

**AVVERTENZE D'USO**

Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni, quanto fornito nel prodotto, e, per una maggiore durata della sicurezza, l'uso e la manutenzione del prodotto.

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

• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione. Le presenti istruzioni vanno considerate come parte integrante del prodotto e, per una maggiore 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 funzionamento. L'impiego di una sorgente ad alta pressione, l'inosservanza delle istruzioni d'uso può causare scottature o condurre allo scoppio della caffettiera;

• Verificare, prima di ogni utilizzo, che la caffettiera sia intatta e operante correttamente al 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.

EN

WARNINGS

Read the instructions carefully as they contain important information about safety, use and maintenance of the product.

IMPORTANT: READ THIS MANUAL THOROUGHLY AND KEEP IT CAREFULLY FOR FUTURE REFERENCE.

• Keep this manual with care for future reference. This manual is an integral part of the product and, throughout the entire life of the product, must be kept and be 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 to 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 and make sure they are properly positioned, as shown on the figure. In case of doubts, contact the dealer or the manufacturer;

• 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.

• Do not leave the appliance unattended during operation. Do not leave the children in the proximity of the operating coffee maker;

• 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.

• Utilizzare la caffettiera per il fine per il quale è stata progettata;

• Il prodotto deve essere utilizzato solo a uso domestico;

• Non utilizzare la caffettiera senza acqua nella caldaia;

• La presente caffettiera è destinata a essere utilizzata con acqua di piastra elettrica/vetroceramica per Moka per uso domestico; non utilizzare altri prodotti (es. orzo, caffè, estratti del caffè, le CAFFÈ PER PERCOLATORI O PER MACCHINE ESPRESSO ...);

• Assicurarsi che il getto di vapore proveniente dalla valvola di sicurezza non venga originato dall'alto; Assicurarsi che la caffettiera sia chiusa accuratamente prima dell'utilizzo;

• Dopo l'uso chiudere la caffettiera prima che la stessa si raffreddi;

• Dopo l'uso riponete la caffettiera solo su superfici idonee: la base della caffettiera raggiunge temperature elevate non riportone la caffettiera a contatto con superficie infiammabili e/o su cui potrebbero deteriorare con il calore;

• Scelgите solo parti di ricambio originali Bialetti e conformi al modello in uso;

• Non utilizzare la caffettiera in forno o in forno a microonde;

• Quando si utilizza una fonte di calore a gas, la fiamma non deve sporgere oltre la caldaia;

• Il caso di piastra elettrica/vetroceramica non utilizzare l'intensità massima, ma mantenere una regolazione media;

• Non aprire o chiudere la caffettiera facendo leva sul manico;

• Durante l'uso chiudere il coperchio della caffettiera;

• In caso di malfunzionamento non utilizzare il prodotto e contattare il rivenditore o il produttore.

ISTRUZIONI D'USO

La prima volta che si usa la caffettiera, lavatela bene, solo con acqua, e fate almeno 3 caffè a perdere (da non consumare) seguendo le istruzioni sotto riportate. Controllate che la caffettiera sia completa di tutti i suoi accessori. Questi stanno in posizione come da figura. Controllate se la caffettiera è completa di valvola, imbuto, guarnizione e piastrella filtro e che gli stessi siano nella loro esatta posizione (6-5-3-2).

COME PREPARARE IL CAFFÈ

1. Ricoprite la valvola di acqua fredda fino al bordo inferiore della valvola di sicurezza(6) fig.(A).

2. Inserite il filtro ad imbuto(5) nella caldaia(4) fig.(B).

3. Riempite il filtro ad imbuto(5) con caffè macinato per Moka e tenetelo con le dita, come mostrato nella figura.

4. Avvitare il raccoltoff(1) alla caldaia(4) e chiudere con forza, ma senza eseguire, evitando di tirare sul manico (fig.(D)).

5. Mettete la caffettiera sulla fonte di calore; se si tratta di fiamma termica bassa in modo che non spronga dal bordo della caffettiera. In caso di piastra elettrica/vetroceramica; non utilizzare l'intensità massima (fig.(C)).

6. Quando si raccoglie il caffè, tolmete il coperchio, togliete la caffettiera dalla fonte di calore e versate.

Al termine dell'erogazione è possibile avere un residuo di acqua in caldaia. Tale residuo deve essere versato nella superficie di calore poiché possa subire variazioni di colore nel caso in cui la caffettiera venga lasciata con la fonte di calore per un tempo prolungato una volta terminata l'erogazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire la caffettiera, estrarre la valvola di pulizia e manutenzione, attendere che il prodotto si raffreddi.

SI CONSIGLIA DI EFFETTUARE UNA PERIODICA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA PER CONSERVARE PIÙ A LUNGO L'APPARECCHIO IN OTTIME CONDIZIONI.

