

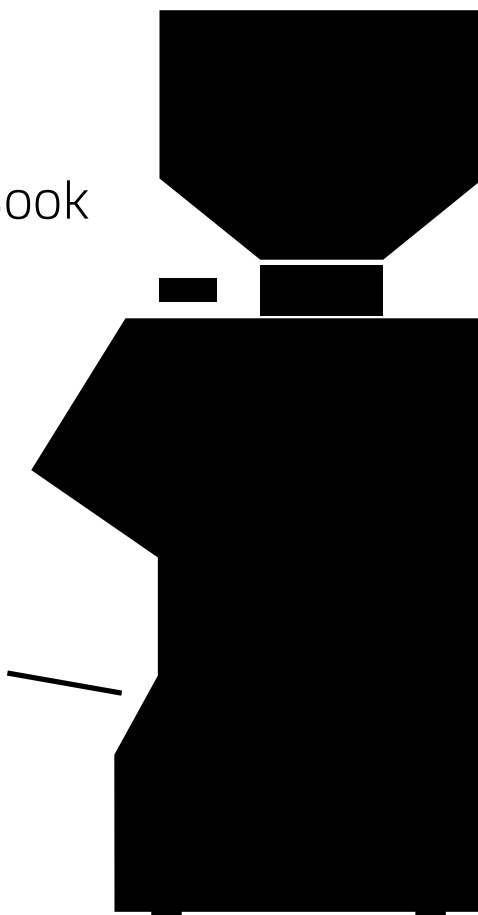
MAYOR

55 0D

MATRYZ

**Manual de
Instruções**

User HandBook



TECNIDELTA
EQUIPAMENTOS HOTELEIROS





PRECAUÇÕES E CARACTERÍSTICAS DE SEGURANÇA

O projeto do moinho teve em conta todas as precauções razoáveis de segurança do utilizador; no entanto, condições especiais de instalação e/ou manipulação podem criar situações imprevistas, fora do controle do instalador que requerem avaliação caso a caso dos riscos residuais

Recomendamos que tenha em atenção o seguinte:

- Manipular sempre a máquina com cuidado para evitar o perigo de queda.
- Os materiais de embalagem (caixa, celofane, agrafes, poliestireno, etc.) podem cortar, ferir ou criar riscos se usados incorrectamente ou manipulados descuidadamente. Armazene tais materiais fora do alcance das crianças e de pessoas irresponsáveis.



- Este símbolo no aparelho ou na embalagem, significa que o aparelho não deve ser considerado como lixo doméstico normal, mas que em vez disso deve ser entregue ao fabricante ou num centro autorizado para a recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos em fim de vida. Certifique-se que este aparelho é descartado corretamente e você também estará a contribuir para a prevenção dos efeitos negativos na saúde e no ambiente, causados pelo descarte inadequado.
- Antes de executar qualquer procedimento de instalação ou ajuste, certifique-se de ter lido e entendido completamente a informação neste manual.
- A empresa não pode ser responsabilizada por quaisquer danos a pessoas ou bens resultantes do não respeito das instruções relativas à segurança, instalação e manutenção contidas neste manual.
- O cabo de alimentação eléctrica deste aparelho nunca deve ser substituído pelo utilizador. Em caso de danos, desligue o aparelho e contacte o fabricante ou serviço pós-venda autorizado, ou ainda, pessoal qualificado para substituição.
- Caso decida não utilizar mais este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante: desligue o aparelho da tomada e corte o cabo de alimentação.
- Todos os defeitos e / ou comportamento anómalo da máquina devem ser comunicados imediatamente ao pessoal de instalação e / ou manutenção autorizado.
- Antes de ligar a máquina, verifique se a fonte de alimentação eléctrica corresponde às especificações na placa de dados.
- Em caso de incompatibilidade entre a ficha e tomada, a ficha deve ser substituída por um tipo adequado, pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por pessoal qualificado, que também deve verificar se a seção dos fios de alimentação é adequada para a alimentação absorvida pelo aparelho.
- Evite o uso de adaptadores de ligação múltiplos e cabos de extensão.
- O fio de terra deve estar ligado; o sistema eléctrico deve ter em atenção os



padrões estabelecidos pelas leis e regulamentos locais de segurança.

- A máquina deve ser instalada apenas por pessoal autorizado e qualificado.
- Verifique se os componentes da máquina não sofreram danos durante o transporte; no caso de defeitos ou anomalias encontradas, interrompa de imediato a instalação e solicite a substituição.

