

MANUAL DO PROPRIETÁRIO  
Modelo GBZ4

# GEORGE FOREMAN®

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE

The Salton logo, featuring a stylized globe icon above the word "salton" in a bold, lowercase font, with a registered trademark symbol (®) to the right.

# RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

## LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**AVISO:** *Qualquer aparelho elétrico representa um risco de incêndio e choque elétrico, podendo causar ferimentos pessoais ou morte. Siga sempre as seguintes instruções de segurança:*

1. Leia atentamente todas as instruções de uso antes de operar o aparelho.
2. Evite o contato com as partes aquecidas. Manuseie o produto através das alças e puxadores. Utilize sempre luvas térmicas como medida adicional de segurança.
3. Para evitar incêndios, choques elétricos e ferimentos, nunca mergulhe o cabo elétrico, o plugue ou o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
4. A supervisão de um adulto é necessária quando o aparelho for utilizado na presença de uma criança.
5. Este aparelho não deve ser operado por crianças.
6. Retire o plugue da tomada quando não estiver utilizando o produto e antes de limpá-lo. Aguarde o total resfriamento do aparelho antes de adicionar ou retirar peças.
7. Não utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, se apresentar qualquer tipo de defeito, tiver sofrido uma queda ou estiver avariado de alguma forma. Entre em contato com o Serviço de Atendimento ao Consumidor para obter o endereço de um Posto Autorizado Salton.
8. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndios, choques elétricos e resultar em ferimentos pessoais.
9. Não utilize o aparelho em áreas externas ou úmidas.
10. Não deixe o cabo elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar nas placas de aquecimento do aparelho.
11. Não coloque o aparelho em cima ou perto de fogão a gás ou elétrico, nem em forno aquecido.
12. Para desligar, segure o plugue e retire-o da tomada.
13. Não utilize o produto para fins aos quais não foi destinado.
14. É preciso muito cuidado ao transportar o produto contendo óleo ou outro líquido quente. Espere o líquido esfriar antes de transportar ou esvaziar a bandeja coletora.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**ESTE PRODUTO FOI DESENVOLVIDO APENAS PARA USO  
DOMÉSTICO**

# Recomendações Adicionais de Segurança

1. ***ATENÇÃO – SUPERFÍCIES QUENTES: Este produto gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ferimentos ou danos a outros objetos, as devidas precauções devem ser sempre tomadas.***
2. Todos os usuários deste aparelho devem ler o Manual do Proprietário antes de operá-lo ou limpá-lo.
3. Antes de ligar o plugue na tomada elétrica, certifique-se de que a voltagem seja compatível com a indicada no aparelho.
4. Ao utilizar o aparelho, permita que o ar circule livremente acima e ao redor do produto. Mantenha o produto longe de cortinas, roupas, toalhas e outros materiais inflamáveis.
5. Não deixe o produto funcionando enquanto estiver ausente.
6. Este produto libera vapores – não o utilize aberto.
7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligue o aparelho da tomada imediatamente. Não o utilize mais nem tente consertá-lo.
8. **Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segure-a com uma das mãos, sempre utilizando luvas térmicas, ao colocar ou retirar alimentos.**

## Instruções de uso do cabo elétrico curto

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar em um cabo mais longo. Extensões elétricas podem ser utilizadas desde que as devidas precauções sejam tomadas.

