# Slow Cooker Set

Instruction Manual

# Ensemble de mijoteuses

Manuel d'instructions

35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 2 2024-07-24 4:27 PM

## TABLE OF CONTENTS


IMPORTANT SAFEGUARDS....3
ADDITIONAL IMPORTANTSAFEGUARDS....4
NOTES ON THE PLUG....5
NOTES ON THE CORD....5
PLASTICIZER WARNING....5
ELECTRIC POWER....5
GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER SET....6

6QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER....7
INTRODUCTION TO SLOW COOKING....7
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....7
STONEWARE POT CARE....7
TEMPERED GLASS LID CARE....7
OPERATING INSTRUCTIONS (TEMPERATURE PROBE)....7
6 QT SLOW COOKER COOKING CHART....8
USDA COOKING GUIDELINES....8
HINTS FOR SLOW COOKING....9
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....9
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS....9
STORING INSTRUCTIONS....9

2QT SLOW COOKER....10
INTRODUCTION TO SLOW COOKING....10
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....10
LINE CORD SAFETY TIPS....10
STONEWARE POT CARE....10
GLASSWARE CASE....11
OPERATING INSTRUCTIONS (TEMPERATURE PROBE)....11
HINTS FOR SLOW COOKING....11
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....12
TO CLEAN....12
DISHWASHER CLEANING....12
SPECIAL CLEANING....12
STORING INSTRUCTIONS....12

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY....13




35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 1 2024-07-24 4:27 PM

## TABLE DES MATIÈRES

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 14
AUTRES IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 16
REMARQUES SUR LA FICHE ..... 17
REMARQUES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION ..... 17
AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS ..... 17
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ..... 17
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE ENSEMBLE DE MIJOTEUSES ..... 18

MIJOTEUSE PROGRAMMABLE 5.7L ..... 19
INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE ..... 19
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... 19
SOIN DE LA MARMITE EN GRÈS ..... 19
SOIN DU COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ ..... 19
MODE D'EMPLOI ..... 20
TABLEAU DE CUISSON À LA MIJOTEUSE DE 5,7 L ..... 21
DIRECTIVES DE CUISSON DE L'USDA ..... 21
CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE ..... 21
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR ..... 22
DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE ..... 22
INSTRUCTIONS DE RANGEMENT ..... 22

MIJOTEUSE MANUELLE 1.9L ..... 23
INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE ..... 23
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION ..... 23
CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION ..... 23
SOIN DE LA MARMITE EN GRÈS ..... 23
MODE D'EMPLOI ..... 24
CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE ..... 25
CONVERSION DE RECETTES STANDARDS POUR LA CUISSON LENTE ..... 25
INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR ..... 25
POUR NETTOYER ..... 26
NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE ..... 26
NETTOYAGE SPÉCIAL ..... 26
INSTRUCTIONS DE RANGEMENT ..... 26

GARANTIE ..... 27



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 2 2024-07-24 4:27 PM

# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS before using this appliance.**
2. Do not touch hot surfaces, as it will cause burns to hands and limbs. Use handles or knobs. Use potholders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, as it is an electrical appliance that may cause electric shock when not in proper use.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. If there is a problem, return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
9. Do not use outdoors, as it is not designed for such use and can cause electric shock.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter, as you may trip and fall or cause the hot contents of the slow cooker to spill and possibly cause burns or injuries.
11. Do not place on or near a hot gas, electrical burner or in a heated oven as these actions could cause this appliance to melt.
12. Do not let the cord touch hot surfaces as it will melt.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids to reduce the risk of burns or injury to hands and limbs.
14. Lift and open the cover carefully to avoid scalding and to allow hot condensation to drip back into the unit.
15. To disconnect the 6QT slow cooker, press the ⏻ button, then remove plug from wall outlet. To disconnect the 2QT slow cooker, turn control to O, then remove plug from wall outlet.
16. Stoneware pots are designed for use with this appliance only. They must never be used on a range top, as it will crack and can cause burns if there are hot liquids or food inside. Do not set a hot stoneware pot on a wet or cold surface, as it will crack. Do not use a cracked container.
17. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. It may be plugged into an AC electrical outlet (ordinary household current). Do not use any other electrical outlet, as it will cause an electric shock.
18. Do not use appliance for other than intended use.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 3 2024-07-24 4:27 PM

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

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

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. Do not operate this appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, press the ⏻ button for the 6QT programmable slow cooker, and turn control to ○ for the 2QT manual slow cooker, then immediately unplug the cord.
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.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 4 2024-07-24 4:27 PM

**NOTES ON THE PLUG**

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

**NOTES ON THE CORD**

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

**PLASTICIZER WARNING**

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

**ELECTRIC POWER**

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

# FOR HOUSEHOLD USE ONLY
# SAVE THESE INSTRUCTIONS



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 5 2024-07-24 4:27 PM

## GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER SET

Product may vary slightly from illustration.

**2qt Manual Slow Cooker**

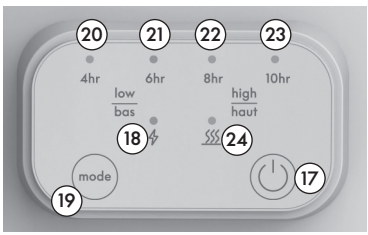
1. Lid Handle
2. Tempered Glass Lid
3. Stoneware Pot
4. Base Unit
5. Base Handle
6. Temperature Setting Knob
7. Non-Skid Feet
8. Polarized Plug (Not shown)

**6qt Programmable Slow Cooker**

9. Lid Handle
10. Tempered Glass Lid
11. Stoneware Pot
12. Base Unit
13. Base Handle
14. Control Panel
15. Non-Skid Feet
16. Polarized Plug (Not shown)

**Control Panel**

17. ON / OFF Button
18. POWER Indicator Light
19. SELECT Button
20. 4hr HIGH Indicator Light
21. 6hr HIGH Indicator Light
22. 8hr LOW Indicator Light
23. 10hr LOW Indicator Light
24. WARM Indicator Light






35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 6 2024-07-24 4:27 PM

# 6QT PROGRAMMABLE SLOW COOKER

## INTRODUCTION TO SLOW COOKING

Slow cooking occurs at temperatures just around boiling. The Programmable Slow Cooker can operate at LOW all day or night if required. When cooking on a HIGH setting, it is very much like a covered pot on the stove top. Foods will cook on HIGH in about half the time required for LOW cooking. Additional liquid may be required as foods do boil on HIGH. To turn the Slow Cooker OFF, press the power ⏻ button. Always unplug from electrical outlet when not in use.

