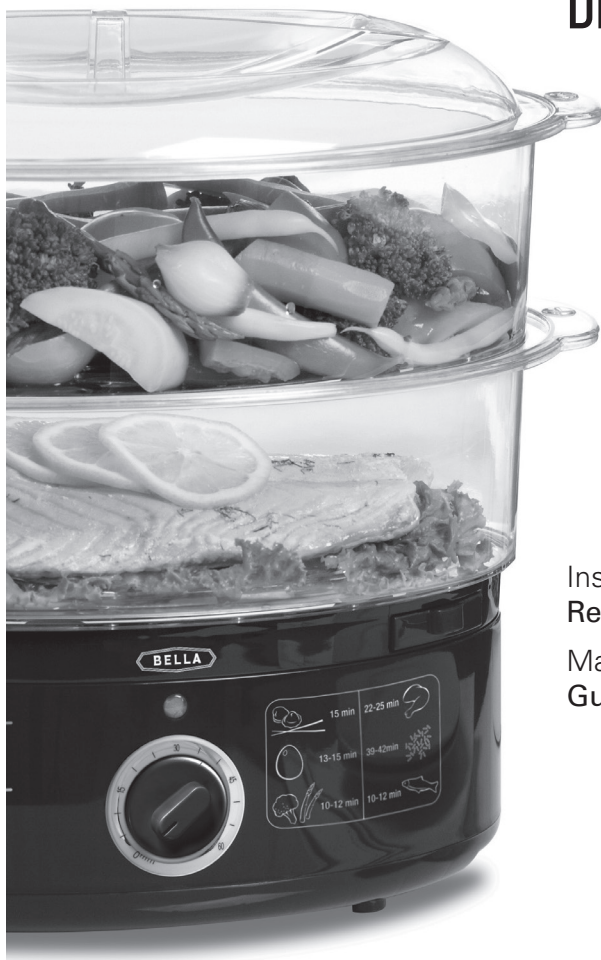




# FOOD STEAMER VAPORERA DE ALIMENTOS



Instruction Manual  
Recipe Guide

Manual de instrucciones  
Guía de recetas

Register your product and get support at:  
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

[www.bellahousewares.com/welcome](http://www.bellahousewares.com/welcome)



## Table of Contents

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| Important Safeguards.....                     | 4  |
| Notes On The Cord.....                        | 5  |
| Notes On The Plug.....                        | 5  |
| Getting To Know Your 2-Tier Food Steamer..... | 6  |
| Before Using For The First Time .....         | 7  |
| Operating Instructions.....                   | 7  |
| Adding Water To The Reservoir Mid-Cycle.....  | 7  |
| Steaming Eggs.....                            | 8  |
| Rice And Grain Bowl .....                     | 8  |
| Care And Maintenance .....                    | 9  |
| Steaming Guide: Vegetables.....               | 10 |
| Steaming Guide: Fish And Seafood.....         | 11 |
| Steaming Guide: Meat .....                    | 12 |
| Steaming Guide: Eggs And Other .....          | 12 |
| Warranty .....                                | 13 |

## Índice

|                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-------|
| Medidas De Seguridad Importantes .....              | 14-15 |
| Notas Sobre El Cable .....                          | 15    |
| Notas Sobre El Enchufe.....                         | 15    |
| Descripción De La Vaporera De Alimentos.....        | 16    |
| Antes De Utilizar Por Primera Vez .....             | 17    |
| Cómo Utilizar.....                                  | 17    |
| Agregar Agua Al Embalse De La Mitad Del Ciclo ..... | 18    |
| Huevos Al Vapor .....                               | 18    |
| Granos De Arroz .....                               | 18    |
| Cuidado Y Mantenimiento.....                        | 19    |
| Guía De Vapor : Vegetales .....                     | 20    |
| Guía De Vapor : Pescados Y Mariscos .....           | 21    |
| Guía De Vapor : Carnes.....                         | 22    |
| Guía De Vapor : Huevos.....                         | 22    |
| Garantía.....                                       | 23    |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** 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 pot holders when removing cover or handling hot containers.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug when not in use. Unplug before putting on or taking off parts, and allow to cool before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to authorized service facility for repair.
7. The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord touch hot surfaces.
10. Do not place near hot gas or electric burner or in heated oven.
11. Caution when moving appliance containing hot food, other hot liquids.
12. Lift and open cover carefully to avoid scalding, and allow water to drip into steamer.
13. Do not place the unit directly under cabinets when operating as this product produces large amounts of steam.
14. Some water will remain in the water reservoir after the steamer has turned off; this is normal.
15. Do not use any steam parts in microwave or on heated surface.
16. Fill the reservoir with water before plugging the power cord otherwise the appliance may be damaged.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
18. The appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. To avoid a circuit overload, do not operate another high wattage appliance on the same circuit.
20. Extension cords may be used if care is exercised in their use.  
If extension cord is used:  
(a) The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. (b) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
21. Do not immerse base unit in water or other liquids.

## FOR HOUSEHOLD USE ONLY

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

## 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. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

## NOTES ON THE PLUG

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

## PLASTICIZER WARNING

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

## ELECTRIC POWER

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

## CAUTION

To prevent electric shock disconnect from the mains before removing cover. No user serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel.

