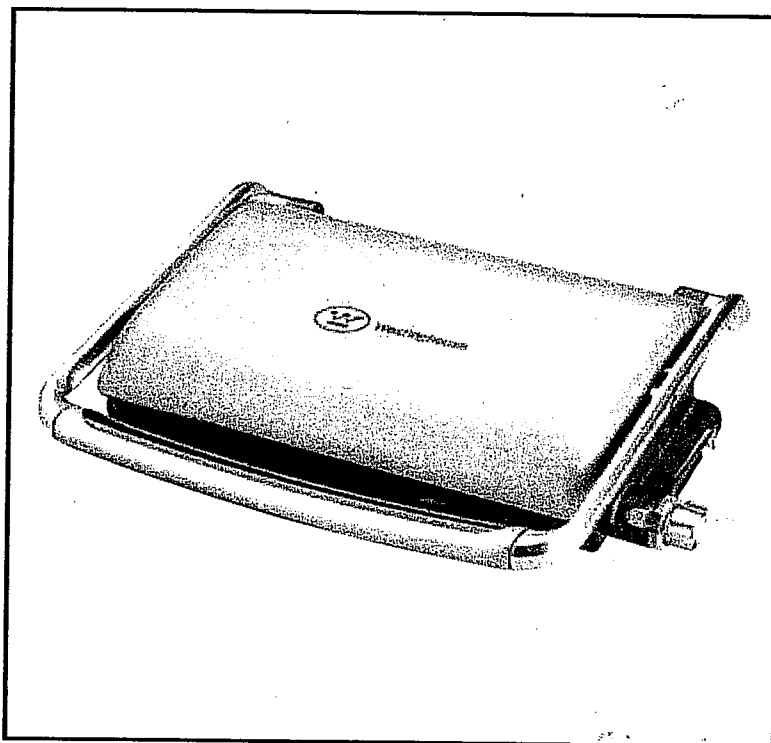


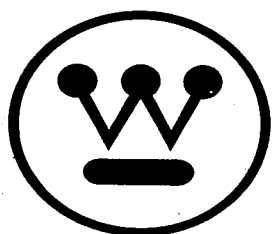
# WESTINGHOUSE GRIL GEORGE FOREMAN™ AVEC MINUTERIE ET COMMANDE DE TEMPÉRATURE

---



MODÈLE WST3023ZE

**MANUEL D'UTILISATION**



**Westinghouse**

# **IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

Au moment d'utiliser un appareil électrique, toujours respecter les règles de sécurité élémentaires, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des moufles ou des poignées isolantes.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. L'utilisation de l'appareil près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il est inutilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'en retirer des pièces ou avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil a déjà mal fonctionné ou est endommagé de quelque façon que ce soit. Communiquer avec le service à la clientèle pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
7. Pour éviter les risques de blessures, ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
10. Ne pas déposer l'appareil près d'un brûleur de cuisinière à gaz, d'un élément de cuisinière électrique, ni dans un four chaud.
11. Faire preuve de beaucoup de prudence au moment de manipuler un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour débrancher, placer la commande à la position d'arrêt (OFF) et retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**Cet appareil est réservé à une utilisation domestique.**

# AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**MISE EN GARDE - SURFACES CHAUDES :** Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il est en marche. Il est important de prendre les précautions appropriées pour prévenir les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres dommages corporels ou matériels.

**MISE EN GARDE :** Cet appareil chauffe durant l'utilisation et conserve sa chaleur pendant un certain temps une fois qu'il est éteint. Utilisez toujours des moufles isolantes pour manipuler des objets chauds et laissez refroidir les pièces de métal avant de les nettoyer. Ne rien placer sur l'appareil pendant l'utilisation ou tant qu'il est chaud

1. Tous les utilisateurs doivent lire attentivement le présent manuel avant de faire fonctionner ou de nettoyer cet appareil.
2. Brancher le cordon de cet appareil uniquement sur une prise électrique c.a. 120 V.
3. Si l'appareil présente des signes de défectuosité durant l'utilisation, l'éteindre immédiatement et le débrancher. Ne pas utiliser ni tenter de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance durant l'utilisation.
5. Au moment d'utiliser cet appareil, prévoir suffisamment d'espace au-dessus et autour pour assurer une bonne circulation d'air. Ne pas laisser cet appareil toucher des rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables durant l'utilisation.
6. Cet appareil produit de la vapeur; ne pas le faire fonctionner sans refermer le couvercle.
7. **À l'aide de poignées isolantes, soutenir le couvercle au moment de déposer des aliments sur la surface de cuisson ou d'en retirer, afin d'éviter que le couvercle ne se referme accidentellement et ne cause des blessures.**

