



LIMITED LIFETIME WARRANTY

THE Vollrath CO, LLC., ("Vollrath") warrants, to the original purchaser for use, that each new item of Centurion® cookware is free of defects in material and workmanship under normal use and conditions.

The exclusive remedy available under this limited warranty is that Vollrath will, free of charge, but at its option, subject to, and in accordance with the terms and conditions of this limited warranty, repair or replace, for the original purchaser for use, any item of Centurion® cookware or part thereof that proves to be defective with the same or similar item or part, if it is returned to Vollrath in accordance with the procedure set out on the reverse side of this card.

This warranty applies only to original parts of Centurion® cookware and does not apply to any item of Centurion® cookware or to any item or part thereof that has been subjected to accident, casualty, alteration, misuse, or abuse or if the date of manufacture is altered or removed Centurion® cookware with non-stick surfaces – All non-stick surfaces are warranted for 90 days from receipt of order.

The obligation of Vollrath is limited to the above and, except AS expressly stated herein, Vollrath makes no guarantees or warranties, expressed or implied including, without limitation, warranties of fitness or merchantability with respect to Centurion® cookware. Vollrath shall not be liable for special, incidental, or consequential damages of any kind. No one is authorized to make any guarantees or warranties, expressed or implied, on behalf of Vollrath.

Some states do not allow limitations of implied warranties, or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages in connection with the sale of consumer products, consequently, the above limitations or exclusions may not apply to you.

GARANTIE LIMITEE A VIE

THE Vollrath Co, LLC., ("Vollrath ") garantit, à l'acheteur initial, que tout article neuf des batteries de cuisine Centurion® est dépourvu de défaut de matériel et vice de fabrication dans des conditions normales d'utilisation.

Le recours exclusif disponible en vertu de cette garantie est, au choix, la réparation ou le remplacement par Vollrath, gratuitement et conformément aux conditions de cette garantie limitée, pour une utilisation par l'acheteur initial, de tout article des batteries de cuisine Centurion® ou composant de celles-ci qui s'avère défectueux par un article ou un composant identique ou similaire, s'il est retourné à Vollrath conformément à la procédure définie au verso de cette carte.

Cette garantie s'applique seulement aux composants d'origine des batteries de cuisine Centurion® et ne s'applique à aucun article des batteries de cuisine Centurion® ou composant de ces batteries de cuisine qui a subi un accident, un préjudice physique, une altération, une utilisation impropre ou abusive, ou dont la date de fabrication est altérée ou supprimée. Batteries de cuisine Centurion® à surfaces antiadhésives - toutes les surfaces antiadhésives sont garanties pendant 90 jours à partir de la réception de la commande.

L'obligation de Vollrath est limitée à ce qui précède et, SAUF indication contraire expresse en ceci, Vollrath ne donne aucune garantie, expresse ou tacite y compris, à titre non exhaustif, garantie d'adaptation ou qualité marchande concernant les batteries de cuisine Centurion®. Vollrath ne sera pas responsable de dommages spéciaux, accessoires ou indirects de quelque type que ce soit. Personne n'est autorisé à donner de garanties, expresses ou tacites, au nom de Vollrath.

Certains États n'autorisant pas les limitations de garanties tacites, ou l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects en rapport avec la vente de produits de consommation, il est possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

Centurion® Cookware Centurion® Batterie de cuisine Centurion® Bateria de cocina

GARANTÍA VITALICIA LIMITADA

THE Vollrath CO, LLC., ("Vollrath") garantiza, para fines de uso del comprador original, que cada artículo nuevo de utensilios de cocina Centurion® no presentará defectos de materiales ni de mano de obra bajo condiciones y uso normales.

La solución exclusiva que ofrece esta garantía limitada consiste en que Vollrath reparará o reemplazará sin costo alguno, pero a su criterio, subordinado y conforme a los términos y condiciones de esta garantía limitada, para fines de uso del comprador original, cualquier utensilio de cocina de Centurion®, o pieza del mismo que se determine que presente defectos, por el mismo artículo o pieza (o uno similar), si se devuelve a Vollrath según el procedimiento establecido al reverso de esta tarjeta.