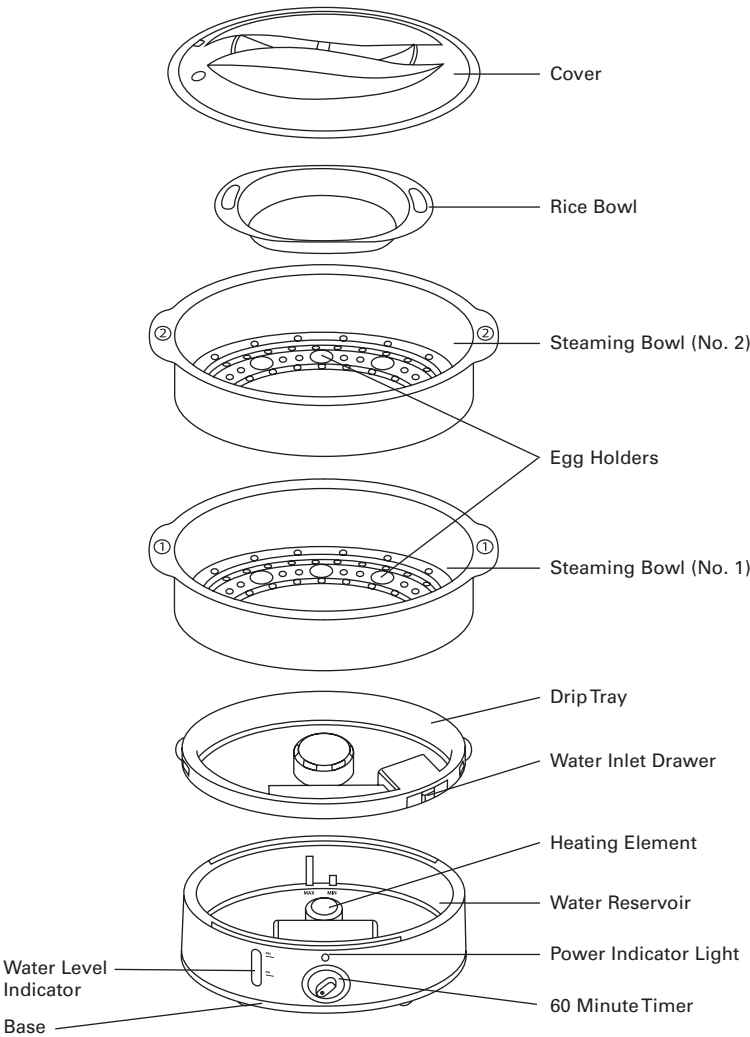
## SAFETY PRECAUTION

Do not allow this unit to be exposed to rain or moisture.  
Mains Supply: 120 Volts / 60Hz AC only  
Connecting it to other power source may damage the unit.

GETTING TO KNOW YOUR 2-TIER FOOD STEAMER

Product may vary slightly from illustrations.

Figure 1



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the 2-tier food steamer and remove all packing materials.
2. Wash the lid, rice bowl, the upper and lower steaming bowls, and the drip tray in warm soapy water or on the top rack of the dishwasher.
3. Wipe the inside of the reservoir and heating element with a damp cloth.
4. To assemble the steamer:
  - a) Hold the drip tray by the handles and place it into the base.
  - b) For single layer steaming, align the steaming bowl marked #1 onto the drip tray and place the clear lid on top.
  - c) For steaming with both layers, the steaming bowl marked #2 will fit securely onto the steaming bowl #1.

**NOTE:** The lid and rice bowl provided will work for both layers.

## OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the unit on a flat, sturdy surface with adequate clearance.

**CAUTION:** Do not place the unit under wall cabinets.
2. Fill the water reservoir with cold tap water to the appropriate fill line (see figure 2). Do not exceed the MAX line as overfilling will take longer to produce steam and prolong cooking time.
3. Place the food in the steaming bowl(s) and place the cover on the top layer.
4. Place the steaming bowl onto the base, plug the power cord into the wall outlet and set the timer to the desired cooking time (max 60 minutes).
5. When the time expires, a signal bell will be heard and the power indicator light will turn off.
6. Use pot holders when handling the steaming bowl, drip tray or rice bowl during or after the cooking process.

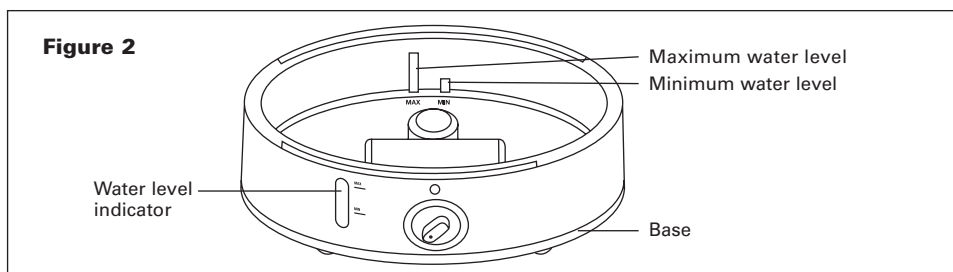
**NOTE:** Meat or fish should always be placed in the lower steaming bowl to avoid juices dripping on to the lower layer.

**TIPS:** For extra flavor, add chicken broth or white wine to the water in the reservoir. Beer, red wine, oil, extracts or fruit juices are not recommended as they may stain or damage the heater.

**TIPS:** You can also add herbs and spices to flavor healthy foods without adding salt. Try some suggested flavors in the steaming guide.