## **FICHE À TROIS LAMES AVEC MISE À LA TERRE POUR LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR**

Par mesure de sécurité, cet appareil est muni d'une fiche à trois lames avec mise à la terre. Cette fiche ne peut être insérée que dans une prise murale à trois orifices. Si la prise murale ne correspond pas à la fiche, faire appel à un électricien pour faire remplacer la prise. Ne pas tenter de contourner ce dispositif de sécurité.

## **CORDON ÉLECTRIQUE**

Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée.

## **ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**

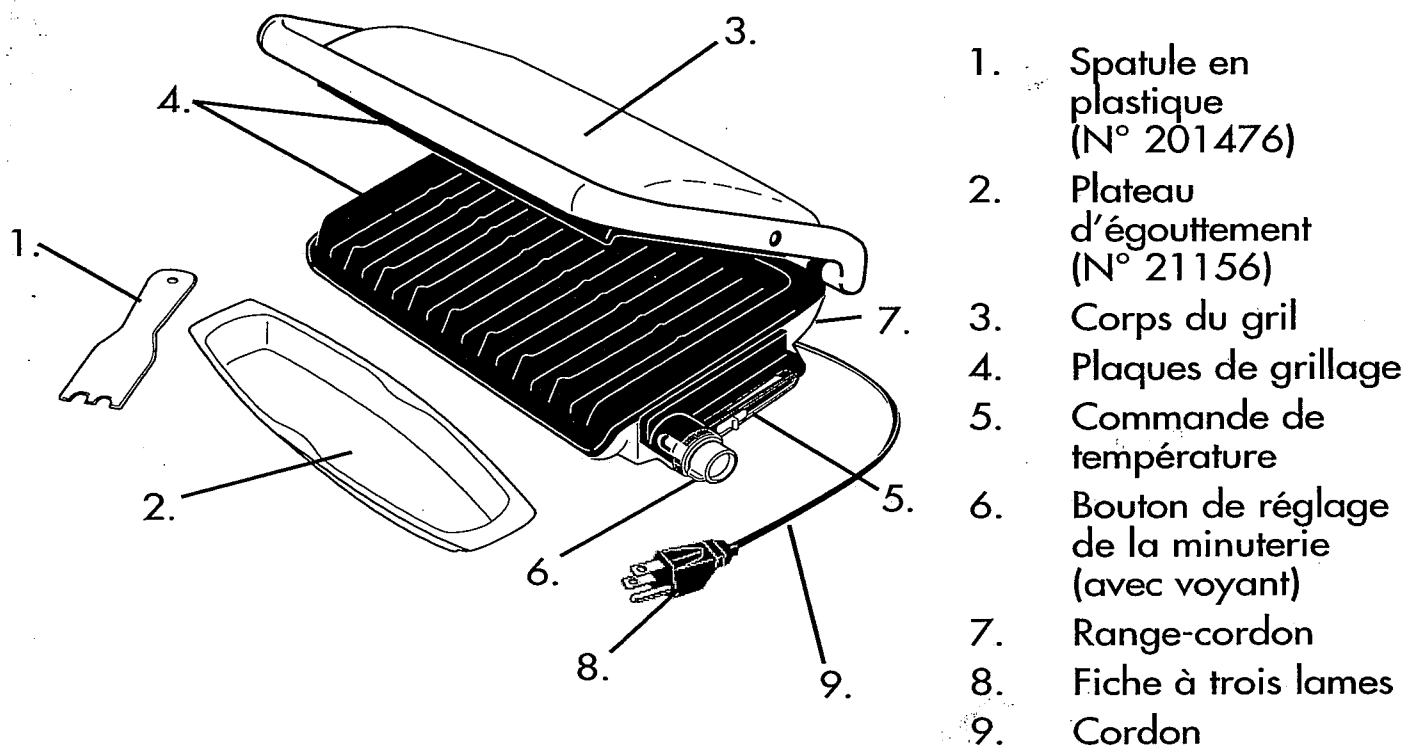
Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