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

## STONEWARE POT CARE

Like any ceramic, the stoneware pot may crack or break if not properly handled. To prevent damage, handle with care!
**WARNING:** Failure to follow these instructions can cause breakage resulting in injury or property damage.

- ALWAYS USE POT HOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING HOT STONEWARE.
- DO NOT place hot stoneware pot on counter top. Use a protective trivet.
- DO NOT place stoneware pot on any range top burner, under a broiler, microwave browning element, or in a toaster oven.
- DO NOT strike utensils against rim of stoneware pot to dislodge food.
- DO NOT use stoneware pot to pop corn, caramelize sugar, or make candy.
- DO NOT use abrasive cleaners, scouring pads, or any object that will scratch the cookware or base unit.
- DO NOT use or repair any stoneware pot or lid that is chipped, cracked, or broken.
- DO NOT use stoneware pot for reheating foods or for general food storage.
- Always place foods into the stoneware pot at room temperature; then place stoneware pot into the base unit before turning unit ON. NEVER heat the stoneware pot when it is empty.

## TEMPERED GLASS LID CARE

**WARNING:** To prevent cracking or breaking of the glass lid, which may cause personal injury, glass lid should be treated with special care.
**CAUTION:** Glass lid may shatter if it is exposed to direct heat or subjected to severe temperature changes. Chips, cracks or deep scratches may also weaken the glass lid.
**IMPORTANT:** Always check food halfway though cooking time to determine the final cook TIME and TEMP needed.

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

## OPERATING INSTRUCTIONS (TEMPERATURE PROBE)

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



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 7 2024-07-24 4:27 PM

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

**FIGURE 2**

## 6 QT SLOW COOKER COOKING CHART

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

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

## USDA COOKING GUIDELINES

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



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 8 2024-07-24 4:27 PM

## HINTS FOR SLOW COOKING

- Less tender, cheaper cuts of meat are better candidates for slow cooking than more expensive varieties.
- Meats will not brown during the cooking process. Browning fatty meats will reduce the amount of fat and help to preserve color while adding richer flavor. Heat a small amount of oil in a skillet and brown meats prior to putting into the stoneware pot.
- Whole herbs and spices flavor better in slow cooking than crushed or ground.
- When cooking in a Slow Cooker, remember that liquids do not boil away like they do in conventional cooking. Reduce the amount of liquid in any recipe that is not designed for a Slow Cooker. The exceptions to this rule would be rice and soups. Remember, liquids can always be added at a later time if necessary. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove the cover and re-program the Slow Cooker to continue to cook HIGH for 45 minutes. Check every 15 minutes. After about 30-45 minutes the amount of liquid will be reduced.
- Most recipes that call for uncooked meat and vegetables require about 6-8 hours on LOW temperature.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than foods left whole such as roast or poultry.
- Vegetables such as carrots, potatoes, turnips and beets require longer cooking time than many meats. Be sure to place them on the bottom of the Slow Cooker and cover them with liquid.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream or yogurt) prior to serving. Evaporated milk or condensed creamed soups may be added at the start of cooking.
- Rice, noodles and pasta are not recommended for long cooking periods. Cook them separately and then add to the Slow Cooker during the last 30 minutes.

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

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

## CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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

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

## STORING INSTRUCTIONS

1. Be sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store appliance in its box or in a clean, dry place.
3. Never store Programmable Slow Cooker while it is hot or wet.
4. To store, place stoneware pot inside the base unit and the glass lid over the stoneware pot; to protect the glass lid, it may be wrapped with a soft cloth and placed upside down over the pot.
5. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.
   **NOTE:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 9 2024-07-24 4:27 PM

# 2QT SLOW COOKER

## 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

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

## LINE CORD SAFETY TIPS

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

**DO NOT USE AN EXTENSION CORD WITH THIS PRODUCT.**

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

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

## STONEWARE POT CARE

Like any ceramic, the stoneware pot may crack or break if not properly handled. To prevent damage, handle with care!

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

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

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



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 10 2024-07-24 4:27 PM

## GLASSWARE CASE

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

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

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

## OPERATING INSTRUCTIONS (TEMPERATURE PROBE)

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

| COOKING TIME | RECOMMENDED TEMPERATURE SETTING |
|---|---|
| 8-10 hours | \| (Low) |
| 4-6 hours HIGH | \|\| (High) |

1. Prepare recipe according to instructions.
2. Place food in cooking pot and cover.
3. Plug slow cooker into wall outlet and select | (Low) , || (High) or ≋ (Warm).
4. Cook according to recipe instructions.
5. Serving. Turn the slow cooker to ≋ (Warm) setting for a short period of time prior to serving or turn to the ◯ (Off)position to unplug the appliance.
6. Using pot holders, remove the cover.
   **CAUTION:** When removing cover, grasp the designated area on the lid and lift to allow steam to escape before setting cover aside. To avoid burns, always hold cover so that escaping steam flows away from hands and face.
7. Grasp cooking pot by the handles and remove it from the base.
8. Tableside serving. If serving directly from the cooking pot, always place a trivet or protective padding under the pot before placing it on a table or countertop.
   **CAUTION:** The pot will be hot and can cause burns.

## HINTS FOR SLOW COOKING

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

**DO NOT** cook foods on the ≋ (Warm) setting.

**NOTE:** Do not keep foods on the ≋ (Warm) setting for more than 4 hours.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 11 2024-07-24 4:27 PM

## CONVERTING STANDARD RECIPES TO SLOW COOKING

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

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

1. Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place a hot glass lid or stoneware liner into cold water or onto a wet surface.
2. Do not use the stoneware liner to store food in the refrigerator, and then reheat in the base unit. The sudden temperature change may crack the liner.
3. Avoid hitting the stoneware liner and glass lid against the faucet or other hard surfaces.
4. Do not use stoneware liner or glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
   **CAUTION:** NEVER IMMERSE BASE UNIT OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.
5. Always unplug and allow to cool completely before cleaning.
6. Both the liner and the glass lid may be cleaned in the dishwasher. To clean by hand, wash the stoneware liner and glass lid in warm, soapy water.
7. If food sticks to the stoneware liner, fill with warm soapy water and allow to soak before cleaning with a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
8. Wipe interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads to clean the base unit, as they may damage the surfaces.

