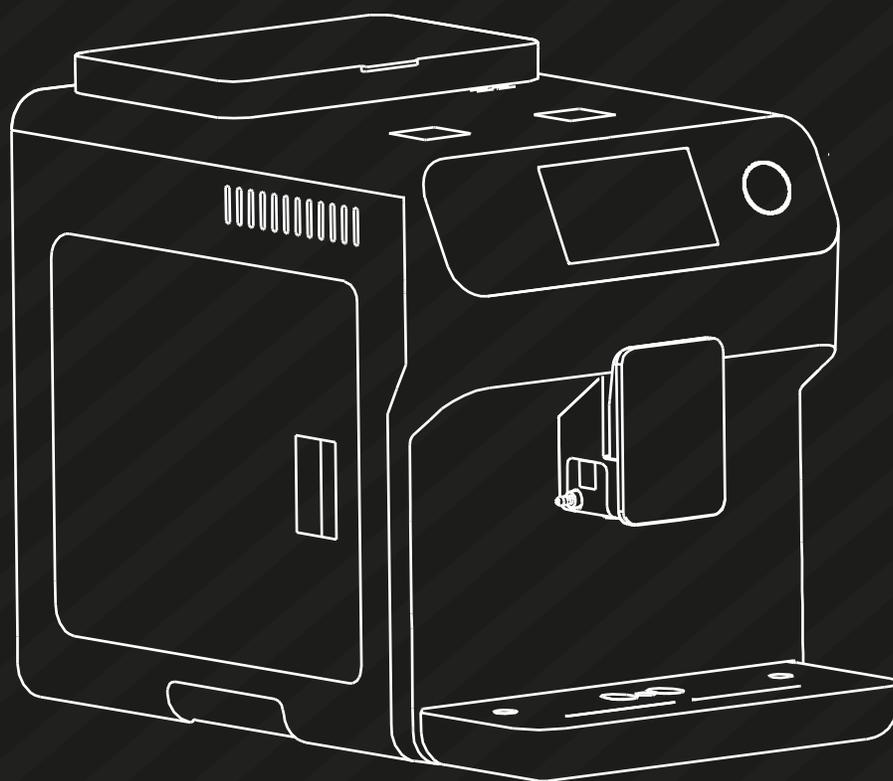


inssa

Dispensadoras Automáticas

MANUAL DE USUARIO

BARI





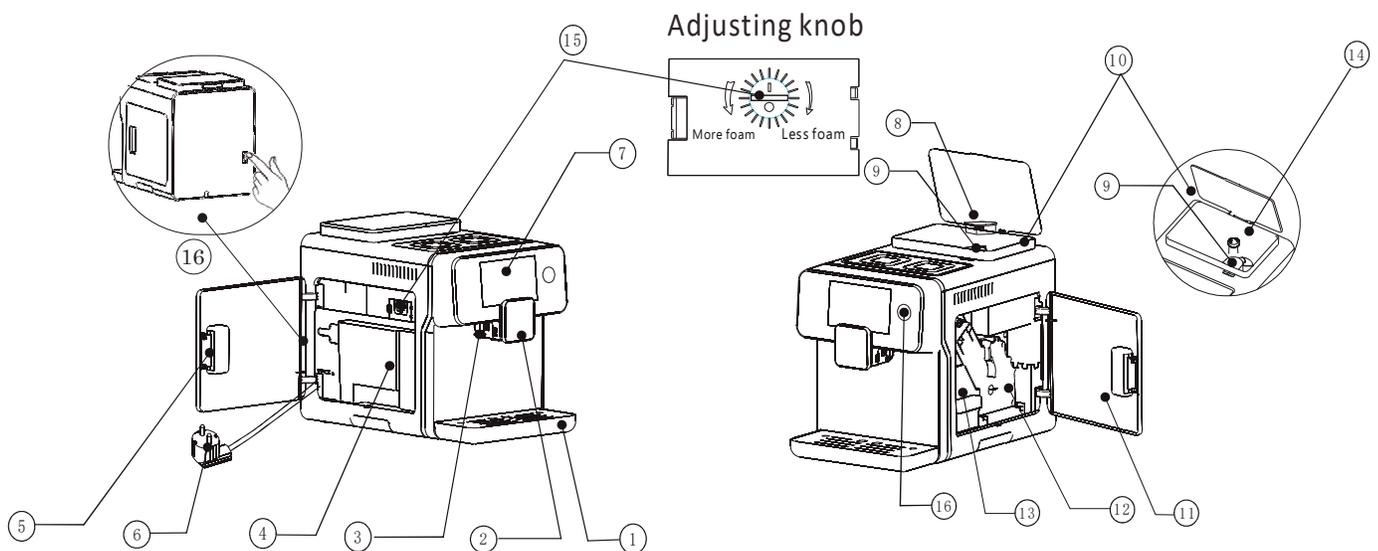
CONTENIDO

1. Descripción de las piezas.	pág. 3
2. Panel de control de inducción.	pág. 4
3. Salvaguardias importantes.	pág. 4
4. Precaución.	pág. 5
5. Instrucciones para suministro de energía.	pág. 5
6. Instrucciones de seguridad.	pág. 6
7. Mal funcionamiento	pág. 8
8. Primera instalación y preparaciones.	pág. 10
9. Limpieza	pág. 15
10. Menú de personalización y mantenimiento.	pág. 17
11. Señales de alerta	pág. 25
12. Solución de problemas.	pág. 26



MANUAL DE USUARIO BARI

1. Descripción de las piezas



1. Bandeja de goteo
2. Modulo salida de café
3. Espumador de leche
4. Contenedor de agua
5. Puerta izquierda
6. Flotador control llenado
7. Pantalla touch
8. Tapa embudo café molido

9. Embudo de llenado para café molido
10. Contenedor de café grano
11. Puerta derecha
12. Unidad de elaboración
13. Embudo residuos de café
14. Tornillo ajuste molienda
15. Control de espumador de leche
16. Botón touch de encendido



MANUAL DE USUARIO BARI

2. Panel de control de inducción.



3. Salvaguardias importantes

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Leer todas las instrucciones.
- No tocar superficies calientes. Utilizar manijas o perillas
- Para proteger contra fuego, choque eléctrico y lesiones a personas, no sumergir cables, enchufes o electrodomesticos en agua u otro líquido.
- La supervisión cercana es necesaria cuando el aparato es usado cerca de niños.
- Desenchufar la máquina cuando no se esté utilizando y antes de realizar limpieza. Dejar enfriar antes de poner fuera las partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o si se ha dañado de alguna manera. Devolver el aparato al centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar un incendio, descargas eléctricas o lesiones a las personas
- No usar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente , o en un horno de calefacción.
- Siempre conecte el enchufe al aparato primero, luego, enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire algún control a " Apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.



