



5 QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER WITH 0.65QT DIPPER

Instruction Manual and Recipe Guide

OLLA DE COCCIÓN LENTA PROGRAMABLE DE 5 CUARTOS CON CALENTADOR DE 0,65 CUARTOS (0,6 L)

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.....	4
Additional Important Safeguards.....	5
Notes on the Cord.....	5
Notes on the Plug	5
Plasticizer Warning.....	5
Electric Power.....	5
Getting to Know Your 5 Quart 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.....	8
5 Quart Slow Cooker Cooking Chart.....	8
USDA Cooking Guidelines.....	9
Hints for Slow Cooking	9
User Maintenance Instructions.....	9
Cleaning Instructions	9
Storing Instructions.....	9
0.65 Qt. BONUS Dipper.....	10
Operating Instructions.....	10
Care & Cleaning Instructions.....	10
Storing Instructions	10
Recipes.....	11-14
Warranty	15

Índice

Instrucciones de Seguridad Importantes.....	16-17
Otras instrucciones de Seguridad Importantes	17
Notas sobre el Enchufe.....	17
Notas sobre el Cable	17
Advertencia sobre el Plastificante.....	18
Energía Eléctrica	18
Conozca su Olla de Cocción Lenta Programable de 5 Cuartos	18
Introducción a la cocción lenta	19
Antes de Utilizar por Primera Vez	19
Cuidado de la olla cerámica	19
Cuidado de la tapa de vidrio templado	19
Instrucciones de Funcionamiento.....	20
Carta de tiempos de cocción para la olla de cocción lenta de 5 Cuartos	21
Guías según el USDA	21
Consejos para la Cocción Lenta	21
Instrucciones de Mantenimiento para el Usuario.....	22
Instrucciones de Limpieza.....	22
Instrucciones Almacenamiento	22
Calentador de 0,65 cuartos (0,6 L) de regalo	23
Instrucciones de funcionamiento.....	23
Instrucciones de limpieza y cuidado	23
Instrucciones de almacenamiento	23
Recetas.....	24-27
Garantía.....	28



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.
Use potholders when removing lid or handling hot containers.
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. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
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 for electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer 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.
CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the stoneware pot provided.
13. To disconnect, press the OFF button, 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 pot.
16. Do not use stoneware pot or tempered glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
17. Intended for countertop use only.
18. **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.

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 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 OFF 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.

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

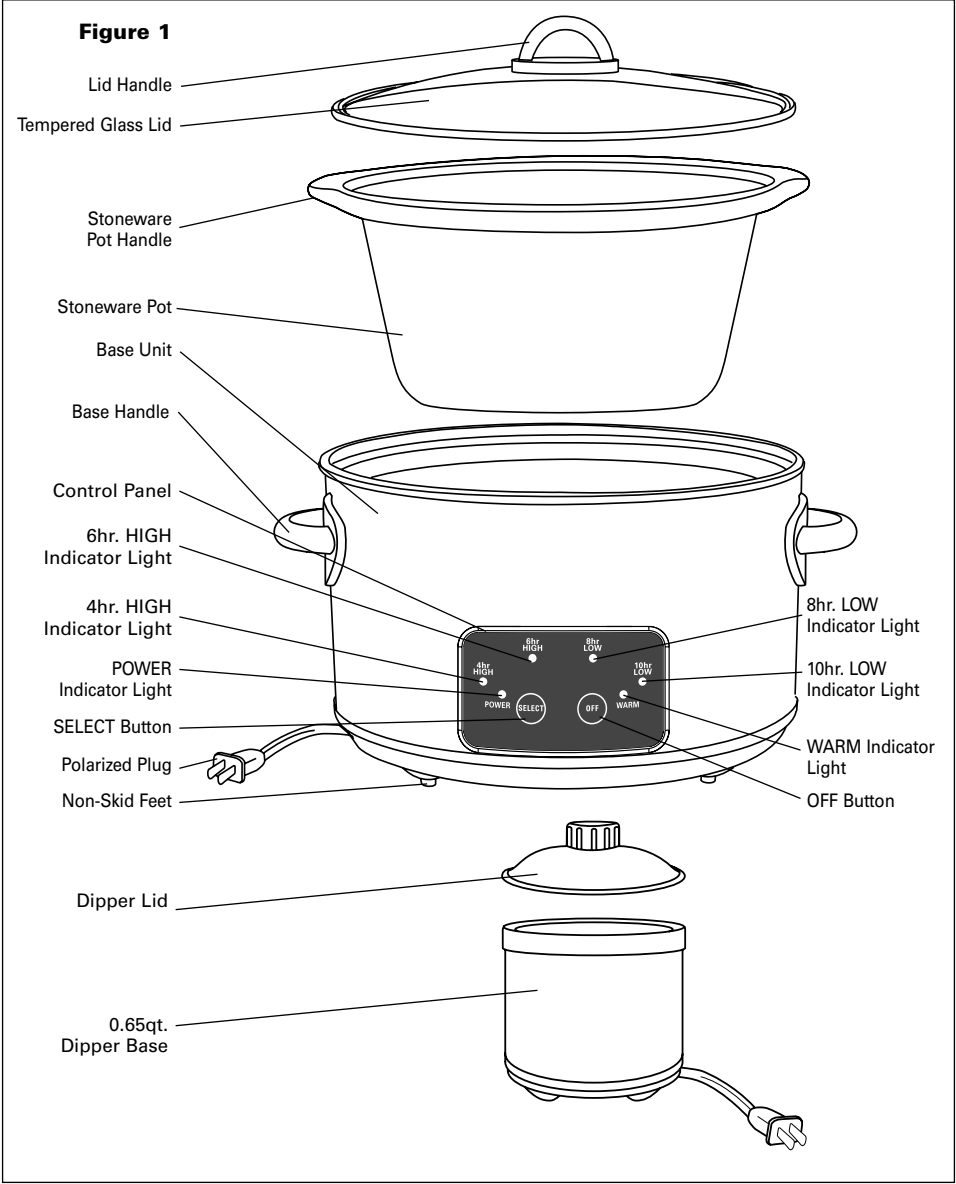
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Product may vary slightly from illustration



