



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

diVa
BUGATTI®

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

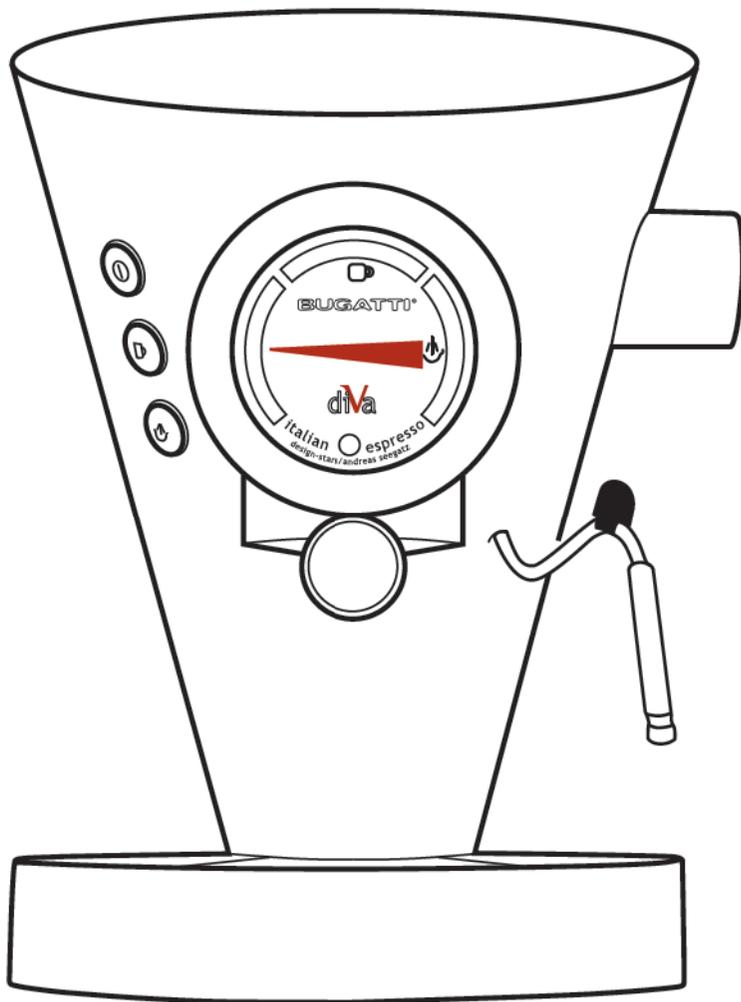


Volo
toastapane/toaster/
grille-pain

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



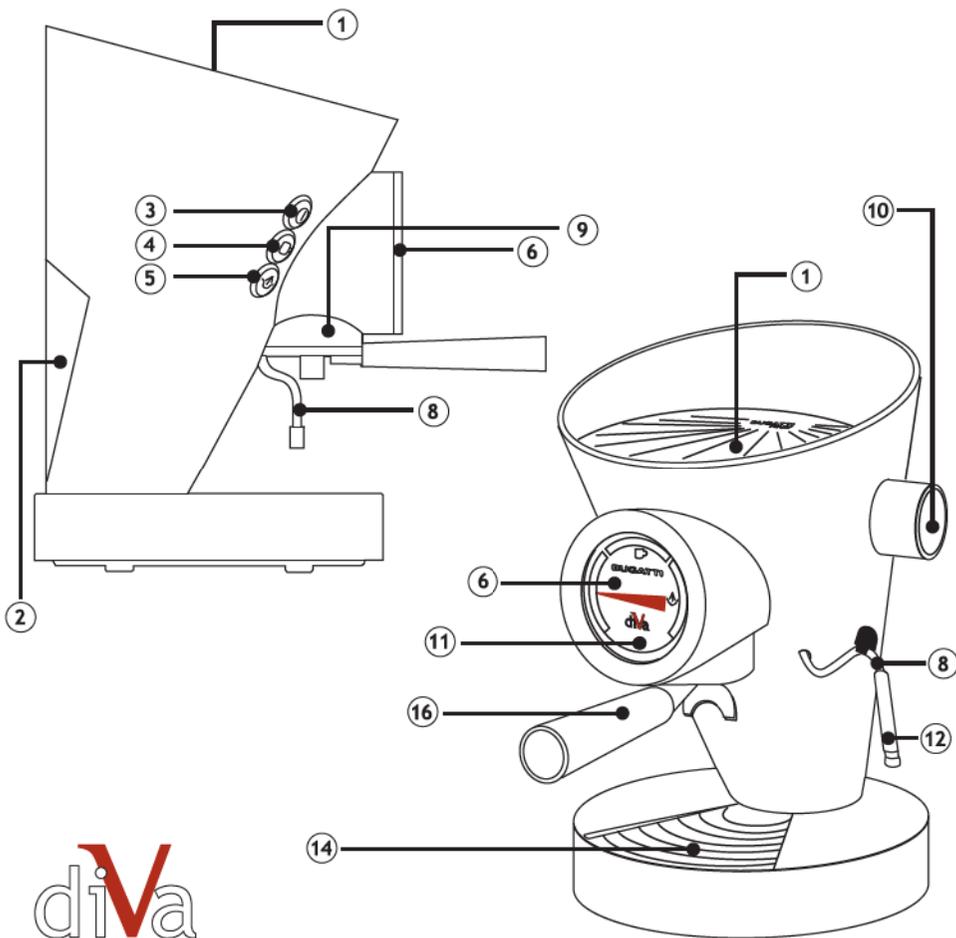
diva



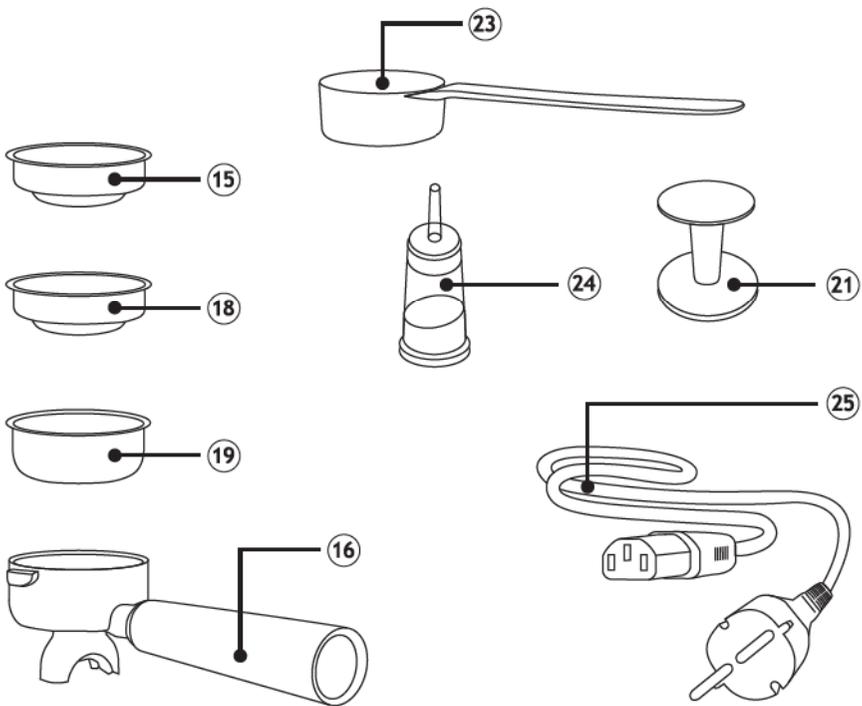


diVa

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®





ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

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

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

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

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

ATENÇÃO

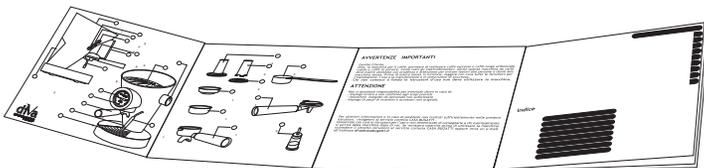
Não assumimos nenhuma responsabilidade relativamente a eventuais danos devidos a: uso errado e não conforme aos objectivos previstos; reparações efectuadas por pessoal não autorizado; uso de peças sobresselentes e acessórios não originais.

