

RICE COOKER

comfee



Instruction Manual

Model: MB-M25



Please read the manual before operating your rice cooker. Retain it for future reference.

Free 3 months extension of the original limited warranty period!* Simply text a picture of your proof of purchase to:

1-844-224-1614

*The warranty extension is for the three months immediately following the completion of the product's original warranty period.



TABLE OF CONTENTS

SAFETY PRECAUTIONS	3	RECIPES	21
Important Safety Instructions	4	Sweet Rice.....	21
PRODUCT FEATURES	6	Hungarian Goulash.....	22
INSTALLATION INSTRUCTIONS	7	Potato and Leek Soup	23
Unpacking.....	7	Vegetable Stock.....	24
Electrical Requirements.....	7	Oatmeal with Homemade Granola	25
Location Requirements.....	8	Chicken Pho	26
OPERATING INSTRUCTIONS	9	Shrimp Risotto	27
Controls	9	Bean Dip	28
Using the Rice Cooker.....	11	CARE AND CLEANING	29
		TROUBLESHOOTING	32
		WARRANTY	35



SAFETY PRECAUTIONS

To prevent injury to the user or other people and property damage, the following instructions must be followed. Incorrect operation due to ignoring of instructions may cause harm or damage. The level of risk is shown by the following indications.



This symbol indicates the possibility of death or serious injury.



This symbol indicates the possibility of injury or damage to property.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

WARNING

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl or lid.
- To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the rice cooker housing in water or other liquid.
- 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Keep appliance and cord away from children.
- Unplug from electrical outlet when not in use and before cleaning.
- Allow appliance to cool before putting on or taking off parts.
- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use potholders or oven mitts when handling the cooking bowl or lid.
- To avoid electrical shock do not immerse cord, plugs, or the rice cooker housing in water or other liquid.


WARNING

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
- Do not disassemble, repair or modify the rice cooker. For any repair, consult a Comfee authorized Service Center.
- Do not operate the rice cooker if any part of the unit is damaged.
- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids or hot oil.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Always attach cord to appliance first, and then plug cord into a wall outlet.
- A short power cord is used to reduce the risk resulting from the cord being grabbed by children, or becoming entangled in or tripping over a longer cord.

WARNING

- Do not use outdoors. Intended for indoor household use only.
- Do not let cord hang over edge of countertop, or touch hot surfaces, including the top of the rice cooker. Never use outlet below countertop, and never use with an extension cord.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not place near heat-sensitive curtains.
- The total amount of food and water should NOT exceed the MAX level marked on the cooking pot. Some foods such as rice, expand during cooking and should not fill the cooking pot over half way.
- To disconnect, set all controls to “Off,” then remove plug from wall outlet.
- The use of accessory attachments not recommended by Comfee may cause injuries.
- Ensure that the outside of the cooking pot is dry prior to use. A wet pot may damage the cooker and cause it to malfunction.
- Do not touch, cover or obstruct the steam vent on the top of the rice cooker as it is extremely hot and may cause scalding.

CAUTION

-  reduce the risk of Electric Shock, cook only in removable container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS DESIGNED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

KEEP APPLIANCE AWAY FROM CHILDREN.



PRODUCT FEATURES



- A** Lid Release Button
- B** Lid
- C** Handle
- D** Steam Vent

- E** Condensation Collector
- F** Digital Display
- G** Control Panel

ACCESSORIES



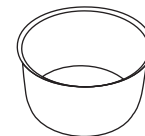
Serving Spatula



Rice Measure



Steamer Basket



Cooking Pot

SPECIFICATIONS

Power requirements	120 V ~ 60 Hz
Rated power	650W



INSTALLATION INSTRUCTIONS

Unpacking

Remove all packing materials.

Wash the cooking pot, steam vent and other accessories, and then dry thoroughly before using.

NOTE: The cooking pot is dishwasher safe.

Electrical Requirements

⚠ WARNING - ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong from the power cord plug.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

A 120 V, grounded electrical supply is required. It is recommended that a separate circuit serving only the rice cooker is used. Sharing the power supply with other appliances will result in overheating.

Power Supply Cord

NOTE: This Rice Cooker has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, the plug will fit into an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug.

A short power supply cord is used to reduce the risks of becoming entangled in, or tripping over a longer cord, or of the cord being grabbed by children.

If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance. Do NOT use an extension cord.

Location Requirements

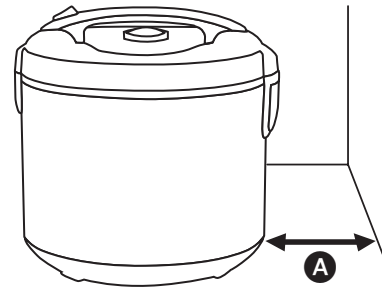
This rice cooker is designed for household use only; the cooker should not be used for commercial use.

Use indoors on a stable, level, non-heat sensitive surface such as a countertop in a location where the lid can be fully opened; do NOT use outdoors.

Do not place the rice cooker on an area of the countertop that is exposed to direct sunlight, or where it might be splashed with cooking oil.

RECOMMENDED CLEARANCE

Steam and heat emitted from the rice cooker may damage or discolor nearby walls or cabinets. It is recommended that the rice cooker be placed a minimum distance of 12" (30.5 cm) from walls or cabinets.



A At least 12"
(30.5 cm)



OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING - FIRE/BURN HAZARD

Unplug immediately and do not use rice cooker if:

- The power supply cord becomes abnormally hot during use.
- Smoke is emitted from the rice cooker or a burning odor is detected.
- The rice cooker is cracked or there are loose or rattling parts.
- The cooking pot, outer lid or inner lid is broken or deformed.

Failure to do so may result in fire, electric shock or injury.

Controls

IMPORTANT: To select a cooking program, the rice cooker must first be plugged into a grounded 3 prong electrical outlet (ON).

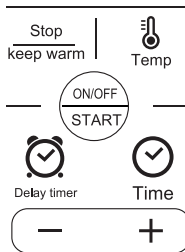
NOTE: The rice cooker is powered ON, but in standby mode (no heat).

COOKER CONTROLS

Stop
keep warm

Stop/Keep Warm

Press the Stop/Keep Warm button to stop the cooking process and to keep cooked food warm.



ON/OFF/START

Press the ON/OFF/START button to turn the cooker on or off and to start the cooking process.



Delay timer

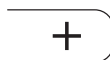
Delay Timer

Press the Delay Timer button to delay the start of the cooking process for up to 24 hours. Use the + and - buttons to adjust the length of time.



Decrease Time or Temp

Use the - button to subtract time or to raise or lower the temperature.



Increase Time or Temp

Use the + button to add time or to raise the temperature.



Temp

Temp

Press the Temp button to adjust the temperature. Use the + and - buttons to raise or lower the temperature.



Time

Time

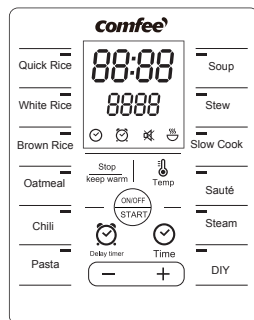
Press the Time button to adjust the cooking times. Use the + and - buttons to add or subtract time.



Digital Display

COOKING PROGRAMS CONTROLS

The cooking programs set the rice cooker time and temperature automatically for the dish selected.



Quick Rice

The Quick Rice setting cooks white rice in a shorter amount of time. It can also be used to add cooking time at the end of a cycle.

White Rice

The White Rice setting cooks white and short grained rice.

Brown Rice

The Brown Rice setting provides a longer cooking time for brown and long grained rices.

Oatmeal

The Oatmeal setting cooks traditional rolled oats and other varieties of oatmeal that need a long slow cook time. Use with the delay timer to have oatmeal ready to eat for breakfast.

Chili

The Chili setting cooks a pot of chili quickly and easily.

Pasta

The Pasta setting cooks pasta quickly and easily without having to use the stove.

Soup

The Soup setting provides a low temperature simmer for soups.

Stew

The Stew setting provides a long slow simmer for stews and other dishes that require a long cooking time.

Slow Cook

The Slow Cook setting for dishes that require a longer, slower cooking.

Sauté

The Sauté setting provides a high temperature to quickly cook vegetables and brown meat. Both the time and the temperature can be adjusted.

Steam

The Steam setting quickly steams foods. For best results use with the provided steamer accessory.

DIY

Use the DIY (Do It Yourself) program to create a custom cooking time and temperature.

Using the Rice Cooker

INTRODUCTION

The Comfee® Rice Cooker provides 12 different digital cooking programs to cook a variety of meals. There are three rice programs that automatically adjust the time and cooking temperature for the type and amount of rice added for perfect results. Other cooking programs provide a suggested time that can be adjusted as needed.

IMPORTANT:

- Do NOT place anything on or over the rice cooker lid, during use.
- Do NOT touch the steam vent during cooking.
- Do NOT place the interior cooking pot on a cooktop burner; the high temperature will warp the pot. The cooking pot is designed to be used only in the rice cooker.
- Do not use a pot or container other than the cooking pot (provided) in the rice cooker.
- Do not insert any foreign objects into the air vent or gaps at the bottom of the rice cooker.
- Do not use metal cooking utensils. Metal utensils may scratch or damage the non-stick coating.

MEASURING RICE

IMPORTANT: The total amount of rice and water should NOT exceed the 6 cup MAX level marked inside the cooking pot.

NOTE: The Rice Measure is significantly smaller than the standard U.S. cup measure.

- To achieve the correct ratio of rice to water, use ONLY the Rice Measure (cup provided).
- Level the rice in the Rice Measure cup so that it is even with the top.
- For softer or firmer rice adjust the ratio of water to rice accordingly.
- If the rice requires rinsing before cooking, measure the rice before you rinse it, Follow the rinsing directions for that specific type of rice.

RINSING RICE

Some types of rice are rinse-free and other types require rinsing before use to remove excess starch which may make the rice sticky. Also, cooking rice with starchy water may result in the rice burning or being improperly cooked.

If the water should turn white or cloudy, when added to rinse-free rice, drain and replace the water before cooking. Many recipes recommend rinsing quickly so the rice does not absorb water prior to cooking.

To Rinse Rice Quickly:

1. Place a colander inside a larger bowl.
2. Place the rice in the colander and rinse under cool running water.

NOTE: Rinsing rice in hot water may prevent the rice from cooking properly.

- Using your hand stir the rice around 3 to 4 times to separate the grains.
- Continue to rinse until the water in the bowl is clear.

ADDING OTHER INGREDIENTS

If you wish to add other ingredients or seasonings to the rice, do so after adding the water. The rice will not cook properly and be too firm if ingredients are added before the water.

COOKING RICE

⚠ WARNING - ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong from the power cord plug.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

NOTE: Cooking time will vary depending on the type of rice or grain being cooked.

