

Viking® Hard Anodized Nonstick Cookware

Warranty, Use & Care Guidelines

VIKING® HARD ANODIZED NONSTICK COOKWARE

- Durable heavy gauge aluminum construction (Inserts are single-ply stainless steel)
- Triple-layer nonstick coated interiors made without PFOA for superior release
- Hard anodized aluminum exterior with induction capable stainless steel base
- Viking signature ergonomically designed stainless steel handles feature stay-cool heat break and finger guide
- Works on all cooking surfaces, including induction
- Tempered glass lids allow you to view the progress of your meal and are preheated oven safe to 350°F
- Vessels without lids are oven safe to 500°F
- Limited lifetime warranty

BEFORE FIRST USE & SPECIAL CARE

- Before using and after every use, wash in hot soapy water; rinse and dry thoroughly. Before each use, ensure all handles and knobs are secure.
- CONDITIONING NONSTICK: After cleaning, condition your cookware before using it for the first time. With a paper towel or soft cloth wipe the interior with 1 tsp. (5 ml) of vegetable oil. This should be done with the pan at room temperature. To maintain the longevity of your nonstick surface, repeat this process every 3 to 4 months, or whenever food starts sticking to the pan.
- DO NOT USE AEROSOL COOKING SPRAYS: An invisible buildup will impair the nonstick release system causing food to stick to the pan.
- To extend the life of your cookware and maintain the consistency and color of the anodized exterior, hand washing in hot, soapy water is recommended.

COOKING

- Viking cookware is exceptionally efficient. For optimal performance and most cooking, energy-efficient LOW to MEDIUM heat is all that you will need. A higher heat setting would be used for boiling. The heavy gauge aluminum conducts heat so well that it is rarely necessary to use higher temperatures. Excessive high heat can cause food to scorch or burn, warp the pan, or damage the nonstick.
- The ergonomically designed Viking stay cool stainless steel handles are designed to be comfortable and easy to hold while reducing heat transfer to the handle. Handles will remain cool-to-the-touch under most standard stovetop cooking conditions. However, all handles may get hot under extended or crowded stovetop use and when used in the oven. Always use heat protection when handling hot pans or covers.

COOKING (Continued)

- Viking hard anodized cookware is designed to be used in the oven the same way professional chefs use their cookware in a restaurant kitchen. Your cookware is safe according to the following temperature guidelines:

  HARD ANODIZED NONSTICK COOKWARE WITH METAL HANDLES in ovens preheated up to 500°F (260°C).

  GLASS COVERS in ovens preheated up to 350°F (176°C).
- Never place a nonstick coated pan or tempered glass cover under the broiler. Always use potholders when removing cookware from the oven.
- Do not use sharp knives or utensils in the pan. Such use can damage the nonstick coating and void the warranty. It is recommended that foods be removed to a cutting board for carving.
- To extend the life of your nonstick surface, it is recommended to only use wood, plastic covered or nylon utensils to avoid scratching. Do not use metal utensils with nonstick coated cookware.
- Occasionally, approved utensils may leave superficial marks on the nonstick interior. These marks are normal and do not affect the release performance of the nonstick.
- When frying, sautéing or searing, preheat on low heat for 1 to 2 minutes and then add food. This will also help minimize sticking.
- When using oil, butter, or margarine add to a cold pan before preheating.
- For best results, cook on a burner that is close to the diameter of the pan you have selected. When cooking on gas, adjust flame so it does not flare up on the sides of the pan.

CLEANING

- Your Viking Hard Anodized Cookware exterior has a patented clear coating to make it safe for use in the dishwasher for convenient and easy cleanup.

  To extend the life of your cookware and maintain the consistency and color of the anodized exterior, hand washing in hot, soapy water is recommended. Rinse and dry immediately to prevent water spots.

  Over time, anodized aluminum cookware may "cloud" as a result of the high temperatures used in today's modern dishwashers combined with the lye used in dishwasher soaps. To help prevent this, use automatic dishwashing detergent without bleach or citrus additives. Any clouding is purely cosmetic and will not affect the performance of your cookware.
- Hand wash the exterior hard anodized surface of the pan with a liquid dishwashing detergent and a non-abrasive sponge, nylon pad or soft bristle brush.

