

Beautiful®

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



10-in-1 8qt Electric Multi-Cooker
Olla eléctrica multiuso
10 en 1 de 8 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.....	4-6
Additional Important Safeguards.....	6-7
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8
Electric Power.....	8

Section 2: Instructions

Getting To Know Your 10-in-1 8qt Electric Multi-Cooker.....	10
Touch-Activated Display Control Panel	11
Before Using for the First Time.....	12
Operation.....	13-14
Multi-Cooker Cycle Temp/Time Chart	14
USDA Cooking Guidelines.....	14
7 Beautiful® Multi-Cooker Functions.....	15
Sear / Sauté / Shallow Fry	15
Slow Cook	16-17
Braise.....	17-18
Simmer	18
Steam.....	19-20
Rice.....	20-22
Keep Warm / Buffet Service	23
User Maintenance Instructions	23
Non-Stick Aluminum Cooking Pan Care	24
Bamboo Steamer Care	24
Cleaning Instructions	25
Storing Instructions	25
Warranty.....	26-27

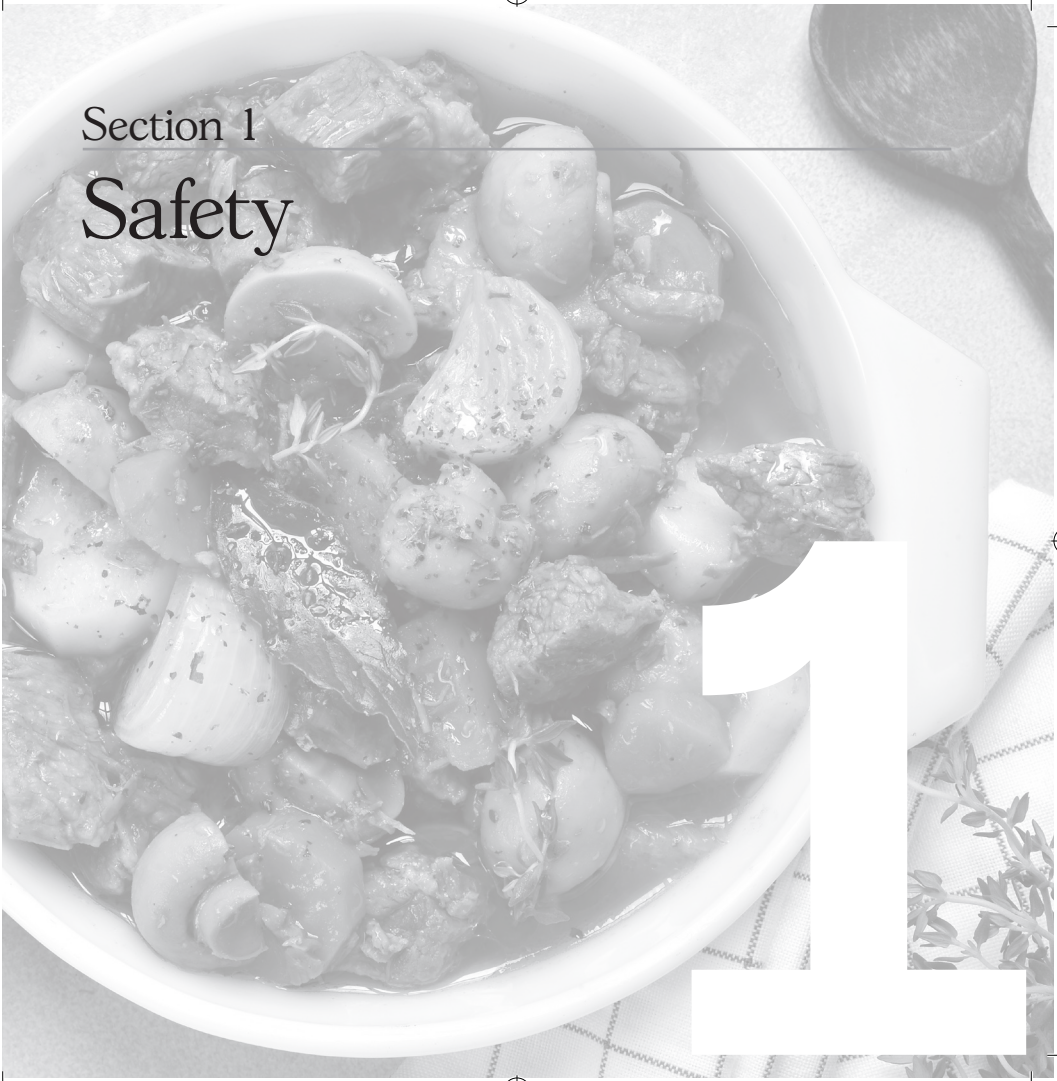
Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas importantes de seguridad	29-31
Medidas importantes de seguridad adicionales.....	32-33
Notas sobre el enchufe	34
Notas sobre el cable	34
Alimentación eléctrica.....	34

Sección 2: Instrucciones

Conozca su olla eléctrica multiuso 10 en 1 de 8 cuartos	36
Panel de control de pantalla de activación táctil.....	37
Antes del primer uso	38-39
Funcionamiento.....	39-40
Tabla de temperaturas/tiempos de ciclo de la olla multiuso.....	41
Pautas de cocina del USDA	42
7 funciones de la olla multiuso Beautiful®	42-44
Sellar / Saltear / Fritado superficial	42-44
Cocción lenta.....	44-45
Asar.....	45-46
Fuego lento.....	46-47
Vapor.....	47-49
Arroz.....	49-52
Mantener caliente / Servicio bufé.....	52
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	53
Cuidado de la olla de cocción de aluminio antiadherente	53
Cuidado de la vaporera de bambù.....	54
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	54-55
Instrucciones de almacenamiento.....	55
Garantía.....	56-57



Section 1

Safety

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Read all instructions before using.
3. Do not touch hot surfaces. Use potholders when removing lid or handling hot base handles or hot containers.
4. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
7. This Electric Multi-Cooker is intended for countertop use only.

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

8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

- 
- 
- 
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.

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

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

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the Electric Multi-Cooker base unit. Cook only in the cooking pan provided.

15. To disconnect, press **POWER**, then remove plug from wall outlet.
16. Do not use the appliance for other than intended use.
17. Do not use it for deep frying foods.
18. Intended for countertop use only.
19. 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 the cord away from children. Never drape the cord over the 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. Avoid placing bare hands or face over the aluminum lid's steam hole. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to people or damage to property.

LID CAUTION: To prevent personal injury or steam burns due to hot water condensation inside the lid, when replacing the lid, ALWAYS turn the steam hole to the back. ALWAYS wear protective oven mitts when lifting the hot lid.
ESCAPING STEAM IS HOT! Be careful when removing or lifting

lid. Hot water condensation may be created under the lid. ALWAYS HANDLE WITH CARE. Always tilt the lid away from hands and face.

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 **POWER**, 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. Sear and sauté in the cooking pan. The cooking pan is safe to use in the oven with temperatures up to 500°F, for a maximum of 1 hour.