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 OFF 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. The POWER indicator light will begin to flash.
4. Press the SELECT button once. The 4hr. HIGH indicator light will illuminate.
NOTE: You will notice a slight odor; this is normal and should quickly disappear.
5. After 30 minutes, press the OFF button and unplug the Slow Cooker. Allow the unit to cool.
6. Wearing oven mitts, grasp the pot handles 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.

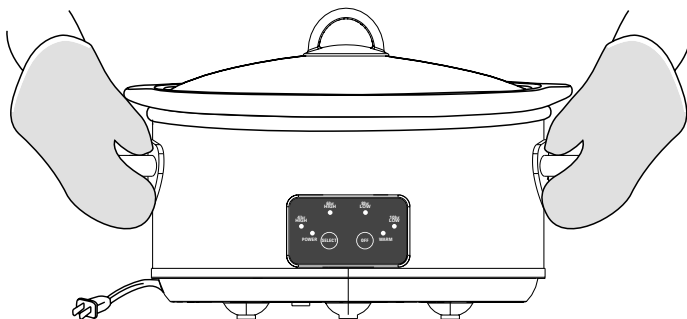
CAUTION: Glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the glass lid.

- **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

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. The POWER indicator light will begin to flash.
4. Press the SELECT button once. The 4hr. HIGH indicator light will illuminate.
5. Following recipe instructions, press the SELECT 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 OFF 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.

Figure 2



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 before cleaning or storing.

5 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.

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.

Cleaning Instructions

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

0.65 Qt. BONUS 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 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 Dipper will remain ON until it is unplugged. For best results: keep the lid on the 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 Dipper.

Care & Cleaning Instructions

CAUTION: Always unplug Dipper before cleaning.

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

1. Empty the contents of the 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 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

Ground Beef Chili with Soy Chorizo

Soy chorizo embraces the spiciness and full bodied spice of Chorizo, but without the greasiness. Coffee adds depth of flavor. This knock-out chili is guaranteed to be a winner.

Makes 12 cups

- 2 tablespoons vegetable oil
- 3 medium onions, minced
- 6 medium garlic cloves, minced
- 2 (1.25 oz.) packets Taco Seasoning Mix
- 1 teaspoon red pepper flakes
- Kosher salt to taste
- 2 lbs. 80% lean ground beef
- 6 oz. soy chorizo
- 1 (28 oz.) can fire roasted tomatoes
- 1/4 cup tomato paste
- 1 teaspoon red pepper flakes
- Kosher salt to taste
- 2 (15.5 oz.) cans pinto, dark red kidney or black beans, rinsed and drained
- 3 tablespoons soy sauce
- 2 cups beef broth
- 1 cup very strong brewed coffee
- 2 - 4 jalapeno peppers, whole, to taste

1. Heat oil in a large skillet over medium heat until oil is hot and shimmering. Add onions, garlic, taco seasoning, pepper flakes and salt. Cook 5 to 10 minutes until onions are softened and lightly browned.
2. Add ground beef. Remove casing from soy chorizo and crumble over the meat. Use a wooden spoon or a potato masher to break up the meat/chorizo and mix into the onions. When meat is browned, drain meat and discard oil. Add meat mixture to stoneware pot.
3. Stir tomatoes with juice into the skillet, scraping up any browned bits.
4. Pour over meat mixture. Add the remaining ingredients to the stoneware pot. Add whole jalapeno peppers to the top of the chili.
5. Add cover. Press SELECT button until 4hr. HIGH or 8hr. LOW indicator light illuminates.
6. When cook time is elapsed, stir well. Use a fork to smash beans to against the side of the stoneware pot to thicken.

