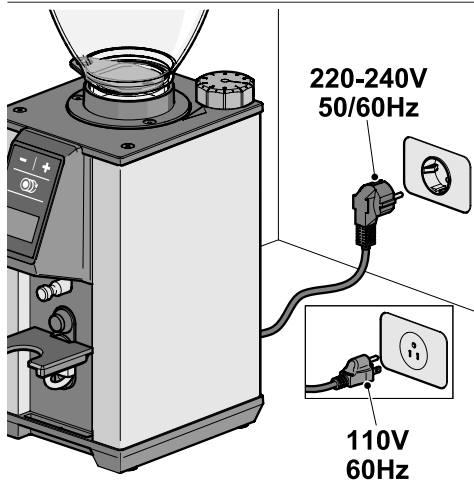
O sistema de ligação deve ser efetuado em conformidade com as disposições da legislação em vigor.

Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se o interruptor está desligado, e, portanto, se está na posição zero (**0** - OFF - fig._4.4).

Conecte o cabo de alimentação (fig. 4.5).



fig_4.4



fig_4.5



Colocar o eventual cabo em excesso sobre a superfície de trabalho, para que não possa ser puxado por crianças ou causar tropeços.



Em caso de avaria do cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou por uma pessoa com uma qualificação equivalente, a fim de evitar possíveis riscos.

5

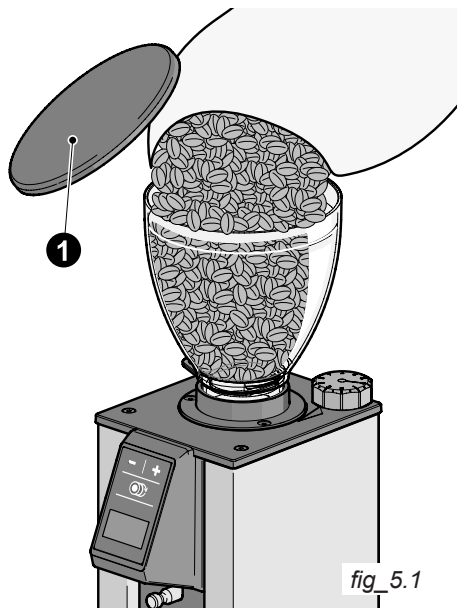
FUNCIONAMENTO DO MOEDOR DE CAFÉ INSTANTÂNEO

Presume-se que a máquina tenha sido instalada corretamente.

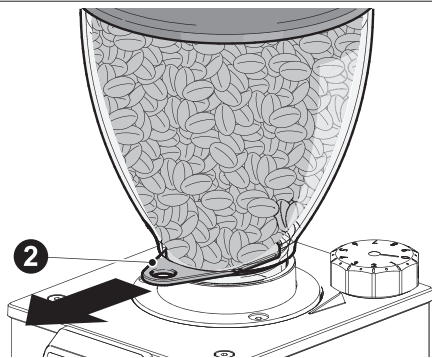
5.1

Preparação e inicialização

- Remova a tampa da tremonha de café (1 - fig._5.1) e introduza os grãos de café. Feche a tampa.



- Abra rampa de bloqueio da tremonha de café (2 - fig._5.2), permitindo a entrada dos grãos de café na câmara de moagem.



- Ativar o aparelho colocando o interruptor principal na posição **I - ON** (3 - fig. 5.3). Quando o aparelho inicializa, no ecrã é visualizado uma mensagem breve de boas-vindas e, após alguns segundos, aparece uma das funções pré-configuradas; para passar de uma função à outra, pressionar o botão de seleção da dose .

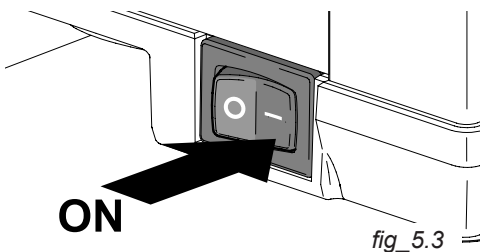


fig. 5.3



À noite ou na ausência de operadores no local, coloque o interruptor na posição **O - OFF** (veja a figura 4.4).



Nunca operar sem a tremonha ou com a tremonha sem a sua tampa.

