

Beautiful® Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



4qt Programmable Slow Cooker with locking lid
with Touch-Activated Display

Olla de cocción lenta programable
de 4 cuartos con tapa de cierre seguro
con pantalla táctil



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

 Drew

www.beautifulbydrew.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards	4-7
Additional Important Safeguards	7-8
Notes on the Plug	9
Notes on the Cord	9
Electric Power	9

Section 2: Instructions

Getting to Know Your 4qt Slow Cooker	11
Touch-Activated Display Control Panel	12
Before Using for the First Time	12-13
Operation	14-15
Programmable Slow Cooker Cycle Time Chart	15-16
USDA Cooking Guidelines	16
Beautiful® Hints For Slow Cooking	17
User Maintenance Instructions	18
Stoneware Pot Care	18-19
Tempered Glass Lid Care	19
Cleaning Instructions	20
Storing Instructions	20
Warranty	21-22

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	24-27
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	27-28
Notas sobre el enchufe	29
Notas sobre el cable	29
Alimentación eléctrica	29

Sección 2: Instrucciones

Conozca mejor su olla de cocción lenta de 4 cuartos	31
Panel de control de pantalla de activación táctil.....	32
Antes del primer uso	32-33
Funcionamiento.....	34-35
Tabla de temperaturas y tiempos del ciclo de cocción	35
Pautas de cocina del USDA	37
Consejos de Beautiful® para la cocción lenta	37-38
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	38
Cuidado de la olla de cerámica	38-39
Cuidado de la tapa de vidrio templado	40
Instrucciones de limpieza	40-41
Instrucciones de almacenamiento.....	41
Garantía.....	42-43





Section 1

Safety




IMPORTANT SAFEGUARDS

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


- 1. READ ALL THE INSTRUCTIONS before using this appliance.**
2. Do not touch hot surfaces, as they will cause burns to hands and limbs. Use the handles. Use potholders when removing the glass lid or handling the hot stoneware pot.
3. To protect against electrical shock, do not place the cord, the plug or the appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, as it is an electrical appliance that may cause electric shock when not used properly.
5. This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before cleaning, putting on or taking off parts.

- 
- 
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If there is a problem, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
 9. Do not use outdoors, as it is not designed for such use and can cause electric shock.
 10. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, as you may trip and fall or cause the hot contents of the slow cooker to spill and possibly cause burns or injuries.
 11. Do not place on or near a hot gas, electrical burner or in a heated oven as these actions could cause this appliance to melt.
 12. Do not let the cord touch hot surfaces as it will melt.
 13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids to reduce the risk of burns or injury to hands and limbs.

WARNING: Never lift or carry the slow cooker by its open lid, always use the base unit handles. Never move the appliance while the lid is open to prevent scalding from spilled food or injury from appliance damage.

- 
- 
- 
14. Lift and open the glass lid carefully to avoid scalding and to allow hot condensation to drip back into the unit.
 15. To disconnect, press the Ⓞ button for 2 seconds, then remove the plug from the wall outlet.
 16. The stoneware pot is designed for use with this appliance only. It must never be used on a range top, as it will crack and can cause burns if there are hot liquids or food inside. Do not set a hot stoneware pot on a wet or cold surface, as it will crack. Do not use a cracked stoneware pot.
 17. Do not use stoneware pot or tempered glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
 18. Do not use the appliance for other than intended use.
 19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot, as the pot will crack.
 20. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit, cook only in removable stoneware pot provided.
 21. Do not use the stoneware pot or the tempered glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
 22. Intended for countertop use only.
 23. It is recommended to use a heat-resistant trivet or cutting board underneath this appliance to avoid possible heat damage to the countertop.





WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep the appliance and cord away from children. Never drape the cord over the edge of counter, never use an outlet below the counter, and never use with an extension cord.

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 injuries to people 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 the  button 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 stoneware pot on a gas or electric cooktop, in a heated oven, or on an open flame.
 9. Lift off the lid carefully to avoid scalding and allow the water to drip into the stoneware pot.
- 



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

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.



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 Programmable Slow Cooker

Product may vary slightly from illustrations.

1. Lid Handle
2. Lid push button
3. Tempered Glass Lid
4. Stoneware pot
5. Cool Touch Handles
6. Base Unit
7. Control Panel
8. Non-Skid Feet
9. Button to detach the lid
10. Polarized Plug (not shown)



Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

The  button illuminates when active and vanishes when not in use.

