Via Fogliano 1
25030 Coccaglio (BS)
Italy
www.bialettigroup.it

Servizio consumatori (Italy only)
800-777104
SERVIZIO CONSUMATORI BIALETTI GROUP
www.bialettigroup.it/contatti

BIALETTI INDUSTRIE

IT - BIALETTI è leader da 80 anni sul mercato con la famosa MOKA EXPRESS. Grazie ai segreti di produzione, MOKA EXPRESS è insuperabile per ottenere il vero caffè all'italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI è originale solo se porta impresso l'Omino coi baffi. Esigetelo sempre.
Il TUTTOCREMA rappresenta il modo semplice e pratico per ottenere una soffice crema di latte; manico, pomolo e coperchio sono in materiale antiscottatura; il coperchio è dotato di frusta per il montaggio della crema.

EN - For 80 years, BIALETTI has been a leader in the market with its famous MOKA EXPRESS. Thanks to production secrets, MOKA EXPRESS is unbeatable if you want true Italian-style coffee. MOKA EXPRESS BIALETTI is only original if marked with the Little Moustached Man.
TUTTOCREMA is a simple and practical way to make soft milk cream. Handle, knob and lid are made of anti-singe material. The lid is equipped with a frothing whip for milk frothing.

FR - Depuis 80 ans BIALETTI est leader sur le marché avec la célèbre MOKA EXPRESS. Grâce aux secrets de production, MOKA EXPRESS est incomparable pour obtenir le véritable café à l'italienne. MOKA EXPRESS BIALETTI est original seulement s'il porte imprimé le Petit Homme moustachu. Il faut toujours d'exiger.
Le TUTTOCREMA représente la façon simple et pratique pour obtenir une crème de lait délicate ; le manche, le bouton et le couvercle sont en matériau anti-brûlure ; le couvercle est muni de fouet pour monter la crème.

IT - PRECAUZIONI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione del prodotto; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
• Prima di utilizzare il prodotto lavare con acqua e sapone.
• Non carbonizzare il contenuto, 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 una spugnetta in cellulosa naturale). Per macchie più resistenti si consiglia di riscaldare dell'aceto bianco pulendo poi normalmente il prodotto.
• Al fine di evitare ossidazioni è necessario asciugare bene tutti i componenti del TUTTOCREMA prima di riporre il prodotto.
• Non adatto alla conservazione degli alimenti e al frigorifero
• PER IL LAVAGGIO NON USARE PAGLIETTE O PRODOTTI ABRASIVI.
• TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

EN - PRECAUTIONS

Carefully read the precautions in these instructions, as they provide important information regarding safety, use and maintenance of the product. Keep this booklet for further reference.
• Wash the product with soap and water before use.
• Do not carbonise the contents. Should this happen, light colorations may occur. These do not compromise the functionality of the product, and in some cases they can be removed by immerging the product in hot soapy water and delicately rubbing the area with a soft sponge (a natural cellulose sponge is ideal). For resistant stains, it is advisable to use hot white vinegar to clean the product.
• To avoid oxidation, dry all TUTTOCREMA parts before storing it.
• Not suitable for storing food or to be used in the refrigerator.
• DO NOT CLEAN WITH STEEL SCRUBBERS OR ABRASIVE PRODUCTS.
• KEEP AWAY FROM THE REACH OF CHILDREN.

