

Beautiful®

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



2qt Slow Cooker
Olla de cocción lenta de 2 cuartos



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.....	6
For Household Use Only	8
Notes on the Plug	10
Notes on the Cord	10
Electric Power.....	10

Section 2: Instructions

Getting to know your Slow Cooker	12
Introduction to Slow Cooking	13
Before using for the first time.....	13
Line cord safety tips.....	13
Stoneware Pot Care.....	14
Glassware Care.....	15
Operating Instructions	15
Hints for Slow Cooking	16
Converting Standard Recipes to Slow Cooking	17
User Maintenance Instructions.....	18
To Clean.....	19
Dishwasher Cleaning.....	19
Special Cleaning	19
Storing Instructions	19
Warranty.....	20-21

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas importantes de seguridad	23
Medidas importantes de seguridad adicionales.....	26
Notas sobre el enchufe	28
Notas sobre el cable	28
Alimentación eléctrica.....	28

Sección 2: Instrucciones

Conozca su olla de cocción lenta	30
Introducción a la cocción lenta.....	31
Antes de utilizar por primera vez	31
Sugerencias de seguridad sobre el cable eléctrico	32
Cuidado de la cacerola de cerámica	32
Cuidado de los objetos de vidrio	33
Instrucciones de funcionamiento	34
Consejos para la cocción lenta	35
Cómo convertir recetas de cocción estándar en recetas de cocción lenta	36
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	36
Para limpiar.....	37
Limpieza en el lavaplatos.....	38
Limpieza especial.....	38
Instrucciones de almacenamiento.....	38
Garantía.....	38-40

Section 1

Safety



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
6. 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 appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.

- 
- 
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter.
 10. Do not place on or near a hot gas, electrical burner or in a heated oven.
 11. Do not let the cord touch hot surfaces.
 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
 13. Lift and open the cover carefully to avoid scalding and to allow hot condensation to drip back into the unit.
 14. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
 15. Stoneware pots are designed for use with this appliance only. They 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 container.
 16. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet.
 17. Do not use appliance for other than intended use.
 18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot, as the pot will crack.

19. **CAUTION:** To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable stoneware pot provided.
20. Intended for countertop use only.
21. 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 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.

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. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. 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! It will cause an electric shock.
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, dish towels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position. The unit may tilt and cause the food to fall and burn the hands and limbs of the user.
8. Never use the stoneware pot on a gas or electric cook top or on an open flame, as the stoneware pot will crack.

- 
- 
9. Lift off lid carefully to avoid scalding and allow water to drip into stoneware pot.
 10. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in base unit. Cook only in the stoneware liner provided.

