

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



George Foreman GBZ236CTP Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman
GBZ236CTP](#)



[Find Your George Foreman Grill Parts - Select From 307 Models](#)

----- Manual continues below -----

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



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

Modelos
Models

- GBZ236CTP 127V
- GBZ236CTP 220V

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 utilize o aparelho em áreas externas;
- 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;
- É preciso muito cuidado ao transportar um produto contendo óleo ou outro líquido quente;
- Certifique-se de que as placas de aquecimento tenham sido montadas corretamente e estejam bem presas;
- Para desligar, posicionar o botão liga-desliga em 0 e retire o plugue da tomada;

- Não utilize o produto para fins aos quais não foi destinado;
- Este produto só deve ser utilizado fechado.

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 electricista.

PARAFUSO ANTIVIOLAÇÃO

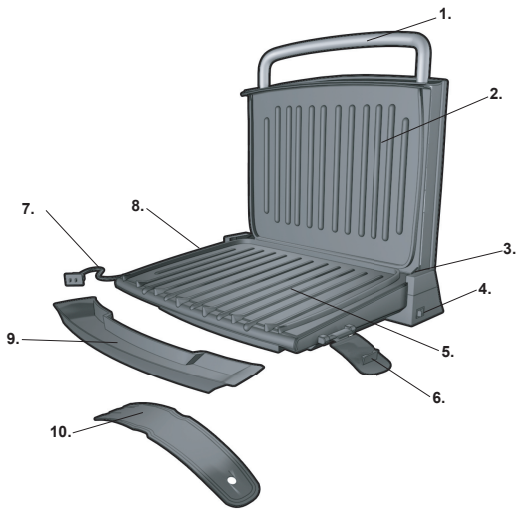
Aviso: Este produto é equipado com um parafuso antiviolação para impedir a abertura e remoção da superfície externa. Para reduzir o risco de incêndio ou choque elétrico, não tente remover a superfície que cobre o aparelho. Não existem peças que possam ser reaproveitadas dentro do aparelho. Qualquer reparo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

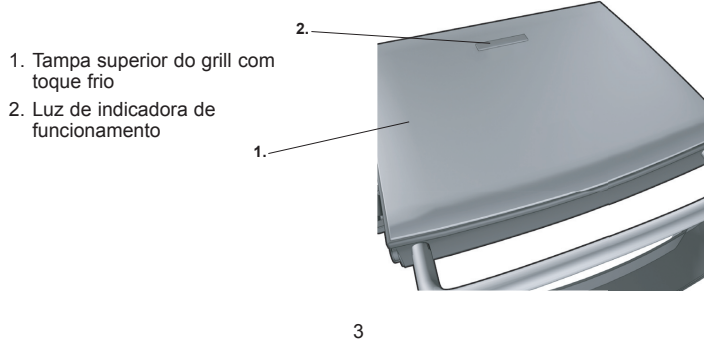
Observação: Se o cabo elétrico estiver danificado, leve-o a um posto de assistência técnica autorizado para substituição.

O produto pode diferir ligeiramente do ilustrado aqui.



A

- | | |
|--|--|
| 1. Alça de metal | 6. Travas laterais de segurança (ambos os lados) |
| 2. Superfície de contato antiaderente superior | 7. Cabo de energia |
| 3. Dobradiça de fechamento | 8. Enrolador de cabo |
| 4. Interruptor liga/desliga | 9. Bandeja coletora de gordura |
| 5. Superfície de contato antiaderente inferior | 10. Espátula |



1. Tampa superior do grill com toque frio
2. Luz de indicadora de funcionamento

3

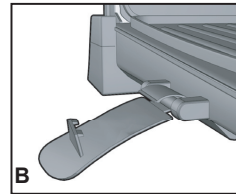
Modo de usar

Este produto é somente para uso domiciliar.

INICIANDO

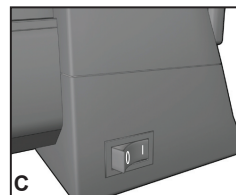
- Remover toda a embalagem e todas as etiquetas.
- Guardar este manual de instruções do usuário.
- Lavar a bandeja coletora de gordura como instruída na seção de CUIDADO E LIMPEZA deste manual.
- Limpar as grelhas com um pano ou uma esponja úmida para remover toda a poeira. Seque com um pano macio ou toalhas de papel.
- Selecionar a posição onde o aparelho será utilizado, deixando bastante espaço posterior, entre o aparelho e a parede para permitir que o calor flua sem dano aos armários e às paredes.

