bella™

# 16-Cup
# Rice Cooker & Steamer

Instruction Manual

---

# Olla para arroz

Manual de instrucciones



**Scan to register**
**bellakitchenware.com**

## TABLE OF CONTENTS


IMPORTANT SAFEGUARDS....2
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS....3
NOTES ON THE CORD....3
NOTES ON THE PLUG....4
PLASTICIZER WARNING....4
ELECTRIC POWER....4
GETTING TO KNOW YOUR RICE COOKER....4
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....5
OPERATING INSTRUCTIONS....5
HOW TO USE THE STEAMER BASKET....5
HOW TO STEAM WHILE COOKING RICE....6
INNER POT WATER MEASUREMENT LINES....6
COOKING GUIDE....6
HINTS FOR BEST RESULTS....7
SAFETY CONSIDERATIONS....7
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....7
CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS....7
STORING INSTRUCTIONS....7
LIMITED TWO-YEAR WARRANTY....8


## ÍNDICE


MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD....9
OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES....10
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE....11
NOTAS SOBRE EL CABLE....11
ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES....11
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA....11
CONOZCA SU OLLA PARA ARROZ....12
ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ....12
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO....13
CÓMO UTILIZAR LA CESTA DE VAPOR....13
CÓMO COCER AL VAPOR MIENTRAS SE COCINA ARROZ....14
LÍNEAS DE MEDIDA DE AGUA DE LA CACEROLA INTERNA....14
PARA COCINAR SOPAS, GUISOS Y CHILES CON CARNE....14
CÓMO LIMPIAR....14
GUÍA DE COCCIÓN....15
CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS....15
CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD....16
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO....16
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA....16
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO....16
GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS....17

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**
2. Do not touch hot surfaces, it will cause burns to hands or limbs. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse or partially immerse the cord, plugs, or the entire unit in water or any 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 wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet, it could damage the cord. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
9. The use of accessories attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electrical shock or injuries.
10. Do not use outdoors. This is for household only.
11. Do not use for commercial purposes.
12. Use only on a level, dry and heat-resistant surface.
13. Do not let cord touch hot surfaces or hang over the edge of a counter or table.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. Do not use the appliance for other than its intended use.
16. Extreme caution must be used when moving the appliance containing hot oil or other liquids.
17. Do not touch, cover or obstruct the steam valve on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.
18. Use only with a 120V AC power outlet.
19. To disconnect, push control to "Warm", then remove plug from wall outlet.
20. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
21. Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If the inner pot is returned to cooker when wet, it may damage or cause the product to malfunction.
22. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and may cause scalding.
23. The rice should not be left in the rice cooker with the "Keep-Warm" function

ON for more than 3 hours.

24. To prevent damage or deformation, do not use the inner pot on a stovetop or burner.
25. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
26. **CAUTION:** To reduce the risk of electric shock, cook only in the removable container provided.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

# 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 the 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. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
5. If this appliance begins to malfunction during use, immediately remove the plug from the wall outlet.

**NOTES ON THE CORD**

A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
   1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
   2. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally; and
   3. If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

## NOTES ON THE PLUG

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

## PLASTICIZER WARNING

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

## ELECTRIC POWER

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

### GETTING TO KNOW YOUR RICE COOKER

Product may vary slightly from illustrations

1. Glass Lid
2. Steam Valve
3. Steamer Basket
4. Steamer Basket Handles
5. Inner Pot
6. Rice Cooker Body
7. Handles
8. Indicator Lights
9. Cook Switch
10. Polarized Plug (not shown)
11. Measuring Cup
12 Rice Paddle



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Read all instructions and important safeguards.
2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
4. Wash the lid, steamer and accessories in warm soap water. Rinse and dry thoroughly.
5. Remove the inner pot from the rice cooker and clean with warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
6. Wipe the rice cooker body clean with a damp cloth.

