

bella®

6qt Multicooker with Sear Function

Instruction Manual

Olla multifunción de 6 cuartos de galón con función de sellado

Manual de instrucciones



Scan to register
bellakitchenware.com



TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS.....2

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS.....3

NOTES ON THE CORD.....4

NOTES ON THE PLUG.....4

ELECTRIC POWER.....4

GETTING TO KNOW YOUR MULTI COOKER.....5

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME.....6

OPERATING INSTRUCTIONS.....6

CONTROL PANEL FUNCTIONS.....6

PRESET MODE.....7

FUNCTION TIME REFERENCE TABLE.....8

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS.....8

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS.....8

WARRANTY.....9

ÍNDICE

PROTECCIONES IMPORTANTES.....10

PROTECCIONES IMPORTANTES ADICIONALES.....11

NOTAS SOBRE EL CABLE.....12

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE.....12

ENERGÍA ELÉCTRICA.....12

CONOZCA SU OLLA MULTIFUNCIÓN.....13

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ.....14

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.....14

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL.....14

MODO PREDETERMINADO.....15

TABLA DE REFERENCIA DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO.....16

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO.....16

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA.....16

GARANTIA.....17

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL THE INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs or base unit in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by people (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. To disconnect, press  button to turn it off, then remove plug from the wall outlet.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow it to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces, as you may trip and fall or cause the hot contents of the rice cooker to spill and possibly cause burns or injuries.
12. Do not place the unit on or near a hot stove, a cooktop, an electric burner, or in a heated oven as this may cause damage or malfunction.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

WARNING: Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the Multi Cooker when opening the lid. Always hold cook pot handles when moving a hot cooking pot.

14. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet, it could damage the cord. Instead, grasp the plug and pull it to disconnect.
15. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Intended for countertop use only.
17. It is recommended to use a heat-resistant trivet or cutting board underneath this appliance to avoid possible heat damage to the countertop.

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

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use.

Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other injuries to people or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. To avoid electric shock, never immerse or rinse this appliance in water or any other liquid.
4. 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.
5. Do not place this Multi Cooker directly under the kitchen wall cabinets when in use as it produces steam. Avoid reaching over the steam valve while in use.
6. To reduce the risk of fire, do not leave this appliance unattended during use.
7. If this appliance begins to malfunction during use, press , then immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance!
8. The cord to this appliance should only be plugged into a 120V AC electrical outlet.
9. Do not use this appliance in an unstable position.
10. Do not use the cooking pot if dented, bent, or damaged.
11. Avoid electric shock by unplugging the Multi Cooker before washing or adding water.
12. Never use the cooking pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
13. **CAUTION:** Never operate the Multi Cooker when the cooking pot is empty.
14. Do not leave any plastic accessories in the cooking pot while the Multi Cooker is in use.
15. To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking.
16. **WARNING:** Use caution when opening the lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the Multi Cooker when opening the lid. Always use oven mitts when handling the hot cooking pot.
17. To reduce the risk of electric shock, cook only in the cooking pot. Do not pour liquid directly into the Multi Cooker body.
18. Do not use it while standing in a damp area.
19. Never use sharp objects inside the cooking pot as this will damage the ceramic coating.

NOTES ON THE CORD

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

NOTES ON THE PLUG

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

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 MULTI COOKER

Product may vary slightly from illustration.

1. Glass Lid
2. Steamer Tray
3. Cooking Pot
4. Cook Pot Handle
5. Multi Cooker Body
6. Heater
7. Control Panel



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging from the Multi Cooker. Remove any labels from the outer surfaces.
2. Be aware of the glass lid. Remove and discard packaging.
3. Wash the cooking pot and steamer tray in warm, soapy water. Never use abrasive cleansers or scouring pads as they can damage the finish of both the cooking pot and base unit. Rinse and dry well.

DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT OF THE MULTI COOKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

IMPORTANT: Be careful not to dent the bottom of the cooking pot. To work properly and produce the best cooking results, the cooking pot must fit snugly on top of the thermostat.

4. Never place liquid in the base unit. Place liquids into the cooking pot only.
5. Never plug in the Multi Cooker without first placing the cooking pot inside the base unit.

NOTE: Do not use metal spatulas inside the pot, use silicon or wood spatulas to avoid damage to ceramic coating pot.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight vapor and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Open the Multi Cooker lid.
2. Following recipe directions, add ingredients to the cooking pot. Make sure the cooking pot is well seated on the thermostat.
3. Close the lid.
4. Plug the Multi Cooker into a 120V AC electrical outlet. The Multi Cooker will sound 1 tone, the control panel indicator lights will illuminate briefly, then darken. 4 dashes (---) appear and remain on the digital display until further action.

