

Beautiful™

Kitchenware



8qt Slow Cooker
Instruction Manual
Cocción lenta de 8 cuartos
Manual de instrucciones



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.cookwithbeautiful.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	4-5
Additional Important Safeguards.....	6-7
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8
Plasticizer Warning	8
Electric Power.....	8

Section 2: Instructions

Getting to Know Your 8qt Slow Cooker	10
Before Using for the First Time.....	11
Ceramic Insert Care.....	12
Tempered Glass Lid Care	13
Operation.....	14-15
8 Quart Slow Cooker Cooking Chart	16
USDA Cooking Guidelines.....	16
Beautiful Hints for Slow Cooking.....	17
User Maintenance Instructions	18
Cleaning Instructions	18
Storing Instructions	19
Warranty.....	20-21

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	23-25
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	25-27
Notas sobre el enchufe	27
Notas sobre el cable	27
Advertencia sobre el acabado	27
Alimentación eléctrica.....	28

Sección 2: Instrucciones

Conozca mejor su olla de cocción lenta de 8 cuartos	30
Antes del primer uso	31-32
Cuidado de olla de cerámica	32
Cuidado de la tapa de vidrio templado	33
Funcionamiento.....	33-35
Tabla de cocción en olla de cocción lenta de 8 cuartos	36
Pautas de cocina del USDA	36
Consejos de Beautiful para la cocción lenta.....	36-37
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	37-38
Instrucciones de limpieza	38
Instrucciones de almacenamiento.....	39
Garantía.....	40-41

Section 1

Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use potholders when removing lid or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance 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 appliance by a person responsible for their safety.
5. This product is intended for countertop use only.
6. **WARNING:** spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter. Never use outlet below counter and never use with an extension cord.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.

**NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF.
THIS WILL VOID THE WARRANTY.**

9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the ceramic insert provided.

14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control knob to "off", then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated ceramic insert.
17. Do not use ceramic insert or tempered glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
18. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. **Do not reach into the water!**
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.

4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet only.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Never use the ceramic insert on a gas or electric cooktop, in a heated oven, or on an open flame.
9. Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into ceramic insert.

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the ceramic insert provided.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

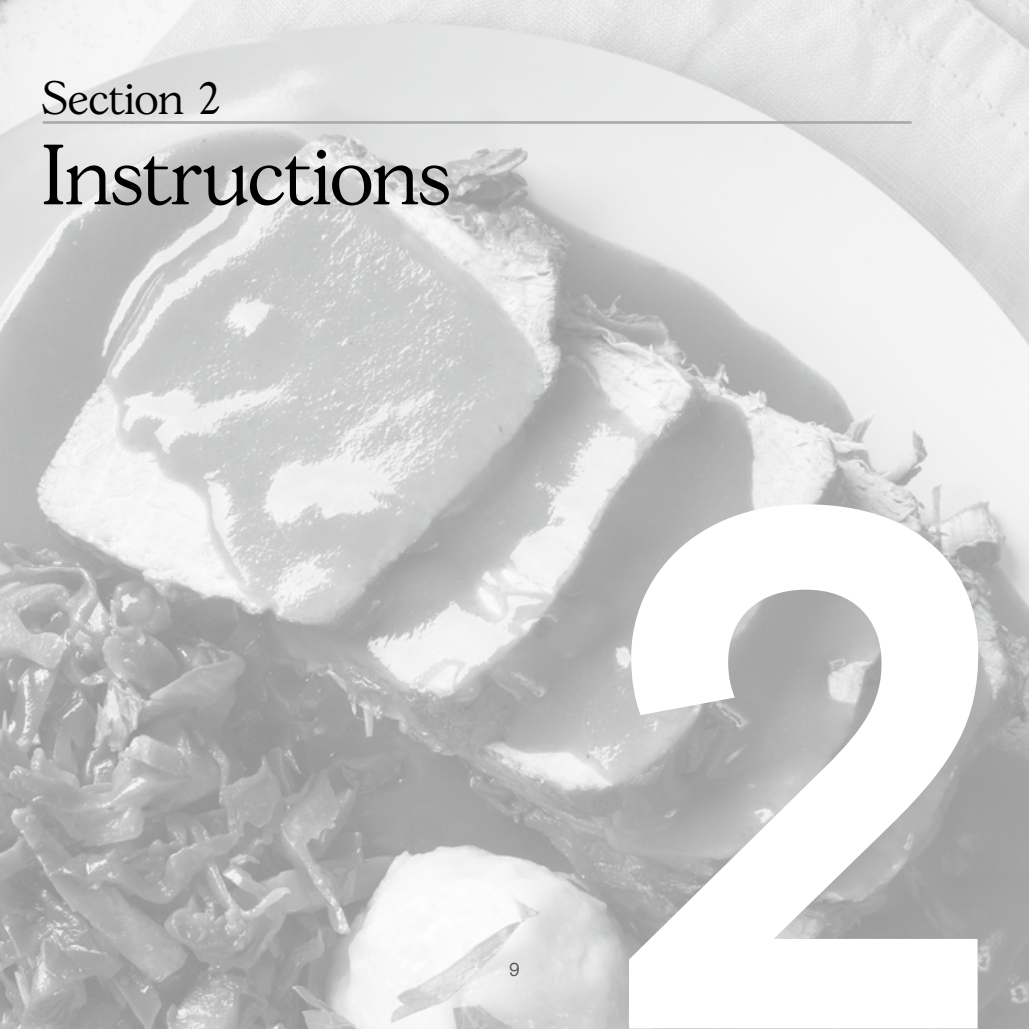
A short power-supply cord is used to reduce the risk resulting from it being grabbed by children, becoming entangled in, or tripping over a longer cord.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.