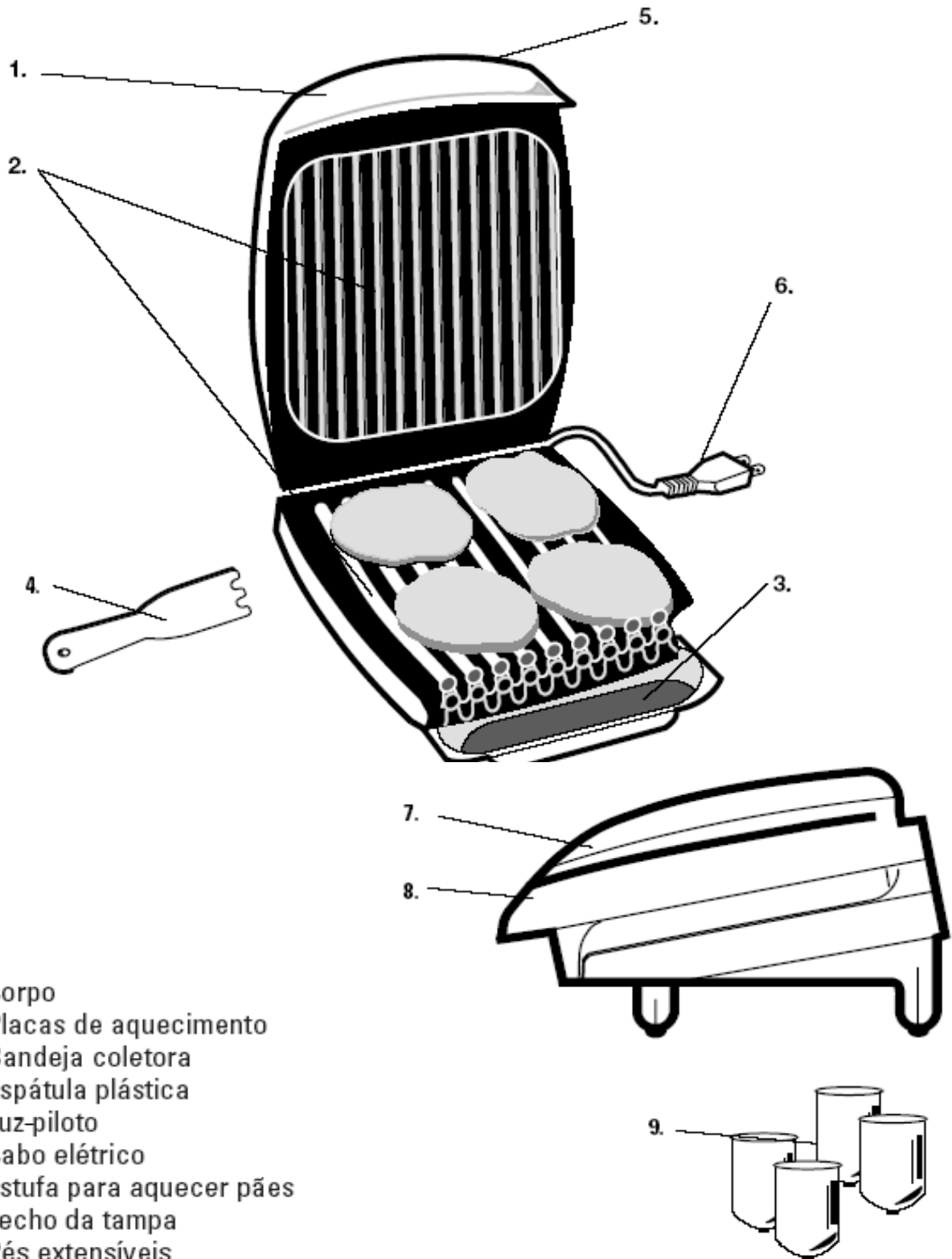
### Força elétrica

Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o produto pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser operado sempre em tomada elétrica exclusiva.

**ATENÇÃO:** Para evitar danos à superfície da mesa ou balcão não utilize o aparelho sobre superfícies pintadas, de madeira ou com revestimento plástico. Procure utilizá-lo sobre superfícies de mármore ou granito.

**Se o produto for utilizado diretamente sobre a mesa ou balcão, poderá ocorrer escurecimento, descoloração ou manchas permanentes.**

## Conheça a sua Grilling Machine GBZ4



1. Corpo
2. Placas de aquecimento
3. Bandeja coletora
4. Espátula plástica
5. Luz-piloto
6. Cabo elétrico
7. Estufa para aquecer pães
8. Fecho da tampa
9. Pés extensíveis

