

## ATTENZIONE/ATTENTION

Dati cliente/final customer address

Nome/name .....

Indirizzo/address .....

Cap/zip .....

Città/city .....

Stato/country .....

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

Firma .....

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

BUGATTI®  
ITALY



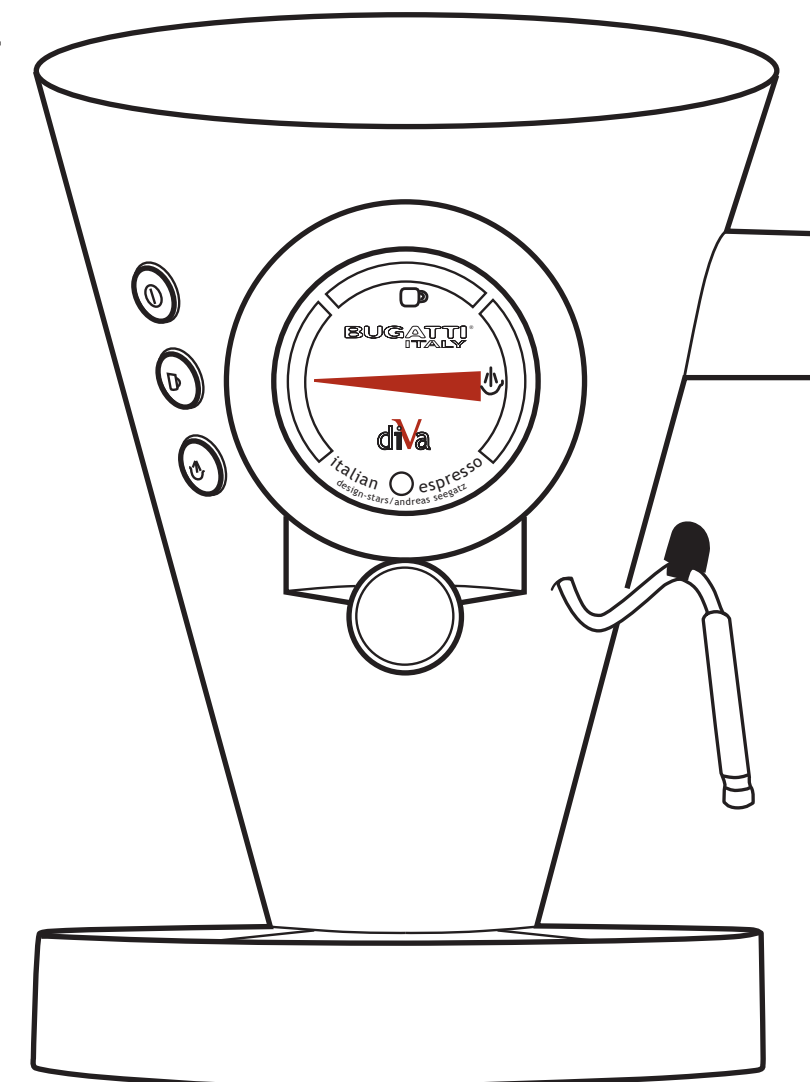
concept & design: stars\_andreas seegatz