Choose from 3 TEMPS: **HIGH** or **LOW** or the **WARM** function and adjust the time by pressing - or +.



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack your Programmable Slow Cooker and remove all packaging materials.
2. Open the lid by pressing the gold button. (Figure 1)
3. Detach the lid by pressing the button on each side and pull the lid. (Figure 2 & 3)
4. Wash the stoneware pot and the glass lid in warm, soapy water.
5. Place the Programmable Slow Cooker on a sturdy, clean, flat working surface.
6. It is necessary to operate the Programmable Slow Cooker one time before placing food in the stoneware pot. Pour 4 cups of water into the stoneware pot and place it inside the Programmable Slow Cooker base unit. Cover with the glass lid.

Figure 1







Figure 2



Figure 3



7. Plug the 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.
 8. Press  button, a tone will sound and the displays will shown default time 4hrs (**HIGH** mode), +/- and Mode button.
 9. Press the , slow cooking will begin.
- NOTE:** During initial use of this appliance, some slight vapor and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
10. When TIME expires, 3 tones will sound. Press  button and hold for 2 seconds. Unplug the Programmable Slow Cooker. Allow the unit to cool.
 11. Wearing oven mitts, remove the glass lid, then grasp the stoneware pot handles carefully to lift and remove the pot from the base unit; pour out the water from the stoneware pot.
 12. Rinse the stoneware pot, dry thoroughly and replace inside the base unit.

Operation

1. Prepare the recipe according to instructions.
2. Open the lid by pushing the gold button (Figure 4).
3. Place the food into the stoneware pot (Figure 5) and close the glass lid (Figure 6).

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

WARNING: The stoneware pot 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.

4. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware pot 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 cooking time.



5. Plug the cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, and the control panel will illuminate for 1 second. The  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
6. Press  button, a tone will sound and the displays will show default time 4hrs (**HIGH** mode), +/- and **MODE** button.
7. Following the recipe instructions, press **MODE** until the desired **TEMP** and **TIME** (4 hours **HIGH** or 6 hours **HIGH**, 8 hours **LOW** or 10 hours **LOW**, or **WARM**) illuminates on the display. See the cycle **TEMP/TIME** chart for default **TEMPS** and **TIMES**.

Figure 4



Figure 5



Figure 6





Programmable Slow Cooker Cycle Time Chart

FUNCTION	DEFAULT TIME	OPTIONAL TIME
HIGH	4:00	0:30-24:00
LOW	6:00	0:30-24:00
WARM	4:00	0:30-24:00


HIGH


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

- Pressed **MODE**, **HIGH** and 4 hours will appear on the display.
- Press the +/- button to adjust the time.
- Press the  button when your desired time is selected, slow cooking will begin.
- When the time is over, the unit will automatically turn to **WARM** mode for 2 hours.


NOTE : You can stop the working process at any time by pressing the  button for 2 seconds, the unit will beep 3 times then go to sleep mode.


LOW

- Press **MODE** to select **LOW**, a tone will sound. **LOW** and 6 hours default time for **LOW** mode will appear on the display.
- Press the +/- button to adjust the time.
- Press the  button when your desired time is selected, slow cooking will begin.
- When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Warm mode for 2 hours.

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

WARM

- At the completion of any cycle, when TIME expires, 3 beeps will sound as the Programmable Slow Cooker advances to Warm. The default time is 2 hours.
- When time is over, the unit will beep 3 times and advance to sleep mode. You can also use **WARM** function as an individual mode.
- Press **MODE** to select the **WARM** function. **WARM** and 4 hours default time will appear on the display.
- Press +/- to adjust the time.
- Press  button when your desired time is selected, the **WARM** function will begin.
- When the time is over, the unit will beep 3 times and go to sleep mode.

NOTE: You can stop the working process at any time by pressing the  button for 2 seconds, the unit will beep 3 times then go to sleep mode.

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.
- Meat 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 stoneware pot.
- 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 exception to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added later if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid 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 stoneware pot, 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 them to the Programmable Slow Cooker for 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 service 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 the hot glass lid or the hot stoneware pot into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware pot 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 stoneware pot and the glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware pot or the glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

Stoneware Pot Care

Like any ceramic, the stoneware pot 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 POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT stoneware pot.
- DO NOT place hot stoneware pot on the countertop. Use a

protective trivet.