Vegetarian Chili with Soy Chorizo

For a delicious vegetarian version, simply use the recipe above, except use meatless ground beef. Sweet and savory, this slow cooked chicken dish is bursting with flavor. Loaded with traditional Moroccan spices, dried cranberries and sweet apricots, your family will appreciate this exotic comfort meal. Serve over cilantro white rice or Israeli couscous.

Recipes

Moroccan Chicken

Serves 4 - 6

- 3 – 4 lbs. chicken thighs/drumsticks.
 - 1 tablespoon coconut oil (or vegetable oil)
 - 1 tablespoon cumin
 - 1 tablespoon turmeric
 - 1 tablespoon cinnamon
 - 1 tablespoon cayenne pepper, crushed
 - 4 cloves fresh garlic, minced
 - 2 onions, chopped
 - 3 tablespoons fresh ginger, grated
 - 2 teaspoons Kosher salt, or more to taste
 - 2 cups chicken broth
 - 1 cup dried apricots, roughly chopped
 - 1/2 cup raisins (or raisins)
 - 3 small sweet potatoes, chopped
1. **Combine cumin, turmeric, cinnamon, cayenne, and minced garlic (and optional) in a small bowl. Set aside.**
 2. **In a large skillet, brown chicken pieces over medium heat, about 3 to 4 minutes on each side.**
 3. **Remove chicken and place into stoneware pot.**
 4. **Sauté onions in the skillet for 3 to 4 minutes. Add spice mixture and oil and continue to stir for another 30 seconds.**
 5. **Add chicken broth, ginger, and salt to skillet. Mix well; scrape the brown bits to deglaze skillet. Pour over chicken.**
 6. **Add cover. Press SELECT button until 4hr. HIGH or 8hr. LOW indicator light illuminates.**
 7. **Add the dried apricots, raisins and chopped sweet potatoes halfway through cook time.**

Italian Turkey Meatballs with Quinoa

These healthy meatballs are the most tender, juicy Italian Turkey Meatballs you will ever try. Serve warm over sautéed spiralized zucchini, whole wheat/white pasta, quinoa, or polenta. Make meatball subs or serve alone as an appetizer.

Makes 26 – 30 meatballs

- 1/3 cup milk, full fat or non-fat
 - 3 large eggs
 - 1-1/2 lbs. lean ground turkey
 - 3/4 lb. (12 oz.) sweet Italian turkey sausage
 - 1 cup cooked quinoa
 - 1/2 cup finely shredded Italian style cheese, plus additional for serving
 - 1/2 cup finely chopped fresh basil
 - 1 1/2 teaspoons kosher salt
 - 2 tablespoons cayenne pepper
 - 2 tablespoons garlic salt
 - 4 cups homemade or prepared tomato pasta sauce
1. **In a large mixing bowl, whisk milk and eggs.**
 2. **Remove casings from the sausage. Use your hands to crumble the sausage into tiny pieces and add to the milk mixture. Add the remaining ingredients.**
 3. **Lightly mix with a fork or your fingers, until combined. Do not overwork the meat.**
 4. **Use a scoop to create evenly shaped 1-1/2-in. balls.**
 5. **Place balls on a tray or flat container and refrigerate for 30 minutes.**
 6. **Preheat oven to 400°F and bake the meatballs for 3 to 5 minutes, then flip. Meatballs should be lightly browned, but not cooked through.**
 7. **Arrange a layer of meatballs over the bottom of the Slow Cooker, pour over half the sauce. Stack remaining meatballs and add the rest of the sauce.**
 8. **Add cover. Press SELECT button until 4hr. HIGH or 8hr. LOW indicator light illuminates.**
 9. **Cook on HIGH for 2 hours or LOW for 4 hours, until the meatballs are cooked through and reach an internal temperature of 160°F.**

Recipes

Orange Shoyu Pork

Shoyu Pork is a traditional Okinawan dish where pork belly is slowly braised in a combination of sake, mirin, brown sugar, and ginger. We've replaced the belly with pork shoulder and added a fruity orange essence. This gently simmered pork dish will melt over steamed rice or your favorite noodles.