FR - PRÉCAUTIONS

Lire attentivement les mises en garde contenues dans les présentes consignes car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité, l'usage et l'entretien du produit ; conserver soigneusement ce livret pour pouvoir le consulter ultérieurement.
• Avant d'utiliser le produit le laver avec de l'eau et du savon.
• Ne pas carboniser le contenu, si ceci devait se produire, un léger coloris pourrait apparaitre. Ces traces ne compromettent pas les fonctions du produit et, dans certains cas, elles peuvent être éliminées en le plongeant dans l'eau chaude avec du détersif et en frictionnant délicatement avec une éponge souple (utiliser de préférence une petite éponge en cellulose naturelle). Pour les taches plus résistantes il est conseillé de réchauffer du vinaigre blanc et de nettoyer ensuite normalement le produit.
• Pour éviter les oxydations, bien sécher tous les éléments du TUTTOCREMA avant de ranger le produit.
• N'est pas indiqué pour conserver les aliments et pour le réfrigérateur
• POUR LE LAVAGE NE PAS UTILISER DE TAMPONS A RÉCURER OU DES PRODUITS ABRASIFS.
• ENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

DE - VORSICHTSMASSNAHMEN

Lesen Sie die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen aufmerksam durch, denn sie liefern wichtige Hinweise zur Sicherheit, Bedienung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, um später darin nachschlagen zu können.
• Vor dem Gebrauch das Gerät mit Wasser und Seife reinigen.
• Den Inhalt nicht anbrennen lassen, andernfalls könnten leichte Verfärbungen auftreten. Diese Spuren beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit des Geräts jedoch nicht und können in einigen Fällen beseitigt werden, dazu das Gerät in heißes Wasser mit Spülmittel tauchen und vorsichtig mit einem weichen Schwamm (am besten einem Spülschwamm aus natürlicher Cellulose) reiben. Bei hartnäckigen Flecken empfehlen wir, Weißweinessig zu erhitzen und danach das Gerät normal zu reinigen.
• Um Oxidation zu vermeiden, müssen alte Teile des TUTTOCREMA vor dem Wegräumen gut abgetrocknet werden.
• Nicht zur Aufbewahrung der Nahrungsmittel und nicht für den Kühlschrank geeignet.
• ZUR REINIGUNG KEINE STAHLWOLLE ODER SCHEUERMITTEL VERWENDEN.
• FÜR KINDER UNERREICHBAR AUFBEWAHREN

ES - PRECAUCIONES

Lea atentamente las advertencias de estas instrucciones ya que proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato; conserve con cuidado estas instrucciones para poderlas consultar cuando se requiera.
• Antes de utilizar el aparato lávelo con agua y jabón.
• No carbonice el contenido, si esto sucediera el aparato podría cambiar ligeramente de color. Estos cambios de color no comprometen la funcionalidad del aparato, en algunos casos los cambios de color pueden eliminarse sumergiéndolo en agua caliente con detergente y frotando delicadamente con una esponja suave (preferentemente una esponja de celulosa natural). En caso de manchas más resistentes se recomienda calentar vinagre blanco y limpiar normalmente el aparato.
• Para evitar la corrosión hay que secar bien todos los componentes del TUTTOCREMA antes de volver a montarlo.
• No apto para conservar alimentos ni para el refrigerador
• NO UTILICE ESTROPAJOS NI PRODUCTOS ABRASIVOS PARA SU LAVADO.
• MANTÉNGASE LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

IT - ISTRUZIONI D'USO

COME PREPARARE UN LATTE CREMOSO

• Versare il latte nel Tuttocrema fino ad un terzo della capacità del recipiente
• Mettere su una fonte di calore idonea: se si tratta di fiamma tenerla bassa in modo che non sporga dal bordo, se si tratta di piastra elettrica o vetroceramica tenere una regolazione media e posizionare il prodotto su di un induttore idoneo alle dimensioni del fondo.
• Quando il latte è caldo, togliere il Tuttocrema dalla fonte di calore e riporlo su una superficie liscia, non scivolosa e resistente al calore. Per movimentare il prodotto, afferrarlo dal manico, poiché il corpo del recipiente può scottare. Utilizzare apposite presine per non scottarsi.
• Inserire il coperchio, evitando di immergere con forza la frusta schiumante, e agitare con decisione il pomolo dall'alto al basso per ottenere la schiuma desiderata. Durante questa operazione, afferrare saldamente il manico per garantire la stabilità del prodotto; anche in questa fase utilizzare apposite presine. ATTENZIONE: non utilizzare una forza eccessiva nel montare il latte: il liquido caldo potrebbe fuoriuscire dal contenitore.
• Grazie al doppio disco della frusta il tempo di preparazione è molto breve: 10 secondi sono abbastanza per creare una buona crema di latte.
• Se si aspetta ancora per qualche secondo prima di versare il latte la crema diventerà più compatta, mentre se si continua ad agitare la frusta tutto il latte diventerà crema.
• Togliere la frusta dal recipiente e versare la crema desiderata nella tazza o bicchiere aiutandosi con un cucchiaio per mantenere il corpo della crema.

