

# Beautiful™

Kitchenware

Instruction Manual  
Manual de instrucciones

*Make  
Something  
Beautiful™  
♥ Drew*



6 qt Programmable Slow Cooker  
with Touch-Activated Display

Olla de cocción lenta programable de 6 cuartos  
con pantalla toque



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](http://www.cookwithbeautiful.com)

# Table of Contents

---

## **Section 1: Safety**

---

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

## **Section 2: Instructions**

---

Getting to Know Your 6qt Slow Cooker .....	10
Touch-Activated Display Control Panel .....	11
Before Using for the First Time.....	11-12
Operation.....	13-17
Programmable Slow Cooker Cycle Time Chart .....	14
Pre-Programmed Cycles.....	17-10
USDA Cooking Guidelines.....	19-20
User Maintenance Instructions.....	20
Ceramic Insert Care.....	20-21
Tempered Glass Lid Care .....	21-22
Cleaning Instructions .....	22
Storing Instructions .....	23
Warranty.....	24-25

# Índice

---

## Sección 1: Seguridad

---

Medidas de seguridad importantes .....	27-29
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	30-31
Notas sobre el enchufe .....	31
Notas sobre el cable .....	31
Advertencia sobre el acabado .....	32
Alimentación eléctrica.....	32

## Sección 2: Instrucciones

---

Conozca mejor su olla de cocción lenta de 6 cuartos .....	34
Panel de control de pantalla de activación táctil.....	35
Antes del primer uso .....	35-36
Funcionamiento.....	36-41
Tabla de cocción en olla de cocción lenta de 6 cuartos .....	38
Ciclos preprogramados.....	41-43
Pautas de cocina del USDA .....	43
Consejos de Beautiful para la cocción lenta.....	43-44
Instrucciones de mantenimiento para el usuario .....	44-45
Cuidado del accesorio de cerámica .....	45-46
Cuidado de la tapa de vidrio templado .....	46-47
Instrucciones de limpieza .....	47
Instrucciones de almacenamiento.....	48
Garantía.....	49-50



## Section 1

# Safety

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** 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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
6. This Programmable Slow Cooker is intended for countertop use only.

**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 Programmable Slow Cooker base unit. Cook only in the ceramic insert provided.


14. To disconnect, press  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.




# 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, press  and hold for 2 seconds, then 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 (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from

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

# 2

## Getting To Know Your Programmable Slow Cooker

Product may vary slightly from illustrations.

1. Lid Rest
2. Lid Handle
3. Tempered Glass Lid
4. Ceramic Insert Handles
5. Ceramic Insert
6. Lid Rest Insertion Holes (not shown)
7. Cool Touch Handles
8. Base Unit
9. Polarized Plug (not shown)
10. Control Panel
11. Non-Skid Feet



## Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

The  illuminates when active and vanishes when not in use.





Choose from 3 TEMPS: High/Low/Warm or 5 preset CYCLES: Meat, Poultry, Stew, Soup, and Chili. All TEMPS and TIMES are automatically programmed.



All TIMES may be re-programmed from 30 minutes up to 24 hours (24:00), in 30 minute increments.

## Before Using for the First Time

1. Carefully unpack your Programmable Slow Cooker and remove all packaging materials.
2. Wash the ceramic insert and glass lid in warm, soapy water.
3. Place the Programmable 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. (Figure 1)
5. It is necessary to operate the Programmable Slow Cooker one time before placing food in the ceramic insert. Pour 4 cups of water into the

- ceramic insert and place it inside the Programmable Slow Cooker base unit. Cover with the glass lid.
6. Plug cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, the control panel will illuminate for 1 second, then darken. The  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
  7. Press . A tone will sound and all the icons will illuminate on the control panel and the displays will show default time 4:00 (High mode)
  8. Press - to change TIME to 30 minutes (0:30).
  9. Press the  button, slow cooking will begin, and TIME will count down
- NOTE:** You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
10. When TIME expires (00:00), 3 tones will sound. Press  and hold for 2 seconds. Unplug the Programmable Slow Cooker. Allow the unit to cool.
  11. Wearing oven mitts, remove the lid and lid rest, then grasp the ceramic insert handles carefully to lift and remove the ceramic insert from the base unit; pour out the water from the ceramic insert.
  12. Rinse ceramic insert, dry thoroughly and replace inside the base unit.

