

1.5 QUART
SLOW COOKER
Instruction Manual and Recipe Guide

1.5 CUARTOS
OLLA DE COCCIÓN LENTA
Manual de instrucciones
y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

Register your product and get support • Registrar y obtener asistencia de su producto

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 1 2020-06-05 3:24 PM

BELLA

THANK YOU
for your purchase

REGISTER AND SIGN UP



for special announcements and trendy recipes!

TELL US WHAT YOU THINK!



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife

BellaLifestyle

BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards....2
Additional Important Safeguards....3
Notes on the Plug....3
Notes on the Cord....3
Plasticizer Warning....3
Electric Power....4
Getting to Know Your Slow Cooker....4
Introduction to Slow Cooking....4
Before Using for the First Time....4
Line Cord Safety Tips....4-5
Stoneware Pot Care....5
Glassware Care....5
Operating Instructions....5-6
Hints for Slow Cooking....6
Converting Standard Recipes to Slow Cooking....6
User Maintenance Instructions....6
To Clean....7
Dishwasher Cleaning....7
Special Cleaning....7
Storing Instructions....7
Recipes....8-9
Warranty....10

Índice

Medidas de seguridad importantes....11
Otras medidas de seguridad importantes....12
Notas sobre el enchufe....13
Notas sobre el cable....13
Advertencia sobre plastificantes....13
Corriente eléctrica....13
Conozca su olla de cocción lenta....13
Introducción a la cocción lenta....13
Antes de utilizar por primera vez....14
Sugerencias de seguridad sobre el cable eléctrico....14
Cuidado de la cacerola de cerámica de gres....14
Cuidado de los objetos de vidrio....15
Instrucciones de funcionamiento....15
Consejos para la cocción lenta....16
Cómo convertir recetas de cocción estándar en recetas de cocción lenta....16
Instrucciones de mantenimiento para el usuario....16
Para limpiar....17
Limpieza en el lavaplatos....17
Limpieza especial....17
Instrucciones de almacenamiento....17
Recetas....17-18
Garantía....19

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces, as it will cause burns to hands and limbs. Use handles or knobs.

   Use potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, as it is an electrical appliance that may cause electric shock when not in proper use.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If there is a problem, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not use outdoors, as it is not designed for such use and can cause electric shock.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, as you may trip and fall or cause the hot contents of the slow cooker to spill and possibly cause burns or injuries.
10. Do not place on or near a hot gas, electrical burner or in a heated oven as these actions could cause this appliance to melt.
11. Do not let the cord touch hot surfaces as it will melt.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids to reduce the risk of burns or injury to hands and limbs.
13. Lift and open the cover carefully to avoid scalding and to allow hot condensation to drip back into the unit.
14. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
15. Stoneware pots are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top, as it will crack and can cause burns if there are hot liquids or food inside. Do not set a hot stoneware pot on a wet or cold surface, as it will crack. Do not use a cracked container.
16. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet, as it will cause an electric shock.
17. Do not use appliance for other than intended use.
18. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot, as the pot will crack.
19. To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable stoneware pot provided.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 2 2020-06-05 3:24 PM

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water! It will cause an electric shock.
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
7. Do not use this appliance in an unstable position. The unit may tilt and cause the food to fall and burn the hands and limbs of the user.
8. Never use the stoneware pot on a gas or electric cook top or on an open flame, as the stoneware pot will crack.
9. Lift off lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into stoneware pot.
10. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in base unit. Cook only in the stoneware liner provided.

