

## (I) INDICAZIONI D'USO

• Prima dell'utilizzo del prodotto, lavarlo con acqua bollente e detersivo liquido, utilizzando anche una spugna, per eliminare dalla superficie gli eventuali residui della lucidatura e rimuovere eventuali etichette. Per un'igiene più sicura, rilavare il pezzo con acqua e aceto caldi, frizionando con una spugna e poi risciacquare. Per eliminare eventuali residui olfattivi di aceto fare bollire successivamente dell'acqua per alcuni minuti. • Salare l'acqua in fase di ebollizione, mescolando con un cucchiaino. Questo perché nel caso in cui il sale si depositasse sul fondo potrebbero formarsi delle macchioline. Qualora questo accidentalmente avvenisse procedere seguendo queste semplici istruzioni: 1 rimuovere le tracce con prodotti specifici presenti comunemente sugli scaffali dei rivenditori di prodotti per la pulizia delle stoviglie in acciaio (disincrostanti, spugne ruvide, pagliette in lana di acciaio ecc.) lasciando agire il prodotto qualche minuto come consigliato generalmente sulle modalità d'uso; 2 frizionare energicamente con pagliette in lana di acciaio insistendo in particolare modo nelle zone macchiate; 3 completare la pulizia con l'impiego di un detersivo in polvere; 4 risciacquare con acqua ed asciugare il prodotto. • E buona norma dopo l'uso lavare immediatamente il vostro prodotto, avendo anche l'accortezza prima di riporlo nella zona preposta della vostra cucina, di asciugarlo correttamente. • Il contatto prolungato con alimenti salati o acidi potrebbe intaccare l'acciaio e dar luogo alla formazione di macchie o aloni all'interno della pentola: ricordare quindi di non usare la pentola per conservare il cibo per lunghi periodi e lavarla dopo ogni utilizzo. • Per il lavaggio sia a mano che in lavastoviglie, non utilizzare mai candeggina o cloro. • Se il prodotto viene lavato in lavastoviglie, dopo il lavaggio aprire la lavastoviglie per evitare che il vapore salino danneggi le stoviglie. Asciugare la pentola dopo il lavaggio per evitare che si formino alcune macchie d'acqua. • Non fare un uso improprio del prodotto. • Fare attenzione allo strumento di cottura caldo e soprattutto tenere lontano dalla portata dei bambini. • Usare una fonte di calore adeguata alle dimensioni della pentola. • Non lasciare a lungo sul fuoco la pentola senza liquidi all'interno, perché il notevole accumulo di calore causerebbe la brunitura dell'utensile o in alcuni rari casi il distacco del fondo (nel caso vi sia). • Aloni violacei o bianchi che si possono formare all'interno della pentola, si possono eliminare seguendo la procedura già descritta sopra. • L'utilizzo prolungato del prodotto nel forno ad alte temperature può portare al suo ingiallimento. • Non utilizzare la pentola nel forno a microonde. • Utilizzare sempre le presine per evitare scottature.

## GARANZIA

• La garanzia copre il prodotto da difetti di fabbricazione per 2 anni dalla data di acquisto. • La garanzia è valida solo se vengono rispettate rigorosamente le condizioni d'uso richiamate sulle istruzioni. • Questa garanzia non copre gli usi non conformi, gli impieghi diversi dal normale uso domestico (utilizzo in strutture commerciali, riparazioni improprie, abusi, negligenze, cadute, ecc...), il distacco, la decolorazione e la rottura dei rivestimenti. Gli effetti e i danneggiamenti eventualmente prodotti dalla lavastoviglie non vengono coperti dalla garanzia. • L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora i difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente. • I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova di acquisto. Servizio Clienti +39.030.7720.104 - Italy only servizio.clienti@bialettigroup.com • Questa iniziativa è un valore aggiunto rispetto ai diritti del consumatore previsti dalle leggi vigenti.