NOTES ON THE PLUG

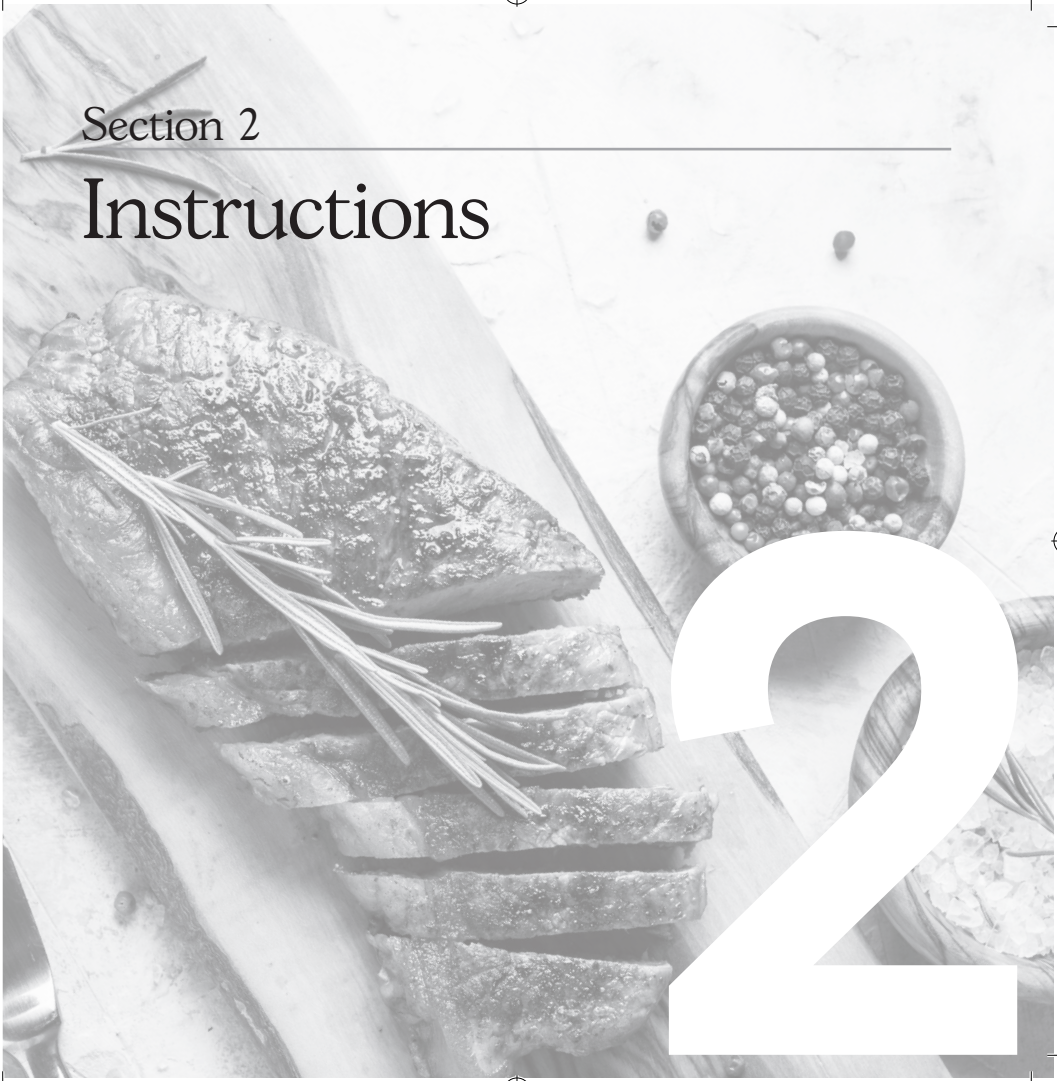
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify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

2

Getting to know your 10-in-1 8qt Electric Multi-Cooker

Product may vary slightly from illustration.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1.Lid Handle | 6.Base Unit |
| 2.Aluminum Lid with Steam Hole | 7.Control Panel |
| 3.Bamboo Steamer | 8.Non-Skid Feet |
| 4.Cooking Pan Handles | 9.Polarized Plug (not shown) |
| 5.Oven-Safe, Non-Stick Cooking Pan | |



Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

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

1. Choose from 7 cooking functions: **SEAR/SAUTE**, **SLOW COOK**, **BRAISE**, **SIMMER**, **STEAM**, **RICE**, **KEEP WARM**.
2. **TIME** and **TEMP** are automatically programmed but may be changed. See the Multi-Cooker Cycle Temp/Time Chart for default and variable TIMES and TEMPS.



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack your Multi-Cooker and remove all packaging materials.
2. Wash and rinse the cooking pan and the lid in warm, soapy water. Dry thoroughly and replace inside the base unit. Wipe the base unit with a clean, dry cloth.
3. To clean the bamboo steamer, rinse it under running water. Do not use detergent and do not soak in water.
4. Place the base unit on a sturdy, clean, flat working surface.
5. It is necessary to operate the Multi-Cooker one time before adding food to the cooking pan. Pour 4 cups of water into the cooking pan and place it inside the base unit. Place the bamboo steamer in the pot and cover with the lid.

NOTE: Steaming without food will remove any odor of the bamboo steamer.

6. Plug cord into a 120V AC outlet. A tone will sound. The **POWER** button will illuminate and then pulse slowly on and off.
7. Press **POWER** A tone will sound. **MENU**, **SEAR/SAUTE**, **SLOW COOK** and **KEEP WARM** buttons illuminate.
8. Press **STEAM** then **TIME**. Press - to decrease TIME to 10 minutes.
9. Press **POWER**. The Multi-Cooker will display PrE (preheat) until temperature is reached.
10. When the temperature is reached, A tone will sound. TIME will begin to count down.

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 use.

11. When TIME expires, 3 tones will sound. The Multi-Cooker will turn OFF automatically.
12. Wearing oven mitts, grasp the lid handle carefully and remove the lid. Grasp the cooking pot lid handles carefully to lift and remove the cooking pan from the base unit. Pour out the hot water from the cooking pan.
13. Rinse cooking pan, dry thoroughly and replace inside the base unit.

Operation

IMPORTANT! To preserve the cooking pan's non-stick coating, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils. NEVER cut food on the cooking pan's surface.

NOTE: The pot is not suitable for induction.

NOTE: Browning at the bottom of the pot is normal depending on the usage.

1. Prepare recipe according to instructions.
 2. Place food into the cooking pan and cover with lid. **For best results, do not over-fill the cooking pan.** The cooking pan should be at least half-filled. When cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the cooking pan to allow ingredients to simmer.
 3. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the cooking pan first. Then add the meat and other ingredients.
 4. Plug cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, the **POWER** button will illuminate and then pulse slowly on and off.
 5. Press **POWER**. A tone will sound. **MENU**, **SEAR/SAUTE**, **SLOW COOK** and **KEEP WARM** buttons illuminate and remain active for 3 minutes. Press any of these buttons to activate.
 6. To enable **BRAISE**, **SIMMER**, **STEAM**, or **RICE**, press the **MENU** button. **BRAISE** will illuminate and become active.
 7. To access next functions, press the **MENU** button until **SIMMER**, **STEAM**, or **RICE** illuminates.
 8. Press **TIME** and then + or - to change default **TIME**. Press **TEMP** and then + or - to change default **TEMP**.
 9. Press **POWER** to begin.
- NOTE:** See the Multi-Cooker Cycle Temp/Time Chart for default and variable TEMPS and TIMES.
10. When **TIME** expires, 3 tones will sound. The Multi-Cooker advances to **KEEP WARM** which is adjustable from 30 minutes to 12 hours.
 11. When **KEEP WARM** TIME expires the Multi-Cooker will turn OFF automatically.
 12. Using oven mitts, carefully remove the cooking pan from the Multi-Cooker. Do not touch the base unit or cooking pan until completely cooled.
 13. Allow the Multi-Cooker to cool completely before cleaning.

14. Unplug the Multi-Cooker when not in use.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

Multi-Cooker Cycle Temp/Time Chart

FUNCTION	DEFAULT TEMP	DEFAULT TIME	ADJUSTABLE TEMP RANGE	ADJUSTABLE TIME RANGE
Sear/Saute	350 °F	5 min	150 °F - 400 °F	1 min - 30 min
Slow Cook	LO	6 hours	-	30 min - 12 hours
	HI	4 hours	-	30 min - 12 hours
Braise	2	3 hours	1 - 2 - 3	30 min - 8 hours
Simmer	2	15 min	1 - 2 - 3	5 min - 1 hour
Steam	Non-adjustable	20 min	Non-adjustable	10 min - 1 hour
Rice	1	Non-adjustable	1 - 2	Non-adjustable
KEEP WARM	Non-adjustable	4 hours	Non-adjustable	30 min - 12 hours

USDA Cooking Guidelines

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

7 Beautiful® Multi-Cooker Functions

SEAR / SAUTÉ / SHALLOW FRY

NOTE: **SEAR/SAUTE** TIME is adjustable from 1 minute to 30 minutes. **SEAR/SAUTE TEMP** is adjustable from 150°F to 400°F.

CAUTION: DO NOT USE COOKING SPRAYS. Cooking sprays can cause build-up and may affect the non-stick performance of your Multi-Cooker cooking pan.

NOTE:

- Butter and olive oil have lower smoke points. To avoid burning, be sure to lower the temperature.
- When heating oil, always remove the lid. Add 1 to 3 tablespoons butter, oil, or shortening to the cooking pan. The amount of fat used will vary according to recipe and type or amount of food to be prepared.
- Pan searing foods create a layer of flavor and texture. Brown foods quickly on default **TEMP** heat using a minimal amount of oil.
- Sauté or pan sear food rapidly in the uncovered using a small quantity of fat. If oil smokes, immediately press the **POWER** button for 2 seconds and allow the Multi-Cooker to cool down.
- To fry shallow, use 1 to 2 cups of vegetable oil or peanut oil for frying. Start cooking using default **TEMP** heat. Adjust as needed.

1. Select the **SEAR/SAUTE** function.
2. Adjust the **TIME** and the **TEMP** as needed by pushing the **TIME** or **TEMP** button and then + or - to increase or decrease time and/or temperature.
3. Press the **POWER** button to start cooking.
4. The unit will start to **PREHEAT** to reach the preferred **TEMP**.
5. As soon as the **PREHEAT** is over, the time will count down, and you can then add your ingredients.
6. When **TIME** expires, 3 tones will sound. **COOL** will appear as the Multi-Cooker counts down from 3 minutes. When **TIME** expires, the Multi-Cooker will turn automatically into sleeping mode.

