

Numero Matricola



Visita il sito Bugatti per
CENTRI ASSISTENZA - MANUALI D'USO - REGISTRARE LA GARANZIA - VIDEO

Visit Bugatti website to find
ASSISTANCE CENTRES - OWNER'S GUIDES- WARRANTY REGISTRATION - VIDEO

www.casabugatti.it

Pag. 1 italiano

Pag. 17 english

Pag. 33 français

Pag. 49 deutsch

Pag. 65 español

Pag. 81 português

Pag. 97 nederlands

Pag. 113 русский

Pag. 129 český

Pag. 145 română

Pag. 161 suomi

Pag. 177 العربية

Pag. 193 ΕΛΛΑΔΑ

Pag. 209 SVENSKA.

Pag. 225 dansk

Pag. 241 polska

Pag. 257 取扱説明書

Pag. 273 官話/官话

AVVERTENZE IMPORTANTI

Gentile Cliente,

Diva, la macchina per il caffè, permette di realizzare caffè espresso e caffè lungo utilizzando cialde e caffè in polvere. Come tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè deve essere utilizzata con prudenza e attenzione per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina stessa.

PRIMA DI ESSERE MESSA IN FUNZIONE, LEGGERE CON CURA TUTTE LE ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE E LE PRESCRIZIONI DI SICUREZZA.
Chi non conosce a fondo le istruzioni d'uso non deve utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti
- riparazioni eseguite da personale non autorizzato
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali

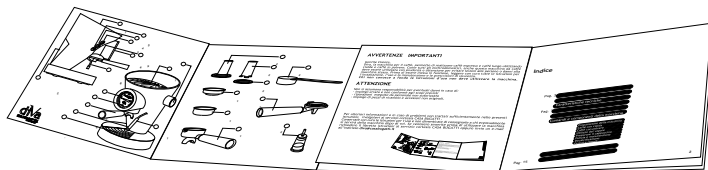
Impiego delle istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati sufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi al servizio cortesia CASA BUGATTI .

CONSERVATE CON CURA LE ISTRUZIONI PER L'USO
e non dimenticate di consegnarle a chi eventualmente si servirà della macchina dopo di voi.
Se venissero smarrite prima di utilizzare la macchina richiedere il libretto istruzioni al servizio cortesia CASA BUGATTI oppure invia un e-mail all'indirizzo diva@casabugatti.it

Troverete sulla prima pagina della copertina le illustrazioni relative al testo. Tenerla aperta mentre leggete le istruzioni per l'uso.

1



Indice

Pag. 3	Caratteristiche tecniche
Pag. “	Comandi e componenti della macchina
Pag. “	Accessori
Pag. 4/5	Norme di sicurezza
Pag. 6	Installazione e messa in funzione
Pag. 7	Pulizia e manutenzione
Pag. 8/15	Consigli e raccomandazioni d’uso
Pag. 8	Preparazione della macchina
Pag. “	Caffé con cialda
Pag. 9/10	Caffé con polvere
Pag. 11	Utilizzo del vapore
Pag. 12/13	Preparare il cappuccino
Pag. 14	Decalcificazione
Pag. 14/15	Guasti e rimedi
Pag. 13	Un ottimo espresso
Pag. 16	Garanzia

Caratteristiche tecniche

Alimentazione	Vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Potenza nominale	Vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Dimensioni	Diametro 240 x h. 365 mm circa
Carcassa	Alluminio massiccio pressofuso e acciaio
Peso	6,5 Kg circa
Lunghezza cavo alimentazione	1,2 metri circa
Pompa	Elettro-vibrante a 15 bar
Capacità della caldaia	0,25 litri circa
Controllo temperatura	Termometro meccanico con spirale Bourdon a lettura analogica
Programmazione quantità	Manuale
Erogazione vapore	Manuale
Capacità serbatoio	0,8 litri circa
Tempo riscaldamento	2 minuti circa
Protezione sicurezza surriscaldamento	Incorporata
Isolamento	Classe protezione I
Approvazioni	Vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Conformità	CE - 89/336 CEE
Garanzia	Come da certificato di garanzia allegato

Comandi e componenti della macchina

Piano appoggio scalda-tazze	①	Lancia vapore	⑧
Serbatoio acqua	②	Gruppo erogatore caffè	⑨
Interruttore on-off	③	Manopola vapore	⑩
Interruttore erogazione caffè	④	Spia acceso-spento	⑪
Interruttore vapore	⑤	Dispositivo estraibile di protezione lancia vapore	⑫
Termometro	⑥	Griglia copri vaschetta scarico	⑬
Doccia portafiltro	⑬		

Accessori

Filtro per cialda	⑮	Pressino per il caffè in polvere	⑳
Doccia per filtri caffè in polvere e cialda	⑯	Misurino per caffè	㉑
Filtro per caffè in polvere 1 tazza	⑰	Filtro a scambio di ioni per filtrare il calcare dell'acqua	㉒
Filtro per caffè in polvere 2 tazze	⑱	Cavo alimentazione	㉓

NORME DI SICUREZZA

**LEGGERE CON CURA TUTTE LE ISTRUZIONI.
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLO
DA ADULTI E COMUNQUE DA PERSONE
PREVENTIVAMENTE ISTRUITE AL SUO IMPIEGO.**

Conservare con cura queste istruzioni.

1. Per evitare gravi lesioni, scosse elettriche ed incendi alle persone **NON IMMERGERE PARZIALMENTE O TOTALMENTE CAVI, PRESE E MACCHINA CAFFE' IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI. ATTENZIONE ALLE SUPERFICI CALDE, PERICOLO USTIONI.**

Non toccare le superfici calde. Manipolare con maniglie o pomoli o guanti anticalore tutte le superfici calde tra cui il tubo vapore/acqua calda (vedi figura "C"): **PERICOLO USTIONI!** Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell'acqua calda verso le parti del corpo.

2. Macchina realizzata **SOLO PER L'UTILIZZO DOMESTICO.** Non usare l'apparecchio per usi diversi dal suo uso specifico. Un uso errato può causare incidenti. Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi.

3. E' necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio è utilizzato vicino a bambini. L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone diversamente abili dal punto di vista fisico, sensoriale e mentale, o con mancanza di esperienza e conoscenza. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite al suo impiego.

4. Non toccare mai le parti sotto tensione elettrica. Possono provocare scosse elettriche e gravi lesioni. Collegare la macchina ad una presa di corrente di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta sotto la macchina. **Assicurarsi che la vostra presa di corrente di tensione sia provvista di adeguata messa a terra.**



Evitare fuoriuscite di acqua vicino alla presa di corrente.

5. **Figura A:** Cavo di alimentazione. Viene fornito un cavo elettrico corto staccabile per ridurre i rischi che possa impigliarsi a cose, persone e che possa avvolgersi a cavi più lunghi. Cavi staccabili elettrici lunghi o prolunghé sono disponibili e possono essere utilizzati solo se vengono seguiti severi criteri di sicurezza. In caso di utilizzo di un cavo elettrico lungo o di prolunga, essi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

a) Il cavo elettrico o prolunga deve avere almeno le stesse caratteristiche tecniche delle proprietà elettriche della macchina specificate nella targhetta posta sotto la macchina.

b) La prolunga deve essere del tipo con il collegamento a terra e quindi provvisto di tre fili/poli.

In ogni caso un cavo lungo o prolunga non deve sporgere dai mobili o dal tavolo o da mensole onde evitare che possa essere maneggiato/tirato da bambini.

c) Non posizionare sopra o vicino al fornello caldo o alla piastra elettrica o al forno.

d) Non usare all' aperto.

Non lasciare che i cavi pendano dagli angoli del tavolo o del bancone, o tocchino superfici calde.

Non maneggiare l'apparecchio con cavi o prese danneggiati o dopo che l'apparecchio abbia avuto malfunzionamenti o sia stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al più vicino punto di servizio autorizzato perché sia esaminato, riparato o aggiustato.

NORME DI SICUREZZA

6. Figura B: Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina. I bambini non si rendono conto del pericolo delle apparecchiature elettriche. La macchina deve essere posizionata in modo che il piano d'appoggio superiore scaldato (1) si trovi ad una altezza superiore a 1,20 metri rispetto al pavimento.

7. Posizionare poi la macchina su una superficie piana, verificando che i piedini a ventosa aderiscano bene al piano di appoggio e che quindi la macchina non possa essere rovesciata. Acqua calda o vapore possono fuoriuscire: pericolo di ustioni! Non usare la macchina in ambienti con temperatura ambiente inferiore a 5 °C. Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere.

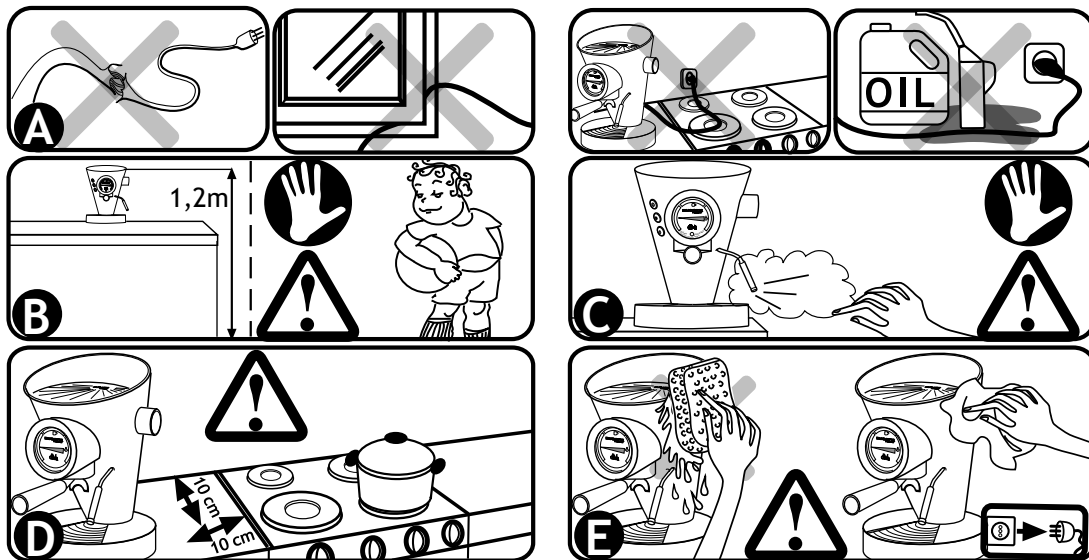
8. Figura C: Evitare di dirigere il getto di vapore o di acqua calda verso le parti del corpo. Toccare con precauzione le parti molto calde come il tubo di acqua calda/vapore.

9. Figura D: Per il corretto funzionamento della macchina consigliamo di riporre la macchina su un piano di appoggio ben livellato, un ambiente sufficientemente illuminato ed igienico e con la presa di corrente facilmente accessibile. Mantenere la macchina ad una distanza dalle pareti di almeno 10 cm.

10. Figura E: Togliere la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo. Lasciare raffreddare prima di mettere o togliere le parti e prima di pulire l'apparecchio. L'apparecchio dovrà essere pulito con un panno non abrasivo appena inumidito, aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo (non usare mai solventi).

11. In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l'apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate dal servizio assistenza CASA BUGATTI. Rivolgetevi al vostro rivenditore e/o contattate il servizio cortesia CASA BUGATTI. In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

12. Pericolo di bruciature. La superficie riscaldata è soggetta a calore residuo dopo l'uso. Non toccare.



Installazione e messa in funzione

L'imballo originale è ideato per la spedizione postale. Conservatelo per rispeditore la macchina, in caso di necessità, al fornitore. Prima di installare la macchina, attenersi alle norme di sicurezza indicate alle pagine 4 e 5.

Allacciamento alla rete elettrica: la corrente elettrica può essere mortale. Attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza. La macchina da caffè deve essere collegata, attraverso il cavo di alimentazione (25) originale Casa Bugatti, ad una presa la cui tensione corrisponde a quella indicata sulla targhetta posta sotto la macchina. Collegare sempre prima la presa all'apparecchio e poi la presa alla spina nel muro. Per scollegarlo prima mettere su Off tutti i dispositivi e poi togliere la presa dalla spina nel muro. Assicurarsi che la vostra presa di corrente sia provvista di adeguata messa a terra.



Non utilizzare mai cavi di alimentazione difettosi o danneggiati. Utilizzare una prolunga solo dopo aver accertato che sia in condizioni perfette. I cavi che la compongono devono avere una sezione minima di 1 mm² e le prese devono essere tripolari.

Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un corto circuito!!! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell'acqua calda verso le parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda: pericolo ustioni (utilizzare guanti protettivi) !

Non mettere in funzione la macchina senza prima aver riempito il serbatoio con acqua avendo poi cura di inserirlo bene nella sua sede.

1) Mettendo in funzione la macchina premendo il tasto (3), si accenderà la spia (11) sul termometro, la quale indica che la macchina è accesa e la resistenza nella caldaia inizia a riscaldarsi.

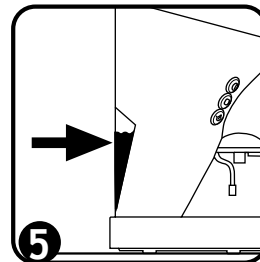
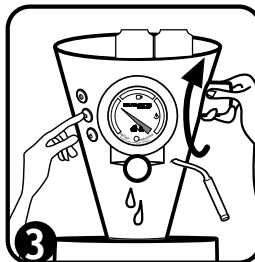
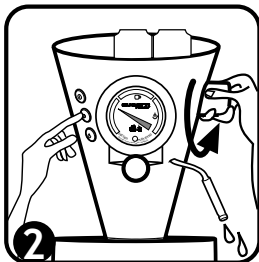
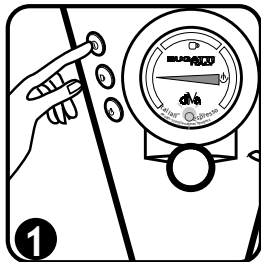
2) Aprire allora il rubinetto (10) della lancia vapore ruotandolo in senso antiorario e premere l'interruttore (4) erogazione caffè per facilitare l'adescamento della pompa. L'adescamento è avvenuto quando dalla lancia vapore uscirà dell'acqua.

3) Chiudere a questo punto il rubinetto vapore (10) ruotandolo in senso orario, continuando a lasciare premuto l'interruttore della erogazione caffè (4), finché non inizia ad uscire acqua dal gruppo erogazione caffè (9).

4) Spegnerne quindi l'interruttore erogazione caffè (4): l'operazione è terminata.

5) Accertarsi sempre che vi sia acqua nel serbatoio (2) e che il tubo di pescaggio sia correttamente inserito. **Attenzione:** facendo funzionare la macchina senz'acqua, anche per poco tempo, si provocano danni irreparabili alla pompa.

6) Ogni qualvolta si effettua il rabbocco dell'acqua nel serbatoio (2) ricordarsi di svuotare la vasca di scarico posta sotto la griglia (14).

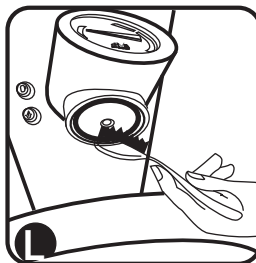


Pulizia e manutenzione

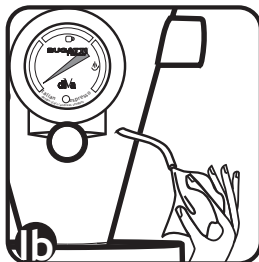
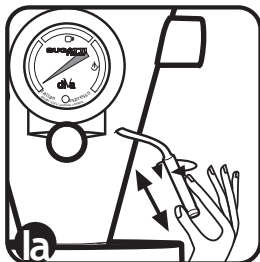
Prima di pulire la macchina è indispensabile disinserire l'interruttore generale on-off e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare che la macchina si raffreddi. L'apparecchio dovrà essere pulito con un panno non abrasivo appena inumidito, aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo (non usare mai solventi). Pulire ogni volta, dopo aver terminato l'utilizzo della macchina filtri e porta filtri e passare una spugna umida sulla superficie inox della doccia e del gruppo erogatore caffè.



H) Pulizia dei filtri per il macinato: verificare che i forellini non si otturino ed eventualmente ripulirli con uno spazzolino.



L. Pulizia del gruppo erogatore (9) e della sua guarnizione. Pulire costantemente con uno spazzolino bagnato la guarnizione sotto il gruppo erogatore (9) (Figura L) rimuovendo ogni tipo di residuo di caffè. La guarnizione deve essere sempre pulita.



lc

la/lb/lc) Per pulire la lancia vapore (8) da residui di latte attendere innanzitutto che si sia raffreddata per evitare ustioni. Togliere, effettuando una leggera trazione e ruotando alternativamente in senso orario e antiorario, il dispositivo estraibile di protezione lancia vapore (12). Liberare il foro laterale del dispositivo di protezione (12) con uno stuzzicadenti e quindi lavarlo dentro e fuori accuratamente. Con una spugna inumidita eliminare i residui di latte dalla lancia vapore (8). Liberare il foro della lancia vapore (8) con uno stuzzicadenti (vedi il paragrafo pulizia e manutenzione). Aprire il rubinetto vapore con la manopola vapore (10) e far uscire per alcuni secondi (2-3) del vapore o gocce d'acqua. Infilare nuovamente il dispositivo di protezione (12) sulla lancia vapore (8).

Consigli e raccomandazioni d'uso

Preparazione della macchina.

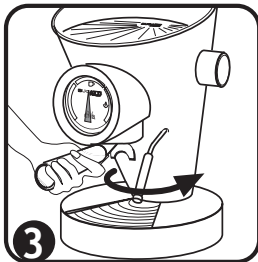
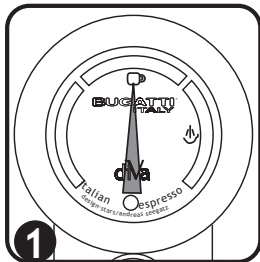
La prima volta che viene utilizzata diVa o dopo un lungo periodo di inattività:

- 1) Riempire il serbatoio (2) con acqua fredda.
- 2) Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente seguendo attentamente le norme di sicurezza come specifiche indicate a pagina 4 e 5.
- 3) Accendere la macchina tramite l'interruttore (3); si accenderà la spia rossa (11) sul termometro (6).
- 4) Caricare l'impianto idraulico: aprire il rubinetto vapore ruotando in senso antiorario la manopola (10) e poi premere il tasto (4) erogazione caffè. Quando uscirà l'acqua dalla lancia vapore (8) chiudere il rubinetto ruotando in senso orario la manopola vapore (10). Attendere qualche istante in modo che esca acqua dal gruppo erogatore caffè (9) e quindi arrestare l'uscita dell'acqua spegnendo la pompa con il tasto (4) erogazione caffè.
- 5) Attendere che la lancetta del termometro (6) arrivi nella posizione grafica tazza caffè.
- 6) La macchina è pronta per l'uso.

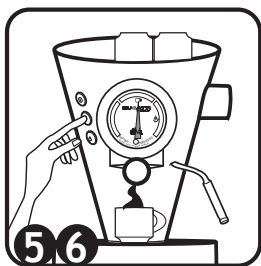
DiVa è fornita di una doccia (16) con filtro per l'utilizzo delle cialde (15), di un filtro per un caffè (18) e un filtro per due caffè (19).

Caffè con la cialda.

- 1) Assicurarsi che la lancetta del termometro sia nella posizione della grafica tazza caffè.
- 2) Inserire nella doccia portafiltro (16) il filtro (15) per erogare una tazza di caffè ed inserire sopra una cialda curandosi di adagiarla perfettamente nel suo alloggiamento.
- 3) Inserire la doccia porta-filtro (16) nella sede del gruppo erogatore caffè (9) e agganciarla ruotando con il manico verso destra fino a centro macchina circa (si deve ruotare fino a che si raggiunge una corretta pressione per la tenuta durante l'erogazione).
- 4) Prendere una tazza caffè Bugatti ben asciutte e calde dal piano di appoggio scalda tazze e riporle sotto il beccuccio del porta filtro.

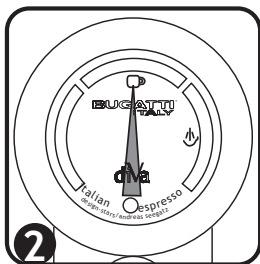
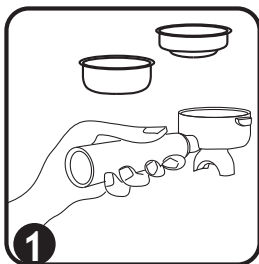


- 5) Premere il pulsante (4) per iniziare l'erogazione del caffè.
- 6) Quindi premendo nuovamente il pulsante (4) si arresta l'erogazione del caffè; si potrà quindi decidere a piacimento quale tipo di caffè gustare : ristretto, espresso , lungo o
- 7) Servire subito il caffè per gustarne il miglior contenuto d'aroma.
- 8) Togliere la doccia porta-filtro (16) dal gruppo erogatore caffè (9) ruotando il manico verso sinistra.
- 9) Estrarre la cialda e riporla nel contenitore rifiuti.
- 10) La macchina è pronta per un nuovo caffè.
- 11) Alla fine di ogni ciclo viene consigliato di lasciare inserita la doccia porta-filtro (16) nella sede del gruppo erogatore caffè (9) in modo che resti sempre caldo e pronto per una nuova erogazione di caffè alla corretta temperatura (vedi fig. 3)
- 12) ATTENZIONE: controllare frequentemente il livello dell'acqua nel serbatoio (2). Non utilizzare la macchina senza acqua.



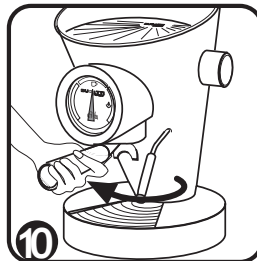
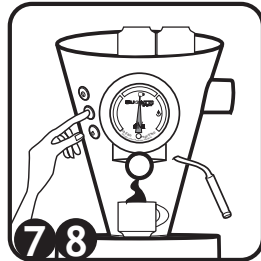
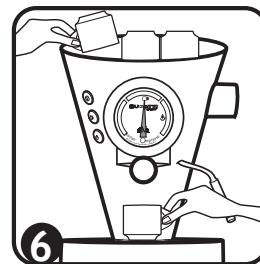
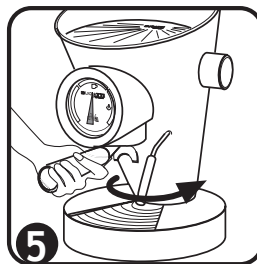
Caffè con la polvere.

- 1) Inserire nella doccia portafiltro caffè in polvere (16) il filtro (18) per erogare una tazza di caffè.
Inserire nella doccia portafiltro caffè in polvere (16) il filtro (19) per erogare due tazze di caffè.
- 2) Assicurarsi che la lancetta del termometro sia nella posizione della grafica tazza caffè.



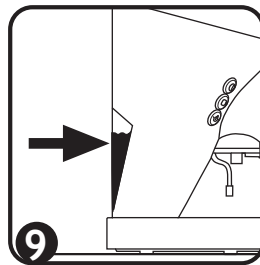
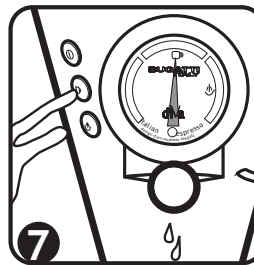
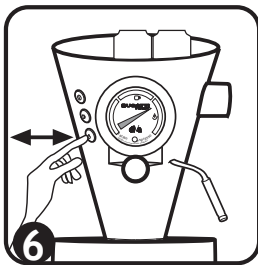
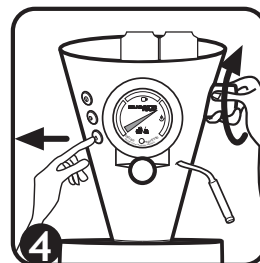
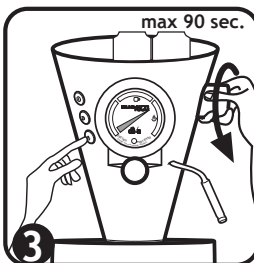
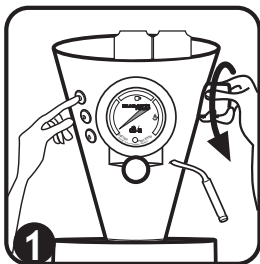
Consigli e raccomandazioni d'uso

- 3) Versare il caffè in polvere con l'apposito misurino (23) : un misurino per un caffè o due misurini per due caffè a seconda del filtro scelto.
- 4) Livellare e pressare la polvere del caffè all' interno del filtro con l' apposito pressino (21).
- 5) Inserire la doccia porta-filtro (16) nella sede del gruppo erogatore caffè (9) e agganciarla ruotando con il manico verso destra fino a centro macchina circa (si deve ruotare fino a che si raggiunge una corretta pressione per la tenuta durante l'erogazione).
- 6) Prendere una o due tazze caffè Bugatti ben asciutte e calde dal piano di appoggio scalda tazze e riporle sotto il beccuccio del porta filtro.
- 7) Premere il pulsante (4) per iniziare l'erogazione del caffè.
- 8) Quindi premendo nuovamente il pulsante (4) si arresta l'erogazione del caffè; si potrà quindi decidere a piacimento quale tipo di caffè gustare : ristretto, espresso , lungo o
- 9) Servire subito il caffè per gustarne il miglior contenuto d'aroma.
- 10) Togliere la doccia porta-filtro (16) dal gruppo erogatore caffè (9) ruotando il manico verso sinistra.
- 11) Estrarre il caffè usato e riporlo nel contenitore rifiuti. (Vedi capitolo: Pulizia e Manutenzione)
- 12) La macchina è pronta per un nuovo caffè.
- 13) Alla fine di ogni ciclo viene consigliato di lasciare inserita la doccia porta-filtro (16) nella sede del gruppo erogatore caffè (9) in modo che resti sempre caldo e pronto per una nuova erogazione di caffè alla corretta temperatura (vedi fig. 5)
- 14) **ATTENZIONE:** controllare frequentemente il livello dell'acqua nel serbatoio (2). Non utilizzare la macchina senza acqua.



Utilizzo del Vapore per la preparazione del latte per il cappuccino e per riscaldare acqua per il the.

- 1) Mettere in funzione la macchina premendo l'interruttore generale on-off (3), aprire per alcuni secondi il rubinetto vapore ruotando in senso antiorario la manopola vapore (10) così da evitare il ristagno della condensa.
- 2) Richiudere il rubinetto ruotando in senso orario la manopola vapore (10).
- 3) Premere l'interruttore vapore (5), attendere che la lancetta del termometro sia arrivata nella posizione fig. 3 (vapore), quindi aprire il rubinetto (10) per l'erogazione del vapore. L'utilizzo del vapore ha un tempo massimo di 90 secondi.
- 4) Per ottenere altro vapore rilasciare l'interruttore vapore (5) e chiudere il rubinetto (10).
- 5) Azionare il pulsante erogazione caffè (4) finché non esce acqua dal gruppo erogazione caffè (9) e quindi ripetere le operazioni precedenti partendo dal punto (3).
- 6) Dopo aver utilizzato la lancia vapore ricordarsi sempre di spegnere il pulsante (5).
- 7) **Importante:** Per riportare immediatamente la macchina alla temperatura ideale per fare un caffè, dopo aver chiuso il rubinetto (10) e assicurati che il pulsante (5) è spento, premere il pulsante (4) erogazione caffè, finché non esce acqua dal gruppo erogazione caffè (9).
- 8) La macchina è nuovamente pronta per fare il caffè.
- 9) Ogni qualvolta si effettua il rabbocco dell'acqua nel serbatoio (2) ricordarsi di svuotare la vasca di scarico posta sotto la griglia (14).
- 10) **ATTENZIONE:** controllare frequentemente il livello dell'acqua nel serbatoio (2). Non utilizzare la macchina senza acqua.



Consigli e raccomandazioni d'uso

Preparare il cappuccino.

Per preparare il gustoso cappuccino all'italiana seguire attentamente l'ordine delle seguenti operazioni:

1) Preparare in una o più tazze da cappuccino Bugatti (a seconda di quante bevande volete realizzare) il caffè espresso seguendo le istruzioni nelle pagine precedenti.

2) Riempire a metà il bricco con il latte freddo.

3) Dopo aver premuto l'interruttore vapore (5) attendere che la lancetta sul termometro (6) arrivi in posizione vapore.

4) Spostare la lancia vapore (8) in una posizione comoda e mettere il bricco sotto la lancia immergendola nel latte.

5) Quando la schiuma è sufficiente chiudere il rubinetto vapore girando gradatamente in senso antiorario la manopola vapore (10).

6) Il vapore uscendo dalla lancia soffierà nel latte producendo la tipica schiuma del vero cappuccino all'italiana.

7) Quando la schiuma è sufficiente chiudere il rubinetto vapore ruotando in senso orario la manopola vapore (10).

8) Ricordare di spegnere il tasto (5) interruttore vapore.

9) Togliere il bricco dalla lancia vapore.

10) Aggiungere poi al caffè espresso, preparato in precedenza nelle apposite tazze (figura 1), il latte montato. Spargere sulla schiuma del cacao in polvere e gustare il cappuccino.

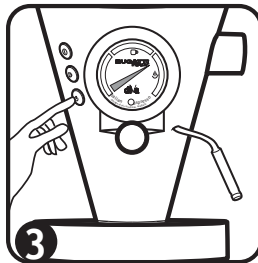
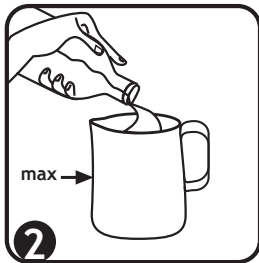
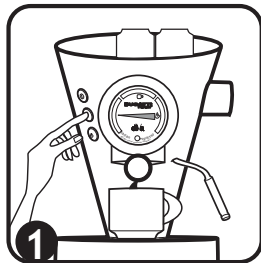
11) **Importante:** per riportare immediatamente la macchina alla temperatura ideale per fare un caffè, dopo aver chiuso il rubinetto (10) e assicurati che il pulsante (5) è spento, premere il pulsante (4) erogazione caffè, finché non esce acqua dal gruppo erogazione caffè (9).

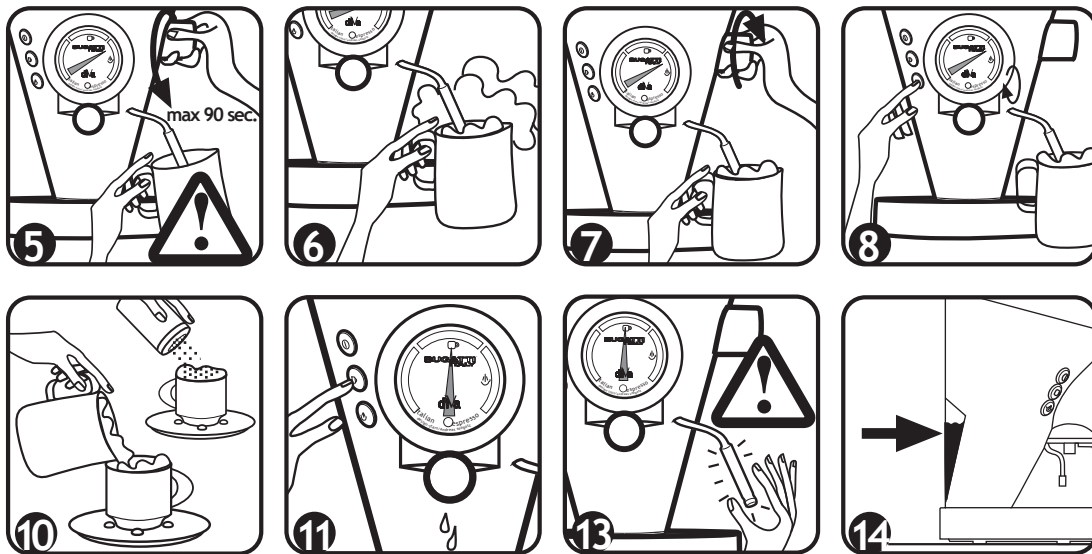
12) **La macchina è nuovamente pronta per fare il caffè.**

13) Per pulire la lancia vapore (8) da residui di latte attendere innanzitutto che si sia raffreddata per evitare ustioni. Togliere, effettuando una leggera trazione e ruotando alternativamente in senso orario e antiorario, il dispositivo estraibile di protezione lancia vapore (12). Liberare il foro laterale del dispositivo di protezione (12) con uno stuzzicadenti e quindi lavarlo dentro e fuori accuratamente. Con una spugna inumidita eliminare i residui di latte dalla lancia vapore (8). Liberare il foro della lancia vapore (8) con uno stuzzicadenti (vedi il paragrafo pulizia e manutenzione). Aprire il rubinetto vapore con la manopola vapore (10) e far uscire per alcuni secondi (2-3) del vapore o gocce d'acqua. Infilare nuovamente il dispositivo di protezione (12) sulla lancia vapore (8).

14) Ogni qualvolta si effettua il rabbocco dell'acqua nel serbatoio (2) ricordarsi di svuotare la vasca di scarico posta sotto la griglia (14).

15) **ATTENZIONE:** controllare frequentemente il livello dell'acqua nel serbatoio (2).





Un ottimo espresso

Un espresso per essere "ottimo" deve avere delle caratteristiche ben precise:

- 1) La porzione di caffè macinato deve essere di sette grammi (con uno scarto in più o in meno di mezzo grammo).
- 2) La temperatura dell'acqua in uscita dalla macchina deve essere di 88 gradi (con una oscillazione in più o in meno di 2 gradi a seconda della miscela di caffè).
- 3) La temperatura della bevanda deve essere di 67 gradi.
- 4) La pressione di immissione dell'acqua deve essere di nove atmosfere.
- 5) Il tempo di percolazione, cioè il tempo per il passaggio dall'ugello nella tazza deve essere compreso in 25 secondi (con uno scarto di due secondi e mezzo in più o in meno).
- 6) Nella tazzina devono esserci 25 millilitri di caffè (con una tolleranza di 2 millilitri e mezzo).

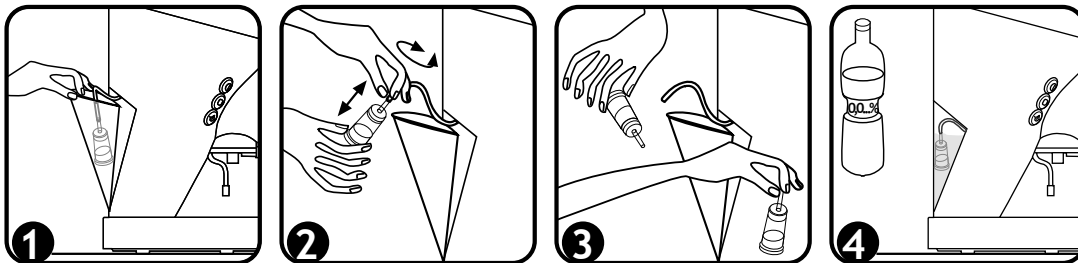
Inoltre per ottenere un ottimo espresso italiano come al bar, BUGATTI raccomanda l' utilizzo del proprio caffè, sia in polvere che in cialde, perché tostato esclusivamente con forno a legna ed appositamente per la DiVa.

Consigli e raccomandazioni d'uso

Decalcificazione.

diVa è stata costruita con i migliori materiali oggi disponibili sul mercato. Attente e precise lavorazioni e l'utilizzo del filtro innovativo a resina a scambio di ioni, permettono di eliminare la maggior parte del calcare presente nell'acqua. Si deve avere l'accortezza di sostituire il filtro, richiedendolo al punto vendita di fiducia oppure al servizio cortesia CASA BUGATTI e di informarsi sulla durezza dell'acqua presente nei vostri impianti. È preferibile utilizzare acque oligominerali. La sostituzione del filtro deve avvenire ogni 30 litri di acqua utilizzati, corrispondenti a circa 1000 caffè. Dopo i 30 litri, il ciclo di vita del filtro è esaurito: non trattiene più il calcare, ma lo rilascia completamente. Il filtro a resina a scambio di ioni è alloggiato all'interno del serbatoio ed è collegato al tubo di pescaggio della pompa. Per sostituire questo filtro si devono seguire queste semplici istruzioni: 1) Togliere il serbatoio dell'acqua; 2) Prendendo con una mano il filtro, con l'altra mano tirare e ruotare alternativamente in senso orario e antiorario il tubo di pescaggio in prossimità del raccordo fissato al filtro in modo che il tubo stesso si sfilì; 3) Prendere il nuovo filtro originale CASA BUGATTI e infilare il tubo di pescaggio sul raccordo del filtro eseguendo una pressione e una rotazione alternativamente in senso orario e antiorario in modo che il tubo stesso si infili su tutta la lunghezza del raccordo; 4) Inserire nuovamente il tubo con il filtro nel serbatoio e rimettere accuratamente in sede macchina il serbatoio stesso riempito con acqua fresca.

Nota: non utilizzare prodotti decalcificanti con la diVa.



Guasti e rimedi.

In caso di guasti e difetti o se si sospettano inconvenienti alla caffettiera, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non riuscite ad eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni riportate nel presente libretto d'uso potrete contattare il servizio cortesia CASA BUGATTI. Le riparazioni non effettuate correttamente comportano gravi rischi per l'utente. Si declina ogni responsabilità relativa a danni causati da riparazioni non eseguite correttamente: in questi casi, viene inoltre a mancare la copertura della garanzia.

Guasto	Possibili cause	Rimedi
Non si illumina spia acceso-spento.	Non arriva corrente alla macchina caffè.	Verificare che il cavo di alimentazione sia ben inserito nella presa di corrente di casa vostra e della macchina. Verificare che ci sia energia elettrica nel vostro impianto.
Non avviene la erogazione del caffè. La pompa è rumorosa.	Mancanza di acqua nel serbatoio (2). Il serbatoio non è in corretta posizione.	Riempire con acqua fresca il serbatoio (2) e posizionarlo in modo corretto. ATTENZIONE: controllare frequentemente il livello dell'acqua nel serbatoio (2).
Il caffè ha un sapore di bruciato.	L'interruttore vapore (5) è azionato.	Riportare alla temperatura caffè la macchina seguendo il punto 6) del paragrafo "Utilizzo del vapore" a pagina 9.
Gocce d'acqua sulla griglia.		Normale scarico dovuto al fatto che le gocce di caffè devono finire di uscire dalla doccia porta filtro (15)
Durante la fase di montatura del latte non si forma la schiuma tipica del cappuccino	a. La lancetta del termometro non ha ancora raggiunto il campo del vapore b. La lancia vapore (8) e il dispositivo di sicurezza (12) sono ostruiti	a. Verificare che il pulsante del vapore (5) sia attivato e attendere che la lancetta del termometro (6) sia nel campo del vapore b. Pulire la lancia del vapore(8) e liberare il foro laterale del dispositivo di protezione (12) (vedi paragrafo pulizia e manutenzione
Il caffè non è caldo	a. Tazzina porcellana fredda b. Doccia per filtro (16) fredda c. Resistenza danneggiata	a. Lasciare le tazze sul ripiano scaldatasse (1) oppure sciacquarle con acqua calda prima dell'utilizzo con la macchina del caffè b. Lasciare inserita la doccia porta-filtro (16) nella sede del gruppo erogatore caffè (9) in modo che resti sempre calda e pronta per una nuova erogazione di caffè alla corretta temperatura c. Chiamare ufficio cortesia Bugatti o mandare email a diva@casabugatti.it per prenotare l'assistenza. Si ricorda che la resistenza è da considerare come materiale di consumo e quindi fuori dalla protezione della garanzia (La garanzia protegge componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione).
Perdita di acqua tra la doccia porta filtro (16) e il gruppo erogatore caffè (9)	a. E' presente residuo di polvere di caffè sulla guarnizione del gruppo erogatore (9) e/o sul bordo della doccia porta-filtro (16) b. Se si sta facendo un caffè con la cialda ESE, la cialda stessa non è posizionata correttamente al centro della doccia per filtro cialda (15) c. Se si sta facendo il caffè con la polvere: troppo caffè macinato presente nel filtro che si sta usando: filtro (18) per 1 tazza o filtro (19) per due tazze d. La guarnizione del gruppo erogatore (9) è consumata	a. Pulire costantemente con uno spazzolino bagnato la guarnizione sotto il gruppo erogatore (9) rimuovendo ogni tipo di residuo di caffè (Vedere paragrafo pulizia e manutenzione). (traduzione uguale alla seconda frase del punto la-lb-lc della pagina 13, vedi sopra) b. Posizionare la cialda al centro nella propria sede nel filtro (15) c. Mettere nel filtro 1 tazza (18) non più di 7 grammi o una tazza rasata del misurino (23) di caffè macinato. Mettere nel filtro 2 tazze (19) non più di 14 grammi o due tazze rasate del misurino (23) di caffè macinato. d. Chiamare ufficio cortesia Bugatti o mandare email a diva@casabugatti.it per prenotare l'assistenza. Si ricorda che tutte le guarnizioni sono da considerarsi materiale di consumo e quindi fuori dalla protezione della garanzia (La garanzia protegge componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione).

GARANZIA

- 1) Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio, che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione.
- 2) In caso di guasto irreparabile o di ripetuto guasto della stessa origine, si provvederà, ad insindacabile giudizio della casa costruttrice, alla sostituzione della macchina.
- 3) La garanzia non copre i danni derivanti da: -uso improprio o errato - difetti causati da rotture accidentali e incuria - mancata osservanza delle istruzioni ed avvertenze - errata installazione e manutenzione - manutenzioni e/o modifiche operate da personale non autorizzato - Utilizzo di pezzi di ricambio non originali - trasporto - ogni altra circostanza che non possa farsi risalire a difetti di fabbricazione - inoltre esclusa ogni altra rivendicazione sempre che non sia prevista dalla legge.
- 4) La garanzia non copre danni derivati dall'uso improprio ed in particolare in caso di uso non domestico.
- 5) La casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni di sicurezza indicate sul libretto istruzioni concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione della macchina.
- 6) L'eventuale sostituzione o riparazione non interrompe il periodo di garanzia.
Viene escluso il ricambio dei materiali dei materiali di consumo: filtri, guarnizioni, resistenza, ecc.
- 7) Per esercitare i diritti di cui sopra il cliente dovrà avere spedito la cartolina allegata compilata in tutte le sue parti, in particolare non verranno prese in considerazione Garanzie prive di una sola delle seguenti parti: indirizzo del mittente - timbro del rivenditore - n. del documento fiscale - data del documento fiscale.

SERVIZIO ASSISTENZA

In caso di guasto della macchina rivolgersi ad un distributore autorizzato BUGATTI che la rispedirà in azienda. Per riparazioni al di fuori della garanzia, tutte le spese di trasporto e/o spedizione sono a carico dell'acquirente. Ove possibile conservare con cura l'imballo dell'apparecchio.



AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per marcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

IMPORTANT NOTICES

Dear Customer,

Diva, the coffee machine, enables you to make espresso and normal coffee using either pods or ground coffee. Like all domestic appliances, this coffee-making machine must be used with care and attention to prevent accidental burns and prevent damage to the machine.

BEFORE STARTING UP THE MACHINE, CAREFULLY READ ALL THE INSTALLATION INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE AND THE SAFETY NOTICES. Do not use the machine unless you are thoroughly familiar with the instructions.

WARNING

No liability is accepted for damage due to:

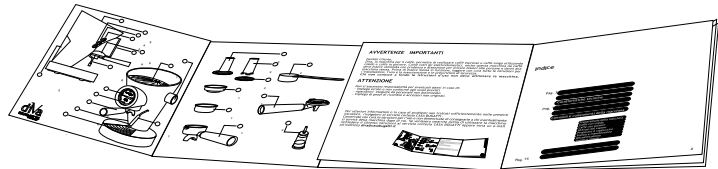
- incorrect use or use other than for its intended purpose
- repairs carried out by unauthorized staff
- use of non-original spare parts or accessories

Instructions for use

For further information, or in case of problems that have not been sufficiently addressed in the present instructions, contact Customer Care at CASA BUGATTI .

SAVE THESE INSTRUCTIONS for use and remember to pass them on to those who will use the machine after you. If the instructions are lost before you use the machine, request the instruction booklet from Customer Care at CASA BUGATTI or send an e-mail to diva@casabugatti.it.

On the first page you will find the illustrations relating to the text. Keep the first page open as you read the instructions for use.





Contents

Pag. 19	Technical features
Pag. “	Machine controls and parts
Pag. “	Accessories
Pag. 20/21	Important safeguards
Pag. 22	Installation & starting up
Pag. 23	Cleaning & maintenance
Pag. 24/29	Advice and recommendations on use
Pag. 24	Setting up the machine
Pag. “	Coffee with pods
Pag. 25/26	Ground coffee
Pag. 27	Using steam
Pag. 28/29	Preparing cappuccino
Pag. 30	Descaling
Pag. 31	Troubleshooting
Pag. 29	The best espresso coffee
Pag. 32	Warranty

Technical features

Power supply	See rating plate underneath machine
Power rating	See rating plate underneath machine
Dimensions	Diameter approximately 240 x h. 365 mm
Solid cast	Solid cast aluminium and stainless steel 18/10
Weight	About 6,5 Kg
Length of power supply cable	Approximately 1.2 metres
Pump	15 bar, electrico-vibrating
Boiler capacity	Approximately 0,25 litres
Temperature control	Mechanical thermometer with Bourdon coil with analogue reading
Quantity programming	Manual
Steam delivery	Manual
Tank capacity	Approximately 0,8 litres
Heating up time	Approximately 3 minutes
Thermal overload protection	Built in
Insulation	Protection class I
Approvals	See rating plate underneath machine
Conformity	CE - 89/336 CEE - cCSAus-cUL
Warranty	As per attached warranty information

Machine controls and parts

Surface for warming cups	①	Steam nozzle	⑧
Water tank	②	Brewing unit	⑨
On - off switch	③	Steam knob	⑩
Coffee delivery switch	④	Power-ON light	⑪
Steam switch	⑤	Removable steam nozzle protection	⑫
Thermometer	⑥	Drip grid	⑭
Filter-holder unit	⑬		

Accessories

Filter for pods	⑮	Pressing tool for powder coffee	⑳
Filter-holder unit for powder coffee and pods	⑯	Dosing spoon	㉑
Filter for 1-cup dose	⑰	Ion exchange filter for filtering calcareous water	㉒
Filter for 2-cup dose	⑱	Electrical wire with plugs	㉓


IMPORTANT SAFEGUARDS

CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS. THE APPLIANCE MUST BE USED ONLY BY ADULTS WHO HAVE BEEN TRAINED IN ITS USE.

1. To protect against fire, electric shock and injury to person **DO NOT IMMERSE PARTIALLY OR TOTALLY ANY PART OF THE CORD, PLUGS, OR THE MACHINE ITSELF IN WATER OR IN OTHER LIQUID. CAUTION: HOT SURFACES, DANGER OF BURNS.** Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Be very careful when touching very hot parts such as the hot water/steam pipe (use a protective glove): DANGER OF BURNS! Steam and hot water can cause burns. Never direct the jet of steam or hot water towards parts of the body.

2. **HOUSEHOLD USE ONLY.** Do not use appliance for other than intended use. Potential injury can occur due to misuse. Do not make any technical modifications as these may cause risks and will void the warranty.

3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

4. Never touch live electrical parts. They may cause electric shocks and serious injuries. Connect the machine to a wall socket having the appropriate voltage. The voltage must correspond to that indicated on the rating plate underneath the machine. **Make sure that the socket you are using is earthed (grounded).**  **Avoid any spillage on the connector.**

5. **Figure A:** electrical wire. A short detachable power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. We do not suggest using an extension cord.
c) Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
d) Do not use outdoors. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may result in fire, electric shock or injury to the user.

IMPORTANT SAFEGUARDS

6. **Figure B:** Make sure that children cannot play with the machine. Children should not to use, operate or play near the appliance. The machine must be positioned so that the cups warming surface on the top (1) is at a minimum height of 1.20 meters above the floor.

7. Place the machine on a flat surface, making sure that the suction feet adhere firmly to the support surface so that the machine cannot be overturned. Hot water or steam may escape: danger of burns! Do not use the machine in environments below 5 °C. Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames.

8. **Figure C:** Do not direct the jet of steam or hot water towards parts of the body. Be very careful when touching very hot parts such as the hot water/steam pipe (use a protective glove).

9. **Figure D:** To ensure that the machine works correctly, place it on a level surface in an adequately lit and hygienic environment with an easily accessible electrical socket. Keep the machine at least 100 mm (4 inches) away from the walls.

10. **Figure E:** Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. The appliance must be cleaned with a freshly dampened non-abrasive cloth soaked with a few drops of neutral non-corrosive detergent (never use solvents).

11. In the event of faults, defects or suspected faults after a fall, immediately unplug from the socket. Never start up damaged appliances. The repairs must be carried out by the Service Centre of CASA BUGATTI. Contact your dealer and/or contact Customer Care at CASA BUGATTI or send an e-mail to diva@casabugatti.it. In the event of fire, use carbon-dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.

12. Danger of burns. The heating element surface is subject to residual heat after use. Do not touch.



Installation and starting up

The original packaging has been designed for dispatch by post. Keep it in case you need to return the machine to the supplier. Before installing the machine, comply with the important safeguards indicated on page 20, 21.

Connecting to power supply. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn all controls OFF, then remove plug from wall outlet. Be aware electric power can kill. Strictly comply with safety regulations.

The coffee machine must be connected, with the Casa Bugatti original electrical wire (25) to a wall socket with a voltage as specified on the rating plate underneath the machine. Make sure that the socket you are using is earthed (grounded).



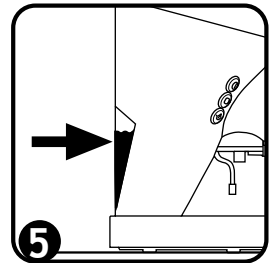
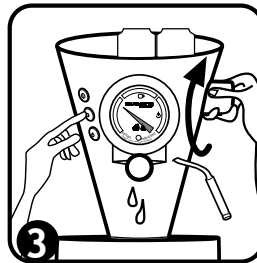
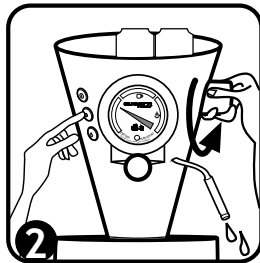
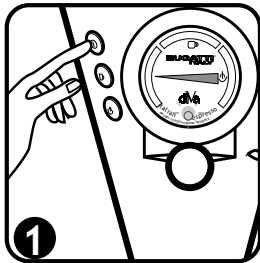
Never use faulty or damaged power cords.

We do not recommend using an extension cord with the appliance. This may damage the appliance and void the warranty.

Never allow live parts to come into contact with water: may cause short circuit!!! Steam and hot water can cause burns. Never direct the jet of steam or hot water towards parts of the body. Handle the steam/hot water pipe with care: risk of burns (use a protective glove)!

Do not start up the machine without first filling the tank with water. Take care to insert it carefully in its seat.

- 1) When starting up the machine, push the switch (3) to light up the light (11) on the thermometer, which will show that the machine is on and that the heater resistance is heating up.
- 2) Then open the tap (10) of the steam nozzle and press the coffee delivery switch (4) to facilitate pump priming. Pump priming has occurred when water comes out of the steam nozzle.
- 3) Shut the steam tap (10) and keep the coffee-delivery switch (4) pressed until water flows out from the brewing unit (9).
- 4) Turn off the coffee delivery switch 4 : the operation has finished.
- 5) **Always make sure that there is water in the tank (2) and that the suction pipe is correctly inserted.** **Warning:** the pump will be irreparably damaged if the machine operates without water even for a short period.
- 6) Every time you add water into the tank (2), remember to empty the waste water tank located under the drip grid (14).

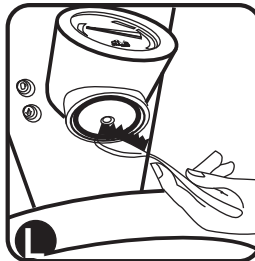


Cleaning and maintenance

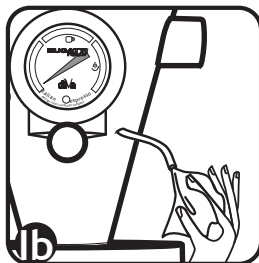
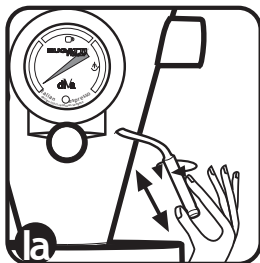
Before cleaning the machine, turn the main switch to the OFF position and remove the plug from the socket. Wait for the machine to cool. The appliance must be cleaned with a freshly dampened non-abrasive cloth soaked with a few drops of neutral non-corrosive detergent (never use solvents). After using the machine always clean the filter and filter holders and wipe the stainless-steel surface of the filter holder and of the brewing unit with a damp cloth.



H: Cleaning filters for ground coffee: Ensure that the holes in the filter are free from coffee grounds. If necessary, clean them with a small brush



L. Cleaning the brewing unit (9) and its gasket. Regularly clean the gasket under the brewing unit (9) with a wet brush (Figure L) in order to remove all coffee residues. The gasket must be cleaned all the time



la/lb/lc) To clean the residual milk from the steam nozzle (8), first wait for the nozzle to cool to prevent burning. Then remove the extractable steam nozzle protection (12) by gently pulling on it and alternately turning it to the right and to the left. Clean the side hole of the steam nozzle protection (12) with a toothpick, then wash it thoroughly inside and outside. Use a damp sponge to remove the remaining milk from the nozzle (8). Clean the hole of the steam nozzle (8) with a toothpick (see the cleaning and maintenance sector). Use a damp sponge to remove the remaining milk from the nozzle (8) and from the protection device (12). Use the steam knob (10) to open the steam tap and to let the steam or drops of water escape for a few seconds (2-3). Reconnect the protection device (12) on the steam nozzle (10). 14) Every time you fill up the water into the tank (2), remember to empty the waste water tank located under the drip grid (14).

Advice and recommendations for use

Setting up the machine.

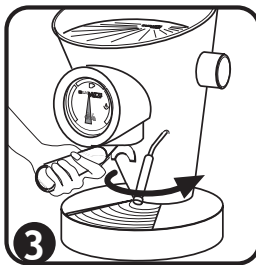
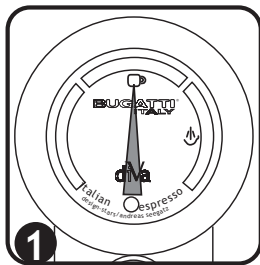
The first time that DiVA is used or if it is used after a long period of inactivity:

- 1) Fill the tank (2) with cold water.
- 2) Connect the appliance to a wall socket in strict compliance with the important safeguards specified on page 20, 21.
- 3) Switch on the machine by means of the switch (3); the red light on the thermometer will light up (11)
- 4) Load the water system: open the steam tap by turning the knob (10) counterclockwise and then press the coffee-delivery switch (4). When water leaves the steam nozzle (8) shut the tap by turning the steam knob (10) clockwise. Wait for a few minutes so that water runs out of the brewing unit (9) and then stop water flowing out by using the coffee-delivery switch (4) to switch off the pump.
- 5) Wait for the hand of the thermometer (6) to reach position in the range shown by the coffee cup symbol on the thermometer (6) dial.
- 6) The machine is ready for use.

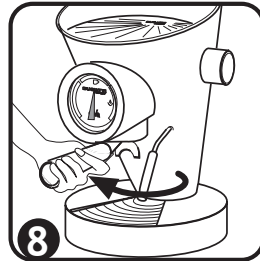
DiVa is provided with one filter-holder unit (16) with a filter for ESE pods (15), one filter for ground coffee for 1 cup (18) and one filter for ground coffee for 2 cups (19)

Coffee with pods.

- 1) Make sure that the thermometer hand is in the position of the coffee cup symbol.
- 2) Place the filter (18) in the filter-holder unit (16) to pour one cup of coffee and place a pod in it, taking care to place it perfectly in its seat.
- 3) Insert the filter-holder unit (16) into the seat of the brewing unit (9) and fix it by rotating the handle to the right to about the centre of the machine (handle must be rotated until correct pressure for a seal during delivery is reached).
- 4) Take one dry and warm coffee cups from the cup-warming surface and place them under the spout of the filter holder.

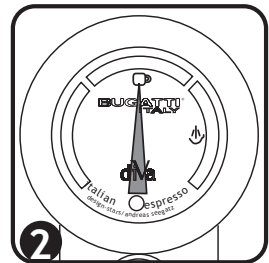
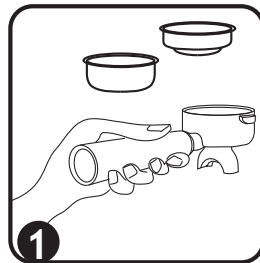


- 5) Press the button (4) to start delivery of the coffee.
- 6) Then press the button (4) again to stop delivery of the coffee: you can decide what type of coffee to enjoy: “ristretto”, “espresso”, “lungo” or ...
- 7) Serve the coffee immediately to fully enjoy its aroma.
- 8) Remove the filter-holder unit (16) from the brewing unit (9) by turning the handle to the left.
- 9) Remove the coffee powder and place it in the litter bin.
- 10) The machine is ready to make a new coffee.
- 11) At the end of each cycle we suggest to leave inserted the filter unit-holder (16) into the seat of the brewing unit (9) : the filter remain warm and ready to make a new coffee at the correct temperature. (see picture 3)
- 12) **WARNING: frequently check the level of water in the tank (2). Do not operate the appliance without water!**



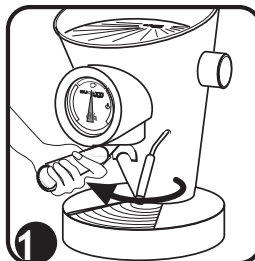
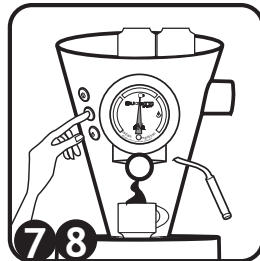
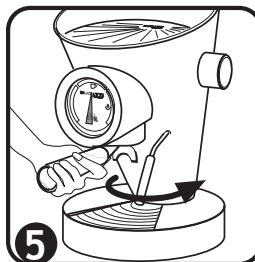
Ground coffee.

- 1) Place the filter (18) in the filter-holder unit for ground coffee (16) to pour one cup of coffee.
- Place the filter (19) in the filter-holder unit for ground coffee (16) to pour two cups of coffee.
- 2) Make sure that the thermometer hand is in position of the coffee cup symbol.



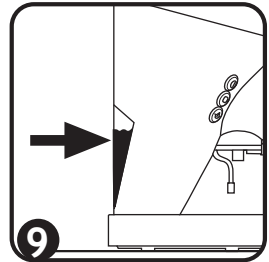
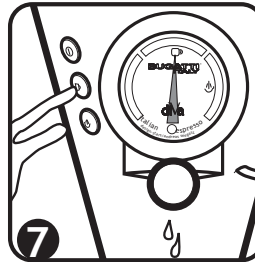
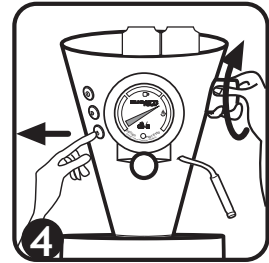
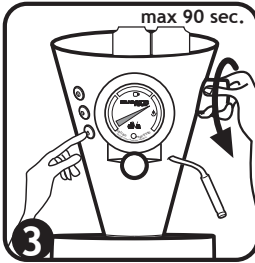
Advice and recommendations for use

- 3) Take the filter-holder unit for ground coffee (16) insert the filter (18) for one coffee or the filter (19) for two coffees, according to requirements.
- 3) Pour the ground coffee with the appropriate measure (23): one measure for one coffee or two measures for two coffees, according to the chosen filter.
- 4) Level the coffee powder inside the filter with the appropriate pressing tool.
- 5) Insert the filter-holder unit (16) into the seat of the brewing unit (9) and fix it by rotating the handle to the right to about the centre of the machine (handle must be rotated until correct pressure for a seal during delivery is reached).
- 6) Take one or two dry and warm coffee cups from the cup-warming surface and place them under the spout of the filter holder.
- 7) Press the button (4) to start delivery of the coffee.
- 8) Then press the button (4) again to stop delivery of the coffee: you can decide what type of coffee to enjoy: “ristretto”, “espresso”, “lungo” or ...
- 9) Serve the coffee immediately to fully enjoy its aroma.
- 10) Remove the filter-holder unit (16) from the brewing unit (9) by turning the handle to the left.
- 11) Remove the coffee powder and place it in the litter bin. (See chapter: Cleaning and Maintenance)
- 12) The machine is ready to make a new coffee.
- 13) At the end of each cycle we suggest to leave inserted the filter unit-holder (16) into the seat of the brewing unit (9) : the filter remain warm and ready to make a new coffee at the correct temperature. (see picture 5)
- 14) **WARNING:** frequently check the level of water in the tank (2). Do not operate the appliance without water!



Using steam to prepare milk for cappuccino and for heating water for tea.

- 1) Start the machine by pressing the main on- off (3) switch, open the steam tap for a few seconds by turning the steam knob (10) counterclockwise so as to stop condensation building up.
- 2) Close the tap again by turning the steam knob (10) clockwise.
- 3) Press the steam switch (5) and wait for the thermometer indicator to reach range shown for steaming, then open the tap (10) to deliver the steam. Steam can be delivered for a maximum of 90 seconds.
- 4) To obtain more steam, release the steam switch (5) and shut the tap (10).
- 5) Press the coffee-delivery button (4) until water emerges from the brewing unit (9) and then repeat the previous operations from point 3) of this paragraph.
- 6) After using the steam nozzle, always remember to press switch (5) to cut off the steam again.
- 7) **Important:** To immediately bring up the machine to the ideal temperature for coffee, after shutting off the tap (10) and making sure that the switch (5) is off, press the coffee-delivery button (4) until water emerges from the brewing unit (9).
- 8) The machine is ready to make coffee again.
- 9) Every time you fill up the water tank (2), remember to empty the waste water tank located under the drip grid (14).
- 10) **WARNING:** frequently check the level of water in the tank (2). Do not operate the appliance without water!

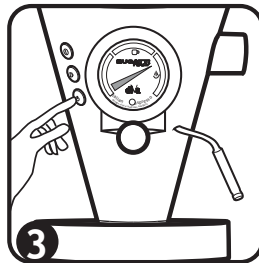
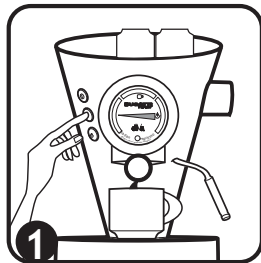


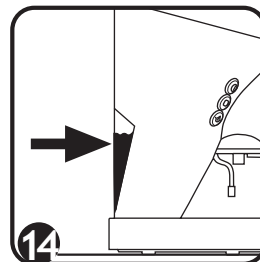
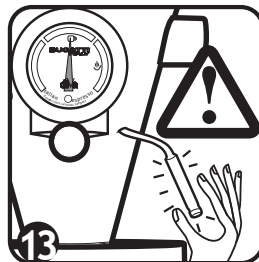
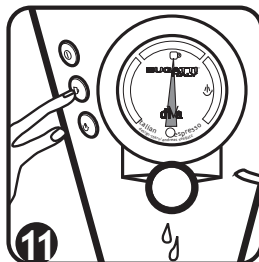
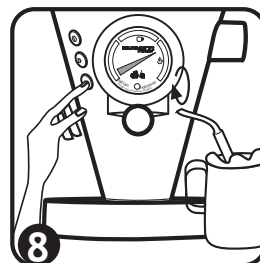
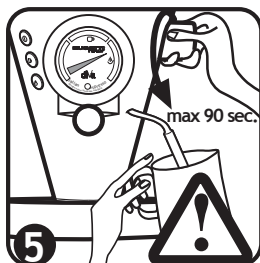
Advice and recommendations for use

Preparing cappuccino.

To make a delicious Italian-style cappuccino, carefully follow this procedure:

- 1) Prepare espresso coffee in one or more Bugatti cappuccino cups (depending on how many cups you want to make). Follow instructions on making espresso coffee on page 25.
- 2) Half fill a jug with cold milk.
- 3) After pressing the steam switch (5), wait for the indicator on the thermometer (6) to reach the range shown for steaming.
- 4) Move the steam nozzle (8) to a comfortable position, place the jug under the nozzle and immerse the nozzle in the milk.
- 5) Open the steam tap by gradually turning the steam knob (10) counterclockwise.
- 6) The steam from the nozzle will blow into the milk to produce the typical froth of a true Italian cappuccino.
- 7) When enough froth has been created, shut the steam tap by turning the steam knob (10) clockwise.
- 8) **Remember to press the steam switch (5) to shut off the steam.**
- 9) Remove the jug from the steam nozzle.
- 10) Add the frothy milk to the espresso coffee that was previously prepared in the special cups (point 1). Sprinkle powdered cocoa on the froth and enjoy your cappuccino.
- 11) **Important:** To immediately bring up the machine to the ideal temperature for coffee, after shutting off the tap (10) and making sure that the switch (5) is off, press the coffee-delivery button (4) until water emerges from the brewing unit (9).
- 12) **The machine is ready to make coffee again.**
- 13) To clean the residual milk from the steam nozzle (8), first wait for the nozzle to cool to prevent burning. Then remove the extractable steam nozzle protection (12) by gently pulling on it and alternately turning it to the right and to the left. Clean the side hole of the steam nozzle protection (12) with a toothpick, then wash it thoroughly inside and outside. Use a damp sponge to remove the remaining milk from the nozzle (8). Clean the hole of the steam nozzle (8) with a toothpick (see the cleaning and maintenance sector). Use a damp sponge to remove the remaining milk from the nozzle (8) and from the protection device (12). Use the steam knob (10) to open the steam tap and to let the steam or drops of water escape for a few seconds (2-3). Reconnect the protection device (12) on the steam nozzle (10).
- 14) Every time you fill up the water into the tank (2), remember to empty the waste water tank located under the drip grid (14).
- 15) **WARNING:** frequently check the level of water in the tank (2).





The best espresso coffee

To be excellent, espresso coffee must have the following features:

- 1) The serving of ground coffee must be seven grams (to the nearest half gram).
- 2) The temperature of the water leaving the machine must be 88 °C (give or take 2 °C depending on the type of coffee blend).
- 3) The temperature of espresso coffee must be 67 °C.
- 4) Water-delivery pressure must be 9 atmospheres.
- 5) Percolation time, i.e. the time that the coffee takes to pass through the nozzle into the cup must be 25 seconds (give or take two seconds).
- 6) There must be 25 millilitres of coffee in the cup. (give or take two and a half millilitres)

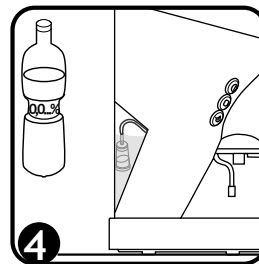
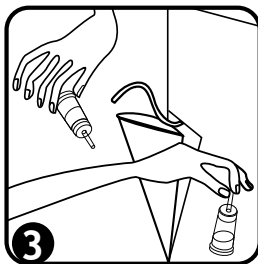
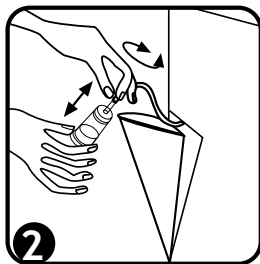
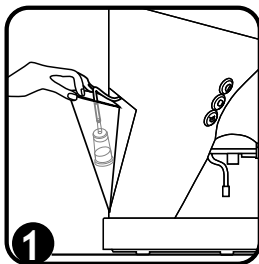
To obtain an excellent Italian espresso as served at the bar, BUGATTI recommends using BUGATTI coffee, either powder or in pods. This coffee is exclusively roasted in a wood-burning oven, especially for diVa.

Advice and recommendations for use

Descaling

diVa has been built with the best materials available on the market. Careful and accurate processing and the use of the innovative ion exchange filter enable the hardest water to be filtered. You can get a new filter from your retailer or from Customer Care at CASA BUGATTI. We suggest to use distilled water. The replacement of the filter should be done every 30 liters of water, about 1000 coffee. After 30 liters, the filter life is exhausted: it no longer holds the limestone, but it is completely released. The ion exchange filter is housed inside the tank and is connected to the pump suction pipe. To replace this filter, follow these simple instructions: 1) Remove the water tank. 2) With one hand take the filter and with the other hand pull and rotate alternately clockwise and counterclockwise the suction pipe near the fitting fixed to the filter in such a way that the pipe becomes detached. 3) Take the original new CASA BUGATTI filter (24) and fit the suction pipe onto the pipe fitting by exerting pressure and alternately turning clockwise and counterclockwise so that the pipe slides down over the entire length of the pipe fitting. 4) Again insert the pipe with the filter into the tank and carefully refit the tank filled with fresh water onto the machine.

N.B.: do not use descaling products with the Diva .



Trouble	Possible cause	Solution
Power-ON light does not light up.	Machine is not powered.	Check correct connection of power supply cable to the wall socket and to the machine. Check that there is electricity in your system.
No coffee delivery. Pump is noisy.	No water in the tank (2). Tank is not correct in its seat.	Fill the water tank (2) with fresh water. Position it correctly in its seat. WARNING : frequently check the level of water in the tank (2)
Coffee tastes burnt. Water drops on the drip grille.	Steam switch (5) is ON.	Follow procedure at point 6) in section "Using steam", page 26, to bring up the machine to the ideal temperature for coffee again. Normal discharge, due to the fact that drops of coffee should finish out of the shower filter holder (15)
During the milk frothing we cannot get the typical of cappuccino froth.	a. The pointer of the thermometer has not yet reached the sector of steam b. The steam nozzle (8) and its protection (12) are blocked	a. Make sure the steam button (5) is turned on and wait that the pointer of the thermometer (6) is in the sector of steam. b. Clean the side hole of the steam nozzle protection (12) with a toothpick, then wash it thoroughly inside and outside (see the cleaning and maintenance chapter).
Coffee is not hot	a. The cups are cold b. The filter-holder (16) unit is cold c. The heating element of the boiler is damaged	a. Leave the cups on the warmer plate (1) or rinse them with hot water before use with the coffee machine b. Leave the filter-holder unit (16) in the seat of the brewing unit (9) so that it is always hot and ready for a new coffee at the correct temperature c. Please call the courtesy service office or send an e-mail to Bugatti at diva@casabugatti.it to book the assistance. Please note that the heating element is considered as expendable material and therefore is outside the protection of the warranty (The warranty protects the original defective components that are faulty from its origin due to manufacturing faults).
Leaking of water between the filter-holder unit (16) and the brewing-unit (9)	a. There is coffee powder residue on the gasket of the brewing-unit (9) and / or on the edge of the filter-holder (16) b. If you're making a coffee with the ESE pods: the pod is not positioned correctly in the middle of the filter basket (15) c. If you are making coffee with the ground coffee: there is too much coffee in the filter you are using: filter (18) to 1 cup or filter (19) for two cups d. The seal of the distribution unit (9) is worn-out	a. Regularly clean the gasket under the brewing unit (9) with a wet brush (Figure L) in order to remove all coffee residues. The gasket must be cleaned all the time (See section cleaning and maintenance). b. Place the pod in the center of the filter (15) c. Put into the filter "1cup" (18) no more than 7 grams or one cup of the measuring cup (23) of ground coffee. Put 2 cups into the filter (19) no more than 14 grams or two cups of measuring cup (23) of ground coffee. d. Please call the courtesy service office or send an e-mail to Bugatti at diva@casabugatti.it to book the assistance. Please note that the gaskets are considered as expendable material and therefore is outside the protection of the warranty (The warranty protects the original defective components that are faulty from its origin due to manufacturing faults).

WARRANTY

- 1) A warranty is deemed to be the replacement or repair free of charge of the parts making up the appliance that are faulty from its origin due to manufacturing faults.
- 2) In the event of irreparable or repeated faults having the same origins, at the manufacturer's sole discretion, the machine will be replaced.
- 3) The warranty does not cover damage due to: incorrect or faulty use, defects caused by accidental breakages or carelessness, failure to observe instructions and warnings, incorrect installation and maintenance, maintenance and/or modifications operated by unauthorised personnel. Use of non-original spare parts, carriage and any other circumstance that cannot be ascribed to manufacturing faults, and any all claims not envisaged by law are excluded.
- 4) The warranty does not cover damage due to improper use and in particular to non-domestic use.
- 5) The manufacturer accepts no liability for any direct or indirect harm or injury to persons, things and domestic animals that may arise from failure to abide by all the safety regulations contained in this manual, especially failure to abide by the instructions on installation, use and maintenance of the machine.
- 6) Any replacement or repair shall not interrupt the warranty period.
The replacement of expendable materials such as filters, seals, resistance, etc, is not covered by the warranty.
- 7) To exercise the above rights, the customer must have returned the attached card duly filled in: Warranties that miss even one of the following parts shall not be taken into consideration: sender's address, retailer's stamp, number and/or date of receipt of payment.

SERVICE CENTRE

In the event of a machine fault, contact an authorised BUGATTI dealer, who will return the machine to the manufacturer.

The purchaser is responsible for all carriage and/or dispatch cost for all repairs not covered by warranty. Where possible, keep the appliance's original packing.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cher client,

La machine à café Diva permet de préparer du café espresso ou léger normal en utilisant des capsules ou du café moulu. Comme tous les appareils électroménagers, cette machine à café doit être utilisée avec prudence et attention pour éviter les blessures des utilisateurs et les dommages de la machine.

AVANT DE METTRE LA MACHINE EN FONCTION, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN AINSI QUE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

La machine ne doit pas être utilisée par ceux qui ne connaissent pas parfaitement le mode d'emploi.

ATTENTION

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité pour les dommages s'ils sont dus à :
une utilisation erronée et non conforme de la machine,
des réparations exécutées par du personnel non autorisé à ce faire,
l'utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non d'origine.

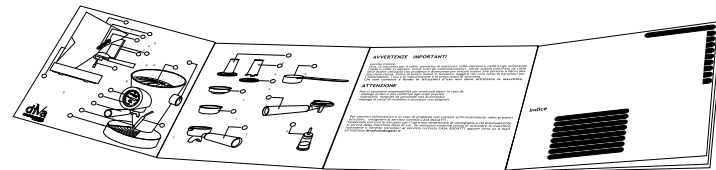
Utilisation du mode d'emploi

Pour toute information complémentaire ou en cas de problèmes développés de façon insuffisante dans les instructions, s'adresser au service d'assistance CASA BUGATTI.

CONSERVER LE MODE D'EMPLOI AVEC SOIN

et ne pas oublier de le remettre à toute personne susceptible d'utiliser la machine après vous. En cas de perte, avant d'utiliser la machine, demander une nouvelle notice au service d'assistance CASA BUGATTI ou envoyer un e-mail à l'adresse diva@casabugatti.it.

La première page de la couverture présente des illustrations relatives au texte. La laisser toujours ouverte lors de la consultation du mode d'emploi.





Sommaire

Pag. 35	Caractéristiques techniques
Pag. “	Commandes et composants machine
Pag. “	Accessoires
Pag. 36/37	Consignes de sécurité
Pag. 38	Installation et mise en fonction
Pag. 39	Nettoyage et entretien
Pag. 40/46	Conseils et recommandations
Pag. 40	Préparation de la machine
Pag. “	Café avec la capsule
Pag. 41/42	Café avec le café moulu
Pag. 43	Utilisation de la vapeur
Pag. 44/45	Préparer le cappuccino
Pag. 46	Décalcification
Pag. 46/47	Pannes et solutions
Pag. 45	Un excellent espresso
Pag. 48	Garantie

Caractéristiques techniques

Alimentation	voir la plaque de données située sous l'appareil
Puissance nominale	voir la plaque de données située sous l'appareil
Dimensions	diamètre 240 x h. 365 mm environ
Carcasse	aluminium massif moulé sous pression et acier inoxydable
Poids	6,5 Kg environ
Longueur du câble d'alimentation	1,2 mètre environ
Pompe	électro-vibrante à 15 bars
Capacité de la chaudière	0,25 litre environ
Contrôle de la température	thermomètre mécanique à spirale Bourdon à lecture analogique
Programmation de la quantité	manuelle
Fourniture de vapeur	manuelle
Capacité du réservoir	0,8 litres environ
Temps de chauffage	2 minutes environ
Protection de sécurité contre la surchauffe	incorporée
Isolation	classe protection I
Homologations	voir la plaque de données située sous l'appareil
Conformité	CE - 89/336 CEE
Garantie	voir le certificat de garantie ci-joint

Commandes et composants de la machine

Plan d'appui chauffe-tasses	①	Distributeur de vapeur	⑧
Réservoir d'eau	②	Groupe distributeur de café	⑨
Interrupteur on - off	③	Bouton de la vapeur	⑩
Interrupteur distribution de café	④	Voyant allumé-éteint	⑪
Interrupteur de vapeur	⑤	Dispositif amovible de protection du distributeur de vapeur	⑫
Thermomètre	⑥	Grille de couverture du bac de récupération	⑬
Poignée du porte-filtre	⑬		

Accessoires

Filtre pour capsules	⑮	Presseur pour café moulu	⑳
Poignée pour les filtres café moulu et capsules	⑯	Doseur de café	㉑
Filtre pour dose 1 tasse	⑰	Filtre aux charbons actifs pour filtrer le calcaire de l'eau	㉒
Filtre pour dose 2 tasses	⑱	Câble d'alimentation	㉓

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES MODES D'EMPLOI. LA MACHINE DOIT ÊTRE UTILISÉE SEULEMENT PAR LES ADULTES AYANT REÇU LES INFORMATIONS NÉCESSAIRES À SON USAGE.

1) Pour protéger contre le feu, choc électrique et dégât aux personnes **NE PAS IMMERGER PARTIELLEMENT OU TOTALEMENT** câbles, prises de courant, or la machine même dans l'eau ou dans autres liquides. **ATTENTION : SURFACE CHAUDE, DANGER DE BRULER.** Ne pas toucher les surfaces chaudes. User les gants de protection ou les pousse-poussoirs.

Faire très attention quand vous touchez les parties chaudes comme le tube à vapeur (usez les gants de protection): **DANGER DE BRULER !** La vapeur et l'eau chaude peuvent causer des brûlures. Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude contre les parties du corps; manier le tuyau de vapeur/eau chaude avec prudence : risque de brûlures !

2) **MACHINE RÉALISÉE SEULEMENT POUR L'UTILISATION DOMESTIQUE.** Utiliser la machine uniquement pour ce à quoi elle est prévue. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. Éviter impérativement d'effectuer des modifications techniques qui pourraient être à l'origine de risques.

3) Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent être effectués par des enfants que s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils sont supervisés. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

4) Ne jamais toucher aux pièces sous tension électrique. Elles risquent de provoquer des décharges électriques et de graves blessures. Brancher la machine à une prise de courant alimentée à une tension appropriée. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque située sous la machine. **S'assurer que la prise de courant est munie d'une mise à la terre adéquate.** Éviter tout débordement sur le connecteur. 

5) **Figure A :** Câble d'alimentation. Nous fournissons un câble d'alimentation court et amovible que réduit les risques qu'il peut se prendre aux choses, personnes et qu'il peut s'enrouler aux câbles plus longs. Sont disponibles câbles amovibles électriques longs ou prolongateur et ils peuvent être utilisés seulement s'ils auront fait sévères critères de sécurité. Si un câble électrique long ou un prolongateur sont utilisés doit avoir les propriétés ci-dessous:

- le câble électrique ou le prolongateur doivent avoir les mêmes caractéristiques techniques des propriétés électriques de la machine spécifiées dans la targue dessous la machine.
 - Le prolongateur doit être du type avec l'assemblage à terre et donc pourvu des trois fils/pôles. Dans tous les cas un long câble ou un prolongateur ne doit pas saillir des mobiles ou de table ou des consoles pour éviter qu'il puisse être touché par des enfants.
 - Ne pas positionner sur ou voisin au fourneau chaud ou au fourneau électrique ou près de un four.
 - Ne pas utiliser à l'air libre. Ne pas laisser les câbles suspendus des angles des tables ou des bancs ou qu'ils touchent des parties chaudes. Ne pas utiliser la machine avec câbles ou prises endommagés ou après que la machine a eu mal-fonctionnements, ou elle a été endommagée en tous les modes. Renvoyer la machine au plus voisin point de service autorisé pour être examiné, réparé ou ajusté.
- L'utilisation des accessoires pas recommandés par le producteur de la machine, peut provoquer incendies, chocs électriques ou dommages aux personnes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

6) **Figure B** : S'assurer que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine. Les enfants ne se rendent pas compte du danger inhérent aux appareils électriques. La machine doit être positionnée de façon à ce que le plan d'appui chauffé-tasses (1) se trouve à une hauteur de plus de 1,20 m par rapport au sol.

7) Positionner la machine sur une surface plane, en veillant à ce que les pieds à ventouse adhèrent bien au plan d'appui et que la machine ne risque pas d'être renversée. De l'eau chaude ou de la vapeur risque de fuir : attention aux brûlures ! Ne pas utiliser la machine dans des lieux présentant une température ambiante de moins de 5 °C. Ne pas placer la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité de flammes nues.

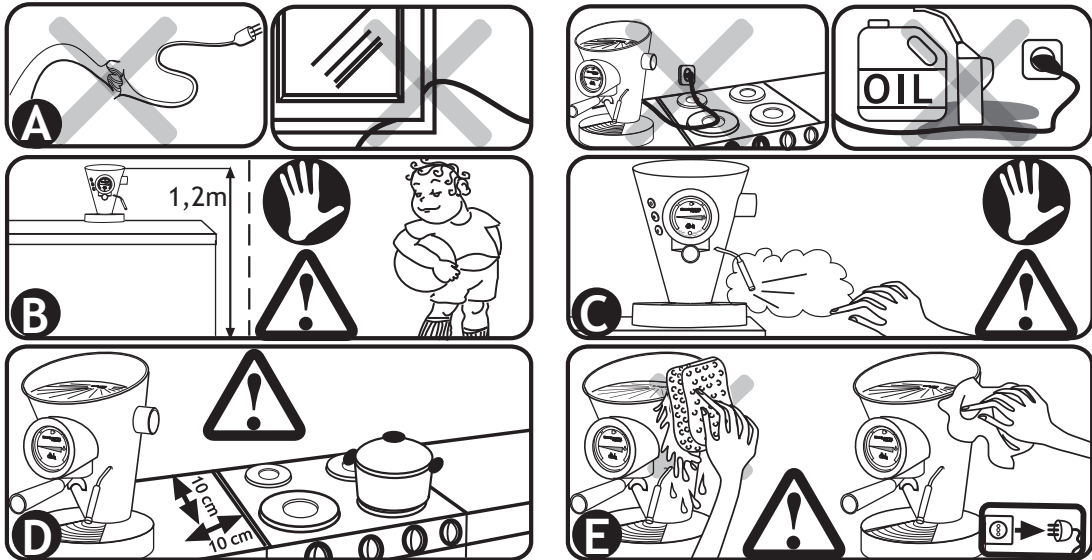
8) **Figure C** : Éviter de diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers les parties du corps. Toucher avec prudence les parties très chaudes comme le tuyau d'eau chaude/vapeur. Utiliser des gants de protection.

9) **Figure D** : Pour garantir le bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de placer la machine sur un plan d'appui bien horizontal, dans un endroit bien éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible. Garder la machine à une distance des parois d'au moins 10 cm.

10) **Figure E** : Enlever la fiche avant le nettoyage et quand la machine n'est pas utilisée. Attendre que la machine se refroidisse avant de mettre ou enlever les parties et avant de la nettoyer. L'appareil doit être nettoyé avec un linge non abrasif légèrement humide, sur lequel on versera quelques gouttes de détergent neutre non agressif (ne jamais utiliser de solvants)

11) En cas de pannes, de défauts ou de doutes après une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne jamais mettre l'appareil en marche s'il est défectueux. Les réparations peuvent être effectuées par le centre d'assistance CASA BUGATTI. S'adresser à son revendeur et/ou au service d'assistance CASA BUGATTI ou envoyer un e-mail à diva@casabugatti.it.
En cas d'incendie, utiliser un extincteur à anhydride de carbone (CO₂). N'utiliser ni eau, ni extincteurs à poudre.

12. Danger de brûlures. La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation. Ne pas la toucher.




Installation et mise en service

L'emballage d'origine est prévu pour l'envoi par la poste. Le conserver pour le renvoyer, si besoin est, au fournisseur. Avant d'installer la machine, respecter les consignes de sécurité présentées aux pages 36 et 37.

Branchement au réseau électrique : le courant électrique peut être mortel. Respecter scrupuleusement les consignes de sécurité.

La machine à café doit être branchée à une prise, au moyen du câble d'alimentation d'origine Casa Bugatti (25) dont la tension correspond à celle qui est indiquée sur la plaque située sous la machine.

Avant brancher la prise dans la machine et après connecter la prise dans la fiche au mur. Pour débrancher: avant positionner sur OFF tous les boutons et après enlever la prise du mur.

S'assurer que la prise de courant est munie d'une mise à la terre adéquate. 

Ne jamais utiliser de câbles d'alimentation défectueux ou endommagés. N'utiliser de rallonges qu'après s'être assuré qu'elles sont en parfait état. Les fils qui les composent doivent avoir une section minimale de 1 mm et les prises doivent être tripolaires.

Ne jamais mettre les parties sous tension en contact avec l'eau : cela risquerait de provoquer un court-circuit!!! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude contre les parties du corps; manier le tuyau de vapeur/eau chaude avec prudence : risque de brûlures ! Porter des gants de protection.

Ne pas mettre la machine en service avant d'avoir rempli le réservoir l'eau et de veiller à ce qu'il soit bien inséré dans son siège.

1) Mettre la machine en service en appuyant sur la touche (3). Le voyant (11) s'allume sur le thermomètre pour indiquer que la machine est allumée et la résistance de la chaudière commence à chauffer.

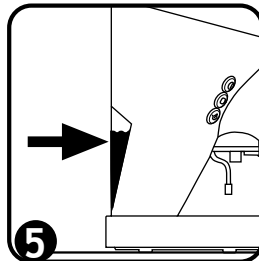
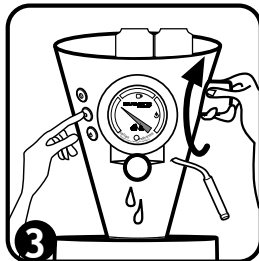
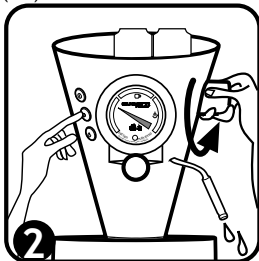
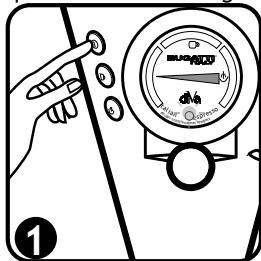
2) Ouvrir alors le robinet du distributeur de vapeur en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer sur l'interrupteur (4) de distribution de café pour faciliter l'amorçage de la pompe. L'amorçage est terminé lorsque de l'eau sort du distributeur de vapeur.

3) Fermer alors le robinet de vapeur en tournant le bouton de la vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre et en laissant appuyé l'interrupteur de distribution de café (4) jusqu'à ce que de l'eau continue de sortir du groupe distributeur de café (9).

4) Éteindre l'interrupteur de distribution de café (4); l'opération est terminée.

5) S'assurer toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir (2) et que le tuyau d'aspiration est inséré convenablement. Attention: si elle fonctionne sans eau, même pendant peu de temps, la pompe de la machine risque d'être endommagée de façon irréversible.

6) Chaque fois que l'on rajoute de l'eau dans le réservoir (2), ne pas oublier de vider le bac de récupération qui se trouve sous la grille (14).

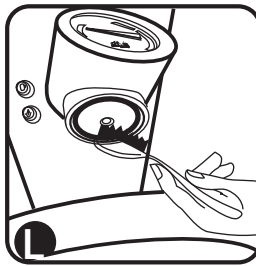


Nettoyage et entretien.

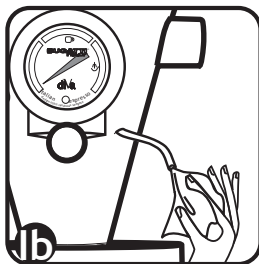
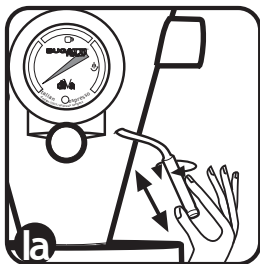
Avant de nettoyer la machine, il est indispensable d'éteindre l'interrupteur général et de débrancher la prise de courant propre à la machine. Attendre que la machine se refroidisse. L'appareil doit être nettoyé avec un chiffon non abrasif légèrement humide, sur lequel on versera quelques gouttes de détergent neutre non agressif (ne jamais utiliser de solvants). Après chaque utilisation de la machine, nettoyer toujours les filtres et le porte-filtre. Passer également une éponge humide sur la surface en acier inoxydable de la poignée et du groupe distributeur de café.



H) Nettoyage des filtres pour le café moulu : s'assurer que les petits trous ne sont pas bouchés et, si besoin est, les nettoyer à l'aide d'une petite brosse.



L. Nettoyage du groupe distributeur (9) et de sa garniture. À l'aide d'une petite brosse mouillée, nettoyer constamment le joint au-dessous du groupe distributeur (9) (Figure L) en éliminant tous les résidus de café. Le joint doit toujours être propre.



la/lb/lc) Pour nettoyer le distributeur de vapeur (8) des résidus de lait qu'il présente, attendre qu'il se refroidisse de façon à éviter les brûlures. En exerçant une légère traction et en le tournant alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse, enlever le dispositif amovible de protection distributeur de vapeur (12). Dégager le trou latéral du dispositif de protection (12) avec un cure-dents, puis le laver minutieusement à l'intérieur et à l'extérieur. Avec une éponge humide, éliminer les résidus de lait du distributeur de vapeur (8). Dégager le trou du distributeur de vapeur (8) avec un cure-dents. (voir le paragraphe Nettoyage et entretien) À l'aide d'une éponge humide, éliminer les résidus de lait du distributeur (8) et du dispositif de protection (12). Ouvrir le robinet de vapeur à l'aide du bouton de la vapeur (10) et faire sortir de la vapeur ou des gouttes d'eau pendant quelques secondes (2-3). Remettre le dispositif de protection (12) sur le distributeur de vapeur (8).



Conseils et recommandations pour l'emploi

Préparation de la machine.

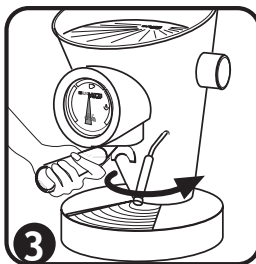
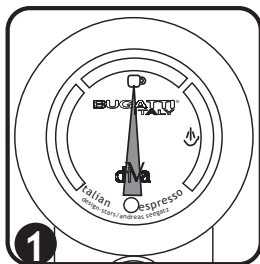
La première fois que l'on utilise diVa ou après une longue période d'inactivité :

- 1) Remplir le réservoir (2) avec de l'eau froide.
- 2) Brancher l'appareil à une prise de courant en respectant attentivement les consignes de sécurité présentées aux pages 36 et 37.
- 3) Allumer la machine avec l'interrupteur (3) ; le voyant rouge (11) s'allume sur le thermomètre (6).
- 4) Charger l'installation hydraulique : ouvrir le robinet vapeur en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer sur la touche (4) de distribution de café. Lorsque de l'eau sort du distributeur de vapeur (8), fermer le robinet en tournant le bouton de la vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre. Attendre quelques instants que de l'eau sorte du groupe distributeur de café (9), puis arrêter la sortie de l'eau en éteignant la pompe avec la touche (4) de distribution de café.
- 5) Attendre que l'aiguille du thermomètre (6) arrive sur le symbole graphique tasse de café.
- 6) La machine est prête pour l'utilisation.

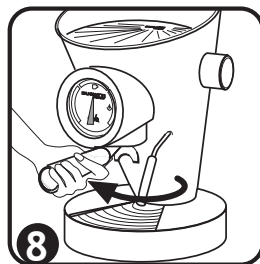
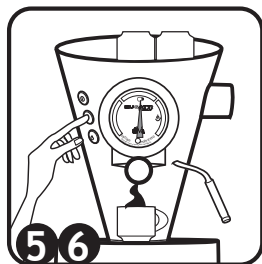
DiVa est munie d'une poignée (16) à filtre pour l'emploi des capsules ESE (15), d'un filtre à café moulu pour une tasse (18) et d'un filtre à café moulu pour deux tasses (19)

Café avec la capsule.

- 1) S'assurer que l'aiguille du thermomètre est sur le symbole graphique tasse de café.
- 2) Prendre la poignée porte-capsule (16) avec le filtre (15) et y mettre une capsule en veillant à la poser parfaitement dans son logement.
- 3) Insérer la poignée porte-capsule (16) et la capsule dans le siège du groupe distributeur de café (9) et la fixer en tournant le manche vers la droite jusqu'à ce que l'on obtienne la bonne pression pour la tenue pendant la distribution).
- 4) Prendre une tasse café Bugatti bien sèche et chaude sur le plan d'appui et de chauffage des tasses (1) et la placer sous le bec du porte-filtre.