Esta garantía sólo es válida para las piezas originales de utensilios de cocina Centurion® y no rige para ningún utensilio de cocina de Centurion® ni para ningún componente o pieza del mismo, que se haya expuesto a daños accidentales o casuales, modificaciones, uso indebido o abuso, o si la fecha de manufactura se ha alterado o eliminado en los utensilios de cocina Centurion® con superficies no adherentes – Todas las superficies no adherentes se garantizan por 90 días a partir de la fecha de recepción del pedido.

La obligación de Vollrath se limita a lo antedicho y, excepto POR lo estipulado explícitamente en este documento, Vollrath no garantiza ni extiende garantías expresas o implícitas incluyendo, sin limitarse a ello, garantías de idoneidad o comerciabilidad respecto a los utensilios de cocina Centurion®. Vollrath no se responsabilizará por daños especiales, incidentales ni consecuentes de ningún tipo. Nadie está autorizado a garantizar ni extender ningún tipo de garantía, expresa o implícita, a nombre de Vollrath.

Algunos estados no permiten limitaciones de garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes en relación a la venta de productos de consumo, de modo que es posible que las limitaciones o exclusiones antedichas no sean pertinentes en su caso particular.



Outperform every day.™

www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573
Customer Service: 800.628.0830
Canada Customer Service: 800.695.8560

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 États-Unis
Standard : 800.624.2051 ou 920.457.4851
Télécopieur : 800.752.5620 ou 920.459.6573
Service clientèle : 800.628.0830
Service clientèle Canada : 800.695.8560

The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.
Tel. principal: 800.624.2051 ó 920.457.4851
Fax principal: 800.752.5620 ó 920.459.6573
Servicio al Cliente: 800.628.0830
Servicio al Cliente en Canadá: 800.695.8560

CARE AND USE

Before First Use

1. Remove all labels.
2. Wash the cookware. See instructions below.

Use

NOTICE: Do not use metal utensils, grates or false bottoms. These could damage the non-stick surface.

NOTICE: Use only plastic, wooden or rubber utensils with non-stick cookware.

NOTICE: Use a low to medium heat setting. Vollrath non-stick coatings are heat-resistant to 500° F (260° C). Overheating could damage the non-stick surface or cause the pan to warp.

NOTICE: Never leave empty cookware on a heat source.

NOTICE: Direct contact with salt can cause pitting. Add salt to boiling water or food to dissolve it.

NOTICE: Salt solutions, acidic products like tomatoes, disinfectants or bleach can corrode cookware. Never store these items in cookware and avoid prolonged exposure.

NOTICE: To prevent damage to the cookware, including warping, allow cookware to cool before washing or immersing in liquid.

Washing

1. Vollrath recommends washing by hand, using a solution of hot water and a mild detergent, to maintain the finish.
2. Cookware with burned-on food or deposits can be soaked for up to 30 minutes to help loosen the food.

NOTICE: Do not soak cookware for an extended period of time. Extended soaking may cause pitting or corrosion.

3. Always scrub in the direction of the material grain.
4. For non-stick cookware, use only scouring pads approved for non-stick cookware.
5. Rinse with clean, hot water.
6. Air dry cookware in an inverted position to allow water to freely drain.
7. Make sure cookware is completely dry before storing.

Removing Stains and Discolorations

1. Make a paste using water and a stainless steel cookware cleaner, such as Bar Keepers Friend® or Cameo™.
2. Apply the paste to the stained/discolored area.
3. Use a non-abrasive scouring pad to lightly scrub the stained/discolored area. Scrub in the direction of the material grain. Repeat as needed.
4. Wash the cookware.

ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

1. Enlevez toutes les étiquettes.
2. Lavez la batterie de cuisine. Reportez-vous aux instructions ci-dessous.

Utilisation

AVIS : N'utilisez pas d'ustensiles, grilles ou faux-fonds en métal sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.

AVIS : Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, bois ou caoutchouc avec les batteries de cuisine antiadhésives.

AVIS : Utilisez un réglage de température bas à moyen. Les revêtements antiadhésifs de Vollrath peuvent résister à 500 °F (260 °C). Une surchauffe peut endommager les revêtements antiadhésifs et causer la déformation de la casserole.

AVIS : Ne laissez jamais une batterie de cuisine vide sur une source de chaleur.