- 4 lbs. boneless pork shoulder,
 - 1-1/2 cups reduced sodium soy sauce
 - 1 cup dark brown sugar, packed
 - 1/4 cup mirin
 - 3/4 cup orange juice
 - 2 inch ginger, peel and sliced
 - 8 garlic cloves, peeled and smashed
 - 2 oranges, zested and sliced
1. Trim excess fat from pork.
 2. Whisk together soy sauce, brown sugar, mirin and orange juice in the stoneware pot. Add pork, ginger, and garlic. Add orange zest to pork; then arrange orange slices over the top.
 3. Add cover. Press SELECT button until 6hr. HIGH or 10hr. LOW indicator light illuminates.
 4. Turn pork midway through cooking. Shoyu pork is done with meat can be easily shredded with a fork.
 5. Remove from heat and allow to cool. Strain ginger and garlic and discard.
 6. Shred pork with 2 forks. Defat liquid and pour over shredded pork.

Beef Goulash

Traditionally, this tasty, slow-cooked beef stew is served with sour cream over egg noodles.

Serves 8 -12

- 4 oz. sliced bacon, cut into 1/2-in. pieces
- 3 lb. beef chuck, trimmed, cut into 1-1/2-in. cubes
- 2 teaspoons ground black pepper
- 2 teaspoons garlic salt
- 2 large yellow onions, chopped
- 2 medium red bell peppers, seeded, chopped
- 6 cloves garlic
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 teaspoon dried thyme
- 1 cup white wine
- 2 cups low-sodium beef broth
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 2 large carrots, peeled and sliced
- 2 parsnips, peeled and sliced
- 2 bay leaves

For Serving

- 1/2 cup parsley, chopped
 - 1/2 cup sour cream
 - 8 cups cooked noodles
1. Cook bacon in a large skillet over medium heat until golden, about 7 minutes. Drain bacon drippings except for 2 tablespoons and reserve the rest.
 2. Turn the heat to medium high. Add half the meat to the bacon grease and brown on all sides. Remove browned beef and place into stoneware pot. Add more bacon grease and continue browning the remainder of the meat.
 3. Add more grease and continue to sauté the onions and pepper, about 5 to 10 minutes until onions are softened and lightly browned.
 4. Add bacon and remaining ingredients to the stoneware pot.
 5. Add cover. Press SELECT button until 4hr. HIGH or 8hr. LOW indicator light illuminates.
 6. When cook time has elapsed, press the OFF button.
 7. Stir in parsley and sour cream, discard bay leaves, adjust seasonings and serve.
- NOTE:** Make sure Slow Cooker is OFF before adding sour cream.
Do not allow Beef Goulash to simmer or boil.

Recipes

Fruit Cobbler

A simple dessert; soft, sweet, fruity, especially good for a crowd. Serve hot with a scoop of vanilla bean ice cream, drizzled with fresh berries.

- cooking spray
 - 2 cups frozen peach slices
 - 2 cups mixed frozen berries
 - 2 tablespoons cornstarch
 - 1 teaspoon vanilla extract
 - 1/2 cup brown sugar
 - 1/2 teaspoon ground cinnamon
 - 1/2 teaspoon pumpkin pie spice
 - 1 (18.25 ounce) package white cake mix
 - 1 stick unsalted butter, melted
 - fresh blueberries and/or chopped berries to serve vanilla bean ice cream, to serve
1. **Lightly coat the slow cooker with cooking spray.**
Mix peaches and berries together in the slow cooker; sprinkle with cornstarch and toss to coat.
 2. **Stir vanilla into berry mixture; add brown sugar, cinnamon, and nutmeg.**
Pour cake mix over berry mixture and drizzle with melted butter.
 3. **Add cover. Press SELECT button until 4hr. HIGH indicator light illuminates.**
 4. **When cook time has elapsed, press the OFF button.**



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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre deben cumplirse las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. se agarraderas cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. 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.
5. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
PRECAUCIÓN: Para proteger contra daños o descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en la olla cerámica provista.
13. Para desconectar la unidad, presione el botón OFF (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
15. Evite los cambios bruscos de temperatura, como el que ocurre al colocar alimentos refrigerados en una cacerola de cerámica de gres caliente.
16. No use ollas cerámicas ni tapas de vidrio templado si están astilladas, rajadas o arañadas severamente.
17. Diseñado solo para uso en encimeras.
18. **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 la salidadebajo de una encimera y nunca lo use con una alargadora.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES 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 CA de 120 V.
7. No utilice este electrodoméstico en una posición inestable.
8. Nunca use la olla de gres en una estufa de gas o eléctrica, en un 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 de gres.

