6QT Programmable Slow Cooker

Instruction Manual

Olla de cocción lenta de 6 cuartos

Manual de instrucciones



Scan to register
Escanear para registrar
bellakitchenware.com

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 2 2024-06-13 11:19 AM

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS....3
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS....4
NOTES ON THE PLUG....5
NOTES ON THE CORD....5
PLASTICIZER WARNING....5
ELECTRIC POWER....5
GETTING TO KNOW YOUR 6 QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER....6
INTRODUCTION TO SLOW COOKING....7
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....7
STONEWARE POT CARE....7
TEMPERED GLASS LID CARE....7
OPERATING INSTRUCTIONS (TEMPERATURE PROBE)....7
6 QT SLOW COOKER COOKING CHART....8
USDA COOKING GUIDELINES....8
HINTS FOR SLOW COOKING....9
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....9
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS....9
STORING INSTRUCTIONS....9
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY....10

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 1 2024-06-13 11:19 AM

ÍNDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD 11
OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 13
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE 13
NOTAS SOBRE EL CABLE 13
ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE 14
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA 14
CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS 15
INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE 16
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ 16
CUIDADO DE LA OLLA CERÁMICA 16
CUIDADO DE LA TAPA DE VIDRIO TEMPLADO 16
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO 17
CARTA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA LA OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6QT 18
GUÍAS SEGÚN EL USDA 18
CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA 18
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO 19
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA 19
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO 19
GARANTÍA 20

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 2 2024-06-13 11:19 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, 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
7. 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.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
9. Do not use outdoors, as it is not designed for such use and can cause electric shock.
10. 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.
11. 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.
12. Do not let the cord touch hot surfaces as it will melt.
13. 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.
14. Lift and open the cover carefully to avoid scalding and to allow hot condensation to drip back into the unit.
15. To disconnect, press the ⏻ button, then remove plug from wall outlet.
16. 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.
17. 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.
18. Do not use appliance for other than intended use.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 3 2024-06-13 11:19 AM

19. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated pot, as the pot will crack.
20. **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit , cook only in removable stoneware pot provided.
21. Do not use stoneware pot or tempered glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
22. 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.

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!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, press the ⏻ button, 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.
8. Never use the stoneware pot on a gas or electric cooktop, in a heated oven, or on an open flame.
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 the base unit. Cook only in the stoneware pot provided.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 4 2024-06-13 11:19 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

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 5 2024-06-13 11:19 AM

GETTING TO KNOW YOUR 6 QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER

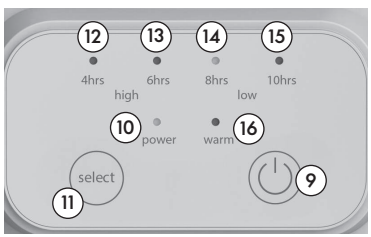
Product may vary slightly from illustration.

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



Control Panel

9 ON / OFF Button
10. POWER Indicator Light
11. SELECT Button
12. 4hr HIGH Indicator Light
13. 6hr HIGH Indicator Light
14. 8hr LOW Indicator Light
15. 10hr LOW Indicator Light
16. WARM Indicator Light



35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 6 2024-06-13 11:19 AM

INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures just around boiling. The Programmable Slow Cooker can operate at LOW all day or night if required. When cooking on a HIGH setting, it is very much like 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. To turn the Slow Cooker OFF, press the power ⏻ button. Always unplug from electrical outlet when not in use.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack your Programmable Slow Cooker and clean, see CLEANING INSTRUCTIONS.
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the stoneware pot. Pour 4 cups of water into the stoneware pot and place it inside the base unit. Cover with the glass lid.
3. Plug into a 120V AC outlet. Push the ⏻ button, the Power indicator light will light up.
4. Press the MODE button once. The 4hr HIGH indicator light will illuminate.
   NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.
5. After 30 minutes, press the ⏻ button and unplug the Slow Cooker. Allow the unit to cool.
6. Wearing oven mitts, grasp the pot carefully to lift and remove the stoneware pot from the base unit; pour out the water from the stoneware pot.
7. Rinse stoneware pot, dry thoroughly and replace inside the base unit.

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.

TEMPERED GLASS LID 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.

IMPORTANT: Always check food halfway though cooking time to determine the final cook TIME and TEMP needed.

