

# GRIL RÉVERSIBLE

---



MODÈLE WST3024ZE

**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 mouffles ou des poignées isolantes.
3. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas mettre le cordon, la fiche ou la commande de température 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. Toujours brancher la commande de température sur l'appareil d'abord, puis brancher la fiche sur la prise murale. Pour débrancher, tourner la commande à la position Off et débrancher la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage auquel il n'est pas destiné.
14. Ne pas faire fonctionner le gril sans avoir au préalable installé la base et le plateau d'égouttement.

## 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.

## FICHE À TROIS LAMES AVEC MISE À LA TERRE

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

Se providee un cable de alimentación corto para reducir el riesgo que se podría ocasionar al enredarse o tropezar en un cable de mayor longitud. Ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil.

## 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.

## COMMANDE DE TEMPÉRATURE

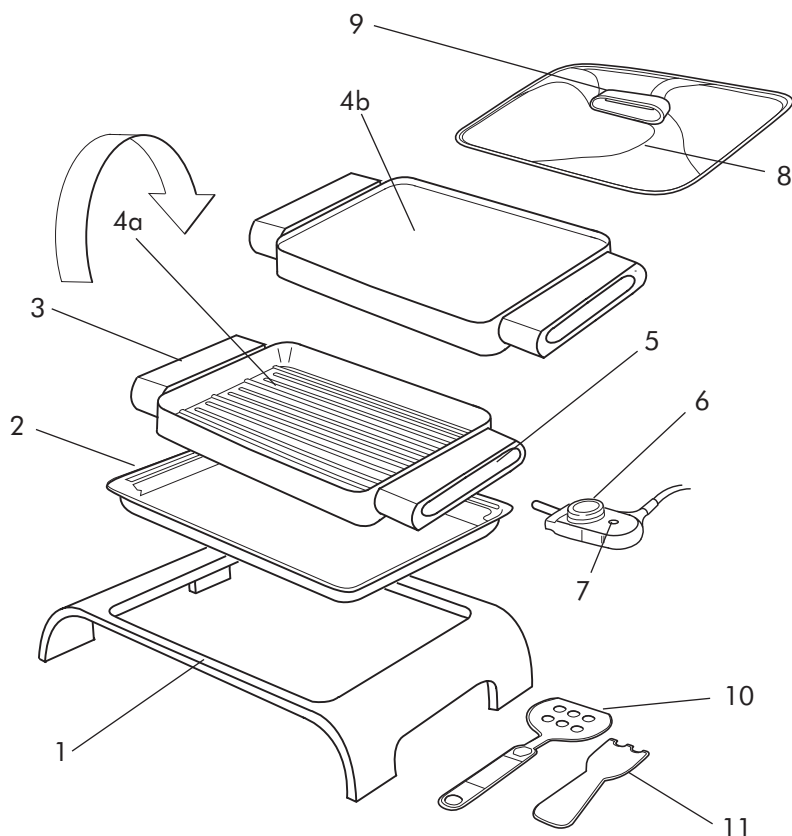
N'utilisez que la commande de température (pièce n° 22454) fournie avec cet appareil. L'utilisation d'autres types de commande peut augmenter les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessure.

La commande de température est conçue pour donner des résultats précis. Faites attention de ne pas l'échapper ou la frapper sur des surfaces dures, au risque de changer sa calibration et de rendre les réglages de température imprécis.

Ne tirez jamais sur le cordon de la commande de température. Saisissez toujours le boîtier de la commande au moment de la manipuler.

**REMARQUE :** La commande de température n'est pas immersible.

# APPRENDRE À CONNAÎTRE LE GRIL RÉVERSIBLE Westinghouse™ WST3024ZE



1. Base du grill (pièce n° 22403)
2. Plateau d'égouttement amovible (pièce n° 22404)
3. Poignée athermane
4. Surface de cuisson réversible à revêtement antiadhésif (pièce n° 22455)
  - a. grill
  - b. plaque
5. Prise pour commande de température
6. Commande de température (pièce n° 22454)
7. Voyant du thermostat
8. Couvercle en verre (pièce n° 22457)
9. Poignée du couvercle (pièce n° 22459)
10. Spatule en plastique pour plaque (pièce n° 20493)
11. Spatule en plastique pour grill (pièce n° 20166)

# INTRODUCTION

Félicitations d'avoir choisi le gril réversible Westinghouse™ avec surface de cuisson à revêtement antiadhésif. Vous pourrez désormais préparer de délicieux repas santé en quelques minutes grâce à cet appareil compact et polyvalent.

Léger et facile à utiliser, le gril WST3024ZE permet une cuisson plus saine. Le gril antiadhésif est conçu pour égoutter l'excès de gras et de liquide dans le plateau intégré. De l'autre côté se trouve une plaque antiadhésive pouvant servir à la cuisson d'une variété d'aliments et suffisamment grande pour répondre aux besoins des familles d'aujourd'hui.

