MULTI



bella®

10-in-1 7qt Multicooker

Instruction Manual

Olla eléctrica multiuso 10 en 1 de 7 cuartos

Manual de instrucciones

Scan to register
bellakitchenware.com

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS....2
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS....3
NOTES ON THE PLUG....3
NOTES ON THE CORD....3
ELECTRIC POWER....3
GETTING TO KNOW YOUR 10-IN-1 7QT ELECTRIC MULTICOOKER....4
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME....5
OPERATION....5
MULTICOOKER CYCLE TEMP/TIME CHART....6
USDA COOKING GUIDELINES....6
8 BELLA® MULTICOOKER FUNCTIONS....6
SEAR & SAUTÉ....6
SLOW COOK....7
BRAISE....7
SIMMER....8
STEAM....8
RICE....9
KEEP WARM / BUFFET SERVICE....10
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS....10
NON-STICK ALUMINUM COOKING PAN CARE....10
CLEANING INSTRUCTIONS....10
STORAGE INSTRUCTIONS....11
WARRANTY....12

ÍNDICE

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD....13-14
MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADICIONALES....14
NOTAS SOBRE EL ENCHUFE....15
NOTAS SOBRE EL CABLE....15
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA....15
CONOZCA SU OLLA ELÉCTRICA MULTIUSO 10 EN 1 DE 7 CUARTOS DE GALÓN....16
ANTES DEL PRIMER USO....17
FUNCIONAMIENTO....17
TABLA DE TEMPERATURAS/TIEMPOS DE CICLO DE LA OLLA MULTIUSO....18
PAUTAS DE COCINA DEL USDA....18
8 FUNCIONES DE LA OLLA MULTIUSO BELLA®....18
SEAR (SELLAR) & SAUTÉ (SALTEAR)....18
SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)....19
BRAISE (BRASEAR)....19-20
SIMMER (FUEGO LENTO)....20
STEAM (VAPOR)....20-21
RICE (ARROZ)....21
MANTENER CALIENTE / SERVICIO BUFÉ....22
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO....22
CUIDADO DE LA OLLA DE COCCIÓN DE ALUMINIO ANTIADHERENTE....22-23
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA....23
INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO....23
GARANTÍA....24

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 potholders when removing the lid or handling hot base handles or containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
6. This electric Multicooker is intended for countertop use only.
7. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Consumer Service.

   NOTE: DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE UNIT YOURSELF. DOING SO WILL VOID THE WARRANTY.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

    CAUTION: To protect against damage or electric shock, do not cook in the Electric Multicooker base unit. Cook only in the cooking pot provided.
14. To disconnect, press the POWER button, then remove the plug from the wall outlet.
15. Do not use the appliance for other than its intended use.
16. Do not use for deep-frying foods.
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 with an extension cord.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 2 2026-04-28 3:38 PM

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS
ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION – HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Avoid placing bare hands or face over the lid's steam hole. Take proper precautions to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons, as well as damage to property.

LID CAUTION: To prevent personal injury or steam burns from hot water condensation inside the lid, when replacing the lid, always turn the steam hole to the back. Always wear protective oven mitts when lifting the hot lid.

ESCAPING STEAM IS HOT! Be careful when removing or lifting the lid.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning the 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 the appliance while it is touching or near curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
4. Do not leave the appliance unattended during use.
5. If the appliance begins to malfunction during use, press the POWER button, then immediately unplug the cord.
   DO NOT USE OR ATTEMPT TO REPAIR A MALFUNCTIONING APPLIANCE!
6. The cord of this appliance should be plugged into a 120V AC electrical wall outlet only.
7. Do not use this appliance in an unstable position.
8. Sear and sauté foods in the provided cooking pot. The cooking pot is oven safe up to 500°F for a maximum of 1 hour.
9. Do not use any other parts of the appliance in the oven.

NOTES ON THE PLUG

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

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord should be used to reduce the risk of entanglement or tripping. Do not use an extension cord with this appliance.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. Operate it on a separate electrical circuit from other appliances.

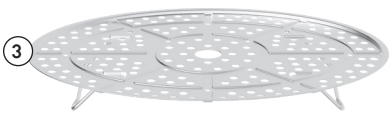
bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 3 2026-04-28 3:38 PM

GETTING GETTING TO KNOW YOUR 10-IN-1 7QT ELECTRIC MULTICOOKER

Product may vary slightly from illustration

1. Lid Handle
2. Tempered Glass Lid with Silicone Rim and Steam Hole
3. Steam tray
4. Cooking Pot Handle
5. Oven-Safe, Non-Stick Cooking Pot
6. Base Unit
7. Control Panel
8. Non-Skid Feet
9. Polarized Plug (not shown)





CONTROL PANEL



1. Time Display
2. Temperature Display
3. Braise Preset Function
4. Rice Preset Function
5. Steam Preset Function
6. Simmer Preset Function
7. Sear Preset Function
8. Sauté Preset Function
9. Slow Cook Preset Function
10. Keep Warm Preset Function
11. Minus button (to adjust Time/ Temp)
12. Time/ Temp button
13. Plus Button (to adjust Time/ Temp)
14. Power Button

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 4 2026-04-28 3:38 PM

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack your Multicooker and remove all packaging materials.

1. Wash and rinse the cooking pot, lid, and steam tray in warm, soapy water. Dry thoroughly and place them back inside the base unit. Wipe the base unit with a clean, dry cloth.
2. Place the base unit on a sturdy, clean, flat working surface.
3. It is necessary to operate the Multicooker once before adding food to the cooking pot. Pour 4 cups of water into the cooking pot and place it inside the base unit. Cover with the lid.
4. Plug the cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, and the preset buttons will illuminate for one second, then turn off.
5. Press the (▶II) button.
6. Press the **steam** button, then **time/temp**. Press **"-"** to decrease the time to 10 minutes.
7. Press (▶II) button. The Multicooker will display **PrE** (preheat) until the temperature is reached.
8. When the temperature is reached, a tone will sound and the time display will begin to count down
   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 use.
9. When the **time** expires, three tones will sound. The Multicooker will turn off automatically.
10. Wearing oven mitts, carefully grasp the lid handle and remove the lid. Then, grasp the cooking pot handles to lift and remove the cooking pot from the base unit. Pour out the hot water from the cooking pot.
11. Rinse the cooking pot, dry thoroughly, and place it back inside the base unit.

OPERATION

IMPORTANT: To preserve the cooking pot's non-stick coating, use nylon, plastic, wooden, or rubber utensils only. Never cut food on the cooking pot's surface.

NOTE: After cleaning, always wipe the outer surface of the cooking pot dry. If the cooking pot is wet when placed into the base unit of the Multicooker, a crackling noise may occur while the unit heats. Keep the outer surface dry to prevent damage to the internal components of the appliance. Always store the clean cooking pot inside the base unit for future use.

NOTE: The cooking pot is not suitable for induction.

