

ORHI

Molino de café

Coffee grinder

Kaffeemühle

Moulin à café

Macinacaffè

Moinho de café

markibar®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

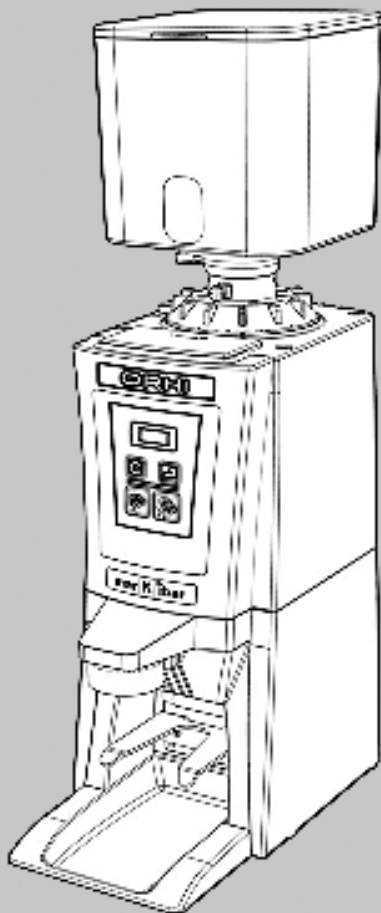
USER MANUAL

BETRIEBSANLEITUNG

MANUEL D'UTILISATION

MANUALE DI ISTRUZIONI

MANUAL DE INSTRUÇÕES



ORHI

markibar®

INDICE

- 1.- Instrucciones de Seguridad. (6-7).
- 2.- Datos técnicos. (8).
- 3.- Descripción. (9).
- 4.- Dispositivos de seguridad del molino. (9).
- 5.- Instalación y Puesta en marcha. (10-14).
- 6.- Contabilidad. (15).
- 7.- Solución de problemas. (17).
- 8.- Limpieza. (18).
- 9.- Mantenimiento. (18).
- 10.- Declaración de Conformidad. (19).
- 11.- Condiciones de Garantía. (20).
- 12.- Anexo I. Identificador Porta. (21).

TABLE OF CONTENTS

- 1.- Safety instructions. (24-25).
- 2.- Technical information. (26).
- 3.- Description. (27).
- 4.- Safety features of the grinder. (28).
- 5.- Installation and set up. (29-32).
- 6.- Display. (33).
- 7.- Problem solving. (35).
- 8.- Cleaning. (36).
- 9.- Maintenance. (36).
- 10.- Declaration of conformity. (37).
- 11.- Warranty conditions. (38).
- 12.- Appendix I. Filter-holder identification. (39).

INHALTSVERZEICHNIS

- 1.- Sicherheitsanweisungen. (42-44).
- 2.- Technische Angaben. (44).
- 3.- Beschreibung. (45).
- 4.- Sicherheitsvorrichtungen der Kaffeemühle. (46).
- 5.- Installation und Inbetriebnahme. (47-50).
- 6.- Zähler. (51).
- 7.- Abhilfe bei Störungen. (53).
- 8.- Reinigung. (54).
- 9.- Instandhaltung. (54).
- 10.- Konformitätserklärung. (55).
- 11.- Garantiebedingungen. (56).
- 12.- Anhang I. Siebträgeridentifizierung. (57).

SOMMAIRE

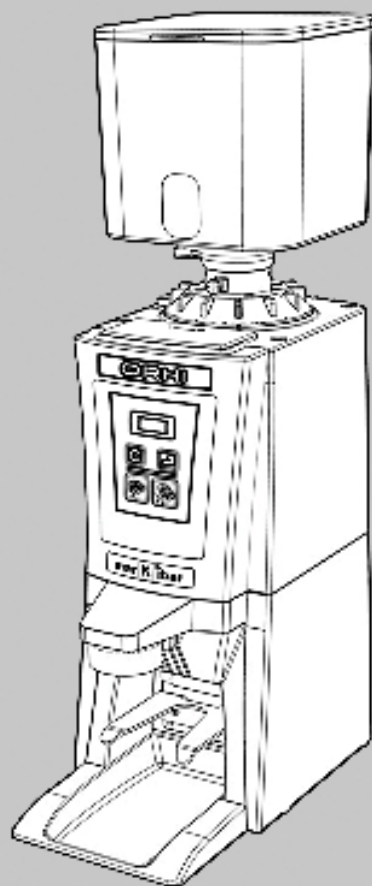
- 1.- Consignes de Sécurité. (60-61).
- 2.- Données techniques. (62).
- 3.- Description. (63).
- 4.- Dispositifs de sécurité du moulin. (63).
- 5.- Installation et mise en marche. (64-68).
- 6.- Compteur. (69).
- 7.- Solutions aux problèmes. (71).
- 8.- Nettoyage. (72).
- 9.- Entretien. (72).
- 10.- Déclaration de Conformité. (73).
- 11.- Conditions de garantie. (74).
- 12.- Annexe I. Identificateur porte-filtre. (75).

INDICE

- 1.- Istruzioni di sicurezza. (78-79).
- 2.- Dati tecnici. (80).
- 3.- Descrizione. (81).
- 4.- Dispositivi di sicurezza del macinino. (81).
- 5.- Installazione e avviamento. (82-86).
- 6.- Contatore. (87).
- 7.- Risoluzione dei problemi. (89).
- 8.- Pulizia. (90).
- 9.- Manutenzione. (90).
- 10.- Dichiarazione di conformità. (91).
- 11.- Condizioni di garanzia. (92).
- 12.- Allegato I. Identificatore di portafiltro. (93).

ÍNDICE

1. Instruções de segurança. (96-97).
2. Dados técnicos. (98).
3. Descrição. (99).
4. Dispositivos de segurança. (99).
5. Instalação e colocação em funcionamento. (100-104).
6. Contagem. (105).
7. Solução de problemas. (107).
8. Limpeza. (108).
9. Manutenção. (108).
10. Declaração de conformidade CE. (109).
11. Condições de garantia. (110).
12. Anexo I: Sensor magnético de porta. (111).



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Molino de café ORHI

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



markíbar®

Estimado cliente:

El **Molino Automático ORHI**, es un molino de café exprés profesional, completamente automático, que le permite disponer de forma rápida, cómoda y precisa de café recién molido, para que su café en taza sea siempre perfecto.

Este producto ha sido diseñado utilizando las últimas tecnologías y más de 30 años de experiencia en el mundo del café exprés. El resultado es un producto de alta calidad y prestaciones, que esperamos satisfaga plenamente sus necesidades.

Lea y atienda las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual, para disfrutar de forma plena y segura de este producto.

Ante cualquier anomalía, contacte con su distribuidor o con el fabricante del equipo.

Markibar se reserva el derecho a introducir las mejoras que se crean pertinentes, derivadas de la constante investigación desarrollada por la empresa.



1.- Instrucciones de Seguridad.

Lea y preste atención a las siguientes instrucciones de seguridad. El incumplimiento de dichas instrucciones puede provocar un mal funcionamiento o daños en el equipo.

1.1-Símbolos.

1.1-1. Instrucción de seguridad.



Peligro de accidente si no se atiende dicha observación.



1.1-2. Instrucción general.

Puede dañarse el equipo o el buen funcionamiento no queda garantizado, si no se atiende esta instrucción.

1.2-Instrucciones de seguridad.

- La clavija de conexión a la red eléctrica suministrada por el fabricante será la correspondiente al país donde se instale la máquina.
- Al desembalar el equipo, comprobar que el voltaje de la red eléctrica coincide con la indicada por el fabricante en la etiqueta de características. Nunca usar el equipo en entornos mojados o húmedos.
- Las bolsas de plástico del embalaje pueden ser peligrosas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Desenchufar el equipo antes de realizar operaciones de mantenimiento o limpieza.
- Nunca trabajar el molino con un cable de red en mal estado. Inspeccionar periódicamente posibles daños eléctricos del cable, enchufe, etc.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Cualquier reparación debe ser realizada por personal del Servicio Técnico Autorizado.
- Para un óptimo funcionamiento del molino, el máximo ciclo de trabajo no debe exceder de tandas de 5 sg. de molido y 10 sg. de paro. Tras un trabajo en continuo de 30 minutos, dejar



que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de una nueva operación.

- No realizar ninguna modificación o alteración al equipo. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños ocasionados por incumplir esta instrucción.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso seguro del aparato y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.



- No introducir objetos por las ranuras de ventilación del molino.
- Este molino está diseñado para uso comercial en restaurantes, bares, cafeterías y establecimientos similares.
- No puede utilizarse para usos industriales de molido en continuo.



- El usuario no necesita realizar ninguna operación de limpieza de las fresas.



- El molino debe ser instalado en ubicaciones interiores, evitando zonas donde pueda haber salpicaduras de agua, limpiezas con chorro de agua, etc.
- Nunca sumergir el molino en agua, ni trabajar con las manos mojadas.

1.3- Uso del Molino.

Este equipo está diseñado para moler exclusivamente café en grano. No utilizarlo para moler otros productos u objetos.

NUNCA verter **CAFÉ MOLIDO** en la **TOLVA**.

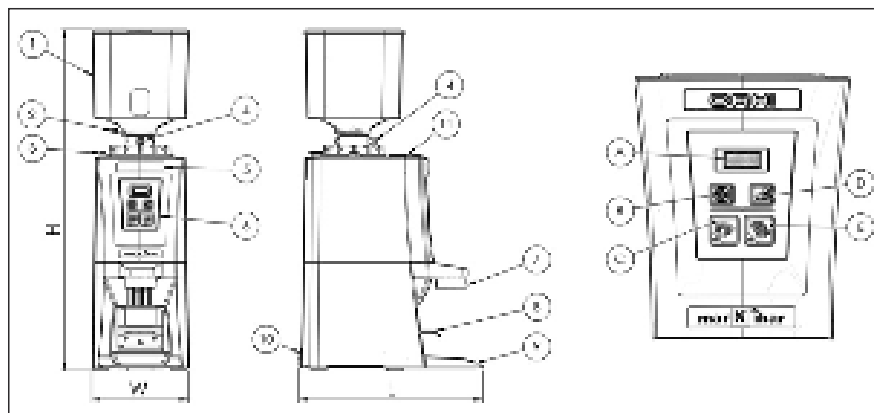
2.- Datos técnicos.

CARACTERISTICAS

DATOS

ALIMENTACION ELECTRICA	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
RPM	1350 r/m	1620 r/m
POTENCIA NOMINAL	525 W	
FUSIBLE SOBRE CARGA	10 A Tipo T	
Max. tiempo funcionamiento admisible	34% encendido - 66% apagado	
ALTO H	630 mm.	
ANCHO W1/W2	180 mm.	
FONDO L	352 mm.	
PESO	15 Kg.	
CAPACIDAD TOLVA	1.5 Kg.	
MUELAS	Ø 64	
PRODUCCION Kg./hora	8 Kg.	

3.- Descripción.



- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1.- Tolva | 10.- Entrada manguera y fusible. |
| 2.- Cierre tolva. | 11.- Tapa acceso limpieza. |
| 3.- Bloqueador punto molido. | |
| 4.- Bloqueador Tolva. | |
| 5.- Pegatina publicidad. | A.- Display. |
| 6.- Teclado. Ver detalle. | B.- Tecla On/Off. |
| 7.- Pisón café. | C.- Tecla 1 taza y tecla "−". |
| 8.- Guía portas de cafetera. | D.- Tecla Programación. |
| 9.- Bandeja posos. | E.- Tecla 2 taza y tecla "+". |

4.- Dispositivos de Seguridad.

El motor del molino está protegido con un dispositivo térmico de seguridad, el cual interrumpe la alimentación eléctrica al motor en caso de sobrecalentamiento. Dicho dispositivo se rearma de forma automática al enfriarse el equipo.

El usuario no tiene ninguna influencia sobre dicho dispositivo. Si el dispositivo se activa de forma repetitiva, debe avisar al SAT (Servicio de Asistencia Técnica) ya que el motor puede estar dañado.



5.- Instalación y Puesta en marcha.

Cada molino es probado en fábrica con café en grano para comprobar su perfecto funcionamiento. Por ello puede encontrar café molido en los mecanismos del molino.

5.1.- Ubicación del Molino.

Colocar el molino en una superficie seca y firme, junto a la máquina de café.

Nunca trabajar con el molino en sitios mojados o húmedos.

5.2.- Instalación y puesta en marcha.

Para colocar la tolva del molino, aflojar el tornillo (T) para permitir la entrada de la tolva. Colocar la tolva como se indica en la imagen, hasta que el Bloqueador tolva (Pos 4) entre en el hueco (R) de la tolva.

Para el cumplimiento de los requisitos de seguridad, apretar el tornillo (T) que fija la tolva en su posición.

Ver figura:



Colocar la bandeja de posos en la parte inferior del molino, como se indica en la imagen.



NUNCA INTRODUZCA CAFÉ MOLIDO EN LA TOLVA DEL MOLINO

El molino lleva montado de fábrica un Pisón de Ø57 y con la dotación de la máquina se envía otro de Ø53.

Coloque en la parte inferior del soporte pisón el diámetro más apropiado para el cacillo de su cafetera.



Para la conexión eléctrica del molino proceder como se indica:

- El punto de conexión eléctrica del molino debe estar debidamente protegido por limitadores de corriente, interruptor diferencial y toma de tierra, según las normativas de seguridad vigentes.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia del local son las indicadas en la placa de características del molino.
- Enchufe el molino. En el display aparece el mensaje:



- Abra la tapa de la tolva y vierta el café en grano en la tolva.
NUNCA introduzca en la tolva **CAFÉ MOLIDO**.
- Abrir la tajadera de la tolva (Pos. 2) para que los granos entren en la cámara de molido.
- Seleccionar la dosis de café deseada, pulsando la tecla correspondiente:
 Teclas C: " 1 CAFE " o tecla E: " 2 CAFES ".
- Introducir el porta de su cafetera en el guía portas (Pos. 8) hasta pulsar el micro.
- La dosis correspondiente es depositada en el porta.
- Comprima dicha dosis en el pisón (Pos. 7) para nivelar la carga de café, antes de colocarlo en su cafetera.
- El molino muele automáticamente la siguiente dosis.
- Con la tecla ON / OFF (Pos. B), se apaga o enciende el molino. En posición Off el molino queda en stand-by.



5.3.- Ajustes básicos.

5.3.1.- Ajuste Punto de Molido.

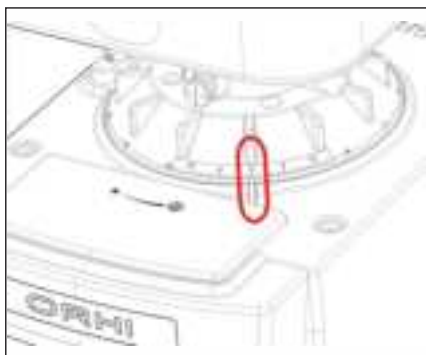
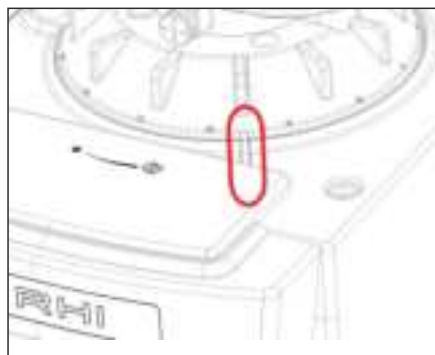
El molino sale de fábrica ajustado para trabajar con café express. Tan solo se requiere un ajuste fino para adaptarlo a las características del café de su establecimiento. Muela suficiente café para llenar su cacillo/porta con la dosis que considere habitual y erogare un café con su cafetera. Si el resultado no es satisfactorio modifique el punto de molido como sigue:



- Si el café sale demasiado lento, pulse la tecla (Pos. 3) azul y gire la maneta del punto de molido en el sentido G.
- Si el café sale demasiado rápido, pulse la tecla (Pos. 3) roja y gire la maneta en el sentido F.
- Para ajustes pequeños del punto de molido, ir moviendo la maneta de clic en clic.
- Realice nuevas pruebas de erogación, repitiendo los puntos anteriores hasta conseguir el resultado óptimo en taza.

- La maneta del punto de molido dispone de una escala y un dial para conocer la posición del punto de molido.
- Para mayor comodidad, una vez ajustado el punto de molido, puede colocar la pegatina de punto de molido que se suministra con la dotación del molino, haciendo coincidir el cero de la pegatina con el dial. De esta forma puede controlar de forma sencilla la variación realizada.

Ver imagen:

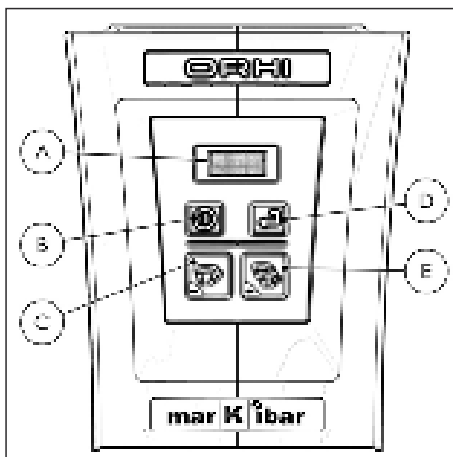


5.3.2.- Ajuste Dosis de café.

La dosis de café del molino Orhi se controla mediante un temporizador electrónico por lo que las unidades que utilizamos son segundos. Sale de fábrica con un tiempo de molido de 1,8 segundos para 1 café y 3,1 s. para 2 cafés.

Si la dosis obtenida no es la deseada, modifique la dosis como sigue:

- Para modificar la dosis de 1 café, pulse la tecla de 1 café (Pos. C) durante 1.5 sg. hasta que aparezca "c1: 1.80".
- Pulse las teclas - o + (Pos. C y E) para modificar el tiempo de molido, hasta llegar al valor deseado.
- Pulse la tecla Programación (Pos. D) para grabar la nueva dosis.
- Realice la misma operación para modificar la dosis de 2 cafés, pulsando la tecla de 2 cafés (Pos. E).



Nota: Programar primero la dosis de 1 café, ya que la dosis de 2 cafés está limitada al doble de la de 1.

5.3.3.- Ajuste Sistema selección dosis 1 o 2 cafés.

El molino dispone de varios sistemas de selección de dosis de 1 o 2 cafés, que pueden ser programados por su Servicio Técnico:

- Tecla 1 Café: Al colocar el porta recibe la dosis de 1 café. Para obtener dosis de 2 cafés se pulsa tecla de 2c antes de colocar el porta.



- Tecla 2 Cafés: Igual que anterior, pero dando por defecto 2 cafés.



- Tecla Última: Selección dosis por tecla, dejando por defecto la última selección.

- Selección dosis por pulsación de porta con simple o doble click:
 - Porta a tope (un solo click): Un café.
 - Porta a tope, despulsar y pulsar de nuevo (doble click): Dos cafés.



- Sensor Magnético Porta: Este sistema reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática. Para ello hay que colocar un Tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de dos cafés) y los portas sin Tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café. (Ver anexo I).



5.3.4.- Ajuste del modo de trabajo.

El molino puede trabajar de tres formas diferentes:

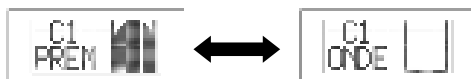
- Dosis premolida para un trabajo más ágil. En el display aparece el texto PREM y una gráfica con el dosificador lleno.



- Modo instantáneo (on demand), para una mayor frescura de molido. En el display aparece el texto ONDE y una gráfica con el dosificador vacío.



- Modo de cambio rápido entre Premolido y On demand, que permite cambiar entre los dos modos. Para cambiar el modo de trabajo, pulsar la tecla de programación 2 segundos hasta que aparece el mensaje "Cambio Modo". Volviendo a pulsar la misma tecla se confirma el cambio de modo.



El servicio técnico puede configurar su molino para trabajar de la forma más adecuada para su cafetería. Por defecto el molino sale configurado de fábrica con el sistema de CAMBIO RÁPIDO.

6.- Contabilidad.

El molino ORHI dispone de un sistema de contabilidad, para conocer en cualquier momento el número de cafés que se han realizado, tanto de dosis simples como dobles.

- Para ver las contabilidades pulsar la tecla de Programación (Pos. D) durante 1.5 sg para entrar en el menú de programación. Pulse las teclas + / - hasta que aparezca:

```
Contador
Parcial
```

- Pulsando la tecla + aparece la cantidad de servicios de 1 café (por ejemplo 25.000 cafés):

```
Parc. C1
25000
```

- Con la tecla + se pasa a ver la cantidad de servicios de 2 cafés:

```
Parc. C2
15000
```

- Pulsando de nuevo la tecla + aparece el valor Total de tazas servidas (Parcial de 1 café+ 2x Parcial de 2 cafés):

```
Suma Par
55000
```

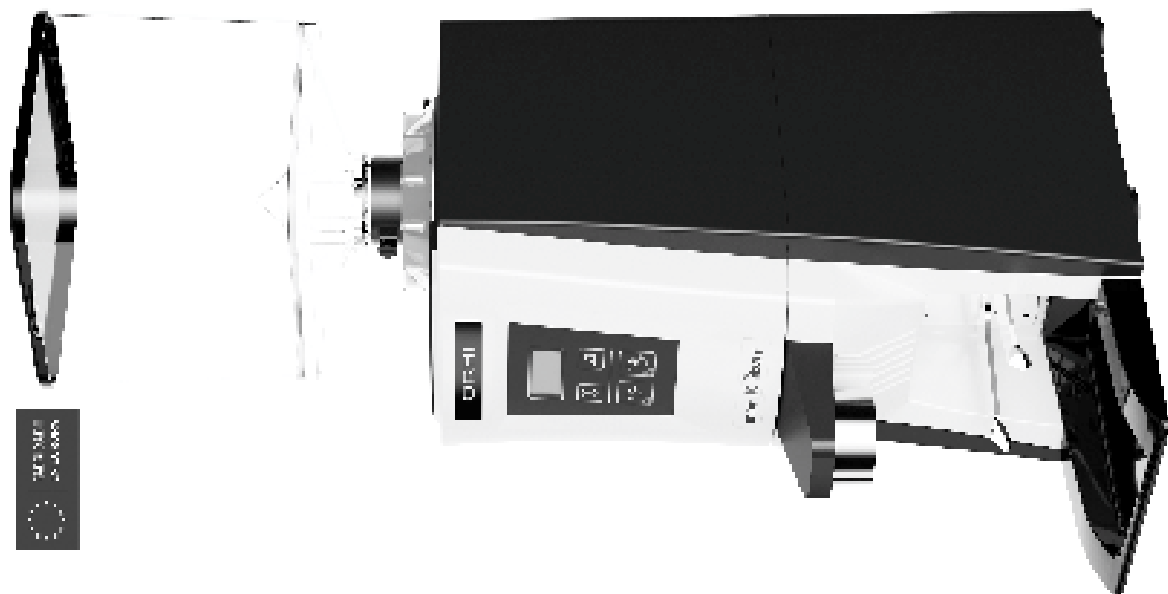
- Pulsando una vez más la tecla + aparece:

```
Borrar?
```

- Pulsando la tecla programación entramos en menú para poner a cero la contabilidad parcial:

```
Borrar?
->NO SI
```

- Con las teclas +/- se selecciona SI o No. Confirmar con tecla programación el valor deseado.
- Para salir pulsar la + hasta llegar a "SALIR " y confirmar con tecla programación.
- En todo momento se puede salir pulsando la tecla on/off (Pos. B).