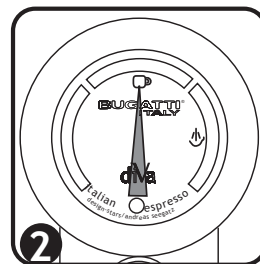
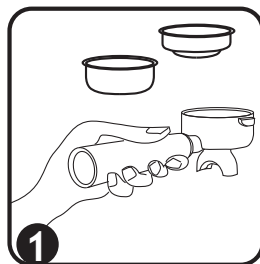


- 5) Appuyer sur le bouton (4) pour faire couler le café.
- 6) Appuyer de nouveau sur le bouton (4) pour arrêter la distribution du café. Il est alors possible de décider quel genre de café on désire déguster : serré, espresso , léger ou
- 7) Servir immédiatement le café pour en savourer tout l'arôme.
- 8) Enlever la poignée porte-capsule (15) du groupe distributeur de café (9) en tournant le manche vers la gauche.
- 9) Enlever la capsule et la jeter à la poubelle.
- 10) La machine est prête pour un nouveau café.
- 11) À la fin de chaque cycle , il est conseillé de laisser insérée la poignée pour café (16) dans le siège du groupe distributeur de café (9) de façon à ce qu'il reste toujours chaud et prêt pour une nouvelle distribution de café à la bonne température (fig. 3)
- 12) ATTENTION : Contrôler fréquemment le niveau de l'eau dans le réservoir (2). Ne pas utiliser la machine sans eau. (voir le chapitre : Nettoyage et Entretien)



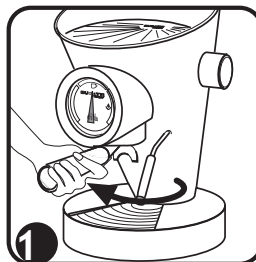
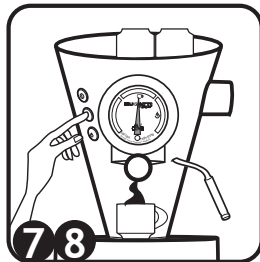
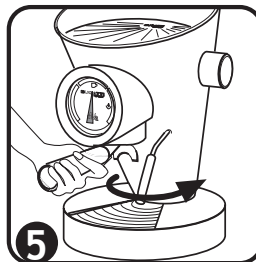
Café avec le café moulu.

- 1) Insérer dans la poignée porte-filtre pour le café moulu (16) le filtre (18) pour verser une tasse. Insérer dans la poignée porte-filtre pour le café moulu (16) le filtre (19) pour verser deux tasses.
- 2) Attendre que l'aiguille du thermomètre arrive à la position de la tasse de café graphique.



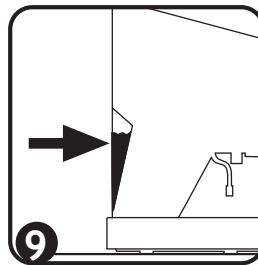
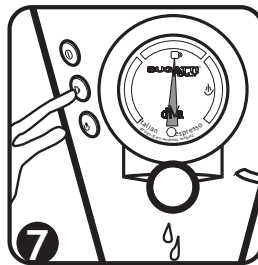
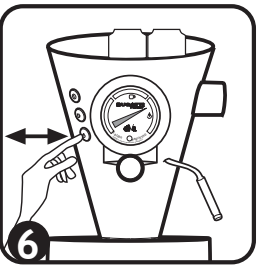
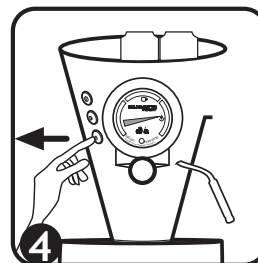
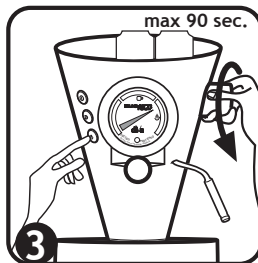
Conseils et recommandations pour l'emploi

- 3) Verser le café moulu avec le propre doseur (23) : un doseur pour un café ou deux doseurs pour deux cafés, selon le filtre choisi.
- 4) Nivelier et presser la poudre du café à l'intérieur du filtre avec l'adaptateur (21)
- 5) Insérer la poignée porte-filtre (16) dans le siège du groupe distributeur de café (9) et la fixer en tournant avec le manche vers la droite, au milieu de la machine (il faut tourner jusqu'à ce que l'on obtienne la bonne pression pour la tenue pendant la distribution).
- 6) Prendre une ou deux tasses café Bugatti bien sèches et chaudes sur le plan d'appui et de chauffage des tasses (1) et la placer sous le bec du porte-filtre.
- 7) Appuyer sur le bouton (4) pour faire couler le café.
- 8) Appuyer de nouveau sur le bouton (4) pour arrêter la distribution du café. Il est alors possible de décider quel genre de café on désire déguster : serré, espresso, léger ou
- 9) Servir immédiatement le café pour en savourer tout l'arôme.
- 10) Enlever la poignée porte-filtre (16) du groupe distributeur de café (9) en tournant le manche vers la gauche.
- 11) Enlever le café et le jeter à la poubelle. (Voir chapitre: Nettoyage et entretien)
- 12) La machine est prête pour un nouveau café.
- 13) A la fin de chaque cycle, il est conseillé de laisser insérée la poignée pour café (16) dans le siège du groupe distributeur de café (9) de façon à ce qu'il reste toujours chaud et prêt pour une nouvelle distribution de café à la bonne température (fig. 3)
- 14) ATTENTION : Contrôler fréquemment le niveau de l'eau dans le réservoir (2). Ne pas utiliser la machine sans eau. (voir le chapitre : Nettoyage et Entretien)



Utilisation de la vapeur pour la préparation du lait pour le cappuccino et pour chauffer l'eau du thé.

- 1) Mettre la machine en service en appuyant sur l'interrupteur général on-off (3), ouvrir le robinet de la vapeur pendant quelques secondes en tournant le bouton de la vapeur (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de façon à éviter toute stagnation de l'eau de condensation.
- 2) Refermer le robinet en tournant le bouton de la vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 3) Appuyer sur l'interrupteur de vapeur (5), attendre que l'aiguille du thermomètre arrive à la position de Fig. 3 (vapeur), puis ouvrir le robinet (10) pour la fourniture de la vapeur. L'utilisation de la vapeur a une durée maximale de 90 secondes.
- 4) Pour obtenir davantage de vapeur, relâcher l'interrupteur de vapeur (5) et fermer le robinet (10).
- 5) Actionner le bouton distribution de café (4) jusqu'à ce que de l'eau sorte du groupe distributeur de café (9), puis refaire les opérations précédemment décrites à partir du point 3).
- 6) Après avoir utilisé le distributeur de vapeur, ne jamais oublier d'éteindre le bouton (5).
- 7) **Important :** Pour remettre immédiatement la machine à la température idéale pour faire du café, fermer le robinet (10), s'assurer que le bouton (5) est éteint et appuyer sur le bouton (4) de distribution de café, jusqu'à ce que de l'eau ne sorte du groupe distributeur de café (9).
- 8) La machine est alors prête à refaire du café.
- 9) Chaque fois que l'on rajoute de l'eau dans le réservoir (2), ne pas oublier de vider le bac de récupération qui se trouve sous la grille (14).
- 10) ATTENTION: Contrôler fréquemment le niveau de l'eau dans le réservoir (2).



Conseils et recommandations pour l'emploi

Préparer le cappuccino.

Pour préparer un bon cappuccino à l'italienne, suivre attentivement la démarche indiquée ci-dessous :

- 1) Préparer le café espresso dans une ou plusieurs tasses à cappuccino Bugatti (en fonction du nombre de cappuccinos que l'on désire préparer) en suivant les indications des pages précédentes.

- 2) Verser du lait froid dans le pot et le remplir à moitié.

- 3) Après avoir appuyé sur l'interrupteur de vapeur (5), attendre que l'aiguille du thermomètre (6) arrive sur la position Vapeur.

- 4) Déplacer le distributeur de vapeur (8) dans une position commode et mettre le pot sous le distributeur et plonger celui-ci dans le lait.

- 5) Ouvrir le robinet de la vapeur en tournant progressivement le bouton de la vapeur (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- 6) En sortant du distributeur, la vapeur produit la mousse caractéristique du vrai cappuccino à l'italienne.

- 7) Lorsqu'il y a suffisamment de mousse, fermer le robinet de la vapeur en tournant le bouton de la vapeur (10) dans le sens des aiguilles d'une montre.

- 8) **Ne pas oublier d'éteindre la touche (5) de l'interrupteur de vapeur.**

- 9) Enlever le pot du distributeur de vapeur.

- 10) Ajouter ensuite le lait émulsionné dans le café espresso préparé précédemment dans les tasses (Figure 1). Saupoudrer la mousse avec du cacao en poudre et déguster le cappuccino.

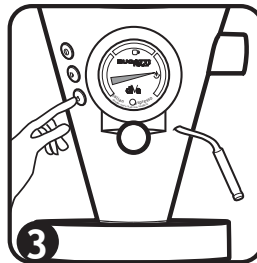
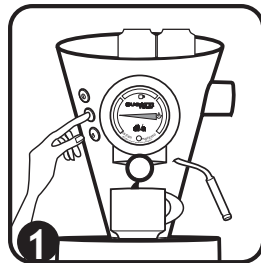
- 11) **Important :** Pour remettre immédiatement la machine à la température idéale pour faire du café, fermer le robinet (10), s'assurer que le bouton (5) est éteint et appuyer sur le bouton (4) de distribution de café, jusqu'à ce que de l'eau ne sorte du groupe distributeur de café (9).

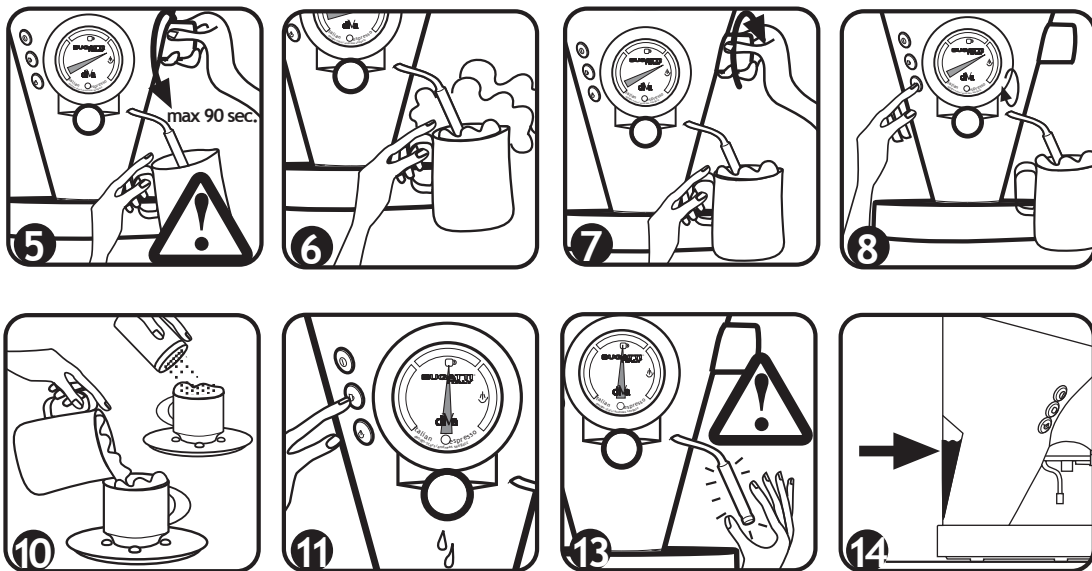
- 12) **La machine est alors prête à refaire du café.**

- 13) Pour nettoyer le distributeur de vapeur (8) des résidus de lait qu'il présente, attendre qu'il se refroidisse de façon à éviter les brûlures. En exerçant une légère traction et en le tournant alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse, enlever le dispositif amovible de protection distributeur de vapeur (12). Dégager le trou latéral du dispositif de protection (12) avec un cure-dents, puis le laver minutieusement à l'intérieur et à l'extérieur. Avec une éponge humide, éliminer les résidus de lait du distributeur de vapeur (8). Dégager le trou du distributeur de vapeur (8) avec un cure-dents. (voir le paragraphe Nettoyage et entretien) À l'aide d'une éponge humide, éliminer les résidus de lait du distributeur (8) et du dispositif de protection (12). Ouvrir le robinet de vapeur à l'aide du bouton de la vapeur (10) et faire sortir de la vapeur ou des gouttes d'eau pendant quelques secondes (2-3). Remettre le dispositif de protection (12) sur le distributeur de vapeur (8).

- 14) Chaque fois que l'on rajoute de l'eau dans le réservoir (2), ne pas oublier de vider le bac de récupération qui se trouve sous la grille (14).

- 15) **ATTENTION: Contrôler fréquemment le niveau de l'eau dans le réservoir (2).**





Un excellent espresso

our être « excellent », un espresso doit présenter des caractéristiques bien précises :

- 1) La dose de café moulu doit être de sept grammes (avec un écart en plus ou en moins d'un demi-gramme).
- 2) A la sortie de la machine, la température de l'eau doit être de 88 degrés (avec une variation, en plus ou en moins, de 2 degrés en fonction du mélange de café).
- 3) La température du café doit être de 67 degrés.
- 4) La pression d'introduction de l'eau doit être de neuf atmosphères.
- 5) Le temps de percolation, c'est-à-dire le temps pour le passage de la buse à la tasse doit être de 25 secondes (avec un écart en plus ou en moins de deux secondes et demi).
- 6) La tasse doit contenir 25 millilitres de café (tolérance de deux millilitres et demi).

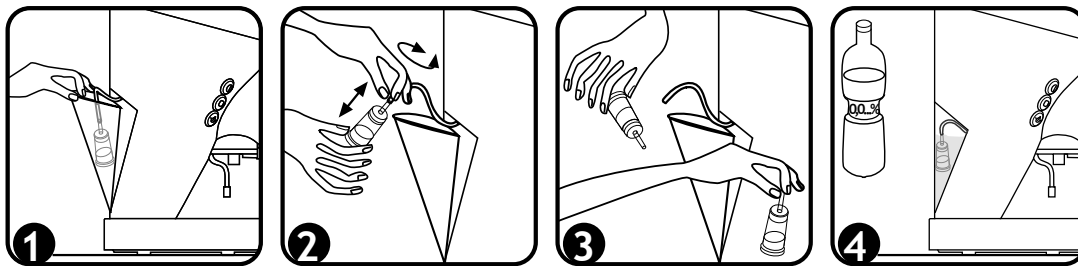
En outre, pour obtenir un espresso à l'italienne aussi bon que celui du bar, BUGATTI recommande d'utiliser son café, moulu ou en capsule. En effet, il est torréfié exclusivement au four à bois et il est spécialement conçu pour DiVa.

Conseils et recommandations pour l'emploi

Décalcification

La diVa a été fabriquée avec les meilleurs matériaux disponibles à l'heure actuelle sur le marché. La fabrication minutieuse et précise et l'utilisation du filtre innovant aux charbons actifs permettent d'éliminer la plus grande partie du calcaire présent dans l'eau. Il est nécessaire de remplacer le filtre, en se le procurant chez son revendeur de confiance ou au service d'assistance CASA BUGATTI et selon la dureté de l'eau fournie dans votre région. Une fois 30 litres d'eau consommé, soit environ 1000 cafés, le filtre doit être remplacé. Après 30 litres, le filtre n'est plus opérationnel de part la forte concentration de calcaire déposée. Le filtre aux charbons actifs est logé à l'intérieur du réservoir et il est raccordé au tuyau d'aspiration de la pompe. Pour remplacer ce filtre, suivre la démarche indiquée ci-dessous: 1) Enlever le réservoir de l'eau; 2) Saisir le filtre d'une main. De l'autre, tirer et tourner, alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire, le tuyau d'aspiration à proximité du raccord qui est fixé au filtre, de façon à ce que le tuyau se dégage ; 3) Prendre le nouveau filtre original CASA BUGATTI et glisser le tuyau d'aspiration sur le raccord du filtre en exerçant une pression et une rotation, alternativement dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens contraire, de façon à ce que le tuyau s'enfile sur toute la longueur du raccord; 4) Remettre le tuyau avec le filtre dans le réservoir et introduire à nouveau le réservoir rempli d'eau fraîche dans son logement.

Remarque: ne pas utiliser de produits décalcifiants avec diVa.



Pannes et solutions.

En cas de pannes et de défauts ou si l'on a l'impression que la machine à café présente des anomalies, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant.

Si l'on ne parvient pas à éliminer la panne en suivant les indications présentées dans ce mode d'emploi, il est possible de contacter le service d'assistance CASA BUGATTI. Les réparations qui ne sont pas effectuées correctement comportent des risques graves pour l'utilisateur. Le fabricant décline toute responsabilité relative due aux réparations qui n'auront pas été effectuées comme il se doit : dans de tels cas, la garantie perd toute validité.

P a n n e

Causes possibles

Solutions

Le voyant Allumé/Éteint ne s'allume pas.	Le courant n'arrive pas à la machine à café.	S'assurer que le câble d'alimentation est bien branché dans la prise de courant de votre installation et dans celle de la machine. S'assurer que l'installation électrique est sous tension.
La machine ne fournit pas de café. La pompe est bruyante.	Le réservoir (2) manque d'eau. Le réservoir n'est pas dans la bonne position.	Remplir le réservoir (2) d'eau fraîche et le placer comme il se doit. ATTENTION: Contrôler fréquemment le niveau d'eau.
Le café a un goût de brûlé.	L'interrupteur de vapeur (5) est actionné.	Remettre la machine à la bonne température en suivant les indications du point 6) du paragraphe « Utilisation de la vapeur », page 42.
Présence de gouttes d'eau sur la grille.		Décharge normale due au fait que Les gouttes de café doivent cesser de sortir de la poignée pour café (15).
Pendant la phase où l'on monte le lait, la mousse typique du cappuccino ne se forme pas.	a. L'aiguille du thermomètre n'a pas encore atteint l'espace vapeur. b. Le distributeur de vapeur (8) et le dispositif de protection (12) sont obstrués	a. S'assurer que l'interrupteur de vapeur (5) est activé et attendre que l'aiguille du thermomètre (6) soit dans l'espace vapeur. b. Nettoyer le distributeur de vapeur (8) et dégager le trou latéral du dispositif de protection (12) (voir paragraphe Nettoyage et entretien).
Le café n'est pas chaud	a. Tasse en porcelaine froide b. Poignée pour café (16) froide c. Résistance endommagée	a. Laisser les tasses sur le plan chauffe-tasses (1) ou bien les rincer à l'eau chaude avant de les utiliser avec la machine à café. b. Laisser la poignée pour café (16) insérée dans le siège du groupe distributeur de café (9) de façon à ce qu'elle reste toujours chaude et prête pour une nouvelle distribution de café à la bonne température. c. Appeler le bureau d'assistance de Bugatti ou envoyer un courriel à diva@casabugatti.it pour réserver l'assistance. Il est rappelé que la résistance doit être considérée comme du matériel consommable et, par voie de conséquence, non couvert par la garantie (La garantie couvre les composants s'avérant défectueux à l'origine à cause d'un défaut de fabrication).
Fuite d'eau entre la poignée pour café (16) et le groupe distributeur de café (9).	a. Il y a des résidus de café en poudre sur le joint du groupe distributeur (9) et/ou sur le bord de la poignée pour café (16) b. Si l'on prépare un café avec une capsule ESE, cette dernière n'est pas bien placée au milieu de la poignée à capsules (15) c. Si l'on prépare un café avec du café moulu : il y a trop de café moulu dans le filtre que l'on est en train d'utiliser : filtre (18) pour 1 tasse ou filtre (19) pour deux tasses d. Le joint du groupe distributeur (9) est usé.	a. Nettoyage du groupe distributeur (9) et de sa garniture. A l'aide d'une petite brosse mouillée, nettoyer constamment le joint au-dessous du groupe distributeur (9) (Figure L) en éliminant tous les résidus de café. Le joint doit toujours être propre. b. Placer la capsule au milieu de son siège dans le filtre (15). c. Ne pas mettre plus de 7 grammes dans le filtre pour 1 tasse (18) ou une tasse remplie à ras dans le doseur de café moulu (23). Ne pas mettre plus de 14 grammes dans le filtre pour 2 tasses (19) ou deux tasses remplies à ras dans le doseur de café moulu (23). d. Appeler le bureau d'assistance de Bugatti ou envoyer un courriel à diva@casabugatti.it pour réserver l'assistance. Il est rappelé que tous les joints doivent être considérés comme du matériel consommable et, par voie de conséquence, non couvert par la garantie (La garantie couvre les composants s'avérant défectueux à l'origine à cause d'un défaut de fabrication).

GARANTIE

- 1) La garantie prévoit le remplacement ou la réparation gratuite des pièces qui composent l'appareil et qui s'avèrent défectueuses à l'origine à la suite de défauts de fabrication.
 - 2) En cas de panne irréparable ou de panne se répétant fréquemment, le fabricant aura le pouvoir, sans appel, de remplacer la machine.
 - 3) La garantie ne couvre pas les dommages dus : - à une utilisation impropre ou erronée - à des défauts dus à des ruptures et à la négligence - aux manquements aux instructions et aux avertissements - à une installation et à un entretien erronés - à des opérations d'entretien et/ou à des modifications effectuées par du personnel non autorisé - à une utilisation de pièces de rechange non d'origine - au transport - à tout autre fait ne pouvant être imputé à des défauts de fabrication. Toute autre revendication est exclue, à moins qu'elle ne soit prévue par la loi.
 - 4) La garantie ne couvre pas les dommages dus à une utilisation impropre et, en particulier, aux cas d'utilisation non domestique.
 - 5) Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages susceptibles de frapper, directement ou indirectement les personnes, les biens matériels et les animaux domestiques, à la suite de manquements aux consignes de sécurité indiquées dans la notice d'instructions et concernant plus particulièrement les avertissements inhérents à l'installation, à l'emploi et à l'entretien de la machine.
 - 6) L'éventuelle substitution ou réparation n'interrompt pas la période de garantie.
- La garantie exclut le remplacement des pièces consommables : filtres, joints, résistance, etc.
- 7) Pour bénéficier des droits mentionnés ci-dessous, le client doit avoir réexpédié le coupon ci-joint qu'il aura rempli intégralement. La garantie ne sera pas valable si une des parties suivantes n'est pas remplie: adresse de l'expéditeur - timbre du revendeur - n° du reçu de caisse.

CENTRE D' ASSISTANCE

En cas de panne de la machine, s'adresser à un revendeur autorisé BUGATTI qui l'enverra à l'entreprise. Pour les réparations hors garantie, tous les frais de transport et/ou d'expédition sont à la charge du client. Si possible, conserver soigneusement l'emballage de l'appareil.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

WICHTIGE HINWEISE

Sehr geehrter Kunde,

Die Espressomaschine Diva ermöglicht die Zubereitung von Espresso und normalem Kaffee mit Servings und Pulverkaffee. Wie alle Elektrogeräte muss auch diese Espressomaschine mit Vorsicht und Aufmerksamkeit verwendet werden, um Verletzungen an Personen oder

Schäden an der Maschine zu vermeiden. Vor der Inbetriebnahme sind **LESEN SIE AUFMERKSAM DIE GEBRAUCHSANWEISUNG ZUR INBETRIEBNAHME UND PFLEGE DER MASCHINE. BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITBESTIMMUNGEN.**

Nur wer sich mit dieser Anweisung vertraut gemacht hat darf die Maschine bedienen.

VORSICHT

In folgenden Fällen wird für eventuelle Schäden keine Verantwortung übernommen:

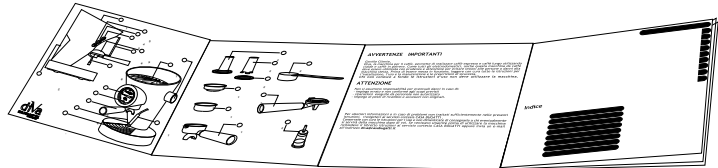
- falsche und zweckentfremdete Anwendung
- Wartung durch nicht autorisiertes Personal
- Einsatz von nicht originalen Ersatz- und Zubehörteilen

Anwendung der Bedienungsanweisung

Für weitere Informationen oder im Fall von Problemen, auf die in der vorliegenden Bedienungsanleitung nicht hinreichend eingegangen wird, wenden Sie sich an die CASA BUGATTI Kundenbetreuung.

BEWAHREN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG GUT AUF. und denken Sie daran, sie gemeinsam mit der Maschine an eventuelle Folgebenuerter weiterzugeben. Falls die Bedienungsanleitung vor der Verwendung der Maschine verloren geht können Sie diese bei der CASA BUGATTI Kundenbetreuung oder per E-Mail über diva@casabugatti.it anfordern.

Auf der ersten Seite des Deckblatts werden die Abbildungen gezeigt, auf die sich der Text bezieht. Lassen Sie diese Seite aufgeschlagen, während Sie die Bedienungsanleitung lesen.



Inhaltsverzeichnis

Pag. 51	Technische Eigenschaften
Pag. “	Steuerung und Maschinenbauteile
Pag. “	Zubehör
Pag. 52/53	Sicherheitsnormen
Pag. 54	Installation und Inbetriebnahme
Pag. 55	Reinigung und Wartung
Pag. 56/62	Ratschläge und Bedienungsempfehlungen
Pag. 56	Vorbereitung der Maschine
Pag. “	Espresso mit Servings
Pag. 57/58	Espresso mit Pulverkaffee
Pag. 59	Verwendung des Dampfes
Pag. 60/61	Zubereitung von Cappuccino
Pag. 62	Entkalken
Pag. 62/63	Fehler und Fehlerbehebung
Pag. 61	Der perfekte Espresso
Pag. 64	Garantie

Technische Eigenschaften

Stromversorgung	Siehe Datenschild auf Geräteboden
Nennleistung	Siehe Datenschild auf Geräteboden
Abmessungen	Durchmesser 240 mm x Höhe ca. 365 mm
Gehäuse	Alu-Druckguss massiv und Edelstahl
Gewicht	ca. 6,5 kg
LängeNetzkabel	ca. 1,2 Meter
Pumpe	vibrierende Elektropumpe 15 bar
Heizkesselinhalt	ca. 0,25 Liter
Temperaturregelung	Mechanisches Thermometer mit Bourdon-Spirale und analoger Ablesung
Mengenprogrammierung	Manuell
Dampfabgabe	Manuell
Wasserbehälterinhalt	ca. 0,8 Liter
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Überhitzungsschutz	Integriert
Isolierung	Schutzklasse I
Zulassungen	Siehe Datenschild auf Geräteboden
Konformität	CE - 89/336 CEE
Garantie	Wie auf beiliegendem Garantieschein angegeben

Steuerung und Maschinenbauteile

Tassenwärmfläche	①	Dampfdüse	⑧
Wasserbehälter	②	Brühgruppe	⑨
Hauptschalter on - off	③	Dampfknopf	⑩
Kaffeetaste	④	Kontrollampe on - off	⑪
Dampftaste	⑤	Demontierbare Dampfdüsenabdeckung	⑫
Thermometer	⑥	Schutzgitter Abtropfschale	⑭
Filterhalter	⑦		

Zubehör

Filterhalter für Servings	⑮	Kaffeepresser	⑳
Filterhalter für Pulverkaffee und Servings	⑯	Messlöffel	㉑
Filter für 1 Tasse	⑰	Aktivkohlefilter zur Kalkfilterung des Wassers	㉒
Filter für 2 Tassen	⑱	Netzkabel	㉓

SICHERHEITSNORMEN

LESEN SIE AUFMERKSAM DIE GEBRAUCHSANWEISUNG. DIE MASCHINE DARF NUR VON ERWACHSENEN, DIE SICH MIT DER GEBRAUCHSANWEISUNG VERTRAUT GEMACHT HABEN, BENUTZT WERDEN.

1) UM GROSSERE SCHADEN, ELEKTRISCHE SCHLÄGE UND BRANDGEFAHR VORZUBEUGEN, DÜRFEN DIE MASCHINE, DIE KABEL ODER STECKER AUF KEINEM FALL TEILWEISE ODER GESAMT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.

ACHTEN SIE AUF DIE HEISSEN OBERFLÄCHEN, VERBRENNUNGSGEFAHRE! Berühren Sie keine heissen Oberflächen direkt. Nutzen Sie Topflappen oder passende Utensilien, besonders beim Gebrauch der Dampfdüse (siehe Abbildung C): ACHTUNG VERBRENNUNGSGEFAHRE! Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen hervorrufen. Richten Sie niemals die Dampfdüse auf ihren eigenen oder den Körper anderer Personen.

Um grössere Schäden, elektrische Schläge und Brandgefahr vorzubeugen, dürfen die Maschine, die Kabel oder Stecker auf keinem Fall teilweise oder gesamt in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

2. DIE MASCHINE IST NUR FÜR DEN PRIVATEN HAUSGEBRAUCH GEDACHT. Nutzen Sie die Maschine nur für ihre spezifische Bestimmung.

Eine unsachgemässe Verwendung kann zu Verletzungen führen.

3. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Pflege durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

4. Nie spannungsführende Teile berühren. Diese können Stromschläge und schwere Verletzungen verursachen. Die Maschine an eine Steckdose mit geeigneter Spannung anschließen. Die Spannung muss mit der auf dem Datenschild auf Geräteboden angegebenen Spannung übereinstimmen. **Sicherstellen, dass die verwendete Steckdose über eine geeignete Erdung verfügt.** Vermeiden Sie ein Verschütten von Flüssigkeiten auf den Steckverbinder. 

5. Abbildung A: Kabel zur Stromversorgung: Im Lieferumfang ist ein kurzes, in die Maschine zu steckendes Kabel, welches die Unfallgefahr durch Schlingenbildung reduziert. Längere Stromkabel oder Verlängerungsschnüre sind erhältlich, dürfen aber nur genutzt werden, wenn sie den Sicherheitsbestimmungen entsprechen. a) Das elektrische Kabel oder die Verlängerungsschnur muss den elektrischen Bestimmungen und technischen Daten entsprechen, die auf dem Schild unter der Maschine angegeben sind. b) Die Verlängerungsschnur muss geerdet, also dreifädig sein. Auf jeden Fall muss das Stromkabel oder die Verlängerungsschnur sorgsam verlegt sein, damit sie nicht in die Hände von Kindern geraten oder durch Schlingenbildung Unfälle hervorrufen. c) Nicht auf, in oder in der Nähe eines heissen Ofens platzieren. d) Nicht im Freien nutzen. Verlegen Sie die Kabel sorgsam. Die Kabel sollten nicht frei vom z.B. Tisch hängen. Die Kabel dürfen keine heissen Flächen berühren. Nutzen Sie die Maschine nicht mit fehlerhaften oder beschädigten Kabeln oder Steckern. Benutzen Sie die Maschine nicht weiter, nachdem eine Störung beim Gebrauch aufgetreten ist, oder die Maschine in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie Ihre Maschine zu einem autorisierten Händler in Ihrer Nähe, um die Maschine zu prüfen und gegebenenfalls zu reparieren. Beim Gebrauch von Accessoires, die nicht ausdrücklich vom Hersteller der Maschine empfohlen werden, können Brände entstehen, elektrische Schläge hervorgerufen werden, oder Personen zu Schaden kommen.

SICHERHEITSNORMEN

6. **Abbildung B** : Sicherstellen, dass Kinder nicht die Möglichkeit haben mit der Maschine zu spielen. Kinder können die Gefahren elektrischer Geräte nicht abschätzen. Die Maschine wird so aufgestellt, dass sich die obere Tassenwärmfläche (1) auf einer Höhe von mehr als 1,20 m über dem Fußboden befindet.

7. Die Maschine auf eine ebene Oberfläche stellen und dabei sicherstellen, dass die Saugfüße gut am Untergrund haften und die Maschine nicht umkippen kann. Es kann heißes Wasser oder Dampf austreten: Verbrühungsgefahr! Die Maschine nicht mit Umgebungstemperaturen unter 5 °C verwenden. Die Maschine nicht auf heiße Oberfläche oder in der Nähe von offenen Flammen aufstellen.

8. **Abbildung C** : Vermeiden den Dampf- oder Heißwasserstrahl auf den Körper zu richten. Die sehr heißen Teile wie das Heißwasser-/Dampfrohr sehr vorsichtig berühren. Schutzhandschuhe verwenden.

9. **Abbildung D** : Für die korrekte Funktion der Maschine wird empfohlen, diese auf einer waagerechten Oberfläche, in gut beleuchteter und sauberer Umgebung, mit einer einfach zugänglichen Steckdose aufzustellen. Die Maschine muss einen Mindestabstand von 100 mm zu Wänden haben.

10. **Abbildung E** : Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie die Maschine nicht nutzen oder bevor Sie die Maschine reinigen. Die Reinigung der Maschine erfolgt mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch, unter Hinzugabe einige Tropfen neutralem Reinigungsmittel (nie Lösungsmittel verwenden).

11. Bei Fehlern, Defekten oder vermuteten Defekten nach einem Sturz ist sofort der Netzstecker zu ziehen. Eine defekte Maschine darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Reparaturen werden vom CASA BUGATTI Kundendienst ausgeführt. Wenden Sie sich an Ihren Händler bzw. setzen Sie sich mit der CASA BUGATTI Kundenbetreuung in Verbindung. Oder schreiben Sie ein E-Mail an: diva@casabugatti.it.

Im Fall eines Feuers müssen Kohlendioxidlöscher (CO₂) verwendet werden. Verwenden Sie kein Wasser oder Pulverlöscher.

12. **Gefahr von Verbrennungen**. Die Oberfläche des Heizelements ist nach der Benutzung noch weiterhin heiß. Nicht berühren.



Installation und Inbetriebnahme

Die Werksverpackung ist für den Postversand vorgesehen. Diese sollte aufbewahrt werden, falls die Maschine an den Händler geschickt werden muss.

Vor der Installation müssen die Sicherheitshinweise auf Seite 52-53 beachtet werden.

Stecken Sie das Stromkabel immer zuerst in die Maschine, bevor Sie das Kabel mit dem Stromnetz verbinden. Um die Maschine aus dem Stromnetz zu nehmen, muss die Maschine komplett ausgeschaltet sein und der Stecker dann aus der Steckdose in der Wand gezogen werden. Versichern Sie sich, dass Ihre Steckdose geerdet ist. Sicherstellen, dass die verwendete Steckdose über eine geeignete Erdung verfügt.

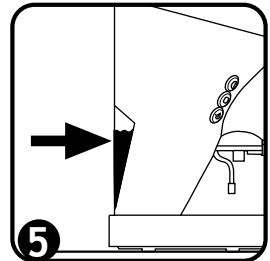
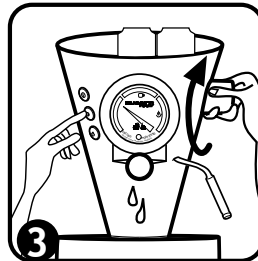
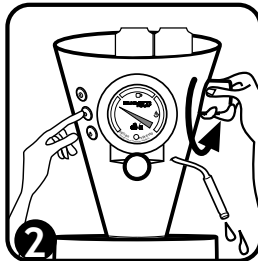
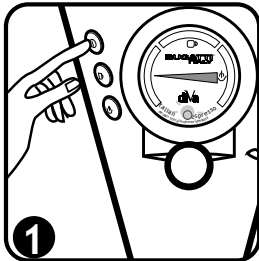


Nie defekte oder beschädigte Netzkabel verwenden. Ein Verlängerungskabel nur dann verwenden, wenn dessen perfekter Zustand überprüft wurde. Die Adern des Verlängerungskabels müssen einen minimalen Querschnitt von 1 mm² besitzen und die Steckdosen müssen dreipolig sein.

Spannungsführende Teile nie in Kontakt mit Wasser bringen: es kann ein Kurzschluss erzeugt werden!!! Der Dampf und das heiße Wasser können Verbrühungen verursachen. Nie den Dampfstrahl oder Heißwasserstrahl auf Teile des Körpers richten; das Heißwasser-/Dampfrohr vorsichtig bedienen: Verbrühungsgefahr! Schutzhandschuhe verwenden!

Die Maschine darf erst in Betrieb genommen werden, nachdem der Behälter mit Wasser gefüllt, und sorgfältig eingesetzt wurde.

- 1) Die Maschine wird durch Drücken der Taste (3) in Betrieb genommen, es schaltet sich die Kontrolllampe (11) am Thermometer ein, die anzeigt, dass die Maschine eingeschaltet ist, und der Widerstand im Heizkessel mit der Aufheizung beginnt.
- 2) Das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) gegen den Uhrzeigersinn öffnen, und die Kaffeetaste (4) betätigen, um das Anfüllen der Pumpe zu vereinfachen. Das Anfüllen ist beendet, sobald Wasser aus der Dampfdüse austritt.
- 3) Nun ist das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) im Uhrzeigersinn zu schließen und die Kaffeetaste (4) gedrückt zu halten, bis Wasser aus der Brühgruppe (9) austritt.
- 4) Anschließend die Kaffeetaste (4) ausschalten: der Arbeitsschritt ist abgeschlossen.
- 5) Sicherstellen, dass sich immer genügend Wasser im Wasserbehälter (2) befindet, und dass der Saugschlauch korrekt eingesetzt ist. **Achtung:** Durch Inbetriebnahme der Maschine ohne Wasser wird, auch wenn dies nur kurzzeitig erfolgt, die Pumpe unwiederbringlich beschädigt.
- 6) Beim Füllen des Wasserbehälters (2) vergessen Sie nicht die Abtropfschale (14) zu entleeren.



Reinigung und Wartung

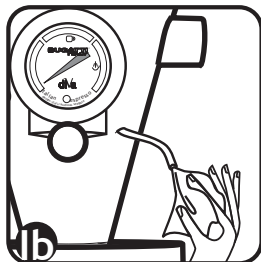
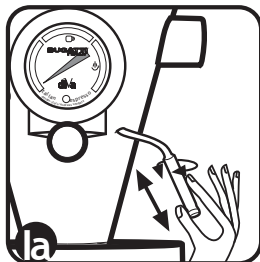
Vor dem Reinigen der Maschine muss der Hauptschalter on-off ausgeschaltet, und der Netzstecker ausgesteckt werden. Abwarten, bis die Maschine abgekühlt ist. Die Reinigung der Maschine erfolgt mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch, unter Hinzugabe einige Tropfen neutralem Reinigungsmittel (nie Lösungsmittel verwenden). Nach jeder Verwendung der Maschine Filter und Filterhalter reinigen, und die Edelstahloberflächen sowohl des Filterhalters als auch der Brühgruppe mit einem feuchten Schwamm abwischen.



H) Reinigung des Filters für Kaffeepulver: überprüfen, dass die Bohrungen nicht verstopft sind, diese gegebenenfalls mit einer Bürste reinigen.



L. Reinigung der Brühgruppe (9) und ihrer Dichtung. Die Dichtung unter der Brühgruppe (9) (Bild L) regelmäßig mit einer feuchten Zahnbürste reinigen und jegliche Kaffeerückstände entfernen. Die Dichtung muss immer sauber sein.



1a/1b/1c) Um die Dampfdüse (8) von den Milchresten zu reinigen muss als erstes abgewartet werden, dass sich diese abkühlt, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Schutzabdeckung (12) der Dampfdüse durch leichtes Ziehen und Hin- und Herdrehen abziehen. Die seitliche Bohrung der Dampfdüsenabdeckung (12) mit einem Zahnstocher frei machen und dann gründlich innen und außen waschen. Mit einem feuchten Schwamm die Milchrückstände von der Dampfdüse (8) entfernen. Die Bohrung der Dampfdüse (8) mit einem Zahnstocher frei machen (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung). Mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Düse (8) und der Schutzabdeckung (12) entfernen. Das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) öffnen, um für einige Sekunden (2-3) Dampf und Wassertropfen entweichen zu lassen. Die Schutzabdeckung (12) erneut auf die Dampfdüse (8) stecken.



Ratschläge und Bedienungsempfehlungen

Vorbereitung der Maschine.

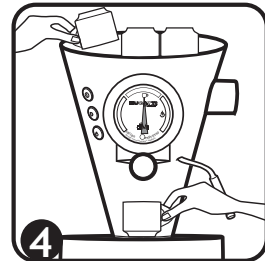
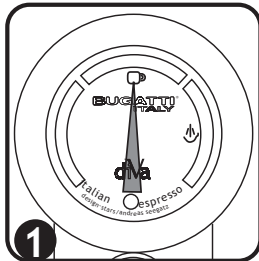
Bei der ersten Verwendung der diVa oder nach einer langen Betriebspause:

- 1) Den Wasserbehälter (2) mit kaltem Wasser füllen.
- 2) Die Maschine an eine Steckdose unter Beachtung der Sicherheitshinweise auf Seite 52- 53 anschließen.
- 3) Die Maschine durch den Hauptschalter (3) einschalten; es schaltet sich die rote Kontrolllampe (11) am Thermometer (6) ein.
- 4) Das Wassersystem befüllen: das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) gegen den Uhrzeigersinn öffnen, und die Kaffeetaste (4) drücken. Beim Austreten von Wasser aus der Dampfdüse (8) das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) im Uhrzeigersinn schließen. Einige Momente warten, bis Wasser aus der Brühgruppe (9) austritt, dann den Wasseraustritt unterbrechen, indem die Pumpe mit der Kaffeetaste (4) ausgeschaltet wird.
- 5) Warten, bis der Thermometerzeiger (6) den durch die Kaffeetasse gekennzeichneten Temperaturbereich erreicht.
- 6) Die Maschine ist betriebsbereit.

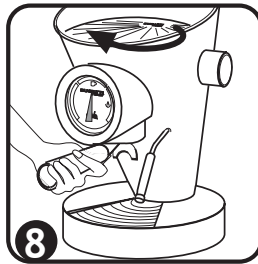
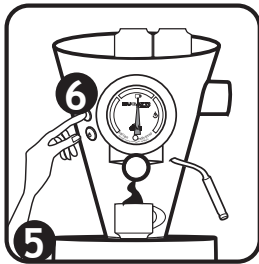
diVa wird mit einem Filterhalter (16), für die Verwendung der Servings ESE (15), einem Filter für Pulverkaffee für eine Tasse (18) und einem Filter für Pulverkaffee für zwei Tassen (19) geliefert

Espresso mit Serving.

- 1) Sicherstellen, dass sich der Thermometerzeiger im Bereich des Symbols Kaffeetasse befindet.
- 2) Den Filterhalter für Servings (15) zur Hand nehmen, und oben ein Serving einsetzen, wobei darauf geachtet werden muss, dass dieses perfekt in seiner Ausparung sitzt.
- 3) Den Filterhalter für Servings (15) mit Serving in den Sitz der Brühgruppe (9) einsetzen, und den Handgriff bis ca. Mitte Maschine nach rechts drehen um diesen zu verriegeln (der Handgriff muss gedreht werden, bis der korrekte Druck erreicht wird und somit keine Undichtheit während des Brühens entsteht).
- 4) Eine warme und trockene Bugatti Espressotasse von der Tassenwärmeplatte (1) nehmen, und unter die Tülle des Filterhalters positionieren.

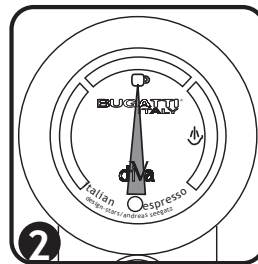


- 5) Die Taste (4) drücken, um die Kaffeeabgabe zu starten.
- 6) Dann die Taste (4) erneut drücken, um die Kaffeeabgabe zu beenden. Es kann daher gewählt werden, was für einen Kaffee man genießen möchte: Ristretto, Espresso, gross oder
- 7) Den Espresso sofort servieren, um das Aroma optimal zu genießen.
- 8) Den Handgriff nach links drehen, und den Filterhalter für Servings (15) aus der Brühgruppe (9) entnehmen.
- 9) Das Serving entfernen und in den Abfallbehälter werfen.
- 10) Die Maschine ist bereit für den nächsten Espresso.
- 11) Am Ende eines jeden Zyklus wird empfohlen, den Filterhalter (16) in der Brühgruppe (9) zu belassen, so dass er immer heiß und bereit für eine Kaffeezubereitung mit der richtigen Temperatur ist (Abb. 3)
- 12) **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie häufig den Wasserstand im Wasserbehälter (2). Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Wasser. (Siehe Kapitel : Reinigung und Wartung)



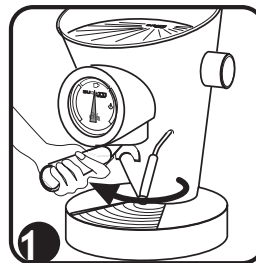
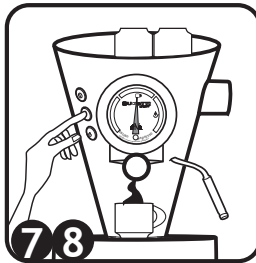
Espresso mit Pulverkaffee.

- 1) Den Kaffee mit dem speziellen Adapter (20) pressen.
- 2) Den Adaptergriff (22) durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen, damit der Adapterkopf (21) im Filter verbleibt.



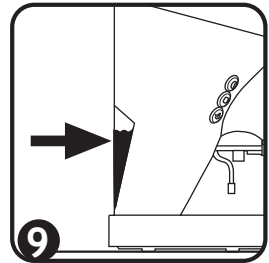
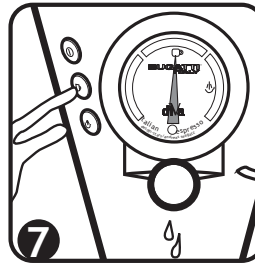
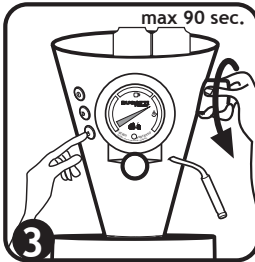
Ratschläge und Bedienungsempfehlungen

- 3) Den Filterhalter (16) in den Sitz der Brühgruppe (9) einsetzen, und den Handgriff bis ca. Mitte Maschine nach rechts drehen um diesen zu verriegeln (der Handgriff muss gedreht werden, bis der korrekte Druck erreicht wird und somit keine Undichtheit während des Brühens entsteht).
- 4) Eine oder zwei warme und trockene Bugatti Espressotassen von der Tassenwärmeplatte nehmen, und unter die Tülle des Filterhalters positionieren.
- 5) Die Taste (4) drücken, um die Kaffeeabgabe zu starten.
- 6) Dann die Taste (4) erneut drücken, um die Kaffeeabgabe zu beenden. Es kann daher gewählt werden, was für einen Kaffee man genießen möchte: Ristretto, Espresso, gross oder
- 7) Den Espresso sofort servieren, um das Aroma optimal zu genießen.
- 8) Den Handgriff nach links drehen, und den Filterhalter (16) aus der Brühgruppe (9) entnehmen.
- 9) Den Adapterkopf (21) entfernen, indem der Adaptergriff (22) eingesetzt und im Uhrzeigersinn gedreht wird.
- 10) Den Kaffee entfernen und in den Abfallbehälter werfen.
- 11) Die Maschine ist bereit für den nächsten Espresso.
- 12) Am Ende eines jeden Zyklus wird empfohlen, den Filterhalter (16) in der Brühgruppe (9) zu belassen, so dass er immer heiß und bereit für eine Kaffeezubereitung mit der richtigen Temperatur ist (Abb. 3)
- 13) **ACHTUNG:** Kontrollieren Sie häufig den Wasserstand im Wasserbehälter (2). Verwenden Sie die Maschine nicht ohne Wasser. (Siehe Kapitel : Reinigung und Wartung)



Verwendung des Dampfes für die Vorbereitung der Milch für Cappuccino und zum Aufheizen des Wassers für Tee.

- 1) Die Maschine durch Betätigen des Hauptschalters on - off (3) einschalten, das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) gegen den Uhrzeigersinn für einige Sekunden öffnen, um ein Anstauen des Kondensats zu verhindern.
- 2) Das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) im Uhrzeigersinn schließen.
- 3) Die Dampftaste (5) betätigen, warten bis der Thermometerzeiger die Stellung Dampf (s. Bild 3) erreicht, und dann durch den Knopf (10) das Ventil für die Dampfabgabe öffnen. Der Dampf darf maximal für 90 Sekunden verwendet werden.
- 4) Um weiteren Dampf zu erhalten die Dampftaste (5) los lassen, und durch den Knopf (10) das Dampfventil schließen.
- 5) Die Kaffeetaste (4) drücken, bis Wasser aus der Brühgruppe (9) austritt, und die Schritte ab Punkt 3) wiederholen.
- 6) Nach der Verwendung der Dampfdüse immer daran denken, dass die Taste (5) ausgeschaltet werden muss.
- 7) **Wichtig:** um die Maschine sofort auf die ideale Temperatur für die Espressozubereitung zu bringen, muss nach dem Schließen des Dampfknopfes (10) und dem Ausschalten der Taste (5) die Kaffeetaste (4) gedrückt werden, bis Wasser aus der Brühgruppe (9) austritt.
- 8) Die Maschine ist wieder bereit für die Espressozubereitung.
- 9) Beim Füllen des Wasserbehälters (2) vergessen Sie nicht die Abtropfschale (14) zu entleeren.
- 10) **ACHTUNG:** der Wasserstand im Behälter (2) muss häufig kontrolliert werden.

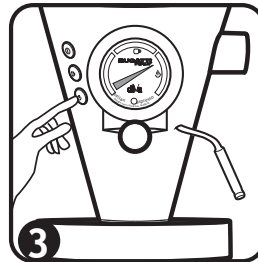
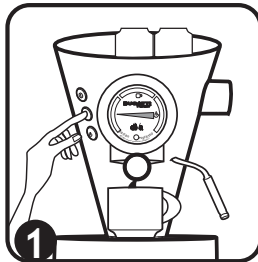


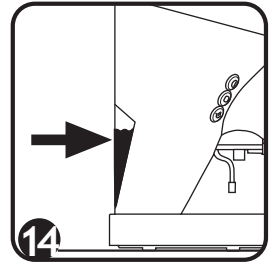
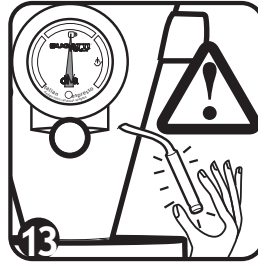
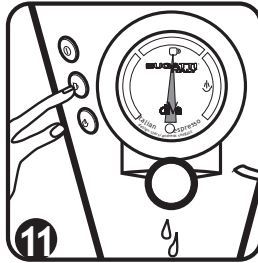
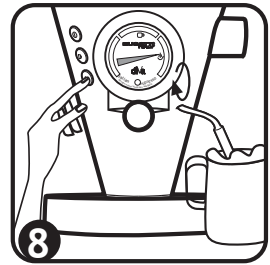
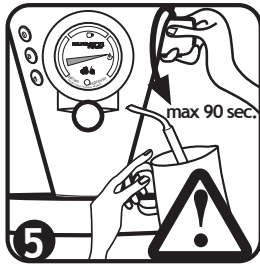
Ratschläge und Bedienungsempfehlungen

Zubereitung von Cappuccino.

Um einen leckeren, echt italienischen Cappuccino zuzubereiten, müssen Sie aufmerksam die Sequenz der nachfolgenden Schritte beachten:

- 1) In einer oder mehreren Bugatti Cappuccinotassen (je nachdem wie viele zubereitet werden sollen) den Espresso wie auf den vorigen Seiten beschrieben vorbereiten.
- 2) Kalte Milch in ein hohes Kännchen geben und bis zur Hälfte füllen.
- 3) Nach dem Betätigen der Dampftaste (5) warten, bis der Thermometerzeiger (6) die Dampfstellung erreicht.
- 4) Die Dampfdüse (8) in eine bequeme Position stellen, und das Kännchen darunter geben, sodass die Düse in die Milch eintaucht.
- 5) Den Dampfkopf (10) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das Dampfventil zu öffnen.
- 6) Der Dampf, der aus der Düse austritt, bläst in die Milch, und erzeugt so den typischen Schaum des echt italienischen Cappuccinos.
- 7) Wenn genügend Schaum erzeugt wurde, das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) im Uhrzeigersinn schließen.
- 8) **Daran denken, dass die Dampftaste (5) geschlossen werden muss.**
- 9) Das Kännchen von der Dampfdüse entfernen.
- 10) Nun die aufgeschäumte Milch zum Espresso hinzugeben, der bereits in den entsprechenden Tassen (s. Bild 1) vorbereitet wurde. Auf den Schaum etwas Kakaopulver geben, und den Cappuccino genießen.
- 11) **Wichtig:** um die Maschine sofort auf die ideale Temperatur für die Espressozubereitung zu bringen, muss nach dem Schließen des Dampfventils durch den Knopf (10) und dem Ausschalten der Taste (5) die Kaffeetaste (4) gedrückt werden, bis das Wasser aus der Brühgruppe (9) austritt.
- 12) **Die Maschine ist wieder bereit für die Espressozubereitung.**
- 13) Um die Dampfdüse (8) von den Milchresten zu reinigen muss als erstes abgewartet werden, dass sich diese abkühlt, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Schutzabdeckung (12) der Dampfdüse durch leichtes Ziehen und Hin- und Herdrehen abziehen. Die seitliche Bohrung der Dampfdüsenabdeckung (12) mit einem Zahnstocher frei machen und dann gründlich innen und außen waschen. Mit einem feuchten Schwamm die Milchrückstände von der Dampfdüse (8) entfernen. Die Bohrung der Dampfdüse (8) mit einem Zahnstocher frei machen (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung). Mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Düse (8) und der Schutzabdeckung (12) entfernen. Das Dampfventil durch Drehen des Knopfes (10) öffnen, um für einige Sekunden (2-3) Dampf und Wassertropfen entweichen zu lassen. Die Schutzabdeckung (12) erneut auf die Dampfdüse (8) stecken.
- 14) Beim Füllen des Wasserbehälters (2) vergessen Sie nicht die Abtropfschale (14) zu entleeren.
- 15) **ACHTUNG:** der Wasserstand im Behälter (2) muss häufig kontrolliert werden.





Der perfekte Espresso

Ein Espresso muss, um als „perfekt“ zu gelten, genauen Anforderungen entsprechen:

- 1) Die Menge gemahlene Kaffees muss sieben Gramm betragen (mit einer Abweichung von bis zu einem halben Gramm).
- 2) Die Temperatur des Wassers, das von der Maschine abgegeben wird muss 88° C betragen (mit einer Abweichung von bis zu $\pm 2^\circ$ C, je nach Kaffeemischung).
- 3) Die Trinktemperatur muss 67° C betragen.
- 4) Der Druck des Wassers beim Brühvorgang muss 9 bar betragen.
- 5) Die Durchsickerzeit, das heißt die Zeit für den Durchgang von der Düse bis in die Tasse muss innerhalb 6) 25 Sekunden liegen (mit einer Abweichung von bis zu \pm zweieinhalb Sekunden).
In der Tasse müssen sich 25 Milliliter Espresso befinden (mit einer Abweichung von bis zu \pm 2,5 Milliliter.)

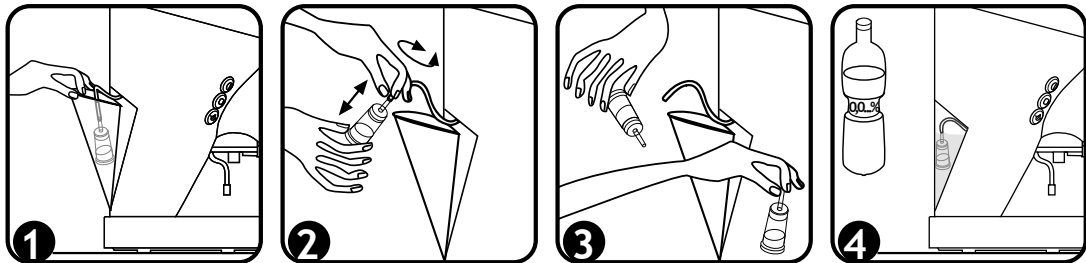
Außerdem empfiehlt BUGATTI, für einen perfekten italienischen Espresso wie im Cafe, die Verwendung des BUGATTI Kaffees, in Pulver oder in Servings, weil dieser ausschließlich im Holzofen speziell für die diVa geröstet wird.

Ratschläge und Bedienungsempfehlungen

Entkalken.

die diVa wurde mit den besten am Markt erhältlichen Materialien gebaut. Eine aufmerksame und genaue Bearbeitung, und die Verwendung des innovativen Aktivkohlefilters erlauben die Beseitigung des größten Anteils des im Wasser enthaltenen Kalks. Der Austausch des Filters sollte jeweils nach dem Durchlauf von 30 Liter Wasser, was einer Menge von ca. 1.000 Kaffeeportionen entspricht, erfolgen. Nach 30 Liter ist die Lebensdauer des Filters erschöpft. D.h. Kalk kann nicht mehr aufgenommen werden, sondern wird vollständig durchgelassen. Der Filter kann über Ihren Händler oder über die CASA BUGATTI Kundenbetreuung bezogen werden. Der Aktivkohlefilter befindet sich in Inneren des Wasserbehälters, und ist mit dem Saugschlauch der Pumpe verbunden. Zum Austausch dieses Filters müssen folgende, einfache Schritte beachtet werden: 1) Den Wasserbehälter entfernen; 2) Den Filter mit einer Hand greifen, mit der anderen Hand den Saugschlauch am Anschlusspunkt des Filters ziehen und hin- und herdrehen, damit der Schlauch getrennt werden kann; 3) Den neuen, original CASA BUGATTI Filter nehmen, und den Saugschlauch am Anschlusspunkt des Filters drücken und hin- und herdrehen, damit der Schlauch auf die ganze Länge des Anschlusses angebracht wird; 4) Den Schlauch mit dem Filter wieder in den Wasserbehälter einsetzen, diesen korrekt in der Maschine positionieren und mit frischem Wasser befüllen.

Hinweis: An der diVa dürfen keine entkalkende Mittel verwendet werden.



Fehler und Fehlerbehebung.

Bei Fehlern und Defekten oder falls Funktionsfehler der Espressoemaschine vermutet werden, ist sofort der Netzstecker zu ziehen.

Falls der Fehler mit den Hinweisen in dieser Bedienungsanleitung nicht gefunden und behoben werden kann, wird empfohlen die CASA BUGATTI Kundenbetreuung zu Rate zu ziehen. Reparaturen, die nicht fachmännisch ausgeführt werden, bergen große Risiken für den Bediener. Es wird jegliche Haftung für Schäden auf Grund von Reparaturen abgelehnt, die nicht fachmännisch ausgeführt wurden. In diesen Fällen verfällt außerdem die Garantie.

Fehler**Mögliche Ursache****Abhilfe**

Die Kontrolllampe schaltet sich nicht ein.

Die Espressomaschine wird nicht mit Strom versorgt.

Überprüfen, dass das Netzkabel fest in der Netz- und Gerätesteckdose sitzt.
Überprüfen, dass Stromnetz unter Spannung ist.

Es erfolgt keine Abgabe von Kaffee. Die Pumpe ist laut.

Es fehlt Wasser im Wasserbehälter (2). Der Wasserbehälter ist nicht richtig positioniert.

Den Wasserbehälter (2) mit frischem Wasser befüllen und richtig positionieren. **ACHTUNG: Kontrollieren Sie häufig den Wasserstand.**

Der Kaffee schmeckt verbrannt.

Die Dampftaste (5) ist betätigt.

Die Espressomaschine entsprechend Punkt 6) Abschnitt „Dampfverwendung“ auf Seite 58 wieder auf Kaffeetemperatur bringen.

Wassertropfen auf dem Gitter.

Normaler Überlauf auf Grund der Tatsache, es darf kein Kaffee mehr aus dem Filterhalter (15) tropfen.

Während der Milchschaumerzeugung bildet sich nicht der typische Cappuccinoschaum

a. Der Thermometerzeiger hat noch nicht das Dampfgebiet erreicht
b. Die Dampfdüse (8) und die Abdeckung (12) sind verstopft

a. Darauf achten, dass die Dampftaste (5) eingeschaltet ist und warten bis sich der Thermometerzeiger (6) im Dampfgebiet befindet
b. Die Dampfdüse (8) reinigen und die seitliche Bohrung der Dampfdüsenabdeckung (12) frei machen (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung)

Der Kaffee ist nicht heiß

a. Porzellantasse ist kalt
b. Filterhalter (16) ist kalt
c. Widerstand beschädigt

a. Die Tassen auf der Tassenwärmfläche (1) aufbewahren oder vor Gebrauch mit der Kaffeemaschine mit heißem Wasser ausspülen
b. Den Filterhalter (16) in der Brühgruppe (9) belassen, so dass er immer heiß und bereit für eine erneute Kaffeezubereitung mit der richtigen Temperatur ist
c. Rufen Sie bitte den Bugatti-Kundendienst an oder schicken Sie eine E-Mail an diva@casabugatti.it, um eine Kundendienstanfrage zu stellen. Es muss beachtet werden, dass der Widerstand als Verschleißgegenstand betrachtet und nicht durch die Garantie geschützt wird (die Garantie deckt Bauteile die Material- oder Herstellungsfehler aufweisen).

Wasserlecks zwischen Filterhalter (16) und Brühgruppe (9)

a. Es befinden sich Kaffeepulverreste auf der Brühgruppendichtung (9) und/oder auf dem Rand des Filterhalters (16)
b. Wenn ein Kaffee mit ESE-Servings zubereitet wird, wurde das Serving nicht korrekt in der Mitte des Filterhalters für Servings (15) positioniert
c. Wenn Kaffee mit Kaffeepulver zubereitet wird: Zu viel Kaffeepulver im verwendeten Filterhalter: Filter (18) für 1 Tasse oder Filter (19) für zwei Tassen
d. Die Dichtung der Brühgruppe (9) ist verschlissen

a. Reinigung der Brühgruppe (9) und ihrer Dichtung. Die Dichtung unter der Brühgruppe (9) (Bild L) regelmäßig mit einer feuchten Zahnbürste reinigen und jegliche Kaffeerückstände entfernen. Die Dichtung muss immer sauber sein.
b. Das Serving in der Mitte in seinem Sitz im Filterhalter (15) positionieren
c. In den Filter für eine Tasse (18) nicht mehr als 7 Gramm oder einen gestrichenen Messlöffel (23) Kaffeepulver geben. In den Filter für zwei Tassen (19) nicht mehr als 14 Gramm oder zwei gestrichene Messlöffel (23) Kaffeepulver geben.
d. Rufen Sie bitte den Bugatti-Kundendienst an oder schicken Sie eine E-Mail an diva@casabugatti.it, um eine Kundendienstanfrage zu stellen. Es muss beachtet werden, dass die Dichtungen als Verschleißmaterial betrachtet und nicht durch die Garantie geschützt werden (die Garantie deckt Bauteile die Material- oder Herstellungsfehler aufweisen).

GARANTIE

1) Herstellungsfehlern defekt sind.

2) Bei irreparablen Schäden oder wiederholten Schäden des gleichen Ursprungs ist, nach unanfechtbarem Ermessen des Herstellers, der Austausch der Maschine vorgesehen.

3) Die Garantie deckt keine Schäden mit folgendem Ursprung: - falsche oder zweckfremde Verwendung - Fehler durch versehentliche oder fahrlässige Schäden - Nichtbeachten der Anweisungen und Hinweise - falsche Installation und Wartung - Wartung bzw. Modifizierungen durch nicht autorisiertes Personal - Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen - Transport - alle anderen Umstände die sich nicht auf Herstellungsfehler zurückführen lassen. Gleichfalls sind alle anderen Ansprüche ausgeschlossen, sofern diese nicht von Gesetz vorgesehen sind.

4) Die Garantie deckt keine Schäden durch zweckfremde Verwendung und vor allem bei nicht häuslichem Gebrauch.

5) Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Schäden ab, die sich direkt oder indirekt auf Personen, Sachen oder Haustiere auf Grund der Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind auswirken, vor allem die Hinweise hinsichtlich der Installation, Bedienung und Wartung der Maschine.

6) Der eventuelle Austausch oder die Reparatur unterbricht nicht die Garantiezeit.

Der Austausch folgender Ersatzteile wird ausgeschlossen: Filter, Dichtungen, Widerstand, usw.

7) Um die oben genannten Rechte in Anspruch zu nehmen muss der Kunde die beiliegende, vollständig ausgefüllte Postkarte zurückschicken. Garantieansprüche werden vor allem nicht berücksichtigt, wenn einer der folgenden Punkte fehlt: Absenderadresse - Händlerstempel - Nummer bzw - datum des Kassenscheines.

KUNDENDIENST

Wenden Sie sich im Falle eines Defekts Ihrer Kaffeemaschine an einen zugelassenen BUGATTI Händler, der diese zurück zur Firma schickt.

Bei Reparaturen außerhalb der Garantiezeit gehen alle Transport- bzw. Frachtkosten zu Lasten des Kunden. Bewahren Sie sofern möglich, die Verpackung der Maschine sorgfältig auf.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EGRICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Estimado cliente:

Diva, la máquina para café, permite realizar café expreso y café largo utilizando cápsulas monodosis y café en polvo. Como todos los electrodomésticos, también esta máquina de café debe ser utilizada con prudencia y atención para evitar lesiones a las personas o daños a la máquina misma.

Antes de ponerla en función, **LEER CON ATENCIÓN TODAS LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO, EL MANTENIMIENTO Y LAS PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD.** Quien no conoce a fondo las instrucciones de uso no debe utilizar la máquina._

ATENCIÓN

No si asumen responsabilidades por eventuales daños en caso de:

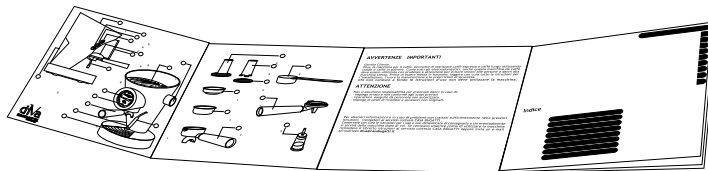
- uso errado y no conforme con los fines previstos
- reparaciones efectuadas por personal no autorizado
- uso de piezas de repuesto y accesorios no originales

Uso de las instrucciones para el uso

Para mayores informaciones o en caso de problemas no tratados suficientemente en las presentes instrucciones, diríjase al servicio de cortesía de la CASA BUGATTI.

CONSERVAR SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES DE USO y no olvide entregarlas a quien eventualmente se servirá de la máquina después de usted. Si se pierden antes de utilizar la máquina solicite el manual de instrucciones al servicio de cortesía de la de la CASA BUGATTI o envíe un e-mail a la dirección diva@casabugatti.it.

En la primera página de la cubierta encontrará las ilustraciones del testo. Manténgala abierta mientras lee las instrucciones para el uso.



Índice

Pag. 67	Características técnicas
Pag. “	Controles y componentes máquina
Pag. “	Accesorios
Pag. 68/69	Normas de seguridad
Pag. 70	Instalación y puesta en función
Pag. 71	Limpieza y manutención
Pag. 72/78	Consejos y recomendaciones de uso
Pag. 72	Preparación de la máquina
Pag. “	Café con cápsula monodosis
Pag. 73/74	Café en pulvo
Pag. 75	Uso del vapor
Pag. 76/77	Capuchino
Pag. 78	Descalcificación
Pag. 78/79	Averías y remedios
Pag. 76	Un óptimo expreso
Pag. 80	Garantía

Características técnicas

Alimentación	Véase la placa de datos debajo del aparato
Potencia nominal	Véase la placa de datos debajo del aparato
Dimensiones	Diámetro 240 x h 365 mm aprox
Caja	Aluminio macizo fundido a presión y acero
Peso	kg 6,5 aprox
Longitud del cable de alimentación	m 1,2 aprox
Bomba	Electrovibrante, 15 bar
Capacidad de la caldera	0,25 litros aprox
Control temperatura	Termómetro mecánico con espiral Bourdon de lectura analógica
Programación de la cantidad	Manual
Erogación del vapor	Manual
Capacidad del depósito	0,8 litros aprox
Tiempo calentamiento	2 minutos aprox
Protección seguridad sobrecalentamiento	incorporada Clase de protección I
Aislamiento	Véase placa de datos debajo
Aprobaciones	CE - 89/336 CEE
Conformidad	Según certificado de garantía anexo

Controles y componentes de la máquina

Plano de apoyo caliente-tazas	①		
Depósito de agua	②		
Interruptor on - off	③		
Interruptor de erogación del café	④		
Interruptor del vapor	⑤		
Termómetro	⑥		
Ducha portafiltro	⑦		
		Boquilla del vapor	⑧
		Grupo erogador de café	⑨
		Empuñadura del vapor	⑩
		Indicador de encendido-apagado	⑪
		Dispositivo extraíble de protección de la boquilla del vapor	⑫
		Rejilla cubre cubeta recogedora	⑬

Accesorios

Filtro para cápsulas monodosis	⑭	Prensador para el café en polvo	⑳
Ducha para filtro café en polvo e cápsulas	⑮	Medida de café	㉑
Filtro para café en polvo una taza	⑯	Filtro de carbón activado para filtrar la caliza del agua	㉒
Filtro para café en polvo dos tazas	⑰	Cable de alimentación	㉓

NORMAS DE SEGURIDAD

LEER CON DETENIMIENTO TODAS LAS INSTRUCCIONES. EL APARATO DEBE SER SOLAMENTE UTILIZADO POR ADULTOS O PERSONAS QUE HAYAN SIDO INSTRUIDAS PARA UTILIZARLO.

1. Para evitar graves lesiones, descargas eléctricas y quemaduras en las personas **NO SUMERGIR PARCIALMENTE O TOTALMENTE LOS CABLES, TOMAS DE CORRIENTE Y LA MÁQUINA DE CAFÉ EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS. CUIDADO CON LAS SUPERFICIES CALIENTES, PELIGRO DE QUEMADURAS.** No tocar las superficies calientes. Manejar con manoplas aislantes todas las superficies calientes entre las cuales está el tubo de vapor / agua caliente (ver figura "C"); PELIGRO DE QUEMADURAS ! el vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras. No dirigir nunca el chorro de vapor o el del agua caliente hacia el cuerpo. Para evitar daños, descargas eléctricas y quemaduras en las personas no sumergir los cables, tomas de corriente o la misma máquina en agua u otros líquidos.

2. Máquina realizada **SOLO PARA USO DOMÉSTICO** Evite absolutamente aportar modificaciones técnicas que pueda ser causa de riesgos. Pueden ocurrir potenciales accidentes debido al mal uso.

3. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y entienden los peligros involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no debe ser realizada por niños a menos que sean mayores de 8 años y que sean supervisados. Mantener el aparato y su cable lejos del alcance de niños menores de 8 años.

4. Nunca toque las partes en tensión eléctrica. Pueden provocar choques eléctricos y graves lesiones. Conecte la máquina a una toma de corriente de tensión adecuada. La tensión debe corresponder con la indicada en la placa colocada debajo de la máquina. **Asegúrese que la toma de corriente disponga de adecuada conexión de tierra. Evitar cualquier escape en el conector.**

5. **Figura A:** Cable de alimentación. Viene provisto de un cable eléctrico corto suelto para reducir los riesgos de que pueda enredarse a cosas o personas y que pueda enredarse con cables más largos.

Cables sueltos eléctricos largos o prolongadores son admisibles y pueden ser utilizados solo con severos criterios de seguridad. Si un cable eléctrico largo o prolongador es utilizado, debe tener las siguientes propiedades:

a) El cable eléctrico o prolongador debe tener al menos las mismas características técnicas que las propiedades eléctricas de la máquina especificadas en la placa que está situada bajo la misma.

b) El prolongador debe ser del tipo con toma de tierra y por lo tanto debe estar provisto de tres hilos/polos. En cada caso un cable largo o un prolongador no debe sobresalir de los muebles, de la mesa o de la repisa para evitar que pueda ser manipulado/cogido por niños.

c) No poner encima o cerca de las placas o quemadores de cocina calientes o de hornos
d) No usar en el exterior. No dejar que los cables cuelguen de las esquinas de la mesa o de la encimera o toquen superficies calientes. No usar el aparato con cables o enchufes dañados o después que el aparato haya tenido un mal funcionamiento o se haya dañado de alguna manera. Llevar el aparato al punto de servicio de reparación autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado. El uso de accesorios no recomendados por el productor del aparato pueden provocar incendios, descargas eléctricas o daños a personas.



NORMAS DE SEGURIDAD

6. **Figura B:** Asegúrese que los niños no tengan la posibilidad de jugar con la máquina. Los niños no se dan cuenta del peligro de los aparatos eléctricos. La máquina debe estar posicionada, que las tazas cuando estén calientes la superficie tiene que ser llana top (1) y tiene que estar a un mínimo de 1.2 metros del suelo.

7. Coloque la máquina sobre una superficie plana, controlando que los pies de ventosa adhieran bien al plano de apoyo y que por lo tanto la máquina no pueda voltearse. Pueden salir agua caliente o vapor: peligro de quemaduras! No use la máquina en ambientes con temperatura ambiente inferior a 5 °C. No coloque la máquina en superficies muy calientes o en las cercanías de llamas libres.

8. **Figura C:** Evite dirigir el chorro de vapor o de agua caliente hacia el cuerpo. Toque con precaución las partes muy calientes como el tubo de agua caliente/vapor. Utilice guantes protectores.

9. **Figura D:** Para el correcto funcionamiento de la máquina se aconseja colocarla en un plano de apoyo bien nivelado, un ambiente suficientemente iluminado e higiénico y con la toma de corriente fácilmente accesible.

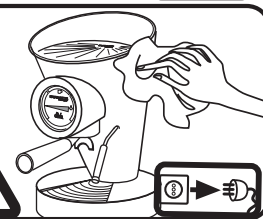
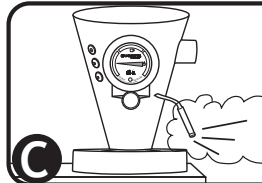
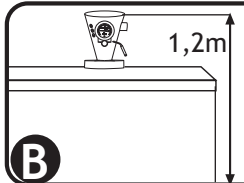
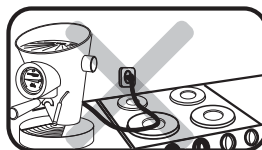
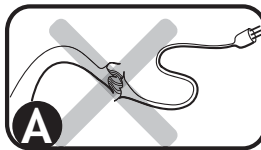
Mantenga la máquina a una distancia de las paredes de por lo menos 10 cm.

10. **Figura E:** Desenchufar el aparato cuando no sea utilizado y antes de limpiarlo. Dejar enfriar antes de poner o quitar los componentes y antes de limpiarlo.

11. En caso de averías, defectos o sospecha de defecto después de una caída, saque inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. Nunca ponga en función el aparato defectuoso. Las reparaciones pueden ser efectuadas por el servicio de asistencia de la CASA BUGATTI. Dirijase a su vendedor y/o contacte el servicio de cortesía de la CASA BUGATTI o envíe un e-mail a la dirección diva@casabugatti.it.

En caso de incendio utilice extintores a base anhídrido carbónico (CO₂). No utilice agua o extintores secos.


12. Peligro de quemaduras. La superficie del elemento de calefacción está sujeta a calor residual después del uso. No tocar.



Instalación y puesta en función

El embalaje original ha sido estudiado para la expedición postal. Consérvelo para enviar la máquina en caso de necesidad al proveedor. Para instalar la máquina atégase a las normas de seguridad indicadas en las pág. 68 - 69.

Conexión a la red eléctrica: la corriente eléctrica puede ser mortal. Atégase escrupulosamente a las normas de seguridad. La máquina de café debe ser conectada, por medio del cable de alimentación (25) original de la CASA BUGATTI, a una toma cuya tensión corresponda con la indicada en la placa puesta debajo de la máquina. Conectar siempre antes el cable al aparato y después al enchufe de la pared. Para desconectar antes apagar todos los dispositivos y después desconectarlo del enchufe de la pared.

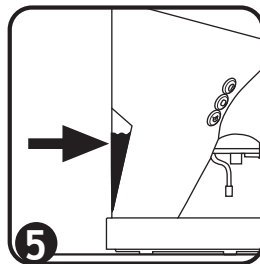
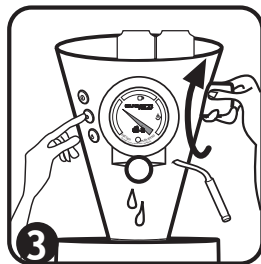
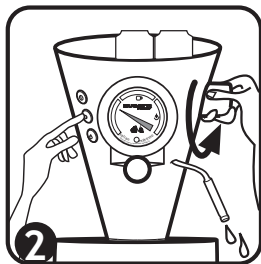
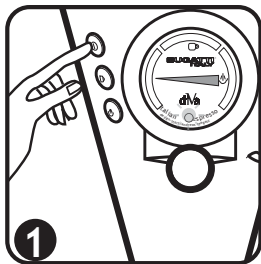
Asegurarse que el enchufe de corriente esté provisto de la correspondiente toma de tierra. 

Nunca utilice cables de alimentación defectuosos o dañados. Utilice una extensión solo después de haberse asegurado que esté en perfectas condiciones. Los cables que la componen deben tener una sección mínima de 1 mm² y las tomas deben ser tripolares.

¡Nunca ponga las partes en tensión en contacto con el agua: puede generarse un corto circuito! El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras. ¡Nunca dirija hacia el cuerpo el chorro del vapor o del agua caliente; manipule con precaución el tubo de vapor/agua caliente: peligro quemaduras! Utilice guantes protectores.

No ponga en función la máquina sin haber antes llenado el depósito con agua teniendo luego el cuidado de introducirlo bien en su sede.

- 1) Al poner en función la máquina pulsando la tecla (3), se encenderá el indicador (11) en el termómetro, lo cual indica que la máquina está encendida y la resistencia en la caldera comienza a calentarse.
- 2) Ahora, girando en sentido antihorario la empuñadura (10), abra el grifo de la boquilla del vapor y pulse el interruptor (4) de erogación del café para facilitar el cebado de la bomba. El cebado ha comenzado cuando sale agua por la boquilla del vapor.
- 3) A esto punto cierre el grifo del vapor girando en sentido horario la empuñadura (10), manteniendo pulsado el interruptor de erogación del café (4), hasta que comience a salir agua por el grupo erogador de café (9).
- 4) Luego apague el interruptor de erogación del café (4): la operación ha terminado.
- 5) Asegúrese siempre que haya agua en el depósito (2) y que el tubo de aspiración esté correctamente conectado. **Atención:** hacer funcionar la máquina sin agua, incluso por poco tiempo, provoca daños irreparables a la bomba.
- 6) Cada vez, al rellenar el depósito (2) de agua, no olvide vaciar la cubeta recogedora que se encuentra debajo de la rejilla (14).

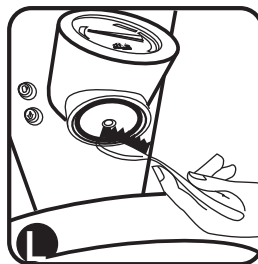


Limpieza y manutención.

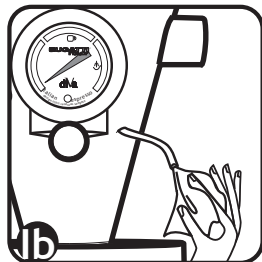
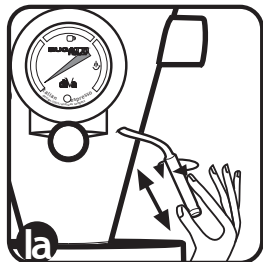
Antes de limpiar la máquina es indispensable desconectar el interruptor general on-off y sacar el enchufe de la toma de corriente. Espere que la máquina se enfríe. El aparato deberá limpiarse con un paño no abrasivo apenas humedecido, añadiendo pocas gotas de detergente neutro no agresivo (nunca use solventes). Después de cada uso limpie los filtros y portafiltros y pase una esponja húmeda por la superficie inoxidable de la ducha y del grupo erogador del café.



H) Limpieza de los filtros para el café molido: controle que los agujeritos no se obturen y eventualmente límpielos con un cepillo.



L. Limpiar la unidad de preparación (9) y su junta. Regularmente limpie la junta de debajo de la unidad de preparación (9) con un cepillo húmedo (figura L) para eliminar todos los residuos de café. La junta se debe limpiar cada vez que es utilizada.



la/lb/lc) Para limpiar la boquilla del vapor (8) de los residuos de leche espere ante todo que se haya enfriado para evitar quemaduras; haciendo una ligera tracción y girando alternativamente en sentido horario y antihorario, saque el dispositivo extraíble (12) de protección de la boquilla del vapor. Limpiar el orificio lateral de protección de la salida de vapor (12) con un cepillo de dientes, entonces limpie por dentro y por fuera. Utilice una esponja para eliminar el resto de leche que quede en la boquilla, limpiar el orificio de vapor también con el cepillo de dientes. Con una esponja humedecida elimine los residuos de leche de la boquilla (8) y del dispositivo de protección (12). Abra el grifo del vapor con la empuñadura del vapor (10) y haga salir por algunos segundos (2-3) el vapor o gotas de agua. Introduzca nuevamente el dispositivo de protección (12) en la boquilla del vapor (8).

Consejos y recomendaciones de uso

Preparación de la máquina.

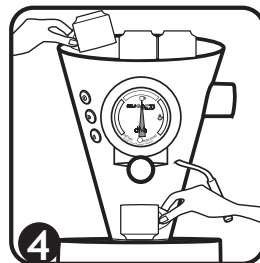
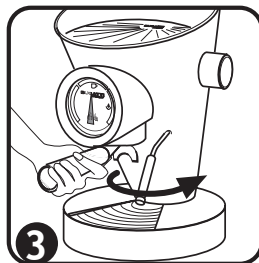
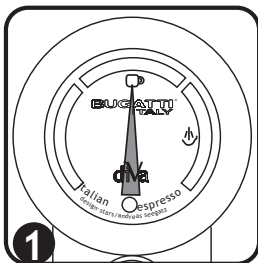
La primera vez que se utiliza diVa después de un larga inactividad:

- 1) llene el depósito (2) con agua fría.
- 2) Conecte el aparato a una toma de corriente siguiendo atentamente las normas de seguridad especificadas en las pág. 68-69.
- 3) Encienda la máquina por medio del interruptor (3); se encenderá el indicador rojo (11) en el termómetro (6).
- 4) Cargue la instalación hidráulica: abra el grifo del vapor girando la empuñadura (10) en sentido antihorario y luego pulse la tecla (4) de erogación del café. Cuando salga el agua de la boquilla del vapor (8) cierre el grifo girando la empuñadura del vapor (10) en sentido horario. Espere algunos instantes de modo que salga agua por el grupo erogador del café (9) y luego detenga la salida de agua apagando la bomba con la tecla (4) de erogación del café.
- 5) Espere que la lanceta del termómetro (6) llegue a la posición con el símbolo de la taza.
- 6) La máquina está lista para el uso.

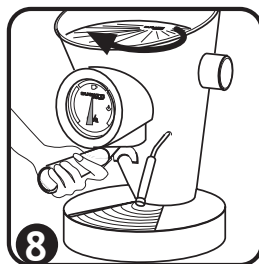
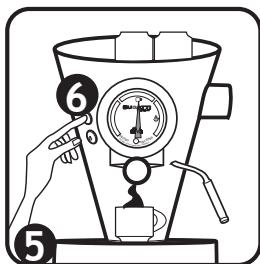
diVa se ofrece con una unidad de portafiltros unidad (16) con un filtro para ESE capsulas (15), un filtro de café molido para una taza (18) y un filtro de café molido para dos tazas (19).

Café con la cápsula monodosis.

- 1) Asegúrese que la lanceta del termómetro esté en la posición con el símbolo de la taza.
- 2) Tome la ducha para cápsulas (15) e introduzca una cápsula teniendo el cuidado de colocarla perfectamente en su alojamiento.
- 3) Introduzca la ducha para cápsulas (15) con la respectiva cápsula en la sede del grupo erogador del café (9) y engánchela girando con el mango hacia la derecha hasta el centro de la máquina aprox (se debe girar hasta que se alcance una correcta presión para la estanqueidad durante la erogación).
- 4) Tome una taza de café Bugatti bien seca y caliente del plano de apoyo calienta tazas (1) y vuelva a colocarla bajo el pitón del portafiltro.

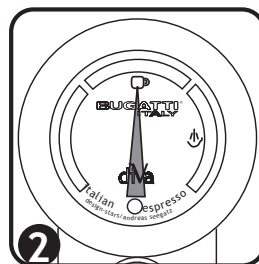
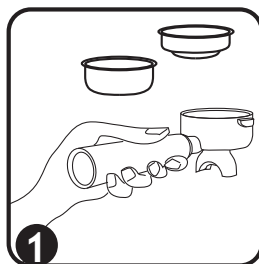


- 5) Pulse el pulsador (4) para iniciar la erogación del café.
- 6) Pulsando nuevamente el pulsador (4) se detiene la erogación del café; se podrá pues decidir qué tipo de café gustar: restringido, expreso, largo, etc.
- 7) Sirva inmediatamente el café para gustar el mejor contenido de aroma.
- 8) Saque la ducha para las cápsulas (15) del grupo erogador de café (9) girando el mango hacia la izquierda.
- 9) Extraiga la cápsula y échela en el contenedor de desechos.
- 10) La máquina está lista para un nuevo café.
- 11) Al final de cada ciclo, se recomienda dejar insertada la unidad de filtro-soporte en la sede de preparación unidad (9). El filtro debe permanecer caliente y listo para hacer otro café en la temperatura correcta.
- 12) precaución: compruebe frecuentemente el nivel del agua del depósito.(2) no utilice el aparato sin agua! (véase el capítulo: limpieza y mantenimiento).



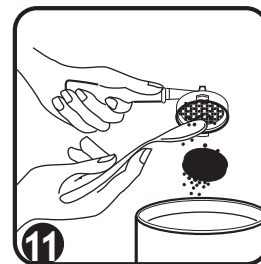
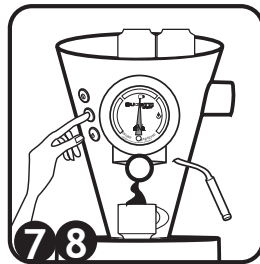
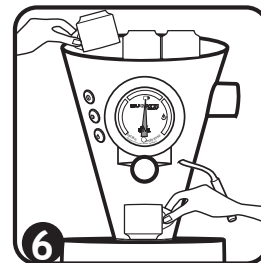
Café con el polvo.

- 1) Prende el café con el adaptador (20).
- 2) Desconecte el mango del adaptador (22) girándolo en sentido antihorario para que la cabeza del adaptador (21) quede en el filtro.



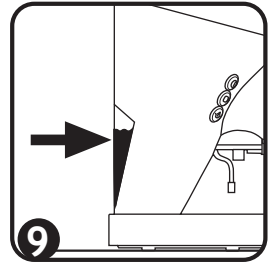
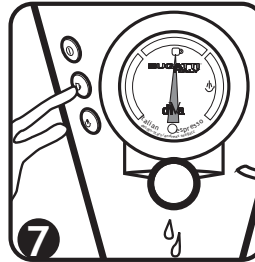
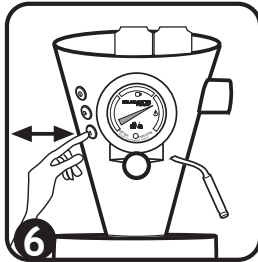
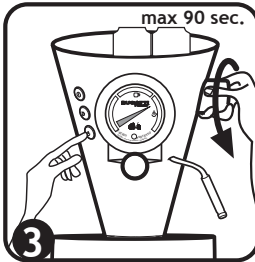
Consejos y recomendaciones de uso

- 3) Introduzca la ducha portafiltro (16) en la sede del grupo erogador de café (9) y engánchela girando con el mango hacia la derecha más o menos hasta el centro de la máquina (se debe girar hasta alcanzar una correcta presión para la estanqueidad durante la erogación).
- 4) Tome una o dos tazas de café Bugatti bien secas y calientes del plano de apoyo calienta tazas y colóquelas bajo el pitón del portafiltro.
- 5) Pulse el pulsador (4) para iniciar la erogación del café.
- 6) Pulsando nuevamente el pulsador (4) se detiene la erogación del café; se podrá pues decidir qué tipo de café gustar: restringido, expreso, largo, etc.
- 7) Sirva inmediatamente el café para gustar el mejor contenido de aroma.
- 8) Saque la ducha portafiltro (16) del grupo erogador de café (9) girando el mango hacia la izquierda.
- 9) Saque la testa del adaptador (21) introduciendo y girando en sentido horario el mango del adaptador (22).
- 10) Extraiga el café y vuelva a colocarlo en el contenedor de desechos.
- 11) La máquina está lista para un nuevo café.
- 12) Al final de cada ciclo, se recomienda dejar insertada la unidad de filtro-soporte en la sede de preparación unidad (9). El filtro debe permanecer caliente y listo para hacer otro café en la temperatura correcta.
- 13) precaución: compruebe frecuentemente el nivel del agua del depósito.(2) no utilice el aparato sin agua! (véase el capítulo: limpieza y mantenimiento).



Uso del vapor para la preparación de leche para capuchino y para calentar agua para el té.

- 1) Ponga en función la máquina pulsando el interruptor general on-off (3), abra por algunos segundos el grifo del vapor girando en sentido antihorario la empuñadura del vapor (10) en modo de evitar el estancamiento del condensado.
- 2) Vuelva a cerrar el grifo girando en sentido horario la empuñadura del vapor (10).
- 3) Pulse el interruptor del vapor (5), espere que la lanceta del termómetro llegue a la posición fig. 3 (vapor), luego abra el grifo por medio de la empuñadura (10) para la erogación del vapor. El uso del vapor tiene un tiempo máximo de 90 segundos.
- 4) Para obtener más vapor libere el interruptor del vapor (5) y cierre el grifo por medio de la empuñadura (10).
- 5) Accione el pulsador de erogación del café (4) hasta que salga agua del grupo erogador de café (9) y luego repita las operaciones precedentes partiendo del punto (3).
- 6) Después de haber utilizado la boquilla del vapor recuerde siempre apagar el pulsador (5).
- 7) **Importante:** para regresar inmediatamente la máquina a la temperatura ideal para hacer café, después
- 8) De haber cerrado el grifo por medio de la empuñadura (10) y haberse asegurado que el pulsador (5) esté apagado, pulse el pulsador (4) de erogación del café, hasta que salga agua del grupo erogador de café (9). La máquina está nuevamente lista para hacer café.
- 9) Cada vez, al rellenar el depósito (2) de agua, no olvide vaciar la cubeta recogedora que se encuentra debajo de la rejilla (14).
- 10) **ATENCIÓN:** controle frecuentemente el nivel del agua en el depósito (2).



Consejos y recomendaciones de uso

Capuchino.

Para preparar el gustoso capuchino a la italiana siga atentamente en orden las siguientes operaciones:

1) Prepare en una o más tazas de capuchino Bugatti (según cuantas bebidas desee) el café expreso siguiendo las instrucciones en las páginas anteriores.

2) Ponga leche fría en un jarro alto y lo llene hasta la mitad.

3) Después de haber pulsado el interruptor del vapor (5) espere que la lanceta en el termómetro (6) llegue a la posición de vapor.

4) Desplace la boquilla del vapor (8) a una posición cómoda y ponga el jarro bajo la boquilla sumergiéndola en la leche.

5) Abra el grifo del vapor girando gradualmente en sentido antihorario la empuñadura del vapor (10).

6) Saliendo de la boquilla el vapor soplará la leche produciendo la típica espuma del verdadero capuchino a la italiana.

7) Cuando la espuma sea suficiente cierre el grifo del vapor girando en sentido horario la empuñadura del vapor (10).

8) Recuerde apagar la tecla (5) interruptor del vapor.

9) Saque el jarro de la boquilla del vapor.

10) Añada luego la leche montada al café expreso preparado precedentemente en las tazas (fig. 1). Esparza cacao en polvo en la espuma y guste el capuchino.

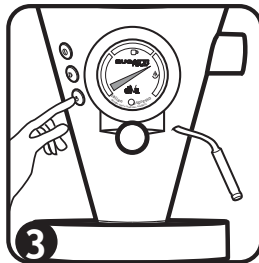
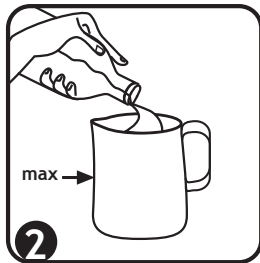
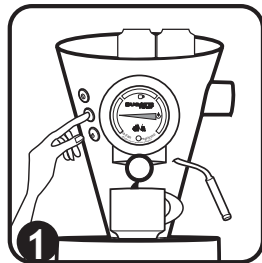
11) Importante: para regresar inmediatamente la máquina a la temperatura ideal para hacer un café, después de haber cerrado el grifo por medio de la empuñadura (10) y de asegurarse que el pulsador (5) esté apagado, pulse el pulsador (4) de erogación del café, hasta que salga agua del grupo erogador de café (9).

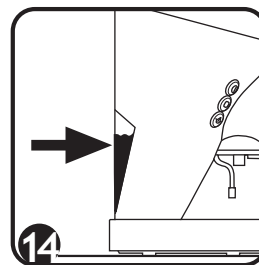
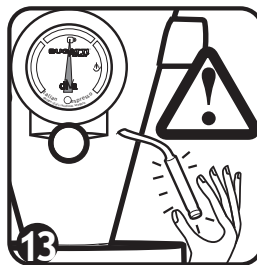
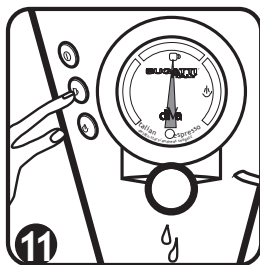
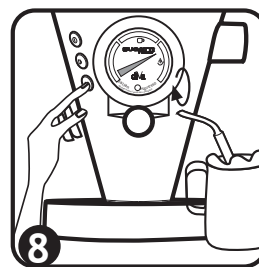
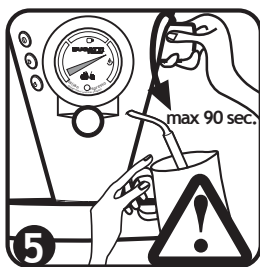
12) La máquina está nuevamente lista para hacer café.

13) Para limpiar la boquilla del vapor (8) de los residuos de leche espere ante todo que se haya enfriado para evitar quemaduras; haciendo una ligera tracción y girando alternativamente en sentido horario y antihorario, saque el dispositivo extraíble (12) de protección de la boquilla del vapor. Limpiar el orificio lateral de protección de la salida de vapor (12) con un cepillo de dientes, entonces limpie por dentro y por fuera. Utilice una esponja para eliminar el resto de leche que quede en la boquilla, limpiar el orificio de vapor también con el cepillo de dientes. Con una esponja humedecida elimine los residuos de leche de la boquilla (8) y del dispositivo de protección (12). Abra el grifo del vapor con la empuñadura del vapor (10) y haga salir por algunos segundos (2-3) el vapor o gotas de agua. Introduzca nuevamente el dispositivo de protección (12) en la boquilla del vapor (8).

14) Cada vez, al rellenar el depósito (2) de agua, no olvide vaciar la cubeta recogedora que se encuentra debajo de la rejilla (14).