NOTE: Browning on the bottom of the cooking pot is normal, depending on usage.

1. Prepare the recipe according to the instructions.
2. Place the food into the cooking pot and cover with the lid. For best results, the cooking pot should be no more than half-filled. When cooking soups or stews, leave approximately 2 inches of space between the food and the top of the cooking pot to allow ingredients to simmer.
3. When cooking a meat and vegetable combination, place the vegetables in the cooking pot first, then add the meat and other ingredients.
4. Plug the cord into a 120V AC outlet. A tone will sound, and the preset buttons will illuminate for one second, then turn off.
5. Press the (▶II) button. A tone will sound. Then press the button of the desired preset function — **braise, simmer, steam, rice, sear, sauté, slow cook**, or **keep warm** — to activate it.
6. Press **time/temp** once, then press **+** or **-** to adjust the default time. Press **time/temp** twice, then press **+** or **-** to adjust the default temperature.
   NOTE: To switch between Fahrenheit and Celsius (°F / °C), press and hold the time/temp and + buttons simultaneously for 2 seconds before cooking begins.
7. Press the (▶II) button to begin cooking.
   NOTE: See the Multicooker Cycle **time/temp** Chart for default and variable times and temperatures.
8. When time expires, 3 tones will sound. The Multicooker advances to **keep warm** which is adjustable from 30 minutes to 12 hours.
9. When **keep warm** time expires the Multicooker will turn off automatically.
10. Using oven mitts, carefully remove the cooking pot from the Multicooker. Do not touch the base unit or cooking pot until completely cooled.
11. Allow the Multicooker to cool completely before cleaning.
12. Unplug the Multicooker when not in use.
    NOTE: To change functions while the appliance is on, press the (▶II) button to stop the cycle. All functions will illuminate. Press on the desired function, then press the (▶II) button again to start cooking.
    NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter Sleep Mode.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 5 2026-04-28 3:38 PM

MULTICOOKER CYCLE TEMP/TIME CHART

Function	Default Temp	Default Time	Adjustable Temp Range	Adjustable Time Range
Sear	350 F	5 min	150 °F - 400 °F	1 min - 30 min
Sauté	350 F	10 min	150 °F - 400 °F	1 min - 60 min
Slow Cook	LO	6 hours	-	30 min - 12 hours
	HI	4 hours	-	30 min - 12 hours
Braise	2	3 hours	1 - 2 - 3	30 min - 8 hours
Simmer	2	15 min	1 - 2 - 3	5 min - 1 hour
Steam	Non-adjustable	20 min	Non-adjustable	10 min - 1 hour
Rice	1	Non-adjustable	1 - 2	Non-adjustable
KEEP WARM	Non-adjustable	4 hours	Non-adjustable	30 min - 12 hours

USDA COOKING GUIDELINES

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

8 BELLA MULTICOOKER FUNCTIONS

SEAR & SAUTÉ

NOTE: sear time is adjustable from 1 minute to 30 min. **sauté** time is adjustable from 1 minute to 60 minutes. **sear & sauté** temperature is adjustable from 150°F to 400°F.

CAUTION: Do not use cooking sprays. Cooking sprays can cause build-up and may reduce the non-stick performance of the Multicooker cooking pot.

NOTE: Butter and olive oil have lower smoke points. To avoid burning, lower the temperature as needed.

- When heating oil, always remove the lid. Add 1 to 3 tablespoons of butter, oil, or shortening to the cooking pot. The amount of fat used will vary depending on the recipe and the type or amount of food being prepared.
- Pot-searing food creates a layer of flavor and texture. Brown foods quickly at the default temperature setting using a minimal amount of oil.
- Sauté or pot-sear food rapidly in the uncovered cooking pot using a small quantity of fat. If the oil begins to smoke, immediately press and hold the (▶II) button for 2 seconds to the unit off, and allow the Multicooker to cool down
- To shallow fry, use 1 to 2 cups of vegetable or peanut oil. Start cooking using default temperature heat. Adjust as needed.

1. Press the **sear** or **sauté** button.
2. Adjust the time and temperature as needed by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time and/or temperature.
3. Press the (▶II) button to start cooking.
4. The unit will begin to pre heat to reach the preferred temperature.
5. Once preheat is complete, the timer will begin counting down. You can then add your ingredients.
6. When the time expires, three tones will sound. The Multicooker will automatically enter sleep mode.

CAUTION: To prevent personal injury, always wear protective oven mitts when lifting food from hot oil.

NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 6 2026-04-28 3:38 PM

BELLA TIPS TO SHALLOW FRY IN YOUR MULTICOOKER

1. Avoid oil splatter. Make sure food is dry before frying.
2. Coat food with flour, breadcrumbs, or crushed nuts for best results.
3. For crispier results, allow breaded foods to rest on a wire rack at room temperature for 20–30 minutes before frying so the coating can set and dry.
4. When frying breaded cheese or certain breaded foods, refrigerate before frying.
5. Never crowd the cooking pot. Overcrowding lowers the oil temperature, causing food to steam instead of fry.
6. Food is ready to turn when the bubbles around it dissipate.
7. Use tongs or a spatula to turn fried food. Continue frying until cooked to your satisfaction.
8. Always use an instant-read thermometer to check the food's internal temperature. See USDA Guidelines in this Instruction Manual.
9. Drain fried food on paper towels immediately after removing it from the oil.

SLOW COOK

NOTE: The **slow cook** time can be adjusted from 30 minutes to 12 hours. The **slow cook**

Temperature can be adjusted from **lo** to **hi**.

NOTE: Slow Cook is a long, low-temperature cooking method that allows flavors to develop and is ideal for stews, chili, beans, sups, sauces, or tougher cuts of meat. Using your favorite Slow Cook recipes, cook on the **lo** or **hi** setting. Check the food periodically for the desired doneness.

1. Add your desired ingredients to the cooking pot according to your recipe.
2. Press the **slow cook** button.
3. Adjust the time and temperature as needed by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time and/or temperature. The temperature can be set to **lo** (Low) or **hi** (High).
4. Press the (▶II) button. The timer will begin counting down, and cooking will start.
5. At the end of the cycle, when the time expires, three beeps will sound. The Multicooker will automatically advance to **keep warm** for 2 hours.

NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

BELLA TIPS TO SLOW COOK IN YOUR MULTICOOKER

- Less tender, economical cuts of meat are better suited for slow cooking than more expensive varieties.
- Before slow cooking, pot-sear fatty meats to add flavor and color to your meals.
- Whole herbs and spices impart more flavor in slow cooking than crushed or ground versions.
- Foods cut into uniform pieces will cook faster and more evenly than whole foods, such as roasts or poultry.
- Root vegetables (carrots, potatoes, turnips, and beets) require longer cooking times than most meats. Place them on the bottom of the cooking pot and cover with liquid.
- Add fresh dairy products (milk, sour cream, or yogurt) only prior to serving.

