



Manuale d' istruzioni
O w n e r ' s G u i d e
Manuel d'instructions
B e d i e n u n g s a n l e i t u n g
I n s t r u c c i o n e s p a r a e l u s o
M a n u a l d e i n s t r u ç õ e s
G e b r u i k s a a n w i j z i n g
Инструкция по применению
N á v o d k p o u ž i t í
M a n u a l d e i n s t r u c t i o n i
K ä y t t ö o h j e e t
الذك دليل
Ο ΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
B r u k s a n v i s n i n g
B r u g s a n v i s n i n g
P r z e w o d n i k u ż y t k o w n i k a

diva
BUGATTI®

BUGATTI®

Vita
Uma Vera
Vida Vela
Volo

BUGATTI®

Vera
bollitore/
kettle/bouillore/
Wasserkocher



Vita
spremiagrumi/juicer/
presse-agrumes/
Saftpresse



Vela
frullatore/
blender/mixer



Uma
bilancia/
scales/balance/
Küchenwaage

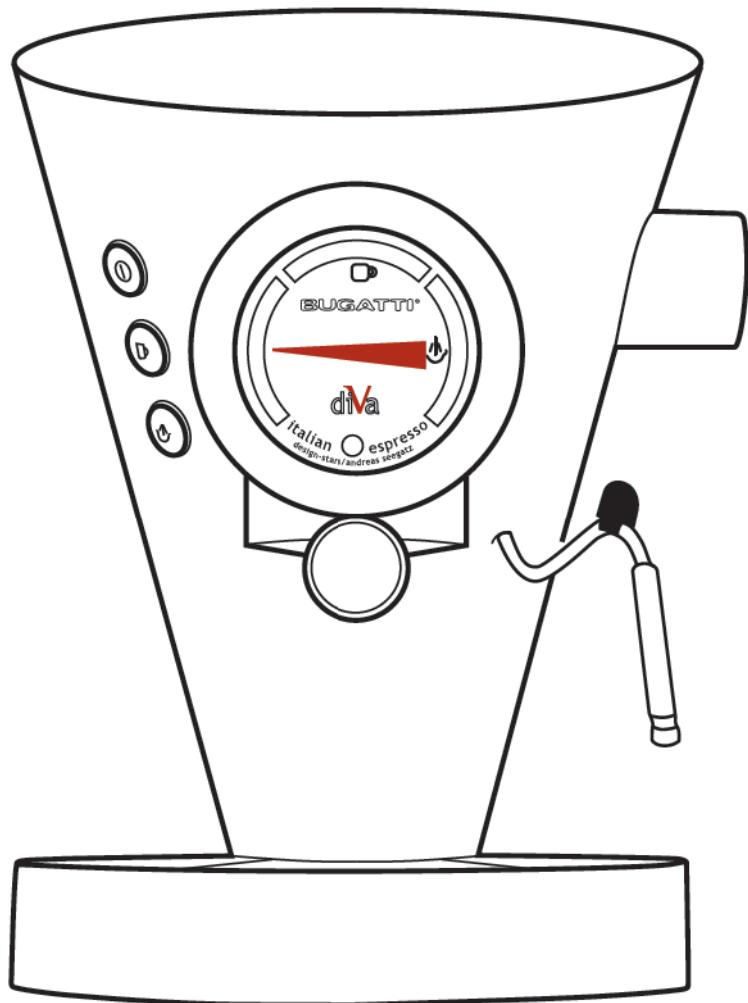


