

GEORGE FOREMAN®

HEALTHY COOKING

MANUAL DO PROPRIETÁRIO OWNER'S MANUAL



Brasil
0800-701-7989
www.georgeforeman.com.br

Modelos / Models

GFRC436127V

GFRC436220V

Leia e guarde estas Instruções de Uso e Cuidado.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, tome sempre as precauções básicas de segurança, inclusive as apresentadas abaixo:

- Leia todas as instruções.
- Não toque superfícies quentes. Use as alças ou pegadores.
- Para se proteger contra choques elétricos, nunca mergulhe o fio, os plugues ou o aparelho em água ou outro líquido.
- Todo aparelho elétrico usado na presença de crianças requerem a supervisão de um adulto.
- É necessário ter supervisão direta quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver sendo utilizado e antes de limpá-lo. Deixe-o esfriar antes de colocar ou retirar peças.
- Não utilize nenhum aparelho com um fio ou plugue defeituoso, depois de algum problema de funcionamento ou de qualquer tipo de dano. Leve o aparelho à assistência técnica mais próxima para inspeção, conserto ou ajuste. Ou ligue para o número de chamada gratuita indicado na capa deste manual.
- O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar lesões.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Não deixe o fio pendurado na beirada da mesa ou do balcão nem deixe que toque superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho perto de bocas de fogão a gás ou elétrico ou em forno aquecido.
- É necessário ter extrema cautela ao se deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes. .
- Prenda sempre o plugue ao aparelho primeiro e em seguida à tomada da parede. Para desconectar totalmente o aparelho, gire todos os controles para a posição de DESLIGADO (OFF) e, em seguida, retire o plugue da tomada.
- Use o aparelho apenas para a finalidade a que se destina.
- Para diminuir o risco de choque elétrico, use apenas o recipiente removível para cozinhar.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (inclusive crianças) com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- As instruções devem constar que os aparelhos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

Este produto destina-se somente ao uso doméstico.

PARAFUSO ANTIMANIPULAÇÃO

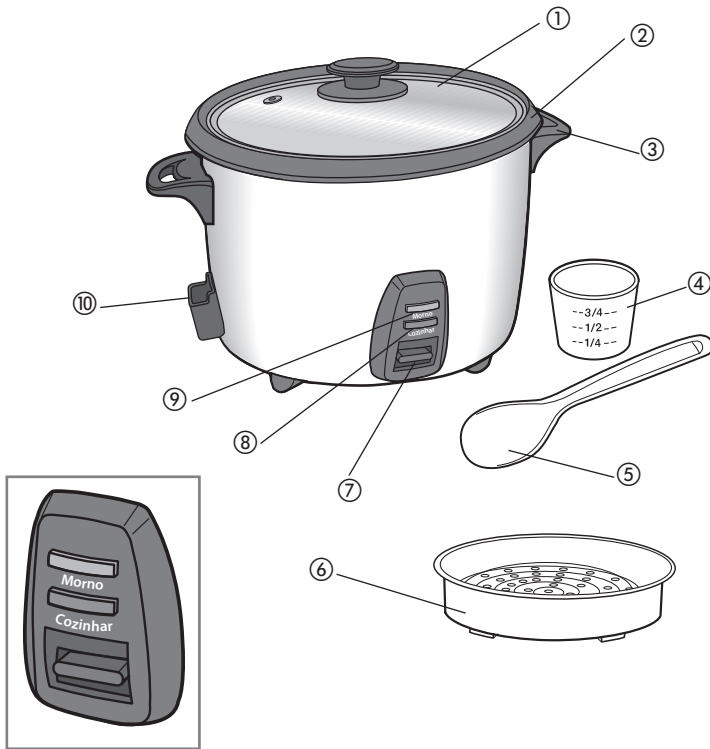
Aviso: este aparelho possui um parafuso antimanipulação para evitar a retirada da tampa externa. Para diminuir o risco de incêndio ou choque elétrico, não tente retirar a tampa externa. Não há peças que possam ser reparadas pelo usuário no interior do aparelho. Os reparos devem ser feitos apenas por pessoal técnico autorizado.