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Do not immerse the rice cooker body, cord or plug in water at any time.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Using the measuring cup provided (160ml), measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2 cups of cooked rice.
   **NOTE:** please do not operate this product when the inner pot is empty
2. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
3. Place rinsed rice in the inner pot.
4. Using the measuring cup provided and add the appropriate amount of water. See the "Cooking Guide" for suggested rice/water ratios.
   **NOTE:** To add an extra dimension of flavor to rice, try substituting a favorite variety of meat or vegetable broth or stock. The ratio of broth/stock to rice will be the same as water to rice.
5. Making sure that the exterior of the inner pot is clean, dry and free of debris; set the inner pot into the rice cooker. Place the lid securely into place on top of the rice cooker and plug the power cord into a wall outlet.
6. To begin cooking, press the cook switch. The cooking mode indicator light will illuminate. Once cooking is complete, the rice cooker will automatically switch to "Keep-Warm" mode.
   **NOTE:** During the first use, you will notice a slight odor and some smoke , this is normal and should quickly disappear.
   **NOTE:** For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.
7. Once the rice has finished cooking, remove the lid and use the rice paddle to stir the rice. This will release excess moisture and give the rice a fluffier texture. Then, replace the lid and allow the unit to remain on "Keep-Warm" mode for 5-10 minutes. This will ensure optimal rice texture and moisture level.
8. To turn off the rice cooker, unplug the power cord from the electrical outlet.
   **WARNING:** The rice cooker will remain on "Keep-Warm" until it is unplugged from the power outlet. It is not recommended to leave rice on "Keep-Warm" mode for more than 3 hours.

## HOW TO USE THE STEAMER BASKET

1. Using the provided measuring cup, add 2 cups (or fill in up to line 2 marks) of water to the inner pot.
2. Place the inner pot into the unit base.
3. Place steam basket with food on top of the inner pot.
4. Place the tempered glass lid securely onto the steam basket.
5. Then plug the cord into an available 120V AC outlet.
6. Press the Cook switch down to begin. The Cook indicator light will illuminate as the rice cooker begins to heat.
7. Once the suggested amount of time has passed, carefully remove the lid and check food for doneness.
8. If food is fully cooked, push the Cook switch up to switch the rice cooker to Warm.
9. To prevent overcooking, remove steamed food immediately once it is cooked. Be sure to use a protective, heat-resistant glove when removing to avoid possible injury.
10. Unplug the rice cooker when it is not in use

## HOW TO STEAM WHILE COOKING RICE

To steam while cooking rice, follow cooking rice instruction as mentioned above and add the food steamer basket.

*A maximum of 4 rice cooker cups of rice can be cooked while steaming.

1. Using the provided measuring cup, add rice and water into the inner pot.
2. Place food to be steamed onto the steam basket.
3. Place steam basket on the top on inner pot.
4. Place the lid securely on top of the steam basket.
5. Then plug the cord into an available 120V AC outlet.
6. Press the Cook switch down to begin. The Cook indicator light will illuminate as the rice cooker begins to heat.
   **Note:** Use caution when removing the lid to check if food is done as hot steam will escape.
7. If food is finished steaming, carefully remove steam tray. Use a protective, heat-resistant glove to avoid possible injury.
8. Allow the cooker to continue cooking rice.
9. Once rice is finished, the rice cooker will automatically switch to Warm.
10. Unplug the rice cooker when it is not in use.

## INNER POT WATER MEASUREMENT LINES

- The water lines in the inner pot may be used to measure the correct amount of water for rice. Be sure to add the desired amount of rice first. Then fill the inner pot with water to the corresponding line in the inner pot (i.e. 2 cups of uncooked rice would be filled to line 2 in the inner pot). This is a quick and easy method to achieve perfect rice results.
- The inner pot water lines are intended for white rice only. Due to the extra layers of bran on whole grain brown rice, it requires more water. See the "Cooking Guide" for suggested rice/water ratios.

## COOKING GUIDE

**White rice water measurement table:**

| Uncooked Rice | White Rice water with measuring cup | White rice waterline inside pot | Approx. Cooked rice yield | approx. cooking time |
|---|---|---|---|---|
| 2 cups | 2 cups | Line 2 | 4 cups | 14-18 mins |
| 4 cups | 4 cups | Line 4 | 8 cups | 20-25 mins |
| 6 cups | 6 cups | Line 6 | 12 cups | 24-29 mins |
| 8 cups | 8 cups | Line 8 | 16 cups | 28-34 mins |