**IMPORTANT:** Arrange food at the center of the bowl and try not to block the steam vents.

**IMPORTANT:** the steamer unit and components are not for use in microwave or conventional ovens, or on the stove top.-



## ADDING WATER TO THE RESERVOIR MID-CYCLE

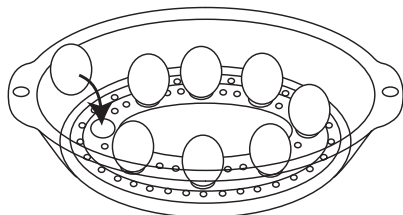
The water reservoir can be safely re-filled while the machine is operating. Slide out the inlet drawer and add the desired amount of water to prolong your cycle.

**Caution:** Do not remove the steaming bowls or drip tray during the cooking cycle. The steam that will be emitted is scalding hot.

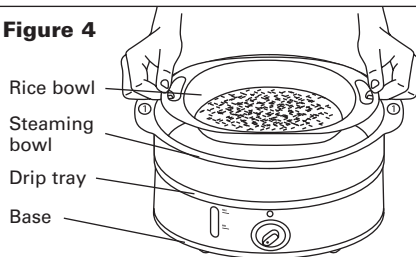
## STEAMING EGGS

Both steaming bowls can be used for cooking eggs. There are indents that are designed to fit 8 eggs on each layer (figure 3).

**Figure 3**



**Figure 4**



## RICE & GRAIN BOWL

When cooking in the rice bowl, add rice, seasonings and water directly into the bowl and fill the reservoir to the appropriate line.

**IMPORTANT:** Rice industry standards for one cup of rice (180mL) are not equal to one standard U.S. cup measure (240 mL). For best results with the suggested cooking time, measure according to the rice industry guidelines.

1. Your steamer includes a rice bowl with a 5 cup (cooked) capacity.
2. Accurately measure rice, water and seasonings directly into the bowl and fill the reservoir to the appropriate line.
3. At the minimum suggested time in the steaming guide, stir the rice and check the consistency. Be careful not to drip the condensation into the rice bowl

**NOTE:** The bowl can be used in both steaming trays to prepare rice, grains or foods with sauces or liquids (figure 4).

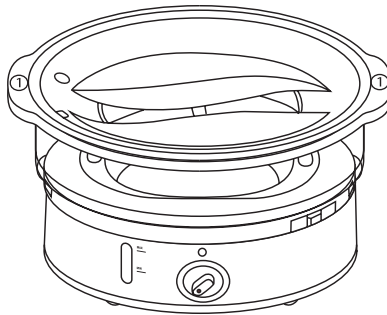
| Type of rice                                  | Combined in rice bowl   |                      | Approx. cooked rice yield | Water fill line in base | Approx. time (minutes) |
|-----------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
|                                               | Amount of uncooked rice | Amount of cold water |                           |                         |                        |
| <b>White</b> - regular, long and medium grain | 1 cup                   | 1 1/2 cups           | 2 cups                    | MAX                     | 19-24 mins             |
| <b>White</b> - regular, long and medium grain | 2 cups                  | 2 1/2 cups           | 4 cups                    | MAX                     | 23-28 mins             |
| <b>White</b> - regular, long and medium grain | 3 cups                  | 3 1/2 cups           | 6 cups                    | MAX                     | 27-32 mins             |
| <b>Brown</b> - regular, long and medium grain | 1 cup                   | 1 1/2 cups           | 2 cups                    | MAX                     | 28-33 mins             |
| <b>Brown</b> - regular, long and medium grain | 2 cups                  | 3 cups               | 4 cups                    | MAX                     | 32-37 mins             |
| Extra long grain white rice                   | 1 cup                   | 1 1/3 cups           | 2 cups                    | MAX                     | 50-55 mins             |

## CARE AND MAINTENANCE

Unplug cord from outlet. Before cleaning allow steamer to cool. Never immerse the base, cord or plug in water.

1. Empty the drip tray / water inlet and the water reservoir.
2. Wash lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in hot, soapy water, rinse and dry all parts.
3. Clean reservoir with soapy water then wipe with damp cloth.
4. Do not use abrasive cleaners.
5. For more compact storage, the lower steaming bowl and the rice bowl can be stored inside the upper steaming bowl with the lid on top (figure 5).
6. In hard water areas, the scale may build up on the heating element. If scale is allowed to accumulate, food may not be cooked properly in the given time. Element should be cleaned every 7-10 uses. Pour 3 cups of clear vinegar into the water reservoir then fill water up to MAX level. Do not use lid, steaming bowl, rice bowl and drip tray in this procedure.
7. Plug in, and set timer for up to 20 minutes. When the signal bell rings, unplug cord from outlet. Allow the unit to cool completely before emptying the water reservoir. Use the cold water to rinse the water reservoir several times.

