

# La Fonderie

1890

## Instruction manual

Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Manual de instrucciones  
Manuale d'uso  
Manual de instruções  
Instrukcja obsługi



*Alma & Iena*

### Cast iron cocotte

Cocotte en fonte  
Gusseiserne Auflaufform  
Gietijzeren braadpan  
Casseruola in ghisa  
Cazuela de hierro fundido  
Çaçarola de ferro fundido  
Kokota żeliwna

∅ 22 cm  
25 cm  
36 cm

# ENGLISH

## ENAMEL CAST IRON COOKWARE USE & CARE

### HOW TO USE

- Before first use, wash product thoroughly in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry completely.
- Cover the complete surface of the base with a liquid, cooking oil or butter.
- Never heat empty cookware and do not allow cookware to boil dry. This could quickly lead to irreversible damages to the enamel. Do not leave cookware unattended.
- Do not use high heat when cooking on stovetop. It is recommended to preheat the casserole or pan at a low temperature and then heat up gradually to the ideal cooking temperature. Always select low to medium heat settings for best cooking results and to avoid food from sticking.
- Do not use metal utensils and do not cut food directly on the cooking surface to avoid any damage to enamel. It is recommended to use silicone, nylon or wooden tools to prevent the interior enamel from scratching.
- Do not place hot cookware on countertop. Always use a protective trivet.
- Do not use in the microwave or on outdoor grills.
- This product is enameled on the inside and outside, therefore no seasoning is required. The oils used and created when cooking will penetrate the pores of the enamel and provide a natural non-stick surface. The more this product is used, the better it will perform.
- Stains or rings may appear inside the cookware, this is natural reaction to food and will not affect the performance of the product.
- Hand wash only.
- Product is oven safe up to 500 °F / 260 °C.

### Notes:

\* You can stack the ingredients on top of each other, but it's best not to accumulate them too much. You run the risk of having too much juice and your cocotte overflowing.

\* Boiling water usually overflows when the pan is too small or unsuitable. In fact, when the water boils too quickly and the steam doesn't escape, the pan overflows.

## MAINTENANCE AND CLEANING

- After use, let hot cookware cool down before cleaning. Never place hot cookware in cold water. Sudden changes of temperature may cause thermal shock and damage the enamel or cause the product to crack or break.
- Clean the product carefully with a soft cloth in warm soapy water. Rinse and dry completely to prevent water spots. Do not store if cookware is still damp.
- When cleaning, avoid contact with other products or hard surfaces to prevent enameled exterior or interior from chipping or scratching.
- Do not clean in the dishwasher. It is recommended to hand wash in order to preserve the luster and longevity of the product.
- For the removal of stubborn stains, fill the cookware with warm soapy water and let stand for 15 to 20 minutes, then clean with a soft cloth, rinse and dry. Do not use oven cleaners as they will permanently damage cookware.
- To remove baked on food, boil water with 2 or 3 tablespoons of baking soda for a few minutes.
- Dry completely before storing. In extreme cases, product could be subject to light spot rusting if left wet for long periods of time. In these rare instances, scrub with a damp cloth and baking soda to help remove the rust and

then rub cooking oil on the affected area to prevent further rusting.

- Do not use scouring pads or abrasive cleaners and do not use sharp edged tools to remove any baked on food since these will damage the enamel.
- Do not stack without protection. To protect the exterior and interior enamel from scratching or chipping, separate each piece with a pan protector or a towel.

## **Our lifetime warranty:**

Proud of the quality of manufacture of our products, we grant a guarantee to the original purchaser, starting from the date of purchase and during all its life.

The Lifetime Warranty covers any manufacturing or quality defect of the product used under normal domestic conditions and in compliance with the instructions for use and maintenance contained in the instructions supplied with the product.

The lifetime warranty does not cover normal wear and tear of the product or the consequences of misuse of the product.

### **Warranty Implementation:**

In case of problems or questions, you can easily contact our after-sales team:

[sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

### **Warranty Condition:**

The warranty covers any manufacturing or quality defect of the product used under normal domestic conditions and in compliance with the instructions for use and maintenance contained in the instructions supplied with the product.

This warranty does not apply to packaging or transport problems during shipment of the product by its owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

### **Warranty Disclaimer:**

- Improper use of the product;
- Normal product wear;
- Non-compliance with maintenance instructions;
- Discoloration of the product following washing in a dishwasher;

- Damage to the product caused by shocks or accidents;
- Inappropriate storage of the product;
- Overheating, prolonged exposure to flame heat or vacuum;
- Interior or exterior stains, discoloration or scratches;
- Damage due to thermal shock.

## ENVIRONMENT

### CAUTION:



Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# FRANÇAIS

## USTENSILES DE CUISINE EN FONTE ÉMAILLÉE UTILISATION ET ENTRETIEN

### MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, laver soigneusement le produit à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincer et sécher complètement.
- Recouvrir toute la surface de la base d'un liquide, d'huile de cuisson ou de beurre.
- Ne faites jamais chauffer des ustensiles de cuisine vides et ne laissez pas les ustensiles de cuisine bouillir à sec. Cela pourrait rapidement entraîner des dommages irréversibles à l'émail. Ne laissez pas les ustensiles de cuisine sans surveillance.
- N'utilisez pas de feu vif lorsque vous cuisinez sur la cuisinière. Il est recommandé de préchauffer la cocotte ou la poêle à basse température, puis de chauffer progressivement jusqu'à la température de cuisson idéale. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et éviter que les aliments ne collent, choisissez toujours une température faible à moyenne.
- N'utilisez pas d'ustensiles en métal et ne coupez pas les aliments directement sur la surface de cuisson pour éviter d'endommager l'émail. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles en silicone, en nylon ou en bois pour éviter de rayer l'émail intérieur.
- Ne posez pas les ustensiles de cuisine chauds sur le plan de travail. Utilisez toujours un dessous-de-plat de protection.
- Ne pas utiliser au micro-ondes ou sur des grils extérieurs.
- Ce produit est émaillé à l'intérieur et à l'extérieur, il n'est donc pas nécessaire de l'assaisonner. Les huiles utilisées et créées lors de la cuisson pénètrent dans les pores de l'émail et créent une surface antiadhésive naturelle. Plus ce produit est utilisé, plus il est performant.
- Des taches ou des cernes peuvent apparaître à l'intérieur de l'ustensile de cuisine. Il s'agit d'une réaction naturelle à la nourriture qui n'affecte pas les performances du produit.
- Laver à la main uniquement.
- Le produit peut aller au four jusqu'à 500 °F / 260 °C.

