

Continental[®]

E l e c t r i c

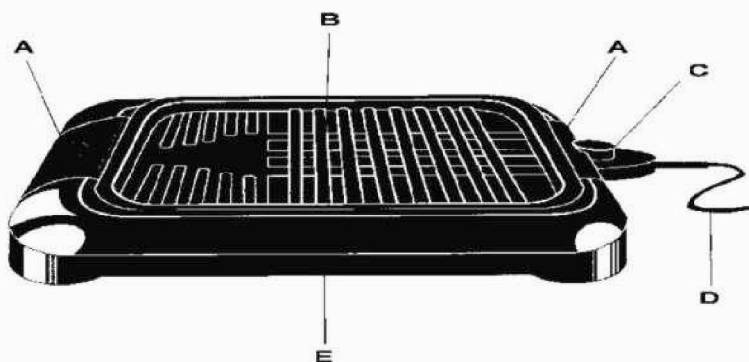
INSTRUCTION MANUAL



HEALTHY GRILL

**MODEL:
CE23751**

Parts



- A) Cool-Touch Grill Handles
- C) Thermostat Control Switch
- E) Cool-Touch Grill Base

- B) Non-Stick Grilling Surface
- D) Power Cord
- F) [Not Shown] – Removable Grill Plate

Features

Your Electric Grill has many unique features. Please read all instructions before operating your *Grill* so each of the features will function to its fullest and give you wonderful years of satisfactory cooking.

Non-stick Grilling Surface: Easily removed from the unit for easy cleaning.

Grill a Variety of Meals: Cook steaks, hamburgers, fish, chicken, vegetables and many more fast and easy.

Cool-Touch Handles & Housing: Makes moving the unit safe and easy from countertop to serving table.

Convenient Drip Tray: Non-stick coating and removable. Dishwasher safe.

Thermostat Control: Adjustable temperature control to meet all your grilling needs. Removable for easy cleaning.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before operating.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or appliance itself in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF position, then remove plug from wall outlet.
12. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may cause a fire or risk of electrical shock.
13. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like when in operation.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electrical shock.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other material other than metal or glass.
16. Do not store any materials other than manufacturers recommended accessories in this unit when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the unit: Paper, cardboard, plastic and the like.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Before Using for First Time

- 1) Clean the grilling surface of the grill with a damp cloth to wipe off dust or any unwanted residue.
- 2) **NEVER** soak the unit in water and **NEVER** use abrasive cleaners or scouring pads on the non-stick surface as they might damage the coating.
- 3) Apply a light coat of cooking oil to the non-stick surface of the Grill.
- 4) Plug the power cord into a 120V AC outlet.
- 5) Unplug the cord and let the unit cool down.
- 6) **Note:** When first using your unit for the first time, you may notice some smoke and odor. This is caused by the unit burning off the protective coating applied at the factory. It is normal and harmless.

Operating Instructions

CONNECTING THERMOSTAT CONTROL SWITCH:

- 1) Make sure the thermostat control is set to OFF and that it is NOT plugged in.
- 2) Insert the extended rod piece into the receptacle on the side of the grill until you feel it click into place.
- 3) Plug the cord into a wall outlet and set to desired temperature.

SETTING THE TEMPERATURE:

- 1) When setting the temperature, the indicator light will light up indicating that the power is now ON. When the desired temperature setting has been reached, the light will shut off. *Please note that this does not mean the grill is OFF.*

COOKING:

- 1) Brush or spray a coating of cooking spray onto the surface of the grill.
- 2) Let the grill preheat for approximately 5 minutes.
- 3) Place desired food onto the grill to cook.
- 4) Always use wooden or heat resistant utensils.

TIPS:

- 1) Always preheat the grill for approximately 5 minutes for that extra sealing of the food to retain its natural juices.
- 2) Use cooking spray when cooking fish, lean meats or vegetables.
- 3) When using wooden or bamboo skewers when cooking kebobs, it is highly recommended to soak the skewers in water for 10 minutes. This will prevent the skewers from scorching or burning during the grilling process.

WARNING:

- Use caution when cooking. Hot oil, grease or juices may splatter when grilling.
- Do not touch any hot surfaces.
- Do not attempt to cut food on the grill during the cooking process.
- Do not use metal utensils to handle food. This will damage the non-stick coating of the grilling surface.