diVa  
BUGATTI®  
ITALY

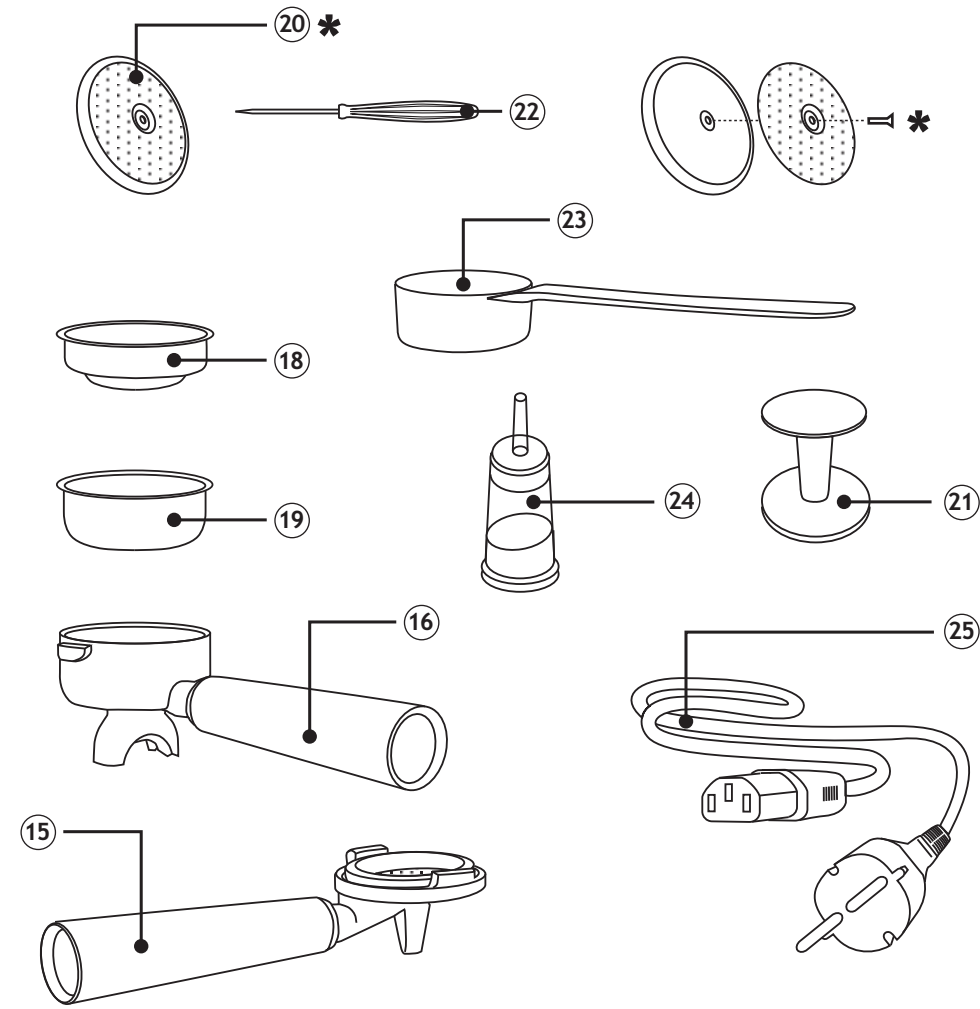
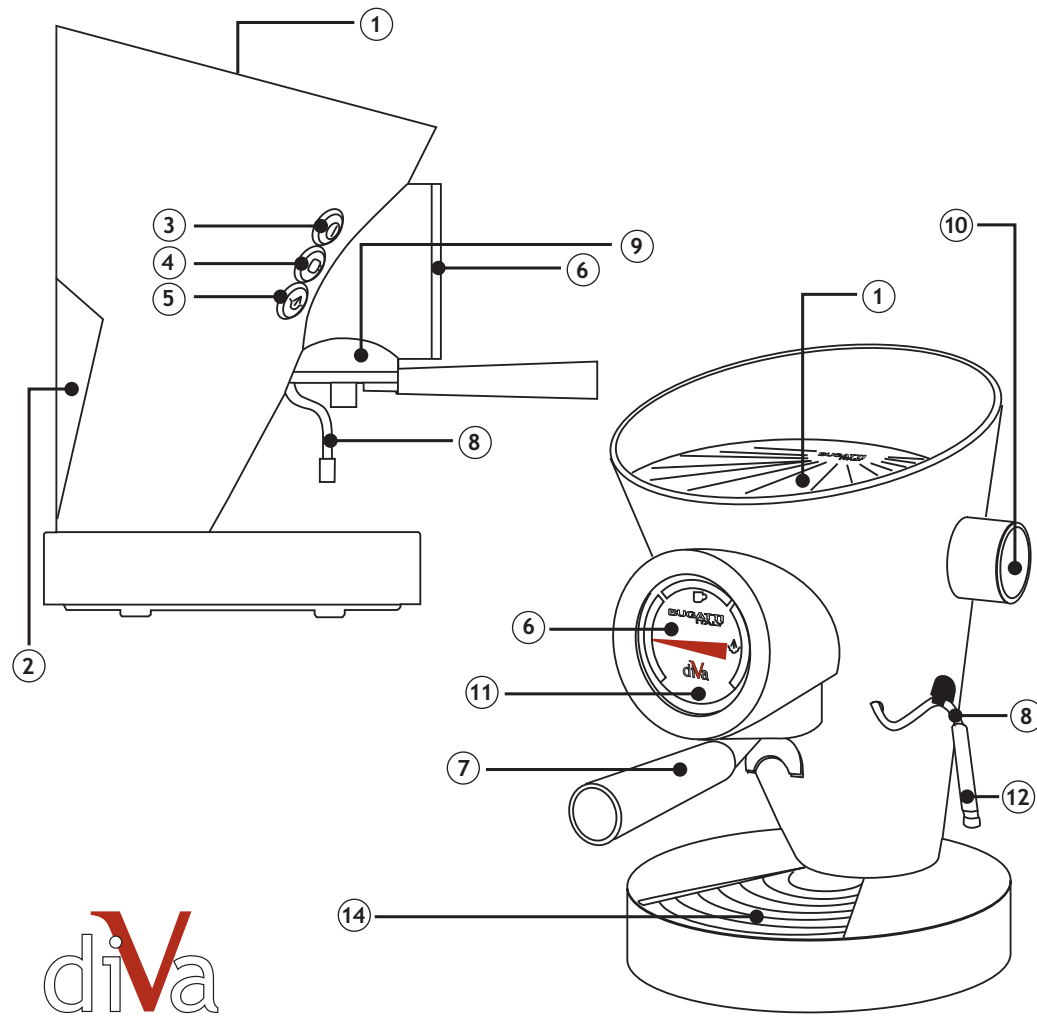
Manuale d' istruzioni  
Owner's Guide  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Instrucciones para el uso  
Manual de instruções  
Gebruiksaanwijzing  
Инструкция по применению  
Návod k použití  
Manual de instrucțiuni  
Käyttöohjeet  
الماك دليل  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ  
Bruksanvisning  
Brugsanvisning  
Українська

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 kávé Bugatti, speciálně připravené pro kávovar DiVa.  
Gustați exclusiva cafea Bugatti special pregătită cu DiVa.  
Maista Bugatti exclusive kahvia, joka on valmistettu erityisesti diValle.  
بديفا خصيصا 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



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

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

**BUGATTI**  
ITALY

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

etichetta matricola

Numero Matricola

Pag. 1	italiano
Pag. 17	english
Pag. 33	français
Pag. 49	deutsch
Pag. 65	español
Pag. 81	português
Pag. 97	nederlands
Pag. 113	русский
Pag. 129	česky
Pag. 145	română
Pag. 161	suomi
Pag. 177	العربية
Pag. 193	ΕΛΛΑΔΑ
Pag. 209	SVENSKA.
Pag. 225	dansk
Pag. 241	Україн

## VIGTIGE FORSKRIFTER

Kære kunde.

diVa espressomaskinen gør det muligt at brygge espressokaffe og "almindelig" kaffe ved hjælp af espressopods eller finmalet kaffe. Denne espressomaskine skal - på lige fod med alle andre el-artikler - benyttes med forsigtighed for at undgå kvæstelser eller beskadigelse af maskinen.

### LÆS ALLE ANVISNINGER VEDRØRENDE INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE SAMT SIKKERHEDSFORSKRIFTERNE INDEN BRUG.

Maskinen må ikke benyttes af personer, som ikke har nøje kendskab til oplysningerne i brugsanvisningen.

### ADVARSEL:

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for eventuelle skader i følgende tilfælde:

- Forkert brug eller brug i modstrid med de fastsatte formål.
- Reparationer udført af uautoriseret personale.
- Brug af uoriginale reservedele og tilbehør.