APLICAÇÃO E USO

- Este aparelho foi concebido para uso profissional por pessoal treinado.
- O moinho deve ser usado somente para a aplicação para a qual foi projetado; isto é, moer grãos de café torrados. Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de uso indevido, errôneo ou irracional da máquina.
- O aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensitivas ou mentais reduzidas. Também nunca deve ser usado por pessoas sem o treino e experiência necessárias a menos que sob supervisão ou durante o treinamento.
- Não permita nunca que crianças brinquem com este equipamento.
- A máquina não foi projetada para uso em condições ambientais extremas e no caso de temperaturas fora da faixa de -5°C a $+30^{\circ}\text{C}$.
- O utilizador deve respeitar as normas gerais de segurança em vigor no país em que a máquina está instalada, bem como as regras de senso comum, e deve ser responsável por garantir que a manutenção periódica da máquina seja realizada corretamente.
- As pessoas que instalam, usam e realizam a manutenção da máquina devem informar o fabricante de quaisquer defeitos ou danos devido ao desgaste que possam colocar em risco as características de segurança originais da máquina.
- O instalador deve ser responsável por verificar se a máquina está instalada em condições ambientais toleráveis, de modo a não criar riscos para a saúde ou segurança de quem usa a máquina.
- Qualquer responsabilidade decorrente de componentes fabricados e instalados na máquina deverá ser assumida pelos respectivos fabricantes; A responsabilidade atribuível às pessoas autorizadas a utilizar a máquina deve ser assumida pelo cliente.
- O dispositivo pode ser usado 24 horas sobre 24 com serviço intermitente conforme listado nos valores da placa de identificação Ton e Toff. Os componentes da máquina são projetados e construídos para garantir pelo menos 1.000 horas de operação.
- A correta limpeza e manutenção também contribuem para determinar a vida útil da máquina.



PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA

- Nunca toque na máquina com as mãos húmidas ou molhadas.
- Nunca use a máquina quando estiver descalço.
- Nunca tente desligar a máquina puxando o cabo de alimentação ou a própria máquina.
- Não exponha a máquina a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc.).
- Nunca permita que a máquina seja usada por crianças ou por pessoas irresponsáveis.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície plana e estável que suporte o seu peso.
- Desligue sempre a máquina da fonte de alimentação antes de realizar qualquer operação de limpeza ou manutenção.
- Não use jactos de água ou detergentes para limpeza.
- Em caso de avaria da máquina ou mau funcionamento, desligue a máquina e não a modifique.
- Para reparações, contacte apenas um centro de serviço autorizado e solicite o uso de peças de reposição originais.
- A não observância das precauções acima pode tornar a máquina insegura para uso.
- Não deixe a máquina ligada quando não estiver em uso. Desligue a máquina quando não estiver em uso.
- Não obstrua a ventilação e / ou as aberturas de dissipação de calor e / ou fendas nem introduza água ou quaisquer outros líquidos nas mesmas.
- Nunca introduza colheres, garfos ou outros utensílios no bocal de escoamento (6) (fig. 1) nem no recipiente de grãos de café (2) (fig. 1) por qualquer razão durante o funcionamento do aparelho.
- Desligue sempre o aparelho antes de remover os bloqueios do bocal de escoamento.
- Nunca coloque o aparelho em água ou outros líquidos.
- Se um corpo estranho parar o motor, desligue a máquina imediatamente e entre em contato com um centro de serviço autorizado.



AVISO

Os equipamentos portadores do aviso «MOTOR COM PROTEÇÃO TÉRMICA» estão equipadas com dispositivo que protege o motor contra sobreaquecimento.

Quando este dispositivo estiver ativado, não tente operar a máquina: isole a máquina da fonte de alimentação e elimine a causa do problema antes de reiniciar.



PRECAUTIONS AND SAFETY FEATURES

Machine design has taken into account all reasonable user safety precautions; nevertheless, particular conditions of installation and/or handling may create unforeseen situations beyond the installer's control which will require case-by-case evaluation of residual risks.

We recommend keeping the following in mind:

- Always handle the machine with care to avoid the danger of its falling.
- The packing materials (carton, cellophane, staples, polystyrene, etc..) can cut, wound or create hazards if used improperly or handled carelessly. Store such materials out of reach of children and irresponsible persons.



- This symbol on the appliance or package means that the appliance must not be considered as normal household refuse but that it must instead be delivered to an appropriate collection centre for the recycling of electric and electronic appliances. Make sure that this appliance is disposed of correctly and you too will be making your contribution to the prevention of negative effects on health and the environment, which could otherwise be caused by inadequate disposal. Recycling materials helps to preserve our natural resources. For more information about how to recycle this product, you can contact your local council office, local refuse disposal service or retailer from whom you purchased the appliance.
- Before carrying out any installation or adjustment process, be sure to have read and thoroughly understood the warnings in this manual.
- The company cannot be held liable for any damage to people or property resulting from failure to respect the instructions concerning safety, installation and maintenance contained in this manual.
- The power cord of this appliance must never be replaced by the user. In case of damage, switch the appliance off and contact only the manufacturer or related after-sales service, otherwise a skilled personnel for replacement.
- Should you decide to no longer use this type of appliance, we recommend that you make it inoperative: unplug the appliance from the mains socket and cut off the power cord.
- All defects and/or anomalous machine behaviour should be reported immediately to authorized installation and/or maintenance personnel.
- Before connecting the machine, check that electrical power supply corresponds to the specifications on the data plate.
- In case of incompatibility between the plug and the socket, have the plug replaced with a suitable type by the manufacturer, his after-sales service, or by skilled personnel, who should also check that the section of the plug wires is suitable for the power absorbed by the appliance.



