bella™

6QT Slow Cooker

Instruction Manual

Olla de cocción lenta de 6 cuartos

Manual de instrucciones



Scan to register
Escanear para registrar
bellakitchenware.com

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 2 2024-09-19 10:34 AM

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS....2
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS....3
NOTES ON THE PLUG....4
NOTES ON THE CORD....4
PLASTICIZER WARNING....4
ELECTRIC POWER....4
GETTING TO KNOW YOUR 6 QT SLOW COOKER....5
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....5
LINE CORD SAFETY TIPS....5
STONEWARE POT CARE....6
GLASSWARE CARE....6
OPERATING INSTRUCTIONS....6
HINTS FOR SLOW COOKING....7
CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING....7
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....7
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS....7
STORING INSTRUCTIONS....7
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY....8

ÍNDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD....9
OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES....10
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE....11
NOTAS SOBRE EL CABLE....11
ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE....11
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA....11
CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS....12
INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE....12
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ....12
SUGERENCIAS DE SEGURIDAD SOBRE EL CABLE ELÉCTRICO....13
CUIDADO DE LA OLLA CERÁMICA....13
CUIDADO DE LA TAPA DE VIDRIO....13
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO....13
CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA....14
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO....14
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA....15
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO....15
GARANTÍA....16

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 1 2024-09-19 10:34 AM

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

CAUTION: To reduce the risk of electrical shock, cook only in removable stoneware pot provided.

19. Intended for countertop use only.

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

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 2 2024-09-19 10:34 AM

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 damage to persons or 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 owner's 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, turn the control to Off, then immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair a malfunctioning appliance!
6. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet.
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.

CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in base unit. Cook only in the stoneware liner provided.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 3 2024-09-19 10:34 AM

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 to 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 countertop or tabletop. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

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.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 4 2024-09-19 10:34 AM

GETTING TO KNOW YOUR 6 QT SLOW COOKER

Product may vary slightly from illustration.

1. Lid Handle
2. Tempered Glass Lid
3. Stoneware Pot
4. Base Unit
5. Base Handle
6. Temperature Setting Knob
7. Non-Skid Feet
8. Polarized Plug (Not shown)



INTRODUCTION TO SLOW COOKING

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

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the slow cooker. Wash cooking pot and glass lid in warm, soapy water. Rinse well and dry thoroughly. 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. Slow cooker should be operated before initial use. After cleaning unit, place cooking pot inside the base. Pour 4 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 approximately 30 minutes. 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.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 5 2024-09-19 10:34 AM

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

IMPORTANT: During the first few minutes of initial use, you may notice 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 POT HOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.
- DO NOT place hot stoneware pot on counter top. Use a protective trivet.
- DO NOT place stoneware pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of stoneware pot to dislodge food.
- DO NOT use stoneware pot to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or base unit.
- DO NOT use or repair any stoneware 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 stoneware pot into the base unit before turning unit ON. NEVER heat the stoneware pot when it is empty.

GLASSWARE CARE

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

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

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

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	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.
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.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 6 2024-09-19 10:34 AM

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 pot into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware pot to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the pot.
3. Avoid hitting the stoneware pot and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware pot or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the stoneware pot and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To avoid damage, position the stoneware pot in dishwasher rack so that
   it will not hit other items during cleaning. To clean by hand, wash the stoneware pot and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware pot, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning. A paste of baking soda may be used with a plastic scouring pad.
4. To remove water spots or mineral deposits, wipe pot with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the stoneware pot and allow to soak. Rinse and dry thoroughly.
5. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

STORING INSTRUCTIONS

1. 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 pot inside the base unit and the glass lid over the stoneware pot; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the pot.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 7 2024-09-19 10:34 AM

bella™

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.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 8 2024-09-19 10:34 AM

