



**5 QT.
SLOW COOKER WITH BONUS DIPPER**

Instruction Manual and Recipe Guide

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 5 CUARTOS

Manual de instrucciones y guía de recetas

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

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



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

Table of Contents

Important safeguards	2
Additional important safeguards	3
Notes on the cord	3
Notes on the plug	3
Plasticizer warning	3
Electric power	3
Getting to know your 5 quart slow cooker.....	4
Introduction to slow cooking	4
Before using for the first time.....	4
Operating instructions.....	4-5
Hints for slow cooking	5
Converting standard recipes to slow cooking.....	5
User maintenance instructions.....	6
Storing instructions.....	6
0.65 Qt. bonus little dipper.....	7
Recipes.....	8
Warranty	9

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	10
Otras medidas de seguridad importantes	11
Notas sobre el cable.....	12
Notas sobre el enchufe.....	12
Advertencia sobre los plastificantes.....	12
Corriente eléctrica	12
Introducción a la olla de cocción lenta de 5 cuartos.....	12
Introducción a la cocción lenta.....	13
Antes de utilizar por primera vez	12
Instrucciones de funcionamiento.....	12-13
Consejos para la cocción lenta.....	14
Conversión de recetas tradicionales a recetas de cocción lenta.....	14
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	14
Instrucciones de almacenamiento	15
Recipiente pequeño adicional de 0,65 cuartos.....	15
Recetas.....	16-17
Garantía.....	18

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED, INCLUDING THE FOLLOWING:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before 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. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn OFF/LOW/HIGH/WARM control dial to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated stoneware liner.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

Notes on the 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.

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.

Plasticizer Warning

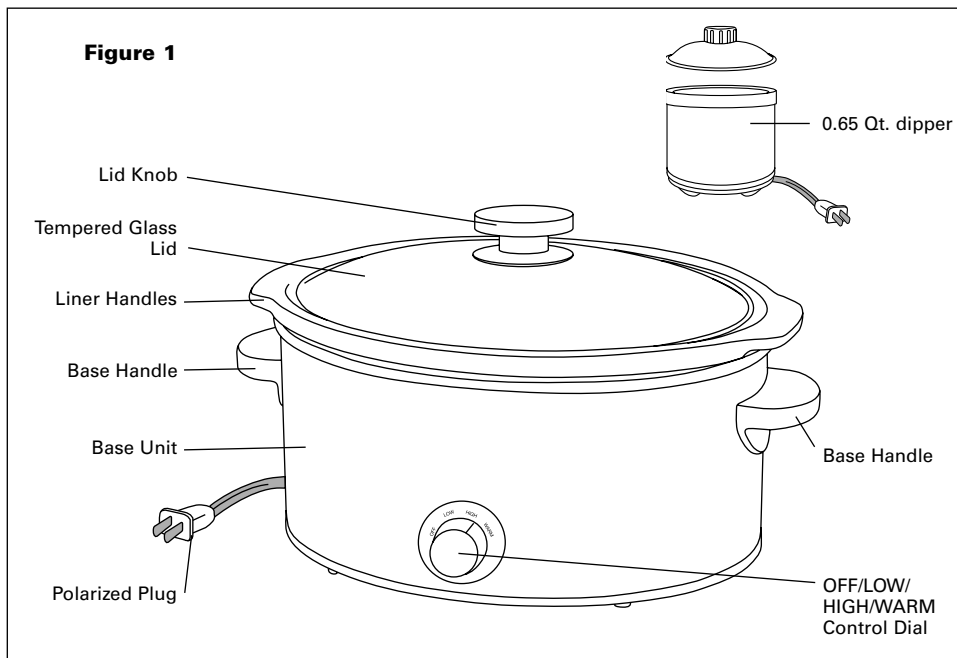
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Getting To Know Your 5 Quart Slow Cooker