15) ATENCIÓN: controle frecuentemente el nivel del agua en el depósito (2).





Un óptimo expreso

Para ser óptimo, un expreso debe tener características muy precisas:

- 1) La porción de café molido debe ser de siete gramos (con diferencia de más o menos medio gramo).
- 2) La temperatura del agua en salida de la máquina debe ser de 88 grados (con una oscilación de más o menos 2 grados según la mezcla de café).
- 3) La temperatura de la bebida debe ser de 67 grados.
- 4) La presión de admisión del agua debe ser de nueve atmósferas.
- 5) El tiempo de percolación, es decir el tiempo de paso del pitón del portafiltro a la taza debe ser de 25 segundos (con diferencia más o menos de dos segundos y medio).
- 6) En la taza debe haber 25 mililitros de café (con una tolerancia de dos mililitros y medio),

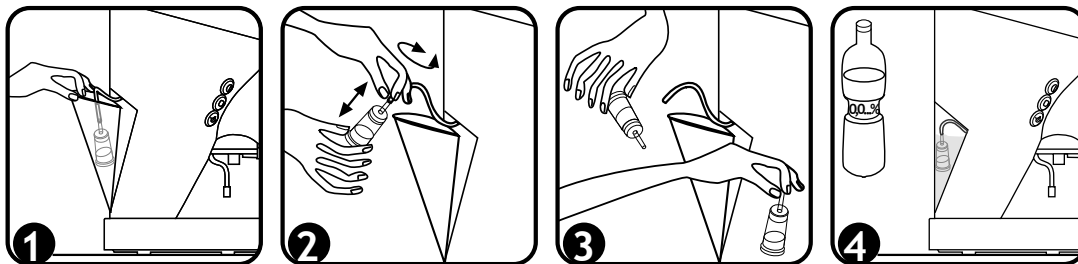
Además, para obtener un óptimo expreso italiano como en el bar, BUGATTI recomienda el uso de su café, ya sea en polvo o en cápsulas monodosis, porque tostado exclusivamente con horno de leña y especialmente para la DiVA.

Consejos y recomendaciones de uso

Descalcificación

La diVa ha sido fabricada con los mejores materiales disponibles hoy en día en el mercado. Atentos y precisos trabajos y el uso del filtro innovador de carbones activados, permiten eliminar la mayor parte de la caliza presente en el agua. Debe tenerse el cuidado de sustituir el filtro, solicitándolo a su punto de venta de confianza o al servicio de cortesía de la CASA BUGATTI, y enformarse cerca la dureza del agua presente en las instalaciones de su zona. La sustitución del filtro debe ocurrir cada 30 litros de agua, aproximadamente 1.000 cafés. Después de 30 litros, la vida útil del filtro se agota: ya no conserva la piedra caliza y la libera completamente. El filtro de carbones activados está alojado en el interior del depósito y está conectado al tubo de aspiración de la bomba. Para sustituir este filtro se deben seguir estas simples instrucciones: 1) Saque el depósito del agua; 2) Tomando con una mano el filtro, con la otra mano tire y gire alternativamente en sentido horario y antihorario el tubo de aspiración en proximidad del racor fijado al filtro de modo que el tubo mismo salga; 3) Tome el nuevo filtro original de la CASA BUGATTI e introduzca el tubo de aspiración en el racor del filtro efectuando una presión y una rotación alternativamente en sentido horario y antihorario de modo que el tubo mismo se introduzca en toda la longitud del racor; 4) Introduzca nuevamente el tubo con el filtro en el depósito y vuelva a colocar cuidadosamente en su sede el depósito mismo llenado con agua fresca.

Nota: no utilice productos para descalcificar con la diVa.



Averías y remedios.

En caso de averías y defectos o si se sospechan inconvenientes en la máquina, saque inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.

Si no se logra eliminar la avería ateniéndose a las indicaciones del presente manual de uso contacte al servicio de cortesía de la CASA BUGATTI. Las reparaciones no efectuadas correctamente pueden ser causa de graves riesgos para el usuario. Se declina toda responsabilidad por daños causados por reparaciones no efectuadas correctamente: en estos casos caduca la garantía.

Avería

No se enciende el indicador de encendido-apagado.

No se eroga café. La bomba hace ruido.

El café tiene sabor a quemado.

Gotas de agua en la rejilla.

No podemos conseguirla típica espuma de c a p u c h i n o .

El café no está caliente.

Fugas de agua entre el portafiltros (16) y la unidad de preparación (9)

Causas posibles

No llega corriente a la máquina de café.

Falta agua en el depósito (2). El depósito no está en la posición correcta.

El interruptor del vapor (5) ha sido accionado.

a. El puntero del termómetro todavía no ha alcanzado el sector de vapor.
b. El tubo de vapor y su protección están bloqueados.

a. Las tazas están frías
b. El elemento de calefacción de la caldera esta dañada
c. Deje las tazas en la placa caliente (1) o enjuague con agua caliente antes de usarlas con la máquina de café.

a. hay restos de café en polvo en la junta de la unidad de preparación (9) o en el borde del porta filtro(16)

B-Si usted está haciendo un café con las capsulas: la capsula esta posicionada correctamente en el medio de la canasta del filtro (15)

c. si usted hace café con café molido: hay demasiado café en el filtro que usted utiliza: filtro (18) de una taza (19) de dos tazas.

D-El sello de la distribución se lleva a cabo.

Remedios

Controle que el cable de alimentación esté bien enchufado en la toma de corriente de su casa y de la máquina. Controle que haya energía eléctrica en la instalación.

Llene con agua fresca el depósito (2) y colóquelo correctamente. **Precaución: compruebe frecuentemente el nivel del agua del depósito (2)**

Regrese a la temperatura del café la máquina siguiendo el punto 6) del párrafo "Uso del vapor" en la pág.74.

Descarga normal debida al hecho de que las gotas de cabe deben terminar de salir de la ducha del portafiltros.

a. Asegúrese de que el botón de vapor esta encendido y esperar que el puntero del termómetro está en el sector de vapor.
b. Limpiar el orificio lateral de protección de la salida de vapor (12) con un cepillo de dientes , entonces limpie por dentro y por fuera.(véase el capitulo: limpieza y mantenimiento.

a. Deje la unidad del portafiltros unidad (16) en la sede de la unidad de preparación unidad (9) asi siempre estará caliente y preparada para otro café con la temperatura correcta.

b. Por favor, tenga en cuenta que el elemento de calefacción se considera como material expandible y por lo tanto está fuera de protección de la garantía (la garantía protege los componentes originales defectuosos que ya vienen con defecto de su fabricación,

c. por favor, llame al servicio al cliente o envíe un email a Bugatti a diva@casabugatti.it para reservar la garantía de asistencia. Por favor tenga en cuenta que el elemento de calefactor se considera como material expandible y por lo tanto esta fuera de la garantía, (la garantía protege los componentes originales defectuosos de su origen debido a los defectos de fabricación.

a. regularmente limpie la junta de debajo de la unidad de preparación(9) con un cepillo húmedo para eliminar los residuos de café. La junta se debe limpiar cada vez que se utiliza.

b. el lugar de la capsula en el centro del filtro. (15)
c. ponga el filtro una taza (18) no mas de 7 gramos o la mesura de una taza(23) de café molido. Ponga in el filtro (19) no mas de 14 gramos o la mesura de dos tazas (23) de café molido.

d. por favor, llame al servicio al cliente o envíe un email a Bugatti a diva@casabugatti.it para reservar la garantía de asistencia.

Por favor tenga en cuenta que la guarniciones se considera como material expandible y por lo tanto esta fuera de la garantía, (la garantía protege los componentes originales defectuosos de su origen debido a los defectos de fabricación.

GARANTÍA

- 1) Por garantía se entiende la sustitución o reparación gratuita de las partes que componen el aparato que resulten defectuosas en el origen por vicios de fabricación.
- 2) En caso de avería irreparable o repetida avería de la misma origen, se procederá, a juicio inapelable del fabricante, a la sustitución de la máquina.
- 3) La garantía no cubre los daños derivados de: - uso impropio o errado - defectos causados por roturas accidentales y negligencia - no observación de las instrucciones y advertencias - errada instalación y manutención - manutenciones o modificaciones operadas por personal no autorizado - uso de piezas de repuesto no originales - transporte - toda otra circunstancia que no pueda atribuirse a defectos de fabricación. Además excluye toda otra reivindicación siempre que no esté prevista por la ley.
- 4) La garantía no cubre daños derivados del uso impropio y particularmente en caso de uso no doméstico.
- 5) El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños que puedan, directa o indirectamente, derivar a personas, cosas y animales domésticos en consecuencia de la falta de observación de todas las prescripciones de seguridad indicadas en el manual de instrucciones concernientes especialmente las advertencias en tema de instalación, uso y manutención de la máquina.
- 6) La eventual sustitución o reparación no interrumpe el período de garantía.
Queda excluido el recambio de los materiales de consumo: filtros, guarniciones, resistencia, etc.
- 7) Para ejercer estos derechos el cliente deberá haber envidado la tarjeta adjunta compilada en todas sus partes, particularmente no serán tornadas en consideración garantías sin una de las siguientes partes: dirección del remitente. sello del vendedor, número y/o fecha del recibo fiscal

SERVICIO DE ASISTENCIA

En caso de avería de la máquina diríjase a un distribuidor autorizado BUGATTI que la enviará a la empresa. Para reparaciones fuera de la garantía, todos los gastos de transporte y/o expedición son a cargo del comprador. En lo posible conserve con cuidado el embalaje del aparato.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado..

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Gentil Cliente, a máquina de café DiVa consente fazer café expresso e café normal utilizando pastilhas e café em pó.

Como todos os electrodomésticos, também esta máquina de café deve ser usada com prudência e atenção para evitar perigos para as pessoas ou danos à própria máquina.

Antes de a fazer funcionar, **LER COM ATENÇÃO TODAS AS INSTRUÇÕES RELATIVAS À INSTALAÇÃO, AO USO E À MANUTENÇÃO BEM COMO AS RECOMENDAÇÕES RELATIVAS À SEGURANÇA.**

Quem não conhece a fundo as instruções de uso não deve utilizar a máquina.

ATENÇÃO

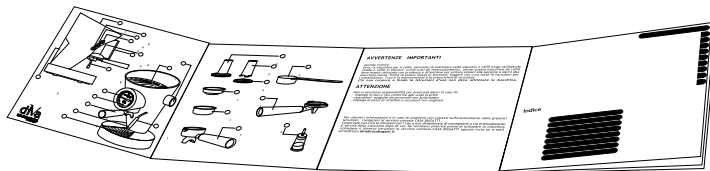
Não assumimos nenhuma responsabilidade relativamente a eventuais danos devidos a: uso errado e não conforme aos objectivos previstos; reparações efectuadas por pessoal não autorizado; uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.

Emprego das instruções de uso

Para mais informações ou em caso de problemas não tratados suficientemente nas presentes instruções, contactar o serviço de cortesia CASA BUGATTI.

CONSERVAR COM CUIDADO AS INSTRUÇÕES DE USO e não esquecer de as entregar a quem, eventualmente, se servirá da máquina depois de Si. No caso em que sejam extraviadas, antes de usar a máquina solicitar o manual de instruções ao serviço de cortesia CASA BUGATTI ou enviar um e-mail ao seguinte endereço: diva@casabugatti.it

As ilustrações relativas ao texto encontram-se na primeira página da capa. Manter a capa aberta enquanto se lê as instruções de uso.



Índice

Pag. 83	Características técnicas
Pag. “	Comandos e componentes da máquina
Pag. “	Acessórios
Pag. 84/85	Normas de segurança
Pag. 86	Instalação e entrada em funcionamento
Pag. 87	Limpeza e manutenção
Pag. 88/94	Conselhos e recomendações de uso
Pag. 88	Preparação da máquina
Pag. “	Café com pastilha
Pag. 89/90	Café em pó
Pag. 91	Uso do vapor
Pag. 92/93	Preparar o cappuccino
Pag. 94	Eliminação do calcário
Pag. 94/95	Avarias e soluções
Pag. 93	Um óptimo café expresso
Pag. 96	Garantia

Características técnicas

Alimentação	ver placa de dados situada debaixo do aparelho
Potência nominal	ver placa de dados situada debaixo do aparelho
Dimensões	diâmetro 240 x h. 365 mm aprox.
Carcassa	fundição de alumínio maciço e aço inoxidável
Peso	6,5 kg aprox. 1,2 m aprox.
Comprimento cabo alimentação	electro-vibradora a 15 bar
Bomba	0,25 litros aprox.
Capacidade da caldeira	termómetro mecânico com espiral Bourdon de leitura analógica manual
Controle da temperatura	manual
Programação da quantidade	manual
Fornecimento do vapor	0,8 litros aprox.
Capacidade do depósito	2 minutos aprox.
Tempo de aquecimento	incorporada
Protecção segurança sobreaquecimento	Classe protecção I
Isolamento	er placa de dados situada debaixo do aparelho
Aprovações	CE - 89/336 CEE
Conformidade	como certificado de garantia em anexo
Garantia	

Comandos e componentes da máquina

Plano de apoio aquecedor de chávenas	①	Tubo do vapor	⑧
Depósito da água	②	Grupo distribuidor café	⑨
Interruptor On-Off	③	Manípulo do vapor	⑩
Interruptor fornecimento café	④	Sinal aceso-apagado	⑪
Interruptor do vapor	⑤	Dispositivo extraível de protecção tubo do vapor	⑫
Termómetro	⑥	Grelha de cobertura do recipiente de descarga	⑬
Chuveiro porta-filtro	⑦		

Acessórios

Chuveiro para pastilhas	⑮	Pressionador de café em pó	⑳
Chuveiro para café em pó	⑯	Medida para café	㉑
Filtro para dose 1 chávena	⑰	Filtro de carvão activo para filtrar o calcário da água	㉒
Filtro para dose 2 chávenas	⑱	Cabo de alimentação	㉓

NORMAS DE SEGURANÇA

LER COM ATENÇÃO TODAS AS INSTRUÇÕES. O APARELHO DEVE SER UTILIZADO SOMENTE POR ADULTOS E POR PESSOAS PREVIAMENTE INSTRUIDAS PARA O SEU EMPREGO.

Conservar com cuidado estas instruções.

1) Para evitar tesões, choques eléctricos e incêndios a pessoas **NÃO IMERGIR COMPLETAMENTE OU EM PARTE, OS CABOS, TOMADAS E A MÁQUINA DE CAFÉ EM ÁGUA OU NOUTROS LÍQUIDOS. ATENÇÃO ÀS SUPERFÍCIES QUENTES, PERIGO DE QUEIMADURAS.**

Não tocar as superfícies quentes. Manipular com manípulos, pegas ou luvas anti-calor todas as superfícies quentes, entre as quais, o tubo do vapor/água quente (ver fig. "C"): PERIGO DE QUEIMADURAS! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras. Nunca voltar o jacto de vapor ou da água quente para partes do corpo. Para evitar danos, choques eléctricos e incêndios a pessoas não mergulhar os cabos, tomadas e a máquina de café em água ou noutros líquidos.

2) Máquina realizada **SÓ PARA USO DOMÉSTICO.**

Não usar o aparelho para usos diversos do seu uso específico. Evitar absolutamente efectuar modificações técnicas que possam ser causa de perigo. A utilização indevida poderá provocar potenciais lesões.

3) Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento do produto, sendo necessário supervisionar e instruir as pessoas sobre o uso seguro do aparelho para que compreendam os riscos durante a utilização. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser executadas por crianças, exceto se maiores que 8 anos e sob supervisão. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

4) Nunca tocar nas partes sob tensão eléctrica. Podem provocar choques eléctricos e graves lesões. Ligar a máquina a uma tomada de corrente de tensão adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na placa situada abaixo da máquina. Verificar que a tomada de corrente de tensão seja munida de adequada ligação à terra. Evite quaisquer enterramentos no conector. ⚠

5) **Figura A:** Cabo de alimentação. É fornecido em dotação um cabo eléctrico curto e separável da máquina para reduzir o perigo que possa ficar preso em coisas ou pessoas, ou que possa ficar enrolado em cabos mais compridos.

Os cabos eléctricos separáveis compridos ou extensões podem ser encomendados e podem ser usados somente se forem respeitadas algumas normas de segurança. No caso em que se use um cabo eléctrico mais comprido ou uma extensão, os mesmos deverão possuir as seguintes propriedades:

a) O cabo eléctrico ou extensão deve possuir pelo menos as mesmas características técnicas das propriedades eléctricas da máquina, que se encontram especificadas na placa contendo os dados técnicos e que se encontra abaixo da máquina.

b) A extensão deve ser de tipo com cabo de ligação à terra e portanto, munida de três fios/pólos. Em todo o caso o cabo comprido ou a extensão não deve sobressair de móveis, da mesa ou da prateleira para evitar que possa ser manipulado ou puxado pelas crianças.

c) Não colocar a máquina em cima ou perto de um fogão quente ou de uma chapa eléctrica ou perto de um forno.

d) Não usar a máquina ao ar livre. Não deixar que os cabos caiam dos cantos da mesa ou do balcão, que toquem superfícies quentes. Não manipular o aparelho com cabos ou tomadas danificados, no caso em que o aparelho tenha revelado defeitos de funcionamento ou tenha sido danificado em qualquer modo. Entregar o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser controlado e eventualmente reparado. O uso de acessórios não recomendados pelo produtor do aparelho podem provocar incêndios, choques eléctricos e danos a pessoas.

NORMAS DE SEGURANÇA

6) **Figura B:** Evitar que as crianças possam brincar com a máquina. As crianças não têm consciência do perigo das aparelhagens eléctricas. A máquina deve ser colocada de modo a que o plano superior de apoio das chavetas (1) se encontre a uma altura superior a 1,20 m do pavimento.

7) Posicionar a máquina sobre uma superfície plana, verificando que os pés munidos de ventosa fiquem bem aderentes ao plano de apoio de modo que a máquina não possa tombar. Água quente ou vapor podem sair: perigo de queimaduras! Não usar a máquina em ambientes com temperatura ambiente inferior a 5° C. Não posicionar a máquina sobre superfícies muito quentes ou próximo de chamas livres.

8) **Figura C:** Evitar dirigir o jacto de vapor ou de água quente para partes do corpo. Tocar com precaução as partes muito quentes como o tubo de água quente/vapor. Usar luvas de protecção.

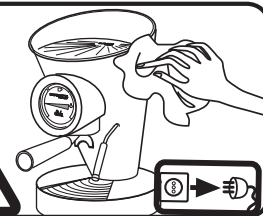
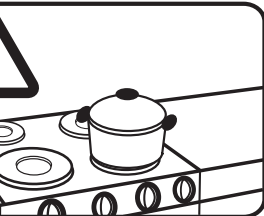
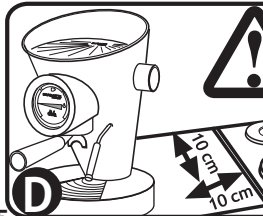
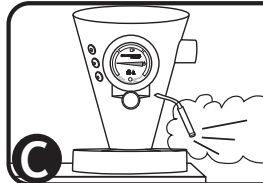
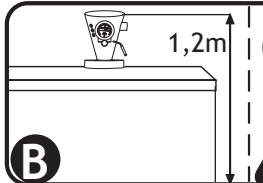
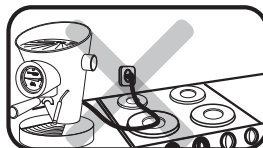
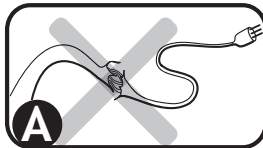
9) **Figura D:** Para o funcionamento correcto da máquina aconselhamos colocar a máquina sobre um plano de apoio bem nivelado, num ambiente suficientemente iluminado e higiénico e com a tomada de corrente facilmente acessível. Manter a máquina a uma distância das paredes de pelo menos 10 cm.

10) **Figura E:** Desligar a ficha da tomada quando o aparelho não for usado, ou antes de proceder à sua limpeza. Deixar arrefecer o aparelho antes de montar ou desmontar qualquer componente e antes de limpar o aparelho. O aparelho deverá ser limpo com um pano não abrasivo ligeiramente humedecido, adicionando poucas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca usar solventes).

11) No caso de avaria, defeitos ou presumível defeito depois de uma queda, retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente. Nunca por a funcionar o aparelho defeituoso. As reparações podem ser efectuadas pelo serviço de assistência CASA BUGATTI. Contactar o revendedor e/ou contactar o serviço de cortesia CASA BUGATTI ou enviar uma mensagem e-mail a diva@casabugatti.it.

Em caso de incêndio utilizar extintores de bióxido de carbono (CO₂). Nunca utilizar água ou extintores de pó.

12) Perigo de queimaduras. A superfície do elemento de aquecimento pode conter aquecimento residual após a utilização. Não toque.



Instalação e entrada em funcionamento

A embalagem original foi concebida para a expedição por correio. A embalagem deve ser conservada para expedir a máquina, se necessário, ao fornecedor. Antes de instalar a máquina, cumprir as normas de segurança indicadas nas páginas 84 - 85.

Ligação à rede eléctrica: a corrente eléctrica pode ser mortal. Cumprir escrupulosamente as normas de segurança.

2) A máquina de café deve ser ligada através do cabo de alimentação (25) original Casa Bugatti a uma tomada cuja tensão corresponda àquela indicada na placa situada debaixo da máquina. Ligar sempre primeiro a ficha ao aparelho e depois à tomada de corrente. Para desligar o aparelho, colocar primeiro todos os dispositivos na posição OFF e depois desligar a ficha da tomada de corrente. **Verificar que a tomada de corrente de tensão seja munida de adequada ligação à terra.**



Nunca utilizar cabos de alimentação defeituosos ou danificados. Utilizar uma extensão somente depois de ter verificado que esteja em condições perfeitas. Os condutores da extensão devem ter uma secção mínima de 1 mm² e as tomadas devem ser munidas de ligação à terra.

Nunca por as partes sob tensão em contacto com a água: pode causar um curto-circuito!!! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras. Nunca voltar o jacto do vapor ou da água quente para partes do corpo; manipular com precaução o tubo do vapor/água quente: perigo de queimaduras! Usar luvas de protecção.

Nunca por a máquina a funcionar sem ter enchido primeiro o depósito com água e o ter colocado devidamente no seu alojamento.

1) Quando se liga a máquina premendo na tecla (3), acende-se o sinal (11) no termómetro, o qual indica que a máquina está acesa e a resistência na caldeira começa a aquecer.

2) Depois de abrir a torneira do tubo do vapor rodando o manípulo (10) no sentido anti-horário e premer o interruptor (4) de fornecimento do café para escorvar a bomba. A bomba está escorvada quando começar a sair água do tubo do vapor.

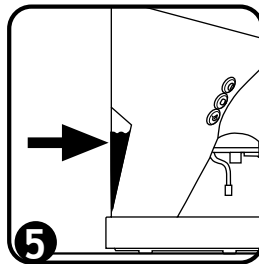
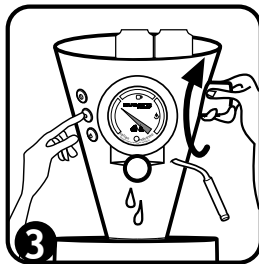
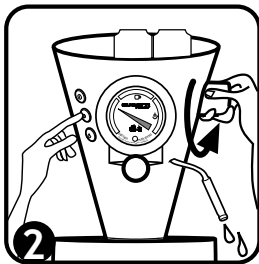
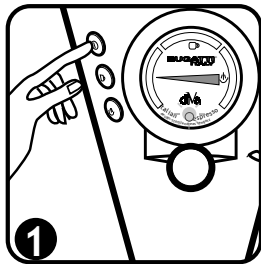
3) A este ponto fechar a torneira do vapor rodando o manípulo (10) no sentido horário, continuando a deixar premido o interruptor do fornecimento café (4), até que comece a sair água do grupo distribuidor café (9).

4) A seguir desligar o interruptor de fornecimento café (4): a operação está acabada.

5) **Verificar sempre que o depósito (2) contenha água e que o tubo de adução esteja devidamente posicionado.**

Atenção: fazendo funcionar a máquina sem água, até mesmo por pouco tempo, podem-se provocar danos irreparáveis na bomba.

6) Não esquecer esvaziar o recipiente colocado debaixo da grelha (14) todas as vezes que se introduz água no depósito (2).

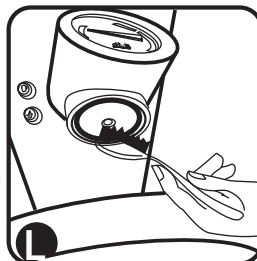


Limpeza e manutenção.

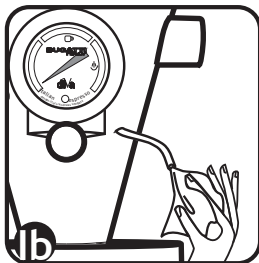
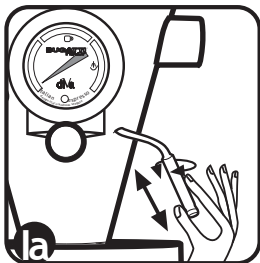
Antes de limpar a máquina é indispensável desligar o interruptor geral On-Off e retirar a ficha da tomada de corrente. Esperar que a máquina arrefeça. O aparelho deverá ser limpo com um pano não abrasivo e ligeiramente humedecido, acrescentando poucas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca usar solventes). Depois de se ter acabado de usar a máquina, limpar sempre os filtros e os porta filtros e passar uma esponja húmida sobre a superfície inoxidável do chuveiro e do grupo distribuidor do café.



H) Limpeza dos filtros para o café em pó: verificar que os furos não estejam entupidos e eventualmente limpá-los com uma pequena escova.



L. Limpeza do grupo distribuidor do café (9) e do seu empanque. Limpar frequentemente com uma escova molhada o empanque situado debaixo do grupo distribuidor do café (9) (Figura L) eliminando todos os resíduos de café. O empanque deve estar sempre limpo.



la/lb/lc) Para limpar o tubo do vapor (8) dos resíduos de leite aguardar primeiro que o mesmo tenha arrefecido para evitar queimaduras. Retirar, efectuando uma ligeira tracção e rodando alternativamente no sentido horário e anti-horário, o dispositivo extraível de protecção (12) do tubo do vapor. Limpar o furo lateral do dispositivo de protecção (12) usando um palito e depois lavá-lo meticulosamente por dentro e por fora. Eliminar os resíduos de leite do tubo ejector de vapor (8), usando um pano ligeiramente humedecido. Limpar o furo do ejector de vapor (8) usando um palito. (veja parágrafo “Limpeza e Manutenção”) Eliminar, com uma esponja humedecida, os resíduos de leite do tubo (8) e do dispositivo de protecção (12). Abrir a torneira do vapor com o manípulo do vapor (10) e deixar sair durante alguns segundos (2-3) do vapor ou gotas de água. Enfiar novamente o dispositivo de protecção (12) no tubo do vapor (8).



Conselhos e recomendações de uso

Preparação da máquina.

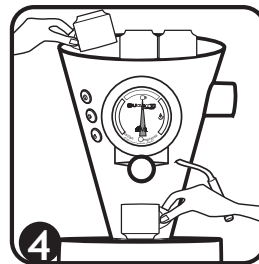
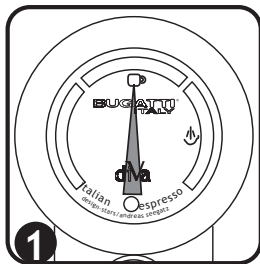
Na primeira vez que se usa diVa ou depois de um longo período de inactividade:

- 1) Encher o depósito (2) com água fria.
- 2) Ligar o aparelho a uma tomada de corrente seguindo atentamente as normas de segurança de acordo com as especificações contidas nas páginas 84 -85.
- 3) Acender a máquina através do interruptor (3); acende-se o sinal vermelho (11) situado no termómetro (6).
- 4) Carregar a instalação hidráulica: abrir a torneira do vapor rodando o manípulo (10) no sentido anti-horário e depois premir a tecla (4) fornecimento café. Quando a água começar a sair através do tubo do vapor (8) fechar a torneira rodando o manípulo do vapor (10) no sentido horário. Aguardar um pouco de modo a que a água comece a sair através do grupo distribuidor café (9) e depois interromper a saída da água desligando a bomba através da tecla (4) de fornecimento café.
- 5) Aguardar que o ponteiro do termómetro (6) atinja a posição da figura que indica uma chávena de café.
- 6) A máquina está pronta para ser usada.

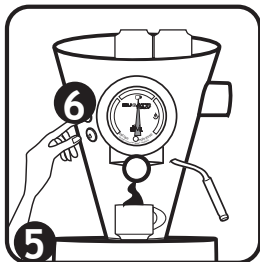
diVa possui um chuveiro porta-filtro (16) para uso com pastilhas de café ESE (15), um filtro para café moído para uma chávena (18) e um outro filtro para café moído para duas chávenas (19)

Café com pastilha.

- 1) Verificar que o ponteiro do termómetro se encontra esteja na posição da figura que indica uma chávena de café.
- 2) Usar o chuveiro porta-pastilha (15) e colocar um pastilha, prestando atenção para que fique perfeitamente inserida no seu alojamento.
- 3) Introduzir o chuveiro porta-pastilha (15) com a relativa pastilha, no alojamento do grupo distribuidor café (9); para o enganchar, rodar o manípulo para a direita até ficar mais ou menos no centro da máquina. (Deve ser rodado até se atingida a pressão correcta para a vedação durante o fornecimento).
- 4) Pegar numa chávena de café Bugatti quente e bem enxuta, do plano de apoio do aquecedor de chávenas (1) e colocá-la debaixo do bico do porta filtro.

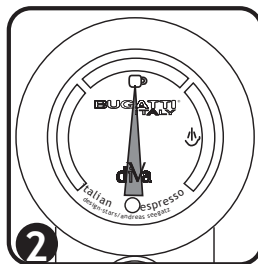
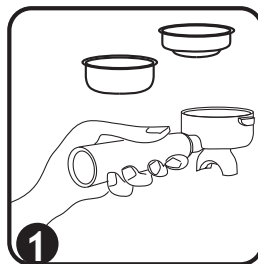


- 5) Premer o botão (4) para iniciar o fornecimento do café.
- 6) Depois, premendo novamente o botão (4) interrompe-se o fornecimento do café; nesta fase pode-se escolher, segundo o próprio gosto, a quantidade de café a introduzir na chávina: curto, expresso, normal ou ...
- 7) Servir logo o café para apreciar melhor o seu aroma.
- 8) Retirar o chuveiro porta-pastilha (15) do grupo distribuidor café (9) rodando o manípulo para a esquerda.
- 9) Extrair a pastilha e deitá-la fora.
- 10) A máquina está pronta para fazer outro café.
- 11) No final de cada ciclo é aconselhável deixar inserido o porta-filtro (16) no alojamento do grupo distribuidor café (9) de modo a que esteja sempre quente e pronto para preparar um novo café à temperatura ideal. (fig. 3)
- 12) **ATENÇÃO:** verificar frequentemente o nível da água no depósito (2). Não usar a máquina com o depósito da água vazio. (veja capítulo: Limpeza e Manutenção)



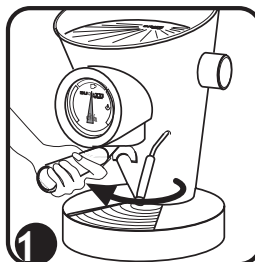
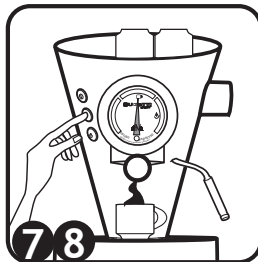
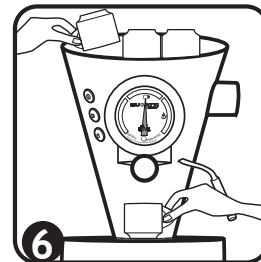
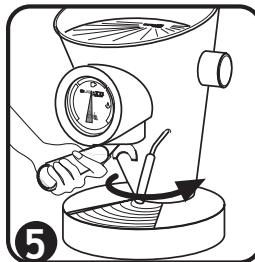
Café em pó.

- 1) Premer o café com o respectivo adaptador (20).
- 2) Desligar o manípulo do adaptador (22) rodando-o no sentido anti-horário para fazer com que a cabeça do adaptador (21) permaneça no filtro.



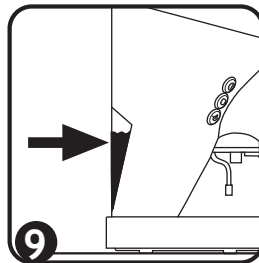
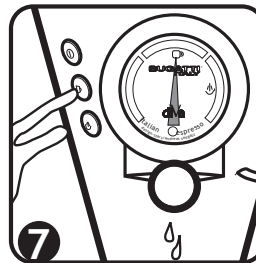
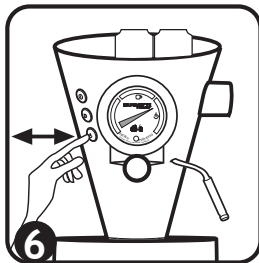
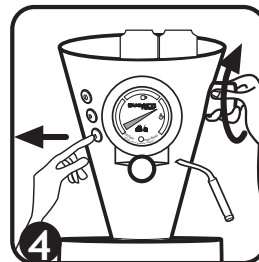
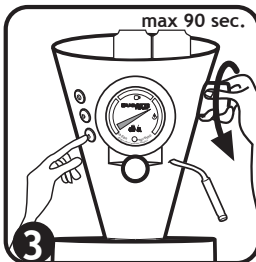
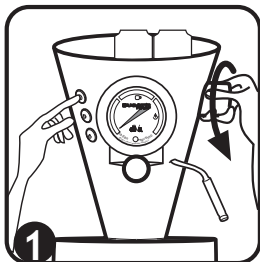
Conselhos e recomendações de uso

- 3) Introduzir o chuveiro porta-filtro (16) no alojamento do grupo do distribuidor do café (9) para o enganchar, rodar o manípulo para a direita até ficar mais ou menos no centro da máquina. (Deve ser rodado até ser atingida a pressão correcta para a vedação durante o fornecimento).
- 4) Usar uma ou duas chávenas de café Bugatti quente e bem enxutas, do plano de apoio do aquecedor de chávenas e colocá-la debaixo do bico do porta filtro.
- 5) Premer o botão (4) para iniciar o fornecimento do café.
- 6) Depois, premendo novamente o botão (4) interrompe-se o fornecimento do café; nesta fase pode-se escolher, segundo o próprio gosto, a quantidade de café a introduzir na chávena: curto, expresso, normal ou ...
- 7) Servir logo o café para apreciar melhor o seu aroma.
- 8) Retirar o chuveiro porta-filtro (16) do grupo distribuidor café (9) rodando o manípulo para a esquerda.
- 9) Retirar a cabeça do adaptador (21) introduzindo e rodando o manípulo do adaptador (22) no sentido horário.
- 10) Extrair o café e deitá-lo fora.
- 11) A máquina está pronta para fazer outro café.
- 12) No final de cada ciclo é aconselhável deixar inserido o porta-filtro (16) no alojamento do grupo distribuidor café (9) de modo a que esteja sempre quente e pronto para preparar um novo café à temperatura ideal. (fig. 3)
- 13) **ATENÇÃO:** verificar frequentemente o nível da água no depósito (2). Não usar a máquina com o depósito da água vazio. (veja capítulo: Limpeza e Manutenção)



Uso do vapor para preparar o leite para o cappuccino e para aquecer água para o chá.

- 1) Por a máquina a funcionar premendo o interruptor geral On-Off (3), abrir por alguns segundos a torneira do vapor rodando o manipulador do vapor (10) no sentido anti-horário, de modo a evitar a formação de condensação.
- 2) Fechar a torneira rodando o manipulador do vapor (10) no sentido horário.
- 3) Premer o interruptor do vapor (5), aguardar que o ponteiro do termômetro atinja a posição indicada na fig. 3 (vapor), depois abrir a torneira (10) para fornecimento do vapor. O vapor pode ser usado por um tempo máximo de 90 segundos.
- 4) Para obter mais vapor soltar o interruptor do vapor (5) e fechar a torneira (10).
- 5) Accionar o botão fornecimento café (4) até que comece a sair água do grupo distribuidor café (9) e depois repetir as operações precedentes a partir do ponto (3).
- 6) Depois de se ter utilizado o tubo do vapor não esquecer de desligar o botão (5).
- 7) **Importante:** para conduzir imediatamente a máquina à temperatura ideal para fazer um café, depois de se ter fechado a torneira (10) e verificado que o botão (5) está apagado, premer o botão (4) fornecimento café, até começar a sair água do grupo distribuidor café (9).
- 8) A máquina está pronta para fazer outro café.
- 9) Não esquecer esvaziar o recipiente colocado debaixo da grelha (14) todas as vezes que se introduz água no depósito (2).
- 10) **ATENÇÃO:** verificar frequentemente o nível da água no depósito (2).



Conselhos e recomendações de uso

Preparar o cappuccino.

Para preparar um gostoso cappuccino "à italiana" seguir atentamente as seguintes operações pela ordem indicada: 1) Preparar numa ou mais chávenas de cappuccino Bugatti (segundo o número de cappuccinos que se deseja fazer) o café expresso seguindo as instruções indicadas nas páginas precedentes.

2) Encher até metade o jarro com o leite frio.

3) Depois de ter premido o interruptor do vapor (5) aguardar que o ponteiro do termómetro (6) chegue à posição do vapor.

4) Deslocar o tubo do vapor (8) numa posição cómoda e colocar o jarro debaixo do tubo introduzindo-o no leite.

5) Abrir a torneira do vapor girando o manípulo do vapor (10) gradualmente no sentido anti-horário.

6) O vapor saindo do tubo sopra no leite, produzindo a típica espuma do verdadeiro cappuccino "à italiana".

7) Quando a espuma for suficiente, fechar a torneira do vapor rodando o manípulo do vapor (10) no sentido horário.

8) Não esquecer desligar a tecla (5) do interruptor do vapor.

9) Retirar o jarro do tubo do vapor.

10) Depois, acrescentar o leite quente ao café expresso, preparado precedentemente nas respectivas chávenas (fig. 1). Polvilhar cacau sobre a espuma e saborear o cappuccino.

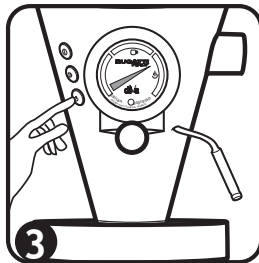
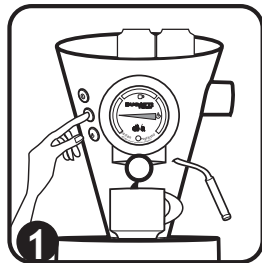
11) **Importante:** para conduzir imediatamente a máquina à temperatura ideal para fazer um café, depois de se ter fechado a torneira (10) e verificado que a tecla (5) está apagada, premer o botão (4) fornecimento de café, até começar a sair água do grupo distribuidor café (9).

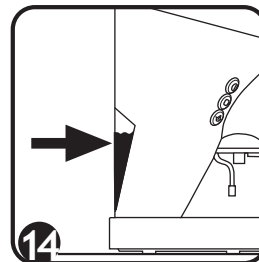
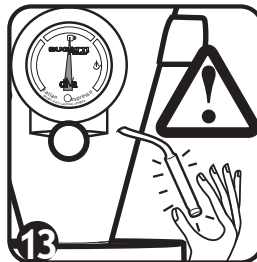
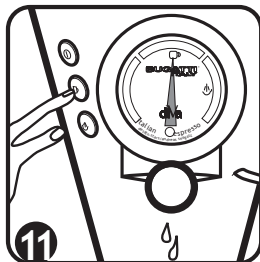
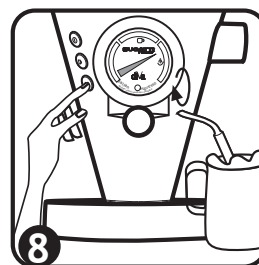
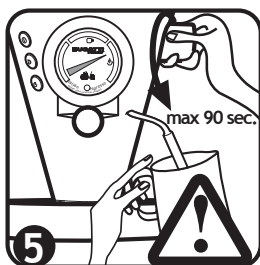
12) **A máquina está pronta para fazer outro café.**

13) Para limpar o tubo do vapor (8) dos resíduos de leite aguardar primeiro que o mesmo tenha arrefecido para evitar queimaduras. Retirar, efectuando uma ligeira tracção e rodando alternativamente no sentido horário e anti-horário, o dispositivo extraível de protecção (12) do tubo do vapor. Limpar o furo lateral do dispositivo de protecção (12) usando um palito e depois lavá-lo meticulosamente por dentro e por fora. Eliminar os resíduos de leite do tubo ejetor de vapor (8), usando um pano ligeiramente humedecido. Limpar o furo do ejetor de vapor (8) usando um palito. (veja parágrafo "Limpeza e Manutenção") Eliminar, com uma esponja humedecida, os resíduos de leite do tubo (8) e do dispositivo de protecção (12). Abrir a torneira do vapor com o manípulo do vapor (10) e deixar sair durante alguns segundos (2-3) do vapor ou gotas de água. Enfiar novamente o dispositivo de protecção (12) no tubo do vapor (8).

14) Não esquecer esvaziar o recipiente colocado debaixo da grelha (14) todas as vezes que se introduz água no depósito (2).

15) **ATENÇÃO:** verificar frequentemente o nível da água no depósito (2).





Um óptimo café expresso

Um café expresso para ser "óptimo" deve possuir algumas características muito precisas:

A dose de café moído deve ser de 7 gramas (com uma tolerância para mais ou para menos de 0,5 g).

A temperatura da água à saída da máquina deve ser de cerca 88°C (com uma oscilação para mais ou para menos de 2°C, conforme a qualidade do café).

A temperatura do café na chávena deve ser de cerca 67°C.

A pressão de introdução da água deve ser de 9 Atm.

O tempo de fornecimento do café, ou seja, o tempo de passagem do bico para a chávena deve ser de cerca 25 segundos (com um descarte, para mais ou para menos de 2,5 segundos).

A quantidade de café fornecido na chávena deve ser de cerca 25 ml (com uma tolerância de 2,5 ml).

Para obter um óptimo café expresso "profissional", BUGATTI recomenda o uso do próprio café, quer em pó quer em pastilhas, porque foi torrado em forno aquecido a lenha exclusivamente para a DiVa.

Conselhos e recomendações de uso

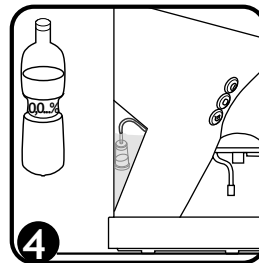
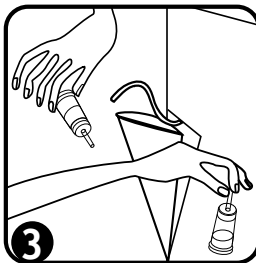
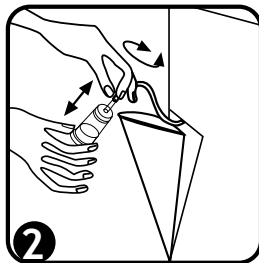
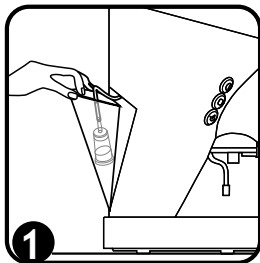
Eliminação do calcário

A máquina de café diVa foi fabricada com os melhores materiais actualmente disponíveis no mercado. O processo de fabrico, preciso e cuidadoso, bem como a utilização do inovador filtro de resina de troca iónica, permitem eliminar a maior parte do calcário existente na água. Aquando da substituição do filtro, informe-se junto de um ponto de venda oficial ou do serviço de atendimento ao cliente da CASA BUGATTI sobre o grau de dureza da água das suas instalações; é preferível utilizar água mineral pobre em sódio.

A substituição do filtro deve ser efectuada por cada 30 litros de água utilizada, o que corresponde a aproximadamente 1 000 cafés. Para além dos 30 litros, o filtro não retém o calcário. O filtro de resina de troca iónica encontra-se no interior do depósito e está ligado ao tubo de aspiração da bomba. Para substituir o filtro, basta proceder do seguinte modo:

1) Retire o depósito da água; 2) Segure o filtro com uma mão. Com a outra mão perto do encaixe do filtro, puxe e rode alternadamente o tubo de aspiração no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário, de modo ao tubo deslizar; 3) Pegue num filtro de origem da CASA BUGATTI e insira o tubo de aspiração no encaixe do filtro, exercendo alguma pressão e uma ligeira rotação (no sentido dos ponteiros do relógio e no sentido contrário alternadamente) para o tubo ser introduzido a todo o comprimento do encaixe; 4) Volte a inserir o tubo com o filtro no depósito, encha o depósito com água fria e coloque-o na máquina.

Nota: não utilizar produtos descalcificantes nesta máquina.



Avaria**Possíveis causas****Soluções**

O sinal luminoso ON/OFF não se acende.

Não chega corrente eléctrica à máquina.

Verificar que o cabo de alimentação esteja bem introduzido na ficha da corrente e na máquina. Verificar que haja electricidade na Sua instalação.

O café não sai. A bomba é muito ruidosa.

Falta de água no depósito (2).
O depósito não foi bem montado.

Encher o depósito (2) com água fresca e colocá-lo devidamente no seu alojamento. **ATENÇÃO: Verificar frequentemente o nível da água no depósito.**

O café tem sabor de queimado.

O interruptor do vapor (5) está accionado.

Conduzir à temperatura café da máquina, seguindo o ponto 6) do parágrafo "Uso do vapor", na pág. 90.

Gotas de água na grelha.

Descarga normal devido ao facto os pingos de café devem parar de sair do chuveiro porta-filtro (15)

Durante a fase de aquecimento do leite não se forma a espuma típica do cappuccino.

a. O ponteiro do termómetro ainda não atingiu o sector do vapor
b. O tubo ejector de vapor (8) e o dispositivo de protecção (12) estão obstruídos

a. Verificar que o botão do vapor (5) esteja activado e aguardar que o ponteiro do termómetro (6) atinja ao sector do vapor
b. Limpar o tubo ejector de vapor (8) e desobstruir o furo lateral do dispositivo de protecção (12) (veja parágrafo "Limpeza e Manutenção")

O café não está quente

a. A chávena de porcelana está fria
b. O chuveiro porta- filtro (16) está frio
c. A resistência está estragada

a. Deixar as chávenas no plano escalda chávenas (1) ou enxaguar com água quente antes de fazer o café.
b. Deixar o chuveiro porta-filtro (16) no alojamento do grupo distribuidor do café (9) de modo a que fique sempre quente e pronto para fazer outro café à temperatura ideal
c. Contactar o Serviço Cortesia da Bugatti ou enviar uma mensagem a diva@casabugatti.it para reservar a assistência. Lembramos que a resistência é considerada material de consumo e portanto não está coberta pela garantia (A garantia cobre somente os componentes que resultam defeituosos à origem, devido a defeito de fabricação).

Perda de água entre o chuveiro porta-filtro (16) e o grupo distribuidor do café (9)

a. Encontram-se presentes resíduos de pó de café no empanque do grupo distribuidor do café (9) e/ou no bordo do chuveiro porta-filtro (16)
b. No caso em que se esteja a fazer café com uma cápsula ESE, a própria cápsula não se encontra posicionada correctamente no centro do chuveiro para pastilhas (15)
c. No caso em que se esteja a usar café em pó: demasiado café moído presente no filtro que se está a usar: filtro (18) para 1 chávena ou filtro (19) para duas chávenas
d. O empanque do grupo distribuidor está (9) consumido

a. Limpeza do grupo distribuidor do café (9) e do seu empanque. Limpar frequentemente com uma escova molhada o empanque situado debaixo do grupo distribuidor do café (9) (Figura L) eliminando todos os resíduos de café. O empanque deve estar sempre limpo.
b. Colocar a pastilha no centro do seu alojamento no chuveiro porta- filtro (15)
c. Não colocar no filtro de 1 chávena (18) mais de 7 gramas ou uma medida rasa (23) de café moído. Não colocar no filtro de 2 chávenas (19) mais de 14 gramas ou duas medidas rasas (23) de café moído.
d. Contactar o Serviço Cortesia da Bugatti ou enviar uma mensagem a diva@casabugatti.it para reservar a assistência. Lembramos que todas as juntas são consideradas como material de consumo e portanto não estão cobertas pela garantia. (A garantia cobre somente os componentes que resultam defeituosos à origem, devido a defeito de fabricação).

GARANTIA

- 1) Como Garantia entende-se a substituição ou reparação gratuita das partes que compõem o aparelho, que resultarem defeituosas à origem por motivos de fabricação.
- 1) No caso de avaria irreparável ou de avarias repetidas devidas à mesma causa, proceder-se-á, a incontestável juízo do fabricante, à substituição da máquina.
- 3) A garantia não cobre os danos devidos a: - uso impróprio ou errado - defeitos causados por rupturas acidentais ou incúria - falta de cumprimento das instruções e advertências - errada instalação e manutenção - manutenções e/ou modificações efectuadas por pessoal não autorizado - emprego de peças de reposição não originais - transporte - assim como qualquer outra circunstância que não seja derivada a um defeito de fabricação. Além disso, fica excluída qualquer outra reivindicação que não seja estabelecida pela Lei.
- 4) A garantia não cobre danos devidos a uso impróprio e em particular no caso de uso não doméstico.
- 5) O fabricante declina qualquer responsabilidade devida a eventuais danos que possam ser causados, directa ou indirectamente, a pessoas, coisas e animais domésticos em consequência da falta de cumprimento de todas as prescrições de segurança indicadas no livrete de instruções, relativas especialmente às advertências em tema de instalação, uso e manutenção da máquina.
- 6) A eventual substituição ou reparação não interrompe o período de garantia.
É excluído a substituição dos materiais de consumo: filtros, guarnições, resistência, etc.
- 7) Para poder usufruir dos direitos acima referidos, o cliente deverá ter enviado o postal anexo, devidamente preenchido em todas as suas partes. Não serão tornadas em consideração Garantias privas de uma das seguintes partes: endereço do remetente - carimbo do revendedor - número do documento fiscal - data do documento fiscal.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

No caso de avaria da máquina contactar um distribuidor autorizado BUGATTI que a enviará ao fabricante.
No caso de reparações além do prazo de garantia, todas as despesas de transporte e/ou expedição são a cargo do comprador. Se possível, conservar com cuidado a embalagem original do aparelho.

BELANGRIJKE INFORMATIE

Geachte klant,
Voor het koffiezetapparaat Diva maakt u gebruik van pads of koffiepoeder voor het maken van espresso en koffie. Zoals elk huishoudelijk apparaat, moet ook dit koffiezetapparaat voorzichtig en aandachtig gebruikt worden om letsel aan personen en schade aan het apparaat

te voorkomen. Alvorens het apparaat te gaan gebruiken, **LEES DE VOLLEDIGE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG (INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN, GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN, ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN).**

Wie de gebruiksaanwijzing niet goed kent, moet dit apparaat niet gebruiken.

ATTENTIE

Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor eventuele schade in geval van:

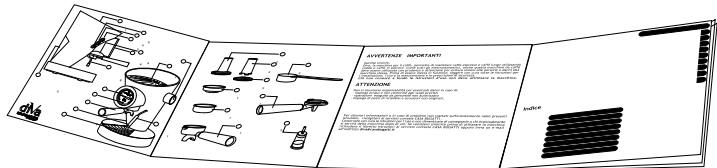
- verkeerd en oneigenlijk gebruik
- uitgevoerde reparaties door niet bevoegde personen
- gebruik van niet originele onderdelen en accessoires

Gebiksaanwijzing

Voor meer informatie of in geval van problemen die niet voldoende zijn uitgelegd in deze gebruiksaanwijzing, kunt u contact opnemen met CASA BUGATTI.

BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING. en vergeet niet deze door te geven aan degene die eventueel na u dit apparaat in gebruik neemt. Mocht de gebruiksaanwijzing voor het in gebruik nemen van het apparaat zoek raken, dan kan er contact opgenomen worden met CASA BUGATTI of kan er een e-mail gestuurd worden naar diva@casabugatti.it.

U vindt de illustraties behorende bij de tekst op de eerste pagina van de omslag. Houdt deze open terwijl u de gebruiksaanwijzing raadpleegt.



Inhoudsopgave

Pag. 99	Technische gegevens
Pag. “	Bedieningsknoppen en onderdelen apparaat
Pag. “	Accessoires
Pag. 100/101	Veiligheidsvoorschriften
Pag. 102	Installatie en gebruiksklaar maken
Pag. 103	Schoonmaken en onderhoud
Pag. 104/110	Advies voor het gebruik
Pag. 104	Gebruiksklaar maken apparaat
Pag. “	Koffie met pads
Pag. 105/106	Koffie met koffiempoeder
Pag. 107	Gebruik van stoom
Pag. 108/109	Bereiden van Cappuccino
Pag. 110	Ontkalken
Pag. 110/111	Problemen en oplossingen
Pag. 109	Een optimale Espresso
Pag. 112	Garantie

Technische gegevens

Voeding	zie kenmerkplaatje onder het apparaat
Nominaal vermogen	zie kenmerkplaatje onder het apparaat
Afmetingen	diameter ca. 240 x h. 365 mm
Omhulsel	massief spuitgietaluminium en staal
Gewicht	ca. 6,5 Kg
Lengte voedingskabel	ca. 1,2 meter
Pomp	elektrische vibratiepomp: 15 bar
Capaciteit ketel	ca. 0,25 liter
Temperatuurcontrole	mechanische thermometer met Bourbon spiraal met analoge inlezing
Instelling hoeveelheid	handmatig
Uitvoer stoom	handmatig
Capaciteit reservoir	ca. 0,8 liter
Opwarmtijd	ca. 2 minuten
Beveiliging tegen oververhitting	ingebouwd
Isolatie	eerste klasse bescherming
Goedkeuringen	zie kenmerkplaatje onder het apparaat
Conform	CE-89/336 CEE
Garantie	zie bijgeleverd garantie certificaat

Bedieningsknoppen en onderdelen van het apparaat

Verwarmingsplaat	①	Stoompijpje	⑧
Waterreservoir	②	Afgiftegriep	⑨
Aan-/Uitschakelaar	③	Stoomkraantje	⑩
Koffieknop	④	Lampje Aan-/Uit	⑪
Stoom- en heet waterknop	⑤	Afneembare beschermhuls voor stoompijpje	⑫
Thermometer	⑥	Afde krooster afvalbakje	⑬
Filterhouder met greep	⑦		

Accessoires

Filter voor pads	⑮	Stamper voor losse koffie	⑳
Filterhouder voor koffiopoeder - pads	⑯	Maatschepje voor koffie	㉑
Filter voor 1 kopje	⑰	Koolstoffilter voor ontkalken water	㉒
Filter voor 2 kopjes	⑱	Voedingskabel	㉓


VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DE VOLLEDIGE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG. HET APPARAAT MAG ALLEEN DOOR VOLWASSENEN GEBRUIKT WORDEN, IN IEDER GEVAL DOOR MENSEN DIE DE GEBRUIKSAANWIJZING VOORAF HEBBEN GERAADPLEEGD. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig.

1. Ter voorkoming van ernstige verwondingen, elektrische schokken en brandwonden **DIENT MEN ABSOLUUT TE VOORKOMEN DAT HET SNOER, DE STEKKER OF HET APPARAAT IN OF ONDER WATER (OF ANDERE VLOEISTOFFEN) KOMT TE STAAN. PAS OP VOOR HETE DELEN, GEVAAR VOOR BRANDWONDEN.** Raak de hete delen niet aan. Gebruik beschermende handschoenen bij het aanraken van hete delen, waaronder het stoompijpje (zie figuur C): **GEVAAR VOOR BRANDWONDEN.** De stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom of heet water nooit in de richting van het lichaam. Ter voorkoming van letsel, elektrische schokken en brandwonden, het apparaat, de stekker en het snoer niet in aanraking met water of andere vloeistoffen laten komen.

2. Het apparaat is alleen voor **HUISHOUDELIJK GEBRUIK BESTEMD.** Gebruik het apparaat niet voor andere doeleind dan waar het voor bestemd is. Een onjuist gebruik vormt een gevaar voor potentieel letsel.

3. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan en aanwijzingen hebben gekregen inzake het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht handelen. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

4. Raak de onderdelen die onder elektrische spanning staan nooit aan. Deze kunnen elektrische schokken en ernstige brandwonden veroorzaken. Sluit het apparaat aan op een stopcontact met de juiste spanning. De spanning moet overeenkomen met de spanning vermeld op het kenmerkplaatje onder het apparaat. **Verzekert u ervan of uw stopcontact voorzien is van de juiste aardspanning.** Vermijd dat er gemorst wordt op de stekker. 

5. **Figuur A:** Het voedings snoer. Wordt geleverd in een korte, afkoppelbare uitvoering ter vermindering van vasthaken aan personen en voorwerpen en andere snoeren.

Alleen goedgekeurde verlengsnoeren mogen worden gebruikt. Als een dergelijk verlengsnoer in gebruik wordt genomen, dient het aan de volgende eisen te voldoen:

- Het snoer moet beschikken over dezelfde technische eigenschappen als aangegeven op het metalen herkenningsplaatje, geplaatst aan de onderkant van het apparaat.
- Het snoer moet geaard zijn en in geen geval binnen het bereik van kinderen kunnen komen.
- Plaats het verlengsnoer niet boven of nabij het gasfornuis of kookplaat.
- Gebruik het snoer niet buiten.

Vermijd loshangende snoeren langs tafels, andere meubels en hitte afgevend objecten. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is, of als het apparaat beschadigd is of mankamenten vertoont. Breng het apparaat naar uw dealer terug om het te laten controleren.

Het gebruik van niet originele, door de producent voorgeschreven accessoires en onderdelen kan leiden tot elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel.

6. **Figuur B:** Verzeker u ervan dat kinderen niet de mogelijkheid hebben om met het apparaat te spelen. Kinderen zijn zich niet bewust van het gevaar van elektrische apparaten. Het apparaat moet zo geïnstalleerd worden dat de bovenkant van het apparaat (1) zich minimaal 1.2 meter boven de grond bevindt.

7. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en controleer of de zuignappootjes goed hechten aan de ondergrond zodat het apparaat niet kan wiebelen. Warm water of stoom kan lekken: gevaar voor brandwonden! Gebruik het apparaat niet in ruimtes met temperaturen onder 5 °C. Plaats het apparaat niet op een warme ondergrond of dicht bij een vlam.

8. **Figuur C:** Voorkom dat het buisje voor stoom of warm water in de richting van het lichaam wijst. Raak de warme onderdelen, zoals de leiding voor warm water/stoom, voorzichtig aan (maak gebruik van beschermende handschoenen).

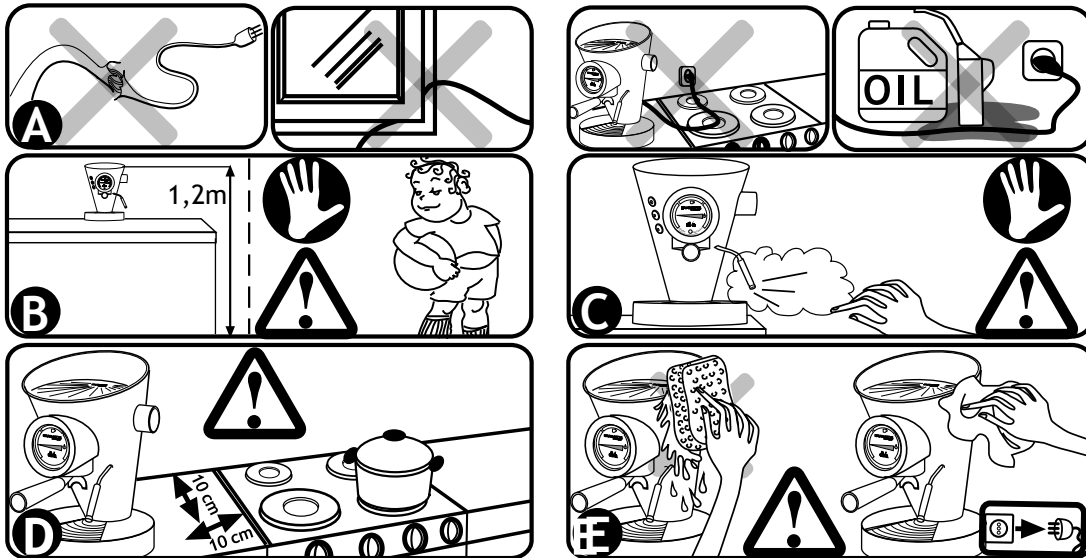
9. **Figuur D:** Voor het juist functioneren van het apparaat raden wij aan het apparaat te plaatsen op een vlakke ondergrond, in een goed verlichte en hygiënische ruimte en met een gemakkelijk bereikbaar stopcontact. Houdt tussen het apparaat en de wanden een afstand van minstens 10 cm.

10. **Figuur E:** Indien het apparaat niet wordt gebruikt of dient te worden schoongemaakt, haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen alvorens u het gaat schoonmaken of onderdelen gaat verwisselen. Het apparaat moet worden schoongemaakt met een niet schurende vochtige doek, met toevoeging van enkele druppels neutraal niet bijtend afwasmiddel (gebruik nooit oplosmiddelen).

11. In geval van schade, defecten of vermoedelijke mankementen na een val, meteen de stekker uit het stopcontact halen. Gebruik nooit een ondeugdelijk apparaat. De reparaties kunnen worden uitgevoerd door de service assistentie CASA BUGATTI. Neem contact op met uw verkoper en/of CASA BUGATTI of stuur een e-mail naar diva@casabugatti.it.

Gebruik een CO₂ brandblusser in geval van brand. Gebruik geen water of brandblussers met poeder.

12. Gevaar voor brandwonden. Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte. Niet aanraken.



Installatie en gebruiksklaar maken

De originele verpakking is zeer geschikt voor verzending via de post. Bewaar deze om het apparaat, indien nodig, terug te sturen naar de leverancier. Voor het installeren van het apparaat, raadpleeg de veiligheidsnormen op pagina 100 en 101.

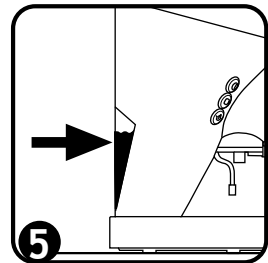
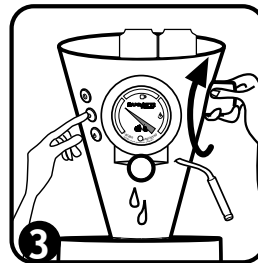
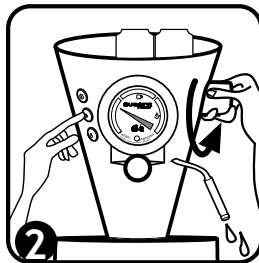
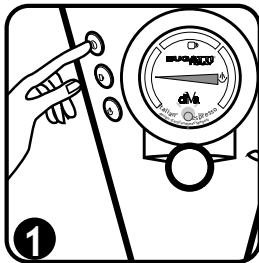
Sluit het voedingsnoer eerst aan op het apparaat en steek pas daarna de stekker in het stopcontact. Voordat u de stekker uit het stopcontact haalt, dient u alle bedieningsknoppen uit te zetten. **Verzekert u ervan dat u een geaard stopcontact gebruikt.**



Gebruik nooit incomplete of beschadigde aansluitsnoeren. Gebruik alleen een goedgekeurd geaard verlengsnoer dat in een uitstekende conditie verkeert. **Breng de onderdelen onder spanning nooit in contact met water: er kan kortsluiting optreden!!! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Plaats het buisje voor stoom of warm water nooit richting het lichaam; het buisje stoom/warm water voorzichtig bewegen: gevaar voor brandwonden (maak gebruik van beschermende handschoenen)!**

Zet het apparaat nooit aan zonder eerst het reservoir met water te hebben gevuld en het zorgvuldig in zijn houder te hebben geplaatst.

- 1) Voor het aanzetten van het apparaat drukt men op de Aan-/Uitknop (3), waardoor het lampje (11) op de thermometer aangaat. Deze geeft aan dat het apparaat aan staat en dat het verwarmingselement opwarmt.
- 2) Open vervolgens het stoomkraantje (10) door het tegen de klok in te draaien. Druk op de koffieknop (4) om de inwerkingstelling van de pomp te vergemakkelijken. De aanzuiging van water is gelukt wanneer er water uit het stoompijpje loopt.
- 3) Sluit vervolgens het stoomkraantje (10) door het met de klok mee te draaien en laat de koffieknop (4) ingedrukt totdat er water uit de afgiftegriep (9) begint te lopen.
- 4) Sluit de schakelaar koffiebereiding (4): einde voorbereiding.
- 5) **Zorg er voor dat er altijd water in het reservoir (2) zit en dat het watertoevoer slangetje is ondergedompeld.** **Attentie:** het aanzetten van het apparaat zonder water, ook voor een korte tijd, heeft onherstelbare schade aan de pomp tot gevolg.
- 6) Elke keer dat het waterreservoir (2) bijgevuld wordt, dient u er aan te denken ook het afvalbakje onder het rooster leeg te maken (14).

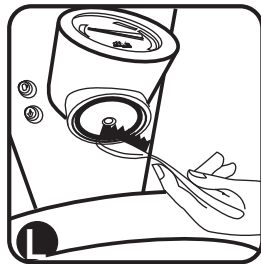


Schoonmaken en onderhoud.

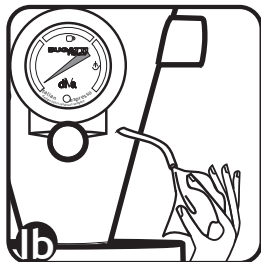
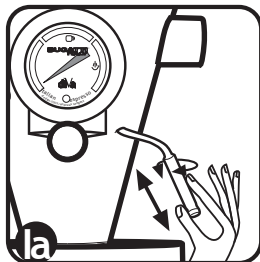
Voor het schoonmaken van het apparaat is het noodzakelijk de aan/uitschakelaar uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen. Wacht tot de machine is afgekoeld. Het apparaat moet worden schoongemaakt met een niet schurende vochtige doek met toevoeging van enkele druppels neutraal niet bijtend schoonmaakmiddel (nooit oplosmiddelen gebruiken). Telkens na gebruik van machine, filters en filterhouders moet men het apparaat schoonmaken en met een vochtige spons de roestvrijstalen onderdelen van de filterhouder en van de afgiftegreep afnemen.



H) schoonmaken van de filters voor gebruik van koffiepoeder: nagaan of de gaatjes niet dichtzitten en zo nodig schoonmaken met een borsteltje.



L. Reiniging van de pistonkop (9) en het filter. Maak het filter onder de pistonkop (9) na elk gebruik schoon met een natte borstel (figuur L) om alle achter gebleven koffie te verwijderen. De filter dient na elk gebruik gereinigd te worden!



la/lb/lc) Om van het stoombuisje (8) de melkresten te verwijderen, eerst wachten totdat deze is afgekoeld om brandwonden te voorkomen. Verwijder, met een lichte druk en afwisselend draaiend met de klok mee en tegen de klok in, de afneembare huls ter bescherming van het stoomtuitje (12). Maak het gat aan de zijkant van de stoompijpbeschermer (12) schoon met een tandenstoker, en was het daarna grondig. Gebruik een vochtige spons om de achtergebleven melk van de stoompijp (8) te verwijderen. Maak het gat van de stoompijp (8) met een tandenstoker schoon (zie het hoofdstuk reiniging en onderhoud). Met een vochtige doek de melkresten van het tuitje (10) en van de beschermhuls (12) verwijderen. Open het stoomkraantje (10) en laat gedurende enkele seconden (2-3) stoom of waterdruppels uit het tuitje lopen. Plaats vervolgens de beschermhuls (12) weer terug .

Advies voor het gebruik

Gebruiksklaar maken van het apparaat.

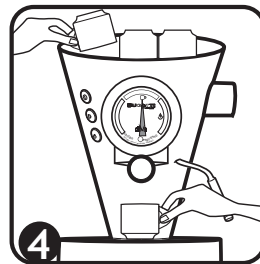
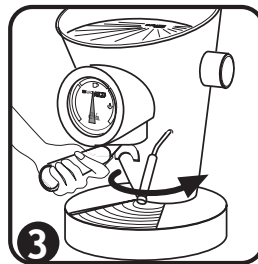
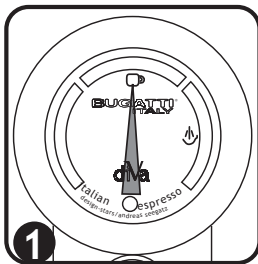
Voor de eerste keer dat de diVa wordt gebruikt of na een lange periode dat het apparaat niet gebruikt is:

- 1) Vul het reservoir (2) met koud water.
- 2) Sluit het apparaat aan op een stopcontact conform de veiligheidsnormen genoemd op pag.100 en 101.
- 3) Zet het apparaat aan door middel van de schakelaar (3); hierdoor gaat het rode lampje (11) op de thermometer (6) aan.
- 4) Zet het hydraulische systeem in werking: open het stoomkraantje (10) door het tegen de klok in te draaien en druk vervolgens op de koffieknop (4). Wanneer er water uit het stoompijpje (8) loopt, moet de toevoer voor de stoom gesloten worden door het stoomkraantje (10) met de klok mee te draaien. Wacht enkele seconden totdat er water uit de afgiftegriep (9) loopt en start vervolgens de pomp door de koffieknop (4) in te drukken.
- 5) Wacht totdat de wijzer van de thermometer (6) op de afbeelding van het kopje staat.
- 6) Het apparaat is klaar voor gebruik.

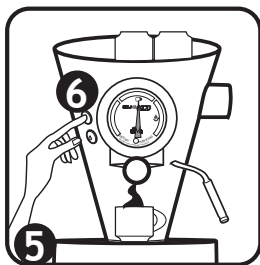
DiVa wordt geleverd met een piston (16) met een filter voor ESE-pads (15), een filter 1/c voor gemalen koffie (18) en een filter 2/c voor gemalen koffie (19).

Koffie met pads.

- 1) Controleer of de wijzer van de thermometer de afbeelding van het kopje aanwijst.
- 2) Neem de filterhouder voor pads (15), plaats de pad zodanig in de houder dat hij perfect past.
- 3) Plaats de filterhouder met pad (15) in de afgiftegriep (9) en draai de filterhouder vast door deze naar rechts te draaien totdat hij ongeveer loodrecht op het midden van het apparaat staat.
- 4) Neem een droog en voorverwarmd Bugattikopje van de verwarmingsplaat voor de kopjes (1) en plaats deze onder het schenktuitje van de filterhouder.

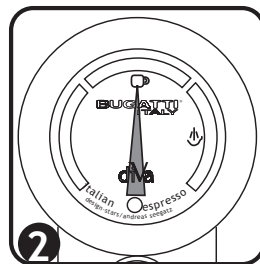
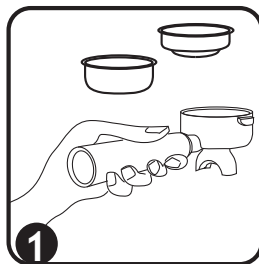


- 5) Druk de koffieknop (4) in.
- 6) Door opnieuw dezelfde knop (4) in te drukken wordt het doordruppelen van de koffie onderbroken; u kunt dus besluiten hoe sterk u de koffie wilt: sterk, espresso, slap of ...
- 7) Serveer de koffie direct om het aroma het best tot zijn recht te doen komen.
- 8) Verwijder de filterhouder voor pads (15) van de afgiftegriep (9) door de filterhouder naar links te draaien.
- 9) Verwijder de pad en gooi deze weg in de vuilnisbak.
- 10) Het apparaat is klaar voor een nieuw kopje koffie.
- 11) Aan het eind van elke cyclus raden we aan om de piston (16) in de pistonkop (9) te houden: de piston blijft warm en is direct klaar om een nieuwe espresso te zetten op de juiste temperatuur (zie afbeelding 3).
- 12) **Waarschuwing: Controleer regelmatig het niveau in het waterreservoir (2). Gebruik het apparaat niet zonder water!** (Zie het hoofdstuk: reiniging en onderhoud).



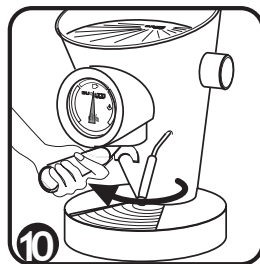
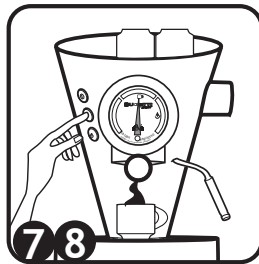
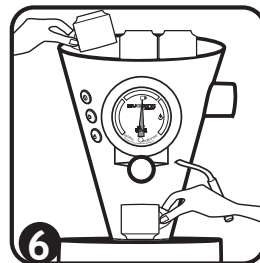
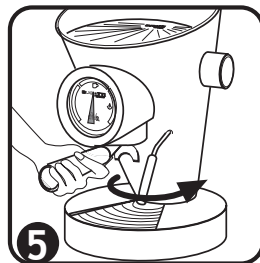
Koffie met koffiepoeder.

- 1) Druk de koffie aan met het bijgeleverde hulpstuk (20).
- 2) Verwijder de bovenkant (22) van het hulpstuk door deze tegen de klok in te draaien zodat de kop van het hulpstuk (21) in de filter achterblijft.



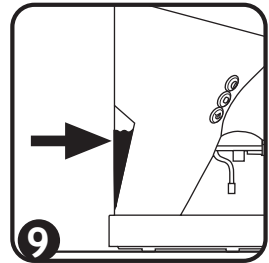
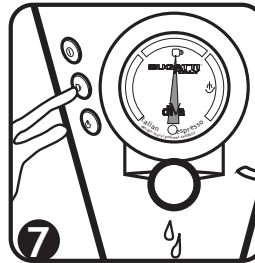
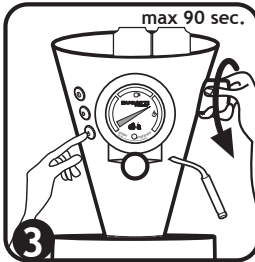
Advies voor het gebruik

- 3) Plaats de filterhouder (16) in de afgiftegriep (9) en zet deze vast door de filterhouder naar rechts te draaien tot aan ongeveer het midden van het apparaat.
- 4) Pak een of twee goed afgedroogde en warme kopjes Bugatti van de verwarmingsplaat voor kopjes en zet deze onder de tuit van de filter.
- 5) Druk knop (4) in voor het begin van de distributie van de koffie.
- 6) Opnieuw knop (4) indrukken voor het stoppen van de distributie van de koffie; zodoende kan men besluiten hoe sterk men de koffie wil: sterk, espresso, slap of ...
- 7) Serveer de koffie meteen om het beste van het aroma te proeven.
- 8) Verwijder de filterhouder (16) uit de afgiftegriep (9) door de hendel naar links te draaien.
- 9) Verwijder de onderkant van het hulpstuk (21) door de bovenkant (22) erop te plaatsen en het geheel met de klok mee los te draaien.
- 10) Verwijder de koffie en gooi deze weg in de vuilnisbak.
- 11) Het apparaat is geschikt voor een nieuw kopje koffie.
- 12) Aan het eind van elke cyclus raden we aan om de piston (16) in de pistonkop (9) te houden: de piston blijft warm en is direct klaar om een nieuwe espresso te zetten op de juiste temperatuur (zie afbeelding 3).
- 13) **Waarschuwing: Controleer regelmatig het niveau in het waterreservoir (2). Gebruik het apparaat niet zonder water! (Zie het hoofdstuk: reiniging en onderhoud).**



Gebruik van stoom voor het opkloppen van melk voor cappuccino en voor het verwarmen van water voor thee.

- 1) Maak het apparaat gebruiksklaar door de aan/uitschakelaar (3) in te drukken, en het stoomkraantje (10) tegen de klok in open te draaien, zodat de condens niet geblokkeerd wordt.
- 2) Sluit het stoomkraantje (10) door het met de klok mee te draaien.
- 3) Druk op de stoomknop (5) en wacht totdat de wijzer van de thermometer op de positie fig. 3 (stoom) wijst en draai vervolgens het kraantje (10) voor het blazen van stoom open. De toevoer van stoom kan maximaal gedurende 90 seconden gebruikt worden.
- 4) Voor het verkrijgen van meer stoom laat men de stoomknop (5) los en sluit men het stoomkraantje (10).
- 5) Druk de koffieknop (4) in totdat er geen water meer uit de afgiftegrep (9) loopt, herhaal vervolgens bovengenoemde handelingen vanaf punt 3).
- 6) Na gebruik van het stoompijpje niet vergeten de stoomknop (5) uit te schakelen.
- 7) Belangrijk: Om het apparaat direct op de juiste temperatuur te brengen, sluit men eerst het stoomkraantje (10) en controleert men of de stoomknop (5) uit is, vervolgens drukt men op de koffieknop (4) totdat er geen water meer uit de afgiftegrep (9) loopt.
- 8) Het apparaat is opnieuw geschikt voor een nieuw kopje koffie.
- 9) Elke keer dat het water in het reservoir (2) wordt ververs, dient men niet te vergeten het afvalbakje onder het rooster (14) te legen.
- 10) ATTENTIE: controleer regelmatig het waterniveau in het reservoir (2).



Advies voor het gebruik

Bereiding van cappuccino.

Voor het bereiden van een heerlijke Italiaanse cappuccino volgt men nauwkeurig de volgende instructies:
1) Bereid in één of twee Bugatti cappuccino kopjes de espresso koffie volgens de instructies van voorafgaande pagina's.

2) Vul een koffiekannetje voor de helft met koude melk.

3) Na het indrukken van de stoomknop (5) wachten totdat de wijzer van de thermometer (6) op 'stoom' staat.

4) Plaats het stoempijpje (8) in een handige positie en zet het koffiekannetje onder het buisje zodat het buisje in de melk komt te staan.

5) Open het stoomkraantje (10) door het langzaam tegen de klok in te draaien.

6) De stoom die uit het buisje komt, spuit in de melk en produceert het typische schuim van een echte Italiaanse cappuccino.

7) Wanneer er voldoende schuim is, sluit men het stoomkraantje (10) door het met de klok mee te draaien.

8) **Vergeet niet de stoomknop (5) uit te zetten.**

9) Haal het koffiekannetje onder het stoempijpje vandaan.

10) Voeg vervolgens aan de espresso, reeds voorbereid in de juiste kopjes (figuur 1), de opgeklopte melk toe. Strooi op het schuim cacao-poeder en nuttig de cappuccino.

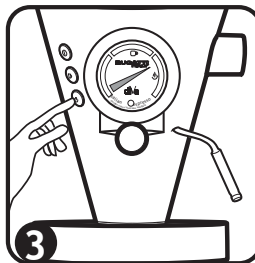
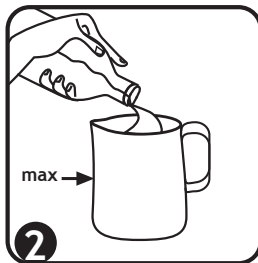
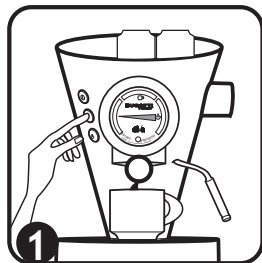
11) **Belangrijk:** om meteen het apparaat op de gewenste temperatuur te brengen, nadat men het stoomkraantje (10) dichtgedraaid heeft en gecontroleerd heeft of de stoomknop (5) uit is, drukt men op de koffieknop (4) totdat er geen water meer uit de afgiftgreep (9) loopt.

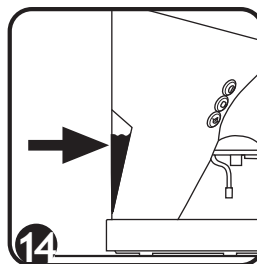
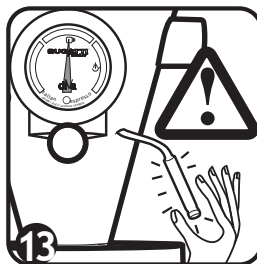
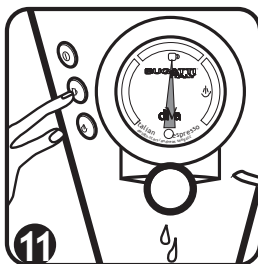
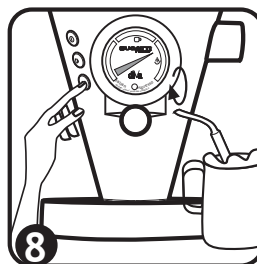
12) **Het apparaat is opnieuw klaar voor gebruik.**

13) Om van het stoombuisje (8) de melkresten te verwijderen, eerst wachten totdat deze is afgekoeld om brandwonden te voorkomen. Verwijder, met een lichte druk en afwisselend draaiend met de klok mee en tegen de klok in, de afneembare huls ter bescherming van het stoomtuitje (12). Maak het gat aan de zijkant van de stoempijpbeschermer (12) schoon met een tandenstoker, en was het daarna grondig. Gebruik een vochtige spons om de achtergebleven melk van de stoempijp (8) te verwijderen. Maak het gat van de stoempijp (8) met een tandenstoker schoon (zie het hoofdstuk reiniging en onderhoud). Met een vochtige doek de melkresten van het tuitje (10) en van de beschermhuls (12) verwijderen. Open het stoomkraantje (10) en laat gedurende enkele seconden (2-3) stoom of waterdruppels uit het tuitje lopen. Plaats vervolgens de beschermhuls (12) weer terug.

14) Telkens wanneer het water in het reservoir (2) ververscht wordt, niet vergeten om het afvalbakje onder het rooster (14) te legen.

15) **Controleer regelmatig het waterniveau in het reservoir (2).**





Een optimale espresso

Een “optimale” espresso, moet beschikken over de volgende kenmerken:

- 1) De hoeveelheid gemalen koffie moet zeven gram zijn (met een verschil van een halve gram meer of minder).
- 2) De temperatuur van het water dat uit de machine komt moet 88 graden zijn (met een schommeling van 2 graden meer of minder afhankelijk van de koffiemelange).
- 3) De temperatuur van de te drinken koffie moet 67 graden zijn.
- 4) De uitgaande waterdruk moet negen bar zijn.
- 5) De ‘doorloop’ tijd, dus de tijd nodig voor het sijpelen van de koffie uit de filterhouder moet binnen de 25 seconden blijven (met een verschil van 2,5 seconde meer of minder).
- 6) In een kopje hoort 25 milliliter koffie te zitten (met een marge van 2,5 milliliter).

Bovendien, voor het verkrijgen van een optimaal Italiaanse espresso zoals in een bar, beveelt BUGATTI het gebruik van goede koffie, zowel voor pads als voor koffiempoeder, gebrand in een houtoven, voor diVa aan.

Advies voor het gebruik

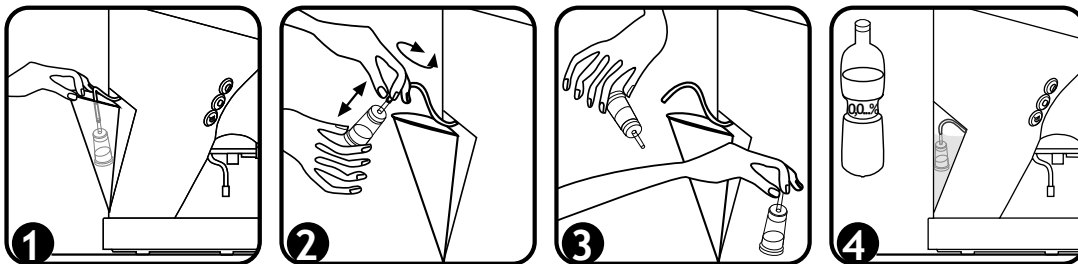
Ontkalken

diVa is vervaardigd met de beste materialen die vandaag de dag op de markt beschikbaar zijn. Zorgvuldige en nauwkeurige bewerkingen en het gebruik van het innovatieve harsfilter met ionenwisseling, zorgen ervoor dat het grootste gedeelte van de kalksteen in het water verwijderd wordt. Zorg ervoor dat het filter wordt vervangen met exemplaren die bij uw vertrouwensverkoop punt of bij de klantendienst CASA BUGATTI moeten worden opgevraagd. Informeer u zich ook over de hardheid van het water aanwezig in uw systemen; bij voorkeur moet zwak mineraalhoudend en natriumarm water gebruikt worden.

Het filter moet na een verbruik van 30 liter water vervangen worden, hetgeen overeenkomt met ongeveer 1000 kopjes koffie. Na 30 liter is de levensduur van het filter uitgeput: het kalksteen wordt niet meer opgevangen maar wordt volledig vrijgegeven. Het harsfilter met ionenwisseling bevindt zich binnen in het reservoir en is aangesloten op de aanzuigbuis van de pomp.

Volg voor het vervangen van dit filter de volgende eenvoudige instructies: 1) Verwijder het waterreservoir; 2) Pak met één hand het filter vast. Met de andere hand de aanzuigbuis dicht bij de aansluiting op het filter vastpakken, er aan trekken en afwisselend naar rechts en naar links draaien om de buis te verwijderen; 3) Neem het nieuwe originele CASA BUGATTI filter en breng de aanzuigbuis aan op de aansluiting van het filter door druk uit te oefenen en de buis afwisselend naar rechts en naar links te draaien zodat de buis over de gehele lengte van de aansluiting geplaatst wordt; 4) De buis met het filter weer in het reservoir plaatsen en het met vers water gevulde reservoir terugplaatsen in de machine.

Let op: maak geen gebruik van ontkalkingsproducten bij diVa.



Problemen en oplossingen.

In geval van beschadigingen en gebreken of wanneer men mankementen aan het koffiezetapparaat veronderstelt, dient men meteen de stekker uit het stopcontact te trekken.

Wanneer het niet lukt de gebreken volgens hieronder genoemde mogelijkheden op te lossen, kan men contact opnemen met CASA BUGATTI. Reparaties die niet correct uitgevoerd worden, kunnen ernstige risico's voor de gebruiker opleveren. CASA BUGATTI wijst elke aansprakelijkheid af voor schade veroorzaakt door onjuist uitgevoerde reparaties: in deze gevallen vervalt de dekking van de garantie.

Gebrek	Mogelijke oorzaak	Oplossingen
Lampje Aan-/Uit gaat niet aan.	Geen stroomtoevoer.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact en in het apparaat gestoken is. Controleer elektriciteit net in huis.
Er komt geen koffie uit het apparaat. De pomp maakt geluid.	Geen water in reservoir (2) Reservoir niet juist geplaatst.	Vul reservoir (2) met vers water en plaats deze in de juiste positie. Waarschuwing: Check regelmatig het waterniveau in de tank (2)
Koffie smaakt 'verbrand'.	Stoomschakelaar (5) staat aan.	Breng de koffie en het apparaat op temperatuur door punt 6) paragraaf „Gebruik van stoom“ op pag. 106 te volgen.
Waterdruppels op het rooster.		Dit is normaal aangezien water Er zouden geen druppels koffie meer uit de piston (15) moeten komen.
Tijdens het melk opschuimen kunnen we niet het typische cappuccino schuim krijgen.	a. De wijzer van de thermometer staat nog niet op de juiste temperatuur. b. De stoompijp (8) en de bescherming (12) zijn geblokkeerd/verstopt.	a. Verzeker u ervan dat de stoomknop (5) ingedrukt is en wacht tot de wijzer van de thermometer (6) de juiste temperatuur aangeeft. b. Maak het gaatje van de bescherming van de stoompijp (12) met een tandenstoker schoon, en was hem daarna grondig van binnen en buiten (zie het hoofdstuk reiniging en onderhoud).
De koffie is niet heet.	a. De kopjes zijn koud b. De piston (16) is koud. c. Het verwarmingselement van de boiler is beschadigd.	a. Plaats kopjes op de warmhoudplaat (1) of spoel ze met heet water voor gebruik. b. Laat de piston (16) in de pistonkop (9) zodat deze altijd warm is en klaar om espresso te maken op de juiste temperatuur. c. Neem contact op met uw Bugatti dealer of stuur een email naar diva@casabugatti.it . Neem notie van het feit dat het verwarmingselement als verbruikmateriaal beschouwd wordt en daarom niet onder de garantie valt (de garantie geldt voor de originele onderdelen met fouten door fabricage).
Het lekker van water tussen de piston (16) en de pistonkop (9).	a. Er zit koffieresidu op/tussen de filter van de pistonkop (19) en/of op de rand van de piston (16). b. Indien u koffie zet met ESE pads: de pad zit niet goed gepositioneerd in de piston. c. Indien u koffie maakt met gemalen koffie: er zit teveel koffie in de piston. d. De rubberringen in de pistonkop (9) zijn versleten.	a. Maak het filter onder de pistonkop (9) na elk gebruik schoon met een natte borstel (figuur L) om alle achter gebleven koffie te verwijderen. De filter dient na elk gebruik gereinigd te worden! b. Plaats de pad in het midden van de piston. c. Doe in de 1/c filter (18) niet meer dan 7gr of 1 maatlepel koffie en doe in de 2/c filter (19) niet meer dan 14gr om 2 maatlepels koffie. d. Neem contact op met uw Bugatti dealer of stuur een email naar diva@casabugatti.it . Neem notie van het feit dat het verwarmingselement als verbruikmateriaal beschouwd wordt en daarom niet onder de garantie valt (de garantie geldt voor de originele onderdelen met fouten door fabricage).

GARANTIE

- 1) Onder garantie verstaat men gratis vervanging of reparatie van de onderdelen van het apparaat die tijdens het productieproces schade hebben opgelopen.
- 2) In geval van onherstelbare schade of herhaalde schade met dezelfde oorzaak, wordt, indien de fabriek dat juist acht, een nieuw apparaat geleverd.
- 3) De garantie dekt niet de schade veroorzaakt door: - misbruik of verkeerd gebruik - gebreken veroorzaakt door toevallige breuken en nalatigheid - het niet opvolgen van instructies en waarschuwingen - onjuiste installatie en onderhoud - onderhoud en/of veranderingen aangebracht door niet bevoegde personen - gebruik van niet originele vervangbare onderdelen - transport - elke andere omstandigheid die niet kan worden herleid tot fabricagefouten - bovendien zijn uitgesloten alle schadeclaims die niet zijn opgenomen in de wet.
- 4) De garantie dekt geen schade veroorzaakt door onjuist gebruik en schade veroorzaakt door met name niet-huishoudelijk gebruik.
- 5) De fabriek wijst elke aansprakelijkheid af voor eventuele schade die op directe of indirecte wijze wordt toegebracht aan personen, voorwerpen of huisdieren, omwille van de niet naleving van alle voorschriften vermeld in de gebruikshandleiding, in het bijzonder met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- 6) De garantie vervalt niet door eventuele vervanging of reparatie.
De garantie is niet van toepassing op de vernieuwing van verbruiksmateriaal: filters, pakkingen, verwarmingselementen, enz.
- 7) Om aanspraak te kunnen maken op bovengenoemde rechten, dient de klant de bijgeleverde briefkaart compleet ingevuld op te sturen. Belangrijk is dat garantiebewijzen die de volgende delen niet bevatten niet in behandeling worden genomen: woonplaats afzender - stempel winkelier - n. fiscaal document - datum fiscaal document.

ASSISTENTIE SERVICE

In geval van schade aan de machine dient u contact op te nemen met een BUGATTI geautoriseerde leverancier die het apparaat aan de fabriek retourneert. Voor reparaties die buiten de garantie vallen, zijn de verzendkosten voor rekening van de koper. Bewaar daarom zorgvuldig de verpakking van het apparaat.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ!

Уважаемый покупатель!

Кофеварка «Дива» варит кофе эспрессо и американский, используя его как в молотом виде, так и в капсулах. Как и со всеми бытовыми электроприборами, с кофеваркой нужно обращаться осторожно, избегая нанесения каких-либо повреждений как людям, так и самой

кофеварке. **ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ПРИМЕНЕНИЮ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ И НОРМЫ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.** Не допускать к кофеварке людей, которые не знакомы с инструкцией.

ВНИМАНИЕ

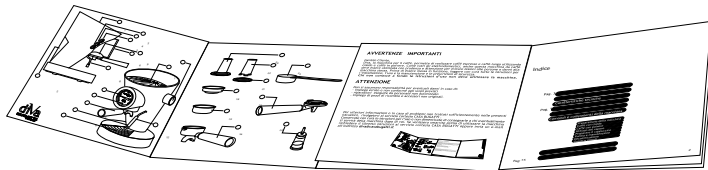
Компания не несет ответственность за возможный ущерб от: неправильного пользования кофеваркой, не соответствующего предусмотренному назначению ремонта, выполненного неподготовленным персоналом использования не оригинальных запасных частей и аксессуаров

Применение и инструкция по эксплуатац

Для получения дополнительной информации и при возникновении каких-либо проблем обращайтесь в отдел по обслуживанию клиентов «CASA BUGATTI».

ТЩАТЕЛЬНО ХРАНИТЕ ВАШУ ИНСТРУКЦИЮ и не забудьте передать ее тем, кто будет впоследствии пользоваться вашей кофеваркой. При утере инструкции, запросите ее в отделе обслуживания клиентов компании CASA BUGATTI или по электронной почте : diva@casabugatti.it

На первой странице вы найдете иллюстрации к тексту. При чтении, держите эту страницу открытой.



