

Beautiful®

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful™
♥ Drew*



6-Cup Digital Rice & Grain Cooker
with Touch-Activated Display
Olla arrocera digital de 6 tazas
con pantalla táctil



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

 Drew

www.beautifulbydrew.com

Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards	4-5
Additional Important Safeguards	6-8
Notes on the Plug	9
Notes on the Cord	9
Electric Power	9

Section 2: Instructions

Getting To Know Your Beautiful® 6-Cup Digital Rice Cooker	11
Touch-Activated Display Control Panel	12
Before Using for the First Time	13
Operation	14-15
Rice Cooker Function Chart	15
Beautiful® Rice Cooker Functions	16-17
White Rice and Grain Cooking Chart	17-18
Beautiful® tips for best results	18
Steam	19
Keep Warm	19-20
User Maintenance Instructions	20
Cleaning Instructions	20-21
Storing Instructions	21
Warranty	22-23

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas de seguridad importantes	25-27
Otras medidas de seguridad importantes	27-29
Notas sobre el enchufe	29
Notas sobre el cable	30
Potencia eléctrica	30

Sección 2 Instrucciones

Conozca su olla de 6 tazas de arroz y granos	32
Panel de control con pantalla táctil	33
Antes de usar por primera vez	34
Operación	35-36
Tabla de funciones de la olla arrocera	36
Funciones de la olla arrocera Beautiful®	37-38
Tabla de cocción de arroz blanco	39
Tabla de cocción de grano	39
Consejos para obtener mejores resultados	39-40
Vapor	40
Mantener caliente	40-41
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	41-42
Instrucciones de limpieza	42
Instrucciones de almacenamiento	43
Garantía	44-45

Section 1

Safety



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or base unit in water or other liquid.
4. 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.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

NOTE: Preheating the appliance is not necessary.

6. To disconnect, press  to turn the unit off, then remove the plug from the wall outlet.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged

in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the rice cooker to spill and possibly cause burns or injuries.
12. Do not place the unit on or near a hot stove, a cooktop, an electric burner, or in a heated oven as this may cause damage or malfunction.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

WARNING: Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the Rice Cooker when opening the lid. Always use oven mitts when handling the hot cooking pot.

14. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet, it could damage the cord. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Intended for countertop use only.

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 people 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!
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. To avoid electric shock, never immerse or rinse this appliance in water or any other liquid.

4. 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.
5. Do not place this Rice Cooker directly under kitchen wall cabinets when in use, as it produces steam. Avoid reaching over the steam valve while in use.
6. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
7. If this appliance begins to malfunction during use, press **POWER**, then immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance!
8. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical outlet.
9. Do not use this appliance in an unstable position.
10. Do not use the cooking pot if dented, bent, or damaged.
11. Avoid electric shock by unplugging the Rice Cooker before washing or adding water.
12. Never use the cooking pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
13. **CAUTION:** Never operate the Rice Cooker when the cooking pot is empty.
14. Do not leave the plastic rice paddle or rice measuring cup in the cooking pot while the Rice Cooker is in use.
15. To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking.

- 
- 
- 
- 16. To reduce the risk of electric shock, cook only in the cooking pot. Do not pour liquid directly into the Rice Cooker body.
 - 17. Do not use it while standing in a damp area.
 - 18. Never use sharp objects inside the cooking pot as this will damage the non-stick coating.