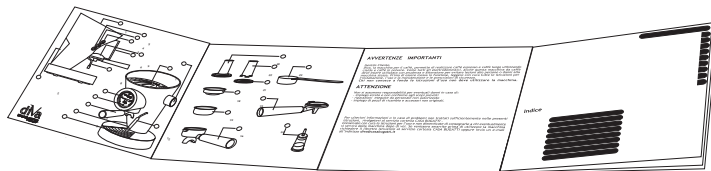
### Anvendelse af brugsanvisningen

Kontakt CASA BUGATTI's serviceafdeling i tilfælde af behov for yderligere oplysninger eller i tilfælde af problemer, som ikke er beskrevet tilstrækkeligt i brugsanvisningen.

**OPBEVAR BRUGSANVISNINGEN OMHYGGELIGT** og husk at videregive den til eventuelle senere brugere af maskinen.

Hvis brugsanvisningen bliver væk, inden maskinen tages i brug, er det muligt at bestille et nyt eksemplar hos CASA BUGATTI's serviceafdeling eller ved at sende en email til: [diva@casabugatti.it](mailto:diva@casabugatti.it) anfordern.

Illustrationerne til teksten findes på første side i omslaget. Lad omslaget være slået op, mens brugsanvisningen læses igennem.



# Indholdsfortegnelse

Pag. 227	Tekniske specifikationer
Pag. "	Espressomaskinens betjeningsudstyr og komponenter
Pag. "	Tilbehør
Pag. 228/229	Sikkerhedsforskrifter
Pag. 230	Installation og start
Pag. 231/234	Råd og anbefalinger vedrørende brug
Pag. 231	Klargøring af maskine
Pag. "	Espressopods
Pag. 232	Finmalet kaffe
Pag. 234	Brug af damp
Pag. 235/236	Tilberedning af cappuccino
Pag. 236	Rengøring og vedligeholdelse
Pag. 237	Afkalkning
Pag. 238	Fejlfinding
Pag. 239	En perfekt kop espressokaffe
Pag. 240	Garanti

## Tekniske specifikationer

Strømforsyning	Se mærkeskiltet under maskinen
Nominel effekt	Se mærkeskiltet under maskinen
Mål	Diameter 240 x højde ca. 365 mm
Maskindel	Massivt formstøbt aluminium og stål
Vægt	ca. 6,5 kg
Strømledningens længde	ca. 1,2 m
Pumpe	Elektrovibrerende ved 15 bar
Kedelkapacitet	ca. 0,25 l
Temperaturkontrol	Mekanisk termometer med bourdon spiral med analog aflæsning
Programmering af mængde	Manuel
Udsendelse af damp	Manuel
Beholderens kapacitet	Ca. 0,8 l
Opvarmningstid	Ca. 2 min.
Overophedningsbeskyttelse	Indbygget
Isolering	Beskyttelsesklasse I
Godkendelser	Se mærkeskiltet under maskinen
Overensstemmelse	CE - 89/336/EØF
Garanti	Se det vedlagte garantibevis

## Espressomaskinens betjeningsudstyr og komponenter

Varmeplade til opbevaring af kopper	①	Dampudtag	⑧
Beholder	②	Kaffedosator	⑨
ON/OFF afbryder	③	Håndtag for damp	⑩
Afbryder for kaffe	④	Kontrollampe for tændt/slukket	⑪
Afbryder for damp	⑤	Aftagelig anordning til beskyttelse af dampudtag	⑫
Termometer	⑥	Bundrist til afløbsbakke	⑬
Filterholder	⑦		

## Tilbehør

Filterindsats til espressopods	⑮	Pressestempel til finmalet kaffe	⑳
Filterindsats til finmalet kaffe	⑯	Skruestrækker	㉑
Filter til finmalet kaffe (1 kop)	⑰	Måleske til kaffe	㉒
Filter til finmalet kaffe (2 kopper)	⑱	Ionfilter til filtrering af kalken i vandet	㉓
Komplet adapter til filter (finmalet kaffe)	㉔	Strømledning	㉔

# SIKKERHEDSFORSKRIFTER

**LÆS HELE BRUGSANVISNINGEN OMHYGGELIGT. MASKINEN MÅ KUN ANVENDES AF VOKSNE OG UNDER ALLE OMSTÆNDIGHEDER KUN AF PERSONER, SOM HAR KENDSKAB TIL BRUG AF MASKINEN.**

Opbevar brugsanvisningen omhyggelig (1) For at undgå alvorlige kvæstelser, elektrisk stød og brand må

**LEDNINGERNE, STIKKENE OG ESPRESSOMASKINEN IKKE NEDSÆNKES HELT ELLER DELVIST I VAND ELLER ANDRE VÆSKER. VÆR OPMÆRKSOM PÅ VARME FLADER: FARE FOR FORBRÆNDINGER.**

Rør ikke ved de varme flader. Betjen alle de varme flader (herunder rør til varmt vand/damp; se figur C) ved hjælp af håndtag eller knopper eller bær varmebeskyttende handsker. **FARE FOR FORBRÆNDINGER!** Dampen og det varme vand kan medføre forbrændinger. Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen.

## 2. Maskinen er **UDELUKKENDE BEREGNET TIL BRUG I PRIVATE**

**HJEM.**

Benyt ikke maskinen til andre formål end de beskrevne. Udfør under ingen omstændigheder tekniske ændringer, som kan medføre risici.

3. Hold nøje øje med maskinen, hvis den benyttes i nærheden af børn. Maskinen må kun anvendes af voksne og under alle omstændigheder kun af personer, som har kendskab til brug af maskinen.

4. Berør aldrig de spændingsførende dele. Der er risiko for elektrisk stød og alvorlige kvæstelser. Slut maskinen til en stikkontakt med en passende spænding. Spændingen skal svare til mærkespændingen (se mærkeskiltet under maskinen). **Kontroller, at stikkontakten er forsynet med en passende jording** (⊕)

5. Figur A: Strømledning. Maskinen leveres med en aftagelig strømledning. Herved fjernes risikoen for, at strømledningen kan sætte sig fast i ting eller personer og at den kan vikle sig sammen med længere ledninger. Det er muligt at bestille lange aftagelige strømledninger eller forlængerledninger, men disse ledninger må kun benyttes ved samtidig overholdelse af en række strenge sikkerhedskrav. Ved brug af en lang strømledning eller en forlængerledning skal ledningen opfylde følgende krav:

a) Strømledningen eller forlængerledningen skal min. have samme elektriske egenskaber som maskinens mærkeoplysninger (se mærkeskiltet under maskinen).

b) Forlængerledningen skal have jording og således være udstyret med tre ledere/poler.