PRÉ-AQUECENDO O GRILL



B

1. Feche a tampa do grill
- Importante: Certifique-se de que as travas laterais estão abertas inteiramente e longe das grelhas (B).**
2. Desenrolar o cabo e ligar o plug à tomada.



C

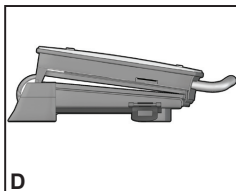
3. Pressionar o interruptor de liga/desliga no lado direito inferior do grill para a posição de funcionamento para começar o pré-aquecimento (C).
4. O acendimento da luz indica que o grill está em aquecimento.
5. O grill deverá pré-aquecer por no mínimo 5 minutos antes de grelhar. Se desejar, usar um temporizador para cozinha.

USANDO O SEU GEORGE FOREMAN GRILL G-BROIL

A posição de oscilação da dobradiça permite grelhar alimentos extra grossos. Nesta posição, a superfície superior de contato do grill descansa sobre o alimento.

1. Abrir com cuidado a grill pré-aquecido.
2. Antes do primeiro uso, untar levemente ambas as chapas do grill, se desejado.
3. Colocar com cuidado os alimentos a ser cozidos na chapa inferior do grill pré-aquecida. Este modelo do grill cabe geralmente 2 a 4 porções.

4



4. Fechar a tampa do grill na posição de oscilação da dobradiça (D) com a tampa fechando-se diretamente sobre o alimento.
5. Permitir que o alimento cozinhe durante o tempo desejado.

Nota: Usar o tempo de cozimento sugeridos encontrados na carta GRELHANDO nas páginas 6, 7 e 8.

Importante: Não deixar o aparelho funcionando sozinho durante o uso.

6. Uma pressão leve pode ser exercida no puxador da tampa para pressionar e aquecer o alimento ao seu gosto. Esta característica é especialmente conveniente para preparar sanduíches grelhados e pedaços grossos de carne e aves domésticas.

Importante: Não exercer pressão excessiva ao pressionar o puxador; usar somente leve pressão para evitar colocar o esforço extremo sobre a dobradiça de fechamento.

7. Pressionar o interruptor liga-desliga para desligar o grill.

Importante: os alimentos continuarão em aquecimento enquanto o interruptor não for pressionado ou o aparelho for desconectado da tomada.

8. Abrir com cuidado a tampa do grill.
9. Remover o alimento cozido utilizando a espátula plástica fornecida.

Nota: Usar sempre utensílios à prova de calor de plástico, de nylon ou de madeira para evitar riscar superfície anti-aderente das chapas do grill. Nunca usar espetos, tesouras, forquilha ou facas de metal.

10. Permitir que a bandeja coletora de gordura refrigere antes de removê-la do grill. Lavar e secar a bandeja do gotejamento após cada uso.

MANUAL DE COZIMENTO NO GRILL SUGERIDO

Os seguintes dados devem ser usados como uma diretriz apenas. Os tempos referem-se a um grill cheio de alimento. O tempo de cozimento dependerá da espessura e do corte que está sendo usado. Usar um termômetro de cozimento para fazer um teste. Se o alimento precisa ficar por mais tempo, verificar periodicamente para evitar que queime o alimento.

ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO	COMENTÁRIOS
CARNE		
Hambúrguer 141 g	4 – 6 minutos	Cozido ao ponto 71°C
Congelado 141 g	5 – 6 minutos	Cozido ao ponto 71°C
Bife de flanko 340 g	6 – 8 minutos	Cozinhar mal-passado 63°C
Bife de matambre 226 g	4 – 6 minutos	Cozinhar ao ponto 71°C
Bife de tira de NY (bife de escudo) 170 g	6 – 8 minutos	Cozinhar mal-passado 63°C
Filé de carne 141 g	5 – 7 minutos	Cozinhar 63°C
Bife de Kabobs	5 – 7 minutos	Cozidos ao ponto 71°C
Lombo de carne de porco em fatias desossado	4 – 6 minutos	½ polegada de espessura Cozinhar a 71°C
Lombo de carne de porco em fatias com osso	4 – 6 minutos	Cozinhar a 71°C
Salsicha, ou tortas de carne	4 – 6 minutos	Cozinhar a 71°C
Cachorros quentes	4 – 5 minutos	Cozinhar a 76°C
Bacon	6 – 8 minutos	
Lombo de carne de porco picado e defumado e desossado	4 – 6 minutos	Cozinhar a 71°C
Costeletas de cordeiro, lombo	5 – 7 minutos	Cozinhar ao ponto 71°C