-
- Avoid use of multiple-plug adapters and extension cords.
 - The ground wire must be connected; the electrical system must meet the standards set by local safety laws and regulations.
 - The machine must be installed only by authorized, qualified personnel.
 - Check that the machine components have suffered no damage during shipping; in the case defects or anomalies are found, interrupt installation and request replacement.

APPLICATION AND USE

- This grinder dispenser has been devised for professional use by trained personnel.
- The grinder/dispenser must be used only for the application for which it was designed; that is, grinding roasted coffee beans. Any other use must be considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer shall not be held responsible for damages deriving from improper, erroneous or unreasonable use of the machine.
- The appliance must not be used by children or people with reduced, physical, sensorial or mental abilities. It must also never be used by people without the necessary skills and experience unless under supervision or during training.
- Do not allow children to play with this equipment at any time.
- The machine is not designed for use in extreme environmental conditions and in case at temperatures outside the -5°C to +30°C range.
- The user must respect the general safety regulations in force in the country in which the machine is installed as well as the rules of common sense, and shall be responsible for ensuring that periodic machine maintenance is correctly performed.
- The persons installing and using the machine and performing machine maintenance shall inform the manufacturer of any defects or damages due to wear that might jeopardize the original safety features of the machine.
- The installer shall be responsible for checking that the machine is installed in tolerable environmental conditions such as to not to create health or safety hazards for those using the machine.
- Any responsibility deriving from components manufactured and installed on the machine shall be assumed by the respective manufacturers; responsibility attributable to the persons authorized to use the machine shall be assumed by the customer.
- The device can be used 24 hours a 24 with intermittent service as listed on the nameplate values Ton and Toff. The machine components are designed and built to ensure at least 1000 hour' operation.
- Good cleaning and maintenance also contribute to determining long machine life.



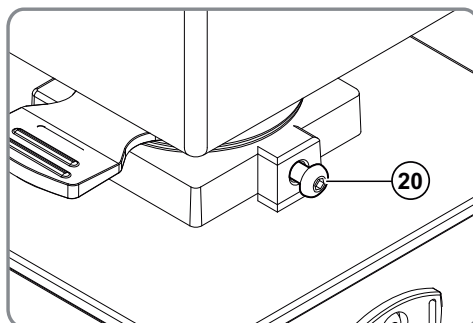
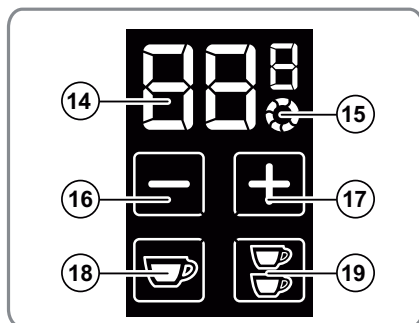
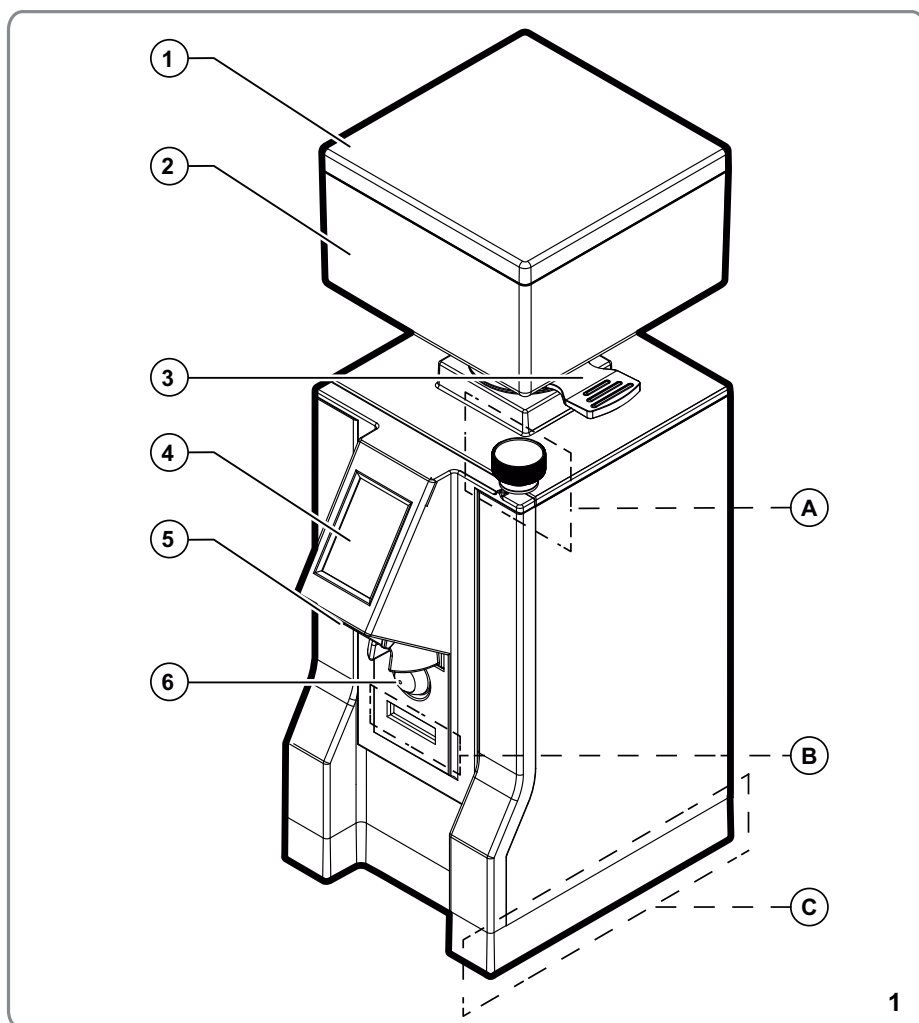
BASIC SAFETY PRECAUTIONS