Product may vary slightly from illustration



Introduction To Slow Cooking

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

Before Using for the First Time

1. Carefully unpack your Slow Cooker and clean, see CLEANING INSTRUCTIONS.
2. It is necessary to operate the Slow Cooker one time before placing food in the stoneware liner. Pour 4 cups of water into the stoneware liner and place it inside the base unit. Cover with the glass lid.
3. Plug into a 120 V AC outlet.
4. Turn the control dial to the HIGH position and allow to heat for approximately 30 minutes. You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. Turn control dial to OFF position and allow to cool for 20 minutes.
6. Wearing oven mitts, grasp the liner handles carefully to lift and remove the stoneware liner from the base unit; pour out the water from the stoneware liner.
7. Rinse stoneware liner, dry thoroughly and replace inside the base unit.

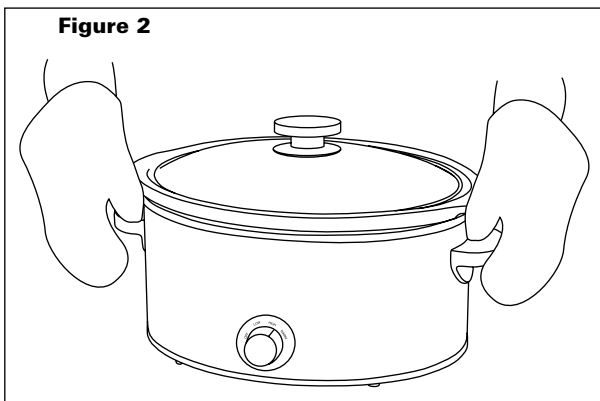
Operating Instructions

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food into the stoneware liner and cover with glass lid. **DO NOT FILL THE LINER TO THE TOP WITH FOOD.** Remember that frequent lifting of the lid during cooking delays the cooking time. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the bottom "of the stoneware liner first. Then add the meat and other ingredients.

WARNING: The stoneware liner CANNOT stand the shock of sudden temperature changes. If the liner is hot, **DO NOT** add cold food. Before cooking frozen food, add some warm liquid.

3. Plug cord into a 120 V AC outlet.
4. Turn control dial to select temperature setting: LOW or HIGH or WARM.

5. Cook according to recipe instructions.
6. **CAUTION:** The base unit will get very warm during cooking. This is where the heating elements are located. Use pot holders or oven mitts when moving or handling the unit (see Figure 2).
7. When cooking time is complete, turn the control dial to WARM for a short time before serving or to the OFF position, and unplug from electrical outlet.
8. 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.
9. Allow to cool completely before cleaning, see CLEANING INSTRUCTIONS.
NOTE: If you are moving the 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 remains hot for some time after using; set aside and allow unit to cool before cleaning or storing.



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 roasts or poultry.
- Use the WARM setting to keep cooked food at the perfect serving temperature.
DO NOT cook foods on the WARM setting.
NOTE: Do not keep foods on the WARM setting for more than 4 hours

Converting Standard Recipes to Slow Cooking

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

User Maintenance Instructions

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

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

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

1. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
2. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
3. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
4. 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 liner inside the base unit and the glass lid over the stoneware liner; to protect the glass lid, wrap with a soft cloth and place upside down over the liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

0.65 Qt. BONUS Little Dipper

The 0.65 Quart (21 ounce) Little Dipper is intended to heat, hold and is perfect for serving your favorite cheeses, dips and warm, cooked appetizers at the ideal temperature.

Operating Instructions

1. Fill the cooking pot with the desired dip. The Little Dipper should be at least half-filled for best results.
2. When serving hot salsas and dips, fill up to, but never fill more than 75% of the cooking pot, 15 ounces.
3. Plug cord into a 120V AC electrical outlet.
4. Heat the contents until they are fully melted and hot, stirring occasionally. Depending on the amount and type of food to be served, allow 30 to 75 minutes.
5. Serve and enjoy. Food will stay warm for up to 4 hours.
6. Always unplug after use. The Little Dipper will remain ON until it is unplugged. For best results: keep the lid on the Little Dipper to help retain heat and keep food at the ideal serving temperature.
WARNING: The cooking pot should NOT be used to cook foods. IT WILL NOT COOK MEATS. All food should be fully cooked before placing in the Little Dipper.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Always unplug Little Dipper before cleaning.