7.- Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Molino apagado. Display apagado.	El diferencial o limitador de la instalación del local ha saltado.	Rearmar protector de la instalación.
	Manguera de red no conectada.	Conectar la manguera de red en su enchufe.
	Fusible del equipo fundido.	Chequear estado del fusible y cambiar si es necesario.
El molino conecta pero no gira y por tanto no muele.	Punto de molido demasiado fino.	Poner el punto de molido varios puntos a grueso. Moler café y volver poco a poco al punto deseado.
	Un objeto extraño está bloqueando la molienda.	Proceder como en el punto anterior. Si no se libera avisar al SAT.
Molino no arranca. Display encendido.	Excesivo trabajo del motor hasta sobre calentamiento.	Esperar a que se enfríe y el protector térmico se rearme automáticamente.
Molino arranca pero gira sin dar café.	Atasco en la tolva de café en grano o tajadera cerrada.	Verificar tajadera y tolva.
El equipo muele muy lentamente el café.	Muelas muy desgastadas.	Cambiar muelas.

En caso de otras anomalías o fallos continuados, ponerse en contacto con el SAT. (Servicio de Asistencia Técnica).

8.- Limpieza.

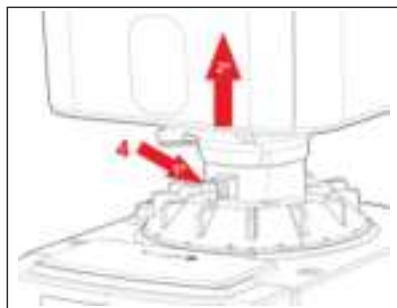
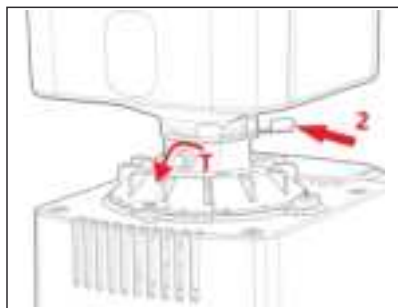


Antes de proceder a la limpieza de cualquier componente del molino, desconectar de la red extrayendo la manguera de acometida de la parte trasera del molino.

8.1.- Limpieza de la tolva de café.

Cerrar la tajadera de café (Pos. 2) y aflojar el tornillo (T) que fija la tolva al molino. (Ver figura).

Tirar hacia afuera y girar el bloqueador tolva (Pos. 4) hasta la posición de la imagen (línea continua en horizontal). Extraer la tolva.



Para su limpieza, vaciarla de café y limpiarla usando jabón y un paño húmedo. Secar cuidadosamente.

Para colocar la tolva en el molino colocar el bloqueador tolva (4) en su posición habitual (línea continua en vertical), tirando ligeramente y girando 90°. Introducir la tolva hasta que el bloqueador encaje en el hueco (R) de la tolva (ver imagen apartado 5.2). Apretar el tornillo (T) que fija la tolva por la parte trasera del molino.

8.2.- Limpieza exterior del molino.

Limpiar con un paño húmedo. No usar detergentes, productos abrasivos, alcoholes o disolventes. Utilizar un pincel para limpiar el café de las zonas más ocultas.

El aparato no puede limpiarse utilizando un chorro de agua.

9.- Mantenimiento.



Para garantizar la eficiencia y el buen funcionamiento de este molino, es esencial seguir las instrucciones del fabricante y asegurarse de que cualquier trabajo de mantenimiento es realizado por personal cualificado.

Se recomienda un programa de inspecciones periódico, para un correcto funcionamiento del equipo. En particular las fresas de molido deben ser sistemáticamente chequeadas (al menos una vez al año), y sustituidas si están desgastadas, ya que en este caso la calidad del café molido no sería la óptima.

10.- Declaración “CE” de Conformidad.

EL QUE SUSCRIBE:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPAÑA

COMO FABRICANTE DECLARA, BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD,

QUE EL PRODUCTO: **MOLINO ORHI**

OBJETO DE ESTA DECLARACION, CUMPLE LAS NORMAS:

- De Seguridad Eléctrica:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- De Compatibilidad Electromagnética:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

ESTA DECLARACIÓN SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA DIRECTIVA 93/68/CEE DEL CONSEJO, DE 22 DE JULIO DE 1993, POR LA QUE SE MODIFICAN LAS DIRECTIVAS: 73/23/CEE (MATERIAL ELÉCTRICO DESTINADO A UTILIZARSE CON DETERMINADOS LIMITES DE TENSIÓN), Y 89/336/CEE (COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA). ASIMISMO SE CUMPLEN LAS DIRECTIVAS EUROPEAS 2002/95/CE (RoHS) y 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

El Representante Legal.

11.- Condiciones de Garantía.

- El periodo de garantía de este molino es de un año desde la fecha de compra.
- La Garantía cubre todos los defectos atribuibles a fallos de materiales originales o defectos de montaje. Los equipos serán reparados o sustituidos sin costo, con excepción de transporte o envío. Todos los reenvíos bajo garantía se realizarán previo reenvío del componente defectuoso a nuestro taller con portes pagados, acompañado de una copia de este certificado de garantía en el que aparezca el número de serie del equipo. El transporte es responsabilidad del cliente. Eviten daños en los envíos realizando un correcto embalaje.
- El acceso a componentes interiores del molino solo puede realizarse por personal autorizado.
- Esta garantía no cubre daños debidos a: Uso inapropiado, Mantenimiento inapropiado, falta de mantenimiento, uso para propósitos distintos al indicado para el equipo, instalación incorrecta, voltaje incorrecto, caídas, desgastes normales con el uso.
- Para el mantenimiento de la garantía, solo pueden ser usados recambios originales.
- El fabricante en ningún caso se hace responsable de daños derivados o secundarios.
- La Garantía no cubre costos debidos a reparaciones realizadas por personal no autorizado.

La siguiente información esta impresa de forma indeleble en la placa de características de su molino.

MARKIBAR INNOVACION, S.L Pol. Ind. Noain-Esquiroz C/ G nave 39 31191 ESQUIROZ SPAIN								
AUT. GRINDER ORHI				Made: 2021				
Serial:	G5003276	Model:	91G500250					
Current:	3,8A	Fuse:	10A	IPX1				
Power:	525W	V/F:	220-240V/ 60Hz					

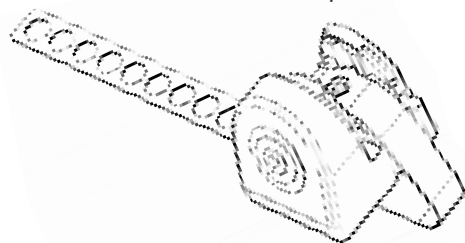
12.- Anexo I: Sensor magnético Porta.

(Solo en modelo Orhi clase A).

Como se explicó en el punto 5.3.3, el molino dispone de varios sistemas de elección del porta, que pueden ser programados por su Servicio Técnico. Entre ellos, el más cómodo es el sistema de identificación del Porta mediante un sensor magnético. Este sistema reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática.

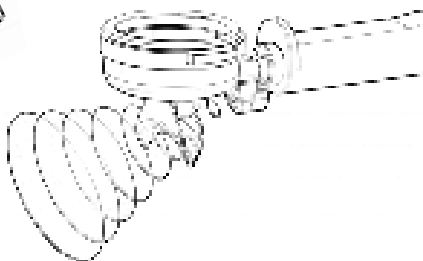
Para ello hay que colocar un tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de dos cafés) y los portas sin tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café.

Para instalar el identificador proceder como sigue:



1.- En los molinos Orhi clase A, se suministran dos Tag como el de la imagen, para colocarlos en los portacacillos de 2 cafés.

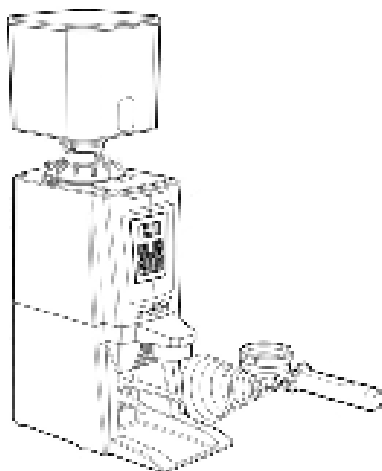
2.- Colocar el Tag tal y como se aprecia en la siguiente imagen, enfrentando la cara inclinada del tag hacia el molino. (Ver instrucciones de montaje detalladas, suministradas con kit de identificadores).



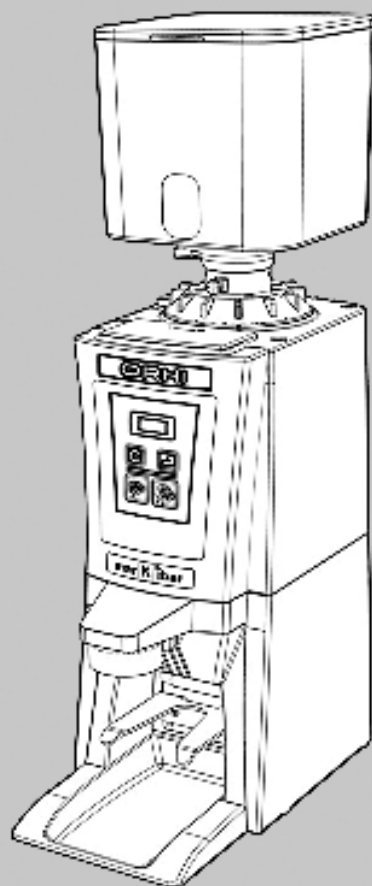
3.- Los molinos Orhi clase A ya están configurados para detectar la presencia del tag. En la esquina superior izda del display aparecerá el símbolo de la imagen:



Si no es así solicite a su Servicio Técnico que programe el molino en modo Sensor Magnético. Cuando el molino reconozca la presencia del Tag suministrará la dosis de dos cafés y en caso contrario la dosis de un café.



4.- Utilice y limpie los portas de modo normal ya que los materiales del identificador son altamente resistentes.



USER MANUAL

ORHI coffee grinder

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



Dear Customer:

The **ORHI Automatic espresso Coffee Grinder** is a professional, fully automatic device to give you freshly ground coffee quickly, conveniently and accurately for a perfect cup of coffee always.

This product has been made using the latest technology and more than 30 years of experience in the world of espresso coffee. The result is a product of high quality and performance, which we hope will fully satisfy your needs.

Please read and follow the instructions and recommendations in this manual, to fully and safely enjoy this product.

If there is any malfunction, contact the manufacturer or the retailer where you bought the grinder.

Markibar reserves the right to add any future improvements it deems appropriate according to the company's continuing research.



1.-Safety instructions

Please read and pay close attention to the following safety instructions. Any failure to follow these instructions may result in a malfunction or damage to the machine.

1.1-Símbolos.



1.1-1. Safety instructions.

Risk of an accident if the directions are not followed.



1.1-2. General instructions.

The machine may be damaged or its proper operation no longer guaranteed if this instruction is not followed.

1.2-Instrucciones de seguridad.

- The power plug supplied by the manufacturer corresponds to the country where the machine is installed.
- When unpacking the machine, check to see that the voltage of your electrical system matches that shown by the manufacturer on the rating label. Never use the machine in wet or damp areas.
- The plastic bags used for packing may pose a safety hazard. Keep them out of the reach of children.
- Unplug the equipment before performing any maintenance or cleaning tasks.
- Never operate the grinder if the electrical cord is in poor condition. Periodically inspect the electrical cord and plug for any possible damage.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified personnel to prevent any hazard.
- Any repair should be performed by Authorised Technical Service personnel.
- For best results, the maximum work cycle should not exceed 5 seconds of grinding and 10 seconds at rest. After 30



minutes of continuous work, allow the motor to cool down for 30 minutes before operating again.

- Do not modify or alter the machine in any way. The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by any failure to follow these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience or knowledge. However, if they are supervised or have been given appropriate training concerning its safe use and understand the hazards involved, they may do so.
- Children should be prevented from playing with the appliance.



- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision by the user.
- Do not insert objects in the grinder's ventilation grille.
- This grinder is intended for commercial use in restaurants, bars, cafeterias or similar establishments and must not be used for continuous industrial grinding applications.
- The grinding burrs do not need to be cleaned by the user.



- The grinder must be installed indoors, away from areas where it may be splashed with water or sprayed with water from cleaning operations.



- Never submerge the grinder in water or operate it with wet hands.

1.3-Using the grinder.

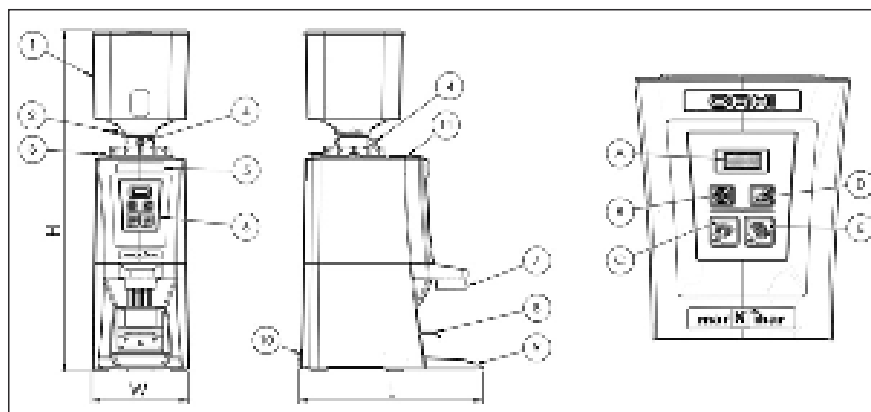
This machine is designed exclusively to grind coffee beans. Do not use it to grind other products or objects.

NEVER put **GROUND COFFEE** in the **HOPPER**.

2.- Technical information.

FEATURES	DATA	
POWER SUPPLY	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
SPEED	1350 rpm	1620 rpm
RATED POWER	525 W	
OVERLOAD FUSE	10 A Tipo T	
Maximum permitted operating time	34% on - 66% off	
HEIGHT H	630 mm.	
WIDTH W1/W2	180 mm.	
DEPTH L	352 mm.	
WEIGHT	15 Kg.	
HOPPER CAPACITY	1.5 Kg.	
GRINDING BURRS	Ø 64	
PRODUCTION kg/hour	8 Kg.	

3.- Description.



- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1.- Hopper | 10.- Cable and fuse inlet |
| 2.- Hopper lock | 11.- Cleaning access cover |
| 3.- Grinder lock. | |
| 4.- Hopper stop. | |
| 5.- Advertising sticker | A.- Display |
| 6.- Keypad: see close-up | B.- On/Off button |
| 7.- Coffee tamper. | C.- 1 cup and "-" button |
| 8.- Coffee holder guide | D.- Programming button |
| 9.- Coffee grounds tray | E.- 2 cups and "+" button |

4.- Safety devices.

The grinder motor is protected by a thermal cut-off safety device, which turns off the power supply to the motor in case of overheating. This device automatically resets when the equipment cools down.

The user has no control over this device. If it activates repeatedly, the motor may be damaged, in which case Technical Services (SAT) should be notified.



5.- Installation and set-up.

Each grinder is factory tested with coffee beans to make sure it works properly. You may therefore find ground coffee remains in the grinder mechanism.

5.1.- Grinder location.

Place the grinder on a solid, dry surface next to the coffee machine.

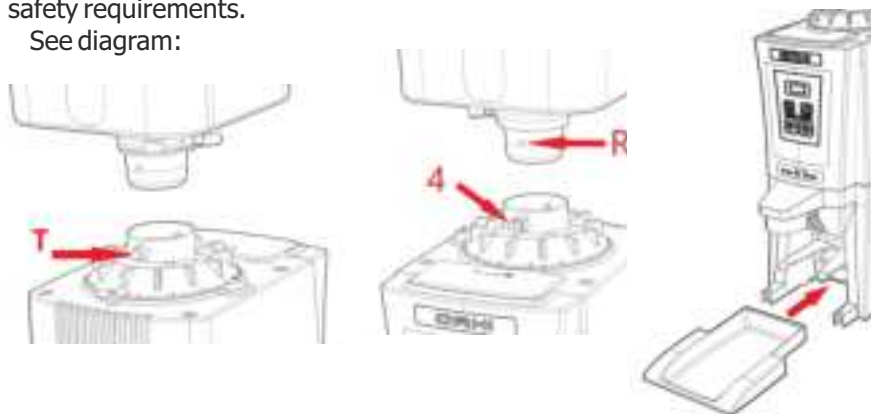
Never operate the grinder in a wet or damp location

5.2.- Installation and set-up.

To position the grinder hopper, loosen the screw (T) to allow the hopper to enter, and insert it as shown in the image, until the hopper stop (4) enters the hole (R) in the hopper.

Tighten the screw (T) to fix the hopper in position, in accordance with safety requirements.

See diagram:



Insert the grounds tray at the bottom of the grinder, as shown above.



NEVER PUT GROUND COFFEE INTO THE GRINDER HOPPER

The mill has a factory-assembled Ø57 tamper, with another Ø53 tamper included with the device.

Use the appropriate diameter tamper for the coffee ladle.



For the electrical connection of the grinder, proceed as follows:

- The grinder electrical connection point must be duly protected by current limiters, a circuit interrupter and earth connection, according to current safety regulations.
- Make sure that the local voltage and frequency are as indicated on the grinder rating plate.
- Plug in the grinder. The following message will appear on the display:



- Open the hopper lid and pour the coffee beans into the hopper. **NEVER** put **GROUND COFFEE** into the hopper.
- Open the hopper gate (2) so that beans enter the grinding chamber.
- Select the desired amount of coffee by pressing the corresponding key:
Button C ("1 CUP") or button E ("2 CUPS").
- Insert the coffee maker holder into the holder guide (8) until you press the switch.
- The corresponding amount will drop into the holder.
- Compress with the tamper (7) to level the coffee, before inserting it into the coffee maker.
- The grinder automatically grinds the next dose.
- The grinder is turned on or off with the ON/OFF button (B); in the Off position, it is in stand-by.



5.3.- Basic settings.

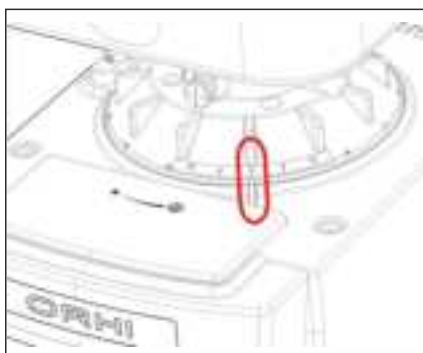
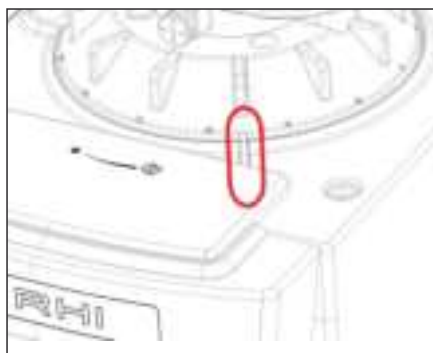
5.3.1.- Grinding point adjustment.

The grinder leaves the factory adjusted to work with espresso coffee. Only a fine adjustment is required to adapt it to the features of the coffee in your coffee maker. Grind enough coffee to fill your ladle/holder with the usual amount and add to your coffee maker. If the result is not satisfactory, modify the grinding point as follows:



- If the coffee comes out too slowly, turn the knob 3 and the grinding point in direction G.
 - If the coffee comes out too quickly, turn the knob 3 and the grinding point in direction F.
 - For small adjustments to the grinding point, move the lever to a different position (a click is heard).
 - Test the coffee again by repeating the previous points until the best cup of coffee is obtained.
- The grinding point handle has a scale and a dial to note its position.
 - Once the optimum grinding point has been reached, you can use the supplied grinding point sticker by matching the zero of the sticker with the dial (see image) to set the change made.

See diagram:

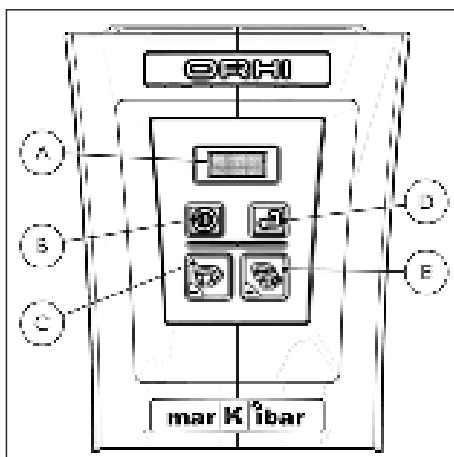


5.3.2.- COFFEE DOSE ADJUSTMENT.

