

bari
espresso



MÁQUINA AUTOMÁTICA DE CAFÉ ESPRESSO PARA USO COMERCIAL

YCC 50A

YCC 50B

YCC 50C

Para a sua segurança, leia o Manual de Instruções antes de utilizar o produto.
Essas instruções são para sua proteção e utilização correta da máquina.
Caso necessite auxílio, contate o operador ou revendedor autorizado.

Agradecemos sua preferência pela BARI.

-  **Sistema Eletrônico de Controle**
É fácil usar a máquina, pois um sistema eletrônico controla todas as suas funções. Um visor de LCD permite ao usuário acompanhar sua operação.
-  **Equipamento de funcionamento automático**
O processo de regulagem, moagem, alimentação e preparo do café, e também a cremosa espumado cappucino, são executados automaticamente. Basta um toque!
-  **Ajuste automático da moagem**
O grau de moagem do café é controlado de acordo com o menu da máquina, podendo variar para cada tipo de bebida. Isto permite que cada café tenha a regulagem perfeita.
-  **Filtro interno**
O filtro que se encontra abaixo do reservatório de água impede que eventuais impurezas sólidas entrem na máquina, além de remover o cálcio, aumentando a durabilidade da máquina.
-  **Sistema de enxágue automático**
O enxágue dos dutos de preparo do café, com água quente, é realizado automaticamente pela máquina e também pode ser acionado manualmente.
-  **Prevenção de danos por congelamento**
Mantenha a máquina sempre ligada, caso esteja em local que possa congelar.
-  **Avisos automáticos**
Quando necessitar de água, café, remoção da borra, ou caso alguma peça esteja mal encaixada devido à limpeza, a máquina sinaliza no visor de LCD.
-  **Sistema de Economia de Energia**
Após certo tempo sem utilização, a máquina se desliga automaticamente para poupar energia.

Para que seu café esteja sempre fresco e saboroso...

Recomendamos que você limpe a máquina DIARIAMENTE. Os dutos de preparo do café são enxaguados automaticamente, sempre que a máquina é ligada ou desligada, pressionando o botão "POWER". Remova e lave regularmente o tubo do leite, a caixa de borra e a bandeja de respingos para manter uma boa condição de higiene.

Para sua segurança	04
Cuidados Gerais	06
Identificação das peças	07
Especificações	08
Painel de Operação	09
Instalando a Máquina	10
Como preparar Café	11
Como preparar Cappucino	11
Botão de Água Quente	12
Como abastecer água no reservatório	12
Filtro	13
Troca do Filtro	13
Limpeza da Máquina	14
Problemas & Soluções	17

Espresso...



O Espresso é uma forma de extrair o café dos grãos de café tostados. A palavra “espresso” é derivada da tradução italiana de “espress”, que vem do método de ser “extraído sob pressão”. Há também uma interpretação do termo “expresso” que remete à ideia de rapidez, uma vez que é preparado e servido imediatamente. Um espresso é feito com 30 ml de água quente purificada, injetada sob pressão para passar através de grãos de café recém-moídos e prensados. O espresso deve ter uma cor marrom-avermelhada escura. Uma espuma espessa, de cor caramelada, gerada na extração do café, deve se fixar na superfície café espresso; esta espuma é conhecida como “crema”.



O uso incorreto deste equipamento pode causar sérios danos à pessoa e ao patrimônio. Siga atentamente as instruções.



Estes símbolos são o alerta de segurança. As mensagens de segurança explicam os riscos que podem causar morte, graves ferimentos e danos ao patrimônio, se as instruções não forem rigorosamente seguidas.

Cabo de Energia

Caso o cabo de energia ou a tomada estejam danificados, não utilize a máquina. Não utilize com extensões ou “benjamin”. Substitua-o por um cabo original, fornecido pelo fabricante ou pelo agente autorizado.



Caso os pinos metálicos estejam sujos, enferrujados ou molhados, limpe-os com um pano seco.



Não instale a máquina em locais sujeitos a receber jatos de água, úmidos, com presença de vapor ou produtos inflamáveis.



Antes de ligar na tomada, verifique se a tensão da rede elétrica é a mesma indicada na etiqueta de dados fixada atrás da máquina (127 V ou 220 V).

Não utilize transformadores sem a avaliação de um electricista (110 V x 220 V ou 220 V x 110 V)
> Conexões elétricas erradas oferecem riscos de incêndio ou choques elétricos.

Não danifique o cabo elétrico dobrando-o ou colocando coisas pesadas sobre ele.

> Quebrar internamente o cabo pode causar curto-circuito, choque elétrico ou incêndios. Utilize tomadas com aterramento.



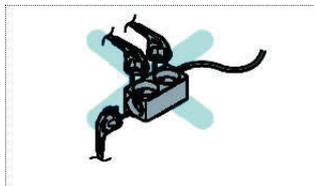
Retire da tomada puxando pelo conector, nunca pelo cabo.

