

BUGATTI®
ITALY



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

Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale, 69
25065 Lumezzane (BS)-Italia
tel. +39.030.892.80
fax +39.030.892.82.50
www.casabugatti.com
diva@casabugatti.it



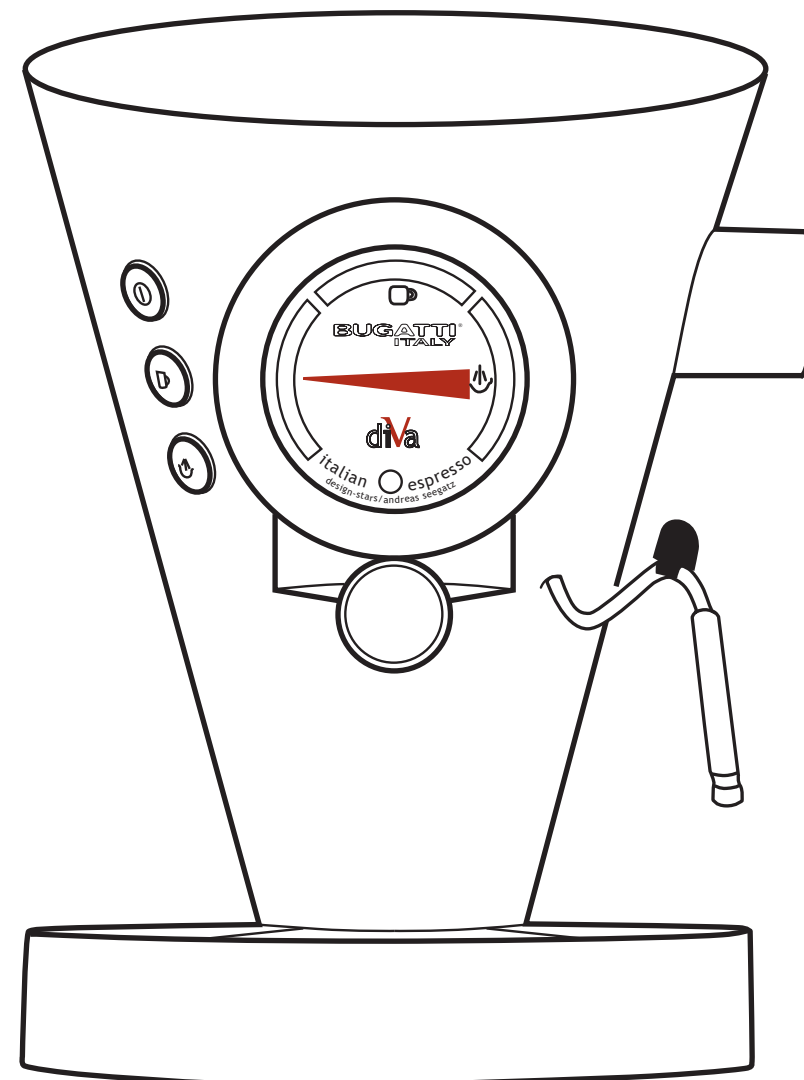
concept & design: **stars_andreas seegatz**



