



14 CUP RICE COOKER

Instruction Manual

OLLA ARROCERA DE 14 TAZAS

Manual de instrucciones

WWW.BELLAHOUSEWARES.COM

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



THANK YOU

for your purchase

**REGISTER
AND SIGN UP**



for special announcements and trendy recipes!

**TELL US WHAT
YOU THINK!**



Rate, review or ask us a question.

GO TO: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife

Table of Contents

Important Safeguards.....	2-3
Additional Important Safeguards.....	3-4
Notes on the Plug.....	4
Notes on the Cord.....	4
Plasticizer Warning.....	4
Electric Power.....	4
Getting to know your 14 Cup Rice Cooker.....	5
Before Using for the First Time.....	5
Operating Instructions.....	6
Inner pot water measurement lines.....	7
Rice Cooking Charts.....	7
Rice Cooking Hints For Best Results.....	8
About Rice.....	8
User Maintenance Instructions.....	9
Care & Cleaning Instructions.....	9
Storing instructions.....	9
Warranty.....	10

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	11-12
Otras medidas de seguridad importantes.....	12
Notas sobre el enchufe.....	13
Notas sobre el cable.....	13
Advertencia sobre los plastificantes.....	13
Corriente eléctrica.....	13
Conozca su olla para arroz.....	14
Antes de utilizar por primera vez.....	14
Instrucciones de funcionamiento.....	15
Líneas de medida de agua de la cacerola interna.....	16
Gráficos de cocción de arroz.....	16
Consejos para obtener mejores resultados.....	17
Acerca del arroz.....	17
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	18
Instrucciones de cuidado y limpieza.....	18
Instrucciones de almacenamiento.....	18
Garantía.....	19

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. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoor, this is for household only.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the removable cooking pot provided.
13. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
14. Never yank the cord to disconnect the appliance from the outlet, it could damage the cord. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
15. Do not use appliance for other than intended use.
16. Do not use aluminum cover or cooking pot if dented or worn.
WARNING: Never deep-fry or pressure-fry in the Rice Cooker, regardless of whether the lid is on or off. THIS IS DANGEROUS, AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.
17. Use only on a level dry and heat-resistant countertop.
18. **WARNING: Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.**
19. Use only with a 120V AC power outlet.
20. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
21. 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.
22. 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.

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 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 injury to persons or damage to property.

1. A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance.
All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water!
3. Unplug from 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 Rice Cooker directly under 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, please immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
8. Do not use this appliance in an unstable position.
9. To avoid burns, stay clear of the steam vent during cooking.
10. Never use the cooking pot on a gas or electric cooktop or on an open flame.
11. Do not leave the plastic rice paddle or rice measuring cup in the cooking pot while the Rice Cooker is in use.
12. Open lid carefully to avoid scalding, and allow water to drip into Rice Cooker.
13. To reduce the risk of electric shock, cook only in the cooking pot. Do not pour liquid directly into the Rice Cooker body.
14. Do not use while standing in a damp area.
15. Never use sharp objects inside the cooking pot as this will damage the non-stick coating.
16. Do not cover or block the valves.

17. Do not touch the pot or lid except for the handle immediately after use. Whenever the product is in use, only touch the handle, do not touch the pot or lid.
18. To avoid burns, allow the food to cool before tasting. The temperature of the food gets considerably hotter than with conventional cooking.
19. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when opening the lid or handling hot containers as hot steam will escape.
20. Do not move the appliance while in use.