- 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 (TEMPERATURE PROBE)

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the stoneware pot and cover with glass lid. DO NOT FILL THE POT TO THE TOP WITH FOOD. For best results, the Slow Cooker should be at least half-filled. If cooking soups or stews, allow a 2-inch space between the food and the top of the stoneware pot, to allow ingredients to come to a simmer.
   NOTE: When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom of the stoneware pot first.Then add the meat and other ingredients.
   NOTE: When cooking on HIGH, keep checking progress, as some soups may come to boil. Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time.
   WARNING: The stoneware pot CANNOT withstand the shock of sudden temperature changes. If the pot is hot, DO NOT add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.
3. Plug into a 120V AC outlet. Push the ⏻ button, the Power indicator light will light up.
4. Press the MODE button once. The 4hr HIGH indicator light will illuminate.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 7 2024-06-13 11:19 AM

5. Following recipe instructions, press the MODE button until the desired program indicator light illuminates: 4hr HIGH or 6hr HIGH, 8hr LOW or 10hr LOW, or Warm.
6. The Slow Cooker will begin operation. When the desired cook time has elapsed, the Slow Cooker will automatically advance to Warm, for 4 hours. The Warm indicator light will illuminate. At the end of 4 hours, the Slow Cooker will automatically turn off.
   NOTE: When cooking is complete, press the ⏻ button; then unplug the Slow Cooker.
7. Using oven mitts, carefully remove the glass lid by grasping the lid knob and lifting the lid slightly away from you.This will allow the steam to escape before removing the lid.
8. Allow a few seconds for all steam to escape. Then, using oven mitts, remove the stoneware pot from the base unit. Serve contents. If serving directly from the stoneware pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.
9. Unplug from electrical outlet. Allow to cool completely before cleaning, see Cleaning Instructions.
   NOTE: If you are moving the Programmable Slow Cooker, grasp the unit by the base unit handles; use pot holders or oven mitts. (See Figure 2.)
10. Even when turned off and unplugged, the Slow Cooker base unit remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool beforcleaning or storing.

FIGURE 2



6 QT SLOW COOKER COOKING CHART

NOTE: This chart is intended as a general guide. Please check temperatures with a meat thermometer and follow USDA food safety guidelines listed below.

FOOD	WEIGHT	LOW TIMER (HOURS)	HIGH TIMER (HOURS)
Beef Roast	3 lbs	3:00 - 4:00	1:30
Beef Brisket	4-5 lbs	8:00	6:00
Turkey Breast	6-7 lbs	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Whole Chicken	4-6 lbs	6:00	4:00
Chicken Pieces, Bone-In	3-4 lbs	4:00 - 5:00	1:30
Fully Cooked Ham	7.5 lbs	4:00 - 5:00	3:00
Pork Shoulder	4-5 lbs	8:00 - 10:00	4:00 - 6:00
Pork Roast	4-5 lbs	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30

USDA COOKING GUIDELINES

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

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 8 2024-06-13 11:19 AM

HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware pot.
- 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 cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook HIGH for 45 minutes. Check every 15 minutes. 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.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- 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.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups 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 Programmable 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.
   NOTE: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 9 2024-06-13 11:19 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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 10 2024-06-13 11:19 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 necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos, ya que es un aparato eléctrico que puede provocar descargas eléctricas si no se utiliza correctamente.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, poner o quitar piezas.
7. 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.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores, ya que no está diseñado para tal uso y puede provocar una descarga eléctrica
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes , ya que podría tropezar y caerse o hacer que el contenido caliente de la olla de cocción lenta se derrame y posiblemente cause quemaduras o lesiones.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente , ya que estas acciones podrían hacer que este aparato se derrita.
12. No dejes que el cable toque superficies calientes ya que se derretirá.
13. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes , para reducir el riesgo de quemaduras o lesiones en manos y extremidades.

    PRECAUCIÓN: Para proteger contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla cerámica provista.
14. Levante y abra la cubierta con cuidado para evitar quemaduras y permitir que la condensación caliente gotee de vuelta a la unidad.
15. Para desconectar la unidad, presione el botón ⏻ y retire el enchufe del tomacorriente de pared.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 11 2024-06-13 11:19 AM

16. Las ollas están diseñadas para usarse únicamente con este electrodoméstico. Nunca deben usarse sobre una estufa, ya que se agrietará y puede causar quemaduras si hay líquidos o alimentos calientes adentro. No coloque una olla caliente sobre una superficie húmeda o fría, ya que se agrietará. No utilice un recipiente agrietado.
17. Este aparato es para USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE. Puede enchufarse a una toma de corriente alterna (corriente doméstica normal). No utilice ningún otro tomacorriente, ya que provocará una descarga eléctrica.
18. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
19. Evite los cambios bruscos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados a una olla caliente, ya que la olla se agrietará.
20. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla removible provista.
21. No use ollas cerámicas ni tapas de vidrio templado si están astilladas, rajadas o arañadas severamente.
22. Diseñado solo para uso en encimeras.