## Operation

---



1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the ceramic insert (Figure 2) and cover with glass lid (Figure 3).

For best results, do not over-fill the ceramic insert. Ceramic insert should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the ceramic insert, to allow ingredients to simmer.

**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 some warm liquid.

3. 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, keep checking progress in case foods come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cook time.

4. Plug cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, the control panel will illuminate for 1 second. The  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
5. Press . A tone will sound and all the icons will illuminate on the control panel and the displays will show default time 4:00.
6. Following recipe instructions, press MODE until the desired TEMP (High, Low or Warm) or preset CYCLE (Meat, Poultry, Stew, Soup, or Chili) illuminates on the display. See the Cycle Temp/Time Chart for default TEMPS and TIMES.

## Programmable Slow Cooker Cycle Time Chart

FUNCTION	DEFAULT VOLUME	DEFAULT TIME	OPTIONAL VOLUME	OPTIONAL TIME
High	–	4:00	–	–
Low	–	6:00	–	–
Warm	–	4:00	–	–
Meat	2 lbs	2:00	4 lbs	3:00
Poultry	2 lbs	2:00	4 lbs	3:00
Stew	2 lbs	1:30	4 lbs	2:00
Soup	8 Cups	1:30	12 Cups	2:00
Chili	8 Cups	2:30	12 Cups	3:00

**NOTE:** All TIMES may be adjusted from 30 minutes up to 24:00 hours at any time during slow cooking.

### HIGH

**NOTE :** Default time is set up for 4 hours in High mode

- If no MODE button is pressed, High and 4:00 hours will appear on the display.
- Press + or - to increase or decrease TIME in 30 minute increments up to 24:00 hours.
- Press the (⏸) button when your desired time is selected, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be re-programmed from 30 minutes up to 24 hours (24:00), in 30-minute increments at any time during slow cooking. Press + or - , The time will flash for 5 seconds then lock the time

- When the time is over, unit will automatically turn to warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the (⏸) button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



## LOW

- Press MODE to select LOW, a tone will sound. Low and 6:00 hours default time for low mode will appear on the display.
- Press + or - to increase or decrease TIME in 30 minute increments up to 24:00 hours.
- Press the (⏻) button when your desired time is selected, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.

- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the (⏻) button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

## WARM

### At a completion of any cycle

- At the completion of any cycle, when TIME expires (00:00), 3 beeps will sound as the Programmable Slow Cooker advances to Warm. Warm and the default: 2 hours (2:00) will appear on the display.
- Press + or - to increase or decrease TIME in 30 minute increments up to 24 hours (24:00).
- When TIME expires (00:00), 3 beeps will sound. The Programmable Slow Cooker will turn OFF automatically.
- **IMPORTANT:** You may press MODE at any time during any slow cooking cycle to advance Warm. Adjust TIME if necessary.


### You can also use Warm function as individual mode

- Press MODE to select “Warm” will illuminate on screen and the displays will show 4:00 default time for keep warm
- Adjust your time as desired from 30 min to 24h by 30 minute increments.

Press the (⏻) button when your desired time is selected, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.


6. When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Sleeping mode.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the  button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

## Pre-Programmed Cycles


---

### MEAT / POULTRY


- Press MODE to select Meat or Poultry. When the desired cycle illuminates, a tone will sound. The active cycle, Meat or Poultry and the default: 2 LB and 2 hours (2:00) will appear on the display.
- Press + to change to 4 LB (press - to return to 2 Lb). 3 hours (3:00) will appear on the display after selected 4LB.
- Press the  button when desired weight is on the display, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.

- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the  button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

### STEW

- Press MODE to select Stew. When Stew illuminates, a beep will sound. Stew and the default: 2 LB and 1 hour 30 minutes (1:30) will appear on the display.
- Press + to change to 4 LB (press - to return to 2 Lb). 2 hours (2:00) will appear on the display after selected 4LB.
- Press the  button when desired weight is on the display, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.

- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the

⏻ button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

### SOUP

- Press MODE to select Soup. When Soup illuminates, a tone will sound. Soup and the default 8:C (8 cups) and 1 hour 30 minutes (1:30) will appear on the display.
- Press + to change to 12:C (12 cups) (press - to return to 8:C). 2 hours (2:00) will appear on the display.
- Press the ⏻ button when desired quantity is on the display, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.

- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the ⏻ button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

### CHILI

- Press MODE to select the Chili pre-programmed cycle. When Chili illuminates, a tone will sound. Chili and the default 8:C (8 cups) and 2 hour 30 minutes (2:30) will appear on the display.
- Press + to change to 12:C (12 cups) (press - to return to 8:C). 3 hours (3:00) will appear on the display.
- Press the ⏻ button when desired quantity is on the display, slow cooking will begin, and TIME will count down.

**NOTE:** TIME may be adjusted at any time during slow cooking. press + or - . The time will flash for 5 seconds then lock the time.

- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2h.

**NOTE :** You can stop the working process at any time by pushing the ⏻ button and holding for 2 seconds, the units will beep 3 times then go to sleep mode

**NOTE:** if user do not complete the process, the units will automatically turn to sleeping mode after 1 min.

## 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 have 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 candidates 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 Programmable 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 Programmable 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, remove the cover and re-program the Programmable Slow Cooker to continue to cook HIGH for 1 hour. Check every 15 minutes. After about 30 to 45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- When cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the ceramic insert, to allow ingredients to simmer.
- 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 Programmable 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.

- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Programmable Slow Cooker during the last 30 minutes.

## 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.

## 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 or base unit.



- 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 ceramic insert into the base unit before turning unit ON.
- NEVER heat the ceramic insert when it is empty as this may cause the insert to crack.

### Tempered Glass Lid Care

---

**WARNING:** To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, 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 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 LET 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 glass lid. To avoid burns from escaping steam, always tilt lid away from hands and face.
- USE THE LID REST when serving food from the base unit.

## Cleaning Instructions

---

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

1. Always unplug and allow Programmable Slow Cooker to cool completely before cleaning.
2. Both the ceramic insert and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the ceramic insert in 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 may be used with a plastic scouring pad.
4. To remove water spots or mineral deposits, wipe ceramic insert with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the ceramic insert and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
5. 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 appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Programmable Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place ceramic insert inside the base unit and the glass lid over the ceramic insert; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the ceramic insert.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

## 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.

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.

### 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

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

**ADVERTENCIA:** Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o 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. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan cualquier aparato o se utilizan cerca de ellos. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Esta olla de cocción lenta programable está diseñada solo para ser usada sobre mesada.

**ADVERTENCIA:** Los alimentos que se derraman pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca deje colgar el cable sobre el borde de la mesada. Nunca use un tomacorriente debajo de la mesada y nunca use 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 Servicio al cliente.

**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 de la olla de

cocción lenta programable. Cocine solo en el accesorio de cerámica suministrado.


14. Para desconectar, presione  y manténgalo presionado durante 2 segundos, saque inmediatamente el enchufe del tomacorriente de pared.
15. No use el aparato con otros fines para los cuales no se haya diseñado.
16. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el agregar alimentos refrigerados a un accesorio de cerámica caliente.
17. No use el accesorio de cerámica o tapas de vidrio templado si están desportilladas, agrietadas o muy rayadas.

**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, presione  y 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 el accesorio 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 el accesorio de cerámica.

**PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la unidad base de la olla de cocción lenta. Cocine solo en el accesorio de cerámica suministrado.



## 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 debe utilizar el cable de alimentación corto suministrado (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

## **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 está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.



Sección 2

# Instrucciones

2

## Conozca mejor su olla de cocción lenta programable de 6 cuartos


El producto puede variar ligeramente de la ilustración

1. Soporte de la tapa
2. Asa de la tapa
3. Tapa de vidrio templado
4. Asas del accesorio de cerámica
5. Accesorio de cerámica
6. Orificios de inserción del soporte de la tapa (no se muestran)
7. Asas frías al tacto
8. Unidad base
9. Enchufe polarizado (no ilustrado)
10. Panel de control
11. Patas antideslizantes



## Panel de control de pantalla de activación táctil

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita.