Notes on the Plug

This appliance has a grounded 3-prong plug. Connect to a properly grounded outlet only. If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Notes on the Cord

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

Plasticizer Warning

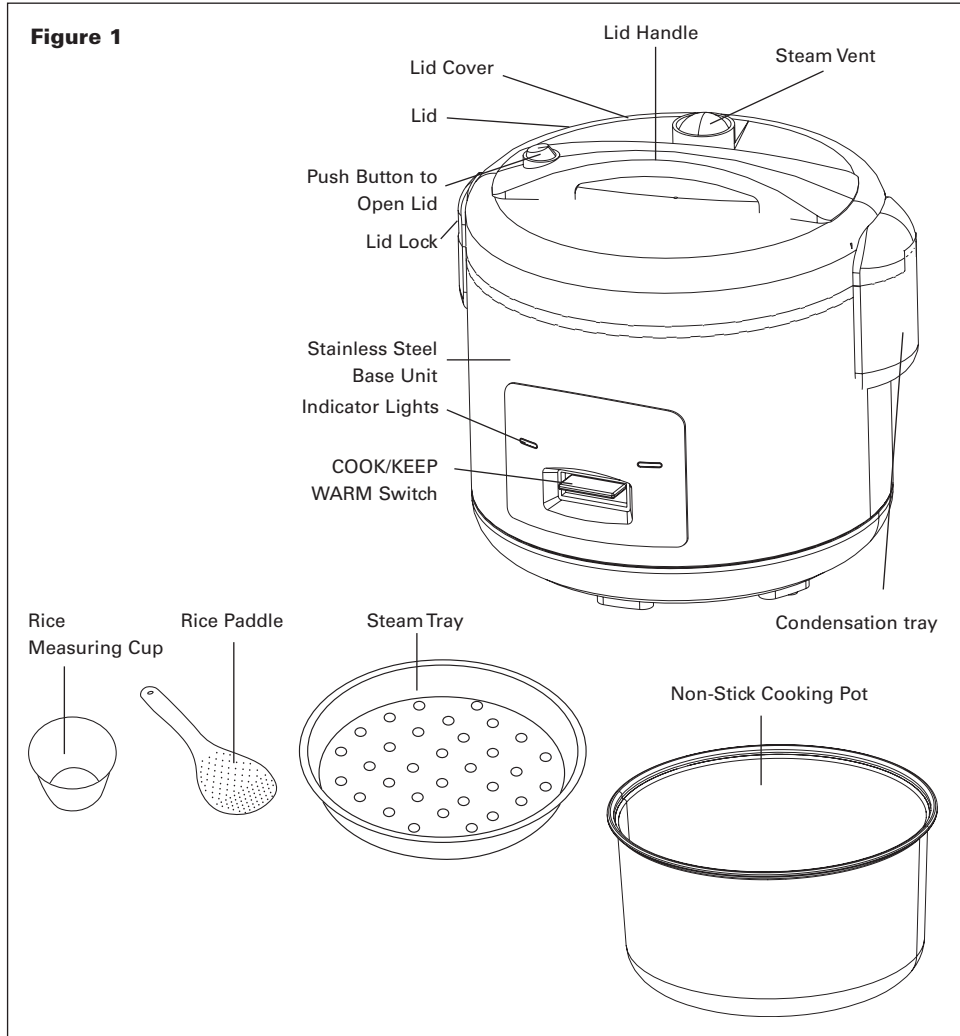
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Electric Power

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

Getting to know your 14 Cup Rice Cooker

Product may vary slightly from illustrations.



Before Using for the First Time

1. Remove all packaging and any labels from the outer stainless steel surfaces.
2. Grasp the handle and press the push button to unlock lid. Open lid. Remove cooking pot.
3. Wash cooking pot, steam tray, rice measuring cup and rice paddle in warm, soapy water. Never use abrasive cleansers or scouring pads because they can damage the finish of both the cooking pot and base unit. Cooking pot, steam tray, rice paddle and measuring cup are dishwasher safe. Rinse and dry well.
CAUTION: DO NOT IMMERSE THE BASE UNIT OF THE 14 CUP RICE COOKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!
CAUTION: Never place liquid in the base unit. Place liquid and food into the cooking pot only.
4. 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.
5. Replace the clean cooking pot and steam tray. Close the lid.
6. Never plug in the 14 Cup Rice Cooker without first placing the cooking pot inside the base unit.

Operating Instructions

1. Insert the clean and dry cooking pot into the Rice Cooker's base unit. Rotate it slightly to make sure that it is seated on the heating plate.