Emprego das instruções de uso

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

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

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



Índice

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

Características técnicas

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

Comandos e componentes da máquina

Plano de apoio aquecedor de chávenas	①	Tubo do vapor	⑧
Depósito da água	②	Grupo distribuidor café	⑨
Interruptor On-Off	③	Manípulo do vapor	⑩
Interruptor fornecimento café	④	Sinal aceso-apagado	⑪
Interruptor do vapor	⑤	Dispositivo extraível de protecção tubo do vapor	⑫
Termómetro	⑥	Grelha de cobertura do recipiente de descarga	⑭
Chuveiro porta-filtro	⑦		

Acessórios

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

NORMAS DE SEGURANÇA

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

1) Para evitar tesões, choques eléctricos e incêndios a pessoas **NÃO IMERGIR COMPLETAMENTE OU EM PARTE, OS CABOS, TOMADAS E A MÁQUINA DE CAFÉ EM ÁGUA OU NOUTROS LÍQUIDOS. ATENÇÃO ÀS SUPERFÍCIES QUENTES, PERIGO DE QUEIMADURAS.** Não tocar as superfícies quentes. Manipular com manipulos, pegas ou luvas anti-calor todas as superfícies quentes, entre as quais, o tubo do vapor/água quente (ver fig. "C"): **PERIGO DE QUEIMADURAS!** O vapor e a água quente podem provocar queimaduras. Nunca voltar o jacto de vapor ou da água quente para partes do corpo. Para evitar danos, choques eléctricos e incêndios a pessoas não imergir os cabos, tomadas e a máquina de café em água ou noutros líquidos.

2) Máquina realizada **SÓ PARA USO DOMÉSTICO.** Não usar o aparelho para usos diversos do seu uso específico. Evitar absolutamente efectuar modificações técnicas que possam ser causa de perigo.
3) É necessário vigiar atentamente quando o aparelho é usado perto de crianças. O aparelho não deve ser usado por crianças ou por pessoas deficientes sob o ponto de vista físico, sensorial e mental, ou com falta de prática e conhecimento da máquina. O aparelho deve ser usado exclusivamente por pessoas adultas e previamente instruídas acerca do funcionamento da máquina.
4) Nunca tocar nas partes sob tensão eléctrica. Podem provocar choques eléctricos e graves lesões. Ligar a máquina a uma tomada de corrente de tensão adequada. A tensão deve corresponder àquela indicada na placa situada debaixo da máquina. **Verificar que a tomada de corrente de tensão seja munida de adequada ligação à terra.** ⚡

5) **Figura A:** Cabo de alimentação. É fornecido em dotação um cabo eléctrico curto e separável da máquina para reduzir o perigo que possa ficar preso em coisas ou pessoas, ou que possa ficar enrolado em cabos mais compridos. Os cabos eléctricos separáveis compridos ou extensões podem ser encomendados e podem ser usados somente se forem respeitadas algumas normas de segurança. No caso em que se use um cabo eléctrico mais comprido ou uma extensão, os mesmos deverão possuir as seguintes propriedades:

- O cabo eléctrico ou extensão deve possuir pelo menos as mesmas características técnicas das propriedades eléctricas da máquina, que se encontram especificadas na placa contendo os dados técnicos e que se encontra debaixo da máquina.
- A extensão deve ser de tipo com cabo de ligação à terra e portanto, munida de três fios/pólos. Em todo o caso o cabo comprido ou a extensão não deve sobressair de móveis, da mesa ou da prateleira para evitar que possa ser manipulado ou puxado pelas crianças.
- Não colocar a máquina em cima ou perto de um fogão quente ou de uma chapa eléctrica ou perto de um forno.
- Não usar a máquina ao ar livre. Não deixar que os cabos caiam dos cantos da mesa ou do balcão, que toquem superfícies quentes. Não manipular o aparelho com cabos ou tomadas danificados, no caso em que o aparelho tenha revelado defeitos de funcionamento ou tenha sido danificado em qualquer modo. Entregar o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para ser controlado e eventualmente reparado. O uso de acessórios não recomendados pelo produtor do aparelho podem provocar incêndios, choques eléctricos e danos a pessoas.

