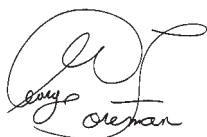


# MANUAL DO PROPRIETÁRIO

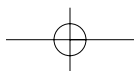
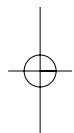
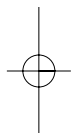
Modelo GBZ2/GBZ2220V

# GEORGE FOREMAN®

LEAN  
MEAN  
FAT REDUCING  
GRILLING  
MACHINE



**salton®**



# RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

## LEIA E GARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**AVISO: todo aparelho elétrico apresenta um certo risco de incêndio e choque elétrico. É muito importante seguir todas as instruções de segurança. Ao utilizar aparelhos elétricos, siga sempre as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:**

1. Leia atentamente todas as instruções de uso.
2. Evite o contato com as partes aquecidas.  
Manuseie o produto através das alças e sempre com pegadores ou luvas térmicas.
3. Para evitar incêndios, choques elétricos e acidentes, não 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. O produto não deve ser utilizado por crianças.
6. Desligue 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.
7. Não utilize o produto com o cabo elétrico ou o plugue danificado, ou se apresentar qualquer tipo de defeito. Entre em contato com um posto de assistência técnica autorizado.
8. O uso de peças que não sejam originais de fábrica pode causar incêndios, choques elétricos e acidentes pessoais.
9. Não utilize o aparelho ao ar livre ou em lugares molhados.
10. Não deixe o cabo elétrico pender da borda de uma mesa ou balcão e nem tocar superfícies quentes.
11. Não deixe o produto perto de uma boca de fogão a gás ou de um fogão 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. Ao transportar o aparelho contendo óleo ou outro líquido quente, redobre a atenção. Deixe o conteúdo da bandeja coletora esfriar antes de esvaziá-la.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## ESTE APARELHO FOI PROJETADO E RECOMENDADO APENAS PARA USO DOMÉSTICO

# OUTRAS ADVERTÊNCIAS

1. **ATENÇÃO – SUPERFÍCIES QUENTES:** *este aparelho gera calor e deixa escapar vapores quando em uso. Para evitar o risco de queimaduras, incêndios, ou danos às pessoas, ou aos objetos, tome sempre as precauções adequadas.*

**PERIGO:** *este produto esquenta muito durante o uso e permanece quente por algum tempo após ter sido desligado. Utilize sempre luvas térmicas ao manuseá-lo e aguarde o resfriamento das partes metálicas antes de proceder à limpeza. Não coloque nada em cima do aparelho enquanto estiver em funcionamento ou quente.*

2. Todos os usuários deste aparelho devem ler e entender o Manual do Proprietário antes de operá-lo ou limpá-lo.
3. Antes de ligar o plugue na tomada, certifique-se de que a voltagem seja compatível com a indicada no aparelho (127/220V).
4. Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
5. Não deixe o aparelho funcionando enquanto estiver ausente.
6. Este aparelho gera vapores – não o utilize aberto.
7. Se perceber qualquer defeito durante o uso, desligue o aparelho da tomada imediatamente. Não tente consertar o aparelho em casa. Leve para um posto de assistência técnica Salton.
8. **Para impedir que a tampa se feche acidentalmente e cause algum ferimento, segure-a com uma das mãos, sempre com luvas, enquanto coloca ou retira os alimentos.**

## Instruções de Uso do Cabo Elétrico

Este produto vem acompanhado de um cabo elétrico curto para reduzir o risco de uma pessoa se enrolar ou tropeçar. Pode-se utilizar cabos elétricos mais longos ou extensões, desde que as devidas precauções sejam tomadas.