Оглавление

Стр. 115	Технические характеристики
Стр. "	Органы управления и компоненты прибора
Стр. "	Аксессуары
Стр. 116/117	Нормы безопасности
Стр. 118	Установка и пуск
Стр. 119	Чистка и уход
Стр. 120/126	Советы и рекомендации по использованию
Стр. 120	Подготовка кофеварки
Стр. "	Кофе в капсулах
Стр. 121/122	Молотый кофе
Стр. 123	Использование пара
Стр. 124/125	Приготовление капуччин
Стр. 126	Удаление накипи
Стр. 126/127	Неисправности и их устранение
Стр. 125	Отличный эспрессо
Стр. 128	Гарантия

Технические характеристики

Питание	Смотри табличку под прибором
Номинальная мощность	Смотри табличку под прибором
Габариты	Диам. 240 x В. 365 мм
Корпус	Литой алюминий и сталь
Вес	ок. 6,5 кг
Длина шнура питания	ок.
Насос	15 бар электровибрационный 1,2 м
Емкость нагревателя	ок. 0,25 л
Контроль температуры	Мех. термометр со спиралью Bourdon и аналоговыми показаниями
Программируемое количество	Ручное
Подача пара	Ручная
Резервуар для воды	ок. 0,8 л
Время нагрева	ок. 2 минут
Защита от перегрева	Встроенная
Изоляция	Класс защиты I
Одобрения	См.табличку под прибором
Соответствие	CE - 89/336 CEE
Гарантия	По приложенному сертификату

Органы управления и компоненты кофеварки

Место для нагрева чашек	①	Трубка выхода пара	⑧
Резервуар для воды	②	Гнездо фильтродержателя	⑨
Выключатель Вкл-выкл	③	Кран подачи пара	⑩
Выключатель подачи кофе	④	Световой индикатор Вкл-выкл	⑪
Выключатель подачи пара	⑤	Защитный наконечник трубки выхода пара	⑫
Термометр	⑥	Решетка поддона	⑬
Держатель фильтра	⑦		

Аксессуары

Фильтродержатель для капсул	⑮	Диск для утрамбовки кофе	⑳
Фильтродержатель для молотого кофе	⑯	Мерная ложечка	㉑
Фильтр для 1 чашки кофе	⑰	Фильтр с ионным обменом для фильтрации	㉒
Фильтр для 2 чашек кофе	⑱	содержащейся в воде извести	
		Электрический шнур	㉓

НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ. ПРИБОРОМ МОГУТ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО ВЗРОСЛЫЕ И ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБУЧЕННЫЕ ЛЮДИ. Бережно храните инструкцию.

1. Во избежание получения тяжелых ранений, электрических ударов и пожаров **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ПОЛНОСТЬЮ ИЛИ ЧАСТИЧНО ПРИБОР, ВИЛКУ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ С ГОРЯЧИМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ, ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ.** Никогда не касаться горячих поверхностей. Пользоваться теплозащитными перчатками или варежками при обращении со всеми горячими поверхностями, включая трубку пара или горячей воды (см. рис. "С"); **ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ!** Выходящий пар или горячая вода могут стать причиной ожогов. Никогда не направлять на себя струю пара или горячей воды.

2. Кофеварка предназначена **ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ПРИМЕНЕНИЯ.** Не пользуйтесь ею в иных целях, отличающихся от установленных. Нельзя модифицировать кофеварку, это может быть опасным. В результате неправильного использования возможно получение травм.

3. Разрешается использование этого прибора детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и связанных с этим рисков. Чистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет или они не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

4. Не трогать части кофеварки под напряжением, так как это может привести к тяжелым последствиям или поражению током. Подключить ее к розетке с соответствующим напряжением, которое указано на табличке под прибором. Убедитесь, что ваша сетевая розетка заземлена. Не допускайте попадания брызг на разъем.

5. Рисунок А: Электрический шнур. Поставляется короткий электрический шнур, чтобы он не цеплялся за вещи, людей и не спутывался с более длинными шнурами. Длинные электрические шнуры или удлинители применять только когда строго выполняются все правила безопасности. В случае использования длинного шнура или удлинителя, они должны соответствовать следующим характеристикам:

- а) Электрический шнур или удлинитель должны соответствовать характеристикам кофеварки, указанным на табличке под ней.
 - б) Удлинитель должен иметь заземление, следовательно, он должен иметь три проводника. Электрический шнур или удлинитель не должны свисать с мебели, со стола или с полки, чтобы дети не могли достать до него.
 - в) Не ставить кофеварку вблизи горячей кухонной конфорки, электрической плиты или духовки.
 - г) Не пользоваться кофеваркой на улице.
- Избегать свисание шнура с углов стола или столешницы, или касания горячих поверхностей.

Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром или розеткой, или же если были замечены неисправности, а также в случае каких-либо повреждений. Сдайте прибор в ближайший официальный сервисный центр для его осмотра, ремонта или восстановления. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к пожару, ударам током или ущербу людям.

НОРМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

6. Рисунок В: Убедитесь, что дети не могут играть с кофеваркой. Дети не осознают опасность, связанную с электрическими приборами. Кофеварка должна быть установлена таким образом, чтобы верхнее место для нагрева чашек (1) находилось на высоте более 1,20 метра от пола.

7. Установите кофеварку на ровную поверхность и убедитесь, что ножки плотно прилегают к опорной поверхности и, следовательно, что кофеварка не может опрокинуться. Из нее может выходить горячая вода и пар, опасность ожогов! Не пользуйтесь прибором при температуре окружающей среды ниже 5°C. Не ставить на горячие поверхности или вблизи источника тепла и огня.

8. Рисунок С: Не направлять струю пара или горячей воды на себя. Прикасайтесь осторожно к очень горячим частям, таким как трубка горячей воды или пара.

9. Рисунок D: Для обеспечения исправной работы кофеварки рекомендуем поставить её на ровную опорную поверхность, в достаточно освещенном и чистом помещении, где имеется легкодоступная электрическая розетка. Держите кофеварку на расстоянии не менее 10 см от стен.

10. Рисунок E: Отсоедините вилку от электрической розетки, когда прибор находится в бездействии, перед удалением любых компонентов и перед чисткой. Подождать пока кофеварка остынет перед промывкой. Прибор необходимо чистить неабразивной, сухой или слегка влажной тряпкой, наливая на нее несколько капель нейтрального и неагрессивного моющего средства (ни в коем случае не пользоваться растворителями).

11. В случае неисправностей, выявленного или предполагаемого дефекта после падения немедленно отключите вилку от розетки. Не используйте вышедший из строя прибор. Ремонт может выполнить сервисная служба CASA BUGATTI. Обратитесь к вашему дистрибьютору и/или свяжитесь со службой работы с потребителями компании CASA BUGATTI. В случае пожара тушите его углекислыми огнетушителями (CO₂). Не пользуйтесь водой или порошковыми огнетушителями.

12. Опасность ожога. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Не прикасаться.



Установка и пуск

Оригинальная упаковка рассчитана на почтовую перевозку, сохраните ее, если нужно будет переслать кофеварку поставщику. Перед установкой машины соблюдайте нормы безопасности, приведенные.

Подсоединение к электрической сети: выполните внимательно подсоединение по нормам безопасности. Кофеварку следует подключать оригинальным кабелем (25) Casa Bugatti к розетке, напряжение которой соответствует указанному на табличке, прикрепленной под кофеваркой. Всегда подключать сначала штекер к кофеварке и потом вилку к розетке, расположенной на стене. Для отключения, сначала перевести выключатель в положение ВЫКЛ, и потом вынуть вилку из розетки. Убедиться, что сетевая розетка заземлена.



Не пользоваться неисправными или поврежденными шнурами. Пользоваться удлинителем только после того, как вы убедились, что он находится в исправном состоянии. Кабели удлинителя должны иметь минимальное сечение 1 мм², а розетки должны быть трехполюсными.

Никогда не допускайте попадания воды на части под напряжением, это может вызвать короткое замыкание!!! Выходящий пар и горячая вода могут вызвать ожоги. Никогда не направлять на себя струю пара или воды. Осторожно обращайтесь с трубкой горячей воды/пара: опасность ожога (пользуйтесь защитными перчатками)!

Никогда не включайте кофеварку, предварительно не заполнив резервуар для воды и не установив его надежно в гнезде.

1) Включив кофеварку нажатием кнопки (3), загорится индикатор (11) на термометре, что означает, что кофеварка включена и нагревательный элемент начинает нагреваться.

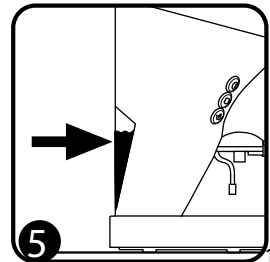
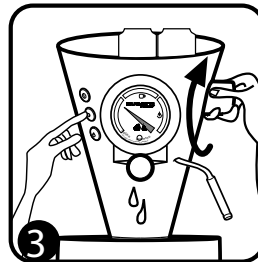
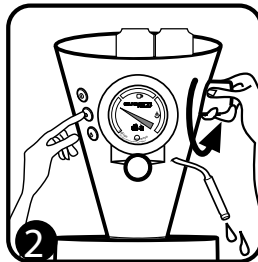
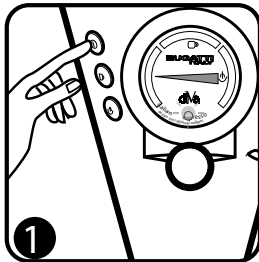
2) Затем откройте кран подачи пара (10) трубки выхода пара, поворачивая его против часовой стрелки, и нажмите выключатель (4) выхода кофе, чтобы облегчить запуск насоса. Насос включился, когда из трубки выхода пара начнет вытекать вода.

3) Закройте кран подачи пара (10), повернув его по часовой стрелке, держа нажатой кнопку подачи кофе (4), пока из гнезда фильтродержателя (9) не начнет вытекать вода.

4) Затем выключите выключатель подачи кофе (4): операция завершена.

5) Всегда проверяйте, чтобы в резервуаре (2) была вода и чтобы трубка забора воды была всегда погружена в нее. ВНИМАНИЕ: Если кофеварка работает без воды, даже всего лишь немного, то может повредиться насос.

6) Каждый раз, когда вы доливаете воду в резервуар (2), помните, что необходимо опорожнить поддон под решеткой (14).

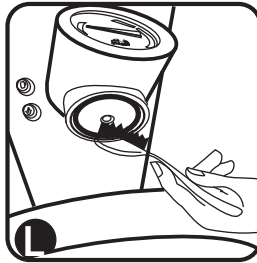


Чистка и уход за прибором

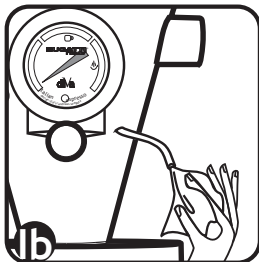
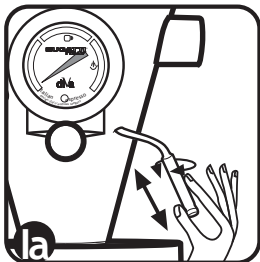
Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети. Подождите, пока кофеварка остынет. Прибор необходимо чистить неабразивной, сухой или слегка влажной тряпкой, наливая на нее несколько капель нейтрального и неагрессивного моющего средства (ни в коем случае не пользоваться растворителями). Необходимо протирать кофеварку и чистить держатели и фильтры после каждого использования, протирая влажной губкой поверхности из нержавеющей стали держателя фильтров и гнезда фильтродержателя.



H. Чистка фильтров для молотого кофе: убедитесь, что отверстия не засорились, при необходимости прочистите их щеткой.



L. Чистка гнезда фильтродержателя (9) и его уплотнения. Периодически очищайте влажной щеточкой уплотнение под гнездом фильтродержателя (9) (рисунок L), удаляя любые остатки кофе. Уплотнение должно быть всегда чистым.



Ia/Ib/Ic) Чтобы отмыть трубку (8) от остатков молока, нужно подождать, чтобы она остыла во избежание ожогов. Снять защитный наконечник трубки выхода пара (12), слегка поворачивая его в обоих направлениях попеременно. Прочистите боковое отверстие защитного наконечника (12) зубочисткой, после чего тщательно промойте его внутри и снаружи. Влажной губкой удалите остатки молока с трубки выхода пара (8). Прочистите отверстие трубки выхода пара (8) зубочисткой (см. параграф Чистка и обслуживание). Откройте кран выхода пара (10) и выпускайте пар или воду в течение 2-3 секунд. Вновь наденьте защитный наконечник (12) на трубку выхода пара (8).

Советы и рекомендации по эксплуатации

Подготовка кофеварки

При первом включении кофеварки DiVa или после ее длительного бездействия поступите следующим образом:

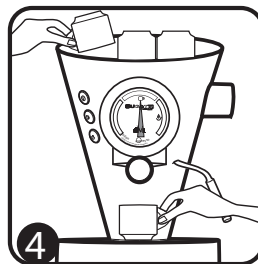
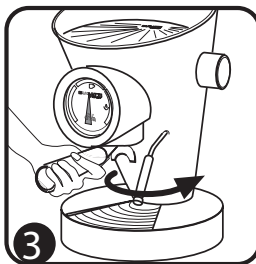
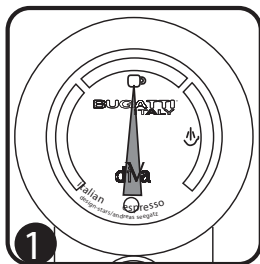
- 1) Заполните резервуар (2) холодной водой
- 2) Подключите прибор к сетевой розетке, строго выполняя нормы безопасности, указанные на стр. 4 и 5.
- 3) Включите кофеварку выключателем (3), загорится красный индикатор (11) на термометре (6).
- 4) Зарядите гидросистему: откройте кран подачи пара, поворачивая против часовой стрелки ручку (10) и нажмите кнопку (4) подачи кофе. Когда выйдет вода из трубки подачи пара (8), закройте кран, поворачивая по часовой стрелке кран подачи пара (10). Подождите, пока не станет вытекать вода из гнезда фильтродержателя (9) и остановите вытекание воды, выключив насос кнопкой подачи кофе (4).
- 5) Подождите пока стрелка термометра (6) поднимется до изображения чашки кофе.

Кофеварка готова к пользованию.

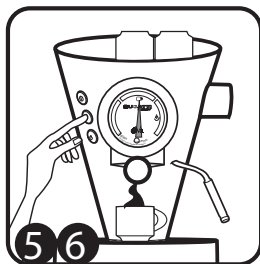
Кофеварка DiVa поставляется с держателем (16), с фильтром для использования капсул (15), с фильтром для одной чашки (18) и фильтром для двух чашек (19).

Кофе в капсулах.

- 1) Убедитесь, что стрелка термометра находится на изображении чашки кофе.
- 2) Вставьте в держатель (16) фильтр (15) для получения одной чашки кофе и поместите сверху одну капсулу, обращая внимание на то, чтобы она хорошо легла в гнездо.
- 3) Вставьте держатель фильтра (16) в гнездо фильтродержателя (9) и закрепите его, повернув ручку вправо приблизительно до центра кофеварки (поворачивать следует до тех пор, пока не будет ощущаться должное сопротивление для обеспечения герметичности во время подачи кофе).
- 4) Возьмите сухую и хорошо нагретую кофейную чашку Bvgatti с места нагрева чашек и поставьте ее под носик держателя фильтра.

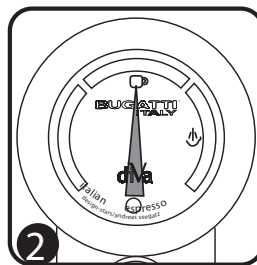
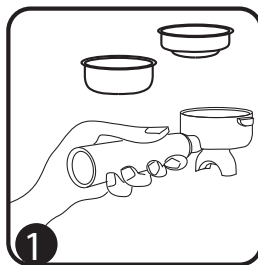


- 5) Нажмите кнопку (4) для подачи кофе.
- 6) Нажмите снова кнопку (4), остановится подача кофе, после чего можно выбрать какой кофе пить: крепкий, эспрессо, слабый или ...
- 7) Подавать сразу, чтобы почувствовать весь аромат.
- 8) Снимите держатель фильтра (16) из гнезда фильтродержателя (9), поворачивая ручку влево.
- 9) Выньте капсулу и выбросьте ее.
- 10) Кофеварка готова к повторному использованию.
- 11) В конце каждого цикла рекомендуется оставлять держатель фильтра (16) в гнезде фильтродержателя (9), чтобы он был всегда горячим и готовым к приготовлению кофе при необходимой температуре (см. рис. 3).
- 12) **ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте уровень воды в резервуаре (2). Не пользуйтесь кофеваркой без воды.**



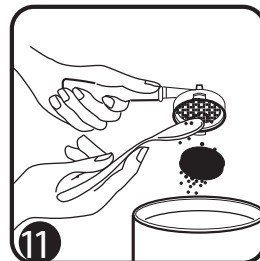
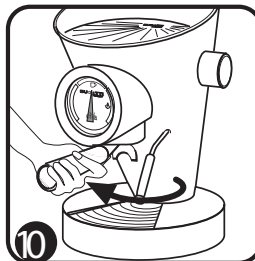
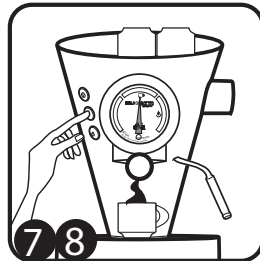
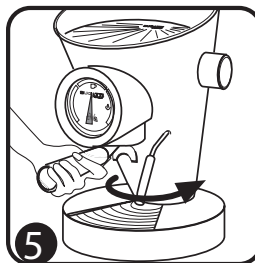
Молотый кофе

- 1) Вставьте в держатель фильтра (16) фильтр (18) на одну чашку кофе. Вставьте в держатель фильтра (16) фильтр (19) на две чашки кофе.
- 2) Убедитесь, что стрелка термометра находится в положении чашки кофе.



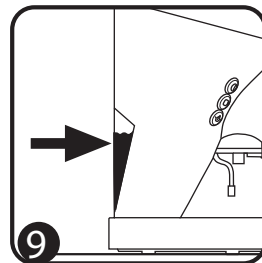
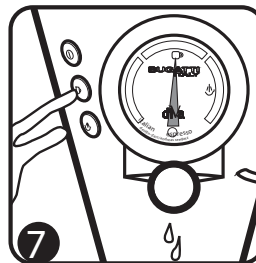
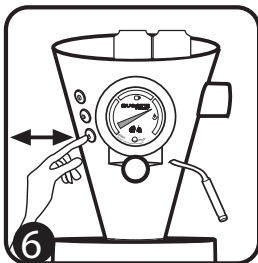
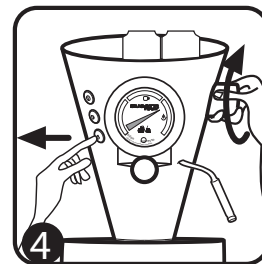
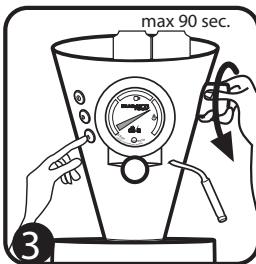
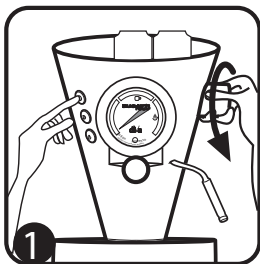
Советы и рекомендации по эксплуатации

- 3) Засыпать молотый кофе с помощью дозатора (23). Одна доза на чашку кофе или две дозы на две чашки кофе, в зависимости от выбранного фильтра.
- 4) Разровняйте и утрамбуйте кофе в фильтре специальным прижимом (21).
- 5) Вставьте держатель фильтра (16) в гнездо фильтродержателя (9) и закрепите его, повернув ручку вправо, приблизительно до центра кофеварки (поворачивать следует до тех пор, пока не будет ощущаться должно сопротивление для обеспечения герметичности во время подачи кофе).
- 6) Возьмите одну или две сухие и хорошо нагретые кофейные чашки Bugatti с места нагрева чашек и поставьте под носик держателя фильтра.
- 7) Нажмите кнопку (4) для подачи кофе.
- 8) Нажмите снова кнопку (4), остановится подача кофе, после чего можно выбрать какой кофе пить: крепкий, эспрессо, слабый или ...
- 9) Подавать сразу, чтобы почувствовать весь аромат.
- 10) Снимите держатель фильтра (16) из гнезда фильтродержателя (9), поворачивая ручку влево.
- 11) Извлеките использованный кофе и выбросьте его (см. главу Чистка и обслуживание).
- 12) Кофеварка готова к повторному использованию.
- 13) В конце каждого цикла рекомендуется оставлять держатель фильтра (16) в гнезде фильтродержателя (9), чтобы он был всегда горячим и готовым к приготовлению кофе при необходимой температуре (см. рис. 5).
- 14) **ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте уровень воды в резервуаре (2). Не пользуйтесь кофеваркой без воды.**



Использование пара для приготовления молока для капучино и нагрев воды для чая.

- 1) Включите кофеварку, нажав выключатель (3), откройте на несколько секунд кран пара, повернув против часовой стрелки ручку (10) для выхода конденсата.
 - 2) Закройте кран, повернув по часовой стрелке ручку (10)
 - 3) Нажмите выключатель подачи пара (5), подождите пока стрелка термометра дойдет до поз. 3 (пар), откройте кран (10) для выпуска пара. Использование пара может длиться 90 секунд максимум.
 - 4) Для получения дополнительного пара отпустите выключатель подачи (5) и закройте кран (10).
 - 5) Нажмите кнопку подачи кофе (4) пока из гнезда фильтродержателя (9) не начнет вытекать вода, после чего повторите операции, начиная с пункта (3).
 - 6) После использования трубки подачи пара необходимо всегда выключать кнопку (5).
 - 7) Важно: Чтобы в кофеварке поднялась сразу же нужная температура после перекрытия крана (10) и когда кнопка (5) отключена, нажмите кнопку (4) подачи кофе, пока из гнезда фильтродержателя (9) не будет вытекать вода.
 - 8) Кофеварка снова готова к использованию.
 - 9) Каждый раз, когда вы доливаете воду в резервуар (2), помните, что необходимо опорожнить поддон под решеткой (14).
- 10) ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте уровень воды в резервуаре (2). Не пользуйтесь кофеваркой без воды.**

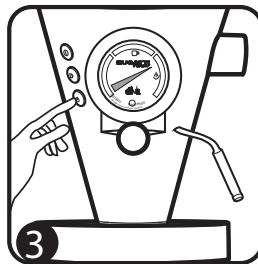
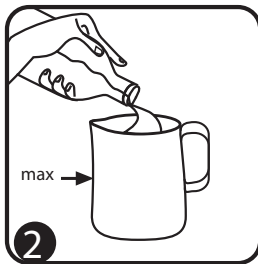
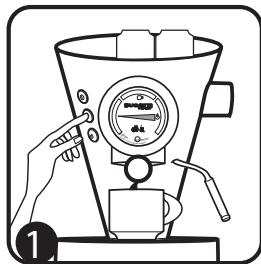


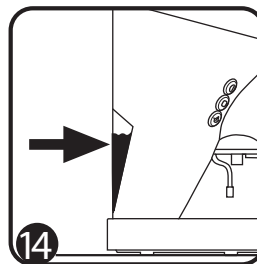
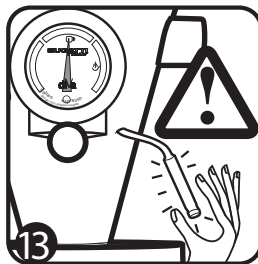
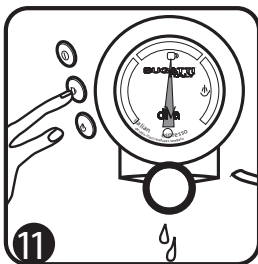
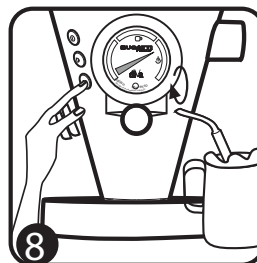
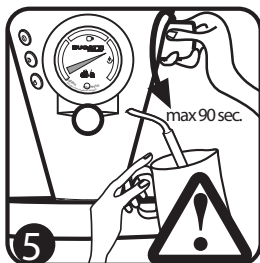
Советы и рекомендации по эксплуатации

Приготовление капучино

Для приготовления вкусного капучино по-итальянски строго выполняйте последовательность следующих операций:

- 1) Приготовьте одну или несколько чашек для капучино Bugatti (в зависимости от количества напитка, которое вы хотите получить), следуя инструкциям на предыдущих страницах.
- 2) Заполните на половину кувшин холодным молоком.
- 3) Нажмите выключатель (5) и подождите когда стрелка термометра (6) дойдет до положения пара.
- 4) Отведите трубку выхода пара (8) в удобное положение и поставьте под трубку кувшин, погрузив в него трубку.
- 5) Откройте кран подачи пара, медленно поворачивая против часовой стрелки ручку (10)
- 6) Выходящий из трубки пар вспенит молоко и превратит его в характерную пену настоящего итальянского капучино.
- 7) Когда получится много пены, закройте кран подачи пара, повернув по часовой стрелке ручку (10)
- 8) **Не забудьте нажать кнопку (5) выключателя пара.**
- 9) Вынуть кувшин из под трубки выхода пара.
- 10) Добавьте пену в кофе, предварительно приготовленный в особых чашках (рис. 1). Посыпьте пену порошковым какао и наслаждайтесь капучино.
- 11) **Важно :** Чтобы в кофеварке температура немедленно поднялась до нужного значения для приготовления кофе, после закрытия крана (10) и выключив кнопку (5), нажмите кнопку (4) подачи кофе пока из гнезда фильтродержателя (9) не начнет вытекать вода.
- 12) **Кофеварка снова готова к использованию.**
- 13) Чтобы отмыть трубку (8) от остатков молока, нужно подождать, чтобы она остыла во избежание ожогов. Снять защитный наконечник трубки выхода пара (12), слегка поворачивая его в обоих направлениях попеременно. Прочистите боковое отверстие защитного наконечника (12) зубочисткой, после чего тщательно промойте его внутри и снаружи. Влажной губкой удалите остатки молока с трубки выхода пара (8). Прочистите отверстие трубки выхода пара (8) зубочисткой (см. параграф Чистка и обслуживание). Откройте кран выхода пара (10) и выпускайте пар или воду в течении 2-3 секунд. Вновь наденьте защитный наконечник (12) на трубку выхода пара (8).
- 14) Каждый раз, когда вы доливаете воду в резервуар (2), помните, что необходимо опорожнить поддон под решеткой (14).
- 15) **ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте уровень воды в резервуаре (2). Не пользуйтесь кофеваркой без воды.**





Отличный эспрессо

Вкусный кофе-эспрессо должен отвечать следующим характеристикам:

- 1) Порция молотого кофе должна весить 7 г., плюс-минус 0,5 гр.
- 2) Температура воды, выходящей из кофеварки, должна быть 88 °С с допуском в 2-3°С, в зависимости от кофейной смеси.
- 3) Температура готового напитка должна быть 67 °С.
- 4) Вода должна выходить под давлением в 9 атмосфер.
- 5) Время прохода воды от форсунки до чашки должно составлять около 25 секунд (с допуском в 2,5 секунды).
- 6) В чашке должно быть не более 25 мл кофе (с допуском 2,5 мл).

Кроме того, для получения отличного итальянского эспрессо, как в баре, BUGATTI рекомендует использовать фирменный кофе, как молотый, так и в капсулах, потому что он обжарен лишь только в дровяной печи, специально для DiVa.

Советы и рекомендации по эксплуатации

Удаление накипи

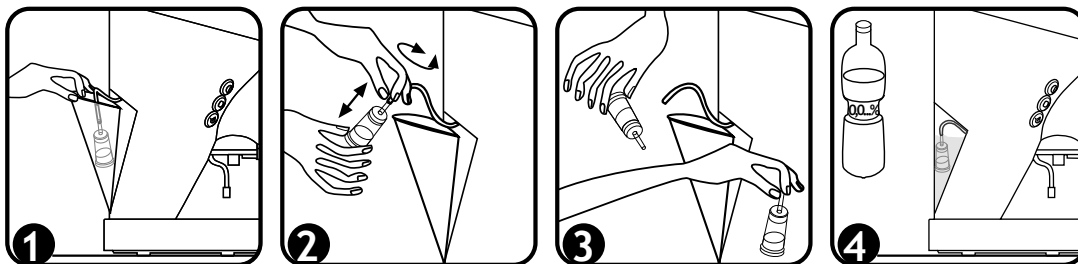
Модель Diva изготовлена из лучших материалов, доступных на рынке на сегодняшний день. Точная и тщательная обработка, а также использование инновационного смоляного фильтра с ионным обменом позволяют удалять большую часть осадка, имеющегося в воде. Необходимо своевременно запастись фильтром для замены, обратившись за ним в надежный пункт продажи или в сервисный центр CASA BUGATTI, и узнать уровень жесткости водопроводной воды. Рекомендуется использовать олигоминеральную воду с низким содержанием натрия.

Замену фильтра следует выполнять каждый раз после использования 30 литров воды, что соответствует примерно 1000 чашкам кофе. После очистки 30 литров воды фильтр непригоден к использованию: он больше не удерживает осадок и полностью его пропускает. Смоляной фильтр с ионным обменом расположен в бачке и соединен с заборной трубкой насоса.

Для замены фильтры выполните следующие простые действия:

- 1) Извлеките бачок для воды.
- 2) Взяв одной рукой фильтр, другой рукой возьмитесь за заборную трубку вблизи штуцера фильтра и одновременно тяните и прокручивайте ее влево-вправо, чтобы снять.
- 3) Возьмите новый оригинальный фильтр CASA BUGATTI и вставьте заборную трубку на штуцер фильтра, надавливая ее и прокручивая влево-вправо, чтобы трубка вошла на всю длину штуцера.
- 4) Вставьте трубку с фильтром обратно в бачок, наполните его свежей водой, и осторожно вставьте в гнездо.

Примечание: никогда не пользуйтесь химическими продуктами для удаления накипи.



Неисправность

Возможные причины

Устранение

<p>Не горит индикатор Вкл-выкл.</p>	<p>Кофеварка не под напряжением</p>	<p>Убедитесь, что шнур хорошо вставлен в сетевую розетку и в кофеварку. Убедитесь, что электрическая система находится под напряжением.</p>
<p>Кофе не подается. Насос шумит.</p>	<p>Отсутствие воды в резервуаре (2). Резервуар находится в неправильном положении.</p>	<p>Наполните резервуар (2) свежей водой и правильно установите его. ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте уровень воды в резервуаре (2).</p>
<p>Кофе имеет привкус горелого.</p>	<p>Включен выключатель пара (5).</p>	<p>Доведите кофеварку до температуры кофе, выполнив пункт б) параграфа "Использование пара" на странице 9.</p>
<p>Капли воды на решетке.</p>		<p>Нормальный слив, вызванный тем, что капли кофе должны стечь с фильтродержателя (15).</p>
<p>Во время вспенивания молока не образуется характерная для капучино пена.</p>	<p>а. Стрелка термометра еще не достигла поля пара. б. Трубка выхода пара (8) и защитный наконечник (12) засорены.</p>	<p>а. Убедитесь, что кнопка подачи пара (5) нажата и подождите, чтобы стрелка термометра (6) вышла в поле пара. б. Прочистите трубку выхода пара (8) и прочистите боковое отверстие в защитном наконечнике (12) (см. параграф "Чистка и обслуживание")</p>
<p>Кофе не горячий.</p>	<p>а. Фарфоровая чашка холодная. б. Держатель фильтра (16) холодный. в. Повреждено сопротивление.</p>	<p>а. Поставьте чашки в место для нагрева (1) или же ополосните их горячей водой перед приготовлением кофе. б. Оставляйте держатель фильтра (16) в гнезде фильтродержателя (9), чтобы он был всегда горячим и готовым к приготовлению кофе при необходимой температуре.</p>
<p>Утечка воды между держателем фильтра (16) и гнездом фильтродержателя (9).</p>	<p>а. На уплотнении гнезда фильтродержателя (9) и/или на кромке держателя фильтра (16) имеются остатки кофе. б. Если кофе готовится из капсул ESE, то капсула установлена не по центру держателя фильтра для капсул(15). в. Если используется молотый кофе: излишки молотого кофе в используемом фильтре: фильтр (18) для одной чашки или фильтр (19) для двух чашек. г. Уплотнение гнезда фильтродержателя (9) изношено</p>	<p>в. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов Bugatti или отправьте сообщение на diva@casabugatti.it, чтобы заказать обслуживание. Помните, что сопротивление считается расходным материалом, следовательно, оно не покрывается гарантией (гарантия покрывает компоненты, имеющие заводские дефекты).</p> <p>а. Периодически очищайте влажной щеткой уплотнение под гнездом фильтродержателя (9), удаляя все остатки кофе (см. параграф "Чистка и обслуживание"). б. Поместите капсулу по центру гнезда в фильтре (15). в. Положите в фильтр на 1 чашку (18) не более 7 граммов или же 1 дозу без верха (23) молотого кофе. Положите в фильтр на 2 чашки (19) не более 14 граммов или же 2 дозы без верха (23) молотого кофе. г. Обратитесь в отдел обслуживания клиентов Bugatti или отправьте сообщение на diva@casabugatti.it, чтобы заказать обслуживание. Помните, что все уплотнения считаются расходным материалом, следовательно, они не покрываются гарантией (гарантия покрывает компоненты, имеющими заводские дефекты).</p>

ГАРАНТИЯ

- 1) Гарантия подразумевает замену или бесплатный ремонт компонентов прибора, которые изначально обнаруживают заводские дефекты.
- 2) В случае неремонтируемой неисправности или же многократной поломки по одной и той же причине, по неоспоримому решению компании-производителя будет выполнена замена прибора.
- 3) Гарантия не покрывает ущерб, вызванный: - неправильным или ошибочным использованием; - дефектами, вызванными случайными поломками или небрежностью; - несоблюдением инструкций и предупреждений; - неправильной установкой и уходом; - обслуживанием и/или ремонтом, выполненным неуполномоченным персоналом; - использованием нефирменных запасных частей; - перевозкой; - любой другой причиной, не являющейся производственным дефектом. Кроме того, исключаются любые другие претензии, не предусмотренные законом.
- 4) Гарантия не покрывает ущерб, вызванный использованием не по назначению, в особенности использованием в бытовых условиях.
- 5) Компания-производитель не несет никакой ответственности за возможный ущерб, который может быть прямо или косвенно нанесен людям, имуществу или домашним животным, вызванный несоблюдением всех требований безопасности, указанных в инструкциях, касающихся, прежде всего, предупреждений в области установки, эксплуатации и обслуживания машины.
- 6) Возможная замена или ремонт не прерывают гарантийный период.
Исключается замена быстроизнашивающихся частей: фильтров, уплотнений, сопротивления и т.д.
- 7) Чтобы воспользоваться указанными выше правами клиент должен отправить приложенную открытку, заполнив все ее части. В частности, не будут рассматриваться гарантии, не имеющие одной из следующих частей: адрес отправителя, печать дистрибьютора, № документа, подтверждающего оплату, дату документа, подтверждающего оплату.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае неисправности прибора обращайтесь к официальному дистрибьютору BUGATTI, который отправит его в компанию-производитель. Для выполнения негарантийного ремонта все расходы на перевозку и/или отправку возлагаются на покупателя. По мере возможности, бережно сохраняйте упаковку прибора.

Důležité informace

Vážení zákazníci,
kávovar diva umožňuje přípravu pressa i tradiční kávy jak ze speciálních porcovaných sáčků tak z mleté kávy. Podobně jako u jiných domácích spotřebičů, také při používání kávovaru na dbejte na opatrnost a pozornost. Jen tak lze předejít případnému poranění osob nebo poškození samotného

spotřebiče. Před uvedením přístroje do provozu si **pečlivě přečtěte všechny instrukce pro instalaci, užívání a údržbu a také bezpečnostní opatření.** Osoby neznalé příslušných pokynů k použití nesmí tento přístroj používat.

Upozornění

Δεν φέρουμε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από:

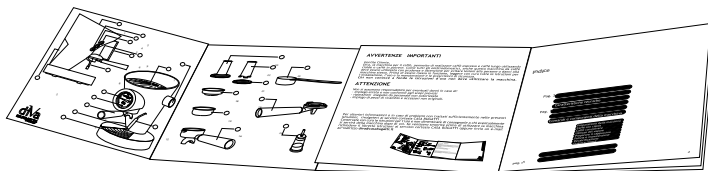
- nesprávným použitím, jež neodpovídá předpokládanému účelu
- opravami, jež byly provedeny neoprávněnými osobami
- použitím nepůvodních náhradních dílů.

JAK POUŽÍVAT TENTO NÁVOD K POUŽITÍ

V případě, že se vyskytnou problémy, které nejsou dostatečně probrány v těchto instrukcích, vyžádejte si podrobnější informace u zákaznické služby firmy CASA BUGATTI.

Návod k použití pečlivě uschovejte a v případě, že bude přístroj sloužit jiným uživatelům, předejte jim spolu s přístrojem i návod k použití. Pokud dojde ke ztrátě návodu k použití před použitím přístroje, vyžádejte si sešit s návodem k použití u zákaznické služby pro firmy CASA BUGATTI, nebo pošlete e-mail na následující adresu: diva@casabugatti.it.

Na první stránce obálky najdete vyobrazení vztahující se k textu. Při čtení návodu k použití si tuto část obálky ponechte otevřenou.



OBSAH

Strana 131	Technická data
Strana “	Ovládání přístroje a jeho součásti
Strana “	Příslušenství
Strana 132/133	Bezpečnostní opatření
Strana 134	Instalace a uvedení do provozu
Strana 135	Čištění a údržba
Strana 136/142	Rady a doporučení pro uživatele
Strana 136	Příprava přístroje
Strana “	Káva připravovaná ze speciálních porcovaných sáčků
Strana 137/138	Káva připravovaná z mleté směsi
Strana 139	Využití páry
Strana 140/141	Příprava cappuccina
Strana 142	Odstraňování vodního kamene
Strana 142/143	Závady a jejich odstranění
Strana 141	Vynikající presso
Strana 144	Záruka

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Napájení	viz. štítek umístěný pod spotřebičem
Nominální výkon	viz. štítek umístěný pod spotřebičem
Rozměry	průměr 240 x výška asi 365 mm
Kostra	tlačkově litý masivní hliník a ocel
Váha	asi 6,5 kg
Délka přívodního kabelu	asi 1,2 m
Čerpadlo	elektrické, vibrační 12 barů
Kapacita boileru	zhruba 0,25 litru
Kontrola teploty	mechanický teploměr s Burtonovou spirálou a analogovým odčítáním
Programování množství	manuální
Vypouštění páry	manuální
Kapacita zásobníku	asi 0,8 litru
Doba ohřívání zhruba	2 minuty
Bezp. ochrana proti přehřátí	zabudována
Izolace	třída ochrany I
Schválení	viz. štítek umístěný pod spotřebičem
Konformita	CE-89/336 CEE
Záruka	podle přiloženého záručního listu

Ovládání přístroje a jeho součásti

Odkládací vyhřívaná plocha na šálky	①	Parní tryska	⑧
Zásobník vody	②	Hlava nalévání kávy	⑨
Tlačítko zapnuto/vypnuto	③	Otočná rukojeť ovládání páry	⑩
Tlačítko nalévání kávy	④	Kontrolka zapnuto/vypnuto	⑪
Tlačítko páry	⑤	Snímatelná ochranná část parní trysky	⑫
Teploměr	⑥	Mřížka zakrytí sběrné nádže	⑭
Pákový držák filtru	⑦		

Příslušenství

Filtru na sáčky	⑮	Kompletní nástavec pro filtr na mletou kávu	⑳
Pákový držák filtru na mletou kávu	⑯	Odměrka na kávu	㉑
Filtr na 1 porci kávy	⑰	Filtr z aktivního uhlí na vodní kámen	㉒
Filtr na 2 porce kávy	⑱	Přívodní kabel napájení	㉓


BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE VEŠKERÉ POKYNY A NÁVOD K POUŽITÍ, SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT POUZE DOSPĚLÉ OSOBY, KTERÉ BYLY SEZNÁMENY S JEHO OBSLUHOU A POUŽITÍM. Tento návod si pečlivě uschovejte.

1. nikdy kabely, zástrčky ani kávovar neponořujte **DO VODY NEBO DO JINÝCH KAPALIN, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K VÁŽNÉMU PORANĚNÍ, K ÚDERU ELEKTRICKÝM PROUDEM NEBO KE VZPLANUTÍ OSOBY. DÁVEJTE POZOR NA HORKÉ PLOCHY, PROTOŽE HROZÍ NEBEZPEČÍ OPARENÍ.** Nikdy se horkých povrchů nedotýkejte. K manipulaci s horkými povrchy používejte příslušné rukojeti, páky nebo ochranné rukavice. Totéž platí pro manipulaci s trubicí na páru a na horkou vodu (viz. obr. „C“): **NEBEZPEČÍ OPARENÍ!** Pára a horká voda mohou způsobit opáření. Proud páry či horké vody nesmí být nikdy namířen na tělo. Nikdy kabely, zástrčky nebo celý kávovar neponořujte do vody nebo do jiných kapalin, protože by mohlo dojít k vážnému poranění, úderu elektrickým proudem nebo ke vzplanutí osob.

2. Spotřebič je určen **VÝHRADNĚ PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.** Nikdy spotřebič nepoužívejte k jiným účelům. V žádném případě na spotřebiči neprovádějte technické úpravy, které by mohly být nebezpečné. V důsledku nesprávného použití by mohlo dojít k úrazu.

3. Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo poučení o bezpečném používání přístroje a srozumění s ním spojenými riziky. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.

Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let
4. Nikdy se nedotýkejte částí, které jsou pod elektrickým napětím. Mohou způsobit úder elektrickým proudem a vážná zranění. Přístroj zapojte do elektrické zásuvky s odpovídajícím napětím. Napětí musí odpovídat údajům uvedeným na štítku, který je umístěn pod spotřebičem. Přesvědčte se, zda je Vaše zásuvka elektrického proudu opatřena odpovídajícím uzemněním  **Zabraňte jakémukoli políání konektoru.**

5. Obrázek A: Přívodní kabel napájení. Přístroj je vybaven krátkým elektrickým kabelem, který je možno odpojit. Je tak sníženo nebezpečí, že by se kabel mohl někde zamotat, do něčeho se zaplést nebo se namotat na kabely delší. Snímatelné dlouhé elektrické kabely nebo prodlužovačky jsou k dispozici a mohou být používány pouze pokud jsou dodržována přísná bezpečnostní opatření. Při používání dlouhého elektrického kabelu nebo prodlužovačky musí být splněny následující podmínky:

- Technické charakteristiky elektrického kabelu nebo prodlužovačky musí odpovídat elektrickým vlastnostem přístroje, které jsou uvedeny na štítku umístěném pod spotřebičem.
 - Prodlužovačka musí být s uzemněním, tzn. musí být vybavena třemi vodiči / póly. Aby se kabel či prodlužovačka nedostala do dosahu dětí, nesmí nikdy dlouhý kabel nebo prodlužovačka přesahovat ven přes nábytek, přes stůl, případně dolů přes police.
 - Spotřebič nesmí být umístěn nad horkou plotýnkou či elektrickou plotýnkou, nebo v jejich blízkosti. Taktéž nesmí být umístěn v blízkosti trouby.
 - Spotřebič nesmí být používán venku.
- Kabely nikdy nesmí přesahovat přes rohy stolu nebo pracovní desky, a nesmí se dotýkat horkých povrchů. Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, pokud jsou kabely nebo zástrčky poškozeny, pokud přístroj nefunguje správně, nebo pokud byl jakýmkoliv způsobem poškozen. Obratě se na nejbližší autorizované servisní středisko, kde Vás spotřebič odborně prověří a v případě potřeby opraví. Nikdy nepoužívejte doplňky, které nejsou doporučeny výrobcem přístroje, protože by mohly způsobit požár, úder elektrickým proudem nebo by mohlo dojít ke zranění osob.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

6) Obrázek B: Dbejte na to, aby si s přístrojem nehrály děti. Děti si neuvědomují nebezpečí, které pro ně mohou elektrické spotřebiče představovat. Přístroj musí být umístěn tak, aby se plocha na ohřev sálků na jeho vrchu (1) nacházela minimálně ve výšce 1,2 m nad zemí.

7) Umístěte spotřebič na rovnou plochu a přesvědčte se, zda nožky s přísavkou dobře přiléhají k opěrné ploše a zda nehrozí nebezpečí převrácení spotřebiče. Protože může dojít k úniku horké vody nebo páry, je třeba dbát na zvýšenou pozornost kvůli nebezpečí opaření. Nikdy přístroj nepoužívejte v prostředí s teplotou nižší než 50C. Spotřebič nepokládejte na příliš horký povrch a ani do blízkosti volného plamene.

8) Obrázek C: Dávejte pozor na to, aby proud páry nebo horké vody nesměřoval k tělu. Horkých částí jako je trubice na páru a horkou vodu se dotýkejte s maximální opatrností. Používejte ochranné rukavice.

9) Obrázek D: Aby mohl být provoz přístroje bezproblémový, doporučujeme umístit spotřebič na dobře vyrovnanou plochu, na hygienické a dostatečně osvětlené místo, se snadno přístupnou zásuvkou. Spotřebič musí být umístěn ve vzdálenosti nejméně 10 cm od stěn.

10) Obrázek E: Pokud spotřebič nepoužíváte nebo pokud budete provádět jeho čištění, vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před vyjímáním částí přístroje a před jeho čištěním je spotřebič nutno nechat vychladnout. Čištění provádějte jemným mírně navlhčeným hadříkem, na který kápnete několik kapek neutrálního, neagresivního saponátu (nikdy nepoužívejte rozpouštědla).

11) V případě poruchy, závad nebo podezření na závadu, spotřebič okamžitě vypojte ze zásuvky elektrického proudu. Vadný spotřebič nikdy neuvádějte do provozu. Opravy Vám může provést servis firmy CASA BUGATTI. Obratě se na svého prodejce, kontaktujte zákaznickou službu firmy CASA BUGATTI nebo zašlete e-mail na následující adresu: diva@casabugatti.it. V případě požáru, použijte sněhový hasicí přístroj na bázi oxidu uhličitého (CO₂). K hašení nepoužívejte vodu ani práškové hasicí přístroje.



Instalace a uvedení do provozu

Původní balení byla navrženo pro zaslání poštou. Uschovejte si je proto, abyste v případě nutnosti mohli přístroj poslat zpět dodavateli. Před instalací přístroje se důkladně seznámte s bezpečnostními opatřeními, která jsou uvedena str ??? a???

Připojení do elektrické sítě: elektrický proud může být smrtelný, proto velmi přísně dodržujte bezpečnostní opatření.

2) Kávovar napojte prostřednictvím původního přívodního kabelu Bugatti (25) do zásuvky, jejíž napětí odpovídá napětí uvedenému na štítku pod strojem. Vždy nejprve zapojte zástrčku do spotřebiče a potom zástrčku do zásuvky ve zdi. Při odpojování nejprve uveďte všechna zařízení do stavu Off a pak teprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky ve zdi. Přesvědčte se, zda je Vaše zásuvka opatřena odpovídajícím uzemněním.



Nikdy nepoužívejte vadné nebo poškozené přívodní kabely. Pokud používáte prodlužovačku, přesvědčte se, zda je v dobrém stavu. Kabely, které ji tvoří musí mít minimální průřez 1 mm a zásuvky musí být trojpólové.

Části spotřebiče pod napětím nikdy neuvádějte do kontaktu s vodou: mohl by vzniknout zkrat!!! Pára a horká voda mohou způsobit opaření. Proud páry či horké vody nesmí být namířen na tělo. S trubicí na páru/horkou vodu manipulujte s maximální opatrností, používejte ochranné rukavice, neboť hrozí nebezpečí opaření! Stroj neuvádějte do provozu dříve dokud není zásobník naplněn vodou a dokud není řádně zasunut na příslušné místo.

1) Po stisknutí tlačítka (3) bude stroj uveden do provozu, na teploměru se rozsvítí kontrolka (11), která oznamuje, že je stroj zapnut a že se topné tělísko začíná zahřívat.

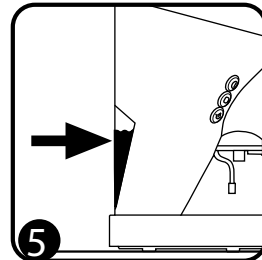
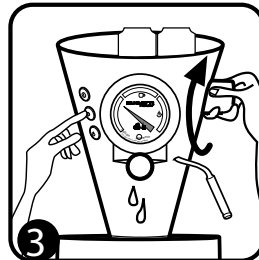
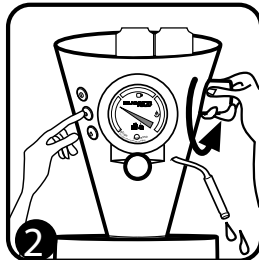
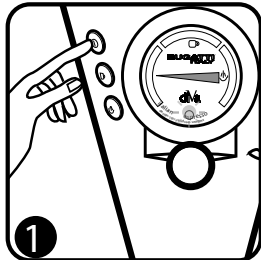
2) Nyní otočte rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček a stiskněte tlačítko nalévání kávy (4), aby se usnadnilo zalití čerpadla. K požadovanému zalití čerpadla dojde v okamžiku, kdy z trysky na páru začne vytékat voda.

3) Následně otočte rukojeť ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček, přičemž stále držte stisknuto tlačítko nalévání kávy (4), a to tak dlouho, dokud z hlavy nalévání kávy (9) nezačne vytékat voda.

4) Pustte tlačítko nalévání kávy (4) a tím daný úkon ukončíte.

5) Vždy se musíte přesvědčit, zda je v zásobníku (2) voda a zda je sací trubice čerpadla správně zavedena. Upozornění: spuštění stroje bez vody, a to i na krátkou dobu, může být příčinou nenávratného poškození čerpadla.

6) Vždy, když doplňujete vodu do zásobníku (2) nezapomeňte vypustit vodu ze sběrné nádrže umístěné pod mřížkou (14).

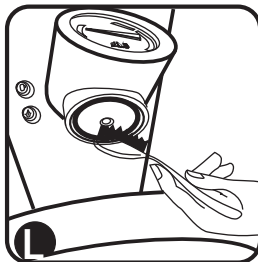


Čištění a údržba

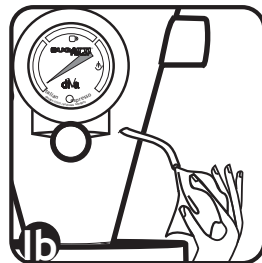
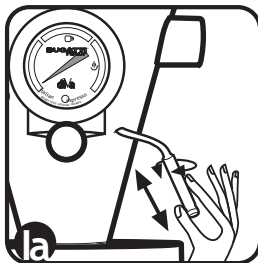
Před každým čištěním spotřebiče je nezbytné vypnout hlavní vypínač on-off a vytáhnout zástrčku ze zásuvky elektrického proudu. Počkejte až spotřebič zchladne. Přístroj vyčistěte lehce navlhčenou měkkou hadrou, na kterou kápnete několik kapek neutrálního neagresivního saponátu (nikdy nepoužívejte rozpouštědla). Vždy, když ukončíte přípravu kávy, vyčistěte filtry a držáky filtrů a vlhkou houbou přetřete nerezový povrch rukojeti pákového držáku a povrch hlavy nalévání kávy.



H) Čištění filtrů na mletou kávu: přesvědčte se, zda nejsou drobné otvory ucpané, v případě potřeby je vyčistěte kartáčkem.



L. Čištění varné hlavy (9) a jejího těsnění. Mokrým kartáčkem (obrázek L) pravidelně čistěte těsnění pod varnou hlavou (9), abyste odstranili všechny zbytky kávy. Těsnění musí být vždy čisté.



la/lb/lc) Než začnete parní trysku (8) čistit od zbytků mléka, vyčkejte až tryska zchladne – vyvarujete se tak opaření. Lehkým tahem a střídavým otáčením ve směru a proti směru hodinových ručiček, sejměte snímatelnou ochrannou část parní trysky (12). Párátkem vyčistěte postranní otvor parní trysky (12) a pořádně ji zevnitř i zvenku umyjte. K odstranění mléka z parní trysky (8) použijte vlhký hadřík. Postranní otvor parní trysky (8) čistěte párátkem (viz kapitola Čištění a údržba). Navlhčenou houbičkou odstraňte z trysky (8) a z ochranné části (12) zbytky mléka. Nyní otočte rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček a po dobu 2-3 sekund vypouštějte páru a kapky vody. Ochrannou část (12) nasuňte zpět na parní trysku (8).



Rady a doporučení pro uživatele

Příprava přístroje

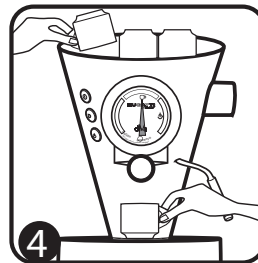
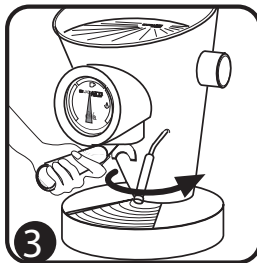
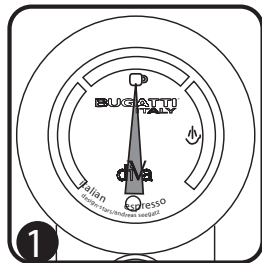
Když se chystáte spotřebič diva použít poprvé nebo po dlouhé době nepoužívání, je důležité postupovat následovně:

- 1) Naplňte zásobník (2) studenou vodou.
- 2) Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky a pečlivě přitom respektujte bezpečnostní opatření, která jsou uvedena na straně ??? a ???.
- 3) Tlačítkem (3) zapněte spotřebič a následně se rozsvítí červená kontrolka (11) na teploměru (6).
- 4) Otočte rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček a následně stiskněte tlačítko nalévání kávy (4). Poté co začne z parní trysky (8) vytékat voda, otočte rukojeť ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček. Vyčkejte, až začne z hlavy nalévání kávy (9) vytékat voda a tu pak zastavte vypnutím čerpadla prostřednictvím tlačítka nalévání kávy (4).
- 5) Vyčkejte, až se ručička teploměru (6) dostane do polohy grafického označení šálku kávy.
- 6) Přístroj je připraven k použití.

Součástí vybavení kávovaru DiVa je jeden držák filtru (16) s jedním filtrem na kávové kapsle (15), jedním 1šálkovým filtrem na mletou kávu (18) a jedním 2šálkovým filtrem na mletou kávu (19).

Káva připravovaná ze speciálních porcovaných sáčků

- 1) Přesvědčte se, zda je ručička teploměru v poloze grafického označení šálku kávy.
- 2) Vezměte držák filtru na porcovaný sáček (15) a pečlivě na něj příslušný sáček se směsí kávy položte.
- 3) Držák na sáček (15) zasuňte spolu se sáčkem do hlavy nalévání kávy (9) a zajistěte ho otočením páky směrem doprava zhruba do středu přístroje (otáčet je třeba až do dosažení správného tlaku, který zajistí těsnost v průběhu nalévání kávy).
- 4) Vezměte teplý a suchý šálek na kávu Bugatti z vyhřívané plochy na šálky (1) a umístěte jej pod zobáček držáku filtru.



5) Stisknutím tlačítka (4) dojde k nalévání kávy.

6) Opětovným stisknutím tlačítka (4) nalévání kávy zastavíte. Máte tedy možnost rozhodnout podle vlastní libosti na jakém druhu kávy si pochutnáte, zda to bude káva velmi silná, káva presso, káva slabá nebo ...

7) Aby bylo zachováno aroma kávy, servírujte ji pokud možno okamžitě.

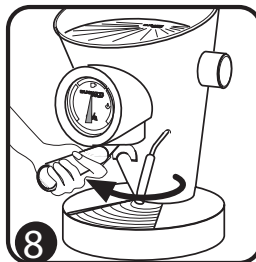
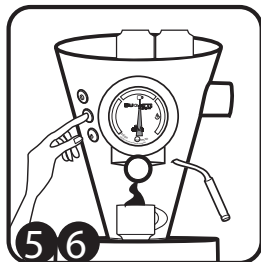
8) Následně pákou držáku otočte směrem doleva a sejměte držák se sáčkem (15) z hlavy nalévání kávy (9).

9) Vyklopte použitý sáček do nádoby na odpadky.

10) Kávovar je opět připraven na přípravu nové kávy.

11) Po dokončení přípravy nápoje doporučujeme ponechat držák filtru (16) ve varné hlavě (9): filtr zůstane teplý a připravený na přípravu další kávy za vhodné teploty (viz obr. 3)

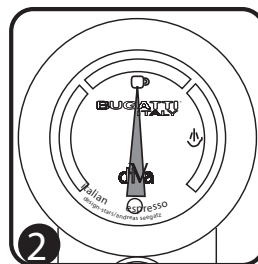
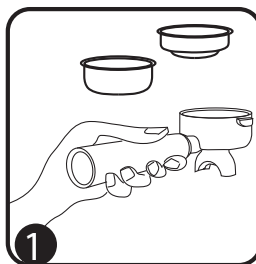
12) **POZOR: Pravidelně kontrolujte úroveň hladiny vody v nádrže (2). Nespouštějte přístroj bez vody! (Viz kapitola Čištění a údržba)**



Káva připravovaná z mleté směsi

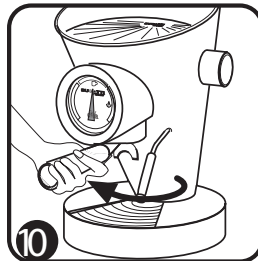
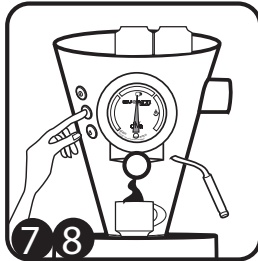
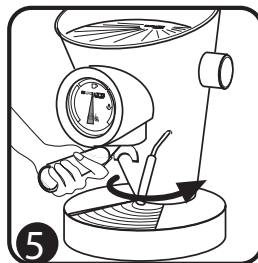
1) Do pákového držáku filtru na mletou kávu (16) vložte filtr (18) na přípravu jednoho šálku kávy. Do pákového držáku filtru na mletou kávu (16) vložte filtr (19) na přípravu dvou šálků kávy.

2) Přesvědčte se, zda je ručička teploměru v poloze grafického označení šálku kávy.



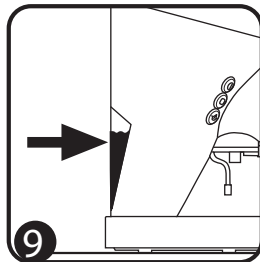
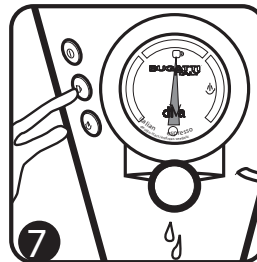
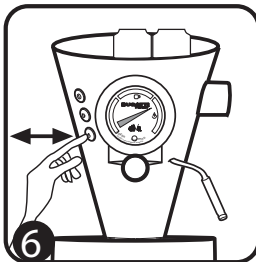
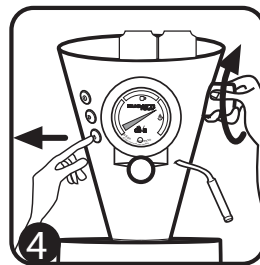
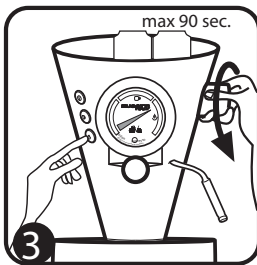
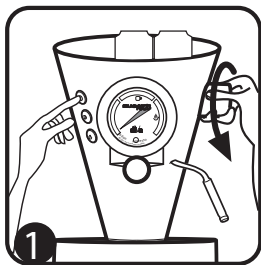
Rady a doporučení pro uživatele

- 3) Příslušnou odměrkou (23) nasypejte mletou kávu: jednu odměrku na jednu porci, popřípadě dvě odměrky na dvě porce kávy, dle zvoleného filtru.
- 4) Kávu naspanou do filtru zarovnejte zadní částí odměrky. Kávu stlačte příslušným nástavcem (21)
- 5) Pákový držák filtru (16) zasuňte do hlavy nalévání kávy (9), a zajistěte ho otočením páky směrem doprava zhruba do středu přístroje (otáčet je třeba až do dosažení správného tlaku, který zajistí těsnost v průběhu dodávání kávy).
- 6) Vezměte teplý a suchý šálek na kávu Bugatti z vyhřívané plochy na šálky (1) a umístěte jej pod zobáček držáku filtru.
- 7) Stisknutím tlačítka (4) začíná nalévání kávy.
- 8) Následným opětovným stisknutím tlačítka (4), vypouštění kávy zastavíte. Máte tedy možnost rozhodnout podle vlastní libosti na jakém druhu kávy si pochutnáte, zda to bude káva velmi silná, káva presso, káva slabá nebo ...
- 9) Aby bylo zachováno aroma kávy, servírujte ji pokud možno okamžitě.
- 10) Sejměte držák filtru (16) z hlavy nalévání kávy (9) tak, že pákou otočíte směrem doleva.
- 11) Použitou kávu vysypejte do nádoby na odpady.
- 12) Kávovar je opět připraven na přípravu nové kávy.
- 13) Po dokončení přípravy nápoje doporučujeme ponechat držák filtru (16) ve varné hlavě (9): filtr zůstane teplý a připravený na přípravu další kávy za vhodné teploty (viz obr. 3)
- 14) **POZOR: Pravidelně kontrolujte úroveň hladiny vody v nádržce (2). Nespouštějte přístroj bez vody! (Viz kapitola Čištění a údržba)**



Využití páry k přípravě mléka na cappuccino a ohřívání vody na čaj

- 1) Stisknutím hlavního vypínače on-off (3) uvedte přístroj do provozu. Na několik sekund otočte rukojeť ovládání páry proti směru hodinových ručiček (10), čímž se předejde vzniku kondenzátu.
- 2) Následně rukojeť ovládání páry (10) otočte ve směru hodinových ručiček, a tím páru uzavřete.
- 3) Stiskněte tlačítko páry (5), vyčkejte až se ručička teploměru dostane do polohy zobrazené na obr. 3 (pára), a následně otočte rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček. Využití páry má časový limit 90 sekund.
- 4) Aby se vytvořila další pára, je nutno uvolnit tlačítko páry (5) a otočit rukojeť ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček.
- 5) Stiskněte tlačítko nalévání kávy (4) až do okamžiku, kdy z hlavy nalévání kávy (9) začne vytékat voda. Následně pak opakujte postupy uvedené v předchozích bodech počínaje od bodu 3.
- 6) Po použití trysky páry nezapomeňte vypnout tlačítko (5).
- 7) Důležité upozornění k tomu, aby mohl být spotřebič okamžitě uveden na teplotu ideální pro přípravu kávy: po otočení rukojeti ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček a poté, co jste se přesvědčili, že je tlačítko (5) vypnuto, je třeba stisknout tlačítko nalévání kávy (4) až do okamžiku, kdy z hlavy nalévání kávy (9) začne vytékat voda.
- 8) Kávovar je opět připraven na přípravu nové kávy.
- 9) Vždy, když doplňujete vodu do zásobníku (2), nezapomeňte vypustit vodu ze sběrné nádrže umístěné pod mřížkou (14)
- 10) upozornění: často kontrolujte hladinu vody v zásobníku (2).**

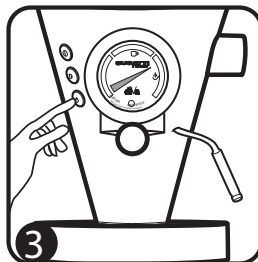
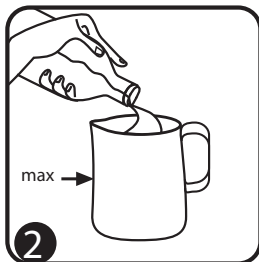
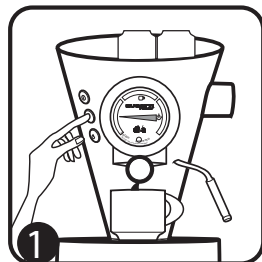


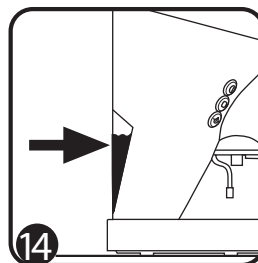
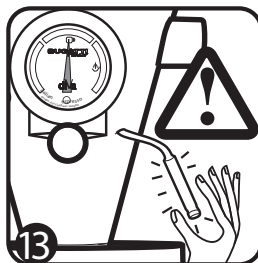
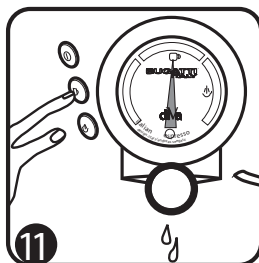
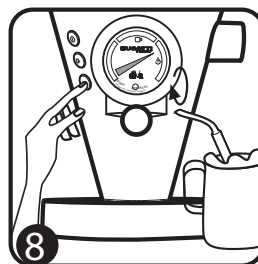
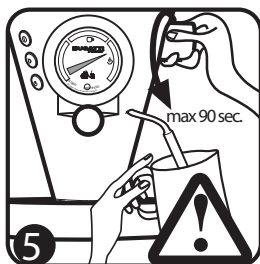
Rady a doporučení pro uživatele

Příprava cappuccina

Při přípravě chutného italského cappuccina musíte pečlivě dodržovat následující pokyny:

- 1) Podle návodu na předcházejících stranách připravte kávu presso do jednoho nebo více šálků na cappuccino Bugatti (dle počtu požadovaných nápojů).
- 2) Příslušný hrnek naplňte do poloviny studeným mlékem.
- 3) Po stisknutí tlačítka páry (5) vyčkejte, až se ručička na teploměru (6) dostane do polohy „pára“.
- 4) Parní trysku (8) posuňte do příhodné polohy a umístěte pod ní hrnek s mlékem tak, aby tryska byla do mléka ponořena.
- 5) Otáčejte postupně rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček.
- 6) Pára vycházející z trysky mléko napění a vytvoří tak typickou pěnu pravého italského cappuccina.
- 7) Když je pěna dostačující, otočte rukojeť ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček.
- 8) **Nezapomeňte vypnout tlačítko páry (5).**
- 9) Vyměňte parní trysku z hrnku.
- 10) Napěněné mléko přidejte do kávy presso, kterou jste připravili do šálků (obrázek 1). Pěnu na povrchu posypejte práškovým kakaem a můžete si Vaše cappuccino vychutnat.
- 11) **Důležité upozornění :** k tomu, aby mohl být spotřebič okamžitě uveden na teplotu ideální pro přípravu kávy: po otočení rukojeti ovládání páry (10) ve směru hodinových ručiček a poté, co jste se přesvědčili, že je tlačítko (5) vypnuto, je třeba stisknout tlačítko vypouštění kávy (4) až do okamžiku, kdy z hlavy nalévání kávy (9) začne vytékat voda.
- 12) **Kávovar je opět připraven na přípravu nové kávy.**
- 13) Než začnete parní trysku (8) čistit od zbytků mléka, vyčkejte až tryska zchladne – vyvarujete se tak opaření. Lehkým tahem a střídavým otáčením ve směru a proti směru hodinových ručiček, sejměte snímatelnou ochrannou část parní trysky (12). Párátkem vyčistíte postranní otvor parní trysky (12) a pořádně ji zevnitř i zvenku umyjte. K odstranění mléka z parní trysky (8) použijte vlhký hadřík. Postranní otvor parní trysky (8) čistěte párátkem (viz kapitola Čištění a údržba). Navlhčenou houbičkou odstraňte z trysky (8) a z ochranné části (12) zbytky mléka. Nyní otočte rukojeť ovládání páry (10) proti směru hodinových ručiček a po dobu 2-3 sekund vypouštějte páru a kapky vody. Ochrannou část (12) nasuňte zpět na parní trysku (8).
- 14) Vždy, když doplňujete vodu do zásobníku (2), nezapomeňte vypustit vodu ze sběrné nádrže umístěné pod mřížkou (14).
- 15) **upozornění: často kontrolujte hladinu vody v zásobníku (2).**





Vynikající presso

Aby mohla být káva presso označena za skutečně „vynikající“, musí být zachovány následující podmínky:

- 1) Porce namleté kávy musí mít hmotnost sedm gramů (přípustný je rozdíl půl gramu více či méně).
- 2) Teplota vody při výstupu z přístroje musí být 88 stupňů (s výkyvy nahoru a dolů o 2 stupně, podle směsi kávy).
- 3) Teplota nápoje musí být 67 stupňů.
- 4) Tlak vpouštěné vody musí být devět atmosfér.
- 5) Doba přípravy, tím se rozumí doba přechodu ze zobáčku do šálku, nesmí přesáhnout 25 sekund (přípustný rozdíl dvě a půl sekundy více či méně).
- 6) V šálku musí být 25 mililitrů kávy (tolerance 2,5 mililitru).

Pro přípravu vynikající italské kávy Vám mimoto firma BUGATTI doporučuje vlastní kávu, jak meltou tak ve speciálních porcovaných sáčcích, neboť tato káva byla upražena ve speciálních pecích na dřevo exkluzivně pro kávovar diva.

Rady a doporučení pro uživatele

Odstraňování vodního kamene

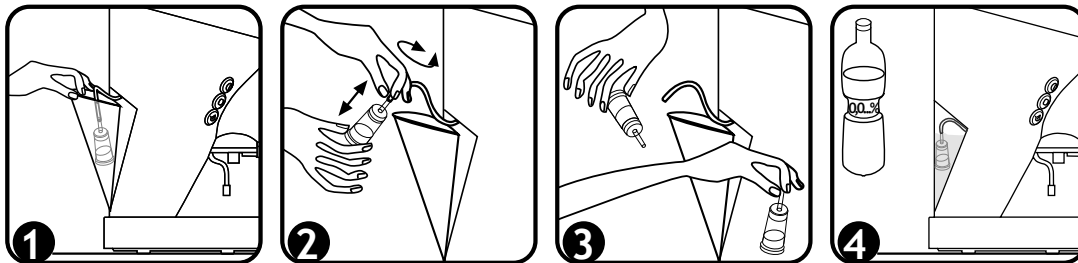
diVa byla vyrobena z nejlepších materiálů, jaké jsou dnes dostupné na trhu. Pečlivé a přesné zpracování a použití inovativního filtru z pryskyřice pro iontovou výměnu umožňuje odstranit většinu vodního kamene přítomného ve vodě. Je třeba mít na paměti vyměňování filtru, požádáním o něj v prodejních místech nebo u zákaznického centra CASA BUGATTI, a informování se o tvrdosti vody nacházející se ve vašich zařízeních; doporučuje se používat vodu oligominerální a chudou na sodík.

Výměna filtru musí být provedena po každých 30 litrech použité vody, což odpovídá zhruba 1000 káv. Po 30 litrech je životnost filtru vyčerpána: již déle nezadrží vodní kámen, ale zcela jej propustí. Pryskyřicový filtr pro iontovou výměnu je uložený uvnitř nádržky a je připojený k sací trubičce čerpadla.

Pro výměnu tohoto filtru je třeba postupovat podle těchto jednoduchých pokynů:

- 1) Vyjměte nádržku na vodu;
- 2) Jednou rukou uchopte filtr a druhou rukou táhněte a střídavě otáčejte ve směru a proti směru hodinových ručiček sací trubičkou v blízkosti spojovacího konektoru připevněného k filtru tak, aby trubička sklouzla;
- 3) Vezměte nový originální filtr CASA BUGATTI a nasadte sací trubičku na spojovací konektor filtru přitlačením a krátkým střídavým otáčením ve směru a proti směru hodinových ručiček tak, aby se trubička nasadila po celé délce spojovacího konektoru;
- 4) Znovu vložte trubičku s filtrem do nádržky a pečlivě ji zasuňte do uložení přístroje, naplněnou čerstvou vodou.

Poznámka: Při čištění kávovaru diVa nepoužívejte výrobky určené k odstraňování vodního kamene.



Závady a jejich odstranění

V případě poruchy, závady, nebo u jakéhokoliv podezření na závadu, okamžitě spotřebič vypojte ze zásuvky elektrického proudu.

Pokud se Vám závadu nepodaří odstranit podle pokynů, jež jsou uvedeny v tomto návodu k použití, kontaktujte zákaznickou službu firmy CASA BUGATTI. Nesprávně provedené opravy mohou představovat vážné riziko pro uživatele výrobku. Vyrobcem odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody vzniklé z důvodu nesprávně provedených oprav. V takovém případě bude předčasně ukončena i záruční doba.

Závada

Možné příčiny

Odstranění

Kontrolka zapnuto/vypnuto se nerozsvítí

Nedojde k nalévání kávy. Čerpadlo je příliš hlučné.

Káva má chuť připáleniny.

Na mřížce jsou kapky vody.

Když mléko pění, nedaří se dosáhnout typickou konzistencí pěny pro cappuccino.

Káva není horká.

Protékání vody mezi držákem filtru (16) a varnou hlavou (9).

Kávovar není napojen na elektrický proud

V zásobníku (2) není voda. Zásobník není správně zasunut.

Tlačítko páry (5) je stisknuto.

a. Ukazatel teploměru ještě nedosáhl teplotu páry.
b. Parní tryska (8) a ochranná koncovka (12) jsou ucpané.

a. Šálky jsou studené.
b. Držák filtru je studený (16).
c. Varný element ohříváče je poškozený.

a. Na těsnění varné hlavy (9) a/nebo na kraji držáku filtru (16) je kávová usazenina.
b. Používáte-li k přípravě kávové kapsle: kapsle není umístěna přesně ve středu filtru (15).
c. Používáte-li k přípravě mletou kávu: do filtru, který jste použili, jste dali příliš mnoho kávy: filtr (18) je určen na 1 šálek a filtr (19) na 2 šálky.
d. Těsnění distribuční jednotky je opotřebované (9).

Zkontrolujte, zda je přívodní kabel správně zasunut do zásuvky elektrického proudu, jak v síti, tak na přístroji samotném. Překontrolujte, zda je ve vašem rozvodu elektrický proud.

Naplněte zásobník (2) čerstvou vodou a správně jej zasuňte. **POZOR : Pravidelně kontrolujte úroveň hladiny vody v nádržce (2).**

Uveďte kávovar na teplotu kávy podle instrukcí v bodě 6 kapitoly „Využití páry“

Jedná se o běžné odkapávání vody způsobené tím; káva by měla přestat odkapávat z trysky držáku filtru (15).

a. Přesvědčte se, zda je zapnuté tlačítko páry (5), a počkejte, dokud ukazatel teploměru dosáhne teplotu páry.
b. Párátkem vyčistěte postranní otvor parní trysky (12) a pořádně ji zevnitř i zvenku umyjte (viz část: čištění a údržba).

a. Nechejte šálky na ohřevné ploše (1) nebo je před použitím vypláchněte horkou vodou
b. Nechejte držák filtru (16) ve varné hlavě (9), aby byl vždy horký a připravený pro přípravu nového šálku kávy.
c. V případě potřeby se obraťte na autorizovaný servis nebo zašlete e-mail Bugatti na diva@casabugatti.it. Upozorňujeme, že varný element se považuje za náhradní součástku, a proto se na něj nevztahuje záruka. (Záruka se vztahuje jen na původní vadné komponenty, jejichž vady byly způsobeny během výroby).

a. Čištění varné hlavy (9) a jejího těsnění. Mokřým kartáčkem (obrázek L) pravidelně čistěte těsnění pod varnou hlavou (9), abyste odstranili všechny zbytky kávy. Těsnění musí být vždy čisté..

b. Umístěte kapsli přesně do středu filtru (15).
c. Do filtru na 1 šálek (18) dejte max. 7 gramů, tzn. jednu odměrku (23) mleté kávy. c. Do filtru na 2 šálky (19) dejte max. 14 gramů, tzn. dvě odměrky (23) mleté kávy.

d. V případě potřeby se obraťte na autorizovaný servis nebo zašlete e-mail Bugatti na diva@casabugatti.it. Upozorňujeme, že těsnění se považuje za náhradní součástku, a proto se na něj nevztahuje záruka. (Záruka se vztahuje pouze na původní vadné komponenty, jejichž vady byly způsobeny během výroby).

ZÁRUKA

1) Spotřebič má záruční dobu dva roky ode dne zakoupení. Záruka se vztahuje na veškeré možné výrobní závady a vady, které se vyskytnou v prvních dvou letech od data zakoupení. Aby mohl zákazník uplatnit výše uvedená práva, musí po zakoupení odeslat připojený lístek vyplněn ve všech částech. Nebudou brány v úvahu záruky, které nebudou řádně vyplněny, i kdyby chyběl pouze jediný z následujících údajů: adresa odesílatele – razítko prodejce – číslo daňového či pokladního dokladu – datum daňového či pokladního dokladu.

2) Záruka zahrnuje bezplatnou výměnu nebo opravu těch částí spotřebiče, u kterých byly shledány výrobní vady.

3) V případě neopravitelné závady nebo opakované závady stejného původu, bude dle rozhodnutí výrobce, daný spotřebič vyměněn za nový.

4) Záruka se nevztahuje na škody způsobené: nevhodným nebo nesprávným používáním, náhodným rozbitím nebo nedbalostí, nedodržováním pokynů a upozornění, nesprávnou instalací a údržbou, údržbou nebo změnami, které byly provedeny nepovolanými osobami, použitím nepůvodních náhradních dílů, přepravou a každou jinou okolností, která nemá žádnou souvislost s výrobními vadami. Mimoto jsou vyloučeny veškeré další požadavky, s výjimkou těch, jež vycházejí ze zákona.

5) Záruka se nevztahuje na škody způsobené nevhodným použitím, zejména při používání spotřebiče mimo domácnost.

6) Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za eventuální škody, které by mohly přímo nebo nepřímo vzniknout osobám, na věcech a domácích zvířatech jako následek nedodržování všech bezpečnostních opatření a pokynů uvedených v návodu k použití, a které se vztahují zejména na instalaci, používání a údržbu spotřebiče.

7) Eventuální výměna nebo oprava nepřerušuje trvání záruční doby. Ta je ukončena teprve po uplynutí dvou let od data zakoupení spotřebiče.

Záruka se nevztahuje na spotřební materiál: filtry, těsnění, topná tělíska, atd.

SERVISNÍ SLUŽBA

V případě poruchy na spotřebiči se obraťte na autorizovaného prodejce BUGATTI, který spotřebič odešle zpět do firmy. Pokud jsou prováděny opravy mimo záruční dobu, hradí veškeré náklady na dopravu popřípadě expedici zákazník. Je-li to možné, pečlivě obal od spotřebiče uschovejte.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE:

Amabile client,

DiVa, aparatul pentru făcut cafea permite realizarea cafelei espresso și a cafelei lungi utilizând capsule de cafea dozate pentru pregătirea unei cafele și cafea măcinată. Ca și toate aparatele electrodomestice și acest aparat de cafea trebuie folosit cu prudență și atenție pentru a evita anumite leziuni persoanelor

și defecțiuni aparatului. **ÎNAINTE DE A FI PUS ÎN FUNCȚIUNE CITIȚI CU MARE ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE PENTRU INSTALARE, FOLOSIRE ȘI ÎNTREȚINERE ȘI PRESCRIPTIILE DE SIGURANȚĂ.** Cine nu cunoaște foarte bine instrucțiunile de folosire nu trebuie să folosească aparatul.

ATENȚIE

Nu se asumă responsabilitatea pentru eventualele defecțiuni în caz de:

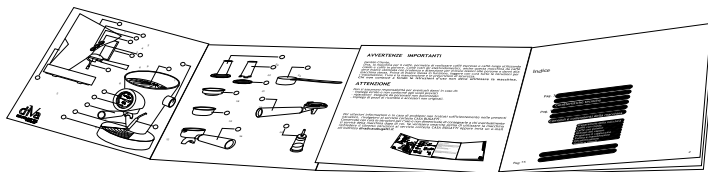
- folosire greșită și în alte scopuri decât cele prevăzute;
- reparații făcute de personal neautorizat ;
- folosirea pieselor de schimb și a accesoriilor care nu sunt originale.

Rolul instrucțiunilor de folosire

Pentru informații ulterioare sau în caz de probleme care nu au fost tratate suficient în instrucțiunile prezentate, adresați-vă serviciului CASA BUGATTI.

PĂSTRAȚI CU GRIJĂ INSTRUCȚIUNILE și nu uitați să le înmânați celor care folosesc aparatul după dvs. Dacă le pierdeți cereți manualul de instrucțiuni serviciului CASA BUGATTI sau trimiteți un email pe adresa diva@casabugatti.it.

Veți găsi pe prima pagină a copertii ilustrații relative textului. Țineți-o deschisă în timp ce citiți instrucțiunile de folosire.



Cuprins

Pag. 147	Caracteristici tehnice
Pag. “	Comenzi și componente ale aparatului
Pag. “	Accesorii
Pag. 148/149	Norme de siguranță
Pag. 150	Instalarea și punerea în funcțiune
Pag. 151	Curățarea și întreținerea
Pag. 152/158	Sfaturi și recomandări pentru folosire
Pag. 152	Pregătirea aparatului
Pag. “	Cafea cu capsule de cafea
Pag. 153/154	Cafea măcinată
Pag. 155	Utilizarea vaporizatorului
Pag. 156/157	Prepararea cappuccino-ului
Pag. 158	Decalcifierea
Pag. 158/159	Defecțiuni și remedii
Pag. 157	Un espresso optim
Pag. 160	Garanția

Caracteristici tehnice

Alimentare	Vedeți eticheta lipită sub aparat
Putere nominală	Vedeți eticheta lipită sub aparat
Dimensiuni	Diametru 240 x h365mm
Carcasa	Aluminiu masiv și oțel
Greutate	6,5 kg.
Lungime cablu alimentare	1,2 m
Pompa	Electrovibrantă la 15 bar
Capacitatea fierbătorului	0,25 l
Control temperatură	termometru mecanic cu spirală Bourdon și citirea analogică
Programare cantitate	Manuală
Evacuare vapori	Manuală
Capacitate rezervor	0,8 l
Timp încălzire	2 min.
Protecție siguranță de supraîncălzire	Încorporată
Izolație	Clasa protecție I
Aprobări	Vedeți eticheta lipită sub aparat
Conformitate	CE-89/336 CEE
Garanție	Certificat de garanție atașat

Comenzi și componente ale aparatului

Suprafață pentru încălzirea ceștilor	①	Tub evacuare vapori	⑧
Rezervor apă	②	Grup evacuare cafea	⑨
Înterupător pornit-oprit	③	Manetă vapori	⑩
Înterupător evacuare cafea	④	Beculeț pornit-oprit	⑪
Înterupător vapori	⑤	Dispozitiv detașabil de protecție pentru tubul vapori	⑫
Termometru	⑥	Grătar capac pentru resturi	⑬
Dispozitiv pentru filtre	⑦		

Accesorii

Dispozitiv pentru capsule	⑮	Instrument pentru presat cafeaua macinata	⑳
Dispozitiv pentru capsule si cafea măcinată	⑯	Măsură pentru cafea	㉑
Filtru pentru 1 cafea	⑰	Filtru cu cărbuni activi pentru filtrarea calcarului din apă	㉒
Filtru pentru 2 cafele	⑱	Cablu de alimentare	㉓

NORME DE SIGURANȚĂ

CITITI CU MARE ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE. APARATUL TREBUIE FOLOSIT DOAR DE ADULTI SAU PERSOANE INSTRUIE IN PREALABIL PENTRU UTILIZAREA ACESTUIA. Pastrati cu grija aceste instructiuni.

1. Pentru a evita leziuni grave, scurgeri electrice si arsuri ale persoanelor, **NU INTRODUCETI PARȚIAL SAU TOTAL CABLUL, STECHERUL SAU APARATUL IN APA SAU ALTE LICHIDE. ATENȚIE LA SUPRAFETELE CALDE, PERICOL DE ARSURI.** Nu atingeti suprafetele calde. Manevrați cu manusi toate suprafetele calde, precum si tubul vaporii/apa calda (vezi figura C) : PERICOL ARSURI! Vaporii si apa calda pot provoca arsuri. Nu dirijati niciodata jetul de vaporii sau apa calda spre corp.

2. Aparatul este **REALIZAT DOAR PENTRU UZ CASNIC.** Nu folositi aparatul in alte scopuri decat pentru cel destinat. Evitați sa faceti modificări tehnice care pot genera riscuri. Utilizarea necorespunzătoare poate produce risc de rănire.

3) Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență în cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau dacă li s-a acordat instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și în eleg pericolele pe care această utilizare le implică. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuată de către copii decât dacă au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.

4) Nu atingeți niciodată părțile sub tensiune electrică. Acestea pot provoca electrocutări și leziuni grave. Folosiți o priză de curent adecvată. Tensiunea trebuie să corespundă cu cea indicată pe eticheta aplicată sub aparat. Asigurați-vă că priza voastră de curent are împământare. Evitați scurgeri pe conector.

5) Fig.A: Cablul de alimentare. Se distribuie un cablu electric scurt demontabil pentru a reduce riscurile de împiedicare a persoanelor, lucrurilor, sau riscuri generate de cabluri mai lungi. Sunt disponibile cabluri electrice mai lungi și prelungitoare dar trebuie utilizate respectând anumite criterii de siguranță. Dacă se utilizează un cablu electric lung sau un prelungitor, trebuie să aibă următoarele caracteristici:

- Cablul electric sau prelungitorul trebuie să aibă macar aceleași caracteristici tehnice ca și aparatul, proprietăți indicate pe eticheta atașată sub aparat.
- Prelungitorul trebuie să fie cu împământare și prevăzut cu trei fire/poli. Cablul electric sau prelungitorul nu trebuie să atarne de pe mobilă, masă sau raft, evitând să fie agățat de copii.
- Nu puneți aparatul deasupra sau în apropierea unui cuptor cald sau cuptor electric.
- Nu-l folosiți în aer liber. Nu lăsați cablul să atarne la colțul mesei sau să atingă suprafețe calde. Nu folosiți aparatul cu cabluri sătecher defecte, sau dacă aparatul este defect sau pus în pericol în vreun mod. Returnați aparatul la cel mai apropiat punct de reparații autorizat pentru examinare, reparație sau ajustare. Folosirea accesoriilor nerecomandate de producător pot provoca incendii, socuri electrice sau daune persoanelor.



NORME DE SIGURANȚĂ

6) Fig. B: Asigurați-vă că copiii nu au posibilitatea să se joace cu aparatul. Ei nu realizează pericolul aparatelor electrice. Masina se poziționează în așa fel încât suprafața pentru încălzirea cestilor (1) să se afle la o înălțime de minim 1,20 m de la suprafața podelei.

7) Puneți aparatul pe o suprafață plană, verificând dacă ventuzele aderă la suprafață și aparatul nu poate fi răsturnat. Apa caldă sau vaporii pot ieși: Pericol de arsuri. Nu folosiți aparatul în încăperi cu temperatură sub 5°C și nu-l așezați pe suprafețe foarte calde sau aproape de flăcări libere.

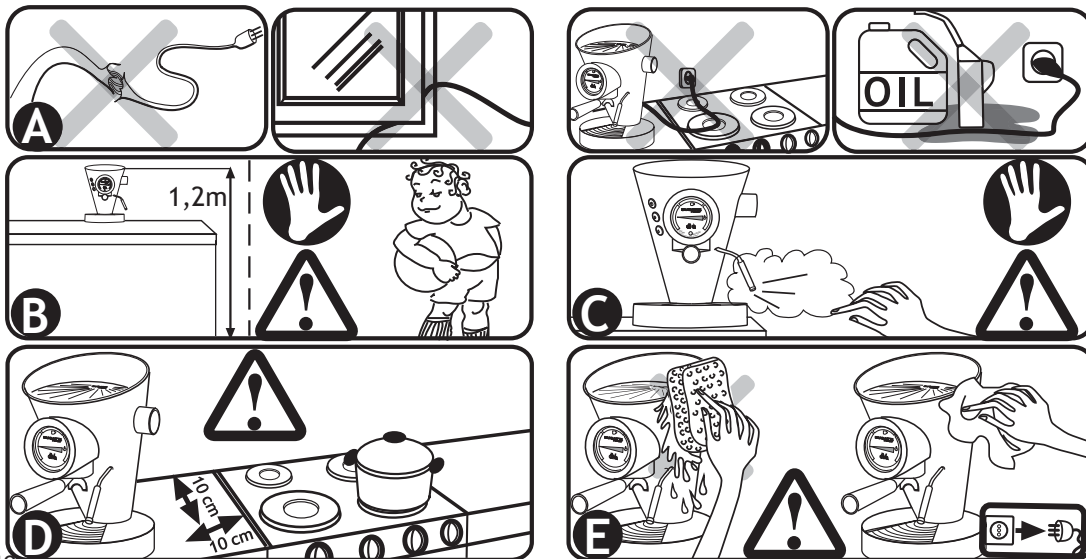
8) Fig.C: Evitați dirijarea vaporului sau a apei calde spre corp. Atingeți cu atenție părțile foarte calde folosind mănuși protectoare.

9) Fig.D: Pentru corectă funcționare a aparatului vă recomandăm să așezați aparatul pe un plan bine nivelat într-un ambient luminos și curat cu o priză ușor accesibilă. Mențineți-l la o distanță de minim 10 cm. de pereți.

10) Fig. E. Scoateți aparatul din priză dacă nu este utilizat și înainte de a-l curăța. Așteptați să se răcească înainte de a-l curăța, de a-i pune sau lua partile componente. Se va curăța cu un material neabraziv, umed adăugând puține picături de detergent neutru sau neagresiv (nu folosiți solvenți).


11) În caz de defecțiuni sau defecte suspecte după o căzătură, scoateți din priză. Nu puneți în priză niciodată aparatul defect. Reparațiile pot fi efectuate de serviciul asistență CASA BUGATTI. Adresați-vă vânzătorului și/sau contactați serviciul CASA BUGATTI sau trimiteți un email la adresa diva@casabugatti.it

În caz de incendiu folosiți stingătoare cu anhidridă carbonică (CO₂). Nu folosiți apă sau stingătoare cu praf.



Instalarea și punerea în funcțiune

Ambalajul original este ideal pentru expedierea prin poștă. Păstrați-l pentru a returna aparatul furnizorului, în caz de necesitate. Înainte de a-l instala vedeți normele de siguranță de la pag.148 și 149.

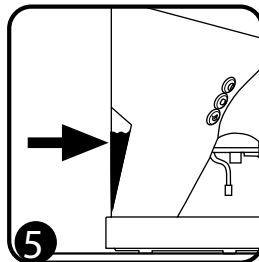
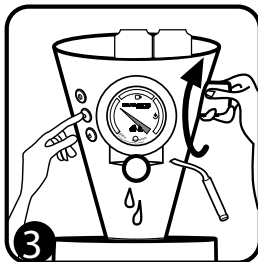
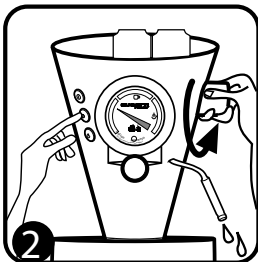
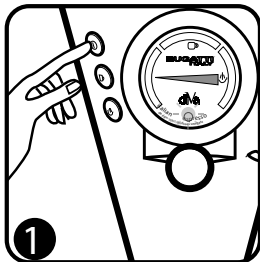
Legarea la rețeaua electrică: Curentul electric poate fi mortal. Urmați cu strictete normele de siguranță. Aparatul trebuie conectat prin intermediul cablului de alimentare (25) original CASA BUGATTI la o priză la care tensiunea corespunde cu cea indicată pe eticheta atasată sub aparat. Introduceți mai întâi cablul în aparat și apoi stecherul în priză de pe perete. Pentru a întrerupe legătura cu curentul electric, mai întâi opriți cu tasta OFF toate dispozitivele și după aceea scoateți stecherul din priză. Asigurați-vă că priză are împământare. 

Nu folosiți niciodată cablul defect. Folosiți un prelungitor doar după ce vă asigurați că este în stare perfectă. Cablurile care îl compun trebuie să aibă o secțiune minimă de 1 mm. iar prizele să fie tripolare.

Nu puneți niciodată părțile sub tensiune în contact cu apa. Poate genera scurtcircuit. Vaporii și apa caldă pot provoca arsuri. Nu îndreptați jetul de apă spre corp. Manevrați cu precauție tubul vaporilor apă caldă: Pericol arsuri. Folosiți mânuși protectoare.

Nu folosiți aparatul înainte de a umple rezervorul cu apă având grijă să-l puneți la locul lui după aceea.

- 1) Punând în funcție aparatul, apăsând tasta (3) se va aprinde becul (11) pe termometru, care indică că aparatul este pornit și rezistența din fierbător începe să se încălzească.
- 2) Deschideți robinetul (10) de la tubul de vaporii rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și apăsați întrerupătorul (4) de evacuare cafea pentru ca pompa să funcționeze. Acesta are loc când din tubul de vaporii iese apă.
- 3) Închideți robinetul vaporilor (10) rotindu-l în sensul acelor de ceasornic lăsând apăsat întrerupătorul de evacuare cafea (4) până când începe să iasă apă din grupul evacuare cafea (9)
- 4) Opreți întrerupătorul (4): Operația s-a terminat.
- 5) **Asigurați-vă mereu că este apă în rezervor (2) și că tubul este corect introdus. Atenție:** Făcând aparatul să funcționeze fără apă chiar și pentru puțin timp, provocați daune ireparabile pompei.
- 6) De câte ori puneți apă în rezervor (2) amintiți-vă să goliți bazinul de descărcare pus sub grătar (14).

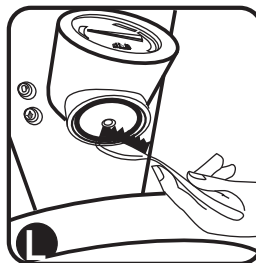


Curățarea și întreținerea

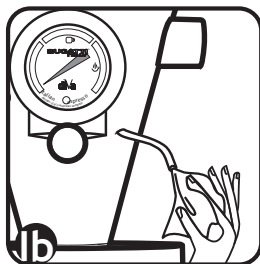
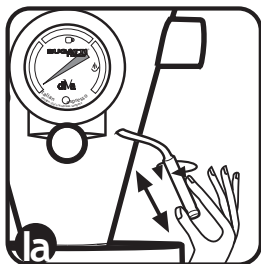
Înainte de a curăța aparatul trebuie să opriți întrerupătorul general on-off și să scoateți din priză. Așteptați să se răcească aparatul. Se va curăța cu un material moale neabraziv, doar umed, adăugând puține picături de detergent neutru neagresiv (nu folosiți solvenți). Curățați de fiecare dată după ce ați folosit aparatul filtrele și dispozitivele și treceți cu un burete umed pe suprafețele inox ale acestora și ale grupului de evacuare cafea.



