

Lagostina

Il piacere italiano di fare buona cucina.

Ingenio®

www.lagostina.com



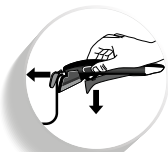
(Fig.1)



(Fig.2a)



(Fig.2b)



(Fig.3)



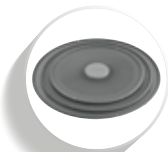
(Fig.4)



(Fig.5)



(Fig.6)



Istruzioni di sicurezza da seguire

- Non esporre il manico alla fiamma diretta. Per un funzionamento duraturo del vostro manico Ingenio® si consiglia di rimuovere il manico durante la cottura per evitare qualsiasi rischio di surriscaldamento e quindi per garantirne la durata nel tempo.
- Utilizzare il manico Ingenio® solo per la movimentazione per evitare il rischio di ribaltamento con pentole di piccolo diametro.
- Non lavare il manico Ingenio® in lavastoviglie.
- Non premere mai i pulsanti di rilascio durante l'uso.
- Non trasportare liquidi bollenti vicino ad altre persone.
- Non spostare l'articolo con un peso superiore a 10 kg.
- Non smontare mai il manico Ingenio®, ma inviarlo al servizio clienti Lagostina. Se il tuo manico è danneggiato (rotto, scheggiato, surriscaldato, fuso, caduto) non utilizzarlo ulteriormente.
- Il manico Ingenio® è compatibile solo con i prodotti della gamma Ingenio® di Lagostina. Non utilizzare mai il manico Ingenio® con altre marche diverse da Ingenio® Lagostina.
- Se l'utensile si è deformato a seguito di una caduta, non deve più essere utilizzato ed è necessario sostituirlo con uno nuovo.
- Il pentolame Ingenio® non è utilizzabile in forni a microonde. Fare attenzione a togliere il manico Ingenio® prima di mettere la padella in forno. Rimuovere il manico Ingenio® e i coperchi prima della cottura in forno.

Non conservare cibi acidi (salsa di pomodoro, aceto, pietanze con succo di limone, crauti, ecc.)

Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso del prodotto da una persona responsabile per la loro sicurezza.

Tutti i vantaggi di un manico amovibile

Il manico Ingenio® si può rimuovere in un batter d'occhio. Così, casseruole, padelle, tegami e wok Ingenio® saranno perfettamente impilabili ed occuperanno molto meno spazio. Basta con le "torri di Pisa" nelle credenze! Inoltre, questa linea vi permette di mettere i corpi pentola dal piano cottura, in forno fino a 250° (rimuovendo il manico), in frigorifero, in lavastoviglie, e a tavola.

Tipi di coperchi Ingenio®:

Coperchi di vetro con bordo in silicone e pomolo pieghevole per tutte le casseruole e padelle Ingenio®. **(Fig.5)**

Coperchi in plastica (compatibili con pentole, padelle wok e tegame) e coperchi in silicone per la conservazione degli alimenti. Il coperchio in silicone è adatto per la conservazione degli alimenti, ma non è adatto per la conservazione di cibi grassi o oleosi. Questi coperchi non sono coperchi da cottura e non devono essere utilizzati nel forno o nel microonde. **(Fig.6)**

Attenzione, conservate gli alimenti nei recipienti Ingenio® in frigorifero per un massimo di un giorno. I coperchi Ingenio® non vanno in forno.

Istruzioni d'uso per il manico Ingenio®

Istruzioni d'uso



1. Apertura del manico. Usando il pollice ed il dito indice premere contemporaneamente i due pulsanti laterali per l'apertura in modo da rilasciare la leva inferiore. **(Fig.1)**
2. Fissaggio del manico. Posizionare il manico aperto sul bordo del corpo Ingenio®. Premere sulla leva posta nella parte inferiore del manico per bloccare il manico in posizione. **(Fig.2a)**
3. Il manico Ingenio® è ora fissato in posizione corretta e potete utilizzare le vostre pentole Ingenio®. La posizione raccomandata del manico Ingenio® durante l'utilizzo è illustrata con il disegno. **(Fig.2b)**