BRAISE

NOTE: braise time can be adjusted from 30 minutes up to 8 hours. **Braise** temperature can be adjusted from **1** (Low), **2** (Medium), to **3** (High).

1. Add your desired ingredients into the pot following your recipe.
2. Press the **braise** button.
3. Adjust the time as needed by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time. Adjust the temperature by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to select your preferred cooking mode: **1**, **2**, or **3**.
4. Press the (▶II) button to start cooking.
5. The unit will begin to preheat until it reaches the selected temperature.
6. Once preheat is complete, the timer will begin counting down. Cover the cooking pot with the lid.
7. At the end of the cycle, when the time expires, three beeps will sound. The Multicooker will automatically advance to **keep warm** for 2 hours.

IMPORTANT: Add enough liquid to cover half of the meat. Do not fully submerge the meat. Add more liquid as needed during cooking.

IMPORTANT: Do not allow the cooking pot to boil dry.

HINT! The cooking pot is oven-safe up to 500°F for a maximum of 1 hour. To achieve top browning, remove the cooking pot from the base unit and place it in the oven or broiler.

NOTE : You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 7 2026-04-28 3:38 PM

SIMMER

NOTE: The **simmer** time can be adjusted from 5 minutes to 1 hour. The **simmer** temperature can be set to **1** (Low), **2** (Medium), or **3** (High).

NOTE: Searing food before simmering enhances flavor and texture.

CAUTION: The **simmer** function must be used without the lid.

1. Add your desired ingredients to the cooking pot according to your recipe.
2. Press the **simmer** button.
3. Adjust the time by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time. Select your preferred cooking mode (1, 2, or 3) by pressing the **time/temp** button and then **+** or **-.**
4. Press the ⏯ button to start cooking.
5. The unit will begin to preheat until it reaches the selected temperature.
6. Once preheat is complete, the timer will begin counting down.
7. At the end of the cycle, when the time expires, three beeps will sound. The Multicooker will automatically advance to **keep warm** for 2 hours.

HINT! The cooking pot is oven-safe up to 500°F for a maximum of 1 hour. To achieve top browning, remove the cooking pot from the base unit and place it in the oven or broiler.

NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the ⏯ button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

STEAM

NOTE: The **steam** time can be adjusted from 10 minutes to 1 hour. The **steam** temperature is fixed and cannot be adjusted.

1. Unfold the feet of the steaming tray and place it into the cooking pot (Figure 1). Add 3 cups of water.
2. Arrange the food in a single layer on the steaming tray. Cover with the lid (figure 2).

Figure 1



Figure 2



3. Press the **steam** button.
4. Adjust the desired cooking time by pressing the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time.
5. Press the ⏯ button to start cooking.
6. The unit will begin to preheat until it reaches the set temperature.
7. Once preheat is complete, the timer will begin counting down and cooking will start.
8. When the time expires, three tones will sound, and the Multicooker will turn off automatically.

LID CAUTION: Avoid contact with the steam vent in the lid. To prevent personal injury or steam burns from hot water condensation, always wear protective oven mitts when lifting the hot lid (Figure 2).

CAUTION: ESCAPING STEAM IS HOT! Use care when removing or lifting the lid. Hot water condensation may form on the underside of the lid. Always handle with care. Tilt the lid away from your hands and face, and hold it over the pot when rotating so that hot water drips back into the pot.

NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the ⏯ button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 8 2026-04-28 3:38 PM

BELLA TIPS TO STEAM IN YOUR MULTICOOKER

- Check the liquid level periodically to ensure the cooking pot does not run dry.
- Liquids such as broth, wine, beer, water, or seasoning liquids may be added during cooking as needed.

RICE

NOTE: The **rice** time is fixed and cannot be adjusted.

The **rice** function has two programs available: Program 1 for white rice and Program 2 for brown rice.

1. Press the **rice** button.
   NOTE: Depending on the type of rice, 1 cup of raw rice yields approximately 2 cups of cooked rice. This Multicooker can accommodate up to 7 cups of raw rice (about 14 cups cooked).
   NOTE: 1 cup equals 8 Oz/ 236ml.
   NOTE: For estimated cooking times and rice-to-liquid ratios, please refer to the RICE COOKING CHARTS that follow.
2. Place the washed rice into the cooking pot, then add the corresponding amount of cooking liquid. Cover with the lid.
3. Select Program 1 or Program 2 using the **time/temp** button, depending on your choice of white rice or brown rice.
4. Press (▶II) .When the rice is done, the Multicooker will beep three times and automatically advance to **keep warm** mode for 1 hour.
5. For fluffier rice, allow the cooked rice to sit for 10 minutes before stirring or serving so the steam can finish the cooking process.
6. Carefully open the lid. Use a non-metal, long-handled utensil to scoop and mix the rice thoroughly, allowing all steam to escape.
   NOTE: When cooking rice, water may spill over.
   NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter sleep mode.

WHITE RICE COOKING CHART

NOTE: Raw rice and water/liquid volume may be adjusted to taste on subsequent rice cookings. 1 cup equals 8 Oz/ 236ml.

Raw White Rice	Water Cups	Time Minutes	Approx. Cooked Yield (Cups)
1 Cup	1 1/2	30-40	2
2 Cup	3	32-42	4
3 Cup	4	35-45	6
4 Cup	5	38-48	8
5 Cup	6	40-50	10
6 Cup	7	43-53	12
7 Cup	8	45-55	14

BROWN RICE COOKING CHART

Raw Brown Rice	Water Cups	Time Minutes	Approx. Cooked Yield (Cups)
1 Cup	2-1/4	48-58	2
2 Cup	3-1/4	56-66	4
3 Cup	4-3/4	60-70	6
4 Cup	6-1/4	65-75	8
5 Cup	7-3/4	70-80	10
6 Cup	9-1/4	78-88	12
7 Cup	10-3/4	80-90	14

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 9 2026-04-28 3:38 PM

BELLA TIPS TO COOK RICE IN YOUR MULTICOOKER

1. When cooking wild rice, add 25% to 50% more water to ensure it cooks thoroughly. Follow the package instructions.
2. If the rice is dry or hard/chewy when the Multicooker switches to **keep warm**, add ½ to 1 cup of water and stir. The additional water and cooking time will soften the rice.
3. When the Multicooker switches to **keep warm**, open the lid and stir the rice to check consistency. If the rice is soggy, close the lid and continue on **keep warm** for 10 to 30 minutes as needed, stirring periodically to release excess moisture.
4. When a recipe calls for salt, use kosher salt. It has no impurities or additives and dissolves easily. Increase the quantity to 1½ times that of table salt.
5. Stocks, broths, or bouillon can be used in place of water to add flavor and improve texture when cooking rice.
6. Do not leave cooked rice in the Multicooker on **keep warm** for more than 2 hours.