ALIMENTO	TEMPO DE COZIMENTO	COMENTÁRIOS
AVES DOMÉSTICAS		
Peito de galinha, desossado e sem pele 226 g	11 – 13 minutos	Cozinhar a 77°C
Partes do filé da galinha (4 a 6 porções)	4 – 6 minutos	Cozinhar a 77°C
Filé de Peru 340 g	9 – 11 minutos	Cozinhar a 77°C
Hambúrgueres de Peru 141 g	4 – 6 minutos	Cozinhar a 77°C
PEIXES		
Filé de Tilápia 170 g	5 – 7 minutos	Cozinhar a 63°C
Filé de truta 170 g	4 – 6 minutos	Cozinhar a 63°C
Filé de Salmão (226 g parte)	5 – 7 minutos	Cozinhar a 63°C
Bife de Salmão 226 g	7 – 9 minutos	Cozinhar a 63°C
Bife de atum 170 g	4 – 6 minutos	Cozinhar a 63°C
Camarão	3 – 4 minutos	Cozinhar a 63°C
SANDUÍCHES		
Queijo grelhado	2 – 3 minutos	Cozinhar até que o queijo esteja derretido e o sanduíche ficar dourado
Queijo grelhado com atum e tomate, presunto ou bacon	3 – 4 minutos	Cozinhar até que o queijo esteja derretido e o sanduíche estiver dourado
Queijadillas	2 – 3 minutos	Cozinhar até que o queijo esteja derretido e a massa estiver bronzeada levemente

Anotar por favor: Para se certificar que seu alimento está inteiramente cozido o USDA recomenda as seguintes diretrizes: Utilizar um termômetro de teste para o cozimento de carnes introduzindo o termômetro de carne no centro do alimento que está sendo cozido e certificar-se que o termômetro não está tocando no osso.

ALIMENTO A SER COZIDO	MÉDIO	INTEIRAMENTE COZIDO
Peito de galinha		77°C
Coxa da galinha		82°C
Carne/cordeiro/vitela	71°C	77°C
Carne de porco		71°C
Reaquecimento de Carnes e aves domésticas cozidas		74°C

GRELHANDO FRUTAS E VERDURAS

Os seguintes dados devem ser usados como uma diretriz somente. Os tempos referem-se a um grill cheio de alimento. O tempo de cozimento dependerá da espessura e do corte que está sendo usado. Usar um termômetro de cozimento ou remover uma parte de alimento do grill e testá-la com o garfo para cozimento. Se o alimento precisar mais tempo de cozimento, verificar periodicamente para evitar que o alimento cozinhe demais.

Nota: É fácil cozinhar demais o alimento porque está cozinhando de ambos os lados.

ALIMENTO / TEMPO	SER GRELHADO /
Aspargos	4 – 6 minutos
Pimentas de Bell, cores sortidas cortadas em anéis	5 – 7 minutos
Cogumelos, cortado grosso	4 – 5 minutos
Fatias de cebola	5 – 7 minutos
Fatias de batata	15 – 18 minutos
Cogumelos Portabella	4 – 6 minutos
Fatias de abobrinha	3 – 4 minutos
Fatias frescas de abacaxi	2 – 4 minutos

Dicas de Grelhagem:

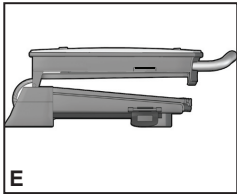
- Para impedir a perda de calor e garantir o cozimento, não abrir a tampa do grill frequentemente ao cozinhar.
- Não encher em demasia o grill; caberá 2 a 4 porções confortavelmente.
- Se for cozinhar mais de uma parte de alimento, tentar parti-los em tamanho e espessura similares.

- Lembrar que desde que o grill está cozinhando de ambos os lados, o tempo de cozimento será menor que o esperado. Tenha cuidado para evitar que cozinhe demais.
- Para adicionar sabor, adicionar temperos secos antes de cozinhar.

UTILIZANDO A DOBRADIÇA DE TRAVAMENTO - FUNÇÃO G-BROIL

Esta característica mantém a parte superior acima do alimento sem que encoste no mesmo, permitindo o cozimento de alimentos delicados. Essa função também permite que os alimentos sejam gratinados.

1. Esta grill tem uma dobradiça original que permite que a tampa do grill se ajuste à espessura do alimento que está sendo grelhado. Isto permite que mesmo derretendo o queijo sobre o hambúrguer, o hambúrguer estará cozinhando.
2. Se o grill não estiver quente, pré-aqueça o grill.
3. Levantar a tampa do grill e coloque-o na posição de travamento da dobradiça de fechamento regulável!