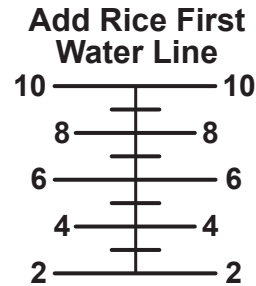
- Before using for the first time, wash the cooking pot, steam vent, other accessories and attachments, and then dry each thoroughly.

NOTE: The cooking pot is dishwasher safe.

- Measure rice, and then rinse rice, if needed.

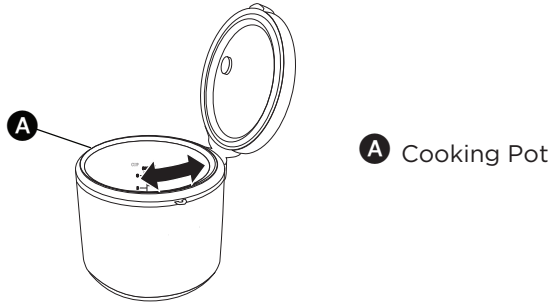
- Add measured rice to the cooking pot.
- Add water until it reaches the corresponding numbered Water Line marked on the interior of the cooking pot. For example, when cooking 3 measures of white rice, add water to second line from the bottom of the pot.

To suit your personal preference, the amount of liquid can be adjusted slightly (no more than $\frac{1}{3}$ of the distance between the lines).



- Stir the rice into the water, so that each grain is immersed in the water.
- Place the cooking pot into the rice cooker.

7. Rotate the pot two to three times to ensure a solid contact between the bottom of the cooking pot and the heating plate.



8. Close the lid, and then press downward until it clicks into place.
9. Plug the power supply cord into a grounded 3 prong electrical outlet.

NOTE: The rice cooker is powered ON, but in standby mode (no heat).

10. Select desired cooking program. See “CONTROLS” for explanation of options.
11. Press ON/OFF/START.

NOTE: During first use, there may be a plastic odor which will dissipate after using.

12. When cooking is completed three beeps will sound. The Keep Warm/Reheat light will illuminate.
13. Press the lid release button to open the lid, and then stir the rice well before serving.

COOKING OTHER MEALS

The rice cooker offers a wide variety of cooking programs to help create perfect dishes in a single pot.

! WARNING - ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong from the power cord plug.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

NOTE: Cooking time will vary depending on the type of dish being cooked.

1. Before using for the first time, wash the cooking pot, inner lid, steam vent, other accessories and attachments, and then dry each thoroughly.

NOTE: The cooking pot is dishwasher safe.

2. Add desired ingredients to the cooking pot.
3. Place the cooking pot into the rice cooker.
4. Close the lid, and then press downward until it clicks into place.
5. Plug the power supply cord into a grounded 3 prong electrical outlet.

NOTE: The rice cooker is powered ON, but in standby mode (no heat).

6. Select desired cooking program. See “CONTROLS” for explanation of options.
7. Press ON/OFF/START.

NOTE: During first use, there may be a plastic odor which will dissipate after using.

- When cooking is completed three beeps will sound. The Stop/Keep Warm light will illuminate.
- To stop the cooking process early, press the Stop/Keep Warm button. This will stop the cooking process and keep the food warm until ready to serve.

COOKING PROGRAMS

Average cooking time of rice is approximate; it will automatically increase or decrease depending on the amount being cooked. Cooking time of other cooking programs are preset, but can be adjusted as necessary.

Keep Warm mode begins automatically at the end of each cooking program. The timer displays from 0 to 24 hours. After 24 hours in Keep Warm mode has passed, the rice cooker will return to the ON (standby) mode.

Quick Rice Cooking Time: Approximately 65 minutes

- Press the Quick Rice Button. The Quick Rice light illuminates.
- Press ON/OFF/START. The Digital Display shows scrolling led lights.



- The Quick Rice light remains lit during the cooking process.
- When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

White Rice Cooking Time: Approximately 70 minutes

- Press the White Rice button. The White Rice light illuminates.
- Press ON/OFF/START. The Digital Display shows scrolling led lights.



- The White Rice light remains lit during the cooking process.
- When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Brown Rice Cooking Time: Approximately 70 minutes

- Press the Brown Rice button. The Brown Rice light illuminates.
- Press ON/OFF/START. The Digital Display shows scrolling led lights.



- The Brown Rice light remains lit during the cooking process.
- When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.
 - Press the lid release button to open the lid, and then stir well before serving.

Oatmeal Cooking Time: 60 minutes

1. Press the Oatmeal button. The Oatmeal light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.

1:00

2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Oatmeal light remains lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Chili Cooking Time: 90 minutes

1. Press the Chili button. The Chili light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.

1:30

2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Chili light remains lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Pasta Cooking Time: 20 minutes

1. Press the Pasta button. The Pasta light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.

:20

2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Pasta light remains lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Soup

Cooking Time: 120 minutes

1. Press the Soup button. The Soup light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.



2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Soup light remains lit during the cooking process.
4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Stew

Cooking Time: 60 minutes

1. Press the Stew button. The Stew light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.



2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:

- Press the Time button.
- Press the + button to add time, press the - button to subtract time.

3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.

- The Stew light remains lit during the cooking process.

4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Slow Cook

Cooking Time: 120 minutes

1. Press the Slow Cook button. The Slow Cook light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.



2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:

- Press the Time button.
- Press the + button to add time, press the - button to subtract time.

3. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.

- The Slow Cook light remains lit during the cooking process.

4. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Sauté

Cooking Time: 30 minutes, temperature 248°F

NOTE: Sauté provides a high temperature to quickly cook vegetables and brown meat. Both the time and the temperature can be adjusted.

1. Press the Sauté button. The Sauté light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time and temperature.

A digital display showing a cooking time of 0:30 and a temperature of 248°F.

2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. The temperature can be adjusted. To adjust the temperature:
 - Press the Temp button.
 - Press the + button to raise the temperature, press the - button to lower the temperature.
4. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Sauté light remains lit during the cooking process.
5. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

Steam

Cooking Time: 20 minutes

NOTE: The rice cooker comes with a steamer accessory and can be used to steam foods.

1. Place water in cooking pot.
2. Place cooking pot in the rice cooker.
3. Place ingredients in the steamer basket and place basket in cooking pot.
4. Close the lid of the rice cooker.
5. Press the Steam button. The Steam light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time.

A digital display showing a cooking time of :20.

6. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
7. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The Steam light remains lit during the cooking process.
8. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

DIY

Cooking Time: 30 minutes, temperature 194°F

NOTE: Use the DIY program to create a custom cooking time and temperature.

1. Press the DIY button. The DIY light illuminates and the digital display shows the suggested cooking time and temperature.



0:30
194F

2. The cooking time can be adjusted if necessary. To adjust the cooking time:
 - Press the Time button.
 - Press the + button to add time, press the - button to subtract time.
3. The temperature can be adjusted. To adjust the temperature:
 - Press the Temp button.
 - Press the + button to raise the temperature, press the - button to lower the temperature.
4. Press ON/OFF/START. The countdown timer begins.
 - The DIY Cook light remains lit during the cooking process.
5. When cooking is completed, the rice cooker automatically enters Keep Warm mode.

TIPS FOR GREAT RESULTS

- Measure rice and water accurately.
- For added flavor you may substitute meat stock or broth for the water and chopped fresh herbs can be stirred into the rice at the end of cooking before allowing to rest.
- Some varieties of rice should be rinsed before cooking. Enriched rice, commonly found in the U.S., is not rinsed to preserve the added nutrients. If rinsing rice before cooking, measure rice before rinsing and drain as much water as possible.
- After adding the rice and water to the cooking pot, spread it evenly over the bottom.
- Do not open the lid during cooking.
- Most types of rice will be slightly undercooked at the end of the cooking program. Allow the cooked rice to “rest” in the cooking pot for 5 to 10 minutes to absorb the last bit of moisture.

DELAY COOKING

The Delay Timer delays the start of cooking programs except Pasta, Sauté and DIY. The start of the cooking process can be delayed for up to 24 hours.



Delay timer

IMPORTANT

- To maintain the quality of the rice, it is recommended that you not set the delay timer for longer than 12 hours.
1. Place the ingredients in the cooking pot, place the pot in the rice cooker and close the lid.
 2. Select the desired cooking program.
 3. Press the Delay Timer button. The Delay Timer display will illuminate and the first two digits (hours) will flash.
 4. Press the + and - buttons to set the desired number of hours.
 5. Press Time. The last two digits will flash (minutes).
 6. Press the + and - buttons to set the desired number of minutes.
 7. Press the ON/OFF/START button. The countdown timer will start and the cooking process will begin when the delay has finished.

STEAMING FOOD

In addition to the Steam program, food can be steamed during the rice cooking process. The rice cooker may be used to steam food such as vegetables, meat or fish.

It takes approximately 70 minutes to cook a batch of white rice and approximately 5 to 20 minutes (depending on the type and quantity) to steam cleaned, cut vegetables.

1. Determine the time needed to steam the food. See Steaming Guide.
2. At the appropriate time open the rice cooker.
3. Place the steamer basket with the cut vegetables arranged in a single layer onto the rim of the cooking pot.
4. Close the lid and continue cooking for the remaining time.
5. Remove food immediately after steaming to avoid overcooking.

NOTES:

- If steaming meat or fish, first place foil on the bottom of the steamer basket to keep the meat juices from seeping into the rice.
- Vegetables should be cut to a size similar to that indicated in the following chart.
- Cooking times are approximate and will yield cooked but crisp/tender vegetables. Add or decrease time if you prefer softer or crisper vegetables.

STEAMING GUIDE

NOTE: While steaming, monitor your meat's internal temperature with a meat thermometer to ensure the meat you cook reaches a safe temperature.

FOOD	AMOUNT	PREPARATION	COOKING TIME
Asparagus	4 oz. (~15 spears)	trimmed and halved	8 min.
Baby Bok Choy	2 whole	halved	17 min.
Broccoli	10 oz.	2" florets	15 min.
Cabbage Leaves	4 leaves	cored	6 min.
Carrots - Baby	12 oz.	whole	18 min.
Carrots - Sliced	6 oz. (1½ c.)	sliced ½" thick	16 min.
Green Beans	5 oz.	trimmed	9 min.
Lettuce Leaves - Butter Variety	6 leaves	cored	6 min.
Peas - Snow	4 oz.	trimmed	8 min.
Potatoes - New	12 oz.	quartered	16 min.
Potatoes - Yellow/Gold	12 oz.	¾" pieces	16 min.
Potatoes - Sweet	1 lb.	¾" cubes	17 min.
Squash - Summer/Zucchini	6 oz. (2 c. sliced)	sliced ½" thick	8 min.
Chicken	1 lb.	2" strips	25 min.
Shrimp	1 lb.	peeled and deveined	15 min.
Fish - Salmon, Swordfish	12 oz.	cut to fit tray	18 min.
Eggs	Up to 12	pierce pinhole in bottom of each egg	15 min. - soft cooked 24 min. - hard cooked



RECIPES



Sweet Rice

INGREDIENTS

- 1 cup jasmine rice, rinsed and drained
- 1 cup coconut milk
- 1 cup water
- ½ tsp salt
- 1 Salaam leaf or fresh curry leaf
- ½ tsp ground coriander

DIRECTIONS

1. Wash and drain rice.
2. Place rice, water, coconut milk, salt, Salaam leaf and ground coriander into the cooking pot and place the pot in the cooker.
3. Close cooker lid, press the White Rice button and press ON/OFF/START.
4. Open lid and stir periodically, close lid and continue to cook until the cycle completes.