Section 2

Instructions

Getting To Know Your 8qt Slow Cooker

Product may vary slightly from illustrations.

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Lid Rest | 7. Cool Touch Handles |
| 2. Lid Handle | 8. Slow Cooker Base |
| 3. Tempered Glass Lid | 9. Polarized Plug (not shown) |
| 4. Ceramic Insert Handles | 10. OFF/LOW/HIGH/WARM Control Dial |
| 5. Ceramic Insert | Knob |
| 6. Lid Rest Insertion Holes
(not shown) | 11. Non-Skid Feet |



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack your Slow Cooker and remove all packaging materials.
2. Wash the ceramic insert and glass lid in warm, soapy water.
3. Place the slow cooker on a sturdy, clean, flat working surface.
4. Insert the lid rest into the insertion holes on the back of the base unit. Check to make sure lid rest is securely attached.



5. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before cooking food in the ceramic insert. Pour 4 cups of water into the ceramic insert and place it inside the slow cooker base. Cover with the glass lid.
6. Plug cord into a 120V AC electrical outlet.
7. Turn the control dial to HIGH. The Slow Cooker will begin to heat.
NOTE: You may notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
8. Wearing oven mitts, remove the tempered glass lid. Grasp the ceramic insert handles carefully to lift and remove the ceramic insert from the slow cooker base; discard water from the ceramic insert.
9. Rinse ceramic insert, dry thoroughly and replace inside the slow cooker base for future use.

Ceramic Insert Care

Like any ceramic, the ceramic insert may crack or break if not properly handled. To prevent damage, handle with care!

WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- ALWAYS USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT CERAMIC.
- DO NOT place hot ceramic insert on counter top. Use a protective trivet.
- DO NOT place ceramic insert on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of ceramic insert to dislodge food.
- DO NOT use ceramic insert to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware.
- DO NOT use or repair any ceramic insert or lid that is chipped, cracked, or broken.
- DO NOT use ceramic insert for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the ceramic insert at room temperature; then place pot into the base unit before turning unit ON.
- NEVER heat the ceramic insert when it is empty, as this may cause the pot to crack.

Tempered Glass Lid Care

WARNING: To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, the glass lid should be treated with special care.

CAUTION: Glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the glass lid.

- **KEEP GLASS LID AWAY FROM** the broiler, microwave oven, hot stovetop burners, in a heated oven, oven heat vents. If glass lid has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
- **IF GLASS LID BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT. Discard it. ALWAYS ALLOW THE GLASS LID COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- **ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot lid. To avoid burns from escaping steam, always tilt glass lid away from hands and face.
- **USE THE LID REST** when serving food from the base unit.