**Figure 5**



## STEAMING GUIDE

### VEGETABLES

| Variety                                                             | Weight/or number pieces                    | Suggested herbs and spices             | Water fill line in base | Approx. time (minutes) |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Artichokes, whole                                                   | 6 medium                                   | Garlic, tarragon, dill seed            | MAX                     | 35-38                  |
| Asparagus, spears                                                   | 1/2 -1 lb (about 1/2" in diameter)         | Lemon, thyme, bay leaves               | MIN                     | 10-13                  |
| Beans, green/wax cut or whole                                       | 1 lb                                       | Dill seed                              | MAX                     | 15-18                  |
| Broccoli, spears                                                    | 1 lb                                       | Cilantro, tarragon, crushed red pepper | MIN                     | 14-17                  |
| Cabbage                                                             | 1 lb (about 1/2 small head)                | Savory, caraway seed                   | MAX                     | 22-25                  |
| Carrots                                                             | 1 lb                                       | Mint, dill                             | MIN                     | 16-19                  |
| Cauliflower – whole head                                            | Medium size (about 2 1/2 lbs untrimmed)    | Rosemary, basil                        | MAX                     | 20-23                  |
| Corn on cob                                                         | Up to 8 pieces (2 3/4"-3" in length)       |                                        | MAX                     | 20-23                  |
| Mushrooms, whole -medium                                            | 10 ounces                                  |                                        | MIN                     | 10-11                  |
| Onions, whole (to partially cook for grilling use)                  | 1 lb medium size (about 4-2 1/2" diameter) |                                        | MIN                     | 7-9                    |
| Peas – green                                                        | 1/2 lbs in pod                             | Cilantro, garlic, ginger               | MIN                     | 8-10                   |
| Peppers, whole -sweet green or red (to partially, cook, then stuff) | Up to 4 medium                             |                                        | MIN                     | 9-11                   |
| Potatoes, halved - red                                              | 1 lb (about 8 small, 1 1/2"-2" in width)   | Rosemary, chives, dill                 | MAX                     | 35-40                  |
| Spinach                                                             | 1 lb                                       | Thyme, garlic                          | MIN                     | 14-16                  |
| Squash -summer yellow and zucchini                                  | 1 lb medium size                           | Basil, oregano                         | MIN                     | 11-13                  |
| Turnips                                                             | 1 lb (about 5 small)                       | Basil, parsley                         | MIN                     | 14-16                  |

## FISH AND SEAFOOD

1. Most fish and seafood cook very quickly. Steam in small portions or in amounts as specified.
2. Clams, oysters and mussels may open at different times. Check the shells to avoid over cooking.
3. You may steam fish fillets in the rice bowl serve steamed seafood and fish plain or use seasoned butter or margarine, lemon or favorite sauces.
4. Adjust steaming times accordingly.

| Type of fish                                      | Amount                                                               | Water fill line in base | Approx. time (minutes)  |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Filletts -Sole, Flounder, other favorite filletts | 3/4 lbs<br>(1/4-1/2"thick)                                           | MIN                     | 10-12                   |
| Steaks<br>-Halibut<br>-Salmon<br>-Tuna            | 1-2 pieces<br>1-1 1/2 – lbs<br>1"thick<br>3/4-1"thick<br>3/4-1"thick | MAX<br>MAX<br>MAX       | 13-14<br>19-22<br>20-23 |
| Poached filletts<br>- your favorite fish filletts | 1/2 -3/4 lb.<br>(3-4 filletts;<br>1/4 -1/2"thick)                    | MAX                     | 30-35                   |

| Type of seafood  | Amount                   | Water fill line in base | Approx. time (minutes) |
|------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Clams            | 1/2-1 lb in shell        | MIN                     | 12-17                  |
| King crab        | 1 lb (about<br>6 pieces) | MIN                     | 15-18                  |
| Lobster -tails   | 1 or 2 (7 to 8 ozs each) | MIN                     | 18-20                  |
| Mussels (fresh)  | 1 lb in shell            | MIN                     | 12-14                  |
| Oysters (fresh)  | About 1/2 dozen          | MIN                     | 11-13                  |
| Scallops (fresh) | 1/2 lb shucked           | MIN                     | 14-17                  |
| Shrimp           | 1 lb in shell            | MIN                     | 15-17                  |

## MEAT

| Variety                                              | Weight / or number pieces | Water fill line in base | Approx. time (minutes) |
|------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| Chicken breast, boneless fillets                     | 1 1/4 lbs (4 pieces)      | MAX                     | 22-25                  |
| Chicken breast, split with bone                      | 1 - 1 1/4 lbs (2 pieces)  | MAX                     | 37-41                  |
| Chicken drumsticks, with bone                        | about 1 lb (4 pieces)     | MAX                     | 32-36                  |
| Chicken thighs, with bone                            | about 1 lb (4 pieces)     | MAX                     | 34-37                  |
| Poached chicken breast, split -boneless or with bone | 1 lb (2 pieces)           | MAX                     | 45-47                  |
| Frankfurters - regular length                        | Up to 1 lb (8-10 franks)  | MIN                     | 14-17                  |
| Sausage - fully cooked -Bratwurst -Kielbasa          | Up to 1 lbs               | MIN                     | 17-19                  |
|                                                      | Up 1 3/4 lbs              | MAX                     | 19-21                  |

## OTHER

| Food                         | Weight / or number pieces | Water fill line in base | Approx. time (minutes) |
|------------------------------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| Eggs -large size hard boiled | 1-16                      | MIN                     | 13-15                  |
| Apples                       | 5 medium (2 lbs)          | MIN                     | 10-13                  |
| Tamales                      | 6-8                       | MIN                     | 45-55                  |
| Dumplings                    | 10-12                     | MIN                     | 15                     |