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice manijas o perillas. Use agarraderas cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, poner o quitar piezas.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Si hay algún problema, devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente, eléctrico o en un horno caliente.
11. No permita que el cable toque superficies calientes.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga comida caliente, agua u otros líquidos calientes.
13. Levante y abra la cubierta con cuidado para evitar quemaduras y permitir que la condensación caliente gotee de vuelta a la unidad.
14. Para desconectar, gire el control a la posición APAGADO y luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
15. Las ollas de gres están diseñadas para usarse únicamente con este electrodoméstico. Nunca deben usarse sobre una estufa, ya que se agrietará y puede causar quemaduras si hay líquidos o alimentos calientes adentro. No coloque una olla de gres caliente sobre una superficie húmeda o fría, ya que se agrietará. No utilice un recipiente agrietado.
16. Este aparato es SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. Puede enchufarse a un tomacorriente de CA (corriente doméstica normal). No utilice ninguna otra toma de corriente.
17. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
18. Evite los cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados a una olla caliente, ya que la olla se agrietará.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 9 2024-09-19 10:34 AM

PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla de gres removible provista.

19. Diseñado solo para uso en encimeras.

ADVERTENCIA: los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Nunca cuelgue el borde del mostrador con el cable, nunca use el tomacorriente debajo del mostrador y nunca lo use con un cable de extensión.

OTRAS INSTRUCCIONES 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, gire el control a "Off", luego desenchufe inmediatamente el cable. ¡No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal!
6. El cable de este electrodoméstico se debe enchufar en un tomacorriente de pared de 120 Vca.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable. La unidad podría inclinarse y hacer que la comida se caiga y queme las manos y extremidades del usuario.
8. Nunca use la cacerola de cerámica sobre una superficie de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta, ya que se resquebrajará.
9. Levante la tapa con cuidado para evitar las quemaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica.

PRECAUCIÓN: Para protegerse de los daños o del riesgo de descarga eléctrica, no cocine en la unidad base. Cocine solo en la cacerola de cerámica suministrada.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 10 2024-09-19 10:34 AM

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico posee un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El producto tiene un enchufe de tres espigas con conexión a tierra. Conéctelo auna toma con dispositivo de disipación apropiada a tierra. No intente modificar elenchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN : Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 11 2024-09-19 10:34 AM

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Asa de la tapa
2. Tapa de vidrio
3. Olla de céramica
4. Unidad base
5. Mangos de la base
6. Control de ajuste de temperatura
7. Patas antideslizantes
8. Enchufe polarizado (no mostrado)



INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE

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.

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.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 12 2024-09-19 10:34 AM

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 OLLA CERÁMICA

Como cualquier cerámica, la olla de céramica puede romperse si no se maneja con cuidado. Para evitar daños, ¡maneje con cuidado!

ADVERTENCIA: El incumplimiento de estas instrucciones puede ocasionar roturas y lesiones o daños a la propiedad.

- SIEMPRE UTILICE LAS AGARRADERAS O GUANTES PARA HORNO AL MANIPULAR LA OLLA CALIENTE.
- NO coloque la olla cerámica caliente sobre la encimera. Usa un salvamanteles de tres patas.
- NO coloque la olla cerámica en ningún quemador, debajo de un asador, elemento de dorar en el microondas o en un horno tostador.
- NO golpee los utensilios contra el costado de la olla para desalojar los alimentos.
- NO use olla de céramica para hacer palomitas de maíz, azúcares o hacer dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, estropajos o cualquier objeto que pueda rayar el producto o la unidad base.
- NO use ni repare ningún recipiente o tapa que esté astillado, agrietado o roto.
- NO use ollas cerámicas para recalentar alimentos o para almacenar alimentos.
- Siempre coloque alimentos en la olla cerámica a temperatura ambiente; luego coloque la olla en la unidad base antes de encender la máquina. NUNCA caliente la olla cerámica cuando esté vacía

CUIDADO DE LA TAPA DE VIDRIO

ADVERTENCIA: Para evitar las rajaduras o roturas de la tapa de vidrio, las que pueden ocasionar lesiones, la tapa de vidrio debe tratarse con mucho cuidado.

PRECAUCIÓN: La tapa de vidrio puede romperse si está expuesta al calor directo u a cambios severos de temperatura. Las rajaduras, grietas o arañazos profundos también pueden debilitar la tapa de vidrio.

