

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



# George Foreman GBZ20G Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for George Foreman  
GBZ20G](#)



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

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

# GRILL GEORGE FOREMAN®

A GORDURA SAI. O SABOR FICA.

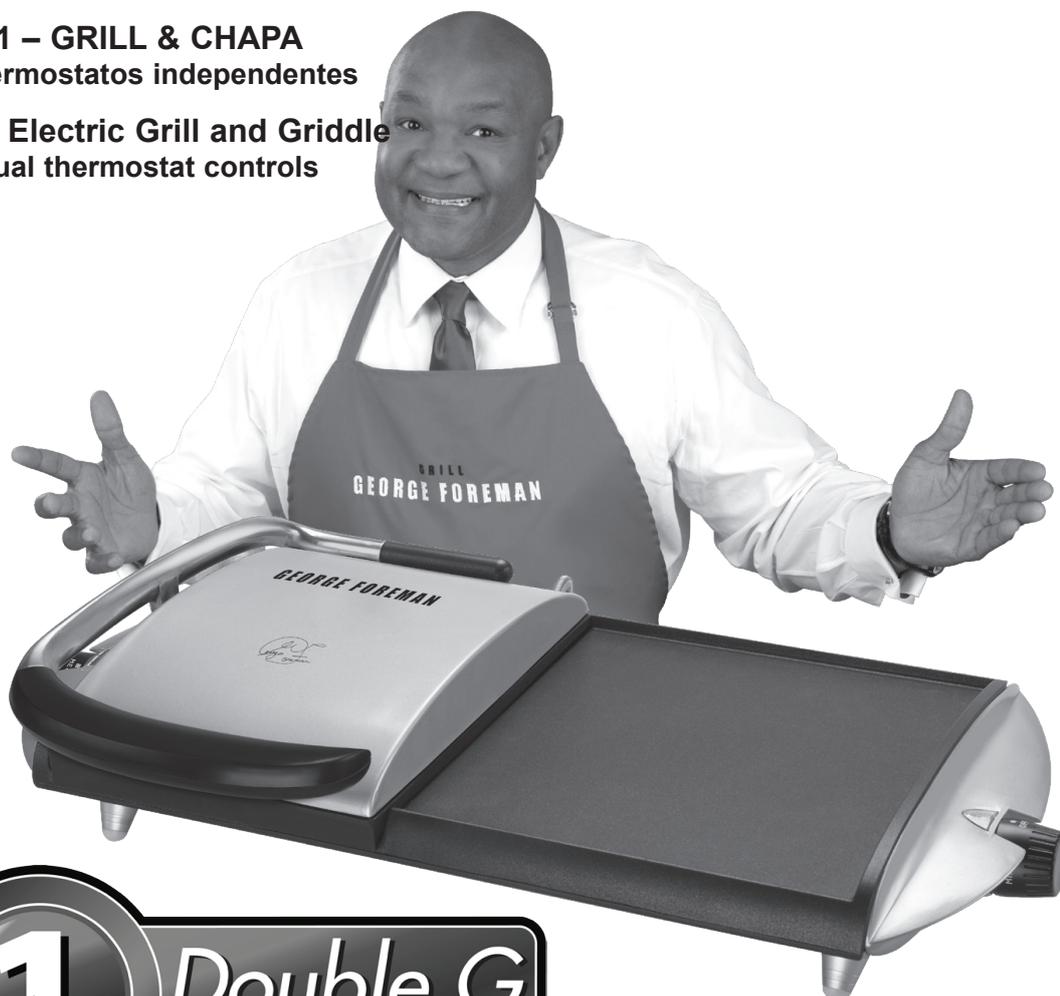
## MANUAL DO PROPRIETÁRIO

## OWNER'S MANUAL

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

2 EM 1 – GRILL & CHAPA  
com termostatos independentes

2-IN-1 Electric Grill and Griddle  
with dual thermostat controls



Brasil  
0800-701-7989  
[www.georgeforeman.com.br](http://www.georgeforeman.com.br)

## Modelos Models

- GBZ20G 127V
- GBZ20G 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 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, 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.**

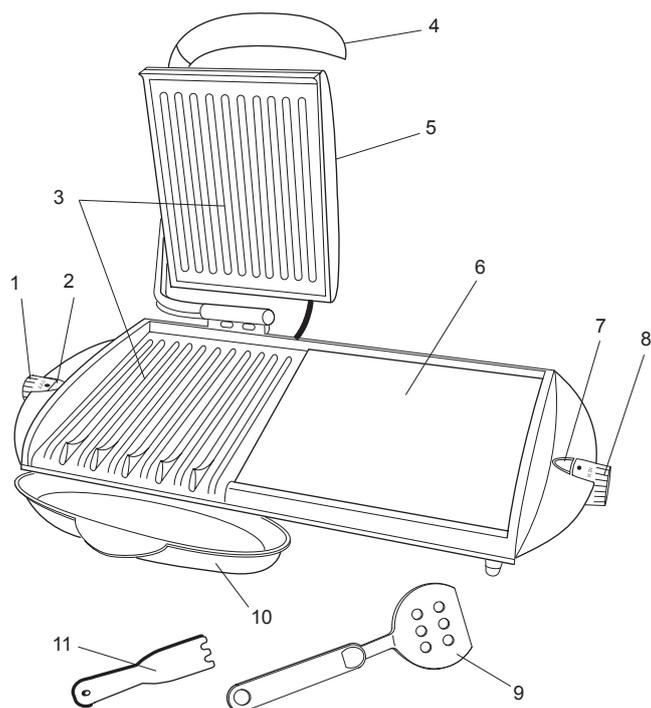
### CABO ELÉTRICO

- 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.

## Conheça o seu grill

O produto pode diferir ligeiramente do ilustrado aqui.



1. Indicador de controle de temperatura do grill
2. Luz de indicação do grill ligado
3. Placas de aquecimento
4. Alça termoisolante
5. Tampa
6. Superfície da chapa
7. Luz de indicação de chapa ligada
8. Indicador de controle de temperatura da chapa
9. Espátula plástica para a chapa
10. Bandeja coletora, na cor preta
11. Espátula plástica para o grill

3

## Como usar

Este produto é somente para uso doméstico.