## 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

**ADVERTENCIA:** Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use agarraderas para quitar la tapa o cuando manipule recipientes calientes.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad base en agua.
4. Es necesario supervisar atentamente a los niños si usan aparatos o si están cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato cuando no lo use. Desenchúfelo antes de colocarle o quitarle partes y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
6. No opere ningún aparato con un cordón o con un enchufe dañado o después de que el aparato ha funcionado inadecuadamente o ha sido dañado en cualquier manera. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado para reparaciones.
7. El uso de accesorios o aditamentos que no sean los recomendados por el fabricante de este aparato pueden causar lesiones o daños.
8. No utilice el aparato en exteriores.
9. No permita que el cable toque las superficies calientes.
10. No lo coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni cerca de un horno caliente.
12. Tenga sumo cuidado cuando traslade un aparato que contenga alimentos o líquidos calientes.
12. Levante y abra la tapa cuidadosamente para evitar escaldaduras y deje que el agua gotee dentro de la vaporera.
13. No coloque la unidad directamente debajo de muebles mientras esté en funcionamiento, ya que este aparato produce mucho vapor.
14. Quedará algo de agua en el depósito de agua una vez que se haya apagado la vaporera. Esto es normal.
15. No coloque partes de la vaporera en el microondas ni sobre una superficie caliente.
16. Llene el depósito con agua antes de enchufar el cable de alimentación; de lo contrario, puede dañar el aparato.
17. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
18. Este aparato no debe ser usado por niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden utilizarlo de forma segura. Se debe supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
19. Para evitar una recarga en el circuito, no utilice otro aparato de alta potencia en el mismo circuito.
20. Podrá usar un cable de extensión si tiene cuidado al usarlo.  
Si usa un cable de extensión:
  - (a) el calibre del cable de extensión debe ser como mínimo igual al del aparato, y
  - (b) el cable más largo debe manipularse de modo que no cuelgue por la

mesada ni la mesa, los niños no puedan jalarlo y las personas no puedan tropezarse con él.

21. No sumerja la unidad base en agua u otros líquidos.

# **SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

### **NOTAS SOBRE EL CABLE**

Se debe usar el cable de alimentación corto (o cable de alimentación separable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto. Siempre enchufe directamente en un tomacorriente o receptáculo montado en la pared.

### **NOTAS SOBRE EL ENCHUFE**

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se debe colocar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, llame a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

### **ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE**

**PRECAUCIÓN:** Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

### **ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA**

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

### **PRECAUCIÓN**

Para evitar una descarga eléctrica, desconecte el aparato antes de quitar la tapa. No contiene en su interior piezas que el usuario pueda reparar. Lleve a reparar el aparato solo con personal técnico calificado.

### **PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD**

No exponga esta unidad a la lluvia ni a la humedad.

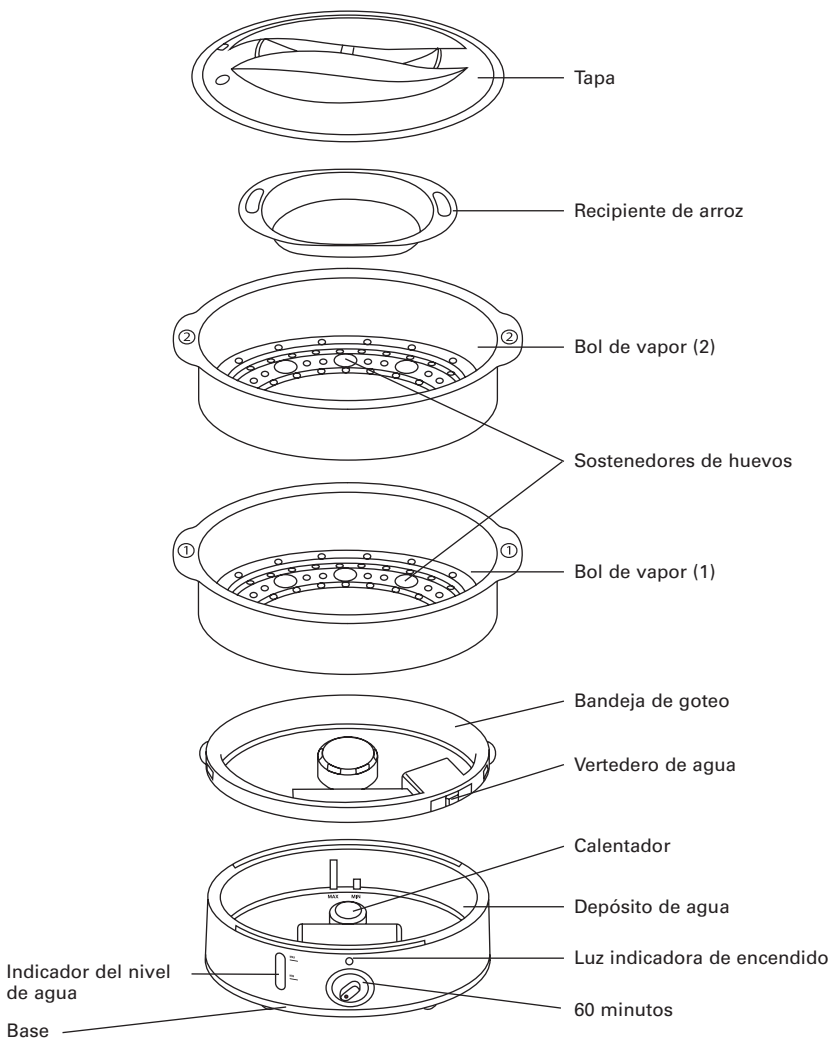
Alimentación: 120 V / 60Hz CA solamente

Si conecta la unidad a otra fuente de alimentación, podría dañarla

DESCRIPCIÓN DE LA VAPORERA DE ALIMENTOS

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.