Operation

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the ceramic insert. (Figure 1) **DO NOT OVER-FILL THE CERAMIC INSERT WITH FOOD.** For best results, the Slow Cooker should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pot, to allow ingredients to come to a simmer.

NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the ceramic insert first. Then add the meat and other ingredients.

NOTE: When cooking on HIGH, check progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking may delay the cooking time.

WARNING: The ceramic insert CANNOT withstand the shock of sudden temperature changes. If the pot is hot, **DO NOT** add cold food. Before cooking frozen food, add 4 oz. warm liquid.

3. Add the glass lid to the ceramic insert. (Figure 2)
4. Plug cord into a 120V AC electrical outlet. Turn the control dial to LOW or HIGH to begin slow cooking. (Figure 3)
5. Always use the lid rest when serving food from the base unit. Slide the lid handle into the top of the lid rest to check food progress, add or remove ingredients, or to stir food periodically. (Figure 4)
6. When slow cooking is finished, turn the OFF/LOW/HIGH/WARM control dial to OFF and unplug the cord. Allow unit to cool completely before cleaning.

IMPORTANT: To move the hot Slow Cooker, grasp the unit by the slow cooker handles; use pot holders or oven mitts.

CAUTION: Even when turned OFF and unplugged, the Slow Cooker base remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



8 QT. SLOW COOKER COOKING CHART

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below.

FOOD	WEIGHT	LOW TEMP. TIME (HOURS)	HIGH TEMP. TIME (HOURS)
Beef Roast	4 lbs	3:00 - 4:00	1:30 - 2:30
Beef Brisket	5 - 7 lbs	8:00	6:00
Turkey Breast	7-1/2 - 9 lbs	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Whole Chicken	5 - 6 lbs	6:00	4:00
Chicken Pieces, bone-in	4 - 5 lbs	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30
Fully Cooked Ham	9 - 10 lbs	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30
Pork Tenderloin	2-1/2 - 3 lbs	2:00 - 3:00	1:30 - 2:00
Pork Roast	5 - 6 lbs	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30

USDA COOKING GUIDELINES

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63°C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71°C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77°C - 180°F/82°C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74°C.

Beautiful Hints For Slow Cooking

- Less tender, cheaper cuts of meat are better choices for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the ceramic insert.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, turn the control dial to HIGH. Remove the glass lid and continue cooking for 45 minutes. Check every 15 minutes until the amount of liquid is reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6 to 8 hours on LOW.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Root vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups may be added at the start of cooking.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or ceramic insert into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the ceramic insert to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.
3. Avoid hitting the ceramic insert and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use ceramic insert or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

Cleaning Instructions

CAUTION: NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the ceramic insert and the tempered glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the ceramic insert in the dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the ceramic insert and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the ceramic insert, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning. A paste of baking soda or a non-abrasive cleaner may be used with a plastic scouring pad.
4. To remove water spots or mineral deposits, wipe ceramic insert with distilled white vinegar. Rinse well and dry.
5. For difficult stains, pour a small amount of vinegar into the ceramic insert and allow to soak. Rinse well and dry thoroughly.
6. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

Storing Instructions

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store Slow Cooker in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, remove lid rest and place in ceramic insert. Store ceramic insert inside the base unit with the glass lid covering the ceramic insert. To protect the glass lid, wrap with a soft cloth and place upside down over the ceramic insert.
5. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, Sensio Inc. dba Made by Gather™ will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

Exclusions:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified Sensio Inc. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

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



Sección 1

Seguridad

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, ni con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Este producto está diseñado solo para uso en encimeras.
6. **ADVERTENCIA:** Derrames de comida pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde de la encimera o mesa. Nunca use el tomacorriente debajo de la encimera y nunca use la olla de cocción lenta con un cable de extensión.

7. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
8. No utilice ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañados, o después de que el aparato funcione de manera incorrecta o se haya dañado de alguna manera. Comuníquese con el Servicio al consumidor.

NOTA: NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD USTED MISMO. ESTO ANULARÁ LA GARANTÍA.

9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
10. No lo utilice en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas caliente, o en un horno caliente.
13. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la olla de gres suministrada.