Hungarian Goulash

INGREDIENTS

- 2 onions quartered
- 5 oz ham diced
- 3 Tbsp oil
- 2 lbs beef stew meat, diced
- 2 cloves garlic, crushed
- 6½ cups of water divided
- 3 tsp beef bouillon powder
- 3 tsp vegetable bouillon powder
- 2 Tbsp ground paprika
- 2 large bay leaves
- 2 Tbsp tomato paste
- 4 Tbsp flour

DIRECTIONS

1. Place oil in the cooking pot and place the pot inside the cooker.
2. Press the Sauté button and press ON/OFF/START. Heat the cooking pot until the oil shimmers.
3. Place the onion and ham in the cooking pot and sauté until the onion is translucent, stirring occasionally
4. Remove the onion and ham from the cooking pot.
5. In small portions add the beef to the cooking pot and brown.
6. When all of the beef has been browned, return the beef, onion and ham to the cooking pot.
7. Add 5½ cups of water, bouillon powders, ground paprika, bay leaves and tomato paste. Stir to combine.
8. Close the cover and press the Chili button. Press ON/OFF/START.
9. Dissolve flour in 1 cup of water. When there is five minutes left in the cook time, open the lid and stir the mixture slowly into the goulash to thicken.
10. Close the lid and allow to cook for five more minutes. Serve over boiled or mashed potatoes.



Potato and Leek Soup

INGREDIENTS

- 2 Tbsp unsalted butter
- 4 medium leeks cleaned and chopped
- 1 small stalk celery, chopped
- 2 lbs potatoes peeled and diced
- 1 bay leaf
- 1 sprig fresh thyme
- 4 cups water
- 2 tsp salt
- ½ cup heavy cream
- freshly ground pepper
- minced chives, for garnish

DIRECTIONS

1. Place the cooking pot in the cooker and press Sauté to preheat.
2. Add the butter and heat until just foaming.
3. Add the leeks and celery and sauté until softened but not browned, 5 - 7 minutes.
4. Add the remaining ingredients, except cream and stir to combine.
5. Close the lid and press the Soup button. Press ON/OFF/START.
6. When cooking has completed, remove the bay leaf and thyme.
7. Blend the soup with a blender or immersion blender until smooth.
8. Stir in cream and season to taste. Serve and garnish with minced chives.



Vegetable Stock

INGREDIENTS

- 2 large onions upeeled, halved
- 4 stalks of celery chopped
- 2 large carrots peeled and chopped
- 7 oz button mushrooms, halved
- 1 head of garlic, halved crossways
- 1 tsp whole black peppercorns
- 1 bay leaf
- 2 sprigs fresh thyme
- 6 sprigs flat leaf parsley
- 10 cups cold water

DIRECTIONS

1. Add all the ingredients to the cooking pot.
2. Close the lid and press the Slow Cook button. Press ON/OFF/START.
3. When cooking has completed, let the stock cool until safe to handle and strain through a fine mesh sieve.
4. Use immediately or refrigerate overnight. Stock can be frozen in small air-tight containers for future use.



Oatmeal with Homemade Granola

INGREDIENTS

- ½ cup pecans or walnuts, coarsely chopped
- ¼ cup almonds, coarsely chopped
- ½ cup shredded, unsweetened coconut
- ½ cup pepitas (pumpkin seeds)
- ½ cup sunflower seeds
- 1 Tbsp chia seeds
- ¼ cup maple syrup
- 2 Tbsp coconut oil
- 1 vanilla bean split, seeds scraped
- 7 oz wholegrain, traditional rolled oats
- ¾ cup water
- 6 Medjool dates, pitted, chopped
- 1 apple cored, chopped

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 275°F
2. Combine the nuts, coconut, pepitas, sunflower seeds and chias seeds in a small bowl and mix well.
3. Heat the maple syrup, coconut oil and vanilla bean in a small saucepan over low heat. Pour over combined granola ingredients and stir to coat evenly.
4. Spread evenly over a sheet pan lined with parchment paper.
5. Bake for 20 - 30 minutes stirring occasionally. Granola should be mostly dry and toasted.
6. Place the oats, water, dates and apple in the cooking pot. Stir to combine.
7. Place the cooking pot in the cooker and close the lid. Press the Oatmeal button and press ON/OFF/START.
8. When cooking has completed serve and top with granola.



Chicken Pho

INGREDIENTS

- 2 Tbsp vegetable oil
- 2 onions halved
- 2 inch piece of ginger, sliced
- 1 small bunch cilantro
- 3 star anise pods
- 1 cinnamon stick
- 4 cloves
- 1 tsp fennel seeds
- 1 tsp coriander seeds
- ¼ cup fish sauce
- 1 Tbsp raw sugar
- 2 lbs chicken legs
- 5 cups chicken stock
- 4 servings prepared pho noodles
- 2 green onions thinly sliced

DIRECTIONS

1. Place the cooking pot in the cooker and press the Sauté button to preheat the pot.
2. Place the oil in the pot and heat until shimmering.
3. Add the onions and the ginger and cook until browned, about 5 minutes.
4. Add the cilantro, star anise, cinnamon, cloves, fennel seed, coriander seed, fish sauce, sugar and chicken stock. Stir to combine.
5. Close the lid, press the Soup button and press ON/OFF/START.
6. When cooking has completed, transfer chicken legs to a plate and shred.
7. Strain the broth through a fine meshed sieve and discard ingredients.
8. Skim of any solids from the top and season to taste with fish sauce and sugar.
9. Place prepared noodles in individual bowls and top with shredded chicken and green onions.
10. Pour hot broth over the noodles and chicken and serve.



Shrimp Risotto

INGREDIENTS

- 2 Tbsp olive oil
- 1 cup celery chopped
- 1 cup white onion chopped
- 3 cloves garlic minced
- 1½ cup rice, uncooked
- ½ cup dry white wine
- 4 cups chicken broth
- 1 Tbsp Worcestershire sauce
- 1 lb cooked shrimp

DIRECTIONS

1. Add oil to the cooking pot. Place pot in cooker and press the White Rice button. Press ON/OFF/START.
2. Add the celery, onion and garlic and sauté for 2 to 3 minutes.
3. Add the rice and continue cooking for 5 to 8 minutes.
4. Add the chicken broth and Worcestershire sauce and stir to combine.
5. Close the lid and continue cooking.
6. When the rice is done stir in shrimp and serve.



Bean Dip

INGREDIENTS

- ¼ cup red onions chopped
- 2 cloves garlic, minced
- 16 oz can refried beans
- 15 oz can black beans, rinsed and drained
- 1 cup canned corn drained
- ¼ tsp prepared mild salsa
- ¼ tsp ground cumin
- 1 avocado peeled and diced
- ½ cup cherry tomatoes, halved

DIRECTIONS

1. Add the oil, onions and garlic to the cooking pot.
2. Place the pot in the cooker and press the Sauté button, press ON/OFF/START and cook for 3 minutes.
3. Add the refried beans, black beans, corn, salsa and cumin.
4. Mix well and close the lid.
5. Cook until the bean dip is bubbly, about 8 to 10 minutes.
6. Spoon the dip into a serving bowl.
7. Add the avocado and tomatoes and stir gently.



CARE AND CLEANING

! WARNING - BURN HAZARD

- Wait until the rice cooker has cooled before cleaning. Failure to do so may result in burns.

Unplug the rice cooker from the electrical outlet, allow it to cool, and then clean and dry the cooker and all its parts after each use to avoid odors and poor performance.

GENERAL CARE

IMPORTANT: Use only soft cloths with a mild dish soap solution to clean the rice cooker. Do not wash the rice cooker in the dishwasher.

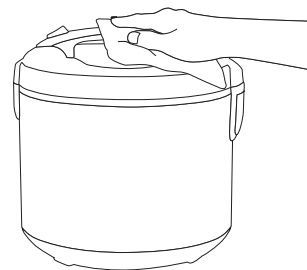
NOTE: Only the cooking pot is dishwasher safe.

CLEANING THE COOKER EXTERIOR

IMPORTANT: Do NOT immerse the rice cooker in water.

Using a soft, damp cloth, clean the outer surfaces of the rice cooker.

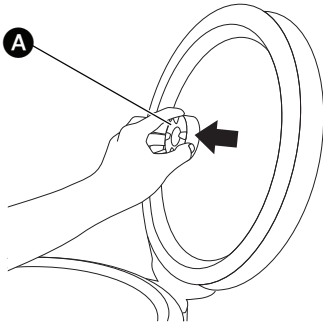
Using a soft, dry cloth thoroughly dry the outer surfaces.



Steam Vent

IMPORTANT:

- Clean the steam vent frequently to ensure proper venting.
 - The rice cooker should be cool to the touch before cleaning the steam vent.
1. With the cover of the rice cooker open, grasp the steam vent and pull out.

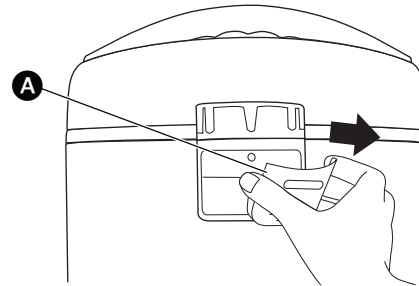


A Steam Vent

2. Wash the steam vent with soap and water after every use.

Condensation Collector

1. Grasp the condensation collector and pull out.



A Condensation Collector

2. Empty and rinse the condensation collector after each cooker use.
3. Using a soft cloth, dry thoroughly.

CLEANING THE COOKER INTERIOR PARTS

Press down on the lid release button to open the rice cooker lid.

Condensation

Condensation from steam will collect under the steam valve vent.

1. Using a soft cloth, thoroughly dry the areas where condensation collects.

Heating Plate

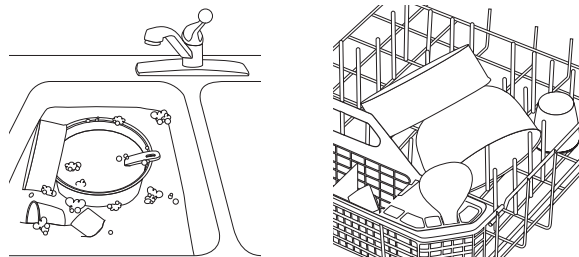
1. Using a steel wool pad, remove any residue burned onto the metal heating plate.
2. Using a soft, damp cloth, wipe the heating plate, and then dry thoroughly.

