

IT

IMPORTANTE: LEGGERE ATTENTAMENTE PRIMA DI OGNI UTILIZZO, CONSERVARE CON CURA QUESTO LIBRETTO PER OGNI ULTERIORE CONSULENTAZIONE.

AVVERTENZE D'USO

- Le presenti istruzioni vanno considerate come parte integrante del prodotto e, per l'intera durata del prodotto, devono essere conservate ed essere disponibili. La documentazione deve essere consegnata a tutti i successivi proprietari del prodotto.
- Attenzione: questa caffettiera necessita di una fonte di calore per il proprio funzionamento e sviluppa all'interno pressione. L'ignoranza delle istruzioni d'uso può causare scottature o condurre allo scoppio della caffettiera.
- Non tentare altri liquidi nella caldaia o nel raccoglitore: la caffettiera è completa di tutti i suoi componenti e che valvola, imbuto, guarnizione e piastrina filtro sono integri e nella loro esatta posizione come in figura. In caso di dubbi rivolgersi al negoziante o al produttore.
- Rimuovere gli imballaggi della caffettiera e ogni avvertenza all'interno di essa, prima dell'utilizzo.
- Questo prodotto non è inteso per essere utilizzato da persone (mentali i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o senza esperienza e istruzioni tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Utilizzare la caffettiera per il fine per il quale è stata progettata; il prodotto deve essere utilizzato solo a uso domestico.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non toccare le superfici calde della caffettiera: le superfici sono soggette a riscaldarsi, utilizzare manico e pomolo per maneggiare la caffettiera.
- Non utilizzare la caffettiera senza acqua nella caldaia.
- Non tentare altri liquidi nella caldaia o nel raccoglitore: la caffettiera deve funzionare solo con acqua.
- La presente caffettiera è destinata a essere utilizzata esclusivamente solo con acqua e caffè macinato per Moka per uso domestico; non utilizzare altri prodotti (es. orzo, cacao, estratti del caffè, la CAFFE' PER PERCOLATORI O PER MACCHINE ESPRESSO ...).
- Accertarsi che il getto di vapore sia orientato lontano dall'utilizzatore, assicurandosi che la valvola di sicurezza non sia orientata verso l'utilizzatore.
- Non tentare altri liquidi nella caldaia o nel raccoglitore: la caffettiera deve funzionare solo con acqua.
- Assicurarsi che la caffettiera sia chiusa accuratamente prima dell'uso.
- Quando si utilizza una fonte di calore a gas, la fiamma non deve sporgere oltre la caldaia.
- In caso di piastra ad induzione/elettrica/vitroceraamica non utilizzare mai l'intensità massima, ma mantenere una regolazione medio.
- In caso di piastra ad induzione/elettrica/vitroceraamica non utilizzare mai l'intensità massima, ma mantenere una regolazione medio.
- Dopo l'uso, non aprire la caffettiera prima che la stessa non si sia raffreddata.
- Dopo l'uso riponete la caffettiera solo su superfici idonee: la base della caffettiera raggiunge temperature elevate non idonee per lasciarla a contatto con superfici infiammabili e/o che si potrebbero deteriorare con il calore.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali Bialetti del modello.
- Al termine dell'erogazione è possibile avere un residuo di acqua in caldaia. Tale residuo contribuisce ad evitare che la superficie della caldaia possa venire variazioni di colore in caso in cui la caffettiera venga lasciata sulla fonte di calore per un tempo prolungato una volta terminata l'erogazione.

CONSIGLI

- Per l'utilizzo sull'induzione verificare la compatibilità del diametro della caldaia della caffettiera con le caratteristiche tecniche del piano cottura.
- La prima volta che usate la caffettiera, lavatela bene, solo con acqua ed effettuare un primo utilizzo solo l'acqua senza mettere il caffè.
- Fare almeno 3 caffè a perdere (da non consumare) seguendo le istruzioni sotto riportate.
- Non consumare le prime 3 erogazioni di caffè in quanto necessarie per esaltare al meglio l'aroma del caffè.
- Assicarsi che la valvola di sicurezza non sia orientata verso l'utilizzatore.
- Lavare solo a mano, senza utilizzo di detersivi e spugne abrasive, per mantenere inalterate le sue qualità nel tempo.
- Usare caffè macinato per Moka, ovvero con una macinatura adeguata e non usare caffè con macinatura fine.
- Non pressare mai il caffè nell'imbuto.
- Mescolare il caffè a termine erogazione e prima di versarlo nelle tazze.
- Riporre ogni parte della caffettiera completamente asciutta nella scatola.
- Sostituire la guarnizione se è usurata, si raccomanda comunque di sostituirla almeno una volta l'anno.
- Non sbattere l'imbuto per far uscire il caffè potrebbe rovinarsi od ovalizzarsi impendendo una buona tenuta.