NORMAS DE SEGURANÇA

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

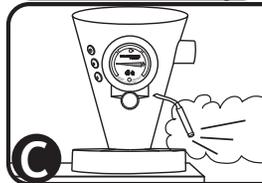
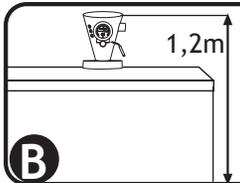
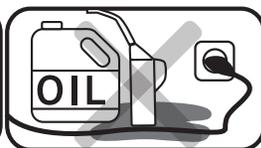
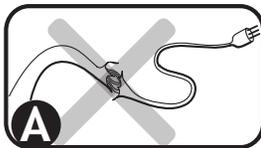
7) Posicionar a máquina sobre uma superfície plana, verificando que os pés munidos de ventosa fiquem bem aderentes ao plano de apoio de modo que a máquina não possa tombar. Água quente ou vapor podem sair: perigo de queimaduras! Não usar a máquina em ambientes com temperatura ambiente inferior a 5° C.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

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

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

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

11) No caso de avaria, defeitos ou presumível defeito depois de uma queda, retirar imediatamente a ficha da tomada de corrente. Nunca por a funcionar o aparelho defeituoso. As reparações podem ser efectuadas pelo serviço de assistência CASA BUGATTI. Contactar o revendedor e/ou contactar o serviço de cortesia CASA BUGATTI ou enviar uma mensagem e-mail a diva@casabugatti.it. Em caso de incêndio utilizar extintores de dióxido de carbono (CO₂). Nunca utilizar água ou extintores de pó.



Instalação e entrada em funcionamento

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

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

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



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

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

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

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

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

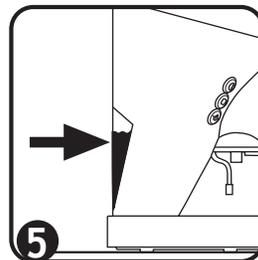
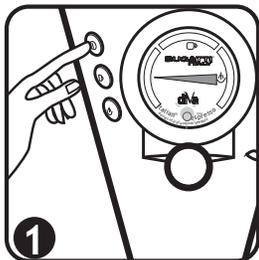
3) A este ponto fechar a torneira do vapor rodando o manípulo (10) no sentido horário, continuando a deixar premido o interruptor do fornecimento café (4), até que comece a sair água do grupo distribuidor café (9).

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

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

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

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



Conselhos e recomendações de uso

Preparação da máquina.

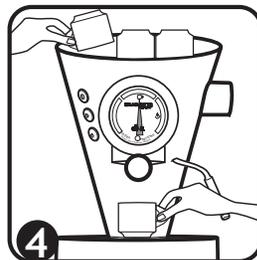
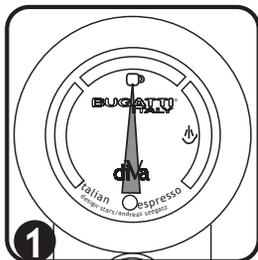
Na primeira vez que se usa diVa ou depois de um longo período de inactividade:

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

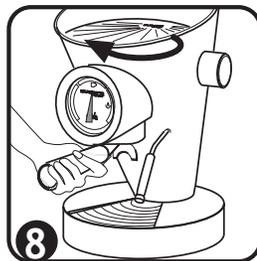
diVa possui um chuveiro porta-filtro (16) para uso com pastilhas de café ESE (15), um filtro para café moído para uma chávena (18) e um outro filtro para café moído para duas chávenas (19)

Café com pastilha.

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

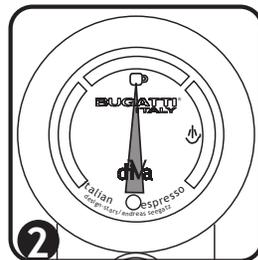


- 5) Premer o botão (4) para iniciar o fornecimento do café.
- 6) Depois, premendo novamente o botão (4) interrompe-se o fornecimento do café; nesta fase pode-se escolher, segundo o próprio gosto, a quantidade de café a introduzir na chávina: curto, expresso, normal ou ...
- 7) Servir logo o café para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



Café em pó.

