

ITA BIALETTI ELEGANCE è interamente realizzata in acciaio inossidabile. È adatta al gas, alla piastra elettrica e alla vitroceramica. La prima volta che usate la caffettiera, lavatela bene solo con acqua, e fate alcuni caffè a perdere. Controllate che la caffettiera sia completa di valvola, imbuto, guarnizione e piastrina filtro (5-2-3) e che gli stessi siano nella loro esatta posizione.

COME PREPARARE IL CAFFÈ

- Riempite d'acqua fredda la caldaia (1) senza che il livello superi il foro della valvola di sicurezza (5).
- Inserite il filtro a imbuto (2) nella caldaia (1).
- Riempite il filtro (2) di caffè macinato, senza premerlo, avendo cura di non lasciare polvere di caffè sul bordo della caldaia (1).
- Avvitate il raccoglitore (6) alla caldaia (1) e chiudete con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva sul manico.
- Mettete la caffettiera sulla fonte di calore; se si tratta di fiamma tenetela bassa in modo che non sporga dal bordo della caldaia (1).
- Quando il raccoglitore (6) è colmo di caffè, togliete la caffettiera dalla fonte di calore.
- Nella caldaia rimarrà dell'acqua eccedente: ha lo scopo di evitare il surriscaldamento delle pareti e l'annerimento dell'acciaio.

CONSIGLI

- Il caffè non deve essere macinato troppo fine.
- Consigliamo di lavare la caffettiera solo con acqua. Per il lavaggio non usare pagliette o prodotti abrasivi.
- Riponetela la caffettiera solo quando le sue pareti saranno bene asciutte, avendo cura di non avvitare a fondo le due parti.

PRECAUZIONI

- Non utilizzate mai la caffettiera senza acqua.
- Non lasciare la caffettiera sul fuoco dopo la completa produzione del caffè.
- Non utilizzate mai altri estratti, polveri di cacao, camomille, altri infusi o solubili. Potrebbero otturare i fori della piastrina filtro (3).
- Dopo l'uso, non aprite la caffettiera prima di averla raffreddata.
- Non toccare la superficie calda della caffettiera ma utilizzare manico e pomolo.
- Controllate periodicamente il filtro a imbuto, la piastrina filtro e la guarnizione (2-3): quando rivelano segni di usura o deterioramento vanno sostituiti.
- La caldaia (1) è stata studiata per essere utilizzata solo con acqua.
- Periodicamente pulite, con cura, anche l'interno della colonnina (4).

PER IL LAVAGGIO NON USARE PAGLIETTE O PRODOTTI ABRASIVI. TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI

with water. Don't use steel wools or abrasive products.

- Put the coffeepot back only when its sides are perfectly dry and don't screw it strongly.

PRECAUTIONS

- Never use the coffeepot without water.
- Don't leave it on the source of heat after coffee has gone out.
- Never use other extracts, powder of cacao, camomilla, infusion or instant coffee. They could clog the filter plate (3).
- After use, don't open the coffeepot before it is cold.
- Do not touch the hot surface of the coffee pot. Use the handle and the knob.
- Periodically check the funnel shaped filter (2), the filter plate (3) and the washer, when they are damaged replace them.
- The little tank (1) has been designed only for water use.
- Periodically clean also the inner sides of the little column (4).

DON'T USE STEEL WOOLS OR ABRASIVE PRODUCTS. STORE OUT OF THE REACH OF CHILDREN.

SUGGESTIONS

- Don't use too fine ground coffee.
- We suggest to wash the coffeepot only

FRA BIALETTI ELEGANCE est réalisée en acier inoxydable, indiqué au gaz, à la plaque électrique, au verre-céramique. La première fois que vous utilisez la cafetière lavez-la très bien seulement avec de l'eau, puis faites quelques cafés et jetez-les. Contrôlez que la cafetière ait la soupape, l'entonnoir, la garniture, la plaquette-filtre (5-2-3) et que les mêmes soient dans leur place.

PREPARATION DU CAFE

- Remplissez la petite chaudière (1). A l'intérieur de la chaudière avec de l'eau froide, évitez que le niveau dépasse le trou de la soupape de sûreté (5).
- Introduisez le filtre (2) entonnoir dans la petite chaudière (1).
- Remplissez le filtre (2) avec le café moulu, sans le presser et sans laisser la poudre de café sur le bord de la petite chaudière (1).
- Vissez le récipient de récolte café (6) sur la petite chaudière (1) avec force mais sans se servir comme levier du mancho.
- Mettez la cafetière sur la source de chaleur; s'il s'agit d'un réchaud à gaz, tenez la flamme basse, elle ne doit pas dépasser du bord de la petite chaudière (1).
- Quand le récipient de récolte (6) est plein de café, enlevez la cafetière à feu.
- Va rester dans la petite chaudière à le bout d'éviter le chauffage et la noircissement de l'acier.

CONSEILS

- Le café ne doit pas être moulu trop fin.
- Nous conseillons de laver la cafetière seulement avec de l'eau. N'utilisez pas de paille de fer ou produits abrasifs.
- Rangez la cafetière seulement quand ses parois seront sèches ayant soin de ne pas visser étroitement les deux parties.

PRECAUTIONS

- La cafetière ne doit jamais être utilisée sans eau.
- Ne pas laisser la cafetière sur le feu après que le café a fini de sortir.
- N'utilisez pas d'extraits, de poudre de cacao, de camomille ou autres infusions, substances solubles; ils pourraient boucher les trous de la plaquette filtre (3).
- Après avoir utilisé la cafetière, ne l'ouvrez pas avant de l'avoir laissée refroidir.
- Ne pas toucher la surface chaude de la cafetière mais utiliser la poignée et le pommeau.
- Périodiquement contrôlez le filtre entonnoir, la plaquette-filtre et la garniture (2-3); quand d'ils sont usés, il faut les remplacer.
- La petite chaudière (1) a été étudiée pour être utilisée seulement avec l'eau.
- Périodiquement laver soigneusement la partie intérieure de la petite colonne (4).