En lang strømledning eller en forlængerledning må ikke stikke frem fra køkkenelementer, bord eller hylder. Herved undgås, at børn kan trække i ledningen.

c) Anbring ikke ledningen på eller i nærheden af varme elektriske kogeplader eller ovne.

d) Må ikke benyttes udendørs.

Sørg for, at ledningerne ikke stikker frem fra bordets eller køkkenbordets hjørner og ikke berører varme flader. Brug ikke maskinen, hvis ledningerne eller stikkene er ødelagte, hvis maskinen har vist tegn på funktionsforstyrrelser eller hvis maskinen på nogen måde er blevet beskadiget. Indlever maskinen ved det nærmeste autoriserede servicecenter med henblik på undersøgelse og reparation. Brug af tilbehør, som ikke er anbefalet af maskinens producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller kvæstelser.

# SIKKERHEDSFORSKRIFTER

6. **Figur B:** Kontrollér, at børn ikke har mulighed for at lege med maskinen. Børn er ikke klare over den fare, som er forbundet med el-artikler.

7. Anbring herefter maskinen på et plant underlag og kontrollér, at fødderne med sugeskopper klæber godt fast til underlaget således, at maskinen ikke kan vælte. Varmt vand og damp kan trænge ud: Fare for forbrændinger! Benyt ikke maskinen i omgivelser med temperaturer under 5 °C. Anbring ikke maskinen på meget varme flader eller i nærheden af åben ild.

8. **Figur C :** Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen. Vær forsigtig i forbindelse med berøring af meget varme dele (eksempelvis røret til varmt vand/damp).

9. **Figur D :** For at sikre korrekt funktion anbefales det at anbringe maskinen på et nivelleret underlag, på et sted med passende belysning og hygiejne. Endvidere skal der være nem adgang til stikkontakten. Placer maskinen min. 10 cm fra væggene.

10. **Figur E :** Fjern stikket fra stikkontakten, når maskinen ikke er i brug og inden rengøring. Lad maskinen køle af inden anbringelse eller fjernelse af dele og inden rengøring af maskinen. Maskinen skal rengøres med en blød klud, der er fugtet med et par dråber skånsomt rengøringsmiddel (benyt aldrig opløsningsmidler).

11. Fjern straks stikket fra stikkontakten, hvis maskinen har været tabt på gulvet og der er opstået funktionsforstyrrelse, defekt eller mistanke om defekt.

Tænd aldrig en defekt maskine. Reparationerne kan udføres hos CASA BUGATTI's serviceafdeling. Kontakt forhandleren og/eller serviceafdeling [diva@casabugatti.it](mailto:diva@casabugatti.it).


Benyt brandslukkere med kuldioxid (CO2) i tilfælde af brand. Benyt ikke vand eller pulverslukkere.



## Installation og start

Den originale emballage er udviklet til forsendelse pr. post. Gem emballagen og brug den, hvis maskinen skal tilbagesendes til leverandøren. Overhold sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet på s. 4-5 inden installation af maskinen.

**Tilslutning til strømforsyning:** Elektrisk stød kan medføre dødsfald. Overhold sikkerhedsforskrifterne omhyggeligt. Espressomaskinen skal sluttes til en stikkontakt med en spænding, der svarer til mærkespændingen på mærkeskiltet under maskinen. Espressomaskinen skal tilsluttes ved hjælp af den originale strømledning (25) fra CASA BUGATTI. Slut altid først ledningen til maskinen og herefter stikket til den vægmonterede stikkontakt. Sluk altid alle anordninger og fjern herefter stikket fra den vægmonterede stikkontakt for at frakoble maskinen.

Kontrollér, at stikkontakten er forsynet med en passende jording. 

Benyt aldrig defekte eller ødelagte strømledninger. Kontrollér, at en eventuel forlængerledning fungerer korrekt inden brug. Lederne i forlængerledningen skal have et tværsnit på min. 1 mm<sup>2</sup> og forlængerledningens stik skal være trepoledede.

**Bring aldrig de strømførende dele i kontakt med vand:** Der er risiko for kortslutning! Dampen og det varme vand kan medføre forbrændinger. Ret aldrig strålen med damp eller varmt vand mod nogen dele af kroppen. Vær forsigtig i forbindelse med håndtering af røret til varmt vand/damp: Fare for forbrændinger. (Bær varmebeskyttende handsker.)

Die Maschine darf erst in Betrieb genommen werden, nachdem der Behälter mit Wasser gefüllt, und sorgfältig Fylt beholderen med vand og indsæt den korrekt i det respektive sæde inden start af maskinen.

1) Tænd maskinen ved at trykke på tasten (3). Herefter tændes kontrollampen (11) på termometeret, som angiver, at maskinen er tændt og at varmelegemet i kedlen har indledt opvarmningen.

2) Åben herefter håndtaget for damp (10) ved at dreje det mod uret og tryk på afbryderen for kaffe (4) for at forenkle spændingen af pumpen. Spændingen er afsluttet, når der begynder at komme vand ud af dampudtaget.

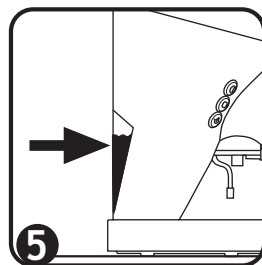
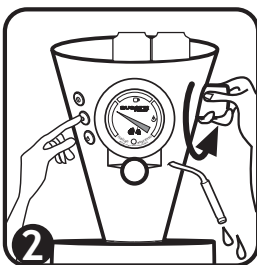
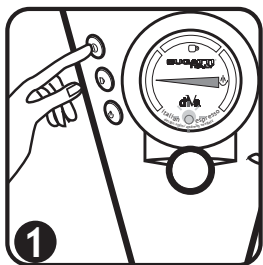
3) Luk herefter håndtaget for damp (10) ved at dreje det med uret. Hold fortsat afbryderen for kaffe (4) trykket nede, indtil der begynder at komme vand ud af kaffedosatoren (9).