Volo
toastapane/toaster/
grille-pain



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

diva



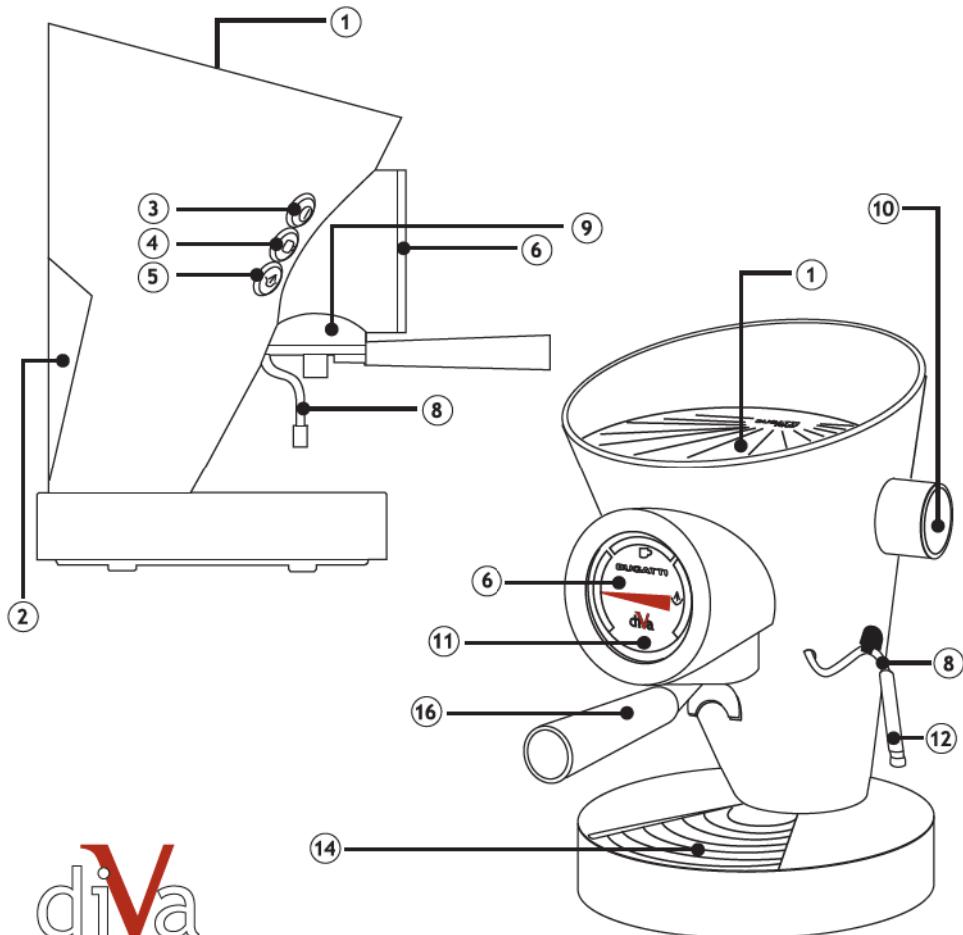


diVa

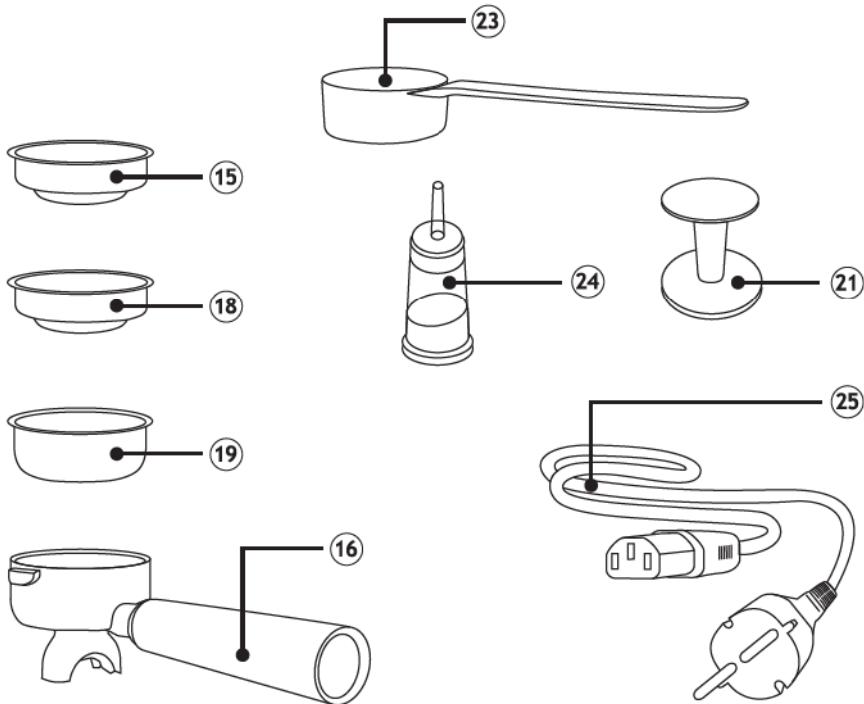
Gusta il caffè esclusivo Bugatti appositamente preparato per la diVa.
Enjoy your exclusive Bugatti coffee especially prepared for diVa.
Savourez le café que Bugatti a préparé exclusivement pour la diVa.
Genießen Sie den exklusiven Espresso Bugatti, der speziell für die diVa zubereitet wird.
Guste el 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 kávě Bugatti, speciálně připravené pro kávovar DiVa.
Gustați exclusiva cafea Bugatti special pregătită cu DiVa.
Maista Bugatti exclusive kahvia, joka on valmistettu erityisesti diValle.
بديفا خصيصاً المعدّة “بجاتي” بقهوة تمّتع