## **MISE EN GARDE RELATIVE AUX PLASTIFIANTS**

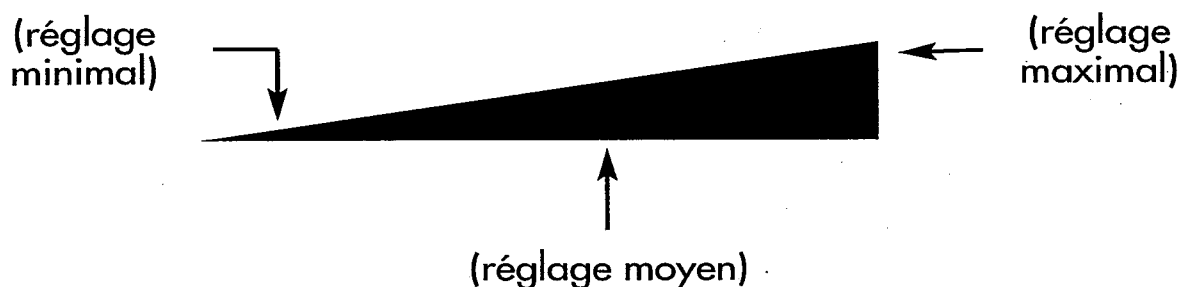
**MISE EN GARDE :** Pour protéger les plastifiants du plan de travail, de la table ou de toute autre surface, placer un sous-plat ou un napperon fait d'une matière **AUTRE QUE LE PLASTIQUE** entre l'appareil et la surface de travail, **faute de quoi le fini pourrait être noirci, endommagé ou taché.**

# APPRENDRE À CONNAÎTRE LE GRIL GEORGE FOREMAN™ AVEC MINUTERIE ET COMMANDE DE TEMPÉRATURE WST3023ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



## COMMANDE DE TEMPÉRATURE



**TOUJOURS FERMER LE COUVERCLE  
DURANT L'UTILISATION.**

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le gril pour la première fois, essuyer les plaques de grillage avec un linge humide pour en retirer toute la poussière.

## MODE D'EMPLOI

1. Toujours préchauffer le gril 5 minutes avant de l'utiliser. Fermer le couvercle et brancher le cordon sur une prise c.a. 120 V. Tourner le bouton de la minuterie à 5 pour le préchauffage. Le voyant s'allume et les plaques de grillage commencent à chauffer. Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil émet un bip et l'appareil s'éteint.
2. À l'aide d'une poignée isolante, ouvrir le couvercle avec précaution.
3. Glisser le plateau d'égouttement des graisses sous l'avant de l'appareil.
4. Déposer soigneusement les aliments à cuire sur la plaque inférieure.
5. Fermer le couvercle et régler la minuterie selon le temps de cuisson désiré.
6. La commande de température permet de faire cuire les aliments à une température variable. Placer la commande à la température voulue. Consulter le tableau de cuisson suggérée à la page suivante pour plus de précisions.
7. Laisser les aliments cuire le temps voulu. (Consulter la section Recettes à la fin du présent manuel pour des suggestions.) **Ne pas laisser l'appareil sans surveillance** durant l'utilisation.  
Durant la cuisson, la fenêtre d'affichage de la minuterie fait le décompte. Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil émet un bip.
8. Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments devraient être cuits.
9. Placer la commande de température au réglage minimal. Débrancher la fiche de la prise murale. **MISE EN GARDE : Pour éviter de causer des étincelles au moment de débrancher l'appareil, s'assurer que le voyant est éteint avant de retirer la fiche de la prise.**
10. À l'aide d'une poignée isolante, ouvrir le couvercle avec précaution.
11. Retirer les aliments à l'aide de la spatule en plastique fournie. Toujours utiliser des ustensiles en plastique ou en bois, afin de ne pas égratigner la surface antiadhésive. Ne jamais se servir de pinces, fourchettes ou couteaux en métal, car ils pourraient endommager le revêtement des plaques.
12. Une fois l'appareil refroidi, retirer le plateau d'égouttement et le vider. S'assurer auparavant que le liquide qu'il contient ait refroidi.

# TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. La durée de cuisson peut varier selon la coupe et l'épaisseur de la viande. Pour s'assurer que la viande est cuite, utiliser un thermomètre de cuisson. Si les aliments nécessitent plus de cuisson, régler à nouveau la minuterie et vérifier périodiquement la cuisson.

**Pour la cuisson des aliments suivants, il est recommandé de régler le gril à température minimale :**

	Saignant 145 °F*	Moyen 160 °F*	Bien cuit 170 °F*
Filet de saumon, 2,5 cm d'épaisseur, 113 g ch.	6 min	7 min	
Darne de saumon, 2,5 cm d'épaisseur, 284 g ch.	8 min	9 min	
Espadon, 2,5 cm d'épaisseur, 170 g ch.	8 min	9 min	
Darne de thon, 2,5 cm d'épaisseur, 170 g ch.	7 min	9 min	
Poisson blanc, 1,3 cm d'épaisseur, 170 g ch.	5 min	6 min	
Galette de dinde, 2 cm d'épaisseur, 113 g ch.		8 min	
Galette de dinde, 2 cm d'épaisseur, 227 g ch.		12 min	
Galette de dinde surgelée, 2,5 cm d'épaisseur, 113 g ch.			12 min
Galette de dinde surgelée, 2,5 cm d'épaisseur, 284 g ch.			15 min
Pétoncles, 2,5 cm d'épaisseur, 28 g ch.	3 1/2 min	4 1/2 min	
Crevettes, carapace incisée, moyennes, 227 g	4 min		

**Pour la cuisson des aliments suivants, il est recommandé de régler le gril à température moyenne (voir page 4) :**

Côtelettes de porc, coupe du centre, 1,3 cm d'épaisseur, 170 g ch.	10 min	11 min	
Filet de porc, 1,3 cm d'épaisseur, 57 g ch.	5 min	6 min	
Galette de boeuf, 2 cm d'épaisseur, 113 g ch.	8 min	9 min	
Galette de boeuf, 2 cm d'épaisseur, 227 g ch.	9 min	10 min	
Galette de boeuf surgelée, 1,3 cm d'épaisseur, 113 g ch.	12 min	13 min	
Galette de boeuf surgelée, 1,3 cm d'épaisseur, 227 g ch.	15 min	16 min	
Poitrine de poulet (désossée, sans peau) 4 cm d'épaisseur, 170 - 227 g ch.		9 min	
Poitrine de poulet surgelée (désossée, sans peau) 4 cm d'épaisseur, 170 - 227 g ch.		13 min	
Poitrine de poulet avec os (jusqu'à 6 cm d'épaisseur)		23 min	
Petites saucisses	5 min	7 min	
Saucisse en tranches (1,3 cm d'épaisseur)	6 min	7 min	

**Pour la cuisson des aliments suivants, il est recommandé de régler le gril à température maximale :**

Boeuf en lanières de 1,3 cm d'épaisseur	1 1/2 min	2 min	2 1/2 min
Bifteck d'ailloyau, 2 cm d'épaisseur, 340 g ch.	4 min	5 min	6 min
Bifteck d'ailloyau surgelé, 2 cm d'épaisseur, 340 g ch.	6 min	7 min	8 min
Bifteck de NY, 2,5 cm d'épaisseur, 227 g ch.	5 min	6 min	7 min
Bifteck de NY surgelé, 2,5 cm d'épaisseur, 227 g ch.	10 min	11 1/2 min	13 min
Bifteck de côte, 2,5 cm d'épaisseur, 340 g ch.	6 min	7 1/2 min	9 min
Bifteck de côte surgelé, 2,5 cm, 284 g ch.	10 1/2 min	11 1/2 min	12 1/2 min
Oignons et poivrons (badigeonnés d'huile d'olive)	8 1/2 min	15 min	

**REMARQUE :** L'agence américaine USDA recommande de faire cuire des viandes comme le boeuf et l'agneau jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 145 °F. Le porc doit être cuit jusqu'à une température interne de 160 °F et la volaille doit atteindre une température interne de 170 °F-180 °F, afin d'éliminer le risque d'infection bactérienne. Au moment de réchauffer la viande et la volaille, il faut s'assurer que leur température interne atteigne 165 °F.