NOTES ON THE PLUG

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

NOTES ON THE CORD

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

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

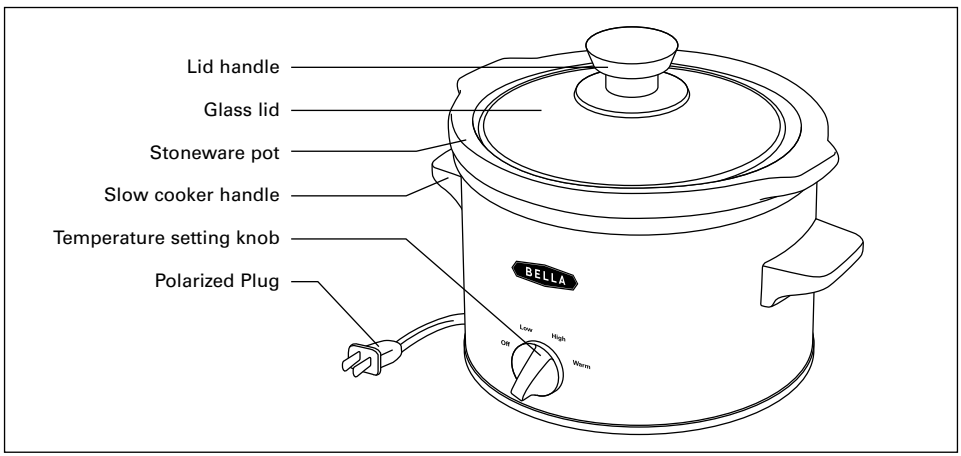
17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 3 2020-06-05 3:24 PM

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.

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration



INTRODUCTION TO SLOW COOKING

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

LINE CORD SAFETY TIPS

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

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

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

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 4 2020-06-05 3:24 PM

IMPORTANT

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

STONEWARE POT CARE

Like any ceramic, the stoneware pot may crack or break if not properly handled.

To prevent damage, handle with care!

WARNING: Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- **ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE, AS IT WILL CAUSE BURNS TO HANDS AND LIMBS**.
- **DO NOT** place hot stoneware pot on counter top, as it will stain or burn the countertop. Use a protective trivet.
- **DO NOT** place stoneware pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven; as it will crack the stoneware pot.
- **DO NOT** strike utensils against rim of stoneware pot to dislodge food, as it will scratch the stoneware.
- **DO NOT** use stoneware pot to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or accessories.
- **DO NOT** use or repair any pot or lid that is chipped, cracked, or broken.
- **DO NOT** use stoneware pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware pot at room temperature; then place pot into the base unit before turning unit ON.

NEVER heat the stoneware pot when it is empty, as it will crack the pot.

GLASSWARE CARE

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

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

- **KEEP COVER AWAY FROM** broiler, microwave oven, hot stovetop burners, oven heat vents. If cover has been utilized in any of these locations, do not use it again, even if there are no signs of damage.
- **IF COVER BECOMES CHIPPED, CRACKED OR SCRATCHED, DO NOT USE IT**. Discard it.
- **ALWAYS LET COVER COOL** on a dry, heat-resistant surface before handling. Do not place it on cold or wet surfaces, as this may cause it to crack or shatter.
- **ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS** when removing the hot cover. To avoid burns from escaping steam, always tilt cover away from hands and face.

OPERATING INSTRUCTIONS

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

COOKING TIME	RECOMMENDED TEMPERATURE SETTING
8-10 hours	LOW
4-6 hours	HIGH

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

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 5 2020-06-05 3:24 PM

6. Using pot holders, remove the cover.

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

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

7. Grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
8. Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.

   CAUTION: The pot will be hot and can cause burns.

HINTS FOR SLOW COOKING

- Meats will not brown during the cooking process. If you desire browning, heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to placing into the stoneware liner.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the glass lid and turn the control dial to HIGH. After about 30-45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.
- High fat meats can result in dishes with less flavor. Pre-cooking or browning will help reduce the amount of fat and help to preserve the color. The higher the fat content, the less liquid needed. If cooking meat with a high fat content, use thick onion slices under it so that the meat will not sit and cook in the fat. If necessary, use a slice of bread, a spoon, or a straining spoon to skim off excess fat from top of foods before serving.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Use the WARM setting to keep cooked food at the perfect serving temperature.

  DO NOT cook foods on the WARM setting.

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

CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING

- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- If adding fresh milk or yogurt, this should be done during the last 2 hours. Evaporated milk may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing requiring disassembly other than cleaning, must be performed by a qualified appliance repair technician.

1 Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.

2 Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.

3 Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.

4 Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

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

5 Always unplug and allow to cool completely before cleaning.

6 Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.