El  se enciende cuando está activo y desaparece cuando no se usa.




Elija entre 3 TEMPERATURAS: High/Low/Warm (alta/baja/tibia) o 5 CICLOS preestablecidos: Meat, Poultry, Stew, Soup y Chili (carne, aves, estofado, sopa y chile). Todas las TEMPERATURAS y TIEMPOS están programadas automáticamente.




Los TIEMPOS se pueden reprogramar de 30 minutos hasta 24 horas (24:00) en aumentos de 30 minutos.

### Antes del primer uso

1. Saque con cuidado la olla de cocción lenta programable del empaque y retire todo el material de embalaje.
2. Lave el accesorio 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. (Figura 1)

5. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar los alimentos en el accesorio de cerámica. Vierta 4 tazas de agua en el accesorio de cerámica y colóquelo 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. Sonará un tono, el panel de control se iluminará por 1 segundo y se oscurecerá. El botón  se iluminará y luego se encenderá y apagará lentamente de manera pulsante.
7. Presione . Sonará un tono, todos los iconos se encenderán en el panel de control y las pantallas mostrarán el tiempo por defecto 4:00 (modo High)
8. Presione - para cambiar el TIEMPO a 30 minutos (0:30).
9. Presione el botón  comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO

**NOTA:** Notará un ligero olor; esto es normal y debería desaparecer rápidamente.

10. Cuando termine el TIEMPO (00:00), sonarán 3 tonos. Presione  y manténgalo presionado durante 2 segundos. Desenchufe la olla de cocción lenta. Deje que la unidad se enfríe.
11. Usando guantes de cocina, retire el soporte de la tapa y la tapa, agarre las asas de la olla con cuidado para levantar y sacar el accesorio de cerámica de la base de la unidad y botar el agua del accesorio de cerámica.
12. Enjuagar el accesorio de cerámica, secar bien y volver a colocarlo dentro de la base de la unidad.

## Funcionamiento

---

1. Prepare la receta de acuerdo con las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en el accesorio de cerámica (Figura 2) y cubra con la tapa de vidrio (Figura 3).

Para obtener mejores resultados, no llene de más el accesorio de cerámica. El accesorio de cerámica debe estar al menos lleno hasta la mitad. Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre los alimentos y la parte superior del accesorio de cerámica, para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.

**ADVERTENCIA:** El accesorio 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 un poco de líquido caliente.

3. Cuando cocine una combinación de carne y verduras, coloque primero las verduras en el fondo del accesorio de cerámica. Luego agregue la carne y los otros ingredientes.

**NOTA:** Cuando cocine a alta temperatura (HIGH), siga verificando el progreso; los alimentos pueden llegar a hervir. Recuerde que levantar frecuentemente la tapa durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.



4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Sonará un tono, el panel de control se iluminará por 1 segundo. El botón  se iluminará y luego se encenderá y apagará lentamente de manera pulsante.
5. Presione . Sonará un tono, todos los iconos se encenderán en el panel de control y las pantallas mostrarán el tiempo por defecto 4:00.
6. Siguiendo las instrucciones de las recetas, presione MODE hasta que se encienda en la pantalla la TEMPERATURA deseada (HIGH, LOW o WARM) o el CICLO preestablecido (Meat, Poultry, Stew, Soup o Chili). Consulte la tabla de temperatura/tiempos de ciclo para ver las TEMPERATURAS Y TIEMPOS por defecto.