Cooking Pot

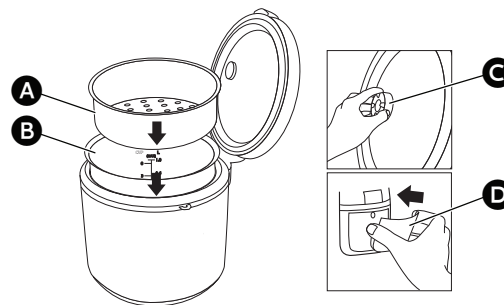
IMPORTANT:

- The inside of the cooking pot has a non-stick coating that can lose its non-stick properties if it becomes scratched or damaged.
 - Do not use abrasive cleansers, vinegar, bleaching agents, steel wool or other harsh scrubbing brushes to clean the cooking pot.
 - Do not use metal cooking utensils.
 - Wash the cooking pot immediately after removing rice that has been seasoned. Seasonings may damage the non-stick coating of the cooking pot if left in contact for any length of time.
1. Wash the cooking pot, using a soft cloth and a nonabrasive cleanser or a mild solution of dish soap and warm water.

NOTE: The cooking pot is dishwasher safe.



2. Using a soft cloth, dry both the interior and exterior of the cooking pot.
3. Reassemble the parts.



- A** Steamer Basket
- B** Cooking Pot
- C** Steam Vent
- D** Condensation Collector



TROUBLESHOOTING

Before calling for service, review the following tips. It may save you time and money.

This list includes common occurrences that are not the result of poor workmanship or defective materials.

! WARNING - ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove the ground prong from the power cord plug.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.

Failure to do so can result in death, fire or electrical shock.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice cooker does not operate	The power supply cord is not completely plugged into a working 3 prong electrical outlet.	Plug the power supply cord into the electrical outlet.
	There has been a power failure.	Reset the circuit breaker or replace the fuse once power is restored.
	Another appliance was plugged into the same electrical outlet, which tripped the circuit breaker or blown a household fuse.	Reset the circuit breaker or replace the fuse. Plug power supply cord into a separate, dedicated circuit.
Rice is mushy, sticky or clumping	Rice was cooked with too much water.	Stir the rice. Close lid and leave on Keep Warm for 10 to 30 minutes. Stir frequently.
	Rice was rinsed or soaked before cooking. Pre-rinsing can cause the rice to crack and become mushy and sticky during cooking.	If rinsing is required, rinse the rice quickly and drain as much water as possible. Do not allow rice to soak in liquid prior to cooking.
	Soaking before cooking softens the texture of rice.	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice is hard or dry	Rice was not cooked with enough water or it was cooked with mineral water.	Use more water when cooking rice. Soak the rice for a short time before cooking. Add ½ to 1 cup of water and stir. Close the lid and press the Quick Rice button. Stir and check consistency.
Rice is scorched NOTE: Rice turning a light brown color is not a result of rice cooker failure.	Other ingredients and/or seasonings were added to the rice before cooking.	Cook only rice with the proper ratio of water.
	Rice was soaked for too long.	Soak rice for a shorter period of time.
Rice does not taste good	Keep Warm mode was used too long.	Stir rice frequently in Keep Warm mode.
	Used wrong ratio of ingredients to water or wrong cooking program for recipe.	Accurately measure the correct ratio of ingredients to water.
Unpleasant odor NOTE: A plastic odor is normal the first few times the cooker is used.	The steam vent was not attached to the rice cooker.	After cleaning replace the steam vent into the rice cooker. See “Care and Cleaning.”
	Keep Warm mode was used too long.	Do not allow rice to remain in Keep Warm mode indefinitely. Serve rice soon after the 10-minute resting period.
	Rice left in the cooking pot after Keep Warm mode has turned off.	Remove cooked rice from cooker.
	The rice was not rinsed thoroughly.	Rinse rice until the water runs clear.
	The cooking pot and/or steam vent is dirty.	Clean and dry parts thoroughly. See “Cleaning.”
The plastic scoop was left in the cooking pot.	Remove plastic scoop and all accessories from the rice cooker before using.	

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice is dry and has turned color	Rice has been reheated repeatedly.	Rice should be reheated only once to maintain the quality. Sprinkle rice with water to help keep it from drying out during reheating.
	Steam vent is not attached correctly.	After washing, attach the steam vent correctly to the rice cooker. See "Cleaning."
Rice cooker boiling over and spattering	Steam vent is not attached correctly.	After washing, attach the steam vent correctly to the rice cooker. See "Cleaning."
	NOTE: It is normal for moisture to appear on the inner lid or cooking pot and drip when the lid is opened.	
Difficult to close the cooker lid	The steam vent and/or temperature sensor is dirty.	Clean the steam vent and temperature sensor.
	The wrong program was unintentionally used to cook rice.	Select the cooking program for the ingredients you are cooking.
Film on interior of cooking pot	Foreign substances in the lid latch well are preventing the outer lid from latching.	Remove debris from the lid latch well.
	The starch in the rice will melt during cooking and dry onto the interior of the cooking pot.	During washing, use a non-abrasive plastic scouring pad or utensil to gently remove the film.



1 YEAR LIMITED WARRANTY

This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning the product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover wear from normal use, and operation doesn't conform to the instruction manuals, or damages to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the label.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages by breach of express or implied warranty. All liability is limited to amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.

This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

Customer Service:

Midea America Corp
5 Sylvan Way, Suite 100
Parsippany, NJ 07054

Phone: 866 646 4332

OLLA ARROCERA

comfee



Manual de instrucciones

Modelo: MB-M25



Lea el manual antes de operar su olla arrocera.
Consérvelo para referencias futuras.

¡Extensión gratuita de 3 meses del periodo original de la garantía limitada!*
Simplemente envíe una foto de su comprobante de compra al:

1-844-224-1614

*La extensión de la garantía es por los tres meses inmediatamente posteriores a la finalización del periodo de la garantía original del producto.



ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD	3
Instrucciones Importantes de Seguridad	4
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	6
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	7
Desempacar	7
Requisitos eléctricos.....	7
Requisitos de ubicación.....	8
INSTRUCCIONES DE USO.....	9
Controles	9
Uso de la olla arrocera.....	11

RECETAS	22
Arroz dulce.....	22
Goulash húngaro	23
Sopa de puerro y patata	24
Fondo de vegetales	25
Avena con granola casera	26
Pho de pollo.....	27
Risotto de camarones.....	28
Salsa de frijoles	29
CUIDADO Y LIMPIEZA	30
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	33
1 AÑO DE GARANTÍA	36



MEDIDAS DE SEGURIDAD

Para evitar lesiones al usuario u otras personas y daños a la propiedad, se deben seguir las siguientes instrucciones. El funcionamiento incorrecto debido a ignorar las instrucciones puede causar lesiones o daños. El nivel de riesgo se muestra mediante las siguientes indicaciones.



ADVERTENCIA

Este símbolo indica la posibilidad de muerte o heridas graves.



PRECAUCIÓN

Este símbolo indica la posibilidad de lesiones o daños a la propiedad.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen electrodomésticos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use agarraderas o guantes de cocina al manipular la cazuela de cocción o la tapa.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la olla arrocera en agua u otro líquido.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean vigilados e instruidos adecuadamente sobre el uso de este electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Es necesario supervisar de cerca los electrodomésticos cuando los utilicen niños o se utilicen cerca de ellos.
- Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños.
- Desenchufe el electrodoméstico cuando no esté en funcionamiento y antes de limpiarlo.
- Deje que se enfríe antes de poner o retirar cualquier pieza.
- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use agarraderas o guantes de cocina al manipular la cazuela de cocción o la tapa.

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la olla arrocera en agua u otro líquido.
- No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañados o después de que el electrodoméstico funcione incorrectamente o haya sufrido daños de cualquier tipo. Devuelva el electrodoméstico al Servicio Técnico Autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
- No desarme, repare ni modifique la olla arrocera. Para cualquier reparación, consulte a un Centro de servicio autorizado de Comfee.
- La cantidad total de alimentos y agua NO debe exceder el nivel máximo (MÁX) marcado en la cazuela de cocción. Algunos alimentos, como el arroz, se expanden durante la cocción y no deben llenar la cazuela de cocción más de la mitad.
- Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Se debe tener extrema precaución al mover un electrodoméstico que contenga líquidos calientes o aceite caliente.
- Utilice el electrodoméstico solo para el fin previsto.
- Conecte siempre el cable al electrodoméstico primero y, a continuación, conecte el cable a una toma de pared.

! ADVERTENCIA

- No opere la olla arrocera si alguna parte de la unidad está dañada.
- No utilizar al aire libre. Sólo para uso doméstico en interiores.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera ni toque las superficies calientes, incluida la parte superior de la olla arrocera. Nunca use el tomacorriente debajo de la encimera, y nunca la use con un cable de extensión.
- No la coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni de un horno caliente.
- No la coloque cerca de cortinas sensibles al calor.
- Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños lo agarren o se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- Para desconectarlo, gire todos los controles a “apagado” y retire el enchufe de la toma de la pared.
- El uso de accesorios no recomendados por Comfee puede causar lesiones.
- Asegúrese de que el exterior de la cazuela de cocción esté seco antes de usarla. La cazuela húmeda puede dañar la arrocera y provocar mal funcionamiento.
- No toque, cubra u obstruya la válvula de vapor en la parte superior de la olla arrocera, ya que está extremadamente caliente y puede causar quemaduras.

! PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, cocine solo en el recipiente extraíble.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

MANTENGA EL ELECTRODOMÉSTICO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.



CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



- A** Botón de apertura de la tapa
- B** Tapa
- C** Asa
- D** Válvula de vapor

- E** Colector de condensación
- F** Pantalla digital
- G** Panel de control

ACCESORIOS



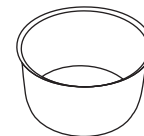
Espátula para servir



Medida de arroz



Cesta de vapor



Cazuela de cocción

ESPECIFICACIONES

Requisitos de alimentación	120 V ~ 60 Hz
Potencia nominal	650W



INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Desempacar

Retire todos los materiales de embalaje

Lave la cazuela de cocción, la válvula de vapor y otros accesorios, y luego séquelos bien antes de usar.

NOTA: La cazuela de cocción es apta para lavavajillas.

Requisitos Eléctricos

⚠ ADVERTENCIA - PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- No use un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.

Se requiere un suministro eléctrico a tierra de 120 V. Se recomienda utilizar un circuito separado que sirva solo a la olla arrocera. Compartir la fuente de alimentación con otros dispositivos provocará sobrecalentamiento.

