



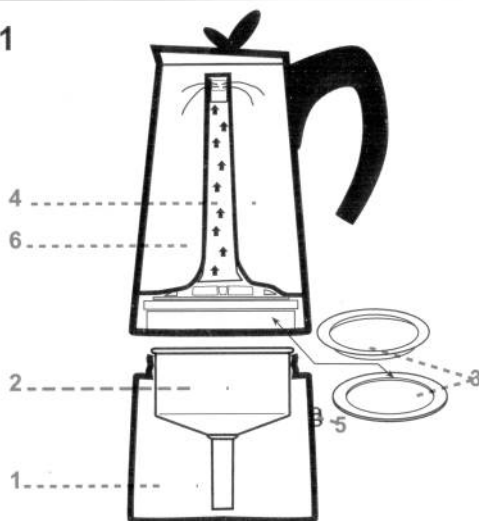
MARQUE: BIALETTI

REFERENCE: 4283 KITTY NERA INDU

CODIC: 1584618



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, sicheitsventil, válvula de seguridad, válvula de segurança
- 6 Raccogliitore, upper part, partie supérieure, aufsatz, parte superior, colector

Ricambi

spare parts, pieces de rechange, bestandteile, repuestos, accesorios

- 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 - The guarantee is no longer valid should any parts or accessories be replaced with other than original spare-parts.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 substitución 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.

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

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
 INSTRUCCIONES DE USO
 INSTRUÇÕES

cod. 0101407



Servizio consumatori
 Numero Verde
800-014407
 Only for Italy

BIALETTI
INDUSTRIE
 Piazza Siro Collini
 28887 Omegna (Vb) - Italy
www.bialettiindustrie.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** benutzen, empfehlen wir Ihnen, mit höchster Heizleistung zu beginnen. Sobald sich der obere Teil Ihres Espressomaschine mit Kaffee anzufüllen 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.
- Va rester dans la petite chaudière a le bout d'éviter le chauffage et la noirissement 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 refroidire.
- 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.