## TO CLEAN

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

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

## DISHWASHER CLEANING

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

## SPECIAL CLEANING

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

## STORING INSTRUCTIONS

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



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 12 2024-07-24 4:27 PM

bella™

# LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

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

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

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

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

**HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:**
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 13 2024-07-24 4:27 PM

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Vous devez respecter des précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez des appareils électriques, particulièrement si des enfants sont présents, pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessures, notamment les suivantes :**

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS avant d'utiliser cet appareil.**
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes, car elles risquent de causer des brûlures aux mains et aux membres. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des maniques pour retirer le couvercle ou manipuler des récipients chauds.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Une surveillance étroite est requise lorsque tout appareil est utilisé par des enfants, ou à proximité de ces derniers, puisqu'un appareil électrique peut causer un choc électrique lorsqu'il n'est pas correctement utilisé.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
6. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de poser ou d'enlever des pièces.
7. N'utilisez pas un appareil dont la fiche ou le cordon d'alimentation sont endommagés, ou après une défaillance de l'appareil ou s'il présente tout autre dommage. En cas de problème, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur, puisqu'il n'est pas conçu pour une telle utilisation et peut causer un choc électrique.
10. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir; il pourrait alors vous faire trébucher et tomber ou entraîner le renversement du contenu chaud de la mijoteuse et possiblement causer des brûlures ou des blessures.
11. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé, car cela fera fondre cet appareil.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes, car il risque alors de fondre.
13. Vous devez faire extrêmement attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de la nourriture, de l'eau ou d'autres liquides chauds afin de réduire le risque de brûlures ou de blessures aux mains et aux membres.
14. Soulevez et ouvrez le couvercle soigneusement pour éviter tout échaudage et laisser la condensation chaude s'égoutter dans l'appareil.
15. Pour débrancher la mijoteuse 5.7 L , appuyez sur le bouton ⏻, puis retirez la fiche de la prise murale. Pour débrancher la mijoteuse 1.9 L, tournez la commande sur ○, puis retirez la fiche de la prise murale.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 14 2024-07-24 4:27 PM

16. Les marmites en grès sont conçues pour être utilisées uniquement avec cet appareil. Elles ne doivent jamais être utilisées sur une cuisinière, car elles vont se fissurer et causer des brûlures si des aliments ou des liquides chauds se trouvent à l'intérieur. Ne posez pas une marmite en grès chaude sur une surface mouillée ou froide, puisqu'elle va se fissurer. N'utilisez pas un contenant fissuré.
17. Cet appareil est destiné à un USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT. Il peut être branché sur une prise de courant c.a. (courant domestique ordinaire). N'utilisez pas d'autres types de prise, car cela causera un choc électrique.
18. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
19. Évitez les variations de température soudaines, comme l'ajout d'aliments réfrigérés dans une marmite chauffée, puisque la marmite va se fissurer.
20. **MISE EN GARDE :** Pour vous protéger contre les dommages ou les chocs électriques, ne cuisez pas dans l'unité de base; cuisez uniquement dans la marmite en grès amovible fournie.
21. N'utilisez pas la marmite en grès ou le couvercle en verre trempé si ces articles sont ébréchés, fissurés ou gravement rayés.
22. L'appareil est conçu pour être utilisé uniquement sur un comptoir.
    **AVERTISSEMENT :** le renversement d'aliments peut causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants. Ne placez jamais le cordon sur le bord du comptoir, n'utilisez jamais de prise sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 15 2024-07-24 4:27 PM

# AUTRES IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**MISE EN GARDE – SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur qui s'échappent pendant son fonctionnement. Des précautions appropriées doivent être prises pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres blessures corporelles ou de dommages matériels.**

1. Une personne qui n'a pas lu et compris toutes les directives d'utilisation et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Si cet appareil tombe ou est immergé accidentellement dans l'eau ou tout autre liquide, débranchez-le immédiatement. Ne mettez pas vos mains dans l'eau!
3. Lorsque vous utilisez cet appareil, assurez une ventilation adéquate au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Ne laissez pas cet appareil toucher des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou d'autres matériaux inflammables pendant son utilisation.
4. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
5. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez sur le bouton ⏻ pour arreter la mijoteuse programmble de 5.7L et tourner le button sur O pour arreter la mijoteuse manuelle de 1.8L , puis débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
6. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant de 120 V c.a.
7. N'utilisez pas cet appareil dans une position instable.
8. N'utilisez jamais la marmite en grès sur une table de cuisson au gaz ou électrique, dans un four chauffé ou sur une flamme nue.
9. Soulevez le couvercle soigneusement pour éviter tout échaudage, et laissez l'eau s'égoutter dans la marmite en grès.

   **MISE EN GARDE :** Pour vous protéger contre les dommages ou les chocs électriques, ne cuisez pas dans l'unité de base. Cuisez uniquement dans la marmite en grès fournie.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 16 2024-07-24 4:27 PM

**REMARQUES SUR LA FICHE**

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche peut uniquement être insérée d'une seule façon, dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche d'aucune façon.

**REMARQUES SUR LE CORDON D'ALIMENTATION**

Le cordon d'alimentation court fourni (ou cordon d'alimentation détachable) doit être utilisé afin de réduire le risque qu'il s'emmêle ou qu'il s'entrecroise avec un cordon plus long. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit.

**AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS**

**MISE EN GARDE :** Pour éviter que les plastifiants ne se collent à la finition du comptoir, du dessus de table ou des autres meubles, placez des sous-verres ou des napperons qui ne sont PAS EN PLASTIQUE entre l'appareil et la surface à protéger. Si vous ne le faites pas, la finition peut s'assombrir; des taches permanentes peuvent apparaître.

**ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils électriques, votre appareil risque de ne pas bien fonctionner. Il est préférable de le faire fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

# POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 17 2024-07-24 4:27 PM

## APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE ENSEMBLE DE MIJOTEUSES

Le produit peut différer légèrement de l'illustration.