\* Température interne

## ENTRETIEN

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Toute réparation nécessitant le démontage doit être confiée à un technicien qualifié.

## NETTOYAGE

**MISE EN GARDE :** Pour éviter les brûlures accidentelles, laisser le gril refroidir complètement avant de le nettoyer.

1. Avant le nettoyage, débrancher la fiche de la prise murale et laisser le gril refroidir.
2. Nettoyage de l'intérieur : Placer le plateau d'égouttement sous l'avant du gril. À l'aide de la spatule spécialement conçue à cette fin, enlever tout résidu de graisses et d'aliments sur les plaques de cuisson. Essuyer ces dernières avec une éponge ou un essuie-tout. Les résidus tomberont dans le plateau d'égouttement.
3. Encrassement tenace : Utiliser un tampon à récurer non métallique pour nettoyer les plaques.
4. Vider le plateau d'égouttement et le nettoyer à l'eau tiède savonneuse, puis l'essuyer.
5. Nettoyage de l'extérieur : Passer une éponge avec un peu d'eau tiède sur l'appareil et essuyer avec un chiffon doux et sec.
6. Ne pas utiliser de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
7. **NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
8. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, s'assurer de retenir le couvercle de la main.

## RANGEMENT

Débrancher l'appareil et le ranger dans sa boîte, dans un endroit propre et sec. Ne jamais ranger l'appareil s'il est encore chaud ou branché. Enrouler le cordon autour du range-cordon. Ne pas causer de tension sur le cordon là où il est raccordé à l'appareil, au risque de l'endommager et de le briser.



# RECETTES

**REMARQUE :** Pour toutes les recettes, n'oubliez pas de placer le plateau d'égouttement à l'avant du gril pour recueillir le gras de cuisson.

## SAUCISSE SANTÉ

Vous pouvez commencer votre journée avec une galette grillée qui est à la fois bonne au goût et pour la santé. Une galette juteuse et succulente, servie sur du pain de campagne, constitue un petit déjeuner complet. Utilisez de la poitrine de dinde hachée, car la poitrine contient moins de gras que la viande brune et la peau. La dinde, en particulier la viande blanche, est une excellente source de niacine, une vitamine du complexe B, indispensable au bon fonctionnement du système nerveux.

- 1 blanc d'oeuf légèrement battu
- 1/3 tasse d'oignon finement haché
- 1/4 tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
- 1/2 tasse de pomme Délicieuse fraîche hachée
- 1/4 tasse de chapelure assaisonnée
- 2 c. à table de persil frais coupé
- 1/2 c. à thé de sel de mer
- 1/2 c. à thé de sauge moulue
- 1/4c. à thé de noix de muscade moulue
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1/8 c. à thé de poivre de cayenne
- 227 g de poitrine de dinde maigre hachée

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, les pommes déshydratées ou fraîches, la chapelure, le persil, le sel, la sauge, la noix de muscade, le poivre noir et le poivre de cayenne.
- Ajoutez la dinde hachée et mélangez soigneusement.
- Avec le mélange, faites huit ou neuf galettes de 5 cm de diamètre.
- Préchauffez le gril et déposez-y les galettes, huit à la fois. Refermez le couvercle. En la retournant une ou deux fois, laissez cuire la viande 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 à 9 galettes.

Cette recette est extraite de «The Healthy Gourmet» (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

## PETIT DÉJEUNER TEXAN DE GEORGE

Un petit déjeuner épicé comme on les aime dans le sud-ouest. Ces galettes sont délicieuses avec des légumes sautés ou avec des oeufs brouillés et de la salsa maison. Pour éliminer le maximum de gras, choisissez du boeuf haché maigre à 90 %. Le boeuf maigre à 90 % contient 9 g de gras dont 4 g de gras saturé, tandis que le boeuf maigre à 73 % contient 18 g de gras dont 7 g de gras saturé.