COME PREPARARE IL CAFFÈ

- Riempiere la caldaia (7) con acqua fredda fino al bordo inferiore della valvola di sicurezza (8) fig. (A).
- Inserire il filtro ad imbuto (6) nella caldaia (7) fig. (B).
- Insistere il filtro ad imbuto (6) con caffè macinato per Moka senza premerlo, avendo cura di non lasciare polvere di caffè sul bordo della caffettiera fig. (C).
- Avvitare il raccoglitore (3) alla caldaia (7) e chiudere con forza, ma senza esagerare, evitando di fare leva sul manico (2) fig. (D).
- Mettere la caffettiera sulla fonte di calore: se si tratta di fiamma tenerla bassa in modo che non sporga dal bordo della caffettiera. In caso di piastra ad induzione/elettrica/vitroceraamica; non utilizzare l'intensità massima fig. (E).
- Quando il filtro ad imbuto (6) si è rimosso, tagliare la caffettiera dalla fonte di calore e versare.

LA VALVOLA DI SICUREZZA BIALETTI (8)

La valvola Bialetti è stata brevettata e studiata per garantire l'utilizzo della caffettiera in totale sicurezza.

L'utilizzo delle caffettiere con acqua potabile può comportare il rischio che si creino depositi di calcare nel foro della valvola con il pericolo di ostruzione della stessa. Per evitare ostruzioni di calcare è sufficiente muovere il pistone che fuoriesce dalla valvola lungo il suo asse durante le normali operazioni di lavaggio fig. (F). Si consiglia di ripetere questa operazione periodicamente in modo di assicurarsi il suo corretto funzionamento. La valvola di sicurezza rappresenta un elemento di protezione e dovrebbe intervenire solo in condizioni di funzionamento o utilizzo anomalo della caffettiera.

FAQ

- La valvola di sicurezza sfiata:**
Verificare di aver usato caffè macinato per moka.
Verificare di non averlo pressato nell'imbuto.
Verificare di non aver messo troppa acqua in caldaia.
- Se la piastra ad induzione non funziona, verificare di non avere usato una potenza elevata o la funzione boost.** Se il fenomeno permane può essere sintomo di un non corretto funzionamento e non utilizzare il prodotto rivolgendosi al venditore.
- La caffettiera perde acqua:**
Controllare di aver chiuso con forza la caffettiera.
Controllare l'usura della guarnizione e nel caso sostituirla.
Verificare di non aver lasciato residui di polvere di caffè sul bordo della caldaia.
- La caffettiera non eroga il caffè:**
Verificare la presenza di tutti i componenti.
Controllare di aver chiuso con forza la caffettiera.
Verificare che non ci siano perdite d'acqua.
- Il caffè è freddo/tropo caldo:**
Controllare il corretto livello di acqua che deve essere a livello del bordo inferiore della valvola.
- La caldaia ha variato di colore:**
La caffettiera è rimasta per un tempo prolungato sulla fonte di calore. Questo non compromette tuttavia l'utilizzo del prodotto.

La caffettiera non si attiva sul piano ad induzione:
Per l'utilizzo sull'induzione verificare la compatibilità del diametro della caldaia della caffettiera con le caratteristiche tecniche del piano cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione, attendere che il prodotto si sia raffreddato.
 - Si consiglia una periodica pulizia della caffettiera in tutte le sue parti, in compresa la colonna di erogazione che deve risultare libera da ostruzioni di polvere di caffè.
 - Lavare dopo ogni utilizzo con acqua tiepida senza usare detersivi e/o materiali abrasivi (il prodotto NON è idoneo al lavaggio in lavastoviglie).
 - Conservare il prodotto perfettamente asciutto in ogni sua parte e non chiuso in modo di evitare possibili formazioni di macchie/ossidazioni.
- Eseguire periodicamente l'operazione di decalcificazione:**
- Riempiere la caldaia (7) con acqua fino a livello fig. (A).
 - Aggiungere due cucchiaini di acido citrico o di aceto;
 - Riniscare il prodotto e, senza mettere la polvere di caffè, eseguire un'erogazione.
 - Buttare la soluzione ottenuta.
 - Lavare la caffettiera con acqua corrente e procedere con la preparazione del caffè.
 - Controllare periodicamente che la piastrina filtro (4) abbia i fori liberi, se del caso provvedere a liberare i fori tramite uno spazzolino con setole delicate o tramite la punta di un ago.
 - Controllare periodicamente i componenti interni e, in caso di usura o danneggiamento, provvedere alla loro sostituzione secondo le istruzioni originali Bialetti o conformi al modello in uso.
 - Sostituire la guarnizione (5) se è usurata, si raccomanda comunque di sostituirla almeno una volta l'anno.