## Notes

- \* Vous pouvez empiler les ingrédients les uns sur les autres, mais il est préférable de ne pas trop les accumuler. Vous risquez d'avoir trop de jus et de faire déborder votre cocotte.
- \* L'eau bouillante déborde généralement lorsque la casserole est trop petite ou inadaptée. En effet, lorsque l'eau bout trop vite et que la vapeur ne s'échappe pas, la casserole déborde.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Après utilisation, laissez refroidir les ustensiles de cuisine chauds avant de les nettoyer. Ne placez jamais un ustensile de cuisine chaud dans de l'eau froide. Les changements brusques de température peuvent provoquer un choc thermique et endommager l'émail, voire fissurer ou casser l'ustensile.
- Nettoyez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement pour éviter les taches d'eau. Ne rangez pas les ustensiles de cuisine s'ils sont encore humides.
- Lors du nettoyage, évitez tout contact avec d'autres produits ou des surfaces dures afin d'éviter que l'extérieur ou l'intérieur émaillé ne s'écaille ou ne se raye.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Il est recommandé de laver à la main afin de préserver l'éclat et la longévité du produit.
- Pour éliminer les taches tenaces, remplir l'ustensile de cuisine avec de l'eau chaude savonneuse et laisser reposer pendant 15

à 20 minutes, puis nettoyer avec un chiffon doux, rincer et sécher. N'utilisez pas de nettoyeurs pour four, car ils endommageraient définitivement les ustensiles de cuisine.

- Pour enlever les aliments cuits, faites bouillir de l'eau avec 2 ou 3 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pendant quelques minutes.

- Sécher complètement avant de ranger le produit. Dans des cas extrêmes, le produit peut être sujet à une légère rouille ponctuelle s'il reste humide pendant de longues périodes. Dans ces rares cas, frottez avec un chiffon humide et du bicarbonate de soude pour éliminer la rouille, puis appliquez de l'huile de cuisson sur la zone affectée pour éviter qu'elle ne rouille davantage.

- N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs, ni d'outils à bords tranchants pour enlever les aliments cuits, car ils endommageraient l'émail.

- Ne pas empiler sans protection. Pour protéger l'émail extérieur et intérieur des rayures et des éclats, séparez chaque pièce à l'aide d'un protège-plat ou d'une serviette.

## **Notre garantie à vie:**

Fier de la qualité de fabrication de nos produits, nous accordons une garantie à l'acquéreur d'origine, à compter de la date d'achat et au cours de toute sa vie.

La Garantie à Vie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenues dans la notice fournie avec le produit.

La garantie à vie ne couvre pas l'usure normale du produit ni les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit.

**Mise en œuvre de la garantie:**

En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement contacter notre équipe après vente: [sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

**Condition de garantie:**

La garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation et d'entretien contenu dans la notice fournie avec le produit.

Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

**Exclusion de garantie:**

- Utilisation non conforme du produit;
- Usure normale du produit;
- Non-respect des indications d'entretien;
- Décoloration du produit suite au lavage dans un lave-vaisselle;
- Dommages sur le produit causés par des chocs ou des accidents;
- Stockage inadapté du produit;
- Surchauffe, exposition prolongée à la chaleur d'une flamme ou à vide;
- Taches, décoloration ou rayures à l'intérieur ou à l'extérieur ;
- Dommage dû à des chocs thermiques.

## ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Ne jetez pas cet appareil avec d'autres produits ménagers. Il existe un tri sélectif de ces déchets dans les municipalités. Demandez-leur quels sont les endroits où vous pouvez jeter cet appareil. En fait, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets nocifs sur l'environnement et la santé humaine, c'est pour cette raison qu'il doit être recyclé. Le symbole ici, un conteneur à déchets sur roues marqué d'une croix, indique que les équipements électriques et électroniques doivent être choisis avec soin.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [sav@hkoenig.com](mailto:sav@hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tél: +33 1 64 67 00 05

# DEUTSCH

## KOCHGESCHIRR AUS EMAILLIERTEM GUSSEISEN GEBRAUCH UND PFLEGE

### GEBRAUCHSANLEITUNG

- Waschen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Seifenwasser und einem weichen Tuch ab. Spülen und vollständig trocknen.
- - Bedecken Sie die gesamte Oberfläche der Unterlage mit einer Flüssigkeit, Speiseöl oder Butter.
- Erhitzen Sie niemals leeres Kochgeschirr und lassen Sie Kochgeschirr nicht trocken kochen. Dies könnte schnell zu irreversiblen Schäden an der Emaille führen. Lassen Sie das Kochgeschirr nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie beim Kochen auf dem Herd keine hohe Hitze. Es empfiehlt sich, den Topf oder die Pfanne bei niedriger Temperatur vorzuheizen und dann allmählich auf die ideale Kochtemperatur zu erhitzen. Um die besten Kochergebnisse zu erzielen und ein Ankleben der Speisen zu vermeiden, wählen Sie immer eine niedrige bis mittlere Temperatur.
- Verwenden Sie keine Metallutensilien und schneiden Sie die Speisen nicht direkt auf der Kochfläche, um Schäden an der Emaille zu vermeiden. Es wird empfohlen, Kochgeschirr aus Silikon, Nylon oder Holz zu verwenden, um Kratzer auf der inneren Emaille zu vermeiden.
- Stellen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf der Arbeitsfläche ab. Verwenden Sie immer einen schützenden Untersetzer.
- Nicht in der Mikrowelle oder auf Außengrills verwenden.
- Dieses Produkt ist innen und außen emailliert, sodass es nicht gewürzt werden muss. Die beim Kochen verwendeten und entstehenden Öle dringen in die Poren der Emaille ein und bilden eine natürliche Antihaft-Oberfläche. Je öfter dieses Produkt verwendet wird, desto besser ist es.
- Auf der Innenseite des Kochgeschirrs können Flecken oder Ringe entstehen. Dies ist eine natürliche Reaktion auf Lebensmittel und beeinträchtigt die Leistung des Produkts nicht.
- Nur mit der Hand waschen.
- Das Produkt kann bei bis zu 500 °F / 260 °C im Ofen gebacken werden.

