

GRIL GEORGE FOREMAN AVEC MINUTERIE



MODÈLE WST3005ZE

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.
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 ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de 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'autres accessoires ou pièces 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.

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 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.**

CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique de cet appareil est court afin de réduire les risques d'enchevêtrement et d'accident.

Faire preuve de prudence en utilisant une rallonge ou un cordon d'alimentation plus long.

Le cas échéant, la rallonge ou le cordon d'alimentation (1) ne doit pas avoir une puissance supérieure à celle indiquée sur l'appareil et (2) ne doit pas pendre sur le bord du comptoir ou d'une table, car un enfant pourrait le tirer ou s'y accrocher.

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.

Comme cet appareil est doté d'un dispositif de mise à la terre, toute rallonge utilisée doit être également munie d'une fiche à trois lames avec mise à la terre.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

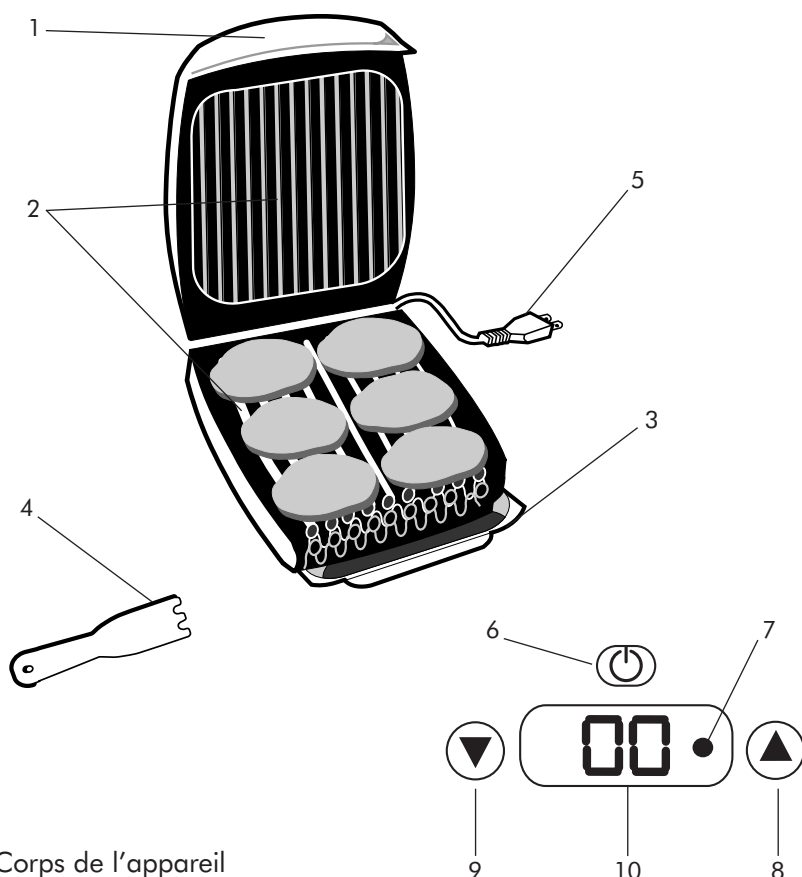
Si le circuit électrique est surchargé, l'appareil pourrait ne pas fonctionner de façon adéquate. Il faut alors le brancher sur un autre circuit électrique.

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 WESTINGHOUSE WST3005ZE

LE PRODUIT PEUT DIFFÉRER LÉGÈREMENT DE L'ILLUSTRATION.



1. Corps de l'appareil
2. Plaques de cuisson
3. Plateau d'égouttement (N° 20164)
4. Spatule en plastique (N° 20147G)
5. Cordon électrique
6. Interrupteur
7. Voyant de mise sous tension
8. Bouton d'avance de la minuterie
9. Bouton de recul de la minuterie
10. Affichage de la minuterie (à DÉL)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer soigneusement tout l'emballage du gril.
2. Essayez les plaques avec un linge humide pour en retirer la poussière.

MODE D'EMPLOI

1. **Préchauffage** : Fermez le couvercle et branchez le cordon électrique sur une prise c.a. 120 V polarisée. La minuterie affiche « -- ». Appuyez sur l'interrupteur. Le témoin de marche s'allume et les plaques de cuisson commencent à chauffer. En même temps, la minuterie affiche le chiffre «5», indiquant le début du cycle de préchauffage de 5 minutes. À la fin du cycle, l'appareil émet quatre bips et la fenêtre affiche «ON» pour indiquer que l'appareil est toujours sous tension.
2. Ouvrez le couvercle avec précaution, en vous servant d'une poignée isolante.
3. Glissez le plateau d'égouttement sous l'avant de l'appareil.
4. Déposez délicatement les aliments sur la plaque de cuisson inférieure.
5. Fermez le couvercle et pressez le bouton d'avance de la minuterie pour régler le temps de cuisson. Vous pouvez régler la durée jusqu'à 20 minutes. Pour diminuer la durée, il suffit d'appuyer sur le bouton de recul de la minuterie.