SMALTIMENTO

- Il prodotto, alla fine della propria vita utile deve essere smaltito in un centro di raccolta differenziata.
- L'adeguata raccolta differenziata e il corretto smaltimento contribuiscono ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
- Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negoziante in cui è stato effettuato l'acquisto.

EN

IMPORTANT: READ THIS MANUAL THOROUGHLY BEFORE EACH USE AND KEEP IT WITH CARE FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- These Instructions are an integral part of the product and, throughout the entire life of the product, must be kept and available. The documentation should be given to the subsequent owners of the product.
- Attention: this coffee maker requires a heat source for its operation and develops pressure inside. Failure to comply with the instructions may cause the risk of burn or the coffee maker burst.
- Before each use, make sure the coffee maker is not damaged and is complete with all its parts. Furthermore, check the valve, the funnel, the gasket, and the filter plate are intact and properly positioned, as shown on the figure. In case of doubts, contact the dealer or the manufacturer.
- Remove the packaging materials of the coffee maker and any warning inside it before use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge. Keep out of reach of children.
- Use the coffee maker for the purpose that it was designed for. The product is intended for household use only.
- Do not leave the appliance unattended while turned on.
- Do not touch the hot surface of the coffee maker. The surfaces get hot, therefore use the handle and the knob to move the coffee maker.
- Never use the coffee maker without water in the heater.
- Never use other liquids in the heater or the upper part, the coffee maker is intended to be used with water only.
- The coffee maker is designed to be used only with water and ground coffee for Moka for household use.
- Do not use other products (e.g. barley, cocoa, coffee extracts, tea, COFFEE FOR PERCOLATING FILTERS OR ESPRESSO MACHINES, etc.).
- Make sure the steam jet is oriented far from the user, by ensuring the safety valve is not oriented towards the user.
- Do not leave the coffee maker on the heat source for too long to prevent any change in colour.
- Make sure the coffee maker is properly closed before use.
- When using a gas heat source, the flame must not go beyond the rim of the heater.
- In case of induction/electric/ceramic glass plate, never use the highest heat, but maintain a medium setting. In case of induction plate, never use the boost function.
- Never use the coffee maker in the oven or in a microwave.
- Do not open or close the coffee maker using the handle.
- During use, close the lid of the coffee maker.
- In case of malfunctioning, do not use the product and contact the dealer or the manufacturer.
- After use, allow the coffee maker to cool down before opening it.
- After use, place the coffee maker on suitable surfaces, as its base reaches high temperatures. Do not store it in contact with flammable substances that might deteriorate with the heat.
- Choose only original Bialetti spare parts suitable for the model used.
- At the end of dispensing there might be some water in the heater. Such residue heats and possible changes in colour of the heater surface in case the coffee maker is left on the heat source for a prolonged period of time after dispensing.

TIPS

- For the use on induction, check the compatibility of the diameter of the coffee maker heater with the technical features of the hob.
- When using the coffee maker for the first time, wash it carefully with water and fill it only with water without coffee.
- Make at least 3 cups of coffee, discarding them (do not drink them), following the instructions below.
- Do not drink the first 3 dispensing operations of coffee as they are necessary for enhancing the aroma of coffee at best.
- Make sure the safety valve is not oriented towards the user.
- Hand wash only without using detergents and abrasive sponges to preserve its features over the time.
- Use ground coffee for Moka, that is with a suitable grinding, and never use fine grinding coffee.
- Never press coffee into the funnel.
- Use coffee at the end of dispensing and before pouring it into the cups.
- Store each part of the coffee maker completely dry and without closing it.
- Replace the gasket, if worn. It is recommended to replace it at least once a year anyway.
- Do not beat the funnel to remove the coffee, as it might get damaged or ovalized, jeopardizing a proper sealing.

MAKING COFFEE

- Fill the heater (7) with cold water up to the lower edge of the safety valve (8) fig. (A).
- Insert the funnel filter (6) into the heater (7) fig. (B).
- Fill the funnel filter (6) with ground coffee for Moka, without pressing it down, taking care not to leave coffee powder on the edge of the coffee maker fig. (C).
- Screw the upper part (3) on the heater (7) and tighten well, without pressing too much and avoiding to force the handle (2) fig. (D).
- Put the coffee maker on the heat source. In case of flame, keep it low as the flame does not go beyond the rim of the coffee unit. In case of induction/electric/ceramic glass plate, do not use the highest heat fig. (E).
- When the upper unit (3) is full of coffee, remove the coffee maker from the heat source and pour.

BIALETTI INSPECTION SAFETY VALVE (8)

The Bialetti valve has been patented and designed to guarantee the use of the coffee maker in complete safety.