NOTES ON THE PLUG



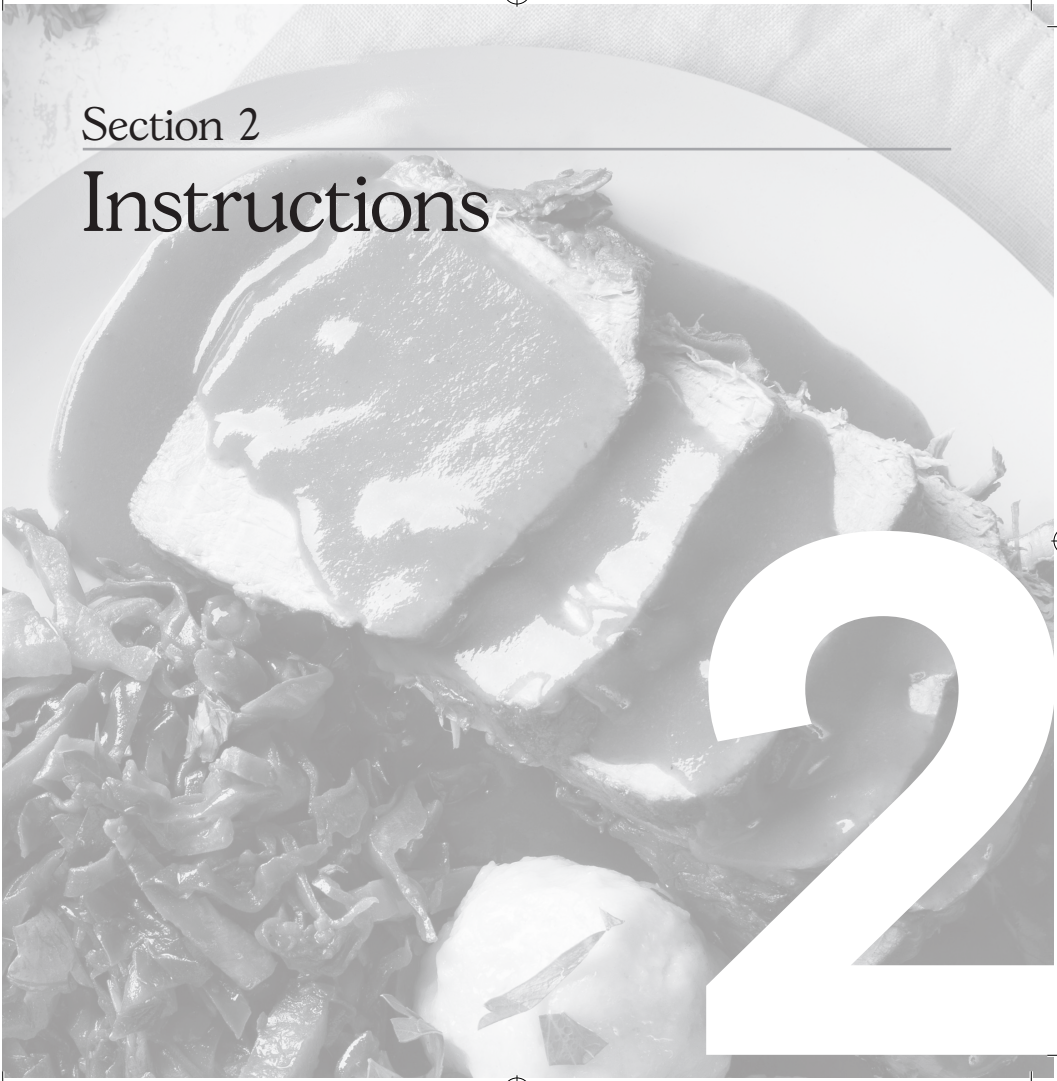
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify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

NOTES ON THE CORD

The provided 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. 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 Slow Cooker

Product may vary slightly from illustration



- 1. Lid handle
- 2. Glass lid
- 3. Stoneware pot

- 4. Slow Cooker handle
- 5. Temperature setting knob
- 6. Polarized plug (Not shown)

Introduction to Slow Cooking

Slow cooking occurs at temperatures just around boiling. The Slow Cooker can operate at LOW all day or night if required. Cooking on HIGH is very much like cooking in a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH. When cooking is complete, food can be kept on WARM for short periods of time. To turn the Slow Cooker OFF, turn the control dial to the OFF position. Always unplug from electrical outlet when not in use.

Before using for the first time

1. Carefully unpack the Slow Cooker.
2. Wash cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly.
3. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, moist cloth to remove dust particles collected during packing and handling.
NEVER IMMERSE THE BASE, ITS CORD OR PLUG IN WATER OR ANY OTHER LIQUID, IT WILL CAUSE BURNS TO HANDS AND LIMBS.
4. Slow Cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place cooking pot inside the base. Pour 2 cups of water into the cooking pot and cover with lid. Plug the Slow Cooker into electrical wall outlet and turn to HIGH setting. Allow to operate for approximately 30 minutes.
5. After 30 minutes, switch OFF and unplug. Allow unit to cool. Remove cooking pot, and discard water. Rinse the cooking pot, dry thoroughly, and replace it in the base.