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



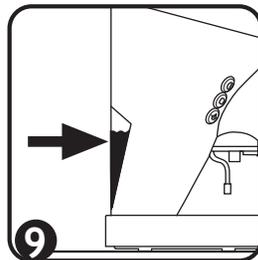
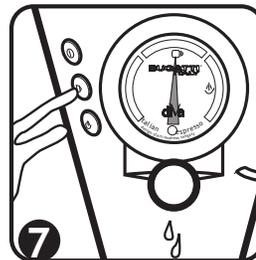
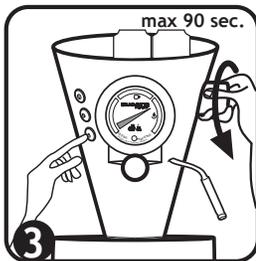
Conselhos e recomendações de uso

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



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

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



Conselhos e recomendações de uso

Preparar o cappuccino.

Para preparar um gostoso cappuccino "à italiana" seguir atentamente as seguintes operações pela ordem indicada:

1) Preparar numa ou mais chávenas de cappuccino Bugatti (segundo o número de cappuccinos que se deseja fazer) o café expresso seguindo as instruções indicadas nas páginas precedentes.

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

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

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

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

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

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

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

9) Retirar o jarro do tubo do vapor.

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

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

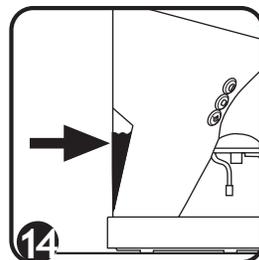
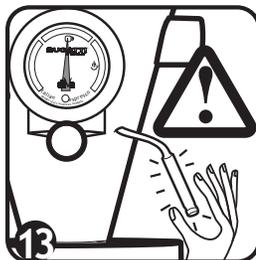
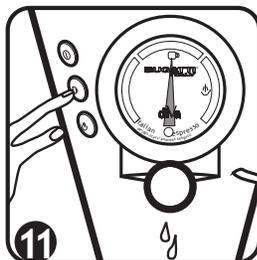
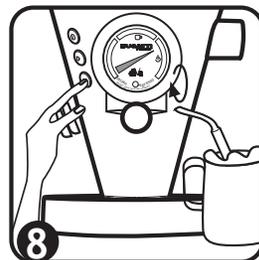
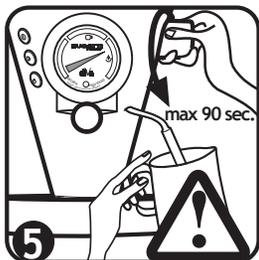
12) A máquina está pronta para fazer outro café.

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

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

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





Um óptimo café expresso

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

- A dose de café moído deve ser de 7 gramas (com uma tolerância para mais ou para menos de 0,5 g).
- A temperatura da água à saída da máquina deve ser de cerca 88°C (com uma oscilação para mais ou para menos de 2°C, conforme a qualidade do café).
- A temperatura do café na chávena deve ser de cerca 67°C.
- A pressão de introdução da água deve ser de 9 Atm.
- O tempo de fornecimento do café, ou seja, o tempo de passagem do bico para a chávena deve ser de cerca 25 segundos (com um descarte, para mais ou para menos de 2,5 segundos).
- A quantidade de café fornecido na chávena deve ser de cerca 25 ml (com uma tolerância de 2,5 ml).

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

Limpeza e manutenção.

