



Manuale d' istruzioni

Owner's Guide

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Instrucciones para el uso

Manual de instruções

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по применению

Návod k použití

Manual de instrucțiuni

Käyttöohjeet

المالك دليل

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Przewodnik użytkownika

BUGATTI®

Vita
Una vera
Vediva
Vola

BUGATTI®

Vera
bollitore/
kettle/bouilloire/
Wasserkocher



Vita
spremiagrumi/juicer/
presse-agrumes/
Saftpresse



Uma
bilancia/
scales/balance/
Küchenwaage

Vela
frullatore/
blender/mixer

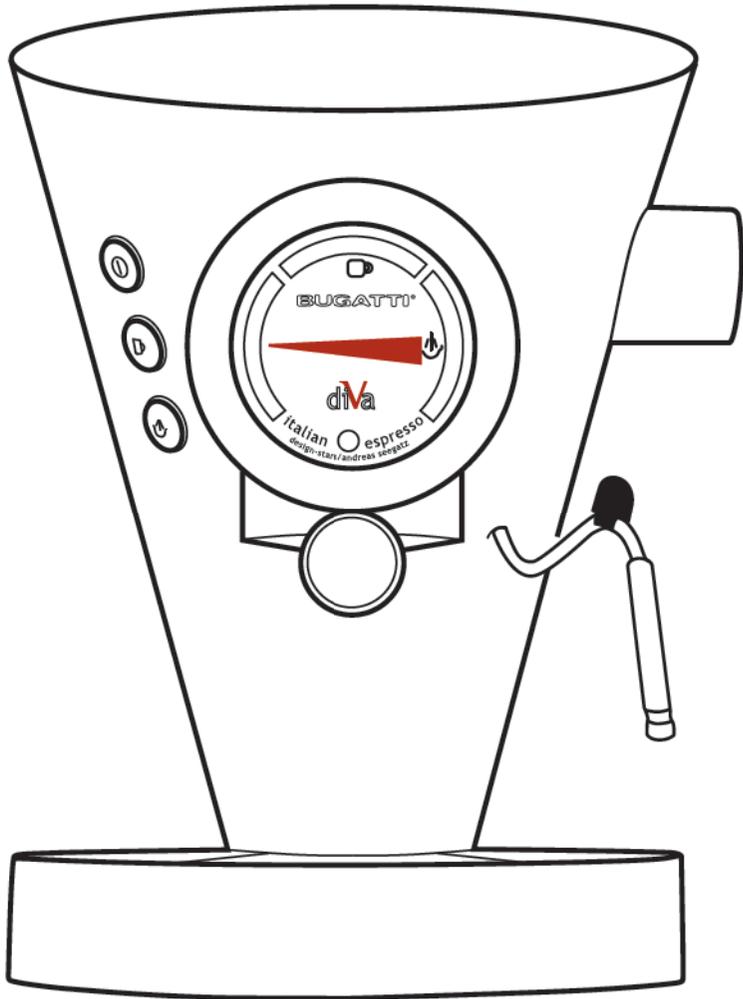


Volo
toastapane/toaster/
grille-pain

diVa
macchina per il caffè/coffee
machine/machine à café/
Espressomaschine



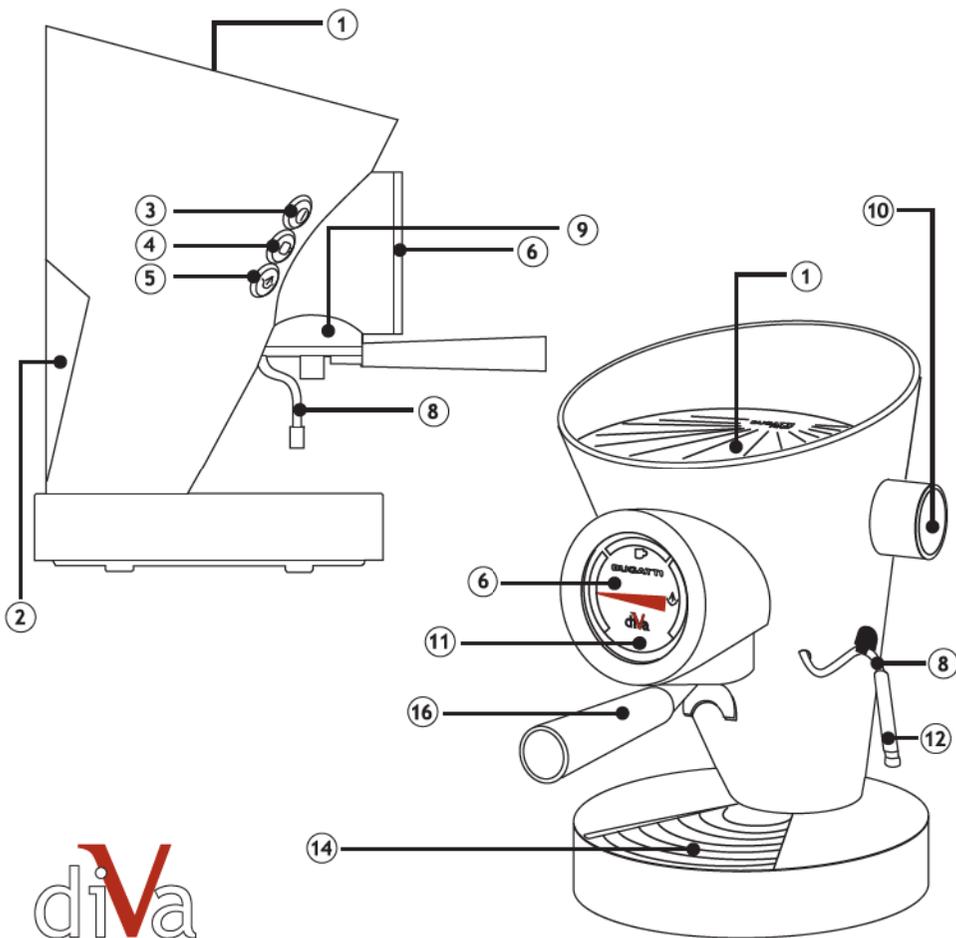
diVa





diVa

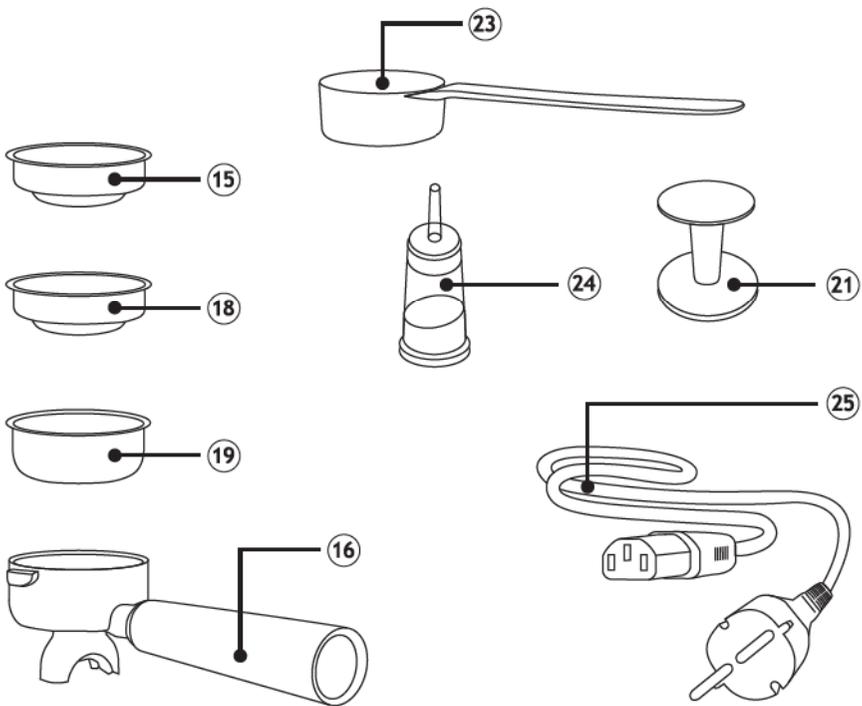
Gusta il caffè esclusivo Bugatti appositamente preparato per la diVa.
Enjoy your exclusive Bugatti coffee especially prepared for diVa.
Savourez le café que Bugatti a préparé exclusivement pour la diVa.
Genießen Sie den exklusiven Espresso Bugatti, der speziell für die diVa zubereitet wird.
Guste el exclusivo café Bugatti especialmente preparado para diVa.
Saboreie o café Bugatti preparado exclusivamente para a diVa.
Geniet van een exclusieve BUGATTI koffie speciaal bereid voor diVa.
Попробуй исключительный кофе Bugatti приготовил для DiVa
Pochutnejte si na exkluzivní káve Bugatti, speciálně připravené pro kávovar DiVa.
Gustați exclusiva cafea Bugatti special pregătită cu DiVa.
Maista Bugatti exclusive kahvia, joka on valmistettu erityisesti diValle.
بديفا خصيصا المعدة "بجاتي" بقهوتك تمتع
享受專為 diVa 提供的布加蒂咖啡
diva のために作られたブガッティ・コーヒーをお楽しみください。
Nyd den eksklusive bugatti kaffe, specielt lavet til diva