**Brown rice water measurement table:**

| Uncooked rice | Brown rice water with measuring cup | Approx. Cooked rice yield | Approx. Cooking time |
|---|---|---|---|
| 2 cups | 2 cups | 4 cups | 29-35 mins |
| 4 cups | 4 cups | 8 cups | 36-42 mins |
| 6 cups | 6 cups | 12 cups | 42-46 mins |

The capacity of measuring cup is 160ml

## HINTS FOR BEST RESULTS

- If your rice is dry or hard/chewy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add ½ to 1 cup of water and stir through. Close the lid and press the power switch.
- When rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, open the lid and stir the rice to check the consistency. Repeat as necessary until rice is soft and moist. Rice is too moist/ soggy after cooking. If your rice is still too wet or soggy when the rice cooker switches to "Keep-Warm" mode, use the rice paddle to stir the rice. This will redistribute the bottom (moistest) part of the rice as well as release excess moisture. Close the lid and allow to remain on "Keep-Warm" mode for 10-30 minutes as needed, opening the lid and stirring periodically to release excess moisture.
- Spraying the inner pot with a light coating of nonstick cooking spray is a greay way to make cleanup easier without adding flavour or calories to your meal.

  When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily.You will need to use about one an half more kosher salt than you would table salt.
- If the rice cooker shuts off before the food is totally cooked, add more water and start the cooker again.
- Stocks and broths can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice. Stocks and broths can be found in your local supermarket. Another option is to use bouillon cubes (they come in a wide variety of flavors). One cube and one cup of water usually makes one cup of stock.

## SAFETY CONSIDERATIONS

- **Rice cookers cook at very high temperatures and will produce large amounts of steam. Use extreme caution when opening the rice cooker during and after the cooking cycle. When removing the lid, keep hands and face away from the rice cooker to avoid the escaping steam.**
- If a recipe calls for the sautéing of butter or oil, use extreme caution, as you would when cooking with other hightemperature devices like a stove or oven. The inner pot will be hot, so use a longhandled plastic or wooden spoon for stirring. **DO NOT USE the short-handled rice paddle for this type of cooking.**
- It is important to remember that the cooking cycle of the rice cooker is controlled by the temperature of the inner pot. When liquid boils off, the temperature will rise, causing the rice cooker to automatically shift into the low temperature "Keep-Warm" mode. This is fine for making rice dishes but if a recipe calls for steaming or making soups, where copious quantities of liquid are used, the rice cooker will not shut off until all liquid is boiled away. Follow the recipe carefully and do not leave the rice cooker unattended as it will continue to cook at high temperatures when making soups, stews, chillis and steaming. **Monitor the cooking process. MANUALLY TURN OFF the rice cooker when the time that the recipe stipulates has elapsed.**

## USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Your rice cooker should be cleaned regularly for best performance, long life and to reduce the risk of fire hazard. This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Any servicing that requires disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician. This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

## CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

1. Before cleaning unplug the appliance and allow it to cool completely.
2. Wash the inner pot, glass lid, measuring cup and rice paddle with mild, soapy water.
3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner as this will cause damage to the non-stick coating of inner pot.
4. Using a wet cloth to wipe the inside and outside of the rice cooker.
5. Never immerse the unit in water or other liquid.
6. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

## STORING INSTRUCTIONS

Unplug unit, allow cooling, and cleaning before storing. Store rice cooker in its box in a clean and dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

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.

# MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes, ya que le causará quemaduras en manos o extremidades. Utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja en forma total ni parcial el cable, los enchufes o la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
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, salvo que una persona responsable por su seguridad los supervise o los instruya sobre el uso del electrodoméstico.
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 de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
7. Nunca tire del cable para desconectar el electrodoméstico del tomacorriente, ya que podría dañar el cable. Más bien, agarre el enchufe y jale para desconectarlo.
8. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. No utilice este aparato en exteriores. Solo para uso doméstico.
11. No lo utilice con fines comerciales.
12. Utilícelo solo sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
13. No permita que el cable toque las superficies calientes ni que cuelgue del borde de la mesa o encimera.
14. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
15. No le dé al electrodoméstico otro uso que no sea el indicado.
16. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos.
17. No toque, cubra ni obstruya la válvula de vapor ubicada sobre la parte superior de la olla para arroz, ya que está demasiado caliente y podría generar quemaduras.
18. Use solo con un tomacorriente de 120 Vca.
19. Para desconectar, presione el control para "calentar", luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
20. La olla para arroz debe funcionar en un circuito eléctrico separado de

otros aparatos en funcionamiento. Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que este electrodoméstico no funcione correctamente.