## Utilização da Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine de George Foreman

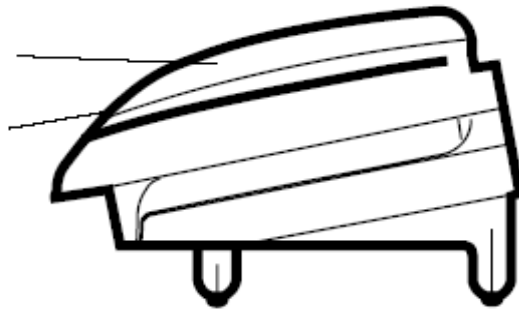
1. Antes da primeira utilização, limpe as placas de aquecimento do Grill com um pano úmido para remover todo o pó.
2. **Preaquecimento: feche a tampa e conecte o plugue a uma tomada elétrica compatível com a indicação no aparelho. A luz piloto acenderá e as placas começarão a esquentar. Deixe preaquecer por cinco minutos. Aguarde todo o período de preaquecimento da unidade. Ao final do preaquecimento a luz-piloto apagará e, durante o uso, passará a acender e apagar alternadamente à medida que a temperatura é mantida.**
3. Abra cuidadosamente a tampa, utilizando sempre luvas térmicas como medida adicional de segurança.
4. Disponha a bandeja coletora na frente do aparelho.
5. Coloque os alimentos, com cuidado, sobre a placa inferior para iniciar o cozimento.
6. Feche a tampa e aguarde o tempo de preparo necessário (consulte a Seção de Receitas ao final deste manual para algumas sugestões). Durante o uso, a luz-piloto acenderá e apagará conforme o funcionamento do termostato. **Não deixe o aparelho funcionando enquanto estiver ausente!**
7. A comida estará pronta após o tempo adequado de preparo.
8. Retire o plugue da tomada.  
**ATENÇÃO: Ao retirar o plugue da tomada elétrica, podem ocorrer faíscas. Isto é normal.**
9. Abra cuidadosamente a tampa, utilizando sempre luvas térmicas como medida adicional de segurança.
10. Retire o alimento com a espátula plástica. Utilize apenas utensílios de plástico ou de madeira para não riscar a superfície antiaderente. Nunca use pinças metálicas, facas ou garfos, pois estes poderão danificar o revestimento antiaderente das placas e invalidar a garantia do produto.
11. Retire o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
12. Após o resfriamento, a bandeja coletora poderá ser removida e esvaziada.  
**Certifique-se de que o líquido não esteja mais quente antes de remover a bandeja coletora.**

## Utilização da Estufa para Aquecer Pães

O modelo GBZ4 vem equipado com uma estufa para aquecer pães. Com ela, vários tipos de pães (pão de hambúrguer e cachorro-quente, pão francês, bisnaguinhas, baguetes, pão sírio e minicroissant) podem ser aquecidos. Por exemplo: se você estiver preparando hambúrgueres, pode aquecer os pães de hambúrguer na estufa para pães enquanto grelha a carne! **LEMBRE-SE: a estufa deve ser usada para aquecer apenas pães. Ela não foi feita para cozinhar nem grelhar outros alimentos. E também não serve para descongelar.** A estufa para pães não tem capacidade para aquecer pães muito volumosos. Se o pão for muito grosso, recomenda-se fatiá-lo.

1. Tampa da estufa para aquecer pães

2. Fecho da tampa



**Para usar a estufa para aquecer pães:**

1. Levante o fecho da tampa, segurando onde está escrito "LIFT TO OPEN" ("LEVANTE PARA ABRIR").
2. Coloque o pão dentro da estufa.
3. Levante novamente o fecho da tampa, abaixe-a e encaixe na trava. **NUNCA FORCE A TAMPA AO FECHÁ-LA. Pressione a tampa com delicadeza para fechar.**
4. Com a unidade já quente, espere 2 a 3 minutos para aquecer bem os pães. Se os pães estiverem gelados, levarão mais tempo para aquecer.

**ATENÇÃO: a estufa para aquecer pães não tem um botão exclusivo para funcionamento. Se quiser aquecer pães apenas, e não quiser grelhar nenhum alimento, saiba que o grill estará ligado e ficará bem quente.**

**CUIDADO: não coloque alimentos prontos (tais como carne, vegetais, batatas, etc.) na estufa para mantê-los quentes! A ESTUFA FOI FEITA PARA ACONDICIONAR APENAS PÃES!**

## PÉS EXTENSÍVEIS



Incluimos dois (2) jogos (sendo um deles fornecido como reserva) com dois (2) pés extensíveis cada neste grill para que seja possível grelhar alimentos em posição nivelada horizontalmente. Para nivelar o grill, deve-se encaixar um jogo de pés extensíveis (2 pés) na parte frontal do aparelho. Esse recurso é perfeito para preparar bifes acebolados, quando se deseja que o molho não escorra; ou para evitar o vazamento do queijo derretido de um misto quente, por exemplo.