4) Sluk herefter afbryderen for kaffe (4): Brygningen er afsluttet.

5) Kontrollér altid, at der er vand i beholderen (2) og at røret til spændning er indsat korrekt.

**Advarsel:** Hvis maskinen startes uden vand (også blot kortvarigt), sker der uoprettelig skade på pumpen.

6) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen (2).



## Råd og anbefalinger vedrørende brug

### Klargøring af maskine

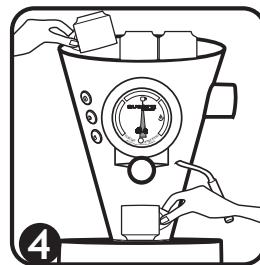
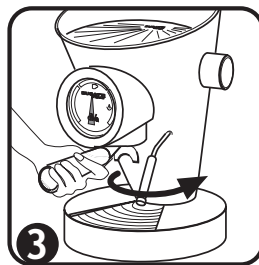
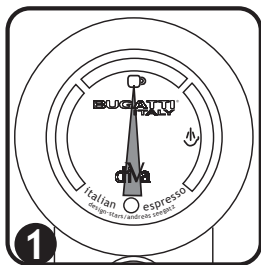
Gør følgende første gang diVa tages i brug eller efter en langvarig pause:

- 1) Fyld beholderen (2) med koldt vand.
- 2) Slut maskinen til en stikkontakt og overhold nøje sikkerhedsforskrifterne, der er beskrevet på s. 4-5.
- 3) Tænd maskinen ved hjælp af afbryderen (3). Herefter tændes den røde kontrollampe (11) på termometeret (6).
- 4) Hæld vand i maskinen: Åben damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) mod uret og tryk herefter på afbryderen for kaffe (4). Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret, når der begynder at komme vand ud af dampudtaget (8). Vent et øjeblik således, at der kommer vand ud af kaffedosatoren (9) og afbryd herefter udstømningen af vand ved at slukke pumpen med afbryderen for kaffe (4).
- 5) Vent, indtil viseren på termometeret (6) er placeret ved symbolet for kaffekop.
- 6) Maskinen er herefter klar til brug.

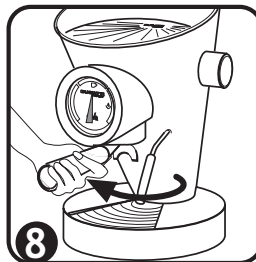
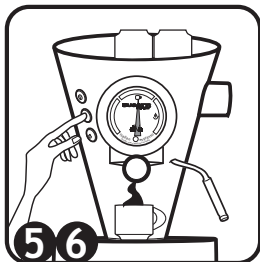
DiVa leveres med to filterindsatser: Filterindsats til espressopods (15), filterindsats til finmalet kaffe (16) med filter til en kop kaffe (18) og filter til to kopper kaffe (19).

### Espressopods

- 1) Vent, indtil viseren på termometeret er placeret ved symbolet for kaffekop.
- 2) Tag filterindsatsen til espressopods (15) og anbring en espressopod i filterindsatsen, idet det kontrolleres, at espressopoden indsættes korrekt i det respektive sæde.
- 3) Indsæt filterindsatsen til espressopods (15) og espressopoden i det respektive sæde i kaffedosatoren (9) og fasthægt den ved at dreje håndtaget mod højre, indtil det ca. er centreret i forhold til maskinen (drej, indtil filterindsatsen sidder forsvarligt fast).
- 4) Tag en tør og varm BUGATTI kaffekop fra varmepladen til opbevaring af kopper (1) og anbring den under filterholderens tud.



- 5) Tryk på afbryderen for kaffe (4) for at indlede brygningen af kaffe.
- 6) Brygningen af kaffe afbrydes, når der atter trykkes på afbryderen for kaffe (4). Det er således muligt - efter eget valg - at vælge kaffetypen: ristretto ("krummet"/koncentreret), espresso, almindelig kaffe eller ...
- 7) Servér straks kaffen for at få optimal nydelse af aromaen.
- 8) Fjern filterindsatsen til espressopods (15) fra kaffedosatoren (9) ved at dreje håndtaget mod venstre.
- 9) Fjern espressopoden og smid den i skraldespanden.
- 10) Maskinen er herefter klar til at brygge mere kaffe.

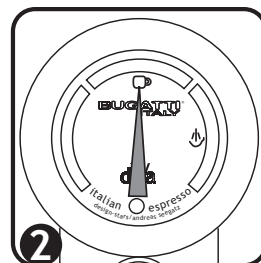
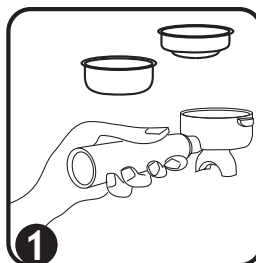
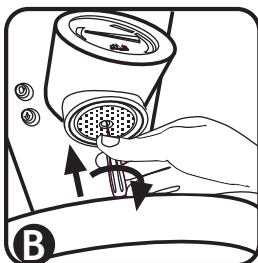
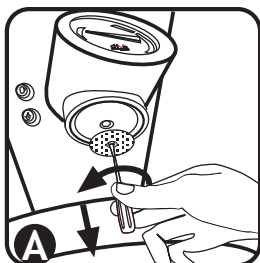


## Finmalet kaffe

diVa er normalt monteret til brug af espressopods. For at brygge kaffe med finmalet kaffe er det derfor nødvendigt at udføre to enkle indgreb, når maskinen er indstillet som foreskrevet i sikkerhedsforskrifterne: Kontrollér, at maskinen er slukket (dvs. ON/OFF afbryderen (3) er slukket) og kobl herefter strømledningen (25) fra stikkontakten. Vent, indtil alle dele er afkølet, hvis maskinen netop har været i brug.

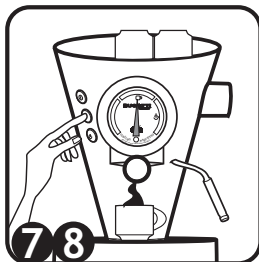
A) Løsn den centrale skrue under kaffedosatoren ved at dreje den mod uret med skruetrækkeren (22), indtil skruen fjernes fuldstændigt fra det respektive sæde sammen med filterindsatsen til espressopods.

