

sind; andernfalls wird das Produkt an den Sender zurückgeschickt. • Die Inanspruchnahme der Garantie muss durch einen Kaufbeleg begleitet und an folgende Anschrift gesendet werden: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., Via Fogliano, 1 - 25030 Coccaglio, Brescia, Italien, zu Händen des Ufficio Assicurazione Qualità (Qualitätssicherungsbüro). • Diese Maßnahmen sind ein Mehrwert zzgl. der Verbraucherrechte, die durch die geltenden Gesetze festgelegt werden.

(ES) INSTRUCCIONES DE USO

- 1) Aclarar el producto de hierro fundido con agua caliente y secarlo. Untar el interior de la cazuela con un poco de aceite vegetal. Calentar durante unos minutos con el fuego bajo y, a continuación, secar el aceite con papel de cocina. De este modo, se prepara el artículo para el uso. Conviene repetir esta operación también las siguientes veces en que se use.
- 2) El hierro fundido esmaltado se debe calentar de forma gradual.
- 3) Utilizar un fogón de la dimensión adecuada para el fondo de la cazuela.
- 4) Utilizar preferentemente utensilios de cocina de silicona o madera.
- 5) Para evitar riesgos de quemaduras, utilizar siempre agarradores o guantes protectores.
- 6) No apoyar nunca el recipiente caliente en superficies que no estén protegidas con un salvamanteles.
- 7) El hierro fundido esmaltado es compatible con las placas de inducción. En este caso, precalentar la cazuela a un tercio de la potencia durante los primeros 5 minutos, para luego pasar a la potencia máxima. La función «booster» se debe utilizar con cautela.
- 8) Si hay que mover una cazuela situada sobre una placa de inducción o de vitrocerámica, levantarla en lugar de deslizarla, para evitar que se estropee la superficie de la placa.
- 9) Los artículos de hierro fundido también se pueden utilizar en el horno.
- 10) Después de la cocción, dejar la cazuela a temperatura ambiente para que se enfríe antes de ponerla en contacto con agua fría.
- 11) No lavar los artículos de hierro fundido en el lavavajillas, pues este electrodoméstico estropea el tratamiento y favorece la formación de óxido.

CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO

- Lavar con agua caliente y un detergente para platos con un estropajo que no sea abrasivo, y secar siempre el artículo.
- Si cuesta despegar algún resto de comida, no utilizar productos abrasivos ni corrosivos, polvo para abrillantar ni estropajos de aluminio. En cambio, llenar la cazuela de agua caliente, esperar que se ablanden los restos y, a continuación, quitarlos con la ayuda de un estropajo no abrasivo.
- Secar bien con un paño limpio y comprobar que la cazuela esté bien seca antes de guardarla.

GARANTÍA

- La garantía cubre el producto en caso de defectos de fabricación durante dos años a partir de la fecha de compra.
- La garantía solo es válida si se respetan rigurosamente las condiciones de uso especificadas en las instrucciones. • Esta garantía no cubre el producto en caso de usos no conformes o diferentes del uso doméstico normal (utilización en estructuras comerciales, reparaciones inadecuadas, uso excesivo, negligencia, caídas, etc.), ni en caso de desprendimiento, decoloración o rotura del revestimiento. La garantía no cubre los efectos o daños que pueda producir el lavavajillas.
- La empresa reparará o sustituirá el producto si los defectos observados se encuentran dentro de la cobertura de la garantía. En caso contrario, se volverá a enviar el producto al remitente.
- Las reclamaciones en garantía deben ir acompañadas de la prueba de compra y se deben enviar a: BIALETTI INDUSTRIE S.p.A., via Fogliano, 1 - 25030 Coccaglio, Brescia (Italia), a la atención de la oficina de control de calidad. • Esta iniciativa constituye un valor añadido con respecto a los derechos del consumidor contemplados en las leyes en vigor.

BIALETTI
INDUSTRIE

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

www.aeternum.it



aeternum



aeternum.it



aeternum

(IT) ISTRUZIONI D'USO

- 1) Sciacquare il prodotto in ghisa con acqua calda e asciugarla. Ungere l'interno del prodotto 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 del prodotto.
- 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 il prodotto 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 il prodotto 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.
- 9) I prodotti in ghisa possono essere utilizzati anche in forno.
- 10) Dopo la cottura, lasciare che il prodotto si raffreddi a temperatura ambiente prima di introdurvi 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 il prodotto 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 sulle 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 Servizio Clienti +39.030.7720.104 - Italy only servizio.clienti@bialettigroup.com • 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.
- 9) Cast iron products can also be used in the oven.
- 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 aimed at adding value to consumer rights protected under current applicable law.