CAUTION: Never immerse Little Dipper in water or any other liquid.

1. Empty the contents of the Little Dipper.
2. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
3. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge.
4. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.
5. The plastic lid is top-rack dishwasher-safe.

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 Little Dipper while it is hot or wet.
4. To store, place the lid upside down into the stoneware liner.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

Recipes

Asian Rib Tips

Makes: 6 - 8 servings

- 1/2 cup low-sodium soy sauce
 - 3 tablespoons molasses
 - 3 tablespoons grape jelly (or any flavor jam or fruit preserves)
 - 1/4 cup rice vinegar
 - 1 orange, juiced and zested
 - 5 cloves garlic, peeled and smashed
 - 1 tablespoon grated fresh ginger (or more, to taste)
 - 1 tablespoon sambal olek chili paste (or more, to taste)
 - 4 lbs. rib tips
 - 4 medium carrots, peeled and halved crosswise
 - 1 small Napa cabbage (about 1 lb.), quartered
 - 2 tablespoons cornstarch
 - 1 tablespoon warm water
 - 2 tablespoons sesame oil
 - 4 scallions, thinly sliced
1. **Combine soy sauce, molasses, jelly, vinegar, orange juice and zest, garlic, ginger, and chili paste in the stoneware liner. Mix well.**
 2. **Arrange rib tips and carrots in a single layer. Lay the quartered cabbage on top.**
 3. **Cook in covered Slow Cooker on HIGH for 5 to 6 hours (or on LOW for 7 to 8 hours), or until the rib tips are tender.**
 4. **Remove the cabbage, rib tips, and carrots from the stoneware liner.**
 5. **Using a large spoon or ladle, skim the fat from the cooking liquid.**
 6. **In a medium saucepan, whisk the cornstarch with warm water until smooth. Add the de-fatted cooking liquid and cook on high heat until reduced to half.**
 7. **Add sesame oil last.**
 8. **Return rib tips, vegetables and sauce to the Slow Cooker.**
 9. **Stirring every 30 minutes, keep food on WARM for up to 4 hours before serving.**
 10. **Spoon sauce over the meat and vegetables. Sprinkle with scallions before serving. Enjoy as an appetizer or serve with rice and fresh Asian salad.**

Slow Cooked Pulled Pork Sandwiches

Makes: 10 - 14 servings

- 1 (5 – 7 lb.) pork butt (or pork shoulder)
 - 2 onions, chopped
 - 2 teaspoons Kosher salt, plus additional for seasoning
 - 1/2 teaspoon freshly ground black pepper, or more to taste
 - 2 teaspoons red pepper flakes, or more to taste
 - 2 cups low-sodium beef broth or water
 - 2 cups barbecue sauce, jarred or homemade
 - 3 tablespoons low-sodium soy sauce
 - 3 tablespoons Dijon mustard
 - 1 tablespoon apple cider vinegar
 - 3 tablespoons maple syrup
 - 6 jalapeño peppers, chopped (optional)
1. **Trim excess fat from pork.**
 2. **Add onions to the stoneware liner. Place pork on top, sprinkle with salt and pepper, to taste. Add broth, cover and cook on LOW for 8 hours or until meat falls apart.**
 3. **Remove pork from Slow Cooker. Trim all fat and muscle tissue. Using 2 forks, or your fingers, shred (pull) pork.**
 4. **Using a large spoon or ladle, skim the fat from the cooking liquid.**
 5. **Add remaining ingredients to the stoneware liner and mix well.**
 6. **Return pulled pork to Slow Cooker and season with salt and pepper to taste. Continue to cook on LOW for 1 hour.**
 7. **Pile pulled pork onto toasted sesame buns and top with fresh slaw.**



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.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: CUANDO SE UTILIZAN APARATOS ELÉCTRICOS, SE DEBEN SEGUIR PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS, ENTRE ELLAS:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Supervise a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocarle o extraerle piezas.
7. No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, o si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna forma. Llévelo a un técnico calificado para que lo examine, repare o realice ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios que no estén recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada, ni que toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima ni cerca de un quemador eléctrico o de gas calientes, ni en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado cuando se traslada un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, cambie los controles a la posición de apagado (OFF); luego, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No le dé al aparato otro uso que no sea el indicado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como ocurre al agregar comidas refrigeradas en una cacerola de cerámica de gres ya caliente.