MANUAL DE USUARIO BARI

- No utilice el aparato para otro fin que no sea el indicado.
- Guarde estas instrucciones.

4. PRECAUCIÓN

Este aparato es solo para uso doméstico o comercial. Cualquier servicio, que no sea la limpieza y el mantenimiento del usuario, debe ser realizado por un centro de servicio autorizado. No sumerja la máquina en agua. Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, no desmonte la máquina. No hay partes dentro de la máquina que puedan ser reparadas por el usuario. La reparación debe ser realizada únicamente por personal de servicio autorizado.

- Compruebe el voltaje para estar seguros de que el voltaje indicado en la placa de características se corresponde con el voltaje del lugar en donde irá la máquina.
- Nunca utilizar agua caliente para llenar el tanque de agua. Utilizar agua fría solamente.
- Mantener tu manos y los cables lejos de las partes calientes del aparato durante la operación.
- Nunca limpiar con polvos para fregar o limpiadores fuertes. Simplemente utilizar un paño suave húmedo con agua.
- Para un sabor óptimo de su café, use agua purificada o embotellada . Se recomienda hacer descalcificación periódica cada 2-3 meses.
- No utilizar granos de café caramelizado o aromatizado.

5. Instrucciones para suministro de energía

1. Utilizar toma eléctrica 110v a 120v independiente con polo tierra instalado
2. No utilizar estenciones eléctricas pueden ocasionar daños en su equipo



6. Instrucciones de seguridad

Lea el manual del usuario detenidamente antes de usar el dispositivo y guárdelo para futuras consultas. Nunca permita que el agua entre en contacto con ninguna de las partes eléctricas de la máquina: ¡peligro de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! Nunca dirija el chorro de agua caliente hacia las partes del cuerpo: ¡Peligro de quemaduras!.

6.1 Uso previsto

La máquina de café está destinada únicamente para uso doméstico y comercial ligero. ¡No realice cambios técnicos ni utilice la máquina para fines no autorizados, ya que esto crearía peligros serios! El dispositivo no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con poca experiencia, a menos que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad, o reciban instrucciones de esta persona en Cómo utilizar correctamente la máquina.

6.2 Cable de alimentación

Solo conecte la máquina a una toma adecuada. El zócalo al que está conectada la máquina debe ser:

- Compatible con el tipo de enchufe instalado en la máquina.
- Del tamaño que cumpla con los datos en la etiqueta adjunta al aparato.
- Conectado a un sistema de tierra eficiente.

Nunca utilice la máquina de café si el cable de alimentación está defectuoso o dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por su centro de servicio autorizado.

No pase el cable de alimentación por las esquinas, sobre bordes afilados o sobre objetos calientes, y manténgalo alejado del aceite. No utilice el cable de alimentación para transportar o tirar de la máquina de café.

No tire del enchufe con el cable de alimentación ni lo toque con las manos mojadas. No permita que el cable de alimentación cuelgue libremente de mesas o estantes.



MANUAL DE USUARIO BARI

6.3 Por la seguridad de los demás.

Evitar que los niños jueguen con la máquina. Los niños no son conscientes de los riesgos relacionados con los electrodomésticos. No deje los materiales de embalaje de la máquina al alcance de los niños.

Peligro de quemaduras

Nunca dirija el chorro de vapor caliente o agua caliente hacia usted u otros. ¡Peligro de quemarse!

Ubicación de la máquina, ubicación adecuada para la operación y el mantenimiento

Para un mejor uso, se recomienda:

- Elija una superficie segura y nivelada, donde no haya peligro de volcar el aparato o sufrir lesiones.
- Elija una ubicación que esté suficientemente bien, limpia y cerca de una toma de fácil acceso.
- Proporcionar una distancia mínima de 20 cm desde los lados de la máquina.
- Al encender o apagar la máquina, sugerimos colocar un vaso vacío debajo de la boquilla dispensadora.

No mantenga la máquina a temperaturas inferiores a 0 grados. Las heladas pueden dañar la máquina. No utilice la máquina de café al aire libre. Para evitar que la carcasa se derriore o se dañe, no coloque la máquina sobre superficies muy calientes y cerca de llamas abiertas.

Limpieza y almacenamiento de la máquina

Mantenga la máquina en su mejor estado, limpie y almacene correctamente. Dado que la máquina utiliza ingredientes naturales de bebidas elaboradas (granos de café, agua, leche, etc.), algunos residuos de café molido o agua condensada podrían estar presentes en su superficie de soporte. Por este motivo, recomendamos limpiar periódicamente las partes visibles de la máquina y el área debajo de ella.

Antes de guardar la máquina recomendamos encarecidamente limpiarla:

- El agua que queda en el depósito y / o en el circuito de agua durante varios días no debe ser consumido. Si la máquina estará inactiva por un largo periodo, dispense agua como se describe en la sección "agua caliente".
- Apague y limpie la máquina. Finalmente, desconecte el enchufe. Espere hasta que la máquina se enfríe.

¡Nunca sumerja la máquina en agua! Guárdela en un lugar seco, fuera del alcance de los niños. Manténgala protegida del polvo y la suciedad. Está estrictamente prohibido manipular las partes internas de la máquina.



7. Mal funcionamiento

En caso de fallo, problemas o sospecha de un fallo resultante de la caída de la máquina, inmediatamente quite el enchufe de la toma. Nunca intente operar una máquina defectuosa.

7.1 Precaución de seguridad contra incendios

En caso de incendio, utilizar extintores de dióxido de carbono (Co2). No utilice agua ni extintores de polvo seco.

7.2 Operaciones preliminares

NUNCA retire la bandeja de goteo cuando la máquina esté encendida. Espere un par de minutos después de encender / apagar, ya que la máquina llevará a cabo un ciclo de enjuague / autolimpieza (consulte la sección "Ciclo de enjuague / autolimpieza").

Llene el tanque solo con agua fresca, no espumosa. El agua caliente o cualquier otro líquido puede dañar el tanque y / o la máquina. No opere la máquina sin agua. Asegúrese de que haya suficiente agua en el tanque. Solamente café en grano debe ser puesto dentro del tanque de café. Café molido, café instantáneo o alguna otro objeto que ponga en el tanque de granos, puede dañar la máquina.