**Mijoteuse manuelle 1.9L**

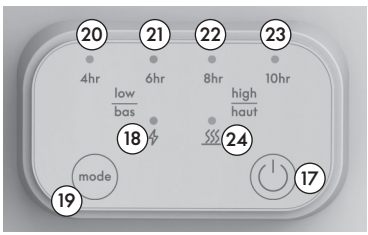
1. Poignée du couvercle
2. Couvercle en verre trempé
3. Marmite en grès
4. Base
5. Poignée de la base
6. Bouton de réglage de la température
7. Pieds antidérapants
8. Fiche polarisée (non illustrée)

**Mijoteuse programmable 5.7L**

9. Poignée du couvercle
10. Couvercle en verre trempé
11. Marmite en grès
12. Base
13. Poignée de la base
14. Panneau de commande
15. Pieds antidérapants
16. Fiche polarisée (non illustrée)

**Panneau de commande**

17. Bouton MARCHE/ARRÊT
18. Voyant d'ALIMENTATION
19. Bouton de SÉLECTION
20. Voyant HIGH (élevé) 4 h
21. Voyant HIGH (élevé) 6 h t
22. Voyant LOW (bas) 8 h
23. Voyant LOW (bas) 10 h
24. Voyant WARM (chaud)






35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 18 2024-07-24 4:27 PM

# MIJOTEUSE PROGRAMMABLE 5.7L

## INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE

La cuisson lente se produit à des températures proches du point d'ébullition. La mijoteuse programmable peut fonctionner à LOW (faible) toute la journée ou toute la nuit, si nécessaire. La cuisson à un réglage HIGH (élevé) ressemble étroitement à la cuisson dans un chaudron couvert sur un dessus de cuisinière. La cuisson des aliments à HIGH (élevé) prend environ deux fois moins de temps que la cuisson à LOW (faible). Une plus grande quantité de liquide peut être nécessaire, car les aliments bouillent lorsque le réglage HIGH (élevé) est utilisé. Pour éteindre la mijoteuse, appuyez sur le bouton ⏻. Débranchez toujours de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement votre mijoteuse programmable et nettoyez-la; reportez-vous aux INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE.
2. Il est nécessaire de faire fonctionner la mijoteuse une fois avant de placer des aliments dans la marmite en grès. Versez 1 litre d'eau dans la marmite en grès et placez-la à l'intérieur de l'unité de base. Couvrez avec le couvercle en verre.
3. Branchez sur une prise de 120 V c.a. Enfoncez le bouton ⏻; le voyant ϟ s'allume.
4. Enfoncez le bouton MODE une fois. Le voyant HIGH 4 h s'allume.
   **REMARQUE :** Lors de la première utilisation de cet appareil, vous pourriez détecter une légère fumée ou odeur. Cela est normal avec de nombreux appareils chauffés et ne se reproduira plus après quelques utilisations.
5. Après une période de 30 minutes, appuyez sur le bouton ⏻ et débranchez la mijoteuse. Laissez l'appareil refroidir.
6. En portant des gants de cuisine, saisissez soigneusement la marmite pour la soulever et la retirer hors de l'unité de base; versez l'eau hors de la marmite en grès.
7. Rincez la marmite en grès, séchez-la soigneusement et replacez-la à l'intérieur de l'unité de base.

## SOIN DE LA MARMITE EN GRÈS

Comme toute céramique, la marmite en grès peut se fissurer ou se casser si elle n'est pas correctement manipulée. Pour éviter tout dommage, manipulez-la avec précaution!

**AVERTISSEMENT :** Le non-respect de ces directives peut provoquer des bris entraînant des blessures ou des dommages matériels.

- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine pour manipuler la marmite en grès chaude.
- NE placez PAS la marmite en grès chaude sur le comptoir. Utilisez un sous-plat protecteur.
- NE placez PAS la marmite en grès sur le brûleur d'une cuisinière, sous un gril, sous un élément de brunissage à micro-ondes ou dans un four grille-pain.
- NE heurtez PAS des ustensiles contre le rebord de la marmite en grès pour déloger des aliments.
- N'utilisez PAS la marmite en grès pour faire éclater du maïs, caraméliser du sucre ou faire des bonbons.
- N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer l'appareil ou l'unité de base.
- N'utilisez PAS et NE réparez PAS une marmite en grès ou un couvercle si ces articles sont ébréchés, fissurés ou cassés.
- N'utilisez PAS la marmite en grès pour réchauffer des aliments ou pour entreposer des aliments de façon générale.
- Placez toujours les aliments dans la marmite en grès à température ambiante, puis placez la marmite en grès dans l'unité de base avant de mettre l'appareil en marche.
- NE chauffez JAMAIS la marmite en grès lorsqu'elle est vide.

## SOIN DU COUVERCLE EN VERRE TREMPÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter que le couvercle en verre ne se fissure ou ne se brise, ce qui pourrait causer des blessures, ce dernier doit être traité avec un soin particulier.

**MISE EN GARDE :** Le couvercle en verre peut se briser s'il est exposé à une chaleur directe ou soumis à de fortes variations de température. Des éclats, des fissures ou des rayures profondes peuvent également affaiblir le couvercle en verre.

- GARDEZ LE COUVERCLE EN VERRE LOIN de tout gril, des fours à micro-ondes, des brûleurs de cuisinière chauds, de l'intérieur d'un four chauffé, des évents de chaleur d'un four. Si le couvercle en verre a été utilisé à l'un de ces endroits, ne l'utilisez plus, même s'il ne présente aucun signe de dommage.
- SI LE COUVERCLE EN VERRE EST ÉBRÉCHÉ, FISSURÉ OU ÉGRATIGNÉ, NE L'UTILISEZ PAS. Jetez-le.
- LAISSEZ TOUJOURS LE COUVERCLE EN VERRE REFROIDIR sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne le placez pas sur des surfaces froides ou mouillées, car cela pourrait le faire craqueler ou éclater.
- UTILISEZ TOUJOURS DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISINE lors du retrait du couvercle en verre chaud. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur qui s'échappe, inclinez toujours le couvercle loin des mains et du visage.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 19 2024-07-24 4:27 PM

## MODE D'EMPLOI

1. Préparez la recette selon les directives.
2. Placez les aliments dans la marmite en grès et couvrez-la avec le couvercle en verre. NE REMPLISSEZ PAS LA MARMITE DE NOURRITURE JUSQU'AU REBORD. Pour obtenir de meilleurs résultats, la mijoteuse doit être remplie juste au-delà de la moitié. Si vous cuisez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace de 5 cm entre les aliments et le dessus de la marmite en grès, pour permettre aux ingrédients de mijoter.