Using the coffee maker with drinking water might entail the risk of formation of lime scale in the hole of the valve, causing its clogging. To avoid this risk, just move the small piston coming out of the valve along its axis during the normal washing operations, Fig. (F). It is advisable to carry out this inspection periodically to ensure its proper operation. The safety valve is a protective element and should intervene only in conditions of abnormal operation or use of the coffee maker.

FAQ

- The safety valve vents:**
Make sure coffee used is ground coffee for Moka.
Make sure it is not pressed into the funnel.
Make sure there is not too much water in the heater.
When using the induction plate, check whether a too high power or the boost function have been used. If the phenomenon still remains, it could signal a malfunctioning, therefore do not use the product and contact the dealer.
- The coffee maker leaks water:**
Check proper tightening of the coffee maker.
Check the gasket for wear and replace, if necessary.
Make sure there is no coffee powder residues on the edge of the heater.
- The coffee maker does not dispense coffee:**
Check the presence of all parts.
Check proper tightening of the coffee maker.
Check the coffee maker for leakage.
- The coffee is cold/too hot:**
Check the proper level of water, which must be at the same level as the bottom edge of the valve.
- The coffee maker changed colour:**
the coffee maker has remained on the heat source for too long. Anyway, this does not jeopardise the use of the product.
- The coffee maker does not activate on the induction hob:**
For the use on induction, check the compatibility of the diameter of the coffee maker heater with the technical features of the hob.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before carrying out cleaning and maintenance, wait for the appliance to cool completely.
 - It is advisable to clean the coffee maker in all its parts, including the dispensing column, which must be free from coffee powder obstructions.
 - After each use, wash with warm water without detergents and/or abrasive materials (the product CANNOT be put in the dishwasher).
 - Store the product perfectly dry in all its parts and not closed to prevent any build-up of stains/oxidations.
- Regularly perform the decalcification procedure:**
- Fill the heater (7) with water up to the level, Fig. (A).
 - Add two teaspoons of citric acid or vinegar.
 - Reassemble the product and, without adding the coffee powder, dispense once.
 - Throw away the solution obtained.
 - Wash the coffee maker with current water and make coffee.
 - Regularly check that the holes of the filter plate (4) are not obstructed, otherwise open them using a brush with delicate bristles or a needle.
 - Periodically check the internal components and, in case of wearing or damage, replace them only with original Bialetti spare parts suitable for the model used.
 - Replace the gasket (5), if worn. It is recommended to replace it at least once a year anyway.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

- At the end of the life of the product, dispose it in a waste collection centre.
- The adequate waste sorting and the correct disposal contribute to avoid negative impacts on the environment and public health and permit recycling of the materials which the product is made of.
- For more detailed information regarding the available collection systems, contact the local refuse centre or the store where the product was purchased.

FR

IMPORTANT LIRE ATTENTIVEMENT AVANT CHAQUE UTILISATION, CONSERVER AVEC SOIN LE LIVRET POUR TOUTE CONSULENTAZIONE ULTERIEURE.