Rimozione del manico

1. La rimozione del manico è possibile solo attraverso un'azione volontaria. Premere contemporaneamente i pulsanti con il dito indice e con il pollice, posizionando la mano in modo da lasciare sganciare la leva posta sotto al manico. **(Fig.3)**

2. La leva si abbassa automaticamente e il manico Ingenio® si sgancia dalla pentola. A questo punto può essere tolto dall'utensile. **(Fig.4)**

THERMO-SIGNAL®

La clessidra scompare e il THERMO-SIGNAL® diventa completamente rosso quando la padella è perfettamente preriscaldata e pronta per la cottura. Per evitare un riscaldamento eccessivo, ridurre la potenza del fuoco una volta che il disegno è diventato completamente rosso. Questa tecnologia THERMO-SIGNAL® aiuta a prevenire il surriscaldamento della padella.

Consigli d'utilizzo

Al primo utilizzo lavare ed oliare leggermente tutta la superficie del rivestimento interno con dell'olio da cucina.

Grazie al suo rivestimento antiaderente le vostre pentole non necessitano di grassi aggiuntivi, favorendo una cottura più sana.

Per preservare le qualità antiaderenti del vostro utensile:

- Evitare di surriscaldare la padella vuota.
- Non carbonizzare mai i grassi e gli oli di cottura.
- Si possono utilizzare la maggior parte degli utensili in metallo tranne coltelli e forchette. I leggeri graffi ed abrasioni che possono apparire con l'uso non alterano le prestazioni di antiaderenza del rivestimento.
- Non riempire mai l'utensile d'acqua fredda quando quest' ultimo è ancora bollente: sbalzi improvvisi di temperatura possono provocare la deformazione del fondo.

Per il pentolame Ingenio® in acciaio inossidabile

Le proprietà termiche dell'acciaio inossidabile consentono di rosolare e caramellizzare i cibi in modo ottimale.

È possibile utilizzare la maggior parte degli utensili di metallo, ad eccezione di coltelli e fruste. Evitare l'uso di utensili taglienti. Lievi segni o abrasioni sulla superficie sono normali e non influiscono sulle prestazioni del rivestimento.

- Per le pentole in acciaio inox, salare l'acqua solo dopo che quest'ultima abbia raggiunto il bollore (per evitare che i granelli di sale danneggino l'acciaio inossidabile).
- Per prolungare la vita del vostro prodotto consigliamo di lavarlo a mano.

Uso in lavastoviglie: è preferibile utilizzare detersivi delicati come liquidi, gel o polvere; evitare compresse e bustine.

a) Per pentolame con rivestimento interno ed esterno antiaderente:

- Pulire i rivestimenti interni ed esterni con acqua calda, detersivo liquido ed una spugna (non usare spugnette abrasive, pagliette metalliche o polveri molto abrasive).

b) Per pentolame con rivestimento smaltato:

- Pulire regolarmente gli esterni smaltati: possono essere utilizzate spugne abrasive,
- In caso di lavaggio in lavastoviglie, il rivestimento esterno può diventare opaco e scolorire sotto l'effetto di certi detersivi. La nostra garanzia non copre questo tipo d'usura

c) Per il pentolame Ingenio® in acciaio inossidabile

- Pulire il vostro utensile con un detersivo speciale per acciaio inossidabile.
- Se si dovessero bruciare dei cibi nelle vostre pentole di acciaio inossidabile, riempirle d'acqua calda e lasciarle così per un'ora. Quindi pulite con spugna e detersivo.

Induzione:

Le pentole con un diametro del fondo inferiore alle dimensioni del piano cottura a induzione potrebbero non attivare la tecnologia di riscaldamento a induzione.

Non riscaldare mai gli strumenti di cottura vuoti alla massima potenza: ciò potrebbe deteriorare le proprietà del rivestimento antiaderente e deformare il fondo. Per il fondo ad induzione dei vostri utensili di cottura: asciugarlo dopo averlo pulito. Può apparire un colore azzurro o giallo. E' naturale, non è pericoloso e può essere tolto con un normale detersivo per pentole in acciaio, con il succo di limone oppure con l'aceto bianco. Usare spugnette abrasive solamente sul fondo esterno di acciaio del prodotto.