NOTE: Make sure to always wipe down the outer surface of the cooking pot. If the cooking pot is wet when placed into the base unit of the Rice Cooker, a cracking noise may be heard while the unit heats. Keep the outer surface dry to prevent damage to the inner workings of the appliance.

CAUTION: DO NOT allow loose grains of rice or other food particles fall into the bottom of the base unit.

2. Using the measuring cup provided, measure out the desired amount of rice. One full, level cup of uncooked rice will yield 2.5 cups of cooked rice. The measuring cup provided adheres to rice industry standards 6 oz. (180 ml) and is not equal to one U.S. cup 8.11 oz. (240 ml).
3. Rinse rice in a separate container until the water becomes relatively clear; drain.
4. Place rinsed rice in the inner pot.
5. Using the measuring cup provided 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.

6. 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.
7. To begin cooking, press the cook switch. The cooking mode indicator light will illuminate.
8. Once cooking is completed, the 14 Cup Rice Cooker will automatically advance to KEEP WARM Mode.

WARNING: Use caution when opening lid. Steam escapes as soon as the lid is opened. Never place your face or hands over the 14 Cup Rice Cooker when opening the lid. Always use oven mitts when handling the hot cooking pot.

NOTE: For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes prior to cooking.

9. Once the rice has finished cooking, open 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.

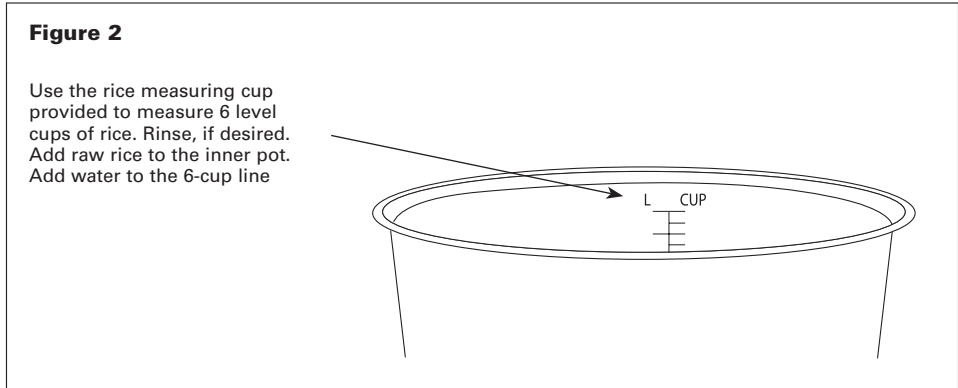
10. To turn off the rice cooker, unplug the power cord from the electrical outlet.

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.

NOTE: To avoid a loss of steam and prevent longer cooking times, do not open the lid at any point during the cooking process.

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



Rice Cooking Charts

NOTE: Use the rice measuring cup (provided) to measure rice. Add water to the designated water line on the cooking pot.

NOTE: Raw rice and water/liquid volume may be adjusted to taste on subsequent rice cookings.

White Rice Cooking Chart

Uncooked Rice	White Rice Water with Measuring Cup	White Rice Waterline Inside Pot	Approx. Cooked Rice Yield	Approx. Cooking Time
2 cups	2 1/2 cups	Line 2	5-6 cups	18-20 mins
3 cups	3 1/2 cups	Line 3	7-8 cups	20-25 mins

Brown Rice Water Measurement Table:

Uncooked Rice	Brown Rice Water with Measuring Cup	Approx. Cooked Rice Yield	Approx. Cooking Time
2 cup	1 1/2 cups	2 1/2 cups	28-33 mins
3 cups	3 cups	5 cups	32-37 mins

Rice Cooking Hints For Best Results

- If your cooked rice is dry or hard/chewy when the Rice Cooker advances to WARM, additional water and cooking time will soften the rice. Depending on how dry your rice is, add 1/2 to 1 cup of water and stir through.
- When the 14 Cup Rice Cooker advances to WARM, open the lid and stir the rice to check the consistency. If cooked rice is soggy, close the lid and continue to WARM setting for 10 to 30 minutes as needed. Stir periodically to release excess moisture.
- When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. Increase the recipe quantity to 1-1/2 times more kosher salt than table salt.
- Stocks, broths, and bullion can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice.
- Do not leave cooked rice in the 14 Cup Rice Cooker on WARM mode for more than 3 hours.
- When cooking wild rice, add 25% to 50% more water to cook thoroughly. Follow package instructions
- Your 14 Cup Rice Cooker is the perfect appliance to cook quinoa effortlessly! Add twice as much water or cooking liquid as raw quinoa to the cooking pot.