N'UTILISEZ PAS DE PAILLE DE FER OU DE PRODUITS ABRASIFS. TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

TIPS UND RATSCHLAGE

- Der Kaffee sollte nie zu fein gemahlen sein.
- Reinigen Sie die Kaffeemaschine nur mit Wasser. Für die Reinigung verwenden Sie weder Stahlwolle noch Scheuermittel.
- Stellen Sie die Kaffeemaschine erst weg, wenn ihre Wände gut trocken sind, und erstrauben Sie die beiden Teile nicht zusammen.

VORSICHT

- Benutzen Sie nie die Kaffeemaschine ohne Wasser.
 - Wenn der Oberkessel voll Kaffee ist, nehmen Sie die Kaffeemaschine vom Herd.
 - Fügen Sie dem Kaffee keine Extrakte, Kakao oder sonstigen Zusätze bei; sie können die Löcher der Filterplatte (3) verstopfen, wenn sie abgekühlt ist.
 - Keinesfalls die warme Oberfläche der Kaffeekanne berühren, sondern diese stets am Griff und am Knauf anfassen.
 - Kontrollieren Sie regelmäßig den trichterförmigen Filter, die Filterplatte und die Dichtung (2-3). Wenn Sie merken, dass sie abgenutzt bzw. beschädigt sind, ersetzen Sie sie.
 - Der kleine Kessel (1) ist entworfen worden, um nur mit Wasser benutzt zu werden.
 - Reinigen Sie regelmäßig und sorgfältig auch die Innenseite der kleinen Säule (4).
- FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN SIE WEDER STAHLWOLLE NOCH SCHEUERMITTEL. FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN.**

ESP BIALETTI ELEGANCE es un producto fabricado en acero inoxidable, apto para usarse con gas, vitrocerámica, o con plancha eléctrica. Cuando la utilice por primera vez, lave con cuidado la cafetera sólo con agua y prepare algunos cafés que luego desechará. Controle que la cafetera tenga los accesorios completos y en su respectivo lugar: válvula, embudo, guarnición y lámina filtro (5-2-3).

COMO PREPARAR EL CAFE

- Llenar con agua fría la calderita (1) sin superar el nivel superior del orificio de la válvula de seguridad (5).
 - Encajar el filtro-embudo (2) en la calderita (1).
 - Llenar el filtro (2) con café molido sin prensar, prestar cuidado de no dejar residuos en el borde de la calderita (1).
 - Enrosacar el recogedor (6) y la calderita (1) cerrándolos fuertemente pero sin exagerar, evitando ayudarse con el asa.
 - Poner al fuego la cafetera: si fuera sobre el gas, la llama no debe superar el borde de la calderita (1).
 - Cuando el recogedor (6) esté lleno de café, quitar la cafetera de la fuente de calor.
 - El agua sobrante permanezca en el fondo de la cafetera a fin de evitar que el acero se quemie y anegrezca.
- SUGERENCIAS Y CONSEJOS**
- El café molido no debe ser demasiado fino.

- Aconsejamos lavar la cafetera sólo con agua. No usar esponjillas metálicas ni productos abrasivos para lavarla.

- Guardar la cafetera sólo cuando esté bien seca y sin enrosacar demasiado las 2 partes entre sí.

PRECAUCIONES

- Nunca utilizar la cafetera sin agua.
- No dejar la cafetera sobre el fuego después de la salida del café.
- No utilizar extractos, chocolate, manzanilla y demás infusiones, podri-fan obturar la lámina-filtro (3).
- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.
- No tocar la superficie caliente de la cafetera, utilice exclusivamente el mango y el pomo.
- Controlar periódicamente el filtro-embudo, la lámina-filtro (2-3), y la guarnición, cámbielos cuando den muestras de desgaste o deterioro.
- La calderita (1) fué proyectada para ser utilizada sólo con agua.
- Limpiar periódicamente el interno de la columnita (4).

NON USAR ESPONJILLAS METÁLICAS NI PRODUCTOS ABRASIVOS PARA LAVARLA. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

- Não utilize café moído muito fino.

- Aconselhamos lavar sua cafeteira somente com água. Na lavagem, não utilize bom-bril ou outro produto abrasivo.
- Após a lavagem, deixe secar bem as partes internas antes de guardar a cafeteira.

PRECAUCOES

- Nunca utilize a cafeteira sem água.
 - Não deixar a cafeteira sobre o lume depois da completa produção do café.
 - Utilize-a somente para preparo de café.
 - Outros produtos poderiam tampar os orifícios do filtro (3).
 - Não deixar a cafeteira antes de abri-la.
 - Deixe esfriar a superfície quente da cafeteira mas utilize a pega e a estera.
 - Controle periodicamente o funil, filtro a borraça (2-3). Caso apresentem sinais de desgaste, devem ser substituídos.
 - A parte inferior (1) foi concebida para ser usada somente com água.
 - Limpe periodicamente com cuidado o interior da coluna (4).
- NA LAVAGEM, NÃO UTILIZE BOM-BRIL OU OUTRO PRODUTO ABRASIVO. MANTER AFASTADO DO ALCANCE DOS CRIANÇAS.**

DICAS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO

- Não utilize café moído muito fino.