KEEP WARM (BUFFET SERVICE)

At the end of any cycle except the **steam**, **sear** and **sauté** functions, when the time expires, three beeps will sound. The Multicooker will automatically advance to the **keep warm** function for a default period of 1 or 2 hours (depending on the cooking function).

1. To change the **keep warm** default time, press the **time/temp** button, then press **+** or **-** to increase or decrease the time in 30-minute increments, up to 12 hours.
2. When the time expires, three beeps will sound, and the Multicooker will turn off automatically.

USING KEEP WARM AS A STANDALONE FUNCTION

1. Press the **keep warm** button.
2. The default time of 4 hours will display. Adjust the time as desired from 30 minutes to 12 hours in 30-minute increments.
3. Press the (▶II) button once your desired time is set. The **keep warm** function will begin, and the timer will start counting down.
4. When the time expires, the unit will beep three times and enter sleep mode.

NOTE: You can stop the cooking process at any time by pressing and holding the (▶II) button for 2 seconds. The unit will beep once and then enter Sleep Mode.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

1. The cooking pot is oven-safe up to 500°F for a maximum of 1 hour. To achieve top browning, remove the cooking pot from the base unit and place it in the oven or broiler.

NOTE: The glass lid is **NOT** oven-safe.

NON-STICK ALUMINUM COOKING POT CARE

WARNING: ALWAYS USE POTHOLDERS OR OVEN MITTS WHEN HANDLING THE HOT COOKING POT AND LID.

- **DO NOT** place a hot cooking pot directly on the countertop. Use a protective trivet.
- **DO NOT** use the cooking pot to pop popcorn, caramelize sugar, or make candy.
- **DO NOT** use abrasive cleaners, scouring pads, or any objects that may scratch the cooking pot or base unit.
- **DO NOT** use or attempt to repair any base unit, cooking pot, or lid that is chipped, cracked, or broken.
- **NEVER** heat the cooking pot when it is empty, as this may damage the non-stick coating.
- The non-stick cooking pot may darken on the exterior bottom if washed in a dishwasher. For best results, wash the non-stick cooking pot by hand.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Never immerse the base unit or cord in water or any other liquid.

1. Always unplug the Electric Multicooker and allow it to cool completely before cleaning.
2. The lid and steam tray may be washed in a dishwasher. To clean by hand, wash in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
   NOTE: It is recommended to wash the cooking pot by hand, as the exterior bottom may darken if washed in a dishwasher. Wash the cooking pot in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
3. If food sticks to the cooking pot, fill it with warm, soapy water and allow it to soak before cleaning. A paste of baking soda can be used with a plastic scouring pad for stubborn residue.
4. To remove water spots or mineral deposits, wipe the cooking pot with distilled white vinegar. For difficult stains, pour a small amount into the cooking pot and allow it to soak.
5. Wipe the interior and exterior of the base unit with a soft, slightly damp cloth or sponge. Never use abrasive cleansers or scouring pads on the base unit, as they may damage the surfaces.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 10 2026-04-28 3:38 PM

STORAGE INSTRUCTIONS

1. Never store the Electric Multicooker while it is hot or wet. Ensure all parts are clean and completely dry before storing.
2. Store the appliance in its original box or in a clean, dry location.
3. When storing, assemble the appliance with the cooking pot and steam tray inside the base unit, then place the lid on top.
4. Never wrap the cord tightly around the appliance; keep it loosely coiled.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 11 2026-04-28 3:38 PM

bella®

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.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 12 2026-04-28 3:38 PM

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque superficies calientes; use agarraderas al retirar la tapa o al manipular asas o recipientes calientes.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones sobre el uso del aparato de parte de una persona responsable de su seguridad.
5. Se requiere supervisión cercana cuando los niños usan el aparato o cuando este se encuentra cerca de ellos, para asegurarse de que no jueguen con él.
6. Esta olla eléctrica multiuso está diseñada solo para ser usada sobre la mesada.
7. Desenchufe el aparato cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados, después de una avería o si sufrieron algún daño. Póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

   NOTA: No intente reparar la unidad por su cuenta. Esto anulará la garantía.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
10. No utilice el aparato en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
12. No coloque el aparato sobre un hornillo eléctrico o a gas caliente, cerca de uno, ni dentro de un horno caliente.
13. Tenga mucho cuidado al mover el aparato si contiene aceite u otros líquidos calientes.

    PRECAUCIÓN: Para protegerse de daños o descargas eléctricas, no cocine directamente en la unidad base de la olla eléctrica multiuso. Utilice únicamente la olla de cocción suministrada.
14. Para desconectar, presione (⏻) (Encendido) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
16. No lo use para freír alimentos en abundante aceite.
17. Se recomienda colocar un salvamanteles resistente al calor o una tabla de cortar debajo de este electrodoméstico para evitar posibles daños por calor en la superficie.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 13 2026-04-28 3:38 PM

ADVERTENCIA: Los alimentos que se derramen pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. No deje el cable colgando sobre el borde de la encimera, no utilice el tomacorriente que se encuentre debajo de la misma y no emplee un cable de extensión.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN – SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Evite colocar las manos descubiertas o el rostro sobre el orificio de vapor de la tapa de aluminio. Tome las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN CON LA TAPA: Para evitar lesiones personales o quemaduras por vapor debido a la condensación de agua caliente dentro de la tapa, al volver a colocarla, siempre oriente el orificio de vapor hacia atrás. Use siempre guantes de cocina protectores al levantar la tapa caliente.

¡EL VAPOR QUE ESCAPA ESTÁ CALIENTE! Tenga cuidado al quitar o levantar la tapa, ya que puede formarse condensación de agua caliente debajo de ella. Manipule siempre con cuidado. Incline la tapa siempre en dirección opuesta a las manos y el rostro.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
2. Si este aparato se cae o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente del tomacorriente. ¡No toque el agua!
3. Proporcione un espacio adecuado por encima y alrededor del aparato para permitir la circulación del aire durante su uso. No opere este aparato mientras esté en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables, ni cerca de ellos.
4. No deje este aparato desatendido mientras esté en funcionamiento.
5. Si el aparato presenta algún fallo durante su uso, presione (Encendido) y desenchúfelo de inmediato. ¡No use ni intente reparar un aparato averiado!
6. El cable de este aparato debe conectarse únicamente a un tomacorriente de 120 V CA.
7. No utilice este aparato en una posición inestable.
8. Selle y saltee los alimentos en la olla de cocción suministrada. La olla de cocción es apta para horno hasta 500 °F (260 °C) durante un máximo de 1 hora.
9. No utilice ninguna otra parte del aparato en el horno.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 14 2026-04-28 3:38 PM

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe solo encajará en un tomacorriente polarizado en un sentido. Si el enchufe no entra completamente, gírelo. Si aún así no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

Use únicamente el cable de alimentación corto suministrado para reducir el riesgo de tropiezos o enredos con un cable largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este dispositivo podría no funcionar correctamente. Debe conectarse a un circuito eléctrico independiente del de otros electrodomésticos.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 15 2026-04-28 3:38 PM