## (GB) INSTRUCTIONS FOR USE

• Before using your product for the first time, boil some water for a few minutes, and wash it with boiling water and liquid detergent to eliminate the protective polishing film and any labels that may still be present. For a safer hygiene, re-wash the product with warm water and vinegar using a sponge and then rinse it. To eliminate any remaining smell of vinegar, bring some water to the boil for a few minutes. • Salt boiling water stirring with a spoon. Should any salt settle at the bottom of the pot, it might cause spots. If this should happen, follow these simple instructions: 1 clean the marks using specific cleaning products (rough sponges, stainless steel sponges, disinfectant detergents...) normally available on the shelves of stainless steel cleaning products' sellers, leaving them to act for a few minutes as usually suggested on the instructions; 2 sponge energetically with stainless steel sponges especially on the stained areas; 3 complete the cleaning process with a powder detergent; 4 rinse and dry the product. • It is good custom to wash your product after use paying attention to store it in the designed area of your kitchen after drying it carefully. • The prolonged contact of your product with salty or acidic aliments could damage the stainless steel and leave stains or marks in the pan: remember not to use the pot to store food for long periods of time and always wash it after use. • When washing your product, either by hand or dishwasher, never use bleach or chlorine. • After washing your product in a dishwasher always open the door at the end of the cycle, to allow the steam to escape and prevent any salt deposits that could damage your cookware. Always cloth dry your pot after washing to prevent water stains. • Only use your product for what is intended. • Always pay attention when your cookware is hot. Keep away from children's reach. • Always use a heat source suitable for the size of your pot. • Do not leave your pot on a heat source without liquid for a length of time. High temperature could cause a darkening of the surface or, in some unusual case, separation of the parts. Purple or white stains, which could form inside the pot, can be eliminated following the instructions described above. • Yellowing may occur if the product is left in the oven at a high temperature for a prolonged time. • Do not put your pot in a microwave. • Always use potholders to avoid burnings.

## WARRANTY

• The warranty covers the product for manufacturing defects for 2 years from the date of purchase. • The non-standard use, usage other than normal domestic use (such as use in commercial facilities, improper repairs, abuse, negligence, dropping, etc), separation, discoloration or breakage of the coating. Possible damage or effects caused by a dishwasher are not covered by the warranty. • The company will choose to repair or substitute the product when varied defects are covered by the warranty. Otherwise, the product will be returned to the senders. • Warranty claims must be accompanied by a proof of Customer Service +39.030.7720.104 - Italy only servizio.clienti@bialettigroup.com This initiative is an added value compared to the consumer rights provided by the laws in force. This initiative is aimed at added value to consumer rights protected under current applicable law. The manufacturer reserves the right to make aesthetic or technical changes without notice.

## (F) MODE D'EMPLOI

• Avant d'utiliser le produit, Laver à l'eau et au savon. • Lors de la première utilisation, préparer l'intérieur du récipient en l'humidant. Il faudra répéter cette opération de temps en temps. • Cuisiner à feu doux. • Ne pas surchauffer le récipient vide. • Ne jamais carboniser les aliments. Si cela se produit, de légères colorations peuvent apparaître. Ces traces ne compromettent pas le bon fonctionnement du produit et, dans certaines cas, elles peuvent être éliminées en trempant le produit dans l'eau chaude avec un détergent et en frottant délicatement avec une éponge douce (il est préférable d'utiliser une petite éponge en cellulose naturelle). Pour les taches plus résistantes, il est conseillé de réchauffer du vinaigre blanc et de nettoyer ensuite le produit normalement. • Ne pas surchauffer le récipient vide et toujours surveiller la cuisson. Utiliser toujours un peu d'huile ou de gras pour la cuisson des aliments à sec. • Il est recommandé d'utiliser des gants isolants et ou des maniques pour manipuler l'ustensile chaud. • Utiliser uniquement des ustensiles en plastique ou en bois. • Ne pas nettoyer avec des produits abrasifs. Ce produit est lavable en Lave-vaisselle, même s'il est recommandé de le Laver à la main afin de ne pas en altérer le revêtement. • Produit adapté pour four ou micro-ondes.