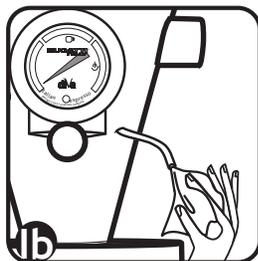
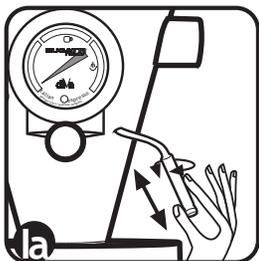
Antes de limpar a máquina é indispensável desligar o interruptor geral On-Off e retirar a ficha da tomada de corrente. Esperar que a máquina arrefeça. O aparelho deverá ser limpo com um pano não abrasivo e ligeiramente humedecido, acrescentando poucas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca usar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



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



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



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

Conselhos e recomendações de uso

Eliminação do calcário.

A DiVa foi construída com os melhores materiais actualmente disponíveis no mercado. A laboração esmerada e o uso do novo filtro de carvão activo, consentem eliminar a maior parte do calcário presente na água. É necessário substituir o filtro (24), de vez em quando, solicitando-o nos pontos de venda ou ao serviço de cortesia CASA BUGATTI, cada 80 - 120 litros de água consumida pela máquina de café conforme a dureza da água presente nas instalações da Vossa zona. O filtro de carvão activo (24) encontra-se montado dentro do depósito e está ligado ao tubo de adução da bomba. Para substituir este filtro é necessário efectuar as seguintes operações:

1) Retirar o depósito da água (2).

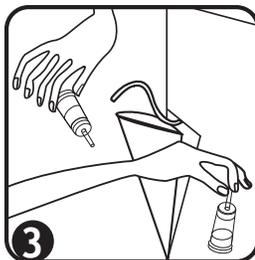
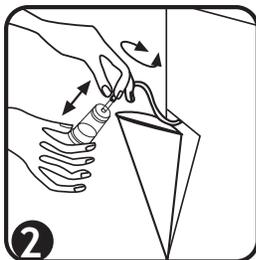
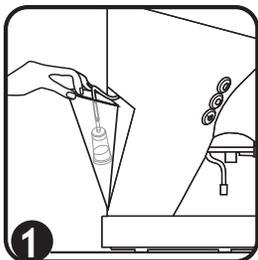
2) Segurando o filtro com uma mão, com a outra mão deve-se puxar e rodar alternativamente no sentido horário e anti-horário o tubo de adução, próximo da ligação fixada ao filtro de modo que o tubo escorra para fora.

3) Pegar no novo filtro original CASA BUGATTI e enfiar o tubo de adução na ligação do filtro efectuando uma pressão e uma rotação alternativamente no sentido horário e anti-horário de modo que o tubo fique enfiado sobre todo o comprimento da ligação.

4) Introduzir novamente o tubo com o filtro no depósito, colocando com atenção dentro da máquina o depósito cheio de água fresca.

5) Se possível, aconselha-se o uso de água natural pobre de sódio, para aumentar a longevidade da máquina.

Nota: não utilizar produtos descalcificantes nesta máquina.