1 blanc d'oeuf légèrement battu  
1/3 tasse d'oignon finement haché  
1/4 tasse de chapelure assaisonnée  
1/4 tasse de piment fort vert coupé en dés  
1 gousse d'ail (grosse), émincée  
2 c. à table de coriandre fraîche, coupée  
1 c. à table de vinaigre de cidre  
1 1/2 c. à thé de poudre de chili  
1/4 c. à thé de sel de mer  
1/8 c. à thé de poivre de cayenne  
227 g de boeuf haché maigre

- Dans un bol de taille moyenne, mélangez le blanc d'oeuf, l'oignon, la chapelure, le piment fort, l'ail, la coriandre, le vinaigre, le chili, le sel et le poivre de cayenne. Ajoutez le boeuf haché et mélangez bien.
- Avec le mélange, formez huit galettes de 8 cm de diamètre.
- Préchauffez le gril pendant 5 minutes et déposez-y les galettes, huit à la fois. Refermez le couvercle.
- En la retournant une ou deux fois, laissez cuire la viande 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
- Donne 8 galettes.

Cette recette est extraite de «The Healthy Gourmet» (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

## UPPER BURGER GEORGE FOREMAN

Un délicieux hamburger, encore meilleur, à notre avis, que son cousin le hamburger 100 % viande. Pour réduire le taux de gras saturé d'un hamburger typique, on peut réduire la quantité de viande et la remplacer par des ingrédients végétaux. Pour cette recette, nous avons ajouté de la chapelure et des légumes hachés. Vous pouvez également essayer avec du riz cuit ou d'autres céréales. Optez également pour des petits pains de blé entier; ils contiennent généralement moins de matières grasses que les petits pains ordinaires ou réduits en calories.

Si vous ne pouvez résister à un hamburger au fromage, choisissez du fromage suisse; sa teneur en gras est de un gramme inférieure à celle du fromage cheddar, américain ou Monterey Jack, avec 8 g de matières grasses contre 9 g par once de fromage. Toutefois le cheddar ou le suisse allégé contient deux fois moins de matières grasses, soit 4 g par once. La moutarde contient 1 g de gras par cuillère à soupe, tandis qu'une cuillère à soupe de mayonnaise en contient 11 g.

Choisissez une garniture diététique pour votre hamburger : des feuilles de laitue bien vertes, du chou émincé, de la coriandre, du basilic ou des épinards frais.

1/4 tasse de légumes hachés comme des oignons, des échalotes, un zucchini, du persil (peuvent être sautés)

1/4 tasse de chapelure assaisonnée

40 g de boeuf haché maigre

Dans un bol de taille moyenne, mélangez les légumes et la chapelure. Ajoutez le boeuf haché et mélangez soigneusement.

Avec le mélange, formez quatre galettes de 10 cm de diamètre.

Préchauffez le gril et déposez-y les galettes. Refermez le couvercle.

En retournant les galettes une seule fois, cuire pendant 8 à 9 minutes à température moyenne ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.

Donne 4 portions.

Cette recette est extraite de «The Healthy Gourmet» (Clarkson Potter) de Cherie Calborn.

## **Grillade de légumes**

6 tranches d'aubergines de 1,3 cm d'épaisseur (ou 2 petites aubergines)  
2 petits oignons, en tranches de 1,3 cm  
2 petites tomates, en dés  
2 petits zucchini, en tranches  
4 grosses gousses d'ail, pelées et tranchées  
4 à 6 champignons, tranchés  
1 c. à thé d'huile d'olive (facultatif)

- Préchauffez le gril et enduisez-le d'huile d'olive si désiré.
- Régler la commande de température au maximum.
- Ajoutez les tranches d'aubergine et l'ail, couvrez et cuisez 3 minutes.
- Ajoutez les tranches d'oignon, de zucchini et de champignons. Couvrez et cuisez 3 à 5 minutes.
- Retirez les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons et placez-les sur une assiette.
- Ajoutez les tomates aux oignons et à l'ail. Couvrez et cuisez pendant une minute.
- Retirez et déposez sur les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons.
- Donne 2 à 4 portions.

Pour accompagner la viande et les pâtes ou pour garnir un pain pita ou un sandwich au pain français.