Figura 1



## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

1. Desembale cuidadosamente la vaporera de alimentos y retire todos los materiales de embalaje.
2. Lavar la tapa, el plato de arroz, los envases superior e inferior y la bandeja de goteo con agua jabonosa tibia o en el estante superior del lava vajillas.
3. Limpie el interior del depósito y el elemento de calentamiento con un paño húmedo.
4. Para armar la olla al vapor:
  - a) Tome la bandeja de goteo por las asas y colocarlo en la base.
  - b) En el caso de una sola capa de vapor, alinear el envase humeante marcado como # 1 en la bandeja de goteo y colocar la tapa transparente en la parte superior.
  - c) En el caso de colocar dos capas de vapor, el envase humeante marcado # 2 se ajusta de manera segura sobre el recipiente de vaporización # 1.

**NOTA:** El recipiente de arroz y la tapa transparente suministrado funciona para ambos envases.

## CÓMO UTILIZAR

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme con el espacio adecuado.

**PRECAUCIÓN:** No coloque la unidad debajo de los gabinetes de pared.

2. Llenar el depósito de agua con agua fría del grifo hasta la línea de llenado apropiado (ver Figura 2). No exceda la línea MAX como el llenado excesivo se necesitará más tiempo para producir vapor y prolongar el tiempo de cocción.
3. Coloque la comida en el envase humeante y coloque la tapa en la parte superior.
4. Coloque el recipiente vaporizador dentro de la base, conecte el cable de alimentación a la toma de corriente y ajustar el temporizador para el tiempo de cocción deseado (máximo 60 minutos).
5. Cuando el tiempo expira, una campana de señal se escuchará y la luz indicadora de encendido se apagará.
6. Use agarraderas al manipular el envase humeante, bandeja de goteo o recipiente de arroz durante o después del proceso de cocción

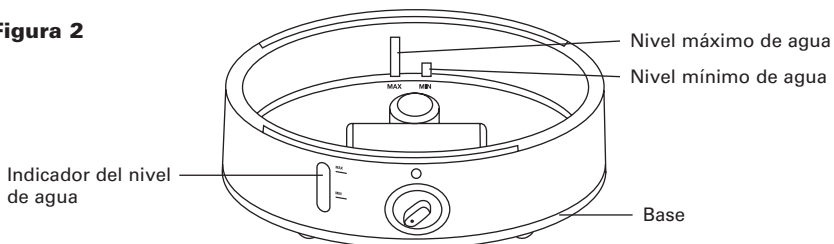
**NOTA:** Carne o pescado siempre debe ser colocado en el recipiente inferior de vapor para evitar jugos que gotean sobre la capa inferior.

**Consejos:** Para acentuar el sabor, agregue el caldo de pollo o vino blanco al agua en el depósito. Cerveza, vino tinto, aceite, extractos o jugos de frutas no son recomendables ya que pueden manchar o dañar el calentador.

**IMPORTANTE:** Coloque los alimentos en el centro del plato y trate de no bloquear los orificios de vapor.

**IMPORTANTE:** La unidad de vapor y los componentes no son para uso en microondas u hornos convencionales, o en la estufa.

**Figura 2**

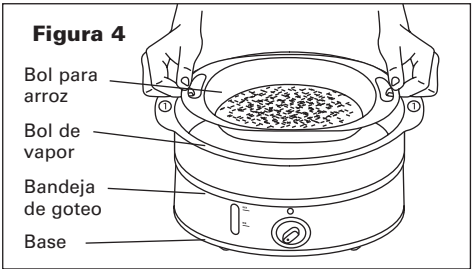
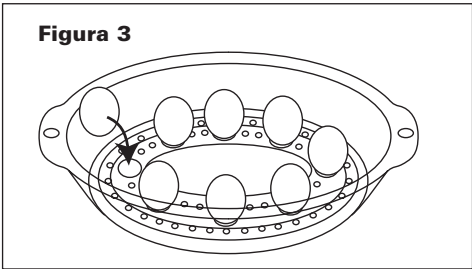


AGREGAR AGUA AL EMBALSE DE LA MITAD DEL CICLO

El depósito de agua se puede volver a llenar seguramente mientras la máquina está funcionando. Deslice el cajón de entrada y añadir la cantidad deseada de agua para prolongar su ciclo.

HUEVOS AL VAPOR

Ambos envases humeantes se puede utilizar para cocinar huevos. Hay orificios que son para encajar 8 huevos en cada capa (Figura 3).



GRANOS DE ARROZ

Al cocinar en el recipiente de arroz, añadir el arroz, los condimentos y agua directamente en el recipiente y llenar el depósito de agua hasta la línea apropiada.

**IMPORTANTE:** Los estándares de la industria para el arroz una taza de arroz (180 mL) no son iguales a una medida estándar de EE. UU. taza (240 ml). Para obtener los mejores resultados con el tiempo de cocción sugerido, mida de acuerdo a las directrices de la industria del arroz.

- 1. La vaporera incluye un recipiente de arroz con capacidad para 5 tazas (cocida).
- 2. Medir con precisión el arroz, el agua y los condimentos directamente en el recipiente y llenar el depósito de agua hasta la línea apropiada.
- 3. En el tiempo mínimo sugerido en la guía de vapor, remover el arroz y verificar la consistencia. Tenga cuidado de no derramar la condensación en el tazón de arroz.