5.2 Regulação da moagem

A máquina é regulada na fábrica com uma moagem de café expresso. Para regular o tamanho do grão use a dose contínua e uma balança de precisão que servirá para pesar a gramatura exata. Cada vez que precisar fazer uma regulação de moagem é necessário descartar as duas primeiras doses duplas, uma vez que podem ter uma parte de produto moído da regulação anterior. Uma vez pressionado o café e verificado que o tempo de extração é o desejado, proceder com a regulação dos tempos das doses programadas.

Para modificar a moagem: Rode o manípulo de regulação no sentido horário para uma granulometria mais **FINA**, no sentido anti-horário para uma granulometria mais **GROSSA** (fig. 5.4). Regule a moagem com o motor ligado se houver café entre os moedores, e com o motor desligado na ausência de café.



É aconselhável ajustar de grosso a fino enquanto a máquina estiver moendo ou com a câmara de moagem vazia.

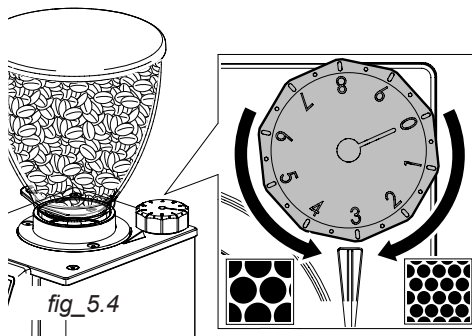


fig. 5.4

Também é aconselhável moer e usar alguns gramas de café cada vez que a granulometria é alterada, este procedimento serve para eliminar a pequena quantidade de café pré-moído presente no aparelho. Se a distribuição da máquina de café é lenta, o café é moído muito fino, enquanto se for muito rápida, o café é moído muito grosso. Muitos fatores também podem influenciar a distribuição de café, incluindo a quantidade de café, a prensagem, a regulação da máquina de café expresso, a limpeza dos filtros e as condições climáticas.



5.3 Regulação tempo dose

O aparelho possui uma regulação digital do tempo da dose.

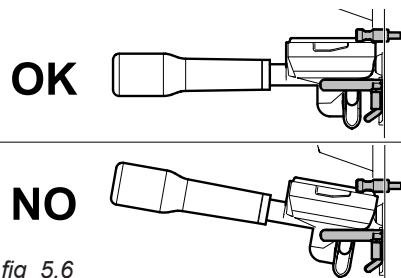
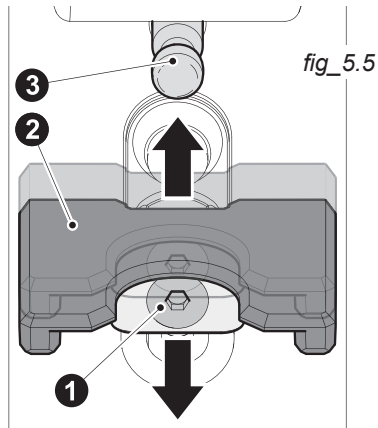
No menu de trabalho, pressionando o botão de seleção da dose , é possível escolher entre dose individual, dupla, tripla ou contínua. Para alterar o tempo das doses programadas, certificar-se de que o símbolo “CADEADO” se encontre na posição aberta , caso não esteja, pressionar o botão de seleção da dose  por 3 segundos; regular a dose através dos botões “+” ou “-”.

Pressionar por 3 segundos o botão de seleção da dose  e colocar o “CADEADO” na posição fechada , para impedir qualquer alteração dos tempos.

Lembramos que sempre que a moagem for alterada, será necessário verificar se a quantidade de café moído permaneceu aquela desejada.

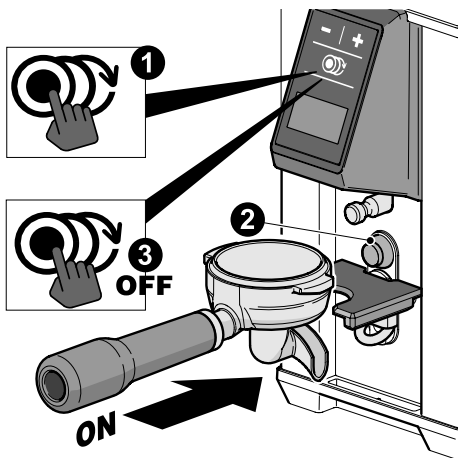
5.4 Regulação da forquilha

Todos os modelos estão equipados com um dispositivo para regular a altura da forquilha. Para mudar esta altura, afrouxe os parafusos em meia volta (1 - fig._5.5) e deslize a forquilha (2) até à posição desejada. A altura correta da forquilha (fig._5.6) é obtida quando o perfil do porta-filtro encaixa-se corretamente na garganta do pino de suporte (3 - fig._5.5). Fixe os parafusos para garantir um apoio seguro ao porta-filtro.