- Never touch the machine with damp or wet hands.
- Never use the machine when barefoot.
- Never attempt to unplug the machine by pulling the power cord or the machine itself.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (sun, rain, etc.).
- Never allow the machine to be used by children or by irresponsible persons.
- Always use the appliance on a flat, steady surface that is able to support its weight.
- Always unplug the machine from the power supply before performing any cleaning or maintenance operations.
- Do not use jets of water or detergents for cleaning.
- In the case of machine breakdown or malfunction switch the machine off and do not tamper with it.
- For repairs contact only an authorized service center and request use of original spare parts.
- Non-observance of the above precautions may make the machine unsafe for future use.
- Do not leave the machine switched on when not in use. Unplug the machine when not in use.
- Do not obstruct the ventilation and/or heat dissipation openings and/or slits nor introduce water or any other liquids into same.
- Do not obstruct the ventilation and/or heat dissipation openings and/or slits nor introduce water or any other liquids into same.
- Never insert spoons, forks or other utensils into the pouring lip **(6) (Fig. 1)**, or into the coffee grain container **(2) (Fig. 1)** for any reason whatsoever while the appliance is operating.
- Always switch off the appliance before removing blockages from the pouring lip.
- Never place the appliance in water or other liquids.
- Should a foreign body stop the motor, switch the machine off immediately and contact an authorized service center.

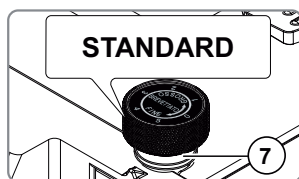


WARNING

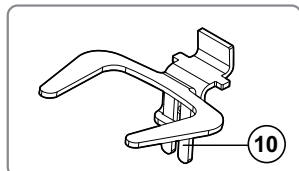
Those machines bearing the «EL. MOTOR WITH THERMAL PROTECTION» indication are equipped with device which protects the motor from overheating. When this device is engaged, do not attempt to operate the machine: isolate the machine from the power supply and eliminate the cause of the trouble before re-starting.



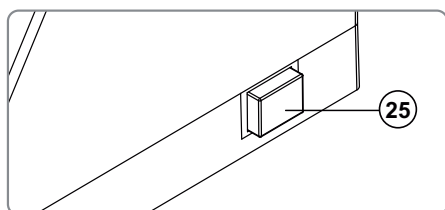
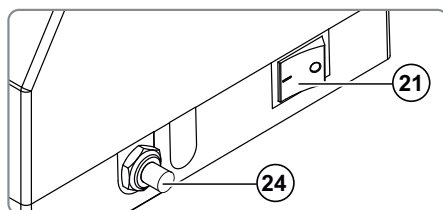
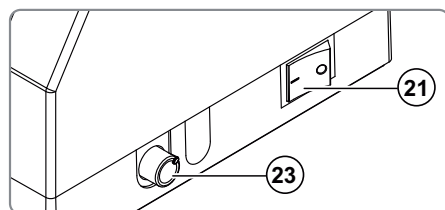
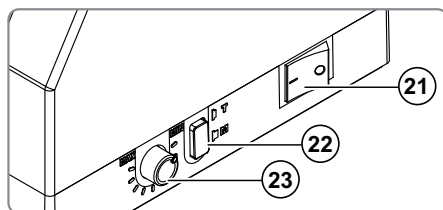
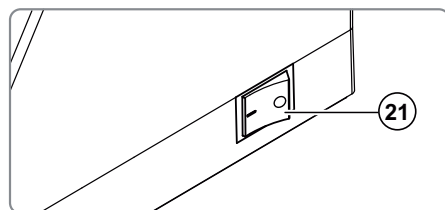
A