FIO ELÉTRICO

- a) Um cabo condutor de energia curto (ou cabo condutor de energia destacável) é fornecido para diminuir o risco de se enroscar ou de alguém tropeçar em um fio mais comprido.
- b) Cabos mais compridos ou extensões descartáveis estão disponíveis e poderão ser usados, desde que com cautela.
- c) No caso de se utilizar um cabo descartável ou extensão:
 - 1) A voltagem assinalada do fio descartável ou extensão deve ser no mínimo igual à do aparelho.
 - 2) Se o aparelho for polarizado, a extensão deve ter um terceiro pino de aterramento, e
 - 3) O fio mais comprido deve ser arrumado de modo a não ficar pendurado sobre o balcão ou mesa onde possa ser puxado por crianças ou fazer com que pessoas tropecem.

Obs.: Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado ou técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.

O produto pode ser ligeiramente diferente do que mostra a ilustração.



- †1. Tampa de vidro temperado com saída para vapor (Part # RC436-01)
- †2. Tigela para cozimento com marcas de nível de água (Part# RC426-05)
- 3. Pegadores laterais que não esquentam
- †4. Medidor de arroz (Part # RC426-30)
- †5. Colher para servir (Part # RC426-31)
- †6. Cesta de vapor (Part # RC436-02)
- 7. Botão de liga/desliga
- 8. Luz indicadora de cozimento (COZINHAR)
- 9. Luz indicadora de aquecimento (MORNO)
- †10. Coletor de água (Part# RC436-03)
- 11. Suporte da tampa (não exibido)

Nota: † indica peças substituíveis/removíveis pelo consumidor

Como usar

Este aparelho destina-se apenas ao uso doméstico.

INSTRUÇÕES INICIAIS

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, lave a tigela de cozimento, a tampa de vidro, o coletor de água, a colher para servir, a cesta de vapor e o medidor de arroz com água morna e detergente. Enxágue-os e seque-os completamente.
- Coloque o aparelho em uma superfície reta e estável.

Obs.: Quando o arroz crescer e cozinhar, o vapor sairá pela saída de vapor na tampa.

Não coloque a panela de arroz diretamente abaixo dos seus armários da cozinha.

1. Meça a quantidade desejada de arroz com o medidor de arroz fornecido com o aparelho. Acrescente manteiga, óleo e/ou temperos conforme desejado.

Obs.: O medidor de arroz fornecido baseia-se em 150 g (5 ½ onças). Sua panela de arroz pode suportar um máximo de 7 medidas de arroz seco – produzindo aproximadamente 16 xícaras ou 227 g (8 onças) de arroz cozido.

Cuidado: Para diminuir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas na tigela antiaderente removível fornecida com o aparelho.

2. Coloque o arroz na tigela de cozimento. Acrescente água. Use as marcas de nível de água dentro da tigela de cozimento como orientação para acrescentar a quantidade apropriada de água. Por exemplo, para 4 medidas de arroz cru, preencha até o nível 4 com água.
3. Tenha cuidado para não acrescentar água demais porque isso pode fazer com que o aparelho faça vazar a água que ferveu. Use as marcas de “ARROZ INTEGRAL” quando cozinhar arroz integral e “OUTRO ARROZ” para todos os outros tipos de arroz.

Obs.: O gosto/maciez variará de acordo com a qualidade/tipo de arroz e tempo de cozimento. Para obter arroz mais macio e mais soltinho, acrescente um pouco mais de água. Para um arroz mais firme e mais crocante, acrescente menos água. Consulte o guia para cozimento (páginas 8 e 9). Você deverá experimentar até chegar ao ponto que satisfaça seu gosto.

4. Antes de colocar a tigela de cozimento na panela de arroz, verifique se a placa de aquecimento e a superfície externa da tigela de cozimento estão limpas e secas. Não deixe arroz solto ou partículas caírem dentro da panela de arroz.
5. Encaixe a tigela de cozimento na panela de arroz. Talvez seja preciso girá-la ligeiramente para a esquerda e para a direita para garantir que esteja no ponto certo de contato com a placa de aquecimento.
6. Coloque a tampa na panela de arroz.