Cooking Time Chart

- Please use the following cooking time chart as a guide for all your grilling needs for some of your favorite foods.
- Time may also vary due to differences in sizing and thickness of food. It may also need adjustments based on your food preferences are.

Please note that the following cooking times are approximate and only included for your reference.

Food	Temp.	Time
<i>Chicken Breasts</i> 1/2" thick	350°	10-15 minutes
<i>Steaks</i> 1/2" - 1" thick	350°	10-15 minutes
<i>Fish Fillets</i> 1/2" thick	325°	10 minutes
<i>Hamburgers</i>	325°	7-10 minutes
<i>Shrimp</i>	300°	5-7 minutes
<i>Sausages or hot dogs</i>	300°	8-10 minutes
<i>Bacon or ham</i>	300°	8-10 minutes
<i>Vegetables</i>	325°	3-5 minutes

Cleaning Instructions

- 1) Make sure the power cord is unplugged.
- 2) Remove the grill off the base of the unit.
- 3) Use paper towels to wipe off any excess grease or residue on the grill.
- 4) Use wooden or plastic spatula to scrape off any food residue.
- 5) Use a slightly wet sponge or damp cloth to wipe and clean the ridged grilling surface.
- 6) Remove the oil/grease tray, wipe it with paper towel first and then wash with warm soapy water. Let dry before reinserting the tray back under the grill.
- 7) Use a wet sponge or damp cloth to clean the outside exterior of your Grill. Do not plug the power cord into the wall outlet if the grill is still wet.
- 8) Parts are dishwasher safe excluding the thermostat control and base unit.

WARNING:

Never immerse the grill base in water or any liquids. This may cause electrical shortage and bodily harm. Do not use abrasives, scouring pads or steel wool to clean the surface! It may damage the coating.

Short Cord Purpose

- 1) A short power-supply cord is provided to reduce risks of injuring yourself from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) Longer extension cords are available and may be used if you exercise caution during use.
- 3) If a longer cord is used please note the following:
 - The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top of tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally

Polarized Plug

If this appliance has a **polarized plug** (meaning one blade is wider than the other one), please follow the below instructions:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only in one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

This appliance is intended for Household Use Only.

Additional warnings

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. **WARNING** Charcoal or similar combustible fuels must not be used with this appliance.
5. The instructions shall state that appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The instructions for appliance incorporating an appliance inlet and intended to be partially or fully immersed in water for cleaning shall state that the connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.
7. The instructions for appliance intended to be used with a connector incorporating a thermostat shall state that only the appropriate connector must be used.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 - Farm houses
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments
 - Bed and breakfast type environments.

Continental[®]

E l e c t r i c

MANUAL DEL USUARIO



PLANCHA PARA ASAR

**MODELO:
CE23751**

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Por favor, lea atentamente este manual de instrucciones antes de conectar el su plancha de asados para evitar riesgos por un uso incorrecto. Por favor haga especial atención al apartado de seguridad y precauciones.

Guarde este manual de instrucciones para futuras consultas.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- El aparato debe usarse únicamente para su función: cocción de alimentos. El daño causado por el uso incorrecto del mismo queda excluido de la garantía.
- Un uso inadecuado del aparato puede ocasionar daños al aparato y al usuario.
- Antes de conectar el aparato asegúrese de que el cable no se encuentra dañado. De ser así, póngase en contacto con su distribuidor o el servicio técnico autorizado, no intente arreglarlo por usted mismo.
- No ponga el aparato en superficies mojadas. Si el aparato entra accidentalmente en contacto con el agua desenchúfelo inmediatamente y haga que sea revisado por personal técnico autorizado antes de usarlo de nuevo. El no seguimiento de estas instrucciones puede ocasionar daños graves tanto al aparato como al usuario.
- Nunca desmonte el aparato o trate de arreglarlo por usted mismo. Puede ocasionar daños. Póngase siempre en contacto con su distribuidor o con el servicio técnico autorizado.
- No coloque ningún objeto sobre el aparato mientras que esté en funcionamiento. Así mismo, aléjelo de los objetos fácilmente inflamables como trapos o cortinas.
- No use el aparato ni el cable o el enchufe con las manos mojadas.
- Revise el cable y el enchufe periódicamente por si se hubiese dañado. Trate siempre de alejarlo lo máximo posible del foco de calor del aparato cuando esté en funcionamiento, para evitar posibles daños.
- Nunca deje el aparato en funcionamiento fuera de supervisión. Manténgalo lejos de los niños.
- No coloque el cable en zonas que pudieran dañarlo (esquinas o ángulos afilados). Manténgalo alejado del fuego, las llamas y de objetos calientes.
- Nunca use el cable para levantar o mover el aparato, la toma del termostato podría estropearse.
- Tenga cuidado de que el cable este visible durante su uso para evitar posibles accidentes.
- Para desenchufar el aparato ponga el termostato en OFF antes de desenchufarlo. Tenga en cuenta que si no está desenchufado el aparato aún conservará un voltaje nominal cuando siga conectado a la red.
- Desenchúfelo con cuidado desacoplando directamente el enchufe, nunca tirando del cable.