### Para Encaixar os Pés Extensíveis

Para encaixar os pés extensíveis no grill, siga as seguintes instruções:

***Nota: o grill deve estar desligado da tomada e limpo (sem resíduos de alimentos dentro) para que os pés possam ser encaixados. Nunca tente encaixar os pés com o produto ligado na tomada ou em funcionamento.***

Vire o grill ao contrário de maneira que os quatro pés fiquem virados para cima. Encaixe um pé por vez na base de suporte frontal e aperte até que os dois pés fiquem firmes. Depois de encaixar os pés, desvire o grill e certifique-se de que esteja estável, com os quatro pés bem apoiados. O grill deve ficar absolutamente estático! Se balançar, ajuste o pé instável até ficar firme.

### Para Desencaixar os Pés Extensíveis

Após o uso, desligue a unidade da tomada e aguarde o total resfriamento para limpar as grelhas. A seguir, vire-a ao contrário e puxe os pés extensíveis para desencaixá-los. Após removê-los, coloque a unidade na posição correta novamente.

## Guia de Manutenção

**ATENÇÃO:** *para evitar queimaduras, aguarde o total resfriamento do grill antes de proceder à limpeza.*

1. Antes de proceder à limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde o resfriamento do aparelho.
2. Não utilize esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do grill.
3. **Limpeza interna:** coloque a bandeja coletora na frente do grill e com a espátula que acompanha o produto, raspe o acúmulo de gordura e os resíduos alimentares. Limpe as placas de aquecimento com toalha de papel absorvente ou com uma esponja. Todo o excesso escorrerá para a bandeja coletora.
4. **Resíduos acumulados:** use uma esponja suave para limpar as placas de aquecimento com o grill ainda morno.
5. Esvazie a bandeja coletora e lave-a com água morna e um pouco de sabão. Seque com um pano.
6. **Limpeza externa:** passe uma esponja umedecida em água morna e seque com um pano seco e macio.
7. Para limpar a superfície da estufa para aquecer pães, use um pano limpo úmido ou esponja macia. Não utilize produtos de limpeza abrasivos!
8. **NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
9. Para evitar que a tampa se feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segure-a sempre com uma das mãos.

## Tabela de Tempos de Cozimento

	Malpassado (65° C)	Ao Ponto (70° C)	Bem-passado (75° C)
Filé de Salmão			4 min
Posta de Salmão			5 min
Filé de Badejo			4 min
Posta de Atum	2 min	3 ½ min	4 min
Linguado / Pescada			3 ½ min
Camarão médio			3 min
Hambúrguer de Peru (120g)			5 min
Hambúrguer de Peru (240g)			6 min
Lombo de Porco			5 min
Hambúrguer (120g)	3 ½ min	4 ½ min	6 min
Filé de Frango			5 min
Costeleta de Porco			5 min
Lingüiça			7 min
Salsicha			7 min
Cordeiro (pernil ou lombo)	3 min	4 min	5 min
Filé Mignon (medalhão 120g)	2 min	4 min	5 min
Contrafilé (bife de 150g)	3 min	4 min	5 min
Abobrinhas (rodela com 0,5 cm)			7 min
Cebola e Pimentão (pincelados com azeite de oliva)			8 ½ min
Berinjela (rodela de 0,5 cm)			8 ½ min
Cogumelos Paris (fatias de 0,5 cm)			5 min

**OBSERVAÇÃO:** A maior parte das carnes tinha 2,5 cm de espessura. As carnes de frango foram preparadas bem-passadas, a temperatura de 75° C. Os tempos de preparo sugeridos devem ser usados apenas como referência, pois podem necessitar de ajustes dependendo da espessura dos alimentos e do gosto pessoal. Verifique sempre o ponto de cozimento e utilize apenas alimentos frescos e refrigerados.

**LEMBRE-SE:** O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture - USDA) recomenda o preparo de carnes de boi, porco, carneiro, etc. a uma temperatura interna de 70° C e da carne de frango a 75° C - 80° C para garantir a destruição das bactérias nocivas à saúde. Ao reaquecer alimentos a base de carnes e aves, a temperatura interna também deve atingir 75° C.