CONSIGLI

• Non surriscaldare il recipiente vuoto e vigilare la cottura.
• Durante l'utilizzo sulla fonte di calore non lasciare la frusta schiumante all'interno del recipiente.
• Lasciare che il prodotto si raffreddi prima di lavarlo. Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi o prodotti chimici aggressivi.
• Pulire la frusta schiumante dopo ogni uso.

tuttocrema

BIALETTI

ISTRUZIONI D'USO
DIRECTIONS FOR USE
INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
ISTRUCCIONES DE USO
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

since 1919

DE - BIALETTI ist seit 80 Jahren Marktleader mit seinem berühmten Espressokocher MOKA EXPRESS. Dank der Produktionsgeheimnisse ist MOKA EXPRESS unübertrefflich, um einen echt italienischen Kaffee zu erhalten. MOKA EXPRESS BIALETTI ist nur dann original, wenn das Männchen mit dem Schnurrbart eingeprägt ist. Verlangen Sie es immer.
TUTTOCREMA ist die einfache und praktische Art, eine feine, seidige Milchcreme zu erhalten. Griff, Knopf und Deckel sind aus hitzeabweisendem Material; der Deckel ist mit einem Rührstab zum Aufschäumen der Milch ausgestattet.

ES - BIALETTI desde hace 80 años es líder del mercado con su famosa MOKA EXPRESS. Gracias a sus secretos de fabricación, MOKA EXPRESS es insuperable para obtener un verdadero café a la italiana. MOKA EXPRESS BIALETTI es únicamente la original si lleva impreso el símbolo del hombre con bigote. Exíjalo siempre.
TUTTOCREMA es la manera fácil y práctica de obtener una suave crema de leche; el mango, el pomo y la tapa son de material antiquemaduras; la tapa dispone de una varilla para montar la crema.

RU - В течение 80 лет BIALETTI неизменно лидирует в производстве гейзерных кофеварок «MOKA EXPRESS», этой компании хорошо известны все секреты настоящего итальянского кофе. Отличить оригинальную кофеварку «MOKA EXPRESS» BIALETTI легко: на ней всегда будет изображен человечек с усами. Остерегайтесь подделок.
Простой в использовании френч-пресс «TUTTOCREMA» (ТУТТОКРЕМА) поможет вам быстро и легко взбить молоко в пышную пену. Ручка и крышка не нагреваются; в крышку вмонтирован стержень с венчиком.

RU - ПРАВИЛА УХОДА

Внимательно прочитайте данную инструкцию: в ней рассказано, как правильно и безопасно пользоваться френч-прессом, как его мыть и чистить. Храните листок с инструкциями в течение всего срока эксплуатации изделия.
• Перед первым использованием вымойте все части пресса водой с моющим веществом.
• Не перегревайте сильно изделие, иначе цвет его покрытия нарушится: на нем могут появиться радужные пятна. В некоторых случаях их можно оттереть, положив стакан в горячую воду с моющим средством и слегка потерев пятна мягкой губкой (лучше из натуральной целлюлозы). Более стойкие пятна оттирают нагретым белым винным уксусом и потом моют как обычно. В любом случае появившиеся пятна никак не влияют на нормальную работу изделия.
• Чтобы не появлялось ржавых пятен, после мытья насухо вытирайте все металлические поверхности френч-пресса «TUTTOCREMA».
• Не используйте емкость для хранения пищевых продуктов, в том числе в холодильнике.
• ДЛЯ МЫТЬЯ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ ВЕЩЕСТВА ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ.
• ХРАНИТЕ В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ.
• Per favorire una maggiore durata nel tempo, riporre il prodotto con cura, evitando di arrecare urti o graffi al rivestimento interno.