14. Siempre coloque el enchufe en el electrodoméstico antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, lleve el indicador de control de temperatura ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado) o a una temperatura más baja. Luego, retire el enchufe del tomacorriente de pared.

15. No use el aparato con otros fines para los que no está diseñado.
16. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el agregar alimentos refrigerados a una olla de gres caliente.
17. No use olla de cerámica o tapas de vidrio templado si están desportilladas, agrietadas o muy rayadas.
18. Es necesario supervisar atentamente cualquier dispositivo cuando se los manipula cerca de los niños. Se debe supervisar a los niños para procurar que no jueguen con el dispositivo.

**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

**MEDIDAS DE SEGURIDAD
IMPORTANTES
ADICIONALES**

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. Si este aparato cae o por accidente se sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente. **¡No meta la mano en el agua!**
3. Durante el uso, asegúrese de que haya un espacio de aire adecuado sobre el aparato y a su alrededor para que el aire pueda circular. No opere este aparato mientras esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables, ni cerca de ellos.
4. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso.
5. Si este aparato comienza a fallar durante el uso, desenchufe de inmediato el cable. ¡No use ni intente reparar un aparato averiado!
6. El cable de este aparato debe conectarse solo a un tomacorriente de pared de 120 V CA.
7. No utilice este aparato en una posición inestable.
8. Nunca use la olla de cerámica sobre una estufa de gas o eléctrica, en un horno caliente o en una llama abierta.

9. Levante la tapa con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua gotee en la olla de cerámica.

PRECAUCIÓN: Para protegerse contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la olla de cerámica suministrada.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

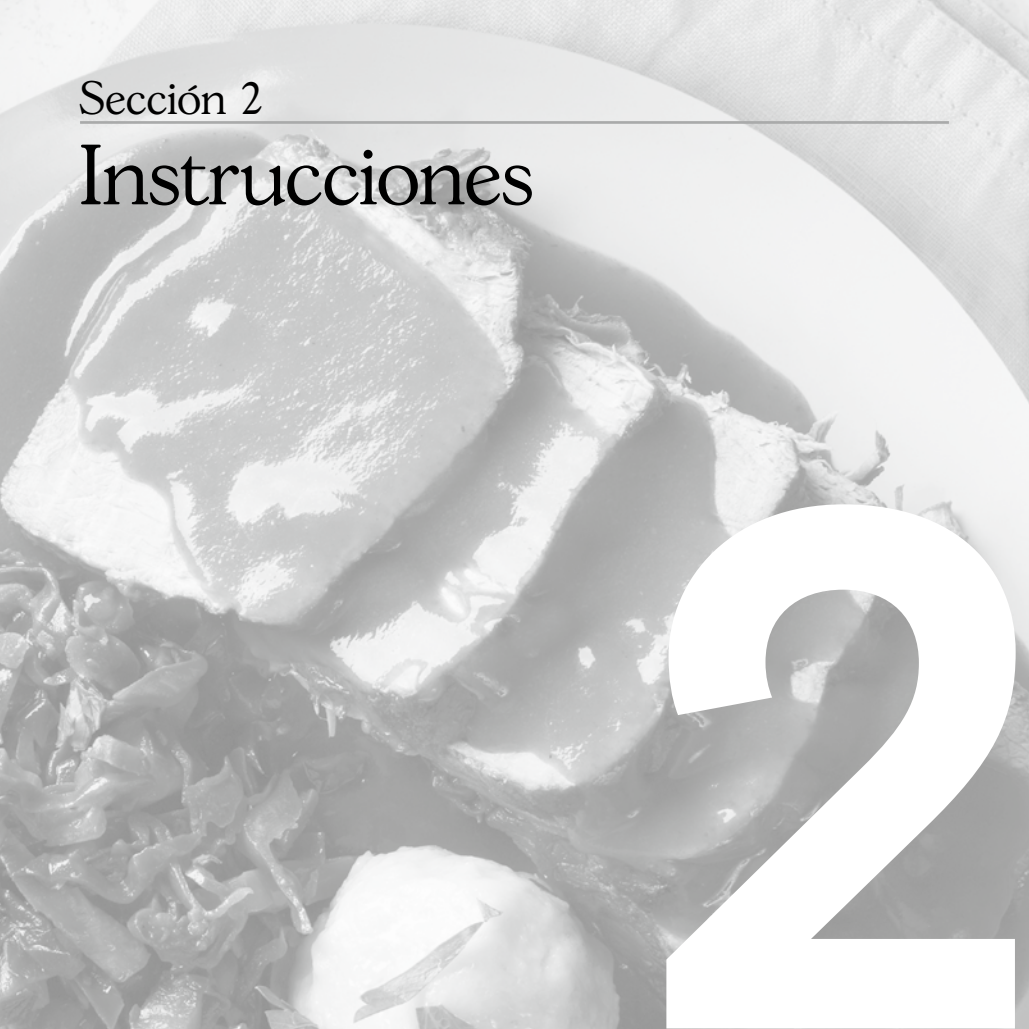
Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren, se enreden o tropiecen debido a un cable más largo.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO

PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado del mostrador o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado del mostrador o de la mesa. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, provocar desperfectos permanentes o causar la aparición de manchas.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros al de otros electrodomésticos.



Sección 2

Instrucciones

2

Conozca su olla de cocción lenta de 8 cuartos

El producto puede variar ligeramente de la ilustración

- | | |
|---|--|
| 1. Soporte de la tapa | 7. Asas frías al tacto |
| 2. Asa de la tapa | 8. Base de olla de cocción lenta |
| 3. Tapa de vidrio templado | 9. Perilla del selector de control |
| 4. Mango de olla de cerámica | OFF/LOW/HIGH/WARM (APAGADO/BAJO/ALTO/CALIENTE) |
| 5. Olla de cerámica | 10. Enchufe polarizado |
| 6. Orificios de inserción del soporte de la tapa (no se muestran) | 11. Patas antideslizantes |



Antes del primer uso

1. Saque con cuidado la olla de cocción lenta del empaque y retire todo el material de embalaje.
2. Lave la olla de cerámica y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.
3. Coloque la olla de cocción lenta sobre una superficie de trabajo plana, limpia y resistente.
4. Inserte el soporte de la tapa en los orificios de inserción en la parte posterior de la unidad base. Verifique que el soporte de la tapa esté firmemente colocado.



5. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta una vez antes de cocinar alimentos en la olla de cerámica. Vierta 4 tazas de agua en la olla de cerámica y colóquela dentro de la base de la olla de cocción lenta. Cubra con la tapa de vidrio.
6. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA.
7. Ponga el selector de control en ALTO. La olla de cocción lenta comenzará a calentarse.
NOTA: Notará un ligero olor; esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
8. Usando guantes de cocina, retire la tapa de vidrio templado. Agarre las asas de la olla de cerámica con cuidado para levantar y quitar la olla

de cerámica de la base de la olla de cocción lenta; deseche el agua de la olla de cerámica.

9. Enjuague la olla de cerámica, séquela bien y vuelva a colocarla dentro de la base de la olla de cocción lenta para uso futuro.

Cuidado de olla de cerámica

Como cualquier artículo de cerámica, la olla de cerámica puede agrietarse o romperse si no se manipula correctamente. **¡Manipúlela con cuidado para evitar daños!**

ADVERTENCIA: El incumplimiento de estas instrucciones puede causar roturas que produzcan lesiones o daños materiales.

- UTILICE SIEMPRE AGARRADERAS PARA OLLAS O GUANTES PARA HORNO AL MANIPULAR GRES CALIENTE.
- NO coloque una olla de cerámica caliente sobre el mostrador. Utilice una base protectora.
- NO coloque la olla de cerámica sobre ningún quemador de estufa, debajo de una parrilla, un elemento para dorar en el microondas o en un horno tostador.
- NO golpee los utensilios contra el borde de la olla de cerámica para sacar los alimentos.
- NO use una olla de cerámica para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, estropajos ni ningún objeto que pueda rayar los utensilios de cocina.
- NO use ni repare ninguna olla o tapa de gres que esté desportillada, agrietada o rota.
- NO use olla de cerámica para recalentar alimentos o para almacenar alimentos en general.
- Coloque siempre los alimentos en la olla de cerámica a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la unidad base antes de encender la unidad.
- NUNCA caliente la olla de cerámica cuando esté vacía, ya que esto puede hacer que la olla se agriete.