\*Temperatura interna dos alimentos

## Receitas

**OBSERVAÇÃO:** Ao preparar as receitas, não se esqueça de colocar a bandeja coletora na frente do grill para recolher o excesso de gordura que escorrerá.

### PowerBurger de George Foreman

Um hambúrguer supersaboroso, melhor do que qualquer outro! Vale a pena fazer algumas refeições com uma quantidade menor de carne. Para reduzir a gordura saturada de um hambúrguer comum, pode-se diminuir a quantidade de carne e acrescentar ingredientes vegetais. Miolo de pão e vegetais picados foram acrescentados a esta receita. Arroz cozido, outros grãos ou cereais seriam outra opção. Para melhorar ainda mais, utilize pãezinhos de trigo integral, pois geralmente eles contêm 1 grama a menos de gordura do que os pães comuns ou, até mesmo, do que os do tipo light.

Se o queijo for imprescindível, prefira o emmenthal ou a mussarela, que contém menos gordura do que o tipo Cheddar e o prato, por exemplo. Uma colher de sopa de mostarda contém 1 grama de gordura, enquanto a mesma quantidade de maionese contém 11 gramas de gordura.

Cubra o hambúrguer com ingredientes saudáveis, como alface verde ou roxa, acelga picada, folhinhas de manjericão ou tomate fatiado.

1 colher (sopa) de cebola ralada  
1 colher (sopa) de salsinha e cebolinha picadas  
½ xícara de miolo de pão amanhecido, umedecido em leite  
350 g de carne moída magra (patinho, coxão mole, alcatra).  
Sal e pimenta-do-reino

- Tempere a carne com sal e pimenta.
- Junte a cebola, as ervas e o miolo de pão em uma tigela média. Acrescente a carne moída, misture bem e acerte a liga e os temperos.
- Modele a massa em 4 hambúrgueres de 10 cm de diâmetro. Leve ao freezer por 10 minutos.
- Preaqueça o grill por 5 minutos e disponha os hambúrgueres, quatro por vez. Feche a tampa.
- Deixe grelhar por 5 – 6 minutos ou até que a carne perca a coloração rosada e o caldo escorra transparente. Vire uma vez durante o cozimento.
- Rendimento: 4 porções

Esta receita foi tirada do livro “The Healthy Gourmet” (Clarkson Potter) de Cherie Calbom.

## **Cordeiro ao Alecrim**

4 pedaços de lombo de cordeiro sem gordura (cerca de 150 g cada)  
2 colheres (chá) de alecrim fresco picado (ou 1 colher de chá de alecrim seco)  
Sal e pimenta-do-reino moída a gosto  
Azeite para pincelar

- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Pincele os pedaços de cordeiro com azeite, tempere com sal, cubra com alecrim e pimenta e leve ao grill.
- Feche a tampa e deixe grelhar por 4 minutos (ao ponto, rosado por dentro) ou 5 minutos (bem-passado).
- Corte em fatias grossas e sirva imediatamente.
- Rendimento: 4 porções

## **Vegetais Grelhados**

6 fatias de berinjela com 1 cm de espessura (ou 2 berinjelas pequenas)  
2 cebolas pequenas cortadas em rodela de 1 cm de espessura  
2 tomates pequenos cortados em cubinhos  
2 abobrinhas pequenas fatiadas em rodela de 1 cm de espessura  
4 dentes de alho grandes, descascados e fatiados  
4 – 6 cogumelos grandes fatiados com 1 cm de espessura  
1 colher (chá) de azeite de oliva (opcional)  
Sal a gosto

- Preaqueça o grill por 5 minutos. Se quiser, pincele um pouco de azeite de oliva.
- Acrescente a berinjela e o alho, feche a tampa e deixe grelhar por 2 minutos.
- Acrescente as rodela de cebola, a abobrinha e os cogumelos. Feche a tampa e deixe grelhar por 4 – 7 minutos.
- Retire a berinjela, a abobrinha e os cogumelos.
- Acrescente o tomate à cebola e ao alho. Feche a tampa e deixe grelhar por 1 minuto.
- Retire e sirva sobre as berinjelas, a abobrinha e os cogumelos.
- Rendimento: 2 – 4 porções

Sirva como acompanhamento para carnes e massas ou faça sanduíches de vegetais grelhados, recheando pão sírio ou francês.