5.5 Funcionamento Leo 55

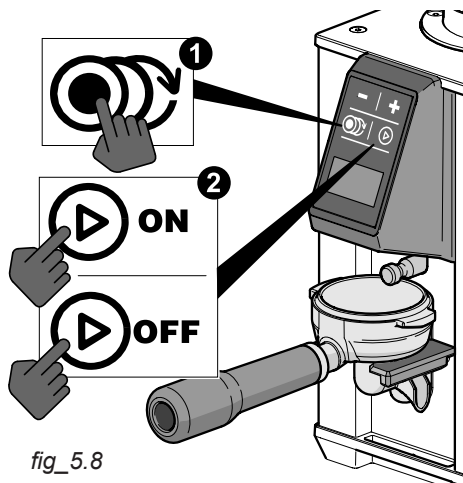
A ativação da moagem ocorre selecionando com o botão de seleção da dose  (1 - fig._5.7) uma das modalidades de trabalho e pressionando o botão de inicialização de moagem (2 - fig._5.7). A moagem das doses programadas se interromperá automaticamente ao término do tempo configurado, e para interromper antecipadamente a moagem, pressionar uma vez o botão de seleção da dose  (OFF - 3 - fig._5.7).



fig_5.7

5.6 Funcionamento Leo 55 Essential

A ativação da moagem ocorre selecionando com o botão de seleção da dose  (1 - fig._5.8), uma das modalidades de trabalho e inicializando a moagem através do botão de inicialização da moagem  (2 - fig._5.8). A moagem das doses programadas se interromperá automaticamente ao término do tempo configurado, e para interromper antecipadamente a moagem, pressionar o botão de inicialização da moagem  (2).



fig_5.8

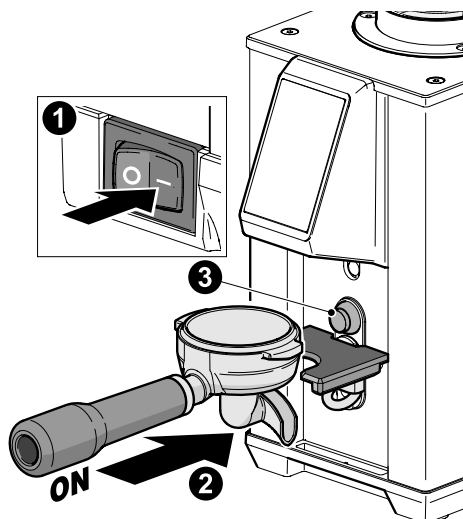
A moagem em dose contínua ocorre mantendo pressionado o botão de inicialização (2 - fig._5.7 e fig._5.8). Após interromper antecipadamente a moagem, o símbolo da dose ficará intermitente por 3 segundos, ao término dos quais o timer retornará ao tempo de distribuição configurado na programação.

Para fazer recomençar a distribuição, pressionar novamente o botão de inicialização da moagem (2) dentro de 3 segundos.

5.7 Funcionamento LEO 55 Easy

Acender a máquina com o interruptor principal (1 - ON -1 - fig._5.9).

Colocar o porta-filtro na forquilha e manter pressionado (2) o botão de início da moagem (3) com o porta-filtro até obter a dose de café desejada.



fig_5.9

5.8 Menu de operação (apenas para mod. LEO 55 e LEO 55 Essential)

O ecrã pode visualizar diversas páginas para o controlo do moedor de café.

Somente algumas dessas podem ser vistas de acordo com as configurações do menu de programação. Para deslizar o menu, pressionar o botão de seleção da dose após a mensagem de boas-vindas "WELCOME".

