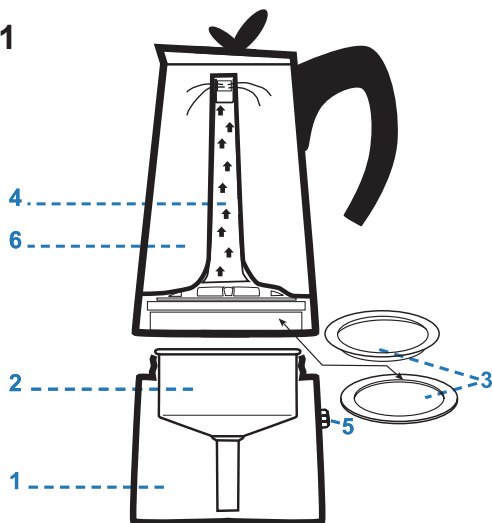


Fig.1



- 1 **Caldaia**, tank, chaudière, kessel, caldera, caldeira
- 2 **Imbuto**, funnel, entonnoir, filtereinsatz, embudo, funil
- 3 **Piastrina filtro**, filter plate, filtre plat, filter, placa-filtro, chapinha do filtro
- Guarnizione**, gasket, joint, dichtung, junta, guarnição
- 4 **Colonnina**, column, colonne, Säule, columna, coluna
- 5 **Valvola di sicurezza**, inspect valve, soupape de sûreté, sicheheitsventil, válvula de seguridad, válvula de segurança
- 6 **Raccogliitore**, upper part, partie supérieure, aufsatz, parte superior, colector

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.
- La ligne de cafetières en acier inox signée Bialetti. Le design est mis en valeur par les reflets créés par la finition brillante de l'acier, synonyme de solidité et de résistance dans le temps.
- Die espressokannen-Linie aus Edelstahl von Bialetti. Das Design wird von Reflexen unterstrichen, die durch das Glanzfinish des Edelstahls hervorgerufen werden, der für eine solide Konstruktion und dauerhafte Widerstandsfähigkeit steht.
- La línea de cafeteras de acero inoxidable con la firma de Bialetti. El diseño está puesto en valor por los reflejos creados por el acabado brillante del acero que es sinónimo de solidez y de resistencia en el tiempo.
- A linha de cafeteiras em aço inoxidável firmada Bialetti. O design é valorizado pelos reflexos criados pelo acabamento lúcido do aço que garante solidez e resistência no tempo.



Elegance







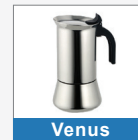
ISTRUZIONI D'USO
DIRECTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
ISTRUCCIONES DE USO
INSTRUÇÕES

Ricambi

spare parts, pièces de rechange, bestandteile, repuestos, acessórios

- Scegliete soltanto parti di ricambio originali e conformi al modello in uso.
- Decadimento di ogni garanzia in caso di sostituzione di parti o accessori con materiale non originale.
- Choice spare parts up to the model in use.
- The guarantee is no longer valid should any parts or accessories be replaced with other than original spare-parts.
- Choisissez toujours pièces de réchange conformes au model en usage.
- Toute garantie tombe en cas de remplacement de pièces ou d'accessoires par un matériel non original.
- Kaufen Sie nur Ersatzteile, die genau zum benutzten Modell passen.
- Die Garantie verfällt, falls Teile oder Zubehör nicht durch Originalersatzteile ersetzt werden.
- Utilice únicamente repuestos originales iguales al modelo que se posee.
- La garantía carece de validez en caso de sustitución de piezas o accesorios con materiales no originales.
- Assegure-se que as peças de reposição sejam iguais às originais.
- Perda de validade da garantia em caso de substituição de partes ou acessórios, com material não original.