CARACTÉRISTIQUES

- Récipient réalisé en alliage d'aluminium adapté à l'usage alimentaire. Chaudière réalisée en acier (partie externe adaptée pour usage sur plans de cuisson à induction) et alliage d'aluminium (partie interne convenant à l'usage alimentaire).
- Manche et pommeau ergonomiques en matériau thermoplastique.
- Soupage de sûreté contrôlable.
- Fabrique en Roumanie.
- Convient à tous les plans de cuisson.
- Certains imperfections superficielles sont dues au processus de finition artisanal et ne compromettent pas la qualité ni le fonctionnement du produit.
- AVERTISSEMENTS**
- La présente notice doit être considérée comme faisant partie intégrante du produit et pendant toute la durée de vie du produit. Ces documents doivent être remis à tous les futurs propriétaires du produit.
- Attention : cette cafetière nécessite une source de chaleur pour son fonctionnement normal et développe à l'intérieur une pression. Le non-respect des instructions peut provoquer des brûlures ou provoquer l'explosion de la cafetière.
- S'assurer que le produit soit en parfait état, que tous les composants soient présents et que les accessoires, valve, filtre entonnoir, joint et filtre soient bien placés. En cas de doute, s'adresser au revendeur ou au fabricant.
- Enlever les emballages de la cafetière et tous les avertissements à l'intérieur de la même avant utilisation.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dotées de capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires. Garder hors de la portée des enfants.
- Utiliser la cafetière uniquement pour l'usage pour lequel elle a été conçue. Le produit doit être utilisé uniquement pour un usage domestique.
- Surveiller l'appareil pendant le fonctionnement.
- Éviter de toucher les surfaces chaudes : les surfaces deviennent chaudes, utiliser le manche et le pommeau pour manipuler la cafetière.
- Né jamais utiliser la cafetière sans eau.
- Né jamais utiliser d'autres liquides dans la chaudière ou dans la partie supérieure : la chaudière a été conçue pour fonctionner exclusivement avec de l'eau.
- La présente cafetière est destinée à être utilisée exclusivement avec de l'eau et du café moulu pour Moka.
- Né pas utiliser d'autres produits (par exemple : orzo, cacao, extraits de café, thé, CAFÉ POUR PERCOLATEUR ou MACHINE ESPRESSO);
- S'assurer que le jet de vapeur soit orienté loin de l'utilisateur, en prenant garde au fait que le soupape de sécurité ne soit pas tournée vers l'utilisateur.
- Né pas laisser la cafetière trop longtemps sur la source de chaleur pour éviter de possibles variations de couleur.
- S'assurer que la cafetière soit bien fermée avant utilisation.
- Lorsque l'on utilise une source de chaleur à gaz, attention : la flamme doit être adaptée au diamètre de la base.
- Né pas utiliser une plaque induction/électrique/vitro-céramique, n'utiliser jamais l'intensité de chaleur maximum mais maintenir un réglage moyen. Pour les plaques à induction, ne jamais programmer la fonction « boost ».
- Né pas utiliser la cafetière dans un four ou dans un four à micro-ondes.
- Né pas ouvrir ou visser la cafetière en faisant lever sur la poignée.
- Pendant l'utilisation, fermer le couvercle de la cafetière.
- En cas de dysfonctionnement, ne pas utiliser le produit et contacter le revendeur ou le fabricant.
- Après usage, ne pas ouvrir la cafetière avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- Après usage, poser la cafetière sur une surface adaptée : la base de la cafetière atteint des températures élevées ; ne pas poser la cafetière au contact de surfaces inflammables et/ou qui pourraient se détériorer avec la chaleur.
- Choisir toujours des pièces de rechange originales Bialetti conformes au modèle utilisé.
- Après la préparation de l'eau résiduelle peut se trouver dans la chaudière. Ce résidu contribue à éviter que la surface de la chaudière ne subisse des variations de couleur si la cafetière est laissée sur la source de chaleur pendant un délai prolongé après la préparation.

CONSEILS

- Pour l'utilisation sur les plaques à induction, vérifier la compatibilité du diamètre de la chaudière de la cafetière avec les caractéristiques techniques du plan de cuisson.
- A sa première utilisation, bien nettoyer la cafetière avec de l'eau et effectuer une première opération en n'utilisant que de l'eau, sans café.
- Faire au moins 3 cafés (les jeter sans les consommer) en suivant les instructions reportées ci-dessous.
- Né pas consommer les trois premières préparations de café, car elles sont nécessaires pour exalter au mieux l'arôme du café.
- S'assurer que le soupape de sécurité ne soit pas orientée vers l'utilisateur.
- Nettoyer uniquement à la main, sans utiliser de détergent ni d'éponge abrasive, pour conserver les qualités de la cafetière de l'eau, sans café.
- Ne pas laisser la cafetière complètement sèche et sans la laisser de la machine.
- Nettoyer uniquement à la main, sans utiliser de détergent ni d'éponge abrasive, pour conserver les qualités de la cafetière de l'eau, sans café.
- Utiliser le café moulu pour Moka, c'est-à-dire avec une mouture adaptée, et ne pas utiliser de café finement moulu.
- Né jamais presser le café dans l'entonnoir.
- Mélangier le café à la fin de la préparation, avant de le verser dans les tasses.
- Essuyer et ranger toutes les parties de la cafetière sans la fermer.
- Remplacer le joint lorsqu'il est usé ; il est recommandé dans tous les cas de le changer au moins une fois par an.
- Utiliser le café à la fin de la préparation, avant de le verser dans les tasses.

PRÉPARATION DU CAFÉ

- Remplir la chaudière (7) d'eau froide jusqu'au bord inférieur de la valve de sûreté (8) fig. (A).
- Insérer le filtre entonnoir (6) dans la chaudière (7) fig. (B).
- Remplir le filtre entonnoir (6) de café moulu pour Moka, sans le tasser, en ayant soin de ne pas laisser de poudre de café sur le bord de la chaudière, fig. (C).
- Visser le récipient (3) sur la chaudière (7) et fermer avec force mais sans exagérer, en évitant de pousser sur le manche (2) fig. (D).
- Placer la cafetière sur une source de chaleur : maintenir à petit feu pour que la flamme ne dépasse pas le bord de la cafetière. Si on utilise une plaque induction/électrique/vitro-céramique, ne pas utiliser l'intensité de chaleur maximum, fig. (E).
- Quand le récipient (3) est plein de café, enlever la cafetière de la source de chaleur et verser.

SOUPAPE DE SÛRETÉ BIALETTI (8)

La soupape Bialetti a été brevetée et conçue pour garantir l'utilisation en toute sécurité de la cafetière.