(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 que possible.
- 2) Fonte émaillée doit être chauffée progressivement.
- 3) Choisissez une cuisinière appropriée au fond de la casserole
- 4) Préférez 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) Avant de déplacer une casserole sur une plaque de cuisson à induction ou en vitrocéramique, évitez de glisser, mais plutôt soulever, pour ne pas endommager la surface de cuisson.
- 9) Produits en fonte peuvent également être utilisés dans le four.
- 10) Après la cuisson, laissez 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 ruine 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 sont difficiles à se détacher, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs, tampons à recurer 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 d'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.

(DE) GEBRAUCHSANLEITUNG

- 1) Das Gusseisenprodukt mit warmem Wasser spülen und abtrocknen. Das Innere des Topfes mit ein wenig pflanzlichem Öl einfeilen. Auf kleiner Flamme einige Minuten aufwärmen, dann das Öl mit Papiertuch trocknen. Das Produkt ist somit fertig für den Einsatz. Es ist angemessen, diese Prozedur auch bei den folgenden Benutzungen durchzuführen.
- 2) Emailiertes Gusseisen muss nach und nach erhitzt werden.
- 3) Eine Kochplatte wählen, die für die Maße der Topfunterseite geeignet ist.
- 4) Küchenwerkzeug aus Silikon oder Holz bevorzugen.
- 5) Um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden, immer Topflappen oder Schutzhandschuhe benutzen.
- 6) Den noch warmen Behälter niemals auf Oberflächen stellen, die nicht durch einen Topfuntersetzer geschützt sind.
- 7) Das emailierte Gusseisen ist kompatibel mit Induktionsplatten. In diesem Fall den Topf in den ersten 5 Minuten auf einem Drittel der Maximalhitze vorwärmen, dann auf Maximum übergehen. Die „Booster“-Funktion muss mit Vorsicht benutzt werden.
- 8) Wenn man einen Topf auf einer Induktions- oder Glaskeramik-Kochfläche verschieben muss, vermeiden, denselben zu schieben, sondern ihn heben, um die Kochoberfläche nicht zu beschädigen.
- 9) Gusseisenprodukte können auch im Ofen benutzt werden.
- 10) Nach dem Kochen den Topf bei Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor man kaltes Wasser hinzufügt.
- 11) Für die Reinigung von Gusseisenprodukten keine Spülmaschine benutzen – die Beschichtung wird ruiniert und die Bildung von Rost wird unterstützt.

WARTUNGSRATSCHLÄGE

- Mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel reinigen, indem man einen weichen Schwamm benutzt. Das Produkt immer trocknen.
- Wenn Speisereste schwer zu entfernen sind, keine Scheuer- oder Ätzmittel, Polierstaub oder Metallwolle einsetzen, sondern den Topf mit warmem Wasser füllen, warten, bis die Reste aufweichen und sie daraufhin mit einem weichen Schwamm entfernen.
- Mit einem sauberen Tuch gut trocknen und sicherstellen, dass der Topf gründlich trocken ist, bevor er weggestellt wird.

GARANTIE

- Die Garantie deckt das Produkt vor Fabrikationsdefekten für 2 Jahre ab Kaufdatum.
- Die Garantie ist nur gültig, wenn die Gebrauchsanbedingungen in den Anleitungen streng eingehalten werden. • Diese Garantie deckt nicht eine ordnungswidrige Benutzung, einen anderen Einsatz, als für normale Haushaltsbenutzung (Benutzung in betrieblichen Strukturen, unsachgemäße Reparaturen, Missbrauch, Fahrlässigkeit, Stürze, usw...), Abplatzung, Verfärbung oder den Bruch des Belags. Die Auswirkungen und Beschädigungen, die gegebenenfalls durch Spülmaschinen verursacht werden, werden durch die Garantie nicht gedeckt.
- Das Unternehmen behält sich vor, das Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn die festgestellten Defekte durch die Garantie gedeckt