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 de gres 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

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

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE

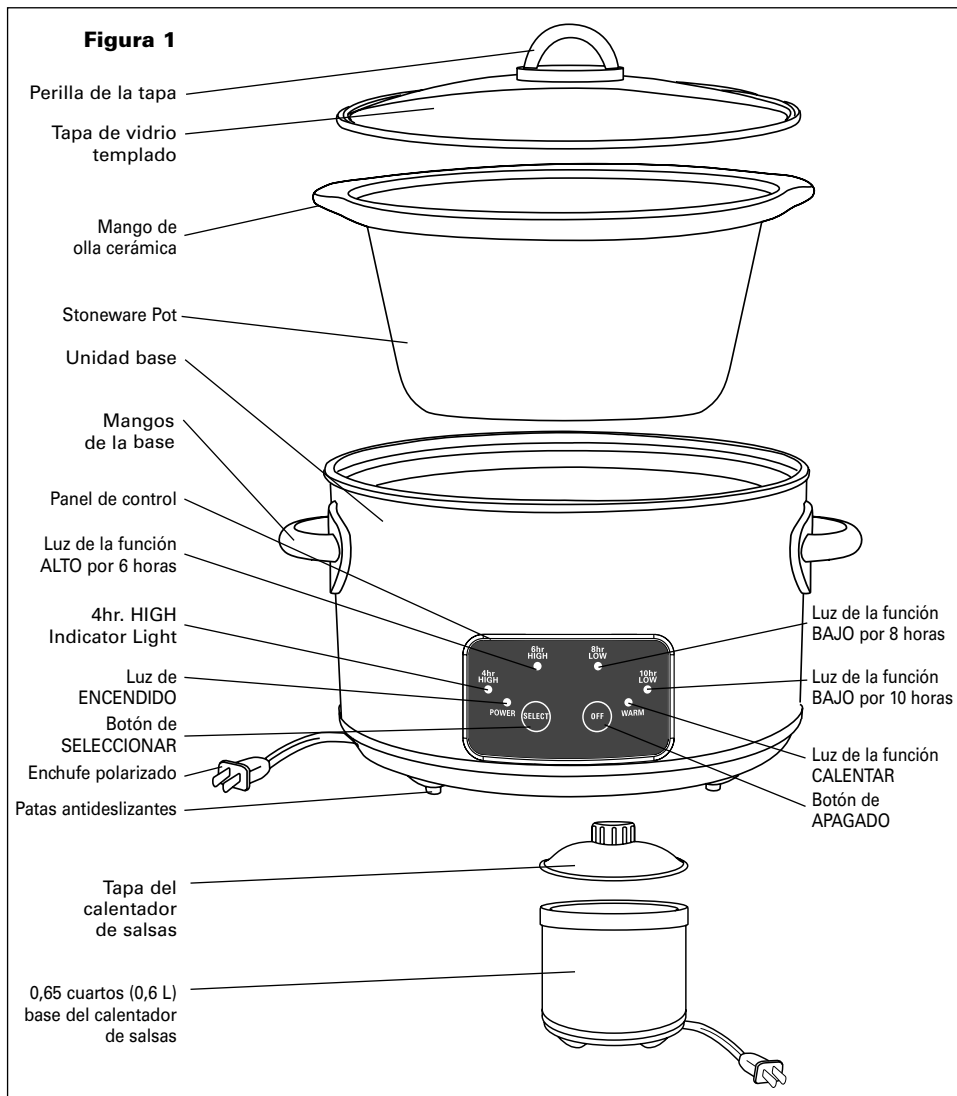
PRECAUCIÓN : Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales **NO PLÁSTICOS** entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse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

ENERGÍA 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.

Conozca su olla de cocción lenta programable de 5 Cuartos

El producto puede diferir levemente de la ilustración.





Introducción a la cocción lenta

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 OFF (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 de gres. Vierta 4 tazas de agua en la cacerola de cerámica de gres y colóquela dentro de la unidad base. Coloque la tapa de vidrio.
3. Enchúfela en un tomacorriente de CA de 120 V. 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 de apagado y desenchufe la olla de cocción lenta. Permita que la unidad se enfríe.
6. Usando manoplas, sujete los mangos de la cacerola de cerámica de gres con cuidado para levantarla y retirarla de la unidad base. Vierta el agua de la cacerola de cerámica de gres.
7. Enjuague la cacerola de cerámica de gres, séquela completamente y vuelva a colocarla dentro de la unidad base.

CUIDADO DE LA OLLA CERÁMICA

Como cualquier cerámica, la olla de gres 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 ollas de gres 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.