7.3 Ajuste de la molienda del café en grano

¡Advertencia! La perilla de ajuste del molinillo, que se coloca dentro del tanque de café en grano, solo debe girarse cuando el molinillo de café está funcionando. No ponga ningún otro material que no sea granos de café en el tanque. No vierta café molido y / o instantáneo en el tanque de granos.

¡Advertencia! El molinillo de café contiene partes móviles que pueden ser peligrosas. Por lo tanto, no inserte dedos y / u otros objetos. En caso de mal funcionamiento, apague el aparato presionando el botón de encendido y retire el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier otro tipo de operación dentro del tanque de café en grano. No vierta los granos de café cuando el molinillo de café esté funcionando.

7.4 Cubierta de café, para café en polvo

Advertencia: Agregue solo café molido al compartimiento. Otras sustancias y objetos pueden causar graves daños a la máquina. Tales daños no serán cubiertos por la garantía.

7.5 Dispensación de agua caliente

¡Advertencia! Al principio, pueden salir chorros cortos de agua caliente: Riesgo de quemaduras. El dispositivo puede alcanzar altas temperaturas: no lo toque con las manos descubiertas.



7.6 Limpieza general

No sumerja la máquina en agua. No lave ninguna de sus partes en el lavaplatos. No utilice objetos afilados o productos químicos agresivos (disolventes) para la limpieza. Use un paño suave humedecido para limpiar la máquina. No seque la máquina y / o sus partes con un horno de microondas y / o horno estándar.

7.7 Limpieza del grupo de café para eliminar los aceites del café.

Recomendado: use tabletas de limpieza de unidades de preparación disponibles de su proveedor.

Inserte la tableta en el compartimento de polvo y presione americano. Esto limpiará los componentes internos de la unidad de preparación.

Repita este proceso una vez más sin limpiar la tableta o los granos de café para asegurarse de que el sistema esté limpio. Advertencia: La limpieza de la unidad de preparación no tiene una función de descalcificación. Para la descalcificación, use la solución de descalcificación y siga el procedimiento descrito en el capítulo "descalcificación".

7.8 Descalcificación

No hacer esto hará que su aparato deje de funcionar correctamente y, en este caso, la reparación no está cubierta por la garantía.

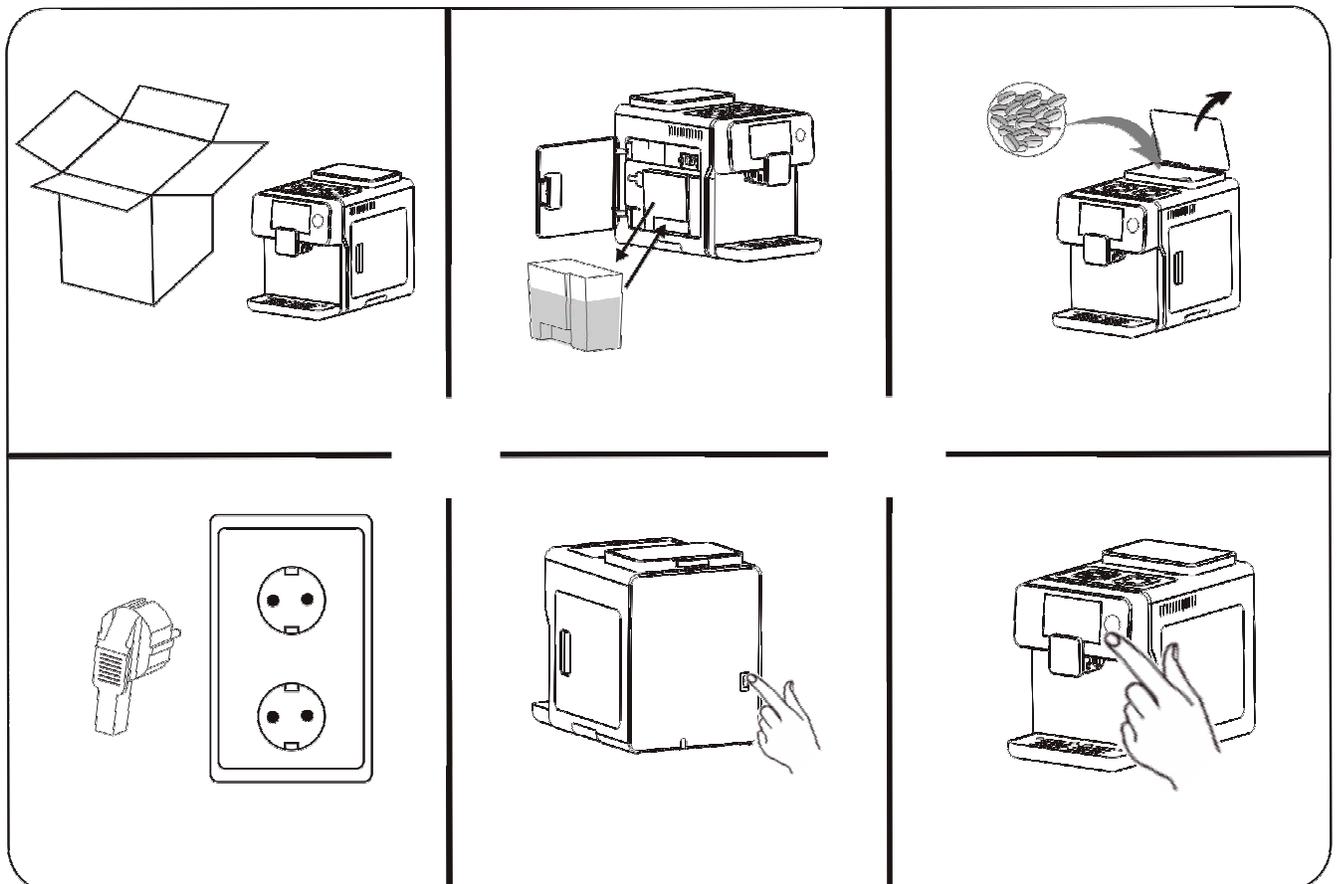
¡Advertencia! Nunca consuma la solución descalcificante o cualquier producto dispensado hasta que el ciclo se haya llevado a cabo hasta el final. Nunca use vinagre como una solución descalcificante.



MANUAL DE USUARIO BARI

8. Primera instalación

- Desempaqué la máquina
- Retire el agua del tanque. Llenarlo con agua fresca
- Llenar el tanque de café en grano
- Insertar el enchufe en la toma de la pared
- Encienda el interruptor en la parte trasera de la máquina
- Prensione el icono "power". prensa dos veces si pantalla está blanco.
- Deje que la máquina se caliente
- La máquina ahora está lista para utilizar y se podrá poner en modo "standby".