7 If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.

8 Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. **Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces**.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 6 2020-06-05 3:24 PM

TO CLEAN

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

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

DISHWASHER CLEANING

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

SPECIAL CLEANING

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

STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, wrap with a soft cloth and place upside down over the liner.
5. **Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.**

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 7 2020-06-05 3:24 PM

Recipes

Mexican Cheese Dip

Serves 4 to 5

- 2 Italian turkey sausages, hot or mild (may substitute your favorite pork sausage)
- 1 tablespoons vegetable oil
- 2 tablespoons chili powder
- 1 tablespoon ground cumin
- 4 tablespoons taco seasoning
- 1 (2.25 oz.) can sliced black olives
- 1/4 cup jalapenos, canned, sliced (optional)
- 2 cups processed cheese, such as Velveeta®, cubed
- 1 (8 oz.) jar pico de gallo or salsa
- tortilla chips, for serving

1. **Preheat a skillet, over medium-high heat. Use a knife to lightly cut through sausage casing. Pull away casing to remove sausage. When the skillet is hot, add oil and brown turkey sausage, 10 to 15 minutes.**
2. **Transfer browned turkey to the Slow Cooker.**
3. **Add the remaining ingredients.**
4. **Cover and cook on HIGH until cheese is bubbly and melted, about 1 hour.**
5. **Turn heat down to WARM and serve with tortilla chips.**

Maple Baked Red Beans

Serves 4 to 6

- 2 (15 oz.) cans red beans
- 1 can (14.5 oz.) stewed tomatoes
- 1 cup onions, chopped
- 1 red pepper, seeded, chopped
- 1 cup beef or chicken broth
- 3 tablespoons ancho chili powder
- 1 cup pure maple syrup

1. **Add drained, rinsed beans and the remaining ingredients to the Slow Cooker. Mix well.**
2. **Cover and cook on LOW for 6 to 8 hours or HIGH for 3 to 4 hours.**
3. **For a thicker, creamier texture, after cooking is complete, remove a portion of the beans from the Slow Cooker in a small bowl. Mash with a potato masher and return to the beans. Mix well.**

NOTE: These beans will thicken in time. Add more broth if needed.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 8 2020-06-05 3:24 PM

Recipes

Sweet & Spicy Pineapple Chicken

Serves 2 to 3

- 4 skinless, boneless chicken breasts
- 2 – 3 garlic cloves, minced
- 2 tablespoons fresh ginger, minced
- 1/2 teaspoon crushed red pepper flakes
- 1 jalapeno pepper, seeded and deveined, finely chopped (optional)
- 1 tablespoon chipotle pepper in adobo sauce, chopped finely (optional)
- 1/2 cup canned pineapple chunks, drained
- 1 green bell pepper, seeded, chopped
- 1/4 cup chicken broth
- 1/4 cup dark brown sugar
- 1/4 cup apple cider vinegar
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon hoisin sauce
- 2 cups white or brown rice to serve
- 4 green onions, sliced thinly

1. **Add all ingredients to Slow Cooker.**
2. **Cover and cook on LOW for 5-6 hours.**
3. **Serve over rice. Sprinkle fresh green onions over the top before serving.**

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 9 2020-06-05 3:24 PM

Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. 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: 1-866-832-4843. 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. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 10 2020-06-05 3:24 PM

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque superficies calientes, ya que le causará quemaduras en manos y extremidades. Utilice las asas o perillas. Utilice agarraderas al quitar la tapa o manipular recipientes calientes.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos, ya que se trata de un electrodoméstico que podría provocar una descarga eléctrica si no se utiliza de manera adecuada.
5. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, colocarle o retirarle piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de alguna manera. Si hay algún problema, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
8. No lo utilice al aire libre, ya que no está diseñado para tal uso y podría provocar una descarga eléctrica.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera, ya que usted podría tropezarse y caer o volcar el contenido caliente de la olla de cocción lenta y podría ocasionar quemaduras o lesiones.
10. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico caliente, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente, ya que esto podría hacer que se derrita el electrodoméstico.
11. No permita que el cable toque superficies calientes, ya que se derretirá.
12. Tenga especial cuidado al mover un electrodoméstico con comida caliente, agua u otros líquidos calientes a fin de reducir el riesgo de quemaduras o lesiones en manos y extremidades.
13. Levante y abra la tapa con cuidado para evitar quemaduras y permitir que la condensación caliente gotee dentro de la unidad.
14. Para desconectar, gire el control hacia OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
15. Las cacerolas de cerámica de gres están diseñadas para usarse con este electrodoméstico únicamente. Nunca se deben usar sobre un quemador, ya que se resquebrajarán y pueden provocar quemaduras si contienen líquid os o comida caliente. No coloque las cacerolas de cerámica de gres calientes sobre una superficie mojada o fría, ya que se resquebrajarán. No use un recipiente resquebrajado.
16. Este electrodoméstico está diseñado SOLO PARA USO DOMÉSTICO. Se podrá enchufar en un tomacorriente de CA (corriente doméstica común). No use ningún otro tomacorriente, ya que causará una descarga eléctrica.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 11 2020-06-05 3:24 PM

17. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
18. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el que ocurre al colocar alimentos refrigerados en una cacerola caliente, ya que esta se resquebrajará.
19. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la cacerola de cerámica de gres desmontable provista.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. Si el electrodoméstico se cae o accidentalmente se sumerge en agua, desenchúfelo del tomacorriente de pared de inmediato. ¡No introduzca la mano en el agua! Se causará una descarga eléctrica.
3. Cuando utilice este electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No utilice este electrodoméstico mientras esté en contacto con cortinas o se encuentre cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico se debe enchufar en un tomacorriente de pared de 120 V CA.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable. La unidad podría inclinarse y hacer que la comida se caiga y queme las manos y extremidades del usuario.
8. Nunca use la cacerola de cerámica de gres sobre una superficie de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta, ya que se resquebrajará.
9. Levante la tapa con cuidado para evitar las quemaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica de gres.
10. PRECAUCIÓN: Para protegerse de los daños o del riesgo de descarga eléctrica, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la cacerola de cerámica de gres suministrada.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 12 2020-06-05 3:24 PM

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

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

NOTAS SOBRE EL CABLE

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

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTES

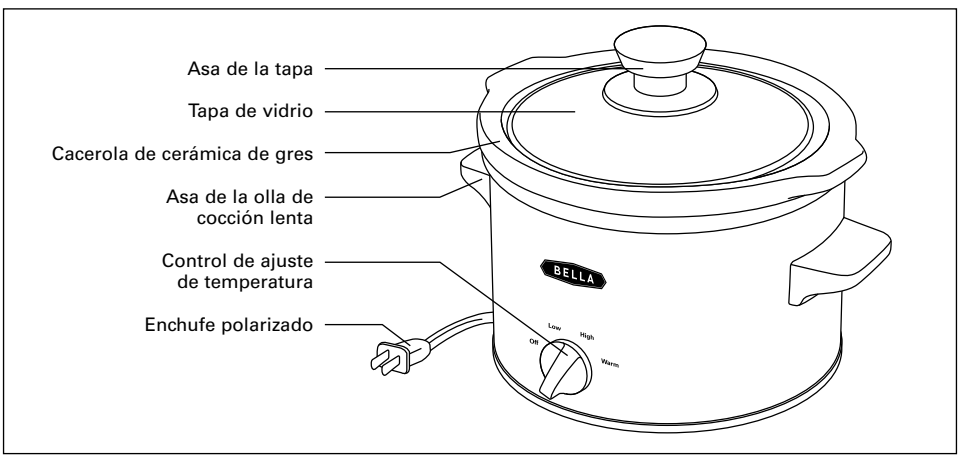
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que NO SEA DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

CORRIENTE ELÉCTRICA

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

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

El producto puede variar ligeramente con respecto a la ilustración.



INTRODUCCIÓN A LA COCCIÓN LENTA

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

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 13 2020-06-05 3:24 PM

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

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

SUGERENCIAS DE SEGURIDAD SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO

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

No se recomienda usar un prolongador con este electrodoméstico.

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

IMPORTANTE

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

CUIDADO DE LA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES

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

¡Para prevenir daños, manipúlelas con cuidado!