21. Asegúrese siempre de que la parte externa de la cacerola interna esté seca antes de usar. Si la cacerola interna se vuelve a colocar en la olla cuando está mojada, podría dañar el producto o hacerlo funcionar mal.
22. Tenga mucho cuidado cuando abre la tapa durante o después de la cocción. El vapor caliente escapará y podría causar quemaduras.
23. El arroz no se debe dejar en la olla para arroz con la función "Keep- Warm" (Mantener caliente) en la posición ON (Encendido) durante más de 3 horas.
24. Para evitar daños o deformación, no utilice la cacerola interna sobre la cocina o el quemador.
25. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente de pared.
26. **PRECAUCIÓN:** Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente desmontable provisto.

# SOLO PARA USO DOMÉSTICO

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones o daños materiales.**

1. Las personas que no hayan leído y comprendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad no deben utilizar este electrodoméstico. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender el 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 cerca de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
4. Para reducir el riesgo de incendio, no deje este electrodoméstico sin supervisión mientras está en funcionamiento.
5. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, quite el enchufe del tomacorriente de pared de inmediato.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este electrodoméstico cuenta con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se diseñó para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja bien en el tomacorriente, delo vuelta. Si aun así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente realizar ningún tipo de modificación al enchufe.

## NOTAS SOBRE EL CABLE

A. Se debe proporcionar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable largo.
B. Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
C. Si se utiliza un cable eléctrico desconectable largo o un cable de extensión:
    1. La clasificación eléctrica marcada en el cable de alimentación desconectable o cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
    2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
    3. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él.

## ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

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

## ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

## CONOZCA SU OLLA PARA ARROZ

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Tapa de vidrio
2. Válvula de vapor
3. Cesta de vapor
4. Asas de la cesta de vapor
5. Cacerola interna
6. Unidad base de la olla para arroz
7. Asas
8. Luces indicadoras
9. Interruptor de cocción
10. Enchufe polarizado (no visible)
11. Taza medidora
12. Cuchara para arroz




## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importantes.
   **NOTA:** por favor, no opere este producto cuando la olla interior esté vacía.
2. Quite todos los materiales de empaque y asegúrese de que ha recibido todos los artículos en buenas condiciones.
3. Rompa las bolsas de plástico, ya que representan un riesgo para los niños.
4. Lave la tapa, la cesta de vapor y los accesorios en agua tibia con jabón.
5. Quite la cacerola interna de la olla para arroz y límpiela con agua tibia y jabón. Enjuague y seque bien antes de volverla a colocar en la olla.
6. Limpie la unidad base de la olla para arroz con un paño húmedo.

- No utilice limpiadores abrasivos ni esponjas metálicas.
- No sumerja la unidad base de la olla para arroz, el cable ni el enchufe en agua en ningún momento.

## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Utilice la taza medidora provista (160ml), mida la cantidad de arroz que desee. Una taza llena de arroz no cocido rinde 2 tazas de arroz cocido.
2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua esté relativamente clara y escurra.
3. Coloque el arroz escurrido en la cacerola interna.
4. Utilice la taza medidora provista y agregue la cantidad de agua adecuada. Para conocer las proporciones sugeridas de arroz/agua, vea la "Guía de cocción".
   **NOTA:** Para agregar más sabor al arroz, pruebe con su variedad favorita de caldo o jugo de carne o vegetales. La proporción de caldo/ jugo con el arroz será igual que la de agua y arroz.
5. Asegúrese de que la parte exterior de la cacerola interna esté limpia, seca y sin suciedad y coloque la cacerola interna en la olla para arroz. Coloque la tapa de manera firme sobre la parte superior de la olla para arroz y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared.
6. Para comenzar a cocinar, presione el interruptor de cocción. Se encenderá la luz indicadora de modo de cocción. Una vez que finaliza la cocción, la olla para arroz cambiará automáticamente al modo "Keep Warm" (Mantener caliente).
   **NOTA:** Durante el primer uso, notará un ligero olor y algo de humo, esto es normal y debería desaparecer rápidamente.
   **NOTA**: Para obtener arroz más blando, déjelo en remojo durante 10 a 20 minutos antes de cocinar.
7. Una vez que finalizó la cocción, quite la tapa y utilice la cuchara para arroz para revolverlo. De esta manera, liberará el exceso de humedad y le dará al arroz una textura más esponjosa. Luego, vuelva a colocar la tapa y deje la unidad en modo "Keep-Warm" (Mantener caliente) durante 5 a 10 minutos. De esta manera, asegurará la textura y el nivel de humedad óptimos.
8. Para apagar la olla para arroz, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
   **ADVERTENCIA:** La olla para arroz se mantendrá en "Keep Warm" (Mantener caliente) hasta desenchufarla del tomacorriente. No se recomienda dejar el arroz en modo "Keep-Warm" (Mantener caliente) durante más de 3 horas.
   **NOTA:** Para evitar la pérdida de vapor y tiempos de cocción más prolongados, no abra ni quite la tapa en ningún momento durante el proceso de cocción.

