

(FR) MODE D'EMPLOI

- 1) Rincez le produit à l'eau chaude et sécher. Graisser l'intérieur de la casserole avec un peu d'huile végétale. À chauffer à feu doux pendant quelques minutes, puis essuyer l'huile avec d'essuie-tout. Le produit est alors prêt à l'emploi. C'est une bonne pratique de répéter cette opération autant de fois plus tard.
- 2) Fonte émaillée doit être chauffé progressivement.
- 3) Choisissez une cuisinière appropriée au fond de la casserole
- 4) Préfèrent les ustensiles de cuisine en silicone ou en bois.
- 5) Pour éviter tout risque de brûlures, toujours utiliser des maniques ou des gants de protection.
- 6) Ne pas placer le pain encore chaud sur les surfaces qui ne sont pas protégées par une dessous de tables.
- 7) La fonte émaillée est compatible avec les plaques induction. Dans ce cas, Préchauffez la casserole à un tiers de la puissance pour les 5 premières minutes, puis vous pouvez passer à la puissance maximale. La fonction « booster » doit être utilisée avec prudence.
- 8) Devant déplacer une casserole sur une plaque de cuisson à induction ou en vitrocéramique, éviter de glisser, mais plutôt soulever, pour ne pas endommager la surface de cuisson.
- 10) Après la cuisson, laisser refroidir le moule à température ambiante avant d'insérer de l'eau froide.
- 11) Ne pas utiliser le lave-vaisselle pour laver les produits en fonte. Cet appareil ruiner le traitement et favorise la formation de rouille.

CONSEILS POUR L'ENTRETIEN

- Laver avec eau chaude et de détergent pour la vaisselle à l'aide d'une éponge non abrasive et sécher toujours le produit.
- Si les résidus de nourriture Il est difficile de se détacher, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tampons à récurer ou poudres de polissage, mais remplir le pot avec de l'eau chaude, attendez que les débris sont à ramollir, puis supprimez-les à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Séchez bien avec un chiffon propre et assurez-vous que le bac soit bien sec avant de le ranger.

GARANTIE

- La garantie couvre le produit contre tout défaut de fabrication pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est valable que si les instructions de la notice 'emploi sont rigoureusement respectées.
- Ne sont pas couverts par la garantie les utilisations non-conformes ou différentes de l'usage domestique (utilisation dans des structures commerciales, réparations impropres, abus, négligences, chutes, etc...) de même que le décollement, la décoloration ou la rupture du revêtement adhésif. Les effets et les dommages éventuels causés par le Lave-vaisselle ne sont pas couverts par la garantie.
- La société se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit si le défaut relevé entre dans la garantie; dans le cas contraire, le produit sera réexpédié à l'expéditeur.
- Les recours à la garantie devront être accompagnés du ticket d'achat et adressés à: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano, 1 – 25030 Coccaglio, Brescia, Italie, à l'attention du Ufficio Assicurazione Qualità
- Cette initiative est une valeur ajoutée par rapport aux droits du consommateur prévus par les lois en vigueur.

BIALETTI
INDUSTRIE

Via Fogliano 1 • 25030 Coccaglio (BS) - Italy
DEVELOPED AND DESIGNED IN ITALY
Made in China according to Bialetti's quality standards

www.bialettigroup.com



BIALETTI



(IT) ISTRUZIONI D'USO

- 1) Sciacquare il prodotto in ghisa con acqua calda e asciugarla. Ungere l'interno della pentola con un po' di olio vegetale. Far riscaldare a fuoco basso per qualche minuto, poi asciugare l'olio con carta da cucina. Il prodotto è così pronto all'utilizzo. E' buona norma ripetere questa operazione anche le volte successive.
- 2) La ghisa smaltata deve essere scaldata gradualmente.
- 3) Scegliere un fornello della dimensione adatta al fondo della pentola.
- 4) Prediligere utensili da cucina in silicone o in legno.
- 5) Per evitare rischi di ustione, servirsi sempre di presine o guanti di protezione.
- 6) Non appoggiare il recipiente ancora caldo su superfici non protette da un sottopentola.
- 7) La ghisa smaltata è compatibile con le piastre a induzione. In questo caso, preriscaldare la pentola a un terzo della potenza per i primi 5 minuti, poi si può passare al massimo della potenza. La funzione «booster» va utilizzata con cautela.
- 8) Dovendo spostare una pentola su un piano di cottura a induzione oppure in vetro-ceramica, evitare di farla scivolare, ma piuttosto sollevarla, per non danneggiare la superficie di cottura.
- 10) Dopo la cottura, lasciare che la pentola si raffreddi a temperatura ambiente prima di introdurre acqua fredda.
- 11) Non utilizzare la lavastoviglie per il lavaggio di prodotti in ghisa. Questo elettrodomestico rovina il trattamento e promuove la formazione di ruggine.