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
Українська

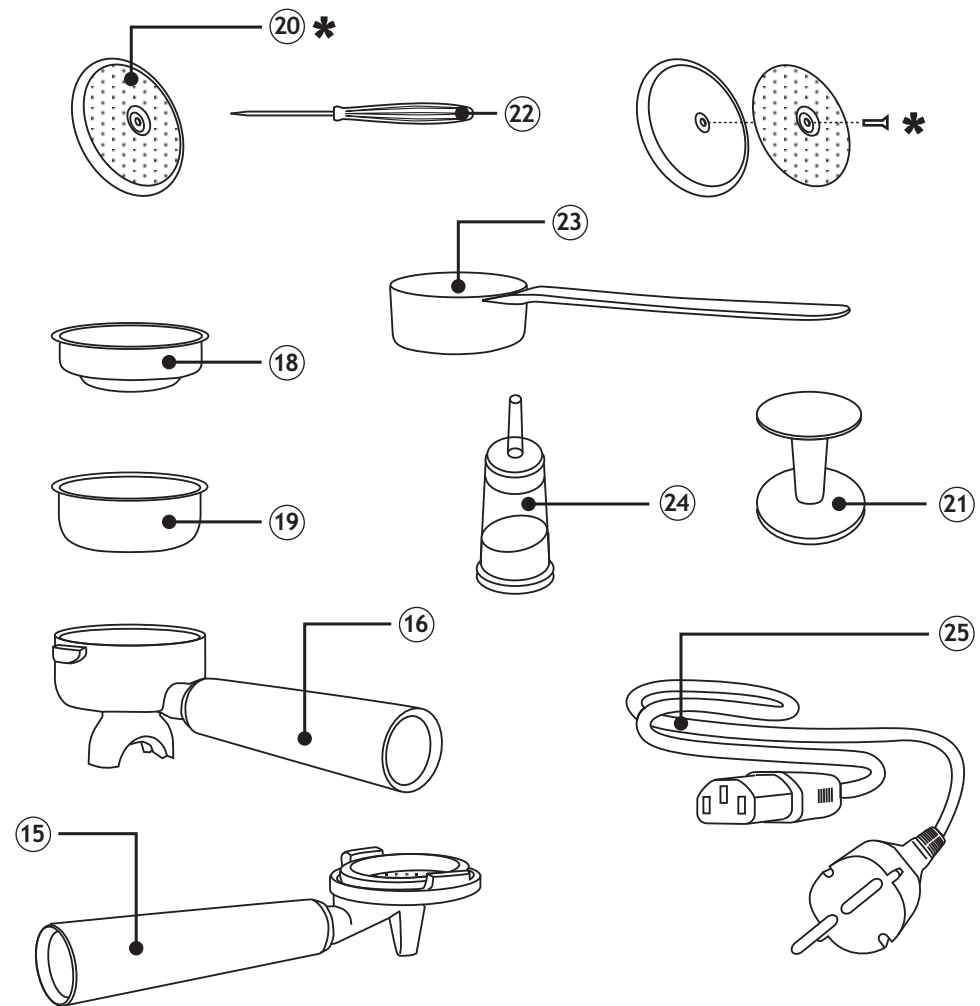
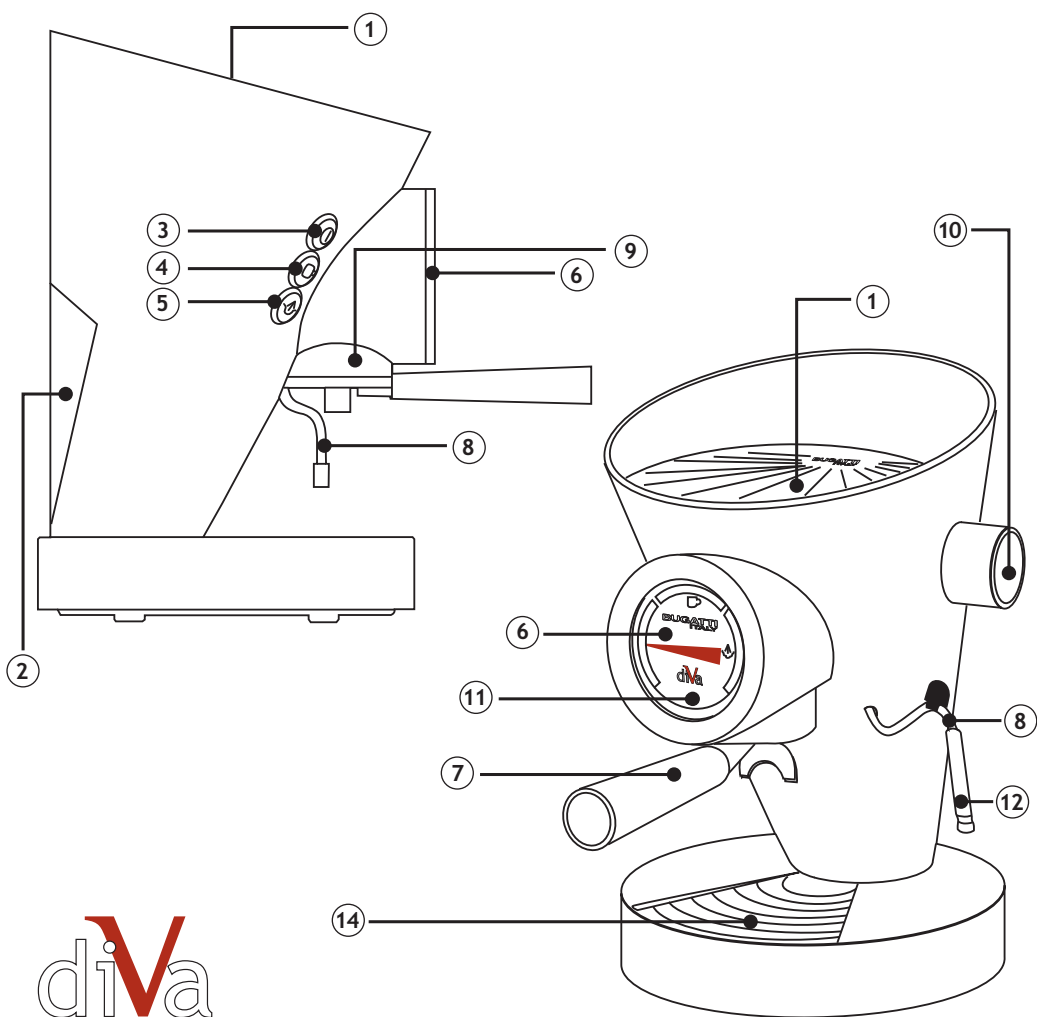
diVa
BUGATTI®
ITALY