The amount of coffee from the Orhi grinder is controlled by an electronic timer, whose units are seconds. It leaves the factory with a grinding time of 1.8 s for 1 cup of coffee and 3.1 s. for 2.

If the amount obtained is not as desired, modify it as follows:

- To change it for 1 cup, press the 1-cup button (C) for 1.5 s until " C1: 1.80 ". appears.
- Press the C (-) or E (+) buttons to modify the grinding time to the desired value.
- Press the Programming button (D) to record the new amount.
- Repeat the operation for the 2-cup amount, but this time by first pressing the 2-cup button (E).



Note: Adjust the 1-cup amount first, as the 2-cup amount is limited to twice the 1-cup amount.

5.3.3.- One- or Two-cup selection system.

The grinder has several selection systems for 1 or 2 cups of coffee which can be programmed by Technical Services:

- 1-Cup button: After inserting the holder, you receive 1 cup of coffee. To obtain 2 cups press the 2 cup button before inserting the holder.



- 2-Cup button: As above, but provides 2 cups by default.



- Last button: Amount selection by button, leaving the last selection by default.
- Amount selection by pressing the holder with a single or double click:
 - Holder in fully (single click): 1 cup.
 - Holder in fully, release and press again (double click): 2 cups.



- Magnetic Holder Sensor: This recognises if the holder that starts the grinder is for one or two cups of coffee, and supplies the corresponding amount automatically. This is done by attaching a Tag or Identifier to the 2-cup holder. The grinder recognises this device and supplies enough coffee for 2 cups if present and only 1 if not (see annex I).



5.3.4.- Working mode selection.

The grinder can work in 3 different ways:

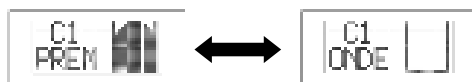
- Pre-ground for greater speed. The text PREM and a diagram with a full dispenser appear on the display.



- On-demand mode for greater freshness. The text ONDE and a diagram with an empty dispenser appear on the display.



- Quick change mode between Pre-ground and On demand, which allows switching between the two modes. To change the working mode, press the programming key for 2 seconds until the message "Change Mode" appears. Pressing the same key again confirms the mode change.



The technical service can configure your grinder to work in the most suitable way for your coffee shop. By default, the grinder leaves the factory configured with the QUICK CHANGE system.

6.- Counter.

The ORHI grinder has a metering system, so you know the number of cups of coffee dispensed, both 1- and 2-cups, at any time.

- To see it, press the Programme key (D) for 1.5 s to enter the programming menu, then press the "+" and "-" buttons until you see:

Counter
Partial

- Pressing the "+" key shows the number of single cups (C1): 25,000 in the example:

Part. C1
25,000

- Pressing the "+" key again shows the number of double cups (C2): 15,000 in the example:

Part. C2
15,000

- Pressing the "+" key again shows the Total Cups served (1-cup value + twice the 2-cup value):

Sum par
55,000

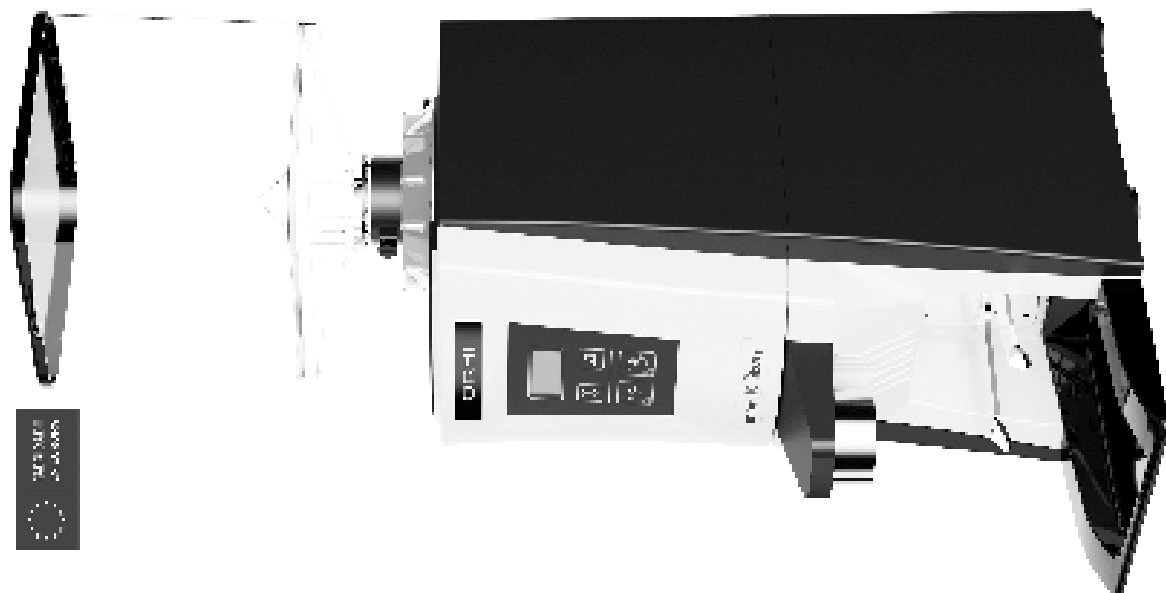
- Pressing it once more, brings up the following screen:

Delete?

- Pressing the programming key enters the menu to reset the counter:

Delete?
->NO YES

- Select Yes or No with the "+" and "-" buttons and confirm with the programming button.
- To exit, press the "+" until seeing "EXIT" and select with the programming key.
- You can exit at any time by pressing the On/off button (B).



7.- Troubleshooting.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Grinder and Display off.	The local device switch or limiter has tripped.	Reset device protection.
	Mains cable not connected.	Connect the mains cable to a socket.
	Device fuse blown.	Check fuse status and change if necessary.
The grinder is on but does not turn or grind.	Grinder setting too fine.	Set to a coarser grinding point. Grind coffee and gradually return to the desired setting.
	A foreign object is blocking the grinder.	Proceed as above. If problem persists, notify SAT.
Grinder does not start but the display is on.	Overheated motor.	Wait for it to cool down and for the thermal protection to reset automatically.
Grinder turns without giving coffee.	Hopper gate closed or blocked.	Check gate and hopper.
Grinder works but very slowly.	Burrs worn.	Change burrs.

For other problems or continued failures, contact Technical Services (SAT).



8.- Cleaning.

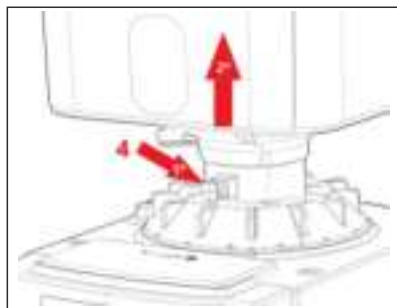
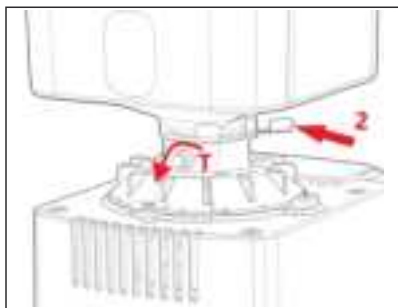
Before cleaning the grinder, disconnect it from the mains by removing the plug at the back.

8.1.- Hopper.

Close the coffee gate (2) and loosen the screw (T) that attaches the hopper to the grinder .

(See diagram):

Rotate the hopper stop (4) to the position shown in the diagram (horizontal line) and pull to extract the hopper.



Empty it of coffee and clean using soap and a damp cloth. Dry carefully.

To replace the hopper, put the hopper stop (4) in its usual position (vertical line), by pulling slightly and turning 90°. Insert the hopper until the stopper fits into the hole (R) (see diagram in section 5.2). Tighten the screw (T) that attaches the hopper at the back of the grinder.

8.2.- Grinder exterior.

Clean with a damp cloth. Do not use detergents, abrasive products, alcohol or solvents. Use a brush to clean the coffee from recessed areas.

The device must not be cleaned using a water jet.

9.-Maintenance.



To ensure the efficiency and smooth operation of this grinder, follow the manufacturer's instructions and ensure that any maintenance work is carried out by qualified personnel.

It should be checked regularly so it continues to operate properly. The grinding burrs in particular should be systematically checked at least once a year, and replaced if worn, as the ground coffee quality will not be as desired.

10.- CE Declaration of Conformity.

THE UNDERSIGNED:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ .Navarre, SPAIN

DECLARES AS MANUFACTURER, UNDER ITS OWN RESPONSIBILITY, THAT THE
PRODUCT: **ORHI COFFEE GRINDER**

COMPLIES WITH THE FOLLOWING STANDARDS:

- Electrical safety:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- Electromagnetic compatibility:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

THIS DECLARATION IS ISSUED IN COMPLIANCE WITH THE PROVISIONS OF THE CE MARKING DIRECTIVE, 93/68/EEC, JULY 22, 1993, MODIFYING DIRECTIVES 73/23/EEC (LOW VOLTAGE) AND 89/336/EEC (ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY), AS WELL AS THE EUROPEAN DIRECTIVES 2002/95/EC (RoHS) and 2002/96/EC (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Legal Representative

11.- Guarantee Conditions.

- The guarantee period for this grinder is 1 year from the date of purchase.
- The guarantee covers all defects attributable to faulty original materials or assembly. The equipment will be repaired or replaced at no cost, except for transportation and delivery. To replace any parts under guarantee, the defective components must first be returned to our workshop, postage paid, with a copy of this guarantee certificate showing the device serial number. Transportation is the responsibility of the customer. Parts must be carefully packaged to avoid damage during shipping.
- Only authorised personnel can access internal components.
- This guarantee does not cover damage due to improper use, including for purposes other than those indicated, lack of or improper maintenance, improper installation, incorrect voltage, falls or normal wear and tear.
- Only original spare parts may be used for guarantee maintenance.
- The manufacturer is not liable for any consequential or secondary damage.
- The guarantee does not cover costs due to repairs carried out by unauthorised personnel.

The following information is indelibly printed on the grinder rating plate.

MARKIBAR INNOVACION, S.L									
Pol. Ind. Noain-Esquiroz									
C/ G nave 39									
31191 ESQUIROZ SPAIN									
AUT. GRINDER ORHI				Made: 2021					
Serial:	G5003276	Model:	91G500250						
Current:	3, 8A	Fuse:	10A	IPX1					
Power:	525W	V/F:	220-240V/ 60Hz						

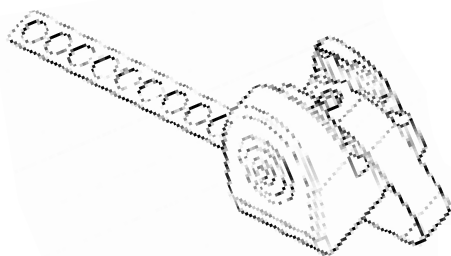
12.- Annex I: Holder magnetic sensor.

(Only Orhi model, class A).

As explained in section 5.3.3, the grinder has several systems for choosing the holder, which can be programmed by Technical Services. The most convenient of them is the holder magnetic sensor identification system, which recognises if the holder that activates the grinder is for 1 or 2 cups of coffee, before supplying the corresponding amount automatically.

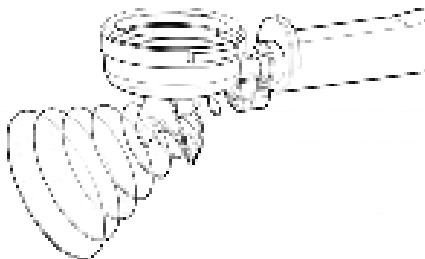
A tag or identifier must be placed on the 2-cup holder so the grinder distinguishes between it (and supplies enough coffee for 2 cups) and the holder without a tag (in which it supplies enough for 1 cup only).

Proceed as follows to install the identifier:



1.- In Orhi class A grinders, two Tags like the one in the diagram are supplied, to be placed on the 2-cup holders.

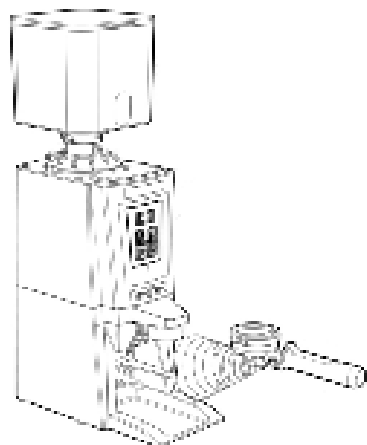
2.- Attach the Tag as shown in the image, with its inclined face opposite the grinder (see detailed assembly instructions, supplied with the tags).



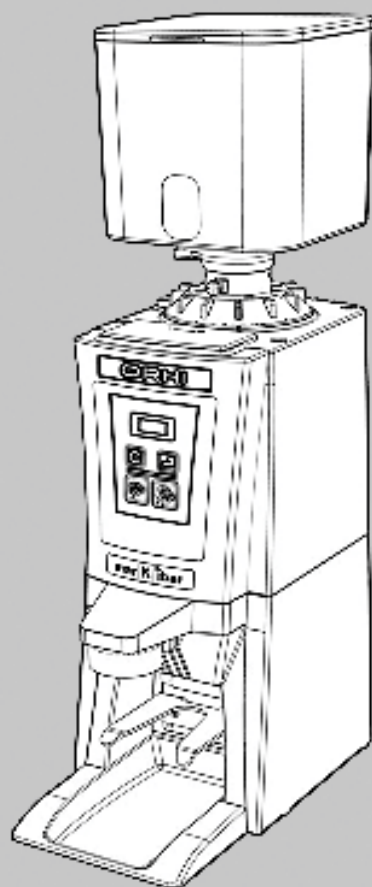
3.- Orhi class A grinders are configured to detect the tag when present. The image symbol appears in the upper left of the display:



If not, ask Technical Services to programme the grinder in Magnetic Sensor mode. When the grinder recognises the Tag is present, it supplies enough coffee for 2 cups; otherwise, it supplies only enough for one.



4.- Use and clean the holders normally, as the tag materials are highly resistant.



BETRIEBSANLEITUNG

Kaffeemühle ORHI

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



markibar®

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin:

Die automatische **Kaffeemühle ORHI** ist eine professionelle Kaffeemühle für Espressokaffee. Auf diese Art können Sie schnell, bequem und präzise frisch gemahlene Kaffee für eine ausgezeichnete Tasse Espresso erhalten.

Bei der Gestaltung dieses Geräts wurden modernste Technik und über 30 Jahre Erfahrung mit Espressokaffee angewendet. Das Ergebnis ist ein hochwertiges und leistungsstarkes Gerät, von dem wir hoffen, dass es zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausfällt.

Lesen Sie bitte die Anweisungen und Empfehlungen in diesem Handbuch aufmerksam durch, damit Sie das Gerät vollständig und sicher nutzen können.

Sollten eventuelle Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Hersteller des Geräts.

Markibar führt ständig neue Forschungen und Entwicklungen durch und behält sich das Recht vor, die als angemessen erachteten Verbesserungen einzuführen.



1.- Sicherheitsanweisungen.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen bitte aufmerksam durch. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät führen.

1.1-Symbole.

1.1-1. Sicherheitsanweisung.



Bei Nichtbeachtung, Unfallgefahr.



1.1-2. Allgemeine Anweisung.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung kann das Gerät Schaden erleiden, oder die ordnungsgemäße Funktionsweise kann nicht gewährleistet werden.

1.2-Sicherheitsanweisungen.

- Der vom Hersteller gelieferte Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung entspricht dem Land, in dem die Maschine aufgestellt wird.
- Beim Auspacken des Geräts ist zu prüfen, ob die Spannung der Stromversorgung mit den Herstellerangaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Gerät darf nie in feuchten oder nassen Umgebungen aufgestellt werden.
- Die Plastiktüten der Verpackung können eine Gefahr darstellen. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts, bevor Instandhaltungs- oder Reinigungstätigkeiten ausgeführt werden.
- Betreiben Sie die Kaffeemühle nie mit beschädigtem Stromkabel. Prüfen Sie regelmäßig Kabel, Stecker usw. auf evtl. elektrische Schäden.
- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Alle Reparaturen müssen vom zugelassenen Kundendienst ausgeführt werden.
- Für einen optimalen Kaffeemühlenbetrieb darf der maximale



Betriebszyklus 5 Sek. Mahlen und 10 Sek. Stillstand nicht überschreiten. Lassen Sie den Motor nach einem Dauerbetrieb von 30 Minuten vor einem erneuten Betrieb 30 Minuten abkühlen.

- Am Gerät dürfen keine Veränderungen durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Verletzung dieser Anweisung verursacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb durch Personen (inkl. Kinder) bestimmt, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse haben. Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse haben, benutzt werden, wenn diese unter Aufsicht stehen oder wenn sie die entsprechende Schulung über den sicheren Einsatz des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder ohne Aufsicht dürfen die vom Anwender auszuführende Reinigung und Instandhaltung nicht durchführen.



- In die Belüftungsschlitze der Kaffeemühle dürfen keine Gegenstände eingeführt werden.
- Diese Kaffeemühle ist für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Bars, Cafés und ähnlichen Einrichtungen konzipiert. Sie kann nicht für das industrielle Dauermahlen verwendet werden.



- Der Anwender braucht die Mahlscheiben nicht zu reinigen.
- Die Kaffeemühle muss in Innenbereichen aufgestellt werden. Dabei sind Bereiche mit Spritzwasser oder Reinigungstätigkeiten mit Wasserstrahl usw. zu vermeiden.
- Die Kaffeemühle darf nie in Wasser getaucht oder mit feuchten Händen betrieben werden.



1.3- Gebrauch der Kaffeemühle.

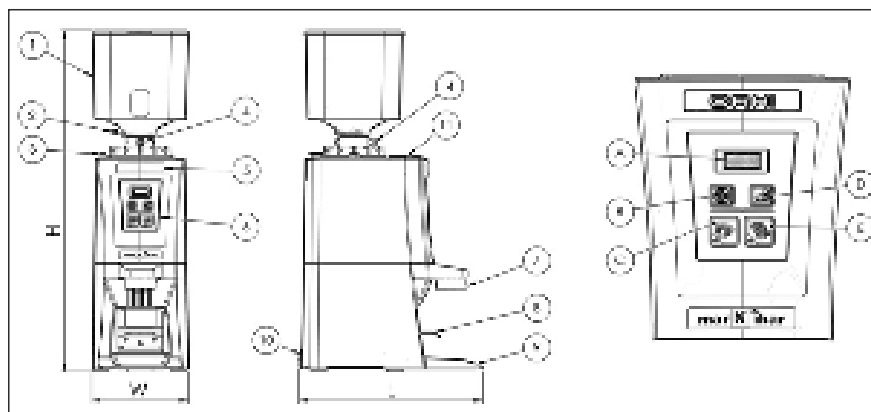
Das Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen gestaltet. Es darf nicht zum Mahlen von anderen Produkten oder Gegenständen eingesetzt werden.

NIE GEMAHLENE KAFFEE in den **BOHNENBEHÄLTER** geben.

2.- Technische Angaben.

EIGENSCHAFTEN	DATEN	
STROMVERSORGUNG	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
U/min	1350 U/min	1620 U/min
NENNLEISTUNG	525 W	
ÜBERLASTSICHERUNG	10 A Typ T	
Zulässige Höchstbetriebsdauer	34 % eingeschaltet 66 % ausgeschaltet	
HÖHE H	630 mm.	
BREITE W1/W2	180 mm.	
TIEFE L	352 mm.	
GEWICHT	15 Kg.	
BOHNENBEHÄLTERKAPAZITÄT	1.5 Kg.	
MAHLSCHEIBEN	Ø 64	
KG/STUNDENPRODUKTION	8 Kg.	

3.- Beschreibung.



- 1.- Bohnenbehälter
- 2.- Bohnenbehälterverschluss
- 3.- Verriegelung Mahlgrad
- 4.- Bohnenbehälterverriegelung
- 5.- Werbeaufkleber
- 6.- Tastatur siehe Ausschnitt
- 7.- Kaffeeniederhalter
- 8.- Führung
Kaffeemaschinensiebträger

- 9.- Kaffeesatzschale
- 10.- Schlaucheingang und Sicherung
- 11.- Abdeckung Reinigungszugang
- A.- Display
- B.- – Taste ON/OFF
- C.- + Taste 1 Tasse und Taste "–"
- D.- Programmirtaste
- E.- Taste 2 Tassen und Taste "+"

4.- Sicherheitsvorrichtungen.

Der Motor der Kaffeemühle ist mit einer Wärmeschutzvorrichtung ausgestattet, welche die Motorstromversorgung bei Überhitzung unterbricht. Diese Vorrichtung wird beim Abkühlen des Geräts automatisch neu gestartet.

Der Anwender hat keinen Einfluss auf diese Vorrichtung. Schaltet sich diese Vorrichtung wiederholt ein, muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da der Motor evtl. beschädigt ist.



5.- Installation und Inbetriebnahme.

Der ordnungsgemäße Betrieb einer jeden Kaffeemühle wird mit Kaffeebohnen im Werk getestet. Aus diesem Grund können Sie gemahlene Kaffeebohnen in den Mechanismen der Kaffeemühle finden.

5.1.- Standort der Kaffeemühle.

Kaffeemühle auf eine trockene und feste Fläche neben die Kaffeemaschine stellen.

Die Kaffeemühle darf nie an feuchten oder nassen Orten betrieben werden.

5.2.- Installation und Inbetriebnahme.

Zum Anbringen des Bohnenbehälters der Kaffeemühle muss die Schraube (T) gelöst werden, damit das Einsetzen möglich wird.

Bohnenbehälter wie auf der Abbildung dargestellt anbringen, bis die Verriegelung (Pos. 4) in die Bohnenbehälteröffnung (R) einrastet.

Zur Einhaltung der Sicherheitsanforderungen muss die Schraube (T) angezogen werden, die den Bohnenbehälter an seiner Stellung befestigt.



Kaffeesatzschale wie auf der Abbildung dargestellt an der Unterseite der Kaffeemühle anbringen.