B) Tag adapteren til filteret til finmalet kaffe (20) og fastspænd den direkte på kaffedosatoren ved at dreje den med uret ved hjælp af skruetrækkeren (22). Pres kraftigt for at sikre, at tætningsringen sidder korrekt. Maskinen er klar til brug med filtre til finmalet kaffe efter "Klargøring af maskine" som beskrevet på s. 7.



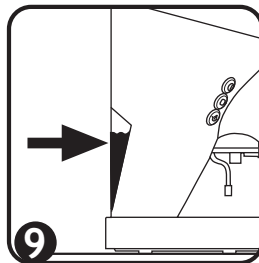
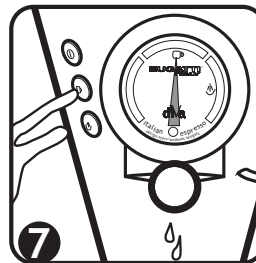
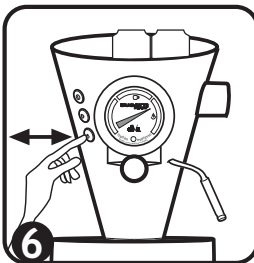
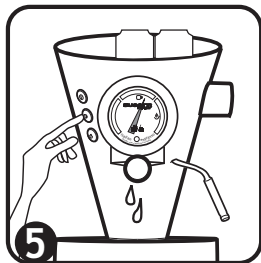
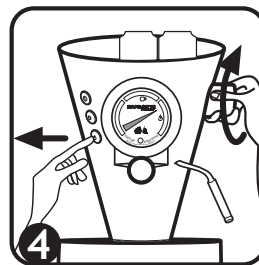
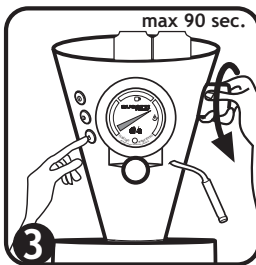
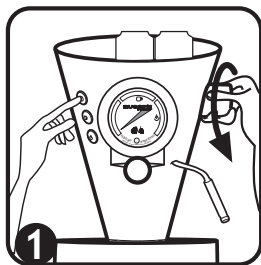
## Råd og anbefalinger vedrørende brug

- 1) Indsæt filteret til finmalet kaffe (18) i filterindsatsen til finmalet kaffe (16), hvis du skal brygge en kop espresso. Indsæt filteret til finmalet kaffe (19) i filterindsatsen til finmalet kaffe (16), hvis du skal brygge to kopper espresso.
- 2) Vent, indtil viseren på termometeret er placeret ved symbolet for kaffekop.
- 3) Påfyld finmalet kaffe ved hjælp af måleskeen (23): En måleske til en kop kaffe og to måleskeer til to kopper kaffer afhængigt af det valgte filter.
- 4) Udglat og sammenpres den finmalede kaffe i filteret ved hjælp af pressestempet (21).
- 5) Indsæt filterindsatsen til finmalet kaffe (16) i det respektive sæde i kaffedosatoren (9) og fasthægt den ved at dreje håndtaget mod højre, indtil det ca. er centreret i forhold til maskinen (drej, indtil filterindsatsen sidder forsvarligt fast).
- 6) Tag en eller to tørre og varme BUGATTI kaffekopper fra varmepladen til opbevaring af kopper og anbring dem under filterholderens tud.
- 7) Tryk på afbryderen for kaffe (4) for at indlede brygningen af kaffe.
- 8) Brygningen af kaffe afbrydes således, når der atter trykkes på afbryderen for kaffe (4). Det er således muligt - efter eget valg - at vælge kaffetypen: ristretto ("krummet"/koncentreret), espresso, almindelig kaffe eller ...
- 9) Servér straks kaffen for at få optimal nydelse af aromaen.
- 10) Fjern filterindsatsen til finmalet kaffe (16) fra kaffedosatoren (9) ved at dreje håndtaget mod venstre.
- 11) Fjern den brugte finmalede kaffe og smid den i skraldespanden.
- 12) Maskinen er herefter klar til at brygge mere kaffe.



## Brug af damp til fremstilling af mælkeskum til cappuccino og opvarmning af vand til te

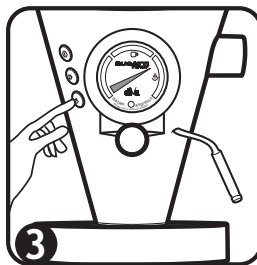
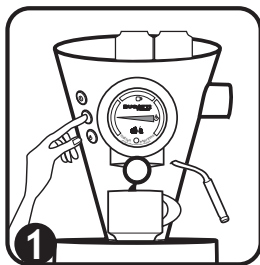
- 1) Tænd maskinen ved at trykke på ON/OFF afbryderen (3). Åben damphanen i et par sekunder ved at dreje håndtaget for damp (10) mod uret. Herved undgås stillestående kondens.
- 2) Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret.
- 3) Tryk på afbryderen for damp (5) og vent, indtil viseren på termometeret er nået til positionen, der er vist i figur 3 (damp). Åben herefter håndtaget for damp (10). Dampen må kun benyttes i maks. 90 sekunder.
- 4) Slip afbryderen for damp (5) og luk håndtaget (10) for at fremstille yderligere damp.
- 5) Aktivér afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Gentag herefter de ovenstående indgreb fra punkt 3.
- 6) Husk altid at slukke afbryderen for damp (5) efter brug af dampudtaget.
- 7) **Vigtigt:** um die Maschine sofort auf die ideale Temperatur für die Espressozubereitung zu bringen, muss Luk håndtaget (10) og kontrollér, at afbryderen for damp (5) er slukket. Tryk herefter på afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Herved er det muligt straks at give maskinen den ideelle temperatur til brygning af kaffe.
- 8) Maskinen er herefter atter klar til at brygge kaffe.
- 9) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen 2.
- 10) ADVARSEL: Kontrollér vandniveauet i beholderen 2 med jævne mellemrum.