Line cord safety tips

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.

5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

An extension cord is not recommended for use with this appliance.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE, OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

Important: During the first few minutes of initial use, you may notice vapor and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times.

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, AS IT WILL CAUSE BURNS TO HANDS AND LIMBS.**
- **DO NOT** place hot stoneware pot on countertop, as it will stain or burn 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 as it will crack the stoneware pot.
- **DO NOT** strike utensils against rim of stoneware pot to dislodge food, as it will scratch the stoneware.
- **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 cookware or accessories.
- **DO NOT** use or repair any pot or 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 pot into the base unit before turning unit **ON**. **NEVER** heat the stoneware pot when it is empty, as it will crack the pot.

Glassware Case

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

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

- **KEEP COVER AWAY FROM** broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
- **IF COVER BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT.**
Discard it.
- **ALWAYS LET COVER 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 cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.

Operating Instructions

Using a Slow Cooker is easy but different from conventional cooking. To help you, this manual contains many helpful hints for successful slow cooking. Many more Slow Cooker recipes books are available in libraries and bookstores. Keep these materials handy whether preparing favorite recipes or trying something new. This Slow Cooker has three heat settings: LOW, HIGH and WARM. Use the recommended guidelines offered in the recipe being used to determine cooking time and heating position. Dishes can be prepared well in advance of mealtime and cooking time regulated so that food is ready to serve at a convenient time. A general rule of thumb for most Slow Cooker meat-and-vegetable combos is:

COOKING TIME	RECOMMENDED TEMPERATURE SETTING
--------------	---------------------------------

8-10 hours	LOW
4-6 hours	HIGH

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in cooking pot and cover.
3. Plug the Slow Cooker into wall outlet and select LOW, HIGH, or WARM.
4. Cook according to recipe instructions.
5. Serving. Turn the Slow Cooker to WARM setting for a short period of time prior to serving or turn to the OFF position to unplug the appliance.
6. Using potholders, remove the cover.

CAUTION: When removing cover, grasp the designated area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside.

To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.

7. Grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
8. Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop. **CAUTION:** The pot will be hot and can cause burns.

Hints for Slow Cooking

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to placing into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid and turn the control dial to HIGH. After about 30-45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.

- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed.

If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.

- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Use the WARM setting to keep cooked food at the perfect serving temperature.

DO NOT cook foods on the WARM setting.

NOTE: Do not keep foods on the WARM setting for more than 4 hours.

Converting Standard Recipes to Slow Cooking

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- If adding fresh milk or yogurt, this should be done during the last 2 hours. Evaporated milk 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 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 stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

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

5. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
6. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher.
To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
7. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
8. 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.

To Clean

This appliance should be cleaned after every use. After unit has been allowed to cool, wash cooking pot and cover in warm, soapy water. Rinse well and dry. If food sticks to the surface of the cooking pot, fill the pot with warm, soapy water and allow it to sit for a few hours before cleaning. Wipe interior and exterior surfaces of the base with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never immerse the base in water. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the cooking pot or base, as these can damage the surfaces.

NEVER IMMERSE THE BASE IN WATER. NEVER USE ABRASIVE CLEANSERS OR SCOURING PADS TO CLEAN THE COOKING POT OR BASE, AS THESE CAN DAMAGE THE SURFACES.

Dishwasher Cleaning

Stoneware cooking pot may be cleaned in a dishwasher. To prevent damage, position it in rack so that it will not hit other items during cleaning.

Special Cleaning

If cooking pot becomes stained, clean with a non-abrasive cleanser or apply a paste of baking soda with a soft cloth. To remove water spots or mineral deposits, wipe with distilled white vinegar, or pour a small amount into pot and let it soak. After cleaning, wash pot in warm, soapy water, rinse and dry.