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 ексклюзивний кофе Bugatti приготував для DiVa
Pochutnejte si na exkluzivní kávé 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 المدة "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
ITALY

GARANZIA
WARRANTY
GARANTIE
GARANTIA
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:

Numero Matricola

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 **česky**

Pag. 145 **română**

Pag. 161 **suomi**

Pag. 177 **العربية**

Pag. 193 **ΕΛΛΑΔΑ**

Pag. 209 **SVENSKA.**

Pag. 225 **dansk**

Pag. 241 **Ukrain**

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 SECURITÉ.

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.

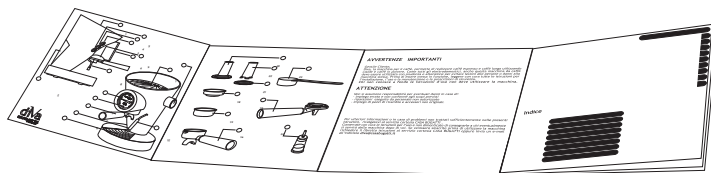
Utilisation du mode d'emploi

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

Page 35	Caractéristiques techniques
Page "	Commandes et composants de la machine
Page "	Accessoires
Page 36/37	Consignes de sécurité
Page 38	Installation et mise en fonction
Page 39/46	Conseils et recommandations pour l'emploi
Pag. 39	Préparation de la machine
Pag. "	Café avec la capsule
Pag. 40/41	Café avec le café moulu
Pag. 42	Utilisation de la vapeur
Pag. 43/44	Préparer le cappuccino
Pag. 44	Nettoyage et entretien
Pag. 45	Décalcification
Pag. 46	Pannes et solutions
Pag. 47	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	⑦		