Nunca toque nos cabos, conectores ou tomadas com as mãos molhadas.

Não conecte vários aparelhos na mesma tomada.

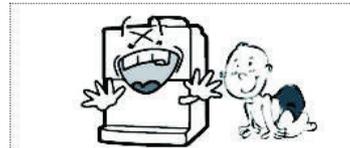
> Se você conectar diferentes tensões ou potências, pode causar incêndios ou choques elétricos.

> Utilizar extensões ou benjamins para conectar vários aparelhos pode gerar sobrecarga, causando incêndios.



Este aparelho não se destina a utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.

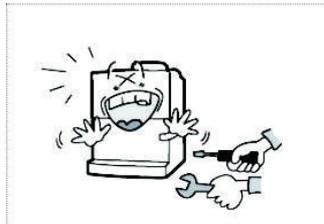
Mantenha a máquina fora do alcance de crianças!



Para tomar cuidado

Nunca tente desmontar ou consertar a máquina.

> Risco de choque elétrico e ferimentos, além da perda de garantia do equipamento.

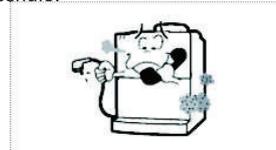


Não coloque a mão ou qualquer outro material ou objeto dentro do compartimento de grãos de café com a máquina ligada à tomada.

> Risco de incêndio ou graves ferimentos.

Caso a máquina faça barulhos incomuns e/ou fumaça, desligue-a e retire imediatamente da tomada. Entre em contato com a assistência técnica.

> Ignorar esta indicação pode causar incêndio.



Antes de limpar ou movimentar a máquina, e quando for realizar o reabastecimento de água, retire o cabo de energia da tomada.



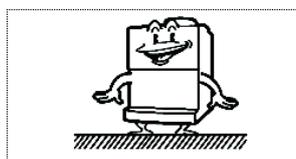
Ao instalar a máquina



CUIDADO

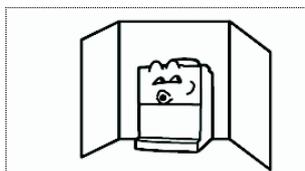
Instale a máquina sobre uma superfície plana e resistente.

- > Poderá haver vibração, ruídos estranhos e defeito na máquina se infringir esta indicação.



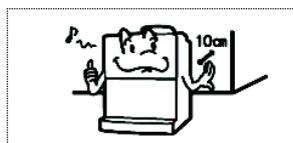
Coloque uma barreira entre a máquina e a tomada.

- > Isto é para proteger a tomada de eventuais respingos de água durante a limpeza.



Mantenha a máquina livre.

- > Deixe um espaço livre entre a parede e a máquina, de pelo menos 10 cm. Não deixe materiais inflamáveis ou combustíveis perto da máquina.



Escolha um local não sujeito a jatos de água, vento ou incidência direta do sol.

Sem uso por um longo tempo...

- > Primeiro, desconecte o cabo da tomada. Retire o reservatório de água, grupo espresso, caixa de borra e bandeja de respingos. Limpe a máquina de acordo com o manual.

Somente café em grãos torrados podem ser colocados na máquina.

- > Não coloque café em pó, café instantâneo, água ou outros produtos no compartimento de café. Danificará a máquina.



Não coloque água quente no reservatório de água.

- > Certifique-se de colocar água filtrada, limpa e fria, a temperatura ambiente. Se colocar água quente, irá danificar a máquina, causando superaquecimento.

Não mexa no reservatório de água enquanto a máquina estiver ligada.

- > Retire e encha o reservatório de água após o término da operação da máquina, com o cabo de energia desconectado da tomada. Recoloque-o no lugar e, derrubar água sobre a máquina ou qualquer parte elétrica, enxugue completamente antes de ligar o cabo na tomada.

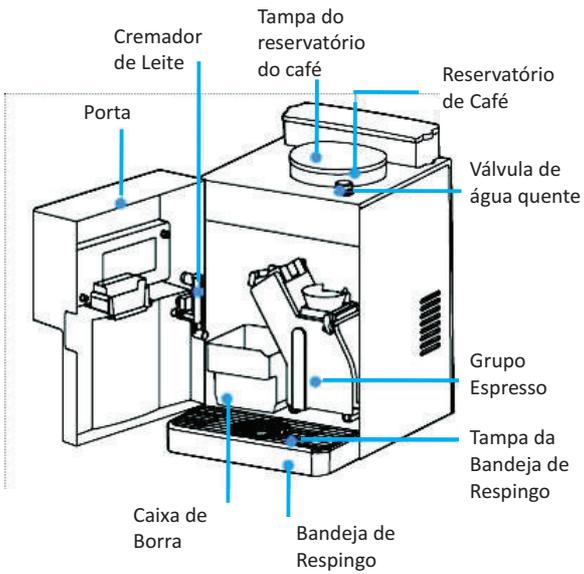
Ao pressionar o botão  "POWER" a máquina aciona a limpeza automática, escoando água quente por 15 segundos.