CONSIGLI PER LA MANUTENZIONE

- Lavare con acqua calda e detersivo per i piatti servendosi di una spugna non abrasiva e asciugare sempre il prodotto.
- Se qualche residuo di cibo stenta a staccarsi, non utilizzare prodotti abrasivi o corrosivi, polveri per lucidare o pagliette, ma riempire la pentola con acqua calda, attendere che i residui si ammorbidiscano, quindi rimuoverli con l'aiuto di una spugna non abrasiva.
- Asciugare bene con un panno pulito e controllare che la pentola sia ben asciutta prima di riporla.

GARANZIA

- La garanzia copre il prodotto da difetti di fabbricazione per 2 anni dalla data di acquisto.
- La garanzia è valida solo se vengono rispettate rigorosamente le condizioni d'uso richiamate nelle istruzioni. • Questa garanzia non copre gli usi non conformi, gli impieghi diversi dal normale uso domestico (utilizzo in strutture commerciali, riparazioni improprie, abusi, negligenze, cadute, ecc...), il distacco, la decolorazione e la rottura dei rivestimenti. Gli effetti e i danneggiamenti eventualmente prodotti dalla lavastoviglie non vengono coperti dalla garanzia.
- L'azienda si riserva di riparare o sostituire il prodotto qualora i difetti riscontrati rientrino nelle garanzie; in caso contrario il prodotto verrà rispedito al mittente.
- I ricorsi alla garanzia devono essere accompagnati dalla prova d'acquisto e indirizzati a: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano,1 - 25030 Coccaglio, Brescia, Italia, all'attenzione dell'Ufficio Assicurazione Qualità. • Questa iniziativa è un valore aggiunto rispetto ai diritti del consumatore previsti dalle leggi vigenti.

(EN) INSTRUCTIONS FOR USE

- 1) Rinse the product with hot water and dry it. Grease the inside of the pan with a little vegetable oil. To heat over low heat for a few minutes, then wipe away the oil with kitchen paper. The product is so ready to use. It's good practice to repeat this operation many times later.
- 2) Enamelled cast iron must be heated gradually.
- 3) Choose a suitable cooking ring at the bottom of the pan.
- 4) Prefer silicone or wood kitchen utensils.
- 5) To avoid any risk of Burns, always use pot holders or protective gloves.
- 6) Do not place the bread still warm on surfaces that are not protected by a trivet.
- 7) The enamelled cast iron is compatible with induction plates. In this case, preheat the pan to one-third of the power for the first 5 minutes, and then you can move to the maximum power. The «booster» function should be used with caution.
- 8) Having to move a pan on an induction or in vitro-ceramic hotplate, avoid slide it, but rather raise it, so as not to damage the cooking surface.
- 10) After cooking, let the Pan cool down to room temperature before inserting cold water.
- 11) Do not use the dishwasher to wash cast iron products. This appliance ruins the treatment and promotes the rust formation.

TIPS FOR MAINTENANCE

- Wash with hot water and detergent for dishes using a non-abrasive sponge and always dry the product.
- If any food residue hard to come off, do not use abrasive or corrosive detergents, scouring pads or polishing powders, but filling the pot with hot water, wait until the food residue is to soften, then remove them with the help of a non-abrasive sponge.
- Dry well with a clean cloth and make sure that the Pan is thoroughly dry before storing.

WARRANTY

- The warranty covers the product for manufacturing defects for 2 years from the date of purchase.
- The non-standard use, usage other than normal domestic use (such as use in commercial facilities, improper repairs, abuse, negligence, dropping, etc), separation, discolouration or breakage of the coating. Possible damage or effects caused by a dishwasher are not covered by the warranty.
- The company will choose to repair or substitute the product when varied defects are covered by the warranty. Otherwise, the product will be returned to the senders. • Warranty claims must be accompanied by a proof of purchase and addressed to: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano, 1 - 25030 Coccaglio, Brescia, Italy, to the attention of "Ufficio Assicurazione Qualità".
- This initiative is aim added value to consumer rights protected under current applicable law.