Per la sicurezza dei vostri bambini:

Non lasciare mai sul pavimento o sul bordo di un mobile l'utensile ancora bollente. Lasciarlo raffreddare e metterlo lontano dalla portata dei bambini. Per evitare scottature dovute a schizzi durante la cottura, utilizzate un coperchio.

Lagostina non può essere ritenuta responsabile del danno causato dall'uso dei prodotti

Ingenio® in modo non conforme a quanto previsto e permesso da Lagostina, presente nelle istruzioni d'uso.

Gli strumenti di cottura Ingenio® possono essere smaltiti negli appositi punti di raccolta per il riciclo

La garanzia Lagostina Ingenio®

Il manico e il pentolame in acciaio inox hanno una garanzia di 10 anni contro tutti i difetti di fabbricazione.

In caso di problemi, l'utilizzatore deve contattare il Servizio consumatori Lagostina. Dopo aver ricevuto il prodotto, unitamente allo scontrino fiscale, e dopo aver verificato i difetti dello stesso, Lagostina invierà un prodotto nuovo o equivalente. Gli obblighi di Lagostina nell'ambito di questa garanzia si limitano esclusivamente a tale sostituzione.

Questa garanzia non copre i danni dovuti a urti, uso scorretto, negligenza.

Questa garanzia non copre i danni derivanti da:

- shock,
- uso improprio,
- negligenza,
- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione,
- una modifica o riparazione non autorizzata.

Non copre inoltre l'usura normale del prodotto, né i casi seguenti:

- surriscaldamento, esposizione prolungata alla fiamma o funzionamento a vuoto,
- macchie, decolorazione o graffi interni o esterni,
- utilizzo professionale.

La garanzia del manico Ingenio® esclude:

- uso con recipienti non di marca Lagostina Ingenio®,
- scottature, tracce di surriscaldamento dovute all'esposizione alla fiamma durante la cottura,
- utilizzo in forno,
- lavaggio in lavastoviglie, immersione in acqua,

- inceppamento del manico con grasso, polvere, salse, ecc.,
- manipolazione con carico superiore a 10 kg.

PROTEGGI PADELLE E CASSERUOLE

- Separa e protegge tutti gli utensili ingenio®.
- Non utilizzare su utensili caldi o umidi.
- Non mettere a contatto con alimenti.

Garanzia legale

Le pentole con rivestimento antiaderente Ingenio® Lagostina sono garantite da Lagostina contro qualsiasi difetto di materiale o fabbricazione per 5 anni dalla data di acquisto dietro presentazione della prova d'acquisto, salvo diversa legislazione specifica del Paese.

Attention : consignes de sécurité

- Ne pas exposer la poignée à la flamme. Pour un fonctionnement durable de votre poignée Ingenio®, il est conseillé d'enlever la poignée pendant la cuisson afin d'éviter tout risque de surchauffe et donc d'assurer sa durabilité dans le temps.
- N'utiliser la poignée que pour la manipulation pour éviter tout risque de basculement avec les articles de petit diamètre.
- Ne pas laver votre poignée au lave-vaisselle.
- Ne jamais presser sur les boutons de déverrouillage lors de l'utilisation.
- Ne pas transporter de liquide bouillant à proximité d'autres personnes.
- Ne pas déplacer des charges supérieures à 10 kg.
- Ne jamais démonter la poignée mais la renvoyer au service consommateur Lagostina. Si votre poignée est dégradée (cassée, ébréchée, surchauffée, fondue, tombée) ne plus l'utiliser.
- La poignée Ingenio® n'est compatible qu'avec les produits de la gamme Lagostina Ingenio®. Ne jamais utiliser la poignée sur des ustensiles d'autres marques.
- Si votre article (poêles et casseroles) est déformé, ne plus l'utiliser.
- Ne pas mettre les récipients Ingenio® au four à micro-onde. Veillez à bien retirer la poignée et les couvercles avant le passage au four.
- Ne pas conserver de denrées acides (sauce tomate, vinaigre, mets à base de jus de citron, choucroute...).

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Tous les avantages d'une poignée amovible.