MANUAL DE USUARIO BARI

¿Cómo hacer café americano?

- Ajustar la altura de la boquilla dispensadora
- Presione el icono "AMERICANO" para elaborar café de estilo americano. Toque el icono x2 cuando aparezca en la pantalla si desea una segunda bebida. La máquina empezará a fabricar la segunda bebida tan pronto haya terminado la primera.



¿Cómo hacer café espresso?

- Ajustar la altura de la boquilla dispensadora
- Presione el icono "ESPRESSO" para elaborar café de estilo espresso. Toque el icono x2 cuando aparezca en la pantalla si desea una segunda bebida. La máquina empezará a fabricar la segunda bebida tan pronto haya terminado la primera.

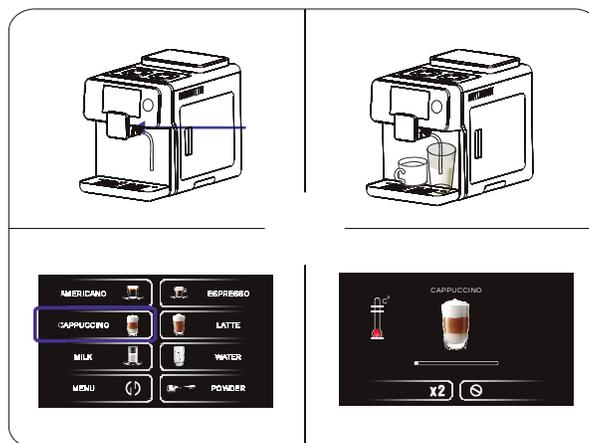




MANUAL DE USUARIO BARI

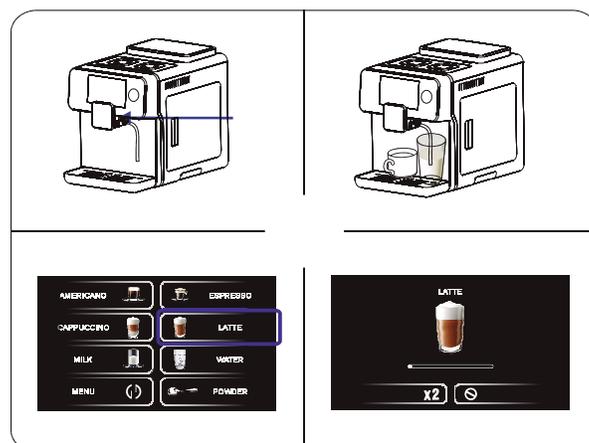
¿Cómo preparar capuchino?

- Inserte la manguera dentro de la máquina
- Ponga la manguera dentro del contenedor de leche
- Presione el icono "CAPPUCCINO", la máquina empezará a hacer un cappuccino. Pulse el icono X2 cuando se muestre en la pantalla para pedir una segunda bebida. La máquina empezará a fabricar la segunda bebida tan pronto haya terminado la primera.
- Si quiere Menos Leche puede programar la cantidad, cancelando la dispensación de la leche.



¿Cómo preparar café Latte?

- Inserte manguera dentro de la máquina
- Ponga la manguera dentro del contenedor de leche
- Presione el icono "LATTE", la máquina empezará a hacer un latte. Pulse el icono X2 cuando se muestre en la pantalla para pedir una segunda bebida. La máquina empezará a fabricar la segunda bebida tan pronto haya terminado la primera.
- Si quiere Menos Leche puede programar la cantidad, cancelando la dispensación de la leche.

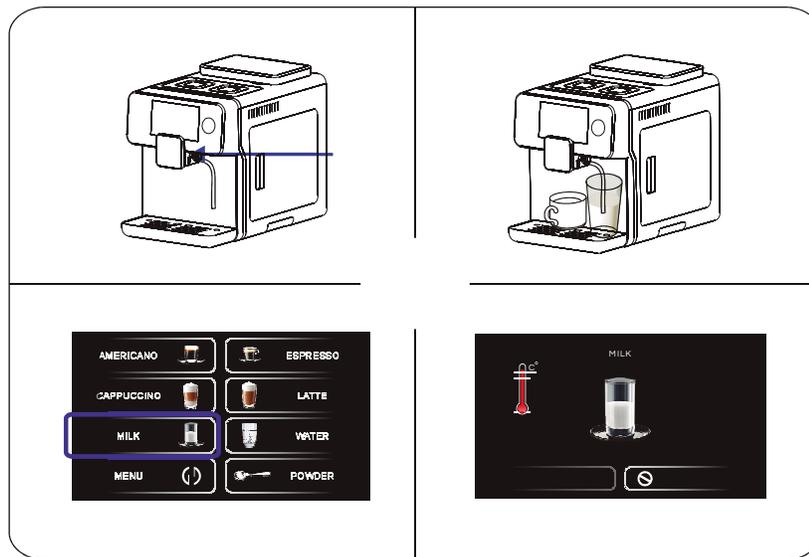




MANUAL DE USUARIO BARI

¿Cómo hacer leche caliente / espuma de leche?

- Inserte la manguera en el recipiente de la leche.
- Coloque el módulo de dispensación.
- Presione el botón de leche caliente, la máquina comenzará a dispensar la leche caliente.
- Una vez obtenga la cantidad deseada, presiona el botón de cancelar para detener el servicio.



¿Cómo hacer agua caliente?

- Coloque el vaso abajo del modulo de servicio.
- Presione el botón de agua caliente, la máquina comenzará a dispensar el agua caliente.
- Una vez de tener la cantidad de agua caliente deseada, presiona el botón de cancelar.