Accessoires

Poignée pour capsules	⑮	Presseur pour café moulu	⑳
Poignée pour café moulu	⑯	Devisse-vis	㉑
Filtre pour dose 1 tasse	⑰	Doseur de café	㉒
Filtre pour dose 2 tasses	⑱	Filtre aux charbons actifs pour filtrer le calcaire de l'eau	㉓
Adaptateur complet pour filtre café moulu	㉔	Câble d'alimentation	㉕

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 pommex. Faire très attention quand vous touchez les parties chaudes comme le tube à vapeur (usez les gants de protection) : **DANGER DE BRÛLER !** 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. Éviter impérativement d'effectuer des modifications techniques qui pourraient être à l'origine de risques.

3) Est nécessaire une stricte supervision des adultes si la machine est usée par/ou voisin aux enfants.

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.** 

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:

a) 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.

b) 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.

c) Ne pas positionner sur ou voisin au fourneau chaud ou au fourneau électrique ou près de un four.

d) 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.

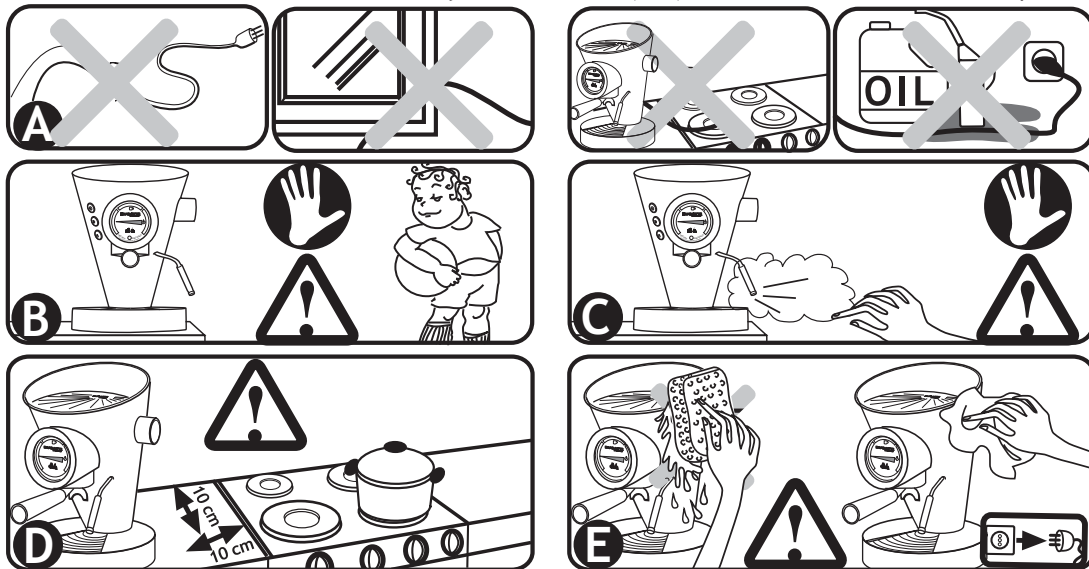
7) Positionner la machine sur une surface plane, en veillant à ce que les pieds à ventouse adhèrent bien au plan d'appui et que la machine ne risque pas d'être renversée. De l'eau chaude ou de la vapeur risque de fuir : attention aux brûlures ! Ne pas utiliser la machine dans des lieux présentant une 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 defectueux. 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.




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.