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO
ÚNICAMENTE**

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN CON LAS SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor de escape durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daño a la propiedad.

1. La persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no está apta para usar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de manejar o limpiar la unidad.
2. Si el aparato se cae o accidentalmente se lo sumerge en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. ¡No lo saque del agua!
3. Cuando utilice este aparato, deje suficiente ventilación por encima y alrededor de él para que el aire circule. No use el aparato si está cerca o en contacto con cortinas, revestimientos de pared, ropas, repasadores u otros materiales inflamables.
4. No deje este aparato sin vigilancia durante el uso.
5. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchufe el cable inmediatamente. No utilice el aparato ni intente repararlo si funciona mal.
6. El cable del aparato se debe enchufar únicamente a un tomacorriente eléctrico de 120 V de CA.
7. No use el aparato en posición inestable o superficie inclinada.
8. Nunca use la cacerola de cerámica de gres sobre una placa de cocina a gas o eléctrica, ni directamente sobre la llama.
9. Quite la tapa cuidadosamente para evitar escaldaduras y deje que el agua gotee dentro de la cacerola de cerámica de gres.
10. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o descarga eléctrica, no cocine directamente en la unidad base. Cocine únicamente en la cacerola de cerámica de gres provista.

Notas sobre el cable

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

Notas sobre el enchufe

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe debe colocarse en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, délo vuelta. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Advertencia sobre los plastificantes

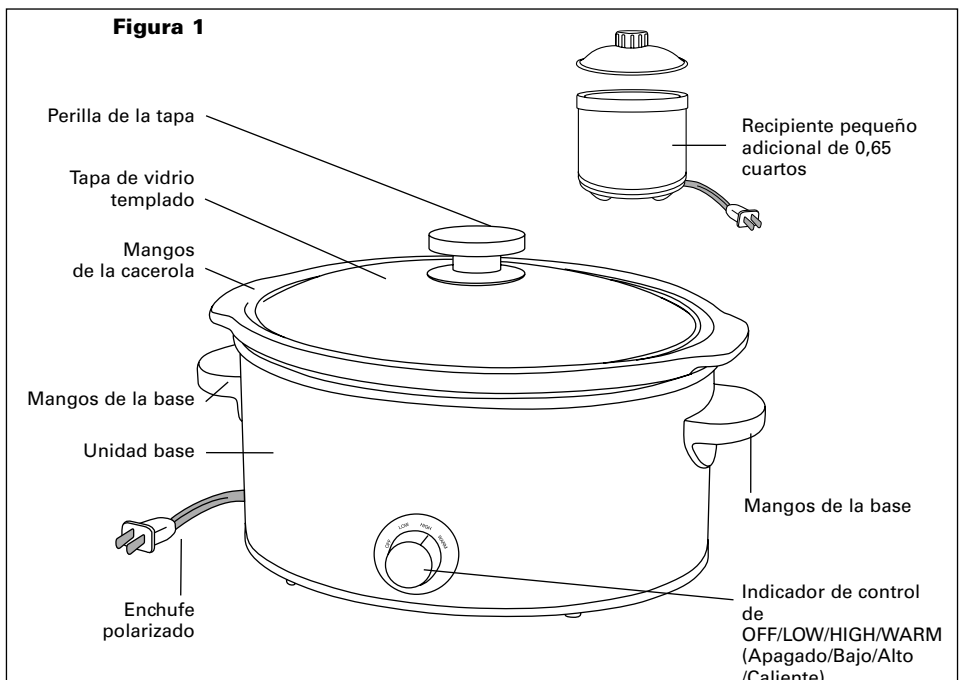
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que **NO SEA DE PLÁSTICO** entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen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

Corriente eléctrica

Si se recarga el circuito eléctrico con otros artefactos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros artefactos.