NOTES ON THE PLUG

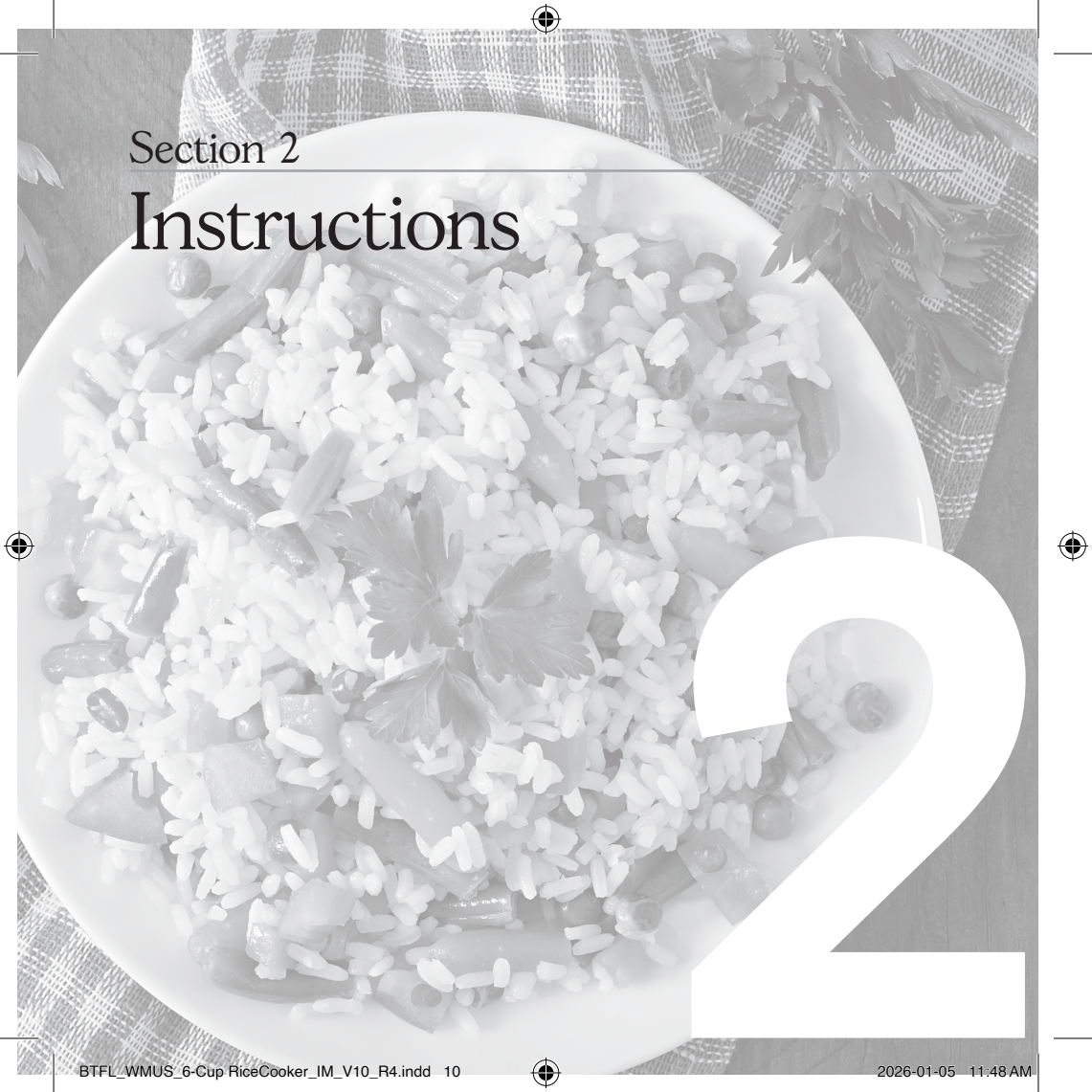
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify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

NOTES ON THE CORD

A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided 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.

A grayscale photograph of a bowl filled with white rice, mixed with various vegetables like carrots and peas. A large, white, stylized number '2' is overlaid on the right side of the bowl. The bowl sits on a plaid tablecloth, and some fresh herbs are visible in the upper right corner. The entire image is framed by a thin black border with crop marks at the corners.

Section 2

Instructions

Getting to know your Beautiful® 6-Cup Digital Rice & Grain Cooker

Product may vary slightly from illustration

1. Lid Handle
2. Rice Cooker Glass Lid
3. Cooking Pot
4. Rice Cooker Handles
5. Base Unit
6. Control Panel
7. Non-Skid Feet
8. Cord Storage (not shown)
9. Polarized Plug (not shown)
10. Steam Tray
11. Rice Paddle
12. Measuring Cup



Touch-Activated Display Control Panel

A screen that only shows up when you need it.

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

1. Choose from 4 cooking functions: **WHITE RICE**, **GRAIN**, **STEAM** and **KEEP WARM**.
2. To adjust the time, press the TIME button to increase by 5-minute increments.

NOTE: Only the **STEAM** and the **KEEP WARM** functions have an adjustable time.



Before Using for the First Time

1. Remove all packaging from the Rice Cooker. Remove any labels from the outer surfaces.
2. Remove the lid by grasping the handle and remove the Rice Cooker accessories and the cooking pot. Remove and discard packaging.
3. Wash the glass lid, the cooking pot, the steam tray, the measuring cup and rice paddle in warm, soapy water. Never use abrasive cleansers or scouring pads as they can damage the finish of both the cooking pot and base unit. Rinse and dry well.

NOTE: The steam tray, rice measuring cup and rice paddle are dishwasher safe.

DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT OF THE RICE COOKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

IMPORTANT: Be careful not to dent the bottom of the cooking pot. To work properly and produce the best cooking results, the cooking pot must fit snugly on top of the thermostat.

4. Replace the clean cooking pot. Store rice measuring cup and rice paddle and steam tray inside the Rice Cooker, if desired. Close the lid. An audible sound can be heard as the lid locks securely.
5. Never place liquid in the base unit. Place liquids into the cooking pot only.
6. Never plug in the Rice Cooker without first placing the cooking pot inside the base unit.

Operation

NOTE: After cleaning, make sure to always wipe down the outer surface of the cooking pot. If the cooking pot is wet when placed into the base unit of the Rice Cooker, a crackling noise may be heard while the unit heats. Keep the outer surface dry to prevent damage to the inner workings of the appliance. Always store the clean cooking pot inside the base unit for next use.

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

1. Remove the Rice Cooker lid.
2. Following recipe directions, add ingredients to the cooking pot. Rotate the cooking pot slightly to make sure it is well seated on the thermostat.
3. Put the glass lid back on the Rice Cooker.
4. Plug the Rice Cooker into a 120V AC electrical outlet. A tone will sound, the  button will illuminate and then pulse slowly on and off.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight vapor and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

5. Press . A tone will sound.
6. To enable **WHITE RICE**, **GRAIN**, **STEAM**, or **KEEP WARM**, press the **MODE** button.
7. To access the next functions, press the **MODE** button until the desired function illuminates.
8. Default cooking time can be adjusted for **STEAM** and **KEEP WARM**. Press the **TIME** button to change the default time.
9. Press  button to begin.
10. When time expires, 3 tones will sound. The Rice Cooker advances to **KEEP WARM** mode for a default time of 2 hours, but can be adjusted from 30 minutes to 12 hours. The duration of this function will be displayed on the screen.