CAUTION: To prevent personal injury, wear protective oven mitts when lifting food out of hot oil.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

BEAUTIFUL® TIPS TO SHALLOW FRY IN YOUR MULTI-COOKER

- Avoid oil splatter. Make sure food is dry before frying.
- Batter food in flour, breadcrumbs or crushed nuts for best results.
- For crispier results, allow breaded foods to rest on a wire rack at room temperature for 20 to 30 minutes before frying so the coating has time to set and dry.
- When frying breaded cheese and some breaded foods, refrigerate before frying.
- Never crowd the cooking pan. Overcrowding results in a lower oil temperature which causes food to steam, instead of fried.
- Food is ready to turn when the bubbles dissipate.
- Use tongs or a spatula to turn fried food. Continue to fry until it is done to your satisfaction.
- Always use an instant-read thermometer to check the temperature of the food. See USDA Guidelines in this Instruction Manual.
- Drain the fried food on paper towels as soon as it comes out of the oil.

SLOW COOK

NOTE: **SLOW COOK TIME** is adjustable from 30 minutes to 12 hours. **SLOW COOK TEMP** is adjustable from **LO** to **HI**.

NOTE: Slow Cook is a long cooking technique utilizing low temperatures to infuse flavor and is ideal for stews, chili, long-cooking beans, soups, sauces, or cooking tougher cuts of meat. Following your favorite Slow Cook recipes, cook on **LO** or **HI** setting. Check food periodically for desired doneness.

1. Add your desired ingredients into the pot following your recipe.
2. Select **SLOW COOK** function.
3. Adjust the **TIME** and the **TEMP** as needed by pushing the **TIME** or **TEMP** button and then + or - to increase or decrease time and/or temperature. Temperature adjustment **Lo** (Low) or **Hi** (High).
4. Press the **POWER** button, the time will count down, the cooking will begin.
5. At the completion of this cycle, when **TIME** expires, 3 beeps will sound as the Multi-Cooker automatically advances to **KEEP WARM** for 2 hours.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

BEAUTIFUL® TIPS TO SLOW COOK IN YOUR MULTI-COOKER

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Before Slow Cooking, pan sear fatty meats to add flavor and color to slow cooked meals.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- 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 cooking pan and cover them with liquid.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving.

BRAISE

NOTE: **BRAISE** TIME is adjustable from 30 minutes up to 8 hours. **BRAISE** TEMP is adjustable from **1** LOW, **2** MEDIUM, to **3** HIGH.

1. Add your desired ingredients into the pot following your recipe.
2. Press the **MENU** button until **BRAISE** is illuminated.
3. Adjust your time as needed by pushing the **TIME** button and then + or - to increase or decrease time. Then Adjust your temperature as needed by pushing the **TEMP** button and then + or - to choose your preferred cooking mode **1**, **2** or **3**.
4. Press the **POWER** button to start cooking.
5. The unit will start to **PREHEAT** to reach the preferred TEMP.
6. As soon as the **PREHEAT** is over, the time will count down. Cover with the lid.
7. At the completion of this cycle, when TIME expires, 3 beeps will sound as the Multi-Cooker automatically advances to **KEEP WARM** for 2 hours.

IMPORTANT: Add enough liquid to cover half the meat. **MEAT SHOULD NOT BE FULLY SUBMERGED.** Add more liquid if needed while it is cooking.

At the completion of this cycle, when **TIME** expires 3 beeps will sound as the Multi Cooker automatically advances to Warm function for 2 hours.

IMPORTANT: Do not let cooking pan boil dry.

HINT! The cooking pan is oven-safe up to 500°F, for a maximum of 1 hour. Remove the cooking pan from the base unit and transfer to an oven broiler for top browning.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

SIMMER

NOTE: **SIMMER TIME** is adjustable from 5 minutes to 1 hour. **SIMMER TEMP** is adjustable from **1 LOW**, **2 MEDIUM**, to **3 HIGH**. Always pan sear foods before simmering. Removed seared foods from the pan.

CAUTION: The **SIMMER** function shall be processed without lid.

1. Add your desired ingredients into the pot following your recipe.
2. Press the **MENU** button until **SIMMER** is illuminated.
3. Adjust your Time and your preferred cooking mode **1**, **2** or **3** by pushing **TIME** or **TEMP** button and then **+** or **-** to increase or decrease time and selecting your preferred cooking mode **1**, **2** or **3**.
4. Press the **POWER** button to start cooking.
5. The unit will start to **PREHEAT** to reach the preferred **TEMP**.
6. As soon as the **PREHEAT** is over, the time will count down.
7. At the completion of this cycle, when **TIME** expires, 3 beeps will sound as the Multi Cooker automatically advances to **KEEP WARM** for 2 hours.

HINT! The cooking pan is oven-safe up to 500°F, for a maximum of 1 hour. Remove the cooking pan from the base unit and transfer to an oven broiler for top browning.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

STEAM

NOTE: STEAM TIME is adjustable from 10 minutes to 1 hour. **STEAM TEMP** is not adjustable.

1. Place the bamboo steamer inside the pot. (Figure 1). Add 3 cups of water.
2. Arrange food in a single layer in the bamboo steamer. Cover with the lid.

Figure 1



Figure 2



3. Press the **MENU** button until **STEAM** is illuminated.
4. Adjust your desired cooking time by pushing the **TIME** button and then + or - to increase or decrease time.
5. Press the **POWER** button to start cooking.
6. The unit will start to **PREHEAT** to reach the preferred TEMP.
7. As soon as the **PREHEAT** is over, the time will count down, the cooking will begin.
8. When TIME expires, 3 tones will sound, then the Multi-Cooker will turn OFF automatically.

LID CAUTION: Avoid contact with the steam hole in the lid. To prevent personal injury or steam burns due to hot water condensation inside the lid, wear protective oven mitts when lifting the hot lid. (Figure 2).

ESCAPING STEAM IS HOT! BE CAREFUL WHEN REMOVING OR LIFTING LID. HOT WATER CONDENSATION MAY BE CREATED UNDER THE LID. ALWAYS HANDLE WITH CARE. Always tilt the lid away from hands and face.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

BEAUTIFUL® TIPS TO STEAM IN YOUR MULTI-COOKER

- Check liquid level periodically to make sure the cooking pan is not dry.
- Liquids such as broth, wine, beer, water, as well as boiling seasonings, etc., may be added during cooking.

RICE

NOTE: RICE TIME is not adjustable. **RICE** has two programs available: Program 1 for white rice and Program 2 for brown rice.

1. Press the **MENU** button until **RICE** is illuminated.

NOTE: Depending on the type of rice, 1 cup of raw rice makes approximately 2 cups of cooked rice. This Multi-Cooker has the capacity for up to 7 cups of raw rice (around 14 cups cooked).

NOTE: 1 cup equals 8 Oz/ 236ml.

NOTE: For estimated times and rice to water/cooking liquid quantities, please refer to the RICE COOKING CHARTS that follow.

2. Place the washed rice into the cooking pan, then add the corresponding amount of cooking liquid. Add the lid.
3. Select **1** or **2** using **TEMP** depending on your choice of white rice or brown rice.
4. Press **POWER**. The Multi-Cooker will display a moving graphic during the cooking stage. When the rice is done cooking, the Multi-Cooker will beep 3 times and will automatically advance to **KEEP WARM** mode for 1 hour.
5. For fluffier rice, allow the cooked rice to sit for 10 minutes before stirring or removing to allow the steam to finish the cooking process.
6. Carefully open the lid. Use a non-metal long-handled utensil to scoop and mix the rice well. Allow all steam to escape.

NOTE: When cooking rice, water may spill over.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the **POWER** button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

WHITE RICE COOKING CHART

NOTE: Raw rice and water/liquid volume may be adjusted to taste on subsequent rice cooking. 1 cup equals 8 Oz/ 236ml.

RAW WHITE RICE	WATER CUPS	TIME MINUTES	APPROX. COOKED YIELD (CUPS)
1 Cup	2	28-38	2
2 Cup	3	33-43	4
3 Cup	4	35-45	6
4 Cup	5	38-48	8
5 Cup	6	40-50	10
6 Cup	7	42-52	12
7 Cup	8	44-54	14
8 Cup	9	46-56	16

BROWN RICE COOKING CHART

RAW BROWN RICE	WATER CUPS	TIME MINUTES	APPROX. COOKED YIELD (CUPS)
1 Cup	2-1/4	52-62	2
2 Cup	3-1/4	60-70	4
3 Cup	4-3/4	65-75	6
4 Cup	6-1/4	70-80	8
5 Cup	7-3/4	73-83	10
6 Cup	9-1/4	75-85	12
7 Cup	10-3/4	78-88	14
8 Cup	12-1/4	80-90	16

BEAUTIFUL® TIPS TO COOK RICE IN YOUR MULTI-COOKER

- When cooking wild rice, add 25% to 50% more water to cook thoroughly. Follow package instructions.
- If your rice is dry or hard/chewy when the Multi-Cooker advances to **KEEP WARM**, add 1/2 to 1 cup of water and stir through. The additional water and cooking time will soften the rice.
- When the Multi-Cooker advances to **KEEP WARM**, open the lid and stir the rice to check the consistency. If cooked rice is soggy, close the lid and continue to **KEEP WARM** for 10 to 30 minutes as needed. Remove the lid and stir periodically to release excess moisture.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. Increase the recipe quantity to 1-1/2 times more kosher salt than table salt.
- Stocks, broths, and bullion can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice.
- Do not leave cooked rice in the Multi-Cooker on **KEEP WARM** for more than 2 hours.