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

- **SIEMPRE USE AGARRADERAS O MANOPLAS AL MANIPULAR LA CACEROLA DE CERÁMICA DE GRES CALIENTE; DE LO CONTRARIO, LE CAUSARÁ QUEMADURAS EN MANOS Y EXTREMIDADES**.
- **NO** coloque la cacerola de cerámica de gres caliente sobre la encimera, ya que esta se manchará o quemará. Use un posafuentes como protección.
- **NO** coloque la cacerola de cerámica de gres sobre ningún quemador, debajo de una parrilla, elemento para dorar en el horno de microondas u horno tostador, ya que se resquebrajará.
- **NO** golpee utensilios contra el borde ni el cuerpo de la cacerola de cerámica de gres para despegar alimentos, ya que se rayará la cacerola.
- **NO** use la cacerola de cerámica de gres para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer caramelo.
- **NO** use limpiadores abrasivos, esponjas metálicas ni ningún objeto que pueda rayar el utensilio o los accesorios.
- **NO** use ni repare ninguna cacerola o tapa que esté astillada, resquebrajada o rota.
- **NO** use la cacerola de cerámica de gres para recalentar alimentos ni para guardar alimentos en general.
- Siempre coloque los alimentos en la cacerola de cerámica de gres a temperatura ambiente; luego coloque la cacerola dentro de la unidad base antes de ponerla en ON (Encendido).

NUNCA caliente la cacerola de cerámica de gres cuando esté vacía, ya que se resquebrajará.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 14 2020-06-05 3:24 PM

CUIDADO DE LOS OBJETOS DE VIDRIO

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

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

- **MANTENGA LA TAPA ALEJADA DE** parrillas, hornos de microondas, quemadores calientes de la estufa o conductos de ventilación del calor del horno. Si ha utilizado la tapa en cualquiera de esos lugares, no la vuelva a usar, incluso si no tiene indicios de daños.
- **SI LA TAPA SE ASTILLA, RESQUEBRAJA O RAYA, NO LA USE**. Deséchela.
- **SIEMPRE DEJE ENFRIAR LA TAPA** sobre una superficie seca, resistente al calor, antes de manipularla. No la coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que podría hacer que se resquebraje o se haga añicos.
- **SIEMPRE USE AGARRADERAS O MANOPLAS** al quitar la tapa caliente. Para evitar quemaduras provocadas por la salida de vapor, siempre incline la tapa lejos del rostro y las manos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

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

TIEMPO DE COCCIÓN	**AJUSTE DE TEMPERATURA RECOMENDADO**
8 a 10 horas	LOW (Bajo)
4 a 6 horas	HIGH (Alto)

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la cacerola de cocción y tape.
3. Enchufe la olla de cocción lenta en un tomacorriente de pared y seleccione LOW (Bajo), HIGH (Alto) o WARM (Calentar).
4. Cocine según las instrucciones de la receta.
5. Para servir. Coloque la olla de cocción lenta en el ajuste WARM (Calentar) durante un período corto antes de servir o en la posición OFF (Apagado) para desenchufar el electrodoméstico.
6. Use agarraderas y quite la tapa.
   PRECAUCIÓN: Al quitar la tapa, tome el área designada en la tapa y levante para dejar salir el vapor antes de quitar por completo la tapa.
   Para evitar quemaduras, siempre sostenga la tapa para que el vapor salga al exterior lejos del rostro y las manos.
7. Tome la cacerola de cocción por las asas y quítela de la base.
8. Para servir en la mesa. En caso de que vaya a servir directamente de la cacerola de cocción, siempre coloque un posafuentes o una almohadilla protectora debajo de la cacerola antes de colocarla en la mesa o en la encimera.
   PRECAUCIÓN: La cacerola estará caliente y puede causar quemaduras.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 15 2020-06-05 3:24 PM

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

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

NO cocine alimentos en el ajuste WARM (Calentar).

NOTA: No mantenga los alimentos en el ajuste WARM (Calentar) por más de 4 horas.

CÓMO CONVERTIR RECETAS DE COCCIÓN ESTÁNDAR EN RECETAS DE COCCIÓN LENTA

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

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

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

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

1. Evite los cambios de temperatura repentinos y extremos. Por ejemplo, no coloque la tapa de vidrio ni la cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría ni sobre una superficie mojada.
2. No use la cacerola de cerámica de gres para guardar alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede resquebrajar la cacerola.
3. Evite golpear la cacerola de cerámica de gres y la tapa de vidrio contra el grifo u otras superficies duras.
4. No use la cacerola de cerámica de gres y la tapa de vidrio si están astilladas, resquebrajadas o muy rayadas.