   **REMARQUE :** Lorsque vous cuisez une combinaison de viande et de légumes, placez d'abord les légumes au fond de la marmite en grès. Ajoutez ensuite la viande et les autres ingrédients.

   **REMARQUE :** Lorsque vous cuisez à HIGH (élevé), continuez à vérifier la progression, car certaines soupes peuvent bouillir. N'oubliez pas que le fait de soulever fréquemment le couvercle pendant la cuisson rallonge la durée de la cuisson.

   **AVERTISSEMENT :** La marmite en grès NE résiste PAS au choc des changements brusques de température. Si la marmite est chaude, N'Y AJOUTEZ PAS des aliments froids. Avant de cuire des aliments surgelés, ajoutez un peu de liquide chaud.
3. Branchez sur une prise de 120 V c.a. Enfoncez le bouton ⏻ button, le voyant ϟ d'alimentation s'allume.
4. Enfoncez le bouton MODE une fois. Le voyant HIGH 4 h s'allume.
5. Suivez les directives de la recette; appuyez sur le bouton MODE jusqu'à ce que le voyant du programme voulu s'allume : HIGH 4 h ou HIGH 6 h, LOW 8 h ou LOW 10 h, ou WARM ≋.
6. La mijoteuse commencera à fonctionner. Lorsque la durée de cuisson désirée s'est écoulée, la mijoteuse passe automatiquement au mode WARM ≋ (chaud) pendant quatre heures. Le voyant WARM ≋ (chaud) s'allume. Au bout de quatre heures, la mijoteuse s'éteint automatiquement.

   **REMARQUE :** Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton ⏻ puis débranchez la mijoteuse.
7. À l'aide de gants de cuisine, retirez délicatement le couvercle en verre en saisissant le bouton du couvercle et en soulevant légèrement le couvercle loin de vous. Cela permet à la vapeur de s'échapper avant de retirer le couvercle.
8. Attendez quelques secondes pour que toute la vapeur s'échappe. Ensuite, à l'aide de gants de cuisine, retirez la marmite en grès de l'unité de base. Servez le contenu. Si vous servez directement de la marmite en grès, placez toujours un sous-plat ou un rembourrage protecteur sous la marmite avant de la placer sur une table ou un comptoir.
9. Débranchez de la prise électrique. Laissez refroidir complètement avant de nettoyer, reportez-vous aux directives de nettoyage.

   **REMARQUE :** Si vous déplacez la mijoteuse programmable, saisissez l'appareil par les poignées de la base; utilisez des maniques ou des gants de cuisine. (Reportez-vous à la Figure 2.)
10. Même lorsqu'elle est éteinte et débranchée, l'unité de base de la mijoteuse reste chaude pendant un certain temps après utilisation; mettez-la de côté et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

## FIGURE 2

35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 20 2024-07-24 4:27 PM

## TABLEAU DE CUISSON À LA MIJOTEUSE DE 5,7 L

**REMARQUE :** Ce tableau vous est offert à titre de guide général. Veuillez vérifier les températures avec un thermomètre à viande et suivre les directives de sécurité alimentaire de l'USDA énumérées ci-dessous.

| ALIMENT | POIDS | LOW TIMER (MINUTERIE FAIBLE) (HEURES) | HIGH TIMER (MINUTERIE ÉLEVÉE) (HEURES) |
|---|---|---|---|
| Rôti de bœuf | 1,4 kg | 3:00 - 4:00 | 1:30 |
| Poitrine de bœuf | 1,8-2,3 kg | 8:00 | 6:00 |
| Poitrine de dinde | 2,7-3,2 kg | 6:00 - 7:00 | 3:00 - 4:00 |
| Poulet entier | 1,8-2,7 KG | 6:00 | 4:00 |
| Morceaux de poulet, avec os | 1,4-1,8 KG | 4:00 - 5:00 | 1:30 |
| Jambon entièrement cuit | 3,4 KG | 4:00 - 5:00 | 3:00 |
| Épaule de porc | 1,8-2,3 KG | 8:00 - 10:00 | 4:00 - 6:00 |
| Rôti de porc | 1,8-2,3 KG | 4:00 - 5:00 | 2:00 - 2:30 |

## DIRECTIVES DE CUISSON DE L'USDA

**VEUILLEZ NOTER :** L'USDA recommande que les viandes, comme le bœuf et l'agneau, etc., soient cuites à une température interne de 63 °C (145 °F). Le porc doit être cuit à une température interne de 71 °C (160 °F) et les produits de volaille doivent être cuits à une température interne variant entre 77 °C (170 °F) et 82 °C (180 °F) afin de s'assurer d'avoir éliminé toutes les bactéries nocives. Lorsque vous réchauffez des produits à base de viande/de volaille, ils doivent également être cuits à une température interne de 74 °C (165 °F).

## CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Les coupes de viande moins tendres et moins chères sont de meilleurs candidats pour la cuisson lente que les variétés plus chères.
- Les viandes ne bruniront pas pendant la cuisson. Faire dorer les viandes grasses réduira la quantité de graisse et aidera à préserver la couleur, tout en ajoutant une saveur plus riche. Chauffez une petite quantité d'huile dans une poêle et faites revenir les viandes avant de les mettre dans le pot en grès.
- Les herbes et les épices entières ont meilleur goût en cuisson lente que celles qui sont broyées ou moulues.
- Lors de la cuisson dans une mijoteuse, rappelez-vous que les liquides ne bouillent pas comme ils le font lorsqu'ils sont cuits de manière traditionnelle. Réduisez la quantité de liquide dans toute recette qui n'est pas conçue pour une mijoteuse. Les exceptions à cette règle seraient le riz et les soupes. N'oubliez pas que des liquides peuvent toujours être ajoutés ultérieurement, si nécessaire. Si une recette donne trop de liquide à la fin de la période de cuisson, retirez le couvercle et reprogrammez la mijoteuse pour continuer à cuire à HIGH (élevé) pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson toutes les 15 minutes. Après une période d'environ 30 à 45 minutes, la quantité de liquide sera réduite.
- La plupart des recettes qui demandent de la viande et des légumes non cuits nécessitent environ de 6 à 8 heures à LOW (faible).
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuisent plus rapidement et plus uniformément que les aliments laissés entiers, comme le rôti ou la volaille.
- Les légumes, comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves, nécessitent une durée de cuisson plus longue que de nombreuses viandes. Assurez-vous de les placer au fond de la mijoteuse et de les recouvrir de liquide.
- Ajoutez les produits laitiers frais (lait, crème sure ou yogourt) avant de servir. Du lait évaporé ou des soupes crémeuses condensées peuvent être ajoutés en début de cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne sont pas recommandés pour les longues périodes de cuisson. Faites-les cuire séparément, puis ajoutez-les à la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 21 2024-07-24 4:27 PM