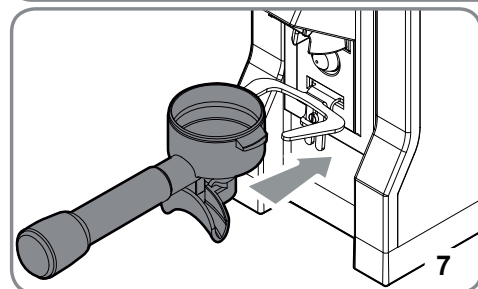
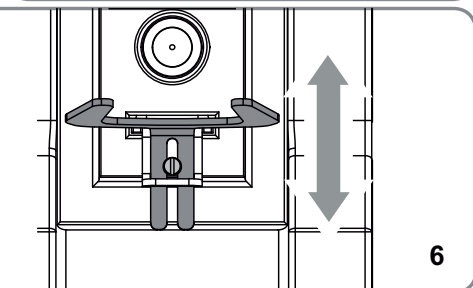
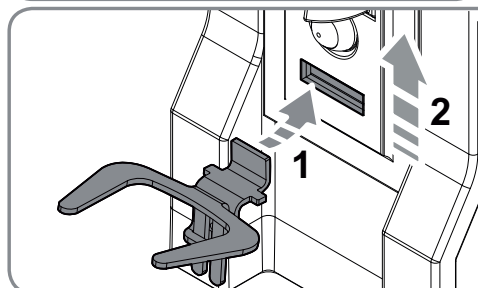
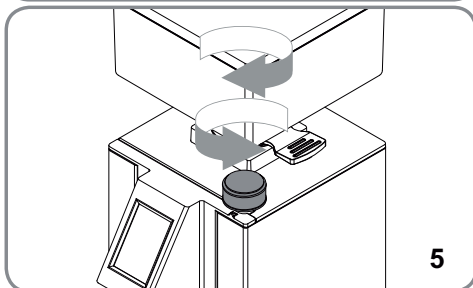
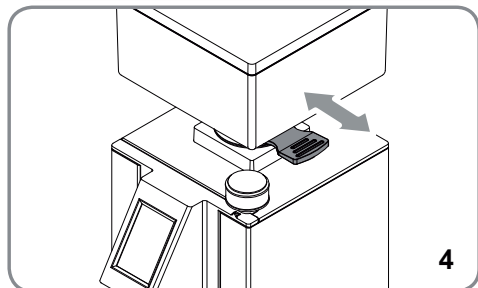
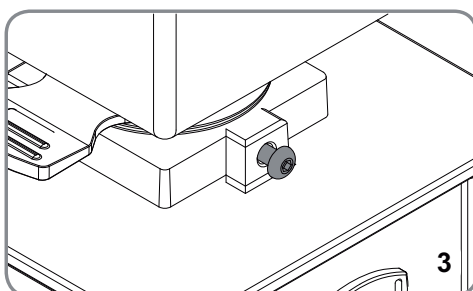
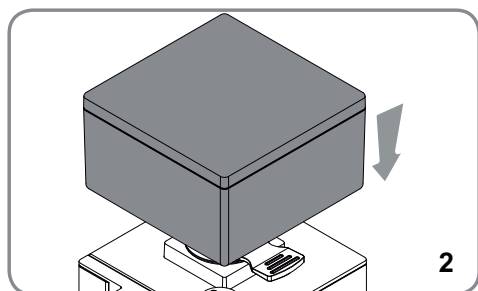


B



C







Versão Portuguesa ----- Página 2.1.1

English version ----- Page 2.2.1



1. INFORMAÇÃO GERAL

FABRICANTE:

TECNIDELTA -Equipamentos Hoteleiros, Lda.
Rua Dr. Tello da Gama, nº 89- 7370-112 Campo Maior - PORTUGAL

MODELO DO MOINHO DE CAFÉ:

2. DADOS TÉCNICOS

DESCRIÇÃO	MODELO
	On Demand
	MATRYZ 55 OD
Tensão (V)	220-240
Frequência (Hz)	50-60
Potência consumida(W)	310
RPM *	1350-1630
Produção g/s	1,2 - 1,6
Peso (Kg)	5,6
Capacidade tremonha (g)	300
Altura (mm)	350
Largura (mm)	120
Profundidade (mm)	180

T ON: 60 s

T OFF: 120 s



3. FUNCIONAMENTO EM MODO MANUAL

- Colocar o porta-filtros no suporte **(10)** (**Fig. 9**).
- Empurre o porta-filtros até entrar em contacto com o botão de activação frontal **(6)** para dispensar o café moído a partir do bocal **(5)**.
- Termine a moagem afastando o porta-filtros do botão frontal **(6)**.

3.1 FUNCIONAMENTO EM MODO TEMPORIZADO

- Colocar o porta-filtros no suporte **(10)** (**Fig. 9**).
 - Empurre o porta-filtros até entrar em contacto com o botão de activação frontal **(6)**, ou mantenha pressionado o botão de activação lateral para dispensar o café moído a partir do bocal **(5)**.
 - O tempo de moagem é determinado ajustando o potenciómetro **(23)**, rodando-o para aumentar ou diminuir a quantidade de café moído pretendida.
 - O moinho para de moer quando atinge o tempo de moagem definido.
- Para interromper a dispensação automática antes de finalizar o tempo de moagem programado, volte a pulsar o botão de activação frontal **(6)**.

Se desejar, pode utilizar o botão de selecção (22) para passar do modo manual ao modo programado e vice-versa. Para activar a função MANUAL pulse o botão para a posição «M», ao contrário para activar a função TEMPORIZADA pulse o botão para a posição «T».