11. When **KEEP WARM** time expires the Rice Cooker will turn OFF automatically.
12. Using oven mitts, carefully remove the cooking pot from the Rice Cooker.
Do not touch the base unit or cooking pan until completely cooled.
13. Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.
14. Unplug the Rice Cooker when not in use.

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

Rice Cooker Function Chart

FUNCTION	DEFAULT COOKING TIME	ADJUSTABLE TIME RANGE
White Rice	-	-
Grain	-	-
Steam	30 minutes	10-90 minutes
Keep Warm	2 hours	30 mins - 12 hrs

Beautiful® Rice Cooker Functions

WHITE RICE, and GRAIN

NOTE: **WHITE RICE**, and **GRAIN** function(s) have no preset time and cannot be adjusted.

WHITE RICE, or **GRAIN** times are determined by the weight of rice or grain and water during cooking.

1. Measure the amount of rice or grain that you would like to cook.
When measuring, cups should be level and full.

NOTE: Depending on the type of rice, one full, level cup of uncooked rice will yield about 2.5 cups of cooked rice. The included measuring cup follows rice industry standards 6 oz. (180 ml), which is smaller than a standard U.S. cup 8.11 oz. (240 ml). This Rice Cooker can hold up to 3 cups of uncooked rice, producing approximately 6 cups of cooked rice.

NOTE: Maximum cooking for **GRAIN** is 3 cups of raw grain.

2. To rinse rice or grain, pour the desired amount of raw rice into a colander/strainer. Rinse until the rinse water runs clear.

NOTE: For best results, let the grain soak in water for 60 minutes.

3. Place the washed rice or grain into the cooking pot, then add the corresponding amount of cooking liquid. Put the glass lid on the Rice Cooker

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

4. Plug the Rice Cooker into a 120V AC electrical outlet. A tone will sound, the  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
5. Press . A tone will sound.
6. Press the **MODE** button until **WHITE RICE** or **GRAIN** is illuminated.
7. Press the  button, the cooking will start. The Rice Cooker will display a moving graphic during the cooking stage.
8. When the cooking is done, 1 beep will sound, followed by a 5-minute countdown. After the countdown, the Rice Cooker will beep 3 times and will automatically advance to **KEEP WARM**.

NOTE: The rice is cooked and ready to eat after the first beep. The 5-minute countdown helps make the rice fluffier.

9. Carefully remove the glass lid. Use the rice paddle provided or any other non- metal long-handle utensil to scoop and mix the rice well. Allow all steam to escape.

WARNING: Use caution when removing the glass lid. Steam escapes as soon as the lid is removed. Never place your face or hands over the Rice Cooker when carefully opening the lid.

10. Using oven mitts, carefully remove the cooking pot from the Rice Cooker. Do not touch the base unit or cooking pot until they have cooled completely.
11. Allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning.
12. Unplug the Rice Cooker when not in use.

NOTE: After cooking rice, some rice cooking liquid may pool under the lid at the top of the unit around the cooking pot. This is normal. Use a paper towel or kitchen cloth to clean after every use. Use a small brush or cotton swab if necessary.

White Rice Cooking Chart

UNCOOKED RICE	WHITE RICE WATER WITH MEASURING CUP	WHITE RICE WATERLINE INSIDE POT	APPROX. COOKED RICE YIELD	APPROX. COOKING TIME
1 cups	1.5 cups	1	2 cups	29-35 minutes
2 cups	2.5 cups	2	4 cups	30-40 minutes
3 cups	3.5 cups	3	6 cups	38-48 minutes

Grains Cooking Chart

UNCOOKED GRAIN	GRAIN WATER WITH MEASURING CUP	APPROX. COOKED GRAIN YIELD	APPROX. COOKING TIME
1 cup	1.5 cups	2 cups	45-55 minutes
2 cups	3 cups	4 cups	51-61 minutes
3 cups	4 cups	6 cups	55-65 minutes

Beautiful® tips for best results

- When cooking wild rice or grains add 25% to 50% more water to cook thoroughly. Follow package instructions.
- If your rice is dry or hard/chewy when the Rice 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 Rice Cooker advances to **KEEP WARM**, open the lid and stir the rice to check the consistency. If the 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 Rice Cooker on **KEEP WARM** for more than 3 hours.

STEAM

1. Pour 2 cups of water or steaming liquid into the cooking pot.
2. Add the steam tray to the top of the cooking pot. Arrange food in the steam tray.
3. Put the glass lid on the Rice Cooker.
4. Plug the Rice Cooker into a 120V AC electrical outlet. A tone will sound, the  button will illuminate and then pulse slowly on and off.
5. Press . A tone will sound.
6. Press the **MODE** button until **STEAM** is illuminated.

NOTE: The **STEAM** function has 30 minutes default time and can be adjusted by pressing the **TIME** buttons until the desired time is displayed, from 10 minutes to 90 minutes, in 5-minute increments.

7. Press the  button to start cooking. The Rice Cooker will display a moving graphic during the cooking stage. Countdown time will start at the last stage of the cooking process.
8. When the time expires, the Rice Cooker will advance to sleep mode.