CONOZCA SU OLLA ELÉCTRICA MULTIUSO 10 EN 1 DE 7 CUARTOS DE GALÓN

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones

1. Asa de la tapa
2. Tapa de vidrio templado con borde de silicona y orificio de vapor
3. Bandeja de vapor con patas
4. Asa de la olla de cocción
5. Olla antiadherente apta para el horno
6. Unidad base
7. Panel de control
8. Patas antideslizantes
9. Enchufe polarizado (no se muestra)



PANEL DE CONTROL



1. Pantalla de tiempo
2. Pantalla de temperatura
3. Función preestablecida de braseado (Braise)
4. Función preestablecida de arroz (Rice)
5. Función preestablecida de vapor (Steam)
6. Función preestablecida de cocción a fuego lento (Simmer)
7. Función preestablecida de sellado (Sear)
8. Función preestablecida de salteado (Sauté)
9. Función preestablecida de cocción lenta (Slow Cook)
10. Función preestablecida de mantener caliente (Keep Warm)
11. Botón - (para ajustar tiempo/temperatura)
12. Botón Tiempo/Temperatura
13. Botón + (para ajustar tiempo/temperatura)
14. Botón de encendido (Power)

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 16 2026-04-28 3:38 PM

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desempaque cuidadosamente su olla eléctrica multiuso y retire todos los materiales de embalaje.
2. Lave y enjuague la olla de cocción, la tapa y la bandeja de vapor con agua tibia y jabón. Séquelos completamente y colóquelos nuevamente dentro de la unidad base. Limpie la unidad base con un paño limpio y seco.
3. Coloque la unidad base sobre una superficie de trabajo plana, limpia y estable.
4. Es necesario operar la olla eléctrica multiuso una vez antes de añadir alimentos a la olla de cocción. Vierta 4 tazas de agua en la olla de cocción y colóquela dentro de la unidad base. Cubra con la tapa.
5. Conecte el cable a un tomacorriente de 120V CA. Sonará un tono y los botones preestablecidos se iluminarán durante un segundo y luego se apagarán.
6. Presione el botón (Encendido).
7. Presione el botón **steam** (Vapor) y luego **time/temp** (tiempo/temperatura). Presione "-" para reducir el tiempo a 10 minutos.
8. Presione (Encendido). La olla mostrará **PrE** (Precalentar) hasta alcanzar la temperatura.
9. Cuando se alcance la temperatura, se emitirá un tono y la pantalla de tiempo comenzará la cuenta regresiva. **NOTA:** Durante el primer uso de este aparato, puede detectarse algo de vapor y/o olor. Esto es normal en muchos aparatos de cazlentamiento y no volverá a ocurrir tras algunos usos.
10. Al finalizar el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla se apagará automáticamente.
11. Usando guantes de cocina, tome con cuidado el asa de la tapa y retírela. Luego, tome las asas de la olla de cocción para levantarla y retirarla de la unidad base. Vierta el agua caliente de la olla.
12. Enjuague la olla de cocción, séquela completamente y colóquela nuevamente dentro de la unidad base.

FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE: Para preservar el recubrimiento antiadherente de la olla de cocción, use únicamente utensilios de nylon, plástico, madera o silicona. Nunca corte alimentos sobre la superficie de la olla de cocción.

NOTA: Después de la limpieza, seque siempre la superficie exterior de la olla de cocción. Si la olla de cocción está húmeda al colocarla en la unidad base de la multicocina, puede producirse un ruido crepitante mientras el aparato se calienta. Mantenga la superficie exterior seca para evitar daños en los componentes internos del electrodoméstico. Guarde siempre la olla de cocción limpia dentro de la unidad base para su uso futuro.

NOTA: La olla de cocción no es apta para inducción.

NOTA: El dorado en el fondo de la olla de cocción es normal, según el uso.

1. Prepare la receta según las instrucciones.
2. Coloque los alimentos en la olla de cocción y cubra con la tapa. Para obtener mejores resultados, no llene demasiado la olla: debe estar al menos medio llena. Al cocinar sopas o guisos, deje aproximadamente 5 cm (2 pulgadas) de espacio entre los alimentos y el borde de la olla para permitir que los ingredientes hiervan a fuego lento.
3. Al cocinar una combinación de carne y vegetales, coloque primero los vegetales en la olla, luego agregue la carne y los demás ingredientes.
4. Conecte el cable a un tomacorriente de 120 V CA. Sonará un tono y los botones preestablecidos se iluminarán durante un segundo y luego se apagarán.
5. Presione el botón (Encendido). Se emitirá un tono. Luego, presione el botón de la función preestablecida deseada - **braise** (brasear), **simmer** (fuego lento), **steam** (Vapor), **rice** (Arroz), **sear** (Sellar), **sauté** (Saltear), **slow cook** (Cocción lenta) o **keep warm** (Mantener caliente)— para activarla.
6. Presione **time/temp** (Tiempo/Temperatura) una vez, luego use + o - para ajustar el tiempo predeterminado. Presione **time/temp** dos veces, luego use + o - para ajustar la temperatura predeterminada.
   NOTA: Para cambiar entre Fahrenheit y Celsius (°F/°C), mantenga presionados simultáneamente los botones Time/Temp y + durante 2 segundos antes de que comience la cocción.
7. Presione el botón (Encendido) para iniciar la cocción.
   NOTA: Consulte la tabla de ciclos de la olla eléctrica multiuso (Multicooker Cycle **time/temp** Chart) para los tiempos y temperaturas predeterminados y variables.
8. Cuando el tiempo finalice, se emitirán tres tonos. La olla pasará a **keep warm** (Mantener caliente), que se puede ajustar de 30 minutos hasta 12 horas.
9. Cuando expire el tiempo de **keep warm** (Mantener caliente), la olla se apagará automáticamente.
10. Usando guantes de cocina, retire con cuidado la olla de cocción de la olla eléctrica multiuso. No toque la unidad base ni la olla hasta que estén completamente frías.
11. Deje que la olla eléctrica multiuso se enfríe completamente antes de limpiarla.
12. Desenchufe la olla eléctrica multiuso cuando no esté en uso.