Obs.: Mantenha sempre a tampa na panela de arroz quando estiver cozinhando.

7. Ligue o plugue em uma tomada elétrica padrão. A luz indicadora de aquecimento irá se acender.
8. Pressione o botão de liga/desliga para baixo. A luz indicadora de cozimento irá se acender e o cozimento começará. Quando o arroz crescer e cozinhar, o vapor sairá pela saída de vapor na tampa.

Cuidado: Não coloque a mão sobre a saída de vapor porque o vapor quente poderá causar queimaduras.

9. Depois que o arroz estiver cozido, a luz indicadora de cozimento se apagará, o botão saltará e a panela de arroz entrará automaticamente na função de manutenção do aquecimento. A luz indicadora de aquecimento se acenderá e permanecerá acesa, indicando que a temperatura para servir será mantida.

Obs.: O aparelho continuará no ciclo de manutenção de aquecimento até que seja desligado. Não tente evitar que a panela de arroz passe para o ciclo de manutenção de aquecimento. Não pressione imediatamente o botão de ligar/desligar novamente depois que tiver iniciado o ciclo de manutenção de aquecimento.

- Depois que o botão saltar, deixe a tampa fechada durante pelo menos 15 minutos para manter o vapor no arroz por mais tempo. Se mantiver o arroz tampado por mais de 30 minutos, mexa o arroz ocasionalmente para evitar que se agarre no fundo da tigela de cozimento.



- Retire a tampa e mexa o arroz antes de servir. O suporte da tampa poderá ser colocado no orifício no cabo com a beirada da tampa descansando no coletor de água para evitar que a água escorra para o balcão. **(A)**.

Cuidado: Ao retirar a tampa, afaste-a do corpo porque o vapor quente poderá causar queimaduras.

- Desligue o aparelho da parede quando terminar.

COMO USAR SUA CESTA DE VAPOR

- Encha a tigela de cozimento com cerca de 1 ½ xícara (350 ml/12 onças fluidas) de água usando uma medida de xícara padrão.
- Coloque os legumes ou outros alimentos na cesta de vapor, e coloque a cesta em cima da tigela de cozimento.
- Feche a tampa.

Obs: Mantenha sempre a tampa fechada quando estiver cozinhando.

- Ligue o aparelho em uma tomada elétrica padrão. A luz indicadora de aquecimento se acenderá. (WARM).
- Pressione o botão de Cozinhar para começar a cozinhar.
- O tempo do vapor varia de acordo com o tipo de legume ou alimento. Comece a verificar se a comida está pronta após os primeiros 5 minutos. Você deverá experimentar até chegar ao ponto que satisfaça seu gosto.
- Retire o aparelho da tomada quando terminar.

Obs.: Quando usar a panela de arroz para preparar legumes ou outros alimentos no vapor sem que haja arroz na tigela de cozimento, lembre-se de que o aparelho não passará para o modo de Aquecimento.

Dicas importantes:

- Não mantenha pequenas quantidades de arroz no ciclo de manutenção de aquecimento por períodos prolongados.
- Durante o cozimento, poderá se formar uma fina camada de arroz no fundo da tigela. Se você não gosta de arroz com essa camada mais crocante no fundo, poderá retirá-la e descartá-la.
- Use a colher de plástico (ou uma colher de pau) para mexer e retirar o arroz. Não use utensílios de metal que possam arranhar a tigela de cozimento antiaderente.

COMO PREPARAR SOPAS E ENSOPADOS

- Antes de utilizar pela primeira vez a tigela de cozimento, a tampa de vidro, o coletor de água, a colher, a cesta de vapor, e o medidor de arroz, lave-os em água morna com detergente. Enxágue-os e seque-os completamente.
- Coloque o aparelho em uma superfície reta e estável.