Cable de alimentación

NOTA: Esta olla arrocera tiene un enchufe con conexión a tierra de 3 puntas. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encajará en un tomacorriente en una sola dirección. Si el enchufe no cabe en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe.

Se usa un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo o de que los niños lo agarren.

Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista o técnico cualificado instale una toma de corriente cerca del electrodoméstico. NO utilice extensiones.

Requisitos de Ubicación

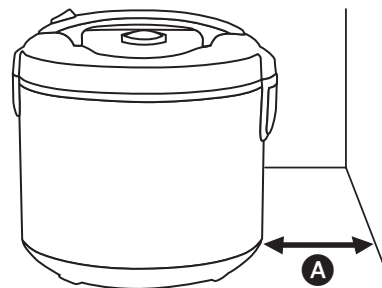
Esta olla arrocera está diseñada solo para uso doméstico; la olla no debe usarse para uso comercial.

Use en interiores sobre una superficie estable, nivelada y no sensible al calor, como una encimera en un lugar donde la tapa se pueda abrir por completo; NO la use al aire libre.

No coloque la olla arrocera en una zona de la encimera que esté expuesta a la luz solar directa, o donde pueda salpicarse con aceite de cocina.

DISTANCIAS RECOMENDADAS

El vapor y el calor emitidos por la olla arrocera pueden dañar o decolorar las paredes o gabinetes cercanos. Se recomienda que la olla arrocera se coloque a una distancia mínima de 12" (30.5 cm) de las paredes o gabinetes.



A Al menos 12"
(30.5 cm)



INSTRUCCIONES DE USO

⚠ ADVERTENCIA - PELIGRO DE INCENDIO/QUEMADURAS

Desenchufe inmediatamente y no use la olla arrocera si:

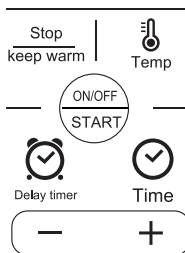
- El cable de alimentación se calienta anormalmente durante el uso.
- La olla arrocera emite humo o se detecta olor a quemado.
- La olla arrocera está agrietada o hay partes sueltas o ruidosas.
- La cazuela de cocción, la tapa exterior o la tapa interior están rotas o deformadas.

De lo contrario, puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.

Controles

IMPORTANTE: Para seleccionar un programa de cocción, la olla arrocera debe conectarse primero a un tomacorriente de conexión a tierra de 3 terminales (ENCENDIDO).

NOTA: La olla arrocera está ENCENDIDA, pero en modo de espera (sin calor).



CONTROLES DE LA OLLA ARROCERA

Stop
keep warm

Detener/Mantener caliente

Presione el botón Detener/Mantener caliente para detener el proceso de cocción y mantener calientes los alimentos cocinados.



ENCENDER/APAGAR/COMENZAR

Presione el botón ENCENDER/APAGAR/COMENZAR para encender o apagar la olla y comenzar el proceso de cocción.



Delay timer

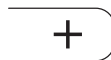
Temporizador de retardo

Presione el botón Temporizador de retardo para retrasar el inicio del proceso de cocción hasta por 24 horas. Use los botones + y - para ajustar el período de tiempo.



Disminuir tiempo o temperatura

Use el botón - para restar tiempo o subir o bajar la temperatura.



Aumentar el tiempo o la temperatura

Use el botón + para agregar tiempo o subir la temperatura.



Temp

Temperatura

Presione el botón Temperatura para ajustar la temperatura. Use los botones + y - para subir o bajar la temperatura.



Time

Tiempo

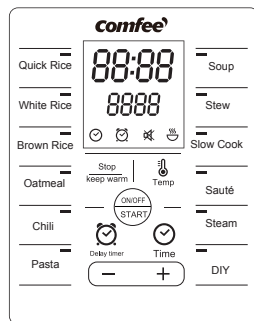
Presione el botón Tiempo para ajustar los tiempos de cocción. Use los botones + y - para sumar o restar tiempo.



Pantalla digital

CONTROLES DE PROGRAMAS DE COCCIÓN

Los programas de cocción establecen el tiempo y la temperatura de la olla arrocera automáticamente para el plato seleccionado.



Quick Rice

La configuración de Arroz rápido cocina arroz blanco en menos tiempo. También se puede usar para agregar tiempo de cocción al final de un ciclo.

White Rice

La configuración de Arroz blanco cocina arroz blanco y de grano corto.

Brown Rice

La configuración de Arroz integral proporciona un tiempo de cocción más prolongado para arroces de grano largo e integral.

Oatmeal

La configuración de Avena cocina avena en rollos tradicional y otras variedades de avena que necesitan un tiempo de cocción lento y prolongado. Úsela con el temporizador de retardo para preparar la avena para el desayuno.

Chili

La configuración de Chile cocina una olla de chile rápida y fácilmente.

Pasta

La configuración Pasta cocina la pasta rápida y fácilmente sin tener que usar la estufa.

Soup

La configuración de Sopa proporciona una temperatura baja a fuego lento para las sopas.

Uso de la olla arrocera

INTRODUCCIÓN

La olla arrocera Comfee® ofrece 12 programas de cocción digitales diferentes para cocinar una variedad de comidas. Hay tres programas de arroz que ajustan automáticamente el tiempo y la temperatura de cocción para el tipo y la cantidad de arroz agregado para obtener resultados perfectos. Otros programas de cocción proporcionan un tiempo sugerido que se puede ajustar según sea necesario.

IMPORTANTE:

- NO coloque nada obre la tapa de la olla arrocera, durante el uso.
- NO toque la válvula de vapor durante la cocción.
- NO coloque la cazuela de cocción interior sobre una hornilla de la estufa; las altas temperatura deformarán la cazuela. La cazuela de cocción está diseñada para usarse solo en la olla arrocera.
- En la olla arrocera, no use una cazuela o recipiente que no sea la cazuela de cocción (provista).
- No inserte ningún objeto extraño en la válvula de aire o en los espacios en el fondo de la olla arrocera.
- No use utensilios de cocina de metal. Los utensilios de metal pueden rayar o dañar el revestimiento antiadherente.

Stew

La configuración de Estofado proporciona una cocción lenta y prolongada para guisos y otros platos que requieren un largo tiempo de cocción.

Slow Cook

La configuración de Cocción lenta para platos que requieren una cocción más larga y lenta.

Sauté

La configuración Salteado proporciona una temperatura alta para cocinar verduras y dorar carnes rápidamente. Tanto el tiempo como la temperatura se pueden ajustar.

Steam

La configuración Vapor vaporiza rápidamente los alimentos. Para mejores resultados, use con el accesorio de vapor provisto.

DIY

Use el programa Hágalo usted mismo (DIY, por sus siglas en inglés) para crear un tiempo y temperatura de cocción personalizados.

MEDIR ARROZ

IMPORTANTE: La cantidad total de alimentos y agua NO debe exceder el nivel máximo (MÁX) de 6 tazas marcado en la cazuela de cocción.

NOTA: La medida del arroz es significativamente más pequeña que la medida estándar de la taza de EE. UU.

- Para lograr la proporción correcta de arroz a agua, use SOLO la Medida de arroz (taza incluida).
- Nivele el arroz en la taza de la Medida de arroz para que quede parejo con la parte superior.
- Para un arroz más suave o más firme, ajuste la proporción de agua a arroz en proporción.
- Si el arroz requiere ser pasado por agua antes de cocinarlo, mida el arroz antes de enjuagarlo. Siga las instrucciones de enjuague para ese tipo específico de arroz.

ENJUAGAR ARROZ

Algunos tipos de arroz no necesitan ser enjuagados con agua y otros requieren ser enjuagados antes de usar para eliminar el exceso de almidón que puede hacer que el arroz sea pegajoso. Además, cocinar arroz con agua almidonada puede provocar que el arroz se queme o se cocine incorrectamente.

Si el agua se vuelve blanca o turbia, cuando se agrega al arroz sin enjuagar, drene y reemplace el agua antes de cocinar el arroz. Muchas recetas recomiendan enjuagarlo rápidamente para que el arroz no absorba agua antes de cocinarlo.

Para enjuagar el arroz rápidamente:

1. Coloque un colador dentro de un tazón más grande.

2. Coloque el arroz en el colador y enjuáguelo con agua corriente fría.

NOTA: Enjuagar el arroz en agua caliente puede evitar que el arroz se cocine correctamente.

3. Usando su mano, revuelva el arroz alrededor de 3 a 4 veces para separar los granos.
4. Continúe enjuagando hasta que el agua en el tazón esté limpia.

AGREGAR OTROS INGREDIENTES

Si desea agregar otros ingredientes o condimentos al arroz, hágalo después de agregar el agua. El arroz no se cocinará correctamente y será demasiado firme si se agregan ingredientes antes del agua.

COCINANDO ARROZ

! ADVERTENCIA - PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- No use un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.

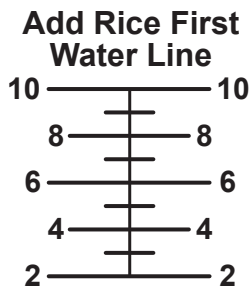
NOTA: El tiempo de cocción variará según el tipo de arroz o grano que se esté cocinando.

1. Antes de usarla por primera vez, lave la cazuela de cocción, la válvula de vapor, otros accesorios y acoplamiento, y luego séquelos bien.

NOTA: La cazuela de cocción es apta para lavavajillas.

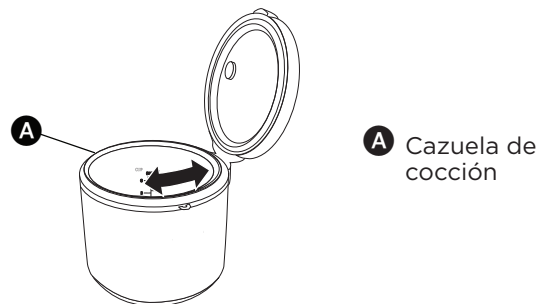
2. Mida el arroz y luego enjuáguelo, si es necesario.
3. Agregue el arroz medido a la cazuela de cocción.
4. Agregue agua hasta que alcance la línea de agua numerada correspondiente marcada en el interior de la cazuela de cocción. Por ejemplo, cuando cocine 3 medidas de arroz blanco, agregue agua hasta la segunda línea desde el fondo de la cazuela.

Para adaptarse a sus preferencias personales, la cantidad de líquido se puede ajustar ligeramente (no más de $\frac{1}{2}$ de la distancia entre las líneas).



5. Revuelva el arroz en el agua, de modo que cada grano quede sumergido en el agua.
6. Coloque la cazuela de cocción dentro de la olla arrocera.

7. Gire la cazuela dos o tres veces para asegurar un contacto sólido entre el fondo de la cazuela y la placa de calentamiento.



8. Cierre la tapa y luego presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
9. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra de 3 terminales.

NOTA: La olla arrocera está ENCENDIDA, pero en modo de espera (sin calor).