KEEP WARM (BUFFET SERVICE)

At a completion of any cycle

At the completion of any cycle except **STEAM**, and **SEAR/SAUTE** functions, when **TIME** expires, 3 beeps will sound as the multi-cooker advances to **KEEP WARM** function for a default time of 1 or 2 hours (Depending on cooking function).

1. To change **KEEP WARM** default time, press **+** or **-** to increase or decrease **TIME** in 30-minute increments up to 12 hours.
2. When **TIME** expires, 3 beeps will sound. The Programmable Multi-Cooker will turn OFF automatically.

You can also use KEEP WARM function as individual mode

1. Press **KEEP WARM** function on the unit to select.
2. Default time 4 hours will display, adjust your time as desired from 30 min to 12 hours by 30-minute increments.
3. Press **POWER** button when your desired time is selected, **KEEP WARM** will begin, and **TIME** will count down.
4. When the time is over, the unit will beep 3 times and go in Sleeping mode.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the button and holding for 2 seconds, the units will beep 1 time then go to sleep mode.

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. The cooking pan is oven-safe up to 500°F, for a maximum of 1 hour. Remove the cooking pan from the base unit and transfer to an oven broiler for top browning.

Non-Stick Aluminum Cooking Pan Care

WARNING: ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT COOKING PAN AND LID.

- DO NOT place hot cooking pan on countertop. Use a protective trivet.
- DO NOT use cooking pan to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or base unit.
- DO NOT use or repair any base unit, cooking pan or lid that is chipped, cracked, or broken.
- NEVER heat the cooking pan when it is empty as this may damage the non-stick coating.
- The non-stick cooking pan may become black on the external bottom when it is used in dishwasher. We recommend washing the non-stick cooking pan by hand for better results.

Bamboo Steamer Care

Due to the characteristics of bamboo, small burs may appear after use. You can use sandpaper or small cutting tool to remove it. Be careful when removing burs to avoid injuries.

- Do not place it in the pot without water, it will cause burns to the bamboo steamer.
- Do not expose the bamboo steamer to direct sunlight.
- Do not put on stovetop or in the oven for rapid drying as it may cause burns and damage the bamboo steamer. Bamboo does not resist rapid drying.
- Do not soak it in water as it may damage it, only rinse under running water.
- Do not put in dishwasher.
- Do not use detergent.

Cleaning Instructions

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

1. Always unplug and allow the Electric Multi-Cooker to cool completely before cleaning.
2. The non-stick cooking pan and lid may be washed in the dishwasher. To clean by hand, wash in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

NOTE: The bamboo steamer is not dishwasher safe and must be rinsed under running water. Do not use detergent.

NOTE: The non-stick cooking pan may become black on the external bottom when it is used in dishwasher. We recommend washing the non-stick cooking pan by hand for better results.

3. If food sticks to the cooking pan, fill 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 cooking pan with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the cooking pan and allow it to soak.
5. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

Storing Instructions

1. Never store Electric Multi-Cooker while it is hot or wet. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. To store, assemble with cooking pan and the bamboo steamer inside the base unit. Add the lid.
4. 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

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Lea todas las instrucciones antes de usar.
3. No toque superficies calientes. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule asas de base calientes o recipientes calientes.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
5. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Esta olla eléctrica multiuso está diseñada solo para ser usada sobre mesada.

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

8. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
9. No utilice un aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se dañó de cualquier manera. Póngase en contacto con Servicio de Atención al Cliente.

NOTA: No intente reparar la unidad por su cuenta. Esto anulará la garantía.

10. El uso de accesorios que no cuenten con la recomendación del fabricante del aparato puede ocasionar lesiones.
11. No utilice en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o un mostrador, ni que toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre un hornillo eléctrico o a gas caliente o cerca de uno, ni en un horno caliente.
14. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

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

- 
- 
- 
15. Para desconectar, presione **POWER** (Encendido), luego saque el enchufe del tomacorriente.
 16. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
 17. No lo use para freír alimentos en abundante aceite.
 18. Sólo para usar en encimeras.
 19. 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.

ADVERTENCIA: Los alimentos que se derraman pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca coloque el cable sobre el borde de la encimera, nunca use el tomacorriente que está por debajo de la encimera y nunca lo use 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. Evite colocar las manos descubiertas o el rostro sobre el orificio de vapor en la tapa de aluminio. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN CON LA TAPA: Para evitar lesiones personales o quemaduras de vapor debido a condensación de agua caliente dentro de la tapa, cuando vuelva a colocar la tapa, SIEMPRE coloque el orificio de vapor hacia atrás. Use SIEMPRE guantes de cocina protectores cuando vaya a levantar la tapa caliente. ¡EL VAPOR QUE ESCAPA ESTÁ CALIENTE! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa. Se puede crear condensación de agua caliente debajo de la tapa. MANIPULAR SIEMPRE CON CUIDADO. Incline siempre la tapa en dirección opuesta a las manos y el rostro.

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, presione 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. Selle y saltee en la olla de cocción. La olla de cocción es apta para el horno con temperaturas de hasta 500 °F por un máximo de 1 hora.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

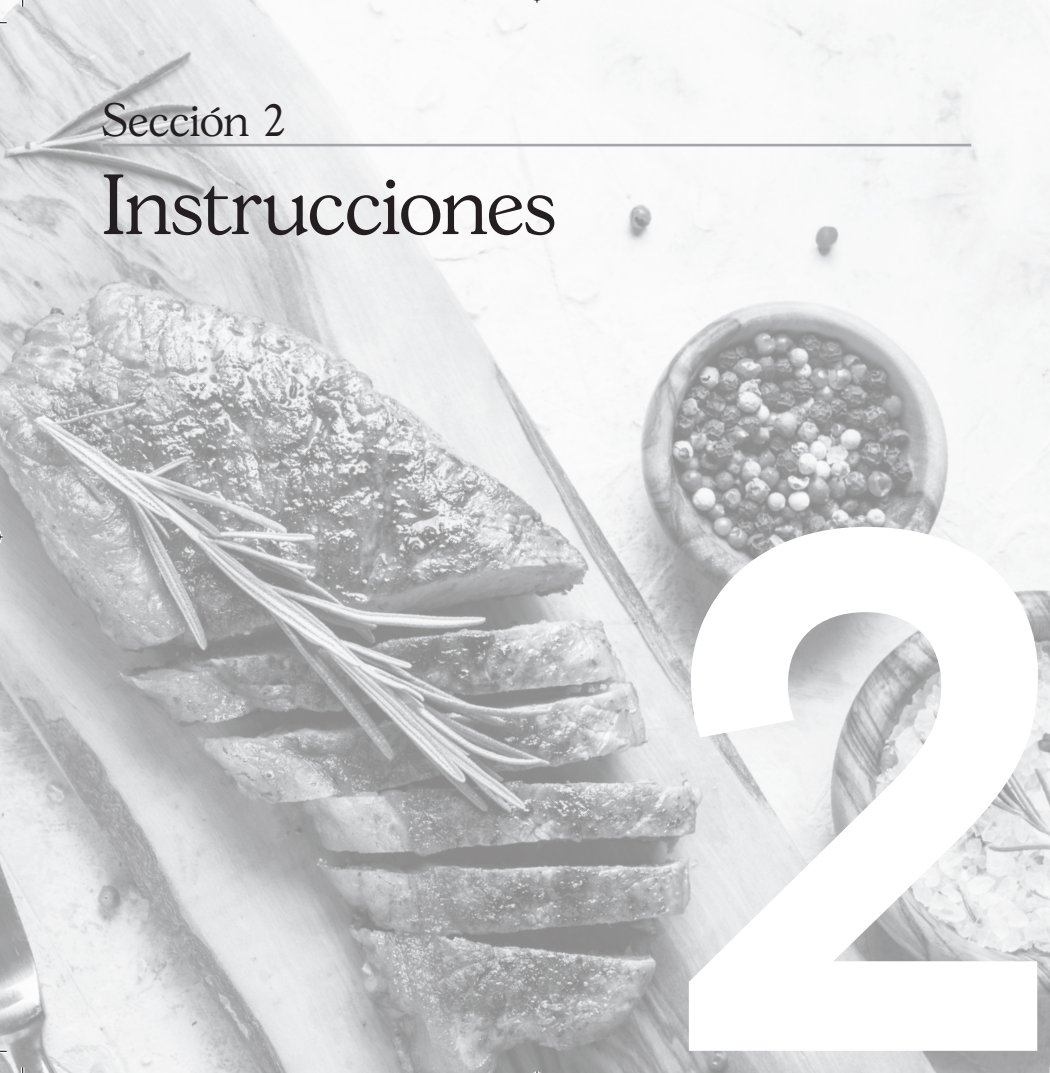
Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte 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 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 su olla eléctrica multiuso 10 en 1 de 8 cuartos

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

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Asa de la tapa | 6. Unidad base |
| 2. Tapa de aluminio con orificio de vapor | 7. Panel de control |
| 3. Vaporera de bambú | 8. Patas antideslizantes |
| 4. Asas de la olla de cocción | 9. Enchufe polarizado (no se muestra) |
| 5. Olla de cocción antiadherente apta para el horno | |



Panel de control de pantalla de activación táctil

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita.

