

Beautiful[®]

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful[™]
♥ Drew*



12-Piece Hybrid Stainless Steel
Nonstick Cookware Set

Juego de cocina de acero inoxidable
antiadherente de 12 piezas



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

 Drew

www.beautifulbydrew.com



Before Using for the First Time

- Remove all packaging and stickers from your cookware. Using a mild dish soap and soft cloth, wash in warm water. Rinse and dry thoroughly with a soft cloth.
- Ensure the bottom of the cookware is completely dry before cooking, especially when using a ceramic, halogen, or induction stovetop, to prevent sticking.

Stovetop Use

- The cookware is compatible with all stovetops including induction. Be sure to match the bottom of the pan size to the burner size.
- Always heat your cookware gradually using a low-medium heat setting. High heat can damage or discolor cookware and overheating might cause food to burn. Do not boil dry, and do not leave cookware empty while on the stove.
- Brown or blue spots may appear if the cookware is overheated or exposed to sudden temperature changes. This is normal and not a defect. Water with high iron content may also cause discoloration. To avoid damage, do not pour salt directly onto the stainless-steel surface. Add salt only after the water is boiling.
- Do not store acidic, salty, or greasy foods in cookware.

CAUTION: Always use potholders when maneuvering cookware on the stovetop to protect yourself from hot surfaces, steam, and liquids.

Oven Use

- The cookware is oven safe to 500°F. The tempered glass lids are oven safe up to 350°F.

Cooking Utensils

- This cookware is safe to use with all cooking utensils, including metal.
- Tools included are heat resistant to 425°F.

Cleaning & Storage

- Allow your cookware to cool before cleaning. Never submerge or pour cold water on cookware while still hot- this can cause damage. You may soak cookware to remove burnt on food, but never use steel wool sponges or other sponges that may scratch. Do not use abrasive cleansers or detergents, as they can damage stainless steel and affect cooking performance. Cookware is dishwasher safe, but hand washing in warm soapy water with a soft cloth is recommended to keep your cookware in the best condition. If using a dishwasher, open it right after the cycle finishes to avoid steam residue on your cookware. Always dry thoroughly before storing. Store in a dry place and avoid stacking or overcrowding.

Limited Lifetime Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ cookware is warranted to be free of defects in materials and workmanship under normal household use from the date of original retail purchase for the lifetime of the cookware.

If your cookware should prove to be defective, we will replace it with the same item or one of equal or similar value, without charge to you, except for shipping and handling.

This warranty is only valid for the original retail purchaser and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. To submit a warranty claim, please call our Customer Service Department, 1-877-775-3564, and be prepared to send a written explanation of the product problem, photographs of the product, your address, phone number and e-mail address, and a check or money order payable to Sensio Inc. to cover shipping and handling.

This warranty does not cover damage caused by accident, misuse, abuse,

alteration to product, commercial use, use or care contrary to the operating and care instructions, damage from overheating, and damage from automatic dishwasher use on product lines not safe or intended for such dishwasher use, and it does not apply to normal wear and tear, scratches, stains, discoloration or other damage to external or internal surfaces that does not impair the functional utility of the product.

This warranty expressly excludes all incidental and consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, and therefore the foregoing limitation or exclusion may not apply to you. For any questions, you may call our Customer Service Department toll-free at 1-877-775-3564.

Beautiful[®] Kitchenware

How to Obtain Warranty Service:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-877-775-3564. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem.

Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to Sensio Inc.'s address. Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful[®] Kitchenware

Antes del primer uso

- Quitar todos los envoltorios y etiquetas de su batería de cocina. Lavar en agua tibia con jabón para platos y un paño suave. Enjuagar y secar completamente con un paño suave.
- Asegurar que la base de la batería de cocina esté completamente seca antes de cocinar, especialmente al usar una estufa de cerámica, halógena o de inducción, para evitar que se adhiera a la superficie.