NOTA: Para cambiar de función mientras el aparato está encendido, presione el botón para detener el ciclo. Todas las funciones se iluminarán. Presione la función deseada y luego presione nuevamente el botón para comenzar a cocinar.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y luego entrará en modo de reposo.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 17 2026-04-28 3:38 PM

TABLA DE TEMPERATURAS/TIEMPOS DE CICLO DE LA OLLA MULTIUSO

Función	Temperatura Predeterminada	Hora Predeterminda	Rango de temperatura Ajustable	Intervalo de Tiempo Ajustable
Sellar	350 °F	5 minutos	150 °F - 400 °F	1 minuto - 30 minutos
Saltear	350 °F	10 minutos	150 °F - 400 °F	1 minuto - 60 minutos
Cocción lenta	LO	6 horas	-	30 minutor - 12 horas
	HI	4 hours	-	30 minutor - 12 horas
Brasear	2	3 horas	1 - 2 - 3	30 minutos - 8 horas
Fuego lento	2	15 minutos	1 - 2 - 3	5 minutos - 1 horas
Vapor	No ajustable	20 minutos	No-ajustable	10 minutos - 1 hora
Arroz	1	No-ajustable	1 - 2	No-ajustable
Mantener caliente	No ajustable	4 horas	No-ajustable	30 minutos - 12 horas

PAUTAS DE COCINA DEL USDA

TENGA EN CUENTA: El USDA recomienda que las carnes como res y cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y las aves se deben cocinar a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para garantizar que se mueran las bacterias perjudiciales. Al recalentar productos cárnicos/avícolas, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F/74 °C.

8 FUNCIONES DE LA OLLA MULTIUSO BELLA

SEAR (SELLAR) & SAUTÉ (SALTEAR)

NOTA: El tiempo de **sear** (Sellar) se puede ajustar de 1 a 30 minutos. **sauté** (Saltear) se puede ajustar de 1 a 60 minutos. La temperatura de **sear & sauté** se puede ajustar de 150 °F a 400 °F (65 °C a 205 °C).

PRECAUCIÓN: No utilice aerosoles de cocina. Los aerosoles pueden generar residuos y reducir el rendimiento antiadherente de la olla de cocción de la olla eléctrica multiuso.

NOTA:

- La mantequilla y el aceite de oliva tienen puntos de humo bajos. Para evitar que se quemen, reduzca la temperatura según sea necesario.
- Al calentar aceite, siempre retire la tapa. Agregue de 1 a 3 cucharadas de mantequilla, aceite o grasa a la olla de cocción. La cantidad de grasa utilizada dependerá de la receta y del tipo o cantidad de alimentos a preparar.
- Sellar los alimentos en la olla crea una capa de sabor y textura. Dore los alimentos rápidamente a la temperatura predeterminada usando la mínima cantidad de aceite.
- Saltee o selle los alimentos rápidamente en la olla destapada utilizando una pequeña cantidad de grasa. Si el aceite comienza a humear, presione y mantenga presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos y deje que la olla eléctrica multiuso se enfríe.
- Para freír ligeramente, utilice de 1 a 2 tazas de aceite vegetal o de maní. Comience la cocción usando la temperatura predeterminada y ajuste según sea necesario.

1. Presione el botón **sear** (Sellar) o **sauté** (Saltear).
2. Ajuste el tiempo y la temperatura según sea necesario presionando el botón **time/temp** (Tiempo/Temperatura), luego use + o - para aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura.
3. Presione el botón (Encendido) para iniciar la cocción.
4. La unidad comenzará a precalentar hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
5. Una vez completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. En este momento, puede agregar sus ingredientes.
6. Cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla eléctrica multiuso entrará automáticamente en modo de reposo.

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones personales, siempre use guantes de cocina protectores al levantar alimentos de aceite caliente.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 18 2026-04-28 3:38 PM

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y luego entrará en modo de reposo.

CONSEJOS DE BELLA PARA FRITADO SUPERFICIAL EN SU OLLA MULTIUSO

1. Evite salpicaduras de aceite. Asegúrese de que los alimentos estén secos antes de freírlos.
2. Cubra los alimentos con harina, pan rallado o frutos secos triturados para obtener mejores resultados.
3. Para un resultado más crujiente, deje reposar los alimentos empanizados sobre una rejilla a temperatura ambiente durante 20–30 minutos antes de freírlos, para que el empanizado se adhiera y se seque.
4. Al freír quesos empanizados u otros alimentos empanizados, refrigérelos antes de freír.
5. Nunca sobrecargue la olla de cocción. Llenarla en exceso reduce la temperatura del aceite, haciendo que los alimentos se cocinen al vapor en lugar de freírse.
6. Los alimentos están listos para voltear cuando las burbujas a su alrededor desaparecen.
7. Use pinzas o una espátula para voltear los alimentos fritos. Continúe friendo hasta que estén cocidos a su gusto.
8. Siempre use un termómetro instantáneo para verificar la temperatura interna de los alimentos. Consulte las Directrices del USDA en este manual de instrucciones.
9. Escurra los alimentos fritos sobre toallas de papel inmediatamente después de retirarlos del aceite.

SLOW COOK (COCCIÓN LENTA)

NOTA: El tiempo de **slow cook** (Cocción Lenta) se puede ajustar de 30 minutos a 12 horas. La temperatura de **slow cook** se puede ajustar de **lo** (Baja) a **hi** (Alta).

NOTA: La cocción lenta es un método de cocción prolongado a baja temperatura que permite desarrollar sabores y es ideal para guisos, chili, frijoles, sopas, salsas o cortes de carne más duros. Utilice sus recetas favoritas de cocción lenta y cocine en la configuración **lo** o **hi**, revisando los alimentos periódicamente hasta alcanzar el punto de cocción deseado.

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocción según su receta.
2. Presione el botón **slow cook** (Cocción Lenta).
3. Ajuste el **time/temp** (Tiempo/Temperatura) según sea necesario, presionando el botón **time/temp** y luego **+** o **-** para aumentar o disminuir el tiempo y/o la temperatura. La temperatura puede configurarse en **lo** (Baja) o **hi** (Alta).
4. Presione el botón (Encendido). El temporizador comenzará la cuenta regresiva y la cocción iniciará.
5. Al final del ciclo, cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla eléctrica multiuso cambiará automáticamente a **keep warm** (Mantener caliente) durante 2 horas.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y entrará en modo de reposo.

CONSEJOS DE BELLA® PARA COCCIÓN LENTA EN SU OLLA MULTIUSO

- Los cortes de carne menos tiernos y más económicos son más adecuados para la cocción lenta que los cortes más caros.
- Antes de la cocción lenta, selle en la olla las carnes con mayor contenido de grasa para aportar sabor y color a sus platillos.
- Las hierbas y especias enteras aportan más sabor durante la cocción lenta que las versiones trituradas o molidas.
- Los alimentos cortados en piezas uniformes se cocinarán más rápido y de manera más uniforme que los alimentos enteros, como asados o aves.
- Las verduras de raíz (zanahorias, papas, nabos y remolachas) requieren tiempos de cocción más largos que la mayoría de las carnes. Colóquelas en el fondo de la olla de cocción y cúbralas con líquido.
- Agregue productos lácteos frescos (leche, crema agria o yogur) únicamente antes de servir.

BRAISE (BRASEAR)

NOTA: El tiempo de **braise** (brasear) se puede ajustar de 30 minutos hasta 8 horas. La temperatura de **braise** (brasear) se puede ajustar en 1 **low** (Baja), 2 **medium** (Media) o 3 **high** (Alta).

