

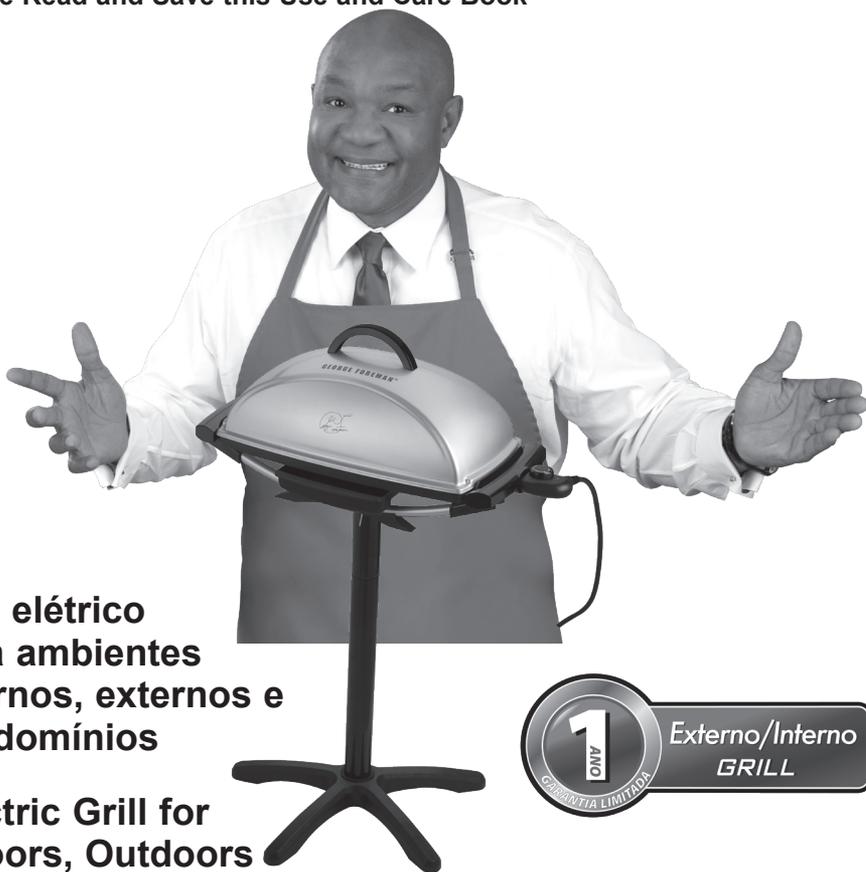
GRILL GEORGE FOREMAN®

A GORDURA SAI. O SABOR FICA.

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

OWNER'S MANUAL

Recomendamos que você leia e guarde este manual de uso e cuidados
Please Read and Save this Use and Care Book



**Grill elétrico
para ambientes
internos, externos e
condomínios**

**Electric Grill for
Indoors, Outdoors
and Condos**



Modelos Models

- GBZ201RCDS 127V
- GBZ201RCDS 220V

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

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as seguintes medidas básicas de segurança:

- Leia atentamente todas as instruções de uso;
- Evite o contato com as partes aquecidas. Manuseie o produto através das alças e puxadores;
- Para evitar choques elétricos, nunca mergulhe o cabo elétrico, plugue ou o aparelho (com exceção das placas removíveis) em água ou qualquer outro líquido;
- A supervisão de um adulto é necessária quando o aparelho for utilizado por uma criança ou perto dela;
- Retire o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto e antes de limpá-lo. Deixe esfriar antes de adicionar ou retirar acessórios, e antes de proceder à limpeza;
- Não utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, se apresentar qualquer tipo de defeito ou estiver avariado de alguma forma. Entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor para obter o endereço de um Posto Autorizado e providenciar um exame, reparo ou ajuste;
- O uso de peças e acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos;
- Não deixe o cabo elétrico pender da borda da mesa ou balcão, nem tocar superfícies quentes;
- Não coloque o aparelho em cima ou perto de fogão a gás ou elétrico, nem em forno aquecido;
- Não coloque a base do grill ou o suporte sobre a superfície quente;
- É preciso muito cuidado ao transportar um produto contendo óleo ou outro líquido quente;
- Sempre selecione a temperatura desejada antes de ligar o equipamento na parede. Para desconectar, para girar o botão de controle de temperatura para OFF, só então remova o plugue da tomada da parede;

- Não utilize o produto para fins aos quais não foi destinado;
- **Cuidado – para assegurar a proteção contra choque elétrico, conectar o parêlho apenas em tomadas corretamente aterradas;**
- **Cuidado - para reduzir o risco de choque elétrico, mantenha o cabo de conexão seco e desligado.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

Este produto é recomendado apenas para uso doméstico.