 <p>Imbuto Funnel Entonnoir Filtereinsatz Embudo Funil</p>	
 <p>Guarnizione + Piastrina Rubber Seal + Filter Plate Garniture + Filtre Dichtung + Kleiner Filter Guarnición + Filtro Guarnição + Plaqueta</p>	



cod. 0101407



Servizio consumatori
Numero Verde
800-014407
Only for Italy

BIALETTI
INDUSTRIE

Via Fogliano, 1 • 25030 Coccaglio (Bs) • Italy

www.bialetti.it

ITA BIALETTI ELEGANCE è interamente realizzata in acciaio inossidabile. E' 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 raccogliore (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 raccogliore (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.

ENG BIALETTI ELEGANCE is made of stainless steel suitable for gas cooker, the electric plate and the pyroceram. First time you use it, wash carefully only with water and make some coffee to throw away. Check that the coffeepot is complete with safety valve, funnel, washer and filter plate (5-2-3), and that all of them are in the right place.

MAKING COFFEE

- Fill with cold water the little tank (1) without exceeding the hole of the safety valve (5).

- Insert the funnel shaped filter (2) in the little tank (1).

- Fill the filter (2) with ground coffee without pressing it and remove the coffee powder from the rim of the little tank (1).

- Screw strongly the top of the coffeepot (6) on the little tank (1) but don't prize on handle.

- Put the coffeepot on the source of heat; if it is a flame, avoid that it sticks out of the tank (1) edge.

- When the top of the coffeepot (6) is full of coffee take the coffeepot away from the source of heat.

- The exceeding water, that remains in the little tank has the purpose to avoid the overheating and the blackening of the steel.

SUGGESTIONS

- Don't use too fine ground coffee.

- We suggest to wash the coffeepot only

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 deteriora-mento vanno sostituiti.

- La caldaia (1) è stata studiata per essere utilizzata solo con acqua.

- Periodicamente pulire, 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.

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.

- Va rester dans le petite chaudière a 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 avant 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); qua d'ils sont usurés, il faut les remplacer.

- La petite chaudière (1) a été étudiée pour être utilisée seulement avec l'eau.

- Periodiquement 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 RATSCHLÄGE

- 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 schrauben Sie die beiden Teile nicht fest 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 könnten die Löcher der Filterplatte (3) verstopfen.

- Öffnen Sie die Kaffeemaschine erst, 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 UNREICHBAR 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 CAFÉ

- Llenar con agua fría la calderita (1) sin superar el nivel superior del orificio de la valvula 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 permanece en el fondo de la cafetera a fin de evitar que el acero se queme y ennegrezca.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- El café molido no debe ser demasiado fino.

- Aconsejamos lavar la cafetera sólo 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 si.

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, podrían obtener la lámina-filtro (3).

- No abrir la cafetera antes de que se haya enfriado.

- No toque 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.

POR BIALETTI ELEGANCE é inteiramente realizada em aço inoxidável. É adequada para gás, para placa elétrica e para vitrocerâmica. Antes de utilizá-la pela primeira vez, lave-a somente com água e faça alguns cafés sem tomá-los. Verifique se todos os componentes estão corretamente colocados: válvula de segurança, funil, borracha de vedação e filtro (5-2-3).

COMO PREPARAR O CAFÉ

- Encher a caldeira com água fria (1). É necessário que o nível da água, não supere o nível da válvula de segurança (5).

- Coloque o pó de café no funil (2) sem compactá-lo, tomando cuidado para não deixá-lo sobre as bordas da parte inferior (1).

- Enrosque a parte superior (6) à inferior (1) com força moderada. Evite fazer força sobre o cabo.

- Leve a cafeteira à fonte de calor. Mantenha a chama baixa, de maneira que não ultrapasse a base da cafeteira, para não queimar o cabo (1).

- Terminando de sair café pela coluna (4), retire a cafeteira da fonte de calor.

- Ficará na caldeira a água excedente: tem a finalidade de evitar o sobreaquecimento das paredes e o escurecimento do aço.

DICAS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO

- Não utilize café moído muito fino.

- 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).

- Deixe esfriar a cafeteira antes de abri-la.

- Não tocar a superfície quente da cafeteira mas utilizar a pega e a esfera.

- Controle periodicamente o funil, filtro a borracha (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.