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®





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.

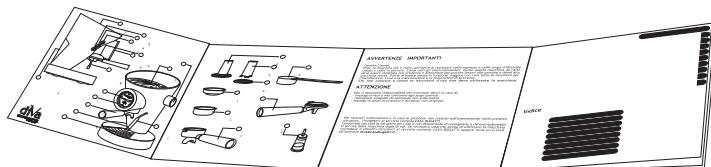
Utilisation du mode d'emploi

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

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. 45	Nettoyage et entretien
Pag. 46	Décalcification
Pag. 46/47	Pannes et solutions

Pag. 44	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
Réservoir d'eau	2	Groupe distributeur de café
Interrupteur on - off	3	Bouton de la vapeur
Interrupteur distribution de café	4	Voyant allumé-éteint
Interrupteur de vapeur	5	Dispositif amovible de protection du distributeur de vapeur
Thermomètre	6	Grille de couverture du bac de récupération
Poignée du porte-filtre	16	

Accessoires

Filtre pour capsules	15	Presseur pour café moulu
Poignée pour les filtres café moulu et capsules	16	Doseur de café
Filtre pour dose 1 tasse	18	Filtre aux charbons actifs pour filtrer le calcaire de l'eau
Filtre pour dose 2 tasses	19	Câble d'alimentation

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 pommeaux. 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. Éviter imperativement d'effectuer des modifications techniques qui pourraient être à l'origine de risques.

3) Une surveillance rigoureuse s'impose lorsqu'il ya des enfants à proximité de l'endroit où l'appareil est utilisé. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel et mental, ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires. L'appareil ne doit être utilisé que par des adultes et par des personnes ayant préalablement reçu les instructions nécessaires.

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 auron fait sevères 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 dés consoles pour éviter qu'il puisse être touche 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. La machine doit être positionnée de façon à ce que le plan d'appui chauffe-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 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.

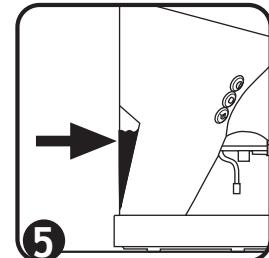
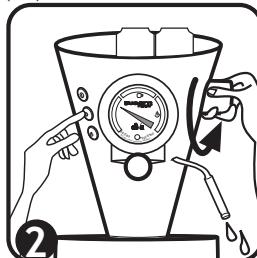
2) Ouvrir alors le robinet du distributeur de vapeur en tournant le bouton (10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer sur l'interrupteur (4) de distribution de café pour faciliter l'amorçage de la pompe. L'amorçage est terminé lorsque de l'eau sort du distributeur de vapeur.

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 irrémédiable.

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.