## GARANTIE

• La garantie couvre le produit contre tout défaut de fabrication pendant une période de 2 ans à partir de la date d'achat. • La garantie n'est valable que si les instructions de la notice d'emploi sont rigoureusement respectées. • Ne sont pas couverts par la garantie les utilisations non-conformes ou différentes de l'usage domestique (utilisation dans des structures commerciales, réparations impropres, abus, négligences, chutes, etc...) de même que le décollement, la décoloration ou la rupture du revêtement adhésif. Les effets et les dommages éventuels causés par le Lave-vaisselle ne sont pas couverts par la garantie. • La société se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit si le défaut relevé entre dans la garantie; dans le cas contraire, le produit sera réexpédié à l'expéditeur. Les demandes de garantie doivent être accompagnées d'une preuve d'achat. Service clientèle +39.030.7720.104 - Italie uniquement servizio.clienti@bialettigroup.com Cette initiative est une valeur ajoutée par rapport aux droits des consommateurs prévus par les lois en vigueur. Cette initiative est une valeur ajoutée par rapport aux droits du consommateur prévus par les lois en vigueur. Le fabricant se réserve le droit d'apporter modifications esthétiques ou techniques sans préavis.

## (D) GEBRAUCHSANWEISUNG

• Reinigen Sie das Produkt vor dem Gebrauch mit Wasser und Seife. • Beim ersten Gebrauch muss das Innere der Pfanne leicht eingeölt werden. Dieser Vorgang ist anschließend von Zeit zu Zeit zu wiederholen. • Bei mäßiger Hitze garen. • Die leere Pfanne nicht überhitzen. • Lassen Sie die Speisen keinesfalls anbrennen. Sollte dieser Fall eintreten, könnten e Farbveränderungen auftreten. Diese Spuren beeinträchtigen keinesfalls die Funktionstüchtigkeit des Produkts und können in einigen Fällen wieder entfernt werden, wenn man das Produkt in warmes Spülwasser taucht und leicht mit einem weichen Schwamm reibt (vorzugsweise sollte ein Schwamm aus Naturzellulose verwendet werden). Bei besonders hartnäckigen Flecken erwärmen Sie weißen Essig und reinigen dann das Produkt wie üblich. • Setzen Sie das leere Produkt keinesfalls zu großer Hitze aus und überwachen Sie stets den Kochvorgang. Verwenden Sie gerade auch beim trockenen Garen von Speisen ein wenig Öl oder Fett. • Die Verwendung von Topflappen bei der Handhabung der heißen Pfanne ist stark empfohlen. • Ausschließlich Kunststoff- oder Holzutensilien verwenden. • Für die Reinigung keine kratzende Produktwerkzeuge. Dieses Produkt ist spülmaschinengeeignet. Das Spülen von Hand ist jedoch in jedem Fall vorzuziehen eschichtungsmerkmale nicht zu beeinträchtigen. • Produkt geeignet für Ofen oder Mikrowelle.