### CARACTERÍSTICAS

**Superfícies de cozimento anti-aderentes** – Cobrem as placas do grill e a superfície da chapa, o que ajuda a reduzir a gordura ao cozinhar e facilita a limpeza.

**Superfície da grelha** – Fixa os sucos e os sabores dos seus alimentos preferidos, e permite que a gordura flua das ranhuras do grill para a bandeja coletora, permitindo uma preparação de alimentos saudável e livre de gorduras.

**Superfície da chapa** – Superfície grande, lisa e anti-aderente, com condução uniforme de temperatura, para a preparação de alimentos como panquecas, batatas picadas e fritas, ovos, sanduíches de queijo grelhado, verduras picadas, guarnições, etc.

**Ajustes de temperatura** – Ajustes variáveis de temperatura proporcionam controle perfeito em uma infinidade de tarefas ao cozinhar.

**Bandeja coletora removível** – Recolhe as gorduras e os sucos durante a preparação de alimentos. O uso da lava-louças é seguro (na prateleira superior), facilitando a limpeza.

### INSTRUÇÕES PRELIMINARES

- Remova os materiais de embalagem e quaisquer adesivos.
- Remova e guarde os folhetos.
- Lave as peças conforme as instruções contidas na seção CUIDADOS E LIMPEZA deste manual.
- Coloque o grill em uma superfície plana e nivelada.
- Deixe um espaço livre de pelo menos 5 cm em torno do grill.
- Encaminhe o cabo de força de modo que o mesmo não fique pendurado e de modo que ninguém possa tropeçar ou ficar emaranhado no mesmo.
- Se usar uma extensão, tome a mesma precaução.

## Utilização da Grill & Chapa

### PREPARAÇÃO

1. Antes de primeira utilização, se desejar, unte levemente as placas do grill e a superfície da chapa.

**Obs.:** Não deve ser usado aerossol culinário em uma superfície anti-aderente. Os produtos químicos usados para permitir a saída do aerossol culinário da lata podem se acumular na superfície das placas de aquecimento e reduzir a sua eficiência.

2. Prepare os alimentos, meça os seus ingredientes, e disponha tudo ao seu alcance.
3. Verifique os seus utensílios – pinças, conchas, colheres, espátulas.

**Importante:** Não use nenhum objeto metálico ou pontiagudo, pois isso danificará a superfície anti-aderente.

4. Mantenha as suas luvas prontas para serem usadas.

4

## GRILL & CHAPA

Como cada lado chapa grill possui controles e elementos de aquecimento independentes, você pode usar cada lado a uma temperatura diferente, ou ajustar os dois na mesma temperatura, se preferir.

**Importante: Coloque a bandeja coletora sob a parte dianteira da placa do grill.**

### PRÉ-AQUECIMENTO DO GRILL

1. Puxe a alça da tampa à frente para fechar a tampa.
2. Coloque o controle de temperatura esquerdo na posição Desligado (0).
3. Desenrole o cabo de força e ligue o mesmo em uma tomada elétrica padrão.

**Importante: Sempre use luvas de forno quando as suas mãos estiverem próximas do grill.**

4. Gire o controle de temperatura até a temperatura desejada, MIN, MED ou MAX.
5. A luz de indicação de pré-aquecimento se acende para indicar que os elementos estão se aquecendo.
6. Quando o grill atingir a temperatura necessária, a luz se apagará e, em seguida, se acenderá e apagará intermitentemente enquanto o termostato opera para regular a temperatura.

**Obs.:** Deixe o grill pré-aquecer por pelo menos 7 minutos antes de grelhar. Se preferir, utilize um timer de cozinha.

7. Para desligar o grill, coloque o controle na posição Desligado (0).

### PRÉ-AQUECIMENTO DA CHAPA

1. Coloque o controle de temperatura direito na posição Desligado (0).
2. Desenrole o cabo de força e ligue o mesmo em uma tomada elétrica padrão.

**Importante: Sempre use luvas de forno quando as suas mãos estiverem próximas da chapa.**

3. Gire o controle de temperatura até a temperatura desejada, MIN, MED ou MAX.
4. A luz de indicação de pré-aquecimento se acende para indicar que os elementos estão se aquecendo.
5. Quando a chapa atingir a temperatura necessária, a luz se apagará e, em seguida, se acenderá e apagará intermitentemente enquanto o termostato opera para regular a temperatura.

**Obs.:** Deixe a chapa pré-aquecer por pelo menos 7 minutos antes de grelhar. Se preferir, utilize um timer de cozinha.

6. Para desligar a chapa, coloque o controle na posição Desligado (0).

## GRELHANDO

**Importante: Sempre use luvas de forno quando as suas mãos estiverem próximas do grill ou da chapa.**

1. Quando a luz indicadora de pré-aquecimento se apagar, coloque cuidadosamente os alimentos a serem preparados na placas de aquecimento inferior ou na superfície da chapa com uma espátula ou pinça plástica. Não use os dedos.

**Obs.:** Se estiver usando o grill, use uma luva de forno para fechar a tampa com cuidado.

### Dicas Importantes:

- Sempre use utensílios de plástico, náilon ou madeira à prova de calor para evitar arranhar a superfície anti-aderente da placa do grill. Nunca use espetos, pinças, garfos ou facas metálicos.
  - Não embrulhe os alimentos em filme de plástico ou sacolas de polietileno. Use papel alumínio que suporte o calor sem se queimar ou derreter.
  - Não sobrecarregue o grill.
2. Permita que os alimentos sejam assados durante o tempo desejado.
  3. Utilize os tempos de preparação na TABELA SUGERIDA DE GRELHADO. Se preferir, utilize um timer de cozinha.