4. Abaixar a tampa do grill na posição de COZIMENTO acima do alimento (E).

Importante: Certificar-se que as travas sempre fiquem totalmente abertas ao cozinhar com o grill.

5. Permitir que o alimento cozinhe pelo tempo desejado.
6. Para dourar e cozinhar uniformemente, ao grelhar mais do que um sanduíche ou pedaço de carne, é importante que a espessura de cada um seja a mesma.

Cuidado e limpeza

LIMPEZA

Cuidado: Para evitar queimaduras acidentais, o grill deverá estar completamente frio antes de limpar.

1. Antes de limpar, desconectar o grill da tomada e esperar que o grill esfrie.

Importante: os alimentos continuarão em aquecimento até que o interruptor liga-desliga esteja pressionado ou o aparelho seja desconectado.

2. Colocar a bandeja coletora de gordura sob a parte dianteira do grill (ver a ilustração D). Usar o espátula plástica para raspar o excesso de gordura e partículas de alimento deixadas nas chapas do grill; o líquido irá escorrer na bandeja gotejamento.
3. Usar uma esponja macia, úmida e com detergente para limpar a grelha, a seguir enxágue a esponja e limpa-a outra vez para remover todo o resíduo de sabão. Secar completamente com uma toalha de papel absorvente.
4. Esvaziar a bandeja coletora de gordura lave na água morna com sabão; secar completamente com uma toalha de papel.

Importante: Não usar esponjas metálicas, palhas de aço ou nenhum líquido de limpeza abrasivo para limpar qualquer parte do seu grill, use somente esponjas macia ou não metálicas.

5. Para limpar a tampa do grill, molhar a esponja e passar sobre a superfície e secá-la com um pano macio.

Importante: Não imergir o grill na água ou em nenhum outro líquido.

6. Todo serviço que requer desmontagem à exceção da limpeza acima deve ser realizado por um serviço técnico autorizado.

Cuidado: Certificar-se de que a tampa do grill está presa pelo puxador ao limpar para impedir que ela se feche, causando ferimento acidental.

ARMAZENAMENTO

- Certificar-se sempre de que o grill está limpo e seco antes de guardar.
- Certificar-se de que as travas laterais estão inteiramente fechadas e travadas antes de armazenar o grill. Isto permite que você armazene o grill na posição vertical.

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.

RECEITAS

Veja mais receitas no site www.georgeforeman.com.br.

CHURRASCO

1 colher de sopa de mistura de temperos
 1 colher de sopa de cebola recém picada
 ½ colher de chá de pimenta seca
 ½ colher de chá de pimenta de alho
 680 g de carne

- Numa bacia pequena, misturar temperos. Polvilhar uniformemente em ambos os lados do bife.
- Colocar na geladeira enquanto o grill estiver pré-aquecendo.
- Grelhe de 6 a 8 minutos no ajuste 12, até o cozimento desejado.
- Fatie em bifos para servir.

Faz 2 porções.

BIFE GRELHADO DE FLANCO

1 colher de sopa de cebola recém picada
 1 colher de chá de Mistura de temperos de Montreal
 ½ colher de chá de tempero de alho torrado e ervas
 680 g bife de flanco

- Em uma bacia pequena, misturar os temperos. Polvilhar uniformemente em ambos os lados do bife.
- Colocar na geladeira durante o pré-aquecimento do grill.
- Grelhe de 7 a 9 minutos no ajuste do 'max.', até o cozimento desejado.
- Fatie diagonalmente para servir.

Faz 2 porções.

CROQUETE DE MONSIEUR À LA GEORGE FOREMAN®

¼ de xícara de ovos batidos
¼ de xícara de leite
¼ de colher de chá de sal
4 fatias de pão branco
1 colher de sopa de mostarda de mel
113 g de presunto cortado
113 g de queijo suíço light cortado
113 g peru cortado

- Numa forma de vidro para tortas ou num prato raso, bater o leite, sal e ovos. Misture bem. Coloque 2 fatias de pão num tabuleiro, espalhe a mostarda de mel sobre o pão. Recheie cada fatia de pão com presunto, queijo e peru. Cubra com as fatias de pão restantes.
- Mergulhar os sanduíches na mistura de ovo e girá-los para revestir ambos os lados.
- Coloque no grill pré-aquecido e fechar a tampa. Grelhar por 3 minutos ou até o sanduíche ficar dourado e o queijo esteja derretido.