NIE GEMAHLENEN KAFFEE IN DEN BOHNENBEHÄLTER DER KAFFEEMÜHLE GEBEN

Im Werk wird ein Ø57 Niederhalter in die Kaffeemühle eingebaut. Im Lieferumfang ist ein weiterer Ø53 Niederhalter enthalten.

Bringen Sie den für den Behälter Ihrer Kaffeemaschine geeigneten Durchmesser an der Unterseite der Halterung für den Niederhalter an.



Für den elektrischen Anschluss der Kaffeemühle ist wie folgt vorzugehen:

- Der elektrische Anschluss der Kaffeemühle muss entsprechend der gültigen Sicherheitsvorschriften ordnungsgemäß mit Strombegrenzern, FI-Schalter und Erdung ausgestattet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die lokale Spannung und Stromfrequenz den Angaben auf dem Typenschild der Kaffeemühle entsprechen.
- Schalten Sie die Kaffeemühle ein. Auf dem Display erscheint folgende Mitteilung:



- Öffnen Sie die Bohnenbehälterabdeckung und geben Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.
- Sie dürfen **NIE GEMAHLENE KAFFEE** in den Bohnenbehälter hineingeben.
- Öffnen Sie die Trennvorrichtung des Bohnenbehälters (Pos. 2), damit die Kaffeebohnen in die Kaffeemühlengkammer fallen.
- Wählen Sie die gewünschte Kaffeeportion, indem Sie die entsprechende Taste drücken:

Taste C: " 1 KAFFEE " oder Taste E: " 2 KAFFEES ".

- Führen Sie den Siebträger Ihrer Kaffeemaschine in die Siebträgerführung (Pos. 8) ein, bis der Mikroschalter gedrückt wird.
- Die entsprechende Portion wird in den Siebträger gegeben.
- Pressen Sie diese Portion mit dem Niederhalter (Pos. 7), um die Kaffeecharge vor dem Einbringen in die Kaffeemaschine zu glätten.
- Die Kaffeemühle mahlt die nächste Portion automatisch.
- Mit der ON/OFF Taste (Pos. B) wird die Kaffeemühle ein- und ausgeschaltet.

Auf der Off-Stellung bleibt die Kaffeemühle in Stand-by.

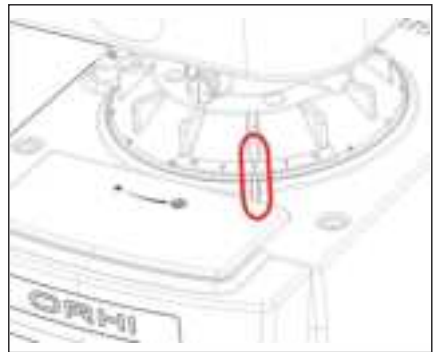
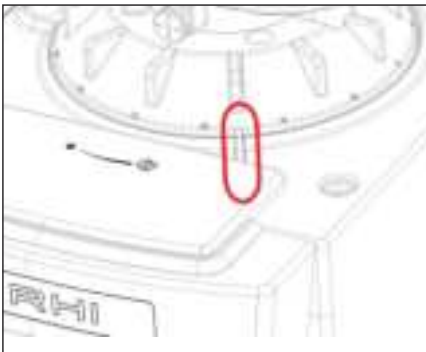
5.3.- Grundeinstellungen.

5.3.1.- Mahlgradeinstellung.

Die Kaffeemühle wird im Werk auf das Mahlen von espressokaffee eingestellt. Für die Anpassung an die Kaffee-Eigenschaften Ihrer Einrichtung ist nur eine geringfügige Einstellung erforderlich. Mahlen Sie ausreichend Kaffee, um den Behälter / Siebträger mit der üblichen Portion zu füllen und brühen Sie in Ihrer Kaffeemaschine einen Kaffee auf. Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, können Sie den Mahlgrad wie folgt einstellen:



- Läuft der Kaffee zu langsam durch, Taste Pos. 3 drücken und den Hebel des Mahlgrads in Richtung G drehen.
 - Läuft der Kaffee zu schnell durch, Taste Pos. 3 drücken und den Hebel in Richtung F drehen.
 - Für kleine Anpassungen des Mahlgrads können Sie den Hebel schrittweise verstellen.
 - Führen Sie neue Brühversuche durch, indem Sie die o. a. Schritte so lange wiederholen, bis Sie das optimale Resultat erhalten.
- Der Hebel des Mahlgrads ist mit einer Skala und einer Anzeige versehen, um die Stellung des Mahlgrads zu erkennen.
 - Zur Vereinfachung können Sie nach der Einstellung des Mahlgrads den Aufkleber des Mahlgrads, der zum Lieferumfang der Kaffeemühle gehört, so aufkleben, dass die Null des Aufklebers mit der Anzeige übereinstimmt. Siehe Abbildung. Auf diese Art können Sie die durchgeführte Änderung einfach kontrollieren.

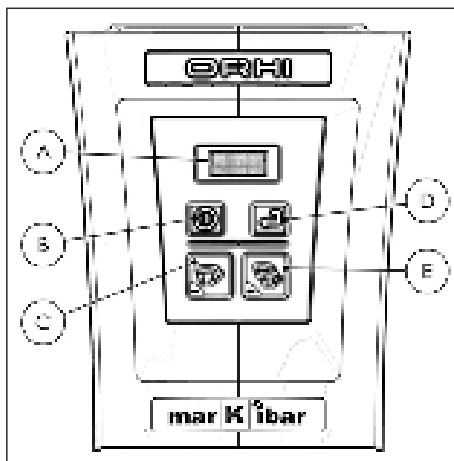


5.3.2.- Einstellung der kaffee dose.

Die Kaffeedosierung der Orhi-Mühle wird durch einen elektronischen Timer gesteuert, so dass die von uns verwendeten Einheiten Sekunden sind. Sie verlässt das Werk mit einer Mahldauer von 1,8 Sekunden für 1 Kaffee und 3,6 Sekunden für 2 Kaffees.

Sollte die erhaltene Portion nicht der gewünschten entsprechen, ist sie wie folgt zu ändern:

- Um die Portion für 1 Kaffee zu ändern, drücken Sie die Taste für 1 Kaffee (Pos. C) 1,5 Sek. lang, bis " C1: 1.80 " erscheint.
- Drücken Sie die Tasten – oder + (Pos. C und E), um die Mahldauer auf den gewünschten Wert zu stellen.
- Drücken Sie die Programmiert (Pos. D), um die neue Portion zu speichern.
- Führen Sie den gleichen Vorgang zur Änderung der Portion für 2 Kaffees durch, indem Sie die Taste für 2 Kaffees (Pos. E) drücken.



Hinweis: Sie müssen zuerst die Portion für 1 Kaffee programmieren, da die Portion für 2 Kaffees auf das Doppelte von 1 Kaffee begrenzt ist.

5.3.3.- Einstellung Wahlsystem 1 oder 2 Kaffees.

Die Kaffeemühle verfügt über verschiedene Wahlsysteme der Portion für 1 Kaffee oder 2 Kaffees, die von Ihrem Kundendienst programmiert werden können:

- Taste 1 Kaffee: Wird der Siebträger eingesetzt, erhält er die Portion für 1 Kaffee. Um die Portion für 2 Kaffees zu erhalten, muss die Taste 2 c vor dem Einsetzen des Siebträgers gedrückt werden.



- Taste 2 Kaffees: Genau wie oben, aber als Default werden 2 Kaffees ausgegeben.



- Letzte Taste. Portionsanwahl über Taste, wobei als Default die letzte Anwahl bleibt.
- Portionsanwahl durch Siebträgerdruck mit Einfach- oder Doppelklick:
 - Siebträger bis zum Anschlag (nur ein Klick): ein Kaffee.
 - Siebträger bis zum Anschlag, drücken aufheben und erneut drücken (Doppelklick): zwei Kaffees.



- Magnetischer Siebträgersensor: Dieses System erkennt, ob der Siebträger, der die Kaffeemühle auslöst, für einen Kaffee oder für zwei Kaffees ist und liefert die entsprechende Portion automatisch. Zu diesem Zweck muss am Siebträger für 2 Kaffees ein Tag oder eine Kennung angebracht werden. Die Kaffeemühle unterscheidet dann zwischen dem Siebträger mit diesem Teil (und liefert die Portion für zwei Kaffees) und den Siebträgern ohne diesen Tag, bei denen sie die Portion für 1 Kaffee liefert. (Siehe Anhang I.).



5.3.4.- Einstellung des Arbeitsmodus.

Die Mühle kann auf drei verschiedene Arten arbeiten:

- Vorgemahlene Dosis für ein agileres Arbeiten. Auf dem Display erscheint der Text PREM und eine Grafik mit vollem Dosierer. 
- Sofortmodus (On Demand), für größere Frische des Mahlguts. Auf dem Display erscheint der Text ONDE und eine Grafik mit leerem Dosierer. 
- Schneller Wechselmodus zwischen Vormahle und On-Demand, der das Umschalten zwischen den beiden Arbeitsmodi ermöglicht. Um den Arbeitsmodus zu ändern, drücken Sie die Programmier Taste 2 Sekunden lang, bis die Meldung „Modus wechsel“ erscheint. Durch erneutes Drücken derselben Taste wird der Moduswechsel bestätigt.



Der technische Service kann Ihre Mühle so konfigurieren, dass sie optimal zu Ihrem Kaffeehaus passt. Standardmäßig ist die Mühle ab Werk mit dem SCHNELL WECHSEL-Modus konfiguriert.

6.- Zähler.

Die ORHI Kaffeemühle verfügt über ein Zählersystem, damit man jederzeit die Anzahl der gemahlene Kaffees für Einzelportionen wie auch für Doppelportionen erfahren kann.

- Programmieraste (Pos. D) 1,5 Sek. lang drücken, um ins Programmiermenü zu gelangen. Drücken Sie die Tasten+ / bis folgende Meldung erscheint:

Zähler
Teilssumme

- Drückt man die Taste + erscheint die Anzahl der Mahlvorgänge für 1 Kaffee (z. B. 25.000 Kaffees):

Teilssumme C1
25000

- Mit der Taste + sieht man die Anzahl der Mahlvorgänge für 2 Kaffees:

Teilssumme C2
15000

- Bei erneutem Tastendruck auf + erscheint die Gesamtzahl der Mahlvorgänge (Teilssumme für 1 Kaffee + 2 x Teilssumme für 2 Kaffees):

Teilssumme
55000

- Bei erneutem Tastendruck auf + erscheint:

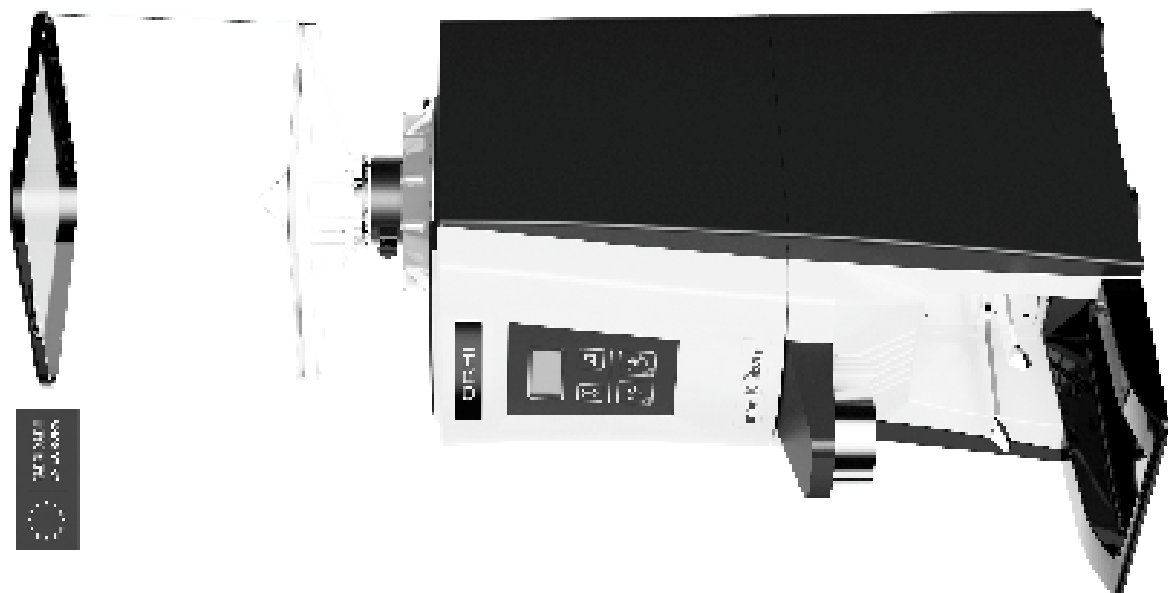
Löschen?

- Durch Drücken der Programmieraste gelangt man in das Menü, um den Teilzähler auf null zu stellen:

Löschen?
>NEIN JA

- Mit den Tasten +/- wählt man JA oder NEIN. Mit der Programmieraste muss der gewünschte Wert bestätigt werden.
- Um das Menü zu verlassen die + Taste drücken, bis "SALIR" erscheint und mit der Programmieraste bestätigen.
- Man kann das Menü jederzeit verlassen, indem man die ON/OFF Taste (Pos. B) drückt.

DEUTSCH



7.- Abhilfe bei Störungen.

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Kaffeemühle ausgeschaltet. Display ausgeschaltet.	Der Differentialanschluss oder der Begrenzer der lokalen Installation hat ausgelöst.	Schutzvorrichtung der Installation wieder einschalten.
	Stromkabel nicht gesteckt.	Netzkabel in die Steckdose stecken.
	Gerätesicherung durchgeschmolzen.	Sicherungszustand prüfen und bei Bedarf auswechseln.
Die Kaffeemühle schaltet ein, dreht aber nicht und mahlt demzufolge auch nicht.	Mahlgrad zu fein eingestellt.	Mahlgrad mehrere Punkte gröber stellen. Kaffee mahlen und nach und nach wieder auf den gewünschten Punkt zurückstellen.
	Ein Fremdkörper blockiert den Mahlvorgang.	Wie im obigen Punkt angegeben vorgehen. Kann er nicht entfernt werden, muss der Kundendienst gerufen werden.
Die Kaffeemühle startet nicht. Display eingeschaltet.	Zu hohe Motorleistung bis Überhitzung.	Warten, bis der Motor abgekühlt ist u. die Wärmeschutz-vorrichtung automatisch neu startet.
Die Kaffeemühle startet, dreht aber nicht, um Kaffee zu mahlen.	Verstopfung im Kaffeebohnen-behälter oder Trennvorrichtung geschlossen.	Trennvorrichtung und Bohnen-behälter prüfen.
Das Gerät mahlt den Kaffee sehr langsam.	Mahlscheiben stark abgenutzt.	Mahlscheiben auswechseln.

Bei anhaltenden Störungen oder Ausfällen, Kundendienst benachrichtigen.

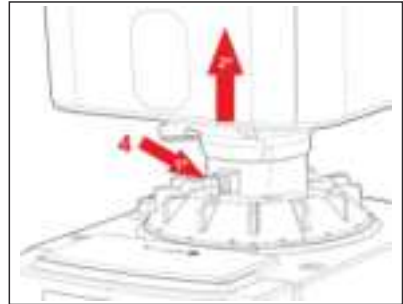
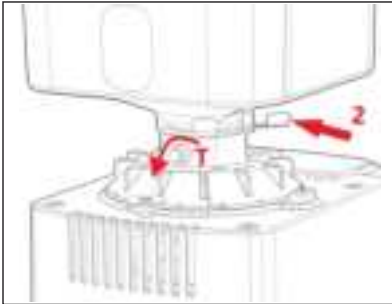
8.- Reinigung.



Vor der Reinigung eines Bauteils der Kaffeemühle muss diese von der Stromversorgung getrennt werden, indem das Stromversorgungskabel von der Rückseite der Kaffeemühle abgezogen wird.

8.1.- Reinigung des Bohnenbehälters.

Kaffeetrennvorrichtung schließen (Pos. 2) und Schraube (T) zur Befestigung des Bohnenbehälters an der Kaffeemühle lösen. (Siehe Abbildung):



Bohnenbehälterverriegelung (Pos. 4) herausziehen und bis auf die Stellung der Abbildung (durchgehende waagerechte Linie) drehen. Bohnenbehälter entnehmen.

Vor der Reinigung Kaffee entleeren und Bohnenbehälter mit Seife und einem feuchten Tuch reinigen. Sorgfältig abtrocknen.

Um den Bohnenbehälter in die Kaffeemühle einzusetzen, muss dessen Verriegelung (4) auf die übliche Stellung (durchgehende senkrechte Linie) gestellt werden, indem sie leicht angezogen und um 90° gedreht wird. Bohnenbehälter einsetzen, bis die Verriegelung in die Aussparung (R) des Bohnenbehälters einrastet (siehe Abb. Punkt 5.2). Schraube (T) anziehen, die den Bohnenbehälter auf der Rückseite der Kaffeemaschine befestigt.

8.2.- Außenreinigung der Kaffeemühle.

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reinigungsmittel, Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel verwenden. Kaffee an unzugänglichen Bereichen mit einem Pinsel reinigen.

Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

9.- Instandhaltung.



Um die Wirksamkeit und den ordnungsgemäßen Betrieb dieser Kaffeemühle garantieren zu können, müssen die Herstelleranweisungen befolgt und alle Instandhaltungstätigkeiten von qualifizierten Mitarbeitern ausgeführt werden.

Für einen ordnungsgemäßen Gerätebetrieb wird ein regelmäßiges Prüfungsprogramm empfohlen. Insbesondere müssen die Mahlscheiben systematisch (mindestens einmal im Jahr) geprüft und bei Verschleiß ausgewechselt werden, da die Kaffeequalität andernfalls nicht optimal ausfällt.

10.- EC-Konformitätserklärung.

DER UNTERZEICHNER:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) SPANIEN

ERKLÄRT ALS HERSTELLER UNTER SEINER VERANTWORTUNG, DASS DAS
PRODUKT: **ORHI KAFFEEMÜHLE**

DAS GEGENSTAND DIESER ERKLÄRUNG IST, FOLGENDE VORSCHRIFTEN
EINHÄLT:

- Elektrische Sicherheit:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- Elektromagnetische Kompatibilität:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

DIESE ERKLÄRUNG WIRD AUSGESTELLT, UM DIE VORGABEN IN DER RICHTLINIE
93/98/CE DES RATES VOM 22. JULI 1993 EINZUHALTEN, MIT DER FOLGENDE
RICHTLINIEN GEÄNDERT WERDEN: 73/23/CEE (ELEKTRISCHE BETRIEBSMITTEL
ZUR VERWENDUNG INNERHALB BESTIMMTER SPANNUNGSGRENZEN) UND
89/336/CEE (ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT). AUSSERDEM WERDEN DIE
EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN 2002/95/CE (RoHS) UND 2002/96/CE (WEEE)
EINGEHALTEN.

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Rechtsvertreter.

11.- Garantiebedingungen.

- Die Garantiefrist dieser Kaffeemühle beträgt ein Jahr ab Kaufdatum.
- Die Garantie deckt alle Schäden, die durch Fehler der Originalmaterialien oder Montagemängel verursacht werden. Die Geräte werden kostenlos repariert oder ersetzt. Transport- und Versandkosten sind davon ausgeschlossen. Für einen Versand im Garantierahmen muss das fehlerhafte Bauteil zuerst frei und zusammen mit einer Kopie dieses Garantiescheins sowie Angabe der Seriennummer des Geräts an unsere Werkstatt gesendet werden. Der Kunde ist für den Transport zuständig. Mit einer guten Verpackung können Sie Transportschäden vermeiden.
- Der Zugriff auf die Innenbauteile der Kaffeemühle ist nur zugelassenen Mitarbeitern vorbehalten.
- Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund folgender Ursachen: Unsachgemäßer Gebrauch, unsachgemäße Instandhaltung, mangelnde Instandhaltung, unzumutbarer Gebrauch des Geräts, fehlerhafte Installation, falsche Stromspannung, Sturz, normale Verschleißerscheinungen durch Gebrauch.
- Zur Wahrung der Garantie dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.
- Der Hersteller haftet unter keinen Bedingungen für Folgeschäden oder sekundäre Schäden.
- Die Garantie deckt keine Reparaturkosten, die durch nicht zugelassene Mitarbeiter verursacht werden.

Folgende Angaben müssen unlöschar auf dem Typenschild der Kaffeemaschine aufgedruckt sein.



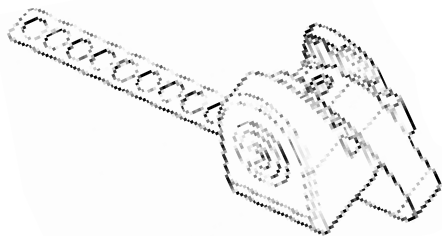
12.- Anhang I: Magnetischer Siebträgersensor.

(nur bei Modell Orhi Klasse A).

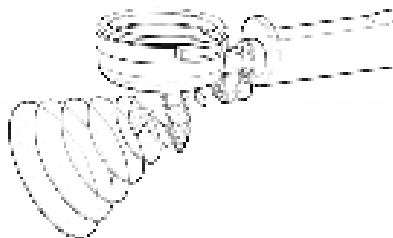
Wie schon in Punkt 5.3.3 erläutert, verfügt die Kaffeemühle über unterschiedliche Siebträger-Wahlsysteme, die von Ihrem Kundendienst programmiert werden können. Das bequemste System ist das der Siebträgeridentifizierung mit magnetischem Sensor. Dieses System erkennt, ob der Siebträger, der die Kaffeemühle auslöst, für einen Kaffee oder für zwei Kaffees ist und es liefert die entsprechende Portion automatisch.

Zu diesem Zweck muss am Siebträger für 2 Kaffees ein Tag oder eine Kennung angebracht werden. Die Kaffeemühle unterscheidet dann zwischen dem Siebträger mit diesem Teil (und liefert die Portion für zwei Kaffees) und den Siebträgern ohne diesen Tag, bei denen sie die Portion für 1 Kaffee liefert.