H) Curățarea filtrelor pentru cafea măcinată: Verificați dacă găurelele filtrului nu sunt înfundate și eventual curățați-le cu o periuță.



L) Curățarea grupului de evacuare cafea (9) și a garniturii lui. Curățați mereu cu o periuță udă garnitura care se află sub grupul de evacuare cafea (9) (Figura L) curățând orice tip de reziduri de cafea. Garnitura trebuie să fie mereu curată.



Ia/Ib/Ic) Pentru curățarea tubului de vapori (8) de rezidurile de lapte, așteptați în primul rând să se răcească pentru evitarea arsurilor. Scoateți trăgând încet și rotind alternativ în stânga și dreapta, dispozitivul detașabil de protecție a tubului vaporilor (12). Eliberați orificiul lateral al dispozitivului de protecție (12) cu o scobitoare și spălați-l atât în interior cât și în exterior. Cu un burete umed eliminați rezidurile de lapte de pe tubul de evacuare aburi (8). Eliberați orificiul tubului de evacuare aburi (8) cu o scobitoare. (vezi paragraful curățare și întreținere). Deschideți robinetul vaporilor și lăsați să iasă pentru două-trei secunde vaporii sau picături de apă. Introduceți din nou dispozitivul de protecție (12) pe tubul vaporilor (8).

Sfaturi și recomandări de folosire

Pregătirea aparatului.

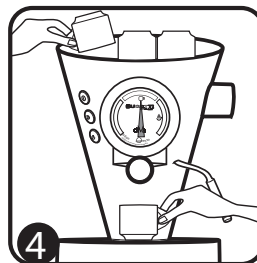
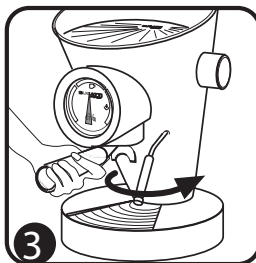
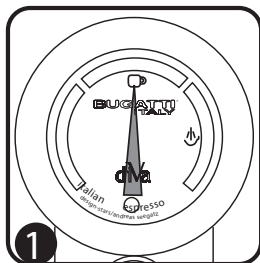
Prima dată când se utilizează DiVa sau după o lungă inactivitate:

- 1) Umpleți rezervorul (2) cu apă rece
- 2) Conectați aparatul la o priză de curent urmărind atent normele de siguranță de la pag. 148-149.
- 3) Porniți aparatul prin intrerupător (3); se va aprinde becul roșu (11) pe termometru (6)
- 4) Încărcați implantul hidraulic: deschideți robinetul vaporilor rotind în sens antiorar maneta (10) și apăsați butonul (4) evacuare cafea. Când va ieși apă din tubul vaporilor (8) închideți robinetul rotind în sens orar maneta vaporilor (10). Așteptați puțin până iese apă din grupul evacuare cafea (9) și opriți curgerea apei stingând pompa cu butonul (4).
- 5) Așteptați ca indicatorul termometrului (6) să ajungă la poziția grafică – ceașcă de cafea.
- 6) Aparatul este pregătit pentru folosire.

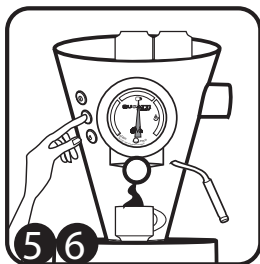
DiVa este dotată cu un dispozitiv (16) cu filtru pentru folosirea capsulelor ESE (15), de un filtru pentru cafea macinată pt. o cafea (18) și filtru pt. cafea macinată pt. două cafele (19).

Cafea pregătită cu capsule

- 1) Asigurați-vă că indicatorul termometrului este în poziția grafică ceașcă de cafea.
- 2) Luați dispozitivul (16) și filtrul (15) și introduceți capsula având grijă ca aceasta să fie pusă în spațiul special creat pentru ea.
- 3) Introduceți dispozitivul (16) în grupul de evacuare cafea (9) și agățați-l rotind mânerul spre dreapta până în centrul aparatului (rotiti până când se ajunge la o corectă presiune)
- 4) Luați o ceașcă de cafea Bugatti uscată și caldă de pe suprafața care încălzește ceștile (1) și puneți-o sub orificiul prin care iese cafeaua.

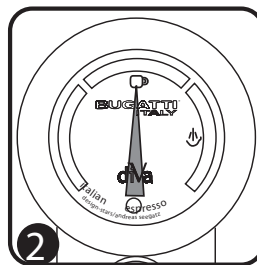
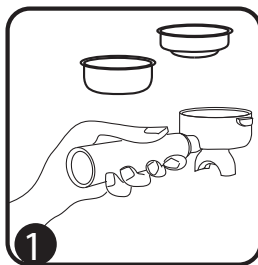


- 5) Apăsați butonul (4) pentru a face cafeaua
- 6) Apăsând din nou butonul (4) se oprește curgerea cafelei; se poate opta după plăcere ce fel de cafea să beți: scurtă, espresso, lungă, sau ...
- 7) Serviți imediat cafeaua pentru a savura cea mai bună aromă
- 8) Scoateți dispozitivul (16) din grupul de evaluare cafea (9) rotind mânerul spre stânga
- 9) Scoateți capsula și aruncați-o la gunoi (vezi capitolul : Curatare si intretinere)
- 10) Aparatul este gata pentru a face altă cafea
- 11) La sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare, va sugerăm să lăsați agatat dispozitivul cu filtru (16) în grupul de evacuare a cafelei (9) în așa fel încât să rămână mereu cald și pregătit pentru o altă cafea la temperatura adecvată. (fig. 3)
- 12) **ATENȚIE: controlați frecvent nivelul apei în rezervor (2). Nu utilizați mașina fără apă**



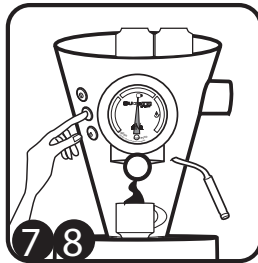
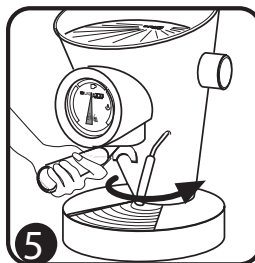
Cafea pregătită din cafea măcinată

- 1) Introduceți în dispozitivul pentru cafea măcinată (16) filtrul (18) pentru o cafea. Introduceți în dispozitivul pentru cafea măcinată (16) filtrul (19) pentru două cafele.
- 2) Asigurați-vă că indicatorul termometrului este în poziția grafică ceașcă de cafea.



Sfaturi și recomandări de folosire

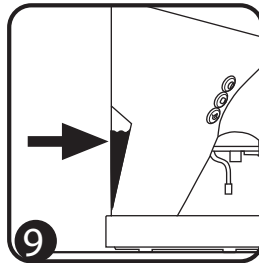
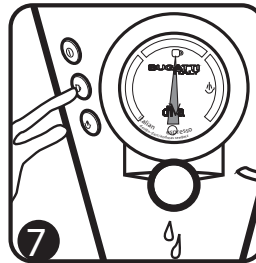
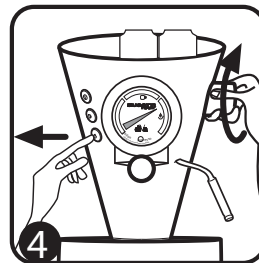
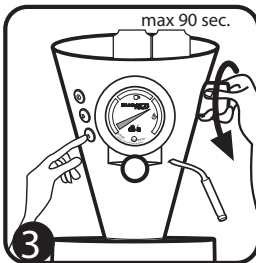
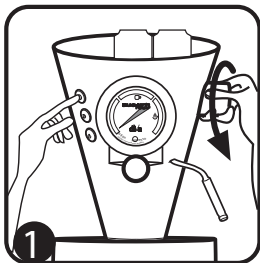
- 3) Puneți cafea măcinată cu măsura specială (23): o măsură pentru o cafea sau două măsuri pentru două cafele, în funcție de filtrul ales.
- 4) Presati cafeaua în filtru cu ajutorul adaptorului special(21)
- 5) Introduceți dispozitivul (16) în grupul de evacuare cafea (9) și agățați-l rotind mânerul spre dreapta până în centrul aparatului(rotiti pana cand se ajunge la o corecta presiune)
- 6) Luați una sau două cești de cafea Bugatti uscate și calde de pe suprafața de încălzire și puneți-le sub orificiul prin care curge cafeaua.
- 7) Apăsăți butonul (4) pentru a face cafea
- 8) Deci apăsând din nou butonul (4) se oprește curgerea cafelei; se poate decide ce cafea să faceți scurtă, espresso sau lungă.
- 9) Serviți imediat cafeaua pentru a savura cea mai bună aromă
- 10) Scoateți dispozitivul (16) din grupul de evacuare cafea (9), rotind mânerul spre stânga
- 11) Aruncați cafeaua (zatul) la gunoi. (vezi capitolul : Curatare si intretinere)
- 12) Aparatul este pregătit pentru o nouă cafea.
- 13) La sfârșitul fiecărui ciclu de utilizare, va sugerăm să lăsați agatat dispozitivul cu filtru (16) în grupul de evacuare cafea (9) în așa fel încât să rămână mereu cald și pregătit pentru o altă cafea la temperatura adecvată. (fig. 3)
- 14) **ATENȚIE: controlați frecvent nivelul apei în rezervor (2). Nu utilizați mașina fără apă .**



Folosirea vaporilor pentru pregătire laptelui pentru cappuccino și pentru încălzirea apei pentru ceai

- 1) Puneți în funcție aparatul apăsând întrerupătorul pornit-oprit (3), deschideți pentru câteva secunde robinetul vaporilor rotind în sens antiorar maneta vaporilor (10)
- 2) Închideți robinetul rotind în sens orar maneta vaporilor (10)
- 3) Apăsăți întrerupătorul vaporilor (5), așteptați ca indicatorul termometrului să ajungă în poziția fig.3 (vapori), deci deschideți robinetul (10) pentru evacuarea vaporilor. Utilizarea vaporilor are o durată maximă de 90 secunde.
- 4) Pentru a obține alți vapori apăsați întrerupătorul (5) și închideți robinetul (10)
- 5) Apăsăți butonul evacuare cafea (4) până iese apă din grupul evacuare cafea (9) și repetați operațiile anterioare plecând de la punctul (3)
- 6) După ce ați folosit tubul vaporilor amintiți-vă să opriți butonul (5)
- 7) IMPORTANT: Pentru a readuce imediat aparatul la temperatura ideală pentru a face cafea, după ce ați închis robinetul (10) și v-ați asigurat că butonul (5) este oprit, apăsați butonul (4) evacuare cafea, până când va ieși apă din grupul evacuare cafea (9)
- 8) Aparatul este pregătit din nou pentru a face cafea.
- 9) De fiecare dată când puneți apă în rezervor (2) amintiți-vă să goliți bazinul de sub grătar (14).

10) ATENȚIE ! Controlați frecvent nivelul apei din rezervor (2)



Sfaturi și recomandări de folosire

Pregătirea cappuccino-ului

Pentru a face gustosul cappuccino în stil italian, urmați atent ordinea următoarelor operații:

1) Pregătiți în una sau mai multe cești pentru cappuccino Bugatti cafea espresso urmând instrucțiunile de la paginile anterioare.

2) Umpleți pe jumătate ibricul cu lapte rece

3) După ce ați apăsat întrerupătorul vaporilor (5), așteptați ca indicatorul termometrului (6) să ajungă la poziția vaporilor

4) Întoarceți tubul vaporilor (8) într-o poziție comodă și introduceți-l în ibricul cu lapte

5) Deschideți robinetul vaporilor rotind treptat în sens antiorar maneta vaporilor (10)

6) Vaporii ce ies din tub vor sufla în lapte producând spuma specifică adevăratului cappuccino italian

7) Când spuma e suficientă, închideți robinetul vaporilor rotind în sens orar maneta vaporilor (10)

8) **Amintiți-vă să opriți butonul (5), întrerupătorul vaporilor**

9) Luați ibricul de sub tubul vaporilor

10) Adăugați apoi la cafeaua espresso pregătită anterior în ceștile adecvate (fig.1), laptele montat. Presărați peste spumă cacao pudră și savurați cappuccino

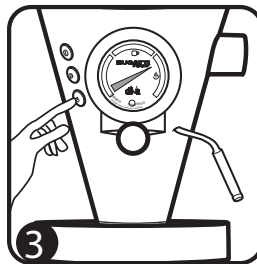
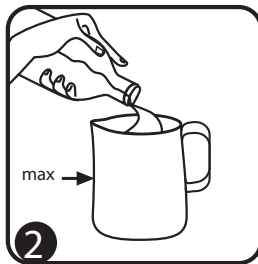
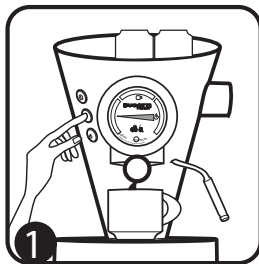
11) **IMPORTANT:** Pentru a readuce imediat aparatul la temperatura ideală pentru a face cafea, după ce ați închis robinetul (10) și v-ați asigurat că butonul (5) este oprit, apăsați butonul (4) evacuare cafea, până când va ieși apă din grupul evacuare cafea (9)

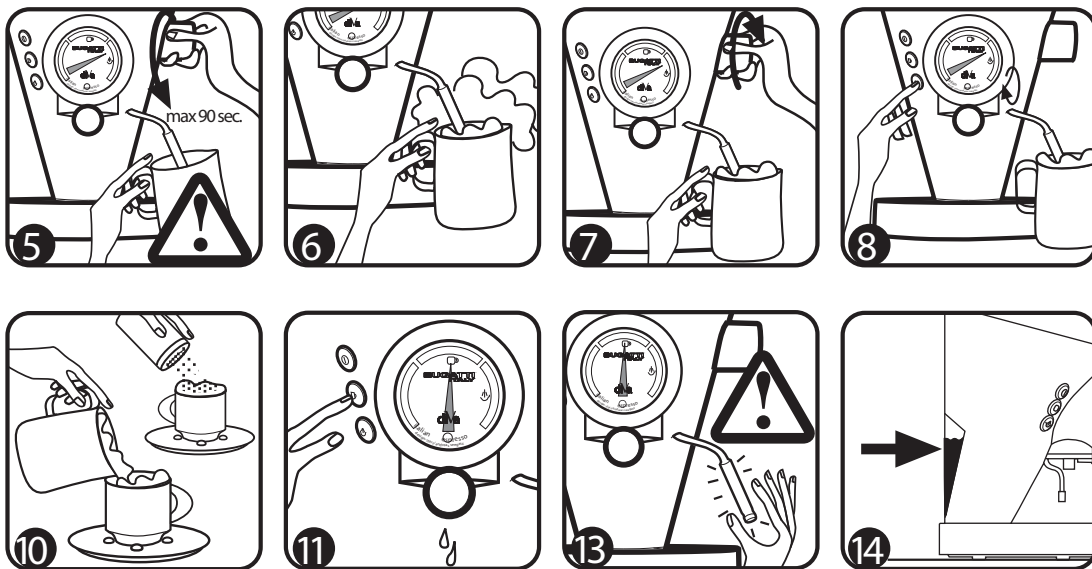
12) Aparatul este pregătit din nou pentru a face cafea.

13) Pentru curățarea tubului de vaporilor (8) de rezidurile de lapte, așteptați în primul rând să se răcească pentru evitarea arsurilor. Scoateți trăgând încet și rotind alternativ în stânga și dreapta, dispozitivul detașabil de protecție a tubului vaporilor (12). Eliberați orificiul lateral al dispozitivului de protecție (12) cu o scobitoare și spălați-l atât în interior cât și în exterior. Cu un burete umed eliminați rezidurile de lapte de pe tubul de evacuare aburi (8). Eliberați orificiul tubului de evacuare aburi (8) cu o scobitoare. (vezi paragraful curățare și întreținere). Deschideți robinetul vaporilor și lăsați să iasă pentru două-trei secunde vaporii sau picături de apă. Introduceți din nou dispozitivul de protecție (12) pe tubul vaporilor (8).

14) De fiecare dată când puneți apă în rezervor (2) amintiți-vă să goliți bazinul de sub grătar (14)

15) **ATENȚIE: Controlați frecvent nivelul apei din rezervor (2)**





Un espresso optim

Un espresso pentru a fi „optim” trebuie să aibă caracteristici precise:

- 1) Porția de cafea măcinată să fie de 7 gr. ($\pm 0,5$ g)
- 2) Temperatura apei care iese din aparat să fie de 88o (cu o oscilație de ± 20 în funcție de cafea).
- 3) Temperatura cafelei să fie 67o
- 4) Presiunea apei să fie de 9 atmosfere.
- 5) Timpul de parcurgere al apei din rezervor până în ceașcă să fie de 25 secunde (± 2 sec).
- 6) În ceașcă să fie 25 ml. de cafea (cu o toleranță de 2,5 ml.)

Dealtfel pentru a obține un optim espresso italian ca și cel de la bar Bugatti recomandă utilizarea cafelei proprii atât măcinată cât și sub formă de capsule, fiind prăjită exclusiv în cuptoare cu lemn, special pentru aparatul DiVa.

Sfaturi și recomandări de folosire

Decalcifierea

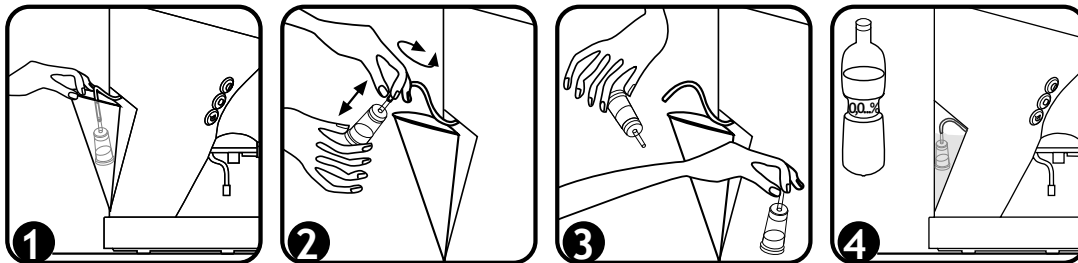
diVa este construită cu cele mai bune materiale disponibile astăzi pe piață. Lucrări de precizie și utilizarea filtrului inovator din rășină cu schimb de ioni permit eliminarea celei mai mari cantități de calcar din apă. Trebuie doar să se aibă în vedere înlocuirea filtrului, solicitându-l la punctul de vânzare sau de curiozitate CASA BUGATTI și nivelul de duritate al apei din instalațiile dumneavoastră; este preferabilă utilizarea apei minerale și săracă în sodiu.

Înlocuirea filtrului trebuie făcută o dată la 30 de litri de apă utilizați, ceea ce corespunde la circa 1000 cafele. După 30 de litri, ciclul de viață al filtrului este epuizat: nu mai reține calcarul și îl eliberează complet. Filtrul din rășină cu schimb de ioni este amplasat în interiorul rezervorului și este conectat la tubul de aspirație a pompei.

Pentru înlocuirea filtrului trebuie urmate aceste instrucțiuni:

- 1) Scoateți rezervorul de apă;
- 2) Prindeți filtrul cu o singură mână iar cu cealaltă mână trageți și rotiți alternativ în sensul acelor de ceasornic și invers acelor de ceasornic, tubul de aspirație în vecinătatea filtrului, astfel încât tubul să alunece;
- 3) Luați noul filtru original CASA BUGATTI și introduceți tubul de aspirație pe filtru făcând presiune și rotind alternativ în sensul acelor de ceasornic și invers acelor de ceasornic, astfel încât tubul să intre pe filtru pe toată lungimea corespunzătoare.
- 4) Introduceți din nou tubul cu filtrul în rezervor și așezați-l cu atenție în sediul aparatului, umplut cu apă proaspătă.

NOTĂ: Nu folosiți produse anticalcare în aparat



Defecțiuni și remedii

În caz de defecțiuni sau inconveniențe ale cafetierei, scoateți imediat din priză. Dacă nu reușiți să eliminați defecțiunea urmând indicațiile din manual, contactați serviciul CASA BUGATTI. Reparațiile greșit efectuate produc riscuri mari utilizatorului. Se absolvă orice responsabilitate relativă defecțiunilor cauzate de reparații incorecte. În acest caz nu mai dispuneți de garanție.

Defecțiuni	Posibile cauze	Remedii
Nu se aprinde beculețul pornit-oprit	Nu ajunge curentul la aparat	Verificați dacă cablul de alimentare este băgat în priză și în aparat. Verificați dacă este curent în clădire.
Nu curge cafea. Pompa este zgomotoasă	Lipsă de apă în rezervor(2). Rezervorul nu este în poziția corectă	Umpleți cu apă proaspătă rezervorul (2) și așezați-l corect. ATENȚIE:Controlati frecvent nivelul de apa.
Cafeaua are gust ars	Întrerupătorul vaporilor (5) este activat.	Readuceți la temperatura pentru cafea aparatul urmând punctul (6) al paragrafului „utilizarea vaporizatorului” la pag.153
Picături de apă pe grătar	Curgere normală datorită faptului că volumul de apă crește când se încălzește	Picaturile de cafea trebuie să nu mai iasă din dispozitivul pentru filtru (15)
În timpul producerii spumei de lapte nu se formează tipica spumă pentru cappuccino.	a. Acul termometrului nu a ajuns la simbolul vaporilor b. Tubul de evacuare a aburii(8) și dispozitivul detașabil de protecție(12) sunt blocate.	a. Verificați dacă butonul vaporilor (5) este activat și așteptați ca acul termometrului (6) să ajungă la simbolul vaporilor de pe cadran. b. Curățați tubul de evacuare a aburii (8) și eliberați orificiul lateral al dispozitivului de protecție (12) (vezi paragraful curățare și întreținere)
Cafeaua nu este caldă.	a. Ceasca de porțelan rece. b. Dispozitivul cu filtru (16) rece. c. Rezistența deteriorată.	a. Lăsați cestile pe suprafața pentru încălzirea lor (1) sau clătiți-le cu apă caldă înainte de utilizare. b. Lăsați să se încălzească dispozitivul cu filtrul (16) în grupul pentru evacuare cafea (9) în așa fel încât să rămână mereu cald și pregătit pentru o nouă cafea la corectă temperatură. c. Contactați serviciul asistență Bugatti sau trimiteți un email la diva@casabugatti.it pentru a prenota asistentă. Va amintim că rezistența se consideră material de consum, deci în afara garanției. (Garanția acoperă doar părțile componente care rezultă defecte la origine, cauză a unor defecte de fabricație)
Pierderi de apă, între dispozitivul cu filtru (16) și grupul de evacuare cafea (9)	a. Sunt prezente reziduri de cafea macinată pe garnitura de la grupul de evacuare cafea (9) și/sau pe marginea (bordura) dispozitivului cu filtru. (16) b. Dacă se face cafea cu capsula ESE, capsula nu este corect poziționată în centrul dispozitivului cu filtru pentru capsula (15) c. Dacă se face cafea cu cafea macinată : în filtru se găsește prea multă cafea macinată care se utilizează: filtrul (18) pentru o cafea, sau filtrul (19) pentru două cafele. d. Garnitura grupului de evacuare cafea (9) este consumată.	a. Curățați mereu cu o periuță udă garnitura care se află sub grupul de evacuare cafea (9) b. Poziționați capsula în centrul filtrului (15) c. Puneți în filtru pentru o cafea (18) nu mai mult de 7 grame sau o măsură (23) de cafea macinată. Puneți în filtru pentru 2 cafele (19), nu mai mult de 14 grame sau 2 măsuri (23) de cafea macinată. d. Contactați serviciul asistență Bugatti sau trimiteți un email la diva@casabugatti.it pentru a prenota asistentă. Va amintim că toate garniturile se consideră materiale de consum, deci în afara garanției. (Garanția acoperă doar părțile componente care rezultă defecte la origine, cauză a unor defecte de fabricație).

GARANȚIA

- 1) Prin garanție se înțelege înlocuirea sau repararea gratuită a părților componente ale aparatului, ce rezultă a fi defecte din fabricație, la origine.
- 2) În caz de defecțiuni ireparabile sau de o defecțiune repetabilă de aceeași natură se va prevedea printr-o hotărâre a casei producătoare, înlocuirea aparatului.
- 3) Garanția nu acoperă defecțiuni derivate din: folosire incorectă; defecțiuni cauzate de spargeri accidentale și neglijență, lipsa urmării instrucțiunilor și avertizărilor, instalație și întreținere incorectă, reparații și/sau modificări realizate de personal neautorizat; utilizarea pieselor de schimb, altele decât cele originale; transport; orice altă circumstanță ce ar putea duce la defecțiuni de fabricație. Este exclusă orice altă revendicare ce nu este prevăzută de lege.
- 4) Garanția nu acoperă defecțiuni derivate din folosirea incorectă și în caz de folosire în alt scop decât casnic.
- 5) Casa producătoare nu răspunde pentru eventualele defecțiuni generate direct sau indirect de persoane, lucruri sau animale domestice, în consecință de lipsa observării tuturor prevederilor de siguranță indicate în manual, în special a avertizărilor privind instalația, folosirea și întreținerea aparatului.
- 6) Eventuala înlocuire sau reparație nu întrerupe perioada de garanție care încetează la 2 (doi) ani de la data cumpărării. Este exclusă schimbarea materialelor de consum: filtre, garnituri, rezistență, etc.
- 7) Pentru a avea dreptul la garanție și tot ceea ce este descris mai sus, clientul trebuie să fi trimis cartonasul cu garanția atasat, completat cu toate datele. Nu vor fi luate în considerare Garanțiile pentru care lipsește una din următoarele date: adresa expeditorului, stampila vânzătorului, nr. documentului fiscal, data documentului fiscal.

SERVICIUL ASISTENȚĂ

În caz de defecțiuni ale aparatului, adresați-vă unui distribuitor autorizat Bugatti, care îl vor trimite în fabrică. Pentru reparații în afara garanției toate cheltuielile de transport și/sau trimitere sunt suportate de către cumpărător. Încercați să păstrați cu grijă ambalajul aparatului pentru a-l putea utiliza la nevoie.

AVERTIZARI PRIVIND REICLAREA PRODUSULUI ÎN BAZA DIRECTIVEI EUROPENE 2002/96/AC.

Când aparatul ajunge la stadiul în care nu mai poate fi folosit, nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile urbane. Acesta poate fi dus într-un centru în care se reciclează materiale stabilite de către administrațiile locale sau la un vânzător care furnizează și astfel de servicii. Reciclarea electrodomesticelor permite evitarea posibilelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sanatații în cazul în care produsele nu sunt reciclate corespunzător. De asemenea, permite recuperarea materialelor din care este compus, o importanță economisire a energiei și resurselor. Pentru a sublinia obligația de a recicla separat electrodomesticile, pe produs veți găsi simbolul ilustrat în imaginea alăturată.

TÄRKEITÄ TIETOJA

Hyvä Asiakas,
Diva, kahvinkeitin, valmistaa espressokahvia käyttäen valmiita annospatruunoita tai jauhattua kahvia. Kuten kaikkia keittiökoneita, myös tätä kahvinkeitintä tulee käyttää varovaisesti, jotta vahingoilta ihmisille ja koneelle itselleen välttyttäisiin. Ennen kuin konetta ryhdytään

käyttämään, **LUKEKAA HUOLELLA KAIKKI ASENNUKSEEN, KÄYTTÖ-, HOITO- JA TURVALLISUUSOHJEET.**

Vain koneen käyttöohjeisiin perehtyneet voivat käyttää konetta.

HUOMIO

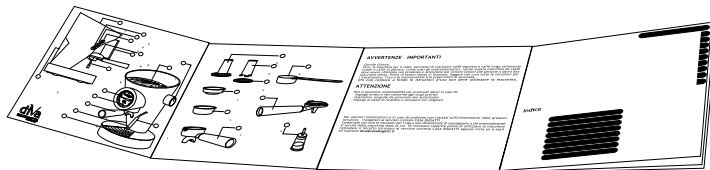
Emme ota vastuuta mahdollisista vahingoista, jos konetta on käytetty väärin ja käyttö ei ole ollut tarkoituksenmukaista konetta on huoltanut henkilö, jolla ei ole valtuutusta koneessa on käytetty vaihto- tai lisäosia, jotka eivät ole alkuperäisiä.

Käyttöohjeiden lukuohje

Halutessanne lisätietoja ja ongelmatilanteissa, joita ei ole käsitelty tarpeeksi näissä ohjeissa, kääntykää CASA BUGATTI asiakaspalvelun puoleen.

SÄILYTTÄKÄÄ HUOLELLA KÄYTTÖOHJEET ja älkää unohtako antaa ohjeita henkilölle, joka mahdollisesti käyttää konetta teidän jälkeenne. Jos hukkaatte ohjeet ennen koneen käyttöä, pyytäkää uusia käyttöohjeita CASA BUGATTI asiakaspalvelusta tai lähettäkää sähköpostia osoitteeseen diva@casabugatti.it

Etukannen sisäpuolelta löydätte tekstiin liittyvät kuvat. Pitäkää kantta auki lukiessanne ohjeita.



Sisällysluettelo

Sivu 163	Tekniset tiedot
Sivu “	Koneen toimintonäppäimet ja osat
Sivu “	Lisäosat
Sivu 164/165	Turvallisuusohjeet
Sivu 166	Asennus ja käyttöönotto
Sivu 167	Puhdistus ja hoito
Sivu 168/174	Käyttöohjeet
Sivu 168	Koneen valmisteleminen
Sivu “	Kahvia annospatruunoilla
Sivu 169/170	Kahvia jauheesta
Sivu 171	Höyryn käyttö
Sivu 172/173	Cappuccino valmistaminen
Sivu 174	Kalkin poisto
Sivu 174/175	Ongelmat ja ratkaisut
Sivu 173	Maukas espresso
Sivu 176	Takuu

Tekniset tiedot

Virtalähde	Katso koneen alle sijoitettua merkintää
Teho	Katso koneen alle sijoitettua merkintää
Koko	Halkaisija n. 240 mm, korkeus n. 365 mm
Runko	Alumiini ja teräsca.
Paino	Noin 6,5 kg
Virtajohdon pituus	Noin 1,2 metriä
Pumppu	15 barin sähköväärtelypumppu
Lämmittimen tilavuus	Noin 0,25 litraa
Lämpötilan tarkistus	Mekaaninen spiraalilämpömittari Bourdon analogisilla lukemilla
Määrän ohjelmointi	Manuaalinen
Höyrynsyöttö	Manuaalinen
Vesisäiliön tilavuus	Noin 0,8 litraa
Lämpämissen kesto	Noin 2 minuuttia
Ylikuumentumisen esto	Sisäänrakennettu
Eristys	Suojaluokka I
Hyvaksynnät	Katso koneen alle sijoitettua merkintää
Määraysten mukaisuus	CE - 89/336 ETY
Takuu	Ohessa olevan takuun mukainen

Koneen toimintonäppäimet ja osat

Kuppien säilytys- ja lämmitystaso	①		
Vesisäiliö	②		Höyrysuutin ⑧
Virtakytin on/off	③		Kahviveden ulostuloyksikkö ⑨
Kahviveden ulostulon kytkin	④		Höyrynuppi ⑩
Höyryn on/off kytkin	⑤		Merkkivalo päällä-sammutettu ⑪
Lämpömittari	⑥		Irrotettava höyrysuuttimen suojaosa ⑫
Suodatinkahva	⑬		Tippasäiliön suojaritilä ⑭

Lisäosat

Suodatin kahvinapeille	⑮	Jauhetun kahvin puristin	⑳
Suodatinkahva jauhetulle kahville ja kahvinapeilles	⑯	Mittalusikka	㉑
Suodatin 1 kupin annokselle	⑰	Aktiivihilisuodatin kalkinpoistoon vedestä	㉒
Suodatin 2 kupin annokselle	⑱	Virtajohto	㉓

TURVALLISUUSOHJEET

LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLA. VAIN AIKUISET JA HENKILÖT, JOTKA ON OPASTETTU ETUKÄTEEN KEITTIMEN KÄYTTÖÖN, SAAVAT KÄYTTÄÄ KEITINTÄ. Säilytä huolella nämä ohjeet.

1. Välttyäksesi vakavilta vammoilta, sähköiskuilta ja palovammoilta **ÄLÄ KOSKAAN UPOTA OSITTAIN TAI KOKONAAN VIRTajoHTOA, PISTOTULPPAA TAI KEITINTÄ VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen. VARO KUUMIA PINTOJA, PALOVAMMAVAARA.** Käytä patakintaita tai muita lämpöä eristäviä apuvälineitä käsitellessäsi kuumia pintoja, kuten höyry/kuuman veden suutinta ja -putkea (katso kuva "C"): **PALOVAMMAVAARA!** Höyry ja kuuma vesi voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koskaan suuntaa höyrysuutinta tai kuuman veden suutinta kohti ihmiskehoa.

2. Keitin on suunniteltu **YKSINOMAAN KOTIKÄYTTÖÖN.** Käytä konetta vain sitä varten tarkoitettuun käyttötarkoitukseen. Vältä ehdottomasti tekemästä koneeseen teknisiä muutoksia, jotka voivat aiheuttaa vaaroja. Virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumisiin.

3. Tätä laitetta saavat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajallisia tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa käytöstä, mikäli heitä valvotaan tai he ovat saaneet ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he tiedostavat käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja käyttäjän vastuulla olevaa huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

4. Älä koskaan koske sähköjännitteen alaisia osia. Ne voivat aiheuttaa sähköiskuja ja vakavia vammoja. Liitä kone sopivaan virtalähteeseen, jossa on oikea jännite. Jännitteen tulee olla sama kuin koneen alapuolelle kiinnitetystä merkinnästä ilmenee. **Varmistakaa, että virtalähteenne on maadoitettu. Vältä vuotoja liittimeen.**



5. **Kuva A:** Virtajohto. Koneen mukana tulee lyhyt irrotettava virtajohto, jotta minimoitaisiin riskit, että se voisi sotkeutua tavaroihin, ihmisiin tai pidempiin johtoihin. Pitkiä irrotettavia virtajohtoja tai jatkojohtoja voidaan käyttää vain, jos seurataan tarkasti turvallisuusohjeita. Jos käytetään pitkää virtajohtoa tai jatkojohtoa, on niiden oltava seuraavanlaisia:

- Virtajohdolla tai jatkojohdolla on oltava ainakin samat tekniset ominaisuudet keittimen kanssa, jotka on merkitty keittimen alla sijaitsevaan laattaan.
- Jatkojohdon täytyy olla maadoitettu. Joka tapauksessa pitkä johto tai jatkojohto ei saa roikkua kalusteista, pöydältä tai hyllyiltä, jotta lapset eivät pääse vaurioittamaan tai vetämään niitä.
- Älä aseta keitintä kuuman hellan tai uunin päälle tai lähetyville.
- Älä käytä ulkotiloissa.

Älä anna johtojen roikkua pöydältä tai koskettaa kuumia pintoja. Älä käytä keitintä viallisten tai vaurioituneiden johtojen tai pistorasioiden kanssa tai sen jälkeen kun keittimessä on ollut vikaa tai se on vaurioitunut jollain tavalla. Palauta keitin lähimpään valtuutettuun huoltopisteeseen sen tutkimista ja korjausta varten.

Lisäsien käyttäminen, joita laitteen valmistaja ei suosittele, voivat aiheuttaa tulipaloja, sähkövaurioita ja vaurioita ihmisille.

TURVALLISUUSOHJEET

6. Kuva B: Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään koneella. Lapset eivät ymmärrä sähkölaitteiden vaaroja. Kone on sijoitettava niin, että kupit lämpeneminen pinnan päällä (1) on vähintään korkeus 1,20 metriä lattiasta (kuva B).

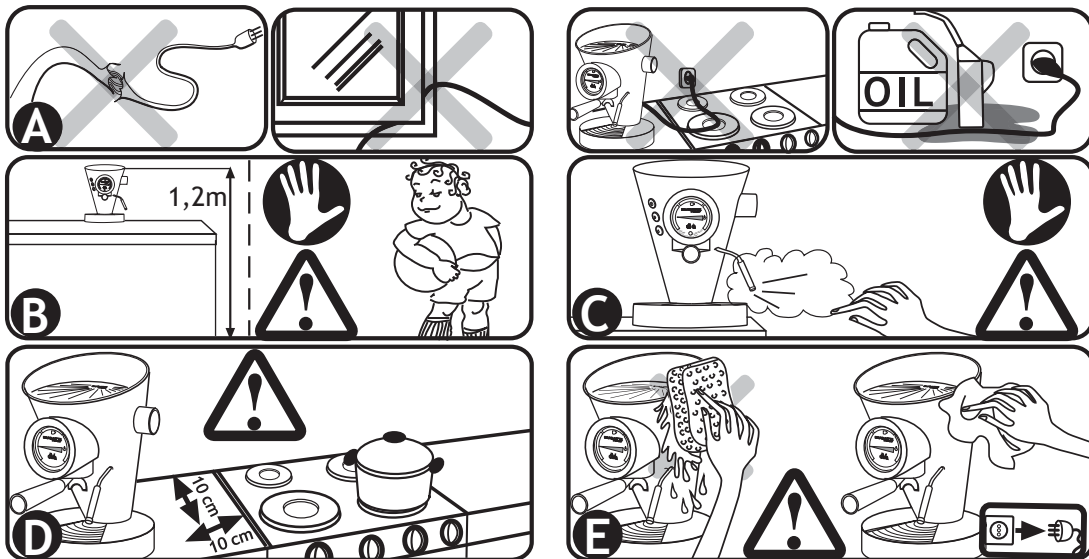
7. Aseta kone tasaiselle alustalle ja varmista, että imukupit jaloissa saavat hyvän otteen alustasta, jotta kone ei voi kaatua. Kuumaa vettä tai höyryä voi tulla koneesta ulos: palovamma-vaara! Älä käytä konetta alle 5 asteen lämpöisissä tiloissa. Älä aseta konetta kuumalle alustalle tai avotulen lähelle.

8. Kuva C: Vältä kohdistamasta höyry- tai kuuman veden suutinta ihmiskehoon. Ole varovainen käsitellessäsi hyvin kuumia osia, kuten kuumavesi- tai höyryputkea. Käytä suojakäsineitä.

9. Kuva D: Koneen häiriöttömän toiminnan varmistamiseksi suosittelemme koneen asettamista tasaiselle ja suoralle alustalle. Suosittelemme lisäksi että kone sijoitetaan riittävästi valaistulle ja hygieeniselle paikalle ja riittävän lähelle pistorasiaa. Aseta kone ainakin 10 cm päähän seinistä.


10. Kuva E: Irrota pistotulppa pistorasiasta, kun keitin ei ole käytössä ja ennen keittimen puhdistusta. Anna keittimen osien jäähtyä ennen kuin kiinnität tai poistat sen osia ja ennen kuin puhdistat keittimen. Puhdista kone hieman kostetulla naarmuttamattomalla liinalla, johon on lisätty jokunen tippa neutraalia ja mietoa puhdistusainetta (älä koskaan käytä liuottimia).

11. Vaurioiden, vikojen tai koneen putoamisen jälkeisen vikaepäilyn sattuessa, irrota heti pistoke virtalähteestä. Älä koskaan käytä viallista konetta. Korjauksia saa suorittaa CASA BUGATTI huoltopalvelu. Käänny jälleenmyyjäsi puoleen tai ota yhteyttä CASA BUGATTI asiakaspalveluun tai lähetä sähköpostia osoitteeseen . Koneen syttyessä palamaan käytä hiilidioksidi (CO₂) sammutinta. Älä käytä vettä tai jauhesammutinta.



Asennus ja käyttöönotto

Alkuperäispakkaus on suunniteltu postilähetyksiä varten. Säilytä se koneen mahdollista lähettämistä varten jälleenmyyjällesi/huoltoon. Ennen kuin asennat koneen, tutustu turvallisuusohjeisiin sivuilla 164 ja 165.

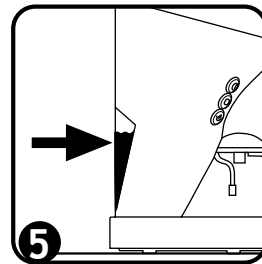
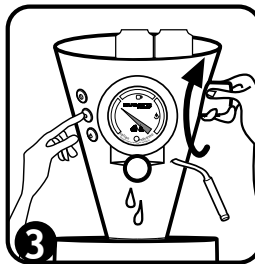
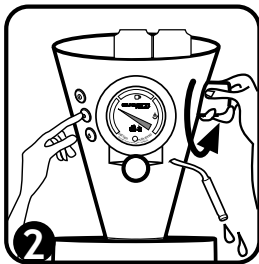
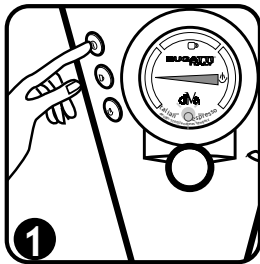
Kahvinkeitin tulee liittää CASA BUGATTI alkuperäisellä virtajohdolla (25) pistorasiaan, jonka jännite vastaa koneen pohjalla olevaa merkintää. Kiinnitä aina ensin johto keittimeen ja vasta sen jälkeen pistotulppa pistorasiaan. Ennen kuin irrotat virtajohdot pistorasiasta, varmista, että keittimeen kaikki kytkimet ovat OFF-asennossa. Varmista, että käyttämäne pistorasia on asianmukaisesti maadoitettu. 

Älä koskaan käytä viallisia tai vaurioituneita virtajohtoja. Käytä jatkojohtoa vasta varmistettuasi, että se ei ole viallinen ja että se on tarkoitukseen sopiva. Jatkojohdon tulee olla maadoitettu ja sen kaapeleiden paksuuden vähintään 1 mm² (maadoitettu).

Älä koskaan laita sähköisiä kosketuksiin veden kanssa: tämä voi saada aikaan oikosulun!!! Höyry ja kuuma vesi voivat aiheuttaa palovammoja. Älä koskaan suuntaa höyrysuutinta tai kuuman veden suutinta kohti ihmiskehoa; käytä varoen höyry- ja kuumavesiputkea: palovammavaara! Käytä suojakäsineitä.

Älä käynnistä konetta ennen kuin olet ensin täyttänyt vesisäiliön vedellä ja asettanut säiliön huolella takaisin omalle paikalleen.

- 1) Käynnistä kone painamalla nappia (3), lämpömittarin merkkivalo syttyy (11), joka ilmoittaa, että kone on päällä ja lämmittimen vastus alkaa lämmitä.
- 2) Avaa höyrysuutin kääntämällä höyrynuppia (10) vastapäivään ja paina kahviveden ulostulokytkintä (4) auttaaksesi pumpun täyttymistä. Pumppu on täyttynyt, kun höyrysuuttimesta tulee vettä.
- 3) Sulje höyrynuppi kääntämällä sitä myötäpäivään (10), pitäen yhä kahvin ulostulokytkintä (4) alaspainettuna, kunnes vettä alkaa tulla ulos kahviveden ulostuloyksiköstä (9).
- 4) Sammuta sitten kahviveden ulostulokytkin (4): **tehtävä on suoritettu.**
- 5) Varmista aina, että vesisäiliössä on vettä (2) ja että imuputki on oikein asennettu. Huomio: koneen myös lyhytaikainen käyttäminen ilman vettä vahingoittaa peruttamattomasti pumppua.
- 6) Joka kerta kun täytät vesisäiliön (2), muista myös tyhjentää tipparitilan (14) alla olevan tippasäiliön.

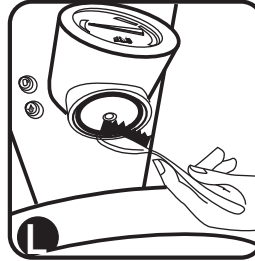


Puhdistus ja hoito

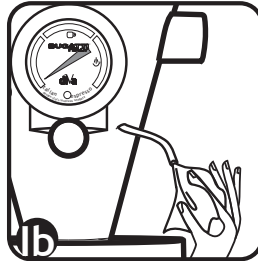
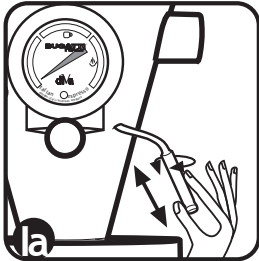
Ennen koneen puhdistamista on virtakytkin laitettava off(pois)-asentoon ja pistoke irrotettava pistorasiasta. Odota, että kone jäähtyy. Puhdista kone hieman kostetulla naarmuttamattomalla liinalla, johon on lisätty jokunen tippa neutraalia ja mietoä puhdistusainetta (älä koskaan käytä liuottimia). Puhdista joka kerta käytön jälkeen suodattimet ja suodatinsuppilot ja puhdista kostetulla rätillä kahviveden ulostuloyksikön teräsosat.



H) Jauhetun kahvin suodattimet: varmista etteivät suodattimen reiät ole tukkeutuneet ja puhdista suodatin tarpeen mukaan tiskiharjalla.



L. Keittolaitteen (9) ja sen tiivisteiden puhdistaminen: Puhdista keittolaitteen (9) alla oleva tiiviste säännöllisesti harjalla (kuva L), niin että kahvisakka häviää tyystin. Tiivisteiden on oltava koko ajan puhtaat.



la/lb/lc) Ennen kuin puhdistat höyrystin (8) maitojäämistä, varmista että se on hyvin jäähtynyt palovammojen välttämiseksi. Poista suuttimen suojaosa (12) vetämällä ja kiertämällä sitä varovasti edestakaisin. Puhdista höyrystinsuojan (12) sivureikä hammastikulla, ja pese se sen jälkeen hyvin sekä sisä- että ulkopuolelta. Poista maitojätteet suuttimesta (8) kostealla sienellä. Puhdista höyrystin (8) aukko hammastikulla (ks. kohdasta Puhdistus ja kunnossapito). Poista kostealla rätillä maitojäämät suuttimesta (8) ja suojaosasta (12). Avaa höyrystin (10) ja anna muutaman sekunnin (2-3) ajan suuttimesta tulla höyryä tai vettä. Aseta suuttimen suojaosa (12) uudestaan paikalleen suuttimen päälle (8).



Käyttöohjeita ja -neuvoja

Koneen valmisteleminen käyttöä varten.

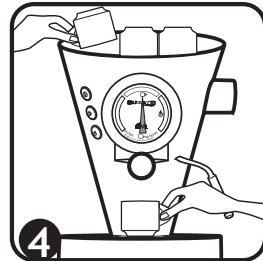
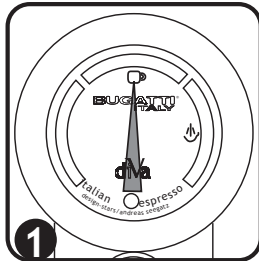
Kun diVaa käytetään ensimmäistä kertaa tai pitkän ajan jälkeen:

- 1) Täytä vesisäiliö (2) kylmällä vedellä.
- 2) Liitä virtajohto pistorasiaan seuraamalla tarkasti sivujen 164 ja 165 turvallisuusohjeita.
- 3) Käynnistä kone virtakytkimestä (3); lämpömittarin (6) punainen merkkivalo (11) syttyy.
- 4) Lataa vesikoneisto: avaa höyrynuppi (10) kääntämällä sitä vastapäivään ja paina sitten kahviveden ulostulokytkintä (4). Kun vettä tulee ulos höyrysuuttimesta (8), sulje höyrynuppi (10) kääntämällä sitä myötäpäivään. Odota vielä hetki kunnes vettä tulee ulos kahviveden ulostuloyksiköstä (9). Sammuuta sitten kahviveden ulostulokytkin (4), jolloin veden tulo loppuu ja pumppu pysähtyy.
- 5) Odota, että lämpömittari (6) saavuttaa kahvikupin merkin.
- 6) Kone on käyttövalmis.

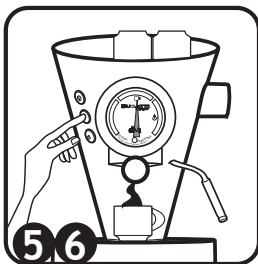
DiVa toimitetaan kahden suodatinsuppilon kanssa: suodatinsuppilo annospatruunoille (15), suodatinsuppilo jauhetulle kahville (16) yhden annoksen/kupin suodattimella (18) ja kahden annoksen/kupin suodattimella (19).

Kahvia annosnapeilla.

- 1) Varmista, että lämpömittari osoittaa kahvikupin kuvaa.
- 2) Aseta suodatin (18) suodatinkahvaan (16) ja aseta kahvinappi siihen, varmistaen että nappi menee hyvin paikoilleen.
- 3) Laita täytetty suodatinkahva (16) kahviveden ulostuloyksikköön (9) ja kiinnitä se kääntämällä kahvaa oikealle noin koneen keskikohtaan saakka (kahvaa pitää kääntää kunnes se on riittävän tiukasti kiinni, jotta se kestää paineen joka syntyy veden ulostulon yhteydessä).
- 4) Ota yksi kuiva ja lämmin Bugatti espressokuppi kuppien säilytystasolta ja laita se suuttimen suun alle tipparitilälle

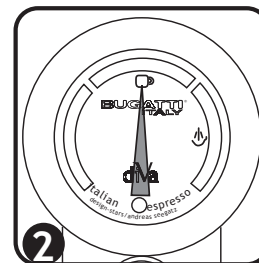
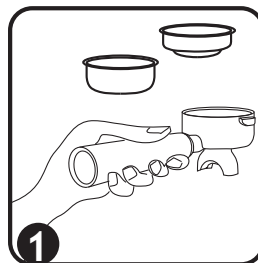


- 5) Paina kytkintä (4) aloittaaksesi kahviveden ulostulon.
- 6) Kun painat kytkintä (4) uudestaan, loppuu kahviveden ulostulo; n?in voit itse päättää millaisen kahvin haluat: “ristretto”, “espresso”, “lungo” tai ...
- 7) Tarjoile kahvi heti nauttiaksesi kahvin parhaimmista aromeista.
- 8) Irrota suodatinkahva (16) kahviveden ulostuloyksiköstä (9) kääntämällä kahvaa vasemmalle.
- 9) Poista kahvinappi ja heitä se biojäteastiaan.
- 10) Kone on valmis uuden kahvin valmistukseen.
- 11) Suosittelemme jättämään suodatinkahvan (16) kiinni koneeseen (9) jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin suodatin pysyy lämpimänä ja valmiina keittämään kahvia uudelleen. (katso kuva 8)
- 12) HUOMIO: tarkista usein vesisäiliössä (2) olevan veden määrä.



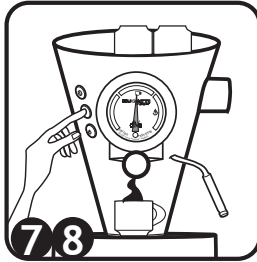
Jauhettu kahvi.

- 1) Aseta jauhetunkahvin suodatin (18) suodatinkahvaan (16) valmistaaaksesi yhden kupin kahvia. Aseta suodatin (19) suodatinkahvaan (16) valmistaaaksesi kaksi kuppia kahvia.
- 2) Varmista, että lämpömittari osoittaa kahvikupin kuvaa.



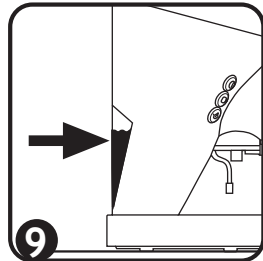
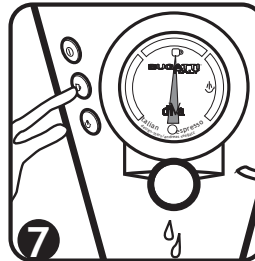
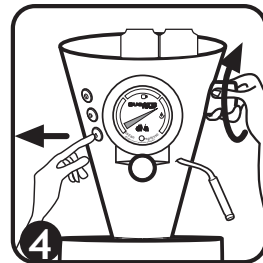
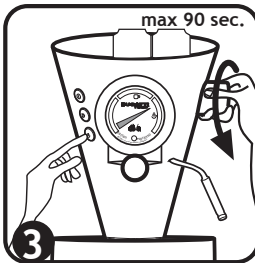
Käyttöohjeita ja -neuvoja

- 3) Kaada jauhattua kahvia kahvimitalla (23) suodattimeen: yksi mitallinen yhdelle kupille ja kaksi mitallista kahdelle kupille, valitun suodattimen mukaan.
- 4) Purista kahvijauhe tiiviiksi käyttäen tampparia.
- 5) Paina kytkintä (4) aloittaaksesi kahviveden ulostulon.
- 6) Kun painat kytkintä (4) uudestaan, loppuu kahviveden tulo; näin voit itse päättää millaisen kahvin haluat: vahvan, tavallisen espresson tai miedomman tai ...
- 7) Tarjoile kahvi heti nauttiaksesi kahvin parhaimmista aromeista.
- 8) Irrota suppilo (16) kahviveden ulostuloyksiköstä (9) kääntämällä kahvaa vasemmalle.
- 9) Poista sovittimen pää (21) kiinnittämällä sovittimen varsi (22) päähän kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 10) Poista kahvi ja heitä roskikseen tai kompostiin.
- 11) Kone on valmis uuden kahvin valmistukseen.
- 12) Suosittelemme jättämään suodatinkahvan (16) kiinni koneeseen (9) jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin suodatin pysyy lämpimänä ja valmiina keittämään kahvia uudelleen. (katso kuva 5)
- 13) HUOMIO: tarkista usein vesisäiliössä (2) olevan veden määrä.



Höyryn käyttö maidon vaahdottamiseksi cappuccinon tai teeveden lämmittämiseksi.

- 1) Käynnistä kone painamalla virtakytkintä on-off (3), avaa muutamaksi sekunniksi höyrynuppi (10) kääntämällä sitä vastapäivään kondensaation välttämiseksi.
- 2) Sulje höyrynuppi (10) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 3) Paina höyrykytkintä (5) ja odota, että lämpömittari saavuttaa kuvan 3 osoittaman asennon (höyry). Avaa tämän jälkeen höyrynuppi (10) höyryn päästämiseksi ulos. Höyryä voi käyttää kerralla korkeintaan 90 sekunnin ajan.
- 4) Saadaksesi taas höyryä, sulje höyrykytkin (5) ja sulje höyrynuppi (10).
- 5) Paina kahviveden ulostulokytkintä (4) ja odota kunnes vettä tulee kahviveden ulostuloyksiköstä (9). Tämän jälkeen toista toimenpiteet kohdasta 3 alkaen.
- 6) Höyryn käytön jälkeen muista aina sulkea höyrykytkin (5).
- 7) Tärkeää: Sen jälkeen kun olet sulkenut höyrynupin (10) ja höyrykytkimen (5), saat koneen lämpötilan muutettua heti kahvinkeittoon sopivaksi seuraavasti: paina kahviveden ulostulokytkintä (4), kunnes vettä tulee ulos kahviveden ulostuloyksiköstä (9).
- 8) Nyt kone on taas valmis kahvin valmistamiseen.
- 9) Joka kerta, kun täytät vesisäiliön (2), muista myös tyhjentää tipparitilän (14) alla sijaitsevan tippasäiliön.
- 10) HUOMIO: tarkista usein vesisäiliössä (2) olevan veden määrä.

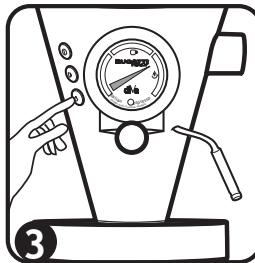
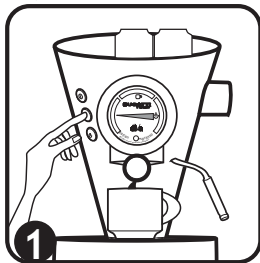


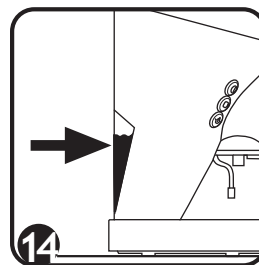
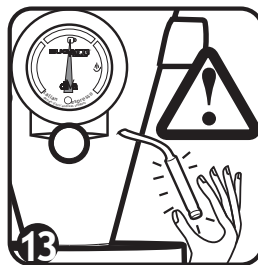
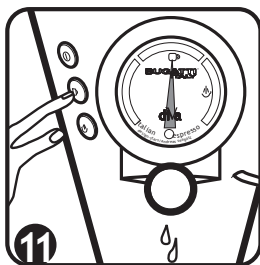
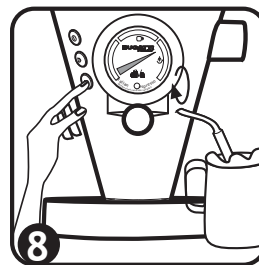
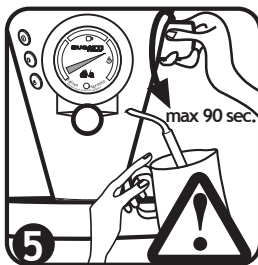
Käyttöohjeita ja -neuvoja

Cappuccinin valmistus

Valmistaaksesi maukas italialainen cappuccino seuraa tarkasti seuraavia ohjeita:

- 1) Valmista yhteen tai useampaan Bugatti cappuccinokuppiin (riippuen siitä kuinka monta cappuccinoa haluat valmistaa) espressokahvia seuraamalla edellisten sivujen ohjeita.
- 2) Täytä puoleen väliin saakka vaahdotuskannu kylmällä maidolla.
- 3) Sen jälkeen kun olet painanut höyrykytkintä (5) odota, että lämpömittari (6) saavuttaa höyryn lämpötilan.
- 4) Käännä höyrystin (8) sopivaan asentoon ja laita kannu höyrystimen alle niin että höyrystimen suu on maidossa.
- 5) Avaa höyrynappia (10) hitaasti kääntämällä sitä vastapäivään.
- 6) Höyryn tullessa ulos höyrystimestä saa se maidon vaahtoutumaan oikeaa italialaista cappuccinoa varten.
- 7) Kun maito on riittävästi vaahtoutunut, sulje höyrynappi (10) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- 8) Muista sammuttaa höyrykytkin (5).**
- 9) Poista kannu höyrystimen alta.
- 10) Kaada vaahdotus espresson päälle, jonka olet jo aikaisemmin valmistanut cappuccinokuppiin (kuva1). Sirottele vaahdon päälle kaakaojauhetta ja nauti cappuccinosta.
- 11) Tärkeää:** Sen jälkeen kun olet sulkenut höyrynappin (10) ja höyrykytkimen (5), saat koneen lämpötilan muutettua heti kahvinkeittoon sopivaksi seuraavasti: paina kahviveden ulostulokytkintä (4), kunnes vettä tulee ulos kahviveden ulostulokytkimestä (9).
- 12) Kone on taas valmis valmistamaan kahvia.**
- 13) Ennen kuin puhdistat höyrystimen (8) maitojäämistä, varmista että se on hyvin jäähtynyt palovammojen välttämiseksi. Poista suuttimen suojaosa (12) vetämällä ja kiertämällä sitä varovasti edestakaisin. Puhdista höyrystinsuojan (12) sivureikä hammastikulla, ja pese se sen jälkeen hyvin sekä sisä- että ulkopuolelta. Poista maitojätteen suuttimesta (8) kostealla sienellä. Puhdista höyrystimen (8) aukko hammastikulla (ks. kohdasta Puhdistus ja kunnossapito). Poista kostealla rätillä maitojäämät suuttimesta (8) ja suojaosasta (12). Avaa höyrynappi (10) ja anna muutaman sekunnin (2-3) ajan suuttimesta tulla höyryä tai vettä. Aseta suuttimen suojaosa (12) uudestaan paikalleen suuttimen päälle (8).
- 14) Joka kerta kun täytät vesisäiliön (2), muista myös tyhjentää tipparitilan (14) alapuolinen tippäsäiliö.
- 15) HUOMIO:** tarkista usein veden määrä vesisäiliössä (2).





Maukas espresso

Jotta espresso olisi ”erinomainen” tulee sen täyttää seuraavat tarkat ominaisuudet:

- 1)Jauhettua kahvia kuppia kohden tulee olla 7 grammaa (puolen gramman vaihtelu hyväksytään).
- 2)Veden lämpötilan tulee olla 88 astetta, kun se tulee ulos keittimestä (kahden asteen vaihtelu riippuen kahvisekoituksesta on sallittua).
- 3)Juoman lämpötilan tulee olla 67 astetta.
- 4)Vedenpaineen tulee keittimessä olla 9 ilmakehää.
- 5)Kahvin valmistumisen tulee tapahtua 25 sekunnissa, ts. aika joka kuluu kahvin valumisen alkamisesta siihen, että se on kokonaan valunut (kahden ja puolen sekunnin vaihtelu on hyväksyttävissä).
- 6)Kupissa tulee olla 25 millilitraa kahvia (kahden ja puolen millilitran vaihtelu on hyväksyttävissä).

Lisäksi erinomaisen italialaisen espresson valmistamiseksi (samanlaisen kuin saat baareissa), BUGATTI suosittelee oman kahvinsa käyttämistä, jota on saatavilla sekä jauheena että annospatruunoina, koska tämä on paahdettu yksinomaan puu-uunissa diVaa varten.

Käyttöohjeita ja -neuvoja

Kalkinpoisto

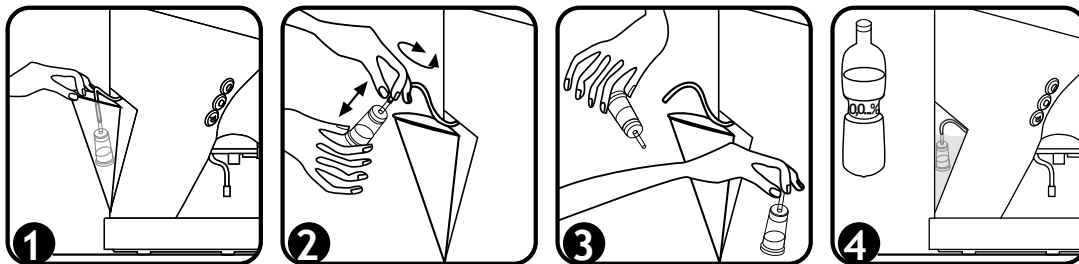
diVa on valmistettu nykypäivän markkinoilla olevia parhaita materiaaleja käyttämällä. Huolellinen ja tarkka työstö ja innovatiivisen hartsisuodattimen käyttö ioninvaihdolla poistavat suuriman osan vedessä esiintyvästä kalkista. Vaihda suodatin jälleenmyyjältä tai CASA BUGATTIN asiakaspalvelusta hankittavaan suodattimeen ja ota selvää käytössä olevasta veden kovuudesta. Käytä mieluummin vähäsuolaista kivennäisvettä.

Suodatin on vaihdettava 30 vesilitran välein, joka vastaa noin 1000 kahvikupillista. Suodattimen käyttöikä päättyy 30 litran jälkeen: se ei poista enää kalkkia vaan vapauttaa sen veteen. Hartsisuodatin ioninvaihdolla on asennettu säiliön sisälle ja liitetty pumpun imuputkeen.

Vaihda suodatin noudattamalla seuraavia yksinkertaisia ohjeita:

- 1) Ota vesisäiliö pois
- 2) Tartu kiinni suodattimesta, ja vedä ja käännä toisella kädellä vuorotellen myötä- ja vastapäivään suodattimen liittimeen asetetun liitoksen lähellä olevaa imuputkea niin, että saat sen irti
- 3) Ota uusi alkuperäinen CASA BUGATTIN suodatin ja työnnä imuputki suodattimen liittimeen painamalla ja kääntämällä sitä vuorotellen lyhyesti myötä- ja vastapäivään siten, että putki asettuu liitokseen koko pituudeltaan
- 4) Aseta putki ja suodatin uudelleen säiliöön ja sitten huolella laitteessa olevaan paikkaan, joka on täytetty raikkaalla vedellä.

HUOMIO: älä käytä kalkinpoistoaineita diVan kanssa.



Ongelmat ja ratkaisut.

Vaurioiden, vikojen tai vikaepäilyn sattuessa, irrota heti pistoke virtalähteestä.

Jos et osaa poistaa vikaa tämän ohjekirjasi ohjeita noudattamalla, ota yhteyttä CASA BUGATTI asiakaspalveluun. Koneen korjaukset, joita ei ole suoritettu oikein, voivat olla vaarallisia käyttäjälle. Emme vastaa vahingoista, jotka ovat saaneet alkunsa korjauksista, joita ei ole suoritettu oikein: näissä tapauksissa ei myöskään takuu kata vahinkoja ja vikoja.

Vika**Mahdolliset syyt****Ratkaisu**

M e r k k i v a l o
päällä-sammutettu ei
syty.

Vettä ei tule. Pumppu
pitää kovaa ääntä.

Kahvi maistuu
palaneelta.

Vesitippoja tipparitilällä.

Maidon vaahdotuksen
yhteydessä ei muodostu
tyypillistä
cappuccinovaahtoa.

Kahvi ei ole kuumaa.

Vettä vuotaa
suodatinpidikkeen (16) ja
keittolaitteen (9) välistä.

Kahvinkeittimeen ei tule
virtaa.

Vesi on loppu vesisäiliöstä
(2). Vesisäiliö ei ole hyvin
paikallaan.

**Höyrykytkin (5) on
päällä.**

a. Lämpömittari ei vielä
osoita höyrysektoria.
b. Höyrysuutin (8) ja sen
suoja (12) ovat
tukkeutuneet.

a. Kupit ovat kylmiä.
b. Suodatinpidike (16) on
kylmä.
c. Boilerin kuumennin on
epäkunnossa.

a. Keittolaitteen (9)
tiivisteessä ja / tai
suodatinpidikkeen (16)
kärjessä on kahvisakkaa.
b. Jos valmistat kahvia
ESE-podeilla: Podit eivät
ole oikein sijoitettuna
suodatinkippoon (15)
c. Jos olet tekemässä
kahvia kahvijauheella:
K ä y t t ä m ä s s ä s i
suodattimessa on liikaa
kahvia; suodatin (18) 1
kupille tai suodatin (19)
kahdelle kupille.
d. Jakelulaitteen (9)
tiiviste on loppuun
kulunut.

Varmista, että virtajohto on hyvin kiinnitetty pistorasiaan
ja kahvinkeittimeen.
Varmista, että sähköverkossa on virtaa.

Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä ja laita se huolellisesti
takaisin paikalleen.**VAROITUS: Tarkista aina, onko
säiliössä (2) tarpeeksi vettä.**

**Laske koneen lämpötila kahvinkeittoon sopivaksi
seuraamalla kappaleen "Höyryn käyttö" kohtia 6)
sivulla 170.**

Normaalia ylimääräistä vettä, Kahvin tulee lakata
tippumasta suodatinpidikkeen (15) reiästä.

a. Varmista, että höyrytys (5) on painettu päälle, ja
odota, kunnes lämpömittari (6) osoittaa höyrysektoria.
b. Puhdista höyrysuutinsuojan (12) sivuaukko
hammastikulla, ja pese se sitten hyvin sekä sisä- että
ulkopuolelta (ks. kohtaa Puhdistus ja kunnossapito).

a. Pane kupit lämmityslevylle (1) tai viruta ne kuumalla
vedellä, ennen kuin laitat ne keittimeen.
b. Jätä suodatinpidike (16) paikalleen keittolaitteeseen
(9), niin se on aina kuuma ja valmis keittämään
uutta kahvia oikeassa lämpötilassa.
c. Tarvitessasi apua, ota puhelimitse yhteyttä
asiakaspalveluun tai lähetä Bugattille viesti sähköpostitse
diva@casabugatti.it. Kuumennin kuuluu lisävarusteisiin,
ja siksi takuu ei korvaa sitä. (Takuu korvaa
rikkoutuneet alkuperäiskomponentit, kun vika johtuu
valmistusvirheestä).

a. Puhdista keittolaitteen (9) alla oleva tiiviste
säännöllisesti harjalla (kuva L), niin että kahvisakat
häviävät. Tiiviste on oltava aina puhdas (Ks. kohtaa
Puhdistus ja kunnossapito).
b. Aseta podi suodatinkipon (15) keskelle.
c. Laita 1 kupin suodattimeen (18) korkeintaan 7 grammaa
eli yksi mittakupillinen (23) kahvijauhetta.
Laita 2 kupin suodattimeen (19) korkeintaan 14 grammaa
eli kaksi mittakupillistä (23) kahvijauhetta.
d. Tarvitessasi apua ota puhelimitse yhteyttä
asiakaspalveluun tai lähetä Bugattille viesti sähköpostitse
diva@casabugatti.it. Tiiviste kuuluu lisävarusteisiin, ja
siksi takuu ei korvaa sitä. (Takuu korvaa rikkoutuneet
alkuperäiskomponentit, kun vika johtuu
valmistusvirheestä).

TAKUU

- 1) Takuu kattaa sellaisten viallisten koneen osien ilmaisen korjauksen tai osien vaihdon, jotka ovat virheellisiä valmistusvian takia.
- 2) Jos vikaa ei voi korjata tai jos sama vika toistuu, voi valmistaja päättää antaa uuden koneen tilalle.
- 3) Takuu ei kata vikoja ja vahinkoja, jotka johtuvat: - väärästä käytöstä - yllättävästä rikkoutumisesta tai huonosta hoidosta - ohjeiden ja/tai varoitusten huomioimatta jättämisestä - väärästä asennuksesta ja hoidosta - huolto- ja muutostoimista, jotka on suorittanut muu kuin valtuutettu henkilö - muiden kuin alkuperäisvaraosien käytöstä - kuljetuksesta - kaikista muista tekijöistä, joiden ei voi katsoa johtuvan valmistusvialta - lisäksi takuun ulkopuolelle jäävät kaikki muut vaatimukset, jollei lainsäädännöstä muuta johdu.
- 4) Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat väärästä käytöstä ja erityisesti, jos kone on ollut muussa kuin kotikäytössä.
- 5) Valmistaja ei vastaa mahdollisista suorista ja epäsuorista ihmisiin, esineisiin tai kotieläimiin kohdistuneista vahingoista, jotka johtuvat käyttöohjeiden, varsinkin turvallisuusohjeiden ja asennus-, käyttö- ja hoito-ohjeiden yhteydessä esitettyjen varoitusten, noudattamatta jättämisestä.
- 6) Mahdollinen vaihto tai korjaus ei katkaise takuu-aikaa.
Takuu ei kata tavallisesti kuluvia vaihto-osia: eristeitä, suodattimia, vastuksia jne.
- 7) Jotta takuu olisi voimassa, on asiakkaan palautettava oheinen takuukortti kokonaan täytettynä. Takuukorttia ei huomioida, jos siitä puuttuu yksikin seuraavista tiedoista: lähettäjän osoite - jälleenmyyjän leima - ostokuitin numero - ostokuitin päivämäärä.

HUOLTOPALVELU

Jos koneeseen tulee vika, ota yhteyttä BUGATTI valtuutettuun jälleenmyyjään, joka lähettää koneen huoltoon varten valmistajalle. Korjausten osalta, joita takuu ei kata, ostaja maksaa kaikki kuljetus- ja lähetyskustannukset. Jos mahdollista, säilyttäkää koneen alkuperäispakkaus.

ملاحظات هامة

عزيزي الزبون

ماكينة القهوة، يمكنك من تحضير قهوة اسبرسو أو قهوة عادية أما عن طريق استخدام الأغلفة أو مسحوق القهوة. مثل كل الأجهزة المنزلية، هذه الماكينة يجب استخدامها بحذر و انتباه لتفادي حوادث الحروق وتفاذي تعطيل الماكينة. قبل بدء استعمال الماكينة، يرجى قراءة تعليمات التركيب بعناية، بالإضافة إلى قراءة طريقة الاستخدام والصيانة وتعليمات السلامة. لا تقدم على استخدام الماكينة إلا إذا كنت قد قرأت بدقة جميع التعليمات الإرشادية .

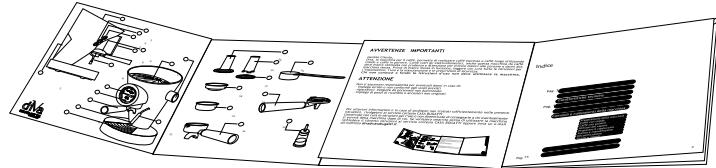
تنبيه

- لا تقبل أي مسؤولية عن أي ضرر ينتج عن :
- الاستخدام الخاطئ أو الاستخدام لغرض آخر غير المخصص له.
- الإصلاحات التي يتم عملها من قبل موظفين غير معتمدين.
- استخدام قطع غيار أو إكسسوارات غير أصلية.

تعليمات الاستخدام

للمعلومات الإضافية، أو في حالة وجود أي من المشاكل التي لم ينوه عنها بشكل كافي في التعليمات الإرشادية الحالية، يرجى الاتصال بقسم رعاية الزبون لدى كازا بوغاتي. احتفظ بالتعليمات الإرشادية عند الاستخدام وتذكر بإعطائهم إلى الذين سيستخدمون الماكينة من بعدك. إذا فقدت هذه التعليمات قبل أن تستخدم الماكينة، اطلب كتيب الإرشادات من قسم الرعاية بالزبون من كازا بوغاتي أو أرسل إلى: diva@casabugatti.it

على الصفحة الأولى للغطاء
ستجد الصور الموضحة مع النص .
اترك الصفحة الأولى
مفتوحة أثناء قراءة تعليمات الاستعمال



الفهرس

صفحة 179 :	الميزات التقنية
صفحة 179 :	التحكم في الماكينة و أجزائها
صفحة 179 :	الإكسسوارات
صفحة 181/180 :	أهم إجراءات الحماية
صفحة 182 :	تركيب الجهاز و تشغيله
صفحة 183 :	التنظيف و الصيانة
صفحة 190/184 :	نصائح و توصيات الاستخدام
- صفحة 184 :	إعداد الماكينة
- صفحة 184 :	استخدام أغلفة القهوة
- صفحة 185/186 :	استخدام مسحوق القهوة
- صفحة 187 :	استخدام البخار
- صفحة 188/189 :	إعداد الكابتشينو
- صفحة 190 :	إزالة الترسبات
- صفحة 192/191 :	حلّ المشكلة
صفحة 189 :	أفضل قهوة اسبرسو
صفحة 192 :	الضمان

الميزات التقنية

التيار الكهربائي	انظر لوحة التصنيف تحت الماكينة
القدرة الكهربائية	انظر لوحة التصنيف تحت الماكينة
الأبعاد	القطر 240 ارتفاع × 365 مم تقريباً
الشكل الصلب	قالب من الألمونيوم الصلب و الفولاذ الغير قابل للصدأ 18 / 10
الوزن	6.5 كجم تقريباً
طول و قوة السلك الكهربائي	1.2 متر تقريباً
المضخة	15 فاصل ، كهربائي بالاهتزاز
سعة الغلاية	0.25 لتر تقريباً
التحكم الحراري	مقياس حراري ميكانيكي ، لفائف البوردون، مع قياس للقراءة يدوية
برمجة للكمية	يدوية
توصيل البخار	يدوية
سعة الخزان	0.8 لتر تقريباً
وقت التسخين	3 دقائق تقريباً
الحماية من التحميل الحراري الزائد	داخل الجهاز
المادة العازلة	حماية من الدرجة الأولى
الموافقة	انظر لوحة التصنيف تحت الماكينة
المطابقة	CE –89/366 CE
الصّمان	كما في شهادة الضّمان المرفقة

التحكّم في الماكينة و أجزائها

1	السطح المخصص لتدفئة الفناجين	8	فوهة البخار
2	خزان الماء	9	وحدة التخمير
3	مفتاح التشغيل (الفتح و الغلق)	10	مقبض البخار
4	مفتاح تسليم القهوة	11	علامة ضوء عند التشغيل
5	مفتاح البخار	12	غطاء فوهة البخار الواقى المتحرك
6	مقياس الحرارة / ترمومتر	14	مصفاة القطرات
16	حامل المصفاة		

الإكسسوارات

8	فوهة البخار	21	الأداة الضاغطة على مسحوق القهوة
9	وحدة التخمير	23	ملعقة الكيل
10	مقبض البخار	24	فلتر أيون لتر شيش المياه المتكلسة
11	علامة ضوء عند التشغيل	25	سلك كهربائي بكابس الكهرباء
12	غطاء فوهة البخار الواقى المتحرك		
14	مصفاة القطرات		

أهم إجراءات الأمان

اقرأ بعناية جميع التعليمات الإرشادية. يجب ان تستعمل الماكينة من قبل البالغون فقط، و المدربون على استخدامها.

1) للحماية من النار والصدمات الكهربائية والجروح ، عدم غمر الماكينة جزئياً أو كلياً أو أي جزء مثل السلك الكهربائي، الكابيس أو الماكينة بأكملها في الماء أو أي سائل آخر.

تحذير: الأسطح الساخنة، تسبب خطر الحروق. لا تلمس الأسطح الحارة. استخدم الماسك أو المقبض،

كن حذر جداً عند لمس أجزاء حارة جداً مثل الماء الحار / إنبوب بخار (استعمل قفازاً واقياً):

خطر الحروق! البخار والماء الحار يتسببان في حدوث الحروق. لا توجه أبدا فوهة البخار أو الماء الساخن إلى أجزاء الجسم.

2) للاستخدام المنزلي فقط. لا تستعمل الماكينة في غير الاستعمال المخصص لها. لا تقوم بأي تعديلات تقنية على الماكينة قد تسبب الخطر عليك، بالإضافة علم، أنها ستوف تبطل الضمان. يمكن أن تحدث إصابة محتملة بسبب سوء الاستخدام.

3. يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو تزيد عن ذلك ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة إذا كانوا تحت الإشراف أو تم إعطاؤهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر المتعلقة به. يجب ألا يقوم الأطفال بالنظافة والصيانة الخاصة بالمستخدم إلا إذا تجاوز عمرهم 8 سنوات وكانوا تحت الإشراف. حافظ على الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.

4) لا تلمس الأجزاء الكهربائية أبداً. قد يتسبب لمسها في صدمات كهربائية وإصابات خطيرة. قم بتوصيل الماكينة بمكبس في الحائط، ذو جهد كهربائي (فولت) مناسب. يجب ان يماثل الفولت ذلك المشار على لوحة التصنيف تحت الماكينة مع التأكد ان المكبس المستخدم موصل بسلك أرضي. تجنب أي انسكاب على الموصل.

5) Figure A: السلك الكهربائي. سلك التوصيل المزود بالماكينة يكون قصيراً وذلك للتقليل من المخاطر التي يسببها السلك الطويل مثل تشابك السلك أو التعثر فيه. نحن لا نفضل استخدام الوصلات الكهربائية.

(c) لا تضع الماكينة على أو قرب غاز حار أو مسخن كهربائي، أو في فرن ساخن.

(d) عدم استعمال الماكينة في الهواء الطلق. لا تترك السلك معلقاً على حافة المنضدة أو العداد، أو يلمس الأسطح الساخنة.

لا تقم بتشغيل أي ماكينة بسلك قديم أو بالي يمكن أن يؤدي ذلك إلى تعطيل الماكينة، و من ثم الإضرار بها بأي أسلوب. قم بإرجاع الماكينة إلى أقرب مركز للخدمة للقيام بفحصها أو تصليحها أو تعديليها. إن استعمال الملحقات المساعدة ليس لها ضمان من قبل منتج الماكينة، قد ينتج عن استخدامها إلى اشتعال النار أو إلى صدمة كهربائية أو جرح إلى مستخدم الماكينة.

أهم إجراءات الأمان


- Figure B (6)** : تأكد بان الأطفال لا يمكنهم اللعب بالماكينة، لا يمكن للأطفال استخدامها، تشغيلها او اللعب بجوارها. لابد من وضع الماكينة في بحيث تكون الفناجين على قمة السطح الدافي (1) على ارتفاع 1.20 متر من سطح الأرض.
- (7)** ثم ضع الماكينة على سطح مستوي، تأكد بان اقدام الماكينة ملتصقة بإحكام بالسطح حتى لا يمكن للماكينة أن تنقلب ، أو يكون هناك مجال لتسرب الماء الساخن أو البخار، تجنب استخدام الماكينة في بيئة حرارتها أقل من 5 درجة مئوية، لا تضع الماكينة على أسطح ساخنة جدًا أو قرب مشاعل مكشوفة .
- Figure C (8)**: لا توجه فوهة البخار أو الماء الساخن نحو أجزاء الجسم احذر لمس الأجزاء الساخنة جداً مثل الماء الساخن أو البخار الساخن(استخدم قفازًا واقياً) .
- Figure D(9)** : لضمان تشغيل الماكينة بطريقة سليمة، ضعها على سطح مستوي في مكان نظيف، مع توفير توصيل كهربائي آمن. ضع الماكينة بعيدة عن الحائط بما يقارب 100 مم أي (4 بوصة).
- Figure E(10)**: افصل الكهرباء عن الماكينة أثناء عدم الاستعمال، أو قبل التنظيف. اترك الماكينة حتى تبرد قبل أو بعد فك الأجزاء، لابد من تنظيف الماكينة بماء نقي و بقطعة من القماش الناعم مع قطرات من منظف خفيف لا يسبب التآكل (ممنوع استخدام المذيبات).
- (11)** في حالة وقوع أي خطأ، عيب أو أخطاء مشتببه فيها أو سقوط، على الفور قم بفصل الماكينة من الكهرباء . لا تقوم بتشغيل الجهاز المعطل أبدًا . لابد من الاتصال بمركز خدمة كازا بوغاتي، أو الاتصال بالوكيل المختص بهذا أو بقسم رعاية المستخدم أو قم بإرسال بريد الكتروني إلى diva@casabugatti.it
- في حالة حدوث حريق للماكينة، يفضل استخدام مطفأة حريق ثاني أكسيد الكربون. لا تستخدم الماء أو تضع مسحوق مطفأة الحريق في حالة حدوث حروق. يخضع سطح عنصر التسخين لحرارة متبقية بعد الاستخدام. لا تلمسه.



تركيب الجهاز و تشغيله

التعبئة والتغليف الأصلي قد صمم لإرساله بالبريد. احتفظ بها في حالة إذا احتجت إعادة الماكينة إلى المومّن .
قبل تركيب الماكينة، امثل لمقاييس إجراءات الأمان المشار إليها في الصفحة 20-21 .

توصيل الجهاز بالطاقة. دائما ابدأ أولاً بتوصيل الكابس بالجهاز، ثم سلك الكابس بمخرج الحائط. لإجراء عملية فصل الكهرباء، يتم غلق جميع نقاط التحكم، بعدها قم بنزع الكابس من الحائط. ضع في الاعتبار بأن القوة الكهربائية يمكن أن تقتل. الرجاء الامتثال وإتباع إجراءات الأمانة.

ماكينة القهوة لا بد من توصيلها، مع سلك كازا بوغاتي الأصلي(25) داخل مكبس في الحائط، بقوة كهربائية تماثل الفولت المشار إليه على لوحة التصنيف تحت الماكينة. مع التأكد أن المكبس المستخدم موصل بسلك (أرضي) 

الرجاء عدم استخدام أسلاك قديمة أو غير صالحة لا بد من التأكد بأنها في حالة ممتازة .
لا ننصح باستعمال توصيلة للسلك مع الجهاز. هذه الطريقة ربما تؤدي إلى أن يخرب الجهاز و يبطل صلاحية الضمان للجهاز.

تكون 1 ملّيمتر في القطر على الأقلّ و البريزة يجب ان تكون بثلاثة أعمدة .
لا تسمح للأجزاء الكهربائية أن تلمس الماء أبداً: يمكن أن يتسبب في توقف الدائرة الكهربائية!!! البخار و الماء الساخن يتسببان في حروق

لا توجّه أبداً فوهة البخار أو الماء الساخن نحو أجزاء الجسم. امسك فوهة البخار / أنبوب الماء الساخن بحذر : للحماية من الاحتراق عند لمس الأجزاء الساخنة مثل الماء و البخار الساخن(يستخدم قفازاً واقياً)!

لا تقوم بتشغيل الماكينة إلا بعد التأكد من أن خزان الماء مملوء. التأكد من أن خزان الماء موضوع في مكانه الصحيح.

(1) عند تشغيل الماكينة، اضغط على المفتاح (3) لإضاءة الضوء (11) على الترمومتر

الذي سيظهر أن الماكينة في حالة التشغيل و أن مقاومة السخان تقوم بعملية التسخين .

(2) ثم افتح صنبور فوهة البخار (10) و اضغط على مفتاح تسليم القهوة (4) لتسهيل عمل المضخة الأولى. يحدث الضخ الأولي عند تدفق الماس من فوهة البخار.

(3) أغلق صنبور البخار(10) و أبق مفتاح تسليم القهوة (4) مضغوط، حتى يتدفق الماء من وحدة التخمر (9).

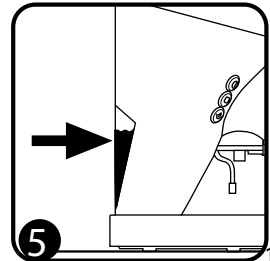
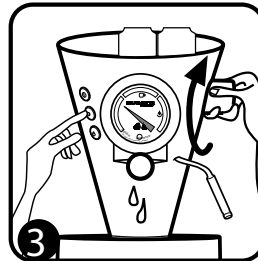
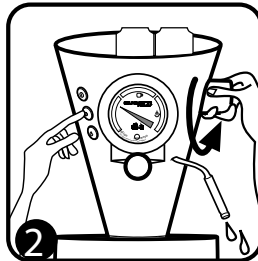
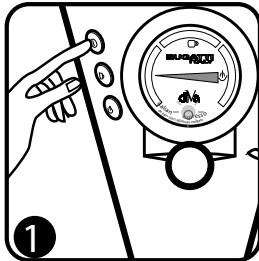
(4) قم بغلاق مفتاح تسليم القهوة (4) . انتهت عملية التشغيل.

(5) تأكد دائماً أن خزان الماء مملئ (2) و أن أنبوب الامتصاص تم تركيبها بطريقة صحيحة.

تحذير: المضخة ستلتف بشكل غير قابل للإصلاح إذا تشغيل الماكينة بدون ماء حتى لو لفترة قصيرة

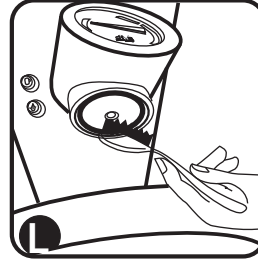
(6) في كل مرة تقوم بملء الخزان بالماء (2) ، تذكر إفراغ مياه الصّرف من الخزان

الواقعة تحت مصفاة القطرات (14) .



التنظيف والصيانة

قبل تنظيف الجهاز، أدر المفتاح الرئيسي في وضع الإيقاف و انزع المكبس من الكابس الكهربائي .
انتظر قليلاً ليبرد الجهاز. يجب أن ينظف الجهاز بقطعة قماش نظيفة رطبة غير قابلة للتآكل لمنقوعة بقطرات
قليلة من منظف غير مسبب للاحتكاك (لا تستخدم أبداً المذيبات). بعد استخدام الجهاز نظف
المرشح وحامله دائماً و امسح سطح الحامل المصنوع من الفولاذ الصلب ووحدة التخمر بقطعة قماش مبللة.

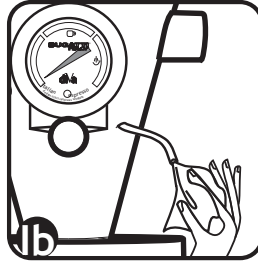
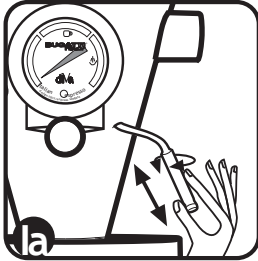


H: تنظيف الفلتر

لمسحوق القهوة: احرص
على أن الفتحات في الفلتر
خالية من مسحوق القهوة
إذا لزم الأمر، نظفهم
بفرشاة صغيرة.

L: تنظيف وحدة التخمر

(9) وطوق التثبيت. نظف بانتظام
أسفل وحدة التخمر(9) بفرشاة
رطبة (الصورة L) من أجل إزالة
كل بقايا القهوة. يجب أن ينظف
الطوق باستمرار.



(Ic/Ib/Ia) لتنظيف الحليب المتبقي من فوهة البخار(8)
انتظر أولاً حتى تبرد الفوهة لكي لا تحترق. ثم أزل الفوهة الخاصة
باستخراج البخار (12) بسحبها بلطف و تدويرها إلى اليمين
واليسار. نظف الفتحة الجانبية لفوهة البخار للحماية (12) بعود
أسنان، ثم أغسل ما بداخلها من الداخل والخارج جيداً. استخدم
اسفنج رطبة لإزالة الحليب المتبقي من الفوهة (8) نظف فتحة
البخار (8) بعود أسنان(أنظر قسم التنظيف والصيانة). استخدم
اسفنج رطبة لإزالة الحليب المتبقي من الفوهة(8) ومن جهاز
الحماية (12). استخدم مقبض البخار (10) لفتح صنوبر البخار
لسماح البخار وقطرات الماء بالتسرب لتواني معدودة (2-3).
أعد إيصال جهاز الحماية (12) على فوهة البخار (10).

في كل مرة تملأ فيها خزان الماء (2)، تذكر أن تفرغ مياه
صرف الخزان الموجود أسفل شبكة التقطير(14).

نصائح و توصيات الاستخدام إعداد الماكينة

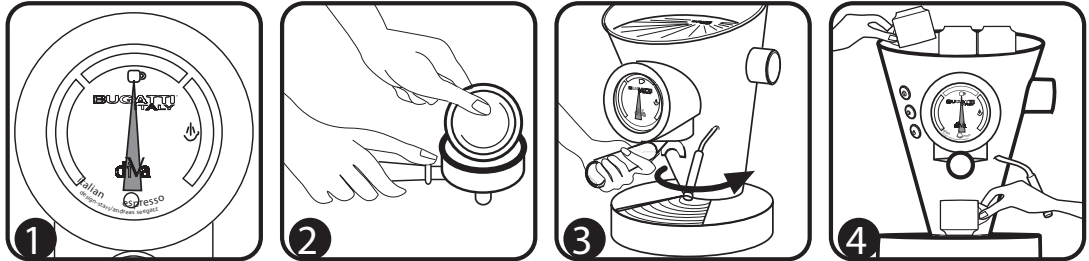
لأول مرة تستخدم دييفا الماكينة أو تم استخدامها بعد فترة طويلة من عدم الاستعمال:

- 1) يتم ملء الخزان (2) بالماء البارد.
- 2) وصل الجهاز بكابس الحائط مع مطابقة و متابعة إرشادات الأمان المحددة في الصفحة 19-20.
- 3) تشغيل الماكينة بواسطة المفتاح (3)، سيشتعل الضوء الأحمر على الترمومتر (11).
- 4) تشغيل النظام المائي: افتح صنبور البخار بتدوير المقبض (10) باتجاه معاكس لعقارب الساعة ثم اضغط مفتاح تسليم القهوة (4). عندما يترك الماء فوهة البخار (8) أغلق الصنبور بتدوير مقبض البخار باتجاه حركة عقارب الساعة . انتظر دقائق قليلة حتى يخرج الماء من وحدة التخمير (9) ثم أوقف انسياب الماء بالخارج باستخدام مفتاح تسليم القهوة (4) لإغلاق المضخة .
- 5) انتظر حتى وصول يد الترمومتر إلى الوضع الظاهر برمز فنجان القهوة على الترمومتر (6) في هذه الحالة تصبح الماكينة جاهزة للاستخدام .

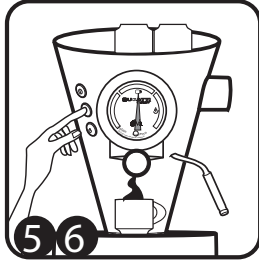
دييفا مزودة بوحدة حامل-فلتر (16) مع فلتر خاص عند استخدام (15) , وحدة فلتر مسحوق القهوة لتجهيز فنجان واحد (18) و فلتر لمسحوق القهوة لتجهيز عدد 2 من الفناجين (19)

قهوة بالأغلفة

- 1) تأكد حتى وصول يد الترمومتر إلى الوضع الظاهر برمز فنجان القهوة
- 2) ضع الفلتر (18) في وحدة حامل الفلتر (16) لسكب عدد فنجان واحد و ضع الغلاف فوقه. تأكد من أنك وضعت في مكانه الصحيح .
- 3) أدخل وحدة حامل- الفلتر (16) على قاعدة وحدة التخمير (9) و ثبتها بإدارة المقبض إلى اليمين حتى وسط الماكينة (يجب أن يدار المقبض حتى الوصول إلى درجة الضغط الصحيح مع التحكم حتى الوصول إلى مرحلة تسليم القهوة) .
- 4) خذ فنجان قهوة جاف و دافئ من على سطح تسخين الفناجين (1) وضعه تحت فتحة حامل الفلتر

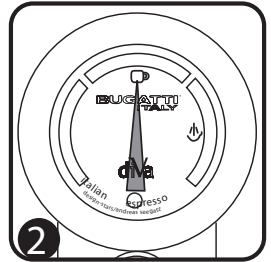
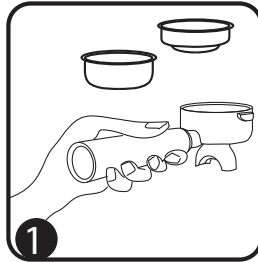


- (5) اضغط على الزر (4) لتبدأ تسليم القهوة.
- (6) ثم اضغط الزر (4) مرة أخرى لإيقاف تسليم القهوة: يمكن أن تقرر أي نوع من القهوة تحب: ريسيرتو, اسبرسو, لنجو أو ... غيرها
- (7) قدم القهوة فوراً حتى تستمتع أكثر برائحها.
- (8) أزل وحدة حامل الفلتر (16) من وحدة التخمر (9) بتدوير المقبض إلى اليسار .
- (9) أزل مسحوق القهوة ثم ضعه في سلة المهملات .
- (10) الماكينة جاهزة لعمل قهوة جديدة .
- (11) في نهاية كل دورة ، نحن ننصح بإدخال وحدة حامل الفلتر في المكان الصحيح لوحدة التخمر(9) : سيظل الفلتر دافئ لإعداد قهوة جديدة في درجة حرارة صحيحة. (انظر إلى الصورة رقم 3)
- (12) تنبيه: تأكد دائماً أن خزان الماء (2) مملوء. لا تقوم بعملية التشغيل إلا بعد التأكد من أن الخزان به ماء.