- Dose individual



- Dose dupla



- Dose tripla (se ativa)



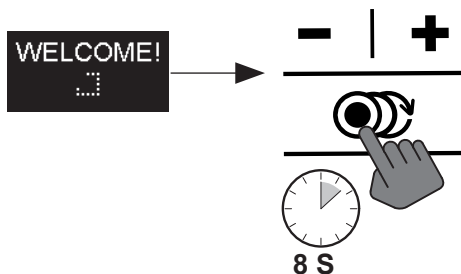
- Dose contínua (se ativa)



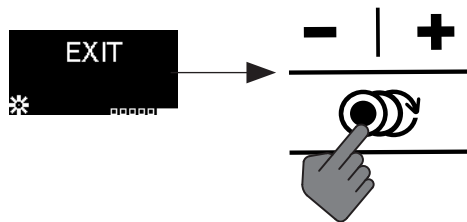
6

PROGRAMAÇÃO*(apenas para mod. LEO 55 e LEO 55 Essential)*

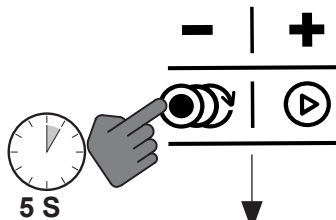
Para entrar no menu de programação, ligar a máquina, após a mensagem de boas-vindas, pressionar o botão de seleção da dose  por 8 segundos ou até a troca das escritas no ecrã.



Pressionando os botões “+” ou “-”, é possível navegar no menu; na programação, é possível visualizar o número das doses para as funções temporizadas, ativar e desativar a dose tripla e ativar e desativar a dose contínua. Para sair do menu de programação, deslizar até a página “EXIT” e pressionar o botão de seleção da dose para retornar ao menu de trabalho.

**6.1 Conta-doses**

O aparelho possui uma função para o controlo do número das doses para as funções temporizadas. A letra “P” indica o número das doses parciais, “T” indica o número das doses totais. É possível zerar o contador da dose-parcial entrando no menu de programação e pressionando por 5 segundos o botão de seleção da dose.



Conta-dose individual



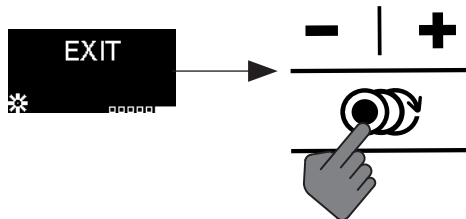
Conta-dose dupla



Conta-dose tripla

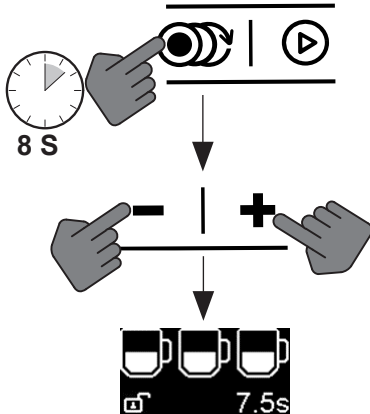


Selecionar a página **EXIT** e pressionar o botão **DOSE** para sair da programação.



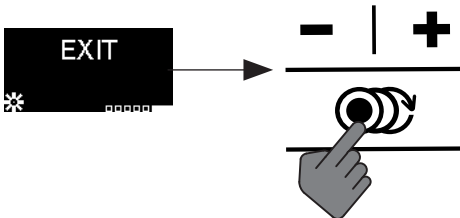
6.2 Dose tripla

Para habilitar a dose tripla proceder como segue: entrar no menu de programação, deslocar-se com os botões “+” ou “-” até visualizar o símbolo de “DOSE TRIPLA”.



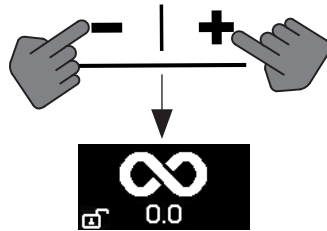
Pressionar o botão de seleção da dose , para ativar a função **ON/OFF** e efetuar a seleção através do botão “+” ou “-”. Confirmar a seleção pressionando novamente o botão de seleção da dose .

Selecionar a página **EXIT** e pressionar o botão de seleção da dose  para sair da programação. No menu de trabalho, agora será possível escolher a dose tripla, se habilitada.



6.3 Dose contínua

Para habilitar a dose contínua, proceder como segue: entrar no menu de programação, deslocar-se com os botões “+” ou “-” até visualizar o símbolo de “INFINITO” da dose contínua.