## CÓMO UTILIZAR LA CESTA DE VAPOR

1. Usando la taza medidora provista, agregue 2 tazas (o complete hasta la línea 2 marcas) de agua a la olla interior.
2. Coloque la olla interior en la olla.
3. Coloque la bandeja de vapor con los alimentos encima de la olla interior.
4. Coloque la tapa de vidrio templado de forma segura en la bandeja de vapor
5. Luego enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 V disponible.
6. Presione el interruptor de cocción hacia abajo para comenzar. La luz indicadora de cocción se iluminará cuando la arrocera comience a calentarse.
7. Una vez que haya pasado la cantidad de tiempo sugerida, retire con cuidado la tapa y verifique que los alimentos estén listos. 8. Si la comida está completamente cocida, empuje el interruptor de cocción hacia arriba para cambiar la olla arrocera a calentar.
9. Para evitar que se cocinen demasiado, retire los alimentos cocidos al vapor inmediatamente una vez que estén cocidos. Asegúrese de usar un guante protector resistente al calor al quitarlo para evitar posibles lesiones.
10. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso

## CÓMO COCER AL VAPOR MIENTRAS SE COCINA ARROZ

Para cocinar al vapor mientras cocina el arroz, siga las instrucciones de cocción del arroz como se mencionó anteriormente y agregue la canasta para cocinar al vapor.

*Se puede cocinar un máximo de 4 tazas de arroz en la olla arrocera mientras se cuece al vapor.

1. Usando la taza medidora provista, agregue arroz y agua en la olla interior.
1. Coloque los alimentos que va a cocinar al vapor en la cesta de vapor.
2. Coloque la bandeja de vapor en la parte superior de la olla interior.
3. Coloque la tapa de forma segura encima de la bandeja de vapor.
4. Luego enchufe el cable en un tomacorriente de CA de 120 V disponible.
5. Presione el interruptor de cocción hacia abajo para comenzar. La luz indicadora de cocción se iluminará cuando la arrocera comience a calentarse.
   **Nota:** Tenga cuidado al quitar la tapa para comprobar si la comida está lista, ya que se escapará vapor caliente.
6. Si los alimentos terminaron de cocinarse al vapor, retire con cuidado la bandeja de vapor. Use un guante protector resistente al calor para evitar posibles lesiones.
7. Deje que la olla siga cocinando arroz.
8. Una vez que termine el arroz, la olla arrocera cambiará automáticamente a Tibio.
9. Desenchufe la olla arrocera cuando no esté en uso.

## LÍNEAS DE MEDIDA DE AGUA DE LA CACEROLA INTERNA

- Las líneas de agua de la cacerola interna se podrán utilizar para medir la cantidad correcta de agua para el arroz. Primero, asegúrese de agregar la cantidad de arroz deseada. Luego llene la cacerola interna con agua hasta la línea correspondiente en la cacerola interna (es decir, 2 tazas de arroz no cocido debería llegar hasta la línea 2 en la cacerola interna). Este es un método rápido y sencillo para obtener resultados perfectos del arroz.
- Las líneas de agua de la cacerola interna están diseñadas solo para arroz blanco. Debido a las capas adicionales de trigo sobre el arroz integral, necesitará más agua. Para conocer las proporciones sugeridas de arroz/agua, vea la "Guía de cocción".