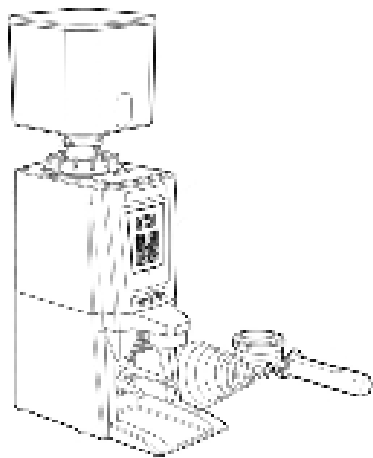
Um die Kennung zu installieren, ist wie folgt vorzugehen:



1.- Bei den Orhi Kaffeemühlen Klasse A werden zwei Tags, wie auf der Abbildung dargestellt, geliefert, um sie an den Siebträgern für 2 Kaffees anzubringen.



2.- Bringen Sie den Tag wie auf folgender Abbildung dargestellt an, indem die geneigte Tag-Seite zur Kaffeemühle ausgerichtet ist. (Siehe detaillierte Einbauanleitungen, die zum Lieferumfang der Kennung gehören).



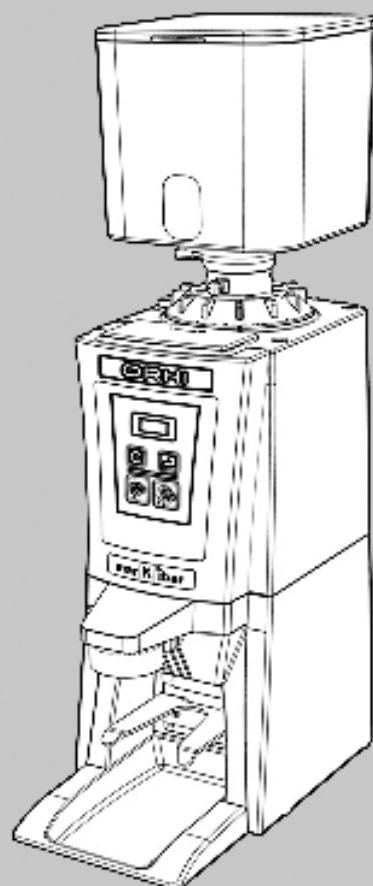
3.- Die Kaffeemühlen Orhi Klasse A werden im Werk so eingestellt, dass sie das Vorhandensein des Tags feststellen. Auf dem Display erscheint oben links folgende Mitteilung:



Andernfalls müssen Sie Ihren Kundendienst bitten, die Kaffeemühle im Magnetsensormodus zu programmieren.

Stellt die Kaffeemühle die Tagpräsenz fest, liefert sie die Portion für zwei Kaffees. Andernfalls wird die Portion für einen Kaffee geliefert.

4.- Sie können die Siebträger normal verwenden und reinigen, da die Werkstoffe der Kennung sehr widerstandsfähig sind.



MANUEL D'INSTRUCTIONS

Moulin à café ORHI

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



markibar®

Cher client:

Le **Moulin automatique ORHI** est un moulin à café express professionnel, entièrement automatique, qui vous permet de disposer d'un café fraîchement moulu de façon rapide, commode et précise, afin que votre tasse de café soit toujours parfaite.

Ce produit a été conçu à l'aide des dernières technologies et plus de 30 ans d'expérience dans le monde du café express. Le résultat est un produit de haute qualité et performant qui, nous l'espérons, répondra pleinement à vos besoins.

Lisez et suivez les instructions et les recommandations contenues dans ce manuel pour profiter pleinement et en toute sécurité de ce produit. En cas d'anomalie, contactez votre distributeur ou le fabricant de l'appareil.

Markibar se réserve le droit d'apporter les améliorations jugées pertinentes, dérivées des recherches constantes effectuées par l'entreprise.

FRANÇAIS



1.- Consignes de sécurité.

Lisez et suivez attentivement les consignes de sécurité ci-après. La non-observance de ces consignes peut provoquer un dysfonctionnement ou des dommages sur l'appareil.

1.1-Symboles.

1.1-1. Consigne de sécurité.



Risque d'accident s'il n'est pas tenu compte de cette observation.

1.1-2. Consigne générale.



La non-observance de cette consigne peut endommager l'appareil ou ne pas garantir son bon fonctionnement.

1.2-Instructions de sécurité.

- La fiche de branchement au secteur fournie par le fabricant sera celle qui correspond au pays où la machine sera installée.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec celui indiqué par le fabricant sur l'étiquette de caractéristiques. N'utilisez jamais l'appareil dans des environnements humides ou mouillés.
- Les emballages en plastique peuvent s'avérer dangereux. Gardez-les hors de portée des enfants.
- Débranchez l'appareil avant de réaliser des opérations d'entretien ou de nettoyage.
- Ne faites jamais fonctionner le moulin avec un câble d'alimentation en mauvaise état. Vérifiez périodiquement que le câble, la fiche, etc. ne présentent pas de dommages.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par le service après-vente ou par du personnel qualifié analogue afin d'éviter tout danger.
- Toute réparation doit être réalisée par le personnel du service technique agréé.
- Pour un fonctionnement optimum du moulin, le cycle de travail maximum ne doit pas dépasser des roulements de 5 s de mouture et 10 s d'arrêt. Après un fonctionnement en



continu de 30 minutes, laissez le moteur refroidir pendant 30 minutes avant toute nouvelle opération.

- N'apportez aucune modification ou altération sur l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par la non-observance de cette consigne.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances. Les enfants devraient être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou formés adéquatement pour une utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers que celui-ci implique.
- Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.



- N'introduisez pas d'objets par les rainures de ventilation du moulin.
- Ce moulin est conçu pour un usage commercial en restaurants, bars, cafétarias et établissements similaires. Il ne peut pas être utilisé à un usage industriel de mouture en continu.



- L'utilisateur n'a besoin de réaliser aucune opération de nettoyage des fraises.
- Le moulin doit être installé dans des emplacements intérieurs, en évitant les zones où il pourrait y avoir des éclaboussures d'eau, des nettoyages par jet d'eau, etc.



- Ne plongez jamais le moulin dans l'eau et ne travaillez pas avec les mains mouillées.

1.3- Utilisation du Moulin.

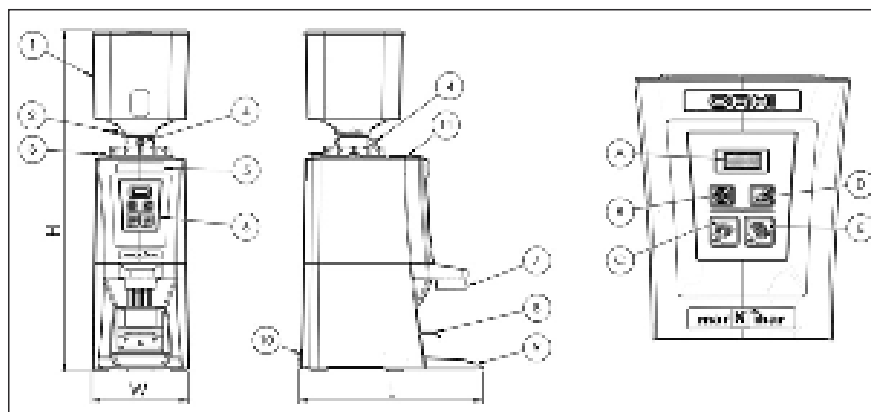
Cet appareil est conçu pour moudre exclusivement du café en grain. Ne l'utilisez pas pour moudre d'autres produits ou objets.

NE versez **JAMAIS** de **CAFÉ MOULU** dans la **TRÉMIE**.

2.- Données techniques.

CARACTÉRISTIQUES	DONNÉES	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
TR/MIN	1350 r/m	1620 r/m
PUISSANCE NOMINALE	525 W	
FUSIBLE SURCHARGE	10 A Type T	
Durée max. de fonctionnement admissible	34 % allumé 66 % éteint	
HAUTEUR H	630 mm.	
LARGEUR W1/W2	180 mm.	
PROFONDEUR L	352 mm.	
POIDS	15 Kg.	
CAPACITÉ TRÉMIE	1.5 Kg.	
FRAISES	Ø 64	
PRODUCTION kg/heure	8 Kg.	

3.- Description.



- 1.- Trémie.
- 2.- Fermeture trémie.
- 3.- Bloqueur point mouture.
- 4.- Bloqueur trémie.
- 5.- Autocollant publicité.
- 6.- Clavier. Voir détail.
- 7.- Tasseur café.
- 8.- Guide porte-filtres de la machine à café.

- 9.- Bac à marc.
- 10.- Entrée câble et fusible.
- 11.- Couvercle accès nettoyage.

- A.- Display.
- B.- Touche On/Off.
- C.- Touche 1 tasse et touche « - ».
- D.- Touche Programmation.
- E.- Touche 2 tasses et touche « + ».

4.- Dispositifs de sécurité.

Le moteur du moulin est protégé par un dispositif thermique de sécurité, qui interrompt l'alimentation électrique du moteur en cas de surchauffe. Ce dispositif se réarme automatiquement une fois l'appareil refroidi.

L'utilisateur n'a aucune influence sur ce dispositif. Si le dispositif s'active de façon répétée, vous devez prévenir le SAT (Service d'assistance technique) car le moteur peut être endommagé.



5.- Installation et mise en marche.

Chaque moulin est testé à l'usine avec du café en grain pour vérifier son parfait fonctionnement. C'est pourquoi il est possible de trouver du café moulu dans les mécanismes du moulin.

5.1.- Mise en place du moulin.

Placez le moulin sur une surface sèche et ferme, près de la machine à café.

N'utilisez jamais le moulin dans des endroits mouillés ou humides.

5.2.- Installation et mise en marche.

Pour installer la trémie du moulin, desserrez la vis (T) pour permettre l'introduction de la trémie. Placez la trémie comme indiqué sur l'image, jusqu'à ce que le bloqueur de trémie (Pos 4) entre dans l'orifice (R) de la trémie.

Pour respecter les conditions de sécurité, serrez la vis (T) qui maintient la trémie en place.



Placez le bac à marc dans la partie inférieure du moulin, comme indiqué sur l'image.



N'INTRODUISEZ JAMAIS DE CAFÉ MOULU DANS LA TRÉMIE DU MOULIN

Le moulin est équipé à sa sortie d'usine d'un tasseur de Ø57 et il est livré avec un autre de Ø53.

Utilisez le modèle de tasseur avec le diamètre le mieux approprié au filtre de votre machine à café.



Pour le branchement électrique du moulin,
procédez comme suit:

- Le point de raccordement électrique du moulin doit être correctement protégé par des limiteurs de courant, interrupteur différentiel et prise de terre, conformément aux réglementations de sécurité en vigueur.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence de l'établissement sont celles indiquées sur la plaque signalétique du moulin.
- Branchez le moulin. Le display affiche le message suivant:



- Ouvrez le couvercle de la trémie et versez le café en grain dans la trémie. N'introduisez **JAMAIS** de **CAFÉ MOULU** dans la trémie.
- Ouvrez la languette de fermeture de la trémie (Pos. 2) pour que les grains entrent dans la chambre de mouture.
- Sélectionnez la dose de café souhaitée, en appuyant sur la touche correspondante:

Touche C : « 1 CAFÉ » ou touche E : « 2 CAFES ».

- Introduisez le porte-filtre de votre machine à café dans le guide porte-filtres (Pos. 8) jusqu'à appuyer sur le micro.
- La dose correspondante est déposée dans le porte-filtre.
- Comprimez cette dose dans le tasseur (Pos. 7) pour niveler la charge de café avant de le placer dans votre machine à café.
- Le moulin moud automatiquement la dose suivante.
- À l'aide de la touche ON / OFF (Pos. B), on allume ou on éteint le moulin. En position Off, le moulin reste en stand-by.

5.3.- Réglages de base.

5.3.1.- Réglage point de mouture.

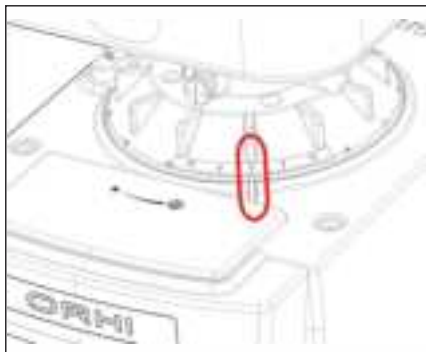
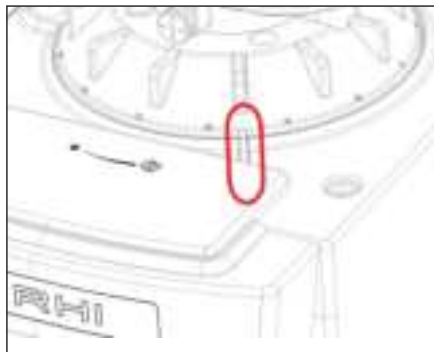
À la sortie d'usine, le moulin est réglé pour travailler avec du café express. Il suffit d'un réglage fin pour l'adapter aux caractéristiques du café de votre cafétéria. Moulez suffisamment de café pour remplir votre filtre/porte-filtre avec la dose habituelle et faites couler un café avec votre machine à café. Si le résultat n'est pas satisfaisant, modifiez le point de mouture comme suit :



- Si le café sort trop lentement, appuyez sur la touche Pos. 3 et tournez la manette du point de mouture dans le sens G.
- Si le café sort trop rapidement, appuyez sur la touche Pos. 3 et tournez la manette dans le sens F.
- Pour de petits réglages du point de mouture, déplacez la manette de clic en clic.
- Réalisez de nouveaux essais d'écoulement en répétant les points précédents jusqu'à obtenir le résultat optimum en tasse.

- La manette du point de mouture dispose d'une échelle et d'un cadran pour connaître la position du point de mouture.
- Pour plus de confort, une fois le point de mouture réglé vous pouvez placer l'autocollant de point de mouture qui est fourni avec le moulin, en faisant coïncider le zéro de l'autocollant avec le cadran. Voir image. De cette façon, vous pouvez facilement contrôler la variation effectuée.

Voir l'image:

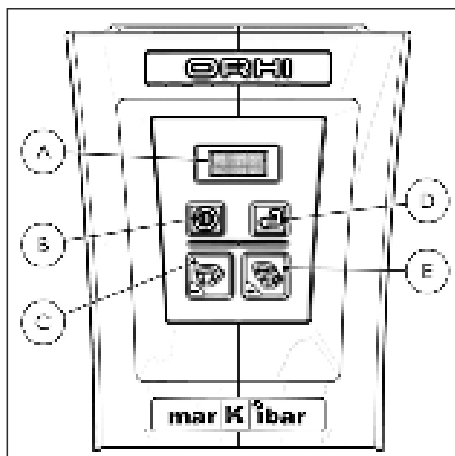


5.3.2.- Réglage de la dose de café.

La dose de café du moulin Orhi est contrôlée au moyen d'un temporisateur électronique, ce pourquoi les unités que nous utilisons sont les secondes. Le moulin sort d'usine avec un temps de mouture de 1,8 secondes pour 1 café et 3,1 s pour 2 cafés.

Si la dose obtenue n'est pas celle souhaitée, modifiez-la comme suit :

- Pour modifier la dose de 1 café, appuyez sur la touche de 1 café (Pos. C) pendant 1.5 s jusqu'à ce que « C1 : 1.80 » apparaisse.
- Appuyez sur les touches – ou + (Pos. C et E) pour modifier le temps de mouture, jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
- Appuyez sur la touche Programmation (Pos. D) pour enregistrer la nouvelle dose.
- Effectuez la même opération pour modifier la dose de 2 cafés, en appuyant sur la touche de 2 cafés (Pos. E).



Remarque: Programmez d'abord la dose de 1 café, car la dose 2 cafés est limitée au double de celle de 1.

5.3.3.- Réglage système sélection dose 1 ou 2 cafés.

Le moulin dispose de plusieurs systèmes de sélection de dose de 1 ou 2 cafés, qui peuvent être programmés par votre service technique:

- Touche 1 Café : : Le porte-filtre reçoit la dose de 1 café quand on le positionne. Pour obtenir une dose de 2 cafés, appuyez sur la touche de 2c avant de positionner le porte-filtre.



- Touche 2 Cafés : Idem que précédemment, mais en donnant par défaut 2 cafés.



- Touche Ultima. Sélection de dose par touche, laissant par défaut la dernière sélection.
- Sélection de dose en appuyant sur porte-filtre par simple ou double clic:
 - Porte-filtre au maximum (un seul click) : Un café.
 - Porte-filtre au maximum, relâcher et réappuyer (double clic) : Deux cafés.



- Capteur magnétique porte-filtre : Ce système reconnaît si le porte-filtre qui entraîne le moulin est d'un ou deux cafés, et il fournit automatiquement la dose correspondante. Pour ce faire, vous devez placer un tag ou identificateur sur le porte-filtre de deux cafés. Le moulin fait la distinction entre le porte-filtre avec cette pièce (et fournit la dose de deux cafés) et les porte-filtres sans tag, où il fournit la dose de 1 café. (Voir annexe I).



5.3.4.- Réglage du mode de travail.

Le moulin peut travailler de trois manières différentes:

- Dose pré-moulue pour un travail plus leste. Le display affiche le texte PREM et une image avec le doseur plein.
- Mode instantané (on demand), pour une plus grande fraîcheur de mouture. Le display affiche le texte ONDE et une image avec le doseur vide.
- Mode de changement rapide entre Pré-mouture et On demand, vous permettant de basculer entre les deux modes. Pour changer le mode de fonctionnement, appuyez sur la touche de programmation pendant 2 secondes jusqu'à ce que le message «Mode Change» apparaisse. Un nouvel appui sur la même touche confirme le changement de mode.



Le service après-vente (SAV) peut configurer votre moulin pour qu'il fonctionne de la manière la plus appropriée pour votre café. Par défaut, le moulin est configuré en usine avec le système CHANGE RAPIDE.

6.- Comptage.

Le moulin ORHI dispose d'un système de comptage permettant de connaître à tout moment le nombre de cafés préparés, à dose unique comme à double dose.

- Pour voir les comptages, appuyez sur la touche de programmation (Pos. D) pendant 1.5 s pour entrer dans le menu de programmation. Appuyez sur les touches + / - jusqu'à voir apparaître:

Contador
Parcial

- En appuyant sur la touche +, le nombre de services de 1 café s'affiche (par exemple 25.000 cafés):

Parc. C1
25000

- Avec la touche + on passe au nombre de services de 2 cafés:

Parc. C2
15000

- Appuyez à nouveau sur la touche + pour afficher le nombre total de tasses servies (Partiel de 1 café+ 2x Partiel de 2 cafés):

Suma Par
55000

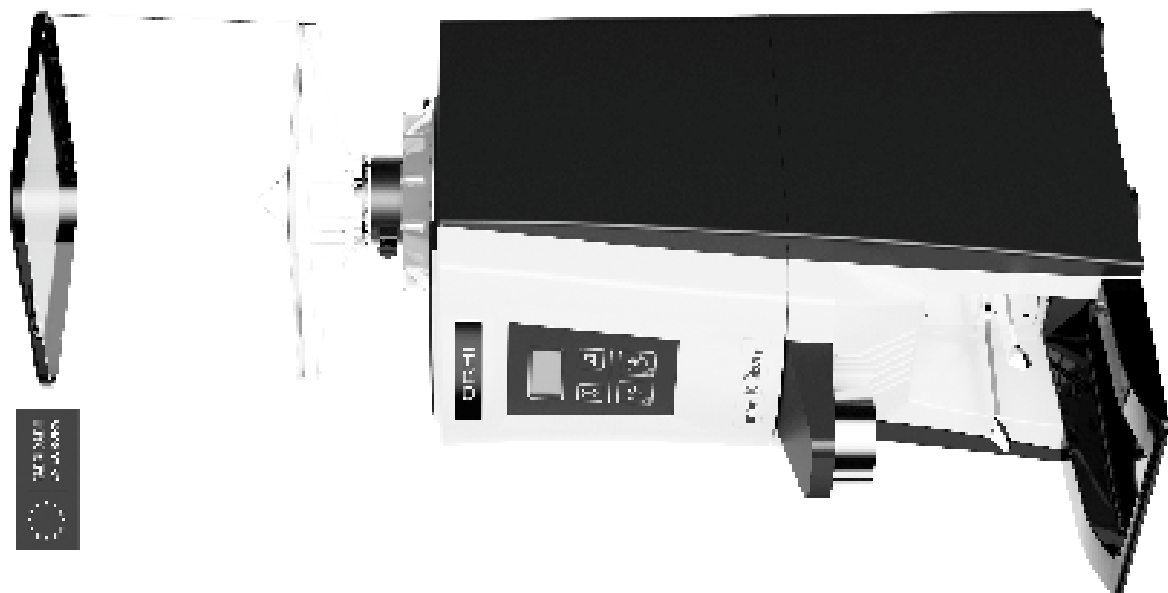
- En réappuyant sur la touche + on voit apparaître:

Borrar?

- En appuyant sur la touche de programmation, on accède au menu pour remettre à zéro le comptage partiel:

Borrar?
->NO SI

- Avec les touches +/- on sélectionne Oui (Si) ou Non (No). Confirmer avec la touche programmation la valeur souhaitée.
- Pour sortir, appuyez sur la touche + jusqu'à atteindre « sortir » (SALIR) et confirmer avec la touche programmation.
- On peut sortir à tout moment en appuyant sur la touche on/off (Pos. B).



7.- Solution aux Problèmes.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Moulin éteint. Display éteint.	Le différentiel ou le limiteur de l'installation de l'établissement a sauté.	Réarmer le protecteur de l'installation.
	Câble d'alimentation non branché.	Brancher le câble d'alimentation sur sa prise de courant.
	Fusible de l'appareil fondu.	Contrôler l'état du fusible et le changer si nécessaire.
Le moulin est branché, mais il ne tourne pas et donc de moud pas.	Point de mouture trop fin.	Augmenter de plusieurs points la grosseur du point de mouture. Moudre du café et revenir peu à peu au point souhaité.
	Un objet étranger bloque la mouture.	Procéder comme au point précédent. S'il ne se libère pas, prévenir le SAT.
Le moulin ne démarre pas. Display allumé.	Travail excessif du moteur entraînant une surchauffe.	Attendre qu'il refroidisse et que le protecteur thermique se réarme automatiquement.
Le moulin démarre, mais il tourne sans fournir de café.	Obstruction dans la trémie à café en grain ou languette de fermeture fermée.	Vérifier languette de fermeture et trémie.
L'appareil moud très lentement le café.	Meules trop usées.	Changer les meules.