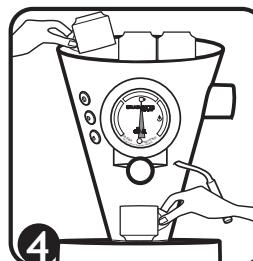
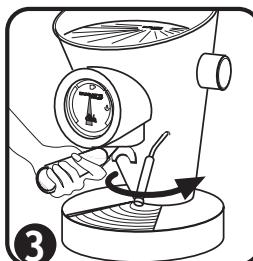
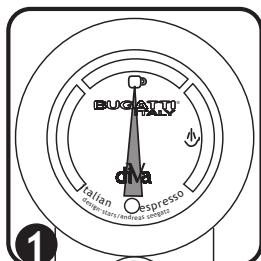
La première fois que l'on utilise diVa ou après une longue période d'inactivité :

- 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 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'aiguille du thermomètre (6) soit au-dessus du symbole graphique tasse de café (11). (il faut tourner 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)



5,6



7



8



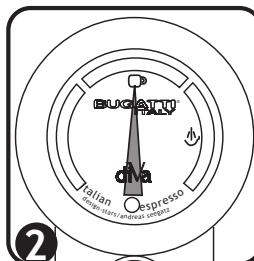
9

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.



1



2

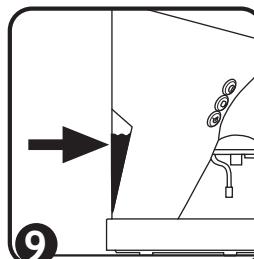
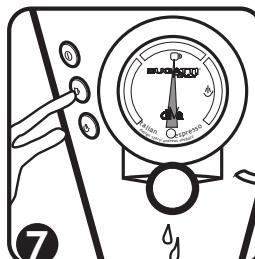
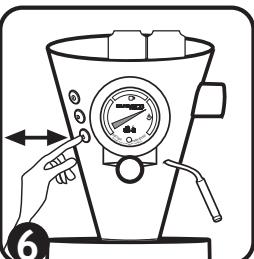
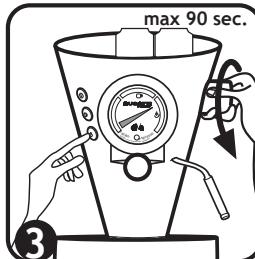
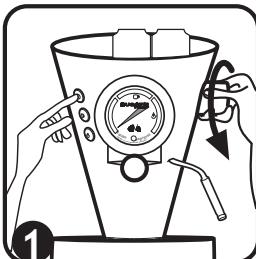
Conseils et recommandations pour l'emploi

- 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) Niveler 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).



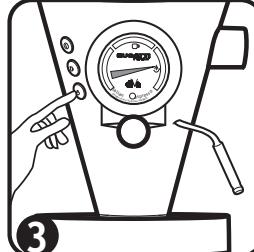
Conseils et recommandations pour l'emploi

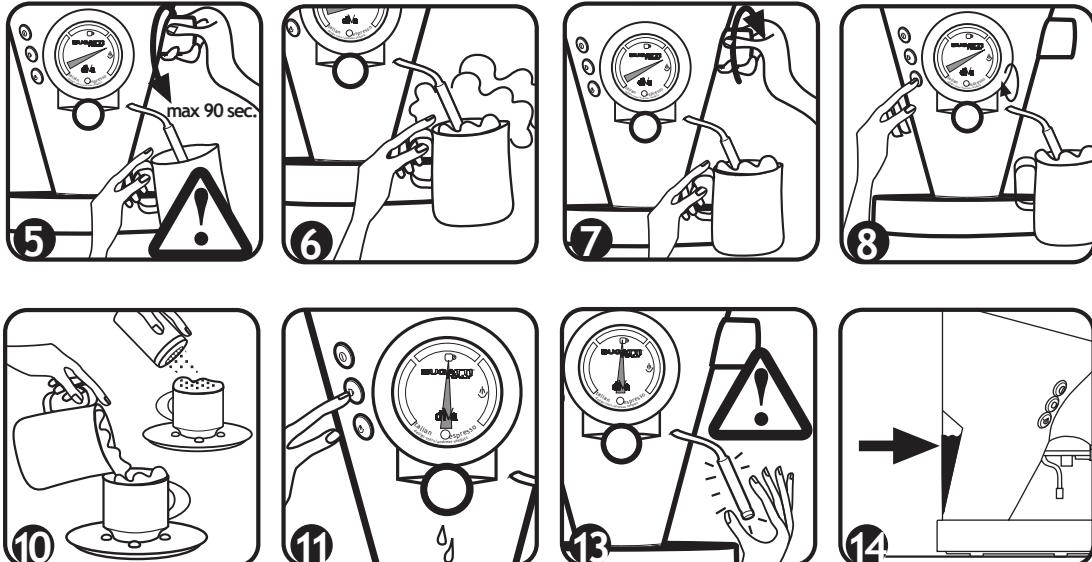
Préparer le cappuccino.