Introducción a la olla de cocción lenta de 5 cuartos

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.



Introducción a la cocción lenta

La cocción lenta se produce a temperaturas próximas a las de hervor. La olla de cocción lenta puede funcionar en posición BAJA todo el día o toda la noche si fuera necesario.

Cocinar a temperatura ALTA es muy similar a cocinar en una olla con tapa sobre la estufa.

A temperatura ALTA, los alimentos se cocinarán en la mitad del tiempo que se requiere para cocinarlos a temperatura BAJA. Es posible que se necesite líquido adicional, ya que los alimentos en temperatura ALTA hierven. Cuando se finaliza la cocción, se pueden mantener los alimentos en CALIENTE durante períodos cortos de tiempo. Para apagar la olla de cocción lenta, cambie el control a la posición de apagado (OFF). Siempre desenchufe la unidad del tomacorriente eléctrico cuando no la use.

Antes de utilizar por primera vez

1. Desenvuelva con cuidado la olla de cocción lenta y límpiela; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
2. Es necesario hacer funcionar la olla de cocción lenta una vez antes de colocar alimentos en la cacerola de cerámica de gres. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres y colóquela dentro de la unidad base. Cúbrela con la tapa de vidrio.
3. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120 V de CA.
4. Cambie el control a la posición ALTA y deje que se caliente durante 30 minutos aproximadamente. Notará que emite un ligero olor; es normal y debe desaparecer enseguida.
5. Cambie el control a la posición de apagado (OFF) y espere unos 20 minutos para que se enfríe.
6. Con manoplas para horno, tome con cuidado las asas de la cacerola para levantarla y retirarla de la unidad base; deshágase del agua que quedó en la cacerola de cerámica de gres.
7. Enjuague la cacerola de cerámica de gres, séquela bien y vuelva a colocarla en el interior de la unidad base.

Instrucciones de funcionamiento

1. Prepare la receta según las indicaciones.
2. Coloque los alimentos dentro de la cacerola de cerámica de gres y cúbrela con la tapa de vidrio. **NO LLENE LA CACEROLA HASTA ARRIBA CON ALIMENTOS.** Recuerde que levantar la tapa muy seguido prolonga el tiempo de cocción. Cuando cocine vegetales y carne, coloque primero los vegetales en el fondo de la cacerola de cerámica de gres. Luego, agregue la carne y demás ingredientes.

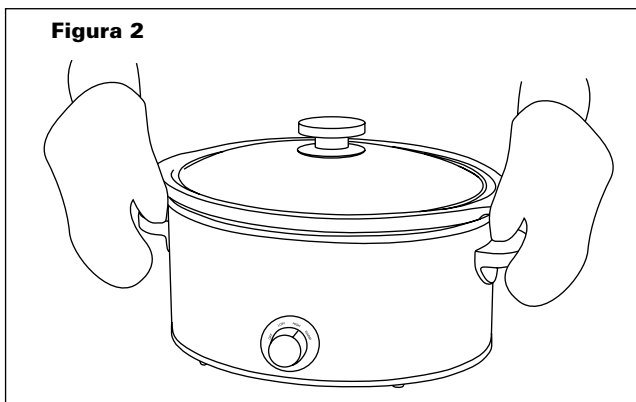
ADVERTENCIA: La cacerola de cerámica de gres NO soporta cambios bruscos de temperatura. Si la cacerola está caliente, NO agregue alimentos fríos. Antes de cocinar alimentos congelados, agregue un poco de líquido tibio.

3. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120 V de CA.
4. Cambie el control para seleccionar la temperatura: ALTA o BAJA o CALIENTE.
5. Cocine según las indicaciones de la receta.

6. **PRECAUCIÓN:** La unidad base se calentará mucho durante la cocción. Aquí es donde están ubicados los elementos calefactores. Use manoplas o agarraderas para horno cuando deba mover o manipular la unidad. (Consulte la figura 2).