PLUGUE ATERRADO

Como medida de segurança, este produto contém um plugue aterrado (com fio-terra) que encaixará apenas em tomadas elétricas de três condutores. Se uma extensão for utilizada, o cabo da extensão também deverá ser de três condutores. Não tente conectar o aparelho em tomadas ou extensões de dois pinos, pois isto pode acarretar choque elétrico. Se não tiver certeza de que a tomada tenha sido adequadamente aterrada, chame um eletricista.

PARAFUSO ANTIVIOLAÇÃO

Aviso: Este produto é equipado com um parafuso antiviolação para impedir a abertura e remoção da superfície externa. Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não tente remover a superfície que cobre o aparelho. Não existem peças que possam ser reaproveitadas dentro do aparelho. Qualquer reparo deverá ser executado apenas em um Posto Autorizado.

CABO ELÉTRICO

- a) Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto (ou cabo elétrico destacável) para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar em um cabo mais longo;
- b) Cabos destacáveis mais longos ou extensões elétricas podem ser utilizados desde que as devidas precauções sejam tomadas;
- c) Se um cabo elétrico destacável mais longo ou uma extensão for utilizada:
 - 1) A classificação elétrica indicada no cabo destacável ou extensão deverá ser compatível com a indicada no aparelho;
 - 2) Se o cabo do aparelho possuir plugue aterrado (com fio-terra), o cabo da extensão deverá ser de 3 condutores;
 - 3) O cabo mais longo deve ser disposto de forma a não pender da borda da mesa ou balcão, para evitar que crianças o puxem ou tropecem acidentalmente.

Observação: Se o cabo elétrico estiver danificado, leve-o a um posto de assistência técnica autorizado para substituição.

Conheça o seu grill

O produto pode diferir ligeiramente do ilustrado aqui.

