

bella™

Cookware Set

Instruction Manual

Conjunto de utensilios de cocina

Manual de instrucciones



Scan to register
bellakitchenware.com



GETTING TO KNOW YOUR 8-PIECE COOKWARE SET

Product may vary slightly from illustration.

1. 8" fry pan
2. 10" fry pan
3. 2QT saucepan
4. 2QT storage lid
5. 2 removable handles
6. 8" lid*
7. 10" lid



* The 8" lid knob is shipped inside the 2QT sauce pan. To assemble, place the knob over the hole on the lid, insert the screw through the hole in the knob, and tighten the screw until the knob is securely attached to the lid.



READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY PRIOR TO USE OR CLEANING

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash cookware thoroughly in warm, soapy water. Dry immediately.

COOKING

- High heat can damage or discolor cookware and overheating might cause food to burn.
- Although handles are designed to stay cool to the touch, the use of potholders is always preferred and recommended.
- Always heat gradually and not abruptly.
- Never submerge or pour cold water on cookware while still hot – this can cause damage.

CLEANING

Although dishwasher safe, handwashing is always recommended to keep the finish looking shiny and clean.

- Use warm soapy water. Always dry immediately to avoid water marks.
- You may soak cookware to remove burnt on food.
- Never use steel wool sponges or other sponges that may scratch. Do not use abrasive cleansers or detergents.
- For stubborn stains, bring 1-part vinegar to 3-parts water to a boil. Remove from heat and let it sit for 30 minutes.
- To avoid undissolved salt stains and pits, add salt only after food begins to cook or after liquids begin to boil.
- Any hard water stains do not alter performance and are purely cosmetic.

CAUTIONS

- Match the size of the bottom of the pan to burner size.
- Do not boil dry. Do not leave pot empty on high heat.
- Use low to medium heat and do not use cookware under a broiler.
- Always use potholders to avoid burns. Handles will heat up if placed in an oven.

IMPORTANT

- The cookware is compatible with all stovetops, including induction.
- The cookware, including handles & lids, is oven safe up to 350°F.



OPERATING INSTRUCTIONS

NOTE: When attaching or removing the handle, the cookware should always be on a flat surface.

NOTE: Use caution whenever attaching or removing the handle after use, as cookware can be hot.

1. Press the button on the top of the handle to open the clamp. (figure 1)
2. Align and position the handle onto the cookware, then squeeze the lever at the bottom of the handle until it is securely attached. (figure 1)
3. To remove the handle, press the button on top of the cookware. This will release the lever, allowing you to detach the handle. (figure 2)

NOTE: Make sure your hand is not obstructing the underside of the handle, as the lever will not release.

4. To adjust tightness, turn the dial on located on the back of the handle until there is a secure fit. (figure 3)

Figure 1

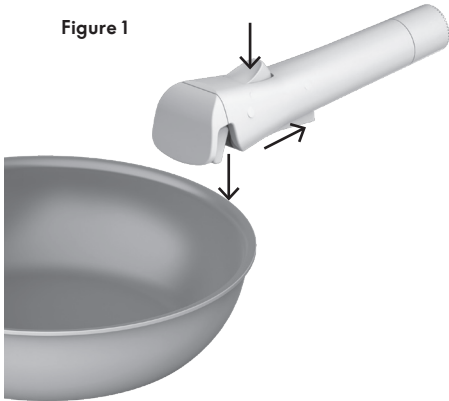


Figure 2

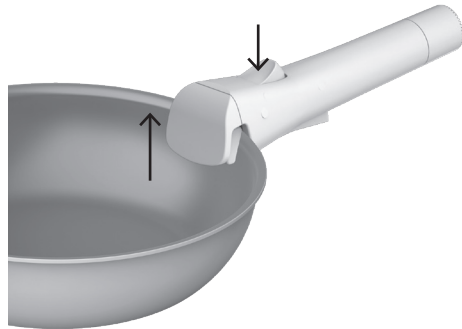


Figure 3





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, 1-866-832-4843, 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.

CONOZCA SU JUEGO DE 8 PIEZAS DE UTENSILIOS DE COCINA

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en la ilustración.

1. Sartén de 8"
2. Sartén de 10"
3. Cacerola de 2 cuartos
4. Tapa de almacenamiento de 2 cuartos
5. 2 asas desmontables
6. Tapa de 8" *
7. Tapa de 10"



* La perilla de la tapa de 8" se encuentra dentro de la cacerola de 2 cuartos. Para ensamblarla, coloque la perilla sobre el orificio en la tapa, inserte el tornillo por el orificio en la perilla, y apriete el tornillo hasta que la perilla esté bien fijada a la tapa.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CON DETENIMIENTO ANTES DE USAR O LIMPIAR

ANTES DEL PRIMER USO

Lave los utensilios bien con agua tibia y jabón. Seque de inmediato.

COCCIÓN

- El fuego alto puede dañar o decolorar los utensilios de cocina y el sobrecalentamiento puede provocar que la comida se queme.
- Si bien las asas están diseñadas para permanecer frías al tacto, siempre se prefiere y recomienda el uso de guantes de horno.
- Siempre caliente gradualmente y no abruptamente.
- Nunca sumerja ni vierta agua fría sobre utensilios de cocina mientras estén aún calientes. Esto puede causar daños.