AVIS : Un contact direct avec le sel risque de piquer le métal. Ajoutez du sel à l'eau en ébullition ou aux aliments pour le dissoudre.

AVIS : Les solutions salées, les produits acides comme les tomates, les désinfectants ou la javel peuvent corroder les batteries de cuisine. Ne placez jamais ces produits dans les batteries de cuisine et évitez leur exposition prolongée à ceux-ci.

AVIS : Pour éviter d'endommager la batterie de cuisine, y compris sa déformation, laissez-la refroidir avant de la laver ou la plonger dans un liquide.

Lavage

1. Vollrath recommande un lavage à la main à l'aide d'une solution d'eau chaude et de détergent doux pour maintenir la finition.
2. Les batteries de cuisine contenant des dépôts alimentaires carbonisés peuvent tremper pendant 30 minutes maximum pour décoller les particules.

AVIS : Ne faites pas tremper la batterie de cuisine pendant une période prolongée. Un trempage prolongé risque de piquer le métal ou de causer une corrosion.

3. Frottez toujours dans le sens du grain du métal.
4. Pour les batteries de cuisine antiadhésives, utilisez seulement des tampons à récurer approuvés pour les batteries de cuisine antiadhésives.
5. Rincez à l'eau chaude propre.
6. Laissez sécher la batterie de cuisine à l'air à l'envers pour permettre l'égouttage.
7. Assurez-vous que la batterie de cuisine est complètement sèche avant de la ranger.

Élimination des taches et décolorations

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de acero tales como Bar Keepers Friend® o Cameo™.
2. Aplique la pasta al área manchada/decolorida.
3. Use una esponja metálica no abrasiva para frotar levemente el área manchada/decolorida. Frote en la dirección de la veta del material. Repita según sea necesario.
4. Lave la batería de cocina.

CUIDADO Y USO

Antes del primer uso

1. Retire todas las etiquetas.
2. Lave la batería de cocina. Vea las instrucciones a continuación.

Uso

AVISO: No emplee utensilios de metal, rejillas ni fondos falsos, ya que podrían dañar la superficie no adherente.

AVISO: Use solamente utensilios de plástico, madera o goma con baterías de cocina no adherentes.

AVISO: Use un ajuste de calor bajo a medio. Los revestimientos no adherentes de Vollrath resisten el calor hasta 500° F (260° C). El sobrecalentamiento podría dañar la superficie no adherente o causar que se deforme la olla/sartén.

AVISO: Nunca deje vacía una batería de cocina en la superficie de calor.

AVISO: El contacto directo con la sal puede causar horadaciones. Añada la sal al agua hirviendo o a la comida para disolverla.

AVISO: Las soluciones saladas, los productos ácidos como los tomates, los desinfectantes o los blanqueadores pueden corroer la batería de cocina. Nunca guarde estos artículos en la batería de cocina y evite la exposición prolongada.

AVISO: Para prevenir daños a la batería de cocina incluyendo deformaciones, deje que las unidades de la batería se enfrien antes de lavarlas o sumergirlas en líquido.

Lavado

1. Para mantener el acabado, Vollrath recomienda el lavado a mano, utilizando una solución de agua caliente y detergente suave.
2. Las baterías de cocina con depósitos o comida quemada pueden remojarse hasta 30 minutos para ayudar a aflojar la comida.
AVISO: No las remoje por períodos prolongados, ya que pueden sufrir picaduras o corrosión.
3. Siempre frote en la dirección de la veta del material.
4. Para ollas/sartenes no adherentes, use solamente esponjas metálicas aprobadas para baterías de cocina no adherentes
5. Enjuague la batería de cocina con agua caliente limpia.
6. Séquela al aire en posición invertida para que el agua se drene libremente.
7. Cerciórese de que la batería de cocina esté completamente seca antes de guardarla.

Elimine manchas y decoloraciones

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de acero tales como Bar Keepers Friend® o Cameo™.
2. Aplique la pasta al área manchada/decolorida.
3. Use una esponja metálica no abrasiva para frotar levemente el área manchada/decolorida. Frote en la dirección de la veta del material. Repita según sea necesario.
4. Lave la batería de cocina.