En cas d'apparition d'autres anomalies ou de défaillances continues, contactez le SAT (Service d'Assistance technique).

8.- Nettoyage.

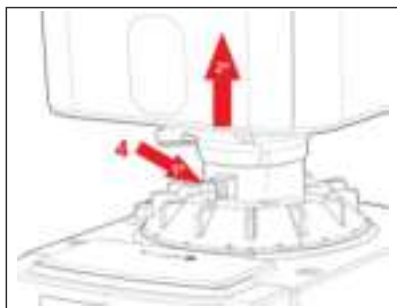
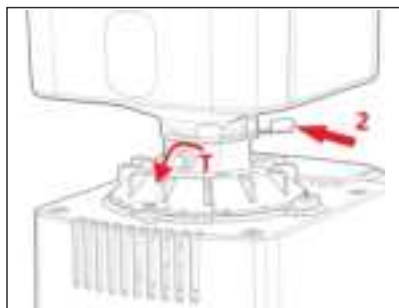
Avant de procéder au nettoyage de tout composant du moulin, débranchez le câble d'alimentation situé à l'arrière du moulin.



8.1.- Nettoyage de la trémie à café.

Fermez la languette de fermeture de café (Pos. 2) et desserrez la vis (T) qui fixe la trémie au moulin.
(Voir figure):

Tirez vers l'extérieur et tournez le bloqueur de trémie (Pos. 4) jusqu'à la position de l'image (ligne continue à l'horizontale). Extrayez la trémie.



Pour la nettoyer, videz-la de son café et nettoyez-la avec du savon et un chiffon humide. Séchez soigneusement.

Pour placer la trémie dans le moulin, placez le bloqueur de trémie (4) dans sa position habituelle (ligne continue à la verticale), en tirant légèrement et en tournant de 90°. Introduisez la trémie jusqu'à ce que le bloqueur s'imbrique dans l'orifice (R) de la trémie (voir image section 5.2). Serrez la vis (T) qui fixe la trémie dans la partie arrière du moulin.

8.2.- Nettoyage extérieur du moulin.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de détergents, de produits abrasifs, d'alcools ou de solvants. Utilisez un pinceau pour nettoyer le café des zones les plus cachées.

L'appareil ne peut pas être nettoyé avec un jet d'eau.

9.- Entretien.

Pour garantir l'efficacité et le bon fonctionnement de ce moulin, il est essentiel de suivre les instructions du fabricant et s'assurer que tous les travaux d'entretien sont réalisés par du personnel qualifié.



Il est recommandé de mettre en œuvre un programme d'inspections périodiques pour le bon fonctionnement de l'appareil. En particulier, les fraises du moulin doivent être systématiquement contrôlées (au moins une fois par an), et remplacées si elles sont usées, car dans ce cas la qualité du café moulu ne serait pas optimale.

10.- Déclaration « CE » de conformité.

LE SOUSSIGNÉ:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPAÑA

EN TANT QUE FABRICANT DÉCLARE, SOUS SA PROPRE RESPONSABILITÉ, QUE LE
PRODUIT: **MOULIN ORHI**

OBJET DE CETTE DÉCLARATION, RESPECTE LES NORMES:

- De Sécurité électrique:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- De Compatibilité électromagnétique:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

CETTE DÉCLARATION EST DÉLIVRÉE DANS LE RESPECT DES DISPOSITIONS DE LA
DIRECTIVE 93/68/CEE DU CONSEIL, DU 22 JUILLET 1993, PORTANT MODIFICATION
DES DIRECTIVES : 73/23/CEE (MATÉRIEL ÉLECTRIQUE DESTINÉ À ÊTRE EMPLOYÉ
DANS CERTAINES LIMITES DE TENSION) ET 89/336/CEE (COMPATIBILITÉ
ÉLECTROMAGNÉTIQUE). ET DANS LE RESPECT DES DIRECTIVES EUROPÉENNES
2002/95/CE (RoHS) et 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Le Représentant légal.

11.- Conditions de la garantie.

- La période de garantie de ce moulin est d'un an à compter de la date d'achat.
- La garantie couvre tous les défauts attribuables à des défaillances des matériels d'origine ou des défauts de montage. Les appareils seront réparés ou remplacés sans frais, hormis les frais de transport ou d'expédition. Tous les renvois sous garantie seront réalisés après le retour du composant défectueux à notre atelier, frais de port payés, accompagné d'une copie de ce certificat de garantie où figure le numéro de série de l'appareil. Le client est responsable du transport. Evitez les dommages dans les envois en réalisant un emballage correct.
- L'accès aux composants intérieurs du moulin n'est autorisé qu'au personnel agréé.
- Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à : Utilisation inappropriée, entretien inapproprié, manque d'entretien, utilisation à des fins autres que celles indiquées pour l'appareil, installation incorrecte, voltage incorrect, chutes, usures normales dues à l'usage.
- Pour le maintien de la garantie, on ne peut utiliser que des pièces de rechange d'origine.
- Le fabricant ne sera en aucun cas tenu responsable des dommages dérivés ou secondaires.
- La garantie ne couvre pas les coûts liés à des réparations réalisées par du personnel non agréé.

Les informations suivantes sont imprimées de manière indélébile sur la plaque signalétique de votre moulin.

MARKIBAR INNOVACION, S.L Pol. Ind. Noain-Esquiroz C/ G nave 39 31191 ESQUIROZ SPAIN							
AUT. GRINDER ORHI				Made: 2021			
Serial:	G5003276	Model:	91G500250				
Current:	3,8A	Fuse:	10A	IPX1			
Power:	525W	V/F:	220-240V/ 60Hz				

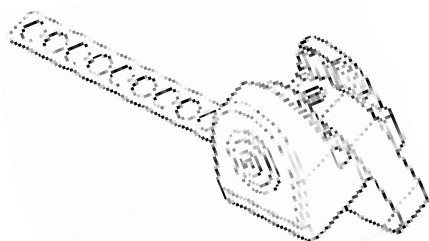
12.- Annexe I : Capteur magnétique porte-filtre.

(Uniquement sur le modèle Orhi classe A).

Comme expliqué au point 5.3.3, le moulin dispose de plusieurs systèmes de sélection du porte-filtre, qui peuvent être programmés par votre service technique. Parmi eux, le plus commode est le système d'identification du porte-filtre au moyen d'un capteur magnétique. Ce système reconnaît si le porte-filtre qui entraîne le moulin est d'un ou deux cafés, et il fournit la dose correspondante de manière automatique.

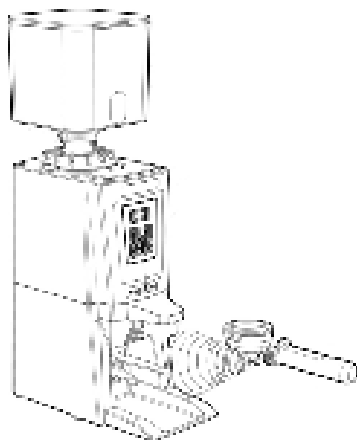
Pour ce faire, vous devez placer un tag ou identificateur sur le porte-filtre de deux cafés. Le moulin fait la distinction entre le porte-filtre avec cette pièce (et fournit la dose de deux cafés) et les porte-filtres sans tag, où il fournit la dose de 1 café.

Pour installer l'identificateur, procédez comme suit:



1.- Les moulins Orhi classe A sont fournis avec deux tags comme celui de l'image, pour les placer sur les porte-filtres de 2 cafés.

2.- Placer le tag comme indiqué sur l'image suivante, la face inclinée du tag faisant face au moulin (Voir instructions de montage détaillées, fournies avec le kit d'identificateurs).



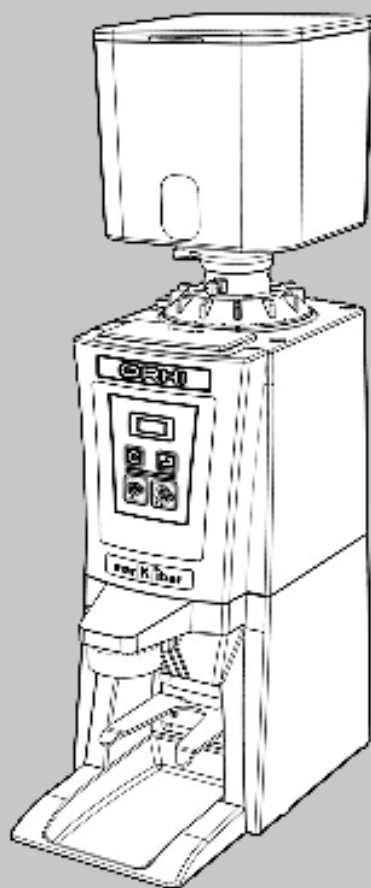
3.- Les moulins Orhi classe A sont déjà configurés pour détecter la présence du tag. Le symbole de l'image apparaîtra dans le coin supérieur gauche du display:



Si tel n'est pas le cas, demandez à votre service technique qu'il programme le moulin en mode capteur magnétique.

Lorsque le moulin reconnaît la présence du tag, il fournit la dose de deux cafés et dans le cas contraire, la dose d'un café.

4.- Utilisez et nettoyez les porte-filtres normalement, car les matériaux de l'identificateur sont hautement résistants.



MANUALE DI ISTRUZIONI

Macinacaffè ORHI

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



markibar®

Gentile cliente:

Il **Macinino Automatico ORHI** è un macinacaffè professionale e completamente automatico per caffè espresso, che consente di ottenere un caffè appena macinato in modo rapido, comodo e preciso, affinché il caffè in tazza sia sempre perfetto.

Questo prodotto è stato progettato grazie alle più recenti tecnologie e a oltre 30 anni di esperienza nel mondo del caffè espresso. Il risultato è un prodotto di alta qualità e ad alte prestazioni, che speriamo possa soddisfare pienamente le tue esigenze.

Leggere e seguire le istruzioni e le raccomandazioni contenute in questo manuale per poter utilizzare il prodotto in modo completo e sicuro. In caso di anomalie, contattare il distributore o il produttore dell'apparecchiatura.

Markibar si riserva il diritto di introdurre tutti i miglioramenti che riterrà opportuni, derivanti dalla costante ricerca effettuata dall'azienda.

ITALIANO



1.- Istruzioni di sicurezza.

Leggere e rispettare le seguenti istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza di queste istruzioni può causare malfunzionamenti o danni all'apparecchiatura.

1.1-Simboli.

1.1-1. Istruzioni di sicurezza.



Pericolo di incidente se non si tiene conto di questa indicazione.

1.1-2. Istruzioni generali.



Se non si segue questa indicazione, l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi e il suo corretto funzionamento potrebbe non essere garantito.

1.2-Istruzioni di sicurezza.

- La spina di collegamento alla rete elettrica fornita dal produttore deve corrispondere a quella del paese in cui è installata la macchina.
- Quando si disimballa l'apparecchiatura, verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata dal produttore sull'etichetta. Non utilizzare mai l'apparecchiatura in ambienti umidi o bagnati.
- I sacchetti di plastica per l'imballaggio possono essere pericolosi. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Scollegare l'apparecchiatura prima di effettuare operazioni di manutenzione o pulizia.
- Non mettere mai in funzione il macinino con un cavo di rete danneggiato. Ispezionare periodicamente il cavo, la spina, ecc. per verificare che non vi siano danni elettrici.
- Se il cavo di rete è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale altrettanto qualificato, al fine di evitare pericoli.
- Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da personale tecnico autorizzato.
- Per un funzionamento ottimale del macinino, il ciclo operativo massimo non deve superare i 5 secondi di macinazione e i 10 secondi di arresto.



- Dopo un funzionamento continuo di 30 minuti, lasciare raffreddare il motore per 30 minuti prima di una nuova operazione.
- Non apportare modifiche o alterazioni all'apparecchiatura. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati dalla mancata osservanza di queste istruzioni.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che vengano supervisionati o che abbiano ricevuto istruzioni precise su come usare in modo sicuro il dispositivo e che comprendano i pericoli connessi.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Non inserire oggetti attraverso le fessure di ventilazione del macinino.



- Questo macinino è progettato per l'uso commerciale in ristoranti, bar, caffetterie e strutture simili. Non può essere impiegato per usi industriali di macinazione continua.

- Non è necessario che l'utente pulisca le macine



- Il macinino deve essere installato in ambienti interni, evitando aree con possibili spruzzi d'acqua, pulizia a getto d'acqua, ecc.



- Non immergere mai il macinino in acqua e non utilizzarlo con le mani bagnate.

1.3- Utilizzo del macinino.

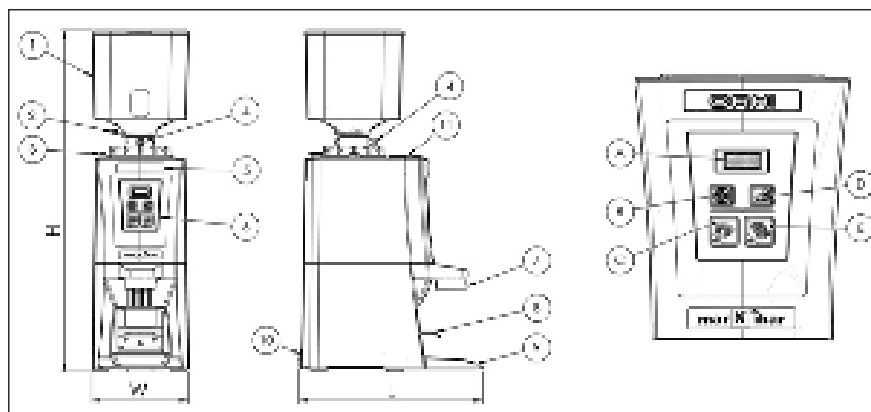
Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la macinazione del caffè in grani Non utilizzarla per macinare altri prodotti o oggetti.

Non versare **MAI** il caffè macinato nella **TRAMOGGIA**.

2.- Dati tecnici.

CARATTERISTICHE	DATI	
ALIMENTAZIONE ELETTRICA	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
GIRI AL MINUTO	1350 giri/min	1620 giri/min
POTENZA NOMINALE	525 W	
FUSIBILE DI PROTEZIONE	10 A Type T	
Tempo di funzionamento massimo consentito	34% acceso 66% spento	
ALTEZZA H	630 mm.	
LARGHEZZA W1/W2	180 mm.	
PROFONDITÀ L	352 mm.	
PESO	15 Kg.	
CAPACITÀ DELLA TRAMOGGIA	1.5 Kg.	
MACINE	Ø 64	
PRODUZIONE kg/ora	8 Kg.	

3.- Descrizione.



- 1.- Tramoggia
- 2.- Chiusura tramoggia.
- 3.- Dispositivo bloccaggio punto di macinazione.
- 4.- Dispositivo bloccaggio tramoggia.
- 5.- Adesivo pubblicitario.
- 6.- Tastiera. Dettagli.
- 7.- Pressino.
- 8.- Appoggio per portafiltro.

- 9.- Vassoio di raccolta.
- 10.- Alimentatore e fusibile.
- 11.- Coperchio di accesso per la pulizia.

- A.- Display.
- B.- Tasto On/Off.
- C.- Tasto 1 tazza e tasto "-".
- D.- Tasto di programmazione.
- E.- Tasto 2 tazza e tasto "+".

4.- Dispositivi di sicurezza.

Il motore del macinino è protetto da un dispositivo di sicurezza termica, che interrompe l'alimentazione del motore in caso di surriscaldamento. Questo dispositivo si ripristina automaticamente quando l'apparecchiatura si raffredda.

L'utente non può manipolare tale dispositivo. Se il dispositivo si attiva ripetutamente, è necessario informare il SAT (Servizio Assistenza Tecnica) perché il motore potrebbe essere danneggiato.



5.- Installazione e avviamento.

Ogni macinino viene testato in fabbrica con chicchi di caffè per verificarne il perfetto funzionamento. Per questo motivo è possibile trovare caffè macinato nei meccanismi del macinino.

5.1.- Ubicazione del macinino.

Posizionare il macinino su una superficie asciutta e stabile accanto alla macchina da caffè.

Non usare mai il macinino in luoghi umidi o bagnati.

5.2.- Installazione e avviamento.

Per montare la tramoggia del macinino, allentare la vite (T) per consentire l'ingresso della tramoggia. Posizionare la tramoggia come mostrato in figura, finché il dispositivo di bloccaggio della tramoggia (4) non entra nella cavità (R) della tramoggia.

Per rispettare i requisiti di sicurezza, serrare la vite (T) che fissa la tramoggia in posizione.



Posizionare il vassoio di raccolta fondi nella parte inferiore del macinino, come mostrato nell'immagine.



NON INTRODURRE MAI CAFFÈ MACINATO NELLA TRAMOGGIA DEL MACININO.

Il macinino ha un pressino di fabbrica da Ø57, e un pressino da Ø53 fornito con la confezione.

Utilizzare il modello di pressino con il diametro più adatto al portafiltro della propria macchina da caffè.



Per il collegamento elettrico del macinino,
procedere come indicato:

- Il punto di connessione elettrica del macinino deve essere adeguatamente protetto da limitatori di corrente, interruttore differenziale e collegamento a terra, secondo le norme di sicurezza vigenti.



- Assicurarsi che la tensione e la frequenza locali siano quelle indicate sulla targhetta del macinino.



- Collegare il macinino. Sul display apparirà il messaggio "Scegliere la lingua", che consentirà di selezionare la lingua desiderata. Dopo aver selezionato la lingua, apparirà la normale schermata di lavoro:



- Aprire il tappo della tramoggia e versarvi i chicchi di caffè.



MAI inserire **CAFFÈ MACINATO** nella tramoggia.

- Aprire lo sportellino di chiusura della tramoggia (2) per consentire ai chicchi di entrare nella camera di macinazione.

- Selezionare la dose di caffè desiderata premendo il tasto corrispondente:

Tasti C : « 1 CAFÉ » o tasto E : « 2 CAFES ».



- Inserire il portafiltro della propria macchina da caffè nello scomparto apposito (8) fino a sentire lo scatto.

- La dose corrispondente verrà depositata nel portafiltro.

- Comprimere la dose con il pressino (7) per livellare la quantità di caffè, prima di inserirlo nella macchina da caffè.

- Il macinino macina automaticamente la dose inserita.

- Premere il pulsante ON/OFF (B) per accendere o spegnere il macinino. In posizione Off il macinino è in modalità stand-by.



5.3.- Impostazioni di base.

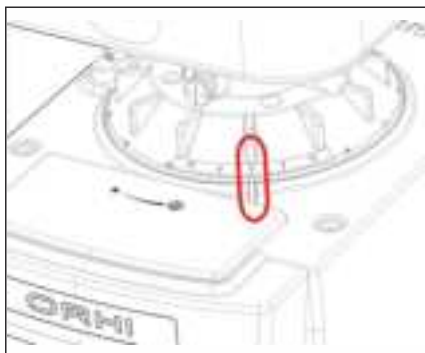
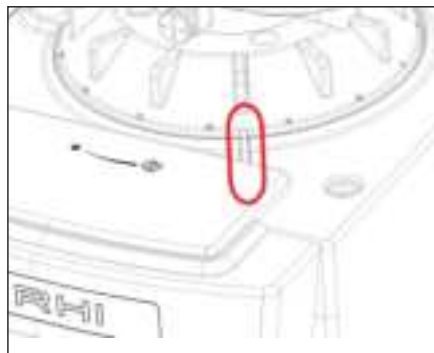
5.3.1.- Regolazione del punto di macinazione.

Il macinino è impostato in fabbrica per lavorare con il caffè espresso. È sufficiente una lieve regolazione per adattarlo alle caratteristiche del caffè della propria caffetteria. Macinare una quantità di caffè sufficiente a riempire il portafiltro con una dose abituale e preparare un caffè con la macchina da caffè. Se il risultato non è soddisfacente, modificare il punto di macinazione come segue:



- Se il caffè esce troppo lentamente, premere il tasto 3 e ruotare la manopola del punto di macinazione in direzione G.
- Se il caffè esce troppo rapidamente, premere il tasto 3 e ruotare la manopola in direzione F.
- Per piccole regolazioni del punto di macinazione, spostare la manopola di un solo scatto.
- Eseguire nuove prove di erogazione, ripetendo i punti precedenti fino a raggiungere in tazza un risultato ottimale.

- La manopola del punto di macinazione ha un misurino e un quadrante per rilevarne l'impostazione.
- Per comodità, una volta impostato il punto di macinazione, è possibile applicare l'etichetta fornita con il macinino, facendo corrispondere lo zero dell'etichetta al quadrante. Vedi immagine. In questo modo sarà possibile verificare con facilità la variazione apportata.
Vedi immagine:

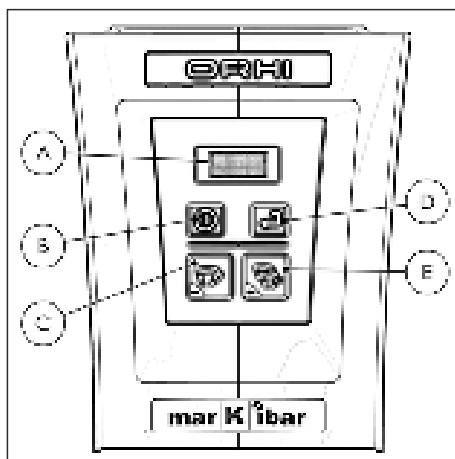


5.3.2.- Regolazione della dose di caffè.

La dose di caffè del macinino Orhi è controllata da un timer elettronico, quindi l'unità utilizzata sono i secondi. È preimpostato con un tempo di macinazione di 1,8 secondi per 1 caffè e di 3,1 secondi per 2 caffè.