CONTROL PANEL FUNCTIONS



POWER

1. Plug in and 1 beep will sound, LED will display ---, function buttons will turn on for 1 second. Then all turn off except the LED display.
2. Press the  button, default selection of SEAR light on and LED will display default time 00:05 and temperature 450° F.
3. Press the  button again to turn off all other functions. Press the  button to turn off power anytime.

START/STOP

After selecting the function, press START/STOP to confirm or to stop.

SEAR, SAUTÉ, SLOW COOK, STEAM

Press the button of the desired function.

KEEP WARM

1. After SLOW COOK is completed, it will automatically enter to the keep warm function. Press START/STOP button to stop the keep warm function.
2. Press KEEP WARM, the indicator light will flash and all other functions will turn off. Press START/STOP to start or stop the KEEP WARM function.

TIME/TEMP

Press TIME button, the LED will flash and display the time, which can be adjusted by pressing the + and - buttons.

NOTE: Cooking time can be adjusted during cooking mode. The cooker will enter new time after flashing 5 times and a beep.

NOTE: Temperature can be adjusted during cooking mode for SAUTÉ. The cooker will enter desired temperature after flashing 5 times and a beep.

PLUS

When adjusting time and temperature, increase the time or temperature by pressing plus button.

MINUS

When adjusting time and temperature, decrease the time or temperature by pressing minus button.

PRESET MODE

SEAR/SAUTÉ/STEAM preset mode

ATTENTION: Preheat is needed in SEAR, SAUTÉ and STEAM. The Multi Cooker will 1 beep as soon as it reaches the preset temperature and begins to countdown.

SEAR preset mode

1. Press on the SEAR button.
2. Adjust to the desired time, detailed instructions in the TIME/TEMP section. SEAR time can be adjusted from 5 min to 30 min.
3. Press the START/STOP button to start the cooking. The LED screen will display PRE.
4. Once the preheating temperature is reached, 1 beep will sound, and the timer will start counting down.
5. Once the cooking is completed, 3 beeps will sound and the Multi Cooker will advance to a standby mode.

NOTE: You can press the START/STOP button at any time to stop the SEAR function.

SAUTÉ preset mode

1. Press the SAUTÉ button.
2. Adjust to the desired time and temperature, detailed instructions in the TIME/TEMP section. SAUTÉ time can be adjusted from 10 min to 2:30 hours. Temperature for SAUTÉ function can be adjusted from 150° F to 450° F.
3. Press the START/STOP button to start the cooking. The LED screen will display PRE.
4. Once the preheating temperature is reached, 1 beep will sound, and the timer will start counting down.
5. Once the cooking is completed, 3 beeps will sound and the Multi Cooker will advance to standby mode.

NOTE: You can press the START/STOP button at any time to stop the SAUTÉ function.

STEAM preset mode

IMPORTANT NOTE: When operating the STEAM function, the maximum water volume must not exceed 1.2L.

1. Press the STEAM button.
2. Adjust to the desired time, detailed instructions in the TIME/TEMP section. Steam time can be adjusted from 10 minutes to 1 hour.
3. Press the START/STOP button to start the cooking. The LED screen displays a moving graphic
4. Once the preheating temperature is reached, 1 beep will sound, and the timer will start counting down.
5. Once the cooking is completed, 3 beeps will sound and the Multi Cooker will advance to standby mode.

NOTE: You can press the START/STOP button at any time to stop the STEAM function.

SLOW COOK preset mode:

1. Press the SLOW COOK button. The LED screen will display the default time of 04:00.
2. Adjust to the desired time, detailed instructions in the TIME/TEMP section. Slow cooking time can be adjusted from 30 min to 12 hours.
3. Press the START/STOP button to start the cooking. The timer will start counting down.
4. Once slow cooking is completed, the Multi Cooker will beep 3 times and will automatically advance to KEEP WARM for 4 hours. KEEP WARM light will turn on, and the timer will countdown from 04:00. Once the KEEP WARM is completed, 3 beeps will sound and the Multi Cooker will advance to standby mode.

NOTE: The KEEP WARM time can be adjusted, detailed instructions in the TIME/TEMP section.