**Importante: Não deixe o equipamento funcionando sem supervisão.**

4. Após decorrido o tempo selecionado, os alimentos devem estar prontos.

**Importante: Não deixe a comida esfriar no grill – remova a mesma enquanto ainda estiver quente. As superfícies anti-aderentes continuarão anti-aderentes se forem cuidadas e limpas adequadamente.**

5. Se estiver usando o grill, use uma luva de forno para abrir a tampa cuidadosamente.
6. Remova os alimentos preparados com uma espátula ou pinça de plástico.

**Obs.:** Sempre use utensílios de plástico, náilon ou madeira à prova de calor para evitar arranhar a superfície anti-aderente da placa do grill. Nunca use espetos, pinças, garfos ou facas metálicos.

7. Após terminar, coloque o controle de temperatura na posição Desligado (0), desconecte o controle de temperatura da tomada ou extensão.

**Aviso:** Para evitar a ocorrência de faíscas na tomada quando estiver removendo o plugue, certifique-se de que Luzes Indicadoras de Fornecimento de Energia estejam desligadas (ou seja, apagadas) antes de desconectar o plugue da tomada.

**Importante: O aquecimento continua LIGADO até que o grill seja desconectado da tomada.**

8. Deixe o grill e chapa esfriarem por completo.
9. Permita que a bandeja coletora esfrie. Use luvas de forno para remover a bandeja de debaixo do grill.

**Importante: Certifique-se de que o líquido na bandeja coletora tenha esfriado antes de tentar remover a bandeja.**

10. Lave e seque a bandeja coletora depois de cada uso.

#### **GRELHANDO**

**Importante: Sempre use luvas de forno quando as suas mãos estiverem próximas do grill ou da chapa.**

1. Quando a luz indicadora de pré-aquecimento se apagar, coloque cuidadosamente os alimentos a serem preparados na placas do grill inferior ou na superfície da chapa com uma espátula ou pinça plástica. Não use os dedos.

**Obs.:** Se estiver usando o grill, use uma luva de forno para fechar a tampa com cuidado.

#### **Dicas Importantes:**

- Sempre use utensílios de plástico, náilon ou madeira à prova de calor para evitar arranhar a superfície anti-aderente da placa do grill. Nunca use espetos, pinças, garfos ou facas metálicos.
- Não embrulhe os alimentos em filme de plástico ou sacolas de polietileno. Use papel alumínio que suporte o calor sem se queimar ou derreter.
- Não sobrecarregue o grill.
- 2. Permita que os alimentos sejam assados durante o tempo desejado.
- 3. Utilize os tempos de preparação na TABELA SUGERIDA DE GRELHADO. Se preferir, utilize um timer de cozinha.

**Importante: Não deixe o equipamento funcionando sem supervisão.**

4. Após decorrido o tempo selecionado, os alimentos devem estar prontos.

**Importante: Não deixe a comida esfriar no grill – remova a mesma enquanto ainda estiver quente. As superfícies anti-aderentes continuarão anti-aderentes se forem cuidadas e limpas adequadamente.**

5. Se estiver usando o grill, use uma luva de forno para abrir a tampa cuidadosamente.
6. Remova os alimentos preparados com uma espátula ou pinça de plástico.

**Obs.:** Se estiver usando o grill, use uma luva de forno para fechar a tampa com cuidado.

7. Após terminar, coloque o controle de temperatura na posição Desligado (0), desconecte o controle de temperatura da tomada ou extensão.

**Aviso:** Para evitar a ocorrência de faíscas na tomada quando estiver removendo o plugue, certifique-se de que luzes indicadoras de fornecimento de energia estejam desligadas (ou seja, apagadas) antes de desconectar o plugue da tomada.

**Importante: O aquecimento continua LIGADO até que o grill seja desconectado da tomada.**

8. Deixe o grill e chapa esfriarem por completo.
9. Permita que a bandeja coletora esfrie. Use luvas de forno para remover a bandeja de debaixo do grill.

**Importante: Certifique-se de que o líquido na bandeja coletora tenha esfriado antes de tentar remover a bandeja.**

10. Lave e seque a bandeja coletora depois de cada uso.

#### **ESVAZIANDO A BANDEJA COLETORA**

Coloque as luvas de forno, remova a bandeja coletora, e esvazie-a em um recipiente à prova de calor. Em seguida, limpe-a com um papel de cozinha, e coloque-a novamente sob o grill. Tome cuidado, pois a bandeja coletora pode estar quente.

#### **Dicas para o Grelhado**

- Use cortes macios de carne para grelhar.
- Marine os cortes mais duros de carne para amaciá-los antes de grelhá-los.
- Para não ressecar a carne e o peixe, não os perfure com um utensílio.
- Ajuste o controle de calor gradualmente, e somente na medida do necessário. A preparação de alimentos a temperaturas excessivamente elevadas pode causar o ressecamento dos mesmos.
- Os melhores resultados na preparação dos alimentos serão obtidos com cortes sem osso de carne de boi, galinha e peixe.
- Corte a beira da carne em vários lugares, para evitar que a carne fique enrolada.
- Se estiver grelhando mais de um item, selecione alimentos de espessura uniforme. Isso resultará em cozimento e aparência consistentes.
- Para assar pequenas porções, certifique-se de que a carne esteja no centro do grill. Ao grelhar porções maiores, distribua de maneira uniforme e deixe um espaço de 2,5 cm (1 polegada) entre os alimentos para promover um cozimento uniforme.
- Ao grelhar filés de peixe ou de peito de frango, dobre as partes mais finas para baixo para evitar que a comida cozinhe em excesso.
- Se o alimento não estiver suficientemente cozinhado quando você o remover do grill, basta colocá-lo de volta no grill e deixá-lo cozinhar por mais algum tempo.

**Importante: Só use utensílios de silicone, plástico e madeira quando cozinhar na grelha. Os utensílios de silicone são particularmente bons porque não perdem a cor nem derretem com a alta temperatura.**

## Cuidados e limpeza

### LIMPEZA

**Advertência:** Para evitar queimaduras acidentais, deixe o grill e a chapa esfriarem por completo antes de limpá-los.

1. Antes de realizar a limpeza, coloque o indicador de controle de temperatura esquerdo (do grill) na posição Desligado (0), tire o plugue da tomada da parede, e espere até que o aparelho esfrie.