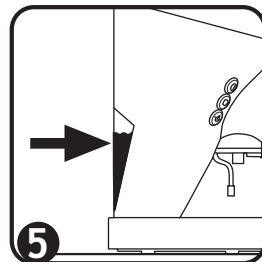
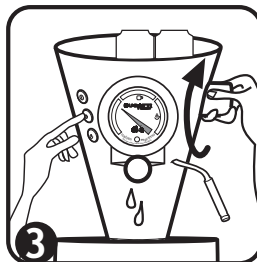
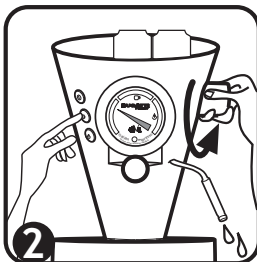
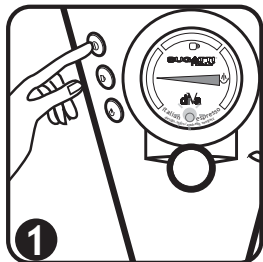
2) Ouvrir alors le robinet du distributeur de vapeur en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer sur l'interrupteur (4) de distribution de café pour faciliter l'amorçage de la pompe. L'amorçage est terminé lorsque de l'eau sort du distributeur de vapeur.

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).



Conseils et recommandations pour l'emploi

Préparation de la machine.

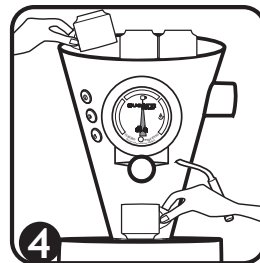
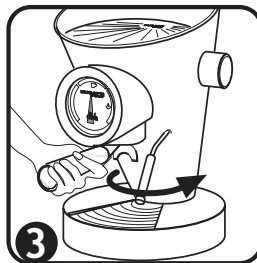
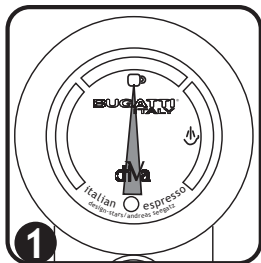
La première fois que l'on utilise diVa ou après une longue période d'inactivité :

- 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 fournie de deux poignées: poignée pour l'utilisation des capsules (15), poignée pour l'utilisation du café moulu (16) avec filtre pour un café (18) et filtre pour deux cafés (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 (15) et y mettre une capsule en veillant à la poser parfaitement dans son logement.
- 3) Insérer la poignée porte-capsule (15) 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.

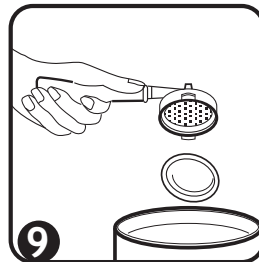
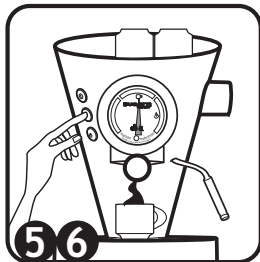
6) Appuyer de nouveau sur le bouton (4) pour arrêter la distribution du café. Il est alors possible de décider quel genre de café on désire déguster : serré, espresso, léger ou

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.

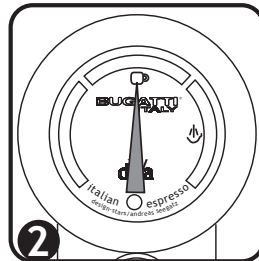
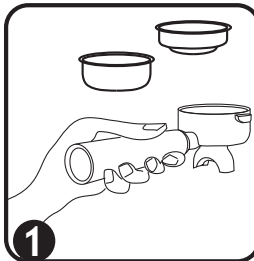
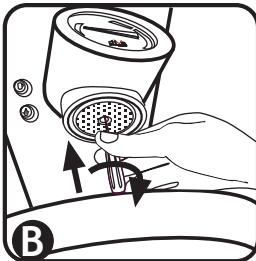


Café avec le café moulu.

La machine est normalement assemblée pour l'utilisation des dosettes. Donc pour réaliser le café avec la poudre on a besoin de faire ces deux opérations faciles, après avoir mis la machine en condition de sécurité : bien vérifier que la machine n'est pas allumée et donc le bouton (3) est en position OFF, débrancher le câble d'alimentation (25) du fiche. Donc attendre, dans le cas que la machine a été utilisée, que la machine se refroidisse.