10. Seleccione el programa de cocción deseado. Consulte "CONTROLES" para obtener una explicación de las opciones.

11. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.

NOTA: Durante el primer uso, puede haber un olor a plástico que se disipará después del uso.

12. Cuando se complete la cocción, sonarán tres pitidos. La luz Mantener caliente/Recalentar se iluminará.
13. Presione el botón de apertura de la tapa para abrir la tapa y luego revuelva bien el arroz antes de servirlo.

COCINAR OTRAS COMIDAS

La olla arrocera ofrece una amplia variedad de programas de cocina para ayudar a crear platos perfectos en una sola olla.

⚠ ADVERTENCIA - PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- No use un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.

NOTA: El tiempo de cocción variará según el tipo de plato que se esté cocinando.

1. Antes de usarla por primera vez, lave la cazuela de cocción, la válvula de vapor, otros accesorios y acoplamientos, y luego séquelos bien.

NOTA: La cazuela de cocción es apta para lavavajillas.

2. Agregue los ingredientes deseados a la cazuela de cocción.
3. Coloque la cazuela de cocción dentro de la olla arrocera.
4. Cierre la tapa y luego presione hacia abajo hasta que encaje en su lugar.
5. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra de 3 terminales.

NOTA: La olla arrocera está ENCENDIDA, pero en modo de espera (sin calor).

6. Seleccione el programa de cocción deseado. Consulte “CONTROLES” para obtener una explicación de las opciones.

7. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.

NOTA: Durante el primer uso, puede haber un olor a plástico que se disipará después del uso.

8. Cuando se complete la cocción, sonarán tres pitidos. La luz Detener/Mantener caliente se iluminará.
9. Para detener el proceso de cocción de forma temprana, presione el botón Detener/Mantener caliente. Esto detendrá el proceso de cocción y mantendrá la comida caliente hasta que esté lista para servir.

PROGRAMAS DE COCCIÓN

El tiempo promedio de cocción del arroz es aproximado; aumentará o disminuirá automáticamente según la cantidad que se esté cocinando. El tiempo de cocción de otros programas de cocción está preestablecido, pero se puede ajustar según sea necesario.

El modo Mantener caliente comienza automáticamente al final de cada programa de cocción. El temporizador muestra de 0 a 24 horas. Después de 24 horas en el modo Mantener caliente, la olla arrocera volverá al modo ENCENDIDO (en espera).

Quick Rice Tiempo de cocción: aproximadamente 65 minutos

1. Presione el botón Arroz rápido La luz Arroz rápido se ilumina.

2. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. La pantalla digital muestra luces LED desplazables.



- La luz Arroz rápido permanece encendida durante el proceso de cocción.
3. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

White Rice Tiempo de cocción: aproximadamente 70 minutos

1. Presione el botón Arroz blanco. La luz del Arroz blanco se ilumina.
2. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. La pantalla digital muestra luces LED desplazables.



- La luz Arroz rápido permanece encendida durante el proceso de cocción.
3. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

Brown Rice Tiempo de cocción: aproximadamente 70 minutos

1. Presione el botón Arroz integral. La luz del Arroz integral se ilumina.

2. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. La pantalla digital muestra luces LED desplazables.



- La luz Arroz integral permanece encendida durante el proceso de cocción.
3. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.
 4. Presione el botón de apertura de la tapa para abrir la tapa y luego revuelva bien el arroz antes de servirlo.

Oatmeal Tiempo de cocción: 60 minutos

1. Presione el botón Avena. La luz de Avena se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Avena permanece encendida durante el proceso de cocción.
4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

ChiliTiempo de cocción: 90 minutos

1. Presione el botón Chile. La luz de Chile se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Chile permanece encendida durante el proceso de cocción.
4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

PastaTiempo de cocción: 15 minutos

1. Presione el botón Pasta. La luz de Pasta se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Pasta permanece encendida durante el proceso de cocción.
4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

SoupTiempo de cocción: 120 minutos

1. Presione el botón Sopa. La luz de Sopa se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Sopa permanece encendida durante el proceso de cocción.
4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

Stew

Tiempo de cocción: 60 minutos

1. Pulse el botón Estofado. La luz de Estofado se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Estofado permanece encendida durante el proceso de cocción.
4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

Slow Cook

Tiempo de cocción: 120 minutos

1. Presione el botón de Cocción lenta. La luz de Cocción lenta se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:

- Presione el botón Tiempo.
- Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.

3. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.

- La luz de Cocción lenta permanece encendida durante el proceso de cocción.

4. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

Sauté

Tiempo de cocción: 30 minutos, temperatura 248° F (120° C)

NOTA: La configuración Salteado proporciona una temperatura alta para cocinar rápidamente verduras y dorar carnes. Tanto el tiempo como la temperatura se pueden ajustar.

1. Presione el botón Salteado. La luz Salteado se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura de cocción sugeridos.



2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
3. La temperatura puede ser ajustada. Para ajustar la temperatura:
 - Pulse el botón Temperatura.
 - Presione el botón + para aumentar la temperatura, presione el botón - para bajar la temperatura.
4. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz de Salteado permanece encendida durante el proceso de cocción.
5. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

Steam

Tiempo de cocción: 20 minutos

NOTA: La olla arrocera viene con un accesorio de vapor y se puede usar para cocinar al vapor.

1. Coloque agua en la cazuela de cocción.
2. Coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera.
3. Coloque los ingredientes en la canasta de vapor y coloque la canasta en la cazuela de cocción.
4. Cierre la tapa de la olla arrocera.

5. Presione el botón Vapor. La luz del Vapor se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo de cocción sugerido.

:20

6. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:
 - Presione el botón Tiempo.
 - Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.
7. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.
 - La luz del Vapor permanece encendida durante el proceso de cocción.
8. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente

DIY

Tiempo de cocción: 30 minutos, temperatura 194° F (90° C)

NOTA: Use el programa Hágalo usted mismo (DIY, por sus siglas en inglés) para crear un tiempo y temperatura de cocción personalizados.

1. Presione el botón de DIY. La luz DIY se ilumina y la pantalla digital muestra el tiempo y la temperatura de cocción sugeridos.

0:30
194F

2. El tiempo de cocción se puede ajustar si es necesario. Para ajustar el tiempo de cocción:

- Presione el botón Tiempo.
- Presione el botón + para agregar tiempo, presione el botón - para restar tiempo.



Delay timer

3. La temperatura puede ser ajustada. Para ajustar la temperatura:

- Pulse el botón Temperatura.
- Presione el botón + para aumentar la temperatura, presione el botón - para bajar la temperatura.

4. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Comienza el temporizador de cuenta regresiva.

- La luz DIY lenta permanece encendida durante el proceso de cocción.

5. Cuando se completa la cocción, la olla arrocera ingresa automáticamente al modo Mantener caliente.

CONSEJOS PARA OBTENER EXCELENTES RESULTADOS

- Mida el arroz y el agua con precisión.
- Para darle más sabor, puede sustituir el agua con fondo o caldo de carne y puede picar hierbas frescas y mezclarlas con el arroz al final de la cocción antes de dejar reposar.
- Algunas variedades de arroz se deben enjuagar antes de cocinarlas. El arroz enriquecido, que se encuentra comúnmente en los Estados Unidos, no se enjuaga para preservar los nutrientes agregados. Si enjuaga el arroz antes de cocinarlo, mida el arroz antes de enjuagarlo y drene la mayor cantidad de agua posible.
- Después de agregar el arroz y el agua a la cazuela de cocción, extiéndalo uniformemente sobre el fondo.

- No abra la tapa durante la cocción.
- La mayoría de los tipos de arroz estarán poco cocidos al final del programa de cocción. Permita que el arroz cocido "descanse" en la cazuela de cocción durante 5 a 10 minutos para absorber la última parte de la humedad.

COCCIÓN DE RETARDO

El temporizador de retardo retrasa el inicio de los programas de cocción, excepto pasta, salteado y DIY. El inicio del proceso de cocción puede retrasarse hasta 24 horas.

IMPORTANTE

- Para mantener la calidad del arroz, se recomienda que no configure el temporizador de retardo durante más de 12 horas.
- 1. Coloque los ingredientes en la cazuela de cocción, coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera y cierre la tapa.
- 2. Seleccione el programa de cocción deseado.
- 3. Presione el botón Temporizador de retardo. La panlla del temporizador de retardo se iluminará y los primeros dos dígitos (horas) parpadearán.
- 4. Presione los botones + y - para configurar la cantidad de horas deseada.
- 5. Presione Tiempo. Los dos últimos dígitos parpadearán (minutos).
- 6. Presione los botones + y - para configurar la cantidad de minutos deseados.
- 7. Pulse el botón ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. El temporizador de cuenta regresiva comenzará y el proceso de cocción comenzará cuando finalice el retardo.

COMIDA AL VAPOR

Además del programa Vapor, los alimentos se pueden cocinar al vapor durante el proceso de cocción del arroz. La olla arrocera se puede usar para cocinar al vapor alimentos como verduras, carne o pescado.

Se necesitan aproximadamente 70 minutos para cocinar un lote de arroz blanco y aproximadamente 5 a 20 minutos (según el tipo y la cantidad) para limpiar al vapor, cortar las verduras.

1. Determine el tiempo necesario para cocinar la comida al vapor. Vea la guía de Vapor.
2. En el momento apropiado, abra la olla arrocera.

3. Coloque la canasta de vapor con las verduras cortadas dispuestas en una sola capa sobre el borde de la cazuela de cocción.
4. Cierre la tapa y continúe cocinando durante el tiempo restante.
5. Retire la comida inmediatamente después de cocinar al vapor para evitar que se cocine en exceso.

NOTAS:

- Si cocina carne o pescado al vapor, primero coloque papel de aluminio en el fondo de la canasta de vapor para evitar que los jugos de carne se filtren en el arroz.
- Las verduras deben cortarse a un tamaño similar al indicado en la siguiente tabla.
- Los tiempos de cocción son aproximados y producirán verduras cocidas pero crujientes/tiernas. Agregue o disminuya el tiempo si prefiere verduras más suaves o más crujientes.

GUÍA DE VAPOR

NOTA: Mientras cocina al vapor, controle la temperatura interna de su carne con un termómetro para carne para asegurarse de que la carne que cocina alcance una temperatura segura.