GARANZIA

Il prodotto è garantito per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto, alle condizioni di funzionamento del presente foglio di istruzioni. In caso di richiesta di assistenza, per far valere la garanzia, è necessario contattare il venditore o Bialetti Industrie Spa e mostrare la prova di acquisto, o un documento equivalente, che riporti gli estremi di identificazione del rivenditore e della data d'acquisto.
La garanzia non copre:
• I componenti sostituibili (frusta schiumante e manico) se non per difetti originari.
• Guasti e/o difetti causati da un uso improprio o non conforme alle istruzioni.
• Guasti e/o difetti causati dall'utilizzo di ricambi non originali.
• Danni dovuti a urti, cadute e depositi di calcare.

EN - INSTRUCTIONS OF USE

HOW TO MAKE CREAMY MILK

• Fill one third of the Tuttocrema with milk.
• Place the Tuttocrema on a suitable source of heat: if using gas hobs, keep the heat low, so that the flame does not protrude from the Tuttocrema. If you are using an electric or glass ceramic hobs, adjust the heat to medium and place the product on a hob suitable for the dimensions of the bottom of the Tuttocrema.
• Once the milk is hot, remove the Tuttocrema from the source of heat and place it on a smooth, non-slippery surface that is resistant to heat. Use the handles, as the body of the container can burn you. Use pot holders to prevent burns.
• Cover the Tuttocrema with the lid. Be careful not to immerse the frothing whip too hard. Press the knob down repeatedly until the desired amount of froth is obtained. During this operation, hold the handle firmly to make sure the product is stable; use pot holders to avoid burns. WARNING: Do not use excessive strength to froth the milk, as the hot liquid may be projected out of the container.
• Thanks to the double disk of the whip, frothing your milk is a quick operation: in only 10 seconds you will have a good milk cream.
• Wait a few seconds before pouring the milk if you want a more compact cream. Continue frothing if you want to turn the milk into cream.
• Remove the whip from the container and pour the desired cream in a cup or glass. Use a spoon in order to preserve the body of the cream.

TIPS

• Do not overheat the empty container and keep it under surveillance during heating up.
• When using the product on a stove, do not leave the frothing whip inside the container.
• Allow the product to cool down before washing it. Do not use abrasive or aggressive chemical products to clean it.
• Clean the frothing whip after each use.
• To make sure the product lasts longer, store it carefully, avoiding impacts or scratches on the outer surface.

WARRANTY

This product is guaranteed for 24 months following the date of purchase, under the conditions of use described in this instructions sheet. Should you require assistance covered by the warranty, please contact your seller or Bialetti Industrie S.p.a. and display your proof of purchase or an equivalent document that includes the identification information of the seller and the date of purchase.
The warranty does not cover:
• Replaceable parts (frothing whip and handle), unless a manufacturing defect is detected.
• Faults and/or defects caused by improper use or not in accordance with the instructions of use.
• Faults and/or defects caused by the use of non-original spare parts.
• Damages caused by impact, falls or lime deposits.