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocción según su receta.
2. Presione el botón **braise** (brasear).
3. Ajuste el tiempo según sea necesario presionando el botón **time/temp** (tiempo/tempetura) y luego **+** o **-** para aumentar o disminuir el tiempo. A continuación, ajuste la temperatura presionando el botón **time/temp** (tiempo/tempetura) y luego **+** o **-** para seleccionar su modo de cocción preferido: 1, 2 o 3.
4. Presione el botón (Encendido) para iniciar la cocción.
5. La unidad comenzará a precalentar hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 19 2026-04-28 3:38 PM

6. Una vez completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta regresiva. Cubra la olla de cocción con la tapa.
7. Al final del ciclo, cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla eléctrica multiuso cambiará automáticamente a **keep warm** (Mantener caliente) durante 2 horas.

IMPORTANTE: Agregue suficiente líquido para cubrir la mitad de la carne. No sumerja completamente la carne. Añada más líquido según sea necesario durante la cocción.

IMPORTANTE: No permita que la olla de cocción se quede sin líquido.

¡CONSEJO! La olla de cocción es apta para horno hasta 500 °F (260 °C) durante un máximo de 1 hora. Para obtener un dorado óptimo, retire la olla de la unidad base y colóquela en el horno o gratinador.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y entrará en modo de reposo.

SIMMER (FUEGO LENTO)

NOTA: El tiempo de **simmer** (fuego lento) se puede ajustar de 5 minutos a 1 hora.
La temperatura de **simmer** se puede configurar en 1 (**low** – Baja), 2 (**medium** – Media) o 3 (**high** – Alta).

NOTA: Sellar los alimentos antes de hervir a fuego lento mejora el sabor y la textura.

PRECAUCIÓN: La función **simmer** (fuego lento) debe usarse sin la tapa.

1. Agregue los ingredientes deseados a la olla de cocción según su receta.
2. Presione el botón **simmer** (fuego lento).
3. Ajuste el tiempo presionando el botón **time/temp** (tiempo/tempetura), luego use + o - para aumentar o disminuir el tiempo. A continuación, seleccione el modo de cocción preferido (1, 2 o 3) presionando el botón **time/temp** (tiempo/tempetura) y luego + o -.
4. Presione el botón (Encendido) para iniciar la cocción.
5. La unidad comenzará a precalentar hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
6. Una vez completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta regresiva.
7. Al final del ciclo, cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla eléctrica multiuso cambiará automáticamente a **keep warm** (mantener caliente) durante 2 horas.

¡CONSEJO!: La olla de cocción es apta para horno hasta 500 °F (260 °C) durante un máximo de 1 hora. Para obtener un dorado óptimo, retire la olla de la unidad base y colóquela en el horno o gratinador.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y entrará en modo de reposo.

STEAM (VAPOR)

NOTA: El tiempo de **steam** (Vapor) se puede ajustar de 10 minutos a 1 hora. La temperatura de **steam** es fija y no se puede ajustar.

1. Despliegue las patas de la bandeja para vapor y colóquela dentro de la olla de cocción (Figura 1). Agregue 3 tazas de agua.
2. Coloque los alimentos en una sola capa sobre la bandeja para vapor. Cubra con la tapa (Figura2).

Figura 1



Figura 2



3. Presione el botón **steam** (Vapor).
4. Ajuste el tiempo de cocción deseado presionando el botón **time/temp** (tiempo/tempetura) y luego use + o - para aumentar o disminuir el tiempo.
5. Presione el botón (Encendido) para iniciar la cocción.
6. La unidad comenzará a precalentar hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
7. Una vez completado el precalentamiento, el temporizador comenzará la cuenta regresiva y la cocción iniciará.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 20 2026-04-28 3:38 PM

8. Cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos y la olla eléctrica multiuso se apagará automáticamente.

PRECAUCIÓN CON LA TAPA: Evite el contacto con el orificio de vapor de la tapa. Para prevenir lesiones personales o quemaduras por vapor debido a la condensación de agua caliente, use siempre guantes de cocina protectores al levantar la tapa caliente (Figura 2).

PRECAUCIÓN: ¡EL VAPOR QUE ESCAPA ESTÁ CALIENTE! Tenga cuidado al retirar o levantar la tapa. Puede formarse condensación de agua caliente debajo de la tapa; manipúlela siempre con precaución. Incline siempre la tapa en dirección opuesta a las manos y el rostro.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y entrará en modo de reposo.

CONSEJOS BELLA PARA COCINAR AL VAPOR EN SU OLLA ELÉCTRICA MULTIUSO

- Verifique periódicamente el nivel de líquido para asegurarse de que la olla de cocción no se quede sin líquido.
- Puede agregar líquidos como caldo, vino, cerveza, agua o líquidos sazonados durante la cocción según sea necesario.

RICE (ARROZ)

NOTA: El tiempo de **rice** (Arroz) es fijo y no se puede ajustar.
La función RICE tiene dos programas disponibles: Programa 1 para arroz blanco y Programa 2 para arroz integral.

1. Presione el botón **rice** (Arroz).
   NOTA: Según el tipo de arroz, 1 taza de arroz crudo produce aproximadamente 2 tazas de arroz cocido. Esta olla eléctrica multiuso puede cocinar hasta 7 tazas de arroz crudo (aproximadamente 14 tazas cocidas).
   NOTA: 1 taza equivale a 8 oz / 236 ml.
   NOTA: Para tiempos de cocción estimados y proporciones de arroz y líquido, consulte las TABLAS DE COCCIÓN DE ARROZ que se presentan a continuación.
2. Coloque el arroz previamente lavado en la olla de cocción y agregue la cantidad correspondiente de líquido de cocción. Cubra con la tapa.
3. Seleccione Programa 1 o Programa 2 usando el botón **v** (tiempo/tempetura), según su elección de arroz blanco o integral.
4. Presione (Encendido). Cuando el arroz esté listo, la olla eléctrica multiuso emitirá tres tonos y cambiará automáticamente al modo **keep warm** (Mantener caliente) durante 1 hora.
5. Para obtener un arroz más esponjoso, deje reposar el arroz cocido durante 10 minutos antes de revolverlo o servirlo, para que el vapor termine el proceso de cocción.
6. Abra la tapa con cuidado. Use un utensilio no metálico de mango largo para servir y mezclar el arroz, permitiendo que todo el vapor escape.
   NOTA: Al cocinar arroz, el agua puede derramarse.
   NOTA: Puede detener el proceso de trabajo en cualquier momento presionando el botón (Encendido) y manteniéndolo presionado durante 2 segundos. La unidad emitirá 1 pitido y luego pasará a modo de reposo.

TABLA DE COCCIÓN DE ARROZ BLANCO

NOTA: El arroz crudo y el volumen de agua/líquido se pueden ajustar al gusto en cocciones de arroz posteriores. 1 taza es igual a 8 oz/236 ml.