ALIMENTOS	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPOS DE COCCIÓN
Espárragos	4 onzas (~ 15 espárragos)	recortado y cortado a la mitad	8 minutos
Col china enana	2 enteros	cortado a la mitad	17 minutos
Brócoli	10 onzas	2" floretes	15 minutos
Hojas de repollo	4 hojas	sin semillas	6 minutos
Zanahorias bebé	12 onzas	entero	18 minutos
Zanahorias rebanadas	6 onzas (1½ c.)	en rodajas de ½" de espesor	16 minutos
Ejotes	5 onzas	recortado	9 minutos
Hojas de lechuga: variedad mantequilla	6 hojas	sin semillas	6 minutos
Guisantes nieve	4 onzas	recortado	8 minutos
Patatas nuevas	12 onzas	en cuartos	16 minutos
Patatas amarillas/doradas	12 onzas	¾" piezas	16 minutos
Patatas dulces	1 lb	¾" cubos	17 minutos
Calabaza verano/calabacín	6 onzas (2 c. en rodajas)	en rodajas de ½" de espesor	8 minutos
Pollo	1 lb	tiras de 2"	25 minutos
Camarones	1 lb	pelado y desvenado	15 minutos
Pescado: salmón, pez espada	12 onzas	corte para encajar en la bandeja	18 minutos
Huevos	Hasta 12	perfore un agujero en el fondo de cada huevo	15 minutos - semiduro 24 minutos - duro



Arroz dulce

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz jazmín, enjuagado y escurrido
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de agua
- ½ cucharadita de sal
- 1 hoja de Salaam u hoja de curry fresca
- ½ cucharadita de cilantro molido

INDICACIONES

1. Lave y escurra el arroz.
2. Coloque el arroz, el agua, la leche de coco, la sal, la hoja de Salaam y el cilantro molido en la olla y coloque la cazuela en la olla.
3. Cierre la tapa de la olla arrocera, presione el botón de arroz blanco y presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
4. Abra la tapa y revuelva periódicamente, cierre la tapa y continúe cocinando hasta que se complete el ciclo.



Goulash húngaro

INGREDIENTES

- 2 cebollas en cuartos
- 5 onzas de jamón cortado en cubitos
- 3 cucharadas de aceite
- 2 libras de estofado de res cortado en cubitos
- 2 dientes de ajo machacados
- 6½ tazas de agua divididas
- 3 cucharaditas de caldo de res en polvo
- 3 cucharaditas de caldo de verduras en polvo
- 2 cucharadas de pimentón molido
- 2 hojas grandes de laurel
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 4 cucharadas de harina

INDICACIONES

1. Coloque el aceite en la cazuela de cocción y coloque la cazuela dentro de la olla arrocera.
2. Presione el botón Salteado y presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR. Caliente la cazuela de cocción hasta que el aceite brille.
3. Coloque la cebolla y el jamón en la cazuela de cocción y saltee hasta que la cebolla esté transparente, revolviendo ocasionalmente.
4. Retire la cebolla y el jamón de la cazuela de cocción.
5. En pequeñas porciones agregue la carne a la cazuela de cocción y dore.
6. Cuando toda la carne esté dorada, regrese la carne, la cebolla y el jamón a la cazuela de cocción.
7. Agregue 5½ tazas de agua, caldo en polvo, pimentón molido, hojas de laurel y pasta de tomate. Revuelva para combinar.
8. Cierre la tapa y presione el botón de Chile. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
9. Disuelva la harina en 1 taza de agua. Cuando quedan cinco minutos en el tiempo de cocción, abra la tapa y revuelva la mezcla lentamente en el goulash para espesar.
10. Cierre la tapa y deje cocinar por cinco minutos más. Sirva sobre patatas hervidas o en puré.



Sopa de puerro y patata

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 4 tazas de agua
- 4 puerros medianos limpios y picados
- 2 cucharaditas de sal
- 1 tallo pequeño de apio, picado
- ½ taza de nata para montar
- 2 libras de patatas peladas y cortadas en cubitos
- pimienta fresca molida
- 1 hoja de laurel
- cebollino picado, para decorar
- 1 ramita de tomillo fresco

INDICACIONES

1. Coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera y presione Salteado para precalentar.
2. Agregue la mantequilla y caliente hasta que se forme espuma.
3. Agregue los puerros y el apio y saltee hasta que estén suaves pero no dorados, de 5 a 7 minutos.
4. Agregue los ingredientes restantes, excepto la crema y revuelva para combinar.
5. Cierre la tapa y presione el botón Sopa. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
6. Cuando la cocción se haya completado, retire la hoja de laurel y el tomillo.
7. Licúe la sopa con una licuadora o una licuadora de mano hasta que quede suave.
8. Agregue la crema y sazone al gusto. Sirva y decore con cebollino picado.



Fondo de vegetales

INGREDIENTES

- 2 cebollas grandes sin pelar, partidas por la mitad
- 4 tallos de apio picado
- 2 zanahorias grandes peladas y picadas
- 7 onzas de champiñones, cortados por la mitad
- 1 cabeza de ajos, cortados por la mitad
- 1 cucharadita de granos de pimienta negra enteros
- 1 hoja de laurel
- 2 ramitas tomillo fresco
- 6 ramitas de perejil de hoja plana
- 10 tazas de agua fría

INDICACIONES

1. Agregue todos los ingredientes a la cazuela de cocción.
2. Cierre la tapa y presione el botón Cocción lenta. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
3. Cuando se haya completado la cocción, deje que el caldo se enfríe hasta que sea seguro de manejar y cuele a través de un tamiz de malla fina.
4. Use inmediatamente o refrigere durante la noche. El fondo se puede congelar en pequeños contenedores herméticos para uso futuro.



Avena con granola casera

INGREDIENTES

- ½ taza de pacanas o nueces, picadas en trozos pequeños
- ¼ taza de almendras, picadas en trozos grandes
- ½ taza de coco rallado sin azúcar
- ½ taza de pepitas (semillas de calabaza)
- ½ taza de semillas de girasol
- 1 cucharada de semillas de chia
- ¼ vaso de sirope de arce
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 1 vaina de vainilla partida, semillas raspadas
- 7 onzas de avena integral integral enrollada
- 3½ tazas de agua
- 6 dátiles Medjool, sin hueso, picados
- 1 manzana sin corazón, picada

INDICACIONES

1. Precaliente el horno a 275° F (135° C)
2. Combine las nueces, el coco, las pepitas, las semillas de girasol y las semillas de chías en un tazón pequeño y mezcle bien.
3. Caliente el jarabe de arce, el aceite de coco y la vainilla en una cacerola pequeña a fuego lento. Vierta sobre los ingredientes combinados de granola y revuelva para cubrir uniformemente.
4. Extienda de manera uniforme sobre una bandeja forrada con papel pergamino.
5. Hornee por 20-30 minutos revolviendo ocasionalmente. La granola debe estar principalmente seca y tostada.
6. Coloque la avena, el agua, las fechas y la manzana en la cazuela de cocción. Revuelva para combinar.
7. Coloque la cazuela de cocción en la olla y cierre la tapa. Presione el botón Avena y presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
8. Cuando la cocción se haya completado, sirva y cubra con granola.



Pho de pollo

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cebollas partidas por la mitad
- trozo de jengibre de 2 pulgadas, en rodajas
- 1 manojo pequeño de cilantro
- 3 vainas de anís estrellado
- 1 rama de canela
- 4 clavos
- 1 cucharadita de semillas de hinojo
- 1 cucharadita de semillas de cilantro
- ¼ taza de salsa de pescado
- 1 cucharada de azúcar terciado
- 2 libras de muslos de pollo
- 5 tazas de caldo de pollo
- 4 porciones de fideos pho preparados
- 2 cebollas verdes en rodajas finas

INDICACIONES

1. Coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera y presione Salteado para precalentar la cazuela.
2. Coloque el aceite en la olla y caliente hasta que brille.
3. Agregue las cebollas y el jengibre y cocine hasta que se doren, aproximadamente 5 minutos.
4. Agregue el cilantro, el anís estrellado, la canela, el clavo, las semillas de hinojo, las semillas de cilantro, la salsa de pescado, el azúcar y el caldo de pollo. Revuelva para combinar.
5. Cierre la tapa, presione el botón Sopa y presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
6. Cuando la cocción se haya completado, transfiera los muslos de pollo a un plato y desmenúcelos.
7. Cuele el caldo a través de un tamiz de malla fina y deseche los ingredientes.
8. Deseche los sólidos de la parte superior y sazone al gusto con salsa de pescado y azúcar.
9. Coloque los fideos preparados en tazones individuales y cubra con pollo desmenuzado y cebollas verdes.
10. Vierta el caldo caliente sobre los fideos y el pollo y sirva.



Risotto de camarones

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de apio picado
- 1 cebolla blanca troceada
- 3 dientes de ajo picados
- 1½ tazas de arroz crudo
- ½ copa de vino blanco seco
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 1 libra de camarones cocidos

INDICACIONES

1. Agregue aceite a la cazuela de cocción. Coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera y presione el botón de Arroz blanco. Presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR.
2. Agregue el apio, la cebolla y el ajo y saltee durante 2 a 3 minutos.
3. Agregue el arroz y continúe cocinando durante 5 a 8 minutos.
4. Agregue el caldo de pollo y la salsa Worcestershire y revuelva para combinar.
5. Cierre la tapa y continúe cocinando.
6. Cuando el arroz esté listo, agregue los camarones y sirva.



Salsa de frijoles

INGREDIENTES

- ¼ taza de cebolla roja picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 16 onzas de frijoles refritos
- lata de 15 onzas de frijoles negros, enjuagados y escurridos
- 1 taza de maíz enlatado escurrido
- ¼ cucharadita de salsa suave preparada
- ¼ cucharadita de comino molido
- 1 aguacate pelado y cortado en cubitos
- ½ taza de tomates cherry, cortados por la mitad

INDICACIONES

1. Agregue el aceite, la cebolla y el ajo a la cazuela de cocción.
2. Coloque la cazuela de cocción en la olla arrocera y presione el botón Saltear, presione ENCENDER/APAGAR/COMENZAR y cocine por 3 minutos.
3. Agregue los frijoles refritos, los frijoles negros, el maíz, la salsa y el comino.
4. Mezcle bien y cierre la tapa.
5. Cocine hasta que la salsa de frijoles esté burbujeante, aproximadamente de 8 a 10 minutos.
6. Coloque la salsa en un tazón para servir.
7. Agregue el aguacate y los tomates y revuelva suavemente.



CUIDADO Y LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA - PELIGRO DE QUEMADURAS

- Espere hasta que la olla arrocera se haya enfriado antes de limpiarla.

De lo contrario, pueden producirse quemaduras.

Desenchufe la olla arrocera de la toma de corriente, deje que se enfríe y luego limpie y seque la olla y todas sus partes después de cada uso para evitar olores y bajo rendimiento.

CUIDADOS GENERALES

IMPORTANTE: Use solo paños suaves con una solución suave de jabón para platos para limpiar la olla arrocera. No lave la olla arrocera en el lavavajillas.

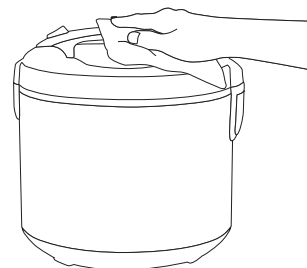
NOTA: La cazuela de cocción es apta para lavavajillas.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA OLLA ARROCERA

IMPORTANTE: NO sumerja la olla arrocera en agua.