Encore plus élégante et pratique, la poignée Ingenio® de nouvelle génération se retire en un clin d'oeil. Ainsi, les casseroles, poêles, sauteuses et poêles wok Ingenio® sont parfaitement empilables et occupent un volume très restreint. Par ailleurs, ceci vous permet de placer le récipient : au four max 250°C, au réfrigérateur, au lave-vaisselle et servir à table.

Trois types de couvercles existent dans la gamme Ingenio®:

Couvercles en verre avec jonc silicone et bouton repliable pour toutes les casseroles Ingenio®. (Fig.5)
Des couvercles en plastique (compatibles avec les casseroles, les woks et les sauteuses) et des couvercles en silicone pour conserver au réfrigérateur. Le couvercle silicone permet de conserver les préparations culinaires, il ne convient pas à la conservation d'aliments à caractère gras ou huileux. Ces couvercles ne sont pas des couvercles de cuisson et ne doivent pas être utilisés dans le four traditionnel ou le four micro-ondes. (Fig.6)

Attention, conservez vos préparations au réfrigérateur une journée maximum.

Les couvercles Ingenio® ne sont pas compatibles au four.

Mode d'emploi de la poignée Ingenio®



Mise en place et utilisation :

1. Ouverture de la poignée. Presser simultanément les deux boutons latéraux de déverrouillage avec l'index et le pouce en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur. (Fig.1)
2. Verrouillage de la poignée. Présenter la poignée ouverte au dessus du bord de l'ustensile Ingenio®, la positionner sur le bord de l'ustensile (et uniquement sur les zones de préhension délimitées si l'ustensile en possède). Presser totalement le levier inférieur (il ne doit plus dépasser du corps de la poignée) de façon à pincer le bord de l'ustensile. (Fig.2a)
3. La poignée est maintenant verrouillée et vous pouvez utiliser vos poêles et casseroles Ingenio®. La position recommandée pour porter la poignée pendant l'utilisation est illustrée sur la figure. (Fig.2b)

Déverrouillage

1. Déverrouillage impossible sans action volontaire. Poser le récipient Ingenio® sur une surface plane et stable. Presser simultanément les deux boutons de déverrouillage avec l'index et le pouce, en prenant soin de positionner votre main de manière à laisser libre le levier inférieur. (Fig.3)
2. Le levier s'abaisse automatiquement et la pince s'ouvre. La poignée est déverrouillée. La poignée peut alors être retirée de l'ustensile. (Fig.4)

THERMO-SIGNAL®

À la température idéale de démarrage de cuisson, le sablier disparaît et le THERMO-SIGNAL® est uniformément rouge. Pour éviter de surchauffer, baisser la puissance du feu une fois que le rond est uniformément rouge. Cette technologie devrait donc vous aider à empêcher la surchauffe de l'ustensile.

Conseils d'utilisation :

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement (huile végétale) toute la surface du revêtement intérieur.

Grâce à son revêtement antiadhésif, nul besoin de matière grasse dans votre ustensile, pour des plats plus sains.

Pour préserver les qualités antiadhésives de votre ustensile :

- Éviter de surchauffer votre ustensile à vide.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation.
- Ne pas utiliser de couteaux et de fouets. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.
- Ne remplissez jamais d'eau froide votre ustensile brûlant. Des changements soudains de températures peuvent entraîner une déformation du fond.

Pour les ustensiles en acier inoxydable :

Les propriétés thermiques de l'inox permettent une saisie et une caramélisation optimale des aliments. La plupart des ustensiles métal peuvent être utilisés sauf les couteaux et les fouets. Éviter ceux aux bords très tranchants. Les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas

les performances du revêtement.

- Pour les ustensiles en inox, ajoutez le sel uniquement après ébullition de l'eau afin d'éviter l'attaque de l'acier inoxydable.

- Pour prolonger la vie de votre produit, nous recommandons le lavage à la main.

Utilisation en lave-vaisselle : privilégier des lessives "douces" en liquide, gel, ou poudre, pas de tablettes ni sachets.

a) Pour les ustensiles avec revêtement intérieur et extérieur antiadhésif :

- Nettoyer les revêtements intérieur et extérieur antiadhésif avec de l'eau chaude, du détergent liquide, et une éponge (poudre à récurer et éponges métalliques à proscrire) ;

b) Pour les ustensiles émail :

- Nettoyer régulièrement les extérieurs émaillés, les tampons abrasifs pouvant être utilisés.