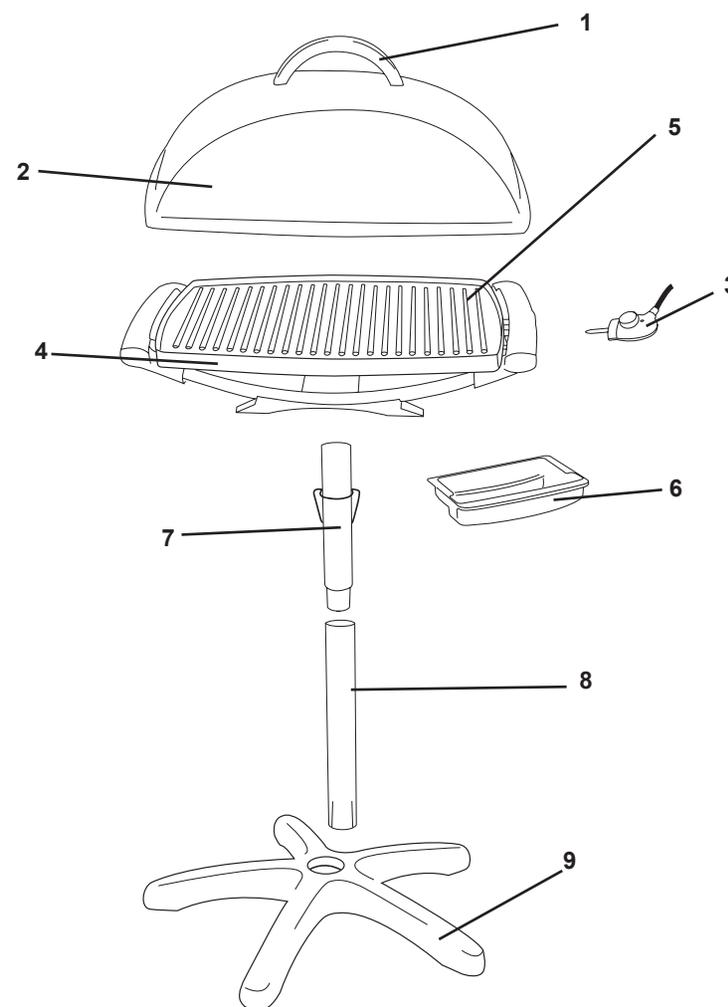


Fig. 1

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1. Alça da tampa | 6. Bandeja coletora de gordura |
| 2. Tampa | 7. Tubo superior do suporte |
| 3. Controle de temperatura | 8. Tubo inferior do suporte |
| 4. Base do grill | 9. Pedestal do suporte |
| 5. Chapa do grill | |

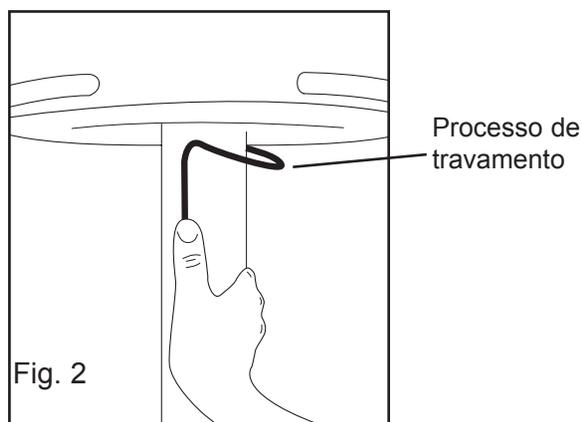
Instruções de montagem

Desembale seu Grill George Foreman e certifique-se de que todas as peças estejam presentes (Veja Fig. 1).

1. Antes de usar pela primeira vez, ensaboe e enxágüe com água morna a chapa do grau, a bandeja coletora e a tampa. Limpe-o por fora com um pano úmido e seque-o completamente.

NÃO MERGULHE O CONTROLE DE TEMPERATURA NA ÁGUA.

2. Coloque o pedestal do suporte em uma superfície plana, nivelada.
3. Introduza a extremidade entalhada do tubo inferior do suporte no furo central do pedestal do suporte e pressione para baixo firmemente.
4. Introduza a extremidade afilada do tubo superior do suporte na parte superior do tubo inferior do suporte e parafuse ambos os tubos.
5. Coloque a base do grill sobre o topo do tubo de suporte encaixando-o no buraco no centro da base do grill. Gire ligeiramente de modo que as abas da base do grill se alinhem com os entalhes no tubo de suporte. A base do grill deve ficar nivelada. Levante a chave de travamento, então se acopla o anel de travamento na parte inferior da base do grill e trave firmemente no lugar (Veja Fig. 2).
6. Deslize a bandeja coletora na posição, usando os trilhos na base da grill.
7. Una o puxador da tampa ao interior da tampa.
8. Coloque a tampa sobre o grill. Seu Grill agora está pronto para ser utilizado.



Como usar a Churrasqueira Elétrica para uso interno/externo George Foreman® Grill

1. Gire o seletor de temperatura para a posição DESLIGADO e una-a firmemente em no receptáculo.
2. Conecte em uma tomada elétrica. Ajuste a temperatura desejada alinhando de acordo com a luz indicadora. Coloque a tampa firmemente na grill. Aguarde o pré-aquecimento do grill à temperatura desejada por aproximadamente 10 minutos. Veja o manual para COZIMENTO SUGERIDA para mais detalhes.
3. Levante com cuidado a tampa e coloque o alimento na chapa do grill, encubra-o com a tampa, para a maioria dos alimentos. Ajuste a temperatura de acordo com o necessário. A luz do seletor de temperatura dará um giro e desligará. Então o termostato irá manter a temperatura apropriada. Esta é operação normal.

Nota: A condensação pode formar água no interior da tampa durante o cozimento. Abra a tampa com cuidado.