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 Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, wrap with a soft cloth and place upside down over the liner.
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 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 the initial delivery and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation, which commences on the date of delivery. 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. dba Made by Gather™'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

1

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos eléctricos, en especial en presencia de niños, siempre se deben tomar las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a personas; esto incluye lo siguiente:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Si hay algún problema, devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni un horno caliente.
11. No permita que el cable toque superficies calientes.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga comida caliente, agua u otros líquidos calientes.
13. Levante y abra la cubierta con cuidado para evitar quemaduras y permitir que la condensación caliente gotee de vuelta a la unidad.
14. Para desconectar, gire el control a la posición APAGADO y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
15. Las ollas están diseñadas para usarse únicamente con este electrodoméstico. Nunca deben usarse sobre una estufa, ya que se agrietará y puede causar quemaduras si hay líquidos o alimentos calientes adentro. No coloque una olla caliente sobre una superficie húmeda o fría, ya que se agrietará. No utilice un recipiente agrietado.
16. Este aparato es SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. Puede enchufarse a un tomacorriente de CA (corriente doméstica normal). No utilice ninguna otra toma de corriente.

- 17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- 18. Evite los cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados a una olla caliente, ya que la olla se agrietará.
- 19. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla removible provista.
- 20. Diseñado solo para uso en encimeras.

ADVERTENCIA: Derrames de comida pueden causar quemaduras graves. Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca cuelgue el cable sobre el borde de la encimera, nunca use el tomacorriente de abajo de la encimera y nunca lo use con una alargadora.

- 21. 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.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADICIONALES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones o daños materiales.

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua! Se causará una descarga eléctrica.
3. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o se encuentre cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.

4. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico se debe enchufar en un tomacorriente de pared de 120 Vca.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable. La unidad podría inclinarse y hacer que la comida se caiga y queme las manos y extremidades del usuario.
8. Nunca use la cacerola de cerámica sobre una superficie de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta, ya que se resquebrajará.
9. Levante la tapa con cuidado para evitar las quemaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica.
10. PRECAUCIÓN: Para protegerse de los daños o del riesgo de descarga eléctrica, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la cacerola de cerámica suministrada.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