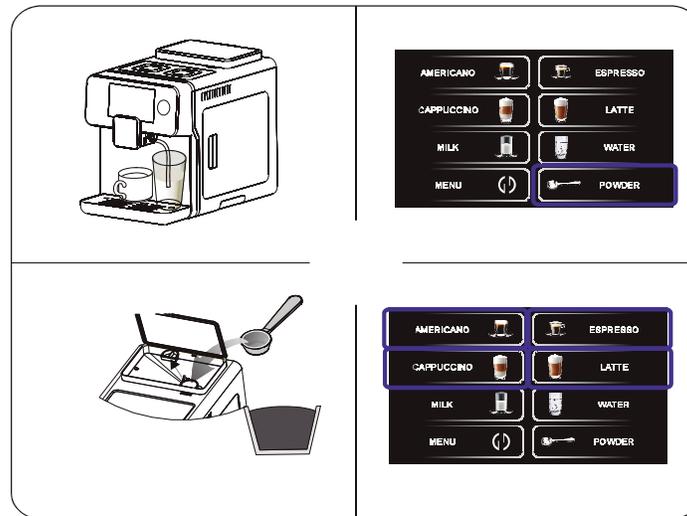




MANUAL DE USUARIO BARI

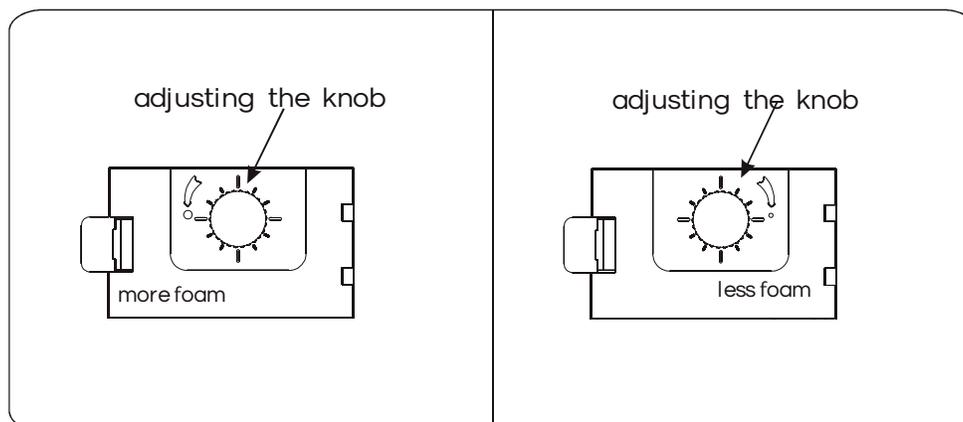
¿Cómo hacer café usando café en polvo?

- Presione el botón de mezcla en polvo "POWDER"
- Agregue la cantidad de café en polvo que desee
- Seleccione su estilo de café



Control de la espuma de leche

- Abra la puerta izquierda y podrá ver el control del espumador de leche.
- La calidad de la espuma de la leche dependerá de la leche que se use y la temperatura a la que esté la leche.
- Para incrementar la cantidad de espuma gire el control del espumador de leche en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para disminuir la cantidad de espuma gire el control del espumador de leche en sentido a las agujas del reloj.
- Asegúrese de limpiar el espumador de leche después de usarlo para evitar bloqueos.

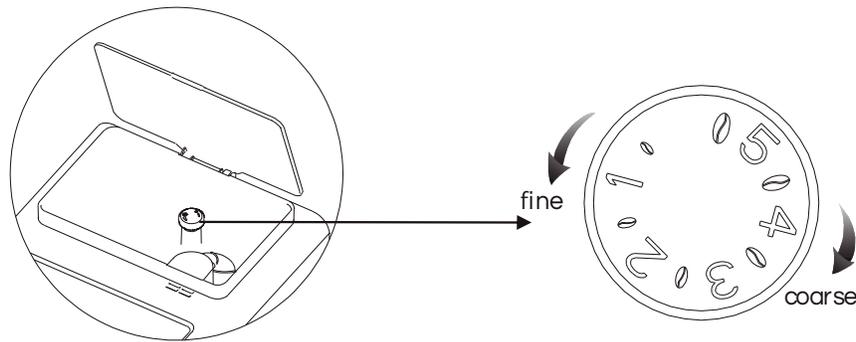




MANUAL DE USUARIO BARI

Ajustar el molinillo de café

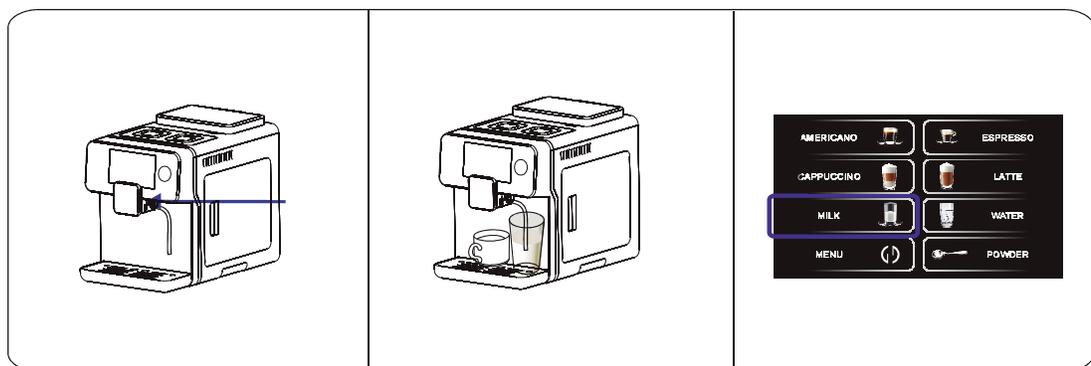
- La perilla de ajuste del molinillo, que se coloca dentro del tanque de granos de café, solo debe girarse cuando el molinillo de café está en funcionamiento.
- No coloque ningún material que no sean granos de café en el tanque. No vierta café molido y / o instantáneo en el tanque de granos.
- NUNCA use granos de café que hayan sido almacenados en un congelador.
- Al preparar un café, si el flujo de café es muy lento (el polvo es demasiado fino), presione y gire el botón de ajuste, en el sentido de las agujas del reloj, para configurar el molinillo en un ajuste grueso.
- Al preparar un café, si el flujo de café es muy rápido y de color muy claro (el polvo es demasiado grueso), presione el botón de ajuste, en sentido contrario a las agujas del reloj, para ajustar el molinillo en un ajuste fino.



9. Limpieza

Limpieza diaria del espumador de leche

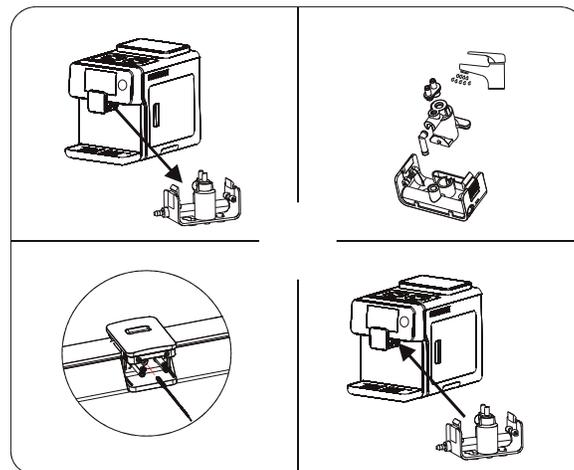
- Inserte el espumador de leche en la máquina
- Coloque la manguera de leche en una taza de agua y coloque otra taza debajo del dispensador de leche.
- Presione el icono de LECHE para iniciar la limpieza.
- Al final, vacíe el recipiente y repita los pasos anteriores hasta que la tubería se haya vaciado y limpiado completamente de cualquier residuo de leche vieja.