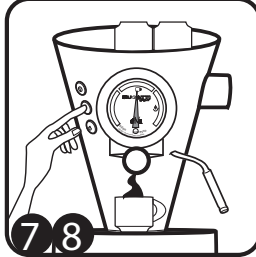
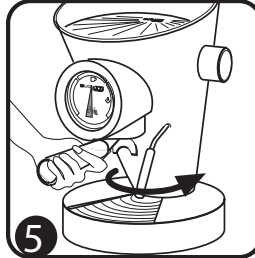
قهوة بالمسحوق

- (1) ضع المصفاة (18) في الوحدة الحاملة للمصفاة لقهوة المسحوق (16) لصب فنجان واحد من القهوة.
- ضع المصفاة (19) في الوحدة الحاملة للمصفاة لقهوة المسحوق (16) لصب فنجانين من القهوة.
- (2) تأكد أن يد الترمومتر في وضع رمز قذح القهوة



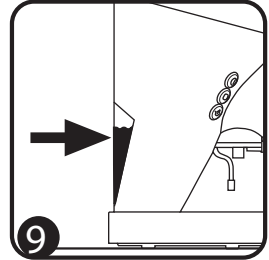
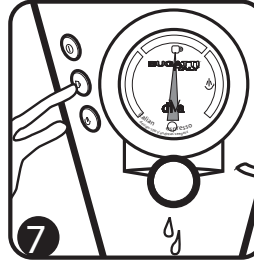
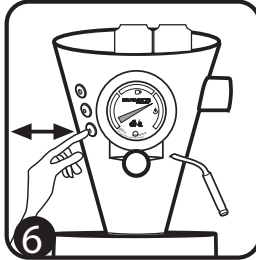
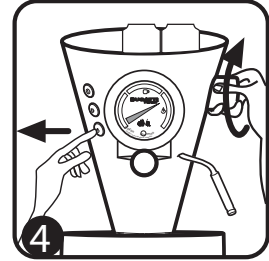
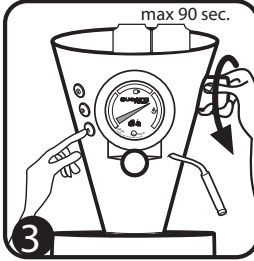
نصائح و توصيات للاستخدام

- (3) أمسك بوحدة حامل المرشح للقهوة المطحونة (16) أدخل المرشح (18) لقهوة واحدة أو المرشح (19) لكوبين من القهوة، وفقاً للمتطلبات.
- (4) اسكب القهوة المطحونة بالمكيال المناسب (23): مكيال واحد لكوب من القهوة أو مكباينين لكوبين من القهوة، على حسب المرشح المستخدم.
- (5) اضغط قليلاً على القهوة المطحونة التي داخل المرشح باستعمال أداة الضغط المناسبة.
- (6) أدخل وحدة حامل المرشح (16) في مكانها بوحدة التخمير (9) وشدها بإدارة المقبض إلى اليمين حتى وسط الجهاز (يجب أن يُدار المقبض حتى يصل إلى مستوى يحكم الضغط فيه أثناء استلام القهوة) .
- (7) خذ كوب أو كوبين جافين ودافئين من سطح تدفئة أكواب القهوة وضعهما تحت فوهة حامل المرشح.
- (8) اضغط على الزر (4) لتبدأ عملية استلام القهوة.
- (9) ثم اضغط على الزر (4) مرة أخرى لإيقاف عملية استلام القهوة: يمكن أن تختار أي نوع من القهوة: "ريستريتو"، "اسبرسو"، "لونجو" أو ...
- (10) قدم القهوة فوراً لتستمتع أكثر برائحتها.
- (11) أزل وحدة حامل- المرشح (16) من وحدة التخمير (9) بتدوير المقبض إلى اليسار .
- (12) أزل القهوة المطحونة وضعها في سلة المهملات. (انظر إلى فصل: التنظيف والصيانة)
- (13) الجهاز مهياً لتحضير قهوة جديدة.
- (14) في نهاية كل عملية نقترح عليك ترك وحدة حامل المرشح (16) إلى مكانها في وحدة التخمير(9): يبقى المرشح دافئ وجهاز لتحضير قهوة جديدة في درجة حرارة مناسبة. (انظر الصورة 5)
- (15) تحذير: افحص مستوى الماء في الخزان باستمرار (2). لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء !



استخدام البخار لإعداد الحليب للكابتشينو و لتسخين الماء للشاي

- 1 شغل الجهاز بالضغط على الزر الرئيسي (3)، افتح صنبور البخار لثواني قليلة بتدوير مقبض البخار (10) عكس اتجاه عقارب الساعة لإيقاف عملية التكتيف.
- 2 أغلق الصنبور مرة أخرى بتدوير مقبض البخار (10) باتجاه عقارب الساعة .
- 3 اضغط على مفتاح البخار (5) وانتظر مؤشر الترمومتر حتى يصل إلى علامة البخار، ثم افتح الصنبور (10) لإيصال البخار. يمكن أن يصل البخار في مدة أقصاها 90 ثانية.
- 4 للحصول على بخار أكثر، اترك مفتاح البخار (5) و أغلق الصنبور (10) .
- 5 اضغط زر استلام القهوة (4) حتى يخرج الماء من وحدة التخمير (9) ثم كرر العمليات السابقة بداية من الخطوة رقم (3) لهذه الفقرة .
- 6 بعد استخدام فوهة البخار، تذكر دائما أن تضغط على المفتاح (5) لإيقاف تدفق البخار مرة أخرى .
- 7 مهم : لوصول الجهاز إلى الحرارة المثالية للقهوة بسرعة فورية، بعد إغلاق الصنبور (10) و التأكد من أن المفتاح (5) مغلق اضغط على زر استلام القهوة (4) حتى يخرج الماء من وحدة التخمير (9) .
- 8 الجهاز جاهز لتحضير القهوة مرة أخرى .
- 9 تذكر دائما عند ملاء الخزان بالماء (2) ، تذكر تفريغ مياه الصرف من الخزان الواقع تحت المصفاة (14) .
- 10 تحذير : افحص مستوى الماء في الخزان باستمرار (2) . لا تقم بتشغيل الجهاز بدون ماء!



نصائح و توصيات الاستخدام

إعداد الكابتشينو

لصنع كابتشينو على الطراز الإيطالي اللذيذ، اتبع هذا الإجراء بعناية:

- (1) أعد قهوة إسبرسو في كوب كابتشينو بوغاتي أو أكثر (يعتمد على حسب كم من كوب تريد أن تصنع) . اتبع التوجيهات لصنع الإسبرسو في الصفحات السابقة .
- (2) املاً نصف الإبريق بالحليب البارد.
- (3) بعد الضغط على مفتاح البخار (5)، انتظر مؤشر الترمومتر (6) ليصل إلى مستوى البخار.
- (4) حرك فوهة البخار (8) إلى وضع مريح، ضع الإبريق تحت الفوهة و اغمر الفوهة بالحليب .
- (5) افتح صنبور البخار تدريجياً بتدوير مقبض البخار (10) عكس عقارب الساعة .
- (6) سيدفع البخار من الفوهة على الحليب و ينتج رغوة نموذجية لكابتشينو إيطالي حقيقي .
- (7) عند الوصول إلى كمية الرغوة المناسبة، أغلق صنبور البخار بتدوير مقبض البخار (10) باتجاه عقارب الساعة .
- (8) **تذكر ضغط مفتاح البخار (5) لإيقاف البخار .**
- (9) حرك الإبريق بعيداً عن فوهة البخار .
- (10) أضف رغوة الحليب لقهوة الإسبرسو التي أعدت سابقاً في أكواب خاصة (1 point) . رش بودرة الكاكاو على الرغوة و استمتع بطعم الكابتشينو .

(11) **مهم :** لكي يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المثالية للقهوة بسرعة فورية، بعد غلق الصنبور (10)

و التأكد من أن المفتاح (5) مطفي، اضغط على زر استلام القهوة (4) حتى يخرج الماء من وحدة التخميم (9) .

(12) **الجهاز مهياً لتحضير القهوة مرة أخرى .**

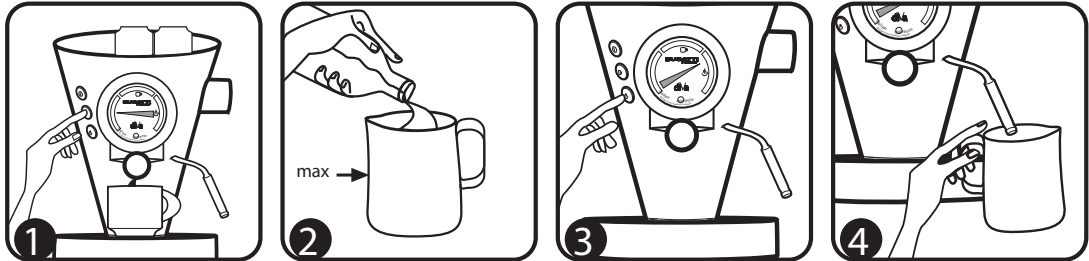
(13) لتنظيف الحليب المتبقي في فوهة البخار (8)، انتظر أن تبرد الفوهة أولاً لكي لا تحترق.

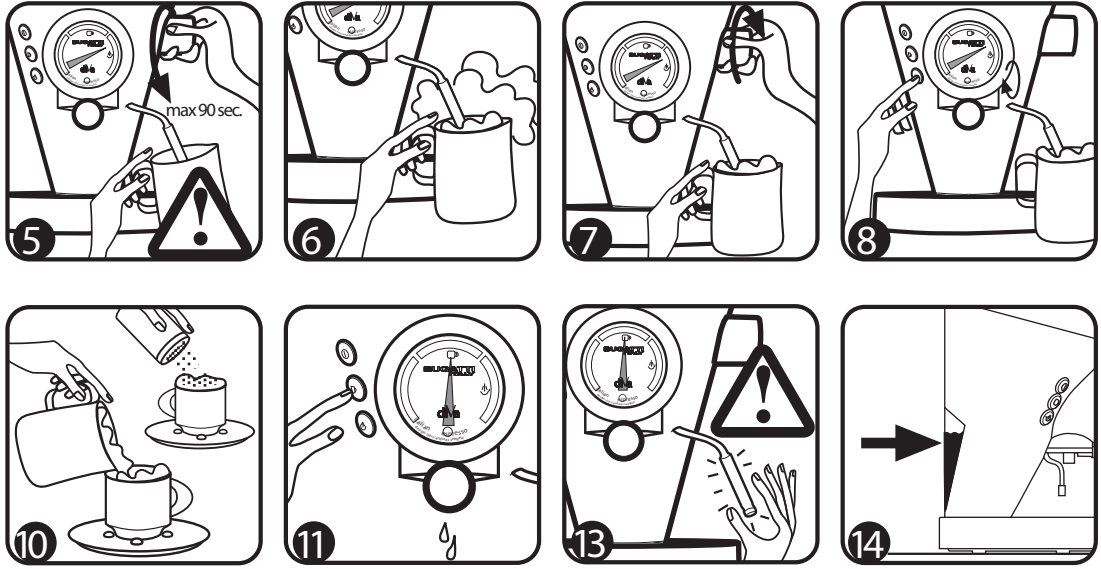
ثم أزل الغطاء الواقى لفوهة البخار القابل للانزاع (12) بسحبه بلطف و تدويره إلى اليمين و إلى اليسار بالتناوب. نظف فوهة البخار الجانبية للحماية(10) بعود أسنان، ثم أغسل الفوهة من الداخل والخارج. مستخدماً إسفنجه رطبة لإزالة الحليب المتبقي في الفوهة (8).

نظف فتحة فوهة البخار (8) مستخدماً عود أسنان (أنظر قسم التنظيف والصيانة). استخدم إسفنجه رطبة لإزالة الحليب المتبقي من الفوهة (8) ومن الغطاء الواقى(12). استخدم مقبض البخار (10) لفتح صنبور البخار و لسماح البخار أو قطرات الماء ان تتسرب لثنائي قليلة (2-3) . أعد الغطاء الواقى (12) مرة أخرى على فوهة البخار (10) .

(14) في كل مرة تملأ الخزان بالماء (2) ، تذكر إفراغ مياه الصرف من الخزان الواقعة تحت المصفاة (14) .

(15) **تحذير :** افحص مستوى الماء في الخزان باستمرار (2) .





أفضل قهوة اسبرسو للحصول على قهوة اسبرسو ممتازة، يجب إتباع الخصائص التالية:

- (1) يجب أن تكون كمية القهوة المطحونة سبعة جم (كحد أدنى نصف جم)
- (2) يجب أن تكون درجة حرارة الماء عند خروجها من الجهاز 88 درجة مئوية (زائد أو ناقص 2 درجة يعتمد على مزيج القهوة المستعمل).
- (3) يجب أن تكون درجة حرارة قهوة اسبرسو 67 درجة مئوية.
- (4) يجب أن يصل ضغط الماء إلى 9 مرات غلاف الهواء الجوي.
- (5) وقت الترشيح، أي الوقت الذي تأخذه القهوة للمرور بالفوهة إلى الكوب يجب أن يكون في 25 ثانية (زائد أو ناقص ثانييتين).
- (6) يجب أن يكون هناك 25 مليلتر من القهوة في الكوب (زائد أو ناقص اثنان ونصف مليلتر)

للحصول على قهوة اسبرسو إيطالية ممتازة كالتي تقدم في المقاهي، نتصح بوغاتي للحصول على قهوة اسبرسو إيطالية ممتازة باستخدام قهوة بوغاتي، إما مسحوق أو مغلفات. هذه القهوة محمصة خصيصاً في فرن يشغل بالوقود الخشبي، تجده فقط لدى ديفا.

نصائح و توصيات للاستخدام

إزالة الترسبات

حشورمرا مرادختسااو ققيقدلاو عطقيلال لمرعألل حمرست. قوسلال يف مرويلال عحاتمرلا داومرلا للضفأب diva افيد عي نصرت مرت لكالتمرا بجي. ءامرلا يف دوجومرلا ريچلالو سللكلال نم ربكألل ءنجلال ءلالأب ءانويألل لدابمرلا چننارلا نم ركتبمرلا CASA يتآچوب ازاك ءچارلا ءمرخ نم وأ اهب قوئومرلا عيبلا ءطقن نم هبلط قيرط نع ءحشورمرا لدابتساا يف ءنظفلا قريقفو نءامرلا ءليلق هايم مرادختساا للضفي؛ مركاتكالبش يف دوجومرلا ءامرلا رسع ءچرد نع مرالعستسالو BUGATTI مرويدوصلاب

30 دعب. ءوهق بوك 1000 يلاوح عمر قفاوتت يتلاو ءمردختسمرلا هايمرلا نم ءرتل 30 لك حشورمرا لدابتساا مرتي نم بأ بجي لدابمرلا چننارلا حشورمرا. ءامرت هريچ هنكللو ءسللكلال زچتحي دعي ال :تهنتنا نوكت حشورمرا قايح ءرود نإف ءرتل

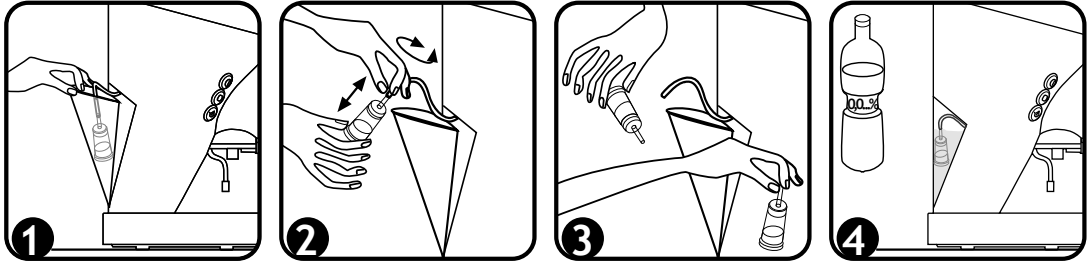
ءخضمرلا بحس بوبنأب لصتمو نانخل لءاد دوجومر تانويألل ءليللال ءطيسببال تامرليءلال عابتب بجي حشورمرا اذه لدابتساا لچأ نم

1) ءامرلا نازخ عزنا

2) براقع هاچتاسكعو ءعاسلا براقع هاچتاي لدابتلاب ردأو بحساي رخألل ديلا ب ءدحاو دي ب حشورمرا ذخأ عمر مسفن بوبنألل بحسني شيحب حشورمرا لعل ءتبثمرلا ءلصولو نم براقلاب بحسلا بوبنأ ءعاسلا

3) طغض ءلچاب حشورمرا ءلصولو لعل بحسلا بوبنأ لءادأو BUGATTI CASA يتآچوب ازاك يلاصلأل ديچلا حشورمرا ذخ لوط لعل مسفن بوبنألل لءدي شيحب ءعاسلا براقع هاچتاسكعو ءعاسلا براقع هاچتاي لدابتلاب ريصق فلو ءللمركأب ءلصولو

4) چزاظ ءامرب ءئللمر عمر ءنيكامرلا رقمري يف ءقذب هعضو دءأو نانخل اي حشورمرا عمر بوبنألل آدچمر لءادأو. **ملاحظة مهمة: لا تستخدم منتجات إزالة الترسبات مع ديفيا.**



المشكلة	مسيببات المشكلة	الحل
الطاقة في وضع التوصيل ولكن لا يوجد ضوء	الجهاز غير موصل بالكهرباء	التأكد من أن الوصلة الكهربائية موصلة بمكبس الحائط وإلى الجهاز. تحقق من وجود تيار كهربائي في النظام الخاص بالكهرباء.
لا يمكن استلام القهوة، يصدر من المضخة صوت مرتفع	لا توجد مياه في الخزان (2) الخزان في وضع غير صحيح	ملء خزان المياه (2) بالمياه العذبة. موقف وضع الخزان بشكل صحيح في مقعده. تحذير: تحقق باستمرار من مستوى المياه في خزان (2)

المشكلة	مسيبات المشكلة	الحل
طعم القهوة ذو مذاق محروق	زر البخار (5) مفتوح.	اتبع الإجراء في النقطة (6) في القسم الخاص "باستخدام البخار" ، صفحة 26 ، لتحضير الجهاز إلى درجة الحرارة المثالية للقهوة مرة أخرى.
قطرات الماء على مصفاة التنقيط		من الطبيعي هناك قطرات من القهوة ، يرجع ذلك إلى أن قطرات القهوة وينبغي الانتهاء منها من مصفاة حامل الفلتر (15)
أثناء تجهيز رغوة الحليب لا نستطيع الحصول على رغوة الكابتشينو بشكل صحيح	أ. مؤشر للحرارة لم يصل بعد إلى مرحلة البخار ب. فوهة البخار (8) مسدودة هي والجزء الحامي له (12)	أ. تأكد من أن زر البخار (5) قيد التشغيل وانتظر أن مؤشر للحرارة (6) قد وصل على حد تكوين البخار. ب. تنظيف الثقب الجانب لحماية فوهة البخار (12) باستخدام مسواك شبي ، ثم يغسل جيدا داخل وخارج (انظر الفصل الخاص بالتنظيف والصيانة).
القهوة ليست ساخنة	أ. الكؤوس باردة ب. وحدة حامل المرشح (16) باردة ج. عامل التسخين للغلاية لا يعمل	أ. ترك الفناجين فوق لوح التسخين الدافئ (1) أو يتم شطفهم بالماء الساخن قبل استخدامهم مع ماكينة القهوة ب. اترك وحدة حامل الفلتر (16) في مقف وحدة تخمير (9) بحيث تكون ساخنة دائما وتكون مستعدة لعمل فجان قهوة جديد في درجة الحرارة الصحيحة ج. يرجى الاتصال بمكتب خدمة العملاء أو إرسال بريد الكتروني إلى بوغاتي على diva@casabugatti.it لحجز موعد للقيام بمساعدتك. يرجى ملاحظة أن عنصر التدفئة والمواد المستهلكة هي خارج نطاق حماية الضمان (الضمان يحمي المكونات الأصلية المعيبة التي تعمل من البداية بسبب عيوب التصنيع).
تسرب الماء بين وحدة حامل الفلتر (16) و وحدة التخمير (9)	أ. هناك بقايا مسحوق القهوة على وحدة التخمير و طوق الإحكام (9) و / أو على حافة حامل الفلتر (16) ب. إذا كنت تصنع القهوة باستخدام أغلفة القهوة لم يتم وضع الجراب بشكل صحيح في منتصف سلة الفلتر (15) ج. إذا كنت تصنع القهوة بمسحوق القهوة: هناك الكثير من القهوة في الفلتر الذي تستخدمه : فلتر (18) لصنع فجان 1 أو فلتر (19) لفجانين. د. وحدة التوزيع (9) بالية	أ. تنظيف بانتظام إطار التحكم في وحدة التخمير (9) بفرشاة مبللة (1 figure) من أجل إزالة كل بقايا القهوة. يجب تنظيف إطار التحكم بصفة دائمة، (راجع قسم التنظيف والصيانة). ب. وضع الغلاف في وسط الفلتر (15) ج. ضع في الفلتر "cup1" (18) ليس أكثر من 7 غرامات 7 أو كوب واحد من كأس قياس (23) من مسحوق البن . وضع 2 كوب في (19) تصفية ليس أكثر من 14 غراما أو 2 من كأس قياس (23) من مسحوق البن. د. يرجى الاتصال بمكتب خدمة العملاء أو إرسال بريد الكتروني إلى بوغاتي على diva@casabugatti.it لحجز موعد للقيام بمساعدتك. يرجى ملاحظة أن إطارات التحكم خارج نطاق حماية الضمان (الضمان يحمي المكونات الأصلية المعيبة التي تعمل من البداية بسبب عيوب التصنيع).

ضمان

- 1) يعتبر هذا الضمان لاستبدال أو إصلاح مجاني لأي الأجزاء التي يتألف منها الجهاز التي فيها خلل من الأصل بسبب عيوب التصنيع.
- 2) في حالة لا يمكن إتمام عملية الإصلاح أو أن الأخطاء تتكرر، بناء على تقدير الشركة المصنعة الوحيدة، سيتم استبدال الجهاز.
- 3) الضمان لا يغطي الأضرار الناجمة عن : استخدام غير صحيح أو خاطئ ، بسبب العيوب التي عرضي كسور أو لا مبالاة ، عدم مراعاة التعليمات والتحذيرات ، وتركيب وصيانة غير صحيحة ، صيانة و / أو التعديلات التي يشغلها أفراد غير المصرح به. استخدام قطع الغيار غير الأصلية ، ونقل أي ظرف من الظروف الأخرى التي لا يمكن أن يعزى إلى أخطاء التصنيع ، و جميع المطالبات لا ينتظر أن يساندها القانون فهي أمور تستثنى من القانون.
- 4) والضمان لا يغطي الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير السليم وخصوصا لاستخدام غير المنزلي.
- 5) والصانع يقبل أي مسؤولية عن أي ضرر مباشر أو غير مباشر أو عن إصابات بين الأشياء والأشخاص و الحيوانات الأليفة التي قد تنجم عن عدم الالتزام من قبل جميع أنظمة السلامة الواردة في هذا الدليل ، لاسيما عدم الامتثال للتعليمات حول استخدام وتركيب وصيانة الجهاز.
- 6) يجب استبدال أو إصلاح لابد أن تكون في فترة الضمان.
- استبدال المواد المستهلكة مثل المرشحات، أو قطع إحكام الجهاز، والمقاومة، الخ، هي التي لا يغطيها الضمان.
- 7) لممارسة الحقوق المذكورة أعلاه، يجب على العميل إحضار البطاقة المرفقة ومملوءة بالبيانات حسب الأصول : الضمانات أن يغيب واحد من الأجزاء التالية لا يجوز أن تؤخذ في الاعتبار : عنوان المرسل ، ختم محل البيع بالتجزئة رقم و / أو تاريخ رصيد الدفع.

مركز خدمة

في حالة وجود خطأ في الجهاز ، اتصل بالوكيل المعتمد لشركة بوغاتي ، الذي سيرسل الجهاز إلى الشركة المصنعة.

المشتري هو المسئول عن دفع التكلفة لجميع الإصلاحات التي لا يغطيها التأمين..

حيثما أمكن ، وللحفاظ على الجهاز بقدر الإمكان ابقِ الجهاز في عبوته الأصلية .

معلومات هامة للتخلص الصحيح من المنتج وفقا للمفوضية الأوروبية 2002 / 96/EC.



في نهاية المقترض العمري للجهاز ، يجب التخلص منه بطريقة حضارية.

ويجب أن يؤخذ في أماكن خاصة في جمع هذه النفايات الخاصة في مركز تجميع تقوم بتقديم هذه الخدمة.

التخلص من الأجهزة المنزلية مع الوضع في الاعتبار تجنب بشكل منفصل العواقب السلبية المحتملة التي يترتب على البيئة والصحة التخلص غير المناسب ،

كما يمكن أيضاً استرداد المواد المكونة للحصول على موفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد.

تذكيراً للحاجة المهمة في التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل و حضاري، وأنه مشار على على الأدوات المنزلية . نخلص منها (داخل سلال المهملات المتحركة المزودة بعجلات.) كما هو مبين في الصورة

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Αγαπητέ Πελάτη,

Η καφετιέρα Dīva, σας δίνει τη δυνατότητα να παρασκευάσετε espresso και κανονικό καφέ χρησιμοποιώντας είτε μερίδες καφέ είτε αλεσμένο καφέ. Όπως όλες οι οικιακές συσκευές έτσι και αυτή η καφετιέρα, πρέπει να χρησιμοποιείται με φροντίδα και προσοχή για να αποφύγετε ατυχήματα από εγκαύματα και για να μην προκληθεί βλάβη στην καφετιέρα.

ΠΡΙΝ ΘΕΣΕΤΕ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ, ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. Μην χρησιμοποιήσετε τη μηχανή εάν δεν έχετε εξοικειωθεί πλήρως με τις οδηγίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Δεν φέρουμε ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από:

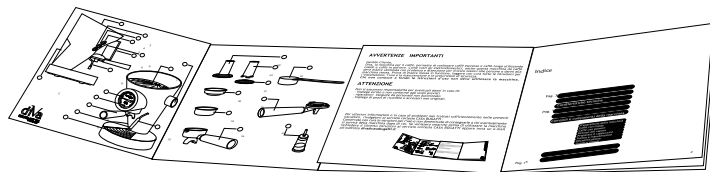
- λανθασμένη χρήση ή χρήση άλλη από αυτή για την οποία προορίζεται η συσκευή
- επισκευές που διεξάγονται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα
- χρήση μη γνήσιων ανταλλακτικών ή εξαρτημάτων

Οδηγίες Χρήσης

Για περισσότερες πληροφορίες, ή σε περίπτωση προβλημάτων που δεν εξηγούνται αρκετά στις παρούσες οδηγίες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της CASA BUGATTI.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ προσεκτικά και παραδώστε τις σε όσους χρησιμοποιήσουν την μηχανή μετά από εσάς. Εάν οι οδηγίες χαθούν πριν χρησιμοποιήσετε τη μηχανή, ζητήστε το εγχειρίδιο από τον αντιπρόσωπο της CASA BUGATTI ή στείλτε e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση diva@casabugatti.it

Στην πρώτη σελίδα του εξώφυλλου θα βρείτε τις εικόνες που σχετίζονται με το κείμενο. Κρατήστε την πρώτη σελίδα ανοιχτή καθώς θα διαβάζετε τις οδηγίες χρήσης.



Περιεχόμενα

Τεχνικά Χαρακτηριστικά	σελ. 195
Τμήματα μηχανής	σελ. "
Εξαρτήματα	σελ. "
Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας	σελ. 196/197
Εγκατάσταση και έναρξη λειτουργίας	σελ. 198
Καθαρισμός και συντήρηση	σελ. 199
Συμβουλές και συστάσεις για τη χρήση	σελ. 200/207
Ρύθμιση της μηχανής	σελ. 200
Καφές σε μερίδες	σελ. "
Άλεσμένος καφές	σελ. 201/202
Χρήση του ατμού	σελ. 203
Παρασκευή cappuccino	σελ. 204/205
Αφαλάτωση	σελ. 206
Οδηγός επίλυσης προβλημάτων	σελ. 206/207
Ο καλύτερος καφές espresso	σελ. 205
Εγγύηση	σελ. 208

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς	Ανατρέξτε στην ετικέτα ενδείξεων κάτω από τη μηχανή
Τάση	Ανατρέξτε στην ετικέτα ενδείξεων κάτω από τη μηχανή
Διαστάσεις	Διάμετρος περίπου 240 x ύψος 365 χιλ.
Υλικό	Συμπαγές χυτό αλουμίνιο και ανοξείδωτο ατσάλι 18/10
Βάρος	Περίπου 6,5 κιλά
Μήκος καλωδίου ρεύματος	Περίπου 1,2 μέτρα
Αντλία	15 bar, ηλεκτροπαλμική
Χωρητικότητα μπόιλερ	Περίπου 0,25 λίτρα
Έλεγχος θερμοκρασίας	Μηχανικό θερμομέτρο με πηνίο με αναλογική ένδειξη
Προγραμματισμός ποσότητας	Χειροκίνητος
Παροχή ατμού	Χειροκίνητη
Χωρητικότητα δοχείου νερού	Περίπου 0,8 λίτρα
Χρόνος προθέρμανσης	Περίπου 3 λεπτά
Θερμική προστασία υπερφόρτωσης	Ενσωματωμένη
Μόνωση	Βαθμός προστασίας I
Εγκρίσεις	Ανατρέξτε στην ετικέτα ενδείξεων κάτω από τη μηχανή
Συμμόρφωση	CE -89/336/ΕΟΚ
Εγγύηση	Σύμφωνα με την επισυναπτόμενη βεβαίωση εγγύησης

Τμήματα μηχανής

Επιφάνεια ζεστάματος φλυτζανιών	①	Σωληνάκι ατμού	⑧
Δοχείο νερού	②	Μονάδα απόσταξης	⑨
Πλήκτρο on/off	③	Κουμπί ατμού	⑩
Πλήκτρο παροχής καφέ	④	Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας	⑪
Πλήκτρο ατμού	⑤	Προστατευτικό για το σωληνάκι ατμού	⑫
Θερμόμετρο	⑥	Σχάρα σταξίματος	⑬
Θήκη φίλτρου	⑦		

Εξαρτήματα

Θήκη για μερίδες καφέ	⑮	Πιεστήρας αλεσμένου καφέ	⑳
Θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ μερίδες καφέ	⑯	Δοσομετρητής	㉑
Φίλτρο 1 φλυτζανιού	⑰	Φίλτρο νερού με ανταλλαγή ιόντων	㉒
Φίλτρο 2 φλυτζανιών	⑱	Καλώδιο ρεύματος με φις	㉓

Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΕΝΗΛΙΚΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΙ ΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ.

1. Για να προστατευτείτε από πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία και τραυματισμό ατόμων **ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ Ή ΟΛΟ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ, ΤΑ ΦΙΣ Ή ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΤΗ ΜΗΧΑΝΗ ΜΕΣΑ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΖΕΣΤΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ, ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ.** Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές ή τα πλήκτρα. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν αγγίζετε τα ζεστά τμήματα της μηχανής όπως το σωληνάκι ζεστού νερού/ατμού (χρησιμοποιήστε προστατευτικό γάντι): ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ! Ο ατμός και το ζεστό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην κατευθύνετε ποτέ το σωληνάκι ατμού ή ζεστού νερού προς τα μέρη του σώματός σας.

2. **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.** Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται. Μην επιχειρήσετε οποιαδήποτε τεχνική μετατροπή καθώς κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο.

3. Απαιτείται στενή επίτηρηση όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.

Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός και αν επιτηρούνται ή τους δίνονται οδηγίες.

Η καφετιέρα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες που γνωρίζουν πώς να την χρησιμοποιήσουν σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.

4. Μην αγγίζετε ποτέ τα ηλεκτρικά μέρη της συσκευής. Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία ή σοβαρό τραυματισμό.

Συνδέστε τη μηχανή σε πρίζα με κατάλληλη τάση. Η τάση πρέπει να ανταποκρίνεται σε αυτήν που υποδεικνύεται στην ετικέτα ενδείξεων κάτω από τη μηχανή. **Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα που χρησιμοποιείτε είναι γειωμένη.**

5. **Εικόνα Α:** καλώδιο ρεύματος. Σας παρέχεται ένα μικρό αποσπώμενο καλώδιο παροχής ρεύματος για να μειωθεί ο κίνδυνος να μπερδευτεί ή να αναποδογυρίσει η μηχανή εάν το καλώδιο είναι πιο μακρύ. Μακρύτερα αποσπώμενα καλώδια ρεύματος ή επεκτάσεις καλωδίου είναι διαθέσιμες και μπορούν να χρησιμοποιηθούν εάν προσέχετε ιδιαίτερα κατά τη χρήση τους. Εάν χρησιμοποιείτε μακρύ αποσπώμενο καλώδιο ρεύματος ή επέκταση καλωδίου:

a) Τα ηλεκτρικά στοιχεία που αναγράφονται στο αποσπώμενο καλώδιο ρεύματος ή στην επέκταση καλωδίου πρέπει να είναι σύμφωνα με τα στοιχεία της συσκευής.

b) Η επέκταση πρέπει να διαθέτει γείωση, (καλώδιο με 3 αγωγούς) και το μακρύτερο καλώδιο πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην τσακίζει και να μην κρέμεται από τον πάγκο για να μην τραβηχτεί και να μην σκοντάψουν σε αυτό παιδιά.

c) Μην τοποθετείται τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εστίες γκαζιού, ηλεκτρικές εστίες ή φούρνο.

d) Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικό χώρο. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες. Μην λειτουργείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φισ ή όταν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω με οποιονδήποτε τρόπο. Επιτρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο service για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση. Η χρήση εξαρτημάτων που συνιστώνται από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό ατόμων.

Εγκατάσταση και έναρξη λειτουργίας

6. **Εικόνα Β:** Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν μπορούν να παίξουν με τη μηχανή. Τα παιδιά δεν έχουν επίγνωση των κινδύνων που προκύπτουν από τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. μηχανή πρέπει να είναι τοποθετημένη έτσι ώστε η επιφάνεια ζεστάματος φλυτζανιών (1) να βρίσκεται σε ελάχιστο ύψος 1.20 μέτρων από το πάτωμα.

7. Στη συνέχεια τοποθετήστε τη μηχανή σε μια επίπεδη επιφάνεια και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια της συσκευής είναι στερεωμένα σταθερά στην επιφάνεια έτσι ώστε η μηχανή να μην μπορεί να ανατραπεί. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστό νερό ή ατμός: κίνδυνος εγκαυματος! Μην χρησιμοποιείτε τη μηχανή σε περιβάλλον με θερμοκρασία χαμηλότερη από 5°C. Μην τοποθετείτε τη μηχανή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε φλόγα.

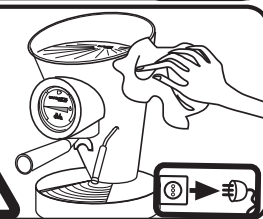
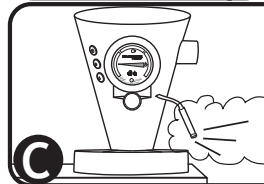
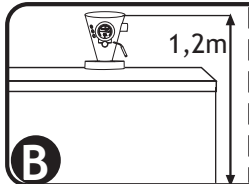
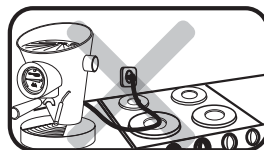
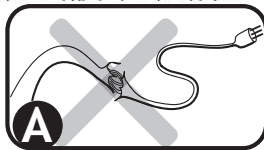
8. **Εικόνα C:** Μην κατευθύνετε το σωληνάκι ατμού ή ζεστού νερού προς τα μέρη του σώματός σας. Προσέχετε ιδιαίτερα όταν αγγίζετε τα πολύ ζεστά τμήματα της μηχανής όπως το σωληνάκι ζεστού νερού/ατμού (χρησιμοποιήστε προστατευτικό γάντι).

9. **Εικόνα D:** Για να βεβαιωθείτε ότι η μηχανή λειτουργεί σωστά, τοποθετήστε την πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια σε ένα αρκετά ελαφρύ και υγιεινό περιβάλλον με εύκολη πρόσβαση σε πρίζα. Κρατήστε τη μηχανή τουλάχιστον 100 χιλιοστά μακριά από τοίχους.

10. **Εικόνα E:** Βγάλτε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε την να κρυσάει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν τον καθαρισμό. Η συσκευή πρέπει να καθαριστεί με ένα υγρό, μη λιπαντικό πανί, στο οποίο θα έχετε στάξει λίγες σταγόνες ουδέτερο, μη οξειδωτικό καθαριστικό (μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά).

11. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, ελαττώματος ή εάν έχετε υποψία ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά μετά από πέσιμο, βγάλτε αμέσως το φιν από την πρίζα. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία συσκευές που έχουν υποστεί ζημιά. Οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται από εξουσιοδοτημένο κέντρο service της CASA BUGATTI. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο και/ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο service της CASA BUGATTI ή στείλτε e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση diva@casabugatti.it. Σε περίπτωση πυρκαγιάς, χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρες άνθρακα-διοξειδίου (CO2). Μην χρησιμοποιείτε νερό ή πυροσβεστήρες σκόνης, hers.

12. Κίνδυνος εγκαυμάτων. Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου υπόκειται σε υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη χρήση. Μην αγγίζετε.



Εγκατάσταση και έναρξη λειτουργίας

Η αρχική συσκευασία έχει σχεδιαστεί για αποστολή με ταχυδρομείο. Φυλάξτε την σε περίπτωση που χρειαστεί να επιστρέψετε τη μηχανή στον προμηθευτή. Πριν εγκαταστήσετε τη μηχανή, ακολουθήστε τις σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας.

Σύνδεση με την παροχή ρεύματος. Να συνδέετε πάντα το ένα φινι του καλωδίου ρεύματος στη συσκευή και το άλλο φινι στην πρίζα. Για να αποσυνδέσετε, πατήστε το πλήκτρο OFF, στη συνέχεια βγάλτε το φινι από την πρίζα. Να γνωρίζετε ότι το ηλεκτρικό ρεύμα μπορεί να σκοτώσει. Να ακολουθείτε αυστηρά τους κανονισμούς ασφαλείας. Η καφετιέρα πρέπει να συνδέεται με το γνήσιο καλώδιο ρεύματος (25) της Casa Bugatti, σε πρίζα με τάση ίδια με αυτήν που υποδεικνύεται στην ετικέτα ενδείξεων κάτω από τη μηχανή. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα που χρησιμοποιείτε είναι γειωμένη.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαττωματικά ή κατεστραμμένα καλώδια ρεύματος.

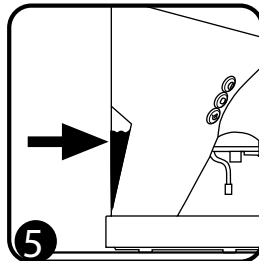
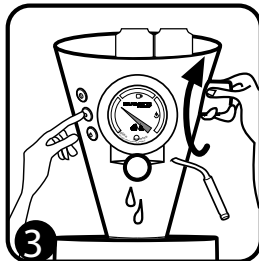
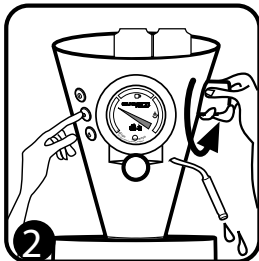
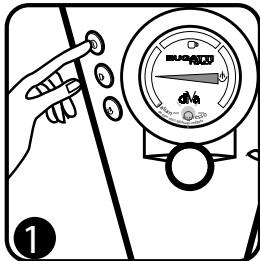
Χρησιμοποιήστε επέκταση καλωδίου, μόνο εφόσον έχετε σιγουρευτεί ότι είναι σε άριστη κατάσταση. Τα καλώδια που ενώνονται πρέπει να έχουν διατομή τουλάχιστον 1mm² και οι πρίζες πρέπει να είναι τριπολικές (γειωμένες).

Μην αφήνετε τα ηλεκτρικά μέρη να έρχονται σε επαφή με νερό: μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα!!! Ο ατμός και το ζεστό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην κατευθύνετε ποτέ το σωληνάκι ατμού ή ζεστού νερού προς τα μέρη του σώματός σας.

Να χειρίζεστε το σωληνάκι ατμού/ ζεστού νερού με προσοχή: κίνδυνος εγκαυμάτων (χρησιμοποιείτε προστατευτικό γάντι)!

Μην θέτετε τη μηχανή σε λειτουργία, χωρίς να έχετε πρώτα γεμίσει το δοχείο με νερό. Φροντίστε έτσι ώστε να τοποθετήσετε το δοχείο νερού προσεκτικά στη θέση του.

- 1) Όταν θέσετε τη μηχανή σε λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο (3) για να ανάψει η ενδεικτική λυχνία (11) στο θερμόμετρο, η οποία υποδεικνύει ότι η μηχανή έχει ανάψει και ότι η αντίσταση θερμαίνεται.
- 2) Στη συνέχεια ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) στο σωληνάκι ατμού και πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) για να διευκολύνετε τη διέλευση νερού μέσω της αντλίας.
- 3) Κλείστε το κουμπί ατμού (10) και κρατήστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) πατημένο έως ότου τρέξει νερό από τη μονάδα απόσταξης (9).
- 4) Στη συνέχεια κλείστε το πλήκτρο παροχής καφέ 4: η λειτουργία έχει τελειώσει.
- 5) Βεβαιωθείτε ότι πάντα υπάρχει νερό στο δοχείο νερού (2) και ότι ο σωλήνας αναρρόφησης έχει τοποθετηθεί σωστά. Προειδοποίηση: η αντλία θα υποστεί ανεπανόρθωτη ζημιά εάν η μηχανή λειτουργήσει χωρίς νερό ακόμα και για μικρό χρονικό διάστημα.
- 6) Κάθε φορά που γεμίζετε το δοχείο (2) με νερό, να θυμάστε να αδειάζετε το νερό που βρίσκεται κάτω από τη σχάρα σταξίματος (14).the drip grid (14).



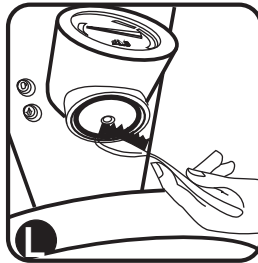
Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν καθαρίσετε τη μηχανή, βάλτε το πλήκτρο λειτουργίας στη θέση OFF και βγάλτε το φινι από την πρίζα. Αφήστε τη μηχανή να κρυώσει

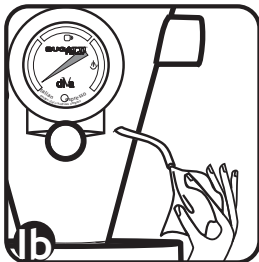
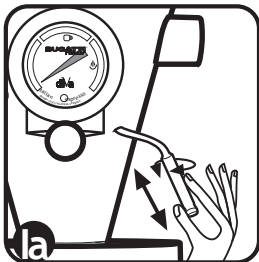
Η συσκευή πρέπει να καθαριστεί με ένα νωπό, μη λιπαντικό πανί, στο οποίο θα έχετε στάξει λίγες σταγόνες ουδέτερο, μη οξειδωτικό καθαριστικό (μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαλυτικά). Αφού έχετε χρησιμοποιήσει τη μηχανή, να καθαρίζετε πάντα το φίλτρο και τις θήκες φίλτρου και να σκουπίζετε την ανοξειδωτή επιφάνεια της θήκης φίλτρου και της μονάδας απόσταξης με ένα νωπό πανί.



H) Καθαρισμός των φίλτρων για αλεσμένο καφέ: ελέγξτε ότι οι οπές δεν έχουν φράξει και εάν είναι απαραίτητο καθαρίστε τις με μια μικρή βούρτσα.



L. Καθαρίστε τη μονάδα απόσταξης (9) και τη φλάντζα της. Καθαρίζετε τακτικά τη φλάντζα κάτω από τη μονάδα απόσταξης (9) με μια βρεγμένη βούρτσα (Εικόνα L) για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα καφέ. Η φλάντζα πρέπει να είναι καθαρή όλη την ώρα



Ia/Ib/Ic) Για να καθαρίσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι ατμού (8), περιμένετε πρώτα να κρυώσει το σωληνάκι για να αποφύγετε έγκαυμα. Στη συνέχεια αφαιρέστε το αποσπώμενο προστατευτικό στο σωληνάκι ατμού (12), τραβώντας το απαλά και περιστρέφοντάς το διαδοχικά προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Καθαρίστε την πλαϊνή οπή του προστατευτικού για το σωληνάκι ατμού (12) με μία οδοντογλυφίδα, στη συνέχεια ξεπλύνετέ το καλά εσωτερικά και εξωτερικά. Χρησιμοποιήστε ένα νωπό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι (8). Καθαρίστε την οπή στο σωληνάκι ατμού (8) με μία οδοντογλυφίδα (δείτε την ενότητα καθαρισμός και συντήρηση) Χρησιμοποιήστε ένα νωπό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι ατμού (8) και από το προστατευτικό του (12). Ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) και αφήστε να απελευθερωθεί ατμός ή σταγόνες νερού για λίγα δευτερόλεπτα (2-3). Τοποθετήστε ξανά το προστατευτικό (12) στο σωληνάκι ατμού (10).

Συμβουλές και συστάσεις για τη χρήση

Ρύθμιση της μηχανής

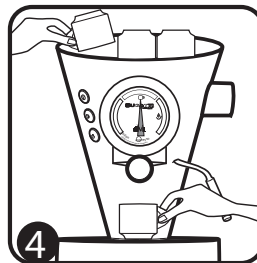
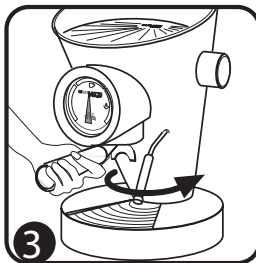
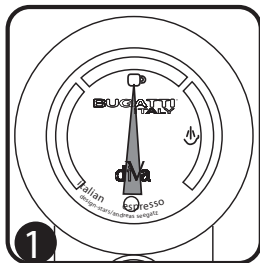
Όταν χρησιμοποιείτε την DIVA για πρώτη φορά ή όταν δεν την έχετε χρησιμοποιήσει για μεγάλο χρονικό διάστημα:

- 1) Γεμίστε το δοχείο (2) με κρύο νερό.
- 2) Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα συμβατή σύμφωνα με τις σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας.
- 3) Ανάψτε τη μηχανή από το πλήκτρο on/off (3). Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία (11) στο θερμομέτρο θα ανάψει.
- 4) Φορτώστε το σύστημα νερού: ανοίξτε το κουμπί ατμού (10), περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4). Όταν βγει νερό από το σωληνάκι ατμού (8), κλείστε το κουμπί ατμού (10) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα. Περιμένετε λίγα λεπτά έως ότου τρέξει νερό από τη μονάδα απόσταξης (9) και στη συνέχεια διακόψτε τη ροή του νερού, χρησιμοποιώντας το πλήκτρο παροχής καφέ (4) για να κλείσετε την αντλία.
- 5) Περιμένετε έως ότου ο δείκτης του θερμομέτρου (6), φτάσει την ένδειξη με το σύμβολο του φλυτζανιού καφέ που αναγράφεται στον πίνακα ενδείξεων του θερμομέτρου (6).
- 6) Η μηχανή είναι έτοιμη για χρήση.

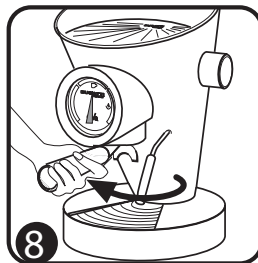
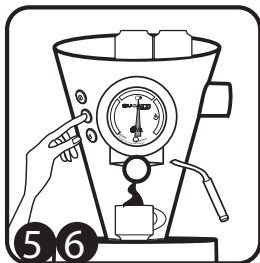
Η μηχανή **DiVa** είναι εξοπλισμένη με θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16), με θήκη φίλτρου για μερίδες καφέ ESE (15), με ένα φίλτρο 1 φλυτζανιού για αλεσμένο καφέ (18) και ένα φίλτρο 2 φλυτζανιών για αλεσμένο καφέ (19)

Καφές σε μερίδες

- 1) Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης του θερμομέτρου βρίσκεται στην ένδειξη με το σύμβολο του φλυτζανιού καφέ.
- 2) Βάλτε πάνω από τη θήκη φίλτρου για μερίδες καφέ (15) μία μερίδα, φροντίζοντας να μπει καλά στη θήκη.
- 3) Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου (15) με τη μερίδα καφέ, στη θήκη της μονάδας απόσταξης (9) και στερεώστε την περιστρέφοντας την χειρολαβή προς τα δεξιά έως περίπου το κέντρο της μηχανής (η χειρολαβή πρέπει να περιστραφεί έως ότου ασκηθεί η σωστή πίεση για να αποφύγετε οποιαδήποτε διαρροή).
- 4) Πάρτε ένα στεγνό και ζεστό φλυτζάνι από την επιφάνεια ζεστάματος φλυτζανιών (1) και τοποθετήστε το κάτω από το στόμιο της θήκης φίλτρου.

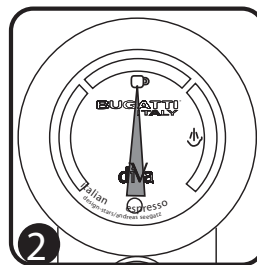
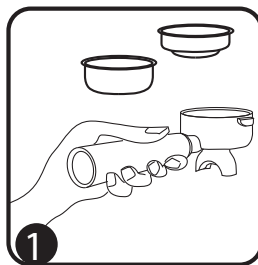


- 5) Πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) για να τρέξει ο καφές.
- 6) Στη συνέχεια πιέστε ξανά το πλήκτρο (4) για να διακόψετε την διανομή καφέ ανάλογα με τον τύπο καφέ που προτιμάτε: "ristretto", "espresso", "lungo" κλπ.
- 7) Σερβίρετε αμέσως τον καφέ για να απολαύσετε το άρωμά του.
- 8) Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου για μερίδες καφέ (15) από τη μονάδα απόσταξης (9), περιστρέφοντας τη χειρολαβή προς τα αριστερά.
- 9) Αφαιρέστε τη μερίδα καφέ και πετάξτε την στον κάδο απορριμμάτων.
- 10) Η μηχανή είναι έτοιμη για παρασκευή νέου καφέ.
- 11) Στο τέλος κάθε κύκλου συνιστούμε να αφήνετε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) τοποθετημένη στη θέση της στη μονάδα απόσταξης (9): το φίλτρο παραμένει ζεστό και έτοιμο να παρασκευάσει νέο καφέ στη σωστή θερμοκρασία (δείτε εικόνα 3)
- 12) **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ελέγχετε συχνά το επίπεδο νερού μέσα στο δοχείο (2). Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς νερό!**



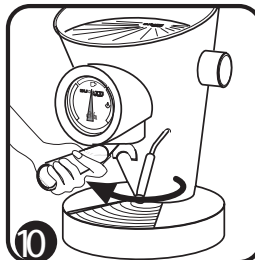
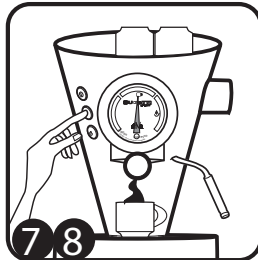
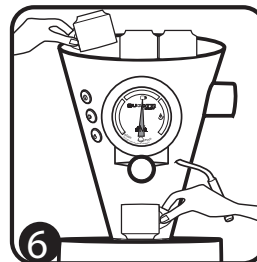
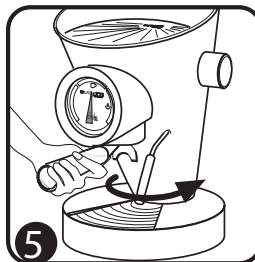
Αλεσμένος καφές

- 1) Τοποθετήστε το φίλτρο 1 φλυτζανιού (18) στη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) για την παρασκευή 1 φλυτζανιού καφέ. Τοποθετήστε το φίλτρο 2 φλυτζανιών (19) στη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) για την παρασκευή 2 φλυτζανιών καφέ.
- 2) Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης του θερμομέτρου βρίσκεται στην ένδειξη με το σύμβολο του φλυτζανιού καφέ.



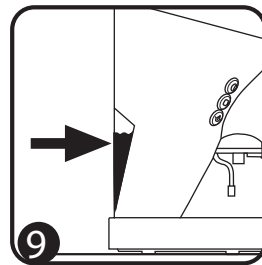
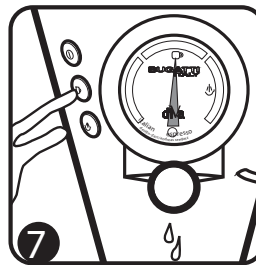
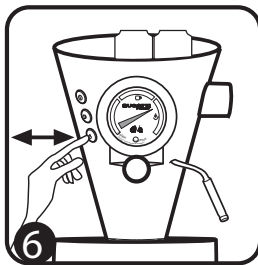
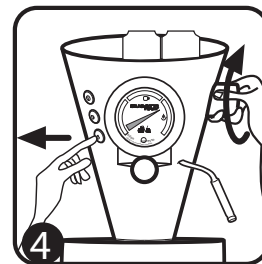
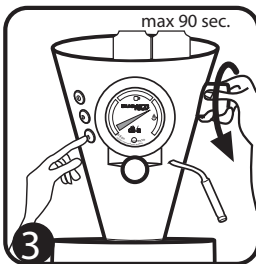
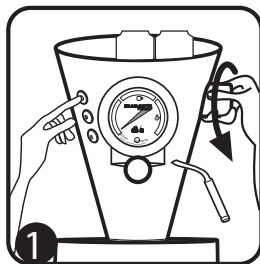
Συμβουλές και συστάσεις για τη χρήση

- 3) Πάρτε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16), τοποθετήστε το φίλτρο (18) για 1 φλυτζάνι καφέ ή το φίλτρο (19) για 2 φλυτζάνια καφέ, σύμφωνα με τις απαιτήσεις σας.
- 3) Βάλτε αλεσμένο καφέ με τον δοσομετρητή (23): μια μεζούρα για 1 φλυτζάνι καφέ ή δύο μεζούρες για 2 φλυτζάνια καφέ, ανάλογα με το φίλτρο που έχετε επιλέξει.
- 4) Πατήστε τον αλεσμένο καφέ μέσα στο φίλτρο με τον πιεστήρα αλεσμένου καφέ (21).
- 5) Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) στη θήκη της μονάδας απόσταξης (9) και στερεώστε την περιστρέφοντας την χειρολαβή προς τα δεξιά έως περίπου το κέντρο της μηχανής (η χειρολαβή πρέπει να περιστραφεί έως ότου ασκηθεί η σωστή πίεση για να παραμείνει η θήκη σφραγισμένη κατά την διανομή του καφέ).
- 6) Πάρτε ένα ή δύο στεγνά και ζεστά φλυτζάνια από την επιφάνεια ζεστάματος φλυτζανιών (1) και τοποθετήστε τα κάτω από το στόμιο της θήκης φίλτρου.
- 7) Πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) για να τρέξει ο καφές.
- 8) Στη συνέχεια πιέστε ξανά το πλήκτρο (4) για να διακοψετε την διανομή καφέ ανάλογα με τον τύπο καφέ που προτιμάτε: "ristretto", "espresso", "lungo" κλπ.
- 9) Σερβίρετε αμέσως τον καφέ για να απολαύσετε το άρωμά του.
- 10) Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) από τη μονάδα απόσταξης (9), περιστρέφοντας τη χειρολαβή προς τα αριστερά.
- 11) Αφαιρέστε τον αλεσμένο καφέ και πετάξτε τον στον κάδο απορριμμάτων.
- 12) Η μηχανή είναι έτοιμη για παρασκευή νέου καφέ.
- 13) Στο τέλος κάθε κύκλου συνιστούμε να αφήνετε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) τοποθετημένη στη θέση της στη μονάδα απόσταξης (9): το φίλτρο παραμένει ζεστό και έτοιμο να παρασκευάσει νέο καφέ στη σωστή θερμοκρασία (δείτε εικόνα 3)
- 14) **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ελέγχετε συχνά το επίπεδο νερού μέσα στο δοχείο (2). Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς νερό!**



Χρήση του ατμού για παρασκευή γάλακτος για carruccino και για ζέσταμα νερού για τσάι.

- 1) Θέστε τη μηχανή σε λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο on/off (3), ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) για λίγα δευτερόλεπτα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα για να εκτονωθεί ο υγροποιημένος ατμός.
 - 2) Κλείστε ξανά το κουμπί ατμού (10) περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.
 - 3) Πιέστε το πλήκτρο ατμού (5) και περιμένετε έως ότου ο δείκτης του θερμομέτρου φτάσει στην ένδειξη με το σύμβολο ατμού, στη συνέχεια ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) για να βγει ατμός. Μπορεί να βγει ατμός το πολύ για 90 δευτερόλεπτα.
 - 4) Για να βγει περισσότερος ατμός, πιέστε ξανά το πλήκτρο ατμού (5) και κλείστε το κουμπί ατμού (10).
 - 5) Πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) έως ότου τρέξει νερό από τη μονάδα απόσταξης (9) και στη συνέχεια επαναλάβετε την προηγούμενη διαδικασία από το σημείο 3) αυτής της παραγράφου.
 - 6) Αφού χρησιμοποιήσετε το σωληνάκι ατμού, να θυμάστε πάντα να πιέζετε το πλήκτρο ατμού (5) για να διακόπτετε πάλι την παροχή ατμού.
 - 7) **Σημαντικό:** Για να αποκτήσει η μηχανή την ιδανική θερμοκρασία για καφέ, αφού έχετε κλείσει το κουμπί ατμού (10) και έχετε βεβαιωθεί ότι το πλήκτρο ατμού (5) είναι απενεργοποιημένο, πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) έως ότου τρέξει νερό από τη μονάδα απόσταξης (9).
 - 8) Η μηχανή είναι έτοιμη να παρασκευάσει ξανά καφέ.
 - 9) Κάθε φορά που γεμίζετε το δοχείο (2) με νερό, να θυμάστε να αδειάζετε το νερό που βρίσκεται κάτω από τη σχάρα σταθίματος (14).
- 10) ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: να ελέγχετε τακτικά το επίπεδο νερού μέσα στο δοχείο νερού (2).**



Συμβουλές και συστάσεις για τη χρήση

Παρασκευή cappuccino

Για να παρασκευάσετε έναν νόστιμο Ιταλικό cappuccino, ακολουθήστε προσεκτικά αυτήν την διαδικασία:

1) Παρασκευάστε καφέ espresso σε ένα ή περισσότερα φλυτζάνια για cappuccino (ανάλογα με το πόσα φλυτζάνια θέλετε να παρασκευάσετε). Ακολουθήστε τις οδηγίες παρασκευής καφέ espresso που αναφέρονται στις προηγούμενες σελίδες.

2) Γεμίστε έως το μισό μία κανάτα με κρύο γάλα.

3) Πιέστε το πλήκτρο ατμού (5) και περιμένετε έως ότου ο δείκτης του θερμομέτρου (6) φτάσει στην ένδειξη με το σύμβολο ατμού.

4) Μετακινήστε το σωληνάκι ατμού (8) σε κατάλληλη θέση, τοποθετήστε την κανάτα κάτω από το σωληνάκι και βυθίστε το μέσα στο γάλα.

5) Ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) περιστρέφοντάς το βαθμιαία, αριστερόστροφα.

6) Ο ατμός θα βγει από το σωληνάκι, δημιουργώντας το τυπικό αφρόγαλα ενός πραγματικού Ιταλικού cappuccino.

7) Όταν έχει δημιουργηθεί αρκετό αφρόγαλα, κλείστε το κουμπί ατμού (10), περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα.

8) **Να θυμάστε ότι πρέπει να απενεργοποιείτε το πλήκτρο ατμού (5) για να κλείσετε τον ατμό.**

9) Βγάλτε την κανάτα από το σωληνάκι ατμού.

10) Προσθέστε το αφρόγαλα στον καφέ espresso που προηγουμένως είχατε παρασκευάσει στα ειδικά φλυτζάνια (σημείο 1). Πασπαλίστε σκόνη κακάο πάνω στο αφρόγαλα και απολαύστε τον cappuccino σας.

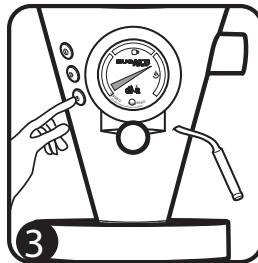
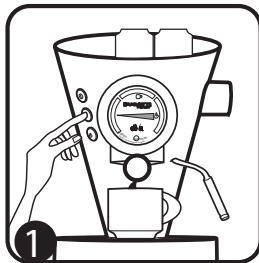
11) **Σημαντικό:** Για να αποκτήσει η μηχανή την ιδανική θερμοκρασία για καφέ, αφού έχετε κλείσει το κουμπί ατμού (10) και έχετε βεβαιωθεί ότι το πλήκτρο ατμού (5) είναι απενεργοποιημένο, πιέστε το πλήκτρο παροχής καφέ (4) έως ότου τρέξει νερό από τη μονάδα απόσταξης (9).

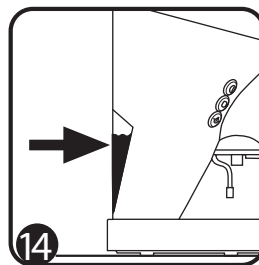
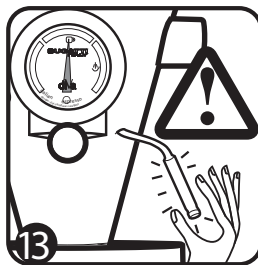
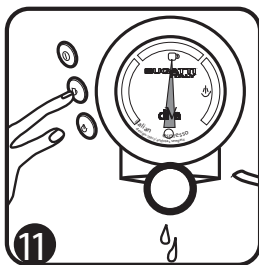
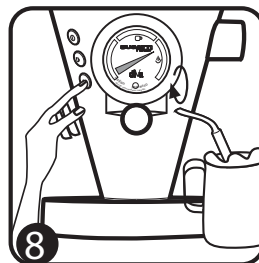
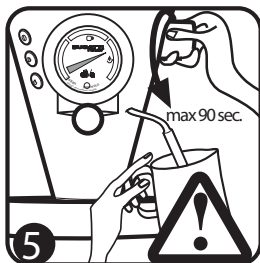
12) **Η μηχανή είναι έτοιμη να παρασκευάσει ξανά καφέ.**

13) Για να καθαρίσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι ατμού (8), περιμένετε πρώτα να κρυώσει το σωληνάκι για να αποφύγετε έγκυαμα. Στη συνέχεια αφαιρέστε το αποσπώμενο προστατευτικό στο σωληνάκι ατμού (12), τραβώντας το απαλά και περιστρέφοντάς το διαδοχικά προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Καθαρίστε την πλαϊνή οπή του προστατευτικού για το σωληνάκι ατμού (12) με μία οδοντογλυφίδα, στη συνέχεια ξεπλύνετε το καλά εσωτερικά και εξωτερικά. Χρησιμοποιήστε ένα νωπό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι (8). Καθαρίστε την οπή στο σωληνάκι ατμού (8) με μία οδοντογλυφίδα (δείτε την ενότητα καθαρισμός και συντήρηση) Χρησιμοποιήστε ένα νωπό σφουγγάρι για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα γάλακτος από το σωληνάκι ατμού (8) και από το προστατευτικό του (12). Ανοίξτε το κουμπί ατμού (10) και αφήστε να απελευθερωθεί ατμός ή σταγόνες νερού για λίγα δευτερόλεπτα (2-3). Τοποθετήστε ξανά το προστατευτικό (12) στο σωληνάκι ατμού (10).

14) Κάθε φορά που γεμίζετε το δοχείο (2) με νερό, να θυμάστε να αδειάζετε το νερό που βρίσκεται κάτω από τη σχάρα σταξίματος (14).

15) **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: να ελέγχετε τακτικά το επίπεδο νερού μέσα στο δοχείο νερού (2).**





Ο καλύτερος καφές espresso

Για να είναι τέλειος ο καφές espresso, πρέπει να διαθέτει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- 1) Η δόση του αλεσμένου καφέ πρέπει να είναι 7 γραμμάρια.
- 2) Η θερμοκρασία του νερού που απελευθερώνεται από τη μηχανή πρέπει να είναι 88°C (προσθέστε ή αφαιρέστε 2°C ανάλογα με τον τύπο μείγματος καφέ).
- 3) Η θερμοκρασία του καφέ espresso πρέπει να είναι 67°C.
- 4) Η πίεση της παροχής νερού πρέπει να είναι 9 ατμόσφαιρες.
- 5) Ο χρόνος φιλτραρίσματος δηλαδή ο χρόνος που χρειάζεται ο καφές για να περάσει μέσα από το στόμιο εξόδου στο φλυτζάνι πρέπει να είναι 25 δευτερόλεπτα (προσθέστε ή αφαιρέστε 2 δευτερόλεπτα).
- 6) Πρέπει να υπάρχει ποσότητα καφέ 25ml μέσα στο φλυτζάνι. (προσθέστε ή αφαιρέστε 2 ½ ml.)

Για να επιτύχετε έναν εξαιρετικό Ιταλικό espresso όπως σερβίρεται στα bar, η BUGATTI συνιστά να χρησιμοποιείτε καφέ BUGATTI αλεσμένο ή σε μερίδες, καθώς είναι αποκλειστικά καβουρδισμένος σε φούρνο με ξύλα, ειδικά για την καφετιέρα DIVA.

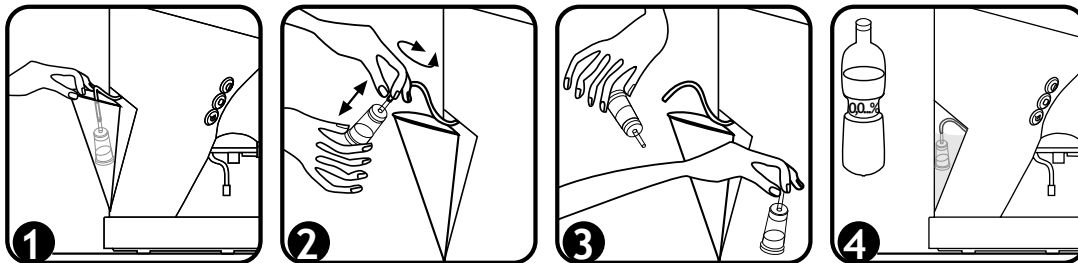
Συμβουλές και συστάσεις για τη χρήση

Αφαλάτωση

Η καφετιέρα DIVA έχει κατασκευαστεί με τα καλύτερα υλικά που είναι διαθέσιμα σήμερα στην αγορά. Η προσεκτική και ακριβής διαδικασία και η χρήση του καινοτόμου φίλτρου νερού με ανταλλαγή ιόντων, φιλτράρει ακόμα και νερό με πολύ μεγάλη σκληρότητα. Παρακαλούμε μάθετε για τη σκληρότητα του νερού της περιοχής σας. Το φίλτρο νερού με ανταλλαγή ιόντων πρέπει να αλλάζεται περίπου κάθε 3 / 4 μήνες εάν η σκληρότητα του νερού είναι γύρω στους 20 / 25 FO. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό. Μπορείτε να προμηθευτείτε φίλτρο νερού με ανταλλαγή ιόντων από τον αντιπρόσωπο της CASA BUGATTI. Το φίλτρο νερού με ανταλλαγή ιόντων (24) βρίσκεται μέσα στο δοχείο και είναι συνδεδεμένο με το σωλήνα της αντλίας αναρρόφησης. Για να αντικαταστήσετε το φίλτρο (24), ακολουθήστε αυτές τις απλές οδηγίες:

- 1) Αφαιρέστε το δοχείο νερού (2).
- 2) Με το ένα χέρι πιάστε το φίλτρο (24) και με το άλλο χέρι τραβήξτε και περιστρέψτε διαδοχικά προς τα αριστερά και προς τα δεξιά το σωλήνα αναρρόφησης κοντά στο σημείο σύνδεσης με το φίλτρο με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε ο σωλήνας να αποσυνδεθεί.
- 3) Πάρτε το νέο γνήσιο φίλτρο της CASA BUGATTI (24) και προσαρμόστε το σωλήνα αναρρόφησης στο σημείο σύνδεσής του, ασκώντας πίεση και περιστρέφοντας διαδοχικά προς τα αριστερά και προς τα δεξιά έτσι ώστε ο σωλήνας να περάσει μέσα από όλο το μήκος του σημείου σύνδεσης.
- 4) Βάλτε πάλι το σωλήνα με το φίλτρο μέσα στο δοχείο και επανατοποθετήστε προσεκτικά το δοχείο που είναι γεμάτο με φρέσκο νερό μέσα στη μηχανή.
- 5) Για να παρατείνετε τη λειτουργική διάρκεια ζωής της καφετιέρας DIVA, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε νάτριο εάν είναι δυνατόν.

Σημείωση: μην χρησιμοποιείτε προϊόντα αφαλάτωσης με την καφετιέρα DIVA.



Οδηγός Επίλυσης Προβλημάτων

Εάν η καφετιέρα παρουσιάζει ελαττώματα ή εάν έχετε οποιαδήποτε υποψία ότι δεν λειτουργεί σωστά, βγάλτε αμέσως το φιν από την πρίζα.

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα ακολουθώντας τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της CASA BUGATTI. Επισκευές που διεξάγονται με λανθασμένο τρόπο συνεπάγονται σοβαρούς κινδύνους για τον χρήστη. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές ή τραυματισμό που προκαλείται από επισκευές που διεξάγονται με λανθασμένο τρόπο και σε αυτήν την περίπτωση οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης ακυρώνεται.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει	Δεν περνάει ρεύμα στη μηχανή	Ελέγξτε ότι το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα και στη μηχανή. Ελέγξτε ότι υπάρχει ρεύμα στην πρίζα
Ο καφές δεν τρέχει. Η αντλία κάνει θόρυβο.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο (2). Το δοχείο δεν είναι σωστά τοποθετημένο στη θέση του.	Γεμίστε το δοχείο (2) με φρέσκο νερό. Τοποθετήστε το σωστά στη θέση του. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ελέγχετε συχνά το επίπεδο νερού μέσα στο δοχείο (2)
Ο καφές έχει γεύση καμένου.	Το πλήκτρο ατμού (5) είναι ενεργοποιημένο.	Ακολουθήστε τη διαδικασία στο σημείο 6) της παραγράφου "Χρήση του ατμού", για να επαναφέρετε τη μηχανή στην ιδανική θερμοκρασία για καφέ.
Στάζει νερό στη σχάρα σταξίματος		Φυσιολογική εκτόνωση, Σταματάνε να τρέχουν σταγόνες καφέ από τη θήκη φίλτρου (15)
Κατά τη διάρκεια της αφροποίησης γάλακτος δεν δημιουργείται το τυπικό αφρόγαλα για cappuccino.	a. Η βελόνα του θερμομέτρου δεν έχει φτάσει ακόμα στην περιοχή ατμού b. Το σωληνάκι ατμού (8) και το προστατευτικό του (12) είναι μπλοκαρισμένα	a. Βεβαιωθείτε ότι το πλήκτρο ατμού (5) είναι ενεργοποιημένο και περιμένετε έως ότου η βελόνα του θερμομέτρου (6) φτάσει στην περιοχή ατμού. b. Καθαρίστε την πλάινη οπή του προστατευτικού για το σωληνάκι ατμού (12) με μία οδοντογλυφίδα, στη συνέχεια ξεπλύνετε το καλά εσωτερικά και εξωτερικά (δείτε το κεφάλαιο καθαρισμός και συντήρηση).
Ο καφές δεν είναι ζεστός	a. Τα φυλτζάνια είναι κρύα b. Η θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) είναι κρύα c. Η αντίσταση του μπόιλερ έχει υποστεί ζημιά	a. Αφήστε τα φυλτζάνια στην επιφάνεια ζεστάματος φυλτζανιών (1) ή πλύνετε τα με ζεστό νερό πριν τα χρησιμοποιήσετε με την καφετιέρα b. Αφήστε τη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) στη θέση της στη μονάδα απόσταξης (9) έτσι ώστε να είναι πάντα ζεστή και έτοιμη για έναν νέο καφέ στη σωστή θερμοκρασία c. Παρακαλούμε καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service ή στείλτε e-mail στην Bugatti στο diva@casabugatti.it για βοήθεια. Παρακαλούμε σημειώστε ότι η αντίσταση θεωρείται αναλώσιμο ανταλλακτικό και επομένως δεν καλύπτεται από την εγγύηση (Η εγγύηση καλύπτει τα γνήσια ελαττωματικά τμήματα που παρουσιάζουν ελάττωμα από την αρχή εξαιτίας κατασκευαστικών λαθών).
Υπάρχει διαρροή νερού ανάμεσα στη θήκη φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16) και τη μονάδα απόσταξης (9)	a. Υπάρχουν υπολείμματα σκόνης καφέ στη φλάντζα της μονάδας απόσταξης (9) και / ή στην άκρη της θήκης φίλτρου για αλεσμένο καφέ (16). b. Εάν παρασκευάζετε καφέ με τις μερίδες ESE: η μερίδα δεν είναι τοποθετημένη σωστά στη μέση της θήκης φίλτρου για μερίδες καφέ (15) c. Εάν παρασκευάζετε καφέ με αλεσμένο καφέ: υπάρχει πολύς καφές μέσα στο φίλτρο που χρησιμοποιείτε: φίλτρο (18) για 1 φυλτζάνι καφέ ή φίλτρο (19) για δύο φυλτζάνια καφέ. d. Η φλάντζα της μονάδας απόσταξης (9) είναι φθαρμένη.	a. Καθαρίζετε τακτικά τη φλάντζα κάτω από τη μονάδα απόσταξης (9) με μια βρεγμένη βούρτσα (Εικόνα L) για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα καφέ. Η φλάντζα πρέπει να είναι καθαρή όλη την ώρα (Δείτε την ενότητα καθαρισμός και συντήρηση). b. Τοποθετήστε τη μερίδα στο κέντρο της θήκης φίλτρου για μερίδες καφέ (15) c. Μην βάζετε στο φίλτρο "1 φυλτζανιού" (18) περισσότερο από 7 γραμ. αλεσμένο καφέ ή μία μεζούρα με το δοσομετρητή (23). Μην βάζετε στο φίλτρο "2 φυλτζανιών" (19) περισσότερο από 14 γραμ. αλεσμένο καφέ ή δύο μεζούρες με το δοσομετρητή (23). d. Παρακαλούμε καλέστε το εξουσιοδοτημένο κέντρο service ή στείλτε e-mail στην Bugatti στο diva@casabugatti.it για βοήθεια. Παρακαλούμε σημειώστε ότι οι φλάντζες θεωρούνται αναλώσιμο ανταλλακτικό και επομένως δεν καλύπτονται από την εγγύηση (Η εγγύηση καλύπτει τα γνήσια ελαττωματικά τμήματα που παρουσιάζουν ελάττωμα από την αρχή εξαιτίας κατασκευαστικών λαθών).

Ο καλύτερος καφές espresso

- 1) Ως εγγύηση θεωρείται η δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή ανταλλακτικών τα οποία είναι από την αρχή ελαττωματικά εξαιτίας κατασκευαστικού λάθους.
- 2) Σε περίπτωση ελαττωμάτων που δεν επισκευάζονται ή επαναλαμβάνονται, η μηχανή θα αντικατασταθεί κατά την κρίση του κατασκευαστή.
- 3) Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που οφείλονται σε: λανθασμένη ή κακή χρήση, ελαττώματα που προκαλούνται από τυχαίο σπάσιμο ή απροσεξία, μη συμμόρφωση με τις οδηγίες χρήσεις και τις προειδοποιήσεις, λανθασμένη εγκατάσταση και συντήρηση, συντήρηση και/ή μετατροπή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα. Η χρήση μη γνήσιων ανταλλακτικών και οποιοδήποτε άλλο συμβάν που δεν αποδίδεται σε κατασκευαστικό λάθος, καθώς και οποιαδήποτε αξίωση που δεν ορίζεται από τον νόμο, ακυρώνουν την εγγύηση.
- 4) Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από κακή χρήση και ιδιαίτερα από μη οικιακή χρήση.
- 5) Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ή τραυματισμό ατόμων, πραγμάτων και κατοικίδιων ζώων που μπορεί να προκύψει από μη συμμόρφωση με όλους τους κανονισμούς ασφαλείας που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ειδικά με τη μη συμμόρφωση με τις οδηγίες εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης της μηχανής.
- 6) Οποιαδήποτε αντικατάσταση ή επισκευή δεν διακόπτει την περίοδο της εγγύησης. Η αντικατάσταση αναλωσίμων ανταλλακτικών όπως φίλτρα, φλάντζες, αντίσταση κλπ., δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

KENTPO SERVICE

Σε περίπτωση ελαττώματος στη μηχανή, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της BUGATTI, ο οποίος θα επιστρέψει τη μηχανή στον κατασκευαστή.
Ο αγοραστής είναι υπεύθυνος για το κόστος μεταφοράς και/ή αποστολής για όλες τις επισκευές που δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε την αρχική συσκευασία της μηχανής.



Σε περίπτωση ελαττώματος στη μηχανή, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της BUGATTI, ο οποίος θα επιστρέψει τη μηχανή στον κατασκευαστή.
Ο αγοραστής είναι υπεύθυνος για το κόστος μεταφοράς και/ή αποστολής για όλες τις επισκευές που δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
Εάν είναι δυνατόν, φυλάξτε την αρχική συσκευασία της μηχανής.

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. ΣΑΡΑΦΙΔΗ Α.Ε.Β.Ε.

Αθήνα

Αγαμέμνονος 47
176 75 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478700
Φαξ. 210-9428541

Θεσσαλονίκη

Αλεξ. Παπαναστασίου 53
544 53
Τηλ. 2310-928972
Φαξ. 2310-954023

VIKTIG INFORMATION

Kära kund, tack för att du valde espressomaskinen från Casa Bugatti. Som alla andra produkter ska denna produkt användas med omsorg och försiktighet för att apparaten inte skadas.

VAR VÄNLIG OCH LÄS BRUKSANVISNINGEN INNAN DU ANVÄNDER, INSTALLERAR ELLER UTFÖR UNDERHÅLL PÅ APPARATEN. Espressomaskinen får endast användas av personer som har tagit del av bruksanvisningen.

OBS

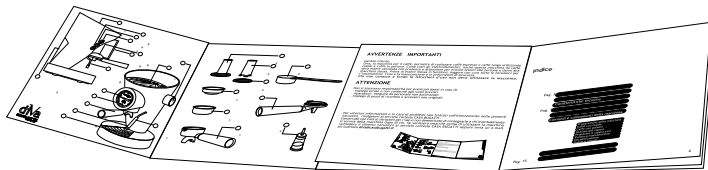
I efterföljande fall tar vi inte ansvar för ev. skador som har uppstått på grund av:

- Felaktig och ej ändamålsenlig användning av apparaten.
- Reparationer som har utförts av icke auktoriserade personer.
- Användning av andra reservdelar som inte rekommenderats av tillverkaren.

BRUKSANVISNING

Innan maskinen tas i bruk bör bruksanvisningen läsas noggrant. Vänligen tillhandahåll anvisning för andra personer som ska använda maskinen. Skulle en bruksanvisning ej vara bifogad, vänligen kontakta vår kundtjänst enligt ovan.

På första sidan hittar du förklarande bilder. Vänligen ha sidan uppslagen när du läser bruksanvisningen.



Innehåll

Page 211	Tekniska data
Page “	Användning och maskindelar
Page “	Tillbehör
Page 212/213	Säkerhetsanvisningar
Page 214	Installation och idrifttagande
Page 215	Rengöring och underhåll
Page 216/223	Tips och användningsrekommendationer
Page 216	Förberedning av maskinen
Page “	Espresso med portioner
Page 217/218	Espresso med pulverkaffee
Page 219	Ångfunktion
Page 220/221	Tillberedning av cappuccino
Page 222	Avkalkning
Page 222/223	Felsökning
Page 221	Den perfekta espresson
Page 224	Garanti

Tekniska data

Strömförsörjning	se skylt på maskinens undersida
Nominell effekt	se skylt på maskinens undersida
Mått	diameter 240 mm, höjd ca 365 mm
Hölje	pressgjuten aluminium och rostfritt stål
Vikt	ca 6,5 kg
Kabellängd	ca 1,2 meter
Pump	15 bar, vibrerande elektropump
Varmvattenstankkapacitet	ca 0,25 liter
Temperaturreglering	mekanisk termometer, bourdon spiral med analog skala
Mängdprogrammering	manuellt
Ångfunktion	manuellt
Vattenbehållarens kapacitet	0,8 liter
Uppvärmningstid	ca 2 minuter
Överhettningsskydd	integrerat
Isolering	Skyddsklass I
Tillstånd	se skylt på maskinens undersida
Konformitet	CE - 89/336 CEE
Garanti	se bifogas garantisedel

Beskrivning av Mixerns delar

Koppvärmare	①	Ångmunstycke	⑧
Vattenbehållare	②	Bryggenhet	⑨
Huvudbrytare	③	Ångknapp	⑩
Kaffeknapp	④	Kontrollampa on/off	⑪
Ångfunktion	⑤	Skydd för ångmunstycke	⑫
Termometer	⑥	Spillbricka	⑭
Filterhållare	⑦		

Tillbehör

Filter för portioner servings	⑮	Kaffepressare	⑳
Filterhållare för pulverkaffe - servings	⑯	Skåpa	㉑
Filter för 1 kaffe	⑰	Kolfilter för kalkfiltrering	㉒
Filter för 2 kaffe	⑱	Strömkabel	㉓

Säkerhetsanvisningar

SAMTLIGA INSTRUKTIONER I DENNA ANVISNING SKA LÄSAS NOGGRANT. MASKINEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS AV VUXNA SOM HAR LÄST ANVISNINGEN INNAN MASKINEN TAS I BRUK. VÄNLIGEN SPARA DENNA ANVISNING FÖR FRAMTIDA REFERENS.

1. FÖR ATT UNDVIKA SVÅRA PERSONSKADOR, STRÖMSTÖT OCH BRAND FÅR KABELN, KONTAKTEN VARKEN HELT ELLER DELVIS DOPPAS I VATTEN. ESPRESSOMASKINEN FÅR ENDAST ANVÄNDAS FÖR HUSHÅLLSBRUK. OBS: RISK FÖR BRÄNSKADOR GENOM HETA YTOR.

Rör inga heta ytor, använd grytlapp e.d. i synnerhet vid användning av ångmunstycket. OBS: skållningsrisk. Vatten och ånga kan leda till skållning. Rikta aldrig munstycket på dig eller annan person.

2. Maskinen får endast användas ändamålsenlig. Undvik modifieringar som kan leda till risker eller skador.

Skador kan inträffa vid felaktig användning.

3. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår de medföljande farorna. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn under åtta år och övervakas. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

4. Vidrör aldrig elektriska delar, detta kan leda till strömstöt och allvarliga personskador. Espressomaskinen ska anslutas till kontakt med lämplig spänning. Nätets spänning ska motsvara nätspänningen som angetts på CE skylten på maskinens underdel. Säkerställ att du använder ett jordat uttag. Undvik allt spill på kontakten.



5. Bild A: Maskinen har en kort kabel, för att förebygga att kabeln fastnar i föremål e.d. Användning av förlängningskabel får endast ske om alla säkerhetskriterier beaktas. Adaptorer eller reduceringar får inte användas.

Vid användning av långa kablar eller förlängningskabel ska följande kriterier beaktas:

- Kabeln ska ha samma tekniska egenskaper som anges på skylten på espressomaskinens undersida. En lång kabel ska ej sticka fram ur möbler, bord eller hyllor för att förebygga skador genom att barn kan dra i kabeln.
- Kabeln måste vara jordad.
- Espressomaskinen får inte placeras i närheten av spisplattor eller ugnar.
- Använd maskinen inte utomhus. Kabeln får ej hänga ner från bord m.m. och får inte heller komma i kontakt med heta ytor. Felaktigt fungerande eller skadade maskiner får ej användas. Skadade maskiner ska lämnas hos närmaste kundtjänst för kontroll, reparation eller underhåll. Skadade kablar ska bytas av kundtjänst eller auktoriserad person för att undvika skador. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan leda till brand, strömstöt och personskador.

Säkerhetsanvisningar

6. Bild B: Säkerställ att barn inte kan använda espressomaskinen som leksak. Barn är inte medvetna om risker som elektriska maskiner kan medföra. Maskinen ska placeras så att koppvärmaren (1) är minst 1,20 m från golvet.

7. Placera espressomaskinen på en jämn och slät yta. Kontrollera att espressomaskinen står stadig och att espressomaskinen inte kan tippa. Varmt vatten eller ånga kan komma ur maskinen, detta kan leda till skällning. Maskinen får inte användas i temperaturer under 5°C Ställ espressomaskinen inte på heta ytor eller i närheten av öppna lågor.

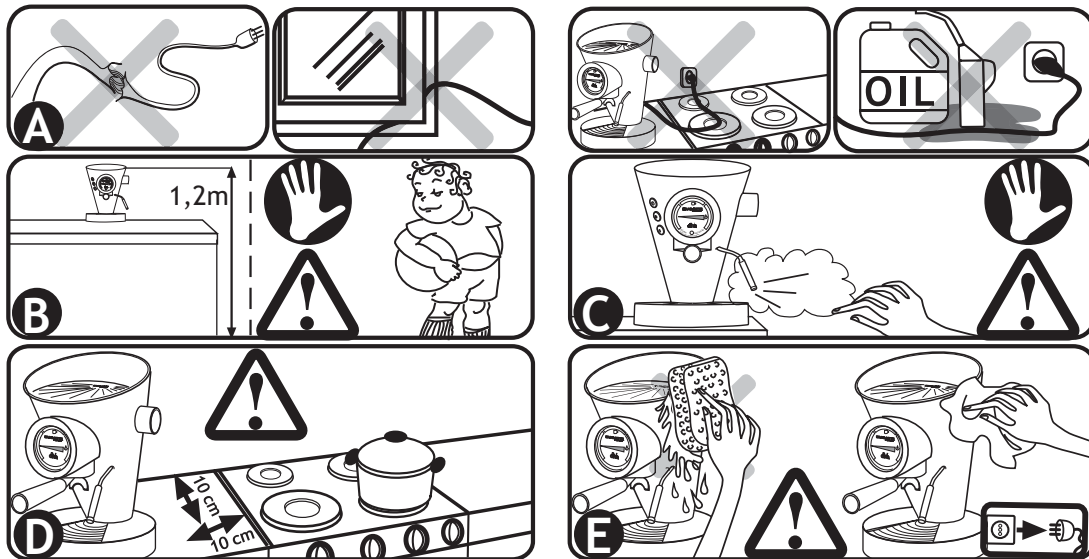
8. Bild C: Undvik att rikta ång- eller varmvattenstråle mot kroppen. Var försiktig när du vidrör espressomaskinens delar som ångrör eller varmvattenrör. Använd grytlappar e.d.

9. Bild D: Vi rekommenderar att espressomaskinen placeras på en jämn, välbelyst och ren arbetsplatta. Säkerställ att vägguttaget är inom räckvidd. Avståndet från väggen måste minst vara 100 mm.

10. Bild E: Dra alltid ur kontakten när espressomaskinen inte används eller innan espressomaskinen ska rengöras. Dra inte i kabeln. Kabeln ska dras ur innan espressomaskinen ska rengöras. Rengör espressomaskinen med hjälp av en torr eller lätt fuktad trasa, använd gärna några droppar mild rengöringsmedel. Använd aldrig lösningsmedel.


11. Vid störningar, fel eller om maskinen har trillat på golvet, ska kontakten alltid dras ur uttaget. En defekt apparat får aldrig tas i drift. Reparationer utförs av Casa Bugatti kundtjänst. Vänligen ta kontakt med din återförsäljare för närmare information. Använd en Co2 släckare vid brand. Aldrig en vatten- eller pulversläckare.

12. Fara för brännskador. Värmeelementets yta är föremål för kvarstående värme efter användningen. Rör inte vid

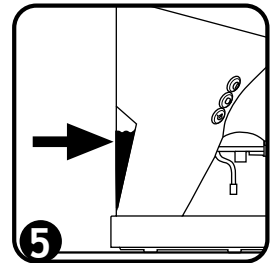
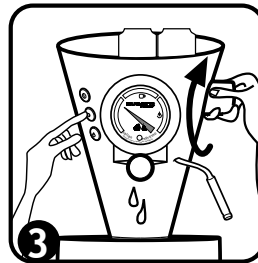
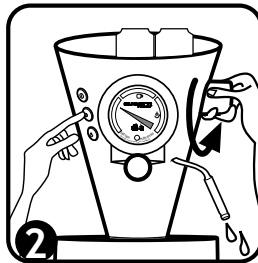
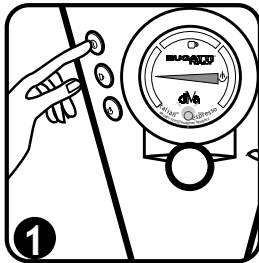


Installation och idrifttagande

Spara espressomaskinens originalförpackning för ev. returframsändelse. Innan du installerar espressomaskinen ska alla säkerhetsanvisningar läsas noggrant. Innan du sätter i kontakten i uttaget, ska du säkerställa att kabeln har satts i maskinen och att maskinen är avstängd. Använd endast jordat uttag.

Använd aldrig maskinen med defekta kablar/förlängningskablar eller kontakt. Förlängningskablarnas ådrar måste ha ett tvärsnitt på minst 1 mm². Kablar får aldrig komma i kontakt med vatten. Risk för kortslutning. Maskinen får endast tas i drift, när vattenbehållaren har fyllts med vatten och har placerats i maskinen. 

- 1) Maskinen startas genom att trycka på knappen (3). Termometers kontrollampa (11) tänds och indikerar att maskinen är i drift. Värmeelementet börjar värma elementet.
- 2) För att förenkla pumpens fyllning, tryck ångventilen genom att vrida ångvredet (10), motsols, samt tryck på knappen kaffe (4). Fyllningsprocessen är avslutad när vatten kommer ur ångmunstycket.
- 3) Nu ska ångventilen stängas, genom att vrida ångvredet (10) medsols. Håll kaffeknappen (4) nedtryckt tills vatten kommer ur bryggenheten (9).
- 4) Släpp kaffeknappen (4) för att stänga av: detta steg är nu avslutat.
- 5) Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vatten i vattenbehållaren (2) och att slangen är korrekt isatt. OBS: Användning av maskinen utan vatten kommer att skada pumpen.
- 6) Töm spillbrickan innan vattenbehållaren (2) fylls.

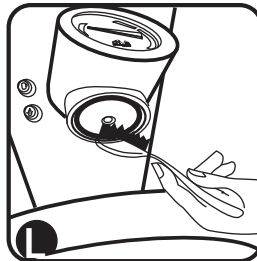


Rengöring och underhåll

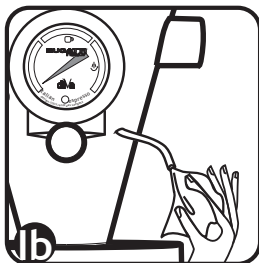
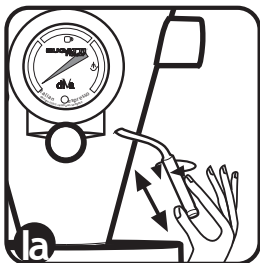
Stäng av huvudbrytaren on/off och dra ut kontakten. Låt maskinen svalna ner, innan den rengörs. Rengör maskinen med en mjuk och fuktig trasa. Använd gärna några droppar mildt och neutralt rengöringsmedel. Använd aldrig lösningsmedel. Rengör filter och filterhållare efter varje användning. Torka av alla rostfria ytor med en fuktig svamp



Bild H: Använd en borste för att rengöra filtret och säkerställ att hålen inte är igensatta



L. Rengöring av bryggenheten (9) och dess packning. Rengör packningen under bryggenheten (9) (bild L) med en blöt liten borste. Borsta ordentligt så att alla kafferester avlägsnas. Packningen ska alltid vara ren.



la/lb/lc) Låt munstycket svalna innan munstycket rengörs, risk för skållning. Ta av ångmunstyckets skydd (12). Rensa hålet på sidan av ångmunstyckets skydd (12) med en tandpetare. Diska sedan in- och utsidan ordentligt. Ta bort mjölkrester från ångmunstycket (8) med en fuktig svamp. Rensa hålet på ångmunstycket (8) med en tandpetare. (Se kapitel Rengöring och underhåll.) Öppna ångventilen (8) genom att öppna ångvredet (10) och låt vatten rinna ut för 2 - 3 sekunder. Efteråt ska ångmunstyckets skydd sättas fast igen



Förberedning av maskinen

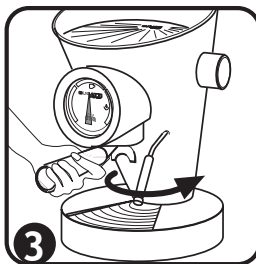
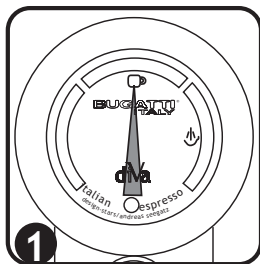
Innan maskinen används för första gången eller efter en längre period där maskinen inte har använts:

- 1) Fyll vattenbehållaren (2) med kall vatten.
- 2) Sätt i kontakten.
- 3) Sätt på maskinen genom att trycka på huvudbrytaren (3). Kontrolllampan (11) på termometern (6) tänds.
- 4) Fyll på vattensystemet. Öppna ångventilen genom att vrida ångvredet (10) motsols och tryck på kaffe knappen (4). När vatten kommer ur ångmunstycket (8) ska ångventilen stängas genom att vrida ångvredet (10) medsols. Vänta några sekunder tills vatten rinner ur bryggenheten (9). Stäng av pumpen genom att trycka på kaffe knappen (4).
- 5) Avvakta tills termometerns visare (6) har uppnått önskad nivå.
- 6) Maskinen är nu klar för användning.