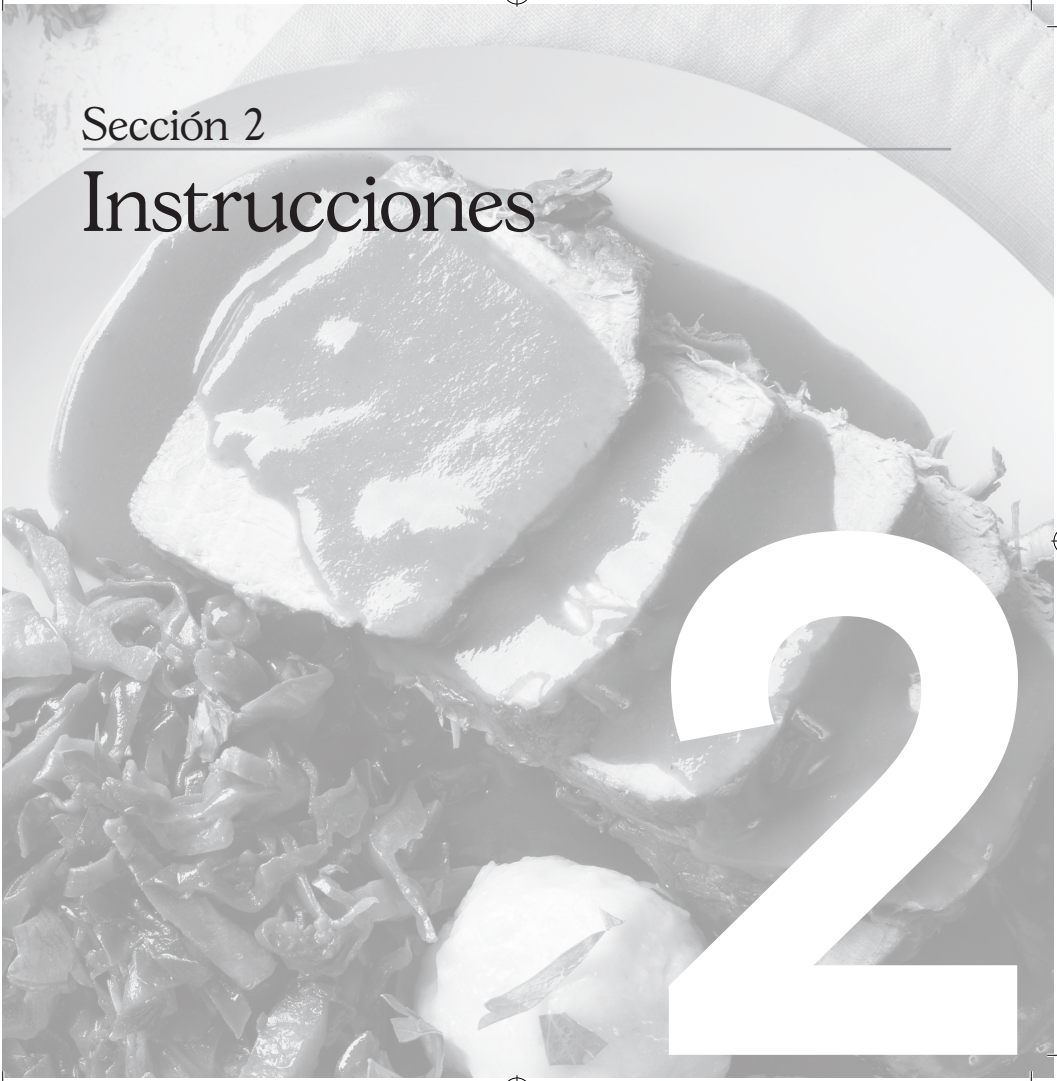
Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, delo vuelta. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No realice ningún tipo de modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un prolongador con este producto.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.



Sección 2

Instrucciones

Conozca su olla de cocción lenta

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones



- 1. Asa de la tapa
- 2. Tapa de vidrio
- 3. Cacerola de cerámica

- 4. Asa de la olla de cocción lenta
- 5. Control de ajuste de temperatura
- 6. Enchufe polarizado (no mostrada)

Introducción a la cocción lenta

La cocción lenta se produce a temperaturas apenas cercanas al punto de hervor. La olla de cocción lenta puede funcionar a temperatura LOW (Bajo) durante todo el día o toda la noche si es necesario. Cocinar a temperatura HIGH (Alto) es muy parecido a cocinar en una cacerola tapada sobre la estufa. A temperatura HIGH (Alto), los alimentos tardan en cocinarse la mitad de tiempo que lleva cocinarlos a temperatura LOW (Bajo). Podría ser necesario añadir más líquido ya que los alimentos efectivamente se hierven a temperatura HIGH (Alto). Cuando finaliza la cocción, puede mantener los alimentos en WARM (Calentar) durante períodos cortos. Para apagar la olla de cocción lenta, gire control de ajuste de temperatura hasta la posición OFF (Apagado). Siempre desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo esté usando.

Antes de utilizar por primera vez

1. Desempaque con cuidado la olla de cocción lenta.
2. Lave la cacerola de cocción y la tapa de vidrio con agua tibia y jabón. Enjuague bien y seque completamente.
3. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño suave y húmedo para quitar las partículas de polvo acumuladas durante el embalaje y la manipulación. **NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CABLE O ENCHUFE EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO, ESTO LE CAUSARÁ QUEMADURAS EN MANOS Y EXTREMIDADES.**
4. La olla de cocción lenta se debe probar antes del uso inicial. Después de limpiar la unidad, coloque la cacerola de cocción dentro de la base. Vierta 2 tazas de agua en la cacerola de cocción y cubra con la tapa. Enchufe la olla de cocción lenta en el tomacorriente de pared y seleccione el ajuste de temperatura HIGH (Alto). Deje funcionar por aproximadamente 30 minutos.
5. Después de 30 minutos, gire la perilla hacia OFF (Apagado) y desenchufe. Deje enfriar la unidad. Quite la cacerola de cocción y deseche el agua. Enjuague la cacerola, seque bien y vuelva a colocarla en la base.