Obs.: Escolha receitas que cozinhem em 1 hora ou menos. Use apenas carnes desossadas e aves cortadas em cubos de no máximo 1 1/2". Não é necessário dourar as carnes antes de cozinhá-las. Quando a sopa ou o ensopado começar a cozinhar, o vapor sairá pela saída de vapor na tampa. **Não coloque a panela diretamente abaixo dos seus armários de cozinha.**

Obs.: Quando cozinhar arroz ou massas na sopa, acrescente um pouco mais de líquido às receitas que utilizar.

Cuidado: Para diminuir o risco de choque elétrico, cozinhe apenas na tigela de cozimento antiaderente removível fornecida com o aparelho.

3. Combine as carnes, legumes e líquidos na tigela de cozimento. Mexa com uma colher de pau ou plástico até que os ingredientes estejam bem misturados.

Obs.: Como a maioria dos legumes congelados cozinha rapidamente, é melhor acrescentá-los no final do tempo de cozimento. Misture-os à sopa ou ao ensopado e deixe que a mistura cozinhe por mais 5 a 10 minutos.

Cuidado: Não encha a tigela de cozimento além da linha máxima marcada na tigela.

4. . Antes de colocar a tigela de cozimento na panela de arroz, verifique se a placa de aquecimento e a superfície externa estão limpas e secas. Não deixe que partículas soltas caiam dentro da panela.
5. Encaixe a tigela de cozimento na panela. Talvez seja necessário virá-la ligeiramente para garantir o contato apropriado com a placa de aquecimento.
6. Coloque a tampa na panela.

Obs.: Coloque sempre a tampa na panela quando estiver cozinhando.

7. Ligue o aparelho a uma tomada elétrica padrão. A luz indicadora de aquecimento se acenderá.
8. Pressione o botão de liga/desliga. A luz indicadora de cozimento se acenderá e o cozimento começará. Quando a sopa ou ensopado cozinhar, o vapor poderá sair pela saída de vapor na tampa.

Cuidado: Não coloque sua mão sobre a saída de vapor porque o vapor quente poderá causar queimaduras.

9. Ajuste seu timer de cozinha para o tempo de cozimento desejado.

Obs.: O botão de liga/desliga na panela não se destina a ser um indicador do tempo de cozimento para sopas ou ensopados. Use sempre um timer de cozinha.

10. Se desejar, mexa várias vezes durante o processo de cozimento. O suporte da tampa poderá ser colocado no orifício com a beira da tampa descansando no coletor de água para que a água não escorra para o balcão. **(A)**.

Cuidado: Ao retirar a tampa, afaste-a do corpo porque o vapor quente poderá causar queimaduras.

11. Coloque a tampa de volta na panela quando terminar de mexer.
12. Se desejar, verifique o nível de temperos durante o cozimento e acrescente temperos a seu gosto.
13. Quando terminar de cozinhar, desligue o aparelho da parede.

Advertencia: Não conserve alimentos dentro do recipiente. Sempre desconecte o cabo de força ao finalizar o ciclo de cozimento.

Cuidado e Limpeza

Este produto não contém peças que possam ser reparadas pelo usuário. Os reparos devem ser feitos por pessoal de manutenção qualificado.

LIMPIEZA

1. Tire sempre o aparelho da tomada da parede antes de limpá-lo.
2. Nunca mergulhe o aparelho na água ou em qualquer outro líquido.
3. Lave a tigela de cozimento, o coletor de água, a colher e o medidor de arroz em água morna com detergente. Não use detergentes abrasivos ou palha de aço porque podem arranhar a superfície antiaderente ou resultar em mau contato com a placa de aquecimento.
4. Depois que o aparelho estiver totalmente limpo, limpe suas superfícies internas e externas com um pano úmido com sabão e seque-as totalmente.
5. Se por acaso entrar água na área dos botões ou na placa de aquecimento, deixe que sequem totalmente antes de usar a panela de arroz.