## **Peito de Frango com Mostarda**

2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico  
3 colheres (sopa) de suco de limão  
2 dentes de alho amassados  
2 colheres (chá) de mostarda  
4 filés de frango (150 g cada) sem pele  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

- Misture todos os temperos.
- Acrescente o peito de frango e deixe marinar por pelo menos meia hora na geladeira.
- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Coloque os filés de frango, feche a tampa e deixe grelhar por 8 – 9 minutos, ou até que a carne perca a coloração rosada e o caldo escorra transparente, regando, de vez em quando, com a marinada.
- Utilize o líquido acumulado na bandeja coletora como molho para os filés. Eles não contêm gordura.
- Retire e sirva.
- Rendimento: 4 porções

## **Linguado com Tomates**

2 colheres (chá) de azeite de oliva  
2 cebolas pequenas cortadas em rodela finas  
2 dentes de alho amassados  
2 tomates pequenos cortados em cubinhos  
2 colheres (sopa) de manjeriço fresco ou ½ colher (chá) de manjeriço seco  
1 colher (sopa) de salsa picada  
1 colher (sopa) de vinho branco seco  
1 colher (sopa) de suco de limão  
500 g de filés de linguado (ou outro peixe branco)

- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Misture o alho, a cebola e o azeite e coloque no grill por 30 segundos.
- Acrescente o tomate, metade das ervas, mexa com uma colher de pau ou de plástico por 30 segundos, retire e reserve.
- Coloque os filés de linguado no grill, feche a tampa e deixe grelhar por 3 ½ minutos.
- Retire cuidadosamente com uma espátula e coloque em uma travessa.
- Coloque rapidamente os legumes no grill (somente para esquentar), retire e disponha-os sobre os filés.
- Use o caldo acumulado na bandeja coletora como molho para os filés ou regue-os com azeite.
- Sirva com pão fresco ou arroz.
- Rendimento: 3 – 4 porções

## Beirute

Vinagrete:

3 colheres (sopa) de cebola em cubos bem pequenos  
1 tomate médio, sem sementes, em cubos pequenos  
1 colher (sopa) de azeite de oliva  
2 colheres (sopa) de salsinha picada  
Sal a gosto

Sanduíche:

2 folhas de alface  
1 pitada de pimenta síria  
2 colheres (sopa) de queijo cottage  
8 fatias finas de rosbife  
4 fatias finas de mussarela  
1 pão sírio médio

- Coloque todos os ingredientes do vinagrete numa tigela, acrescente o sal, misture e reserve.
- Parta o pão ao meio, no sentido horizontal, e espalhe o queijo cottage numa das superfícies.
- Acrescente a mussarela, as fatias de rosbife, polvilhe com a pimenta síria e cubra com a outra parte do pão.
- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Coloque o sanduíche e tampe.
- Deixe grelhar por 3 minutos. Retire.
- Abra o sanduíche e junte a alface e um pouco do vinagrete.
- Feche novamente e corte em quatro pedaços.
- Se preferir, sirva o molho à parte.

Rendimento: 1 porção.

## **Filé Mignon à Polinésia**

4 colheres (sopa) de molho de soja  
4 colheres de vinho branco seco  
2 dentes de alho amassados  
2 colheres (chá) de mel  
1 pitada de noz-moscada  
1 pitada de gengibre em pó  
4 bifés de filé mignon (230 g cada)

- Junte todos os ingredientes, misture bem e coloque os bifés para marinar por cerca de uma hora na geladeira.
- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Coloque os bifés e feche a tampa.
- Deixe grelhar por 6 minutos, abra o grill e acrescente o restante do molho. Feche a tampa.
- Deixe grelhar por mais 1 minuto (se quiser a carne mal-passada) ou 3 minutos (se preferir ao ponto).
- Retire e sirva com cenourinhas baby ou brócolis cozidos ao vapor.
- 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 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> 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.

## **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 extra-virgem.

Rendimento: 4 porções.