Sugerencias de seguridad sobre el cable eléctrico

1. Nunca jale ni tire del cable o del electrodoméstico.
2. Para enchufar, tome con firmeza el enchufe e introdúzcalo en el tomacorriente.
3. Para desconectar el electrodoméstico, tome el enchufe y quitelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, revise el cable eléctrico para detectar cortes o marcas de abrasión. Si encuentra estas marcas o cortes, es un indicio de que el electrodoméstico necesita servicio técnico y se debe reemplazar el cable eléctrico.
5. Nunca enrosque el cable de forma ceñida alrededor del electrodoméstico, ya que podría aplicar una tensión excesiva sobre la parte del cable que ingresa al electrodoméstico, lo que haría que se pele o rompa.

No se recomienda usar un prolongador con este electrodoméstico.

NO UTILICE EL ELECTRODOMÉSTICO SI EL CABLE ELÉCTRICO MUESTRA ALGÚN DAÑO, O SI EL ELECTRODOMÉSTICO FUNCIONA DE MANERA INTERMITENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

IMPORTANTE: Durante los primeros minutos del uso inicial, es posible que note vapor o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No se volverá a producir después de haber utilizado el electrodoméstico algunas veces más.

Cuidado de la cacerola de cerámica

Al igual que cualquier artículo de cerámica, la cacerola de cerámica podría resquebrajarse o romperse si no se manipula correctamente.

¡Para prevenir daños, manipúlelas con cuidado!

ADVERTENCIA: No seguir las instrucciones puede causar roturas que deriven en lesiones o daños a la propiedad.

- SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA AL MANIPULAR LA CACEROLA DE CERÁMICA CALIENTE; DE LO CONTRARIO, LE CAUSARÁ QUEMADURAS EN MANOS Y EXTREMIDADES.

- **NO** coloque la cacerola de cerámica caliente sobre la encimera, ya que esta se manchará o quemará. Use un posafuentes como protección.
 - **NO** coloque la cacerola de cerámica sobre ningún quemador, debajo de una parrilla, elemento para dorar en el horno de microondas u horno tostador, ya que se resquebrajará.
 - **NO** golpee utensilios contra el borde ni el cuerpo de la cacerola de cerámica para despegar alimentos, ya que se rayará la cacerola.
 - **NO** use la cacerola de cerámica para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer caramelo.
 - **NO** use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni ningún objeto que pueda rayar el utensilio o los accesorios.
 - **NO** use ni repare ninguna cacerola o tapa que esté astillada, resquebrajada o rota.
 - **NO** use la cacerola de cerámica para recalentar alimentos ni para guardar alimentos en general.
 - Siempre coloque los alimentos en la cacerola de cerámica a temperatura ambiente; luego coloque la cacerola dentro de la unidad base antes de ponerla en ON (Encendido).
- NUNCA** caliente la cacerola de cerámica cuando esté vacía, ya que se resquebrajará.

Cuidado de los objetos de vidrio

ADVERTENCIA: Para evitar que la tapa de vidrio se resquebraje o rompa y ocasionar lesiones físicas, la tapa se debe manipular con extremo cuidado.

PRECAUCIONES: La tapa de vidrio podría hacerse añicos si se la expone directamente al calor o a grandes cambios de temperatura. Las astillas, quebraduras o raspaduras profundas también pueden debilitar la tapa.