- DO NOT place stoneware pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against the rim of stoneware pot to dislodge food.
- DO NOT use stoneware pot to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the stoneware pot or base unit.
- DO NOT use or repair any stoneware pot or glass lid that is chipped, cracked, or broken.
- DO NOT use stoneware pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware pot at room temperature; then place stoneware pot into the base unit before turning unit ON.
- NEVER heat the stoneware pot 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, 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 THE GLASS LID AWAY FROM broiler, microwave oven, hot stovetop burners, in a heated oven, oven heat vents. If the 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 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 glass lid. To avoid burns from escaping steam, always tilt lid away from hands and face.

Cleaning Instructions

CAUTION: Never immerse the base unit or cord in water or other liquid.

1. Always unplug and allow the Programmable Slow Cooker to cool completely before cleaning.
2. Both the stoneware pot, and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware pot in dishwasher rack so that it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware pot and the glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware pot, fill it with warm soapy water and allow it 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 the stoneware pot with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware pot and allow it to soak. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe the 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 the stoneware pot inside the base unit and the glass lid over it; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the stoneware pot
5. Never wrap the 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 delivery, 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 IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES antes de usar el aparato.**
2. No toque las superficies calientes, ya que pueden causar quemaduras en las manos y extremidades. Use las asas. Utilice agarraderas al retirar la tapa de vidrio o al manipular la olla de cerámica caliente.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Se necesita una supervisión cercana cuando los niños utilizan un aparato o si se lo utiliza cerca de ellos, ya que es un electrodoméstico que puede causar descargas eléctricas si no se lo usa adecuadamente.
5. Este aparato no se diseñó para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, ni con falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
6. Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de limpiar, poner o quitar piezas.

- 
- 
7. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se dañó de cualquier manera. Si hay un problema, devuelva el aparato al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
 8. El uso de accesorios que no cuenten con la recomendación del fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
 9. No lo utilice en exteriores, ya que no está diseñado para tal uso y provocaría una descarga eléctrica.
 10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ya usted que podría tropezar y caerse o hacer que el contenido caliente de la olla de cocción lenta se derrame y posiblemente cause quemaduras o lesiones.
 11. No lo coloque sobre o cerca hornillas de gas, quemadores eléctricos o en un horno caliente; esto podría hacer que el aparato se derrita.
 12. No permita que el cable toque superficies calientes o se derretirá.
 13. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes, para reducir el riesgo de quemaduras o lesiones en las manos y extremidades.

ADVERTENCIA: Nunca levante ni transporte la olla de cocción lenta por la tapa abierta; utilice siempre las asas de la unidad base. Nunca mueva el aparato con la tapa abierta para evitar quemaduras por derrames o lesiones causadas por daños en el aparato.

14. Levante y abra la tapa de vidrio con cuidado para evitar quemaduras y deje que el agua caliente de condensación gotee hacia la parte de atrás de la unidad.
15. Para desconectar, mantenga presionado el botón  (Encendido) durante 2 segundos y luego desenchufe el aparato del tomacorriente.
16. La olla de cerámica está diseñada exclusivamente para usarse con este aparato. Nunca debe utilizarse sobre una hornalla, ya que podría agrietarse y causar quemaduras si contiene alimentos o líquidos calientes. No coloque una olla de cerámica caliente sobre una superficie fría o húmeda, ya que se agrietará. No utilice una olla de cerámica agrietada.
17. No utilice la olla de cerámica ni la tapa de vidrio templado si están astilladas, agrietadas o muy rayadas.
18. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
19. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el agregar alimentos refrigerados a una olla de gres caliente, ya que esta se agrietará.
20. **PRECAUCIÓN:** Para protegerse contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la olla de gres suministrada.
21. No use ollas de gres o tapas de vidrio templado si están astilladas, agrietadas o muy rayadas.
22. Sólo para usar en encimeras.

23. Se recomienda utilizar un salvamanteles resistente al calor o una tabla de cortar debajo de este electrodoméstico para evitar posibles daños por calor en la mesa.


PRECAUCIÓN: Los derrames de alimentos pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde de la encimera, no utilice un tomacorriente ubicado debajo de la encimera y nunca utilice el aparato con un cable de extensión.