NOTE: You can press the START/STOP button at any time to stop the SLOW COOKER function

KEEP WARM function:

1. Press the KEEP WARM, the KEEP WARM light will flash and display the default time of 02:00.
2. Adjust to the desired time, detailed instructions in the TIME/TEMP section. KEEP WARM time can be adjusted from 30 min to 12 hours. The maximum KEEP WARM time is 12 hours. If the time exceeds 12 hours, it will enter to standby mode.
3. Press the START/STOP button. The timer will start counting down.
4. Once the KEEP WARM is completed, 3 beeps will sound and the Multi Cooker will advance to standby mode.

NOTE: You can press the START/STOP button at any time to stop the KEEP WARM function.

TIME/TEMP working mode:

TIME:

Time adjustment, after the function is selected, press the TIME/ TEMP button once, then press the +/- buttons. Time can be adjusted by 1 minute within 1 hour and by 10 minutes when over 1 hour. The maximum adjustable time is 12 hours.

TEMP:

Temperature adjustment, after the function is selected, press the TIME/TEMP button twice, then press the +/- buttons. Temperature can be adjusted by 10 degrees Fahrenheit. During the cooking process, time and temperature can be adjusted at any time.

NOTE: During the cooking process, time and temperature can be adjusted at any time.

FUNCTION TIME REFERENCE TABLE

Function	Default Time	Default Temperature	Temperature Adjustable Range	Adjustable Time
SEAR	5 minutes	450° F	/	00:05-00:30
SAUTÉ	20 minutes	400° F	150-450° F	00:10-02:30
SLOW COOK	4 hours	/	/	00:30-12:00
STEAM	45 minutes	/	/	00:10-01:00
KEEP WARM	Countdown from 02:00	/	/	00:30-12:00

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

1. Be careful not to dent the cooking pot, especially the bottom. To work properly and produce the best cooking results, the cooking pot must fit snugly on top of the thermostat.
2. DO NOT let any food particles fall into the bottom of the base unit because they might prevent the thermostat from fitting tightly against the bottom of the cooking pot and cause inadequate cooking.
3. Use plastic rice paddle or wooden spoon to stir and remove food from the cooking pot. NEVER use any metal utensils.
4. Never use abrasive cleansers or scouring pads because they can damage the finish of both the cooking pot and base unit.
5. Never pour liquid into the base unit or immerse it in water.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: NEVER IMMERSE THE RICE COOKER BODY OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

1. Unplug the Multi Cooker from the wall outlet. Allow the unit to cool before cleaning or storing.
2. Clean the Multi Cooker after every use. NEVER immerse the base unit or power cord in water.
3. Fill the cooking pot with warm water and allow it to soak. Wash the cooking pot and steamer tray in warm, soapy water.
4. Rinse and dry well.
5. Wipe the Multi Cooker base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge.



LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

SENSIO Inc. dba Made by Gather™ hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of delivery, 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. dba Made by Gather™ 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 the initial delivery and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation, which commences on the date of delivery. 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. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™. 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. dba Made by Gather™'s address. SENSIO Inc. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Al usar electrodomésticos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni la unidad base en el agua u otros líquidos.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso de los aparatos.
5. Es necesaria una supervisión estrecha cuando un electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
6. Para desconectar, presione el botón  para apagarlo y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o encimera, ni toque superficies calientes, ya que puede tropezar y caer o hacer que el contenido caliente de la olla arroquera se derrame y posiblemente cause quemaduras o lesiones.
12. No coloque la unidad sobre o cerca de una estufa caliente, una placa de cocción, un quemador eléctrico o un horno caliente, ya que esto puede ocasionar daños o mal funcionamiento.
13. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al abrir la tapa. El vapor se escapa tan pronto como se abre la tapa. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla multifunción cuando abra la tapa. Siempre sostenga la olla por las manijas cuando mueva una olla caliente.

14. Nunca tire del cable para desconectar el aparato del tomacorriente, ya que podría dañarlo. En su lugar, tome el enchufe y tire para desconectarlo.
15. No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
16. Para uso exclusivo en encimeras.
17. Se recomienda usar un posafuentes resistente al calor o una tabla de cortar debajo de este electrodoméstico para evitar posibles daños por calor en la encimera.

ADVERTENCIA: Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. Nunca deje el cable colgando sobre el borde de la encimera, nunca use un tomacorriente debajo de la encimera y nunca use un cable de extensión.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PROTECCIONES IMPORTANTES

ADICIONALES

PRECAUCIÓN SOBRE SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y deja escapar vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a las personas o daños a la propiedad.