4. Quando terminar de cozinhar, gire o seletor de temperatura para a posição desligado. A luz indicadora apagar-se-á. Desconecte e aguarde refrigerar antes de desmontar e limpar. Veja INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO PARA O USÁRIO.

Nota: A sonda seletora de temperatura pode ser girada para o nível 1, a fim de manter os alimentos mornos por um curto período de tempo.

Sugestões para grelhar

- Use cortes de carne macios para grelhar.
- Marinar os cortes de carne mais resistentes, para que estejam tenros antes de grelhar.
- Para evitar o ressecamento da carne e dos peixes, vire-os somente uma vez e não os perfure.
- Para virar a carne e os peixes, use uma colher de plástico liso ou uma espátula de madeira para segurar o alimento.
- Coloque a carne ou a galinha que serão grelhadas em uma bandeja de cozimento rasa. Tampe a bandeja com uma tampa ou uma folha. Usando luvas do forno, coloque com cuidado a bandeja sobre o grill pré-aquecido, cuidando para não riscar a superfície anti-aderente.
- Coloque a tampa sobre o grill.

Nota: Apenas descansar o recipiente para cozimento sobre a superfície anti-aderente não a danifica.

- Use somente utensílios plásticos ou de madeira na superfície anti-aderente.

Cuidado: Porque alguns revestimentos da bancada são afetados mais pelo calor do que outros, certifique-se de que a superfície da bancada pode suportar temperaturas de 66°C para impedir a descoloração ou o outro dano à superfície da bancada.

Cuidado: As superfícies da grill estão quentes durante o uso. Permita que a chapa do grill, a Bandeja coletora de Gordura, a Tampa e base resfriem completamente antes de manejar e de limpar. **NÃO LIMPE** este produto com um pulverizador de água ou afins.

Utilização em ambiente interno

Para usar seu Grill churrasqueira de uso INTERNO/EXTERNO, simplesmente destrave a chave da base do grill e desprenda-a do suporte e coloque-a em uma superfície resistente ao calor.

Aviso sobre materiais plásticos

Cuidado: Para impedir que materiais plásticos derretam sobre o revestimento da bancada, mesa ou outra mobília, coloque materiais não constituídos de plástico entre o equipamento e o revestimento da bancada ou mesa.

Caso não seja colocado este material isolante térmico, o revestimento pode escurecer, defeitos permanentes podem ocorrer ou manchas podem aparecer.

Instruções de manutenção para o usuário

Cuidado: As superfícies do grill estão quentes durante o uso. Permita que a chapa do grill, a Bandeja coletora de Gordura, a Tampa e Base resfriem-se completamente antes de manusear e de limpar.

Não limpe este produto com um pulverizador de água ou semelhantes.

Cuidado: Não mergulhe o termostato (sonda controladora de temperatura) na água ou em qualquer outro líquido.

1. Desconecte e aguarde o resfriamento antes de desmontar e de limpar. Limpe completamente todas as peças após cada uso.

2. Remova a o controle de temperatura (NÃO SUBMERJA). Limpe com um pano úmido e seque completamente.
3. Remova a base da grill do pedestal ou tubo de suporte e esvazie a bandeja coletora de gordura.
4. Lave a placa do grill, a bandeja coletora de gordura e a tampa com água quente e sabão, utilizando uma bucha de limpeza. Enxágüe e seque completamente.
5. Após ter lavado a chapa do grill, limpe o lado sem revestimento com uma toalha seca para prevenir a descoloração. A lavagem pode causar a oxidação no revestimento externo da chapa do grill. Isto não é prejudicial, com uma toalha úmida se pode limpar por fora.
6. **NÃO LAVE A CHAPA DO GRILL NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA.**

Cuidado: O local de inserção do de controle de temperatura deve sempre estar completamente seco antes de usar.

Manual de cozimento sugerida

Os tempos de cozimento a seguir são para serem usados somente como diretrizes. Os tempos variarão de acordo com o corte ou a espessura da carne que está sendo cozida. Para se assegurar que o alimento realmente esteja cozinhando, usa-se um termômetro de cozimento. Se a carne precisa de mais tempo para cozinhar, simplesmente coloque-a para trás na chapa por 5 minutos a mais e verifique periodicamente, assim não se ultrapassa o tempo de cozimento.