3.2 FUNCIONAMENTO DO ECRÃ

3.2.1 LIGAR O EQUIPAMENTO

Ao ligar o equipamento pela primeira vez, estão activas as configurações de fábrica. Nas próximas ligações, serão mantidas as configurações prévias à ultima vez que foi desligado.

Ao ligar, o display carrega o firmware e prepara-se para a dispensação.

3.2.2 DISPENSAÇÃO E REGULAÇÃO DE DOSE (DISPLAY)

- Pulsando o botão de uma dose **(17)** ou de duas doses **(18)** selecciona-se a dose a dispensar (o botão ilumina-se e a chávena enche-se durante a dispensação)
- Pulsando apenas uma vez (rapidamente) o botão de inicio da moagem **(6)**





activa-se a dispensação de café e a contagem decrescente até zero.

- Uma vez terminada a dispensação, o tempo de moagem volta ao valor configurado. O contador de doses (individual ou dupla) acresce de 1.

- Seleccionar a dose única (17)  ou dupla (18)  e pulsar os botões (15)  e (16)  para aumentar ou reduzir o tempo de dispensação da dose seleccionada (tempo visível em segundos no display).

- Se mantiver a pressão sobre os botões (15)  ou (16)  durante alguns instantes, o tempo aumentará ou diminuirá durante o tempo de pressão.

Para colocar em pausa a dispensação automática antes de ter acabado o tempo de moagem, pressione com o porta-filtros o botão de início da moagem (6):

- **Pressione novamente o botão (6) para retomar a dispensação pelo tempo restante;**

- **Mantenha pressão sobre o botão da dose seleccionada (intermitente) para terminar a dispensação. O tempo de moagem volta ao valor configurado.**

3.2.3 DISPENSAÇÃO CONTÍNUA

Pressione simultaneamente os botões de dose individual (17)  e dose dupla (18)  para aceder a este modo.

Aparece o símbolo (14)  no display.

A dispensação contínua tem uma duração máxima de 60 segundos.

Para sair do modo de dispensação contínua, mantenha pressionado o botão de dose individual (17)  ou de dose dupla (18)  por alguns instantes.

3.2.4 CONGELAÇÃO DOS TEMPOS

- Pressione simultaneamente os botões (15)  e (16) . Ao soltá-los bloqueia a regulação do tempo de dispensação das doses. Além disso, no display desaparecem os botões (15)  e (16) .

3.2.5 CONTADOR DE DOSES

- Simultaneamente ao ligar o equipamento, mantenha pressionado o botão de início de moagem (6) e posteriormente seleccionar um dos contadores:

- Botão de dose individual (17) : acesso ao contador de doses individuais fornecidas;



- Botão de dose dupla **(18)** : acesso ao contador de doses duplas fornecidas;
- Botão de dose individual **(17)**  e botão de dose dupla **(18)**  : acesso ao contador de doses contínuas fornecidas.

No display permanecem iluminados apenas os botões seleccionados e visualizam-se os números de doses de dois em dois e por ordem. Por exemplo, se o total de doses é 142536, no display visualizam-se durante dois segundos cada uma dos pares de algarismos 14, 25, 36. Após o ultimo par de algarismos, dá-se uma pausa de quatro segundos e depois reinicia-se a sequência.

Para sair do contador, pulse o botão de activação da moagem **(6)**.

3.2.6 REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO DISPLAY

Simultaneamente ao ligar o aparelho, mantenha pressionado o botão de início da moagem **(6)** e de seguida pressione o botão **(15)**  ou **(16)**  para aceder à regulação da luminosidade.

3.2.6 REGULAÇÃO DA MOAGEM (FIG. A)

Gire o manipulador de regulação **(7,8,9)**, no sentido horário para obter um pó mais fino ou no sentido anti-horário para obter um pó mais grosso. A regulação deverá efectuar-se gradualmente, moendo um pouco de café a cada duas marcas no máximo. Se o manipulador for girado completamente com o motor parado, o equipamento poderá bloquear-se.

Se o moinho tiver o sistema de regulação EASY SETTING **(8)** simplifica esta operação permitindo regular a moagem de forma mais rápida e intuitiva em função do produto final que se deseje obter.

3.2.7 POSIÇÃO DO SUPORTE PORTA-FILTROS FIXA

Insira o suporte do porta-filtros **(10)** dentro do assento **(Fig.6)**



ATENÇÃO

Não utilize o suporte porta-filtros (12) (Fig. 8) sem que antes a tenha fixado com o parafuso específico.

3.2.8 REGULAÇÃO DO SUPORTE PORTA-FILTROS (FIG. 6)

- Insira o suporte do porta-filtros **(10)** dentro do assento **(Fig.6)**
- Com uma chave de cruz, afrouxe o parafuso de fixação do suporte porta-filtros **(10)**. Não desaparafusar totalmente o parafuso.