Economia de energia.

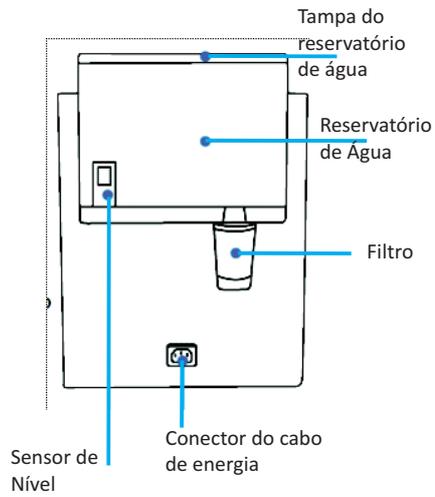
- > Caso a máquina fique sem uso por 3 horas, ela irá se desligar automaticamente.

Nomes das Peças

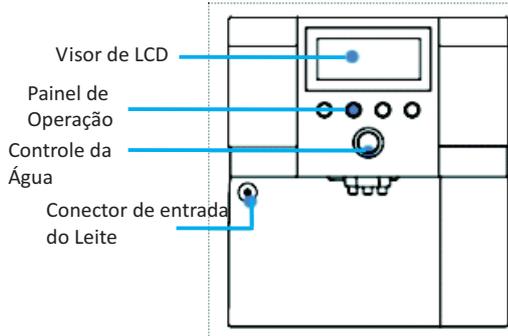
Visão Frontal (com a porta aberta)



Visão Traseira



Identificação das Peças



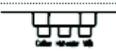
Painel de Operação



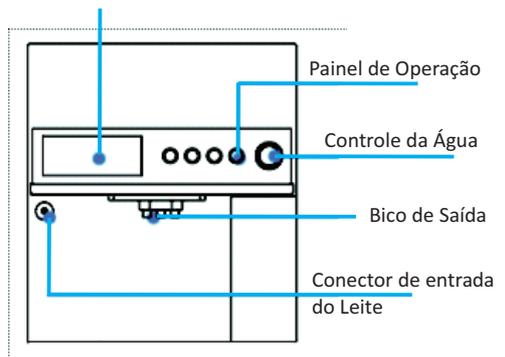
Controle da Água



Bico de Saída



Visor de LCD



Acessórios fornecidos

As ilustrações podem ser ligeiramente diferentes dos itens reais.



Chave para limpeza do grupo espresso



Manual do Usuário



Cabo de energia



Pincel de limpeza



Conector para leite

Especificações

Modelos	YCC 50A, 50B, 50C	Volume da caldeira	0,45 l
Nome do Produto	Bari Espresso 50A, 50B, 50C	Capacidade do Reservatório de Café	290 g
Tensão e Frequência	Veja inscrição atrás da máquina	Dimensões (L x P x A)	270 x 410 x 410 mm
Potência Nominal	1.210 W		
	Potência Nominal 1.270 W		
Aplicação	Pequenos escritórios e estabelecimentos comerciais	Massa	9,40 Kg
Capacidade do Reservatório de Água	1,80 l	Temperatura ambiente para operação	Mínima: + 2°C Máxima: + 45°C



Painel LCD



Contador

Marca a quantidade de cafés produzidos, desde o início. Quando chega a 9999, retorna a 0001 novamente. [Mostra o código de erro quando há algo errado com a máquina]



Indicador de preparo

Pisca da esquerda para a direita quando a bebida está sendo preparada. Para de piscar quando a bebida está pronta.



CAPPUCINO

Fica ACESA se o tubo de leite estiver conectado corretamente.

FORTE

Pisca quando estiver preparando café FORTE.

FRACO

Pisca quando estiver preparando café FRACO.

Se o ícone estiver piscando, significa que não está disponível, aguardando pré-aquecimento ou em preparo.



GRUPO

Indica problema no encaixe do Grupo Espresso. Se estiver piscando, abra a porta e o encaixe corretamente.



PORTA

Indica se a porta está fechada corretamente. Se piscar, feche a porta corretamente.



GRÃOS

Indica se a tampa do compartimento de café está fechada corretamente. [Não abra a tampa do reservatório de grãos enquanto o moinho estiver funcionando. Se abrir a tampa do compartimento com a máquina funcionando, o preparo do café será interrompido.]



ÁGUA

Indica a correta colocação e encaixe do reservatório de água, ou que necessita repor água.



BORRA

Se estiver piscando, indica que é necessário esvaziar o compartimento de borra. [A borra precisa ser removida a cada 13 preparos.]