L'utilisation des cafetières avec eau potable peut comporter le risque de formation de dépôts de calcaire dans l'orifice de la soupape avec le risque d'obstruction. Pour éviter les obstructions dues au calcaire, il suffit d'actionner le long de son axe le petit piston qui sort de la valve durant le lavage normal de la cafetière, fig. (F). Il est conseillé d'effectuer cette inspection périodiquement afin d'assurer de son fonctionnement correct. La soupape de sécurité est un élément de protection et ne devrait intervenir que dans des conditions de fonctionnement ou d'utilisation anormales de la cafetière.

Questions fréquentes

- La soupape de sécurité perd :**
Vérifier que vous avez utilisé du café moulu pour Moka.
Vérifier que vous n'avez pas pressé le café dans l'entonnoir.
Vérifier que vous n'avez pas mis d'eau dans la chaudière.
- En cas d'utilisation d'une plaque à induction, vérifier de n'avoir pas employé une puissance élevée ou la fonction « boost ». Si le phénomène persiste, cela peut être le signe d'un mauvais fonctionnement ; ne pas utiliser le produit et s'adresser au vendeur.
- La cafetière perd de l'eau :**
Contrôler que vous avez fermé la cafetière avec force.
Contrôler l'état du joint et éventuellement le remplacer.
Vérifier que vous n'avez pas laissé des résidus de poudre de café sur le bord de la chaudière.
- La cafetière ne produit pas de café :**
Vérifier que tous les composants soient présents.
Contrôler que vous avez fermé la cafetière avec force.
Vérifier qu'il n'y ait aucune perte d'eau.
- Le café est froid/trop chaud :**
Contrôler le niveau de l'eau, qui doit affleurer au bord inférieur de la soupape.
- La chaudière a changé de couleur :**
La cafetière est restée trop longtemps sur la source de chaleur. Cela ne compromet pas l'utilisation du produit.
- La cafetière ne s'active pas sur la plaque à induction :**
Pour l'utilisation sur plaque à induction, vérifier la compatibilité du diamètre de la chaudière avec les caractéristiques techniques du plan de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de procéder aux opérations de nettoyage ou de maintenance, attendre que le produit soit parfaitement refroidi.
 - Il est conseillé de nettoyer régulièrement tous les composants de la chaudière, y compris de la colonne de distribution qui doit être libre de toute obstruction et de poudre de café.
 - Nettoyer après chaque utilisation avec de l'eau tiède, sans utiliser de détergent ni d'éponge abrasive (le produit ne convient PAS au lavage en lave-vaisselle).
 - Conserver le produit démonté, tous ses composants parfaitement secs, et ouvert pour éviter une éventuelle formation de taches/d'oxydation ;
- Effetuer régulièrement une opération de détartrage :**
Remplir d'eau la chaudière (7) jusqu'au-dessous du niveau, fig. (A).
- Ajouter deux cuillerées à café d'acide citrique ou de vinaigre.
- Remonter le produit et, sans mettre de café en poudre, effectuer une préparation.
- lancer le liquide obtenu.
- Nettoyer la cafetière avec de l'eau et procéder à la préparation du café.
- Contrôler périodiquement que les trous du filtre (4) soient dégagés, et éventuellement libérer les trous avec une petite brosse à poils souples ou avec la pointe d'une aiguille.
- Contrôler périodiquement les composants internes et, en cas d'usure ou d'endommagement, remplacez-les exclusivement avec des pièces de rechange Bialetti compatibles avec le modèle employé.
- Remplacer le joint (5) lorsqu'il est usé ; il est recommandé dans tous les cas de le changer au moins une fois par an.

ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

- En fin de vie, le produit doit être éliminé dans un centre de collecte sélective.
- Un tel et une élimination effectués correctement contribuent à éviter tout effet néfaste à l'environnement et à la santé ; cela permet un recyclage de différents composants du produit.
- Pour plus d'information détaillée relative aux déchets électriques, veuillez vous rapprocher de la déchèterie de votre localité ou de tendrait dans lequel vous l'avez acheté.

DE

WICHTIG: VOR GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN AUFBAWEMAN KENN FÜR SPÄTERES BESCHLESEN.