### **Anmerkungen:**

\* Sie können die Zutaten übereinander stapeln, aber es ist besser, wenn Sie nicht zu viele Zutaten anhäufen. Sie riskieren, dass zu viel Saft entsteht und Ihre cocotte überläuft.

\* Kochendes Wasser kocht meist über, wenn der Topf zu klein oder ungeeignet ist. Denn wenn das Wasser zu schnell kocht und der Dampf nicht entweichen kann, kocht der Topf über.

### **PFLEGE UND REINIGUNG**

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen. Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr in kaltes Wasser. Plötzliche Temperaturänderungen können einen Temperaturschock verursachen und die Emaille beschädigen oder das Kochgeschirr sogar rissig werden oder zerbrechen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich mit einem weichen, in warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch. Spülen und trocknen Sie es vollständig ab, um Wasserflecken zu vermeiden. Bewahren Sie die Küchenutensilien nicht auf, wenn sie noch feucht sind.
- Vermeiden Sie beim Reinigen den Kontakt mit anderen Produkten oder harten Oberflächen, um ein Abblättern oder Zerkratzen der emaillierten Außen- oder Innenseite zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht in der Spülmaschine. Es wird empfohlen, von Hand zu spülen, um den Glanz und die Langlebigkeit des Produkts zu erhalten.
- Um hartnäckige Flecken zu entfernen, füllen Sie das Küchenutensil mit warmem Seifenwasser und lassen Sie es 15 bis 20 Minuten stehen, dann mit einem weichen Tuch abwischen, abspülen und trocknen. Verwenden Sie keine Backofenreiniger, da diese das Kochgeschirr dauerhaft beschädigen würden.
- Um gekochte Speisen zu entfernen, kochen Sie einige Minuten lang Wasser mit 2-3 Esslöffeln Backpulver.
- Trocknen Sie das Produkt vollständig ab, bevor Sie es aufbewahren. In extremen Fällen kann das Produkt zu leichtem Punktrost neigen, wenn es über längere Zeit feucht gehalten wird. In diesen seltenen Fällen reiben Sie mit einem feuchten Tuch und Backpulver, um den Rost zu entfernen, und tragen Sie anschließend Speiseöl auf die betroffene Stelle auf, um weiteres Rosten zu verhindern.

- Verwenden Sie zum Entfernen von gekochten Lebensmitteln keine Scheuerpads, Scheuermittel oder Werkzeuge mit scharfen Kanten, da diese die Emaille beschädigen würden.
- Stapeln Sie nicht ungeschützt. Um die äußere und innere Emaille vor Kratzern und Splintern zu schützen, trennen Sie jedes Stück mit einem Tellerschutz oder einem Handtuch.

## **Unsere lebenslange Garantie:**

Wir sind stolz auf die Qualität der Herstellung unserer Produkte und gewähren dem Erstkäufer eine Garantie ab dem Kaufdatum und während der gesamten Lebensdauer. Die lebenslange Garantie deckt alle Fabrikations- oder Qualitätsmängel des Produkts ab, wenn es unter normalen häuslichen Bedingungen und unter Einhaltung der Gebrauchs- und Wartungsanweisungen verwendet wird, die in den mit dem Produkt gelieferten Anleitungen enthalten sind.

Die lebenslange Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß des Produkts oder die Folgen einer missbräuchlichen Verwendung des Produkts.

### **Umsetzung der Garantie:**

Bei Problemen oder Fragen können Sie sich einfach an unser Kundendienstteam wenden: [sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

### **Garantiebedingungen:**

Die Garantie erstreckt sich auf alle Fabrikations- oder Qualitätsmängel des Produkts, das unter normalen häuslichen Bedingungen und unter Beachtung der in der mitgelieferten Anleitung enthaltenen Gebrauchs- und Wartungshinweise verwendet wurde.

Diese Garantie gilt nicht für Verpackungs- oder Transportprobleme beim Versand des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

### **Garantieausschluss:**

- Unsachgemäße Verwendung des Produkts;
- Normale Produktabnutzung;
- Nichteinhaltung der Wartungsvorschriften;
- Verfärbung des Produkts nach dem Spülen in der Spülmaschine;
- Schäden am Produkt, die durch Stöße oder Unfälle verursacht wurden;
- Unsachgemäße Lagerung des Produkts;
- Überhitzung, längere Einwirkung von Hitze durch Feuer oder Vakuum;
- Flecken, Verfärbungen oder Kratzer innen oder außen;
- Schäden durch Thermoschock.

# UMWELT

## ACHTUNG:



Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsgegenständen. Dieses Produkt muss separat bei bestimmten Stellen entsorgt werden, informieren Sie sich bei lokalen Behörden über die Stellen, wohin das Produkt gebracht werden kann. In der Tat, elektrische und elektronische Produkte beinhalten gefährliche Stoffe, die eine schädliche Auswirkung auf die Umwelt und menschliche Gesundheit haben und recycelt werden müssen. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte vorsichtig gewählt werden müssen, die Rollcontainer werden mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# NEDERLANDS

## GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN GEËMAILLEERD GIETIJZEREN KOOKGEREI

### INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

- Was het product voor het eerste gebruik grondig af in heet zeepwater met een zachte doek. Spoel af en droog volledig.
- Bestrijk het hele oppervlak van de bodem met vloeistof, bakolie of boter.
- Verhit nooit leeg kookgerei en laat het nooit droogkoken. Dit kan snel leiden tot onherstelbare schade aan het glazuur. Laat kookgerei niet onbeheerd achter.
- Gebruik geen hoog vuur bij het koken op de pan. We raden aan de braadpan of koekenpan voor te verwarmen op een lage temperatuur en daarna geleidelijk op te warmen tot de ideale kooktemperatuur. Voor de beste kookresultaten en om te voorkomen dat het voedsel blijft plakken, kies je altijd een lage tot gemiddelde temperatuur.
- Gebruik geen metalen keukengerei en snij geen voedsel rechtstreeks op het kookoppervlak om het glazuur niet te beschadigen. We raden aan siliconen, nylon of houten keukengerei te gebruiken om krassen op het binnenste glazuur te voorkomen.
- Plaats geen heet kookgerei op het werkblad. Gebruik altijd een beschermende mat.
- Niet gebruiken in magnetrons of op buitengrills.
- Dit product is van binnen en van buiten geëmailleerd, dus het is niet nodig om het te kruiden. De oliën die gebruikt en gecreëerd worden tijdens het koken dringen door in de poriën van het email en creëren een natuurlijk antiaanbakoppervlak. Hoe vaker dit product wordt gebruikt, hoe beter het presteert.
- Er kunnen vlekken of kringen verschijnen aan de binnenkant van het kookgerei. Dit is een natuurlijke reactie op voedsel en heeft geen invloed op de prestaties van het product.
- Alleen handwas.
- Het product kan in de oven tot 500 °F / 260 °C.