El botón **POWER** (Encendido) se enciende cuando está activo y desaparece cuando no se usa.

1. Elija una de las 7 funciones de cocción: **SEAR/SAUTE** (Sellar/Saltear), **SLOW COOK** (Cocción lenta), **BRAISE** (Asar), **SIMMER** (Fuego lento), **STEAM** (Vapor), **RICE** (Arroz), **KEEP WARM** (Mantener caliente).
2. El tiempo y la temperatura se programan automáticamente pero se pueden cambiar. Consulte la tabla de temperaturas/tiempos de ciclo de la olla multiuso para conocer tiempo y temperaturas predeterminados y variables.



Antes del primer uso

1. Saque con cuidado la olla multiuso del empaque y retire todo el material de embalaje.
2. Lave y enjuague la olla de cocción y la tapa con agua tibia y jabón. Seque bien y vuelva a colocarla dentro de la unidad base. Limpie la unidad base con un paño seco y limpio.
3. Para limpiar la vaporera de bambú, enjuágala bajo el chorro de agua. No use detergente y no la deje en remojo.
4. Coloque la unidad base sobre una superficie de trabajo plana, limpia y resistente.
5. Es necesario hacer funcionar la olla multiuso una vez antes de cocinar alimentos en la olla de cocción. Vierta 4 tazas de agua en la olla de cocción y colóquela dentro de la unidad base. Coloque la vaporera de bambú dentro de la olla. Cubra con la tapa.

NOTA: Cocer al vapor sin alimentos eliminará cualquier olor de la vaporera de bambú.

6. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Se emitirá un sonido. El botón **POWER** (Encendido) se iluminará y luego pulsará lentamente.
7. Presione **POWER** (Encendido). Se emitirá un sonido. Los botones **MENU** (Menú), **SEAR/SAUTE** (Sellar/ Saltear), **SLOW COOK** (Cocción lenta) y **KEEP WARM** (Mantener caliente) se iluminarán.
8. Presione **STEAM** (Vapor) y luego **TIME** (Tiempo). Presione - para disminuir el tiempo a 10 minutos.
9. Presione **POWER** (Encendido). La Multicocina mostrará **PREHEAT** (Precalentar) hasta que se alcance la temperatura.
10. Cuando se alcance la temperatura, sonará un tono. El tiempo comenzará a contar hacia atrás.

NOTA: Durante el uso inicial de este electrodoméstico, es posible que se detecte un ligero vapor y/o olor. Esto es normal en muchos electrodomésticos de calefacción y no volverá a ocurrir después de algunos usos.

11. Cuando el **TIME** (Tiempo) haya expirado, sonarán 3 tonos. La Multicocina se apagará automáticamente.
12. Usando guantes de horno, sujete el mango de la tapa con cuidado y retire la tapa. Sujete las asas de la sartén con cuidado para levantar y retirar la sartén de la unidad base. Vierta el agua caliente.
12. Usando guantes de horno, sujete el mango de la tapa con cuidado y retire la tapa. Sujete las asas de la sartén con cuidado para levantar y retirar la sartén de la unidad base. Vierta el agua caliente.

Funcionamiento

¡IMPORTANTE! Para preservar el revestimiento antiadherente de la olla de cocción, utilice utensilios de nailon, plástico, madera o caucho. **NUNCA** corte alimentos sobre la superficie de la olla de cocción.

NOTA: La olla no es apta para cocinas por inducción.

NOTA: El dorado en la parte inferior de la olla es normal según el uso.

1. Prepare la receta según las instrucciones.
2. Coloque el alimento en la olla de cocción y cubra con la tapa. **Para obtener mejores resultados, no llene de más la olla de cocción.** La olla de cocción debe estar al menos llena hasta la mitad. Cuando cocine sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la parte superior de la olla de cocción para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.
3. Cuando cocine una combinación de carne y verduras, coloque primero las verduras en la olla de cocción. Luego agregue la carne y los otros ingredientes.
4. Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 V CA. Sonará un tono, el botón se iluminará y luego pulsará lentamente.
5. Presione **POWER** (Encendido). Se emitirá un sonido. Los botones **MENU** (Menú), **SEAR/SAUTE** (Sellar/ Saltear), **SLOW COOK** (Cocción lenta) y **KEEP WARM** (Mantener caliente) se iluminarán y permanecerán activos por 3 minutos. Presione cualquiera de estos botones para activar su función.
6. Para habilitar las funciones **BRAISE** (Asar), **SIMMER** (Fuego lento), **STEAM** (Vapor) o **RICE** (Arroz), presione el botón **MENU** (Menú). **BRAISE** (Asar) se iluminará y permanecerá activo.

7. Para acceder a las siguientes funciones, presione el botón **MENU** (Menú) hasta que se iluminen **SIMMER** (Fuego lento), **STEAM** (Vapor) o **RICE** (Arroz).
8. Presione **TIME** (Tiempo) y luego presione + o - para cambiar el tiempo predeterminado. Presione **TEMP** (Temperatura) y luego presione + o - para cambiar la temperatura predeterminada.
9. Presione **POWER** (Encendido) para comenzar.

NOTA: Consulte la tabla de temperaturas/tiempos de ciclo de la olla multiuso para conocer tiempo y temperaturas predeterminados y variables.

10. Cuando termine el tiempo, sonarán 3 tonos. La olla multiuso pasará a la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) el cual puede ajustarse desde 30 minutos hasta 12 horas.
11. Cuando pase el tiempo de **KEEP WARM** (Mantener caliente) la olla multiuso se APAGARÁ automáticamente.
12. Usando guantes para horno, retire con cuidado la olla de cocción de la olla multiuso. No toque la unidad base ni la olla de cocción hasta que se hayan enfriado por completo.
13. Deje que se enfríe la olla multiuso por completo antes de limpiarla.
14. Desenchufe la olla multiuso cuando no esté en uso.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón por 2 segundos; las unidades emitirá 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

Tabla de temperaturas/tiempos de ciclo de la olla multiuso

FUNCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA	HORA PREDETERMINADA	RANGO DE TEMPERATURA AJUSTABLE	INTERVALO DE TIEMPO AJUSTABLE
Sellar/ Saltear	350 °F	5 minutos	150 °F - 400 °F	1 minuto a 30 minutos
Cocción lenta	LO	6 horas	-	30 minutos a 12 horas
	HI	4 horas	-	
Asar	2	3 horas	1 - 2 - 3	30 minutos a 8 horas
Fuego lento	2	15 minutos	1 - 2 - 3	5 minutos a 1 hora
Vapor	No ajustable	20 minutos	No ajustable	10 minutos a 1 hora
Arroz	1	No ajustable	1 - 2	No ajustable
Mantener caliente	No ajustable	4 horas	No ajustable	30 minutos a 12 horas

Pautas de cocina del USDA

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

7 funciones de la olla multiuso Beautiful®

SEAR (Sellar) / SAUTÉ (Saltear) / SHALLOW FRY (Freído superficial)

NOTA: El tiempo de la función **SEAR/SAUTE** (Sellar/ Saltear) puede ajustarse desde 1 minuto hasta 30 minutos. La temperatura de la función **SEAR/SAUTE** (Sellar/ Saltear) puede ajustarse de 150 °F a 400 °F. Permite que el precalentamiento funcione para que se alcance la temperatura antes de agregar los ingredientes.

PRECAUCIÓN: NO USE AEROSOL PARA COCINAR. Los aerosoles para cocinar pueden causar acumulación y afectar el rendimiento antiadherente de la olla multiuso de cocción.

NOTA: • La mantequilla y el aceite de oliva tienen puntos de humo más bajos. Para evitar que se quemen, asegúrate de bajar la temperatura.