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Toute réparation nécessitant un démontage, autre que le nettoyage, doit être effectuée par un technicien qualifié.

1. Évitez les changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle en verre chaud ou une marmite en grès chaud dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.
2. N'utilisez pas la marmite en grès pour stocker des aliments dans le réfrigérateur, pour ensuite les réchauffer dans l'unité de base. Le changement soudain de température pourrait fissurer la marmite.
3. Évitez de heurter la marmite en grès et le couvercle en verre contre le robinet ou d'autres surfaces dures.
4. N'utilisez pas la marmite en grès ou le couvercle en verre si ces articles sont ébréchés, fissurés ou gravement rayés.

## DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

**MISE EN GARDE :** N'IMMERGEZ JAMAIS L'UNITÉ DE BASE OU LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

1. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
2. La marmite en grès et le couvercle en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Pour éviter tout dommage, placez la marmite en grès dans le panier du lave-vaisselle afin qu'elle ne heurte pas d'autres articles pendant le nettoyage. Pour nettoyer à la main, lavez la marmite en grès et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Si des aliments sont collés sur la marmite en grès, remplissez-la d'eau tiède savonneuse et laissez-la tremper avant de la nettoyer. Une pâte de bicarbonate de soude peut être utilisée avec un tampon à récurer en plastique.
4. Pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts minéraux, essuyez la marmite avec du vinaigre blanc distillé. Pour les taches tenaces, versez-en une petite quantité dans la marmite en grès et laissez-la tremper. Rincez et séchez soigneusement.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de base avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer l'unité de base, car ils pourraient endommager les surfaces.

## INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
3. Ne rangez jamais la mijoteuse programmable tandis qu'elle est encore chaude ou humide.
4. Pour ranger, placez la marmite en grès à l'intérieur de l'unité de base et mettez le couvercle en verre dessus; pour protéger le couvercle en verre, vous pouvez l'envelopper d'un chiffon doux et le placer à l'envers sur la marmite.
5. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil; gardez-le librement enroulé.

   **REMARQUE :** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés, afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 22 2024-07-24 4:27 PM

# MIJOTEUSE MANUELLE 1.9L

## INTRODUCTION À LA CUISSON LENTE

La cuisson lente se produit à des températures proches du point d'ébullition. La mijoteuse peut fonctionner à | (faible) toute la journée ou toute la nuit si nécessaire. La cuisson sur || (élevé) ressemble étroitement à la cuisson dans un chaudron couvert sur un dessus de cuisinière. La cuisson des aliments sur || (élevé) prend environ deux fois moins de temps que la cuisson sur | (faible). Une plus grande quantité de liquide peut être nécessaire, car les aliments bouillent lorsque le réglage || (élevé) est utilisé. Lorsque la cuisson est terminée, les aliments peuvent être gardés sur ≋ (chaud) pendant de courtes périodes. Pour éteindre la mijoteuse ○ (arrêt), tournez le bouton rotatif à la position ○ (arrêt). Débranchez toujours de la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez soigneusement la mijoteuse.
2. Lavez la marmite et le couvercle en verre avec de l'eau chaude et savonneuse. Rincez abondamment et séchez à fond.
3. Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de la base avec un chiffon doux humide pour éliminer les particules de poussière accumulées durant l'emballage et la manipulation. **N'IMMERGEZ JAMAIS LA BASE, SON CORDON D'ALIMENTATION ET LA FICHE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE, CAR CELA CAUSERA DES BRÛLURES AUX MAINS ET AUX MEMBRES.**
4. Faites fonctionner la mijoteuse avant la première utilisation. Après avoir nettoyé l'appareil, placez la marmite de cuisson dans la base. Versez 500 ml d'eau dans la marmite de cuisson et posez le couvercle. Branchez la mijoteuse sur une prise de courant murale et réglez-la à HIGH (élevé). Laissez la mijoteuse fonctionner pendant environ 30 minutes.
5. Après une période de 30 minutes, éteignez et débranchez la mijoteuse. Laissez l'appareil refroidir. Retirez la marmite et jetez l'eau. Rincez la marmite de cuisson, séchez-la soigneusement et remettez-la dans la base.

## CONSEILS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

1. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
2. Pour insérer la fiche, agrippez-la fermement et guidez-la dans la prise.
3. Pour débrancher l'appareil, agrippez la fiche et retirez-la de la prise.
4. Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente pas de coupures ou de marques d'abrasion. Le cas échéant, cela signifie que l'appareil doit être réparé et que le cordon d'alimentation doit être remplacé.
5. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil, car cela pourrait exercer une pression excessive sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil et causer son effilochage et son bris.

**IL N'EST PAS RECOMMANDÉ D'UTILISER UNE RALLONGE AVEC CET APPAREIL.**

**N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL SI LE CORDON D'ALIMENTATION PRÉSENTE DES SIGNES DE DOMMAGES OU SI L'APPAREIL FONCTIONNE DE FAÇON INTERMITTENTE OU CESSE DE FONCTIONNER COMPLÈTEMENT.**

**IMPORTANT :** Durant les premières minutes de la première utilisation, il est possible de remarquer de la fumée ou une légère odeur. Cela est normal et devrait se dissiper rapidement. Ce phénomène ne devrait plus se reproduire après avoir utilisé l'appareil quelques fois.