About Rice

Courtesy of the USA Rice Federations

For recipes and rice information visit the USA Rice Federation online at: www.usarice.com/consumer.

The following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

Long Grain Rice

This rice has a long, slender kernel three to four times longer than its width. Due to its starch composition, cooked grains are more separate, light and fluffy compared to medium or short grain rice. The majority of white rice is enriched to restore nutrients lost during processing. Great for entrees and side dishes – rice bowls, stir-fries, salads and pilafs.

Medium Grain Rice

When compared to long grain rice, medium grain rice has a shorter, wider kernel that is two to three times longer than its width. Cooked grains are more moist and tender than long grain, and have a greater tendency to cling together. Great for entrees, sushi, risotto and rice puddings.

Short Grain Rice

Short grain rice has a short, plump almost round kernel. Cooked grains are soft and cling together, yet remain separate and are somewhat chewy, with a slight springiness to the bite. Great for sushi, Asian dishes and desserts.

Brown Rice

Brown rice is a 100% whole grain food that fits the U.S. Dietary Guidelines for Americans recommendation to increase daily intake of whole grains. Brown rice contains the nutrient- dense bran and inner germ layer where many beneficial compounds are found. Brown rice is available in short, medium and long grain varieties and can be used interchangeably with enriched white rice.

Wild Rice

Wild rice is an aquatic grass grown in Minnesota and California and is a frequent addition to long grain rice pilafs and rice mixes. Its unique flavor, texture and rich dark color provide a delicious accent to rice dishes. Wild rice also makes a wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits. Air Frying Chart

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. Be careful not to dent the cooking pot, especially the bottom of it. To work properly and produce the best cooking results, the cooking pot must fit snugly on top of the thermostat.
2. DO NOT let loose grains of rice or other 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 the plastic rice paddle or a 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 And Cleaning Instructions

CAUTION: NEVER IMMERSER THE 14 Cup Rice Cooker BODY OR CORD IN WATER OR OTHER LIQUID.

PLEASE NOTE: It is normal to have a brown 'rice crust' coating the bottom layer of the cooking pot when the rice has finished cooking and steaming.

1. Unplug the 14 Cup Rice Cooker from the wall outlet. Allow the unit to cool before cleaning or storing.
2. Clean the 14 Cup Rice Cooker after every use. NEVER immerse the base unit or power cord in water.
3. After cooking rice, some rice cooking liquid may pool under the lid at the top of the unit around the cooking pot. This is normal.
Use a paper towel or kitchen cloth to clean after every use. Use a small brush or cotton swab if necessary.
4. Check and empty condensation tray as needed.
5. Fill the cooking pot with warm water and allow to soak. Wash steam tray, cooking pot, rice measuring cup and rice paddle in warm, soapy water.
6. Rinse and dry well.
7. The cooking pot, steam tray, rice paddle, rice measuring cup, are top rack dishwasher safe.
8. Wipe the 14 Cup Rice Cooker base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge

Storing instructions

1. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Store cooking pot and steam tray inside the 14 Cup Rice Cooker, lid locked. Store unit its box or in a clean, dry place.
3. Never store 14 Cup Rice Cooker while it is hot or wet.
4. Never wrap cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.