 diva

 BUGATTI®





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

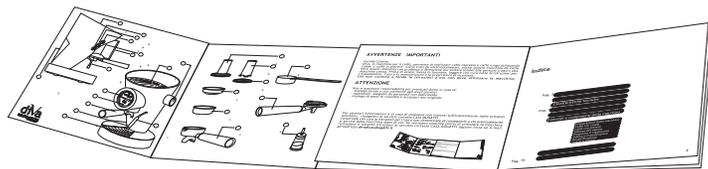
Impiego delle istruzioni per l'uso

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.



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. 7/14	Consigli e raccomandazioni d'uso
Pag. 7	Preparazione della macchina
Pag. "	Caffé con cialda
Pag. 8/9	Caffé con polvere
Pag. 10	Utilizzo del vapore
Pag. 11/12	Preparare il cappuccino
Pag. 13	Pulizia e manutenzione
Pag. 14	Decalcificazione
Pag. 14/15	Guasti e rimedi
Pag. 12	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	⑭
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	㉓
Filtro per caffè in polvere 1 tazza	⑰	Filtro a scambio di ioni per filtrare il calcare dell'acqua	㉔
Filtro per caffè in polvere 2 tazze	⑱	Cavo alimentazione	㉕

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 CAFFÈ' 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. Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi.

3. È 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. 

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 prolunghes 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:

- Il cavo elettrico o prolunga deve avere almeno le stesse caratteristiche tecniche delle proprietà elettriche della macchina specificate nella targhetta posta sotto la macchina.
 - 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.
- Non posizionare sopra o vicino al fornello caldo o alla piastra elettrica o al forno.
 - 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. L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio possono provocare incendi, shock elettrici o danni a persone.

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.



Installazione e messa in funzione

L'imballo originale è ideato per la spedizione postale. Conservatelo per rispedito 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.

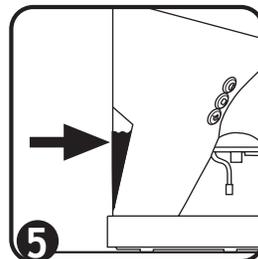
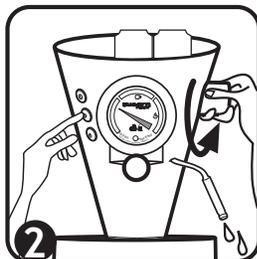
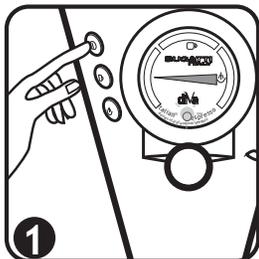
2) Aprire allora il rubinetto (10) della lancia vapore ruotandolo in senso antiorario e premere l'interruttore (4) erogazione caffè per facilitare l'adescamento della pompa. L'adescamento è avvenuto quando dalla lancia vapore uscirà dell'acqua.

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) Spegner 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).



Consigli e raccomandazioni d'uso

Preparazione della macchina.

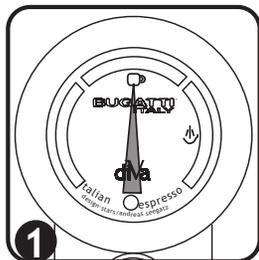
La prima volta che viene utilizzata diVa o dopo un lungo periodo di inattività:

- 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 scaldi tazze e riporle sotto il beccuccio del porta filtro.

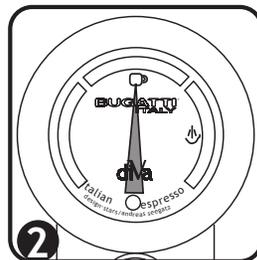


- 5) Premere il pulsante (4) per iniziare l'erogazione del caffè.
- 6) Quindi premendo nuovamente il pulsante (4) si arresta l'erogazione del caffè; si potrà quindi decidere a piacimento quale tipo di caffè gustare : ristretto, espresso , lungo o
- 7) Servire subito il caffè per gustarne il miglior contenuto d'aroma.
- 8) Togliere la doccia porta-filtro (16) dal gruppo erogatore caffè (9) ruotando il manico verso sinistra.
- 9) Estrarre la cialda e riportarla 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.