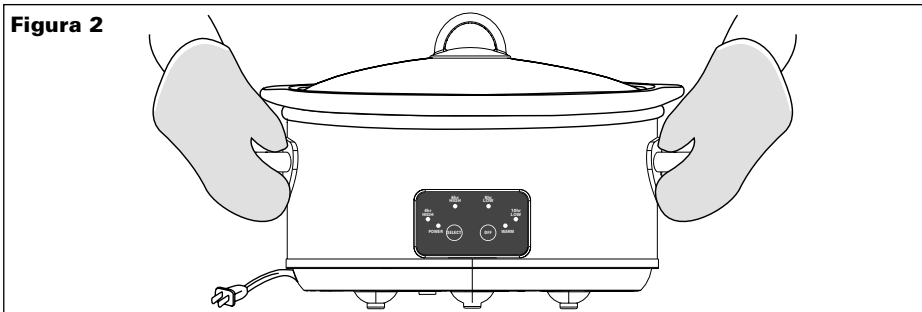
PRECAUCIÓN: La tapa de vidrio puede romperse si está expuesta al calor directo u a cambios severos de temperatura. Las rajaduras, grietas o arañazos profundos también pueden debilitar la tapa de vidrio.

- **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 DEL HORNO cuando retire la tapa de vidrio caliente.** Para evitar las quemaduras del vapor que salga, siempre inclina la tapa lejos de las manos y la cara.

Instrucciones de funcionamiento

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 AL ARRIBA 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 CA de 120V. 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 APAGADO; 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.

Figura 2



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.

Carta de tiempos de cocción para la olla de cocción lenta de 5 QT

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

PLEASE NOTE: 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

- Los 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 de gres.
- Las hierbas y los condimentos obtienen un mejor sabor en la cocción lenta si se los cocina enteros y no triturados o molidos.
- Cuando cocine en una olla de cocción lenta, recuerde que los líquidos no se evaporan como en la cocción tradicional. Disminuya la cantidad de líquido en cualquier receta que no sea para hacer en una olla de cocción lenta. Las excepciones a esta regla son el arroz y las sopas. Recuerde: después siempre puede agregar más líquidos si es necesario. Si después de que finalice el tiempo de cocción queda demasiado líquido, retire la tapa, reprograma 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.



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 de gres caliente en agua fría o sobre una superficie mojada.
2. No utilice la cacerola de cerámica de gres 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 de gres y la tapa de vidrio con la llave de agua u otras superficies duras.
4. No utilice la cacerola de cerámica de gres 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 de gres, 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 daña 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.

Calentador de 0,65 cuartos (0,6 L) de regalo

El calentador de 0,65 cuartos (0,6 L) 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 calentador 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 calentador permanecerá encendido hasta que se lo desenchufe. **Para obtener mejores resultados:** Mantenga la tapa colocada en el calentador permanecerá 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 calentador.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Siempre desenchufe el calentador antes de limpiarlo.

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

1. Limpie el contenido del calentador.
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 calentador 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

Chile de carne picada con chorizo de soy

Soy chorizo abarca las especies de chorizo, pero sin las grasas. El café da mucho más sabor. Este chili knock-out es campeón.

Se hace 12 tazas

- 2 cucharadas de aceite vegetal
 - 3 cebollas medianas, picadas
 - 6 dientes de ajo medianos, picados
 - 2 (1.25 oz.) paquetes de mezcla de tacos
 - 1 cucharadita de hojuelas de pimienta roja
 - Sal kosher al gusto
 - 2 libras. carne picada y magra a 80%
 - 6 oz. chorizo de soja
 - 1 lata de 28 onzas de tomates asados
 - 1/4 taza de cola de tomate
 - 2 latas (15.5 oz.) frijoles de pinto, rojos o negros, enjuagados y escurridos
 - 3 cucharadas de salsa de soja
 - 2 tazas de caldo de carne
 - 1 taza de café colado muy fuerte
 - 2 - 4 chiles jalapeños, enteros, al gusto
1. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio hasta que el aceite esté caliente y hirviendo a fuego lento. Agregue la cebolla, el ajo, el condimento de taco, los copos de pimienta y la sal. Cocine de 5 a 10 minutos hasta que las cebollas estén blandas y ligeramente doradas.
 2. Agregue la carne picada. Retire la carcasa del chorizo de soja y polvoree sobre la carne. Use una cuchara de madera o un triturador de papas para romper la carne / chorizo y mezcle con las cebollas. Cuando la carne esté dorada, escurra la carne y deseche el aceite. Agregue la mezcla de carne a la olla cerámica.
 3. Revuelva los tomates con jugo en la sartén, raspando los trozos dorados..
 4. Vierta sobre la mezcla de carne. Agregue los ingredientes restantes a la olla. Agregue pimientos jalapeños sobre el chile.
 5. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta 4 horas. ALTO u 8 horas. La luz indicadora BAJA se ilumina.
 6. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, revuelva bien. Use un tenedor para romper los frijoles contra el lado de la olla para espesar.