### **Opmerkingen :**

\* Je kunt de ingrediënten op elkaar stapelen, maar het is beter om ze niet te veel op te stapelen. Je loopt het risico dat je teveel sap krijgt en je cocotte overloopt.

\* Kokend water loopt meestal over als de pan te klein of ongeschikt is. Als het water te snel kookt en de stoom niet ontsnapt, loopt de pan over.

## **ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN**

- Laat heet kookgerei na gebruik afkoelen voordat u het schoonmaakt. Plaats nooit heet kookgerei in koud water. Plotselinge temperatuurschommelingen kunnen een thermische schok veroorzaken en het glazuur beschadigen, of zelfs het kookgerei doen barsten of breken.
- Reinig het apparaat grondig met een zachte doek gedrenkt in heet zeepwater. Spoel en droog grondig om watervlekken te voorkomen. Bewaar kookgerei niet als het nog vochtig is.
- Vermijd tijdens het schoonmaken contact met andere producten of harde oppervlakken om te voorkomen dat de geëmailleerde buitenkant of binnenkant afschilfert of bekrast.
- Niet in de vaatwasser reinigen. De handwas wordt aanbevolen om de glans en levensduur van het product te behouden.
- Om hardnekkige vlekken te verwijderen, vult u het kookgerei met heet zeepwater en laat u het 15 tot 20 minuten staan, waarna u het afveegt met een zachte doek,

afspoelt en afdroogt. Gebruik geen ovenreinigers, want die beschadigen het kookgerei permanent.

- Om gekookt voedsel te verwijderen, kook je water met 2 of 3 eetlepels zuiveringszout gedurende enkele minuten.
- Droog volledig af voordat je het opbergt. In extreme gevallen kan het product af en toe licht roesten als het lange tijd vochtig blijft. In deze zeldzame gevallen wrijf je met een vochtige doek en zuiveringszout om de roest te verwijderen en breng je vervolgens bakolie aan op de betreffende plek om verdere roestvorming te voorkomen.
- Gebruik geen schuursponsjes, schurende schoonmaakmiddelen of gereedschap met scherpe randen om gekookt voedsel te verwijderen, want deze zullen het glazuur beschadigen.
- Niet stapelen zonder bescherming. Om het buitenste en binnenste glazuur te beschermen tegen krassen en schilfers, scheidt u elk stuk met een afwasbeschermer of handdoek.

## **Onze levenslange garantie:**

Omdat we trots zijn op de bouwkwaliteit van onze producten, geven we de oorspronkelijke koper garantie vanaf de aankoopdatum gedurende het hele leven.

De levenslange garantie dekt fabrieks- en kwaliteitsdefecten bij het product als deze onder normale huishoudelijke omstandigheden is gebruikt en onderhoud is gepleegd volgens de instructies die met het product werden meegeleverd.

De levenslange garantie dekt geen normale slijtage van het product of de gevolgen van verkeerd gebruik van het product.

### **Toepassing van de garantie:**

Bij problemen of vragen neemt u contact op met de klantenservice: [sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

**Garantievoorwaarden:**

De garantie dekt fabrieks- en kwaliteitsdefecten bij het product als deze onder normale huishoudelijke omstandigheden is gebruikt en onderhoud is gepleegd volgens de instructies die met het product werden meegeleverd.

Deze garantie geldt niet voor verpakkings- of bij transportproblemen tijdens vervoer van het product door de eigenaar.

Het omvat geen normale slijtage van het product, noch onderhoud en vervanging van verbruiksartikelen.

**Garantie-afwijzingen:**

- Verkeerd gebruik van het apparaat;
- Normale slijtage van het product;
- Niet opvolgen van de onderhoudsinstructies;
- Verkleuring van het product door het in de vaatwasser te wassen;
- Schade aan het product veroorzaakt door schokken of ongelukken;
- Verkeerde opslag van het product;
- Oververhitting, langdurige blootstelling aan vlammen of vacuüm;
- Binnenin of aan de buitenkant vlakken, verkleuring of krassen;
- Schade door een thermische schok.

## UMWELT

**ACHTUNG:**

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit anderen Haushaltsgegenständen. Dieses Produkt muss separat bei bestimmten Stellen entsorgt werden, informieren Sie sich bei lokalen Behörden über die Stellen, wohin das Produkt gebracht werden kann. In der Tat, elektrische und elektronische Produkte beinhalten gefährliche Stoffe, die eine schädliche Auswirkung auf die Umwelt und menschliche Gesundheit haben und recycelt werden müssen. Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte vorsichtig gewählt werden müssen, die Rollcontainer werden mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ESPAÑOL

## UTENSILIOS DE COCINA DE HIERRO FUNDIDO ESMALTADO USO Y CUIDADO

### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de usarla por primera vez, lávela a fondo en agua caliente jabonosa con un paño suave. Aclárelo y séquelo completamente.
- Cubra toda la superficie de la base con líquido, aceite de cocina o mantequilla.
- No caliente nunca utensilios de cocina vacíos ni deje que hiervan hasta secarse. Esto podría provocar rápidamente daños irreversibles en el esmalte. No deje las ollas sin vigilancia.
- No utilice fuego alto cuando cocine en la olla. Le recomendamos que precaliente la cacerola o la sartén a baja temperatura y luego la caliente gradualmente hasta alcanzar la temperatura ideal de cocción. Para obtener los mejores resultados de cocción y evitar que los alimentos se peguen, elija siempre una temperatura de baja a media.
- No utilice utensilios metálicos ni corte los alimentos directamente sobre la superficie de cocción para no dañar el esmalte. Recomendamos utilizar utensilios de silicona, nylon o madera para evitar rayar el esmalte interior.
- No coloque utensilios de cocina calientes sobre la encimera. Utilice siempre una esterilla protectora.
- No utilizar en microondas ni en parrillas exteriores.
- Este producto está esmaltado por dentro y por fuera, por lo que no es necesario sazonarlo. Los aceites utilizados y creados durante la cocción penetran en los poros del esmalte y crean una superficie antiadherente natural. Cuanto más se utiliza este producto, mejor es su rendimiento.
- Pueden aparecer manchas o anillos en el interior de la batería de cocina. Se trata de una reacción natural a los alimentos y no afecta al rendimiento del producto.
- Lavar sólo a mano.
- El producto puede ir en el horno hasta 500 °F / 260 °C.