Sugestão para uso do Grill

1. Pré-aqueça o grill /churrasqueira de uso interno/externo.
2. Grelhe o alimento de acordo com o tempo recomendado ou desejado para cozimento. Gire pela metade o seletor de tempo de cozimento, ou um pouco mais, caso necessário.
3. Os cortes de carne sem ossos grelharão mais uniformemente e não riscarão a superfície anti-aderente.
4. Deixe a tampa sobre o grill durante o cozimento, para que o alimento se mantenha úmido e suculento.
5. Deixe os cortes de carne grossos descansar por 5 minutos antes de inserir.

Alimento	Temperatura	Tempo
Metades do peito de galinha	4	15-25 minutos
Filé de peixes 1 polegada espessura	4	10-20 minutos
Hambúrguer (112g cada)	4	5-10 minutos
Costeletas de carne de porco, 1 polegada espessura	4	10-20 minutos
Salsicha fresca (não pré-aqueça)	3	10-15 minutos
Bife, 1 polegada espessura	5	5-15 minutos
Camarão, 26 a 30 unidades	4	4- 5 minutos

Tabela para grelhar/assar

Coloque a carne ou as aves domésticas em um recipiente de cozimento, cubra com uma folha de alumínio ou uma tampa de vidro. Usando luvas de forno, coloque com cuidado o recipiente de cozimento no grill, cubra com a tampa para manter-se a umidade

Alimento	Uma porção	Temperatura	Tempo
Assado de carne	907 g – 1360 g	3	2-3 horas
Galinha inteira	1.360 g – 1814 g	5	1-1.5 horas
Presunto fresco	2.267 g – 3.174 g	5	1.5-2.5 horas
Assado de carne de porco	907 g – 1.814 g	4	1.25-2.25 horas
Batata cozida envolvida em folha de alumínio	453 g – 2.721 g	4	1-1.5 horas

Nota: O Ministério da Agricultura de Estados Unidos recomenda que a carne e as aves domésticas sejam cozidas às seguintes temperaturas internas para ser certo que todas as bactérias prejudiciais foram exterminadas: o peru e a galinha caipiras devem ser cozidos a uma temperatura interna de 74°C. A carne, o cordeiro e a carne de porco sejam cozidos a uma temperatura interna de 71°C.

A galinha e o peru devem ser cozidos a uma temperatura interna de 77°C para a carne branca e 82°C para a carne vermelha. O ganso e o pato devem ser cozidos a uma temperatura interna de 82°C. Carne, vitela e cordeiro frescos, etc. devem ser cozidos a uma temperatura interna de 63°C. A carne de porco fresca deve ser cozida a uma temperatura interna de pelo menos 71°C. Ao reaquecer produtos da carne e de aves domésticas, deve-se igualmente ser assados a uma temperatura interna de 74°C.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO
O revestimento das placas de aquecimento tem riscos.	Utensílios de metal foram utilizados.	Use apenas utensílios de plástico, nylon ou madeira resistentes ao calor para evitar riscos na superfície antiaderente das placas de aquecimento. Nunca use espetos de metal, pinças, garfos ou facas.
As marcas da grelha são muito leves.	O grill não foi totalmente pré-aquecido antes da utilização.	Pré-aqueça sempre o grill por pelo menos 5 minutos antes de grelhar qualquer alimento.
Há resíduos de alimentos acumulados nas placas de aquecimento.	O grill não foi bem limpo após o uso.	Lave as placas de aquecimento com uma esponja suave umedecida em água morna com sabão. Não utilize esponja de aço, escovas ou produtos de limpeza abrasivos.
O alimento fica seco e queimado.	O alimento passou do ponto.	Como o grill grelha os dois lados do alimento, o tempo de preparo é bem menor do que em uma panela ou grelha comum. Utilize a TABELA DE TEMPOS DE PREPARO como referência e verifique o alimento antes de terminar o tempo sugerido.
O grill não liga.	O grill não está conectado à rede elétrica.	Verifique se a tomada elétrica à qual o aparelho foi conectado está funcionando.
A placa de aquecimento tem pontos brancos.	A água secou na superfície da placa de aquecimento.	Seque as placas de aquecimento imediatamente após a lavagem.