- Au lave-vaisselle, le revêtement extérieur peut se ternir et se décolorer sous l'agression de certains détergents. Notre garantie ne couvre pas ce cas d'usure.

c) Pour les ustensiles en acier inoxydable :

- Nettoyez votre ustensile avec un nettoyeur spécial inox.

- Si vous laissez brûler de la nourriture remplissez l'ustensile avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant une heure. Ensuite, nettoyez à l'aide d'un détergent et d'une éponge.

Induction :

Les articles avec un diamètre inférieur à la taille du foyer induction peuvent ne pas déclencher la technologie de chauffe par induction.

Ne jamais le faire chauffer à vide en position maximum car vous pourriez détériorer les caractéristiques antiadhésives du revêtement et déformer le fond. Pour le fond spécial induction de votre ustensile : essuyez-le après chaque lavage. Une coloration "bleue" ou "jaune" peut apparaître. Celle-ci est naturelle et non dangereuse et peut être supprimée grâce à un liquide vaisselle ou un nettoyeur spécial inox, éventuellement additionné de citron ou de vinaigre. Utiliser une éponge abrasive exclusivement sur le fond inox.

Pour la sécurité de votre enfant :

Ne posez jamais au sol ou au bord d'un meuble un ustensile encore brûlant. Laissez le refroidir-et rangez-le hors de la portée de votre enfant. Pour éviter tout risque de brûlure par projection, utilisez un couvercle.

Lagostina ne saurait être tenue responsable des dommages occasionnés par une utilisation des produits de la gamme Ingenio® de manière non-conforme à l'usage prévu et permis par Lagostina, tel que décrit dans le mode d'emploi.

Les articles culinaires Ingenio® peuvent être déposés dans un point de collecte pour recyclage.

Garantie commerciale

La poignée Ingenio® et les poêles et casseroles en acier inoxydables sont garanties 10 ans à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication ou de matière.

Après réception par Lagostina du produit accompagné de son justificatif d'achat, et contrôle de la défectuosité de celui-ci, Lagostina enverra un produit neuf ou équivalent en échange. Les obligations de Lagostina dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à ce remplacement.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat :

- de chocs,
- d'une mauvaise utilisation,
- d'une négligence,
- du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance,
- d'une modification ou d'une réparation non autorisée.

Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni les cas suivants :

- surchauffe, exposition prolongée à la flamme ou à vide,
- taches, décolorations ou rayures intérieures ou extérieures,
- usage professionnel ou sur un lieu de travail,

Exclusions spécifiques pour la poignée Ingenio® :

- utilisation avec un récipient d'une autre gamme qu'Ingenio®,
- brûlure, trace de surchauffe causée par l'exposition à la flamme pendant la cuisson,
- utilisation au four,
- nettoyage au lave-vaisselle, immersion dans l'eau,
- encrassement de graisses, poussières, sauces...
- manutention avec une charge supérieure à 10 kg

PROTECTEURS POÊLES ET CASSEROLES

- Sépare et protège toutes vos poêles et casseroles.
- Ne pas utiliser sur des articles chauds et/ou humides.
- Ne pas mettre en contact avec des denrées alimentaires.

Garantie légale

Les poêles et casseroles et leurs accessoires Lagostina sont garantis par Lagostina contre tout défaut de fabrication ou de matière, pendant 5 ans à partir de la date d'achat, sur présentation d'un justificatif.

Droits des Consommateurs et informations complémentaires

Cette garantie commerciale de Lagostina n'affecte ni les droits dont bénéficie tout consommateur légalement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers qui peuvent varier en fonction de l'Etat ou du pays. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait. Pour plus de détails vous pouvez consulter www.Lagostina.com.

Pour rappel, la garantie légale en France est encadrée par les dispositions suivantes :

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations

publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648, al.1^{er} du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Safety notice to be observed

- Do not expose the handle to flames. For a long-lasting Ingenio® handle, it is recommended to remove the handle during cooking when it is not required to prevent it from overheating and ensure its durability.
- Only use the handle for handling to avoid the risk of tipping with small diameter pans
- Do not put the handle in the dishwasher.
- Never press the unlocking buttons during use.
- Do not carry boiling liquids near other people.
- Do not carry anything over 10 kg.