## GARANTIE

• Die garantie deckt das Produkt im Falle von Fabrikationsmängeln für 2 Jahre ab Kaufdatum. • Die Garantie ist nur dann gültig, wenn die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Gebrauchsbedingungen genau beachtet werden. • Die vorliegende Garantie erstreckt sich nicht auf unsachgemäßen Gebrauch, auf vom normalen Hausgebrauch abweichenden Gebrauch (Verwendung in Geschäftsräumen, unsachgemäße Reparaturen, Missbrauch, Nachlässigkeit, Fallen, usw.), auf Abblättern, Formänderung und Aufbrechen der Beschichtung. • Eventuelle Auswirkungen oder Schäden durch die Spülmaschine werden nicht von der Garantie gedeckt. • Die Firma behält sich das Recht vor, das Produkt zu reparieren oder auszuwechseln, sofern die festgestellten Mängel unter die Garantie fallen; andernfalls wird das Produkt an den Absender zurückgeschickt. • Die Anfragen auf Garantieleistung sind zusammen mit dem Kaufbeleg an folgende Anschrift zu richten: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano, 1 - 25030 Coccaglio, Brescia, Italien, zu Händen der 'Ufficio Assicurazione Qualità' • Diese Initiative stellt einen Mehrwert gegenüber den gesetzlich vorgesehen Rechten zum Verbraucherschutz dar.

## (E) INDICACIONES DE USO

• Antes de utilizar el producto, lávelo con agua y jabón. • La primera vez que lo utilice, unte el fondo del recipiente con aceite. Ésta operación debe ser repetida ocasionalmente. • Cocine a calor moderado. • No sobrecaliente el recipiente vacío. • No carbonizar nunca los alimentos. Si esto sucede pueden producirse ligeras coloraciones. Estas huellas no inciden en el funcionamiento del producto y en algunos casos pueden eliminarse sumergiendo el producto en agua caliente con detergente y frotando delicadamente con una esponja blanda (es preferible utilizar una esponja de celulosa natural). Para las manchas más resistentes se aconseja calentar un poco de vinagre blanco y limpiar el producto normalmente. • No sobrecalentar el recipiente vacío y vigilar siempre la cocción. Utilizar siempre un poco de aceite o de grasas, incluso para la cocción de alimentos en seco. • Se recomienda utilizar guantes y/o protecciones para manipular el utensilio caliente. • Use sólo utensilios de plástico o de madera. • Para la limpieza, no utilice productos abrasivos. Este producto puede ser lavado en lavavajillas, aunque se aconseja su lavado a mano, para mantener inalteradas las características del revestimiento. • Producto apto para horno o microondas.

## GARANTÍA

• La garantía cubre los defectos de fabricación del producto por un periodo de 2 años a partir de la fecha de compra. • La garantía es válida solamente si se respetan escrupulosamente las instrucciones para la utilización del producto. • Esta garantía no cubre los desperfectos causados por uso impropio, utilización diferente al uso doméstico normal (por ejemplo: utilización en estructuras comerciales, reparaciones impropias, abuso, negligencia, golpes, etc.), así como tampoco el desprendimiento, la decoloración ni la rotura del revestimiento. • Los eventuales efectos y daños causados por el lavavajillas no están contemplados en la garantía. • La empresa se reserva la facultad de reparar o sustituir el producto cuando los defectos verificados estén cubiertos por la garantía; en caso contrario, el producto será devuelto al remitente. • La solicitud de valerse de la garantía debe ser acompañada por el ticket de compra y enviada a: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano 1, 25030 Coccaglio, Brescia, Italia, y dirigida a la atención 'Ufficio Assicurazione Qualità' • Esta iniciativa constituye un servicio adicional con respecto a los derechos del consumidor previstos por las leyes vigentes.

La Società si riserva il diritto di apportare variazioni estetiche e tecniche senza preavviso.

The manufacturer reserves the right to make aesthetic or technical changes without notice.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung, ästhetische und technische Änderungen vorzunehmen.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter modifications esthétiques ou techniques sans préavis.

La empresa fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones estéticas o técnicas sin aviso previo.

Družba si pridržuje pravico do estetskih in tehničnih sprememb brez predhodnega obvestila.

**BIALETTI**  
INDUSTRIE

Via Fogliano 1 - 25030 Coccaglio (BS) - Italy

DEVELOPED AND DESIGNED IN ITALY

Made in China according to Bialetti's quality standards

[www.aeternum.it](http://www.aeternum.it)

 

aeternum aeternum.it



\*coperchi non adatti al forno