**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 de inmediato del tomacorriente. ¡No toque el agua!
3. Proporcione un espacio adecuado por encima y alrededor del aparato para la circulación del aire cuando lo está utilizando. 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 esté en uso.
5. Si este aparato comienza a fallar durante el uso, mantenga presionado el botón  (Encendido) por 2 segundos y desenchufe de inmediato el cable. ¡No use ni intente reparar un aparato averiado!
6. El cable de este aparato se debe enchufar solamente a un tomacorriente de 120 V de CA.
7. No utilice este aparato en una posición inestable.
8. Nunca utilice la olla de cerámica sobre una hornalla de gas o eléctrica, en un horno precalentado ni sobre una llama abierta.

9. Retire la tapa con cuidado para evitar quemaduras por vapor y permita que el agua gotee dentro de 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 en un solo sentido. 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 desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

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 programable de cocción lenta de 4 cuartos

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.

1. Asa de la tapa
2. Botón de apertura de la tapa
3. Tapa de vidrio templado
4. Accesorio de cerámica
5. Asas con aislamiento térmico
6. Base de la unidad
7. Panel de control
8. Patas antideslizantes
9. Botón de apertura de la tapa
10. Enchufe polarizado
(no se muestra)



Panel de control de la pantalla táctil

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita. El botón  (Encendido) se enciende cuando está activo y desaparece cuando no se usa.

Elija entre 3 TEMPERATURAS: **HIGH** (Alta)/**LOW** (Baja)/**WARM** (Mantener caliente) al elegir los ajustes 4 horas, 6 horas (Alta), 8 horas, 10 horas (Baja) o **WARM** (Mantener caliente).



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 la olla de cerámica y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón.
3. Coloque la olla programable 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 programable de cocción lenta una vez antes de colocar los 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 programable de cocción lenta. Cubra con la tapa de vidrio.

Figura 1






Figura 2




Figura 3



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  (Encendido) se iluminará y luego parpadeará lentamente.
7. Presione el botón  (Encendido), sonará un tono y las pantallas mostrarán el tiempo predeterminado de 4 horas en el modo **HIGH** (Alta), junto con los botones +/- y **MODE** (Modo).
8. Presione el botón  (Encendido) para comenzar la cocción lenta.

NOTA: Durante los primeros usos de este aparato, puede notarse un leve vapor y/o olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no volverá a ocurrir tras algunos usos.

9. Cuando el **TIEMPO** finalice, sonarán 3 tonos. Mantenga presionado el botón  (Encendido) durante 2 segundos. Desenchufe la olla de cocción lenta programable y deje que se enfríe.
10. Usando guantes de cocina, retire la tapa de vidrio y luego sujete con cuidado las asas de la olla de cerámica para levantarla y retirarla de la unidad base; vierta el agua de la olla de cerámica.
11. Enjuague la olla de cerámica, séquela bien y colóquela nuevamente dentro de la unidad base.

Funcionamiento

1. Prepare la receta según las instrucciones.
2. Abra la tapa presionando el botón dorado (Figura 4).
3. Coloque los alimentos en la olla de cerámica (Figura 5) y cierre con la tapa de vidrio (Figura 6). Para obtener mejores resultados, no llene demasiado la olla de cerámica. La olla de cerámica debe estar al menos a la mitad de su capacidad. Al cocinar sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre los alimentos y la parte superior de la olla de cerámica para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.

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 un poco de líquido caliente.

4. 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 (**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.



5. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Sonará un tono, el panel de control se iluminará por 1 segundo. El botón  (Encendido) se iluminará y luego se encenderá y apagará lentamente de manera pulsante.
6. Presione el botón  (Encendido), sonará un tono y las pantallas mostrarán las 4 horas (Modo alto) de tiempo predeterminado y el botón **MODE** (Modo).
7. Conforme a las instrucciones de la receta, presione **MODE** hasta que se iluminen los ajustes de **TEMPERATURA** y **TIEMPO** (4 horas **HIGH** o 6 horas **HIGH**, 8 horas **LOW** o 10 horas **LOW**, o **WARM**) deseados en la pantalla. Consulte la tabla de temperatura/tiempos de ciclo para ver las **TEMPERATURAS Y TIEMPOS** predeterminados.