Limpeza diaria del espumador de leche 1

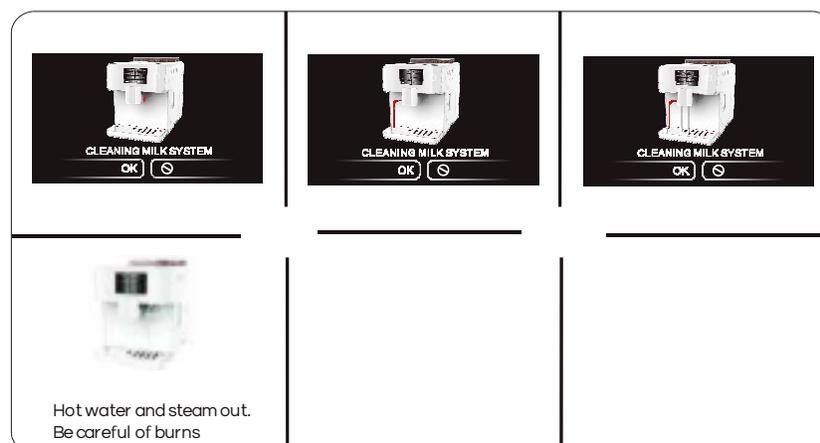
- Presione ambos lados del espumador de leche y hale hacia afuera del canal de café.
- Desmontar el espumador de leche y lavar con agua caliente limpia.
- Inserte el cepillo de limpieza de tuberías de 2 a 3 centímetros para limpiar ambos agujeros detrás del espumador de leche.
- Montar de nuevo el espumador de leche y reinsertar en la máqui



Limpeza diaria del espumador de leche 2

- Presione "OK" cuando en la pantalla muestre "Limpiar el sistema de leche", después del proceso de la función de leche.
- Coloque el tubo de leche como se muestra en el círculo de la imagen 2 mostrada a continuación.
- Presione "OK" para iniciar la limpieza automática del sistema de leche.

Nota: Durante el proceso, habrá agua caliente y vapor emitido desde el extremo del tubo y la salida de café, así que por favor no retire el tubo antes de que la limpieza termine.

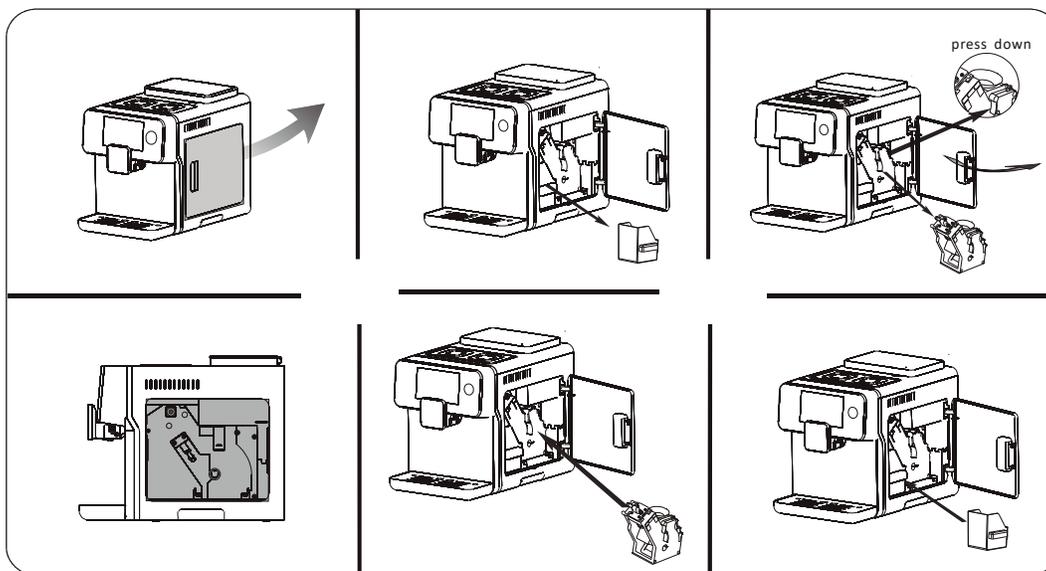




MANUAL DE USUARIO BARI

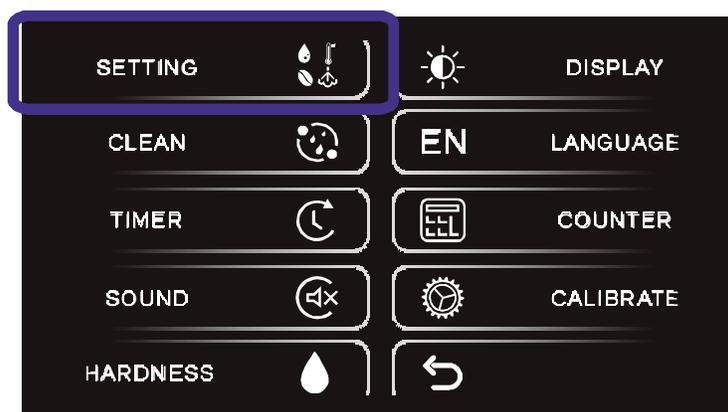
Limpieza de la unidad de preparación

- Abra la puerta lateral derecha
- Retire el cubo de basura
- Retire la unidad de preparación y enjuague con agua tibia.
- Inserte de nuevo la unidad de preparación y espere a que se escuche un "clic" para confirmar que está en la posición correcta



10. Menú para personalización y mantenimiento

Entre al MENÚ y presione "ajuste de parámetros de café"





MANUAL DE USUARIO BARI

Ajuste de parámetros de café



Ajustes de café americano: La máquina primero dispensará café seguido de agua caliente.

Usted puede ajustar la cantidad del café expreso, la temperatura, los gramos de grano de café y el flujo de agua caliente. Una vez que haya programado su preferencia presione *ICONO VOLVER* para guardar su nuevo ajuste.