FR - CONSIGNES D'USAGE

COMMENT PRÉPARER UN LAIT CRÉMEUX

• Verser le lait dans le Tuttocrema jusqu'à un tiers de la capacité du récipient
• Mettre sur une source de chaleur appropriée: s'il s'agit de flamme, la tenir basse de manière qu'elle ne dépasse pas du bord, s'il s'agit d'une plaque électrique ou en verre céramique, tenir un réglage moyen et positionner le produit sur un source de chaleur approprié aux dimensions du fond.
• Quand le lait est chaud, enlever le Tuttocrema de la source de chaleur et le remettre sur une surface lisse, non glissante et résistante à la chaleur. Pour déplacer le produit, le saisir par le manche, car le corps du récipient peut brûler. Utiliser des maniques pour ne pas se brûler.
• Insérer le couvercle, en évitant de plonger brusquement avec le fouet à mousse, et agiter le pommeau de haut en bas pour obtenir la mousse désirée. Durant cette opération, saisir le manche pour garantir la stabilité du produit ; dans cette phase également utiliser des maniques. ATTENTION: ne pas trop forcer pour monter le lait : le liquide chaud pourrait sortir du récipient.
• Grâce au double disque du fouet le temps de préparation est très bref: 10 secondes suffisent à créer une bonne crème de lait.
• Si on attend encore quelques secondes avant de verser le lait, la crème deviendra plus compacte, mais si l'on continue à agiter le fouet, tout le lait deviendra de la crème.
• Enlever le fouet du récipient et verser la crème désirée dans la tasse ou dans le verre en s'aidant d'une cuiller pour maintenir le corps de la crème.

CONSEILS

• Ne pas surchauffer le récipient vide et surveiller la cuisson.
• Durant l'utilisation sur la source de chaleur ne pas laisser le fouet à mousse dans le récipient.
• Laisser que le produit refroidisse avant de le laver. Pour le nettoyage ne pas utiliser de produits abrasifs ou de produits chimiques agressifs.
• Nettoyer le fouet à mousse après l'emploi.
• Pour favoriser une plus grande durée dans le temps, ranger le produit soigneusement, en évitant les chocs et les rayures au revêtement interne.

GARANTIE

Le produit est garanti pendant une période de 24 mois à compter de la date d'achat, selon les conditions de fonctionnement de ce feuillet d'instructions. En cas de demande d'assistance, pour faire valoir la garantie, contacter le vendeur ou Bialetti Industrie Spa et montrer la preuve d'achat, ou un document équivalent, qui mentionne les données d'identification du revendeur et de la date de l'achat.
La garantie ne couvre pas :
• Les pièces remplaçables (fouet à mousse et manche) sauf pour des défauts de fabrique.
• Pannes et/ou défauts provoqués par un usage impropre ou non conforme aux consignes.
• Pannes et/ou défaut provoqués par l'utilisation de pièces de rechange non originales.
• Dommages provoqués par des chocs, des chutes et des dépôts de calcaire.

DE - GEBRAUCHSANWEISUNG

WIE SIE EINE CREMIGE MILCH ZUBEREITEN

• Den Tuttocrema bis zu einem Drittel seines Fassungsvermögens mit Milch füllen.
• Auf eine geeignete Wärmequelle stellen: Wenn es sich um eine Flamme handelt, diese niedrig stellen, sodass sie nicht über den Rand hinausreicht; bei einer elektrischen Kochplatte oder einem Glaskeramik-Kochfeld auf mittlere Hitze einstellen, die für die Größe des Bodens geeignet ist.
• Wenn die Milch heiß ist, den Tuttocrema vom Herd nehmen und auf eine glatte, rutschfeste und hitzebeständige Fläche stellen. Zur Handhabung das Gerät am Griff anfassen, da der Körper des Behälters heiß sein kann. Topflappen benutzen, um Verbrennungen zu vermeiden.
• Den Deckel einsetzen, dabei den Aufschäumstab nicht mit Gewalt eintauchen. Den Knopf kräftig auf und ab bewegen, um den gewünschten Milchschaum zu erhalten. Während dieses Vorgangs fest am Griff fassen, um die Stabilität des Geräts zu gewährleisten. Auch in dieser Phase Topflappen benutzen. ACHTUNG: Beim Aufschäumen der Milch keine übermäßige Kraft anwenden, sonst könnte die heiße Flüssigkeit aus dem Behälter austreten.
• Dank der Doppelscheibe des Aufschäumstabs ist die Zubereitungszeit sehr kurz: 10 Sekunden genügen, um eine gute Milchcreme herzustellen.
• Wenn Sie noch ein paar Sekunden warten, bevor Sie die Milch eingießen, wird die Creme fester, wenn Sie dagegen weiter schlagen, wird die ganze Milch zu Creme.
• Den Aufschäumstab aus dem Behälter nehmen und die gewünschte Creme in die Tasse oder das Glas gießen, dabei einen Löffel zu Hilfe nehmen, um die Konsistenz der Creme beizubehalten.