INFORMACIÓN ESPECIAL DE SEGURIDAD

La plancha de asar, gracias a su elevada potencia (1250W) calienta a gran velocidad. En cambio la temperatura desciende muy lentamente gracias a la calidad del teflón que ayuda a mantener la plancha caliente para conservar la temperatura de los alimentos. Siempre que utilice la plancha, manipúlela de las asas. No toque la superficie de la misma hasta pasadas dos horas desde que la apagó. No use ningún accesorio ajeno a este aparato.

Manténgalo alejado de otros electrodomésticos que emitan calor como microondas, hornos, etc. Ponga especialmente cuidado en el cable.

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque todos los elementos de la caja (bolsa).
- Limpie cuidadosamente todos los componentes con un trapo que no contenga elementos metálicos (complete esta información con la contenida en las instrucciones de limpieza y mantenimiento).
- Puede que al principio la plancha desprenda un pequeño olor. A los pocos minutos de encendido, este debe desaparecer.

FUNCIONAMIENTO

- Le recomendamos que prepare los alimentos antes de utilizar la plancha de asar. Puede cocinarlos con o sin aceite, le aconsejamos que utilice mucho menos aceite de lo habitual.
- No use accesorios metálicos para manipular los alimentos ya que pueden deteriorar la plancha de teflón. Puede utilizar instrumentos de madera o cualquier otro material que no dañe la plancha como plástico.
- Una vez gire el termostato y pase de la posición "0", la luz del mismo se encenderá y la temperatura comenzará a aumentar.
- No toque la superficie de la plancha de asar, ya que la temperatura es muy elevada y puede ocasionar quemaduras.
- Recuerde que el aparato tiene un dispositivo de seguridad por el cual cuando la plancha se calienta demasiado este se apaga automáticamente. La luz del termostato se apaga para indicar este proceso. Una vez que la plancha recupere la temperatura adecuada la plancha volverá a calentarse y la luz indicadora del termostato se iluminará.
- Le recomendamos que ponga en el centro los alimentos que necesiten de mayor tiempo puesto que ahí se acumula con mayor intensidad el calor.
- Una vez acabada la cocción ponga el termostato en posición "0" y desconecte la plancha de la corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de la limpieza, desconecte la plancha de asar y deje que se enfríe (una hora y media como mínimo).
- Vacíe la bandeja, retírela de la base y a continuación, límpiela.
- Para su limpieza utilice un trapo humedecido con agua. En caso de limpieza difícil le recomendamos el uso de espátulas o utensilios no metálicos. Tenga cuidado de que el agua no toque los elementos eléctricos. Si ha cocinado pescado es aconsejable limpiar la plancha con un poco de vinagre.
- Para limpiar la bandeja inferior: retírela y límpiela con detergente y aclárela con agua. Asegúrese de que esté seca antes de colocarla de nuevo en la base.
- Para limpiar el resto de los componentes recomendamos el uso de un paño suavemente humedecido.
- Tras su uso, guarde todos los componentes en su caja y proteja el aparato del calor directo.