6. Laissez cuire les aliments pendant toute la durée prévue. (Vous trouverez des suggestions dans la partie «Recettes» du présent manuel). **Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance!**

Durant la cuisson, la minuterie affiche le compte à rebours. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil émet quatre bips.

7. À la fin du temps de cuisson désiré, les aliments sont prêts à servir.
8. Appuyez sur l'interrupteur pour éteindre le gril. Si vous oubliez d'éteindre l'appareil, il s'éteint automatiquement au bout d'une heure. Débranchez l'appareil de la prise murale.

ATTENTION : Pour éviter de provoquer des étincelles à la prise murale, assurez-vous que le témoin de mise en marche est éteint avant de débrancher l'appareil de la prise.

9. Ouvrez le couvercle avec précaution en vous servant d'une poignée isolante.
10. Retirez les aliments au moyen de la spatule en matière plastique fournie avec l'appareil. Utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais des pinces métalliques, une fourchette ou un couteau, car ces ustensiles endommageraient les plaques de cuisson.
11. Après avoir refroidi, le plateau d'égouttement peut être retiré et vidé. **Assurez-vous que le liquide ne soit plus chaud avant de retirer le plateau d'égouttement.**

MODE D'EMPLOI (SUITE)

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

	Saignant 145°F (63°C)*	À point 160°F (71°C)*	Bien cuit 170°F (77°C)*
Filet de saumon	2½ min	3 min	4½ min
Darne de saumon	4 min	6 min	10 min
Espadon	7 min	9 min	10 min
Darne de thon	6 min	8 min	10 min
Poisson à chair blanche	4 min	5½ min	7 min
Crevettes	1½ min	2½ min	3½ min
Galette de dinde 113 g			5 min
Galette de dinde 227 g			6 min
Longe de porc		5 min	6 min
Hamburger 113 g	7 min	8 min	9 min
Hamburger 227 g	8 min	9 min	10 min
Poitrine de poulet (désossée, sans peau)			9 min
Petites saucisses		4 min	5 min
Saucisse en tranches (2 cm d'épaisseur)		6 min	7 min
Languettes de boeuf (1,3 cm d'épaisseur)	1½ min	2 min	2½ min
Bifteck d'ailou	8 min	9 min	10 min
Bifteck de NY	4 min	7 min	10 min
Bifteck de flanc	7 min	8 min	10 min
Oignons et poivrons (à l'huile d'olive)			8½ min

*** Température interne des aliments**

MODE D'EMPLOI (SUITE)

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS (SUITE)

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 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, 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.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN

ATTENTION: Pour éviter des brûlures, laissez refroidir le gril complètement avant de le nettoyer.

1. Avant de nettoyer l'appareil, laissez-le refroidir après avoir débranché le cordon électrique de la prise murale.
2. **Nettoyage intérieur :** Placez le plateau d'égouttement sous l'avant de l'appareil. À l'aide de la spatule en plastique, enlevez tous résidus de graisses et d'aliments sur les plaques de cuisson. Essuyez ces dernières avec du papier essuie-tout ou une éponge. Les résidus tomberont dans le bac d'égouttement.
3. **Encrassement tenace :** Les plaques peuvent être nettoyées avec un tampon à récurer non métallique.
4. Videz le plateau d'égouttement et nettoyez-le à l'eau tiède savonneuse, puis essuyez-le.
5. **Nettoyage extérieur :** Passez une éponge avec un peu d'eau chaude sur l'appareil, puis essuyez-le avec un chiffon doux et sec.
6. N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer ni de produits abrasifs pour nettoyer le gril.
7. **NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS DE L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.**
8. Confiez toute réparation nécessitant le démontage de l'appareil à un électricien qualifié.
9. Pour empêcher la fermeture accidentelle du couvercle pendant le nettoyage et éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous de retenir le couvercle de la main.

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
- $\frac{1}{3}$ tasse d'oignon finement haché
- $\frac{1}{4}$ tasse de pommes déshydratées finement coupées ou
- $\frac{1}{2}$ tasse de pomme Délicieuse fraîche hachée
- $\frac{1}{4}$ tasse de chapelure assaisonnée
- 2 c. à table de persil frais coupé
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel de mer
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de sauge moulue
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de noix de muscade moulue
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre noir
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre de cayenne
- $\frac{1}{2}$ lb de poitrine de dinde maigre hachée

1. 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.
2. Avec le mélange, faites huit ou neuf galettes de 5 cm de diamètre.
3. Préchauffez le gril et déposez-y les galettes, trois 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.
4. Donne 8 à 9 galettes.