## CARACTÉRISTIQUES

### **Revêtement antiadhésif**

Couvre les deux côtés de la surface de cuisson réversible pour une cuisson sans ajout de gras et un nettoyage facile.

### **Gril**

Emprisonne les jus et les arômes des aliments; permet l'égouttement du gras par les rainures, pour une cuisson santé.

### **Plaque**

Grande surface de cuisson lisse et antiadhésive. Répartition uniforme de la chaleur pour la cuisson d'aliments comme les crêpes, galettes de pommes de terre, oeufs, sandwichs au fromage fondu, légumes coupés, etc.

### **Réglage de la température**

Permet un contrôle parfait de la cuisson d'une multitude d'aliments.

### **Commande de température**

Contrôle thermostatique de la commande de température pour assurer une température constante. La commande est amovible pour une plus grande mobilité et un nettoyage facile.

### **Plateau d'égouttement amovible**

Recueille la graisse et le jus durant la cuisson. Va au lave-vaisselle.

### **Base du gril**

Soutient le plateau d'égouttement et la surface de cuisson réversible. Faite de nylon durable et thermorésistant.

# UTILISATION DU GRIL RÉVERSIBLE

## Westinghouse™

**MISE EN GARDE :** N'utilisez pas de charbon de bois ni d'autres matériaux combustibles avec cet appareil.

1. Avant la première utilisation, retirez la pellicule protectrice de la surface de cuisson. Lavez le plateau d'égouttement et la surface de cuisson à l'eau tiède savonneuse. Reportez-vous à la section *Entretien*.
2. Placez le plateau d'égouttement sur la base du gril.
3. Déposez la surface de cuisson du côté de votre choix sur le plateau.  
**REMARQUE :** Le plateau d'égouttement et la base du gril **DOIVENT** toujours être en place au moment d'utiliser le gril.
4. Fixez la poignée au couvercle en verre à l'aide d'un tournevis cruciforme. Alignez les tiges de la base de la poignée aux ouvertures dans le couvercle. Placez la rondelle en caoutchouc blanc sous le couvercle, suivie de la rondelle en métal, puis insérez la vis dans l'ouverture filetée. Serrez bien la vis. Il est normal qu'il y ait un peu de jeu, même si la vis est bien serrée.
5. Placez la commande de température à la position d'arrêt (Off) et insérez-la bien au fond de la prise de la surface de cuisson. Branchez le cordon sur une prise de courant alternatif 120 V.
6. **Préchauffage :** Placez la commande de température à la température désirée ou au réglage recommandé dans le tableau de cuisson suggérée. Le voyant du thermostat s'allumera. **Remarque :** Le voyant du thermostat de la commande de température s'allume pour indiquer que le gril chauffe. Il reste allumé tant que le gril n'a pas atteint la température voulue. Le voyant s'allume et s'éteint ensuite alternativement, signe que l'appareil maintient sa température.
7. Faites préchauffer la surface de cuisson, sauf lorsque le tableau de cuisson suggérée indique de ne pas le faire. Le temps de préchauffage dépend de la température réglée. Plus la température de cuisson est élevée, plus l'appareil mettra du temps à préchauffer.
8. Déposez soigneusement les aliments à cuire sur la surface de cuisson et laissez-les cuire complètement. Consultez le tableau de cuisson suggérée du présent manuel. **Ne laissez pas le gril sans surveillance durant l'utilisation!**
9. Une fois la cuisson terminée, tournez la commande de température à la position d'arrêt (Off).
10. Retirez les aliments à l'aide d'un ustensile en plastique résistant à la chaleur ou en bois. Utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner la surface antiadhésive. N'utilisez jamais de pinces, de fourchettes ou de couteaux en métal, car ils peuvent endommager le revêtement de la surface de cuisson.
11. Débranchez la fiche de la prise murale et laissez le gril refroidir complètement.
12. Une fois le gril refroidi, retirez la surface de cuisson en la saisissant par les poignées athermanes. Déposez-la sur une surface stable, à l'épreuve de la chaleur.
13. Vous pouvez maintenant retirer le plateau d'égouttement pour le vider.  
**Avant de retirer le plateau d'égouttement, assurez-vous que le liquide qu'il contient a refroidi.**

# TRUCS ET CONSEILS POUR LA CUISSON

- Utilisez des coupes de viande tendre.
- Marinez les pièces de viande moins tendres afin de les attendrir avant la cuisson.
- Ne piquez pas la viande ni le poisson afin d'éviter qu'ils ne dessèchent.
- Ajustez la température de façon graduelle et seulement au besoin. La cuisson à température très élevée peut dessécher les aliments.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant des viandes, des volailles et des poissons désossés.
- Pratiquez des incisions sur le pourtour de la viande afin d'éviter qu'elle se recourbe.
- Si vous faites griller plus d'un aliment, choisissez des morceaux d'épaisseur égale afin d'assurer une cuisson et une apparence uniformes.
- Lorsque vous faites griller de petites portions, placez les aliments au centre de la surface de cuisson. Lorsque vous préparez de plus grosses portions, répartissez les aliments uniformément sur la surface pour assurer une cuisson uniforme.
- Lorsque vous faites griller des filets de poisson ou de poitrine de poulet, rabattez les parties très minces afin d'éviter qu'elles ne soient trop cuites.
- Si vous constatez que les aliments ne sont pas tout à fait cuits une fois que vous les avez retirés, remettez-les simplement sur le gril pour terminer la cuisson.