- Al calentar aceite, siempre quita la tapa. Agrega de 1 a 3 cucharadas de mantequilla, aceite o manteca en la sartén. La cantidad de grasa utilizada variará según la receta y el tipo o cantidad de alimento que se esté preparando.
- Sellar los alimentos en la sartén crea una capa de sabor y textura. Dora los alimentos rápidamente a la temperatura predeterminada usando una cantidad mínima de aceite.
- Saltea o sella los alimentos rápidamente en la sartén sin tapa usando una pequeña cantidad de grasa. Si el aceite humea, presiona inmediatamente el botón **POWER** (Encendido) durante 2 segundos y permite que la olla se enfríe.
- Para freír a poca profundidad, utiliza de 1 a 2 tazas de aceite vegetal o aceite de cacahuete. Comienza a cocinar usando la temperatura predeterminada. Ajusta según sea necesario.

1. Selecciona la función **SEAR/SAUTE** (Sellar/ Saltear).
2. Ajusta el tiempo y la temperatura según sea necesario presionando el botón de **TIME** (Tiempo) o **TEMP** (Temperatura) y luego + o - para aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura.
3. Presiona el botón **POWER** (Encendido) para iniciar la cocción.
4. La unidad comenzará a **PRE HEAT** (Precalentar) para alcanzar la temperatura preferida.
5. Tan pronto como termine el precalentamiento, el tiempo contará hacia atrás y podrás agregar tus ingredientes.
6. Cuando se termina el tiempo, sonarán 3 tonos. **COOL** aparecerá mientras la olla cuenta atrás desde 3 minutos. Cuando se termina el tiempo, la olla pasará automáticamente al modo de reposo.

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales, use guantes protectores para horno cuando saque los alimentos del aceite caliente.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón **POWER** (Encendido) por 2 segundos; las unidades emitirá 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

CONSEJOS DE BEAUTIFUL® PARA FRITADO SUPERFICIAL EN SU OLLA MULTIUSO

- Evitar las salpicaduras de aceite. Asegúrese de que los alimentos estén secos antes de freír.
- Rebozar los alimentos con harina, pan rallado o nueces trituras para obtener mejores resultados.
- Para que queden más crujientes, permita que los alimentos empanizados reposen sobre una rejilla a temperatura ambiente durante 20 a 30 minutos antes de freírlos para que el empanizado pueda asentarse y secarse.
- Al freír los empanizados con queso y algunos alimentos empanizados, refrigere antes de freír.
- Nunca llenar por completo la olla de cocción. Una mayor cantidad de alimentos causa que baje la temperatura del aceite lo que hace que los alimentos se cocinen al vapor, en lugar de freírlos.
- Los alimentos estarán listos para voltear cuando las burbujas se disipen.
- Usar pinzas o una espátula para voltear los alimentos fritos. Continúe friendo hasta que queden a su gusto.

- Utilizar siempre un termómetro de lectura instantánea para verificar la temperatura de los alimentos. Consulte las pautas del USDA en este Manual de instrucciones.
- Escurrir los alimentos fritos en toallas de papel tan pronto como los saque del aceite.

SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

NOTA: El tiempo de la función **SLOW COOK** (Cocción lenta) puede ajustarse desde 30 minutos hasta 12 horas. La temperatura de la función **SLOW COOK** (Cocción lenta) puede ajustarse entre **LO** (Baja) y **HI** (Alta).

NOTA: La cocción lenta es una técnica de cocción prolongada que utiliza bajas temperaturas para infundir sabor y es ideal para guisos, chiles, legumbres de cocción lenta, sopas, salsas o para la cocción lenta de cortes de carnes más duras.

1. Agrega los ingredientes deseados en la olla según tu receta.
2. Seleccione la función de **SLOW COOK** (Cocción lenta).
3. Ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario presionando el botón de **TIME** (Tiempo) o **TEMP** (Temperatura) y luego + o - para aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura. Ajuste de temperatura: **Lo** (Bajo) o **Hi** (Alto).
4. Presione el botón **POWER** (Encendido); se iniciará la cocción y el tiempo comenzará la cuenta regresiva.
5. Al completar cualquier ciclo, cuando se termina el tiempo, sonarán 3 tonos mientras la olla multiuso lenta pasa automáticamente a la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) por 2 horas.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón por 2 segundos; las unidades emitirán 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

CONSEJOS DE BEAUTIFUL® PARA COCCIÓN LENTA EN SU OLLA MULTIUSO

- Los cortes de carne menos blandos y más baratos son mejores candidatos para cocinar a fuego lento que las variedades más caras.
- Antes de la cocción lenta, dore las carnes grasosas para agregar sabor y color a las comidas cocidas lentamente.

- Las hierbas y especias enteras saben mejor cocinadas a fuego lento que trituradas o molidas.
- 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 colocarlos en el fondo de la olla de cocción y cúbralos con líquidos.
- Agregue productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogur) antes de servir.

BRAISE (ASAR)

NOTA: El tiempo de la función **BRAISE** (Asar) es ajustable de 30 minutos hasta 8 horas. La **TEMPERATURA** de la función **BRAISE** (Asar) es ajustable de **1** BAJO, **2** MEDIO, a **3** ALTO.

1. Agregue los ingredientes deseados en la olla siguiendo su receta.
2. Presione el botón **MENU** (Menú) hasta que se ilumine **BRAISE** (Asar).
3. Ajuste el tiempo según sea necesario presionando el botón **TIME** (Tiempo) y luego + o - para aumentar o disminuir el tiempo. Luego ajuste la temperatura según sea necesario presionando el botón **TEMP** (Temperatura) y luego + o - para elegir su modo de cocción preferido: **1**, **2** o **3**.
4. Presione el botón **POWER** (Encendido) para comenzar la cocción.
5. La unidad comenzará a **PRE HEAT** (Precalentar) para alcanzar la temperatura preferida.
6. Tan pronto como termine el precalentamiento, el tiempo comenzará a contar hacia atrás y podrá agregar sus ingredientes. Cubra con la tapa.
7. Al finalizar este ciclo, cuando el tiempo haya expirado, sonarán 3 pitidos y la Multicocina avanzará automáticamente a la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante 2 horas.

IMPORTANTE: Agrega suficiente líquido para cubrir la mitad de la carne. LA CARNE NO DEBE ESTAR TOTALMENTE SUMERGIDA. Agrega más líquido si es necesario mientras se cocina.

IMPORTANTE: No deje que la olla de cocción hierva hasta quedarse seca.

¡**CONSEJO!** La olla de cocción es apta para el horno hasta los 500 °F, por un máximo de 1 hora. Quite la olla de cocción de la unidad base y llévela a un asador de horno para el dorado superior.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón **POWER** (Encendido) por 2 segundos; las unidades emitirá 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

SIMMER (FUEGO LENTO)

NOTA: El tiempo de la función **SIMMER** (Fuego lento) es ajustable de 5 minutos a 1 hora.

La temperatura de la función **SIMMER** (Fuego lento) es ajustable de **1 BAJO**, **2 MEDIO**, a **3 ALTO**.

Siempre sella los alimentos en la sartén antes de hervir. Retira los alimentos sellados de la sartén.

PRECAUCIÓN: La función de **SIMMER** (Fuego lento) debe realizarse sin tapa.

1. Agregue los ingredientes deseados en la olla siguiendo su receta
2. Presione el botón **MENU** (Menú) hasta que se ilumine **SIMMER** (Fuego lento).
3. Ajuste el tiempo y su modo de cocción preferido **1**, **2** o **3** presionando el botón **TIME** (Tiempo) o **TEMP** (Temperatura) y luego + o - para aumentar o disminuir el tiempo y seleccionando su modo de cocción preferido **1**, **2** o **3**.
4. Presione el botón **POWER** (Encendido) para comenzar la cocción.
5. La unidad comenzará a **PRE HEAT** (Precalentar) para alcanzar la temperatura preferida.
6. Tan pronto como termine el precalentamiento, el tiempo comenzará a contar hacia atrás. Cubra con la tapa.
7. Al finalizar este ciclo, cuando el tiempo haya expirado, sonarán 3 pitidos y la Multicocina avanzará automáticamente a la función Calentar durante 2 horas.

¡**CONSEJO!** La olla de cocción es apta para el horno hasta los 500 °F, por un máximo de 1 hora. Quite la olla de cocción de la unidad base y llévela a un asador de horno para el dorador superior.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón **POWER** (Encendido) por 2 segundos; las unidades emitirá 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

STEAM (VAPOR)

NOTA: El TIEMPO DE VAPORIZADO es ajustable de 10 minutos a 1 hora. La TEMPERATURA DE VAPORIZADO no es ajustable.

1. Coloca la vaporera de bambú dentro de la olla. (Figura 1). Agregue 3 tazas de agua.
2. Coloque los alimentos en una sola capa sobre la vaporera de bambú. Cubra con la tapa.