- MANTENGA LA TAPA DEL VIDRIO LEJOS DE asador, horno de microondas, quemadores de estufa caliente, en un horno caliente, salidas de calor del horno. Si se ha utilizado la tapa de vidrio en cualquiera de estos lugares, no la vuelva a usar, también si no hay signos de daño.
- SI LA TAPA DE CRISTAL SE QUITA AGRIETADA O RASGUÑADA, NO LA USE. Descártala.
- SIEMPRE DEJE QUE LA TAPA DE VIDRIO SE ENFRÍE en una superficie seca y resistente al calor antes de manipularla. No lo coloque sobre superficies frías o mojadas, ya que esto puede hacer que se agriete o se rompa.
- SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA cuando retire la tapa de vidrio caliente. Para evitar las quemaduras del vapor que salga, siempre inclina la tapa lejos de las manos y la cara.

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:

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 13 2024-09-19 10:34 AM

TIEMPO DE COCCIÓN	AJUSTE DE TEMPERATURA RECOMENDADO
8-10 hours	LOW (Bajo)
4-6 hours HIGH	HIGH (Alto)

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

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

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

PRECAUCIÓN: La cacerola estará caliente y puede causar quemaduras.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

La carne no se dora durante el proceso de cocción. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y dórela antes de colocarla en la cacerola de cerámica.

- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no se evaporan como en la cocción tradicional. Disminuya la cantidad de líquido en cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Recuerde: después siempre puede agregar más líquidos si es necesario. Si una receta resulta tener demasiado líquido al final del tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio y gire el selector de control a HIGH (Alto). Después de 30 o 45 minutos, la cantidad de líquido disminuirá.
- La mayoría de las recetas que incluyen carne y verduras crudas requieren una cocción en LOW (Bajo) de 6 a 8 horas.
- Las carnes con alto contenido 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 los betabeles, requieren más tiempo de cocción que muchos tipos de carne. Asegúrese de colocarlas en el fondo de la olla de cocción lenta y cúbralas con líquido.
- Si añadirá leche fresca o yougut, 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 repararlo usted mismo. Cualquier mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

1. Evite los cambios bruscos y extremos de temperatura. Por ejemplo, no coloque una tapa de vidrio o cacerola de cerámica caliente en agua fría o sobre una superficie mojada.
2. No utilice la cacerola de cerámica para almacenar alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio brusco de temperatura puede rajar la cacerola.
3. Evite golpear la cacerola de cerámica y la tapa de vidrio con la llave de agua u otras superficies duras.
4. No utilice la cacerola de cerámica ni la tapa de vidrio si están astilladas, rajadas o muy rayadas.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 14 2024-09-19 10:34 AM

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

1. Siempre desenchufe y deje enfriar completamente antes de limpiar.
2. Tanto la olla cerámica como la tapa de vidrio pueden limpiarse en el lavavajillas. Para evitar daños, coloque la olla en el estante del lavavajillas para que no golpee otros artículos durante la limpieza. Para limpiar a mano, lave la olla cerámica y la tapa de vidrio en agua tibia y jabonosa.
3. Si los alimentos se adhieren a la cacerola de cerámica, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla con una esponja plástica. Enjuague y seque completamente. Una pasta de bicarbonato de sodio puede ser utilizada con una almohadilla de plástico limpiadora.
4. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpie la olla cerámica con vinagre blanco destilado. Para manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad en la olla cerámica y déjela en remojo. Enjuague y seque.
5. Limpie el interior y el exterior de la base con un trapo suave o ligeramente húmedo o una esponja. Nunca use limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar la base, ya que pueden dañar las superficies.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta programable si está caliente o mojada.
4. Para almacenar, coloque la olla cerámica dentro de la base y la tapa de vidrio sobre la olla. Para proteger la tapa de vidrio, puede ser envuelto con un trapo suave y colocado boca abajo sobre la olla cerámica.
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.

   NOTA: Si se dañase el cable de corriente, éste debe ser substituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada para así evitar accidentes. Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, al menos que hayan sido provistas de entrenamiento o supervisión por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con los equipos.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 15 2024-09-19 10:34 AM

bella™

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.

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 16 2024-09-19 10:34 AM

35120_35172_35173_35174_35231_Bella_6QT Manual Slow Cooker_IM_V5_R2.indd 17 2024-09-19 10:34 AM



For customer service questions or comments
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

MADE BY GATHER

Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA

35120_35172_35173_35174_35231 R2