



#### Before First Use

- Remove all labels and wash pans in hot soapy water, rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not wash in dishwasher. Hand wash only.

#### Stovetop Use and Cooking Instructions

- Bialetti cookware is ideal for use with all conventional stove tops; including electric, gas, ceramic and glass. Not suitable for induction stoves.
- Select a burner that is suited to the size of the bottom of the pan. If using gas stovetop, choose burner size so that the flame comes in contact with bottom only and does not come in contact with side of pan.
- The bases of these pans are designed to conduct heat quickly and evenly. Cook at a moderate heat. Follow recipes carefully during food preparation to ensure best cooking results. High heat is recommended for boiling only. Use Medium-High for frying, sautéing and searing. Low temperature setting is recommended for simmering and warming foods.
- Never allow the foods to burn. If this should happen, slight differences in the color of the nonstick could occur. This slight discoloration does not compromise the function of the pan and in some cases can be easily removed by washing it in hot water with soap and rubbing the discoloration delicately with a soft sponge.
- To lengthen the product's life, store it with care and avoid banging or scratching the inner nonstick coating during storage.

#### Oven Use

- Bialetti cookware is oven safe to 400°F. Use caution handling pans during oven use. Handles will get hot. When lifting handles and lids, or when removing from the oven use oven gloves for your safety. Do not use in broiler.

#### Kitchen Safety

- Never leave a pan unattended on high heat or allow boiling dry as extended heating without liquid may cause permanent damage to your pan.
- Always wear oven mitts when handling the hot pan.

#### Utensils

- In order to guarantee the best performances, avoid sharp or pointed metal utensils that could scratch or ruin the nonstick inner surface.
- Do not use knives or small appliances such as electric mixers to chop or mix foods in your cookware. Such use can damage the interior surface and void the warranty.

#### Cleaning

- For best cooking results, always keep your cookware clean. Allow pans to cool prior to washing. Submerging hot pans in cold water can cause cookware to warp.
- Do not use abrasive or aggressive chemical products for cleaning. Doing so can cause damage to exterior and interior of cookware. For best results, hand wash with non-abrasive cleansers and liquid dishwashing soap.
- Bialetti cookware is hand wash only. Hand washing will help to protect the characteristics of the coating.

#### Caution

- For safety, please keep pet birds out of the kitchen. Birds respiratory systems are sensitive to many kinds of household fumes, including the fumes from extremely overheated nonstick pans.

#### Limited Lifetime Guarantee

The guarantee covers the product from manufacturing defects for a lifetime. The guarantee is only valid if the usage conditions mentioned in the product instructions are observed rigorously. This guarantee does not cover non-conforming usages, usages other than normal domestic use (usage in commercial facilities, improper repairs, misuses, negligence, dropping, etc.). This guarantee does not cover pans that have been overheated, damaged by over cooking or burning food, or placed in the dishwasher. The company reserves the right to repair or replace the product if the faults found fall within the guarantees, otherwise the product will be returned to the sender. Claims under the guarantee must be accompanied by the purchase receipt and address to Bialetti USA, 9409 Buffalo Avenue, Rancho Cucamonga, CA 91730, to the attention of Consumer Returns. Bialetti logo is a registered trademark of BIALETTI INDUSTRIE S.p.A, Italy Rev 01/15

Front

#### Avant la première utilisation

- Enlevez toutes les étiquettes et lavez la poêle dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la avec un linge doux.
- Ne lavez pas cette poêle au lave-vaisselle. Ne la lavez qu'à la main.