Figura 1



Figura 2



3. Presione el botón **MENU** (Menú) hasta que se ilumine **STEAM** (Vapor).
4. Ajuste el tiempo de cocción deseado presionando el botón **TIME** (Tiempo) y luego + o - para aumentar o disminuir el tiempo.
5. Presione el botón **POWER** (Encendido) para comenzar la cocción.
6. La unidad comenzará a **PREHEAT** (Precalentar) para alcanzar la temperatura preferida.
7. Tan pronto como termine el precalentamiento, el tiempo comenzará a contar hacia atrás y la cocción comenzará.
8. Cuando el **TIME** haya expirado, sonarán 3 tonos y luego la Multicocina se apagará automáticamente.

PRECAUCIÓN CON LA TAPA: Evite el contacto con el orificio de vapor en la tapa. Para evitar lesiones personales o quemaduras por el vapor debido a la condensación del agua caliente dentro de la tapa, use guantes protectores para horno cuando levante la tapa caliente. (Figura 2).

¡EL VAPOR QUE ESCAPA ESTÁ CALIENTE! TENGA CUIDADO AL QUITAR O LEVANTAR LA TAPA. SE PUEDE CREAR CONDENSACIÓN DE AGUA CALIENTE DEBAJO DE LA TAPA. MANIPULAR SIEMPRE CON CUIDADO. Incline siempre la tapa en dirección opuesta a las manos y el rostro.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento manteniendo presionado el botón **POWER** (Encendido) por 2 segundos; las unidades emitirá 1 tono y, luego, ingresarán al modo de reposo.

CONSEJOS DE BEAUTIFUL® PARA COCCIÓN AL VAPOR EN SU OLLA MULTIUSO

- Verifique el nivel de líquido periódicamente para asegurarse de que la olla de cocción no esté seca.
- Se pueden agregar líquidos como caldos, vino, cerveza, agua, así como condimentos para hervir, etc., durante la cocción.

RICE (ARROZ)

NOTA: El tiempo de la función **RICE** (Arroz) no se puede ajustar. **RICE** (Arroz) tiene dos programas disponibles: El programa 1 para arroz blanco y el programa 2 para arroz integral.

1. Presione el botón **MENU** (Menú) hasta que se ilumine **RICE** (Arroz).

NOTA: Dependiendo del tipo de arroz, 1 taza de arroz crudo produce aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Esta Multicocina tiene capacidad para hasta 7 tazas de arroz crudo (alrededor de 14 tazas de arroz cocido).

NOTA: 1 taza equivale a 8 oz/236 ml.

NOTA: Para los tiempos estimados y las cantidades de arroz y líquido de cocción, consulte las TABLAS DE COCINADO DE ARROZ que siguen.

2. Coloque el arroz lavado en la sartén de cocina, luego agregue la cantidad correspondiente de líquido de cocción. Ponga la tapa.
3. Seleccione **1** o **2** usando el botón **TEMP** (Temperatura) dependiendo de su elección de arroz blanco o arroz integral.
4. Presione botón **POWER** (Encendido). La Multicocina mostrará un gráfico en movimiento durante la etapa de cocción. Cuando el arroz haya terminado de cocinarse, la Multicocina emitirá 3 pitidos y avanzará automáticamente al modo **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante 1 hora.
5. Para obtener un arroz más esponjoso, deje reposar el arroz cocido durante 10 minutos antes de removerlo o servirlo, para permitir que el vapor termine el proceso de cocción.
6. Abra la tapa con cuidado. Use un utensilio de mango largo y no metálico para sacar y mezclar bien el arroz. Permita que todo el vapor escape.

NOTA: Al cocinar arroz, el agua puede derramarse.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el

botón **POWER** (Encendido) y manteniéndolo presionado durante 2 segundos. La unidad emitirá 1 pitido y luego pasará a modo de reposo.

TABLA DE COCCIÓN DE ARROZ BLANCO

NOTA: El arroz crudo y el volumen de agua/líquido se pueden ajustar al gusto en cocciones de arroz posteriores. 1 taza es igual a 8 oz/236 ml.

ARROZ BLANCO CRUDO	TAZAS DE AGUA	TIEMPO EN MINUTOS	ARROZ COCIDO APROX. (TAZAS)
1 Taza	2	28-38	2
2 Tazas	3	33-43	4
3 Tazas	4	35-45	6
4 Tazas	5	38-48	8
5 Tazas	6	40-50	10
6 Tazas	7	42-52	12
7 Tazas	8	44-54	14
8 Tazas	9	46-56	16

TABLA PARA COCINAR ARROZ INTEGRAL

ARROZ INTEGRAL CRUDO	TAZAS DE AGUA	TIEMPO EN MINUTOS	ARROZ COCIDO APROX. (TAZAS)
1 Taza	2-1/4	52-62	2
2 Tazas	3-1/4	60-70	4
3 Tazas	4-3/4	65-75	6
4 Tazas	6-1/4	70-80	8
5 Tazas	7-3/4	73-83	10
6 Tazas	9-1/4	75-85	12
7 Tazas	10-3/4	78-88	14
8 Tazas	12-1/4	80-90	16

CONSEJOS DE BEAUTIFUL® PARA COCINAR ARROZ EN SU OLLA MULTIUSO

- Cuando cocine arroz silvestre, agregue entre un 25 % y un 50 % más de agua para cocinar completamente. Siga las instrucciones del paquete.
- Si su arroz está seco o duro/gomoso cuando la olla multiuso pasa a **KEEP WARM** (Mantener caliente), agregue 1/2 a 1 taza de agua y mezcle bien. El agua y el tiempo de cocción adicionales ablandarán el arroz.
- Cuando la olla arrojera avance a **KEEP WARM** (Mantener caliente), abra la tapa y revuelva el arroz para verificar la consistencia. Si el arroz cocido está empapado, cierre la tapa y continúe en **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante 10 a 30 minutos, según sea necesario. Quite la tapa y revuelva periódicamente para liberar el exceso de humedad.
- Cuando una receta requiera sal, use sal kosher. No tiene impurezas ni aditivos y se disuelve fácilmente. Aumente la cantidad de la receta a 1 1/2 veces más sal kosher que sal de mesa.
- Se pueden usar consomés, caldos y lingotes en lugar de agua para agregar sabor y mejorar la textura al cocinar arroz.

- No deje el arroz cocido en la olla multiuso en **KEEP WARM** (Mantener caliente) por más de 2 horas.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) PARA SERVICIO BUFÉ

Al finalizar cualquier ciclo:

Al finalizar cualquier ciclo, excepto las funciones **STEAM (Vapor)** y **SEAR/ SAUTE** (Sellar/ Saltear), cuando el tiempo haya expirado, sonarán 3 pitidos y la multicocina avanzará a la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante un tiempo predeterminado de 1 o 2 horas (dependiendo de la función de cocción).

1. Para cambiar el tiempo predeterminado de **KEEP WARM** (Mantener caliente), presione + o - para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 30 minutos hasta un máximo de 12 horas.
2. Cuando el tiempo haya expirado, sonarán 3 pitidos. La Multicocina Programable se apagará automáticamente.

También puede usar la función KEEP WARM (Mantener caliente) como un modo independiente:

1. Presione la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) en la unidad para seleccionarla.
2. El tiempo predeterminado de 4 horas se mostrará, ajuste su tiempo como desee, desde 30 minutos hasta 12 horas, en incrementos de 30 minutos.
3. Presione el botón **POWER** (Encendido) cuando haya seleccionado su tiempo deseado, la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) comenzará y el **TIME** (Tiempo) comenzará a contar hacia atrás.
4. Cuando el tiempo haya expirado, la unidad emitirá 3 pitidos y pasará a modo de reposo.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón y manteniéndolo presionado durante 2 segundos. La unidad emitirá un pitido y luego pasará a modo de reposo.

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. La olla de cocción es apta para el horno hasta los 500 °F, por un máximo de 1 hora. Quite la olla de cocción de la unidad base y llévela a un asador de horno para el dorador superior.

Cuidado de la olla de cocción antiadherente de aluminio

ADVERTENCIA: Utilice siempre agarraderas para ollas o guantes para horno al manipular la tapa y olla de cocción caliente.

- NO coloque la olla de cocción caliente sobre la mesada. Utilice una base protectora.
- NO use la olla de cocción 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 la unidad base, olla de cocción o tapa si está astillada, agrietada o rota.
- NUNCA caliente la olla de cocción cuando esté vacía ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
- La olla de cocción antiadherente puede volverse negra en la parte inferior externa cuando se la pone en el lavavajillas. Recomendamos lavar la olla de cocción antiadherente a mano para obtener mejores resultados.

Cuidado de la vaporera de bambú:

Debido a las características del bambú, pueden aparecer pequeñas astillas después del uso. Puede usar papel de lija o una pequeña herramienta de corte para quitarlas. Tenga cuidado al retirarlas para evitar lesiones.

- No la coloque en la olla sin agua, ya que puede quemarse.
- No exponga la vaporera de bambú a la luz solar directa.
- No la ponga sobre la estufa ni en el horno para un secado rápido, ya que puede quemarse y dañarse. El bambú no resiste el secado rápido.
- No la deje en remojo, ya que podría dañarse; solo enjuágala bajo el chorro de agua.
- No la ponga en el lavavajillas.
- No use detergente.

