LAGOSTINA

CERAMIC NON-STICK

5 YEAR CANADIAN WARRANTY

- Read use and care instructions carefully before using your Lagostina.
- This Lagostina product is warranted to be free from defects in material and workmanship under normal household use for 5 years from the date of the original purchase. Any phenolic/glass/silicone parts (lids, handles & knobs) are warranted for 1 year from the date of purchase.
- If any defects should occur within 5 years, please call Lagostina customer service at 1-800-418-3325 for assistance. In some instances, you may be required to send the product back, postage prepaid, to Groupe SEB Canada Inc., 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON, M1V 0E2.
- This warranty does not apply to any damage resulting from misuse, abuse, negligence, accidents, improper repair, commercial use or dishwasher. Damage such as markings or discolouration are not protected by this warranty. Incidental or consequential damages are definitely excluded by this warranty. Certain provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. Accordingly, the aforementioned limitation or exclusion may not apply in your area. This warranty grants you definite legal rights and you may have additional rights which vary from province to province.
- Please call customer service at 1-800-418-3325 if you have any questions about this warranty.
- **Read use and care recommendations carefully to ensure that warranty is valid.**

USE RECOMMENDATIONS

- Before using your Lagostina Cookware for the first time, wash in warm, soapy water with a sponge or dishcloth. Rinse and dry thoroughly.
- Low to medium heat settings are recommended to avoid food sticking to pots.
- Avoid placing a hot pan under cold water, sudden changes in temperature may cause metal to warp. Allow pan to cool prior to cleaning.
- Do not heat utensil when it is empty. Be sure there is shortening, food or liquid in each utensil before it is placed on the range or burner.
- If utensil contains phenolic parts, to avoid damage, never use the utensil in the oven at a temperature higher than 232°C (450°F), Over time, the phenolic parts will wear and this is normal.
- Due to different standards used by induction stove top manufacturers, certain larger sized, induction-safe cookware might not work on the largest induction element, however they will normally work on the medium-sized element.
- **IMPORTANT: If you have cookware with aluminum, high heat can melt aluminum if it boils dry. The dripping molten aluminum can cause severe burns.**

CARE RECOMMENDATIONS

- For regular care, soapy water is sufficient.
- Clean utensils thoroughly with a good cleaner. Do not allow fats and salts to remain in your cookware overnight.
- Sometimes food may become dried-on or burnt by overheating. The method to removing these food particles is to place cold water in the utensil and bring the water to a boil. Allow the water to cool before washing. A good cleaner may be used to complete the cleaning. Use of steel wool, a steel brush or scratchy cleaner on the non-stick surface is not recommended.
- Avoid cutting into non-stick surfaces and use wooden or plastic utensils to maximize life. Season non-stick surfaces with vegetable oil before first use for best non-stick results.

LAGOSTINA

INTÉRIEUR ANTIADHÉSIF EN CÉRAMIQUE

GARANTIE CANADIENNE DE 5 ANS

- Lisez bien les instructions d'emploi et d'entretien avant d'utiliser votre produit Lagostina.
- Votre ustensile Lagostina est garanti pendant 5 ans contre tout vice de matériel et de fabrication, dans des conditions d'utilisation domestique normales. Les parties qui sont en phénol/verre/silicone (couvercles, poignées, boutons) sont garanties pendant 1 an à partir de la date d'achat.
- Si un défaut devait apparaître durant les 5 premières années, veuillez téléphoner au service à la clientèle de Lagostina au 1-800-418-3325. Dans certains cas, on vous demandera peut-être de retourner le produit défectueux, en port payé, à GroupeSEB Canada, Service à la Clientèle, 36 Newmill Gate, Unit 2, Scarborough, ON, M1V 0E2.
- La présente garantie ne couvre pas les dommages causés par des détériorations dues aux mauvais usages, aux abus, aux négligences, aux accidents, aux réparations inadéquates, à un usage commercial ou à celui du lave-vaisselle. Les égratignures, taches, ternissements ou dommages résultants du surchauffage ou de l'attaque du sel sur leprésente garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, donc, il est possible que cette limitation ou cette exclusion ne s'applique pas spécifiquement selon la loi, cependant vous pourriez avoir recours à d'autres droits variant d'une province à l'autre.
- Appelez le Service à la Clientèle au 1-800-418-3315 si vous avez des questions au sujet de cette garantie.
- **Veuillez lire attentivement ces conseils pour assurer votre droit à la garantie.**

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Vos ustensiles Lagostina doivent être soigneusement lavés à l'eau savonneuse, bien rincés et essuyés avec un linge propre avant de les utiliser pour la première fois afin d'enlever tout résidu d'huile de fabrication.
- Étant donné l'efficacité d'énergie de ces ustensiles et afin d'éviter que les aliments ne collent, on recommande une cuisson à partir d'une source de chaleur variant de doux à moyen.
- Ne trempez jamais un ustensile très chaud dans de l'eau froide. Le changement brusque de température peut faire gauchir le métal ce qui déformerait le fond de l'ustensile. Laissez plutôt refroidir l'ustensile dans l'eau savonneuse tiède.
- Ne chauffez jamais un ustensile vide. Veillez à ce qu'il y ait toujours du gras, des aliments ou un liquide dans l'ustensile avant de placer sur le feu.
- Pour éviter d'endommager les parties en phénol, n'utilisez jamais votre ustensile au four à une température plus élevée que 232°C (450°F). Avec le temps, les parties en phénol s'useront, ce qui est normal.
- À cause des diverses normes utilisées par les fabricants de cuisinières à induction, certains ustensiles de grande taille, conçus pour être employés en toute sécurité sur des cuisinières à induction, pourront aller sur les éléments les plus larges. Toutefois, ils ont été conçus pour être employés sur des éléments de taille moyenne.
- **IMPORTANT : Si vous avez un ustensile en aluminium, sachez qu'une chaleur élevée peut faire fondre l'aluminium si l'ustensile vide est sur le feu. L'aluminium fondu peut causer de graves brûlures.**

RECOMMANDATIONS D'ENTRETIEN

- Pour l'entretien régulier, l'eau savonneuse suffit.
- Lavez soigneusement après usage avec un bon nettoyeur pour acier inoxydable. Ne laissez pas les graisses et les sels séjourner dans vos ustensiles.
- La méthode pour détacher les aliments qui collent au fond a la suite d'une chaleur trop intense est de remplir l'ustensile et d'amener a ébullition. Laissez l'eau refroidir avant de laver. On peut terminer le récurage avec un bon nettoyeur. On ne recommande pas l'usage de tampon a récurer, de brosse en acier ou de nettoyeur abrasif sur les surfaces antiadhésives.
- Evitez de couper sur les surfaces antiadhésives, et utilisez les ustensiles en plastique ou bois pour augmenter la durée de vie de la surface antiadhésive. Avant le premier usage, enduisez les surfaces antiadhésives d'huile végétal pour de meilleurs résultats.

SEBS-4691-1