WARNING: Use caution when removing the glass lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the Rice Cooker when opening the lid. Always use oven mitts when handling the hot cooking pot.

KEEP WARM

At the end of any cooking cycle, except for the **STEAM** function, 3 beeps will sound, and the Rice Cooker will automatically switch to the **KEEP WARM** function. The default time is 2 hours, but can be adjust from 30 minutes to 12 hours, in 10-minute increments from 30 minutes to 10 hours, and in 1-hour increments from 10 to 12 hours.

The elapsed time in this mode will be shown on the display.

1. To change the **KEEP WARM** default time, press on the **TIME** button.
2. When the time expires, 3 beeps will sound. The Rice Cooker will go in sleep mode automatically.

NOTE: You can stop the working process at any time by pushing the  button. You can also use **KEEP WARM** function as individual mode to keep cooked food warm.

IMPORTANT! Do not use the **KEEP WARM** function to reheat cold food.

1. Press **MODE** button until **KEEP WARM** is illuminated.
2. Default time 2 hours will display, adjust your time as desired from 30 minutes to 12 hours.
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 sleep 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 servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

1. Be careful not to dent the cooking pot, especially the bottom. To work properly and produce the best cooking results, the cooking pot must fit snugly on top of the thermostat.
2. DO NOT let loose grains of rice or other food particles fall into the bottom of the base unit because they might prevent the thermostat from fitting tightly against the bottom of the cooking pot and cause inadequate cooking.
3. Use a plastic rice paddle or a wooden spoon to stir and remove food from the cooking pot. NEVER use any metal utensils.
4. Never use abrasive cleansers or scouring pads because they can damage the finish of both the cooking pot and base unit.
5. Never pour liquid into the base unit or immerse it in water.

Cleaning Instructions

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

NOTE: It is normal for a slight brown crust of rice to form at the bottom of the cooking pot when the rice has finished cooking and steaming

- 
- 
- 
1. Always unplug and allow the Rice Cooker to cool completely before cleaning or storing.
 2. Clean the Rice Cooker after every use. NEVER immerse the base unit or power cord in water.
 3. After cooking, some liquid may pool under the lid at the top of the unit around the cooking pot. This is normal. Use a paper towel or kitchen cloth to clean after every use. Use a small brush or cotton swab if necessary.
 4. If food sticks to the cooking pot, fill it with warm soapy water and allow it to soak before cleaning. A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
 5. Wash the cooking pot and steamer tray in warm, soapy water.
 6. Rinse and dry well.
 7. The measuring cup, the rice paddle and the steam tray may be washed in a dishwasher.
 8. Wipe the interior and exterior of the base unit with 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 the Rice Cooker while it is hot or wet. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store the appliance in its box or in a clean, dry place.
3. To store, assemble with cooking pot and steam tray inside the base unit.
4. Use the cord storage at the bottom of the Rice Cooker to neatly store the cord.

IMPORTANT: 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 DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad base en el agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos.
5. Es necesaria una supervisión estrecha cuando un aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Para desconectar, presione ENCENDIDO/APAGADO y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de limpiar o almacenar este aparato.
8. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.

- 
- 
- 
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
 10. No lo use al aire libre.
 11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes, ya que puede tropezar y caer o hacer que el contenido caliente de la olla arroquera se derrame y posiblemente cause quemaduras o lesiones.
 12. No coloque la unidad sobre ni cerca de una estufa caliente, una placa de cocción, un quemador eléctrico o dentro de un horno caliente, ya que esto podría causar daños o un mal funcionamiento.
 13. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la tapa. El vapor se escapa tan pronto como se abre la tapa. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla arroquera cuando abra la tapa. Siempre use guantes para horno cuando manipule la olla de cocción caliente.

14. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente, ya que podría dañarlo. En su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectarlo.
15. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
16. Para uso exclusivo en encimeras.



**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDAR ESTAS
INSTRUCCIONES**



**OTRAS MEDIDAS
DE SEGURIDAD
IMPORTANTES**



PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad.

1. Una persona que no ha leído y comprendido todas las instrucciones de operación y seguridad no está calificada para operar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este aparato.
2. Si este aparato se cae o sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo de la pared de inmediato.

¡No meta la mano en el agua!

3. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja ni enjuague este aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Cuando utilice este aparato, proporcione un espacio de aire adecuado por encima y en todos los lados para la circulación de aire. No opere este aparato mientras esté tocando o cerca de cortinas, revestimientos para paredes, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
5. No coloque esta olla arroquera directamente debajo de los gabinetes de la pared de la cocina cuando esté en uso, ya que produce vapor. Evite estirarse sobre la válvula de vapor mientras esté en uso.
6. Para reducir el riesgo de incendio, no deje este aparato sin supervisión durante el uso.
7. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione ENCENDIDO/APAGADO y luego desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un aparato que no funcione correctamente!
8. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de 120 V CA.
9. No utilice este aparato en una posición inestable.
10. No use la olla de cocción si está abollada, doblada o dañada.

11. Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la olla arrocera antes de lavar o agregar agua.
12. Nunca use la olla de cocción sobre una placa de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta.
13. **PRECAUCIÓN:** Nunca opere la olla arrocera cuando la olla esté vacía.
14. No deje la paleta de arroz de plástico ni la taza medidora de arroz en la olla mientras esté en uso la olla arrocera.
15. Para evitar quemaduras, manténgase alejado de la ventilación de vapor durante la cocción.
16. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla. No vierta líquido directamente en el cuerpo de la olla arrocera.
17. No lo use mientras esté de pie en un área húmeda.
18. Nunca use objetos filosos dentro de la olla, ya que esto dañará el recubrimiento antiadherente.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

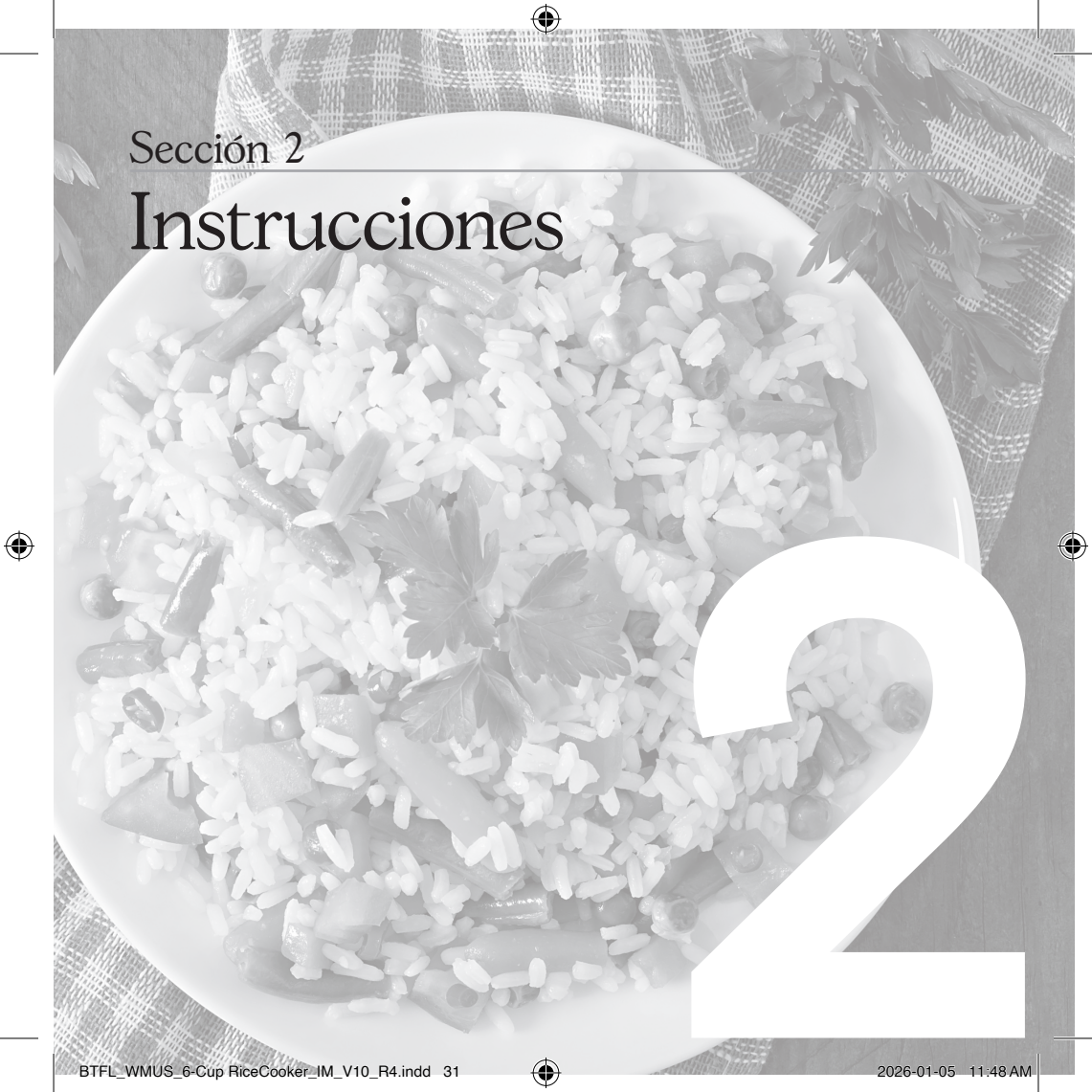
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solo de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se debe proporcionar un cable corto de suministro de energía (o cable desmontable de suministro de energía) para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

POTENCIA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

A grayscale photograph of a white bowl filled with rice, mixed vegetables (carrots, peas, and green beans), and a garnish of fresh parsley. The bowl is placed on a checkered tablecloth. A large, white, stylized number '2' is overlaid on the right side of the image. The text 'Sección 2' is positioned at the top left, above the word 'Instrucciones'.

Sección 2

Instrucciones

Conozca su olla de 6 tazas de arroz y granos

El producto puede variar ligeramente de la ilustración.

1. Mango de la tapa
2. Tapa de vidrio de la olla arrocera
3. Olla de cocina
4. Manijas de la olla arrocera
5. Unidad base
6. Panel de control
7. Pies antideslizantes
8. Almacenamiento del cable (no mostrado)
9. Enchufe polarizado (no mostrado)
10. Bandeja de vapor
11. Paleta de arroz
12. Tapa de medición



Panel de control con pantalla táctil

Una pantalla que solo aparece cuando la necesita.