FILTRO

Indica que é necessário trocar o filtro de água. Irá piscar quando a quantidade de água ultrapassar 300 litros. [Incluindo água utilizada para café, água quente e enxágue.]

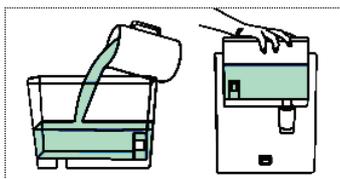


ERRO

Indica que há algum problema com a máquina.

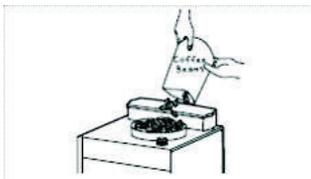
Como instalar

1. Encha o reservatório com água fria.



- > Utilize água fresca a temperatura ambiente. Não coloque água quente.
- > Não encha até a borda. Deixe 2 cm livres.
- > Certifique-se de encaixar o reservatório corretamente na máquina.

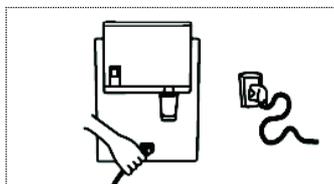
2. Encha o compartimento de café com grãos de café torrados.



- > Após encher o compartimento, encaixe a tampa firmemente no lugar.

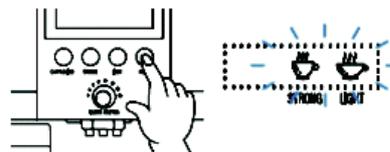
[Não coloque café moído, café solúvel ou instantâneo; fazendo isto irá travar o moinho.]

3. Conecte o cabo de energia.



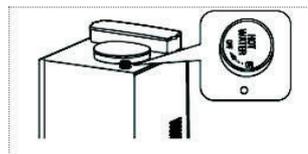
- > Observe a tensão correta, se 110 V ou 220 V na etiqueta traseira da máquina. Certifique-se de que a tomada esteja energizada com a tensão correta.

4. Pressione o botão "POWER".



- > O visor de LCD irá acender. A máquina começará a pré-aquecer e acionará automaticamente um ciclo de auto-enxágue, descartando água quente. Os ícones no visor irão piscar enquanto isso.

- > Gire a válvula de água quente para "ON". Deixe escoar cerca de 400 ml de água, até que a água saia limpa. É normal que no primeiro escoamento a água saia com coloração amarelada. Quando a água estiver saindo limpa, gire a válvula para "OFF" e aguarde o término do pré-aquecimento.



5. Você poderá utilizar a máquina após terminar o pré-aquecimento.

- > A máquina estará pronta para o preparo quando os ícones com as xícaras de café pararem de piscar.

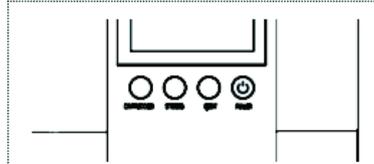
Como preparar Café

1. Ajuste a quantidade de água.



> A quantidade de água varia de 30 ml (Mín) até 200 ml (Máx).

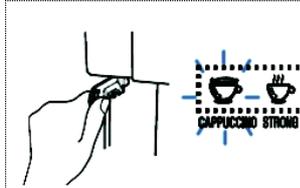
2. Pressione STRONG = Forte ou LIGHT = Suave, conforme preferir.



[Pressionando o botão "Strong" ou "Light", a máquina irá ajustar a espessura da moagem e a quantidade de café automaticamente para o preparo mais Forte ou Fraco. Não é possível ajustar manualmente a quantidade ou o grau de moagem do café.]

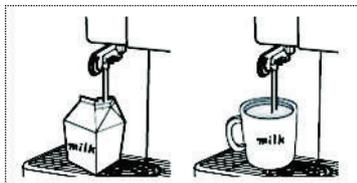
Como preparar Cappuccino

1. Conecte o tubo do leite na máquina.



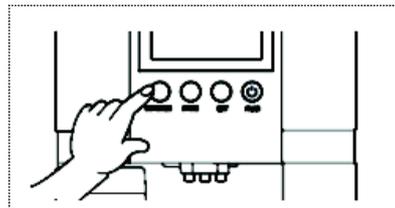
[O ícone do CAPPUCINO irá acender se o tubo estiver corretamente conectado.]

2. Coloque o tubo dentro de um recipiente com leite fresco.



[Certifique-se de que o tubo fique totalmente imerso no leite e chegue até o fundo do recipiente porque, se entrar ar durante o preparo, o leite poderá espirrar para fora da xícara, derramando o cappuccino.]

3. Pressione o botão CAPPUCINO para preparar uma xícara.



> A máquina irá preparar a espuma de leite e, em seguida, um café espresso.

[A quantidade de cappuccino preparada é padrão e não pode ser alterada pelo usuário.]