CLEANING (Continued)

- Hand wash the interior nonstick surface of the pan with a liquid dishwashing detergent and a non-abrasive sponge, nylon pad or soft bristle brush. To remove difficult residues, use a nonabrasive liquid cleanser, then hand wash in warm, soapy water.
- DO NOT use steel wool, metal scouring pads or cleaning pads on the interior nonstick coating or the hard anodized exterior of the pan.
- DO NOT use abrasive cleaners, oven or other caustic cleaners, or a cleaner that contains chlorine bleach on the pan. These types of cleaners will damage the finish and void the warranty.
- To clean the stainless steel insert, always use a non-abrasive stainless steel cleaner such as Barkeepers Friend.®
- Food films not removed may cause discoloration on the pot when reheated.
- High iron content in water may cause the insert or pot to appear rusty.

SAFETY

- NEVER leave cookware unattended on a heated burner. Never place an empty pan on a hot burner.
- DO NOT leave an empty pan on a hot burner or allow a pan to boil dry. It will cause warping and damage your cookware surface, voiding the warranty.
- NEVER put cold water or frozen food in a hot pan or plunge a hot pan into cold water. Sudden changes in temperature may cause any metal to warp, resulting in an uneven bottom and voiding the warranty.
- DO NOT allow handles to extend over a hot burner. Make sure they do not extend past the edge of the cooking surface.
- ALWAYS use potholders when removing lids, holding side handles, and removing pans from a hot oven. Although the long handles are designed to stay cool-to-the-touch, using a potholder is a safe idea.
- NEVER use cookware in the microwave.
- NEVER place nonstick coated cookware and tempered glass lids under a broiler. Avoid exposing nonstick surfaces to temperatures in excess of 500°F (260°C).
- DO NOT leave food in your cookware for extended periods of time. Storing food in any type of cookware is not recommended. Particular care should be taken with highly acidic foods such as chili, tomato sauce, etc.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

Clipper Corporation (Clipper) warrants Viking® cookware to be free of defects in material and workmanship under normal household use from the date of the original purchase throughout the useful lifetime of the product.

Clipper agrees to repair or replace, at its sole discretion, any item found defective in material, construction or workmanship under normal household use.

This warranty excludes warping, or metal separation due to high heat or prolonged heat exposure, damage arising from thermal shocks, drops, improper use, commercial, professional or workplace use, an unauthorized modification or repair, or failure to follow the use and care instructions,

This warranty excludes deterioration of the nonstick coating through normal use, or nonstick damage caused by misuse, abuse, metal or sharp utensils, or the deterioration of nonstick performance caused by aerosol cooking sprays.

This warranty also excludes normal wear and tear, damage caused by accident, misuse, abuse or catastrophic events, and does not apply to scratches, stains, discoloration or other damage to external or internal surfaces which does not impair the functional utility of the cookware, or damage caused by use of scouring pads, steel wool, abrasive cleaners, or bleach. The warranty does not apply to minor imperfections and color variations, which are normal.

This warranty does not cover glass that is part of the product.

This warranty is limited to the original consumer with receipt or proof of purchase and is not transferable. If the product was not purchased new from an authorized dealer, distributor, or representative of the manufacturer, this warranty is null and void.

Clipper's liability under this warranty is limited to the repair or replacement of the defective product at Clipper's sole discretion. Clipper shall not be liable for any special, punitive, incidental, or consequential damages, whether direct or indirect. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

If the item you are returning is discontinued and is no longer available, Clipper will automatically replace your item with the most comparable item currently manufactured. Products found to not be defective in material or workmanship will be returned directly to you with a letter stating why.

To obtain warranty service, contact Clipper Corporation during normal business hours, 9 a.m. – 5 p.m. Pacific Time, Monday through Friday. Provide model number, item description, and a copy of the original purchase receipt. You may be asked to supply pictures of the product with your warranty claim. The consumer is responsible for all warranty return shipping costs.