Avaria	Possíveis causas	Soluções
O sinal luminoso ON/OFF não se acende.	Não chega corrente eléctrica à máquina.	Verificar que o cabo de alimentação esteja bem introduzido na ficha da corrente e na máquina. Verificar que haja electricidade na Sua instalação.
O café não sai. A bomba é muito ruidosa.	Falta de água no depósito (2). O depósito não foi bem montado.	Encher o depósito (2) com água fresca e colocá-lo devidamente no seu alojamento. ATENÇÃO: Verificar frequentemente o nível da água no depósito.
O café tem sabor de queimado.	O interruptor do vapor (5) está accionado.	Conduzir à temperatura café da máquina, seguindo o ponto (6) do parágrafo "Uso do vapor", na pág. 90.
Gotas de água na grelha.		Descarga normal devido ao facto os pingos de café devem parar de sair do chuveiro porta-filtro (15)
Durante a fase de aquecimento do leite não se forma a espuma típica do cappuccino.	a. O ponteiro do termómetro ainda não atingiu o sector do vapor b. O tubo ejector de vapor (8) e o dispositivo de protecção (12) estão obstruídos	a. Verificar que o botão do vapor (5) esteja activado e aguardar que o ponteiro do termómetro (6) atinja ao sector do vapor b. Limpar o tubo ejector de vapor (8) e desobstruir o furo lateral do dispositivo de protecção (12) (veja parágrafo "Limpeza e Manutenção")
O café não está quente	a. A chávena de porcelana está fria b. O chuveiro porta-filtro (16) está frio c. A resistência está estragada	a. Deixar as chávenas no plano escalda chávenas (1) ou enxaguar com água quente antes de fazer o café. b. Deixar o chuveiro porta-filtro (16) no alojamento do grupo distribuidor do café (9) de modo a que fique sempre quente e pronto para fazer outro café à temperatura ideal c. Contactar o Serviço Cortesia da Bugatti ou enviar uma mensagem a diva@casabugatti.it para reservar a assistência. Lembramos que a resistência é considerada material de consumo e portanto não está coberta pela garantia (A garantia cobre somente os componentes que resultam defeituosos à origem, devido a defeito de fabricação).
Perda de água entre o chuveiro porta-filtro (16) e o grupo distribuidor do café (9)	a. Encontram-se presentes resíduos de pó de café no empanque do grupo distribuidor do café (9) e/ou no bordo do chuveiro porta-filtro (16) b. No caso em que se esteja a fazer café com uma cápsula ESE, a própria cápsula não se encontra posicionada correctamente no centro do chuveiro para pastilhas (15) c. No caso em que se esteja a usar café em pó: demasiado café moído presente no filtro que se está a usar: filtro (18) para 1 chávena ou filtro (19) para duas chávenas d. O empanque do grupo distribuidor está (9) consumido	a. Limpeza do grupo distribuidor do café (9) e do seu empanque. Limpar frequentemente com uma escova molhada o empanque situado debaixo do grupo distribuidor do café (9) (Figura L) eliminando todos os resíduos de café. O empanque deve estar sempre limpo. b. Colocar a pastilha no centro do seu alojamento no chuveiro porta-filtro (15) c. Não colocar no filtro de 1 chávena (18) mais de 7 gramas ou uma medida rasa (23) de café moído. Não colocar no filtro de 2 chávenas (19) mais de 14 gramas ou duas medidas rasas (23) de café moído. d. Contactar o Serviço Cortesia da Bugatti ou enviar uma mensagem a diva@casabugatti.it para reservar a assistência. Lembramos que todas as juntas são consideradas como material de consumo e portanto não estão cobertas pela garantia. (A garantia cobre somente os componentes que resultam defeituosos à origem, devido a defeito de fabricação).

GARANTIA

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

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

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

(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 perspectiva, 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)"

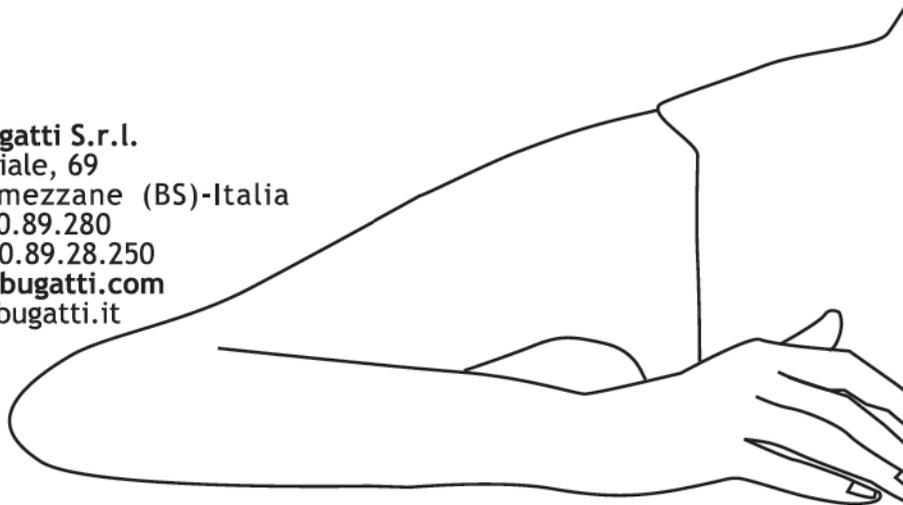
15-DIVAMANUALE



8 026178 706377

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:**