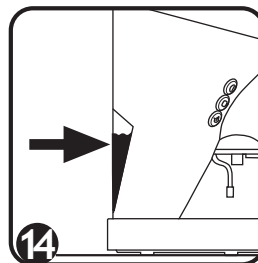
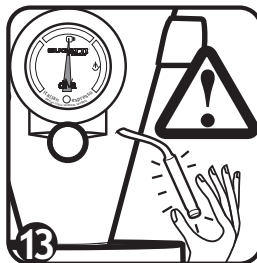
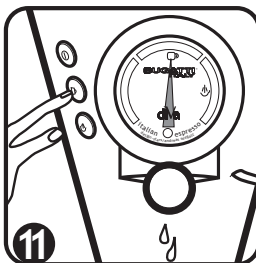
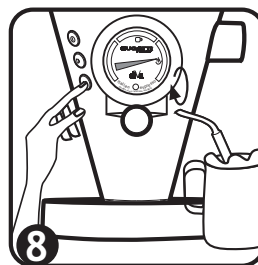
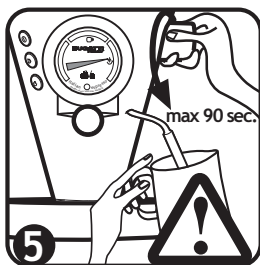


## Tilberedning af cappuccino

Følg nedenstående fremgangsmåde nøje for at fremstille en lækker cappuccino på bedste italienske vis:

- 1) Bryg espressokaffe (som beskrevet på de foregående sider) i en eller flere BUGATTI cappuccinokopper.
- 2) Fyld kanden halvt op med kold mælk.
- 3) Tryk på afbryderen for damp (5) og vent, indtil viseren på termometeret (6) når positionen for damp.
- 4) Flyt dampudtaget (8) til en passende position og anbring kanden under dampudtaget således, at dampudtaget stikkes ned i mælken.
- 5) Åben damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) gradvist mod uret.
- 6) Dampen som kommer ud af dampudtaget blæses ind i mælken og herved fremstilles mælkeskummet, som kendetegner en ægte italiensk cappuccino.
- 7) Luk damphanen ved at dreje håndtaget for damp (10) med uret, når der er fremstillet en passende mængde mælkeskum.
- 8) Husk at slukke afbryderen for damp (5).
- 9) Fjern kanden fra dampudtaget.
- 10) Hæld herefter mælkeskummet i de klargjorte kopper med espressokaffe (figur 1). Drys kakao på mælkeskummet og nyd så cappuccinoen.
- 11) **Vigtigt:** Luk håndtaget (10) og kontrollér, at afbryderen for damp (5) er slukket. Tryk herefter på afbryderen for kaffe (4), indtil der kommer vand ud af kaffedosatoren (9). Herved er det muligt straks at give maskinen den ideelle temperatur til brygning af kaffe.
- 12) **Maskinen er herefter atter klar til at brygge kaffe.**
- 13) Lad dampudtaget køle af for at undgå eventuelle forbrændinger og fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8). Fjern den aftagelige anordning til beskyttelse af dampudtaget (12) ved at trække forsigtigt i anordningen og dreje den skiftevis med og mod uret. Fjern eventuelle mælkerester fra dampudtaget (8) og fra anordningen til beskyttelse (12) ved hjælp af en fugtig svamp. Åben damphanen ved hjælp af håndtaget for damp (10) og lad dampen eller vanddråberne strømme ud i 2-3 sekunder. Monter anordningen til beskyttelse (12) på dampudtaget 8 på ny.
- 14) Husk at tømme afløbsbakken under bundristen (14), hver gang der fyldes vand i beholderen (2).
- 15) **ADVARSEL:** Kontrollér vandniveauet i beholderen (2) med jævne mellemrum.

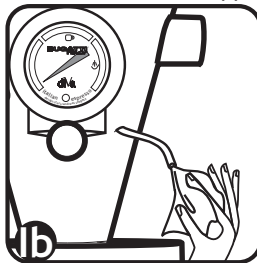
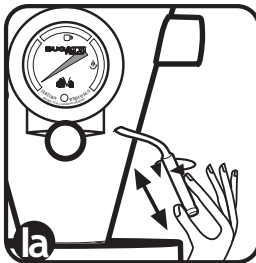




## Rengøring og vedligeholdelse

Sluk ON/OFF afbryderen og fjern stikket fra stikkontakten inden rengøring af maskinen. Vent, indtil maskinen er afkølet. Maskinen skal rengøres med en blød og let fugtig klud. Tilsæt eventuelt et par dråber skånsomt rengøringsmiddel (brug aldrig opløsningsmidler). Rengør filtre og filterindsatser hver gang efter brug af maskinen og tør filterholderen og kaffedosatoren af rustfrit stål af med en fugtig svamp.

H) Rengøring af filtre til finmalet kaffe: Kontrollér, at hullerne ikke er tilstoppede og rengør dem eventuelt med en lille børste.



1a/1b) Rengøring af dampudtag: Fjern anordningen til beskyttelse (12), som tåler vask i opvaskemaskine, og rengør området under anordningen med en fugtig klud.

## Råd og anbefalinger vedrørende brug

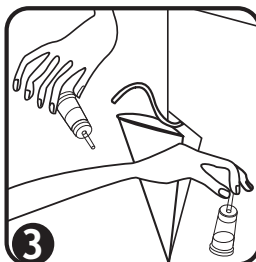
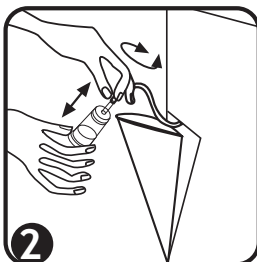
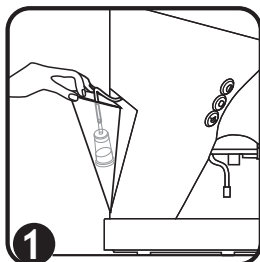
### Afkalkning

diVa er fremstillet af de bedste materialer, som findes på markedet i dag. Omhyggelig og nøjagtig bearbejdning og brug af det innovative ionfilter af harpiks gør det muligt at fjerne hovedparten af kalken fra vandet. Ved udskiftning af filteret (24) kan et nyt filter bestilles hos forhandleren eller ved henvendelse til CASA BUGATTI's serviceafdeling. Indhent oplysninger om vandets hårdhed. Filteret skal udskiftes ca. hver 3.-4. måned, hvis vandet har en hårdhed på ca. 20-25 franske grader. Det anbefales dog under alle omstændigheder at benytte kildevand. Ionfilteret af harpiks (24) er placeret i beholderen og er forbundet med røret til spædning af pumpen.