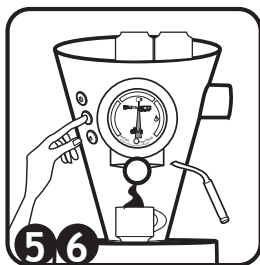
DiVa är utrustad med en filterhållare (16) med filter för användning av E.S.E. portioner (15), filter för pulverkaffe för en kopp (18) och filter för pulverkaffe för två koppar (19).

Espresso med portioner (servings)

- 1) Försäkra dig om att termometerns visare står vid kaffekoppens symbol.
- 2) Ta filterhållaren för portion (servings) (15) och placera en portion, Observera att denna sitter korrekt.
- 3) Filterhållaren (15) ska placeras i bryggenheten. För att fixera filterhållaren ska den vridas till maskinens mitt. (Vrid handtaget tills filterhållaren sitter stadig och tät).
- 4) Ta en varm och torr Bugatti espressokopp från koppvärmaren (1) och placera koppen under kaffeutloppet.

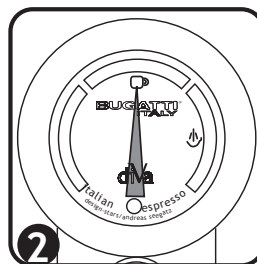
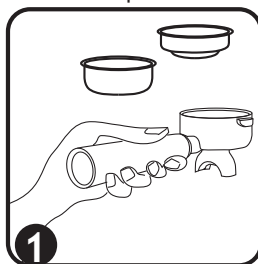


- 5) Tryck på knapp (4) för att starta kaffeflödet.
- 6) Tryck en gång till på knapp (4) för att stoppa kaffeflödet. På så sätt kan du välja kaffets storlek eller art som t.ex. Ristretto, Espresso, liten eller stor kaffe.
- 7) Servera espresson direkt för att den ska bibehålla aromen.
- 8) Vrid filterhållaren (15) mot vänster för att ta av den från bryggenheten.
- 9) Ta bort portionen.
- 10) Maskinen är klar för nästa användning.
- 11) Låt filterhållaren (16) sitta kvar i bryggenheten (9) efter avslutad kaffebruggning så att den alltid är varm och klar för en ny kaffebruggning vid rätt temperatur (bild 3).
- 12) VIKTIGT! Kontrollera regelbundet vattennivån i behållaren (2). Använd inte maskinen utan vatten. (Se kapitel Rengöring och underhåll.)



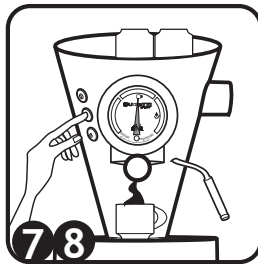
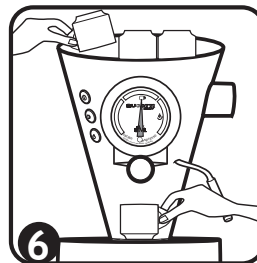
Espresso med pulverkaffe

- 1) Pressa kaffet med adaptern.
- 2) Vrid adapterhållaren motsols för att adapterns huvud förblir i position.



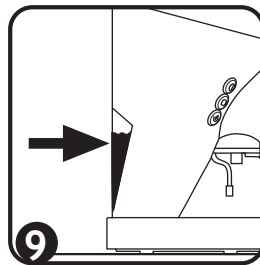
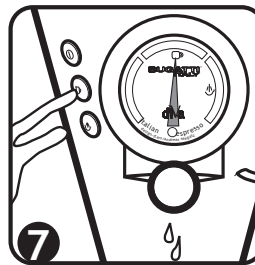
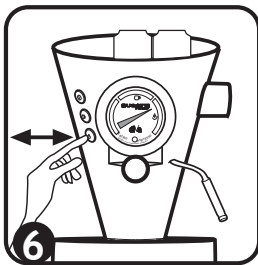
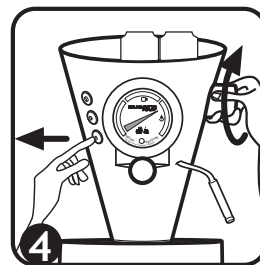
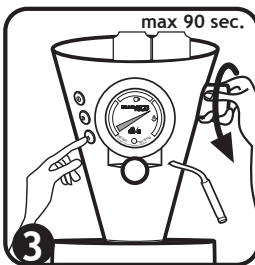
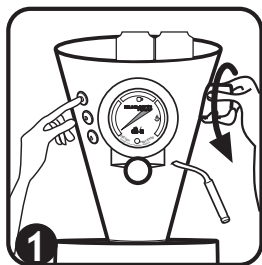
Råd och rekommendationer

- 3) Filterhållaren (15) ska placeras i bryggenheten. För att fixera filterhållaren ska den vridas till maskinens mitt. (Vrid handtaget tills filterhållaren sitter stadig och tät).
- 4) Ta en eller två varma och torra Bugatti espressokoppar från koppvärmaren (1) och placera koppen under kaffeutloppet.
- 5) Tryck på knapp (4) för att starta kaffeblödet.
- 6) tryck en gång till på knapp (4) för att stoppa kaffeblödet. På så sätt kan du välja kaffets storlek eller art som t.ex. Ristretto, Espresso, liten eller stor kaffe.
- 7) Servera espresson direkt för att den ska bibehålla aromen.
- 8) Vrid hållaren (16) mot vänster för att ta av den från bryggenheten.
- 9) avlägsna adapterhuvudet genom att vrida handtaget medsols.
- 10) Ta bort kaffet.
- 11) Maskinen är klar för nästa användning.
- 12) Låt filterhållaren (16) sitta kvar i bryggenheten (9) efter avslutad kaffebrygging så att den alltid är varm och klar för en ny kaffebrygging vid rätt temperatur (bild 3).
- 13) VIKTIGT! Kontrollera regelbundet vattennivån i behållaren (2). Använd inte maskinen utan vatten. (Se kapitel Rengöring och underhåll.)



Ångfunktion för att skumma mjölk och för att värma tevattnen

- 1) Sätt på maskinen genom att trycka på huvudbrytaren on/off (3). Öppna ångventilen för några sekunder genom att vrida ångvredet (10) motsols, för att förebygga att condens bildas.
- 2) Stäng ångventilen genom att vrida ångvredet (10) medsols.
- 3) Tryck på ångknappen (5) och avvakta tills termometerns visare är i ångposition (bild 3). Öppna sedan ventilen genom att vrida ångvredet (10). Ångfunktionen får användas i max 90 sekunder.
- 4) För att erhålla ytterligare ånga, släpp ångknappen (5) och stäng ventilen genom att vrida ångvredet (10).
- 5) Tryck på kaffeknappen (4) tills vatten kommer ur bryggenheten. Upprepa sedan steg 1 till 3.
- 6) Efter ångmunstyckets användning är det viktigt att knapp (5) stängs av.
- 7) VIKTIGT: För att maskinen ska uppnå en ideal temperatur för espressotillberedning, ska kaffeknappen (4) tryckas ned tills vatten kommer ur bryggenheten, efter att ångvredet (10) har stängts och knappen (5) har stängts av.
- 8) Maskinen är nu återigen klar för espressotillberedning.
- 9) Glöm inte att tömma spillbrickan, när du fyller på vattenbehållaren.
- 10) OBS: Vattenbehållarens (2) nivå ska kontrolleras regelbundet.



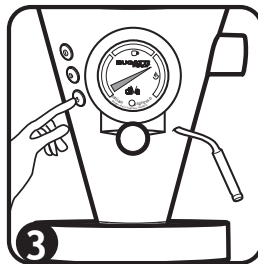
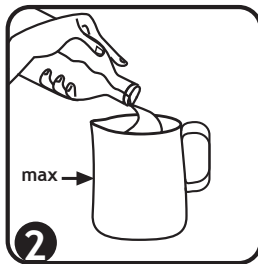
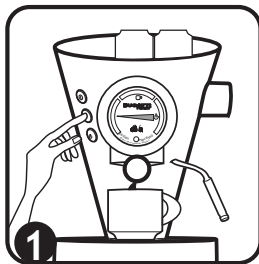
Råd och rekommendationer

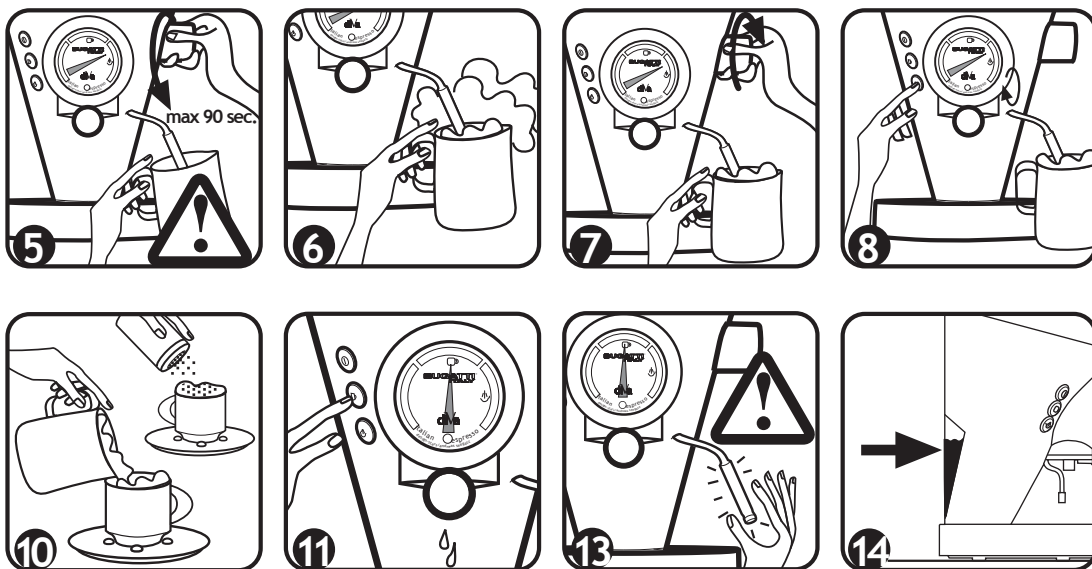
Tillberedning av cappucino

Tillberedning av cappucino

För att kunna tillbereda en smakfull och äkta italiensk cappucino, följ nedanstående anvisningar:

- 1) Tillsätt espresso i en eller flera Bugatti cappucinokoppar (se föregående instruktion för tillberedning av espresso)
- 2) Ta en hög kanna och fyll den till hälften med kall mjölk.
- 3) Efter att du har tryckt på ångknappen (5), ska det avvaktas tills termometerns visare står i ångposition.
- 4) Flytta ångmunstycket (8) till en, för dig, bekväm position och placera kannan så att munstycket är i mjölken.
- 5) Vrid ångvredet (10) sakta motsols för att öppna ångventilen.
- 6) Ångan skummar upp mjölken och producerar ett typiskt cappucinoskum.
- 7) När tillräckligt skum är producerad, ska ångvredet (10) stängas genom att vrida medsols.
- 8) Observera att ångknappen ska stängas av.**
- 9) Ta bort kannan från munstycket.
- 10) Tillför nu den skummade mjölken till espresson. Tillsätt lite kakaopulver och njut av cappucino.
- 11) **VIKTIGT:** För att maskinen ska uppnå en ideal temperatur för espressotillberedning, ska kaffeknappen (4) tryckas ned tills vatten kommer ur bryggenheten, efter att ångvredet (10) har stängts och knappen (5) har stängts av.
- 12) **Maskinen är klar för nästa användning.**
- 13) Låt munstycket svalna innan munstycket rengörs, risk för skällning. Ta av ångmunstyckets skydd (12). Rensa hålet på sidan av ångmunstyckets skydd (12) med en tandpetare. Diska sedan in- och utsidan ordentligt. Ta bort mjölkrester från ångmunstycket (8) med en fuktig svamp. Rensa hålet på ångmunstycket (8) med en tandpetare. (Se kapitel Rengöring och underhåll.) Öppna ångventilen (8) genom att öppna ångvredet (10) och låt vatten rinna ut för 2 - 3 sekunder. Efteråt ska ångmunstyckets skydd sättas fast igen.
- 14) Glöm inte att tömma spillbrickan, när du fyller på vattenbehållaren.
- 15) **OBS: Vattenbehållarens (2) nivå ska kontrolleras regelbundet.**





Den perfekta espresson

En perfekt espresso ska motsvara följande krav:

- 1) Kaffemängden ska vara 7 gram (med en tillåten avvikelse på 0,5 gram).
- 2) Vattentemperaturen ska vara 88°C , $\pm 2^{\circ}\text{C}$, beroende på kaffeblandning.
- 3) Dricktemperaturen ska vara 67°C .
- 4) Vattentrycket under bryggningen ska vara 9 bar.
- 5) Tillberedningstid, dvs. tiden tills vattnet rinner genom filtret in i koppen ska vara 25 sekunder, $\pm 2,5$ sekunder.
- 6) Koppen ska innehålla 25 milliliter espresso, $\pm 2,5$ milliliter

Utöver det rekommenderar vi att använda Bugatti kaffe, i pulver eller portioner, då vi rostar kaffet i vedeldade ugnar, speciellt för DIVA.

Råd och rekommendationer

Avkalkning

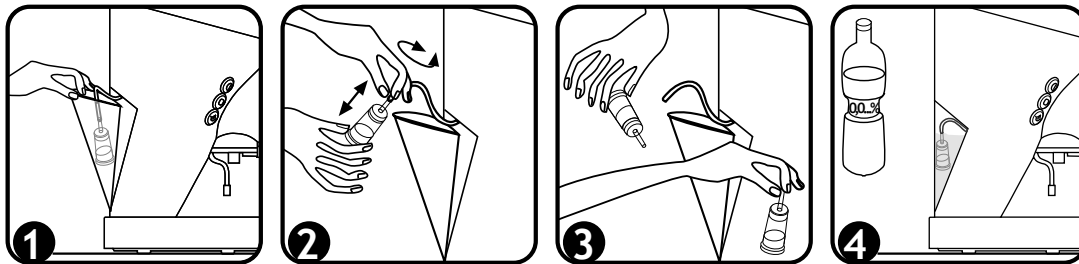
diVa har konstruerats med de bästa materialen som i dagens läge finns att få på marknaden. Noggranna och exakta bearbetningar och användning av det innovativa jonbytarhartsfiltret, gör det möjligt att ta bort den största delen av kalk i vattnet. Vid byte av filtret, ska ni efterfråga det hos er återförsäljare eller hos CASA BUGATTI tekniska support och ni ska dessutom informera er om vattnets hårdhet i era system. Vi rekommenderar att ni använder vatten med låg mineral- och natriumhalt.

Filtret ska bytas ut efter var 30:e liter använt vatten, vilket motsvarar cirka 1000 kaffekoppar. Efter 30 liter är filtrets hållbarhet utjämt: det håller inte längre kvar kalken utan släpper den helt vidare. Jonbytarhartsfiltret är placerat inuti behållaren och är anslutet till pumpens inloppsrör.

För att byta ut detta filter, gör så här:

- 1) Ta ut vattenbehållaren.
- 2) Grip tag i filtret med den ena handen och dra och vrid inloppsröret växelvis med- och moturs med den andra handen, i närheten av kopplingen som är fäst i filtret så att själva röret skruvas av.
- 3) Ta det nya originalfiltret från CASA BUGATTI och för in inloppsröret i filterkopplingen genom att trycka lätt och vrida det med- och moturs tills röret förs in helt längs med kopplingen.
- 4) Sätt in röret med filtret igen i behållaren och montera tillbaka den på sin plats i maskinen, fylld med färskvatten.

OBS: Inga avkalkningsmedel får användas i maskinen!



Felsökning.

Vid störningar, problem eller fel ska kontakten dras ut omedelbart.

I fall att felet inte kan avhjälpas med hjälp av bruksanvisningen, vänligen kontakta din återförsäljare eller kundtjänst. Felaktigt utförda reparationer kan leda till allvarliga risker. Vi ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktigt utförda reparationer.

Fel	Möjlig orsak	Lösning
Kontrolllampan lyser inte	Espressomaskinen får ingen ström	Kontrollera att alla anslutningar är korrekt isatta och att uttaget har rätt spänning.
Det kommer ingen kaffe ur maskinen	Vatten saknas i behållaren (2) behållaren är ej korrekt placerad	Fyll vattenbehållaren med färskvatten och placera behållaren korrekt. VIKTIGT! Kontrollera vattennivån regelbundet.
Kaffet smakar bränd	Ångknappen (5) är påslagen	Återställ maskinen enligt punkt 6 i denna bruksanvisning (ångfunktion).
Vattendroppar på spillbrickan		Detta är ett normalt fenomen, Kaffet ska sluta att droppa från filterhållaren (15).vattenvolymen p.g.a. värme.
Det bildas inget typiskt cappuccinoskum när mjölken skummas.	a. Termometerns visare har ännu inte nått ångpositionen. b. Ångmunstycket (8) och ångmunstyckets skydd (12) är igensatta.	a. Kontrollera att knappen för ångfunktionen (5) har tryckts in och avvakta tills termometerns visare (6) är i ångpositionen. b. Rengör ångmunstycket (8) och rensa hålet på sidan av ångmunstyckets skydd (12). (Se kapitel Rengöring och underhåll.)
Kaffet är inte varmt.	a. Porslinskoppen är kall. b. Filterhållaren (16) är kall. c. Värmeelementet är skadat.	a. Placera kopparna på koppvärmaren (1) eller skölj kopparna under varmt vatten före kaffebryggningen. b. Låt filterhållaren (16) sitta kvar i bryggenheten (9) så att den alltid är varm och klar för en ny kaffebryggning vid rätt temperatur. c. Kontakta Bugattis kundtjänst eller skicka e-post till diva@casabugatti.it för att beställa service. Värmeelementet är en förbrukningsdel och omfattas således inte av garantin (garantin omfattar delar som är behäftade med tillverkningsfel).
Vattenläckage mellan filterhållaren (16) och bryggenheten (9).	a. Rester av pulverkaffe på bryggenhetens (9) packning och/eller på filterhållarens (16) kant. b. Vid bryggning med E.S.E. portioner: Portionen har inte placerats i mitten på filterhållaren för portioner (15). c. Vid bryggning med pulverkaffe: För mycket pulverkaffe i den använda filterhållaren. Använd filtret för en kopp (18) eller filtret för två koppar (19). d. Bryggenhetens (9) packning är utsliten.	a. Rengöring av bryggenheten (9) och dess packning. Rengör packningen under bryggenheten (9) (bild L) med en blöt liten borste. Borsta ordentligt så att alla kafferester avlägsnas. Packningen ska alltid vara ren. b. Placera portionen i mitten på filtret (15). c. Häll max. 7 g eller en struken skopa (23) pulverkaffe i filtret för en kopp (18). Häll max. 14 g eller två strukna skopor (23) pulverkaffe i filtret för två koppar (19). d. Kontakta Bugattis kundtjänst eller skicka e-post till diva@casabugatti.it för att beställa service. Samtliga packningar är förbrukningsdelar och omfattas således inte av garantin (garantin omfattar delar som är behäftade med tillverkningsfel).

Garanti

- 1) Garantin omfattar byte eller kostnadsfri reparation av maskinen eller dess komponenter som har uppstått på grund av tillverkningsfel.
- 2) Kan reparation inte genomföras kommer maskinen att bytas ut.
- 3) Garantin omfattar inte skador som har uppstått på grund av: Felaktig eller ej ändamålsmässig användning - Skador uppstått p.g.a. oaktsamhet - Att anvisningarna ej iakttas - Service eller underhåll som genomförts av icke auktoriserade personer - Användning av reservdelar som inte rekommenderats av tillverkaren - Transport - Alla andra omständigheter som inte beror på tillverkningsfel.
- 4) Garantin upphör vid icke ändamålsenlig användning i synnerhet om maskinen används professionellt.
- 5) Tillverkaren tar ej ansvar för alla skador som uppstår p.g.a. att säkerhetsanvisningarna åsidosätts.
- 6) Byte eller reparation avbryter inte garantiintervallen. Slitagedelar som knivarna, packningar m.m. byts ej.
- 7) Garantin gäller från inköpsdatumet, som ska styrkas med ett giltigt kvitto.

Kundtjänst

Ta kontakt med återförsäljaren om du ska reklamera defekt maskin. Vid samtliga reparationer, inom eller utom garantiperioden, ska köparen stå för transportkostnaderna. Om möjligt ska originalförpackningen sparas för ev. returframsändelse.



Avfallshantering enligt EU direktiv 2002/96/EG

Maskinen får inte avfallshanteras som vanligt hushållsavfall. Maskinen kan överlämnas till auktoriserad återvinningsstation eller återförsäljare. På så sätt sparas miljöresurser och negativ miljöpåverkan elimineras.

För ytterligare information eller vid problem, vänligen kontakta vår kundtjänst:

CAREO
Sales & Administration
Karl X Gustavs Gata 58
254 40 Helsingborg
Sverige

Tel.: 042 - 271 150
Fax: 042 - 271 151
E-post: info@careo.se

VIGTIGE FORSKRIFTER

Kære kunde.

diVa espressomaskinen gør det muligt at brygge espressokaffe og "almindelig" kaffe ved hjælp af espressopods eller finmalet kaffe. Denne espressomaskine skal - på lige fod med alle andre el-artikler - benyttes med forsigtighed for at undgå kvæstelser eller beskadigelse af maskinen.

LÆS ALLE ANVISNINGER VEDRØRENDE INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE SAMT SIKKERHEDSFORSKRIFTERNE INDEN BRUG.

Maskinen må ikke benyttes af personer, som ikke har nøje kendskab til oplysningerne i brugsanvisningen.

ADVARSEL:

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for eventuelle skader i følgende tilfælde:

- Forkert brug eller brug i modstrid med de fastsatte formål.
- Reparationer udført af uautoriseret personale.
- Brug af uoriginale reservedele og tilbehør.

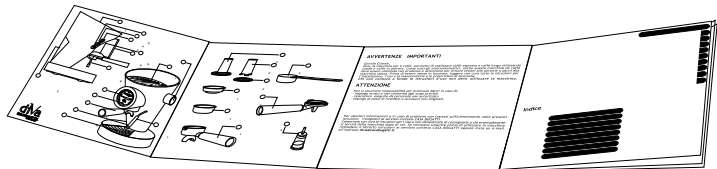
Anvendelse af brugsanvisningen

Kontakt CASA BUGATTI's serviceafdeling i tilfælde af behov for yderligere oplysninger eller i tilfælde af problemer, som ikke er beskrevet tilstrækkeligt i brugsanvisningen.

OPBEVAR BRUGSANVISNINGEN OMHYGGELIGT og husk at videregive den til eventuelle senere brugere af maskinen.

Hvis brugsanvisningen bliver væk, inden maskinen tages i brug, er det muligt at bestille et nyt eksemplar hos CASA BUGATTI's serviceafdeling eller ved at sende en email til: diva@casabugatti.it anfordern.

Illustrationerne til teksten findes på første side i omslaget. Lad omslaget være slået op, mens brugsanvisningen læses igennem.



Indholdsfortegnelse

Pag. 227	Tekniske specifikationer
Pag. “	Maskinens betjeningsudstyr og komponenter
Pag. “	Tilbehør
Pag. 228/229	Sikkerhedsforrifter
Pag. 230	Installation og start
Pag. 231	Rengøring og vedligeholdelse
Pag. 232/239	Råd og anbefalinger vedrørende brug
Pag. 232	Klargøring af maskine
Pag. 232/233	Espressopods
Pag. 233/234	Finmalet kaffee
Pag. 235	Brug af damp
Pag. 236/237	Tilberedning af cappuccino
Pag. 238	Afkalkning
Pag. 238/239	Fejlfinding
Pag. 237	En perfekt kop espressokaffe
Pag. 240	Garanti

Tekniske specifikationer

Strømforsyning	Se mærkeskiltet under maskinen
Nominal effekt	Se mærkeskiltet under maskinen
Mål	Diameter 240 x højde ca. 365 mm
Maskindel	Massivt formstøbt aluminium og stål
Vægt	ca. 6,5 kg
Strømledningens længde	ca. 1,2 m
Pumpe	Elektrovibrerende ved 15 bar
Kedelkapacitet	ca. 0,25 l
Temperaturkontrol	Mekanisk termometer med bourdon spiral med analog aflæsning
Programmering af mængde	Manuel
Udsendelse af damp	Manuel
Beholderens kapacitet	Ca. 0,8 l
Opvarmningstid	Ca. 2 min.
Overophedningsbeskyttelse	Indbygget
Isolering	Beskyttelsesklasse I
Godkendelser	Se mærkeskiltet under maskinen
Overensstemmelse	CE - 89/336/EØF
Garanti	Se det vedlagte garantibevis

Espressomaskinens betjeningsudstyr og komponenter

Varmeplade til opbevaring af kopper	①	Dampudtag	⑧
Beholder	②	Kaffedosator	⑨
ON/OFF afbryder	③	Håndtag for damp	⑩
Afbryder for kaffe	④	Kontrollampe for tændt/slukket	⑪
Afbryder for damp	⑤	Aftagelig anordning til beskyttelse af dampudtag	⑫
Termometer	⑥	Bundrist til afløbsbakke	⑭
Filterholder	⑦		

Tilbehør

Filter til espressopods	⑮	Pressestempel til finmalet kaffe	⑳
Filterindsats til finmalet kaffe - espressopods	⑯	Måleske til kaffe	㉑
Filter til finmalet kaffe (1 kop)	⑰	Ionfilter til filtrering af kalken i vandet	㉒
Filter til finmalet kaffe (2 kopper)	⑱	Strømledning	㉓

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN OMHYGGELIGT. MASKINEN MÅ KUN ANVENDES AF VOKSNE OG UNDER ALLE OMSTÆNDIGHEDER KUN AF PERSONER, SOM HAR KENDSKAB TIL BRUG AF MASKINEN.

Opbevar brugsanvisningen omhyggelig (1) For at undgå alvorlige kvæstelser, elektrisk stød og brand må

LEDNINGERNE, STIKKENE OG ESPRESSOMASKINEN IKKE NEDSÆNKES HELT ELLER DELVIST I VAND ELLER ANDRE VÆSKER. VÆR OPMÆRKSOM PÅ VARME FLADER: FARE FOR FORBRÆNDINGER.

Rør ikke ved de varme flader. Betjen alle de varme flader (herunder rør til varmt vand/damp; se figur C) ved hjælp af håndtag eller knopper eller bær varmebeskyttende handsker. FARE FOR FORBRÆNDINGER! Dampen og det varme vand kan medføre forbrændinger. Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen.

2. Maskinen er **UDELUKKENDE BEREGNET TIL BRUG I PRIVATE HJEM.** Benyt ikke maskinen til andre formål end de beskrevne. Udfør under ingen omstændigheder tekniske ændringer, som kan medføre risici. Der kan opstå personskader på grund af misbrug.

3. Dette apparat kan bruges af børn, der mindst er 8 år gamle, og af personer med nedsatte fysiske, sanselige og mentale evner eller uden erfaring eller kendskab til apparatet, hvis de overvåges eller har modtaget instruktioner vedrørende brug af apparatet på en sikker måde, og hvis de er i stand til at forstå de mulige risici. Rengøring og vedligeholdelse må aldrig udføres af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn. Apparatet og den medfølgende ledning skal holdes på afstand fra børn på under 8 år.

4. Berør aldrig de spændingsførende dele. Der er risiko for elektrisk stød og alvorlige kvæstelser. Slut maskinen til en stikkontakt med en passende spænding. Spændingen skal svare til mærkespændingen (se mærkeskiltet under maskinen). **Kontrollér, at stikkontakten er forsynet med en passende jording. Undgå at spille på stikket.**



5. **Figur A: Strømledning.** Maskinen leveres med en aftagelig strømledning. Herved fjernes risikoen for, at strømledningen kan sætte sig fast i ting eller personer og at den kan vikle sig sammen med løse ledninger. Det er muligt at bestille lange aftagelige strømledninger eller forlængerledninger, men disse ledninger må kun benyttes ved samtidig overvågelse af en række strenge sikkerhedskrav. Ved brug af en lang strømledning eller en forlængerledning skal ledningen opfylde følgende krav:

a) Strømledningen eller forlængerledningen skal min. have samme elektriske egenskaber som maskinens mærkeoplysninger (se mærkeskiltet under maskinen).

b) Forlængerledningen skal have jording og således være udstyret med tre ledere/poler.

En lang strømledning eller en forlængerledning må ikke stikke frem fra køkkenelementer, bord eller hylder. Herved undgås, at børn kan trække i ledningen.

c) Anbring ikke ledningen på eller i nærheden af varme elektriske kogeplader eller ovne.

d) Må ikke benyttes udenlys.

Sørg for, at ledningerne ikke stikker frem fra bordets eller køkkenbordets hjørner og ikke berører varme flader.

Brug ikke maskinen, hvis ledningerne eller stikkene er ødelagte, hvis maskinen har vist tegn på funktionsforstyrrelser eller hvis maskinen på nogen måde er blevet beskadiget. Indlever maskinen ved det nærmeste autoriserede servicecenter med henblik på undersøgelse og reparation. Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af maskinens producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller kvæstelser.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

6. **Figur B:** Kontrollér, at børn ikke har mulighed for at lege med maskinen. Børn er ikke klare over den fare, som er forbundet med el-artikler. Maskinen skal placeres, så varmepladen (1) befinder sig mere end 1,20 m over gulvet.

7. Anbring herefter maskinen på et plant underlag og kontrollér, at fødderne med sugekopper klæber godt fast til underlaget således, at maskinen ikke kan vælte. Varmt vand og damp kan trænge ud: Fare for forbrændinger! Benyt ikke maskinen i omgivelser med temperaturer under 5 °C. Anbring ikke maskinen på meget varme flader eller i nærheden af åben ild.

8. **Figur C:** Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen. Vær forsigtig i forbindelse med berøring af meget varme dele (eksempelvis røret til varmt vand/damp).

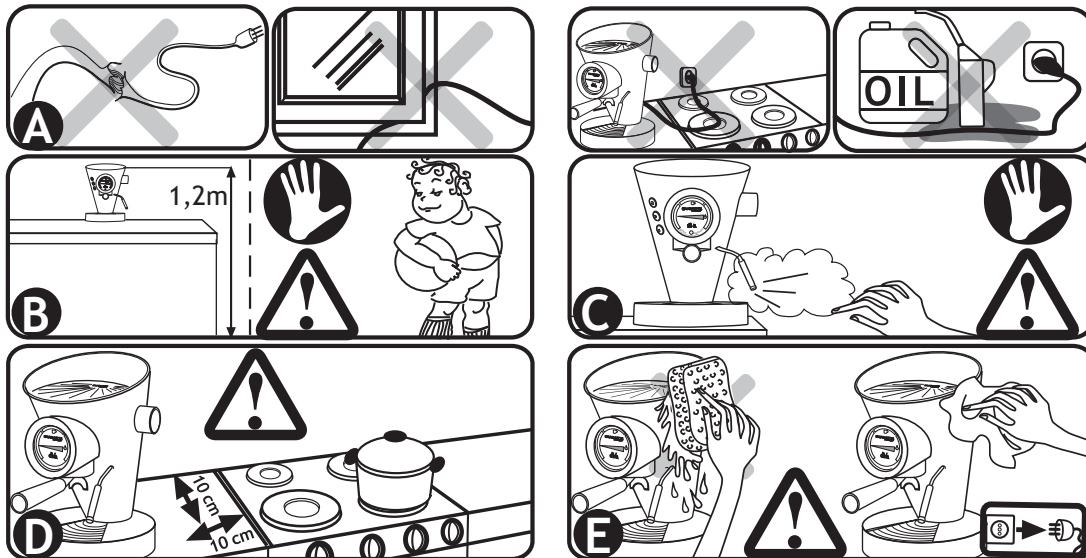
9. **Figur D:** For at sikre korrekt funktion anbefales det at anbringe maskinen på et nivelleret underlag, på et sted med passende belysning og hygiejne. Endvidere skal der være nem adgang til stikkontakten. Placer maskinen min. 10 cm fra væggene.

10. **Figur E:** Fjern stikket fra stikkontakten, når maskinen ikke er i brug og inden rengøring. Lad maskinen køle af inden anbringelse eller fjernelse af dele og inden rengøring af maskinen. Maskinen skal rengøres med en blød klud, der er fugtet med et par dråber skånsomt rengøringsmiddel (benyt aldrig opløsningsmidler).

11. Fjern straks stikket fra stikkontakten, hvis maskinen har været tabt på gulvet og der er opstået funktionsforstyrrelse, defekt eller mistanke om defekt.

Trænd aldrig en defekt maskine. Reparationerne kan udføres hos CASA BUGATTI's serviceafdeling. Kontakt forhandleren og/eller serviceafdeling diva@casabugatti.it.
Benyt brandslukkere med kuldiioxid (CO₂) i tilfælde af brand. Benyt ikke vand eller pulverslukkere.


12. Fare for forbrændinger. Varmelegemets overflade er underlagt spildvarme efter brug. Undlad at røre.



Installation og start

Den originale emballage er udviklet til forsendelse pr. post. Gem emballagen og brug den, hvis maskinen skal tilbagesendes til leverandøren. Overhold sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet på s. 4-5 inden installation af maskinen.

Tilslutning til strømforsyning: Elektrisk stød kan medføre dødsfald. Overhold sikkerhedsforskrifterne omhyggeligt. Espressomaskinen skal sluttes til en stikkontakt med en spænding, der svarer til mærkespændingen på mærkeskiltet under maskinen. Espressomaskinen skal tilsluttes ved hjælp af den originale strømledning (25) fra CASA BUGATTI. Slut altid først ledningen til maskinen og herefter stikket til den vægmonterede stikkontakt. Sluk altid alle anordninger og fjern herefter stikket fra den vægmonterede stikkontakt for at frakoble maskinen.

Kontrollér, at stikkontakten er forsynet med en passende jording. 

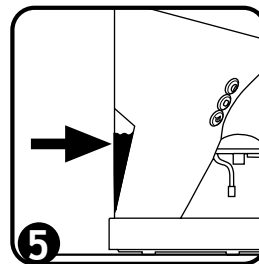
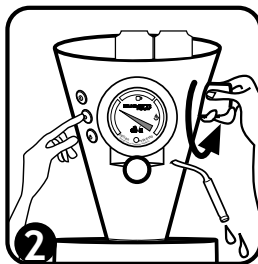
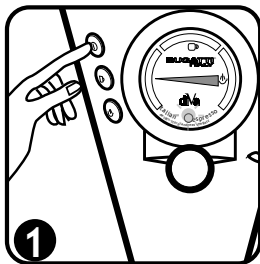
Benyt aldrig defekte eller ødelagte strømledninger. Kontrollér, at en eventuel forlængerledning fungerer korrekt inden brug. Lederne i forlængerledningen skal have et tværsnit på min. 1 mm² og forlængerledningens stik skal være trepolde.

Bring aldrig de strømførende dele i kontakt med vand: Der er risiko for kortslutning! Dampen og det varme vand kan medføre forbrændinger. Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen. Vær forsigtig i forbindelse med håndtering af røret til varmt vand/damp: Fare for forbrændinger.

(Bær varmebeskyttende handsker.)

Die Maschine darf erst in Betrieb genommen werden, nachdem der Behälter mit Wasser gefüllt, und sorgfältig Fylt beholderen med vand og indsæt den korrekt i det respektive sæde inden start af maskinen.

- 1) Tænd maskinen ved at trykke på tasten (3). Herefter tændes kontrollampen (11) på termometeret, som angiver, at maskinen er tændt og at varmelegemet i kedlen har indledt opvarmningen.
 - 2) Åben herefter håndtaget for damp (10) ved at dreje det mod uret og tryk på afbryderen for kaffe (4) for at forenkle spændingen af pumpen. Spændingen er afsluttet, når der begynder at komme vand ud af dampudtaget.
 - 3) Luk herefter håndtaget for damp (10) ved at dreje det med uret. Hold fortsat afbryderen for kaffe (4) trykket nede, indtil der begynder at komme vand ud af kaffedosatoren (9).
 - 4) Sluk herefter afbryderen for kaffe (4): Brygningen er afsluttet.
 - 5) Kontrollér altid, at der er vand i beholderen (2) og at røret til spændning er indsat korrekt.
- Advarsel:** Hvis maskinen startes uden vand (også blot kortvarigt), sker der uoprettelig skade på pumpen.
- 6) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen (2).



Rengøring og vedligeholdelse

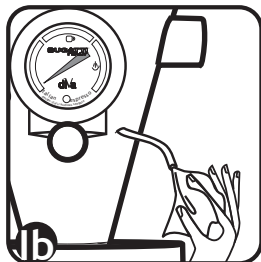
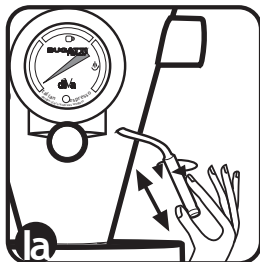
Sluk ON/OFF afbryderen og fjern stikket fra stikkontakten inden rengøring af maskinen. Vent, indtil maskinen er afkølet. Maskinen skal rengøres med en blød og let fugtig klud. Tilsæt eventuelt et par dråber skånsomt rengøringsmiddel (brug aldrig opløsningsmidler). Rengør filtre og filterindsatser hver gang efter brug af maskinen og tør filterholderen og kaffedosatoren af rustfrit stål af med en fugtig svamp



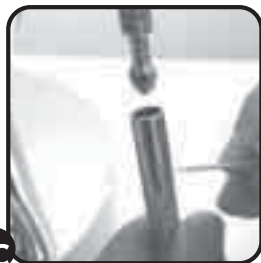
H) Rengøring af filtre til finmalet kaffe: Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede og rengør dem eventuelt med en lille børste.



L. Rengøring af kaffedosatoren (9) og pakningen. Rengør ofte pakningen under kaffedosatoren (9) (figur L) med en våd børste, og fjern alle kafferester. Pakningen skal altid være ren.



la/lb/lc) Lad dampudtaget køle af for at undgå eventuelle forbrændinger og fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8). Fjern den aftagelige anordning til beskyttelse af dampudtaget (12) ved at trække forsigtigt i anordningen og dreje den skiftevis med og mod uret. Rens hullet på siden af beskyttelsesanordningen (12) med en tandstikker, og vask den herefter omhyggeligt både indvendigt og udvendigt. Fjern mælkerester fra dampudtaget (8) ved hjælp af en fugtig svamp. Rens hullet i dampudtaget (8) med en tandstikker. (Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.) Fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8) og fra anordningen til beskyttelse (12) ved hjælp af en fugtig svamp. Åben damphanen ved hjælp af håndtaget for damp (10) og lad dampen eller vanddråberne strømme ud i 2-3 sekunder. Monter anordningen til beskyttelse (12) på dampudtaget 8 på ny.



Råd og anbefalinger vedrørende brug

Klargøring af maskine

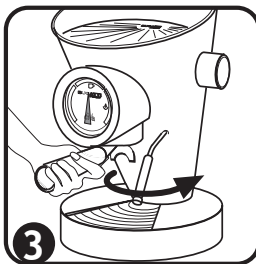
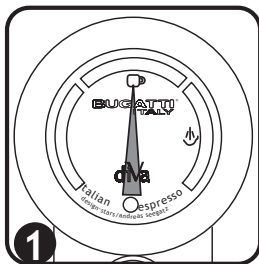
Gør følgende første gang diVa tages i brug eller efter en langvarig pause:

- 1) Fyld beholderen (2) med koldt vand.
- 2) Slut maskinen til en stikkontakt og overhold nøje sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet på s. 4-5.
- 3) Tænd maskinen ved hjælp af afbryderen (3). Herefter tændes den røde kontrollampe (11) på termometeret (6).
- 4) Hæld vand i maskinen: Åben damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) mod uret og tryk herefter på afbryderen for kaffe (4). Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret, når der begynder at komme vand ud af dampudtaget (8). Vent et øjeblik således, at der kommer vand ud af kaffedosatoren (9) og afbryd herefter udstømningen af vand ved at slukke pumpen med afbryderen for kaffe (4).
- 5) Vent, indtil viseren på termometeret (6) er placeret ved symbolet for kaffekop.
- 6) Maskinen er herefter klar til brug.

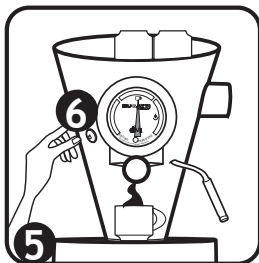
DiVa leveres med en filterindsats (16) med filterindsats til ESE espressopods (15), et filter til finmalet kaffe (1 kop) (18) og et filter til finmalet kaffe (2 kopper) (19).

Espressopods

- 1) Vent, indtil viseren på termometeret er placeret ved symbolet for kaffekop.
- 2) Tag filterindsatsen til espressopods (15) og anbring en espressopod i filterindsatsen, idet det kontrolleres, at espressopoden indsættes korrekt i det respektive sæde.
- 3) Indsæt filterindsatsen til espressopods (15) og espressopoden i det respektive sæde i kaffedosatoren (9) og fasthægt den ved at dreje håndtaget mod højre, indtil det ca. er centreret i forhold til maskinen (drej, indtil filterindsatsen sidder forsvarligt fast).
- 4) Tag en tør og varm BUGATTI kaffekop fra varmepladen til opbevaring af kopper (1) og anbring den under filterholderens tud.

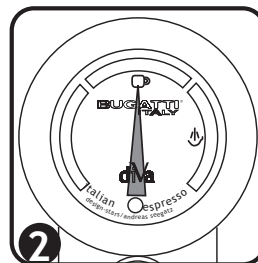
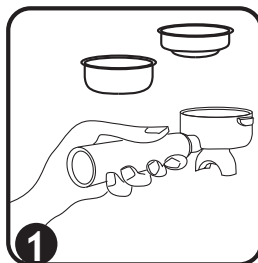


- 5) Tryk på afbryderen for kaffe (4) for at indlede brygningen af kaffe.
- 6) Brygningen af kaffe afbrydes, når der atter trykkes på afbryderen for kaffe (4). Det er således muligt - efter eget valg - at vælge kaffetypen: ristretto ("krympet"/koncentreret), espresso, almindelig kaffe eller ...
- 7) Servér straks kaffen for at få optimal nydelse af aromaen.
- 8) Fjern filterindsatsen til espressopods (15) fra kaffedosatoren (9) ved at dreje håndtaget mod venstre.
- 9) Fjern espressopoden og smid den i skraldespanden.
- 10) Maskinen er herefter klar til at brygge mere kaffe.
- 11) Det anbefales efter hvert program at lade filterindsatsen (16) sidde i kaffedosatoren (9), så den forbliver varm og klar til at brygge mere kaffe ved den korrekte temperatur (figur 3).
- 12) ADVARSEL: Kontrollér regelmæssigt vandniveauet i beholderen (2). Benyt ikke maskinen uden vand. (Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.)



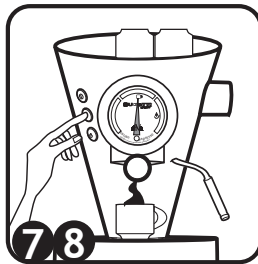
Finmalet kaffe

- 1) Indsæt filteret til finmalet kaffe (18) i filterindsatsen til finmalet kaffe (16), hvis du skal brygge en kop espresso. Indsæt filteret til finmalet kaffe (19) i filterindsatsen til finmalet kaffe (16), hvis du skal brygge to kopper espresso.
- 2) Vent, indtil viseren på termometeret er placeret ved symbolet for kaffekop.



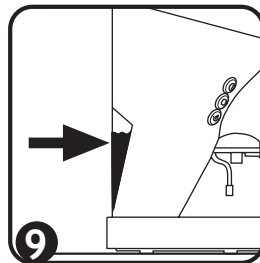
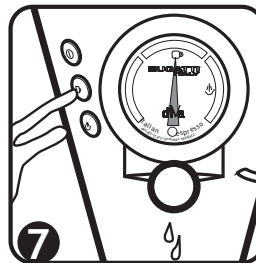
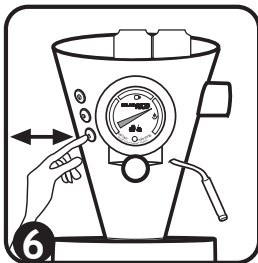
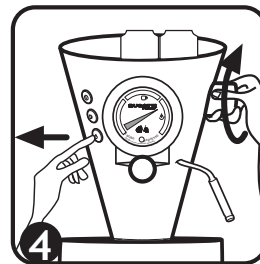
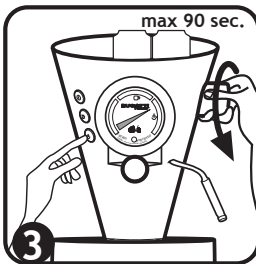
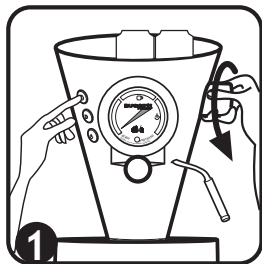
Råd og anbefalinger vedrørende brug

- 3) Påfyld finmalet kaffe ved hjælp af måleskeen (23): En måleske til en kop kaffe og to måleskeer til to kopper kaffer afhængigt af det valgte filter.
- 4) Udglat og sammenpres den finmalede kaffe i filteret ved hjælp af pressestempet (21).
- 5) Indsæt filterindsatsen til finmalet kaffe (16) i det respektive sæde i kaffedosatoren (9) og fasthægt den ved at dreje håndtaget mod højre, indtil det ca. er centreret i forhold til maskinen (drej, indtil filterindsatsen sidder forsvarligt fast).
- 6) Tag en eller to tørre og varme BUGATTI kaffekopper fra varmepladen til opbevaring af kopper og anbring dem under filterholderens tud.
- 7) Tryk på afbryderen for kaffe (4) for at indlede brygningen af kaffe.
- 8) Brygningen af kaffe afbrydes således, når der atter trykkes på afbryderen for kaffe (4). Det er således muligt - efter eget valg - at vælge kaffetypen: ristretto ("krummet"/koncentreret), espresso, almindelig kaffe eller ...
- 9) Servér straks kaffen for at få optimal nydelse af aromaen.
- 10) Fjern filterindsatsen til finmalet kaffe (16) fra kaffedosatoren (9) ved at dreje håndtaget mod venstre.
- 11) Fjern den brugte finmalede kaffe og smid den i skraldespanden.
- 12) Maskinen er herefter klar til at brygge mere kaffe.
- 13) Det anbefales efter hvert program at lade filterindsatsen (16) sidde i kaffedosatoren (9), så den forbliver varm og klar til at brygge mere kaffe ved den korrekte temperatur (figur 3).
- 14) ADVARSEL: Kontrollér regelmæssigt vandniveauet i beholderen (2). Benyt ikke maskinen uden vand. (Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.)



Brug af damp til fremstilling af mælkeskum til cappuccino og opvarmning af vand til te

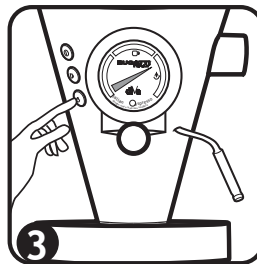
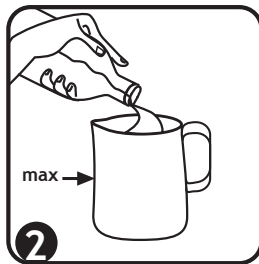
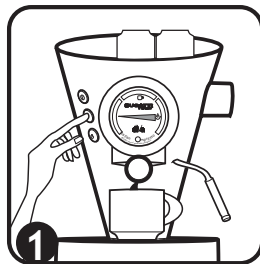
- 1) Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF afbryderen (3). Åben damphanen i et par sekunder ved at dreje håndtaget for damp (10) mod uret. Herved undgås stillestående kondens.
- 2) Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret.
- 3) Tryk på afbryderen for damp (5) og vent, indtil viseren på termometeret er nået til positionen, der er vist i figur 3 (damp). Åben herefter håndtaget for damp (10). Dampen må kun benyttes i maks. 90 sekunder.
- 4) Slip afbryderen for damp (5) og luk håndtaget (10) for at fremstille yderligere damp.
- 5) Aktivér afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Gentag herefter de ovenstående indgreb fra punkt 3.
- 6) Husk altid at slukke afbryderen for damp (5) efter brug af dampudtaget.
- 7) **Vigtigt:** um die Maschine sofort auf die ideale Temperatur für die Espressozubereitung zu bringen, muss Luk håndtaget (10) og kontrollér, at afbryderen for damp (5) er slukket. Tryk herefter på afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Herved er det muligt straks at give maskinen den ideelle temperatur til brygning af kaffe.
- 8) Maskinen er herefter atter klar til at brygge kaffe.
- 9) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen 2.
- 10) ADVARSEL: Kontrollér vandniveauet i beholderen 2 med jævne mellemrum.

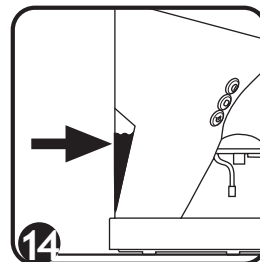
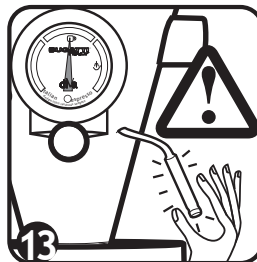
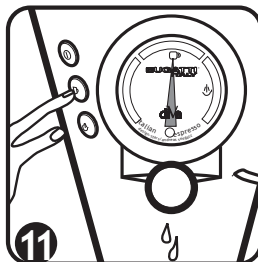
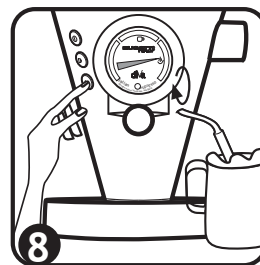
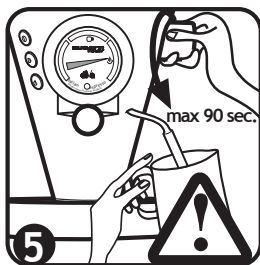


Tilberedning af cappuccino

Følg nedenstående fremgangsmåde nøje for at fremstille en lækker cappuccino på bedste italienske vis:

- 1) Bryg espressokaffe (som beskrevet på de foregående sider) i en eller flere BUGATTI cappuccinokopper.
- 2) Fyld kanden halvt op med kold mælk.
- 3) Tryk på afbryderen for damp (5) og vent, indtil viseren på termometeret (6) når positionen for damp.
- 4) Flyt dampudtaget (8) til en passende position og anbring kanden under dampudtaget således, at dampudtaget stikkes ned i mælken.
- 5) Åben damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) gradvist mod uret.
- 6) Dampen som kommer ud af dampudtaget blæses ind i mælken og herved fremstilles mælkeskummet, som kendetegner en ægte italiensk cappuccino.
- 7) Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret, når der er fremstillet en passende mængde mælkeskum.
- 8) Husk at slukke afbryderen for damp (5).
- 9) Fjern kanden fra dampudtaget.
- 10) Hæld herefter mælkeskummet i de klargjorte kopper med espressokaffe (figur 1). Drys kakao på mælkeskummet og nyd så cappuccinoen.
- 11) **Vigtigt:** Luk håndtaget (10) og kontrollér, at afbryderen for damp (5) er slukket. Tryk herefter på afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Herved er det muligt straks at give maskinen den ideelle temperatur til brygning af kaffe.
- 12) **Maskinen er herefter atter klar til at brygge kaffe.**
- 13) Lad dampudtaget køle af for at undgå eventuelle forbrændinger og fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8). Fjern den aftagelige anordning til beskyttelse af dampudtaget (12) ved at trække forsigtigt i anordningen og dreje den skiftevis med og mod uret. Rens hullet på siden af beskyttelsesanordningen (12) med en tandstikker, og vask den herefter omhyggeligt både indvendigt og udvendigt. Fjern mælkerester fra dampudtaget (8) ved hjælp af en fugtig svamp. Rens hullet i dampudtaget (8) med en tandstikker. (Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.) Fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8) og fra anordningen til beskyttelse (12) ved hjælp af en fugtig svamp. Åben damphanen ved hjælp af håndtaget for damp (10) og lad dampen eller vanddråberne strømme ud i 2-3 sekunder. Monter anordningen til beskyttelse (12) på dampudtaget 8 på ny.
- 14) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen (2).
- 15) **ADVARSEL:** Kontrollér vandniveauet i beholderen (2) med jævne mellemrum.





En perfekt kop espressokaffe

Brygning af en god kop espressokaffe forudsætter opfyldelse af en række betingelser:

- 1) Der skal benyttes 7 g finmalet kaffe (+/- 0,5 g).
- 2) Vandets udgangstemperatur fra maskinen skal være 88 °C (+/- 2 °C afhængigt af kaffeblandingen).
- 3) Drikketemperatur skal være 67 °C.
- 4) Vandets forsyningstryk skal være 9 atm.
- 5) Tidsrummet for gennemsvivning (dvs. tidsrummet for passage fra tuden og ned i koppen) skal være ca. 25 sekunder (+/- 2 sekunder).
- 6) Der skal være 25 ml kaffe i koppen (+/- 2,5 ml).

Endvidere anbefaler CASA BUGATTI, at du benytter kaffe (både finmalet kaffe og espressopods) fra CASA BUGATTI for at opnå en espressokaffe som på de italienske barer. Denne kaffe er ristet i træovne og fremstillet specielt til diVa espressomaskinen.

Råd og anbefalinger vedrørende brug

Afkalkning

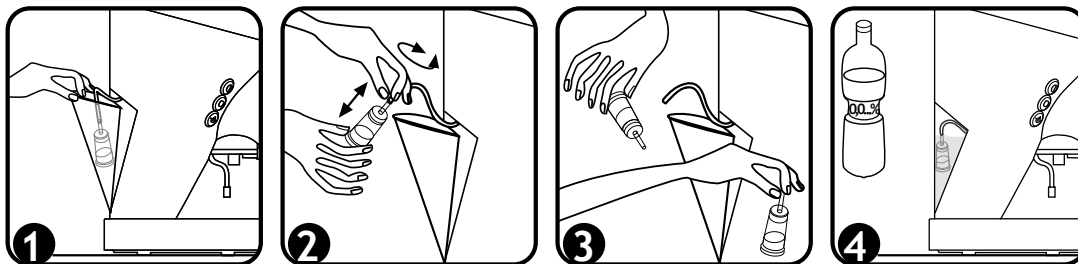
diVa er fremstillet med de bedste materialer, der findes på markedet i dag. Omhyggelig og nøjagtig bearbejdning af det innovative ionfilter af harpiks gør det muligt at fjerne hovedparten af kalken fra vandet.

Du bedes venligt sørge for at udskifte filteret, ved at bestille det hos forhandleren, eller ved henvendelse til CASA BUGATTI's serviceafdeling og at indente oplysninger om vandets hårdhed. Det anbefales under alle omstændigheder at bruge let mineralholdigt vand, med lavt natriumindhold.

Filteret udskiftes hver 30 liter anvendt vand, der svarer til ca. 1000 kaffekopper. Efter 30 liter er filterets levetid opbrugt: Det er ikke længere i stand til at holde kalkaflejringerne tilbage men løsner dem derimod i vandet. Ionfilteret af harpiks findes indvendigt i beholderen, og det er tilsluttet pumpens rør til spædning. For at udskifte filteret er det nødvendigt at udføre nedenstående enkle indgreb:

- 1) Fjern vandbeholderen;
- 2) Tag fat i filteret med den ene hånd og drej røret til spædning, der er placeret i nærheden af koblingen på filteret skiftevis med og mod uret med den anden hånd. Herved fjernes røret;
- 3) Tag det nye originale filter fra CASA BUGATTI og stik røret til spædning ind i koblingen til filteret ved at presse og dreje røret skiftevis med og mod uret, således at røret, stikkes helt ind i koblingen.
- 4) Placér røret med filteret i beholderen på ny, og anbring det omhyggeligt i maskinens sæde, og fyld beholderen med vand.

Bemærk: Benyt ikke afkalkningsprodukter til diVa espressomaskinen.



Fejlfinding

Fjern straks stikket fra stikkontakten i tilfælde af funktionsforstyrrelser eller fejl eller ved mistanke om defekt i espressomaskinen.

Kontakt CASA BUGATTI's serviceafdeling, hvis det ikke er muligt at afhjælpe problemet ved udførelse af indgrebene, der er beskrevet i denne brugsanvisning. Forkert udførte reparationer udgør en stor fare for brugeren.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som skyldes forkert udførte reparationer: Endvidere bortfalder garantien i disse tilfælde.

Fejl

Mulig årsag

Afhjælpning

Kontrollampen for tændt/slukket tændes ikke.

Der kommer ikke kaffe ud af tuden.
Pumpen støjer.

Kaffen har en "brændt" smag.

Der er vanddråber på afløbsristen.

Mælken bliver ikke til mælkeskummet, som kendetegner en ægte italiensk cappuccino..

Kaffen er ikke varm.

Vandlækage mellem filterindsatsen (16) og kaffedosatoren (9).

Der er ikke sluttet strøm til espressomaskinen.

Der er ikke vand i beholderen 2.
Beholderen er ikke placeret korrekt.

Afbryderen for damp (5) er aktiveret.

a. Viseren på termometeret har ikke nået positionen for damp.
b. Dampudtaget (8) og beskyttelsesanordningen (12) er tilstoppede.

a. Koppen er kold.
b. Filterindsatsen (16) er kold.
c. Varmelegemet er beskadiget.

a. Der er rester af finmalet kaffe på pakningen på kaffedosatoren (9) og/eller på kanten af filterindsatsen (16).
b. Hvis der brygges kaffe med en ESE espressopod, er espressopoden ikke anbragt korrekt i midten af filterindsatsen (15).
c. Hvis der brygges kaffe med finmalet kaffe: For meget finmalet kaffe i det anvendte filter: filter (18) til 1 kop eller filter (19) til 2 kopper.
d. Pakningen på kaffedosatoren (9) er slidt.

Kontrollér, at strømledningen er indsat korrekt i stikkontakten og i stikket på espressomaskinen.
Kontrollér, at der ikke er strømsvigt.

Fyld beholderen 2 med koldt vand og anbring den korrekt. **ADVARSEL: Kontrollér vandniveauet i beholderen (2) med jævne mellemrum.**

Indstil maskinen til ideel kaffetemperatur som beskrevet i punkt (6) i afsnittet "Brug af damp" på s. 9.

Dette er normalt som følge af Kaffedråberne skal ikke dryppe ud af filterindsatsen (15).

a. Kontrollér, at afbryderen for damp (5) er trykket nede, og vent, indtil viseren på termometeret (6) når positionen for damp.
b. Rengør dampudtaget (8), og rens hullet på siden af beskyttelsesanordningen (12). (Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.)

a. Stil kopperne på varmepladen (1), eller skyl dem med varmt vand inden brug af kaffemaskinen.
b. Lad filterindsatsen (16) sidde i kaffedosatoren (9), så den forbliver varm og klar til at brygge mere kaffe ved den korrekte temperatur.
c. Kontakt Bugattis serviceafdeling eller send en e-mail til diva@casabugatti.it for assistance. Husk, at varmelegemet er et forbrugsmateriale og derfor ikke er omfattet af garantien. (Garantien omfatter dele, som er behæftede med konstruktionsfejl).

a. Rengøring af kaffedosatoren (9) og pakningen. Rengør ofte pakningen under kaffedosatoren (9) (figur L) med en våd børste, og fjern alle kafferester. Pakningen skal altid være ren.
b. Anbring espressopoden i midten af filterindsatsen (15).
c. Hæld maks. 7 g eller en strøget måleske (23) finmalet kaffe i filteret til 1 kop (18). Hæld maks. 14 g eller to strøgne måleskeer (23) finmalet kaffe i filteret til 2 kopper (19).
d. Kontakt Bugattis serviceafdeling eller send en e-mail til diva@casabugatti.it for assistance. Husk, at alle pakninger er forbrugsmateriale og derfor ikke er omfattet af garantien. (Garantien omfatter dele, som er behæftede med konstruktionsfejl).

GARANTI

- 1) Garantien omfatter gratis udskiftning eller reparation af maskinens dele, som er behæftede med konstruktionsfejl.
- 2) Hvis der er tale om en uoprettelig fejl eller en fejl, der opstår flere gange med samme årsag, kan producenten efter eget skøn vælge at udskifte maskinen.
- 3) Garantien dækker ikke skader, som skyldes: - forkert brug - fejl som følge af uheld eller forsømmelighed - manglende overholdelse af brugsanvisningen og forskrifterne - forkert installation og vedligeholdelse - vedligeholdelse og/eller ændringer udført af uautoriseret personale - brug af uoriginale reservedele - transport - eller andre forhold, som ikke kan betegnes som konstruktionsfejl. Garantien dækker ikke andre krav, medmindre der er tale om krav, som er fastsat i lovgivningen.
- 4) Garantien omfatter ikke skader, der skyldes forkert brug. Dette gælder specielt, hvis maskinen **ikke** benyttes i private hjem.
- 5) Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Schäden ab, die sich direkt oder indirekt auf 5) Producenten kan ikke gøres ansvarlig for eventuelle direkte eller indirekte skader på personer, ting eller husdyr som følge af manglende overholdelse af alle sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen. Dette gælder specielt forskrifterne vedrørende installation, brug og vedligeholdelse af maskinen.
- 6) Eventuel udskiftning eller reparation forlænger ikke garantiperioden. Garantien omfatter ikke udskiftning af sliddele: filtre, pakninger, varmelegeme osv.

SERVICEAFDELING

Kontakt en autoriseret CASA BUGATTI forhandler i tilfælde af fejl i maskinen. Forhandleren indsender herefter maskinen til producenten. Kunden bærer selv alle transport- og/eller forsendelsesomkostninger for reparationer, som finder sted uden for garantiperioden. Gem så vidt muligt maskinens emballage.

WAŻNE UWAGI

Drogi Kliencie,

Ekspres do kawy Diva, pozwala na zaparzenie zarówno zwykłej kawy jak i espresso, używając kawy mielonej lub w torebkach. Podobnie jak dla innych urządzeń kuchennych, należy zachować ostrożność posługując się ekspresem do kawy, aby zapobiec powstaniu przypadkowego ognia oraz

uszkodzeń urządzenia. **PRZED URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA, DOKŁADNIE PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ JEGO MONTAŻU, UŻYTKOWANIA ORAZ BEZPIECZEŃSTWA.** Nie posługuj się urządzeniem, dopóki nie poznasz dobrze treści instrukcji.

OSTRZEŻENIE

Producent nie bierze odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane:

- nieodpowiednim użyciem urządzenia lub użyciem do celów innych niż wskazał producent
- naprawą wykonaną przez nieodpowiednie osoby
- posługiwaniem się częściami zamiennymi innymi niż urządzenia producenta

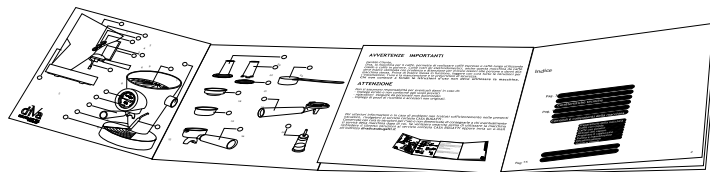
Posługiwanie się instrukcją

W sprawie dalszych informacji lub w przypadku problemów z użytkowaniem urządzenia, skontaktuj się z Obsługą Klienta firmy CASA BUGATTI.

ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ oraz pamiętaj o oddaniu jej osobie, której w przyszłości przekazesz to urządzenie.

Jeśli instrukcja do tego urządzenia zostanie zgubiona przed pierwszym uruchomieniem, poproś o kopię instrukcji w Obsłudze Klienta firmy CASA BUGATTI lub wyślij e-mail na adres firmy diva@casabugatti.it. Na pierwszej stronie okładki znajdziesz rysunek odnoszący

się do tekstu. Podczas czytania instrukcji miej cały czas otwartą pierwszą stronę.



Zawartość instrukcji

Strona 243	Właściwości techniczne
Strona “	Opis części ekspresu do kawy
Strona “	Części dodatkowe
Strona 244/245	Bezpieczeństwo
Strona 246	Montaż i uruchmienie
Strona 247	Czyszczenie i konserwacja
Strona 248/254	Porady i zalecenia użytkowania
Strona 248	Wybór ustawień urządzenia
Strona 248/249	Kawa z torebki
Strona 249/250	Kawa mielona
Strona 251	Używanie pary wodnej
Strona 252/253	Przygotowywanie cappuccino
Strona 254	Usuwanie osadów kamienia
Strona 254/255	Wykrywanie i usuwanie usterek
Strona 251	Prawidłowe zaparzanie kawy z ekspresu
Strona 256	Warunki gwarancji

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Zasilanie	Patrz tabliczka na spodzie urządzenia
Moc urządzenia	Patrz tabliczka na spodzie urządzenia
Wymiary	240 x 365 mm (w przybliżeniu)
Obudowa	Odlew aluminium oraz stal nierdzewna 18/10
Waga	Około 6,5 kg
Długość kabla zasilającego	1,2 m (w przybliżeniu)
Pompa	12-krotność ciśnienia atmosferycznego, elektrowibr acyjna
Pojemność podgrzewacza	0,25 l (w przybliżeniu)
Kontrola temperatury	Termometr zwykły (ze wskazówką)
Wybór programu pracy	Ręczny
Dostarczanie pary wodnej	Ręczne
Pojemność zbiornika	0,8 l (w przybliżeniu)
Czas nagrzewania	3 minuty (w przybliżeniu)
Ochrona przed przegrzaniem	Wbudowana
Klasa izolacji elektrycznej	Klasa I
Atest dopuszczający	Patrz tabliczka na spodzie urządzenia
Znak zgodności	CE-89/336 CEE
Gwarancja	Taka jak na certyfikacie

Sterowanie ekspresem oraz nakładki

Miejsce na podgranie filiżanek	①	Dysza pary wodnej	⑧
Zbiornik na wodę	②	Element zaparzący	⑨
Przycisk Włącz/Wyłącz switch	③	Pokrętko regulacji pary	⑩
Przycisk dostarczający kawę	④	Lampka wskazująca zasilanie urządzenia	⑪
Przycisk pary wodnej	⑤	Wyjmowana osłona dyszy pary wodnej	⑫
Termometr	⑥	Kratka ściekowa	⑭
Rączka	⑦		

Elementy dodatkowe urządzenia

filtra do Kawy z torebki	⑮	Tłok do kawy mielonej	⑳
Oprawka filtra do kawy mielonej	⑯	Łyżka do odmierzania ilości kawy	㉑
Filtr do zaparzania jednej filiżanki	⑰	Filtr do oddzielania osadu z wody	㉒
Filtr do zaparzania dwóch filiżanek	⑱	Przewód elektryczny z wtyczką	㉓

Bezpieczeństwo

PRZECZYTAJ UWAŻNIE CAŁĄ INSTRUKCJĘ. URZĄDZENIE MOŻE BYĆ OBSŁUGIWANE WYŁĄCZNIE PRZEZ OSOBĘ DOROSŁĄ, KTÓRA ZOSTAŁA ZAPOZNANA Z JEGO OBSŁUGĄ.

1. Aby zapobiec powstaniu ognia, porażenia elektrycznego lub poważnych obrażeń u ludzi **NIE WKŁADAJ CZĘŚCIOWO LUB CAŁKOWICIE PRZEWODÓW, WTYCZEK LUB SAMEGO URZĄDZENIA DO WODY LUB INNYCH CIECZY. UWAGA: GORĄCE POWIERZCHNIE, NIEBEZPIECZEŃSTWO POWSTANIA POŻARU.** Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytych lub gałek. Bądź bardzo ostrożny, gdy dotykasz bardzo gorących części, takich jak rurka z gorącą wodą/parą (używaj wtedy rękawic kuchennych): **NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENI!** Para wodna oraz gorąca woda mogą spowodować oparzenie. Nigdy nie kieruj dyszy z parą wodną lub gorącą wodą bezpośrednio na części ciała.

2. **URZĄDZENIE PRZEZNACZONE JEST TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO.** Nie używaj ekspresu do kawy do innych celów. Nie przeprowadzaj żadnych technicznych modyfikacji urządzenia, które mogłyby przyczynić się do powstania zagrożenia.

3. Podczas stosowania urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest dokładny nadzór. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, nie posiadającymi doświadczenia i wiedzy, chyba że zostaną objęte nadzorem lub przeszkolone. Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby dorosłe, wiedzące, jak to robić zgodnie z instrukcją.

4. Nigdy nie dotykaj części będących pod napięciem. Mogą one spowodować porażenie elektryczne oraz poważne obrażenia u człowieka. Podłącz urządzenie do gniazda w ścianie o odpowiednim napięciu. Napięcie to musi odpowiadać napięciu pokazanemu na tabliczce znajdującej się pod spodem urządzenia. Upewnij się, że gniazdo zasilania, którego używasz jest uziemione (posiada „bolec”).



5. Podczas stosowania urządzenia w pobliżu dzieci konieczny jest dokładny nadzór. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci lub osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, nie posiadającymi doświadczenia i wiedzy, chyba że zostaną objęte nadzorem lub przeszkolone. Urządzenie może być używane wyłącznie przez osoby dorosłe, wiedzące, jak to robić zgodnie z instrukcją. Rysunek A: przewód elektryczny. Wraz z urządzeniem dostarczony został krótki przewód zasilający, aby zmniejszyć ryzyko zapłatania się lub potknięcia w przypadku użycia długiego kabla. Przedłużacz dla krótkiego kabla może być użyty, jeśli uważasz to za niezbędne. Jeśli używany jest długi dołączalny kabel lub przedłużacz kabla:

a) Własności elektryczne przedłużacza kabla powinny być takie jak własności kabla dostarczonego przez producenta do urządzenia.

b) Przedłużacz kabla powinien być 3-żyłowy uziemiony, oraz powinien być tak umieszczony, aby nie wystawał ponad powierzchnię blatu, skąd mógłby być przypadkowo ściągnięty przez dzieci.

c) Nie umieszczaj przewodu na kuchence elektrycznej lub piekarniku lub w ich najbliższym otoczeniu.

d) Nie używaj urządzenia poza domem. Nie pozwól na to, aby część przewodu zasilającego leżała poza krawędzią stołu lub dotykała gorącej powierzchni. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub wtyczki oraz w przypadku innych wykrytych uszkodzeń urządzenia. Zwróć urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego, aby dokonano sprawdzenia stanu urządzenia i ewentualnej jego naprawy. Używanie akcesoriów, których nie dostarczył producent, może spowodować powstanie pożaru, porażenia elektrycznego lub innych poważnych obrażeń u ludzi.

Bezpieczeństwo

6) Rysunek B: Upewnij się, że dzieci nie będą bawiły się urządzeniem. Dzieci nie są świadome zagrożenia pochodzącego od urządzeń elektrycznych. Urządzenie musi być umieszczone tak, aby górna powierzchnia do podgrzewania filiżanek (1) znajdowała się na wysokości co najmniej 1,20 m nad podłogą.

7) Postaw urządzenie na płaskim blacie, upewniając się, że przysawki na dole stopki mocno trzymają urządzenie i dzięki temu ono nie wywróci się. Jeśli gorąca woda lub para wodna się wydostanie: niebezpieczeństwo oparzenia! Nie używaj urządzenia, gdy temperatura otoczenia wynosi mniej niż 5 °C. Nie stawiaj urządzenia na bardzo gorące powierzchnie lub w pobliżu otwartego ognia.

8) Rysunek C: Nigdy nie kieruj dyszy z parą wodną lub gorącą wodą bezpośrednio na części ciała. Bądź bardzo ostrożny, gdy dotykasz bardzo gorących powierzchni, takich jak rurka z gorącą wodą/parą (używaj wtedy rękawic kuchennych):

9) Rysunek D: Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, postaw je na wypoziomowanej powierzchni oraz pracuj w pomieszczeniu czystym, przy dobrym oświetleniu, w pobliżu gniazdka zasilania. Trzymaj urządzenie w odległości co najmniej 100 mm od ściany.

10) Rysunek E: Wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilania, jeśli nie używasz urządzenia lub gdy zamierzasz je wyczyścić. Przed złożeniem lub rozłożeniem urządzenia oraz przed czyszczeniem, urządzenie należy odstawić na chwilę do momentu jego ostygnięcia. Urządzenie musi być czyszczone za pomocą suchego lub lekko wilgotnego, delikatnego materiału, dodając kilka kropel płynu do mycia (nie używać rozpuszczalników).

11) W przypadku awarii lub gdy podejrzewamy uszkodzenie urządzenia po jego upadku na podłogę, należy natychmiast wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilania. Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Naprawa musi być przeprowadzona w Centrum Serwisowym firmy CASA BUGATTI. Skontaktuj się z przedstawicielem lub/i z Obsługą Klienta firmy CASA BUGATTI lub wyślij e-mail na adres diva@casabugatti.it. W przypadku powstania ognia, użyj gaśnicy pianowej z dwutlenkiem węgla (CO₂). Nie używaj wody lub proszków gaśniczych.



Montaż i uruchomienie

Oryginalny zestaw jest specjalnie zaprojektowany do wysyłki pocztą. Zachowaj paczkę na wypadek konieczności zwrotu urządzenia do dostawcy. Przed rozpoczęciem montażu urządzenia, zapoznaj się z poradami dotyczącymi bezpieczeństwa użytkownika a, znajdujących się na stronach 20 i 21 tej instrukcji.

Podłączenie do zasilania. Zawsze najpierw podłączaj wtyczkę pasującą do gniazdka w urządzeniu, a dopiero później podłącz do gniazdka zasilania znajdującego się w ścianie drugą wtyczkę widoczną na drugim końcu kabla. Jeśli chcesz odłączyć urządzenie, wszystkie przyciski na urządzeniu ustaw w pozycji wyłączone, a następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka w ścianie. Bądź świadomy tego, że prąd elektryczny może zabić. Postępuj zgodnie z zasadami bezpieczeństwa.

Ekspres do kawy musi być podłączony za pomocą przewodu elektrycznego (25) dostarczonego przez CASA BUGATTI do gniazdka zasilania o napięciu zgodnym z napięciem podanym na tabliczce znajdującej się na spodzie urządzenia. Upewnij się, że gniazdo zasilania, którego używasz jest uziemione (posiada „bolec”).

Nigdy nie używaj wadliwych lub uszkodzonych kabli.



Używaj przedłużaczy kabli, po wcześniejszym upewnieniu się, że przedłużacz nie jest uszkodzony. Kabel ten musi mieć przekrój poprzeczny nie mniejszy niż 1 mm², a gniazdo zasilania musi być uziemione (posiadać „bolec”).

Nigdy nie pozwalaj częściom przewodzącym prąd na bezpośredni kontakt z wodą: może to spowodować zwarcie elektryczne!!! Para wodna oraz gorąca woda mogą spowodować oparzenie.

Nigdy nie kieruj dyszy z parą wodną lub gorącą wodą bezpośrednio na części ludzkiego ciała. Posługuj się ostrożnie dyszą z parą wodną lub z gorącą wodą - niebezpieczeństwo oparzenia (używaj rękawic kuchennych)!

Nie uruchamiaj urządzenia bez wcześniejszego napełnienia zbiornika wodą. Ostrożnie umieść zbiornik w swoim miejscu.

1) Podczas uruchamiania ekspresu do kawy, przekręć przełącznik (3) aby zapalić lampkę (11) termometru, co oznacza, że urządzenie zostało uruchomione oraz że grzałka wewnątrz urządzenia nagrzewa się.

2) Następnie otwórz kurek (10) regulacji pary wodnej oraz naciśnij przełącznik dostarczający kawę (4) do pompy. Pompa uruchamia się, gdy woda wydostaje się z dyszy pary wodnej.

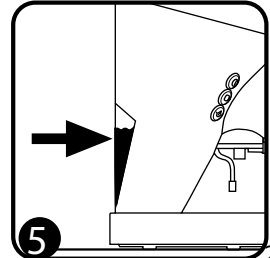
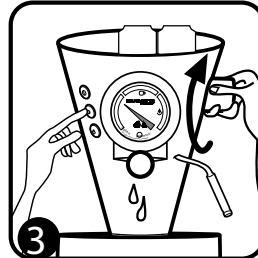
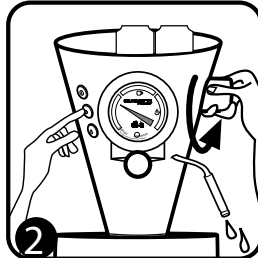
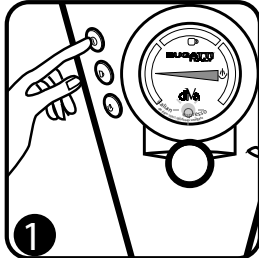
3) Zamknij kurek z parą wodną (10) i przytrzymaj przełącznik (4) do momentu, gdy woda wypłynie z elementu zaparzającego (9).

4) Następnie przełącznik dostarczający kawę (4) ustaw w pozycji wyłączonej: cały proces został zakończony.

5) **Zawsze upewnij się, że w zbiorniku (2) znajduje się woda oraz że pompa ssąca jest poprawnie założona.**

OSTRZEŻENIE: pompa zostanie uszkodzona bez możliwości naprawy, jeśli ekspres do kawy zostanie nawet na chwilę włączony bez wcześniejszego napełnienia go wodą

6) Za każdym razem, gdy napełniasz zbiornik (2) wodą, pamiętaj o wylaniu poprzedniej wody znajdującej się pod kratką ściękową (14).

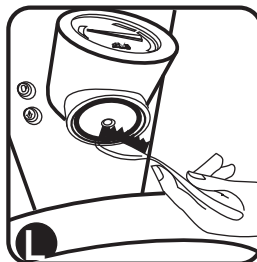


Czyszczenie i konserwacja

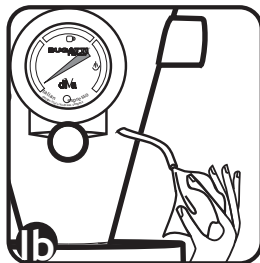
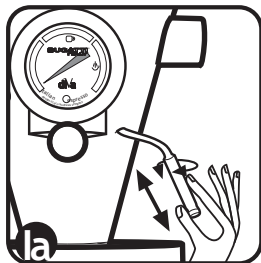
Przed przystąpieniem do czyszczenia, wyłącz urządzenie oraz wyciągnij wtyczkę urządzenia z gniazdka na ścianie. Odczekaj na ostygnięcie urządzenia. Urządzenie musi być czyszczone za pomocą suchego lub lekko wilgotnego, delikatnego materiału, dodając kilka kropel płynu do mycia (nie używać rozpuszczalników). Po użyciu urządzenia, zawsze wyczyść wilgotną szmatką filtr, oprawkę do filtrów oraz zaparzaczkę.



H: Czyszczenie filtrów do kawy mielonej: sprawdź czy otwory nie zatkány się, a w razie potrzeby wyczyść filtr małą szczotką.



L: Czyszczenie głowicy (9) i jej uszczelki. Regularnie czyść uszczelkę pod głowicą (9) mokrą szczotką (rys. L) w celu usunięcia wszelkich pozostałości kawy. Uszczelka musi być przez cały czas czysta.



1a/1b/1c) Aby wyczyścić dyszę pary wodnej (8) z pozostałości mleka, odczekaj na ostygnięcie dyszy, aby zapobiec oparzeniu się. Następnie zdejmij osłonę dyszy pary wodnej (12), delikatnie ciągnąc ją, a w razie problemów z wyjęciem, spróbuj lekko przekręcać osłonę w lewo i prawo. Oczyszcz boczny otwór osłony dyszy pary (12) wykałaczką, a następnie dokładnie umyj wewnątrz i na zewnątrz. Użyj mokrej gąbki do usunięcia pozostałości mleka z dyszy (8). Oczyszcz środek dyszy pary (8) wykałaczką (patrz część dotycząca czyszczenia i konserwacji). Do wyczyszczenia dyszy (8) oraz jej osłony (12) z mleka, używaj wilgotnej gąbki. Użyj pokrętki pary wodnej (10), aby utworzyć na kilka sekund kurek i wypuścić pozostałą parę wodną oraz skroploną wodę. Umieść z powrotem na swoje miejsce osłonę (12) wraz z dyszą (10) pary wodnej.

Porady i zalecenia użytkownika

Dokonywanie ustawień urządzenia

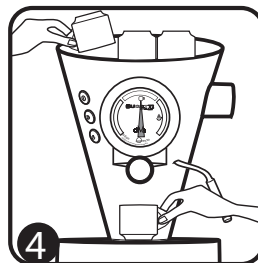
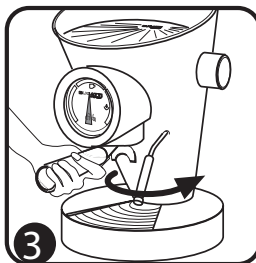
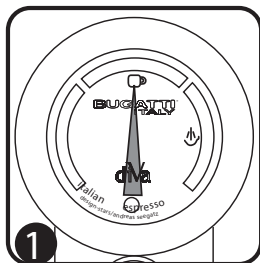
Przy pierwszym podłączeniu urządzenia lub gdy urządzenie jest używane pierwszy raz po długiej przerwie:

- 1) Napełnij zbiornik (2) zimną wodą.
- 2) Podłącz urządzenie do gniazdka zasilania w ścianie, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa znajdującymi się na stronie 244 i 245 tej instrukcji.
- 3) Włącz urządzenia za pomocą przełącznika (3); czerwona lampka na termometrze zaświeci się (11).
- 4) Uruchom układ wodny: otwórz kurek, obracając pokrętkę woda opuszcza dyszę pary wodnej (8) zamknij kurek, obracając pokrętkę pary wodnej (10) w prawo. Zaczekaj kilka minut, aż woda wyleci z urządzenia do parzenia (9) , a następnie woda przestanie płynąć, po przekręceniu pokrętki dostarczającego płyn (4) i zatrzymaniu pompy.
- 5) Poczekaj, aż wskazówka termometru znajdzie się w okolicy wskazanej przez symbol filiżanki kawy, widoczny na tarczy termometru (6).
- 6) Urządzenie jest gotowe do pracy.

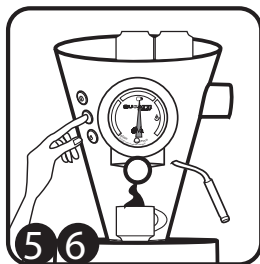
Ekspres do kawy DiVa jest wyposażony w jedną kolbę uchwytu filtra (16) z filtrem do kapsulek ESE (15), jeden filtr do kawy mielonej na 1 filiżankę (18) i jeden filtr do kawy mielonej na 2 filiżanki (19).

Kawa z torebki

- 1) Upewnij się, że wskazówka termometru znajduje się w miejscu wskazanym przez rysunek filiżanki kawy.
- 2) Podnieś rączkę z oprawką (15) i umieść torebkę z kawą dokładnie w środku oprawki.
- 3) Włóż rączkę z oprawką (15) z umieszczoną torebką do elementu parzącego (9) i zamocuj ją przekręcając rączkę w prawo w kierunku środka urządzenia (rączką należy przekręcać do momentu osiągnięcia dużego oporu, dzięki czemu uniknie się przeciekania cieczy na zewnątrz).
- 4) Postaw filiżankę z przodu urządzenia (1), pod wylotem kawy.

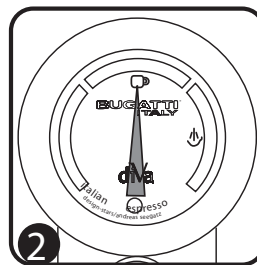
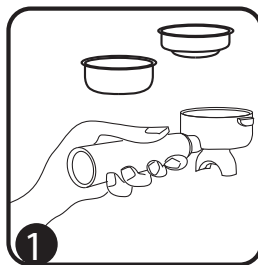


- 5) Naciśnij przycisk (4), aby rozpocząć zaparzenie kawy i wlewanie do filiżanki.
- 6) Naciśnij drugi raz przycisk (4), aby zatrzymać czynność wlewania kawy - możesz zdecydować, jaki rodzaj kawy chcesz otrzymać: "ristretto", "espresso", "lungo", lub ...
- 7) Zawsze serwuj świeżo zaparzoną kawę.
- 8) Wyjmij rączkę z oprawką (15) z zaparzacza (9), przekręcając rączkę w lewo.
- 9) Wyjmij zużytą torebkę i wyrzuć ją do pojemnika na śmieci.
- 10) Urządzenie jest gotowe do zaparzenia następnej kawy.
- 11) Na zakończenie każdego cyklu zalecamy pozostawienie włożonej kolby uchwytu filtra (16) w głowicy (9): filtr pozostanie ciepły i gotowy do przygotowania nowej kawy we właściwej temperaturze (patrz rys. 3).
- 12) **UWAGA: często sprawdzać poziom wody w zbiorniku (2). Nie używać urządzenia bez wody! (Patrz rozdział: czyszczenie i konserwacja)**



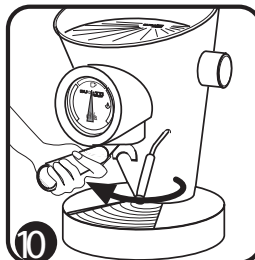
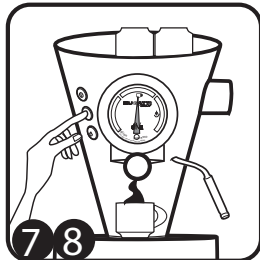
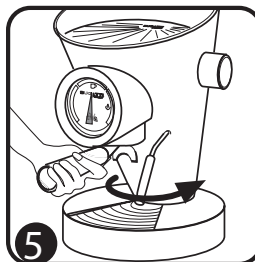
Kawa mielona.

- 1) Umieść filtr (18) w podstawce przeznaczonej do kawy mielonej (16), aby zaparzyć jedną filiżankę kawy. Umieść filtr (19) w podstawce przeznaczonej do kawy mielonej (16), aby zaparzyć dwie filiżanki kawy.
- 2) Upewnij się, że wskazówka termometru znajduje się w miejscu wskazanym przez rysunek filiżanki kawy.



Porady i zalecenia użytkowania

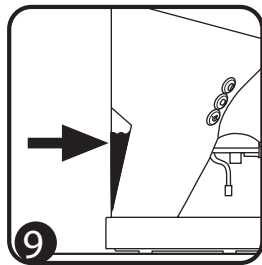
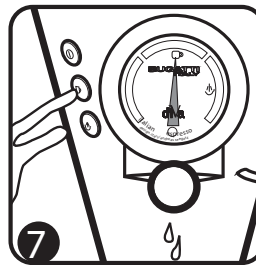
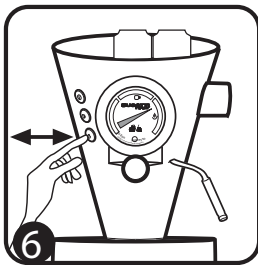
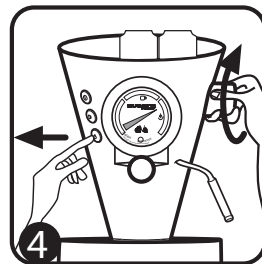
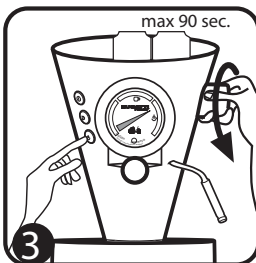
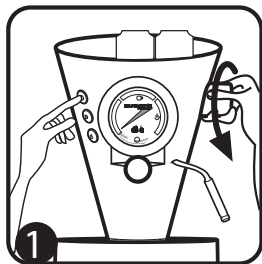
- 3) Podnieś podstawkę przeznaczoną do kawy mielonej (16), włóż filtr (18), aby zaparzyć jedną lub filtr (10), aby zaparzyć dwie filiżanki kawy.
- 3) Posługując się miarką (23), wsyp odpowiednią ilość kawy: jedną lub dwie porcje kawy, w zależności od użytego filtra.
- 4) Wyrównaj poziom wsypanej kawy naciskając na tłok.
- 5) Włóż podstawkę (16) do środka elementu parzącego (9) i zamocuj ją przekręcając rączkę w prawo w kierunku środka urządzenia (rączką należy przekręcać do momentu osiągnięcia dużego oporu).
- 6) Postaw jedną lub dwie filiżanki z przodu urządzenia, pod jego dzi ubkiem.
- 7) Naciśnij przycisk (4), aby włączyć kawę do filiżanki.
- 8) Naciśnij drugi raz przycisk (4), aby zatrzymać czynność wlewania kawy - możesz zdecydować, jaki rodzaj kawy chcesz otrzymać: "ristretto", "espresso", "lungo", lub ...
- 9) Zawsze serwuj świeżo zaparzoną kawę.
- 10) Wyjmij podstawkę (16) z zaparzonej acza (9), przekręcając rączkę w lewo.
- 11) Wsyp zużytą porcję kawy do pojemnika na śmieci.
- 12) Urządzenie jest gotowe do zaparzenia następnej kawy.
- 13) Na zakończenie każdego cyklu zalecamy pozostawienie włożonej kolby uchwytu filtra (16) w głowicy (9): filtr pozostanie ciepły i gotowy do przygotowania nowej kawy we właściwej temperaturze (patrz rys. 3).
- 14) **UWAGA: często sprawdzaj poziom wody w zbiorniku (2). Nie używaj urządzenia bez wody! (Patrz rozdział: czyszczenie i konserwacja)**



Posługiwanie się parą wodną, do przygotowania mleczka do cappuccino oraz do podgrzania wody na herbatę.

- 1) Uruchom urządzenie naciskając główny włącznik (3), następnie przekręcając gałkę (10) w lewo otwórz na kilka sekund kurek z parą, co spowoduje powstanie znacznych ilości pary.
- 2) Zamknij kurek, przekręcając gałkę (10) w prawo.
- 3) Naciśnij włącznik pary (5) i odczekaj aż wskazówka termometra znajdzie się w okolicy widocznej jako parowanie, następnie otwórz kurek (10) aby para wodna mogła się wydostać. Czas wydostawania się pary wodnej powinien być maksymalnie 90 sekund.
- 4) Aby uzyskać większą ilość pary, naciśnij przycisk pary (5) oraz zakręć kurek (10).
- 5) Naciśnij przycisk dostarczający kawę (4) do momentu, aż z podgrzewacza (9) zacznie wypływać woda, a następnie powtórz wszystkie czynności od punktu 3.
- 6) Po użyciu dyszy wylotowej pary, pamiętaj , aby zawsze nacisnąć przycisk (5), w celu ponownego przerwania dojścia pary wodnej.
- 7) Ważna uwaga: Aby od razu przygotować urządzenie z odpowiednią temperaturą kawy, po zamknięciu kurka (10) oraz upewnieniu się, że wyłącznik pary (5) jest wyłączony, trzymaj wciśnięty przycisk dostarczający kawę (4) do momentu, aż z podgrzewacza (9) zacznie wypływać woda.
- 8) Urządzenie jest gotowe do zaparzenia następnej kawy.
- 9) Za każdym razem, gdy napełniasz zbiornik (2) wodą, pamiętaj o wylaniu poprzedniej wody znajdującej się pod kratką ściekową (14)

10) OSTRZEŻENIE: często sprawdzaj poziom wody w zbiorniku (2).



Porady i zalecenia użytkownika

Przygotowanie cappuccino

Aby przygotować pyszną włoską kawę cappuccino, wykonaj poniższe czynności:

1) Przygotuj ekspres do kawy oraz filiżanki do przyrządzenia ca ppuccino (ilość filiżanek zależy od Twoich potrzeb). Zaparz kawę zgodnie z podaną na poprzednich stronach instrukcją.

2) Napełnij do połowy dzbanek z zimnym mlekiem.

3) Po naciśnięciu przycisku pary wodnej (5), zaczekaj aż wskazówka termometru (6) dojdzie do miejsca pokazanego jako para wodna.

4) Przesuń dyszę pary wodnej (8) do wygodnej pozycji, umieść pod dyszą dzbanek z mlekiem, a następnie zanurz dyszę w mleku.

5) Otwórz kurek z parą wodną, stopniowo przekręcając pokrętło pary wodnej (10) w lewo.

6) Para wydostająca się z dyszy urządzenia do mleka, spowoduje powstanie piany identycznej jak we włoskiej kawie cappuccino.

7) Gdy otrzymasz wystarczającą ilość piany, zamknij kurek pary wodnej, przekręcając pokrętło pary wodnej (10) w prawo.

8) Pamiętaj o naciśnięciu przycisku pary wodnej (5), aby zatrzymać dopływ pary wodnej.

9) Wyjmij dyszę z dzbanka z mlekiem.

10) Dodaj spienione mleko do przygotowanej wcześniej kawy z ekspresu (patrz punkt 1). Posyp z góry na powstałą pianę sproszkowane kakao.

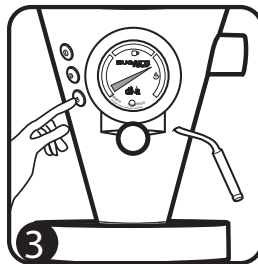
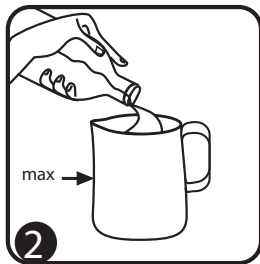
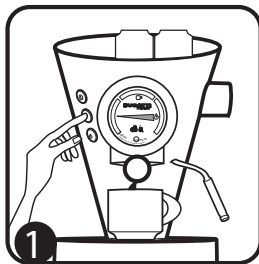
11) **Ważna uwaga:** Aby od razu przygotować urządzenie z odpowiednią temperaturą kawy, po zamknięciu kurka (10) oraz upewnieniu się, że wyłącznik pary (5) jest wyłączony, trzymaj wciśnięty przycisk dostarczający kawę (4) do momentu, aż z podgrzewacza (9) zacznie wypływać woda.