Figura 4



Figura 5



Figura 6




Tabla de temperaturas y tiempos del ciclo de cocción

FUNCIÓN	TIEMPO PREDETERMINADO	TIEMPO OPCIONAL
HIGH (Alta)	4:00	0:30-24:00
LOW (Baja)	6:00	0:30-24:00
WARM (Mantener caliente)	4:00	0:30-24:00


HIGH (ALTA)


NOTA: El tiempo predeterminado es de 4 horas en modo **HIGH**.

- Cuando se presiona **MODE** (Modo), aparecerán en la pantalla **HIGH** y 4 horas.
- Presione los botones +/- para ajustar el tiempo.
- Presione el botón **(⏻)** (Encendido), cuando haya seleccionado el tiempo deseado, comenzará la cocción lenta.
- Cuando termine el tiempo, la unidad ingresará automáticamente al modo **WARM** (Mantener caliente) por 2 horas.


NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo el botón  (Encendido) presionado por 2 segundos; la unidad emitirá 3 tonos y, luego, ingresarán al modo de reposo.


LOW (BAJA)

- Presione **MODE** (Modo) para seleccionar **LOW** (Baja); sonará un tono. Aparecerán en la pantalla **LOW** y 8 horas como tiempo predeterminado para el modo **LOW** (Baja).
- Presione **MODE** (Modo) para seleccionar 10 horas.
- Presione el botón  (Encendido) cuando haya seleccionado el tiempo deseado, comenzará la cocción lenta.
- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo **WARM** (Mantener caliente) por 2 horas.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo  (Encendido) presionado el botón por 2 segundos; la unidad emitirá 3 tonos y, luego, ingresará al modo de reposo.

WARM (MANTENER CALIENTE)

- Al completar cualquier ciclo, cuando se termina el TIEMPO, sonarán 3 tonos mientras la olla programable de cocción lenta pasa a **WARM** (Mantener caliente). La duración predeterminada es de 2 horas.
- Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos e ingresará al modo de reposo. También puede usar la función **WARM** como modo individual.
- Presione **MODE** para seleccionar la función **WARM**, esta se iluminará en la pantalla, presione el botón  (Encendido), iniciará la cocción lenta, el tiempo del ajuste **WARM** es de 4 horas.
- 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 manteniendo presionado el botón  (Encendido) por 2 segundos; la unidad emitirá 3 tonos y, luego, ingresará al modo de reposo.

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 al menos 145 °F/71 °C. La carne de cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 160 °F/71 °C y la carne de ave se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 170 °F/77 °C para asegurarse de matar cualquier bacteria dañina. Al recalentar productos cárnicos/avícolas, también deben cocinarse a una temperatura interna 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 la olla de cerámica.
- Las hierbas y especias enteras saben mejor cocinadas a fuego lento que trituradas o molidas.
- Cuando cocine en una olla programable 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 programable 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 re programe la olla programable de cocción lenta para que siga cocinando en **HIGH** (Alta) 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 de la olla 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 programable 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 programable 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 repararla 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 un accesorio de cerámica en agua fría o sobre una superficie húmeda.
2. No use la olla 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 la olla de cerámica y la tapa de vidrio contra el grifo u otras superficies duras.
4. No use la olla de cerámica o la tapa de vidrio templado si están desportilladas, agrietadas o muy rayadas.

Cuidado de la 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 CERÁMICA CALIENTE.
- NO coloque un accesorio 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 la 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 o la unidad base.
- NO use ni repare ningún accesorio de cerámica o tapa que esté desportillado, agrietado o roto.
- NO use la 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 el accesorio en la unidad base antes de encender la unidad.
- Nunca caliente la olla de cerámica cuando esté vacía, ya que esto puede hacer que 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 la olla de cerámica como la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque la olla de cerámica en la rejilla del lavavajillas para que no golpee otros artículos durante la limpieza. Para limpiar a mano, lave la olla 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 la olla de cerámica con vinagre blanco destilado. Para las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad de vinagre en la olla de cerámica y déjela 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 la olla de cerámica dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la olla de cerámica; para proteger la tapa de vidrio, se la puede envolver con un paño suave y colocarse dada vuelta sobre la olla 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 entrega, 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™ reparará o reemplazará el producto 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 la entrega 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, que comienza en la fecha de entrega. 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 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.beautifulbydrew.com

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

1-877-775-3564

19864, 19865, 19866, 19867, 19868, 19869, 19870, 29075, 29076, 29077, 29078, 29079,
29270, 29271, 29272, 29273, 29274, 29275, 29276, 29277, 29278, 29279, 29280, 29281 R3