Faz 4 porções.

SANDUÍCHE GRELHADO DE PRESUNTO E ABACAXI

¼ de xícara de conservas de abacaxi
¼ de xícara de pêssegos enlatados picados
1 colher de sopa de gengibre cristalizado finamente cortado
4 fatias de massa de pão
113 g de presunto fino cortado
113 g de queijo brie cortado
2 colheres de sopa de manteiga derretida

- Em uma bacia, misture as conservas, pêssegos e gengibre. Reserve. Passe manteiga derretida nos dois lados de cada fatia de pão.
- Coloque 2 fatias de pão com manteiga viradas para baixo no tabuleiro, e espalhe a mistura de abacaxi no pão. Recheie cada fatia de pão com presunto e queijo. Cubra com as fatias de pão restantes com lado amanteigado para cima.
- Posicionar no grill pré-aquecido no ajuste 4 e feche a tampa. Grelhe por 3 minutos ou até que o sanduíche esteja dourado e o queijo esteja derretido.

Faz 2 sanduíches.

13

LOMBO DE PORCO AO VINHO E MEL

2 xícaras de vinho branco seco
4 colheres (sopa) de mel sal a gosto
salsinha picada para polvilhar
4 fatias de lombo de porco (cerca de 1 cm de espessura)

- Deixe o lombo marinando no vinho, mel e sal por 1 hora, no mínimo.
- Preaqueça o Grill por 5 minutos.
- Coloque o lombo com um pouco da marinada, tampe e deixe grelhar por 2 minutos. Abra e regue novamente com a marinada. O mel não adoçará a carne, mas dará a ela cor e sabor.
- Tampe novamente e grelhe por mais 3 minutos.
- Utilize o líquido acumulado na bandeja coletora como molho.
- Polvilhe com salsinha picada.
- Sirva imediatamente acompanhado de uma salada verde com tomates, temperada com molho de limão, mostarda e azeite extravirgem.

Rendimento: 4 porções.

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA

Suco de 1 limão grande
10 grãos de pimenta rosa macerados
1 colher (chá) de dill fresco
1 colher (chá) de gengibre ralado
1 pitada de pimenta branca
3 colheres (sopa) de azeite
1 xícara de suco de laranja
sal a gosto
4 filés de salmão (150 g cada, com cerca de 2 cm de espessura)

- Junte todos os ingredientes numa tigela, acrescente o peixe e deixe marinar durante 15 minutos.
- Preaqueça o Grill por 5 minutos.
- Coloque os filés e feche a tampa.
- Deixe grelhar por 3 1/2 minutos, regando, a cada minuto, com um pouco da marinada.
- Retire da grelha, regue com o líquido acumulado na bandeja coletora.
- Enfeite com grãos de pimenta rosa e um raminho de dill.
- Sirva com arroz ou batatas coradas.

Rendimento: 4 porções.

14

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.
- To disconnect, turn any control to OFF (O), then remove plug from wall outlet.
- Do not use this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

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

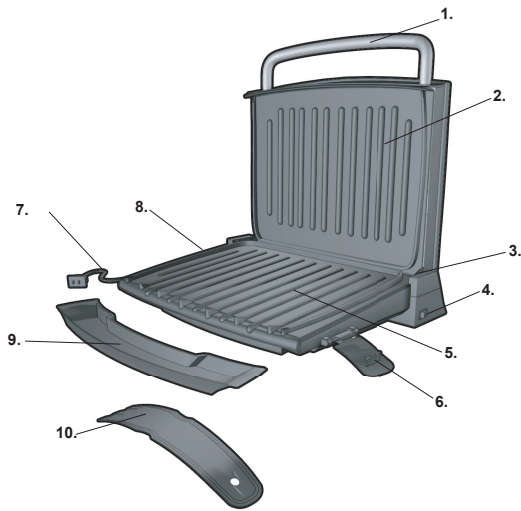
Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

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.