Se la dose ottenuta non è quella desiderata, modificare la dose come segue:

- Per modificare la dose di 1 caffè, premere il tasto 1 caffè (C) per 1,5 secondi finché non appare "C1: 1.80".
- Premere i tasti - o + (C ed E) per modificare il tempo di macinazione fino a raggiungere il valore desiderato.
- Premere il tasto di programmazione (D) per registrare la nuova dose.
- Eseguire la stessa operazione per modificare la dose di 2 caffè premendo il tasto 2 caffè (E).



Nota: Programmare prima la dose di 1 caffè, perché la dose di 2 caffè è limitata al doppio della dose di 1 caffè.

5.3.3.- Regolazione Sistema di selezione per dosi da 1 o 2 caffè.

Il macinino dispone di diversi sistemi per selezionare dosi da 1 o 2 caffè, che possono essere programmati dal vostro Servizio Assistenza Tecnica:

- Tasto 1 Caffè: Quando il portafiltro viene inserito, si riceve la dose di 1 caffè. Per ottenere una dose di 2 caffè, premere il tasto 2c prima di inserire il portafiltro.



- Tasto 2 Caffè: Come sopra, ma l'impostazione predefinita è di 2 caffè.



- Tasto Ultimo servizio. Selezione della dose per tasto, lasciando predefinita l'ultima selezione.
- Selezione della dose premendo il portafiltro una o due volte:
 - Premere il portafiltro una volta (un clic): Un caffè.
 - Premere il portafiltro, rilasciarlo e premerlo di nuovo (doppio clic): Due caffè.



- Sensore magnetico di portafiltro: Questo sistema riconosce se il portafiltro che aziona il macinino è da uno o due caffè, ed eroga automaticamente la dose corrispondente. A tal fine, al portafiltro da due caffè deve essere applicata un'etichetta o un identificatore. Il macinino distingue tra portafiltro con etichetta (erogando la dose di due caffè) e portafiltro senza etichetta, erogando la dose di 1 caffè. (Vedi allegato I).



5.3.4.- Regolazione della modalità di lavoro.

Il macinino può essere usato in tre modi diversi:

- Modalità pre-macinazione per un impiego più agile. Sul display apparirà la scritta PREM e una grafica con il dosatore pieno.



- Modalità istantanea (on demand), per una macinatura più fresca. Sul display apparirà la scritta ONDE e una grafica con il dosatore vuoto.



- Modalità di cambio rapido tra Pre-macinazione e On demand, che consente di passare da una modalità all'altra. Per cambiare la modalità, premere il tasto di programmazione per 2 secondi finché non appare il messaggio "Cambiare modalità". Premendo nuovamente lo stesso tasto si conferma il cambio di modalità.



Il servizio tecnico può configurare il macinino in modo che funzioni nel modo più adatto alla propria caffetteria. Il macinino è preimpostato in fabbrica con la modalità CAMBIO RAPIDO.

6.- Contatore.

Il macinino ORHI è dotato di un contatore che permette di conoscere in qualsiasi momento il numero di caffè prodotti, sia in dose singola che doppia.

- Per visualizzare il contatore, premere il tasto di programmazione (D) per 1,5 secondi per accedere al menù di programmazione. Premere i tasti + / - finché non appare:

Contatore
Parziale

- Premendo il tasto +, viene visualizzato il numero di servizi da 1 caffè (ad es. 25.000 caffè):

Parz. C1
25000

- Premere il tasto + per visualizzare il numero di servizi da 2 caffè:

Parz. C2
15000

- Premere nuovamente il tasto + per visualizzare il totale delle tazze servite (parziale di 1 caffè + parziale di 2 caffè moltiplicato per 2):

Somma par
55000

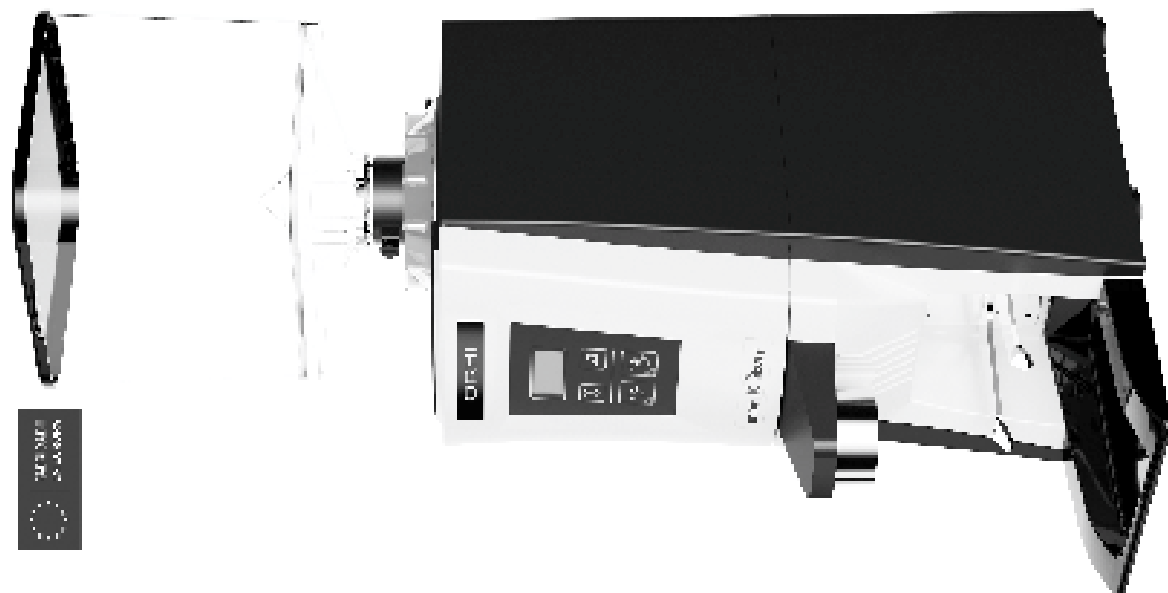
- Premendo nuovamente il tasto +, apparirà:

Cancellare?

- Premendo il tasto di programmazione si accede al menù per azzerare il contatore parziale:

Cancellare?
→ NO SI

- Con i tasti +/- selezionare Sì o No. Confermare il valore desiderato con il tasto di programmazione.
- Per uscire, premere il tasto + fino al messaggio " USCIRE " e confermare premendo il tasto di programmazione.
- È possibile uscire in qualsiasi momento premendo il pulsante on/off (B).



7.- Risoluzione dei problemi.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Macinino spento. Display spento.	È scattato l'interruttore differenziale o il limitatore di corrente dell'impianto locale.	Ripristinare il dispositivo a protezione dell'impianto.
	Cavo elettrico non collegato.	Collegare il cavo elettrico alla presa di corrente.
	Fusibile dell'apparecchiatura bruciato.	Controllare le condizioni del fusibile e sostituirlo se necessario.
Il macinino si accende ma non ruota e quindi non macina.	Punto di macinazione troppo fine.	Impostare un punto di macinazione molto più grossolano. Macinare il caffè e portarlo gradualmente alla consistenza desiderata.
	Un oggetto estraneo blocca il macinino.	Procedere come sopra. Se non si libera, chiamare il SAT.
Il macinino non parte. Display acceso.	Il motore si è surriscaldato a causa di un uso eccessivo.	Attendere che si raffreddi e che la protezione termica si ripristini automaticamente.
Il macinino si avvia e gira, ma non eroga caffè.	La tramoggia è bloccata da chicchi di caffè o il coperchio è chiuso.	Controllare il coperchio e la tramoggia.
La macchina macina il caffè molto lentamente.	Macine molto usurate.	Sostituire le macine.

In caso di altre anomalie o guasti continui, contattare il SAT.
(Servizio Assistenza Tecnica).

8.- Pulizia.

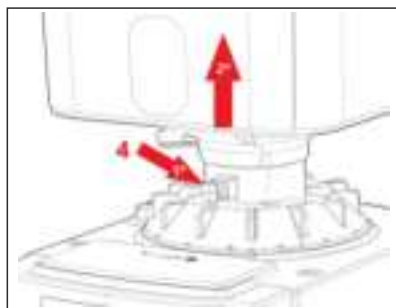
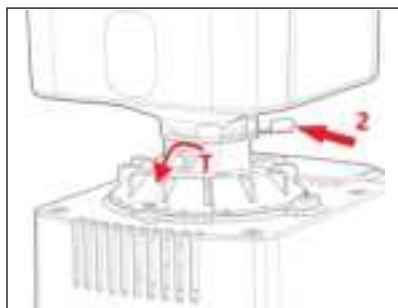


Prima di pulire qualsiasi componente del macinino, scollegarlo dalla rete elettrica rimuovendo il cavo di collegamento dalla parte posteriore del mulino.

8.1.- Pulizia della tramoggia.

Chiudere il coperchio (2) e allentare la vite (T) che fissa la tramoggia al macinino (vedi figura):

Estrarre e ruotare il dispositivo di bloccaggio della tramoggia (4) verso la posizione indicata nella figura (linea continua orizzontale). Rimuovere la tramoggia.



Per la pulizia, svuotarla dal caffè e pulirla con sapone e un panno umido. Asciugare con cura.

Per fissare la tramoggia nel macinino, posizionare il dispositivo di bloccaggio della tramoggia (4) nella sua posizione abituale (linea continua verticale), tirandolo leggermente e ruotandolo di 90°. Introdurre la tramoggia finché il dispositivo di bloccaggio non si inserisce nella cavità (R) della tramoggia (vedi immagine sezione 5.2). Serrare la vite (T) che fissa la tramoggia sul retro del macinino.

8.2.- Pulizia esterna del macinino.

Pulire con un panno umido. Non utilizzare detergenti, prodotti abrasivi, alcool o solventi. Utilizzare uno spazzolino per rimuovere il caffè dalle zone più insidiose.

L'apparecchio non può essere pulito con un getto d'acqua.

9.- Manutenzione.



Per garantire l'efficienza e il corretto funzionamento di questo macinino, è essenziale seguire le istruzioni del produttore e assicurarsi che qualsiasi intervento di manutenzione sia eseguito da personale qualificato.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchiatura si raccomanda di farla controllare periodicamente. In particolare, le macchine devono essere controllate sistematicamente (almeno una volta all'anno) e sostituite se usurate, perché in questo caso la qualità del caffè macinato non sarebbe ottimale.

10.- Dichiarazione di conformità CE.

IL SOTTOSCRITTO:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G n°.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) SPAGNA

IN QUANTO PRODUTTORE, DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ CHE

IL PRODOTTO: **MACININO ORHI**

OGGETTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, È CONFORME AGLI
STANDARD:

- Sicurezza elettrica:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- Compatibilità elettromagnetica:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

LA PRESENTE DICHIARAZIONE VIENE RILASCIATA PER OTTEMPERARE ALLE
DISPOSIZIONI DELLA DIRETTIVA 93/68/CEE DEL CONSIGLIO DEL 22 LUGLIO 1993
CHE MODIFICA LE DIRETTIVE: 73/23/CEE (MATERIALE ELETTRICO DESTINATO A
ESSERE UTILIZZATO ENTRO DETERMINATI LIMITI DI TENSIONE) E 89/336/CEE
(COMPATIBILITÀ ELETTRROMAGNETICA). Inoltre, sono rispettate le direttive europee
2002/95/CE (RoHS) e 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Il rappresentante legale.

11.- Condizioni di garanzia.

- Il periodo di garanzia del macinino è di un anno dalla data di acquisto.
- La garanzia copre tutti i problemi attribuibili a difetti dei materiali originali o a difetti di assemblaggio. L'apparecchiatura sarà riparata o sostituita gratuitamente, ad eccezione delle spese di trasporto o di spedizione. Tutti i resi in garanzia saranno effettuati previa restituzione del componente difettoso alla nostra officina in porto franco, accompagnato da una copia del presente certificato di garanzia che riporti il numero di serie dell'apparecchiatura. Il trasporto è a carico del cliente. Evitare danneggiamenti durante la spedizione con un imballaggio adeguato.
- L'accesso ai componenti interni del macinino è consentito solo al personale autorizzato.
- La garanzia non copre i danni dovuti a: Uso improprio, manutenzione impropria, mancanza di manutenzione, uso per scopi diversi da quelli per cui l'apparecchiatura è stata concepita, installazione impropria, tensione errata, cadute e normale usura.
- Per la manutenzione in garanzia, possono essere impiegati solo ricambi originali.
- Il produttore non è in alcun modo responsabile di danni conseguenti o accidentali.
- La garanzia non copre i costi dovuti a riparazioni effettuate da personale non autorizzato.

Le seguenti informazioni sono stampate in modo indelebile sulla targhetta identificativa del macinino.

MARKIBAR INNOVACION, S.L Pol. Ind. Noain-Esquiroz C/ G nave 39 31191 ESQUIROZ SPAIN							
AUT. GRINDER ORHI				Made: 2021			
Serial:	G5003276	Model:	91G500250				
Current:	3,8A	Fuse:	10A	1PX1			
Power:	525W	V/F:	220-240V/ 60Hz				

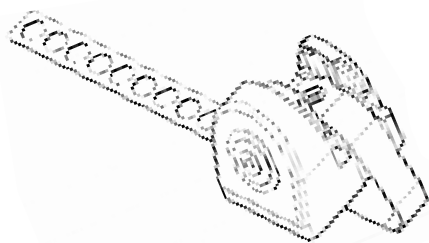
12.- Allegato I: Sensore magnetico Porta.

(Solo per il modello Orhi di classe A).

Come spiegato nella sezione 5.3.3, il macinino è dotato di diversi sistemi di identificazione di portafiltro, che possono essere programmati dal Servizio Tecnico. Tra questi, il più comodo è il sistema di identificazione di portafiltro mediante un sensore magnetico. Questo sistema riconosce se il portafiltro che aziona il macinino è da uno o due caffè, ed eroga automaticamente la dose corrispondente.

A tal fine, è necessario applicare un'etichetta o un identificatore al portafiltro da due caffè. Il macinino distingue tra il portafiltro con etichetta (erogando la dose di due caffè) e il portafiltro senza etichetta, erogando la dose di un caffè.

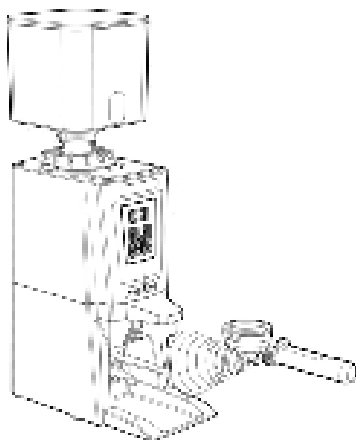
Per installare l'identificatore, procedere come segue:



1.- I macinini Orhi di classe A vengono forniti con due etichette come quella della foto, da attaccare ai portafiltri da 2 caffè.



2.- Posizionare l'etichetta come mostrato nell'immagine seguente, rivolgendo il lato inclinato della targhetta verso il macinino. (Vedere le istruzioni dettagliate per il montaggio, fornite con il kit di identificatori).



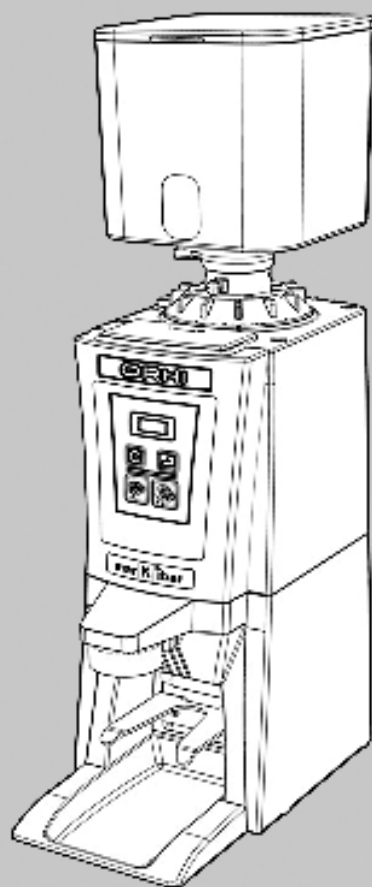
3.- I macinini Orhi di classe A sono configurati per rilevare la presenza dell'etichetta. Nell'angolo in alto a sinistra del display apparirà il simbolo:



In caso contrario, chiedere al Servizio Assistenza Tecnica di programmare il macinino in modalità sensore magnetico.

Quando il macinino riconosce la presenza dell'etichetta, eroga la dose di due caffè, altrimenti eroga la dose di un caffè.

4.- Utilizzare e pulire i portafiltri come di consueto, poiché i materiali dell'identificatore sono altamente resistenti.



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Moinho de café ORHI

https://markibar.com/wp-content/uploads/ORHI_MANUAL.pdf



markibar®

Caro cliente:

O **Moinho Automático ORHI** é um moinho de café express profissional, totalmente automático, que lhe permite dispor de forma rápida, cómoda e precisa de café recém-moído, para que o seu café em chávena seja sempre perfeito.

Este produto foi concebido utilizando as últimas tecnologias e mais de 30 anos de experiência no mundo do café express. O resultado é um produto de alta qualidade e desempenho, que esperamos que satisfaça plenamente as suas necessidades.

Leia atentamente as instruções e recomendações contidas neste manual para desfrutar de forma plena e segura deste produto.

Em caso de qualquer anomalia, entre em contacto com o seu distribuidor ou com o fabricante do equipamento.

A **Markibar** reserva-se o direito de introduzir as melhorias consideradas pertinentes, derivadas da constante investigação desenvolvida pela empresa.



PORTUGUÊS

1.- Instruções de segurança.

Leia e preste atenção às seguintes instruções de segurança. A inobservância dessas instruções pode provocar um mal funcionamento ou danos no equipamento.

1.1-Símbolos.

1.1-1. Instrução de segurança.



Perigo de acidente se esta observação não for cumprida.

1.1-2. Instrução geral.



Se esta instrução não for cumprida, o equipamento poderá ser danificado ou não será possível garantir o bom funcionamento.

1.2-Instruções de segurança.

- A ficha de tomada à rede elétrica fornecida pelo fabricante será a correspondente ao país de instalação da máquina.
- Ao desembalar o equipamento, verifique se a voltagem da rede elétrica coincide com a indicada pelo fabricante na etiqueta de características. Nunca use o equipamento em ambientes molhados ou húmidos.
- As sacolas de plástico da embalagem podem ser perigosas. Mantenha-as fora do alcance das crianças.
- Retire a ficha de tomada do equipamento antes de realizar operações de manutenção ou limpeza.
- Nunca opere o moinho com um cabo de rede em mal estado. Inspeccione periodicamente possíveis danos elétricos do cabo, tomada, etc.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante por meio do seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado similar com o fim de evitar um perigo.
- Qualquer reparação deve ser realizada pelo pessoal do Serviço Técnico Autorizado.
- Para um ótimo funcionamento do moinho, o ciclo máximo de trabalho não deve exceder séries de 5 segundos de moinho e 10 segundos de pausa. Após um trabalho contínuo de 30



minutos, deixe o motor esfriar durante 30 minutos antes de uma nova operação.

- Não realize nenhuma modificação ou alteração no equipamento. O fabricante não se responsabiliza por danos ocasionados pela não observância desta instrução.
- Este aparelho não está destinado para uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que careçam de experiência ou conhecimento. As crianças devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças acima de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se receberem a vigilância ou formação apropriadas relativamente ao uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
- A limpeza e a manutenção a serem realizadas pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
- Não insira objetos pelas ranhuras de ventilação do moinho.
- Este moinho foi concebido para uso comercial em restaurantes, bares, cafetarias e estabelecimentos similares. Não pode ser utilizado para uso industrial do moinho ininterruptamente.



- O utilizador não precisa de realizar nenhuma operação de limpeza das lâminas.



- O moinho deve ser instalado em ambientes internos, evitando zonas onde possa haver respingos de água, limpezas com jatos de água, etc.



- Nunca mergulhe o moinho em água, nem trabalhe com as mãos molhadas.

1.3- Uso do moinho.

Este equipamento foi concebido para moer exclusivamente café em grão. Não o utilize para moer outros produtos ou objetos.

NUNCA deite **CAFÉ MOÍDO** no **FUNIL**.

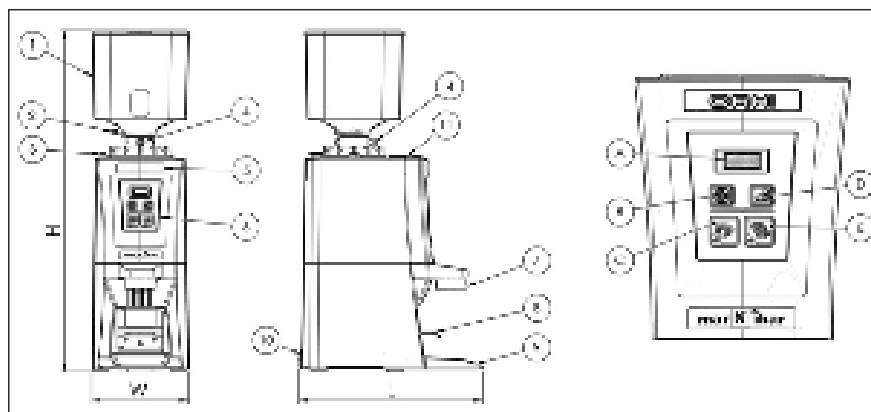
2.- Dados técnicos.

CARACTERÍSTICAS

DADOS

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
RPM	1350 giri/min	1620 giri/min
POTÊNCIA NOMINAL	525 W	
FUSÍVEL SOBRE CARGA	10 A Type T	
Máx. tempo de funcionamento admissível	34% ligado 66% desligado	
ALTURA H	630 mm.	
LARGURA W1/W2	180 mm.	
PROFUNDIDADE L	352 mm.	
PESO	15 Kg.	
CAPACIDADE FUNIL	1.5 Kg.	
LÂMINAS	Ø 64	
PRODUÇÃO kg/hora	8 Kg.	

3.- Descrição.