Notas :

\* Puede apilar los ingredientes unos encima de otros, pero es mejor no acumularlos demasiado. Se corre el riesgo de obtener demasiado jugo y desbordar el cocotte.

\* El agua hirviendo suele desbordarse cuando la olla es demasiado pequeña o inadecuada. Cuando el agua hierve demasiado rápido y el vapor no sale, la cacerola rebosa.

## **CUIDADO Y LIMPIEZA**

- Después de su uso, deje enfriar los utensilios de cocina calientes antes de limpiarlos. Nunca coloque utensilios de cocina calientes en agua fría. Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar un choque térmico y dañar el esmalte, o incluso agrietar o romper el utensilio.
- Limpie bien el aparato con un paño suave empapado en agua caliente jabonosa. Aclare y seque bien para evitar manchas de agua. No guarde los utensilios de cocina si aún están húmedos.
- Al limpiar, evite el contacto con otros productos o superficies duras para evitar que el exterior o el interior esmaltados se astillen o rayen.
- No limpiar en el lavavajillas. Se recomienda lavar a mano para preservar el brillo y la longevidad del producto.
- Para eliminar manchas resistentes, llene la batería de cocina con agua caliente jabonosa y déjela de 15 a 20 minutos, después limpie con un paño suave, aclare y seque.

No utilice limpiadores de horno, ya que dañarán permanentemente el utensilio de cocina.

- Para eliminar los alimentos cocidos, hierva agua con 2 ó 3 cucharadas de bicarbonato de sodio durante unos minutos.
- Secar completamente antes de guardar. En casos extremos, el producto puede sufrir una ligera oxidación ocasional si se deja húmedo durante mucho tiempo. En estos raros casos, frote con un paño húmedo y bicarbonato sódico para eliminar el óxido y, a continuación, aplique aceite de cocina en la zona afectada para evitar que se siga oxidando.
- No utilice estropajos, limpiadores abrasivos ni herramientas con bordes afilados para eliminar los alimentos cocinados, ya que dañarían el esmalte.
- No apilar sin protección. Para proteger el esmalte exterior e interior de arañazos y desconchones, separe cada pieza utilizando un protector de vajilla o una toalla.

## **Nuestra garantía de por vida:**

Orgullosos de la calidad de los productos fabricados por nosotros, le concedemos una garantía de por vida al comprador original, a partir de la fecha de compra.

La Garantía de Por Vida cubre cualquier defecto de fabricación o funcionamiento del producto, siendo utilizado en condiciones domésticas normales, cumpliendo las instrucciones de uso y mantenimiento contenidas en el manual de instrucciones que se proporciona con el producto.

La garantía de por vida no cubre el desgaste natural del producto ni daños provocados por el uso incorrecto o indebido del producto.

### **Implementación de la garantía:**

En caso de problemas o preguntas, puede comunicarse fácilmente con nuestro departamento de atención al cliente: [sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

**Condición de garantía:**

La Garantía cubre cualquier defecto de fabricación o funcionamiento del producto, siendo utilizado en condiciones domésticas normales siguiendo las instrucciones de uso y mantenimiento contenidas en el manual de instrucciones que se proporciona con el producto.

Esta garantía no se aplica en caso de problemas durante el embalaje, transportación o envío del producto por cuenta del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o sustitución de piezas de repuesto consumibles.

**Exclusión de garantía:**

- Uso inadecuado o indebido del producto;
- Desgaste normal del producto;
- Incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento;
- Decoloración del producto después de haber sido lavado en un lavavajillas;
- Daños al producto causados por golpes o accidentes;
- Almacenamiento inadecuado del producto;
- Sobrecalentamiento, exposición prolongada al calor de las llamas o al vacío;
- Manchas interiores o exteriores, decoloración o rayones en el producto;
- Daños por choque térmico.

## MEDIO AMBIENTE

### ELIMINACIÓN APROPIADA DE ESTE APARATO



Esta marca indica que el producto no debe desecharse en la basura doméstica, porque las sustancias peligrosas pueden filtrarse en el agua subterránea y entrar en la cadena alimentaria, dañando su salud y bienestar. Para reciclarlo utilice los sistemas de devolución y recolección de su localidad o póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el aparato. Al reemplazar los electrodomésticos antiguos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a recuperar sus electrodomésticos viejos de forma gratuita.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# ITALIANO

## USO E CURA DELLE PENTOLE IN GHISA SMALTATA

### ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima del primo utilizzo, lavare accuratamente il prodotto in acqua calda e sapone con un panno morbido. Sciacquare e asciugare completamente.
- Ricoprire l'intera superficie del fondo con liquidi, olio da cucina o burro.
- Non riscaldare mai gli utensili da cucina vuoti o lasciarli bollire a secco. Ciò potrebbe causare danni irreversibili allo smalto. Non lasciare le pentole incustodite.
- Non utilizzare un calore elevato quando si cucina sulla pentola. Si consiglia di preriscaldare la casseruola o la padella a bassa temperatura, quindi di riscaldarla gradualmente fino alla temperatura di cottura ideale. Per ottenere i migliori risultati di cottura ed evitare che gli alimenti si attacchino, scegliere sempre una temperatura medio-bassa.
- Non utilizzare utensili metallici e non tagliare gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura per non danneggiare lo smalto. Si consiglia di utilizzare utensili in silicone, nylon o legno per evitare di graffiare lo smalto interno.
- Non appoggiare gli utensili da cucina caldi sul piano di lavoro. Utilizzare sempre un tappetino di protezione.
- Non utilizzare nel microonde o su griglie esterne.
- Questo prodotto è smaltato internamente ed esternamente, quindi non è necessario condirlo. Gli oli utilizzati e creati durante la cottura penetrano nei pori dello smalto e creano una superficie antiaderente naturale. Più questo prodotto viene utilizzato, più migliora le sue prestazioni.
- All'interno delle pentole possono comparire macchie o anelli. Si tratta di una reazione naturale al cibo e non influisce sulle prestazioni del prodotto.
- Lavare solo a mano.
- Il prodotto può essere utilizzato in forno fino a 500 °F / 260 °C.