Ajustes de café espresso: Usted puede elegir la cantidad del café expreso, la temperatura del café, los gramos de grano de café, elegir una baja o alta presión (baja y alta presión son las funciones de la bomba). Para obtener un vaso de café cremoso se recomienda el uso de alta presión*. Una vez que haya programado su preferencia presione *ICONO VOLVER* para guardar su nuevo ajuste.

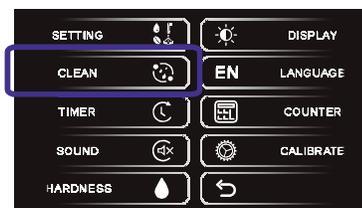


Ajustes de Cappuccino: Usted puede elegir la cantidad de café expreso, la temperatura, los gramos de grano de café y el tiempo de dispensación de leche espumosa. Una vez que haya programado su preferencia presione *ICONO VOLVER* para guardar su nuevo ajuste.



Ajustes de Latte: Usted puede elegir la cantidad de café expreso, la temperatura, los gramos de grano de café y el tiempo de dispensación de leche espumosa. Una vez que haya programado su preferencia presione *ICONO VOLVER* para guardar su nuevo ajuste.

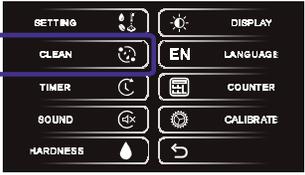
Limpieza: Descalcificación



- Entrar al Menú, elegir LIMPIAR
- Presionar el icono de Descalcificación (DESCALE), para iniciar el proceso.
- Llenar el tanque de agua con agua limpia (añadir el descalcificador en polvo en el tanque del agua)
- Presionar el icono de INICIAR, para que inicie la limpieza
- La solución descalcificadora se dispensará.
- La máquina terminará el ciclo cuando el tanque se vacíe.
- Remueva el tanque de agua y rellene con agua limpia nuevamente.
- La máquina iniciara el ciclo de enjuague.
- Una vez la máquina haya completado el ciclo de enjuague, volverá a la pantalla de espera.



MANUAL DE USUARIO BARI

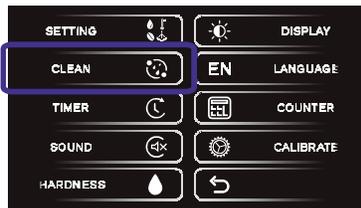
		
		

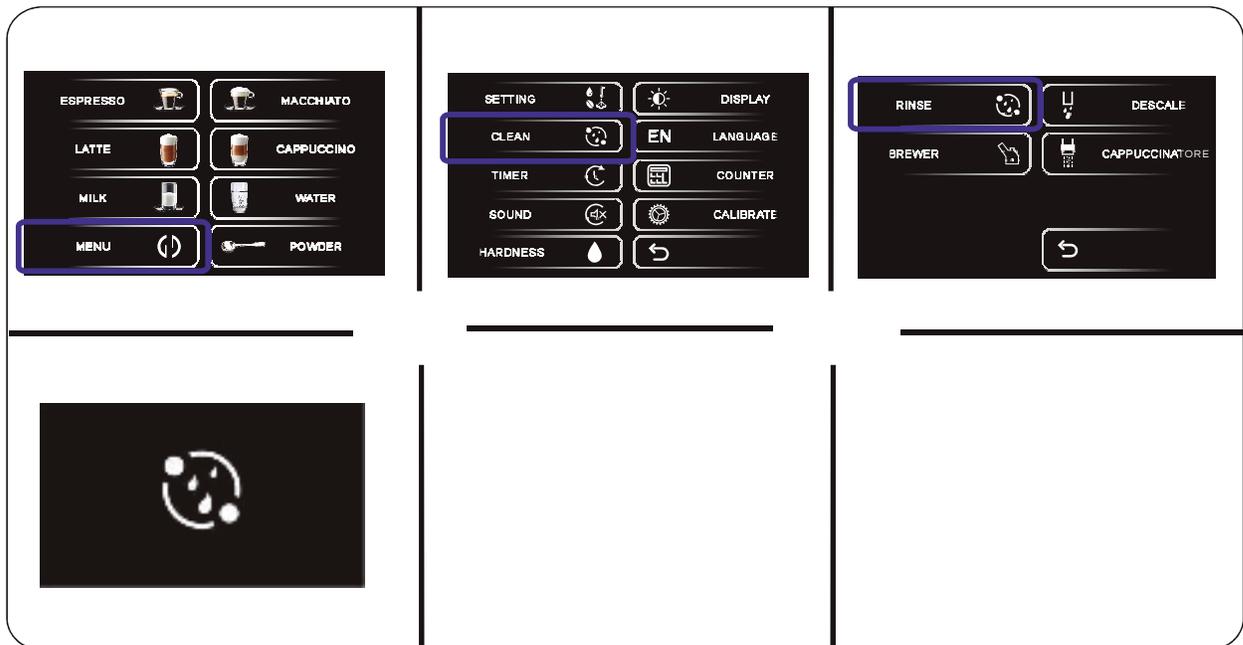


MANUAL DE USUARIO BARI

Limpieza: Enjuague



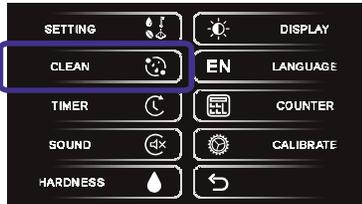
- Entrar al Menú.
- Elegir LIMPIAR.
- Presionar el icono de ENJUAGUE (RINSE), para iniciar el proceso de enjuague.
- Una vez la máquina haya completado el ciclo de enjuague, volverá a la pantalla de espera