Cuidado de la tapa de vidrio templado

ADVERTENCIA: Para evitar que la tapa de vidrio se agriete o se rompa, lo que puede causar lesiones personales, la tapa de vidrio debe tratarse con especial cuidado.

PRECAUCIÓN: La tapa de vidrio puede romperse si se expone al calor directo o se somete a cambios severos de temperatura. Las mellas, las grietas o las rayaduras profundas también pueden debilitar la tapa de vidrio.

- **MANTENGA LA TAPA DE VIDRIO ALEJADA DE** la parrilla, horno de microondas, quemadores de estufa calientes, un horno calentado, ventilaciones de calor del horno. Si se ha utilizado la tapa de vidrio en cualquiera de estos lugares, no la vuelva a usar, incluso si no hay signos de daño.
- **SI LA TAPA DE VIDRIO SE DESPORTILLA, AGRIETA O RAYA, NO LA UTILICE.** Deséchela. **SIEMPRE DEJE QUE LA TAPA DE VIDRIO SE ENFRÍE** sobre una superficie seca y resistente al calor antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que esto puede hacer que se agriete o se rompa.
- **UTILICE SIEMPRE AGARRADERAS O GUANTES PARA HORNO** al retirar la tapa caliente. Para evitar quemaduras por el escape de vapor, siempre incline la tapa de vidrio lejos de las manos y la cara.
- **USE EL SOPORTE DE LA TAPA** al servir alimentos de la unidad base.

Funcionamiento

1. Prepare la receta de acuerdo con las instrucciones.
2. Coloque la comida en la olla de cerámica. (Figura 1) **NO LLENE DEMASIADO** LA Olla de cerámica **CON COMIDA**. Para obtener mejores resultados, la olla de cocción lenta debe estar al menos llena hasta la mitad. Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre los alimentos y la parte superior de la olla, para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.

NOTA: Cuando cocine una combinación de carne y verduras, coloque primero las verduras en el fondo de la olla de cerámica. Luego agregue la carne y los otros ingredientes.

NOTA: Cuando cocine a alta temperatura, siga verificando el progreso, ya que algunas sopas pueden llegar a hervir. Recuerde que levantar la tapa con frecuencia durante la cocción puede retrasar el tiempo de cocción.

ADVERTENCIA: La olla de cerámica NO PUEDE resistir el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la olla está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue 4 oz de líquido caliente.

3. Agregue la tapa de vidrio a la olla de cerámica. (Figura 2)
4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Ponga el selector de control en LOW o HIGH (BAJO o ALTO) para comenzar la cocción lenta. (Figura 3)
5. Utilice siempre el soporte de la tapa cuando sirva alimentos desde la unidad base. Deslice el asa de la tapa en la parte superior del soporte de la tapa para verificar el progreso de los alimentos, agregar o quitar ingredientes o revolver los alimentos periódicamente. (Figura 4)
6. Cuando la cocción lenta haya terminado, ponga el selector de control OFF/LOW/HIGH/WARM (APAGADO/BAJO/ALTO/CALIENTE) en OFF (APAGADO) y desenchufe el cable. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla.

IMPORTANTE: Para mover la olla de cocción lenta caliente, sujete la unidad por las asas de la olla de cocción lenta; use agarraderas o guantes de cocina.

PRECAUCIÓN: Aun cuando se apaga y se desenchufa, la olla de cocción lenta permanece caliente durante algún tiempo después de su uso; déjela a un lado y permita que la unidad se enfríe antes de limpiarla o guardarla.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Tabla de cocción en olla de cocción lenta de 8 cuartos

NOTA: Esta tabla está destinada a ser una guía general. Verifique las temperaturas con un termómetro para carne y siga las pautas de seguridad alimentaria del USDA que se enumeran a continuación.