Clipper Corporation
21124 Figueroa Street • Carson, CA 90745 USA
877.533.2547 • vikinginfo@clippercorp.com

Clipper Corporation is the Exclusive Licensee for Viking® Housewares

Specifications subject to change without notice. For more product information visit www.vikingculinaryproducts.com

40-HANS-A14521



Ustensiles de cuisson antiadhésifs anodisés durs de Viking®

Garantie, directives d'utilisation et d'entretien

USTENSILES DE CUISSON ANTIADHÉSIFS ANODISÉS DURS DE VIKING®

- Fabrication en aluminium épais et durable (paniers en acier inoxydable à couche unique)
- Intérieur triple couche antiadhésif sans APFO facilitant le démoulage
- Extérieur en aluminium anodisé avec base en acier inoxydable convenant aux plaques à induction
- Poignées emblématiques ergonomiques en acier inoxydable de Viking dotées d'un guide pour les doigts et d'une protection qui reste froide au toucher
- Peuvent être utilisés sur toutes les surfaces de cuisson, y compris celles à induction
- Les couvercles en verre trempé vous permettent d'observer la cuisson de votre plat et vont au four jusqu'à 176°C (350°F)
- Les récipients sans couvercle vont au four jusqu'à 260°C (500°F)
- Garantie à vie limitée

PREMIÈRE UTILISATION ET ENTRETIEN

- Laver le produit dans de l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser pour la première fois et après chaque utilisation; rincer et sécher complètement. S'assurer que toutes les poignées sont sécuritaires avant chaque utilisation.
- TRAITEMENT DE LA SURFACE ANTIADHÉSIVE : Une fois l'ustensile de cuisson nettoyé, le traiter avant de l'utiliser pour une première fois. Frotter l'intérieur de l'ustensile avec un essuie-tout ou un chiffon doux et 1 cuillère à thé (5 ml) d'huile végétale. Accomplir cette tâche lorsque l'ustensile est à température ambiante. Pour prolonger la durée de vie de votre surface antiadhésive, répéter ce processus tous les 3 ou 4 mois, ou chaque fois que les aliments commencent à y adhérer.
- NE PAS UTILISER D'ENDUIT À CUISSON ANTIADHÉSIF : Une accumulation invisible du produit nuira au système antiadhésif de la surface et fera coller les aliments.
- Pour prolonger la durée de vie de votre ustensile de cuisson et maintenir l'apparence uniforme de la couleur de l'extérieur anodisé, il est recommandé de le laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

CUISSON

- Les ustensiles de cuisson Viking sont exceptionnellement efficaces. Pour un rendement optimal et pour la plupart des cuissons, une température écoénergétique basse ou moyenne suffira grandement. Un réglage de chaleur plus élevé peut être utilisé pour l'ébullition. L'aluminium épais conduit si bien la chaleur qu'il est rarement nécessaire de cuisiner avec des températures plus élevées. La chaleur excessive peut brûler ou calciner les aliments, provoquer le gauchissement de l'ustensile ou endommager la surface antiadhésive.
- Les poignées ergonomiques en acier inoxydable restent froides au toucher. Elles sont faciles et confortables à manipuler et leur conception empêche le transfert de la chaleur sur la poignée. Les poignées resteront froides au toucher lors de la plupart des cuissons sur cuisinière standard. Elles peuvent toutefois devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées pendant une longue période ou sur une cuisinière encombrée et lorsqu'elles sont utilisées dans le four. Toujours utiliser une protection contre la chaleur lors de la manipulation de couvercles ou de poêles chauds.

CUISSON (suite)

- Les ustensiles de cuisson anodisés durs de Viking sont conçus pour être utilisés dans le four comme le font les chefs professionnels dans la cuisine de leur restaurant. Vos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés conformément au guide de température suivant :

  USTENSILES DE CUISINE ANTIADHÉSIFS ANODISÉS DUR AVEC POIGNÉES EN MÉTAL : Vont au four jusqu'à 500°F (260°C).