**NOTA:** El recipiente puede ser utilizado en ambas envases humeantes de preparar el arroz, granos o alimentos con salsas o líquidos (Figura 4).

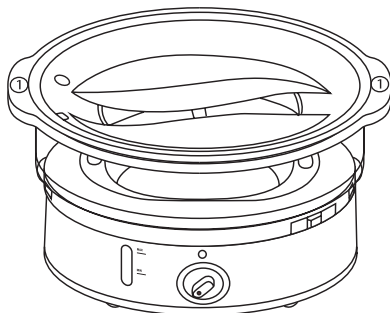
| Tipo de arroz                            | Mezcla en recipiente de arroz |                    | Aprox. producción de arroz cocido | Línea de llenado de agua en la base | Tiempo aprox. (minutos) |
|------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
|                                          | Cant. de arroz crudo          | Cant. de agua fría |                                   |                                     |                         |
| Blanco - grano regular, largo y mediano  | 1 taza                        | 1 1/2 tazas        | 2 tazas                           | MAX (máx.)                          | 19-24                   |
| Blanco - grano regular, largo y mediano  | 2 tazas                       | 2 1/2 tazas        | 4 tazas                           | MAX (máx.)                          | 23-28                   |
| Blanco - grano regular, largo y mediano  | 3 tazas                       | 3 1/2 tazas        | 6 tazas                           | MAX (máx.)                          | 27-32                   |
| Integral: grano regular, largo y mediano | 1 taza                        | 1 1/2 tazas        | 2 tazas                           | MAX (máx.)                          | 28-33                   |
| Integral: grano regular, largo y mediano | 2 tazas                       | 3 tazas            | 4 tazas                           | MAX (máx.)                          | 32-37                   |
| Grano de arroz blanco extra largo        | 1 taza                        | 1 1/3 tazas        | 2 tazas                           | MAX (máx.)                          | 50-55                   |

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Desenchufe la unidad. Antes de limpiar la vaporera, espere a que se enfríe. Nunca sumerja la base, el cable ni el enchufe en agua.

1. Vacíe la bandeja de goteo, la entrada de agua y el depósito de agua.
2. Lave la tapa, el bol de vapor, el bol para arroz y la bandeja de goteo con agua caliente y detergente. Enjuague y seque todas las partes.
3. Limpie el depósito con agua y detergente y luego pásele un paño húmedo.
4. No utilice limpiadores abrasivos.
5. El bol inferior, el bol del medio y el bol para arroz se pueden guardar dentro del bol de vapor superior con la tapa puesta (Figura 5).
6. En áreas de agua dura, se pueden acumular incrustaciones en el calentador. Si se acumulan incrustaciones, es posible que los alimentos no se cocinen adecuadamente en un tiempo determinado. El calentador se debe limpiar cada 7 a 10 usos. Coloque 3 tazas de vinagre en el depósito de agua y luego llene con agua hasta el nivel máximo de llenado (MAX). Durante este procedimiento no se debe utilizar la tapa, el bol de vapor, el bol para arroz ni la bandeja de goteo.
7. Enchufe el aparato y configure el temporizador en un máximo de 20 minutos. Cuando el temporizador emita la señal sonora, desenchufe el cable del tomacorriente. Espere a que la unidad se enfríe completamente antes de vaciar el depósito de agua. Enjuague el depósito con agua fría varias veces.

**Figura 5**



## GUÍA DE VAPOR

### VEGETALES

| Tipo de vegetal                                                  | Peso/Cant. de piezas                                        | Hierbas y especias sugeridas                | Línea de llenado de agua en la base | Tiempo aprox. (minutos) |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Alcauciles enteros                                               | 6 medianos                                                  | Ajo, estragón, semillas de eneldo           | MAX (máx.)                          | 35-38                   |
| Espárragos enteros                                               | 1/2 o 1 libra (aprox. 1/2" de diámetro)                     | Limón, hojas de laurel, tomillo             | MIN (mín.)                          | 10-13                   |
| Porotos (verdes o de manteca), cortados o enteros                | 1 libra                                                     | Semillas de eneldo                          | MIN (mín.)                          | 15-18                   |
| Flores de brócoli                                                | 1 libra                                                     | Cilantro, estragón, aplastado pimienta roja | MIN (mín.)                          | 14-17                   |
| Repollo                                                          | 1 libra (medio repollo pequeño)                             | Gustoso, comino                             | MAX (máx.)                          | 22-25                   |
| Zanahorias                                                       | 1 libra                                                     | Menta, eneldo                               | MIN (mín.)                          | 16-19                   |
| Coliflor entero                                                  | Mediano (aprox. 2 1/2 libras sin recortar)                  | Romero, albahaca                            | MAX (máx.)                          | 20-23                   |
| Mazorca de maíz                                                  | Hasta 8 piezas (2 3/4" a 3" de largo)                       |                                             | MAX (máx.)                          | 20-23                   |
| Hongos enteros, medianos                                         | 10 onzas                                                    |                                             | MIN (mín.)                          | 10-11                   |
| Cebollas, enteras (cocción parcial antes de asarlas)             | 1 libra de cebollas medianas (aprox. 4- 2 1/2" de diámetro) |                                             | MIN (mín.)                          | 7-9                     |
| Arvejas                                                          | 1/2 libras en vaina                                         | Cilantro, ajo, jengibre                     | MIN (mín.)                          | 8-10                    |
| Ajíes enteros verdes o rojos (cocción parcial antes de rellenar) | Hasta 4 medianos                                            |                                             | MIN (mín.)                          | 9-11                    |
| Papas en mitades, rojas                                          | 1 libra<br>Aprox. 8 pequeñas (1 1/2" a 2" de ancho)         | Romero, cebollin, eneldo                    | MAX (máx.)                          | 35-40                   |
| Espinaca                                                         | 1 libra                                                     | Tomillo, ajo                                | MIN (mín.)                          | 14-16                   |
| Calabaza amarilla y zucchini                                     | 1 libra mediana                                             | Albahaca, oregano                           | MIN (mín.)                          | 11-13                   |
| Nabo                                                             | 1 libra (5 pequeños aprox.)                                 | Albahaca, perejil                           | MIN (mín.)                          | 14-16                   |