El botón  se ilumina cuando está activo y desaparece cuando no está en uso.

1. Elija entre 4 funciones de cocción: **WHITE RICE** (Arroz blanco), **GRAIN** (Grano), **STEAM** (Vapor) y **KEEP WARM** (Mantener caliente).
2. Para ajustar el tiempo, pulse el botón **TIME** (Tiempo) para aumentarlo en incrementos de 5 minutos.

NOTA: Solo las funciones **STEAM** (Vapor) y **KEEP WARM** (Mantener Caliente) tienen tiempo ajustable.



Antes de usar por primera vez

1. Retire todos los envases de la olla arrocera. Retire las etiquetas de las superficies exteriores.
2. Agarre el mango y abra la tapa de la olla arrocera. Retire los accesorios de la olla arrocera y la olla. Retire y deseche el envase.
3. Lave la olla de cocción, la bandeja de vapor, la taza medidora de arroz y la paleta de arroz en agua tibia y jabón. Nunca use limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza, ya que pueden dañar el acabado de la olla de cocción y la unidad base. Enjuague y seque bien.

NOTA: La bandeja de vapor, la taza medidora de arroz y la paleta de arroz son aptas para lavavajillas.

¡NO SUMERJA LA UNIDAD BASE DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

IMPORTANTE: Tenga cuidado de no abollar el fondo de la olla. Trabajar correctamente y producir los mejores resultados de cocción, la olla de cocción debe ajustarse perfectamente en la parte superior del termostato.

4. Reemplace la olla de cocción limpia. Almacene la taza medidora de arroz, la paleta de arroz y la bandeja de vapor dentro de la olla arrocera, si lo desea. Cierre la tapa. Se puede escuchar un sonido audible mientras la tapa se bloquea de forma segura.
5. Nunca coloque líquido en la unidad base. Coloque los líquidos solo en la olla de cocción.
6. Nunca conecte la olla arrocera sin colocar primero la olla dentro de la unidad base.

Operación

NOTA: Después de limpiar, asegúrese de limpiar siempre la superficie externa de la olla de cocción. Si la olla de cocción está mojada cuando se coloca en la unidad base de la olla arrocera, hay un ruido de chirrido mientras la unidad se calienta. Mantenga seca la superficie externa para evitar daños en el funcionamiento interno del aparato. Guarde siempre la olla de cocción limpia dentro de la unidad base durante próximo uso.

¡IMPORTANTE! Para preservar el recubrimiento antiadherente de la olla, use utensilios de nailon, plástico, madera o goma. NUNCA corte alimentos en la superficie de la olla de cocción.

1. Retire la tapa de la olla arrocera.
2. Siguiendo las instrucciones de la receta, agregue los ingredientes a la olla. Gire ligeramente la olla para asegurarse de que está bien asentado en el termostato.
3. Vuelva a colocar la tapa de vidrio en la olla arrocera.
4. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente de 120 VCA. Sonará un tono, el botón  se iluminará y luego parpadeará lentamente.

NOTA: Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un poco de vapor y/u olor leve. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción y no se repetirá después de algunos usos.

5. Presione . Sonará un tono.
6. Para activar el **WHITE RICE** (Arroz blanco), **GRAIN** (Grano) **STEAM** (Vapor) o **KEEP WARM** (Mantener caliente), pulse el botón **MODE** (Modo).
7. Para acceder a las siguientes funciones, presione el botón **MODE** (Modo) hasta que se ilumine la función deseada.
8. El tiempo de cocción predeterminado se puede ajustar para **STEAM** (vapor) y **KEEP WARM** (Mantener caliente). Pulse el botón **TIME** (Tiempo) para cambiar el tiempo predeterminado.
9. Presione el botón  para comenzar.
10. Cuando expire el tiempo, sonarán 3 tonos. La arrocera pasa al modo **KEEP WARM** (Mantener caliente), el cual tiene un tiempo predeterminado de 2 horas, pero puede ajustarse de 30 minutos a 12 horas. La duración de esta función se mostrará en la pantalla.

11. Cuando expire el tiempo de **KEEP WARM** (Mantener caliente), la olla arrocera se apagará automáticamente.
12. Con guantes para horno, retire cuidadosamente la olla de cocción de la olla arrocera. No toque la unidad base ni la bandeja de cocción hasta que se enfríe por completo.
13. Deje que la olla arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.
14. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando (⏏).

Tabla de funciones de la olla arrocera

FUNCTION	DEFAULT COOKING TIME	ADJUSTABLE TIME RANGE
WHITE RICE (Arroz blanco)	-	-
GRAIN (Grano)	-	-
STEAM (Vapor)	30 minutos	10-90 minutos
KEEP WARM (Mantener caliente)	2 horas	30 minutos - 12 horas

Funciones de la olla arrocera Beautiful®

WHITE RICE (Arroz blanco), y **GRAIN** (Grano)

NOTA: Las funciones de **WHITE RICE** (Arroz blanco) y **GRAIN** (Grano) no tienen tiempo preestablecido y no se pueden ajustar.

Los tiempos de **WHITE RICE** (Arroz blanco) o **GRAIN** (Grano) están determinados por el peso del arroz o los granos y el agua durante la cocción.