Chile vegetariana con chorizo de soy

Para una deliciosa versión vegetariana, simplemente use la receta anterior, excepto usa la carne vegetariana.

Recetas

Pollo marroquí

Dulce y salado, este plato de pollo cocido lento está lleno de sabor. Con muchas especias marroquíes tradicionales, arándanos secos y albaricoques dulces, su familia apreciará esta exótica comida casera. Sirva sobre arroz blanco cilantro o cuscús israelí.

Porciones de 4 - 6

- 3 – 4 lbs. muslos de pollo
 - 1 cucharada de aceite de coco (o aceite vegetal)
 - 1 cucharada de comino
 - 1 cucharada de cúrcuma
 - 1 cucharada de canela
 - 1 cucharada de pimienta de cayena, picada
 - 4 dientes de ajo fresco, picado
 - 2 cebollas picadas
 - 3 cucharadas de jengibre fresco, rallado
 - 2 cucharaditas de sal Kosher, o más al gusto
 - 2 tazas de caldo de pollo
 - 1 taza de albaricoques secos, picados
 - ½ taza de pasas
 - 3 pequeñas batatas, picadas
1. Combine comino, cúrcuma, canela, cayena y ajo picado (y opcional) en un bol pequeño. Deje de lado.
 2. En una sartén grande, dore las piezas de pollo a fuego medio, alrededor de 3 a 4 minutos por cada lado.
 3. Retire el pollo y colóquelo en la olla cerámica.
 4. Saltee las cebollas en la sartén de 3 a 4 minutos. Agregue la mezcla de especias y el aceite y continúe revolviendo por otros 30 segundos.
 5. Agregue el caldo de pollo, el jengibre y la sal a la sartén. Mezcle bien; raspe las piezas marrones para desglasar la sartén. Vierta sobre el pollo.
 6. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta 4 horas. ALTO u 8 horas La luz indicadora BAJO se ilumina.
 7. Agregue los albaricoques secos, las pasas y las batatas picadas a la mitad del tiempo de cocción.

Recetas

Albóndigas italianas de polvo con quinoa

Estas saludables albóndigas son las albóndigas de pavo italiano más tiernas y jugosas que jamás probarás. Sirvalas calientes sobre calabacín en espirales salteados, pasta integral/blanca, quinoa o polenta. Haga las albóndigas de carne o sirva solo como aperitivo.

Se hace 26 – 30 albóndigas

- 1/3 taza de leche, con o sin grasa
 - 3 huevos grandes
 - 1-1/2 lbs. pavo molido
 - 3/4 lb. (12 oz.) de salchicha de pavo italiana dulce
 - 1 taza de quinoa cocida
 - 1/2 taza de queso estilo italiano finamente rallado, más para servir
 - 1/2 taza de albahaca fresca finamente picada
 - 1 1/2 cucharaditas de sal kosher
 - 2 cucharadas de pimienta de cayena
 - 2 cucharadas de sal de ajo
 - 4 tazas de salsa de cola de tomate casera o preparada
1. En un bol grande, bate la leche y los huevos.
 2. Retire las pieles de la salchicha. Use sus manos para desmenuzar la salchicha en pedazos pequeños y agregue a la mezcla de leche. Agregue los ingredientes restantes.
 3. Mezcle ligeramente con un tenedor o con los dedos, hasta que se combinen. No mezcle demasiado la carne..
 4. Usa una pala para crear 1-1 / 2-in bolas de forma uniforme.
 5. Coloque las bolas en una bandeja o recipiente plano y refrigere durante 30 minutos.
 6. Precaliente el horno a 400 °F y hornee las albóndigas durante 3 a 5 minutos, luego voltee. Las albóndigas deben estar ligeramente doradas, pero no cocidas.
 7. Coloque una capa de albóndigas sobre el fondo de la olla de cocción lenta, vierta más de la mitad de la salsa. Apila las albóndigas restantes y agrega el resto de la salsa.
 8. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta 4 horas. ALTO u 8 horas. La luz indicadora BAJA se ilumina.
 9. Cocine a temperatura alta durante 2 horas o BAJA durante 4 horas, hasta que las albóndigas estén cocidas y alcancen una temperatura interna de 160 °F.

Cerdo Shoyu con naranja

El Cerdo Shoyu es un plato tradicional de Okinawa donde la panza de cerdo se cocina lentamente en una combinación de sake, mirin, azúcar moreno y jengibre. Hemos reemplazado la panza con paleta de cerdo y hemos añadido una esencia de naranja afrutada. Este plato de cerdo hervido a fuego lento se derretirá sobre el arroz al vapor o sus fideos favoritos.