Arroz Blanco Crudo	Tazas de Agua	Tiempo en Minutos	Arroz Cocido Aprox. (Tazas)
1 Taza	1 1/2	30-40	2
2 Tazas	3	32-42	4
3 Tazas	4	35-45	6
4 Tazas	5	38-48	8
5 Tazas	6	40-50	10
6 Tazas	7	43-53	12
7 Tazas	8	45-55	14

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 21 2026-04-28 3:38 PM

TABLA PARA COCINAR ARROZ INTEGRAL

Arroz Integral Crudo	Tazas de Agua	Tiempo en Minutos	Arroz Cocido Aprox. (Tazas)
1 Taza	2-1/4	48-58	2
2 Tazas	3-1/4	56-66	4
3 Tazas	4-3/4	60-70	6
4 Tazas	6-1/4	65-75	8
5 Tazas	7-3/4	70-80	10
6 Tazas	9-1/4	78-88	12
7 Tazas	10-3/4	80-90	14

CONSEJOS DE BELLA® PARA COCINAR ARROZ EN SU OLLA MULTIUSO

1. Al cocinar arroz salvaje, agregue entre un 25 % y un 50 % más de agua para asegurar una cocción completa. Siga las instrucciones del paquete.
2. Si el arroz está seco o duro al cambiar la olla eléctrica multiuso a **keep warm** (mantener caliente), agregue de ½ a 1 taza de agua y mezcle. El agua adicional y el tiempo de cocción ayudarán a suavizar el arroz.
3. Cuando la olla cambie a **keep warm** (mantener caliente), abra la tapa y mezcle el arroz para verificar su consistencia. Si el arroz está demasiado húmedo, cierre la tapa y continúe en **keep warm** (mantener caliente), de 10 a 30 minutos según sea necesario, revolviendo periódicamente para liberar el exceso de humedad.
4. Cuando una receta requiera sal, utilice sal kosher. No contiene impurezas ni aditivos y se disuelve fácilmente. Aumente la cantidad a una vez y media la indicada para la sal de mesa.
5. Puede usar caldos o consomés en lugar de agua para aportar más sabor y mejorar la textura al cocinar arroz.
6. No deje el arroz cocido en la olla eléctrica multiuso en modo **keep warm** (mantener caliente), por más de 2 horas.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) PARA SERVICIO BUFÉ

Al final de cualquier ciclo, excepto las funciones **steam** (Vapor), **sear** (Sellar) y **sauté** (Saltear), cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos. La olla eléctrica multiuso cambiará automáticamente a la función **keep warm** (Mantener caliente) durante un período predeterminado de 1 o 2 horas (dependiendo de la función de cocción).

1. Para cambiar el tiempo predeterminado de **keep warm** (Mantener caliente), presione + o - para aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 30 minutos, hasta un máximo de 12 horas.
2. Cuando finalice el tiempo, se emitirán tres tonos y la olla eléctrica multiuso se apagará automáticamente.

TAMBIÉN PUEDE USAR LA FUNCIÓN KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) COMO UN MODO INDEPENDIENTE:

1. Presione el botón **keep warm** (Mantener caliente).
2. Se mostrará el tiempo predeterminado de 4 horas. Ajuste el tiempo según desee, desde 30 minutos hasta 12 horas, en incrementos de 30 minutos.
3. Presione el botón (▶II) (Encendido) una vez que haya configurado el tiempo deseado. La función **keep warm** (mantener caliente), comenzará y el temporizador iniciará la cuenta regresiva.
4. Cuando finalice el tiempo, la unidad emitirá tres tonos y entrará en modo de reposo.

NOTA: Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento presionando y manteniendo presionado el botón (▶II) (Encendido) durante 2 segundos. La unidad emitirá un tono y luego entrará en modo de reposo.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Cualquier mantenimiento que requiera desarmarlo, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico calificado en reparación de electrodomésticos.

1. La olla de cocción es apta para el horno hasta los 500 °F por un máximo de 1 hora.

NOTA: La tapa de vidrio **NO** es apta para horno.

CUIDADO DE LA OLLA DE COCCIÓN ANTIADHERENTE DE ALUMINIO

ADVERTENCIA: SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA AL MANEJAR LA OLLA DE COCCIÓN Y LA TAPA CALIENTES.

- **NO** coloque la olla caliente directamente sobre la encimera. Utilice un salvamanteles o protector.
- **NO** use la olla de cocción para hacer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o preparar dulces.
- **NO** utilice limpiadores abrasivos, estropajos ni objetos que puedan rayar la olla de cocción o la unidad base.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 22 2026-04-28 3:38 PM

- **NO** use ni intente reparar ninguna unidad base, olla de cocción o tapa que esté astillada, agrietada o rota.
- **NUNCA** caliente la olla de cocción vacía, ya que esto puede dañar el recubrimiento antiadherente.
- El exterior inferior de la olla antiadherente puede oscurecerse si se lava en el lavavajillas. Para obtener mejores resultados, lave la olla antiadherente a mano.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la unidad base ni el cable en agua u otro líquido.

1. Siempre desenchufe la olla eléctrica multiuso y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
2. La olla de cocción antiadherente, la tapa y la bandeja de vapor pueden lavarse en el lavavajillas. Para limpiar a mano, lávelos con agua tibia y jabón, luego enjuague y seque completamente.
   NOTA: El exterior inferior de la olla antiadherente puede oscurecerse si se lava en el lavavajillas. Para mejores resultados, lave la olla a mano.
3. Si los alimentos se adhieren a la olla, llénela con agua tibia y jabón y déjela en remojo antes de limpiarla. Para residuos difíciles, puede usar una pasta de bicarbonato de sodio con un estropajo de plástico.
4. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpie la olla con vinagre blanco destilado. Para manchas difíciles, vierta una pequeña cantidad en la olla y deje que se remoje.
5. Limpie el interior y exterior de la unidad base con un paño o esponja suave y ligeramente húmeda. Nunca use limpiadores abrasivos ni estropajos sobre la unidad base, ya que pueden dañar las superficies.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Nunca guarde la olla eléctrica multiuso mientras esté caliente o húmeda. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y completamente secas antes de guardarla.
2. Guarde el aparato en su caja original o en un lugar limpio y seco.
3. Al almacenar, ensamble el aparato con la olla de cocción y la bandeja de vapor dentro de la unidad base, y coloque la tapa encima.
4. Nunca enrolle el cable firmemente alrededor del aparato; manténgalo ligeramente enrollado.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 23 2026-04-28 3:38 PM

bella®

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 no 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™.

bellaD_MultiUSA_7.0qt_MultiCooker_IM_R4.indd 24 2026-04-28 3:38 PM



For customer service questions or comments
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

Para preguntas o comentarios para el servicio de atención al cliente
1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

MADE BY GATHER

Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10019/USA

35430, 35454, 35488, 35514 R4