#### Directives d'utilisation sur une cuisinière

- La batterie de cuisine Bialetti est idéale pour toutes les surfaces de cuisson conventionnelles, dont les cuisinières électriques, au gaz, à surface de céramique et à surface de verre. Elle ne convient pas aux cuisinières à induction.
- Choisissez le brûleur qui convient à la taille du fond de la poêle. Si vous utilisez une cuisinière au gaz, choisissez une taille de brûleur dont la flamme ne touchera qu'au dessous de la poêle et non au contour.
- La base de cette poêle est conçue pour conduire rapidement et uniformément la chaleur. Cuire à une chaleur modérée. Suivez soigneusement les recettes lors de la préparation des aliments afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson. La chaleur à haute intensité n'est recommandée que pour l'ébullition. Utilisez une chaleur moyenne pour frire, sauter et saisir les aliments. Une chaleur douce est conseillée pour faire mijoter ou réchauffer les aliments.
- Ne laissez jamais les aliments brûler. Si cela survient, de légères différences de couleur du revêtement antiadhésif peuvent apparaître. Ces légères altérations de la couleur ne compromettent pas l'utilité de la poêle et, dans certains cas, elles peuvent être éliminées en lavant l'article à l'eau chaude et au savon et en frottant délicatement la partie dont la couleur est altérée avec une éponge douce.
- Pour prolonger la vie du produit, rangez-le soigneusement en évitant de cogner ou d'égratigner son revêtement antiadhésif intérieur.

#### Utilisation dans le four

- La batterie de cuisine Bialetti convient à la cuisson au four jusqu'à 400 °F (204 °C). Prenez garde en manipulant la poêle lors de son utilisation au four. La poignée deviendra très chaude. Pour votre sécurité, portez des gants isolants pour soulever la poignée ou le couvercle. Ne pas utiliser sous un gril.

#### Sécurité dans la cuisine

- Ne laissez jamais une poêle sans surveillance sur un feu vif ou bouillir jusqu'à évaporation complète de l'eau car un chauffage prolongé sans liquide peut l'endommager en permanence.
- Utilisez toujours des gants isolants pour manipuler une poêle chaude.

#### Ustensiles

- Afin de garantir les meilleures performances, évitez les ustensiles en métal pointus ou tranchants pouvant égratigner ou abîmer la surface antiadhésive.
- N'utilisez pas de couteaux ni de petits appareils électriques comme un malaxeur pour hacher ou mélanger des aliments dans votre poêle. Leur utilisation peut endommager la surface intérieure et annuler la garantie.

#### Nettoyage

- Pour obtenir la meilleure cuisson, maintenez toujours la propreté de votre batterie de cuisine. Laissez les poêles refroidir avant de les laver. Plonger une poêle chaude dans l'eau froide risque de la déformer.
- N'utilisez pas de produits chimiques forts ou abrasifs pour le lavage. Ils risquent d'endommager l'extérieur et l'intérieur de la batterie de cuisine. Pour obtenir les meilleurs résultats, lavez à la main avec des nettoyeurs non abrasifs et du liquide à vaisselle.
- La batterie de cuisine Bialetti se lave à la main uniquement. Le lavage à la main contribuera à protéger les caractéristiques du revêtement.

#### Mise en garde

- À des fins de sécurité, garder les oiseaux domestiques hors de la cuisine. Le système respiratoire des oiseaux est sensible à de nombreuses vapeurs de cuisson, dont celles des poêles antiadhésives surchauffées à l'extrême.

#### Garantie à vie limitée

Cette garantie couvre le produit contre les défauts de fabrication pour la vie. La garantie est valide uniquement si les conditions d'utilisation mentionnées dans le mode d'emploi du produit sont observées rigoureusement. Cette garantie ne couvre pas les utilisations non conformes ou qui ne sont pas des utilisations domestiques normales (utilisations dans un établissement commercial, réparations inadéquates, abus, négligences, chutes, etc.). Cette garantie ne couvre pas les poêles surchauffées, endommagées par une cuisson exagérée ou des aliments brûlés ou placées au lave-vaisselle. Le fabricant se réserve le droit de réparer ou de remplacer le produit si les déficiences constatées correspondent aux dispositions de la garantie, sans quoi le produit sera retourné à l'expéditeur. Les demandes de garantie doivent être accompagnées de la preuve d'achat et adressées à Bialetti USA, 9409 Buffalo Avenue, Rancho Cucamonga, CA 91730, aux soins du Service des retours. Le logo Bialetti est une marque déposée de BIALETTI INDUSTRIE S.p.A, Italie Rev 01/15

Back