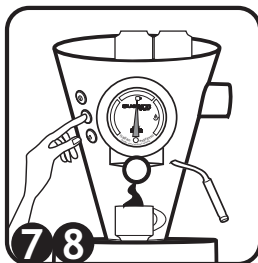
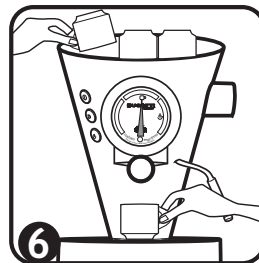
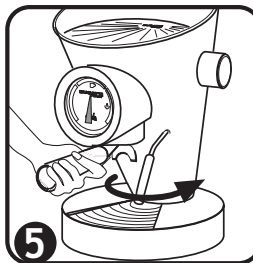
a) Dévisser en sens anti-horaire, complètement et extraire (filtre pour dosettes compris) la vis centrale mise dessous le distributeur avec l'approprié devise-vis (22) ;

Prendre l'adaptateur pour le café moulu (20) et visser en sens horaire, avec l'approprié devise-vis (22), directement sur le distributeur. Exercer une bonne pression pour favori le parfait adhérence sur la garniture de tenue. La machine est prête pour être utilisée avec les filtres pour le café moulu après la réalisation de la « préparation de la machine » comme les instructions a la page 7.



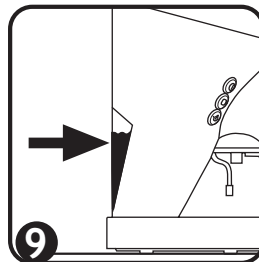
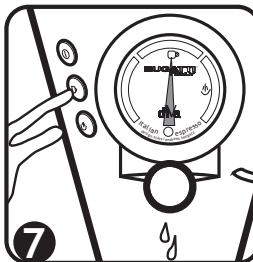
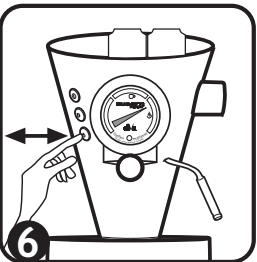
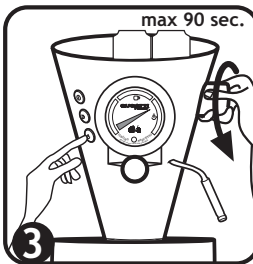
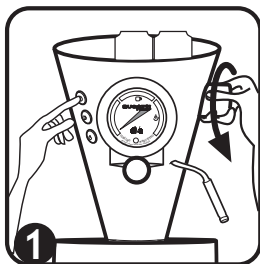
Conseils et recommandations pour l'emploi

- 1) Presser le café avec l'adaptateur prévu à cet effet (20).
- 2) Détacher le manche de l'adaptateur (22) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire en sorte que la tête de l'adaptateur (21) reste dans le filtre.
- 3) Insérer la poignée porte-filtre (16) dans le siège du groupe distributeur de café (9) et la fixer en tournant con 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).
- 4) 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.
- 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-filtre (16) du groupe distributeur de café (9) en tournant le manche vers la gauche.
- 9) Enlever la tête de l'adaptateur (21) en insérant le manche de l'adaptateur (22) et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 10) Enlever le café et le jeter à la poubelle.
- 11) La machine est prête pour un nouveau café.



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).

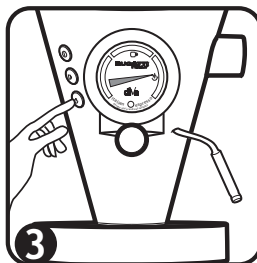
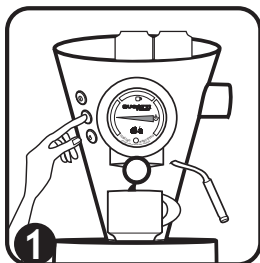