## Força Elétrica

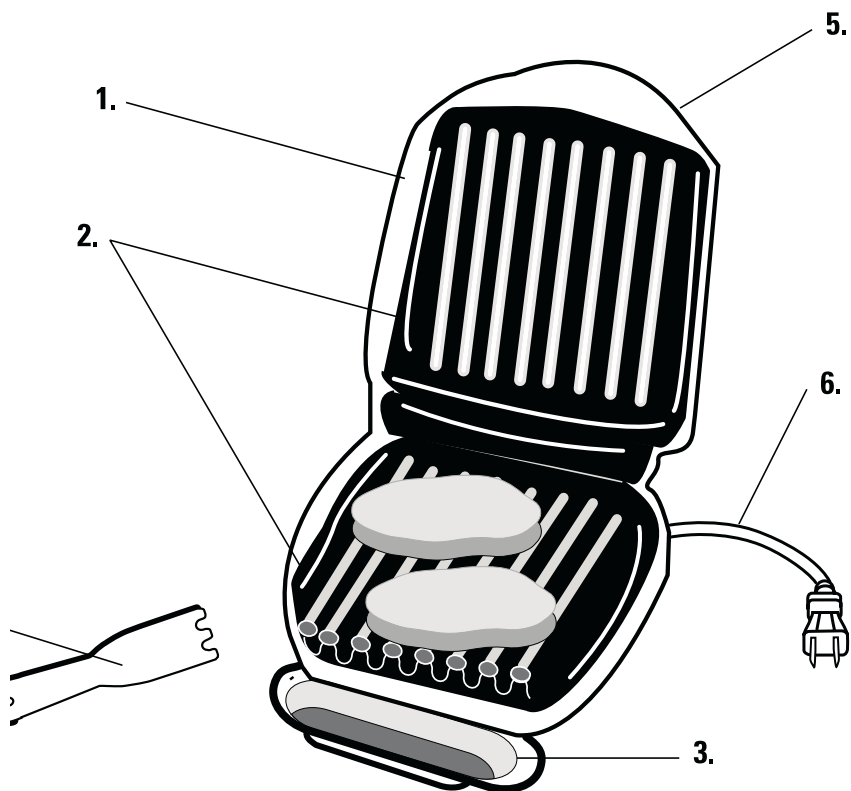
Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos ligados, o aparelho pode não funcionar adequadamente. Portanto, deve ser utilizado sempre em tomada elétrica exclusiva. A utilização de qualquer outro tipo de instrumento pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

## Danos à Superfície da Mesa

**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 granitos.

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

## Conheça o Seu Aparelho GBZ2



1. Corpo
2. Placas de aquecimento
3. Bandeja coletora
4. Espátula plástica
5. Luz piloto
6. Cabo elétrico

## Utilização de Lean Mean Fat Reducing Grilling Machine do 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 ligue o plugue na tomada elétrica (127/220V). A luz piloto acenderá e as placas começarão a esquentar. Deixe preaquecer por cinco minutos.
3. Abra cuidadosamente a tampa, utilizando sempre luvas térmicas.
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). A luz piloto acenderá quando a tampa for fechada, indicando que as placas estão esquentando.  
***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: para evitar faíscas na tomada ao desligar, certifique-se de que a luz piloto esteja apagada antes de retirar o plugue da tomada.***
9. Abra cuidadosamente a tampa, utilizando luvas térmicas.
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.
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 quente antes de removê-la.***

## Instruções de Manutenção

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

**ATENÇÃO:** Para evitar que ocorram faíscas, certifique-se de que a luz-piloto esteja apagada antes de retirar o plugue da tomada elétrica.

1. Antes de proceder à limpeza, retire o plugue da tomada e aguarde o resfriamento.
2. **Limpeza interna:** coloque a bandeja coletora na frente do aparelho. Com a espátula apropriada, raspe todos os resíduos de gordura ou comida. Limpe as placas com papel-toalha ou esponja. Os resíduos ficarão retidos na bandeja coletora.
3. **Resíduos difíceis de limpar:** use uma esponja suave para limpar as placas.  
**DICA:** Para obter melhores resultados na limpeza das placas antiaderentes, recomendamos que ela seja realizada com as placas ainda mornas.
4. Esvazie a bandeja coletora e lave-a com água morna e um pouco de sabão. Seque com um pano.
5. **Limpeza externa:** passe uma esponja umedecida em água morna e seque com um pano macio.
6. Não utilize esponja de aço, escova ou materiais abrasivos em nenhuma parte do Grill.
7. **NUNCA MERGULHE O APARELHO EM ÁGUA OU QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.**
8. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segure-a sempre com uma das mãos.
9. Se for necessário desmontar qualquer peça além das recomendadas para limpeza, entre em contato com a Assistência Técnica Salton.
10. Para evitar que a tampa feche acidentalmente durante a limpeza e cause algum ferimento, segure-a sempre com uma das mãos.
11. A alteração na cor do corpo do aparelho ou de seus componentes não é coberto por garantia.