## PARA COCINAR SOPAS, GUISOS Y CHILES CON CARNE

1. Agregue los ingredientes a la cacerola interna.
2. Asegúrese de que la parte exterior de la cacerola interna esté limpia, seca y sin suciedad y coloque la cacerola interna en la olla para arroz. Coloque la tapa de manera firme en la olla para arroz y enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente de pared.
3. Presione el interruptor de cocción. Se encenderá la luz indicadora de cocción. Deje cocinar la sopa/ el guiso/el chile con carne hasta que esté listo, revuelva con frecuencia.
4. La olla para arroz no cambiará al modo "Keep-Warm" (Mantener caliente) hasta que se evapore todo

5. Cuando la sopa/el guiso/el chile con carne estén listos, presione el interruptor de cocción para cambiar la olla para arroz a modo "Keep-Warm" (Mantener caliente).
   **ADVERTENCIA:** La olla para arroz se mantendrá en "Keep Warm" (Mantener caliente) hasta desenchufarla del tomacorriente. No se recomienda dejar el arroz en modo "Keep-Warm" (Mantener caliente) durante más de 3 horas.

## CÓMO LIMPIAR

Siempre desenchufe y deje enfriar por completo la unidad antes:

1. Quite la cacerola de cocción interna. Lávela en agua tibia y jabón con una esponja o un paño lavaplatos. Enjuague y seque bien.
2. Repita el proceso con la tapa, la bandeja de vapor y demás accesorios provistos. Limpie la unidad base de la olla para arroz con un paño húmedo.
3. **NOTA:** Para una limpieza más rápida, ¡puede lavar la cacerola interna, la cuchara para arroz y la taza medidora en el lavaplatos!
4. **IMPORTANTE:** No utilice limpiadores abrasivos fuertes, esponjas o productos abrasivos no considerados seguros para su uso sobre revestimientos antiadherentes. Asegúrese siempre de que la parte externa de la cacerola interna esté seca antes de usar. Si la cacerola de cocción interna se vuelve a colocar en la olla para arroz cuando está mojada, podría dañar el producto y hacerlo funcionar mal.

## GUÍA DE COCCIÓN

**Tabla medidora de agua para arroz:**

| ARROZ NO COCIDO | AGua para arroz con la taza medidora | Línea de agua Para arroz blanco dentro de la cacerola | Approx. Cooked rice yield | Tiempo de COCCIÓN approximado |
|---|---|---|---|---|
| 2 tazas | 2 tazas | Línea 2 | 4 tazas | 14-18 minutos |
| 4 tazas | 4 tazas | Línea 4 | 8 tazas | 20-25 minutos |
| 6 tazas | 6 tazas | Línea 6 | 12 tazas | 24-29 minutos |
| 8 tazas | 8 tazas | Línea 8 | 16 tazas | 28-34 minutos |

**Brown rice water measurement table:**

| Uncooked rice | agua para arroz con la taza medidora | rendimiento aproximado del arroz cocido | Tiempo de COCCIÓN approximado |
|---|---|---|---|
| 2 tazas | 2 tazas | 4 tazas | 29-35 minutos |
| 4 tazas | 4 tazas | 8 tazas | 36-42 minutos |
| 6 tazas | 6 tazas | 12 tazas | 42-46 minutos |