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

RECETTES

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
- $\frac{1}{3}$ tasse d'oignon finement haché
- $\frac{1}{4}$ tasse de chapelure assaisonnée
- $\frac{1}{4}$ 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
- $1\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre de chili
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel de mer
- $\frac{1}{8}$ c. à thé de poivre de cayenne
- $\frac{1}{2}$ lb de boeuf haché maigre

1. 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.
2. Avec le mélange, formez huit galettes de 8 cm de diamètre.
3. Préchauffez le gril pendant 5 minutes et déposez-y les galettes, trois à la fois. Refermez le couvercle.
4. 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.
5. Donne 8 galettes.

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

RECETTES

SUPER 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.

$\frac{1}{4}$ tasse de légumes hachés comme des oignons, des échalotes, un zucchini, du persil (peuvent être sautés)

$\frac{1}{4}$ tasse de chapelure assaisonnée

$\frac{3}{4}$ lb de boeuf haché maigre

1. Dans un bol de taille moyenne, mélangez les légumes et la chapelure. Ajoutez le boeuf haché et mélangez soigneusement.
2. Avec le mélange, formez quatre galettes de 10 cm de diamètre.
3. Préchauffez le gril et déposez-y les galettes. Refermez le couvercle.
4. En retournant les galettes une seule fois, cuire pendant 8 à 9 minutes ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et que le jus de cuisson soit transparent.
5. Donne 4 portions.

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

RECETTES

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)

1. Préchauffez le gril et enduisez-le d'huile si désiré.
2. Ajoutez les tranches d'aubergine et l'ail, couvrez et cuisez 3 minutes.
3. Ajoutez les tranches d'oignon, de zucchini et de champignons.
Couvrez et cuisez 3 à 5 minutes.
4. Retirez les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons et placez-les sur une assiette.
5. Ajoutez les tomates aux oignons et à l'ail. Couvrez et cuisez pendant une minute.
6. Retirez et déposez sur les tranches d'aubergine, de zucchini et de champignons.
7. 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 ½ c. à thé de romarin séché)
- Poivre noir moulu, au goût

1. Enduisez les côtelettes de romarin et de poivre.
2. Préchauffez le gril.
3. 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.
4. Servez immédiatement.
5. Donne 4 portions.

RECETTES

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 à 6 onces de poitrines de poulet sans peau, coupées en deux

1. Mélangez ensemble les cinq premiers ingrédients.
2. Ajoutez la poitrine de poulet et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins $\frac{1}{2}$ heure.
3. Préchauffez le gril.
4. Déposez le poulet mariné sur le gril et refermez le couvercle. Laissez cuire pendant 8 à 9 minutes.
5. Retirez et servez.
6. 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 $\frac{1}{2}$ 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
- 1 lb de filet de sole (ou d'autre poisson à chair blanche)

1. Préchauffez le gril.
2. Faites sauter les oignons et l'ail dans l'huile pendant 2 minutes en remuant de temps en temps.
3. 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.
4. Couvrez et laissez cuire pendant 5 à 6 minutes.
5. 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.
6. Servez avec du pain frais ou du riz.
7. Donne 3 à 4 portions.

RECETTES

LANIÈRES DE BOEUF À LA POLYNÉSIEENNE

- 4 c. à table de sauce soya
- 2 gousses d'ail, émincées
- 2 c. à thé de miel
- 4 à 6 onces de boeuf en lanières

1. Combinez les trois premiers ingrédients.
2. Faites mariner les lanières de viande dans le mélange pendant environ une heure au réfrigérateur.
3. Préchauffez le gril.
4. Déposez les languettes de viande sur le gril. Fermez le couvercle.
5. Laissez cuire pendant 6 minutes. Ouvrez le gril et ajoutez le reste de la marinade sur la viande. Fermez le couvercle.
6. Laissez griller encore une minute. Ouvrez le gril et servez la viande sur un lit de riz.
7. 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
- 2½ tasses de sauce chili en boîte
- 2 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle et de cumin

1. Préchauffez le gril.
2. Ajoutez les oignons et l'ail et faites sauter pendant une minute.
3. Ajoutez la viande, fermez le couvercle et laissez cuire pendant 3 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
4. Ajoutez la sauce chili et l'assaisonnement et mélangez bien jusqu'à ce qu'ils soient chauds.
5. Retirez du gril.
6. Donne 8 burritos.

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

FOIRE AUX QUESTIONS

QUESTIONS

RÉPONSES

1. Peut-on cuire des aliments congelés sur le gril George Foreman?

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 dans le tableau des temps de cuisson de ce manuel.

2. Peut-on faire cuire des brochettes sur le gril George Foreman?

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. Après avoir cuit des aliments avec de l'ail, comment puis-je éliminer l'odeur d'ail qui reste sur les plaques du gril?

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. Comment fait-on cuire des hot-dogs sur le gril avec minuterie?

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. Est-il possible de cuire des pommes de terre rissolées sur le gril George Foreman?

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. Avez-vous d'autres suggestions culinaires ?

Pour peler des poivrons frais, vous pouvez les faire griller auparavant pendant 2 à 3 minutes. Vous pouvez également faire griller des sandwiches au fromage sur votre gril George Foreman.

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^{MD}» 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