Água Quente



○ (Ponto)
(Normal)-OFF



○ (Ponto)
(Preparar água quente)-ON

Acione ON ou OFF, se necessário.

> Em operação normal, a válvula fica em OFF (desligada).

> Para preparar água quente, gire a válvula para ON.

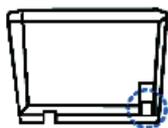
> Água quente pode servir para diluir o café ou preparar chá.

[A caldeira da máquina é dimensionada para o preparo de até 200 ml de água quente por vez. Preparar mais do que 200 ml de água quente fará com que a temperatura caia um pouco.]

Atenção! O preparo de café será interrompido caso você gire a válvula de água quente para ON. Para garantir o bom funcionamento da máquina, não acione a válvula enquanto estiver preparando café. Certifique-se de mantê-la em OFF, normalmente.

Como reabastecer o reservatório de água

Reabasteça com água quando o ícone  piscar no visor.



Quando o reservatório estiver vazio, o sensor estará no fundo.



Quando você coloca água, o sensor sobe, como uma boia.

[Se o sensor não subir, há algo de errado com o reservatório de água. Contate o serviço técnico.]



Ao recolocar o reservatório no lugar, pressione a tampa para baixo, para encaixá-lo.

[Se o reservatório ficar mal encaixado, a máquina poderá apresentar problemas, devido à entrada de AR juntamente com água na caldeira.]

Atenção! Não coloque água quente no reservatório. A máquina irá superaquecer e parar. Retire o cabo de energia da tomada antes de reabastecer a água.

Filtro



1. Filtro: O filtro descalcificador instalado abaixo do reservatório destina-se à remoção do cálcio presente na água.

2. Ícone do filtro pisca: Quando tiver passado 300 litros de água pela máquina, incluindo a água do enxágue, água quente etc.

[A máquina pode funcionar sem o filtro descalcificador. O único problema é que, se a água utilizada contiver excesso de cálcio, ele poderá depositar-se na caldeira, causando sua obstrução prematura.]

Filtro

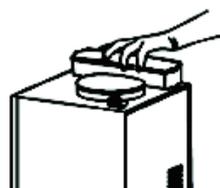
Troca do Filtro



> Desligue a máquina e retire o cabo de energia da tomada.
> Retire o reservatório de água com cuidado para não derramar.
> Levante a tampa do filtro, conforme figura.



> Substitua o filtro e feche a tampa.
> Caso tenha molhado a máquina ou qualquer parte elétrica, enxugue completamente, antes de conectar o cabo elétrico na tomada.



> Após a troca do filtro, recoloque o reservatório de água e gire a válvula de água quente, para escoar meia xícara de água.

[A água poderá sair amarelada no início, devido ao escoamento do filtro novo. Escoe água até que saia límpida.]



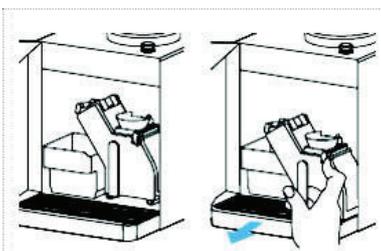
ATENÇÃO

As operações de limpeza e manutenção devem ser realizadas com o cabo de energia DESCONECTADO da tomada.

Limpeza interna do Grupo

1. Lavagem do Grupo (Diariamente)

1.1 Retire o Grupo da máquina.



> Abra a porta e pressione a alavanca, enquanto segura a alça do Grupo.

1.2 Lave o Grupo utilizando a chave "T" que permite movimentar o Grupo, removendo os restos de café.

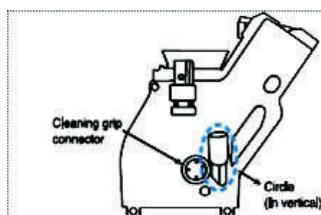


> Insira a chave em forma de 'T' no buraco dentado existente na lateral do Grupo. Leve para debaixo da água ou torneira. Gire para a direita e esquerda, deixando passar água, por umas 10 ou 15 vezes.

[Não é necessário secar o Grupo.]

1.3 Coloque o Grupo na posição correta.

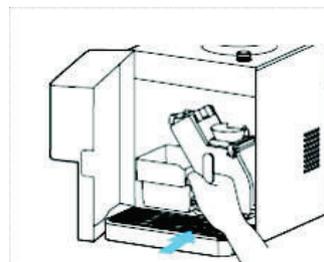
[Visão traseira do Grupo]



> Posicione o encaixe circulado acima na posição indicada pela ilustração.

[A chave 'T' permitirá que você coloque na posição correta.]

1.4 Encaixe o Grupo na máquina.



> Segure o Grupo pela alça e encaixe.

[Você ouvirá a alavanca fazer um "click". Puxe a alça para fora para sentir se ficou bem preso.]