## SOIN DE LA MARMITE EN GRÈS

Comme toute céramique, la marmite en grès peut se fissurer ou se casser si elle n'est pas correctement manipulée. Pour éviter tout dommage, manipulez-la avec précaution! **AVERTISSEMENT :** Le non-respect de ces directives peut provoquer des bris entraînant des blessures ou des dommages matériels.

- UTILISEZ TOUJOURS DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISINE POUR MANIPULER LA MARMITE EN GRÈS CHAUDE, CAR ELLE PEUT CAUSER DES BRÛLURES AUX MAINS ET AUX MEMBRES.
- Ne placez PAS la marmite en grès chaude sur le comptoir, car elle risque de le tâcher ou de le brûler. Utilisez un sous-plat protecteur.
- NE placez PAS la marmite en grès sur le brûleur d'une cuisinière, sous un gril, sous un élément de brunissage à micro-ondes ou dans un four grille-pain, car cela fera craqueler la marmite en grès.
- NE heurtez PAS des ustensiles contre le rebord de la marmite en grès pour déloger des aliments, car cela égratignera le grès.
- N'utilisez PAS la marmite en grès pour faire éclater du maïs, caraméliser du sucre ou faire des bonbons.
- N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer ou tout autre objet susceptible de rayer l'appareil ou les accessoires.
- N'utilisez PAS et NE réparez PAS une marmite en grès ou un couvercle si ces articles sont ébréchés, fissurés ou cassés.
- N'utilisez PAS la marmite en grès pour réchauffer des aliments ou pour entreposer des aliments de façon générale.
- Placez toujours les aliments dans la marmite en grès à température ambiante, puis placez la marmite dans l'unité de base avant de mettre l'appareil en marche.

NE chauffez JAMAIS la marmite en grès lorsqu'elle est vide, car cela causera des fissures.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 23 2024-07-24 4:27 PM

## COUVERCLE EN VERRE

**AVERTISSEMENT :** Pour éviter que le couvercle en verre ne se fissure ou ne se brise, ce qui pourrait causer des blessures, ce dernier doit être traité avec un soin particulier.

**MISE EN GARDE :** Le couvercle en verre peut se briser s'il est exposé à une chaleur directe ou soumis à de fortes variations de température. Des éclats, des fissures ou des rayures profondes peuvent également affaiblir le couvercle.

- GARDEZ LE COUVERCLE LOIN de tout gril, des fours à micro-ondes, des brûleurs de cuisinière chauds, des évents de chaleur d'un four. Si le couvercle en verre a été utilisé à l'un de ces endroits, ne l'utilisez plus, même s'il ne présente aucun signe de dommage.
- SI LE COUVERCLE EST ÉBRÉCHÉ, FISSURÉ OU ÉGRATIGNÉ, NE L'UTILISEZ PAS. Jetez-le.
- LAISSEZ TOUJOURS LE COUVERCLE REFROIDIR sur une surface sèche et résistante à la chaleur avant de le manipuler. Ne le placez pas sur des surfaces froides ou mouillées, car cela pourrait le faire craqueler ou éclater.
- UTILISEZ TOUJOURS DES MANIQUES OU DES GANTS DE CUISINE lors du retrait du couvercle chaud. Pour éviter les brûlures causées par la vapeur qui s'échappe, inclinez toujours le couvercle loin des mains et du visage.

## MODE D'EMPLOI

La cuisson par mijoteuse est facile, mais différente de la cuisson traditionnelle. Pour vous aider, le présent manuel contient de nombreux conseils utiles pour réussir la cuisson lente. De nombreux autres livres de recettes de cuisson lente sont offerts dans les bibliothèques et les librairies. Gardez ces références à portée de main lorsque vous préparez vos recettes préférées ou essayez quelque chose de nouveau. Cette mijoteuse offre trois réglages de chaleur : | (faible), || (élevé) et ⧘ (chaud). Suivez les directives recommandées dans la recette pour déterminer la durée de cuisson et le réglage de chaleur. Des plats peuvent être préparés bien à l'avance de l'heure du repas et la durée de cuisson régulée afin que les aliments soient prêts à servir au moment voulu. Comme règle générale pour la cuisson en mijoteuse de la plupart des combinaisons de viande et légumes :

| DURÉE DE CUISSON | RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE RECOMMANDÉ |
|---|---|
| 8-10 heures | \| (faible) |
| 4-6 heures | \|\| (élevé) |

1. Préparez la recette selon les directives.
2. Placez les aliments dans la marmite de cuisson et posez le couvercle.
3. Branchez la mijoteuse sur une prise murale et sélectionnez | (faible), || (élevé) ou ⧘ (chaud).
4. Cuisez en respectant les directives de la recette.
5. Service. Réglez la mijoteuse à ⧘ (chaud) pendant une courte période avant le service ou à ◯ (arrêt) pour débrancher l'appareil.
6. Retirez le couvercle en portant des gants de cuisine.
   **MISE EN GARDE :** Lorsque vous retirez le couvercle, agrippez la zone désignée sur le couvercle et soulevez pour laisser la vapeur s'échapper avant de mettre le couvercle de côté. Pour éviter les brûlures, tenez toujours le couvercle de manière à ce que la vapeur s'échappe loin de vos mains et de votre visage.
7. Agrippez la marmite par ses poignées et retirez-la de la base.
8. Service à la table. Si vous servez directement de la marmite, placez toujours un sous-plat ou un rembourrage protecteur sous la marmite avant de la poser sur une table ou un comptoir.
   **MISE EN GARDE :** La marmite sera chaude et peut causer des brûlures.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 24 2024-07-24 4:27 PM