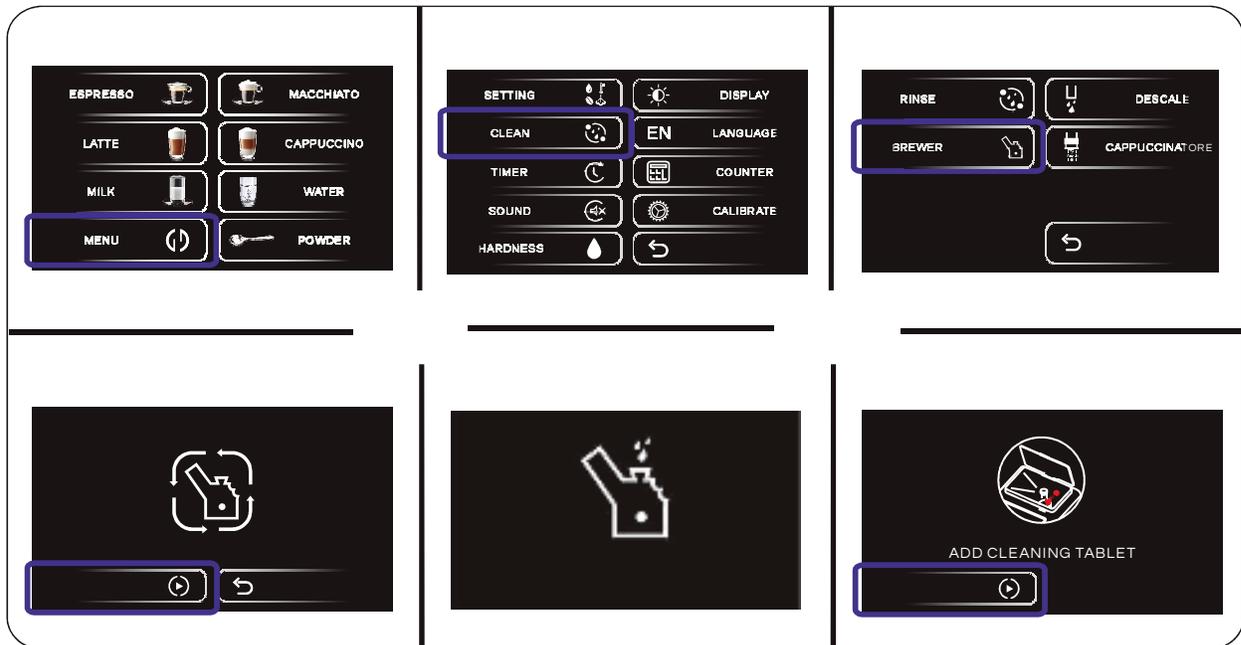


MANUAL DE USUARIO BARI

Limpeza: Unidad de preparación



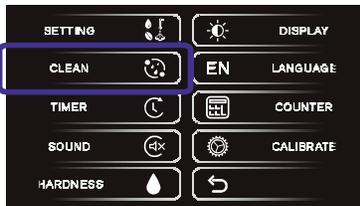
- Entrar al Menú
- Elegir LIMPIAR
- Presionar el icono de unidad de preparación (BREWER), para iniciar el proceso de limpieza.
- Presionar el icono de INICIAR para enjuagar
- Agregue la tableta limpia a la cafetera a través del embudo de molido.
- Presione el icono de INICIAR para que inicie la limpieza de la cafetera.
- Una vez la máquina haya completado el ciclo de limpieza, volverá a la pantalla de espera.





MANUAL DE USUARIO BARI

Limpeza: Espumador



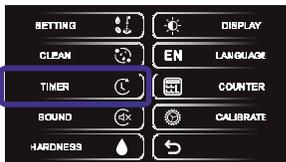
- Entrar al Menú
- Elegir LIMPIAR
- Presionar el icono de ESPUMADOR (CAPUCCINADOR)
- Coloque el tubo de leche como se muestra en un círculo en la imagen 4 a continuación:

<p>CLEANING MILK SYSTEM OK</p>	<p>Hot water and steam out. Be careful of burns</p>	



MANUAL DE USUARIO BARI

Ajustar el tiempo de espera



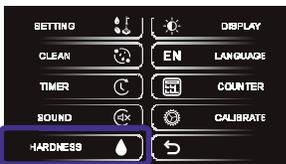
Usted puede elegir entre 0.5h, 1h, 5h... 24h

Ajustar sonido/silencio



Oprima el ícono de ajustes de audio para activar o desactivar el sonido.

Ajuste del nivel de agua



Presione el ícono de nivel del agua para seleccionar la manejabilidad del agua usada. La máquina sugerirá automáticamente círculos de descalcificación según el tipo de agua:

- Gotas de agua: suave - Se requiere descalcificación después de cada café de 880 tazas;
- Gotas de agua: medio - Se requiere descalcificación después de cada café de 400 tazas;
- Gotas de agua: duras: se requiere descalcificar después de cada café de 280 tazas;
- Gotas de agua: muy duras: se requiere descalcificación después de cada café de 240 tazas

Configurar el contraste de la pantalla



Presionando el botón de ahorro de energía: Podrá seleccionar el modo de ahorro de energía, el modo de semi-ahorro, o el modo de ahorro normal. después de 60 segundos de inactividad, el brillo de la pantalla cambiará dependiendo de su elección. Ahorro total de energía: Pantalla apagada, semi-ahorro: Pantalla negra, ahorro normal: Brillo de pantalla.

Ajustes de idioma

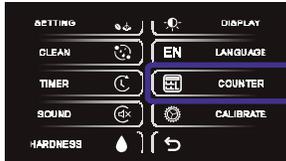


Usted puede elegir su idioma de preferencia usando los iconos correspondientes



MANUAL DE USUARIO BARI

Ver cuántas tazas de café se han servido



Usted puede ver la cantidad y variedades de tazas de café que ha dispensado su máquina.



Configuración de calibración



Esta función solo debe ser utilizada por técnicos de servicio autorizados o con instrucciones explícitas proporcionadas por minoristas autorizados o servicio técnico.



11. Señales de alerta

1. Llenar el tanque de agua



2. Agregar el café al tanque



3. Falta la bandeja de goteo, inserte la bandeja de goteo correctamente.



4. Falta el cubo de residuos de café, inserte el cubo de residuos de café correctamente.



5. Falta la unidad de preparación, la unidad de preparación no está insertada en la máquina.



6. Vacíe el contenedor de granos de café (Está lleno de granos de café usados)



7. Puerta derecha abierta, cierre la puerta.



8. El tanque de agua no está completamente insertado, empuje el tanque de agua a la posición correcta.





12 Solución de problemas

En el desafortunado caso de que se presente algún problema, la solución es descalcificar completamente y asegurarse que se hayan llevado a cabo todos los procesos de limpieza. Esto es recomendable especialmente para cualquier tipo de problema que pueda surgir con la dispensación de leche. Asegúrese de que la "limpieza diaria y puntual del limpiador del espumador de leche" se realice regularmente y se repita según sea necesario.

Se recomienda descalcificar mensualmente, ya que esto no solo protegerá su máquina de daños por acumulación de cal produciendo incrustación (particularmente en áreas de agua dura), sino que también limpiará a fondo el sistema interno de tuberías de leche.

inssa

Dispensadoras Automáticas

📞 310 323 7399

💻 inssa.com.co

Síguenos en:   