Limited TWO-YEAR Warranty

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

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

EXCLUSIONS:

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

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

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.** Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
2. El cable de este electrodoméstico solo debe enchufarse en un tomacorriente de 120 V CA.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua ni otros líquidos.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
6. Es necesario que haya una supervisión estricta cuando el electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. Más bien, agarre el enchufe y jale para desconectarlo.
9. No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico si el cable se encuentra dañado. No use este electrodoméstico si no funciona bien, si se cayó o se ha dañado de algún modo. A fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica, nunca intente reparar la parrilla para 2 hamburguesas usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico calificado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones físicas.
11. No utilice el electrodoméstico al aire libre o con fines comerciales.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
13. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de este, ni dentro de un horno caliente.
14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana resistente al calor.
15. Sea extremadamente precavido cuando mueva electrodomésticos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
16. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
17. **¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR.** De lo contrario, la parrilla para 2 hamburguesas continuará calentando hasta que se desenchufe la unidad.
18. **PRECAUCIÓN. SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en funcionamiento. Se deben tomar las medidas de precaución adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros tipos de lesiones físicas y daños materiales.

19. Cuando utilice este electrodoméstico, permita que haya una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en funcionamiento.
21. No utilice el electrodoméstico con fines que no sean para los que fue diseñado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

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 físicas o daños materiales.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante su funcionamiento y retiene calor durante un tiempo luego de desenchufarse. Siempre use manoplas cuando manipula materiales calientes y deje enfriar las piezas de metal antes de lavarlas. No coloque ningún elemento sobre el electrodoméstico mientras está en funcionamiento o caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar la unidad.
2. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. No utilice ni intente reparar el electrodoméstico si funciona mal.
3. No descuide el electrodoméstico mientras está en funcionamiento.
4. El electrodoméstico solo debe utilizarse cerrado.

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 encaja 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 realice ningún tipo de modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

- A. Se debe usar el cable de alimentación corto provisto (o un cable eléctrico desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- B. Existen cables de alimentación desmontables más largos o prolongadores y pueden usarse si se hace con precaución.
- C. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable más largo o un prolongador:
 1. La clasificación eléctrica indicada en el cable o en el prolongador deberá ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del electrodoméstico.
 2. Si el electrodoméstico cuenta con conexión a tierra, el prolongador deberá tener un enchufe de 3 patas con conexión a tierra.
 3. El cable más largo deberá estar dispuesto de manera que no cuelgue de la encimera o de la mesa, ya que puede ser jalado por niños o cualquier persona puede tropezarse de forma accidental.

Advertencia sobre los plastificantes

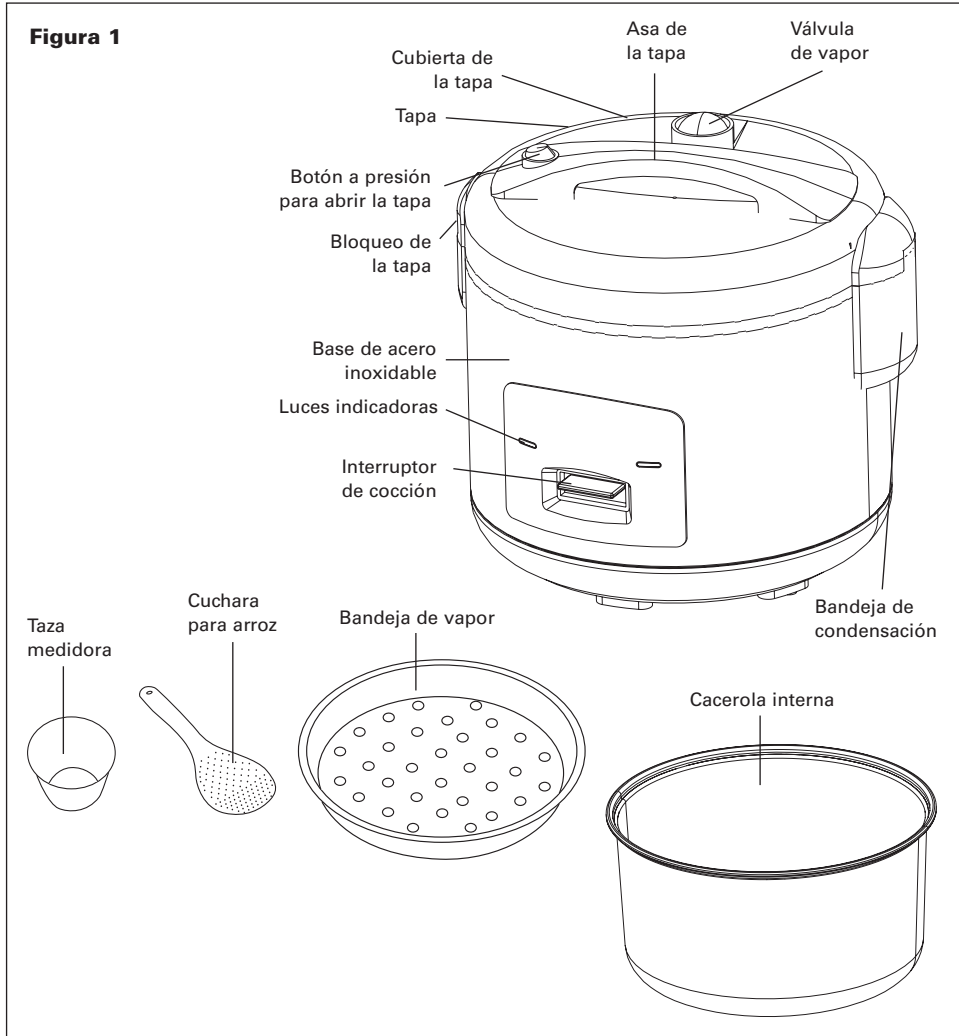
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la encimera, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que **NO SEA DE PLÁSTICO** entre el electrodoméstico y el acabado de la superficie de la encimera o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado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