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

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 12 2024-06-13 11:19 AM

OTRAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones o daños a la propiedad.

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 este electrodoméstico.
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!
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 esté en funcionamiento.
5. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, apágalo y desenchúfelo inmediatamente. Luego retire la sonda de control de temperatura. ¡No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal!
6. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de pared de 120 Vca.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca use la cacerola de céramica en una estufa de gas o eléctrica, enun horno caliente o en una llama abierta
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 sólo en la cacerola de cerámica suministrada.

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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 13 2024-06-13 11:19 AM

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

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 14 2024-06-13 11:19 AM

CONOZCA SU OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 6 CUARTOS

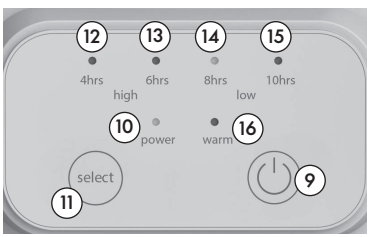
El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

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



Panel de control

9 Botón de APAGADO
10. Luz de ENCENDIDO
11. Botón de SELECCIONAR
12. Luz de la función ALTO por 4 horas
13. Luz de la función ALTO por 6 horas
14. Luz de la función BAJO por 8 horas
15. Luz de la función BAJO por 10 horas
16. Luz de la función CALENTAR



35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 15 2024-06-13 11:19 AM

INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE

La cocción lenta se realiza a temperaturas cercanas al punto de ebullición. La olla de cocción lenta programable puede funcionar en la configuración LOW (Bajo) durante todo el día y toda la noche si es necesario. Cocinar en la configuración HIGH (Alto) es muy similar a cocinar en una olla cubierta sobre la cocina. En HIGH (Alto), los alimentos se cocinan en la mitad de tiempo que lleva cocinar en LOW (Bajo). Es posible que sea necesario agregar líquidos ya que los alimentos se hierven en HIGH (Alto). Para apagar la olla de cocción lenta, presione el botón ⏻ (Apagado). Siempre desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice.

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado la olla de cocción lenta programable y límpiela; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
2. Es necesario utilizar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica y colóquela dentro de la unidad base. Coloque la tapa de vidrio.
3. Enchúfela en un tomacorriente de 120 Vca. La luz de ENCENDIDO comenzará a parpadear.
4. Presione el botón SELECCIONAR una vez. El 4hr La luz indicadora de ALTO se iluminará. **NOTA:** Se nota un ligero olor. esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
5. Después de 30 minutos, presione el botón ⏻ y desenchufe la olla de cocción lenta. Permita que la unidad se enfríe.
6. Usando manoplas, sujete los mangos de la cacerola de cerámica con cuidado para levantarla y retirarla de la unidad base. Vierta el agua de la cacerola de cerámica.
7. Enjuague la cacerola de cerámica, séquela completamente y vuelva a colocarla dentro de la unidad base.

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 TEMPLADO

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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 16 2024-06-13 11:19 AM

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la olla y cúbralos con una tapa de vidrio. NO LLENE LA OLLA HASTA EL TOPE CON ALIMENTOS. Para obtener los mejores resultados, la olla de cocción lenta debe estar al menos a medio llenar. Si cocina sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas entre la comida y la parte superior de la olla para permitir que los ingredientes se cocinen a fuego lento.

   NOTA: Cuando cocine una combinación de carne y vegetales, primero coloque las verduras en el fondo de la olla de cerámica. Luego agrega la carne y otros ingredientes.

   NOTA: Cuando cocine a temperatura ALTA, siga revisando el progreso, ya que algunas sopas pueden llegar a hervir. Recuerde que levantar la tapa con frecuencia durante la cocción retrasa el tiempo de cocción.

   ADVERTENCIA: La olla cerámica NO PUEDE soportar el impacto de los cambios bruscos de temperatura. Si la olla está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido tibio.
3. Enchufe en un tomacorriente de 120 Vca. La luz de ENCENDIDO comenzará a parpadear.
4. Presione el botón SELECCIONAR una vez. La luz de ALTO se iluminará.
5. Siguiendo las instrucciones de la receta, presione el botón SELECCIONAR hasta que se ilumine la luz indicadora de programa deseada: 4 horas. ALTO o 6 horas ALTO, 8hr BAJO o 10hr BAJO o CALIENTE.
6. La olla de cocción lenta comenzará a funcionar. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción deseado, la olla de cocción lenta cambia automáticamente a CALENTAR, durante 4 horas. La luz de CALENTAR se iluminará. Al cabo de 4 horas, la olla de cocción lenta se apaga automáticamente.

