

(I) INDICAZIONI D'USO

• Prima di utilizzare il prodotto lavare con acqua e sapone. • Al primo utilizzo precondizionare l'interno del recipiente unendolo con olio. Questa operazione va ripetuta saltuariamente. • Cucinare a calore moderato. • Non surriscaldare il recipiente vuoto. • Non carbonizzare mai gli alimenti. Nel caso questo avvenisse, potrebbero verificarsi delle leggere colorazioni. Queste tracce non compromettono le funzionalità del prodotto e in alcuni casi possono essere rimosse immergendolo in acqua calda con detersivo e frizionando delicatamente con una spugna morbida (è preferibile utilizzare una spugnetta in cellulosa naturale). Per macchie più resistenti si consiglia di riscaldare dell'aceto bianco, pulendo poi il prodotto normalmente. • È consigliato l'utilizzo di un poco di olio nella cottura di cibi a secco. • Si raccomanda di utilizzare guanti e/o protezioni per maneggiare l'utensile caldo. • Usare solo utensili di plastica o legno. • Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi. Questo prodotto non è lavabile in lavastoviglie, è obbligatorio il lavaggio a mano per mantenere inalterate le caratteristiche dei rivestimenti.

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 use, wash it thoroughly with soapy water. • Before first use, prepare the inside of the cookware by greasing it with oil. This process should be repeated from time to time. • Use a medium heat/flame. • Do not overheat the pan when empty. • Do not overheat the empty product and supervise the cooking process at all times. Always use a little oil or fat even when cooking foods dry. • Never allow the food to burn. If this should happen, slight differences in colour could occur. These traces do not compromise the functioning of the product and in some cases they can be removed by washing it in hot water with detergent and rubbing it delicately with a soft sponge (it is preferable to use a sponge in natural cellulose). For more resistant stains, you are advised to heat some white vinegar and then clean the product in the normal way. • The use of pan holders/ oven gloves is strongly recommended when handling the hot pan. • Only use plastic or wooden tools. • Do not use abrasive products when cleaning. This product is not dishwasher safe, hand washing is mandatory to maintain the characteristics of the coatings unaltered.

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, discolouration 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 sender. • Warranty claims must be accompanied by a proof of purchase Customer Service +39.030.7720.104 - Italy only servizio.clienti@bialettigroup.com • This initiative is aim added value to consumer rights protected under current applicable law.

(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'huilant. 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 ne va pas au lave-vaisselle, le lavage des mains est obligatoire pour que les caractéristiques des revêtements restent inchangées.

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 recours à la garantie devront être accompagnés du ticket d'achat Service clientèle +39.030.7720.104 - Italie uniquement servizio.clienti@bialettigroup.com • Cette initiative est une valeur ajoutée par rapport aux droits du consommateur prévus par les lois en vigueur.

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

The manufacturer reserves the right to make aesthetical 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 técnica sin aviso previo.

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



BIALETTI
INDUSTRIE

www.aeternum.it



aeternum



aeternum.it

Via Fogliano 1 • 25030 Coccaglio (BS) • Italy

DEVELOPED AND DESIGNED IN ITALY
Made in China according to Bialetti's quality standards