La capacidad de la taza de medir es de 160ml

## CONSEJOS PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

- Si el arroz está seco o duro/gomoso cuando la olla para arroz cambia a modo "Keep Warm" Mantener caliente), coloque más agua o cocine más tiempo para ablandar el arroz. Según la sequedad del arroz, agregue media a 1 taza de agua y revuelva. Cierre la tapa y presione el interruptor de energía.
- Cuando la olla para arroz cambia al modo "Keep Warm" (Mantener caliente), abra la tapa y revuelva el arroz para verificar la consistencia. Repita según fuera necesario hasta que el arroz esté blando y húmedo.
  El arroz está demasiado húmedo/pastoso después de la cocción. Si el arroz está demasiado húmedo o pastoso cuando la olla para arroz cambia al modo "Keep-Warm" (Mantener caliente), utilice la cuchara para arroz para revolverlo. De esta manera, redistribuirá la parte inferior (la más húmeda) del arroz y liberará el exceso de humedad. Cierre la tapa y deje la olla en modo "Keep- Warm" (Mantener caliente) durante 10 a 30 minutos según fuera necesario, abra la tapa y revuelva periódicamente para liberar el exceso de humedad.
- Recomendamos rociar la cacerola interna con aceite en aerosol antiadherente para facilitar la limpieza sin agregar sabor o calorías a su comida.
- Cuando necesite usar sal, utilice sal kósher. No tiene impurezas ni aditivos y se disuelve fácilmente. Necesitará un medio más de sal kósher en comparación con la sal de mesa.
- Si la olla para arroz se apaga antes de que la comida esté completamente cocida, agregue más agua y encienda nuevamente la olla para arroz.
- Podrá utilizar caldo o jugo en lugar de agua para agregar sabor y mejorar la textura al cocinar el arroz. Adquiera el caldo o jugo en su supermercado local. Otra opción es usar cubos de caldo (que vienen en una amplia variedad de sabores). Un cubo y una taza de agua generalmente rinden una taza de caldo.

## CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

- Las ollas para arroz cocinan a temperaturas muy altas y generan grandes cantidades de vapor. Tenga mucho cuidado al abrir la tapa de la olla para arroz durante y después del ciclo de cocción. Cuando quite la tapa, aleje las manos y el rostro de la olla para arroz a fin de evitar entrar en contacto con el vapor que despide.
- Si para la receta necesita saltear con manteca o aceite, tenga el mismo cuidado que tendría al cocinar con dispositivos de alta temperatura como la cocina o el horno. La cacerola interna estará caliente, por lo tanto, utilice una cuchara de mango largo de plástico o madera para revolver. NO UTILICE una cuchara para arroz de mango corto para este tipo de cocción.
- Es importante recordar que el ciclo de cocción de la olla para arroz está controlado por la temperatura de la cacerola interna. Cuando hierve el líquido, aumentará la temperatura y la olla para arroz cambiará automáticamente al modo de temperatura baja "Keep-Warm" (Mantener caliente). Esta temperatura es adecuada para preparar platos con arroz; sin embargo, si necesita cocinar al vapor o preparar sopas, donde se utilizan grandes cantidades de líquidos, la olla para arroz no se apagará hasta que hierva todo el líquido. Siga la receta con cuidado y no deje la olla para arroz sin supervisión, ya que continuará cocinando a alta temperatura cuando prepare sopas, guisos, chiles con carne y comidas al vapor. Supervise el proceso de cocción. APAGUE MANUALMENTE la olla para arroz cuando se cumpla el tiempo de cocción que indica la receta.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

La olla para arroz debe limpiarse en forma regular para obtener un desempeño óptimo, una larga vida y reducir el riesgo de incendios. Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente reparar la unidad usted mismo. Cualquier mantenimiento, aparte de la limpieza, para el que sea necesario desarmar el aparato, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe del tomacorriente. Siga los procedimientos descritos en las instrucciones de desmontaje para 1. Antes de limpiar, desenchufe el electrodoméstico y déjelo enfriar por completo.
2. Lave la cacerola interna, la tapa de vidrio, la taza medidora y la cuchara para arroz con agua tibia y jabón.
3. No utilice limpiadores abrasivos, cepillos para fregar o limpiadores químicos, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de la cacerola interna.
4. Utilice un paño húmedo para limpiar el interior y exterior de la olla para arroz. Nunca sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
5. Cualquier otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un representante de servicio técnico autorizado.

## INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Desenchufe la unidad, déjela enfriar y límpiela antes de guardarla. Guarde la olla para arroz en su caja, en un lugar limpio y seco. Nunca guarde el electrodoméstico mientras está caliente o aún enchufado. Nunca enrolle el cable alrededor del electrodoméstico de forma apretada. No aplique tensión en el cable en la parte que ingresa a la unidad, ya que el cable podría pelarse y romperse.

bella™

# GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

**EXCLUSIONES:**
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

**CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:**
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.



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

MADE BY GATHER

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

35123 35178 35179 R. 0