## PESCADOS Y MARISCOS

1. La mayoría de los pescados y mariscos se cocinan muy rápido. Cocine al vapor porciones pequeñas según se especifica.
2. Las almejas, las ostras y los mejillones pueden abrirse en distintos momentos. Controle las conchas para evitar que se pasen de cocción.
3. Puede cocinar los filetes de pescado en el bol para arroz, servir los pescados y mariscos solos o utilizar manteca, margarina, limón o su salsa favorita para saborizarlos.
4. Ajuste los tiempos de cocción según sea necesario.

| Tipo de pescado                                      | Cantidad                                                                     | Línea de llenado de agua en la base    | Línea de llenado de agua en la base |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------|
| Filetes, lenguado, rodaballo u otros filetes         | 3/4 libra<br>(1/4 a 1/2" de ancho)                                           | MIN (mín.)                             | 10-12                               |
| Filetes<br>-Halibut<br>-Salmón<br>-Atún              | 1 o 2<br>1-1 1/2 libras<br>1" de ancho<br>3/4-1" de ancho<br>3/4-1" de ancho | MAX (máx.)<br>MAX (máx.)<br>MAX (máx.) | 13-14<br>19-22<br>20-23             |
| Filetes escalfados, sus filetes de pescado favoritos | 1/2 -3/4 libras<br>(3 o 4 filetes; 1/4 -1/2" de ancho)                       | MAX (máx.)                             | 30-35                               |

| Tipo de mariscos     | Cantidad                     | Línea de llenado de agua en la base | Tiempo aprox. (minutos) |
|----------------------|------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Almejas              | 1/2-1 libra con concha       | MIN (mín.)                          | 12-17                   |
| Cangrejo             | 1 libra<br>(6 aprox.)        | MIN (mín.)                          | 15-18                   |
| Langosta, cola       | 1 o 2 (7 a 8 onzas cada una) | MIN (mín.)                          | 18-20                   |
| Mejillones (frescos) | 1 libra con concha           | MIN (mín.)                          | 12-14                   |
| Ostras (frescas)     | 1/2 docena aprox.            | MIN (mín.)                          | 11-13                   |
| Vieiras (frescas)    | 1/2 libra, peladas           | MIN (mín.)                          | 14-17                   |
| Camarones            | 1 libra sin pelar            | MIN (mín.)                          | 15-17                   |

## CARNES

| Tipo de carne                                        | Peso/Cant. de piezas                 | Línea de llenado de agua en la base | Tiempo aprox. (minutos) |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Pollo, filetes de pechuga deshuesados                | 1-1 1/4 libras<br>(4 piezas)         | MAX (máx.)                          | 22-25                   |
| Pollo, pechuga con hueso                             | 1 a 1 1/4 libras<br>(2 piezas)       | MAX (máx.)                          | 37-41                   |
| Pollo, pata con hueso                                | 1 libra aprox.<br>(4 piezas)         | MAX (máx.)                          | 32-36                   |
| Pollo, muslos con hueso                              | 1 libra aprox.<br>(4 piezas)         | MAX (máx.)                          | 34-37                   |
| Pechuga de pollo escalfada, cortada, con o sin hueso | 1 libra<br>(2 piezas)                | MAX (máx.)                          | 45-47                   |
| Salchicha de viena<br>- largo estándar               | Hasta 1 libra<br>(8 a 10 salchichas) | MIN (mín.)                          | 14-17                   |
| Salchicha bien cocida<br>-Bratwurst                  | Hasta 1 libra                        | MIN (mín.)                          | 17-19                   |
| -Kielbasa                                            | Hasta 3/4 libras                     | MAX (máx.)                          | 19-21                   |

## OTROS

| Otros alimentos                  | Peso/Cant. de piezas | Línea de llenado de agua en la base | Tiempo aprox. (minutos) |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Huevos<br>- Grandes<br>- Cocidos | 1 a 16               | MIN (mín.)                          | 13-15                   |
| Manzanas                         | 5 medios (2 libras)  | MIN (mín.)                          | 10-13                   |
| Tamales                          | 6-8                  | MIN (mín.)                          | 45-55                   |
| Dumplings                        | 10-12                | MIN (mín.)                          | 15                      |



## 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.



[bellahousewares.com](http://bellahousewares.com)



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

[www.sensioinc.com](http://www.sensioinc.com)

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.  
All rights reserved.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.  
Todos los derechos reservados.

SO\_309979\_Rev. 3 (2017-03-13)