Instrucciones de limpieza

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad base o el cable en agua u otro líquido.

1. Desenchufe siempre y deje que se enfríe la olla eléctrica multiuso por completo antes de limpiarla.
2. La olla de cocción antiadherente y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas. Lávelos a mano con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien.

NOTA: La vaporera de bambú no es apta para lavavajillas y debe enjuagarse bajo el chorro de agua y no use detergente.

NOTA: La olla de cocción antiadherente puede volverse negra en la parte inferior externa cuando se la pone en el lavavajillas. Recomendamos lavar la olla de cocción antiadherente a mano para obtener mejores resultados.

3. Si se pega comida a la olla de cocción, 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 cocción con vinagre blanco destilado. Para las manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad de vinagre en la olla de cocción y déjela en remojo.
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. Nunca almacene la olla eléctrica multiuso mientras esté caliente o húmeda. 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. Para almacenar, ensamble con la olla de cocción y la vaporera de bambú dentro de la unidad base. Ponga la tapa.
4. 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

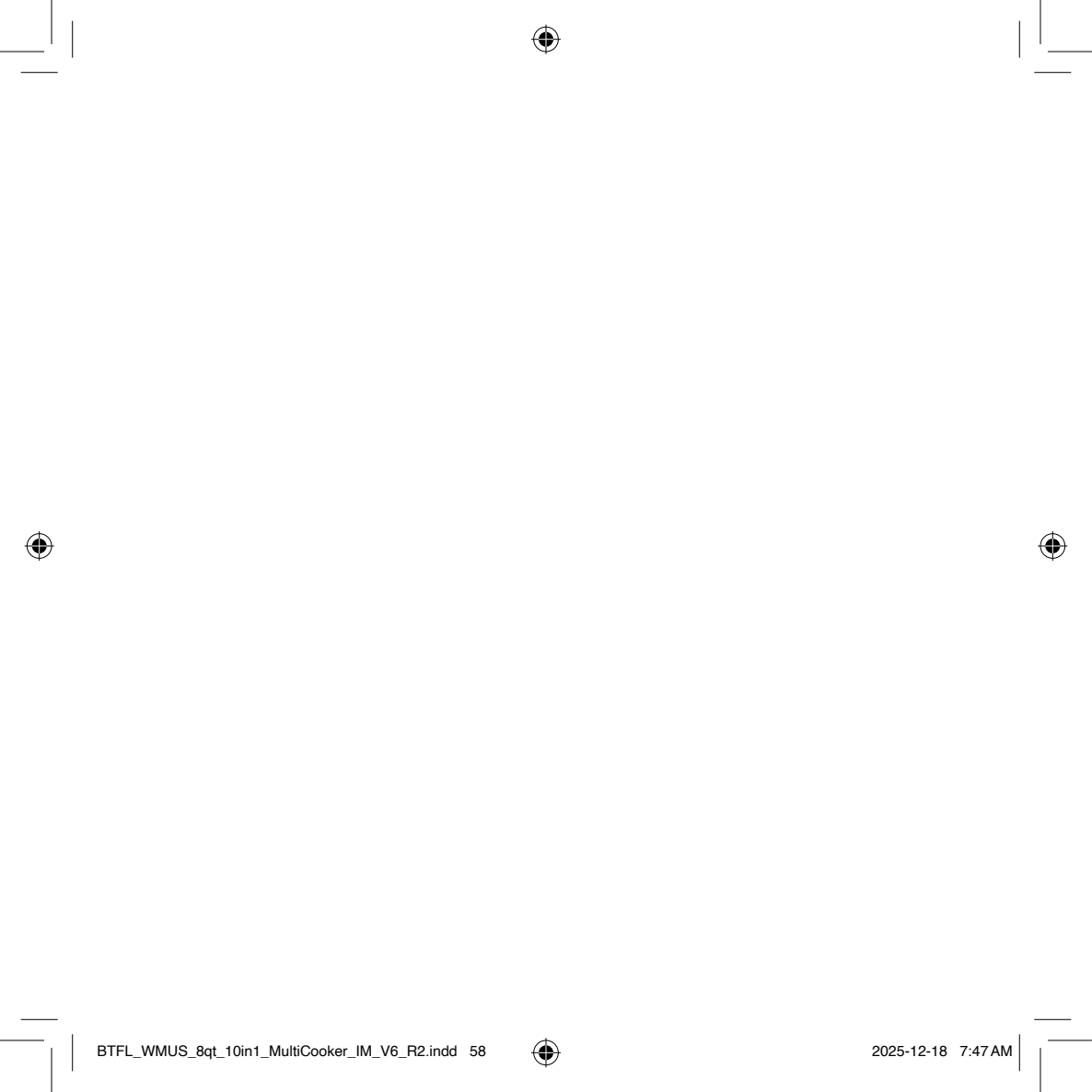
de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten 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.

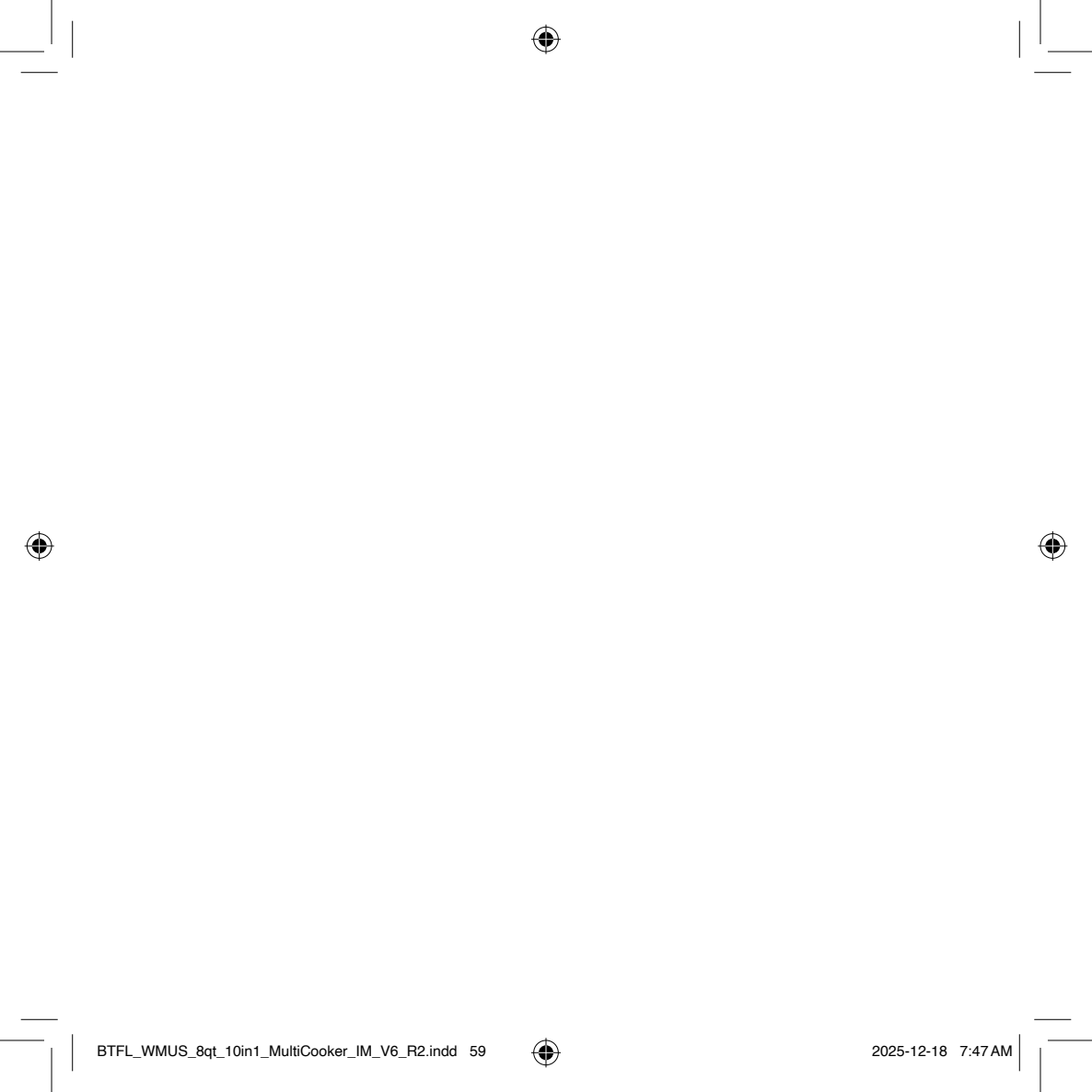
Cómo obtener el servicio de garantía

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

29147, 29148, 29149, 29151, 29152, 29153, 29534 R2