Tabla de cocción en olla de cocción lenta de 6 cuartos

CICLO	VOLUMEN POR DEFECTO	TIEMPO POR DEFECTO	VOLUMEN OPCIONAL	TIEMPO OPCIONAL
High	–	4:00	–	–
Low	–	6:00	–	–
Warm	–	4:00	–	–
Meat	2 LB	2:00	4 LB	3:00
Poultry	2 LB	2:00	4 LB	3:00
Stew	2 LB	1:30	4 LB	2:00
Soup	8 tazas	1:30	12 tazas	2:00
Chili	8 tazas	2:30	12 tazas	3:00

**NOTA:** Los TIEMPOS se pueden ajustar de 30 minutos hasta 24:00 horas en cualquier momento durante la cocción lenta.

#### HIGH (ALTA)

**NOTA :** El tiempo por defecto es de 4 horas en modo High

- Si no se presiona el botón MODE, aparecerán en la pantalla High y 4:00 horas.
- Presione + o - para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 30 minutos hasta 24:00 horas.
- Presione el botón  cuando esté seleccionado el tiempo deseado; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** Los TIEMPOS se pueden reprogramar de 30 minutos hasta 24 horas (24:00) en aumentos de 30 minutos en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo

- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.


**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón  y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo



Figura 1



Figura 2




Figura 3



Figura 4




## LOW (BAJA)

- Presione MODE para seleccionar LOW; sonará un tono. Aparecerán en la pantalla Low y 6:00 horas como tiempo por defecto para el modo low.
- Presione + o - para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 30 minutos hasta 24:00 horas.
- Presione el botón ; cuando esté seleccionado el tiempo deseado; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.


- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón  y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

## WARM (TIBIA)


### Al completar cualquier ciclo

- Al completar cualquier ciclo, cuando se termina el TIEMPO (00:00), sonarán 3 tonos mientras la olla de cocción lenta pasa a Warm. Warm y el tiempo por defecto: 2 horas (2:00) aparecerán en la pantalla.
- Presione + o - para aumentar o disminuir el TIEMPO en incrementos de 30 minutos hasta 24:00 horas.
- Cuando termine el TIEMPO (00:00), sonarán 3 tonos. La olla de cocción lenta se APAGARÁ automáticamente.
- **IMPORTANTE:** Puede presionar MODE en cualquier momento durante el ciclo de cocción lenta para pasar a Warm. Ajuste el TIEMPO de ser necesario. También puede usar la función Warm como modo individual
- Presione mode para seleccionar “Warm”, que se encenderá en la pantalla y además aparecerá 4:00 como tiempo por defecto para mantener caliente
- Ajuste el tiempo según lo desee de 30 minutos a 24 horas en aumentos de 30 minutos.

Presione el botón ; cuando esté seleccionado el tiempo deseado; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.


6. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo de reposo.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón  y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

## Ciclos preprogramados


---

### Meat / Poultry (Carne / Aves)

- Presione MODE para seleccionar Meat o Poultry. Cuando comience el ciclo deseado, sonará un tono. El ciclo activo, Meat o Poultry y los ajustes por defecto: 2 LB y 2 horas (2:00) aparecerán en la pantalla.
- Presione + para cambiar a 4 LB (presione - para regresar a 2 LB). Aparecerá en la pantalla 3 horas (3:00) después de seleccionar 4 LB.
- Presione el botón  cuando esté seleccionado el peso deseado en la pantalla; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.

- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón  y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

### Stew (Estofado)

- Presione MODE para seleccionar Stew. Cuando se encienda Stew, sonará un tono. Stew y los ajustes por defecto: 2 LB y 1 hora 30 minutos (1:30). aparecerán en la pantalla.

- Presione + para cambiar a 4 LB (presione - para regresar a 2 LB). Aparecerá en la pantalla 2 horas (2:00) después de seleccionar 4 LB.
- Presione el botón (⏺) cuando esté seleccionado el peso deseado en la pantalla; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.

- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón (⏺) y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

### SOUP (SOPA)

- Presione MODE para seleccionar Soup. Cuando se encienda Soup, sonará un tono. Soup y los ajustes por defecto 8:C (Icono de 8 tazas) 8 tazas y 1 hora 30 minutos (1:30) aparecerán en la pantalla.
- Presione + para cambiar a 12:C (Icono de 12 tazas) 12 tazas (presione - para regresar a 8 tazas). Aparecerá en la pantalla 2 horas (2:00).
- Presione el botón (⏺) cuando esté seleccionada la cantidad deseada en la pantalla; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.


- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón (⏺) y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

### CHILI (CHILE)


- Presione MODE para seleccionar el ciclo preprogramado Chili. Cuando se encienda Chili, sonará un tono. Chili y los ajustes por defecto 8:C (Icono de 8 tazas) 8 tazas y 2 horas 30 minutos (2:30) aparecerán en la pantalla.
- Presione + para cambiar a 12:C (Icono de 12 tazas) 12 tazas (presione -

para regresar a 8 tazas). Aparecerá en la pantalla 3 horas (3:00).

- Presione el botón  cuando esté seleccionada la cantidad deseada en la pantalla; comenzará la cocción lenta y la cuenta regresiva del TIEMPO.

**NOTA:** El TIEMPO se puede ajustar en cualquier momento durante la cocción lenta. Presione + o -. El tiempo parpadeará por 5 segundos y luego quedará fijo.

- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo Warm por 2 horas.

**NOTA :** Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón  y manteniéndolo presionado durante 2 segundos las unidades emitirán 3 tonos y luego ingresarán al modo de reposo

**NOTA:** Si el usuario no completa el proceso, las unidades pasarán automáticamente al modo de reposo tras 1 minuto.

## 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 candidatos 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 el accesorio de cerámica.
- Las hierbas y especias enteras saben mejor en la cocción lenta que las trituradas 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 deja mucho líquido al final del tiempo de cocción, quite la tapa y reprograma la olla de cocción lenta para que siga cocinando en HIGH por 1 hora. Verifique cada 15 minutos. Después de entre 30 y 45 minutos, la cantidad de líquido se reducirá.
- Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre los alimentos y la parte superior del accesorio de cerámica, para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.
- 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.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos y pasta por períodos largos. Cocínelos por separado y luego agréguelos a la olla de cocción lenta en los últimos 30 minutos.

## 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,
  1. Evite los cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa de vidrio caliente o un accesorio de cerámica en agua fría o sobre una superficie húmeda.

2. No use el accesorio de cerámica para almacenar alimentos en el refrigerador y luego vuelva a calentarlo en la unidad base. El cambio repentino de temperatura puede romper la olla.
3. Evite golpear el accesorio de cerámica y la tapa de vidrio contra el grifo u otras superficies duras.
4. No use el accesorio de cerámica o tapas de vidrio si están desportilladas, agrietadas o muy rayadas.

## Cuidado del accesorio de cerámica

Como cualquier artículo de cerámica, el accesorio 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 GANTES PARA HORNO AL MANIPULAR CERÁMICA CALIENTE.
- NO coloque un accesorio de cerámica caliente sobre el mostrador. Utilice una base protectora.
- NO coloque el accesorio 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 del accesorio de cerámica para sacar los alimentos.
- NO use el accesorio 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 o la unidad base.
- NO use ni repare ningún accesorio de cerámica o tapa que esté desportillado, agrietado o roto.
- NO use el accesorio de cerámica para recalentar alimentos o para almacenar alimentos en general.
- Coloque siempre los alimentos en el accesorio de cerámica a temperatura ambiente; luego coloque el accesorio en la unidad base antes de encender la unidad.
- NUNCA caliente el accesorio de cerámica cuando esté vacío, ya que esto puede hacer que el accesorio 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 de vidrio. Para evitar quemaduras por el escape de vapor, siempre incline la tapa lejos de las manos y la cara.
- USE EL SOPORTE DE LA TAPA al servir alimentos de la unidad base.

## Instrucciones de limpieza

---

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

1. Siempre desenchufe y deje enfriar completamente la olla de cocción lenta programable antes de limpiar.
2. Tanto el accesorio de cerámica como la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque el accesorio de cerámica en la rejilla del lavavajillas para que no golpee otros artículos durante la limpieza. Para limpiar a mano, lave el accesorio de cerámica y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.
3. Si se pega comida al accesorio de cerámica, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla. Se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio con un estropajo de plástico.
4. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales, limpie el accesorio de cerámica con vinagre blanco destilado. Para las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad de vinagre en el accesorio de cerámica y déjelo en remojo. Enjuague y seque por completo.
5. 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 el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta programable mientras esté caliente o húmeda.
4. Para almacenar, coloque el accesorio de cerámica dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre el accesorio de cerámica; para proteger la tapa de vidrio, se la puede envolver con un paño suave y colocarse dada vuelta sobre el accesorio de cerámica.
5. Nunca enrolle el cable de forma que quede apretado alrededor del aparato; manténgalo enrollado suelto.