1. Una persona que no ha leído y comprendido todas las instrucciones de operación y seguridad no está calificada para operar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este aparato.
2. Si este aparato se cae o sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo del tomacorriente de inmediato. ¡No meta la mano en el agua!
3. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja ni enjuague este aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Cuando utilice este aparato, proporcione un espacio de aire adecuado por encima y por todos los lados para la circulación de aire. No opere este aparato mientras esté en contacto o cerca de cortinas, revestimientos de paredes, ropa, toallas u otros materiales inflamables.
5. No coloque esta olla multifunción directamente debajo de los gabinetes de pared de la cocina cuando esté en uso, ya que produce vapor. Evite colocar las manos u otras partes del cuerpo sobre la válvula de vapor durante el funcionamiento.
6. Para reducir el riesgo de incendio, no deje este aparato sin supervisión durante el uso.
7. Si este aparato comienza a funcionar mal durante el uso, presione , y luego desenchufe el cable de inmediato. ¡No utilice ni intente reparar un aparato que no funcione correctamente!
8. El cable de este electrodoméstico debe enchufarse únicamente a un tomacorriente de 120 V CA.
9. No utilice este aparato en una posición inestable.
10. No use la olla de cocción si está abollada, doblada o dañada.
11. Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la olla multifunción antes de lavarla o agregar agua.
12. Nunca use la olla de cocción sobre una placa de cocción eléctrica o a gas o sobre una llama abierta.
13. **PRECAUCIÓN:** No haga funcionar la olla multifunción cuando esté vacía.
14. No deje ningún accesorio de plástico en el interior mientras la olla multifunción esté en uso. 15. Para evitar quemaduras, manténgase alejado de la ventilación de vapor durante la cocción.



16. **ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al abrir la tapa. El vapor se escapa tan pronto como se abre la tapa. Nunca coloque la cara o las manos sobre la olla multifunción cuando abra la tapa. Siempre use guantes para horno cuando manipule la olla de cocción caliente.
17. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en la olla. No vierta líquido directamente en el cuerpo de la olla multifunción.
18. No lo use mientras esté de pie en un área húmeda.
19. Nunca use objetos filosos dentro de la olla, ya que esto dañará el recubrimiento de cerámica.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Se proporciona un cable corto de suministro de energía (o un cable de suministro de energía desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, es posible que su aparato no funcione correctamente. Debe operarse en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.



CONOZCA SU OLLA MULTIFUNCIÓN

El producto puede variar ligeramente de la ilustración.

1. Tapa de vidrio
2. Bandeja del vaporizador
3. Olla de cocina
4. Manija de la olla de cocción
5. Cuerpo de la olla multifunción
6. Calentador
7. Panel de control



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje de la olla multifunción. Retire las etiquetas de las superficies exteriores.
2. Tenga cuidado con la tapa de vidrio. Retire y deseche el material de embalaje.
3. Lave la olla y la bandeja del vaporizador con agua tibia y jabón. Nunca use limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza, ya que pueden dañar el acabado de la olla de cocción y la unidad base. Enjuague y seque bien.

¡NO SUMERJA LA UNIDAD BASE DE LA OLLA MULTIFUNCIÓN EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!

IMPORTANTE: Tenga cuidado de no abollar el fondo de la olla. Para trabajar correctamente y producir los mejores resultados de cocción, la olla debe ajustarse perfectamente en la parte superior del termostato.

4. Nunca coloque líquido en la unidad base. Coloque los líquidos solo en la olla de cocción.
5. Nunca enchufe la olla multifunción sin colocar primero la olla dentro de la unidad base.

NOTA: No use espátulas de metal dentro de la olla, use espátulas de silicona o madera para evitar daños en el revestimiento de cerámica de la olla.

NOTA: Durante el uso inicial de este aparato, se puede detectar un poco de vapor y/u olor leve. Esto es normal con muchos aparatos que emiten calor, y no se repetirá después de algunos usos.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

1. Abra la tapa de la olla multifunción.
2. Siga las instrucciones de la receta y agregue los ingredientes a la olla. Asegúrese de que la olla esté bien asentada sobre el termostato.
3. Cierre la tapa.
4. Enchufe la olla multifunción en un tomacorriente de 120 V CA. La olla multifunción emitirá 1 tono, las luces indicadoras del panel de control se iluminarán brevemente y luego se oscurecerán. Aparecen 4 guiones (---) que permanecen en la pantalla digital hasta que se realice una nueva acción.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL



ENERGÍA

1. Enchufe y sonará 1 pitido, la pantalla LED mostrará ---, los botones de función se encenderán durante 1 segundo. Luego, todos se apagarán, excepto la pantalla LED.
2. Presione el botón  la selección predeterminada de la luz SELLADO se encenderá y la pantalla LED mostrará la hora predeterminada 00:05 y la temperatura 450° F.
3. Presione el botón  nuevamente para apagar todas las demás funciones. Presione el botón  para apagar el equipo en cualquier momento.