## Tabela de Tempos de Cozimento

	Mal passado (65 °C)*	Ao ponto (70 °C)*	Bem passado (75 °C)*
Filé de salmão			4 min.
Posta de salmão			5 min.
Filé de badejo (200g)			4 min.
Posta de atum	2 min.	3 min. 30 s.	4 min.
Linguado/pescada			3 min. 30 s.
Camarão médio			3 min.
Hambúrguer de peru (120 g)			5 min.
Hambúrguer de peru (240 g)			6 min.
Lombo de porco			5 min.
Hambúrguer (120 g)	3 min. 30 s.	4 min. 30 s.	6 min.
Filé de frango (150g)			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, pimentão (pincelados com azeite de oliva)			8 min. 30 s.
Beringela (rodela de 0,5 cm)			8 min. 30 s.
Cogumelos Paris (fatias de 0,5 cm)			5 min.

NOTA: a maior parte das carnes tinha 2,5 cm de altura, porém estas são apenas recomendações. Os tempos de cozimento apresentados na tabela são referenciais e poderão variar de acordo com as preferências pessoais e a espessura da carne. Verifique sempre o grau de cozimento e utilize alimentos frescos e refrigerados.

**LEMBRE-SE: o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (U.S. Department of Agriculture – USDA) recomenda o preparo das carnes de boi, carneiro, etc a uma temperatura interna de 65 °C, das carnes de porco a 70 °C e das carnes de frango a 75 - 85 °C para garantir a destruição de bactérias nocivas à saúde. Ao aquecer alimentos a base de carnes e aves, também é importante que a temperatura interna atinja 75 °C.**

\*Temperatura interna dos alimentos

## Receitas

**NOTA:** não se esqueça de colocar a bandeja coletora na frente do Grill para recolher a gordura e os líquidos.

### PowerBurger de George Foreman

Um hambúrguer supersaboroso, melhor do que qualquer outro! Uma refeição completa, com pouca carne. Para reduzir a gordura saturada de um hambúrguer, pode-se diminuir a quantidade de carne e acrescentar ingredientes vegetais. Nesta receita, miolo de pão, cebola e ervas picadas foram adicionados. Outras opções seriam arroz cozido, outros grãos ou cereais. Para melhorar ainda mais, utilize pãezinhos de trigo integral, pois normalmente eles contêm menos gordura que os comuns ou, até mesmo, que os do tipo light.

Se o queijo for imprescindível, prefira o emmental ou a mussarela, que são menos gordurosos que o tipo cheddar e o prato, por exemplo. Procure evitar maionese, altamente calórica. Cubra o hambúrguer com ingredientes saudáveis, como alface verde ou roxa, acelga picada, folhinhas de manjericão e tomate fatiado.

1 colher (sopa) de cebola ralada  
1 colher (sopa) de salsinha e cebolinha picadas  
1/4 de xícara de miolo de pão amanhecido, umedecido em leite  
350 g de carne magra moída (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. Acrescente a carne moída, misture bem e acerte a liga e os temperos.
- Divida a massa em quatro porções e modele os hambúrgueres com 10 cm de diâmetro. Leve ao freezer por 10 minutos.
- Preaqueça o Grill por 5 minutos. Disponha os hambúrgueres – no máximo quatro, a cada vez –, e feche a tampa.
- Deixe grelhar por 4½ minutos, se preferir que fiquem ao ponto, ou 6 minutos, se quiser bem passados. Vire uma vez, no meio do 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 móida 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 com batatas cozidas e geléia de menta de sua preferência.

Rendimento: 4 porções.