Never disassemble the handle but return it to Lagostina customer service. If your handle is damaged (broken, chipped, overheated, melted, fallen) do not use it anymore.

The Ingenio® handle is only compatible with products from the Lagostina Ingenio® range. Never use the handle with other brands than Lagostina Ingenio®.

If your pans is deformed, do not use it again.

Ingenio® cookware cannot be used in the microwaves oven. Take off the handle before placing your utensil in the oven. Remove the handle and the lid after you have placed the pan in the oven

Do not store acidic foods (tomato sauce, vinegar, lemon juice dishes, sauerkraut, etc.).

This product is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.

All the advantages of a removable handle

More elegant and practical, the new Ingenio® handle can be removed in a flash making Ingenio® saucepans, frying pans, sautepans and stirfry pans easy to stack and store in a small minimum space. In addition you can switch from one pan to another and move it from the hob, into the oven (max 250 °C, do not leave the handle on the pan in the oven), or onto the table for serving, to the fridge, into the dishwasher in a click.

In addition, this means you can put your ustensils : From the hobs, in the oven max 250 °C, in the fridge, in the dishwasher, in the table.

There are three types of lids in the Ingenio® range:

Stackable see-through lids with silicone and foldable knobs for all Ingenio® saucepans. (Fig.5)
plastic lids (compatible with saucepans, wok pans and sauté pans) and silicone lids for food conservation. The silicone lid is for food conservation, but is not suitable for storing fatty or oily foods. These lids are not cooking lids and must not be used in the oven or microwave oven. (Fig.6)

Be careful, keep your food in the refrigerator for a maximum of one day.

Ingenio® lids are not oven safe.

Handle instructions



Before attaching the handle:

1. Opening the handle. Using your thumb and index finger press simultaneously on the two side opening unlocking buttons. Let free the lower lever. (Fig.1)
2. Fixing the handle. Place the open handle on the rim of the Ingenio® pan. Grip the handle and Squeeze on the underside lever to lock the handle in position (to fit it inside) so that the handle grips the edge of the pan. (Fig.2a)
3. The handle is now locked in position and you can use your Ingenio® pan. Recommended position for holding the handle whilst in use. (Fig.2b)

Removing the handle

1. To remove the handle, place the Ingenio® pan on a flat, stable, heat-resistant surface. Press the lateral unlocking buttons using your the index finger and the thumb, by positioning your hand to free the lower lever. (Fig.3)

2. When the lever moves down automatically, the handle is open. It can now be removed from the pan. (Fig.4)

THERMO-SIGNAL

The hourglass disappears and the THERMO-SIGNAL® turns full red when the pan is perfectly preheated and ready to cook. To avoid excessive heating reduce the hob power once the outer pattern has changed solid red. This THERMO-SIGNAL® technology should therefore help to prevent you overheating the pan.

Care instructions

Before using your pan for the first time, wash and lightly oil inner coating with cooking oil. Thanks to its non-stick coating your cookware does not need additional fat, promoting healthier cooking.

To preserve the non-stick coating:

- Avoid overheating your empty pan.
- Never heat fat or oil to the extent that it burns and turns black.
- Do not use knives and whisks. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the non-stick coating.
- Never put cold water directly into a hot pan. Sudden changes of temperature may cause metal to warp, resulting in an uneven base.

For stainless steel pans:

The thermal properties of the stainless steel allow the food to be seared and caramelised optimally. Most metal utensils may be used, except knives and whisks. Avoid using sharp-edged utensils. Slight surface marks or abrasions are normal and will not affect the performance of the coating.

- For stainless steel pans, add salt to water only after it has come to the boil (to avoid salt grains damaging the stainless steel).
- To extend the life of your product, we recommend hand washing.

Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid, gel, or powder, not tablets nor sachets.

a) For interior and exterior coated pans:

- Clean the inner and outer coatings of your pan with hot water, washing up liquid and a sponge, (scouring powder and scouring pads are not suitable for use for cleaning pans).

b) For enamel pans:

- Clean the enamelled outside of the pans regularly ; abrasive pads can be used.
- In the dishwasher, the outer coating may become dulled and discoloured due to the action of certain detergents. Our guarantee does not cover this type of wear.

c) For stainless steel pans

- Clean pans thoroughly with a special cleaning agent for stainless steel equipment.
- If you burn food in pans, which have a stainless steel interior, fill them with warm water and leave to soak for about an hour. Afterwards, wash them with washing up liquid and a sponge.

Induction Hobs:

Cookware with a smaller base diameter compared to the induction hob size might not trigger induction heating technology.

Never heat your pan when it is empty because this could damage the non-stick coating and warp the base. For the base of your induction pan: dry it after each cleaning. A light blue or yellow colour can appear. It is natural, not dangerous and can be eliminated with a commercial cleaning product for stainless steel utensils, or with lemon juice or white vinegar. We recommend that you use an abrasive sponge only for the base.

For safety purposes:

Never put a hot pan on the floor or near the edge of a kitchen surface. Let it cool down and keep out of reach of children, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities. Use a lid to prevent burns caused by splashing.

Lagostina cannot be held responsible for damage caused by use of products in the Ingenio® range that does not comply with the use intended for and permitted by Lagostina, as described in the instructions for use. Ingenio® pots & pans can be disposed of at a recycling point.

Commercial guarantee

The handle and stainless steel pans and pots come with a guarantee of 10 years against all manufacturing defects.

Once the product has been received with its proof of purchase enclosed an inspection will be carried out. If a fault is found, with it, a new product will be sent or equivalent in exchange. Under the terms of this guarantee Lagostina has no further obligations other than to replace a faulty product.

This guarantee does not cover damage arising :

- from shocks,
- improper use,
- negligence,
- failure to follow the instructions for use and maintenance,
- an unauthorised modification or repair

It also does not include normal product wear and tear, nor the following cases:

- overheating, prolonged exposure to the heat from a flame or when empty,
- stains, discoloration or scratches on the inside or outside,
- professional or commercial use or in the workplace.

Special exclusions for the Ingenio® handle:

- use with a pan of a range other than Ingenio®,
- burns, traces of overheating caused by exposure to the flame during cooking,
- use in an oven,
- cleaning in a dishwasher, submerging in water,
- clogging with grease, dust, sauces, etc.
- use for lifting a load greater than 10 kg.

COOKWARE PROTECTORS

- Separate and protect all your pots and pans.
- Do not use on hot and wet items.
- Don't place in contact with food.

Legal guarantee

Lagostina frying pans and saucepans along with their accessories are guaranteed by Lagostina against any material or manufacturing defect, for 5 years from the date of purchase, upon presentation of proof of purchase and in the countries.

HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit:

www.Lagostina.com

Imported to UK by Groupe SEB (UK) Ltd, Datchet, SL3 9LL



NO PFOA / NO CADMIO / NO PIOMBO

Controlli più severi di quelli richiesti dalle attuali normative sul contatto alimentare. Nessun PFOA in conformità alle normative vigenti. No Piombo No Cadmio (no Pb, No Cd) significa nessuna aggiunta intenzionale di Pb e Cd nei rivestimenti e nessun rilevamento da test condotti da laboratori esterni.

SANS PFOA / SANS CADMIUM/ SANS PLOMB

Contrôles plus stricts que ceux requis par la législation en vigueur sur le contact alimentaire. Pas de PFOA en conformité avec les législations en vigueur. Pas de plomb, ni de cadmium (pas de Pb, ni de Cd) signifie qu'il n'y a pas d'addition intentionnelle de Pb et de Cd dans les revêtements et qu'ils ne sont pas détectés par les tests effectués par des laboratoires externes.

NO PFOA / NO CADMIUM / NO LEAD

Stricter controls than those required by current food contact regulations. No PFOA in compliance with applicable regulations. No Lead No Cadmium (no Pb, No Cd) means no intentional addition of Pb and Cd in the coatings and not detected by tests conducted by external laboratories.

Lagostina

www.lagostina.com

Lagostina S.p.A - Via Magenta,6
28887 Omegna (VB) Italia