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) A 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

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).

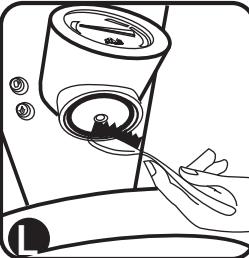
En outre, pour obtenir un espresso à l'italienne aussi bon que celui du bar, BUGATTI recommande d'utiliser son café, moulu ou en capsule. En effet, il est torréfié exclusivement au four à bois et il est spécialement conçu pour DiVa.

Nettoyage et entretien.

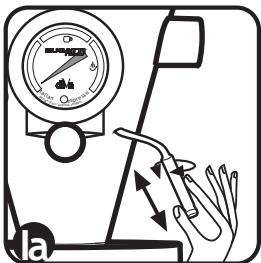
Avant de nettoyer la machine, il est indispensable d'éteindre l'interrupteur général et de débrancher la prise de courant propre à la machine. Attendre que la machine se refroidisse. L'appareil doit être nettoyé avec un chiffon non abrasif légèrement humide, sur lequel on versera quelques gouttes de 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.



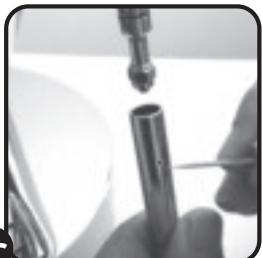
H) Nettoyage des filtres pour le café moulu : s'assurer que les petits trous ne sont pas bouchés et, si besoin est, les nettoyer à l'aide d'une petite brosse.



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/1c) 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) A 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

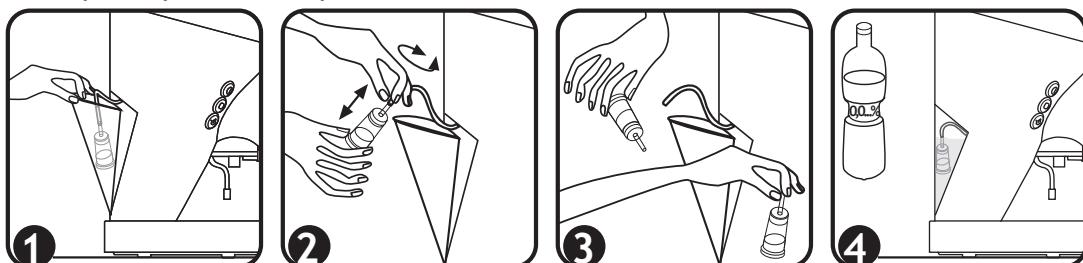
Décalcification.

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.

P a n n e

Causes possibles

Solutions

Le voyant Allumé/Éteint ne s'allume pas.

La machine ne fournit pas de café. La pompe est bruyante.

Le café a un goût de brûlé.

Présence de gouttes d'eau sur la grille.

Pendant la phase où l'on monte le lait, la mousse typique du cappuccino ne se forme pas.

Le café n'est pas chaud

Fuite d'eau entre la poignée pour café (16) et le groupe distributeur de café (9).

Le courant n'arrive pas à la machine à café.

Le réservoir (2) manque d'eau. Le réservoir n'est pas dans la bonne position.

L'interrupteur de vapeur (5) est actionné.

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. Tasse en porcelaine froide
b. Poignée pour café (16) froide
c. Résistance endommagée

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.

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.

Remplir le réservoir (2) d'eau fraîche et le placer comme il se doit. **ATTENTION:** Contrôler fréquemment le niveau d'eau.