7. Cuando finalice el tiempo de cocción, cambie el control a la posición CALIENTE durante unos instantes antes de servir o a la posición de apagado (OFF) y desenchufe la unidad del tomacorriente.

8. Con manoplas para horno, quite cuidadosamente la tapa de vidrio tomándola de la perilla y levántela un poco en dirección opuesta a donde usted está. Esto permitirá que el vapor salga antes de quitar la tapa.



- Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla; consulte las INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.
NOTA: Si necesita mover la olla de cocción lenta, tómla de las asas de la unidad base; use manoplas o agarraderas para horno. (Consulte la figura 2).
- Aún después de apagada y desenchufada, la olla de cocción lenta permanece caliente por unos instantes; déjela aparte y permita que se enfríe antes de limpiarla o guardarla.

Consejos para la cocción lenta

- Las carnes no se doran durante el proceso de cocción. Si desea dorarlas, caliente una pequeña cantidad de aceite en una sartén y haga dorar la carne antes de colocarla en la cacerola de cerámica de gres.
- En la cocción lenta, las hierbas y especias enteras aromatizan mejor que las trituradas o molidas.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no hierven de la misma manera que en la cocción convencional. Reduzca la cantidad de líquido de cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. El arroz y las sopas son excepciones para esta regla. Recuerde: los líquidos siempre se pueden agregar más tarde si es necesario. Si una receta resulta demasiado líquida al finalizar el tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio y cambie el control a temperatura ALTA. Luego de 30 o 45 minutos, se habrá reducido la cantidad de líquido.
- La mayoría de las recetas que requieren carne y vegetales crudos necesitan entre 6 y 8 horas a temperatura BAJA.
- Las carnes con mayor contenido de grasa pueden dar platos con menos sabor. Precocinar las o dorarlas ayudará a reducir la cantidad de grasa y a mantener el color. Cuando más alto sea el contenido de grasa, menos líquido se necesitará. Si cocina carne con alto contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo de la carne para que esta no se cocine directamente en la grasa.
Si es necesario, use una rebanada de pan, una cuchara o un escurridor para quitar el exceso de grasa de la parte superior de la comida antes de servirla.
- Los alimentos cortados en partes uniformes se cocinan más rápido y de manera más pareja que las piezas enteras, como carnes asadas o aves.
- Use la temperatura CALIENTE para mantener la comida ya cocinada a una temperatura ideal al momento de servirla. NO cocine alimentos en temperatura CALIENTE.
NOTA: No mantenga los alimentos a temperatura CALIENTE durante más de 4 horas.

Conversión de recetas tradicionales a recetas de cocción lenta

- Los vegetales como zanahorias, papas, nabos y remolachas requieren mayor tiempo de cocción que muchas carnes. Asegúrese de colocarlos en el fondo de la olla de cocción lenta y de cubrirlos con líquido.
- Si agrega leche fresca o yogur, debe hacerlo durante las últimas 2 horas. Al principio de la cocción, se puede agregar leche evaporada.
- No se recomienda cocinar arroz, fideos o pasta durante mucho tiempo. Cocínelos por separado y agréguelos luego en la olla de cocción lenta durante los últimos 30 minutos.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere de poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier servicio en el que se requiera desarmar la unidad, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico calificado de reparación de aparatos eléctricos.

- Evite los cambios bruscos de temperatura. Por ejemplo, no coloque la tapa de vidrio caliente o la cacerola de cerámica de gres caliente en agua fría o sobre una superficie húmeda.
- No use la cacerola de cerámica de gres para almacenar los alimentos en el refrigerador y luego recalentarlos en la unidad base. El cambio repentino de temperatura puede partir la cacerola.
- Tenga cuidado de no golpear la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio contra el grifo u otra superficie dura.
- No use la cacerola de cerámica de gres o la tapa de vidrio si tienen alguna marca, rajadura o si están muy rayadas.