# TABLEAU DE CUISSON SUGGÉRÉE

Faire griller les aliments pour la durée indiquée ou jusqu'au degré de cuisson désiré; les tourner au moins une fois à mi-cuisson.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
<b>VOILAILE</b>		
Poitrine de poulet	20-30 min.	400 °F
Galette de dinde, 113 g	30-35 min.	400 °F
Galette de dinde, 227 g	35-45 min.	400 °F
<b>BŒUF</b>		
Galette de bœuf, 113 g	20-30 min.	400 °F
Galette de bœuf, 227 g	25-35 min.	400 °F
Bifteck, 2 cm d'épaisseur.	10-15 min.	450 °F
Bifteck, 2,5 cm d'épaisseur	20-35 min.	450 °F
<b>PORC</b>		
Bacon	10-15 min.	325 °F - Ne pas préchauffer
Côtelette, 1,3 cm d'épaisseur	15-20 min.	350 °F
Côtelette, 2,5 cm d'épaisseur	40-50 min.	350 °F
Chapelet de saucisses	15-20 min.	350 °F - Ne pas préchauffer
Galette de saucisse, 0,9 cm d'épaisseur	8-12 min.	350 °F - Ne pas préchauffer
<b>POISSON</b>		
Filet, 1,3 cm d'épaisseur	10-15 min.	400 °F
Crevettes moyennes, décortiquées et déveinées	8-12 min.	400 °F
Bifteck, 2,5 cm d'épaisseur	20-30 min.	400 °F
<b>DIVERS</b>		
Saucisse Bratwurst	55-65 min.	400 °F
Saucisse à hot-dog	15-20 min.	400 °F
<b>RÉCHAUD*</b>	Courtes périodes	250 °F

REMARQUE : Les temps de cuisson suggérés s'appliquent à des viandes de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur dans la plupart des cas. Ces données sont fournies à titre indicatif seulement. Les temps de cuisson peuvent varier selon vos goûts et l'épaisseur des aliments. Assurez-vous toujours qu'ils soient suffisamment cuits et n'utilisez que des aliments frais et correctement réfrigérés.

**REMARQUE IMPORTANTE :** L'agence américaine USDA recommande de faire cuire des viandes comme le bœuf 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, tandis que les volailles doivent atteindre une température interne de 170 °F à 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.

# ENTRETIEN

Ce gril réversible Westinghouse™ nécessite très peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Confier tout entretien autre que le nettoyage à un technicien qualifié.

**MISE EN GARDE :** Pour éviter toute décharge électrique, débrancher l'appareil de la prise murale avant l'utilisation et le nettoyage. Ne pas immerger la commande de température, la prise pour la commande, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

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

1. Avant le nettoyage, mettez la commande de température à la position d'arrêt (Off), débranchez-la de la prise murale, puis retirez-la de la prise du gril. Laissez le gril refroidir complètement.
2. **Nettoyage de la surface de cuisson et du plateau d'égouttement :** Essuyez la plaque de cuisson avec un essuie-tout absorbant ou une éponge. L'excédent de gras s'écoulera dans le plateau d'égouttement. Retirez la surface de cuisson réversible. Videz le plateau d'égouttement. Lavez la surface de cuisson réversible et le plateau d'égouttement à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. **Ne lavez pas la surface de cuisson réversible au lave-vaisselle.**  
**Important :** Assurez-vous toujours que la prise pour la commande de température est bien sèche avant d'y insérer la commande.
3. **Saleté incrustée :** Si nécessaire, utilisez un tampon à récurer non métallique pour nettoyer la surface de cuisson, ainsi qu'une brosse rigide mais non métallique pour laver entre les rainures. N'utilisez pas de laine d'acier, de tampon récurant métallique ou de produits abrasifs sur quelque pièce du gril que ce soit.
4. **Nettoyage de la commande de température :** Au besoin, essuyez la commande avec un linge humide et asséchez-la bien. **N'immergez pas le cordon, la fiche ni la commande de température dans l'eau ou tout autre liquide!**
5. **Nettoyage de la base du gril :** Essuyez la base avec un linge humide ou avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. **Ne lavez pas la base du gril au lave-vaisselle.**
6. **Nettoyage de le couvercle:** Essuyez la base avec un linge humide ou avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. **Ne lavez pas le couvercle de verre au lave-vaisselle.**

# 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. Ne jamais enrouler le cordon serré autour de l'appareil. 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.

# NOTES

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

**Garantie :** Ce produit 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. 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 à 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 défectuosité 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 ne pourra être tenue responsable de dommages, pertes ou coûts découlant directement ou indirectement de ces recours.**

Fabrique en Chine