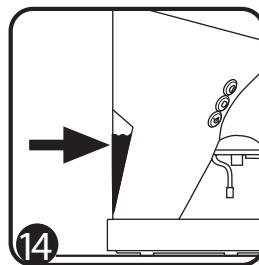
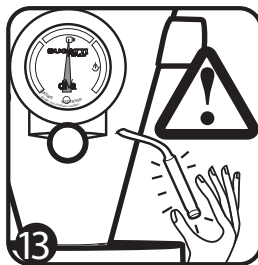
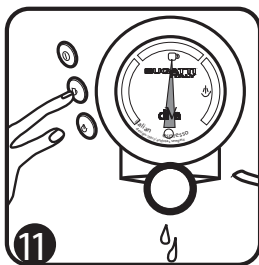
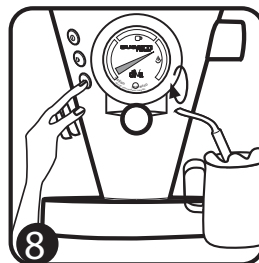
12) Urządzenie jest gotowe do zaparzenia następnej kawy.

13) Aby wyczyścić dyszę pary wodnej (8) z pozostałości mleka, odczekaj na ostygnięcie dyszy, aby zapobiec oparzeniu się. Następnie zdejmij osłonę dyszy pary wodnej (12), delikatnie ciągnąc ją, a w razie problemów z wyjęciem, spróbuj lekko przekręcać osłonę w lewo i prawo. Oczyszć boczny otwór osłony dyszy pary (12) wykałaczką, a następnie dokładnie umyj wewnątrz i na zewnątrz. Użyj mokrej gąbki do usunięcia pozostałości mleka z dyszy (8). Oczyszć środek dyszy pary (8) wykałaczką (patrz część dotycząca czyszczenia i konserwacji). Do wyczyszczenia dyszy (8) oraz jej osłony (12) z mleka, używaj wilgotnej gąbki. Użyj pokrętła pary wodnej (10), aby otworzyć na kilka sekund kurek i wypuścić pozostałą parę wodną oraz skroploną wodę. Umieść z powrotem na swoje miejsce osłonę (12) wraz z dyszą (10) pary wodnej.

14) Za każdym razem, gdy napełniasz zbiornik (2) wodą, pamiętaj o wylaniu poprzedniej wody znajdującej się pod kratką ściekową (14).

15) OSTRZEŻENIE: często sprawdzaj poziom wody w zbiorniku (2).





Prawidłowe zaparzenie kawy z ekspresu

Najlepszą kawę z ekspresu uzyska się, jeśli:

- 1) Waga wsypanej kawy musi się równać 7 g (Ewentualnie ilość wsypanej kawy może wynosić między 6,5 a 7,5 g).
- 2) Temperatura wody opuszczającej ekspres musi być równa 88 °C (różnica temperatury może wynosić ± 2 °C w zależności od typu zaparzonej kawy).
- 3) Temperatura kawy z ekspresu musi wynosić 67 °C.
- 4) Ciśnienie wody w urządzeniu musi wynosić 9 atmosfer.
- 5) Czas przejścia kawy przez dyszę do filiżanki musi wynosić 25 sekund (ewentualnie czas może wynosić między 23 a 27 sekund).
- 6) W filiżance musi być 25 ml kawy. (ewentualnie od 22,5 do 27,5 ml kawy)

Aby uzyskać najlepszą włoską kawę, producent zaleca używanie firmowej kawy BUGATTI, sproszkowanej - w torebkach lub bez.

Porady i zalecenia użytkownika

Usuwanie osadów kamienia

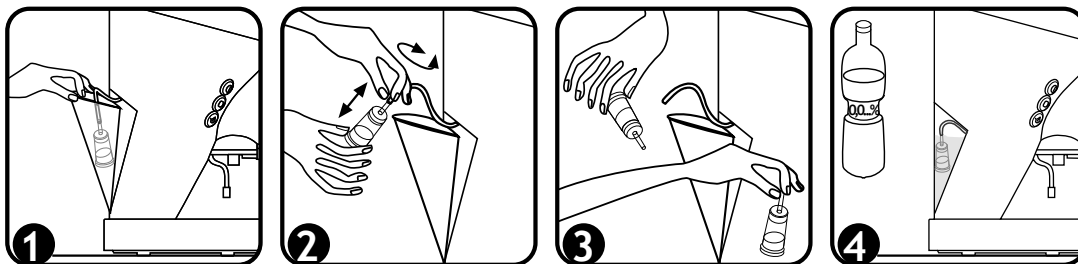
Ekspres do kawy diVa został skonstruowany z najlepszych materiałów dostępnych w tej chwili na rynku. Uważne i precyzyjne wykonanie oraz zastosowanie nowoczesnego filtra jonitowego pozwala na wyeliminowanie większości kamienia znajdującego się w wodzie. Należy pamiętać o wymianie filtra, zwracając się po nowy do najbliższego punktu sprzedaży lub serwisu obsługi klienta firmy CASA BUGATTI. Zaleca się również sprawdzenie poziomu twardości wody w sieci. Najlepiej stosować wodę niskozmineralizowaną i ubogą w sól.

Filtr należy wymieniać co 30 litrów zużytej wody, co odpowiada około 1000 filiżankom kawy. Po 30 litrach, skuteczność filtra ulega wyczerpaniu: nie zatrzymuje on już kamienia, całkowicie go przepuszczając. Filtr jonitowy znajduje się wewnątrz zbiornika i jest podłączony do rurki pompy.

W celu jego wymiany, należy się zastosować do kilku prostych zasad:

- 1) Wyjąć zbiornik na wodę;
- 2) Chwytać jedną ręką za filtr, drugą pociągnąć i przekreślać zamiennie w prawo i w lewo rurkę w pobliżu złączki znajdującej się na filtrze tak, aby wysunąć rurkę;
- 3) Wziąć nowy oryginalny filtr firmy CASA BUGATTI i wsunąć rurkę do jego złączki delikatnie wciskając i krótko obracając w prawo i w lewo, aby rurka wsunęła się na całą długość złączki;
- 4) Ponownie włożyć rurkę z filtrem do zbiornika i po napełnieniu zimną wodą, włożyć całość do urządzenia.

UWAGA: do oczyszczania filtra urządzenia nie używać środków czyszczących.



Wykrywanie i usuwanie usterek.

Jeśli urządzenie wykazuje oznaki uszkodzenia, należy natychmiast wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka zasilania.

Jeśli nie jesteś w stanie usunąć usterki za pomocą tej instrukcji, skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy CASA BUGATTI. Naprawa wykonana nieprawidłowo, może spowodować wystąpienie poważnego ryzyka dla użytkownika. Nie bierzemy odpowiedzialności za zniszczenia lub zranienia spowodowane nieprawidłową naprawą, a udzielana gwarancja na urządzenie jest w tym przypadku nieważna

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu
Lampka zasilania nie zapala się	Urządzenie nie zostało zasilone.	Sprawdź czy kabel jest podłączony do urządzenia i do gniazdka zasilania w ścianie .Sprawdź czy instalacja elektryczna jest zasilona.
Nie można przyrządzić kawy. Pompa glosso pracuje.	Brak wody w zbiorniku (2). Zbiornik nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Napełnij zbiornik (2) wodą. Umieść prawidłowo zbiornik w urządzeniu. UWAGA: często sprawdzaj poziom wody w zbiorniku (2).
Kawa ma nieprzyjemny ("spalony") smak	Przycisk pary wodnej (5) jest wciśnięty.	Wykonaj czynności wymienione w punkcie 6, w rozdziale "Posługiwanie się parą wodną", na stronie 26, aby nagrzać urządzenie do odpowiedniej temperatury.
Krople wody spadają na kratkę.		Jest to normalny proces, Krople kawy powinny przestać wypływać z wylotu kolby (15)
Podczas spieniania mleka nie można uzyskać typowej pianki cappuccino.	a. Wskaźnik termometru nie osiągnął jeszcze obszaru pary b. Dysza pary (8) i jej osłona (12) są zablokowane	a. Sprawdź, czy przycisk pary (5) jest włączony i zaczekaj, aż koniec termometru (6) znajdzie się w obszarze pary. b. Oczyszć boczny otwór osłony dyszy pary (12) wykałaczką, a następnie dokładnie umyj wewnątrz i na zewnątrz (patrz część dotycząca czyszczenia i konserwacji).
Kawa nie jest gorąca	a. Filiżanki są zimne b. Kolba (16) jest zimna c. Grzałka bojlera jest uszkodzona	a. Pozostaw filiżanki na płycie grzewczej (1) lub wypłucz je w gorącej wodzie przed użyciem z ekspresem b. Pozostaw kolbę (16) w głowicy (9), aby była zawsze gorąca i gotowa do przygotowania nowej kawy we właściwej temperaturze c. prosimy o telefon do serwisu lub wysłanie wiadomości e-mail do Bugatti pod adres diva@casabugatti.it w celu zamówienia pomocy. Należy pamiętać, że grzałka jest uważana za element podlegający zużyciu i z tego względu nie jest objęta gwarancją (gwarancja obejmuje oryginalne części, które są uszkodzone od początku na skutek wad produkcyjnych).
Wyciek wody między kolbą (16) i głowicą (9)	a. Drobiny kawy pozostające na uszczelce głowicy (9) i/lub krawędzi kolby (16) b. Jeśli kawa jest przygotowywana przy użyciu kapsułek ESE: kapsułka jest nieprawidłowo umieszczona na środku filtra (15) c. Jeśli kawa jest przygotowywana przy użyciu kawy mielonej: za duża ilość kawy w używanym filtrze: filtr (18) na 1 filiżankę lub filtr (19) na dwie filiżanki. d. Uszczelka głowicy (9) jest zużyta	a. Regularnie czyść uszczelkę pod głowicą (9) mokrą szczotką (rys. L) w celu usunięcia wszelkich pozostałości kawy. Uszczelka musi być przez cały czas czysta (patrz część dotycząca czyszczenia i konserwacji). b. Umieścić kapsułkę na środku filtra (15) c. Umieść w filtrze na 1 filiżankę (18) nie więcej niż 7 g lub jedną łyżeczkę miarową (23) kawy mielonej. Umieścić w filtrze na 2 filiżanki (19) nie więcej niż 14 g lub dwie łyżeczki miarowe (23) kawy mielonej. d. prosimy o telefon do serwisu lub wysłanie wiadomości e-mail do Bugatti pod adres diva@casabugatti.it w celu zamówienia pomocy. Należy pamiętać, że uszczelki są uważane za elementy podlegające zużyciu i z tego względu nie są objęte gwarancją (gwarancja obejmuje oryginalne części, które są uszkodzone od początku na skutek wad produkcyjnych).

WARUNKI GWARANCJI

- 1) W ramach gwarancji nastąpi darmowa wymiana lub naprawa części urządzenia, które spowodowały uszkodzenie.
 - 2) W przypadku braku możliwości naprawy lub powtarzających się awarii urządzenia po wykonanej naprawie, producent wymieni urządzenie.
 - 3) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z: nieprawidłowego użytkowania, uszkodzeń spowodowanych przypadkowym upuszczeniem na podłogę, nie przestrzeganie instrukcji i ostrzeżeń w niej zawartych, niepoprawnego montażu oraz użytkowania urządzenia, napraw przeprowadzonych przez nieuprawnione do tego osoby. Używanie części innych niż producenta, przewóz urządzenia oraz wszystkie inne okoliczności, za które nie odpowiada producent, nie mogą być podstawą do reklamacji.
 - 4) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych nieprawidłowym używaniem urządzenia, a szczególnie postugiwaniem się urządzeniem poza warunkami domowymi.
 - 5) Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za bezpośrednie lub pośrednie szkody wyrządzone osobom, przedmiotom lub zwierzętom domowym, które mogły być spowodowane niedostosowaniem się do zaleceń zawartych w instrukcji, a szczególnie do instrukcji instalacji oraz użytkowania urządzenia.
 - 6) Wymiana części lub naprawa urządzenia nie przedłuża daty ważności gwarancji.
- Wymiana części podlegających normalnemu zużyciu podczas pracy urządzenia, takie jak filtry, uszczelki itp., nie są objęte gwarancją.

CENTRUM SERWISOWE

W przypadku awarii urządzenia, skontaktuj się z autoryzowanym przedstawicielem firmy BUGATTI, który zwróci urządzenie do producenta.

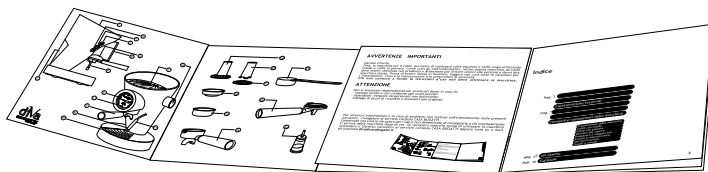
Kupujący jest zobowiązany do opłacenia wysyłki urządzenia, w przypadku naprawy nie objętej gwarancją. Jeśli to możliwe, zatrzymaj oryginalne opakowanie producenta urządzenia.

使用方法

(0570-01-4958) にお問い合わせ下さい。

この取扱説明書は大切に保管して下さい。 このコーヒーマシンを譲渡する場合には、取扱説明書も必ず一緒に譲渡して下さい。もし取扱説明書を紛失した場合は、コーヒーマシンを使用する前に、山本電気お客様相談センター（0570-01-4958）に取扱説明書の送付を依頼して下さい。

本書の最初のページには、本文に関連する説明図が掲載されています。コーヒーマシンの使用方法について説明を読む際は、最初のページを開いた状態にしておいて下さい。



目次

259 ページ	製品スペック
259 ページ	各部名称
260 ページ	付属品
260 ~261 ページ	安全上の注意事項
262 ページ	設置から使い始めまで
263 ページ	クリーニングおよびメンテナンス
264 ~271 ページ	ご使用に関するアドバイス
264 ページ	本体のセットアップ
264 ~265 ページ	コーヒーを淹れる (カフェポッド)
265 ~266 ページ	コーヒーを淹れる (コーヒーパウダー)
267 ページ	スチームを使う
267 ~270 ページ	カプチーノを作る
271 ページ	スケール除去
272 ページ	トラブルシューティング
269 ページ	最高のエスプレッソコーヒー

製品スペック

電源	AC100V 50/60Hz
電力定格	800W
寸法（直径 × 高さ）	約 240×365mm
一体鋳物	一体成形アルミニウムおよびステンレス鋼 18/10
重量	約 6.5kg
電源ケーブル長	約 2m
ポンプ	15bar、電気振動式
ボイラー容量	約 0.25 リットル
温度管理	機械式温度計（ブルドンコイル式、アナログ目盛り付き）
分量プログラミング	手動式
蒸気放出	手動式
タンク容量	約 0.8 リットル
加熱時間	約 3 分
過熱過負荷保護	内蔵
保証	別紙の保証情報のとおり

各部名称

カップ保温面	①	スチームノズル	⑧
ウォータータンク	②	コーヒー抽出ユニット	⑨
電源 ON/OFF スイッチ	③	スチームノブ	⑩
コーヒー抽出スイッチ	④	電源ランプ	⑪
スチームスイッチ	⑤	スチーマー（フローサー）	⑫
温度計	⑥	排水トレイ	⑬
フィルターホルダー	⑬		

付属品

ポッド用フィルター	⑮	コーヒーパウダー用タンパー	⑳
コーヒーパウダーおよびポッド用フィルターホルダー	⑯	計量スプーン	㉑
1 杯用フィルター	⑲	ソフトナー	㉒
2 杯用フィルター	⑳	電源コード	㉓

安全上の注意事項

「取扱説明書」の全項目をよくお読み下さい。本製品は使用方法を理解した大人が必ず使用して下さい。

1. 火災、感電、負傷を防ぐため、コード、プラグ、本体または本体の一部を絶対に水やその他の液体に浸さないで下さい。注意：本体表面は熱くなるため、やけどの危険があります。熱くなっている表面には触れないで、スチームノブか、フィルターフォルダーユニットのハンドルを持つようにして下さい。熱湯/スチームパイプのような非常に熱い部分に触れる時にはよく注意して下さい（保護手袋を使用して下さい）。やけどの危険あり！スチームや熱湯によりやけどをするおそれがあります。スチームまたは熱湯の噴射口を絶対に体に向けしないで下さい。

2. 家庭用としてのみご使用下さい。使用目的以外には使用しないで下さい。本製品の改造は絶対にしないで下さい。改造して使用すると危険を招くおそれがあり、保証の対象外となります。誤用により怪我をする可能性があります。

3. この機器は、安全な方法で機器の使用に関する監督または指導を受け、危険を理解している場合、8歳以上の子供や身体的、感覚的または精神的能力が低下している、または経験と知識のない人が使用できません 関与した。

子供が8歳以上で、監視されていない限り、清掃とユーザーのメンテナンスは行わないでください。8歳未満の子供の手の届かないところにアプライアンスとそのコードを保管してください。

4. 本体を分解したり、改造をしないで下さい。感電や大けがのおそれがあります。本製品は適切な電圧の壁コンセントに接続して下さい。コネクタにこぼれないようにして下さい。

5. 図 A：電源コードセットは、製品に付属の電源コードセットをご使用下さい。延長コードのご使用は、しないで下さい。

5-1) 熱いガスや電気バーナーの上またはその付近、あるいは加熱されたオープンの中に置かないで下さい。

5-2) 屋外で使用しないで下さい。コードをテーブルやカウンターの端から垂れ下げたり、熱い表面に触れさせたりしないで下さい。コードやプラグが傷んでいる場合、器具が正常に機能しない場合、あるいは器具が損傷した場合には、絶対に使用せず、山本電気お客様相談センターに連絡し、点検、修理または調整を依頼して下さい。火災、感電またはけがのおそれがあるため、メーカーはアクセサリーアタッチメントの使用をお勧めしていません。

6. 図 B：子供の手の届くところで使用しないで下さい。子供に本製品を使用させたり、操作させたりしてはいけません。本製品は、上部のカップの保温面 (1) の高さが床から 1.2m 以上になるように置いて使用して下さい。

7. 本製品を平らな台に置き、倒れないように吸盤脚を支持面にしっかり吸着させて下さい。倒れると熱湯やスチームが漏れてやけどをするおそれがあります！気温が 5°C 未満の環境では本製品を使用しないで下さい。非常に熱い台の上や直火のそばには置かないで下さい。

安全上の注意事項

8. 図 C：スチームまたは熱湯の噴射口を体に向けないで下さい。熱湯/スチームパイプのような非常に熱い部分に触れる時には、よく注意して下さい（保護手袋を使用して下さい）。
9. 図 D：適度に明るくて衛生的な環境の水平面に、壁面から 100mm 以上離して置いて下さい。
10. 図 E：使用しない時、およびクリーニングの前にはプラグをコンセントから抜いて下さい。本製品が冷めてから、部品の脱着や機器クリーニングを行うようにして下さい。クリーニングは、器具表面を傷つけない布に中性洗剤を数滴しみこませてから行って下さい（溶剤は絶対に使用しない下さい）。
11. 故障時や異常発生時、または落下などにより故障が疑われる場合には、直ちにプラグをコンセントから抜いて下さい。損傷した機器は絶対に始動させないで下さい。修理は必ず山本電気お客様相談センター（0570-01-4958）に依頼して下さい。火災発生時には炭酸ガス（CO₂）消火器を使用して下さい。水消火器や粉末消火器は使用しないで下さい。
12. 火傷の危険。発熱体の表面は、使用後に余熱にさらされます。手を触れないでください。



設置から使い始めまで

設置する前に、5～6ページに記載されている「安全上の注意事項」に従って下さい。

電源への接続。必ず先にプラグを本体に取り付けてから、コードのプラグを壁コンセントに差し込んで下さい。接続を切る時には、すべてのコントロールをOFFにしてから、プラグを壁コンセントから抜いて下さい。電力で人命が失われることもあります。「安全上の注意事項」に厳密に従って下さい。このコーヒーマシンは、100V電圧のコンセントに、電源コードを差し込んで使用して下さい。アース接地されているコンセントを必ず使用して下さい。

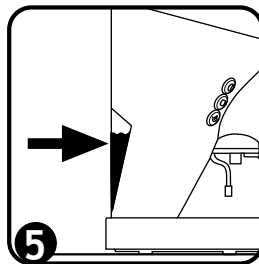
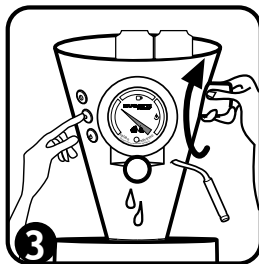
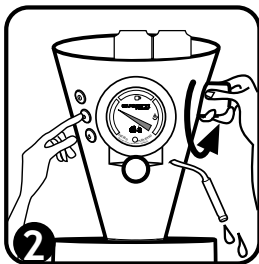
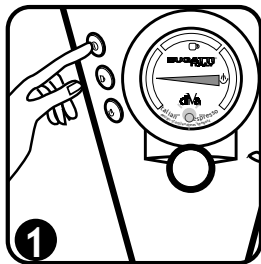
故障した電源コードや傷んでいる電源コードは絶対に使用しないで下さい。

延長コードの使用はお勧めしません。機器を損傷するおそれがあり、保証の対象外となる可能性もあります。

本体や電源コードに水がかからないようにして下さい。ショートや故障するおそれがあります。ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないで下さい。電源プラグに水滴が付着している時は、よく拭き取ってからコンセントに差し込んで下さい。電源プラグを抜く時は、コードを持たずに電源プラグを持って下さい。コードを本体に巻きつけた状態や、コードを束ねた状態で使用しないで下さい。スチームや熱湯でやけどをする可能性があります。スチームまたは熱湯の噴射口を絶対に体に向けて下さい。スチームパイプや熱湯パイプは、やけどのおそれがあるので注意して取り扱って下さい(保護手袋を使用して下さい)。

使い始め前には必ず、最初にタンクいっぱいに水を入れて下さい。タンクは台座にしっかりとめ込んで下さい。

- 1) 使い始め時には、スイッチ (3) を押して温度計上のランプ (11) を点灯させます。このランプの点灯は、本体のスイッチがONになっていてヒーターが加熱中であることを示しています。
 - 2) 次にスチームノズルの栓 (10) を開き、コーヒー抽出スイッチ (4) を押します。スチームノズルから水が出てきたら呼水は完了です。
 - 3) スチーム栓 (10) を閉じ、水がコーヒー抽出ユニット (9) から流れ出るまで、コーヒー抽出スイッチ (4) を押したままにします。
 - 4) コーヒー抽出スイッチ (4) をOFFにします。操作はこれで終了です。
 - 5) タンク (2) に水が入っていること、およびパイプが正しく挿入されていることを必ず確認して下さい。
- 警告：水を入れなくて短時間でも稼働させると、ポンプは損傷してしまいます。
- 6) 水をタンク (2) に足す時には必ず、排水トレイ (14) の下にある廃水タンクを空にするのを忘れないで下さい。

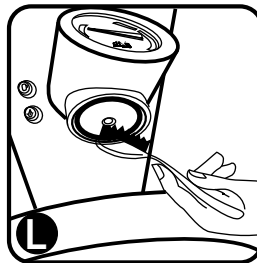


クリーニングおよびメンテナンス

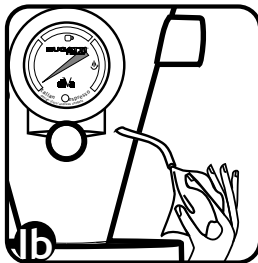
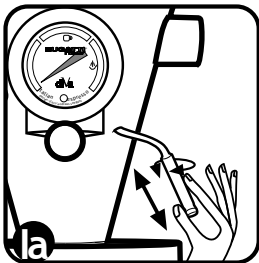
本体のクリーニングを始める前に、メインスイッチを OFF の位置に合わせてプラグをコンセントから抜き、本体が冷めるまで待って下さい。器具のクリーニングは、器具表面を傷つけない布に中性洗剤を数滴しみこませてから行って下さい（ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤・その他の溶剤等は絶対に使用しないで下さい）。使用後は、フィルターおよびフィルターホルダーを必ずきれいにし、フィルターホルダーおよびコーヒー抽出ユニットのステンレス面を水拭きして下さい。



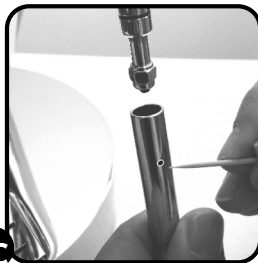
H：コーヒーパウダー用フィルターのクリーニング。フィルターの穴からコーヒーパウダーを完全に取り除いて下さい。必要に応じて、小さいブラシを使用して下さい。



L：コーヒー抽出ユニット (9) とそのガスケットのクリーニング。コーヒー抽出ユニット (9) の下にあるガスケットを濡れたブラシで定期的にクリーニングし、コーヒーの残りかすを完全に取り除いて下さい (図 L)。ガスケットはいつもきれいにしておく必要があります。



la/lb/lc) スチームノズル (8) に残っている牛乳を取り除くために、まず、やけどをしないようにノズルが冷えるまで待ってから、スチーマー (フローサー) (12) を静かに引き出しながら左右に回して取り外します。スチーマー (フローサー) (12) 横の穴をつまようじできれいにしてから、内側と外側をよく洗います。湿らせたスポンジを使用してノズル (8) に残っている牛乳を取り除きます。スチームノズル (8) の穴をつまようじできれいにします (「クリーニングおよびメンテナンス」を参照して下さい)。湿らせたスポンジを使用してノズル (8) やスチーマー (フローサー) (12) に残っている牛乳を取り除きます。スチームノブ (10) を使用してスチーム栓を数秒間 (2 ~ 3 秒間) 開いたままにしてスチームや水滴を外に逃がします。スチーマー (フローサー) (12) を再びスチームノズル (8) に取り付けます。



各種フィルター及びフィルターホルダーは、ご使用前に乾いた布で拭き取り水分を取り除いて下さい。

フィルターホルダー (ポルタフィルター) は、本体にセットして保管して下さい。

長期間保管する時は、製品内部の水抜きをして下さい。

ご使用に関するアドバイス

本体のセットアップ

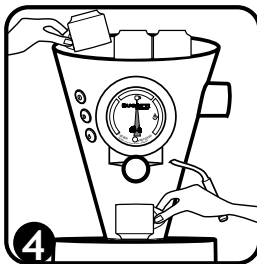
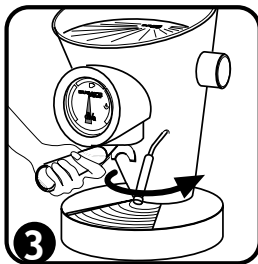
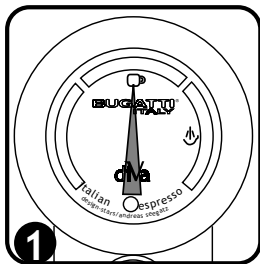
初めて diVa をご使用になる際や長い間ご使用になっていなかった場合には、以下の手順を実行して下さい。

- 1) タンク (2) いっぱいに入れます。
- 2) 5～6 ページに記載されている「安全上の注意事項」に厳密に従い、本体を壁コンセントに接続します。
- 3) スイッチ (3) で本体を ON にします。温度計上の赤いランプ (11) が点灯します。
- 4) ウォーターシステムをロードします。まずスチームノブ (10) を反時計方向に回してスチーム栓を開けてから、コーヒー抽出スイッチ (4) を押します。スチームノズル (8) から水が出てきたら、スチームノブ (10) を時計方向に回して栓を閉じます。水をコーヒー抽出ユニット (9) から出すために数分待ってから、コーヒー抽出スイッチ (4) でポンプを OFF にして水の流出を止めます。
- 5) 温度計 (6) の針が文字盤上のコーヒーカップ記号が示す範囲内を指すまで待ちます。
- 6) コーヒーの抽出の準備が完了です。

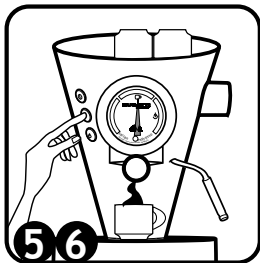
diVa にはフィルターホルダー (16) が 1 個、さらにポッド用フィルター (15)、コーヒーパウダー用フィルター (1 杯用) (18)、およびコーヒーパウダー用フィルター (2 杯用) (19) が 1 個ずつ付属しています。

コーヒーを淹れる (カフェポッド)

- 1) 温度計の針がコーヒーカップ記号の位置を指していることを確認します。
- 2) 1 杯用フィルター (18) をフィルターホルダー (16) にセットしてその中にポッドを置きます。ポッドが台座にぴったり収まるようにはめ込んで下さい。
- 3) フィルターホルダー (16) を、コーヒー抽出ユニット (9) の台座にセットし、ハンドルを本体の中心くらいまで右に回して固定します (ハンドルは、抽出時のシール圧力が適度になるまで回す必要があります)。
- 4) 乾燥して温められたコーヒーカップ 1 個をカップの保温面から取り、フィルターホルダーの注ぎ口の下に置きます。

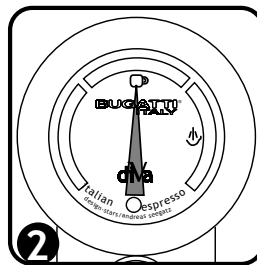
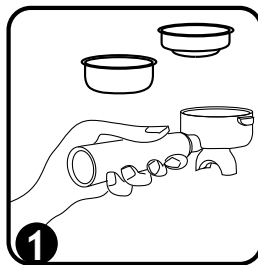


- 5) コーヒー抽出スイッチ (4) を押してコーヒーの抽出を開始します。
- 6) それから、もう一度スイッチ (4) を押してコーヒーの抽出を止めます。コーヒーの種類を選ぶことができます (「ristretto (リステロット)」、 「espresso (エスプレッソ)」、 「lungo (ルンゴ)」 など)。
- 7) コーヒーは抽出後すぐにお飲み下さい。コーヒーの香りを満喫できます。
- 8) ハンドルを左に回して、フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) から外します。
- 9) ポッドを取り出してごみ入れに入れます。
- 10) 次のコーヒーが淹れられる状態です。
- 11) 各サイクルが終わった後、フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) の台座にセットしたままにすることをお勧めします。これによりフィルターが冷えないので、すぐに新しいコーヒーを適温で淹れることができます (写真 3 を参照して下さい)。
- 12) 警告 : タンク (2) の水位をごまめに確認して下さい。タンクに水が入っていない状態では絶対にマシンを使用しないで下さい。

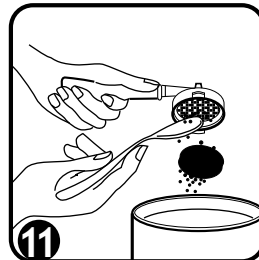
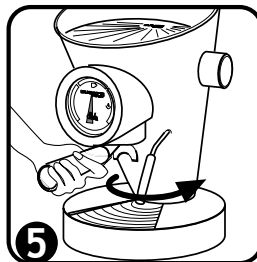


コーヒーを淹れる (コーヒーパウダー)

- 1) コーヒーを 1 杯淹れる場合にはフィルター (18) を、2 杯淹れる場合にはフィルター (19) を、コーヒーパウダー用フィルターホルダー (16) にセットします。
- 2) 温度計の針がコーヒーカップ記号の位置を指していることを確認します。

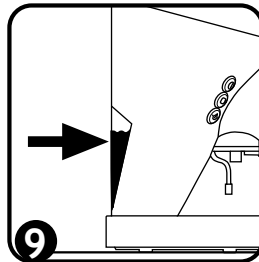
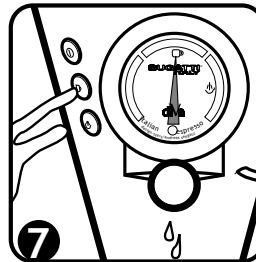
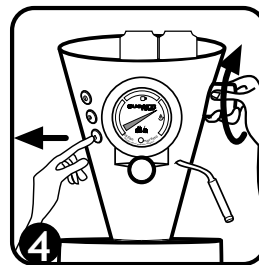
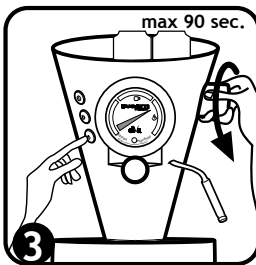
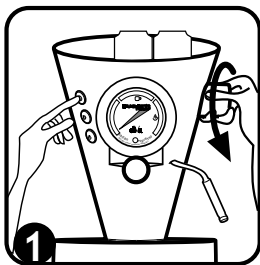


- 3 コーヒーパウダー用フィルターホルダー (16) を取り、淹れたいコーヒーの量に応じてフィルター (1 杯用) (18)、またはフィルター (2 杯用) (19) をセットします。
- 3)-1 装着したフィルターに合わせて、計量スプーン (23) でコーヒーパウダーを 1 杯 (コーヒーを 1 杯淹れる場合) または 2 杯 (コーヒーを 2 杯淹れる場合) 入れます。
- 3)-2 コーヒーパウダーをご使用の際は、フィルターにコーヒーパウダーを入れた後、指などで平らにならして下さい。
- 4 フィルター内のコーヒーパウダーを適切なダンパーで平らにします。
- 5 フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) の台座にセットし、ハンドルを本体の中心くらいまで右に回して固定します (ハンドルは、抽出時のシール圧力が適度になるまで回す必要があります)。
- 6 乾燥して温められたコーヒーカップ 1 個または 2 個をカップの保温面から取り、フィルターホルダーの注ぎ口の下に置きます。
- 7 コーヒー抽出スイッチ (4) を押してコーヒーの抽出を開始します。
- 8 もう一度スイッチ (4) を押してコーヒーの抽出を止めます。コーヒーの種類を選ぶことができます (「ristretto (リステレット)」、「espresso (エスプレッソ)」、「lungo (Lungo)」など)。
- 9 コーヒーは抽出後すぐにお飲み下さい。コーヒーの香りを満喫できます。
- 10 ハンドルを左に回して、フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) から外します。
- 11 コーヒーパウダーを取り出してごみ入れに入れます (「クリーニングおよびメンテナンス」を参照して下さい)。
- 12 次のコーヒーの淹れられる状態です。
- 13 各サイクルが終わった後、フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) の台座にセットしたままにすることをお勧めします。これによりフィルターが冷えないので、すぐに新しいコーヒーを適温で淹れることができます (写真 5 を参照して下さい)。
- 14 警告：タンク (2) の水位をこまめに確認して下さい。タンクに水が入っていない状態では絶対に使用しないで下さい。



スチームを使う — カプチーノ用のミルクや紅茶用のお湯を用意する。

- 1) 主電源 ON/OFF スイッチ (3) を押して始動させ、スチームノブ (10) を反時計方向に回して数秒間スチーム栓を開き、スチームの圧縮の進行を止めます。
注意：スチームノブ (10) をしっかり閉めないで、水滴が漏れてしまう場合があります。
- 2) スチームノブ (10) を時計方向に回し、栓を再び閉じます。
- 3) スチームスイッチ (5) を押したまま、表示されているスチームの範囲に温度計の針が達するまで待ち、それから栓 (10) を開いてスチームを放出します。スチームは最大 90 秒間放出できます。
- 4) さらにスチームを作るには、スチームスイッチ (5) から指を離し、栓 (10) を閉じます。
- 5) コーヒー抽出ユニット (9) から水が出てくるまでコーヒー抽出スイッチ (4) を押し、それから、上記 3) ~ 4) の操作を繰り返します。
- 6) スチームノズルを使用した後は、必ずスチームスイッチ (5) を押して、スチームを遮断して下さい。
- 7) 重要：本体を短時間でコーヒーに最適な温度にするためには、栓 (10) を閉じてスチームスイッチ (5) が OFF になっていることを確認した後、コーヒー抽出ユニット (9) から水が出てくるまでコーヒー抽出スイッチ (4) を押したままにします。
- 8) 再びコーヒーを抽出できる状態です。
- 9) ウォータータンク (2) いっぱいに入水するたびに、排水トレイ (14) 下にある廃水タンクを忘れずに空にして下さい。
- 10) 警告：タンク (2) の水位をごまめに確認して下さい。タンクに水が入っていない状態では絶対にマシンを使用しないで下さい。



カプチーノを作る

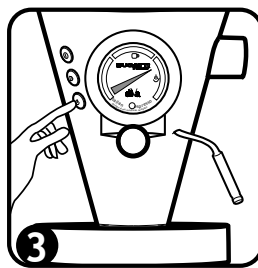
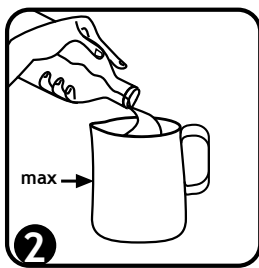
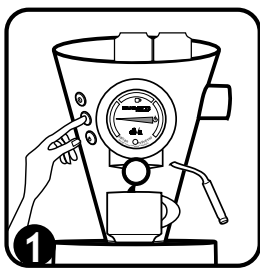
イタリアンスタイルのおいしいカプチーノを作るには、以下の手順にきちんと従って下さい。

- 1) 作りたいカップ数に応じて、1個または2個の Bugatti カプチーノカップにエスプレッソコーヒーを淹れます。エスプレッソコーヒーの作り方は、14 ページの手順に従って下さい。
- 2) 冷たい牛乳をミルクピッチャー（別売）の半分まで入れます。
- 3) スチームスイッチ (5) を押してから、温度計 (6) の針が、表示されているスチーミングの範囲に達するまで待ちます。
- 4) スチームノズル (8) を使いやすい位置まで動かし、ミルクピッチャー（別売）をノズルの下に置き、ノズルの先を牛乳に浸します。
- 5) スチームノブ (10) を反時計方向にゆっくり回してスチーム栓を開きます。
- 6) ノズルから出るスチームが牛乳の中に吹き込まれ、イタリアンカプチーノらしい泡ができます。

ミルクの泡立て

お好みの泡立てをしたい場合は、スチーマー（フローサー）を取り外して、スチームノズルのみでご使用下さい。

- 1) スチームノズルをミルクの水面より少し上の位置にセットし、蒸気で泡を立てる。
 - 2) 泡が出たら、ノズルをミルクに浸けて、泡を攪拌する。
 - 3) 数秒間攪拌を続けて、ミルクの温度を上げる。
-
- 7) 十分に泡立ったら、スチームノブ (10) を時計方向に回してスチーム栓を閉じます。
 - 8) 忘れずにスチームスイッチ (5) を押してスチームを遮断します。
 - 9) ミルクピッチャー（別売）をスチームノズルから離します。
 - 10) 泡立った牛乳を、淹れていたエスプレッソコーヒー（上記 1）に載せます。泡の上に粉末ココアをふりかけ、ご自分だけのカプチーノをお楽しみ下さい。
 - 11) 重要: 本体を短時間でコーヒーに最適な温度にするためには、栓 (10) を閉じてスチームスイッチ (5) が OFF になっていることを確認した後、コーヒー抽出ユニット (9) から水が出てくるまでコーヒー抽出スイッチ (4) を押しそのままにします。
 - 12) 再びコーヒーを抽出できる状態です。
 - 13) スチームノズル (8) に残っている牛乳を取り除くために、まず、やけどをしないようにノズルが冷えるまで待ってから、スチーマー（フローサー）(12) を静かに引き出しながら左右に回して取り外します。スチーマー（フローサー）(12) 横の穴をつまようじできれいにしてから、内側と外側をよく洗います。湿らせたスポンジを使用してノズル (8) に残っている牛乳を取り除きます。スチームノズル (8) の穴をつまようじできれいにします（「クリーニングおよびメンテナンス」を参照して下さい）。湿らせたスポンジを使用してノズル (8) やスチーマー（フローサー）(12) に残っている牛乳を取り除きます。スチームノブ (10) を使用してスチーム栓を数秒間（2～3秒間）開いたままにして、スチームや水滴を外に逃がします。スチーマー（フローサー）(12) を再びスチームノズル (8) に取り付けます。
 - 14) タンク (2) いっぱいに水を入れるたびに、排水トレイ (14) 下にある廃水タンクを忘れずに空にして下さい。
 - 15) 警告: タンク (2) の水位をこまめに確認して下さい。



メンテナンス（スチームノズル）

- 1) ミルクの泡立て等 使用後すぐに、ミルクが付着した先端部分を濡れた布で拭き取る。
- 2) 蒸気を出して、ノズル内のミルクを噴出させる。
- 3) ノズル先端を布で拭き取る。

※ミルクがノズル内部で固まる前に、蒸気を出して、洗浄して下さい。

※高温の蒸気が出ますので、やけどに注意して下さい。（高温注意）

メンテナンス（スチーマー（フローサー））

- 1) スチームノズルから取り外す。
- 2) ミルクの泡立て等 使用後すぐに、ミルクが付着した先端部分を濡れた布で拭き取る。
- 3) 蒸気を出して、ノズル内のミルクを噴出させる。
- 4) スチームノズルから取り外し、洗浄する。

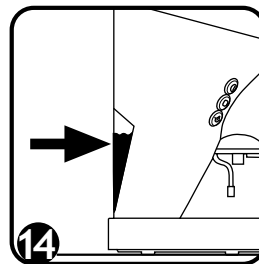
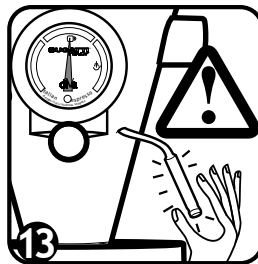
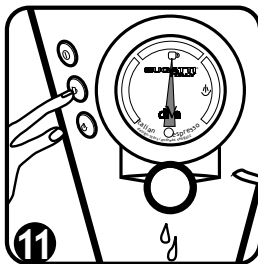
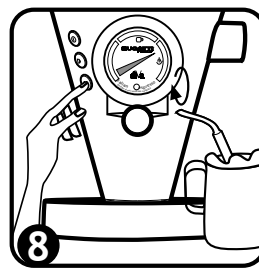
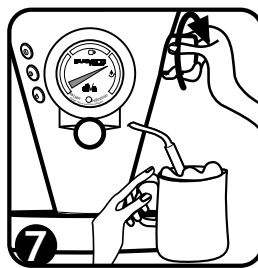
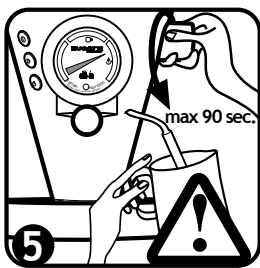
※ミルクがノズル内部で固まる前に、蒸気を出して、洗浄して下さい。

※高温の蒸気が出ますので、やけどに注意して下さい。（高温注意）

メンテナンス（フィルターホルダー）

- ・各種フィルターを単独に外し洗浄して下さい。
- ・フィルターホルダーの抽出口（二股口）を外し、単独で洗浄して下さい。
- ・フィルターホルダーを製品へセットし、蒸気を出して洗浄して下さい。

※高温の蒸気が出ますので、やけどに注意して下さい。（高温注意）



最高のエスプレッソコーヒー

絶品のエスプレッソコーヒーを淹れるためには、以下のすべてが必要です。

- 1) 使用するコーヒーパウダーは7グラム（誤差0.5グラム以内）です。
- 2) マシンから出るお湯の温度は88°C（コーヒーのブレンドの種類に応じて±2°C）です。
- 3) エスプレッソコーヒーの温度は67°Cです。
- 4) お湯の放出圧力は9気圧です。
- 5) パーコレーション時間、つまり、コーヒーがノズルを通してカップに入るまでの時間は25秒（±2秒）です。
- 6) カップ内のコーヒーの量は25ミリリットル（±0.5ミリリットル）です。

パールさながらのおいしいイタリアンエスプレッソを淹れるために、BUGATTIのコーヒーパウダーカポッドのご使用をお勧めします。BUGATTIでは、特別にdiVaのためにコーヒーを薪オープンだけでローストしています。

スケール除去

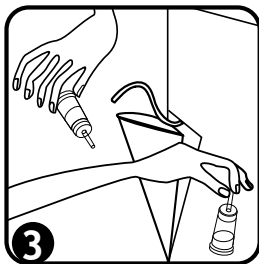
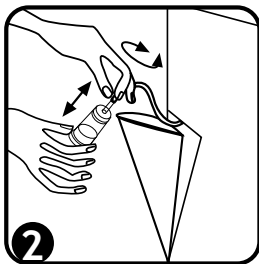
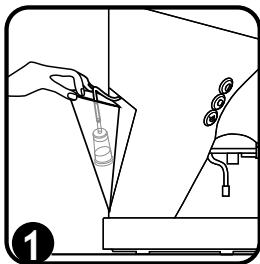
diVaは、現在入手することのできる中でも最高の素材を使用して作られています。緻密で精巧な加工技術と最新のイオン交換樹脂フィルターの採用により、水に含まれるカルキの大部分を除去することを可能にします。フィルターの交換は慎重に行う必要があります。信頼できる販売店やCASA BUGATTIサービスセンターにお問い合わせください。お客様がご利用になっている水の硬度についてもご確認ください。低ミネラルでナトリウム成分を含まない水の使用が望ましいです。

フィルターは、コーヒー約1000杯に相当する水30リットルごとに交換してください。30リットルを過ぎると、フィルターは寿命を迎え、カルキ成分を除去することができず、そのまま素通りになってしまいます。イオン交換樹脂フィルターは、タンク内にセットされ、ポンプの吸水管に接続されています。

このフィルターの交換方法は、以下の通りです。

- 1) 水タンクを取り出す。
- 2) 片手でフィルターを押さえながら、もう一方の手で、給水管を抜き取ります。フィルターに固定されているジョイント近くの給水管を時計回りと反時計回りに交互に回して、引き出してください。
- 3) 新しいCASA BUGATTI社純正フィルターを手に取り、フィルターのジョイントに給水管を差し込みます。給水管がジョイントの長さ全体に通るように、時計回りと反時計回りに交互に回して、押し込んでください。
- 4) フィルターの付いた給水管をタンクに戻し、マシン内の低位置に新鮮な水で満たしたタンクを慎重にセットします。

注意：diVaにはスケール除去製品を使用しないで下さい。



問題	考えられる原因	解決方法
電源 ON ランプが点灯しない。	本体に電力が供給されていない。	電源ケーブルから壁コンセント、および本体まで正しく接続されていることを確認して下さい。
コーヒーが出てこない。 ポンプから変な音がる。	タンク (2) に水が入っていない。 タンクが台座に正しくセットされていない。	ウォータータンク (2) がいっぱいに真水を入れ、台座に正しく装着して下さい。 警告：タンク (2) の水位をごまかに確認して下さい。
コーヒーが焦げたような味になる。	スチームスイッチ (5) が ON になっている。	「スチームを使う」(11 ページ) の 6) に従い、マシンをコーヒーに適した温度にして下さい。
排水トレイに水滴が落ちてくる。		正常な排出です。フィルター (15) から最後に数滴のコーヒーが出てくることによる現象です。
牛乳を発泡させても、カプチーノらしい泡ができない。	a. 温度計の針がスチームの範囲をまだ指していない。 b. スチームノズル (8) やスチーマー (フローサー) (12) が詰まっている。	a. スチームスイッチ (5) が ON になっていることを確認し、温度計の針 (6) がスチームの範囲を指すまで待って下さい。 b. スチーマー (フローサー) (12) 横の穴をつまようじできれいにしてから、内側と外側をよく洗って下さい (「クリーニングおよびメンテナンス」を参照して下さい)。
コーヒーが熱くない。	a. カップが冷たい。 b. フィルターホルダー (16) が冷たい。 c. ボイラーが故障している。	a. カップを保温プレート (1) に載せるか、またはお湯ですすいでから使用して下さい。 b. 新しいコーヒーを適温で抽出できる状態を維持するために、フィルターホルダー (16) をコーヒー抽出ユニット (9) の台座にセットしたままにしておいて下さい。 c. 山本電気お客様相談センター (0570-01-4958) にお問い合わせ下さい。
フィルターホルダー (16) とコーヒー抽出ユニット (9) の間で水が漏れる。	a. コーヒー抽出ユニット (9) のガスケット、またはフィルターホルダー (16) の縁、あるいはその両方にコーヒーパウダーが残っている。 b. ポッドを使用してコーヒーを淹れている場合：ポッドがフィルター (15) 中央にきちんと置かれていない。 c. コーヒーパウダーを使用してコーヒーを淹れている場合：使用しているフィルター (1 杯用 (18) または 2 杯用 (19)) に入れた量が多すぎる。 d. コーヒー抽出ユニット (9) のシールがすり切れている。	a. コーヒー抽出ユニット (9) の下にあるガスケットを濡れたブラシで定期的にクリーニングし、コーヒーの残りを除去して下さい (図 L)。ガスケットはいつもきれいにしておく必要があります (「クリーニングおよびメンテナンス」を参照して下さい)。 b. ポッドをフィルター (15) の中央に置いて下さい。 c. 「1 杯用」フィルター (18) にはコーヒーパウダーを 7 グラム (計量スプーン (23)1 杯分) しか入れないようにし、「2 杯用」フィルター (19) には 14 グラム (計量スプーン (23)2 杯分) しか入れないようにして下さい。 d. 山本電気お客様相談センター (0570-01-4958) にお問い合わせ下さい。ガスケットは消耗部品のため、保証の対象外です (保証の対象となるのは、購入時から製造不良に起因する欠陥がある部品です)。

咖啡機操作手冊翻譯

重要注意事項:

親愛的客戶, Diva咖啡機讓您能使用咖啡易濾包或是研磨咖啡來沖煮濃縮咖啡或是一般咖啡。如同其他的家電產品, 請務必小心使用咖啡機以避免意外燒燙傷或是產品損壞。

首次使用此咖啡機前, 請仔細閱讀手冊中所有關於安裝、使用、維修與安全指示。在尚未熟悉手冊前請勿使用此咖啡機產品。

注意

以下為非保固內容可承擔的狀況:

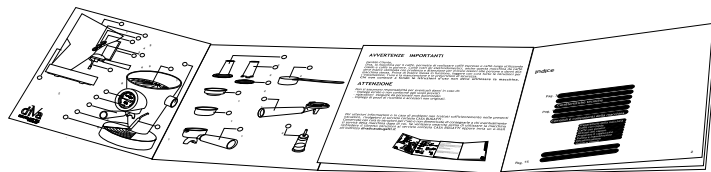
- 不當使用或為了其他目的的使用方式
- 由未授權的人員進行維修
- 使用非原廠的零件或配件

使用操作說明

若需進一步相關資訊, 或發生問題時無法在指示中找到有效解答, 請聯絡CASA BUGATTI的客服部。

請妥善保管此手冊 請妥善保管此手冊並轉交給其他的使用者。若使用咖啡機前發現手冊遺失時, 可向CASA BUGATTI的客服部申請補發, 或寄電子郵件予diva@casabugatti.it。

在首頁可參考產品插圖與文本對照, 請保持首頁開放以便閱讀使用手冊。



目錄

P. 273	技術特性
P. “	機器控制與零件
P. “	配件
P. 276/277	重要安全防護措施
P. 278	安裝與 動
P. 279	清潔及保養
P. 280/285	使用方法建議
P. 280	設定機器
P. “	濃縮咖啡易濾包
P. 281/282	研磨咖啡
P. 283	使用蒸汽
P. 284/285	沖泡cappuccino(卡布奇諾)
P. 286	去除水垢
P. 286/287	疑難排解
P. 285	最棒的義式濃縮咖啡
P. 288	保固條件

技術特性

電源	詳設備底部銘牌
額定功率	詳設備底部銘牌
尺寸	直徑240 x 高 365 毫米
整體鑄造	鑄鋁 + 18/10 不鏽鋼
重量	約6.5公斤
電源線長度	A約1.2公尺
唧筒	15巴(bar), 電源震動
燒水壺容量	約0.25公升
溫度控制	使用波登原理之機械式溫度計, 類比式指示。
產品數量編程	見手冊
蒸氣輸送	見手冊
水箱容量	約0.8公升
加熱時間	約3分鐘
過熱保護功能	內建
絕緣等級	第一級
任證	詳設備底部銘牌
符合歐盟標準	CE - 89/336 CEE - cCSAus-cUL
保固	如隨附之維修訊息

機器控制與零件

暖杯盤	①	蒸氣噴嘴	⑧
水箱	②	沖泡組件	⑨
電源開關	③	蒸氣旋鈕	⑩
咖啡供應開關	④	電源燈	⑪
蒸氣開關	⑤	可拆式蒸氣噴嘴保護套	⑫
溫度計	⑥	滴水盤濾網	⑭
咖啡粉過濾架組件	⑬		

配件

咖啡過濾器	⑮	咖啡粉按壓器	⑳
咖啡豆與咖啡粉過濾架組件	⑯	計量勺	㉑
單杯量過濾器	⑰	過濾水中鈣質的離子交換過濾器	㉒
2杯量過濾器	⑱	電線與插頭	㉓


重要安全措施

謹慎閱讀所有指示。此電器必須由受過操作訓練的成人使用。

1. 為防止火災、觸電與人身傷害，**勿將電線、插頭或機器本身的部分或全部浸入水中或是其它液體中。**警告：表面高溫，有燙傷危險。勿碰觸高溫表面。使用手柄或把手。碰觸極燙部位如熱水管與蒸汽管時需特別小心(使用隔熱手套)：有燙傷危險！蒸汽或熱水會導致燙傷。絕對不要將蒸氣或熱水噴出導管指向身體任何部位。

2. **僅供家庭使用。**勿將此電器用於其他用途。操作失誤可能會造成人身傷害。不要做任何技術上的修改，因為此將導致危險，並會使保固失效。

3. 8 歲及以上兒童以及體力、感官或精神能力欠缺或缺乏相關經驗和知識的人員，可在以安全的方式接受了有關使用本產品的監督或指導、並瞭解相關的危險以後使用本設備。兒童不得對設備進行清潔和維護操作，除非年齡在 8 歲以上並在成人監督下。請將本產品及其電源線放在 8 歲以下兒童接觸不到的地方。

4. 絕對不要碰觸帶電的部件，此將會導致觸電和嚴重的傷害。將機器底座與有穩定電源的插座連接。電壓必須與機器底部銘牌的電壓一致。並確保所使用的插座已經接地。避免任何液體滴落在插頭上。

5. **圖A：**電線。較短的可拆卸電源線能減少與其他物品纏繞或因過長而絆倒的風險。不建議使用延長線。勿置放或靠近熱氣、電爐或是烤箱。

不要在戶外使用。不要讓電線懸掛在桌子或櫃子邊緣，或是接觸高溫表面。

不論設備因任何原因故障，不要使用損壞的電線或插頭操作任何其他電器。將設備送至最近的授權服務中心進行檢閱、修理或調整。若未使用製造商建議的配件，可能會導致火災，觸電或是讓使用者受傷。

重要防護措施

6.圖B: 確保兒童無法玩耍此機器。兒童不應操作使用此設備或是在附近玩耍。機器必須固定住以讓上端的暖杯表面離地面至少**120公分**。

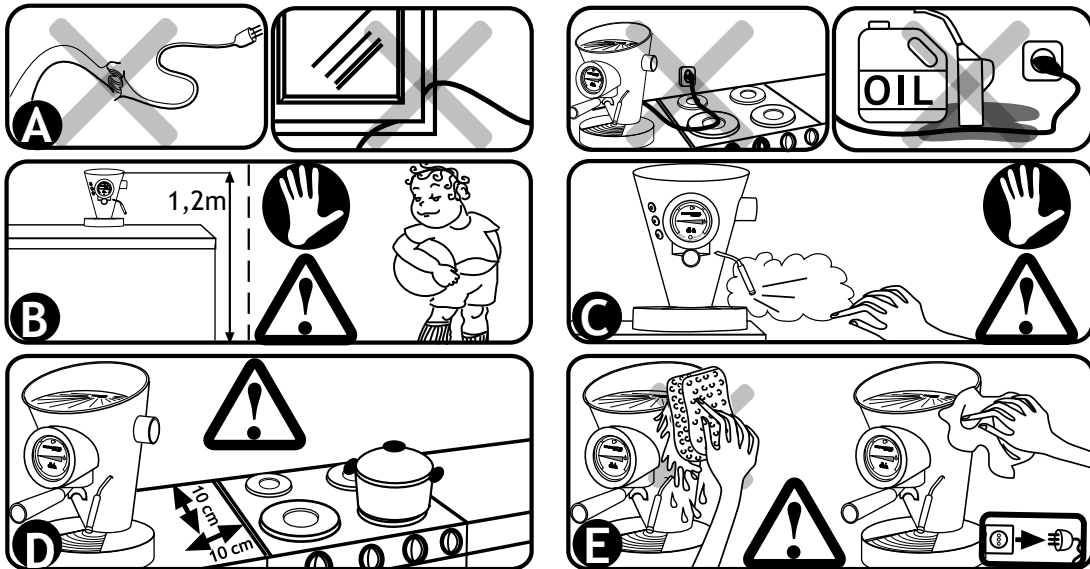
7. 將機器放置在平坦的表面上，確保底部吸盤牢牢固定在表面上，使機器不至傾倒。熱水或蒸氣有可能溢出，有燙傷危險！不要在攝氏**5度**以下的環境使用此機器。勿將機器置放於高溫表面或是靠近明火。

8.圖C: 不要將蒸氣或熱水噴出導管指向身體任何部位，碰觸極燙部位如熱水管與蒸汽管時需特別小心(使用隔熱手套)。

9.圖D: 為確保操作正常，機器應置放於水平表面，有足 \square 的照明與衛生的環境，並有方便連接的電源插座。距離牆壁至少**10公分**。

10.圖E: 不使用以及清潔前，請拔掉插頭。套上或脫下部件，以及清潔機器之前，先讓其冷卻。此設備必須使用軟布沾幾滴中性無腐蝕性的清潔劑清洗(不要使用溶劑)。

11. 有灼傷危險。使用後，加熱元件表面會有殘留熱量。切勿觸摸。



此產品的原包裝是設計為郵寄用。請保留以備您需要將機器送回供應商。安裝之前請遵守第20、21頁的重要安全防護。

連接到電源。永遠要先將電線插入機器，然後將電源線插入牆上插座。

要切斷電源，先關掉所有控制開關，再從插座拔掉插頭。要注意電力足以致命。需嚴格遵守安全規定。

咖啡機必須使用Casa Bugatti原廠電線○，25連接符合機器底部銘牌所標示電壓的牆壁插座。並確保所使用的插座已經接地。



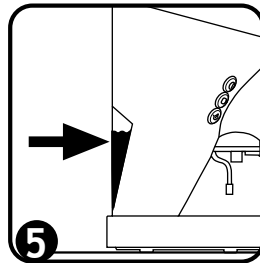
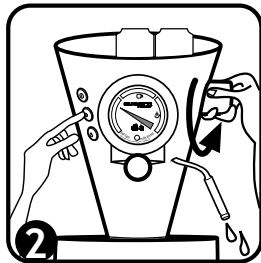
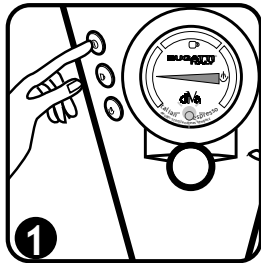
絕對不要使用損壞的電源線。

不建議此電器使用延長線。此將導致電器損壞而使保固失效。

絕對不允許帶電的部分碰水：有可能引起短路。蒸氣和熱水會導致燙傷。絕對不要將蒸氣或熱水噴出導管指向身體任何部位。小心使用蒸氣與熱水導管：有燙傷危險(使用隔熱手套)！

水箱未裝水前不要☒動機器。小心將其裝入正確位置。

- 1) 要☒動機器時，按下開關③讓溫度計上的燈①亮起，顯示機器已☒動且開始加熱。
 - 2) 按下蒸氣旋鈕⑩與咖啡供應開關④以便開始☒吸功能。此時水開時從蒸氣噴嘴噴出。
 - 3) 關掉蒸氣旋鈕⑩但繼續讓咖啡供應開關④開著，直到水從沖泡組件⑨中流出。
 - 4) 關掉咖啡供應開關④：操作停止。
 - 5) 永遠要確定水箱中②已注水，以及吸水管已經正確安裝。
- 警告：若在無水狀況下操作機器，即使是很短暫的時間仍有可能損壞幫浦導致無法修復。
- 6) 每次注水至水箱時，記得要倒掉滴水濾網下水盤⑭中多餘的水。

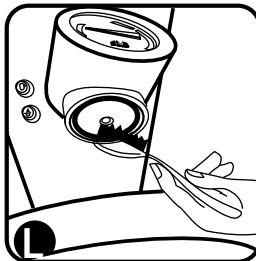


清潔及保養

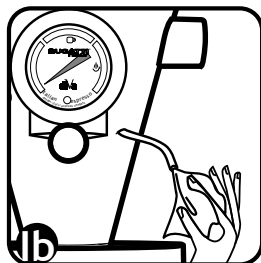
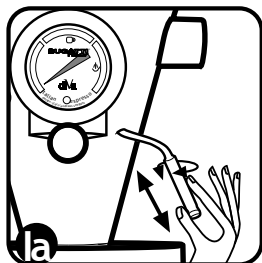
清潔咖啡機之前，先關閉電源總開關並將插頭從插座拔掉。等待咖啡機冷卻。所有的設備都要以沾有幾滴中性無腐蝕性清潔劑(絕對不要使用溶劑)的乾淨濕布清潔。咖啡機使用完畢後，一定要清潔過濾器及過濾架，並使用濕布擦拭過濾架以及沖泡組件的不鏽鋼表面。



H: 清潔研磨咖啡過濾器:確保過濾器中的孔洞沒有殘留研磨咖啡。必要時,使用小刷子做清潔。



L: 清潔沖泡組件⑨以及它的墊圈。經常使用沾濕的刷子來清潔沖泡組件⑨下方的墊圈(請見圖L)以去除所有咖啡殘渣。墊圈一定要隨時清潔。



若要清潔蒸汽噴嘴⑧殘留的牛奶,首先要等噴嘴冷卻才不會燙傷。接著將可拆式蒸汽噴嘴保護套⑫左右來回輕拉卸除。使用牙籤清理可拆式蒸汽噴嘴保護套⑫的側邊孔洞,然後將它從內而外徹底洗淨。用一塊濕海綿來去除噴嘴⑧殘留的牛奶。使用牙籤清潔蒸汽噴嘴⑧的孔洞(請參照清潔及保養章節)。用一塊濕海綿來去除噴嘴⑧及保護套⑫殘留的牛奶。使用蒸汽旋鈕⑩來打開蒸汽閥,讓蒸汽及水滴排出幾秒鐘的時間(2-3秒)。再將噴嘴保護套(12)裝回蒸汽噴嘴⑩上。

14) 每次加滿水箱②的水後,記得將滴水盤濾網⑭中的廢水倒掉。



絕對不要使用損壞的電源線。

設定機器

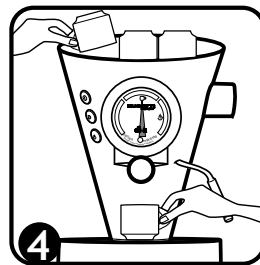
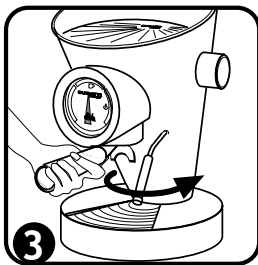
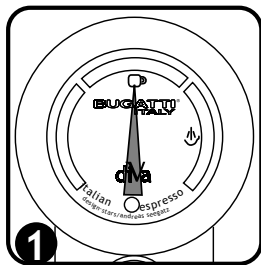
第一次使用或是長時間未使用咖啡機：

- 1)用冷水注滿水箱②
- 2)將設備連接到牆上插座，嚴格遵守第20、21頁載明的重要保障。
- 3)按下開關③，溫度計上的紅燈①會亮起。
- 4)加載水系統：逆時針旋轉打開蒸氣旋鈕⑩，然後按下咖啡供應開關④。當水開始從蒸氣噴嘴⑧噴出時，順時針轉動關上蒸氣旋鈕⑩。等待幾分鐘，讓水從沖泡組件⑨中流出，然後關掉咖啡供應開關④以停止抽水功能。
- 5)等溫度計的指針指在溫度計的咖啡圖示上。
- 6)咖啡機已可開始使用。

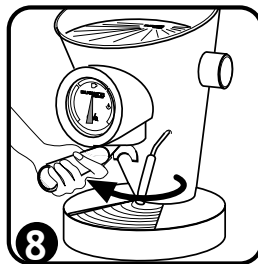
DiVa附有咖啡豆與咖啡粉過濾架組件⑬，內含一個濃縮咖啡易濾包過濾器⑮、一個研磨咖啡1杯量過濾器⑯、以及一個研磨咖啡2杯量過濾器⑰。

濃縮咖啡易濾包

- 1)確認溫度計指在咖啡杯標誌的位置上。
- 2)將1杯量咖啡過濾器⑯放置在過濾器組件⑬當中準備沖泡一杯咖啡，並放置一包濃縮咖啡易濾包，小心且適當地擺放好位置。
- 3)將過濾架組件⑬置入沖泡組件⑨當中，並將把手向右旋轉至約莫咖啡機的中心位置加以固定(把手一定要旋轉至正確位置產生正確的壓力，才能確保沖泡咖啡過程中能緊密貼合)。
- 4)從溫杯盤中拿出一至兩個乾的且溫熱的杯子，並放置於咖啡出口下。

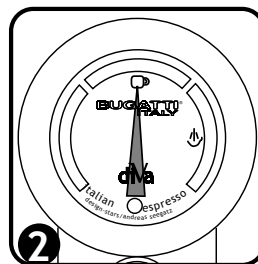
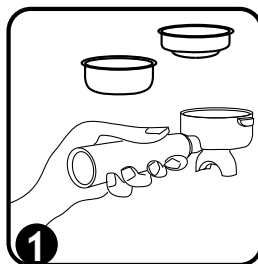


- 5) 按下咖啡供應開關④開始供應咖啡。
- 6) 再按一次供應開關④便停止供應咖啡--你可以選擇你想要享用哪一種咖啡：“ristretto”(特濃義式濃縮咖啡), “espresso”(義式濃縮咖啡), “lungo”(淡式義式濃縮咖啡) 或是...
- 7) 立刻享用這杯咖啡以充分感受它的香氣。
- 8) 將把手向左旋轉把過濾架組件⑩從沖泡組件⑨中移出。
- 9) 將咖啡渣取出倒入殘渣桶中。
- 10) 咖啡機可再繼續使用沖泡新的咖啡。
- 11) 每次沖泡結束, 我們建議將過濾架組件⑩再置入沖泡組件⑨當中: 過濾器將會保持溫熱並以正確的溫度準備沖泡下一杯咖啡(見圖3)。
- 12) 警告: 請經常檢查水箱②中水位的高度。不要在水箱沒有水的情況下操作咖啡機。



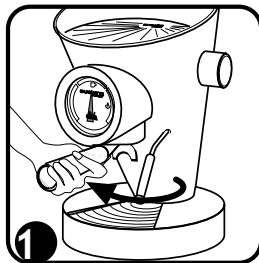
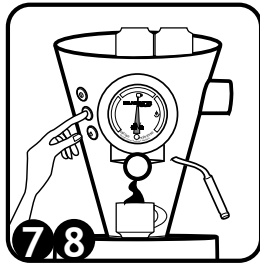
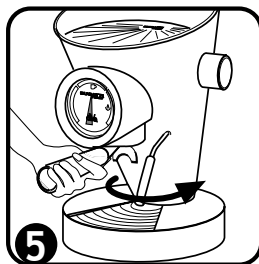
研磨咖啡

- 1) 將1杯量咖啡過濾器⑩放置在研磨咖啡使用的過濾架組件⑩當中以沖泡一杯咖啡。將2杯量咖啡過濾器⑩放置在研磨咖啡使用的過濾架組件⑩當中以沖泡兩杯咖啡。
- 2) 確認溫度計指在咖啡杯標誌的位置上。



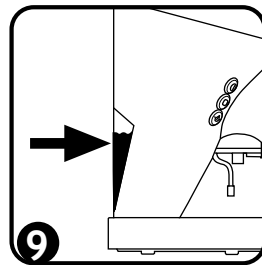
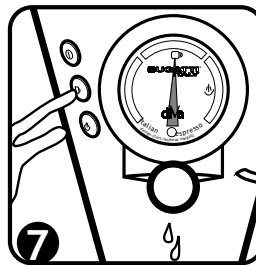
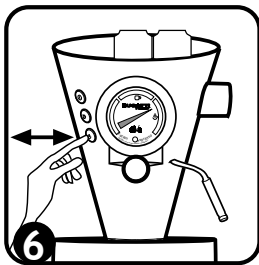
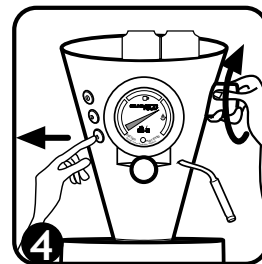
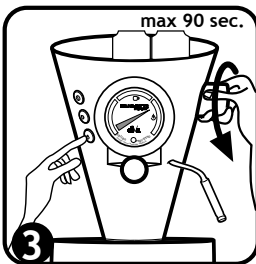
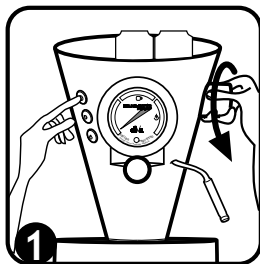
使用方法建議

- 3) 視需求將單杯量的咖啡過濾器⑱或是兩杯量的咖啡過濾器⑲置入研磨咖啡過濾架組件⑱中。
- 3) 使用計量勺○,23倒入適量的研磨咖啡:根據選擇的過濾器,沖泡一杯咖啡倒入一勺的量,沖泡兩杯咖啡則使用兩勺的量。
- 4) 使用適當的按壓工具將咖啡粉在過濾器中按壓平整。
- 5) 將過濾架組件⑱置入沖泡組件⑨當中,並將把手向右旋轉至約莫咖啡機的中心位置加以固定(把手一定要旋轉至正確位置產生正確的壓力,才能確保沖泡咖啡過程中能緊密貼合)。
- 6) 從溫杯盤中拿出一至兩個乾的且溫熱的杯子,並放置於咖啡出口下。
- 7) 按下咖啡供應開關④開始供應咖啡。
- 8) 再按一次供應開關④便停止供應咖啡--你可以選擇你想要享用哪一種咖啡:“ristretto”(特濃義式濃縮咖啡),“espresso”(義式濃縮咖啡),“lungo”(淡式義式濃縮咖啡)或是...
- 9) 立刻享用這杯咖啡以充分感受它的香氣。
- 10) 將把手向左旋轉把過濾架組件⑱從沖泡組件⑨中移出。
- 11) 將咖啡渣取出倒入殘渣桶中(請參閱章節:清潔及保養)。
- 12) 咖啡機可再繼續使用沖泡新的咖啡。
- 13) 每次沖泡結束,我們建議將過濾架組件⑱再置入沖泡組件⑨當中:過濾器將會保持溫熱並以正確的溫度準備沖泡下一杯咖啡(見圖5)。
- 14) 警告:請經常檢查水箱②中水位的高度。不要在水箱沒有水的情況下操作咖啡機。



使用蒸汽來準備cappuccino(卡布奇諾)需要的牛奶以及煮茶需要的熱水

- 1) 首先打開電源總開關③, 然後將蒸氣旋鈕⑩以逆時針方向轉動幾秒鐘以打開蒸氣閥, 同時可以停止水蒸氣凝結。
- 2) 將蒸氣旋鈕⑩以順時針方向轉動即可關閉蒸氣閥。
- 3) 按下蒸汽開關⑤並等待溫度計指示達到蒸汽溫度時, 打開蒸氣旋鈕⑩以釋出蒸汽。蒸汽最多可以持續釋出90秒鐘。
- 4) 如果想要獲得更多蒸汽, 按下蒸汽開關⑤並關閉蒸氣旋鈕⑩。
- 5) 按下咖啡供應開關④直到水從沖泡組件⑨中出現, 並重複先前第3)點開始的操作步驟。
- 6) 蒸汽噴嘴使用完畢後, 請記得一定要按下蒸汽開關⑤以切斷蒸汽供應。
- 7) 重要: 為了讓咖啡機立刻升溫到適合煮咖啡的溫度, 記得在關閉蒸氣旋鈕⑩以及切斷蒸汽開關⑤後按下咖啡供應開關④直到水從沖泡組件⑨中出現。
- 8) 咖啡機可再繼續使用沖泡新的咖啡。
- 9) 每次加滿水箱②的水後, 記得將滴水盤濾網④中的廢水倒掉。
- 10) 警告: 請經常檢查水箱②中水位的高度。不要在水箱沒有水的情況下操作咖啡機。

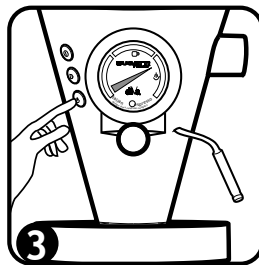
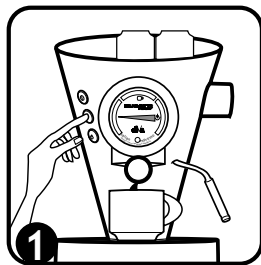


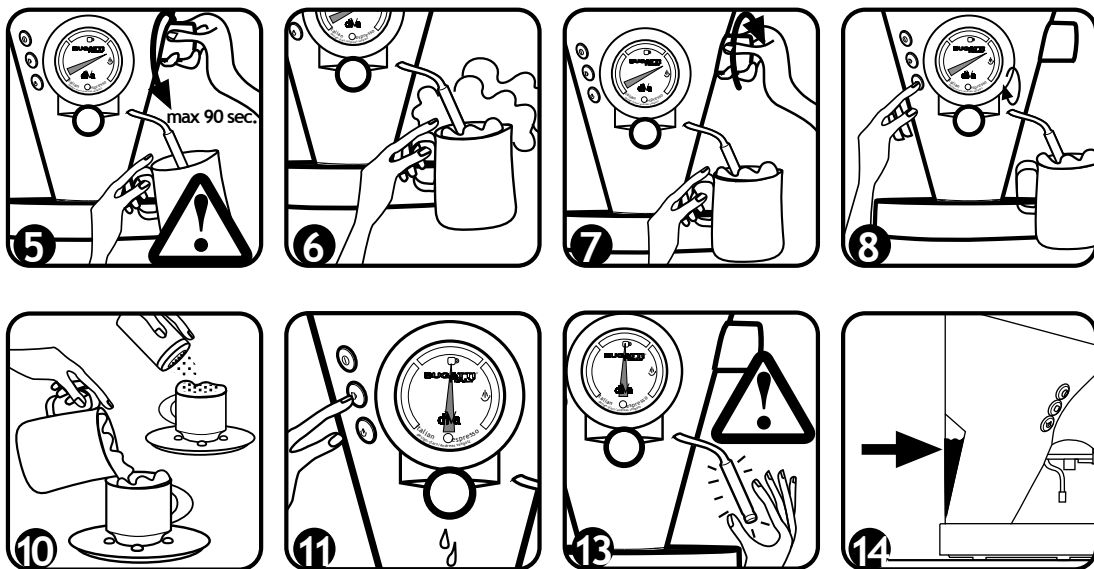
使用方法建議

沖泡cappuccino(卡布奇諾)

要沖泡一杯美味的義式卡布奇諾，請仔細遵循以下步驟：

- 1) 使用Bugatti的卡布奇諾杯準備一杯或更多杯的義式濃縮咖啡(取決於你想沖泡幾杯)。遵照 25頁的步驟沖泡義式濃縮咖啡。
- 2) 盛裝半罐的冷牛奶。
- 3) 按下蒸汽開關⑤，等待溫度計⑥上的指示達到蒸汽溫度。
- 4) 將蒸汽噴嘴⑧移動到一個好使力的角度，將噴嘴浸入牛奶中。
- 5) 將蒸氣旋鈕⑩以逆時針方向慢慢轉動以打開蒸氣閥
- 6) 蒸汽將會從噴嘴衝進牛奶中，製造出正宗的義式卡布奇諾經典奶泡。
- 7) 奶泡足☐的時候，將蒸氣旋鈕⑩以順時針方向轉動即可關閉蒸氣閥。
- 8) 記得按下蒸汽開關⑤以切斷蒸汽供應。
- 9) 將蒸汽噴嘴從牛奶罐上移除。
- 10) 將打好的經典奶泡加入先前沖泡好，盛裝在特別咖啡杯的義式濃縮咖啡中(第1點)。在奶泡上灑上適量可可粉即可享用你的卡布奇諾。
- 11) 重要:為了讓咖啡機立刻升溫到適合煮咖啡的溫度，記得在關閉蒸氣旋鈕⑩以及切斷蒸汽開關⑤後按下咖啡供應開關④直到水從沖泡組件⑨中出現。
- 12) 咖啡機可再繼續使用沖泡新的咖啡。
- 13) 要清潔蒸汽噴嘴⑧殘留的牛奶，首先要等噴嘴冷卻才不會燙傷。接著將可拆式蒸氣噴嘴保護套⑫左右來回輕拉卸除。使用牙籤清理可拆式蒸氣噴嘴保護套⑫的側邊孔洞，然後將它從內而外徹底洗淨。用一塊濕海綿來去除噴嘴⑧殘留的牛奶。使用牙籤清潔蒸汽噴嘴⑧的孔洞(請參照清潔及保養章節)。用一塊濕海綿來去除噴嘴⑧及保護套⑫殘留的牛奶。使用蒸汽旋鈕⑩來打開蒸氣閥，讓蒸汽及水滴排出幾秒鐘的時間(2-3秒)。再將噴嘴保護套⑫裝回蒸汽噴嘴⑩上。
- 14) 每次加滿水箱②的水後，記得將滴水盤濾網⑭中的廢水倒掉。
- 15) 警告: 請經常檢☐水箱②中水位的高度。





最棒的義式濃縮咖啡

最棒的義式濃縮咖啡必須擁有以下的特徵：

- 1) 使用的研磨咖啡一定要是7公克(需準確到半公克內)。
- 2) 從咖啡機供應出來的水溫一定要是88 °C (根據咖啡的調和種類可以有2 °C上下的調整)。
- 3) 義式濃縮咖啡的溫度一定要是67 °C。
- 4) 水的輸送壓力一定要是9 atm。
- 5) 浸透時間, 也就是咖啡從噴嘴進入杯子的總時間一定要是25秒鐘(可上下調整2秒)。
- 6) 杯子裡一定要有25毫升的咖啡(可上下調整2.5毫升)。

要喝到像在吧檯供應的最棒義式濃縮咖啡, BUGATTI建議顧客使用BUGATTI的咖啡粉或是咖啡豆。這種咖啡是在使用木材燃燒的烤箱中獨特烘焙出來的, 特別提供給diVa咖啡機使用。

使用方法建議

去除水垢

Diva由如今市场上现有的最好的材料制成。细心、严谨的做工以及创新型离子交换树脂过滤器的使用，可以消除水中大部分的钙质。必须注意更换过滤器，可向信赖的销售网点或CASA

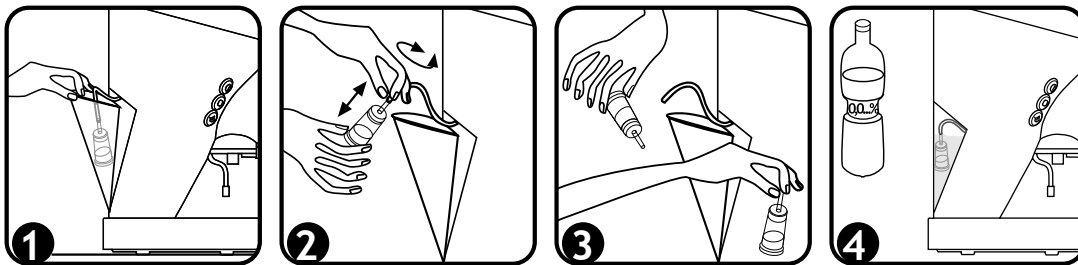
BUGATTI售后部门索要，并了解您的设备所在地的水质硬度；最好使用低矿物和含钠少的水质。

过滤器的更换必须在每使用30升水之后，相当于约1000杯咖啡。在使用30升水之后，过滤器的使用寿命结束：不会再阻止钙质的进入，反而会让其全部通过。离子交换树脂过滤器位于水箱的内部，而且它连接到水泵的输送管。

若要更换该过滤器，必须遵循以下简单说明：

- 1) 取下水箱；
- 2) 用一只手拿住过滤器，另一只手顺时针和逆时针地交替拉和扭动过滤器接头附近的输送管，以便使管本身；
- 3) 安装新的CASABUGATTI原装过滤器，将过滤器接头上的输送管用劲按下，并顺时针和逆时针地交替扭动，以便使管本身完全插入到接头内部；
- 4) 重新将输送管和过滤器放到水箱中，仔细将其放到机器的位置上，并装入清水。

請注意：不要在Diva上使用除垢的產品



問題	可能的原因	解決方法
電源燈沒有亮	機器沒有電了	檢☑️電源線是否與插座和咖啡機接正確連接。檢☑️供電系統是否正常。
咖啡無法供應。 吸水筒發出噪音。	水箱②裡沒有水。水箱位置擺放不正確。	為水箱②注入乾淨的水。將水箱擺放至正確位置。警告：請經常檢☑️水箱②中水位的高度。
咖啡品嘗起來有焦味。 滴水盤柵板上有水漬。	蒸氣開關⑤開著。	遵照26頁“使用蒸氣”的第6)點步驟將咖啡機再次升溫至適合沖泡咖啡的溫度。 正常關閉開關，咖啡應該就會停止從咖啡過濾器⑮中流出
製作奶泡的時候，無法做出正宗的義式卡布奇諾經典奶泡。	a. 溫度計的指針沒有指在蒸氣的位置上 b. 蒸氣噴嘴⑧以及保護套⑫被堵塞了	a. 確認蒸氣開關⑤有打開並等待溫度計⑥指針指在蒸氣的位置上 b. 用牙籤清潔蒸氣噴嘴保護套⑫側邊孔洞，並且將內外徹底清洗(詳見清潔及保養章節)
咖啡不☑️熱。	a. 杯子是冷的 b. 過濾架組件⑩是冷的 c. 加熱煮沸的器材受損	a. 將杯子放在暖杯盤①上或是在沖泡咖啡前以熱水溫杯 b. 將過濾架組件⑩持續安裝在沖泡組件⑨上，這樣才能一直維持熱度並可隨時準備好在正確溫度沖煮新的咖啡 c. 請致電服務辦公室或是寄e-mail至Bugatti信箱:diva@casabugatti.it以預約服務。請注意加熱器材為消耗品，因此不在保固範圍中(保固範圍僅止於原廠製造瑕疵造成的問題)
過濾架組件⑩以及沖泡組架⑨之間有漏水現象。	a. 有咖啡粉殘渣在沖泡組件⑨的墊圈上以及/或是在過濾架組件⑩邊緣上 b. 如果你使用濃縮咖啡易濾包(Easy Serving Espresso /ESE)來沖煮咖啡：咖啡豆可能沒有正確放置在咖啡(豆)過濾器⑮中央 c. 如果你使用研磨咖啡來沖煮咖啡：你可能在過濾器中放置了太多咖啡--1杯量過濾器⑮沖煮一杯、2杯量過濾器⑮沖煮兩杯 d. 沖泡組件⑨的密封裝置已破舊損傷	a. 將杯子放在暖杯盤①上或是在沖泡咖啡前以熱水溫杯 b. 將過濾架組件⑩持續安裝在沖泡組件⑨上，這樣才能一直維持熱度並可隨時準備好在正確溫度沖煮新的咖啡 c. 請致電服務辦公室或是寄e-mail至Bugatti信箱:diva@casabugatti.it以預約服務。請注意加熱器材為消耗品，因此不在保固範圍中(保固範圍僅止於原廠製造瑕疵造成的問題) a. 定時使用沾濕的刷子(圖L)清理沖泡組件⑨下方墊圈以去除所有咖啡殘渣。墊圈一定要時常清理(見清潔與維護章節) b. 將咖啡豆放在過濾器⑮中央 c. 在1杯量咖啡過濾器⑮中放置不超過7公克或是用計量勺☪️, 23一匙量的研磨咖啡。在2杯量咖啡過濾器⑮中放置不超過7公克或是用計量勺☪️, 23兩匙量的研磨咖啡。 d. 請致電服務辦公室或是寄e-mail至Bugatti信箱:diva@casabugatti.it以預約服務。請注意墊圈為消耗品，因此不在保固範圍中(保固範圍僅止於原廠製造瑕疵造成的問題)

保固條件

1. 保固提供使用者免費享有替換或維修咖啡機因製造失誤產生的故障零件。
2. 若因製造失誤造成上述不可修復或重複故障的現象, 依製造商斟酌處理, 將可更換機器。
3. 保固條件不包含以下原因: 不正確或錯誤使用、因意外或疏忽造成的損壞、未閱讀指示和注意事項進行安裝、清潔和維護、由未授權人員進行維修或改裝、使用非原廠零件、運送過程中造成的損傷、任何非製造過程造成的故障。任何非合法的索賠一律排除在外。
4. 不正當使用造成的損壞不包含在保修範圍內, 特別是用於非家庭用途。
5. 廠商對因未遵守本手冊中包含的所有安全指示造成人員、物品和家畜產生任何直接或間接的損壞或傷害 不承擔責任, 尤其是未遵照說明對攪拌機進行安裝、操作和維修。
6. 更換或修理設備均不會影響保修期。耗材如過濾器、封口、電阻等不在保固範圍內。
7. 為了行使上述權利, 消費者必須寄回完整填寫的保固卡, 欠缺任何以下一項資料皆視為無效: 寄件者地址、經銷商蓋章、收據號碼或/及日期。

服務中心

咖啡機發生故障時請聯絡BUGATTI授權的經銷商, 經銷商負責將咖啡機送還原廠。消費者負責支付任何不在保固條件內維修的運輸或郵寄費用。請保留電水壺的原包裝以方便郵寄。



本產品的處置方式符合歐洲指令2002/96/EC

產品壽命結束時勿與都市廢棄物一起處置。可送至地方授權的廢棄物收集中心或交予有承攬此服務的經銷商。不當的處置使材料無法轉換成可觀的能源或是資源回收, 故不當地個別處理家電產品可能對環境或人身健康造成負面影響。

產品上有移動式垃圾桶附X字的標章, 此圖示表示此家電產品必須個別處置。

(IT) Tutti i dettagli del testo sono stati attentamente controllati. L'azienda si riserva il diritto di fornire qualsiasi chiarimento in caso nel testo ci siano errori di stampa o informazioni fuorvianti. Attenzione: L'azienda mantiene aggiornati i dettagli di prodotto presenti nel manuale istruzioni, incluse le revisioni delle specifiche tecniche; si riserva comunque la facoltà di apportare modifiche senza preavviso. La prospettiva, la forma e il colore del prodotto si ispirano al prodotto reale standard.

(EN) All the details of the text have been carefully checked. Our company reserves full right to explain the elaboration of the text if there is any printing error or misleading information. Note: Please be reminded that our company keeps updated every product detail shown on the instruction book, including technical specification. We reserve to revise the instruction book without prior notice. All product' outlook, shape and color are based on the standard of actual physical products.

(FR) Tous les détails du texte ont été contrôlés attentivement. Notre entreprise se réserve le droit de fournir tous les éclaircissements qui s'imposeront au cas où le texte contiendrait des erreurs d'impression ou des informations trompeuses. Attention : Nous continuerons de mettre à jour les détails de produit présents dans le manuel d'instructions, compris les révisions des spécifications techniques. Nous nous réservons toutefois la faculté d'apporter des modifications sans préavis. La perspective, la forme et la couleur du produit s'inspirent du produit standard réel.

(DE) Alle Details des Textes wurden gewissenhaft geprüft. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Klarstellungen bereit zu stellen, falls im Text Druckfehler oder irreführender Informationen auftreten. Achtung: Das Unternehmen aktualisiert die Produktdetails in diesem Handbuch fortlaufend, einschließlich der Überarbeitung der technischen Daten, behält sich jedoch das Recht vor, Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Das Aussehen, die Form und Farbe des Produktes basieren auf dem realen Standardprodukt

(JPN) 本文の全詳細は、注意深くチェックしております。万が一、プリントの不備や語弊の与える表現があった場合は、弊社は、本文の入念な説明をする権利を留保しております。
注意：弊社は、技術仕様書を含めた取扱説明書に記載があるように、都度、製品詳細を更新していることご承知ください。事前通知なしで、取扱説明書を変更する権利を留保します。全て製品"アウトLOOK、形状カラーは、現物品の標準をベースにしています。

(ES) Todos los detalles del texto han sido revisados cuidadosamente. Nuestra compañía se reserva el derecho de proveer aclaraciones en el caso de que el texto contenga errores tipográficos o informaciones erróneas. Cuidado: Nuestra compañía se encarga de la actualización de todos los detalles del producto mostrados en el manual, incluyendo las especificaciones técnicas. No obstante se reserva la facultad de revisar el manual sin aviso previo. La perspectiva, la forma y el color del producto se inspiran al producto real estándar.

(PT) Todos os detalhes do texto foram devidamente verificados. A nossa empresa reserva-se o direito de fornecer qualquer outro esclarecimento no caso em que o texto apresente gralhas ou informações pouco claras. Atenção, A nossa Empresa mantém atualizados os detalhes do produto constantes no manual de instruções, incluindo as revisões das características técnicas; reserva-se a facultade de efetuar modificações sem pré-aviso. A perspectiva, a forma e a cor do produto foram inspiradas no produto real padrão.

(NL) Alle details van deze tekst zijn zorgvuldig gecontroleerd. Het bedrijf behoudt zich het recht voor om toelichting te bieden m.b.t. de tekst in het geval van drukfouten of misleidende informatie. Opmerking: Het bedrijf werkt de details van het product in deze handleiding bij, met inbegrip van de herziening van de technische specificaties en behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder waarschuwing vooraf. Het voorkomen, de vorm en de kleur van het product zijn gebaseerd op het huidige product.

(RU) Вся информация, изложенная в данном тексте, была тщательно проверена. Компания оставляет за собой право на предоставление любых пояснений, если в тексте имеются опечатки или же вводящая в заблуждение информация. Внимание: Компания обновляет информацию об изделии, содержащуюся в инструкции, включая пересмотр технических характеристик. Тем не менее, она оставляет за собой право на внесение изменений без предварительного уведомления. Вид, форма и цвет изделия похожи на его реальный, стандартный вариант.

(CS) Všechny detaily obsažené v textu byly pečlivě zkontrolovány. Firma si vyhrazuje právo poskytnout veškerá ujasnění v případě tiskových chyb nebo zavádějících informací. Pozor: Firma aktualizuje detaily týkající se výrobku obsažené v tomto návodu k používání, včetně revizí technických specifikací. Nicméně si vyhrazuje právo na provedení změn bez předchozího upozornění. Perspektiva, tvar a barva výrobku jsou inspirovány standardním skutečným výrobkem.

(RO) Toate detaliile textului au fost atent verificate. Fabrica isi rezerva dreptul de a furniza orice clarificari in cazul in care exista in text erori de imprimare sau informatii care induc in eroare. Atentie: Fabrica actualizeaza detaliile despre produs prezente in manualul de instructiuni, inclusiv revizuirea specificatiilor tehnice. Cu toate acestea, isi rezerva dreptul de a aduce modificari fara aviz in prealabil. In perspectiva, forma si culoarea produsului se inspira din produsul standard real.

(FI) Koko teksti on tarkistettu yksityiskohtaisesti. Yritys pidättää itselleen oikeuden antaa lisäselvityksiä, jos tekstissä on painovirheitä tai harhaanjohtavia tietoja. Huomio: Yritys pitää käyttöohjeessa olevat tuotetiedot (myös teknisten tietojen korjaukset) päivitettyinä. Se pidättää itselleen kuitenkin oikeuden tehdä muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Näytetyt ulkonäkö, muoto ja väri vastaavat todellista vakio-tuotetta.

AR)

تم تدقيق جميع تفاصيل النص بعناية. الشركة تحتفظ بحقوقها بتقديم أي توضيح في حال وجود أخطاء طباعة أو معلومات مضللة في النص.
تنبيه: الشركة تحافظ على تحديث تفاصيل المنتج الموجودة في كتيب التعليمات بما فيها مراجعة الخصائص الفنية؛ الشركة تحتفظ بحقوقها بإدخال التعديلات دون إنذار مسبق. المظهر، الشكل ولون المنتج مستوحاة من المنتج الواقعي المعياري.

(GR) Όλες οι πληροφορίες του κειμένου έχουν ελεγχθεί προσεκτικά. Η εταιρεία μας διατηρεί το δικαίωμα να παρέχει τυχόν διευκρινίσεις σε περίπτωση ύπαρξης τυπογραφικών λαθών ή παραπλανητικών πληροφοριών. Προσοχή: η εταιρεία ενημερώνει τακτικά τα στοιχεία του προϊόντος που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο χρήσης, συμπεριλαμβανομένων και των τεχνικών προδιαγραφών. Επιφυλάσσεται επίσης του δικαιώματος να επιφέρει τροποποιήσεις χωρίς ουδεμία προειδοποίηση. Η εμφάνιση, το σχήμα και το χρώμα του προϊόντος βασίζονται σε τυπικά χαρακτηριστικά πραγματικών προϊόντων.

(SV) All information i texten har kontrollerats noggrant. Företaget förbehåller sig rätten att komma med förtydliganden av texten i händelse av tryckfel eller vilseledande information. Viktigt! Företaget uppdaterar kontinuerligt produktinformationen i denna bruksanvisning vilket även inbegriper revision av tekniska data. Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar utan föregående meddelande. Produktens utseende, form och färg bygger på den verkliga produkten i standardutförande.

(DA) Samtlige specifikationer i teksten er blevet nøje kontrolleret. Virksomheden forbeholder sig ret til at meddele en hvilken som helst præcisering i tilfælde af trykfejl eller vildledende oplysninger i teksten.

Advarsel: Virksomheden holder produktspecifikationerne i brugsanvisningen opdateret, inkl. ændringer i de tekniske specifikationer. Virksomheden forbeholder sig imidlertid ret til at udføre ændringer uden forudgående varsel. Produktets udseende, form og farve følger det reelle standardprodukt.

(PL) Wszystkie szczegóły podane w tekście starannie sprawdzono. Producent zastrzega sobie prawo do udzielenia wszelkich wyjaśnień w przypadku pojawienia się błędów drukarskich lub przekazania mylnych informacji. Uwaga: Producent aktualizuje zawarte w instrukcji obsługi szczegółowe dane na temat produktu oraz dokonuje aktualizacji specyfikacji technicznej. Zastrzega sobie jednak prawo do wprowadzania zmian bez wcześniejszego o tym poinformowania. Widok perspektywiczny, kształt oraz kolor produktu opierają się na standardowym produkcie rzeczywistym.