## **Côtelettes d'agneau au romarin**

4 côtelettes d'agneau, dans la longe ou l'épaule  
2 c. à thé de romarin frais, haché (ou 1/2 c. à thé de romarin séché)  
Poivre noir moulu, au goût

- Enduisez les côtelettes de romarin et de poivre.
- Préchauffez le gril.
- Régler la commande de température au maximum.
- Fermez le couvercle et cuisez pendant 7 à 9 minutes pour une cuisson moyenne (centre légèrement rosé) et 11 minutes pour une cuisson à point.
- Servez immédiatement.
- Donne 4 portions.

## **Poitrines de poulet moutarde et citron**

- 2 c. à table de moutarde
- 2 c. à table de vinaigre balsamique
- 3 c. à table de jus de citron
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à thé de paprika
- 4 poitrines de poulet de 170 g sans peau, coupées en deux

- Mélangez ensemble les cinq premiers ingrédients.
- Ajoutez la poitrine de poulet et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 1/2 heure.
- Préchauffez le gril.
- Régler la commande à température moyenne.
- Déposez le poulet mariné sur le gril et refermez le couvercle. Laissez cuire pendant 8 à 9 minutes.
- Retirez et servez.
- Donne 4 portions.

## **Filets de sole aux tomates**

- 2 c. à thé d'huile d'olive
- 2 petits oignons, en dés
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 petites tomates, hachées
- 2 c. à table de basilic frais (ou 1/2 c. à thé de basilic séché)
- 1 c. à table de persil frais, haché
- 1 c. à table de poivre moulu
- 1 c. à table de jus de citron
- 454 g de filet de sole (ou d'autre poisson à chair blanche)

- Préchauffez le gril.
- Régler la commande de température au maximum pour faire griller les oignons et l'ail.
- Faites sauter les oignons et l'ail dans l'huile pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les tomates, la moitié des fines herbes et un peu de poivre. Déposez le poisson par-dessus et ajoutez le jus de citron et le restant des fines herbes.
- Couvrez et laissez cuire pendant 5 à 6 minutes.
- Déposez le poisson et les légumes dans un plat. Si du jus de cuisson s'est écoulé dans le plateau d'égouttement, versez-le sur le poisson.
- Servez avec du pain frais ou du riz.
- Donne 3 à 4 portions.

## **Lanières de boeuf à la polynésienne**

4 c. à table de sauce soya  
2 gousses d'ail, émincées  
2 c. à thé de miel  
113 à 170 g de boeuf en lanières

- Combinez les trois premiers ingrédients.
- Faites mariner les lanières de viande dans le mélange pendant environ une heure au réfrigérateur.
- Préchauffez le gril.
- Régler la commande de température au maximum et déposez les languettes de viande sur le gril. Fermez le couvercle.
- Laissez cuire pendant 6 minutes. Ouvrez le gril et ajoutez le reste de la marinade sur la viande. Fermez le couvercle.
- Laissez griller encore une minute. Ouvrez le gril et servez la viande sur un lit de riz.
- Donne 4 portions.

## **Burritos**

2 petits oignons, hachés  
4 gousses d'ail, émincées  
4 tasses de viande hachée, de boeuf émincé ou de morceaux de poulet  
2 1/2 tasses de sauce chili en boîte  
2 c. à thé de sel  
1 c. à thé de cannelle et de cumin

- Préchauffez le gril.
- Régler la commande à température moyenne; ajoutez les oignons et l'ail et faites-les sauter pendant une minute.
- Ajoutez les oignons et l'ail et faites sauter pendant une minute.
- Ajoutez la viande, fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
- Ajoutez la sauce chili et l'assaisonnement et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soient chauds.
- Retirez du gril.
- Donne 8 burritos.

Enroulez dans des tortillas préalablement réchauffées et garnissez de guacamole, de crème sûre, de fromage Jack émietté.