Con un paño suave y húmedo, limpie las superficies externas de la olla arrocera.

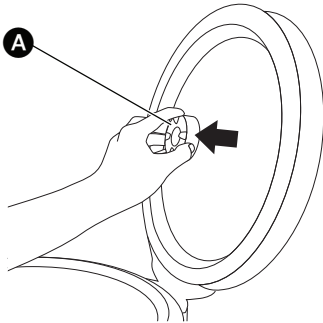
Con un paño suave y seco, seque completamente las superficies externas.



Válvula de vapor

IMPORTANTE:

- Limpie la válvula de vapor con frecuencia para garantizar una ventilación adecuada.
 - La olla arrocera debe estar fría al tacto antes de limpiar la válvula de vapor.
1. Con la tapa de la olla arrocera abierta, tome la válvula de vapor y extráigala.

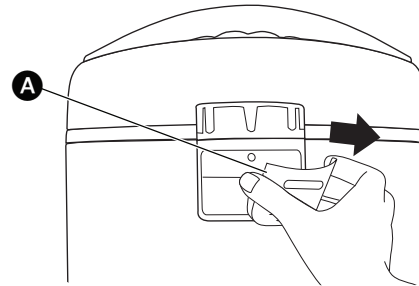


A Válvula de vapor

2. Lave la válvula de vapor con agua y jabón después de cada uso.

Colector de condensación

1. Tome el colector de condensación y extráigalo.



A Colector de condensación

2. Vacíe y enjuague el colector de condensación después de cada uso de la olla arrocera.
3. Con un paño suave, séquelo bien.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS INTERIORES DE LA OLLA ARROCERA

Presione el botón de liberación de la tapa para abrir la tapa de la olla arrocera.

Condensación

La condensación del vapor se acumulará debajo de la válvula de ventilación de vapor.

1. Con un paño suave, seque completamente las áreas donde se acumula la condensación.

Placa de calentamiento

1. Con un estropajo de acero, elimine cualquier residuo quemado en la placa de calentamiento de metal.
2. Con un paño suave y húmedo, limpie la placa de calentamiento y luego séquela bien.

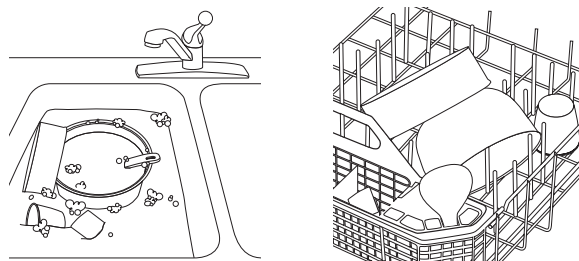
Cazuela de cocción

IMPORTANTE:

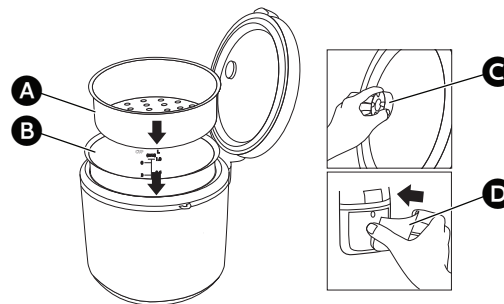
- El interior de la cazuela de cocción tiene un revestimiento antiadherente que puede perder sus propiedades antiadherentes si se raya o daña.
- No utilice limpiadores abrasivos, vinagre, agentes blanqueadores, estropajos de acero u otros cepillos de limpieza fuertes para limpiar la cazuela de cocción.
- No use utensilios de cocina de metal.
- Lave la cazuela de cocción inmediatamente después de quitar el arroz sazonado. Los condimentos pueden dañar el revestimiento antiadherente de la cazuela de cocción si se dejan en contacto por un período de tiempo prolongado.

1. Lave la cazuela de cocción con un paño suave y un limpiador no abrasivo o una solución suave de jabón para platos y agua tibia.

NOTA: La cazuela de cocción es apta para lavavajillas.



2. Con un paño suave, seque el interior y el exterior de la cazuela de cocción.
3. Vuelva a montar las piezas.



- A** Cesta de vapor **C** Válvula de vapor
B Cazuela de cocción **D** Colector de condensación



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico, repase los siguientes consejos. Puede ahorrarle tiempo y dinero.

Esta lista incluye sucesos comunes que no son el resultado de una mala mano de obra o de materiales defectuosos.

⚠ ADVERTENCIA - PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de conexión a tierra del enchufe del cable de alimentación.
- No use un adaptador.
- No utilice un cable de extensión.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, incendio o descarga eléctrica.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
La olla arrocera no funciona	El cable de alimentación no está completamente enchufado a una toma de corriente de 3 clavijas que funcione.	Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
	Ha habido una falla de energía.	Reinicie el disyuntor o reemplace el fusible una vez que se restablezca la energía.
	Se conectó otro electrodoméstico a la misma toma de corriente, que disparó el disyuntor o fundió un fusible doméstico.	Reinicie el disyuntor o reemplace el fusible. Enchufe el cable de alimentación en un circuito separado y específico.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
El arroz está blando, pegajoso o aglutinado	El arroz fue cocinado con demasiada agua.	Revuelva el arroz. Cierre la tapa y deje mantener caliente durante 10 a 30 minutos. Revuelva con frecuencia.
	El arroz fue enjuagado o remojado antes de cocinar.	Si se requiere enjuagar, enjuague el arroz rápidamente y drene la mayor cantidad de agua posible. No permita que el arroz se remoje en líquido antes de cocinarlo.
	El enjuague previo puede hacer que el arroz se agriete y se vuelva blando y pegajoso durante la cocción. Remojar antes de cocinar suaviza la textura del arroz.	
El arroz está duro o seco	El arroz no se cocinó con suficiente agua o se cocinó con agua mineral.	Use más agua cuando cocine arroz. Remoje el arroz por un corto tiempo antes de cocinarlo. Agregue de ½ a 1 taza de agua y revuélvala. Cierre la tapa y presione el botón Arroz rápido. Revuelva y verifique la consistencia.
	El arroz está quemado NOTA: El arroz que se vuelva de color marrón claro no es el resultado de una falla en la olla arrocera.	Se agregaron otros ingredientes y/o condimentos al arroz antes de cocinarlo. El arroz estuvo empapado por demasiado tiempo. El modo Mantener caliente se usó por demasiado tiempo.
El arroz no sabe bien	Se puso una proporción incorrecta de ingredientes al agua o se usó un programa de cocción incorrecto para la receta.	Mida con precisión la proporción correcta de ingredientes al agua.
	La válvula de vapor no estaba conectada a la olla arrocera.	Después de la limpieza, vuelva a colocar la válvula de vapor en la olla arrocera. Consulte “Cuidado y limpieza”.

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN
Olor desagradable NOTA: Un olor a plástico es normal las primeras veces que se usa la olla arrocera.	El modo Mantener caliente se usó por demasiado tiempo.	No permita que el arroz permanezca en modo Mantener caliente indefinidamente. Sirva el arroz poco después del período de descanso de 10 minutos.
	El arroz quedó en la cazuela de cocción después de que el modo Mantener caliente se apagara.	Retire el arroz cocido de la olla.
	El arroz no se enjuagó a fondo.	Enjuague el arroz hasta que el agua salga limpia.
	La cazuela de cocción y/o la válvula de vapor están sucias.	Limpie y seque bien las piezas. Ver “Limpieza”.
	Se dejó la cuchara de plástico en la olla.	Retire la cuchara de plástico y todos los accesorios de la olla arrocera antes de usarla.
El arroz está seco y ha cambiado de color	El arroz ha sido recalentado repetidamente.	El arroz debe recalentarse solo una vez para mantener la calidad. Rocíe el arroz con agua para evitar que se seque durante el recalentamiento.
	La válvula de vapor no está conectada correctamente.	Después del lavado, conecte la válvula de vapor correctamente a la olla arrocera. Ver “Limpieza”.
La olla arrocera está hirviendo y salpicando NOTA: Es normal que aparezca humedad en la tapa interior o en la cazuela de cocción y gotee cuando se abre la tapa.	La válvula de vapor no está conectada correctamente.	Después del lavado, conecte la válvula de vapor correctamente a la olla arrocera. Ver “Limpieza”.
	La válvula de vapor y/o el sensor de temperatura están sucios.	Limpie la válvula de vapor y el sensor de temperatura.
	Se usó un programa equivocado involuntariamente para cocinar arroz.	Seleccione el programa de cocción para los ingredientes que está cocinando.
La tapa de la olla arrocera es difícil de cerrar	Sustancias extrañas en el cierre de la tapa evitan que la tapa exterior se enganche.	Retire bien los residuos del pestillo de la tapa.
Capa en el interior de la cazuela de cocción	El almidón en el arroz se derretirá durante la cocción y se secará en el interior de la cazuela de cocción.	Durante el lavado, use una esponja o utensilio de fregar de plástico no abrasivo para quitar suavemente la capa.



1 AÑO DE GARANTÍA

Esta es la única garantía expresa para este producto y reemplaza cualquier otra garantía o condición.

Se garantiza que este producto está libre de defectos de material y mano de obra por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Durante este período, su solución exclusiva es la reparación o sustitución de este producto o de cualquier componente que se encuentre defectuoso, a nuestra discreción; sin embargo, usted es responsable de todos los costes asociados con la devolución del producto a nosotros y la devolución del producto o componente en virtud de esta garantía. Si el producto o componente ya no está disponible, lo reemplazaremos por uno similar de igual o mayor valor.

Esta garantía no cubre el desgaste por uso normal y el funcionamiento que no se ajuste a los manuales de instrucciones ni a los daños que se produzcan en el producto como consecuencia de un accidente, alteración, abuso o uso incorrecto. Esta garantía se extiende solo al comprador consumidor original o al destinatario del regalo. Guarde el recibo de compra original, ya que se requiere un comprobante de compra para reclamar la garantía. Esta garantía es nula si el producto se usa para otro uso que no sea un hogar unifamiliar o si está sujeto a cualquier voltaje y forma de onda que no sea el especificado en la etiqueta.

Excluimos todas las reclamaciones por daños especiales, incidentales y consecuentes por incumplimiento de la garantía expresa o implícita. Toda responsabilidad se limita al importe del precio de compra. Toda garantía implícita, incluida cualquier garantía legal o condición de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular, salvo en la medida en que lo prohíba la ley, en cuyo caso dicha garantía o condición se limita a la duración de esta garantía escrita.

Esta garantía limitada le otorga a usted derechos legales específicos. Es posible que tenga otros derechos legales que varían según el lugar donde viva. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones en garantías implícitas o daños consecuentes especiales e incidentales, por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Servicio al cliente:

Midea America Corp
5 Sylvan Way, Suite 100
Parsippany, NJ 07054

Teléfono: 866 646 4332

comfee'