LIMPIEZA

Si bien son aptos para lavavajillas, siempre se recomienda lavar a mano para mantener el acabado brillante y limpio.

- Use agua tibia y jabón. Siempre seque de inmediato para evitar marcas de agua.
- Puede mojar los utensilios de cocina para remover los alimentos quemados.
- Nunca use esponjas de lana de acero u otras que puedan dejar rayas. No use limpiadores o detergentes abrasivos.
- Para manchas persistentes, lleve a hervir 1 parte de vinagre y 3 partes de agua. Quite del calor y deje enfriar por 30 minutos.
- Para evitar agujeros y manchas de sal no disuelta, agregué sal solo una vez que la comida se empiece a cocinar o después que los líquidos comiencen a hervir.
- Las manchas de agua dura no alteran el desempeño y son meramente cosméticas.

PRECAUCIONES

- Iguale el tamaño de la parte inferior de la olla al tamaño de la estufa. No deje que hierva hasta quedar seco. No deje la olla vacía con fuego alto.
- Use fuego bajo o medio u no use los utensilios de cocina debajo de un asador.
- Siempre use guantes de horno para evitar quemaduras. Las asas se calentarán si se coloca en un horno.

IMPORTANTE

- Los utensilios de cocina son compatibles con todas las estufas, incluidas las de inducción.
- Los utensilios de cocina, incluidas las asas y tapas, son aptos para el horno hasta los 350 °F.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Al montar o desmontar el asa, el utensilio de cocina debe estar sobre una superficie plana.

NOTA: Tenga cuidado al montar o desmontar el asa después del uso, ya que el utensilio de cocina puede estar caliente.

1. Presione el botón de encendido en la parte superior de la unidad para abrir la abrazadera. (Figura 1)
2. Alinee y coloque el asa en el utensilio de cocina. Luego apriete la palanca en la parte inferior del asa hasta que esté bien fijada. (Figura 2)
3. Para quitar el asa, presione el botón en la parte superior del utensilio de cocina. Esto liberará la palanca para que pueda desmontar el asa. (Figura 2)

NOTA: Asegúrese de que su mano no obstruye el lado inferior del asa, ya que la palanca no se liberará.

4. Para ajustar el apriete, gire la perilla que se encuentra en la parte posterior del asa hasta que quede fija. (Figura 3)

Figura 1

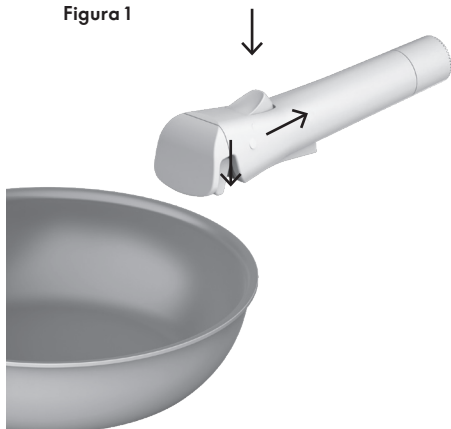


Figura 2

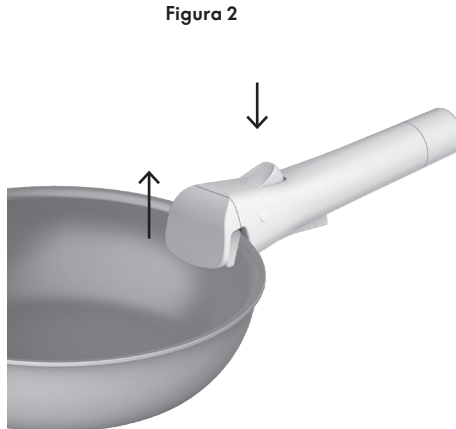


Figura 3





GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de DOS AÑOS a partir Los utensilios de cocina de Sensio Inc, bajo la marca comercial Made by Gather™, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra bajo el uso doméstico normal a partir de la fecha de compra original en una tienda minorista durante su vida útil. Si un utensilio de cocina resulta ser defectuoso, lo reemplazaremos por el mismo artículo o uno de valor igual o similar, sin cargo para usted, excepto los gastos de envío y gestión. La garantía solo es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de venta original como comprobante de compra para obtener la validación de la garantía. Para presentar una reclamación bajo la garantía, llame a nuestro Departamento de Atención al Cliente, al 1-866-832-4843, y esté listo para enviar una explicación por escrito del problema con el producto, fotografías del producto, su dirección, su número de teléfono y su dirección de correo electrónico, así como un cheque o giro postal pagadero a Sensio Inc. para cubrir los gastos de envío y gestión. Esta garantía no cubre los daños causados por accidentes, mal uso, abuso, modificación del producto, uso comercial, uso o cuidado contrario a las instrucciones de uso y cuidado, daños por sobrecalentamiento y daños por uso de lavavajillas automáticos en líneas de productos no aptas o no diseñadas para usarse con dichos lavavajillas, y no se aplica al desgaste normal, rayones, manchas, decoloración u otros daños en las superficies externas o internas que no perjudiquen la utilidad funcional del producto. Esta garantía excluye expresamente los daños incidentales o 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.

For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com



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

35188_35240 R. 0