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

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 16 2020-06-05 3:24 PM

PARA LIMPIAR

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

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

LIMPIEZA EN EL LAVAPLATOS

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

LIMPIEZA ESPECIAL

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

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

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

Recetas

Salsa de queso mexicana

Rinde 4 a 5 porciones

- 2 salchichas de pavo italianas, picantes o suaves (se pueden sustituir por salchichas de cerdo)
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 cucharadas de polvo de chile
- 1 cucharada de comino molido
- 4 cucharadas de condimento para tacos
- 1 lata de 2,25 oz (64 ml) de aceitunas negras cortadas en rodajas
- 1/4 de taza de jalapeños enlatados, cortados en rodajas (opcional)
- 2 tazas (350 g) de queso procesado, como Velveeta®, cortado en cubos
- 1 (8 oz/227 ml) vaso de pico de gallo o salsa
- Chips de tortilla para servir

1. **Precaliente una sartén a fuego medio alto. Use un cuchillo para cortar ligeramente el envoltorio de la salchicha. Retire el envoltorio para quitar la salchicha. Cuando la sartén esté caliente, añada el aceite y dore la salchicha de pavo, de 10 a 15 minutos.**
2. **Pase la salchicha de pavo dorada a la olla de cocción lenta.**
3. **Añada los demás ingredientes.**
4. **Tape y cocine a temperatura HIGH (Alto) hasta que el queso se derrita y haga burbujas, aproximadamente 1 hora.**
5. **Baje el fuego hasta WARM (Calentar) y sirva con chips de tortilla.**

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 17 2020-06-05 3:24 PM

Recetas

Frijoles rojos cocidos en jarabe de maple

Rinde 4 a 6 porciones

2 latas de 15 oz (426 ml) de frijoles rojos
1 lata de 14,5 oz (412 ml) de tomates en conserva
1 taza de cebollas picadas
1 pimiento rojo sin semillas, picado
1 taza (225 ml) de caldo de carne o gallina
3 cucharadas de polvo de chile Ancho
1 taza (225 ml) de jarabe de maple puro

1. **Coloque los frijoles escurridos y enjuagados y los demás ingredientes a la olla de cocción lenta. Mezcle bien.**
2. **Tape y cocine a temperatura LOW (Bajo) de 6 a 8 horas o a temperatura HIGH (Alto) de 3 a 4 horas.**
3. **Para lograr una textura más espesa y cremosa, una vez terminada la cocción, tome una parte de los frijoles de la olla de cocción lenta y colóquela en un recipiente pequeño. Utilice un machacador de papas para pisarlos y mezcle con el resto de los frijoles. Mezcle bien.**

NOTA: Estos frijoles se espesarán con el tiempo. Agregue más caldo si fuera necesario.

Pollo con ananá dulce y picante

Rinde 2 a 3 porciones

- 4 pechugas de pollo sin piel, deshuesadas
- 2 a 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de jengibre fresco, picado
- 1/2 cucharadita de ají molido
- 1 jalapeño, sin semillas y desvenado, picado fino (opcional)
- 1 cucharada de chile chipotle en salsa de adobo, picado fino (opcional)
- 1/2 taza (90 g) de trozos de ananá en lata, escurridos
- 1 pimiento verde sin semillas, picado
- 1/4 de taza (60 ml) de caldo de gallina
- 1/4 de taza (50 g) de azúcar negra
- 1/4 de taza (60 ml) de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de salsa hoisin
- 2 tazas (400 g) de arroz blanco o integral para servir
- 4 cebollas de verdeo en rebanadas finas

1. **Coloque todos los ingredientes en la olla de cocción lenta.**
2. **Tape y cocine a temperatura LOW (Bajo) de 5 a 6 horas.**
3. **Sirva sobre el arroz. Esparza la cebolla de verdeo por encima antes de servir.**

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 18 2020-06-05 3:24 PM

Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. 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 compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. 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: 1-866-832-4843. 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. 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. SENSIO Inc. 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.

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 19 2020-06-05 3:24 PM

17170_BELLA_1.5QT slow cooker_SS_IM_R0.indd 20 2020-06-05 3:24 PM

BELLA

GRACIAS
por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife

BellaLifestyle

BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17170_**R0**