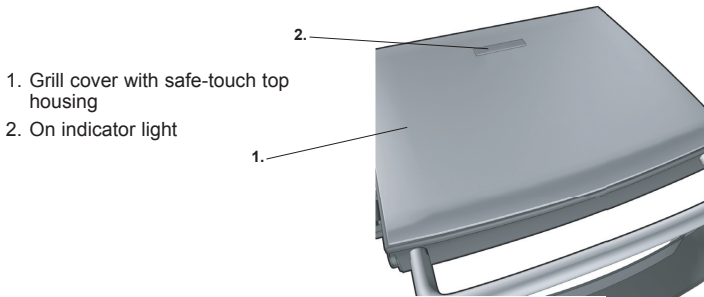
Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

- | | |
|--|---|
| 1. Extended metal loop carrying handle | 6. Safety locking side latches (both sides) |
| 2. Grill plate (upper) | 7. Power cord |
| 3. Float & lock hinge | 8. Cord wrap (under unit) |
| 4. On/Off switch | 9. Drip tray |
| 5. Grill plate (lower) | 10. Spatula |



1. Grill cover with safe-touch top housing
2. On indicator light

17

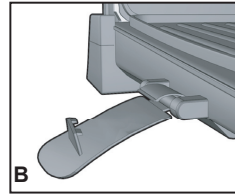
How to use

This product is for household use only.

GETTING STARTED

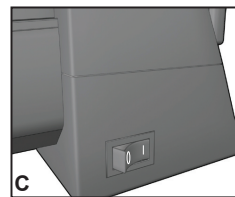
- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Wash drip tray as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Wipe grill plates with a damp cloth or sponge to remove any dust. Wipe dry with a soft cloth or paper towels.
- Select location where unit is to be used, leaving enough space between back of unit and wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.

PREHEATING THE GRILL



B

1. Close cover on grill.
Important: Be sure locking side latches are opened fully and away from the grill plates (B).
2. Unwind cord and plug into standard electrical outlet.



C

3. Press the On/Off switch on bottom right side of the grill to ON position to begin preheating (C).
4. The power light comes on to indicate that the elements are heating.
5. Allow the grill to preheat for at least 5 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

GRILLING IN THE FLOATING HINGE POSITION:

The floating hinge position allows for grilling extra thick foods. In this position, the upper grill plate rests on top of the food.

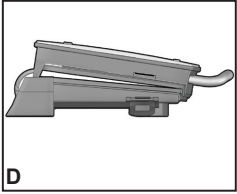
1. Using a pot holder, carefully open the preheated grill.
2. Before first use, lightly oil both grill plates, if desired.

Note: Aerosol cooking spray should not be used on nonstick surface. Chemicals that allow spray to come out of can build up on surface of grill plates and reduce their efficiency.

3. Carefully place foods to be cooked on lower grill plate of preheated grill. This grill model usually accommodates 2 to 4 servings.

18

Note: Do not overload the cooking plate.



4. Close grill cover in **Floating Hinge** position (D) with the cover closing directly onto the food.
5. Allow the food to cook for the desired time. If desired, use a kitchen timer.

Note: Use suggested cooking times found in the GRILLING CHART on pages 20 and 22.

Important: Do not leave the appliance

unattended during use.

6. **Light pressure** can be used on the handle to press and heat food to your liking. This feature is especially handy when preparing grilled sandwiches and grilling thick pieces of meat and poultry.

Important: Do not exert excessive pressure when using handle to press; use only light pressure to avoid putting extreme stress on float & lock hinge.

7. After selected time, the food should be done. If you would prefer longer cooking, simply follow the steps in this section beginning at step 4.
8. Press On/Off switch to turn grill off.

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off switch is pressed or the appliance is unplugged.

9. Using a pot holder, carefully open the grill cover.
10. Remove cooked food using plastic spatula provided.

Note: Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.

11. Allow the drip tray to cool before removing it from under the grill. Wash and dry the drip tray after each use.

SUGGESTED GRILLING CHART

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
MEAT		
Hamburger (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)
Frozen (5 oz.)	5 – 6 minutes	Cooked to medium (160°F)
Flank steak (¾ lb.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Skirt steak (½ lb.)	4 – 6 minutes	Cooked to medium (160°F)
NY strip steak (shell steak) (6 oz.)	6 – 8 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef tenderloin (5 oz.)	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to medium rare (145°F)
Beef kabobs	5 – 7 minutes	Cooked to medium (160°F)
Pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	¾-inch thick Cooked to 160°F
Pork loin chops, bone in	4 – 6 minutes	½ -inch thick Cooked to 160°F
Sausage, link or patty	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Hot dogs	4 – 5 minutes	Cooked to 168°F
Bacon	6 – 8 minutes	
Smoked pork loin chops, boneless	4 – 6 minutes	Cooked to 160°F
Lamb chops, loin	5 – 7 minutes	¾-inch thick Cooked to medium (160°F)