  COUVERCLES EN VERRE : Vont au four jusqu'à 350°F (176°C).
- Ne jamais placer une poêle antiadhésive ou un couvercle en verre trempé sous le gril. Toujours utiliser des poignées lors de la manipulation d'ustensiles de cuisson sortant du four.
- Ne pas utiliser de couteaux ou d'ustensiles acérés dans la poêle. Cela peut endommager l'enduit antiadhésif et annuler la garantie. Nous recommandons de placer les aliments sur une planche à découper lors de la coupe.
- Pour prolonger la durée de vie de la surface antiadhésive, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles en bois, en plastique ou en nylon pour éviter toute égratignure. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal avec des ustensiles de cuisson antiadhésifs.
- Il est possible que des ustensiles recommandés laissent des marques superficielles sur la surface antiadhésive. Ces marques sont normales et ne nuiront pas au rendement de la surface antiadhésive.
- Pour faire frire, sauter ou saisir les aliments, préchauffer d'abord la surface à feu doux pendant 1 à 2 minutes. Cela empêchera les aliments de coller.
- Lorsque de l'huile, de la margarine ou du beurre sont utilisés, ajouter à la poêle froide avant de la préchauffer.
- Pour obtenir un résultat optimal, cuisiner sur un rond dont le diamètre correspond à celui de la poêle utilisée. Lors de la cuisson sur cuisinière au gaz, ajuster la flamme pour que celle-ci ne remonte pas le long de la paroi externe de la poêle.

NETTOYAGE

- L'extérieur de vos ustensiles de cuisson anodisés durs Viking est enduit d'un revêtement transparent breveté conçu pour aller au lave-vaisselle et faciliter le nettoyage.

  Pour prolonger la durée de vie de votre ustensile de cuisson et maintenir l'apparence uniforme de la couleur de l'extérieur anodisé, il est recommandé de le laver à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher immédiatement pour prévenir les taches d'eau.

  Avec le temps, la surface des ustensiles de cuisson en aluminium anodisé peut se « voiler » en raison des températures élevées à l'intérieur des lave-vaisselle modernes et de la lessive qui se trouve dans les détergents pour lave-vaisselle. Pour éviter le « voilage », utiliser un détergent pour lave-vaisselle automatique ne contenant pas de javellisant ou d'extrait d'agrumes. Ce phénomène est purement cosmétique et ne nuira pas au rendement de votre ustensile de cuisson.
- Laver la surface extérieure anodisée dure à la main à l'aide d'un détergent liquide pour vaisselle et d'une éponge non abrasive, d'un tampon en nylon ou d'une brosse à soies douces.

NETTOYAGE (suite)

- Laver la surface antiadhésive intérieure à la main à l'aide d'un détergent liquide pour vaisselle et d'une éponge non abrasive, d'un tampon en nylon ou d'une brosse à soies douces. Pour enlever les résidus plus coriaces, utiliser un nettoyant liquide non abrasif, puis laver à la main dans de l'eau chaude et savonneuse.
- NE PAS utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer ou à nettoyer en métal sur la surface antiadhésive intérieure ou sur la surface extérieure anodisée dure de la poêle.
- NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs, de détergents caustiques ou de nettoyants contenant un agent javellisant au chlore sur la poêle. Ces types de nettoyants abîmeront la finition et annuleront la garantie.
- Pour nettoyer les paniers en acier inoxydable, toujours utiliser un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif comme Barkeepers Friend®.
- Une décoloration du récipient peut survenir si une pellicule pour aliments n'est pas enlevée avant de le réchauffer.
- Une eau contenant une forte teneur en fer pourrait donner un aspect rouillé au récipient ou au panier.

SÉCURITÉ

- NE JAMAIS laisser un ustensile de cuisson sans surveillance sur un brûleur allumé. Ne jamais déposer une poêle vide sur un brûleur chaud.
- NE JAMAIS laisser une poêle vide sur un brûleur chaud ou laisser celle-ci bouillir à sec. Cela causera le gauchissement de votre ustensile de cuisson et l'endommagera, en plus d'annuler la garantie.
- Ne JAMAIS mettre d'eau froide ou d'aliments congelés dans un article de cuisson chaud ou plonger un article de cuisson chaud dans de l'eau froide. Les changements soudains de température peuvent provoquer une déformation du métal, ce qui fait en sorte que le fond est irrégulier et que la garantie est annulée.
- NE PAS laisser les poignées au-dessus d'un brûleur chaud. S'assurer que les poignées ne dépassent pas les bords de la surface de cuisson.
- TOUJOURS utiliser une poignée pour enlever un couvercle, manipuler les poignées latérales ou retirer une poêle d'un four chaud. Bien que les poignées longues sont conçues pour rester froides au toucher, nous recommandons l'utilisation d'une poignée.
- NE JAMAIS placer les ustensiles de cuisson au micro-ondes.
- NE JAMAIS placer les ustensiles de cuisson antiadhésifs ou les couvercles en verre trempé sous le gril. Éviter d'exposer les surfaces antiadhésives à une température supérieure à 260°C (500°F)
- NE PAS laisser de nourriture dans l'ustensile de cuisson pendant une longue période. Il n'est pas recommandé de ranger les aliments dans les ustensiles de cuisson. Il faut faire particulièrement attention aux aliments très acides comme le chili ou la sauce tomate.