**Advertência:** Para evitar a ocorrência de faíscas na tomada quando estiver removendo o plugue, certifique-se de que as Luzes Indicadoras de Fornecimento de Energia estejam desligadas (ou seja, apagadas) antes de desconectar o plugue da tomada.

2. **Esvaziamento da bandeja coletora:** Coloque as luvas de forno, remova a bandeja coletora e esvazie a mesma, colocando o seu conteúdo em um recipiente à prova de calor.

**Importante:** Certifique-se de que a bandeja coletora e o líquido no interior da mesma tenham se resfriado antes de tentar remover a bandeja.

3. **Limpeza interna:** Coloque a bandeja coletora sob a parte dianteira da placa do grill. Usando a espátula especialmente criada para esse fim, remova qualquer excesso de gordura e partículas de alimentos. Limpe as superfícies de cozimento do grill e chapa com toalhas de papel absorvente ou um esponja.
4. **Acúmulos de sujeira de difícil remoção:** Use uma toalha de papel umedecida com um pouco de óleo de cozinha para remover as manchas mais difíceis. Se necessário, utilize uma esponja não metálica para limpar a placa de cozimento e uma escova não metálica de cerdas duras para limpar o espaço entre as ranhuras do grill. Não utilize palha de aço, esponjas de esfregar ou produtos de limpeza abrasivos em nenhuma parte chapa grill.
5. **Limpeza da bandeja coletora:** Coloque as luvas de forno, remova a bandeja coletora e esvazie a mesma. Lave a bandeja coletora em água morna com sabão, ou coloque-a na prateleira superior da lava-louças. Seque bem com um papel toalha ou um pano seco e macio.

**Importante:** Certifique-se de que a bandeja coletora e o líquido no interior da mesma tenham se resfriado antes de tentar remover a bandeja.

6. **Limpeza externa:** Limpe com uma esponja morna e úmida e seque com um pano macio e seco.
7. Não utilize palha de aço, esponjas de esfregar ou produtos de limpeza abrasivos em nenhuma parte do eletrodoméstico.
8. **NÃO IMERJA EM ÁGUA OU OUTRO LÍQUIDO.**

**Importante:** Não permita que os controles de temperatura se molhem.

9. Qualquer reparo que requeira desmontagem além da limpeza acima deve ser executado por um electricista qualificado.

**Advertência:** Certifique-se de segurar a tampa do grill pela alça enquanto estiver efetuando a limpeza para evitar o fechamento acidental e lesões.

### ARMAZENAMENTO

- Assegure-se sempre que o chapa grill esteja limpo antes de armazená-lo.

## 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 8 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.

## TABELA SUGERIDA DE GRELHADO

Utilize esses tempos sugeridos de cozimento somente como uma orientação. Esses tempos se referem a alimentos frescos ou totalmente descongelados. Ao preparar alimentos congelados, acrescente 2-3 minutos para frutos do mar, e 3-6 minutos para carne e aves, dependendo da espessura e da densidade do alimento. O tempo de preparação dependerá da espessura e do corte que estiver sendo usado. Verifique se o alimento está bem cozido antes de servi-lo. Se estiver em dúvida, cozinhe um pouco mais. Cozinhe carnes, aves e derivados (carne moída, hambúrgueres, etc.) até que os sucos saiam limpos. Utilize um termômetro de cozinha para verificar se o alimento está no ponto de cozimento desejado. Se for preciso cozinhar por mais tempo, faça verificações periódicas para evitar que os alimentos passem do ponto. Cozinhe o peixe até que toda sua carne adquira uma aparência opaca. Ao preparar alimentos pré-embalados, siga as instruções da embalagem ou rótulo.

**O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos [USDA] recomenda a observância das normas a seguir:**

**Por favor observe:** Para assegurar o cozimento adequado dos seus alimentos, a USDA recomenda as normas a seguir: Utilizando um termômetro para carnes, faça um teste de cozimento inserindo o termômetro para carnes no centro do alimento que está sendo preparado e certifique-se de que o termômetro não esteja tocando o osso.

ALIMENTO A SER PREPARADO	AO PONTO	BEM PASSADO OU INTEIRAMENTE	
<b>COZIDO</b>			
Peito de frango		170°F	77°C
Coxa de frango		180°F	82°C
Carne de boi/Carneiro/Vitela	160°F 71°C	170°F	77°C
Carne de porco		160°F	71°C
Carnes e aves assadas reaquecidas		165°F	

11

**Ao preparar os seguintes itens recomendamos ajustar o seu grill em MED - MAX:**

	Mal passado 63°C (145°F)	Ao ponto 71°C (160°F)	Bem passado 77°C (170°F)
Filé de Salmão, com 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada, (3)	7 min.	8 min.	
Medalhão de Salmão, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 300 gr (10 oz) cada	8 min.	9 min.	
Peixe-Espada, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 170 gr (6 oz) cada	8 min.	9 min.	
Medalhão de Atum, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 170 gr (6 oz) cada	6 min.	8 min.	
Peixe Branco, 1,25 cm (½ polegada) de espessura, 170 gr (6 oz) cada	4 min.	6 min.	
Hambúrguer de Peru, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 110 gr (4 oz) cada			8 min.
Hambúrguer de Peru, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada			12 min.
Vieiras, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 30 gr (1 oz) cada	3½ min.	4½ min.	
Camarão, Casca Partida, tamanho médio, 250 g (1/2 lb)		5 min.	
Costeletas de Porco (parte do meio), 1,25 cm (½ polegada) de espessura, 170 gr (6 oz) cada		10 min.	11 min.
Lombo de Porco (parte do meio), 2,50 cm (1 polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada		12 min.	14 min.