   NOTA: Cuando la cocción esté completa, presione el botón ⏻; luego desenchufe la olla de cocción lenta.
7. Usando guantes para horno, retire cuidadosamente la tapa de vidrio agarrando el mango de la tapa y levantando la tapa un poco lejos de usted. Esto permitirá que el vapor escape antes de quitar la tapa.
8. Espere unos segundos para que escape todo el vapor. Luego, usando guantes de cocina, retire la olla cerámica de la unidad base. Sirve las comidas cocidas. Si se sirve directamente de la olla, siempre coloque un salvamanteles debajo de la olla antes de colocarla sobre una mesa o encimera.
9. Desenchufe del tomacorriente. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar, consulte las Instrucciones de limpieza.

   NOTA: mueve la olla de cocción lenta programable, sujete la unidad por las manijas de la unidad de base; use agarraderas o guantes para el horno. (Vease figura 2)
10. Cuando está APAGADO y desenchufado, la base de la olla de cocción lenta permanece caliente durante algún tiempo después de usar; reserve y deje que la unidad se enfríe antes de limpiarla o almacenarla.

FIGURE 2



35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 17 2024-06-13 11:19 AM

CARTA DE TIEMPOS DE COCCIÓN PARA LA OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 6QT

NOTA: Este cuadro es una guía general. Verifique las temperaturas con un termómetro de carne y siga las pautas de seguridad alimentaria de la USDA que se detallan a continuación.

ALIMENTOS	PESO	TIEMPOS DURANTE LA FUNCIÓN BAJA (HORAS)	TIEMPOS DURANTE LA FUNCIÓN ALTA (HORAS)
Carne asada	3 lbs	3:00 - 4:00	1:30
Bistec de carne	4-5 lbs	8:00	6:00
Pechuga de pavo	6-7 lbs	6:00 - 7:00	3:00 - 4:00
Pollo entero	4-6 lbs	6:00	4:00
Trozos de pollo con hueso	3-4 lbs	4:00 - 5:00	1:30
Jamón cocido	7.5 lbs	4:00 - 5:00	3:00
Paleta de cerdo	4-5 lbs	8:00 - 10:00	4:00 - 6:00
Cerdo asado	4-5 lbs	4:00 - 5:00	2:00 - 2:30

GUÍAS SEGÚN EL USDA

NOTA: El USDA recomienda que las carnes como carne de res y cordero, etc., se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 °F/ 71 °C y los productos de aves deben cocinarse a una temperatura interna de 170 °F/ 77 °C - 180 °F/ 82 °C para asegurarse de que se ha matado cualquier bacteria dañina. Al recalentar alimentos cárnicos y avícolas, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F/74 °C.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- LeLos cortes de carne más baratos y menos blandos, son mejores candidatos para cocinar lentamente que variedades más costosas.
- La carne no se dora durante el proceso de cocción. Carnes doradas ricas en grasa ayudaran a reducir la cantidad de grasa y a preservar el color mientras añaden mayor sabor. Si desea que la carne se dore, caliente una pequeña cantidad de aceite en un 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 después de que finalice el tiempo de cocción queda demasiado líquido, retire la tapa, reprograme la olla de cocción lenta para que continúe cocinando en HIGH (ALTO) por 45 minutos. Revise cada 15 minutos. Después de 30 ó 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.
- Es posible que los platos con carne de alto contenido graso no queden tan sabrosos. Precocer o dorar la carne ayudará a reducir la cantidad de contenido graso y a conservar el color. Cuanto mayor sea el contenido graso, menos líquido se necesitará. Si está cocinando carne con alto contenido graso, coloque rebanadas gruesas de cebolla debajo, de modo que la carne no se selle ni se cocine con la grasa. Si es necesario, utilice una rebanada de pan, una cuchara o una espumadera para quitar el exceso de grasa de arriba 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. 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.
- Agregue productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogurt) antes de servir la comida. Si planea agregar leche evaporada o crema condensada a las sopas, estas deben ser añadidas 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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 18 2024-06-13 11:19 AM

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.

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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 19 2024-06-13 11:19 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.

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 20 2024-06-13 11:19 AM

35121_35175_35176_35177_Bella_6QT Programmable Slow Cooker_IM_V1_R0.indd 21 2024-06-13 11:19 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

35121_35175_35176_35177 R. 0