1. Mida la cantidad de arroz o grano que desea cocinar. Al medir, las tazas deberán estar niveladas y llenas.

NOTA: Según el tipo de arroz, una taza llena y nivelada de arroz crudo producirá alrededor de 2.5 tazas de arroz cocido. La taza medidora incluida sigue los estándares de la industria del arroz de 6 oz. (180 ml), que es más pequeña que una taza estándar de EE. UU. de 8.11 oz. (240 ml). Esta olla arrocera puede contener hasta 3 tazas de arroz crudo, produciendo aproximadamente 6 tazas de arroz cocido.

NOTA: La cocción máxima para **GRAIN** (Grano) es de 3 tazas de grano crudo.

2. Para enjuagar el arroz o los granos, vierta la cantidad deseada de arroz crudo en un colador. Enjuague hasta que el agua de enjuague salga transparente.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, deje remojar los granos en agua durante 60 minutos.

3. Coloque el arroz o grano lavado en la olla de cocción y luego agregue la cantidad correspondiente de líquido de cocción. Coloque la tapa de vidrio en la olla arrocera.

NOTA: Para conocer las cantidades estimadas de arroz o grano a agua/líquido de cocción, consulte las gráficas de cocción de arroz que aparecen a continuación.

4. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente de 120 VCA. Sonará un tono, el botón  se iluminará y luego parpadeará lentamente.

5. Presione . Sonará un tono.

6. Presione el botón de **MODE** (Modo) hasta que se ilumine **WHITE RICE** (Arroz blanco) o **GRAIN** (Grano).

7. Presione el botón  comenzará la cocción. La olla arrocera mostrará un

gráfico en movimiento durante la etapa de cocción.

8. Cuando termine la cocción, sonará 1 tono, seguido de una cuenta regresiva de 5 minutos. Luego de la cuenta regresiva, la olla arrocera emitirá 3 tonos y avanzará automáticamente al modo **KEEP WARM** (Mantener caliente).

NOTA: El arroz estará cocido y listo para comer después del primer tono. La cuenta regresiva de 5 minutos ayuda a que el arroz se vuelva más esponjoso.

9. Retire con cuidado la tapa de vidrio. Use la paleta de arroz proporcionada o cualquier otro utensilio de mango largo no metálico para recoger y mezcla bien el arroz. Deje escapar todo el vapor.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al retirar la tapa de vidrio. El vapor se escapa tan pronto como se retira la tapa. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla arrocera cuando abra la tapa con cuidado.

10. Con guantes para horno, retire cuidadosamente la olla de cocción de la olla arrocera. No toque la unidad base ni la olla de cocción hasta que se hayan enfriado por completo.

11. Deje que la olla arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla.

12. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

NOTA: Después de cocinar el arroz, se puede acumular algo de líquido de arroz debajo de la tapa en la parte superior de la unidad alrededor de la olla. Esto es normal. Use una toalla de papel o un paño de cocina para limpiar después de cada uso. Use un cepillo pequeño o un hisopo de algodón si es necesario.

Tabla de cocción de arroz blanco

ARROZ CRUDO	AGUA DE ARROZ INTEGRAL CON TAZA MEDIDORA	LÍNEA DE AGUA DEL ARROZ BLANCO DENTRO DE LA OLLA	RENDIMIENTO APROX. DE ARROZ COCIDO	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
1 taza	1.5 tazas	1	2 tazas	29-35 minutos
2 tazas	2.5 tazas	2	4 tazas	30-40 minutos
3 tazas	3.5 tazas	3	6 tazas	38-48 minutos

Tabla de cocción de grano

GRANO CRUDO	AGUA DE GRANO CON TAZA MEDIDORA	RENDIMIENTO APROX. DE GRANO COCIDO	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.
1 taza	1.5 tazas	2 tazas	45-55 minutos
2 tazas	3 tazas	4 tazas	51-61 minutos
3 tazas	4 tazas	6 tazas	55-65 minutos

Consejos Beautiful® para obtener mejores resultados

- Al cocinar arroz silvestre o granos, agregue entre un 25 % y un 50 % más de agua para cocinar bien. Siga las instrucciones del paquete.
- Si el arroz está seco o duro/masticable cuando la olla arrocerá avanza a **KEEP WARM** (Mantener caliente), agregue de 1/2 a 1 taza de agua y revuelva. El agua adicional y el tiempo de cocción suavizarán el arroz.
- Cuando la olla arrocerá avance a **KEEP WARM** (Mantener caliente), abra la tapa y revuelva el arroz para verificar la consistencia. Si el arroz cocido está humedecido, cierre la tapa y continúe con **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante 10 a 30 minutos según sea necesario. Retire 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 caldos en lugar de agua para agregar sabor y mejorar la textura al cocinar arroz.
- No deje el arroz cocido en la olla arrocera en **KEEP WARM** (Mantener caliente) durante más de 3 horas.

STEAM (VAPOR)

1. Vierta 2 tazas de agua o líquido para vapor en la olla.
2. Agregue la bandeja de vapor a la parte superior de la olla. Coloque los alimentos en la bandeja de vapor.
3. Coloque la tapa de vidrio sobre la olla arrocera.
4. Enchufe la olla arrocera en un tomacorriente de 120 VCA. Sonará un tono, el botón  se iluminará y luego parpadeará lentamente.
5. Pulse . Sonará un tono.
6. Presione el botón **MODE** (Modo) hasta que se ilumine **STEAM** (Vapor).