12

Hambúrguer Congelado, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 115 gr (4 oz) cada		12 min.	13 min.
Hambúrguer Congelado, 2,50 cm (1 polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada		15 min.	18 min.
Peito de Frango (sem osso/sem pele) 4 cm (1 ½ polegada) de espessura, 170-230 gr (6-8) oz. cada			9 min.
Peito de Frango Congelado (sem osso/sem pele) 4 cm (1 ½ polegada) de espessura, 170-230 gr (6-8) oz) cada			13 min.
Peito de Frango com osso, até 6 cm (2 ½ polegadas) de espessura, 170-230 gr (6-8) oz) cada			23 min.
Linguiça		5 min.	7 min.
Linguiça Fatiada, 1,2 cm (1/2 polegada) de espessura		6 min.	7 min.

Ao preparar os seguintes itens recomendamos ajustar o seu grill em MAX:

	Mal passado 63°C (145°F)	Ao ponto 71°C (160°F)	Bem passado 77°C (170°F)
Hambúrguer, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 110 gr (4 oz) cada		6 min.	7 min.
Hambúrguer, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada	1 ½ min.	2 min.	2 ½ min.
Carne para fajitas, fatias de 1,2 cm (½ polegada) de espessura	4 min.	5 min.	6 min.
NY/KC Strip Steak, [Bife de Tira], 2 cm (¾ polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada, (3)	10 min.	11 ½ min.	13 min.

13

NY/KC Strip Steak, [Bife de Tira] Congelado, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada	4 min.	5 ½ min.	7 min.
Bife ancho, 2 cm (¾ polegada) de espessura, 230 gr (8 oz) cada, (2)	10 min.	11 ½ min.	13 min.
Bife Ancho Congelado, 2,5 cm (1 polegada) de espessura, 280 gr (10 oz) cada	4 min.	4 ½ min.	5 ½ min.
Cebola e Pimentão (pincelar com azeite de oliva)	10 ½ min.	11 ½ min.	12 ½ min.
Cachorro Quente		8 ½ min.	15 min.
Bratwurst			10 min.

## Tabela de cozinhar na chapa

Alimento	Temperatura	Tempo de Cozimento
Bacon Coloque na chapa fria & vire com frequência	MED-MAX	5 - 15 minutos
Ovos	MED	2 - 6 minutos
Sanduíches Grelhados	MED	5 - 10 minutos
Panquecas	MED-MAX	3 - 4 minutos
Pão de Hambúrguer (Não vire)		

Vire todos os tipos de alimentos uma vez decorrida a metade do tempo de cozimento.

14

## Receitas

### Fajitas

#### Marinadas

- ¼ xícara de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de Vinagre de Cidra de Maçã
- 1 colher de chá Tabasco® (molho de pimenta)
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de chili em pó
- 1 colher de chá de sal
- ¼ colher de chá de sal de alho

#### Mistura de Fajita

- 1 colher de sopa de azeite de oliva
- ½ pimentão vermelho, cortado em anéis finos
- ½ pimentão verde, cortado em anéis finos
- ½ cebola, cortada em anéis finos
- 250 gr. (½ lb) de filé de peito de frango, ou bife de lombo de vaca, cortado no sentido do comprimento, em tiras de 1,2 cm (½ polegada) de largura
- 4 tortillas

1. Prepare o marinado. Acrescente a mistura de fajita, agite e tampe. Deixe marinar durante 30 minutos ou mais na geladeira.
2. Pré-aqueça o grill em MED e a chapa em MED durante 5 minutos.
3. Coloque a mistura de fajita no grill por 6 minutos ou até ficar no ponto desejado.
4. Coloque a tortilha de farinha na chapa por 1 minuto, gire e continue cozinhando por 1 minuto ou até ficar quente.

Sirva com os seus condimentos favoritos: salsa, creme azedo, queijo desfiado, abacate ou feijão refrito.

2 porções

15

### Torrada sausage l'orange

- 2 ovos
- ¼ xícara de leite
- ¼ xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de casca de laranja
- ¼ colher de chá de sal
- 6 fatias de pão de canela
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal

#### Lingüiça

- 2 claras de ovos grandes, ligeiramente batidas
  - 2/3 de xícara de cebola picada fina
  - 1 xícara de maçã fresca picada fina
  - 1/2 xícara de farinha de rosca temperada
  - 1/4 salsinha fresca cortada
  - 1/2 colher de chá de sal marinho
  - 1 colher de chá de sálvia
  - 1/4 colher de chá de pimenta do reino
  - 1/8 colher de chá de pimenta caiena
  - 1/2 kg (1 lb) de peito de peru moído.
1. Para fazer a torrada, bata os ovos, o leite, o suco de laranja, o açúcar, a casca de laranja e o sal juntos, e reserve.
  2. Prepare a lingüiça combinando as claras, a cebola, as maçãs, a farinha de rosca, a salsinha, o sal, a sálvia, a pimenta do reino e pimenta caiena. Adicione o peru moído e misture bem. Molde 18 hambúrgueres de 5 cm (2 polegadas) de largura.
  3. Pré-aqueça o grill em MED e a chapa em MED durante 5 minutos.
  4. Mergulhe ambos os lados de 3 a 4 fatias de pão na mistura de ovos. Coloque no grill e deixe cozinhar por 6 minutos, vire e continue cozinhando por mais 6 minutos ou até que fique quente. Repita para as fatias de torrada restantes.
  5. Coloque 9 hambúrgueres na grelha por 4 minutos ou até que a carne não esteja mais rosada e o líquido escorra limpo. Repita para os hambúrgueres restantes.

Sirva a lingüiça e as torradas com manteiga e geléia de laranja.