## CONSEILS POUR LA CUISSON LENTE

- Les viandes ne bruniront pas pendant la cuisson. Si vous souhaitez une viande brune, faites chauffer une petite quantité d'huile dans une poêle et faites revenir la viande avant de la mettre dans la doublure en grès.
- Les herbes et les épices entières ont meilleur goût en cuisson lente que celles qui sont broyées ou moulues.
- Lors de la cuisson dans une mijoteuse, rappelez-vous que les liquides ne bouillent pas comme ils le font lorsqu'ils sont cuits de manière traditionnelle. Réduisez la quantité de liquide dans toute recette qui n'est pas conçue pour une mijoteuse. Les exceptions à cette règle seraient le riz et les soupes. N'oubliez pas que des liquides peuvent toujours être ajoutés ultérieurement, si nécessaire. Si une recette donne trop de liquide à la fin de la période de cuisson, retirez le couvercle en verre et tournez le bouton rotatif à || (élevé). Après une période d'environ 30 à 45 minutes, la quantité de liquide sera réduite.
- La plupart des recettes qui demandent de la viande et des légumes non cuits nécessitent environ de 6 à 8 heures à | (faible).
- Les viandes grasses peuvent donner des plats ayant moins de saveur. La cuisson ou le brunissage préalables aideront à réduire la quantité de gras et à préserver la couleur. Plus la teneur en gras est élevée, moins la cuisson nécessitera de liquide. Si vous cuisez de la viande grasse, utilisez des tranches d'oignon épaisses sous la viande afin que cette dernière ne baigne pas et ne cuise pas dans la graisse. Si nécessaire, utilisez une tranche de pain, une cuillère ou une cuillère percée pour enlever l'excédent de graisse du dessus des aliments avant de les servir.
- Les aliments coupés en morceaux uniformes cuisent plus rapidement et plus uniformément que les aliments laissés entiers, comme le rôti ou la volaille.
- Utilisez le réglage (warm icon) (chaud) pour garder les aliments cuits à la température de service idéale.

**NE cuisez PAS** les aliments en réglant la mijoteuse à (warm icon) (chaud).

**REMARQUE :** Ne gardez pas les aliments sur le réglage (warm icon) (chaud) pendant plus de quatre heures.

## CONVERSION DE RECETTES STANDARDS POUR LA CUISSON LENTE

- Les légumes, comme les carottes, les pommes de terre, les navets et les betteraves, nécessitent une durée de cuisson plus longue que de nombreuses viandes. Assurez-vous de les placer au fond de la mijoteuse et de les recouvrir de liquide.
- Si vous devez ajouter du lait frais ou du yaourt, faites-le durant les deux dernières heures. Du lait évaporé peut être ajouté au début de la cuisson.
- Le riz, les nouilles et les pâtes ne sont pas recommandés pour les longues périodes de cuisson. Faites-les cuire séparément, puis ajoutez-les à la mijoteuse pendant les 30 dernières minutes.

## INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de le réparer vous-même. Toute réparation nécessitant un démontage, autre que le nettoyage, doit être effectuée par un technicien qualifié.

1. Évitez les changements de température brusques et extrêmes. Par exemple, ne placez pas un couvercle en verre chaud ou une doublure en grès chaude dans de l'eau froide ou sur une surface mouillée.
2. N'utilisez pas la doublure en grès pour stocker des aliments dans le réfrigérateur, pour ensuite les réchauffer dans l'unité de base. Le changement soudain de température pourrait fissurer la doublure.
3. Évitez de heurter la doublure en grès et le couvercle en verre contre le robinet ou d'autres surfaces dures.
4. N'utilisez pas la doublure en grès ou le couvercle en verre si ces articles sont ébréchés, fissurés ou gravement rayés. **ATTENTION :** N'IMMERGEZ JAMAIS L'UNITÉ DE BASE OU LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
5. Débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
6. La doublure et le couvercle en verre peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Pour nettoyer à la main, lavez la doublure en grès et le couvercle en verre dans de l'eau chaude savonneuse.
7. Si des aliments sont collés à la doublure en grès, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez-la tremper avant de la nettoyer avec un tampon à récurer en plastique. Rincez et séchez soigneusement.
8. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'unité de base avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer l'unité de base, car ils pourraient endommager les surfaces.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 25 2024-07-24 4:27 PM

## POUR NETTOYER

Cet appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Après avoir laissé l'appareil refroidir, lavez la marmite de cuisson et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez. Si des aliments sont collés sur la surface de la marmite de cuisson, remplissez-la d'eau chaude savonneuse et laissez-la tremper pendant quelques heures avant de la nettoyer. Essuyez les surfaces intérieures et extérieures de l'unité de base avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humide. N'immergez jamais la base dans l'eau. N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la marmite de cuisson ou l'unité de base, car ils pourraient endommager les surfaces.

**N'IMMERGEZ JAMAIS** LA BASE DANS L'EAU. N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANTS ABRASIFS OU DE TAMPONS À RÉCURER POUR NETTOYER LA MARMITE DE CUISSON OU L'UNITÉ DE BASE, CAR ILS POURRAIENT ENDOMMAGER LES SURFACES.

## NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE

La marmite de cuisson en grès peut être lavée au lave-vaisselle. Pour éviter tout dommage, placez-la dans le panier du lave-vaisselle afin qu'elle ne heurte pas d'autres articles pendant le nettoyage.

## NETTOYAGE SPÉCIAL

Si la marmite de cuisson est tachée, nettoyez-la avec un nettoyant non abrasif ou appliquez une pâte de bicarbonate de soude avec un chiffon doux. Pour éliminer les taches d'eau ou les dépôts minéraux, essuyez avec du vinaigre blanc distillé, ou versez-en une petite quantité dans la marmite et laissez tremper. Après le nettoyage, lavez la marmite dans de l'eau chaude savonneuse, rincez-la et séchez-la.

## INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

1. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Rangez l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.
3. Ne rangez jamais la mijoteuse tandis qu'elle est encore chaude ou humide.
4. Pour ranger, placez la doublure en grès à l'intérieur de l'unité de base et mettez le couvercle en verre dessus; pour protéger le couvercle en verre, enveloppez-le d'un chiffon doux et placez-le à l'envers sur la doublure.
5. N'enroulez jamais le cordon fermement autour de l'appareil; gardez-le librement enroulé.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 26 2024-07-24 4:27 PM

bella™

# GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

**EXCLUSIONS:**
La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

**COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :**
Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc.
Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 27 2024-07-24 4:27 PM

35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 28 2024-07-24 4:27 PM

35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 29 2024-07-24 4:27 PM

For customer service questions or comments
Pour les questions ou commentaires au service à la clientèle
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

MADE BY GATHER

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

35122 R. 2

35122_Bella_Bella_6qt and 2qt slow cooker Set_IM_V6_R2.indd 30 2024-07-24 4:27 PM