- **MANTENGA LA TAPA ALEJADA** de parrillas, hornos de microondas, quemadores calientes de la estufa o conductos de ventilación del calor del horno. Si ha utilizado la tapa en cualquiera de esos lugares, no la vuelva a usar, incluso si no tiene indicios de daños.
- **SI LA TAPA SE ASTILLA, RESQUEBRAJA O RAYA, NO LA USE.** Deséchela.

- **SIEMPRE DEJE ENFRIAR LA TAPA** sobre una superficie seca, resistente al calor, antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que podría hacer que se resquebraje o se haga añicos.
- **SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA** al quitar la tapa caliente. Para evitar quemaduras provocadas por la salida de vapor, siempre incline la tapa lejos del rostro y las manos.

Instrucciones de funcionamiento

Usar una olla de cocción lenta es fácil, pero es distinta a la cocción convencional. Para ayudarle, este manual contiene consejos útiles para lograr una cocción lenta exitosa. Encontrará muchos más libros de recetas para la olla de cocción lenta en bibliotecas y librerías. Tenga a mano estos materiales, ya sea para preparar sus recetas favoritas o para probar algo nuevo. Esta olla de cocción lenta tiene tres ajustes: LOW (Bajo), HIGH (Alto) y WARM (Calentar). Use las indicaciones recomendadas que se detallan en la receta a utilizar para determinar el tiempo de cocción y la posición de calentamiento. Los platos se pueden preparar con bastante antelación a la hora de la comida y el tiempo de cocción se puede regular para que el alimento esté listo para servir en el momento adecuado. Una regla general para la mayoría de las ollas de cocción lenta para hacer combinaciones de carne y verdura es la siguiente:

TIEMPO DE COCCIÓN

8 a 10 horas
4 a 6 horas

AJUSTE DE TEMPERATURA RECOMENDADO

LOW (Bajo)
HIGH (Alto)

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la cacerola de cocción y tape.
3. Enchufe la olla de cocción lenta en un tomacorriente de pared y seleccione LOW (Bajo), HIGH (Alto) o WARM (Calentar).
4. Cocine según las instrucciones de la receta.
5. Para servir. Coloque la olla de cocción lenta en el ajuste WARM (Calentar) durante un período corto antes de servir o en la posición OFF (Apagado) para desenchufar el electrodoméstico.
6. Use agarraderas y quite la tapa.

PRECAUCIÓN: Al quitar la tapa, tome el área designada en la tapa y levante para dejar salir el vapor antes de quitar por completo la tapa. Para evitar quemaduras, siempre sostenga la tapa para que el vapor salga al exterior lejos del rostro y las manos.

7. Tome la cacerola de cocción por las asas y quítela de la base.
8. Para servir en la mesa. En caso de que vaya a servir directamente de la cacerola de cocción, siempre coloque un posafuentes o una almohadilla protectora debajo de la cacerola antes de colocarla en la mesa o en la encimera.

PRECAUCIÓN: La cacerola estará caliente y puede causar quemaduras.

Consejos para la cocción lenta

- La carne no se dora durante el proceso de cocción. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y dórela antes de colocarla en la cacerola de cerámica.
- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no se evaporan como en la cocción tradicional. Disminuya la cantidad de líquido en cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Recuerde: después siempre puede agregar más líquidos si es necesario. Si una receta resulta tener demasiado líquido al final del tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio y gire el selector de control a HIGH (Alto). Después de 30 o 45 minutos, la cantidad de líquido disminuirá.
- La mayoría de las recetas que incluyen carne y verduras crudas requieren una cocción en LOW (Bajo) de 6 a 8 horas.
- Las carnes con alto contenido de grasa pueden producir platos con menos sabor. Precalentar o dorar la carne ayudará a reducir la cantidad de grasa y a preservar el color. Cuanto más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesita. Si va a cocinar una carne con alto contenido de grasa, use rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se apoye y se cocine en la grasa. De ser necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa encima de los alimentos antes de servir.