6 porções

16

## Bifes de lombo de porco com anéis grelhados de abacaxi

4 bifes de lombo de porco com 2,5 cm (1 polegada) de espessura

¼ xícara de molho de soja com baixo teor de sódio

½ colher de sopa de gengibre moído

¼ colher de chá de pimenta do reino

2 colheres de sopa de óleo de gergelim

1 colher de sopa de sementes de gergelim

4 fatias de abacaxi fresco, 1,20 cm (1/2 polegada) de espessura

1 colher de sopa de manteiga

1 dente de alho

1. Combine o molho de soja, o gengibre, o alho, a pimenta do reino, o óleo de gergelim e as sementes de gergelim em uma panela de vidro chata.
  2. Retire toda a gordura visível do porco. Marine os bifes no molho de soja, gergelim e gengibre na geladeira por 1 a 2 horas.
  3. Pré-aqueça o grill em MED e a chapa em MED durante 5 minutos.
  4. Espalhe manteiga na superfície do grill. Coloque as fatias de abacaxi na chapa e grelhe durante 6 minutos, vire e continue grelhando outros 6 minutos ou até que esteja quente.
  5. Coloque os bifes de lombo de porco no grill por 10 minutos ou até que estejam prontos, conforme sua preferência.
  6. Retire os bifes e coloque uma fatia de abacaxi em cima.
- 4 porções

## 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 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 this appliance for other than intended use.
- The appliance is only to be operated in the closed position.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This appliance 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

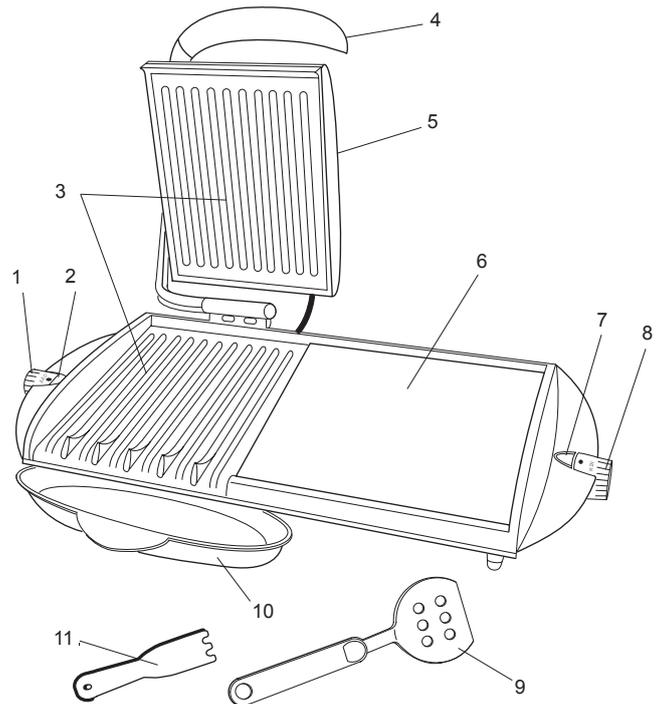
- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) 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.

19

## Getting to Know your Grill

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Temperature control dial for grill
2. Power-on light, grill
3. Grilling plates
4. Cool touch handle
5. Lid
6. Griddle surface
7. Power-on light, griddle
8. Temperature control dial for griddle
9. Plastic spatula for griddle
10. Drip tray, black,
11. Plastic spatula for grill

20

## How to Use

This product is for household use only.

### FEATURES

**Nonstick Cooking Surfaces** - Covers the grill plates and griddle surface which helps to reduce fat while cooking and is easy to clean.

**Grilling Surface** - Seals in the juices and flavors of your favorite foods, and allows fats to drip from the grill ribs into the drip tray for healthy, fat free cooking.

**Griddle Surface** - Large, smooth, nonstick cooking surface with uniform temperature conduction for cooking food items such as pancakes, hash browns, eggs, grilled cheese sandwiches, chopped vegetables, side dishes, etc.

**Heat Settings** - Variable heat settings provide perfect control in a multitude of cooking tasks.

**Removable Drip Tray** - Collects fats and juices during cooking. Dishwasher-safe (on top rack) for easy cleaning.

### GETTING STARTED

- Remove all packing material and any stickers.
- Remove and save literature.
- Wash parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place the grill on a flat, level surface.
- Leave a space of at least 5 cm all round the grill.
- Arrange the cable so it doesn't overhang, and can't be tripped over or caught.
- If you use an extension cable, take the same precautions with it.

## Using the Grill and Griddle

### PREPARATION

1. Before first use, if desired, lightly oil grill plates and griddle surface.

**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.

2. Prepare the food, measure out your ingredients, and have everything within easy reach.
3. Check out your plastic tools – tongs, ladles, scoops, spatulas.

**Important: Don't use anything metal or sharp, or you'll damage the nonstick surface.**

4. Have your oven gloves ready for use.

### GRILL AND GRIDDLE

Since each side of the Grill/Griddle has independent controls and heating elements, you can set each side at a different temperature or set each side to the same temperature, if preferred.

**Important: Slide the drip tray under the front of the grill plate.**

### PREHEATING THE GRILL

1. Pull the lid handle forward to close the lid.
2. Turn the left hand temperature control to OFF(0).
3. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the grill.**

4. Turn the temperature control to the desired temperature MIN, MED or MAX.
5. The preheat indicator light comes on to indicate that the elements are heating.
6. When the grill reaches the required temperature, the light will go out, and then will cycle on and off as the thermostat operates to regulate the temperature.

**Note:** Allow the grill to preheat for at least 7 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

7. To turn grill off, turn the control to OFF(0).

### PREHEATING THE GRIDDLE

1. Turn the right temperature control to OFF(0).
2. Unwind cord and plug into a standard electrical outlet.

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the griddle.**

3. Turn the temperature control to the desired temperature MIN, MED or MAX.
4. The preheat indicator light comes on to indicate that the elements are heating.
5. When the griddle reaches the required temperature, the light will go out, and then will cycle on and off as the thermostat operates to regulate the temperature.

**Note:** Allow the griddle to preheat for at least 7 minutes before grilling. If desired, use a kitchen timer.

6. To turn griddle off, turn the control to OFF(0).

### GRILLING

**Important: Always wear oven gloves when your hands come near the grill or griddle.**

1. When the preheat indicator light goes off, carefully place the items to be cooked on the bottom grilling plate or the griddle surface with a plastic spatula or tongs do not use your fingers.