### Note :

\* È possibile impilare gli ingredienti l'uno sull'altro, ma è meglio non accumularli troppo. Si rischia di ottenere troppo succo e di far traboccare la cocotte.

\* L'acqua bollente di solito trabocca quando la pentola è troppo piccola o inadatta.

Quando l'acqua bolle troppo velocemente e il vapore non fuoriesce, la pentola trabocca.

## CURA E PULIZIA

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare le pentole calde prima di pulirle. Non mettere mai le pentole calde in acqua fredda. Gli sbalzi di temperatura possono causare shock termici e danneggiare lo smalto, o addirittura incrinare o rompere l'utensile.
- Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno morbido imbevuto di acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare accuratamente per evitare macchie d'acqua. Non riporre gli utensili da cucina se sono ancora umidi.
- Durante la pulizia, evitare il contatto con altri prodotti o superfici dure per evitare che l'esterno o l'interno smaltato si scheggi o si graffi.
- Non lavare in lavastoviglie. Si consiglia di lavare a mano per preservare la lucentezza e la durata del prodotto.
- Per rimuovere le macchie più ostinate, riempire le pentole con acqua calda e sapone e lasciare agire per 15-20 minuti, quindi passare un panno morbido, risciacquare e asciugare. Non utilizzare detergenti per il forno, perché danneggerebbero in modo permanente le pentole.
- Per rimuovere il cibo cotto, far bollire per qualche minuto dell'acqua con 2 o 3 cucchiaini di bicarbonato.

- Asciugare completamente prima di riporre il prodotto. In casi estremi, il prodotto può essere soggetto a una leggera ruggine occasionale se lasciato umido per lunghi periodi. In questi rari casi, strofinare con un panno umido e bicarbonato per rimuovere la ruggine, quindi applicare olio da cucina sulla zona interessata per prevenire ulteriore ruggine.
- Non utilizzare spugne, detergenti abrasivi o strumenti affilati per rimuovere il cibo cotto, perché danneggiano lo smalto.
- Non impilare senza protezione. Per proteggere lo smalto esterno e interno da graffi e scheggiature, separare ogni pezzo con una protezione per piatti o un asciugamano.

## **La nostra garanzia a vita:**

Orgogliosi della qualità con cui fabbrichiamo i nostri prodotti nostri , concediamo all'acquirente una garanzia originale, a partire dalla data di acquisto e per tutta la sua vita. La Garanzia a Vita copre qualsiasi difetto di fabbricazione o di qualità del prodotto utilizzato nelle normali condizioni domestiche e nel rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione contenute nelle istruzioni fornite con il prodotto.

La garanzia a vita non copre la normale usura del prodotto o le conseguenze di un uso improprio del prodotto stesso.

### **Implementazione della garanzia:**

In caso di problemi o domande, è possibile contattare in modo semplice il nostro team post-vendita: [sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

### **Condizioni di garanzia:**

La garanzia copre qualsiasi difetto di fabbricazione o di qualità del prodotto utilizzato nelle normali condizioni domestiche e nel rispetto delle istruzioni per l'uso e la manutenzione contenute nelle istruzioni fornite con il prodotto.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o trasporto durante la spedizione del prodotto dal suo proprietario. Inoltre, non include la normale usura del prodotto, né la manutenzione o la sostituzione di parti di consumo.

**Esclusioni di garanzia:**

- Uso improprio del prodotto;
- Normale usura del prodotto;
- Inosservanza delle istruzioni di manutenzione;
- Scolorimento del prodotto dopo il lavaggio in lavastoviglie;
- Danni al prodotto causati da urti o incidenti;
- Stoccaggio inappropriato del prodotto;
- Surriscaldamento, esposizione prolungata al calore della fiamma o al vuoto;
- Macchie, scolorimento o graffi interni o esterni;
- Danni da shock termico.

## AMBIENTE

**TUTELA AMBIENTALE:**

Non gettare questo prodotto come gli altri prodotti per la casa. È necessario smaltire questo prodotto come da norme locali, è necessario informarsi presso le autorità locali sui luoghi in cui è possibile consegnare questo prodotto. Questo perchè, i prodotti elettrici ed elettronici contengono

sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla salute umana e dovrebbero essere riciclati. Il simbolo qui accanto (un contenitore per rifiuti con route, contrassegnato da una croce) indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche dovrebbero essere smaltite con cura.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

# PORTUGUÊS

## UTILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE PANELAS DE FERRO FUNDIDO ESMALTADO

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, lavar bem o produto em água quente com sabão, utilizando um pano macio. Enxaguar e secar completamente.
- Cobrir toda a superfície da base com líquido, óleo alimentar ou manteiga.
- Nunca aqueça utensílios de cozinha vazios ou deixe-os secar. Isto pode provocar rapidamente danos irreversíveis no esmalte. Não deixar os utensílios de cozinha sem vigilância.
- Não utilizar calor elevado para cozinhar na panela. Recomendamos que pré-aqueça a caçarola ou a frigideira a uma temperatura baixa e que depois a aqueça gradualmente até à temperatura de cozedura ideal. Para obter os melhores resultados de cozedura e evitar que os alimentos fiquem colados, escolha sempre uma temperatura baixa a média.
- Não utilize utensílios de metal nem corte os alimentos diretamente na superfície de cozedura para evitar danificar o esmalte. Recomendamos a utilização de utensílios de silicone, nylon ou madeira para evitar riscar o esmalte interior.
- Não coloque utensílios de cozinha quentes sobre a bancada. Utilize sempre um tapete de proteção.
- Não utilizar no micro-ondas ou em grelhadores de exterior.
- Este produto é esmaltado por dentro e por fora, pelo que não é necessário temperá-lo. Os óleos utilizados e criados durante a cozedura penetram nos poros do esmalte e criam uma superfície antiaderente natural. Quanto mais este produto for utilizado, melhor será o seu desempenho.
- Podem aparecer manchas ou anéis no interior do utensílio de cozinha. Trata-se de uma reação natural aos alimentos e não afecta o desempenho do produto.
- Lavar apenas à mão.
- O produto pode ir ao forno até 500 °F / 260 °C.