- Levantar ou baixar o suporte para ajustá-lo em função das dimensões do porta-filtros.
- O suporte adapta-se a qualquer tipo de porta-filtro existente no mercado.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



ATENÇÃO

Desligue o equipamento da fonte de alimentação antes de realizar qualquer operação de limpeza e manutenção. Não puxe pelo cabo de alimentação ou pelo próprio aparelho para desligá-lo da tomada de corrente.



ATENÇÃO

As operações de limpeza e manutenção devem ser realizadas por pessoal especializado e autorizado pelo fabricante.



ATENÇÃO

Não faça reparações improvisadas ou precárias, nem use peças de substituição não originais.

4.1 LIMPEZA

A limpeza é um aspecto fundamental para o bom funcionamento do moinho de café. Um moinho descuidado pode ter um impacto negativo na moagem e na sua precisão. Antes de limpar, assegure-se de que o equipamento está desligado.

4.2 LIMPAR A TREMONHA

Depois de retirar a tremonha do moinho, lave-a com água e detergente neutro removendo toda a camada oleosa deixada pelos grãos de café. Enxague e seque-a bem. Repita o processo para a tampa de plástico. Não a lave na máquina de lavar louça. Recomendamos esta limpeza pelo menos uma vez por semana.

4.3 LIMPEZA DO SISTEMA DE MOAGEM

Retire a tampa e abra o porta mós superior. De seguida limpe as mós e outras partes internas com uma escova ou um pano seco. Se necessário utilize um aspirador ou um jacto de ar comprimido. Depois de recolocar o porta mós superior e a tampa, insira a tremonha. Use as pastilhas de limpeza para moinhos de café disponíveis no mercado para uma higiene mais completa.

**ATENÇÃO**

Todas as operações de limpeza e desinfecção devem realizar-se com produtos aprovados para uso alimentar.

4.4 MANUTENÇÃO

Para assegurar o correto funcionamento do moinho, não moa mais de 160g de café por cada activação.

Para assegurar o correto funcionamento da máquina, verifique e, se for necessário, substitua as mós a cada 250 kg de café. Para a manutenção das mós, desligue o moinho da rede eléctrica e retire a tremonha. Em seguida desaparafuse o parafuso da tampa e os dois parafusos de baixo que seguram o porta mós superior. Use uma escova ou um pano seco para limpar as mós, caso seja necessário use um aspirador ou um jacto de ar comprimido.

**ATENÇÃO**

A manutenção só pode ser realizada por técnicos especializados e autorizados pelo fabricante.

**ATENÇÃO**

Não efectue reparações improvisadas ou precárias, e muito menos utilize peças de substituição não originais.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Contactar o serviço técnico especializado.



1. GENERAL INFORMATION

MANUFACTURER:

TECNIDELTA -Equipamentos Hoteleiros, Lda.

Rua Dr. Tello da Gama, nº 89 - 7370-112 Campo Maior - PORTUGAL

COFFEE GRINDER MODEL:

2. TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	MODEL
	On Demand
	MATRYZ 55 OD
Voltage (V)	220-240
Frequency (Hz)	50-60
Power consumption (W)	310
RPM *	1350-1630
Productivity (g/s)	1,2 - 1,6
Weight (Kg)	5,6
Hopper Capacacity (g)	300
Height (mm)	350
Width (mm)	120
Depth (mm)	180

T ON: 60 s

T OFF: 120 s



3. OPERATION IN MANUAL MODE

- Place the filter holder on the support (10) (Fig. 9).
- Push the filter holder until it makes contact with the front activation button (6), or press and hold the side activation button (23/24) to dispense ground coffee from the nozzle (5).
- Finish grinding by moving the filter holder away from the front button (6) or releasing the side button (23/24).

3.1 TIMED MODE OPERATION

- Place the filter holder on the support (10) (Fig. 9).
 - Push the filter holder until it makes contact with the front activation button (6), or press and hold the side activation button to dispense ground coffee from the spout (5).
 - The grinding time is determined by adjusting the potentiometer (23), turning it to increase or decrease the desired amount of ground coffee.
 - The mill stops grinding when it reaches the set grinding time.
- To stop automatic dispensing before the programmed grinding time is over, press the front activation button (6) again.

If desired, you can use the selection button (22) to switch from manual mode to programmed mode and vice versa. To activate the MANUAL function, press the button to the «M» position, on the contrary, to activate the TIMER function, press the button to the «T» position.

3.2 SCREEN OPERATION

3.2.1 CONNECTING THE EQUIPMENT

When switching on the device for the first time, the factory settings are active. In the next connections, the previous settings from the last time it was turned off will be kept.

Upon power up, the display loads the firmware and prepares for dispensing.

3.2.2 DISPENSING AND REGULATION OF DOSE (DISPLAY)

- Pressing the single dose button  (17) or the double dose button  (18) selects the dose to be dispensed (the button lights up and the cup is filled during dispensing)
- Pressing only once (quickly) the grinding start button (6)



coffee dispensing is activated and the countdown to zero is activated.

- Once dispensing is finished, the grinding time returns to the set value. The dose counter (single or double) increases by 1.

- Select the single (17)  or double (18)  dose and press the buttons (15)  and (16)  to increase or decrease the dispensing time of the selected dose (time visible in seconds on the display).