- Los alimentos cortados en trozos parejos se cocinan de forma más rápida y uniforme que los alimentos que se cocinan enteros, como la carne para asar o las aves.
- Use el ajuste WARM (Calentar) para mantener los alimentos cocidos a la temperatura perfecta para servir.
NO cocine alimentos en el ajuste WARM (Calentar).
NOTA: No mantenga los alimentos en el ajuste WARM (Calentar) por más de 4 horas.

Cómo convertir recetas de cocción estándar en recetas de cocción lenta

- Las verduras, como las zanahorias, las papas, los nabos y los betabeles, requieren más tiempo de cocción que muchos tipos de carne. Asegúrese de colocarlas en el fondo de la olla de cocción lenta y cúbralas con líquido.
- Si añadirá leche fresca o yogurt, se debe hacer durante las últimas 2 horas.
La leche evaporada se podrá agregar al comienzo del proceso de cocción.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos y pastas durante largos períodos de cocción. Cocínelos por separado y luego agréguelos a la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario.

No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

1. Evite los cambios de temperatura repentinos y extremos. Por ejemplo, no coloque la tapa de vidrio ni la cacerola de cerámica caliente en agua fría ni sobre una superficie mojada.
2. No use la cacerola de cerámica para guardar alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede resquebrajar la cacerola.

3. Evite golpear la cacerola de cerámica y la tapa de vidrio contra el grifo u otras superficies duras.
4. No use la cacerola de cerámica y la tapa de vidrio si están astilladas, resquebrajadas o muy rayadas.

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA LA UNIDAD BASE O EL CABLE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

5. Siempre desenchufe y deje enfriar por completo antes de limpiar.
6. Tanto la cacerola como la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavaplatos. Para lavar a mano, lave la cacerola de cerámica y la tapa de vidrio en agua tibia y jabón.
7. Si los alimentos se pegan a la cacerola de cerámica, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla con una esponja de plástico. Enjuague y seque completamente.
8. Limpie el interior y el exterior de la unidad base con un paño o esponja ligeramente húmedos. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar las superficies.

Para limpiar

Este electrodoméstico se debe limpiar después de cada uso. Luego de haber dejado enfriar la unidad, lave la cacerola de cocción y la tapa con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien. Si los alimentos se pegan en la superficie de la cacerola de cocción, llénela con agua tibia y jabón y deje reposar por unas cuantas horas antes de limpiar. Limpie las superficies interiores y exteriores de la base con un paño o esponja suaves ligeramente húmedos. Nunca sumerja la base en agua. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar la base o la cacerola de cocción, ya que pueden dañar las superficies.

NUNCA SUMERJA LA BASE EN AGUA. NUNCA USE LIMPIADORES ABRASIVOS NI ESPONJAS METÁLICAS PARA LIMPIAR LA BASE O LA CACEROLA DE COCCIÓN, YA QUE PUEDEN DAÑAR LAS SUPERFICIES.

Limpieza en el lavaplatos

Se puede limpiar la cacerola de cocción de cerámica en un lavaplatos. Para evitar daños, colóquela en el estante para que no se golpee con otros elementos durante la limpieza.

Limpieza especial

Si la cacerola de cocción se mancha, límpiela con un limpiador no abrasivo o aplique una pasta de bicarbonato de sodio con un paño suave. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpie con vinagre blanco destilado, o vierta una pequeña cantidad en la cacerola y deje reposar. Después de la limpieza, lave la cacerola con agua tibia y jabón, enjuague y seque.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta si está caliente o mojada.
4. Para guardar la cacerola de cerámica, colóquela dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la cacerola. Para proteger la tapa de vidrio, envuélvala en un paño suave y colóquela boca abajo sobre la cacerola.
5. **Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.**

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

19565, 29487, 29488, 29626 R6