GARANTIE À VIE LIMITÉE

Clipper Corporation (Clipper) garantit les articles pour la cuisson Viking® contre tout défaut de matériaux et de fabrication dans le cadre d'activités domestiques normales, à compter de la date d'achat initiale et pendant toute la durée de vie utile des articles.

Clipper accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, tout article présentant un défaut de matériau, de construction ou de fabrication dans le cadre d'activités domestiques normales.

Cette garantie ne couvre pas la déformation ou la séparation du métal en raison d'une chaleur élevée ou d'une exposition prolongée à la chaleur, les dommages découlant de chocs thermiques, de chutes, d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale, professionnelle ou sur le lieu de travail, d'une modification ou d'une réparation non autorisée, ou du non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien.

Cette garantie ne couvre pas la détérioration du revêtement antiadhésif dans le cadre d'une utilisation normale ou les dommages du revêtement antiadhésif causés par une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, des ustensiles métalliques ou tranchants, ou la détérioration des propriétés antiadhésives qui découle de l'utilisation des enduits à cuisson en vaporisateur.

Cette garantie ne couvre également pas l'usure normale, les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive ou des événements catastrophiques et ne s'applique pas aux égratignures, aux taches, à la décoloration ou à d'autres dommages aux surfaces externes ou internes qui ne nuisent pas à l'utilité fonctionnelle de l'article pour la cuisson, ni aux dommages causés par l'utilisation de tampons à récurer, de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou d'eau de Javel. La garantie ne s'applique pas aux imperfections mineures et aux variations de couleur, qui sont normales.

Cette garantie ne couvre pas le verre qui fait partie de l'article.

Cette garantie se limite au consommateur original avec le reçu ou la preuve d'achat et n'est pas transférable. Si l'article n'a pas été acheté neuf auprès d'un détaillant, d'un distributeur ou d'un représentant autorisé du fabricant, cette garantie est invalide et annulée.

L'étendue de la responsabilité de Clipper en vertu de cette garantie se limite à la réparation ou au remplacement de l'article défectueux, à la seule discrétion de Clipper. Clipper décline toute responsabilité pour tout dommage spécial, punitif, accessoire ou consécutif, qu'il soit direct ou indirect. Cette garantie vous accorde des droits légaux particuliers. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'une région à l'autre.

Si l'article que vous retournez n'existe plus, Clipper le remplacera automatiquement par un article similaire actuellement fabriqué. Les articles qui ne présentent aucun défaut de matériau ou de fabrication vous seront retournés accompagnés d'une lettre vous expliquant la raison.

Pour obtenir un service sous garantie, communiquez avec Clipper Corporation pendant les heures d'ouverture normales, de 9 h à 17 h, heure du Pacifique, du lundi au vendredi. Fournissez le numéro du modèle, la description de l'article et une copie du reçu d'achat initial. Il se peut que l'on vous demande de fournir des photos de l'article avec votre réclamation au titre de la garantie. Le consommateur est responsable de tous les frais d'expédition de retour sous la garantie.

Clipper Corporation
21124 Figueroa Street • Carson, CA 90745 USA
877.533.2547 • vikinginfo@clippercorp.com

Clipper Corporation est le détenteur de licence exclusif des articles ménagers Viking®

Les caractéristiques peuvent varier sans préavis. Pour obtenir plus de renseignements sur les articles, visitez le site www.vikingculinaryproducts.com

40-HANS-A14521