# FOIRE AUX QUESTIONS

Questions	Réponses
1. <b>Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman?</b>	Oui, mais le temps de cuisson sera plus long, bien entendu. Il est préférable de décongeler les aliments avant de les placer sur le gril. Vous trouverez des exemples sur le Tableau des temps de cuisson, dans ce manuel.
2. <b>Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman?</b>	Oui. Utilisez des brochettes en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif. Nous vous conseillons de les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes auparavant. Cela les empêchera de brûler.
3. <b>Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril?</b>	Après avoir nettoyé le gril George Foreman selon les instructions du manuel, faites une pâte avec du bicarbonate de sodium et de l'eau et étalez-la sur la surface de cuisson du gril. Laissez agir quelques minutes, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
4. <b>Comment cuire des hot-dogs sur mon gril George Foreman?</b>	Faites préchauffer le gril pendant 5 minutes. Placez les hot-dogs sur la plaque dans le sens de la longueur. Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 minutes et demie ou selon votre goût.
5. <b>Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman?</b>	Bien sûr. Il suffit de faire préchauffer le gril pendant 5 minutes puis de déposer la préparation de pommes de terre rissolées sur la plaque de cuisson. Fermez le couvercle et laissez cuire durant environ la moitié du temps indiqué sur l'emballage pour une préparation au four.
6. <b>Avez-vous d'autres suggestions culinaires?</b>	<p>Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes.</p> <p>Vous pouvez également faire griller des sandwiches au fromage sur votre gril George Foreman.</p>

## **GARANTIE LIMITÉE D'UN AN**

**Garantie :** Ce produit Westinghouse est garanti contre tout vice de fabrication ou de matériaux pour une période d'un an à compter de la date d'achat. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur initial.

**Étendue de la garantie :** La garantie est annulée si le produit a été endommagé par accident au cours du transport, ou suite à un usage inadéquat ou abusif, une négligence, un entretien inapproprié, un usage à but commercial, une réparation effectuée par des personnes non autorisées, une usure normale, une installation ou un assemblage inapproprié, un entretien abusif ou à toute autre cause ne découlant pas d'un défaut de fabrication ou de matériaux. Cette garantie ne s'applique qu'aux produits achetés et utilisés aux États-Unis ou au Canada et ne couvre pas les produits dont l'utilisation n'est pas conforme aux instructions du fabricant, les produits qui ont subi des modifications ou des transformations, ni les produits ou pièces dont le numéro de série a été effacé, modifié ou rendu illisible.

**Garanties implicites :** TOUTE GARANTIE IMPLICITE DONT L'ACHETEUR POURRAIT BÉNÉFICIER EST LIMITÉE À UN AN DE LA DATE D'ACHAT. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

**Exercice de la garantie :** Durant la période de garantie d'un an, tout produit défectueux retourné au magasin Zellers sera soit réparé, soit remplacé par un modèle comparable (au choix de Zellers). Le produit réparé ou de remplacement sera couvert pour le restant de la période de validité de la garantie, assorti d'un mois de garantie supplémentaire. Aucun paiement ne sera exigé.

**Note importante :** Si une pièce est manquante ou défectueuse, veuillez rapporter ce produit au magasin où vous l'avez acheté.

Adresser questions et commentaires au Service à la clientèle de Salton :

Service à la clientèle  
P.O. Box 6916  
Columbia, MO 65205-6916  
1 (800) 233-9054

**Renonciation de la garantie :** Aucune société ou personne n'est autorisée à assumer d'autres responsabilités en rapport avec la vente de ce produit. Il ne sera accepté aucune réclamation pour défautuosité ou mauvais fonctionnement du produit en vertu d'aucune théorie de responsabilité civile, d'aucun contrat ou de loi commerciale invoquant, sans s'y limiter, la négligence, la négligence grave, la responsabilité absolue, la rupture de garantie et la rupture de contrat. La réparation, l'échange ou le remboursement constituent les seuls recours auxquels l'acheteur aura droit dans le cadre de cette garantie. Certains états et certaines provinces ne permettent pas de limitation aux garanties implicites; la limitation ci-dessus peut donc ne pas s'appliquer à ce produit.

**Droits juridiques :** Cette garantie vous confère des droits juridiques précis et d'autres droits qui peuvent varier selon votre lieu de résidence.

WESTINGHOUSE™, ® et «AYEZ CONFIANCE... SI C'EST WESTINGHOUSE<sup>MD</sup>» sont des marques de commerce de WESTINGHOUSE ELECTRIC CORPORATION et sont utilisées en vertu d'une licence par Salton, Inc. En aucun cas Salton, Inc. ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.

Fabriqué en Chine

© 2003  
Tous droits réservés

N° 61318  
Imprimé en Chine