RATSCHLÄGE

• Den leeren Behälter nicht überhitzen und den Kochvorgang überwachen.
• Während des Gebrauchs auf der Wärmequelle den Aufschäumstab nicht im Innern des Behälters lassen.
• Das Gerät vor dem Abwaschen abkühlen lassen. Zur Reinigung keine Scheuermittel oder aggressiven Chemikalien verwenden.
• Den Aufschäumstab nach jedem Gebrauch reinigen.
• Um eine längere Haltbarkeit zu erzielen, das Gerät sorgfältig aufbewahren und Stöße oder Kratzer an der Innenbeschichtung vermeiden.

GARANTIE

Die Garantiezeit für das Gerät beträgt 24 Monate ab Kaufdatum bei in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Betriebsbedingungen. Im Falle einer Kundendienstanforderung müssen Sie sich zur Inanspruchnahme der Garantie an den Händler oder an Bialetti Industrie Spa wenden und den Kaufbeleg oder einen gleichwertigen Beleg vorweisen, auf dem die Kenndaten des Händlers und das Kaufdatum angegeben sind.
Durch die Garantie nicht gedeckt sind:
• Die auswechselbaren Teile (Aufschäumstab und Griff), es sei denn aufgrund ursprünglicher Defekte.
• Störungen bzw. Defekte, die durch missbräuchliche Verwendung oder nicht den Anweisungen entsprechenden Gebrauch entstehen.
• Störungen bzw. Defekte, die durch die Verwendung nicht originaler Ersatzteile entstehen.
• Schäden infolge von Stößen, Herabfallen oder Kalkablagerungen.

ES - INSTRUCCIONES DE USO

CÓMO PREPARAR LECHE CREMOSA

• Vierta la leche en el Tuttocrema hasta alcanzar un tercio de la capacidad del recipiente.
• Colóquelo sobre una fuente de calor adecuada: en caso de llama manténgala baja sin sobresalir del borde, en caso de placa eléctrica o vItrocerámica regule a intensidad media y coloque el aparato sobre un inductor adecuado para las dimensiones del fondo.
• Cuando la leche esté caliente, retire el Tuttocrema de la fuente de calor y colóquelo sobre una superficie lisa, no resbaladiza, y resistente al calor. Cuando agarre el aparato sujételo por el mango, pues el cuerpo del recipiente podría producir quemaduras. Utilice manoplas adecuadas para evitar quemaduras.
• Coloque la tapa, sin sumergir con fuerza la varilla de montar, y agite con decisión el pomo desde arriba a abajo para obtener la espuma que desee. Durante esta operación, sujete firmemente el mango para asegurar la estabilidad del aparato; utilice manoplas también en esta fase. CUIDADO: no emplee una fuerza excesiva cuando monte la leche pues el líquido caliente podría rebosar del recipiente.
• Gracias al doble disco de la varilla el tiempo de preparación es muy corto: 10 segundos son suficientes para hacer una buena crema de leche.
• Si antes de verter la leche se espera unos segundos más, la crema será más compacta, mientras que si se continúa agitando la varilla toda la leche se convertirá en crema.
• Retire del recipiente la varilla y vierta la crema que desee en una taza o un vaso ayudándose con una cuchara para mantener el cuerpo de la crema.