ALIMENTO	PESO	TEMP. BAJA TIEMPO (HORAS)	TEMP. ALTA TIEMPO (HORAS)
Asado de res	4 lb	3:00 - 4:00	1:30 - 2:30
Brisket de res	5 - 7 lb	8:00	6:00
Pechuga de pavo	7-1/2 - 9 lb	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Pollo entero	5 - 6 lb	6:00	4:00
Pollo en piezas, con hueso	4 - 5 lb	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30
Jamón totalmente cocido	9 - 10 lb	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30
Solomillo de cerdo	2-1/2 - 3 lb	2:00 - 3:00	1:30 - 2:00
Asado de cerdo	5 - 6 lb	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30

PAUTAS DE COCINA DEL USDA

TENGA EN CUENTA: El USDA recomienda que las carnes como res y cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y las aves se deben cocinar a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para garantizar que se mueran las bacterias perjudiciales. Cuando recaliente productos de carne/ave, también se deben cocinar a temperaturas internas de 165 °F/74 °C.

Consejos de Beautiful para la cocción lenta

- Los cortes de carne menos blandos y más baratos son mejores opciones para cocinar a fuego lento que las variedades más caras.
- Las carnes no se doran durante el proceso de cocción. Dorar las carnes grasas reducirá la cantidad de grasa y ayudará a preservar el color mientras agrega un sabor más intenso. Caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y dore las carnes antes de ponerlas en la

olla de cerámica.

- Las hierbas y especias enteras saben mejor en la cocción lenta que las trituras o molidas.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no se evaporan como en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido en cualquier receta que no esté diseñada para una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla serían el arroz y las sopas. Recuerde, siempre se pueden agregar líquidos en un momento posterior si es necesario. Si una receta produce demasiado líquido al final del tiempo de cocción, ponga el selector de control en ALTO. Retire la tapa de vidrio y continúe cocinando durante 45 minutos. Verifique cada 15 minutos hasta que se reduzca la cantidad de líquido.
- La mayoría de las recetas que requieren carne y verduras crudas requieren de 6 a 8 horas en LOW (calor BAJO).
- Los alimentos cortados en trozos del mismo tamaño se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos que se dejan enteros, como el asado o un pollo.
- Las hortalizas de raíz como zanahorias, papas, nabos y betabeles requieren un tiempo de cocción más prolongado que muchas carnes. Asegúrese de colocarlas en el fondo de la olla de cocción lenta y cúbralas con líquido.
- Agregue productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogur) antes de servir. Se puede agregar leche evaporada o sopas cremosas condensadas al comienzo de la cocción.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo por cuenta propia. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

1. Evite los cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa de vidrio caliente o una olla de cerámica en agua fría o sobre una superficie húmeda.
2. No use la olla de gres para almacenar alimentos en el refrigerador

y luego vuelva a calentarla en la unidad base. El cambio repentino de temperatura puede romper la olla.

3. Evite golpear la olla de gres y la tapa de vidrio contra el grifo u otras superficies duras.
4. No use olla de cerámica o tapa de vidrio si están desportilladas, agrietadas o muy rayadas.

Instrucciones de limpieza

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CABLE EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

1. Siempre desenchufe y deje enfriar completamente antes de limpiar.
2. Tanto la olla de gres como la tapa de vidrio templado se pueden lavar en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque la olla de gres en la rejilla del lavavajillas para que no golpee otros artículos durante la limpieza. Para limpiar a mano, lave la olla de gres y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.
3. Si se pega comida a la olla de gres, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla. Se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio o un limpiador no abrasivo con un estropajo de plástico.
4. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales, limpie la olla de gres con vinagre blanco destilado. Enjuague bien y seque.
5. Para las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad de vinagre en la olla de gres y déjela en remojo. Enjuague bien y seque por completo.
6. Limpie el interior y el exterior de la unidad base con un paño o una esponja suave y ligeramente humedecida. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar las superficies.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde la olla de cocción lenta en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta mientras esté caliente o húmeda.
4. Para almacenar, retire el soporte de la tapa y colóquelo en la olla de gres. Guarde la olla de gres dentro de la unidad base con la tapa de vidrio cubriendo la olla de gres. Para proteger la tapa de vidrio, envuélvala con un paño suave y colóquela boca abajo sobre la olla de gres.
5. No aplique fuerza al cable donde ingresa a la unidad, ya que esto podría hacer que se deshilache y se rompa.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™, garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, Sensio Inc. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Exclusiones:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de Sensio Inc. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial 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. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

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
Made in China / Hecho en China