## 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.

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.

### 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

de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohiban 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.

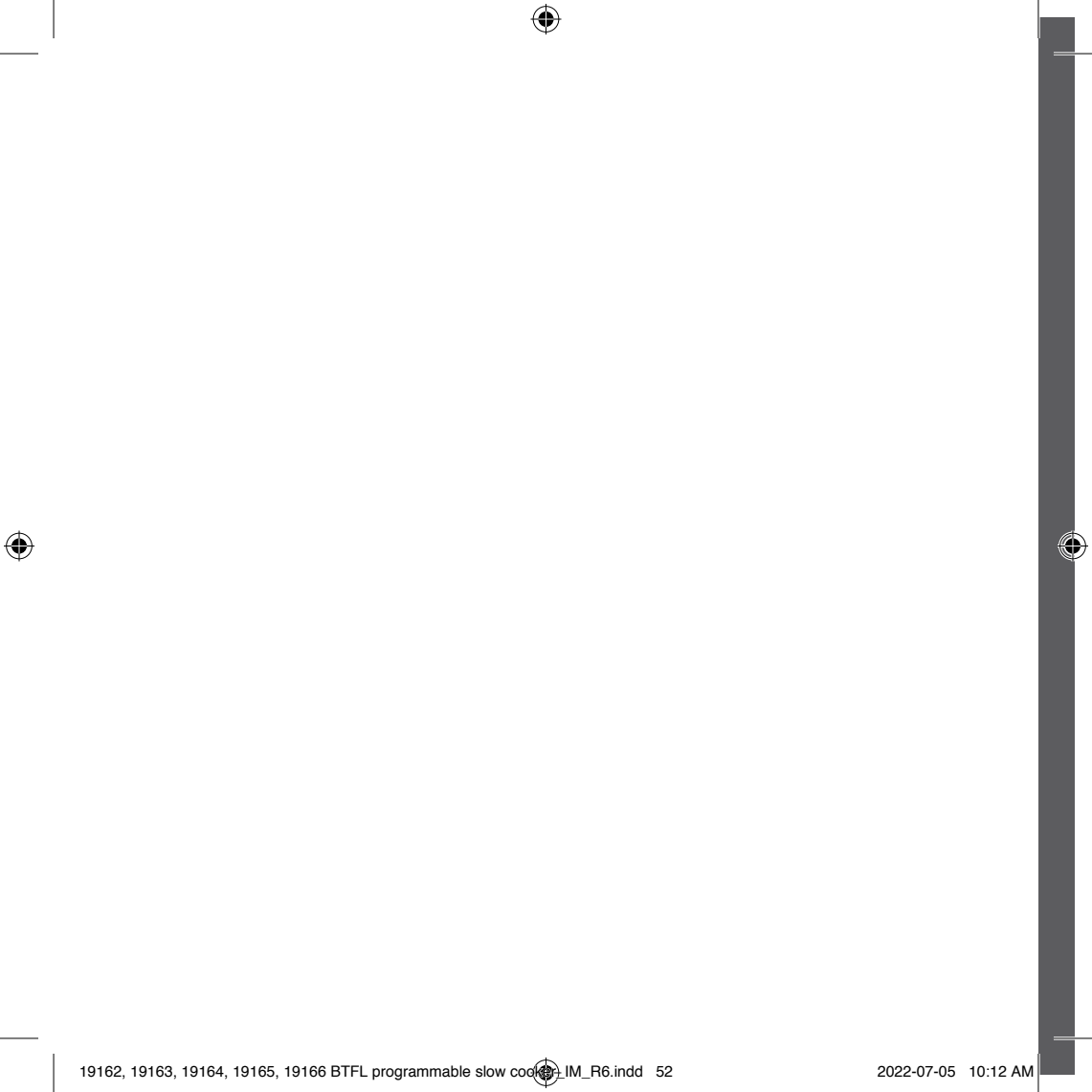
### Cómo obtener el servicio de garantía

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](http://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