## Vegetais grelhados

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

- 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 a cebola, a abobrinha e os cogumelos. Feche a tampa e deixe grelhar por 4 a 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, as abobrinhas e os cogumelos.

Rendimento: 2 a 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  
sal, pimenta-do-reino a gosto  
4 filés de frango (150 g cada) sem pele

- 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 peitos de frango, feche a tampa. Deixe grelhar por 5 minutos, regando, de vez em quando, com a marinada.
- Utilize o líquido acumulado na bandeja coletora como molho para os filés. Eles não têm gordura.
- Retire e sirva acompanhado de arroz branco misturado com amêndoas fatiadas.

Rendimento: 4 porções.

Obs.: se preferir um sabor mais oriental, substitua a mostarda por 4 colheres (chá) de curry.

## Linguado com tomates

2 colheres (chá) de azeite de oliva  
2 cebolas pequenas cortadas em rodelas finas  
2 dentes de alho amassados  
2 tomates pequenos cortados em cubinhos  
2 colheres (sopa) de manjeriço fresco (ou 1/2 colher de chá de manjeriço seco)  
1 colher (sopa) de salsa picada  
1 colher (sopa) de vinho branco seco  
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 na grelha 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 o peixe na grelha, feche a tampa e deixe por 3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> minutos.
- Retire cuidadosamente com uma espátula e coloque numa travessa.
- Coloque rapidamente os legumes na grelha (só para esquentar), retire e disponha-os sobre o peixe.
- 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 a 4 porções.

## Beirute

### Vinagrete:

3 colheres (sopa) de cebola em cubos bem pequenos

sal a gosto

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 bifes de filé mignon (150 g cada)

- Junte todos os primeiros ingredientes, misture bem e coloque os bifes para marinar, por cerca de uma hora, na geladeira.
- Preaqueça o Grill por 5 minutos.
- Coloque os bifes e feche a tampa.
- Deixe grelhar por 1 minuto, 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 no 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 3½ 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 pimentá 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 Frequentes

### Pergunta

### Resposta

**1. Posso preparar comida congelada em meu Grill?**

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.

**2. Por que a luz piloto acende e apaga?**

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.

**3. Posso fazer espetinhos no George Foreman Grill?**

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.

**4. O que devo fazer para remover o cheiro de alho ou peixe no Grill?**

Limpe o seu Grill conforme o item “Manutenção” deste manual. Em seguida, prepare uma pasta de bicarbonato de sódio e água e espalhe na superfície. Espere alguns minutos e limpe com uma esponja suave ou pano macio.

**5. Como se faz cachorro-quente no Grill de George Foreman?**

Preaqueça o Grill por cinco minutos. Disponha as salsichas no sentido do comprimento. Feche a tampa e deixe grelhar por dois minutos e meio ou até dourar.

**6. Alguma outra dica de receita?**

Em caso de dieta para emagrecer, deixe grelhar pimentões frescos por dois a três minutos. O George Foreman Grill também é excelente para preparar sanduíches de queijo.

## 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 da 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 inadequado, 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 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

George Foreman Grill é uma marca da Salton, Inc. USA.

Para mais informações sobre os produtos da Salton visite nosso site:  
[www.saltonbrasil.com.br](http://www.saltonbrasil.com.br)

### 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

Todos os Direitos Reservados.

**SAC:**  
0800-701 79 89

# ASSISTÊNCIA TÉCNICA

## SAC

Serviço de Atendimento ao Consumidor

**Tel.: 0800 701 7989**

Suporte e Serviço

Para mais informações sobre os nossos endereços  
de postos autorizados mais perto de sua residência e  
produtos da Salton visite nosso site:  
[www.saltonbrasil.com.br](http://www.saltonbrasil.com.br)



*innovation for a healthier today and tomorrow*

Salton Brasil Ltda  
Av. Major Sylvio de Magalhães Padilha, 5200  
Edifício Quebec - 8º andar - São Paulo - SP - 05693-000  
Todos os Direitos Reservados.

Conheça outras deliciosas receitas no site do George Foreman  
[www.georgeforeman.com.br](http://www.georgeforeman.com.br)