CONSEJOS

• No caliente el recipiente vacío y vigile la cocción.
• Cuando utilice la fuente de calor no deje la varilla de montar dentro del recipiente.
• Deje que el aparato se enfríe antes de lavarlo. Para limpiarlo no utilice productos abrasivos ni productos químicos agresivos.
• Limpie la varilla de montar después de cada uso.
• Para alargar su duración, manipule el aparato con cuidado, sin propinarle golpes ni rayar el revestimiento interno.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado por un periodo de 24 meses desde su fecha de compra, siempre que se cumplan las condiciones de funcionamiento descritas en la presente hoja de instrucciones. En caso de solicitar asistencia técnica, para utilizar la garantía debe contactarse con el vendedor o con Bialetti Industrie Spa y exhibir el comprobante de compra, o un documento equivalente, donde estén indicados los datos de identificación del distribuidor y la fecha de compra.
La garantía no cubre:
• Los componentes sustituibles (varilla de montar y mango) excepto en caso de defectos originales.
• Averías y/o defectos debidos a uso inapropiado o no conforme con las instrucciones.
• Averías y/o defectos debidos a uso de repuestos no originales.
• Daños provocados por golpes, caídas o depósitos de cal.

RU - КАК ВСПЕНИТЬ МОЛОКО

• Налейте во френч-пресс «Tuttocrema» молока на треть его высоты.
• Начните его нагревать: пламя газовой плиты не должно выходить за дно стакана; электрическую или стеклокерамическую плиту отрегулируйте на среднюю температуру; диаметр конфорки должен быть не больше диаметра днища стакана.
• Как только молоко достаточно нагреется, снимите стакан с конфорки и поставьте его на ровную, нескользкую поверхность, устойчивую к повышенной температуре. Рабочий стакан будет горячим, во избежание ожога беритесь за ручку. Пользуйтесь прихватками.
• Аккуратно закройте рабочий стакан крышкой так, чтобы венчик погрузился в молоко без лишнего нажима. Держась за ручку, быстро двигайте стержень с венчиком сверху вниз, взбивая молоко до пены нужной плотности. Во время работы крепко держите стакан за крышку и ручку; пользуйтесь прихватками. ВНИМАНИЕ: не работайте венчиком слишком резко, иначе горячее молоко выплеснется из стакана и обожжет вас.
• Венчик имеет двойной диск и взбивает молоко очень быстро: для получения хорошей пены бывает достаточно 10 секунд.
• Если перед наливанием молока подождать еще несколько секунд, то взбитая пена станет еще плотнее, а если работать венчиком и одновременно лить горячее молоко, то вспенится всё молоко.
• Вынуть венчик; чтобы пена не потеряла свою плотность, ложкой аккуратно переложить ее в чашку или бокал.

СОВЕТЫ

• Не перегревайте пустой пресс и не оставляйте его без присмотра во время нагревания.
• Не оставляйте венчик для взбивания внутри пресса во время нагревания.
• Перед мытьем остудите стакан, венчик и крышку. Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства.
• Мойте венчик после каждого использования.
• Обращайтесь с изделием аккуратно, берегите от ударов и царапин на защитном покрытии.

ГАРАНТИЯ

Гарантийный срок изделия 24 месяца с даты покупки при соблюдении правил эксплуатации, указанных в инструкции по использованию. При обнаружении неисправностей в гарантийный период обращайтесь к продавцу или в Bialetti Industrie Spa, предъявив кассовый чек или иной документ, где указаны данные продавца и дата покупки.
Гарантия не распространяется на следующие случаи:
• Съемные части (ручка и венчик для взбивания), если они не имеют заводского брака.
• Неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией или использованием изделия не по назначению.
• Неисправности, вызванные запасными частями не от производителя.
• Повреждения от ударов, падения и скопления накипи.