Remettre la machine à la bonne température en suivant les indications du point 6) du paragraphe « Utilisation de la vapeur », page 42.

Décharge normale due au fait que Les gouttes de café doivent cesser de sortir de la poignée pour café (15).

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).

a. Laisser les tasses sur le plan chauffe-tasses (1) ou bien les rincer à l'eau chaude avant de les utiliser avec la m a c h i n e à c a f é .

b. Laisser la poignée pour café (16) insérée dans le siège du groupe distributeur de café (9) de faon 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).

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 una 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.

(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 specificities 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 únikových 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 ohledu na upozornění. Perspektiva, tvar a barva výrobku jsou inspirovány standardním skutečným výrobkem.

(RO) Toate detaliile textului au fost atent verificate. Fabrica își rezerva 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 rezerva dreptul de a aduce modificări fară avis în prealabil. În perspectiva, forma și culoarea produsului își inspiră din produsul standard real.

(FI) Koko teksti on tarkistettu yksityiskohtaisesti. Yritys pidättää itselleen oikeuden antaa lisäselvityksiä, jos tekstillä on painovirheitä tai harhaanjohtavia tietoja. Huomio: Yritys pitää käyttöohjeessa olevat tuotetiedot (myös teknisten tietojen korjaukset) pääitettyinä. Se pidättää itselleen kuitenkin oikeuden tehdä muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Näytetysti ulkonäkö, muoto ja väri vastaavat todellista vakiotuotetta.

تم تدقيق جميع تفاصيل النص بعناية. الشركة تحافظ بحقها بتقديم أي توضيح في حال وجود أخطاء طباعة (AR)
أو معلومات مضللة في النص.

تنبيه: الشركة تحافظ على تحديث تفاصيل المنتج الموجودة في كتب التعليمات بما فيها مراجعة الخصائص
الفنية، الشركة تحافظ بحقها بإدخال التعديلات دون إنذار مسبق. المظاهر، 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 produktinfor-
mationen i denna bruksanvisning vilket även innebär 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
hvilkens 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
wszystkich 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 poinformo-
wania. 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.

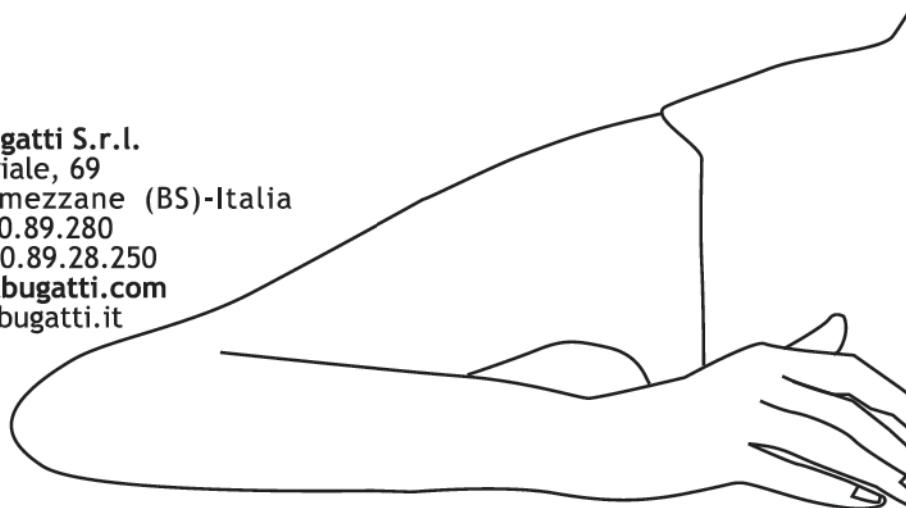
(EN) All the details of the text have been carefully checked. Our company reserves full right to explain the elaboration of the text if there is any printing error or misleading information. Note: Please be reminded that our company keeps updated every product detail shown on the instruction book, including 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'imposeraient 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)"



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®



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

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



GARANZIA
WARRANTY
GARANTIE
GARANTÍA
GARANTIA
ГАРАНТИЯ
ZÁRUKA
TAKUU
質量保證
無償保証サービス

etichetta matricola