Please Read and Save this Use and Care Book

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 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 facility for examination, repair or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

TAMPER-RESISTANT SCREW

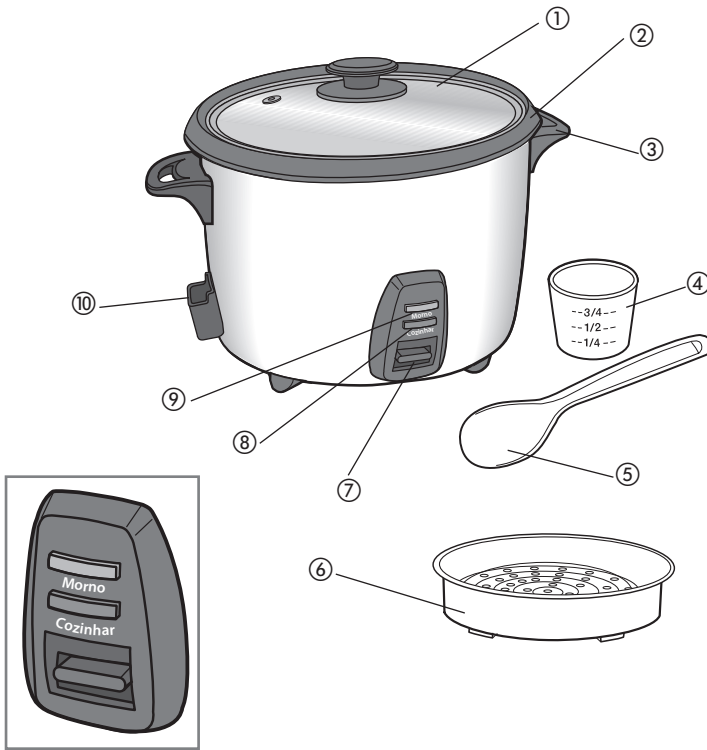
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- † 1. Tempered glass lid with steam vent (Part # RC436-01)
- † 2. Cooking bowl with water level marks (Part# RC426-05)
- 3. Cool-touch side handles
- † 4. Rice measure (Part # RC426-30)
- † 5. Serving scoop (Part # RC426-31)
- † 6. Steaming basket (Part # RC436-02)
- 7. ON switch
- 8. COOK indicator light
- 9. WARM Indicator light
- † 10. Condensation catcher (Part# RC436-03)
- 11. Lid hanger (not shown)

Note: † indicates consumer replaceable/removable parts

How to Use

This appliance is for household use only.

PRELIMINARY STEPS

- Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, condensation catcher, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
- Place unit on a flat, stable surface.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

Note: As the rice expands and cooks, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the rice cooker directly under your cabinets.**

COOKING RICE

1. Measure desired amount of rice with the rice measure provided. Add butter, oil and/or seasonings as desired.

Note: The rice measure provided is based on 5½ oz. (150 g). Your rice cooker can handle a maximum of 7 rice measures of dry rice — yielding approximately 16, 8 oz. (227 g) cups of cooked rice.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

2. Place rice in the cooking bowl. Add water. Use the water-level markings inside the cooking bowl as a guide for adding the appropriate amount of water. For example, for 4 measures of uncooked rice, fill with water to the 4 water-level marking
3. Be careful not to add too much water as it may cause the unit to boil over. Use the "BROWN RICE" markings when cooking brown rice and "OTHER RICE" for all other varieties.

Note: Taste/hardness will vary depending on the quality/type of rice and length of time it is cooked. For softer, fluffier rice, add a little more water. For firmer, crunchier rice, add a little less water. See COOKING GUIDE (pages 8 and 9). You may need to experiment to suit your taste.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose rice or particles fall into the rice cooker.
5. Insert cooking bowl into the rice cooker. You might have to turn it slightly to the left and right to ensure proper contact with the heating plate.
6. Place the lid on the rice cooker.

Note: Always keep the lid on the rice cooker while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
8. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the rice expands and cooks, steam comes out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Once rice is cooked, the COOK indicator light turns off, the switch pops up and the rice cooker automatically switches to the keep warm function. The WARM indicator light comes on and stays ON, indicating serving temperature is maintained.