Corriente 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 artefactos.

Conozca su olla para arroz

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones



Antes de utilizar por primera vez

1. Lea todas las instrucciones y las medidas de seguridad importantes.
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.

ATENCIÓN: NO SUMERGIR EL DISPOSITIVO BASE DE LA OLLA ARROCERA DE 14 TAZAS EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

ATENCIÓN: Nunca colocar líquidos en el dispositivo base. Colocar líquidos y alimentos únicamente dentro de la cacerola de cocción.

4. Tener cuidado de no abollar el fondo de la cacerola de cocción. Para funcionar adecuadamente y obtener los mejores resultados, la cacerola de cocción debe estar bien ajustada sobre el termostato.
5. Reemplazar la cacerola de cocción y la bandeja de vapor limpias. Cerrar la tapa.
6. No enchufar la Olla Arrocera de 14 tazas sin antes colocar la cacerola de cocción dentro del dispositivo base.

Instrucciones de funcionamiento

1. Inserte la olla limpia y seca en la base de la arrocera. Gírela ligeramente para asegurarse de que esté bien asentada en la placa calefactora.

NOTA: Asegúrese de limpiar siempre la superficie exterior de la olla. Si la olla está mojada cuando se coloca en la base de la arrocera, se puede escuchar un crujido mientras la unidad se calienta. Mantenga seca la superficie exterior para evitar daños en el funcionamiento interno del aparato.

PRECAUCIÓN: NO permita que granos sueltos de arroz u otras partículas de alimentos caigan en el fondo de la unidad.

1. Utilice la taza medidora provista, mida la cantidad de arroz que desee. Una taza llena de arroz no cocido rinde 2 tazas de arroz cocido. La taza medidora provista cumple con las normas de la industria de arroz de 6 oz (180 ml), que no es igual a una taza de 8,11 oz (240 ml) de Estados Unidos.
2. Enjuague el arroz en un recipiente separado hasta que el agua esté relativamente clara y escurra. Coloque el arroz escurrido en la cacerola interna.
3. 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.

4. 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.
5. 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).
6. 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.
7. 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).
8. Al finalizar la cocción, la Olla Arrocera de 14 tazas avanza automáticamente al modo KEEP WARM (mantener caliente).