NOTA: La función **STEAM** (Vapor) tiene un tiempo predeterminado de 30 minutos y se puede ajustar presionando los botones de **TIME** (Tiempo) hasta que se muestre el tiempo deseado, de 10 minutos a 90 minutos, en incrementos de 5 minutos.

7. Presione el botón  para comenzar a cocinar. La olla arrocera mostrará un gráfico en movimiento durante la etapa de cocción. El tiempo de cuenta regresiva comenzará en la última etapa del proceso de cocción.
8. Cuando termine el tiempo, la olla arrocera pasará al modo de suspensión.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al retirar la tapa de vidrio. El vapor se escapa tan pronto como se abre la tapa. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla arrocera cuando abra la tapa. Siempre use guantes para horno cuando manipule la olla de cocción caliente.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE)

Al final de cualquier ciclo de cocción, excepto en la función **STEAM** (Vapor), sonarán 3 tonos y la olla arrocera cambiará automáticamente a la función **KEEP WARM** (Mantener caliente). El tiempo predeterminado es de 2 horas, pero se puede ajustar de 30 minutos a 12 horas, en incrementos de 10 minutos desde 30 minutos hasta 10 horas, y en incrementos de 1 hora desde 10 hasta 12 horas. El tiempo

transcurrido en este modo se mostrará en la pantalla.

1. Para cambiar el tiempo predeterminado de **KEEP WARM** (Mantener caliente), pulse el botón **TIME** (Tiempo).
2. Cuando expire el tiempo, sonarán 3 tonos. La olla pasará al modo de suspensión.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón. También puede utilizar la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) como modo individual para mantener calientes los alimentos cocidos.

¡IMPORTANTE! No utilice la función **KEEP WARM** (Mantener caliente) para recalentar alimentos fríos

1. Pulse el botón **MODE** (Modo) hasta que se ilumine **KEEP WARM** (Mantener caliente).
2. Se mostrará el tiempo predeterminado de 2 horas; ajuste el tiempo que desee, de 30 minutos a 12 horas.
3. Pulse el botón  cuando haya seleccionado el tiempo deseado. **KEEP WARM** (Mantener caliente) comenzará, y el **TIME** (Tiempo) contará hacia atrás.
4. Cuando termine el tiempo, la unidad emitirá 3 tonos y pasará al modo de suspensión.

NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón y manteniéndolo presionado durante 2 segundos; la unidad emitirá un tono 1 vez, y luego pasará al modo de suspensión.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera desensamblaje que no sea limpieza debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

1. Tenga cuidado de no abollar la olla, especialmente la parte inferior. Para trabajar correctamente y obtener los mejores resultados de cocción, la olla debe ajustarse perfectamente en la parte superior del termostato.
2. NO permita que los granos sueltos de arroz u otras partículas de alimentos caigan en el fondo de la unidad base porque podrían impedir que el termostato se ajuste firmemente contra el fondo de la olla de cocción y causar una cocción inadecuada.

- 
3. Use una paleta de arroz de plástico o una cuchara de madera para revolver y retirar los alimentos de la olla. NUNCA use utensilios metálicos.
 4. Nunca use limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza porque pueden dañar el acabado de la olla de cocción y la unidad base.
 5. Nunca vierta líquido en la unidad base ni lo sumerja en agua.

Instrucciones de limpieza

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

NOTA: Es normal que se forme una ligera costra marrón de arroz en el fondo de la olla de cocción cuando el arroz haya terminado de cocinarse y cocerse al vapor.

1. Siempre desenchufe y deje que la olla arrocera se enfríe por completo antes de limpiarla o almacenarla.
 2. Limpie la olla arrocera después de cada uso. NUNCA sumerja la unidad base o el cable de alimentación en agua.
 3. Después de cocinar, se puede acumular algo de líquido debajo de la tapa en la parte superior de la unidad alrededor de la olla. Esto es normal. Use una toalla de papel o un paño de cocina para limpiar después de cada uso. Use un cepillo pequeño o un hisopo de algodón si es necesario.
 4. Si los alimentos se adhieren a la olla, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla. Se puede usar una pasta de bicarbonato de sodio con una almohadilla plástica para fregar.
 5. Lave la olla y la bandeja del vaporizador con agua tibia y jabón.
 6. Enjuague y seque bien.
 7. La taza medidora, la pala de arroz y la bandeja de vapor pueden lavarse en un lavavajillas.
 8. Limpie el interior y el exterior de la unidad base con un paño o esponja suave y ligeramente húmedo. Nunca utilice limpiadores abrasivos ni esponjas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar las superficies.
- 

Instrucciones de almacenamiento

1. Nunca almacene la olla arrocera mientras esté caliente o húmeda. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Para almacenar, ensamblar con la olla de cocción y la bandeja de vapor dentro de la unidad base.
4. Use el almacenamiento del cable en la parte inferior de la olla arrocera para guardar el cable de manera ordenada.

IMPORTANTE: Nunca envuelva el cable firmemente alrededor del electrodoméstico; manténgalo enrollado de manera suelta.

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

29154, 29155, 29159, 29160, 29542 R4