### **Notas :**

\* Pode empilhar os ingredientes uns em cima dos outros, mas é melhor não os acumular demasiado. Corre o risco de obter demasiado sumo e transbordar o cocotte.

\* A água a ferver transborda normalmente quando a panela é demasiado pequena ou inadequada. Quando a água ferve demasiado depressa e o vapor não sai, a panela transborda.

## **CUIDADOS E LIMPEZA**

- Após a utilização, deixar arrefecer os utensílios de cozinha quentes antes de os limpar. Nunca coloque utensílios de cozinha quentes em água fria. As mudanças bruscas de temperatura podem provocar um choque térmico e danificar o esmalte, ou mesmo rachar ou partir o utensílio.
- Limpe bem o aparelho com um pano macio embebido em água quente com sabão. Enxaguar e secar bem para evitar manchas de água. Não guardar os utensílios de cozinha se ainda estiverem húmidos.
- Durante a limpeza, evitar o contacto com outros produtos ou superfícies duras para evitar que o exterior ou o interior esmaltado se lasque ou risque.
- Não lavar na máquina de lavar louça. Recomenda-se a lavagem à mão para preservar o brilho e a longevidade do produto.
- Para remover manchas difíceis, encha o utensílio de cozinha com água quente e sabão e deixe atuar durante 15 a

20 minutos, depois limpe com um pano macio, enxagúe e seque. Não utilize produtos de limpeza para forno, pois danificam permanentemente os utensílios de cozinha.

- Para remover alimentos cozinhados, ferva água com 2 ou 3 colheres de sopa de bicarbonato de sódio durante alguns minutos.

- Secar completamente antes de guardar. Em casos extremos, o produto pode estar sujeito a uma ligeira oxidação ocasional se for deixado húmido durante longos períodos. Nestes casos raros, esfregue com um pano húmido e bicarbonato de sódio para remover a ferrugem e, em seguida, aplique óleo de cozinha na área afetada para evitar mais ferrugem.

- Não utilize esfregões, produtos de limpeza abrasivos ou ferramentas com arestas afiadas para remover alimentos cozinhados, pois danificam o esmalte.

- Não empilhar sem proteção. Para proteger o esmalte exterior e interior de riscos e lascas, separe cada peça utilizando um protetor de pratos ou um pano.

## **A nossa garantia vitalícia:**

Orgulhosos da qualidade de fabrico dos nossos produtos, concedemos uma garantia ao comprador original, a partir da data da compra e durante toda a sua vida útil.

A Garantia Vitalícia cobre qualquer defeito de fabrico ou de qualidade do produto utilizado em condições domésticas normais e em conformidade com as instruções de utilização e manutenção contidas nas instruções fornecidas com o produto.

A Garantia Vitalícia não cobre o desgaste normal do produto ou as consequências de

utilização indevida do produto.

### **Implementação da Garantia:**

Em caso de problemas ou questões, pode facilmente contactar a nossa equipa de pós-venda:  
[sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

### **Condições de Garantia:**

A garantia cobre qualquer defeito de fabrico ou de qualidade do produto utilizado em condições domésticas normais e em conformidade com as instruções de utilização e manutenção contidas nas instruções fornecidas com o produto.

Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou transporte durante o envio do produto pelo seu proprietário. Também não inclui o desgaste normal do produto, nem a manutenção ou substituição de peças consumíveis.



### **Exoneração de Responsabilidade pela Garantia:**

- Utilização imprópria do produto;
- Desgaste normal do produto;
- Não cumprimento das instruções de manutenção;
- Descoloração do produto após lavagem na máquina de lavar louça;
- Danos no produto causados por choques ou acidentes;
- Armazenamento inadequado do produto;
- Sobreaquecimento, exposição prolongada ao calor de chamas ou vácuo;
- Manchas interiores ou exteriores, descoloração ou arranhões;
- Danos provocados por choque térmico.

## **MEIO AMBIENTE**

### **CUIDADO:**

Não eliminar este aparelho como lixo doméstico normal. Existe uma segregação para aparelhos eléctricos descartados, pergunte à sua autoridade local onde se pode desfazer deste aparelho. Os produtos eléctricos contêm substâncias perigosas que podem ser prejudiciais para o ambiente ou para as pessoas e devem ser reciclados. Este símbolo indica que os aparelhos eléctricos não devem ser eliminados com resíduos normais, um contentor de lixo marcado com uma cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France  
[www.hkoenig.com](http://www.hkoenig.com) - [sav@hkoenig.com](mailto:sav@hkoenig.com) - [contact@hkoenig.com](mailto:contact@hkoenig.com) - Tél: +33 1 64 67 00 05

# POLSKI

## EMALIOWANE NACZYNIA ŻELIWNE UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

### INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć produkt w gorącej wodzie z mydłem przy użyciu miękkiej ściereczki. Wypłukać i całkowicie wysuszyć.
- Pokryj całą powierzchnię dna płynem, olejem spożywczym lub masłem.
- Nigdy nie podgrzewaj pustych naczyń kuchennych ani nie dopuszczaj do ich wygotowania. Może to szybko doprowadzić do nieodwracalnego uszkodzenia emalii. Nie pozostawiać naczyń bez nadzoru.
- Nie używaj wysokiej temperatury podczas gotowania na kuchence. Zalecamy wstępne rozgrzanie naczynia do niskiej temperatury, a następnie stopniowe podgrzewanie do idealnej temperatury gotowania. Aby uzyskać najlepsze wyniki gotowania i uniknąć przywierania potraw, zawsze wybieraj niską lub średnią temperaturę.
- Nie używaj metalowych przyborów ani nie krój żywności bezpośrednio na powierzchni do gotowania, aby uniknąć uszkodzenia emalii. Zalecamy używanie silikonowych, nylonowych lub drewnianych przyborów kuchennych, aby uniknąć zarysowania wewnętrznej emalii.
- Nie umieszczaj gorących przyborów kuchennych na blacie. Zawsze używaj maty ochronnej.
- Nie używać w kuchenkach mikrofalowych ani na grillach zewnętrznych.
- Ten produkt jest emaliowany wewnątrz i na zewnątrz, więc nie ma potrzeby jego sezonowania. Oleje używane i powstające podczas gotowania wnikają w pory emalii i tworzą naturalną powierzchnię nieprzywierającą. Im częściej produkt jest używany, tym lepiej działa.
- Na wewnętrznej stronie naczynia mogą pojawić się plamy lub pierścienie. Jest to naturalna reakcja na żywność i nie wpływa na działanie produktu.
- Myć wyłącznie ręcznie.
- Produkt można używać w piekarniku w temperaturze do 260°C.