Det er nødvendigt at udføre nedenstående enkle indgreb i forbindelse med udskiftning af filteret:

- 1) Fjern beholderen (2).
- 2) Tag fat i filteret med den ene hånd og træk i røret til spædning, der er placeret i nærheden af koblingen på filteret. Drej røret skiftevis med og mod uret med den anden hånd. Herved fjernes røret.
- 3) Tag det nye originale filter fra CASA BUGATTI og stik røret til spædning ind i koblingen til filteret ved at presse og dreje røret skiftevis med og mod uret således, at røret stikkes helt ind i koblingen.
- 4) Placér røret med filteret i beholderen på ny og fyld beholderen med vand.
- 5) Af hensyn til diVa's driftslevetid anbefales det så vidt muligt at benytte drikkevand med lavt natriumindhold.

**Bemærk:** Benyt ikke afkalkningsprodukter til diVa espressomaskinen.



## Fejlfinding

Fjern straks stikket fra stikkontakten i tilfælde af funktionsforstyrrelser eller fejl eller ved mistanke om defekt i espressomaskinen.

Kontakt CASA BUGATTI's serviceafdeling, hvis det ikke er muligt at afhjælpe problemet ved udførelse af indgrebene, der er beskrevet i denne brugsanvisning. Forkert udførte reparationer udgør en stor fare for brugeren.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som skyldes forkert udførte reparationer: Endvidere bortfalder garantien i disse tilfælde.

### Fejl

Kontrollampen for tændt/slukket tændes ikke.

Der kommer ikke kaffe ud af tuden.  
Pumpen støjer.

Temperaturen stiger ikke.

Kaffen har en "brændt" smag.

Der er vanddråber på afløbsristen.

### Mulig årsag

Der er ikke sluttet strøm til espressomaskinen.

Der er ikke vand i beholderen 2.  
Beholderen er ikke placeret korrekt.

Varmelegemet fungerer ikke længere.  
Termometeret er defekt.

Afbryderen for damp (5) er aktiveret.

Dette er normalt som følge af, at vandets volumen øges i forbindelse med opvarmning.

### Afhjælpning

Kontrollér, at strømledningen er indsat korrekt i stikkontakten og i stikket på espressomaskinen.  
Kontrollér, at der ikke er strømsvigt.

Fyld beholderen 2 med koldt vand og anbring den korrekt.

Kontakt forhandleren eller CASA BUGATTI's serviceafdeling med henblik på udskiftning af varmelegemet/termometeret (skal udføres af autoriseret personale).

Indstil maskinen til ideel kaffetemperatur som beskrevet i punkt (6) i afsnittet "Brug af damp" på s. 9.

## En perfekt kop espressokaffe

Brygning af en god kop espressokaffe forudsætter opfyldelse af en række betingelser:

- 1) Der skal benyttes 7 g finmalet kaffe (+/- 0,5 g).
- 2) Vandets udgangstemperatur fra maskinen skal være 88 °C (+/- 2 °C afhængigt af kaffeblendingen).
- 3) Drikketemperatur skal være 67 °C.
- 4) Vandets forsyningstryk skal være 9 atm.
- 5) Tidsrummet for gennemsivning (dvs. tidsrummet for passage fra tuden og ned i koppen) skal være ca. 25 sekunder (+/- 2 sekunder).
- 6) Der skal være 25 ml kaffe i koppen (+/- 2,5 ml).

Endvidere anbefaler CASA BUGATTI, at du benytter kaffe (både finmalet kaffe og espressopods) fra CASA BUGATTI for at opnå en espressokaffe som på de italienske barer. Denne kaffe er ristet i træovne og fremstillet specielt til diVa espressomaskinen.



diVa  
BUGATTI  
ITALY



## GARANTI

- 1) Garantien omfatter gratis udskiftning eller reparation af maskinens dele, som er behæftede med konstruktionsfejl.
- 2) Hvis der er tale om en uoprettelig fejl eller en fejl, der opstår flere gange med samme årsag, kan producenten efter eget skøn vælge at udskifte maskinen.
- 3) Garantien dækker ikke skader, som skyldes: - forkert brug - fejl som følge af uheld eller forsømmelighed - manglende overholdelse af brugsanvisningen og forskrifterne - forkert installation og vedligeholdelse - vedligeholdelse og/eller ændringer udført af uautoriseret personale - brug af uoriginale reservedele - transport - eller andre forhold, som ikke kan betegnes som konstruktionsfejl. Garantien dækker ikke andre krav, medmindre der er tale om krav, som er fastsat i lovgivningen.
- 4) Garantien omfatter ikke skader, der skyldes forkert brug. Dette gælder specielt, hvis maskinen ikke benyttes i private hjem.
- 5) Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für eventuelle Schäden ab, die sich direkt oder indirekt auf
- 5) Producenten kan ikke gøres ansvarlig for eventuelle direkte eller indirekte skader på personer, ting eller husdyr som følge af manglende overholdelse af alle sikkerhedsforskrifterne i brugsanvisningen. Dette gælder specielt forskrifterne vedrørende installation, brug og vedligeholdelse af maskinen.
- 6) Eventuel udskiftning eller reparation forlænger ikke garantiperioden. Garantien omfatter ikke udskiftning af sliddele: filtre, pakninger, varmelegeme osv.

### SERVICEAFDELING

Kontakt en autoriseret CASA BUGATTI forhandler i tilfælde af fejl i maskinen. Forhandleren indsender herefter maskinen til producenten. Kunden bærer selv alle transport- og/eller forsendelsesomkostninger for reparationer, som finder sted uden for garantiperioden. Gem så vidt muligt maskinens emballage.