ADVERTENCIA: Tener cuidado al abrir la tapa. El vapor escapa apenas se abre la tapa. No colocar el rostro ni las manos encima de la Olla Arrocera de 14 tazas al abrir la tapa. Siempre usar guantes de cocina para manipular la cacerola de cocción caliente.

NOTA: Para obtener arroz más blando, déjelo en remojo durante 10 a 20 minutos antes de cocinar.

9. 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.
10. 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.

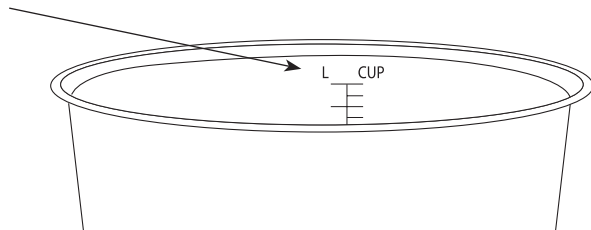
NOTA: Para evitar la pérdida de vapor y tiempos de cocción más prolongados, no abra ni quite la tapa en ningún momento durante el proceso de cocción.

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"

Figura 2

Use la taza medidora de arroz provista para medir 6 tazas de arroz. Enjuague, si lo desea. Agregue arroz crudo a la olla interior. Agregue agua hasta la línea de 6 tazas.



Gráficos de cocción de arroz

NOTA: Use la taza medidora de arroz (provista) para medir el arroz. Agregue agua a la línea designada en la olla.

NOTA: El arroz crudo y el volumen de agua / líquido pueden ajustarse al gusto en las siguientes cocciones de arroz.

Tabla de cocción de arroz blanco

Arroz no cocido	Agua para arroz con la taza medidora	Línea de agua para arroz blanco dentro de la cacerola	Rendimiento aproximado del arroz cocido	Tiempo de cocción aproximado
2 tazas	2 tazas y media	Línea 2	5-6 tazas	18 a 20 minutos
3 tazas	3 tazas y media	Línea 3	7-8 tazas	20 a 25 minutos

Tabla de medición de agua de arroz integral:

Arroz no cocido	Agua para arroz con la taza medidora	Rendimiento aproximado del arroz cocido	Tiempo de cocción aproximado
2 tazas	2 tazas y media	2 1/2 cups	28 a 33 minutos
3 tazas	3 tazas y media	5 tazas	32 a 37 minutos

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.
- 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.
- Podrá utilizar caldo o jugo en lugar de agua para agregar sabor y mejorar la textura al cocinar el arroz.
- No se recomienda dejar el arroz en modo “Keep-Warm” (Mantener caliente) durante más de 3 horas.

Acerca del arroz

Cortesía de la Federación de Arroz de Estados Unidos.

Para obtener recetas e información sobre el arroz, visite el sitio web de la Federación de Arroz de Estados Unidos en www.usarice.com/consumer. A continuación, se describen las variedades más comunes de arroz y sus características:

Arroz de grano largo

Este arroz tiene un grano largo y delgado tres o cuatro veces más largo que su ancho. Debido a su composición con almidón, los granos cocidos son más separados, livianos y esponjosos comparados con el arroz de grano corto o mediano. La mayor parte del arroz blanco está enriquecido para devolver los nutrientes perdidos durante el procesamiento. Ideal para entradas y acompañamientos: tazones de arroz, salteados, ensaladas y pilaf.

Arroz de grano medio

Comparado con el arroz de grano largo, el arroz de grano medio tiene un grano más ancho, siendo dos a tres veces más largos que su ancho. Los granos cocidos son más húmedos y tiernos que los granos largos, y tienen mayor tendencia a pegarse. Ideal para entradas, sushi, risotto y budines de arroz.

Arroz de grano corto

El arroz de grano corto tiene un grano corto, gordo, casi redondo. Los granos cocidos son blandos y se pegan, pero se mantienen separados y son algo gomosos, con una ligera elasticidad al morder. Ideal para sushi, postres y platos asiáticos.