Uso en estufa

- La batería de cocina se puede utilizar con todos los quemadores, incluidas las de inducción. Asegurarse de que el tamaño del fondo de la sartén coincida con el tamaño del quemador.
- Calentar siempre la batería de cocina gradualmente usando un ajuste de calor bajo y medio. El fuego fuerte puede dañar o decolorar la batería de cocina y sobrecalentarla puede provocar que los alimentos se quemen. No hervir en seco ni dejar las ollas y sartenes vacías mientras están en la estufa.
- Tenga en cuenta que pueden aparecer manchas marrones o azuladas si la batería de cocina se sobrecalienta o se expone a cambios bruscos de temperatura. Esto es normal y no se considera un defecto. El agua con alto contenido de hierro también puede causar decoloración. Para evitar daños, no vierta sal directamente sobre la superficie de acero inoxidable. Agregue la sal únicamente después de que el agua esté hirviendo.
- No almacenar alimentos ácidos, salados ni grasos dentro de la batería de cocina.

ATENCIÓN: Siempre use las agarraderas al maniobrar la batería de cocina en la estufa para protegerse de superficies calientes, vapor y líquidos.

Uso en el horno

- La batería de cocina es segura para el horno hasta 500°F. Las tapas de vidrio templado son seguras para el horno hasta 350°F.

Utensilios de cocina

- Se puede usar utensilios de cocina de todo tipo, incluidos los de metal.
- Los utensilios incluidos son resistentes al calor hasta 425°F.

Limpieza y almacenamiento

- Dejar que la batería de cocina se enfríe antes de limpiarla. No sumergir ni verter agua fría sobre la batería de cocina mientras aún esté caliente, ya que esto puede dañarla. Se puede remojar para quitar los restos quemados, pero no se deben emplear esponjas de lana de acero ni otras esponjas que puedan rayar la superficie. No utilizar limpiadores o detergentes abrasivos, ya que pueden dañar el acero inoxidable y afectar el desempeño de las ollas y sartenes. La batería de cocina es apta para el lavavajillas, pero se recomienda lavarla a mano en agua jabonosa tibia con un paño suave para mantenerla en las mejores condiciones. Si utiliza lavavajillas, ábralo inmediatamente al finalizar el ciclo para evitar residuos de vapor. Secar minuciosamente antes de guardar. Guardar en un lugar seco y evitar apilarlo o sobrecargarlo.

Garantía limitada de por vida

Sensio Inc. dba Made by Gather™ garantiza que los utensilios de cocina están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra en condiciones de uso doméstico normales desde la fecha de compra original y durante toda su vida útil.

Si un utensilio de cocinarezulta ser defectuoso, lo reemplazaremos por el mismo artículo o uno de igual o similar valor, sin cargo alguno, excepto los gastos de envío y gestión.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía.

Para presentar una reclamación de garantía, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-775-3564 y esté listo para enviar una explicación por escrito del problema del producto, fotografías del mismo, su dirección, número de teléfono y correo electrónico, y un cheque o giro postal a nombre de Sensio Inc. para

cubrir los gastos de envío y gestión.

Esta garantía no cubre daños causados por accidentes, mal uso, abuso, modificación del producto, uso comercial, uso o cuidado contrario a las instrucciones de operación y cuidado, daños por sobrecalentamiento ni daños causados por el uso de lavavajillas automáticos en líneas de productos no seguras o no diseñadas para usarse con dichos lavavajillas. Tampoco se aplica al desgaste normal, rayones, manchas, decoloración u otros daños a las superficies externas o internas que no perjudiquen la utilidad funcional del producto.

Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales y consecuentes. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes y por lo tanto, es posible que la limitación o exclusión anterior no se aplique en su caso. Si tiene alguna pregunta, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente al 1-877-775-3564.

Beautiful[®] Kitchenware

Cómo Obtener el servicio de Garantía:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-877-775-3564. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a Sensio Inc. dba Made by Gather™. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema.

Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de Sensio Inc. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de Sensio Inc. dba Made by Gather™.

Beautiful[®] Kitchenware



Make
Something
Beautiful™
♥ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.cookwithbeautiful.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564

29555 R2