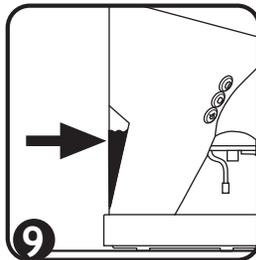
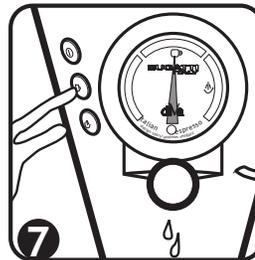
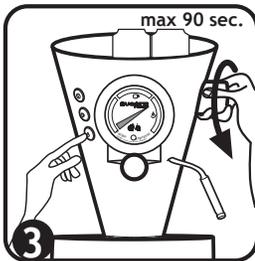
Consigli e raccomandazioni d'uso

- 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.

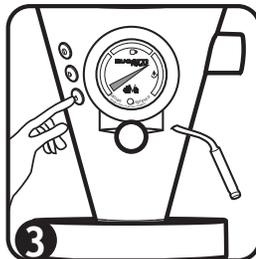
- 1) Mettere in funzione la macchina premendo l'interruttore generale on-off (3), aprire per alcuni secondi il rubinetto vapore ruotando in senso antiorario la manopola vapore (10) così da evitare il ristagno della condensa.
- 2) Richiudere il rubinetto ruotando in senso orario la manopola vapore (10) .
- 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.

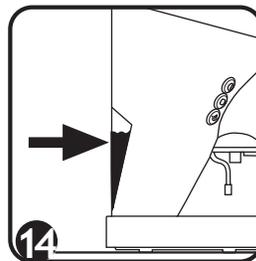
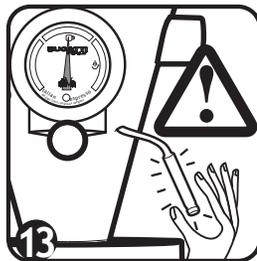
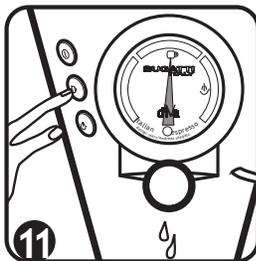
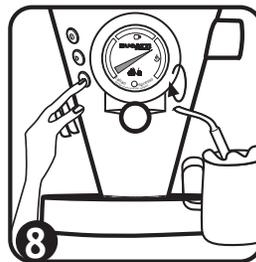


Consigli e raccomandazioni d'uso

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) Aprire 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).

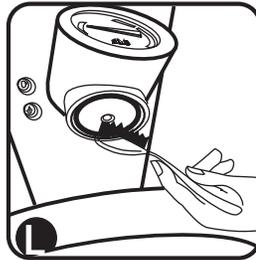
Inoltre per ottenere un ottimo espresso italiano come al bar, BUGATTI raccomanda l' utilizzo del proprio caffè, sia in polvere che in cialde, perché tostato esclusivamente con forno a legna ed appositamente per la DiVa.

Pulizia e manutenzione

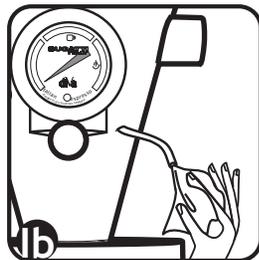
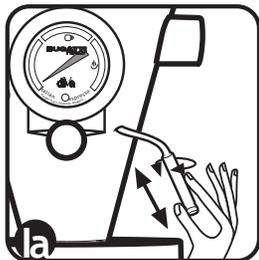
Prima di pulire la macchina è indispensabile disinserire l'interruttore generale on-off e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare che la macchina si raffreddi. L'apparecchio dovrà essere pulito con un panno non abrasivo appena inumidito, aggiungendo poche gocce di detergente neutro non aggressivo (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.



1a/1b/1c) 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).

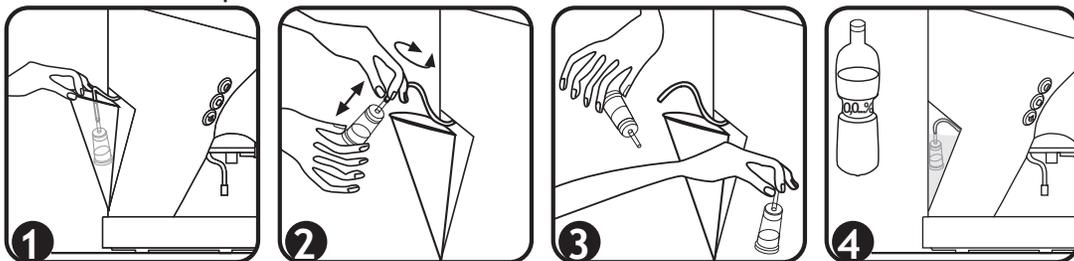
Consigli e raccomandazioni d'uso

Decalcificazione.