Arroz integral

El arroz integral es un alimento de grano que es un 100 % integral y que cumple con las Pautas de Alimentación de Estados Unidos recomendadas para los estadounidenses a fin de aumentar la ingesta diaria de granos integrales. El arroz integral contiene trigo con gran cantidad de nutrientes y una capa interna de germen de trigo donde se encuentran muchos componentes beneficiosos. El arroz integral se presenta en variedades de grano corto, medio y largo, y se puede utilizar como el arroz blanco enriquecido.

Arroz salvaje

El arroz salvaje es pasto acuático que se cultiva en Minnesota y California y frecuentemente se agrega a las mezclas de arroz y pilafs de arroz de grano largo. Su sabor, textura y color oscuro único proporcionan un delicioso toque a los platos con arroz. El arroz salvaje es además un relleno ideal para carne de ave al cocinarlo con caldo y mezclarlo con sus frutas secas favoritas.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

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.

1. Tener cuidado de no abollar la cacerola de cocción, en especial su fondo. Para funcionar adecuadamente y obtener los mejores resultados, la cacerola de cocción debe estar bien ajustada sobre el termostato.
2. **NO PERMITIR** que granos de arroz u otras partículas de alimentos caigan en el fondo del dispositivo base, ya que podrían evitar que el termostato ajuste bien contra el fondo de la cacerola de cocción y causar una cocción inadecuada.
3. Usar la cuchara para arroz de plástico o una de madera para mezclar o retirar los alimentos de la cacerola de cocción. **NUNCA** usar utensilios metálicos.
4. Nunca usar limpiadores abrasivos o estropajos, ya que pueden dañar el acabado de la cacerola de cocción y del dispositivo base.
5. Nunca verter líquidos dentro del dispositivo base o sumergirlo en agua.

Instrucciones de cuidado y limpieza

ATENCIÓN: NUNCA SUMERGIR LA Olla Arrocera de 14 tazas NI SU CABLE EN AGUA NI CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

RECUERDE: Es normal que una "corteza de arroz" tostada cubra el fondo de la cacerola de cocción cuando el arroz se haya cocido y esté humeante.

1. Desenchufar la Olla Arrocera de 14 tazas del tomacorriente. Esperar a que el dispositivo se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
2. Limpiar la Olla Arrocera de 14 tazas luego de cada uso. **NUNCA** sumergir el dispositivo base ni el cable de alimentación en agua.
3. Luego de cocer arroz, puede quedar algo del líquido de cocción bajo la tapa, en la parte superior del dispositivo, alrededor de la cacerola de cocción. Esto es normal. Limpiar con una toalla de papel o un paño de cocina luego de cada uso. Usar un cepillo pequeño o un hisopo de algodón si fuera necesario.
4. Verificar y vaciar la bandeja de condensación de ser necesario.
5. Llenar la cacerola de cocción con agua tibia y dejar en remojo. Lavar la bandeja de vapor, la cacerola de cocción, la taza medidora de arroz y la cuchara para arroz con agua tibia jabonosa.
6. Enjuagar y secar bien.
7. La cacerola de cocción, la bandeja de vapor, la cuchara para arroz y la taza medidora de arroz se pueden colocar en el estante superior del lavavajillas.
8. Limpiar el dispositivo base de la Olla Arrocera de 14 tazas con un paño suave o una esponja ligeramente húmedos.

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegurarse de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Almacenar la cacerola de cocción y la bandeja de vapor dentro de la Olla Arrocera de 14 tazas, con la tapa trabada. Guardar el dispositivo en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca guardar la Olla Arrocera de 14 tazas si está caliente o mojada.
4. Nunca enrollar el cable con firmeza alrededor del electrodoméstico. Enrollar el cable sin ajustar.



Garantía limitada de DOS AÑOS

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

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

EXCLUSIONES:

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

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

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

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



GRACIAS

por su compra

REGISTRARSE



para recibir anuncios especiales y recetas de moda!

¡CUÉNTENOS LO QUE PIENSA!



Reseñas, comentarios o hacernos alguna pregunta

VISITE: bellahousewares.com

#myBELLAlife



BellaLifestyle



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

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

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA

17235 V2