POULTRY		
Chicken breast, boneless and skinless (8 oz.)	11 – 13 minutes	Cooked to 170°F
Chicken tenderloins 4 to 6 pieces	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
Turkey tenderloin (¼ lb.)	9 – 11 minutes	Cooked to 170°F
Turkey burgers (5 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 170°F
FOOD	COOKING TIME	COMMENTS
FISH		
Tilapia fillets (6 oz., ea.)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Trout fillet (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Salmon fillet (8 oz. piece)	5 – 7 minutes	Cooked to 145°F
Salmon steak (8 oz.)	7 – 9 minutes	Cooked to 145°F
Tuna steak (6 oz.)	4 – 6 minutes	Cooked to 145°F
Shrimp	3 – 4 minutes	Cooked to 145°F
SANDWICHES		
Grilled cheese	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Grilled cheese with tomato tuna, ham or bacon	3 – 4 minutes	Cook until cheese is melted and sandwich is golden
Quesadillas	2 – 3 minutes	Cook until cheese is melted and tortilla is lightly browned

Please note: To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer, test cook test for doneness by inserting the meat thermometer into the center of the food being cooked and make sure the thermometer is not touching the bone.

FOOD TO BE COOKED	MEDIUM		WELL DONE OR FULLY COOKED	
Chicken Breast			170°F	77°C
Chicken Thigh			180°F	82°C
Beef / Lamb/Veal	160°F	71°C	170°F	77°C
Pork			160°F	71°C
Reheated cooked meats and poultry			165° F	74°C

GRILLING FRUITS AND VEGETABLES

The following are meant to be used as a guideline only. The times reflect a full grill of food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Use a cooking thermometer or remove one piece of food from the grill and test with fork for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food.

Note: It is easy to overcook food because it is cooking from both sides.

FOOD	GRILLING TIME
Asparagus spears	4 – 6 minutes
Bell peppers, assorted colors cut into ½-inch rings	5 – 7 minutes
Mushrooms, thickly sliced	4 – 5 minutes
Onion slices, ½-inch	5 – 7 minutes
Potato slices, ½-inch	15 – 18 minutes
Portabella mushrooms, 3-inch diameter	4 – 6 minutes
Zucchini slices, ½-inch	3 – 4 minutes
Fresh pineapple slices, ½-inch	2 – 4 minutes

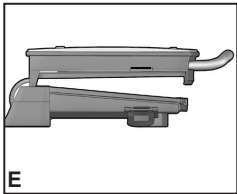
Grilling tips:

- To prevent heat loss and promote even cooking, do not open the grill cover frequently while cooking.
- Do not overfill grill; it will hold 2 to 4 servings comfortably.
- When first cooking a particular food, check for doneness several minutes before suggested time; if necessary, adjust timer using control button.
- If cooking more than one piece of food, try to have them similar in size and thickness.
- Remember that since grill is cooking from both sides, cooking time will typically be shorter than expected. Watch carefully to avoid overcooking.
- For added flavor, add dry seasonings before grilling or marinate foods before cooking.

USING THE LOCKING HINGE POSITION

This feature keeps upper grill plate above food on lower grill plate.

1. This grill has a unique hinge that allows the grill cover to adjust to the thickness of food being grilled. This allows for even melting of cheese on top of hot cooked hamburgers.
2. If the grill is not hot, preheat grill following directions under PREHEATING THE GRILL.
3. Lift handle of the grill cover up and forward into the locking position of float & lock hinge.



4. Lower the grill cover into the BROILING position above the food (E).

Important: Make sure the latches are always fully opened when cooking on the grill.

5. Allow food to cook for desired time.
6. For even browning and cooking, when grilling more than one sandwich or piece of meat, it is important that the thickness of each be about the same.

Care and Cleaning

CLEANING

Caution: To avoid accidental burns, allow grill to cool thoroughly before cleaning.

1. Before cleaning, unplug grill from wall outlet and allow to cool.

Important: Heating elements will continue to be ON until the On/Off switch is pressed or the appliance is unplugged.

2. Place drip tray under front of grill (see illustration D). Use plastic spatula to scrape off any excess fat and food particles left on the grill plates; runoff will drip into the drip tray.
3. Use a warm, soapy sponge to wipe plates clean, then rinse sponge and wipe again to remove any soapy residue. Dry thoroughly with an absorbent paper towel.
4. Empty drip tray and wash in warm, soapy water; dry thoroughly with a paper towel.
5. To remove stubborn buildup, use a nylon or nonmetallic scrubbing pad to clean the grill plates.