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Funil | 10. Entrada do cabo e fusível. |
| 2. Fecho do funil. | 11. Tampa de acesso para limpeza. |
| 3. Bloqueador do ponto de moagem. | |
| 4. Bloqueador do funil. | A. Visor. |
| 5. Fita adesiva publicidade. | B. Tecla ON/OFF. |
| 6. Teclado. Ver detalhe. | C. Tecla 1 chávena e tecla « - ». |
| 7. Compactador café. | D. Tecla Programação. |
| 8. Guia porta-filtros de cafeteira. | E. Tecla 2 chávenas e tecla « + ». |
| 9. Bandeja para pó do café. | |

4.- Dispositivos de segurança.

O motor do moinho está protegido com um dispositivo térmico de segurança, que interrompe a alimentação elétrica do motor em caso de sobreaquecimento. Esse dispositivo reativa-se automaticamente após esfriamento do equipamento.

O utilizador não tem nenhuma influência sobre esse dispositivo. Se o dispositivo se reativar de forma repetitiva, tem de avisar o SAT (Serviço de Assistência Técnica), pois o motor pode estar danificado.



5.- Instalação e colocação em funcionamento.

Cada moinho é testado em fábrica com café em grão para verificar o seu perfeito funcionamento. Por isso, pode encontrar café moído nos mecanismos do moinho.

5.1.- Localização do moinho.

Colocar o moinho numa superfície seca e firme, juntamente com a máquina de café.

Nunca opere o moinho em locais molhados ou húmidos.

5.2.- Instalação e colocação em funcionamento.

Para colocar o funil do moinho, afrouxe o parafuso (T) para permitir a entrada do funil. Coloque o funil conforme indicado na imagem até que o Bloqueador do funil (Pos. 4) entre no espaço (R) do funil.

Para o cumprimento dos requisitos de segurança, aperte o parafuso (T) que fixa o funil na sua posição.



Coloque a bandeja para pó de café na parte inferior do moinho, como indicado na imagem.



NUNCA INSIRA CAFÉ MOÍDO NO FUNIL DO MOINHO.

O moinho possui um tamper de Ø57 montado de fábrica e, com a entrega da máquina, envia-se outro de Ø53.

Utilize o modelo do tamper com o diâmetro mais apropriado para o porta-filtro da sua cafeteira.



Para a ligação elétrica do moinho,
proceda conforme indicado a seguir:

- O ponto de ligação elétrica do moinho deve estar devidamente protegido por dispositivos para limitação de corrente, disjuntor diferencial e ligação à terra, de acordo com as normas de segurança vigentes.



- Certifique-se de que a tensão e frequência do local são as identificadas na placa de características do moinho.
- Ligue o moinho à rede elétrica. No visor, aparecerá a mensagem “Escolha o idioma”, permitindo a escolha do idioma desejado. Após escolher o idioma, aparece o ecrã normal de operação:



- Abra a tampa do funil e deite o café em grão no funil.



NUNCA introduza **CAFÉ MOÍDO** no funil.

- Abra a talhadeira do funil (Pos. 2) para que os grãos entrem na câmara de moagem.

- Selecione a dose de café desejada, premindo a tecla correspondente:



Tecla C: «1 CAFÉ» ou tecla E: «2 CAFÉS».

- Insira o porta-filtro da sua cafeteira na guia de porta-filtro (Pos. 8) até piscar o micro.
- A dose correspondente é depositada no porta-filtro.



- Comprima essa dose no tamper (Pos. 7) para nivelar a carga de café, antes de colocá-lo na sua cafeteira.

- O moinho mói automaticamente a seguinte dose.

- Com a tecla ON/OFF (Pos. B), desliga-se ou liga-se o moinho. Na posição OFF, o moinho fica em modo stand-by.



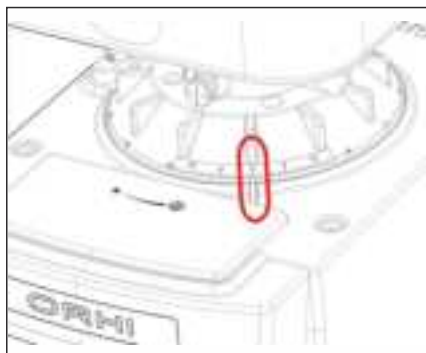
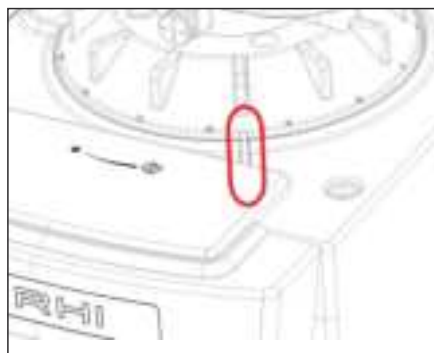
5.3.- Definições básicas.

5.3.1.- Definição do ponto de moagem.

O moinho sai da fábrica ajustado para trabalhar com café express. É necessário apenas um leve ajuste para adaptá-lo às características do café da sua cafeteria. Moa café suficiente para encher o seu porta-filtro com a dose que considere normal e expila um café com a sua cafeteira. Se o resultado não for satisfatório, modifique o ponto de moagem conforme indicado:



- Se o café demorar muito para ser expelido, prima a tecla Pos. 3 e gire o manípulo do ponto de moagem no sentido G.
 - Se o café for expelido muito rapidamente, prima a tecla Pos. 3 e gire o manípulo no sentido F.
 - Para ajustes pequenos do ponto de moagem, mova o manípulo de estalo em estalo.
 - Faça novos testes de expelição, repetindo os pontos anteriores até conseguir o resultado ideal na chávena.
- O manípulo do ponto de moagem dispõe de uma escala e um seletor para conhecer a posição do ponto de moagem.
 - Para maior praticidade, uma vez definido o ponto de moagem, pode-se colocar a fita adesiva de ponto de moagem fornecida com o moinho, fazendo com que o zero da fita adesiva coincida com o seletor. Ver imagem. Dessa forma, pode-se controlar facilmente a variação realizada.
Ver imagem:

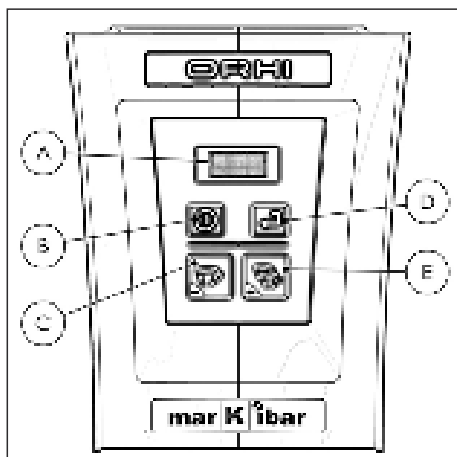


5.3.2.- Definição da dose de café.

A dose de café do moinho Orhi é controlada mediante um temporizador eletrónico, portanto, as unidades utilizadas são os segundos. É enviado de fábrica com um tempo de moagem de 1,8 segundos para 1 café e 3,1 segundos para 2 cafés.

Se a dose obtida não for a desejada, modifique a dose conforme indicado a seguir:

- Para modificar a dose de 1 café, prima a tecla de 1 café (Pos. C) durante 1,5 s até aparecer «C1: 1,80».
- Prima as teclas «+» ou «-» (Pos. C e E) para modificar o tempo de moagem até chegar ao valor desejado.
- Prima a tecla Programação (Pos. D) para guardar a nova dose.
- Realize a mesma operação para modificar a dose de 2 cafés, premindo a tecla de 2 cafés (Pos. E).



Observação: Primeiramente, programe a dose de 1 café, pois a dose de 2 cafés é limitada ao dobro da dose de 1 café.

5.3.3.- Definição do sistema de seleção dose 1 ou 2 cafés.

O moinho dispõe de vários sistemas de seleção de dose de 1 ou 2 cafés, que podem ser programados pelo seu Serviço Técnico:

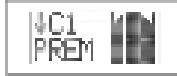
- Tecla 1 Café: Ao ser colocado, o porta-filtro recebe a dose de 1 café. Para obter doses de 2 cafés, prima a tecla 2C antes de colocar o porta-filtro.



- Tecla 2 Cafés: Da mesma forma que o anterior, mas dando por padrão 2 cafés.



- Tecla Última. Seleção dose por tecla, deixando por padrão a última seleção.
- Seleção de dose por pressão de porta-filtro com um ou dois cliques:
 - Porta-filtro no máximo (apenas um clique): Um café.
 - Porta-filtro no máximo, soltar e premir novamente (dois cliques): Dois cafés.



- Sensor magnético de porta: Este sistema reconhece se o porta-filtro que aciona o moinho é de um ou dois cafés, e fornece a dose correspondente de forma automática. Para isso, é preciso colocar um tag ou identificador no porta-filtro de dois cafés. Com essa peça, o moinho distingue o porta-filtro e fornece a dose de dois cafés e, para os porta-filtros sem tag, fornece a dose de um café. (Ver anexo I).



5.3.4.- Definição do modo de trabalho.

O moinho pode trabalhar de três formas distintas:

- Dose pré-moída para um trabalho mais ágil. No visor, aparece o texto PREM e uma imagem com o doseador cheio.
- Modo instantâneo (on demand) para um maior frescor de moagem. No visor, aparece o texto ONDE e uma imagem com o doseador vazio.
- Modo de alteração rápida entre pré-moído e on demand, que permite alterar entre os dois modos. Para alterar o modo de trabalho, prima a tecla de programação durante 2 segundos até aparecer a mensagem "Alteração de modo". Premindo a mesma tecla novamente, confirma-se a alteração do modo.



O serviço técnico pode definir o seu moinho para trabalhar da forma mais adequada para sua cafeteria. Por padrão, o moinho sai definido de fábrica com o sistema ALTERAÇÃO RÁPIDA.

6.- Contagem.

O moinho ORHI dispõe de um sistema de contagem para conhecer, a qualquer altura, o número de cafés realizados, tanto de dose única quanto dupla.

- Para ver a contagem, prima a tecla de Programação (Pos. E) durante 1,5 segundo para aceder ao menu de programação. Prima as teclas «+/-» até aparecer:

Contador
Parcial

- Premindo a tecla «+», aparecerá a quantidade de serviços de 1 café (por exemplo, 25.000 cafés):

Parc. C1
25000

- Com a tecla «+», passa-se a ver a quantidade de serviços de 2 cafés:

Parc. C2
15000

- Premindo novamente a tecla «+», aparecerá o valor Total de chávenas servidas (Parcial de 1 café + 2x Parcial de 2 cafés):

Soma par
55000

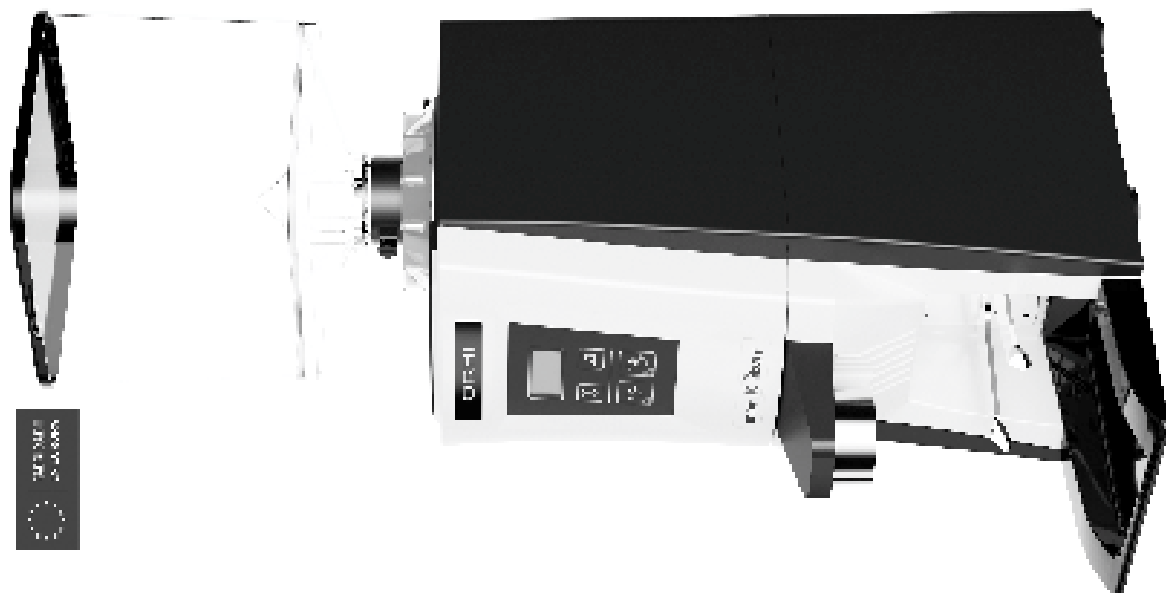
- Premindo mais uma vez a tecla «+», aparecerá:

Apagar?

- Premindo a tecla de Programação, entramos no menu para zerar a contagem parcial:

Apagar?
→ NO SI

- Com as teclas «+/-», seleciona-se Sim ou Não. Confirme o valor desejado com a tecla de programação.
- Para sair, prima a tecla «+» até chegar em «SAIR» e confirme com a tecla de programação.
- A qualquer altura, pode-se sair clicando na tecla ON/OFF (Pos. B).



7.- Solução de problemas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Moinho desligado. Visor desligado.	O diferencial ou o limitador da instalação do local acionou.	Reative o protetor da instalação.
	Cabo de rede não ligado.	Ligue o cabo de rede à sua tomada.
	Fusível do equipamento fundido.	Verifique o estado do fusível e troque-o, se necessário.
O moinho liga, mas não gira e, portanto, não mói.	Ponto de moagem muito lento.	Coloque o ponto de moagem vários pontos a grosso. Moa o café e volte pouco a pouco ao ponto desejado.
	Um objeto estranho está bloqueando a moenda.	Proceda como no ponto anterior. Se não liberar, contacte o SAT.
Moinho não arranca. Visor ligado.	Trabalho excessivo do motor até sobreaquecimento.	Espere esfriar e que o protetor térmico se reative automaticamente.
Moinho arranca, mas gira sem expelir café.	Obstrução no funil de café em grão ou talhadeira fechada.	Verifique a talhadeira e o funil.
O equipamento mói o café muito lentamente.	Mós muito desgastadas.	Troque as mós.

Em caso de outras anomalias ou falhas contínuas, entre em contacto com o SAT (Serviço de Assistência Técnica).

8.- Limpeza.

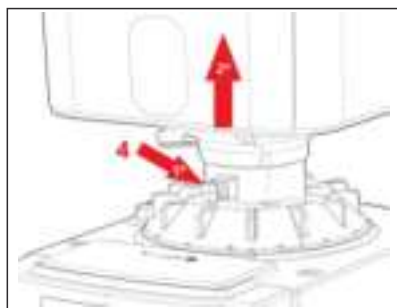
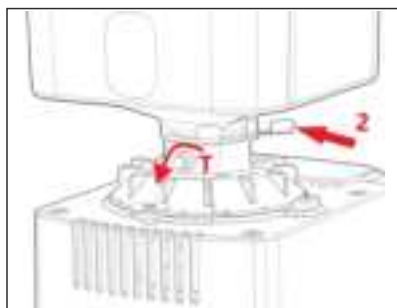


Antes de proceder à limpeza de qualquer componente do moinho, desligue-o da rede extraíndo o cabo de alimentação da parte traseira do moinho.

8.1.- Limpeza do funil de café.

Feche a talhadeira de café (Pos. 2) e afrouxe o parafuso (T) que fixa o funil ao moinho (Ver figura).

Puxe para fora e gire o bloqueador de filtro (Pos. 4) até a posição da imagem (linha contínua em horizontal). Extraia o filtro.



Para a sua limpeza, esvazie-o de café e limpe-o usando sabão e um pano húmido. Seque cuidadosamente.

Para colocar o funil no moinho, coloque o bloqueador de funil (4) na sua posição habitual (linha contínua em vertical), puxando levemente e girando a 90°. Insira o funil até o bloqueador encaixar no espaço (R) do funil (Ver imagem na seção 5.2). Aperte o parafuso (T) que fixa o funil pela parte posterior do moinho.

8.2.- Limpeza externa do moinho.

Limpe com um pano húmido. Não use detergentes, produtos abrasivos, álcool ou dissolventes. Utilize um pincel para limpar o café das zonas mais ocultas.

Não é possível limpar o aparelho utilizando um jato de água.

9.- Manutenção.



Para garantir a eficiência e o bom funcionamento deste moinho, é fundamental seguir as instruções do fabricante e certificar-se de que qualquer trabalho de manutenção seja realizado por pessoal qualificado.

Recomenda-se um programa de inspeções periódicas para um correto funcionamento do equipamento. As lâminas do moinho, particularmente, devem ser sistematicamente verificadas (pelo menos uma vez por ano) e substituídas se estiver desgastadas, pois, neste caso, a qualidade do café moído não seria a ideal.

10.- Declaração de conformidade CE.

O ABAIXO-ASSINADO:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPANHA

COMO FABRICANTE, DECLARA, SOB A SUA PRÓPRIA RESPONSABILIDADE, QUE O
PRODUTO: **MOINHO ORHI**

OBJETO DESTA DECLARAÇÃO, CUMPRE AS NORMAS:

- De segurança elétrica:

UNE-EN 60335-1

UNE-EN 60335-2-64

- De compatibilidade eletromagnética:

UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

UNE-EN 61000-3-2

UNE-EN 61000-3-3

UNE-EN 55014-2

ESTA DECLARAÇÃO É EMITIDA PARA CUMPRIR O DISPOSTO NA DIRETIVA 93/68/CEE DO CONSELHO, DE 22 DE JULHO DE 1993, PELA QUAL SE MODIFICAM AS DIRETIVAS: 73/23/CEE (MATERIAL ELÉTRICO DESTINADO A USO COM DETERMINADOS LIMITES DE TENSÃO) E 89/336/CEE (COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA). CUMPRE IGUALMENTE AS DIRETIVAS EUROPEIAS 2002/95 (RoHS) E 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

O representante legal.

11.- Condições de garantia.

- O período de garantia deste moinho é de um ano a partir da data da compra.
- A garantia cobre todos os defeitos atribuíveis a falhas de materiais originais ou defeitos de montagem. Os equipamentos serão reparados ou substituídos sem custo, com exceção do transporte ou envio. Todos os reenvios mediante garantia serão realizados após reenvio do componente defeituoso à nossa oficina com envio pago pelo cliente, acompanhado de uma cópia deste certificado de garantia na qual apareça o número de série do equipamento. O transporte é de responsabilidade do cliente. Evite danos nos envios realizando um correto empacotamento.
- O acesso a componentes internos do moinho só poderá ser realizado por pessoal autorizado.
- Esta garantia não cobre danos devido a: Uso inadequado, manutenção inadequada, falta de manutenção, uso para finalidade distintas da indicada para o equipamento, instalação incorreta, voltagem incorreta, quedas, desgastes normais com o uso.
- Para a manutenção da garantia, só podem ser usadas peças de reposição originais.
- Em caso algum, o fabricante responsabiliza-se pelos danos derivados ou secundários.
- A garantia não cobre os custos devidos a reparações realizadas por pessoal não autorizado.

As informações a seguir estão impressas de forma indelével na placa de características do seu moinho.

MARKIBAR INNOVACION, S.L Pol. Ind. Noain-Esquiroz C/ G nave 39 31191 ESQUIROZ SPAIN		  	
AUT. GRINDER ORHI		Made: 2021	
Serial:	G5003276	Model:	91G500250
Current:	3,8A	Fuse:	10A IPX1
Power:	525W	V/F:	220-240V/ 60Hz

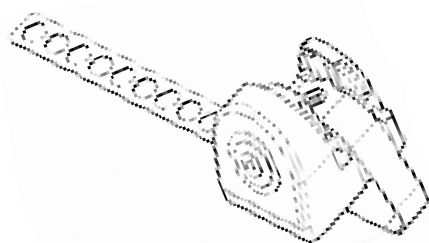
12.- Anexo I: Sensor magnético de porta.

(Somente no modelo Orhi classe A).

Conforme explicado no ponto 5.3.3, o moinho dispõe de vários sistemas de seleção de porta-filtro, que podem ser programados pelo seu Serviço Técnico. Entre eles, o mais prático é o sistema de identificação do porta-filtro por meio de um sensor magnético. Este sistema reconhece se o porta-filtro que aciona o moinho é de um ou dois cafés, e fornece a dose correspondente de forma automática.

Para isso, é preciso colocar um tag ou identificador no porta-filtro de dois cafés. O moinho distingue o porta-filtro com essa peça (e fornece a dose de dois cafés) e os porta-filtros sem tag, nas quais fornece a dose de um café.

Para instalar o identificador, siga as instruções abaixo:



1. Nos moinhos Orhi classe A, são fornecidos dois tags como o da imagem, para serem colocados nos porta-filtros de 2 cafés.

2. Coloque o tag conforme mostrado na imagem a seguir, com a cara inclinada do tag voltada para o moinho. (Ver instruções detalhadas de montagem, fornecidas com o kit de identificadores).



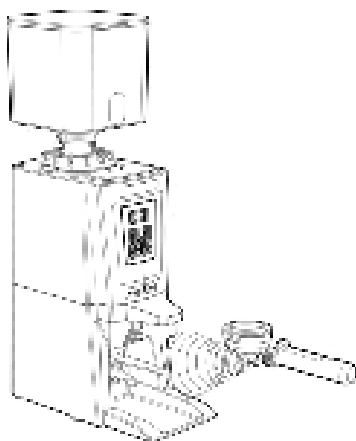
3. Os moinhos Orhi classe A saem de fábrica definidos para detetar a presença do tag. No canto superior esquerdo do visor, aparecerá o símbolo da imagem:



Se não for assim, solicite ao seu Serviço Técnico que programe o moinho no modo Sensor Magnético.

Quando o moinho reconhecer a presença do tag, fornecerá a dose de dois cafés e, caso contrário, a dose de um café.

4. Utilize e limpe os porta-filtros de modo normal, pois os materiais do identificador são altamente resistentes.





MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noaín- Esquiroz, calle G, nave 39.
E-31191 ESQUIROZ SPAIN
+34 948 317 906
info@markibar.com

www.markibar.com

markibar®

27G500000 MANUAL INSTRUCCIONES ORHI