- Die vorliegenden Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss über die gesamte Lebensdauer des Produkts aufbewahrt werden und verfügbar sein. Die Unterlagen sind allen nachfolgenden Besitzern des Produkts auszuhändigen.
- Warnung: Dieses Produkt benötigt für den Betrieb Hitze und erzeugt im Inneren einen Überdruck. Ein Nichtbeachten der Bedienungsanleitung kann zu Verbrühungen oder zum Bersten der Espresso-Kanne führen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch, ob die Espresso-Kanne umverkehrt und vollständig ist, und sich alle Bauteile wie Sicherheitsventil, Trichterersatz, Dichtung und Filter in der richtigen Stellung befinden. Im Zweifelsfall das zuständige Abfallentsorgungszentrum kontaktieren.
- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer und geistiger Fähigkeiten oder ohne entsprechende Erfahrung mit dem Umgang mit elektrischen oder thermischen Geräten bestimmt und muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Verwenden Sie die Espresso-Kanne für den Zweck, für den sie bestimmt ist; das Produkt ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Während des Betriebs das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Berühren Sie keinesfalls die heißen Oberflächen der Espresso-Kanne. Da die Oberflächen heiß werden, fassen Sie die Espresso-Kanne bitte nur an Griff und Knauf an.
- Benutzen Sie die Espresso-Kanne keinesfalls ohne Wasser im Kessel.
- Verwenden Sie keinesfalls andere Flüssigkeiten im Kessel oder im Behälter: die Espresso-Kanne darf ausschließlich mit Wasser betrieben werden.
- Diese Espresso-Kanne ist nur für den Gebrauch mit Wasser und gemahltem Kaffee für Moka für den häuslichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie keine anderen Produkte (z.B. Malzkaffee, Kakao, Kaffee-Extrakte, Tee oder Kaffee FÜR ESPRESSO-MASCHINEN/FILTERN).
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfstrom vom Benutzer weg gerichtet ist, wobei darauf zu achten ist, dass das Sicherheitsventil nicht auf den Benutzer ausgerichtet ist.
- Lassen Sie die Espresso-Kanne nicht über längere Zeit auf der Wärmequelle stehen, um mögliche Farbabweichungen zu vermeiden.
- Wegwerfem Sie sich, dass die Espresso-Kanne vor dem Gebrauch richtig geschlossen wurde.
- Bei Verwendung einer Gas-Wärmequelle sollte die Flamme nicht über den Kessel erstrecken.
- Bei Induktionsplatten, Elektro- und Glaskeramikkochplatten niemals die höchste, sondern immer eine mittlere Heizstufe einstellen. Im Falle einer Induktionsplatte darf die Boost-Funktion nie verwendet werden.
- Benutzen Sie die Espresso-Kanne weder im Backofen noch in der Mikrowelle.
- Zum Öffnen oder Schließen der Espresso-Kanne darf der Griff keinesfalls als Hebel verwendet werden.
- Während des Gebrauchs schließen Sie den Deckel der Espresso-Kanne.
- Im Falle einer Fehlfunktion verwenden Sie das Produkt nicht weiter, sondern wenden sich an Ihren Händler oder den Hersteller.
- Nach dem Gebrauch öffnen Sie die Espresso-Kanne erst dann, wenn Sie abgekühlt ist.
- Nach dem Gebrauch stellen Sie die Espresso-Kanne nur auf geeigneten Flächen ab: der Boden der Espresso-Kanne wird heiß, so dass die Espresso-Kanne nicht auf entflammbar Flächen, die durch die Hitze beschädigt werden könnten, abgestellt werden darf.
- Verwenden Sie nur Original-Bialetti-Ersatzteile des Modells.
- Am Ende der Kaffeeausgabe ist es möglich, dass sich ein Wasserrest im Kessel befindet. Dieses Residuum trägt dazu bei, dass die Oberfläche des Bockers nicht die Farbe verändert, wenn die Espresso-Kanne nach der Ausgabe längere Zeit auf der Wärmequelle stehen bleibt.

RATSCHLÄGE

- Bei der Verwendung auf Induktionsfeldern prüfen Sie die Kompatibilität des Kesseldurchmessers der Espresso-Kanne mit den technischen Eigenschaften des Kochfeldes.
- Wenn Sie die Espresso-Kanne zum ersten Mal benutzen, spülen Sie sie gut und mit Wasser aus und verwenden Sie bei der ersten Verwendung nur Wasser, ohne Kaffeepulver hinein zu geben.
- Wiederholen Sie anschließend diesen Schritt mindestens 3-Mal mit Kaffeepulver (schütten Sie den ausgegebenen Espresso weg), indem Sie die folgenden Anweisungen befolgen.
- Die ersten 3 ausgegebenen Espresso-Portionen nicht getrunken werden, da sie notwendig sind, um das Aroma des Kaffees bestmöglich zu verstärken.
- Stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil nicht in Richtung Benutzer zeigt;
- Waschen Sie die Espresso-Kanne vor Hand, ohne Verwendung von Reinigungsmitteln und Scheuerschwämmen, um ihre Eigenschaften über lange Zeit zu erhalten.
- Verwenden Sie gemahlene Kaffee für Moka, d.h. mit einem geeigneten Mahlzusatz, und verwenden Sie keinen fein gemahlene Kaffee.
- Drücken Sie niemals Kaffee in den Trichter.
- Rühren Sie Kaffee nach dem Aufbrühen und vor dem Ein-schenken in die Tassen um.
- Lassen Sie die Espresso-Kanne vollständig trocken, wenn sie zu schließen.
- Wechseln Sie die Dichtung, wenn sie abgenutzt ist; in jedem Fall sollte sie mindestens einmal pro Jahr ersetzt werden.
- Klopfen Sie den Trichterersatz nicht ab, um den Kaffeesatz heraus zu bekommen, sondern verwenden Sie einen kleinen Pinsel, um den Kaffeesatz abzusaugen, oder sich verliehen könnte, und dann nicht mehr dicht ist.