## **Manga com Pimenta e Maracujá**

1 xícara de suco de maracujá  
1/2 colher (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de açúcar  
pimenta branca moída a gosto  
Grãos de pimenta rosa  
2 mangas haden

- Descasque as mangas e corte quatro fatias grossas.
- Tempere com pimenta branca.
- Derreta a margarina e bata vigorosamente com o suco de maracujá e o açúcar. Acrescente alguns grãos de pimenta rosa levemente macerados. Reserve.
- Preaqueça o grill por 5 minutos.
- Coloque as fatias de manga, polvilhe com um pouco de açúcar e feche a tampa.
- Deixe grelhar por 1 minuto, regue com o restante do suco, tampe novamente e grelhe mais 1 minuto.
- Retire as fatias de manga com uma espátula, coloque em pratos individuais e regue com o caldo acumulado na bandeja coletora.
- Enfeite com grãos de pimenta rosa e folhas de hortelã.
- Sirva com uma bola de sorvete de creme.

Rendimento: 4 porções.

## Perguntas Mais Frequentes

<b>Pergunta</b>	<b>Resposta</b>
<b>1. Posso preparar comida congelada em meu grill?</b>	Sim, porém o tempo de cozimento será mais longo. É preferível descongelar o alimento antes de colocá-lo no grill. Consulte a Tabela de Tempos de Cozimento neste manual para mais exemplos.
<b>2. Por que a luz piloto acende e apaga?</b>	A luz piloto acende para indicar que o grill está esquentando e apaga quando a temperatura é atingida. Durante o processo de cozimento o termostato será ativado e desativado para manter a temperatura adequada.
<b>3. Posso fazer espetinhos de churrasco no George Foreman Grill?</b>	Sim. Para proteger a superfície antiaderente, use espetos de madeira. Recomendamos que fiquem durante 20 minutos submersos em água antes de serem usados. Isso impedirá que queimem ao serem usados no grill.
<b>4. O que devo fazer para remover o cheiro de alho no grill?</b>	Limpe o grill conforme o “Guia de Manutenção” neste manual. Em seguida, prepare uma pasta de bicarbonato de sódio e água e espalhe na superfície. Espere alguns minutos e limpe com uma esponja ou um pano úmido.
<b>5. Como se faz cachorro-quente no George Foreman Grill?</b>	Preaqueça o grill por 5 minutos. Coloque as salsichas no sentido do comprimento. Feche a tampa e deixe grelhar por 2 ½ minutos ou até dourar.
<b>6. Alguma outra dica de receita?</b>	Para retirar a pele dos pimentões, coloque-os no grill por 2 – 3 minutos. O George Foreman Grill também é excelente para preparar sanduíches de queijo.

## TERMO DE GARANTIA LIMITADA

**Garantia:** este produto é garantido pela Salton do Brasil contra defeitos de material e mão-de-obra pelo prazo total de um (1) ano a partir da data da Nota Fiscal de venda ao consumidor. A garantia deste produto restringe-se ao comprador original.

**Abrangência:** a garantia do produto fica automaticamente inválida se o produto for danificado em consequência de quebra no transporte ou no 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 manutenção, 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 da 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 da Salton no número mencionado abaixo.

George Foreman é uma marca da Salton, Inc.

Para mais informações sobre os produtos da Salton:

**Salton Brasil Com Imp e Exp de Produtos Eletro-Eletrônicos Ltda**

Av. Major Sylvio de Magalhães Padilha, 5200

Edifício Quebec, 8º andar.

São Paulo - SP

CEP 05693-000

SAC: 0800-701 79 89

Todos os direitos reservados.

# ASSISTÊNCIA TÉCNICA

SAC

Serviço de Atendimento ao Consumidor

Tel.: 0800 701 7989

Solicite aos nossos atendentes o endereço do  
Posto Autorizado mais perto de sua residência.

Suporte e Serviço

Para mais informações sobre os produtos da Salton:  
Av. Major Sylvio de Magalhães Padilha, 5200  
Edifício Quebec - 8º andar - São Paulo - SP - 05693-000  
Todos os Direitos Reservados.



*innovation for a healthier today and tomorrow*

**Salton Brasil Ltda**  
**Caixa Postal 60.833 - CEP 05786-970**  
**São Paulo - SP**

Todos os Direitos Reservados

SAC:0800-7017989  
Impresso na China