**Note:** If using the grill, use an oven glove to carefully close the lid.

**Important Tips:**

- Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grilling plate. Never use metal skewers, tongs, forks or knives.
  - Don't wrap food in plastic film or polythene bags. Use cooking foil which will stand the heat without burning or melting.
  - Do not overload grill.
2. Allow the food to cook for the desired time.
  3. Use cooking times found in the SUGGESTED GRILLING CHART. If desired, use a kitchen timer.

**Important: Do not leave the appliance unattended during use.**

4. After selected time, the food should be done.

**Important: Don't leave food to cool on the grill – remove it while it's still hot. The nonstick surfaces will only remain nonstick if it is treated and cleaned properly.**

5. If using the grill, use an oven glove to carefully open the lid.
6. Remove cooked food with a plastic spatula or tongs.

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

7. When you've finished, turn the temperature control to OFF, unplug the temperature control from the power outlet or extension cord.

**Caution:** To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the "indicator lights" are off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.

**Important: Heat continues to be ON until grill is unplugged.**

8. Let the grill and griddle cool completely.
9. Allow drip tray to cool. Use oven globes to remove it from under the grill.

**Important: Be sure the liquid in drip tray has cooled before attempting to remove it.**

10. Wash and dry the drip tray after each use.

**EMPTYING THE DRIP TRAY**

Put on oven gloves, remove the drip tray, and empty it into a heatproof bowl, then wipe it with a kitchen paper, and replace it under the grill. Use caution as the drip tray may be hot.

**Grilling Tips**

- Marinate tougher cuts of meat to tenderize them before grilling.
- To avoid drying out meat and fish, do not pierce with a utensil.

- Adjust heat setting gradually and only as necessary. Cooking foods at too high a temperature can cause them to dry out.
- Better cooking results will be achieved with boneless cuts of meat, chicken and fish.
- Cut the edge of the meat in several places to prevent curling of the meat.
- If grilling more than one item, select foods of even thickness. This will promote consistent doneness and appearance.
- For grilling small portions, make sure meat is centered on Grill. When grilling larger portions, distribute evenly and allow one inch space between foods to promote uniform cooking.
- When grilling fish or chicken breast fillets, tuck extremely thin parts under to prevent overcooking.
- If food is under-cooked when removed from Grill, simply return to Grill for additional cooking time.

**Important: Use only silicone, plastic and wooden utensils when cooking on the grill. Silicone utensils are especially good because they do not discolor or melt with the high temperature.**

## Care and Cleaning

### CLEANING

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

1. Before cleaning, turn the left hand temperature control dial (grill) to OFF, turn the right hand temperature control dial (griddle) to OFF(0) and unplug from the wall outlet and allow to cool.

**Caution: To avoid any sparks at the outlet while disconnecting plug, make sure the indicator lights are off (not illuminated) before disconnecting the plug from the outlet.**

2. **Emptying drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray, and empty it into a heatproof bowl.

**Important: Make sure both the drip tray and the liquid inside it have cooled before attempting to remove it.**

3. **Inside cleaning:** Place the drip tray under the front of the grilling plate. Using the specially designed spatula, scrape off any excess fat and food particles. Wipe the cooking surfaces of the grill and griddle with absorbent paper towels or a sponge.
4. **Stubborn build-up:** Use a paper towel moistened with a little cooking oil to remove stubborn stains. If necessary, use a non-metallic scrubbing pad to clean the cooking plate and a stiff, non-metallic brush to clean between the grill ribs. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the grill/griddle.
5. **Cleaning drip tray:** Put on oven gloves, remove the drip tray, and empty it. Wash the drip tray in warm soapy water, or in the top rack of the dishwasher. Dry thoroughly with a paper towel or a soft, dry cloth.

**Important: Make sure both the drip tray and the liquid inside it have cooled before attempting to remove it.**

6. **Outside cleaning:** Wipe with a warm, damp sponge and dry with a soft, dry cloth.
7. Do not use steel wool, scouring pads, or abrasive cleaners on any part of the appliance.
8. **DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUID.**

**Important: Do not let the temperature controls get wet.**

9. Any servicing requiring disassembly other than the above cleaning must be performed 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.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Finish on grill or griddle plate has cut marks.	Metal utensils have been used.	Always use heatproof plastic, nylon or wood utensils to avoid scratching nonstick surface of grill or griddle 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 8 minutes before cooking any foods.
There is food buildup on grill or griddle plate.	Grill or griddle was not properly cleaned after use.	Use nylon scrubbing pad and hot, soapy water to clean grill or griddle 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 or griddle does not turn on.	Grill or griddle 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.

## SUGGESTED GRILLING CHART

Use these suggested cooking times purely as a guide. They're for fresh or fully defrosted food. When cooking frozen foods, add 2 – 3 minutes for seafood, and 3 – 6 minutes for meat and poultry, depending on the thickness and density of the food. Cooking time will depend upon thickness and cut being used. Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more. Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Use a cooking thermometer as a test for doneness. If the food needs longer cooking, check periodically to avoid overcooking the food. Cook fish till the flesh is opaque throughout. When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

### USDA recommends the following guidelines

**Please note:** To be sure your food is fully cooked the USDA recommends the following guidelines. Using a meat thermometer 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

When cooking the following items, we recommend setting your Grill to MED - MAX:

	Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Salmon Filet, 1" thick, 8 oz each, (3)	7 min.	8 min.	
Salmon Steak, 1" thick, 10 oz each	8 min.	9 min.	
Sword Fish, 1" thick, 6 oz each	8 min.	9 min.	
Tuna Steak, 1" thick, 6 oz each	6 min.	8 min.	
White Fish, 1/2" thick, 6 oz each	4 min.	6 min.	
Turkey Burger, 3/4" thick, 4 oz each			8 min.
Turkey Burger, 3/4" thick, 8 oz each			12 min.
Sea Scallops, 1" thick, 1 oz each	3½ min.	4½ min.	
Shrimp, Split Shell, med. size, 1/2 lb.		5 min.	
Center Cut Pork Chops, 1/2" thick, 6 oz each		10 min.	11 min.
Center Cut Pork Loin, 1" thick, 8 oz each		12 min.	14 min.
Frozen Hamburger, 3/4" thick, 4 oz each		12 min.	13 min.
Frozen Hamburger, 1" thick, 8 oz each		15 min.	18 min.
Chicken Breast (boneless/skinless) 1 1/2" thick, 6-8 oz each			9 min.
Frozen Chicken Breast (boneless/skinless)			13 min.
1 1/2" thick, 6-8 oz each Chicken Breast bone-in, up to 2 1/2" thick, 6-8 oz each			23 min.
Link Sausage		5 min.	7 min.
Sliced Sausage, 1/2" thick		6 min.	7 min.