Para sua informação

> Caso não consiga encaixar o Grupo novamente:

1. Desligue a máquina e ligue-a novamente. Tente reencaixar.
2. Observe a posição do buraco do Grupo e use a chave em 'T' para colocá-lo na posição correta e reencaixá-lo.

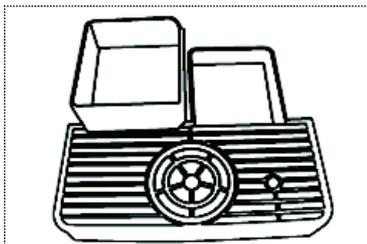


Nunca utilize jatos de água diretamente sobre a máquina para sua limpeza.

ATENÇÃO

Limpeza das Peças

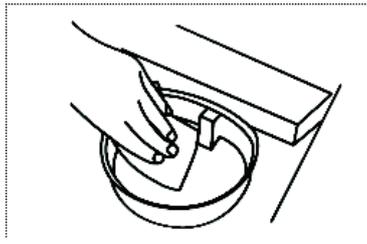
2. Bandeja de Respingos e Borra



> Abra a porta e remova a bandeja de respingos e a caixa de borra.

Lave a bandeja e a caixa de borra com água e sabão neutro. Limpe os restos de pó de café com o pincel e pano levemente umedecido.

3. Reservatório de grãos de café



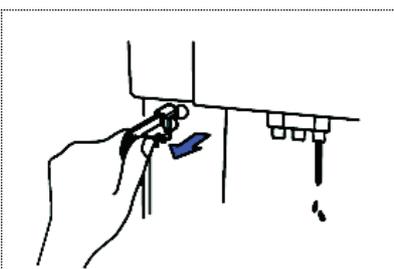
> Nunca coloque água no reservatório de grãos. Fazer isto irá danificar o moinho.

Utilize somente o pincel para limpar o moinho. Não utilize panos úmidos ou líquidos, somente pano seco para limpar o funil.

Cuidado Quando não for utilizar a máquina por longo período de tempo, limpe-a ANTES de desativá-la, para que não forme bolor, mofo ou fique com mal cheiro.

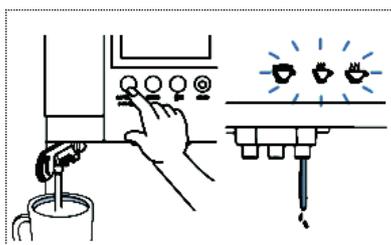
4. Limpeza do conector de leite

4.1. Escoamento natural do tubo de leite.



> Remova o tubo de leite logo após preparar um Cappuccino. O resto do leite sairá naturalmente do tubo.

4.2. Limpeza manual.



> Encha um frasco com água fresca e pressione o botão do Cappuccino por aproximadamente 7 segundos, até que o ícone comece a piscar. O restante do leite no tubo será eliminado.

Cuidado Se o tubo de leite não for limpo diariamente, poderá ficar obstruído por resíduos sólidos de leite. Mantenha a máquina sempre limpa para manter seu bom funcionamento.

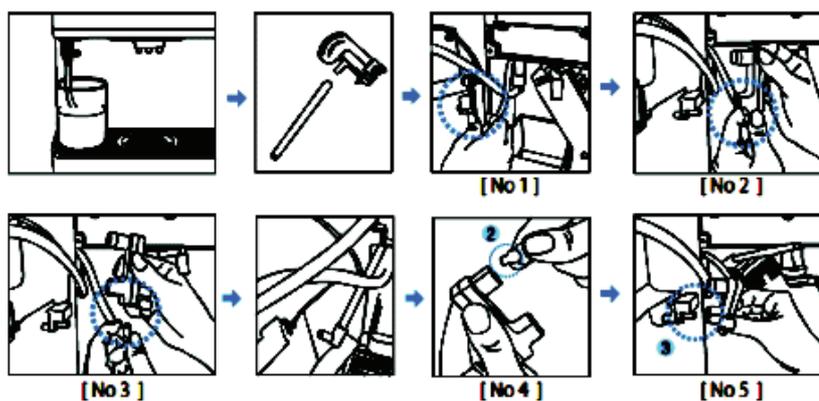


ATENÇÃO

Certifique-se que as conexões elétricas estejam bem secas antes de ligar o cabo de energia na tomada.

Limpeza da Máquina

5. Como limpar o Cremador de Leite



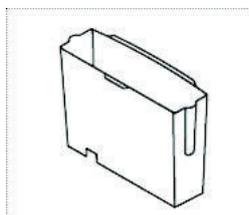
[Limpeando após o preparo do Cappuccino]

5.1. Recomendamos que o cremador seja limpo manualmente, com frequência. Coloque um recipiente com água morna sob o tubo de leite, ao invés de leite. Pressione o botão do Cappuccino por 7 segundos, até o ícone começar a piscar. A água morna irá entrar pelos dutos e limpar.