- 4 lbs. paleta de cerdo sin hueso,
 - 1-1/2 tazas de salsa de soja reducida en sodio
 - 1 taza de azúcar moreno
 - 1/4 taza mirin
 - 3/4 taza de jugo de naranja
 - 2 pulgadas de jengibre, sin piel y rodajas
 - 8 dientes de ajo, pelados y picados
 - 2 naranjas, peladas y en rodajas
1. Recorte el exceso de grasa del cerdo.
 2. Mezcle la salsa de soja, el azúcar moreno, el mirin y el jugo de naranja en la olla cerámica. Agregue la carne de cerdo, el jengibre y el ajo. Agregue la ralladura de naranja al cerdo; luego arregle rodajas de naranja en la parte superior.
 3. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta las 6 horas. ALTA o 10 horas. La luz indicadora BAJA se ilumina.
 4. Voltee la carne de cerdo en mitad de la cocción. El cerdo Shoyu está hecho con carne y se puede cortar fácilmente con un tenedor.
 5. Retire del fuego y deje enfriar. Cuela el jengibre y el ajo y deséchalo.
 6. Corte el cerdo con 2 tenedores. Desengrase el líquido y vierta sobre la carne de cerdo desmenuzada.

Recetas

Goulash de carne

Tradicionalmente, este sabroso guiso de carne de cocción lenta se sirve con crema agria sobre fideos de huevo.

Porciones de 8 -12

- 4 onzas. de rebanadas de tocino, cortado en piezas de ½ pulgadas
- 3 lb. espaldilla de carne, recortada, cortada en cubitos de 1-1 / 2 pulgadas
- 2 cucharaditas de pimienta
- 2 cucharaditas de sal de ajo
- 2 cebollas amarillas grandes, picadas
- 2 pimientos rojos medianos, sin semillas, picados
- 6 dientes de ajo
- 2 cucharadas de cola de tomate
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 taza de vino blanco
- 2 tazas de caldo de carne baja en sodio
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 2 zanahorias grandes, peladas y en rodajas
- 2 chirivías, peladas y en rodajas
- 2 hojas de laurel

Para servir

- 1/2 taza de perejil picado
- 1/2 taza de crema agria
- 8 tazas de fideos cocidos

1. Cocine el tocino en una sartén grande a fuego medio hasta que esté dorado, aproximadamente 7 minutos. Esgorra los jugos de tocino a excepción de 2 cucharadas y reserve el resto.
2. Encienda el fuego a medio alto. Agregue la mitad de la carne a la grasa de tocino y dore por todos lados. Retire la carne dorada y colóquela en la olla. Agregue más grasa de tocino y siga dorando el resto de la carne.
3. Agregue más grasa y siga salteando la cebolla y el pimiento, aproximadamente de 5 a 10 minutos hasta que las cebollas estén blandas y ligeramente doradas.
4. Agregue el tocino y los ingredientes restantes a la olla.
5. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta 4 horas. ALTA u 8 horas. La luz indicadora BAJA se ilumina.
6. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, presione el botón APAGADO.
7. Agregue el perejil y la crema agria, deseche las hojas de laurel, ajuste los condimentos y sirva.
NOTE: Asegúrese de que la olla de cocción lenta esté APAGADA antes de agregar la crema agria. No permita que el Goulash de carne hierva a fuego lento o hervir.

Tarta de fruta

Un postre simple; suave, dulce, afrutado, especialmente bueno para una multitud. Sirva caliente con una bola de helado de vainilla, rociada con bayas frescas.

- Aerosol para cocinar
 - 2 tazas de rodajas de melocotón congeladas
 - 2 tazas de bayas congeladas mixtas
 - 2 cucharadas de almidón de maíz
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1/2 taza de azúcar moreno
 - 1/2 cucharadita de canela molida
 - 1/2 cucharadita de especias de pastel de calabaza
 - 1 paquete de pastel blanco (18.25 onzas)
 - 1 barra de mantequilla sin sal, fundida
 - arándanos frescos y/o bayas picadas para servir helado de vainilla, para servir
1. Cubra ligeramente la olla de cocción lenta con aceite en aerosol. Mezcle los melocotones y las bayas en la olla de cocción lenta; espolvoree con almidón de maíz y revuelve para cubrir.
 2. Mezcle la vainilla en la mezcla de bayas; agregue azúcar moreno, canela y nuez moscada. Vierta la mezcla del pastel sobre la mezcla de bayas y rocíe con la mantequilla derretida..
 3. Coloque la tapa. Presione el botón SELECCIONAR hasta 4 horas. La luz indicadora HIGH se ilumina.
 4. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, presione el botón APAGADO.



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

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17188 R1