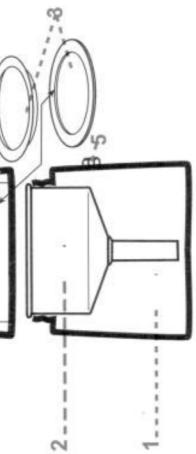




Elegance

## Linea Elegance

- La linea di caffettiere in acciaio inox firmata Bialetti. Il design è valorizzato dai riflessi creati dalla finitura lucida dell'acciaio che garantisce solidità e resistenza nel tempo.
- The Bialetti stainless steel coffee maker range. The design is enhanced by the reflections created by the shiny steel finish which guarantees hard-wearing sturdiness.



1 Caldaia, tank, chaudière, kessel, caldera, caldeira  
 2 Imbuto, funnel, entonnoir, filternäts, embudo, funil  
 3 Plastrina filtro, filter plate, filtre plat, filter, placa filtro, chapa filtro  
 4 Guarnizione, gasket, joint, dichtung, junta, guarnição  
 5 Colonna, columna, Säule, columna, coluna  
 6 Valvola di sicurezza, safety valve, segurança, sicherheitsventil, válvula de segurança, válvula de segurança  
 6 Raccoglitore, upper part, partie supérieure, aufsatz, parte superior, colector

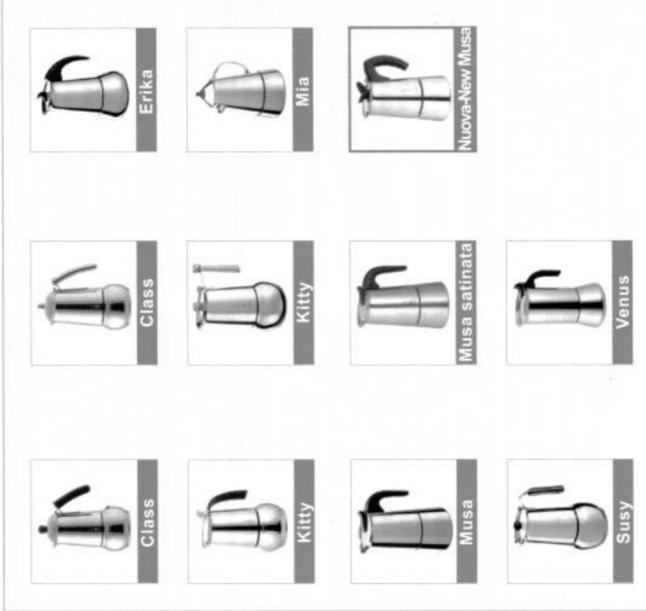
Fig.1

ISTRUZIONI D'USO  
 DIRECTIONS FOR USE  
 INSTRUCTIONS  
 GEBRAUCHSANWEISUNG  
 INSTRUCCIONES DE USO  
 INSTRUÇÕES

cod. 0101407



cod. 0101407



## Ricambi

Spare parts, pieces de rechange, bestandteile, repuestos, acessorios

Imbuto Funnel Entonnoir Filterreinsatz Embudo Funil	Guarnizione + Plastrina Rubber Seal + Filter Plate Garniture + Filtre Dichtung + Kleiner Filter Guarnição + Filtro Guanicação + Fitaqueta
--	--

Servizio consumatori  
 Numero Verde **800-014407**  
 Only for Italy

**BIALETTI INDUSTRIE**  
 Piazza Siro Collini  
 28887 Ormeigna (Vb) - Italy  
[www.bialettindustrie.it](http://www.bialettindustrie.it)

Quando utilizzate la vostra caffettiera su piastra ad induzione, si consiglia di iniziare con la piastra regolata sulla potenza massima. Ridurre poi a potenza medio-bassa quando il caffè comincia a riempire la parte superiore della caffettiera.

When using your coffee maker on an induction plate, we strongly recommend to start at high then to reduce to medium-low when the coffee begins to fill the upper part of the coffee maker.

Quand vous utilisez votre cafetière sur une plaque à induction, il est vivement conseillé de la mettre tout d'abord sur la plaque à puissance maxima. Ensuite, régler la plaque à la puissance moyenne-basse quand le café commence à remplir la partie supérieure de la cafetière.

Wenn Sie Ihren Espressomaschine auf einem Induktionsfeld benuetzen, empfehlen wir Ihnen, mit hoechster Heizleistung zu beginnen.

Sobald sich der obere Teil Ihres Espressomaschine mit Kaffee anzufuellen beginnt, reduzieren Sie auf mittlere Temperatur.

Cuando utilice su cafetera en una placa de inducción se aconseja empezar con la placa regulada a la máxima potencia. Después reducir a potencia media-baja, cuando el café empiece a llenar la parte superior de la cafetera.

**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 manche.
- 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 du feu.
- Veiller à rester dans la petite chaudière à le bout d'éviter le chauffage et la noirceur 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); qu'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.**