5.2. Remova o cremador de dentro da máquina (No.1 - No.3).

5.3. Desmonte todas as peças do cremador (No.4) e as peças de cor cinza. (Veja Figura No.4 e item 4.2 (pág 15). Após lavar, monte novamente todas as peças com atenção e recoloca o cremador dentro da máquina (No.5).

6. Limpando o reservatório de água



> Limpe o reservatório de água com um pano ou uma esponja nova, com um pouco de detergente neutro. Enxágue bem com água corrente. Limpe o reservatório diariamente.

7. Exterior da Máquina



> Limpe o exterior da máquina com um pano seco ou levemente umedecido com sabão neutro. Não utilize álcool. Nunca submeta a máquina a jatos de água.

Verifique a lista abaixo antes de chamar a Assistência Técnica

Problemas	Soluções
A máquina não liga.	<ul style="list-style-type: none">> Verifique se está ligada na tomada.> Em caso de superaquecimento, vire a válvula de água quente para ON e desligue a máquina. Ligue a máquina novamente quando estiver fria.
Pressiono o botão mas a máquina não inicia o preparo da bebida.	<ul style="list-style-type: none">> Verifique se algo está piscando no visor de LCD.> Verifique se o tubo do leite está corretamente encaixado, caso esteja tentado preparar um Cappuccino.
O café não sai.	<ul style="list-style-type: none">> Acione o botão de água quente e tente novamente.> Lave o Grupo Espresso e tente novamente.> Certifique-se que a válvula de água quente está em OFF.
Não prepara água quente.	<ul style="list-style-type: none">> Verifique se a válvula de água quente está em OFF e tente novamente.> Retire e recoloque o reservatório de água e tente novamente.
Não consigo colocar ou retirar o Grupo Espresso.	<ul style="list-style-type: none">> Desligue a máquina e ligue-a novamente.> Verifique a instalação correta do Grupo Espresso. Se não estiver colocado corretamente, tente reposicioná-lo.

Lembre-se!

- > Devido ao acúmulo de resíduos sólidos e leite nos dutos da máquina, é essencial uma boa limpeza diária, para garantir o bom funcionamento.
- > A máquina é destinada a pequenos escritórios e estabelecimentos comerciais.
- > O sabor do café varia de acordo com a marca e forma de acondicionamento. Mantenha o pacote sempre fechado hermeticamente.



Cuidados com Água e Eletricidade

Este aparelho deve ter seu cabo de energia desligado da tomada, antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, inclusive o reabastecimento de água e a troca do filtro.

Caso ao reabastecer de água, derrame água sobre a máquina, seque completamente todos os cabos, conexões elétricas, bem como a superfície onde a máquina estiver instalada, antes de ligá-la à tomada.

Não encha o reservatório excessivamente, nem movimente a máquina durante o seu funcionamento, pois poderá derramar água.

Não mexa no reservatório de água enquanto a máquina estiver ligada na energia.

Certifique-se de que esteja totalmente seco antes de voltar a ligá-la na tomada.

Caso caia água dentro do aparelho e exista alguma dúvida sobre estar totalmente seco, deixe-o desconectado por 48 horas, em local seco e arejado, antes de voltar a ligá-la na tomada.