INICIAR/DETENER

Después de seleccionar la función, presione INICIAR/DETENER para confirmar o para detener.

SELLAR, SALTEAR, COCCIÓN LENTA, VAPOR

Presione el botón de la función deseada.

MANTENER CALIENTE

1. Después de completar la COCCIÓN LENTA, se ingresará automáticamente a la función de mantener caliente. Presione el botón SINICIAR/DETENER para detener la función de mantener caliente.
2. Presione MANTENER CALIENTE. La luz indicadora parpadeará y todas las demás funciones se apagarán. Presione INICIAR/DETENER para iniciar o detener la función MANTENER CALIENTE.

TIEMPO/TEMPERATURA

Presione el botón TIEMPO, la pantalla LED parpadeará y mostrará la hora, que se puede ajustar presionando los botones + y -.

NOTA: El tiempo de cocción se puede ajustar durante el modo de cocción. Se ingresará el nuevo tiempo en la olla después de parpadear 5 veces y emitir un pitido.

NOTA: La temperatura se puede ajustar durante el modo de cocción para SALTEAR. Se ingresará la temperatura deseada en la olla después de parpadear 5 veces y emitir un pitido.

MÁS

Al ajustar el tiempo y la temperatura, puede aumentar el tiempo o la temperatura presionando el botón más.

MENOS

Al ajustar el tiempo y la temperatura, puede disminuir el tiempo o la temperatura presionando el botón menos.

MODO PREDETERMINADO

Modo predeterminado de SELLAR/SALTEAR/VAPOR

ATENCIÓN: Se necesita precalentar en modo SELLAR, SALTEAR y VAPOR. La olla multifunción emitirá 1 pitido tan pronto como alcance la temperatura preestablecida y comience la cuenta regresiva.

Modo predeterminado SELLAR

1. Presione el botón SELLAR.
2. Ajuste el tiempo deseado; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA. El tiempo de SEAR se puede ajustar de 5 min. a 30 min.
3. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción. La pantalla LED mostrará PRE.
4. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, sonará 1 pitido y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
5. Una vez finalizada la cocción, sonarán 3 pitidos y la olla multifunción pasará al modo de espera.

NOTA: Puede presionar el botón INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener la función SELLAR.

Modo predeterminado SALTEAR

1. Presione el botón SALTEAR.
2. Ajuste el tiempo y la temperatura deseados; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA. El tiempo de SAUTE se puede ajustar de 10 min. a 2:30 horas. La temperatura para la función SALTEAR puede ajustarse de 150 °F a 450 °F.
3. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción. La pantalla LED mostrará PRE.
4. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, sonará 1 pitido y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
5. Una vez finalizada la cocción, sonarán 3 pitidos y la olla multifunción pasará al modo de espera.

NOTA: Puede presionar el botón INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener la función SALTEAR.

Modo predeterminado VAPOR

NOTA IMPORTANTE: Al operar la función VAPOR, el volumen máximo de agua no debe exceder 1,2 l.

1. Presione el botón VAPOR.
2. Ajuste el tiempo deseado; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA. El tiempo del modo VAPOR se puede ajustar de 10 minutos a 1 hora.
3. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción. La pantalla LED muestra un gráfico en movimiento
4. Una vez alcanzada la temperatura de precalentamiento, sonará 1 pitido y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
5. Una vez finalizada la cocción, sonarán 3 pitidos y la olla multifunción pasará al modo de espera.

NOTA: Puede presionar el botón INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener la función VAPOR.

Modo predeterminado COCCIÓN LENTA:

1. Presione el botón COCCIÓN LENTA. La pantalla LED mostrará la hora predeterminada de 04:00.
2. Ajuste el tiempo deseado; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA. El tiempo de cocción lenta se puede ajustar de 30 min. a 12 horas.
3. Presione el botón INICIAR/DETENER para comenzar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.
4. Una vez que se completa la cocción lenta, la olla multifunción emitirá un pitido 3 veces y pasará automáticamente a MANTENER CALIENTE durante 4 horas. La luz de MANTENER CALIENTE se encenderá y el temporizador empezará la cuenta regresiva desde 04:00. Una vez que se haya completado la función MANTENER CALIENTE, sonarán 3 pitidos y la olla multifunción pasará al modo de espera.

