JACOB'S PRIDE® COLLECTION
GUARANTEED FOR LIFE

Classic Select™ Cookware
Classic Select™ Batterie de cuisine
Classic Select™ Batería de cocina

LIMITED LIFETIME WARRANTY

The Vollrath CO, LLC., ("Vollrath") warrants, to the original purchaser for use, that each new item of Classic Select™ 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 Classic Select™ 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 Classic Select™ cookware and does not apply to any item of Classic Select™ 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 Classic Select™ 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 Classic Select™ 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 Classic Select™ 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, gratuitem ent et conformément aux conditions de cette garantie limitée, pour une utilisation par l'acheteur initial, de tout article des batteries de cuisine Classic Select™ 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 Classic Select™ et ne s'applique à aucun article des batteries de cuisine Classic Select™ 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 Classic Select™ 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 Classic Select™ 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.

GARANTÍA VITALICIA LIMITADA

The Vollrath CO, LLC., ("Vollrath") garantiza, para fines de uso del comprador original, que cada artículo nuevo de utensilios de cocina Classic Select™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 Classic Select™, 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 Classic Select™ y no rige para ningún utensilio de cocina de Classic Select™ 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 Classic Select™ 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
Classic Select™. 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.

VOLLRATH®
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

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 10600 8/16/17

CARE AND USE

Before First Use

Remove all labels and wash the cookware. See instructions below.

Use

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

NOTICE:Do not use strong alkali-based cleaners (lye, soda ash, or trisodium phosphate) or oven cleaners. The can discolor and corrode aluminum, even when used as a weak solution.

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. Rinse with clean, hot water.
5. Air dry cookware in an inverted position to allow water to freely drain.
6. Make sure cookware is completely dry before storing.

Removing Stains and Discolorations

NOTICE:These instructions apply to natural finish aluminum cookware. Do NOT use these instructions for non-stick cookware.

Stains Caused by Acidic Foods

Cooking or storing acidic foods may stain aluminum cookware.

1. Make a paste of an aluminum cookware cleaner and water.
2. Apply the paste to the stain for up to 5 minutes.
3. Use a fiber scouring pad to lightly scrub the stain. Follow the grain of the cookware.
4. Wash the cookware.

Whitish Color Deposits

Naturally-occurring minerals may leave whitish color deposits.

1. Dissolve 1 to 2 tablespoons of cream of tarter into 1 gallon of clean water.
2. **Exterior:** place the solution in a pot large enough to accommodate the submerged stained cookware. **Interior:** place the solution into the stained cookware, ensuring the solution covers the stain.
3. Bring the solution to a boil and boil the stained cookware for 5 minutes.
4. Remove the submerged cookware and discard the solution.
5. Wash the cookware.

ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

Enlevez toutes les étiquettes et lavez la batterie de cuisine. Reportez-vous aux instructions ci-dessous.

Utilisation

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

REMARQUER :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.

REMARQUER :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.

REMARQUER :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

REMARQUER :N'utilisez pas de nettoyants puissants à base d'alcalis (hydroxyde de potassium, carbonate de sodium ou phosphate trisodique) ou de nettoyants pour four. Ils peuvent décolorer et corroder l'aluminium, même utilisés fortement dilués.

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.

REMARQUER: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. Rincez à l'eau chaude propre.
5. Laissez sécher la batterie de cuisine à l'air à l'envers pour permettre l'égouttage.
6. Assurez-vous que la batterie de cuisine est complètement sèche avant de la ranger.

Élimination des taches et décolorations

REMARQUER :Ces instructions s'appliquent aux batteries de cuisine en aluminium à finition naturelle. N'UTILISEZ PAS ces instructions pour les batteries de cuisine antiadhésives.

Taches causées par les aliments acides

La cuisson ou le stockage d'aliments acides peut tacher les batteries de cuisine en aluminium.

1. Formez une pâte de nettoyant de batterie de cuisine en aluminium et d'eau.
2. Appliquez la pâte sur la tache pendant cinq minutes.
3. Utilisez un tampon récurant en fibres pour frotter légèrement la tache. Suivez le sens du grain de la batterie de cuisine.
4. Lavez la batterie de cuisine.

Dépôts blanchâtres

Des minéraux naturels peuvent laisser des dépôts blanchâtres.

1. Dissolvez 1 à 2 cuillères à soupe de crème de tartre dans 1 gallon (3,8 litres) d'eau propre.
2. **Sur l'extérieur :** placez la solution dans un pot assez grand pour contenir la batterie de cuisine tachée. **Sur l'intérieur :** Placez la solution dans les ustensiles de cuisine tachés, en veillant à ce que la solution couvre la tache
3. Amener la solution à ébullition et faire bouillir les ustensiles de cuisine tachés pendant 5 minutes.
4. Retirer la batterie de cuisine tachés et jeter la solution.
5. Lavez la batterie de cuisine.

CUIDADO Y USO

Antes del primer uso

Retire todas las etiquetas y lave la batería de cocina. Vea las instrucciones a continuación.

Uso

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 a la comida o al agua hirviendo 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 enfríen antes de lavarlas o sumergirlas en líquido.

Lavado

AVISO :No use limpiadores a base de alcalinos fuertes (lejía, carbonato sódico o fosfato trisódico) ni limpiadores de hornos, ya que pueden decolorar y corroer el aluminio, incluso cuando se utilizan como una solución poco concentrada.

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. Enjuague la batería de cocina con agua caliente limpia.
5. Séquela al aire en posición invertida para que el agua se drene libremente.
6. Cerciórese de que la batería de cocina esté completamente seca antes de guardarla.

Eliminación de manchas y decoloraciones

AVISO :Estas instrucciones son pertinentes para baterías de cocina de aluminio con acabado natural. NO use estas instrucciones para baterías de cocina no adherentes.

Manchas causadas por comidas ácidas

Cocinar o almacenar alimentos ácidos puede manchar las baterías de cocina de aluminio.

1. Haga una pasta con agua y limpiador para baterías de cocina de aluminio.
2. Aplique la pasta a la mancha durante cinco minutos.
3. Use una esponja de fibra para frotar levemente la mancha. Siga la veta de la batería de cocina.
4. Lave la batería de cocina.

Depósitos de color blanquecinos

Los minerales que se forman naturalmente pueden dejar depósitos de color blanquecinos.

1. Disuelva 1 a 2 cucharadas de cremor tártaro en un galón (3,8 litros) de agua limpia.
2. **En el exterior :** coloque la solución en una olla suficientemente grande para acomodar los utensilios de cocina sumergidos manchados. **En el interior :** Coloque la solución en el recipiente de cocina manchado, asegurando que la solución cubre la mancha.
3. Llevar la solución a ebullición y hervir los utensilios de cocina manchados durante 5 minutos.
4. Retire la batería de cocina sumergidos y deseche la solución.
5. Lave la batería de cocina.

© 2017 The Vollrath Company L.L.C. Part No. 10600 8/16/17