La 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 (24), richiedendolo al vostro punto di vendita di fiducia oppure al servizio cortesia CASA BUGATTI, informatevi sulla durezza dell'acqua presente nei vostri impianti. Il filtro va sostituito indicativamente ogni 3/4 mesi in presenza di acque con durezza attorno ai 20/25 gradi francesi. E' preferibile comunque utilizzare acque oligominerali. Il filtro a resina a scambio di ioni (24) 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).
- 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.
- 5) Si consiglia, ove possibile, per una lunga vita della diVa l'utilizzo di acqua naturale povera di sodio.

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-speinto.	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 rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

(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.

(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 faculdade 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 případných 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 își rezervă dreptul de a furniza orice clarificări în cazul în care există în text erori de imprimare sau informații care induc în eroare. Atenție: Fabrica actualizează detaliile despre produs prezente în manualul de instrucțiuni, inclusiv revizuirea specificațiilor tehnice. Cu toate acestea, își rezervă dreptul de a aduce modificări fara aviz în prealabil. În perspectivă, forma și culoarea produsului se inspira din produsul standard real.

(FI) Koko teksti on tarkistettu yksityiskohtaisesti. Yritys pitää itseen oikeuden antaa lisäselvityksiä, jos tekstissä on painovirheitä tai harhaanjohtavia tietoja. Huomio: Yritys pitää käyttöohjeessa olevat tuotetiedot (myös teknisten tietojen korjaukset) päivitettyinä. Se pitää itseen kuitenkin oikeuden tehdä muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Näytetyt ulkonäkö, muoto ja väri vastaavat todellista vakiotuotetta.

(AR) تم تدقيق جميع تفاصيل النص بعناية. الشركة تحتفظ بحقها 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 بحقها 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 udzielania 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.

(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.

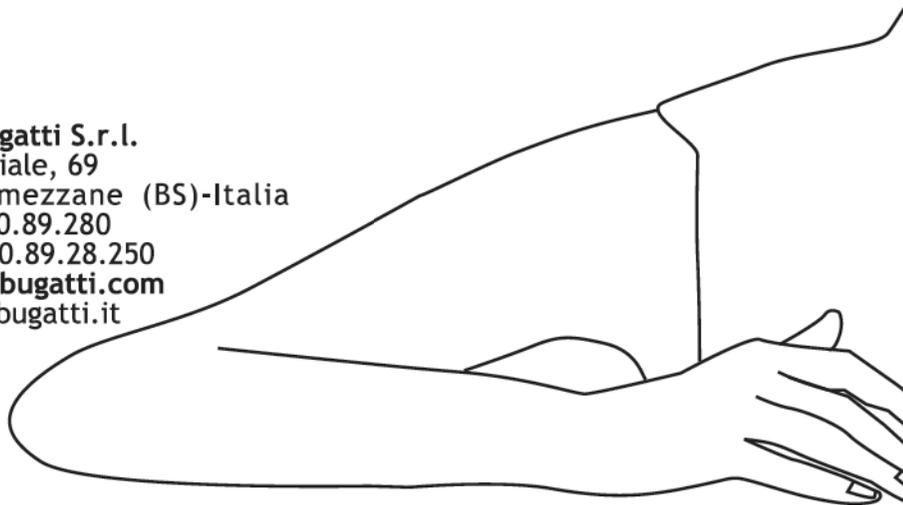
"See on the internal pages: (DE), (ES), (PT), (NL), (RU), (CS), (RO), (FI), (AR), (GR), (SV), (DA), (PL)"

15-DIVAMANUALE



concept & design: **stars_andreas seegatz**

Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane (BS)-Italia
tel. +39.030.89.280
fax +39.030.89.28.250
www.casabugatti.com
diva@casabugatti.it



ATTENZIONE/ATTENTION

Dati cliente/final customer address

Nome/name

Indirizzo/address

Cap/zip

Città/city

Stato/country

Autorizzazione ai sensi della legge 675/96
sulla tutela dei dati personali / Consent
to use your personal data information complying
with privacy law 675/96.

Firma

BUGATTI®





**GARANZIA
WARRANTY
GARANTIE
GARANTÍA
ГАРАНТИЯ
ZARUKA
TAKUU**
質量保証
無償保証サービス

etichetta matricola



**Timbro/Nome/Indirizzo rivenditore
Retailer stamp/name and address**

**Numero documento fiscale e data acquisto:
Number and/or date of receipt of payment:**