NOTA: Se puede ajustar el tiempo para MANTENER CALIENTE; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA.

NOTA: Puede presionar el botón INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener la función de COCCIÓN LENTA.

Función MANTENER CALIENTE:

1. Presione MANTENER CALIENTE, la luz de KEEP WARM parpadeará y mostrará la hora predeterminada de 02:00.
2. Ajuste el tiempo deseado; las instrucciones detalladas están en la sección TIEMPO/TEMPERATURA. El tiempo de MANTENER CALIENTE se puede ajustar de 30 min. a 12 horas. El tiempo máximo para MANTENER CALIENTE es de 12 horas. Si el tiempo supera las 12 horas, entrará en modo de espera.
3. Presione el botón INICIAR/DETENER. El temporizador comenzará la cuenta regresiva.
4. Una vez que se haya completado la función MANTENER CALIENTE, sonarán 3 pitidos y la olla multifunción pasará al modo de espera.

NOTA: Puede presionar el botón INICIAR/DETENER en cualquier momento para detener la función MANTENER CALIENTE.

Modo de trabajo TIEMPO/TEMPERATURA:

TIEMPO:

Para ajustar el tiempo, después de seleccionar la función, presione el botón TIEMPO/TEMPERATURA una vez, luego presione los botones +/-.

El tiempo se puede ajustar en 1 minuto dentro de 1 hora y en 10 minutos cuando es más de 1 hora. El tiempo máximo ajustable es de 12 horas.

TEMPERATURA:

Ajuste de temperatura, después de seleccionar la función, presione el botón TIEMPO/TEMPERATURA dos veces, luego presione los botones +/-.

La temperatura se puede ajustar de a 10 grados Fahrenheit.

Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento.

NOTA: Durante el proceso de cocción, el tiempo y la temperatura se pueden ajustar en cualquier momento.

TABLA DE REFERENCIA DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

Función	Tiempo predeterminado	Temperatura predeterminada	Rango de temperatura ajustable	Tiempo ajustable
SELLAR	5 minutos	450° F	/	00:05-00:30
SALTEAR	20 minutos	400° F	150-450° F	00:10-02:30
COCCIÓN LENTA	4 horas	/	/	00:30-12:00
VAPOR	45 minutos	/	/	00:10-01:00
MANTENER CALIENTE	Cuenta regresiva desde 02:00	/	/	00:30-12:00

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo usted mismo. Cualquier servicio que requiera desmontaje que no sea limpieza debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

1. Tenga cuidado de no abollar la olla, especialmente la parte inferior. Para trabajar correctamente y obtener los mejores resultados de cocción, la olla debe ajustarse perfectamente en la parte superior del termostato.
2. NO permita que ninguna partícula de alimento caiga en el fondo de la unidad base porque podría impedir que el termostato se ajuste firmemente contra el fondo de la olla de cocción y causar una cocción inadecuada.
3. Use una paleta para arroz de plástico o una cuchara de madera para revolver y retirar los alimentos de la olla. NUNCA use utensilios metálicos.
4. Nunca use limpiadores abrasivos ni almohadillas de limpieza porque pueden dañar el acabado de la olla de cocción y la unidad base.
5. Nunca vierta líquido en la unidad base ni la sumerja en agua.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: NUNCA SUMERJA EL CUERPO O EL CABLE DE LA OLLA ARROCERA EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

1. Desenchufe la olla multifunción del tomacorriente. Deje enfriar la unidad antes de limpiarla o guardarla.
2. Limpie la olla multifunción después de cada uso. NUNCA sumerja la unidad base o el cable de alimentación en agua.
3. Llene la olla con agua tibia y deje que se remoje. Lave la olla y la bandeja del vaporizador con agua tibia y jabón.
4. Enjuague y seque bien.
5. Limpie la unidad base de la olla multifunción con un paño o esponja suave y ligeramente húmeda.



GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. dba Made by Gather™ garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de entrega, 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 de mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. dba Made by Gather™ 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 la entrega 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, que comienza en la fecha de entrega. 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. dba Made by Gather™.

Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™. 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. dba Made by Gather™. SENSIO Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™.



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



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

35428 RO