When cooking the following items, we recommend setting your Grill to MAX:

	Rare 145°F (63°C)	Medium 160°F (71°C)	Well 170°F (77°C)
Hamburger, 3/4" thick, 4 oz each		6 min.	7 min.
Hamburger, 3/4" thick, 8 oz each	1½ min.	2 min.	2½ min.
Fajita Beef, 1/2" thick slices	4 min.	5 min.	6 min.
NY/KC Strip Steak, 3/4" thick, 8 oz each, (3)	10 min.	11½ min.	13 min.
Frozen NY/KC Strip Steak, 1" thick, 8 oz each	4 min.	5½ min.	7 min.
Ribeye Steak, 3/4" thick, 8 oz each, (2)	10 min.	11½ min.	13 min.
Frozen Ribeye Steak, 1" thick, 10 oz each	4 min.	4½ min.	5½ min.
Onions and Peppers (brush with olive oil)	10½ min.	11½ min.	12½ min.
Hot Dogs		8½ min.	15 min.
Bratwurst			10 min.

## Griddle Cooking Chart

Food	Temperature	Cooking Time
Bacon Place on cold griddle & turn often.	MED-MAX	5 - 15 minutes
Eggs	MED	2 - 6 minutes
Grilled Sandwiches	MED	5 - 10 minutes
Pancakes	MED-MAX	3 - 4 minutes
Hamburger Buns (Do not turn)		

Turn all food items halfway through cooking time.

## Recipes

### Fajitas

#### Marinade

- ¼ cup olive oil
- 2 Tbsp. Apple Cider vinegar
- 1 tsp. Tabasco® pepper sauce
- 2 Tbsp. lemon juice
- 1 tsp. chili powder
- 1 tsp. salt
- ¼ tsp. garlic salt

#### Fajita Mixture

- 1 Tbsp. olive oil
- ½ red pepper, thinly sliced in rings
- ½ green pepper, thinly sliced in rings
- ½ onion, thinly sliced in rings
- ½ lb. chicken breast fillets or sirloin steak, cut lengthwise into ½" wide strips
- 4 tortillas

1. Prepare marinade. Add fajita mixture, toss and cover. Marinate for 30 minutes or longer in the refrigerator.
2. Preheat the grill on MED and the griddle on MED for 5 minutes.
3. Place fajita mixture on grill for 6 minutes or until done according to your preference.
4. Place flour tortilla on griddle for 1 minute, turn over and continue cooking for 1 minute or until hot.

Serve with your favorite condiments: salsa, sour cream, shredded cheese, avocado or refried beans.

Serves 2

### Toast L'Orange with the Champ's Sausage Without Guilt

- 2 eggs
- ¼ cup milk
- ¼ cup orange juice
- 1 Tbsp. sugar
- 1 tsp. orange peel
- ¼ tsp. salt
- 6 slices cinnamon bread
- 2 Tbsp. vegetable oil

#### Sausage

- 2 slightly beaten egg whites
- 2/3 cup finely chopped onion
- 1 cup finely chopped fresh apple
- 1/2 cup seasoned bread crumbs
- 1/4 snipped fresh parsley
- 1/2 tsp. sea salt
- 1 tsp. ground sage
- 1/4 tsp black pepper
- 1/8 tsp. Cayenne pepper
- 1 lb. ground turkey breast

1. To make the toast, whisk the eggs, milk, orange juice, sugar, orange peel, and salt together, and set aside.
2. Make the sausage by combining the egg whites, onion, apples, breadcrumbs, parsley, salt, sage, black pepper, and cayenne pepper. Add the ground turkey and mix well. Shape into 18 2-inch wide patties.
3. Preheat the grill on MED and the griddle on MED for 5 minutes.
4. Dip 3 – 4 slices, both sides, of bread in egg mixture. Place on griddle and cook 6 minutes, turn over and continue cooking another 6 minutes or until hot. Repeat for remaining slices of toast.
5. Place 9 of the patties on the grill for 4 minutes or until the meat is no longer pink and the juices run clear. Repeat for the remaining patties.

Serve sausage and toast with butter and orange marmalade.

Serves 6

## Pork Tenderloin with Grilled Pineapple Rings

4 center cut pork loins, 1" thick

¼ cup low sodium soy sauce

½ Tbsp. ground ginger

¼ tsp. black pepper

2 Tbsp. sesame oil

1 Tbsp. sesame seed

4 fresh pineapple slices, 1/2" thick

1 Tbsp. butter

1 clove garlic

1. Combine the soy sauce, ginger, garlic, pepper, sesame oil and sesame seed in a flat glass pan.
2. Remove all visible fat from the pork. Marinate the tenderloin in the soy sesame ginger sauce in the refrigerator 1 to 2 hours.
3. Preheat the grill on MED and the griddle on MED for 5 minutes.
4. Spread the butter over the griddle surface. Place the pineapple slices on the griddle and grill for 6 minutes, turn over and continue grilling another 6 minutes or until hot.
5. Place pork loins on the grill for 10 minutes or until done according to your preference.
6. Remove tenderloin and top with a pineapple slice.

Serves 4

### 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 especificadas 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 Aplica-Salton USA.

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

[www.georgeforeman.com.br](http://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: GBZ20G 127V

Voltagem/Voltage: 127V

Modelo/Model: GBZ20G 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



RV12008/10-9-18P/E



Impresso em papel reciclado.  
Printed on recycled paper.