• Lavare dopo ogni utilizzo con acqua tiepida (il prodotto è idoneo al lavaggio in lavastoviglie, ma per non alterare il gusto del caffè consigliamo il lavaggio a mano senza detergente);

• Non sozzuzzare, per la pulizia, detergivi e/o materiali abrasivi;

• Non chiudere la caffettiera quando la riponete dopo averla lavata;

• Non pulire l'imbuto per far uscire il caffè potrebbe rovinarsi od ovularsi impedendo una buona tenuta;

• Conservare il prodotto perfettamente asciutto in ogni sua parte, non chiudere la valvola;

• Non pulire periodicamente l'operazione di decalcificazione;

• Riempiere la caldaia con acqua fino a livello;

• Aggiungere due cucchiaini di acido citrico o di acetico; Rimuovere il prodotto e, senza mettere la polvere di caffè, aggiungere la soluzione ottenuta;

• Buttarne la soluzione ottenuta;

• Dopodiché procedere secondo le indicazioni al punto "Primo utilizzo del prodotto";

• Pulire periodicamente che la piastrella filtro abbìa i fori liberi, se il caso provvedere a liberarli i fori tramite uno spazzolino con setole delicate o tramite la punta di un ago;

• Controllare periodicamente i componenti interni, in caso di usura o danneggiamento, procedere alla loro sostituzione solo con ricambi originali Bialetti e conformi al modello in uso;

• Sostituire la guarnizione se è usurata, si raccomanda di sostituirla almeno una volta all'anno;

LA VALVOLA DI SICUREZZA BIALETTI(6)

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 fondo della valvola con il pericoloso di ostruzione della stessa. Per evitare ostruzioni di calcare è sufficiente muovere il pistoncino che fuoriesce dalla valvola lungo il suo asse durante le normali operazioni di lavaggio fig. (F). Si consiglia di ripetere queste operazioni periodicamente in modo da assicurare 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.

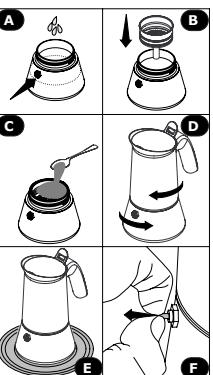
- Replace the gasket, if worn. It is recommended to replace it as fast as once a year anyway.

BIALETTI INSPECTION SAFETY VALVE (6)

The Bialetti valve has been patented and designed to guarantee the use of the coffee maker in complete safety. Using the coffee machine in drinking water may lead to calcification and formation of lime scale in the holes of the valve, causing its closing. To avoid clogging arising from lime scale, just move the small piston coming out of the valve along its axis during the normal washing operation, Fig. (F). It is advisable to carry out this inspection periodically to ensure its correct functioning. The safety valve is a protective element and should intervene only in conditions of abnormal operation or use of the coffee maker.



(Italy only)

**BIALETTI INDUSTRIE****BIALETTI**

VENUS



HET RITUEEL VAN DE ITALIAANSE ESPRESSO

In 1933 is de Italiaanse Espresso Bielletti de manier van Italiaanse koffie bereid te hebben geïntroduceerd door de creativiteit, de cultuur en de historie te interpreteren. Vandaag zoalst in het verleden brengt Bielletti de beste producten bij je thuis en het genoegen te kunnen hebben van de unieke smaak van de meest authentieke espresso.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding om de belangrijke aanwijzingen geven over de veiligheid, het gebruik en onderhoud van het product.

BELANGRIJK: VOORDAAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT LEES ALTIJD AANDACHTIG DÉESE AANWIJZINGEN. BEWAAR DEZE INSTRUCTIELEIDING ZODAT ZE ALTIJD GERAADPLEGT KAN WORDEN

Bij het gebruik van dit apparaat moet u de volgende voorzorgsmaatregelen nemen:

- Beware dat deze koffie machine heeft een warmtebron nodig voor de werking en aan de binnenvindt komt onder druk staat. Als deze instructies niet worden opgevolgd kan brandende vlammen of een explosie veroorzaakt kan het koffieapparaat ontplode.

• Controleer, voordat de koffiemachine wordt gebruikt, of ze helemaal is en compleet is met alle accessoires. Heeft u een defecte of gebrekkige koffieapparaat als ze in werkstaat?

• De warme oppervlakken van de koffiemachine niet aanraken. De handen warmen gaan de koffiemachine beschadigen en kunnen de koffie staan op te houden.

• Gebruik de koffieapparaat alleen voor de doel waarvoor ze is ontwikkeld.

• Het gebruik van een lepel geschikt voor huishoudelijk gebruik.

• Gebruik het koffieapparaat niet zonder water in het waterreservoir.

• Gebruik geen andere vloeistoffen in het verwarmingsvenster; het koffieapparaat mag alleen water drinken.

• Deze koffieapparaat is alleen bestemd voor het gebruik van water en koffie voor Moka voor huishoudelijk gebruik.

• Gebruik andere producten gebrekken (bv. kerststoffen, koffie-extract, thee), KOFFIE GEMALEN VOOR ESPRESSOMAAT.

• Let op dat de stoombraaf die uit het veiligheidsventiel komt niet gericht is op de gebruiker.

• Let op dat het koffieapparaat goed is gesloten voor de watervoorziening.

• Na het gebruik, het koffieapparaat niet openen voordat ze is afgekoeld.

• Na het gebruik, het koffieapparaat alleen op een gevoerde oppervlakte, de basis van het koffieapparaat bereikt heel hoge temperaturen. Telkens het koffieapparaat niet op een oppervlakte gebruiken die beschadigd kunnen worden door warmte.

• Gebruik de koffieapparaat niet voor verschillende doeleinden in overeenkomst met het gebruik model;

• Gebruik de koffieapparaat niet in de oven of in de magnetron.

• Wanneer als warmtebron gas wordt gebruikt mag de vlam niet buiten het verwarmingsvenster;

• Gebruik de elektrische/thermische kookplaat niet op een oppervlakte die hogere temperaturen heeft.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60°C (140°F) naast de koffie-finisher.

• De temperatuur van de koffiemachine is 60