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, and before cleaning the appliance.
- 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 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.
- Do not place grill base or pedestal on top of hot surface.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach temperature control probe to grill before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn temperature control probe to OFF, then remove plug from wall outlet.

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
- Use only on properly grounded outlet.
- **CAUTION – To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.**
- **CAUTION – To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

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.

Getting to Know your Grill

Product may vary slightly from what is illustrated.

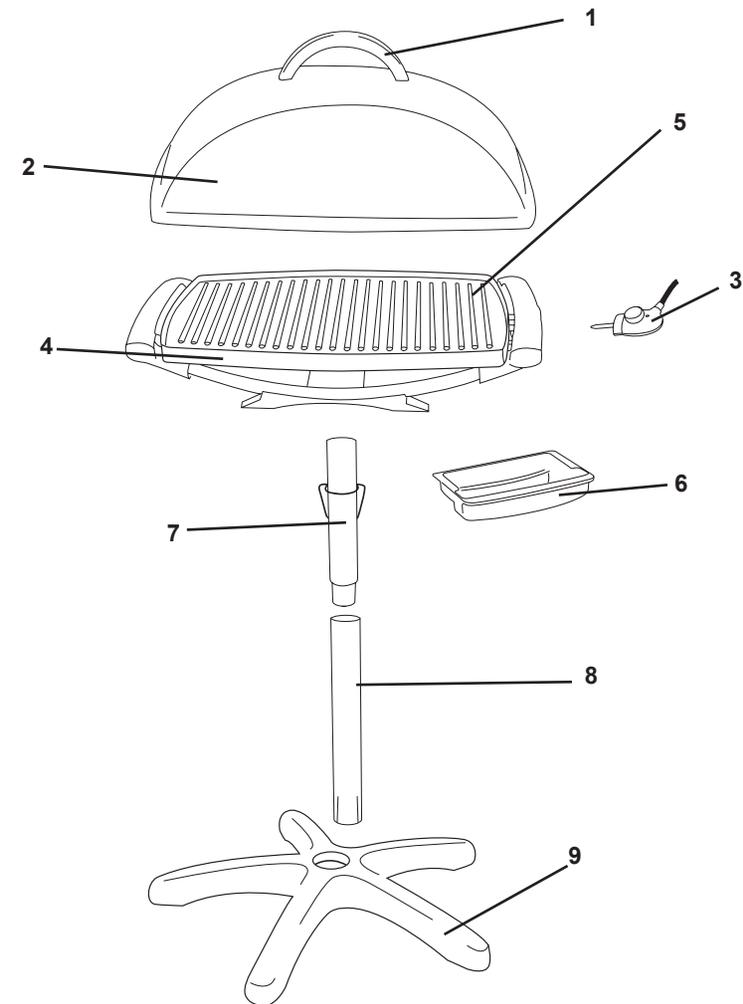


Fig. 1

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Lid Handle | 6. Drip Tray |
| 2. Lid | 7. Upper Pedestal Tube |
| 3. Temperature Control Probe | 8. Lower Pedestal Tube |
| 4. Grill Base | 9. Pedestal Stand |
| 5. Grill Plate | |

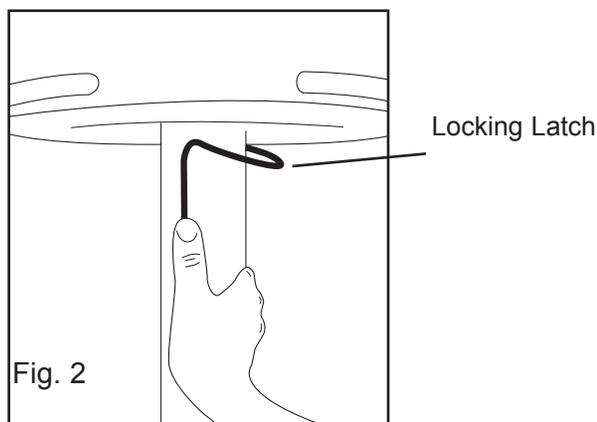
Assembly Instructions

Unpack your George Foreman grill and check that all the parts are present (See Fig. 1).