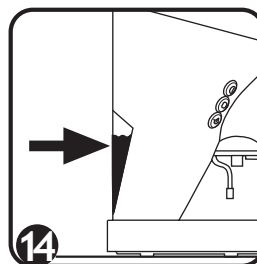
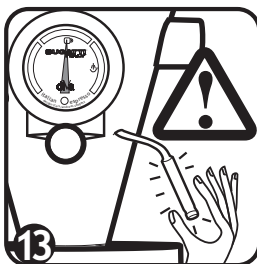
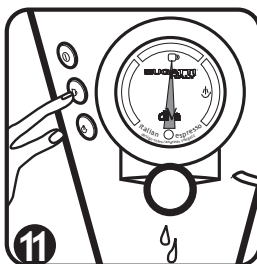
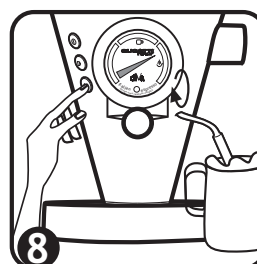
Conseils et recommandations pour l'emploi

Préparer le cappuccino.

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

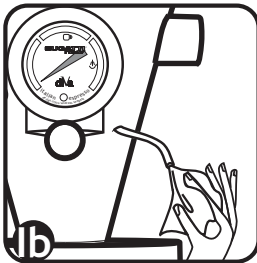
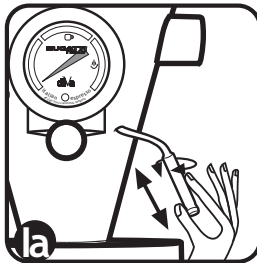
- 1) Préparer le café espresso dans une ou plusieurs tasses à cappuccino Bugatti (en fonction du nombre de cappuccinos que l'on désire préparer) en suivant les indications des pages précédentes.
- 2) Verser du lait froid dans le pot et le remplir à moitié.
- 3) Après avoir appuyé sur l'interrupteur de 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).
- 11) 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). 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).**





Nettoyage et entretien.

Avant de nettoyer la machine, il est indispensable de désarmer l'interrupteur général on-off et de débrancher la fiche de la prise de courant. 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.

1a/1b) Nettoyage du distributeur de vapeur: retirer le dispositif de protection (12) que l'on peut laver au lave-vaisselle et nettoyer la partie située au-dessous avec un chiffon humide.

Conseils et recommandations pour l'emploi

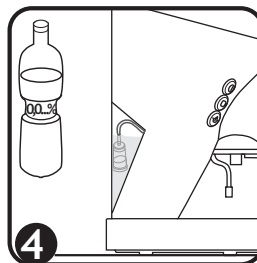
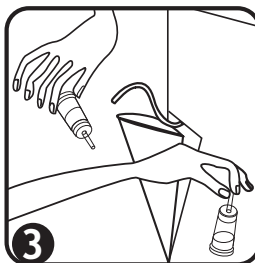
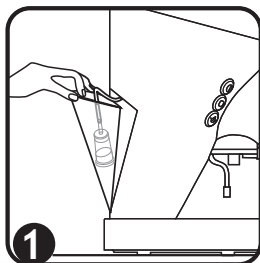
Décalcification.

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 (24), en se le procurant chez son revendeur de confiance ou au service d'assistance CASA BUGATTI, tous les 80 - 120 litres d'eau consommée par la machine à café, selon la dureté de l'eau fournie dans votre région. Le filtre aux charbons actifs (24) 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).
- 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.
- 5) Pour garantir la longue durée de diVa, il est conseillé d'utiliser de l'eau naturelle pauvre en sodium.

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.

Panne	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.
La température n'augmente pas.	La résistance ne fonctionne pas. Le thermomètre est défectueux.	Contactez le revendeur ou le service d'assistance Casa Bugatti pour faire remplacer la résistance et/ou le thermomètre, par du personnel qualifié.
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 l'eau augmente de volume pendant le chauffage.	

Un excellent espresso

Pour 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.



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.
- 7) 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.