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

- Siempre desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Tanto la cacerola como la tapa de vidrio pueden lavarse en el lavavajillas. Para limpiar la cacerola y la tapa de vidrio a mano, lávelas en agua tibia y jabonosa.
- Si quedan alimentos pegados en la cacerola, llénela de agua jabonosa y déjela en remojo antes de lavarla con una esponja abrasiva de plástico. Enjuáguela y séquela bien.
- Seque el interior y el exterior de la unidad base con un paño o esponja suave, apenas húmedos. Nunca use limpiadores abrasivos ni esponjas abrasivas para limpiar la unidad base, ya que pueden dañar la superficie.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de almacenarlas.
2. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guarde la olla de cocción lenta si está caliente o húmeda.
4. Para almacenarla, coloque la cacerola de cerámica de gres dentro de la unidad base y la tapa de vidrio sobre la cacerola. Para proteger la tapa de vidrio, envuélvala con un paño suave y colóquela al revés sobre la cacerola.
5. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; guárdelo ligeramente enrollado.

Recipiente pequeño adicional de 0,65 cuartos

El recipiente pequeño de 0,65 cuartos (21 onzas) debe ser utilizado para calentar, conservar y es ideal para servir sus quesos, salsas y aperitivos favoritos, calientes y cocidos a la temperatura ideal.

Instrucciones de funcionamiento

1. Llene la olla de cocción con la salsa deseada. Para obtener mejores resultados, el recipiente pequeño debe estar lleno al menos hasta la mitad.
2. Al servir salsas y baños calientes, llene la olla de cocción hasta el 75% de su capacidad (15 onzas), pero no supere ese nivel.
3. Enchufe el cable en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
4. Caliente el contenido hasta que se encuentre completamente mezclado y caliente, revolviendo de vez en cuando. Dependiendo de la cantidad y el tipo de los alimentos que servirá, cocine durante 30 a 75 minutos.
5. Sirva y disfrute. Los alimentos permanecerán calientes hasta 4 horas.
6. Desenchufe el electrodoméstico después de su uso; El recipiente pequeño permanecerá encendido hasta que se lo desenchufe. **Para obtener mejores resultados:** Mantenga la tapa colocada en el recipiente pequeño para ayudar a conservar el calor y mantener la temperatura ideal de los alimentos.

ADVERTENCIA: La olla de cocción NO se debe utilizar para cocinar. NO SE PUEDEN COCINAR CARNES. Los alimentos deben estar completamente cocidos antes de colocarlos en el recipiente pequeño.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Siempre desenchufe el recipiente pequeño antes de limpiarlo.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja el recipiente pequeño en agua ni en ningún otro líquido.

1. Limpie el contenido del recipiente pequeño.
2. Si los alimentos se adhieren a la cacerola de cerámica de gres, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla con una esponja plástica. Enjuague y seque completamente.
3. Limpie el interior y el exterior de la unidad base con un paño suave ligeramente húmedo o con una esponja.
4. Nunca utilice productos de limpieza abrasivos ni esponjas metálicas para limpiar la unidad base ya que pueden dañar la superficie.
5. La tapa de plástico se puede lavar en el estante superior del lavavajillas.

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 el recipiente pequeño si está caliente o mojado.
4. Para almacenar, coloque la tapa al revés en la cacerola de cerámica de gres.
5. Nunca ajuste el cable alrededor del electrodoméstico. Déjelo enrollado sin ajustarlo.