1. Before first use wash the grill plate, drip tray and lid in warm soapy water. Wipe it off with a damp cloth and dry thoroughly.

DO NOT IMMERSE THE TEMPERATURE CONTROL PROBE IN WATER.

2. Place the pedestal stand on a flat, level surface.
3. Insert the slotted end of the lower pedestal tube into the hole in the center of the pedestal stand and push down firmly.
4. Insert the tapered end of the upper pedestal tube into the top of the Lower pedestal tube and screw the tubes together.
5. Place the grill base on top of the pedestal tube assembly through the hole in the center of the grill base. Rotate slightly so that the tabs on the pedestal tube assembly align with the slots in the grill base and the grill base is level. Lift the locking latch up so it mates with the locking ring on the bottom of the grill base and firmly lock into place (See Fig. 2).
6. Slide the drip tray into position using the guiding rails into the grill base.
7. Attach the lid handle to the lid from inside the lid.
8. Place the lid over the grill. Your barbeque grill is now ready for use.



How to Use George Foreman's Indoor/Outdoor Electric Barbeque Grill

1. Turn temperature control probe to OFF position and attach securely into the probe receptacle.
2. Plug into a standard electrical outlet. Align desired temperature setting with the indicator light. Place lid securely on grill. Allow barbeque grill to preheat to desired temperature for approximately 10 minutes. See COOKING CHARTS SUGGESTED for more details.
3. Carefully lift the lid and place food onto grill plate, and cover, for most food. Adjust temperature as needed. The light on the temperature control probe will cycle on and off as the thermostat maintains the proper temperature. This is normal operation.

Note: Condensation may collect on the inside of the lid when cooking. Use caution when opening lid.

4. When finished cooking, turn temperature control probe to OFF position. The indicator light will go off. Unplug and allow to cool before disassembling and cleaning. See USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS.

Note: The temperature control probe may be turned to setting 1 to keep foods warm for short periods of time.

Hints for Grilling

- Use tender cuts of meat for grilling.
- Marinate tougher cuts of meat to tenderize them before grilling.
- To avoid drying out meat and fish, turn only once and do not pierce.
- To turn meat and fish, use a large flat plastic or wooden spatula to support the food.
- Place meat or chicken to be roasted in a shallow baking pan. Cover pan with a lid or foil. Using oven mitts, carefully place pan on preheated Grill, taking care not to scratch the non-stick surface.
- Place Lid on the Barbeque Grill.

Note: Just resting the baking container on top of the non-stick surface will not damage it.

- Use only plastic or wooden utensils on non-stick surface.

Caution: Because some countertop finishes are more affected by heat than others, make sure countertop surface can withstand temperatures of 150°F to prevent discoloration or other damage to the countertop surface.

Caution: Grill surfaces are hot during use. Allow grill plate, grease tray, lid and base to cool completely before handling and cleaning. **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.

Using Indoors

To use your INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL indoors, simply unsnap the locking latch from the grill base and lift the grill base unit off the pedestal tube and place on a heat resistant surface.

Plasticizer Warning

Caution: To prevent plasticizers from migrating from the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place **NON-PLASTIC** coasters or placemats between the appliance and the finish of the countertop or tabletop.

Failure to do so may cause the finish to darken, permanent blemishes may occur or stains can appear.

User Maintenance Instructions

Caution: Grill surfaces are hot during use. Allow grill plate, grease tray, lid and base to cool completely before handling and cleaning. **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.

Caution: Do not immerse the temperature control probe in water or any other liquid.

1. Unplug and allow to cool before disassembling and cleaning. Thoroughly clean all parts after each use.
2. Remove temperature control probe (DO NOT IMMERSE). Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove the grill base from the pedestal tube and empty the drip tray.
4. Wash the grill plate, drip tray, and lid with hot soapy water and a plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
5. After washing the grill plate wipe the uncoated side with a dry towel to prevent discoloration. Washing may cause oxidation on the uncoated side of the grill plate. This is not harmful and may be wipe off with a damp towel.
6. **DO NOT WASH THE GRILL PLATE IN THE DISHWASHER.**

Caution: Temperature control probe receptacle must always be completely dry before use.