KAFFEEZUBEREITUNG

- Füllen Sie den Kessel (7) mit kaltem Wasser bis zur Unter-kante des Sicherheitsventils (8) Abb. (A).
- Schließen Sie den Oberteil (3) fest auf den Kessel (7) Abb. (B) an.
- Füllen Sie den Siebrichter (6) mit gemahltem Kaffee für Moka, und zwar ohne zu pressen; achten Sie dabei darauf, dass keine Rückstände von Kaffeepulver auf der Kante der Espresso-Kanne zurückbleiben (Abb. C).
- Schrauben Sie den Oberteil (3) fest auf den Kessel (7) Abb. (B) an.
- Stellen Sie die Espresso-Kanne auf die Hitzequelle: sofort ein wenig Flamme handelt, achten Sie darauf, dass die Flamme nie das Innere der Espresso-Kanne hinüber schlägt. Bei Induktionsplatten, Elektro- und Glaskeramikkochplatten keinesfalls die höchste Heizstufe einstellen (Abb. E).
- Wenn das Oberteil (6) voll Kaffee ist, nehmen Sie die Espresso-Kanne von der Wärmequelle und schenken Sie den Kaffee ein.

DAS BIALETTI-SICHERHEITSVENTIL(8)

Das Bialetti-Ventil wurde patentiert und so konzipiert, dass es die Verwendung der Espresso-Kanne in völliger Sicherheit garantiert.

Bei der Verwendung der Espresso-Kanne mit Trinkwasser besteht die Gefahr von Kalkablagerungen im Loch des Ventils mit der Gefahr, dass es verstopft. Zur Vermeidung von Kalkablagerungen reicht es aus, aus dem Ventil austretenden Koffein während des normalen Waschvorganges in seiner Achse zu bewegen Abb. (F). Um dies ratsam, über den Koffein in regelmäßigen Abständen zu wiederholen, um die korrekte Funktion zuverlässig sicherzustellen. Das Sicherheitsventil stellt ein Schutzelement dar und sollte nur bei abnormalen Betriebsbedingungen oder bei der Benutzung der Espresso-Kanne eingreifen.

FAQ

- Es entweicht Luft über das Sicherheitsventil:**
Überprüfen Sie, ob Sie gemahlene Kaffee für Moka verwendet haben.
- Überprüfen Sie, ob Sie diesen nicht zu viel Wasser in den Kessel gefüllt haben.**
Überprüfen Sie, dass die Induktionsplatte verwendet wurde. Überprüfen Sie, ob Sie nicht eine hohe Stufe oder die Boost-Funktion verwendet haben. Bleibt das Phänomen bestehen, kann es ein Grund für eine fehlerhafte Verbindung sein.
- Verwenden Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie den Verkäufer.**
- Aus Espresso-Kanne Blöcke aus Wasser:**
Überprüfen Sie, ob Sie die Espresso-Kanne fest verschlossen haben.
- Prüfen Sie den Verschleiß der Dichtung und ersetzen Sie sie gegebenenfalls.**
Überprüfen Sie, ob Sie keine Kaffeeatzreste am Rand des Kessels hinterlassen haben.
- Die Espresso-Kanne gibt keinen Kaffee aus:**
Prüfen Sie das Vorhandensein aller Komponenten
- Überprüfen Sie, ob Sie die Espresso-Kanne fest verschlossen haben.**
Prüfen Sie auf Wasserlecks!
- Der Kaffee ist kaltsüßlich:**
Überprüfen Sie den korrekten Wasserstand, der sich an der Unterkante des Ventils befindet muss.
- Der Kessel hat seine Farbe geändert:**
Die Espresso-Kanne steht schon länger auf der Wärmequelle. Die Verwendung des Produkts über längere Zeit auf der Wärmequelle trägt dazu bei, dass die Oberfläche des Bockers nicht die Farbe verändert, wenn die Espresso-Kanne nach der Ausgabe längere Zeit auf der Wärmequelle stehen bleibt.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Bevor Sie die Espresso-Kanne reinigen