Important: Do not use metallic scrubbing pads, steel wool or any abrasive cleaners to clean any part of your grill; use only nylon or nonmetallic scrubbing pads.

6. To clean the grill cover, wipe with a warm, wet sponge and dry with a soft, dry cloth.

Important: Do not immerse body of grill in water or any other liquid.

7. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be preformed by a qualified electrician.

Caution: Make sure to hold grill cover by the handle while cleaning to prevent accidental closing and injury.

STORAGE

- Always make sure grill is clean and dry before storing.
- Be sure locking side latches are fully closed and locked before storing grill. This allows you to store the grill vertically.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill plates has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill plates. 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 plates.	Grill not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill plates. Do not use steel wool scrubbing pads or abrasive cleaners to clean grill.
Food is dry and burnt.	Food is overcooked.	Because grill is cooking from both sides, food is cooked much faster than in a skillet or under a broiler. 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 and On/Off switch in the ON position.
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.

RECIPES

CHURRASCO

1 tbsp. Adobo seasoning mix
 1 tbsp. instant minced onion
 ½ tsp dried pepper flakes
 ½ tsp. garlic pepper
 1½ lb. skirt steak

- In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while preheating grill.
 - Grill 6 to 8 minutes on setting 12, to desired doneness.
 - Slice into strips to serve.
- Makes 2 servings.

GRILLED FLANK STEAK

1 tbsp. instant minced onion
 1 tsp. Montreal seasoning mix
 ½ tsp. roasted garlic and herb seasoning
 1½ lb. flank steak

- In small bowl, combine seasonings. Sprinkle evenly on both sides of steak. Refrigerate while preheating grill.
 - Grill 7 to 9 minutes on MAX setting, to desired doneness.
 - Slice diagonally to serve.
- Makes 2 servings.

CROQUE MONSIEUR A LA GEORGE FOREMAN®

¼ cup Egg Beaters
¼ cup milk
¼ tsp. salt
4 slices white bread
1 tbsp. honey mustard
4 oz. sliced ham
4 oz. sliced low-fat Swiss cheese
4 oz. sliced turkey

- In glass pie plate or shallow dish, combine egg beaters, milk and salt; blend well. Place 2 slices of bread on cutting board, spread honey mustard on bread. Top each slice of bread with ham, cheese and turkey. Cover with remaining slices of bread.
- Dip sandwiches into egg mixture and turn to coat both sides.
- Place on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 4 servings.

HAM AND PINEAPPLE GRILLED SANDWICH

¼ cup pineapple preserves
¼ cup chopped canned peaches
1 tbsp. finely diced candied ginger
4 slices sour dough bread
4 oz. thinly sliced ham
4 oz. brie, sliced
2 tbsp. melted butter

- In small bowl, combine preserves, peaches and ginger; set aside. Spread melted butter on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread pineapple mixture on bread. Top each slice of bread with ham and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.
- Place on preheated grill set at setting 4 and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

GRILLED REUBEN

¼ cup sauerkraut
4 tsp. melted butter
4 slices rye bread
4 tbsp. fat free Thousand Island dressing
4 oz. thinly sliced lean corned beef
4 oz. low-fat Swiss cheese

- Rinse sauerkraut under running water and dry well. Spread melted butter on one side of each slice of bread.
- Place 2 slices of bread buttered side down on cutting board, spread dressing on bread. Top each slice of bread with corned beef, sauerkraut and cheese. Cover with remaining slices of bread with buttered side up.
- Place on preheated grill set at setting 4 and close cover. Grill 3 minutes or until sandwich is golden and cheese is softened.

Makes 2 sandwiches.

TURKEY SALSA ROLL

¼ cup packaged salsa
1 tbsp. minced purple onion
1 tbsp. chopped cilantro
2 large tomato wraps
4 oz. sliced turkey
4 oz. shredded Monterey Jack cheese with jalapeno peppers

- In small bowl, combine salsa, onion and cilantro; set aside.
- Place wraps on cutting board, spread salsa down center of wrap. Top each with turkey and cheese. Fold in sides and roll-up. Place end side down on preheated grill and close cover. Grill 3 minutes on setting 4 or until sandwich is golden and cheese is melted.

Makes 2 sandwiches.

NOTAS/NOTES

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 da 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 técnico

Para mais informações sobre os produtos da 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/Model: GBZ236CTP 127V

Voltagem/Voltage: 127V

Modelo/Model: GBZ236CTP 220V

Voltagem/Voltage: 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



R22008/6-25-117P/E



Impreso en papel reciclado.
Printed on recycled paper.