Suggested Cooking Chart

The following times are meant to be used as guidelines only. Times will vary due to the cut or thickness of the meat being cooked. To be sure that the food is truly done, use a cooking thermometer. If the meat does need more time to cook, simply place the meat back on the grill for 5 minutes increments and check periodically so you don't over cook.

1. Preheat INDOOR/OUTDOOR BARBEQUE GRILL.
2. Grill food according to the recommended time or until desired doneness. Turn halfway through cooking time, or more often if necessary.
3. Boneless cuts of meat will grill more evenly and not scratch the non-stick surface.
4. Leave the lid on during cooking to decrease cooking time and keep food moist and juicy.
5. Let thick cuts of meat rest 5 minutes before serving.

Food	Temperature	Time
Chicken Breast halves	4	15-25 minutes
Fish steak 1 inch thick	4	10-20 minutes
Hamburgers (4 oz each)	4	5-10 minutes
Pork chops, 1 inch thick	4	10-20 minutes
Sausage, fresh (do not preheat)	3	10-15 minutes
Steak, 1 inch thick	5	5-15 minutes
Shrimp, 26 to 30 count	4	4-5 minutes

Roasting / Baking Chart

Place meat or poultry in a baking container, cover baking container with aluminum foil or glass lid. Using oven mitts, carefully place baking container on grill, cover grill with lid to keep in moisture.

Food	Amount	Temperature	Time
Beef pot roast	2-3 lbs.	3	2-3 hours
Whole chicken fryer	3-4 lbs	5	1-1.5 hours
Fresh ham	5-7 lbs.	5	1.5-2.5 hours
Pork roast	2-4 lbs.	4	1.25-2.25 hours
Baking potato wrapped in foil	1-6 lbs.	4	1-1.5 hours

Note: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165°F and ground beef, veal lamb and pork be cooked to an internal temperature of 160°F.

Chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 170°F for white meat and 180°F for dark meat. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180°F. Fresh beef, veal and lamb, ect. should be cooked to an internal temperature of 145°F. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160°F. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plate has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
Grill marks on food are very light.	Grill was not fully preheated before use.	Always preheat grill at least 5 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill plate.	Grill was not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plate. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Use COOKING CHART as a guide and check food at lowest time stated on chart.
Grill does not turn on.	Grill is not plugged in.	Check to be sure appliance is plugged into working outlet.
Grill plate has white spots on it.	The water from cleaning has dried on the surface of the grill plates.	Dry grill plates immediately after washing.

TERMO DE GARANTIA LIMITADA

Garantia: este produto, devidamente lacrado, é garantido pela Salton Brasil 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 específicas no respectivo Manual do Proprietário fornecido pela Salton Brasil ou que tenham sido modificados ou peças danificadas que tenham tido o número de série removido, modificado, adulterado ou tornado ilegível.

Garantias 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 Salton Brasil.

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 Salton Brasil) quando for encaminhado à Assistência Técnica autorizada da Salton Brasil 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 Salton Brasil, 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 Salton Brasil. Sob hipótese alguma a Salton Brasil 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 Salton Brasil 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 Salton no número mencionado abaixo.



Suporte e Serviço

George Foreman uma marca da Applica-Salton USA.

Para mais informações sobre os produtos da Applica-Salton visite nosso site:

www.georgeforeman.com.br

Salton Brasil Com. Imp. E Exp. De Produtos Eletro-Eletrônicos Ltda

Todos os Direitos Reservados.

SAC: 0800-701 7989

Código da data/Date code

Modelo: GBZ201RCDS 127V

Voltagem: 127V

Modelo: GBZ201RCDS 220V

Voltagem: 220V

Copyright © 2009 Applica Consumer Products, Inc.

Produzido na RPC
Impresso na RPC

Importado por/Imported by:

Salton Brasil Com. Imp/Exp. de Produtos eletro
eletrônicos Ltda

CNPJ: 05.753.154/0001-78

SAC: 0800 701 7989

Made in the PRC
Printed in the PRC



R22008/3-20-80P/E