Pressionar o botão de seleção da dose , para ativar a função **ON/OFF** e efetuar a seleção através do botão “+” ou “-”. Confirmar a seleção pressionando novamente o botão de seleção da dose . Selecionar a página **EXIT** e pressionar o botão de seleção da dose para sair da programação. No menu de trabalho, agora é possível escolher a dose contínua, se habilitada.



A máquina pode trabalhar em modo contínuo apenas por curtos períodos. Nunca exceda o tempo de um minuto continuamente para evitar o superaquecimento do motor.

6.5 Release

Dentro do menu de programação, é possível visualizar a versão do software utilizado pela máquina.



Essas informações podem ser solicitadas pela assistência em caso de anomalias de funcionamento.

7

LIMPEZA



Não limpar a máquina utilizando dispositivos metálicos ou abrasivos, tais como lâ de aço, escovas de metal, agulhas, etc. ou detergentes genéricos (álcool, solventes, etc.).

Manter a máquina limpa irá prolongar a sua vida útil e produzir um melhor café moído.

Limpeza de partes móveis de plástico.

Remova as parte móveis da máquina (tampa, tremonha, etc.) e lave abundantemente com água e detergente neutro.



Nunca lave peças de plástico na máquina de lavar louça.



Retirar o pino da tomada antes de realizar procedimentos de limpeza. Limpeza do corpo da máquina. Nunca mergulhar o aparelho em água.

Para limpar o corpo da máquina, use panos húmidos, prestando atenção a partes sensíveis à água, como o interruptor de ligação.

8

SOLUÇÃO DOS PROBLEMAS



Em caso de problema ou avaria, desligue e desconecte o aparelho da alimentação elétrica.

Abaixo está apresentada uma lista de possíveis intervenções a serem realizadas na presença de possíveis problemas de funcionamento.

Se o problema persistir, solicite a intervenção de pessoal de manutenção ou contacte um revendedor **MACAP**.

8.1 Anomalias, causas e soluções

O aparelho não inicializa:

- Verifique se o interruptor geral está na posição **ON**.
- Verifique se a ficha está inserida.
- Verifique se o manípulo de regulação da moagem não indica o valor **"0"**
- Verifique se não há corpos estranhos aprisionados entre os moedores.

O aparelho para devido ao sobreaquecimento do motor:

- Em caso de sobreaquecimento do motor, o aparelho desligará automaticamente. O dispositivo de segurança tem recarregamento automático; espere que o motor arrefeça (15 a 30 minutos) antes de reiniciar o aparelho.

8.2 Inatividade

Para a inatividade prolongada da máquina é necessário efetuar algumas operações preventivas:

- desligar eletricamente a máquina.
- esvaziar a tremonha do café.
- lavar todas as partes que entram em contacto com os alimentos.
- limpar todas as superfícies da máquina com um pano.
- proteger o exterior com película ou saco de celofane.
- conservar em instalações secas e abrigadas com temperaturas não inferiores a 1° C.

9

ELIMINAÇÃO

Remova completamente qualquer resquício de café e torne a máquina não operacional, cortando o cabo de alimentação. Não elimine a máquina no meio ambiente.



Verifique se a máquina é eliminada em conformidade com os padrões ambientais e de acordo com as normativas em vigor.

Informações para os utilizadores

Nos termos do Decreto Legislativo de 25 de setembro de 2007, n. 185 e do art. 13, Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "Atuação das Diretivas 2002/95 / CE, 2002/96 / CE e 2003/108 / CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas nos equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como à eliminação de resíduos".

O símbolo do caixote de lixo barrado no equipamento significa que o produto, no final da sua vida útil, deve ser eliminado separadamente dos outros tipos de resíduos.

O utilizador deve então transportar o equipamento ao final de sua vida útil a um centro de recolha seletiva de detritos eletrônicos / eletrotécnicos ou devolvê-lo ao revendedor ao adquirir um novo equipamento de tipo equivalente.



A recolha seletiva adequada e o subsequente envio de equipamento usado para reciclagem, tratamento e eliminação respeitadora do ambiente ajudarão a evitar efeitos negativos no ambiente e na saúde, juntamente com uma reciclagem mais fácil dos materiais que compõem o equipamento.

10

FABRICANTE

Macap s.r.l.

via Toniolo, 18

30030 - Maerne di Martellago (VE)

ITALY

www.macap.it

Note

Note



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