### Uwagi :

- \* Składniki można układać jeden na drugim, ale lepiej nie gromadzić ich zbyt wiele.

Istnieje ryzyko uzyskania zbyt dużej ilości soku i przepełnienia cocotte.  
\* Wrząca woda zwykle przelewa się, gdy patelnia jest zbyt mała lub nieodpowiednia. Gdy woda gotuje się zbyt szybko, a para nie wydostaje się na zewnątrz, rondel przelewa się.

## PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

- Po użyciu należy odczekać, aż gorące naczynia ostygną przed czyszczeniem. Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń w zimnej wodzie. Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować szok termiczny i uszkodzenie emalii, a nawet pęknięcie lub złamanie naczynia.
- Dokładnie wyczyść urządzenie miękką ściereczką nasączoną gorącą wodą z mydłem. Dokładnie wypłucz i wysusz, aby uniknąć powstawania plam. Nie przechowuj naczyń kuchennych, jeśli są jeszcze wilgotne.
- Podczas czyszczenia należy unikać kontaktu z innymi produktami lub twardymi powierzchniami, aby zapobiec odpryskiwaniu lub zarysowaniu emaliowanej powierzchni zewnętrznej lub wewnętrznej.
- Nie myć w zmywarce. Zaleca się mycie ręczne, aby zachować połysk i trwałość produktu.
- Aby usunąć uporczywe plamy, należy napełnić naczynie gorącą wodą z mydłem i pozostawić na 15 do 20 minut, a następnie przetrzeć miękką ściereczką, spłukać i wysuszyć. Nie używaj środków do czyszczenia piekarników, ponieważ trwale uszkodzą one naczynia kuchenne.

- Aby usunąć ugotowane jedzenie, gotuj wodę z 2 lub 3 łyżkami wodorowęglanu sodu przez kilka minut.
- Przed przechowywaniem całkowicie wysuszyć. W skrajnych przypadkach produkt może sporadycznie lekko rdzewieć, jeśli pozostanie wilgotny przez dłuższy czas. W takich rzadkich przypadkach należy przetrzeć wilgotną ściereczką i wodorowęglanem sody, aby usunąć rdzę, a następnie nałożyć olej kuchenny na dotknięty obszar, aby zapobiec dalszemu rdzewieniu.
- Nie używaj zmywaków, ściernych środków czyszczących ani narzędzi o ostrych krawędziach do usuwania gotowanego jedzenia, ponieważ mogą one uszkodzić emalię.
- Nie ustawiać urządzenia bez zabezpieczenia. Aby chronić zewnętrzną i wewnętrzną emalię przed zarysowaniami i odpryskami, należy oddzielić każdy element za pomocą ochroniacza na naczynia lub ręcznika.

## **Nasza dożywotnia gwarancja:**

Dumni z jakości wykonania naszych produktów, udzielamy gwarancji na oryginalne produkty nabywcy, począwszy od daty zakupu i przez cały okres użytkowania.

Dożywotnia gwarancja obejmuje wszelkie wady produkcyjne lub jakościowe produktu używanego w ramach

w normalnych warunkach domowych i zgodnie z instrukcjami użytkowania i konserwacji zawartymi w instrukcjach dołączonych do produktu.

Dożywotnia gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia produktu ani konsekwencji niewłaściwego użytkowania produktu.

### **Wdrożenie gwarancji:**

W razie problemów lub pytań można łatwo skontaktować się z naszym zespołem obsługi posprzedażnej:

[sav@lafonderie1890.fr](mailto:sav@lafonderie1890.fr)

**Stan gwarancji:**


Gwarancja obejmuje wszelkie wady produkcyjne lub jakościowe produktu używanego w normalnych warunkach.

w warunkach domowych i zgodnie z instrukcjami użytkowania i konserwacji zawarte w instrukcji dołączonej do produktu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje problemów związanych z opakowaniem lub transportem podczas wysyłki.

produktu przez jego właściciela. Nie obejmuje to również normalnego zużycia produktu, ani konserwacji lub wymiany części eksploatacyjnych.

**Wyłączenie odpowiedzialności z tytułu gwarancji:**

- Niewłaściwe użytkowanie produktu;
- Normalne zużycie produktu;
- Nieprzestrzeganie instrukcji konserwacji;
- Odbarwienie produktu po myciu w zmywarce;
- Uszkodzenie produktu spowodowane wstrząsami lub wypadkami;
- Niewłaściwe przechowywanie produktu;
-  - Przegrzanie, długotrwałe wystawienie na działanie płomieni lub próżni;
- Wewnętrzne lub zewnętrzne plamy, przebarwienia lub zadrapania;
- Uszkodzenia spowodowane szokiem termicznym.

## ŚRODOWISKO

**UWAGA:**

Nie należy pozbywać się tego produktu w taki sam sposób, jak innych produktów gospodarstwa domowego. Istnieje separacja

w społecznościach lokalnych, należy poinformować lokalne władze o

miejsca, w których można zwrócić ten produkt. W rzeczywistości produkty elektryczne i elektroniczne zawierają

substancje niebezpieczne, które mają szkodliwy wpływ na środowisko lub zdrowie ludzkie oraz

powinny zostać poddane recyklingowi. Symbol wskazuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien być wybierany ostrożnie, a pojemnik na odpady na kółkach jest oznaczony krzyżykiem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - Francja  
www.hkoenig.com- sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

V1 – 12/2025  
Prod. 12/2025