- If you keep pressing the buttons (15)  or (16)  for a few moments, the time will increase or decrease during the pressing time.

To pause automatic dispensing before the grinding time has elapsed, press the grinding start button (6) with the filter holder:

- Press button (6) again to resume dispensing for the remaining time;

- Press and hold the selected dose button (flashing) to end dispensing. The grinding time returns to the configured value.

3.2.3 CONTINUOUS DISPENSATION

Simultaneously press the single dose (17)  and double dose (18)  buttons to enter this mode.

The symbol (14)  appears on the display.

Continuous dispensing has a maximum duration of 60 seconds.

To exit continuous dispensing mode, press and hold the single dose (17)  or double dose (18)  button briefly.

3.2.4 FREEZING TIMES

- Simultaneously press buttons (15)  and (16) . Releasing them blocks the dose dispensing time adjustment. In addition, buttons  and  (16) disappear from the display.

3.2.5 DOSE COUNTER

- Simultaneously when turning on the equipment, hold down the grinding start button (6) and then select one of the counters:

- Individual dose button (17) : access to the counter of individual doses supplied;



- Double dose button (18) : access to the double dose counter provided;
- Single dose button (17)  and double dose button (18) : access to the counter of continuous doses supplied.

Only the selected buttons remain on the display and the dose numbers are displayed in twos in order.

For example, if the total number of doses is 142536, the display shows each pair of digits 14, 25, 36 for two seconds.

After the last pair of digits, there is a pause of four seconds and then the sequence is restarted.

To exit the counter, press the grinding activation button (6).

3.2.6 DISPLAY BRIGHTNESS ADJUSTMENT

Simultaneously when turning on the appliance, press and hold the grinding start button (6) and then press the button (15)  or (16)  to access the brightness adjustment.

3.2.6 GRINDER ADJUSTMENT (FIG. A)

Turn the adjustment knob (7,8,9) clockwise for a finer powder or counterclockwise for a coarser powder. Adjustment should be carried out gradually, grinding a little coffee every two marks at most. If the handle is turned completely with the engine stopped, the equipment may lock up.

If the mill has the EASY SETTING adjustment system (8), it simplifies this operation, allowing you to adjust the grinding in a faster and more intuitive way, depending on the final product you wish to obtain.

3.2.7 FIXED FILTER HOLDER SUPPORT POSITION

Insert the filter holder support (10) into the seat (Fig.6)



ATTENTION

Do not use the filter holder support (12) (Fig. 8) without first having fixed it with the specific screw.

3.2.8 ADJUSTMENT OF THE FILTER HOLDER SUPPORT (FIG. 6)

- Insert the filter holder support (10) into the seat (Fig.6)
- Using a cross wrench, loosen the filter holder fixing screw (10). Do not completely unscrew the screw.



- Raise or lower the support to adjust it according to the dimensions of the filter holder.
- The support adapts to any type of filter holder on the market.

4 CLEANING AND MAINTENANCE



ATTENTION

Disconnect the equipment from the power supply before carrying out any cleaning and maintenance operations. Do not pull on the power cord or on the appliance itself to unplug it from the power outlet.



ATTENTION

Cleaning and maintenance operations must be carried out by specialized personnel authorized by the manufacturer.



ATTENTION

Do not make impromptu or poor repairs or use non-original replacement parts.

4.1 CLEANING

Cleaning is a fundamental aspect for the proper functioning of the coffee mill. A careless mill can have a negative impact on the grinding and its accuracy. Before cleaning, make sure the equipment is turned off.

4.2 CLEANING THE HOPPER

After removing the hopper from the mill, wash it with water and neutral detergent, removing all the oily layer left by the coffee beans. Rinse and dry it well. Repeat the process for the plastic cap. Do not wash it in the dishwasher. We recommend this cleaning at least once a week.

4.3 CLEANING THE GRINDING SYSTEM

Remove the cover and open the upper grinding wheel. Then clean the grinding wheels and other internal parts with a brush or dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or a jet of compressed air. After replacing the upper grinding wheel and the lid, insert the hopper. Use commercially available coffee grinder cleaning tablets for more complete hygiene.



ATTENTION

All cleaning and disinfection operations must be carried out with products approved for food use.

4.4 MAINTENANCE

To ensure the grinder works correctly, do not grind more than 160g of coffee per activation.

To ensure the correct functioning of the machine, check and, if necessary, replace the grinding wheels after every 250 kg of coffee. To maintain the grinding wheels, disconnect the grinder from the mains and remove the hopper. Then unscrew the cover screw and the two bottom screws that hold the upper grinding wheel. Use a brush or dry cloth to clean the grinding wheels, if necessary use a vacuum cleaner or a jet of compressed air.



ATTENTION

Maintenance may only be carried out by specialized technicians authorized by the manufacturer.



ATTENTION

Do not carry out improvised or precarious repairs, much less use non-original replacement parts.

5. TROUBLESHOOTING

Contact the specialized technical service.





TECNIDELTA
EQUIPAMENTOS HOTELEIROS