Recetas

Trocitos de costilla al estilo asiático

Rinde: 6 a 8 porciones

- 1/2 taza de salsa de soja con bajo contenido de sodio
 - 3 cucharadas soperas de melaza
 - 3 cucharadas soperas de jalea de uva (o mermelada o conservas de cualquier sabor)
 - 1/4 taza de vinagre de arroz
 - 1 naranja, exprimida y rallada
 - 5 dientes de ajo, pelados y triturados
 - 1 cucharada soperas de jengibre rallado fresco (o más, a gusto)
 - 1 cucharada soperas de pasta de chile Sambal Oelek (o más, a gusto)
 - 4 libras (2 kg) de trocitos de costilla
 - 4 zanahorias medianas, peladas y cortadas en diagonal
 - 1 col Napa pequeña (aproximadamente de 1 libra [450 g]), cortada en cuatro
 - 2 cucharadas soperas de almidón de maíz
 - 1 cucharada soperas de agua caliente
 - 2 cucharadas soperas de aceite de sésamo
 - 4 cebolletas, cortadas en finas rebanadas
1. **Combinar la salsa de soja, la melaza, la jalea, el vinagre, el jugo y la ralladura de naranja, el ajo, el jengibre y la pasta de chile en la cacerola de cerámica de gres. Mezclar bien. Distribuir los trocitos de costilla y las zanahorias en una única capa. Colocar la col cortada en cuatro en la parte superior.**
 2. **Cocinar en la olla eléctrica de cocción lenta cubierta a temperatura ALTA durante 5 a 6 horas (o a temperatura BAJA durante 7 a 8 horas), o hasta que los trocitos de costilla estén tiernos.**
 3. **Quitar la col, los trocitos de costilla y las zanahorias de la cacerola de cerámica de gres. Mediante una cuchara grande o un cucharón, quitar la grasa del líquido de cocción.**
 4. **En una sartén mediana, batir el almidón de maíz con agua caliente hasta formar una mezcla sin grumos. Agregar el líquido de cocción desgrasado y cocinar a temperatura alta hasta reducirlo a la mitad. En último término, agregar el aceite de sésamo.**
 5. **Volver a colocar los trocitos de costilla, los vegetales y la salsa en la olla eléctrica de cocción lenta. Revolver cada 30 minutos y mantener la comida en la posición CALIENTE hasta 4 horas antes de servir.**
 6. **Esparcir con una cuchara la salsa sobre la carne y los vegetales. Espolvorear con cebolletas antes de servir. Disfrutar como un aperitivo, y servir con arroz y ensalada asiática fresca.**

Recetas

Sándwiches de carne de cerdo desmenuzada cocinada lentamente

Rinde: 10 a 14 porciones

- 1 cabeza de lomo de cerdo (o espaldilla de cerdo) (5 a 7 libras [2 a 3 kg])
- 2 cebollas, picadas
- 2 cucharaditas de sal kosher, más sal adicional para condimentar
- 1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida, o más, a gusto
- 2 cucharaditas de hojuelas de pimienta rojo, o más, a gusto
- 2 tazas de agua o de caldo de carne con bajo contenido de sodio
- 2 tazas de salsa barbacoa, envasada o casera
- 3 cucharadas soperas de salsa de soja con bajo contenido de sodio
- 3 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
- 1 cucharada soperas de vinagre de sidra de manzana
- 3 cucharadas soperas de jarabe de arce
- 6 chiles jalapeños, picados (opcional)

1. **Recortar el exceso de grasa de la carne de cerdo.**
2. **Agregar las cebollas a la cacerola de cerámica de gres.**
3. **Colocar la carne de cerdo en la parte superior, espolvorar sal y pimienta a gusto. Agregar el caldo, cubrir y cocinar a temperatura BAJA durante 8 horas o hasta que la carne se desprenda.**
4. **Quitar la carne de cerdo de la olla eléctrica de cocción lenta.**
5. **Recortar toda la grasa y el tejido muscular. Con 2 tenedores, o con los dedos, desmenuzar (cortar en trizas) la carne de cerdo.**
4. **Con una cuchara grande o un cucharón, quitar la grasa del líquido de cocción. Agregar los ingredientes restantes a la cacerola de cerámica de gres y mezclar bien.**
5. **Volver a colocar la carne de cerdo desmenuzada en la olla eléctrica de cocción lenta, y condimentar con sal y pimienta a gusto.**
6. **Continuar la cocción a temperatura BAJA durante 1 hora.**
7. **Colocar la carne de cerdo desmenuzada en bollos de sésamo tostados y cubrir con ensalada de col fresca.**



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.



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

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