CONSEJOS Y RECETAS

COMIDA	TIEMPO (APROX.)	SELECTOR	TEMPERATURA (APROX.)
● HUEVO FRITO	2 min.	1 2 3 □	150°C
● CREPES	1-2 min.x lado	1 2 3 4	160°C
● TOPTILLAS FRANCESAS	2 min.x lado	1 2 3 4	160°C
● QUESO FRESCO	1 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● TOSTADAS	1 min.x lado	1 2	80°C
● SANDWICHES	2 min.x lado		170°C
● CALABACINES, BERENJENAS, TOMATES, AJO, PIMIENTOS, ZANAHORIAS, SETAS. CEBOLLAS : EN CORTE	2 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● PATATAS, CALABAZAS: EN CORTE	3 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● SALCHICHAS	2-2 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● ENTRECOTES DE TERNEPA	2-3 min.x lado	1 2 3 4 □	180°C
● FILETE DE TERNERA O CERDO	3 min.x lado	1 2 3 4 □	180°C
● COSTILLAS DE CORDERO	3 min.x lado	1 2 3 4 □	170°C
● CONEJO(TROCEADO)	3-4 min.x lado	1 2 3 4	160°C
● BROCHETAS DE CARNE MIXTA	2-3 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● PECHUGA DE POLLO O PAVO	4-5 min.x lado	1 2 3 □	150°C
● BROCHETAS DE PESCADO	2 min.x lado	1 2 3 4 □	180°C
● PESCADO EN RODAJAS: SALMON, PEZ ESP ADA, ATUN, CABALLA, etc	2-3 min.x lado	1 2 3 4 □	170°C
● CRUSTACEOS	2-3 min.x lado	1 2 3 4 □	180°C
● SEPIAS, CALAMARES, etc.	2-3 min.x lado	1 2 3 4	160°C

Carnes □

¡ / Elija carnes del mismo grosor y de buena calidad. □

¡ / Ase la carne a temperatura ambiente; de lo contrario puede endurecerse. □

¡ / Para que sea más sabrosa, adobe la carne con un poco de aceite o vino, □

□ o con hierbas. □

Recuerde que las siguientes carnes son las más adecuadas para asar:

- *Vaca*: filete, entrecot, cuarto trasero, costillas.
 - *Ternera*: escalope, chuletas
 - *Cerdo*: filetes, chuletas.
 - *Oveja/Cordero*: pierna de cordero en tajadas, chuletas
- También: salchichas, morcilla, chorizo, así como aquellos alimentos que no se quemen.

Brochetas

- Corte la carne o el pescado en cubitos de 2-3 cm.
- Adobe con vino blanco (*) y aceite con hierbas si son carnes o productos curados y en aceite y zumo de limón si es pescado.

(*) Nota:

El alcohol es inflamable.

El abuso del alcohol es perjudicial para su salud.

Pescado

- Realice pequeños cortes en la parte superior de la caballa y de la dorada.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje: 120 V- 50 Hz.

Potencia: 1250 W.



"El desecho de los aparatos eléctricos y/o electrónicos no puede tratarse de la misma forma que los residuos domésticos normales. Deben ser reciclados en las instalaciones adecuadas. Para más información sobre su recogida y depósito, consulte con la autoridad local competente o con su distribuidor".

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera; si no entra totalmente, invierta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente se calienta, no use ese tomacorriente.

Advertencias adicionales

1. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que se les preste la supervisión o instrucciones respectivas con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el electrodoméstico.
3. Si el cordón eléctrico suministrado se dañara, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada autorizada, con el fin de evitar cualquier peligro.
4. ADVERTENCIA: Carbón o cualquier otro combustible no debe ser usado con este electrodoméstico.
5. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser operado por algún medio externo de control de tiempo o un control remoto separado.
6. En caso que desee limpiar este electrodoméstico con agua, el conector eléctrico debe ser desconectado y removido de la unidad antes de su limpieza. El conector interno de la unidad debe estar completamente seco antes de ser conectado nuevamente.
7. Solo el conector eléctrico provisto con termostato debe ser usado. En caso de que este se dañara, debe ser remplazado con el conector apropiado para este electrodoméstico.
8. Este electrodoméstico está diseñado para uso en casa y aplicaciones similares como:
 - Áreas de cocina para empleados de locales, oficinas y otros lugares de trabajo.
 - Granjas
 - Por huéspedes de hotel, moteles y otros ambientes residenciales.
 - Ambientes de hotelería tipo cama y desayuno.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>