Códigos de Erros & Soluções

Código	Possíveis causas	Soluções
Error 1 Error 2 Error 3	<p>> Excesso de resíduos de café estão obstruindo o funcionamento do motor que gira o Grupo.</p> <p>> Após mais de 1.000 doses, o mecanismo pode estar desgastado.</p>	<p>> Retire o Grupo Espresso, deixe de molho e faça uma limpeza profunda, removendo todos os resíduos de café. Limpe muito bem o mecanismo da máquina. Seque, reencaixe o Grupo e tente novamente.</p> <p>> Se não desaparecer o erro, envie para Assistência técnica.</p>
Error 4	<p>> Desgaste afetou sonda de temperatura ou movimentação da máquina causou mal contato na sonda.</p>	<p>> Tente desligar e ligar a máquina. Se o erro persistir, envie para Assistência Técnica.</p>
Error 5	<p>> Obstrução parcial no fluxo de água, causada por bolhas de ar.</p> <p>> Sujeira no reservatório de água ou na sua conexão, ou o reservatório mal encaixado, podem fazer com que entrem bolhas de ar dentro da caldeira.</p> <p>> defeito na bomba d'água.</p>	<p>> Abra a válvula de água quente, no topo da máquina e retire o cabo de energia da tomada.</p> <p>> Verifique se a caixa de água está bem limpa, se a válvula onde ela encaixa está limpa e desobstruída.</p> <p>> Recoloque a caixa de água, pressione-a para ter certeza que está bem encaixada.</p> <p>> Atenção: se cair água para fora, seque bem a máquina.</p> <p>> Aguarde pelo menos 30 minutos, para que a máquina esfrie totalmente.</p> <p>> Ligue a máquina e abra a válvula de água quente.</p>
Error 7	<p>> Superaquecimento do sensor de saída do vapor.</p> <p>> Defeito no sensor de saída do vapor</p>	<p>> Deixe escoar um pouco de água e observe se o fluxo está saindo normalmente.</p> <p>> Feche a válvula e tente fazer café normalmente.</p> <p>> Se o problema persistir, envie para Assistência Técnica.</p>
Error 6	<p>> Desgaste afetou o sensor de vapor ou movimentação da máquina causou mal contato no sensor.</p>	<p>> Tente desligar e ligar a máquina. Se o erro persistir, envie para Assistência Técnica.</p>
Error 8	<p>> Se a luz verde do controle de água também estiver piscando, envie para Assistência Técnica.</p> <p>> Se a luz verde não estiver piscando, a causa é o entupimento do sistema de cappuccino.</p> <p>> Se não é bem limpo sempre que se prepara cappuccino, proteínas do leite podem se solidificar, entupindo os pequenos orifícios no conjunto de peças que faz a espuma de leite.</p>	<p>> Retire todas as peças que fazem o cappuccino, tanto da parte externa, quanto da parte interna, na porta da máquina.</p> <p>> Desmonte os tubos com cuidado e atenção e faça uma limpeza profunda em cada uma das peças.</p> <p>> Note que há pequenos orifícios nas tampas redondas, dentro da válvula. Os orifícios devem estar desobstruídos.</p> <p>> Se necessário, deixe de molho.</p> <p>> Cuidado na montagem.</p> <p>> Para evitar este problema, crie o hábito de enxaguar o sistema de cappuccino, colocando água no lugar do leite sempre que terminar de preparar cappuccinos. Faça isto antes de secar os resíduos de leite.</p>

A large rounded rectangular area containing horizontal dashed lines for writing notes.

Manual Técnico



bari
espresso

Especificação

Modelo	BARI 50 - Controle Digital	
Capacidade do reservatório de grãos	200g	
Capacidade do reservatório de água	1,8L	
Peso líquido	9,5Kg	
Peso com embalagem	11Kg	
Dimensões externas (L-A-P)	270 X 410 X 390mm	
Material do gabinete	ABS	
Potência	1.260W	
Caldeira		
	Capacidade	450mL
	Material	Aço inox
	Tipo	Dual (Vapor 650W; Água quente 1200W)
	Temperatura	Intervalo normal 90 a 96°C; Superaquecimento 120°C
Moinho		
	Material	Lâminas retas de cerâmica
	Desempenho	Opção 'Strong': 1,3 g/s; Opção 'Light': 1,6 g/s
	Granulometria	Mínimo: 0,45mm; Máximo: 0,75mm
Pressão da bomba	16 Bar	
Espumador de leite	Tipo Venturi	

ANEXO II – ORIENTAÇÕES GERAIS

1. A limpeza da máquina deve ser realizada diariamente, de acordo com o manual (lavagem das bandejas, caixa de borra, e grupo espresso). A não realização da limpeza, pode causar o travamento da máquina, além do aparecimento de bolor nos resíduos de café.
2. No caso do uso do Cappuccinador, É FUNDAMENTAL REALIZAR O ENXAGUE DO MECANISMO, o que se realiza colocando um copo com água limpa no lugar do Leite, e mantendo pressionado o botão “CAPPUCINO”, até que se inicie o enxague. Não realizar o ENXAGUE diariamente, entupirá a entrada de ar do mecanismo cappuccinador, fazendo com que não se produza mais a espuma. O mecanismo precisará ser desmontado e lavado para que volte a funcionar. Basta UM DIA sem realizar o enxague, para que a espuma seja prejudicada. Portanto é muito importante que seja feito sempre que o Cappuccino for utilizado.
3. Não se pode colocar café moído, água ou qualquer outro produto no compartimento do café. O Café em Grãos torrado, deve ser totalmente puro, sem a presença de pedras ou outras impurezas que possam danificar o moinho da máquina.
4. Não se pode colocar qualquer outro líquido que não seja estritamente água filtrada, não mineral, no compartimento de água, sob o risco de danificar permanentemente a máquina.
5. Não se pode colocar qualquer ingrediente no Leite do Cappuccino, somente Leite puro, integral, desnatado ou semi-desnatado. Colocar qualquer outra coisa no leite poderá danificar o mecanismo em definitivo.
6. A máquina não deve ser utilizada em áreas molhadas, como pias ou áreas abertas, sujeita a chuva ou sol. A queda de água diretamente sobre a máquina poderá danificá-la em definitivo, além de causar riscos de choque elétrico e incêndio.
7. A máquina é 220 Volts.
8. A manutenção da máquina deve ser realizada seguindo o manual, somente pela Tok Take (VENDEDORA) ou empresa autorizada relacionada.