Note: The unit will stay in the keep warm cycle until it is unplugged. Do not try to prevent the rice cooker from switching to the keep warm cycle. Do not immediately press the On switch again after it has begun the keep warm cycle.

10. After the switch pops up, leave the lid on for at least 15 minutes to further steam the rice. If holding rice for longer than 30 minutes, stir occasionally to prevent browning of rice on the bottom of cooking bowl.



11. Remove the lid and stir the rice before serving. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off of the countertop **(A)**.

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

12. Unplug the unit when finished.

USING YOUR STEAMING BASKET

1. Fill the cooking bowl with about 1½ cups (12 fl. oz./350 ml) of water using a standard measuring cup.
2. Place vegetables or other food in the steamer basket, and position the basket on top of the cooking bowl.
3. Close the lid.

Note: Always keep the lid closed while cooking.

4. Plug unit into a standard electrical outlet. The WARM indicator light will come on.
5. Press the COOK button to begin cooking.
6. Steaming times vary according to vegetable or food type. Begin checking for doneness after initial 5 minutes. You may need to experiment to suit your taste.
7. Unplug the unit when finished.

Note: When steaming vegetables or other foods without rice in the cooking bowl, the unit will not switch to the WARM mode.

Important Tips:

- Do not keep small amounts of rice in the keep warm cycle for extended periods of time.
- During cooking, a thin crust may develop on the rice at the bottom of the bowl. If you do not like rice with a crust, you can easily peel it off and discard it.
- Use the plastic serving scoop (or a wooden spoon) to stir and remove rice. Do not use metal utensils that can scratch the nonstick cooking bowl.

PREPARING SOUPS AND STEWS

1. Before first use, wash the cooking bowl, glass lid, condensation catcher, serving scoop, steaming basket and rice measure in warm, soapy water. Rinse and dry well.
2. Place unit on a flat, stable surface.

Note: Select recipes that will cook in 1 hour or less. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking. As the soup or stew begins to cook, steam will come out of the vent in the lid. **Do not place the cooker directly under your cabinets.**

Note: When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.

Caution: To reduce the risk of electric shock, cook only in removable nonstick cooking bowl provided.

3. Combine meats, vegetables and liquids in the cooking bowl. Stir with a wooden or plastic spoon until ingredients are blended well.

Note: Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Caution: Do not fill cooking bowl higher than the MAX line on the cooking bowl.

4. Before placing the cooking bowl into the rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Do not let loose particles fall into the cooker.

5. Insert cooking bowl into the cooker. You might have to turn it slightly to the left or right to ensure proper contact with the heating plate.
6. Place the lid on the cooker.

Note: Always keep the lid on the cooker while cooking.

7. Plug into a standard electrical outlet. The WARM indicator light comes on.
8. Press down the ON switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the soup or stew cooks, steam may come out through the steam vent on the lid.

Caution: Do not put your hand over the steam vent as you may get burned with the hot steam.

9. Set your kitchen timer for desired cooking time.

Note: The ON switch on the cooker is not intended to be an indicator of cooking time for soups or stews. Always use a kitchen timer.

10. If desired, stir several times during the cooking process. The lid hanger may be placed into the hole in the handle with the lip of the lid resting on the condensation catcher to keep water off the countertop (see **A**).

Caution: When removing the lid, lift away from your body as you may get burned with the hot steam.

11. Place lid back on the cooker when stirring is done.
12. If desired, check seasoning level during cooking and add additional seasoning to taste.
13. When cooking is complete, unplug the unit.

Caution: Do not keep cooked soups or stews in the WARM cycle. Always unplug the unit after cooking is complete.

FOR BEST RESULTS

1. Choose recipes that will cook in 1 hour or less.
2. Always use a kitchen timer. Do not rely on the **On** switch on the cooker since it is not intended to be an indicator of cooking time for soups and stews.
3. Use only boneless meats and poultry that are cut into cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown the meats before cooking.
4. When cooking rice or pasta in the soup, allow for additional liquid in the recipe.
5. Since most frozen vegetables cook very quickly, it is best to add them at the end of the cooking time. Stir them into the soup or stew and allow the mixture to cook an additional 5 to 10 minutes.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Cleaning

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Never immerse the unit in water or other liquid.
3. Wash the cooking bowl, lid, condensation catcher, serving scoop and rice measure in warm, soapy water. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads—they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.
4. After it has thoroughly cooled, clean the unit by wiping the inside and outside surfaces with a damp soapy cloth and dry thoroughly.
5. If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

TERMO DE GARANTIA LIMITADA

Garantia: este produto, devidamente lacrado, é garantido pela Microlite S/A contra defeitos de material e mão-de-obra, pelo prazo total de um (1) ano a partir da data de Nota Fiscal de venda ao consumidor.



Abrangência: A garantia do produto fica automaticamente inválida se o produto for danificado em consequência de acidentes de transporte ou manuseio, uso inapropriado, descuido, negligência, serviços não autorizados, uso comercial, reparos providos por pessoas ou entidades não credenciadas, desgaste normal, adição de peças ou acessórios que não sejam de fábrica, danos de instalação ou outras causas que não as constatadas como sendo de fabricação. A presente garantia é aplicável somente para produtos adquiridos e utilizados no Brasil e não se estende a produtos que não tenham sido operados de acordo com as instruções de uso e operação especificadas no respectivo Manual do Proprietário fornecido pela Microlite S/A ou que tenham sido modificados ou peças danificadas que tenham tido o número de série removido, modificado, adulterado ou tornado ilegível.

Grantias Implícitas: Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou implícitas e nenhum representante ou terceiro está autorizado a assumir qualquer outra obrigação relacionada à venda de nossos produtos em nome da Microlite S/A.

Execução da Garantia: Durante o prazo de vigência da garantia, o produto defeituoso será reparado ou substituído por um modelo similar equivalente a novo (a critério exclusivo da Microlite S/A) quando for encaminhado à Assistência Técnica autorizada da Microlite S/A ou o valor referente ao preço de compra será devolvido. O produto reparado ou substituído terá garantia pelo prazo remanescente da garantia original do produto e mais um (1) mês adicional. Nenhuma taxa será cobrada pelo reparo ou substituição.

Nas localidades onde não exista Assistência Técnica autorizada pela Microlite S/A, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

Itens Excluídos desta Garantia: Esta garantia substitui todas as outras garantias expressas ou implícitas e nenhum representante ou terceiro está autorizado a assumir qualquer outra obrigação relacionada à venda de nossos produtos em nome de Microlite S/A. Sob hipótese alguma a Microlite S/A será responsável por defeitos, mau funcionamento ou deficiência do produto, seja baseado em lei contratual, comercial ou qualquer outra teoria legal, incluindo, sem limitação, negligência, obrigação expressa, quebra da garantia e não cumprimento de cláusula contratual. A Microlite S/A não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos, ou resultantes de uso ou desempenho do produto, ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade, ou prejuízos pecuniários.

Assistência Técnica: Em caso de mau funcionamento entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor Microlite S/A no número mencionado abaixo.

Suporte e Serviço

George Foreman é uma marca da Spectrum Brands Corporation.

Para mais informações sobre os produtos de Spectrum Brands Corporation visite nosso site:

www.georgeforeman.com.br

Best Way Distribuidora de bens de Consumo Ltda.

Todos os direitos reservados

SAC: 0800 701 7989

Código da data/Date Code

Modelo/Model: GFRC436127V

Voltagem/Voltage: 127V

Modelo/Model: GFRC436220V

Voltagem/Voltage: 220V



© 2012 Applica Consumer Products, Inc.

Produzido na RPC

Impresso na RPC

Distribuido por/Distributed by:

Best Way Distribuidora de Bens de Consumo Ltda.

CNPJ: 11.195.362/0003-63

SAC: 0800 701 7989

Importado por/Imported by:

International Commerce Recife Ltda.

CNPJ: 04.665.157/0001-97

Por Conta e Ordem de:

Microlite S/A

CNPJ: 49.032.964/0067-37

Made in the PRC

Printed in the PRC

2012/2/07/258P/E